

OBSAH

Predhovor.....	4
1 Kontaminácia potravín.....	5
1.1 Fyzikálna kontaminácia.....	6
1.2 Chemická kontaminácia.....	6
1.3 Mikrobiálna kontaminácia.....	6
1.4 Kontaminácia potravín živočíšneho pôvodu.....	7
1.4.1 Slepacie vajcia	7
1.4.2 Mlieko a mliečne produkty	9
1.4.3 Mäso	11
1.5 Kontaminácia potravín rastlinného pôvodu	12
1.5.1 Ovocie a zelenina.....	12
1.5.2 Obilniny, semená a orechy	14
1.5.3 Koreniny, bylinky a omáčky.....	15
1.5.4 Konzervované potraviny.....	16
1.5.5 Nápoje.....	16
1.6 Príklady kontaminácie potravinárskych surovín, potravín a pokrmov z praxe	23
2 Zdravotná bezpečnosť a hygiena v potravinárskych a gastronomických prevádzkach, predajniach a skladoch s potravinami	35
2.1 Všeobecné princípy dodržiavania hygieny v potravinárskom sektore	35
2.1.1 Úradná kontrola potravín v Slovenskej republike.....	36
2.1.2 Systémy hodnotenia rizikovosti prevádzok vyrábajúcich potraviny a pokrmy pri výkone úradnej kontroly.....	39
2.1.3 Postupy vykonávania úradných kontrol potravín v predajniach potravín a veľkoobchodných skladoch inšpektormi RVPS.....	45
2.1.4 Postupy vykonávania úradných kontrol potravín v zariadeniach spoločného stravovania inšpektormi RUVZ.....	51
2.2 Prevádzková hygiena vo vzťahu k zariadeniam spoločného stravovania	57
2.2.1 Charakteristika hygienických požiadaviek na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie a vnútorné členenie zariadenia spoločného stravovania	57
2.2.2 Možnosti vzniku kontaminácie potravín v zariadeniach spoločného stravovania	61
2.2.3 Systémy riadenia bezpečnosti potravín v zariadeniach spoločného stravovania	63
2.3 Príklady nedodržiavania požiadaviek prevádzkovej hygieny v potravinárskych a gastronomických prevádzkach, predajniach a skladoch s potravinami	67
Použitá literatúra	93