

食品零售机构 认证食品安全管理人员

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

五大风险因素

在食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 未充分烹煮
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差

认证食品安全管理人员能够降低以上全部 5 大风险因素带来的影响。

法规 61-25

引文 2-102.12 和 2-102.20

至少有一名拥有食品制备与服务的指导及管理权限的员工为通过经认可项目的认证食品安全管理人员。只有食品安全大会 ANSI 认证的食品安全管理人员课程符合 2-102.20 的要求。

公共卫生原因

在制定政策、核实负责食品的员工是否如实执行相关政策以及与员工交流降低食源性疾病风险的建议做法上，食品安全管理人员都发挥着重要作用。

以下是获得美国国家标准学会（ANSI）认可的认证食品安全管理人员（CFPM）计划的组织机构。[ANSI/CFP](#) 链接提供了有关授权计划的信息。



全美餐馆同业会
ServSafe® 食品安全
管理人员认证计划
servsafe.com



State Food Safety
食品安全管理人员培训
statefoodsafety.com



南卡罗来纳州餐厅和住宿协会
servsafecertified.com



Always Food Safe
食品安全管理人员认证计划*
alwaysfoodsafes.com



克莱姆森合作推广
clemsun.edu/servsafe



AAA Food Handler
认证食品安全管理人员
[aaafoodhandler.com/
food-manager-certification](http://aaafoodhandler.com/food-manager-certification)



Learn2Serv® 食品安全
管理认证计划*
360training.com/learn2serve



Responsible Training
食品安全管理人员认证计划
responsibletraining.com



美国食品安全专业人员登记处
食品安全管理人员认证计划*
nrfsp.com

*可提供多语种培训。