

Spis treści

Wprowadzenie	7
1 ZARZĄDZANIE LOGISTYCZNE JAKO NARZĘDZIE OPTYMALIZACJI I RACJONALIZACJI DZIAŁAŃ Z ZAKRESU ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA LUDNOŚCI CYWILNEJ W SYTUACJACH KRYZYSOWYCH NA PRZYKŁADZIE PAŃSTWOWEJ STRAŻY POŻARNEJ	11
Streszczenie	11
1.1. Istota, rola i znaczenie logistyki	11
1.2. Formy zarządzania logistycznego	15
1.3. Zarządzanie logistyczne na przykładzie Państwowej Straży Pożarnej	17
Zakończenie	22
Bibliografia	24
2 ZARZĄDZANIE LOGISTYKĄ W MSWiA	25
Streszczenie	25
2.1. Wybrane elementy teorii zarządzania	25
2.2. Uwarunkowania funkcjonowania zarządzania logistyką w MSWiA	32
Zakończenie	38
Bibliografia	39
3 SYSTEM LOGISTYCZNY MSWiA	41
Streszczenie	41
3.1. Istota i treść systemu logistycznego MSWiA	41
3.2. System logistyczny Policji	44
3.3. System logistyczny Państwowej Straży Pożarnej	51
3.4. System logistyczny Służby Ochrony Państwa	60
3.5. System logistyczny Straży Granicznej	62
Zakończenie	66
Bibliografia	67
4 ZARZĄDZANIE LOGISTYCZNE POZA GRANICAMI KRAJU. HOST NATIONS SUPPORT (HNS)	69
Streszczenie	69
Wstęp	69
4.1. Istota sojuszniczej koncepcji (zapisy) HNS	75
4.2. Finansowanie HNS	77
4.3. Obowiązki i uprawnienia dowództw NATO	77
4.4. Obowiązki państwa wysyłającego	79

4.5. Obowiązki państwa gospodarza	79
4.6. Proces planowania HNS	81
4.7. Organizacja narodowego systemu HNS	84
4.8. Funkcjonowanie podsystemu militarnego w HNS	85
4.9. Funkcjonowanie podsystemu niemilitarnego w HNS	89
Zakończenie	90
Bibliografia	92
Wykaz skrótów	94

5 ZARZĄDZANIE GOSPODARKĄ ŻYWNOŚCIOWĄ

Streszczenie	95
5.1. Przepisy regulujące zasady działania służb żywnościowych, zasady żywienia i gospodarkę żywnościową w jednostkach MSWiA	95
5.2. Organizacja żywienia zbiorowego w Państwowej Straży Pożarnej	96
5.3. Organizacja żywienia zbiorowego w Policji	100
5.4. Wyżywienie oraz normy żywienia funkcjonariuszy Straży Granicznej	105
5.5. Wyżywienie funkcjonariuszy Służby Ochrony Państwa	108
5.6. Organizacja punktu czerpania i stacji uzdatniania wody	110
5.7. Ocena jakości i monitoring wody	114
Zakończenie	118
Bibliografia	120

6 SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI – ANALIZA ZAGROZEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS – HACCP)

Streszczenie	121
6.1. HACCP - system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli	121
6.2. Opracowanie systemu HACCP	123
6.3. Zasady działania systemu HACCP	124
6.4. Procedura opracowania systemu HACCP dla zakładu produkującego, przetwarzającego lub dystrybuującego żywność	125
6.5. Wprowadzenie opracowanego systemu	129
6.6. Utrzymanie wprowadzonego systemu	129
Zakończenie	129
Bibliografia	130
Podsumowanie	131
Spis rysunków i tabel	137