



# Control Gerencial Activo y Gerente Certificado

La persona a cargo (PIC, por su sigla en inglés) de un establecimiento de comida debe demostrar un control gerencial activo (AMC, por su sigla en inglés) y asegurarse de que todos los trabajadores del sector alimentario sigan rutinariamente prácticas seguras de manipulación de alimentos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. La PIC con el AMC garantiza que los empleados del sector alimentario estén capacitados para llevar a cabo su tarea de forma segura, verifica que los procedimientos se realicen correctamente, identifica y corrige los riesgos de seguridad alimentaria, y se prepara y responde adecuadamente a las emergencias. **Revise sus informes de inspección, las auditorías de terceros, las observaciones internas y este documento para ayudar a determinar su nivel de control directivo activo.**

Si bien todas las PIC deben mantener el AMC, la mayoría de los establecimientos también están obligados a tener al menos un empleado con un Certificado de Gerente de Protección de Alimentos (CFPM, por su sigla en inglés) (Capítulo 246-215-02107 del WAC). **No es necesario que el CFPM esté en los locales, pero se espera que desempeñe un papel clave para garantizar la seguridad alimentaria.** El CFPM debe asegurarse de que las personas a cargo reciban la capacitación adecuada, de que se elaboren procedimientos y de que se comprendan y cumplan y sigan los requisitos de seguridad alimentaria. Si es capaz de garantizar el cumplimiento de los requisitos, una persona puede ser el CFPM de varios establecimientos, como en un restaurante o tienda con varios locales.

**Nota:** Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el Control Gerencial Activo (por su sigla en inglés, AMC). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](#) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

Sección 1: Información del Establecimiento de Comida		
Nombre del Establecimiento		Teléfono
Nombre del Contacto	Título/Puesto	
Sección 2: Procedimientos Comunes que se Aplican a los Establecimientos de Comida		
<input checked="" type="checkbox"/> ¿Está seguro de que su personal realiza estos procesos siguiendo los procedimientos adecuados de seguridad alimentaria? Si no es así, es el momento de determinar su política, desarrollar un procedimiento y capacitar o volver a capacitar al personal		
<b>Salud e higiene</b> <input type="checkbox"/> Lavado de Manos <input type="checkbox"/> Uso de Utensilios <input type="checkbox"/> Síntomas de Enfermedad <input type="checkbox"/> Informe de Enfermedad	<b>Control de las Temperaturas</b> <input type="checkbox"/> Uso de un Termómetro <input type="checkbox"/> Cocina <input type="checkbox"/> Mantenimiento en Caliente <input type="checkbox"/> Refrigeración	<input type="checkbox"/> Mantenimiento en Frío <input type="checkbox"/> Descongelamiento <input type="checkbox"/> Recibiendo los Alimentos <input type="checkbox"/> Marcado de Fecha
<b>Prevención de la Contaminación</b> <input type="checkbox"/> Lavado de los Vegetales y Frutas <input type="checkbox"/> Separación de la Carne Cruda <input type="checkbox"/> Limpieza y Desinfección <input type="checkbox"/> Conocimiento sobre los Alérgenos		
Sección 3: Procedimientos Escritos Requeridos		
Aunque la mayoría de las políticas y procedimientos pueden ser verbales, los siguientes procedimientos deben ser escritos y aprobados si los lleva a cabo el establecimiento. <i>Nota: Todos los establecimientos de comida deben tener un plan de limpieza de vómitos y diarrea por escrito.</i>		
<b>Procesos que Requieren Procedimientos Escritos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de limpieza de vómitos y diarrea</li> <li>Recarga de recipientes reutilizables</li> <li>Permiso para la presencia de perros en áreas al aire libre</li> <li>Cocción de los alimentos no continua o desatendida</li> <li>Contacto con las manos descubiertas - Procedimiento alternativo con la política escrita de los empleados enfermos</li> <li>El tiempo como control de la salud pública</li> </ul>	<b>Procesos Complejos que Requieren una Variación (Variance) o un plan HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jugo de envasado</li> <li>Conservación de alimentos (como el curado, el ahumado o la acidificación)</li> <li>Envasado al oxígeno/vacío reducido</li> <li>Tanque de apoyo para los moluscos vivos</li> <li>Procesamiento personalizado de animales</li> <li>Semillas o judías germinadas</li> <li>Manipulación de alimentos única, como la fermentación</li> </ul>	
Sección 4: Establecimientos Exentos del Requisito de Gerente de Certificado Protección de Alimentos		
Se recomienda, aunque no es obligatorio, que los establecimientos alimentarios con un bajo riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, debido a la limitada manipulación de alimentos, al bajo volumen de alimentos manipulados y a la población a la que se sirve, cuenten con un gerente certificado de protección de los alimentos.		
<b>Los establecimientos considerados de bajo riesgo y exentos de la obligación de CFPM incluyen las siguientes operaciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Servir o vender solo alimentos preenvasados</b>, incluidos los alimentos TCS que se mantienen en frío, como los galones de leche</li> <li><b>Preparar alimentos sin TCS</b>, como hacer rollos de canela, caramelos, rosquillas, pretzels o bebidas con jarabe mezclado</li> <li><b>Servir comida de forma infrecuente y temporal en eventos de corta duración</b>, como ferias y festivales y concesión escolar/juvenil.</li> </ul>		
<b>Para el condado de Snohomish, las siguientes operaciones están exentas de los requisitos de CFPM:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Establecimientos de Servicio de Alimentos de Bajo Riesgo</b></li> <li><b>Eventos Temporales</b></li> <li><b>Concesiones Escolares/Juveniles</b></li> </ul>		
Estos establecimientos incluyen tradicionalmente tiendas de conveniencia, cines, carros de perros calientes, quioscos de café, puestos de rollos de canela y pretzels, heladerías y puestos de comida temporales.		
<b>Todos los demás establecimientos deben tener al menos un empleado con un certificado CFPM válido y acreditado a nivel nacional.</b> Estos establecimientos preparan productos animales crudos, lavan los productos crudos, enfrían los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (por sus siglas en inglés TCS), alimentos TCS de mantenimiento en caliente, utilizan procesos especializados, operan una instalación que sirve a una población altamente vulnerable, o tienen otro riesgo potencial aumentado de enfermedades transmitidas por los alimentos.		



# Control Gerencial Activo y Gerente Certificado

## Sección 5: Tareas del Gerente Certificado de Protección de Alimentos

<input type="checkbox"/>	Tener un certificado válido de un programa acreditado (ver abajo). Los certificados CFPM tienen una validez de 5 años. El certificado CFPM es diferente de la tarjeta de trabajador del sector de alimentos del Estado de Washington que se requiere para todos los trabajadores de alimentos.
<input type="checkbox"/>	Garantizar que los procedimientos y planes requeridos (por ejemplo, para la limpieza de vómitos y diarrea) estén al día y se apliquen.
<input type="checkbox"/>	Asegurarse de que cada persona a cargo esté capacitada y tenga los conocimientos exigidos en el Capítulo 246-215-02105 del WAC, tales como: <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender las causas y la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos</li> <li>Comprender la prevención de la contaminación cruzada, el saneamiento adecuado y el control de los alérgenos alimentarios</li> <li>Conocer las temperaturas de seguridad alimentaria requeridas para recibir, almacenar, cocinar y refrigerar los alimentos</li> <li>Saber cómo responder a las emergencias, a los riesgos sanitarios inminentes o a las notificaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	Asegurarse de que cada persona a cargo esté capacitada y tenga los conocimientos exigidos en el Capítulo 246-215-02115 del WAC, tales como: <ul style="list-style-type: none"> <li>Los trabajadores del sector alimentario están debidamente formados y cumplen los requisitos de seguridad alimentaria para sus tareas</li> <li>Los trabajadores del sector alimentario solo trabajan cuando están sanos, se lavan las manos adecuadamente y evitan el contacto de las manos descubiertas con los alimentos</li> <li>Los trabajadores del sector alimentario controlan la temperatura de los alimentos y se aseguran de que se cocinan y enfrían correctamente</li> <li>Los alimentos proceden de fuentes aprobadas y se almacenan correctamente para evitar la contaminación</li> </ul>

## Sección 6: Proveedores Acreditados de Certificación de Gerentes de Protección de los Alimentos

Obtenga más información en [anabpd.ansi.org](http://anabpd.ansi.org). (Buscar "Gerente de Protección de Alimentos ANSI")

Nombre de la compañía	Capacitación disponible	Idiomas de las pruebas	Opciones de las pruebas
<b>1 Manipulador de alimentos AAA</b>	<input checked="" type="checkbox"/> En línea (a su ritmo) <i>Inglés, Español</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés <input checked="" type="checkbox"/> Español	<input checked="" type="checkbox"/> Supervisión en Línea
<b>360training.com</b>	<input checked="" type="checkbox"/> En línea (a su ritmo)	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés	<input checked="" type="checkbox"/> Supervisión en Línea
<b>AboveTraining/StateFood Safety.com</b>	<input checked="" type="checkbox"/> En línea (a su ritmo) <i>Inglés, Español, Chino, Vietnamita</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés <input checked="" type="checkbox"/> Español <input checked="" type="checkbox"/> Chino	<input checked="" type="checkbox"/> Centro de evaluación local <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión en Línea <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión Presencial
<b>Registro Nacional de Profesionales de la Seguridad Alimentaria</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Manual de estudio autodidacta <i>Inglés, Español</i> <input checked="" type="checkbox"/> Instructor presencial	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés <input checked="" type="checkbox"/> Español <input checked="" type="checkbox"/> Chino <input checked="" type="checkbox"/> Coreano	<input checked="" type="checkbox"/> Centro de evaluación local <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión en Línea <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión Presencial
<b>Asociación Nacional de Restaurantes, ServSafe</b>	<input checked="" type="checkbox"/> En línea (a su ritmo) <i>Inglés, Español</i> <input checked="" type="checkbox"/> Manual de estudio autodidacta <i>Inglés, Español, Chino, Coreano</i> <input checked="" type="checkbox"/> Instructor presencial	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés <input checked="" type="checkbox"/> Español <input checked="" type="checkbox"/> Chino <i>Presencial también disponible en:</i> <input checked="" type="checkbox"/> Coreano <input checked="" type="checkbox"/> Francés canadiense <input checked="" type="checkbox"/> Japonés	<input checked="" type="checkbox"/> Centro de evaluación local <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión en Línea <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión Presencial <input checked="" type="checkbox"/> Adaptación disponible para otros idiomas
<b>The Always Food Safe Company, LLC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> En línea (a su ritmo) <i>Inglés</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés <input checked="" type="checkbox"/> Español	<input checked="" type="checkbox"/> Supervisión en Línea <input checked="" type="checkbox"/> Supervisión Presencial

## Sección 7: Mantenimiento del Rol de Gerente Certificado de Protección de Alimentos

<input type="checkbox"/>	Asegúrese de que al menos un empleado tenga un certificado CFPM vigente. Renovar el certificado cada cinco años.
<input type="checkbox"/>	Asegúrese de que la CFPM supervisa los procedimientos y la capacitación del personal para mantener los requisitos de seguridad alimentaria.
<input type="checkbox"/>	Disponer de una copia del certificado CFPM. Sustituir el CFPM en un plazo de 60 días si el empleado certificado deja el empleo.

## Sección 8: Firma

		(xxx) xxx-xxxx	
Firma	Fecha	Nombre en letra de imprenta	Teléfono

Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).