

Literaturangaben

Zusammengestellt von Dr. Gudrun Nagl für den Leitfaden

Angewandte Mikrobiologie und Hygiene und Mikrobiologisches Laboratorium

- [1] H. G. Schlegel, 1992. Allgemeine Mikrobiologie. Thieme Verlag Stuttgart, 7. Auflage
- [2] G. Müller & H. Weber, 1996. Mikrobiologie der Lebensmittel - Grundlagen. Behr's Verlag GmbH&Co, 8. Auflage
- [3] J. Krämer, 1987. Lebensmittelmikrobiologie. Eugen Ulmer GmbH & Co
- [4] M. Weidenbörner, 1999. Lebensmittel-Mykologie. Behr's Verlag GmbH&Co, 1. Auflage
- [5] Heinz Meyer, 1998. Hygieneschulung. Behr's Verlag,
- [6] WEKA Handbuch
- [7] Rolf Näveke & Klaus Peter Tepper, 1979. Einführung in die mikrobiologischen Arbeitsmethoden. Gustav Fischer Verlag
- [8] Inge Riemelt et. al, 2003. Milchwirtschaftliche Mikrobiologie. Behr's Verlag GmbH&Co, 2 Auflage
- [9] B. Becker/J. Baumgart. Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Das Standardwerk für Ihr Labor - mit CD-ROM, Behr's Verlag GmbH&Co, 2 Auflage
- [10] VDLUVA Methodenbuch-Sammlung Band VI
- [11] <http://www.fil-idf.org/Content/Default.asp>
- [12] <http://www.iso.org/iso/en/commcentre/isofocus/isoupdate/index.html>
- [13] H. Eisgruber und M. Bülte, 2006. Mikrobiologische Kriterien und Mykotoxin-Höchstgehalte für Lebensmittel, Behr's Verlag GmbH&Co, 1. Auflage
- [14] Merck Microbiology Manual 12th Edition
- [15] Nährmedienhandbuch Oxoid