

O B S A H

	str.
Předmluva	4
1. Základní pojmy	6
2. Toxické a rizikové prvky v potravinách	13
3. Rezidua pesticidů	20
4. Rezidua PCB v potravinách	23
5. Rezidua biologicky aktivních látek.....	26
6. Radiační hygiena potravin	29
7. Karcinogeny a potenciální karcinogeny v potravinách	37
7.1. Potravinářská aditiva	37
7.2. Migrace složek obalových materiálů do potravin	39
7.3. Karcinogeny a potenciální karcinogeny vznikající v poživatinách v průběhu technologického procesu	41
7.3.1. Dusičnany a dusitany	41
7.3.2. N - nitrososloučeniny	44
7.3.3. Heterocyklické aminy	44
7.3.4. Polycyklické aromatické uhlovodíky	46
7.3.5. Oxidační produkty cholesterolu	47
7.3.6. Trans-nenasycené mastné kyseliny	49
7.4. Přirozené karcinogeny a potenciální karcinogeny vyšších rostlin	50
7.5. Mykotoxiny	51
8. Mikrobiální kontaminace potravin	57
8.1. Kažení potravin působením mikroorganismů	59
8.2. Alimentární onemocnění mikrobiálního původu ..	66
8.2.1. Patogenní bakterie	66
8.2.2. Významné alimentární bakteriální infekce	69
8.2.2.1. Salmonelóza	69
8.2.2.2. Shigelóza	72
8.2.2.3. Alimentární infekce způsobená druhem Escherichia coli	72
8.2.2.4. Yersinióza	73
8.2.2.5. Kamylobakteriíza	74

8.2.2.6.	Listerióza	75
8.2.2.7.	Alimentární infekce vyvolané vibrii	77
8.2.2.8.	Alimentární infekce vyvolané klostridiami	78
8.2.2.9.	Alimentární infekce vyvolané pseudomonádami ..	79
8.2.3.	Závažné alimentární bakteriální intoxikace ...	80
8.2.3.1.	Stafylokoková enterotoxikóza	80
8.2.3.2.	Botulismus	82
8.2.3.3.	Alimentární intoxikace vyvolané druhem Bacillus cereus	84
8.2.4.	Alimentární onemocnění virového původu	86
8.2.4.1.	Malé okrouhlé strukturované viry způsobující gastroenteritidu	88
8.2.4.2.	Rotavirové infekce	89
8.2.4.3.	Infekční hepatitida	89
8.2.4.4.	Klíšťová encefalitida	90
8.3.	Obecná pravidla prevence alimentárních onemocnění v domácnosti a ve společném stravování	91
8.3.1.	Deset základních pravidel prevence alimentárních onemocnění při kuchyňské úpravě potravin	91
8.3.2.	Prevence alimentárních nákaz ve společném stravování	93
9.	Biogenní aminy v potravinách	95
10.	Alimentárně přenosná parazitární onemocnění ..	104
10.1.	Toxoplazmóza	105
10.2.	Alimentárně přenosné helmintózy	106
10.2.1.	Cysticerkóza skotu a prasat	106
10.2.2.	Trichinelóza	107
11.	Kontrola hygieny potravin systémem HACCP	109
12.	Veterinárně hygienický dozor nad výrobou a zpracováním živočišných produktů	133
13.	Sanitace v potravinářském průmyslu	142
14.	Hygiena mléka a mléčných výrobků	158
15.	Hygiena masa a masných výrobků	167
	Výběr z použité literatury	169
	Příloha	172