

Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis

Die nachfolgend aufgeführten Leitlinien können bei den angegebenen Organisationen über das Internet oder per Email bestellt werden:

Hinweis: Einige Leitlinien werden ausschließlich kostenpflichtig angeboten!

Nr.	Leitlinie	Organisation	Internetadresse	Email
1	Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis- Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten	www.bgn.de	info@bgn.de
2	Hygieneleitlinien für Eierpackstellen	Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.	www.deutsches-gefluegel.de	Geflügelwirtschaft@t-online.de
3	Leitlinien für eine gute Hygiene- und Herstellungspraxis unter besonderer Berücksichtigung der Vermeidung und Verringerung von Listerien bei verzehrfertigen Räucherfischerzeugnissen	Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.		bvfisch@t-online.de
4	Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Kühlhäusern	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V.	www.vdkl.de/inf FRAME.htm	info@vdkl.de
5	Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Anwendungsbereich der LMHV (Verkaufsbereich) in Fleischereibetrieben	Deutscher Fleischer- Verband	www.fleischerhandwerk.de/ser vice/liste_s.htm	info@fleischerhandwerk.de
6	Handbuch zur Wahrnehmung von Hygieneaufgaben im Fruchthandel	Deutscher Fruchthandelsverband e.V.	www.dfhv.de/aktivitaeten/frame _hygiene.html	hamburg@dfhv.de

7	Leitlinien für eine gute Hygiene- Praxis im Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt	Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V.	www.bv-getraenkefachgrosshandel.de/default.htm	GFGH_Verbaende@compuserve.com
8	Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in der Erfrischungsgetränke- Industrie	Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V.	www.wafg-online.de	mail@wafg-online.de
9	Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung	Deutscher Agrar- Verlag GmbH		
10	Hygiene- Leitfaden für die Gastronomie	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)	www.dehoga.de/dokumente/index.htm	
11	Gute Hygienepraxis und HACCP	Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e.V.	www.brauer-bund.de	
12	Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in der Weinwirtschaft	Der Deutsche Weinbau	www.der-deutsche-weinbau.de	info@dwv-online.de
13	Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis beim Lebensmitteltransport	Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V.	www.bgl-ev.de/index-progr.html	bgl@bgl-ev.de
14	Leitlinie für eine "Gute-Hygiene-Praxis"	Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V.	www.bundesverbandlebensmittel.de/modules.php?name=Bestellung	
15	Hygienekonzept für die Zuckerindustrie	Verein der Zuckerindustrie	www.zuckerverbaende.de/kontakt.html	
16	Leitlinie für eine Gute-Hygiene-Praxis	Verein Deutsche Salzindustrie e.V.		info@salzindustrie.de
17	VdF- Leitlinie für eine gute Hygiene- Praxis in der Fruchtsaft- Industrie	Verband der Deutschen Fruchtsaft- Industrie e.V.	www.fruchtsaft.net/ds1205384415	info@fruchtsaft.net

18	Code of hygiene for margarine and fat spreads	International Margarine Association of the Countries of		imace.ifma@popost.eunet.be
19	Leitlinie für eine "Gute Lebensmittelhygiene Praxis" im Bäcker- Konditorenhandwerk	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks	www.baeckerhandwerk.de	zv@baeckerhandwerk.de