

Gabay na Impormasyon sa Certified Food Protection Manager (CFPM)

Ang mga Certified Food Protection Manager (CFPM) ay mga indibidwal na nagtatrabaho sa isang establisyimento ng pagkain na direktang namamahala sa pangangasiwa ng pagkain at kaligtasan ng pagkain. Tinitiyak ng mga CFPM ang kaligtasan sa pagkain sa pamamagitan ng pagtukoy sa mga panganib, pagbuo/pagpapatupad ng mga patakaran, pag-aayos ng pagsasanay para sa mga team member, at pana-panahong pagsusuri sa establisyimento.

Ang mga establisyimento ng pagkain na nasa Antas II ng Panganib ay dapat kumuha ng minimum sa isang CFPM na nasa tungkulin ng pangangasiwa na maaaring magtatag at makapagpanatili sa mga kasanayan sa kaligtasan ng pagkain sa loob ng pasilidad. Ang mga establisyimento ng pagkain na nasa Antas III ng Panganib ay dapat kumuha ng hindi bababa sa isang CFPM na nasa tungkulin ng pangangasiwa na pisikal na naroroon sa lahat ng pagpapatakbo sa paghahanda ng pagkain. Ang mga establisyimento ng pagkain na nasa Antas III ng Panganib ay madalas na kumukuha ng maraming CFPM upang matiyak na sapat na nasasaklawan ang lahat ng oras ng pagpapatakbo.

Upang makuha ang kanilang sertipikasyon, dapat pumasa ang mga CFPM sa isang pagsusuri na sa isang akreditadong programa. Ipinapakita ng pagsusulit na ang mga indibidwal na ito ay nagpapamalas ng kaalaman, kasanayan, at kakayahan na kinakailangan upang protektahan ang publiko mula sa sakit na dulot ng pagkain. Sinusuri at binibigyan ng akreditasyon ng American National Standards Institute (ANSI) ang mga programa sa pamamagitan ng ANSI National Accreditation Board (ANAB). Mahalaga para sa mga CFPM sa hinaharap at/o sa kanilang mga employer na makipag-ugnayan sa iba't ibang akreditadong programa upang mahanap ang pinakaangkop sa kanilang sitwasyon at mga kagustuhan sa sertipikasyon. Ang mga programang akreditado ng ANSI ay nakalista sa ibaba.

Mga Organisasyon ng Akreditadong Sertipikasyon para sa Food Protection Manager		
Organisasyon	Website	Telepono
National Registry of Food Safety Professionals	https://www.nrfsp.com/	(800) 446 - 0257
1 AAA Food Handler	https://www.aaafoodhandler.com	(714) 592- 4100
National Restaurant Association (ServSafe)	https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager	(800) 765 - 2122
Learn2Serve / 360 Training	https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training	(877) 881 - 2235
Certus / State Food Safety	https://www.statefoodsafety.com/	(801) 494 - 1416
The Always Food Safe Company, LLC	https://alwaysfoodsafes.com/en/	(844) 312 - 2011
APS Culinary Dynamics (DBA: World Food Safety Organization)	https://academy.worldfoodsafety.org/#/fpm	N/A
My Food Service License	https://myfoodservice.com/collections/food-manager-course	(877) 590-5964
Relish Works, Inc. (DBA: Trust20)	https://trust20.co/food-manager	N/A
Responsible Training / Safeway Certifications, LLC.	https://www.responsibletraining.com/catalog?pagename=food-manager-training	(866) 409-9190

Gusto ng karagdagang impormasyon? Ang karagdagang patnubay ay matatagpuan sa pamamagitan ng pag-scan o pag-click sa mga link sa ibaba:

- Para sa mga kinakailangan para sa CFPM, basahin ang Chapter 040 ng [Food Establishment Regulations](#).



- Para sa impormasyon tungkol sa Mga Akreditadong Organisasyon ng ANAB-CFP bisitahin ang [ANSI Information Page](#).



- Para sa karagdagang mapagkukunan at gabay sa kaligtasan ng pagkain, bisitahin ang [NNPH Food Safety Resource Library](#)



- Makipag-ugnayan sa isang inspektor: Tumawag sa front desk ng NNPH Environmental Health Services sa (775) 328 - 2434, opsyon #8 o mag-email sa NNPH Food Safety Team sa foodsafety@nnph.org