

Inhaltsverzeichnis

Autor	5
Abkürzungsverzeichnis	7
1 Einleitung	9
2 Ernährungsphysiologische Aspekte	15
3 Struktur der Außer-Haus-Verpflegung	19
4 Gesundheitlich bedenkliche Mikroorganismen in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	21
4.1 Bakterien	21
4.1.1 <i>Salmonella</i> (S.) spp.	24
4.1.2 <i>Escherichia</i> (E.) coli	28
4.1.3 <i>Bacillus</i> (B.) cereus	34
4.1.4 Clostridien	35
4.1.5 <i>Listeria</i> (L.) monocytogenes	38
4.1.6 <i>Staphylococcus</i> (S.) aureus	41
4.1.7 Weitere Bakterienspezies von geringer Bedeutung bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	42
4.1.8 Intrinsische und extrinsische Parameter	43
4.2 Viren	44
4.2.1 Noroviren	44
4.2.2 Hepatitis A-Viren (HAV)	47
5 Abwehrstrategien zur Gefahrenminimierung von gesundheitlich bedenklichen Mikroorganismen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	49
5.1 Grundsätzliche Aspekte	49
5.2 Produktbezogene Aspekte	56
5.3 Mikrobiologische Kriterien	59
6 Rückstände und Kontaminanten	63
6.1 Mykotoxine	63
6.2 Pflanzenschutzmittel	67
6.3 Nitrat/Nitrit	68
6.4 Acrylamid	69
6.5 Weitere Rückstände	70
7 Abwehrstrategien zur Gefahrenminimierung von Rückständen und Kontaminanten in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	75

8	Allergische und nicht-allergische Überempfindlichkeiten	77
9	Literaturverzeichnis	81
9.1	Originalarbeiten	81
9.2	Rechtliche Vorgaben	87