

Name: _____

Date: _____

HACCP KEYWORDS

Z D V A K G G A I B Y O A P S B Z
Z M O A P Z Y C Y U L J N Z I D K
X Z M C C F U N Y Y E F E S S D B
I M I D U E U I R Q Z N G C Y U Y
N C C J Y M G G L E K D R T L B B
C U R K V I E C G N Y O E D A O D
T S O M K V A N D A Y N L R N K O
C Q B Q H M V O T E Y N L S A I O
R O I U W Z D T Y A U U A P X B F
I B O V C O R C O N T R O L Q W E
T U L K N V N D J J E I X P Z P F
I K O U W Z R R B E J W O N Q R A
C L G N O I T A N I M A T N O C S
A I I N M X H Z V N K M A K C W U
L F C D G N T A M U P R W P B Z B
Y Y A H Z O B H C W C G D Z T H I
N S L E C N E G I L L I D J V D B

Microbiological
Dilligence
Analysis
Hazard

Contamination
Safe food
Critical

Documentation
Allergen
Control