

CFPM

認證食品保護經理

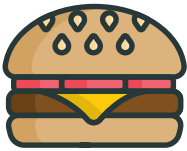
大多數食品經營場所均必須要有一名**認證食品保護經理 (CFPM)** (Washington Administration Code (WAC, 華盛頓行政法典) 第 246-215-02107 條)。您信任的任何人員均可以成為 CFPM。他們需要對您的菜單、設施、員工、食品規範非常瞭解，並且能夠通過 CFPM 考試。

閱讀有用的 **Active Managerial Control (主動管理控制)** 資料，請造訪 www.doh.wa.gov/foodrules。CFPM 無須一定要在經營場所，但現場必須要有一份 CFPM 證書的副本。

如果您有任何問題，請與當地的衛生部門聯絡。 www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts

如果您的食品經營場所需要製備食品，則需要配有 CFPM，例如：

對您的業務類型不清楚？請向當地的衛生部門進行諮詢來確定您是否需要一名 CFPM。



使用未經加工的動物產品



清洗生鮮農產品



冷卻煮熟的食品



使用專門的加工過程



為高度易感人群提供服務

CFPM 的職責

對負責人員進行訓練



確保程序的制定和執行



為食品安全問題做好準備並採取應對措施



如何獲得認證

選擇一家經核准的考試機構



準備與學習



練習並參加考試



您可以本人參加線下的現場考試，也可以線上參加考試。線上查找考試選擇。



- 前往 [ANAB - ANSI National Accreditation Board](http://ANAB-ANSI National Accreditation Board).
- 選擇您的考試。

在參加考試之前先進行學習。學習食品規範知識，包括：

- 食品安全風險
- 員工健康
- 食品溫度
- 清潔和消毒

- 一些機構可以提供學習資料或模擬考試。
- 考試會有大約 80 個問題。



請確保證書上帶有此標識