

NGƯỜI QUẢN LÝ BẢO VỆ THỰC PHẨM ĐƯỢC CHỨNG NHẬN

- Ít nhất **một nhân viên** có thẩm quyền chỉ đạo và kiểm soát khâu sơ chế thực phẩm sẽ là người quản lý bảo vệ thực phẩm có chứng nhận của một chương trình được công nhận.
- Chỉ có các khóa đào tạo Người Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm có chứng nhận của ANSI mới đáp ứng yêu cầu này.



Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia
(National Restaurant Association)

<https://www.servsafe.com>

Bộ Phận Hỗ Trợ Khách Hàng

(800) 765-2122

360 Training* +

<http://www.learn2serve.com>

food-manager-certification/
Bộ Phận Hỗ Trợ Khách Hàng

(877) 881-2235

AboveTraining/* +

StateFoodSafety.com

<https://www.statefoodsafety.com>

Bộ Phận Hỗ Trợ Khách Hàng

(801) 494-1416

Environmental Health Testing
(Cơ Quan Đăng Ký Chuyên Gia An Toàn
Thực Phẩm Quốc Gia, National Registry
of Food Safety Professionals)*

<http://www.nrfssp.com>

Dịch Vụ Khách Hàng

(800) 446-0257

Prometric, Inc. *

<http://www.prometric.com>

Bộ Phận Hỗ Trợ Khách Hàng

(877) 725-3708

The Always Food Safe Company,
LLC

<https://alwaysfoodsafes.com>

Bộ Phận Hỗ Trợ Khách Hàng

(844) 312-2011

*Các khóa đào tạo này có thể được cung cấp bằng nhiều ngôn ngữ

+ Có giảm giá khi đăng ký theo nhóm



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.