

Los establecimientos están obligados a tener al menos un empleado con Certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM, por sus siglas en inglés) ([WAC 246-215-02107](#)). El requisito del Gerente Certificado de Protección de Alimentos se centra en aumentar la seguridad alimentaria proactiva, observando las cosas antes de que salgan mal. Se deben enseñar a los empleados las políticas y procedimientos de seguridad alimentaria. Este enfoque proactivo ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, que pueden tener consecuencias duraderas.



Escanee este código QR para ver
las opciones de clases de CFPM

Certificación CFPM

Se requiere que un CFPM pase una de las pruebas de gerente de alimentos aprobadas por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés). Puede encontrar una lista de las opciones de cursos aprobados por ANSI que cumplirán con el requisito CFPM en la página web de la [ANAB-Conference for Food Protection](#) (Conferencia ANAB para la Protección de Alimentos).

Los certificados CFPM son válidos por 5 años. Cuando busque un curso aprobado por ANSI para tomar, busque las opciones de **FOOD MANAGER** (Gerente de Alimentos). Estas compañías también ofrecen una opción de manipulador de alimentos, que no cumple con el requisito de CFPM. La opción de manipulador de alimentos tampoco se acepta como tarjeta de trabajador de alimentos (FWC, por sus siglas en inglés). Solo se puede obtener a través de [Do it Right, Serve it Safe! \(wa.gov\)](#).

Después de recibir el certificado CFPM, usted calificará para un FWC de 5 años. Aún necesita tomar y aprobar el FWC y el examen. Si realiza esto dentro de los 2 años posteriores a la fecha de su certificación CFPM, puede extender su tarjeta a una de 5 años. Para obtener ayuda, escriba a food.safety@snoco.org.

No es necesario que el CFPM esté presente en el sitio, aunque sí es necesario contar con una copia del certificado. Esto significa que no todos los gerentes necesitan estar certificados. Una persona podría ser designada como CFPM para el establecimiento o incluso para varios establecimientos, como por ejemplo en un restaurante o una tienda con varias sucursales. El CFPM debe mantener el Control Gerencial Activo (CMA). Un establecimiento tendrá 60 días para reemplazar a un CFPM si su anterior CFPM deja el cargo.

Responsabilidades del CFPM

El CFPM será responsable de implementar un programa de protección de alimentos que ayude a cada Persona a Cargo (PIC, por sus siglas en inglés) a comprender y seguir el código de alimentos. El CFPM será responsable de impartir capacitación en conceptos de seguridad alimentaria, como salud e higiene, control de temperatura y prevención de la contaminación.

Tras la capacitación, los PIC deben demostrar que comprenden estos conceptos y garantizar que todos los demás trabajadores de alimentos sigan las mismas prácticas seguras de manipulación de alimentos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Deben:

- Comprender las causas y la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Comprender la prevención de la contaminación cruzada, el saneamiento adecuado y el control de los alérgenos alimentarios.
- Conocer las temperaturas de seguridad alimentaria requeridas para la recepción, el almacenamiento, la cocción y la refrigeración.
- Asegurarse de que los alimentos provengan de fuentes aprobadas y se almacenen correctamente para evitar la contaminación.
- Saber cómo responder ante emergencias, riesgos inminentes para la salud o informes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Asegurarse de que los trabajadores de alimentos solo trabajen cuando estén sanos, se laven bien las manos y eviten el contacto con las manos descubiertas.

El CFPM se asegurará de que las políticas y procedimientos requeridos estén al corriente y que los empleados estén siguiéndolos correctamente. El establecimiento debe estar preparado para explicar cuáles son las políticas y de quién recibieron capacitación. Los procedimientos escritos requeridos son un Plan de Limpieza de Vómitos y Diarrea, una Política de Enfermedades de los Empleados y cualquier otro según sea necesario. Puede utilizar las plantillas del Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH), que se encuentran en su página web de [Food Safety Rules and Regulations](#) (Normas y Reglamentos de Seguridad Alimentaria), para ayudar a crear políticas y procedimientos.

Exento del requisito de CFPM

En el Condado de Snohomish, los establecimientos con permisos de bajo riesgo, los establecimientos de comida para eventos temporales y los concesionarios de actividades escolares/juveniles NO están obligados a tener un CFPM. Se recomienda que estos operadores tengan un CFPM, pero no es un requisito para operar.