

Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

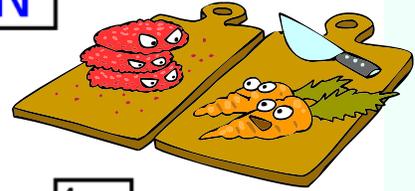
NOURISH INTERACTIVE



1 J A B Ó N

3 R E F

A C T



4 D

5 T E R M Ó M E T R O S

6 C O M



I G E R

R I



7 C A L I E N T E

8 O

9 H

R

O

R

10 B O L S A

11 T

12 Z

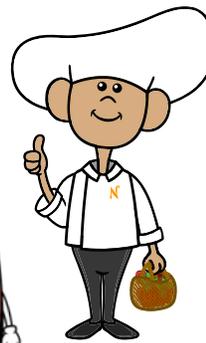
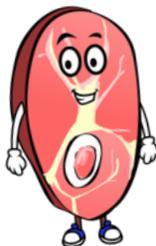
R D

13 M A N O S

14 F A L S O

B

N



S R

L

A

15 F R Í A



Across

- 1 Agua tibia y ____.
- 5 Usa un ____ para la carne para verificar la temperatura.
- 7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ____.
- 10 Una ____ de hielo te mantendrá el almuerzo frío
- 13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes
- 14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.
- 15 Mantén la comida ____ en la refrigerador.

Down

- 2 Germen es otra palabra para ____.
- 3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ____.
- 4 Las sobras se deben guardar solo por ____ días.
- 6 Lávate las manos antes de ____.
- 8 La carne cruda ____ debe tocar la fruta.
- 9 No dejes la comida afuera por más de dos ____.
- 11 Corta los vegetales en una ____ limpia de cortar.
- 12 La bacteria crece rápidamente en la ____ peligrosa. (rima con mona).