

Literatura cytowana i uzupełniająca

- ANON, 1991, *Food and Drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management*. Institute of Food Science & Technology, Cambridge.
- ANON, 1997a, *Guidebook For The Preparation of HACCP Plans*. USDA Food Safety and Inspection Service.
- ANON, 1997b, *Hazard Analysis And Critical Control Point. Principles and Application Guidelines*. NACMCF.
- AUTIO T., SÄTERI T., FREDRIKSSON-AHOMAA M., RAHKIO M., LUNDÉN J., KORKEALA H., 2000, *Listeria monocytogenes Contamination a Pattern in Pig Slaughterhouse*. J.Food Prot. 63(10): 1438-1442.
- BILLY T.J., 2001, *Meat and Poultry Hazard Analysis Critical Control Points*. W: *Food Safety Policy, Science and Risk Assessment: Strengthening the Connection. Workshop Proceedings*. National Academy Press, Washington: 10-11.
- BYKOWSKI P.J., KOŁODZIEJ K., HILLAR J., 2000, *Zasady dobrej praktyki produkcyjnej w przemyśle rybnym*. FAPA, Warszawa.
- CCFRA, 1997, *HACCP: A Practical Guide*. Campden & Chorleywood Food Research Association. Technical Manual No. 38.
- CEC, 1997, *The General Principles of Food Law in the European Union. Commission Green Paper*. Commission of the European Communities, COM (1997) 176 final.
- CEC, 2000, *White Paper on Food Safety*. Commission of the European Communities, COM (1999) 719 final, CEC, Brussels.
- CFA Ltd., 1999, *Dobra Praktyka Wytwarzania Żywności Chłodzonej*. Wytyczne. Agencja Informacji Wydawniczych IPS, Warszawa.
- CLIVER D.O., 1997, *Virus transmission via food*. Food Technol., 4(51): 71-75.
- Codex Alimentarius, 1993, *Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) system*. Alinorm 93/13A. Appendice II.
- Codex Alimentarius, 1997, *HACCP System and Guidelines for its Application. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev.3*. W: *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts*. Codex Committee on Food Hygiene. Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization, Rome.
- Council Directive 93/43/EEC of 14 June 1993 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Communities No L 175, 19.7.93.
- CZERWIECKI L., 1997, *Mikotoksyny w żywności jako czynnik zagrożenia zdrowotnego*. Żywn.Żyw.Zdrow., 4: 292-300.
- DILLON M., GRIFFITH C., 1996, *How to HACCP. An illustrated guide*. M.D.Associates, Grimsby.
- DOYLE M.E., MAZZOTTA A.S., 2000, *Review of Studies on Thermal Resistance of Salmonellae*. J.Food Prot., (63) 6: 779-795.
- DZWOLAK W., ZIAJKA S., 1997, *Zasady i wdrażanie HACCP w przemyśle mleczarskim*. Materiały szkoleniowe. ITM ART, Olsztyn.
- DZWOLAK W., ZIAJKA S., 1998, *Mleczne desery mrożone*. Wyd. HOŻA, Warszawa.
- DZWOLAK W., ZIAJKA S., KROLL J., 1999, *Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności*. Studio 108, Olsztyn.
- DZWOLAK W., ZIAJKA S., 1999a, *Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontrolne – HACCP. Cz.1. Wprowadzenie*. Ze Smakiem, 1: 21-25.
- DZWOLAK W., ZIAJKA S., 1999b, *Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontrolne – HACCP. Cz.2. Zagrożenia zdrowotne*. Ze Smakiem, 2: 25-29.

- DZWOLAK W., ZIAJKA S., CHMURA S., BARANOWSKA M., 2000, *Produkcja mlecznych deserów mrożonych*. Wyd. Oficyna Wydawnicza HOŻA, Warszawa.
- DZWOLAK W., SZTEYN J., ZIAJKA S., 2000, *Warunki wstępne wdrażania systemu HACCP w przemyśle mleczarskim*. FAPA, Warszawa.
- FDA/CFSAN, 1999, *FDA/CSAN U.S. Food Code - Annex 5: HACCP Guidelines*. U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration.
- FDA/CFSAN, 2000, *Bad Bug Book. Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook*. U.S. Food and Drug Administration, Center for Food Safety & Applied Nutrition.
- GERTIG H., 1996, *Żywność a zdrowie*. PZWL, Warszawa.
- GOULD W.A., 1994, *Current Good Manufacturing Practices. Food Plant Sanitation*. CTI Publications, Inc., Timonium, Maryland.
- HARRIGAN W.F., PARK R.W.A., 1991, *Making safe food. A management guide for microbiological quality*. Academic Press Ltd., London.
- HILLAR J., BYKOWSKI P.J., KOŁODZIEJ P., 1997, *HACCP w przetwórstwie rybnym. Wytyczne opracowania i stosowania*. Morski Instytut Rybacki, Gdynia.
- HILLAR J., KOŁODZIEJ K., BYKOWSKI P.J., 2000, *Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w przemyśle rybnym*. FAPA, Warszawa.
- ICMSF, 1988, *Microorganisms in Foods 4. Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to ensure Microbiological Safety and Quality*. Blackwell Scientific, Oxford.
- ICMSF, 1996, *Microorganisms in Foods 5. Microbiological Specifications of Food Pathogens*. Blackie Academic and Professional, London.
- KLUSZCZYŃSKA D., SZPONAR L., 1998, *Kodeks Żywnościowy ważnym dokumentem w ochronie zdrowia ludności*. Żywn.Żyw.Zdrow., 4: 361-367.
- KOŁOŻYN-KRAJEWSKA D., 1998, *Studium zapewnienia jakości żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego na przykładzie wybranych produktów mięsnych*. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.
- KOŁOŻYN-KRAJEWSKA D., SIKORA T., 1999, *HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*. SITSPÓŻ, Warszawa.
- KOŁOŻYN-KRAJEWSKA D., 1999, *Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wygodnej i funkcjonalnej*. W: *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna* (pod red. F.Świderskiego). WNT, Warszawa, 321-375.
- KOŁOŻYN-KRAJEWSKA D. (pod red.), 2001, *Higiena produkcji żywności*. Wyd. SGGW, Warszawa.
- MARTIN R.E., COLLETTE R.L., SLAVIN J.W. (Eds.), 1997, *Fish Inspection, Quality Control and HACCP. A Global Focus*. Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, Basel.
- MORTIMORE S., WALLACE C., 1994, *HACCP. A practical approach*. Chapman & Hall, Inc., London.
- MORTIMORE S., WALLACE C., 1998, *HACCP. A practical approach. Second edition*. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg.
- MOTARJEMI Y., KÄFERSTEIN F., MOY G., MIYAGAWA S., MIYAGISHIMA K., 1996, *Importance of HACCP for public health and development*. Food Control, 7(2): 77-85.
- NACMCF 1992, *Hazard analysis and critical control point system*. Int.J.Food Microb., 16: 1-23.
- NACMCF 1997, *Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines*. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, U.S. Food and Drug Administration, U.S. Department of Agriculture.

- NITECKA E., OBIEDZIŃSKI M.W., ZAPRZĄLEK P.J., 2000, *Ogólne zasady prawa żywnościowego UE*. W: *Prawo żywnościowe Unii Europejskiej* (pod red. E.Niteckiej i M.Obiedzińskiego). FAPA, Warszawa, ss. 10-23.
- NITECKA E., 2000, *Higiena środków spożywczych*. W: *Prawo żywnościowe Unii Europejskiej* (pod red. E.Niteckiej i M.Obiedzińskiego). FAPA, Warszawa, ss. 39-55.
- PIASECKA-JÓŹWIĄK K., BADOCHA E., 1997, *Bezpieczeństwo żywności i system HACCP*. *Przem.Spoż.*, 7: 31-34.
- PIERSON D.M., CORLETT D.A.Jr., 1992, *HACCP. Principles and applications*. Chapman & Hall, New York-London.
- PN-ISO 8204, 1996, *Zarządzanie jakością i zapewnienie jakości. Terminologia*. Wyd. Normaliz. Alfa-Wero, Sp. z o.o., Warszawa.
- PIĄTKIEWICZ A., 2000a, *Mikroorganizmy chorobotwórcze w żywności. Czynniki etiologiczne zatruc pokarmowych*. W: *Mikrobiologia i Higiena w Przemśle Spożywczym* (pod red. Z.Żakowskiej i H.Stobińskiej). Wyd.Politechniki Łódzkiej, Łódź, ss. 351-369.
- PIĄTKIEWICZ A., 2000b, *Organa nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce (wybrane zagadnienia z prawa żywnościowego)*. W: *Mikrobiologia i Higiena w Przemśle Spożywczym* (pod red. Z.Żakowskiej i H.Stobińskiej). Wyd.Politechniki Łódzkiej, Łódź, ss. 370-375.
- PIOTROWSKA M., 2000, *Mikotoksyny - wtórne metabolity grzybów strzępkowych*. W: *Mikrobiologia i Higiena w Przemśle Spożywczym* (pod red. Z.Żakowskiej i H.Stobińskiej). Wyd.Politechniki Łódzkiej, Łódź, ss. 115-131.
- PIOTROWSKI E., KIEN S., 1999, *Warunki techniczno-sanitarne produkcji mięsa i jego przetworów zgodnie z obowiązującymi wymogami europejskimi i USA*. Krajowe Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich, Oddział w Poznaniu.
- PROST E., 1985, *Higiena mięsa*. PWRiL, Warszawa.
- SHAPTON D.A., SHAPTON N.F., 1998, *Principles and Practices for the Safe Processing of Foods*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- SPRENGER R.A., 1993, *Hygiene for Management. A text for food hygiene courses*. Highfield Publications, Doncaster.
- SZPONAR L., ZIEMLAŃSKI Ś., KOZŁOWSKA H., SZOSTAK W.B., SEKUŁA W., 1999, *Wieloletni program rządowy „Poprawa stanu zdrowia ludności w Polsce poprzez podnoszenie jakości zdrowotnej żywności i racjonalizację sposobu żywienia”*. *Żywn. Żyw. Zdrow.*, 4:323-332.
- SZPONAR L., MOJSKA H., 1999, *Przepisy prawne dotyczące mleka fermentowanego*. *Żyw. Człow. Metab., Suplement*, XXVI: 40-54.
- SZTEYN J., DZWOLAK W., KROLL J., 1998, *Determination of E.coli 0157 presence in raw milk*. 25th Int.Dairy Congress, Denmark, 304.
- TROJANOWSKA K., 1998, *Zatrucia pokarmowe - nowe zagrożenia*. *Przem.Spoż.*, 6: 10-12, 42.
- TURLEJSKA H., SZPONAR L., 1997, *Nadzór nad jakością zdrowotną żywności. Wprowadzenie systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP*. IŻŻ, Warszawa.
- TURLEJSKA H., SZPONAR L., PELZNER U., 1998, *Dobra praktyka produkcyjna w zakładach produkcji i przetwórstwa żywności*. *Prace IŻŻ*.
- WASZKIEWICZ-ROBAK B., ŚWIDERSKI F., 1999, *Jakość żywności oraz systemy jej zapewniania*. W: *Towaroznawstwo żywności przetworzonej* (pod red. F.Świderskiego). Wyd. SGGW, Warszawa, ss. 110-124.
- WHO, 1982, *Report of the WHO/ICMSF Meeting on Hazard Analysis, Critical Control Point System in Food Hygiene*. VPH/82.37, Geneva.

- WHO, 1997, *HACCP. Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System*. WHO/FSF/FOS, 2.
- WHO, 1997, *Prevention and Control of Enterohaemorrhagic Escherichia coli (EHEC) Infections*. WHO/FSF/FOS, 6: 1-43.
- WHO, 1998, *Guidance on Regulatory Assessment of HACCP*. WHO/FSF/FOS, 5: 1-13.
- WIELAND A., KĘDZIORA E., SIEMIENIAK M., HAŚCIŁO A., SIŁSKI W., 2000, *Praktyka higieny żywienia i żywności. Poradnik dla kierowników placówek handlowych, gastronomicznych oraz przemysłu spożywczego*. Wyd. Forum Sp. z o.o., Poznań.
- WOJTOŃ B., KWIATEK K., MICHAŁSKI M., WIJASZKA T., BROWN D., VAN DEN EKART M., VOLKERS V., NICOLAIDES L., 1997, *Szkolenie ekspertów z zakresu systemu HACCP i nadzoru weterynaryjnego*. Materiały Szkoleniowe, Puławy, PIWet.
- ZALESKI S., 1985, *Mikrobiologia żywności pochodzenia zwierzęcego*. WNT, Warszawa.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., 1997, *Zapewnienie jakości zdrowotnej produktów spożywczych w systemie HACCP*. Lux Reklama, Olsztyn.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., BROWN D., FINNEY G., 1997, *PN EN 29002 (ISO 9002) - droga do kompleksowego sterowania jakością*. Przegl.Mlecz., 1: 2-7.
- ZIAJKA S. (pod red.), 1997, *Mleczarstwo. Zagadnienia Wybrane. T. 1 i 2*. Wyd. ART, Olsztyn.
- ZIAJKA S., SZTEYN J., DZWOLAK W., 1998, *Experience of HACCP system implementation in Polish Dairy Industry*. 25th Int.Dairy Congress, Denmark: 428.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., 1998, *Wdrażanie systemu HACCP w produkcji bezpiecznej żywności w Polsce*. Przem.Spoż., 6: 19-22.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., 1999, *Doskonalenie wiedzy i umiejętności z zakresu systemu HACCP*. Materiały szkoleniowe. IRM ART, Olsztyn.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., 2000, *Praktyczny audit systemu HACCP*. Studio 108, Olsztyn.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., SZTEYN J., ZBYSZYŃSKI Z., 2000, *Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w przemyśle mleczarskim*. FAPA, Warszawa.