

**REGISTER OF NATIONAL GUIDES TO GOOD HYGIENE PRACTICE / REGISTRE DES GUIDES NATIONAUX DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES / REGISTER FÜR EINZELSTAA**

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Leitlinie fuer Imkereien	Guidelines for beekeepers	AT	DE	Bundesministerium fuer soziale Sicherheit und Generationen		?
Leitlinie zur praktischen Handhabung der Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten (ausgenommen Speiseeis) befassen	Guideline for Good Hygiene Practice in cold stores	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Gastgewerbebetriebe mit umfangreichem Speisenangebot	Guideline for the gastronomy sector (large establishments)	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	Guideline for personal hygiene	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Personalschulung	Guideline for Training	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Kleinstbetriebe des Gastgewerbes mit geringem Speisenangebot	Guideline for the gastronomy sector (small establishments)	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Mühlbetriebe	Guideline for the milling sector	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe	Guideline for the artisanal milk production sector	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen	Guideline for the artisanal milk production sector in the mountain	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Bäckereien	Guideline for bakery	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Guideline for canteens, hospitals, kindergarten and other institution of collective nourishment	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für eine gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben für Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen	Guideline for GHP and application of the HACCP system for slaughterhouses and cutting plants for pork, beef, sheep, goat and horse as well as for the production of meat products	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Leitlinie für Konditoreien	Guideline for confectionery sector	AT	DE	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen		?
Guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru Gids voor autocontrole van de primaire productie van rauwe melk	Guide for self-checking for primary production of raw milk	BE	NL	Groupe de Travail Interprofessionnel IKM/QFL/QMK/Interprofessionele Werkgroep IKM/QFL/QMK	0 - 06/07/2005	
Gids autocontrolesysteem	Guide for self-checking in the milk		FR	Belgische Confederatie van de		

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Zuivelindustrie Guide système d'autocontrôle industrie laitière	industry	BE	NL	Zuivelindustrie (BCZ) vzw/Confédération belge de l'industrie laitière (CBL) asbl	1 - 14/01/2005	
Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en-uitsnijderij Guide générique autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles	General guide for self-checking for slaughterhouses and cutting plants for poultry	BE	FR NL	VIP-Belgie vzw/ VIP-Belgique asbl (Vereniging van Industriële Pluimveeslachthuizen/Fédération des Abattoirs industriels de Volailles de Belgique)	1 dd 22/12/2005	
Gids voor autocontrole van de ophaling en het transport van rauwe melk Guide autocontrole pour la collecte et le transport de lait cru	Guide for self-checking for collection and transport of raw milk	BE	FR NL	Interprofessionele Werkgroep IKM-QFL-QML Groupe de Travail Interprofessionnel IKM/QFL/QMK	0 dd 16/12/2005	
Guide d'autocontrôle en boucherie Gids voor de autocontrole in de slagerij	Guide for self-checking in butcher shops	BE	FR NL	Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique Landbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België	1 - 23/12/2005	
Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HO.RE.CA Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector	Guide for self-checking in the HORECA sector	BE	FR NL	FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw FED. Ho.Re.Ca Bruxelles asbl FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl	1 - 17/08/2006	
Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale Sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie	Sector guide for self-checking for primary production of plants	BE	FR NL	Algemeen Boerensyndicaat Boerenbond Fédération Wallone de l'Agriculture OVPG vzw - Overlegplatform voor de verwerking van handel in plantaardige grondstoffen en producten / PTMV asbl - Plateforme de concertation pour la transformation et le négoce des Matières premières et produits végétaux / CBB - Confédération des Betteraviers Belges asbl / Conferentie van de Belgische Bietenplanters	2 dd 05/07/2007	
Guide d'autocontrôle pour le secteur Brassicole Gids voor de brouwerijsector	Guide for self-checking for breweries	BE	FR NL	Belgische Brouwers Brasseurs Belges	1 - 25/06/2007	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale Gids voor de invoering van een autocontrolestelsysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren	Guide for self-checks in food shops	BE	FR NL	FEDIS VDV UCM	1 dd 25/10/2007	
Guide sectoriel pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires Gids voor de invoering van een autocontrolestelsysteem in de setor van de voedingssupplementen	Guide for self-checking in the sector of food supplements	BE	FR NL	NAREDI (Federatie van de handel en nijverheid in Voedingssupplementen, Natuur, Reform en dieetwaren in Belgie/Fédération Belge de l'Industrie et du Commerce des Compléments alimentaires, des Produits Naturels, de Réforme et de Diététique)	1 - 07/08/2007	
Guide d'autocontrôle pour la filière des poulets de chair Autocontrolegids voor de braadkippenkolom	Guide for self-checking for primary production of chickens	BE	FR NL	Belplume vzw / Belplume asbl	dd 21/12/2006	
Guide d'autocontrôle industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes Gids Autocontrole aarappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel	Guide for self-checking in the potato, vegetable and fruit processing and trade	BE	FR NL	BELGAPOM, NUBELT, VEGEBE	1 - 01/12/2006	
Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren	Generic guide self-checking for slaughterhouses, cutting plants and establishments of production of minced meat, preparations of meat and mechanically seperated meat of domestic ungulated	BE	FR NL	FEBEV; BVK	1 - dd 16/01/2008	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten - Kant en klaar gerechten - Salades - Natuurdarmen voor de detailhandel in algemene voedingswaren	Guide for self-checking in the production of food: meat products, precooked dishes, salads, natural intestines	BE	FR NL	FENAVIAN; BREMA; VEFASAL; BVBD	1 - 01/08/2007	
Guide autocontrôle pour la meunerie Autocontrolelegids voor de Maalderij	Guide for self-checking in the flour milling	BE	FR NL	Association Royale des Meuniers Belges (ARMB)/Koninklike Vereniging der Belgische Maalders (KVBM); De Maalderijvereniging Molenaars 2000 vzw	1 dd 29/06/2007	
Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie Gids autocontrole voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie	Guide for self-checking in the biscuit, chocolate, filled chocolate, sweet sector	BE	FR NL	CHOPRABISCO; FENACO	1 dd 21/06/2007	
Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins Autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen	Guide for self-checking in the sector of catering and health facilities	BE	FR NL	HFDV; VGRB	1 - dd 17/01/2008	
Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire animale Sectorgids autocontrole primaire dierlijke productie	Sector guide for self-checking for animal primary production	BE	FR NL	CODIPLAN vzw/asbl; Algemeen Boerensyndicaat; Boerenbond; Fédération Wallonne de l'Agriculture	1 - dd 18/04/2008	
Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries Autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij	Guide for self-checking in the bread and cake shops	BE	FR	Confédération Belge des Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers	1 – dd 08-10-2008	
			NL	Belgische Confederatie van de Broodbakkerij, Banketbakkerij, Chocoladebewerking en IJsbereiding		
Guide d'autocontrôle et de traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café	Guide for self-checking en traceability for coffee roasting industry	BE	FR	Koninklijk Verbond van Koffiebranders vzw	1 – dd 08-10-2008	
Gids voor autocontrole en traceerbaarheid in koffiebrandrijen			NL	Union Royale des Torréfacteurs de Café asbl		
Guide de bonnes pratiques Apicoles	Guide for the good apiarian practice	BE	FR	Cari	1 – 19-03-2009	
Gids van goede Bijenteeltpraktijken			NL	Informatiecentrum voor Bijenteelt		

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guide sectoriel de l'autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale	Sector guide for self-checking for contractors of agricultural and horticultural work for primary production of plants	BE	FR	OVPG vzw - Overlegplatform voor de verwerking van handel in plantaardige grondstoffen en producten / PTMV asbl - Plateforme de concertation pour la transformation et le négoce des Matières premières et produits végétaux	1 – dd 18-02-2009	
Sectorgids autocontrole voor de aannemers van land- en tuinbouwwerken voor de primaire plantaardige productie			NL	Nationale Centrale Landbouw-Service vzw / Centrale Nationale Agro-Service asbl		
Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire animale	Sector guide for self-checking for animal primary production	BE	FR	CODIPLAN vzw/asbl	2 – dd	
Sectorgids autocontrole primaire dierlijke productie			NL	Algemeen Boerensyndicaat	5/08/2009	
				Boerenbond		
				Fédération Wallonne de l'Agriculture		
Guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits d'agrofourmiture	Guide for self-checking for the trade in cereal grain en farm inputs	BE	FR	Synagra vzw/asbl	1 – dd 15-12-2009	
Linee direttive per una buona prassi procedurale ai sensi dell'art. 52 dell'Ordinanza Svizzera sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso	Guide to Good Hygiene Practice	CH	IT	USIS, Unione Svizzera Importatori di Salumi	18.06.2009, version 1	
Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäckerei-, Konditorei und Confectionergerberbe	Guide to Good Hygiene Practice: Bakery, Pastry-making, Confectionery	CH	DE	SBKV / ASPBP / ASMPP	03.03.2008, Version Januar 2008	
Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής	Guide for mass catering and confectionery	CY	CY	Republic of Cyprus, Ministry of Health, Medical and Public Health Services	2004	
Οδηγός Υγιεινής για τα αρτοποιεία και τις επιχειρήσεις διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας	Guide for bakery	CY	CY	Republic of Cyprus, Ministry of Health, Medical and Public Health Services	2004	
Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων	Guide to the businesses for retail sale of foodstuffs	CY	CY	Republic of Cyprus, Ministry of Health, Medical and Public Health Services	2005	
Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης	Guide for the storage and distribution of foodstuffs in ambient, cooling and freezing temperatures	CY	CY	Republic of Cyprus, Ministry of Health, Medical and Public Health Services	2005	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Οδηγός Υγιεινής για εχολικά κυλικεία	Guide to good practice for school canteens	CY	CY	Republic of Cyprus, Ministry of Health, Medical and Public Health Services	2007	ISBN: 978-9963-38-442-6
	Guide to businesses of bottling of drinking water and Natural Mineral Water and the disposal and sale of drinking water by tanker vehicles and vendor machines	CY	CY	Republic of Cyprus, Ministry of Health, Medical and Public Health Services	39083	
Pravidla správné hygienické praxe pro mlýnské výrobky	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Mill Products	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobce chleba a běžného pečiva	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for producers of Bread and Bread-like Products	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné výrobní praxe pro výrobce těstovin	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Producers	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobce nealkoholických nápojů	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Non-alcoholic Drinks	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobu škrobu	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Producers of Starch	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro zmrazené potraviny	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Producers of Deep-frozen Foods	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mléko a mléčné výrobky; Czech Technical Standard – ČSN 56 9601	Guidelines for Good Hygiene and Manufacturing Practice - Milk and Milk Products; Czech Technical Standard – ČSN 56 9601	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	aug-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe porážek drůbeže a výrobě drůbežního masa	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Slaughtered Poultry and for the Production of Poultry Meat	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro maso a mšané výrobky	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Meat and Meat Products	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro cukrářskou výrobu – šlehané hmoty	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Confectionery Goods (Whipped Mixtures for their Production	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Vejce a výrobky z nich; Czech Technical Standard – ČSN 56 9603	Guidelines for Good Hygiene and Manufacturing Practice – Eggs and Eggs Products; Czech Technical Standard – ČSN 56 9603	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	may-06	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro minerální vody a ochucené minerální vody	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Mineral Waters and Flavoured Mineral Waters	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobce jemného pečiva	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Pastries and Tarts	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobu lahůdek	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Delicatessen	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Sterilovaná zelenina a ovoce; Czech Technical Standard – ČSN 56904	Guidelines for Good Hygiene and Manufacturing Practice – Sterilized Vegetable and Fruit; Czech Technical Standard – ČSN 56904	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	may-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobu drůbežích tepelně opracovaných a trvanlivých masných výrobků	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Heat-Treated Poultry Meat Products and Durable Poultry Meat Products	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich; Czech Technical Standard – ČSN 56 9602	Guidelines for Good Hygiene and Manufacturing Practice – Fish, Aquatic Animals and their Products; Czech Technical Standard – ČSN 56 9602	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	may-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobce jedlé soli a solných výrobků	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Producers of Edible Salt and Salt Products	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobce krmných směsí	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Producers of Feedstuffs Mixtures	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobu ovocných pomazánek a kompotů	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Fruit Spreads and Stewed Fruits	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro výrobu drůbežích polotovarů, drůbežního strojně odděleného masa, drůbežích kuchyňských polotovarů a drůbežích konzerv	Guides to Good Hygiene and Manufacture Practice for Production of Poultry Semi-Products, Poultry Mechanically Separated Meat, Cooked Poultry Products and Poultry cans	CZ	CZ	Czech food industry; Ministry of Agriculture	jun-06	
Správná výrobní a distribuční praxe při výrobě medikovaných krmiv	Good Manufacturing and Distribution Practice in Manufacturing and Distribution of	CZ	CZ	Českomoravské sdružení organizací zemědělského zásobování a nákupu /The Bohemian and Moravian Union	déc-05	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce premixů a krmiv s použitím premixů nebo doplňkových krmiv určených k výživě hospodářských zvířat	The Code of Good Manufacturing and Hygiene Practice for the Manufacturers of Premixtures and Compound Feedingstuffs containing Premixtures or Complementary Feedingstuffs for Farm Animal Nutrition	CZ	CZ	Českomoravské sdružení organizací zemědělského zásobování a nákupu (The Bohemian and Moravian Union of Organizations for Agriculture Supply and Purchase)		
Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách, Část I, Část II	Rules of Good Manufacturing and Hygiene Practice in Catering Services, Prt. I, Part II	CZ	CZ	Národní informační středisko pro podporu jakosti (National Information Centre for Quality Promotion)	2006	ISBN 80-0201822-2 (part I); ISBN: 80-02-01823-0 (Part II)
Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP)	System of Critical Points in Gastronomy	CZ	CZ	České a slovenské odborné nakladatelství, s.r.o.	2002	ISBN: 80-902553-7-X
Bezpečnost pokrmů v gastronomii	Safety of meals in Gastronomy	CZ	CZ	České a slovenské odborné nakladatelství, s.r.o.	2004	ISBN: 80-903401-0-5
Systém kritických bodů v obchodě	System of Critical Points in Food Trade	CZ	CZ	České a slovenské odborné nakladatelství, s.r.o.	2004	ISBN: 80-903401-2-1
Hygieneleitlinien fuer Eierpackstellen	Hygiene guidelines for egg-packing centres	DE	DE	Zentralverband der deutschen Gefluegelwirtschaft e.V. (ZDG)	jul-99	
Leitlinien fuer eine gute Hygienepraxis im Fruchthandel	Guide to Good Hygiene Practice in the fruit sector	DE	DE	Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen e. V. / Zentralverband des Deutschen Früchte-Import und Großhandels e. V. / Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V	sept-99	
Leitlinie fuer eine gute Hygienepraxis in Kühlhäusern (HACCP)	Guide to Good Hygiene Practice in cold stores	DE	DE	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V.	version 2: dec 2006	
Leitlinien fuer eine gute Lebensmittelhygienepraxis beim Lebensmitteltransport	Transportation of foodstuffs – Guide to Good Hygiene Practice for food transportation	DE	DE	Transfrigoroute Deutschland e. V. und Bundesverbandes Güterkraftverkehr, Logistik und Entsorgung (BGL) e. V.	mars-01	
Leitlinien fuer eine gute Hygienepraxis in der Fruchtsaft-Industrie	Guide to Good Hygiene Practice in the fruit juices industry	DE	DE	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)	janv-00	
Leitlinien fuer eine gute Lebensmittelhygienepraxis im Baecker- und Konditorenhandwerk	Guide to Good Hygiene Practice in the bakery/confectionery sector	DE	DE	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V (ZDB)	mars-00	
Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion; DIN 10516	Food hygiene - Cleaning and disinfection; DIN 10516	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.	janv-01	
Leitlinie fuer eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Anwendungsbereich der LMHV (Verkaufsbereich) in Fleischereibetrieben	Guide to Good Hygiene Practice for butchers	DE	DE	Deutscher Fleischer-Verband e.V.	mars-01	
Leitlinie fuer eine gute Hygiene-Praxis im Getraenke-Fachgrosshandel und Getraenke-Abholmarkt (GAM)	Guide to Good Hygiene Practice for drinks wholesalers and drinks retail warehouses	DE	DE	Bundesverband der Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V.	apr-98	



Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Leitlinie fuer eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis, Eigenkontrollen in orts-veraenderlichen Betriebsstaetten	Guide to Good Hygiene Practice for mobile food establishments	DE	DE	ASI, BGN	2002	
Leitlinie fuer gute Hygiene-Praxis fuer Watercooler-Unternehmen	Guide to Good Hygiene Practice for watercooler establishments	DE	DE	GBWA	jun-05	
Textanalyse und Konzeptentwicklung, Situation in Handwerksbetrieben	Text analysis and conept development; situation in handicraft business	DE	DE	Bundesministerium fuer Gesundheit	jun-00	
Lebensmittelhygiene - Schaedlingsbekaempfung im Lebensmittelbereich; DIN 10523	Food hygiene - Pest control in the food area; DIN 10523	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.	jul-05	
Getraenkeschankanlagen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen; DIN 6650-1	Dispense systems for draught beverages - Part 1: General requirements	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.	apr-06	
Getraenkeschankanlagen - Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile; DIN 6650-4	Dispense systems for draught beverages - Part 4: Hygienic requirements for system components	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.	apr-06	
Getraenkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion; DIN 6650-6	Dispense systems for draught beverages - Part 6: Requirements for cleaning and disinfection	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.	apr-06	
Leitlinien für eine gute Hygienepraxis in der Weinwirtschaft	Guidelines for Good Hygiene Practice for wine business sector	DE	DE	Wirtschaftsverbände im „Forum der Deutschen Weinwirtschaft	oct-00	
Hygiene-Leitlinie für Getreidemühlen	Hygiene-Guide for flour mills	DE	DE	Arbeitsgemeinschaft Deutscher Handelmühlen	oct-97	
Leitlinien für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen zur Hygienesicherung in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung	Guidelines for company's food hygiene own checks in farms directly supplying the final consumer	DE	DE	Deutscher Bauernverband e.V.	fev-01	
Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis zur Anwendung automatischer Melkverfahren	Guide for Good Hygiene Practice for application of automatic milking systems	DE	DE	Deutscher Bauernverband e.V.	dec-01	
Leitlinie für eine Gute Hygiene-Praxis in der Gastronomie	Guide for Good Hygiene Practice in catering trade	DE	DE	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA)	janv-06	
DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel	Food Hygiene –Temperatures for food; DIN 10508	DE	DE	Deutsches Institute für Normung e.V.	oct-02	
Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung; DIN 10514	Food Hygiene - Training in hygiene; DIN 10514	DE	DE	Deutsches Institute für Normung e.V.	may-04	
Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen; DIN 10519	Food Hygiene – Self service for unpacked food – hygiene requirements DIN 10519	DE	DE	Deutsches Institute für Normung e.V.	janv-01	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben; DIN 10524	Food Hygiene – Working clothes in food establishments DIN 10524	DE	DE	Deutsches Institute für Normung e.V	janv-01	
Hygienepraxis in der Aromenindustrie	Food Hygiene –Temperatures for food; DIN 10508	DE	DE	Deutsches Institute für Normung e.V.	oct-02	
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis and für Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen		DE	DE		aug-06	
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie des Deutschen Verbandes der Aromenindustrie e.V	Guide for good hygiene practice in Flavoring Industry	DE	DE		jul-06	
Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen	Hygiene requirements for beverage dispensing systems	DE	DE		mai-06	
Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis mit "Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt" abgegeben werden	Guide for good practice - Temperatures in retail for certain food of animal origin	DE	DE	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE), Deutscher Fleischerverband e.V. (DFV); Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA), Deutscher Bauernverband e.V. (DBV), Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL), Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)	2006	
Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen	Guideline for good food hygiene practice in social facilities	DE	DE	- Deutscher Caritasverband e.V. - Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V.	6/2009	
DIN 10505 Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung	DIN 10505 Food hygiene - Ventilation equipment for sales arrangements of foodstuffs - Requirements, testing	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e. V.	39904	
DIN 10521 Lebensmittelhygiene - Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter - Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle	DIN 10521 Food hygiene - Household water filters which are not connected to the water supply - Household water filters using cation exchange resin and activated carbon	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e. V.	39845	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
DIN 10528 Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze	DIN 10528 Food hygiene - Guideline for the selection of materials used in contact with foodstuffs - General principles	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e. V.		39965
DIN 6650-7 Getraenkeschankanlagen - Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen	DIN 6650-7 Dispense systems for draught beverages - Part 7: Hygienic requirements for the installation of beverage dispensing systems	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39753
DIN 10507 Lebensmittelhygiene - Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatrontyp - Hygieneanforderungen, Prüfung	DIN 10507 Food hygiene - Cream whipping machines, compressed gas cartridge type - Hygiene requirements, testing	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39022
DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel	DIN 10508 Food Hygiene -Temperatures for food	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39722
DIN 10510 Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung	DIN 10510 Food hygiene - Commercial dishwashing with multitank-transportdishwashers - Hygiene requirements, procedure testing	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39600
DIN 10511 Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung	DIN 10511 Food hygiene - Commercial glasswashing with glasswashing machines - Hygiene requirements, testing	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		36281
DIN 10512 Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung	DIN 10512 Food hygiene - Commercial dishwashing with onetank-dishwashers - Hygiene requirements, type testing	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39600
DIN 10514 Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung	DIN 10514 Hygiene training	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39942
DIN 10516 Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion	DIN 10516 Food hygiene - Cleaning and disinfection	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39942
DIN 10518 Lebensmittelhygiene - Herstellung und unmittelbare Abgabe	DIN 10518 Food hygiene - Production and immediate dispense	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		39569
DIN 10527 Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen	DIN 10527 Food hygiene - Sale of perishable foodstuffs from vending machines - Hygiene requirements	DE	DE	Deutsches Institut für Normung e.V.		38078
DIN 10500 Lebensmittel hygiene - Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche nicht ständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel- Hygieneanforderungen, Prüfung	Din 10500Food Hygiene - Sales vehicles and mobile sales stands for perishable foodstuffs- Hygiene requirement testing	DE	DE	Deutsches Institut für Normung		mai-09

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Leitlinie für Gute Sales vehicles and mobile sales stands for perishable foodstuffs- Hygiene requirement testinerfahrenspraxis zur Anpassung der Häufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen	Guideline for good food hygiene practice for the adjustment of the sample taking frequency in enterprises producing small quantities of minced meat and meat preparations	DE	DE	Deutscher Fleischerverband	nov-09	
HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	German Retail Federation Guides to Good Practice according Article 8 Dir. (EC) No 852/2004	DE	DE	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)	39722	
Branchekode for levnedsmiddelhygiejne i fiskeforretninger	Code of practice for food hygiene in fishmongers'	DK	DK	Landsorganisasationen af Danmarks Detailfiskehandlere	dec-99	
Branchekode for egenkontrol i fiskeforretninger	Hygiene and own checks, code of practice for own checks in fishmongers'	DK	DK	Landsorganisasationen af Danmarks Detailfiskehandlere	dec-99	
Hygiejne og egenkontrol fiskeafdelingen	Hygiene and own checks, fish departments	DK	DK	FDB, DSK, Dansk supermarked grupper	dec-99, dec-01	
Branchekode for hotel - og restauranterhvervet	Code of practice for the hotel and catering sector	DK	DK	HORESTA, DRC	fev-00, dec-01	
Hygiejne og egenkontrol slagterafdelingen	Hygiene and own checks, meat departments	DK	DK	FDB, DSK, Dansk supermarked grupper	dec-99, dec-01	
Hygiejne og egenkontrol delikatesse, bistro, fastfood, ost	Hygiene and own checks, delicatessens, bistros, fast-food, cheese counters	DK	DK	FDB, DSK, Dansk supermarked grupper	dec-99, dec-01	
Hygiejne og egenkontrol bagerafdelingen	Hygiene and own checks, bakery departments	DK	DK	FDB, DSK, Dansk supermarked grupper	dec-99, dec-01	
Hygiejne og egenkontrol supermarked-faelles funktioner	Hygiene and own checks, supermarket joint functions	DK	DK	FDB, DSK, Dansk supermarked grupper	dec-99, dec-01	
Hygiejne og egenkontrol branchekode for supermarkeder	Hygiene and own checks, code of practice for supermarkets	DK	DK	FDB, DSK, Dansk supermarked grupper	dec-99, dec-01	
Branchekode for købmaend vedr. Oksekød: butikker uden opskæring/pakning	Hygiene and own checks, meat traceability	DK	DK	DSK	janv-02	
Branchevejledning for formidling og transport af fødevarer	Code of practice for transportation	DK	DK	DTL, ITD, danske speditorer	aug-02	
Branchekode for egenkontrol på fiskefartøjer med kogning, frysning eller tanksætning om bord	Code of practice for specific fishing boats	DK	DK	Danmarks fiskeriforening	jun-03	
Egenkontrolprogram for produktion af ænder	Code of practice for production of ducks	DK	DK	Dansk slgtefjerkrae	?	
Branchekode for egenkontrol: Mejerier	Hygiene and own checks, code of practice for production of milk	DK	DK	Mejeriforeningen, Danish dairy board	mar-04, apr-04	
Branchekode for kontrol med restkoncentrationer i svine-, okse-, fåre- og gedekød	Code of practice for detection of residue	DK	DK	Kodbranchens Faellesrad og Danske Slagterier	dec-02	
Branchekode for virksomhedsforsegling af forsendelser med kødvarer	Code of practice for seling	DK	DK	Danske Slagterier	jun-01	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Branchekode for egenkontrol i oste forretninger	Hygiene and own checks, for cheese shops	DK	DK	Ostehandlerforeningen for Danmark	fev-04	
Egenkontrolprogram for produktion af slagtekyllinger	Code of practice for production of chickens	DK	DK	Dansk slgtefjerkræe	?	
Branchekode for egenkontrol med kontrolmærket materiale	Code of practice for health mark labeling	DK	DK	Kodbranchens Faellesrad og Danske Slagterier	dec-03	
Branchekode for statoil detailhandel A/S, hygiejne og egenkontrol	Hygiene and own checks, bistros, fast-food, 3 special editions for petrol-station stores	DK	DK	DSK for hydro-texaco, statoil an q8	jul-02, dec-02	
Branchekode for supermarkeder, butik uden tilvirkning, hygiejne og egenkontrol	Hygiene and own checks, supermarket joint functions	DK	DK	DSK, coop-Danmark, Dansk supermarked gruppen	jun-03	
Branchekode, danske slagtermestres landsforening	Hygiene and own checks, for butcher's shops	DK	DK	Danske Slagtermestres landsforening	fev-03	
Branchekode for bager- og konditormestre i Danmark	Hygiene and own checks, bakery departments, special edition for bakeries	DK	DK	DSK for bager- og konditormestre i Danmark	janv-03	
Branchekode til institutionskøkkener	Code of practice for institutional kitchens	DK	DK	Amtsradforeningen	?	
	Guidelines to Good Hygiene Practice for retail establishments	EE	EE	Republic of Estonia, Ministry of Agriculture, Estonian Traders' Association	2005	
	Guide to Good Hygienic Practice for establishments of standardization and refinement of olive oil and olive pomace oil	EL	EL	EFET, Hellenic Food Authority	2003	
	Guide to Good Hygienic Practice for food establishments in hotels	EL	EL	EFET, Hellenic Food Authority	2004	
	Guide to Good Hygienic Practice for establishments of storage and distribution of chilled, frozen foods and dry grocery	EL	EL	EFET, Hellenic Food Authority	2004	
	Guide to Good Hygienic Practice for supermarkets	EL	EL	EFET, Hellenic Food Authority	2003	
	Guide to Good Hygienic Practice for bakeries and food businesses that distribute and place on the market bread and bakery products	EL	EL	EFET, Hellenic Food Authority	2002	
	Guide to Good Hygienic Practice for bottling enterprises	EL	EL	EFET, Hellenic Food Authority	2003	
Guía para el desarrollo de un programa de ARCCP en una industria de derivados de harina: panificación, bollería, pastelería	Guide for the development of HACCP systems in industries of flour related products: processing bread, bakeries and confectionery	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB);	1995	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en helados	Application of HACCP system to the ice-cream production	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación Española de Fabricantes de Helados	1995	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en productos pesqueros congelados	Application of HACCP system for frozen fishery products	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Industrias de Elaboración de Productos del Mar	1995	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en nata tratada térmicamente	Application of HACCP system for thermal-treated cream	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)	1995	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en leche tratada térmicamente	Application of HACCP system for thermal-treated milk	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)	1995	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en queso fresco	Application of HACCP system for white cheese	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)	1995	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en productos cármicos	Application of HACCP system for meat products	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE)	1995	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en platos preparados (otros platos)	Application of HACCP system for prepared meals (others)	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación Española Fabricantes de Platos Preparados	1996	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en platos preparados (platos de pasta)	Application of HACCP system for prepared meals (pasta-based meals)	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación Española Fabricantes de Platos Preparados	1996	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en platos preparados (masas y masas rellenas)	Application of HACCP system for prepared meals (pastry and filling pastry)	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Española Fabricantes de Platos Preparados	1996	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en platos preparados (elaboración de croquetas)	Application of HACCP system for prepared meals (preparation of croquettes)	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Española Fabricantes de Platos Preparados	1996	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guía para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en las industrias de agua de bebida envasadas	Guidelines for the application of HACCP system for bottled drinking water establishments	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas (ANEABE)	1996	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en conservas de productos de la pesca	Application of HACCP system in the fish canning industry	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO)	1996	
Análisis de Riesgos y control de puntos críticos (ARPC) en la industria de conservas vegetales	HACCP system applied to the canned vegetables	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Federación Nacional de asociaciones de la Industria de Conservas (FNACV)	1996	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en el sector cervecero español	Application of HACCP system in the Spanish brewery sector	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB);	1996	
Guía de aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos de la industria azucarera	Guidelines for the application of HACCP system in the sugar industry	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España	1996	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos para la elaboración de semiconservas de anchoas	Application of HACCP system to the elaboration of semi-canned anchovies	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación General de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO)	1997	
Guía de aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en el sector de la aceituna de mesa	Guidelines for the application of HACCP system in the sector of Table Olive	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (AFHSE)	1997	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en vinos	Application of HACCP system in the wine sector	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Federación Española del Vino; La Semana Vitivinícola	1997	
Guía de aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en las industrias de fabricación de harinas y sémolas	Guidelines for the application of HACCP system in the flour and semolina production	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHSE)	1997	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCP) en la industria de vegetales congelados	Application of HACCP system in the frozen vegetable industry	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (ASEVEC)	1998	
Guía de aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la industria del refinado y envasado de aceites comestibles	Guidelines for the application of HACCP system in the production and bottling of edible refined oils	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); ANIERAC; ASOLIVA	1998	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en bebidas refrescantes	Application of HACCP system in the fizzy soft drinks sector	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación de Fabricantes de Bebidas Refrescantes Analcohólicas (ANFABRA)	1998	
Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la industria de zumos de frutas	Application of HACCP system in the fruit juice industry	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS)	1998	
Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos de control crítico en empresas de almacenamiento manipulado y envasado de productos hortofrutícolas para comercialización en fresco	Guidelines for the application of HACCP system to enterprises related to the storage, food-handling and packaging of fresh fruits and vegetables	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; FEPEX; CGC; Cooperativas Agrarias; Comité Económico de la Fruta	1999	
Guía des practicas correctas de higiene en hostelería: I Restaurantes, cafeterías y bares	Guide for Good Hygiene Practice in the catering sector: I Restaurants, cafeterias and bars	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Hostelería (FEHR)	2000	
Guía de aplicación del sistema APPCC en los centros de embalaje de huevos de gallina	Guidelines for the application of HACCP system in centers for hens eggs packaging	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (IMPROVO)	2001	
Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria	Guidelines for the application of HACCP system in the catering sector at hospitals	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; AESA; Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia	2003	
Guía de practicas correctas de higiene en hostelería: II Alimentos, microorganismos y ecología	Guide for Good Hygiene Practice in the catering sector: II Food products, micro-organisms and ecology	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Hostelería (FEHR)	2004	
Guía des practicas correctas de higiene en hostelería: III Entorno Limpio	Guide for Good Hygiene Practice in the catering sector: III clean environments	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Hostelería (FEHR)	2004	
Guía de apoyo para la aplicación del sistema APPCC en la elaboración, envasado, embotellado y almacenamiento de bebidas espirituosas	Guide for the application of the HACCP system for the production, bottling and storage of alcoholic beverages	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB);	2004	



Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guía de practicas correctas de higiene en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura	Guide for Good Hygiene Practice for retail (fish products and aquaculture)	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; AESA	2004	
Guía de buenas prácticas de higiene en granjas avícolas de puesta	Guide for Good Hygiene Practice for laying hens	ES	ES	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, INPROVO	2004	251-04-071-2
Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria	Guidelines for the application of traceability system in the food sector	ES	ES	Ministerio de Sanidad y Consumo; AESA	2004	
Guía de Prácticas correctas de Higiene Vaca Nodriz	Guidelines on Good Hygienic Practices for Dairy Cow	ES	ES	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	2007	
Guía de Prácticas correctas de Higiene Vacuno de Cebo	Guidelines on Good Hygienic Practices for Beef Cattle	ES	ES	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	2007	
Guía de Prácticas correctas de Higiene Ovino de leche	Guidelines on Good Hygienic Practices for Dairy Sheep	ES	ES	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	2007	
Guía de Prácticas correctas de Higiene Ovino de carne	Guidelines on Good Hygienic Practices for Meat Sheep	ES	ES	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	2007	
Guía de Prácticas correctas de Higiene Caprino de Carne y Leche	Guidelines on Good Hygienic Practices for Meat and Dairy Goats	ES	ES	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	2007	
Guía de practiques correctes d'higiene per als establiments d'elaboració i comerç minorista de la carn i menjars per emportar	Guide for Good Hygiene Practice in retail food establishments related to meat products and delicatessen for importing purposes.	ES	Catalan	Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters	2001	
Guía de practicas correctas de higiene para las casas de colonias y albergues asociados a la ACCAC / Guía de practiques correctes d'higiene per cases de colonies i albergs associats a l'ACCAC	Guide for Good Hygiene Practice for Youth hostels associated to ACCAC	ES	ES	Asociación de Casas de Colonias y Albergues de Cataluña	2003	
<a href="#">El autocontrol en los establecimientos alimentarios: guía para la aplicación de los autocontroles basados en el sistema del análisis de peligros y puntos de control crítico</a>	The own-control in food industry: guide for the application of own-controls based on HACCP system	ES	ES	Agència Catalana de Seguretat Alimentària	2004	
<a href="#">La traçabilitat en Catalunya, claus per a la seva implantació i control</a>	Traceability in Catalunya, keys for its application and control	ES	Catalan	Agència Catalana de Seguretat Alimentària	2005	
Manual de buenas prácticas de crianza del sector bovino de carne	Guide for Good Practice for the meat bovine breeding	ES	ES	Centre de Promoció de la Carn de Vedella de Catalunya	2005	
Guía de prácticas correctas de higiene para panaderos	Guide for Good Hygiene Practice for bakers	ES	ES	Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers	?	
Guía de prácticas correctas de higiene para pasteleros	Guide for Good Hygiene Practice for patissier	ES	ES	Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Pastissers	?	
Autocontrol en los mercados municipales	Own-control in local markets	ES	ES	Diputació de Barcelona i Xarxa de Municipis	?	
Guía de practiques correctes d'higiene per a les llotges de peix de Catalunya i activitats connexes	Guide for Good Hygiene Practice for fish products in Catalonia and related activities	ES	Catalan	Agència Catalana de Seguretat Alimentària	2007	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manual de implantación y supervisión del autocontrol basado en el APPCC	Handbook: implementation of HACCP in food industry	ES	ES	Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental, Gobierno de Aragón	2004	
Guía Práctica de APPCC en establecimientos de comercio al por menor de carnes y derivados	Practical guidelines on HACCP for meat and derivate products in retail establishments	ES	ES	Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental, Gobierno de Aragón	2004	
Criterios higiénicos en establecimientos de comidas preparadas	Hygienic criteria for establishments of prepared meals	ES	ES	Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental, Gobierno de Aragón	2006	
Orientaciones para la aplicación del autocontrol en establecimientos de comidas preparadas	Guidelines on HACCP for establishments selling prepared meals	ES	ES	Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental, Gobierno de Aragón	2006	
Guía Práctica para la Inspección y Control de Centros de envasado y almacenamiento de huevos	Practical guideline for the inspection and control of centers for storing and packaging eggs	ES	ES	Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental, Gobierno de Aragón	2007	
Guía para la implantación de BPH en obradores minoristas de panadería, bollería y establecimientos que elaboran pan y bollería a partir de masas congeladas	Guidelines for the application of GHP in retail establishments that produce baked goods from frozen pastry	ES	ES	Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental, Gobierno de Aragón	2007	
Guía para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos de control crítico en la industria del pimentón	Guidelines for the application of HACCP system in the paprika industry	ES	ES	Junta de Extremadura, Consejería de Sanidad y Consumo	1999	
Guía Práctica de Higiene de APPCC para el Sector Panadería-Bollería-Pastelería y Repostería	Practical guideline on HACCP system for the bakery and confectionery sector	ES	ES	Junta de Extremadura, Consejería de Sanidad y Consumo. Asociación de panaderos de la provincia de Badajoz	2007	
Manual de buenas practicas higiénico-sanitarias en comedores colectivos	Handbook on GHP in collective nourishment catering	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	1996	
Guía de autocontrol en obradores de pastelería	HACCP Handbook for confectioner's establishments	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	1999	
Guía para la implantación del sistema APPCC en Hostelería	Guidelines for the application of HACCP system in the catering trade sector	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales. Asociación empresarial de hostelería de la Comunidad de Madrid	2003	
Guía de prácticas correctas de higiene en el comercio minorista de carne	Guidelines on Good Hygiene Practice for meat in retail establishments	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales. FEDECARNE	2006	
Guía de prácticas correctas de higiene en el comercio minorista de aves, huevos y caza	Guidelines on Good Hygiene Practice for retail establishments related to poultry, eggs and wild game meat	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales. ASDHAC	2007	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Orientaciones para elaborar una GPCH y un sistema APPCC en el comercio minorista de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid	Guidelines for the application of GHP and HACCP system in the retail fresh meat sector in the Community of Madrid	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	2007	
Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene en las empresas alimentarias	Guidelines for the design, implementation and keeping up-to-date of the HACCP system in the food industry	ES	ES	Comunidad de Madrid, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales	2007	
Guía de buenas practicas higiénico - sanitarias en restauración colectiva	Guidelines on Good Hygiene Practice for the sector of catering	ES	ES	Región de Murcia, Consejería de Sanidad	1998	
Guía practica de autocontroles sanitarios en establecimientos de venta directa al consumidor final de carnes y productos cárnicos	Introduction to GHP and HACCP system in small upscale retail establishments of meat and derivate products for sale to the ultimate consumer	ES	ES	Región de Murcia, Consejería de Sanidad	1998	
El sistema APPCC. Aplicación al Sector Hortofrutícola. Curso de formación.	HACCP system: application to the vegetables and fruit sector. Training course.	ES	ES	Región de Murcia, Consejería de Sanidad	2001	
Guía practica de autocontroles sanitario en mataderos	Practical guideline on HACCP for slaughterhouses.	ES	ES	Región de Murcia, Consejería de Sanidad	2002	
Iniciación al autocontrol sanitario en establecimientos minoristas de alimentación en general de pequeño volumen de actividad	Introduction to GHP and HACCP system in small retail establishments of food products	ES	ES	Región de Murcia, Consejería de Sanidad	2003	
Iniciación al autocontrol sanitario en establecimientos de comidas preparadas de venta directa al consumidor final, de pequeño volumen de actividad	Introduction to GHP and HACCP system in small upscale retail establishments of prepared meals for sale to the ultimate consumer	ES	ES	Región de Murcia, Consejería de Sanidad	2003	
Implantación del sistema HACCP en la industria cárnica	HACCP implementation in the meat industry	ES	ES	Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco, Departamento de Sanidad	1996	
Manual practico para el diseño e implantación de sistemas HACCP en la industria de semiconserva de anchoas en salazón	Handbook for the design and implementation of HACCP system in the industry of semi-canned salted anchovies	ES	ES	Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco, Departamento de Sanidad	1997	
Guía de Buenas Prácticas de Higiene en explotaciones avícolas de puesta	Good Hygiene Practice Guide in Layings hens	ES	Basque, ES	ELIKA, the Basque Foundation for Agro-Food Safety from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of the Basque Government (DAPA)	juin-05	ISBN:84-457-2415--0

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Estándar de referencia de los sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPCC/HACCP	HACCP Standard references for the food industry	ES	ES	Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco, Departamento de Sanidad	2007	
Guía para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en industrias elaboradoras de horchata de chufa natural	Guidelines for the application of HACCP system for producers of natural tiger nut milk	ES	ES	Generalitat Valenciana, Direccio General de Salut Publica, ANHCEA, Gremio de Horchateros	1999	
Manual para la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC en la industria agroalimentaria	Handbook: implementation of HACCP in food industry	ES	ES	Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDECOVA) Generalitat Valenciana, Direccio General de Salut Publica	2006	
Guía genérica de prácticas correctas de higiene	General guide for GPH	ES	ES	Generalitat Valenciana, Direccio General de Salut Publica	2006	
<a href="#">Manual practico de análisis de riesgos y control de puntos críticos en las industrias cármicas de Castilla -La Mancha</a>	Handbook on HACCP for the meat industry in Castilla La-Mancha	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	1998	
<a href="#">El sector lácteo de Castilla -La Mancha. Autocontrol basado en el sistema ARCP</a>	Guidelines for the application of HACCP system for milk producers in Castilla-La Mancha	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	1998	
<a href="#">Manual de aplicación del sistema APPCC en el sector de la restauración colectiva en Castilla-La Mancha</a>	Guidelines for the application of HACCP system for the catering sector in Castilla-La Mancha	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	1999	
<a href="#">Guía de practicas correctas de higiene y manipulación en restauración colectiva</a>	Guidelines on Good Hygiene Practice for the sector of catering	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2000	
<a href="#">Manual de aplicación del sistema APPCC en industrias de aceites vegetales comestibles de Castilla-La Mancha</a>	Guidelines for the application of HACCP system for Edible Oil Manufacturers & Suppliers in Castilla-La Mancha	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2001	
<a href="#">Guía de requisitos previos a la implantación del APPCC en la industria alimentaria de Castilla-La Mancha</a>	Guidelines on Good Hygiene Practice for the food industry in Castilla-La Mancha	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2003	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
<a href="#">Manual de aplicación del sistema APPCC en industrias de confitería-pastelería, bollería y repostería de Castilla-La Mancha</a>	Handbook HACCP: patisserie, bakery of Castilla La-Mancha	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2005	
Requisitos previos del sistema APPCC. Seguridad alimentaria	Prerequisites for HACCP system.	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2005	
Diseño del sistema APPCC	HACCP system design	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2006	
Manual de aplicación del sistema APPCC en centros de clasificación de huevos e industrias de ovoproductos de Castilla-La Mancha	Handbook HACCP: eggs classification centres and egg products industry	ES	ES	Confederación Regional de Empresarios de Castilla -La Mancha (CECAM), Junta de Comunidades de Castilla -La Mancha	2006	
Requisitos previos al autocontrol por el sistema APPCC para la seguridad alimentaria	Guidelines on Good Hygiene Practice previous to HACCP implementation in food safety	ES	ES	Dirección General de Salud Pública y Participación, Gobierno de las Islas Baleares	2002	
Guía de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració i servei de menjars	Guidelines on Good Hygiene Practice in the elaboration and serving meals	ES	Valenciano	Dirección General de Salud Pública y Participación, Gobierno de las Islas Baleares	2002	
Prácticas correctas de higiene para la elaboración y servicio de comidas	Guide for Good Hygiene Practice for meals production and service	ES	ES	Dirección General de Salud Pública y Participación, Gobierno de las Islas Baleares. Federación Empresarial Hostelería de Mallorca	2005	
Guía de buenas prácticas de higiene alimentaria a bordo de buques pesqueros	Guide for Good Hygiene Practice on board of fishing vessels	ES	ES	Dirección General de Salud Pública y Participación, Gobierno de las Islas Baleares	2006	
Guía de aplicación de sistemas de trazabilidad en las empresas alimentarias de las Islas Baleares	Guidelines about traceability applied to foodstuff production in the Baleares Islands	ES	ES	Dirección General de Salud Pública y Participación, Gobierno de las Islas Baleares	2007	
Guía de ayuda para el autocontrol en el comercio minorista de la carne	Help guide for own.control in retail (meat)	ES	ES	Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, Gobierno del Principado de Asturias; Gremio Provincial de Empresarios Carniceros y Charcuteros.	2005	
Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias cárnicas	Help guide for own.control in small meat industry	ES	ES	Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, Gobierno del Principado de Asturias; AIICPA; Fundación Asturiana de la Carne	2006	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias lácteas	Guidelines for the application of HACCP system for the small milk producers	ES	ES	Gobierno del Principado de Asturias, Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo. Asociación de Queseros Artesanos de Asturias. Consejos Reguladores D.O.P. Cabrales, Gamonedo y Afuega'l Pitu	2007	
Higiene y autocontrol en los establecimientos de comidas preparadas	Hygiene and own-control in prepared meals establishments	ES	ES	Gobierno de Cantabria, Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, Dirección General de Salud Pública	2004	ISBN: 84-688-8306-9
Pautas de higiene en restauración colectiva	Guidelines on Good Hygiene Practice for collective nourishment catering	ES	ES	Gobierno de Canarias, Servicio Canario de Salud, Dirección General de Salud	2003	
Guía de prácticas correctas de higiene para el sector de la miel	Guide for Good Hygiene Practice for honey	ES	ES	Gobierno de Canarias, Servicio Canario de Salud, Dirección General de Salud	2006	
Guía de prácticas correctas de higiene para las queserías artesanales de Tenerife	Guide for Good Hygiene Practice for hand-made cheeses from Tenerife	ES	ES	Gobierno de Canarias, Servicio Canario de Salud, Dirección General de Salud	2006	
Manual de procedimiento para la Supervisión de establecimientos alimentarios (auditoria de sistemas APPCC), dirigido a agentes de control oficial	Handbook procedure on how to audit HACCP system addressed to staff carrying out official from the Competent Authority	ES	ES	Junta de Andalucía, Dirección General de Salud Pública y Participación	2007	
Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de Autocontrol dirigido tanto a operadores económicos como a agentes de control oficial	Guidelines for the application of HACCP system addressed both to food business operator and to staff carrying out official controls from the Competent Authority	ES	ES	Junta de Andalucía, Dirección General de Salud Pública y Participación	2007	
Requisitos Simplificados de Higiene: Guía orientativa para la aplicación del sistema de autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios en la que se aplican los criterios de flexibilidad a ciertas empresas alimentarias	Simplified requirements for the implementation of HACCP system in certain enterprises according to the flexibility criteria recorded in the EC Regulation on the hygiene of foodstuffs	ES	ES	Junta de Andalucía, Dirección General de Salud Pública y Participación	2007	
Guía de aplicación del sistema de APPCC en obradores de helados	Guidelines for the application of HACCP system for ice-cream producers	ES	ES	Dirección de Salud Pública del Gobierno de La Rioja en colaboración con el sector	2007	
Guía de aplicación del sistema de APPCC en establecimientos de comidas preparadas de venta directa al consumidor	Guidelines for the application of HACCP system in establishments of prepared meals for sale to the ultimate consumer	ES	ES	Dirección de Salud Pública del Gobierno de La Rioja en colaboración con el sector	2007	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guía de aplicación del sistema de APPCC en Comedores escolares, de guarderías y de centros y residencias de tercera edad.	Guidelines for the application of HACCP system in the catering sector at school canteens and social centers for elderly people	ES	ES	Dirección de Salud Pública del Gobierno de La Rioja en colaboración con el sector	2007	
Guía de aplicación del sistema de APPCC en Comidas preparadas (restaurante y bares en los que se elaboran comidas preparadas).	Guidelines for the application of HACCP system for establishments where prepared meal is elaborated (restaurants and bars)	ES	ES	Dirección de Salud Pública del Gobierno de La Rioja en colaboración con el sector	2007	
Guía de aplicación del sistema de APPCC en Centros de envasado de huevos	Guidelines for the application of HACCP system for centers of packing eggs	ES	ES	Dirección de Salud Pública del Gobierno de La Rioja en colaboración con el sector	2007	
Autocontrol en establecimientos de comidas	HACCP at establishments of prepared meals	ES	ES	Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad Junta de Castilla y León	2004	
Autocontrol en industrias alimentarias	HACCP in the food industry	ES	ES	Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad Junta de Castilla y León	2004	
Etapas para la implantación del APPCC	Steps in the implementation of HACCP systems	ES	ES	Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad Junta de Castilla y León	2004	
Guía de trazabilidad	Guidelines on traceability	ES	ES	Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad Junta de Castilla y León	2005	
Criterios de referencia para la supervisión, verificación y auditoría de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC	Reference criteria on verification and audit of HACCP system	ES	ES	Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad Junta de Castilla y León	2007	
Guía de Buenas Prácticas de Higiene para explotaciones de vacuno de leche	Guide to Good Hygiene Practices for dairy cattle	ES	ES, Basque	ELIKA, the Basque Foundation for Agro-Food Safety from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of the Basque Government	2007	978-84-457-2542-9
Manual de higiene para la manipulación y almacenamiento de materias primas para la alimentación animal en los puertos de la CAE	Hygiene manual of handling and storage of feed raw materials in ports of the Basque Country	ES	ES, Basque	ELIKA, the Basque Foundation for Agro-Food Safety from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of the Basque Government	2007	978-84-457-2604-4
Manual de higiene para los distintos operadores de alimentación animal	Hygiene manual for feed operators	ES	ES, Basque	ELIKA, the Basque Foundation for Agro-Food Safety from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of the Basque Government	2006	978-84-457-2490-3

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guía de apoyo para la implantación de sistemas APPCC en las fábricas de piensos de la CAPV	Guide of support for the implantation of systems HACCP in the industry of feed of the Basque Country	ES	ES, Basque	ELIKA, the Basque Foundation for Agro-Food Safety from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of the Basque Government	2005	
Prácticas Correctas de higiene en el sector cárnico	GHP in the meat sector	ES	ES	FEDACOVA	2008	
Prácticas Correctas de higiene en el sector lácteo	GHP in the dairy sector	ES	ES	FEDACOVA	2008	
Aplicación del sistema APPCC de higiene alimentaria en alojamientos turísticos	APPCC in tourist lodging	ES	ES	HOSBEC	2008	
Gestión de trazabilidad.	Implementation of traceability. Meat Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Subsector Cárnico						
Gestión de trazabilidad.	Implementation of traceability.	ES	ES	ANAIN	2007	
Subsector Preparación y Conservación de Frutas y Hortalizas	Fruit and Vegetable Sector			CONSEBRO		
Gestión de trazabilidad. Subsector industrias de Elaboración de Bebidas	Implementation of traceability. Beverages Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Gestión de trazabilidad. Subsector Industrias Lácteas	Implementation of traceability. Dairy Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Gestión de trazabilidad. Subsector Aceites	Implementation of traceability. Oil Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Gestión de trazabilidad. Subsector Molinería	Implementation of traceability. Milling Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Gestión de trazabilidad. Subsector Pescado	Implementation of traceability. Fish Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Gestión de trazabilidad. Subsector Fabricación de otros Productos Alimenticios	Implementation of traceability. Other Food Sector	ES	ES	ANAIN CONSEBRO	2007	
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Industrie des jus de fruits, nectars et produits dérivés	Guide to Good Hygiene Practice: Fruit juices, nectars and by-products sector	FR	FR	Union nationale des producteurs de jus de fruits (UNPJJF)	dec-00	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074990-3
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boissons en distribution automatique	Guide to Good Hygiene Practice: Vending-machine drinks	FR	FR	Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques (NAVSA)	jul-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074650-5
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution des produits surgelés	Guide to Good Hygiene Practice: Distribution of quick-frozen food	FR	FR	Fédération européenne du commerce et de la distribution des produits sous température dirigée (SYNDIGEL)	sept-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075175-4
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution automatique de produits frais	Guide to Good Hygiene Practice: Fresh products from vending machines	FR	FR	Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques (NAVSA)	jul-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075160-6



Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon "viandes" en grandes et moyennes surfaces	Guide to Good Hygiene Practice: "meat" section in large and medium retail markets	FR	FR	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD)	mai-02	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075357-9
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon "fromage à la coupe" en grandes et moyennes surfaces	Guide to Good Hygiene Practice: "Cheese" section in large and medium retail markets	FR	FR	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD)	mai-02	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075353-6
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon "charcuterie à la coupe" en grandes et moyennes surfaces	Guide to Good Hygiene Practice: "Cold meat section" in large and medium retail markets	FR	FR	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD)	mai-02	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075355-2
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Collecte et stockage de céréales, d'oléagineux et de protéagineux	Guide to Good Hygiene Practice for storage of cereals, oil and proteoleaginous crops	FR	FR	Fédération française des coopératives agricoles de collecte d'approvisionnement et de transformation (FFCAT)	sept-04	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075669-1
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Semoulerie de maïs	Guide to Good Hygiene Practice: Maïs processing sector	FR	FR	l'Union des semouliers de maïs (USM)	sept-03	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075659-4
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers	Guide to Good Hygiene Practice: Milk products and artisanal cheese	FR	FR	Fédération nationale des éleveurs de chèvres et la Fédération nationale des producteurs de lait	sept-03	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075660-8
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fabrication des conserves des produits végétaux appertisés	Guide to Good Hygiene Practice: Tinned appertized vegetable products	FR	FR	Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA)	juil-99	SSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074734-X
Guide de bonnes pratiques hygiéniques: Végétaux crus prêts à l'emploi	Guide to Good Hygiene Practice: Ready-to-eat raw vegetables	FR	FR	Centre Technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)	mars-98	SSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074448-0
Transformation et commercialisation de volailles et de porcs Collection: Guide de bonnes pratiques hygiéniques	Guide to Good Hygiene Practice: pig and poultry processing and sale	FR	FR	Association nationale pour le développement agricole (ANDA)	nov-04	SSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075929-1
Collection : Guide de bonnes pratiques hygiéniques	Guide to Good Hygiene Practice: "Cakes and pastries" section in large and medium retail markets	FR	FR	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD)	juin-02	SSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075354-4
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Malterie	Guide to Good Hygiene Practice: Malting	FR	FR	Association des malteurs de France (AMF) + Institut français des boissons, de la brasserie, malterie	oct-00	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074927-X
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Poissonnier détaillant	Guide to Good Hygiene Practice: Fishmongers	FR	FR	Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) en collaboration avec la Fédération nationale des syndicats professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture (FNSPCPC)	feb-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075025-1
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Brasserie	Guide to Good Hygiene Practice: Brewing	FR	FR	Brasseurs de France	may-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074991-1

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Emballages en matière plastique et emballages souples complexes	Guides to Good Hygiene Practice: Plastic packagings and complex flexible packagings	FR	FR	Chambre syndicale des emballages en matière plastique (CSEMP) + Union Nationale des Industries de transformation d'emballage souples (UNITES)	apr-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075140-1
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Glacier-fabricant monovalent	Guide to Good Hygiene Practice: Ice cream makers	FR	FR	Confédération nationale des glaciers de France (CNGF)	jun-98	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074890-7
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Filière vins	Guide to Good Hygiene Practice: Wine sector	FR	FR	l'office interprofessionnel des vins (ONIVIN) avec la collaboration des organisations professionnelles représentatives de la viticulture et du négoce (ITV)	jul-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075319-6
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Détaillant en produits laitiers	Guide to Good Hygiene Practice: Retailers of dairy products	FR	FR	Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL)	mars-98	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074398-0
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Cafétérias	Guide to Good Hygiene Practice: Cafeteria	FR	FR	Syndicat national de la restauration publique organisé (SNRPO)	mars-02	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075322-6
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Traiteur	Guide to Good Hygiene Practice: Delicatessen	FR	FR	Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)	may-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074694-7
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon "marée" en grandes et moyennes surfaces	Guide to Good Hygiene Practice: Fish and fishery products section in large and medium retail markets	FR	FR	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD)	may-02	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075356-0
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Restaurateur	Guide to Good Hygiene Practice: Restaurant	FR	FR	Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)	may-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075094-4
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Meunerie	Guide to Good Hygiene Practice: Milling	FR	FR	Association nationale de la meunerie française (ANMF)	apr-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075102-9
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boucher	Guide to Good Hygiene Practice: Butchers	FR	FR	Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)	may-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074693-9
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Charcuterie artisanale	Guide to Good Hygiene Practice: Artisanal pork butchers	FR	FR	Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs (CNCT) + Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)	jun-01	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075101-0
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Chocolaterie; confiserie	Guide to Good Hygiene Practice: Chocolate, confectionary	FR	FR	Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) en collaboration avec détaillants-fabricants et artisans de la confiserie chocolaterie, biscuiterie	oct-00	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074992-X
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fruits et légumes frais non transformés	Guide to Good Hygiene Practice: Unprocessed fresh fruit and vegetables	FR	FR	Centre Technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) + Interprofession de la filière des Fruits et Légumes Frais (INTERFEL)	may-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074801-X

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Industrie de la semoulerie de blé dur	Guide to Good Hygiene Practice: Semolina processing sector	FR	FR	Comité français de la semoulerie industrielle (CFSI)	jul-00	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074842-7
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon "pâtisserie et viennoiserie" en grandes et moyennes surfaces	Guide to Good Hygiene Practice: "Cakes and pastries" section in large and medium markets	FR	FR	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD)	jul-02	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-075354-4
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Pâtisserie	Guide to Good Hygiene Practice: pastry-making	FR	FR	Confédération nationale de la pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie de France - Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française	nov-99	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074803
Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Industrie sucrière et sucre liquide	Guide to Good Hygiene Practice: sugar industry	FR	FR	Chambre syndicale des raffineurs et conditionneurs de sucre de France - Syndicat national des fabricants de sucre de France	sept-00	ISSN: 0767-4538; ISBN: 2-11-074891
Jó gyártási gyakorlat, GMP, útmutató a magyar élelmiszeripar számára	Quality standards within the food industry in Hungary, based on the HACCP	HU	HU	UNIDO, HFMI	feb-03	ISBN: 963-9003-10-7
Útmutató a savanyított termékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához	Guide for Good Hygiene Practice in production of pickled products	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	sept-01	ISBN: 963-00-9405-3
Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához, vendéglátók, közetkeztetők részére	Guidance document on HACCP in caterings	HU	HU	CONSACT-MAVEMISZ	2001	
Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához, élelmiszer-forgalmazók részére	Guidance document on HACCP for retailers	HU	HU	CONSACT	2003	
Útmutató a fagyaszottt és felengedett halak forgalmazásának jó higiéniai gyakorlatához	Guide for deep-frozen food and harving (decongelation)	HU	HU	EFOSZ	janv-03	ISBN: 963-206-538-7
Útmutató a malomipar jó higiéniai gyakorlatához	Guide for the brewery industry and mills	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	aug-01	ISBN: 963-00-9403-7
Jó higiéniai gyakorlat a konzerviparban	Good Hygiene Practice - Guide for preserve industry	HU	HU	OMFO		?
Jó higiéniai gyakorlat a sütőiparban	Good Hygiene Practice - Guide for the bakery industry	HU	HU	Sutoipari egyesules		?
Útmutató az élelmiszer-kiskereskedelem jó higiéniai gyakorlatához	Guide for food retailers	HU	HU	Campden & Chorleywood	jul-02	ISBN: 963-202-881-3
Útmutató az előhűtött zöldség-gyümölcs termékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához	Guide for production/distribution of fruit and vegetables	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	may-02	ISBN: 963-202-557-1
Útmutató a gyorsfagyasztott élelmiszergyártás jó higiéniai gyakorlatához	Guide for quick-frozen food production	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	apr-02	ISBN: 963-00-9405-3
Útmutató a gyümölcslegyártás jó higiéniai gyakorlatához	Guide for production of fruit juices	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	jul-02	ISBN: 963-00-9401-0
Útmutató a száraztesztgyártás jó higiéniai gyakorlatához	Guide for production of dry paste	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	jul-02	ISBN: 963-00-9402-9

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Útmutató az édesipar jó higiéniai gyakorlatához	Guide for the confectionary industry	HU	HU	CIAA, Phare, EFOSZ	aug-01	ISBN: 963-00-94024-5
útmutató A <u>GYORSFAGYASZTOTT TERMÉKEK</u> jó higiéniai gyakorlatához	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>quick frozen products</u>	HU	HU	Berczeli Attila Baár Csaba Binder István Reck Ádámné	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-04-7
útmutató a <u>cukoripar</u> jó higiéniai gyakorlatához	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>sugar industry</u>	HU	HU	Tóth György	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-12-2
útmutató A <u>baromfi és nyúlélék vágásának és darabolásának</u> jó higiéniai gyakorlatához	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>slaughtering and cutting of poultry and leporine</u>	HU	HU	Berczeli Attiladr. Németh AntalBabilai ZoltánnéBajkai TiborDomján BalázsKanyóné Princes GyöngyiMihók Sándor Baár Csaba Bleszkán Margit	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-01-6
útmutató A szikvíz -, <u>SZÓDAVÍZ gyártás</u> jó higiéniai gyakorlatához	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>Bottled soda</u>	HU	HU	Berczeli AttilaPapp AttilaAmpovics ZsoltRab Péter	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-19-1
ÚTMUTATÓ A <u>MALOMIPAR</u> JÓ HIGIÉNIÁI GYAKORLATÁHOZ	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>flour milling</u>	HU	HU	Berczeli Attila dr. Keleti Ágnes Varga István Tóth Sándor	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-10-8
útmutató A <u>söripar</u> jó higiéniai gyakorlatához	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>BEER INDUSTRY</u>	HU	HU	Berczeli Attila Papp Attila Simon Éva	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-17-7
útmutató A <u>SÜTŐIPAR</u> jó higiéniai gyakorlatához	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: <u>BAKING INDUSTRY</u>	HU	HU	Berczeli AttilaBaltás LászlónéNagy Attila;Dégen Gyula; Werli József	01. 07. 2007	ISBN-978-963-9835-11-5
	Hygiene in food retailing and wholesaling	IE	EN	National standards authority of Ireland (NSAI)	I.S. 341: 1998	
	Hygiene in the catering sector	IE	EN	National standards authority of Ireland (NSAI)	I.S. 340: 1994	
	Guide to Good Hygiene Practice for the Irish beverage manufacturing industry	IE	EN	IBEC (Food and Drinking Federation)	1995	
	Guide to Good Hygiene Practice for the food processing industry	IE	EN	National standards authority of Ireland (NSAI)	I.S. 342: 1997	
	HACCP for irish pork slaughter	IE	EN	The national food centre; Teagasc agriculture and food development authority	dec-01	ISBN: 1-84170-2056
	HACCP for irish beef slaughter	IE	EN	The national food centre; Teagasc agriculture and food development authority	sept-00	ISBN: 1-84170-121-1
	Food safety management incorporating HACCP	IE	EN	Food Safety autoritw of Ireland (NSAI)	I.S. 343:2000	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di bevande e alimenti	Guide to Good Hygiene Practice for food and drink vending machines	IT	IT	Confida – Ass. Italiana Distribuzione Automatica		?

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica	Guide to Good Hygiene Practice for food warehouse and food retail shop managed by cooperative of Trentino region	IT	IT	Federazione trentina delle cooperative SAIT-consorzio delle famiglie cooperative		?
Manuale di corretta prassi igienica per la aziende della Grande Distribuzione Organizzata	Guide to Good Hygiene Practice for large-scale and organised distribution companies	IT	IT	FEDERDISTRIBUZIONE; ASSOCIAZIONE NAZIONALE COOPERATIVE DI CONSUMATORI (A.N.C.C.); ASSOCIAZIONE NAZIONALE COOPERATIVE DETTAGLIANTI (A.N.C.D.)		may-06
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della distribuzione( acquisto, scarico, identificazione, stoccaggio, preparazione ordine, carico, automezzi, spedizione) di additivi, aromi ed ingredienti	Guide to Good Hygiene Practice for the distribution of food additives and flavourings	IT	IT	ASSICC		mars-06
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della vendita dei prodotti alimentari; guida all'autocontrollo	Guide to Good Hygiene Practice for the food products retail sector	IT	IT	FIESA		1998
Manuale di corretta prassi igienica per trasporto terrestre e/o distribuzione prodotti alimentari	Guide to Good Hygiene Practice for the transportation and distribution by land of food products	IT	IT	Confederazione generale italiana del traffico e dei trasporti		apr-99
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione dello zucchero	Guide to Good Hygiene Practice for sugar production	IT	IT	ASSOZUCCHERO		mars-00
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale dei dolciari	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal confectionery sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)		janv-01
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale dei distillati e liquori	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal liquors and spirits sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)		janv-01
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale delle conserve vegetali	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal preserved vegetables sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)		janv-01
Manuale di corretta prassi igienica per le attività dell'agriturismo	Guide to Good Hygiene Practice for agritourism	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia		?
Manuale di corretta prassi igienica per le imprese agricole che esercitano attività di trasformazione e alienazione di prodotti al consumatore, al settore somministrazione di alimenti nell'agriturismo	Extension of the scope of the guide to Good Hygiene Practice for farms processing food products and selling direct to the consumer, to catering in the agri-tourism sector	IT	IT	COLDIRETTI Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti		janv-01

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica per le imprese agricole che esercitano attività di trasformazione e alienazione di prodotti al consumatore, redatto dalla confederazione nazionale coltivatori diretti	Guide to Good Hygiene Practice for farms processing food products and selling direct to the consumer	IT	IT	COLDIRETTI Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti	fev-99	
Manuale di corretta prassi igienica riguardante il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso	Guide to Good Hygiene Practice for wholesale food marketers	IT	IT	FEDERGROSSISTI	jun-98	
Manuale di corretta prassi igienica riguardante il settore della produzione artigianale dei prodotti alimentari	Guide to Good Hygiene Practice for the food products retail sector	IT	IT	FIESA, FIEPET, CONFESCERCENTI	?	
Manuale di corretta prassi igienica per il trasporto di alimenti su natante	Guide to Good Hygiene Practice for the transportation of food on boats	IT	IT	CONFARTIGIANATO Venezia; EBAV.	apr-01	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della ristorazione collettiva a bordo di navi di linea	Guide to Good Hygiene Practice for catering on board passenger vessels	IT	IT	ASSOSICILIA	?	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della somministrazione dei prodotti alimentari	Guide to Good Hygiene Practice for the food and drink dispensing sector	IT	IT	FIEPET	?	
Manuale di corretta prassi igienica per l'applicazione della normativa in materia di autocontrollo in attività di salumerie, gastronomie, pescherie, rivendite alimentari e ortofrutta	Guide to Good Hygiene Practice for application of the own-checks rules for pork butchers', delicatessens, fishmongers', food shops and fruit and vegetable shops	IT	IT	FIDO-CONFCOMMERCIO (Federazione italiana dettaglianti della alimentazione)	mars-98	
L'autocontrollo nelle industrie di trasformazione dei prodotti ittici trattati con il calore	Own-checks handbook for the processing of heat-treated fish products	IT	IT	ANCIT (Associazione nazionale conservieri ittici e delle tonnare)	mars-98	
Manuale di corretta prassi igienica per le strutture ricettive	Guide to Good Hygiene Practice for the accommodation sector	IT	IT	AICA, UNAI	?	
Manuale di corretta prassi igienica per l'applicazione della normativa di autocontrollo in occasione di feste, sagre e simili	Guide to Good Hygiene Practice for application of the own-checks rules for fairs, festivals and similar events	IT	IT	UNPLI (Unione nazionale pro loco d'Italia)	mars-99	
Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva	Guide to Good Hygiene Practice for contract catering	IT	IT	FERCO (Federazione europea della ristorazione collettiva)	1994	
Manuale di buona prassi igienica	Guide to Good Hygiene Practice for the nursery schools sector	IT	IT	FISM (Federazione italiana scuole materne)	?	
Manuale di corretta prassi igienica nelle attività di raffinazione e di confezionamento degli oli di oliva e di sansa di oliva	Guide to Good Hygiene Practice for the refining and packaging of olive oil and olive residue oil	IT	IT	ASSITOL - FEDEROLIO	janv-02	
Manuale di corretta prassi igienica nelle attività di produzione degli oli di semi	Guide to Good Hygiene Practice for the manufacture of oil from oilseeds	IT	IT	ASSITOL (Associazione italiana industria olearia)	janv-01	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale dei frantoi	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal oil-milling sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	dec-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della torrefazione caffè	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal coffee roasting sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	dec-98	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione ed il confezionamento del caffè torrefato	Guide to Good Hygiene Practice for the manufacture and packaging of roasted coffee	IT	IT	Gruppo Triveneto Torrefattori di Caffè	janv-00	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione ed il confezionamento di caffè torrefato e per il confezionamento di caffè solubile predisposto dall'associazione italiana industrie prodotti alimentari	Guide to Good Hygiene Practice for the manufacture and packaging of roasted coffee and the packaging of soluble coffee	IT	IT	Ass. Italiana Industrie Prodotti Alimentari e Ass. Nazionale Torrefattori Caffè	may-99	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore ortofruccolo-agrumicolo predisposto dall'U.N.A.C.O.A	Guide to Good Hygiene Practice for the fruit, citrus fruit and vegetable sector	IT	IT	Unione nazionale associazioni coltivatori ortofruccicoli e agrumari (U.N.A.C.O.A)	apr-99	
Manuale di corretta prassi igienica destinato alle aziende di trasformazione industriale del pomodoro	Guide to Good Hygiene Practice for industrial tomato processing	IT	IT	Associazione italiana industrie prodotti alimentari	apr-99	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore ortofruccolo	Guide to Good Hygiene Practice for the fruit and vegetable sector	IT	IT	Federazione Trentina della Cooperative & Associazione Produttori Agricoli Trentini, APOT	may-99	
Manuale di autocontrollo per la corretta prassi igienica ad uso degli operatori dei mercati ortofruccicoli all'ingrosso	Own-checks handbook for good hygiene practice for fruit and vegetable wholesalers	IT	IT	FEDAGRO	janv-99	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di olio vergine di oliva presentato	Guide to Good Hygiene Practice for the manufacture of virgin olive oil	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	dec-98	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di conserve vegetali stabilizzate mediante trattamenti termici	Guide to Good Hygiene Practice for the production of heat-treated preserved vegetables	IT	IT	ANICAV	fev-99, incl. rev. 2006	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della vendita all'ingrosso dei prodotti ortofruccicoli	Guide to Good Hygiene Practice for the fruit and vegetable wholesaling sector	IT	IT	ASSOGROSSISTI (Associazione nazionale dei grossisti Italia mercati)	janv-00	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore oleario	Guide to Good Hygiene Practice for the oil sector	IT	IT	Consorzio nazionale degli olivicoltori (CNO)	dec-99	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle margarine, grassi da spalmare e relative miscele	Guide to Good Hygiene Practice for margarine, spreadable fats and mixtures of fats	IT	IT	ASSITOL (Associazione italiana industria olearia)	janv-00	
Manuale di corretta prassi igienica per la trasformazione e commercializzazione di prodotti ortofruccicoli	Guide to Good Hygiene Practice for the processing and marketing of fruit and vegetable products	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	jun-99	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica per i centri di lavorazione e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli freschi, surgelati, di IV gamma, degli agrumi della frutta a guscio ed essiccata	Guide to Good Hygiene Practice for processing and packaging centres for fresh, frozen, washed-cut-and-packed fruits and vegetables, citrus fruits, nuts and dried fruit	IT	IT	Associazione nazionale esportatori i, portatori frtofrutticoli e agrumari (ANEIOA)	jun-99	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di carne e prodotti carnei nelle aziende agricole	Guide to Good Hygiene Practice for the production of meat and meat products	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	?	
Manuale di corretta prassi igienica e linee guida per l'adozione del sistema HACCP nella gestione di esercizi di macelleria	Guide to Good Hygiene Practice and guidelines for the adoption of the HACCP system in the management of butchers' shops	IT	IT	Confraternita di S. Maria della Quercia dei Macellai di Roma	jun-98	
Manuale di corretta prassi igienica in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP nella gestione degli esercizi di macelleria	Guide to Good Hygiene Practice and guidelines for the application of the HACCP principles in the management of butchers' shops	IT	IT	Confraternita di S. Maria della Quercia dei Macellai di Roma - Onlus	39356	
Manuale di corretta prassi igienica per le attività di macelleria	Guide to Good Hygiene Practice for butchers	IT	IT	FEDERCARNI	?	
Manuale di corretta prassi igienica per le case di cura private	Guide to Good Hygiene Practice for private medical establishments	IT	IT	Associazione Italiana Ospedali Privati (AIOP)	janv-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle associazioni religiose e degli istituti socio-sanitari	Guide to Good Hygiene Practice for religious associations and social and healthcare institutes	IT	IT	ARIS	janv-98	
Manuale di corretta prassi igienica sulle acque minerali naturali confezionate	Guide to Good Hygiene Practice for bottled natural mineral waters	IT	IT	MINERACQUA	1997	
Manuale di corretta prassi igienica per l'industria delle bevande analcoliche	Guide to Good Hygiene Practice for the soft drinks industry	IT	IT	Associazione Italiana tra gli industriali delle bevande analcoliche (ASSOBIBE)	jun-98	
Manuale di corretta prassi igienica e schede HACCP per l'industria della birra e del malto	Guide to Good Hygiene Practice for the beer and malt industry	IT	IT	Associazione degli industriali della birra e del malto (ASSOBIRRA)	jun-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore enologico	Guide to Good Hygiene Practice for the wine sector	IT	IT	FEDERVINI, ASSOENOLOGI, UNIONVINI	mars-99	
Manuale di corretta prassi igienica per i settori vini, spiriti, frutta all'alcol, sciroppi, aceti	Guide to Good Hygiene Practice for the wines, spirits, fruits-in-alcohol, cordials and vinegars sectors	IT	IT	FEDERVINI	fev-99	
Manuale di corretta prassi igienica e schede HACCP per l'industria della birra e del malto per il trasporto, lo stoccaggio e la miscita della birra	Supplements to the guide to Good Hygiene Practice and HACCP sheets for the beer and malt industry for the transportation, storage and dispensing of beer	IT	IT	Associazione degli Industriali della Birra e del Malto	jul-99	
Manuale di corretta prassi igienica del processo produttivo degli alcolici e delle acquaviti	Guide to Good Hygiene Practice for the production of alcoholic drinks and spirits	IT	IT	Associazione Nazionale industriali distillatori di alcolici e di acquaviti & Istituto Nazionale Grappa	nov-98	



Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica per le aziende viti-vinicole	Guide to Good Hygiene Practice for wine producers	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	oct-99	
Manuale di corretta prassi igienica e HACCP per i prodotti dolciari	Guide to Good Hygiene Practice and HACCP for confectionery products	IT	IT	Associazione Industrie Dolciarie Italiane (AIDI)	janv-07	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della molitura	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal milling sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	fev-99	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione e stoccaggio di cereali	Guide to Good Hygiene Practice for production and storage of cereals	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	jun-99	
Manuale di corretta prassi igienica per la pasticceria artigianale	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal confectionery sector	IT	IT	Confederazione pasticceri italiani (CONPAIT)	may-99	
Manuale di corretta prassi igienica per la pasticceria artigianale	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal confectionery sector	IT	IT	FIPE, FAITA, FEDERALGERGHI	?	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pasticceria	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal confectionery sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	dec-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della produzione e commercializzazione dei semilavorati per panificazione e pasticceria	Guide to Good Hygiene Practice for the production and marketing of semi-finished products for baking and confectionery	IT	IT	Associazione Italiana dell'Industria Olearia (ASSITOL)	oct-99	
Manuale di corretta prassi igienica per l'industria molitoria	Guide to Good Hygiene Practice for the milling industry	IT	IT	Associazione industriali mugnai e pastai d'Italia (ITALMOPA)	03 2008	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della panificazione e prodotti da forno	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal bread and bakery products sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	nov-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore della panificazione industriale	Guide to Good Hygiene Practice for the industrial bread-making sector	IT	IT	Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA)	feb-08	
Manuale di corretta prassi igienica per le aziende di stoccaggio di cereali e proteoleaginose	Guide to Good Hygiene Practice for storage of cereals and proteoleaginous crops	IT	IT	Unione nazionale cereali oleaginose e proteiche (U.N.A.C.O.P.)	dec-99	
Manuale di corretta prassi igienica per le riserie non parboiled	Guide to Good Hygiene Practice for non-parboiled rice	IT	IT	AIRI, CCIAA, CNA	dec-00	
Manuale di corretta prassi igienica riguardante il settore artigianale della gelateria	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal ice-cream sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	?	
Manuale volontario di corretta prassi igienica per le aziende del settore lattiero-caseario	Voluntary Handbook of Good Hygiene Practice for the milk/cheese sector	IT	IT	ASSOLATTE	1998	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pizzeria	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal pizza sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	nov-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della rosticceria gastronomia	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal gastronomic catering sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	oct-98	
Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione	Guide to Good Hygiene Practice for the restaurant trade	IT	IT	FIPE, FAITA, FEDERALB, ERGHI, CONFCOMM	jun-98	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica per la gastronomia	Guide to Good Hygiene Practice for the gastronomy sector	IT	IT	FIPE, FAITA, FEDERALB, ERGHI, CONFCOMM	jun-98	
Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pasta alimentare	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal pasta sector	IT	IT	EBNA (Ente Bilaterale Nazionale Artigianato)	nov-98	
Manuale di corretta prassi igienica per l'imballaggio delle uova	Guide to Good Hygiene Practice for egg packing	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	?	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione del miele	Guide to Good Hygiene Practice for honey production	IT	IT	Unione nazionale associazioni apicoltori italiani (UNAPI), Federazione apicoltori italiani (FAI)	oct-98	88-86296-04-5
Linee guida per l'applicazione dei principi generali di igiene e del sistema HACCP nell'industria della pastificazione	Guidelines for application of the general rules of hygiene and the HACCP system in the pasta industry	IT	IT	Unione industriali pastai italiani (UNIFI)	sept-98	
Manuale HACCP, procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici nella produzione di gelato artigianale	Handbook of HACCP procedures for the control and surveillance of critical points in artisanal ice-cream making	IT	IT	Consorzio Gelato Artigianale Latte Fresco Trentino (SCARL)	?	
Manuale di corretta prassi igienica per la gelateria artigianale	Guide to Good Hygiene Practice for artisanal ice-cream making	IT	IT	FIPE	jun-98	
Manuale di corretta prassi igienica per le produzioni lattiero-casearie artigianali e d'alpeggio	Guide to Good Hygiene Practice for the artisanal/on-farm production of milk and milk products	IT	IT	Federazione Regionale COLDIRETTI Lombardia	?	
Manuale di corretta prassi igienica per le industrie produttrici di conserve vegetali all'aceto, all'olio, in salamoia e specialità affini	Guide to Good Hygiene Practice for industries producing preserved vegetables	IT	IT	Associazione italiana industrie prodotti alimentari (AIIPA)	jun-02	
Manuale di corretta prassi igienica sul confezionamento di funghi essiccati	Guide to Good Hygiene Practice for the packaging of dried mushrooms	IT	IT	Associazione italiana industrie prodotti alimentari (AIIPA)	fev-02	
Manuale di corretta prassi igienica per la gestione dei pasti ospedalieri non prodotti in loco	Guide to Good Hygiene Practice for hospitals concerning manufacturing of meals produced outside	IT	IT	Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione del dipartimento di prevenzione della ASL Napoli 1	?	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di preparati per brodo, minestre, estratti e prodotti affini	Guide to Good Hygiene Practice for the production of preparations of extracts for soups, bouillon and other similar products	IT	IT	AIPP	jun-03	
Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di conserve vegetali stabilizzate mediante trattamenti termici (conserve vegetali appertizzate)	Guide for Good Hygiene Practice for production of preserved vegetables products obtain by heat treatments	IT	IT	Associazione Nazionale industriali distillatori conserve alimentari	mars-99	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale di corretta prassi igienica per l'applicazione della normativa in materia di autocontrollo e di rintracciabilità in attività di salumerie, gastronomie, pescherie, rivendite alimentari e ortofrutta	Guide to Good Hygiene Practice for the implementation of self-control and traceability in retail shops such as delicatessen shops, take away shops, fishery, fruits, vegetables and other type of retail shops	IT	IT	FIDA	janv-05	
Linee guida per l'implementazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità nei settori del commercio al dettaglio	Guideline for the implementation of a traceability system in retail sector	IT	IT	FIDA	janv-05	
Manuale di corretta prassi igienica per gli integratori alimentari e i prodotti salutistici	Guide for Good Hygiene Practice for food supplements and special medical/health purposes	IT	IT	FEDER, SALUS	dec-04	
Manuale di corretta prassi igienica per la prevenzione dei rischi igienico-sanitari nella produzione enologica siciliana	Guide to Good Hygiene Practice for the preservation of hygiene risks in the vine production in Sicily	IT	IT	L'istituto regionale della Vite e del Vino	sept-03	
Manuale di corretta prassi igienica per i centri di lavorazione e trasformazione della nocciola	Guide to Good Hygiene Practice for the centres for production and processing of nuts	IT	IT	A.PRO.N.VIT	Aug-07	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti	Guide to Good Hygiene Practice for food vending machines according to temperature	IT	IT	CONVIDA (Associazione Italiana Distribuzione Automatica)	feb-08	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione di acqua in boccioni	Guide to Good Hygiene Practice for food vending machines	IT	IT	CONVIDA (Associazione Italiana Distribuzione Automatica)	feb-08	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti conservati in legame di temperatura	Guide to Good Hygiene Practice for bottled water vending machines	IT	IT	CONVIDA (Associazione Italiana Distribuzione Automatica)	feb-08	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti	Guide to Good Hygiene Practice for food	IT	IT	Confida – Ass. Italiana Distribuzione Automatica	02 2008	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione acqua in boccioni	Guide to Good Hygiene Practice for drink Water in bottle	IT	IT	Confida – Ass. Italiana Distribuzione Automatica	02 2008	
Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti conservati in legame di temperatura	Guide to Good Hygiene Practice for the automatic distribution of food preserved by controlled temperature	IT	IT	Confida – Ass. Italiana Distribuzione Automatica	02 2008	
Manuale per il settore della panificazione industriale	Guideline for field of industrial bakery	Italy	Italian	AIIPA(Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari)		
Manuale per le imprese agricole	Guideline for farms	Italy	Italian	CIA( Confederazione Italiana Agricoltori)		
Manuale per l'industria molitoria	Guideline for milling industry	Italy	Italian	ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia		
Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari	Guideline for traceability and general hygiene food	Italy	Italian	COLDIRETTI - Confederazione Nazionale Coldiretti)		

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Manuale per la distribuzione automatica di alimenti	Guideline for automatic distribution of food	Italy	Italian	CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica		
Manuale per la distribuzione automatica di acqua in boccioni	Guideline for automatic distribution of water in bottle	Italy	Italian	CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica		
Manuale per la distribuzione di alimenti conservati in legame di temperatura	Guideline for automatic distribution of food stored in bond temperature	Italy	Italian	CONFIDA - Associazione italiana distribuzione automatica		
Manuale per la produzione e il confezionamento di caffè torrefatto e per il confezionamento di caffè	Guideline for the production and packaging of roasted coffee and packaging of coffee	Italy	Italian	AIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari e ANT - Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè		
Konservuotų vaisių ir daržovių geros higienos praktikos taisyklės	Guide to Good Hygiene Practice for canned fruit and vegetables establishments	LT	LT	PATVIRTINTA, Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	
Šviežių vaisių ir daržovių didmeninės prekybos įmonių geros higienos praktikos taisyklės	Guide to Good Hygiene Practice for canned fruit and vegetables warehouses	LT	LT	PATVIRTINTA, Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	
Geros higienos praktikos taisyklės grūdų suprikimo, paruošimo ir saugojimo įmonėms	Guide to Good Hygiene Practice for grain preparation and storage establishments	LT	LT	PATVIRTINTA, Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	
Geros higienos praktikos taisyklės natūralaus mineralinio ir šaltinio vandens gamybos įmonėms	Guide to Good Hygiene Practice for mineral and spring water establishments	LT	LT	PATVIRTINTA, Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	
Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms	Guide to Good Hygiene Practice for catering establishments	LT	LT	Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	ISBN: 9955-9535-5-1
Duonos ir pyrago kepimo įmonių geros higienos praktikos taisyklės	Guide to Good Hygiene Practice for bakery establishments	LT	LT	Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	ISBN: 9955-09-662-4
Geros higienos praktikos taisyklės maisto produktų prekybos įmonėms	Guide to Good Hygiene Practice for food retail establishments	LT	LT	Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	ISBN: 9955-9535-7-8
Geros higienos praktikos taisyklės aromatizuotų gėrimų gamybos įmonėms	Guide to Good Hygiene Practice for soft drinks establishments	LT	LT	Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	
Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės	Guide to Good Hygiene Practice for confectionary establishments	LT	LT	Ministry of health of the republic of Lithuania	2004	ISBN: 9955-09-711-6
Labas higiēnas prakses vadlīnijas dzīvnieku asins savākšanai un pārstrādei	Guidelines of Good Hygiene Practice for collection and processing of animal blood	LV	LV	Working group	15.05.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas trušu audzēšanā, pirmapstrādē un realizācijā bioloģiskajā lauksaimniecībā	Guidelines of Good Hygiene Practice for rearing, primary treatment and distribution of rabbits in organic farming	LV	LV	association	15.05.2007.	-

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Labas higiēnas prakses vadlīnijas kaltētu garšaugu, tējas un ārstniecības augu pirmapstrādei, pārstrādei un realizācijai bioloģiskajā lauksaimniecībā	Guidelines of Good Hygiene Practice for primary treatment, processing and distribution of dried flavoring herbs, herbal tea and medicinal herbs in organic agriculture	LV	LV	association	15.05.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas augļu un ogu pārstrādei un raudzētu alkoholisko dzērienu ražošanai no pašsaražotās augļu – ogu produkcijas	Guidelines of Good Hygiene Practice for processing of fruits and berries and production of fermented spirit beverages from own produced fruits and berries	LV	LV	association	22.02.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem	Guidelines of Good Hygiene Practice for public catering establishments	LV	LV	Working group	22.02.2007.	-
Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām	Guidelines of Good Hygiene Practice and Self-check for closed catering establishments, mobile and provisional premises	LV	LV	Working group	2007.; updated: 22.03.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas gaļas ieguvei mobilajā kautuvē	Guidelines of Good Hygiene Practice for production of meat at a mobile slaughterhouse	LV	LV	association	22.02.2007.	-
Labas ražošanas prakses vadlīnijas strausu saimniecībām	Guidelines of Good Hygiene Practice for ostrich farms	LV	LV	association	22.02.2007.	-
Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas konditorejas un kulinārijas ražošanas uzņēmumos	Guidelines of Good Hygiene Practice for confectionery and precooked food establishments	LV	LV	association	22.02.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas svaigpiena ražošanai saimniecībās Latvijā un izplatīšanai Latvijā	Guidelines of Good Hygiene Practice for fresh milk production on farms in Latvia and for distribution in Latvia	LV	LV	association	22.02.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas zvejas produktu ražošanai mājas apstākļos	Guidelines of good hygiene practice for domestic production of fishery products	LV	LV	Working group	22.02.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas alus nozarei	Guidelines of good hygiene practice for brewage	LV	LV	Working group	22.02.2007.	-
Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas ražošanai mājas apstākļos	Guidelines of good hygiene practice for domestic production of food	LV	LV	Working group	22.02.2007.	-
Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas piena pārstrādes uzņēmumiem	Guidelines of good hygiene and production practice for milk processing establishments	LV	LV	association	22.02.2007.	-
Biškoptības produktu primārās ražošanas vadlīnijas	Guidelines for primary production of beekeeping products	LV	LV	Working group	08.05.2007.	-
Augļu, ogu un dārzeņu pārstrādes labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas	Guidelines of good hygiene and production practice for fruit, berry and vegetable processing	LV	LV	Working group	08.05.2007.	-

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Labas higiēnas prakses vadlīniju izstrāde graudaugu, eļļas augu un pākšaugu primārā ražošanā	Preparation of guidelines of good hygiene practice for primary production of cereals, oleaginous plants and pulses	LV	LV	association	08.05.2007.	-
Putnu gaļas pārstrādes labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas	Guidelines of good hygiene and production practice for poultry meat processing	LV	LV	association	08.05.2007.	-
Atdzesētu, rūpnieciski ražotu gatavo produktu labas higiēnas prakses vadlīnijas	Guidelines of good hygiene practice for commercial ready-to-eat products	LV	LV	Working group	08.05.2007.	-
Dārzeņu produkcijas primārās ražošanas un pirmāpstrādes labas higiēnas prakses vadlīnijas	Guidelines of good hygiene practice for primary production and pre-treatment of vegetables	LV	LV	association	08.05.2007.	-
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux bouchers charcutiers	Guide to Good Hygiene Practice: Meat	LU	DE FR	Centre de promotion et de recherche der Handwerkskammer, Chambre de	1999	
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux traiteurs et restaurateurs	Guide to Good Hygiene Practice: Meat	LU	DE FR	Chambre de metiers Grand-Duche de Luxembourg	1999	
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux boulangers et pâtisseries	Guide to Good Hygiene Practice: Bakery, Confectionery	LU	DE FR	Chambre de metiers Grand-Duche de Luxembourg	1999	
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux pâtisseries-confiseurs et	Guide to Good Hygiene Practice: Confectionery , Ice-cream	LU	DE FR	Chambre de metiers Grand-Duche de Luxembourg	1999	
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux meuniers	Guide to Good Hygiene Practice: Milling	LU	DE FR	Chambre de metiers Grand-Duche de Luxembourg	1999	
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux stations-service	Guide to Good Hygiene Practice: Petrol- station-stores	LU	DE FR	Chambre de metiers Grand-Duche de Luxembourg	2001	
Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux brasseries		LU		Fédération des brasseurs luxembourgeois		
Guide de bonnes pratiques pour établissements du secteur de soins		LU		Entente des hôpitaux		
Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour établissements de restauration	Guide to Good Hygiene Practice: in the HORESCA sector	LU		HORESCA		
	Code for the hygienic production and packaging of granulated sugar	NL	NL	Suikerstickting Nederland	sept-01	
Hygiēncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen	Guide to Good Hygiene Practice: Framework code for catering in hospitals and care centres for the elderly	NL	NL	Voedingscentrum	oct-08	
Hygiēncode voor de visdetailhandel	Guide to Good Hygiene Practice for fishmongers	NL	NL	Productschap Vis	janv-04	
Hygiēncode voor de broodbakkerij en de banketbakkerij	Guide to Good Hygiene Practice for bakers and confectioners	NL	NL	Nederlands Bakkerij Centrum	jun 2008	ISBN: 90-74987-09-8
Keurslager hygiēncode	Code of hygiene: HACCP workbook "De Keurslagers"	NL	NL	Vereniging van Keurslagers	aug-02	
Hygiēncode voor het poeliersbedrijf	Guide to Good Hygiene Practice for poultry retailing	NL	NL	Productschappen Vee, Vlees en Eieren	aug-02	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Hygiënecode natuurlijk mineraal-en bronwater	Guide to Good Hygiene Practice for natural mineral waters and spring waters Guidelines for applying HACCP within the natural mineral waters and spring waters industry	NL	NL	Vereniging Nederlandse Frisdranken industrie (NFI)	jun-02	
Hygiënecode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel	Guide to Good Hygiene Practice for small-scale dairy retailing	NL	NL	Productschap Zuivel	feb-03	
Kadercode voor de gedistilleerd en wijnsector, uitsluitend voor zover die code betrekking heeft op de gedistilleerd	Framework code for distilleries	NL	NL	Productschap voor gedistilleerde dranken	aug-95, mar-03	
Hygiënecode Transport, opslag en distributie van levensmiddelen	Guide to Good Hygiene Practice for the hygienic transportation, storage and distribution of foodstuffs	NL	NL	Transport en Logistiek Nederland	1.10. 2007	
Hygiënecode Groothandel in Dranken en Horecabenoedigheden	Guide to Good Hygiene Practice for the wholesale trade in beverages and catering requisites	NL	NL	Productschap Dranken	dec-01	
Hygiënecode voor de horeca	Guide to Good Hygiene Practice for hotel, restaurant, café, bar	NL	NL	Bedrijfschap Horeca en Catering	sept-07	
Hygiënecode frisdranken	Framework code for soft drinks: Guide for applying HACCP within the soft drinks industry	NL	NL	Vereniging Nederlandse Frisdrankenindustrie (NFI)	jul-02	
HACCP in de mouterij en brouwerij	Guide to Good Hygiene Practices for malting and brewing	NL	NL	Centraal Brouwerij Kantoor	nov-02	
Hygiënecode voor de ijsbereiding	Guide to Good Hygiene Practice for ice-cream preparation	NL	NL	Bedrijfschap Horeca en Catering	mars-98	
Hygiënecode Eieren voor verzamelaars, pakstations en grossiers	Guide to Good Hygiene Practice for egg gatherers, packers and wholesalers	NL	NL	Productschappen Vee, Vlees en Eieren	nov-96, mar-02	
Hygiënecode voor eiproductenfabrikanten en -handelaren	Guide to Good Hygiene Practice for manufacturers and sellers of egg products	NL	NL	Productschappen Vee, Vlees en Eieren	janv-98	
Hygiënecode voor het slagersbedrijf	Good Hygiene Practice for butchers	NL	NL	Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie	apr-05	
Hygiënecode voor windmolens, watermolens en ambachtelijke maalderijen, malend voor menselijke consumptie	Guide to Good Hygiene Practice for windmills, watermills and traditional mills milling products for human consumption	NL	NL	Ambachtelijk korenmolenaars Gilde (AKG) Gilde van vrijwillige molenaars (GVM)	jun 2008	
Hygiënecode voor de graan-, zaden- en peulvruchten collecterende, verwerkende en afleverende industrie	Guide to Good Hygiene Practice for the collecting, processing and supplying of grains, seeds and legumes	NL	NL	Koninklijke Vereniging Het Comité van Graanhandelaren	sept-09	
Hygiënecode binnenvaart Levensmiddelen en Dievoeders	Guide to Good Hygiene Practice on barges	NL	NL	Centraal Bureau voor de Rijn- en binnenvaart	feb 2009	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonunits, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbrengmaaltijden	Guide to Good Hygiene Practice for hospitals, kindergarten, social-treatment centre	NL	NL	Voedingscentrum Nederland		
					dec-01	
Hygiëncode voor de AGF-detailhandel	Guide to Good Hygiene Practice for small retail shops and mobile shops selling fruit and vegetables	NL	NL	Productschap Tuinbouw		
					apr-02	
Hygiëncode voor de wijnsector	Guide to Good Hygiene Practice for the wine sector	NL	NL	Productschap Wijn		
					mars-03	
NAO hygiëncode kleinverpakkers van ongeschilde aardappelen	Guide to Good Hygiene Practice for small packages of unpeeled potatoes	NL	NL	Nederlandse Aardappel Organisatie (NAO)		
					aug-03	
Hygiëncode Stichting Overlegplatform Restaurantketens (STOR)	Guide to Good Hygiene Practice for restaurant chain	NL	NL	Stichting Overlegplatform Restaurantketens (STOR)		ISBN: 90-9017744-2
					sept-03	
Hygiëncode voor de contractcatering	Hygiene-code for contract catering	NL	NL	VENECA		
					aug-04	
Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen, woonvormen, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbrengmaaltijden	Guide to Good Hygiene Practice for hospitals, kindergarten, social-treatment centre	NL	NL	Voedingscentrum Nederland		
					mars-04	
Hygiëncode voedselveiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen	Good Hygiene Practice for food safety system of petrol stations	NL	NL	Vereniging Nederlandse Petroleumindustrie		
					jul 2008	
Hygiëncode voor ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddestoelen	Guide to Good Hygiene Practice for uncut fresh vegetables, fruit and mushrooms	NL	NL	Productschap Tuinbouw		
					oct-08	
CBL Hygiëncode	Guide to Good Hygiene Practice for supermarkets	NL	NL	Centraal Bureau Levensmiddelenhandel		
					apr-02	
Hygiëncode ambulante handel verkoop eet- en drinkwaren	Good Hygiene Practice for house to house sales of food and drinks	NL	NL	Hoofdbedrijfschap detailhandel		
					jun-04	
Voedselveiligheid certificaat akkerbouw(VVAK)	Good Hygiene Practice for storage and transfer for edible oil and fat	NL	NL	Vereniging van Onafhankelijke Tanksopslagbedrijven(VOTOB)		
					apr-03	
Hygiëncode voor op-en overslag van eetbare oliën en vetten	Certificate in field cropping	NL	NL			
					mai-06	
EurepGap IFA Schema Plantaarding	Good Hygiene Practice for plant primary production	NL	NL	EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH		Code Ref.: IF 2.0 CP
					2.0 march-05	
Hygiëncode voor aan boord van een vaartuig gekookte schaal- en schelpdieren	Guide to Good Hygiene Practice for cooking of crustaceans and molluscs on board of vessels	NL	NL	Productschap Vis		
					sept-07	
Hygiëncode voor Verzend- en zuiveringscentra	Guide to Good Hygiene Practice for dispatch and purification centres	NL	NL	Productschap Vis		
					nov-07	
Voedsel- en Voederveiligheid Akkerbouw (VVAK)	Food- and Feed safety Arable Farming	NL	NL	Certificeringsoverleg Akkerbouw / Productschap Akkerbouw		n.a.
					seizoen 2007/2008	
Kwaliteit Regeling IKB Nederland varkens	Quality System IKB Netherlands Pigs	NL	NL	De Groene Belangenbehartiger B.V.		n.a.
					ersion no.7.5 (march 2008)	



Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Regeling IKB Varken	Integrated chain control and quality scheme for pigs	NL	NL	CBD B.V.	Version 2.0 (dec 2008)	n.a.
Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, poradnik dla przedsiębiorcy	GHP/GMP guide and HACCP system as tools ensuring food health safety, guidelines for food retailers	PL	PL	FAPA		ISBN: 83-2003-88010-48-4
Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego	GMP/GHP and HACCP system implementation guide for institution of collective nourishment (food serving establishments)	PL	PL	FAPA		ISBN: 83-2003-88010-483-3
Kuchnia serwuje system HACCP, Poradnik wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych	Kitchen serves HACCP system – guide for GHP/GMP and HACCP system implementation at institution of collective nourishment (food serving establishments) and catering companies	PL	PL	Gastropol group sp. Zo.o		ISBN: 83-2004-920721-0-3
Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego, poradnik dla kierujących zakładem	HACCP system implementation in small and middle size food sector entrepreneurs, guides for managers	PL	PL	FAPA		ISBN: 83-2003-88010-53-0
Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego	HACCP regulations for food plants, food operators and institution of collective nourishment (food serving establishments)	PL	PL	Publikacja powstała z inicjatywy głównego inspektora sanitarnego		2004
Poradnik dla właścicieli piekarni i cukierni do wprowadzania GMP/GHP oraz zasad systemu HACCP	GMP/GHP, HACCP system implementation guides for bakery and confectionary owners	PL	PL	Handlowo-usługowa spółdzielnia samopomoc chłopska		ISBN: 83-2004-919549-3-5
Przewodnik dobrej praktyki higienicznej i przetwórczej w branży mleczarskiej	Guide of Good Hygiene and Processing Practice in Dairy Sector	PL	PL, EN	Związek prywatnych przetwórców mleka		ISBN 83-39022-917997-1-9
Przewodnik ustanawiania i wdrażania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (w tym systemu HACCP) oraz jego oceny i utrzymywania dla producentów żywności i ich kooperantów w łańcuchu żywnościowym (wytyczne)	Guide on establishing and implementation of food safety management system (including HACCP system) and its assessment and maintenance for food producers and its cooperates in food chain (guidelines)	PL	PL	Polski Rejestr Statków Biuro Certyfikacji	1st edition 2009	ISBN 978-83-7664-013-6
Código de boas práticas de higiene para a restauração	Guide to Good Hygiene Practice for the catering sector	PT	PT	UNIHSNOR		?
Código de boas práticas de higiene para a restauração pública	Guide to Good Hygiene Practice for restaurants	PT	PT	ARESP		?

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Código de boas práticas de higiene das águas minerais naturais e das águas de nascente	Guide to Good Hygiene Practice for natural mineral waters and spring waters	PT	PT	APIAM		
Código de boas práticas de higiene para a restauração colectiva	Guide to Good Hygiene Practice for canteens	PT	PT	ARESP		
Guia para a aplicação do sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos na indústria de águas minerais naturais e de águas de nascente	Guide for application of the HACCP system in the natural mineral waters and spring waters industry	PT	PT	APIAM		
Código de boas práticas de higiene para as cafetarias e similares	Guide to Good Hygiene Practice for cafeterias and similar establishments	PT	PT	ARESP		
Código de boas práticas para o processamento tecnológico dos azeites virgens	Guide to Good Hygiene Practice for virgin oils production	PT	PT	CT39 Comissão Técnica de Normalização Gorduras, Óleos e Sementes de Oleaginosas		
Código de boas práticas para a indústria de óleos e gorduras vegetais refinados	Guide to Good Hygiene Practice for refined vegetable oils and fats	PT	PT	CT39 Comissão Técnica de Normalização Gorduras, Óleos e Sementes de Oleaginosas		
Código de boas práticas de higiene para a indústria de gorduras, margarinas e cremes de barrar	Guide to Good Hygiene Practice for industry producing vegetable fats, margarine and spreadable fats	PT	PT	CT39 Comissão Técnica de Normalização Gorduras, Óleos e Sementes de Oleaginosas		
Boas praticas de produção de gelados	Guide to Good Hygiene Practice for Ice-cream production	PT	PT	ANIGA		
Código de boas práticas de higiene indústria de leite e produtos lácteos	Guide to Good Hygiene Practice for dairy and milk industry	PT	PT	ANIL		
Guia de boas práticas, higiene, segurança e controlo alimentar	Guide to Good Practice for food hygiene, safety and control	PT	PT	AHP, CRISTAL		
Código de boas práticas da distribuição alimentar	Guide to Good Hygiene Practice for food distribution	PT	PT	APED		
Código de boas práticas de higiene e fabrico, sector da panificação e pastelaria	Guide to Good Hygiene and Manufacturing Practice for the bakery and pastry sector	PT	PT	ACIP		
Código de boas práticas de higiene, para o serviço de alimentação escolar	Guide to Good Hygiene Practice for school catering (or canteens)	PT	PT	Propriedade-associação de desenvolvimento do concelho de espinho, Elaboração		
Código de boas práticas de higiene, para o serviço de alimentação escolar	Guide to Good Hygiene Practice for school catering (or canteens)	PT	PT	Propriedade-associação de desenvolvimento do concelho de		
Código de boas práticas de conservas de sardinha e de tipo sardinha	Guide to Good Hygiene Practice for canned sardines	PT	PT	Associação de Indústria Alimentar pelo Frio		
Código de boas práticas de higiene no processamento de Citrinos para a Comercialização em fresco	Guide to Good Hygiene Practice for lemon	PT	PT	Uniprofrutol - União de Produtores Horto - Frutícolas do Algarve		
Código de boas práticas higiene e segurança alimentar transporte de alimentos	Guide to Good Hygiene Practice for transportation of food	PT	PT	ARESP Associação da Restauração e similares de Portugal		

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Código de boas práticas de higiene e Guia prático de aplicação do HACCP para as indústrias de refrigerantes, sumos de frutos e nectares	Guide to Good Hygiene Practice and HACCP system implementation for the sector of fresh drinks and fruit juices	PT	PT	ANIRSF Associação Nacional dos Industriais de Refrigerantes e Sumos de Frutos	2007	
Código de Boas Práticas de Conservas de Sardinha e Tipo Sardinha		PT	PT	Associação da Industria Alimentar pelo Frio (ALIF)	38961	
Código de Boas Práticas de Higiene no Processamento de Citrinos para Comercialização em Fresco		PT	PT	União dos Produtores Horto Frutícolas do Algarve (Uniprofrutal)	mars-07	
Código de Boas Práticas da		PT	PT	Associação Portuguesa de Empresas	mars-07	
Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos		PT	PT	Associação de Restauração e Similares de Portugal (ARESP)	mars-08	
Código de Boas Práticas de Higiene e		PT	PT	Associação Nacional dos Industriais	mars-08	
Código de Boas Práticas de Higiene e Guia de Aplicação do HACCP para a Indústria de Águas minerais e de Águas de Nascente		PT	PT	Associação Portuguesa dos Industriais de Águas Minerais Naturais e de Nascente	39600	
Código de Boas Práticas de Higiene		PT	PT	Associação Nacional dos Industriais	39600	
Manual de Segurança Alimentar		PT	PT	Associação Comercial de Braga	39661	
Código de Boas Práticas de Higiene e		PT	PT	Associação Portuguesa de Hotelaria	39753	
Código de Boas Práticas para a Restauração		PT	PT	Associação dos Industriais Hoteleiros e Similares do Algarve	40118	
Código de Boas Práticas na Exploração		PT	PT	Confederação dos Agricultores de	40148	
Ghid de bune practici în agricultură	Guide of good agricultural practices	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania	2006	
Ghid de bune practice de igienă în panificație	Guide of good hygiene practices in bakery	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries (ROMPAN)	2005	ISBN: 973 0 04027 3
Ghid de bune practici – Sistemul de siguranța alimentelor HACCP –	Guide of good practices – HACCP – Food safety system in public food	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania		ISBN: 978-873-7765-41-3
Ghid de bune practici de igienă și producție în industria laptelui și produselor lactate	Guide of good hygiene and production practices in milk and milk products industry	RO	RO	Romanian Food Business Association in Milk Industry (APRIL)	2007	ISBN: 978 973 7714 38 1
Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor – managementul siguranței	Guide of good practice for food safety – food safety management –	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania	2005	ISBN: 973-7765-15-x
Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor – managementul siguranței alimentelor – Industria de morărit –	Guide of good practice for food safety – food safety management – Milling Industry – Maize	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania (ANAMOR)	2005	ISBN: 973-7765-15-x
Ghid de bune practici pentru industria de morărit – fortifierea făinii	Guide of good practices for milling industry – flour fortification	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania	2007	ISBN: 978-973-7765-46-8
Ghid de bune practici de igienă în patiserie și cofetărie	Guide of good hygiene practices for pastry and confectionary products	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries (ROMPAN)	2005	ISBN: 973 0 04276 4
Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor - Sistemul de siguranța	Guide of good practices for food safety – HACCP – Food safety	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania	2006	ISBN: 973 7765 25 7
Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor – managementul siguranței	Guide of good practice for food safety – food safety management –	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania	2005	ISBN: 973 7765 11 7
Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor – managementul siguranței	Guide of good practice for food safety – food safety management –	RO	RO	National Association of Milling and Bakery Industries – Romania	2006	ISBN: (10) 973 7765 30 3

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Ghid de bune practici de igienă și producție pentru sectorul de procesare a cărnii	Guide of good hygiene and production practices for meat processing industry	RO	RO	Romanian Meat Association (ARC)	2006	ISBN (10) 973 87656 1 7
Ghid de bune practici de igienă în industria zahărului	Guide of good hygiene practices in sugar industry	RO	RO	Association of Food Bussiness Operators in sugar industry	2006	ISBN: 978-973-8942-16-15
Ghid de bune practici de igienă în industria conservelor din legume și fructe	Guide of good hygiene practices in the Industry of canned fruit and vegetables	RO	RO	Association of Food Bussiness Operators in canned fruit and vegetables industry	2006	
Ghid de bune ractice privind retragerea/rechemarea produselor alimentare de pe piata	Guide of good practice for withdrawn/recall of food products from the market	RO	RO	Romanian Federation of Food Business Industry – Romalimenta	2008	
Ghid de bune practice in industria malțului și a berii	Guide of good practice for malt and beer industry	RO	RO	Independent Food Business Association of Beer Producers (PSIPBR)	2006	
Ghid de bune practice de igienă privind manipularea vânatului	Guide of good hygiene practices in handling wild game meat	RO	RO	National Forests Association - ROMSILVA	2008	
Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjölkprodukter	Guide for hygienic production of milk products	SE	SE	Svensk mjölk	Juni –06	
Branschriktlinjer för äggpackerier	Guide for egg packing centres	SE	SE	Svenska ägg AB	Mars–06	
Branschriktlinjer för livsmedelsindustri och dagligvaruhandel-allergi och annan överknsligheter, hantering och märkning	Guide for food industry and retail sale:Allergy and other food intolerance, managements and labelling	SE	SE	Livsmedelsindustrin och dagligvaruhandel	Juli –06	
Branschriktlinjer för bageri och konditori "Rent mjöl i påsen"	Guide for bakery and confectionary	SE	SE	Svensk mjölk	Juni –06	
Smernice dobre higienske prakse/HACCP za gostinstvo	Guide to Good Hygiene Practice/HACCP for catering sector	SI	SI	Republic of Slovenia, Ministry of Health	dec-02	ISBN: 961-6226-52-5
Smernice za mikrobiološko varnost živil, ki so namenjena končnemu potrošniku	Guides to microbiological safety of food intended for final consumers	SI	SI	Ministry of Health, Sector for Safety and Health Suitability of Food, Slovenia	dec-05	
Smernice dobre higienske prakse/HACCP za kuhinje vrtce	Guide to good hygiene practice/HACCP for kitchens in kindergartens	SI	SI	Ministry of Health, Sector for Safety and Health Suitability of Food, Slovenia	aug-05	
Smernice dobrih higienskih navad na načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti	Guide to good hygiene practice/HACCP for the retail sector	SI	SI	Ministry of Health, Sector for Safety and Health Suitability of Food, Slovenia	jun-05	
	Guidelines on Good Practice in the Primary Production of Food and Feed	SI	EN	Republic of Slovenia, Ministry of Agriculture, Forestry and Food; Chamber of Agriculture, Forestry and Food of Slovenia	39448	
Smernice dobre higienske prakse ya predelavo grojđa v vino	Guide to good practice/HACCP for wine maker	SI	SI	Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije	14.12. 2007	
Hygienická príručka, sušené nepasterizované cestoviny	Guide to Good Hygiene Practice for production of pasta	SK	SK	Ministry of Agriculture of the Slovak Republic	2004	

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Špecifická hygienická príručka pre pekársku výrobu	Guide to Good Hygiene Practice for production of bread	SK	SK	Ministry of Agriculture of the Slovak Republic	2004	
Hygienická príručka na zásadách HACCP pre výrobu ovčieho hrudkového syra v salašných podmienkach	Guide to Good Hygiene Practice for hygiene on principles of the HACCP for production of sheep cheese in the farm conditions ("salaš")	SK	SK	Ministry of Agriculture of the Slovak Republic	fev-06	
Hygienická príručka na zásadách HACCP pre výrobu ovčieho hrudkového syra v salašných podmienkach	Guide to Good Hygiene Practice on principles of the HACCP for production of sheep cheese in the farm conditions ("salaš")	SK	SK	Ministry of Agriculture of the Slovak Republic	fev-06	
Príručka hygienickej praxe pre zariadenia spoločného stravovania	Guide to good hygiene practice intended for public catering services	SK	SK	Public Health Authority of the Slovak republic	39093	
Kódex slovenských výrobcov krmív	Code of Slovak feed producers	SK	SK	Zväz výrobcov krmív, skladovateľov a obchodných spoločností	nov-05	
Špecifická hygienická príručka pre pekársku výrobu - dodatok	Guide to Good Hygiene Practice for production of bread - Supplement	SK	SK	Ministry of Agriculture of the Slovak Republic	2007	
Hygienická príručka na zásadách HACCP pre spracovanie ovčieho mlieka a výrobu tradičných výrobkov z ovčieho mlieka v podmienkach salaša - Spracovanie mlieka, Výroba ovčieho hrudkového syra pre bryndziarne, Výroba tradičných špecialít a to – „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“, „Ovčí salašnícky údený syr“, „Žinčica“, Predaj tradičných špecialít	Hygienic guide on HACCP principles for processing of sheep milk and manufacturing of traditional products from sheep milk in the chalet conditions - Spracovanie mlieka, Výroba ovčieho hrudkového syra pre bryndziarne, Výroba tradičných špecialít a to – „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“, „Ovčí salašnícky údený syr“, „Žinčica“, Predaj tradičných špecialít	SK	SK	Cech výrobcov ovčieho syra v Turci, družstvo, Turčianske Kľačany 271, Vrútky	febr.-08	
Hygienická príručka na zásadách HACCP pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka v salašnických podmienkach - Ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčiky - časť 2	Hygienic guide on HACCP principles for production and distribution of sheep milk products in mountain conditions - Ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčiky - časť 2	SK	SK	Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku, družstvo so sídlom v Banskej Bystrici	sept.-08	
Industry guide to Good Hygiene Practice: Baking guide	Industry guide to Good Hygiene Practice: Baking guide	UK	EN	National Association of Master Bakers, Biscuit Cake Chocolate and Confectionery Alliance, Federation of Bakers, Scottish Association of Master Bakers, etc.	1997	ISBN: 0 900 103 55 8
Industry guide to Good Hygiene Practice: Bottled Water Guide	Industry guide to Good Hygiene Practice: Bottled Water Guide	UK	EN	British Soft Drinks Association	2001	ISBN: 1 9043 0631 4
Industry guide to Good Hygiene Practice: Catering guide	Industry guide to Good Hygiene Practice: Catering guide	UK	EN	British Hospitality Association	1997	ISBN: 0 900 103 00 0
Industry guide to Good Hygiene Practice: Catering guide - Ships	Industry guide to Good Hygiene Practice: Catering guide - Ships	UK	EN	Chamber of Shipping	2004	ISBN: 1 904306 42 X

Title (original)	Title (english)	Country	Langue	Author	Edition	ISBN, ISSN
Food Industry guide to Good Hygiene Practice: Flour Milling	Food Industry guide to Good Hygiene Practice: Flour Milling	UK	EN	National Association of British and Irish Millers	2008	ISBN: 978 1 11 243098 8
Industry guide to Good Hygiene Practice: Fresh Produce	Industry guide to Good Hygiene Practice: Fresh Produce	UK	EN	Fresh Produce Consortium	1999	ISBN: 1 902423 19 4
Industry guide to Good Hygiene Practice: Markets and fairs guide	Industry guide to Good Hygiene Practice: Markets and fairs guide	UK	EN	National Association of British Market Authorities	1997	ISBN: 1 902423 00 3
Industry guide to Good Hygiene Practice: Retail	Industry guide to Good Hygiene Practice: Retail	UK	EN	British Retail Consortium	1997	ISBN: 0 900 103 60 4
Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: Vending and Dispensing	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: Vending and Dispensing	UK	EN	Automatic vending Association	2008	978 0 11 243009 5
Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: Mail Order Food	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: Mail Order Food	UK	EN	The Mail Order Fine Foods Association	2007	ISBN: 978-0-11 243097-1
Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: Wholesale Distributors	Food Industry Guide to Good Hygiene Practice: Wholesale Distributors	UK	EN	The Federation of Wholesale Distributors	2007	ISBN: 978-0-11 243101-5

**NATIONALE LEITLINIEN FÜR DIE GUTE HYGIENE PRAXIS**

Internet/Contact	Key word
	Honey
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Distribution (cold store)
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Catering (restaurant)
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Personal hygiene
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Training
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Catering (restaurant)
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Milling industry
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Milk & Milk products
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Milk & Milk products
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Bakery
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Catering (collective nourishment)
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Meat & Meat products
<a href="http://www.bmgf.gv.at">www.bmgf.gv.at</a>	Confectionary
<a href="http://www.ikm.be">www.ikm.be</a>	Primary production milk      Raw milk

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.bcz-cbl.be">www.bcz-cbl.be</a>	Milk & milk products
	Meat      Slaughterhouse
<a href="http://www.ikm.be">www.ikm.be</a>	Raw milk      Transport
	Meat Butcher shops
<a href="http://www.fedhorecavlaanderen.be">www.fedhorecavlaanderen.be</a> <a href="http://www.horecabruxelles.be">www.horecabruxelles.be</a> <a href="http://www.horecawallonie.be">www.horecawallonie.be</a>	Catering (hotel) Catering (restaurant)
<a href="http://www.absvzw.be">www.absvzw.be</a> <a href="http://www.boerenbond.be">www.boerenbond.be</a> <a href="http://www.fwa.be">www.fwa.be</a> <a href="http://www.vegaplan.be">www.vegaplan.be</a> <a href="http://www.cbb.be">www.cbb.be</a>	Plant primary production
<a href="http://www.beerparadise.be">www.beerparadise.be</a>	Beverages (alcoholic) Beer



Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.fedis.be">www.fedis.be</a> <a href="http://www.unizo.be">www.unizo.be</a> <a href="http://www.ucm.be">www.ucm.be</a>	Retail (self-control)
<a href="http://www.naredi.be">www.naredi.be</a>	Food supplements
<a href="http://www.belplume.be">www.belplume.be</a>	Chicken primary production
<a href="http://www.belgapom.be">www.belgapom.be</a> <a href="http://www.nubelt.be">www.nubelt.be</a> <a href="http://www.vegebe.be">www.vegebe.be</a>	Food processing; Vegetables and fruits; potatoes
<a href="http://www.febev.be">www.febev.be</a>	Slaughterhouse;      Meat; Meat products

Internet/Contact	Key word
	Food industry; Meat products
	Flour mills
<a href="http://www.choprabisco.be">www.choprabisco.be</a> <a href="http://www.fenaco.org">www.fenaco.org</a>	Food processing; chocolate
<a href="http://www.hfdv.be">www.hfdv.be</a> <a href="http://www.vqrb.be">www.vqrb.be</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.codiplan.be">www.codiplan.be</a> ; <a href="http://www.absvzw.be">www.absvzw.be</a> ; <a href="http://www.boerenbond.be">www.boerenbond.be</a> ; <a href="http://www.fwa.be">www.fwa.be</a>	Animal primary production
	Bread, cake, chocolate, ice-cream
	Retail
<a href="http://www.koffiebureaucafe.be">www.koffiebureaucafe.be</a>	Coffee
<a href="http://www.koffiecafe.be/">www.koffiecafe.be/</a>	
<a href="http://www.cari.be">www.cari.be</a> <a href="http://www.honeybee.be/">www.honeybee.be/</a>	Honey

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.vegaplan.be/">www.vegaplan.be/</a>	Agricultural work
	Plant
	Primary production
<a href="http://www.codiplan.be">www.codiplan.be</a>	Animal primary production
<a href="http://www.absvzw.be">www.absvzw.be</a>	
<a href="http://www.boerenbond.be">www.boerenbond.be</a>	
<a href="http://www.fwa.be">www.fwa.be</a>	
<a href="http://www.ovocom.be/">www.ovocom.be/</a>	Cereals, farm inputs
USIS, Unione Svizzera Importatori di Salumi Presso Bernasconi SA Casella postale 91 6814 Cadempino	Meat products
SBKV / ASPBP / ASMPP Seilerstrasse 9 Postfach 3001 Bern <a href="http://www.swissbaker.ch/">http://www.swissbaker.ch/</a> <a href="mailto:sbkv@swissbaker.ch">sbkv@swissbaker.ch</a>	Bakery; Pastry-making, Confectionery
	Catering
	Bakery
	Retail
	Storage, Distribution

Internet/Contact	Key word
	School canteens
	Bottled water; Mineral Water; Transport and distribution
	Milling products
	Bakery
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Pasta
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Beverages (soft)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Potatos (Starch)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Distribution (cold store)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Milk & Milk products
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Meat (Poultry)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Meat & Meat products
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Confectionary
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Eggs & Egg products

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Mineral water
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Bakery
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Retail (delicatessen)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Fruit & Vegetables
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Meat products (Poultry)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Fish products, Aquaculture
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Salt
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Fruit
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Meat products (Poultry)
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Medicated Feedingstuffs

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.mze.cz">www.mze.cz</a>	Premixtures, Compound Feedingstuffs
<a href="http://www.npi.cz">www.npi.cz</a>	Catering
<a href="mailto:prodej@con-praha.cz">prodej@con-praha.cz</a>	HACCP
<a href="mailto:prodej@con-praha.cz">prodej@con-praha.cz</a> ; <a href="http://www.foodservice.cz">www.foodservice.cz</a>	Gastronomy
<a href="mailto:predplatne@con-praha.cz">predplatne@con-praha.cz</a> ; <a href="http://www.mobobchod.cz">www.mobobchod.cz</a>	Retail
	Eggs
<a href="http://www.vdki.de">www.vdki.de</a>	Retail (fruit, vegetables)
<a href="http://www.vdki.de">www.vdki.de</a>	Distribution (cold store)
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Foodstuff (transport)
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Fruit juices
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Bakery & Confectionary
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Cleaning & Desinfection
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Meat
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Retail (beverages)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Retail (mobil establishments)
<a href="http://www.bmvel.bund.de">www.bmvel.bund.de</a>	Water
	Retail
<a href="http://www.gbwa.de">www.gbwa.de</a>	Pest control
	Beverage dispensing systems
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Beverage dispensing systems
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Beverage dispensing systems
<a href="http://www.bmelv.bund.de">www.bmelv.bund.de</a>	Wine
<a href="http://www.bmelv.bund.de">www.bmelv.bund.de</a>	Flour, mills , cereals
<a href="http://www.bmelv.bund.de">www.bmelv.bund.de</a>	Farm
<a href="http://www.bmelv.bund.de">www.bmelv.bund.de</a>	automatic milking system
<a href="http://www.bmelv.bund.de">www.bmelv.bund.de</a>	Catering trade, gastronomy
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	temperature
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Hygiene Training
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Self Service; unpacked food

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Working clothes
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	temperature
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	
	Temperature; Retail
<a href="http://www.caritas.de">www.caritas.de</a> <a href="http://www.diakonie.de">www.diakonie.de</a>	Social facilities
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Sales arrangements of foodstuffs, Ventilation equipment
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Household water filters, Material, microbiological and chemical criteria



Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Materials in contact with foodstuffs, Guidance for the selection of materials
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Beverage dispensing systems
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Cream whipping machines; Hygiene requirements
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Temperatures for food
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Commercial dishwashing, Multitank-transportdishwashers
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Commercial glasswashing, Glasswashing machines
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Commercial dishwashing, Onetank-dishwashers
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Training in hygiene
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Cleaning and disinfection
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Production and dispense of ice-cream
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Perishable foodstuffs, Vending machines
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Sales vehicles and mobile sales arrangements for perishable foodstuffs- Hygiene requirement equipments

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.bl.de">www.bl.de</a>	minced meat and meat preparations
<a href="http://www.hde.de">www.hde.de</a>	Retail
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Retail (fish-products)
<a href="http://www.din.de">www.din.de</a>	Fish products
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Fish products
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Catering
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Butcher's shop
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Retail (small foodstuff)
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Bakery
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Supermarket
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Supermarket
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Supermarket (meat)
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Transport
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Fishery
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Meat (Poultry)
<a href="http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm">www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Forside.htm</a>	Milk
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Slaughterhouse
<a href="http://www.mejeri.dk">www.mejeri.dk</a>	Slaughterhouse

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Retail (cheese)
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Meat (Poultry)
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Slaughterhouse
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Petrol-station stores
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Supermarket
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Butcher's shop
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Bakery
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Retail
<a href="http://www.foedevaredirektoratet.dk">www.foedevaredirektoratet.dk</a>	Olive oil
<a href="http://www.agri.ee">www.agri.ee</a>	Catering (hotel)
<a href="http://www.efet.gr">www.efet.gr</a>	Storage, Distribution
<a href="http://www.efet.gr">www.efet.gr</a>	Supermarket
<a href="http://www.efet.gr">www.efet.gr</a>	Bakery
<a href="http://www.efet.gr">www.efet.gr</a>	Beverages
	Bakery
	Ice-cream

Internet/Contact	Key word
	Fish products
	Milk products
	Milk
	Milk products (Cheese)
	Meat
	Prepared meals
	Prepared meals
	Pizza; prepared meals
	Prepared meals

Internet/Contact	Key word
	Bottled water
	Fish products
	Preserved vegetables
	Beverages; Brewery
	Sugar
	Fishery
	???
	Wine
	Milling industry

Internet/Contact	Key word
	Vegetables
	Oil
	Beverages (soft)
	Fruit juices
	Fruit and Vegetables
<a href="http://www.aesa.msc.es">http://www.aesa.msc.es</a>	Catering (restaurant)
	Eggs; Food packaging
<a href="http://www.aesa.msc.es">http://www.aesa.msc.es</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.aesa.msc.es">http://www.aesa.msc.es</a>	Catering
<a href="http://www.aesa.msc.es">http://www.aesa.msc.es</a>	Catering
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Beverages (alcoholic)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Fish products, Aquaculture
	Eggs
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	
<a href="http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es">http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es</a>	Farm; primary production
<a href="http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es">http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es</a>	Farm; primary production
<a href="http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es">http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es</a>	Farm; primary production
<a href="http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es">http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es</a>	Farm; primary production
<a href="http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es">http://www.mapa.es/app/voc/estudios/estudios.aspx?lng=es</a>	Farm; primary production
	Retail (delicatessen); meat
	Catering
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Food industry
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Food industry
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Meat
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Bread
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Cake
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Local Markets
	Fish products

Internet/Contact	Key word
	HACCP
	Retail, meat
	Prepared meals
	Prepared meals
	Eggs
	Bakery
	HACCP;
	HACCP: Bakery; confectionery
	Catering (collective nourishment)
	Confectionery
	Catering
	Retail, meat
	Meat (poultry); eggs; meat



Internet/Contact	Key word
	Retail, meat
	HACCP; food industry
	Catering
	Retail; meat
	Fruit and vegetables; HACCP; Training
	Slaughterhouse
	Retail (small foodstuffs)
	Retail; prepared meals
	HACCP; meat
	Fishery
<a href="http://www.elika.net">www.elika.net</a>	laying hens

Internet/Contact	Key word
	HACCP
	Food processing; HACCP
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Food Industry
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Food industry
<a href="http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm">http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm</a>	Meat
<a href="http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm">http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm</a>	Milk
<a href="http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm">http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm</a>	Catering
<a href="http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm">http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm</a>	Catering
<a href="http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm">http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm</a>	Oil
<a href="http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm">http://www.iccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/index.htm</a>	Food industry

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Bakery
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	HACCP
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	HACCP
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Eggs and egg products
	HACCP
	Catering
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Catering
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Fishing vessels
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Retail (meat)
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Meat

Internet/Contact	Key word
	Milk
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Prepared meals
	Catering (collective nourishment)
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Honey
<a href="http://www.aesa.msc.es">www.aesa.msc.es</a>	Cheese
	HACCP
	HACCP
	HACCP
	Ice-cream
	Prepared meals

Internet/Contact	Key word
	Catering
	Prepared meals
	Eggs; Food packaing
	Prepared meals
	HACCP
	HACCP
	HACCP
	HACCP
<a href="http://www.elika.net">http://www.elika.net</a>	milk
<a href="http://www.elika.net">http://www.elika.net</a>	Transport, Storage, Distribution
<a href="http://www.elika.net">http://www.elika.net</a>	Transport

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.elika.net">http://www.elika.net</a>	HACCP
<a href="http://biblioteca.sp.san.qva.es/biblioteca/publicaciones/MATERIALES/PUBLICACIONES/HA/GUIAS/GPCHCARNE.PDF">http://biblioteca.sp.san.qva.es/biblioteca/publicaciones/MATERIALES/PUBLICACIONES/HA/GUIAS/GPCHCARNE.PDF</a>	Haccp. Meat Products
<a href="http://biblioteca.sp.san.qva.es/biblioteca/publicaciones/MATERIALES/PUBLICACIONES/HA/GUIAS/GPCHLACTEOS.PDF">http://biblioteca.sp.san.qva.es/biblioteca/publicaciones/MATERIALES/PUBLICACIONES/HA/GUIAS/GPCHLACTEOS.PDF</a>	Haccp. Milk, Milk Products
<a href="http://biblioteca.sp.san.qva.es/biblioteca/publicaciones/MATERIALES/PUBLICACIONES/HA/GUIAS/GUIA_APPCC_HOSBEC_2.PDF">http://biblioteca.sp.san.qva.es/biblioteca/publicaciones/MATERIALES/PUBLICACIONES/HA/GUIAS/GUIA_APPCC_HOSBEC_2.PDF</a>	Haccp. Catering (Hotel)
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Meat
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Fruit and vegetables
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Beverages
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Milk products
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Fats and oil
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Milling industry
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Fishery products
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Food industry
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Fruit juices
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Distribution (automatic)
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Distribution (quick-frozen food)
<a href="http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php">http://www.plantecnologico.com/es/agendaynoticias/noticias/2007/01/08/1352.php</a>	Distribution (automatic)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Retail (meat)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Retail (cheese)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Retail (meat)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Cereals
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Milling products (mais)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Milk products
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Brewery (Malt)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Retail (fishery products)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Brewery

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Food packaging
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Ice-cream
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Wine
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Milk products
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Coffee
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Retail (delicatessen)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Retail (fishery products)
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Catering
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Milling products
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Butcher's shop
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Meat products
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Chocolate; Confectionary
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Fruit and Vegetables



Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Milling products
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Pastry industry
<a href="http://www.journal-officiel.gouv.fr">www.journal-officiel.gouv.fr</a>	Sugar
	Food industry
	Vegetables
	Catering
	Retail
	Food industry
	Brewery
	Food industry
	Bakery
	Retail
	Fruit & Vegetables
	Food industry
	Fruit juices
	Pasta

Internet/Contact	Key word
	Confectionary
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a>	Frozen Fruit and Vegetables,
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a>	Sugar
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a> <a href="http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php">http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php</a> <a href="http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu">http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu</a>	Meat (poultry)Distribution Training-Hygiene training Slaughterhouse Meat products (poultry)
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a> <a href="http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php">http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php</a>	Bottled water
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a> <a href="http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php">http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php</a> <a href="http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu">http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu</a>	Flour mills Milling products Milling products (mais),Cereals ,Distribution , Training-Hygiene training Transport and distribution-shipping
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a> <a href="http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php">http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php</a> <a href="http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu">http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu</a>	Beer,Brewery, Malt Beverages (alcoholic) Beverages (soft) Distribution (Beer) Training- Hygiene training
<a href="http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_">http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022_</a> <a href="http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php">http://www.campden.hu/fo_higieniai_gyakorlat.php</a> <a href="http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu">http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu</a>	Bakery, Bred, Cake,Distribution , Training-Hygiene training
	Retail (wholesale)
	Catering
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Beverages
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Food processing
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Meat
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Meat
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Management
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Distribution (automatic)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Retail
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Distribution (large-scale)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Distribution (food additives, flavouring)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Retail
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Transport & Distribution
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Sugar
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Confectionery
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Beverages (alcoholic)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Preserved vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (agri-tourism)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (agri-tourism)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Food processing (at farm level)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Wholesale
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Retail
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Transport (small boats)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (ferry boat)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Dispensing
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Retail
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Fish products
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (hotel)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Open air fairs & Exhibitions
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (school)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Olive oil
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Oil

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Olive oil
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Coffee
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Coffee
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Coffee
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Fruit & vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Processed tomatoes
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Fruit & Vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Wholesale (fruit, vegetables)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Olive oil
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Preserved vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Fruit & Vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Oil
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Margarine & Fats
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Fruit & Vegetables

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Fruit & Vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Meat & Meat products
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Butcher's shop
Link does not work	Butcher's shop
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Butcher's shop
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Water
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Beverages (soft)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Brewery
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Wine
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Wine & Spirits & Vinegar
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Distribution (beer)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Beverages (alcoholic)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Wine
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Confectionary
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Milling industry
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Cereals
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Confectionary
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Confectionary
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Confectionary
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Bakery & Confectionary
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Milling industry
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Bakery
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Bakery
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Cereals
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Rice
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Ice-cream
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Milk & Milk products
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Pizza
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Pasta
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Eggs
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Honey
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Pasta
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Ice-cream
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Ice-cream
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Milk & Milk products
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Preserved vegetables
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Distribution (dried mushrooms)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Soups, Bouillon
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Vegetables (heat treatment)



Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Retail (self-control, traceability)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Retail (traceability)
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Food supplement & Special health purposes
<a href="http://www.ministerosalute.it">www.ministerosalute.it</a>	Wine
<a href="#">link does not work</a>	Nuts
	Distribution (cold store)
	Distribution (automatic)
	Distribution (automatic)
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Distribution (automatic)
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Distribution (automatic)
<a href="http://www.fsai.ie">www.fsai.ie</a>	Distribution (automatic)
<a href="mailto:aip@aiipa.it">aip@aiipa.it</a>	Food industry
<a href="mailto:t.buffa@cia.it">t.buffa@cia.it</a>	Farm
<a href="mailto:italmopa@italmopa.it">italmopa@italmopa.it</a>	Milling industry
<a href="mailto:manfredini@coldiretti.it">manfredini@coldiretti.it</a>	Farm

Internet/Contact	Key word
michele.evolvi@confida.com	Distribution(automatic)
michele.evolvi@confida.com	
michele.evolvi@confida.com	Distribution(automatic)
michele.evolvi@confida.com	Distribution(automatic)
aiipa@aiipa.it	Coffe
	Fruit & Vegetables
	Fruit & Vegetables
<a href="http://www.sam.lt">www.sam.lt</a>	Milling products
<a href="http://www.sam.lt">www.sam.lt</a>	Water
<a href="http://www.sam.lt">www.sam.lt</a>	Catering
<a href="http://www.sam.lt">www.sam.lt</a>	Bakery
	Retail
	Beverages (soft)
	Confectionary
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Meat/slaughterhouse
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	hygiene

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	hygiene
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	beverages
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	catering
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	catering
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Meat/slaughterhouse
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	higiene
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Food industry
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	milk
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Fishery/fish products
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Beverages/beer
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Hygiene
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	milk
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	honey
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Fruit and vegetables

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Cereals, fats and oils
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Meat products
	Hygiene
<a href="http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062">http://www.zm.gov.lv/?sadala=1062</a>	Fruit and vegetables
<a href="http://www.cdm.imprimerie-centrale.com">www.cdm.imprimerie-centrale.com</a>	Meat
<a href="http://www.cdm.imprimerie-centrale.com">www.cdm.imprimerie-centrale.com</a>	Meat
<a href="http://www.cdm.imprimerie-centrale.com">www.cdm.imprimerie-centrale.com</a>	Bakery
<a href="http://www.cdm.imprimerie-centrale.com">www.cdm.imprimerie-centrale.com</a>	Ice-cream
<a href="http://www.cdm.imprimerie-centrale.com">www.cdm.imprimerie-centrale.com</a>	Milling industry
<a href="http://www.cdm.imprimerie-centrale.com">www.cdm.imprimerie-centrale.com</a>	Petrol-station stores
<a href="http://www.fedil.lu">www.fedil.lu</a>	
<a href="http://www.ehl.lu">www.ehl.lu</a>	
<a href="http://www.horesca.lu">www.horesca.lu</a>	Gastronomy Catering (restaurants)
<a href="http://www.suikerstrichting.nl">www.suikerstrichting.nl</a>	Distribution (sugar)
<a href="http://www.voedingscentrum.nl">www.voedingscentrum.nl</a>	Catering (hospital)
<a href="http://www.pvis.nl">www.pvis.nl</a>	Retail (fish)
<a href="http://www.nbc.nl">www.nbc.nl</a>	Bakery
<a href="http://www.keurslager.nl">www.keurslager.nl</a>	Butcher's shop
<a href="http://www.pve.nl">www.pve.nl</a>	Retail (poultry)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.frisdrank.nl">www.frisdrank.nl</a>	Water
<a href="http://www.produivel.nl">www.produivel.nl</a>	Retail (milk products)
<a href="http://www.pgd.nl">www.pgd.nl</a>	Beverages (wholesale)
<a href="http://www.tln.nl">www.tln.nl</a>	Distribution & Transport
<a href="http://www.minvws.nl">www.minvws.nl</a>	Wholesale (beverages, catering)
<a href="http://www.kenniscentrumhoreca.nl">www.kenniscentrumhoreca.nl</a>	Catering
<a href="http://www.frisdrank.nl">www.frisdrank.nl</a>	Beverages (soft)
<a href="http://www.cbk.nl">www.cbk.nl</a>	Brewery
<a href="http://www.bedr-horeca.nl">www.bedr-horeca.nl</a>	Ice-cream
<a href="http://www.pve.nl">www.pve.nl</a>	Eggs & Egg products
<a href="http://www.pve.nl">www.pve.nl</a>	Eggs & Egg products
<a href="http://www.knsnet.nl">www.knsnet.nl</a>	Meat & Butcher's shop
<a href="http://www.molenaarsgilde.nl">www.molenaarsgilde.nl</a>	Milling products (wind-water mills)
<a href="http://www.graan.com/nl">www.graan.com/nl</a>	Cereals & Seeds & Vegetables
<a href="http://www.cbrb.nl">www.cbrb.nl</a>	Transport (barge)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.voedingscentrum.nl">www.voedingscentrum.nl</a>	Catering (hospital, kindergarten, social centre)
<a href="http://www.tuinbouw.nl">www.tuinbouw.nl</a>	Fruit & Vegetables
<a href="http://www.wijninfo.nl">www.wijninfo.nl</a>	Wine
<a href="http://www.minvws.nl">www.minvws.nl</a>	Potatos
	Catering (restaurant)
<a href="http://www.veneca">www.veneca</a>	Catering
<a href="http://www.minvws.nl">www.minvws.nl</a>	Catering (hospital, kindergarten, social centre)
<a href="http://www.vnpi.nl">www.vnpi.nl</a>	Petrol-station stores
<a href="http://www.minvws.nl">www.minvws.nl</a>	Fruit & Vegetables & Mushrooms
<a href="http://www.cbl.nl">www.cbl.nl</a>	Retail (supermarket)
<a href="http://www.hbd.nl">www.hbd.nl</a>	Retail
<a href="http://www.votob.nl">www.votob.nl</a>	Oil & Fats
<a href="http://www.eurep.org">www.eurep.org</a>	Plant primary production
<a href="http://www.pvis.nl">www.pvis.nl</a>	Crustaceans and molluscs
<a href="http://www.pvis.nl">www.pvis.nl</a>	Dispatch and purification centres
<a href="http://www.productschapakkerbouw.nl/teelt/voedsel--en-voederveiligheid-akkerbouw-vvak">http://www.productschapakkerbouw.nl/teelt/voedsel--en-voederveiligheid-akkerbouw-vvak</a>	plant primary production, feed, food, crops, arable products
<a href="http://www.dgbbv.nl/ikb2004/index-ikb2004-p.htm?main/frames/reglement_frame.htm">http://www.dgbbv.nl/ikb2004/index-ikb2004-p.htm?main/frames/reglement_frame.htm</a>	primary production, pigs , private quality scheme

Internet/Contact	Key word
<a href="http://85.17.176.217:8080/mediabasket/CBS%20-%20IKBvarken/documents/IKBvarken_Voorschriften_Varkenshouders_2.0_071227.pdf?itemId=1381169">http://85.17.176.217:8080/mediabasket/CBS%20-%20IKBvarken/documents/IKBvarken_Voorschriften_Varkenshouders_2.0_071227.pdf?itemId=1381169</a>	Pigs, primary production, pig meat; private quality scheme
<a href="http://www.tuinbouw.nl">www.tuinbouw.nl</a>	Retail
	Catering (collective nourishment)
	Catering (collective nourishment)
	Retail
<a href="http://www.fapa.com.pl">www.fapa.com.pl</a>	Catering (collective nourishment)
<a href="http://www.fapa.com.pl">www.fapa.com.pl</a>	Bakery & Confectionary
	Dairy Sector
<a href="#">link does not work</a>	Retail
<a href="http://www.gastropolgroup.neostrada.pl">www.gastropolgroup.neostrada.pl</a>	Catering
<a href="http://www.fapa.com.pl">www.fapa.com.pl</a>	Catering

Internet/Contact	Key word
	Water
	Catering
	Water
<a href="http://www.aresp.pt">www.aresp.pt</a>	Catering
	Oil
<a href="http://www.aresp.pt">www.aresp.pt</a>	Oil & Fats
	Oil & Fats
	Ice-cream
	Milk & Milk products
	Catering
	Transport
	Bakery & Pastry industry
	Catering (school)
	Catering (school)
<a href="http://www.ancipa.pt">www.ancipa.pt</a>	
	Fruits
	Transport



Internet/Contact	Key word
	Fruit juices
<a href="http://www.ancipa.pt">www.ancipa.pt</a>	
<a href="http://www.uniprofruto">www.uniprofruto</a>	Fruits
<a href="http://www.aped.pt">www.aped.pt</a>	Transport
<a href="http://www.aresp.pt">www.aresp.pt</a>	Transport
<a href="http://www.anirsf.pt">www.anirsf.pt</a>	Fruit juices
<a href="http://www.apiam.pt">www.apiam.pt</a>	Water
<a href="http://www.aniga.pt">www.aniga.pt</a>	Ice-cream
<a href="http://www.acbraga.pt">www.acbraga.pt</a>	
<a href="http://www.aphort">www.aphort</a>	catering (hotel & restaurant)
<a href="http://www.aihsa.pt">www.aihsa.pt</a>	catering (restaurant)
<a href="http://www.cap.pt">www.cap.pt</a>	primary production
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	agriculture
<a href="http://www.rompan.ro">www.rompan.ro</a>	bakery
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	Public food sector
<a href="http://www.april.org.ro">www.april.org.ro</a>	milk
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	wheat
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	maize
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	Flour fortification
<a href="http://www.rompan.ro">www.rompan.ro</a>	Pastry and confectionary products
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	Pastry and confectionary products
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	bakery
<a href="http://www.anamob.ro">www.anamob.ro</a>	seeds

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.rma.ro">www.rma.ro</a>	meat
<a href="http://www.zahar.ro">www.zahar.ro</a>	sugar
<a href="http://www.romalimenta.ro">www.romalimenta.ro</a>	Canned fruits and vegetables
<a href="http://www.romalimenta.ro">www.romalimenta.ro</a>	withdrawn/recall of food products
<a href="mailto:psipbr@clicknet.ro">psipbr@clicknet.ro</a>	beer
<a href="http://www.rosilva.ro">www.rosilva.ro</a>	wild game meat
<a href="http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx">http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx</a>	
<a href="http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx">http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx</a>	
<a href="http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx">http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx</a>	
<a href="http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx">http://www.slv.se/templates/SLV_Page_11139.aspx</a>	
	Catering
	Microbiology
	Catering (kindergarden)
<a href="http://www.mz.gov.si">www.mz.gov.si</a>	Retail sector
	Farm                      Feed
<a href="http://www.kgzs.si">http://www.kgzs.si</a>	Wine
	Pasta

Internet/Contact	Key word
	Bakery
	Milk products
	Milk products
	Catering
Križna 52, 821 08 Bratislava 2 <a href="http://www.zvazpolnonakupu.sk">www.zvazpolnonakupu.sk</a>	Feed
	Bakery
	Milk products
	Milk products
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Bakery
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Bottled Water
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Catering
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Transport (Shipping)

Internet/Contact	Key word
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Milling Industry (Flour Mills)
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Fresh products
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Retail; Markets & Fairs
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Retail
<a href="http://www.food.gov.uk/industryguides">http://www.food.gov.uk/industryguides</a>	Dispensing (Dispensing and vending)
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Dispensing; Mail Order
<a href="http://www.food.gov.uk">www.food.gov.uk</a>	Distribution (Wholesale)