식품시설 담당자는 Active Managerial Control(AMC, 적극적 관리 제어)을 입증해야 하며 모든 식품 종사자가 식인성 질병의 위험성을 줄이기 위해 안전한 식품 취급 관행을 정기적으로 준수하게 해야 합니다. AMC 담당자는 식품 취급 종사자가 직무를 안전하게 완료하도록 교육받고, 절차가 올바르게 완수되었는지 확인하고, 식품안전 위험을 파악 및 시정하고, 비상 사태에 적절히 대비 및 대응할 수 있도록 해야 합니다. **시설의 적극적 관리 제어 수준을 결정하는 데 도움이 될 수 있도록 검사 보고서, 제3자 감사, 내부 관찰 및 본 문서를 검토하십시오.**

적극적 관리 제어 및 인증 관리자

모든 담당자가 AMC를 유지관리해야 하지만, 대부분의 시설은 또한 Certified Food Protection Manager (CFPM, 공인 식품보호 관리자) 증서가 있는 종사자를 한 명 이상 채용해야 합니다([Washington Administrative Code(WAC, 워싱턴 행정법) 246-215-02107](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02107)). **CFPM은 건물 내에 상주할 필요는 없지만 식품 안전을 확보하는 데 핵심적 역할을 수행해야 합니다.** CFPM은 담당자가 적절히 교육을 받고, 절차를 개발하고, 식품안전 요건을 이해하고 준수하는지 확인해야 합니다. 요건이 충족되는지 확인할 수 있는 경우, 해당인은 음식점이나 상점과 같이 여러 개 시설의 CFPM이 될 수 있습니다.

**참고:** 시설에서 AMC를 유지관리할 수 있게 본 문서를 사용하십시오. 반드시 [관할 보건소](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)와 협력하여 추가 정보나 필요에 따라 승인을 받으시기 바랍니다.

|  |
| --- |
| **섹션 1: 식품시설 정보** |
| **시설명**      | **전화**      |
| **담당자 성명**      | **직위/직책**      |
| **섹션 2: 식품시설에 적용되는 일반적 절차** |
| **✓** | 직원이 적절한 식품안전 절차에 따라 해당 절차를 완료한다고 확신합니까?그렇지 않은 경우 방침을 결정하고, 절차를 개발하며, 직원을 교육하거나 재교육해야 할 시기입니다. |
| **보건 및 위생** | **온도 제어** | **오염 방지** |
| [ ]  손 씻기[ ]  조리기구 사용[ ]  질병 증상[ ]  질병 보고 | [ ]  온도계 사용[ ]  조리[ ]  고온 보관[ ]  냉각 | [ ]  냉장 보관[ ]  해동[ ]  식품 수령[ ]  날짜 표기 | [ ]  농산물 세척[ ]  생고기 분리[ ]  청소 및 소독[ ]  알레르겐 인지 |
| **섹션 3: 필수 서면 절차** |
| 대부분의 방침과 절차는 구두로 이루어질 수 있지만, 시설에서 수행하는 다음 절차는 반드시 서면으로 작성하고 승인해야 합니다. *참고: 모든 식품시설에는 서면으로 된 구토 및 설사 청소 계획을 갖추고 있어야 합니다.* |
| **서면 절차가 필요한 절차** | **변동 또는 HACCP(식품안전관리인증기준) 계획이 필요한 복잡한 절차** |
| * 구토 및 설사 청소 계획
* 재사용 가능한 용기 리필
* 옥외 공간에서 반려견 허용
* 비연속 또는 무인 조리
* 맨손 접촉 – 아픈 직원에 대한 서면 정책이 있는 대안 절차
* 공중보건 통제 수단으로서의 시간
 | * 포장 주스
* 식품 보존(예: 염지, 훈제 또는 산성화)
* 산소/진공 포장 감축
* 연체동물 조개 생명유지 탱크
* 동물 맞춤 가공
* 발아 씨앗 또는 콩
* 발효와 같은 독특한 식품 취급
 |
| **섹션 4: 공인 식품보호 관리자 요건이 면제되는 시설** |
| 식품 취급의 제한, 취급하는 식품과 서비스를 제공받는 집단이 소규모이기 때문에 식인성 질병의 위험이 낮은 식품시설은 공인 식품보호 관리자 채용이 권장되기는 하지만 의무사항은 아닙니다.**저위험으로 간주되고 CFPM 요건이 면제되는 시설에는 다음 활동이 포함됩니다.*** 수십 갤런의 우유와 같은 냉장 보관 Time/Temperature Control for Safety(TCS, 안전을 위한 온도/시간 조절) 식품 등 **사전 포장된 식품만 제공하거나 판매**
* 시나몬 롤, 사탕, 도넛, 프레첼 또는 혼합 시럽 음료 제조와 같은 **비TCS 식품 준비**
* 라떼 및 핫도그와 같은 고온 보관 TCS 식품 등 **상업용으로 가공된 즉석섭취 식품만 데우기**
* 박람회 및 축제와 같은 **단기적 이벤트 기간에 드물게 간헐적으로 음식 제공**

해당 시설에는 일반적으로 편의점, 영화관, 핫도그 카트, 커피 키오스크, 시나몬롤 및 프레첼 가판대, 아이스크림 가게 및 임시 식료품 부스가 포함됩니다.**그 밖의 모든 시설은 유효한 국가 공인 CFPM 증서를 소지한 종사자를 한 명 이상 채용해야 합니다.** 해당 시설은 미가공 육류 제품을 준비하고, 미가공 농산물을 세척하고, TCS 식품을 제어하고, 특수 공정을 사용하거나, 고민감군에 서비스를 제공하는 시설을 운영하거나, 그 밖의 식인성 질병의 잠재적 위험이 높은 곳입니다. |



적극적 관리 제어 및 인증 관리자

|  |
| --- |
| **섹션 5: 공인 식품보호 관리자의 의무** |
| [ ]  | 인가 받은 프로그램의 유효한 증서를 소지해야 합니다(아래 참조). CFPM 증서는 5년간 유효합니다. CFPM 증서는 모든 식품 종사자에게 필수인 Washington State Food Worker Card(워싱턴주 식품 종사자 카드)와는 다릅니다. |
| [ ]  | 필요한 절차와 계획(구토 및 설사 청소 등)이 최신 상태이고 시행되는지 확인합니다. |
| [ ]  | 각 담당자가 [WAC 246-215-02105](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02105)에 필요한 교육을 받고 다음과 같은 지식을 갖추고 있는지 확인합니다.* 식인성 질병의 원인과 예방에 대한 이해
* 교차오염 방지, 적절한 위생 및 식품 알레르겐 관리에 대한 이해
* 수령, 보관, 조리 및 냉장에 필요한 식품안전 온도 파악
* 비상 사태, 급박한 건강상의 위험 또는 식인성 질병 보고에 대처하는 방법 파악
 |
| [ ]  | 각 담당자가 다음과 같이 [WAC 246-215-02115](https://app.leg.wa.gov/wac/default.aspx?cite=246-215-02115)에서 요구하는 적극적 관리 제어를 유지할 수 있는지 확인합니다.* 식품 종사자는 적절히 교육을 받고 각자의 직무에 대한 식품안전 요건을 준수함
* 식품 종사자는 건강할 때만 일하고, 손을 꼼꼼히 씻고, 음식에 맨손이 닿지 않도록 함
* 식품 종사자는 식품 온도를 모니터링하고 식품이 올바르게 조리 및 냉각되었는지 확인함
* 식품은 승인된 공급원에서 제공되며 오염을 방지하기 위해 올바르게 보관됨
 |
| **섹션 6: 공인 식품보호 관리자 인증 제공업체**자세한 사항은 [anabpd.ansi.org](https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4) 참조. (“ANSI Food Protection Manager(ANSI 식품보호관리자)” 검색) |
| **회사명** | **이용 가능한 교육** | **테스트 언어** | **테스트 옵션** |
| [**1 AAA Food Handler**](https://aaafoodhandler.com/) | 🗹 온라인(자기주도 학습)*영어, 스페인어* | 🗹영어🗹 스페인어 | 🗹 온라인 감독관 |
| [**360training.com**](https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training) | 🗹 온라인(자기주도 학습) | 🗹 영어 | 🗹 온라인 감독관 |
| [**AboveTraining/StateFood Safety.com**](https://www.statefoodsafety.com/food-safety-manager-certification#/) | 🗹 온라인(자기주도 학습)*영어, 스페인어, 중국어, 베트남어* | 🗹 영어🗹 스페인어🗹 중국어 | 🗹 현지 테스트 센터🗹온라인 감독관🗹 대면 감독관 |
| [**National Registry of Food Safety Professionals(국가 식품안전 전문가 등록)**](https://www.nrfsp.com/) | 🗹 자기주도 학습 매뉴얼*영어, 스페인어*🗹 개별 코치 | 🗹 영어🗹 스페인어🗹 중국어🗹 한국어 | 🗹 현지 테스트 센터🗹 온라인 감독관🗹 대면 감독관 |
| [**National Restaurant Association(전국음식점협회), ServSafe**](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) | 🗹 온라인(자기주도 학습)*영어, 스페인어*🗹 자기주도 학습 매뉴얼*영어, 스페인어, 중국어, 한국어*🗹 개별 코치 | 🗹 영어🗹 스페인어🗹 중국어*다음 언어로 대면 가능:*🗹 한국어🗹 캐나다 프랑스어🗹 일본어 | 🗹 현지 테스트 센터🗹 온라인 감독관🗹 대면 감독관🗹추가 언어로 편의시설 이용 가능 |
| [**The Always Food Safe Company, LLC**](https://alwaysfoodsafe.com/en/food-protection-manager) | 🗹 온라인(자기주도 학습)*영어* | 🗹 영어🗹스페인어 | 🗹온라인 감독관🗹 대면 감독관 |
| **섹션 7: 공인 식품보호 관리자 유지관리** |
| [ ]  | 최소 한 명의 종사자가 현 CFPM 증서를 소지하고 있는지 확인합니다. 5년마다 증서를 갱신합니다. |
| [ ]  | CFPM이 식품안전 요건을 유지하기 위해 절차와 직원 교육을 체크하는지 확인합니다. |
| [ ]  | 가용한 CFPM 증서 사본을 준비해 둡니다. 인증된 종사자가 퇴사하는 경우 60일 이내에 CFPM을 교체합니다. |
| **섹션 8: 서명** |
|              (xxx) xxx-xxxx |
| 서명 날짜 | 정자체 성명 전화 |
|  |  |

본 문서를 다른 형식으로 요청하려면, 1-800-525-0127번으로 전화하십시오. 난청 또는 청각장애인 고객은 711(Washington Relay)로 전화
또는 이메일 civil.rights@doh.wa.gov로 요청하십시오.