

Name: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

# Keeping Food Safe

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

contamination  
physical  
sanitize  
viruses  
fungi

temperature  
chemical  
bacteria  
hazard  
cook

biological  
symptoms  
surface  
rinse  
safe

parasites  
pathogen  
hygiene  
touch  
wash