



**4 – Bezpečnost a kvalita masných a rybích výrobků podle kontrol SZPI**  
Kavka, M.

**11 – Mimořádné kontroly Státní veterinární správy při uvádění potravin živočišného původu na trh provedené v roce 2023**  
Koubková, M., Slámová, Z.  
Sedláčková, L.

**14 – Kvalita mletého masa zůstává nezměněná; Rework nezvyšuje jemný podíl v mletém mase**  
Witte, F., Terjung, N., Heinz, W.

**22 – Popis postupů zrání masa a zhodnocení mikrobiologického rizika – studie EFSA**  
Beňo, F., Hruška, F., Ševčík, R.

**25 – Koření jako prostředek pro zajištění bezpečnosti a kvality masných výrobků**  
Vrúbel, Š.

**27 – Využití hodnoty Fc pro optimalizaci procesu v udírenských a varných komorách**  
Zajíc, V., Němcová, M.

**29 – Jižní Amerika – kontinent skotu a kuřat; Dynamika produkce masa a vajec v letech 2012–2022**  
Windhorst, H.-W.

**33 – Začíná vše až na jatkách? Část 1: Nový systém zajištění bezpečnosti masa založený na riziku (RB-MSAS)**  
Kameník, J., Veselá, H.

**37 – Výskyt poškození ledvin u skotu, prasat, ovcí a koz zjišťovaných na jatkách jako ukazatel zdraví zvířat**  
Válková, L., Voslářová, E., Becskei, Z., Večerek, V.

**41 – Porovnání fyzikálně-chemických parametrů kuřecích stehen a prsou ve dvou typech balení**  
Bartáková, K., Necidová, L., Zouharová, A., Bursová, Š.

**44 – Třetí epizootie ptačí chřipky v USA během 10 let; Epizootie v období 2023–2024**  
Windhorst, H.-W.

**47 – Mezinárodní vědecká konference HYGIENA ALIMENTORUM XLIV**  
Ježek, F.

**4 – Safety and quality of meat and fish products according to SZPI (Czech Agriculture and Food Inspection Authority) inspections**  
Kavka, M.

**11 – Extraordinary inspections of the State Veterinary Administration when placing food of animal origin on the market carried out in 2023**  
Koubková, M., Slámová, Z.  
Sedláčková, L.

**14 – The quality of the minced meat remains unchanged. Rework does not increase the fine fraction in minced meat**  
Witte, F., Terjung, N., Heinz, W.

**22 – Description of meat aging procedures and microbiological risk assessment – EFSA study**  
Beňo, F., Hruška, F., Ševčík, R.

**25 – Spices as a tool to ensure the safety and quality of meat products**  
Vrúbel, Š.

**27 – Use of Fc value for process optimization in smoking and cooking chambers**  
Zajíc, V., Němcová, M.

**29 – South America – the continent of cattle and chickens. Dynamics of meat and egg production in 2012–2022**  
Windhorst, H.-W.

**33 – Does it all start at the slaughterhouse? Part 1: New Risk-Based Meat Safety Assurance System (RB-MSAS)**  
Kameník, J., Veselá, H.

**37 – Kidney lesions in cattle, pigs, sheep and goats found during slaughterhouse veterinary inspection as an indicator of animal health**  
Válková, L., Voslářová, E., Becskei, Z., Večerek, V.

**41 – Comparison of the physicochemical parameters of chicken thighs and breasts in two types of packaging**  
Bartáková, K., Necidová, L., Zouharová, A., Bursová, Š.

**44 – Third Avian Influenza Epizootic in US in 10 Years; Epizootic in the period 2023–2024**  
Windhorst, H.-W.

**47 – Report on the International Scientific Conference HYGIENA ALIMENTORUM XLIV**  
Ježek, F.