
OBSAH

Úvod	7
1. Odborná spôsobilosť pre prácu s potravinami	9
2. Alimentárne nákazy a otravy	12
2.1. Alimentárne ochorenia a mikroorganizmy	13
2.2. Priebeh a príznaky alimentárnych ochorení	17
2.3. Šírenie alimentárnych ochorení	19
2.4. Kontaminácia potravín	23
3. Mikrobiologické nebezpečenstvo z potravín	27
3.1. Vybrané alimentárne ochorenia prenášané potravinami	33
3.2. Otravy z potravín	46
3.2.1. Otravy biogénnymi amínmi	46
3.2.2. Mykotoxikózy	49
3.2.3. Otravy hubami	52
4. Chemické nebezpečenstvo z potravín	55
4.1. Ťažké kovy v potravinách	56
4.2. Pesticídy v potravinách	60
4.3. Anorganické látky v potravinách	62
5. Riziká z potravín	66
6. Bezpečnosť a kvalita potravín	69
6.1. Päť kľúčov k bezpečnejším potravinám	74
7. Potravinový reťazec	79
8. Krížová kontaminácia	85
9. Preventívne opatrenia výskytu alimentárnych ochorení	87
9.1. Zásady dodržiavania osobnej hygieny	87

9.1.1. Umývanie rúk	87
9.1.2. Osobné ochranné pracovné prostriedky	89
9.2. Príprava pokrmov	90
9.3. Ovplyvnenie potravín pri skladovaní a pri manipulácii	90
9.3.1. Manipulácia s potravinami	91
9.3.2. Bufety, stánky s rýchlym občerstvením	92
9.3.3. Predaj lahôdkarských výrobkov (skladovanie a manipulácia)	93
9.3.4. Predaj mäsových výrobkov	94
9.3.5. Predaj zmrzliny	94
9.4. Prevencia krížovej kontaminácie	94
9.5. Obaly	96
9.6. Skladovanie	96
9.7. Odpad	97
10. Základy sanitácie v potravinárstve (Tatiana Červeňová)	98
11. HACCP (Tatiana Červeňová)	101
11.1. Postup pri zavádzaní HACCP	103
11.2. Aplikácia zásad systému HACCP	104
11.3. Výhody a nevýhody systému HACCP	106
11.4. Hlavné princípy HACCP	107
12. Legislatíva (Tatiana Červeňová)	111
Literatúra	116