

食品保护经理认证

改善联邦的食品安全

弗吉尼亚农业和消费者服务部（VDACS）在 2016 年修订 [零售食品企业法规](#)（2VAC5-585 et. seq.）。修正案的一部分要求是大多数食品企业必须在 **2018 年 7 月 1 日** 前拥有经过认证的食品保护经理（CFPM），其至少须有一名食品企业员工负起监督和管理责任，并有权指导和控制食品准备和服务，且必须是经过认证的食品保护经理。本文件将提供有关如何获得认证的信息，并提供有关食品保护经理在工作场所的重要性的见解。

什么是认证食品保护经理？

根据规定，CFPM 是任何已通过认证组织认证的食品保护经理考试的人员。

通常是具有认证食品经理的食品企业.....



拥有更好的食品
安全做法和行
为。



有食源性疾病的
情况
较少



检查中不太可能会有严重
的违规行为

为什么认证如此重要？

不仅法规要求 CFPM，食品加工企业员工的 CFPM 也被发现较少涉及与食源性疾病直接相关的检查项目的违规情况。最后，获得认证表示此人拥有监督公众安全储存、准备和销售食品所需的知识、技能和能力。

我如何获得认证？

成功通过考试即可获得认证。VDACS 认可通过以下食品保护会议认证的课程和考试：

（1）国家食品安全专业人员注册处，（2）Prometric，（3）ServSafe®，（4）360training.com，及（5）Statefoodsafety.com。

有问题？任何意见吗？请通过 FoodSafety@vdacs.virginia.gov 或 804-786-3520 联系 VDACS。