

Inhaltsverzeichnis

1	Lebensmittelrecht.....	7
2	Haltbarmachung.....	11
2.1	Biologische Grundlagen der Haltbarmachung.....	11
2.2	Übersicht über die Verfahren zur Haltbarmachung.....	12
3	Bakterielle Lebensmittelvergiftungen	17
4	Spezielle Lebensmittelmikrobiologie	19
	<i>Staphylokokken</i>	<i>19</i>
	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>20</i>
	<i>Salmonellen.....</i>	<i>20</i>
	<i>Escherichia coli</i>	<i>21</i>
	<i>Shigellen.....</i>	<i>22</i>
	<i>Yersinien</i>	<i>22</i>
	<i>Andere Enterobacteriaceen</i>	<i>23</i>
	<i>Buttiauxella.....</i>	<i>23</i>
	<i>Budvicia</i>	<i>23</i>
	<i>Cedecca.....</i>	<i>23</i>
	<i>Citrobacter.....</i>	<i>23</i>
	<i>Edwardsiella</i>	<i>23</i>
	<i>Enterobacter</i>	<i>23</i>
	<i>Erwinia.....</i>	<i>25</i>
	<i>Hafnia</i>	<i>25</i>
	<i>Klebsiellen.....</i>	<i>25</i>
	<i>Providencia.....</i>	<i>25</i>
	<i>Serratia</i>	<i>26</i>
	<i>Morganella.....</i>	<i>26</i>
	<i>Proteus</i>	<i>26</i>
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	<i>26</i>
	<i>Vibrionaceae</i>	<i>27</i>
	<i>Vibrionen.....</i>	<i>27</i>
	<i>V. cholerae.....</i>	<i>27</i>
	<i>V. parahaemolyticus</i>	<i>28</i>
	<i>Aeromonaden.....</i>	<i>28</i>
	<i>Plesiomonaden.....</i>	<i>28</i>
	<i>Campylobacter.....</i>	<i>29</i>
	<i>Listerien</i>	<i>29</i>

	<i>Sporenbildner</i>	31
	<i>Bacillus cereus</i>	31
	<i>Clostridium perfringens</i>	32
	<i>Clostridium botulinum</i>	33
5	Fleisch	35
5.1	Schlachtung der Schweine	37
5.2	Schlachtung der Rinder.....	37
5.3	Fleischhygienische Überwachung	38
5.4	Fleischmikrobiologie	38
5.5	Tiefkühlware	40
5.6	Zerlegung	40
5.7	Fleischreifung; Verderb	41
5.8	Hackfleisch	42
5.9	Fleisch -und Wurstwaren	43
6	Hygiene bei Fisch und Wild	51
6.1	Fischhygiene	51
6.1.1	<i>Postmortale Veränderungen des Fischfleisches</i>	52
6.1.2	<i>Kontaminationen</i>	53
6.2	Konservierung	55
6.3	Verschiedene Fischerzeugnisse	57
6.3.1.	<i>Fischbearbeitung</i>	58
6.3.2	<i>Salzfische</i>	58
6.3.3	<i>Fischfarce</i>	59
6.3.4	<i>Marinaden</i>	59
6.3.5	<i>Fischsalate</i>	60
6.3.6	<i>Anchosen</i>	60
6.3.7	<i>Kochfisch</i>	61
6.3.8	<i>Bratfische</i>	61
6.3.9	<i>Räucherfisch</i>	62
6.3.10	<i>Konserven</i>	62
6.4	Wildhygiene	64
6.4.1	<i>Besonderheiten des Wildes</i>	64
6.4.2	<i>Wildbrethygiene</i>	65
6.4.3	<i>Fleischhygiene-rechtliche Aspekte</i>	67
7	Abkürzungsverzeichnis	69