

## Spis treści

---

### **Paweł Kler**

WSTĘP .....	7
-------------	---

### **Mieczysław Pawlisiak**

<b>1. Uwarunkowania bezpieczeństwa żywnościowego .....</b>	<b>23</b>
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**

<b>2. Skażenia biologiczne żywności – realny czynnik narażenia zdrowia żołnierzy .....</b>	<b>54</b>
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**

<b>3. Bezpieczeństwo i ochrona żywności przed zagrożeniem czynnikami biologicznymi</b> .....	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**

<b>4. Pozyskiwanie bezpiecznej żywności na potrzeby Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej</b> .....	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 Szcześniak**

<b>5. Systemy nadzoru i kontroli nad bezpieczeństwem żywności</b> .....	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**

<b>6. Kierowanie procesem zabezpieczenia żywnościowego żołnierzy w warunkach kryzysu .....</b>	<b>195</b>
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**

<b>7. Bezpieczeństwo żywności i higiena żywienia w warunkach epidemii COVID-19</b> .....	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**

<b>8. System zarządzania jakością jako element zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w SZ RP w warunkach kryzysu epidemiologicznego</b> .....	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**

<b>Podsumowanie</b> .....	290
<b>Spis rysunków i tabel</b> .....	296