

# Establecimientos de venta de alimentos al por menor: Gerente de protección de alimentos certificado

Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

## Cinco factores de riesgo

Las cinco principales causas de enfermedad:

1. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipo contaminado
4. Alimentos provenientes de
5. Mala higiene personal

Estos cinco factores de riesgo se pueden reducir con la intervención de un gerente certificado de protección de alimentos

## Reglamento

2-102.12 y 2-102.20

Al menos uno de los empleados con autoridad para dirigir y controlar la preparación y servicio de los alimentos debe ser un gerente de protección de alimentos certificado por un programa acreditado. Solo los cursos de gerente certificado de protección de alimentos del Instituto Estadounidense de Estándares Nacionales (ANSI) cumplen con los requisitos del reglamento 2-102.20.

## Los gerentes capacitados mantienen la seguridad de los alimentos

Los gerentes de protección de alimentos desempeñan un papel importante en la formulación de políticas, la verificación de que los empleados las cumplan y la comunicación con los empleados sobre las mejores prácticas para mantener la seguridad de los alimentos.



## Contactos para la capacitación de gerentes de protección de alimentos\*:

Consejo de acreditación nacional ANSI

<https://bit.ly/ANSI-CFPM>

\* Estas capacitaciones pueden ofrecerse en varios idiomas.

Actualizado: 14/JUN/2023

Para obtener más información, comunicarse con el departamento de salud local o visitar estas otras fuentes:

<https://cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources>

Asociación de Restaurantes de Colorado

<https://www.corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafe>



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment