

Innhold

Kapittel 1	
Næringsmiddelbårne infeksjoner og intoksikasjoner: En introduksjon	13
<i>Per Einar Granum og Georg Kapperud</i>	
Kapittel 2	
Matbårne infeksjoner og intoksikasjoner: Forekomst og betydning	22
<i>Georg Kapperud</i>	
Kapittel 3	
Bakterienes struktur	36
<i>Per Einar Granum</i>	
Kapittel 4	
Vekst, kontroll og drap	45
<i>Per Einar Granum</i>	
Kapittel 5	
<i>Aeromonas</i> spp.	57
<i>Per Einar Granum</i>	
Kapittel 6	
<i>Campylobacter</i>	65
<i>Georg Kapperud</i>	
Kapittel 7	
<i>Escherichia coli</i>	78
<i>Trine L'Abée-Lund og Yngvild Wasteson</i>	

Kapittel 8	
Salmonella	96
<i>Georg Kapperud</i>	
Kapittel 9	
Shigella spp.	112
<i>Trine L'Abée-Lund og Yngvild Wasteson</i>	
Kapittel 10	
Vibrio spp.	120
<i>Marina Aspholm, Liv Marit Rørvik og Yngvild Wasteson</i>	
Kapittel 11	
Yersinia enterocolitica	137
<i>Georg Kapperud</i>	
Kapittel 12	
Andre Gram-negative bakterier	149
<i>Trine L'Abée-Lund og Yngvild Wasteson</i>	
Kapittel 13	
Bacillus cereus og andre Bacillus-arter	152
<i>Per Einar Granum</i>	
Kapittel 14	
Clostridium botulinum	163
<i>Per Einar Granum</i>	
Kapittel 15	
Clostridium perfringens	177
<i>Per Einar Granum</i>	
Kapittel 16	
Listeria monocytogenes	185
<i>Marina Aspholm og Liv Marit Rørvik</i>	
Kapittel 17	
Staphylococcus aureus	197
<i>Liv Marit Rørvik og Per Einar Granum</i>	

Kapittel 18	
Andre Gram-positive bakterier	208
<i>Liv Marit Rørvik</i>	
Kapittel 19	
Næringsmiddelbårne virus	213
<i>Mette Myrmed</i>	
Kapittel 20	
Prioner	232
<i>Michael A. Tranulis</i>	
Kapittel 21	
Næringsmiddelborne parasittar	241
<i>Bjørn Gjerde</i>	
Kapittel 22	
HACCP	296
<i>Truls Nesbakken</i>	
Kapittel 23	
Mikrobiologisk risikovurdering	306
<i>Eystein Skjerve</i>	
Kapittel 24	
Oppklaring av utbrudd av næringsmiddelbårne sykdommer	316
<i>Georg Kapperud</i>	
Forfatterne	341
Stikkord	343