

## Informationen zur Lebensmittelhygiene

**Europäische Rechtsvorschriften:** <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404727680332&uri=CELEX:02002R0178-20090807>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404727787548&uri=CELEX:02004R0852-20090420>

**VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404727846763&uri=CELEX:02004R0853-20140601>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404727875643&uri=CELEX:02004R0854-20140601>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 882/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404727911495&uri=CELEX:02004R0882-20130701>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404727940609&uri=CELEX:02004R1935-20090807>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 DER KOMMISSION** vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728034232&uri=CELEX:32005R2023>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION** vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728103723&uri=CELEX:02005R2073-20140601>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 183/2005 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728132787&uri=CELEX:32005R0183>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 258/97 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728171110&uri=CELEX:01997R0258-20090807>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 466/2001 DER KOMMISSION** vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728241326&uri=CELEX:02001R0466-20070301>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1139/98 DES RATES** vom 26. Mai 1998 über Angaben, die zusätzlich zu den in der Richtlinie 79/112/EWG aufgeführten Angaben bei der Etikettierung bestimmter aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellter Lebensmittel vorgeschrieben sind:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728270821&uri=CELEX:01998R1139-20040418>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 37/2005 DER KOMMISSION** vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728297149&uri=CELEX:02005R0037-20050202>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 2074/2005 DER KOMMISSION** vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Erzeugnisse:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728352717&uri=CELEX:02005R2074-20121126>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 2076/2005 DER KOMMISSION** vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728378743&uri=CELEX:02005R2076-20090224>

**VERORDNUNG (EG) Nr. 2160/2003 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS** und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728410072&uri=CELEX:02003R2160-20130701>

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2377/90 DES RATES** vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728474268&uri=CELEX:31990R2377>

**RICHTLINIE 2001/101/EG DER KOMMISSION** vom 26. November 2001 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728503635&uri=CELEX:02001L0101-20021127>

**RICHTLINIE 2003/99/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728634192&uri=CELEX:02003L0099-20130701>

**RICHTLINIE 2004/41/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 21. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1404728658028&uri=CELEX:32004L0041>

## Deutsche Gesetze und Verordnungen:

[http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/GESAMT\\_index.html](http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/GESAMT_index.html)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen  
Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007. Bundesgesetzblatt Jahrgang 2007  
Teil I Nr. 39, 14. August 2007, S. 1816-1898:

[http://www2.bgbl.de/banzxaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger\\_BGBI#\\_bgbl\\_%2F%2F\\*%5B%40attr id%3D'I 2007 39 inhaltsverz%5D 1404729016589](http://www2.bgbl.de/banzxaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI#_bgbl_%2F%2F*%5B%40attr%20id%3D%27%27%202007%2039%20inhaltsverzeichnis%5D%201404729016589).

Diese Verordnung enthält unter anderem in Artikel 1 die LMHV in Artikel 2 die Tier-LMHV und in Artikel 3 die Überwachungsverordnung für tierische Lebensmittel).

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch:

<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html>

*Anmerkung:* Das frühere „Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen“ ist seit 01.01.2006 nur noch eingeschränkt gültig: [http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmg\\_1974/gesamt.pdf](http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmg_1974/gesamt.pdf) (Tabakerzeugnisse)

Bundesgesetzblatt: [http://www2.bgbl.de/Xaver/start.xav?startbk=Bundesanzeiger\\_BGBI](http://www2.bgbl.de/Xaver/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI)

Unfallverhütungsvorschriften:

[http://publikationen.dguv.de/dguv/udt\\_dguv\\_main.aspx?QPX=TUIEPTewMDEmQ0IEPTewMDEzJk1NU1Y9TUITVjE=](http://publikationen.dguv.de/dguv/udt_dguv_main.aspx?QPX=TUIEPTewMDEmQ0IEPTewMDEzJk1NU1Y9TUITVjE=) (alle Branchen) oder

[http://vorschriften.portal.bgn.de/9418?wc\\_lkm=7204](http://vorschriften.portal.bgn.de/9418?wc_lkm=7204) (BGN-Mitgliedsunternehmen)

## Normen und Technische Regeln:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten/Vorschriftenwerk im Internet:

[http://vorschriften.portal.bgn.de/9822/27899?wc\\_lkm=7203](http://vorschriften.portal.bgn.de/9822/27899?wc_lkm=7203) z. B.:

Unfallverhütungsvorschrift BGV A1: Grundsätze der Prävention. 1. Januar 2004

<http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9418/24333/4/wcoicTqgEzh.pdf>

Codex Alimentarius Standards - Food Hygiene - Basic Texts:

[ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene\\_2009e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009e.pdf)

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS / WORLD HEALTH ORGANIZATION, Rev. 3 (1997):

<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y1579E/y1579e03.htm>

EU-Leitfäden zur Umsetzung des Lebensmittelrechts in Europa sind im Internet zu finden unter:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

Normen (DIN, EN, ISO): <http://www.beuth.de>, <http://www.din.de>, z. B.:

DIN EN ISO 22000: Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette. Deutsche Fassung 2005.

Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA): <http://www.baua.de/prax/abas/trba.htm>, z. B.:

TRBA 500: Grundlegende Maßnahmen bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen. April 2012

Technische Regeln für Gefahrstoffe (TRGS): [http://www.baua.de/cln\\_135/de/Themen-von-A-Z/Gefahrstoffe/TRGS/TRGS.html](http://www.baua.de/cln_135/de/Themen-von-A-Z/Gefahrstoffe/TRGS/TRGS.html), z. B. TRGS 400: Gefährdungsbeurteilung für Tätigkeiten mit Gefahrstoffen. Dezember 2010 m. Änderungen September 2012

## **Anerkannte und EU-notifizierte Hygieneleitlinien gemäß Verordnung (EG) 852/2004:**

### **Allgemein anerkannte Hygieneleitlinien**

sollen auf europäischer bzw. nationaler Ebene gefördert werden. Sie werden bei Bedarf von den betreffenden Branchenverbänden oder von den Normungsinstitutionen erstellt. Solche Leitlinien sind von allen „interessierten Kreisen“ anerkannt und werden nach Durchlaufen eines förmlichen Verfahrens von der Europäischen Union notifiziert (Veröffentlichung im Europäischen Amtsblatt). Gegebenenfalls sind Informationen über die Bezugsquelle bzw. die Erstellung/Stand der Entwicklung bei den Berufsverbänden zu erhalten.

### **Aktuelle europäische Liste der bisherigen, im Europäischen Amtsblatt angezeigten Hygieneleitlinien:**

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register\\_national\\_guides\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf)

### **Liste der deutschen Hygieneleitlinien:**

<http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf>

### **In Kooperation mit der BGN entstandene Leitlinien:**

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis ortsveränderlichen Betriebsstätten. ASI 11.1; Bezug: <http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dacc.pdf> oder Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 68136 Mannheim ([www.bgn.de](http://www.bgn.de)), Deutscher Schaustellerbund e. V. Berlin ([www.dsbev.de](http://www.dsbev.de)), Bundesverband der Schausteller und Marktkaufleute e. V. Bonn ([www.bsmev.de](http://www.bsmev.de)).

DEHOGA (Hg.): Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie. INTERHOGA Verlag 2006, ISBN 3-936772-16-9, <http://www.dehoga-shop.de/Hygiene> (19,- € für Mitglieder des Hotel- und Gaststättenverbandes, 39,- € für Nichtmitglieder, inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten)).

### **Weitere anerkannte Leitlinien, z. B.:**

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 - Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden. August 2006. Download: <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>.

Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk. Loseblattsammlung und Film. Bezug: Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e. V., <http://www.baeckerhandwerk.de>, Die Leitlinie kann telefonisch (030 – 206455-37) oder per E-Mail ([tetzlaff@baeckerhandwerk.de](mailto:tetzlaff@baeckerhandwerk.de)) beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bezogen werden.

Leitlinie für eine Gute Hygiene-Praxis für das Konditorenhandwerk. Bezug: Deutscher Konditorenbund e. V., Speicker Straße 13, 41061 Mönchengladbach (im Prüfungsverfahren), <http://www.konditoren.de>.

## Handbücher, Leitfäden, Merkblätter zur betrieblichen Umsetzung der Lebensmittelhygiene:

aid Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V.  
(<http://www.aid.de>): z. B. „Schädlinge in der Gemeinschaftsverpflegung“  
([https://www.aid.de/shop/shop\\_search.php](https://www.aid.de/shop/shop_search.php)) oder [bestellung@aid.de](mailto:bestellung@aid.de)

Andrei, P (Hg.): Praxishandbuch Hygiene und HACCP. Loseblattwerk und CDROM. ISBN 978-3-89947-193-9, Behr's Verlag Hamburg: <http://www.behrs.de>

Anonym: Codex Alimentarius. **Lebensmittelhygiene**. Internationale Standards und Richtlinien. ISBN: 978-3-89947-678-1, Behr's Verlag Hamburg, 3. Auflage 2010:  
<http://www.behrs.de/search/result/?q=978-3-89947-678-1>

Anonym: Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept. Aktualisiert 2005. Bundesinstitut für Risikobewertung.  
[http://www.bfr.bund.de/cm/350/fragen\\_und\\_antworten\\_zum\\_hazard\\_analysis\\_and\\_critical\\_control\\_point\\_haccp\\_konzept.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf). Bestelladresse für Publikationen/Merkblätter: <http://www.bfr.bund.de/cd/660>

Anonym: EU-Almanach Lebensmittelsicherheit. Bundesinstitut für Risikobewertung 2014.  
[http://www.bfr.bund.de/cm/350/eu-almanach-lebensmittelsicherheit.pdf?bcsi\\_scan\\_53dc4632274cd1ca=0&bcsi\\_scan\\_filename=eu-almanach-lebensmittelsicherheit.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/350/eu-almanach-lebensmittelsicherheit.pdf?bcsi_scan_53dc4632274cd1ca=0&bcsi_scan_filename=eu-almanach-lebensmittelsicherheit.pdf)

aid infodienst e. V. Bonn und Bundesinstitut für Risikobewertung Berlin (Hg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. In verschiedenen Sprachen (z. B. deutsch, chinesisch, englisch, polnisch) [http://www.aid.de/verbraucher/hygiene\\_praxis.php](http://www.aid.de/verbraucher/hygiene_praxis.php)

Arens-Azevedo, U., Joh, H.: HACCP - Hygienemaßnahmen und Qualitätssicherung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Matthaes Verlag Stuttgart 2012 (8. Auflage), ISBN 978-3-87515-000-1: <http://www.matthaes.de/buecher/pages/find.php?q=hygienema%DFnahmen&.x=0&.y=0>

ASI-Reihe der der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe 68136 Mannheim:

[http://vorschriften.portal.bgn.de/9427?wc\\_lkm=7208](http://vorschriften.portal.bgn.de/9427?wc_lkm=7208)

- 8.18 Handlungsanleitung zum hygienischen Betreiben von Zuluftanlagen in kleinen Küchenbetrieben
- 8.19 Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen
- 8.20 Hygiene in Küchen
- 11.1 Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- 11.03 Hygienic Design (Hygienegerechte Konstruktion von Nahrungsmittelmaschinen)
- 11.2 Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) mit Tätigkeitsverbot und Belehrungspflicht im Lebensmittelbereich

(siehe auch CD-ROM „Die BGN“, zu bestellen für Mitglieder/Nichtmitglieder unter <https://medienshop.bgn.de>).

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL, Bonn: Das europäische Hygienerecht. 24.04.2006. [http://www.bll.de/themen/hygiene/eu\\_hygienerecht.html](http://www.bll.de/themen/hygiene/eu_hygienerecht.html)

Prof. Dr. Matthias Horst, Angelika Mrohs: Lebensmittelrecht CD-ROM, Behr's Verlag Hamburg:  
<http://www.behrs.de>

Hahn P., S. Görgen: Praxishandbuch Lebensmittelrecht. Loseblattsammlung. Behr's Verlag  
Hamburg. <http://www.behrs.de>

Heiko Klages: Handbuch Backwaren\*Rechtspraxis im Backgewerbe\*Kommentar für Praktiker -  
fundiert und übersichtlich. Behr's Verlag Hamburg. <http://www.behrs.de>

Prof. Dr. Hans-Jürgen Rabe, Prof. Dr. Matthias Horst, Bund der deutschen Feinkostindustrie e.V.:  
Textsammlung\*Rechtsgrundlagen der Feinkostindustrie. Behr's Verlag Hamburg 2008:  
<http://www.behrs.de>

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.: Kommentar\*Recht der Süßwarenwirtschaft.  
Behr's Verlag Hamburg 2008: <http://www.behrs.de>

Dr. Barbara Knauer-Kraetzl, Dr. Karl-Wilhelm Paschertz, Dr. Joachim Wiedner, Dr. Hans-Peter  
Pudollek: Kommentar\*Fleischhygiene-Recht Inkl. EU-Hygienepaket, VO (EG) 178/2002 und LFGB.  
Behr's Verlag Hamburg 2008: <http://www.behrs.de>

Hahn, P. & K. Pichhardt: Praxis Lebensmittelrecht. Lebensmittelsicherheit. Haftung – Rückruf –  
Rückverfolgbarkeit. Behr's Verlag Hamburg 2008: <http://www.behrs.de>

Dietrich Gorny, Dr. Wolfgang Kulow: Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht\*So erfüllen Sie die  
Forderungen des Hygienerechts: Behr's Verlag Hamburg, <http://www.behrs.de>

Klaus Meyer: Fragen & Antworten\*Lebensmittelüberwachung. Behr's Verlag Hamburg 2010,  
<http://www.behrs.de>

Tromp, S. Sicherheit in der Lebensmittelwirtschaft. Ihr IFS-Begleiter. Die optimale Unterstützung bei  
der wirksamen Umsetzung der IFS-Anforderungen. Behr's Verlag Hamburg <http://www.behrs.de>

## Schulungsmaterial:

aid Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V.: Hygiene in  
der Küche. Video & DVD. AID Bonn 2009: <https://www.aid.de/shop/index.php>, [bestellung@aid.de](mailto:bestellung@aid.de),  
<http://www.aid.de>

Anonym: Food Quality and Safety Systems – A Training Manual on Food Hygiene  
and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. FOOD AND  
AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome 1998,  
<http://www.fao.org/docrep/W8088E/w8088e00.htm>

Revermann M.: Hygieneschulung in der Lebensmittelindustrie. Loseblattsammlung, Folien, CD Rom,  
Behr's Verlag Hamburg: <http://www.behrs.de>

Regina Zschaler: Hygieneschulung im Betrieb Nach VO 852/2004, LMHV § 4. Behr's Verlag Hamburg:  
<http://www.behrs.de>

Anonym: Schulungswerk - Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt.  
Schulungswerk, CD Rom, Behr's Verlag Hamburg: <http://www.behrs.de>, ISBN: 978-3-89947-485-5

Anonym: Die goldenen Regeln der Lebensmittelhygiene. In 8 Sprachen, Behr's Verlag Hamburg 2008:  
<http://www.behrs.de>

Döblitz, F.: Was der Gastwirt wissen muss – Rechtliche Grundlagen und praktische Tipps für das Gaststättengewerbe. Deutsche Industrie- und Handelskammer 2012, <http://www.dihk.de/>

Arens-Azevedo, U. & H. Joh: HACCP\*Praxishilfe mit Arbeitsblättern für die Umsetzung betriebseigener Hygienemaßnahmen und Kontrollen zur Qualitätssicherung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.. Stuttgart: Matthaes-Verlag Stuttgart 2012, <http://www.matthaes.de/index.php>

DEHOGA (Hg.): Die Hygiene-Schulung für die Mitarbeiter in der Gastronomie. INTERHOGA Verlag, Bornheimer Str. 135 – 137, 53119 Bonn, 2008, ISBN 978-3-936772-36-5, <http://www.interhoga.de/>

DEHOGA (Hg.): Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz – Schulungs-DVD. INTERHOGA Gesellschaft zur Förderung des Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH, Bornheimer Str. 135 – 137, 53119 Bonn, <http://www.interhoga.de/>

DIN 10514: Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung. Beuth Berlin, <http://www.beuth.de>

Kolb, H.: Küchenhygiene für Profis, AID Bonn 2008: <https://www.aid.de/shop/index.php>

Müller, K. W.: Hygiene & HACCP in der Gastronomie. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 68136 Mannheim 2008. Download: [http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/files/8297/HygHACCPGastr080821\\_1\[1\].pdf](http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/files/8297/HygHACCPGastr080821_1[1].pdf)

Müller, K. W.: Lebensmittelhygiene\*Rechtsvorschriften und deren Umsetzung in der Küche (mit Praxisdemo Hähnchenkeule). Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 68136 Mannheim 2006. Download: <http://www.bgn.de/files/8297/LmHygiene061108.pdf>

A. Wolf-Mayer, A. Nassauer, M. Revermann, T. Schönauer, R. Zschaler: Das Infektionsschutzgesetz in der Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und im Handwerk-Schulen wie die Profis- Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz. Behr's Verlag Hamburg, ISBN 978-3-89947-296-7, <http://www.behrs.de>

Revermann M. (Hg.): Hygieneschulung in der Lebensmittelindustrie (Schulungspaket mit Anleitungen). Loseblattwerk, CD-ROM, Behr's Verlag Hamburg: <http://www.behrs.de>

## Software:

GFQ: Software zum Qualitätsmanagement/Umweltmanagement. GFQ CAQ Software GmbH International, Schöne Aussicht 15, 55595 Spabrücken, <http://www.gfq.de>  
Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller bieten teilweise ebenfalls Software an.

## Sonstiges:

BGN „Wissen kompakt“: Alles zum Thema Lebensmittelhygiene:  
[http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/webcom/show\\_article.php/c-8289/nr-1/i.html](http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/webcom/show_article.php/c-8289/nr-1/i.html)

Bundesinstitut für Risikobewertung Berlin/WHO: Surveillance of Foodborne Diseases in Europe  
7th Report 1993-1998 <http://www.bfr.bund.de/cd/2351>  
8th Report 1999-2000 <http://www.bfr.bund.de/cd/2352>

International Featured Standards (IFS food = Standard für die Auditierung von Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten, oder Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken): Übersicht, Einführung, Bestellung, zugelassene IFS-Zertifizierungsstellen: <http://www.ifs-certification.com/>

SurvStat@RKI: Das Robert-Koch-Institut (RKI) bietet die Möglichkeit, einen vereinfachten Datenbestand der nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) meldepflichtigen Krankheitsfälle und Erregernachweise individuell abzufragen und nach eigenem Bedarf Tabellen und Graphiken zu erstellen: <http://www3.rki.de/SurvStat/>

Leibniz-Institut DSMZ-Deutsche Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen GmbH:  
[www.dsmz.de](http://www.dsmz.de)