

食品零售机构： 食品处理员证书

法规 61-25: 食品零售机构



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. 未充分烹煮
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差

设立负责人可以缓解所有上述 5 项风险。

法规 61-25

引文 2-102.12(B)

负责人在营业期间的任何时候都应持有食品处理员证书或系认证食品安全管理人员。

ASTM International 的 ANSI 认证计划食品处理员课程符合 2-102.12 的要求。

公共卫生原因

负责人在监督员工活动和确保每个人遵守既定政策以降低食源性疾病风险方面发挥着重要作用。



每个设施都必须设有一名负责人 (PIC), 负责所有营业时间内的食品安全。该 PIC 必须持有食品处理员证书或系认证食品安全管理人员 (CFPM)。本情况说明书中列出了要求持有食品处理员证书的项目。

123 Premier Food Safety
123premierfoodsafety.com

24x7 Certification
24x7certification.com

360training.com
360training.com/food-beverage-programs

A Plus Food Training, LLC
aplusfoodtraining.com

**AboveTraining/
StateFoodSafety.com**
statefoodsafety.com

ACE Handler
acefoodhandler.com

**Clemson Extension Service
(ServSafe)**
clemson.edu/extension/food

Cogneti, LLC
cogneti.com

Diversys Learning, Inc.
diversys-foodsafety.com

eFoodhandlers, Inc.
efoodhandlers.com

EFOODTRAINER, Inc.
efoodtrainer.com

Food Handler Solutions, LLC
foodhandlersolutions.com

食品营销研究院
fmi.org

食品安全教育工作者
foodsafetyeducators.com

Health Technologies, Inc.
diningrd.com/pages/food-handler-program

**Institute of Food Safety,
Health, & Hygiene, Inc.**
institute4foodsafety.com

MenuTrinfo, LLC
allertrain.com

MyCertify
mycertify.com

美国环境卫生协会 (ServSafe)
neha.org

美国食品安全专业人员登记处
nrfsp.com/exam-center/food-handler

全美餐馆同业会 (ServSafe)
servsafe.com

Prometric, Inc.
prometric.com/en-us/clients/foodsafety

**Responsible Training/SafeWay
Certifications, LLC**
responsibletraining.com

Reserving
rerving.com

**南卡罗来纳州餐厅和住宿协会
(ServSafe)**
servsafecertified.com

TAP Series
tapseries.com