

# Inhaltsverzeichnis

	Vorwort zur ersten Auflage .....	5
	Vorwort zur zweiten Auflage .....	7
	Autor .....	9
<b>1</b>	<b>Lebensmittelassoziierte Erkrankungen</b>	
	– Bedeutung, Situation und Kontrolle – .....	13
1.1	Sozio-ökonomische Bedeutung .....	13
1.2	Die wichtigsten Erreger .....	14
1.3	Lebensmittelbedingte Erkrankungen in globalen Märkten .....	15
1.4	Situation lebensmittelbedingter Erkrankungen .....	17
1.4.1	Bundesrepublik Deutschland .....	17
1.4.2	Europäische Union (Schnellwarnsystem) .....	24
1.5	Trends und Ursachen von Zoonosen in der EU .....	26
1.6	Gesetzliche Grundlagen .....	27
1.6.1	Lebensmittelrecht .....	27
1.6.2	Infektionsschutzgesetz (IfSG) .....	31
1.6.3	Tierseuchenrechtliche Vorschriften .....	31
1.6.4	Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern .....	32
1.7	Mikrobiologische Normen und Kriterien für Lebensmittel tierischer Herkunft .....	33
<b>2</b>	<b>Bakterielle Erreger von Lebensmittelinfektionen</b> ...	37
2.1	Gramnegative Bakterien .....	37
2.1.1	<i>Salmonella</i> spp. – Salmonellose .....	37
2.1.2	<i>Campylobacter</i> spp. – Campylobakteriosen .....	47
2.1.3	<i>Arcobacter</i> spp. – <i>Arcobacter</i> -Infektionen .....	54
2.1.4	Enterovirulente <i>Escherichia coli</i> .....	57
2.1.5	<i>Shigella</i> spp. – Shigellenruhr .....	74
2.1.6	<i>Yersinia</i> spp. – intestinale Yersiniose .....	81
2.1.7	<i>Vibrio</i> spp. – Vibrionenerkrankungen und Cholera .....	87
2.1.8	<i>Cronobacter</i> sp. in Säuglingsnahrung .....	92
2.1.9	<i>Legionella</i> spp. – Legionellose .....	97

2.1.10	<i>Mycobacterium avium</i> ssp. <i>paratuberculosis</i> – Paratuberkulose (und Morbus Crohn?)	103
2.1.11	<i>Brucella</i> spp. – Brucellose	113
2.1.12	<i>Francisella tularensis</i> – Tularämie, „Hasenpest“	118
2.1.13	<i>Coxiella burnetii</i> – Q-Fieber	122
2.2	Grampositive Bakterien	129
2.2.1	<i>Listeria monocytogenes</i> – Listeriose	129
3	Lebensmitteintoxikationen	139
3.1	<i>Staphylococcus aureus</i> – Infektion und Intoxikation	139
3.2	<i>Clostridium botulinum</i> – Botulismus (einschl. von infantilem und viszeralem Botulismus)	152
3.3	<i>Clostridium perfringens</i> – Infektion und Intoxikation	159
3.4	<i>Bacillus cereus</i> – Infektion und Intoxikation	162