

Spis treści

Wstęp.....	7
Podstawa prawna i definicje	8
Rozporządzenie (WE) nr 178/2002	10
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004	14
Rozporządzenie (WE) nr 853/2004	15
Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.....	17
Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego	19
Kodeks żywnościowy (<i>Codex Alimentarius</i>).....	21
Zagrożenia dla żywności	24
Żywność ekologiczna	39
Technologie utrwalania żywności	46
Fizyczne metody utrwalania żywności	49
Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur.....	49
Utrwalanie żywności za pomocą wysokich temperatur	51
Utrwalanie żywności za pomocą jej odwodnienia	54
Osmoaktywne metody utrwalania żywności.....	57
Chemiczne metody utrwalania żywności.....	59
Biologiczne metody utrwalania żywności	61
Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.....	62
Mieszane metody utrwalania żywności	64
Homogenizacja żywności	64
System bezpieczeństwa żywności	65
Nadzór wewnętrzny nad produkcją żywności	65
System GAP (Dobra Praktyka Rolnicza).....	68
System GHP (Dobra praktyka higieniczna).....	69

System GMP (Dobra praktyka produkcyjna)	74
System HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).....	79
Nadzór zewnętrzny na produkcją żywności	82
Audyty zewnętrzne.....	83
Kontrole państwowe.....	84
Systemy jakości żywności.....	87
Bezpieczeństwo a systemy jakości żywności	89
System QACP (System Punktów Kontrolnych Zagwarantowania Jakości)	89
System jakości ISO 9000 - 9004	89
System TQM (Kompleksowe Zarządzanie Jakością)	96
Chronione systemy jakości.....	106
Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)	108
Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)	110
Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.....	111
Polskie systemy jakości.....	113
Kontrola jakości	114
Audyty zewnętrzne.....	114
Kontrole państwowe.....	116
Transport żywności szybko psującej się.....	121
Podstawa prawna.....	121
Konwencja ATP	122
Przewozy żywności w kontrolowanej temperaturze.....	124
Wymagania dotyczące pojazdów	125
Rodzaje pojazdów do przewozu żywności	125
Urządzenia zapewniające wymaganą temperaturę w pojazdach	132
Kontrole okresowe pojazdów	140

Spis treści

Obowiązki przewoźnika	141
Obowiązki kierowcy	143
Organizacja transportu żywności	144
Przygotowanie pojazdu	145
Opakowania transportowe żywności	146
Załadunek żywności	147
Przewóz żywności	147
Rozładunek pojazdu i zakończenie zadania przewozowego	150
Podsumowanie obowiązków kierowcy i przewoźnika w przewozie	150
Dezynfekcja pojazdu	152
Kontrole stosowania zasad bezpieczeństwa żywnościowego	157
Zasady przewozu różnych rodzajów żywności	158
Przewóz mięsa surowego (świeżego)	158
Przewóz w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych	160
Przewóz wyrobów garmażeryjnych	162
Przewóz pieczywa	162
Przewóz ryb	162
Przewóz mleka i produktów mlecznych	164
Przewóz jaj	165
Przewóz luzem żywności sypkiej i suchej	166
Przewóz napojów	167
Przewóz koncentratów spożywczych	168
Informacje dodatkowe dotyczące przewozów żywności	169
Rozmieszczanie i mocowanie ładunków stałych w pojeździe	169
Zasady bezpiecznego transportu ładunków płynnych cysternami	179
Zasady bezpiecznego transportu ładunków wiszących	181
Dokumentacja przewozowa	182

Kontrola przewozów żywności	184
Bibliografia	187