

CFPM

认证食品保护经理

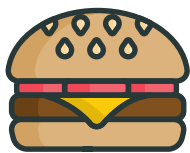
大多数食品经营场所均必须要有一名**认证食品保护经理 (CFPM)** (Washington Administration Code (WAC, 华盛顿行政法典) 第 246-215-02107 条)。您信任的任何人员均可以成为 CFPM。他们需要对您的菜单、设施、员工、食品规范非常了解, 并且能够通过 CFPM 考试。

阅读有用的 **Active Managerial Control (主动管理控制)** 资料, 请访问 www.doh.wa.gov/foodrules。CFPM 无须一定要在经营场所, 但现场必须要有一份 CFPM 证书的副本。

如果您有任何问题, 请与当地的卫生部门联系。 www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts

如果您的食品经营场所需要制备食品, 则需要配有 CFPM, 例如:

对您的业务类型不清楚? 请向当地的卫生部门进行咨询来确定您是否需要一名 CFPM。



使用未经加工的动物产品



清洗生鲜农产品



冷却煮熟的食品



使用专门的加工过程



为高度易感人群提供服务

CFPM 的职责

对负责人员进行培训



确保程序的制定和执行



为食品安全问题做好准备并采取应对措施



如何获得认证

选择一家经批准的考试机构



准备与学习



练习并参加考试



您可以本人参加线下的现场考试, 也可以在线参加考试。在线查找考试选择。



- 前往 [ANAB - ANSI National Accreditation Board](http://ANAB-ANSI National Accreditation Board).
- 选择您的考试。

在参加考试之前先进行学习。学习食品规范知识, 包括:

- 食品安全风险
- 员工健康
- 食品温度
- 清洁和消毒

- 一些机构可以提供学习资料或模拟考试。
- 考试会有大约 80 个问题。



确保证书上带有此标识