

SPIS TREŚCI

	Str.
1. Definicja i znaczenie higieny	5
2. Żywność jako źródło zagrożeń zdrowotnych	6
3. Charakterystyka składników żywności i zanieczyszczeń istotnych w kształtowaniu jakości higienicznej	8
4. Wpływ technologii wytwarzania na bezpieczeństwo żywności	21
4.1. Charakterystyka mikroorganizmów występujących w surowcach	21
4.2. Mikroflora autochtoniczna i allochtoniczna surowców do produkcji żywności	25
4.3. Obróbka wstępna żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	27
4.3.1. Wpływ obróbki wstępnej na jakość surowców pochodzenia roślinnego	27
4.3.2. Wpływ obróbki wstępnej na jakość zdrowotną surowców pochodzenia zwierzęcego	28
4.4. Substancje chemiczne zawarte w surowcach i ich znaczenie zdrowotne	29
4.5. Wpływ technologii wytwarzania na poziom zanieczyszczeń w żywności	33
4.6. Wpływ dodatków na bezpieczeństwo żywności	35
4.7. Higieniczne aspekty pakowania żywności	41
4.8. Wpływ przechowywania na bezpieczeństwo żywności	44
5. Zagrożenia zdrowotne związane z różnymi typami żywności	46
6. Dobra praktyka higieniczna jako czynnik kształtowania bezpieczeństwa żywności	49
7. Wpływ usług żywieniowych na jakość zdrowotną żywności	53
8. Jakość higieniczna usług związanych z obrotem środkami spożywczymi	58

9. Higieniczne aspekty związane z transmisją mikroflory przez człowieka i zwierzęta	60
9.1. Drogi oddechowe	60
10. Przewód pokarmowy jako źródło zagrożeń higienicznych	65
11. Wpływ pasożytów zwierzęcych na zdrowie człowieka	68
11.1. Charakterystyka bezkręgowców zasiedlających przewód pokarmowy człowieka	68
11.2. Charakterystyka pierwotniaków	72
12. Zatrucia i zachorowania na skutek konsumpcji żywności	73
13. Transmisja czynników chorobowych przez owady	78
14. Powietrze i woda a zagrożenia higieniczne	84
14.1. Powietrze	84
14.2. Woda	86
15. Charakterystyka chorób związanych z określonymi rejonami turystycznymi świata	87
16. Przedsięwzięcia turystyczne a narażenia na toksyny roślinne i zwierzęce	90
16.1. Biotoksyny morskie	90
16.2. Toksyny owadów i kręgowców	91
16.3. Zachorowania turystów spowodowane ukąszeniami owadów	92
17. Choroby układu pokarmowego związane z turystyką i specyfiką kuchni regionalnych	94
18. Zachorowania związane z podróżami, korzystaniem z obiektów hotelowych i rekreacyjnych	97
18.1. Obiekty hotelowe i rekreacyjne	97
18.2. Baseny	97
18.3. Łazienki	97
18.4. Podróże	98
18.5. Zdrowotne aspekty przebywania człowieka w klimacie tropikalnym	99
Literatura	100