

Obsah

Nežádoucí mikroorganismy v potravinářství	4
Mikrobiální původci alimentárních onemocnění	5
<i>Listeria monocytogenes</i>	5
<i>Salmonella spp.</i>	6
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	7
<i>Campylobacter jejuni</i> a <i>Campylobacter coli</i>	7
<i>Escherichia coli</i>	8
<i>Bacillus cereus</i>	10
<i>Rod Shigella</i>	11
<i>Clostridium perfringens</i>	12
<i>Staphylococcus aureus</i>	13
<i>Yersinia enterocolitica</i>	14
Současná legislativa bezpečnosti potravin	14
Systém HACCP	15
Škodlivé mikroorganismy v konzervovaných krmivech	16
Siláže.....	16
Princip konzervace píce silážováním.....	17
Enterobakterie.....	18
Klostridie.....	19
Bakterie octového kvašení.....	20
Hnilobné bakterie.....	20
Kvasinky.....	21
Plísně.....	22
<i>Listeria monocytogenes</i>	24
Škodlivé mikroorganismy v budovách	24
Stáje.....	25
Sklady.....	31
Použití literatura	34