

# CFPM

## Gerentes certificados en protección de alimentos

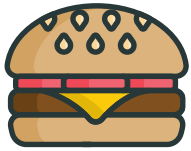
La mayoría de los comercios de productos alimenticios deben contar con un **Gerente Certificado en Protección de Alimentos (CFPM, por su sigla en inglés)** (sección 246-215-02107 del WAC [por su sigla en inglés, Código Administrativo de Washington]). Cualquier persona que trabaje con usted en la seguridad alimenticia de su empresa puede convertirse en CFPM. Debe conocer su menú, las instalaciones, los empleados, el código de alimentos y aprobar el examen de CFPM.

Puede leer el material informativo sobre control de gestión activo en [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules). No es necesario que el CFPM esté presente en las instalaciones, pero su certificado debe estar exhibido en el sitio.

Si tiene dudas, consulte con el departamento de salud de su ciudad. [www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts)

### Es necesario que su comercio cuente con un CFPM si se preparan comidas allí, por ejemplo:

¿Su comercio no figura en los ejemplos? Póngase en contacto con el departamento de salud de su ciudad para preguntar si necesita un CFPM.



usan productos crudos de origen animal



lavan productos crudos



refrigeran comidas cocidas



usan procesos especializados



atienden a un público muy vulnerable

### Rol del CFPM

Capacitar a los encargados



Garantizar el desarrollo y el cumplimiento de los procesos



Prepararse para problemas de seguridad alimenticia y responder ante ellos



### Cómo obtener la certificación

Elija un evaluador autorizado



Prepárese y estudie



Practique y haga la prueba



Puede hacer la prueba de manera presencial o virtual. Busque opciones para hacer la prueba en internet.

Estudie antes de hacer la prueba. Lea el código de alimentos, incluido lo siguiente:

- Algunos evaluadores ofrecen material de estudio o pruebas de ejemplo.
- La prueba tiene aproximadamente 80 preguntas.



- Visite [ANAB \(Junta Nacional de Acreditación del ANSI\)](http://ANAB).
- Elija el examen.

- Riesgos para la seguridad alimenticia
- Salud del empleado
- Temperaturas de los alimentos
- Limpieza y desinfección



Asegúrese de que el certificado tenga este logotipo.