

## Anotačný záznam

Atestačná práca sumarizuje a analyzuje výsledky laboratórnych vyšetrení hydínového mäsa a mäsových výrobkov odobratých inšpektormi Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Žilina v prevádzke schválenej na zabíjanie, rozrábanie hydiny, výrobu hydínových tepelne opracovaných mäsových výrobkov, výrobu mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa a sumarizuje výsledky cielených kontrol vykonaných pracovníkmi Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Žilina v obchodnej sieti žilinského regiónu v rokoch 2006 – 2010.

Boli analyzované nevyhovujúce výsledky vyšetrení, ktoré boli zistené v prevádzke zo 195 celkovo odobratých vzoriek a nedostatky, ktoré boli zistené pri výkone cielených kontrol v sledovanom období v regióne Žilina. Boli navrhnuté opatrenia na predchádzanie, respektíve na zníženie výskytu nevyhovujúcich výsledkov v prevádzke a na zníženie výskytu nedostatkov v obchodnej sieti.

Zo získaných výsledkov vyplynulo, že najrizikovejšími skupinami výrobkov sú mäsové prípravky a mechanicky separované mäso.

Výsledky dosiahnuté počas cielených kontrol vykonávaných v sledovanom období (2006 – 2010) v obchodnej sieti v regióne Žilina ukázali, že v prevádzkach nie sú dodržiavané predovšetkým podmienky hygieny predaja, teplotné režimy a zásady osobnej hygieny.