

Inhaltsverzeichnis

Inhalt

Inhalt	I
Abkürzungsverzeichnis	III
1. Einleitung	1
2. Literatur	2
2.1 Salmonella	2
2.1.1 Mikrobiologischer Überblick	2
2.1.2 Isolierungs- und Nachweismethoden.....	8
2.1.3 Vorkommen und Häufigkeit von Salmonellen	11
2.1.4 Epidemiologie der Salmonellen-Infektion.....	19
2.1.5 Bekämpfungsmaßnahmen	27
2.2 Campylobacter	34
2.2.1 Mikrobiologischer Überblick	34
2.2.2 Isolierungs- und Nachweismethoden.....	42
2.2.3 Vorkommen und Häufigkeit von <i>Campylobacter</i>	45
2.2.4 Epidemiologie thermotoleranter <i>Campylobacter</i>	53
2.2.5 Bekämpfungs- und Präventivmaßnahmen	61
3. Eigene Untersuchungen	62
3.1 Überblick	62
3.2 Material und Methodik der Probenentnahme	62
3.2.1 Material für die Beprobung	62
3.2.2 Methode der Probenentnahme und Probenqualitäten	63
3.2.3 Probenmenge	65
3.3 Material und Methodik der Betriebserfassung	65
3.4 Betriebscharakteristika und tatsächlich entnommene Proben	67
3.4.1 Betrieb A	67
3.4.2 Betrieb B.....	70
3.4.3 Betrieb C	72
3.4.4 Betrieb D	75
3.4.5 Betrieb E.....	77
3.4.6 Betrieb F.....	79
3.4.7 Kenndaten der Betriebe.....	81
3.5 Material und Methodik der Laboraufarbeitung	82

Inhaltsverzeichnis

3.5.1 Teststämme und Materialien.....	82
3.5.2 Laborgeräte und Einrichtungen	83
3.5.3 Methode der Untersuchung auf Salmonellen	83
3.5.4 Methode der Untersuchung auf thermotolerante <i>Campylobacter</i> -Spezies	84
3.5.5 Kältekonservierung von Isolaten	86
3.6 Verwendete Medien.....	87
3.6.1 <i>Salmonella</i>	87
3.6.2 <i>Campylobacter</i>	88
3.7 Zusätze und Chemikalien	89
4. Ergebnisse	91
4.1 Ergebnisse der Untersuchung auf <i>Salmonella</i> und <i>Campylobacter</i> pro Betrieb.....	91
4.1.1 Betrieb A	91
4.1.2 Betrieb B.....	97
4.1.3 Betrieb C	101
4.1.4 Betrieb D	109
4.1.5 Betrieb E.....	117
4.1.6 Betrieb F	122
4.2 Gesamtergebnisse	128
4.2.1 Gesamtergebnisse <i>Salmonella</i>	128
4.2.2 Gesamtergebnisse <i>Campylobacter</i>	134
5. Diskussion	141
5.1 Der Untersuchungsansatz.....	141
5.2 Diskussion der Ergebnisse	142
5.2.1 Ergebnisse der Untersuchung auf <i>Salmonella</i>	142
5.2.2 Ergebnisse der Untersuchung auf <i>Campylobacter</i>	148
5.2.3 Vergleichende Betrachtung der Ergebnisse unter dem Gesichtspunkt des Betriebsmanagements	154
5.3 Schlussfolgerungen.....	159
6. Zusammenfassung.....	160
7. Summary	162
8. Literaturverzeichnis.....	164
Danksagung.....	195
Lebenslauf	196
Selbstständigkeitserklärung	197