

零售食品单位：认证食品保护管理员

规定 6 CCR 1010-2：零售食品单位

五大风险因素

前五种致病源：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生差

安排认证食品保护管理员
可降低这 5 种风险因素

规定

引用 2-102.12 和 2-102.20

至少有一位有权管理和控制食品制备及服务的员工应成为经过认证项目认证的食品保护管理员。只有食品保护 ANSI 认证食品保护管理员课程会议符合 2-102.20 要求。

经过培训的管理员 可保障食品安全！

食品保护管理员可在多个方面发挥重要作用，包括制定政策、验证食品员工是否执行这些政策、与员工交流保障食品安全的最佳做法。

食品保护管理员培训联系方式：

360 培训*

<http://www.learn2serve.com>

食品管理员认证/客户支持

(877) 881-2235

AboveTraining/StateFoodSafety.com

<https://www.statefoodsafety.com>

客户支持

(801) 494-1416

环境卫生测试

(美国国家食品安全专业人员注册局) *

<http://www.nrfsp.com>

客户服务

(800) 446-0257

美国国家餐馆协会

<https://www.servsafe.com>

客户支持

(800) 765-2122

Prometric, Inc. *

<http://www.prometric.com>

客户支持

(877) 725-3708

*培训可能使用不同语言

发行日期：2018 年 1 月 8 日

有关详情，请联系当地卫生部门或访问以下网站：

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>

科罗拉多州餐馆协会

<http://www.corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafeht>



COLORADO
Department of Public
Health & Environment