

**Małgorzata Jałosińska-Pieńkowska, Andrzej Neryng**  
Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej  
Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **1. ANALIZA ZAGROZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH W PROCESIE PRODUKCYJNYM, PRZECHOWYWANIU I DYSTRYBUCJI WYROBÓW GOTOWYCH DO SPOŻYCIA**

Celem pracy jest analiza zagrożeń mikrobiologicznych (jako część systemu HACCP) procesu produkcyjnego, przechowywania i dystrybucji nowych produktów żywnościowych typu convenience, wytwarzanych w warunkach laboratoryjnych. Zakres pracy obejmuje teoretyczną analizę zagrożeń mikrobiologicznych oraz następnie weryfikację założeń teoretycznych poprzez analizę mikrobiologiczną jak również określenie trwałości tych produktów i co za tym idzie określenie ich przydatności do spożycia. Teoretyczna analiza zagrożeń została wykonana w oparciu o procedurę systemu HACCP. Weryfikację wyników przeprowadzono oznaczając zgodnie z polskimi normami: ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych, ogólną liczbę pleśni i drożdży, miano coli, obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella*, obecność pałeczek *Proteus*, obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących, obecność enterococców, ogólną liczbę bakterii psychrotrofowych, obecność gronkowców. Na podstawie teoretycznej analizy zagrożeń stwierdzono, że niebezpieczeństwo stwarzać mogą następujące grupy drobnoustrojów: *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, drobnoustroje psychrofilne (przy przechowywaniu chłodniczym), *Clostridium botulinum* przy przechowywaniu próżniowym. W przeprowadzonych badaniach potwierdzono obecność drobnoustrojów psychrofilnych, w tym pleśni i drożdży, które ograniczają okres przechowywania chłodniczego. W kilku przypadkach wyizolowano *Staphylococcus* podejrzany o koagulazododatność. Badania są kontynuowane. ■

**Małgorzata Lisińska-Kuśnierz**  
Katedra Opakowalnictwa Towarów  
Akademia Ekonomiczna w Krakowie

## **2. ROLA SYSTEMÓW LOGISTYCZNYCH W OCHRONIE JAKOŚCI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

Prawidłową ochronę wyprodukowanych dóbr fizycznych można osiągnąć jedynie poprzez systemowe rozwiązania, wprowadzane w skali przedsiębiorstwa, branży, a nawet całej gospodarki. Strategia działania prowadzona w celu eliminacji względnie ograniczenia występowania niekorzystnych zmian w produktach spożywczych winna być zintegrowana z logistycznym systemem zarządzania. Realizacja tego postulatu jest realna, bowiem wdrażanie i rozwój systemów logistycznych, a także podejścia systemowego w działalności gospodarczej jest obecnie niezbędne. Musi wytworzyć się odpowiednie zrozumienie dla znaczenia zagadnień logistyki, w tym zwłaszcza dla charakteru i roli procesów związanych z przyspieszeniem przepływu dóbr fizycznych i ochroną ich jakości.