Người phụ trách của một cơ sở thực phẩm phải chứng minh Active Managerial Control (AMC, Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực) và đảm bảo tất cả công nhân thực phẩm thường xuyên tuân thủ các quy trình xử lý thực phẩm an toàn để giảm thiểu nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm gây ra. Người phụ trách cùng với AMC đảm bảo nhân viên thực phẩm được đào tạo để hoàn thành nhiệm vụ của họ một cách an toàn, xác minh các thủ tục được hoàn thành đúng cách, xác định và khắc phục các nguy cơ về an toàn thực phẩm, chuẩn bị và ứng phó với các trường hợp khẩn cấp. **Xem xét các báo cáo kiểm tra, đánh giá của bên thứ ba, quan sát nội bộ và tài liệu này để giúp xác định mức độ Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực của quý vị.**

Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực & Quản Lý Được Chứng Nhận

Trong khi mọi PIC phải duy trì AMC, hầu hết các cơ sở cũng được yêu cầu phải có ít nhất một nhân viên có chứng chỉ Certified Food Protection Manager (CFPM, Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận) (Washington Administrative Code (WAC, Bộ Luật Hành Chính Washington) [246-215-02107](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107)). **CFPM không cần phải có tại cơ sở nhưng được kỳ vọng sẽ đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm.** CFPM phải đảm bảo những người phụ trách được đào tạo đúng cách, các quy trình được xây dựng, các yêu cầu về an toàn thực phẩm được hiểu rõ và tuân thủ. Nếu có thể đảm bảo đáp ứng các yêu cầu, một người có thể là CFPM cho nhiều cơ sở như tại một nhà hàng hoặc cửa hàng có nhiều địa điểm.

**Lưu ý:** Sử dụng tài liệu này để giúp cơ sở của quý vị duy trì AMC. Đảm bảo rằng quý vị làm việc với [cơ quan y tế địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) đối với bất kỳ thông tin bổ sung hoặc phê duyệt nào cần thiết.

|  |
| --- |
| **Phần 1: Thông Tin Cơ Sở Thực Phẩm** |
| **Tên Cơ Sở**      | **Điện Thoại**      |
| **Tên Người Tiếp Xúc**      | **Chức Vụ/Vị Trí**      |
| **Phần 2: Quy Trình Phổ Biến Áp Dụng cho Cơ Sở Thực Phẩm** |
| **** | Quý vị có tự tin rằng nhân viên của mình hoàn thành các quy trình này theo đúng quy trình an toàn thực phẩm không?Nếu không, đã đến lúc xác định chính sách của quý vị, xây dựng quy trình và đào tạo hoặc đào tạo lại nhân viên. |
| **Sức Khoẻ & Vệ Sinh** | **Kiểm Soát Nhiệt Độ** | **Ngăn Ngừa Ô Nhiễm** |
| [ ]  Rửa tay[ ]  Sử Dụng Đồ Dùng[ ]  Triệu Chứng Bệnh[ ]  Báo Cáo Bệnh | [ ]  Sử Dụng Nhiệt Kế[ ]  Nấu ăn[ ]  Giữ Nóng[ ]  Làm lạnh | [ ]  Giữ Lạnh[ ]  Rã đông[ ]  Tiếp Nhận Thực Phẩm[ ]  Đánh Dấu Ngày | [ ]  Giặt Giũ[ ]  Phân Chia Thịt Sống[ ]  Dọn Dẹp & Vệ Sinh[ ]  Nhận Thức về Dị Ứng |
| **Phần 3: Yêu Cầu Quy Trình Bằng Văn Bản** |
| Mặc dù hầu hết các chính sách và quy trình có thể bằng lời nói, nhưng các quy trình sau đây phải được lập thành văn bản và được phê duyệt nếu cơ sở tiến hành thực hiện. *Lưu ý: Tất cả cơ sở thực phẩm phải có văn bản kế hoạch về việc lau dọn bãi nôn, tiêu chảy.* |
| **Quy Trình Yêu Cầu Thủ Tục Bằng Văn Bản** | **Thủ Tục Phức Tạp Yêu Cầu Phương Sai hoặc Kế Hoạch HACCP (Hệ Thống Phân Tích Mối Nguy và Kiểm Soát Điểm Tới Hạn)** |
| * Kế hoạch lau dọn bãi nôn và tiêu chảy
* Thêm đồ vào hộp đựng có thể tái sử dụng
* Cho phép đưa chó vào khu vực ngoài trời
* Nấu ăn không liên tục hoặc không cần giám sát
* Tiếp Xúc Bằng Tay Trần - Quy trình thay thế với văn bản chính sách về nhân viên bị ốm
* Thời Gian để Kiểm Soát Sức Khoẻ Cộng Đồng
 | * Đóng gói nước trái cây
* Bảo quản thực phẩm (như đóng gói, hun khói hoặc muối chua)
* Giảm ô-xy/đóng gói chân không
* Bể hỗ trợ động vật có vỏ thân mềm sinh sống
* Chế biến động vật theo yêu cầu
* Nảy mầm các loại hạt hoặc đậu
* Xử lý thực phẩm đặc biệt như phương pháp lên men
 |
| **Phần 4: Cơ Sở Được Miễn Trừ Yêu Cầu về Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận** |
| Các cơ sở thực phẩm có nguy cơ mắc bệnh thấp do thực phẩm gây ra bởi việc xử lý thực phẩm bị hạn chế, khối lượng thực phẩm được xử lý ít và số khách phục vụ được khuyến khích, nhưng không bắt buộc, phải có Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận.**Các cơ sở được coi là có rủi ro thấp và được miễn yêu cầu có CFPM bao gồm các hoạt động sau:*** **Chỉ phục vụ hoặc bán thực phẩm đóng gói sẵn**, bao gồm cả thực phẩm Time/Temperature Control For Safety (TCS, Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ để Sử Dụng An Toàn) giữ lạnh như các gallon sữa
* **Chế biến thực phẩm không phải TCS** như làm bánh mì cuộn hương quế, kẹo, bánh vòng, bánh quy xoắn hoặc đồ uống có si-rô pha trộn
* **Chỉ hâm nóng các loại thực phẩm ăn liền, đã qua chế biến thương mại**, bao gồm cả cà phê và thực phẩm TCS giữ nóng như bánh mì kẹp xúc xích
* **Phục vụ đồ ăn không thường xuyên, tạm thời tại các sự kiện ngắn hạn** như hội chợ và lễ hội

Những cơ sở này theo truyền thống bao gồm cửa hàng tiện lợi, rạp chiếu phim, quầy bán bánh mì kẹp xúc xích, quán cà phê, quầy bánh mì cuộn hương quế và bánh quy xoắn, cửa hàng kem và quầy bán đồ ăn tạm thời.**Tất cả cơ sở khác phải có ít nhất một nhân viên có chứng chỉ CFPM hợp lệ, được công nhận trên toàn quốc.** Các cơ sở này chế biến sản phẩm từ thịt động vật, rửa sản phẩm tươi sống, kiểm soát thời gian/nhiệt độ làm mát đối với thực phẩm an toàn (TCS), sử dụng các quy trình chuyên biệt, vận hành một cơ sở phục vụ nhóm dân cư dễ bị nhiễm bệnh hoặc có nguy cơ tiềm ẩn khác của bệnh do thực phẩm gây ra. |



Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực & Quản Lý Được Chứng Nhận

|  |
| --- |
| **Phần 5: Nhiệm vụ của Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận** |
| [ ]  | Có chứng chỉ hợp lệ từ một chương trình được công nhận (xem bên dưới). Chứng chỉ CFPM có giá trị trong vòng 5 năm. Chứng chỉ CFPM khác với Washington State Food Worker Card (Thẻ Công Nhân Thực Phẩm của Tiểu Bang Washington) được yêu cầu đối với tất cả công nhân thực phẩm. |
| [ ]  | Đảm bảo các quy trình và kế hoạch bắt buộc (như làm sạch bãi nôn và tiêu chảy) là hiện hành và đang được thực hiện. |
| [ ]  | Đảm bảo mỗi người phụ trách được đào tạo và có kiến thức cần thiết về [WAC 246-215-02105](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105), chẳng hạn:* Hiểu nguyên nhân và cách phòng ngừa bệnh do thực phẩm gây ra
* Hiểu việc phòng ngừa ô nhiễm chéo, vệ sinh đúng cách và kiểm soát các chất gây dị ứng thực phẩm
* Biết nhiệt độ an toàn bắt buộc của thực phẩm để tiếp nhận, bảo quản, nấu và làm lạnh
* Biết cách ứng phó với các trường hợp khẩn cấp, các mối nguy cơ sắp xảy ra đối với sức khỏe hoặc các báo cáo về bệnh do thực phẩm gây ra
 |
| [ ]  | Đảm bảo mỗi người phụ trách có thể duy trì Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực được yêu cầu trong [WAC 246-215-02115](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115), chẳng hạn:* Công nhân thực phẩm được đào tạo đúng cách và tuân theo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với nhiệm vụ của họ
* Công nhân thực phẩm chỉ làm việc khi khỏe mạnh, rửa tay đúng cách và ngăn ngừa tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm
* Công nhân thực phẩm giám sát nhiệt độ thực phẩm và đảm bảo thực phẩm được nấu chín, làm lạnh một cách chính xác
* Thực phẩm từ các nguồn đã được phê duyệt và được bảo quản đúng cách để ngăn ngừa ô nhiễm
 |
| **Phần 6: Nhà Cung Cấp Công Nhận Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận**Tìm hiểu thêm tại [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4). (Tìm kiếm “ANSI Food Protection Manager (Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm của ANSI)”) |
| **Tên Công Ty** | **Đào Tạo Có Sẵn** | **Ngôn Ngữ Kiểm Tra** | **Lựa Chọn Kiểm Tra** |
| [**1 AAA Food Handler**](https://aaafoodhandler.com/) |  Trực tuyến (học tập theo nhịp độ của bản thân)*Tiếng Anh, Tiếng Tây Ban Nha* |  Tiếng Anh Tiếng Tây Ban Nha |  Giao thức trực tuyến |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) |  Trực tuyến (học tập theo nhịp độ của bản thân) |  Tiếng Anh |  Giao thức trực tuyến |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) |  Trực tuyến (học tập theo nhịp độ của bản thân)*Tiếng Anh, Tiếng Tây Ban Nha, Tiếng Trung, Tiếng Việt* |  Tiếng Anh Tiếng Tây Ban Nha Tiếng Trung |  Trung tâm kiểm tra tại địa phương Giao thức trực tuyến Giao thức trực tiếp |
| [**National Registry of Food Safety Professionals**](https://www.nrfsp.com/) **(Cơ Quan Đăng Ký Quốc Gia về Chuyên Gia An Toàn Thực Phẩm)** |  Hướng dẫn tự học*Tiếng Anh, Tiếng Tây Ban Nha* Người hướng dẫn trực tiếp |  Tiếng Anh Tiếng Tây Ban Nha Tiếng Trung Tiếng Hàn |  Trung tâm kiểm tra tại địa phương Giao thức trực tuyến Giao thức trực tiếp |
| [**National Restaurant Association (Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia), ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) |  Trực Tuyến(học tập theo nhịp độ của bản thân)*Tiếng Anh, Tiếng Tây Ban Nha* Hướng dẫn tự học*Tiếng Anh, Tiếng Tây Ban Nha, Tiếng Trung, Tiếng Hàn* Người hướng dẫn trực tiếp |  Tiếng Anh Tiếng Tây Ban Nha Tiếng Trung*Hình thức trực tiếp cũng có sẵn:* Tiếng Hàn Người Canada Gốc Pháp Tiếng Nhật |  Trung tâm kiểm tra tại địa phương Giao thức trực tuyến Giao thức trực tiếp Tuỳ chỉnh có sẵn cho các ngôn ngữ bổ sung |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) |  Trực tuyến (học tập theo nhịp độ của bản thân)*Tiếng Anh* |  Tiếng Anh Tiếng Tây Ban Nha |  Giao thức trực tuyến Giao thức trực tiếp |
| **Phần 7: Duy Trì Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận** |
| [ ]  | Đảm bảo ít nhất một nhân viên có chứng chỉ CFPM hiện hành. Gia hạn chứng chỉ 5 năm một lần. |
| [ ]  | Đảm bảo CFPM giám sát các quy trình và đào tạo nhân viên để duy trì các yêu cầu về an toàn thực phẩm. |
| [ ]  | Có bản sao chép của chứng chỉ CFPM có sẵn. Thay thế CFPM trong vòng 60 ngày nếu nhân viên được chứng nhận nghỉ việc. |
| **Phần 8: Chữ ký** |
|              (xxx) xxx-xxxx |
| Chữ ký Ngày | Tên Viết Hoa Điện thoại |
|  |  |

Để yêu cầu tài liệu này ở các định dạng khác, hãy gọi 1-800-525-0127. Khách hàng bị khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay)
hoặc gửi email đến civil.rights@doh.wa.gov.