

ELINTARVIKEHYGIENIA  
UUSINTATENTTI  
29.10.1993

Heinonen-Tanski

1. Tavallisimmat ruokamyrkytysten aiheuttajabakteerit
2. Nitraattiongelma elintarvikkeissa
3. Fusariumnykotoksiinit

Heuru

4. Henkilökunnan käyttäytymisriskit liहाhygienian kannalta lihanjalostuslaitoksessa

Jalkanen

5. Maidon rasva; rakenne ja sen merkitys?

HUOM!! Vastaukset Heinonen-Tanskin, Heurun ja Jalkasen kysymyksiin eri papereille!!!!