

OBSAH

Úvod	3
------	---

Kapitola I

Ovzduší (J. Kožoušková)	7
I. Stanovení fyzikálních vlastností atmosféry	7
1. Meteorologické prvky a jejich stanovení	7
a) Teplota vzduchu	7
b) Sluneční záření	9
c) Vlhkost vzduchu	17
d) Ovzdušné srážky	20
e) Proudění vzduchu	21
f) Tlak vzduchu	24
g) Atmosférická elektřina	26
2. Vliv vzdušného prostředí na lidský organismus	27
a) Měření zchlazování	27
b) Stanovení efektivní a ekvivalentně efektivní teploty	29
II. Stanovení chemických vlastností atmosféry	33
1. Plynné látky znečišťující ovzduší	33
2. Vyšetřování prachu	38
III. Bakteriologické vyšetřování ovzduší	39
1. Metody mikroskopické	40
2. Metody kultivační	40

Kapitola II

Půda (K. Brázdová, M. Totová)	43
I. Odběr vzorků půdy (K. Brázdová)	43
II. Fyzikálně chemický rozbor půdy (K. Brázdová)	44
III. Bakteriologický rozbor půdy (K. Brázdová)	47
IV. Helmithologický rozbor půdy (M. Totová)	49

Kapitola III

Voda pitná, povrchová, lázeňská a odpadní (J. Kobzík, Fr. Vymětal)	51
I. Voda pitná	51
1. Vyšetření místních poměrů zdroje (Fr. Vymětal)	51
2. Návod k odběru vzorku vody pro laboratorní rozbor (Fr. Vymětal)	54
3. Fyzikální a chemický rozbor (Fr. Vymětal)	55
4. Bakteriologické vyšetření (J. Kobzík)	75
5. Biologický (mikroskopický) rozbor (J. Kobzík)	85
6. Hodnocení výsledků rozboru pitné vody (J. Kobzík, Fr. Vymětal)	85
7. Pokusné stanovení desinfekčního efektu (Fr. Vymětal)	88
8. Určení aktivní složky v chlorových preparátech (Fr. Vymětal)	89
9. Praktické provádění desinfekce studniční vody (Fr. Vymětal)	89
10. Hygienický průzkum vodovodu (Fr. Vymětal)	90
II. Voda povrchová	92
1. Odběr vzorku (Fr. Vymětal)	92
2. Fyzikální a chemické vyšetření (Fr. Vymětal)	93
3. Bakteriologické vyšetření (J. Kobzík)	96
4. Biologické vyšetření (J. Kobzík)	96

5. Hodnocení výsledků rozboru povrchové vody (Fr. Vymětal)	99
III. Voda lázeňská (Fr. Vymětal)	100
IV. Voda odpadní (Fr. Vymětal)	101

Kapitola IV

Hygiena osobní (L. Kincl)	107
I. Hygiena oděvu	107
A) Zkoušky fyzikální	107
B) Mikrobiologické vyšetření	110
C) Hodnocení mikroklimatu oděvu	111
II. Hygienická expertisa kosmetických prostředků	113
A) Masti, krémy a jiné prostředky	114
B) Zubní pasty	115
1. Mikrobiologické vyšetření	115
2. Chemické vyšetření	117
C) Mýdla a mýdlové prášky	118
1. Příprava průměrného vzorku	118
2. Stanovení volných žravých alkalií	119
3. Stanovení sody	120
4. Hygienické hodnocení chemického rozboru	120
5. Stanovení pěnivosti	121

Kapitola V

Hygiena komunální (L. Kincl)	123
I. Osnova hygienického hodnocení sídliště	123
II. Osnova hygienického hodnocení bytu	125
III. Osnova hygienického hodnocení nemocnic a léčebně preventivních ústavů	128
IV. Hodnocení některých speciálních ústavů a nemocničních oddělení	132
V. Osnova hygienického hodnocení koupališť a lázní	133

Kapitola VI

Hygiena výživy (K. Halačka, M. Totová)	135
I. Hygienická expertisa poživatin a předmětů denní potřeby	135
A) Hygienická expertisa poživatin	135
1. Metody hygienického vyšetřování a hodnocení poživatin (K. Halačka)	135
2. Odběr vzorků poživatin k laboratornímu zkoumání (K. Halačka)	141
3. Hygienická expertisa základních poživatin	144
Maso teplokrevných zvířat (K. Halačka)	144
Uzenářské výrobky (K. Halačka)	155
Ryby (K. Halačka)	158
Masové konzervy (K. Halačka)	161
Mléko (M. Totová)	166
Smetana (M. Totová)	175
Tvaroh (M. Totová)	175
Sýry (M. Totová)	177
Vejce (M. Totová)	180
Tuhy (M. Totová)	183
Mlýnské výrobky (K. Halačka)	194
Chléb a pečivo (K. Halačka)	203
Těstoviny (K. Halačka)	209

Luštěníny (K. Halačka)	210
Zelenina a ovoce (M. Totová)	212
Cukr a sladidla (M. Totová)	213
Nápoje bezalkoholní (M. Totová)	214
Nápoje alkoholické (M. Totová)	218
Ocet (K. Halačka)	219
Kuchyňská sůl (K. Halačka)	221
Koření (K. Halačka)	223
Hotové pokrmy (K. Halačka)	225
Průkaz některých konzervačních prostředků (K. Halačka)	247
Biologický test ke zjištění toxicity poživatin (K. Halačka)	248
Biologický test na salmonely (K. Halačka)	249
B) Hygienická expertisa předmětů denní potřeby (K. Halačka)	249
1. Odběr vzorků předmětů denní potřeby	250
2. Vyšetření polévaného nádobí, kotlů a konzervovaných obalů na přítomnost olova	251
3. Vyšetření polevu nebo smaltu na přítomnost olova	252
4. Kvalitativní průkaz zinku v plechu	252
5. Orientační zkoušky nádobí zhotoveného z umělých plastických hmot	252
II. Běžný a ochranný dozor v oboru hygieny výživy (M. Totová)	253
A) Osnova hygienického průzkumu podniku společného stravování	253
B) Osnova hygienického průzkumu podniku potravinářské výroby	256
C) Osnova hygienického průzkumu potravinářské prodejny	257
D) Hodnocení čistoty v potravinářském sektoru	258
1. Hodnocení čistoty rukou	258
2. Hodnocení čistoty nádobí	258
3. Hodnocení čistoty oděvu	259
III. Zjišťování výživového stavu (M. Totová)	259
1. Zjišťování výšky a váhy	259
2. Klinické vyšetření	260
3. Laboratorní vyšetření	261
4. Vyšetření potravinové spotřeby	263

Kapitola VII

Hygiena dětí a dorostu (J. Kotulán)	264
I. Hygienický průzkum dětských zařízení	264
A) Schema hygienického vyšetření školy	265
B) Schema hygienického vyšetření mateřské školy	269
C) Schema hygienického vyšetření jeslí	271
D) Schema hygienického vyšetření domácího prostředí dítěte	274
II. Vyšetření zdravotního stavu dětských kolektivů	275
A) Anthropometrická měření	275
B) Somatoskopie	281
C) Zpracování a využití anthropometrického materiálu	281
III. Vyšetřování stupně únavy u školních dětí	282
a) Metody psychologické	283
b) Metody fyziologické	284

Kapitola VIII

Hygiena práce (J. Kubík)	285
I. Metodika hygienického průzkumu průmyslového závodu	286

A) Schema hygienického vyšetření závodu jako celku	287
B) Schema hygienického vyšetření jednotlivých dílen	288
C) Schema hygienického hodnocení jednotlivých pracovních postupů	289
II. Praktické vyšetřovací metody v pracovní fyziologii	290
1. Určení plicní ventilace	290
2. Vyšetřovací metody CNS	291
III. Praktické hodnocení pracovní pohody	292
1. Metody měření nejdůležitějších mikroklimatických podmínek pracoviště	292
2. Vyšetřovací metody thermoregulačního procesu	293
IV. Vyšetřování některých škodlivých fyzikálních vlivů na pracovišti	296
1. Měření hluku	296
2. Měření ionizačního záření	297
3. Měření intenzity tepelného záření	298
V. Vyšetřování škodlivých příměsí v průmyslovém ovzduší	299
A) Metody a přístroje k prosovávání vzorků vzduchu	299
1. Metody aspirační	299
2. Metody lahvové	300
3. Pohlčovací aparáty a pohlčovací prostředí	300
B) Určení prachu v ovzduší průmyslových podniků	301
1. Metoda vážková	302
2. Metoda konimetrická	304
C) Určování jedovatých plynů a par v ovzduší průmyslových závodů	306
a) Nejdůležitější analytické metody	307
b) Průmyslové jedy a jejich určení	307
VI. Sledování nemocnosti a péče o pracující na závodech	314
1. Všeobecné metody sledování	314
2. Evidence a registrace chorob z povolání	315
3. Povinné preventivní periodické prohlídky	315
Seznam základní literatury	319
Seznam vyobrazení	320
Rejstřík	321