

## Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepaxis

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 Lebensmittelhygienepaxis- Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten	<a href="http://www.bgn.de">www.bgn.de</a>	<a href="mailto:info@bgn.de">info@bgn.de</a>
2	Hygieneleitlinien für Eierpackstellen	Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.	<a href="http://www.deutsches-gefluegel.de">www.deutsches-gefluegel.de</a>	<a href="mailto:Geflügelwirtschaft@t-online.de">Geflügelwirtschaft@t-online.de</a>
3	Leitlinien für eine gute Hygiene- und Herstellungspraxis unter besonderer Berücksichtigung der Vermeidung und Verringerung von Listerien bei verzehrsfertigen Räucherfischerzeugnissen	Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.		<a href="mailto:bvfisch@t-online.de">bvfisch@t-online.de</a>
4	Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Kühlhäusern	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V.	<a href="http://www.vdkl.de/infoframe.htm">www.vdkl.de/infoframe.htm</a>	<a href="mailto:info@vdkl.de">info@vdkl.de</a>
5	Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Anwendungsbereich der LMHV (Verkaufsbereich) in Fleischereibetrieben	Deutscher Fleischer- Verband	<a href="http://www.fleischerhandwerk.de/service/liste_s.htm">www.fleischerhandwerk.de/service/liste_s.htm</a>	<a href="mailto:info@fleischerhandwerk.de">info@fleischerhandwerk.de</a>
6	Handbuch zur Wahrnehmung von Hygieneaufgaben im Fruchthandel	Deutscher Fruchthandelsverband e.V.	<a href="http://www.dfhv.de/aktivitaeten/frame_hygiene.html">www.dfhv.de/aktivitaeten/frame_hygiene.html</a>	<a href="mailto:hamburg@dfhv.de">hamburg@dfhv.de</a>

7	Leitlinien für eine gute Hygiene- Praxis im Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt	Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V.	<a href="http://www.bv-getraenkefachgrosshandel.de/default.htm">www.bv-getraenkefachgrosshandel.de/default.htm</a>	<a href="mailto:GFGH_Verbaende@compuserve.com">GFGH_Verbaende@compuserve.com</a>
8	Leitlinien für eine gute Hygienepaxis in der Erfrischungsgetränke- Industrie	Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V.	<a href="http://www.wafg-online.de">www.wafg-online.de</a>	<a href="mailto:mail@wafg-online.de">mail@wafg-online.de</a>
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)	<a href="http://www.dehoga.de/dokumente/index.htm">www.dehoga.de/dokumente/index.htm</a>	
11	Gute Hygienepaxis und HACCP	Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e.V.	<a href="http://www.brauer-bund.de">www.brauer-bund.de</a>	
12	Leitlinien für eine gute Hygienepaxis in der Weinwirtschaft	Der Deutsche Weinbau	<a href="http://www.der-deutsche-weinbau.de">www.der-deutsche-weinbau.de</a>	<a href="mailto:info@dwv-online.de">info@dwv-online.de</a>
13	Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis beim Lebensmitteltransport	Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V.	<a href="http://www.bgl-ev.de/index-progr.html">www.bgl-ev.de/index-progr.html</a>	<a href="mailto:bgl@bgl-ev.de">bgl@bgl-ev.de</a>
14	Leitlinie für eine "Gute-Hygiene-Praxis"	Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V.	<a href="http://www.bundesverbandlebensmittel.de/modules.php?name=Bestellung">www.bundesverbandlebensmittel.de/modules.php?name=Bestellung</a>	
15	Hygienekonzept für die Zuckerindustrie	Verein der Zuckerindustrie	<a href="http://www.zuckerverbaende.de/kontakt.html">www.zuckerverbaende.de/kontakt.html</a>	
16	Leitlinie für eine Gute-Hygiene-Praxis	Verein Deutsche Salzindustrie e.V.		<a href="mailto:info@salzindustrie.de">info@salzindustrie.de</a>
17	VdF- Leitlinie für eine gute Hygiene- Praxis in der Fruchtsaft- Industrie	Verband der Deutschen Fruchtsaft- Industrie e.V.	<a href="http://www.fruchtsaft.net/_ds1205384415">www.fruchtsaft.net/_ds1205384415</a>	<a href="mailto:info@fruchtsaft.net">info@fruchtsaft.net</a>

18	Code of hygiene for margarine and fat spreads	International Margarine Association of the Countries of		<a href="mailto:imace.ifma@pophost.eunet.be">imace.ifma@pophost.eunet.be</a>
19	Leitlinie für eine "Gute Lebensmittelhygiene Praxis" im Bäcker- Konditorenhandwerk	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks	<a href="http://www.baeckerhandwerk.de">www.baeckerhandwerk.de</a>	<a href="mailto:zv@baeckerhandwerk.de">zv@baeckerhandwerk.de</a>