

SADRŽAJ

1. UVOD.....	5
2. BAKTERIJE KAO IZAZIVAČI TROVANJA MESOM I MESNIM PRERAĐEVINAMA.....	7
2.1. Aeromonas hydrophila.....	7
2.2. Clostridium botulinum.....	7
2.3. Clostridium perfringens.....	8
2.4. Campylobacter.....	9
2.5. Escherichia Coli.....	10
2.6. Listeria monocytogenes.....	12
2.7. Salmonella.....	13
2.8. Staphylococcus aureus.....	14
2.9. Trichinella spiralis.....	14
3. HIGIJENSKE MJERE PRILIKOM PRISTUPANJA S MESOM.....	16
3.1. Prijem i klanje.....	16
3.1.1. Značaj zahtjeva za žive životinje.....	16
3.2. Prevoz i rukovanje sa živim životinjama do klaonice.....	17
3.3. Prijem živih životinja - higijena, zdravlje.....	18
3.4. Klanje divljači iz uzgoja i peradi na farmi.....	20
3.5. Obrada trupova.....	21
3.5.1. Značaj higijenske obrade trupova.....	21
3.6. Rasijecanje mesa.....	24
3.6.1. Značaj higijenskog rasijecanja mesa.....	24
3.7. Strukturalni i preduslovni higijenski zahtjevi.....	26
4. ISTRAŽIVAČKI DIO - PROIZVODNJA PRŠUTA, MESNICA PAVIĆ.....	28
4.1. Cilj istraživanja.....	31
4.2. Primjenjena metodologija.....	31
4.3. Rezultati i diskusija.....	31

4.3.1.	Higijena zaposlenika u prehrani.....	38
4.3.2.	Zahtjevi za osobnu higijenu zaposlenika.....	39
4.3.3.	Higijena rada.....	40
4.3.4.	Higijena radnog mjesta.....	40
5.	ZAKLJUČAK.....	42
6.	LITERATURA.....	44