

## 9 Literaturverzeichnis

### 9.1 Wissenschaftliche Literatur

**AUER, J.A. (2002):**

Sterilisation.

[www.fwetmed.unizh.ch/daten/Chirurgie/pdf/large/STERIL.pdf](http://www.fwetmed.unizh.ch/daten/Chirurgie/pdf/large/STERIL.pdf)

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

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

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

**BERLINER, S. (1984):**

Application of ultrasonic processors.

Int. Biotechn. Lab. 2, 42-49

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

Permeability of bacterial spores.

IV. water content, uptake and distribution.

J. Bacteriol. 83, 960-967

**BÖHM, R. (2002):**

Grundlagen der Reinigung und Desinfektion.

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

Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und Veredelungswirtschaft.

Enke Verlag, Stuttgart, S. 19-61

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

Kommentar; Das neue Fleischhygienerecht.

Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, S.122

**CERNY, G. (1980 I):**

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

I. Yeast and Moulds.

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

**CERNY, G. (1980 II):**

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

II. Bacteria and Spores.

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

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

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

J. Milk Food Technol. 33, 10-12

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

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

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

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

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

J. Food Prot. 58, 973-976

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

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

J. Food Safety 18, 69-83

**DOORES, S. (1993):**

Organic acids.

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

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

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

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

J. Food Prot. 61, 1615-1622

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

Hygienestatus von Handgeräten in einer Fleischgewinnungslinie (Schwein).

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

**DUTSCHKE, G. (1988):**

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

**EDELMEYER, H. (1974):**

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

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

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

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

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

**FRANK, H. K. (1994):**

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

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

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

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

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

**FRIES, R. (1999):**

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

**FRIES, R. (2002 I):**

Reducing Salmonella transfer during industrial poultry meat production.

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

**FRIES, R. (2002 II):**

Reinigung und Desinfektion in der Fleischwirtschaft.

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

Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und Veredelungswirtschaft.

Enke Verlag, Stuttgart, S. 239-242

**GÄBEL, G. (2000):**

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

Lexikon der Veterinärmedizin.

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

**GÄBEL, G. und B. WIESNER (2000):**

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

Lexikon der Veterinärmedizin.

Enke im Hippokrates Verlag GmbH, Stuttgart, S. 513

**GARNETT, K.J. (1971):**

zit. in PEEL und SIMMONS (1978):

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

Aust. Vet. J. 54, 106-110

**GENIGEORGIS, C. (1998):**

Thermal destruction of bacterial pathogens.

Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities

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

**GIESE, C. (2000):**

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

In: L. Ellerbroek (Hrsg. 2000):

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

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

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

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

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

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

Lett. Appl. Microbiol. 8, 211-214

**GOULD, G.W. (1977):**

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

J. Appl. Bacteriol. 42, 297-309

**GRACEY, J.F. (1986):**

Meat hygiene.

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

**HAMM, R. (1977):**

Veränderungen von Muskelproteinen beim Erhitzen von Fleisch.

Fleischwirtsch. 57, 1846-1859

**HAUCK, O. (1983):**

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

Fleischwirtsch. 63, 1873-1876

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

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

J. Appl. Bacteriol. 68, 479-484

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

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

J. Milk Food Technol. 37, 237-239

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

*Listeria monocytogenes*: Attributes and prevention of transmission by food.

Oxoid Culture, 10 (1), March 1989

**KATSARAS, K. (1998):**

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

Fleischwirtsch. 78, 119-121

**KONRICH, F. (1938):**

Die bakterielle Keimtötung durch Wärme.

F. Enke Verlag, Stuttgart

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

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

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

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

Die bakterielle Keimtötung durch Wärme.

F. Enke Verlag, Stuttgart

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

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

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

**KRÄMER, J. (1997):**

Lebensmittel und Mikrobiologie.

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

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

Disinfection, sterilization and preservation.

Lea & Febiger, Philadelphia

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

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

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

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

New- Food. 4, 23-26

**LEHNINGER, A.L. (1977):**

Biochemie.

Verlag Chemie, Weinheim- New York, S. 49

**LERCHE, M. (1964):**

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

Schlacht- Viehhofztg. 64, 347-352

**LESKOVA, R. (1968):**

Reinigung und Desinfektion in der Milchwirtschaft.

II. Mitt.: praktische Anwendung, technische Probleme.

Wien. Tierärztl. Mschr. 55, 515-523

**LUDWIG, E. (1996):**

Aminosäuren, Peptide, Proteine.

In: C. Franzke (Hrsg. 1996):

Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie.

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

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

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

J. Food Prot. 63, 451-456

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

Acids as poultry meat preservatives.

Poult. Sci. 44, 582-586

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

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

Journal of Appl. Microbiol. 84, 509-514

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

Erforderlicher Reinheitsgrad von Oberflächen in Tierproduktionsanlagen vor der Desinfektion.

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

**MROZEK, H. (1996):**

Grundvorgänge bei der Desinfektion.

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel- Industrie.

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

**MÜLLER, G. (1996 I):**

Allgemeine Mikrobiologie.

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

Mikrobiologie der Lebensmittel; Grundlagen.

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

**MÜLLER, G. und C. MÜLLER (1996):**

Verfahrensgrundlagen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.

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

Mikrobiologie der Lebensmittel; Grundlagen.

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

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

Produktinformation Firma Bandelin

<http://www.bandelin.com>

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

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

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

**N.N. (1995):**

Merkblatt 824: Die Reinigung von Edelstahl Rostfrei.

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, Düsseldorf, 1. Auflage 1995

**N.N. (1997):**

Merkblatt 821: Die Verarbeitung von Edelstahl Rostfrei.

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, Düsseldorf, 2. Auflage 1997

**N.N. (2001):**

Merkblatt 822: Edelstahl Rostfrei –Eigenschaften.

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, Düsseldorf, 3. Auflage 2001

**N.N. (2002 I):**

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

**N.N. (2002 II)**

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

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

Deutsches Fleischhygienerecht.

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

**OSTERTAG, R. v. (1902):**

Handbuch der Fleischbeschau.

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

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

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

J. Appl. Microbiol. 89, 433-441

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

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

Aust. Vet. J. 54, 106-110

**PERKINS, J.J. (1960):**

Principles and methods of sterilization.

2nd Ed. Springfield, Charles C. Thomas

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

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

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

Feasibility of using ultrasonics for removing viable microorganisms from surfaces.

Contamination Control 6, 58-67

**PURKL, H. und M. BÜLTE (2002):**

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

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

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

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

J. Appl. Microbiol. 85, 849-854

**REUTER, G. (1984):**

Die Problematik mikrobiologischer Normen bei Fleisch..

Arch. Lebensmittelhyg. 35, 106-109

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

Principles and practice of disinfection, preservation and sterilization.

Oxford, Scientific Publications

In: G. Wildbrett (Hrsg. 1996):

Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittel-Industrie.

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

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

Anwendung von Ultraschallschwingungen in den technologischen Vorgängen der Fleischindustrie.

Fleischwirtsch. 58, 1325-1328, 1331-1332

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

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

J. Food Prot. 58, 656-660

**SCHLIESSER, T. (1981):**

Grundlagen der Desinfektion.

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

Desinfektion in Tierhaltung, Fleisch- und Milchwirtschaft.

Verlag Ferdinand Enke, Stuttgart, S. 4-9

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

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

Dtsche. Lebensmittel-Rundschau, 94, 329-333

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

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

Dtsche. Lebensmittel-Rundschau, 94, 397-400

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

Ein Beitrag zur Prüfung und Bewertung von Desinfektionsmitteln.

Arch. Lebensmittelhyg. 23, 51-55

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

Verfahrenstechnik der Reinigung und Desinfektion.

Fleischwirtsch. 61, 1202-1207

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

Das Fleischbeschaugesetz (mit Erläuterungen).

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

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

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

Fleischwirtsch. 68, 727-730

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

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

Fleischwirtsch. 72, 864-867

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

Benefits and limitations of antimicrobial treatments for poultry carcasses.

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

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

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

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

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

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

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

Elimination of pathogenic organisms from meat and poultry.

Verlag Elsevier, Heidelberg, pp. 319-340

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

Lactic acid as a decontaminant in slaughter and processing procedures.

Vet. Q. 7, 277-282

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

Cleaning and disinfection of knives in the meat industry.

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

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

Desinfektion.

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

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

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

Poult. Sci. 55, 1513-1517

**TIMM, F. (1973):**

Hygienisch- mikrobiologische Gesichtspunkte bei der Herstellung von Fertiggerichten.

Fleischwirtsch. 53, 1545-1556

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

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

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

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

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

**WALLHÄUSER, K.H. (1988):**

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

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

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

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

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

**WIESNER, B. (2000):**

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

**WIRTANEN, G. (1995):**

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

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

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

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

Kommentar zum Fleischhygienerecht.

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

**ZSCHALER, R. (1981):**

Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbetrieb.

Ernährung 5, 137-144

## 9.2 Zitierte Rechtsregulative und Normen

### **AB.A (1978):**

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

i.d.F. vom 3.2.1978

BGBI. I, S. 201

Außer Kraft nach Maßgabe des § 20 Abs. 2

BGBI. I vom 30.10.1986, S. 1678

### **ÄndVO (1977):**

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

i.d.F. vom 9.12.1977

BGBI. I, S. 2512

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

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

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

Beuth Verlag, Berlin

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

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

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

Beuth Verlag, Berlin

### **DIN-Technik Nr. 12695 (1975):**

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

Ref. Nr. DIN 12695: 1975-04

Beuth Verlag, Berlin

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

Nahrungsmittelmaschinen – Allgem. Gestaltungsleitsätze –

Teil 2: Hygieneanforderungen

Dtsche. Fassung prEN 1672-2:2003

Beuth Verlag, Berlin

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

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

© International Organization for Standardization and International Dairy Federation, 2003

**EWG- Richtlinie Frisches Fleisch (1964):**

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

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

**EWG- Richtlinie Drittl. FrFl (1972):**

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

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

**FAO (Food and Agriculture Organization) (1965):**

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

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

**DVO (1940):**

Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes.

i.d.F vom 1.11.1940

RMBliv, S. 289

**FIBG (1900):**

Fleischbeschaugesetz.

i.d.F. vom 3.6.1900

RGBl., S. 547

**FIBG (1940):**

i.d.F. vom 29.10.1940

RGBl. I, S. 1463

**FIHG (1986):**

Fleischhygienegesetz.

i.d.F. vom 13.4.1986

BGBl. I, S. 398

**FIHG (2002):**

Fleischhygienegesetz.

i.d.F. vom 7.3.2002

BGBl. I, S. 1046

**FIHV (1986):**

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

i.d.F. vom 30.10.1986

BGBl. I, S. 1678

**FIHV (2003):**

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

i.d.F. vom 2.4.2003

BGBl. I, S. 478

**GFIHV (1997):**

Geflügelfleischhygiene- Verordnung (-GFIHV-).

i.d.F. vom 3.12.1997

BGBl. I, S. 2786, S. 2787

**GFIHV (2003):**

Geflügelfleischhygiene- Verordnung (-GFIHV-).

i.d.F. vom 21.3.2003

BGBl. I, S. 456

### **GFIMindV (1976):**

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

i.d.F. vom 8.11.1976

BGBI. I, S. 3097

Außer Kraft durch Artikel 10 Nr. 1V vom 3.12.1997

BGBI. I vom 3.12.1997, S. 2786

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

Australien Department of Primary Industry

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

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

Fleischwirtsch. 56, 1725-1728

### **MindV (1965):**

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

(Mindestanforderungen-Verordnung –MindV-).

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

1. Verordnung zur Änderung der MindV (1967):

BGBI. I vom 8.8.1967, S. 901

2. Verordnung zur Änderung der MindV (1973):

BGBI. I vom 18.12.1973/1974, S. 26

### **RL 64/433/EWG (1964):**

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

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

### **TrinkwV (1998):**

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

i.d.F. vom 1.4.1998

BGBI. I, S. 699

**ZZulV (2002):**

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

i.d.F. vom 20.12.2002

BGBI. I, S. 4695