



Certificado de protección alimentaria (CFPM, por sus ingles en inglés)

El reglamento de Alimentos 2023 del Distrito de Salud del Sur de Nevada (SNHD, por sus siglas en inglés) sección 2-102.2 requiere que cada establecimiento alimentario* tenga una Persona a Cargo (PIC) que sea certificado en la gestión de seguridad alimentaria (CFPM) en el establecimiento durante todas las horas de operación, incluyendo noches, fines de semana y descansos. Esto puede significar que varias personas tengan que completar el requisito para garantizar la cobertura.

Un CFPM es una persona que ha obtenido una certificación acreditada que demuestra que posee los conocimientos, las competencias y las habilidades necesarias para proteger al público de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para convertirse en CFPM, regístrese en cualquiera de los cursos de **administrador de alimentos** acreditados por el American National Standards Institute (ANSI) y aprobar el examen de certificación correspondiente. La información sobre el curso está disponible en:

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

Una vez que se obtiene un certificado CFPM válido, se puede expedir una Tarjeta de Gerente Certificado en Seguridad Alimentaria del SNHD visitando un Centro de Salud Pública del SNHD.

Durante la visita:

- Completar una solicitud
- Proporcionar el certificado CFPM para su revisión
- Pasar una prueba de seguridad alimentaria de 10 preguntas
- Presentar un documento de identidad válido
- Pagar el costo, tomarse una foto y se le expedirá una tarjeta con la fecha de caducidad del certificado CFPM

Las ubicaciones y horarios de los Centros de Salud Pública del SNHD están disponibles en:

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

El certificado CFPM de la persona a cargo y/o la Tarjeta de Gerente Certificado en Seguridad Alimentaria del SNHD deben estar disponibles en el establecimiento.

*Esto no aplica a los establecimientos alimentarios de bajo riesgo u otros tipos de establecimientos alimentarios que la Autoridad de Salud considere que presenten un riesgo mínimo en causar o contribuir a enfermedades transmitidas por los alimentos, según la naturaleza de la operación y el alcance de la operación alimentaria.