

# 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。只有经过食品保护协会 ANSI 认证的食品保护管理员课程符合 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

美国国家标准协会 (ANSI) 国家认可委员会：  
[bit.ly/ANSI-CFPM](https://bit.ly/ANSI-CFPM)

## 食品保护管理员培训联系方式：

1 AAA 食品管理员/AAAFoodHandler.com\*

AAAFoodHandler.com

客户支持

714.592.4100

360 培训\*

learn2serve.com

客户支持

877.881.2235

AboveTraining/StateFoodSafety\*

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)\*

nrfsp.com

客户支持

800.446.0257

美国国家餐馆协会

servsafe.com

客户支持

800.765.2122

The Always Food Safe Company, LLC

alwaysfoodsafecom.com

客户支持

844.312.2011

\* 培训可能使用不同语言

更新日期: 9/1/22

有关详情，请联系当地卫生部门或访问以下网站：  
[cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources](https://cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources)

科罗拉多州餐馆协会  
[corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafe](https://corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafe)



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment



**Completion Information:**

Completion Date: 11/14/2013  
Exam Score: 100%  
Provider Name: 360training.com  
Provider Number: 0375

