

**Otázky pro kvalifikační atestaci z oboru hygieny výživy  
a předmětů běžného užívání**  
**1. část**

1. Proteiny.  
Charakteristika a fyziologická potřeba bílkovin.  
Patofyziologické aspekty nadbytku a nedostatku bílkovin ve stravě.
2. Lipidy.  
Charakteristika a fyziologická potřeba tuků.  
Metabolismus tuků.
3. Rizika vysokého příjmu lipidů a intervenční opatření.
4. Vlákna.  
Charakteristika a její význam v patogenezi některých chorobných stavů
5. Osteoporóza.  
Epidemiologie a prevence vzniku onemocnění.
6. Alternativní výživa.  
Nejčastější způsoby výživy a jejich zdravotní hodnocení.
7. Povinnosti osob provozujících stravovací služby.  
Formy stravovacích služeb a hygienické podmínky pro jejich činnost.
8. Hygienické požadavky na výrobu, skladování, rozvoz a podávání zchlazených a zmrazených pokrmů.  
Současné technologie konzervace pokrmů.
9. Hygienické zabezpečení přípravy, skladování a podávání kojenecké stravy a mateřského mléka ve zdravotnických zařízeních.
10. Státní dozor v provozovnách stravovacích služeb.  
Metodika dozoru, rozsah opatření a sankční postihy.
11. Šetření alimentárního onemocnění v provozovně stravovacích služeb.  
Metodika šetření, protiepidemická opatření a sankce.
12. Požadavky na zdravotní nezávadnost pokrmů.  
Metody sledování, hygienické limity a hodnocení zdravotních rizik.
13. Povinnosti a opatření výrobce v zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů v rámci ochrany veřejného zdraví (správná výrobní praxe a systém kritických bodů).
14. Hygienické požadavky na umístění a vybavení jiného zařízení stravovacích služeb.  
Hodnocení zdravotních rizik při přípravě občerstvení v různých typech zařízení.
15. Sledování a hodnocení zdravotně nutričního stavu.  
Analytické a biochemické ukazatele, metodiky sledování spotřeby potravin.
16. Zdravotní požadavky na předměty běžného užívání a jejich uvádění do oběhu.

**Otázky pro kvalifikační atestaci z oboru hygieny výživy**  
**a předmětů běžného užívání**  
**2. část**

1. Polycyklické aromatické uhlovodíky
2. Dioxiny
3. Polychlorované bifenyly
4. Heterocyklické aminy - azaareny ( pyrolyzáty aminokyselin)
5. Nitrosaminy a N - nitroso sloučeniny
6. Současná problematika olova
7. Současná problematika kadmia a rtuti
8. Toxické účinky vitaminů
9. Nepříznivé účinky zinku, mědi, železa a selenu
10. Význam metabolické aktivace karcinogenních látek
11. Ochranné látky v prevenci onkogeneze
12. Rizikové a preventivní látky v aterogenezi
13. Přírodní toxické látky
14. Otravy houbami
15. Otravy z potravin ( ryby aj.)
16. Mykotoxiny
17. Rizika v použití některých aditivních látek

**Otázky pro kvalifikační atestaci z oboru hygieny výživy  
a předmětů běžného užívání**  
**3. část**

1. Alimentární nákazy a jejich prevence
2. Salmonelózy a jejich prevence
3. Problematika podmíněně patogenních mikrobů v hygieně výživy
4. Specifické toxikózy mikrobiálního původu
5. Hygienický význam saprofytické mikroflóry v potravinách /nespecifické toxikózy)
6. Indikátorová mikroflóra a její význam
7. Metody mikrobiologického vyšetřování potravin, odběr vzorků na mikrobiologické vyšetření
8. Kamylobakteriomy a jejich prevence
9. Mikroflóra trávicího ústrojí, pozitivní a negativní význam mikroflóry trávicího ústrojí
10. Mikroskopické houby v potravinách
11. Možná mikrobiologická rizika v potravinách živočišného původu
12. Možná mikrobiologická rizika v potravinách rostlinného původu
13. Virové nákazy z potravin
14. Podmínky růstu mikroorganismů v potravinách