

OBSAH

	str.
Předmluva	3
1 Předmět a struktura discipliny	5
2 Zhodnocení alimentárního rizika	9
3 Fyzikální nebezpečí šířící se potravinami	16
3.1 Ionizující záření	16
3.1.1 Kontaminace potravin radionuklidy	17
3.1.2 Záměrné použití radiační technologie při výrobě a zpracování potravin	18
4 Chemická nebezpečí	20
4.1 Látky přirozeně se vyskytující	20
4.1.1 Látky vznikající mikrobiální činností	22
4.1.1.1 Mykotoxiny	22
4.1.1.2 Biogenní aminy	28
4.2 Látky kontaminující	32
4.2.1 Látky vstupující do potravin z životního prostředí	33
4.2.1.1 Toxické a rizikové prvky	33
4.2.2 Látky migrující z obalů	35
4.2.3 Látky vznikající při výrobě potravin	37
4.2.3.1 Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH)	37
4.2.3.2 N-nitrososloučeniny	39
4.2.3.3 Heterocyklické aromatické aminy	40
4.2.3.4 Oxidační produkty cholesterolu	43
4.3 Rezidua	45
4.3.1 Rezidua pesticidů	45
4.3.2 Rezidua polychlorovaných bifenylů, dibenzofuranů a dibenzodioxinů	48
4.3.3 Rezidua biologicky aktivních látek	53
4.4 Látky přídatné, určené k aromatizaci a pomocné	58
4.4.1 Dusičnany a dusitany	59
4.5 Nukleová kyselina odvozená z geneticky modifikovaných organismů	61
5 Biologická nebezpečí	64
5.1 Přenosná prionová onemocnění	64
5.2 Alimentární onemocnění virového původu	69
5.2.1 Obecná charakteristika virových onemocnění	69
5.2.2 Viry z čeledi <i>Caliciviridae</i> způsobující gastroenteritidy	72
5.2.3 Infekční virová hepatitida	73
5.3 Bakterie	74
5.3.1 Obecná charakteristika bakterií v souvislosti se zdravotní nezávadností potravin	74
5.3.2 Růst a množení bakterií	77
5.3.3 Bakterie a další mikroorganismy podílející se na kažení potravin	84
5.3.4 Významná onemocnění z potravin způsobená patogenními bakteriemi	88
5.3.4.1 Nejvýznamnější alimentární bakteriální infekce	89
5.3.4.1.1 Salmonelóza	89
5.3.4.1.2 Kampylobakteriόza	92
5.3.4.1.3 Listeriόza	95
5.3.4.1.4 Onemocnění způsobená patogenními kmeny bakterie <i>Escherichia coli</i>	98
5.3.4.1.5 Alimentární infekce vyvolané klostridii	102

	str.	
5.3.4.1.6	Shigelóza	103
5.3.4.1.7	Yersinióza	104
5.3.4.1.8	Alimentární infekce vyvolané vibrií	105
5.3.4.1.9	Alimentární infekce vyvolané pseudomonádami	106
5.3.4.2	Významné alimentární bakteriální intoxikace	106
5.3.4.2.1	Stafylokoková enterotoxikóza	106
5.3.4.2.2	Onemocnění způsobená druhem <i>Bacillus cereus</i>	108
5.3.4.2.3	Botulizmus	110
5.4	Alimentárně přenosná parazitární onemocnění	112
5.4.1	Alimentárně významní parazitičtí prvoci	112
5.4.1.1	Giardióza	113
5.4.1.2	Cyklosporióza	113
5.4.1.3	Kryptosporidióza	114
5.4.1.4	Toxoplazmóza	115
5.4.1.5	Detekce parazitických prvků v potravinách	116
5.4.2	Alimentárně přenosné helmintózy	117
5.4.2.1	Cysticercóza skotu a prasat	117
5.4.2.2	Trichinelóza	118
6	Zvládnutí alimentárního rizika	121
6.1	Obecná základní pravidla prevence alimentárních onemocnění	121
6.2	Systém HACCP	122
6.3	Sanitace při výrobě a zpracování potravin	135
6.3.1	Čištění	136
6.3.2	Dezinfekce	140
6.3.3	Dezinsekce	143
6.3.4	Deratizace	144
	Doporučená literatura	145