

VÝBĚR Z POUŽITÉ LITERATURY

Publikace a periodika uvedené (á) v rámci jednotlivých kapitol jsou zároveň doporučeny pro podrobnější studium uvedené problematiky.

1. McKone,T.E.: Overview of the risk analysis approach and terminology: the merging of science, judgement and values. *Food Control* 7, 1996, 69-76.
2. Bernard,D.T. a Scott,V.N.: Risk assessment and food-borne microorganisms: the difficulties of biological diversity. *Food Control* 6, 1996, 329-333.
3. Neumann,J. a kol.: Chemizace zemědělství, farmakologie a toxikologie. SZN Praha, 1989.
4. Müller,M. et al.: Oral cadmium exposure of adults in Germany. 1.Cadmium content of feedstuffs and beverages. *Food Additives and Contaminants* 13, 1996, 359-378.
5. Alegria,A. et al: Evaluation of antimony, cadmium and lead levels in vegetables, drinking and raw water from different agricultural areas. *Intern. J. Environ. Anal. Chem.* 38, 1990, 65-73.
6. Ueberschär,K.H.: Rückstände in Hühnereiern und Geflügelfleisch aus unerwünschten Stoffen im Futter - Schwermetalle und Organochlorverbindungen. *Arch.Geflügelk.* 59, 1995, 342-351.
7. Dejonckheere,W. et al.: Monitoring of pesticide residues in fresh vegetables, fruits, and other selected food items in Belgium, 1991-1993. *J. AOAC Int.* 79, 1996, 97-110.
8. DeVoogt,P. et al.: Biological activity, determination and occurrence of planar, mono- and di-ortho PCBs. *Intern.J. Environm.Anal.Chem.* 40, 1990, 1-46.
9. Nouws,J.F.M. et al.: Establishment of a microbiologically acceptable daily intake of antimicrobial drug residues. *Veterinary Quarterly* 16, 1994, 152-156.
10. Procházka,Z.: Veterinární radiobiologie a radiační hygiena I. a II. část. VŠV Brno, 1992.
11. Hartmann,M. et al.: Nachweis einer Strahlenbehandlung in

- weiterverarbeiteten Lebensmitteln anhand der Analytik
strahleninduzierter Kohlenwasserstoffe. Deutsche
Lebensmittel-Rundschau 92, 1996, 137-141.
7. Trucksess, M.W.: Mycotoxins. J. AOAC Int. 79, 1996, 200-205.
Shephard, G.S. et al.: Worldwide survey of fumonisin
contamination of corn and corn-based products. J. AOAC.
Int. 79, 1996, 671-678.
- Walker, R.: Nitrates, nitrites and N-nitrosocompounds: A
review of the occurrence in food and diet and the
toxicological implications. Food Additives and
Contaminants 7, 1990, 717-768.
- Wild, D.: Heterozyklische Amine: Neue und doch alte
unerwünschte Stoffe. Fleischwirtschaft 76, 1996, 42-45.
8. Grieger, C., Varejka, F. a kol.: Mikrobiológia poživatín
živočíšneho pôvodu. Bratislava, 1991.
- Huis in't Veld, J.H.J.: Microbial and biochemical spoilage
of foods: an overview. Int. J. Food Microbiol. 33, 1996,
1-18.
- Loewenherz-Lüning, K. et al.: Untersuchungen zum Vorkommen
von Campylobacter jejuni in verschiedenen Lebensmitteln
tierischen Ursprungs. Fleischwirtschaft 76, 1996, 958-961.
- Franco-Abuín, C.M. et al.: Incidence of Listeria species
in the environment of a cheese processing plant
throughout one year. Arch. Lebensmittelhyg. 47, 1996, 1-32.
- Cliver, D.O.: Virus transmission via food. Food Technol.
51, 1997, 71-78.
9. SillaSantos, M.H.: Biogenic amines: their importance in
foods. Int. J. Food Microbiol. 29, 1996, 213-231.
10. Mikulík, A. a kol.: Prohlídka jatečných zvířat a masa I.
a II. VŠV Brno, 1980.
11. Matyáš, Z.: Analýza nebezpečí a kritické
kontrolní/ochranné body. Centrum hyg. potrav. řetězců
Brno/ Stát. zdrav. ústav Praha, 1993.
- Matyáš, Z.: Ochrana chuti a vůně mléka systémen HACCP.
Výživa a potraviny 51, 1996, 119-121.
- Rudat, B.: Vorstellung eines neuen Entscheidungbaum für das
HACCP-Konzept. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 92, 1996,
10-13.

12. Steinhauser,L. a kol.: Hygiena a technologie masa. Brno,
1995.
13. Kircher,D. et al.: Eignung eines Bioluminiszenzverfahrens
zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion im
Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Fleischwirtschaft
76, 1996, 897-903.
14. Grieger,C, Holec,J. a kol.: Hygiena mlieka a mliečnych
výrobcov. Bratislava, 1990.
Gajdůšek,S. (editor): Čištění a dezinfekce v průvodobě
mléka. MZLU Brno. 1995.
15. Steinhauser,L. a kol.: Hygiena a technologie masa. Brno,
1995.