

8 LITERATURVERZEICHNIS

- BAUMGART, J. (2001)
Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln
Behr's Verlag, Hamburg
- BENEKE, B. (2001)
Beurteilung frischer Mettwurst/Zwiebelmettwurst (aktueller Stand und Erfahrungsaustausch)
Protokoll der 54. Sitzung des ALTS vom 19. – 21.06.2001, Berlin, 53-56
- BENTLER, W. (1982)
Gedanken über das Salmonellenproblem
ZfL, 4/82, **33**, 296-298
- BEUTLING, D. und C. BÖTTCHER (1998)
Bacillus cereus – ein Risikofaktor in Lebensmitteln
Archiv für Lebensmittelhygiene, **49**, 90-96
- BgVV (1996)
Avoparcin als Futterzusatzstoff in der Tierernährung vorläufig verboten
Pressemitteilung 01/96
- BgVV (1997)
Hygienische Qualität frischer, streichfähiger Mettwürste oft mangelhaft
Pressemitteilung 13/97
- BgVV (1999 a)
Bundesweite Erhebung zum mikrobiologischen Status von frischen streichfähigen Mettwürsten
Bundesgesundheitsblatt **42**, 965
- BgVV (1999 b)
Listerien-Infektionen vermeiden
Pressemitteilung 03/99
- BgVV (2002)
Helfer mit Haken – Enterokokken haben neben positiven auch einige negative Eigenschaften
Pressemitteilung 14/2002
- BOCKEMÜHL, J., H. KARCH und H. TSCHÄPE (1998)
Zur Situation der Infektionen des Menschen durch enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) in Deutschland, 1997
Bundesgesundheitsblatt, **41**, 2-5
- BOOS, G. (1979)
Vorkommen von Salmonellen in schnittfesten und streichfähigen Rohwürsten
Fleischwirtschaft, **59**, 1882-1885

- BREUER, J. und O. PRÄNDL (1988)
Nachweis von Listerien und deren Vorkommen in Hackfleisch und Mettwürsten in Österreich
Archiv für Lebensmittelhygiene, **39**, 28-30
- BÜCKENHÜSKES, H. und U. GEHRING (2000)
Aktuelle Aspekte der Herstellung frischer Mettwürste
Fleischwirtschaft, **80**, 123-128
- BULLING, E. (1968)
Die Bedeutung und Bekämpfung der Salmonella-Infektionen bei Mensch, Tier und Lebensmitteln tierischer Herkunft
Bundesgesundheitsblatt, **11**, Nr. 25/26, 375-387
- CORETTI, K. (1974)
Rohwurst heute: Herstellung und Lagerung
Fleischwirtschaft, **54**, 170-176
- CORETTI, K. (1977)
Starterkulturen in der Fleischwirtschaft
Fleischwirtschaft, **57**, 386-394
- D'AOUST, J.-Y. (1997)
Salmonella species, in: Food Microbiology Fundamentals and Frontiers
ed. by M.P. Doyle, L.R. Beuchat, T.J. Montville, ASM Press, Washington D.C., 129-158
- DEVRIES, L. A., B. PLOT and M. D. COLLINS (1993)
Phenotypic identification of the genus Enterococcus and differentiation of phylogenetically distinct enterococcal species and species groups
Journal of Applied Bacteriology, **75**, 399-408
- DOYLE, M. P. und V. V. PADHYE (1989)
Escherichia coli: in Foodborne Bacterial Pathogens
ed. by M. P. Doyle, Marcel Dekker Inc. Basel, 235-281
- EL ALAMI, B (1997)
Kriterien zur Bestimmung des Reifungszustandes von Frischer Mettwurst unter besonderer Berücksichtigung der Impedanzmessung
Vet.med. Dissertation, Freie Universität Berlin
- FUCHS, – (1984)
Streichfähige Rohwürste
Fleischwirtschaft, **64**, 514
- GERHARDT, T. und G. HILDEBRANDT (2000)
Ein Vorschlag zur Aufwandsminimierung bei der mikrobiologischen Untersuchung von Hackfleisch
Archiv für Lebensmittelhygiene, **51**, 13-21

- 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 nomenclature
Int. Journal of Food Microbiology, **28**, 129-144
- GROSSKLAUS, D., K. GERIGK, H. KOLB und K.-D. ZASTROW (1991)
Zur weltweiten Zunahme von Enteritis infectiosa-Fällen – Kritische Anmerkungen
Archiv für Lebensmittelhygiene, **42**, 136-140
- GROßKLAUS, H., H.-J. SINELL, und H.-U. HÖPKE (1999)
Salmonellabakterien in Schweinehackfleisch – Verbreitung, Ursachen, Verhütung
Fleischwirtschaft, **79**, 74-78
- HAMMES, W. P., I. RÖLZ und A. BANTLEON (1985)
Mikrobiologische Untersuchung der auf dem deutschen Markt vorhandenen Starterkulturpräparate für die Rohwurstreifung
Fleischwirtschaft, **65**, 629-636
- HATTENDORF, P. und M. BÜLTE (1996)
Einfluß der Untersuchungsmenge (10 g/25 g) auf den Nachweis von Salmonellen aus Lebensmitteln
37. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Tagungsbericht Teil II, 65-71
- HAHN, G. (1994)
Die wichtigsten Gruppen saprophytär-bakterieller Verderbniserreger
In: Handbuch der Lebensmittelhygiene
Behr's Verlag, Hamburg, 5-6
- HECHELMANN, H. (1981)
Wirkung von Starterkulturen
Die Fleischerei, **9/81**, 657-662
- HESS, E. und G. LOTT (1965)
Die Zerkleinerung des Fleisches, ein haltbarkeitsvermindernder Faktor
Archiv für Lebensmittelhygiene, **16**, 265-268
- HILDEBRANDT, G. und L. BÖHMER (1996)
Stichprobenpläne zur Beurteilung der Salmonellenkontamination
Fleischwirtschaft, **76**, 600-605
- HITCHINS, S., P. FENG, W. D. WATKINS, S. R. RIPPEY und L.A. CHANDLER (1995)
Escherichia coli and the coliform bacteria, in: Bacteriological Analytical Manual
Food and Drug Administration, 8th ed., Kapitel 4.01-4.29
AOAC International, Gaithersburg, MD 20877, USA
- HOLT, J. G, N. R. KRIEG, P. H. A. SNEATH, J. T. STALEY und S. T. WILLIAMS (1994)
Bergey's Manuel of Determinative Bacteriology, 9th. ed.
Williams & Wilkins, Baltimore

- ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Foods (1996)
Microorganisms in foods, Vol. V – Microbiological Specifications of food pathogens
Chapman & Hall, London
- INGRAM, M. and R. H. DAINTY (1971)
Changes caused by microbes in spoilage of meats
Journal of Applied Bacteriology, **34**, 21
- JÖCKEL, J. (1996)
Frische Mettwurst – Abgrenzung zur Hackfleisch-Verordnung
Ergebnisprotokoll der 49. Arbeitstagung des Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer
Tierärztlicher Sachverständiger, Berlin, 33-35
- JÖCKEL, J. und H.-J. KLARE (2000)
Hygienische und rechtliche Anforderungen an kurz gereifte Rohwürste, insbesondere
Zwiebelmettwurst
Fleischwirtschaft, **80**, 84-87
- JÖCKEL, J., H. WEBER, K. GERIGK und D. GROSSKLAUS (1976)
Chemisch-analytische, physikalische und sensorische Untersuchungen „Frischer
Mettwurst“
Archiv für Lebensmittelhygiene, **27**, 130-134
- KAPER, J. B. und A. D. O'BRIEN (1998)
Escherichia coli O157:H7 and other Shiga toxin-producing E. coli strains
ASM Press, Washington
- KARCHES, H. und P. TEUFEL (1988)
Listeria monocytogenes
Vorkommen in Hackfleisch und Verhalten in frischer Zwiebelmettwurst
Fleischwirtschaft, **68**, 1388-1392
- KIELWEIN, G. (1969)
Ein Nährboden zur selektiven Züchtung von Pseudomonaden und Aeromonaden
Archiv für Lebensmittelhygiene, **20**, 131-133
- KLARE, I. und W. WITTE (1997)
Glykopeptidresistente Enterokokken – Auftreten, Verbreitung, Resistenzübertragung,
Bedeutung
Wiener klinische Wochenschrift, **109**, 9, 293-300
- KLEIN, G. und J. LOUWERS (1994)
Mikrobiologische Qualität von frischem und gelagertem Hackfleisch aus industrieller
Herstellung
Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift, **107**, 361-367
- KLEIN, G., A. PACK und G. REUTER (1998)
Antibiotic Resistance Patterns of Enterococci and Occurrence of Vancomycin-Resistant
Enterococci in Raw Minced Beef and Pork in Germany
Applied and Environmental Microbiology, **64**, 1825-1830

- KLEINLEIN, N., F. UNTERMANN und H. BEISSNER (1989)
Zum Vorkommen von Salmonella- und Yersinia-Spezies sowie Listeria monocytogenes
in Hackfleisch
Fleischwirtschaft, **69**, 1474-1476
- KÖPKE, U. und G. REUTER (1995)
Zusammensetzung der psychrotrophen Hackfleischmikroflora
36. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Tagungsbericht
Teil II, 151-158
- KRÄMER, J. (1999)
Bewertung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln
Vortrag auf der Sitzung des Wissenschaftlichen Beirates des BLL am 08.05.1999, Bonn
- KÜHN, H., B. WONDE, W. RABSCH und R. REISSBRODT (1994)
Evaluation of Rambach agar for detection of salmonella subspecies I to IV
Applied and Environmental Microbiology, **60**, 749-751
- KUSCHFELDT, D. (1980)
Vorkommen und Bedeutung von Staphylokokken in streichfähigen Rohwürsten
Fleischwirtschaft, **60**, 2045-2048
- LANDVOGT, A. und A. FISCHER (1990)
Rohwurstreifung – Gezielte Steuerung der Säureleistung von Starterkulturen
Fleischwirtschaft, **70**, 1134-1140
- LANGNER, H. J. und E. MALEK (1977)
Zusammensetzung frischer Mettwurst („Hackepeterwurst“) im Berliner Raum
Fleischwirtschaft, **57**, 2022-2023
- LINKE, H (1981)
Kennzeichnung „frische Zwiebelmettwurst“
Fleischwirtschaft, **61**, 660
- LIST, D. und P.-G. KLETTNER (1978)
Die Milchsäurebildung im Verlauf der Rohwurstreifung bei Starterkulturzusatz
Fleischwirtschaft, **58**, 136-139
- LORENZ, R. J. (1984)
Grundbegriffe der Biometrie
Gustav Fischer Verlag, Stuttgart
- LÜCKE, F.-K. und H. HECHELMANN (1986)
Starterkulturen für Rohwurst und Rohschinken
Fleischwirtschaft, **66**, 154-166
- MANTEL, T. und G. BECK (1975)
Zur Beurteilung von frischer Mettwurst unter besonderer Berücksichtigung des
mikrobiologischen Status
Archiv für Lebensmittelhygiene, **26**, 161-163

- MINOR, T. E und E. H. MARTH, 1972
Staphylococcus aureus and staphylococcal food intoxications
Staphylococci in meat, bakery products and other foods
J. Milk Food Technol., **35**, 228-241
- MURRAY, B. (1990)
The life and times of Enterococcus
Clin. Microbiol. Rev., **6**, 46-65
- NATARO, J. P. und J. B. KAPER (1998)
Diarrheagenic Escherichia coli
Clin. Microbiol. Reviews, **11**, 142-201
- N.N. (1992)
Untersuchung von Lebensmitteln, Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen
Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 LMBG, L 06.00-35
- OLM, S. und G. SCHEIBNER (1993)
Einfluß von pH-Wert, NaCl, Nitrit und Temperatur auf die Enterotoxinbildung von B. cereus
Fleischwirtschaft, **73**, 691-692
- PETERS, J., K. MAC, H. WICHMANN-SCHAUER, G. KLEIN und L. ELLERBROEK
Resistenzverhalten von Enterokokken aus Lebensmitteln tierischer Herkunft in Deutschland
Vortrag auf der 43. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG vom 24. bis 27.09.2002 in Garmisch-Partenkirchen
- PICHLER, R., H.-G. HECHELMANN, H. STEINRÜCK und M. GAREIS (2001)
Verotoxinbildende E. coli (VTEC) und E. coli-Keimzahlen in frischen, streichfähigen Rohwürsten
Fleischwirtschaft, **81**, 191-192
- PIETZSCH, O. und H. KAWERAU (1984)
Salmonellen in Schweine-Schlacht- und Zerlegebetrieben sowie Schweinehackfleisch
Vet. Med. Hefte des Bundesgesundheitsamtes 1/1984
- POPOFF, M. Y., J. BOCKEMÜHL, und A. McWHORTER-MURLIN (1992)
Supplement 1991 (no. 35) to the Kaufmann-White scheme
Res. Microbiology, **143**, 807-811
- POZZI, W., L. BEUTIN und H. WEBER (1996)
Überleben und Nachweis von enterohämorrhagischen Escherichia coli in streichfähiger Rohwurst
Fleischwirtschaft, **76**, 1300-1311
- RACKOW, H. G. und W. WELZ (1965)
Beitrag zur Abgrenzung hackepeterähnlicher Erzeugnisse zu frischer Mettwurst
Archiv für Lebensmittelhygiene, **16**, 84-87 und 101-102

- REUTER, G. (1971)
Laktobazillen und eng verwandte Mikroorganismen in Fleisch und Fleischwaren
Fleischwirtschaft, **51**, 1237-1245
- RHEINBABEN, K. v. und R. HADLOK (1979)
Gattungsdifferenzierung von Mikroorganismen der Familie Micrococcaceae aus
Rohwürsten
Fleischwirtschaft, **59**, 1321-1324
- RÖDEL, W. und P.-G. KLETTNER (1978)
Überprüfung wichtiger Parameter bei der Rohwurstreifung
Die Fleischerei, **3/87**, 34-38
- ROEMMELE, O. und – VAN DER WALL (1964)
Ist „frische Mettwurst“ verkehrsfähig?
Fleischwirtschaft, **44**, 1226-1231
- SALMINEN, S und A. von WRIGHT (1998)
Lactic acid bacteria, microbiology and functional aspects
sec. ed., Marcel Dekker Inc., New York
- SAMSON, R. A., E. S. HOEKSTRA, J. C. FRISVAD und O. FILTENBORG (1995)
Methods fo the detection and isolation of food-borne fungi, in: Introduction to food-borne
fungi, 4th ed., 235-242, Centralbureau voor Schimmelcultures Baarn und Delft,
Netherlands
- SCHALCH, B., H. EISGRUBER und A. STOLLE (1996)
Praktische Erfahrungen mit den mikrobiologischen Anforderungen der EG-Hackfleisch-
richtlinie
Fleischwirtschaft, **76**, 883-886
- SCHELLHAAS, G (1982)
Zur mikrobiologischen Beschaffenheit von Hackfleisch und anderen Erzeugnissen aus
frischem Fleisch
Fleischwirtschaft, **62**, 582-587
- SCHILLINGER, U. und F.-K. LÜCKE (1988)
Hemmung des Salmonellenwachstums in frischer, streichfähiger Mettwurst ohne
Zuckerstoffe
Fleischwirtschaft, **68**, 1056-1066
- SCHILLINGER, U. und F.-K. LÜCKE (1989)
Einsatz von Milchsäurebakterien als Schutzkulturen bei Fleischerzeugnissen
Fleischwirtschaft, **69**, 1581-1585
- SCHLEIFER, K. H. und R. KLIPPER-BÄLZ (1984)
Transfer of *Streptococcus faecalis* and *Streptococcus faecium* to the genus *Enterococcus*
nom. rev. as *Enterococcus faecalis* comb. nov. and *Enterococcus faecium* comb. nov.
International Journal of Systematic Bacteriology, **34**, 31-34

- SCHMIDT, U. (1985)
Salmonellen in frischen Mettwürsten
I. Mitteilung: Vorkommen von Salmonellen in frischen Mettwürsten
Fleischwirtschaft, **65**, 1045-1048
- SCHMIDT, U. (1987)
Salmonellen in frischen Mettwürsten
II. Mitteilung: Verhalten von Salmonellen in frischen Mettwürsten
Fleischwirtschaft, **67**, 664-670
- SCHMIDT, U. (1988)
Vorkommen und Verhalten von Salmonellen im Hackfleisch vom Schwein
Fleischwirtschaft, **68**, 43-51
- SCHMIDT, U., H. P. R. SEELIGER, E. GLENN, B. LANGER und L. LEISTNER (1988)
Listerienfunde in rohen Fleischerzeugnissen
Fleischwirtschaft, **68**, 1313-1316
- SCHMIDT-LORENZ, W. und H. SPILLMANN (1988)
Kritische Überlegungen zum Aussagewert von E. coli, Coliformen und Enterobacteriaceen in Lebensmitteln
Archiv für Lebensmittelhygiene, **39**, 3-15
- SCHNEIDERHAN, M., W. KLEIH und S. HENNER (1985)
Rohe Hackfleischerzeugnisse (Hackepeter, Schweinemett) – Keimzahlbestimmungen im Rahmen von Probenplänen
Fleischwirtschaft, **65**, 41-43
- SCHOEN, R. und G. TERPLAN (1987)
Weitere Untersuchungen zum Vorkommen von Listerien in Milch und Milchprodukten und anderen Lebensmitteln
28. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Tagungsbericht Teil II, 242-247
- SIEMS, H. und H.-J. SINELL (1974)
Beiträge zur Bakteriologie der frischen Mettwurst
I. Mitteilung: Vorkommen und Eigenschaften koagulasepositiver Staphylokokken
Fleischwirtschaft, **54**, 1789-1796
- SINELL, H.-J. und R. LEVETZOW (1966)
Untersuchungen zur Haltbarkeit von „frischer Mettwurst“
Fleischwirtschaft, **46**, 123-127
- SMITH, M. T. und D. YARROW (1995)
Yeasts, in: Introduction to food-borne fungi, 4th ed., 222-234, Centralbureau voor Schimmelcultures Baarn und Delft, Netherlands
- STANISLAWSKI, D. (2000)
Anforderungen an kurz gereifte Rohwürste, insbesondere Zwiebelmettwürste
Fleischwirtschaft, **80**, 104-106

- STENZEL, W.-R. und H.-P. MICHAEL (1995)
Zum Nachweis einer Oberflächenbehandlung von Fleisch mit Milchsäure
36. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Tagungsbericht
Teil II, 282-287
- STIEBING, A. (2000)
Frische Mettwurst – Im Spannungsfeld zwischen Forderungen der Überwachung und
industrieller Herstellung
23. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch und Feinkost am 6.11.2000 in Lemgo
- STIEBING, A., N. VOGT, J. BAUMGART und K. PUTZFELD (2000)
EHEC – Überlebensfähigkeit in Rohwurst
1. Streichfähige Rohwurst
Fleischwirtschaft, **80**, 87-90
- TEUFEL, P., G. GÖTZ und D. GROSSKLAUS (1982)
Einfluß von Betriebshygiene und Ausgangsmaterial auf den mikrobiologischen Status
von Hackfleisch
Fleischwirtschaft, **62**, 1404-1408
- TIMM, M, H. KLIE, H. RICHTER, P. GALLIEN, K.-W. PERLBERG, S. LEHMANN und
D. PROTZ (1999)
Untersuchungen zum Nachweis und Vorkommen von Verotoxin-bildenden Escherichia
coli (VTEC) in Rohwurst
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr., **112**, 385-389
- WEBER, H., J. JÖCKEL, K. GERIGK und D. GROSSKLAUS (1976)
Mikrobiologische Stufenkontrolle bei „Frischer Mettwurst“
1. Der Einfluß verschiedener Zusatzstoffe
Archiv für Lebensmittelhygiene, **27**, 93-98
- WEIS, J. (1989)
Vorkommen von Listerien in Hackfleisch
Tierärztliche Umschau, **44**, 370-375
- WOOD, B. J. B. und W. H. HOLZAPFEL (1995)
The genera of lactic acid bacteria
Chapman & Hall, London
- ZIMMERMANN, T. und K. SCHULZE (1986)
Salmonellen im Hackfleisch vom Schwein
Archiv für Lebensmittelhygiene, **37**, 79

Vorschriften:

Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch
(Hackfleisch-Verordnung, HFIV)
vom 10. Mai 1976 (BGBI. I S. 1186)

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim
Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung, FIHV)
vom 21. Mai 1977 (BGBI. I S. 1366), in der Fassung vom 29. Juni 2001

Richtlinie 94/65/EG des Rates zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das
Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen
vom 14. Dezember 1994 (Abl. Nr. L 368/10)

Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem
Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen
Ursprungs
in der Fassung der Richtlinie 92/5/EWG vom 10.02.1992 (Abl. Nr. L 57/1)

Runderlaß des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
vom 06.04.1971
Archiv für Lebensmittelhygiene, **22**, 118

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
Deutsches Lebensmittelbuch