

---

# Obsah

Předmluva . . . . .	8
Úvod . . . . .	9
Salmonelózy a jejich původci . . . . .	12
Laboratorní diagnostika (B. Sixl-Voigt) . . . . .	21
Stoupající trend salmonelóz lidí a zvířat v současné době . . . . .	25
Česká republika (Č. Beneš) . . . . .	25
Rakousko (W. Thiel) . . . . .	42
Další země . . . . .	45
K epidemiologii a epizootologii <i>S. enteritidis</i> . . . . .	59
Klinika a terapie salmonelóz (J. Havlík) . . . . .	71
Salmonely u zvířat . . . . .	77
Domácí hospodářská zvířata . . . . .	79
Synantropní živočichové . . . . .	81
Zjištění na jižní Moravě (Z. Hubálek) . . . . .	84
Exoantropní živočichové . . . . .	93
Ryby . . . . .	93
Salmonely v potravinách živočišného původu (J. Lát) . . . . .	98

Další faktory přispívající k šíření salmonel . . . . .	105
Voda . . . . .	105
Vzduch . . . . .	110
Půda . . . . .	110
Rostlinstvo . . . . .	111
Odpady . . . . .	113
Doprava a obchod . . . . .	117
Turismus . . . . .	122
Veterinární opatření . . . . .	124
Ozáření (A. Wolf) . . . . .	126
Péče o krmiva a jejich dekontaminace . . . . .	128
Zlepšování chovů drůbeže . . . . .	130
Soubor opatření k prevenci salmonelóz u drůbeže . . . . .	134
Uplatnění nového přístupu ke kontrole hygieny potravin – – HACCP v prevenci salmonelóz (Z. Matyáš) . . . . .	137
Principy a plánování systému HACCP . . . . .	137
Aplikace zásad systému HACCP do praxe . . . . .	141
Konkrétní aplikace systému HACCP na ochranu potravin před salmonelami a člověka před salmonelózami . . . . .	144
Kuchyňská příprava pokrmů . . . . .	154
Společné stravování . . . . .	158
Domácnosti . . . . .	166
Strava pro malé děti (Č. Beneš, B. Rosický) . . . . .	170
Obchody a stánky . . . . .	174
Státní správa – veterinární lékaři a lékaři, komplexní přístup výrobců a konzumentů . . . . .	177

---

Deset zlatých pravidel SZO . . . . .	182
Přílohy . . . . .	185
Literatura . . . . .	190
Rejstřík . . . . .	193