

Spis treści

Przedmowa	7
1. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności	9
1.1. Zagrożenia biologiczne	9
1.1.1. Zagrożenia mikrobiologiczne	10
1.1.2. Priony	23
1.1.3. Pasożyty	24
1.1.4. Szkodniki żywności	25
1.1.5. Podstawy utrwalania żywności	26
1.2. Chemiczne zagrożenia bezpieczeństwa żywności	46
1.2.1. Dozwolone substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwa- rzaniu żywności	46
1.2.2. Dodatkowe substancje funkcjonalne, wzbogacające i suplementy diety .	51
1.2.3. Zanieczyszczenia chemiczne	52
1.3. Zanieczyszczenia fizyczne	67
2. Nowa żywność	68
2.1. Mikroorganizmy transgeniczne	69
2.2. Transgeniczne organizmy wyższe	69
2.2.1. Rośliny transgeniczne	70
2.2.2. Zwierzęta transgeniczne	70
2.3. Zagrożenia związane z produkcją organizmów modyfikowanych gene- tycznie	71
3. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa żywności	74
3.1. Dobra praktyka wytwarzania	76
3.2. Dobra praktyka higieniczna	76
3.3. Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP)	78
4. Ustawodawstwo żywnościowe	87
4.1. Międzynarodowa działalność prawna	87
4.2. Ustawodawstwo Unii Europejskiej	88
4.2.1. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej	89
4.2.2. Higiena środków spożywczych i pasz	90
5. Nadzór i urzędowa kontrola żywności w Polsce	117
5.1. Państwowa Inspekcja Sanitarna	119

5.2.	Inspekcja Weterynaryjna	123
5.3.	Kompetencje organów oraz współpraca w zakresie bezpieczeństwa żywności	130
5.4.	Przepisy karne i kary pieniężne	131
	Literatura	134
	Spis rysunków	139