

Książka poświęcona jest jakości, w tym bezpieczeństwu żywności, z punktu widzenia problematyki zarządzania jakością w przedsiębiorstwie przemysłu spożywczego. Oprócz podstaw teoretycznych zawiera wiele przykładów praktycznych, bazujących na koncepcjach, metodach i narzędziach, których wykorzystanie pozwala na osiągnięcie, utrzymanie, a następnie skuteczne doskonalenie wymaganego poziomu jakości i poprawę konkurencyjności danego przedsiębiorstwa.

Książka ma charakter podręcznika akademickiego i jest przede wszystkim przeznaczona dla studentów, doktorantów kierunków zarządzania, towaroznawstwa, technologii przemysłu spożywczego i innych kierunków pokrewnych. Może być także stosowana przez szerokie grono menedżerów do spraw jakości, specjalistów i praktyków, przedstawicieli przemysłu spożywczego.