

OBSAH

	<u>ÚVOD</u>	3
1.	<u>HYGIENA POTRAVIN V RÁMCI EKONOMICKÉHO A SOCIÁLNÍHO VÝVOJE SPOLEČNOSTI</u>	5
1.1	POČÁTKY HYGIENY POTRAVIN	5
1.2	ANALÝZA HLAVNÍCH POTRAVINOVÝCH, VÝROBNÍCH, ZPRACOVATELSKÝCH A DISTRIBUČNÍCH SYSTÉMŮ Z HLEDISKA HYGIENY POTRAVIN	6
1.3	HISTORICKÝ VÝVOJ A SOUČÁSTI NÁRODNÍHO PROGRAMU HYGIENY POTRAVIN	9
1.4	PŘEDPOKLADY K ROZVÍJENÍ NÁRODNÍHO PROGRAMU HYGIENY POTRAVIN	10
2.	<u>ZÁKON 110/97 O POTRAVINÁCH, PROVÁDĚCÍ VYHLÁŠKY</u>	11
2.1	ZÁKON 110/97 O POTRAVINÁCH	11
2.2	PROVÁDĚCÍ VYHLÁŠKY K ZÁKONU Č. 110/97 SB.	19
3.	<u>ZDRAVOTNÍ A HYGIENICKÁ NEZÁVADNOST A BIOLOGICKÁ HODNOTA POTRAVIN</u>	22
3.1	JAKOST POTRAVIN	27
3.2	INTRAVITÁLNÍ VLIVY NA JAKOST POTRAVIN	30
3.3	SENZORICKÉ ZNAKY POTRAVIN	36
3.4	VLASTNOSTI POTRAVIN VÝZNAMNÉ Z HLEDISKA PŘEŽÍVÁNÍ A MNOŽENÍ MIKROORGANIZMŮ	38
3.5	MIKROBIOLOGICKÉ ASPEKTY HYGIENY POTRAVIN	44
4.	<u>NEŽÁDOUCÍ ZMĚNY V POTRAVINÁCH</u>	50
4.1	CHARAKTERISTIKA JEDNOTLIVÝCH TYPŮ NEŽÁDOUCÍCH ZMĚN V POTRAVINÁCH	50
4.2	PŘÍKLADY SENZORICKY ZJISTITELNÝCH VAD	54
5.	<u>ZÁVADY HYGIENY A TECHNOLOGIE K OCHRANĚ POTRAVIN PŘED ZKÁZOU A ZDRAVOTNÍ ZÁVADNOSTÍ</u>	57
5.1	CHLAZENÍ A ZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN	61
5.2	POUŽITÍ VYSOKÝCH TEPLŮ	67
5.3	ULTRAZVUK	72
5.4	VYSOKÝ TLAK A TEPLŮTA	72
5.5	KONZERVACE VYSUŠOVÁNÍM PROSTŘEDÍ MIKROBŮ (OSMOANABIÓZA)	73
5.6	OZAŘOVÁNÍ POTRAVIN IONIZUJÍCÍM ZÁŘENÍM	76

5.7	UZENÍ	77
5.8	KONZERVACE CHEMICKÝMI LÁTKAMI	78
5.9	KONZERVACE POTRAVIN IMPREGNACÍ OLEJEM (TUKEM)	83
5.10	KONZERVACE VAJEC „OLEJOVÁNÍM“	83
5.11	BAKTOFUGACE	83
5.12	MIKROBIÁLNÍ FILTRACE	84
6.	<u>VEŘEJNÉ ZDRAVOTNÍ PROBLÉMY SPOJENÉ S VÝROBOU, KONZUMACÍ A ZACHÁZENÍM S POTRAVINAMI</u>	85
6.1	CHOROBA, JEJÍ VZNIK A PROJEVY, ZÁKLADNÍ POJMY	85
6.2	ALIMENTÁRNÍ NÁKAZY, ALIMENTÁRNÍ INTOXIKACE A ZOONÓZY	87
6.3	ZÁKLADNÍ PODMÍNKY USKUTEČNĚNÍ PROCESU ŠÍŘENÍ NÁKAZY	90
6.4	KLINICKÉ PŘÍZNAKY ALIMENTÁRNÍCH NÁKAZ A OTRAV Z HLEDISKA EPIDEMIOLOGICKÉHO ŠETŘENÍ	93
6.5	HYGIENA A EPIDEMIOLOGIE NÁKAZ Z POTRAVIN	96
6.6	VÝSKYT PATOGENNÍCH AGENS V PRODUKTECH ZÍSKANÝCH Z VODNÍHO PROSTŘEDÍ	100
6.7	NÁKAZY Z POTRAVIN PODLE JEDNOTLIVÝCH KOMODIT	101
6.8	PREVENCE A TLUMENÍ NÁKAZ Z POTRAVIN	101
7.	<u>BAKTERIE, VIRY A JINÁ INFEKČNÍ AGENS Z LIDSKÝCH A ZVÍŘECÍCH ZDROJŮ PŘENOSNÁ POTRAVINAMI</u>	103
7.1	CHOROBY BAKTERIÁLNÍHO PŮVODU PŘENÁŠENÉ POTRAVINAMI	103
7.2	CHOROBY VIROVÉHO PŮVODU PŘENÁŠENÉ POTRAVINAMI	110
7.3	CHOROBY BÍLKOVINNÉHO PŮVODU PŘENÁŠENÉ ORÁLNÍ CESTOU, PRAVDĚPODOBNĚ POTRAVINAMI	112
8.	<u>BAKTERIÁLNÍ INTOXIKACE, MYKOTOXIKÓZY, JEDY VYŠŠÍCH HUB A BIOTOXINY RYB</u>	114
8.1	BAKTERIÁLNÍ INTOXIKACE	114
8.2	PLÍSNĚ (HOUBY) A JEJICH TOXINY	116
8.3	JEDY VYŠŠÍCH HUB, ŘAS A VODNÍHO PLANKTONU	120
8.4	BIOTOXINY RYB A JINÝCH VODNÍCH ZVÍŘAT	122
9.	<u>PARAZITÁRNÍ NEMOCI PŘENOSNÉ POTRAVINAMI NA LIDI</u>	127
9.1	CIZOPASNÍ PRVOCI (PROTOZOA)	127
9.2	CIZOPASNÍ ČERVI (VERMES, HELMINTI)	130
9.3	ČLENOVCI A JINÍ PŮVODCI PARAZITÁRNÍCH ONEMOCNĚNÍ	138
10.	<u>HYGIENA VODY, JEJÍ ZDRAVOTNÍ A HYGIENICKÁ NEZÁVADNOST</u>	139
10.1	VÝZNAM VODY PRO ŽIVÝ ORGANIZMUS	139
10.2	ZDRAVOTNÍ A HYGIENICKÁ NEZÁVADNOST VODY	147

11.	<u>ZÁKLADY HYGIENY VÝROBY A DISTRIBUCE MASA</u>	154
11.1	ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A BIOLOGICKÁ HODNOTA MASA	154
11.2	TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY NA MASO A MASNÉ VÝROBKY, PODMÍNKY JEJICH UVÁDĚNÍ DO OBĚHU, SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVY (PROVÁDĚCÍ VYHLÁŠKA MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ Č. 327/1997 SB.)	159
12.	<u>ZÁKLADY HYGIENY VÝROBY A DISTRIBUCE MLÉKA</u>	163
12.1	CHARAKTERISTIKA MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ, JEJICH OZNAČOVÁNÍ A DISTRIBUCE	163
12.2	ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST A BIOLOGICKÁ HODNOTA MLÉKA	167
13.	<u>CIZORODÉ LÁTKY V POTRAVINÁCH</u>	170
13.1	DEFINICE CIZORODÝCH LÁTEK	170
13.2	RADIONUKLIDY	174
14.	<u>ZÁKLADY HYGIENY A SANITACE V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU I PŘI JINÉM ZACHÁZENÍ S POTRAVINAMI</u>	175
14.1	OBECNÉ HYGIENICKÉ ZÁSADY PŘI VÝROBĚ A DALŠÍM ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN	175
14.2	ZÁKLADNÍ PRINCIPY HYGIENY	175
14.3	DESET ZLATÝCH PRAVIDEL VYPRACOVANÝCH SVĚTOVOU ZDRAVOTNICKOU ORGANIZACÍ (WHO) K ZABEZPEČENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI STRAVY	181
14.4	HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PRODEJ POTRAVIN A ROZSAH VYBAVENÍ PRODEJNY	182
15.	<u>NOVÝ PŘÍSTUP K DOZORU NAD HYGIENOU POTRAVIN („HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL SYSTEM“) - SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ HACCP</u>	187
	<u>LITERATURA</u>	191