

# CFPM

## Người Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Có Chứng Chỉ

Hầu hết các cơ sở thực phẩm đều phải có **Người Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Có Chứng Chỉ (CFPM)** (Washington Administrative Code (WAC, Bộ Luật Hành Chính Washington) 246-215-02107). Bất cứ người nào mà quý vị tin tưởng để giúp đỡ về vấn đề an toàn thực phẩm cho doanh nghiệp của mình đều có thể trở thành CFPM. Họ cần biết thực đơn, cơ sở vật chất, nhân viên, mã thực phẩm của quý vị và có thể vượt qua bài kiểm tra CFPM.

Xem tài liệu hữu ích về Active Managerial Control (Kiểm Tra Quản Lý Tích Cực) tại địa chỉ [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules). Người quản lý bảo vệ thực phẩm có chứng chỉ không cần phải có mặt nhưng phải có một bản sao giấy chứng nhận hợp lệ tại địa điểm làm việc.

Làm việc với sở y tế tại địa phương nếu quý vị có thắc mắc. [www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts)

### Bắt buộc phải có CFPM nếu cơ sở thực phẩm của quý vị chế biến thực phẩm như:

Quý vị không thấy loại hình kinh doanh của mình? Hỏi sở y tế tại địa phương nếu quý vị cần một CFPM.



sử dụng các sản phẩm động vật thô



làm sạch sản phẩm thô



làm nguội thức ăn đã nấu chín



sử dụng các quy trình chuyên biệt



phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương cao

### Vai trò của CFPM

Đào tạo người phụ trách



Đảm bảo phát triển và tuân thủ các quy trình



Chuẩn bị và ứng phó các vấn đề về an toàn thực phẩm



### Làm thế nào để nhận được chứng chỉ

Chọn nhà cung cấp dịch vụ kiểm tra được phê duyệt



Chuẩn bị & học tập



Thực hành & thực hiện bài kiểm tra



Quý vị có thể thực hiện bài kiểm tra trực tiếp hoặc trực tuyến. Tìm các tùy chọn kiểm tra trực tuyến.

Học bài trước khi quý vị thực hiện bài kiểm tra của mình. Xem lại quy định về thực phẩm, bao gồm:

- Một số nhà cung cấp có cung cấp tài liệu học tập hoặc bài kiểm tra thực hành.
- Bài kiểm tra có khoảng 80 câu hỏi.



- Truy cập [ANAB - ANSI National Accreditation Board](http://ANAB-ANSI National Accreditation Board).
- Chọn bài kiểm tra của quý vị.

- Rủi ro về an toàn thực phẩm
- Sức khỏe người lao động
- Nhiệt độ thực phẩm
- Làm sạch và vệ sinh



Chắc chắn rằng chứng chỉ có logo này