

OBSAH

I. kapitola: Základní poznatky o mikrobech	9
1. Definice mikrobiologie a stručný přehled vývoje poznatků o mikrobech	9
2. Rozdělení mikrobiologie na jednotlivá odvětví	10
3. Rozdělení mikrobů do umělé soustavy (systému)	11
4. Význam a úloha mikrobů v živé přírodě	12
II. kapitola: Obecně o vlastnostech a působení mikrobů	15
1. Velikost, tvar a skladba jednotlivých druhů mikrobů	15
2. Biologie mikrobů	23
3. Vztahy mezi mikroby, člověkem a vyššími organismy	27
III. kapitola: O ochranných zařízeních a reakcích hostitele napadeného infekcí	38
1. Obranná zařízení proti nákaze	38
2. O mikrobiálních antigenech a protilátkách	41
3. Imunita a její druhy	44
4. Alergie	46
IV. kapitola: Obecně o boji proti infekcím	49
1. Základní předpoklady pro vznik a šíření infekcí	50
2. Základní podmínky pro boj s infekcemi	53
V. kapitola: Přehled nemocničních (nosokomiálních) nákaz běžně se u nás vyskytujících	62
1. Náказы přenášené vzdušnou cestou (vdechnutím)	63
2. Náказы přenášené alimentární cestou	69
3. Sekundární hnisavé (pyogenní) a jiné infekce	77
VI. kapitola: O boji s nákazami ve zdravotnických zařízeních	80
1. Obecně platné zásady	80
2. Prevence nosokomiálních infekcí v jednotlivých zdravotnických zařízeních	81
3. Opatření a prostředky k zamezení vzniku a šíření nosokomiálních nákaz	83
4. Co má vědět zdravotní sestra o specifické léčbě infekčních nemocí	88
VII. kapitola: Laboratorní diagnostika infekčních nemocí	92
1. Odběr a zaslání infekčního materiálu k mikrobiologickému vyšetření	92
2. Základní vyšetřovací způsoby a jejich diagnostická hodnota	97
VIII. kapitola: Hygiena obecná	105
1. Definice, obsah a rozdělení hygieny	105
2. Hygiena ovzduší	107

Atmosféra	107
Složení vzduchu	108
Hlavní součásti ovzduší	109
Podružné součásti ovzduší	114
Suspendované látky v ovzduší	117
Mikroorganismy v ovzduší	119
Fyzikální prvky v ovzduší	121
3. Hygiena vody	133
Zásobování vodou	136
Zdravotní nebezpečí z vody	138
4. Hygiena půdy	140
Zdravotní nebezpečí z půdy	141
IX. kapitola: Hygiena výživy	144
Kalorická hodnota potravin	149
Výživové normy	149
Zásady racionální přípravy stravy	150
Stravování v nemocnicích	151
Onemocnění z potravin	152
Konzervace a barvení potravin	153
Nežádoucí příměsi potravin	153
X. kapitola: Hygiena práce	154
Hygienické hodnocení faktorů fyzikálních, chemických a biologických	156
XI. kapitola: Práce zdravotní sestry z hlediska hygieny osobní a hygieny práce	163
XII. kapitola: Hygiena dětí a dorostu	167
XIII. kapitola: Hygiena zdravotnických zařízení	174
1. Úvod	174
Nemocnice v minulosti	174
2. Hygiena výstavby zdravotnických zařízení	176
3. Hygiena provozu zdravotnických zařízení	184
4. Výstavba a provoz v některých specializovaných zdravotnic- kých zařízeních	192