

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autoren	VII
Abkürzungsverzeichnis	XI
1 Einleitung	1
2 VTEC in Lebensmitteln	7
2.1 VTEC in Lebensmitteln tierischen Ursprungs	7
2.2 VTEC in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	41
2.2.1 VTEC in pflanzlichen Lebensmitteln (außer Getreide/ Getreideerzeugnisse)	41
2.2.2 VTEC in Getreide und Getreideerzeugnissen	46
3 VTEC bei Tieren	53
3.1 VTEC bei Wiederkäuern	53
3.2 VTEC bei Wildwiederkäuern und Wildtieren	69
3.3 Gesundheitlich bedenkliche <i>E. coli</i> bei Fischen, Krebs- und Weichtieren	79
3.3.1 VTEC	81
3.3.2 Weitere <i>E. coli</i> -Pathogruppen	85
3.4 VTEC bei weiteren, der Nahrungsmittelgewinnung dienenden Tieren	87
4 Wachstums- und Überlebensparameter	91
5 Inaktivierung	99
5.1 Physikalische Verfahren	99
5.2 Chemische Verfahren	103
5.3 Biologische Verfahren	105
6 Nachweis und Identifizierung	107
6.1 Beprobung	110
6.2 Anreicherung	112
6.3 Aufkonzentrierung	115
6.4 Kulturelle Isolierung	116

6.5	Immunologische Methoden	117
6.6	Molekular-basierte Methoden	122
6.7	Sonstige	127
6.8	Abschlussbemerkung	128
7	Rechtliche Vorgaben	135
8	Industrierelevanz und Präventionsstrategien.	145
8.1	Industrierelevanz.	145
8.2	Präventionsstrategien	148
	Literatur	163
	Stichwortverzeichnis	225