

# SPIS TREŚCI

<b>Wstęp</b> .....	5
<b>I. Historia i rodzaje zatruc oraz zakażeń pokarmowych</b> .....	7
1. Zatrucia pokarmowe w ujęciu historycznym .....	7
2. Rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności .....	13
<b>II. Czynniki wywołujące zatrucia pokarmowe</b> .....	19
1. Definicje i pojęcia podstawowe .....	19
2. Zatrucia wywołane bakteriami .....	22
3. Zakażenia żywności wirusami .....	30
4. Zakażenia prionami .....	32
5. Choroby pasożytnicze .....	33
6. Zatrucia grzybami trującymi i mykotoksynami .....	45
<b>III. Chemiczne zanieczyszczenia żywności</b> .....	51
1. Obecność pestycydów w żywności .....	51
2. Pozostałości nawozów azotowych .....	57
3. Antybiotyki w żywności .....	57
4. Radionuklidy .....	58
5. Zagrożenia obecnością metali ciężkich .....	58
6. Trucizny pochodzenia roślinnego .....	60
7. Dioksyny .....	61
8. Związki pochodzące z opakowań .....	63
9. Podsumowanie .....	64
<b>IV. Sposoby bezpiecznej produkcji żywności</b> .....	67
1. Ogólne zasady bezpieczeństwa produkcji żywności .....	68
2. Systemy zapewnienia bezpiecznej produkcji potraw w żywieniu zbiorowym .....	80

3. Zwalczenie gryzoni i owadów .....	87
4. Zapewnienie bezpieczeństwa produkcji żywności w gospodarstwie agroturystycznym .....	93
5. Zapobieganie chorobom tropikalnym .....	99

**Aneks.**

<b>Uregulowania prawne dotyczące produkcji żywności .....</b>	<b>103</b>
---	------------

<b>Bibliografia .....</b>	<b>113</b>
---------------------------	------------