



Obsah

Úvod	5
1 Legislatíva hygieny potravín	6
2 Prehliadka jatočných zvierat	10
2.1 Postupy pri prehliadke <i>post mortem</i>	10
2.2 Rozhodnutia, ktoré sa týkajú mäsa	13
3 Hygiena mäsa a mäsových výrobkov	22
3.1 Hygiena výroby mäsa a mäsových výrobkov	22
3.2 Hygiena konzervovania mäsa	22
3.3 Metódy chladenia mäsa	22
3.4 Zmrazovanie mäsa	23
3.5 Lyofilizácia mäsa	24
3.6 Solenie mäsa	24
3.7 Tepelné spracovanie mäsových výrobkov	25
3.7.1 Údenie mäsa	25
3.7.1.1 Hygienické aspekty údenia mäsa	25
3.7.2 Dovarenie mäsových výrobkov	26
3.7.3 Sušenie mäsových výrobkov	26
3.8 Výroba tepelne neopracovaných mäsových výrobkov	26
3.9 Mäsové konzervy, polokonzervy	27
4 Hygiena mäsa hydiny	30
4.1 Zabíjanie hydiny	30
4.2 Pitvanie hydiny	35
4.3 Prehliadka hydiny	35
4.4 Chladenie hydiny	36
4.5 Triedenie hydiny	39
4.6 Zmrazovanie hydiny	40
5 Hygiena zveriny	42
5.1 Veterinárna prehliadka zveriny a označovanie zdravotnej neškodnosti	42
5.2 Označovanie zdravotnej bezpečnosti	43
5.3 Posudzovanie zveriny pri vyvrhovaní	47
6 Hygiena rýb	53
6.1 Základné pojmy	53
6.2 Hygiena spracovania sladkovodných a morských rýb	54
6.3 Hygiena výroby údených rýb	55
6.4 Charakteristika hlavných nebezpečenstiev pri spracovaní rýb	57
6.5 Balenie produktov rybolovu	59
7 Hygiena mäsa králikov	62
7.1 Označovanie králičieho mäsa	63
7.2 Najčastejšie choroby králikov a rozhodnutie o mäse	64
8 Hygiena živočíšnych tukov	66
9 Hygiena vajec	69
9.1 Preprava vajec	69
9.2 Triedenie vajec	70
9.3 Označovanie vajec	72
9.4 Balenie vajec	72
9.5 Konzervovanie vajec	76
9.6 Chyby vajec	78
9.7 Priamy predaj a dodávanie malého množstva vajec	83

10	Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov	86
10.1	Hygienické požiadavky na malé množstvá surového mlieka	89
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
11	Hygiena ovčieho mlieka	106
11.1	Ovčie mlieko	107
11.2	Hygiena prostredia	110
11.3	Hygiena kozieho mlieka	114
12	Hygiena medu	116
13	Hygiena ovocia a zeleniny	123
14	Hygiena pekárenských výrobkov a cestovín	127
15	Hygiena rastlinných tukov a olejov	129
16	Hygiena vody	131