

TABELLE 2 - WICHTIGSTE MIKROORGANISMEN, DIE AN LBK BETEILIGT SIND

MIKROORGANISMUS	TYP	BETEILIGTE NAHRUNGSMITTEL
Salmonellen (Salmonella paratyphi)	Bakterium (Infektion)	Geflügel, Fleisch und dessen Erzeugnisse, rohe Eiprodukte. Seltener Rohmilch und Molkereiprodukte.
Campylobacter (Campylobacter jejuni, Campylobacter coli)	Bakterium (Infektion)	Rohmilch und Geflügel. Andere Quellen können Rind- und Schweinefleisch, rohe Meeresfrüchte und kontaminiertes Wasser sein. Die Anwesenheit von Campylobacter führt nicht zu organoleptischen Veränderungen Lebensmittel
Escherichia coli (verschiedene Stämme)	Bakterium (Infektion oder Toxininfektion)	Rohe oder teilweise gekochte Hackfleischprodukte, Rohmilch von infizierten Tieren, Gemüse, kontaminiertes Wasser
Bacillus cereus	Bakterium (Rausch)	Gekochter oder gebratener Reis, Gewürze, getrocknete Lebensmittel, Milch, Milchprodukte, Gemüsegerichte, Soßen, Gemüsesuppen.
Staphylokokken (Staphylococcus aureus)	Bakterium (Rausch)	Schinken, Geflügel, Backwaren mit Sahne und Rahm, Käse, Milch, Milchpulver und daraus hergestellte Produkte, fettreiche Lebensmittel, Hackfleisch, Lebensmittelmischungen.
Vibrio cholerae (Erreger der Cholera)	Bakterium (Toxininfektion)	Rohe oder unsachgemäß gekochte Fischprodukte, Gemüse, gekochter Reis und Eis; durch Abwasser verunreinigtes Gemüse
Listerien (Listeria monocytogenes)	Bakterium (Infektion)	Verarbeitete konservierte und gekühlte verzehrfertige Lebensmittel, Rohmilch, Weichkäse, frisches und

		gefrorenes Fleisch, Geflügel, Fischprodukte, rohes Gemüse.
Shigella (verschiedene Arten)	Bakterium (Infektion)	Jedes Lebensmittel kann kontaminiert sein, häufig Salate, Wasser.
Clostridium botulinum	Bakterium (Rausch)	Schwach saure hausgemachte Obst- und Gemüsekonserven, Wurstwaren, in Öl oder vakuumverpackte Lebensmittel, selten Fleisch- oder Fischkonserven, selten industriell hergestellte Konserven, Honig.
Clostridium perfringens	Bakterium (Toxininfektion)	Rindfleisch und Geflügel, gekocht und zu lange bei Raumtemperatur belassen oder nicht ausreichend gekühlt; gekochtes Rindfleisch, Puten- oder Hühnerfleisch in Soßen oder Brühen, Fleischpasteten.
Norovirus	Virus (Infektion)	Rohe Meeresfrüchte, Salate, Beeren, Wasser, Sprossen, Kräuter, Gewürze; generell kann jedes Lebensmittel kontaminiert sein.
Hepatitis-A-Virus (HAV)	Virus (Infektion)	Verunreinigtes Wasser, rohe oder ungenügend gekochte Lebensmittel.
Trichinella spiralis	Parasit (Verseuchung)	Schweinefleisch, Pferdefleisch, Wildschwein, Wild, das roh oder nicht durchgegart gegessen wird.
Giardia lamblia (Parasitose)	Parasit (Verseuchung)	Nicht trinkbares Oberflächenwasser, mit nicht trinkbarem Wasser gewaschenes Gemüse.
Anisakis	Parasit (Verseuchung)	Rohe Fischgerichte (z.B. Sushi, Sashimi, Hering), Riffisch, Hering, Kabeljau, Tintenfisch