

Obsah

OBSAH	3
1 ÚVOD: PREČO NAKUPOVAŤ KVALITNÉ POTRAVINY	4
2 VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA POTRAVINY	5
2.1 Čo je bezpečná potraviná	7
2.2 Čo je kvalitná potraviná	7
2.2.1 Hodnotenie kvality potravín, krmív a surovín	8
3 VÝŽIVOVÁ A POTRAVINOVÁ POLITIKA	9
3.1 Výchova ku zdravej výžive	11
4 ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY NA KVALITU A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN PODĽA KOMODÍT	14
4.1 Potraviny živočíšneho pôvodu	14
4.1.1 Mäso a mäsové výrobky	14
4.1.2 Produkty rybolovu	18
4.1.3 Vajcia	33
4.1.4 Med	33
4.1.5 Mlieko a mliečne výrobky, jogurty, pudliny a dezerty	34
4.1.6 Tuky a oleje	40
4.2 Potraviny rastlinného pôvodu	42
4.2.1 Obilniny a strukoviny	42
4.2.2 Ovocie a zelenina	47
4.2.3 Cukry	51
4.2.4 Čaj, káva a kávoviny	52
4.2.5 Kakao a čokoláda	54
4.2.6 Nečokoládové cukrovinky	55
4.3 Nealkoholické nápoje	56
4.4 Alkoholické nápoje	58
4.4.1 Liehoviny	58
4.4.2 Vína	63
4.4.3 Pivá	68
4.5 Lahôdkárske výrobky	69
4.6 Potraviny typu „fresh foods“	70
4.7 Potraviny s označením „light“	72
5 BIOPOTRAVINY	74
6 GENETICKY MODIFIKOVANÉ ORGANIZMY (GMO)	77
7 ZNAČKA KVALITY SK	78
8 OZNAČOVANIE PÔVODU A ZEMEPISNÉ OZNAČENIE	79
9 ZARUČENÁ TRADIČNÁ ŠPECIALITA	79
10 VÝŽIVOVÉ A ZDRAVOTNÉ TVRDENIA O POTRAVINÁCH	80
11 BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN A NANOTECHNOLÓGIE	91
11.1 Všeobecné využitie nanotechnológií a ich produktov	91
11.2 Aplikácia nanotechnológií v potravinárstve	94
11.3 Bezpečnosť používania nanotechnológií	95
12 MATERIÁLY A PREDMETY URČENÉ NA STYK S POTRAVINAMI, POTRAVINÁRSKE OBALY	97
12.1 Všeobecné hygienické požiadavky na materiály a predmety určené na styk s potravinami	98
12.2 Požiadavky na čistotu farbív, pigmentov a plnív	104
12.3 Aktívne materiály a predmety v styku s potravinami	105
12.4 Migrácia látok z obalov do potravín	105
13 SYSTÉM RÝCHLEHO VAROVANIA PRE POTRAVINY A KRMIVÁ	107
13.1 Uplatnenie RASFF v produkcii potravín	107
13.2 Princíp fungovania RASFF	108
13.3 Príklad fungovania RASFF systému	110
14 PODVODY V OBLASTI POTRAVÍN	111
14.1 Príklady potravinových podvodov spojených s ohrozením zdravia	112
14.2 Príklady potravinových podvodov, ktoré nie sú spojené s ohrozením zdravia	113
15 RADY PRE NAKUPOVANIE POTRAVÍN	116
Príloha č. 1: Slovník pojmov a definícií	117
Príloha č. 2: Zoznam prípustných potravinárskych aditívnych látok	120
Príloha č. 3: Anglicko - slovenský terminologický slovníček pre potravinárov	129
Zoznam použitej odbornej literatúry	139