

# Inhaltsverzeichnis

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

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