THE FUTURE OF FOOD SAFETY

Keep it Compliant!

REGULATION CHANGES *Let's talk about it!*

Keeping up with regulation changes can be challenging. Here are some of the questions that regulators hear most often.

What are the new rules for the Person in Charge of food preparation?

Bandages pose a physical hazard. What is an extra precaution that must be taken and why?

Why might a manager ask you to remove fake fingernails before work?

What may be worn in place of a hair net?

When must an apron be worn?

When must gloves be worn?

How long must an employee wait after vomiting before returning to work?

DO YOU HAVE ANYTHING TO ADD?

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH | NMRA | New Mexico Restaurant Association

foodsafetyfocus.com

©2018 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF. National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association. 17061201 v.1707

THE FUTURE OF FOOD SAFETY

Keep it Compliant!

REGULATION CHANGES *Let's talk about it!*

Keeping up with regulation changes can be challenging. Here are some of the questions that regulators hear most often and their answers.

What are the new rules for the Person in Charge of food preparation?

- Must be designated and trained as a Certified Food Protection Manager.
- Must always be on-site when the facility is in operation.

Bandages pose a physical hazard. What is an extra precaution that must be taken and why?

- An impermeable cover must be covered with a single use glove to reduce the chance of the physical hazard of a lost bandage.

Why might a manager ask you to remove fake fingernails before work?

- Fake fingernails pose a health hazard because they are difficult to keep clean and could easily break off into food during preparation.

What may be worn in place of a hair net?

- You need to wear a clean hat or other hair covering when you are prepping food or working in areas used to clean utensils and equipment.

When must an apron be worn?

- An apron must be worn when you are prepping food. Remember to remove your apron when using the restroom or taking out the garbage.

When must gloves be worn?

- When handling or preparing RTE foods or covering bandages. Gloves do not need to be worn when cleaning tables.

How long must an employee wait after vomiting before returning to work?

- An employee must be symptom free for 24 hours before returning to work.

DO YOU HAVE ANYTHING TO ADD?

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH | NMRA | New Mexico Restaurant Association

foodsafetyfocus.com

©2018 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF. National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association. 17061201 v.1707

EL FUTURO DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

¡Mantenga el cumplimiento!

CAMBIOS EN EL REGLAMENTO *Hablemos de eso.*

Mantenerse al día con los cambios de reglamento puede ser un desafío. Estas son algunas de las preguntas que los reguladores escuchan con mayor frecuencia.

¿Cuáles son las nuevas reglas para la persona encargada de la preparación de alimentos?

Los vendajes representan un peligro físico. ¿Qué precaución adicional debe tomarse y por qué?

¿Por qué un gerente podría pedirle que se quite las uñas postizas antes de trabajar?

¿Qué puede usar en lugar de una red para el pelo?

¿Cuándo se debe usar un delantal?

¿Cuándo se deben usar guantes?

¿Cuánto tiempo debe esperar un empleado que ha estado vomitando antes de regresar al trabajo?

¿TIENE ALGO QUE AÑADIR?

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH | NMRA | New Mexico Restaurant Association

foodsafetyfocus.com

©2018 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707

EL FUTURO DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

¡Mantenga el cumplimiento!

CAMBIOS EN EL REGLAMENTO *Hablemos de eso.*

Mantenerse al día con los cambios de reglamento puede ser un desafío. Estas son algunas de las preguntas que los reguladores escuchan con mayor frecuencia y sus respuestas.

¿Cuáles son las nuevas reglas para la persona encargada de la preparación de alimentos?

- Debe ser designado y capacitado como un gerente de protección de alimentos certificado.
- Siempre debe estar en las instalaciones mientras están en funcionamiento.

Los vendajes representan un peligro físico. ¿Qué precaución adicional debe tomarse y por qué?

- Las cubiertas impermeables deben cubrirse con un guante de un solo uso para reducir la posibilidad del peligro físico de un vendaje perdido.

¿Por qué un gerente podría pedirle que se quite las uñas postizas antes de trabajar?

- Las uñas postizas representan un riesgo para la salud porque son difíciles de mantener limpias y pueden romperse con facilidad y caer en los alimentos durante la preparación.

¿Qué puede usar en lugar de una red para el pelo?

- Al preparar alimentos o trabajar en áreas usadas para limpiar los utensilios y el equipo, debe usar un gorro limpio u otros protectores para el cabello.

¿Cuándo se debe usar un delantal?

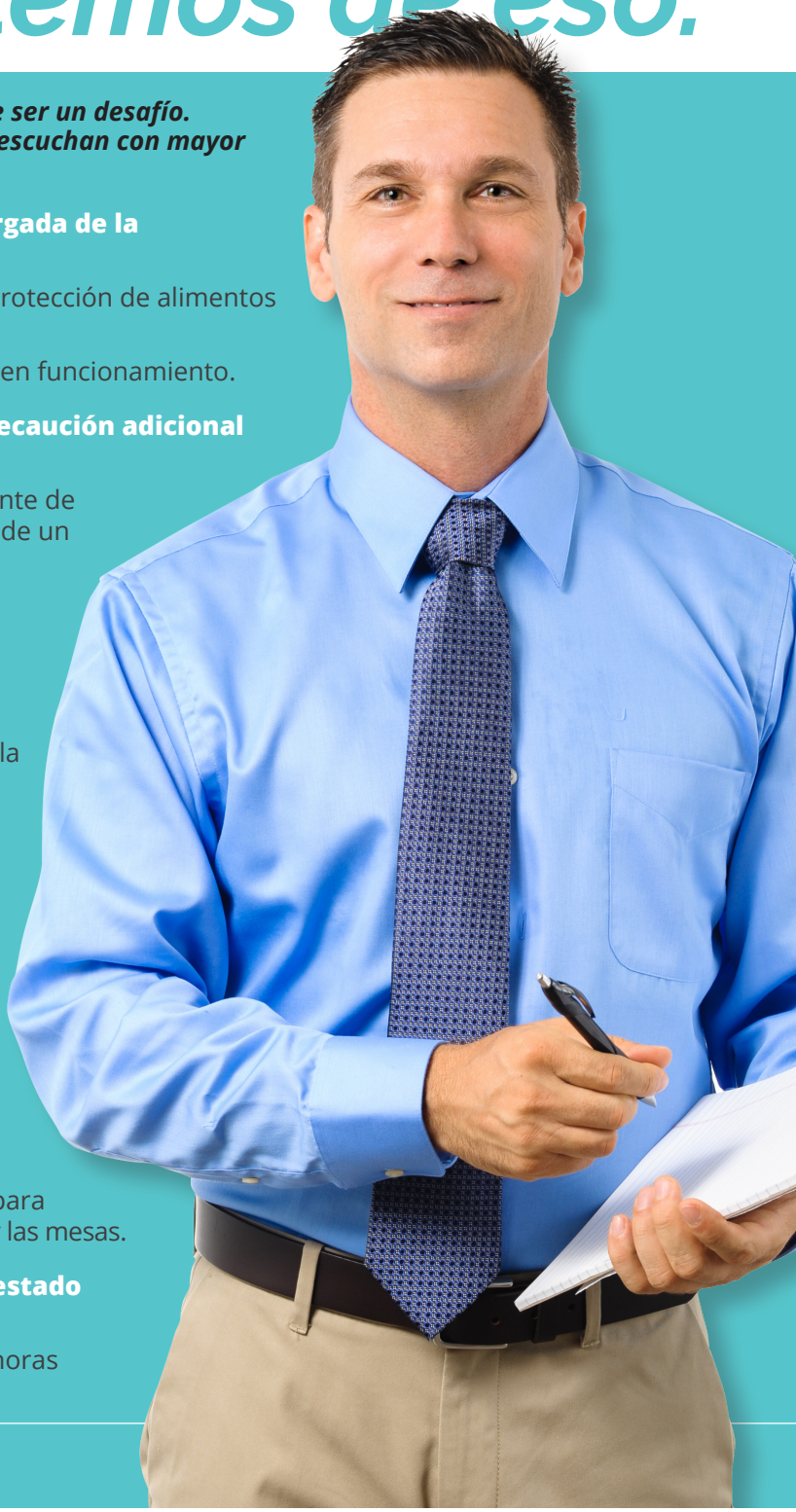
- Debe usar un delantal al preparar los alimentos. Recuerde quitarse el delantal cuando vaya al baño o saque la basura.

¿Cuándo se deben usar guantes?

- Al manipular o preparar alimentos listos para comer o para cubrirse vendajes. No es necesario usar guantes al limpiar las mesas.

¿Cuánto tiempo debe esperar un empleado que ha estado vomitando antes de regresar al trabajo?

- Un empleado debe estar libre de síntomas durante 24 horas antes de regresar al trabajo.



¿TIENE ALGO QUE AÑADIR?

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH | NMRA | New Mexico Restaurant Association

foodsafetyfocus.com

©2018 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707