

# Nationale „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“

Stand: Januar 2026 mit Bezugsquellen

**Geprüft und notifiziert gemäß Art. 5 der Richtlinie 93/43/EWG  
bzw. Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V.  Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im <b>Getränkefachgroßhandel</b> und <b>Getränkeabholmarkt</b> (GAM) (1998)	Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V. (GFGH) Monschauerstraße 7 40549 Düsseldorf	<a href="http://www.bv-gfgh.de">www.bv-gfgh.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@bv-gfgh.de">info@bv-gfgh.de</a> Tel.: (0211) 6839-38	
Deutscher Fruchthandelsverband e. V.  Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im <b>Fruchthandel</b> (9/1999)	Deutscher Fruchthandelsverband e. V. (DFHV) Banksstraße 28 20097 Hamburg	<a href="http://www.dfhv.de">www.dfhv.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@dfhv.de">info@dfhv.de</a> Tel.: (040) 323255-0	X
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.  Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der <b>Fruchtsaft-Industrie</b> (1/2000)	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) Mainzer Straße 253 53179 Bonn	<a href="http://www.fruchtsaft.org">www.fruchtsaft.org</a> E-Mail: <a href="mailto:info@fruchtsaft.net">info@fruchtsaft.net</a> Tel.: (0228) 95460-0	X
Wirtschaftsverbände im „Forum der Deutschen Weinwirtschaft“  Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der <b>Weinwirtschaft</b> (10/2000)	Forum der Deutschen Weinwirtschaft (DWV) Deutscher Weinbauverband e. V. Heussallee 26 53113 Bonn	<a href="http://www.dwv-online.de">www.dwv-online.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@dwv-online.de">info@dwv-online.de</a> Tel.: (0228) 949325-0	X
Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.  Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von <b>Fischereierzeugnissen</b> (12/2005)	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg	<a href="http://www.fischverband.de">www.fischverband.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@fischverband.de">info@fischverband.de</a> Tel.: (040) 3818-11	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
<p>Lebensmittelverband Deutschland e. V. Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH) Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) Deutscher Fleischerverband e. V. (DFV) Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)</p> <p>Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis <b>Temperaturanforderungen</b> für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden (8/2006)</p>	<p>Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldhoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p><a href="http://www.lebensmittelverband.de">www.lebensmittelverband.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@lebensmittelverband.de">info@lebensmittelverband.de</a> Tel.: (030) 206143-142</p>	X
<p>Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDLK)</p> <p>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in <b>Kühlhäusern</b> (überarbeitete Fassung 12/2006)</p>	<p>Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDLK) Schedestraße 11 53113 Bonn</p>	<p><a href="http://www.vdkl.com">www.vdkl.com</a> E-Mail: <a href="mailto:info@vdkl.de">info@vdkl.de</a> Tel.: (0228) 20166-0</p>	X
<p>Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)</p> <p><b>HDE</b>-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (überarbeitete Fassung 10/2008)</p>	<p>Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin</p>	<p><a href="http://www.einzelhandel.de">www.einzelhandel.de</a> E-Mail: <a href="mailto:hde@einzelhandel.de">hde@einzelhandel.de</a> Tel.: (030) 726250-0</p>	X
<p>Deutscher Caritasverband e. V.</p> <p>Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. Sicherung der Hygiene in <b>Zentralküchen</b> (2/2016)</p>	<p>Lambertus-Verlag Mitscherlichstraße 8 79108 Freiburg</p>	<p><a href="http://www.lambertus.de">www.lambertus.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@lambertus.de">info@lambertus.de</a> Tel.: (0761) 36825-0</p>	X
<p>Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV) Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Verband des deutschen Cash-and Carry-Großhandels e. V. Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL)</p> <p>Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen <b>Hackfleisch</b> und Fleischzubereitungen herstellen (11/2009)</p> <p>Hinweise zur Auslegung und Umsetzung der o. g. Leitlinie sowie „Technische Hinweise für die Probenahme“ (12/2011)</p>	<p>Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldhoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p><a href="http://www.lebensmittelverband.de">www.lebensmittelverband.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@lebensmittelverband.de">info@lebensmittelverband.de</a> Tel.: (030) 206143-142</p>	X
<p>German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Bundesverband der Deutschen Vending- Automatenwirtschaft (BDV)</p> <p>Leitlinie für Gute Hygiene-Praxis für Vertreiber und Betreiber von leitungsgebundenen <b>Wasserspendern</b> (POU - Point of Use) (7/2010)</p>	<p>German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe</p> <p>Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V Weißhausstraße 36 - 38 50939 Köln</p>	<p><a href="http://www.gwca.de">www.gwca.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@gwca.de">info@gwca.de</a> Tel.: (0721) 9595-672</p> <p><a href="http://www.bdv-vending.de">www.bdv-vending.de</a> E-Mail: <a href="mailto:info@bdv-vending.de">info@bdv-vending.de</a> Tel.: (0221) 44 79 68</p>	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
Deutscher Fleischer-Verband e. V.  Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in <b>handwerklichen Fleischereien</b> (geänderte und erweiterte Auflage 2025)  1. Auflage 2006 2. geänderte und erweiterte Auflage 2009 3. geänderte Auflage 2011 4. geänderte und erweiterte Auflage 2025	Deutscher Fleischerverband e. V. (DFV) Kennedyallee 53 60596 Frankfurt	www.fleischerhandwerk.de E-Mail: info@fleischerhandwerk.de Tel.: (069) 63302-0  Für Nichtmitglieder ausschließlich in gedruckter Form und kostenpflichtig über <a href="https://www.fleischerhandwerk.de/recht/leitlinie.html">https://www.fleischerhandwerk.de/recht/leitlinie.html</a>	X  X
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)  Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der <b>Gastronomie</b> (3. Auflage, 7/2022)	INTERHOGA/DEHOGA SHOP Gesellschaft zur Förderung des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH Am Weidendamm 1A 10117 Berlin	www.dehoga-shop.de www.dehoga-sparbuch.de E-Mail: bestellungen@interhoga.de Tel.: (030) 590099-850	X
Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. / Transfrigoroute Deutschland e. V.  Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene beim <b>Lebensmitteltransport</b> (überarbeitete Fassung 4/2012)	Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. (BGL) Breitenbachstraße 1 60487 Frankfurt	www.bgl-ev.de E-Mail: bgl@bgl-ev.de Tel.: (069) 7919-0	X
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im <b>Bäcker- und Konditorenhandwerk</b> (unbearbeitete Neuaufage, 5/2012)	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Neustädtische Kirchstraße 7a 10117 Berlin	www.baeckerhandwerk.de E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de Tel.: (030) 206455-0	X
Bundesverband für Kindertagespflege e. V.  Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der <b>Kindertagespflege</b> (9/2013)	Bundesverband für Kindertagespflege e. V. (BVKTP) Baumschulenstraße 74 12437 Berlin	www.bvktp.de E-Mail: info@bvktp.de Tel.: (030) 78 09 70 69 Tel.: (030) 78 09 70 91	
Industriegaseverband e. V.  Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribution von lebensmittelgeeigneten <b>Trockeneispellets und -nuggets</b> (12/2014)	Industriegaseverband e. V. Komödienstraße 48 50667 Köln	www.industriegaseverband.de E-Mail: kontakt@industriegaseverband.de Tel.: (0221) 91 25 75 0	X
Verband Deutscher Mühlen e. V. (VDM)  Hygiene-Leitlinien für <b>Getreidemühlen</b> (überarbeitete Fassung 1/2016)	Verband Deutscher Mühlen (VDM) Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin	www.muehlen.org E-Mail: vdm@muehlen.org Tel.: (030) 2123369 -0	X
Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V.  Hygiene-Leitlinien für <b>Eierpackstellen</b> (überarbeitete Fassung 11/2016)	Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. (ZDG) Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.zdg-online.de E-Mail: info@zdg-online.de Tel.: (030) 288831-10	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
Lebensmittelverband Deutschland e. V. Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V.  Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Durchführung der mikrobiologischen Eigenkontrollen bei der Selbsterstellung von verzehrfertigen, <b>vorzerkleinerten Obst- und Gemüseprodukten</b> im Einzelhandel (12/2016)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. Claire-Waldföf-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de E-Mail: info@lebensmittelverband.de Tel.: (030) 206143-142	X
Uniteis e. V.  Leitlinie für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht vorverpacktem <b>Speiseeis</b> (2/2017)	Uniteis e. V. Union der italienischen Speiseeishersteller Kapellenstraße 15 63500 Seligenstadt	www.uniteis.com Tel.: (06182) 93300	X
German WaterCooler Association e. V. (GWCA)  Leitlinien für Gute Hygienepraxis für <b>Watercooler</b> -Unternehmen (überarbeitete Fassung 7/2017)	German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe	www.gwca.de E-Mail: info@gwca.de Tel.: (0721) 9595-672	X
IndustrieGaseVerband IGV e. V.  Leitlinien für gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribution von <b>Lebensmittelgasen</b> (überarbeitete Fassung 2/2018)	IndustrieGaseVerband IGV e. V. Französische Straße 8 10117 Berlin	www.industriegaseverband.de E-Mail: kontakt@industriegaseverband.de Tel.: (030) 2064 588 00	X
Verband des Cash and Carry- und Zustellgroßhandels e. V.  Leitlinie zur guten Verfahrens- und Hygienepraxis im <b>C + C-Großhandelsmarkt</b> (überarbeitete Fassung 5/2018)	Verband des Cash and Carry- und Zustellgroßhandels e. V. Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	www.ccverband.eu E-Mail: schwenke@ccverband.eu Tel.: (030) 5900 99-599	X
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)  Leitlinien „ <b>Feste sicher feiern</b> “ (für Veranstalter und für ehrenamtliche Helfer) (2. Auflage, 5/2018)	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. Hafenstraße 9 48432 Rheine	www.dghev.de E-Mail: dgh@dghev.de Tel.: (05971) 8007398	X
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e. V. Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e. V. Deutscher Schaustellerbund e. V. Bund für Lebensmitterecht und Lebensmittelkunde e. V.  Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in <b>ortsveränderlichen Betriebsstätten</b> (überarbeitete Fassung 6/2018)	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim	https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de www.bgn.de E-Mail: info@bgn.de Tel.: (0621) 4456-0	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
Private Brauereien Bayern e. V. Private Brauereien Deutschland e. V.  Leitlinie Hygiene und HACCP in kleinen und mittelständischen <b>Brauereien</b> (2/2019)	Private Brauereien Bayern e. V. Thomas-Wimmer-Ring 9 80539 München  Private Brauereien Deutschland e. V. Rheinstraße 11 65549 Limburg	www.private-brauereien-bayern.de E-Mail: info@private-brauereien-bayern.de Tel.: 089/290956-0  www.private-brauereien.de E-Mail: info@private-brauereien-deutschland.de Tel.: (06431) 52048	
Sarah-Wiener-Stiftung  Merkblatt Gute Hygienepraxis beim pädagogischem <b>Kochen mit Kindern</b> (2. Auflage, 5/2024)	Sarah-Wiener-Stiftung Wöhlertstraße 12-13 10115 Berlin	www.sw-stiftung.de E-Mail: info@sw-stiftung.de Tel.: (030) 707180-260	X
Lebensmittelverband Deutschland e. V. Bundesverband der Systemgastronomie e. V. Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH) DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) Deutscher Konditorenbund e. V. Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  Leitlinie „Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung“ / Merkblatt „ <b>Coffee-to-go</b> “-Becher (unveränderte 2. Auflage, 9/2019)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de E-Mail: info@lebensmittelverband.de Tel.: (030) 206143-142	X
Lebensmittelverband Deutschland e. V. Bundesverband der Systemgastronomie e. V. Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH) DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) Deutscher Konditorenbund e. V. Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  Leitlinie „Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Behältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung oder Selbstbedienung“ / Merkblatt „ <b>Mehrweg-Behältnisse</b> “ (3/2020)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de E-Mail: info@lebensmittelverband.de Tel.: (030) 206143-142	X
Lebensmittelverband Deutschland e. V. Bundesverband der Systemgastronomie e. V. Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH) DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) Deutscher Konditorenbund e. V. Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  Leitlinie „Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirren innerhalb von Pfand-Poolsystemen“ / Merkblatt „ <b>Pool-Geschirr</b> “ (3/2020)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de E-Mail: info@lebensmittelverband.de Tel.: (030) 206143-142	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
Deutscher Bauernverband e. V. Fördergemeinschaft "Einkaufen auf dem Bauernhof"  Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit <b>Direktvermarktung</b> (überarbeitete Fassung, 3. Auflage, 6/2020)	Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin  Fördergemeinschaft "Einkaufen auf dem Bauernhof" Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.bauernverband.de E-Mail: presse@bauernverband.net Tel.: (030) 31904-0  <a href="https://einkaufen-auf-dem-bauernhof.com/de/fuer-hoef">https://einkaufen-auf-dem-bauernhof.com/de/fuer-hoef</a> Tel.: (030) 31904-269	X
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e. V.  Leitlinie über die Aussetzung der <b>Milchlieferung</b> und Beendigung dieser Aussetzung (2/2021)	Verband der Deutschen Milchwirtschaft e. V. Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.deutsche-milchwirtschaft.de E-Mail: info@deutsche-milchwirtschaft.de Tel.: (030) 31904-243	X
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI)  Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der <b>Aromenindustrie</b> (überarbeitete Fassung 12/2021)	Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Friedrichstraße 166 10117 Berlin	www.aromenverband.de E-Mail: info@dai-dvrh.eu Tel.: (030) 24088659-0	X
DB Fernverkehr AG Lebensmittelsicherheit Personenverkehr  Leitlinie zur Lebensmittelsicherheit im <b>Schienenpersonenverkehr</b> der Deutschen Bahn (4. Ausgabe: 01/2025 Rev.4)  2. Ausgabe in englischer Fassung verfügbar: Food safety guideline for Rail Passenger Transport (10/2014)	DB Fernverkehr AG Lebensmittelsicherheit Personenverkehr Europaallee 70-76 60326 Frankfurt	E-Mail: db.lebensmittelsicherheit.pv@deutschebahn.com	X
Bundesverband Mobile Geflügelhaltung e. V.  Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung Lebensmittelhygienische Voraussetzungen für das Schlachten und Zerlegen von <b>Geflügel</b> (2. Auflage, 12/2023)	Bundesverband Mobile Geflügelhaltung e. V. Beekscher Weg 58 46509 Xanten	www.mobilstallverband.de E-Mail: info@mobilstallverband.de Tel.: (0152) 2923 5288	X
Deutscher Caritasverband e. V Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.  Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen „Wenn in <b>sozialen Einrichtungen</b> und Diensten gekocht wird“ (vollständig überarbeitete Fassung als Vorversion erhältlich, 10/2022)	Lambertus-Verlag GmbH Mitscherlichstraße 8 79108 Freiburg	www.lambertus.de E-Mail: info@lambertus.de Tel.: (0761) 36825-0	
Lebensmittelverband Deutschland e. V.  Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis mit „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen <b>Listeria monocytogenes</b> in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ (1. Ausgabe, 11/2023)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. Claire-Waldoft-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de E-Mail: staehle@lebensmittelverband.de Tel.: (030) 206143-142	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
Verband der Kali- und Salzindustrie e. V.  Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in der <b>Salzindustrie</b> 1. Ausgabe, 1/2011 Überarbeitete Fassung, 12/2025	VKS – Verband der Kali- und Salzindustrie e.V. Reinhardtstraße 18A 10117 Berlin	www.vks-kalisalz.de E-Mail: info@vks-kalisalz.de Tel.: (030) 8471069-0  <a href="https://vks-kalisalz.de/medien/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-in-der-salzindustrie/">https://vks-kalisalz.de/medien/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-in-der-salzindustrie/</a>	X

FIS-VL:

Diese Leitlinien sind für Zugriffsberechtigte im verwaltungsinternen Netzwerk des Bundesministeriums für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz (FIS-VL) eingestellt.

## Als nationale Leitlinien für gute Hygienepraxis anerkannte DIN-Normen

Herausgeber
Titel
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-1 „Getränkeschankanlagen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen“ (4/2006)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-5 „Getränkeschankanlagen - Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung“ (12/2014)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“ (12/2014)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-7 „Getränkeschankanlagen - Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen“ (8/2021)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-8 „Getränkeschankanlagen - Teil 8: Anforderungen an leitungsgebundene Wasseranlagen“ (12/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-9 „Getränkeschankanlagen - Teil 9: Freistehende Wasseranlagen“ (11/2020)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10500 „Lebensmittelhygiene - Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (1/2019)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-1 „Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2019)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-2 „Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-3 „Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-4 „Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-5 „Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung“ (6/2006)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10505 „Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung“ (12/2019)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10506 „Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung“ (3/2023)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10507 „Lebensmittelhygiene - Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (2/2019)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10508 „Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel“ (3/2022)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ (7/2024)

Herausgeber	
Titel	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10516 „Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion“ (10/2020)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10518 „Lebensmittelhygiene - Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (4/2019)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10519 „Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen“ (12/2020)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10522 „Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (1/2006)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10523 „Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ (9/2016)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10524 „Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (6/2020)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10526 „Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“ (8/2017)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10527 „Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen“ (1/2024)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10528 „Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze“ (8/2017)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10536 „Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen“ (3/2023)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10543 „Lebensmittelhygiene - Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) - Hygieneanforderungen und notwendige Informationen“ (3/2022)	
Deutsches Institut für Normung e. V.	
DIN 10544 „Lebensmittelhygiene - Gewerbliche Spülmaschinen - Ergänzende Hygieneanforderungen und Prüfungen“ (7/2024)	

Bezugsquelle: DIN Media GmbH  
 Am DIN-Platz  
 Burggrafenstraße 6  
 10787 Berlin  
 kundenservice@dinmedia.de  
 www.dinmedia.de