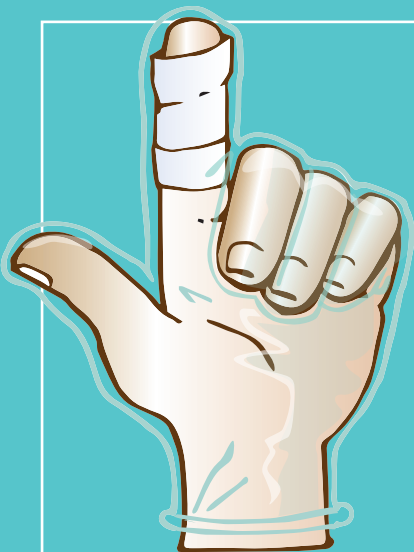


Keep it Compliant!

Let's talk about it!

Here are a few tips to be compliant with food safety regulations.



Cover bandages with gloves

- Keep bandage from falling off
- Prevent wound leaking

Wear a hair net or appropriate cover

- Prepping food
- Working in prep area
- Cleaning utensils and equipment



Remember when to remove your apron

- Using the restroom
- Taking out garbage

Stay away from work for 24 hours after you've been sick

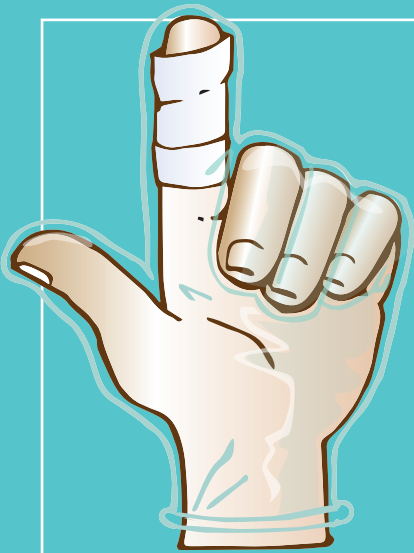
- Vomiting
- Diarrhea
- Sore throat with a fever



¡Mantenga el cumplimiento!

Hablemos de eso.

A continuación, le ofrecemos algunos consejos para cumplir con las normas de seguridad de los alimentos.



Cúbrase las vendas con guantes

- Evite que la venda se le caiga
- Evite que la herida sangre

Utilice una red para el pelo o una cubierta adecuada

- Al preparar los alimentos
- Al trabajar en el área de preparación
- Al limpiar los utensilios y el equipo



Recuerde cuándo debe quitarse el delantal

- Al usar el baño
- Al sacar la basura

No se presente a trabajar por 24 horas después de una enfermedad

- Vómito
- Diarrea
- Dolor de garganta y fiebre

