***Варіант 20***

1. Шляхи потрапляння мікроорганізмів у тісто та готову продукцію. Заходи попередження.
2. Які методи і способи попередження пліснявіння харчової продукції, в т.ч. хліба.
3. У змиві з поверхні рук працівників цеху по виробництву тортів виявлено МАФАМ – 10 х 103 КУО/см3, БГКП виявлено. Дайте оцінку санітарного стану персоналу. Про що свідчить показник БГКП при аналізі персоналу? Які заходи необхідно виконувати для дотримання відповідного санітарно-гігієнічного стануи цеху?