

**Elintarvikehygienia (EHY) LT**  
**11.4.2006**

**Helvi Heinonen-Tanski**

- 1) Kuvaa kolme elintarvikehygienian kannalta tärkeää gram-negatiivista bakteeria 6 p
- 2) Elohopean merkitys suomalaisessa ravinnossa 6 p
- 3) Alkueläimet elintarvikehygienisena riskinä 6p

**Paula Hyvönen**

- 4.. Merkittävimmät tekijät laitoshygienian kannalta (6 p.)

**Martin Täubel tai Helvi Heinonen-Tanski**

5. 'How are humans exposed to mycotoxins (routes of exposure), and what are the 3 main principles in fighting against mycotoxin contaminations in food and feed (counteractive measurements).' 6 p **(M.T)**

**tai**

5. Miten ihmiset altistuvat mykotoksiineille. Mitkä ovat kolme päätapaa välttää ravinnon tai rehun kautta tulevia mykotoksiinikontaminaatiota. 6 p **(H.H-T)**

**Vastaa Helvin, Paulan, Martinin kysymyksiin eri paperilla!**

**Muista laittaa papereihin nimesi ja syntymäaikasi (ilman tunnusosaa)!**