***Варіант 3***

1. Вплив мікрофлори зерна на показники мікробіологічної безпеки борошна.
2. Проведено аналіз виробничої лабораторії кондитерського виробництва. Виявлено у 1 м3 повітря 554 КУО, змив з поверхні столів – 1х 104 КУО/см2. Зробіть аналіз санітарного стану лабораторії, які показники повинні визначатись про оцінці санітарного стану лабораторії і заходи по забезпеченню цього стану? Які дезинфікувальні заходи рекомендувались би вами для обробки лабораторії?
3. Які види мікробіологічного псування кондитерських виробів під час зберігання, засоби попередження.