

# 食品零售机构： 认证食品安全管理人员 法规 61-25：食品零售机构



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 五大风险因素

于食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 较差的个人卫生

而认证食品安全管理人员能够降低以上全部 5 大风险因素带来的影响。

## 法规 61-25

引文 2-102.12 和 2-102.20

至少有一名有权指导和管理食品制备和服务的员工应是通过经认可项目的认证食品安全管理人员。只有食品安全大会 ANSI 认证的食品安全管理人员课程符合 [2-102.20](#) 的要求。

## 公共卫生原因

在制定政策、核实负责食品的员工是否如实执行相关政策以及与员工交流降低食源性疾病风险的建议做法上，食品安全管理人员都发挥着重要作用。

以下是获得美国国家标准学会（ANSI）认可的认证食品安全管理人员（CFPM）计划的组织机构。[ANSI/CFP](#) 链接提供有关授权计划的信息。



全美餐馆同业会  
ServSafe® 食品安全  
管理人员认证计划  
800-765-2122  
[servsafe](http://servsafe)



美国食品安全专业人员登记处  
食品安全管理人员  
认证计划  
800-446-0257  
[nrfsp](http://nrfsp)



南卡罗来纳州餐厅  
和住宿协会  
[servsafe](#) 认证



食品安全管理人员  
认证计划\*  
800-624-2736  
[prometric.com/en-us/clients/foodsafety](http://prometric.com/en-us/clients/foodsafety)



克莱姆森合作推广  
活动 - 克莱姆森大学



食品安全  
管理人员培训  
801-494-1416  
[StateFoodSafety.com](http://StateFoodSafety.com)



Learn2Serv® 食品安全  
管理认证计划\*  
888-360-8764  
[learn2serve](http://learn2serve)



食品安全管理人员  
认证计划\*  
801-494-1416  
[alwaysfoodsafecom](http://alwaysfoodsafecom)

\*这些培训可提供多种语言。