

O b s a h :

Strana

Předmluva	3
1. <u>Hygienická propedeutika a komunální hygiena</u>	5
Ovzduší	5
Fysikální vlastnosti ovzduší (Dr.B.Petr) . . .	5
Sluneční záření	5
Teplota vzduchu	9
Tlak vzduchu	12
Pohyb vzduchu	14
Vlhkost vzduchu	17
Oblačnost	19
Ovzdušné srážky _ výpar	19
Ionisace ovzduší	21
Zchlazování	22
Radioaktivita ovzduší	25
Suspendované látky v ovzduší	26
Vyšetření městského ovzduší (Dr.St. Ploc)	30
Osvětlení (Dr.J.Havránek)	33
Jednotky a pojmy z osvětlovací techniky . . .	33
Hodnocení přirozeného osvětlení	34
Hodnocení umělého osvětlení	37
Hluk (Dr.J.Havránek)	38
Voda	
Laboratorní vyšetření vody (Dr.O.Štros). . . .	39
Fysikální vyšetření	42
Chemické vyšetření	44
Mikrobiologické vyšetření	50
Biologické vyšetření	53
Hodnocení vyšetření	54
Voda pitná užitková a provozní (Dr.St.Ploc). .	57
Vodárenství	58
Orientační fysikálně chemické vyšetření v polních podmínkách	61
Hodnocení výsledků	64
Desinfekce a zabezpečení pitné vody . . .	66
Voda povrchová a odpadní (Dr.St.Floc).	72
Povrchová voda	72
Odpadní voda	79

	Strana
Páda (Dr.O.Štros)	82
Bakteriologické vyšetření	83
Chemické vyšetření	87
Helmintologické vyšetření	92
Odstraňování pevných odpadků (Dr.J.Havránek)	94
Spalovna	95
Kafilerie	96
Preventivní dozor v komunální hygieně (Dr.J.Havránek a Dr.J.Potůček)	97
Plánovací a projektová dokumentace	98
Schvalování projektu	102
Základní hygienické požadavky	105
Způsoby značení v plánech	107
Běžný dozor v komunální hygieně (Dr.V.Círmán)	110
Ubytovny	110
Koupaliště, plovárny, lázně	113
Sběrny surovin	116
Holírny a kadeřnictví	116
Byty	119
 2. <u>Hygiene dětí a dorostu</u>	 124
Úvod	124
Sledování vývoje dětí a dorostu	124
(Dr.E.Odcházalová)	
Somatometrie a somatoskopie	124
Zdravotní stav	131
Nemocnost	134
Rozbor rodinného či ústavního prostředí (Dr.E.Odcházalová)	138
Rozbor zařízení školní výchovy (Dr.J.Uhrová)	141
Mateřské školy	141
Školy všeobecně vzdělávací	147
Závodní učňovské školy, odborná učiliště, odborné školy	155
Zařízení mimoškolní výchovy (Dr.J.Uhrová) . .	157
Žákovské domovy, internáty , koleje. . .	157
Pionýrské domy	159
Dětské útulky na nádraží	160
Dětská divadla a kina	161

	Strana
3. <u>Hygienu výživy</u>	162
Společné stravování (Dr.W.Konieczna)	163
Průzkum společné stravovny	163
Smyslové hodnocení pokrmů	166
Sestavování jídelního lístku	167
Pestrost jídelního lístku	168
Váhová kontrola stravy	170
Kalorická a biologická hodnota stravy podle výživových tabulek	170
Chemický rozbor stravy zkrácenou metodou podle Ejekzempljarského a Hlaváčové	172
Stanovení bílkovin ve stravě - metodou Kjeldalovou	175
Přímé určení kalorické hodnoty v bombě	176
Stanovení vitamínu C v potravinách	180
Hygienická kontrola v potravinářských závodech (Dr.W.Konieczna + MVDr.J.Doležal)	181
Mlékárna	182
Masná výroba	185
Prodejna mléka	187
Hodnocení výživového stavu (Dr.W.Konieczna)	188
Hodnocení znaků karencí	189
Antropometrie	192
Nepřímá kolorimetrie	193
Stanovení krevních bílkovin	195
Stanovení celkového cholesterolu	197
Určování vápníku v moči	198
Stanovení krevního cukru	199
Saturační test na vit.C v moči a určování vit. C v krvi	203
Určování vit.B ₁ v krvi	205
Vit.A a karotenoidy	206
<u>Hygienu poživatin</u> (Dr.L.Sottner)	209
I. <u>Zkoušení mléka</u>	209
1. Brání mléka k laboratornímu zkoušení.-	
2. Smyslové zkoušení mléka. - 3. Zjištění znečištění mléka filtrací. - 4. Stanovení specifické hmoty mléka. - 5. Stanovení tuč-	

nosti mléka. - 6. Stanovení sušiny. -
 7. Stanovení sušiny prosté tuku, - 8. Re-
 frakce mléčného sera. - 9. Titrační sta-
 novení kyselosti mléka podle Soxhlet -
 Henkela. - 10. Stanovení pH lakmusovým
 papírkem. - 11. Zkoušky na pasteuraci :
 a) Podle Storcha, b) podle Reiss-Fritz-
 manna, c) podle Schardingera. - 12. Dů-
 kaz dusičnanů v mléce. - 13. Důkaz kozí-
 ho mléka. - 14. Důkaz peroxydu vodíku. -
 15. Důkaz uhličitanu sodného. - 16. Zkouš-
 ka na formaldehyd.

Zkoušení sýrů 219

1. Braní vzorků. - 2. Stanovení sušiny. -
 3. Stanovení popela. - 4. Stanovení kuchyň-
 ské soli podle Mohra. - 5. Stanovení tuku. -

Zkoušení tvarohu 222

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. -
 3. Stanovení kyselosti. - 4. Stanovení su-
 šiny. -

II. Zkoušení tuků 224

Vyšetření másla 224

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. -
 3. Stanovení vody. - 4. Důkaz pasteurace
 smetany. - 5. Stanovení čísla a stupně ky-
 selosti filtrovaného tuku. - 6. Stanovení
 chloridu sodného podle Volharda. - 7. Orien-
 tační zkoušky na žluklost: a) Reakce Krei-
 sova, b) Reakce s kyselinou thiobarbituro-
 vou, c) Reakce Fellenbergova. - 8. Důkaz ně-
 kterých dehtových barviv. - 9. Orientační
 důkaz umělého tuku (margarinu) v másle. -
 10. Důkaz rybího tuku - trání. -

Zkoušení sádla 229

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. -
 3. Stanovení vody. - 4. Orientační zkoušky

na žluklost. - 5. Číslo zmydelnění. -
 6. Stanovení peroxydového čísla. - 7. Sta-
 novení jodového čísla podle Hanuše. -

III. Mouka a výrobky z mouky 234

Zkoušení mouky 234

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouze-
 ní. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stano-
 vení popela. - 5. Důkaz a stanovení
 "písku". - 6. Stanovení kyselosti mouky.-
 7. Stanovení lepku. - 8. Pekařský pokus. -
 9. Důkaz mouky bělené chlorem. - 10. Důkaz
 mouky bělené persíranem. - 11. Důkaz náme-
 le. - 12. Průkaz koukolu. - 13. Důkaz ple-
 velů v mouce. - 14. Zkouška na roztoče. -
 15. Mikroskopické zkoušení mouky. -

Zkoušení chleba 240

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. -
 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení pope-
 la. - 5. Stanovení "písku". - 6. Stanovení
 kyselosti. - 7. Stanovení pórovitosti chle-
 ba. -

Rozbor pečiva pšeničného 247

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. -
 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení pope-
 le. - 5. Stanovení "písku". - 6. Stanovení
 "tuku". - 7. Orientační stanovení vaječného
 obsahu. - 8. Stanovení veškerých redukujících
 cukrů po inverzi. -

Rozbor těstovin 252

1. Smyslové posouzení. - 2. Zkouška vařením.-
 3. Stanovení žloutků prostřednictvím kyseli-
 ny lecithinfosforečné. - Důkaz vaječného bíl-
 ku. - 5. Důkaz některých umělých barviv ad-
 sorpcí na vlněná vlákna. -

IV. <u>Maso a masné výrobky</u>	256
1. Braní vzorků k laboratornímu zkoušení. -	
2. Smyslové posouzení masa. - 3. Stanovení reakce masa. - 4. Stanovení vody. - 5. Zkoušky na zkaženost masa: a) Eberova zkouška na amoniak, b) Stanovení amoniaku podle Conwaye, c) Důkaz sirovodíku, d) Důkaz primárních aminů, e) Stanovení peroxydázy, f) Zkouška masa vařením, g) Zkouška pečením. -	
<u>Zkoušení naloženého masa</u>	262
1. Důkaz prosolení. - 2. Zkoušení láku: a) Smyslové posouzení, b) Důkaz dusitanů, c) Důkaz dusičnanů. -	
<u>Zkoušení masných výrobků</u>	264
1. Stanovení vody. - 2. Důkaz a stanovení škrobu. - 3. Důkaz umělého přibívení. -	
V. <u>Vejsce</u>	266
1. Označení a třídění. - 2. Braní vzorků. - 3. Smyslové posouzení. - 4. Zkouška prosvícením. - 5. Zkouška ponorná. - 6. Důkaz čerstvých vajec. - 7. Zkouška fluorescenční na čerstvost vajec. - 8. Důkaz neporušitelnosti skořápky. - 9. Důkaz vymazání razítka. - 10. Důkaz konzervace vápnem fuchsinem. - 11. Důkaz konzervace vápnem zahřátím. -	
VI. <u>Lih, alkoholické nápoje</u>	271
<u>Rafinovaný lih</u>	271
1. Smyslové posouzení. - 2. Stanovení specifické váhy. - 3. Stanovení obsahu etanolu. - 4. Stanovení aldehydů. - 5. Důkaz a stanovení přiboudliny. - 6. Stanovení volných kyselin. - 7. Důkaz a stanovení metanolu. - 8. Zkouška na denaturační prostředky : a) Důkaz acetonu, b) Důkaz pyridinu. - 9. Orientační důkaz těžkých kovů. -	

<u>Rozbor vína</u>	275
1. Smyslové posouzení. - 2. Stanovení specifické váhy. - 3. Stanovení etanolu. - 4. Stanovení veškerých kyselin. - 5. Stanovení těkavých kyselin a kyselin netěkavých ve víně. - 6. Stanovení kyseliny siřičité: a) Volné, b) Veškeré, c) Vázané. - 7. Důkaz dehtových barviv ve víně. -	
VII. <u>Ocet a některé další pochutiny</u>	277
<u>Rozbor octa</u>	277
1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení etanolu. - 4. Stanovení kyseliny octové. - 5. Stanovení extraktu. - 6. Stanovení popela. - 7. Důkaz a stanovení kyselin v octě. - 8. Důkaz ostře chutnajících látek. - 9. Důkaz kyseliny mravenčí a formaldehydu. - 10. Důkaz surového dřevného octa. - 11. Důkaz dehtových barviv. - 12. Důkaz těžkých kovů. -	
<u>Rozbor některých pochutin</u>	281
1. Důkaz jodidu draselného v kuchyňské soli. - 2. Stanovení kofeinu v kávě a čaji. - 3. Důkaz sacharinu v poživatinách. -	
VIII. <u>Těžké kovy a konzervační činidla v potravinách</u>	283
<u>Těžké kovy</u>	283
<u>Obecné zásady</u>	283
<u>Předběžná úprava vzorku</u>	284
1. Důkaz ^a stanovení olova: a) Některé kvalitativní reakce, b) Důkaz olova v některých materiálech, c) Kvantitativní stanovení stopových množství, d) Hodnocení. -	285

2. Důkaz a stanovení mědi: a) Některé kvalitativní reakce, b) Jednoduché stanovení mědi v konzervách podle Sergera, c) Kvantitativní stanovení malých množství, d) Hodnocení. - 288

3. Stanovení arsenu: a) Některé kvalitativní reakce, b) Důkaz malých množství, c) Hodnocení. - 289

4. Stanovení antimonu: a) Některé reakce antimonu, b) Důkaz antimonu v nádobí, c) Hodnocení, - 293

5. Stanovení cínu 294

6. Stanovení zinku: a) Některé reakce na zinek, b) Orientační důkaz zinku v plechu, c) Důkaz a stanovení zinku, d) Hodnocení. - 294

Konservační činidla 295

1. Důkaz kyseliny salicylové. - 2. Důkaz a stanovení kyseliny benzoové. - 3. Důkaz kyseliny borité. - 4. Důkaz kyseliny mravenčí. -

Mikrobiologická vyšetření v hygieně výživy

(Dr. St. Hrubý) 299

Test na čistotu pracovních obleků 301

Test na čistotu mléčných konví 302

Test na čistotu rukou 303

Test na čistotu talířů 304

Test na čistotu ploch 305

Test na čistotu sklenic a pállitrů 307

Posouzení čistoty lahví 308

Mikrobiologické vyšetření mléka a mléčných výrobků 309

Mikrobiologické vyšetření zmrzliny 312

Mikrobiologické vyšetření tuků 313

Mikrobiologické vyšetření vajec 315

Mikrobiologické vyšetření kuchyňské soli 317

Mikrobiologické vyšetření papíru a lepenek k balení potravin a léčiv 319

Mikrobiologické vyšetření pekařských výrobků a těstovin	320
Mikrobiologické vyšetření bezalkoholických nápojů a mladého piva	322
Mikrobiologické vyšetření hotových pokrmů	323
Mikrobiologické vyšetření polévkových přípravků	325
Mikrobiologické vyšetření konserv	327
Mikrobiologické vyšetření pleťových krémů, glycerinového želé, pleťového mléka a pod.	328
Mikrobiologické vyšetření rtěnek	330
Mikrobiologické vyšetření zubních past	331
Mikrobiologické vyšetření masa	332
Obsah	340

