
BIBLIOGRAFIA

Publikacje naukowe

1. Balon U., Maziarczyk A., *Satysfakcja klienta w systemie zarządzania jakością*, [w:] T. Sikora (red.), *Zarządzanie jakością. Doskonalenie organizacji*, PTTŻ, Kraków 2010.
2. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności. Podstawy, metody, zastosowania*, PTTŻ, Kraków 2009.
3. Bicheno J., *The new lean toolbox*, Picsie, London 1999.
4. Błażejowski M., *Ekonometryczne modelowanie popytu konsumpcyjnego na podstawie danych dziennych*, Wydawnictwo Naukowe UMK, Toruń 2009.
5. Booth D.A., *Physiology of nutrition*, Taylor and Francis, London 1994.
6. Bower J.A., *Statistical methods for food science. Introductory procedures for the food practitioner*, John Wiley & Sons, 2013.
7. Bożyk Z., Rudzki W., *Zarys metod statystycznych stosowanych przy badaniu jakości produktów żywnościowych*, WPL, Warszawa 1967.
8. Brown M.G., Hitchcock D., Willard M., *Why TQM fails and what to do about it*, McGraw-Hill, New York 1994.
9. Canetti L., Bachar E., Berry E.M., *Food and emotion*, „Behavioral Processes” 2002, No. 60 (2).
10. Chudzik H., Kielczewska H., Mejza I., *Statystyka matematyczna w przykładach i zadaniach*, Wydawnictwo AR, Poznań 2006.
11. Dahl D.W., *To be Or not to be? The influence of dissociative reference groups on consumer preferences*, „Journal of Consumer Psychology” 2006, No. 16 (4).
12. Dahlgaard J.J., Kristensen K., Kanji G.K., *Podstawy zarządzania jakością*, PWN, Warszawa 2001.
13. Defeo J., Juran J.M., *Juran's Quality Handbook: The Complete Guide to Performance Excellence*, McGraw Hill Professional, 2010.
14. Dzwolak W., *Dobre praktyki rolnicze GAP w produkcji roślinnej i zwierzęcej*, „Gospodarka. Praktyki Rolnicze” 2013, No. (67) 51.
15. Dzwolak W., *GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Przemysł Spożywczy, obrót żywnością i gastronomia*, BD Long, Olsztyn 2005.
16. Elzinga D.J., Horak T., Chung-Yee L., Bruner C., *Business process management: survey and methodology*, „IEEE Transactions on Engineering Management” 1995, No. (2) 119.

17. Fisher R., *The design of experiments*, Hafner Publishing Company, New York 1971.
18. Ganley R.M., *Emotion and eating in obesity: A review of the literature*, „International Journal of Eating Disorders” 1989, No. 8 (3).
19. Gibson E.L., *Emotional influences on food choice: Sensory, physiological and psychological pathways*, „Physiology and Behaviour” 2006, No. (89) 53.
20. Greeno G.G., Wing R.R., *Stress-induced heating*, „Physiological Bulletin” 1994, No. (115) 444.
21. Greenwald A.G., Banaji M.R., *Implicit social cognition: Attitudes, self-esteem, and stereotypes*, „Psychological Review” 1995, No. (102) 4.
22. Griffin R.W., *Podstawa zarządzania organizacją*, PWN, Warszawa 1996.
23. Grudowski P., Kolman R., Meller A., Preihs J., *Zarządzanie jakością*, Wydawnictwo PG, Gdańsk 1996, s. 70.
24. Grudowski P., *Wykorzystanie doświadczeń z systemem jakości przy wdrażaniu systemu zarządzania środowiskowego wg normy ISO 14001 (cz. II)*, „Przegląd Organizacji” 1999, No. (12) 32.
25. Grudowski P., *Wykorzystanie doświadczeń z systemem jakości przy wdrażaniu systemu zarządzania środowiskowego wg normy ISO 14001 (cz. I)*, „Przegląd Organizacji” 1999, No. (11) 30.
26. Grudowski P., Leseure E., *LSS Plutus. Lean Six Sigma dla małych i średnich przedsiębiorstw*, WNT, Warszawa 2013.
27. Guest S., Essick G., Patel A., Prajapati R., McGlone F., *Labeled magnitude scales for oral sensations of sweetness, dryness, pleasantness and unpleasantness*, „Food Quality and Preference” 2007, No. (18) 344.
28. Hamrol A., Mantura W., *Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka*, PWN, Warszawa 2006.
29. Hamrol A., *Zarządzanie jakością z przykładami*, PWN, Warszawa 2005.
30. Hawkins I., Albaum G., Best R., *Stapel Scale or Semantic Differential in Marketing Research*, „Journal of Marketing Research” 1974, No. 11 (3) 318.
31. Henricks M., *Quality makes a difference*, „Small Business Reports” 1992, No. (17) 29.
32. Hill N., Alexander J., *Pomiar satysfakcji i lojalności klientów*, Kraków 2003.
33. Iwasiewicz A., *Zarządzanie jakością*, PWN, Warszawa–Kraków 1999.
34. Kafel P., Nowicki P., Sikora T., *Planowanie w integrowaniu systemów zarządzania w przedsiębiorstwach branży spożywczej*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 2013, nr 2 (87) 173.
35. Kala R., *Statystyka dla przyrodników*, Wydawnictwo AR, Poznań 2002.
36. Kanji G.K., *Total quality management: the second industrial revolution*, „Total Quality Management” 1990, No. (1) 3.
37. Kowal K., *Wpływ aktywności wody na wzrost drobnoustrojów*, „Przemysł Spożywczy” 2012, nr 66 (8/9) 50.
38. Kaczmarczyk S., *Badania marketingowe. Metody i techniki*, Warszawa 2003.
39. Kano N., Nobuhiko S., Fumio T., Shinichi T., *Attractive quality and must-be quality*, „Journal of the Japanese Society for Quality Control” 1984, No. 14 (2).
40. Koster E.P., Mojet J., *Boredome and the reasons some New products fail*, [w:] *Consumer-led product development*, H. MacFie (red.), Woodhead Publishing Ltd., Cambridge 2008.
41. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, C.H. Beck, Warszawa 2010.

42. Koronacki J., Ćwik J., *Statystyczne systemy uczące się*, WNT, Warszawa 2005.
43. Korzycka-Iwanow M., *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*, LexisNexis, Warszawa 2005.
44. Lawless H.T., Malone G.J., *The discriminative efficiency of common scaling methods*, „Journal of Sensory Studies” 1986, No. 1 (1).
45. Lim J., Wood A., Green B.G., *Derivation and evaluation of a labeled hedonic scale*, „Chemical Senses” 2009, No. (34) 739.
46. Lipińska I., *Zarządzanie jakością w sektorze spożywczym – wybrane aspekty prawne*, „Logistyka” 2012, nr 4.
47. Little K., Penman E., *Measuring subacute mood changes using the profile of mood states and visual analogue scales*, „Psychopathology” 1989, No. (22) 42.
48. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F., *Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno-menedżerskie*, WNT, Warszawa 2005.
49. Łańcucki J. (red.), *Podstawy kompleksowego zarządzania jakością TQM*, Wydawnictwo AE, Poznań 2006.
50. Łuczak J., Matuszak-Flejszman A., *Metody i techniki zarządzania jakością. Kompendium wiedzy*, Quality Progress, Poznań 2007.
51. Marjańska E., Szpakowska M., *Preferencje przedstawicieli polskiego pokolenia dwudziestolatków w zakresie słodzonych sacharozą i dietetycznych napojów typu cola, Wybrane determinanty jakości żywności*, Wydawnictwo Naukowe ITE-PIB, Radom 2014.
52. Markowski J., *ISO 22000 – dlaczego warto go wdrożyć?* „Jakość – Zarządzanie – Środowisko” 2007, nr 3(4) 3.
53. Maurer J. i in., *A comparison of Likert scale and traditional measures of self-efficacy*, „Journal of Applied Psychology” 1998, No. 83 (2).
54. Mc Guire W.J., *Some internal psychological factor influencing consumer choice*, „Journal of Consumer Research” 1976, No. 310.
55. Meilgaard J., Civille G.V., Carr B.T., *Sensory evaluation techniques*, CRS Press Inc. Boca Raton, 1991.
56. Montgomery D.C., *Introduction to Statistical Quality Control*, John Wiley & Sons, New York 2004.
57. Montgomery D.C., Runger G.C., *Applied Statistics and Probability for Engineers*, John Wiley & Sons, New York 2011.
58. Montgomery D.C., *Statistical quality control: a modern introduction*, Wiley Singapore Pte. 2013.
59. Peryam D.R., Pilgrim F.J., *Hedonic scale method of measuring food preferences*, „Food Technology” 1957, No. 11, 9.
60. Polański Z., *Planowanie doświadczeń w technice*, PWN, Warszawa 1984.
61. Przystupa K., *Wybór punktów krytycznych w systemie HACCP*, „Technika – Technologia, Bezpieczeństwo Żywności” 2013, nr 67, 42.
62. Richins M.L., *Valuing things: The public and private meanings of possessions*, „Journal of Consumer Research” 1994, No. 21 (3).

63. Schutz H.G., Cardello A.V., *A labeled affective magnitude (LAM) scale for assessing food liking/disliking*, „Journal of Sensory Studies” 2001, No. 16, 117.
64. Shakespeare W., *Juliusz Cezar*, Akt 1, scena 2, Znak, 2002.
65. Shewhart W.A., *The economic control of quality of manufactured products*, D. Van Nostrand Company, New York 1931.
66. Singhal V., Hendricks K., *Back in stock*, „Quality World” 2005, nr 9, 62.
67. Siskos Y., Grigoroudis E., Zopounidis C., Saurais O., *Measuring customer satisfaction using a collective disaggregation model*, „Journal of Global Optimization” 1998, No. 12.
68. Skrzypek E., *Jakościowe aspekty integracji zarządzania*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2012.
69. *Słownik Współczesnego Języka Polskiego*, PWN, Warszawa 2001.
70. Steinka I., *Bezpieczeństwo żywności pakowanej hermetycznie w świadomości konsumentów*, „Zeszyty Naukowe Akademii Morskiej w Gdyni” 2010, nr (65) 61.
71. Sułek A., *Sondaż Polski*, Scholar, Warszawa 2002.
72. Szreder M., *Metody i techniki sondażowych badań opinii*, Warszawa 2010.
73. Thomson D., *Sense Emotional optimisation of food products and brands*, [w:] *Consumer-led product development*, H. MacFie (red.), Cambridge 2008.
74. Tymoszek E., Grudowski P., *Zarządzanie jakością a bezpieczeństwo w sektorze spożywczym*, [w:] *Jakościowe aspekty integracji zarządzania*, E. Skrzypek, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2012.
75. Wądołowska L., Babicz-Zielińska E., Czarnocińska J., *Food choice models and their relation with food preferences and heating frequency in the Polish population: POFPRES study*, „Food Policy” 2008, No. 32.
76. White K., Argo J.J., *Social identity threat and consumer preferences*, „Journal of Consumer Psychology” 2009, No. 19.
77. Wilson T., Lindsey S., Schoolre T.Y., *A model of dual attitudes*, „Psychological Review” 2000, No. 107.
78. Wiśniewska M., Malinowska E., *Zarządzanie jakością żywności*, Difin, Warszawa 2011.
79. Wiśniewska M., Z., Grudowski P., *Zarządzanie jakością i innowacyjność w świetle doświadczeń organizacji Pomorza*, Innobaltica, Gdańsk 2014.
80. Zuckerman M., Lubin B., Rinck C.M., *Construction of new scales for the Multiple Affect Adjective Check List*, „Journal Of Behavioral Assessment” 1983, No. 5.
81. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P., *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem*, PWE, 2013.

Akta prawne

1. Biała Księga o bezpieczeństwie żywności z 12 stycznia 2000 r., COM (1999), 719.
2. Dyrektywa Rady 89/397/EWG.
3. Dyrektywy 1999/11/WE z dnia 8 marca 1999 r.
4. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. nr 171, poz. 1225, z późn. zm.

5. Dz.Urz. Unii Europejskiej, Komunikaty Instytucji, Organów i Jednostek Organizacyjnych UE z dnia 7 marca 2013 r. w sprawie Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej dotyczącej produktów leczniczych do stosowania u ludzi, 2013/C 68/01.
6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej z dnia 13.03.2015 r., Dz.U. z 2015 r., poz. 381.
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi, Dz.U. z 2000 r., nr 30, poz. 377, z późn. zm.
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, Dz.U. z 2007 r., nr 61, poz. 417.
9. Rozporządzenie WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa i Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Dz.Urz. WE L 31 z dnia 1 lutego 2002 r.
10. Rozporządzenie WE, 852/2004.
11. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 4 czerwca 2003 r. dotyczące kryteriów, jakie powinny spełniać jednostki organizacyjne wykonujące badania substancji oraz preparatów chemicznych i kontroli spełnienia tych kryteriów, Dz.U. z 2003 r., nr 116, poz. 1103.
12. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2006 r., nr 171, poz. 1225, z późn. zm.
13. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, Dz.U. z 2013 r., poz. 947; z 2014 r., poz. 619, 1138.

Źródła internetowe

1. Stoma M., *Certyfikacja systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności*, http://www.ptzp.org.pl/files/konferencje/kzz/artyk_pdf_2013/p035.pdf [28.11.2015].
2. Turlejska H., *Praktyczne aspekty wdrażania systemu HACCP w produkcji żywności tradycyjnej*, Boguchwała 2015, <http://www.trafoon.org> [29.07.2015].
3. http://www.fao.org/prods/gap/home/principles_en.html [15.07.2015].
4. <http://www.fve.org/news/publications/pdf/gvp.pdf> [15.07.2015].

Inne dokumenty

1. Celmerowski Z., *Lean Six Sigma for Black Belt*, Podręcznik dydaktyczny dla Studium Lean Six Sigma Black Belt, Wydział Zarządzania i Ekonomii PG, Gdańsk 2015.
2. Jackiewicz B., *Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej*, ODiDK, Gdańsk 2013.
3. Pikula J., *III Międzynarodowe seminarium „Jakość i bezpieczeństwo żywności”*, AR im. A. Cieszkowskiego, Poznań 2002.

4. Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E., Wiśniewska K., *Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003.
5. Turlejska H., *Zasady GHP/GMP oraz system HACCP, jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003.
6. Warchałowska M., *Poradnik wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP) oraz systemu HACCP w małych zakładach przetwórstwa mięsnego na poziomie gospodarstwa*, CDR w Brwinowie, Radom 2012.
7. Zarendowski M., *HACCP: katalog zagrożeń biologicznych, fizycznych i chemicznych*, ODiDK, Gdańsk 2008.

Normy

1. Criteria for Assessment of an Operational HACCP System, (Dutch HACCP).
2. Codex Alimentarius Commission – Draft Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application – Alinorm 97/13A, Appendix II Geneva, 23–28 June 1996.
3. PAS 99:2012 Specification of common management system requirements as a framework for integration, BSI, 2012.
4. PN-EN ISO 9000:2006 – Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia. PKN.
5. PN-ISO 31000:2012 – Zarządzanie ryzykiem – Zasady i wytyczne. PKN.
6. ISO 22000 – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – Wymagania dla organizacji w całym łańcuchu żywnościowym (Food Safety Management Systems – Requirements for any organizations in the food chain).
7. ISO 9842:1982 – Symbole.
8. WHO, Diet, nutrition and prevention of chronic diseases, Technical Report Series, 2003, 916, World Health Organization, Geneva, s. 44.