

Najistotniejsze zmiany w nowej koncepcji dotyczą doboru dostawców w większym stopniu w oparciu o ich system zapewnienia jakości niż techniczne możliwości. ■

**Barbara Nowakowska, Lubomiła Owczarek, Janusz Lipowski**  
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie

## **4. PROJEKTY PLANÓW HACCP DLA WYBRANYCH PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH W PRZEMYŚLE OWOCOWO-WARZYWNYM**

Wdrożenie systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), gwarantującego wytwarzanie bezpiecznej dla zdrowia żywności, wymaga zrozumienia i zespołowego wysiłku ludzi mających bezpośredni kontakt z jej produkcją. Każdy zakład musi opracować indywidualne plany HACCP, uwzględniając specyfikę surowców, warunki produkcji, magazynowania i dystrybucji. W pracy nad ich wykonaniem i wdrożeniem musi brać udział dobrze wyszkolony zespół pracowników, a specjaliści spoza zakładu mogą jedynie służyć pomocą. W tym celu zespół naukowców z Zakładu Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych IBPR-S, wspólnie ze specjalistami z określonych zakładów przemysłowych opracował projekty planów HACCP dla soków owocowo-warzywnych, dżemów niskosłodzonych oraz soku pomidorowego w opakowaniach kartonowych.

Przy opracowaniu planów uwzględniono:

- przesłedenie procesów technologicznych ww. produktów i wykreślenie ich schematów,
- analizę zagrożeń zdrowotnych i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP),
- ustalenie działań zapobiegających zagrożeniom oraz określenie procedur monitoringu dla każdego punktu krytycznego,
- opracowanie prawidłowej dokumentacji systemu HACCP.

**Irena Ozimek**

Katedra Surowców Żywnościowych i Towaroznawstwa  
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **5. UWARUNKOWANIA WYBORU ŻYWNOCI EKOLOGICZNEJ PRZEZ KONSUMENTA**

Jakość żywności ma decydujący wpływ na prawidłowe i zdrowe odżywianie się. Jest ona uwarunkowana m.in. stopniem skażenia środowiska, odpowiednim postępowaniem na każdym etapie produkcji żywności oraz właściwą dla każdego produktu wartością odżywczą. Istnieje wiele dowodów, iż żywność pochodząca z atestowanych gospodarstw ekologicznych oraz kontrolowanych przetwórci, które wykorzystują ekologiczne surowce, dobrej jakości wodę i