

Nationale „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“

Stand: April 2024

**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 Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt (GAM) (1998)	Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V. (GFGH) Monschauerstraße 7 40549 Düsseldorf	www.bv-gfgh.de info@bv-gfgh.de Tel.: 0211/6839-38 Fax: 0211/6836-02
Deutscher Fruchthandelsverband e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Fruchthandel (09/1999)	Deutscher Fruchthandelsverband e. V. (DFHV) Banksstraße 28 20097 Hamburg	www.dfhv.de info@dfhv.de Tel.: 040/323255-0 Fax: 040/323255-15
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Fruchtsaft-Industrie (01/2000)	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) Mainzer Straße 253 53179 Bonn	www.fruchtsaft.org info@fruchtsaft.net Tel.: 0228/95460-0 Fax: 0228/95460-20
Wirtschaftsverbände im „Forum der Deutschen Weinwirtschaft“ Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Weinwirtschaft (10/2000)	Forum der Deutschen Weinwirtschaft (DWV) Deutscher Weinbauverband e. V. Heussallee 26 53113 Bonn	www.dwv-online.de info@dwv-online.de Tel.: 0228/949325-0 Fax: 0228/949325-23
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 Fischereierzeugnissen (12/2005)	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg	www.fischverband.de info@fischverband.de Tel.: 040/3818-11 Fax: 040/3898-554
Lebensmittelverband Deutschland e. V. Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLV) Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) Deutscher Fleischerverband e. V. (DFV) Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden (08/2006)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehem. BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de info@lebensmittelverband.de Tel.: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDLK) Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in Kühlhäusern (überarbeitete Fassung 12/2006)	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDKL) Schedestraße 11 53113 Bonn	www.vdkl.com info@vdkl.de Tel.: 0228/20166-0 Fax: 0228/20166-11 X
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (überarbeitete Fassung 10/2008)	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	www.einzelhandel.de hde@einzelhandel.de Tel.: 030/726250-0 Fax: 030/726250-99 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 sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ (vollständig überarbeitete Fassung als Vorversion erhältlich, 10/2022)	Lambertus-Verlag GmbH Mitscherlichstraße 8 79108 Freiburg	www.lambertus.de info@lambertus.de Tel.: 0761/36825-0 Fax: 0761/36825-33 X
Deutscher Caritasverband e. V. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. Sicherung der Hygiene in Zentralküchen (02/2016)	Lambertus-Verlag Mitscherlichstraße 8 79108 Freiburg	www.lambertus.de info@lambertus.de Tel.: 0761/36825-0 Fax: 0761/36825-33 X
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. (ehem. BLL) Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen (11/2009)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehem. BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de info@lebensmittelverband.de Tel.: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242 X
German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Bundesverband der Deutschen Vending- Automatenwirtschaft (BDV) Leitlinie für Gute Hygiene-Praxis für Vertreiber und Betreiber von Leitungsgebundenen Wasser- spendern (POU - Point of Use) (07/2010)	German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V. Weißhausstraße 36 - 38 50939 Köln	www.gwca.de info@gwca.de Tel.: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666 www.bdv-vending.de info@bdv-vending.de Tel.: (02 21) 44 79 68 Fax (02 21) 42 25 22 X
Verband der Kali- und Salzindustrie e. V. Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Salzindustrie (12/2010)	VKS - Verband der Kali- und Salzindustrie e. V. Reinhardtstraße 18A 10117 Berlin Postfach 080651 10006 Berlin	www.vks-kalisalz.de info.berlin@vks-kalisalz.de Tel.: 030/8471069-0 Fax 030/8471069-21 X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL
Uniteis e. V. Leitlinie für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht vorverpacktem Speiseeis (02/2017)	Uniteis e. V. Union der italienischen Speiseeishersteller Kapellenstraße 15 63500 Seligenstadt	www.uniteis.com Tel.: 06182/93300 Fax: 06182/933020 X
German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Leitlinien für Gute Hygienepraxis für Watercooler-Unternehmen (überarbeitete Fassung 07/2017)	German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe	www.gwca.de info@gwca.de Tel.: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666 X
IndustrieGaseVerband IGV e. V. Leitlinien für gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribution von Lebensmittelgasen (überarbeitete Fassung 02/2018)	IndustrieGaseVerband IGV e. V. Französische Straße 8 10117 Berlin	kontakt@industriegaseverband.de www.industriegaseverband.de Telefon 030 20 64 588 00 Fax 030 20 64 588 0 X
Verband des Cash and Carry- und Zustellgroßhandels e. V. Leitlinie zur guten Verfahrens- und Hygienepraxis im C + C-Großhandelsmarkt (überarbeitete Fassung 05/2018)	Verband des Cash and Carry- und Zustellgroßhandels e. V. Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	schwenke@ccverband.eu www.ccverband.eu Telefon 030 59 00 99-599 Telefax 030 59 00 99-499 X
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) Leitlinien „Feste sicher feiern“ (für Veranstalter und für ehrenamtliche Helfer) (2. Auflage 05/2018)	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. Hafenstraße 9 48432 Rheine	www.dghev.de dgh@dghev.de Tel.: 05971/8007398 Fax: 05971/8007409 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 Lebensmittlerecht und Lebensmittelkunde e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (überarbeitete Fassung 06/2018)	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim	https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc_lkm=12590 www.bgn.de info@bgn.de Tel.: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448 X
Private Brauereien Bayern e. V. Private Brauereien Deutschland e. V. Leitlinie Hygiene und HACCP in kleinen und mittelständischen Brauereien (02/2019)	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 info@private-brauereien-bayern.de Tel.: 089/290956-0 Fax: 089/220179 www.private-brauereien.de info@private-brauereien-deutschland.de Tel.: 06431/52048 Fax: 06431/53612 X
Sarah-Wiener-Stiftung Merkblatt Gute Hygienepraxis beim pädagogischem Kochen mit Kindern (08/2019)	Sarah-Wiener-Stiftung Wöhlertstraße 12-13 10115 Berlin	info@sw-stiftung.de www.sw-stiftung.de Tel.: 030/707180-260 X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle		FIS-VL
<p>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.</p> <p>Leitlinie „Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung“ / Merkblatt „Coffee-to-go“-Becher (unveränderte 2. Auflage 09/2019)</p>	<p>Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.lebensmittelverband.de info@lebensmittelverband.de Tel.: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242</p>	X
<p>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.</p> <p>Leitlinie „Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Behältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung oder Selbstbedienung“ / Merkblatt „Mehrweg-Behältnisse“ (03/2020)</p>	<p>Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.lebensmittelverband.de info@lebensmittelverband.de Tel.: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242</p>	X
<p>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.</p> <p>Leitlinie „Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirren innerhalb von Pfand-Poolsystemen“ / Merkblatt „Pool-Geschirr“ (03/2020)</p>	<p>Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.lebensmittelverband.de info@lebensmittelverband.de Tel.: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242</p>	X
<p>Deutscher Bauernverband e. V. Förderungsgemeinschaft "Einkaufen auf dem Bauernhof"</p> <p>Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepaxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung (überarbeitete Fassung, 3. Auflage, 06/2020)</p>	<p>Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p> <p>Förderungsgemeinschaft "Einkaufen auf dem Bauernhof" Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.bauernverband.de presse@bauernverband.net Tel.: 030/31904-0 Fax: 030/31904-205</p> <p>https://einkaufen-auf-dem-bauernhof.com/de/fuer-hoefe Tel.: 030/31904-269 Fax: 030/31904-271</p>	X
<p>Verband der Deutschen Milchwirtschaft e. V.</p> <p>Leitlinie über die Aussetzung der Milchlieferung und Beendigung dieser Aussetzung (02/2021)</p>	<p>Verband der Deutschen Milchwirtschaft e. V. Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.deutsche-milchwirtschaft.de info@deutsche-milchwirtschaft.de Tel.: 030/31904-243</p>	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie (überarbeitete Fassung 12/2021)	Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Friedrichstraße 166 10117 Berlin	www.aromenverband.de info@dvai-dvrh.eu Tel.: 030/24088659-0 Fax: 030/24088659310 X
DB Fernverkehr AG Lebensmittelsicherheit Personenverkehr Leitlinie zur Lebensmittelsicherheit im Schienenpersonenverkehr der Deutschen Bahn (Überarbeitete 3. Ausgabe 04/2022) 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	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 Geflügel (Erste Auflage 2023)	Bundesverband Mobile Geflügelhaltung e. V. Beekscher Weg 58 46509 Xanten	www.mobilstallverband.de Telefon: +49 152 2923 5288 info@mobilstallverband.de 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 sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ (vollständig überarbeitete Fassung als Vorversion erhältlich, 10/2022)	Lambertus-Verlag GmbH Mitscherlichstraße 8 79108 Freiburg	www.lambertus.de info@lambertus.de Tel.: 0761/36825-0 Fax: 0761/36825-33
Lebensmittelverband Deutschland e. V. Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis mit „Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen <i>Listeria monocytogenes</i> in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ (1. Ausgabe, 11/2023)	Lebensmittelverband Deutschland e. V. Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin	www.lebensmittelverband.de staehle@lebensmittelverband.de Tel. +49 30 206143-142 Fax +49 30 206143-242 X

FIS-VL:

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

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“ (04/2006)
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“ (08/2021)
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“ (02/2019)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10508 „Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel“ (3/2022)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10510 „Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung“ (10/2013)

Herausgeber	Titel
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10511 „Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen Prüfung (5/1999)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10512 „Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung“ (06/2008)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ (05/2009)
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“ (06/2020)
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“ (01/2024)
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)

Bezugsquelle: Beuth Verlag GmbH www.beuth.de
 Burggrafenstraße 6 info@beuth.de
 10787 Berlin Tel.: 030/2601-0 / Fax: 030/2601-1260