

## Obsah

|   |           |
|---|-----------|
| od  | 3         |
| <b>1 Legislatíva hygieny potravín</b>                                   | <b>5</b>  |
| <b>2 Prehliadka jatočných zvierat</b>                                   | <b>9</b>  |
| 2.1 Postupy pri prehliadke <i>post mortem</i>                           | 9         |
| 2.2 Rozhodnutia, ktoré sa týkajú mäsa                                   | 12        |
| <b>3 Hygiena mäsa a mäsových výrobkov</b>                               | <b>21</b> |
| 3.1 Hygiena výroby mäsa a mäsových výrobkov                             | 21        |
| 3.2 Hygiena konzervovania mäsa  | 21        |
| 3.3 Metódy chladenia mäsa   | 21        |
| 3.4 Zmrazovanie mäsa  | 22        |
| 3.5 Lyofilizácia mäsa   | 23        |
| 3.6 Solenie mäsa  | 23        |
| 3.7 Tepelné spracovanie mäsových výrobkov                               | 24        |
| 3.7.1 Údenie mäsa   | 24        |
| 3.7.1.1 Hygienické aspekty údenia mäsa                                  | 24        |
| 3.7.2 Dovarenie mäsových výrobkov                                       | 25        |
| 3.7.3 Sušenie mäsových výrobkov   | 25        |
| 3.8 Výroba tepelne neopracovaných mäsových výrobkov                     | 25        |
| 3.9 Mäsové konzervy, polokonzervy                                       | 26        |
| <b>4 Hygiena mäsa hydiny</b>  | <b>29</b> |
| 4.1 Zabíjanie hydiny  | 29        |
| 4.2 Pitvanie hydiny   | 34        |
| 4.3 Prehliadka hydiny   | 34        |
| 4.4 Chladenie hydiny  | 35        |
| 4.5 Triedenie hydiny  | 38        |
| 4.6 Zmrazovanie hydy  | 39        |
| <b>5 Hygiena zveriny</b>  | <b>41</b> |
| 5.1 Veterinárna prehliadka zveriny a označovanie zdravotnej neškodnosti | 41        |
| 5.2 Označovanie zdravotnej bezpečnosti                                  | 42        |
| 5.3 Posudzovanie zveriny pri vyvrhovaní                                 | 46        |
| <b>6 Hygiena rýb</b>  | <b>52</b> |
| 6.1 Hygiena spracovania sladkovodných a morských rýb                    | 52        |
| 6.2 Hygiena spracovania sladkovodných a morských rýb                    | 53        |
| 6.3 Charakteristika hlavných nebezpečenstiev pri spracovaní rýb         | 56        |
| 6.4 Balenie produktov rybolovu  | 58        |
| 6.5 Hygiena rýb a ostatných vodných živočíchov                          | 60        |
| <b>7 Hygiena mäsa králikov</b>  | <b>61</b> |
| 7.1 Označovanie králičieho mäsa   | 62        |
| 7.2 Najčastejšie choroby králikov a rozhodnutie o mäse                  | 63        |
| <b>8 Hygiena živočíšnych tukov</b>                                      | <b>65</b> |
| <b>9 Hygiena vajec</b>  | <b>68</b> |
| 9.1 Preprava vajec  | 68        |
| 9.2 Triedenie vajec   | 69        |
| 9.3 Označovanie vajec   | 71        |
| 9.4 Balenie vajec   | 71        |
| 9.5 Konzervovanie vajec   | 75        |
| 9.6 Chyby vajec   | 77        |
| 9.7 Priamy predaj a dodávanie malého množstva vajec                     | 82        |

|           |  |            |
|-----------|--|------------|
| <b>10</b> | <b>Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov</b>                 | <b>85</b>  |
| 10.1      | Hygienické požiadavky na malé množstvá surového mlieka     | 88         |
| 10.2      | Spôsoby uvádzania surového kravského mlieka na trh         | 94         |
| 10.3      | Predaj baleného surového mlieka v spotrebiteľských obaloch | 94         |
| 10.4      | Zásady rozhodovania o mlieku                               | 95         |
| 10.5      | Chyby mlieka   | 96         |
| 10.6      | Hygiena výroby zahustených mliečnych výrobkov              | 97         |
| 10.7      | Hygiena výroby sušených mliečnych výrobkov                 | 98         |
| 10.8      | Hygiena výroby mrazených mliečnych výrobkov                | 99         |
| 10.9      | Hygiena výroby masla                                       | 101        |
| 10.10     | Hygiena výroby syrov                                       | 102        |
| <b>11</b> | <b>Hygiena nebovinných druhov mliek</b>                    | <b>106</b> |
| 11.1      | Ovčie mlieko   | 107        |
| 11.2      | Hygiena prostredia   | 110        |
| 11.3      | Hygiena kozieho mlieka                                     | 114        |
| <b>12</b> | <b>Hygiena medu</b>  | <b>116</b> |
| <b>13</b> | <b>Hygiena ovocia a zeleniny</b>                           | <b>123</b> |
| <b>14</b> | <b>Hygiena pekárenských výrobkov a cestovín</b>            | <b>127</b> |
| <b>15</b> | <b>Hygiena rastlinných tukov a olejov</b>                  | <b>129</b> |
| <b>16</b> | <b>Hygiena vody</b>  | <b>131</b> |

