



ผู้จัดการการคุ้มครองอาหารที่ได้รับการรับรอง

ข้อบังคับด้านอาหาร ปี 2023 ของเขตสุขภาพเนวาดาตอนใต้ (SNHD) มาตรา 2-102.2 กำหนดว่าสถานประกอบการอาหารทุกแห่ง* จะต้องมีการรับรอง (PIC) ซึ่งเป็นผู้จัดการการคุ้มครองอาหารที่ได้รับการรับรอง (CFPM) ประจำสถานที่ ตลอดชั่วโมงทำการ รวมถึงช่วงเย็น วันหยุดสุดสัปดาห์ และช่วงพัก นี่อาจทำให้หลาย ๆ คนต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อให้มั่นใจในความทั่วถึง

CFPM คือบุคคลที่ผ่านการทดสอบรับรองความปลอดภัยอาหารที่ได้รับการรับรอง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าตนมีความรู้ ทักษะ และความสามารถที่จำเป็นในการปกป้องประชาชนจากโรคที่เกิดจากอาหาร

เพื่อจะเป็น CFPM โปรดลงทะเบียนหลักสูตร **ผู้จัดการอาหาร** ที่ได้รับการรับรองจากสถาบันมาตรฐานแห่งชาติอเมริกัน (ANSI) หลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่ง และผ่านการสอบรับรองที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลหลักสูตรสามารถดูได้ที่:

- <https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prglID=8&statusID=4>

เมื่อได้รับใบรับรอง CFPM ที่ถูกต้องแล้ว จะสามารถออกบัตรผู้จัดการความปลอดภัยอาหารที่ได้รับการรับรอง SNHD ได้โดยไปที่ศูนย์บริการสาธารณสุข SNHD

ระหว่างไปที่ศูนย์:

- กรอกใบสมัคร
- มอบใบรับรอง CFPM เพื่อตรวจสอบ
- ผ่านการทดสอบคำถามความปลอดภัยอาหาร 10 ข้อ
- ระบุรหัสประจำตัวที่ถูกต้องเพื่อยืนยันตัวตน
- ชำระค่าธรรมเนียม ถ่ายรูป และออกบัตรพร้อมวันหมดอายุใบรับรอง CFPM

สถานที่ตั้งและเวลาเปิดทำการของศูนย์บริการสาธารณสุข SNHD จะดูได้ที่:

- <https://www.southernnevadahealthdistrict.org/programs/food-handler-safety-program/locations-hours-of-operation/>

จะต้องมีใบรับรอง CFPM ของ PIC และ/หรือบัตรผู้จัดการความปลอดภัยอาหารที่ได้รับการรับรอง SNHD ในสถานที่

*ข้อกำหนดนี้ไม่ใช้กับสถานประกอบการที่มีความเสี่ยงต่ำหรือสถานประกอบการด้านอาหารประเภทอื่นที่หน่วยงานด้านสุขภาพเห็นว่ามีความเสี่ยงน้อยที่สุดในการทำให้เกิดหรือมีส่วนทำให้เกิดโรคจากอาหาร โดยพิจารณาจากลักษณะการดำเนินการและขอบเขตของการดำเนินการด้านอาหาร