<https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/>

[Home](https://tpchd.org/) » [Healthy Places](https://tpchd.org/healthy-places/) » [Food Safety](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/) » [Certified Food Protection Manager (CFPM)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/) » **Certified Food Protection Manager FAQs**

**Certified Food Protection Manager FAQs**

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[What is a Certified Food Protection Manager (CFPM)?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

A Certified Food Protection Manager (CFPM) has taken an [ANSI-accredited CFPM training](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) and ensures establishments and food workers follow food safety practices.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Who needs a Certified Food Protection Manager (CFPM)?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Most establishments need a CFPM. You may not need a CFPM if your establishment is lower risk.**

You may be lower risk if you are a convenience store, movie theater, hot dog cart, coffee kiosk, cinnamon roll or pretzel stand, ice cream shop or temporary food booth.

For example, if you only:

* Serve or sell only prepackaged food. *Includes cold holding Temperature Control for Safety (TCS) like gallons of milk.*
* Prepare only non-TCS food. *Like cinnamon rolls, candy, doughnuts, pretzels or blended syrup drinks.*
* Heat only commercially processed, ready to eat food.  
  *Includes lattes and hot holding low risk TCS food like hot dogs.*
* Serve food temporarily at short-term events. *Like fairs and festivals.*

**Not sure if you need a CFPM?** Contact us at food@tpchd.org or (253) 649-1417.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Do I need 1 Certified Food Protection Manager (CFPM) per shift or per establishment?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Starting March 1, 2023, most food establishments will need at least 1 employee with a CFPM certificate.**

A CFPM may support more than 1 establishment. Like a restaurant or store with multiple locations.

The CFPM does not always need to be on site. But, a copy of a valid certificate must be available during inspection.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[What happens if my Certified Food Protection Manager (CFPM) leaves employment?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

You have 60 days to hire a new CFPM or have a current employee take an [ANSI-accredited CFPM training](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4). We also offer [in-person CFPM trainings](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[How do I get a Certified Food Protection Manager (CFPM) certificate?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

You must take [ANSI-accredited training](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) and pass a test to become a CFPM. We also offer [in-person CFPM trainings](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[How long is the Certified Food Protection Manager (CFPM) training good for?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

CFPM certificates are valid for 5 years before you need to renew.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[How is a Certified Food Protection Manager (CFPM) certificate different from a food worker card?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

CFPM is an advanced food safety class. You learn more about:

* Who is the Person in Charge (PIC)?
* Demonstration of knowledge by the PIC.
* Microbiology basics.
* How to prevent foodborne illness.
* Hygiene and sanitation.
* Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
* Time and temperature.
* Benefits to food establishments.
* Increase profits through better sanitation.
* Know more about regulations.

All food workers must have a Washington State Food Worker Card, but your establishment only needs 1 CFPM.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Does a Certified Food Protection Manager (CFPM) need a food worker card?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

You need a food worker card if you work with:

* Unpackaged food.
* Food equipment or utensils.
* Any surface where people put unwrapped food.

A CFPM also needs to know Washington food safety regulations. Most [ANSI-accredited CFPM courses](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) do not include regulations specific to Washington.

We offer [in-person CFPM trainings](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm). You’ll get a CFPM certificate, Washington State Food Worker Card and can reduce your permit fee by conducting self-inspections.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[What does a Certified Food Protection Manager (CFPM) do?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

The CFPM ensures:

* Each Person In Charge is trained and can maintain [Active Managerial Control](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/en-us/Foodborne_Illness_Prevention.pdf).
* Required procedures and plans are current and used.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Does a Certified Food Protection Manager (CFPM) need to be present at your establishment?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

The CFPM does not always need to be on site. But, a copy of a valid certificate must be available during inspection.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Why do I need a Certified Food Protection Manager (CFPM)?](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

[Washington state law](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) requires most establishments to have at least 1 CFPM.

**More languages**

**More languages**

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Español (Spanish)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Gerente Certificado en Protección de Alimentos (CFPM, por sus siglas en inglés) Preguntas frecuentes**

**¿Qué es un Gerente certificado de protección de los alimentos (CFPM)?**

Un Gerente certificado en protección de alimentos (CFPM) tomó una [capacitación en CFPM acreditada por ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) y garantiza que los establecimientos y sus trabajadores sigan las prácticas de seguridad alimentaria.

**¿Quién es un Gerente certificado de protección de los alimentos (CFPM)?**

**La mayoría de los establecimientos necesitan un CFPM. Es posible que no necesite un CFPM si su establecimiento es de bajo riesgo.**

Es posible que su establecimiento sea de bajo riesgo si es una tienda de conveniencia, cine, carrito de perros calientes, quiosco de café, carrito de pretzels o rollos de canela, heladería, local temporal de venta de alimentos.

Por ejemplo, si usted solo:

* Sirve o vende alimentos preempacados.  
  *Incluye control de temperatura de seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) para mantenimiento en frío de productos como como galones de leche.*
* Prepara alimentos que no necesiten TCS.  
  *Como rollos de canela, dulces, donas, pretzels o bebidas mezcladas con jarabes.*
* Calienta solamente alimentos listos para comer procesados comercialmente.  
  *Incluyendo lates y alimentos calientes de bajo riesgo con TCS como perros calientes.*
* Serve temporalmente alimentos en eventos cortos.  
  *Como ferias y festivales.*

**¿No está seguro de si necesita un CFPM?** Comuníquese con nosotros escribiendo a food@tpchd.org o llamando al (253) 649-1417.

**¿Necesito un Gerente certificado en protección de alimentos (CFPM) por horario o por establecimiento?**

**A partir del 1 de marzo de 2023, la mayoría de los establecimientos de alimentos necesitarán por lo menos 1 empleado con certificado CFPM.**

Un CFPM puede apoyar en más de 1 establecimiento. Como un restaurante o tienda con varias sucursales.

El CFPM no necesita estar siempre en el lugar. Sin embargo, una copia del certificado válido debe estar disponible durante la inspección.

**¿Qué sucede si mi Gerente certificado en protección de alimentos (CFPM) deja el empleo?**

Tiene 60 días para contratar a un nuevo CFPM o haga que un empleado actual tome la [capacitación para ser un CFPM acreditado por ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank). Ofrecemos [capacitaciones CFPM presenciales](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/espanol/).

**¿Cómo obtengo el Certificado en Gerencia en protección de alimentos (CFPM)?**

Debe tomar la [capacitación acreditada por ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) y pasar el examen para convertirse en un CFPM. Ofrecemos [capacitaciones CFPM presenciales](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/espanol/).

**¿Por cuánto tiempo tiene validez el Certificado en Gerencia en protección de alimentos (CFPM)?**

Los certificados CFPM tienen validez de 5 años antes de que necesite renovarlo.

**¿Cómo es un Certificado en Gerencia de protección de alimentos (CFPM) diferente de otra tarjeta de trabajo en alimentos?**

CFPM es una clase avanzada de seguridad alimentaria. Usted aprenderá más acerca de:

* ¿Quién es la persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés)?
* Demostración de conocimiento de la PIC
* Información básica sobre microbiología.
* Cómo evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.
* Higiene y desinfección.
* Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
* Tiempo y temperatura.
* Beneficios para los establecimientos de venta de alimentos.
* Aumento en las ganancias a través de una mejor desinfección.
* Conocer más acerca de las regulaciones.

Todos los trabajadores de alimentos deben tener una Tarjeta de Trabajador de Alimentos del estado de Washington, pero su establecimiento solo necesita 1 CFPM.

**¿Un Gerente certificado en protección de alimentos (CFPM) necesita una tarjeta de trabajador de alimentos?**

Usted necesita una tarjeta de trabajador de alimentos si trabaja con:

* Alimentos sin empacar.
* Equipo o utensilios para alimentos.
* Superficies en las que las personas colocan alimentos sin empacar.

Un CFPM también debe conocer las regulaciones de seguridad alimentaria de Washington. La mayoría de [cursos de CFPM acreditados por ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) no incluyen regulaciones específicas de Washington.

Ofrecemos [capacitaciones CFPM presenciales](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/espanol/" \t "_blank). Usted obtendrá un certificado CFPM, una Tarjeta de Trabajador de Alimentos del estado de Washington y puede reducir la tarifa de su permiso al realizar autoinspecciones.

**¿Qué hace un Gerente certificado de protección de los alimentos (CFPM)?**

El CFPM se asegura de que:

* Cada persona a cargo esté capacitada y pueda mantener [Control gerencial activo](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/es/Foodborne_Illness_Prevention.pdf).
* Los procedimientos y planes requeridos están actualizados y en uso.

**¿El Gerente certificado en protección de alimentos (CFPM) debe estar presente en su establecimiento?**

El CFPM no necesita estar siempre en el lugar. Sin embargo, una copia del certificado válido debe estar disponible durante la inspección.

**¿Por qué necesito un Gerente certificado en protección de alimentos (CFPM)?**

[La ley estatal de Washington](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) requiere que la mayoría de los establecimientos tengan por lo menos 1 CFPM.

**¿No está seguro de si necesita un CFPM?**Comuníquese con nosotros escribiendo a [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) o llamando al (253) 649-1417.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Tagalog (Filipino)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Mga Madalas Itanong tungkol sa Sertipikadong Tagapamahala ng Pangangalaga sa Pagkain (Certified Food Protection Manager, CFPM)**

**Ano ang Certified Food Protection Manager (CFPM)?**

Ang isang Certified Food Protection Manager (CFPM) ay nakakuha ng [pagsasanay sa CFPM na kinikilala ng ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) at tinitiyak na ang mga establisyemento at mga manggagawa sa pagkain ay sumusunod sa mga kasanayan sa kaligtasan ng pagkain.

**Sino ang nangangailangan ng Certified Food Protection Manager (CFPM)?**

**Karamihan sa mga establisyemento ay nangangailangan ng CFPM. Maaaring hindi ninyo kailangan ng CFPM kung ang inyong establisyemento ay may mas mababang panganib.**

Maaaring mas mababa ang inyong panganib kung kayo ay isang convenience store, sinehan, hot dog cart, kiosk ng kape, cinnamon roll o pretzel stand, nagbebenta ng ice cream o pansamantalang booth ng pagkain.

Halimbawa, kung kayo lang ay:

* Nagsisilbi o nagbebenta lamang ng nakabalot (prepacked) na pagkain. *May kasamang cold holding Temperature Control for Safety (TCS) tulad ng mga galon ng gatas.*
* Nagsisilbi lamang ng hindi TCS na pagkain. *Tulad ng mga cinnamon roll, kendi, donut, pretzel o blended syrup na inumin.*
* Nag-iinit lamang ng naprosesong pangkomersyo, ready to eat na pagkain. *Kasama ang mga latte at hot holding low risk na TCS na pagkain tulad ng mga hot dog.*
* Pansamantalang nagsisilbi ng pagkain sa mga panandaliang kaganapan. *Tulad ng mga perya at pagdiriwang.*

**Hindi sigurado kung kailangan ninyo ng CFPM?** Kontakin kami sa [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) o (253) 649-1417.

**Kailangan ko ba ng 1 Certified Food Protection Manager (CFPM) sa bawat shift o bawat establisyemento?**

**Simula Marso 1, 2023, karamihan sa mga establisyemento ng pagkain ay mangangailangan ng hindi bababa sa 1 empleyado na may CFPM na sertipiko.**

Maaaring suportahan ng isang CFPM ang higit sa 1 establisyemento. Tulad ng isang restawran o tindahan na may maraming lokasyon.

Ang CFPM ay hindi palaging kailangang nasa site. Ngunit, ang isang kopya ng isang balidong sertipiko ay dapat na nakahanda sa panahon ng inspeksyon.

**Ano ang mangyayari kung ang aming Certified Food Protection Manager (CFPM) ay umalis sa trabaho?**

Mayroon kang 60 araw para kumuha ng bagong CFPM o magpakuha sa isang kasalukuyang empleyado ng [pagsasanay sa CFPM na kinikilala ng ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank). Nag-aalok din kami ng mga [pagsasanay sa CFPM sa personal](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Paano ako makakakuha ng Certified Food Protection Manager (CFPM) na sertipiko?**

Dapat kang kumuha ng [pagsasanay na kinikilala ng ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) at pumasa sa pagsusulit upang maging isang CFPM. Nag-aalok din kami ng mga [pagsasanay sa CFPM sa personal](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Gaano katagal ang bisa ng pagsasanay para sa Certified Food Protection Manager (CFPM)?**

Ang mga CFPM na sertipiko ay may bisa sa loob ng 5 taon bago mo kailangang mag-renew.

**Paano naiiba ang Certified Food Protection Manager (CFPM) na sertipiko sa isang food worker card?**

Ang CFPM ay isang advanced na klase sa kaligtasan ng pagkain. Matututo ka ng higit pa tungkol sa:

* Sino ang Person in Charge (PIC)?
* Pagpapakita ng kaalaman ng PIC.
* Mga pangunahing kaalaman sa mikrobiyolohiya.
* Paano maiiwasan ang sakit na dala ng pagkain.
* Kalinisan at sanitasyon.
* Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
* Oras at temperatura.
* Mga benepisyo sa mga estalisyementong nagsisilbi ng pagkain.
* Palakihin ang kita sa pamamagitan ng mas mahusay na sanitasyon.
* Alamin ang higit pa tungkol sa mga regulasyon.

Ang lahat ng nagtatrabaho sa pagkain ay dapat mayroong Washington State Food Worker Card, ngunit ang inyong establisyemento ay nangangailangan lamang ng 1 CFPM.

**Kailangan ba ng isang Certified Food Protection Manager (CFPM) ng food worker card?**

Kailangan mo ng food worker card kung nagtatrabaho ka na may kontak sa:

* Hindi nakabalot na pagkain.
* Mga kagamitan o kubyertos sa pagkain.
* Anumang ibabaw kung saan inilalagay ng mga tao ang hindi nakabalot na pagkain.

Kailangan ding malaman ng isang CFPM ang mga regulasyon sa kaligtasan ng pagkain sa Washington. Karamihan sa mga [kurso sa CFPM na kinikilala ng ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) ay hindi kasama ang mga regulasyong partikular sa Washington.

Nag-aalok kami ng mga [pagsasanay sa CFPM sa personal](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm). Makakakuha kayo ng CFPM na sertipiko, Washington State Food Worker Card at maaaring bawasan ang bayad sa inyong permit sa pamamagitan ng pagsasagawa ng mga sariling pag-iinspeksyon.

**Ano ang ginagawa ng isang Certified Food Protection Manager (CFPM)?**

Tinitiyak ng CFPM na:

* Ang bawat Person In Charge ay sinanay at maaaring mapanatili ang [Active Managerial Control](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/fil-ph/Foodborne_Illness_Prevention.pdf).
* Ang mga kinakailangang pamamaraan at plano ay napapanahon at ginagamit.

**Kailangan bang naroroon ang isang Certified Food Protection Manager (CFPM) sa inyong establisyimento?**

Ang CFPM ay hindi palaging kailangang nasa site. Ngunit, ang isang kopya ng isang balidong sertipiko ay dapat nakahanda sa oras ng inspeksyon.

**Bakit kailangan namin ng Certified Food Protection Manager (CFPM)?**

Ang [batas sa estado ng Washington](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) ay nag-aatas sa karamihan ng mga establisyemento na magkaroon ng hindi bababa sa 1 CFPM

**Hindi sigurado kung kailangan ninyo ng CFPM?**Makipag-ugnayan sa amin sa [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) o sa (253) 649-1417.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[អក្សរខ្មែរ (Khmer)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**សំណួរដែលបានសាកសួរជាញឹកញាប់អំពីអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM)**

**តើអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) ជាអ្វី?**

អ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (Certified Food Protection Manager, CFPM) បានទទួល[ការបណ្តុះបណ្តាល CFPM ដែលទទួលស្គាល់ដោយ ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) និងធានាបានថាគ្រឹះស្ថាន និងបុគ្គលិកផ្នែកចំណីអាហារអនុវត្តតាមការប្រតិបត្តិផ្នែកសុខភាពចំណីអាហារ។

**តើនរណាជាអ្នកត្រូវការអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM)?**

**គ្រឹះស្ថានភាគច្រើនត្រូវការ CFPM មួយរូប។ អ្នកអាចនឹងមិនចាំបាច់មាន CFPM នោះទេ ប្រសិនបើគ្រឹះស្ថានរបស់អ្នកមានហានិភ័យទាប។**

អ្នកអាចនឹងមានហានិភ័យទាប ប្រសិនបើអ្នកជាហាងលក់ទំនិញ រោងភាពយន្ត រទេះលក់ហត់ដក បញ្ជរលក់កាហ្វេ ស្ដង់លក់នំផ្អែមស៊ីនណាម៉ុន ឬនំព្រឹតសែល ហាងលក់ការ៉េម ឬតូបលក់អាហារបណ្ដោះអាសន្ន។

ឧទាហរណ៍ ប្រសិនបើអ្នកត្រឹមតែ៖

* បម្រើជូន ឬលក់តែអាហារខ្ចប់។  
  *រួមមានការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព (TCS) ដែលត្រូវរក្សាភាពត្រជាក់ ដូចជាធុងទឹកដោះគោជាដើម។*
* រៀបចំតែអាហារដែលមិនត្រូវការ TCS។  
  *ដូចជានំផ្អែមស៊ីនណាម៉ុន ស្ករគ្រាប់ ដូណាត់ នំព្រីតសែល ឬភេសជ្ជៈលាយទឹកស៊ីរ៉ូ។*
* កម្ដៅតែអាហារដែលកែច្នៃបែបពាណិជ្ជកម្ម អាចបរិភោគបានភ្លាមៗ។  
  *រួមមានឡាតេ និងអាហារត្រូវការ TCS ដែលត្រូវរក្សាកម្ដៅដូចជាហត់ដកជាដើម។*
* បម្រើជូនម្ហូបអាហារបណ្ដោះអាសន្ននៅព្រឹត្តិការណ៍រយៈពេលខ្លី។  
  *ដូចជាការតាំងពិព័រណ៍ និងបុណ្យទាននានា។*

**មិនច្បាស់ថាតើអ្នកត្រូវការ CFPM មែនទេ?** សូមទាក់ទងមកកាន់យើងតាមរយៈ [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) ឬ (253) 649-1417។

**តើខ្ញុំត្រូវការអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) 1 នាក់ក្នុងមួយវេន ឬក្នុងមួយគ្រឹះស្ថាន?**

**ចាប់ពីថ្ងៃទី1 ខែមីនា ឆ្នាំ2023 គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារភាគច្រើន នឹងចាំបាច់ត្រូវមានបុគ្គលិកម្នាក់ដែលមានវិញ្ញាបនបត្រអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM)។**

CFPM ម្នាក់អាចនឹងជួយគាំទ្រលើសពី 1 គ្រឹះស្ថាន។ ដូចជាភោជនីយដ្ឋាន ឬហាងដែលមានទីតាំងច្រើន។

CFPM មិនចាំបាច់នៅទីតាំងជានិច្ចនោះទេ។ ប៉ុន្តែ សំណៅមួយច្បាប់នៃវិញ្ញាបនបត្រដែលមានសុពលភាព ត្រូវតែមានផ្តល់ជូនក្នុងអំឡុងពេលការត្រួតពិនិត្យ។

**តើមានអ្វីកើតឡើង ប្រសិនបើអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) របស់ខ្ញុំឈប់ពីការងារ?**

អ្នកមានរយៈពេល 60 ថ្ងៃដើម្បីជួល CFPM ថ្មីម្នាក់ ឬឱ្យបុគ្គលិកបច្ចុប្បន្នម្នាក់ទទួល[ការបណ្តុះបណ្តាល CFPM ដែលទទួលស្គាល់ដោយ ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)។ យើងក៏ផ្តល់ជូន[ការបណ្តុះបណ្តាល CFPM ដោយផ្ទាល់](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm)ផងដែរ។

**តើខ្ញុំទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) បានដូចម្តេច?**

អ្នកត្រូវតែទទួល[ការបណ្តុះបណ្តាលដែលទទួលស្គាល់ដោយ ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) និងជាប់ការធ្វើតេស្តដើម្បីក្លាយជា CFPM។ យើងក៏ផ្តល់ជូន[ការបណ្តុះបណ្តាល CFPM ដោយផ្ទាល់](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm)ផងដែរ។

**តើការបណ្តុះបណ្តាលអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) មានសុពលភាពក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មាន?**

វិញ្ញាបនបត្រ CFPM មានសុពលភាពរយៈពេល 5 ឆ្នាំមុនពេលអ្នកចាំបាច់ត្រូវបន្តសុពលភាព។

**តើវិញ្ញាបនបត្រអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) ខុសគ្នាដូចម្តេចពីប័ណ្ណបុគ្គលិកចំណីអាហារ?**

CFPM គឺជាថ្នាក់កម្រិតខ្ពស់ផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។ អ្នកស្វែងយល់បន្ថែមអំពី៖

* តើនរណាជាអ្នកទទួលខុសត្រូវ (Person in Charge, PIC)?
* ការបង្ហាញចំណេះដឹងដោយ PIC។
* មូលដ្ឋានមីក្រូជីវវិទ្យា។
* របៀបបង្ការជំងឺដែលមាននៅក្នុងចំណីអាហារ។
* ការសម្អាត និងអនាម័យ។
* ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាព និងវិភាគលើគ្រោះថ្នាក់នៃចំណីអាហារ (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)។
* ពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព។
* អត្ថប្រយោជន៍ចំពោះគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ។
* បង្កើនប្រាក់ចំណេញតាមរយៈអនាម័យកាន់តែល្អប្រសើរ។
* យល់ដឹងច្រើនបន្ថែមទៀតអំពីបទបញ្ញត្តិ។

គ្រប់បុគ្គលិកចំណីអាហារទាំងអស់ ត្រូវតែមានប័ណ្ណបុគ្គលិកចំណីអាហាររបស់រដ្ឋវ៉ាស៊ីនតោន ប៉ុន្តែគ្រឹះស្ថានរបស់អ្នកត្រូវការតែ CFPM ម្នាក់ប៉ុណ្ណោះ។

**តើអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) ត្រូវការប័ណ្ណបុគ្គលិកចំណីអាហារដែរឬទេ?**

អ្នកត្រូវការប័ណ្ណបុគ្គលិកចំណីអាហារ ប្រសិនបើអ្នកធ្វើការជាមួយ៖

* ចំណីអាហារដែលមិនមានការវេចខ្ចប់។
* សម្ភារៈ ឬបរិក្ខារចំណីអាហារ។
* ផ្ទៃទីកន្លែងណាមួយដែលមនុស្សដាក់ចំណីអាហារដែលមិនមានការវេចខ្ចប់។

CFPM ក៏ត្រូវការដឹងអំពីបទបញ្ញត្តិសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររដ្ឋវ៉ាស៊ីនតោនផងដែរ។ [វគ្គសិក្សា CFPM ដែលទទួលស្គាល់ដោយ ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) ភាគច្រើនមិនរួមបញ្ចូលបទបញ្ញត្តិជាក់លាក់សម្រាប់រដ្ឋវ៉ាស៊ីនតោននោះទេ។

យើងផ្តល់ជូន[ការបណ្តុះបណ្តាល CFPM ដោយផ្ទាល់](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm)ផងដែរ។ អ្នកនឹងទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ CFPM ប័ណ្ណបុគ្គលិកចំណីអាហាររដ្ឋវ៉ាស៊ីនតោន និងអាចកាត់បន្ថយថ្លៃលិខិតអនុញ្ញាតរបស់អ្នកដោយការចុះធ្វើការត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯង។

**តើអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ (CFPM) ធ្វើអ្វីខ្លះ?**

CFPM ធានាថា៖

* បុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវម្នាក់ៗគឺទទួលបានការបណ្ដុះបណ្ដាល និងអាចរក្សាបាន [ការតាមដានគ្រប់គ្រងយ៉ាងសកម្](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/km-kh/Foodborne_Illness_Prevention.pdf" \t "_blank)។
* នីតិវិធី និងផែនការដែលតម្រូវចាំបាច់ គឺមាននៅពេលបច្ចុប្បន្ននេះ និងត្រូវបានប្រើប្រាស់។

**តើអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM) ចាំបាច់ត្រូវមាននៅតាមគ្រឹះស្ថានរបស់អ្នកដែរឬទេ?**

CFPM មិនចាំបាច់នៅទីតាំងជានិច្ចនោះទេ។ ប៉ុន្តែ សំណៅមួយច្បាប់នៃវិញ្ញាបនបត្រដែលមានសុពលភាពត្រូវតែមានក្នុងអំឡុងពេលការត្រួតពិនិត្យ។

**ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវមានអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានការបញ្ជាក់ (CFPM)?**

[ច្បាប់រដ្ឋវ៉ាស៊ីនតោន](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) តម្រូវឲ្យគ្រឹះស្ថានភាគច្រើនមាន CFPM យ៉ាងតិច 1 នាក់។

**មិនច្បាស់ថាតើអ្នកត្រូវការ CFPM មែនទេ?** សូមទាក់ទងមកកាន់យើងតាមរយៈ [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) ឬ (253) 649-1417។

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[한국어 (Korean)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**CFPM(Certified Food Protection Manager) 자주 묻는 질문**

**CFPM(Certified Food Protectino Manager)란 무엇인가요?**

CFPM(Certified Food Protection Manager)는 [ANSI 승인 CFPM 교육](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)을 이수하고, 기관 및 요식업계 종사자가 식품 안전 관행을 따르도록 합니다.

**CFPM(Certified Food Protectino Manager)은 누구에게 필요한가요?**

**대부분에 기관에 CFPM이 필요합니다. 해당 기관의 위험성이 낮을 때에는 CFPM이 필요하지 않을 수도 있습니다.**

편의점, 영화관, 핫도그 카트, 커피 키오스크, 시나몬롤 또는 프레첼을 파는 가판대, 아이스크림 가게나 임시 식품 부스 같은 곳에서 일할 경우에는 위험성이 낮은 것으로 판단됩니다.

예를 들어, 다음과 같은 작업만 할 경우가 이에 해당됩니다.

* 사전에 포장된 제품만 서빙하거나 판매할 경우.  
  *우유처럼 안전성을 위한 온도 조절(TCS; Temperature Control for Safety)이 필요한 냉장 음식을 포함합니다.*
* TCS에 해당하지 않는 식품만 준비할 경우.  
  *시나몬롤, 캔디, 도넛, 프레첼, 블렌딩 시럽 드링크 등을 예로 들 수 있습니다.*
* 상업적으로 가공된 인스턴트 식품을 가열만 하는 경우.  
  *라떼 또는 핫도그와 같이 낮은 위험의 TCS가 필요한 따뜻한 식품을 포함합니다.*
* 단기 행사에서 임시로 식품을 제공할 경우.  
  *예) 축제 또는 전시회*

**CFPM의 필요 여부를 잘 모르시겠나요?** [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org)로 문의해 주시거나, (253) 649-1417번으로 전화해 주시기 바랍니다.

**CFPM은 시설마다 필요한가요, 아니면 교대근무 시마다 필요한가요?**

**2023년 3월 1일부터 대부분의 식품 시설에서는 CFPM 인증을 받은 직원이 최소 1명은 필요합니다.**

CFPM은 1개 이상의 시설을 지원할 수 있습니다. 여러 지역에 지점을 둔 레스토랑이나 가게를 예로 들 수 있습니다.

CFPM이 항상 현장에 상주해야 하는 것은 아닙니다. 하지만 유효한 인증서 사본은 항상 점검 시 확인할 수 있어야 합니다.

**제 CFPM(Certified Food Protection Manager)가 직장을 그만두게 되면 무슨 상황이 발생하나요?**

60일 동안 새로운 CFPM을 고용하거나 현재 근무하고 있는 직원이 [ANSI 승인 CFPM 교육](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)을 받도록 할 수 있습니다. 또한 [대면 CFPM 교육](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm)도 제공합니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager) 인증을 받기 위해서는 무엇이 필요한가요?**

[ANSI 승인 교육](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)을 이수하거나 CFPM 시험을 통과해야 합니다. 또한 [대면 CFPM 교육](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm)도 제공됩니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager) 교육은 얼마나 유효한가요?**

CFPM 인증은 갱신 전 5년간 유효합니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager) 인증이 요식업계 종사자 카드(food worker card)와 다른 점은 무엇인가요?**

CFPM은 고급 식품 안전 분류입니다. 다음과 같은 사항에 대해 자세히 알아야 합니다.

* PIC(책임자)는 누구인가요?
* PIC(책임자)의 지식 시연.
* 미생물학 기초.
* 음식 감염 질병 예방 방법.
* 위생학 및 위생법
* HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point).
* 시간 및 온도.
* 식품 시설이 받는 혜택.
* 더 높은 위생을 통한 수익 증대.
* 규제에 대한 이해.

모든 요식업계 종사자는 워싱턴주 발급 요식업계 종사자 카드(Washington State Food Worker Card)를 보유해야 하지만, 시설에는 1명의 CFPM만 필요합니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager)도 요식업계 종사자 카드(food worker card)가 필요한가요?**

다음을 사용하여 작업할 때에는 요식업계 종사자 카드(food worker card)가 필요합니다.

* 미포장 식품.
* 식품 장비 및 조리 기구 사용.
* 포장되지 않은 식품을 보관하는 모든 표면.

CFPM은 또한 워싱턴주 식품 안전 규제를 이해해야 합니다. 대부분의 [ANSI 승인 CFPM 코스](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)는 워싱턴 주에 국한된 규제를 포함하지 않습니다.

[대면 CFPM 교육](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm)을 제공하고 있습니다. CFPM 인증서, 워싱턴주 발급 요식업계 종사자 카드(Washington State Food Worker Card)를 보유하고 자가 검사를 실시해 허가료를 절감할 수 있습니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager)는 무슨 일을 하나요?**

CFPM은 다음을 보장하게 됩니다.

* 모든 책임자가 교육을 받았으며, [활성 경영 통제(Active Managerial Control)](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/ko-kr/Foodborne_Illness_Prevention.pdf)을 유지하도록 합니다.
* 필수 절차 및 계획이 최신의 정보로 업데이트 되어 있으며 해당 사항들이 적용되도록 합니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager)이 시설에 항상 있어야 하나요?**

CFPM은 항상 현장에 필요한 것은 아닙니다. 하지만 유효한 인증서 사본은 항상 점검 중 확인할 수 있어야 합니다.

**CFPM(Certified Food Protection Manager)은 왜 필요한가요?**

[워싱턴주 주법](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107)은 대부분의 시설에 최소 1명의 CFPM의 고용을 요구하고 있습니다.

**CFPM의 필요 여부에 대해 잘 모르시겠나요?** [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org)로 문의해 주시거나 (253) 649-1417번으로 전화해 주시기 바랍니다.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Русский (Russian)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (Certified Food Protection Manager — CFPM) Часто задаваемые вопросы**

**Кто такой сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM)?**

Сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM) — это [лицо, которое прошло соответствующий курс обучения, акк](https://tpchd.org/?splash=https%3a%2f%2fanabpd.ansi.org%2fAccreditation%2fcredentialing%2fpersonnel-certification%2ffood-protection-manager%2fALLdirectoryListing%3fmenuID%3d8%26prgID%3d8%26statusID%3d4&____isexternal=true)[р](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4)[едитованный ANSI (Американский институт государственных стандартов),](https://tpchd.org/?splash=https%3a%2f%2fanabpd.ansi.org%2fAccreditation%2fcredentialing%2fpersonnel-certification%2ffood-protection-manager%2fALLdirectoryListing%3fmenuID%3d8%26prgID%3d8%26statusID%3d4&____isexternal=true) и которое контролирует соблюдение правил пищевой безопасности предприятиями и работниками пищевой промышленности.

**Кому требуется сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM)?**

**CFPM необходим большинству предприятий. Он не требуется в том случае, если ваше предприятие относится к группе низкого риска.**

К группе низкого риска относятся такие предприятия, как минимаркеты, кинотеатры, сосисочные, кофейные киоски, прилавки для продажи булочек с корицей и крендельков, магазины мороженного или временные палатки для продажи продуктов питания.

Примером такой деятельности может служить:

* предоставление или продажа только предварительно упакованных продуктов питания.  
  *Это распространяется на продукты, для обеспечения безопасности которых требуется контроль температуры (TCS), такие как молоко.*
* Приготовление только тех продуктов питания, которые не требуют контроля температуры (TCS).  
  *К таким продуктам питания относятся булочки с корицей, конфеты, пончики, крендельки или напитке на основе купажа сиропа.*
* Готовые к употреблению продукты питания промышленного производства, требующие только подогрева.  
  *Они включают в себя латте и горячие продукты, требующие температурного контроля (TCS), которые относятся к группе низкого риска, например, хотдоги.*
* Временное предоставление продуктов питания в ходе проведения непродолжительных мероприятий.  
  *К таким мероприятиям относятся ярмарки и фестивали.*

**Не уверены в том, требуется ли вам CFPM?** Свяжитесь с нами по эл. почте [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) или телефону (253) 649-1417.

**Мне нужен 1 сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM) на смену, или на все предприятие?**

**Начиная с 1 марта 2023 г. большинству предприятий пищевой промышленности понадобится, как минимум, 1 сотрудник с сертификатом CFPM.**

Один CFPM может обслуживать несколько предприятий. Примером таких предприятий может служить сеть ресторанов или магазинов.

CFPM не обязан всегда находиться на соответствующем объекте. Однако, копия действительного сертификата должна оставаться доступной при проведении проверок.

**Что происходит при увольнении моего сертифицированного менеджера по защите пищевых продуктов (CFPM)?**

У вас есть 60 дней, чтобы нанять нового CFPM или обеспечить прохождение [соответствующего курса обучения, аккредитованного ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank), действующим сотрудником. Также мы предлагаем [очные курсы обучения CFPM](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Как я могу получить сертификат CFPM?**

Чтобы стать CFPM, вам необходимо пройти [аккредитованный ANSI курс обучения](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) и соответствующий тест. Также мы предлагаем [очные курсы обучения CFPM](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Как долго действует сертификат, полученный после прохождения курса обучения сертифицированного менеджера по защите пищевых продуктов (CFPM)?**

Сертификат CFPM действителен в течение 5 лет, после чего его необходимо обновить.

**Чем сертификат CFPM отличается от карты работника пищевой промышленности?**

CFPM соответствует более высокому классу безопасности пищевой продукции. В рамках прохождения обучения вы больше узнаете о следующих аспектах.

* Кто является ответственным лицом (PIC)?
* Демонстрация ответственным лицом соответствующих знаний.
* Основные сведения о микробиологии.
* Способы предотвращения болезней пищевого происхождения.
* Гигиена и дезинфекция.
* Критическая точка анализа опасности (HACCP).
* Время и температура.
* Преимущества для предприятий пищевой промышленности.
* Повышение доходности за счет улучшения санитарного контроля.
* Дополнительные сведения о нормативно-правовом регулировании.

Все сотрудники предприятий пищевой промышленности должны иметь карту работника пищевой промышленности штата Вашингтон, но вашему предприятию требуется только 1 CFPM.

**Требуется ли сертифицированному менеджеру по защите пищевых продуктов (CFPM) карта работника пищевой промышленности?**

Карта работника пищевой промышленности необходима для работы со следующими категориями объектов.

* Неупакованные продукты питания.
* Пищевое оборудование или столовые приборы.
* Любые поверхности, на которые люди кладут распакованные продукты питания.

Также CFPM должен знать правила пищевой безопасности штата Вашингтон. Большая часть [аккредитованных ANSI курсов CFPM](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) не включает в себя информацию о нормативно-правовом регулировании штата Вашингтон.

Мы предлагаем [очные курсы обучения CFPM](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm). Получив сертификат CFPM и карту работника пищевой промышленности штата Вашингтон, вы сможете уменьшить стоимость выдачи разрешения за счет проведения самостоятельных проверок.

**Чем занимается сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM)?**

CFPM следит за соблюдением следующих положений.

* Все ответственные лица проходят соответствующее обучение и могут осуществлять [активное административное управление](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/ru-ru/Foodborne_Illness_Prevention.pdf" \t "_blank).
* Требуемые процедуры и планы являются действительными и используются на практике.

**Должен ли сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM) присутствовать на предприятии?**

CFPM не обязан всегда находиться на соответствующем объекте. Однако, копия действительного сертификата должна оставаться доступной при проведении проверок.

**Для чего мне сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов (CFPM)?**

[Законодательство штата Вашингтон](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) требует наличия 1 CFPM на большинстве предприятий.

**Не уверены в том, требуется ли вам CFPM?** Свяжитесь с нами по эл. почте [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) или телефону (253) 649-1417.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Gagana fa’a Samoa (Samoan)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM) Fesili Masani**

**O le a le Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM)?**

O se Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM) na faia sana [ANSI-accredited CFPM training](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) ma faamautinoa falea’iga ma tagata faigaluega ina ia usita’ia faiga saogalemu o meaai.

**O ai e mana’omiaina se Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM)?**

**O le tele o fale’aiga e mana’omia se CFPM. E te le ono mana’omiaina se CFPM pe afai e maualalo lamatiaga o lou fale’aiga**

Atonu e maualalo lamatiaga pe afai o oe o se faleoloa faifaatau faigofie, faletifaga, pusa faatau sosisi, fale kofe, fale faatau sinameni poo pretzel, fale aisikulimi poo faa faatau meaai le tumau.

Mo se faataitaiga, pe afai na o:

* Meaai afifi e te gasesea pe faatau.  
  *Aofia ai  le taofi malulu o le Pulega o le Vevela (TCS) e pei o kalone susu.*
* Sauni na’o meaai e le- TCS.  
  *E pei o sinameni, lole suamalie, kogaki, pretezels poo vaiinu malulu tuufaatasi.*
* Faavevela na’o meaai gaosi faapisinisi, ua sauni e taumafaina.  
  *Aofia ai late ma  meaai vevela TCS e maualalo lamatiaga e pei o sosisi vevela (hot dogs).*
* Gasese meaaii le tumau i potopotoga e pupuu-taimi.  
  *E pei o  faatasiga fiafia ma faafiafiaga.*

**Le mautinoa pe e te moomia se CFPM?** Faafesoota’i matou i le [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) poo le(253) 649- 1417.

**Faamata ou te mana’omia se CFPM e 1 i le sifi poo se fale faatau e tasi?**

**Amata ia Mat 1, 2023, o le tele o fale’aiga o le a mana’omia le le itiiti ifo ma le 1 tagata faigaluega e iai se tusipasi CFPM.**

E ono lagolago e le CFPM se fale’aiga e sili atu ma le 1. E pei o falea’iga poo faleoloa e i nofoaga e tele.

E tau le mana’omia fia ona iai le CFPM i le nofoaga. Ae, e tatau ona maua se kopi o se tusipasi faamaonia i taimi o asiasiga.

**O le a le mea e tupu pe afai e tuua e le Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM) le galuega?**

E 60 aso e te faafaigaluega ai se CFPM fou pe iai se tagata faigaluega e fai sana  [ANSI-accredited CFPM training](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4). Matou te ofoina atu foi le [in-person CFPM trainings](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**E faapefea ona maua so’u tusi pasi o le Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM)?**

E tatau ona fai sau [ANSI-accredited training](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) ma pasi se suega ina ia avea ai oe ma CFPM. Matou te ofoina atu foi le [in-person CFPM trainings](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**O le a le umi e lelei ai a’oa’oga o le Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM)?**

E lelei tusipasi o le CFPM mo le 5 tausaga e le i mana’omia ona toe faafou.

**O le a le eseesega o le tusi pasi CFPM mai le pepa a le tagata faigaluega i mea taumafa?**

O le CFPM o se vasega maoa’e i le saogalemu o meaai. E te maua faamatalaga atili:

* O ai le Tagata o loo Vaaia (PIC)?
* Faaali le iloa e le PIC.
* Faamatalaga amata o microbiology.
* Faapefea ona puipuia mai faama’i maua mai i meaai.
* Tumama ma Faamama.
* Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
* Taimi ma le faavevela
* Penefiti i fale’ai faatau.
* Faatele polofiti e ala i tumama lelei.
* Iloa atili tulafono.

O tagata faigaluega uma i mea taumafa e tatau ona iai se Pepa Faigaluega o Meaai i le Setete o Uosigitone, ae o lau fale faatau e mana’omia na’o le 1 le CFPM.

**E mana’omia e se CFPM se pepa faigaluega a le tagata faigaluega i mea taumafa?**

E te mana’omia se pepa faigaluega pe afai e te faigaluega ma:

* Meaai le afifiina
* Mea faigaluega fai ai meaai poo ipu faaaoga.
* Soo se meafaitino e tuu ai e tagata meaai e le i afifiina.

E mana’omia foi e le CFPM ona iloa tulafono o saogalemu o meaai a Uosigitone. O le tele o [ANSI-accredited CFPM courses](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) e le aofia ai tulafono patino ia Uosigitone.

Matou te ofoina atu foi le[in-person CFPM trainings](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm). O le a maua sau tusipasi CFPM, Pepa Faigaluega o Mea Taumafa i le Setete o Uosigitone ma e mafai ona faalaiti lau pili pemita i le faatino ai o asiasiga o oe lava ia.

**O le a le mea e fai e le Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM)?**

E faamautinoa e le CFPM:

* O Tagata o loo Vaaia ta’itasi ua a’oa’oina ma mafai ona tausia [Active Managerial Control](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/en-us/Foodborne_Illness_Prevention.pdf).
* O faagasologa mana’omia ma o fuafuaga o iai nei ma faaaoga.

**E mana’omia ona iai se CFPM i le mea o fai ai au meaai faatau?**

E tau le mana’omia fia ona iai le CFPM i le nofoaga. Ae, e tatau ona maua se kopi o se tusipasi faamaonia i taimi o asiasiga.

**Aisea ou te mana’omia ai se Pule e Faamaonia le Puipuiga o Meaai (CFPM)?**

E mana’omia e le [Washington state law](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) le tele o fale’aiga faatau ia iai se CFPM e 1.

**Le mautinoa pe e te moomia se CFPM?** Faafesoota’i matou i le [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) poo le (253) 649-1417.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Українська (Ukrainian)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM). Часті питання**

**Хто такий сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

Сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM) пройшов [навчання CFPM, акредитоване ANSI,](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) та забезпечує дотримання підприємствами та працівниками харчової промисловості правил безпеки харчових продуктів.

**Кому потрібний сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

**Більшість закладів потребує присутності CFPM. Вам може не знадобитися CFPM, якщо ваш заклад відноситься до нижчого ризику.**

Ви можете наражатися на менший ризик, якщо ви працюєте в магазині крокової доступності, кінотеатрі, візку для хот-догів, кавовому кіоску, прилавку для реалізації булочок із корицею або кренделів, магазині морозива або тимчасовому кіоску з продажу їжі.

Наприклад, якщо ви:

* Подаєте або продаєте лише розфасовані продукти.  
  *Потрібен контроль температури зберігання в холоді для забезпечення безпеки (TCS), як-от для галонів молока.*
* Готуєте лише продукти, які не потребують TCS.  
  *Наприклад, булочки з корицею, цукерки, пончики, кренделі із сіллю або змішані сиропи.*
* Розігріваєте лише промислово оброблені, готові до вживання продукти.  
  *Тобто лате та гарячу їжу з низьким рівнем ризику TCS, таку як хот-доги.*
* Подаєте їжу тимчасово на короткострокові заходи.  
  *Як-от ярмарки та фестивалі.*

**Не впевнені, чи потрібен вам CFPM?** Зверніться до нас за адресою [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) або за номером (253) 649-1417.

**1 сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM) потрібен мені на зміну чи на все підприємство?**

**З 1 березня 2023 року більшості підприємств громадського харчування буде потрібен щонайменше 1 співробітник зі свідоцтвом CFPM.**

CFPM може працювати в декількох закладах. Як-от ресторан чи магазин з кількома місцями.

CFPM не завжди має бути на місці. Але копія дійсного свідоцтва має бути доступною під час перевірки.

**Що станеться, якщо звільниться мій сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

У вас є 60 днів, щоб найняти нового CFPM або направити свого співробітника на [навчання CFPM, акредитоване ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank). Ми також пропонуємо [індивідуальне навчання CFPM](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Як отримати свідоцтво сертифікованого менеджера із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

Щоб стати CFPM, ви повинні пройти [навчання, акредитоване ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank), та скласти іспит. Ми також пропонуємо [індивідуальне навчання CFPM](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Як довго триває дія свідоцтва сертифікованого менеджера із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

Свідоцтва CFPM дійсні протягом 5 років, після чого їх потрібно поновлювати.

**Чим свідоцтво сертифікованого менеджера із захисту харчових продуктів (CFPM) відрізняється від картки працівника харчової промисловості?**

CFPM – це вищий клас безпеки харчових продуктів. Ви дізнаєтеся більше про наступне:

* Хто є відповідальною особою (PIC)?
* Демонстрація знань PIC.
* Основи мікробіології.
* Як запобігти хворобам харчового походження.
* Гігієна та санітарія.
* Критична контрольна точка аналізу ризиків (HACCP).
* Час і температура.
* Переваги для підприємств громадського харчування.
* Збільшення прибутку за допомогою поліпшення санітарії.
* Дізнаєтеся більше про правила.

Всі працівники харчової промисловості повинні мати карту працівника харчової промисловості штату Вашингтон, але ваше підприємство потребує лише 1 CFPM.

**Чи потрібна сертифікованому менеджеру із захисту харчових продуктів (CFPM) картка працівника харчової промисловості?**

Вам потрібна карта працівника харчової промисловості, якщо ви працюєте з:

* Незапакованою їжею.
* Харчовим обладнанням чи посудом.
* Будь-якою поверхнею, на яку люди кладуть незапаковані продукти.

CFPM також має знати правила безпеки харчових продуктів штату Вашингтон. Більшість [курсів CFPM, акредитованих ANSI](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank), не підпорядковуються правилам, характерним для Вашингтона.

Ми пропонуємо [індивідуальне навчання CFPM](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm). Ви отримаєте свідоцтво CFPM, картку працівника громадського харчування штату Вашингтон та зможете знизити плату за отримання дозволу шляхом проведення перевірок власноруч.

**Що робить сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

CFPM забезпечує, щоб:

* Кожна відповідальна особа була навчена та забезпечувала [Активний управлінський контроль](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/en-us/Foodborne_Illness_Prevention.pdf" \t "_blank).
* Необхідні процедури та плани були актуальні та використовувалися.

**Чи повинен сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM) бути присутнім на вашому підприємстві?**

CFPM не завжди має бути на місці. Але копія дійсного свідоцтва має бути доступною під час перевірки.

**Навіщо мені потрібен сертифікований менеджер із захисту харчових продуктів (CFPM)?**

[Закон штату Вашингтон](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) вимагає, щоб більшість закладів мали щонайменше 1 CFPM.

**Не впевнені, чи потрібен вам CFPM?** Зверніться до нас за адресою [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) або за номером (253) 649-1417.

[a](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)

**[Tiếng Việt (Vietnamese)](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/faq/)**

**Các Câu Hỏi Thường Gặp Về Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM)**

**Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận là gì (CFPM)?**

Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) là người đã học qua một khóa [đào tạo ANSI được công nhận](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) và đảm bảo các cơ sở và người xử lý thực phẩm tuân thủ theo các quy định về an toàn thực phẩm.

**Đối tượng nào cần có Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM)?**

**Hầu hết các cơ sở đều cần một CFPM. Quý vị có thể không cần CFPM nếu cơ sở của quý vị có nguy cơ thấp.**

Cơ sở của quý vị được coi là có thể có nguy cơ thấp nếu đó là tiệm tạp hóa, rạp chiếu phim, quầy bán bánh mì kẹp, ki-ốt cà phê, bánh quế cuộn hoặc bánh quy xoắn, tiệm bán kem hoặc quầy bán thực phẩm tạm thời.

Ví dụ, nếu quý vị chỉ:

* Chỉ phục vụ hoặc bán thực phẩm đóng gói sẵn. *Bao gồm cả giữ lạnh theo quy định Kiểm Soát Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn (TCS) như gallon sữa.*
* Chỉ chuẩn bị thực phẩm loại không cần TCS. *Chẳng hạn như bánh quế, kẹo, bánh rán, bánh quy xoắn hoặc đồ uống xi-rô trộn.*
* Thực phẩm đã chế biến thương mại, ăn liền chỉ qua hâm nóng. *Bao gồm lattes và các thực phẩm giữ nóng có nguy cơ TCS thấp như xúc xích.*
* Phục vụ thức ăn tạm thời tại các sự kiện ngắn hạn. *Như hội chợ và các lễ hội.*

**Quý vị không biết mình có cần CFPM không?** Hãy liên hệ với chúng tôi tại [food@thcpd.org](mailto:food@thcpd.org) hoặc (253) 649-1417.

**Liệu tôi có cần 1 Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) cho từng ca làm việc hoặc từng cơ sở không?**

**Kể từ ngày 1 tháng Ba, 2023, hầu hết các cơ sở thực phẩm sẽ cần ít nhất 1 nhân viên có chứng chỉ Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM).**

Một CFPM có thể hỗ trợ cho nhiều cơ sở. Như là một nhà hàng hoặc cửa hàng với nhiều chi nhánh.

CPFM không cần phải luôn có mặt tại địa điểm. Nhưng, cần cung cấp một bản sao chứng chỉ còn hiệu lực trong khi kiểm tra.

**Điều gì sẽ xảy ra nếu Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) của tôi bỏ việc?**

Quý vị có 60 ngày để tuyển dụng một CFPM mới hoặc cho một nhân viên hiện tại của quý vị học một khóa [đào tạo ANSI được công nhận](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank). Chúng tôi cũng cung cấp các khóa [đào tạo CFPM trực tiếp](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Làm sao để tôi có thể nhận được chứng chỉ Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM)?**

Quý vị cần học một khóa [đào tạo ANSI được công nhận](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) và hoàn thành bài kiểm tra để trở thành một CFPM. Chúng tôi cũng cung cấp các khóa [đào tạo CFPM trực tiếp](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm).

**Chứng chỉ đào tạo Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) có hiệu lực trong bao lâu?**

Chứng chỉ CFPM có giá trị trong vòng 5 năm trước khi quý vị cần gia hạn chứng chỉ.

**Chứng chỉ Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) khác Chứng Chỉ An Toàn Lý Thực Phẩm như thế nào?**

CFPM là một loại chứng chỉ an toàn thực phẩm cao cấp. Quý vị sẽ được học về:

* Ai là Người Phụ Trách (PIC)?
* Chứng minh kiến thức bởi PIC.
* Vi sinh học đại cương.
* Làm thế nào để tránh các bệnh lây qua đường thực phẩm.
* Giữ vệ sinh thực phẩm.
* Phân Tích Mối Nguy Và Kiểm Soát Điểm Tới Hạn (HACCP).
* Thời gian và nhiệt độ.
* Các lợi ích dành cho các cơ sở sản xuất thực phẩm.
* Gia tăng lợi nhuận nhờ thực hành vệ sinh thực phẩm tốt hơn
* Hiểu biết hơn về các quy định.

Tất cả các người xử lý thực phẩm cần có Chứng Chỉ An Toàn Thực Phẩm của Tiểu Bang Washington, nhưng cơ sở sản xuất thực phẩm của quý vị chỉ cần 1 CFPM.

**Liệu một Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận có cần Chứng Chỉ An Toàn Thực Phẩm không?**

Quý vị cần một chứng chỉ An Toàn Thực Phẩm nếu quý vị làm việc với:

* Thực phẩm chưa đóng gói.
* Thiết bị nhà bếp hoặc dụng cụ nhà bếp.
* Bất kỳ bề mặt nào để thực phẩm chưa đóng gói.

Một CFPM cũng cần có hiểu biết về các quy định về an toàn thực phẩm của bang Washington. Hầu hết [các khóa học ANSI được công nhận](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4" \t "_blank) không bao gồm các quy định cụ thể của bang Washington.

Chúng tôi cung cấp [các khóa đào tạo CFPM trực tiếp](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm). Quý vị sẽ nhận được chứng chỉ CFPM, chứng chỉ An Toàn Thực Phẩm Tiểu Bang Washington và có thể giảm lệ phí cấp chứng nhận bằng cách thực hiện việc tự kiểm tra.

**Một Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) làm gì?**

CFPM đảm bảo:

* Mỗi Người Phụ Trách đều phải được đào tạo và có thể duy trì [Kiểm Soát Quản Lý Công Hiệu](https://fwcprodstorage.s3.us-west-2.amazonaws.com/FWC+Manual+PDFs/vi-vn/Foodborne_Illness_Prevention.pdf" \t "_blank).
* Hiện đã có và áp dụng các quy trình và kế hoạch bắt buộc.

**Liệu Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM) có cần luôn có mặt tại cơ sở của tôi không?**

CPFM không cần phải luôn có mặt tại địa điểm. Nhưng, cần cung cấp một bản sao chứng chỉ còn hiệu lực trong khi kiểm tra.

**Tại sao tôi cần một Người Quản Lý Bảo Quản Thực Phẩm Có Chứng Nhận (CFPM)?**

[Luật pháp bang Washington](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107) yêu cầu hầu hết các cơ sở sản xuất thực phẩm có ít nhất một CFPM.

**Quý vị không biếtmình có cần CFPM không?** Hãy liên hệ với chúng tôi tại [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) hoặc (253) 649-1417.

**Not sure if you need a CFPM?** Contact us at [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) or (253) 649-1706.

Learn more about our [in-person CFPM training](https://tpchd.org/healthy-places/food-safety/cfpm/).