

OBSAH :

	str.
Základní údaje	1
Systém jakosti (QA/QC - zabezpečování a řízení jakosti)	5
1. Monitorování poškození zdraví : hlášená onemocnění přenášena poživatinami (alimentární infekce a intoxikace)	
a. Souhrn	9
b. Spolupracující organizace a odborníci	10
c. Základní informace	10
d. Použitá metodika	10
e. Výsledky studie epidemiologických dat	11
1.1. Salmonelózy (A02)	11
1.2. Shigelózy (A03)	18
1.3. Střevní nákazy způsobené jinými bakteriálními agens (A04)	20
1.3.1. Kampylobakterií	21
1.3.2. Nákazy vyvolané Citrobacter spp.	24
1.3.3. Nákazy vyvolané E. coli	26
1.3.4. Yersiniózy	29
1.3.5. Střevní nákazy způsobené virovými agens (A08)	30
1.4. Alimentární intoxikace (A05)	34
1.5. Gastroenteritidy s neznámým infekčním agens (A09)	37
1.6. Virová hepatitida typu A (B15)	39
2. Monitorování cizorodých látek v poživatinách : dietární expozice člověka	
a. Souhrn	42
b. Spolupracující organizace a odborníci	44
c. Základní informace o projektu č. IV	45
d. Zásady pro realizaci monitoringu "dietární expozice"	46
e. Základní nejistoty spojené s interpretací výsledků	48
f. Přehled složení kompozitních vzorků potravin	50
Výsledky monitoringu - text, tabulky a grafy	
g.1. Látky organické povahy	59
PCB	60
Aldrin	66
Endrin	68
Dieldrin	70
Metoxychlor	72
Endosulfan	74
Heptachlor epoxid	76
HCB	78
HCH	80
Lindan	85
DDT, DDE, DDD	87
g.2. Látky anorganické povahy	94
Dusičnany	95
Dusitany	98
Olovo	100
Kadmium	103
Rtuť	105
Arsen	107

Selen	110
Měď	112
Zinek	114
Mangan	117
Chrom	119
Nikl	121
Vápník	123
Fosfor	125
Sodík	127
Draslík	129
Hořčík	131
Hliník	134
Železo	136
Jód	138

h. Teoretický odhad zvýšení rizika nádorových onemocnění v důsledku dietární expozice vybraným chemickým látkám v ČR	140
--	-----

<i>Vysvětlivky k některým pojmům</i>	144
--------------------------------------	-----

Poznámky uživatele	147
---------------------------	-----

Errata :

Po úpravě textu chybí str. č. 133.