

D 8. LITERATURA

- BARTL, V., ERBAN, V., HARING, J., NEUŽILOVÁ, J.: Vodní aktivita a kvalita potravin. *Kvalita potravin*, 2, 2002, 3, s.10-12.
- ČERNÁ, E.: Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva. *Kvalita potravin*, 3, 2003, 4, s.25.
- DEAN, J.P., ZOTTOLA, E.A.: Use of nisin in ice cream and effect on the survival of *Listeria monocytogenes*. *J. Food Protection*, 59, 1996, 5, s. 476-480.
- DELINCEE, H.: Detection of food treated with ionizing radiation. *Frenchs in Food a Technology*, 9, 1998, 2, s. 73-82.
- ELČKNER, M.: Zavedení Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva v ČR. *Potravinářská revue*, 1, 2004, s. 32-34.
- KVASNIČKOVÁ, A.: Ozařování potravin. *Potravinářská revue*, 2, 2005, 2, s. 12-23.
- MASOTTI, P. ZONTA, F.: Food irradiation: an update of legal and analytical aspects. *Ital. J. Food Sci.*, 11, 1999, 4, s. 305-316.
- OHLSON, T.: Minimal processing preservation methods of the future: an overview. *Trends in Food Science a Technology*, 5, 1994, 11, 341-344.
- PECHÁK, B.: Ošetření ionizací – prevence v oblasti bezpečnosti potravin. *Kvalita potravin*, 4, 2004, 4, s. 10-12.
- SCHILLINGER, U., GEISEN, R., HOLZAPPEL, W.H.: Potential of antagonists microorganisms and bacteriocins for the biological preservation of foods. *Trends in Food Science and Technology*, 7, 1996, 5, s. 158-164.
- SKÁLA, M., VANÍČEK, J., FAERGEMAND, J.: Kombinování ISO 9001 a ISO 22000 pro dosažení dokonalosti v potravinářství. *Kvalita potravin*, 5, 2005, 1, s. 16-21.
- STEINHAUSEROVÁ, I.: Možnosti eliminace mikroorganismů z potravin. *Výživa a potraviny*, 53, 1998, 2, s. 45-47.
- ŠUŠKA, M.: Požadavky na sledovatelnost v potravinářství. *Kvalita potravin*, 4, 2004, 4, s. 24-25.
- VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 10. *Kvalita potravin*, 4, 2004, 2, s. 13-17.
- VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 11. *Kvalita potravin*, 4, 2004, 3, s. 12-17.
- VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 12. *Kvalita potravin*, 4, 2004, 4, s. 15-17.
- VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 13. *Kvalita potravin*, 5, 2005, 1, s. 13-15.
- VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 14. *Kvalita potravin*, 5, 2005, 2, s. 14-15.
- VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 15. *Kvalita potravin*, 5, 2005, 4, s. 10-14.

VOLDŘICH, M.: Metody konzervace potravin. Část 16. Kvalita potravin, 6, 2006, 1, s. 10-12.

WILMIK, M.: Lactate contra Listerien. Vermindertes Risiko von Lebensmittelvergiftungen. ZFL, 50, 1999, 6, s. 20-22.

Zákony a vyhlášky

Zákon č. 110/1997 Sb. (zákon o potravinách a tabákových výrobcích).

Zákon č. 306/2000 Sb. (zákon o potravinách – novela).

Zákon č. 316/2004 Sb. (zákon o potravinách – novela).

Zákon č. 166/1999 Sb. (veterinární zákon).

Zákon č. 131/2003 Sb. (veterinární zákon – novela).

Zákon č. 258/2000 Sb. (zákon o péči o veřejné zdraví).

Vyhláška č. 294/1997 Sb. (o mikrobiologických požadavcích na potraviny).

Vyhláška č. 298/1997 Sb. (chemické požadavky na zdravotní nezávadnost potravin).

Vyhláška č. 324/1997 Sb. (o způsobu označování potravin).

Vyhláška č. 140/1998 Sb. (o způsobu stanovení kritických bodů).

Vyhláška č. 3/1999 Sb. (chemické požadavky – novela)

Vyhláška č. 9/1999 Sb. (mikrobiologické požadavky – novela).

Vyhláška č. 286/1999 Sb. (o veterinární péči).

Vyhláška č. 287/1999 Sb. (veterinární požadavky na živočišné produkty).

Vyhláška č. 326/2001 Sb. (pro maso, ryby... - novela).

Vyhláška č. 202/2003 Sb. (veterinární požadavky na čerstvé maso).

Vyhláška č. 257/2003 Sb. (maximální přípustné množství pesticidů v potravinách a potravinových surovinách).

Vyhláška č. 259/2003 Sb. (o způsobu označování potravin – novela).

Vyhláška č. 264/2003 Sb. (pro maso, ryby... - novela).