

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	5
Autoren .....	7
<b>1 Motivation.....</b>	<b>11</b>
<b>2 Charakteristika.....</b>	<b>13</b>
2.1 Nomenklatur.....	13
2.2 Gattungsmerkmale .....	13
2.3 Verbreitung.....	14
2.4 Relevanz.....	14
<b>3 Pathomechanismen.....</b>	<b>17</b>
3.1 Adhäsion .....	18
3.2 Immunevasion .....	20
3.3 Invasion .....	21
3.4 Exotoxine .....	22
<b>4 <i>S. aureus</i> als Infektionserreger .....</b>	<b>25</b>
4.1 MRSA (Methicillin resistente <i>S. aureus</i> ) .....	25
4.2 Das Toxic Shock Syndrome (TSS) .....	30
4.3 Staphylococcal Scalded Skin Syndrome (SSSS). .....	33
4.4 Sonstige Krankheitsbilder .....	34
<b>5 <i>S. aureus</i> als Verursacher von Lebensmittelintoxikationen .....</b>	<b>35</b>
5.1 Charakteristika des Staphylococcal Food Poisoning (SFP) ....	35
5.2 Staphylokokken Enterotoxine .....	42
5.3 Bekämpfung, Prävention .....	63

<b>6</b>	<b>Methoden .....</b>	<b>69</b>
6.1	ISO-Standardmethode zum Nachweis Koagulase-positiver Staphylokokken im Lebensmittel- und Futtermittelbereich ....	69
6.2	Identifikation über phänotypische Verfahren .....	70
6.3	Molekularbiologische Identifizierung mittels PCR.....	71
6.4	Genotypisierung.....	71
6.5	Staphylokokken Enterotoxine .....	78
	Stichwortverzeichnis.....	89