

SATURS

1. Pārtikas higiēnas galvenie principi	5
2. Definīcijas	11
3. Pārtikas saindēšanās	13
3.1. Pārtikas infekciju izraisīto saslimšanu mehānisms	16
3.2. Pārtikas infekcijas	17
3.2.1. <i>Salmonella spp.</i>	17
3.2.2. <i>Shigella spp.</i>	19
3.2.3. <i>Campylobacter</i>	20
3.3. Pārtikas toksikozes	22
3.3.1. <i>Staphylococcus aureus</i>	22
3.3.2. <i>Clostridium botulinum</i>	23
3.3.3. <i>Listeria monocytogenes</i>	23
4. Pārtikas piesārņojums, tā novēršana	29
4.1. Pārtikas mikrobioloģiskais piesārņojums	32
4.2. Pārtikas produktu ķīmiskais piesārņojums	34
4.2.1. Pesticīdi	34
4.2.2. Nitrāti un nitrīti	37
4.2.3. Toksiskie elementi	40
4.2.4. Pārtikas produktos esošās vielas	45
4.3. Pārtikas produktu fizikālais piesārņojums	46
5. Personāla higiēna	47
5.1. Personāla veselība, ievainojumi	47
5.2. Darba apģērbs	49
5.3. Roku mazgāšana	51
5.4. Izturēšanās darba vidē	52
6. Pārtikas uzņēmuma higiēnas prasības	53
6.1. Atrašanās vieta, ēkas	53
6.2. Ražošanas telpas	54
6.3. Komunikācijas	57
6.4. Tehnoloģiskās iekārtas un darba rīki	59
6.5. Sanitārais režīms:	61
6.5.1. Tīrīšana un dezinfekcija	61
6.5.2. Grauzēju un insektu kontrole	65
6.5.3. Atkritumvielu aprite	66
7. Tehnoloģiskie procesi, temperatūras kontrole tehnoloģisko procesu laikā	69
7.1. Pārtikas produktu iepirkšana, piegāde	70
7.2. Pārtikas produktu uzglabāšana	71
7.3. Pārtikas produktu sagatavošana	72
7.4. Pārtikas produktu cepšana un atdzesēšana, pasniegšana	73
Pielikumi	77