

Inhalt

	Vorwort zur ersten Auflage	V
	Vorwort zur zweiten Auflage	VIII
	Vorwort zur dritten Auflage	IX
	Autor	XI
I	Grundlagen und allgemeine Informationen	1
1	Zoonosen, Erreger und lebensmittelassoziierte Erkrankungen ..	1
2	Zoonosen und das „One Health“-Konzept	3
3	Sozio-ökonomische Bedeutung lebensmittelbedingter Krankheiten.....	7
3.1	Einschätzungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO)	7
3.2	Situation in der Europäischen WHO-Region	8
3.3	Internationales Netzwerk der Lebensmittelsicherheitsbehörden (INFOSAN)	9
3.4	Europäische Union und ausgewählte Länder	10
4	Zoonoseerreger und lebensmittelbedingte Erkrankungen.....	13
4.1	Übersicht	13
4.2	Situation lebensmittelbedingter Zoonosen	15
4.2.1	Globale Märkte.....	15
4.2.2	Europäische Union	17
4.2.3	Bundesrepublik Deutschland	22
5	EU-Schnellwarnsystem – RASFF	33
6	Gesetzliche Grundlagen	39
6.1	Lebensmittelrecht	39
6.2	Infektionsschutzgesetz (IfSG).....	44
6.3	Tierseuchenrechtliche Vorschriften	46
6.4	Überwachung von Zoonosen und Zoonosenerregern.....	48
6.5	Mikrobiologische Normen und Kriterien für Lebensmittel tierischer Herkunft.....	51

7	Nachweis und Identifizierung von Krankheitserregern	55
7.1	Aufgaben und Zuständigkeiten	55
7.2	Methoden des Erregernachweises und der Erregercharakterisierung	57
7.3	Nachweismethoden in der Praxis der Lebensmittelüberwachung	59
7.4	Standardisierung von Methoden und Harmonisierung von Untersuchungsverfahren	61
7.5	Aufklärung von Krankheitsausbrüchen: Vergleich von Erbmateriale der Erreger	63
II	Erreger von Zoonosen und lebensmittelbedingten Infektionen	69
1	Bakterielle Erreger	69
1.1	Gramnegative Bakterien	69
1.1.1	<i>Salmonella</i> spp. – Salmonellose	69
1.1.2	<i>Campylobacter</i> spp. – Campylobakteriosen	84
1.1.3	<i>Arcobacter</i> spp. – <i>Arcobacter</i> -Infektionen	94
1.1.4	Enterovirulente <i>Escherichia coli</i>	98
1.1.5	<i>Escherichia coli</i> O104:H4: Das EHEC-Ausbruchsgeschehen im Jahre 2011 in Deutschland	111
1.1.6	<i>Shigella</i> spp. – Shigellenruhr	118
1.1.7	<i>Yersinia</i> spp. – intestinale Yersiniose	126
1.1.8	<i>Yersinia pestis</i> – Erreger der Pest	133
1.1.9	<i>Vibrio</i> spp. – Vibrionenerkrankungen und Cholera	136
1.1.10	<i>Cronobacter</i> sp. – <i>Cronobacter</i> -Infektionen (Säuglingsnahrung)	142
1.1.11	<i>Legionella</i> spp. – Legionellose	147
1.1.12	<i>Mycobacterium avium</i> ssp. <i>paratuberculosis</i> – Paratuberkulose (und Morbus Crohn?)	156
1.1.13	<i>Brucella</i> spp. – Brucellose	169
1.1.14	<i>Francisella tularensis</i> – Tularämie, „Hasenpest“	174
1.1.15	<i>Coxiella burnetii</i> – Q-Fieber	179
1.1.16	<i>Leptospira</i> spp. – Leptospirose	186
1.2	Grampositive Bakterien	193
1.2.1	<i>Listeria monocytogenes</i> – Listeriose	193

2	Erreger von Lebensmittelintoxikationen	207
2.1	<i>Staphylococcus aureus</i> – Infektion und Intoxikation.	207
2.2	<i>Clostridium botulinum</i> – Botulismus (einschl. von infantilem und viszeralem Botulismus)	223
2.3	<i>Clostridium perfringens</i> – Infektionen und Intoxikationen	232
2.4	<i>Bacillus cereus</i> – Infektionen und Intoxikationen	236
	Stichwortverzeichnis	245