La persona a cargo (PIC, por su sigla en inglés) de un establecimiento de comida debe demostrar un control gerencial activo (AMC, por su sigla en inglés) y asegurarse de que todos los trabajadores del sector alimentario sigan rutinariamente prácticas seguras de manipulación de alimentos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. La PIC con el AMC garantiza que los empleados del sector alimentario estén capacitados para llevar a cabo su tarea de forma segura, verifica que los procedimientos se realicen correctamente, identifica y corrige los riesgos de seguridad alimentaria, y se prepara y responde adecuadamente a las emergencias. **Revise sus informes de inspección, las auditorías de terceros, las observaciones internas y este documento para ayudar a determinar su nivel de control directivo activo.**

Control gerencial activo y gerente certificado

Si bien todas las PIC deben mantener el AMC, la mayoría de los establecimientos también están obligados a tener al menos un empleado con un certificado de gerente de protección de alimentos (CFPM, por su sigla en inglés) ([Capítulo 246-215-02107 del WAC](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107)). **No es necesario que el CFPM esté en los locales, pero se espera que desempeñe un papel clave para garantizar la seguridad alimentaria.** El CFPM debe asegurarse de que las personas encargadas reciban la capacitación adecuada, de que se elaboren procedimientos y de que se comprendan y cumplan los requisitos de seguridad alimentaria. Si es capaz de garantizar el cumplimiento de los requisitos, una persona puede ser el CFPM de varios establecimientos, como en un restaurante o tienda con varios locales.

**Nota**: Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección 1: Información del establecimiento de comida** | | | | | | |
| **Nombre del establecimiento** | | | | | **Teléfono** | |
| **Nombre del contacto** | | | **Título/Puesto** | | | |
| **Sección 2:** **Procedimientos comunes que se aplican a los establecimientos de comida** | | | | | | |
| **ü** | ¿Está seguro de que su personal realiza estos procesos siguiendo los procedimientos adecuados de seguridad alimentaria? Si no es así, es el momento de determinar su política, desarrollar un procedimiento y formar o reciclar al personal. | | | | | |
| **Salud e higiene** | | **Control de la temperatura** | | | | **Prevención de la contaminación** |
| Lavado de manos  Uso de utensilios  Síntomas de enfermedad  Informe de enfermedad | | Uso de un termómetro  Cocina  Manipulación en caliente  Refrigeración | | Manipulación en frío  Descongelamiento  Recepción de los alimentos  Marcado de fecha | | Lavado de los productos  Separación de la carne cruda  Limpieza y desinfección  Concienciación sobre los alérgenos |
| **Sección 3: Procedimientos escritos requeridos** | | | | | | |
| Aunque la mayoría de las políticas y procedimientos pueden ser verbales, los siguientes procedimientos deben ser escritos y aprobados si los lleva a cabo el establecimiento. *Nota: Todos los establecimientos de comida deben tener un plan de limpieza de vómitos y diarrea escrito.* | | | | | | |
| **Procesos que requieren procedimientos escritos** | | | | **Procesos complejos que requieren una variación o un plan HACCP** | | |
| * Plan de limpieza de vómitos y diarrea * Recarga de recipientes reutilizables * Permiso para la presencia de perros en áreas al aire libre * Cocina no continua o desatendida * Contacto con las manos descubiertas - Procedimiento alternativo con la política escrita de los empleados enfermos * El tiempo como control de la salud pública | | | | * Jugo de envasado * Conservación de alimentos (como el curado, el ahumado o la acidificación) * Envasado al oxígeno/vacío reducido * Tanque de apoyo para los moluscos vivos * Procesamiento personalizado de animales * Semillas o judías germinadas * Manipulación de alimentos única, como la fermentación | | |
| **Sección 4: Establecimientos exentos del requisito de gerente de certificado protección de alimentos** | | | | | | |
| Se recomienda, aunque no es obligatorio, que los establecimientos alimentarios con un bajo riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, debido a la limitada manipulación de alimentos, al bajo volumen de alimentos manipulados y a la población a la que se sirve, cuenten con un gerente certificado de protección de los alimentos.  **Los establecimientos considerados de bajo riesgo y exentos de la obligación de CFPM incluyen las siguientes operaciones:**   * **Servir o vender solo alimentos preenvasados**, incluidos los alimentos con TCS de conservación en frío, como los galones de leche * **Preparar alimentos sin TCS**, como hacer rollos de canela, caramelos, rosquillas, pretzels o bebidas con jarabe mezclado * **Calentar solo los alimentos procesados comercialmente y listos para comer**, incluidos los cafés y los alimentos calientes que mantienen el TCS, como los perritos calientes * **Servir comida de forma infrecuente y temporal en eventos de corta duración**, como ferias y festivales   Estos establecimientos incluyen tradicionalmente tiendas de conveniencia, cines, carros de perritos calientes, quioscos de café, puestos de rollos de canela y *pretzels*, heladerías y puestos de comida temporales.  **Todos los demás establecimientos deben tener al menos un empleado con un certificado CFPM válido y acreditado a nivel nacional.** Estos establecimientos preparan productos animales crudos, lavan los productos crudos, enfrían los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS), utilizan procesos especializados, operan una instalación que sirve a una población altamente vulnerable, o tienen otro riesgo potencial aumentado de enfermedades transmitidas por los alimentos. | | | | | | |



Control gerencial activo y gerente certificado

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección 5: Tareas del gerente certificado de protección de alimentos** | | | | | |
|  | Tener un certificado válido de un programa acreditado (ver abajo). Los certificados CFPM tienen una validez de 5 años. El certificado CFPM es diferente de la tarjeta de trabajador del sector de alimentos del Estado de Washington que se requiere para todos los trabajadores de alimentos. | | | | |
|  | Garantizar que los procedimientos y planes requeridos (por ejemplo, para la limpieza de vómitos y diarrea) estén al día y se apliquen. | | | | |
|  | Asegurarse de que cada persona a cargo esté capacitada y tenga los conocimientos exigidos en el Capítulo [246-215-02105 del WAC](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105), tales como:   * 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 * Saber cómo responder a las emergencias, a los riesgos sanitarios inminentes o a las notificaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos | | | | |
|  | Asegurarse de que cada persona a cargo esté capacitada y tenga los conocimientos exigidos en el Capítulo [246-215-02115 del WAC](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115), tales como:   * Los trabajadores del sector alimentario están debidamente formados y cumplen los requisitos de seguridad alimentaria para sus tareas * Los trabajadores del sector alimentario solo trabajan cuando están sanos, se lavan las manos adecuadamente y evitan el contacto de las manos descubiertas con los alimentos * Los trabajadores del sector alimentario controlan la temperatura de los alimentos y se aseguran de que se cocinan y enfrían correctamente * Los alimentos proceden de fuentes aprobadas y se almacenan correctamente para evitar la contaminación | | | | |
| **Sección 6: Proveedores acreditados de certificación de gestores de protección de los alimentos**  Obtenga más información en [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4). (Buscar “Gerente de Protección de Alimentos ANSI”) | | | | | |
| **Nombre de la compañía** | | **Capacitación disponible** | | **Idiomas de las pruebas** | **Opciones de las pruebas** |
| [**1 Manipulador de alimentos AAA (en inglés)**](https://aaafoodhandler.com/) | | þ En línea (a su ritmo)  *Inglés, Español* | | þ Inglés  þ Español | þ Proctor en línea |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) | | þ En línea (a su ritmo) | | þ Inglés | þ Proctor en línea |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) | | þ En línea (a su ritmo)  *Inglés, Español, Chino, Vietnamita* | | þ Inglés  þ Español  þ Chino | þ Centro de evaluación local  þ Proctor en línea  þ Proctor presencial |
| [**Registro Nacional de Profesionales de la Seguridad Alimentaria**](https://www.nrfsp.com/) | | þ Manual de estudio autodidacta  *Inglés, Español*  þ Instructor presencial | | þ Inglés  þ Español  þ Chino  þ Coreano | þ Centro de evaluación local  þ Proctor en línea  þ Proctor presencial |
| [**Asociación Nacional de Restaurantes, ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) | | þ En línea (a su ritmo)  *Inglés, Español*  þ Manual de estudio autodidacta  *Inglés, Español, Chino, Coreano*  þ Instructor presencial | | þ Inglés  þ Español  þ Chino  *Presencial también disponible en:*  þ Coreano  þ Francés canadiense  þ Japonés | þ Centro de evaluación local  þ Proctor en línea  þ Proctor presencial  þ Adaptación disponible para otros idiomas |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) | | þ En línea (a su ritmo)  *Inglés* | | þ Inglés  þ Español | þ Proctor en línea  þ Proctor presencial |
| **Sección 7: Mantenimiento del rol de gerente certificado de protección de alimentos** | | | | | |
|  | Asegúrese de que al menos un empleado tenga un certificado CFPM vigente. Renovar el certificado cada cinco años. | | | | |
|  | Asegúrese de que la CFPM supervisa los procedimientos y la formación del personal para mantener los requisitos de seguridad alimentaria. | | | | |
|  | Disponer de una copia del certificado CFPM. Sustituir el CFPM en un plazo de 60 días si el empleado certificado deja el empleo. | | | | |
| **Sección 8: Firma** | | | | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | | | | |
| Firma Fecha | | | Nombre en letra de imprenta Teléfono | | |
|  | | |  | | |

Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington)   
o enviar un correo electrónico a [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).