

10 LITERATURVERZEICHNIS

- ABBOTT, S. (1999)
Klebsiella, Enterobacter, Citrobacter, and Serratia.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN
(Hrsg.): Manual of Clinical Microbiology, 7. Aufl.
ASM Press, Washington, USA, S. 475-482
- ABBOTT, S. L., W. K. W. CHEUNG, S. KROSKE-BYSTROM, T. MALEKZADAH und
J. M. JANDA (1992)
Identification of *Aeromonas* strains to the genospecies level in the clinical
laboratory.
J. Clin. Microbiol. 30, 1262-1266
- ABD EL-RHMAN, H. A., N. G. MARRIOTT, H. WANG, M. M. A. YASSEIN und
A. M. AHMED (1998)
Characteristics of minced beef stored at chilled and abuse temperature.
J. Muscle Foods. 9, 139-152
- ADAMS, M. R. und P. MARTEAU (1995)
On the safety of lactic acid bacteria from food.
Int. J. Food Microbiol. 27, 263-264
- AGUIRRE, M. und M. D. COLLINS (1993)
Lactic acid bacteria and human clinical infections.
J. Appl. Bacteriol. 75, 95-107
- AHMED, A. M., H. A. ABD EL-RHMAN und M. A. M. YASSIEN (1998)
Quantitative studies of proteolytic and lipolytic bacteria in frozen minced beef and
hamburger.
J. Muscle Foods. 9, 127-138
- ALLEN, D. M. und B. J. HARTMANN (1990)
Acinetobacter spp.
in: MANDELL, G. L., R. G. DOUGLAS und J. E. BENNETT (Hrsg.): Principles and
practice of infectious disease, 3. Aufl.
Churchill Livingstone, New York, USA, S. 1696-1699
- ALTWEGG, M. (1999)
Aeromonas und *Plesiomonas*.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN
(Hrsg.): Manual of Clinical Microbiology. 7. Aufl.
ASM Press, Washington D.C., USA, S. 507-516
- ALVARADO, R., M. A. RODRIGUEZ-YUNTA, L. HOLZ, G. D. GARCIA-DE-FERNANDO und
J. A. ORDONEZ (1992)
Rapid p-Nitroaniline test for assessing microbial quality of refrigerated meat.
J. Food Sci. 57, 1330-1331
- AMMON, A. und J. BRÄUNING (2002)
Lebensmittelbedingte Erkrankungen in Deutschland.
in: ROBERT KOCH-INSTITUT (Hrsg.): Gesundheitsberichterstattung des Bundes,
Heft 01/02.
Eigenverlag Robert Koch-Institut, Berlin

- ANNAISSIE, E., V. FAINSTEIN, P. MILLER, K. HASSAMALI, S. PITLIK, G. P. BODEY und K. ROLSTON (1987)
Pseudomonas putida: newly recognized pathogen in patients with cancer.
Am. J. Med. 82, 1191-1194
- ARNAUT-ROLLIER, I., L. DE ZUTTER und J. VAN HOOF (1999)
Identities of the *Pseudomonas* spp. in flora from chilled chicken.
Int. J. Food Microbiol. 48, 87-96
- AYRES, J. C. (1960)
Temperature relationship and some other characteristics of the microbial flora developing on refrigerated beef.
Food Res. 25, 1-18
- BARROW, G. I. und R. K. A. FELTHAM (1993a)
Classification and nomenclature.
in: BARROW, G. I. und R. K. A. FELTHAM (Hrsg.): Cowan and Steel's Manual for the identification of medical bacteria.
Cambridge Press University, Cambridge, Großbritannien, S. 1-6
- BARROW, G. I. und R. K. A. FELTHAM (1993b)
Theory and practice of bacterial identification.
in: BARROW, G. I. und R. K. A. FELTHAM (Hrsg.): Cowan and Steel's Manual for the identification of medical bacteria.
Cambridge Press University, Cambridge, Großbritannien, S. 46-49
- BARROW, G. I. und R. K. A. FELTHAM (1993c)
Characters of Gram-negative bacteria.
in: BARROW, G. I. und R. K. A. FELTHAM (Hrsg.): Cowan and Steel's Manual for the identification of medical bacteria.
Cambridge Press University, Cambridge, Großbritannien, S. 94-164
- BAUMGART, J. (1980)
Möglichkeiten zur Schnellbestimmung von Mikroorganismen.
Fleischwirtsch. 60, 1319-1323
- BAUMGART, J. (1999)
Grundlagen der Bakterientaxonomie.
in: HEESCHEN, W. (Hrsg.): Handbuch Lebensmittelhygiene. Loseblattsammlung, Grundwerk 1994, 9. Aktualisierungs- Lieferung.
Behr's Verlag, Hamburg, Kap. 2.1.1, S. 1-17
- BAUMGART, J. (1994, 2001)
Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln. Loseblattsammlung, Grundwerk 1994, 14. Aktualisierungs- Lieferung.
Behr's Verlag, Hamburg
- BAUMGARTNER, A. und M. GRAND (1995)
Detection of verotoxin-producing *Escherichia coli* in minced beef and raw hamburgers: comparison of polymerase chain reaction (PCR) and immunomagnetic beads.
Arch. Lebensmittelhyg. 46, 125-148
- BEEERENS, H., S. SUGAMA und M. TAHON-CASTEL (1965)
Psychrotrophic Clostridia.
J. Appl. Bacteriol. 28, 36-48

- BERGOGNE-BEREZIN, E. und K. J. TOWNER (1996)
Acinetobacter spp. as nosocomial pathogens: microbiological, clinical, and epidemiological features.
Clin. Microbiol. Rev. 9, 148-165
- BERNARDS, A. T., J. VAN DER TOORN, C. P. A. VAN BOVEN und L. DIJKSHOORN (1996)
Evaluation of the ability of a commercial system to identify *Acinetobacter* genomic species.
Eur. J. Clin. Microbiol. Infect. Dis. 15, 303-308
- BERNADET, J.-F., Y. NAKAGAWA und B. HOLMES (2002)
Proposed minimal standards for describing new taxa of the family *Flavobacteriaceae* and emended description of the family.
Int. J. System. Evol. Microbiol. 52, 1049-1070
- BERRIATUA, E., I. ZILUAGA, C. MIGUEL-VIRTO, P. URIBARREN, R. JUSTE, S. LAEVENS, P. VANDAMME und J. R. W. GOVAN (2001)
Outbreak of subclinical mastitis in a flock of dairy sheep associated with *Burkholderia cepacia* complex infection.
J. Clin. Microbiol. 39, 990-994
- BERRY, E. D. und P. M. FOEGEDING (1997)
Cold temperature adaption and growth of microorganisms.
J. Food Prot. 60, 1583-1594
- BERUFSGENOSSENSCHAFT DER CHEMISCHEN INDUSTRIE (1998)
Sichere Biotechnologie. Eingruppierung biologischer Agenzien: Bakterien
Merkblatt B 006, 8/98.
Jedermann Verlag, Heidelberg
- BERUFSGENOSSENSCHAFT DER CHEMISCHEN INDUSTRIE (2002)
Sichere Biotechnologie. Eingruppierung biologischer Agenzien: Bakterien
Merkblatt B 006, 2002.
Jedermann Verlag, Heidelberg (in Vorbereitung)
- BEVIVINO, A., C. DALMASTRI, S. TABACCHIONI, L. CHIARINI, M. L. BELLI, S. PIANA, A. MATERAZZO, P. VANDAMME und G. MANNO (2002)
Burkholderia cepacia complex bacteria from clinical and environmental sources in Italy: genomovar status and distribution of traits related to virulence and transmissibility.
J. Clin. Microbiol. 40, 846-851
- BEZIRTZOGLU, E., V. MAIPA, C. VOIDAROU, A. TSIOTSIAS und M. PAPERPETROPOULOU (2000)
Food-borne intestinal bacterial pathogens.
Microb. Ecol. Health Dis. Suppl. 2, S96-S104
- BIOSTOFFVERORDNUNG (BIOSTOFFV, 1999)
Verordnung über die Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen.
(BGBl. I 1999, 50, letzte Änderung durch Art.2 Nr. 9 der V vom 18.10.1999
BGBl. I 1999 2059)

- BILLE, J., J. ROCOURT und B. SWAMINATHAN (1999)
Listeria, Erysipelothrix, and Kurthia.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN
(Hrsg.): Manual of clinical microbiology.
ASM Press, Washington, USA, S. 346-356
- BLÄSCHKE, A. und G. REUTER (1984)
Die Zusammensetzung der gramnegativen Oberflächenmikroflora auf
Rinderschlachttierkörpern.
in: Proc. 25. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch.
Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, S. 84-90
- BÖTCHER, S. und G. HILDEBRANDT (1991)
Die Präzision der Koloniezählverfahren.
Fleischwirtsch. 71, 596-599 und 1114-1120
- BOHNERT, M., F. DILASSER, C. DALET, J. MENGAUD und P. COSSART (1992)
Use of specific oligonucleotides for direct enumeration of
Listeria monocytogenes in food samples by colony hybridization and rapid
detection by PCR.
Res. Microbiol. 143, 271-280
- BORCH, E., M.-L. KANT-MUERMANS und Y. BLIXT (1996)
Bacterial spoilage of meat and cured meat products.
Int. J. Food Microbiol. 33, 103-120
- BORELL, N., M. J. FIGUERAS und J. GUARRO (1998)
Phenotypic identification of *Aeromonas* genomospecies from clinical and
environmental sources.
Can. J. Microbiol. 44, 103-108
- BOUVET, P. J. M. und P. A. D. GRIMONT (1986)
Taxonomy of the genus *Acinetobacter* with the recognition of
Acinetobacter baumannii sp. nov., *Acinetobacter haemolyticus* sp. nov.,
Acinetobacter johnsonii sp. nov., and *Acinetobacter lwoffii*.
Int. J. System. Bacteriol. 36, 228-240
- BOUVET, P. J. M. und S. JEANJEAN (1989)
Delineation of new proteolytic genomic species in the genus *Acinetobacter*.
Res. Microbiol. 140, 291-299
- BRENNER, D. J. (1992)
Introduction to the family *Enterobacteriaceae*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K.-H. SCHLEIFER
(Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer-Verlag KG, Berlin, S. 2673-2695
- BRODA, D. M., P. A. LAWSON, R. G. BELL und D. R. MUSGRAVE (1999)
Clostridium frigidicarnis sp. nov., a psychrotolerant bacterium associated with
'blown pack' spoilage of vacuum-packed meats.
Int. J. Syst. Bacteriol. 49, 1539-1550
- BRODA, D. M., D. J. SAUL, P. A. LAWSON, R. G. BELL und D. R. MUSGRAVE (2000)
Clostridium gasigenes sp. nov., a psychrophile causing spoilage of vacuum-
packed meat.
Int. J. Syst. Evol. Microbiol. 50, 107-118

- BROOKS, J. L., A. S. MOORE, R. A. PATCHETT, M. D. COLLINS und R. G. KROLL (1992)
Use of polymerase chain reaction and oligonucleotide probes for the rapid detection and identification of *Carnobacterium* species from meat.
J. Appl. Bacteriol. 72, 294-301
- BUCHANAN, R. L. und S. A. PALUMBO (1985)
Aeromonas hydrophila und *Aeromonas sobria* as potential food poisoning species: a review.
J. Food Safety. 7, 15-29
- BÜLTE, M. (1983)
Die Impedanzmessung und das Biolumineszenzverfahren als anwendbare Schnellmethoden zur Erfassung der mikrobiellen Kontamination auf Fleischoberflächen.
Berlin, Freie Univ., Fachber. Veterinärmed., Diss.
- BÜLTE, M. (1996)
Mikrobiologie des Hackfleisches.
in: WEBER, H. (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel - Fleisch und Fleischerzeugnisse, 1. Aufl.
Behr's Verlag, Hamburg, S. 119-133
- BÜLTE, M. und G. REUTER (1982)
Die Einsatzfähigkeit von Eintauch-Objektträgern ("Dip-Slides") zur Ermittlung des Oberflächenkeimgehaltes auf Schlachtierkörpern.
Arch. Lebensmittelhyg. 33, 11-17
- BÜLTE, M. und G. REUTER (1984)
Impedance measurement as a rapid method for the determination of the microbial contamination on meat surfaces.
Int. J. Food Microbiol. 1, 113-125
- BÜLTE, M. und G. REUTER (1985)
The bioluminescence technique as a rapid method for the determination of the microflora of meat.
Int. J. Food Microbiol. 2, 371-381
- BÜLTE, M. und A. F. STOLLE (1989)
Die Einsatzfähigkeit moderner mikrobiologischer Schnellverfahren zur Untersuchung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
Fleischwirtsch. 69, 1459-1463
- BÜLTE, M., G. KLEIN und G. REUTER (1991)
Schweineschlachtung – Kontamination des Fleisches durch menschenpathogene *Yersinia enterocolitica*-Stämme?
Fleischwirtsch. 71, 1411-1416
- BUSSE, H.-J. und G. AULING (1992)
The genera *Alcaligenes* und '*Achromobacter*'.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER (Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 2545-2555
- CANDRIAN, U. (1995)
Polymerase chain reaction in food microbiology.
J. Microbiol. Methods. 23, 89-103

- CANO, R. J., S. R. RASMUSSEN, G. SANCHEZ FRAGA und J. C. PALOMARES (1993)
Fluorescent detection-polymerase chain reaction (FD-PCR) assay on microwell plates as a screening test for salmonellas in foods.
J. Appl. Bacteriol. 75, 247-253
- CARLEZ, A., J.-P. ROSEC, N. RICHARD und J.-C. CHEFTEL (1993)
High pressure inactivation of *Citrobacter freundii*, *Pseudomonas fluorescens* and *Listeria innocua* in inoculated minced beef muscle.
Lebensmittel-Wissenschaft und –Technologie/FST. 26, 357-363
- CARLEZ, A., J.-P. ROSEC, N. RICHARD und J.-C. CHEFTEL (1994)
Bacterial growth during chilled storage of pressure-treated minced meat.
Lebensmittel-Wissenschaft und –Technologie/FST. 27, 48-54
- CARNAHAN, A. M., S. BEHRAM und S. W. JOSEPH (1991)
Aerokey II: a flexible key for identifying clinical *Aeromonas* species.
J. Clin. Microbiol. 29, 2843-2849
- CASTILLO, A., L. M. LUCIA, D. B. ROBERSON, T. H. STEVENSON, I. MERCADO und G. R. ACUFF (2001)
Lactic acid sprays reduce bacterial pathogens on cold beef carcass surfaces and in subsequently produced ground beef.
J. Food Prot. 64, 58-62
- CHRISTENSEN, W. B. (1946)
Urea decomposition as means of differentiating *Proteus* and *Paracolon*, cultures from each other and from *Salmonella* and *Shigella* types.
J. Bact. 52, 461-466
- CLARKS, W. und H. LUBS (1915)
The differentiation of bacteria of the Colon-Aerogenes family by the use of indicators.
J. Inf. Dis. 17, 160-173
- COLLINS, M. D., U. M. RODRIQUES, R. H. DAINY, R. A. EDWARDS und T. A. ROBERTS (1992)
Taxonomic studies on a psychrophilic *Clostridium* from vacuum-packed beef: description of *Clostridium estertheticum* sp. nov.
FEMS Microbiol. Lett. 96, 235-240
- COLLINS, M. D., J. SAMELIS, J. METAXOPOULOS und S. WALLBANKS (1993)
Taxonomic studies on some leuconostoc-like organisms from fermented sausages: description of a new genus *Weisella* for the *Leuconostoc paramesenteroides* group of species.
J. Appl. Bacteriol. 75, 595-603
- CONDON, S., M. GARCIA, A. OTERO und F. J. SALA (1992)
Effect of culture age, pre-incubation at low temperature and pH on the thermal resistance of *Aeromonas hydrophila*.
J. Appl. Bacteriol. 72, 322-326
- CORRY, J. E. L., G. D. W. CURTIS und R. M. BAIRD (1995, 2002)
Culture media for food microbiology.
Elsevier Science B.V., Amsterdam, the Netherlands.

- COUSIN, M. A., J. M. JAY und P. C. VASAVADA (1992)
Psychrotrophic microorganisms.
in: VANDERZANT, C. und D. F. SPLITTSTOESSER (Hrsg.): Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 3. Aufl.
American Public Health Association, Washington, USA, S. 153-168
- DAINTY, R. H. und B. M. MACKEY (1992)
The relationship between the phenotypic properties of bacteria from chill-stored meat and spoilage processes.
J. Appl. Bacteriol. Symposium Suppl. 73, 103S-114S
- DAINTY, R. H., R. A. EDWARDS und C. M. HIBBARD (1996)
Relationship between microbial numbers and some chemical changes in vacuum packed beef stored at 1°C.
in: HINTON, M. H. und C. ROWLINGS (Hrsg.): Factors affecting the microbial quality of meat. 3. Cutting and processing. Proceedings of a meeting: Microbial Control in the Meat Industry, May 1996, Berlin, Germany.
University of Bristol Press, Bristol, UK, S. 47-60
- DE BOER, E. und R. R. BEUMER (1999)
Methodology for detection and typing of foodborne microorganisms.
Int. J. Food Microbiol. 50, 119-130
- DE BOER, E., B. J. HARTOG und J. OOSTEROM (1982)
Occurrence of *Yersinia enterocolitica* in poultry products.
J. Food Prot. 45, 322-325
- DEIBL, J., P. PAULSEN und F. BAUER (1998)
Die direkte Epifluoreszenz-Filtertechnik als Methode der raschen Ermittlung der Gesamtkeimzahl in Fleisch und Fleischwaren.
Wien. Tierärztl. Mschr. 85, 327-333
- DE MAN, J. C., M. ROGOSA und M. E. SHARPE (1960)
A medium for the cultivation of lactobacilli.
J. Appl. Bacteriol. 23, 130-135
- DEMBELE, T., V. OBDRZALEK und M. VOTAVA (1998)
Inhibition of bacterial pathogens by lactobacilli.
Zbl. Bakteriologie. 288, 395-401
- DEUTSCHES LEBENSMITTELBUCH (1994)
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.
Bundesanzeiger-Verlagsges. mbH, Köln
- DIN 10161, Teil 1 (1984)
Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Oberflächenspatelverfahren.
Beuth Verlag, Berlin
- DIN 10161, Teil 2 (1984)
Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Tropfplattenverfahren.
Beuth Verlag, Berlin

- DIN 10162 (1982)
Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen –
Vorbereitung der Proben.
Beuth Verlag, Berlin
- DIXON, B. (2002)
"Wherever they are found..." – Studies on enterococci, *Burkholderia cepacia*,
and bacteria lurking in protozoa illustrate the risks of fragmenting microbiology
into separate specialities.
ASM News. 68, 2-3
- DOHERTY, A., J. J. SHERIDAN, P. ALLEN, D. A. MCDOWELL, I. S. BLAIR und
D. HARRINGTON (1996)
Survival and growth of *Aeromonas hydrophila* on modified atmosphere packaged
normal and high pH lamb.
Int. J. Food Microbiol. 28, 379-392
- DORSA, W. J., C. N. CUTTER und G. R. SIRAGUSA (1998)
Bacterial profile of ground beef made from carcass tissue experimentally
contaminated with pathogenic and spoilage bacteria before washed with hot
water, alkaline solution, or organic acid and then stored at 4 or 12°C.
J. Food Prot. 61, 1109-1118
- DROSINOS, E. H. und R. G. BOARD (1994)
Metabolic activities of pseudomonads in batch cultures in extract of minced lamb.
J. Appl. Bacteriol. 77, 613-620
- DROSINOS, E. H. und R. G. BOARD (1995)
Microbial and physicochemical attributes of minced lamb: source of
contamination with pseudomonads.
Food Microbiol. 12, 189-197
- DRUCE, R. G. und S. B. THOMAS (1970)
An ecological study of the psychrotrophic bacteria of soil, water, grass and hay.
J. Appl. Bacteriol. 33, 420-435
- DUBOS, R. J. und R. W. SCHAEGLER (1960)
The effect of the intestinal flora on the growth rate of mice, and their
susceptibility to experimental infections.
J. Exptl. Med. 111, 407-417
- EDDY, B. P. (1960)
The use and meaning of the term psychrophilic.
J. Appl. Bacteriol. 23, 189-190
- EGAN, A. F. (1984)
Microbiology and storage life of chilled fresh meats.
in: Proc. 30th European Meeting of Meat Research Workers, Bristol, UK,
September 1984, S. 211-214
- EISEL, W. G., R. H. LINTON und P. M. MURIANA (1997)
A survey of microbial levels for incoming raw beef, environmental sources, and
ground beef in a red meat processing plant.
Food Microbiol. 14, 273-282

- EISGRUBER, H. (1996)
Zur lebensmittelhygienischen Bedeutung von *Clostridium perfringens*.
Arch. Lebensmittelhyg. 47, 69-74
- EISGRUBER, H. und A. STOLLE (1987)
Der Einsatz des Limulustests zur Bewertung der hygienischen Qualität von Rinder- und Schweineschlachttierkörpern.
in: Proc. 28. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch. Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, S. 116-119.
- EISGRUBER, H. und A. STOLLE (1996)
Clostridia in red meat and slaughter animals.
in: HINTON, M. H. und C. ROWLINGS (Hrsg.): Factors affecting the microbial quality of meat. 3. Cutting and processing. Proceedings of a meeting: Microbial Control in the Meat Industry, May 1996, Berlin, Germany.
University of Bristol Press, Bristol, UK, S. 69-75
- ERIBO, B. E. und J. M. JAY (1985)
Incidence of *Acinetobacter* spp. and other Gram-negative oxidase-negative bacteria in fresh and spoiled ground beef.
Appl. Environ. Microbiol. 49, 256-257
- EWING, W. H., B. R. DAVIS und R. W. REAVIS (1957)
Phenylalanine und malonate media and their use in enteric bacteriology.
Public Health Lab. 15, 153
- FACH, P., M. GIBERT, R. GRIFFAIS und M. R. POPOFF (1995)
PCR und gene probe identification of botulinum neurotoxin A-, B-, E-, F-, and G-producing *Clostridium* spp. and evaluation in food samples.
Appl. Environ. Microbiol. 61, 389-392
- FALKOW, S. (1958)
Activity of lysine decarboxylase as an aid in the identification of salmonellae and shigellae.
Am. J. Clin. Pathol. 29, 598-600
- FALKOW, S. (1997)
What is a pathogen? Developing a definition of a pathogen requires looking closely at the many complicated relationships that exist among organisms.
ASM News. 63, 359-365
- FAO/WHO (Food and Agriculture Organization/World Health Organization) (1979)
Recommended international code of practise. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Commission. CAC/Vol. A – Ed. 1, First Revision.
- FARBER, J. M. und P. I. PETERKIN (1991)
Listeria monocytogenes, a food-borne pathogen.
Microbiol. Rev. 55, 476-511
- Farmer, J. J., III (1999)
Enterobacteriaceae: Introduction and identification.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN (Hrsg.): Manual of clinical microbiology.
ASM Press, Washington, USA, S. 442-458

- FARMER, J. J. III, M. J. ARDUINO und F. W. HICKMAN-BRENNER (1992)
The genera *Aeromonas* and *Plesiomonas*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER
(Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 3012-3028
- FARMILOE, F. S., S. J. CONFORD, J. P. M. COPPOCK und N. INGRAM (1954)
The survival of *Bacillus subtilis* spores in the baking of bread.
J. Sci. Food Agric. 5, 296
- FEHLHABER, K. und P. JANETSCHKE (1992)
Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene.
Fischer Verlag, Jena
- FLEISCHHYGIENE-VERORDNUNG (FLHV, 1995)
Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher
Vorschriften vom 15. März 1995
(BGBl. I S. 327)
- FLEISCHHYGIENE-VERORDNUNG (FLHV, 2001)
Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen
Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch in der Neufassung vom 29. Juni 2001
(BGBl. I S. 1366)
- FREDERIKSEN, W. und P. SØGAARD (1992)
The genus *Citrobacter*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER
(Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl. Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 2744-2753
- FRIES, R. (1983)
Stufenkontrollen in einem Geflügelschlachtbetrieb (Broiler) – 1. Mitteilung: Der
Einsatz von Leitkriterien zur Identifizierung von Mikroorganismen.
Fleischwirtsch. 63, 620-624
- FRIES, R. und F.-C. LENZ (1984)
Einfluß von Temperatur und Zeit auf den Hygienestatus von Schweine-
Schlachtierkörpern – 1. Mitteilung: Zur Erarbeitung des mikrobiologischen Status
von Fleischoberflächen.
Fleischwirtsch. 64, 1332-1339
- FUKUSHIMA, H., K. HOHSHINA, R. NAKAMURA und Y. ITO (1987)
Occurrence of *Yersinia* spp in raw beef, pork, and chicken.
Zbl. Bakt. Hyg. B 184, 50-59
- FUNK, J. A., H. F. TROUTT, R. E. ISAACSON und C. P. FOSSLER (1998)
Prevalence of pathogenic *Yersinia enterocolitica* in groups of swine at slaughter.
J. Food Prot. 61, 677-682
- GARCIA DE FERNANDO, G. D., S. B. MANO und J. A. ORDÓNEZ (1996)
Multiplication of psychrotrophic pathogens on meat stored under modified
atmosphere.
in: HINTON, M. H. und C. ROWLINGS (Hrsg.): Factors affecting the microbial quality
of meat. 3. Cutting and processing. Proceedings of a meeting: Microbial Control
in the Meat Industry, May 1996, Berlin, Germany.
University of Bristol Press, Bristol, UK, S. 125-131

- GARCIA-LOPEZ, M.-L. und M. P. MARADONA (2000)
Psychrobacter.
in: ROBINSON, R. K., C. A. BATT und P. D. PATEL (Hrsg.): Encyclopedia of Food Microbiology.
Academic Press, London, UK, S. 1875-1882
- GARDNER, G. A. (1965)
The aerobic flora of stored meat with the particular reference to the use of selective media.
J. Appl. Bacteriol. 28, 252-264
- GARDNER, G. A.; A. W. CARSON und J. PATTON (1976)
Bacteriology of pre-packed pork with the reference to gas composition within the pack.
J. Appl. Bacteriol. 30, 321-333
- GASSER, F. (1994)
Safety of lactic acid bacteria and their occurrence in human clinical infections.
Bull. Inst. Pasteur. 92, 45-67
- GENNARI, M. (1985)
A note on the use of some enrichment and differential plating media for isolation of *Acinetobacter calcoaceticus* from food.
Microbiol. Alim. Nutr. 3, 157-162
- GENNARI, M. und P. LOMBARDI (1993)
Comparative characterization of *Acinetobacter* strains isolated from foods and clinical sources.
Zbl. Bakt. 279, 553-564
- GENNARI, M., G. ALACQUA, F. FERRI und M. SERIO (1989)
Characterization by conventional methods and genetic transformation of *Neisseriaceae* (genera *Psychrobacter* und *Acinetobacter*) isolated from fresh and spoiled sardines.
Food Microbiol. 6, 199-210
- GENNARI, M., M. PARINI, D. VOLPON und M. SERIO (1992)
Isolation and characterization by conventional methods and genetic transformation of *Psychrobacter* and *Acinetobacter* from fresh and spoiled meat, milk and cheese.
Int. J. Food Microbiol. 15, 61-75
- GERHARDT, T. und G. HILDEBRANDT (1997)
Die mikrobiologische Untersuchung von Hackfleisch - Ergebnisse und Schlußfolgerungen.
in: Proc. 38. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch. Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, S. 314-324.
- GERNER-SMIDT, P., I. TJERNBERG und J. URSING (1991)
Reliability of phenotypic tests for identification of *Acinetobacter* species.
J. Clin. Microbiol. 29, 277-282
- GIBBS, P. A., M. PATEL und C. J. STANNARD (1982)
Microbial ecology and spoilage of chilled food: a review.
in: Leatherhead Food Research Association, Scientific and Technical Surveys Nr.135. The British Food Manufacturing Industries Research Association, Leatherhead, Surrey

- GILL, C. O. (1983)
Meat spoilage and evaluation of the potential storage life of fresh meat.
J. Food Prot. 46, 444-452
- GILL, C. O. (1986)
The control of microbial spoilage in fresh meats.
in: PEARSON, A. M. und T. R. DUTSON (Hrsg.): Advances in Meat Research, Vol.2.
Meat and Poultry Microbiology.
AVI Publishing Co., Westport, CT, USA, S. 49-88
- GILL, C. O. und J. BRYANT (1992)
The contamination of pork with spoilage bacteria during commercial dressing,
chilling and cutting of pig carcasses.
Int. J. Food Microbiol. 16, 51-62
- GILL, C. O. und C. MCGINNIS (1993)
Changes in the microflora on commercial beef trimmings during their collection,
distribution and preparation for retail sale as ground beef.
Int. J. Food Microbiol. 18, 321-332
- GILL, C. O. und K. G. NEWTON (1977)
The development of aerobic spoilage flora on meat stored at chill temperatures.
J. Appl. Bacteriol. 43, 189-195
- GILL, C. O. und K. G. NEWTON (1978)
The ecology of bacterial spoilage of fresh meat at chilled temperatures.
Meat Sci. 2, 207-217
- GILL, C. O. und K. G. NEWTON (1980)
Growth of bacteria on meat at room temperature.
J. Appl. Bacteriol. 49, 315-323
- GILL, C. O., J. C. MCGINNIS und J. BRYANT (1998)
Microbial contamination of meat during the skinning of beef carcass hindquarters
at three slaughtering plants.
Int. J. Food Microbiol. 42, 175-184
- GILL, C. O., T. JONES, J. BRYANT und D. A. BRERETON (2000)
The microbiological conditions of the carcasses of six species after dressing at a
small abattoir.
Food Microbiol. 17, 233-239
- GONZALEZ, I., R. MARTIN, T. GARCIA, P. MORALES, B. SANZ und P. E. HERNANDEZ
(1996)
Detection of psychrotrophic bacteria on meat surfaces by an indirect ELISA
using polyclonal antibodies against live cells of *Pseudomonas fluorescens*.
Arch. Lebensmittelhyg. 47, 129-152
- GRÄF, W., W. HAMMES, G. HENNLICH, J. KRÄMER, W. PÖLERT, V. RIETHMÜLLER,
R. RUSCHKE, R. SCHUBERT, H.-J. SINELL, W. STEUER und R. ZSCHALER (1988)
Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln.
Bundesgesundhbl. 31, 93-94

- GRANT, K. A., J. H. DICKINSON, M. J. PAYNE, S. CAMPBELL, M. D. COLLINS und R. G. KROLL (1993)
Use of the polymerase chain reaction and 16S rDNA sequences for the rapid detection of *Brochothrix* spp. in foods.
J. Appl. Bacteriol. 74, 260-267
- GRANUM, P.E., J. M. TOMAS und 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
- GRAU, F. H. (1986)
Microbial ecology of meat and poultry.
in: PEARSON, A. M. und T. R. DUTSON (Hrsg.): Advances in Meat Research, Vol.2 Meat and Poultry Microbiology.
AVI Publishing Co., Inc., Westport, Conn., USA, S. 1-47
- GREER, G. G. (1981)
Rapid detection of psychrotrophic bacteria in relation to retail beef quality.
J. Food Sci. 46, 1669-1673
- GREER, G. G. und B. D. DILTS (1997)
Enumeration of meatborne spoilage bacteria with hydrophobic grid membrane filtration.
J. Food Prot. 60, 1388-1390
- GRIMONT, F. und P. A. D. GRIMONT (1992a)
The genus *Enterobacter*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER (Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 2797-2815
- GRIMONT, F. und P. A. D. GRIMONT (1992b)
The genus *Serratia*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER (Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 2822-2848
- GRIMONT, F., P. A. D. GRIMONT und C. RICHARD (1992)
The genus *Klebsiella*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER (Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 2775-2796
- GUSTAVSSON, P. und E. BORCH (1993)
Contamination of beef carcasses by psychrotrophic *Pseudomonas* and *Enterobacteriaceae* at different stages along the processing line.
Int. J. Food Microbiol. 20, 67-83
- GUTTIGOLI, A. und M. M. ZAMAN (2000)
Bacteremia and possible endocarditis caused by *Moraxella phenylpyruvica*.
South. Med. 93, 708-709

- HACKFLEISCH-VERORDNUNG (HFLV, 1976)
Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch.
v. 10. Mai 1976 (BGBl I S. 1186); ÄndV. v. 24.7.1992 (BGBl. I S. 1412)
- HAMMES, W. P., N. WEISS und W. HOLZAPFEL (1992)
The Genera *Lactobacillus* and *Carnobacterium*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER (Hrsg.): *The Prokaryotes*, 2. Aufl., Bd. 2.
Springer Verlag, Berlin, S. 1536-1594
- HARMSSEN, D. (2001)
RIDOM – Ribosomal differentiation of medical microorganisms.
Hygiene und Mikrobiologie. 5, 108-110
- HARMSSEN, D. J. ROTHGÄNGER, C. SINGER, J. ALBERT und M. FROSCHE (1999)
Intuitive hypertext-based molecular identification of micro-organisms.
Lancet. 353, 291
- HARMSSEN, D., C. SINGER, J. ROTHGÄNGER, T. TØNJUM, G. S. DE HOOG, H. SHAH, J. ALBERT und M. FROSCHE (2001)
Diagnostics of *Neisseriaceae* and *Moraxellaceae* by ribosomal DNA sequencing: Ribosomal Differentiation of Medical Microorganisms.
J. Clin. Microbiol. 39, 936-942
- HARTY, D. W. S., H. J. OAKEY, M. PATRIKAKIS, E. B. H. HUME und K. W. KNOX (1994)
Pathogenic potential of lactobacilli.
Int. J. Food Microbiol. 24, 179-189
- HECHELMANN, H., Z. BEM und R. ALBERTS (1974)
Vermehrung von Mikroorganismen des Tribus *Klebsiellae* bei Temperaturen, pH-Werten und a_w -Werten, die fleischtechnologisch von Bedeutung sind.
Jahresbericht, Bundessanst. f. Fleischforschung, Kulmbach, C.35-C.36
- HEESCHEN, W. (1999)
Verderb und biochemische Veränderungen durch Verderbniserreger.
in: HEESCHEN, W., H. MEYER und R. ZSCHALER (Hrsg.): *Handbuch Lebensmittelhygiene*, Loseblattausgabe, Grundwerk 1994, 9. Aktualisierungs-Lieferung.
Behr's Verlag, Hamburg, Kap. 2.2.2, S. 1-11
- HERBERT, R. A. (1981)
A comparative study of the physiology of psychrotrophic and psychrophilic bacteria.
in: ROBERTS, T. A., G. HOBBS, J. H. B. CHRISTIAN und N. SKOVGAARD (Hrsg.): *Psychrotrophic microorganisms in spoilage and pathogenicity*.
Academic Press, New York, USA, S. 3-16
- HILDEBRAND, A., G. HILDEBRANDT und J. KLEER (2001)
Mikrobiologischer Status von Schweinehackfleisch – Ein Vergleich der industriellen und handwerklichen Herstellung.
Fleischwirtsch. 81, 86-90
- HICHENER, B. J., A. F. EGAN und P. J. ROGERS (1982)
Characteristics of lactic acid bacteria isolated from vacuum-packaged beef.
J. Appl. Bacteriol. 52, 31-37

- HOBBS, G. (1981)
The ecology and taxonomy of psychrotrophic strains of *Clostridium botulinum*.
in: ROBERTS, T. A., G. HOBBS, J. H. B. CHRISTIAN und N. SKOVGAARD (Hrsg.):
Psychrotrophic Microorganisms in Spoilage and Pathogenicity.
Academic Press, New York, USA, S. 449-462
- HOF, H. und P. HEFNER (1988)
Pathogenicity of *L. monocytogenes* in comparison to other listeria species.
Infection. 16 Suppl. 2, S171-S174
- HOLT, J. G., N. R. KRIEG, P. H. A. SNEATH, J. T. STALEY und S. T. WILLIAMS (1994a)
The nature of bacterial identification schemes.
in: HOLT, J. G., N. R. KRIEG, P. H. A. SNEATH, J. T. STALEY und S. T. WILLIAMS
(Hrsg.): Bergey's Manual of Determinative Bacteriology, 9. Aufl.
Williams and Wilkins, Baltimore, Maryland, USA, S. 3-6
- HOLT, J. G., N. R. KRIEG, P. H. A. SNEATH, J. T. STALEY und S. T. WILLIAMS (1994b)
Facultatively anaerobic Gram-negative rods.
in: HOLT, J. G., N. R. KRIEG, P. H. A. SNEATH, J. T. STALEY und S. T. WILLIAMS
(Hrsg.): Bergey's Manual of Determinative Bacteriology, 9. Aufl.
Williams and Wilkins, Baltimore, Maryland, USA, S. 175-289
- HOLZAPFEL, W. H. (1996)
Mikrobiologie verpackter Fleischerzeugnisse und verpackten Fleisches.
in: WEBER, H. (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel - Fleisch und
Fleischerzeugnisse, 1. Aufl.
Behr's Verlag, Hamburg, S. 393-425
- HOLZAPFEL, W. H. und U. SCHILLINGER (1992)
The Genus *Leuconostoc*.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER
(Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 2.
Springer Verlag, Berlin, S. 1508-1536
- HOLZAPFEL, W. H., R. GEISEN und U. SCHILLINGER (1995)
Biological preservation of foods with reference to protective cultures, bacteriocins
and food-grade enzymes.
Int. J. Food Microbiol. 24, 343-362
- HUGH, R. und E. LEIFSON (1953)
The taxonomic significance of fermentative versus oxidative metabolism of
carbohydrates by various gram-negative bacteria.
J. Bact. 66, 24-26
- HUSNI, R. N., S. M. GORDON, J. A. WASHINGTON und D. L. LONGWORTH (1997)
Lactobacillus bacteremia and endocarditis: review of 45 cases.
Clin. Inf. Dis. 25, 1048-1055
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specification for Foods of the
International Union of Microbiological Societies) (1980)
Microbial Ecology of Foods. Vol. 1: Factors affecting life and death of
microorganisms.
Academic Press, New York, USA

ICMSF (International Commission on Microbiological Specification for Foods of the International Union of Microbiological Societies) (1998)

Microorganisms in foods. Vol. 6: Microbial ecology of foods commodities.
Blacky Academic and Professional, London, UK

INGRAHAM, J. L. (1958)

Growth of psychrophilic bacteria.
J. Bacteriol. 76, 75-80

INGRAHAM, J. L. und J. L. STOKES (1959)

Psychrophilic Bacteria.
Bacteriol. Rev. 23, 97-108

INGRAM, M. (1965)

Psychrophilic and psychrotrophic microorganisms.
Ann. Inst. Pasteur Lille. 16, 111-118

INGRAM, M. und R. H. DAINY (1971)

Changes caused by microbes in spoilage of meats.
J. Appl. Bacteriol. 34, 21-39

ISO 13720 (1995)

Meat and meat products – Enumeration of *Pseudomonas* spp.
International Organization for Standardization
Genf, Eigenverlag

ISO 17410 (2001)

Microbiology of food and animal feeding stuff – Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms.
International Organization for Standardization
Genf, Eigenverlag

ISONHOOD, J. H. und M. DRAKE (2002)

Aeromonas species in foods.
Int. J. Food Prot. 65, 575-582

ITO, H. und H. IZUKA (1983)

Genetic transformation of *Moraxella*-like psychrotrophic bacteria and their radiation-sensitivity.
Agr. Biol. Chem. 47, 603-605

JACKSON, T. C., G. R. ACUFF und J. S. DICKSON (1997)

Meat, poultry, and seafood.
in: DOYLE, M. P., L. R. BEUCHAT und T. J. MONTVILLE (Hrsg.): Food Microbiology. Fundamentals and frontiers.
American Society for Microbiology Press, Washington, USA, S. 83-100

JANDA, J. M., S. L. ABBOTT und A. M. CARNAHAN (1995)

Aeromonas and *Plesiomonas*.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN (Hrsg.): Manual of Clinical Microbiology, 6. Aufl.,
American Society for Microbiology Press, Washington, D.C., USA, S. 477-482

JAY, J. M. (1987)

The tentative recognition of psychrotrophic Gram-negative bacteria in 48 h by their surface growth at 10°C.
Int. J. Food Microbiol. 4, 25-32

- JAY, J. M. (1996)
Microorganisms in fresh ground meats: the relative safety of products with low versus high numbers.
Meat Sci. 43, Suppl., S59-S66
- JAY, J. M. und M. E. BUE (1987)
Ineffectiveness of crystal violet tetrazolium agar for determining psychrotrophic gram-negative bacteria.
J. Food Prot. 50, 147-149
- JEPPESEN, C. (1995)
Media for *Aeromonas* spp., *Plesiomonas shigelloides* and *Pseudomonas* spp. from food and environment.
Int. J. Food Microbiol. 26, 25-41
- JOHANNESSEN, G. S., G. KAPPERUD und H. KRUSE (2000)
Occurrence of pathogenic *Yersinia enterocolitica* in Norwegian pork products determined by PCR method and a traditional culturing method.
Int. J. Food Microbiol. 54, 75-80
- JOOSTE, P. J. und C. J. HUGO (1999)
The taxonomy, ecology and cultivation of bacterial genera belonging to the family *Flavobacteriaceae*.
Int. J. Food Microbiol. 53, 81-94
- JUNI, E. und G. A. HEYM (1986)
Psychrobacter immobilis gen. nov., sp. nov.: Genospecies composed of Gram-negative, aerobic, oxidase-positive coccobacilli.
Int. J. System. Bacteriol. 36, 388-391
- KÄMPFER, P. (2000)
Yersinia enterocolitica – Introduction.
in: ROBINSON, R. K., C. A. BATT und P. D. PATEL (Hrsg.): Encyclopedia of Food Microbiology.
Academic Press, London, UK, S. 2342-2350
- KÄMPFER, P., J. TJERNBERG und J. URSING (1993)
Numerical classification and identification of *Acinetobacter* genomic species.
J. Appl. Bacteriol. 75, 259-268
- KALCHAYANAND, N., B. RAY und R. A. FIELD (1993)
Characteristics of psychrotrophic *Clostridium laramie* causing spoilage of vacuum-packaged refrigerated fresh and roasted beef.
J. Food Prot. 56, 13-17
- KANDLER, O. (1966)
Zur Definition der psychrophilen Bakterien.
Milchwissenschaft. 21, 257-261
- KAPPERUD, G. (1991)
Yersinia enterocolitica in food hygiene.
Int. J. Food Microbiol. 12, 53-66

- KAPPERUD, G., T. VARBUND, E. SKJERVE, E. HORNES und T. E. MICHAELSEN (1993)
Detection of pathogenic *Yersinia enterocolitica* in foods and water by immunomagnetic separation, nested polymerase chain reactions, and colorimetric detection of amplified DNA.
Appl. Environ. Microbiol. 59, 2938-2944
- KASPROWIAK, R. und H. HECHELMANN (1990)
Schwachstellen der Hygiene in Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben.
in: Institut für Mikrobiologie, Toxikologie und Histologie der Bundesanstalt für Fleischforschung (Hrsg.): Kulmbacher Reihe, Bd. 10, "Sichere Produkte bei Fleisch und Fleischerzeugnissen".
Eigenverlag, Kulmbach, S. 22-43
- KATO, Y., R. M. SAKALA, H. HAYASHIDANI, A. KIUCHI, C. KANEUCHI und M. OGAWA (2000)
Lactobacillus algidus sp. nov., a psychrophilic lactic acid bacterium isolated from vacuum-packaged refrigerated beef.
Int. J. Syst. Evol. Microbiol. 50, 1143-1149
- KAZNOWSKI, A. (1998)
Identification of *Aeromonas* strains of different origin to the genomic species level.
J. Appl. Microbiol. 84, 423-230
- KERSTERS, K. und J. DE LEY (1984)
Genus *Alcaligenes* Castellani and Chalmers 1919.
in: KRIEG, N. R. und J. G. HOLT (Hrsg.): Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, Bd. 1
Williams and Wilkins Co., Baltimore, MD, USA, S. 361-373
- KERSTERS, K., W. LUDWIG, M. VANCANNEYT, P. DE VOS., M. GILLIS und K.-H. SCHLEIFER (1997)
Recent changes in the classification of the pseudomonads: an overview.
System. Appl. Microbiol. 19, 465-477
- KHASHE, S. und J. M. JANDA (1998)
Biochemical and pathogenic properties of *Shewanella alga* and *Shewanella putrefaciens*.
J. Clin. Microbiol. 36, 783-787
- KIELWEIN, G. (1969)
Ein Nährboden zur selektiven Anzucht von Pseudomonaden und Aeromonaden.
Arch. Lebensmittelhyg. 20, 131-138
- KIELWEIN, G. (1971)
Die Isolierung und Differenzierung von Pseudomonaden aus Lebensmitteln.
Arch. Lebensmittelhyg. 22, 29-37
- KING, E. O., M. K. WARD und D. E. RANEY (1954)
Two simple media for the demonstration of pyocyanin and fluorescin.
J. Lab. Clin. Med. 44, 301-307
- KIROV, S. M. (1993)
The public health significance of *Aeromonas* spp. in foods.
Int. J. Food Microbiol. 20, 179-198

- KIROV, S. M. (1997)
Aeromonas und *Plesiomonas* species.
in: DOYLE, M. P., L. R. BEUCHAT und T. J. MONTVILLE (Hrsg.): Food Microbiology. Fundamentals and frontiers.
ASM Press, Washington, USA, S. 265-287
- KISKA, D. L. und P. H. GILLIGAN (1999)
Pseudomonas.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN (Hrsg.): Manual of Clinical Microbiology, 7. Aufl.
ASM Press, Washington, D.C., USA, S. 1864-1867
- KLEEBERGER, A. (1979)
Untersuchungen zur Taxonomie von Enterobakterien und Pseudomonaden aus Hackfleisch.
Arch. Lebensmittelhyg. 30, 130-137
- KLEIN, G. und J. LOUWERS (1994)
Mikrobiologische Qualität von frischem und gelagertem Hackfleisch aus industrieller Produktion.
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 107, 361-367
- KLEIN, G., C. BONAPARTE und G. REUTER (1992)
Laktobazillen als Starterkulturen für die Milchwirtschaft unter dem Gesichtspunkt der Sicherer Biotechnologie.
Milchwissenschaft. 47, 632-363
- KLEIN, G., E. ZILL, R. SCHINDLER und J. LOUWERS (1998)
Peritonitis associated with vancomycin-resistant *Lactobacillus rhamnosus* in a continuous ambulatory peritoneal dialysis patient: organism identification, antibiotic therapy, and case report.
J. Clin. Microbiol. 36, 1787-1783
- KLEINLEIN, N. und F. UNTERMANN (1990)
Growth of pathogenic *Yersinia enterocolitica* strains in minced meat with and without protective gas with consideration of the competitive background flora.
Int. J. Food Microbiol. 10, 65-72
- KLETTNER, P.-G. (1996)
Kühlen und Gefrieren von Schlachttierkörpern.
Fleischwirtsch. 76, 679-687
- KNAUF, H. (1998)
Wissenswertes über Starterkulturen für die Fleischwarenherstellung
2. Bedeutung von Starter- und Schutzkulturen für die Fleischwarenindustrie.
Fleischwirtsch. 78, 312-314
- KÖPKE, U. und G. REUTER (1995)
Zusammensetzung der psychrotrophen Hackfleischmikroflora.
in: Proc. 36. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch. Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, Teil II, S. 151-158
- KRÄMER, J. (1997)
Lebensmittel-Mikrobiologie, 3. Aufl.
Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart

- KRAFT, A. A. (1992)
Psychrotrophic bacteria in foods: disease and spoilage.
CRC Press, Boca Raton, Florida, USA
- KROVACEK, K., A. FARIS und I. MANSSON (1991)
Growth and toxin production by *Aeromonas hydrophila* and *Aeromonas sobria* at low temperatures.
Int. J. Food Microbiol. 13, 165-176
- KRUSE, W. (1910)
Allgemeine Mikrobiologie.
F. C. W. Vogel, Leipzig
- LABADIE, J. (1999)
Consequences of packaging on bacterial growth. Meat is an ecological niche.
Meat Sci. 52, 299-305
- LAHELLEC, C., C. MEURIER, G. BENNEJEAN und M. CATSARAS (1975)
A study of 5920 strains of psychrotrophic bacteria isolated from chickens.
J. Appl. Bacteriol. 38, 89-97
- LAWSON, P., R. H. DAINY, N. KRISTIANSEN, J. BERG und M. D. COLLINS (1994)
Characterization of a psychrophilic *Clostridium* causing spoilage in vacuum-packed cooked pork: description of *Clostridium algidicarnis* sp. nov.
Lett. Appl. Microbiol. 19, 153-157
- LEBENSMITTEL- UND BEDARFSGEGENSTÄNDEGESETZ (LMBG, 1997)
Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen.
In der Fassung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296)
- LEBENSMITTEL-KENNZEICHNUNGSVERORDNUNG (LMKV, 1999)
Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln.
In der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), zuletzt geändert durch § 7 der Verordnung vom 15. November 2001 (BGBl. I S. 3107)
- LEBERT, I., C. BEGOT und A. LEBERT (1998)
Growth of *Pseudomonas fluorescens* and *Pseudomonas fragi* in a meat medium as affected by pH (5.8-7.0), water activity (0.97-1.00) and temperature (7-25 degrees C).
Int. J. Food Microbiol. 39, 53-60
- LEISTNER, L. (1981)
Ursachen des mikrobiellen Verderbs.
Die Fleischerei. 34, 364-370
- LEISTNER, L. (1982)
Mikrobiologische Kriterien für Fleisch und Fleischerzeugnisse: Pro und Kontra.
in: Proc. 23. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch. Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, S. 65-70
- LEISTNER, L. und F. WIRTH (1972)
Bedeutung und Messung der Wasseraktivität (a_w -Wert) von Fleisch und Fleischwaren.
Fleischwirtsch. 52, 1335-1337

- LLOYD-PURYEAR, M., D. WALLCE, T. BALDWIN und D.G. HOLLIS (1991)
Meningitis caused by *Psychrobacter immobilis* in an infant.
J. Clin. Microbiol. 29, 2041-2042
- LOOS, H. (1983)
Auflichtfluoreszenzmikroskopie als Schnellmethode zur Keimzahlbestimmung der Oberflächenmikroflora von Fleisch bei gleichzeitiger Abgrenzung vermehrungsfähiger von abgestorbenen Zellen.
Berlin, Freie Univ., Fachber. Veterinärmed., Diss.
- LOTT, G. (1970)
Die Bedeutung kältetoleranter Keime für die Fleischwirtschaft.
Alimenta. 9, 17-22
- LOUWERS, J., G. KLEIN und G. REUTER (1997)
Haltbarkeit und Qualität von frischem Fleisch in begasten Foodtainern.
in: Proc. 38. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch. Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, Teil I, S. 325-333
- LOZANO, F., C. FLOREZ, F. J. RECIO, F. GAMBOA, J. M. GOMEZ-MATEAS und E. MARTIN (1994)
Fatal *Psychrobacter immobilis* infection in a patient with AIDS.
AIDS. 8, 1189-90
- LUDWIG, S. und T. BERGANN (1994a)
Untersuchungen zum Vorkommen von *Brochothrix thermosphacta*.
Arch. Lebensmittelhyg. 45, 131-134
- LUDWIG, S. und T. BERGANN (1994b)
Zur Bedeutung von *Brochothrix thermosphacta* für die Lebensmittelhygiene.
Arch. Lebensmittelhyg. 45, 135-143
- LUDWIG, W. und K.-H. SCHLEIFER (1999)
Phylogeny of bacteria beyond the 16S rRNA standard.
ASM News. 65, 752-757
- LÜCKE, F.-K. (1992)
Einsatzmöglichkeiten von Schutzkulturen bei der Lebensmittelkonservierung – Eine Übersicht.
in: DEHNE, L. I. und K. W. BÖGL (Hrsg.): Die biologische Konservierung von Lebensmitteln – Ein Statusbericht.
Bundesgesundheitsamt, SozEp-Hefte 4, Berlin, S. 16-33
- LÜCKE, F.-K. (1995)
Microbiological changes during storage and spoilage of meat and meat products.
in: BAUER, F. und S. A. BURT (Hrsg.): Shelf life of meat and meat products: Quality aspects, chemistry, microbiology, technology.
ECCEAMST Foundation, Utrecht, Niederlande, S. 57-74
- MAJEED, K. N. und I. C. MACREAD (1991)
Experimental evidence for toxin production by *Aeromonas hydrophila* and *Aeromonas sobria* in a meat extract at low temperatures.
Int. J. Food Microbiol. 12, 181-188

- MAKINO, S.-I., Y. OKADA und T. MARUYAMA (1995)
A new method for direct detection of *Listeria monocytogenes* from food by PCR.
Appl. Environ. Microbiol. 61, 3745-3747
- MANO, S. B., J. A. ORDONEZ und G. D. GARCIA DE FERNANDO (2000)
Growth/survival of natural flora and *Aeromonas hydrophila* on refrigerated uncooked pork and turkey packaged in modified atmosphere.
Food Microbiol. 17, 657-669
- MEAD, G. C. (1985)
Enumeration of pseudomonads using cephaloridine-fucidin-cetrimide agar (CFC).
Int. J. Food Microbiol. 2, 21-26
- MEAD, G. C. und B. W. ADAMS (1977)
A selective medium for the rapid isolation of pseudomonads associated with poultry meat spoilage.
Brit. Poult. Sci. 18, 661-670
- MERINO, S., X. RUBIRES, S. KNØCHEL und J. M. TOMAS (1995)
Emerging pathogens: *Aeromonas* spp.
Int. J. Food Microbiol. 28, 157-168
- MILBOURNE, K. (1983)
Thermal tolerance of *Lactobacillus viridescens* in ham.
Meat Sci. 9, 113-119
- MOJE, M. (1999)
Kühlagerungsverfahren für Frischfleisch.
Fleischwirtsch. 79, 84-87
- MOLIN, G. und A. TERNSTRÖM (1982)
Numerical taxonomy of psychrotrophic pseudomonads.
J. Gen. Microbiol. 128, 1249-1264
- MOLIN, G. und A. TERNSTRÖM (1986)
Phenotypically based taxonomy of psychrotrophic *Pseudomonas* isolated from spoiled meat, water, and soil.
Int. J. System. Bacteriol. 36, 257-274
- MORIN, A. und Z. PARVEEN (2000)
Pantoea.
in: ROBINSON, R. K., C. A. BATT und P. D. PATEL (Hrsg.): Encyclopedia of Food Microbiology.
Academic Press, London, UK, S. 1623-1630
- MORITA, R. Y. (1975)
Psychrophilic bacteria.
Bacteriol. Rev. 39, 144-167
- MOSSEL, D. A. A. (1979)
The microbial associations of foods of animal origin.
Arch. Lebensmittelhyg. 30, 82-84
- MOSSEL, D. A. A. und H. ZWART (1960)
The rapid tentative recognition of psychrotrophic types among *Enterobacteriaceae* isolated from foods.
J. Appl. Bacteriol. 23, 185-188

- MOSSEL, D. A. A. , J. E. L. CORRY, C. B. STRUIJK und R. M. BAIRD (1995)
Essentials of microbiology of foods.
John Wiley & Sons, Chichester, UK
- MÜLLER, A. und G. HILDEBRANDT (1989)
Die Genauigkeit der kulturellen Keimzahlbestimmung.
Fleischwirtsch. 69, 603-616 und 925-930
- MÜLLER, G. (1996)
Wachstum der Mikroorganismen.
in: MÜLLER, G. und H. WEBER (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel.
Grundlagen, 8. Aufl.
Behr's Verlag, Hamburg, S. 130-151
- MÜLLER, M. (1903)
Über das Wachstum und die Lebensfähigkeit von Bakterien, sowie den Ablauf
fermentativer Prozesse bei niedriger Temperatur unter spezieller
Berücksichtigung des Fleisches als Nahrungsmittel.
Arch. Hyg. 47, 127-193
- MULLIS, K. B. und F. A. FALOONA (1987)
Specific synthesis of DNA in vitro via a polymerase catalyzed chain reaction
method.
Enzymol. 155, 335-350
- NAC (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods) (1991)
Listeria monocytogenes.
Int. J. Food Microbiol. 14, 185-246
- NATARO, J. P. (1997)
The definition of pathogen.
ASM News. 63, 529
- NEMEC, A., T. DE BAERE, I. TJERNBERG, M. VANECHOUTTE, T. J. K. VAN DER REIJDEN
und L. DIJKSHOORN (2001)
Acinetobacter ursingii sp. nov. and *Acinetobacter schindleri* sp. nov., isolated
from human clinical specimens.
Int. J. System. Evol. Microbiol. 51, 1891-1899
- NEUBAUER, H., L. D. SPRAGUE, H. SCHOLZ und A. HENSEL (2001)
Yersinia enterocolitica-Infektionen: 2. Bedeutung bei Menschen.
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 114, 81-87
- NEWTON, K. G. und C. O. GILL (1978)
The development of the anaerobic spoilage flora of meat stored at chill
temperatures.
J. Appl. Bacteriol. 44, 91-95
- NEWTON, K. G., J. C. L. HARRISON und A. M. WAUTERS (1978)
Sources of psychrotrophic bacteria on meat at the abattoir.
J. Appl. Bacteriol. 45, 75-82
- NIVEN, C. F. und J. B. EVANS (1957)
Lactobacillus viridescens nov. spec., a heterofermentative species that produces
a green discoloration of cured meat pigments.
J. Bacteriol. 73, 758-759

NORTJE, G. L., L. NEL, E. JORDAAN, K. BADENHORST, G. GOEDHART, W. H. HOLZAPFEL und R. J. GRIMBEEK (1990a)

A quantitative survey of a meat production chain to determine the microbial profile of the final product.
J. Food Prot. 53, 411-417

NORTJE, G. L., L. NEL, E. JORDAAN, K. BADENHORST, G. GOEDHART und W. H. HOLZAPFEL (1990b)

The aerobic psychrotrophic populations on meat and meat contact surfaces in a meat production system and on meat stored at chill temperatures.
J. Appl. Bacteriol. 68, 335-344

NOTTINGHAM, P. M. (1982)

Microbiology of carcass meats.
in: BROWN, M. H. (Hrsg.): Meat Microbiology.
Applied Science Publisher, London, UK, S. 13-65

NURMI, E. und M. RANTALA (1973)

New aspects of *Salmonella* infection in broiler production.
Nature. 214, 210-211

NYCHAS, G.-J. E. und E. H. DROSINOS (2000)

Spoilage of meat.
in: ROBINSON, R. K., C. A. BATT und P. D. PATEL (Hrsg.): Encyclopedia of Food Microbiology.
Academic Press, London, UK, S. 1253-1260

ODUMERU, J. A., M. STEELE, L. FRUHNER, C. LARKIN, J. JIANG, E. MANN und W. B. MCNAB (1999)

Evaluation of accuracy and repeatability of identification of food-borne pathogens by automated bacterial identification systems.
J. Clin. Microbiol. 37, 944-949

OLANO, A., J. CHUA, S. SCHROEDER, A. MINARI, M. LA SALVIA und G. HALL (2001)

Weissella confusa (Basonym: *Lactobacillus confusus*) bacteremia: a case report.
J. Clin. Microbiol. 39, 1604-1607

OTERO, A., M.-L. GARCIA-LOPEZ und B. MORENO (1998)

Rapid microbiological methods in meat and meat products.
Meat Sci. 49, Suppl. 1, S179-S189

OTTE, I. (1976)

Zur bakteriellen Floraanalyse in Milch und Milchprodukten mit Hilfe eines miniaturisierten Testsystems.
Berlin, Freie Univ., Fachber. Veterinärmed., Diss.

PALLERONI, N. J. (1992)

Human- and animal-pathogenic pseudomonads.
in: BALOWS, A., H. G. TRÜPER, M. DWORKIN, W. HARDER und K. H. SCHLEIFER (Hrsg.): The Prokaryotes, 2. Aufl., Bd. 3.
Springer Verlag, Berlin, S. 3086-3103

PALLERONI, N. J., R. KUNISAWA, R. CONTOPOULOU und M. DOUDOROFF (1973)

Nucleic acid homologies in the genus *Pseudomonas*.
Int. J. Syst. Bacteriol. 23, 333-339

- PALUMBO, S. A. (1986)
Is refrigeration enough to restrain foodborne pathogens?
J. Food Prot. 49, 1003-1009
- POSTULKA, A. (1994)
Epidemiologie und Resistenzmuster von *Acinetobacter*-Spezies unter Berücksichtigung der neuen Nomenklatur.
Immun. Infekt. 22, 142-145
- PRÄNDL, O. (1988)
Grundlagen der Haltbarmachung.
in: PRÄNDL, O., A. FISCHER, T. SCHMIDHOFER und H.-J. SINELL (Hrsg.): Handbuch der Lebensmitteltechnologie Fleisch-Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung.
Verlag Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart, S. 234-371
- PRIETO, M., M. R. GARCIA, M. L. GARCIA, A. OTERO und B. MORENO (1992a)
Numerical taxonomy of Gram-negative, non-motile, nonfermentative bacteria isolated during chilled storage of lamb carcasses.
Appl. Environ. Microbiol. 58, 2255-2259
- PRIETO, M., M. R. GARCIA-ARMESTO, M. L. GARCIA-LOPEZ, C. ALONSO und A. OTERO (1992b)
Species of *Pseudomonas* obtained at 7°C and 30°C during aerobic storage of lamb carcasses.
J. Appl. Bacteriol. 73, 317-323
- PRIETO, M., C. GONZALEZ, M. L. GARCIA-LOPEZ, A. OTERO und B. MORENO (1994)
Evolution of *Brochothrix thermophacta* and other nonsporing Gram-positive rods during chilled storage of lamb carcasses.
Arch. Lebensmittelhyg. 45, 83-85
- PUCKETT, A., G. DAVISON, C. C. ENTWISTLE und J. A. J. BARBARA (1992)
Post-transfusion septicaemia 1980-1989: importance of donor arm cleansing.
J. Clin. Pathol. 45, 155-157
- RAUTIO, M., H. JOUSIMIES-SOMER, H. KAUMA, I. PIETARINEN, M. SAXELIN, S. TYNKKYNNEN und M. KOSKELA (1999)
Liver abscess due to a *Lactobacillus rhamnosus* strain indistinguishable from *L. rhamnosus* strain GG.
Clin. Infect. Dis. 28, 1159-1160
- REICHARDT, W. und R. Y. MORITA (1982)
Temperature characteristics of psychrotrophic and psychrophilic bacteria.
J. Gen. Microbiol. 128, 565-568
- REUTER, G. (1965)
Das Vorkommen von Laktobazillen in Lebensmitteln und ihr Verhalten im menschlichen Intestinaltrakt.
Zbl. Bakt. I. Abt. Orig. 193, 454-466
- REUTER, G. (1970a)
Laktobazillen und verwandte Mikroorganismen in Fleisch und Fleischwaren.
1. Mitteilung: Vorkommen und Bedeutung (Literaturübersicht).
Fleischwirtsch. 50, 951-954

- REUTER, G. (1970b)
Laktobazillen und verwandte Mikroorganismen in Fleisch und Fleischwaren.
2. Mitteilung: Die Charakterisierung der isolierten Laktobazillenstämme.
Fleischwirtsch. 50, 954-962
- REUTER, G. (1970c)
Laktobazillen und verwandte Mikroorganismen in Fleisch und Fleischwaren.
3. Mitteilung: Abgrenzung der einzelnen Keimgruppen.
Fleischwirtsch. 50, 1081-1084
- REUTER, G. (1970d)
Laktobazillen und verwandte Mikroorganismen in Fleisch und Fleischwaren.
4. Mitteilung: Die Ökologie von Laktobazillen, Leuconostoc-Species und
Pediokokken.
Fleischwirtsch. 50, 1397-1399
- REUTER, G. (1970e)
Mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln mit selektiven Medien.
Arch. Lebensmittelhyg. 21, 30-35
- REUTER, G. (1972a)
Vorkommen und Bedeutung von psychrotrophen Mikroorganismen im Fleisch.
Arch. Lebensmittelhyg. 23, 272-275
- REUTER, G. (1972b)
Untersuchung zur antagonistischen Wirkung der Milchsäurebakterien auf andere
Keimgruppen der Lebensmittelflora.
Zbl. Vet. Med. B. 19, 320-334
- REUTER, G. (1981)
Psychrotrophic lactobacilli in meat products.
in: ROBERTS, T. A., G. HOBBS, J. H. B. CHRISTIAN und N. SKOVGAARD (Hrsg.):
Psychrotrophic Microorganisms in Spoilage and Pathogenicity.
Academic Press, New York, USA, S. 253-258
- REUTER, G. (1983)
Lactobacillus alimentarius sp. nov. and *Lactobacillus farciminis* sp. nov,
nom. rev.
System. Appl. Microbiol. 4, 277-279
- REUTER, G. (1984)
Die Problematik mikrobiologischer Normen.
Arch. Lebensmittelhyg. 35, 97-120
- REUTER, G. (1985)
Elective and selective media for lactic acid bacteria.
Int. Food Microbiol. 2, 55-68
- REUTER, G. (1986a)
Der wissenschaftliche Anspruch an die Fleischhygiene.
Fleischwirtsch. 66, 1653-1658
- REUTER, G. (1986b)
Hygiene der Fleischgewinnung und -verarbeitung.
Zbl. Bakt. Hyg. B 183, 1-22

- REUTER, G. (1990)
Hygiene and technology in red meat production.
in: HANNAN, J. und J. D. COLLINS (Hrsg.): The scientific basis for harmonising trade in red meat.
Proc. Round Table Conf. World Association Vet. Food Hygienists, Dublin 13.-14.11.1990, Dublin, University College, Irland, S. 19-36
- REUTER, G. (1994)
Surface count on fresh meat – hazardous or technically controlled?
Arch. Lebensmittelhyg. 45, 49-72
- REUTER, G. (1996)
Mikrobiologie des Fleisches.
in: WEBER, H. (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel - Fleisch und Fleischerzeugnisse, 1. Aufl.
Behr's Verlag, Hamburg, S. 3-115
- REUTER, G. (1997)
Present and future of probiotics in Germany and central europe.
Biosci. Microfl. 16, 43-51
- REUTER, G. (1999)
Mikroflora der Lebensmittel tierischer Herkunft: Fleisch und Fleischerzeugnisse.
in: HEESCHEN, W., H. MEYER und R. ZSCHALER (Hrsg.): Handbuch Lebensmittelhygiene, Loseblattausgabe, Grundwerk 1994, 9. Aktualisierungs-Lieferung.
Behr's Verlag, Hamburg, S. 1-12
- REUTER, G. und M. T. ÜLGEN (1977)
Zusammensetzung und Umschichtung der *Enterobacteriaceae*-Flora bei Schweine-Schlachttierkörpern im Verlauf der Bearbeitung unter Berücksichtigung der Antibiotika- und Chemotherapeutika-Resistenz.
Arch. Lebensmittelhyg. 28, 211-214
- RICHTLINIE (RL) 64/433/EWG (1964)
des Rates vom 26. Juni 1964
über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch.
In der Fassung der RL des Rates 91/497/EWG vom 29.7.1991, ABI. EG vom 24.9.1991, Nr. L 268, S. 69
zuletzt geändert durch RL des Rates 95/23/EG vom 22.6.1995, ABI. EG vom 11.10.1995, Nr. L 243 S. 7
- RICHTLINIE (RL) 88/657/EWG (1988)
Richtlinie des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG, geändert durch Richtlinie Nr. 89/662/EWG
ABI. EG Nr. L 395 vom 30.12.1989 S. 13

- RICHTLINIE (RL) 94/65/EG (1994)
des Rates vom 14. Dezember 1994
zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen
von Hackfleisch/Faschierem und Fleischzubereitungen.
ABl. vom 31.12.1994 Nr. L 368 S. 10
Berichtigung der RL vom 29.04.1998 ABl. Nr. L 127 S. 34
- RICHTLINIE (RL) 2000/54/EG (2000)
des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. September 2000
über den Schutz der Arbeitnehmer gegen Gefährdung durch biologische
Arbeitsstoffen bei der Arbeit.
ABl. Nr. L 262 vom 17.10.2000 S. 21
- RIDELL, J. (2000)
Hafnia alvei.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN
(Hrsg.): Manual of Clinical Microbiology, 7. Aufl.
ASM Press, Washington, D.C., USA, S. 973-976
- RIDELL, J. und H. KORKEALA (1997)
Minimum growth temperatures of *Hafnia alvei* and other *Enterobacteraceae*
isolated from refrigerated meat determined with a temperature gradient
incubator.
Int. J. Food Microbiol. 35, 287-292
- RÖDEL, W. (1975)
Einstufung von Fleischerzeugnissen in leicht verderbliche, verderbliche und
lagerfähige Produkte aufgrund des pH-Wertes und des a_w -Wertes.
Berlin, Freie Univ., Fachber. Veterinärmed., Diss.
- ROSSAU, R., A. VAN LANDSCHOOT, M. GILLIS und J. DE LEY (1991)
Taxonomy of *Moraxellaceae* fam. nov., a new bacterial family to accommodate
the genera *Moraxella*, *Acinetobacter*, and *Psychrobacter* and related organisms.
Int. J. System. Bacteriol. 41, 310-319
- SARMA, P. S. und S. MOHANTY (1998)
Pediococcus acidilactici pneumonitis and bacteremia in a pregnant woman.
Letters to the Editor.
J. Clin. Microbiol. 36, 2392-2393
- SCANO, F., L. ROSSI, A. CATTELAN, G. CARRETTA, F. MENEGHETTI, P. CADROBBI und
D. SGARABOTTO (1999)
Leuconostoc species: a case-cluster hospital infection.
Scand. J. Infect. Dis. 31, 371-373
- SCHALCH, B., H. EISGRUBER und A. STOLLE (1996)
Praktische Erfahrungen mit den mikrobiologischen Anforderungen der EG-
Hackfleischrichtlinie.
Fleischwirtsch. 76, 883-886
- SCHEU, P. M., K. BERGHOF und U. STAHL (1998)
Detection of pathogenic and spoilage micro-organisms in food with the
polymerase chain reaction.
Food Microbiol. 15, 13-31

- SCHILLINGER, U. und F.-K. LÜCKE (1986)
Milchsäurebakterien-Flora auf vakuumverpacktem Fleisch und ihr Einfluß auf die Haltbarkeit.
Fleischwirtsch. 66, 1515-1520
- SCHILLINGER, U. und F.-K. LÜCKE (1989)
Einsatz von Milchsäurebakterien als Schutzkulturen bei Fleischerzeugnissen.
Fleischwirtsch. 10, 1581-1585
- SCHILLINGER, U., M. KAYA und F.-K. LÜCKE (1991)
Behavior of *Listeria monocytogenes* in meat and its control by a bacteriocin-producing strain of *L. sake*.
J. Appl. Bacteriol. 70, 473-478
- SCHMIDT, K. und C. Tirado (2001)
WHO surveillance programme for control of foodborne infections and intoxications in Europe – seventh report 1993-1998.
Federal Institute for Health Protection of Consumers and Veterinary Medicine (BgVV), Berlin
- SCHMIDT-LORENZ, W. (1974)
Moderne Tendenzen bei der mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln: Standards – Grenzkeimzahlen – Spezifikationen – Standardisierung der Methoden.
Chem. Rundschau. 27, Nr. 13, 1-13
- SCHMIDT-LORENZ, W. und H. SPILLMANN (1988)
Kritische Überlegungen zum Aussagewert von *E. coli*, Coliformen und *Enterobacteriaceae* in Lebensmitteln.
Arch. Lebensmittelhyg. 39, 3-15
- SCHMIDT-NIELSEN, S. (1902)
Über einige psychrophile Mikroorganismen und ihr Vorkommen.
Zbl. Bakt. (Abt. 2) 9, 145-147
- SCHOLES, R. B. und J. M. SHEWAN (1964)
The present status of some aspects of marine microbiology.
Adv. Mar. Biol. 2, 133-169
- SCHOTT, W. und G. HILDEBRANDT (1996)
Overview on *Listeria* in processed meat products.
in: HINTON, M. H. und C. ROWLINGS (Hrsg.): Factors affecting the microbial quality of meat. 2. Slaughter and Dressing. Proceedings of a meeting: Microbial Control in the Meat Industry, February 1996, Perugia, Italy.
University of Bristol Press, Bristol, UK, S. 177-194
- SCHRECKENBERGER, P. C. und A. VON GRAEVENITZ (1999)
Acinetobacter, *Achromobacter*, *Alcaligenes*, *Moraxella*, *Methylbacterium*, and other nonfermentative gram-negative rods.
in: MURRAY, P. R., E. J. BARON, M. A. PFALLER, F. C. TENOVER und R. H. YOLKEN (Hrsg.): Manual of Clinical Microbiology, 7. Aufl.
ASM Press, Washington, USA, S. 539-560
- SCHÜPPEL, H., K. FEHLHABER und E. STRYCZEK (1994)
Endogene Kontamination bei Schlachttieren (Literaturübersicht).
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 107, 23-29

- SCRIVEN, F. M. und R. SINGH (1986)
Comparison of the microbial populations of retail beef and pork.
Meat Sci. 18, 173-180
- SEELIGER, H. P. R. und D. JONES (1986)
Genus *Listeria* Pirie, 1940, 383AL.
in: SNEATH, P. H., N. S. MAIR, M. E. SHARP und J. G. HOLT (Hrsg.): Bergey's
Manual Systematic Bacteriology, Bd. 2.
Williams und Wilkins Co., Baltimore, USA, S. 1235-1245
- SEIFERT, H., R. BAGINSKY, A. SCHULZE und G. PULVER (1993)
The distribution of *Acinetobacter* species in clinical culture materials.
Zentralbl. Bakteriologie. 279, 544-552
- SHAW, C. und P. H. CLARKE (1955)
Biochemical classification of *Proteus* and *Providencia* cultures.
J. Gen. Microbiol. 13, 155
- SHAW, B. G. und C. D. HARDING (1984)
A numerical taxonomic study of lactic acid bacteria from vacuum-packed beef,
pork, lamb and bacon.
J. Appl. Bacteriol. 56, 25-40
- SHAW, B. G. und J. B. LATTY (1982)
A numerical taxonomic study of *Pseudomonas* strains from spoiled meat.
J. Appl. Bacteriol. 52, 219-228
- SHAW, B. G. und J. B. LATTY (1988)
A numerical taxonomy study of non-motile non-fermentative Gram-negative
bacteria from foods.
J. Appl. Bacteriol. 65, 7-21
- SIMMONS, J. S. (1926)
A culture medium for differentiating organisms of typhoidcolon aerogenes groups
and for isolating of certain fungi.
J. Inf. Dis. 39, 209-241
- SINELL, H.-J. (1985a) und (1992)
Einführung in die Lebensmittelhygiene, 2. und 3. Aufl.
Paul Parey, Berlin
- SINELL, H.-J. (1985b)
Kritische Kontrollpunkte in der Lebensmittelhygiene.
Fleischwirtsch. 65, 1446-1448
- SINELL, H.-J. (1989)
Hygiene von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln.
Zbl. Bakt. Hyg. B. 157, 533-545
- SINELL, H.-J. (1999)
Durch Lebensmittel übertragbare Erreger der Enteritis infectiosa.
in: HEESCHEN, W. (Hrsg.): Handbuch Lebensmittelhygiene. Loseblattsammlung,
Grundwerk 1994, 9. Aktualisierungs- Lieferung.
Behr's Verlag, Hamburg, Kap. 2.3.2, S. 1-51
- SKOVGAARD, N. (1985)
Brochothrix thermosphactum: comments on its taxonomy, ecology and isolation.
Int. J. Food Microbiol. 2, 71-79

- SKOVGAARD, N. (1996)
Vertical and horizontal contamination of meat with *Aeromonas*, *Campylobacter*, *Yersinia*, *Listeria*, *Staphylococci* and *Salmonella*.
in: HINTON, M. H. und C. ROWLINGS (Hrsg.): Factors affecting the microbial quality of meat. 2. Slaughter and Dressing. Proceedings of a meeting: Microbial Control in the Meat Industry, February 1996, Perugia, Italy.
University of Bristol Press, Bristol, UK, S. 47-57
- SKYTTÄ, E., W. MEREIJGERS und T. MATTILA-SANDHOLM (1991)
Broad spectrum antibacterial activity of *Pediococcus damnosus* und *Pediococcus pentosaceus* in minced meat.
Food Microbiol. 8, 231-237
- SMULDERS, F. J. M. und M. UPMANN (2000)
Verminderung der bakteriellen Belastung auf frischem Fleisch.
1. Beherrschung mikrobieller Risiken in Tierproduktion und Tiertransport.
Fleischwirtsch. 80, 32-35
- SMULDERS, F. J. M. und R. L. J. M. VAN LAACK (1992)
Über die Qualität von Schweinefleisch – 1. Mikrobiologische Schwerpunkte.
Fleischwirtsch. 72, 875-880
- SMULDERS, F. J. M., P. BARENDSEN, J. G. VAN LOGTESTIJN, D. A. A. MOSSEL und G. M. VAN DER MAREL (1986)
Review: Lactic acid: considerations in flavour of its acceptance as a meat decontaminant.
J. Food Technol. 21, 419-436
- SNIJDERS, J. (1988a)
Good Manufacturing Practices an Schlachtlinien.
Fleischwirtsch. 68, 709-715
- SNIJDERS, J. (1988b)
Oberflächenbehandlung von Schlachtierkörpern – Möglichkeiten und Grenzen zur Verringerung der Keimbelastung des Fleisches.
Fleischwirtsch. 68, 829-833
- SNYDER, O. P. (1996)
Use of time and temperature specifications for holding and storing food in retail operations.
Dairy, Food and Environmental Sanitation. 16, 374-388
- SØRHEIM, O. und H. NISSEN (1996)
Modified atmosphere packaging of red meats.
The European Food and Drinking Review Winter. 77-80
- SØRHEIM, O., J. A. GRINI, H. NISSEN, H. J. ANDERSEN und P. LEA (1995)
Pork loins stored in carbon dioxide. Colour and microbiological shelf life.
Fleischwirtsch. 75, 679-681
- SPECK, M. L. (1984)
Compendium of methods for the microbiological examination of foods.
American Public Health Association, Washington, DC, USA
- STANIER, R. Y., N. J. PALLERONI und M. DOUDOROFF (1966)
The aerobic pseudomonads: a taxonomic study.
J. Gen. Microbiol. 43, 159-271

- STANNARD, C. J. (1985)
Temperature/growth relationships for psychrotrophic food- spoilage bacteria.
Food Microbiol. 2, 115-121
- STENGEL, G. (1985)
Yersinia enterocolitica. Vorkommen und Bedeutung in Lebensmitteln.
Fleischwirtsch. 65, 1490-1495
- STOKES, J. L. (1963)
General biology and nomenclature of psychrophilic micro-organisms.
in: GIBSON, N. E. (Hrsg.): Recent progress in microbiology.
University of Toronto Press, Toronto, Kanada, S. 187-192
- STOKES, J. L. und M. L. REDMOND (1966)
Quantitative ecology of psychrophilic microorganisms.
Appl. Microbiol. 14, 74-78
- STRASSER, L. (1979a)
Die Impedanzmessung zur schnellen Bestimmung des Oberflächenkeim-
gehaltes.
in: Proc. 20. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Dtsch.
Veterinärmed. Ges., Garmisch-Partenkirchen, Gießen, Eigenverlag, S. 74-81
- STRASSER, L. (1979b)
Prüfung ausgewählter Schnellverfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeim-
gehaltes von Rinderschlachttierkörpern und Wild (Reh und Hirsch) – zugleich
Angaben über die Höhe und die Zusammensetzung dieser Mikroflora.
Berlin, Freie Univ., Fachber. Veterinärmed., Diss.
- TEUFEL, P., G. GÖTZ und D. GROßKLAUS (1982)
Einfluß von Betriebshygiene und Ausgangsmaterial auf den mikrobiologischen
Status von Hackfleisch.
Fleischwirtsch. 62, 1404-1408
- THUMEL, H. (1995)
Konservierung von Fleisch und Fleischwaren. Möglichkeiten und Methoden.
Fleischwirtsch. 75, 8-14
- TJERNBERG, I. und J. URSING (1989)
Clinical strains of *Acinetobacter* classified by DNA-DNA hybridisation.
APMIS. 97, 595-605
- TRAUB, W. H. und D. BAUER (2000)
Surveillance of nosocomial cross-infections due to three *Acinetobacter*
Genospecies (*Acinetobacter baumannii*, Genospecies 3 and Genospecies 13)
during a 10-year observation period: serotyping, macrorestriction analysis of
genomic DNA and antibiotic susceptibilities.
Chemotherapy. 46, 282-292
- TRIPODI, M. F., L. E. ADINOLFI, P. ROSARIO, E. RAGONE und R. UTILL (2002)
First definite case of aortic valve endocarditis due to *Moraxella phenylpyruvica*.
Eur. J. Microbiol. Infect. Dis. 6, 480-482
- TSCHÄPE, H. (2000)
Lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten durch Bakterien.
Bundesgesundheitsbl. 43, 758-769

- UPMANN, M. (1996)
Der Oberflächenkeimgehalt des Schweinefleisches vor und nach dem Zerlegeprozeß sowie Beobachtungen zur Betriebshygiene und deren Überprüfung mit dem Naß-Trocken-Tupfverfahren.
Berlin, Freie Univ., Fachber. Veterinärmed., Diss.
- UPMANN, M., P. JAKOB und G. REUTER (2000a)
Microbial transfer during cutting and deboning of pork in a small-scale meat processing plant.
Dairy Food Environ. Sanit. 20, 14-23
- UPMANN, M., P. PAULSEN, C. JAMES und F. J. M. SMULDERS (2000b)
Die Mikrobiologie von Kälte behandeltem Fleisch.
Fleischwirtsch. 80, 90-97
- VANDAMME, P. A. R. (2001)
Burkholderia cepacia: Pandora's box redefined.
Belgian Co-ordinated Collections of Micro-organisms (BCCM) News. 9, 2-3
- VAN LAACK, R. L. J. M., J. L. JOHNSON, C. J. N. M. VAN DER PALEN, F. J. M. SMULDERS und J. M. A. SNIJDERS (1993)
Survival of pathogenic bacteria on pork loins as influenced by hot processing and packaging.
J. Food Prot. 56, 847-851
- VOGES, O. und PROSKAUER, B. (1898)
Beitrag zur Ernährungsphysiologie und zur Differentialdiagnose der hämorrhagischen Septikämie.
Zbl. Hyg. Inf. 28, 20-32
- VON GRAEVENITZ, A. und J. WEINSTEIN (1971)
Pathogenic significance of *Pseudomonas fluorescens* and *Pseudomonas putida*.
Yale J. Biol. Med. 43, 265-273
- VON HOLY, A. und W. H. HOLZAPFEL (1988)
The influence of extrinsic factors on the microbiological spoilage pattern of ground beef.
Int. J. Food Microbiol. 6, 269-280
- WAWERLA, M., A. STOLLE, B. SCHALCH und E. EISGRUBER (1999)
Impedance microbiology: applications in food hygiene.
J. Food Prot. 62, 1488-1496
- WILLIAMS-CAMPELL, A. M. und M. B. SOLOMON (2002)
Reduction of spoilage microorganisms in fresh beef using hydrodynamic pressure processing.
J. Food Prot. 65, 571-574
- WOLTERING, B. (1990)
Veränderungen der bakteriologischen Beschaffenheit von Schweinehautoberflächen während der Kühlagerung bei unterschiedlichen Luftfeuchtigkeiten.
Hannover, Tierärztliche Hochschule, Diss.

- YABUUCHI, E., Y. KAWAMURA, Y. KOSAKO und T. EZAKI (1998)
Emendation of the genus *Achromobacter* and *Achormobacter xylooxidans* (Yabuuchi and Yano) and proposal of *Achromobacter ruhlandii* (Packer und Vishniac) comb. nov., *Achromobacter piechaudii* (Kiredjian et al.) comb. nov. and *Achromobacter xylooxidans* subsp. *denitrificans* (Rüger and Tan) comb. nov.
Microbiol. Immunol. 42, 429-438
- ZAVROS, Y., G. RIEDER, A. FERGUSON und J. L. MERCHANT (2002)
Gastritis and hypergastrinemia due to *Acinetobacter lwoffii* in mice.
Infect. Immun. 70, 2630-2639