ответственное лицо заведения общественного питания должно осуществлять active managerial control (AMC, активный административный контроль) и обеспечивать регулярное соблюдение всеми работниками заведения общественного питания правил безопасного обращения с пищевыми продуктами, чтобы снизить риск заболеваний пищевого происхождения. Ответственное лицо с помощью инструментов управленческого контроля обеспечивает обучение работников заведения общественного питания безопасному выполнению своих задач, контролирует правильность выполнения процедур, выявляет и устраняет риски безопасности пищевых продуктов, а также надлежащим образом готовится к чрезвычайным ситуациям и реагирует на них. **Просмотрите свои отчеты о проверках, аудиты третьих сторон, записи внутренних наблюдений и этот документ, чтобы определить уровень активного административного контроля своего заведения.**

Сборник материалов. Активный административный контроль

и сертифицированный менеджер

В то время как каждое ответственное лицо должно придерживаться AMC, большинство заведений, согласно [Washington Administrative Code (WAC, Административный кодекс штата Вашингтон) 246-215-02107](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107), также должны иметь по крайней мере одного сотрудника с сертификатом Certified Food Protection Manager (CFPM, Сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов). **CFPM не обязательно должен находиться в заведении, но ожидается, что он будет играть ключевую роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.** CFPM должен обеспечить надлежащую подготовку ответственных лиц, разработку процедур, понимание и соблюдение требований безопасности пищевых продуктов. При условии обеспечения выполнения всех требований менеджер может выполнять роль CFPM для нескольких заведений, например, ресторана или магазина с несколькими точками.

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы обеспечить постоянный активный административный контроль в своем заведении. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |
| --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** |
| **Название заведения**      | **Телефон**      |
| **Имя и фамилия контактного лица**      | **Звание**/**должность**      |
| **Раздел 2. Общие процедуры, применимые к заведениям общественного питания** |
| **** | Уверены ли вы, что ваши сотрудники выполняют эти процедуры в соответствии с правилами безопасности хранения пищевых продуктов?Если нет, пришло время определить порядок проведения процедур, разработать их и обучить или повторно подготовить персонал. |
| **Здоровье и санитарные нормы** | **Контроль температуры** | **Предотвращение загрязнения** |
| [ ]  Мытье рук[ ]  Использование посуды[ ]  Наличие симптомов заболевания[ ]  Оповещение о симптомах заболевания | [ ]  Использование термометра[ ]  Готовка[ ]  Поддержание необходимой температуры в разогретом состоянии[ ]  Охлаждение | [ ]  Поддержание необходимой температуры в охлажденном состоянии[ ]  Размораживание[ ]  Получение продуктов питания[ ]  Маркировка даты | [ ]  Мытье продуктов[ ]  Разделение сырого мяса[ ]  Очистка и дезинфекция[ ]  Осведомленность об аллергенах |
| **Раздел 3. Требуемые прописанные процедуры** |
| В то время как большинство правил и процедур могут быть устными, приведенные ниже процедуры должны быть написаны и одобрены, если они проводятся заведением. *Примечание. Все заведения общественного питания должны иметь письменный план очистки следов рвоты и диареи.* |
| **Процессы, которые требуют прописанных процедур** | **Сложные процессы, требующие вариативности или плана ХАССП** |
| * План очистки следов рвоты и диареи
* Наполнение емкостей для повторного использования
* Разрешение на пребывание питомцев-собак на открытых площадках
* Приготовление пищи (непрерывное или без присмотра)
* Контакт голыми руками — альтернативная процедура с прописанными правилами в отношении заболевших сотрудников
* Время как метод контроля общественного здоровья
 | * Упаковка соков
* Сохранение пищевых продуктов (например соление, копчение или подкисление)
* Упаковка с пониженным содержанием кислорода/вакуум
* Резервуар жизнеобеспечения для моллюсков
* Индивидуальная обработка животных
* Проращивание семян или бобов
* Уникальная обработка пищевых продуктов, например ферментация
 |
| **Раздел 4. Заведения, освобожденные от требований сертифицированного менеджера по защите пищевых продуктов** |
| Заведениям общественного питания с низким риском заболеваний пищевого происхождения из-за ограниченного контакта с пищевыми продуктами, небольшого количества обрабатываемых пищевых продуктов и обслуживаемого населения рекомендуется, но не обязательно, иметь сертифицированного менеджера по защите пищевых продуктов.**В заведениях с относительно низким риском, освобожденных от требований CFPM, проводятся такие операции:*** **Подача или продажа только расфасованных продуктов**, в том числе продуктов, требующих контроля температуры и времени для безопасного хранения в условиях поддержания необходимой низкой температуры, таких как молоко.
* **Приготовление продуктов, которые не относятся к категориям, требующим контроля температуры и времени для безопасного хранения**, таких как булочки с корицей, конфеты, пончики, крендели с солью или смешанные сиропные напитки.
* **Разогрев только промышленно обработанных, готовых к употреблению продуктов**, в том числе латте и горячих продуктов, требующих контроля температуры и времени для безопасного хранения, таких как хот-доги.
* **Подача еды на нерегулярной основе на кратковременных мероприятиях**, таких как ярмарки и фестивали.

Эти заведения традиционно включают мини-маркеты, кинотеатры, ларьки с хот-догами, кофейные киоски, стойки с булочками с корицей и кренделями, магазины мороженого и временные киоски с едой.**Во всех других заведениях должен быть хотя бы один сотрудник с действующим сертификатом CFPM, аккредитованным на национальном уровне.** В этих заведениях готовят сырые продукты животного происхождения, моют сырые продукты, охлаждают продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности (TCS), используют специализированные процессы, управляют объектами, обслуживающими население с повышенной восприимчивостью, или подвергаются другому повышенному потенциальному риску заболеваний пищевого происхождения. |



Сборник материалов. Активный административный контроль

и сертифицированный менеджер

|  |
| --- |
| **Раздел 5. Обязанности сертифицированного менеджера по защите пищевых продуктов** |
| [ ]  | Иметь действующий сертификат аккредитованной программы (см. ниже). Сертификаты CFPM действительны в течение 5 лет. Сертификат CFPM отличается от карты работника заведения общественного питания штата Вашингтон, которая требуется для всех работников общественного питания. |
| [ ]  | Убедиться в актуальности и реализации необходимых процедур и планов (например, по очистке следов рвоты и диареи). |
| [ ]  | Убедиться, что каждое ответственное лицо обучено и обладает знаниями, требуемыми [WAC 246-215-02105](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105), а именно:* понимание причин и профилактики заболеваний пищевого происхождения;
* понимание механизма предотвращения перекрестного загрязнения, надлежащей санитарии и контроля пищевых аллергенов;
* знание требуемых температур безопасности пищевых продуктов для приема, хранения, приготовления и охлаждения;
* знание о том, как реагировать на чрезвычайные ситуации, неминуемую опасность для здоровья или сообщения о заболеваниях пищевого происхождения.
 |
| [ ]  | Убедиться, что каждое ответственное лицо может обеспечить соблюдение активного административного контроля, требуемого [WAC 246-215-02115](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115), а именно:* работники заведения общественного питания надлежащим образом обучены и соблюдают требования безопасности пищевых продуктов для своих задач;
* работники заведения общественного питания работают только здоровыми, правильно моют руки и не допускают контакта с пищей голыми руками;
* работники заведения общественного питания следят за температурой продуктов и обеспечивают правильное приготовление и охлаждение продуктов;
* продукты поступают из проверенных источников и хранятся надлежащим образом, чтобы предотвратить загрязнение.
 |
| **Раздел 6. Проверенные поставщики сертификатов менеджеров по защите пищевых продуктов**Дополнительную информацию можно получить на сайте [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4). (Ищите «ANSI Food Protection Manager» (Менеджер по защите пищевых продуктов ANSI)) |
| **Название компании** | **Доступный формат обучения** | **Языки тестирования** | **Варианты тестирования** |
| [**1 AAA Food Handler**](https://aaafoodhandler.com/) |  Онлайн (в своем темпе)*На английском и испанском языках* |  Английский Испанский |  Проверка онлайн |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) |  Онлайн (в своем темпе) |  Английский |  Проверка онлайн |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) |  Онлайн (в своем темпе)*На английском, испанском, китайском и вьетнамском языках* |  Английский Испанский Китайский |  Местный центр тестирования Проверка онлайн Проверка вживую |
| [**National Registry of Food Safety Professionals**](https://www.nrfsp.com/) |  Пособие для самообучения*На английском и испанском языках* Преподаватель (вживую) |  Английский Испанский Китайский Корейский |  Местный центр тестирования Проверка онлайн Проверка вживую |
| [**National Restaurant Association, ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) |  Онлайн (в своем темпе)*На английском и испанском языках* Пособие для самообучения*На английском, испанском, китайском и корейском языках* Преподаватель (вживую) |  Английский Испанский Китайский*Вживую также доступно на таких языках:* Корейский Французский (Канада) Японский |  Местный центр тестирования Проверка онлайн Проверка вживую Доступно на других языках |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) |  Онлайн (в своем темпе)*Английский* |  Английский Испанский |  Проверка онлайн Проверка вживую |
| **Раздел 7. Подтверждение статуса сертифицированного менеджера по защите пищевых продуктов** |
| [ ]  | Убедитесь, что хотя бы у одного сотрудника есть действующий сертификат CFPM. Сертификат необходимо продлевать каждые пять лет. |
| [ ]  | Убедитесь, что CFPM контролирует процедуры и обучение персонала для соблюдения требований безопасности пищевых продуктов. |
| [ ]  | Имейте в наличии копию сертификата CFPM. Замените CFPM в течение 60 дней, если сертифицированный сотрудник увольняется. |
| **Раздел 8. Подпись** |
|              (xxx) xxx-xxxx |
| Подпись Дата | Имя и фамилия печатными буквами Телефон |
|  |  |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov.