



RETAIL FOOD BUSINESSES: CERTIFIED FOOD PROTECTION MANAGER

REGULATION 6 CCR 1010-2: RETAIL FOOD ESTABLISHMENTS

Trained managers keep food safe!

Food protection managers are important in creating rules, making sure employees follow the rules, and communicating with employees about keeping food safe.

Five Risk Factors

Top five causes of illness:



NOT COOKED
ENOUGH



FOOD FROM
UNSAFE SOURCES



IMPROPER
HOLDING TEMPS



DIRTY
EQUIPMENT



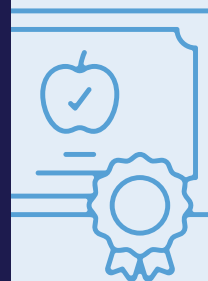
POOR PERSONAL
HYGIENE

Regulation

citation 2-102.12 & 2-102.20

At least one employee with authority to direct and control food preparation and service shall be a food protection manager who has been certified by an accredited program. Only Conference for Food Protection ANSI certified food Protection Manager courses meet the requirements of 2-102.20.

Beginning on March 1, 2025 the person in charge shall be a certified manager.



Approved Providers for Food Protection Manager Training*:

ANSI National Accreditation Board

bit.ly/ANSI-CFPM



*These trainings may be offered in multiple languages



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

— Your Health. Our Mission. —

ADDITIONAL RESOURCES

[adamscountyhealthdepartment.org/
food-safety-education](https://adamscountyhealthdepartment.org/food-safety-education)



NEGOCIOS DE COMIDA AL POR MENOR: GERENTE CERTIFICADO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

REGULACIÓN 6 1010-2 DEL CCR: ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA AL POR MENOR

¡Los gerentes capacitados garantizan la seguridad de los alimentos!

Los gerentes de protección de alimentos son fundamentales para crear normas, asegurarse de que el personal siga dichas normas e informar a los empleados sobre la importancia de mantener los alimentos aptos para el consumo.

Cinco factores de riesgo

Principales causas de enfermedad:



COCCIÓN
INSUFICIENTE



ALIMENTOS DE
FUENTES INSALUBRES



TEMPERATURAS
DE CONSERVACIÓN
INADECUADAS



EQUIPOS
SUCIOS



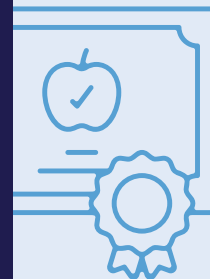
HIGIENE PERSONAL
INSUFICIENTE

Regulación

Referencias 2-102.12 y 2-102.20

Al menos un empleado con autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de los alimentos deberá tener la certificación de gerente de protección de alimentos de un programa acreditado. Solo los cursos de gerente de protección de alimentos de Conference for Food Protection con la certificación de ANSI cumplen con los requisitos de la sección 2-102.20.

A partir del 1.º de marzo de 2025, la persona a cargo será un gerente certificado.



**Proveedores aprobados
para la capacitación de
gerentes de protección
de alimentos*:**

Junta Nacional de Acreditación de ANSI

bit.ly/ANSI-CFPM



* Estas capacitaciones pueden estar disponibles en varios idiomas.



**ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT**
— Your Health. Our Mission. —

RECURSOS ADICIONALES

**[adamscountyhealthdepartment.org/
food-safety-education](https://adamscountyhealthdepartment.org/food-safety-education)**