

**Konference Školní stravování 2019 v Pardubicích**  
**21. – 22. 5. 2019**

**ABSTRAKT**

**Název přednášky: Potenciální mikrobiologické riziko přípravy potravin pro školní stravování**

**Presentující autor přednášky: Šviráková Eva**

Problematika potravin určených pro školní stravování je v současnosti diskutována z mnoha úhlů pohledu. Tyto potraviny by měly být nutričně vyvážené, pestré a chutné, především však zdravotně bezpečné a jakostní. Zdravotní bezpečností se rozumí absence patogenních a podmíněně patogenních mikroorganismů podílejících se na onemocněních z potravin, a také toxinů zodpovědných za otravy z potravin. Jakostí se rozumí, aby byly potraviny prosté technologicky nežádoucích mikroorganismů způsobujících různé typy kažení. Přípravě potravin určených pro vybrané skupiny populace, které představují děti a studenti, jimž se postupně „doladují“ funkce imunitního systému, je nutno věnovat zvýšenou pozornost, mimo jiné právě kvůli potenciálnímu mikrobiologickému riziku.

V rámci presentovaného přednáškového sdělení budou na příkladech potravinových surovin a výrobků, určených pro školní stravování, demonstrovány nejčastěji se vyskytující mikroorganismy způsobující alimentární onemocnění a znehodnocení potravin. Uvedeny budou také způsoby opracování surovin a přípravy potravin přispívající k zachování jejich zdravotní bezpečnosti a kvality, ve vazbě na principy správné výrobní a hygienické praxe.