

零售食品機構：經認證的食品保護經理

規定61-25：零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

在食物傳染性疾病的發作中
再三確認：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品
5. 個人衛生差

經認證的食品保護經理可以減少
所有這五種風險因素。

規定 61-25:

引用 2-102.12 & 2-102.20

至少有一位員工是通過程式
認證的食品保護經理，有權
指揮與控制食品製備和服
務。只有食品安全大會 ANSI
認證的食品保護經理課程才
符合 2-102.20 的要求。

公共衛生的原因

食品保護經理在闡明政策，確
保食品員工貫徹這些政策，以



全國餐飲協會
ServSafe® 食品保護經理
認證程式
800-765-2122
www.servsafe.com



南卡羅來那州餐飲與住宿協會
www.servsafecertified.com



Clemson 延伸服務
[http://calendar.clemson.edu/search/
events?search=servsafe](http://calendar.clemson.edu/search/events?search=servsafe)



360training.com, Inc.
Learn2Serve® 食品保護經理
認證程式*
888-360-8764
[www.360training.com/food-
beverage-programs](http://www.360training.com/food-beverage-programs)



全國食品安全專業人員登記
食品安全經理證書項目*
800-446-0257
www.nrfsp.com



Prometric Inc.
食品保護經理認證程式*
800-624-2736
[www.prometric.com/en-us/clients/
foodsafety/](http://www.prometric.com/en-us/clients/foodsafety/)



食品保护经理培训
801-494-1416
www.StateFoodSafety.com

*这些培训可能会以多种语言提供。