

# 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

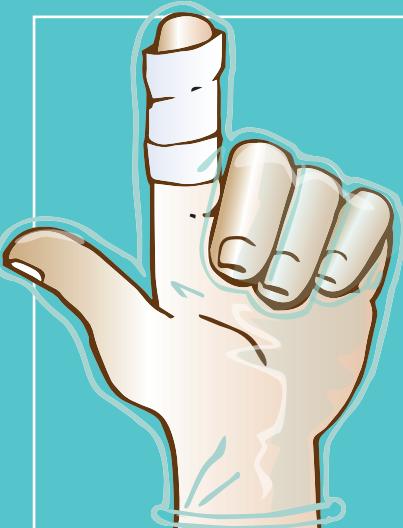
- Vomiting
- Diarrhea
- Sore throat with a fever



# ¡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

