

1. Einleitung

Die Enteritis infectiosa des Menschen, verursacht durch Bakterien der Gattung *Salmonella*, hat in den letzten Jahren weltweit keineswegs an Bedeutung verloren. Im Gegenteil stellen Salmonellen nicht nur in der Bundesrepublik Deutschland derzeit die überwiegende Ursache bakteriell bedingter gastrointestinaler Erkrankungen dar.

Als hauptsächliche Infektionsquelle erweisen sich dabei Lebensmittel tierischer Herkunft, wobei Fleisch, Geflügelfleisch, Eier, Milch und Erzeugnisse daraus in unterschiedlichem Maße als Ursachen für Salmonelloseausbrüche auftreten.

Zum Schutz des Menschen vor gesundheitlichen Schäden durch Lebensmittel enthält das Lebensmittelrecht in seiner Gesamtheit umfangreiche Vorschriften zum Umgang mit Lebensmitteln. Grundsätzlich ist die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln in der Weise verboten, daß deren Verzehr geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen (§ 8 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz - LMBG). Darüber hinaus stellen zahlreiche Rechtsvorschriften hygienische Anforderungen an die Herstellung, Behandlung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Einige Spezialvorschriften definieren Normen zur rechtlichen Beurteilung des Nachweises pathogener Mikroorganismen.

In der folgenden Arbeit sollen diese Salmonella-relevanten Bestimmungen der jeweiligen Rechtsvorschriften und die Bewertungsmaßstäbe für Salmonellennachweise dargestellt und ihre Wirksamkeit für die Salmonellenbekämpfung bewertet werden. Um die sachlichen Grundlagen gemeinsam mit den Rechtsvorschriften diskutieren zu können, werden die bakteriologischen Voraussetzungen unter dem besonderen Aspekt der Überlebensmöglichkeiten für Salmonellen in Lebensmitteln dargelegt und aus der zugänglichen Literatur ein Überblick über das Vorkommen von Salmonellen bei Lebensmittel liefernden Tieren und in Lebensmitteln sowie über die epidemiologische Situation beim Menschen gegeben.