

## **Inhaltsverzeichnis**

Vorwort	III
<b>A. Schweine</b>	
<b>Herkünfte</b>	
FRIES, R.:	
Prävalenz und Transfer von Salmonellen bei Schwein und Geflügel: Ein Überblick.	1
SCHUMANN, K., G. ARNDT u. R. FRIES:	
Einsatz von Daten zur Charakterisierung der LM-Kette am Beispiel einer Schweinelinie.	8
FRIES, R., M.P.O. BAUMANN, W. CHANTONG, S. DORN-IN, H. IRSIGLER, M. KYULE, N. MIETHE, P. PANDUNGTOD, A. SANGUANKIAT, L. SRIKITJAKARN u. K.-H. ZESSIN:	
Transfer von Salmonellen am Beispiel einer nordthailändischen integrierten Schweinelinie.	14
SCHNEIDER, Y. u. R. FRIES:	
Schwanzbeißerphänomen bei Schweinen aus Beständen ökologischer und konventioneller Ausrichtung.	20
GROßPIETSCH, R., S. MEYER u. R. FRIES:	
Verordnung zur Verminderung der Salmonellenverbreitung durch Schlachtschweine (Schweine-Salmonellen-VO).	27
KRAMER, T. u. M. HASSEL:	
Bestandsmonitoring von Salmonellen und Yersinien mittel Antikörper-ELISA.	32
<b>Gewinnungstechnologie und post mortem Untersuchung</b>	
BUSCHULTE et al.:	
Abschließende Ergebnisse aus dem Projekt „CO <sub>2</sub> -Betäubung und Pneumonie“.	39
LEPS, J.:	
Ein Beitrag zur Entfernung der Tonsillen beim Schwein.	48

SCHREITEL, A u. R. FRIES:

Pathomorphologische und mikrobiologische Untersuchungen  
aus Schweinemägen von Kümmerern und normal entwickelten Tieren. 58

MEYER, S., R. GROßPIETSCH, M. OETJEN, D. BORGMANN-FUCHS u. R. FRIES:

Prävalenz und Prädilektionsstellen von Mykobakterien  
des MAIC beim Schlachtschwein. 65

### **B. Rinder/ Wiederkäuer**

DAETZ-HEISLER, J. u. R. FRIES:

Ist Mastitis ein Hygienerisiko für das Fleisch? 74

FRIES, R.:

„Looser-Cows“: Begriff und Konsequenzen. 83

STEIGERT, M.:

Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 aus Sicht der Behörde  
in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Farm- und freilebendem Wild. 89

### **C. Geflügel**

HAFEZ, H.M.:

Die Rechtslage zur Salmonellenbekämpfung beim Geflügel:  
Was wurde bislang erreicht? 93

BUDA, S., R. GROßPIETSCH, K.-D. BUDRAS u. R. FRIES:

Brühtechnologie beim Geflügel: Histologische und mikrobiologische Untersuchungen. 101

FRIES, R.:

Derzeitiger Einsatz von Kamerasystemen in der Geflügelfleischgewinnung. 108

STAFFEHL, A., G. ARNDT u. R. FRIES:

Kamerasysteme in der Überwachung von Geflügelfleisch:  
Stand laufender Untersuchungen. 114

**D. Hygiene und Fragen zum Hygienepaket**

FRIES, R.:

Schulungskatalog für Amtliche Fachassistenten nach VO (EG) 854/2004. 121

KYSELOVA, V., G. ARNDT u. R. FRIES:

Quantitativer Salmonellen-Nachweis unter verschiedenen Kühlbedingungen. 127

FRIES, R., H. IRSIGLER u. S. KRUPKE:

Einsatz von Desinfektionsmitteln an Biofilmen. 134

LEPS, J.:

Die Futtermittel(kette) als Teil der Lebensmittelkette: Ein Überblick. 141

FRIES, R.:

Der Stand der Dinge zur Hausschlachtung und zu kleineren Betrieben. 147

BANDICK, N. u. N. LANGKABEL:

Neue TAppV und die Praktika - das Blackboard als Kommunikationselement von Praktikumsstelle, Studierenden und Universität 151