

OBSAH

1. Základní pojmy a rozdělení	7
2. Legislativa související s hygienou a zdravotní nezávadností potravin	9
2.1. Codex Alimentarius – Potravinářský zákoník	10
2.2. Evropský úřad pro bezpečnost potravin	10
2.3. Hygienický balíček	11
2.4. Další důležité pojmy a jejich definice	14
3. Mikrobiologické aspekty HACCP systému.....	15
4. Biologická nebezpečí.....	22
4.1. Biogenní aminy.....	23
4.2. Otrava etanolem a metanolem	25
5. Bakteriální alimentární onemocnění.....	27
5.1. Bakteriální toxiny	27
5.2. Salmonelóza.....	29
5.3. Kampylobakteriόza.....	30
5.4. Onemocnění způsobené <i>Escherichia coli</i>	31
5.5. Shigelόza.....	33
5.6. Onemocnění způsobené <i>Clostridium perfringens</i>	33
5.7. Botulizmus	34
5.8. Listeriόza	35
5.9. Stafylokoková gastroenteritida	36
5.10. Onemocnění způsobené <i>Bacillus cereus</i>	38
5.11. Další bakterie způsobující alimentární onemocnění	39
6. Virová alimentární onemocnění	40
6.1. Noroviry.....	41
6.2. Rotaviry	42
6.3. Astroviry	43
6.4. Adenoviry	43
6.5. Virus hepatitidy typu A	43
6.6. Virus hepatitidy typu E.....	44
6.7. Diagnostika alimentárních virů.....	44
7. Parazitární alimentární onemocnění	45
7.1. Protozoární alimentární onemocnění	46

7.1.1. Toxoplazmóza	46
7.1.2. Kryptosporidióza	47
7.1.3. Amebiáza	47
7.1.4. Giardióza (Lamblióza)	48
7.2. Cestodózy	49
7.2.1. Teniázy	49
7.2.2. Echinokokózy	50
7.3. Nematodózy	50
7.3.1. Askariózy	50
7.3.2. Trichinelóza	51
7.3.3. Enterobióza	51
7.4. Diagnostické metody parazitárních alimentárních onemocnění	51
8. Mykotoxiny v potravinách	52
8.1. Aflatoxiny	56
8.2. Citreoviridin	57
8.3. Citrinin	57
8.4. Cyklopiazonová kyselina	57
8.5. Fumonisiný	58
8.6. Námelové alkaloidy	58
8.7. Ochratoxiny	59
8.8. Patulin	59
8.11. Trichotheceny	60
8.12. Zearalenony	61
8.13. Limity mykotoxinů v potravinách	62
8.14. Prevence výskytu mykotoxinů	63
9. Metody stanovení mikroorganismů	64
9.1. Stanovení objemu a hmotnosti mikrobiální biomasy	65
9.2. Přímé metody stanovení počtu mikroorganismů	65
9.3. Nepřímé metody stanovení počtu mikroorganismů	66
9.3.1. Nepřímé metody kultivační	66
9.3.2. Nepřímé metody biochemické	68
9.3.3. Nepřímé metody imunochemické/imunomagnetické	69
9.3.4. Nepřímé metody fyzikální	69
10. Metody systematického třídění mikroorganismů	70

10.1. Systematické zařazení významných patogenní bakterií	71
10.2. Metody identifikace bakterií.....	72
10.2.1. Fenotypové metody identifikace a charakterizace bakterií	72
10.2.2. Genotypové metody identifikace a charakterizace bakterií.....	78
10.3. Systematické zařazení potravinářsky významných kvasinek a plísní	83
10.4. Metody identifikace kvasinek a plísní	84
10.4.1. Klasifikace kvasinek.....	84
10.4.2. Klasifikace plísní	86
10.5. Metody klasifikace virů	87
Seznam použité literatury	88