Opis

Prawidłowa identyfikacja zagrożeń, ich poznanie i świadome panowanie nad nimi stanowi podstawę zarządzania bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym.

Książka prezentuje katalog wybranych zagrożeń – autorzy dokonali podziału na zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne, dołączając krótką charakterystykę ich podstawowych cech, występowania i sposobu eliminacji.

Publikacja jest przeznaczona dla członków zespołu HACCP, na których spoczywa obowiązek wdrożenia HACCP. Pozwoli na zidentyfikowanie zagrożeń, które dotyczą ich procesu, jak również da podstawową wiedzę ułatwiającą dalsze poszukiwania poszczególnych cech charakterystycznych dla wymienionych zagrożeń i zagrożeń im pokrewnych.

Książka jest również dobrym przykładem sposobu dokumentowania zagrożeń – może stać się podstawą dla indywidualnie tworzonego w danej firmie leksykonu (katalogu) uwzględniającego zagrożenia charakterystyczne dla danego środowiska.

Spis treści

Wstęp
Zagrożenia
Zagrożenia mikrobiologiczne
Pasożyty
Zagrożenia fizyczne – organiczne
Zagrożenia fizyczne – nieorganiczne
Zagrożenia chemiczne – środowiskowe
Zagrożenia chemiczne – technologiczne
Zagrożenia chemiczne – techniczne
Wymagania prawne
Literatura