食品機構的負責人必須展現出 Active Managerial Control （AMC，主動管理控制），並確保所有食品工人均可以在日常中嚴格遵守安全的食品處理方法，以降低食源性疾病的風險。利用 AMC，負責人可以確保食品員工接受培訓，以安全地完成他們的任務、核實程序是否正確完成、識別和糾正食品安全風險，以及適當地準備和應對緊急情況。**查看您的檢查報告、第三方審核、內部觀察情況和本文件，以幫助確定您的主動管理控制水準。**

主動管理控制和認證經理

儘管所有負責人均必須保持 AMC，但大多數機構還必須雇用至少一名持有 Certified Food Protection Manager （CFPM，認證食品保護經理）證書的員工（依據 [Washington Administrative Code （WAC，華盛頓州行政法規） 246-215-02107](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) 的要求）。**CFPM 不需要在場所內，但預計會在確保食品安全方面發揮關鍵作用。**CFPM 必須確保負責人得到適當的培訓、制定程序並理解和遵守食品安全要求。如果能夠確保要求得到滿足，則某個人可能是多個機構的 CFPM，例如擁有多個場所地點的餐廳或商店。

**注意：**請使用本文件來幫助您的機構保持 AMC。請務必與[當地衛生管轄部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以獲得任何必要的補充資訊或批准。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 1 部分：食品機構資訊** | | | | | | |
| **機構名稱** | | | | | **電話** | |
| **連絡人姓名** | | | **職務/職位** | | | |
| **第 2 部分： 適用於食品機構的常見程序** | | | | | | |
| **✓** | 您是否有信心您的員工可以按照適當的食品安全程序完成這些過程？ 如果沒有信心，則應該確定您的政策、制定程序，並對員工進行培訓或重新培訓。 | | | | | |
| **健康與衛生** | | **溫度控制** | | | | **污染預防** |
| 洗手  器皿的使用  疾病症狀  疾病報告 | | 使用溫度計  烹飪  高溫儲存  冷卻 | | 低溫儲存  解凍  接收食品  日期標記 | | 農產品清洗  生肉分解  清潔和消毒  過敏原識別 |
| **第 3 部分：要求的書面程序** | | | | | | |
| 雖然大多數政策和程序可以採用口頭形式，但如果需要由機構予以執行，則以下程序必須為書面形式且必須獲得批准。*注意：所有餐飲機構均必須備有書面形式的嘔吐物和腹瀉物清理計劃。* | | | | | | |
| **需要書面程序的過程** | | | | **需要變通或 HACCP （食品安全管理認證標準）計劃的複雜過程** | | |
| * 嘔吐物和腹瀉物清理計劃 * 重新填裝可重複使用的盛裝容器 * 允許寵物狗在戶外區域活動 * 非連續或無人看管的烹飪 * 裸手接觸 – 帶有書面生病員工政策的替代程序 * 時間作為公共衛生控制的手段 | | | | * 包裝果汁 * 食品保存（如醃制、薰制或酸化） * 減少氧氣/真空包裝 * 軟體動物貝類生命支援箱 * 動物定制加工 * 發芽的種子或豆類 * 獨特的食品處理，如發酵 | | |
| **第 4 部分：豁免認證食品保護經理要求的機構** | | | | | | |
| 針對食源性疾病風險低的食品機構（由於食品處理有限、食品處理量少以及所服務的人群少），鼓勵但不要求此類機構配備一名認證食品保護經理。  **被視為低風險且免於 CFPM 要求的機構包括以下活動：**   * **僅提供或銷售預先包裝好的食品，**包括冷藏的 Time/Temperature Control for Safety （TCS，安全時間/溫度控制）食品，如幾加侖的牛奶 * **製備非 TCS 食品，**如製作肉桂卷、糖果、甜甜圈、椒鹽餅，或混合糖漿飲料 * **僅加熱商業加工的即食食品，**包括拿鐵和高溫儲存的 TCS 食品，如熱狗 * **在短期活動中不經常性地、臨時性地提供食品，**如博覽會和節慶活動   這些機構傳統上包括便利店、電影院、熱狗車、咖啡亭、肉桂卷和椒鹽卷餅攤、霜淇淋店以及臨時食品攤。  **所有其他機構必須至少擁有一名持有國家認可的有效 CFPM 證書的員工。**這些機構可以製備生的動物產品、清洗生的產品、安全冷卻時間/溫度控制 (TCS) 的食品、使用專門的工藝、經營為高度易感人群服務的設施，或有其他增加食源性疾病的潛在風險。 | | | | | | |



主動管理控制和認證經理

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 5 部分：認證食品保護經理的職責** | | | | | |
|  | 必須持有有效的認證計劃證書（參見下文）。CFPM 證書的有效期為 5 年。CFPM 證書與所有食品工人必須持有的 Washington State Food Worker Card （華盛頓州食品工人卡）不同，後者是所有食品工人必需持有的。 | | | | |
|  | 確保所需的程序和計劃（如嘔吐物和腹瀉物的清理）為最新的並得到實施。 | | | | |
|  | 確保所有負責人均經過培訓，並且掌握 [WAC 246-215-02105](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105) 中所要求的知識，例如：   * 瞭解食源性疾病的原因和預防措施 * 瞭解交叉污染的預防、適當的環境衛生和食品過敏原的控制 * 知道接收、儲存、烹飪和冷卻所需的食品安全溫度 * 知道如何應對緊急情況、緊迫的健康危害或食源性疾病的報告 | | | | |
|  | 確保所有負責人均能保持 [WAC 246-215-02115](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115) 中所要求的主動管理控制，例如：   * 食品工人接受了適當的培訓，並嚴格遵循其任務所需的食品安全要求 * 食品工人僅在健康時工作、正確洗手，並防止裸手接觸食品 * 食品工人監測食品溫度，確保食品得到正確地烹飪和冷卻 * 食品來源必須經過批准，並予以正確地儲存以防止污染 | | | | |
| **第 6 部分：食品保護授權經理認證提供方**  瞭解更多資訊，請造訪 [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)。（搜寻 「ANSI Food Protection Manager」（ANSI 食品保護經理）） | | | | | |
| **公司名稱** | | **可提供的培訓** | | **測試語言** | **測試選擇** |
| [**1 AAA Food Handler**](https://aaafoodhandler.com/) | | 🗹 線上方式（自定進度）  *英語、西班牙語* | | 🗹 英語  🗹 西班牙語 | 🗹 線上監考 |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) | | 🗹 線上方式（自定進度） | | 🗹 英語 | 🗹 線上監考 |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) | | 🗹 線上方式（自定進度）  *英語、西班牙語、中文、越南語* | | 🗹 英語  🗹 西班牙語  🗹 中文 | 🗹 當地測試中心  🗹 線上監考  🗹 現場當面監考 |
| [**National Registry of Food Safety Professionals （國家食品安全專業人員登記處）**](https://www.nrfsp.com/) | | 🗹 自學手冊  *英語、西班牙語*  🗹 面授培訓師 | | 🗹 英語  🗹 西班牙語  🗹 中文  🗹 韓語 | 🗹 當地測試中心  🗹 線上監考  🗹 現場當面監考 |
| [**National Restaurant Association （國家餐飲協會），ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) | | 🗹 線上方式（自定進度）  *英語、西班牙語*  🗹 自學手冊  *英語、西班牙語、中文、韓語*  🗹 面授培訓師 | | 🗹 英語  🗹 西班牙語  🗹 中文  *也提供以下語言的面授：*  🗹 韓語  🗹 加拿大法語  🗹 日語 | 🗹 當地測試中心  🗹 線上監考  🗹 現場當面監考  🗹 可提供其他語言的便利條件 |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) | | 🗹 線上方式（自定進度）  *英語* | | 🗹 英語  🗹 西班牙語 | 🗹 線上監考  🗹 現場當面監考 |
| **第 7 部分：認證食品保護經理維護** | | | | | |
|  | 確保至少一名員工持有現行的 CFPM 證書。每五年更新一次證書。 | | | | |
|  | 確保 CFPM 監督程序和員工培訓，以保持食品安全要求。 | | | | |
|  | 準備好 CFPM 證書的副本。如果經認證的員工離職，則應在 60 天內更換 CFPM。 | | | | |
| **第 8 部分：簽名** | | | | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | | | | |
| 簽名 日期 | | | 正楷書寫姓名 電話號碼 | | |
|  | | |  | | |

如需獲取本文件的其他格式，請致電 1-800-525-0127。聽障或聽不清的客戶，請致電 711 (Washington Relay)   
或寄電子郵件至 [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)。