

## SPIS TREŚCI

<b>Streszczenie, Summary</b> .....	7
<b>Stosowane oznaczenia graficzne w schematach</b> .....	9
<b>Wykaz stosowanych skrótów</b> .....	11
<b>Wprowadzenie</b> .....	13
<b>1. Norma i proces normalizacji</b> .....	15
1.1. Norma i normalizacja w sensie potocznym i technicznym .....	15
1.2. Normalizacja w ujęciu historycznym .....	18
1.3. Międzynarodowe, regionalne i branżowe instytucje normalizacyjne .....	22
1.4. Definicja normy, oznaczenia i symbolika .....	27
1.5. Rodzaje norm .....	29
<b>2. Geneza norm organizacyjno-systemowych</b> .....	35
2.1. Zarządzanie jakością .....	35
2.2. Bezpieczeństwo higieniczno-sanitarne żywności .....	39
<b>3. Struktura i charakterystyka treści norm</b> .....	45
3.1. Ogólna struktura norm .....	45
3.2. Normy procedur .....	45
3.3. Norma surowca, wyrobu .....	54
3.4. Normy organizacyjno-systemowe .....	60
<b>4. Tryb opracowywania i stosowania norm</b> .....	69
4.1. Procedury opracowywania norm .....	69
4.2. Terminologia i poprawność językowa dokumentów normalizacyjnych .....	76
4.3. Normalizacja zakładowa .....	82
4.4. Zasady przywoływania norm w dokumentach .....	88
4.5. Certyfikacja na zgodność z normą .....	91
4.6. Zarządzanie bezpieczeństwem informacji .....	97
4.7. Zarządzanie ryzykiem .....	100
<b>5. Uwarunkowania prawno-normalizacyjne w gospodarce     żywnościowej</b> .....	105
5.1. System HACCP i modele jego wdrażania .....	105
5.2. Zintegrowany system zarządzania .....	120

5.3. System RASFF .....	126
5.4. Warunki produkcji i znakowanie produktów ekologicznych .....	136
5.5. Produkty regionalne i tradycyjne, chronione w UE .....	145
<b>6. Przewodnik do zajęć dydaktycznych .....</b>	<b>155</b>
6.1. Zajęcia ćwiczeniowe .....	155
6.2. Zakres projektu .....	159
<b>Literatura .....</b>	<b>161</b>
<b>Wykaz podpisów pod rysunkami .....</b>	<b>173</b>
<b>Wykaz opisu tabel .....</b>	<b>174</b>