

Anhang 2: Salmonella-Prävalenzen in den untersuchten Herden/Betrieben .....	99
Anhang 3: Fragebögen, Hygieneklassen .....	109
Anhang 4: Statistische Berechnungen .....	115
Anhang 5: Infekt-/Kontaminationsketten, Resistenzcodes.....	131
Anhang 6: Beteiligte Untersuchungseinrichtungen.....	139
<b>9 Zusammenfassung.....</b>	<b>141</b>