

اعتماد مدير حماية الأغذية

تحسين سلامة الأغذية في كومنولث فيرجينيا

عدّلت إدارة الصحة في فيرجينيا لوائح الأغذية (المادة 12 VAC5-421 وما يليها) بتاريخ 12 يوليو 2016. يشترط جزء من التعديلات على معظم المؤسسات الغذائية وجود مدير معتمد لحماية الأغذية (CFPM) ضمن طاقم الموظفين حتى تاريخ أقصاه 1 يوليو 2018. وعلى الأقل، يجب توفر واحد من موظفي المطعم المضطلعين بمسؤولية إشرافية وإدارية والمتمتعين بسلطة تخولهم توجيه عمليتي إعداد الطعام وتقديمه والرقابة عليهما ليعمل بوصفه مديرًا معتمدًا لحماية الأغذية. توفر هذه الوثيقة معلومات عن كيفية الحصول على الاعتماد وتعطي فكرةً وافيةً عن أهمية دور مدير حماية الأغذية في موقع العمل.

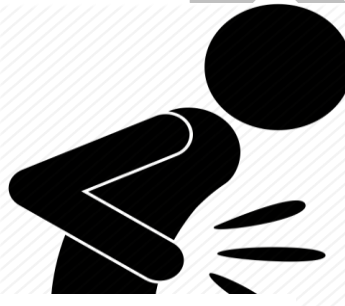
من يكون المدير المعتمد لحماية الأغذية؟

إن المدير المعتمد لحماية الأغذية، بحسب لوائح الأغذية، هو أي شخص اجتاز اختبارًا للمديرين المعتمدين لحماية الأغذية لدى مؤسسة معينة.

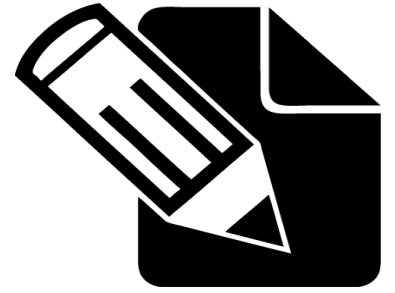
عادةً المؤسسات التي تضم مديرًا معتمدًا لحماية الأغذية....



أقلّ عرضةً لوقوع انتهاكات
خطرة أثناء عمليات التفطيش



لديها عدد أقل من حالات
تفشّي الأمراض المحمولة
بالغذاء



تتمتع بممارسات وسلوكيات
سلامة فضلى.

ما أهمية الاعتماد؟

إن وجود مدير معتمد لحماية الأغذية ليس مجرد شرط تضعه لوائح الأغذية، بل تبين أن المؤسسات الغذائية التي تضم مديرًا معتمدًا لحماية الأغذية ضمن طاقم موظفيها تشهد انتهاكاتٍ أقل فيما يتصل ببنود التفطيش المرتبطة مباشرةً بالأمراض المنقولة بالغذاء. وأخيرًا، يوضح اعتماد مدير لحماية الأغذية أن المرء يتمتع بالمعرفة والمهارات والإمكانيات اللازمة للإشراف على سلامة تخزين الأطعمة وتحضيرها وتقديمها إلى عامة الناس.

كيف لي أن أحصل على الاعتماد؟

يتم الحصول على الاعتماد من خلال تجاوز امتحان معتمد. تعترف إدارة الصحة في فيرجينيا بدورات واختبارات الاعتماد التالية والمعتمدة من خلال مؤتمر حماية الأغذية: (1) السجل الوطني لاختصاصيي سلامة الأغذية، و(2) شركة Prometric، و(3) شركة ServSafe®، و(4) موقع training.com360، و(5) موقع Statefoodsafety.com.