

California Food Handler Card Law

THE BASICS and FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Why?

The law is intended to create a statewide standard for safe food handling in California foodservice establishments. The California Food handler Card law is designed to ensure that food employees receive a reasonable level of food safety training with the goal to reduce the potential for foodborne illness.

Who?

If you work in a restaurant in California and prepare, store or serve food, you will be required to have a California Food Handler Card to work. This includes most restaurant jobs, such as chefs, head chefs, cooks, head cooks, wait staff, bussers, bartenders, hosts and hostesses who handle food and supervisory personnel, such as the general manager or managers.

Managers or employees who already have a food protection manager certification don't need a California Food Handler Card.

Where?

California Food Handler Cards are accepted everywhere in California except Riverside, San Bernardino and San Diego counties where local programs already exist.

How much does it cost?

The law stipulates that at least one training and testing provider must offer the course for \$15.00 or less; however, it is up to each food handler training and testing provider to determine the cost of their products and services.

When?

By law, food handlers must have a food handler card or obtain a food handler card within 30 days of hire.

How?

Workers receive a California Food Handler Card after taking a basic food safety training course and passing a test with a score of 70 percent or better. The course and test may be taken online or in classroom style training. After passing the on-line test, you can download and print an electronic certificate and card immediately.

Only an organization with an American National Standards Institute (ANSI) accredited food handler program can provide the training and issue a California Food Handler Card. Approved providers are listed at:

<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=212&prgID=228&prgID1=238&status=4>

Once you have a card, provide a copy to your employer to keep on file. They will have to show the cards during health inspections.

How long is the card valid?

Cards are valid for three years from the date of issuance. Food handlers must retake the course and test upon expiration in order to maintain a valid food handler card.

Who pays?

The law does not require employers to pay for an employee's time and expense to take the training and test. The California Food Handler Card is the property of the employee, who can take it to another employer as long as the card is valid.

Who enforces the law?

The Environmental Health Division (EHD) enforces the law. Copies of employees' food handler cards must be maintained at the food facility and provided to EHD upon request.

Who is exempt from the law?

Some food facilities are exempt from the California Food Handler Card law requirement, including grocery stores (including convenience stores), retail stores where the majority of sales are from a pharmacy, temporary food facilities, certified farmer's markets, commissaries, public and private school cafeterias, certain food facilities with approved in-house food safety training and food facilities subject to a collective bargaining agreement.

For a complete list of exemptions, and more frequently asked questions, please visit the EHD website.



Ventura County Environmental Health Division
805/654-2813 - Tel 805/654-2480 – Fax
www.ventura.org/rma/envhealth

Ley de California Para Tarjeta de Manejo de Alimentos

LO ESENCIAL Y LAS PREGUNTAS MAS FRECUENTES

¿Porque?

Esta ley pretende crear un estandar estatal para el manejo sano de alimentos en los establecimientos de alimentos de California. La ley de California que requiere la tarjeta de manejo de alimentos es diseñada para asegurar que los empleados que manejan alimentos reciban un nivel razonable de entrenamiento de como manejar los alimentos en una forma segura con el fin de reducir el potencial de enfermedades transmitidas en los alimentos.

¿Quien?

Si trabaja en un restaurante en California y prepara, almacena o sirve comida, debe tener una Tarjeta para el Manejo de California. Esto incluye la mayoría de trabajos dentro de un restaurante, como los jefes de cocina, cocineros, meseros, lavatrastes, cantineros, supervisores y gerentes que manejen alimentos.

Gerentes que tengan un certificado de protección de alimentos para gerentes no necesitan tener una Tarjeta para el Manejo de Alimentos de California.

¿Donde?

Las Tarjetas para el Manejo de Alimentos de California son aceptadas en todas partes con la excepción de los condados de Riverside, San Bernardino y San Diego donde existen otros programas locales.

¿Cuanto Cuesta?

La ley estipula que por lo menos un proveedor del entrenamiento y exámenes debe ofrecer el curso por \$15.00 o menos; sin embargo, el costo del entrenamiento y examen son determinados por el proveedor.

¿Cuando?

Por ley, los trabajadores que manejen alimentos deben obtener su Tarjeta para el Manejo de Alimentos dentro de 30 dias de haber sido contratados.

¿Como?

Empleados recibirán una Tarjeta para el Manejo de Alimentos de California después de tomar un curso de entrenamiento básico de cuidado de alimentos y pasar un examen con una calificación de 70 por ciento o mejor. El curso y examen pueden tomarse por linea en Internet o en entrenamientos de clase. Después de pasar el examen en linea por Internet, pueden bajar e imprimir el certificado y tarjeta inmediatamente.

Solo las organizaciones acreditadas por el Instituto de Estandares Americanos y Nacionales (ANSI por sus siglas en ingles) pueden otorgar las Tarjetas para el Manejo de Alimentos de California. Una lista de proveedores aprobados se encuentra en:

<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=212&prgID=228&prgID1=238&status=4>

Ya que obtenga la tarjeta, proporcione una copia a su empleador para que la mantengan archivada. Su empleador debe mostrar las copias de las tarjetas de todos los empleados durante inspecciones de salubridad .

¿Por cuanto tiempo es valida la tarjeta?

La tarjeta es valida por 3 años de la fecha que fue adquirida. El curso y examen se deben tomar de nuevo cuando el certificado se

valida la Tarjeta para de Manejo de Alimentos de California.

¿Quien Paga?

La ley no requiere que los empleadores paguen por el costo del entrenamiento ni del examen. La Tarjeta para el Manejo de Alimentos de California es propiedad del empleado, quien puede llevarla con cualquier otro empleador siempre y cuando la tarjeta sea valida.

¿Quien hace cumplir la ley?

La División de Salud Ambiental Del Condado de Ventura (EHD) hace cumplir le ley. Una copia de cada tarjeta de manejo de alimentos de todos los empleados debe mantenerse en el establecimiento y se deben proporcionar a EHD cuando se soliciten.

¿Quien esta excluido de esta ley?

Algunos establecimientos de alimentos están exentos de cumplir con los requisitos de la ley de California Para la Licencia de Manejo de Alimentos, incluyendo supermercados y tiendas de abarrotes (incluyendo tiendas de conveniencia), tiendas de ventas al consumidor en donde la mayoría de las ventas se llevan acabo en la farmacia, puestos de alimentos temporales, mercados agrícolas certificados, proveedurías, cafeterías en escuelas publicas o privadas, ciertos establecimientos de alimentos con entrenamiento interno para el manejo de alimentos en una forma segura y establecimientos de alimentos sujetos a acuerdos de negociaciones colectivas

Para una lista completa de exenciones, y para más preguntas frecuentes, visite nuestra página de Internet.

