

INHALTSVERZEICHNIS

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	III
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	V
TABELLENVERZEICHNIS	VI
1. EINLEITUNG	1
2. LITERATURÜBERSICHT	3
2.1. Schweineschlachtprozess in industriellen, mittelständischen Schlachtbetrieben	3
2.2. Sicherheit des Lebensmittels Schweinefleisch.....	3
2.3. Gefahren ausgehend vom Schweinefleisch	4
2.4. Kritische Prozessstufen in der Schweineschlachtung.....	5
2.4.1. Berieselung der Schlachtschweine im Wartestall.....	5
2.4.2. Betäubung und Entbluten.....	6
2.4.3. Brühen und Entborsten.....	6
2.4.4. Abflammen und Polieren	6
2.4.5. Eviszeration und Herrichten	7
2.5. Rechtliche Vorschriften	7
2.5.1. Mikrobiologisches Monitoring an verschiedenen Prozessstufen.....	8
2.6. Methoden zur Bestimmung der Oberflächenkeimzahl auf Schlachttierkörpern.....	9
2.6.1. Destruktive Methoden.....	10
2.6.2. Nicht-destructive Methoden.....	10
2.6.2.1. Nass-Trocken-Tupferverfahren.....	11
2.6.2.2. Agarkontakt-Methode	11
2.6.3. Methodenvergleich auf Schlachttierkörperoberflächen.....	13
3. PUBLIKATION I	15
4. PUBLIKATION II	24
5. DISKUSSION	40
5.1. Bewertung der Nutzung der Agarkontakt-Methode	40
5.2. Anwendung der Agarkontakt-Methode	41
5.3. Einfluss der Schlachttierkontamination.....	43
5.4. Beprobung lebender Schlachtschweine im Wartestall	44
5.5. Prozessstufe nach dem Betäuben und Entbluten als Risikopunkt.....	45
5.6. Oberflächenkeimzahlen an den Prozessstufen.....	45
5.7. Limitationen	46
5.7.1. Publikation I	46
5.7.2. Publikation II	47
6. ZUSAMMENFASSUNG	48

Inhaltsverzeichnis

7. SUMMARY	50
8. LITERATURVERZEICHNIS	52
PUBLIKATIONSVERZEICHNIS	69
DANKSAGUNG	73
FINANZIERUNGSQUELLEN	75
INTERESSENKONFLIKTE	75
SELBSTSTÄNDIGKEITSERKLÄRUNG	76