

COUNTY OF MONMOUTH
DEPARTMENT OF HUMAN SERVICES
MONMOUTH COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH

Thomas A. Arnone, *Commissioner Director*
Ross F. Licitra, *Commissioner Deputy Director*
Susan M. Kiley
Nick DiRocco
Erik Anderson



Teri O'Connor
County Administrator

Peter-Donnell Boynton
Director of Human Services

Christopher Merkel
*Public Health Coordinator,
Health Department*

50 East Main Street
Freehold, NJ 07728
732-431-7456

Estimado operador minorista de servicios de alimentos,

Las regulaciones actuales del Estado de Nueva Jersey exigen que al menos una persona en un establecimiento minorista de alimentos de "Riesgo 3" sea un "Certified Food Protection Manager" (Gerente Certificado de Protección de Alimentos).

Su "clasificación de riesgo" ha sido determinada y puede estar indicada en la portada de los informes de inspección dejado con usted. Si no está seguro de su clasificación de riesgo, comunicarse con el inspector o con esta oficina.

- **Organizaciones de gerentes de protección de alimentos acreditadas por Nueva Jersey** (2024 Marzo 1)
- [360 Training](https://www.360training.com/learn2serve) <https://www.360training.com/learn2serve>
- [AAA Food Manager/AAAFoodHandler.com](https://aaafoodhandler.com/) <https://aaafoodhandler.com/>
- [AboveTraining/StateFoodSafety](https://www.statefoodsafety.com/) <https://www.statefoodsafety.com/>
- [Environmental Health Testing](https://www.nrfsp.com/) (National Registry of Food Safety Professionals) <https://www.nrfsp.com/>
- [My Food Service License](https://myfoodservicelicense.com/) <https://myfoodservicelicense.com/>
- [National Restaurant Association](https://www.servsafe.com/) <https://www.servsafe.com/>
- [ServSafe Manager](https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager) <https://www.servsafe.com/ServSafe-Manager>
- [The Always Food Safe Company, LLC](https://alwaysfoodsafety.com/en/) <https://alwaysfoodsafety.com/en/>
- [Trust20: A New Standard in Restaurant Safety](https://trust20.co/) <https://trust20.co/>
- [WFSO Academy](https://academy.worldfoodsafety.org/#/fpm) <https://academy.worldfoodsafety.org/#/fpm>

Las organizaciones pueden ofrecer varios programas diferentes. Asegúrese de que se está inscribiendo en el programa **"CERTIFIED"** Food Protection Manager. Este programa es diferente de un programa estándar de "Food Manager" o "Food Protection Manager", ya que requiere que usted complete con éxito el programa y apruebe un examen escrito.

Como tal, los "Programas para manipuladores de alimentos" patrocinados municipalmente a los que usted haya asistido en el pasado **no están** acreditados por el estado de Nueva Jersey como formación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos.

8:24-1.5 Definiciones:

"Establecimiento de alimentos de riesgo tipo 3" significa cualquier establecimiento minorista de alimentos que: 1. Tiene un menú extenso que requiere el manejo de ingredientes crudos; y participa en la preparación compleja de elementos del menú que incluye cocinar, enfriar y recalentar al menos tres o más alimentos potencialmente peligrosos. Dichos establecimientos pueden incluir, pero no están limitados a, restaurantes de servicio completo, cafeterías y economatos y operaciones de catering; o hospitales, hogares de ancianos y preescolares que preparan y sirven alimentos potencialmente peligrosos.