

Spis treści

Wprowadzenie	7
Rozdział I - Zagrożenia	
mikrobiologiczne i chemiczne	13
Zagrożenia żywności według raportu EFSA uzyskane z systemu RASFF	14
Efektywność systemu HACCP wobec ryzyka nowych zagrożeń mikrobiologicznych	26
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności pochodzenia zwierzęcego a skuteczność systemu HACCP	38
Najważniejsze zagrożenia chemiczne a skuteczność systemu HACCP	48
Mikotoksyny jako zagrożenie w produkcji pasz i żywności	62
Rozdział II - Zagrożenia a technologia	77
Stan jakości mikrobiologicznej i fizykochemicznej oraz bezpieczeństwa żywności w kraju w świetle badań Państwowej Inspekcji Sanitarnej	78
Analiza czynników istotnych dla skutecznego zarządzania bezpieczeństwem i jakością w wybranych procesach produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	88
Nowe metody nietermicznego utrwalania żywności wobec wymagań jej bezpieczeństwa	107

**Rozdział III - HACCP, ISO 22000: funkcjonowanie - audit -
certyfikacja 125**

Zarządzanie bezpieczeństwem żywności według normy ISO
22000:2005 126

Norma ISO 22005:2007 - identyfikowalność w łańcuchu pasz
i żywności 135

Kryteria certyfikacji systemu HACCP oraz kwalifikacje
auditora 145

Kwalifikacje auditora systemu HACCP w PRS S.A. i certyfikacja
Systemu 156

Rozdział IV - Dyskusja panelu ekspertów 169

Postulaty i wnioski 191