

Inhalt

	Vorwort	V
	Autoren	VII
	Abkürzungsverzeichnis	IX
1	Charakteristika	1
1.1	Nomenklatur	1
1.2	Gattungsmerkmale	2
1.3	Relevanz	3
2	Pathomechanismen	5
2.1	Adhäsion	6
2.2	Immunevasion	7
2.2.1	Biofilm	7
2.2.2	Polysaccharid-Kapsel	8
2.2.3	Fibrinwall	8
2.3	Invasion	9
2.4	Exotoxine	10
2.4.1	Hämolysine	10
2.4.2	Panton-Valentin Leukozidin	10
2.4.3	Sonstige Toxine	11
3	<i>S. aureus</i> als Infektionserreger	13
3.1	MRSA (Methicillin-resistente <i>S. aureus</i>)	13
3.1.1	Epidemiologie	14
3.1.2	Meldepflicht	15
3.1.3	Wirkweise der β -Lactame	15
3.1.4	Mechanismus der Methicillinresistenz	16
3.2	Das Toxic Shock Syndrome (TSS)	18
3.2.1	Nicht-menstruelles TSS	18

3.2.2	Menstruelles TSS	18
3.2.3	Pathogenese.	19
3.2.4	Epidemiologie	20
3.3	Staphylococcal Scalded Skin Syndrome (SSSS)	21
3.4	Sonstige Krankheitsbilder	22
4	<i>S. aureus</i> als Verursacher von Lebensmittelintoxikationen . . .	23
4.1	Fallbeispiel	23
4.1.1	Klinik	25
4.1.2	Wachstumsparameter	27
4.2	Staphylokokken Enterotoxine	31
4.2.1	Geschichtlicher Hintergrund	31
4.2.2	Nomenklatur	32
4.2.3	Struktur und Stabilität	33
4.2.4	Wirkung als Superantigene	36
4.2.5	Kodierung der Enterotoxingene	37
4.2.6	Klassische SE	39
4.2.7	Regulation	42
4.2.8	Äußere Einflüsse auf die Expression von SE.	47
4.3	Bekämpfung und Prävention	49
4.3.1	Risikofaktoren und Risikolebensmittel	49
4.3.2	Vermeidung der Toxinbildung und Inaktivierung der Toxine	50
4.3.3	Rechtliche Bestimmungen	51
5	Methoden	55
5.1	ISO-Standardmethode zum Nachweis Koagulase-positiver Staphylokokken im Lebensmittel- und Futtermittelbereich	55
5.2	Identifikation über phänotypische Verfahren	56
5.2.1	Biochemische Identifizierung	56
5.2.2	Identifizierung über Schnelltest	56
5.3	Molekularbiologische Identifizierung mittels PCR	57
5.4	Genotypisierung	57
5.4.1	Pulsfeld-Gelelektrophorese (PFGE)	57

5.4.2	MLST (Multilocus Sequence Typing).....	59
5.4.3	Spa Typing	61
5.4.4	Gesamtgenomsequenzierung.....	63
5.5	Staphylokokken Enterotoxine.....	64
	Literatur.....	67
	Stichwortverzeichnis	79