

Ewa Czarniecka-Skubina, Danuta Kołożyn-Krajewska

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**RECENZJA PODRĘCZNIKA
POD REDAKCJĄ DANUTY KOŁOŻYN-KRAJEWSKIEJ
„HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI”***

DOI: 10.15611/nit.2014.2.11

„Higiena produkcji żywności” jest IV wydaniem znanego na rynku wydawniczym podręcznika, które zostało uaktualnione i rozszerzone względem wydań poprzednich. Redaktor i autorzy rozdziałów w swojej działalności naukowo-dydaktycznej zajmują się dziedzinami nauki dotyczącymi technologii żywności i żywienia, w tym tematyką mikrobiologii, higieny, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, systemów jakości i zarządzania jakością, technologii gastronomicznej, projektowania technologicznego i wyposażenia technologicznego.

Podręcznik zapoznaje czytelnika z zagadnieniami higieny podczas produkcji żywności. Higiena produkcji żywności rozumiana jest jako stworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Aktualnie bezpieczeństwo żywności (*food safety*) jest zagadnieniem priorytetowym na całym świecie. Odpowiedzialność za higienę produkcji żywności ponoszą jej producenci, dlatego też znajomość przez nich tych zagadnień jest niezbędna.

Podręcznik napisano z myślą o studentach i słuchaczach studiów podyplomowych Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, może być jednak również wykorzystany przez studentów innych kierunków, na których realizowane są takie przedmioty, jak: higiena żywności, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zarządzanie jakością żywności, HACCP. Przeznaczony jest także dla pracowników gastronomii, cateringu, przemysłu spożywczego i innych zakładów sektora żywnościowego.

Materiał prezentowany w podręczniku podzielono na cztery części związane z: przepisami prawnymi w higienie żywności, metodami oraz systemami zapewnienia jakości i zarządzania jakością, jakością zdrowotną żywności, a także z warunkami

* Autorzy: Ewa Czarniecka-Skubina, Wiesława Grzebińska, Małgorzata Jałosińska, Danuta Kołożyn-Krajewska, Elżbieta Rosiak.

techniczno-higienicznymi produkcji żywności w gastronomii. Jest to zatem opracowanie szerokie, zawierające aktualną wiedzę na temat tego, w jaki sposób bezpiecznie, zgodnie z przepisami prawnymi produkować żywność w przemyśle spożywczym, ale również w gastronomii, mającej coraz większe znaczenie w żywieniu Polaków.

W pierwszej części opisano podstawowe pojęcia oraz definicje higieny, higieny żywności i jakości żywności. Zaprezentowano prawo żywnościowe dotyczące higieny żywności, w tym Codex Alimentarius, prawo Unii Europejskiej i przepisy polskie, a także zewnętrzne instytucje kontrolne zajmujące się kontrolą higieniczno-sanitarną zakładów żywnościowych w Polsce. Omówiono również rolę kontroli wewnętrznej w zakładach produkujących żywność.

W drugiej części podręcznika scharakteryzowane zostały podstawowe systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, takie jak: GHP, GMP, HACCP oraz systemy zarządzania: jakością zgodny z normami ISO serii 9000, bezpieczeństwem żywności według norm ISO serii 22000, jak również Kompleksowe Zarządzanie przez Jakość TQM. Zaprezentowano także nowoczesne metody mikrobiologiczne stosowane w zapewnieniu i kontroli higieny produkcji żywności, takie jak: oznaczanie ATP z wykorzystaniem bioluminescencji, modyfikacje metod płytkowych stosowane do kontroli czystości pomieszczeń, urządzeń, powierzchni i linii produkcyjnych, nowe pożywki do wykrywania i identyfikacji drobnoustrojów chorobotwórczych, a także metody immunoenzymatyczne.

Trzecia część podręcznika, najbardziej obszerna, zawiera informacje o podstawach uzyskania jakości zdrowotnej żywności. Przedstawia zasady analizy ryzyka zdrowotnego żywności. Szczegółowo omówiono w niej charakterystykę mikroorganizmów w żywności, czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności oraz zagrożenia mikrobiologiczne związane z surowcami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Scharakteryzowano w niej także czynniki wpływające na jakość mikrobiologiczną żywności, w tym surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej. Zaprezentowano również to, co dla producenta, ale i konsumenta jest najważniejsze – charakterystykę zatruc i zakażeń pokarmowych pochodzenia mikrobiologicznego. Poruszono także tematykę pasożytów chorobotwórczych dla człowieka oraz szkodników występujących w żywności.

Jeden z rozdziałów trzeciej części stanowi prognozowanie mikrobiologiczne, wykorzystujące modelowanie matematyczne w mikrobiologii żywności. Przedstawiono w nim założenia i zasady mikrobiologii prognostycznej, klasyfikację stosowanych modeli matematycznych, modelowanie wzrostu bakterii oraz wpływu warunków środowiskowych i kultur bakteryjnych na wzrost bakterii. Omówiono matematyczne modelowanie inaktywacji mikroorganizmów w żywności oraz modelowanie wzrostu, przeżywalności i śmierci mikroorganizmów. Tematyką tą autorzy zajmują się w swoich badaniach naukowych od wielu lat, dzielą się zatem własnymi doświadczeniami.

Część czwarta recenzowanej publikacji zawiera omówienie warunków techniczno-higienicznych produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem potraw. Przedstawiono w niej specyfikę i warunki higieniczne produkcji potraw w zakładach gastronomicznych od przyjęcia towaru po usuwanie odpadków. Zaprezentowano również wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń i wyposażenia, związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Ważnym tematem poruszonym w tej części podręcznika są zasady utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych oraz higiena personelu produkcyjnego. Ostatni rozdział obejmuje zasady projektowania technologicznego zakładów żywienia zbiorowego, uwzględniające aspekty higieniczne.