

สถานประกอบการจำเป็นต้องมีพนักงานอย่างน้อย 1 คนที่ไม่มีใบรับรองผู้จัดการป้องกันอาหาร (CFPM) ([WAC 246-215-02107](#))

ข้อกำหนดสำหรับผู้จัดการป้องกันอาหารที่ผ่านการรับรอง

มุ่งเน้นไปที่การเพิ่มความปลอดภัยของอาหารในเชิงรุกโดยการดูแลก่อนที่จะเกิดข้อผิดพลาด

จำเป็นที่พนักงานจะต้องเรียนรู้นโยบายและขั้นตอนด้านความปลอดภัยของอาหาร

วิธีการเชิงรุกเช่นนี้ช่วยป้องกันความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารซึ่งจะส่งผลกระทบต่อเยื่อเยื่อ



สแกน QR Code
เพื่อดูตัวเลือกห้องเรียน
สำหรับ CFPM

การรับรอง CFPM

CFPM จำเป็นต้องการผ่านการทดสอบผู้จัดการอาหารจากสถาบันมาตรฐานแห่งชาติอเมริกา (ANSI) สามารถดูรายการตัวเลือกหลักสูตรที่ผ่านการอนุมัติจาก ANSI ที่เว็บไซต์ของ CFPM ได้ที่เว็บไซต์ [การประชุม ANAB สำหรับการปกป้องอาหาร](#) ใบรับรอง CFPM มีอายุ 5 ปี

หากคุณกำลังมองหาหลักสูตรที่ได้รับการอนุมัติจาก ANSI ให้ดูที่ตัวเลือก**ผู้จัดการอาหาร** นอกจากนั้น

บริษัทเหล่านี้ยังมีตัวเลือกสำหรับผู้จัดการอาหารซึ่งไม่ตรงตามข้อกำหนดของ CFPM ตัวเลือกสำหรับผู้จัดการอาหารจะไม่ได้รับบัตรผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร (FWC) โดยจะรับได้จาก**ทำให้ดี บริการอย่างปลอดภัย!** ([wa.gov](#)).

หลังจากได้รับใบรับรอง CFPM แล้วคุณจะมีสิทธิ์ใช้บัตร FWC ได้ 5 ปี คุณยังคงต้องสอบบัตร FWC ให้ผ่านด้วย หากดำเนินการภายใน 2 ปีนับจากวันที่รับรอง CFPM คุณจะไ้ขยายเวลาบัตรเป็น 5 ปี ขอความช่วยเหลือทางอีเมล food.safety@snoco.org

CFPM ไม่จำเป็นต้องอยู่หน้างาน แต่ต้องมีสำเนาหนังสือรับรองแสดง นั้นหมายความว่าไม่จำเป็นที่ผู้จัดการจะต้องผ่านการรับรองทุกคน สามารถแต่งตั้งบุคคลเพียงคนเดียวเป็น CFPM สำหรับสถานประกอบการนั้นๆ หรือสถานประกอบการหลายๆ แห่ง เช่นที่ร้านอาหารหรือร้านค้าที่มีหลายสาขาเป็นต้น CFPM จะต้องสามารถควบคุมการบริหารจัดการในเชิงรุก (Active Managerial Control: AMC) ในกรณีที่ CFPM ลาออก สถานประกอบการจะต้องจัดหา CFPM ใหม่มาแทนคนเดิมภายใน 60 วัน

ความรับผิดชอบของ CFPM

CFPM มีหน้าที่ดำเนินการ โครงการป้องกันอาหารซึ่งจะช่วยให้ผู้รับผิดชอบแต่ละคนเข้าใจและปฏิบัติตามประมวลกฎหมายด้านอาหาร CFPM

มีหน้าที่ให้การฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร เช่น สุขภาพและอนามัย การควบคุมอุณหภูมิและการป้องกันการปนเปื้อน

หลังจากการฝึกอบรม ผู้รับผิดชอบจะต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าเข้าใจในสิ่งที่ถ่ายถอดไป และมั่นใจได้ว่าผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารคนอื่นๆ

ปฏิบัติตามหลักปฏิบัติการด้านการอภิบาลอาหารเพื่อความปลอดภัยในลักษณะเดียวกันเพื่อลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยอันเกิดจากอาหาร ผู้รับผิดชอบจะต้อง:

- เข้าใจสาเหตุและการป้องกันความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร
- เข้าใจการป้องกันการปนเปื้อนข้าม การฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม และการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
- รู้กฎหมายที่กำหนดเพื่อความปลอดภัยของอาหารสำหรับการรับ การจัดเก็บ การปรุง และการแช่เย็น
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าอาหารมาจากแหล่งที่มาที่ผ่านการรับรองและมีการจัดเก็บอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- รู้วิธีการรับมือกับเหตุฉุกเฉิน อันตรายด้านสุขภาพใกล้ตัว หรือรายงานความเจ็บป่วยอันเกิดจากอาหาร
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารทำงานในขณะที่สุขภาพแข็งแรง ล้างมืออย่างเหมาะสม และป้องกันการสัมผัสอาหารด้วยมือเปล่า

CFPM จะต้องมั่นใจว่านโยบายและขั้นตอนที่กำหนดนั้นเป็นปัจจุบัน และต้องมั่นใจว่าพนักงานปฏิบัติตามขั้นตอนเหล่านั้นอย่างถูกต้อง

สถานประกอบการจะต้องพร้อมอธิบายนโยบายที่มีและบอกได้ว่าได้รับการฝึกอบรมมาจากผู้ใด

เอกสารขั้นตอนที่จำเป็นได้แก่แผนการทำความสะอาดและอูจจาระร่วง นโยบายด้านความเจ็บป่วยของพนักงาน และเอกสารอื่นๆ ที่จำเป็น

คุณสามารถใช้รูปแบบของกรมนามัยแห่งรัฐวอชิงตัน โดยค้นหาได้จากหน้าเว็บ[กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของอาหาร](#)เป็นตัวช่วยในการจัดทำนโยบายและขั้นตอน

กรณียกเว้นสำหรับข้อกำหนด CFPM

ในสโนโฮมิชเคาท์ตี้ ไม่จำเป็นต้องมี CFPM สำหรับสถานประกอบการที่มีความเสี่ยงต่ำ การปฏิบัติงานอาหารในกิจกรรมชั่วคราว

และสัมปทานกิจกรรมเพื่อโรงเรียน/เยาวชน ทั้งนี้ ยังคงส่งเสริมให้ผู้ประกอบการดังกล่าวมี CFPM เพียงแต่ไม่ได้เป็นข้อกำหนดในการประกอบกิจการ