

# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Vorwort . . . . .                                                                         | 7          |
| <b>Teil 1 Die Lebensmittelkette . . . . .</b>                                             | <b>11</b>  |
| 1 Kreisläufe und Transferwege in<br>der Primärproduktion . . . . .                        | 15         |
| 2 Transfer und Austausch fremder Stoffe in<br>landwirtschaftlichen Ökosystemen . . . . .  | 25         |
| 3 Haltung Lebensmittel liefernder Tiere . . . . .                                         | 34         |
| 4 Lebensstationen der Nutztiere . . . . .                                                 | 40         |
| 5 Tiere als Carrier und Multiplikatoren . . . . .                                         | 54         |
| 6 Tierschutz in der Primärproduktion . . . . .                                            | 87         |
| 7 Transport von Schlachttieren . . . . .                                                  | 105        |
| 8 Die Betäubung und das Schlachten von<br>Nutztieren . . . . .                            | 120        |
| 9 Technologie in der Sekundärproduktion . . . . .                                         | 136        |
| 10 Der Weg organischer Reststoffe aus der<br>Fleischgewinnung . . . . .                   | 147        |
| 11 Hygiene in der Sekundärproduktion . . . . .                                            | 155        |
| 12 Technologie und Hygiene der Fleischgewinnung . . . . .                                 | 167        |
| 13 Kühlen, Zerlegen, Transportieren von Frischfleisch . . . . .                           | 196        |
| 14 Das Produkt: Technologie und Hygiene . . . . .                                         | 206        |
| <b>Teil 2 Die Überwachung . . . . .</b>                                                   | <b>217</b> |
| 15 Die Europäische Union: Konstruktion und<br>Rechtsetzung . . . . .                      | 220        |
| 16 Das Öffentliche Veterinärwesen (Veterinary<br>Public Health) in Deutschland . . . . .  | 223        |
| 17 Ziele der Überwachung Lebensmittel liefernder<br>Tiere . . . . .                       | 232        |
| 18 Tiermedizin und das Öffentliche Veterinärwesen<br>(Veterinary Public Health) . . . . . | 237        |
| 19 Hygiene allgemein . . . . .                                                            | 246        |
| 20 Sicherstellung der Hygiene im technischen Ablauf –<br>„Best Practices“ . . . . .       | 249        |
| 21 Verifizierung der Hygiene: Direkt-Techniken . . . . .                                  | 256        |
| 22 Verifizierung der Hygiene: Komplexe Systeme . . . . .                                  | 262        |

|               |                                                                                                                           |            |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 23            | Sicherstellung und Verifizierung der Hygiene durch HACCP . . . . .                                                        | 266        |
| 24            | Sicherstellung der Hygiene durch die Präventivmaßnahme der Reinigung und Desinfektion . . . . .                           | 272        |
| 25            | Bewertung von Befunden in der Lebensmittelkette . . . . .                                                                 | 280        |
| 26            | Der Faktor „Mensch“ . . . . .                                                                                             | 291        |
| 27            | Verifizierung durch Akkreditieren, Zertifizieren, Auditieren . . . . .                                                    | 298        |
| <b>Teil 3</b> | <b>Die Umsetzung</b> . . . . .                                                                                            | <b>301</b> |
| 28            | Kontrolle Lebensmittel liefernder Tiere: Historische Eckdaten . . . . .                                                   | 304        |
| 29            | Felduntersuchungen zur Aussagekraft der Untersuchungstechniken an Schlachttieren . . . . .                                | 308        |
| 30            | Salmonella in der Lebensmittelkette: Beispiel für einen ökologisch erfolgreichen Zoonoseerreger . . . . .                 | 316        |
| 31            | Elemente einer kettenartigen Überwachung: Rechtsvorgaben . . . . .                                                        | 338        |
| 32            | Das kranke und das verletzte Nutztier . . . . .                                                                           | 348        |
| 33            | Die Untersuchung am Einzeltier: Übersicht . . . . .                                                                       | 359        |
| 34            | Einschätzung der Gesundheit von Schlachttieren und der allgemeinen Tiergesundheit in der Herkunft (ante mortem) . . . . . | 368        |
| 35            | Makroskopische Erhebung post mortem . . . . .                                                                             | 376        |
| 36            | Elemente der post-mortem-Untersuchung beim Rind . . . . .                                                                 | 384        |
| 37            | Elemente der post-mortem-Untersuchung beim Schwein . . . . .                                                              | 404        |
| 38            | Elemente der Überwachung bei kleinen Wiederkäuern . . . . .                                                               | 426        |
| 39            | Elemente der post-mortem-Untersuchung bei Equiden . . . . .                                                               | 442        |
| 40            | Elemente der post-mortem-Untersuchung beim Hauskaninchen . . . . .                                                        | 454        |
| 41            | Elemente der Überwachung beim Geflügel . . . . .                                                                          | 457        |
|               | Abkürzungsverzeichnis . . . . .                                                                                           | 478        |
|               | Stichwortverzeichnis . . . . .                                                                                            | 479        |