

9 Literaturverzeichnis

9.1 Wissenschaftliche Literatur

AUER, J.A. (2002):

Sterilisation.

www.fwetmed.unizh.ch/daten/Chirurgie/pdf/large/STERIL.pdf

BAUSTIA, D., S. BARBUT, M. GRIFFITH and N. SYLVESTER (1995):

Evaluation of bacteriocides to improve the microbiological quality of turkey carcasses.

In: R.C. Briz (Eds), „Poultry Products Microbiology“, European regulations and quality assurance systems. Zaragoza, 1995, p.p. 231-237

BERLINER, S. (1984):

Application of ultrasonic processors.

Int. Biotechn. Lab. 2, 42-49

BLACK, S.H. and GERHARDT, P. (1962):

Permeability of bacterial spores.

IV. water content, uptake and distribution.

J. Bacteriol. 83, 960-967

BÖHM, R. (2002):

Grundlagen der Reinigung und Desinfektion.

In: D. Strauch und R. Böhm (Hrsg. 2002):

Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und Veredelungswirtschaft.

Enke Verlag, Stuttgart, S. 19-61

BOROWKA, J., J. CHAUMET und D. PREIBISCH (1988):

Kommentar; Das neue Fleischhygienerecht.

Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, S.122

CERNY, G. (1980 I):

Dependence of thermal inactivation of microorganisms on the pH-value of media.

I. Yeast and Moulds.

Z. Lebensm. Unters. Forsch. 170, 173-179

CERNY, G. (1980 II):

Dependence of thermal inactivation of microorganisms on the pH-value of media.

II. Bacteria and Spores.

Z. Lebensm. Unters. Forsch. 170, 180-189

CHILDERS, A.B. and E.E. KEAHEY (1970):

Sources of Salmonellae contamination of meat following approved livestock slaughtering procedures.

J. Milk Food Technol. 33, 10-12

CHILDERS, A.B., E.E. KEAHEY and P.G. VINCENT (1973):

Sources of Salmonellae contamination of meat following approved livestock slaughtering procedures. Part II

J. Milk Food Technol. 36, 635-38.

DICKSON, J.S. and M.R. KUNDURU (1995):

Resistance of acid-adapted Salmonellae to organic acid rinses on beef.

J. Food Prot. 58, 973-976

DOHERTY, A.M., C.M.M. McMAHON and J.J. SHERIDAN (1998):

Thermal resistance of Yersinia enterocolitica and Listeria monocytogenes in meat and potatoe substrates.

J. Food Safety 18, 69-83

DOORES, S. (1993):

Organic acids.

In: I A.L. Branen and P.M. Davidson (Eds) „Antimicrobials in foods“.

Marcel Dekker Inc. New York, pp. 75-108

DORSA, W.J., C.N. CUTTER and G.R. SIRAGUSA (1998):

Long-term bacterial profile of refridgerated ground beef made from carcass tissue, experimentally contaminated with pathogens and spoilage bacteria after hot water, alkaline, or organic acid washes.

J. Food Prot. 61, 1615-1622

DÜNNEBIER, K., N. BANDICK und R. FRIES (2001):

Hygienestatus von Handgeräten in einer Fleischgewinnungslinie (Schwein).

In: Proc. DVG, 42. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes „Lebensmittelhygiene“, 25.9. – 28.9., Garmisch-Partenkirchen, S. 173-178

DUTSCHKE, G. (1988):

Fleischhygienerecht; Textsammlung mit Begründungen.
Verlag Paul Parey, Berlin/Wien, S. 124-125

EDELMEYER, H. (1974):

Die unteilbare Fleischhygiene: Aufgabenstellung, Zielsetzung und Durchführung von
Reinigung und Desinfektion in der Fleischwirtschaft.
Fleischwirtsch. 54, 1889-1894

EMPEY, W.A. and SCOTT, W.J. (1939):

Investigations on chilled beef.
Part 1. Microbial contamination acquired in the meatworks.
Australia, Melbourne: Council for Scientific and Industrial Research Bulletin no. 126

FEHLHABER, K. und H. BECKER (2000):

In: E. Wiesner und R. Ribbeck (Hrsg. 2000):
Lexikon der Veterinärmedizin.
Enke im Hippokrates Verlag GmbH, Stuttgart, S.374

FRANK, H. K. (1994):

Lexikon Lebensmittel-Mikrobiologie.
Behr's Verlag, Hamburg, S. 203-204

FRIES, R. und G. JANKE-GRIMM (1984):

Zur Methodik der Probennahme an festen Oberflächen.
Archiv für Lebensmittelhygiene 35, 38-41

FRIES, R. und F.-C. LENZ (1984):

Einfluss von Temperaturen und Zeit auf den Hygienestatus von Schweine-
Schlachtierkörpern.
Fleischwirtsch. 64, 1332-1339

FRIES, R. (1999):

Laborbuch für den mikrobiologischen Bereich.
Institut für Fleischhygiene und -technologie, Berlin

FRIES, R. (2002 I):

Reducing Salmonella transfer during industrial poultry meat production.

W. Poult. Sci. J. 58, 527-540

FRIES, R. (2002 II):

Reinigung und Desinfektion in der Fleischwirtschaft.

In: D. Strauch und R. Böhm (Hrsg. 2002):

Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und Veredelungswirtschaft.

Enke Verlag, Stuttgart, S. 239-242

GÄBEL, G. (2000):

In: E. Wiesner und R. Ribbeck (Hrsg. 2000):

Lexikon der Veterinärmedizin.

Enke im Hippokrates Verlag GmbH, Stuttgart, S. 60 und 416

GÄBEL, G. und B. WIESNER (2000):

In: E. Wiesner und R. Ribbeck (Hrsg. 2000):

Lexikon der Veterinärmedizin.

Enke im Hippokrates Verlag GmbH, Stuttgart, S. 513

GARNETT, K.J. (1971):

zit. in PEEL und SIMMONS (1978):

Factors in the spread of salmonellas in meatworks with special reference to contamination of knives.

Aust. Vet. J. 54, 106-110

GENIGEORGIS, C. (1998):

Thermal destruction of bacterial pathogens.

Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities

Cost Action 97; Berlin, Germany 6 to 7 June; S. 52-71

GIESE, C. (2000):

Reichsgesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau, vom 3. Juni 1900 – ein Meilenstein in der Geschichte der Fleischhygiene.

In: L. Ellerbroek (Hrsg. 2000):

Fleischuntersuchung und Verbraucherschutz. Klassische Konzepte und neue Ansätze, Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, Heft 5/2000, Berlin, S. 127-135

GIESE, C., L. HIMMEL und R. MEYER (1952):

Das Fleischbeschaugesetz vom 29. Oktober 1940 mit den dazugehörigen Verordnungen und Ausführungsbestimmungen.

Verlag M.&H. Schaper, Hannover, 2. Auflage, S. 318-319

GOODSON, M. and R.J. ROWBURY (1989):

Resistance of acid-habituated *Escherichia coli* to organic acids and its medical and applied significance.

Lett. Appl. Microbiol. 8, 211-214

GOULD, G.W. (1977):

Recent advances in the understanding of resistance and dormancy in bacterial spores.

J. Appl. Bacteriol. 42, 297-309

GRACEY, J.F. (1986):

Meat hygiene.

Bailliere Tindall, London, 8th Edition 1986, pp. 109-118

HAMM, R. (1977):

Veränderungen von Muskelproteinen beim Erhitzen von Fleisch.

Fleischwirtsch. 57, 1846-1859

HAUCK, O. (1983):

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes am gekühlten Schweine- Schlachttierkörper mit dem Bakterienkollektor nach Thran.

Fleischwirtsch. 63, 1873-1876

JENG, D.K., L.I. LIN. and L.V. HERVEY (1990):

Importance of ultrasonication conditions in recovery of microbial contamination from material surfaces.

J. Appl. Bacteriol. 68, 479-484

JUVEN, B.J., N.A. COX and A.J. MERCURI (1974):

A hot acid treatment for eliminating *Salmonella* from chicken meat.

J. Milk Food Technol. 37, 237-239

KAMPELMACHER, E.-H. and D.A.A. MOSSEL (1989):

Listeria monocytogenes: Attributes and prevention of transmission by food.

Oxoid Culture, 10 (1), March 1989

KATSARAS, K. (1998):

Rasterelektronenmikroskopische Untersuchungen der Haftung von Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes und Escherichia coli O157:H7 an Edelstahlflächen.

Fleischwirtsch. 78, 119-121

KONRICH, F. (1938):

Die bakterielle Keimtötung durch Wärme.

F. Enke Verlag, Stuttgart

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996.):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

Behr's Verlag, Hamburg, S. 97-106

KONRICH, F. und L. STUTZ (1963):

Die bakterielle Keimtötung durch Wärme.

F. Enke Verlag, Stuttgart

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996.):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

Behr's Verlag, Hamburg, S. 97-106

KRÄMER, J. (1997):

Lebensmittel und Mikrobiologie.

Verlag Ulmer, Stuttgart, 3. Auflage, S. 73-77

LAWRENCE, C.A. and S. BLOCK (1968):

Disinfection, sterilization and preservation.

Lea & Febiger, Philadelphia

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

Behr's Verlag, Hamburg, 1. Auflage 1996, S. 97-106

LEADLEY, C., A. WILLIAMS and CHORLEYWOOD FOOD ASSOCIATION (2001):

Current and potential applications for power ultrasound in the food industry.

New- Food. 4, 23-26

LEHNINGER, A.L. (1977):

Biochemie.

Verlag Chemie, Weinheim- New York, S. 49

LERCHE, M. (1964):

Die gesundheitspolitische Bedeutung der Fleisch- und Lebensmitteluntersuchungen im Wandel der Zeiten.

Schlacht- Viehhofztg. 64, 347-352

LESKOVA, R. (1968):

Reinigung und Desinfektion in der Milchwirtschaft.

II. Mitt.: praktische Anwendung, technische Probleme.

Wien. Tierärztl. Mschr. 55, 515-523

LUDWIG, E. (1996):

Aminosäuren, Peptide, Proteine.

In: C. Franzke (Hrsg. 1996):

Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie.

Behr's Verlag, Hamburg, 3. Auflage, S. 9-54

MANAS, P., R. PAGAN, J. RASO, F.J. SALA and S. CONDON (1999):

Inactivation of Salmonella enteritidis, Salmonella typhimurium, and Salmonella senftenberg by ultrasonic waves under pressure.

J. Food Prot. 63, 451-456

MOUNTNEY, E.J. and J.O'MALLEY (1965):

Acids as poultry meat preservatives.

Poult. Sci. 44, 582-586

MOTT, I.E.C., D.J. STICKLER, W.T. COAKLEY and T.R. BOTT (1998):

The removal of bacterial biofilm from water-filled tubes using axially propagated ultrasound.

Journal of Appl. Microbiol. 84, 509-514

MOTZ, R., K. SANDLER und W. STELLMACHER (1974):

Erforderlicher Reinheitsgrad von Oberflächen in Tierproduktionsanlagen vor der Desinfektion.

Mh. Vet.- med. 29, 846-849.

MROZEK, H. (1996):

Grundvorgänge bei der Desinfektion.

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel- Industrie.

Behr`s Verlag, Hamburg, S. 97-106

MÜLLER, G. (1996 I):

Allgemeine Mikrobiologie.

In: G. Müller und H. Weber (Hrsg. 1996):

Mikrobiologie der Lebensmittel; Grundlagen.

Behr`s Verlag, Hamburg, S. 138-143 und 53

MÜLLER, G. und C. MÜLLER (1996):

Verfahrensgrundlagen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.

In: G. Müller und H. Weber (Hrsg. 1996):

Mikrobiologie der Lebensmittel; Grundlagen.

Behr`s Verlag, Hamburg, S. 306-307

N.N. (o. J. I):

Produktinformation Firma Bandelin

<http://www.bandelin.com>

N.N. (o. J. II):

Produktinformation Firma Dr. H Stamm (GmbH Chemische Fabrik):

<http://www.dr-stamm.de>

N.N. (1995):

Merkblatt 824: Die Reinigung von Edelstahl Rostfrei.

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, Düsseldorf, 1. Auflage 1995

N.N. (1997):

Merkblatt 821: Die Verarbeitung von Edelstahl Rostfrei.

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, Düsseldorf, 2. Auflage 1997

N.N. (2001):

Merkblatt 822: Edelstahl Rostfrei –Eigenschaften.

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, Düsseldorf, 3. Auflage 2001

N.N. (2002 I):

<http://www.edelstahl-rostfrei.de/allgemein.asp>

N.N. (2002 II)

<http://www.franke-wse.com/materialeigenschaften.dehtml>

NÜSE, K.H., R. FRANCK und D. GROSSKLAUS (1979):

Deutsches Fleischhygienerecht.

Verlag Heymanns Köln, Band II, S. 165-211

OSTERTAG, R. v. (1902):

Handbuch der Fleischbeschau.

Verlag Enke, Stuttgart, 4. Aufl., S. 133-143

OULAHAL-LAGSIR, N., A. MARTIAL-GROS, M. BONNEAU and L.J. BLUM (2000):

Ultrasonic methodology coupled to ATP bioluminescence for the non-invasive detection of fouling in food processing equipment – validation and application to a dairy factory.

J. Appl. Microbiol. 89, 433-441

PEEL, B. and G.C. SIMMONS (1978):

Factors in the spread of salmonellas in meatworks with special reference to contamination of knives.

Aust. Vet. J. 54, 106-110

PERKINS, J.J. (1960):

Principles and methods of sterilization.

2nd Ed. Springfield, Charles C. Thomas

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

Behr's Verlag, Hamburg, S. 97-106

PULEO, J.R., M.S. FAVERO and G.J. TRITZ (1967):

Feasibility of using ultrasonics for removing viable microorganisms from surfaces.

Contamination Control 6, 58-67

PURKL, H. und M. BÜLTE (2002):

Vergleichende Untersuchungen zur Einsatzfähigkeit des Nass-Trocken-Tupfverfahrens und der Schwämmchentechnik als Probenentnahmemethoden bei Schlachttierkörpern.

In: Proc. DVG, 43. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes „Lebensmittelhygiene“, 24.9. -27.9. Garmisch-Partenkirchen, S. 791-796

RASO, J., A. PALOP, R. PAGAN and S. CONDON (1998):

Inactivation of *Bacillus subtilis* spores by combining ultrasonic waves under pressure and mild heat treatment.

J. Appl. Microbiol. 85, 849-854

REUTER, G. (1984):

Die Problematik mikrobiologischer Normen bei Fleisch..

Arch. Lebensmittelhyg. 35, 106-109

RUSSEL, A.D., W.B. HUGO and G.A.J. AYLIFFE (1982):

Principles and practice of disinfection, preservation and sterilization.

Oxford, Scientific Publications

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

Behr's Verlag, Hamburg, S. 97-106

SAJAS, J.F. und W.M. GORBATOW (1978):

Anwendung von Ultraschallschwingungen in den technologischen Vorgängen der Fleischindustrie.

Fleischwirtsch. 58, 1325-1328, 1331-1332

SANCHEZ, T., M. RODRIGO and M.J. OCIO (1995):

Growth and heat resistance of *Clostridium sporogenes* PA 3679 spores heated and recovered in acidified media.

J. Food Prot. 58, 656-660

SCHLIESSER, T. (1981):

Grundlagen der Desinfektion.

In: T. Schliesser und D. Strauch (Hrsg. 1981):

Desinfektion in Tierhaltung, Fleisch- und Milchwirtschaft.

Verlag Ferdinand Enke, Stuttgart, S. 4-9

SCHMAUDERER, E., H.-D. WERLEIN und F. OTTO (1998):

Edelstahloberflächen im Kontakt mit Lebensmitteln –Aspekte der Auswahl der Oberflächenvergütung und der Reinigungs- und Sanatisierungsmethoden nach Effizienz und Kostenaufwand. (Teil: A)

Dtsche. Lebensmittel-Rundschau, 94, 329-333

SCHMAUDERER, E., H.-D. WERLEIN und F. OTTO (1998):

Edelstahloberflächen im Kontakt mit Lebensmitteln –Aspekte der Auswahl der Oberflächenvergütung und der Reinigungs- und Sanatisierungsmethoden nach Effizienz und Kostenaufwand. (Teil: B)

Dtsche. Lebensmittel-Rundschau, 94, 397-400

SCHMIDHOFER, T., W. DIETERICH, T. RAJMON (1972):

Ein Beitrag zur Prüfung und Bewertung von Desinfektionsmitteln.

Arch. Lebensmittelhyg. 23, 51-55

SCHMIDT, U. und C. CREMMLING (1981):

Verfahrenstechnik der Reinigung und Desinfektion.

Fleischwirtsch. 61, 1202-1207

SCHROETER, A. und M. HELLICH (1960):

Das Fleischbeschaugesetz (mit Erläuterungen).

Verlag Paul Paray, Berlin/Wien, Teil II, S.146

SCHÜTT-ABRAHAM, I., E. TROMMER und R. LEVETZOW (1988):

Macht heißes Wasser Messer stumpf? Zur Wassertemperatur von 82 °C bei der Reinigung in Schlachthöfen.

Fleischwirtsch. 68, 727-730

SCHÜTT-ABRAHAM, I., E. TROMMER und R. LEVETZOW (1992):

Ultraschall im „Steri- Becken“? Zum Einsatz von Ultraschall in Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Messern am Arbeitsplatz in Schlacht- und Zerlegebetrieben.

Fleischwirtsch. 72, 864-867

SCIENTIFIC COMMITTEE ON VETERINARY MEASURES RELATING TO PUBLIC HEALTH (SCVPH) (1998):

Benefits and limitations of antimicrobial treatments for poultry carcasses.

Europ. Comm. Dir.- Gen. XXIV, Dir. B, Scientific Health Opinions, Unit B3- Management of Scientific Committees II, Brussels, pp. 1-49

SCIENTIFIC COMMITTEE ON VETERINARY MEASURES RELATING TO PUBLIC HEALTH (SCVPH) (2001):

The cleaning and disinfection of knives in the meat and poultry industry (2001).

Europ. Comm. Dir.- Gen. XXIV, Dir. C, Scientific Health Opinions, Unit C2- Management of Scientific Committees II, Brussels, pp.1-24

SMULDERS, F.J.M. (1987):

Prospectives for microbiological decontamination of meat and poultry by organic acids with special reference to lactic acid.

In: F.J.M. Smulders (Ed 1987):

Elimination of pathogenic organisms from meat and poultry.

Verlag Elsevier, Heidelberg, pp. 319-340

SNIJDERS, J.M.A., J.G. VAN LOGTESTIJN, D.A.A. MOSSEL and F.J.M. SMULDERS (1985 I):

Lactic acid as a decontaminant in slaughter and processing procedures.

Vet. Q. 7, 277-282

SNIJDERS, J.M.A., M.H.W. JANSSEN, G.P. CORSTIAENSEN and G.E. GERATS (1985 II):

Cleaning and disinfection of knives in the meat industry.

Zbl. Bakt. Hyg., I. Abt. Orig. B 181, 121-131

STELLMACHER, W., K. SCHOLZ und K. PREISSLER (1974):

Desinfektion.

VEB-G.; Fischer Verlag Jena, S. 69-85

THOMSON, J.E., N.A. COX and J.S. BAIL (1976):

Chlorine, acid and heat treatments to eliminate Salmonella on broiler carcasses.

Poult. Sci. 55, 1513-1517

TIMM, F. (1973):

Hygienisch- mikrobiologische Gesichtspunkte bei der Herstellung von Fertiggerichten.

Fleischwirtsch. 53, 1545-1556

VAN DER MAREL, G.M., J.G. VAN LOGTSTIJN and D.A.A. MOSSEL (1988):

Bacteriological quality of broiler carcasses as affected by in plant acid decontamination.

Int. J. Food Microbiol. 6, 31-42

VAN KLINK, A.G.M. and F.J.M. SMULDERS (1988):

Sanitation by ultrasonic cavitation of steel mesh gloves used in the meat industrie.
J. Food Prot. 52, 660-664

WALLHÄUSER, K.H. (1988):

Praxis der Sterilisation, Desinfektion, Konservierung, Keimidentifizierung, Betriebshygiene.
Thieme, Stuttgart/New York, S. 211-360, 475

WEISE, E. und R. LEVETZOW (1976):

Ist eine Wassertemperatur von + 82°C optimal für die Reinigung in Schlachtbetrieben?
Fleischwirtsch. 56, 1725-1728

WERLEIN, H.-D, E. SCHMAUDERER und F. OTTO (1999):

Edelstahloberflächen im Kontakt mit Lebensmitteln –Aspekte der Auswahl der Oberflächenvergütung und der Reinigungs- und Sanatisierungsmethoden nach Effizienz und Kostenaufwand. (Teil C)
Dtsche. Lebensmittel-Rundschau 95, 7-13

WIESNER, B. (2000):

In: E. Wiesner. und R. Ribbeck (2000):
Lexikon der Veterinärmedizin.
Enke im Hippokrates Verlag, GmbH, Stuttgart, S. 722

WIRTANEN, G. (1995):

Biofilm formation and its elimination from food processing equipment.
VTT Publications 251. Espoo: VTT Technical Resaerch Centre of Finland
Zit. in: OULAHAL-LAGSIR, N., A. MARTIAL-GROS, M. BONNEAU und L.J. BLUM (2000):
Ultrasonic methodology coupled to ATP bioluminescence for the non-invasive detection of fouling in food processing equipment – validation and application to a dairy factory.
J. Appl. Microbiol. 89, 433-441

WOLTERS DORF, W. und H.-J. MINTZLAFF (1996):

Verbesserung der Handhabungshygiene von Rücken-Spaltsägen.
Fleischwirtsch. 76, 482-485

ZRENNER, K.H. und M. HARTIG (1994):

Kommentar zum Fleischhygienerecht.

Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg, Band 3 R2a, 41 + Band 3 R1 73

ZSCHALER, R. (1981):

Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbetrieb.

Ernährung 5, 137-144

9.2 Zitierte Rechtsregulative und Normen

AB.A (1978):

Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland (AB.A).

i.d.F. vom 3.2.1978

BGBI. I, S. 201

Außer Kraft nach Maßgabe des § 20 Abs. 2

BGBI. I vom 30.10.1986, S. 1678

ÄndVO (1977):

Verordnung zur Änderung der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland (AB.A) und der Einfuhruntersuchungsverordnung (EinfV).

i.d.F. vom 9.12.1977

BGBI. I, S. 2512

DIN-Technik Nr. 10113-1 (1997):

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich. Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren.

Ref. Nr. DIN 10113-1: 1997-07

Beuth Verlag, Berlin

DIN-Technik Nr. 10113-3 (1997):

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich. Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren).

Ref. Nr. DIN 10113-3: 1997-07

Beuth Verlag, Berlin

DIN-Technik Nr. 12695 (1975):

Laborgeräte aus Glas; Messpipetten für teilweisen Ablauf, Klasse A und Klasse B.

Ref. Nr. DIN 12695: 1975-04

Beuth Verlag, Berlin

(Norm Entwurf) DIN EN 1672-2 (2003):

Nahrungsmittelmaschinen – Allgem. Gestaltungsleitsätze –

Teil 2: Hygieneanforderungen

Dtsche. Fassung prEN 1672-2:2003

Beuth Verlag, Berlin

DRAFT INTERNATIONAL STANDARD ISO/DIS 14461-2; IDF 169-2 (2003):

Milk and milk products- Quality control in microbiological laboratories-; Part 2: Determination of the reliability of colony counts of parallel plates and subsequent dilution steps.

© International Organization for Standardization and International Dairy Federation, 2003

EWG- Richtlinie Frisches Fleisch (1964):

Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (64/433/EWG).

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64

EWG- Richtlinie Drittl. FrFl (1972):

Richtlinie des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (72/462/EWG).

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 302 vom 31.12.1972, S. 28

FAO (Food and Agriculture Organization) (1965):

Specifications for the identity of food additives and their toxicological evaluation: Some antimicrobials, antioxidants, emulsifiers, stabilizers, flour treatment agents, acid and bases.

9th Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. FAO Nutrition Meeting Report Series No. 40

DVO (1940):

Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes.

i.d.F vom 1.11.1940

RMBliv, S. 289

FIBG (1900):

Fleischbeschaugesetz.

i.d.F. vom 3.6.1900

RGBl., S. 547

FIBG (1940):

i.d.F. vom 29.10.1940

RGBl. I, S. 1463

FIHG (1986):

Fleischhygienegesetz.

i.d.F. vom 13.4.1986

BGBl. I, S. 398

FIHG (2002):

Fleischhygienegesetz.

i.d.F. vom 7.3.2002

BGBl. I, S. 1046

FIHV (1986):

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene- Verordnung –FIHV-).

i.d.F. vom 30.10.1986

BGBl. I, S. 1678

FIHV (2003):

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene- Verordnung –FIHV-).

i.d.F. vom 2.4.2003

BGBl. I, S. 478

GFIHV (1997):

Geflügelfleischhygiene- Verordnung (-GFIHV-).

i.d.F. vom 3.12.1997

BGBl. I, S. 2786, S. 2787

GFIHV (2003):

Geflügelfleischhygiene- Verordnung (-GFIHV-).

i.d.F. vom 21.3.2003

BGBl. I, S. 456

GFIMindV (1976):

Verordnung über die hygienischen Mindestanforderungen an Geflügelfleisch (Geflügelfleischmindestanforderungen- Verordnung –GFIMindV-).

i.d.F. vom 8.11.1976

BGBI. I, S. 3097

Außer Kraft durch Artikel 10 Nr. 1V vom 3.12.1997

BGBI. I vom 3.12.1997, S. 2786

Manual of Instruction for Meat Inspection and Meat Handling Procedures (1969):

Australien Department of Primary Industry

Zit. In WEISE, E. und R. LEVETZOW (1976):

Ist eine Wassertemperatur von + 82°C optimal für die Reinigung in Schlachtbetrieben?

Fleischwirtsch. 56, 1725-1728

MindV (1965):

Verordnung über Mindestanforderungen und Gesundheitszeugnisse für den Export von Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland

(Mindestanforderungen-Verordnung –MindV-).

Sammlung des Bundesrechts, BGBI. III vom 23.7.1965, S. 631

1. Verordnung zur Änderung der MindV (1967):

BGBI. I vom 8.8.1967, S. 901

2. Verordnung zur Änderung der MindV (1973):

BGBI. I vom 18.12.1973/1974, S. 26

RL 64/433/EWG (1964):

Richtlinie Nr. 64/433/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch.

Abl. Europ. Gemeinsh. Nr.121 vom 29.7.1964, S. 2012/64

TrinkwV (1998):

Verordnung über Trinkwasser und über Wasser für Lebensmittelbetriebe (Trinkwasserverordnung– TrinkwV-).

i.d.F. vom 1.4.1998

BGBI. I, S. 699

ZZulV (2002):

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung- ZZulV-).

i.d.F. vom 20.12.2002

BGBI. I, S. 4695