

Các cơ sở kinh doanh bắt buộc phải có ít nhất một nhân viên sở hữu Chứng chỉ Quản lý Bảo đảm An toàn Thực phẩm (Certified Food Protection Manager, CFPM) (theo quy định [WAC 246-215-02107](#)). Yêu cầu về Quản lý Bảo đảm An toàn Thực phẩm được đặt ra nhằm tăng cường các biện pháp chủ động trong an toàn thực phẩm, tập trung vào việc phòng ngừa trước khi sự cố xảy ra. Các chính sách và quy trình an toàn thực phẩm phải được truyền đạt và đào tạo cho nhân viên. Cách tiếp cận chủ động này giúp ngăn ngừa các bệnh do thực phẩm gây ra, vốn có thể dẫn đến hậu quả lâu dài.



Quét mã QR này để xem các lựa chọn lớp học

Chứng chỉ CFPM

Để trở thành một CFPM, người tham gia bắt buộc phải vượt qua một trong các bài kiểm tra dành cho quản lý thực phẩm đã được Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) phê duyệt. Danh sách các khóa học được ANSI công nhận và đáp ứng yêu cầu CFPM có thể được tìm thấy trên trang web [ANAB-Hội nghị Bảo đảm An toàn Thực phẩm](#). Chứng chỉ CFPM có giá trị trong vòng 5 năm. Khi tìm kiếm khóa học được ANSI phê duyệt, hãy chọn các khóa dành cho **Food Manager** (Quản lý Thực phẩm). Các công ty này cũng cung cấp khóa học dành cho Food Handler (Người xử lý thực phẩm), tuy nhiên lựa chọn này không đáp ứng yêu cầu CFPM. Ngoài ra, khóa học Food Handler dành cho người xử lý thực phẩm không được chấp nhận thay cho Thẻ nhân viên thực phẩm (Food Worker Card, FWC). Thẻ này chỉ có thể được cấp thông qua chương trình [Làm đúng Quy trình, Phục vụ An toàn! \(wa.gov\)](#).

Sau khi quý vị nhận được chứng chỉ CFPM, quý vị sẽ đủ điều kiện để được cấp thẻ FWC (nhân viên thực phẩm) có thời hạn 5 năm. Quý vị vẫn cần tham gia và vượt qua khóa học cùng bài kiểm tra FWC. Nếu quý vị hoàn thành điều này trong vòng 2 năm kể từ ngày được cấp chứng chỉ CFPM, thẻ FWC của quý vị có thể được nâng lên loại thẻ có thời hạn 5 năm. Vui lòng gửi email đến food.safety@snoco.org để được hỗ trợ.

CFPM không bắt buộc phải có mặt tại cơ sở, tuy nhiên phải có một bản sao chứng chỉ được lưu tại cơ sở. Điều này có nghĩa là không phải tất cả các quản lý đều cần có chứng chỉ CFPM. Một người có thể được chỉ định làm CFPM cho một cơ sở hoặc thậm chí cho nhiều cơ sở, chẳng hạn như một chuỗi nhà hàng hoặc cửa hàng có nhiều địa điểm. CFPM phải có khả năng duy trì Kiểm soát Quản lý Chủ động (Active Managerial Control, AMC). Nếu CFPM hiện tại rời đi, cơ sở sẽ có 60 ngày để thay thế bằng một CFPM mới.

Trách nhiệm của CFPM

CFPM sẽ chịu trách nhiệm thực hiện một chương trình bảo đảm an toàn thực phẩm nhằm giúp mỗi Người phụ trách (Person in Charge, PIC) hiểu và tuân thủ theo quy định về an toàn thực phẩm. CFPM cũng sẽ chịu trách nhiệm đào tạo về các khái niệm an toàn thực phẩm, bao gồm sức khỏe và vệ sinh cá nhân, kiểm soát nhiệt độ và phòng ngừa nhiễm bẩn.

Sau khi được đào tạo, các PIC (Người phụ trách) phải có khả năng chứng minh rằng họ hiểu rõ các khái niệm này và đảm bảo tất cả các nhân viên chế biến thực phẩm khác đều tuân thủ các thực hành an toàn thực phẩm tương tự nhằm giảm nguy cơ gây ra bệnh do thực phẩm. Họ cần phải:

- Hiểu nguyên nhân và cách phòng ngừa bệnh do thực phẩm gây ra.
- Hiểu cách phòng tránh lây nhiễm chéo, vệ sinh đúng cách, và kiểm soát các chất gây dị ứng trong thực phẩm.
- Biết các mức nhiệt độ an toàn theo yêu cầu đối với việc tiếp nhận, bảo quản, nấu chín và làm nguội thực phẩm.
- Đảm bảo thực phẩm có nguồn gốc hợp pháp và được bảo quản đúng cách để ngăn ngừa nhiễm bẩn.
- Biết cách ứng phó với các tình huống khẩn cấp, các mối nguy sức khỏe nghiêm trọng hoặc các báo cáo về bệnh do thực phẩm gây ra.
- Đảm bảo nhân viên chế biến thực phẩm chỉ làm việc khi có sức khỏe tốt, rửa tay đúng cách, và tránh tiếp xúc tay trần với thực phẩm.

CFPM sẽ đảm bảo rằng các chính sách và quy trình bắt buộc luôn được cập nhật và nhân viên đang tuân thủ đúng các quy trình đó. Cơ sở kinh doanh phải sẵn sàng giải thích các chính sách hiện có và ai là người đã đào tạo nhân viên về các chính sách đó. Các quy trình bằng văn bản bắt buộc bao gồm: Kế Hoạch Dọn Dẹp khi có Nôn Ói và Tiêu Chảy, Chính Sách Nhân Viên khi bị Bệnh, và các quy trình khác nếu cần thiết. Quý vị có thể sử dụng các biểu mẫu của Sở Y Tế Bang Washington (Department of Health, DOH), được đăng tải trên trang web [Quy định và Quy tắc về An toàn Thực phẩm](#), để hỗ trợ trong việc xây dựng các chính sách và quy trình này.

Được miễn yêu cầu CFPM

Tại Quận Snohomish, các cơ sở được cấp phép có mức độ rủi ro thấp, các hoạt động phục vụ thực phẩm tại sự kiện tạm thời và các quầy thực phẩm trong trường học/hoạt động dành cho thanh thiếu niên KHÔNG bắt buộc phải có CFPM. Tuy không bắt buộc, nhưng chúng tôi vẫn khuyến khích các đơn vị này có một CFPM để nâng cao an toàn thực phẩm trong quá trình hoạt động.