

CFPM

Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain

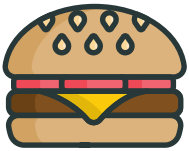
Ang karamihan ng establisimyo ng pagkain ay inaatasang magkaroon ng **Certified Food Protection Manager (CFPM, Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain)** (Washington Administrative Code (WAC, Kodigong Administratibo ng Washington) 246-215-02107). Puwedeng maging CFPM ang sinumang pinagkakatiwalaan mo upang tumulong sa kaligtasan ng pagkain sa iyong negosyo. Kailangan niyang malaman ang iyong menu, pasilidad, mga manggagawa, kodigo ng pagkain, at kailangang nakapasa siya sa pagsusulit para sa CFPM.

Basahin ang pantulong na materyales ng Active Managerial Control (Aktibong Pagkontrol ng Pamunuan) sa www.doh.wa.gov/foodrules. Hindi kailangan ng CFPM na pumunta sa nasasakupang lugar, pero mayroon dapat kopya ng sertipiko ng CFPM sa site.

Makipagtulungan sa iyong lokal na kagawaran ng kalusugan kung mayroon kang mga tanong. www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts

Iniaatas na magkaroon ng CFPM kung ang iyong establisimyo ng pagkain ay naghahanda ng pagkain, gaya ng:

Hindi mo ba nakikita ang uri ng iyong negosyo? Tanungin sa iyong lokal na kagawaran ng kalusugan kung kailangan mo ng CFPM.



gumagamit ng hilaw na produkto ng hayop



naghuugas ng hilaw na ani



nagpapalamig ng lutong pagkain



gumagamit ng mga prosesong may espesyalisasyon



naghahain sa populasyong napakadaling magkasakit

Tungkulin ng CFPM

Magbigay ng pagsasanay sa mga taong nakatalaga



Siguruhing ginagawa at sinusunod ang mga pamamaraan



Maghanda at tumugon sa mga isyu sa kaligtasan ng pagkain



Paano maging sertipikado

Pumili ng aprobadong tagapagbigay ng pagsusulit



Maghanda at mag-aral



Magsanay at kunin ang pagsusulit



Puwede mong kunin ang pagsusulit nang personal o online. Maghanap ng mga opsiyon sa pagsusulit online.

- Pumunta sa [ANAB - ANSI National Accreditation Board](http://ANAB-ANSI National Accreditation Board).
- Piliin ang iyong pagsusulit.

Mag-aral bago kunin ang iyong pagsusulit. Pag-aralan ang kodigo ng pagkain, kabilang na ang:

- Mga peligro sa kaligtasan ng pagkain
- Kalusugan ng empleyado
- Mga temperatura ng pagkain
- Paglilinis at pag-sanitize

- Ang ilang tagapagbigay ng pagsusulit ay nag-aalok ng materyales sa pag-aaral o pansanay na pagsusulit.
- May humigit-kumulang 80 tanong sa pagsusulit.



Siguruhing may ganitong logo ang sertipiko