

PRUEBA CORTA SOBRE  
LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

---

Nombre

---

Oficina

---

Teléfono

1. Las manos se deben lavar con agua tibia y jabón por lo menos:
- A. 5 segundos
  - B. 20 segundos



2. ¿Es adecuado colocar alimentos cocidos en un plato que haya contenido carnes, aves o pescados o mariscos crudos?
- A. Sí
  - B. No

3. Los alimentos no deben ser dejados a temperatura ambiental por más de:
- A. 2 horas
  - B. 10 horas



4. La única manera de asegurarse que los alimentos están cocidos lo bastante para destruir las bacterias dañinas es:
- A. Utilizando un termómetros para alimentos
  - B. Utilizando un "timer" o reloj

Departamento de Agricultura de los EE.UU. / Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos

Personal en Educación sobre la Inocuidad de los Alimentos (301)344-4755