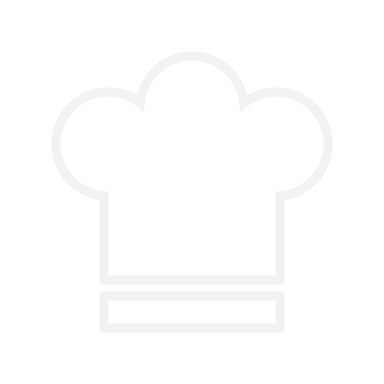
食品机构的负责人必须展现出 Active Managerial Control （AMC，主动管理控制），并确保所有食品工人均可以在日常中严格遵守安全的食品处理方法，以降低食源性疾病的风险。利用 AMC，负责人可以确保食品员工接受培训，以安全地完成他们的任务、核实程序是否正确完成、识别和纠正食品安全风险，以及适当地准备和应对紧急情况。**查看您的检查报告、第三方审核、内部观察情况和本文件，以帮助确定您的主动管理控制水平。**

主动管理控制和认证经理

尽管所有负责人均必须保持 AMC，但大多数机构还必须雇用至少一名持有 Certified Food Protection Manager （CFPM，认证食品保护经理）证书的员工（依据 [Washington Administrative Code （WAC，华盛顿州行政法规） 246-215-02107](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) 的要求）。**CFPM 不需要在场所内，但预计会在确保食品安全方面发挥关键作用。**CFPM 必须确保负责人得到适当的培训、制定程序并理解和遵守食品安全要求。如果能够确保要求得到满足，则某个人可能是多个机构的 CFPM，例如拥有多个场所地点的餐厅或商店。

**注意：**请使用本文件来帮助您的机构保持 AMC。请务必与[当地卫生管辖部门](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以获得任何必要的补充信息或批准。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 1 部分：食品机构信息** | | | | | | |
| **机构名称** | | | | | **电话** | |
| **联系人姓名** | | | **职务/职位** | | | |
| **第 2 部分： 适用于食品机构的常见程序** | | | | | | |
| **✓** | 您是否有信心您的员工可以按照适当的食品安全程序完成这些过程？ 如果没有信心，则应该确定您的政策、制定程序，并对员工进行培训或重新培训。 | | | | | |
| **健康与卫生** | | **温度控制** | | | | **污染预防** |
| 洗手  器皿的使用  疾病症状  疾病报告 | | 使用温度计  烹饪  高温储存  冷却 | | 低温储存  解冻  接收食品  日期标记 | | 农产品清洗  生肉分解  清洁和消毒  过敏原识别 |
| **第 3 部分：要求的书面程序** | | | | | | |
| 虽然大多数政策和程序可以采用口头形式，但如果需要由机构予以执行，则以下程序必须为书面形式且必须获得批准。*注意：所有餐饮机构均必须备有书面形式的呕吐物和腹泻物清理计划。* | | | | | | |
| **需要书面程序的过程** | | | | **需要变通或 HACCP （食品安全管理认证标准）计划的复杂过程** | | |
| * 呕吐物和腹泻物清理计划 * 重新填装可重复使用的盛装容器 * 允许宠物狗在户外区域活动 * 非连续或无人看管的烹饪 * 裸手接触 – 带有书面生病员工政策的替代程序 * 时间作为公共卫生控制的手段 | | | | * 包装果汁 * 食品保存（如腌制、熏制或酸化） * 减少氧气/真空包装 * 软体动物贝类生命支持箱 * 动物定制加工 * 发芽的种子或豆类 * 独特的食品处理，如发酵 | | |
| **第 4 部分：豁免认证食品保护经理要求的机构** | | | | | | |
| 针对食源性疾病风险低的食品机构（由于食品处理有限、食品处理量少以及所服务的人群少），鼓励但不要求此类机构配备一名认证食品保护经理。  **被视为低风险且免于 CFPM 要求的机构包括以下活动：**   * **仅提供或销售预先包装好的食品，**包括冷藏的 Time/Temperature Control for Safety （TCS，安全时间/温度控制）食品，如几加仑的牛奶 * **制备非 TCS 食品，**如制作肉桂卷、糖果、甜甜圈、椒盐饼，或混合糖浆饮料 * **仅加热商业加工的即食食品，**包括拿铁和高温储存的 TCS 食品，如热狗 * **在短期活动中不经常性地、临时性地提供食品，**如博览会和节庆活动   这些机构传统上包括便利店、电影院、热狗车、咖啡亭、肉桂卷和椒盐卷饼摊、冰淇淋店以及临时食品摊。  **所有其他机构必须至少拥有一名持有国家认可的有效 CFPM 证书的员工。**这些机构可以制备生的动物产品、清洗生的产品、安全冷却时间/温度控制 (TCS) 的食品、使用专门的工艺、经营为高度易感人群服务的设施，或有其他增加食源性疾病的潜在风险。 | | | | | | |



主动管理控制和认证经理

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 5 部分：认证食品保护经理的职责** | | | | | |
|  | 必须持有有效的认证计划证书（参见下文）。CFPM 证书的有效期为 5 年。CFPM 证书与所有食品工人必须持有的 Washington State Food Worker Card （华盛顿州食品工人卡）不同，后者是所有食品工人必需持有的。 | | | | |
|  | 确保所需的程序和计划（如呕吐物和腹泻物的清理）为最新的并得到实施。 | | | | |
|  | 确保所有负责人均经过培训，并且掌握 [WAC 246-215-02105](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105) 中所要求的知识，例如：   * 了解食源性疾病的原因和预防措施 * 了解交叉污染的预防、适当的环境卫生和食品过敏原的控制 * 知道接收、储存、烹饪和冷却所需的食品安全温度 * 知道如何应对紧急情况、紧迫的健康危害或食源性疾病的报告 | | | | |
|  | 确保所有负责人均能保持 [WAC 246-215-02115](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115) 中所要求的主动管理控制，例如：   * 食品工人接受了适当的培训，并严格遵循其任务所需的食品安全要求 * 食品工人仅在健康时工作、正确洗手，并防止裸手接触食品 * 食品工人监测食品温度，确保食品得到正确地烹饪和冷却 * 食品来源必须经过批准，并予以正确地储存以防止污染 | | | | |
| **第 6 部分：食品保护授权经理认证提供方**  了解更多信息，请访问 [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)。（搜索 “ANSI Food Protection Manager”（ANSI 食品保护经理）） | | | | | |
| **公司名称** | | **可提供的培训** | | **测试语言** | **测试选择** |
| [**1 AAA Food Handler**](https://aaafoodhandler.com/) | | 🗹 在线方式（自定进度）  *英语、西班牙语* | | 🗹 英语  🗹 西班牙语 | 🗹 在线监考 |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) | | 🗹 在线方式（自定进度） | | 🗹 英语 | 🗹 在线监考 |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) | | 🗹 在线方式（自定进度）  *英语、西班牙语、中文、越南语* | | 🗹 英语  🗹 西班牙语  🗹 中文 | 🗹 当地测试中心  🗹 在线监考  🗹 现场当面监考 |
| [**National Registry of Food Safety Professionals （国家食品安全专业人员登记处）**](https://www.nrfsp.com/) | | 🗹自学手册  *英语、西班牙语*  🗹面授培训师 | | 🗹 英语  🗹 西班牙语  🗹 中文  🗹 韩语 | 🗹 当地测试中心  🗹 在线监考  🗹 现场当面监考 |
| [**National Restaurant Association （国家餐饮协会），ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) | | 🗹 在线方式（自定进度）  *英语、西班牙语*  🗹 自学手册  *英语、西班牙语、中文、韩语*  🗹 面授培训师 | | 🗹 英语  🗹 西班牙语  🗹 中文  *也提供以下语言的面授：*  🗹 韩语  🗹 加拿大法语  🗹 日语 | 🗹 当地测试中心  🗹 在线监考  🗹 现场当面监考  🗹 可提供其他语言的便利条件 |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) | | 🗹 在线方式（自定进度）  *英语* | | 🗹 英语  🗹 西班牙语 | 🗹 在线监考  🗹 现场当面监考 |
| **第 7 部分：认证食品保护经理维护** | | | | | |
|  | 确保至少一名员工持有现行的 CFPM 证书。每五年更新一次证书。 | | | | |
|  | 确保 CFPM 监督程序和员工培训，以保持食品安全要求。 | | | | |
|  | 准备好 CFPM 证书的副本。如果经认证的员工离职，则应在 60 天内更换 CFPM。 | | | | |
| **第 8 部分：签名** | | | | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | | | | |
| 签名 日期 | | | 正楷书写姓名 电话号码 | | |
|  | | |  | | |

如欲索取本文件的其他版本格式，请致电 1-800-525-0127。耳聋或重听人士请拨 711 (Washington Relay)   
或发送电子邮件至 [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)。