

Úvod	7
1 Výskyt patogenních mikroorganismů v mléce a mlékárenských výrobcích	9
2 Patogenní mikroorganismy v prostředí mlékárenských závodů a v mikrobiologické laboratoři technické kontroly	17
3 Metody průkazu a stanovení patogenních mikroorganismů	21
3.1 Standardní metody	21
3.2 Rychlé metody	23
3.2.1 Průkaz a identifikace patogenních mikroorganismů měřením elektrické impedance	24
3.2.2 Imunologický průkaz a identifikace patogenních bakterií	24
3.2.3 Identifikace patogenních bakterií hybridizací DNK v koloniích	25
3.2.4 Průkaz patogenních mikroorganismů polymerázovou řetězcovou reakcí	25
4 Mikrobiální původci častých infekcí a intoxikací z mléka a mlékárenských výrobků	27
4.1 <i>Bacillus cereus</i>	27
4.1.1 Technologický a hygienický význam. Patogeneze	27
4.1.2 Zdroje kontaminace mléka	29
4.1.3 Taxonomie	30
4.1.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	30
4.1.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	30
4.1.6 Prevence	31
4.1.7 Metody průkazu a stanovení <i>Bacillus cereus</i>	32

4.2 <i>Campylobacter spp.</i>	33
4.2.1 Hygienický význam. Patogeneze	33
4.2.2 Zdroje kontaminace mléka	34
4.2.3 Taxonomie	34
4.2.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	34
4.2.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	35
4.2.6 Prevence	36
4.2.7 Metody průkazu <i>Campylobacter spp.</i>	36
4.3 <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Clostridium perfringens</i>	38
4.3.1 Hygienický význam. Patogeneze	38
4.3.2 Zdroje kontaminace mléka	39
4.3.3 Taxonomie	40
4.3.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	40
4.3.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	42
4.3.6 Prevence	43
4.3.7 Metody průkazu a stanovení patogenních klostridií	44
4.4 <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>	46
4.4.1 Hygienický význam. Patogeneze	46
4.4.2 Zdroje kontaminace mléka	48
4.4.3 Taxonomie	49
4.4.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	50
4.4.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	51
4.4.6 Prevence	52
4.4.7 Metody průkazu a stanovení <i>Escherichia coli</i> ...	53
4.5 <i>Listeria monocytogenes</i>	55
4.5.1 Hygienický význam. Patogeneze	55
4.5.2 Zdroje kontaminace mléka	56
4.5.3 Taxonomie	58
4.5.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	58
4.5.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	59
4.5.6 Prevence	61
4.5.7 Metody průkazu a stanovení <i>Listeria monocytogenes</i>	62
4.6 <i>Salmonella sp.</i>	64
4.6.1 Hygienický význam. Patogeneze	64
4.6.2 Zdroje kontaminace mléka	65
4.6.3 Taxonomie	66
4.6.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	68

4.6.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	69
4.6.6 Prevence	70
4.6.7 Metody průkazu a stanovení <i>Salmonella sp.</i>	71
4.7 <i>Staphylococcus spp., Staphylococcus aureus</i>	73
4.7.1 Technologický a hygienický význam	
Patogeneze	73
4.7.1.1 Stafylokokové intoxikace	73
4.7.1.2 Stafylokokové infekce	75
4.7.2 Zdroje kontaminace mléka	75
4.7.3 Taxonomie	76
4.7.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	77
4.7.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	78
4.7.6 Prevence	80
4.7.7 Metody průkazu a stanovení	
<i>Staphylococcus aureus</i>	80
4.8 <i>Yersinia enterocolitica</i>	82
4.8.1 Hygienický význam. Patogeneze	82
4.8.2 Zdroje kontaminace mléka	83
4.8.3 Taxonomie	83
4.8.4 Morfologie, biochemie, fyziologie	84
4.8.5 Výskyt, přežití a pomnožování v mléce	84
4.8.6 Prevence	85
4.8.7 Metody průkazu a stanovení	
<i>Yersinia enterocolitica</i>	85
5 Mikrobiální původ některých méně častých infekcí a intoxikací z mléka a mlékárenských výrobků	87
5.1 <i>Brucella spp.</i>	88
5.2 <i>Mycobacterium bovis</i>	89
5.3 <i>Streptokokové infekce</i>	89
5.4 <i>Aeromonas spp.</i>	90
5.5 <i>Bakterie produkující biogenní aminy</i>	90
5.6 <i>Plísně produkující mykotoxiny</i>	91
5.7 <i>Coxiella burnetti</i> (čeleď <i>Rickettsiaceae</i>)	92
5.8 <i>Viry</i>	93
6 Prevence alimentárních infekcí a enterotoxikóz	95
Literatura	100