

PRODUKTION

- 200** Fleischrindschlachtkühe – Ergebnisse der Schlachtleistung, des Schlachtkörperwertes und der Fleischqualität
- 203** Aquakultur exotischer Fischarten – Eine Herausforderung für die tierärztliche Bestandsbetreuung?
Neben der traditionellen Teichwirtschaft mit Produktion von Salmoniden, Karpfen und Nebenfischen gibt es in Sachsen seit einigen Jahren in zunehmendem Maß neue Fischarten und Haltungsformen in Aquakulturbetrieben.
- 205** Neuweltkamele – Eine Einführung in anatomische und physiologische Besonderheiten

QUERGESCHAUT

- 224** 35. Internationaler Veterinärkongress Deutschland – Österreich – Schweiz
- 225** Sachkunde bei Lebensmittelunternehmen
- 227** 20. Vogtländische Wurstprüfung
- 228** Gemeinsames Positionspapier „Für gesunde Tiere, Tierwohl und Wirtschaftlichkeit . . .“

RUBRIKEN

- 223** Impressum
- 230** Buchtipps
- 231** Nachrichten aus der Industrie
- 231** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

208 Möglichkeiten der Schweinefleischdekontamination

Durch den Verzehr von mit pathogenen Erregern belastetem Schweinefleisch kommt es regelmäßig zu Lebensmittelinfektionen mit zum Teil schwerwiegenden Folgeerkrankungen (Erythema nodosum, reaktive Arthritis). Eintragsquelle stellen symptomlose Carrier dar, welche unentdeckt dem Schlachtprozess zugeführt werden. Durch Kreuzkontaminationen kommt es zur Verbreitung der Mikroorganismen. Verschiedene Dekontaminationsverfahren werden hinsichtlich ihrer Wirkmechanismen als auch vor den rechtlichen Hintergründen vorgestellt und diskutiert.

211 Brühwurstherstellung

ÜBERWACHUNG

212 Die Lebensmittelkette als Schnittstelle für die Übertragung multiresistenter Bakterien

214 Aspekte des Tierschutzes bei der Betäubung und Tötung von Fischen

217 Mikrobiologische Qualität von Muscheln aus dem Einzelhandel

219 Ein Beitrag zur Mikroflora von Blattsalaten

222 Hygienische Aspekte der Verwendung unterschiedlicher Arten von Schneidbrettern in der Gastronomie und im Labor