

CERTIFIED FOOD PROTECTION MANAGER

FDA Food Code CHAPTERS

2-101.11, 2-102.11, 2-102.20,
 2.103.11
 TFER
 228.31(b)

DURING ALL HOURS OF FOOD OPERATIONS, AT LEAST ONE EMPLOYEE WITH SUPERVISORY AND MANAGERIAL RESPONSIBILITY, WHO HAS THE AUTHORITY TO OVERSEE FOOD PREPARATION AND SERVICE, MUST BE A CERTIFIED FOOD PROTECTION MANAGER. THIS DOCUMENT OFFERS GUIDANCE ON OBTAINING CERTIFICATION AND HIGHLIGHTS THE IMPORTANCE OF THE FOOD PROTECTION MANAGER'S ROLE IN THE WORKPLACE.

PUBLIC HEALTH REASONS:

Food protection managers play a crucial role in developing policies, ensuring that food employees adhere to these policies, and communicating with staff about recommended practices to minimize the risk of foodborne illness.

Certified Food Protection Manager (CFPM)

The PERSON IN CHARGE shall be a certified FOOD protection manager (who has shown proficiency of required information through passing a test that is part of an ACCREDITED PROGRAM.

Assignment of Responsibility:

The PERMIT HOLDER shall be the PERSON IN CHARGE (PIC) or shall designate a PIC and shall ensure that a PIC is present at the FOOD ESTABLISHMENT during all hours of operation.

Demonstration of Knowledge:

- (A) Complying with this Code by having no violations of PRIORITY ITEMS during the current inspection;
- (B) Being a CFPM who has shown proficiency of required information through passing a test that is part of an ACCREDITED PROGRAM; OR
- (C) Responding correctly to the inspector's questions as they relate to the specific food operation. (refer to Food Code 2-102.11 for areas of knowledge)

Why is having a CFPM important?

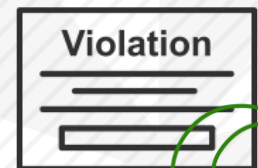
Food establishments with CFPM demonstrates the expertise needed to ensure the safe storage, preparation, and sale of food to the public. They also typically...



have **better food safety practices** and **behaviors**.



have **fewer instances of foodborne illness**.



are **less likely to have serious violations** on their inspections.

How do I obtain certification?

Certification is obtained by passing a TX DSHS approved certified food manager certification examination. Certification is valid for five (5) years.



Person In Charge

Food Code Requirement (2-101.11, 2-102.11, 2-102.12, 2-103.11)

The 2017 FDA Food Code requires a designated Person in Charge (PIC) to be in the food establishment during all hours of operation. The PIC shall be present at all hours of operation, they shall demonstrate knowledge of foodborne illness prevention, and perform his or her rightful duties to ensure food safety. Supervision and active managerial control serve as the two of the most critical aspects to ensure a food safety management system is present and maintained. Additionally, section 2-101.12 (C) states the person in charge at all *medium and high category facilities* shall be a certified food protection manager who has shown proficiency of required information through passing a test that is part of an accredited program.

Determining Compliance

The PIC must demonstrate their knowledge in food safety by:

1. Being a certified food protection manager (CFPM) by passing a test from an accredited program,
2. Complying with the food code and having no priority item violations during the current inspection,
3. Correctly responding to questions regarding food safety principles and practices asked by NET Health.

Verifying Knowledge

If neither the compliance or certification requirement is met, the PIC must correctly respond to food safety questions asked by NET Health.

The questions shall be:

- Applicable to the job position and operations,
- Guided to reveal whether the PIC is able to understand and enforce food safety practices, and
- open-ended.

Why is having a PIC so important?

The purpose of a PIC is to ensure there is sufficient active managerial control (AMC) to prevent the occurrence of foodborne illnesses (FBI). AMC is the purposeful incorporation of actions or procedures by industry management into the operation of their businesses to control foodborne illness risk factors. It embodies a preventative, rather than a reactive, approach to food safety through a continuous system of monitoring and verification.

Person in Charge Definition:

Individual present at a food establishment who is responsible for the operation at the time of inspection.

Approved Courses:

To meet the criteria of demonstration of knowledge through compliance, the PIC must be a certified food protection manager. The following are ANSI accredited food manager courses:

1. ServSafe®
2. National Registry of Food Safety Professionals
3. StateFoodSafety
4. Prometric Inc.
5. 360° Training

See next page for sample questions which will be asked by inspectors if the food establishment has priority item violations or no certified food protection manager.

EMPLOYEE HEALTH - [2-201.11(C)(1-3)]

- What do you do when an employee calls in sick?
- What do you do if an employee comes to work sick or gets sick at work?
- When do you restrict/exclude ill employees?
- How do you respond to vomit or diarrheal incidents that occur at work?
- What actions do you take if an employee tells you they have been diagnosed with an illness communicable through food? Such as Norovirus, E. coli, Salmonella, etc.

REASON FOR TEMPERATURE CONTROL - [2-201.11(C)(4)]

- Why do time-temperature control for safety (TCS) foods (formally known as potentially hazardous foods) need to be kept out of the danger zone?
- Why is it unsafe to keep TCS foods at room temperature too long?

CONSUMPTION OF RAW FOOD - [2-201.11(C)(5)]

- What are the hazards of serving raw or undercooked TCS foods?
- What TCS foods do you serve raw or undercooked?

TCS TIME AND TEMPERATURE - [2-201.11(C)(6-7)]

- What are your cooling procedures for _____? (fill in the blank with the appropriate food)
- What are your hot holding procedures?
- Describe your methods for preparing _____ (fill in the blank with the appropriate food) How do you know if TCS foods are cooked to the proper temperature?
- To what temperature do you cook _____? (fill in the blank with the appropriate food)
- What do you do with foods that aren't at the proper temperature?
- What are your reheating procedures?
- What temperature do you keep cold foods?
- How is this verified?
- Do you have thermometers for checking the temperature of TCS foods?
- How often are your thermometers calibrated?

Question Examples for Demonstration of Knowledge

CROSS CONTAMINATION/ HAND CONTACT / HANDWASHING - [2-201.11(C)(8)]

- Why should food employees prevent cross contamination?
- What steps do you take to prevent cross contamination?
- What do food workers use to handle ready to eat foods?
- Where and when do food workers wash their hands?
- Describe the employee handwashing procedure.
- What is your monitoring procedures for handwashing?

EQUIPMENT AND FOOD SAFETY - [2-201.11(C)(9)]

- Why is it important to have handwashing sinks located near all food preparation areas?
- What are the food safety hazards associated with equipment not clean or in good repair?

CLEANING AND SANITIZING - [2-201.11(C)(10)]

- How do you clean and sanitize equipment and utensils?
- What kind of sanitizer do you use and how do you determine its strength?

WATER SOURCE / BACKFLOW PREVENTION - [2-201.11(C)(11)]

- What is your water source?
- What steps do you take to avoid cross connections in this facility?

CHEMICALS - [2-201.11(C)(12)]

- How do you store poisonous or toxic materials?
- What toxic chemicals are used in the establishment?
- Where are they stored?

CRITICAL CONTROL POINTS (FOR FACILITIES WITH HACCP PLANS) - [2-201.11(C)(13-14)]

- What are the Critical Control Points in your operation and what steps are you taking to ensure they are controlled?
- How are you complying with your HACCP Plan?
- What records do you have for your HACCP plan?
- What is the shelf life of Reduced Oxygen Packaging food?

RESPONSIBILITIES - [2-201.11(C)(15)]

- Explain what the Food Code says about the responsibilities of each food employee, the Person in Charge, and the regulatory authority.

CERTIFICACION DEL GERENTE DE ALIMENTOS

FDA Food Code
CHAPTERS
2-101.11, 2-102.11, 2-102.20,
2.103.11
TFER
228.31(b)

DURANTE TODAS LAS HORAS DE LAS OPERACIONES DE ALIMENTOS, AL MENOS UN EMPLEADO CON RESPONSABILIDAD DE SUPERVISIÓN Y GESTIÓN, QUE TENGA LA AUTORIDAD PARA SUPERVISAR LA PREPARACIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS, DEBE SER UN GERENTE CERTIFICADO DE ALIMENTOS. ESTE DOCUMENTO OFRECE UNA GUÍA DE CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN DE GERENTE DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los gerentes de protección de alimentos desempeñan un papel crucial en el desarrollo de políticas, asegurando que los empleados de alimentos se adhieran a estas políticas y comunicándose con el personal sobre las prácticas recomendadas para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Certificación del Gerente de Alimentos (CFPM)

La PERSONA ENCARGO debe de tener su certificado de protección de alimentos que a demostrado competencia en la información requerida a través de pasar una prueba que sea parte de un PROGRAMA ACREDITADO.

Asignación de Responsabilidad:

El DUENO DEL PERMISO será la PERSONA A CARGO (PIC) o designará una PIC y se asegurará de que una PIC esté presente en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante todas las horas de operación.

Demostración de Conocimientos:

- (A) Cumplir con este Código al no tener violaciones de los ELEMENTOS DE PRIORIDAD durante la inspección actual;
- (B) Ser un CFPM que ha demostrado competencia en la información requerida a través de la aprobación de una prueba que es parte de un PROGRAMA ACREDITADO; O
- (C) Responder correctamente a las preguntas del inspector en lo que se refiere a la operación alimentaria específica. (consulte el Código Alimentario 2-102.11 para obtener más conocimiento)

¿Por qué es importante tener un CFPM?

Los establecimientos de alimentos con CFPM demuestran la experiencia necesaria para garantizar el almacenamiento, la preparación y la venta segura de alimentos al público. También:



tienen **mejores prácticas y comportamientos** de seguridad alimentaria.



tienen **menos casos de enfermedades transmitidas por los alimentos.**



tienen **menos violaciones graves** en sus inspecciones.

¿Cómo obtener el certificado?

El certificado se obtiene cuando pase el examen aprobado por TX DSHS.
El certificado tiene una validez de cinco (5) años.



Persona a Cargo

Requisito del Código Alimentario (2-101.11, 2-102.11, 2-102.12, 2-103.11)

El Código Alimentario de la FDA de 2017 requiere que una Persona a Cargo (PIC) designada esté en el establecimiento de alimentos durante todas las horas de operación. El CFP deberá estar presente en todas las horas de funcionamiento, demostrar conocimientos sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y desempeñar las funciones que le corresponden para garantizar la inocuidad de los alimentos. La supervisión y el control activo de la gestión son los dos aspectos más críticos para garantizar que un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos esté presente y se mantenga. Además, la sección 2-101.12 (C) establece que la persona a cargo de todas las *instalaciones de categoría media y alta* deberá ser un gerente de protección de alimentos certificado que haya demostrado competencia en la información requerida al aprobar una prueba que sea parte de un programa acreditado.

Determinación del cumplimiento

El PIC debe demostrar sus conocimientos en inocuidad de los alimentos mediante:

1. Ser un gerente certificado de protección de alimentos (CFPM) al aprobar una prueba de un programa acreditado,
2. Cumplir con el código alimentario y no tener violaciones de artículos prioritarios durante la inspección actual,
3. Responder correctamente a las preguntas sobre los principios y prácticas de seguridad alimentaria formuladas por NET Health.

Verificación del conocimiento

Si no se cumple con el requisito de cumplimiento o certificación, el PIC debe responder correctamente a las preguntas de seguridad alimentaria formuladas por NET Health.

Las preguntas serán:

- Aplicable al puesto de trabajo y a las operaciones,
- Guiado para revelar si el CFP es capaz de comprender y hacer cumplir las prácticas de inocuidad de los alimentos, y
- abierto.

Por qué es tan importante tener un PIC?

El propósito de un PIC es garantizar que haya suficiente control gerencial activo (AMC) para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos (FTI). AMC es la incorporación intencional de acciones o procedimientos por parte de la gerencia de la industria en la operación de sus negocios para controlar los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Incorpora un enfoque preventivo, más que reactivo, de la inocuidad de los alimentos a través de un sistema continuo de seguimiento y verificación.

Definición de Persona a Cargo:

Persona presente en un establecimiento de alimentos que es responsable de la operación en el momento de la inspección.

Cursos Aprobados:

Para cumplir con los criterios de demostración de conocimiento a través del cumplimiento, el PIC debe ser un gerente de protección de alimentos certificado. Los siguientes son cursos de gerente de alimentos acreditados por ANSI:

1. ServSafe (en inglés)®
2. Registro Nacional de Profesionales de la Inocuidad de los Alimentos
3. EstadoSeguridad Alimentaria
4. Prometric Inc.
5. Formación 360°

Consulte la página siguiente para ver e empleos de preguntas que harán los inspectores si el establecimiento de alimentos tiene violaciones de artículos prioritarios o no tiene un gerente de protección de alimentos certificado.

Ejemplos de preguntas para la demostración de conocimientos

SALUD DE LOS EMPLEADOS - [2-201.11(C)(1-3)]

- ¿Qué hacer cuando un empleado llama para decir que está enfermo?
- ¿Qué hacer si un empleado llega a trabajar enfermo o se enferma en el trabajo?
- ¿Cuándo se restringe/excluye a los empleados enfermos?
- ¿Cómo responde a los vómitos o incidentes diarreicos que ocurren en el trabajo?
- ¿Qué acciones toma si un empleado le dice que le han diagnosticado una enfermedad que se transmite a través de los alimentos? Tales como Norovirus, E. coli, Salmonella, etc.

MOTIVO DEL CONTROL DE TEMPERATURA - [2-201.11(C)(4)]

- ¿Por qué el control de tiempo y temperatura para alimentos de seguridad (TCS) (formalmente conocidos como alimentos potencialmente peligrosos) deben mantenerse fuera de la "zona de peligro"?
- ¿Por qué no es seguro mantener los alimentos TCS a temperatura ambiente durante demasiado tiempo?

CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS - [2-201.11(C)(5)]

- ¿Cuáles son los peligros de servir alimentos TCS crudos o poco cocidos?
- ¿Qué alimentos TCS sirven crudos o poco cocidos?

TIEMPO Y TEMPERATURA TCS - [2-201.11(C)(6-7)]

- ¿Para qué sirven sus procedimientos de refrigeración _____? (rellene el espacio en blanco con el alimento adecuado)
- ¿Cuáles son sus procedimientos de mantenimiento en caliente?
- Describa sus métodos de preparación _____ (llene el espacio en blanco con el alimento apropiado); ¿Cómo saber si los alimentos TCS están cocidos a la temperatura adecuada?
- ¿A qué temperatura se cocina? _____ (rellene el espacio en blanco con el alimento adecuado)
- ¿Qué hacer con los alimentos que no están a la temperatura adecuada?
- ¿Cuáles son sus procedimientos de recalentamiento?
- ¿A qué temperatura se mantienen fríos los alimentos?
- ¿Cómo se verifica esto?
- ¿Tienen termómetros para verificar la temperatura de los alimentos TCS?
- ¿Con qué frecuencia se calibran los termómetros?

CONTAMINACIÓN CRUZADA CONTACTO CON LAS MANOS LAVADO DE MANOS - [2-201.11(C)(8)]

- ¿Por qué los empleados de alimentos deben prevenir la contaminación cruzada?
- ¿Qué medidas se toman para prevenir la contaminación cruzada?
- ¿Qué usan los trabajadores de alimentos para manipular alimentos listos para comer?
- ¿Dónde y cuándo se lavan las manos los trabajadores del sector alimentario?
- Describa el procedimiento de lavado de manos de los empleados.
- ¿Cuáles son sus procedimientos de monitoreo para el lavado de manos?

EQUIPOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - [2-201.11(C)(9)]

- ¿Por qué es importante tener fregaderos para lavarse las manos ubicados cerca de todas las áreas de preparación de alimentos?
- ¿Cuáles son los peligros de seguridad alimentaria asociados con los equipos que no están limpios o en buen estado?

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - [2-201.11(C)(10)]

- ¿Cómo se limpian y desinfectan los equipos y utensilios?
- ¿Qué tipo de desinfectante usas y cómo determinas su potencia?

FUENTE DE AGUA PREVENCIÓN DE REFLUJO - [2-201.11(C)(11)]

- ¿Cuál es su fuente de agua?
- ¿Qué medidas se toman para evitar las conexiones cruzadas en esta instalación?

PRODUCTOS QUÍMICOS - [2-201.11(C)(12)]

- ¿Cómo se almacenan los materiales venenosos o tóxicos?
- ¿Qué productos químicos tóxicos se utilizan en el establecimiento?
- ¿Dónde se almacenan?

PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PARA INSTALACIONES CON PLANES HACCP) - [2-201.11(C)(13-14)]

- ¿Cuáles son los puntos críticos de control en su operación y qué medidas está tomando para garantizar que estén controlados?
- ¿Cómo está cumpliendo con su Plan HACCP?
- ¿Qué registros tiene para su plan HACCP?
- ¿Cuál es la vida útil de los alimentos envasados con oxígeno reducido?

RESPONSABILIDADES - [2-201.11(C)(15)]

Explique lo que dice el Código Alimentario sobre las responsabilidades de cada empleado de alimentos, la persona a cargo y la autoridad reguladora.