

OBSAH

	Úvod	3
I.	Všeobecné zásady vzorkovania	5
	I.1 Základné pojmy v oblasti vzorkovania	5
	I.2 Ciele a plán vzorkovania hromadných materiálov	14
	I.3 štatistický základ vzorkovania	23
	I.4 Vzorkovacie nástroje a zariadenia	30
II.	Vzorkovanie jednotlivých potravín	47
	II.1 Všeobecné zásady vzorkovania jednotlivých druhov potravín	47
	II.2 Odber vzoriek kvapalných látok	51
	II.3 Odber vzoriek sypkých a zrnitých materiálov	54
	II. 4 Odber vzoriek tovaru v spotrebiteľskom balení	59
	II. 5 Odber vzoriek potravín živočíšneho pôvodu	65
	Odber vzoriek mäsa a mäsových výrobkov	65
	Odber vzoriek sušených mliečnych výrobkov	67
	Odber vzoriek masla a syrov	68
	Odber vzoriek medu	72
	Odber vzoriek rýb a vodných živočíchov	72
	Odber vzoriek hydinových výrobkov a vajec	73
	Odber vzoriek jedlých tukov a olejov	74
	II. 6 Odber vzoriek potravín rastlinného pôvodu	75
	Odber vzoriek obilnín, strukovín a mlynských výrobkov	75
	Odber vzoriek cukru a produktov na báze cukru	81
	Odber vzoriek škrobu	84
	Odber vzoriek nealkoholických nápojov	84
	Odber vzoriek spracovaného ovocia a zeleniny	85
	Odber vzoriek liehovarníckych výrobkov, vína a piva	86
	Odber vzoriek kávy, kávovín, čaju a korenia	88
	Odber vzoriek výrobkov zo zemiakov	89
	Odber vzoriek dehydrovaných výrobkov a pokrmov	89
III.	Odber vzoriek podľa jednotlivých analytov	91
	III. 1 Odber vzoriek pre stanovenie rezíduí pesticídov	91
	III. 2 Odber vzoriek pre stanovenie geneticky modifikovaných organizmov	98
	III. 3 Odber vzoriek pre stanovenie ťažkých kovov	103
	III. 4 Odber vzoriek pre stanovenie dioxínov, dioxínom podobných PCB a dioxínom nepodobných PCB	104
	III. 5 Odber vzoriek pre stanovenie dusičnanov	107
	III. 6 Odber vzoriek pre stanovenie mykotoxínov	109
	III. 7 Metódy odberu vzoriek pre mikrobiologické vyšetrenie	117
	III. 8 Metódy odberu vzoriek a analytické metódy skúšania zdravotnej bezpečnosti a kvality potravín alebo surovín na ich výrobu	127
	Prílohy	139
	Literatúra	141
	Obsah	143

