

K. CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM  
TỈNH BẮC GIANG SỐ: 216/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 23 tháng 5 năm 2014

Số: .....  
Ngày: ..... 2014

Chuyên: .....  
Về việc: Ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và đáp án trả lời

### QUYẾT ĐỊNH

ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và đáp án trả lời

### CỤC TRƯỞNG CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 4062/2012/QĐ-BYT ngày 20/10/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Cục An toàn thực phẩm thuộc Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của các Bộ Y tế, Công thương và Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Ông (Bà) Trưởng phòng Thông tin Giáo dục Truyền thông,

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành kèm theo quyết định này:

1. Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm bao gồm:

- Tài liệu cho người trực tiếp sản xuất chế biến thực phẩm.
- Tài liệu cho người trực tiếp kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn.

2. Bộ câu hỏi sử dụng để đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm và đáp án trả lời.

**Điều 2.** Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm chọn ngẫu nhiên 20 câu hỏi kiến thức chung và 10 câu hỏi kiến thức chuyên ngành trong Bộ câu hỏi để đánh giá kiến thức cho phù hợp với từng đối tượng áp dụng. Thời gian đánh giá là 45 phút.

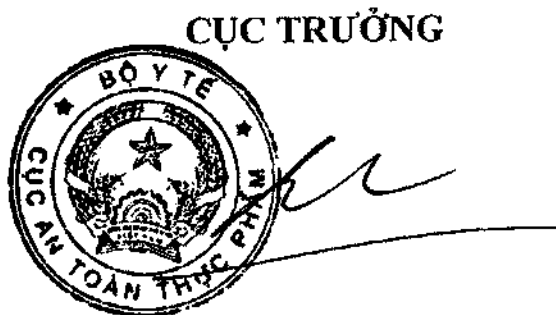
**Điều 3.** Giao Phòng Thông tin Giáo dục Truyền thông thường xuyên cập nhập, bổ sung sửa đổi tài liệu và bộ câu hỏi cho phù hợp với thực tế.

**Điều 4.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày 26 tháng 5 năm 2014.

**Điều 5.** Các Ông (Bà) Chánh Văn phòng Cục, Trưởng các phòng, đơn vị thuộc Cục, Thủ trưởng các cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của ngành Y tế, Thủ trưởng các cơ quan liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 5;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Nguyễn Thanh Long (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh, TP trực thuộc TW;
- Chi Cục ATVSTP các tỉnh, TP;
- Lưu VT, TT, website Cục.



**Trần Quang Trung**

**BỘ CÂU HỎI ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM**  
(Cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm, kinh doanh thực phẩm  
bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt thuộc phạm vi quản lý của  
Bộ Y tế theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT)

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 216 /QĐ-ATTP ngày 23 tháng 5 năm 2014  
của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)*

**CÂU HỎI KIẾN THỨC CHUNG**

- Câu 1** Cơ sở sản xuất thực phẩm phải đáp ứng điều kiện nào sau đây?
- a) Tự do sản xuất, không cần điều kiện
  - b) Phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) theo quy định
  - c) Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh
- Câu 2** Cơ sở sản xuất thực phẩm cần phải đáp ứng những nhóm điều kiện nào sau đây để đảm bảo ATTP?
- a) Điều kiện về cơ sở
  - b) Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ
  - c) Điều kiện về con người
  - d) Cả 3 điều kiện trên
- Câu 3** Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào dưới đây?
- a) Được cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP
  - b) Được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định
  - c) Cả 2 điều kiện trên
- Câu 4** Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải thực hiện những quy định nào dưới đây về khám sức khỏe?
- a) Trước khi tuyển dụng
  - b) Định kỳ ít nhất 1 lần /năm
  - c) Cả 2 trường hợp trên

- Câu 5** Người chế biến thực phẩm phải thực hiện?
- a) Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm
  - b) Rửa sạch tay sau khi đi vệ sinh
  - c) Cả hai trường hợp trên
- Câu 6** Trong khi chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm không được?
- a) Khạc nhổ
  - b) Ăn kẹo cao su
  - c) Cả hai trường hợp trên
- Câu 7** Cơ quan y tế nào có thẩm quyền cấp Giấy xác nhận đủ sức khoẻ?
- a) Cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên
  - b) Bất kỳ cơ sở y tế nào
- Câu 8** Người đang mắc viêm đường hô hấp cấp tính, lao tiến triển có được phép tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm không?
- a) Có
  - b) Không
- Câu 9** Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đang mắc các bệnh truyền nhiễm qua đường tiêu hóa, bị tiêu chảy cấp có được tiếp tục làm việc hay không?
- a) Vẫn làm việc bình thường
  - b) Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc
- Câu 10** Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đang mắc các bệnh viêm da nhiễm trùng cấp tính có được tiếp tục làm việc hay không?
- a) Vẫn làm việc bình thường mà chỉ cần đi găng tay, đeo khẩu trang
  - b) Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc
- Câu 11** Trong quá trình chế biến thực phẩm, người sản xuất thực phẩm có được phép đeo đồng hồ, nhẫn và các đồ trang sức khác không?

- a) Có
- b) Không
- Câu 12** Người trực tiếp sản xuất thực phẩm được phép để móng tay dài, sơn móng tay?
- a) Đúng
- b) Sai
- Câu 13** Khu vực sản xuất thực phẩm không cần cách biệt với với nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm?
- a) Đúng
- b) Sai
- Câu 14** Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm thực phẩm có được bảo quản chung trong cùng một khu vực không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 15** Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách tường tối thiểu là bao nhiêu?
- a) 20cm
- b) 30cm
- Câu 16** Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách trần tối thiểu là bao nhiêu?
- a) 30cm
- b) 50cm
- Câu 17** Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu là bao nhiêu?
- a) 15cm
- b) 30cm
- Câu 18** Có được phép sử dụng động vật chết do bệnh, dịch để làm nguyên liệu chế biến thực phẩm không?
- a) Có

- b) Không
- Câu 19 Không cần ghi chép, lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm?**
- a) Đúng
- b) Sai
- Câu 20 Các biểu hiện chủ yếu nào sau đây thì được cho là bị ngộ độc thực phẩm do thực phẩm bị ôi thiu?**
- a) Đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau đầu
- b) Ho, sổ mũi, khó thở, hắt hơi, đau đầu
- Câu 21 Kho bảo quản thực phẩm không cần đảm bảo các điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng theo quy định của nhà sản xuất?**
- a) Đúng
- b) Sai
- Câu 22 Có những mối nguy ô nhiễm thực phẩm nào sau đây?**
- a) Hóa học
- b) Sinh học
- c) Vật lý
- d) Cả 3 mối nguy trên
- Câu 23 Biện pháp nào sau đây dùng để tiêu diệt vi khuẩn gây bệnh thông thường?**
- a) Sử dụng nhiệt độ cao (nấu ở nhiệt độ sôi ít nhất 3 phút)
- c) Sử dụng nhiệt độ thấp (từ 0 đến 5 độ C)
- Câu 24 Thực phẩm bị ô nhiễm từ nguồn nào dưới đây?**
- a) Từ bàn tay người sản xuất bị ô nhiễm
- b) Từ côn trùng, động vật có tác nhân gây bệnh
- c) Từ nguyên liệu bị ô nhiễm
- d) Từ trang thiết bị không đảm bảo vệ sinh
- e) Cả 4 trường hợp trên

- Câu 25** Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không đảm bảo an toàn có làm cho thực phẩm bị ô nhiễm không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 26** Bảo quản thực phẩm không đúng quy định có thể gây nên những tác hại gì?
- a) Ô nhiễm thực phẩm
- b) Giảm chất lượng thực phẩm
- c) Cả a) và b)
- Câu 27** Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?
- a) Tên thực phẩm
- b) Khối lượng tịnh
- c) Hạn sử dụng
- d) Hướng dẫn bảo quản
- đ) Địa chỉ sản xuất
- e) Cả 5 nội dung trên
- Câu 28** Trong quá trình chế biến thực phẩm, người sản xuất thực phẩm có cần thiết phải mặc trang phục bảo hộ riêng không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 29** Khi bị ngộ độc thực phẩm, ông /bà báo cho ai?
- a) Cơ sở y tế gần nhất
- b) Hội tiêu chuẩn và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng
- Câu 30** Cơ quan nào dưới đây có thẩm quyền cấp Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm?
- a) Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của ngành Y tế
- b) Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của ngành Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- c) Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của ngành Công thương

- Câu 31 Những nhóm sản phẩm thực phẩm nào thuộc sự quản lý của Bộ Y tế?**
- a) Nước giải khát, bánh kẹo
  - b) Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên
  - c) Cà phê
- Câu 32 Cơ sở vừa sản xuất thực phẩm chức năng và vừa sản xuất bánh kẹo thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ ngành nào?**
- a) Bộ Y tế
  - b) Bộ Công thương
  - c) Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn
- Câu 33 Cơ sở vừa kinh doanh thực phẩm chức năng và vừa kinh doanh bánh kẹo thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ ngành nào?**
- a) Bộ Y tế
  - b) Bộ Công thương
  - c) Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn
- Câu 34 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có giá trị trong thời hạn bao nhiêu năm?**
- a) 1 năm
  - b) 2 năm
  - c) 3 năm
- Câu 35 Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm có giá trị trong thời hạn bao nhiêu năm ?**
- a) 1 năm
  - b) 3 năm
  - c) 5 năm
- Câu 36 Cục An toàn thực phẩm có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho những cơ sở nào?**
- a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng trừ cơ sở nhỏ lẻ
  - b) Cơ sở sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm trừ cơ sở nhỏ lẻ



- c) Cả a) và b)
- Câu 37 Những hành vi bị cấm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm?**
- a) Vi phạm về ghi nhãn thực phẩm
- b) Quảng cáo thực phẩm sai sự thật
- c) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm biến chất
- d) Tất cả các hành vi trên
- Câu 38 Thực phẩm phải được thu hồi trong trường hợp nào?**
- a) Thực phẩm hết hạn sử dụng vẫn bán trên thị trường
- b) Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản
- c) Cả a) và b)
- Câu 39 Các hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn?**
- a) Tái xuất
- b) Tiêu hủy
- c) Chuyển mục đích sử dụng
- d) Cả 3 hình thức trên
- Câu 40 Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm của tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho những cơ sở nào?**
- a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai đóng trên địa bàn
- b) Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng
- c) Cả a) và b)

### CÂU HỎI CHUYÊN NGÀNH

- Câu 41 Các vitamin và khoáng chất bổ sung vào thực phẩm phải?**
- a) Có trong danh mục cho phép của Bộ Y tế
- b) Tùy theo yêu cầu của nhà sản xuất
- Câu 42 Thực phẩm chức năng (TPCN) là thực phẩm?**
- a) Dùng để hỗ trợ chức năng của cơ thể con người
- b) Dùng để chữa bệnh

- Câu 43** TPCN có bao gồm thực phẩm bổ sung không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 44** Khi quảng cáo TPCN trên truyền hình, truyền thanh có phải bắt buộc đọc rõ cụm từ “Sản phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh” hay không?
- a) Có
- b) Chỉ cần chạy chữ trên màn hình
- c) Không
- Câu 45** TPCN sản xuất trong nước thì kiểm nghiệm ở Phòng kiểm nghiệm nào?
- a) Phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định
- b) Phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận
- c) Phòng kiểm nghiệm nào cũng được
- d) a) và b)
- Câu 46** TPCN có phải công bố phù hợp quy định ATTP trước khi lưu thông trên thị trường hay không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 47** Cơ quan nào tiếp nhận bản công bố phù hợp quy định ATTP cho sản phẩm dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu?
- a) Chi Cục ATVSTP tỉnh/thành phố
- b) Cục An toàn thực phẩm
- c) Cơ quan khác
- Câu 48** Dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm có phải công bố phù hợp quy định ATTP trước khi lưu thông trên thị trường hay không?
- a) Có

- b) Không
- Câu 49** Khi sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm (PGTP) có phải công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 50** Khi nhập khẩu PGTP, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm để sử dụng nhằm phục vụ sản xuất trong nội bộ doanh nghiệp có phải công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 51** Khi phát hiện PGTP quá hạn sử dụng hoặc chất lượng không đảm bảo thì làm gì?
- a) Tiếp tục bán cho khách hàng
- b) Giữ lại để tự sử dụng
- c) Không sử dụng, không kinh doanh
- Câu 52** Sử dụng PGTP như thế nào là đúng?
- a) Sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn
- b) Dùng các hóa chất có màu, hương vị bền, bóng
- Câu 53** Chọn mua PGTP như thế nào là sai?
- a) Có hóa đơn, hợp đồng mua phụ gia thực phẩm
- b) Mua theo giới thiệu, không quan tâm đến nguồn gốc, xuất xứ
- Câu 54** PGTP có phải là hàng hóa bắt buộc thực hiện ghi nhãn không?
- a) Có
- b) Không
- Câu 55** Cách ghi nhãn PGTP như thế nào là đúng?
- a) Có nhãn ghi “dùng cho thực phẩm”, tên phụ gia, xuất xứ, định lượng, ngày sản xuất, hạn sử dụng, hướng dẫn sử dụng, bảo quản, thương nhân chịu trách nhiệm

b) Có nhãn ghi đủ thông tin về tên phụ gia, xuất xứ, định lượng, ngày sản xuất, hạn sử dụng, hướng dẫn sử dụng, bảo quản, thương nhân chịu trách nhiệm

**Câu 56 PGTP, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc sự quản lý của Bộ ngành nào?**

a) Bộ Công thương

b) Bộ Y tế

c) Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn

**Câu 57 Các hành vi bị cấm trong sử dụng PGTP?**

a) Sử dụng phụ gia thực phẩm quá giới hạn cho phép

b) Sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng đối tượng sử dụng

c) Sử dụng phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ

d) Tất cả các hành vi trên

**Câu 58 Khi sản xuất, kinh doanh nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên có phải công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm không?**

a) Có

b) Không

**Câu 59 Khi phát hiện nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên quá hạn sử dụng hoặc chất lượng không đảm bảo thì làm gì?**

a) Tiếp tục bán cho khách hàng

b) Giữ lại để tự sử dụng

c) Không bán, không sử dụng

**Câu 60 Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ ngành nào?**

a) Bộ Y tế

b) Bộ Công thương

c) Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn

## ĐÁP ÁP TRẢ LỜI

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 216 /QĐ-ATTP ngày 23 tháng 5 năm 2014 của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)*

<b>Câu 1</b>	<b>b</b>
<b>Câu 2</b>	<b>d</b>
<b>Câu 3</b>	<b>c</b>
<b>Câu 4</b>	<b>e</b>
<b>Câu 5</b>	<b>c</b>
<b>Câu 6</b>	<b>c</b>
<b>Câu 7</b>	<b>a</b>
<b>Câu 8</b>	<b>b</b>
<b>Câu 9</b>	<b>b</b>
<b>Câu 10</b>	<b>b</b>
<b>Câu 11</b>	<b>b</b>
<b>Câu 12</b>	<b>b</b>
<b>Câu 13</b>	<b>b</b>
<b>Câu 14</b>	<b>b</b>
<b>Câu 15</b>	<b>b</b>
<b>Câu 16</b>	<b>b</b>
<b>Câu 17</b>	<b>a</b>
<b>Câu 18</b>	<b>b</b>
<b>Câu 19</b>	<b>b</b>
<b>Câu 20</b>	<b>a</b>
<b>Câu 21</b>	<b>b</b>
<b>Câu 22</b>	<b>d</b>
<b>Câu 23</b>	<b>a</b>

Câu 24	e
Câu 25	a
Câu 26	c
Câu 27	e
Câu 28	a
Câu 29	a
Câu 30	a
Câu 31	b
Câu 32	a
Câu 33	b
Câu 34	c
Câu 35	b
Câu 36	c
Câu 37	d
Câu 38	c
Câu 39	d
Câu 40	c
Câu 41	a
Câu 42	a
Câu 43	a
Câu 44	a
Câu 45	d
Câu 46	a
Câu 47	b
Câu 48	a

<b>Câu 49</b>	<b>a</b>
<b>Câu 50</b>	<b>a</b>
<b>Câu 51</b>	<b>c</b>
<b>Câu 52</b>	<b>a</b>
<b>Câu 53</b>	<b>b</b>
<b>Câu 54</b>	<b>a</b>
<b>Câu 55</b>	<b>a</b>
<b>Câu 56</b>	<b>b</b>
<b>Câu 57</b>	<b>d</b>
<b>Câu 58</b>	<b>a</b>
<b>Câu 59</b>	<b>c</b>
<b>Câu 60</b>	<b>a</b>

