Ang tagapamahala (PIC) ng establisimyento ng pagkain ay dapat magpakita ng Aktibong Pagkontrol ng Pamunuan Control (AMC) at tiyakin na ang lahat ng manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay regular na nakakasunod sa mga ligtas na kasanayan sa paghawak ng pagkain upang mabawasan ang panganib na magkaroon ng sakit na nakukuha sa pagkain. Ang isang PIC na may Aktibong Pagkontrol ng Pamunuan ay sinisigurong binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyadong tagapangasiwa ng pagkain para ligtas na matapos ang kanilang gawain, bineberipika na naisagawa nang mabuti ang mga pamamaraan, tinutukoy at iniwawasto ang mga panganib sa kaligtasan ng pagkain, at naghahanda at tumutugon nang mabuti sa mga emergency. **Pag-aralan ang iyong mga ulat ng pagsisiyasat, third-party na pagsusuri, internal na obserbasyon, at ang dokumentong ito upang matukoy ang antas mo ng Active Managerial Control**.

Toolkit: Active Managerial Control at Sertipikadong Tagapamahala

Bagamat dapat magpanatili ng AMCP ang bawat PIC, kailangan din ng karamihan ng establisimyento na magkaroon ng kahit isang empleyado na may sertipiko bilang Certified Food Protection Manager (CFPM, Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain) ([Washington Administrative Code (WAC, Kodigong Administratibo ng Washington) 246-215-02107](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107)). **Hindi kailangan ng CFPM na pumunta sa nasasakupang lugar ngunit inaasahan siyang gumanap ng mahalagang tungkulin para tiyakin ang kaligtasan ng pagkain**. Dapat siguruhin ng CFPM na mabibigyan ng wastong pagsasanay ang mga person in charge, makakabuo ng mga pamamaraan, at mauunawaan at masusunod ang mga kinakailangan sa kaligtasan ng pagkain. Kung kayang tiyakin na matutugunan ang mga kinakailangan, maaaring isang tao lang ang CFPM para sa maraming establisimyento, gaya ng sa restaurant o tindahang maraming lokasyon.

**Tandaan**: Gamitin ang dokumentong ito para tulungan ang iyong establisimyento na mapanatili ang AMC nito. Siguruhing makikipagtulungan sa iyong [lokal na hurisdiksyon sa kalusugan](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para sa anumang karagdagang impormasyon o pag-apruba kung kailangan.

|  |
| --- |
| **Seksiyon 1: Impormasyon ng Establisimyento ng Pagkain** |
| **Pangalan ng Establisimyento**      | **Telepono**      |
| **Pangalan ng Contact**      | **Titulo / Posisyon**      |
| **Seksiyon 2: Mga Karaniwang Pamamaraang Ginagamit sa mga Establisimyento ng Pagkain** |
| **** | May kumpiyansa ka ba na naisasagawa ng iyong mga kawani ang mga prosesong ito habang sinusunod ang mga wastong pamamaraan sa kaligtasan ng pagkain?Kung hindi, panahon na para alamin ang iyong patakaran, bumuo ng pamamaraan, at bigyan ng pagsasanay o ulitin ang pagsasanay ng mga kawani. |
| **Kalusugan at Kalinisan** | **Pagkontrol sa Temperatura** | **Pag-iwas sa Kontaminasyon** |
| [ ]  Paghuhugas ng Kamay[ ]  Paggamit ng Kubyertos[ ]  Mga Sintomas ng Sakit[ ]  Pag-uulat ng Sakit | [ ]  Paggamit ng Thermometer[ ]  Pagluluto[ ]  Pagpapanatiling Mainit[ ]  Pagpapalamig | [ ]  Pagpapanatiling Malamig[ ]  Pagpapatunaw ng Yelo[ ]  Pagtanggap ng Pagkain[ ]  Pagmarka ng Petsa | [ ]  Paghuhugas ng Bunga[ ]  Paghiwalay sa Hilaw na Karne[ ]  Paglilinis at Pag-sanitize[ ]  Pag-alam sa Allergen |
| **Seksiyon 3**: **Mga Kinakailangang Nakasulat na Pamamaraan** |
| Bagamat maaaring verbal ang karamihan ng patakaran at pamamaraan, ang mga sumusunod na pamamaraan ay nakasulat at aprubado dapat kung isasagawa sa establisimyento. *Tandaan: Ang lahat ng establisimyento ng pagkain ay may nakasulat dapat na plano sa paglilinis ng suka at pagtatae.* |
| **Mga Prosesong Kailangan ng mga Nakasulat na Pamamaraan** | **Mga Kumplikadong Prosesong Kailangan ng Variance o Plano sa Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP, Kritikal na Punto ng Pagkontrol sa Pagsusuri ng Peligro)** |
| * Plano sa paglilinis ng suka at pagtatae
* Pag-refill sa nare-reuse na lalagyan
* Pagtanggap ng mga alagang aso sa lugar na nasa labas ng gusali
* Hindi tuloy-tuloy o hindi binabantayang pagluluto
* Direktang Paghawak ng Kamay – Alternatibong pamamaraan na may nakasulat na patakaran para sa may sakit na empleyado
* Oras bilang Pangkontrol sa Pampublikong Kalusugan
 | * Pagpapakete ng juice
* Pagpreserba ng pagkain (gaya ng pagdadaing, pagtitinapa, o pag-acidify)
* Pagpapakete nang may kaunting oxygen/naka-vacuum
* Tangkeng pampahaba ng buhay ng pagkaing-dagat na may shell
* Custom na pagproseso ng mga hayop
* Pagpapatubo sa mga binhi o bean
* Natatanging paraan ng pangangasiwa ng pagkain, gaya ng pagbuburo
 |
| **Seksiyon 4: Mga Establisimyentong Hindi Kailangan ng Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain** |
| Mga establisimyento ng pagkain na hindi gaanong nanganganib na magdulot ng sakit na nakukuha sa pagkain dahil sa limitadong pangangasiwa ng pagkain, kaunti lang ang pinangangasiwaang pagkain, at ang populasyong pinagsisilbihan ay hinihikayat, ngunit hindi inaatasan, na magkaroon ng Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain.**Ang mga establisimyentong itinuturing na hindi gaanong nanganganib at hindi kailangan ng CFPM ay nagsasagawa ng mga sumusunod na operasyon:*** **Naghahain o nagbebenta lang ng mga pagkaing maagang ipinakete,** kasama na ang mga pagkaing TCS na pinananatiling malamig gaya ng galon ng gatas
* **Naghahanda ng mga pagkaing hindi TCS,** gaya ng paggawa ng cinnamon roll, candy, doughnut, pretzel, o inuming blended syrup
* **Nag-iinit lang ng mga pagkaing komersiyal na pinroseso at handa nang kainin,** tulad ng latte at pagkaing TCS na pinananatiling mainit gaya ng hot dog
* **Naghahain ng pagkain nang hindi madalas at pansamantala lang sa mga panandaliang event,** gaya ng fair at piyesta

Karaniwang kasama sa mga establisimyentong ito ang mga convenience store, sinehan, hot dog cart, coffee kiosk, cinnamon roll at pretzel stand, tindahan ng sorbetes, at pansamantalang bilihan ng pagkain.**Ang lahat ng iba pang establisimyento ay may kahit isang empleyado dapat na may sertipiko ng CFPM na may bisa at kinikilala sa buong bansa**. Ang mga establisimyentong ito ay naghahanda ng mga hilaw na produkto ng hayop, naghuhugas ng hilaw na bunga, nagpapalamig ng pagkaing kinokontrol ang oras/temperatura para sa kaligtasan (TCS), gumagamit ng mga specialized na proseso, nagpapatakbo ng pasilidad na nagsisilbi sa populasyong madaling magkasakit, o may iba pang malaking posibleng panganib na magkaroon ng sakit na nakukuha sa pagkain. |



Toolkit: Active Managerial Control at Sertipikadong Tagapamahala

|  |
| --- |
| **Seksiyon 5: Mga Tungkulin ng Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain** |
| [ ]  | Magkaroon ng may-bisang sertipiko mula sa isang accredited na programa (tingnan sa ibaba). May-bisa ang mga sertipiko ng CFPM sa loob ng 5 taon. Ang sertipiko ng CFPM ay iba sa Washington State Food Worker Card (Card ng Manggagawang Tagapangasiwa ng Pagkain sa Estado ng Washington) na kailangan ng lahat ng manggagawang tagapangasiwa ng pagkain. |
| [ ]  | Tiyaking napapanahon at naipatutupad ang mga kinakailangang pamamaraan at plano (gaya ng para sa paglilinis ng suka at pagtatae). |
| [ ]  | Tiyakin na ang bawat person in charge ay binibigyan ng pagsasanay at mayroon ng kaalamang iniaatas sa [WAC 246-215-02105](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105), gaya ng:* Unawain ang mga sanhi at paraan ng pag-iwas sa sakit na nakukuha sa pagkain
* Unawain ang mga paraan ng pag-iwas sa hawahan ng kontaminasyon, wastong kalinisan, at pagkontrol sa pagkaing nakaka-allergy
* Alamin ang mga kinakailangang temperatura para sa kaligtasan ng pagkain sa pagtanggap, pag-iimbak, pagluluto, at pagpapalamig
* Alamin kung paano tumugon sa mga emergency, napipintong peligro sa kalusugan, o ulat ng sakit na nakukuha sa pagkain
 |
| [ ]  | Tiyakin na ang bawat tagapamahala ay makakapagpanatili ng Active Managerial Control na iniaatas sa [WAC 246-215-02115](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115), gaya ng:* Ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay binibigyan ng wastong pagsasanay at nakakasunod sa mga kinakailangan sa kaligtasan ng pagkain para sa kanilang mga gawain
* Nagtatrabaho lang ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain kapag walang sakit, maayos na nakakapaghugas ng kamay, at umiiwas na direktang mahawakan ang pagkain
* Sinusubaybayan ng mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ang mga temperatura ng pagkain at tinitiyak na luto at napalamig nang mabuti ang mga pagkain
* Nanggagaling ang pagkain sa mga aprubadong lugar at iniimbak nang mabuti para maiwasan ang kontaminasyon
 |
| **Seksiyon 6: Mga Accredited na Tagapagkaloob ng Sertipiko ng Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain**Alamin pa sa [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4). (Hanapin ang “ANSI Food Protection Manager”) |
| **Pangalan ng Kompanya** | **Available na Pagsasanay** | **Mga Wikang Gamit sa Test** | **Mga Opsiyon sa Test** |
| [**1 AAA Food Handler**](https://aaafoodhandler.com/) |  Online (sariling bilis)*English, Spanish* |  English Spanish |  Online na proctor |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) |  Online (sariling bilis) |  English |  Online na proctor |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) |  Online (sariling bilis)*English, Spanish, Chinese, Vietnamese* |  English Spanish Chinese |  Lokal na testing center Online na proctor In-person na proctor |
| [**National Registry of Food Safety Professionals**](https://www.nrfsp.com/) |  Manual na aaralin nang mag-isa*English, Spanish* In-person na tagapagsanay |  English Spanish Chinese Korean |  Lokal na testing center Online na proctor In-person na proctor |
| [**National Restaurant Association, ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) |  Online (sariling bilis)*English, Spanish* Manual na aaralin nang mag-isa*English, Spanish, Chinese, Vietnamese* In-person na tagapagsanay |  English Spanish Chinese*Available din ang in-person sa:* Korean French Canadian Japanese |  Lokal na testing center Online na proctor In-person na proctor May akomodasyon para sa mga karagdagang wika |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) |  Online (sariling bilis)*English* |  English Spanish |  Online na proctor In-person na proctor |
| **Seksiyon 7: Pagpapanatili sa Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain** |
| [ ]  | Tiyakin na may napapanahong sertipiko ng CFPM ang kahit isang empleyado. I-renew ang sertipiko kada limang taon. |
| [ ]  | Siguruhing sinusubaybayan ng CFPM ang mga pamamaraan at pagsasanay ng mga kawani para mapanatili ang mga kinakailangan sa kaligtasan ng pagkain. |
| [ ]  | Maghanda ng kopya ng sertipiko ng CFPM. Magpalit ng CFPM sa loob ng 60 araw kung aalis man sa trabaho ang sertipikadong empleyado. |
| **Seksiyon 8: Pirma** |
|              (xxx) xxx-xxxx |
| Pirma Petsa | Naka-print na Pangalan Telepono |
|  |  |

Upang hilingin ang dokumentong ito sa ibang format, tumawag sa 1-800-525-0127. Para sa mga customer na bingi o nahihirapang makarinig, mangyaring tumawag sa 711 (Washington Relay) o mag-email sa civil.rights@doh.wa.gov