

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Autoren	7
1 Motivation	11
2 Taxonomie	13
3 Eigenschaften	15
4 Wachstum, Tenazität und Persistenz	17
4.1 Wachstumsparameter	17
4.1.1 Intrinsiche Faktoren	17
4.1.2 Extrinsische Faktoren	18
4.2 Hitzeinaktivierung	18
5 Vorkommen und Verbreitung	19
5.1 Salmonellen bei gesunden Nutztieren	19
5.2 Salmonellennachweisraten in verschiedenen Lebensmitteln	20
6 Bedeutung beim Menschen	21
6.1 Trends bei humanen Salmonellosen	21
6.2 Salmonellenausbrüche und beteiligte Lebensmittel	23
7 Pathogenitätsfaktoren, Pathogenitätsmodell und Klinik beim Menschen	25
8 Besondere Bedeutung von Lebensmitteln mit einem tiefen a_w-Wert (low water activity foods)	29
8.1 Überlebensstrategien von Salmonellen bei tiefem a_w-Wert	31
8.2 Low a_w-Wert foods und Salmonellenerkrankungen	35
8.3 Kontrollstrategien in der Produktionsumgebung	37

9	Gewürze als Ursache von Lebensmittel-assozierten Salmonellenerkrankungen	39
9.1	Mit Gewürzen und Kräutern assoziierte Salmonellen-Ausbrüche	39
9.2	Salmonellen in Gewürzen und Kräutern	42
10	Nachweis und Identifizierung	47
10.1	Kultureller Nachweis	47
10.1.1	Referenzmethoden	47
10.1.2	Andere kulturelle Verfahren	54
10.1.3	Kulturell basierte „Schnellmethoden“	56
10.1.4	Andere Nachweisverfahren	60
10.1.4.1	Immunoassay	60
10.1.4.2	Immunchromatographische (Lateral Flow) Methoden	61
10.1.4.3	Impedanz-Verfahren	61
10.2	Molekularbiologische Methoden	63
10.3	Identifizierung	66
11	Genotypisierungsmethoden	67
11.1	Pulsfeld-Gelelektrophorese (PFGE)	67
11.2	Multilocus Sequence Typing (MLST)	70
	Literatur	73