

## Guía informativa para el Gestor Certificado de Protección de Alimentos (Certified Food Protection Manager, CFPM)

Los gestores certificados de protección de alimentos (CFPM) son personas empleadas por un establecimiento de comida con la supervisión directa de la manipulación y seguridad de los alimentos. Los CFPM velan por la seguridad alimentaria identificando los peligros, elaborando o aplicando políticas, coordinando la formación de los miembros del equipo e inspeccionando periódicamente el establecimiento.

Los establecimientos de comida de nivel de riesgo II deben emplear un mínimo de un CFPM en funciones de supervisión que pueda establecer y mantener las prácticas de seguridad alimentaria dentro de la instalación. Los establecimientos de comida de nivel de riesgo III deben emplear al menos un CFPM en funciones de supervisión que estará físicamente presente durante todas las operaciones de manipulación de alimentos. Los establecimientos de nivel de riesgo III suelen emplear varios CFPM para garantizar una cobertura adecuada de todas las horas de funcionamiento.

Para obtener su certificación, los CFPM deben pasar un examen de un programa acreditado. El examen demuestra que estas personas tienen los conocimientos, habilidades y capacidades necesarias para proteger al público de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La Conferencia para la Protección de los Alimentos (Conference for Food Protection, CFP) identifica y mantiene las normas para la acreditación del programa CFPM. Utilizando las normas de la CFP, el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (American National Standards Institute, ANSI) evalúa y acredita los programas a través del Consejo Nacional de Acreditación ANSI (ANSI National Accreditation Board, ANAB).

Las personas que deseen obtener la certificación de CFPM pueden recibir formación y material de estudio sobre los temas que van a ser evaluados o simplemente presentando el examen. Es importante que los futuros CFPM y/o sus empleadores se pongan en contacto con una variedad de programas acreditados para encontrar el que mejor se adapte a su situación y a sus preferencias de certificación. A continuación se enumeran los programas acreditados por la ANSI.

<b>Organizaciones de certificación de gestores de protección de los alimentos acreditados</b>		
Organización	Sitio web	Teléfono
Registro Nacional de Profesionales de la Seguridad Alimentaria	<a href="https://www.nrfsp.com/">https://www.nrfsp.com/</a>	(800) 446-0257
1 AAA Food Handler	<a href="https://www.aaafoodhandler.com">https://www.aaafoodhandler.com</a>	(714) 592-4100
National Restaurant Association (ServSafe)	<a href="https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager">https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager</a>	(800) 765-2122
360 Training	<a href="https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training">https://www.360training.com/learn2serve/food-safety-manager-training</a>	(877) 881-2235
Capacitación indicada anteriormente/Seguridad Alimentaria Estatal	<a href="https://www.statefoodsafety.com/">https://www.statefoodsafety.com/</a>	(801) 494-1416
The Always Food Safe Company, LLC	<a href="https://alwaysfoodsafes.com/en/">https://alwaysfoodsafes.com/en/</a>	(844) 312-2011

¿Quiere más información? Puede encontrar orientación adicional escaneando o haciendo clic en los siguientes enlaces:

- Para conocer los requisitos de CFPM, lea el capítulo 040 del

[Reglamento de Establecimientos de Comida del NNPH](#)



- Para obtener información sobre las organizaciones acreditadas por la ANAB, CFP, visite la [página de información de ANSI](#).



- Para obtener más recursos y orientaciones sobre seguridad alimentaria, visite la [La Biblioteca de Recursos de Seguridad Alimentaria del NNPH](#)



- Habla con un inspector: Llame a la recepción de los Servicios de Salud Ambiental del NNPH al (775) 328 - 2434, opción #8 o envíe un correo electrónico al Equipo de Seguridad Alimentaria del NNPH a [foodsafety@nnph.org](mailto:foodsafety@nnph.org).