

# 零售食品企業： 經認證的食品保護經理

第6條規定CCR 1010-2：零售食品企業

## 五個風險因素

五大病因：

1. 保存溫度不恰當
2. 烹飪不足
3. 受污染的設備
4. 來自不安全來源的食物
5. 個人衛生較差

透過認證的食品保護經理可以  
抑制所有這5個風險因素

## 法規

引證2-102.12 & 2-102.20

至少有一名有權指導和控制食品準備和服務的員工，其應是經過計劃認證所認可的食品保護經理。只有食品保護協會ANSI認證的食品保護經理課程符合2-102.20的要求

## 訓練有素的經理保證 證食品安全！

食品保護經理在製定政策、驗證員工執行這些政策以及與員工溝通最佳做法以確保食品安全等方面發揮著重要作用。

食品保護經理培訓聯絡人：

### 360培訓\*

<http://www.learn2serve.com>

food-manager-certification/ Customer Support  
(877) 881-2235

### AboveTraining/StateFoodSafety.com

<https://www.statefoodsafety.com>

客戶支援

(801) 494-1416

### 環境健康測試

(國家食品安全專業人員登記處) \*

<http://www.nrfsp.com>

客戶服務

(800) 446-0257

### 全國餐飲協會

<https://www.servsafe.com>

客戶支援

(800) 765-2122

### Prometric, Inc.\*

<http://www.prometric.com>

客戶支援

(877) 725-3708

\*這些培訓可能以多語言提供

發行：2018/1/8

欲瞭解更多資訊，請聯絡當地衛生部門或造訪其它來源：

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>

科羅拉多餐廳協會

<http://www.corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafeht>



**COLO RADO**  
Department of Public  
Health & Environment