



扫描二维码查看
CFPM 课程选项

餐饮企业必须至少有一名员工持有“认证食品安全经理”（CFPM）证书 ([WAC 246-215-02107](#))。“认证食品安全经理”要求的重点是提高主动性食品安全意识，在事情出错之前发现问题。必须向员工讲解食品安全政策和流程。这种主动性方法有助于预防可能造成持久后果的食源性疾病。

食品安全经理认证

“认证食品安全经理”（CFPM）需要通过美国国家标准协会（ANSI）认可的食品经理考试。您可以在 [ANAB-食品安全会议](#) 的网页上找到 ANSI 认可并符合 CFPM 要求的课程列表。CFPM 证书有效期为 5 年。在寻找 ANSI 认可的课程时，请寻找“**食品经理**”课程选项。这些公司也提供“食品处理人员”课程，该课程并未符合 CFPM 要求。食品处理人员课程也不能作为“食品工作者卡”（FWC）。您只能从网站 [正确行事，安全服务! \(wa.gov\)](#) 获取该卡。

在获得 CFPM 证书后，您将有资格获得为期 5 年的“食品工作者卡”（FWC）。但您仍然需要参加并通过 FWC 考试。如果您在获得 CFPM 证书后的 2 年内完成此考试，您则可以延长工作卡至 5 年。请发送电子邮件至 food.safety@snoco.org 获取帮助。

“认证食品安全经理”（CFPM）无需亲临现场，但现场需要提供证书的副本。这意味着并非所有经理都需要获得认证。一个人可以被指定作为一家或多家餐饮场所（例如在拥有多家分店的餐厅或商店）的 CFPM。CFPM 必须能够保持“主动管理控制”（AMC）。如果之前的 CFPM 离职，餐饮企业有 60 天的时间来替换 CFPM。

CFPM 的职责

“认证食品安全经理”（CFPM）将负责实施食品安全计划，帮助每位“负责人”（PIC）了解并遵守食品法规。CFPM 将负责提供食品安全概念方面的培训，例如健康与卫生、温度控制和污染预防。

培训结束后，“负责人”（PIC）必须能够证明他们理解这些概念，并确保所有其他食品工作人员遵循相同的安全食品处理规范，以降低食源性疾病的风险。他们应该：

- 了解食源性疾病的原因和预防方法。
- 了解交叉污染预防、适当的卫生措施和食物过敏原的控制。
- 了解接收、储存、烹饪和冷却食品所需的安全温度。
- 确保食物来自许可的来源并正确储存以防止污染。
- 了解如何应对紧急情况、紧迫健康危害或食源性疾病报告。
- 确保食品工作人员仅在健康的情况下工作、正确洗手并防止裸手接触。

“认证食品安全经理”（CFPM）将确保所需的政策和流程符合最新规定，并确保员工正确遵循这些流程。企业必须准备好解释这些政策的内容以及员工接受培训的机构。所需的书面流程包括“呕吐和腹泻清理计划”、“员工疾病政策”以及其他必要的政策。您可以使用华盛顿州卫生部（DOH）的模板（可在其网页 [食品安全规则和法规](#) 上找到）来制定政策和流程。

CFPM 要求豁免

在斯诺霍米什县（Snohomish County），低风险许可场所、临时活动食品经营场所以及学校/青少年活动特许经营场所**无需**持有 CFPM。我们仍然鼓励经营者持有 CFPM，但并非强制要求。