

## 10. Literaturverzeichnis

AFNOR (1988): Association Française de Normalisation. NFT 72-190: Water-miscible contact disinfectant used in liquid state. Germ-carrier method. Determining bacterial, fungicidal and sporocidal action. Paris.

AFNOR (1998): Association Française de Normalisation. Chemische Desinfektionsmittel – quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der sporoziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen – Prüfverfahren und Anforderungen. Paris.

AFNOR (2003): Association Française de Normalisation. Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika– quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der sporoziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen. Paris.

AGATA, N., M. MORI, M. OHTA, S. SUWAN, I. OHTANI, M. ISOBE (1994): A novel dodecadepsipetide, cereulide, isolated from *Bacillus cereus* causes vacuole formation in Hep-2 cells. FEMS Microbiol. Lett. **121**, 31-34.

AGATA, N., M. OHTA, Y. ARAKAWA, M. MORI (1995a): The bceT gene of *Bacillus cereus* encodes an enterotoxic protein. Microbiol. **141**, 983-988.

AGATA, N., M. OHTA, M. MASASHI, M. ISOBE (1995b): A novel dodecadepsipetide, cereulide, is an emetic toxin of *Bacillus cereus*. FEMS Microbiol. Lett. **129**, 17-20.

AGATA, N., M. OHTA, K. YOKOHAMA (2002): Production of *Bacillus cereus* emetic toxin (cereulide) in various foods. Int. J. Food Microbiol. **73**, 23-27.

AKESSON, A., S. A. HEDSTROM, T. RIPA (1991): *Bacillus cereus*: a significant pathogen in postoperative and post-traumatic wounds on orthopaedic wards. Scand. J. Infect. Dis. **23**, 71-77.

AKIYAMA, N., K. MITANI, Y. TANAKA, Y. HANAZONO, N. MOTOI, M. ZARCOVIC, T. TANGE, H. HIRAI, Y. YAZAKI (1997): Fulminant septicemic syndrome of *Bacillus cereus* in a leukemic patient. Intern. Med. **36**, 221-227.

ANDENMATTEN, R. (1990): Methodik zur Überprüfung von Flächendesinfektionsmitteln unter Anwendungsbedingungen. Hyg. Med. **15**, 310-312.

ANDERSEN BERGE, G., M. SKEIE, T. SØRHAUG, T. LANGSRUD, P.E. GRANUM (2001): Growth and toxin profiles of *Bacillus cereus* isolated from different food sources. Int. J. Food Microbiol. **69**, 237-246.

- ANDERSSON, M. A., R. MIKKOLA, J. HELIN, M. C. ANDERSSON, M. SALKINOJA-SALONEN (1998): A Novel Sensitive Bioassay for Detection of *Bacillus cereus* Emetic Toxin and Related Depsipeptide Ionophores. *Appl. Environ. Microbiol.* **64**, 1338-1343.
- ANDERSSON, A., U. RONNER, P.E. GRANUM (1995): What problems does the food industry have with the spore-forming pathogens *Bacillus cereus* and *Clostridium perfringens*? *Int. J Food Microbiol.* **28**, 145-155.
- ASH, C., J.A. FARROW, M. DORSCH, E. STACKEBRANDT, M.D. COLLINS (1991): Comparative analysis of *Bacillus anthracis*, *Bacillus cereus* and related species on the basis of reverse transcriptase sequencing of 16S rRNA. *Int. J Syst. Bacteriol.* **41**, 343-346.
- BACH, R. (1999): Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in der Gastronomie. Lebensmittelhygieneseminar des BbT, Würzburg: 05.10.1999, Hannover: 06.10.1999, Berlin: 07.10.1999.
- BACKHAUS, A., W. KOCH, H. SIMON (1975): Desinfektion von Flugzeugen. *Gesundheitswes. Desinfekt.* **67**, 18-21.
- BEAN, N.H., P.M. GRIFFIN (1990): Foodborne disease outbreaks in the United States 1973-1987, pathogens, vehicles and trends. *J Food Protect.* **53**, 804-817.
- BECKER, H., T.A. EL-BASSIONY, G. TERPLAN (1984): Vorkommen von *Bacillus cereus* und unterschiedlicher pathogener Mikroorganismen in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder. *Zentralbl bakteriol Mikrobiol Hyg B*, **179**, 198-216.
- BECKER, H., G. SCHALLER, W. VON WIESE, G. TERPLAN (1994): *Bacillus cereus* in infant foods and dried milk products, *Int. J. Food Microbiol* **23**, 1-15.
- BEECHER, D. J., J. D. MACMILLAN (1990): A novel bicomponent hemolysin from *Bacillus cereus*. *Infect. Immun.* **58**, 2220–2227.
- BEECHER, D. J., J.D. MACMILLAN (1991): Characterization of the components of hemolysin BL from *Bacillus cereus*. *Infect. Immun.* **59**, 1778-1784.
- BEECHER, D. J., A. C. L. WONG (1994a): Improved purification and characterization of hemolysin BL, a hemolytic dermonecrotic vascular permeability factor from *Bacillus cereus*. *Infect. Immun.* **62**, 980–986.
- BEECHER, D. J., A. C. L. WONG (1994b). Identification and analysis of the antigens detected by two commercial *Bacillus cereus* diarrheal enterotoxin immunoassay kits. *Appl Environ Microbiol.* **60**, 4614-4616.
- BEECHER, D. J., J. L. SCHOENI, A. C. L. WONG (1995): Enterotoxin activity of hemolysin BL from *Bacillus cereus*. *Infect. Immun.* **63**, 4423–4428.

BEECHER, D. J., A. C. L. WONG (1997): Tripartite hemolysin BL from *Bacillus cereus*. Hemolytic analysis of component interaction and model for its characteristic paradoxical zone phenomenon. J. Biol. Chem. **272**, 233–239.

BEECHER, D. J., J.L. SCHOENI, S.J. LEIGHTON, A.C.L.WONG (1998): Characterization of Hemolysin BL from *Bacillus cereus*. 1998 Annual Report of the Food Research Institute, Department of Food Microbiology and Toxicology, University of Wisconsin, 24-27.

BEECHER, D. J., A. C. L. WONG (2000a): Tripartite haemolysin BL: isolation and characterization of two distinct homologous sets of components from a single *Bacillus cereus* isolate. Microbiol. **146**, 1371–1380.

BEECHER, D. J., A. C. L. WONG (2000b): Cooperative, synergistic and antagonistic haemolytic interactions between haemolysin BL, phosphatidylcholine phospholipase C and sphingomyelinase from *Bacillus cereus*. Microbiol. **146**, 3033–3039.

BELOIN, A. (1995): Disinfectants. In: CUNNIFF, P. (Hrsg.): Official methods of analysis of AOAC International, 16<sup>th</sup> Edition, Association of Analytical Chemists, Arlington, Va., 12-13.

BERDING, H.-H. (1991): Reinigungs- und Desinfektionstechnik- Systematische und sachgerechte Anwendung. Fleischwirtsch. **71**, 854-858.

BERGANN, T. (1989): Zu einigen lebensmittelhygienisch bedeutsamen Eigenschaften von *Bacillus cereus*. Mh. Vet.-Med. **42**, 23-28.

BERGMANN, H. (1987): Desinfektionsmittel- Wirkungsmechanismus, Anwendungskriterien, Empfehlungen. In: Bundesapothekerkammer (Hrsg.): Arzneimittel zur Behandlung von Infektions- und Tumorkrankheiten, 15-34. Frankfurt am Main.

BEUTLING, D., C. BÖTTCHER (1998): *Bacillus cereus* - ein Risikofaktor in Lebensmitteln. Arch. Lebensmittelhyg. **49**, 90-96.

BISPING, W., G. KIRPAL (1974): Untersuchungen zur Prüfungsmethodik von Desinfektionsmitteln. 2. Mitt.: Keimträger und Keimträgerverfahren. Arch. Lebensmittelhyg. **25**, 84-87.

BLAKISTONE, B., R. CHUYATE, D. KAUTTER, J. CHARBONNEAUT, K. SUIT (1999): Efficacy of Oxonia active against selected spore-formes. J. Food Protection **63**, 262 – 267.

BÖHM, R.; B. KRAUS (1983): Vergleich der Leistungsfähigkeit des Thran-Bakterienkollektors (Absprühmethode) mit anderen Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes im Modellversuch. Hyg.Med. **8**, 255-259.

BÖHM, R. (1986): Organische Säuren als Desinfektionsmittel. Fleischwirtsch. **66**, 976-979.

BORNEFF, M., H.P. WERNER, G. VAN DE VOORDE, G. REYBROUK (1975): Kritische Beurteilung der Prüfmethode für chemische Desinfektionsmittel und -verfahren. Zbl. Bakt. Hyg., I. Abt., Orig. B **160**, 590-600.

BORNEFF, M. (1977): Entwicklung einer neuen Prüfmethode für Flächendesinfektionsverfahren, II. Mitteilung: Vergleichsversuche mit der Abdruck- und Abspülmethode. Zbl. Bakt. Hyg., I. Abt., Orig. B **165**, 11-19.

BUCK, J., M. SCHÜTZ, H.U. WIESNER (1992): *Bacillus cereus* in wärmebehandelter Schlagsahne. Arch. Lebensmittelhyg. **43**, 41-45.

BÜRK, C., M. BUCK, R. DIETRICH, E. MÄRTLBAUER (2001): Molekularbiologische Charakterisierung Enterotoxin produzierender *B. cereus*-Stämme. 43. Arbeitstag. Arbeitsgebiet "Lebensmittelhygiene" der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 25.-28.09.2001.

BUCHANAN, R. L., F. J. SCHULTZ (1994): Comparison of the Tecra VIA kit, Oxoid BCET-RPLA kit and CHO cell culture assay for the detection of *Bacillus cereus* diarrhoeal enterotoxin. Lett. Appl. Microbiol. **19**, 353-356.

BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT (2002): Registrierung der Desinfektionsmittel. Tests zur Wirksamkeitsbewertung von Desinfektionsmitteln. 3003 Bern, Schweiz.  
<http://www.bag.admin.ch/chemikal/registr/desinf/d/juridig1.htm>

CALLEGAN M.C., D.J. BRADLEY, L.E. HANCOCK, M.S. GILMORE (1999): Role of Hemolysin BL in the Pathogenesis of Extraintestinal *Bacillus cereus* Infection Assessed in an Endophthalmitis Model. *Infect. Imm.* **67**, 3357-3366.

CARLIN, F., M.-H. GUINEBRETIERE, C. CHOMA, P. SCHMITT, C. NGUYEN-THE (1999): Spore-forming bacteria in cooked chilled foods containing vegetables. In: The Third European Symposium on Sous-vide Proceedings in Cooperation with Katholieke Universiteit Leuven, Belgium, 56-67.

CARLSON, C.R., D.A. COUGANT, A.-B. KOLSTØ (1994): Genotyping diversity among *Bacillus cereus* and *Bacillus thuringiensis* strains. *Appl. Environm. Microbiol.* **60**, 1719-1725.

CDC (2000): Centers for Disease Control. Surveillance Summaries, Surveillance for foodborne-disease outbreaks- United States, 1993-1997. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, **49**, No. SS-1, 1-61.

CHASTAIN, C.B., D.L. HARRIS (1974): Association of *Bacillus cereus* with food poisoning in dogs. *J. Amer. Vet.Med.Assoc.* **164**, 489-490.

CHOMA, C., M.-H. GUINEBRETIERE, F. CARLIN, P. SCHMITT, P. VELGE, P.E. GRANUM, C. NGUYEN-THE (2000a): Prevalence, characterisation and growth of *Bacillus cereus* in commercial cooked chilled foods containing vegetables. *J. Appl. Microbiol.* **88**, 617-625.

CHOMA, C., T. CLAVEL, H. DOMINGUEZ, N. RAZAFINDRAMBOA, H. SOUMILLE, C. NGUYEN-THE, P. SCHMITT (2000b): Effect of temperature on growth characteristics of *Bacillus cereus* TZ 415. *Int. J. Food Microbiol.* **55**, 73-77.

CHRISTIANSSON, A., A.S. NAIDU, I.NILSSON, T. WADSTRÖM, H.-E. PETTERSSON (1989): Toxin production by *Bacillus cereus* dairy isolated in milk at low temperatures. *Appl. Environ. Microbiol.* **55**, 2595-2600.

CHRISTIANSSON, A. (1993): Enterotoxin production in milk by *Bacillus cereus*: a comparison of methods for toxin detection. *IDF-Bulletin* **287**, 54-59.

CHRISTIANSSON, A., J. BERTILSSON, B. SVENSSON (1999): *Bacillus cereus* spores in raw milk: factors affecting the contamination of milk during the grazing period. *J.Dairy Sci.* **82**, 305-314.

CLAUS, D., R.C.W. BERKELEY (1986): Genus *Bacillus*. *Cohn* 1872, 174<sup>AL</sup>. In: P. H. A. SNEATH, N. S. MAIR, M. E. SHARP, J. G. HOLT (Hrsg.): *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, Verlag Williams & Wilkins, Baltimore, 2, 1104-1139.

COGHILL, D., H.S. JUFFS (1979): Incidence of sporeforming bacteria in pasteurized Milk and cream products and effect of temperature on their growth. *Austr. J. Dairy Technol.* **34**, 150-153.

CREMIEUX, A., J. FLEURETTE (1983). 46. Methods of testing disinfectants. In: BLOCK, S.S. (Hrsg.): *Disinfection, sterilization and preservation*. Lea & Febiger, Philadelphia.

DAHMS, S. (2003): Verlässlichkeit der Risikoschätzung. Schätzung und Validierung von Dosis-Wirkungsmodellen- Biometrische Probleme. *Fleischwirtsch.* **83**, 145-148.

DGE (2000): Deutsche Gesellschaft für Ernährung. *Ernährungsbericht 1988-2000*, Eigenverlag, Frankfurt am Main.

DGHM (1984): Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. Prüfung und Bewertung chemischer Desinfektionsverfahren- Anforderungen für die Aufnahme in die VII. Liste. Sonderdruck, mhp-Verlag, Mainz.

DIETRICH, R., K. MAUERSBERGER, E. MÄRTLBAUER (1997): Zur Anwendbarkeit des MTT-Zytotoxizitätstests zum Nachweis von *B. cereus* Enterotoxin. *Arch. Lebensmittelhyg.* **48**, 77-81.

DIETRICH, R., C. FELLA, S. STRICH, E. MÄRTLBAUER (1999): Production and characterization of monoclonal antibodies against the hemolysin BL enterotoxin complex produced by *Bacillus cereus*. *Appl. Environ. Microbiol.* **65**, 4470-4474.

DRESSLER, U. (1997): Hygienische Gefahrenanalyse und Kontrollpunkte bei der Verarbeitung von Lebensmitteln tierischer Herkunft für die Kalte Küche in Großküchen der Bundeswehr. Diss. Vet. Med., FU Berlin.

DROBNIIEWSKI, F.A. (1993): *Bacillus cereus* and related species. Clin. Microbiol. Rev. **6**, 324-338.

DUFRENNE, J., M. BIJWAARD, M.C. TE GIFFEL, R. BEUMER, S. NOTERMANS (1995): Characteristics of some psychotrophic *Bacillus cereus* isolates. Int. J. Food Microbiol. **27**, 175-183.

DVG (1988): Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft. Richtlinien für die Prüfung chemischer Desinfektionsmittel der DVG. Eigenverlag, Gießen, 2. Aufl. 1988.

DVG (1999): Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft. 5. Liste der nach den Richtlinien der DVG geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich vom 01.02.1999. Eigenverlag, Gießen.

DVG (2000): Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft. Richtlinien für die Prüfung chemischer Desinfektionsmittel der DVG. Eigenverlag, Gießen, 3. Aufl. 2000.

DVG (2003): Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft. 6. Liste der nach den Richtlinien der DVG geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich vom 01.07.2003. Eigenverlag, Gießen.

EUROPEAN COMMISSION (1997): Cleaning and Disinfection of Equipment at Premises 5 In: BURT, S.A., M.H. HINTON (Hrsg.), Microbiological Control in the Meat Industry. Concerned Action CT 94-1456. University of Bristol Press (1996), 1-24.

EDELMEYER, H. (1982): Über Eigenschaften, Wirkmechanismen und Wirkungen chemischer Desinfektionsmittel. Arch. Lebensmittelhyg. **33**, 1-11.

EDELMEYER, H. (1985): Reinigung und Desinfektion bei der Gewinnung, Verarbeitung und Distribution von Fleisch. Schriftenreihe Fleischforschung und Praxis. Band 14. Verlag Hans Holzmann, Bad Wörishofen.

EGGINGER (1988): Detergentien. Die Bedeutung tensioaktiver Stoffe für Reinigung und Desinfektion in der Fleischwarenproduktion. S. Roederer Verlag, Regensburg.

ERNST, C., J. SCHULENBURG, G. KLEIN (2001): *Bacillus cereus* in Verpflegungseinrichtungen der Bundeswehr- Vorkommen und Bedeutung im Zusammenhang mit lebensmittelbedingten Gruppenerkrankungen sowie Ursachen und mögliche Vorsorgemaßnahmen. Arch. Lebensmittelhyg. **52**, 80-83.

EST (1987): Europarat (Council of Europe). Test methods for the antimicrobial activity of disinfectants in food hygiene. Partial agreement in the social and public health field. Council of Europe, Publication Section, Strasbourg.

EWALD, C., A. HEER, L. HEUKING, G. MOLL (1985): Mastitiden durch *Bacillus cereus* bei medikamentell trockengestellten Kühen. Prakt. Tierarzt **66**, 1025-1028.

FABBI, M. SCANZIANI, E. LUINI, G. CERVIO (1989): An outbreak of acute mastitis in dairy cows due to *Bacillus cereus* infection. Selezione Vet. **30**, 745-753.

FAILLE, C., F. FONTAINE, T. BENEZECH (2001): Potential occurrence of adhering living *Bacillus* spores in milk product processing lines. J Appl. Microbiol. **90**, 892-900.

FANG, T.J., C.-Y. CHEN, W.-Y. KUO (1999): Microbiological quality and incidence of *Staphylococcus aureus* and *Bacillus cereus* in vegetarian food products. Food Microbiol. **16**, 385-391.

FEHLHABER, C., A. KUNZE (1999): Vermehrungsverhalten aerober Sporenbildner aus Fleischerzeugnissen im unteren Temperaturbereich. Arch. Lebensmittelhyg. **50**, 128-131.

FEHLHABER, C., I. HANKE, G. KRÜGER (2000): Vermehrungsverhalten aerober Sporenbildner aus Fleischerzeugnissen im oberen Temperaturbereich. Arch. Lebensmittelhyg. **52**, 4-6.

FELDHUSEN, F. (1999): Durch Meerestiere übertragene Erkrankungen. Dtsch. Tierärztl. Wschr. **106**, 319-325.

FINLAY, W.J., N.A. LOGAN, A.D. SUTHERLAND (1999): Semiautomated metabolic staining assay for *Bacillus cereus* emetic toxin. Appl. Environ. Microbiol. **65**, 1811-1812.

FINLAY, W.J., N.A. LOGAN, A.D. SUTHERLAND (2000): *Bacillus cereus* produces most emetic toxin at lower temperatures. Lett. Appl. Microbiol. **31**, 385-389.

FLEMMING, H.C. (1984): Die Peressigsäure als Desinfektionsmittel- Ein Überblick. Zbl. Bakt. Hyg I, Abt. Orig. B. **179**, 97-111.

FOEGEDING, P.M., E.D. BERRY (1997): Cold temperature growth of isolates of *Bacillus cereus*. J. Food Prot. **60**, 1256-1258.

FRANK, J.F., R.A. KOFFI (1990): Surface-adherent growth of *Listeria monocytogenes* is associated with increased resistance to surface sanitizers and heat. J. Food Prot. **53**, 550-554.

FRÖHLICH, T. (1991): Abszedierende desquamierende *B. cereus*-Dermatitis bei zwei Pferden. Tierärztl. Umsch. **41**, 390-393.

GARCÍA-ARMESTO, M.R., A.D. SUTHERLAND (1997): Temperature characterization of psychotrophic and mesophilic *Bacillus* species from milk. J.Dairy Res. **64**, 261-270.

GARCIA-ARRIBAS, M.L., J.M. KRAMER (1990): The effect of glucose, starch and pH on growth, enterotoxin and haemolysin production by strains of *Bacillus cereus* associated with food poisoning and non-gastrointestinal infection. Int. J. Food Microbiol. **11**, 21-34.

GASALUK, P., K. YOKOYAMA, T. KIMURA, I. SUGIHARA (1996): The occurrence of *Bacillus cereus* in local Thai traditional foods. J. Antibacterial Antifungal Agents **24**, 349–356.

GEDEK, W. (1987): *Bacillus cereus*-Mastitiden beim Rind als Folge einer Arzneimittelkontamination. 2. Epidemiologische Beobachtungen. Tierärztl. Umsch. **41**, 65-69.

GIACCONE, V., G. COLAVITA, S. TORRIANI, R.M. CIOCCA, R. AUGELLI (1996): Occurrence of *Bacillus cereus* and other *Bacillus spp.* in spices. Arch. Lebensmittelhyg. **47**, 47-49.

GILBERT, R.J., A.J. TAYLOR (1976): *Bacillus cereus* food poisoning, In: SKINNER, F.A., J.G.CARR (Hrsg.): The Society for Applied Bacteriology Symposium Series No. 4, Microbiology in agriculture, fisheries and food, Academic Press, London, 197-213.

GOEPFERT, J.M., W.M. SPIRA., H.U. KIM, (1972): *Bacillus cereus*: Food poisoning organism. A review. J. Milk Food. Technol. **35**, 213-227.

GONZÁLES, I., M. LÓPEZ, S. MARTÍNEZ, A. BERNARDO, J. GONZÁLES (1999): Thermal inactivation of *Bacillus cereus* spores formed at different temperatures. Int. J. Food Microbiol. **51**, 81-84.

GRANUM, P. E., S. BRYNESTAD, J. M. KRAMER (1993a): Analysis of enterotoxin production by *Bacillus cereus* from dairy products, food poisoning incidents and non-gastrointestinal infections. Int. J. Food Microbiol. **17**, 269-279.

GRANUM, P. E., S. BRYNESTAD, K. O'SULLIVAN, H. NISSEN (1993b): Enterotoxin from *Bacillus cereus*: production and biochemical characterization. Neth. Milk Dairy J. **47**, 63–70.

GRANUM, P.E., H. NISSEN (1993): Sphingomyelinase is part of the enterotoxic complex produced by *Bacillus cereus*. FEMS Microbiol. Lett. **110**, 97-100.

GRANUM, P.E. (1994): *Bacillus cereus* and its toxins. J. Appl. Bacteriol. Symp. Suppl. **76**, 61-66.

GRANUM, P.E., J.M. TOMAS, J.E. ALOUF (1995): A survey of bacterial toxins involved in food poisoning: a suggestion for bacterial food poisoning toxin nomenclature. *Int. J. Food Microbiol.* **28**, 129-144.

GRANUM, P.E. (1997): *Bacillus cereus*. In: DOYLE, M.P (Hrsg.): Food microbiology: fundamentals and frontiers. ASM Press, Washington D.C. 327-336.

GRANUM, P. E., T. LUND (1997): *Bacillus cereus* and its food poisoning toxins. *FEMS Microbiol. Lett.* **157**, 223–228.

GRANUM, P. E., K. O’SULLIVAN, T. LUND (1999): The sequence of the non-haemolytic enterotoxin operon from *Bacillus cereus*. *FEMS Microbiol. Lett.* **177**, 255-259.

GUINEBRETIERE, M.-H., O. BERGE, P. NORMAND, C. MORRIS, F. CARLIN, C. NGUYEN-THE (2001): Identification of bacteria in pasteurized zucchini purees stored at different temperatures and comparison with those found in other pasteurized vegetable purees. *Appl. Environ. Microbiol.* **67**, 4520-4530.

GUINEBRETIERE, M.-H., V. BROUSSOLLE, C. NGUYEN-THE (2002): Enterotoxigenic profiles of food-poisoning and food-borne *Bacillus cereus* strains. *J. Clin. Microbiol.* **40**, 3053-3056.

HAGGBLOM, M.M., C. APETROAIE, M.A. ANDERSSON, M.S. SALKINOJA-SALONEN (2002): Quantitative analysis of cereulide, the emetic toxin of *Bacillus cereus*, produced under various conditions. *Appl. Environ. Microbiol.* **68**, 2479-2483.

HANEKE, M. (1991): Wirksamkeitsprüfungen von Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich mittels eines quantitativen Keimträgerversuchs sowie vergleichende Untersuchungen zu Prüfmethoden für chemische Desinfektionsmittel. Diss. Vet. Med, FU Berlin.

HANSEN, B.M., N. B. HENDRIKSEN (2001): Detection of Enterotoxic *Bacillus cereus* and *Bacillus thuringiensis* Strains by PCR Analysis. *Appl. Environ. Microbiol.* **67**, 185-189.

HARDY, S.P., T. LUND, P.E. GRANUM (2001): CytK toxin of *Bacillus cereus* forms pores in planar lipid bilayers and is cytotoxic to intestinal epithelia. *FEMS Microbiol. Lett.* **197**, 47-51.

HARMON, S.M., D.A. KAUTTER, H.M. SOLOMAN (1987): *Bacillus cereus* contamination of seeds and vegetable sprouts grown in a home sprouting kit. *J. Food Protection* **50**, 62-65.

HAUGE, S. (1950): *Bacillus cereus* as a cause of food poisoning. *Nord. Hyg.Tidskr.* **31**,189–206.

HAUGE, S. (1955): Food poisoning caused by aerobic spore-forming *Bacilli*. *J. Appl. Bacteriol.* **18**, 591.

HILDEBRANDT, K. (1975): Desinfektionsprobleme bei Lufttransporten von Tieren. Dt. tierärztl. Wschr. **82**, 150-152.

HILDEBRANDT, K., H. EDELMEYER (1981): Desinfektion von Flugzeugladeräumen nach Tiertransporten. Dt. tierärztl. Wschr. **88**, 332-336.

HOLBROOK, R., J.M. ANDERSON (1980): An improved selective and diagnostic medium for the isolation and enumeration of *Bacillus cereus* in food, Can. J. Microbiol. **26**, 753-759.

HOLMES, J.R., T. PLUNKETT, P. PATE, W.L. ROPER, W.J. ALEXANDER (1981): Emetic food poisoning caused by *Bacillus cereus*. Arch. Intern. Med. **141**, 766-767.

HOLT, J.G., N.R. KRIEG, P.H.A SNEATH, J.T. STANLEY, S.T. WILLIAMS (1994): Bergey's Manual of Determinative Bacteriology, 9<sup>th</sup>. Ed. by Williams & Wilkins, Baltimore, London, Los Angeles, Sydney.

HSUEH, P.-R., L.-J. TENG, P.-C. YANG, H.-L. PAN, S.-W. HO, K.-T. LUH (1999): Nosocomial pseudoepidemic caused by *Bacillus cereus* traced to contaminated Ethyl Alcohol from a Liquor Factory. J. Clin. Microbiol. **37**, 2280-2284.

HUGHES, S., B. BARTHOLOMEW, J. C. HARDY, J. M. KRAMER (1988): Potential application of a Hep-2 cell assay in the investigation of *Bacillus cereus* emetic-syndrome food poisoning. FEMS Microbiol. Lett. **52**, 7-12.

HUSMARK, U., RÖNNER, U. (1990): Forces involved in adhesion of *Bacillus cereus* spores to solid surfaces under different environmental conditions. J. Appl. Microbiol. **69**, 557-562.

ISOBE, M., T. ISHIKAWA, S. SUWAN, N. AGATHA, M. OHTA (1995): Synthesis and activity of cereulide, a cyclic dodecadepsipeptide ionophore as an emetic toxin from *Bacillus cereus*. Bioorg. Med. Chem. Lett. **5**, 2855-2858.

JENSON, I. (2000): Detection by classical cultural techniques. In: ROBINSON, R.K., C.A. BATT, P.D. PATEL (Hrsg.), Encyclopedia of food microbiology, Vol. 1, Academic Press, London, 149-158.

JONES, T.O., P.C.B. TURNBULL (1981): Bovine mastitis caused by *Bacillus cereus*. Vet. Rec. **108**, 272-274.

KATSARAS, K., G. HILDEBRANDT (1979): Ursachen bakterieller Lebensmittelvergiftungen: *Bacillus cereus* Toxine. Fleischwirtsch. **59**, 668-676.

KELSEY J.C., G. SYKES (1969): A new test for the assessment of disinfectants with particular reference to their use in hospitals. Pharm. J. **202**, 607-609.

KESLA (2003): Produktinformation Wofasteril® E 400. <http://www.kesla.de/wste.htm>

KIM, Y.R., J. CZAJKA, C.A. BATT (2000): Development of a fluorogenic probe-based PCR assay for detection of *Bacillus cereus* in nonfat dry milk. *Appl. Environ. Microbiol.* **66**, 1453-1459.

KLEINER, U. (2000): Zur Aussagekraft von Tupferabstrichproben im Rahmen von Hygienekontrollen. *Fleischwirtsch.* **80** (4), 118-121.

KLEER, J., A. BARTHOLOMÄ, R. LEVETZOW; T. REICHE, H.-J. SINELL, P. TEUFEL (2001): Bakterielle Lebensmittel-Infektionen und –Intoxikationen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung 1985-2000. *Arch. Lebensmittelhyg.* **52**, 76-79.

KNAUER-KRAETZEL, B., G. REUTER (1992): Wirkstoffe in DVG-gelisteten Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich- Bewertungsversuch nach biologischen Kriterien. 33. Arbeitstag. Arbeitsgebiet "Lebensmittelhygiene" der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.9.-2.10.1992.

KRAMER, J. M., R. J. GILBERT (1989): *Bacillus cereus* and other *Bacillus* species. In: DOYLE, M.P.(Hrsg.): *Foodborne bacterial pathogens*. Marcel Dekker New York- Basel. 22-70.

LANGSRUD, S., B. BAARDSEN, G. SUNDHEIM (2000): Potentiation of the lethal effect of peroxygen on *Bacillus cereus* spores by alkali and enzyme wash. *Int. J. Food Microbiol.* **56**, 81-86.

LARSEN, H.D., K. JØRGENSEN (1997): The occurrence of *B. cereus* in danish pasteurized milk. *Int. J. Food Microbiol.* **34**, 179-186.

LAURENT, Y., S. ARINO, L. ROSSO (1999): A quantitative approach for studying the effect of heat treatment conditions on resistance and recovery of *Bacillus cereus* spores. *Int. J. Food Microbiol.* **48**, 149–157.

LEGUERINEL, I., O. COUVERT, P. MAFART (2000): Relationship between the apparent heat resistance of *Bacillus cereus* spores and the pH and NaCl concentration of the recovery medium. *Int. J. Food Microbiol.* **55**, 223–227.

LIN, S., H. SCHRAFT, M.W. GRIFFITHS (1997): Contamination of pasteurized milk by *Bacillus cereus*. *J. Dairy Science, Suppl.* **1 80**, 109.

LINDBÄCK, T., O. A. ØKSTAD, A.-L. RISHOVD, A.-B. KOLSTØ (1999): Insertional inactivation of *hblC* encoding the L2 component of *Bacillus cereus* ATCC 14579 haemolysin BL strongly reduces enterotoxigenic activity, but not the haemolytic activity against human erythrocytes. *Microbiol.* **145**, 3139–3146.

LINDSAY, D., V.S. BRÖZEL, J.F. MOSTERT, A. VON HOLY (2000): Physiology of dairy-associated *Bacillus* ssp. over a wide pH range. *Int. J. Food Microbiol.* **54**, 49-62.

LOUWERS, J., G. KLEIN (1994a): Eignung von Probennahmemethoden zur Umgebungsuntersuchung in fleischgewinnenden und –verarbeitenden Betrieben mit EU-Zulassung. *Berl. Münch. Tierärztl. Wschr.* **107**, 367-373.

LOUWERS, J., G. KLEIN (1994b): Zur Probenahmetechnik bei der mikrobiologischen Prozeßkontrolle. 35. Arbeitstag. Arbeitsgebiet “Lebensmittelhygiene” der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 27.-30.09.1994, Teil I, 65-74 Gießen, Eigenverlag.

LOUWERS, J., M. UPMANN, G. KLEIN, G. REUTER (1995): Zur Aussagekraft des Einfachen Tupfer-Verfahrens (DIN- Entwurf 10113-2) auf Modelloberflächen. 36. Arbeitstag. Arbeitsgebiet “Lebensmittelhygiene” der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.-02.10.1997, Teil I, 78-85 Gießen, Eigenverlag.

LOUWERS, J., G. KLEIN, G. REUTER (1997): Das Tupferverfahren nach DIN 10113-2 bei Hygienekontrollen gemäß § 11c (1) und (2) FIHV in fleischverarbeitenden Betrieben. 38. Arbeitstag. Arbeitsgebiet “Lebensmittelhygiene” der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.-30.09.1995, Teil I, 490-495 Gießen, Eigenverlag.

LUND, B.M. (1991): Foodborne illness: Foodborne disease due to *Bacillus* and *Clostridium* species. *The Lancet.* **336**, 982-986.

LUND, T., P. E. GRANUM (1996): Characterization of a nonhaemolytic enterotoxin complex from *Bacillus cereus* isolated after a foodborne outbreak. *FEMS Microbiol. Lett.* **141**, 151-156.

LUND, T., P. E. GRANUM (1997): Comparison of biological effect of the two different enterotoxin complexes isolated from three different strains of *Bacillus cereus*. *Microbiol.* **143**, 3329–3336.

LUND, T., M.-L. DE BUYSER, P. E. GRANUM (2000): A new cytotoxin from *Bacillus cereus* that may cause necrotic enteritis. *Molecular Microbiol.* **38**, 254-261.

MAHAKARNCHANAKUL, W., L. R. BEUCHAT (1999): Influence of temperature shifts on survival, growth, and toxin production by psychrotrophic and mesophilic strains of *Bacillus cereus* in potatoes and chicken gravy. *Int. J. Food Microbiol.* **47**, 179-187.

MAHLER, H., A. PASI, J.M. SCHULTE, A.C. SCOGING, W. BAER, S. KRAEHENBUEHL (1997): Fulminant liver failure in association with the emetic toxin of *Bacillus cereus*. *N. Engl. J. Med.* **336**, 1143-1148.

MÄNTYNEN, V., K. LINDSTRÖM (1998): A rapid PCR-based DNA test for enterotoxic *Bacillus cereus*. *Appl. Environ. Microbiol.* **64**, 1634-1639.

MÄRTLBAUER, E., R. DIETRICH (2001): *Bacillus cereus* Toxine: Neue Aspekte, Symposium: Schnellmethoden und Automatisierung in der Lebensmittel-Mikrobiologie, Fachhochschule Lippe in Lemgo: 04.-06.07.2001.

MÄRTLBAUER, E. (2001): *Bacillus cereus* in Milcherzeugnissen- ein Risikofaktor? Derzeitige Erkenntnisse und EU-Forschungsvorhaben. Milch-Forum des Milchindustrieverbandes anlässlich der 42. DVG-Arbeitstagung Lebensmittelhygiene in Garmisch-Partenkirchen: 27.09.2001.

MÄRTLBAUER, E. (2002): pers. Mitteilung.

MARLEY, E. F., N. K. SAINI, C. VENKATRAMAN, J. M. ORENSTEIN (1995): Fatal *Bacillus cereus* meningoencephalitis in an adult with acute myelogenous leukemia. South. J. Med. **88**, 969–972.

MARX, C., P. REIMER, R. GROSS, K. WOERTLER, M. STEINMETZ, P. E. PETERS (1997): Meningoenzephalitis durch *Bacillus cereus*. Nuklearmed. **166**, 361–363.

MASON, R.W., B.L. MUNDAY (1968): Abortion in sheep and cattle associated with *Bacillus* ssp. Austr. Vet. J. **44**, 297-298.

MAZAS, M., I. GONZÁLEZ, M. LÓPEZ, J. GONZÁLEZ , R. MARTIN (1995): Effects of sporulation media and strain on thermal resistance of *Bacillus cereus* spores. Int. J. Food Sci. Technol. **30**, 71-78.

MEAD, P. S., L. SLUTSKER, V. DIETZ, L. F. MCCAIG, J. S. BRESEE, C. SHAPIRO, P. M. GRIFFIN, R. V. TAUXE (1999): Food-Related Illness and Death in the United States. Emerg. Infect.Diseas. **5**, 606-625.

MICHINO, H., K. OTSUKI (2000): Risk factors in causing outbreaks of food-borne illness originating in schoollunch facilities in Japan. J. Vet. Med. Sci., **62** (5), 557-560.

MIKKOLA, R., N.E.L. SARIS, P.A. GRIGORIEV, M.A. ANDERSSON, M.S. SALKINOJA-SALONEN (1999): Ionophoretic properties and mitochondrial effects of cereulide- The emetic toxin of *Bacillus cereus*. Europ. J. Biochemist. **263**, 112-117.

MINER, N., G. K. MULBERRY, A. N. STARKS, A. POWERS-PRATHER, M. ENTRUP, M. ARMSTRONG, B. MAIDA (1995): Identification of Possible Artifacts in the Association of Official Analytical Chemists Sporidical Test. Appl. Environ. Microbiol. **61**, 1658-1660.

MINER, N., M. ARMSTRONG, C.. CARR, B. MAIDA, L. SCHLOTFELD (1997): Modified Quantitative Association of Official Analytical Chemists Sporidical Test for Liquid Chemical Germicides. Appl. Environ. Microbiol. **63**, 3304-3307.

MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE, Food Sanitation Division, Environmental Health Bureau , Tokyo, Japan (1998): Statistics of Food Poisoning Japan 1987-1996.

MILLER, J. M., J. G. HAIR, M. HEBERT, L. HEBERT, S. F. J. ROBERT (1997): Fulminant bacteremia and pneumonia due to *Bacillus cereus*. J. Clin. Microbiol. **35**, 504–507.

MORAVEK, M., A. SCHULZ, R. DIETRICH, E. MÄRTLBAUER (2002): Ein integriertes Konzept zur Differenzierung von *Bacillus cereus*-Isolaten. Vortrag im Rahmen der 43. DVG-Arbeitstagung Lebensmittelhygiene in Garmisch-Partenkirchen: 25.09.2002.

MOSSEL, D.A.A., M.J. KOOPMAN, E. JONGERIUS (1967): Enumeration of *Bacillus cereus* in foods. Appl. Microbiol. **15**, 650-653.

MOSSEL, D.A.A., J.E.L. CORRY, C.B. STRUIJK, R.M. BAIRD (1995): In: Essentials of the Microbiology of Foods: A Textbook For Advanced Studies, Wiley, 350-355.

MORTIMER, P.R., G. McCANN (1974): Food poisoning episodes associated with *Bacillus cereus* in fried rice. Lancet **1**, 1043-1045.

MOSTERT, J.F., H. LÜCK, R.A. HUSMANN (1979): Isolation, identification and practical properties of *Bacillus* species from UHT and sterilized milk. S.A.J. Dairy Technol. **11**, 125-132.

MROZEK, H. (1980): Gesichtspunkte für eine zweckmäßige Auswahl geeigneter Desinfektionswirkstoffe. Arch. Lebensmittelhyg. **31**, 91-99.

MROZEK, H. (1996): Grundvorgänge bei der Desinfektion. In: WILDBRETT, G. (Hrsg.): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. Behr`s Verlag, Hamburg, 97-188.

MURRELL, W.G. (1989): *Bacillus cereus*. In: BUCKLE, K.A., J.A. DAVEY, M.J. EYLES, A.D. HOCKING, K.G. NEWTON, E.J. STUTTARD (Hrsg.): Foodborne Microorganisms of Public Health Significance. 4th Edition, AIFST (NSW Branch) Food Microbiology Group.

MÜCKE, H., P. WUTZLER, S. RECKNAGEL (1989): Untersuchungen zur geruchsfreien Flächendesinfektion mit Peressigsäure. Z. ärztl. Fortbild. **83**, 1125-1127.

NOTERMANS, S., C.A. BATT (1998): A risk assessment approach for food-borne *Bacillus cereus* and its toxins. J. Appl. Microbiol. Symp. Suppl. **84**, 51-61.

OLM, S., G. SCHEIBNER (1993): Einfluß von pH-Wert, NaCl, Nitrit und Temperatur auf die Enterotoxinbildung von *B. cereus*. Fleischwirtsch. **73**, 691-692.

OXOID (1993): OXOID Handbuch, 5. aktualisierte deutsche Ausgabe. Unipath GmbH, Wesel, 450.

PAN, T.-M., T.-K. WANG, C.-L. LEE, S.-W. CHIEN, C.-B. HORNG (1997): Food-borne disease outbreaks due to bacteria in Taiwan, 1986 to 1995. *J. Clin. Microbiol.* **35**, 1260–1262.

PENG, J.S., W.C. TSAI, C.C. CHOU (2002): Inactivation and removal of *Bacillus cereus* by sanitizer and detergent. *Int. J. Food Microbiol.* **77**, 11-18.

PETERS, J., G. SPICHER, P. RENNER (1995): Kommentar zur Richtlinie des Robert-Koch-Institutes zur Prüfung der Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln für die chemische Instrumentendesinfektion bei Tuberkulose. *Hyg. Med.* **20**, 85-89.

PIRTTIJÄRVI, T.S.M., T.H. GRAEFFE, M.S. SALKINOJA-SALONEN (1996): Bacterial contaminants in liquid packaging boards: assessment of potential for food spoilage. *J. Appl. Bacteriol.* **81**, 445-458.

PIRTTIJÄRVI, T.S.M. (2000): Contaminant aerobic sporeforming bacteria in the manufacturing processes of food packaging board and food. Academic Dissertation in Microbiology, University of Helsinki.

PORTNOY, B.L., J.M. GOEPFERT, S.M. HARMON (1976): An outbreak of *Bacillus cereus* food poisoning resulting from contaminated vegetable sprouts. *Am. J. Epidemiol.* **103**, 589-594.

PREIST, F.G. (1993): Systematics and ecology of *Bacillus*. In: SONENSHEIN, A., J.A. HOCH, R. LOSNIK (Hrsg.): *Bacillus subtilis* and other Gram-positive bacteria, 3-16. American Society of Microbiology, Washington, D.C.

PRÜSS, B.M., R. DIETRICH, B. NIBLER, E. MÄRTLBAUER, S. SCHERER (1999): The hemolytic enterotoxin HBL is broadly distributed among species of the *Bacillus cereus* group. *Appl. Environ. Microbiol.* **65**, 5436-5442.

RAEVUORI, M., C. GENIGEORGIDIS (1975): Effect of pH and sodium chloride on growth of *Bacillus cereus* in laboratory media and certain foods. *Appl. Microbiol.* **29**, 68-73.

REBER, H. (1973): Stellungnahme zu Diskussionsbemerkungen „Definition der Desinfektion“. *Zbl. Bakt. Hyg., I. Abt. Orig. B.* **157**, 463-477.

REICHE, T. (1998): Hygiene- und Qualitätskontrollen in Verpflegungseinrichtungen der Bundeswehr, Status quo und Ausblick auf die Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung. BbT-Veterinärkongress. Staffelstein: 30.04.1998

REUTER, G. (1984): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelhygiene- Grundlagen. *Fleischwirtsch.* **64**, 668-674.

REUTER, G. (1986): Hygiene in der Fleischgewinnung und –verarbeitung. Zbl. Bakt. Hyg. **183**, 1-22.

REUTER, G. (1988a): Anforderungen an Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich. 1. Liste geprüfter Desinfektionsmittel der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG). Berl. Münch. Tierärztl. Wochenschr. **101**, 194-199.

REUTER, G. (1988b): Einfluß des Kältefehlers auf die Wirksamkeit von Flächendesinfektionsmitteln nach der „1. Liste geprüfter Desinfektionsmittel der DVG (Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft). Vortrag anlässlich des CONCEPT-Symposiums “ Desinfektionsmitteleinsatz im Produktionsbereich”, 27. und 28. September 1988, Frankfurt am Main.

REUTER, G. (1989): Anforderungen an die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln für den lebensmittelverarbeitenden Betrieb. Zbl. Bakt. Hyg. **187**, 564-577.

REUTER, G. (1994): Zur Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bei der Fleischgewinnung und –verarbeitung. Einflußfaktoren und Anwendungsempfehlungen. Fleischwirtsch. **74**, 808-813.

REUTER, G. (1998): Disinfection and hygiene in the field of food of animal origin. Int. Biodeterioration & Biodegradation **41**, 209-215.

REYBROUK, G. (1975): A theoretical approach of disinfectants testing. Zbl. Bakt. Hyg. I Abt. Orig. B, **160**, 342-367.

REYBROUK, G., H.P. WERNER (1975): Comparative study of four national disinfectant testing techniques. Zbl Bakt. Hyg. I Orig B, **160**, 392-411.

RICHARD, V., P. VAN DER AUWERA, R. SNOECK, D. DANEAU, F. MEUNIER (1988): Nosocomial bacteraemia caused by *Bacillus* species. Eur. J. Clin. Microbiol. Infect. Dis. **7**, 783–785.

RIPABELLI, G., J.M. McLAUGHLIN, V. MITHANI, E.J. THRELFALL (2000): Epidemiological typing of *Bacillus cereus* by amplified fragment length polymorphism. Lett. Appl. Microbiol. **30**, 358-363.

RKI (1994a): „Richtlinie des Bundesgesundheitsamtes zur Prüfung der Wirksamkeit von Flächendesinfektionsmitteln für die Desinfektion bei Tuberkulose.“ Bundesgesundheitsbl. **37**, 274-278. erhältlich bei: Robert-Koch-Institut; A-Verwaltung, Nordufer 20, D-13353 Berlin.

RKI (1994b): „Richtlinie des Robert Koch-Instituts zur Prüfung der Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln für die chemische Instrumentendesinfektion bei Tuberkulose.“ Bundesgesundheitsbl. **37**, 474-477. erhältlich bei: Robert-Koch-Institut; A-Verwaltung, Nordufer 20, D-13353 Berlin.

RKI (1997): „Liste der vom Bundesgesundheitsamt geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren“, 13. Ausgabe, Bundesgesundhbl. 9/97, 344-361. erhältlich bei: Robert-Koch-Institut; A-Verwaltung, Nordufer 20, D-13353 Berlin.

RKI (2003): Ratgeber Infektionskrankheiten <http://www.rki.de/INFEKT/RATGEBER.HTM>

RÖNNER, U., U. HUSMARK, A. HENRIKSSON (1990): Adhesion of bacillus spores in relation to hydrophobicity. J. Appl. Bacteriol. **69**, 550-556.

ROTHER, A. (2000): Durchführung und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben. Fleischwirtschaft **11**, 114 – 120.

ROZIER, J., V. CARLIER, (1997): Dangers microbiens, Service d'hygiene et Industries des denrees alimentaires, Ecole Nationale Veterinaire de Maisons-Alfort.

ROWAN, N.J., J.G. ANDERSON, A. ANDERTON (1997): Bacteriological quality of infant milk formulae examined under a variety of preparation and storage conditions, J. Food Prot. **60**, 1089-1094.

ROWAN, N. J., K. DEANS, J. G. ANDERSON, C. G. GEMMELL, I.S. HUNTER, T. CHAITHONG (2001): Putative virulence factor expression by clinical and food isolates of *Bacillus* spp. after growth in reconstituted infant milk formulae. Appl. Environ. Microbiol. **67**, 3873-3881.

RUSUL, G., N.H. YAACOB (1995): Prevalence of *Bacillus cereus* in selected foods and detection of enterotoxin using TECRA-VIA and BCET-RPLA, Int. J. Food Microbiol. **25**, 131-139.

SACHS, L. (2002): Angewandte Statistik. Anwendung statistischer Methoden. Springer Verlag, 10. Aufl., 467-472.

SAGRIPANTI, J.-L., A. BONIFACIO (1996): Comparative sporocidal effects of liquid chemical agents. Appl. Environ. Microbiol. **62**, 545-551.

SAGRIPANTI, J.-L., A. BONIFACIO (1999): Bacterial spores survive treatment with commercial sterilants and disinfectants. Appl. Environ. Microbiol. **65**, 4255-4260.

SAKURAI, N., K.A. KOIKE, Y. IRIE, H. HAYASHI (1994): The rice culture filtrate of *Bacillus cereus* isolated from emetic-type food poisoning causes mitochondrial swelling in HEP-2 cell. Microbiol. Immunol. **38**, 337-343.

SALKINOJA-SALONEN, M. S., R. VUORIO, M. A. ANDERSSON, P. KÄMPFER, M. C. ANDERSSON, T. HONKANEN-BUZALSKI, A. C. SCOGING (1999): Toxigenic strains of *Bacillus licheniformis* related to food poisoning. Appl. Environ. Microbiol. **65**, 4637-4645.

SCHEURER, R.G., D.M.E. WERTH, U. DRESSLER (1998): Lebensmittelepidemiologie bei der Aufklärung von Gruppenerkrankungen. Poster anlässlich der Feier des 40-jährigen Bestehens des Zentralen Institutes des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Koblenz.

SCHMIDTHOFER, T., W. DIETERICH, T. RAJMON (1972): Ein Beitrag zur Prüfung und Bewertung von Desinfektionsmitteln. Arch. Lebensmittelhyg. **23**, 51-55.

SCHMITT, N., E.J. BOWMER, B.A. WILLOUGHBY (1976): Food poisoning outbreak attributed to *Bacillus cereus*. Can. J. Public Health **67**, 418-422.

SCHOENI, J.L., A.C.L. WONG (1999): Heterogeneity observed in the components of hemolysin BL, an enterotoxin produced by *Bacillus cereus*. Int. J. Food Microbiol. **53**, 159-167.

SCHRAFT, H., M. W. GRIFFITHS (1995): Specific oligonucleotide primers for detection of lecithinase-positive *Bacillus* spp. by PCR. Appl. Environ. Microbiol. **61**, 98-102.

SCHULENBURG, J., T. BERGANN (2000): Gesamtkeimzahlbestimmung mit der Impedanztechnik - Probleme und deren Ursachen. Fleischwirtsch. **80** (4), 146 – 150.

SCHULENBURG, J. (2002): pers. Mitteilung

SCHULZE, G., G. HILDEBRANDT (1995): Vergleichende Untersuchung mit der Naß-Trocken-Tupfer-Technik und dem RODAC-Abklatschverfahren. 36. Arbeitstag. Arbeitsgebiet "Lebensmittelhygiene" der DVG, Garmisch-Partenkirchen, 29.09.-02.10.1997, Teil I, 68-77 Gießen, Eigenverlag.

SHINAGAWA, K., K. ICHIKAWA, N. MATSUSAKA , S. SUGII (1991a): Purification and some properties of a *Bacillus cereus* mouse lethal toxin. J. Vet. Med. **53**, 469-474.

SHINAGAWA, K., S. UENO, H. KONUMA, N. MATSUSAKA , S. SUGII (1991b): Purification and characterization of the vascular permeability factor produced by *Bacillus cereus*. J.Vet.Med.Sci. **53**, 281-286.

SHINAGAWA, K. (1993): Serology and characterization of toxigenic *Bacillus cereus*. Neth. Milk Dairy J. **47**, 89-103.

SHINAGAWA, K., H. KOMUNA, H. SEKITA, S. SUGII (1995): Emesis of rhesus monkeys induced by intragastric administration with Hep-2 vacuolation factor (cereulide) produced by *Bacillus cereus*. FEMS Microbiol. Lett. **130**, 87-90.

SINELL, H.J. (1992): Einführung in die Lebensmittelhygiene. Verlag Paul Parey – Berlin und Hamburg, 3. Aufl.

SINELL, H.J. (2002): Infektionen und mikrobielle Vergiftungen durch Lebensmittel. Ernährung im Fokus **8**, 198-203.

SLIMAN, R., S. REHM, D. M. SHLAES (1987): Serious infections caused by *Bacillus* species. Medicine **66**, 218–223.

SNEATH, P.H.A., N.S. MAIR, M.E. SHARPE, J.G. HOLT (1996): Systematic Bacteriology. Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, Ed. by Williams & Wilkins, Baltimore, London, Los Angeles, Sydney, Editor: John P. Butler.

SLEPECKY, R.A., HEMPHILL, H.E. (1992): In: BALOWS A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER, H. -K. SCHLEIFER (Hrsg.): The Prokaryotes, Second Edition. Springer-Verlag New York, Berlin, Heidelberg, London, Paris, Tokyo, Hong Kong, Barcelona, Budapest, 1663-1696.

SPICHER, G., J. PETERS (1976): Wirksamkeitsprüfung von Desinfektionsmitteln an Oberflächen in Modellversuchen, I. Mitteilung: Abhängigkeit der Versuchsergebnisse von der Methodik des Nachweises überlebender Keime (Tupferabstrich bzw. Abschwemmung). Zbl. Bakt. Hyg., I. Abt., Orig. B **161**, 462-473.

SPICHER, G., J. PETERS (1981): Hitzeaktivierung von bakteriellen Sporen nach Inaktivierung durch Formaldehyd. Zbl. Bakt. Hyg., I.Abt.Orig. B **173**, 188-196.

SPIRA, W.M., J.M. GOEPFERT (1972): *Bacillus cereus*-induced fluid accumulation in rabbit ileal loops. Appl. Microbiol. **24**, 341-348.

STONE, L.S., E.A. ZOTTOLA (1985): Effect of cleaning and sanitizing on the attachment of *Pseudomonas fragi* to stainless steel. J. Food Sci. **50**, 951-956.

TAORMINA, P.J., L.R. BEUCHAT, L. SLUTSKER (1999): Infections associated with eating seed sprouts: An international concern, Emerg. Infect. Diseases. **5**, 626-634.

TAYLOR A.J., R.J. GILBERT (1975): *Bacillus cereus* food poisoning: A provisional serotyping scheme. J. Med. Microbiol. **8**, 543-550

TAYLOR, J.H., S.J. ROGERS, J.T. HOLAH (1999): A comparison of the bactericidal efficacy of 18 disinfectants used in food industry against *Escherichia coli* O157:H7 and *Pseudomonas aeruginosa* at 10 and 20°C. J. Appl. Microbiol. **87**, 718-725.

THOMPSON, N.E., M. J. KETTERHAGEN, M.S. BERGDOLL, E.J. SHANTZ (1984): Isolation and some properties of an enterotoxin produced by *Bacillus cereus*. Infect. Immun. **43**, 887–894.

THRAN, V. (1979): Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächen- ein Probenentnahmegesetz. Fleischwirtsch. **59**, 950-953.

TE GIFFEL, M.C., R.R. BEUMER, B.A. SLAGHUIS, F.M. ROMBOUTS (1995): Occurrence and characterization of (psychrotropic) *Bacillus cereus* on farms in the Netherlands. *Neth. Milk Dairy J.* **49**, 125-138.

TE GIFFEL, M.C., R.R. BEUMER, B.A. SLAGHUIS, F.M. ROMBOUTS (1996): Incidence of *Bacillus cereus* and *Bacillus subtilis* in foods in The Netherlands. *Food Microbiol.* **13**, 53-58.

TE GIFFEL, M.C., R.R. BEUMER, P.E. GRANUM, F.M. ROMBOUTS (1997): Isolation and characterization of *Bacillus cereus* from pasteurized milk in household refrigerators in the Netherlands, *Int. J. Food Microbiol.* **34**, 307-318.

TERPLAN, G. (1957): Saprophyten als Mastitiserreger. *Arch. Lebensmittelhyg.* **8**, 37-38.

TODD, E.C.D. (1992): Foodborne disease in Canada- a 10 year summary from 1975 to 1984. *J. Food Prot.* **55**, 123-132.

TURNBULL, P. C. B., J. M. KRAMER, K. JØRGENSEN, R. J. GILBERT, J. MELLING (1979a): Properties and production characteristics of vomiting, diarrheal, and necrotic toxins of *Bacillus cereus*. *Am. J. Clin. Nutr.* **32**, 219-228.

TURNBULL, P. C. B., K. JØRGENSEN, J. M. KRAMER, R. J. GILBERT, J. M. PARRY (1979b): Severe clinical conditions associated with *Bacillus cereus* and the apparent involvement of exotoxins. *J. Clin. Pathol.* **32**, 289-293.

TURNBULL, P. C. B. (1986): *Bacillus cereus* toxins. In: DORNER, F., J. DREWS (Hrsg.): *Pharmacology of bacterial toxins*, 397-448.

VAN NETTEN, P., A. VAN DE MOOSDIJK, P. VAN HOENSEL, D.A.A. MOSSEL, I. PERALES (1990): Psychrotrophic strains of *Bacillus cereus* producing enterotoxin. *J. Appl. Bacteriol.* **69**, 73-79

VAN NETTEN, P., J.M. KRAMER (1995): Media for the detection and enumeration of *Bacillus cereus* in foods. In: CORRY, J.E.L., G.D.W. CURTIS, R.M. BAIRD (Hrsg.): *Culture media for food microbiology*, Elsevier, Amsterdam, 35-49.

VAN DER ZWET, W.C., G.A. PARLEVLIET, P.H. SAVELKOUL, J. STOOF, A.M. KAISER, A.M. VAN FURTH, C.M. VANDENBROUCKE-GRAULS (2000): Outbreak of *Bacillus cereus* infections in a neonatal intensive care unit traced to balloons used in manual ventilation. *J. Clin. Mikrobiol.* **38**, 4121-4136.

VENCZEL, L.V., M. ARROWOOD, M.HURD, M.D. SOBSEY (1997): Inactivation of *Cryptosporidium parvum* oocysts and *Clostridium perfringens* spores by a mixed-oxidant disinfectant and by free chlorine. *Appl. Environ. Microbiol.* **63**, 1598-1601.

WALSH, S.E., J-Y. MAILLARD, A.D. RUSSELL (1999): Ortho-phthalaldehyde: a possible alternative to glutaraldehyde for high level disinfection. J. Appl. Microbiol. **86**, 1039-1046.

WELLHÄUSER, R. (2002a): Regeln für Reinigen und Desinfizieren. DIN 10516 enthält Leitlinien für die Lebensmittelwirtschaft- Teil 1. Fleischwirtsch. **82** (3), 30-33.

WELLHÄUSER, R. (2002b): Regeln für Reinigen und Desinfizieren. DIN 10516 enthält Leitlinien für die Lebensmittelwirtschaft- Teil 2. Fleischwirtsch. **82** (4), 47-49.

WHO (2001): Guidelines for the surveillance and control of anthrax in humans and animals. Appendix III Disinfection, decontamination and incineration of carcasses. <http://www.who.int/emc-documents/zoonoses/whoemczi986.html>

WHO (2003): Surveillance programme for control of foodborne infections and intoxications in Europe, 7th Report, Country Reports 1993-1998. [http://www.bgvv.de/internet/7threport/7threp\\_fr.htm](http://www.bgvv.de/internet/7threport/7threp_fr.htm)

WILDBRETT, G. (1985): Zur Abspülbarkeit keimtötender quarternärer Ammoniumverbindungen durch Wasser und Milch und daraus resultierende Folgen. Arch. Lebensmittelhyg. **36**, 12-15.

WOHLGEMUTH, K., E.J. BICKNELL, C.A. KIRKBRIDE (1972): Abortion in cattle associated with *Bacillus cereus*. J. Amer. Vet.Med.Assoc. **161**, 1688-1690.

WONG, H.C., M.H. CHANG, J.Y. FAN (1988): Incidence and characterization of *Bacillus cereus* isolates contaminating dairy products. Appl. Environ. Microbiol. **54**, 699-702.

WOOD, S.L., W.M. WAITES (1988): Factors affecting the occurrence of *Bacillus cereus* in liquid whole egg. Food Microbiol. **5**, 103-107.

YAMADA, S., E. OHASHI, N. AGATA, K. VENKATESWARAN (1999): Cloning and nucleotide sequence analysis of *gyrB* of *Bacillus cereus*, *B. thuringiensis*, *B. mycoides*, and *B. anthracis* and their application to the detection of *B. cereus* in rice. Appl. Environ. Microbiol. **65**, 1483-1490.

ZINSTSANBWKOB (1998): 40 Jahre Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Koblenz 1958-1998. Hrsg.: Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr, S. 82-85.

## **Rechtliche Vorschriften und Normen**

Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 LMBG (2000)

Herausgeber BgVV

Beuth Verlag GmbH, Berlin, Wien, Zürich.

DIN 10516-1 (2001)

Lebensmittelhygiene- Reinigung und Desinfektion

DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Berlin: Beuth-Verlag

DIN 10113-1 (1997)

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

DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Berlin: Beuth-Verlag

DIN 10113-2 (1997)

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Berlin: Beuth-Verlag

DIN 10113-3 (1997)

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

DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Berlin: Beuth-Verlag

E DIN 10526 (2002)

Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung (E DIN 10526 :2002-05)

DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Berlin: Beuth-Verlag

Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz- LMBG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.09.1997 (BGBl. I S. 2296)

Fleischhygienegesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 08. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189)

Geflügelfleischhygienegesetz (GFIHG) vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991)

Gesetz zum Schutz vor gefährlichen Stoffen (Chemikaliengesetz- ChemG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Juni 2002 (BGBl. I S. 2090)

Gesetz zur Umsetzung der Richtlinie 98/8/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten (Biozid-Gesetz) (BGBl. I S. 2076)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000.

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMHV) vom 05. August 1997 (BGBl. I S. 2008)

Hühnereier-Verordnung, Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln vom 05. Juli 1994 (Banz Nr. 124), geändert durch VO vom 16. 12. 1994 (BGBl. I S. 3837)

Richtlinie des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten über Mittel und Verfahren für die Durchführung der Desinfektion bei anzeigepflichtigen Tierseuchen (331/322-3602-19/1 - Stand Februar 1997)

Richtlinie 98/8/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten (ABl. L 123/1 vom 24. 4. 98)

Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 175/1)

### **Dienstvorschriften und Befehle**

ZDv 46/28 (1982): Zentrale Dienstvorschrift– Lebensmittelhygiene. Neudruck Oktober 1991.

ZDv 10/13 (1992): Zentrale Dienstvorschrift– Besondere Vorkommnisse. Ausgabe Dezember 1992.

ZDv 36/1 (1976): Zentrale Dienstvorschrift- Die Verpflegung der Bundeswehr im Frieden. Neudruck Januar 1988.

BMVg (1999): Bestimmungen zur Überwachung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in der Bundeswehr (DBBwLMBG). BMVg-InSan 17, Az 42-21-30 vom 01. 09. 1999, (VMBl. Nr. 13 1999, 358-374).