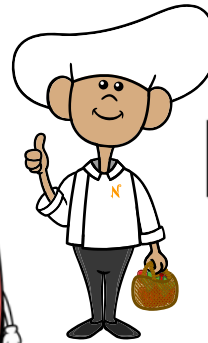
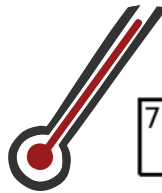
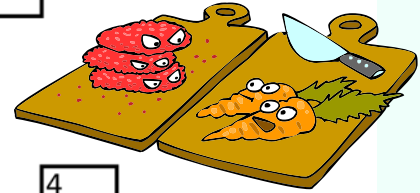


# Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

NOURISH  
INTERACTIVE



## 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).