

## Actividad 1: ¿Sanitizar o no sanitizar?

\_\_\_\_\_ 1. Durante 2 horas Catalina ha usado el mismo cuchillo para sacar ostiones de las conchas.

**×** \_\_\_\_\_ 2. Justin acaba de hacer filetes de pescado y quiere usar la misma tabla de cortar para picar cebolla.

**×** \_\_\_\_\_ 3. Cary está deshuesando un pollo. Ella interrumpe su tarea para ayudar a recibir una entrega y deja el cuchillo y la tabla de cortar sucios durante una hora mientras otras personas trabajan cerca de ellos.

\_\_\_\_\_ 4. Armaan usa el mismo cuchillo y la misma tabla de cortar para cortar carne durante una hora. Después cambia el cuchillo y la tabla de cortar por otros limpios y sanitizados para deshuesar pollo.

**×** \_\_\_\_\_ 5. Brian ha usado la misma rebanadora para rebanar jamón varias veces durante 6 horas.

# Respuestas

## Semana 3

Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada

NATIONAL  
**FOOD  
SAFETY**  
MONTH  
September 2012

**ServSafe**  
National Restaurant Association

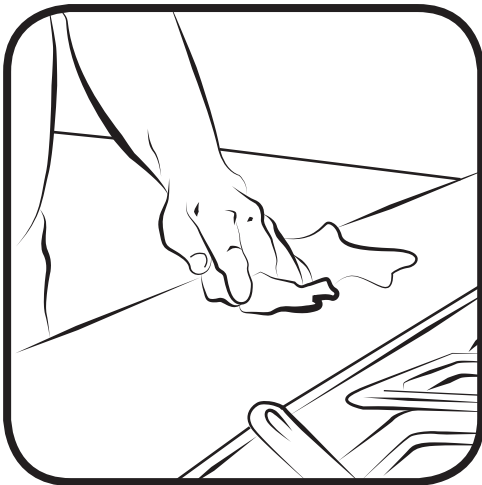
### Actividad 2: ¿Cuál es la práctica correcta?



Poner los trapos de limpieza en los bolsillos del delantal.



Poner los trapos de limpieza en solución sanitizante.



Lavar la superficie que tiene contacto con alimentos.



Limpiar la superficie que tiene contacto con alimentos.