

식품 보호 관리자 인증

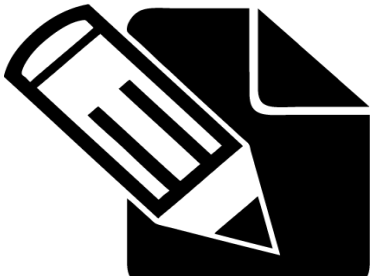
주 식품 안전 증진

버지니아 농업 및 소비자 서비스부(VDACs)는 2016년 [소매 식당 규정\(Retail Food Establishment Regulations\)](#)(2VAC5-585 이하)을 개정하였습니다. 이 개정안에 포함된 내용에 따르면 **대부분의** 식당이 **2018년 7월 1일**이 되기 전에 공인 식품 보호 관리자(CFPM)를 보유해야 합니다. 음식을 준비하고 손님에게 제공하는 과정을 지시 및 조정하고 관리 감독할 책임과 권한을 가진 식당 종업원 중 적어도 한 명은 공인 식품 보호 관리자여야 합니다. 이 문서는 공인을 받는 방법에 대한 정보를 제공하고, 식당에서 식품 보호 관리자가 맡을 중요한 역할에 대해 살펴볼 것입니다.

공인 식품 보호 관리자란 무엇입니까?

규정에 따르면, 누구든지 공인된 기관에서 공인 식품 보호 관리자 시험에 합격하면 CFPM 이 됩니다.

일반적으로 공인 식품 관리자를 보유한 식당에서는...



식품 관련 업무 및
활동이 더 안전해집니다.



식품으로 인한 질환 발병
사고가 줄어듭니다.



조사를 받을 때 심각한 위반이
발견될 가능성이 줄어듭니다.

공인 받는 것이 왜 중요합니까?

규정으로 CFPM 이 요구되기 때문만이 아니라, CFPM 을 직원으로 보유한 식당은 식품으로 인한 질병에 직접적으로 관련된 조사 항목을 위반할 가능성이 낮은 것으로 나타났습니다. 마지막으로, 공인을 받은 사람은 식품을 안전하게 보관 및 준비하고 대중에게 판매하는 과정을 감독하기에 충분한 지식, 기술과 능력을 가졌다는 것을 나타냅니다.

어떻게 공인 받으면 됩니까?

시험에 합격하면 공인을 받습니다. 식품 보호 위원회에 의해 인증 받아 VDACs 가 인정하는 공인 과정과 시험은 다음과 같습니다. (1) 전국 식품 안전 전문가 등록부(National Registry of Food Safety Professionals), (2) Prometric, (3) ServSafe®, (4) 360training.com 및 (5) Statefoodsafety.com 입니다.

질문이나 의견이 있으십니까? VDACs 에 FoodSafety@vdacs.virginia.gov 또는 804-786-3520 으로 연락해 주십시오.