

Establecimientos de venta de alimentos al por menor: gerente certificado de protección de alimentos

Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

Cinco factores de riesgo

Las cinco principales causas de enfermedad:

1. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Coccción inadecuada
3. Equipo contaminado
4. Alimentos provenientes de fuentes no seguras
5. Mala higiene personal

Estos cinco factores de riesgo se pueden reducir con la intervención de un gerente certificado de protección de alimentos

Reglamento

2-102.12 & 2-102.20

Al menos uno de los empleados con autoridad para dirigir y controlar la preparación y servicio de los alimentos debe ser un gerente de protección de alimentos certificado por un programa acreditado. Solo los cursos de gerente certificado de protección de alimentos del Instituto Estadounidense de Estándares Nacionales (ANSI) cumplen con los requisitos del reglamento 2-102.20.

Los gerentes capacitados mantienen la seguridad de los alimentos

Los gerentes de protección de alimentos desempeñan un papel importante en la formulación de políticas, la verificación de que los empleados las cumplan y la comunicación con los empleados sobre las mejores prácticas para mantener la seguridad de los alimentos.

Contactos para la capacitación de gerentes de protección de alimentos:

360 Training*

<http://www.learn2serve.com>

Certificación de gerente de alimentos/Atención al cliente (877) 881-2235

AboveTraining/StateFoodSafety.com

<https://www.statefoodsafety.com>

Atención al cliente
(801) 494-1416

Pruebas de salud ambiental (Registro Nacional de Profesionales de Seguridad Alimentaria)*

<http://www.nrfsp.com>

Atención al cliente
(800) 446-0257

Asociación Nacional de Restaurantes

<https://www.servsafe.com>

Atención al cliente
(800) 765-2122

Prometric, Inc. *

<http://www.prometric.com>

Atención al cliente
(877) 725-3708

**Estas capacitaciones pueden ofrecerse en varios idiomas.*

Para obtener más información, comunicarse con el departamento de salud local o visitar estas otras fuentes:

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

Asociación de Restaurantes de Colorado

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



Publicado: 8/ENE/2018

CO L O R A D O
Department of Public
Health & Environment