

Spis treści

Paweł Kler

WSTĘP	7
-------------	---

Mieczysław Pawlisiak

1. Uwarunkowania bezpieczeństwa żywnościowego	23
Wstęp	23
1. Istota i treść bezpieczeństwa żywnościowego	25
2. Determinanty warunkujące bezpieczeństwo żywności	30
3. Uwarunkowania bezpieczeństwa procesu żywienia	40
Podsumowanie	48

Jerzy Bertrandt, Bartosz Bertrandt

2. Skażenia biologiczne żywności – realny czynnik narażenia zdrowia żołnierzy	54
Wstęp	54
1. Przyczyny powstawania i rozwoju zatruc pokarmowych i chorób przenoszonych przez żywność	57
1.1. Zanieczyszczenie biologiczne żywności	58
1.2. Czynniki biologiczne powodujące psucie się żywności	58
2. Zdrowotne skutki skażenia żywności czynnikami biologicznymi	61
2.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	62
2.2. Choroby wirusowe przenoszone przez żywność	66
2.3. Choroby pasożytnicze przenoszone przez żywność	68
3. Potencjalne możliwości wykorzystania czynników biologicznych do skażenia żywności w działaniach bioterrorystycznych	69
4. Uwarunkowania sprzyjające powstawaniu zatruc pokarmowych i chorób przenoszonych drogą pokarmową w wojsku	73
4.1. Zadania służby zdrowia w zakresie higieny żywności i żywienia	75

4.2. Zadania służby żywnościowej w zakresie zabezpieczenia sanitarno-higienicznego oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)	79
Podsumowanie	81

Jerzy Bertrandt

3. Bezpieczeństwo i ochrona żywności przed zagrożeniem czynnikami biologicznymi	86
Wstęp	86
1. Bezpieczeństwo żywności w świetle zagrożeń zanieczyszczenia czynnikami biologicznymi	89
1.1. Zanieczyszczenia biologiczne żywności	90
1.2. Charakterystyka wybranych zaburzeń zdrowotnych powodowanych przez potencjalne czynniki biologiczne mogące skażać żywność	94
2. Najczęściej występujące zakażenia wirusowe przenoszone drogą pokarmową – charakterystyka	102
3. Najczęściej występujące choroby pasożytnicze przenoszone przez żywność – charakterystyka	104
Podsumowanie	107

Marek Kalwasiński

4. Pozyskiwanie bezpiecznej żywności na potrzeby Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej	111
Wstęp	111
1. Pozyskiwanie żywności na zapasy wojenne	114
2. Pozyskiwanie żywności na potrzeby użytku bieżącego	132
3. Pozyskiwanie produktów żywnościowych w ramach outsourcingu	146
Podsumowanie	147

Jerzy Bertrandt, Paweł Kler, Bartosz Szczesiak

5. Systemy nadzoru i kontroli nad bezpieczeństwem żywności	150
Wstęp	150
1. Unormowania prawne bezpieczeństwa żywnościowego	153
1.1. Międzynarodowe instytucje i systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności	153

1.2. Kodeks żywnościowy (<i>Codex Alimentarius</i>)	155
2. Bezpieczeństwo żywności w Unii Europejskiej	156
3. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności w Polsce – unormowania prawne	160
4. Systemy nadzoru i monitorowania bezpieczeństwa żywności	163
4.1. System wczesnego ostrzegania dla powiadamiania o bezpośrednim lub pośrednim niebezpieczeństwie zagrożającym zdrowiu ludzkiemu (RASFF)	164
4.2. System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych – HACCP	167
4.3. Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna	170
4.4. GLOBALG.A.P. – system zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla pierwotnej produkcji rolnej	174
5. Instytucje państwowe nadzorujące i monitorujące bezpieczeństwo żywności	175
5.1. Państwowa Inspekcja Sanitarna	176
5.2. Inspekcja Weterynaryjna	181
5.3. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	182
5.4. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa	184
6. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w jednostkach podległych Ministrowi Obrony Narodowej	185
6.1. Wojskowa Inspekcja Sanitarna	186
6.2. Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna	187
7. Baza naukowa ds. nadzoru nad bezpieczeństwem żywności	188
Podsumowanie	190

Mariusz Gułaj

6. Kierowanie procesem zabezpieczenia żywnościowego żołnierzy w warunkach kryzysu	195
Wstęp	195
1. Podstawowe pojęcia związane z kryzysem, pandemią oraz dowodzeniem, kierowaniem i zarządzaniem	197
2. Zadania osób funkcyjnych wynikające z kierowania procesem zabezpieczenia żywnościowego	208
3. Uwarunkowania oraz determinanty dotyczące kierowania procesem zabezpieczenia żywnościowego	217
Podsumowanie	226

Jerzy Bertrandt, Bartosz Bertrandt

7. Bezpieczeństwo żywności i higiena żywienia w warunkach epidemii COVID-19	232
Wstęp	232
1. Czy istnieje możliwość zakażenia wirusem SARS-CoV-2 drogą pokarmową?	233
2. Działania w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności przed SARS CoV-2	237
3. Żywnienie w trakcie pandemii COVID-19	245
Podsumowanie	252

Dariusz SPYCHAŁA

8. System zarządzania jakością jako element zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w SZ RP w warunkach kryzysu epidemiologicznego	256
Wstęp	256
1. Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywienia	258
2. Współczesne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności	260
2.1. Zagrożenia związane z kryzysem epidemicznym	260
2.2. Zagrożenia wynikające z bioterroryzmu	265
2.3. Zagrożenia wynikające z zafałszowań żywności	268
3. Sposoby zapobiegania zagrożeniom dla bezpieczeństwa żywności	269
3.1. Narzędzie oceny ryzyka VACCP	272
3.2. Narzędzie oceny ryzyka TACCP	274
4. Wpływ Wojskowej Inspekcji Sanitarnej na system zarządzania bezpieczeństwem żywności w SZ RP	276
5. Realizacja zakupów, dostaw żywności oraz żywienia wojsk w świetle bezpieczeństwa żywności	281
Podsumowanie	285

Paweł Kler

Podsumowanie	290
Spis rysunków i tabel	296