Columbus Health Department

240 Parsons Ave., Columbus, Ohio 43215 (614) 645-7538 www.publichealth.columbus.gov

2005 Food Safety Workshop Schedule

Presented by Environmental Health Promotion and the Food Safety Program

ServSafe 2 Day Class 8:00 am - 5:15 pm				**Person-In-Charge (PIC)** ½ Day Class (4 hours)			
English	**Chinese**		**Spanish**	**English** 8am - 12pm	**Chinese** 8am - 12pm	**Somali** 8am -12pm	**Spanish** 1pm - 5pm
January 12 & 19				January 6			
February 17 & 24				February 8			
March 15 & 22				March 9			March 8
April 13 & 20			April 16 & 23	April 7	April 5		
May 18 & 25	May 17 & 24			May 11			May 10
June 15 & 22				June 9	June 7		
July 14 & 21				July 12			July 12
August 17 & 24			August 13 & 20	August 9			
September 13 & 20				September 7	September 13		
October 13 & 20	October 18 & 25			October 5			October 4
November 8 & 15				November 2			
				December 6			

The Food Safety Program of the Columbus Health Department offers workshops on food safety. Each class is designed to promote proper food handling procedures to prevent foodborne illnesses. Advanced registration and/or payment is required to attend any workshop. (registration form is attached or available on the CHD website)

Workshop I: "Person-In-Charge" **Length: 4 Hours**

The Ohio Uniform Food Safety Code requires that all food facilities have a person in charge (PIC) working at all times. To be a PIC, an employee should understand food safety procedures that relate to the operation. This class will teach food safety principles necessary to be a PIC.

Location: Columbus Health Department.
Cost: Free - Available to anyone

Workshop II: "ServSafe"- Manager's Certification Course **Length: 16 Hours (2 days)**

This course is a detailed study of food safety procedures and prevention of foodborne illnesses. Developed by The National Restaurant Association Educational Foundation this HACCP based course gives participants national, state and local recognition as certified in food safety.

Location: Columbus Health Department, Auditorium. All classes are 8:00 am - 5:15 pm
Cost: $85.00 per person -Available to anyone

For more Food Safety information visit our website at www.publichealth.columbus.gov

2005 Food Safety Workshop Schedule

Departamento de Salud de Columbus
240 Parsons Ave.
Columbus, Ohio
43215-5331

Curso de Certificación para Gerentes ServSafe 8:00 am – 5:15 pm	**Persona Encargada (PIC) 1:00 pm--5:00 pm**
April 16 & 23 (Saturday) August 13 & 20 (Saturday)	March 8 May 10 July 12 October 4

Talleres de Seguridad de Alimentos 2005

El programa de seguridad de alimentos del Depto. de Salud de Columbus ofrece los siguientes talleres de seguridad de alimentos. Cada clase está programada para promover procedimientos de manejo correcto de los alimentos para prevenir enfermedades alimenticias. Para asistir a los talleres, se requiere inscripción previa.

Taller I: "Personal Encargada" Duración: 4 horas

El nuevo Código Uniforme de Seguridad de Alimentos de Ohio requiere que todas las facilidades de preparación de alimentos tengan una persona encargada (PIC) trabajando todo el tiempo. Para ser un PIC, el personal debe de comprender los procedimientos de seguridad de alimentos que relacionan a la operación. Esta clase le enseñará los principales de seguridad de alimentos necesarios para ser PIC.

Localización: La sala de conferencias #119 del Depto. de Salud de Columbus
Costo: No hay costo

Taller II: "ServSafe" – Curso de Certificación para los Gerentes Duración: 16 horas

Este curso es un estudio detallado de los procedimientos de seguridad de alimentos y la prevención de enfermedades alimenticias. Este curso basado en HACCP ha sido desarollado por la Fundación Educacional de la Asociación Nacional de Restaurantes les da a los participantes reconocimiento nacional, estatal y local como certificado en la seguridad de los alimentos.

Localización: La sala de conferencias Depto. de Salud de Columbus. Todas las clases son de 8 a.m. - 5:15 p.m.
Costo: $85 por persona

哥倫布衛生局
240 Parsons Ave
Columbus, OH 43215-5331

主管經理的證書課程 **ServSafe** 2 Day Class 8:00 am – 5:15 pm	負責人 **PIC** ½ Day Class 8:00 am –12:00 pm
May 18 & 25 October 18 & 25	April 5 June 7 September 13

2005 年食物安全培訓班

哥倫布衛生局積極展開食物安全計劃，給人們提供了以下三個有關食物安全的培訓班。這三個培訓班的主題是提倡使用正確的食物處理方法，防止由食物引起的疾病（食物中毒）發生。如有意參加，必須提前報名。

培訓班 I："負責人 **(PIC)"** 會議所花時間：4小時

新通過的**俄亥俄州食物安全條例**要求所有與食物加工處理有關的場所隨時都必須有一位負責人在場。該負責人必須是員工，並且必須知道與食物安全操作有關的步驟。這個培訓班將教授作為負責人必須了解的食物安全原理。

地點：哥倫布衛生局，會議室119號
開銷：免費

培訓班 II：**"ServSafe"** - 主管經理的證書課程 會議所花時間：16小時

這一課程將對與食物安全操作有關的步驟以及如何防止食物中毒作詳細的介紹。這一課程由全國餐館業協會教育基金會（HACCP）所編排。上過這一課程的人將得到一份全國各州，和各地都認可的有關食物安全的證

地點：哥倫布衛生局。所有課程從上午8點到下午5：15。
開銷：有哥倫布衛生局執照的企業，**$ 85.00**