

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	9
<b>2</b>	<b>Material</b> .....	11
2.1	Betriebe/ Herden .....	11
2.2	Probenmaterial (siehe Tab. 6) .....	13
2.3	Probenanzahl .....	14
<b>3</b>	<b>Methode</b> .....	17
3.1	Kultureller Nachweis von Salmonellen.....	17
3.2	Antibiotikaresistenz-Bestimmung.....	17
3.3	Lysotomie.....	17
<b>4</b>	<b>Ergebnisse</b> .....	19
4.1	Methodik .....	19
4.2	Salmonella-Prävalenzen.....	21
4.2.1	Salmonella-Prävalenzen in den untersuchten Betrieben .....	21
4.2.2	Salmonella-Prävalenzen in den untersuchten Herden.....	24
4.2.3	Salmonella-Prävalenzen in den untersuchten Poolproben .....	27
4.3	Korrelation zwischen Betriebsmanagement und Salmonella-Nachweisrate .....	34
4.3.1	Einteilung der Mastbetriebe in Hygieneklassen und Korrelation zur Salmonella-Nachweisrate.....	34
4.3.2	Häufigkeitsverteilungen einzelner Parameter und Korrelation zur Salmonella- Nachweisrate .....	36
4.4	Salmonella-Serovare .....	40
4.4.1	Salmonella-Serovare in Proben vom Geflügel (alle Regionen).....	40
4.4.2	Salmonella-Serovare in Proben vom Geflügel aufgeschlüsselt nach Regionen (unter Berücksichtigung von Mehrfachisolaten) .....	43
4.4.3	Salmonella-Serovare in A und B Halshautproben (ohne Berücksichtigung von Mehrfachisolaten).....	50
4.5	Lysotypen.....	52
4.6	Antibiotikaresistenzen der Salmonella-Isolate .....	54
4.6.1	Anzahl und Häufigkeit antibiotikaresistenter Salmonella-Isolate in deutschen Geflügelmast- und -schlachtbetrieben .....	54