

## Merkblätter Lebensmittelsicherheit (Stand:30.05.2024)

**Diese Tabelle ist eine Hilfestellung. Für Links und Inhalte wird keine Haftung übernommen!**

Organisation	Link Homepage	Link zu den Merkblättern	Kosten	Dateiname	Einordnung
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)	<a href="https://bgn-branchenwissen.de/">https://bgn-branchenwissen.de/</a>	<a href="https://www.bgn-branchenwissen.de/">Lebensmittel-Hygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten   BGN Branchenwissen (bgn-branchenwissen.de)</a>	kostenfrei	GHP Gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten	Lebensmittel
Bundesverband der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)	<a href="https://www.bve-online.de/">BVE - Publikationen/ Jahresbericht (bve-online.de)</a>	<a href="https://www.bve-online.de/presse/infothek/publikationen-jahresbericht/leitfaden-einweg-kunststofflebensmittelverpackungen">https://www.bve-online.de/presse/infothek/publikationen-jahresbericht/leitfaden-einweg-kunststofflebensmittelverpackungen</a>	kostenfrei	Leitfaden: Was sind Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackungen im rechtlichen Sinn?	Lebensmittelbedarfsgegenstände
Fisch- Informationszentrum e. V.	<a href="https://www.fischinfo.de/index.php">https://www.fischinfo.de/index.php</a>	<a href="https://www.fischinfo.de/index.php/markt/handelsbezeichnungen">https://www.fischinfo.de/index.php/markt/handelsbezeichnungen</a>	kostenfrei	Verzeichnis d. Handelsbezeichnungen für Fischereierzeugnisse	Lebensmittel
		<a href="https://www.fischinfo.de/index.php">Leitfaden zur Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen - Fischinfo</a>	kostenfrei	Leitfaden_des_Bundesmarktverbandes_der_Fischwirtschaft_zur_Umsetzung_der_GMO_Kennzeichnung	Lebensmittel

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands (BVLK)	<a href="https://bvlk.de/">https://bvlk.de/</a>	<a href="https://bvlk.de/">Lebensmittelhygiene – transparent gemacht - Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (bvlk.de)</a>	kostenfrei	Lebensmittelhygiene transparent gemacht - Ein Ratgeber für die Praxis	Lebensmittel
		<a href="https://bvlk.de/service-fuer-lebensmittelunternehmer.html">https://bvlk.de/service-fuer-lebensmittelunternehmer.html</a>	kostenfrei	Bierpflege Tipps & Tricks für die Gastronomie.	Lebensmittel
		<a href="https://bvlk.de/">Service für Lebensmittelunternehmer - Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (bvlk.de)</a>	kostenfrei	Handlungsempfehlung zum Befüllen von Mehrwegbehältnissen.	Lebensmittelbedarfsgegenstände
		<a href="https://bvlk.de/">Service für Lebensmittelunternehmer - Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (bvlk.de)</a>	kostenfrei	Europäische Leitlinie der Guten Hygiene Praxis für die handwerkliche Milchverarbeitung	Lebensmittel
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH)	<a href="#">Startseite: BVLH</a>	<a href="#">Publikationen: BVLH</a>	Mitgliedschaft benötigt*	Handlungsempfehlung: Zusatzstoff-Kennzeichnung im Bereich der Bedientheken	Lebensmittel
				Handlungsempfehlung: Fischkennzeichnung im Bereich der losen Ware	Lebensmittel
				Allergenratgeber für Thekenbetreiber überarbeitet: Praxisratgeber Lebensmittelallergene für unverpackte (lose) Ware	Lebensmittel
			kostenfrei	Übersicht zur Lebensmittelinformationsverordnung	Lebensmittel

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.	<a href="#">DGHEV: Startseite</a>	<a href="#">DGHEV: Chronologischer Überblick</a> <a href="https://www.dghev.de/publikationen/chronologischer-ueberblick">https://www.dghev.de/publikationen/chronologischer-ueberblick</a>	kostenfrei	GHP Feste sicher feiern - Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter	Lebensmittel
Badische Landwirtschaftliche Hauptverband e. V.	<a href="#">BLHV -</a>	<a href="#">Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen - BLHV</a>	kostenfrei	GHP Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung	Lebensmittel
Deutscher Brauer Bund e.V. (DBB)	<a href="#">Startseite - Deutscher Brauer-Bund</a>	<a href="#">Bierausschank - aber richtig! - Deutscher Brauer-Bund</a> <a href="https://brauerbund.de/ausschankpflege/sauber-reinschankhygiene/">https://brauerbund.de/ausschankpflege/sauber-reinschankhygiene/</a>	kostenfrei	Wichtige Hinweise für Betreiber von Getränkeschankanlagen-2021	Lebensmittel
			kostenfrei	Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen	Lebensmittel
			kostenfrei	Leitfaden zur gründlichen Glaeserreinigung-2022	Lebensmittel
			kostenfrei	Die Grundreinigung einer Schankanlage	Lebensmittel
Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV)		<a href="#">Hygiene, Technologie und Mikrobiologie - Deutscher Fleischer-Verband (fleischerhandwerk.de)</a>	kostenfrei	Merkblatt_Listerien	Lebensmittel
			Mitgliedschaft benötigt*	Listen zur Kennzeichnung der losen Ware, Handreichung Kennzeichnung vorverpackter Ware, Hilfestellungen zur QUID-Berechnung	Lebensmittel
			Mitgliedschaft benötigt*	Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks	Lebensmittel

	<a href="https://www.fleischerhandwerk.de/">https://www.fleischerhandwerk.de/</a>				
Deutscher Verband der Aromenindustrie e.V.	<a href="https://aromenverband.de/">https://aromenverband.de/</a>	<a href="#">Informationen + Leitlinien (aromenverband.de)</a>	kostenfrei	GHP Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie	Lebensmittel
HK Hamburg	<a href="#">Startseite - Handelskammer Hamburg (ihk.de)</a>	<a href="#">Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen - Handelskammer Hamburg (ihk.de):</a>	kostenfrei	HACCP Checklisten	Lebensmittel
			kostenfrei	GHP Merkblatt_Coffee2Go-Becher	Lebensmittel Lebensmittelbedarfsgegenstände
				GHP Merkblatt_Pfand_Poolgeschirr	
				GHP Merkblatt_Mehrwegbehältnisse	
				Leitfaden zur Herkunftskennzeichnung bei NEM	
				Leitfaden über die Abgrenzung der Verantwortlichkeiten in der Lebensmittelkette	
		<a href="#">Leitfäden und Leitlinien: Lebensmittelverband Deutschland</a>		Leitlinien zur Abschätzung der MOSH_MOAH Migration aus Lebensmittelverpackungen	
			kostenfrei	GHP_Leitlinie zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen +	
				GHP_Leitlinie_Probenahme_Hackfleisch_Anwendungshinweise	
				GHP_Leitlinie-Temperaturanforderungen-tierische LM_2006.pdf	
		<a href="#">Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland</a>		GHP_Leitlinie-mikrobiologische-eigenkontrollen-ready-to-eat-einzelhandel	
				Leitfaden: Registrierung Betriebe	

Lebensmittelverband Deutschland e. V.	<a href="#">Start: Lebensmittelverband Deutschland</a>			Registrierungsformular_neue Betriebe	
Uniteis e. V.	<a href="#">Uniteis e.V. - UNITEIS e. V.</a>	<a href="https://bvllk.de/service-fuer-lebensmittelunternehmen.html">https://bvllk.de/service-fuer-lebensmittelunternehmen.html</a>	kostenfrei	GHP Leitlinie für handwerklich hergestelltes Speiseeis	Lebensmittel
Verband des Deutschen Cash- and-Carry- Großhandels e. V.	<a href="#">Grosshandelsverband Foodservice (gvfoodservice.de)</a>	<a href="#">Downloads (gvfoodservice.de)</a>	kostenfrei	GHP Leitlinie zur guten Verfahrens- und Hygienepraxis im C + C-Großhandelsmarkt	Lebensmittel
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)	<a href="#">Homepage - Deutsch - BfR (bund.de)</a>	<a href="#">Merblätter für weitere Berufsgruppen - BfR (bund.de)</a>	kostenfrei	Leitfaden für die Bewertung gesundheitlicher Risiken	Lebensmittel
				Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie-deutsch	
				Fragen und Antworten zum HACCP	
				Sicher gepflegt - Besonders empfindliche Personengruppen	
		<a href="#">Suche - BfR (bund.de)</a>		Hygienischer Betrieb von freistehenden Wasserspendern	
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunter- nehmen e. V.		<a href="#">Informationsmaterial   VDKL</a>	kostenfrei	Die Tiefkühlkette - Empfehlungen zur Temperatursicherung	Lebensmittel
		<a href="#">Informationsmaterial   VDKL</a>	kein Mitglied: 110,00 € Mitglieder: 0,00 €	Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Kühlhäusern (HACCP)	Lebensmittel

	<a href="#">VDKL</a>	<a href="#">Informationsmaterial   VDKL</a>	kein Mitglied: 110,00 € Mitglieder: 0,00 €	VDKL-Leitfaden für Kühlhäuser: Gefährdungsbeurteilung am Arbeitsplatz	Lebensmittel
Transfrigoroute Deutschland e. V.	<a href="https://www.transfrigoroute.de/">https://www.transfrigoroute.de/</a>	<a href="#">Leitlinie Hygienepraxis   Transfrigoroute</a>	kein Mitglied: 21, 29 € Mitglieder: ?	Leitlinie Gute Hygienepraxis beim Lebensmitteltransport	Lebensmittel
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)	<a href="#">DEHOGA Bundesverband: Startseite (dehoga-bundesverband.de)</a>	<a href="#">DEHOGA Shop   Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie   online kaufen (dehoga-shop.de)</a>	kein Mitglied: 39,00 €  Mitglieder: 19,00 €	Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie (GHP)	Lebensmittel
		<a href="#">DEHOGA Shop   Hygiene-Schulung für die Gastronomie   online kaufen (dehoga-shop.de)</a>	kein Mitglied: 18,90 €  Mitglied: 9,90 €	Hygiene-Schulung für die Gastronomie	
		<a href="#">DEHOGA Shop   Allergeninformation - Leitfaden für Gastronomie &amp; Hotellerie   online kaufen (dehoga-shop.de)</a>	kein Mitglied: 9,90 €  Mitglied: 4,90 €	Allergeninformation - Leitfaden für Gastronomie & Hotellerie	
		<a href="#">DEHOGA Shop   Merkblatt zur Allergeninformation PDF   online kaufen (dehoga-shop.de)</a>	kein Mitglied: 1,00 €  Mitglied: 0,00 €	Merkblatt zur Allergeninformation	
	<a href="#">Industrieverband Körperpflege- und</a>	<a href="#">IKW: Kennzeichnung des "Zeitraumes nach dem Öffnen"</a>	kostenfrei	Leitlinie für die Einhaltung der Anforderungen von "Zeitraum nach dem Öffnen"	Kosmetik

Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V. (IKW)	<a href="http://www.ikw.org">Waschmittel (ikw.org)</a>	<a href="#">IKW: IKW-Datenbank: Gruppenmerkblätter für kosmetische Mittel</a>		Gruppenmerkblätter für kosmetische Mittel	Kosmetik
		<a href="#">IKW   Publikationen Schönheitspflege</a>		Leitlinien Kennzeichnung kosmetischer Mittel	Kosmetik
		<a href="#">IKW: Leitfaden für Mikrobiologisches Qualitätsmanagement (MQM) kosmetischer Mittel</a>		Leitfaden für Mikrobiologisches Qualitätsmanagement kosmetischer Mittel	Kosmetik
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)	<a href="https://www.bmel.de/DE/Home/home_node.html">https://www.bmel.de/DE/Home/home_node.html</a>	<a href="#">BMEL - Futtermittel - Leitlinien, Merkblätter, Leitfäden, Orientierungswerte</a>	kostenfrei	Leitfaden für die Risikobewertung bei Ausnahmen vom Verfütterungsgebot	Futtermittel
				Leitfaden zur Rueckverfolgbarkeit im Futtermittelsektor	Futtermittel
				Leitfaden zur Überprüfung der Arbeits- und Mischgenauigkeit bei FU	Futtermittel
				Leitfaden_fuer_die_Kontrolle_und_Anwendungen_des_HACCP_Konzeptes_FU	Futtermittel
				Leitfaden_Registrierung_Futtermittelunternehmen	Futtermittel
				Leitfaden-Kennzeichnung-Futtermittel	Futtermittel
IHK Bayern	<a href="#">Willkommen bei der Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene » Onlinehilfe Lebensmittelhygiene (onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)</a>			Kein Merkblatt - Onlinetool zu Aspekten der Lebensmittelhygiene für LMU	