

8 LITERATUR

ABO-ELNAGA, I.G. (1980):

The bacterial flora of some fresh-water fishes.
Arch. Lebensmittelhyg. **31**, 181-183

AHAMAD, N. und E.H. MARTH (1989):

Behaviour of *Listeria monocytogenes* at 7, 13, 21 and 35 °C in tryptose broth acidified with acetic, citric or lactic acid.
J. Food Prot. **52**, 688-695

ANONYMOUS (1960):

Epidemiological report-Botulism. Morbidity and Mortality Weekly Report. 9, 38:2.
U.S. Department of Health, Education, and Welfare. Public Health Service, Atlanta, Georgia.
zit. nach PACE und KRUMBIEGEL (1973)

ANONYMOUS (1964):

Botulism outbreaks from smoked whitefish.
Food Technol. **18**, 71-74

ANONYMOUS (1992):

Mindesthaltbarkeitsdatum für Räucherlachs in verschweißter Folie.
Sammlung Lebensmittelrechtlicher Entscheidungen, Bd. 27, H. 5, Nr. 83, 420-423

ANONYMOUS (1993):

Microbiological safety of smoked fish (Torry Research Station Advisory Note).
Ministry of Agriculture Fisheries and Food (MAFF), London

ANONYMOUS (1999):

Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse.
In: Leitsätze 2000, Deutsches Lebensmittelbuch, Bundesanzeiger.

ANONYMOUS (2000):

Botulismus nach dem Verzehr von Räucherfisch.
Pressemitteilung des BgVV, 16/2000.

ANTONACOPOULOS, N. (1968a):

Fischereierzeugnisse. Methoden der Verarbeitung und Haltbarmachung.
In: KIERMEIER, F. (ed.); Handbuch der Lebensmittelchemie, Tierische Lebensmittel (Band III/2), pp. 1365-1371, Springer Verlag, Berlin.

ANTONACOPOULOS, N. (1968b):

Untersuchung und Beurteilung von Fischen und Fischerzeugnissen (I-IV).
In: KIERMEIER, F. (ed.); Handbuch der Lebensmittelchemie, Tierische Lebensmittel (Band III/2), pp. 1482-1537, Springer Verlag, Berlin.

- BACH, R. und G. MÜLLER-PRASUHN (1971):
Teichforellen als Träger von *Clostridium botulinum* und Ursache von Botulismus.
1. Mitt. Sammelreferat: *Clostridium botulinum* Typ E und Fischbotulismus.
Arch. Lebensmittelhyg. **22**, 64-68
- BACH, R., S. WENZEL, G. MÜLLER-PRASUHN und H. GLÄSKER (1971):
Teichforellen als Träger von *Clostridium botulinum* und Ursache von Botulismus.
3. Mitt.: Nachweis von *Clostridium botulinum* Typ E in einer Teichwirtschaft mit
Bearbeitungsbetrieb sowie in frischen und geräucherten Forellen verschiedener Her-
kunft.
Arch. Lebensmittelhyg. **22**, 107-112
- BAKER, D.A. und C. GENIGEORGIS (1989):
Clostridium botulinum in fresh fish stored under modified atmospheres. Use of pre-
dictive modeling in quantifying the risk of toxicity in this and other new generation
refrigerated foods.
J. Food Prot. **52**, 750 (Abstr.)
- BAKER, D.A. und C. GENIGEORGIS (1990):
Predicting the safe storage of fresh fish under modified atmospheres with respect to
Clostridium botulinum toxigenesis by modeling length of the lag phase of growth.
J. Food Prot. **53**, 131-140
- BAUMGART, J. (1970):
Nachweis von *Clostridium botulinum* Typ E bei handelsfertigen Forellen.
Fleischwirtsch. **50**, 1545-1546
- BAUMGART, J. (1993):
Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln.
Behr's Verlag, Hamburg
- BEM, Z. und H. HECHELMANN (1994):
Kühlung und Kühllagerung von Fleisch. Mikrobiologische Vorgänge.
Fleischwirtsch. **74**, 916-924, 1046-1050
- BEN EMBAREK, P.K. (1991):
Growth of *Listeria monocytogenes* in cold smoked salmon.
Abstracts of the Diamond Jubilee Conference of Quality assurance in the fish indu-
stry. Copenhagen, Denmark 1991, p.42
zit. nach LONCAREVIC et al. (1996)
- BEN EMBAREK, P.K. (1994):
Presence, detection and growth of *Listeria monocytogenes* in seafoods: a review.
Int. J. Food Microbiol. **23**, 17-34
- BEN EMBAREK, P.K. und H.H. HUSS (1992):
Growth of *Listeria monocytogenes* in lightly preserved fish products.
In: Huss, H.H., M. Jakobsen und J. Liston (editors), Quality assurance in the

fish industry, Elsevier, Amsterdam, pp. 293-303.
zit. nach EMBAREK, P.K.B. (1994)

BILLE, J. und M.P. GLAUSER (1988):
Listeriose-Situation in der Schweiz (Listeriosis in Switzerland).
Bull.Off. Fed. de la Sante Publique **3**, 28-29
zit. nach LONCAREVIC et al. (1996)

BØGH-SØRENSEN, L. (1971):
[Temperaturverhältnisse in Verkaufskühltruhen].
Referat zum Europäischen Fleischforscherkongreß, 1971.
zit. nach TÄNDLER (1972)

BØGH-SØRENSEN, L. (1980):
Product temperature in chilled cabinets.
Proceedings from the 26th European Meeting of Meat Research Workers. Paper No.
N-22, 331-334. Colorado Springs.

BOHN, U. und D. GROSSKLAUS (1979):
Untersuchungen über die sachgerechte Kühlung von Frischfleisch im Angebot.
Arch. Lebensmittelhyg. **30**, 157-163

BOTT, T. L., DEFFNER, J. S., MC COY, E. und E. M. FOSTER (1966):
Clostridium botulinum type E in fish from the Great Lakes.
J. Bacteriol. **91**, 919-924

BROSIUS, G. (1995):
SPSS. Base System and Professional Statistics.
International Thomson Publishing, Bonn, Albany.

BRYAN, F.L. (1978):
Factors that contribute to outbreaks of foodborne disease.
J. Food Prot. **41**, 816-827

BRYAN, F.L. (1980):
Epidemiology of foodborne diseases transmitted by fish, shellfish and marine crustaceans in the United States, 1970-1978.
J. Food Prot. **43**, 859-876

BUNDESGESUNDHEITSAMT / NACHFOLGEINSTITUTE (1994):
Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 LMBG, Stand: Mai 1994,
Beuth GmbH; Berlin, Köln:

L 00.00-20: Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Salmonellen.

L 00.00-22: Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis und Bestimmung von
Listeria monocytogenes in Lebensmitteln.

L 06.00-5: Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Kochsalzgehaltes
in Fleisch und Fleischerzeugnissen.

L 10.00-3: Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen (Referenzverfahren).

BUNDESINSTITUT FÜR GESUNDHEITLICHEN VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRMEDIZIN (BGVV, 1998):

Temperaturanforderungen und -empfehlungen für leichtverderbliche Lebensmittel. Informationsschrift des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV).Schlußentwurf, Stand März 1998.

BUNDESINSTITUT FÜR GESUNDHEITLICHEN VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRMEDIZIN (BGVV, 2000):

Empfehlungen zum Nachweis und zur Bewertung von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Stand: Juli 2000.

BUNDESVERBAND DES DEUTSCHEN FISCHGROSSHANDELS e.V. (1997):

„Merkblatt SB-Fisch“.
Stand: 01. Juli 1997

CANN, D.C. und L.Y. TAYLOR (1984):

An evaluation of residual contamination by *Clostridium botulinum* in a trout farm following an outbreak of botulism in the fish stock.
J. Fish Dis. **7**, 391-396

CITY OF MILWAUKEE (1964):

An ordinance No. 735, pt. 1, sec. 70-55 through 70-71 of the Milwaukee Code: Smoked fish and smoked fish products, March 17, 1964. City Hall, Milwaukee, Wisconsin 53201.

zit. nach PACE und KRUMBIEGEL (1973)

DALGAARD, P. (1995):

Qualitative and quantitative characterization of spoilage bacteria from packed fish.
Int. J. Food Microbiol. **26**, 319-333

DALGAARD, P., L. GRAM und H.H. HUSS (1993):

Spoilage and shelf-life of cod fillets packed in vacuum or modified atmospheres.
Int. J. Food Microbiol. **19**, 283-294

DEHOF, E., E. GREUEL und J. KRÄMER (1989):

Zur Tenazität von *Clostridium botulinum* Typ E in heißgeräucherten vakuumverpackten Forellenfilets.

Arch. Lebensmittelhyg. **40**, 27-29

DEUFEL, J. (1963):

Vergleichende Untersuchungen zur Bestimmung des Frischegrades von Süßwasserfischen.

Z. Lebensm. Unters. Forschung **123**, 354-361

- DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT e.V. (1997):
Prüfbestimmungen für die DLG-Qualitätsprüfungen Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost.
DLG, Frankfurt a.M.
- DILLON, R., PATEL, T. und S. RATNAM (1992):
Prevalence of *Listeria* in smoked fish.
J. Food Prot. **55**, 866-870
- DIN 8954, Teil 4 (1983):
Offene Verkaufskühlmöbel; Temperaturprüfung.
DIN, Deutsches Institut für Normung e.V. (Hrsg.). Beuth-Verlag, Berlin.
- DIN 8954, Teil 9 (1974):
Offene Verkaufskühlmöbel; Aufstellung in Verkaufsräumen und Betrieb.
DIN, Deutsches Institut für Normung e.V. (Hrsg.). Beuth-Verlag, Berlin.
- DIN 8954, Teil 10 (1981):
Offene Verkaufskühlmöbel; Temperaturklassen.
DIN, Deutsches Institut für Normung e.V. (Hrsg.). Beuth-Verlag, Berlin.
- DIN 8966 (1983):
Bestimmung der Lufttemperatur in Verkaufskühlmöbeln und gewerblichen Lagerkühlmöbeln.
DIN, Deutsches Institut für Normung e.V. (Hrsg.). Beuth-Verlag, Berlin.
- DIN 10501, Teil 2 (1988):
Lebensmittelhygiene, Verkaufsmöbel, Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung (Entwurf).
DIN, Deutsches Institut für Normung e.V. (Hrsg.). Beuth-Verlag, Berlin.
- DODDS, K.L., M.H. BRODSKY und D.W. WARBURTON (1992):
A retail survey of smoked ready-to-eat fish to determine their microbiological quality.
J. Food Prot. **55**, 208-210
- EDDY, B.P. (1960):
The use and meaning of the term „psychrotrophic“.
J. appl. Bacteriol. **23**, 189-190
- EKLUND, M.W., G.A. PELROY, R. PARANJPYE, M.E. PETERSON und F.M. TEENY (1982):
Inhibition of *Clostridium botulinum* types A and E toxin production by liquid smoke and NaCl in hot-process smoke-flavored fish.
J. Food Prot. **45**, 935-941

- ERICSSON, H., A. EKLÖW, M.-L. DANIELSSON-THAM, S. LONCAREVIC, L.-O. MENTZING, I. PERSSON, H. UNNERSTAD und W. THAM (1997):
An outbreak of listeriosis suspected to have been caused by rainbow trout.
J. Clin. Microbiol. **35**, 2904-2907
- FACINELLI, B., P.E. VARALDO, M. TONI, C. CASOLARI und U. FABIO (1989):
Ignorance about Listeria.
Brit. Med. J. **299**, 738
- FDA (1993):
1993 Food Code.
Pub. No. PB94-113941 AS. U.S. Public Health Service, U.S. Dept. of Commerce,
Technology Administration, National Technical Information Service, Springfield,
VA.
zit. nach SNYDER (1993)
- FLEMING, D.W., S.L. COCHI, K.L. Mac DONALD, J. BRONDUM, P.S. HAGES,
B.D. PLIKAYTIS, M.B. HOLMES, A. AUDURIER, C.V. BROOME und A.L.
REINGOLD (1985):
Pasteurized milk as a vehicle of infection in an outbreak of listeriosis.
New Engl. J. Med. **312**, 404-407
- FRIES, R., KRÜGER, H.-E. und M. RACH (1982):
Beeinflussung der Qualität von Räucherforellen.
Allg. Fischwirtschaftszeitung **18**, 776-781
- FUCHS, R.S. und L. NICOLAIDES (1994):
Incidence of Listeria in hot and cold smoked fish.
Lett. Appl. Microbiol. **19**, 394-396
- GILL, C.O. und M.P. REICHEL (1989):
Growth of the cold-tolerant pathogens *Yersinia enterocolitica*, *Aeromonas hydrophila* and *Listeria monocytogenes* on high-pH beef packaged under vacuum or carbon dioxide.
Food Microbiol. **6**, 223-230
- GRAM, L. und H.H. HUSS (1996):
Microbiological spoilage of fish and fish products.
Int. J. Food Microbiol. **33**, 121-137
- GRAY, M.L. und A.H. KILLINGER (1966):
Listeria monocytogenes and listeric infections.
Bact. Rev. **30**, 309-382
- GUYER, S. und T. JEMMI (1990):
Betriebsuntersuchungen zum Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in geräucherterem Lachs.
Arch. Lebensmittelhyg. **41**, 144-146

- GUYER, S. und T. JEMMI (1991):
Behavior of *Listeria monocytogenes* during fabrication and storage of experimentally contaminated smoked salmon.
Appl. Environ. Microbiol. **57**, 1523-1527
- HARMS, F. und K.-P. KRUSE (1976):
Lebensmittelvergiftung durch Räucheraale.
Arch. Lebensmittelhyg. **27**, 88-91
- HARTEMINK, R. und F. GEORGSSON (1991):
Incidence of *Listeria* species in seafood and seafood salads.
Int. J. Food Microbiol. **12**, 189-196
- HAUSSCHILD, A.H.W. (1989):
Clostridium botulinum.
In: Doyle, M.P. (ed.), Foodborne bacterial pathogens, pp.111-189, M.Dekker Verlag, New York/Basel
- HAYES, S., J.M. CRAIG und K.K. PILCHER (1970):
The detection of *Clostridium botulinum* type E in smoked fish products in the Pacific northwest.
Can. J. Microbiol. **16**, 207-209
zit. nach HAUSSCHILD (1989)
- HERBERT, R.A., M.S. HENDRIE, D.M. GIBSON und J.M. SHEWAN (1971):
Bacteria active in the spoilage of certain sea foods.
J. Appl. Bacteriol. **34**, 41-50
- HOBBS, G. (1991):
Fish: microbiological spoilage and safety.
Food Sci. Technol. Today **5**, 166-173
- HOBBS, G. and W. HODGKISS (1982):
The bacteriology of fish handling and processing.
In: DAVIES, R. (ed.); Developments in food microbiology, Vol. 1, pp. 71-117, Applied Science publishers, London and New Jersey.
- HOFMANN, G. (1997):
42. Internationaler Kongreß für Fleischwissenschaft und Technologie. Fleisch für den Verbraucher - 5. Mitteilung.
Fleischwirtsch. **77**, 352-354
- HUDSON, J.A. und S.J. MOTT (1993):
Growth of *Listeria monocytogenes*, *Aeromonas hydrophila* and *Yersinia enterocolitica* on cold-smoked salmon under refrigeration and mild temperature abuse.
Food Microbiol. **10**, 61-68

- HURKA, H. (1986):
Modellversuche zur Vermehrungsdynamik von Bakterien in Parallelansätzen.
Vet. Med. Diss., Freie Universität Berlin
- HUSS, H.H. (1980):
Distribution of *Clostridium botulinum*.
Appl. Environ. Microbiol. **39**, 764-769
- HUSS, H.H. und U. ESKILDTSEN (1974):
Botulism in farmed trout caused by *Clostridium botulinum* type E.
Nordic J. Vet. Med. **26**, 733-738
- HUSS, H.H. and A. LARSEN (1980):
Changes in the oxidation-reduction potential (E_h) of smoked and salted fish during storage.
Lebensm. Wiss. Technol. **13**, 40-43
- HUSS, H.H. und A. PEDERSEN (1979):
Clostridium botulinum in fish.
Nordic J. Vet. Med. **31**, 214-221
- HUSSAIN, A.M., D. EHLERMANN und J.-F. DIEHL (1976):
Effect of radurization on microbial flora of vacuum-packaged trout (*Salmo gairdneri*).
Arch. Lebensmittelhyg. **27**, 223-225
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (1980):
In: Microbial ecology of foods. Volume 1: Factors affecting life and death of microorganisms.
Academic Press; New York, London, Toronto, Sydney, San Francisco
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) (1986):
Principles and specific applications.
In: Microorganisms in Foods. 2. Sampling for microbiological analysis, 2nd ed.
University of Toronto Press, Toronto.
- JAHNS, F.D., J.L. HOWE, R.J. CODURI JR. und A.G. RAND JR. (1976):
A rapid visual enzyme test to assess fish freshness.
Food Technol. **30**, 27-30
- JAMES, S. (1997a):
[Transport vom Geschäft in den Haushalt.]
42. Internationaler Kongreß für Fleischwissenschaft und Technologie, Lillehammer, 1997.
zit. nach HOFMANN (1997)

JAMES, S. (1997b):

[Häusliche Kühlung.]

42. Internationaler Kongreß für Fleischwissenschaft und Technologie, Lillehammer, 1997.

zit. nach HOFMANN (1997)

JAMES, S.M., S.L. FANNIN, B.A. AGEE, B. HALL, E. PARKER, J. VOGT, G. RUN, J. WILLIAMS und L. LIEB (1985):

Listeriosis outbreak associated with Mexicanstyle cheese - California.

Morb. Mort. Weekly Rep. **34**, 357-359

zit. nach LONCAREVIC et al. (1996)

JEMMI, T. (1990a):

Stand der Kenntnisse über Listerien bei Fleisch- und Fischprodukten.

Mitt. Geb. Lebensmittelunters. Hyg. **81**, 144-157

JEMMI, T. (1990b):

Zum Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in importierten geräucherten und fermentierten Fischen.

Arch. Lebensmittelhyg. **41**, 107-109

JEMMI, T. (1993):

Listeria monocytogenes in smoked fish: an overview.

Arch. Lebensmittelhyg. **44**, 10-13

JEMMI, T. und A. KEUSCH (1992):

Behaviour of *Listeria monocytogenes* during processing and storage of experimentally contaminated hot-smoked trout.

Int. J. Food Microbiol. **15**, 339-346

JEMMI, T. und A. KEUSCH (1994):

Occurrence of *Listeria monocytogenes* in freshwater fish farms and fish-smoking plants.

Food Microbiol. **11**, 309-316

JÖCKEL, J., R. KIRSCHFELD und D. DICKERTMANN (1986):

Vakuumverpackter Räucherfisch - Mikrobiologischer Status von Handelsproben und technologische Modellversuche zur Histaminbildung bei Makrelenfilets.

Arch. Lebensmittelhyg. **37**, 111-114

JÖCKEL, J. (1997):

Andere Infektionserreger: Kontaminationsgrad in Lebensmitteln und Risikoeinschätzung für den Verbraucher.

1. Deutsch-Japan. Vet. med. Symposium

Veröffentlichungen des Japanisch-Deutschen Zentrums Berlin **32**, 34-43

JOHANNSEN, A. (1963):

Clostridium botulinum in Sweden and adjacent waters.
J. Appl. Bacteriol. **26**, 43-47

JØRGENSEN, B.R. und H.H. HUSS (1989):

Growth and activity of *Shewanella putrefaciens* isolated from spoiling fish.
Int. J. Food Microbiol. **9**, 51-62

JØRGENSEN, L.V. und H.H. HUSS (1998):

Prevalence and growth of *Listeria monocytogenes* in naturally contaminated seafood.
Int. J. Food Microbiol. **42**, 127-131

JØRGENSEN, B.R., D.M. GIBSON und H.H. HUSS (1988):

Microbiological quality and shelf life prediction of chilled fish.
Int. J. Food Microbiol. **6**, 295-307

KARNOP, G. (1978):

Die Bakteriologie des Verderbens von Frischfisch - ihre Probleme und deren Lösungsmöglichkeiten.
Dt. Lebensm. Rundsch. **74**, 200-205

KARNOP, G. (1980):

Der Einfluß der Lagertemperatur auf die Haltbarkeit von geräuchertem Heilbutt, Bückling und Aal.
Inf. Fischwirtsch. **27**, 125-128

KARNOP, G. (1980a):

Qualität und Lagerverhalten heißgeräucherter Fischprodukte.
I. Sensorische und mikrobiologische Beschaffenheit von rauchfrischem Heilbutt, Bückling und Aal.
Dt. Lebensm. Rundsch. **76**, 42-47

KARNOP, G. (1980b):

Qualität und Lagerverhalten heißgeräucherter Fischprodukte.
II. Lagerungsabhängige sensorische Qualitätsveränderungen von Heilbutt, Bückling und Aal.
Dt. Lebensm. Rundsch. **76**, 75-81

KARNOP, G. (1980c):

Qualität und Lagerverhalten heißgeräucherter Fischprodukte.
III. Mikrobiologie und Einfluß der Räucherintensität auf die Haltbarkeit von Heilbutt, Bückling und Aal.
Dt. Lebensm. Rundsch. **76**, 125-133

KARNOP, G. (1982):

Die Rolle der Proteolyten beim Fischverderb.
II. Vorkommen und Bedeutung der Proteolyten als bakterielle Verderbsindikatoren.
Arch. Lebensmittelhyg. **33**, 61-66

- KAUTTER, D. A. (1964):
Clostridium botulinum type E in smoked fish.
J. Food Sci. **29**, 843-849
- KIETZMANN, U., K. PRIEBE, D. RAKOW und K. REICHSTEIN (1969):
Seefisch als Lebensmittel.
Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg.
- KLEICKMANN, A. und G. SCHELLHAAS (1979):
Zum Keimgehalt von Räucherfischen.
Arch. Lebensmittelhyg. **30**, 26-29
- KOLLOWA, C. und J. SCHULENBURG (1997):
Untersuchungen zum mikrobiologischen Profil von Fischprodukten.
38. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG in Garmisch-Partenkirchen, Teil II (Poster), 485-489
- KRÜGER, H.-E. (1982):
Untersuchungen in Forellenzucht- und Räucherbetrieben zum Hygienestatus des Produktes geräuchertes, vakuumverpacktes Forellenfilet.
Vet. med. Diss., TiHo Hannover
- LANG, O. (1977):
Temperatur in Verkaufstiefkühlmöbeln.
Fleischwirtsch. **57**, 1533
- LANG, K. (1983):
Der flüchtige Basenstickstoff (TVB-N) bei im Binnenland in den Verkehr gebrachten frischen Seefischen (II. Mitteilung).
Arch. Lebensmittelhyg. **34**, 7-10
- LEISNER, J. (1992):
Characterization of Lactic Acid Bacteria isolated from lightly preserved fish products and their ability to metabolise various carbohydrates and amino acids.
Ph.D. Thesis. Technological Laboratory, Lyngby, and The Royal Veterinary and Agricultural University of Copenhagen, Denmark.
zit. nach GRAM und HUSS (1996)
- LEISTNER, L. und U. SCHMIDT (1992):
Aktuelles über Listerien im Fleisch.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung **116**, 197-206
- LENNON, D., B. LEWIS, C. MANTELL, D. BECROFT, B. DOVE, K. FARMER, S. TONKIN, N. YEATES, R. STAMP und K. MICKLESON (1984):
Epidemic perinatal listeriosis.
Pediat. Infect. Dis. **3**, 30-34

- LEVIN, R.E. (1968):
Detection and incidence of specific species of spoilage bacteria on fish.
I. Methodology.
Appl. Microbiol. **16**, 1734-1737
- LONCAREVIC, S., W. THAM und M.-L. DANIELSSON-THAM (1996):
Prevalence of *Listeria monocytogenes* and other *Listeria* spp. in smoked and „gravad“ fish.
Acta vet. scand. **37**, 13-18
- LOVETT, J., D.W. FRANCIS und J.M. HUNT (1987):
Listeria monocytogenes in raw milk: detection, incidences and pathogenicity.
J. Food Prot. **50**, 188-192
- LUDORFF, W. und V. MEYER (1973):
Fische und Fischerzeugnisse.
Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg.
- LÜBBE, H. (1982):
Der richtige Umgang mit Räucherfisch im Fischeinzelhandel.
Allg. Fischwirtschaftszeitung **18**, 782-783
- LYHS, U., M. HATAKKA, N. MÄKI-PETÄYS, E. HYYTIÄ und H. KORKEALA (1998):
Microbiological quality of Finnish vacuum-packaged fishery products at retail level.
Arch. Lebensmittelhyg. **49**, 146-150
- MACKEY, B.M. und N. BRATCHELL (1989):
The heat resistance of *Listeria monocytogenes*.
Lett. Appl. Microbiol. **9**, 89-94
- MALLE, P. und M. POUMEYROL (1989):
A new chemical criterion for the quality control of fish: Trimethylamine/ Total Volatile Basic Nitrogen (%).
J. Food Prot. **52**, 419-423
- MANGOLD, S. (1991):
Vorkommen und Verhalten von Listerien in tiefgefrorenen Lebensmitteln.
Vet. med. Diss., FU Berlin
- Mc LAUGHLIN, J., S.M. HALL, S.K. VELANI und R.J. GILBERT (1991):
Human listeriosis and pate: a possible association.
Brit. J. Med. **303**, 773-775
- MITTEILUNG DER REGIERUNG DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND (1997):
Bericht der Mitgliedsstaaten nach Artikel 14 Abs. 3 der Richtlinie über die Amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG) für das Jahr 1996.

- MURMANN, D. und O. HÄGER (1987):
Kühlung von Hackfleisch im SB-Angebot.
Fleischwirtsch. **67**, 245-248
- NIEPER, L. und J. STOCKEMER (1986):
Zur Eignung der Bestimmung des TVB-N-Gehaltes, des TMA-Gehaltes sowie von biogenen Aminen zur Beurteilung der Genußtauglichkeit von Rotbarsch.
Arch. Lebensmittelhyg. **37**, 117-118
- OEHLENSCHLÄGER, J. (1989):
Die Gehalte an flüchtigen Aminen und Trimethylaminoxid in fangfrischen Rotbarschen (*Sebastes marinus* und *Sebastes mentella*) aus verschiedenen Fanggebieten des Nordatlantiks.
Arch. Lebensmittelhyg. **40**, 55-58
- PACE, P.J. und E.R. KRUMBIEGEL (1973):
Clostridium botulinum and smoked fish production: 1963-1972.
J. Milk Food Technol. **36**, 42-49
- PALUMBO, S.A. (1986):
Is refrigeration enough to restrain foodborne pathogens ?
J. Food Prot. **49**, 1003-1009
- PRIEBE, K. (1984):
Beitrag zur Eignung des Histamingehaltes als Maßstab der Verderbnis von Fischen.
Arch. Lebensmittelhyg. **35**, 123-128
- PRIEBE, K. (1996):
Erforderliche Eigenkontrollen bei der Herstellung von Fischpräserven.
Rundsch. Fleischhyg. Lebensmittelüberw. **48**, 82-84
- RAKOW, D. (1977):
Bemerkungen zum Keimgehalt von im Handel befindlichen Räucherfischen.
Arch. Lebensmittelhyg. **28**, 192-195
- RAKOW, D. (1989):
Vergleichende Untersuchungen zur Feststellung des TVB-N-Gehaltes an frischen und heißgeräucherten Seefischen.
Arch. Lebensmittelhyg. **40**, 40-42
- REHBEIN, H. und J. OEHLENSCHLÄGER (1982):
Zur Zusammensetzung der TVB-N-Fraktion (flüchtige Basen) in sauren Extrakten und alkalischen Destillaten von Seefischfilet.
Arch. Lebensmittelhyg. **33**, 44-48
- REHBEIN, H. und J. OEHLENSCHLÄGER (1990):
Zur Bestimmung des TVB-N Wertes: Chemische Grundlagen und Grenzen der Methode.
Lebensmittelchem. Gerichtl. Chem. **44**, 26-29

REHBEIN, H. (1993):

Assessment of fish spoilage by enzymatic determination of ethanol.
Arch. Lebensmittelhyg. **44**, 3-6

ROBERT KOCH INSTITUT (1997):

Fallbericht: Botulismus nach Verzehr von Räucherfisch.
Epidemiol. Bulletin **25**, 167-169

ROSENOW, E.M. und E.H. MARTH (1987):

Growth of *Listeria monocytogenes* in skim, whole and chocolate milk, and in whipping cream during incubation at 4, 8, 13, 21 and 35 °C.
J. Food Prot. **50**, 452-459

SALAMA, N.A. und G.M. KHALAFALLA (1993):

Chemical, bacteriological and sensory changes in eel fish (*Anguilla vulgaris*) during smoking and storage.
Arch. Lebensmittelhyg. **44**, 6-9

SAUER, T. (1996):

Die Lagertemperatur tiefgefrorener Lebensmittel - Ein Bericht aus der Überwachungspraxis.
Fleischwirtsch. **76**, 809-812

SAUPE, CH. (1989):

Mikrobiell bedingte Gefährdung des Menschen durch Fisch und Fischerzeugnisse und Möglichkeiten ihrer Verhinderung (Übersichtsreferat).
Monatsh. Veterinärmed. **44**, 54-59

SAUPE, CH. (1996):

Mikrobiologie der Fische, Weich- und Krebstiere.
In: WEBER, H. (ed.); Mikrobiologie der Lebensmittel: Fleisch und Fleischerzeugnisse, pp.667-760. Behr's Verlag, Hamburg

SCHIRRMACHER, G. (1975):

Untersuchungen über das Vorkommen von Pseudomonaden und Aeromonaden auf Bodenseefischen in lebensmittelhygienischer Sicht.
Vet. med. Diss., Justus-Liebig-Universität Gießen

SCHLECH, W.F., P.M. LAVIGNE, R.A. BORTOLUSSI, A.C. ALLEN, E.V. HALDANE, A.J. WORT, A.W. HIGHTOWER, S.E. JOHNSON, S.H. KING, E.S.

NICHOLLS und C.V. BROOME (1983):
Epidemic listeriosis - evidence for transmission by food.
New Engl. J. Med. **308**, 203-206

SCHMIDT, A.-M. (1995):

Listeria monocytogenes bei der Behandlung und Abgabe von Seefisch und Fischerzeugnissen im Einzelhandel.
Vet. med. Diss., Freie Universität Berlin

SCHMIDT, G. (1991):

Stufenkontrollen zum Nachweis von Listerien bei Seefischen während des Fanges und der Verarbeitung in Fischräuchereien.
Vet. med. Diss., Freie Universität Berlin

SCHMIDT-LORENZ, W. (1990):

Ist die Kühlschrank-Lagerung von Lebensmitteln noch ausreichend sicher?
Mitt. Geb. Lebensmittelunters. Hyg. **81**, 233-286

SCHULZE, K. und T. ZIMMERMANN (1982):

Untersuchungen zum Einfluß verschiedener Lagerungsbedingungen auf die Entwicklung biogener Amine in Thunfisch- und Makrelenfleisch.
Fleischwirtsch. **62**, 906-910

SCHULZE, K. und T. ZIMMERMANN (1983):

Untersuchungen an Räucherfischen unter besonderer Berücksichtigung von Makrelen.
Arch. Lebensmittelhyg. **34**, 67-70

SCHULZE, K. (1985):

Untersuchungen zur Mikrobiologie, Haltbarkeit und Zusammensetzung von Räucherforellen aus einer Aquakultur.
Arch. Lebensmittelhyg. **36**, 92-94

SCHULZE-VOHREN, A. und R. FRIES (1997):

Temperaturen in Kühleinrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und im Privathaushalt.
Amtstierärztl. Dienst Lebensmittelkontrolle **4**, 166-170

SIGYN, D. (1996):

Kylan stoppar invasionen av skadliga mikroorganismer [Cold temperature for preservation of pathogens].
Var-Foeda **48**, 8-10

SINELL, H.-J. (1992):

Einführung in die Lebensmittelhygiene.
Verlag Paul Parey, Berlin

SKOVGAARD, N. (1979):

Bacterial association of and metabolic activity in fish in North Western Europe.
Arch. Lebensmittelhyg. **30**, 106-109

SNYDER, O. P. (1996):

Use of time and temperature specifications for holding and storing food in retail food operations.
Dairy, Food and Environ. Sanitation **16**, 374-388

- SOFOS, J.N. und F.F. BUSTA (1980):
Alternatives to the use of nitrite as an antibotulinal agent.
Food Technol. **5**, 244-251
- SOLOMON, H.M., R.K. LYNT, T. LILLY, jr. und D.A. KAUTTER (1977):
Effect of low temperatures on growth of *Clostridium botulinum* spores in meat of the blue crab.
J. Food Prot. **40**, 5-7
- SPERBER, W.H. (1982):
Requirements of *Clostridium botulinum* for growth and toxin production.
Food Technol. **36** (12), 89-94
- STENGEL, G. (1997):
Cl. botulinum Intoxikation nach Verzehr von vakuumverpacktem Räucherfisch.
50. Arbeitstagung des Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS), 79-82
- STOCKEMER, J. und R. KRUSE (1985):
Neue Methoden zur Bestimmung von TVB-N bzw. TMA-N in Fischen und Fischerezeugnissen.
Arch. Lebensmittelhyg. **36**, 116-117
- STOJKOVIC-ATANACKOVIC, M. und S. JEREMIC (1986):
Die Bakterienflora des Darmkanals von Regenbogenforellen.
Veter. Glasnik **40**, 749-752
zit. nach SAUPE, CH. (1996)
- TÄNDLER, K. (1972):
Temperaturverhältnisse in Verkaufskühltruhen.
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung **36**, 1558-1559
- TEUFEL, P. und C. BENDZULLA (1994):
Bundesweite Erhebung zum Vorkommen von *L. monocytogenes* in Lebensmitteln.
Abschlußbericht.
Sonderdruck des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV), Berlin
- TORREY, G.S. und E.H. MARTH (1977):
Temperatures in home refrigerators and mold growth at refrigeration temperatures.
J. Food Prot. **40**, 393-397
- TRUELSTRUP HANSEN, L. (1995):
Quality of chilled, vacuum-packed cold-smoked salmon, Ph.D. Thesis.
Danish Institute for Fisheries Research and The Royal Veterinary and Agricultural University of Copenhagen, Denmark.
zit. nach GRAM und HUSS (1996)

TRUELSTRUP HANSEN, L., T. GILL und H.H. HUSS (1995):

Effects of salt and storage temperature on chemical, microbiological and sensory changes in cold-smoked salmon.
Food Res. Int. **28**, 123-130

TÜLSNER, M. (1994):

Fischverarbeitung. Rohstoffeigenschaften von Fisch und Grundlagen der Verarbeitungsprozesse.
Bd. 1, Behr's Verlag, Hamburg.

VAN GARDE, S.J. und M.J. WOODBORN (1987):

Food discard practices of householders.
J. Am. Diet. Ass. **87**, 322-329
zit. nach SCHULZE VOHREN und FRIES (1997)

WENZEL, S., R. BACH und G. MÜLLER-PRASUHN (1971b):

Teichforellen als Träger von *Clostridium botulinum* und Ursache von Botulismus.
4. Mitteilung: Kontaminationsquellen und -wege in Teichwirtschaften und Bearbeitungsbetrieben, Möglichkeiten zur Verbesserung der Hygiene.
Arch. Lebensmittelhyg. **22**, 131-135

WISSMATH, P. (1983):

Die Haltbarkeit folienverpackter, geräucherter Forellenprodukte.
Fischer und Teichwirt **34**, 354-355

ZORN, W. (1992):

Methoden zur Überwachung der Qualität und Haltbarkeit geräucherter, vakuumverpackter Forellenfilets.
Inaugural-Diss., Landwirtschaftliche Fakultät der Universität Bonn

Gesetzliche Bestimmungen

Entscheidung 95/149/EG der Kommission vom 8. März 1995 über TVB-N Grenzwerte für bestimmte Kategorien von Fischereierzeugnissen und die anzuwendenden Analysemethoden (ABl. EG Nr. L97 S. 84)

Entscheidung der Kommission (94/356/EG) mit Durchführungsvorschriften zu der Richtlinie 91/493/EWG betreffend die Eigenkontrollen bei Fischereierzeugnissen vom 20. Mai 1994 (ABl. EG Nr. L156/50)

Hessische Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 31.05.1988 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Hessen, Teil I, Nr.16, S. 246).

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Fischhygiene-Verordnung, FischHV) vom 31.03.1994 (BGBl. I S. 737), zuletzt geändert am 12.5.1999 (BGBl. I S. 938).

Verordnung über Lebensmittelhygiene (LMHV) vom 05.08.1997 (BGBl. I S. 56).

Verordnung des Landes Niedersachsen über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 27.01.1976 (Nieders. GVBl. Nr.3 S. 19, geändert im Nieders. GVBl. 1980 Nr. 41 S. 382).

Statens livsmedelsverks författningssamling (1996):

Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om hantering av livsmedels (SLV FS 1996:5).

[Bekanntmachung der staatlichen Lebensmittelbehörde mit Vorschriften und allgemeinen Empfehlungen zum Umgang mit Lebensmitteln].