

모든 사업장에는 Certified Food Protection Manager (CFPM, 공인 식품 안전 관리자) 자격증을 보유한 직원이 한 명 이상 있어야 합니다([WAC 246-215-02107](http://wac.246-215-02107)). Certified Food Protection Manager 요건의 핵심은 문제가 발생하기 전에 미리 살펴 식품 안전을 사전 예방적으로 강화하기 위한 것입니다. 직원들에게 반드시 식품 안전 정책과 절차를 교육해야 합니다. 이러한 사전 예방적 접근 방식은 지속적인 결과를 초래할 수 있는 식품 매개 질병(식중독)을 예방하는 데 도움이 됩니다.



이 QR 코드를 스캔하여 CFPM
수업 옵션을 확인하세요.

CFPM 자격증

CFPM은 American National Standards Institute(ANSI, 미국 국가 표준 협회)에서 승인한 식품 관리자 시험 중 하나를 통과해야 합니다. CFPM 요건을 충족하는 ANSI 승인 교육 과정 옵션 목록은 ANAB-Conference for Food Protection(ANAB-식품 안전을 위한 컨퍼런스) 웹 페이지에서 확인할 수 있습니다. CFPM 자격증은 5년 동안 유효합니다. 수강할 ANSI 승인 교육 과정을 찾을 때는 **식품 관리자(Food Manager)** 과정을 찾아보세요. 이러한 회사에서는 식품 취급자(Food Handler) 과정도 제공하는데, 이는 CFPM 요건을 충족하지 않습니다. 식품 취급자 과정은 또한 식품업계 근로자 카드(FWC)로도 인정되지 않습니다. FWC는 오직 [Do it Right, Serve it Safe!](http://Do it Right, Serve it Safe! (wa.gov)) (wa.gov)를 통해서만 받을 수 있습니다.

CFPM 자격증을 취득하고 나면 5년 유효 기간의 FWC 시험에 응시할 자격이 주어집니다. 여전히 FWC 과정을 듣고 시험에 통과해야 합니다. CFPM 자격증 취득일로부터 2년 이내에 FWC 시험에 합격하면 귀하의 카드를 5년 카드로 연장할 수 있습니다. 이에 대한 문의는 food.safety@snoco.org로 이메일을 보내주세요.

CFPM이 사업장에 상주해 있을 필요는 없지만 인증서 사본은 사업장에 보관되어야 합니다. 이는 모든 관리자가 자격증을 받을 필요는 없음을 의미합니다. 한 사람의 CFPM이 하나의 사업장 뿐 아니라 여러 지점이 있는 레스토랑이나 상점처럼 여러 사업장의 CFPM으로 지정될 수 있습니다. CFPM은 능동적 관리 통제(Active Managerial Control, AMC)를 유지할 수 있어야 합니다. 사업장은 기존의 CFPM이 퇴사하는 경우 60일 이내에 CFPM을 새로이 고용해야 합니다.

CFPM의 책임

CFPM은 각 PIC(Person in Charge, 책임자)가 식품 안전 규정을 이해하고 준수하도록 돕는 식품 안전 프로그램을 시행할 책임이 있습니다. 또한 보건 및 위생, 온도 관리 및 오염 방지와 같은 식품 안전 개념에 대한 교육을 제공할 책임이 있습니다.

교육 후, PIC는 이러한 개념을 이해하고 있음을 입증할 수 있어야 하며, 다른 모든 식품 종사자들이 동일하게 안전한 식품 취급 관행을 따르도록 하여 식품 매개 질병(식중독)의 위험을 줄여야 합니다. PIC의 역할은 다음과 같습니다:

- 식품 매개 질병(식중독)의 원인과 예방법을 이해합니다.
- 교차 오염 방지, 적절한 위생 관리, 식품 알레르기 유발 물질의 관리에 대해 이해합니다.
- 식품 수령, 보관, 조리, 냉각 시 필요한 식품 안전 온도를 파악합니다.
- 식품이 승인된 공급처에서 왔는지 확인하고 오염을 방지하도록 올바르게 보관합니다.
- 응급 상황, 긴급한 건강 위험 또는 식품 매개 질병(식중독) 신고에 대응하는 방법을 숙지합니다.
- 식품 근로자로 하여금 건강할 때만 근무하도록 하고, 손을 올바르게 씻고, 맨손 접촉을 피하게 합니다.

CFPM은 필수 정책과 절차가 최신 상태인지, 직원들이 해당 절차를 올바르게 따르고 있는지 확인합니다. 사업장은 해당 정책이 무엇인지, 누구에게 교육을 받았는지 설명할 준비가 되어 있어야 합니다. 서면으로 구비해 놓아야 하는 절차는 구토 및 설사 청소 계획(Vomit and Diarrhea Cleanup Plan), 직원 질병 정책(Employee Illness Policy) 및 그 외 필요한 모든 것입니다. 워싱턴주 보건부(DOH)의 식품 안전 규칙 및 규정 (Food Safety Rules and Regulations) 웹 페이지에 있는 템플릿을 사용하여 정책 및 절차를 작성할 수 있습니다.

CFPM 요건 면제

스노호미시 카운티에서는 저위험 허용 업소, 임시 행사 식품 판매 업소 및 학교/청소년 활동 매점은 CFPM이 필요 **없습니다**. 이러한 운영자에게도 여전히 CFPM을 보유하는 것이 권장되지만 운영의 필수 요건은 아닙니다.