

OBSAH

1. PŘÍPRAVA A STERILIZACE LABORATORNÍHO SKLA, NÁSTROJŮ A POMŮCEK (J. LUKÁŠOVÁ).....	2
2. KULTIVAČNÍ MEDIA A JEJICH POUŽITÍ (J. LUKÁŠOVÁ).....	2
3. ODBĚR VZORKŮ K MIKROBIOLOGICKÉMU VYŠETŘENÍ (J. LUKÁŠOVÁ).....	3
3.1. OBECNÉ ZÁSADY	3
3.2. ZPŮSOB ODBĚRU VZORKŮ KUSOVÝCH VÝROBKŮ.....	3
3.3. ZPŮSOB ODBĚRU VZORKŮ TEKUTÝCH A KAŠOVITÝCH.....	4
3.4. ZPŮSOB ODBĚRU VZORKŮ SYPKÝCH VÝROBKŮ	4
3.5. ZPŮSOB ODBĚRU VZORKŮ VÝROBKŮ SMÍŠENÉ KONZISTENCE	4
3.6. OZNAČENÍ A PŘEPRAVA VZORKŮ	4
3.7. PROTOKOL O ODBĚRU VZORKŮ.....	5
4. PŘÍPRAVA VZORKU K MIKROBIOLOGICKÉMU VYŠETŘENÍ (P. NAVRÁTILOVÁ).....	5
5. ZÁSADY KULTIVACE (P. NAVRÁTILOVÁ).....	7
6. STANOVENÍ POČTU MIKROORGANISMŮ - METODY (P. NAVRÁTILOVÁ).....	8
7. STANOVENÍ CELKOVÉHO POČTU MIKROORGANISMŮ (P. NAVRÁTILOVÁ).....	12
8. KOLIFORMNÍ MIKROORGANISMY (P. NAVRÁTILOVÁ).....	13
9. ENTEROKOKY (P. NAVRÁTILOVÁ).....	14
10. LISTERIA MONOCYTOGENES (P. NAVRÁTILOVÁ).....	15
11. PRŮKAZ BAKTERIÍ RODU SALMONELLA (J. LUKÁŠOVÁ).....	16
12. STANOVENÍ STAPHYLOCOCCUS AUREUS (J. LUKÁŠOVÁ).....	18
13. STANOVENÍ POČTU BACILLUS CEREUS (J. LUKÁŠOVÁ).....	18
14. CAMPYLOBACTER JEJUNI (R. KARPÍŠKOVÁ).....	19
15. STANOVENÍ PROTEOLYTICKÝCH A LIPOLYTICKÝCH MIKROORGANISMŮ (J. LUKÁŠOVÁ).....	20
16. STANOVENÍ AKTIVITY VODY V POTRAVINÁCH (J. LUKÁŠOVÁ).....	21
17. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ MASA A POLOTOVARŮ (J. LUKÁŠOVÁ).....	22
18. MIKROBIOLOG. VYŠETŘENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ A NAKLÁDACÍCH LÁKŮ (J. LUKÁŠOVÁ).	23
19. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ KONZERV. (J. LUKÁŠOVÁ).....	24
20. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ ŽIVOČIŠNÝCH TUKŮ (P. NAVRÁTILOVÁ).....	25
21. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ DRŮBEŽE (P. NAVRÁTILOVÁ).....	26
22. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ RYB (P. NAVRÁTILOVÁ).....	26
23. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ VAJEC A VAJEČNÝCH VÝROBKŮ (J. LUKÁŠOVÁ).....	27
24. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ MLÉKA (J. LUKÁŠOVÁ).....	28
25. MIKROSKOPICKÉ VYŠETŘENÍ MLÉČNÝCH KULTUR (J. LUKÁŠOVÁ).....	29
26. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ MLÉČNÝCH VÝROBKŮ (J. LUKÁŠOVÁ).....	30

27. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ KOŘENÍ (J. LUKÁŠOVÁ)	31
28. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ OBALŮ (J. LUKÁŠOVÁ)	31
29. STANOVENÍ MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE PROSTŘEDÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PROVOZOVEN	33
30. MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ PITNÉ VODY (J. LUKÁŠOVÁ)	33
31. STANOVENÍ REZIDUÍ INHIBIČNÍCH LÁTEK /RIL/ V POTRAVINÁCH A SUROVINÁCH ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU (J. VYHNÁLKOVÁ)	34
STANOVENÍ MIKROSKOPICKÝCH HUB (PLÍSNÍ A KVASINEK) V POTRAVINÁCH (V. OSTRÝ)	
1. ÚVOD	37
2. METODY STANOVENÍ MIKROSKOPICKÝCH HUB (PLÍSNÍ A KVASINEK) V POTRAVINÁCH	38
2.1. STANOVENÍ CELKOVÉHO POČTU MIKROSKOPICKÝCH HUB	38
2.2. STANOVENÍ TOXINOGENNÍCH MIKROSKOPICKÝCH HUB	42
2.3. STANOVENÍ SPECIÁLNÍCH SKUPIN MIKROSKOPICKÝCH HUB	43
2.4. KVALITATIVNÍ STANOVENÍ A IDENTIFIKACE MIKROSKOPICKÝCH HUB	44
2.5. VYBRANÉ ŽIVNÉ PŮDY A ČINIDLA	45
3. PŘÍPADOVÉ STUDIE	47
4. ZAVÁDĚNÍ SYSTÉMU JAKOSTI V MYKOLOGICKÉ LABORATOŘI	50
5. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRÁCE PŘI PRÁCI S MIKROSKOPICKÝMI HOUBAMI	51