

Spis treści

Od autorów.....	7
Wstęp.....	9
Rozdział 1. Podstawowe uwarunkowania zapewnienia jakości żywności.....	13
1.1. Pojęcie żywności.....	13
1.2. Definiowanie jakości żywności.....	14
1.3. Bezpieczeństwo a jakość żywności.....	19
Rozdział 2. Zagrożenia w produkcji żywności.....	25
2.1. Zagrożenia biologiczne.....	25
2.1.1. Jakość mikrobiologiczna żywności.....	25
2.1.2. Warunki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności.....	30
2.1.3. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.....	41
2.1.4. Prognozowanie mikrobiologiczne.....	58
2.2. Pasożyty.....	63
2.3. Szkodniki.....	68
2.4. Zagrożenia chemiczne.....	71
2.4.1. Źródła zagrożeń chemicznych.....	71
2.4.2. Charakterystyka zagrożeń chemicznych występujących w żywności.....	72
2.5. Alergeny.....	78
2.6. Zagrożenia fizyczne.....	80
Rozdział 3. Podstawy ustawodawstwa żywnościowego.....	83
3.1. Wprowadzenie.....	83
3.2. Kodeks Żywnościowy FAO/WHO – <i>Codex Alimentarius</i>	84
3.3. Zarys prawa żywnościowego Unii Europejskiej (UE).....	86
3.4. Polskie ustawodawstwo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa żywności.....	90
3.5. GHP, GMP i HACCP w <i>Codex Alimentarius</i> i ustawodawstwie żywnościowym unijnym i polskim.....	91
3.6. Analiza ryzyka.....	91
3.6.1. Analiza ryzyka zdrowotnego żywności – podstawowe pojęcia i definicje.....	91
3.6.2. Proces analizy ryzyka.....	93
Rozdział 4. Dobra praktyka produkcyjna (GMP) i dobra praktyka higieniczna (GHP).....	101
4.1. Higiena produkcji żywności – definicje i podstawowe pojęcia.....	101
4.2. Dobra praktyka higieniczna GHP.....	102
4.2.1. GHP – pojęcia i definicje.....	102
4.2.2. Wymagania sanitarne w budownictwie związanym z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym.....	105
4.2.3. Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych.....	111

4.2.4. Wymagania dotyczące projektowania maszyn i urządzeń z uwzględnieniem aspektów higieny	113
4.2.5. Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń.....	114
4.2.6. Dezynsekcja i deratyzacja	123
4.2.7. Szkolenie i edukacja personelu w zakresie wymagań higienicznych.....	126
4.2.8. Higiena osobista personelu, badania lekarskie i nosicielstwo.....	127
4.3. Dobra praktyka produkcyjna (GMP)	131
4.3.1. GMP – podstawowe pojęcia	131
4.3.2. Funkcjonowanie zasad GMP	133
4.4. Księga GHP/GMP	133
Rozdział 5. HACCP	137
5.1. Wprowadzenie	137
5.2. Podstawowe pojęcia i definicje.....	140
5.3. Zasady systemu HACCP	143
5.4. Etapy wprowadzania systemu HACCP.....	146
5.5. Korzyści i trudności wynikające z funkcjonowania systemu HACCP.....	175
Rozdział 6. Metody i systemy zapewnienia jakości i zarządzania jakością w przetwórstwie żywności.....	181
6.1. Wprowadzenie	181
6.2. Rozwój systemów zapewnienia jakości.....	184
6.3. Istota i cele systemów zapewnienia jakości i zarządzania jakością	185
6.4. Przegląd wybranych systemów zapewnienia i zarządzania jakością	186
6.4.1. QACP.....	187
6.4.2. System zarządzania jakością zgodny z normami ISO serii 9000.....	188
6.4.3. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności według norm ISO serii 22000 ...	192
6.4.4. Przewodnik zarządzania jakością i bezpieczeństwem według normy ISO 15161	198
6.4.5. Kompleksowe zarządzanie przez jakość (Total Quality Management – TQM)	199
6.4.6. British Retail Consortium (BRC) i International Food Standard (IFS)....	202
6.5. Identyfikowalność (<i>traceability</i>)	204
6.6. Podstawy i zakres systemu RASFF.....	207
6.7. Urzędowy nadzór nad żywnością	212
6.8. Podstawowe kierunki działań dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności	213
Rozdział 7. Funkcje laboratorium w zakładowym systemie zapewnienia i zarządzania jakością	217
7.1. Wprowadzenie.....	217
7.2. Kontrola i badanie surowców	218
7.3. Kontrola i badania półproduktów w czasie cyklu produkcyjnego	218
7.4. Kontrola i badanie gotowego produktu	218
7.5. Dobra praktyka laboratoryjna (GLP)	219
Aneksy. Przykładowa dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.....	223
A.1. Księga HACCP zakładu przetwórstwa żywności	223
A.2. Księga GHP/GMP i HACCP zakładu gastronomicznego	294
Bibliografia	369
Słowniczek.....	373
Indeks.....	383