

SPIS TREŚCI

OD AUTORA	7
Rozdział 1	
PODSTAWOWE DEFINICJE WYJAŚNIAJĄCE TYTUŁ OPRACOWANIA	9
Rozdział 2	
PODSTAWOWE WYMAGANIA TOWAROZNAWCZE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH	11
2.1. Substancje dodatkowe	11
2.2. Enzymy spożywcze	14
2.3. Aromaty	15
2.4. Substancje zanieczyszczające	16
2.5. Zanieczyszczenia biologiczne	21
2.6. Zanieczyszczenia fizyczne	22
2.7. Napromienianie żywności	23
2.8. Cechy organoleptyczne	23
2.9. Znakowanie żywności	24
Rozdział 3	
WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPOSOBU PRODUKCJI	29
3.1. GMP, GHP	29
3.2. HACCP	41
Rozdział 4	
NORMY ISO	55
4.1. Normy z serii ISO 9000	55
4.2. Norma ISO 22000	56
UWAGI KOŃCOWE	72
WYKAZ STOSOWANYCH AKRONIMÓW	73
CYTOWANE AKTY PRAWNE	74
CYTOWANA I ZALECANA LITERATURA	77