

ਅਦਾਰਿਆਂ ਲਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮੈਨੇਜਰ (CFPM) ਦੇ ਨਾਲ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਕਰਮਚਾਰੀ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਨ ([WAC 246-215-02107](http://WAC.246-215-02107)). ਉਸ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮੈਨੇਜਰ ਦੀ ਲੋੜ ਇਸ 'ਤੇ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦ੍ਰਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਕਿ, ਕਿਰਿਆਸ਼ੀਲ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਵਧਾਇਆ ਜਾਵੇ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਗਲਤ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਨਜ਼ਰ ਰੱਖੀ ਜਾਵੇ। ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੀਤੀਆਂ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਸਿਖਾਉਣੀਆਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹ ਕਿਰਿਆਸ਼ੀਲ ਪਹੁੰਚ ਭੋਜਨ ਕਾਰਨ ਜਨਮ ਲੈਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਦੇ ਦੂਰ-ਦਰਸ਼ੀ ਨਤੀਜੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।



CFPM ਕਲਾਸ ਵਿਕਲਪਾਂ ਲਈ ਇਸ QR ਕੋਡ ਨੂੰ ਸਕੈਨ

CFPM ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਨ

ਇੱਕ CFPM ਨੂੰ ਅਮਰੀਕੀ ਨੈਸ਼ਨਲ ਸਟੈਂਡਰਡ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ (American National Standards Institute, ANSI) ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਭੋਜਨ ਮੈਨੇਜਰ ਟੈਸਟਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਨੂੰ ਪਾਸ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ANSI ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਕੋਰਸ ਵਿਕਲਪਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਸੂਚੀ ਜੋ CFPM ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨਗੇ, ਜੋ ਇਸ [ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ANAB-ਕਾਨਫਰੰਸ](#) ਵੈੱਬ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਪਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। CFPM ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ 5 ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਵੈਧ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਲੈਣ ਲਈ ANSI ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਕੋਰਸ ਦੀ ਭਾਲ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ, [ਭੋਜਨ ਮੈਨੇਜਰ](#) ਵਿਰਲਪਾਂ ਦੀ ਭਾਲ ਕਰੋ। ਇਹ ਕੰਪਨੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਵੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ, ਜੋ CFPM ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਕਾਰਡ (FWC) ਵਜੋਂ ਸਵੀਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਕੇਵਲ [ਸਹੀ ਕੰਮ ਕਰੋ, ਸੁਰੱਖਿਅਤਪਰੋਸੇ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ!](#) (wa.gov).

CFPM ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਨ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਤੁਸੀਂ 5-ਸਾਲ ਦੇ FWC ਲਈ ਯੋਗ ਹੋ ਜਾਵੋਗੇ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਜੇ ਵੀ FWC ਅਤੇ ਦੇਣ ਲੈਣ ਅਤੇ ਪਾਸ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ CFPM ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਨ ਮਿਤੀ ਦੇ 2 ਸਾਲਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਜਿਹਾ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰਡ ਨੂੰ 5-ਸਾਲ ਦੇ ਕਾਰਡ ਤੱਕ ਵਧਾ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਈਮੇਲ ਕਰੋ food.safety@snoco.org ਜਾਂ ਜੇ ਇਸ ਲਈ ਸਹਾਇਤਾ ਮਿਲ ਸਕੇ।

CFPM ਨੂੰ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਹਾਲਾਂਕਿ ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਨ ਦੀ ਇੱਕ ਕਾਪੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਬੰਧਕਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਅਦਾਰੇ ਲਈ CFPM ਵਜੋਂ ਨਿਯੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕਈ ਅਦਾਰਿਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇੱਕ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਜਾਂ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਕਈ ਸਥਾਨਾਂ ਲਈ। CFPM ਨੂੰ ਸਰਗਰਮ ਪ੍ਰਬੰਧਕੀ ਕੰਟਰੋਲ (AMC) ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇੱਕ ਅਦਾਰੇ ਕੋਲ ਇੱਕ CFPM ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਲਈ 60 ਦਿਨ ਹੋਣਗੇ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਪਿਛਲਾ CFPM ਛੱਡ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

CFPM ਦੀਆਂ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ

CFPM ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ ਹੋਵੇਗਾ ਜੋ ਕਿ ਹਰੇਕ ਚਾਰਜ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ (PIC) ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਕੋਡ ਨੂੰ ਸਮਝਣ ਅਤੇ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। CFPM ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੰਕਲਪਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸਫਾਈ, ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਵਿੱਚ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣ ਲਈ ਵੀ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੋਵੇਗਾ।

ਸਿਖਲਾਈ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, PIC ਦਾ ਇਹ ਦਰਸਾਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਇਹਨਾਂ ਧਾਰਨਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਮਝਦੇ ਹੋਣ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਬਿਮਾਰੀ ਦੇ ਜੋਖਿਮ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਉਸੇ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਅਭਿਆਸਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੇ ਹੋਣ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਕੰਮ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦੇ ਕਾਰਨਾਂ ਅਤੇ ਰੋਕਥਾਮ ਨੂੰ ਸਮਝੋ।
- ਗੰਦਗੀ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ, ਸਹੀ ਸਫਾਈ, ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਐਲਰਜੀਆਂ ਦੇ ਕੰਟਰੋਲ ਨੂੰ ਸਮਝੋ।
- ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ, ਸਟੋਰੇਜ, ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਨੂੰ ਜਾਣੋ।
- ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਸਰੋਤਾਂ ਤੋਂ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।
- ਜਾਣੋ ਕਿ ਐਮਰਜੈਂਸੀ, ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਸਿਹਤ ਖਤਰਿਆਂ, ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦੀਆਂ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਦਾ ਜਵਾਬ ਕਿਵੇਂ ਦੇਣਾ ਹੈ।
- ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਭੋਜਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਕੇਵਲ ਉਦੋਂ ਹੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਜਦੋਂ ਸਿਹਤਮੰਦ ਹੋਣ, ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਤੇ ਹੋਣ, ਅਤੇ ਨੰਗੇ ਹੱਥਾਂ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਨਾ ਕਰੇ।

CFPM ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਏਗਾ ਕਿ ਮੌਜੂਦਾ ਸਮੇਂ ਵਿੱਚ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਨੀਤੀਆਂ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਹੋਣ ਅਤੇ ਕਰਮਚਾਰੀ ਉਹਨਾਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦਾ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪਾਲਣਾ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋਣ। ਅਦਾਰੇ ਨੂੰ ਇਹ ਦੱਸਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਨੀਤੀਆਂ ਕੀ ਹਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਕਿਸ ਤੋਂ ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਹੈ। ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਇੱਕ ਉਲਟੀ ਅਤੇ ਦਸਤ ਦੀ ਸਫਾਈ ਯੋਜਨਾ ਬਾਰੇ, ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਇੱਕ ਕਰਮਚਾਰੀ ਦੀ ਬਿਮਾਰੀ ਨੀਤੀ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਕੱਝ ਬਾਰੇ ਹਨ। ਤੁਸੀਂ ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਰਾਜ ਦੇ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ (Washington State Department of Health, DOH) ਟੈਂਪਲੇਟਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਜੋ [ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ](#) ਦੇ ਵੈੱਬ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਮਿਲ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਨੀਤੀਆਂ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।

CFPM ਲੋੜ ਤੋਂ ਛੋਟ

ਸਨੋਹੋਮਿਸ਼ ਕਾਉਂਟੀ ਵਿੱਚ, ਘੱਟ ਖਤਰੇ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਵਾਲੇ ਅਦਾਰੇ, ਅਸਥਾਈ ਸਮਾਗਮ ਦੇ ਭੋਜਨ ਸੰਚਾਲਨ ਅਤੇ ਸਕੂਲ/ਨੌਜਵਾਨ ਗਤੀਵਿਧੀ ਰਿਆਇਤਾਂ ਲਈ CFPM ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਸੰਚਾਲਕਾਂ ਨੂੰ CFPM ਰੱਖਣ ਲਈ ਅਜੇ ਵੀ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰ ਸੰਚਾਲਨ ਲਈ ਕੋਈ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।