

CFPM

Сертифицированные менеджеры по защите пищевых продуктов

Большинство заведений общественного питания, согласно Washington Administrative Code (WAC, Административный кодекс штата Вашингтон) 246-215-02107, должны иметь сотрудника с сертификатом **сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM)**. Любой человек, которому вы доверяете контроль обеспечения безопасности пищевых продуктов в вашей компании, может стать CFPM. Им необходимо ознакомиться с меню, оборудованием и пищевым кодексом. Кроме того, они должны быть знакомы с персоналом и иметь возможность пройти тест CFPM.

Ознакомьтесь с полезными материалами по Active Managerial Control (активный управленческий контроль) по ссылке www.doh.wa.gov/foodrules. CFPM не обязательно должен находиться в заведении, но необходимо разместить на виду копию сертификата CFPM. Если у вас возникли вопросы, обратитесь в местный отдел здравоохранения по ссылке www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts

В вашем заведении должен быть CFPM, если во время приготовления пищи вы выполняете перечисленные ниже процессы.

Не нашли вариант, соответствующий типу вашего заведения? Обратитесь в местный отдел здравоохранения, если вам необходим CFPM.



использование сырых продуктов животного происхождения



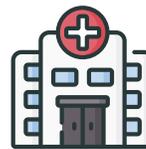
мытьё сырых продуктов



охлаждение приготовленной пищи



выполнение специализированных процессов



обслуживание высоковосприимчивых групп населения

Обязанности CFPM

Обучение ответственных лиц



Контроль разработки и соблюдения процедур



Подготовка к решению проблем с безопасностью продуктов и применение знаний на практике



Как получить сертификат

Выберите лицензированную компанию, проводящую тестирование



Подготовьтесь и изучите материалы



Практикуйтесь и пройдите тест



Вы можете пройти тест очно или онлайн. Чтобы пройти тест онлайн:



- Перейдите на сайт ANAB - ANSI National Accreditation Board.
- Выберите экзамен.

Прежде чем сдать тест, нужно изучить материалы. Изучите пищевой кодекс, в том числе темы:

- Риски безопасности продуктов питания
- Здоровье сотрудников
- Температура пищевых продуктов
- Очистка и дезинфекция

- Некоторые компании, проводящие тестирования, публикуют учебные материалы или практические тесты.
- Тест содержит около 80 вопросов.



Проверьте, чтобы на сертификате был этот логотип