

269 - Food Safety - Seguridad Alimentaria

A. Choose true or false. Elige verdadero o falso (sigue el ejemplo).

1. ¿Verdadero o falso? **Cross contamination** ocurre cuando los gérmenes pasan de un alimento, utensilio o superficie a otro.

True

2. ¿Verdadero o falso? **Expiration date** significa *fecha de elaboración*.

False

3. ¿Verdadero o falso? Es correcto decir que el rango de temperatura entre 4 °C y 60 °C, donde las bacterias crecen más rápido, en inglés se llama **the safe zone**.

4. ¿Verdadero o falso? **Always** y **never** son adverbios de frecuencia. "Always" significa "siempre" y se usa para hablar de hábitos o reglas que se repiten. "Never" significa "nunca" y se usa para decir que algo no se hace en ningún momento.

B. Select the correct word or phrase to complete the dialogue. Selecciona la palabra o frase correcta para completar el diálogo (fíjate en el ejemplo). Te recomendamos escuchar el diálogo en el blog.

Carl: Good morning, Miguel. Welcome to the kitchen. I am Carl, your supervisor.

Miguel: Good morning, Carl. Nice to meet you.

Carl: Nice to meet you, too. I need to explain our food **safety** / **danger** rules.

Miguel: Okay. I am ready.

Carl: First, **sometimes / always** wash your hands before you touch food. Wash them after you touch **raw / cooked** meat, too.

Miguel: Okay. Wash my hands often.

Carl: Yes. Second, we have two **cutting / serving** boards. The red one is for raw meat. The green one is for vegetables. **Often / Never** mix them.

Miguel: Red for meat, green for vegetables. Got it.

Carl: Good. Always wear **boots / gloves** when you touch ready-to-eat food like salads or bread.

Miguel: What about the **fridge / refrigerator**?

Carl: The temperature **must / can** be below 4 degrees. We check it every morning.

Raw meat goes on the bottom shelf.

Miguel: And if a product is **fresh / expired**?

Carl: Throw it **away / in**. Never use expired products. Always check the **date / handler** first.

Miguel: Okay. And the surfaces?

Carl: **Sanitize / Contaminate** them before and after cooking. Here is the spray.

Miguel: I understand. Thank you, Carl.

Carl: You are welcome. Any questions?

Miguel: No. I am ready to start!