

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Autoren	7
1 Einleitung	11
2 Geschichte	13
3 Taxonomie	15
4 Eigenschaften	17
4.1 <i>Yersinia</i> spp.	17
4.2 <i>Y. enterocolitica</i>	18
4.3 <i>Y. pseudotuberculosis</i>	21
5 Pathogenität	23
5.1 Plasmidkodierte Virulenzfaktoren	24
5.2 Chromosomalkodierte Virulenzfaktoren	25
5.3 <i>Y. enterocolitica</i>	27
5.4 <i>Y. pseudotuberculosis</i>	28
6 Erkrankungen	31
6.1 Pathogenese der enteralen Yersiniose	31
6.2 Yersiniose beim Mensch	32
6.3 Yersiniose beim Tier	33
6.3.1 <i>Y. enterocolitica</i>	34
6.3.2 <i>Y. pseudotuberculosis</i>	36
6.4 Diagnostik der Yersiniose	39
6.5 Therapie der Yersiniose	40
7 Epidemiologie	43
7.1 Vorkommen beim Mensch	43
7.2 Vorkommen beim Tier	46
7.2.1 Vorkommen beim Schwein	47
7.2.2 Vorkommen bei anderen Tieren	50

7.3	Verbreitung der enteropathogenen Yersinien im Schlachthof	51
7.4	Vorkommen in Umwelt und Wasser	53
7.5	Vorkommen in Lebensmitteln	54
7.5.1	<i>Y. enterocolitica</i>	54
7.5.2	<i>Y. pseudotuberculosis</i>	55
7.6	Übertragung	56
7.6.1	<i>Y. enterocolitica</i>	56
7.6.2	<i>Y. pseudotuberculosis</i>	57
7.7	Lebensmittelassoziierte Ausbrüche	58
8	Intrinsische und extrinsische Faktoren, die das Überleben und die Vermehrung in Lebensmitteln beeinflussen	61
8.1	Intrinsische Faktoren	61
8.2	Extrinsische Faktoren	62
9	Kontrolle enteropathogener Yersinien in der Schweinefleischverarbeitung	65
9.1	In Schweinebetrieben	65
9.2	In Schlachtbetrieben	67
9.3	In der Zerlegung und der Verarbeitung	70
10	Nachweis enteropathogener Yersinien in Lebensmitteln	71
10.1	Kulturelle Nachweisverfahren	71
10.2	Biochemische Identifizierung	73
10.3	Pathogenitätsnachweis	73
10.4	Molekularbiologische Nachweisverfahren	74
11	Charakterisierung enteropathogener Yersinien	77
12	Literaturverzeichnis	79