



food news  
you can use  
Fall 2022 Vol. 1



## How to Stay in Compliance with Certified Food Protection Manager Requirement

As of January 1, 2019, the Illinois Department of Public Health adopted the 2017 FDA Food Code, which requires the Person in Charge (PIC) of a food service operation be a Certified Food Protection Manager (CFPM). The PIC must **always** be on-site during operating hours in Category I (High Risk) and II (Medium Risk) establishments. It is strongly recommended to have multiple CFPM's during every operating shift. The Kane County Health Department has observed an increase in food establishments without a CFPM on-site, during their routine inspections. If the food establishment doesn't have a CFPM during an inspection, and multiple follow-up inspections are necessary to achieve compliance, follow up inspection fees will be assessed.

To become a CFPM, a food protection manager must attend an online or in-person course that educates the PIC on receiving, storing, preparing, and safely serving food. A certificate is issued upon completing a food protection manager course and exam successfully. The Food Protection Manager course with the exam is approximately 8 hours long. The Food Protection Manager certificate is valid for five (5) years. A list of ANSI-accredited classes is available online or in person. The following link is the list of the class: <https://www.kanehealth.com/Pages/Food-Service.aspx>.

### FOR MORE INFORMATION

<https://www.kanehealth.com/Pages/Menu-Environmental.aspx>

630-444-3040

1240 North Highland Ave., Aurora, IL 60506 | 1750 Grandstand Place., Elgin, IL 60123



## Noticias sobre alimentos que puedes usar

Otoño de 2022 Vol. 1



### **Cómo cumplir con el requisito de Gerente Certificado de Protección de Alimentos**

A partir del primero de enero del 2019, el Departamento de Salud Pública de Illinois adoptó el Código Alimentario de la FDA del 2017, que exige que la Persona a Cargo (PIC) de una operación de servicio de alimentos sea un Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM). El PIC debe estar **siempre** durante las horas de funcionamiento en establecimientos de Categoría I (Alto Riesgo) y II (Riesgo Medio). Se recomienda tener múltiples Gerentes del Certificado de Protección de Alimentos durante las horas de operación del establecimiento. El Departamento de Salud del Condado de Kane ha observado un aumento en los establecimientos sin un Gerente Certificado de Protección en el sitio, realizando sus inspecciones de rutina. Si el establecimiento de alimentos no tiene un CFPM durante una inspección, y se necesitan múltiples inspecciones de seguimiento para lograr el cumplimiento, se cobrarán fianzas cada vez.

Para convertirse en un CFPM, un gerente de protección de alimentos debe asistir a un curso en línea o en persona que educar al PIC sobre cómo recibir, almacenar, preparar y servir alimentos de manera segura. Se emite un certificado al completar un curso de gerente de protección de alimentos y un examen exitoso. El curso de Gerente de Protección de Alimentos con el examen dura aproximadamente 8 horas. El certificado de Gerente de Protección de Alimentos es válido por cinco (5) años. Una lista de clases acreditadas por el ANSI está disponible en línea o en persona. El siguiente enlace es la lista de la clase: <https://www.kanehealth.com/Pages/Food-Service.aspx>.

Para más información

<https://www.kanehealth.com/Pages/Menu-Environmental.aspx>

630-444-3040

1240 North Highland Ave., Aurora, IL 60506 | 1750 Grandstand Place., Elgin, IL 60123