

OBSAH

	str.
1. Úvod.....	7
2 Hygienická nezávadnost provozního mikroorganismu	7
2.1 Třídění mikroorganismů z hlediska jejich hygienické nezávadnosti	7
2.2 Postupy zjišťování hygienické nezávadnosti mikroorganismu	8
3 Hygienická nezávadnost rostlinného nebo živočišného producenta	13
4 Hygienická nezávadnost výroby	14
4.1 Kontrola mikrobiologické čistoty technologického zařízení	14
4.2 Kontrola čistoty vzduchu.....	14
4.3 Kontrola nezávadnosti provozní vody, surovin a pomocných látek	15
4.4 Kontrola mikrobiologické čistoty technologického procesu.....	16
4.4.1 Kontrola čistoty provozní kultury.....	16
4.4.2 Zdroje kontaminace a její charakter.....	17
4.4.3 Postupy při udržování mikrobiologické čistoty	17
5 Hygienická nezávadnost produktu.....	20
5.1 Mikrobiologická nezávadnost produktu	20
5.1.1 Postupy při zjišťování jednotlivých ukazatelů	22
5.1.2 Likvidace hygienicky závadných výrobků	28
5.2 Chemická nezávadnost produktu	28
5.2.1 Povolené pomocné látky a aditiva.....	29
5.2.2 Sledované toxické kontaminanty	30
5.2.2.1 Producenti nejúčinnějších mykotoxinů a jejich morfologie	30
5.2.3 Principy správné laboratorní praxe	37
5.2.4 Podklady pro schvalovací řízení nového výrobku	38
6 Kontrola manipulace s geneticky modifikovanými organismy (GMO)	40
6.1 Legislativa kontroly manipulace s GMO	40
6.2 Klasifikace GMO z hlediska jejich rizikovosti	41
6.3 Návrh kontroly manipulace s GMO v ČR.....	42
6.3.1 Zacházení s GMO	43
6.3.2 Uvedení GMO do prostředí nebo na trh	44
6.4 Činnost při havarii	45
7 Imunologické účinky producentů, meziproduktů a produktů na hypersen- zitivní jedince	45
7.1 Typy přecitlivělosti.....	47
7.2 Mikrobiální alergeny	48
7.3 Ochrana proti imunologickým účinkům enzymů	53
Přílohy.....	55
1. Seznam českých norem pro metodiku zjišťování mikrobiální nezávadnosti surovin a hotových výrobků	55
2. Seznam platných hygienických předpisů pro poživatiny a předměty komu- nální spotřeby.....	57