

8. SEZNAM LITERATURY :

Aldorf, J. A. a spol.: Relationship of microbial activity to changes in lipids in foods . J. Appl. bact., 34, 1971, 133 - 143

Anderson, J. M., Baird-Parker, A. C.: A rapid and direct plate method for Enumerating E. coli biotype I. in food. J. Appl. Bact., 39, 1975, 111 - 117

Ankel, H., Martin, S. M.: Hydrolysis of polyaminoacids by an extracellular protease from *Penicillium cyanofulorum*, Biochem. J. 91, 3, 1964, 431 - 436

Arpai, J.: Sledovanie aktivity proteolytických enzymov u mikroorganizmov, izolovaných z mrazeného mäsa. Mimobunkové a vnútro-bunkové dipeptidázy. Chem. zvesti, 14, 2, 1960, 148 - 158

Arpai, J.: Sledovanie aktivity proteolytických enzymov u mikroorganizmov, izolovaných z mrazeného mäsa. Chem. zvesti, 18, 2, 1964, 117 - 127

Bartl, V.: Bakterie v poživatinách, in Hrubý, S. a spol.: Mikrobiologie v hyg. výživy, Avicenum, Praha, 1984, 11 - 20

Basset, D. C. J., a spol.: Wound infection with *Ps. multivorans* - a water - borne contaminant of disinfectant solution. Lancet 2, 1970, 1188 - 1191

Baumgart, J.: Der "Stomacher,, - ein neues Zerkleinerunggerät zur Herstellung von Lebensmittelsuspensionen für die Keinzahlbestimmung. Fleischwirtschaft, 53, 1973, 1600 - 1604

Bender, H.: Biologie und Biochemie der Mikroorganismen. s. 313, Verlag Chemie, Weinheim, 1970

Beneš, V.: Eine Studie über die Toxizität oxidierten Öle. Hyg., Epid., Microbiol., Imun., 3, 1959, 96 - 105

Beuchar, L. R. a spol.: Comparison of the Petrifilm Yast and Mold Culture Film Method to Conventional Methods for Enumerating Yeasts and Molds in Foods, J. of Food Protection, 54, 6, 1991, 443 - 447

Bruch, C. W.: Microbiological quality of topical products. Drug. Cosmet. Ind. 109, 1971, 358 - 366

Bruch, C. W.: Possible modifications of USP microbial limits and tests. Drug Cosmet. Ind., 110, 1972, 116 - 120

Bryan, F. L.: Hazard analysis critical control points evaluation. WHO, Geneva, 1992

Classen, H-G. ., Elias, P. S., Hammes, W. P.: Toxikologisch - hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhalts-und-Zusatzstoffen sowie bedenklicher Verunreinigungen, 286 s. Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 1987

Cliver, D., O.: Epidemiology of Viral Foodborne Disease. J. of Food Protection, 57, 1994, s.: 263 - 266

Csonka, L. N.: Physiological and genetic respons of bacteria to osmotic stress. Microbiol. Reviews, 1989, 53, 121 - 147

Curiale, M. S. a spol.: Dry rehydratable Film for Enumeration of Total Aerobic Bacteria in Foods. Collaborative Study, J. Assoc. of Off. Anal. Chem. 72, 2, 1990, 242 - 248

Curiale, M. S., a spol.: Dry Rehydratable Film for Enumeration of Total Coliforms and E. coli in Food. Collaborative Study. J. Assoc. of Off. Anal. Chem. 74, 4, 1994, 635 - 648

Curtis, G. D. W. a spol.: A selective differential medium for the isolation of Listeria monocytogenes. Letters of App. Microbiology 8, 1989, 95 - 98

Cvrin, G., Mukovic, M., Pfannhauser, W. et al.: Zearalenon und Deoxynivalenol in österreichischen Getreide, Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 85, 1994, s.:81-99

Davidson, C. M., Webb, G.: The behaviour of Salmonellae in vacuum packed meat products, Canad. Inst. Food Sci. Technol. J. 6, 1973, 41 - 44

Deeth, H. C., Fitzgerald, C. H.: Lipolysis in dairy products. Aust. J. Dairy Techn., 31, 1976, 53 - 61

Dietze, G.: Das überleben von Salmonellen in Brühwürsten. Fleischermeister, 17, 1963, 236 - 237

Dorey, F., Desveges, E.: Evaluation du Petrifilm E. coli utilisé pour le contrôle des produits carnés. Viandes et produits carnés, 12, 4, 1991, 215 - 226

Duchoslav, J.: Použití mikrobiální metody obtisků k účelům sanitárně-mikrobiologickým. Sborník sjezdu mikrobiol., epid. a hyg. ČLS JEP Praha, 1954, 18 - 19

Dunnigan, A. P.: Microbiological control of cosmetics. Drug. Cosmet. Ind. 102, 1968, 43 - 45, 152 - 154

Dunnigan, A. P., Evans, J. R.: Report of a special survey: microbiological contamination of topical drugs and cosmetics. TGA Cosmet. J. 2, 1970, 39 - 41

Emberger, O.: Viry. in: Hrubý, S., et al.: Mikrobiologie v hygieně výživy, 208 s. Avicenum, Praha, 1984

Emberger, O.: Základy vyšetřovacích metod, in Hrubý, S. a spol.: Mikrobiologie v hygieně výživy, Avicenum Praha 1984, 65 - 87

Emberger, O. a kol.: Metody mikrobiologického vyšetřování, učeb. texty LFH UK, SPN Praha, 1982

- Emberegger, O., Wolf, A.: Ochrana zdraví lidí před účinkem mikro-
bů v poživatinách. Prům. potr., 20, 1, 1969, 9 - 13
- Eschmann, K. H.: Getrocknete lebensmittel. Arch. für
Lebensmittel-hyg. 21, 6, 1970, 126 - 131
- Galkina, T. O. a spol.: Videlenia proteolytičnych fermentov iz B.
mesentericus tavivčeniye iz vlastivostej. Mikrob. žurnal, 3, 1977,
268 - 289
- Di Girolano, R., Liston, J., Matches, J. R.: Survival of Viruses in
Chilled, Frozen and Processed Oysters. Appl. Microbiol., 20, 1970,
s.:58 -63
- Galbraith, N., S.: The Epidemiology of Foodborne Disease in
England and Wales in the 1980s. Outlook on Agriculture, 19,
1990, s.:95-101.
- Glerup, H., Sorensen, H., Flyvbjerg, et al.: A "mini," epidemie of
Hepatitis A after Eating Ruissian Caviar. J. Hepatol., 21, 1994,
s.: 479-481
- Graham, D. Y., Jiang, X., Tanaka, T. et al.: Norwalk virus infecti-
on of volunteers: new insights based on improved assays. J. Inf.
Dis., 170, 1994, s.: 34- 43
- Hansen, J., N.:Nisin as a Model Food Preservative. Critical Rev.
in Food Sci. and Nutrition, 34, 1994, s.: 69- 93
- Hatheway, C., L.: Toxinogenic Clostridia. Clin. Microbiol. Rev., 3,
1990, s.: 66- 98
- Havel, R. J. a spol.: Activity of cofactor of protein components
during hydrolysis of triglycerides by lipoproteinlipasis from diffe-
rence sources. Biochem, 12, 1973, 1828 - 1832
- Häusler, J: Mikrobiologické kultivační metody kontroly jakosti
vod - receptář. Min. zeměd. ČR - Agrospoj Praha, 1995

Heldman, D. A. a spol.: Microorganisms in air of milk industries, J. Milk Food. technol., 8, 1964, 27 - 28

Hlavsová, D., Turek, B. et al.: Studium vlivů na zvýšení obsahu dusičnanů a dusitanů v zelenině. Sb. konf. „K problematice hyg. výživy“, II. díl, KHS Plzeň, 1969, 4 - 11

Hlavsová, D., Turek, B. et al.: Hygienické aspekty oběhu poživatin z hlediska rizika přítomnosti dusíkatých látek. Sborník konf. „Hygienické zabezpečení oběhu poživatin“, KHS Plzeň, 1976, 93 - 97

Holbrook, R., a spol.: Modified direct plate method for counting E. coli in foods. Food Technol. Australia, 32, 1980, 78 - 83

Hrubý, S.: Studium mikrobiálního osídlení trávicího traktu. Habil. pr. LFH UK, 1980

Hrubý, S. a kol.: Praktická cvičení z hygieny výživy, učební texty LFH UK, SPN Praha, 1974

Hrubý, S. a spol.: K metodice průkazu botulinického toxinu v poživatinách. Čs. Hyg., 19, 5, 1974, 261 - 266

Hrubý, S. a spol.: Rizika ohrožení zdraví kosmetickými přípravky, kontaminovanými mikroorganismy. Čs. Hyg. 20, 1975, 219 - 222

Hrubý, S. a spol.: Sanitárně-mikrobiologické testy v potravinářských závodech a jejich hodnocení. AHEM VI., 4, IHE Praha, 1976, 25 - 30

Hrubý, S. a spol.: Vznik cizorodých látek činností proteolytických mikroorganismů. Záv. zpr. díl. úkolu RVT P - 17 - 335, LFH UK Praha 1980

Hrubý, S. a spol.: Mikrobiologie v hygieně výživy, Avicenum Praha, 1984

Hrubý, S., a spol.: Ryby - ochranné faktory a rizika. Hyg. 39, 6, 1994, 352 - 357

Hrubý, S. a spol.: Mikrobiální lipolýza ve vztahu k některým technologickým úpravám potravin. Hyg. 40, 1, 1995, 26 - 30

Hrubý, S. a spol.: Změny v tucích, vyvolané saprofytickou mikroflorou a jejich možný dopad na makroorganismus. Hyg. 40, 2, 1995, 99 - 104

Hrubý, S., Marešová, P.: Posuzování mikroflory ovzduší v některých potravinářských závodech. Prům. potr., 21, 1970, 49 - 50

Hrubý, S., Marešová, P.: Zdravotní rizika ze saprofytických mikroorganismů v poživatinách. Čs. Hyg. 18, 1973, 287 - 291

Hrubý, S., Marešová, P.: Mikrobiologické vyšetřování pokrmů ve společném stravování. Sb. konf. „Hyg. zabezpečení moderních technologických postupů ve spol. stravování“, KHS Plzeň, 1977, 94 - 96

Hrubý, S., Turek, B.: Poživatiny a alimentární nákazy. Sborník z konf. ČLS JEP „Problematika zdravotní nezávadnosti poživatin“, Kristl a spol., Pardubice, 1994

Hrubý, S., Turek, B.: Hygienická problematika mikroflory trávicího ústrojí u člověka. 136 s., Avicenum Praha, 1989

Hygienické předpisy sv. 65/1990, č. 74: Výnos MZ ČR - hlav. hygiena ČR - o mikrobiologických požadavcích na poživatiny a jejich obaly.

ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Food): 4. Application of the HACCP system to ensure microbiological safety and quality. Blackwell Scientific Publications, Ltd., Oxford, 1988

ICMSF: Microorganisms in foods. Their significance and methods of enumeration. University of Toronto Press, Toronto, 1978

ISO/DIS 6579, 1979

ISO Standart/DP 4702 E, 1982

Iversen, A., M., Gill, M., Bartlett, C., I., R.: Two Outbreaks of Foodborne Gastroenteritis Caused by a Small Round Structured Virus: Evidence of Prolonged Infectivity in a Food Handler. Lancet, II., 1987, s.: 556 - 558

Jarchovská, H. Enterokoky v ovzduší dvou závodů, vyrábějících sušené mléčné výrobky. Prům. potr., 1, 1967, 33 - 35

Jírouť, K., Kofránek, J.: Otrava požitím masa uzeného tuňáka. Čs. Hyg., 19, 1974, 137 - 141

Kieslingerová, N., Bartl, V.: Stanovení a význam vodní aktivity. Veterinářství 43, 4, 1993, 145 - 148

Klein, A., Pěgřímková, J., Cop, R.: Vliv pH na přežívání salmonel v majonéze. Čs. Hyg. 15, 4 - 5, 1970, 121 - 125

Knotek, Z.: Patogeneze dusičnanové alimentární methemoglobinemie kojenců vzhledem k prevenci této choroby. Kand. dis. práce LFH UK Praha, 1963

Koaze Z., a spol.: Fungal proteolytic enzymes. Agr. Biol. Chem. 28, 1964, 216 - 223

Konowalchuk, J., Speirs, J. I.: Survival of Enteric Viruses on Fresh Vegetables. J. Milk Food Technol., 38, 1975, s.: 469 - 472

Konowalchuk, J., Speirs, J. I.: Antiviral Activity of Fruits Extracts. J. Food Sci., 41, 1976, s.: 1013 - 1017

Konowalchuk, J., Speirs, J. I.: Virus Inactivation by Grapes and Wines. Appl. Environ. Microbiol., 32, 1976, s.: 757-763

Korbelářová, T.: Mikrobiální proteolyza v poživatinách jako hygienický faktor. Kand. dis. práce, LFH UK Praha, 1979

- Králíková, I.: Výzkum histaminové toxikózy po požití masa tuňáka. Atest. práce, ILF Praha, 1974
- Lindner, K. E.: Zum überleben von Mikroorganismen nach der technischen Trocknung verschiedener Futtermittel. Zschr. ges. Hyg. 12, 3, 1966, 174 - 177
- Luhanová, Z., Wolf, A.: Sanitárně-mikrobiologické testy v hygieně výživy. Acta hyg. XI., 3, ÚH Praha, 1963, 25 - 29
- Lund, B., M.: Foodborne Disease Due to Bacillus and Clostridium Species. Lancet, 2, 1990, s.: 982 - 986
- Marešová P.: Studium hygienického významu lipolytických mikroorganismů v tucích. Kand. dis. práce, ÚH Praha, 1961
- Marešová, P., Hrubý, S.: Hygienický význam lipolytických mikroorganismů. Čs. Hyg. VIII., 1963, 564 - 567
- Marešová, P., Hrubý, S.: Mikrobiologické vyšetřování obalů. AHEM II., 5, 1972, 33 - 36
- Matyáš, Z.: Desinfekce vzduchu potravinářských závodů aerosoly. veterinářství, 9, 1960, 461 - 465
- Matyáš, Z.: Nový přístup k doзору nad hygienou potravin: HACCP. Veterinářství, XLII, 2, 1992, 65 - 68
- Matyáš, Z.: Analýza nebezpečí a kritické kontrolní a ochranné body (HACCP) SZÚ - Centrum hyg. potravin. řetězců, Brno 1993
- Mc Conn, J. O., a spol.: B. subtilis neutral proteinase A zinc enzyme of high specific activity. J. biol. Chem. 239, 1964, 3706 - 3715
- Mayr, A.: Tatsachen und Spekulationen über Viren in Lebensmitteln. Zbl. Bakt. Hyg., I. Abt. Orig., 168, 1979, s.:109 - 113

- Merckův manuál: Anaerobiosis, 1991
- Merckův manuál: *Listeria monocytogenes*, 1994
- Mutschler, E.: Arzneimittelwirkungen. Acad. Vrlg. Stuttgart, 1972
- Návrat, K.: Pokyn k dalšímu prohloubení fázových šetření ve vybraných potravinářských závodech. Příloha k inf. bullet. hl. hyg. ČSR, Praha 1972
- Návrat, K.: Požadavky na potravinářské technologie in Halačka, K., Návrat, K., Turek, B.: Hygiena výživy v denní praxi, Avicenum Praha 1988, 93 - 104
- Nomoto, M., Narahaski, Y.: A proteolytic enzyme of *Streptomyces griseus*. J. Biochem., 46, 1959, 839 - 847
- Novák, V.: Péče o vzdušné prostředí uzavřených prostorů v zemědělství a potravinářství. Rostl. výroba, ČSAZV Praha, 1958, 100 - 102
- Novak, M., Lacy. A. M.: A quantitative method for determining the Bacterial content on restaurant glassware. Amer. J. Hyg. 36, 1942, 316
- Nowak, G. A.: Mikrobiologische Anforderungen bei kosmetischen Mitteln. Parfüm und Kosmet. 60, 1979, 8 - 19
- Oishi, I., Yamasaki, K., Kimoto, T. et al.: A large outbreak of acute gastroenteritis associated with astrovirus among students and teachers in Osaka. J. Inf. Dis., 170, 1994, s. 439-443
- Oxoid Quality Culture media, Unipath Lim. England, Rg 24/OPW 1990
- Oxoid manual (6th Edition) Unipath Lim. England Rg 24/8PW 1990

- Patočka, F. a kol.: Lékařská mikrobiologie, Avicenum Praha, 1972
- Petzold, G., Scheibner, G.: in Dräger H.: Salmonelosen. Ihre Entschlüsselung und Verhütung. Acad. Verl. Berlin, 1971, 950
- Pitton, C., Grappin, R.: A model for Statistical Evaluation of Precision Parameters of Microbiological Methods. J. Assoc. of Anal. Chem., 74, 1, 1991, 92 - 103
- Polstr, M.: Nižší houby v poživatinách in Hrubý, S., a spol.: Mikrobiologie v hyg. výživy. Avicenum Praha, 1984, 21 - 42
- Rambach, A.: New Plate medium for Felicitated Differentiation of Salmonela spp. from Proteus spp. and other Enteric Bacteria. Appl. and Envir. Microbiology 10, 1991, 2354 - 2356
- Raška, K.: Epidemiologie. 612 s. SZN Praha, 1954
- Reid, T. M. S., Robinson, H., G.: Frozen Rapsberries and Hepatitis A. Epidemiology and Infection, 98, 1987, s.: 109 - 112
- Reinheimer, J. A., Demkow, M., R., Candiotti,: Inhibition of Coliform Bacteria by Lactic Cultires. Austral. J. of Dairy Technology, 45, 1990, s.:5 - 8
- Reuter, H.: Das überleben von Salmonellen. Fleischwirtschaft, 45, 1965, 1172 - 1175
- Rödel, W.: Feststellung und Bedeutung des aw - Wertes von Rohwurst für die Lebensmittelübersuchung. Fleischwirtschaft, 55, 1975, 498 - 499
- Saaverda, J., Bauman, N. et al.: Peeding of Bifidobacterium bifidum and Streptococcus thermophilus to Infants in Hospital for Prevention of Diarhoea and Shedding of Rotavirus. Lancet, 344, 1994, 8929, s.:1046 - 1049

- Sato, A., Terao, M., Honma, Y.: Antibacterial Action of Garlic Extract on Food Poisoning Bacteria. *J. Food Hyg. Soc. Japan*, 31, 1990, s.: 328 - 332
- Sharpe, A. N., Jackson, A. K.: Stomaching a new concept in bacteriological sample preparation. *Appl. Microbiol.*, 24, 1972, 175
- Smith, J. L., Aldorf, L. A.: Action of microorganisms on the peroxides and carbonyls of rancid fat. *J. Food Sci*, 33, 1968, 93 - 97
- Smith, J. L., Aldorf, L. A.: Action of microorganisms on the peroxides and carbonyls of fresh lard. *J. Food Sci.*, 34, 1969, 75 - 78
- Smith, H. R., Rowe, B., Gross, R. J. et al.: Haemorrhagic Colitis and Verocytotoxin Producing *Escherichia Coli* in England and Wales. *Lancet*, 1, 1987, s.: 1062 - 1065
- Spicher, G.: Untersuchungen über Art und Umfang der mikrobiellen Verunreinigung der Luft in Betriebsräumen von Bäckereien. *Die Brotindustrie*, 9, 1966, 62 - 64
- Šrámová, H., Beneš, Č.: Infekce a otravy z jídla. Ústav zem. a potravní informací Praha, 1994
- Stronová, M.: Změny tuků v technologii společného stravování. *Čs. Hyg. VI.*, 1961, 178 - 183
- Suhren, G.: Enumeration of Total and Coliform Bacteria in Pure Cultures. Raw and Pasteurized Milk by Dry Rehydratable Film and Standard methods. *Milchwissenschaft* 45, 3, 1990, 139 - 144
- Švábová, M. a spol.: Hygienické posuzování přepálených tuků. *Čs. Hyg.* 35, 7 - 8, 1990, 461 - 464
- Turek B., a spol.: Sledování biochemické aktivity mikroorganismů v poživatinách. Závěr. zpr. o výzk. úk. IV. - 2, KHS Plzeň, 1975
- Turek, B., Hrubý, S., Černá, M.: Nutriční toxikologie. IDVZP Brno, 1994

- Ungar, H.: Acute liver lesions resulting from percutaneous absorption of aflatoxin. *Path. et Microbiol. (Basel)* 33, 1969, 65 - 76
- Petzold, G., Scheibner, G.: in Dräger H.: *Salmonellen. Ihre*
- Van Netten, P., a spol.: Liquid and solid selective differential media for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes*. *Inf. J. of Food Microbiology*, 8, 4, 1989, 299 - 316
- Von Heike Gotze, Baumgart, J.: New Test system. *Lebensmittel Technik*, 3, 1990, 991 - 992
- Von Wacker, A., Eilmes, H. -G.: Antivirale Wirkung von Pflanzeinhaltsstoffen. *Arzneimittel-Forschung*, 28, 1978, s.:347-350
- Wagstaff, D., J.: Dietary Exposure to Furocoumarins. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 14, 1991, s.: 261 - 272
- Wallhäuser, K. H.: Die Mikrobiologische belange der GMP - Richtlinien in der kosmetischen Industrie. *Parfüm. und Kosmet.* 60, 1979, 110 - 117
- Wei, R. D.: Uptake of aflatoxin B1 by the skin of rats. *Experimentia (Basel)*, 26, 1970, 82 - 83
- Wergmüller, F., Steiner, W.: Fusarientoxine in Cerealien und cerealienhaltigen Nahrungsmitteln. *Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg.*, 85, 1994, s.:553-565
- Wolf, A.: *Hygiena výživy*. Avicenum Praha, 1985
- Wolf, A., a spol.: Výzkum hygienického zabezpečení hotových pokrmů. *Záv. zpr. díl. úk. st. výzkum pl. č. 21 - 522*, 1954
- Wright, S.: *Klinická fyziologie*, Avicenum Praha, 1970
- Yeager, J., G., O, Brien, R. T. „ Enterovirus Inactivation in Soil. *Appl. Microbiol*, 38, 1979, s.: 694 - 701

Yoshio, U.: Trichothecenes as Environmental Toxicants, in: Rev. in Environ. Toxicology 2, 1986 s.: 303 - 341

Závadová, M.: Alimentární toxinfekce vyvolané Cl. perfringens typu A. AHEM, příloha č. 4, IHE Praha 1973, 71 - 74

Zoller, O., Sager, F., Zimmerli, B.: Vorkommen von Fumonisin in Lebensmitteln. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg . 85, 1994, s.: 81 - 99

POVINNÝ VÝTISK

