

Name: _____

Date: _____

ServSafe

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

HAND WASHING	READY TO EAT	TEMPERATURE	THERMOMETER	SALMONELLA
HIGH RISK	NOROVIRUS	REHEATING	REPUTABLE	BACTERIA
PARASITE	SANATIZE	SHIGELLA	AIR DRY	COOKING
COOLING	HOLDING	POULTRY	E COLI	GLOVES
HACCP	PESTS	PROBE	RINSE	TOXIN
VIRUS	TIME	USDA	WASH	RAW