SỞ Y TẾ BẮC GIANG **CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 191/ATTP-GDTT V/v Hướng dẫn triển khai xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm	*Bắc Giang, ngày 09 tháng 6 năm 2014*

Kính gửi:
- Trung tâm Y tế các huyện, thành phố;
- Các cơ sở thực phẩm thuộc tuyến tỉnh quản lý.

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP) *(sau đây viết tắt là Thông tư 13)*; Quyết định số 216/QĐ-ATTP ngày 23/5/2014 của Cục ATTP - Bộ Y tế về việc ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP, Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về ATTP cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm, kinh doanh thực phẩm *(gọi chung là người tiếp xúc với 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 *(sau đây viết tắt là Quyết định 216)*; Quyết định số 257/QĐ-ATTP ngày 14/6/2013 của Cục ATTP - Bộ Y tế về việc ban hành Phiếu đánh giá kiến thức ATTP và Đáp án sau tập huấn cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm, cơ sở kinh doanh thực phẩm và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống *(sau đây viết tắt là Quyết định 257)*; Hướng dẫn số 270/SYT-ATTP ngày 12/3/2013 của Sở Y tế tỉnh Bắc Giang về việc quản lý điều kiện ATTP và cấp thủ tục hành chính về ATTP thuộc thẩm quyền của ngành Y tế *(sau đây viết tắt là Hướng dẫn 270)*; Công văn số 698/SYT-ATTP ngày 03/6/2014 của Sở Y tế tỉnh Bắc Giang về việc hướng dẫn tạm thời triển khai Thông tư liên tịch số 13/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT*(sau đây viết tắt là Công văn 698)*;

Trong khi chờ Cục ATTP ban hành tài liệu về kiến thức ATTP đối với người kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không có yêu cầu bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của ngành y tế; người kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố. Để đáp ứng yêu cầu quản lý điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố thuộc ngành y tế quản lý*(sau đây gọi chung là cơ sở thực phẩm)*, đồng thời tránh chồng chéo giữa các cấp trong tổ chức thực hiện và phù hợp với thực trạng, bảo đảm nguyên tắc "cấp nào cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cho cơ sở thực phẩm thì cấp đó triển khai cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP", Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) Bắc Giang hướng dẫn TTYT các huyện, thành phố và các phòng chuyên môn, nghiệp vụ thuộc chi cục ATVSTP triển khai xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định tại Thông tư 13, Công văn 698 như sau:

I. GIẢI THÍCH TỪ NGỮ

1. Sản xuất thực phẩm: Là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

2. Chế biến thực phẩm: Là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

3. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: Là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể.

4. Kinh doanh thực phẩm: Là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.

5. Thức ăn đường phố: Là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự.

6. Thực phẩm bao gói sẵn: Là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.

7. Điều kiện bảo quản đặc biệt đối với thực phẩm: Là các yêu cầu bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất về nhiệt độ, khoảng nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

II. ĐỐI TƯỢNG XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ ATTP

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm: Triển khai xác nhận kiến thức về ATTP cho người tiếp xúc với thực phẩm của các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý điều kiện ATTP theo Hướng dẫn 270 *(cơ sở thực phẩm thuộc tuyến tỉnh quản lý)*:

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước khoáng thiên nhiên; nước uống đóng chai do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

b) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế *(trừ các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Cục ATTP)* do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

c) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống của khách sạn, cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín của các doanh nghiệp trong khu công nghiệp do Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang quản lý;

- Căng tin kinh doanh ăn uống trong khu hội nghị do UBND tỉnh quản lý;

- Nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống của khách sạn, cửa hàng ăn uống do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh trên địa bàn thành phố Bắc Giang.

2. Trung tâm Y tế các huyện, thành phố: Triển khai xác nhận kiến thức về ATTP cho người tiếp xúc với thực phẩm của các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý điều kiện ATTP của TTYT huyện, thành phố và Trạm Y tế xã, phường, thị trấn theo Hướng dẫn 270, cụ thể:

2.1. Cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý điều kiện ATTP của TTYT huyện, thành phố

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước khoáng thiên nhiên; nước uống đóng chai thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trên địa bàn do UBND huyện, thành phố cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

b) Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trên địa bàn do UBND huyện, thành phố cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc thuộc đối tượng không phải đăng ký kinh doanh.

c) Cơ sở nhỏ lẻ kinh doanh thực phẩm chức năng *(bao gồm cả nhà thuốc, quầy thuốc, tủ thuốc của các cơ sở khám chữa bệnh trong ngành y tế; các nhà thuốc, quầy thuốc, đại lý trực thuộc các doanh nghiệp, chi nhánh được do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; các nhà thuốc, quầy thuốc quy mô hộ gia đình, hộ cá thể có kinh doanh thực phẩm chức năng)*, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt; bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trên địa bàn do UBND huyện, thành phố cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc thuộc đối tượng không phải đăng ký kinh doanh.

d) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Cơ sở chế biến suất ăn sẵn; nhà hàng ăn uống; nhà hàng ăn uống của khách sạn, nhà nghỉ trên địa bàn do tỉnh và UBND huyện, thành phố cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh *(trừ các đối tượng do Chi cục ATVSTP tỉnh Bắc Giang quản lý).*

- Căng tin kinh doanh ăn uống; cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín trên địa bàn do UBND huyện, thành phố cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

đ) Kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của ngành y tế và kinh doanh dịch vụ ăn uống: Trong các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp, bệnh viện, trường học, khu du lịch, hội chợ, lễ hội, hội nghị, khu nghỉ dưỡng, các chợ hạng 1 và 2 *(quy định tại Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14/01/2003*

về phát triển và quản lý chợ; Nghị định số 114/2009/NĐ-CP ngày 23/12/2009 về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 02/2003/NĐ-CP) trên địa bàn do tỉnh, huyện, thành phố tổ chức, quản lý *(trừ các đối tượng do Chi cục ATVSTP tỉnh Bắc Giang quản lý).*

2.2. Cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý điều kiện ATTP của Trạm Y tế xã, phường, thị trấn

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế *(thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên; nước uống đóng chai; bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm)* không phải đăng ký kinh doanh hoặc/ và không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Cơ sở sản xuất thực phẩm chức năng ban đầu nhỏ lẻ;
- Cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ không có yêu cầu bảo quản sản phẩm đặc biệt;
- Cơ sở bán hàng rong;
- Cơ sở kinh doanh bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt;
- Cơ sở kinh doanh bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn không phải đăng ký kinh doanh hoặc/ và không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

c) Thức ăn đường phố *(thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán hàng rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự).*

d) Kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của ngành y tế và kinh doanh dịch vụ ăn uống: Trong các lễ hội, hội nghị, chợ hạng 3 *(quy định tại Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14/01/2003 về phát triển và quản lý chợ; Nghị định số 114/2009/NĐ-CP ngày 23/12/2009 về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 02/2003/NĐ-CP)* trên địa bàn do xã, phường, thị trấn tổ chức, quản lý.

III. NỘI DUNG TRIỂN KHAI XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ ATTP

1. Tài liệu, bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về ATTP

1.1. Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở sản xuất thực phẩm; cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của ngành y tế

a) Tài liệu: Sử dụng tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định 216.

b) Bộ câu hỏi: Sử dụng bộ câu hỏi *(gồm 40 câu hỏi kiến thức chung; 20 câu hỏi kiến thức chuyên ngành)* để đánh giá kiến thức về ATTP được ban hành **kèm theo Quyết định 216, cụ thể: Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về** ATTP *(Chi cục ATVSTP hoặc TTYT huyện, thành phố)* lựa chọn ngẫu nhiên 20 câu hỏi trong tổng số 40 câu hỏi kiến thức chung và 10 câu hỏi trong tổng số 20

câu hỏi kiến thức chuyên ngành để lập phiếu đánh giá kiến thức về ATTP *(tổng số 30 câu hỏi)* cho phù hợp với từng đối tượng áp dụng *(người tiếp xúc với thực phẩm trong các cơ sở sản xuất thực phẩm hoặc trong các cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu bảo quản đặc biệt).*

Ví dụ:

- Phiếu đánh giá kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm - *Tham khảo tại phụ lục 1.*

- Phiếu đánh giá kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu bảo quản đặc biệt - *Tham khảo tại phụ lục 2.*

c) Thời gian kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP: **45 phút** (kể từ khi nhận được phiếu đánh giá kiến thức ATTP).

1.2. Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không có yêu cầu bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của ngành y tế

a) Tài liệu: Sử dụng tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP cho người trực tiếp kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn do Cục ATTP - Bộ Y tế biên soạn năm 2013.

b) Bộ câu hỏi: Sử dụng bộ câu hỏi đánh giá kiến thức ATTP *(phụ lục kèm theo; Ví dụ: Phiếu đánh giá kiến thức kèm theo tại phụ lục 3).*

c) Thời gian kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP: **30 phút** (kể từ khi nhận được phiếu đánh giá kiến thức ATTP).

1.3. Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

a) Tài liệu: Sử dụng tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP cho người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Cục ATTP - Bộ Y tế biên soạn năm 2013.

b) Bộ câu hỏi: Sử dụng bộ câu hỏi đánh giá kiến thức ATTP *(phụ lục kèm theo; Ví dụ: Phiếu đánh giá kiến thức kèm theo tại phụ lục 4).*

c) Thời gian kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP: **30 phút** (kể từ khi nhận được phiếu đánh giá kiến thức ATTP).

1.4. Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

a) Tài liệu: Sử dụng tài liệu tập huấn về ATTP cho đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố do Cục ATTP - Bộ Y tế biên soạn năm 2013.

b) Bộ câu hỏi: Sử dụng bộ câu hỏi đánh giá kiến thức ATTP cho người kinh doanh thức ăn đường phố *(phụ lục kèm theo)* trong tài liệu tập huấn về ATTP cho đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố do Cục ATTP - Bộ Y tế biên soạn năm 2013 *(Ví dụ: Phiếu đánh giá kiến thức kèm theo tại phụ lục 5).*

c) Thời gian kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP: **20 phút** (kể từ khi nhận được phiếu đánh giá kiến thức ATTP).

1.5. Một số lưu ý trong việc sử dụng tài liệu, bộ câu hỏi, lập phiếu đánh giá kiến thức về ATTP

Do tài liệu, bộ câu hỏi kiến thức về ATTP của Cục ATTP - Bộ Y tế soạn thảo, ban hành quy định đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh

thực phẩm được công khai trên Website Sở Y tế Bắc Giang và các hình thức khác. Vì vậy, để bảo đảm tính trung thực, khách quan và đánh giá đúng kiến thức, thực hành bảo đảm ATTP, hiểu biết quy định pháp luật về ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP cần quan tâm, triển khai có hiệu quả việc sử dụng bộ câu hỏi kiến thức về ATTP như: lựa chọn ngẫu nhiên câu hỏi để lập phiếu đánh giá kiến thức về ATTP; thay đổi vị trí câu hỏi; thay đổi vị trí các ý trả lời trong câu hỏi…

(Thông tư 13; Quyết định 257; Quyết định 216; Hướng dẫn 270, Công văn 698; Tài liệu và bộ câu hỏi, đáp án đánh giá kiến thức về ATTP được đăng tải trên mục "Văn bản QLNN" - Website Sở Y tế Bắc Giang: www.syt.bacgiang.gov.vn)

2. Tổ chức tập huấn kiến thức về ATTP; kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP; cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP

2.1. Tổ chức tập huấn

- Cơ sở thực phẩm và người tiếp xúc với thực phẩm chủ động khai thác văn bản pháp quy về ATTP, văn bản hướng dẫn, tài liệu và câu hỏi kiến thức về ATTP trên Website của Sở Y tế Bắc Giang để tự tổ chức tập huấn hoặc tự nghiên cứu tài liệu, câu hỏi đánh giá kiến thức về ATTP trước khi liên hệ với Chi cục ATVSTP hoặc TTYT huyện, thành phố được quy định tại phần II của công văn này để nộp hồ sơ đề nghị xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định tại Thông tư 13.

- Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP không bắt buộc phải tổ chức các lớp tập huấn cho người tiếp xúc với thực phẩm có nhu cầu được xác nhận kiến thức về ATTP; nếu cơ sở thực phẩm có nhu cầu tập huấn kiến thức về ATTP cho người tiếp xúc với thực phẩm thì cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP và cơ sở thực phẩm trao đổi, thống nhất và thực hiện theo quy định hiện hành của nhà nước.

2.2. Tổ chức kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP

- Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP thành lập hội đồng hoặc tổ kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP cho người tiếp xúc với thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý điều kiện ATTP; việc tổ chức, thực hiện kiểm tra, đánh giá kiến thức về ATTP phải bảo đảm tính chính xác, khách quan, trung thực và đúng quy định hiện hành.

- Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP bố trí địa điểm và các điều kiện khác cho buổi kiểm tra kiến thức *(tùy theo tình hình thực tế để bố trí địa điểm cho phù hợp nhằm giảm tối đa những phiền hà cho người tiếp xúc với thực phẩm được đánh giá kiến thức, tạo thuận lợi cho cơ sở thực phẩm sản xuất, kinh doanh);* chuẩn bị đầy đủ phiếu đánh giá kiến thức về ATTP; chủ động thực hiện cải cách hành chính trong cấp giấy xác nhận như: Bố trí nhân lực để tổ chức nhiều buổi đánh giá kiến thức trong tuần; cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP ngay sau buổi kiểm tra, đánh giá kiến thức cho người tiếp xúc với thực phẩm …

- Công nhận kết quả kiểm tra kiến thức về ATTP:

+ Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở sản xuất thực phẩm; cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu bảo quản đặc biệt: Người tham gia kiểm tra được đánh giá đạt yêu cầu về kiến thức ATTP khi trả lời đúng 80%

số câu hỏi trở lên ở phần câu hỏi kiến thức chung *(trả lời đúng ≥ 16/20 câu hỏi)* và 80% số câu hỏi trở lên ở phần câu hỏi kiến thức chuyên ngành *(trả lời đúng ≥ 8/10 câu hỏi)*;

+ Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không có yêu cầu bảo quản đặc biệt thuộc thẩm quyền quản lý của ngành y tế: Người tham gia kiểm tra được đánh giá đạt yêu cầu về kiến thức ATTP khi trả lời đúng trên 80% số câu hỏi trong phiếu đánh giá *(trả lời đúng ≥ 11/13 câu hỏi)*.

+ Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: Người tham gia kiểm tra được đánh giá đạt yêu cầu về kiến thức ATTP khi trả lời đúng 80% số câu hỏi trở lên trong phiếu đánh giá *(trả lời đúng ≥ 12/15 câu hỏi)*.

+ Đối với người tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố: Người tham gia kiểm tra được đánh giá đạt yêu cầu về kiến thức ATTP khi trả lời đúng trên 80% số câu hỏi trong phiếu đánh giá *(trả lời đúng ≥ 10/12 câu hỏi)*.

2.3. Tổ chức cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP

a) Hồ sơ đề nghị cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP; quy trình xác nhận kiến thức về ATTP: Thực hiện theo Điều 10, 11 Thông tư 13 *(Chi cục ATVSTP Bắc Giang thực hiện theo hướng dẫn chi tiết tại phụ lục 6)*.

b) Giấy xác nhận kiến thức về ATTP: Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP theo mẫu tại phụ lục 1, 2 Công văn 698.

2.4. Quản lý Giấy xác nhận kiến thức về ATTP: Thực hiện theo Điều 12 Thông tư 13; cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP có trách nhiệm tổ chức lưu giữ hồ sơ, tài liệu liên quan đến quá trình cấp giấy xác nhận theo quy định hiện hành để phục vụ cho quá trình kiểm tra, giám sát và thống kê, báo cáo.

Đề nghị Trung tâm Y tế các huyện, thành phố và các cơ sở thực phẩm nghiên cứu, triển khai. Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc liên hệ với Chi cục ATVSTP tỉnh Bắc Giang để được hướng dẫn hoặc tìm biện pháp giải quyết cho phù hợp./.

Mọi chi tiết liên hệ:
Phòng Đăng ký và Chứng nhận thực phẩm - Chi cục ATVSTP tỉnh Bắc Giang
Địa chỉ: Tầng 3, số 54, đường Ngô Gia Tự, TP Bắc Giang, Bắc Giang
Điện thoại: (0240) 3.825.657 - ThS. Nguyễn Thị Lan: 0944.484.979

Nơi nhận:
- Cục An toàn thực phẩm;
- Lưu: VT.

Bản điện tử:
- Như trên;
- Sở Y tế Bắc Giang (báo cáo);
- PYT các huyện, TP;
- Lãnh đạo, các phòng thuộc chi cục.

CHI CỤC TRƯỞNG

SỞ Y TẾ TỈNH BẮC GIANG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Nguyễn Văn Thể

Phụ lục 1

PHIẾU ĐÁNH GIÁ
KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM
(Dùng cho cơ sở sản xuất thực phẩm)

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Họ và tên *(chữ in hoa)*:..... Năm sinh:.....
- Giới tính: Nam ☐ /Nữ ☐
- Số CMND:.....; Ngày cấp...../...../.....; Nơi cấp:.....
- Địa chỉ:.....
- Đơn vị công tác:.....
- Ngày kiểm tra, đánh giá:...../...../.....

Hướng dẫn làm bài:
- Điền đầy đủ thông tin vào phần thông tin chung.
- Nghiêm cấm mọi hành vi gian lận trong kiểm tra.
- Học viên đánh dấu "√" hoặc "x" vào ô trống tương ứng trong câu hỏi mà cho là đúng nhất và mỗi câu hỏi chỉ chọn một ô duy nhất để đánh dấu.
- Mỗi câu hỏi được tính 1 điểm, trả lời đúng từ 16 câu hỏi trở lên phần kiến thức chung; 08 câu hỏi trở lên phần kiến thức chuyên ngành được đánh giá "đạt" yêu cầu.
- Thời gian làm bài: 45 phút, không kể thời gian phát đề.
- Cán bộ chỉ hướng dẫn cách thức làm bài, không phải giải thích gì thêm về nội dung đánh giá.
- Ký và ghi rõ họ tên người làm bài dưới chữ học viên.

II. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

PHẦN 1. 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 a. ☐
b) Phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định b. ☐
c) Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh c. ☐

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 a. ☐
b) Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ b. ☐
c) Điều kiện về con người c. ☐
d) Cả 3 điều kiện trên d. ☐

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 a. ☐
b) Được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định b. ☐
c) Cả 2 điều kiện trên c. ☐

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 a. ☐
b) Định kỳ ít nhất 1 lần /năm b. ☐
c) Cả 2 trường hợp trên c. ☐

Câu 5. Người chế biến thực phẩm phải thực hiện?

a) Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm a. ☐

b) Rửa sạch tay sau khi đi vệ sinh b. ☐

c) Cả hai trường hợp trên c. ☐

Câu 6. Trong khi chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm không được?

a) Khạc nhổ a. ☐

b) Ăn kẹo cao su b. ☐

c) Cả hai trường hợp trên c. ☐

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 a. ☐

b) Bất kỳ cơ sở y tế nào b. ☐

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 a. ☐

b) Không b. ☐

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 a. ☐

b) Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc b. ☐

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 a. ☐

b) Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc b. ☐

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 a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 12. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm được phép để móng tay dài, sơn móng tay?

a) Đúng a. ☐

b) Sai b. ☐

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 a. ☐

b) Sai b. ☐

Câu 14. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu là bao nhiêu?

a) 15 centimet (cm) a. ☐

b) 30 centimet (cm) b. ☐

Câu 15. Có được phép sử dụng động vật chết do bệnh, dịch để làm nguyên liệu chế biến thực phẩm không?

a) Có a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 16. Có những mối nguy ô nhiễm thực phẩm nào sau đây?

a) Hóa học a. ☐

b) Sinh học b. ☐

c) Vật lý c. ☐

d) Cả 3 mối nguy trên d. ☐

Câu 17. 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) a. ☐

b) Sử dụng nhiệt độ thấp (từ 0 đến 5 độ C) b. ☐

Câu 18. Thực phẩm bị ô nhiễm từ nguồn nào dưới đây?

a) Từ bàn tay người sản xuất bị ô nhiễm a. ☐

b) Từ côn trùng, động vật có tác nhân gây bệnh b. ☐

c) Từ nguyên liệu bị ô nhiễm c. ☐

d) Từ trang thiết bị không đảm bảo vệ sinh d. ☐

e) Cả 4 trường hợp trên e. ☐

Câu 19. Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?

a) Tên thực phẩm a. ☐

b) Khối lượng tịnh b. ☐

c) Hạn sử dụng c. ☐

d) Hướng dẫn bảo quản d. ☐

e) Địa chỉ sản xuất e. ☐

g) Cả 5 nội dung trên g. ☐

Câu 20. 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 a. ☐

b) Không b. ☐

PHẦN 2. KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH

Câu 1. Thực phẩm chức năng 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 a. ☐

b) Phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận b. ☐

c) Phòng kiểm nghiệm nào cũng được c. ☐

d) a) và b) d. ☐

Câu 2. Thực phẩm chức năng có phải công bố phù hợp quy định ATTP trước khi lưu thông trên thị trường hay không?

a) Có a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 3. Sử dụng phụ gia thực phẩm như thế nào là đúng?

a) Sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn a. ☐

b) Dùng các hóa chất có màu, hương vị bền, bóng b. ☐

Câu 4. Chọn mua phụ gia thực phẩm như thế nào là sai?

a) Có hóa đơn, hợp đồng mua phụ gia thực phẩm a. ☐

b) Mua theo giới thiệu, không quan tâm đến nguồn gốc, xuất xứ b. ☐

Câu 5. Phụ gia thực phẩm có phải là hàng hóa bắt buộc thực hiện ghi nhãn không?

a) Có a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 6. 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 a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 7. 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 a. ☐

b) Giữ lại để tự sử dụng b. ☐

c) Không sử dụng, không kinh doanh c. ☐

Câu 8. Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ ngành nào?

a) Bộ Y tế a. ☐

b) Bộ Công thương b. ☐

c) Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn c. ☐

Câu 9. 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 a. ☐

b) Cục An toàn thực phẩm b. ☐

c) Cơ quan khác c. ☐

Câu 10. Khi phát hiện phụ gia thực phẩm quá hạn sử dụng hoặc chất lượng không đảm bảo thì làm gì?

a) Tiếp tục bán cho khách hàng a. ☐

b) Giữ lại để tự sử dụng b. ☐

c) Không sử dụng, không kinh doanh c. ☐

HỌC VIÊN

(Ký, ghi rõ họ tên)

III. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ:

1. Kiến thức chung đạt: ...../20.
2. Kiến thức chuyên ngành đạt: ...../10.
3. Kết luận: Đạt ☐ Không đạt ☐

NGƯỜI CHẤM BÀI

Phụ lục 2

PHIẾU ĐÁNH GIÁ
KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM
(Dùng cho cơ sở sản kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu điều kiện bảo quan đặc biệt)

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Họ và tên *(chữ in hoa)*:..... Năm sinh:.....
- Giới tính: Nam ☐ /Nữ ☐
- Địa chỉ:.....
- Đơn vị công tác:.....
- Ngày kiểm tra, đánh giá:...../...../.....

Hướng dẫn làm bài:
- Điền đầy đủ thông tin vào phần thông tin chung.
- Nghiêm cấm mọi hành vi gian lận trong kiểm tra.
- Học viên đánh dấu "√" hoặc "x" vào ô trống tương ứng trong câu hỏi mà cho là đúng nhất và mỗi câu hỏi chỉ chọn một ô duy nhất để đánh dấu.
- Mỗi câu hỏi được tính 1 điểm, trả lời đúng từ 16 câu hỏi trở lên phần kiến thức chung; 08 câu hỏi trở lên phần kiến thức chuyên ngành được đánh giá "đạt" yêu cầu.
- Thời gian làm bài: 45 phút, không kể thời gian phát phiếu.
- Cán bộ chỉ hướng dẫn cách thức làm bài, không phải giải thích gì thêm về nội dung đánh giá.
- Ký và ghi rõ họ tên người làm bài dưới chữ học viên.

II. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

PHẦN 1. KIẾN THỨC CHUNG

Câu 1. 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 a. ☐
b) Định kỳ ít nhất 1 lần/năm b. ☐
c) Cả 2 trường hợp trên c. ☐

Câu 2. 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 a. ☐
b) Không b. ☐

Câu 3. Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm thực phẩm có được bảo quản chung trong cùng một khu vực không?

a) Có a. ☐
b) Không b. ☐

Câu 4. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách tường tối thiểu là bao nhiêu?

a) 20 centimet (cm) a. ☐
b) 30 centimet (cm) b. ☐

Câu 5. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách trần tối thiểu là bao nhiêu?

a) 30 centimet (cm) a. ☐

b) 50 centimet (cm) b. ☐

Câu 6. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu là bao nhiêu?

a) 15 centimet (cm) a. ☐

b) 30 centimet (cm) b. ☐

Câu 7. Không cần ghi chép, lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm?

a) Đúng a. ☐

b) Sai b. ☐

Câu 8. 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 a. ☐

b) Sai b. ☐

Câu 9. Có những mối nguy ô nhiễm thực phẩm nào sau đây?

a) Hóa học a. ☐

b) Sinh học b. ☐

c) Vật lý c. ☐

d) Cả 3 mối nguy trên d. ☐

Câu 10. 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) a. ☐

b) Sử dụng nhiệt độ thấp (từ 0 đến 5 độ C) b. ☐

Câu 11. Thực phẩm bị ô nhiễm từ nguồn nào dưới đây?

a) Từ bàn tay người sản xuất bị ô nhiễm a. ☐

b) Từ côn trùng, động vật có tác nhân gây bệnh b. ☐

c) Từ nguyên liệu bị ô nhiễm c. ☐

d) Từ trang thiết bị không đảm bảo vệ sinh d. ☐

e) Cả 4 trường hợp trên e. ☐

Câu 12. Bảo quản thực phẩm không đúng quy định có thể gây nên những tác hại gì?

a) Ô nhiễm thực phẩm a. ☐

b) Giảm chất lượng thực phẩm b. ☐

c) Cả a) và b) c. ☐

Câu 13. Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dũng nào?

a) Tên thực phẩm a. ☐

b) Khối lượng tịnh b. ☐

c) Hạn sử dụng c. ☐

d) Hướng dẫn bảo quản d. ☐

e) Địa chỉ sản xuất e. ☐

g) Cả 5 nội dung trên g. ☐

Câu 14. Khi bị ngộ độc thực phẩm, ông/bà báo cho ai?

a) Cơ sở y tế gần nhất a. ☐

b) Hội tiêu chuẩn và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng b. ☐

Câu 15. 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 a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 16. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm có giá trị trong thời hạn bao nhiêu năm?

a) 1 năm a. ☐
b) 2 năm b. ☐
c) 3 năm c. ☐

Câu 17. Những hành vi bị cấm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm?

a) Vi phạm về ghi nhãn thực phẩm a. ☐
b) Quảng cáo thực phẩm sai sự thật b. ☐
c) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm biến chất c. ☐
d) Tất cả các hành vi trên d. ☐

Câu 18. Thực phẩm phải được thu hồi trong trường hợp nào?

a) Thực phẩm hết hạn sử dụng vẫn bán trên thị trường a. ☐
b) Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản b. ☐
c) Cả a) và b) c. ☐

Câu 19. Các hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn?

a) Tái xuất a. ☐
b) Tiêu hủy b. ☐
c) Chuyển mục đích sử dụng c. ☐
d) Cả 3 hình thức trên d. ☐

Câu 20. Những nhóm sản phẩm thực phẩm nào thuộc sự quản lý của Bộ Y tế?

a) Nước giải khát, bánh kẹo a. ☐
b) Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên b. ☐
c) Cà phê c. ☐

PHẦN 2. KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH

Câu 1. Các vitamin và khoáng chất bổ sung vào thực phẩm phải?

a) Có trong danh mục cho phép của Bộ Y tế a. ☐
b) Tùy theo yêu cầu của nhà sản xuất b. ☐

Câu 2. Thực phẩm chức năng là thực phẩm?

a) Dùng để hỗ trợ chức năng của cơ thể con người a. ☐
b) Dùng để chữa bệnh b. ☐

Câu 3. Thực phẩm chức năng có bao gồm thực phẩm bổ sung không?

a) Có a. ☐
b) Không b. ☐

Câu 4. Thực phẩm chức năng 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 a. ☐
b) Phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận b. ☐
c) Phòng kiểm nghiệm nào cũng được c. ☐
d) a) và b) d. ☐

Câu 5. Thực phẩm chức năng có phải công bố phù hợp quy định ATTP trước khi lưu thông trên thị trường hay không?

a) Có a. ☐
b) Không b. ☐

Câu 6. Khi phát hiện phụ gia thực phẩm quá hạn sử dụng hoặc chất lượng không đảm bảo thì làm gì?

a) Tiếp tục bán cho khách hàng a. ☐

b) Giữ lại để tự sử dụng b. ☐

c) Không sử dụng, không kinh doanh c. ☐

Câu 7. Phụ gia thực phẩm có phải là hàng hóa bắt buộc thực hiện ghi nhãn không?

a) Có a. ☐

b) Không b. ☐

Câu 8. Các hành vi bị cấm trong sử dụng phụ gia thực phẩm?

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

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

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

d) Tất cả các hành vi trên d. ☐

Câu 9. 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 a. ☐

b) Giữ lại để tự sử dụng b. ☐

c) Không sử dụng, không kinh doanh c. ☐

Câu 10. Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ ngành nào?

a) Bộ Y tế a. ☐

b) Bộ Công thương b. ☐

c) Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn c. ☐

HỌC VIÊN

(Ký, ghi rõ họ tên)

III. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ:

1. Kiến thức chung đạt: ...../20.

2. Kiến thức chuyên ngành đạt: ...../10.

3. Kết luận: Đạt ☐ Không đạt ☐

NGƯỜI CHẤM BÀI

Phụ lục 3

PHIẾU ĐÁNH GIÁ
KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM
(Dùng cho cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt)

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Họ và tên *(chữ in hoa)*:..... Năm sinh:.....
- Giới tính: Nam ☐ /Nữ ☐
- Địa chỉ:.....
- Đơn vị công tác:.....
- Ngày kiểm tra, đánh giá:...../...../.....

Hướng dẫn làm bài:
- Điền đầy đủ thông tin vào phần thông tin chung.
- Nghiêm cấm mọi hành vi gian lận trong kiểm tra.
- Học viên đánh dấu "√" hoặc "x" vào ô trống tương ứng trong câu hỏi mà cho là đúng nhất và mỗi câu hỏi chỉ chọn một ô duy nhất để đánh dấu.
- Mỗi câu hỏi được tính 1 điểm, trả lời đúng từ 11 câu hỏi trở lên được đánh giá "đạt" yêu cầu.
- Thời gian làm bài: 30 phút, không kể thời gian phát phiếu.
- Cán bộ chỉ hướng dẫn cách thức làm bài, không phải giải thích gì thêm về nội dung đánh giá.
- Ký và ghi rõ họ tên người làm bài dưới chữ học viên.

II. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

Câu 1. Kinh doanh thực phẩm?

a/ Tự do kinh doanh, không cần điều kiện a.☐
b/ Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh b.☐
c/ Là hoạt động có điều kiện: Phải chịu trách nhiệm ATTP c.☐

Câu 2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm cần phải đáp ứng điều kiện nào?

a/ Cơ sở vật chất a.☐
b/ Trang thiết bị, dụng cụ b.☐
c/ Con người c.☐
d/ Cả 3 điều kiện trên d.☐

Câu 3. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào?

a/ Được cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP a.☐
b/ Được cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định b.☐
c/ Thực hành đúng về ATTP c.☐
d/ Chỉ có a) và b) d.☐
đ/ Cả 3 yêu cầu a), b) và c) đ.☐

Câu 4. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải khám sức khỏe?

a/ Trước khi tuyển dụng a.☐
b/ Định kỳ ít nhất 1 lần/năm b.☐
c/ Khám sức khỏe tại cơ sở y tế từ cấp quận/huyện hoặc tương đương trở lên c.☐
d/ Cấy phân tìm mầm bệnh nếu đang ở vùng được công bố có dịch tiêu chảy lưu hành d.☐
đ/ Chỉ có a) và b) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 5. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm đang mắc các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm?

a/ Làm việc bình thường a.☐
b/ Nghỉ việc hoặc chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc b.☐

Câu 6. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm?

a/ Phải mặc trang phục bảo hộ riêng a.☐
b/ Không được hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm b.☐
c/ Chỉ có a) c.☐
d/ Cả a) và b) d.☐

Câu 7. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm?

a/ Đủ trang thiết bị kinh doanh, bảo quản phù hợp a.☐
b/ Đủ trang thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố ảnh hưởng khác b.☐
c/ Thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng, bảo dưỡng thường xuyên c.☐
d/ Thiết bị chống côn trùng, không han gỉ, dễ vệ sinh d.☐
đ/ Quy trình chế độ vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đ.☐
e/ Tất cả các ý trên e.☐

Câu 8. Cơ sở kinh doanh thực phẩm cần phải?

a/ Có diện tích phù hợp khu vực kinh doanh, bảo quản, vận chuyển a.☐
b/ Cách biệt với với nguồn ô nhiễm như bụi, hoá chất và các nguồn ô nhiễm khác b.☐
c/ Không bị ngập nước, đọng nước c.☐
d/ Có thiết bị bảo vệ tránh côn trùng, động vật gây hại xâm nhập d.☐
đ/ Ở nơi có đủ nguồn nước sạch để vệ sinh cơ sở, trang thiết bị đ.☐
e/ Chỉ có a), b) và c) e.☐
g/ Cả a), b), c), d) và đ) g.☐

Câu 9. Yêu cầu nơi kinh doanh thực phẩm?

a/ Thiết kế khu vực kinh doanh, vệ sinh, thay đồ phù hợp a.☐
b/ Nền nhà phẳng, dễ thoát nước và vệ sinh b.☐
c/ Trần nhà phẳng, sạch, không bị dột c.☐
d/ Có dụng cụ chứa đựng rác thải bảo đảm vệ sinh d.☐
đ/ Chỉ có a), b) và c) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và đ) e.☐

Câu 10. Tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm?

a/ Tác nhân sinh học a.☐
b/ Tác nhân hóa học b.☐
c/ Tác nhân vật lý c.☐
d/ Cả 3 tác nhân trên d.☐

Câu 11. Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?

a/ Tên thực phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất a.☐
b/ Khối lượng tịnh, thành phần cấu tạo của sản phẩm b.☐
c/ Ngày sản xuất, hạn sử dụng c.☐
d/ Hướng dẫn sử dụng, bảo quản, vận chuyển d.☐
đ/ Chỉ có a), b) và c) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 12. Một số hành vi bị nghiêm cấm trong kinh doanh thực phẩm?

a/ Thực phẩm vi phạm quy định pháp luật về nhãn hàng hoá a.☐

b/ Thực phẩm không công bố hợp quy (nếu thuộc diện phải công bố hợp quy) b.☐

c/ Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm c.☐

d/ Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm d.☐

đ/ Tất cả các hành vi trên đ.☐

Câu 13. Cơ sở kinh doanh thực phẩm khi vi phạm quy định pháp luật về ATTP thì sẽ có các hình thức xử phạt nào?

a/ Cảnh cáo a.☐

b/ Cho nhân viên vi phạm của cơ sở thôi việc b.☐

c/ Tiêu huỷ thực phẩm gây hại cho người c.☐

d/ Chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm d.☐

đ/ Phạt tiền đ.☐

e/ Tước quyền sử dụng Giấy Chứng nhận đủ điều kiện ATTP e.☐

g/ Tất cả các hình thức trên g.☐

h/ Chỉ có a), c), d), đ) và e) h.☐

Đáp án: Câu 1-(c); câu 2-(d); câu 3-(đ); câu 4-(e); câu 5-(b); câu 6-(d); câu 7-(e); câu 8-(g); câu 9-(e); câu 10-(d); câu 11-(e); câu 12-(đ); câu 13-(h);

HỌC VIÊN
(Ký, ghi rõ họ tên)

III. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ:

1. Tổng số điểm:.....; 2. Kết luận: Đạt ☐ Không đạt ☐

NGƯỜI CHẤM BÀI

Phụ lục 4

PHIẾU ĐÁNH GIÁ
KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM
(Dùng cho cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống)

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Họ và tên *(chữ in hoa)*:..... Năm sinh:.....
- Giới tính: Nam ☐ /Nữ ☐
- Địa chỉ:.....
- Đơn vị công tác:.....
- Ngày kiểm tra, đánh giá:...../...../.....

Hướng dẫn làm bài:
- Điền đầy đủ thông tin vào phần thông tin chung.
- Nghiêm cấm mọi hành vi gian lận trong kiểm tra.
- Học viên đánh dấu "√" hoặc "x" vào ô trống tương ứng trong câu hỏi mà cho là đúng nhất và mỗi câu hỏi chỉ chọn một ô duy nhất để đánh dấu.
- Mỗi câu hỏi được tính 1 điểm, trả lời đúng từ 12 câu hỏi trở lên được đánh giá "đạt" yêu cầu.
- Thời gian làm bài: 30 phút, không kể thời gian phát phiếu.
- Cán bộ chỉ hướng dẫn cách thức làm bài, không phải giải thích gì thêm về nội dung đánh giá.
- Ký và ghi rõ họ tên người làm bài dưới chữ học viên.

II. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

Câu 1. Kinh doanh dịch vụ ăn uống (DVAU)?

a/ Tự do kinh doanh, không cần điều kiện a.☐
b/ Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh b.☐
c/ Là hoạt động có điều kiện: Phải chịu trách nhiệm ATTP c.☐

Câu 2. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải đáp ứng điều kiện nào?

a/ Cơ sở vật chất a.☐
b/ Trang thiết bị, dụng cụ b.☐
c/ Con người c.☐
d/ Cả 3 điều kiện trên d.☐

Câu 3. Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU phải đáp ứng yêu cầu nào?

a/ Được cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP a.☐
b/ Được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định b.☐
c/ Thực hành đúng về ATTP c.☐
d/ Chỉ có a) và b) d.☐
đ/ Cả 3 yêu cầu a), b) và c) đ.☐

Câu 4. Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU phải khám sức khỏe?

a/ Trước khi tuyển dụng a.☐
b/ Định kỳ ít nhất 1 lần/năm b.☐
c/ Khám sức khỏe tại cơ sở y tế từ cấp quận/huyện hoặc tương đương trở lên c.☐
d/ Cấy phân tìm mầm bệnh nếu đang ở vùng được công bố có dịch tiêu chảy lưu hành d.☐
đ/ Chỉ có a) và b) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 5. Người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU đang mắc các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm?

a/ Làm việc bình thường a.☐
b/ Nghỉ việc hoặc chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc b.☐

Câu 6. Người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU?

a/ Phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang chuyên dùng a.☐

b/ Phải sử dụng đũa, kẹp gắp, găng tay nilon để chia, gắp thức ăn b.☐

c/ Phải giữ tay sạch sẽ, cắt ngắn móng tay khi chế biến thực phẩm c.☐

d/ Không dùng tay trực tiếp chia, bốc thức ăn d.☐

đ/ Không được hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm đ.☐

e/ Được phép đeo đồng hồ, nhẫn trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn e.☐

g/ Chỉ có a), b), c), d) và đ) g.☐

h/ Cả a), b), c), d , đ) và e) h.☐

Câu 7. Người trực tiếp chế biến thực phẩm cần giữ vệ sinh bàn tay thế nào cho đúng?

a/ Rửa tay trước khi chế biến hoặc tiếp xúc với thực phẩm a.☐

b/ Rửa tay sau khi đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, hút thuốc b.☐

c/ Rửa tay sau khi gãi ngứa, ngoáy tai, tiếp xúc với các bộ phận của cơ thể hoặc súc vật c.☐

d/ Rửa tay sau khi đổ rác, sau mỗi lần nghỉ chế biến d.☐

đ/ Rửa tay bằng xà phòng và rửa kỹ với nước sạch đ.☐

e/ Lau (làm khô) khô tay sau khi rửa bằng khăn, giấy sạch hoặc máy thổi, không lau tay vào quần áo hoặc tạp dề e.☐

g/ Cắt ngắn móng tay, vệ sinh tay sạch, không đeo đồng hồ, nhẫn khi tiếp xúc với t.phẩm g.☐

h/ Tất cả các ý trên. h.☐

Câu 8. Khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải?

a/ Cách biệt với với nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực có ô nhiễm môi trường do hoạt động giao thông, xây dựng, sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm... a.☐

b/ Đảm bảo đủ nguồn nước sạch để chế biến thực phẩm b.☐

c/ Chỉ có a) c.☐

d/ Cả a) và b) d.☐

Câu 9. Yêu cầu nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống?

a/ Thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ a.☐

b/ Có dụng cụ chứa đựng rác thải đảm bảo vệ sinh b.☐

c/ Thức ăn đã nấu chín chưa ăn ngay được che đậy c.☐

d/ Bàn ăn cao 60cm trở lên d.☐

đ/ Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín đ.☐

e/ Thiết bị, dụng cụ chế biến bảo đảm không thôi nhiễm chất độc hại e.☐

g/ Tất cả các yêu cầu trên g.☐

Câu 10. Nguyên liệu thực phẩm dùng chế biến thực phẩm?

a/ Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng a.☐

b/ Không bị ô nhiễm các tác nhân gây hại đến sức khỏe b.☐

c/ Có thể sử dụng động vật chết do bệnh, dịch hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy c.☐

d/ Nước sử dụng chế biến thực phẩm và vệ sinh dụng cụ phải sạch sẽ phù hợp với quy định của Bộ Y tế d.☐

đ/ Ghi chép, lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu đ.☐

e/ Chỉ có a), b), d) và đ) e.☐

g/ Cả a), b), c), d) và đ) g.☐

Câu 11. Tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm?

a/ Tác nhân sinh học a.☐

b/ Tác nhân hóa học b.☐

c/ Tác nhân vật lý c.☐

d/ Cả 3 tác nhân trên d.☐

Câu 12. Nguyên nhân nào gây ô nhiễm thực phẩm?

a/ Nguồn nước chế biến không bảo đảm a.☐
b/ Môi trường xung quanh khu chế biến bị ô nhiễm b.☐
c/ Dụng cụ chứa đựng, chế biến thực phẩm sống và chín dùng chung c.☐
d/ Dụng cụ chứa đựng thực phẩm bị ô nhiễm d.☐
đ/ Bảo quản thực phẩm không đúng quy định đ.☐
e/ Bàn tay người sản xuất, chế biến bị ô nhiễm e.☐
g/ Sử dụng phụ gia thực phẩm không được phép của Bộ Y tế g.☐
h/ Vật trung gian truyền bệnh (vd: ruồi, chuột, gián...) tiếp xúc với thực phẩm h.☐
i/ Sản xuất, chế biến thực phẩm không theo nguyên tắc 1 chiều i.☐
k/ Tất cả các nguyên nhân trên k.☐

Câu 13. Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?

a/ Tên thực phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất a.☐
b/ Khối lượng tịnh, thành phần cấu tạo của sản phẩm b.☐
c/ Ngày sản xuất, hạn sử dụng c.☐
d/ Hướng dẫn sử dụng, bảo quản, vận chuyển d.☐
đ/ Chỉ có a), b) và c) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 14. Một số hành vi bị nghiêm cấm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống?

a/ Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm a.☐

b/ Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm quá hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép hoặc trong danh mục nhưng vượt quá giới hạn cho phép, hóa chất không rõ nguồn gốc hoặc hóa chất cấm sử dụng b.☐

c/ Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất thực phẩm c.☐

d/ Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm d.☐

đ/ Tất cả các hành vi trên đ.☐

Câu 15. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khi vi phạm quy định pháp luật về ATTP thì sẽ có các hình thức xử phạt nào?

a/ Cảnh cáo a.☐
b/ Cho nhân viên vi phạm của cơ sở thôi việc b.☐
c/ Tiêu huỷ thực phẩm gây hại cho người c.☐
d/ Chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm d.☐
đ/ Phạt tiền đ.☐
e/ Tước quyền sử dụng Giấy Chứng nhận đủ điều kiện ATTP e.☐
g/ Tất cả các hình thức trên g.☐
h/ Chỉ có a), c), d), đ) và e) h.☐

Đáp án: Câu 1-(c); câu 2-(d); câu 3-(đ); câu 4-(e); câu 5-(b); câu 6-(g); câu 7-(h); câu 8-(d); câu 9-(g); câu 10-(e); câu 11-(d); câu 12-(k); câu 13-(e); câu 14-(đ); câu 15-(h);

HỌC VIÊN
(Ký, ghi rõ họ tên)

III. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ:

1. Tổng số điểm:.....; 2. Kết luận: Đạt ☐ Không đạt ☐

NGƯỜI CHẤM BÀI

Phụ lục 5

PHIẾU ĐÁNH GIÁ
KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM
(Dùng cho cơ sở sản kinh doanh thức ăn đường phố)

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Họ và tên *(chữ in hoa)*:..... Năm sinh:.....
- Giới tính: Nam ☐ /Nữ ☐
- Địa chỉ:.....
- Đơn vị công tác:.....
- Ngày kiểm tra, đánh giá:...../...../.....

Hướng dẫn làm bài:
- Điền đầy đủ thông tin vào phần thông tin chung.
- Nghiêm cấm mọi hành vi gian lận trong kiểm tra.
- Học viên đánh dấu "√" hoặc "x" vào ô trống tương ứng trong câu hỏi mà cho là đúng nhất và mỗi câu hỏi chỉ chọn một ô duy nhất để đánh dấu.
- Mỗi câu hỏi được tính 1 điểm, trả lời đúng từ 10 câu hỏi trở lên được đánh giá "đạt" yêu cầu.
- Thời gian làm bài: 20 phút, không kể thời gian phát phiếu.
- Cán bộ chỉ hướng dẫn cách thức làm bài, không phải giải thích gì thêm về nội dung đánh giá.
- Ký và ghi rõ họ tên người làm bài dưới chữ học viên.

II. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

Câu 1. Tại sao vị trí kinh doanh thức ăn đường phố ở khu vực công cộng phải cách biệt với nguồn ô nhiễm?

a) Phải bảo đảm mỹ quan đường phố a.☐
b) Để bụi, rác không rơi vào thực phẩm b.☐

Câu 2. Dao, thớt dùng chung để thái thịt sống và thịt chín không?

a) Có a.☐
b) Không b.☐

Câu 3. Nước dùng để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ là nguồn nước nào?

a) Nước ao hồ a.☐
b) Nước đã qua xử lý đơn giản b.☐

Câu 4. Bàn, ghế, giá, tủ, kệ để bày bán thức ăn đường phố phải cách mặt đất bao nhiêu centimet (cm)?

a) 30 centimet (cm) a.☐
b) 60 centimet (cm) b.☐

Câu 5. Người bán hàng khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay phải dùng găng tay sử dụng mấy lần?

a) 1 lần a.☐
b) 3 lần b.☐

Câu 6. Người kinh doanh thức ăn đường phố được giữ chứng từ, sổ ghi nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và rau, củ quả?

a) Đúng a.☐
b) Sai b.☐

Câu 7. Thức ăn ngay, đồ uống có phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh không?

a) Có a.☐

b) Không b.☐

Câu 8. Người đang bị mụn, lở, loét ở tay không được bán hàng khi chưa chữa khỏi bệnh?

a) Đúng a.☐

b) Sai b.☐

Câu 9. Người kinh doanh thức ăn đường phố có cần phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe không?

a) Có a.☐

b) Không b.☐

Câu 10. Vì sao người đang mắc bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn không được tham gia kinh doanh thức ăn đường phố?

a) Vì phải đi vệ sinh nhiều lần tay dễ nhiễm bẩn, truyền vào thực phẩm a. ☐

b) Đi vệ sinh liên tục khôngc ó thời gian bán hàng b. ☐

Câu 11. Sử dụng găng tay để bốc thức ăn cho khách hàng (găng tay dùng một lần) để làm gì?

a) Bảo vệ bàn tay a.☐

b) Bảo vệ thức ăn b.☐

Câu 12. Thực phẩm nấu chín xong, để được ở nhiệt độ thường trong thời gian bao lâu?

a) 2 tiếng a.☐

b) 5 tiếng b.☐

Đáp án: Câu 1–(b); câu 2–(b); câu 3-(b); câu 4-(b); Câu 5-(a); câu 6-(a); câu 7-(a); câu 8-(a); câu 9-(a); câu 10-(a); câu 11-(b); câu 12-(a);

HỌC VIÊN

(Ký, ghi rõ họ tên)

III. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ:

1. Tổng số điểm:.....; 2. Kết luận: Đạt ☐ Không đạt ☐

NGƯỜI CHẤM BÀI

Phụ lục 6

HƯỚNG DẪN

Thực hiện cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bắc Giang

(Ban hành kèm theo Công văn số 194/ATTP-GDTT ngày 09/6/2014 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bắc Giang)

1. Trình tự thực hiện

a) Bước 1: Tổ chức, cá nhân gửi hồ sơ đề nghị cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm đến Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm; thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ; thông báo thời gian kiểm tra kiến thức.

+ Thời gian: Giờ hành chính các ngày trong tuần.

+ Địa chỉ: Số 54, đường Ngô Gia Tự, TP Bắc Giang, Bắc Giang.

+ Điện thoại: (0240) 3.825.657

b) Bước 2:

- Trong thời gian 10 ngày làm việc kể từ khi nhận được hồ sơ đầy đủ và hợp lệ, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tổ chức kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm cho tổ chức, cá nhân.

- Trong thời gian 03 ngày làm việc kể từ ngày kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho những người trả lời đúng 80% số câu hỏi trở lên ở mỗi phần câu hỏi kiến thức chung và câu hỏi kiến thức chuyên ngành.

c) Bước 3: Tổ chức, cá nhân nhận Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Cách thức thực hiện

- Nộp hồ sơ trực tiếp tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Sở Y tế.

- Nộp hồ sơ qua đường bưu điện.

3. Thành phần, số lượng hồ sơ

3.1. Thành phần hồ sơ đối với tổ chức

a) Thành phần hồ sơ

- Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm *(theo Mẫu số 01a, phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương);*

- Bản danh sách các đối tượng đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm *(theo Mẫu số 01b, phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương);*

- Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận hoạt động của chi nhánh, văn phòng đại diện hoặc Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hợp tác xã (*có dấu xác nhận của tổ chức*);

- Giấy tờ chứng minh đã nộp lệ phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí (nếu có).

b) Số lượng hồ sơ: 01 (bộ).

3.2. Thành phần hồ sơ đối với cá nhân

a) Thành phần hồ sơ

- Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm *(theo Mẫu số 01a, phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương);*

- Bản sao Giấy chứng minh nhân dân;

- Giấy tờ chứng minh đã nộp lệ phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí (nếu có).

b) Số lượng hồ sơ: 01 (bộ).

4. Thời hạn giải quyết: 13 ngày kể từ khi nhận được hồ sơ đầy đủ và hợp lệ.

- 10 ngày làm việc cho quá trình nhận hồ sơ và tổ chức kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm (kể từ khi nhận được hồ sơ đầy đủ và hợp lệ):

- 03 ngày làm việc cho quá trình cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (kể từ ngày kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm)

5. Đối tượng thực hiện

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước khoáng thiên nhiên; nước uống đóng chai do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

b) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế *(trừ các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Cục ATTP)* do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

c) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

- Cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống của khách sạn, cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín của các doanh nghiệp trong khu công nghiệp do Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh Bắc Giang quản lý;

- Căng tin kinh doanh ăn uống trong khu hội nghị do UBND tỉnh quản lý;

- Nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống của khách sạn, cửa hàng ăn uống do tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh trên địa bàn thành phố Bắc Giang.

6. Phí, lệ phí: Theo quy định của Bộ Tài chính

7. Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai:

- Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm *(theo Mẫu số 01a, phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương);*

- Danh sách các đối tượng tham gia xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm *(theo Mẫu số 01b, phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương);*

8. Yêu cầu điều kiện thực hiện TTHC:

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm được cấp cho những người trả lời đúng 80% số câu hỏi trở lên ở mỗi phần câu hỏi kiến thức chung và câu hỏi kiến thức chuyên ngành.

- Nội dung kiến thức về an toàn thực phẩm bao gồm kiến thức chung và kiến thức chuyên ngành về an toàn thực phẩm.

- Nội dung kiến thức chung về an toàn thực phẩm bao gồm: các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm; các mối nguy an toàn thực phẩm; điều kiện an toàn thực phẩm; phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hành tốt an toàn thực phẩm.

Mẫu số 01a: Sử dụng cho tổ chức

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐƠN ĐỀ NGHỊ
Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bắc Giang.

Tên tổ chức:.....

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp (Giấy chứng nhận hoạt động của chi nhánh/ văn phòng đại diện hoặc Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hợp tác xã) số....., cấp ngày.....tháng.....năm....., nơi cấp.....

Địa chỉ:..... Số điện thoại..... Số Fax..... E-mail.....

Sau khi nghiên cứu tài liệu quy định kiến thức về an toàn thực phẩm do Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế ban hành, chúng tôi đã hiểu rõ các quy định và nội dung của tài liệu. Nay đề nghị quý cơ quan tổ chức đánh giá, xác nhận kiến thức cho chúng tôi theo nội dung của tài liệu của Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế ban hành./.

(Danh sách đối tượng tham gia xác nhận kiến thức gửi kèm theo đơn này)

....., ngày.....tháng.....năm.....
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

Mẫu số 01b

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương)

DANH SÁCH ĐỐI TƯỢNG THAM GIA XÁC NHẬN KIẾN THỨC

(Kèm theo Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của .....(tên tổ chức)

TT	Họ và tên	Nam	Nữ	Chứng minh nhân dân		
				Số	Ngày, tháng, năm cấp	Nơi cấp

Địa danh, ngày.....tháng.....năm.....

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC XÁC NHẬN

(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

Mẫu số 01a: Sử dụng cho cá nhân

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐƠN ĐỀ NGHỊ
Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bắc Giang.

Tên cá nhân:.....

Giấy chứng minh nhân dân số....., cấp ngày.....tháng.....năm.....; Nơi cấp.....

Địa chỉ:.....

Số điện thoại..... Số Fax..... E-mail.....

Sau khi nghiên cứu tài liệu quy định kiến thức về an toàn thực phẩm do Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế ban hành, Tôi đã hiểu rõ các quy định và nội dung của tài liệu. Nay đề nghị quý cơ quan tổ chức đánh giá, xác nhận kiến thức cho Tôi theo nội dung của tài liệu của Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế ban hành./.

....., ngày.....tháng.....năm.....
NGƯỜI ĐỀ NGHỊ
(Ký ghi rõ họ, tên)

Phụ lục:

CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN
ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM

(Kèm theo Công văn số 191/ATTP-GDTT ngày 09/6/2014 của Chi cục ATVSTP Bắc Giang)

****

1. Đối với chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt

Câu 1. Kinh doanh thực phẩm?

a/ Tự do kinh doanh, không cần điều kiện a.☐
b/ Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh b.☐
c/ Là hoạt động có điều kiện: Phải chịu trách nhiệm ATTP c.☐

Câu 2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm cần phải đáp ứng điều kiện nào?

a/ Cơ sở vật chất a.☐
b/ Trang thiết bị, dụng cụ b.☐
c/ Con người c.☐
d/ Cả 3 điều kiện trên d.☐

Câu 3. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào?

a/ Được cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP a.☐
b/ Được cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định b.☐
c/ Thực hành đúng về ATTP c.☐
d/ Chỉ có a) và b) d.☐
đ/ Cả 3 yêu cầu a), b) và c) đ.☐

Câu 4. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải khám sức khỏe?

a/ Trước khi tuyển dụng a.☐
b/ Định kỳ ít nhất 1 lần/năm b.☐
c/ Khám sức khỏe tại cơ sở y tế từ cấp quận/huyện hoặc tương đương trở lên c.☐
d/ Cấy phân tìm mầm bệnh nếu đang ở vùng được công bố có dịch tiêu chảy lưu hành d.☐
đ/ Chỉ có a) và b) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 5. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm đang mắc các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm?

a/ Làm việc bình thường a.☐
b/ Nghỉ việc hoặc chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc b.☐

Câu 6. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm?

a/ Phải mặc trang phục bảo hộ riêng a.☐
b/ Không được hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm b.☐
c/ Chỉ có a) c.☐
d/ Cả a) và b) d.☐

Câu 7. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm?

a/ Đủ trang thiết bị kinh doanh, bảo quản phù hợp a.☐
b/ Đủ trang thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố ảnh hưởng khác b.☐
c/ Thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng, bảo dưỡng thường xuyên c.☐
d/ Thiết bị chống côn trùng, không han gỉ, dễ vệ sinh d.☐
đ/ Quy trình chế độ vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đ.☐
e/ Tất cả các ý trên e.☐

Câu 8. Cơ sở kinh doanh thực phẩm cần phải?

a/ Có diện tích phù hợp khu vực kinh doanh, bảo quản, vận chuyển a.☐

b/ Cách biệt với với nguồn ô nhiễm như bụi, hoá chất và các nguồn ô nhiễm khác b.☐
c/ Không bị ngập nước, đọng nước c.☐
d/ Có thiết bị bảo vệ tránh côn trùng, động vật gây hại xâm nhập d.☐
đ/ Ở nơi có đủ nguồn nước sạch để vệ sinh cơ sở, trang thiết bị đ.☐
e/ Chỉ có a), b) và c) e.☐
g/ Cả a), b), c), d) và đ) g.☐

Câu 9. Yêu cầu nơi kinh doanh thực phẩm?

a/ Thiết kế khu vực kinh doanh, vệ sinh, thay đồ phù hợp a.☐
b/ Nền nhà phẳng, dễ thoát nước và vệ sinh b.☐
c/ Trần nhà phẳng, sạch, không bị dột c.☐
d/ Có dụng cụ chứa đựng rác thải bảo đảm vệ sinh d.☐
đ/ Chỉ có a), b) và c) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 10. Tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm?

a/ Tác nhân sinh học a.☐
b/ Tác nhân hóa học b.☐
c/ Tác nhân vật lý c.☐
d/ Cả 3 tác nhân trên d.☐

Câu 11. Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?

a/ Tên thực phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất a.☐
b/ Khối lượng tịnh, thành phần cấu tạo của sản phẩm b.☐
c/ Ngày sản xuất, hạn sử dụng c.☐
d/ Hướng dẫn sử dụng, bảo quản, vận chuyển d.☐
đ/ Chỉ có a), b) và c) đ.☐
e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 12. Một số hành vi bị nghiêm cấm trong kinh doanh thực phẩm?

a/ Thực phẩm vi phạm quy định pháp luật về nhãn hàng hoá a.☐
b/ Thực phẩm không công bố hợp quy (nếu thuộc diện phải công bố hợp quy) b.☐
c/ Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm c.☐
d/ Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm đ.☐
đ/ Tất cả các hành vi trên đ.☐

Câu 13. Cơ sở kinh doanh thực phẩm khi vi phạm quy định pháp luật về ATTP thì sẽ có các hình thức xử phạt nào?

a/ Cảnh cáo a.☐
b/ Cho nhân viên vi phạm của cơ sở thôi việc b.☐
c/ Tiêu huỷ thực phẩm gây hại cho người c.☐
d/ Chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm d.☐
đ/ Phạt tiền đ.☐
e/ Tước quyền sử dụng Giấy Chứng nhận đủ điều kiện ATTP e.☐
g/ Tất cả các hình thức trên g.☐
h/ Chỉ có a), c), d), đ) và e) h.☐

Đáp án: Câu 1-(c); câu 2-(d); câu 3-(đ); câu 4-(e); câu 5-(b); câu 6-(d); câu 7-(e); câu 8-(g); câu 9-(e); câu 10-(d); câu 11-(e); câu 12-(đ); câu 13-(h).

2. Đối với chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống

Câu 1. Kinh doanh dịch vụ ăn uống (DVAU)?

a/ Tự do kinh doanh, không cần điều kiện a.☐

b/ Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh b.☐

c/ Là hoạt động có điều kiện: Phải chịu trách nhiệm ATTP c.☐

Câu 2. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải đáp ứng điều kiện nào?

a/ Cơ sở vật chất a.☐

b/ Trang thiết bị, dụng cụ b.☐

c/ Con người c.☐

d/ Cả 3 điều kiện trên d.☐

Câu 3. Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU phải đáp ứng yêu cầu nào?

a/ Được cấp Giấy xác nhận kiến thức về ATTP a.☐

b/ Được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định b.☐

c/ Thực hành đúng về ATTP c.☐

d/ Chỉ có a) và b) d.☐

đ/ Cả 3 yêu cầu a), b) và c) đ.☐

Câu 4. Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU phải khám sức khỏe?

a/ Trước khi tuyển dụng a.☐

b/ Định kỳ ít nhất 1 lần/năm b.☐

c/ Khám sức khỏe tại cơ sở y tế từ cấp quận/huyện hoặc tương đương trở lên c.☐

d/ Cấy phân tìm mầm bệnh nếu đang ở vùng được công bố có dịch tiêu chảy lưu hành d.☐

đ/ Chỉ có a) và b) đ.☐

e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 5. Người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU đang mắc các bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm?

a/ Làm việc bình thường a.☐

b/ Nghỉ việc hoặc chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc b.☐

Câu 6. Người trực tiếp chế biến, kinh doanh DVAU?

a/ Phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang chuyên dùng a.☐

b/ Phải sử dụng đũa, kẹp gắp, găng tay nilon để chia, gắp thức ăn b.☐

c/ Phải giữ tay sạch sẽ, cắt ngắn móng tay khi chế biến thực phẩm c.☐

d/ Không dùng tay trực tiếp chia, bốc thức ăn d.☐

đ/ Không được hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm đ.☐

e/ Được phép đeo đồng hồ, nhẫn trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn e.☐

g/ Chỉ có a), b), c), d) và đ) g.☐

h/ Cả a), b), c), d , đ) và e) h.☐

Câu 7. Người trực tiếp chế biến thực phẩm cần giữ vệ sinh bàn tay thế nào cho đúng?

a/ Rửa tay trước khi chế biến hoặc tiếp xúc với thực phẩm a.☐

b/ Rửa tay sau khi đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, hút thuốc b.☐

c/ Rửa tay sau khi gãi ngứa, ngoáy tai, tiếp xúc với các bộ phận của cơ thể hoặc súc vật c.☐

d/ Rửa tay sau khi đổ rác, sau mỗi lần nghỉ chế biến d.☐

đ/ Rửa tay bằng xà phòng và rửa kỹ với nước sạch đ.☐

e/ Lau (làm khô) khô tay sau khi rửa bằng khăn, giấy sạch hoặc máy thổi, không lau tay vào quần áo hoặc tạp dề e.☐

g/ Cắt ngắn móng tay, vệ sinh tay sạch, không đeo đồng hồ, nhẫn khi tiếp xúc với t.phẩm g.☐

h/ Tất cả các ý trên. h.☐

Câu 8. Khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải?

a/ Cách biệt với với nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực có ô nhiễm môi trường do hoạt động giao thông, xây dựng, sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm... a.☐

b/ Đảm bảo đủ nguồn nước sạch để chế biến thực phẩm b.☐

c/ Chỉ có a) c.☐

d/ Cả a) và b) d.☐

Câu 9. Yêu cầu nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống?

a/ Thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ a.☐

b/ Có dụng cụ chứa đựng rác thải đảm bảo vệ sinh b.☐

c/ Thức ăn đã nấu chín chưa ăn ngay được che đậy c.☐

d/ Bàn ăn cao 60cm trở lên d.☐

đ/ Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín đ.☐

e/ Thiết bị, dụng cụ chế biến bảo đảm không thôi nhiễm chất độc hại e.☐

g/ Tất cả các yêu cầu trên g.☐

Câu 10. Nguyên liệu thực phẩm dùng chế biến thực phẩm?

a/ Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng a.☐

b/ Không bị ô nhiễm các tác nhân gây hại đến sức khỏe b.☐

c/ Có thể sử dụng động vật chết do bệnh, dịch hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy c.☐

d/ Nước sử dụng chế biến thực phẩm và vệ sinh dụng cụ phải sạch sẽ phù hợp với quy định của Bộ Y tế đ.☐

đ/ Ghi chép, lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu đ.☐

e/ Chỉ có a), b), d) và đ) e.☐

g/ Cả a), b), c), d) và đ) g.☐

Câu 11. Tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm?

a/ Tác nhân sinh học a.☐

b/ Tác nhân hóa học b.☐

c/ Tác nhân vật lý c.☐

d/ Cả 3 tác nhân trên d.☐

Câu 12. Nguyên nhân nào gây ô nhiễm thực phẩm?

a/ Nguồn nước chế biến không bảo đảm a.☐

b/ Môi trường xung quanh khu chế biến bị ô nhiễm b.☐

c/ Dụng cụ chứa đựng, chế biến thực phẩm sống và chín dùng chung c.☐

d/ Dụng cụ chứa đựng thực phẩm bị ô nhiễm d.☐

đ/ Bảo quản thực phẩm không đúng quy định đ.☐

e/ Bàn tay người sản xuất, chế biến bị ô nhiễm e.☐

g/ Sử dụng phụ gia thực phẩm không được phép của Bộ Y tế g.☐

h/ Vật trung gian truyền bệnh (vd: ruồi, chuột, gián...) tiếp xúc với thực phẩm h.☐

i/ Sản xuất, chế biến thực phẩm không theo nguyên tắc 1 chiều i.☐

k/ Tất cả các nguyên nhân trên k.☐

Câu 13. Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?

a/ Tên thực phẩm, tên, địa chỉ cơ sở sản xuất a.☐

b/ Khối lượng tịnh, thành phần cấu tạo của sản phẩm b.☐

c/ Ngày sản xuất, hạn sử dụng c.☐

d/ Hướng dẫn sử dụng, bảo quản, vận chuyển d.☐

đ/ Chỉ có a), b) và c) đ.☐

e/ Cả a), b), c) và d) e.☐

Câu 14. Một số hành vi bị nghiêm cấm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống?

a/ Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm a.☐

b/ Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm quá hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép hoặc trong danh mục nhưng vượt quá giới hạn cho phép, hóa chất không rõ nguồn gốc hoặc hóa chất cấm sử dụng b.☐

c/ Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất thực phẩm c.☐

d/ Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm d.☐

đ/ Tất cả các hành vi trên đ.☐

Câu 15. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khi vi phạm quy định pháp luật về ATTP thì sẽ có các hình thức xử phạt nào?

a/ Cảnh cáo a.☐

b/ Cho nhân viên vi phạm của cơ sở thôi việc b.☐

c/ Tiêu huỷ thực phẩm gây hại cho người c.☐

d/ Chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm d.☐

đ/ Phạt tiền đ.☐

e/ Tước quyền sử dụng Giấy Chứng nhận đủ điều kiện ATTP e.☐

g/ Tất cả các hình thức trên g.☐

h/ Chỉ có a), c), d), đ) và e) h.☐

Đáp án: Câu 1-(c); câu 2-(d); câu 3-(đ); câu 4-(e); câu 5-(b); câu 6-(g); câu 7-(h); câu 8-(d); câu 9-(g); câu 10-(e); câu 11-(d); câu 12-(k); câu 13-(e); câu 14-(đ); câu 15-(h);

3. Đối với chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thức ăn đường phố

Câu 1. Tại sao vị trí kinh doanh thức ăn đường phố ở khu vực công cộng phải cách biệt với nguồn ô nhiễm?

a) Phải bảo đảm mỹ quan đường phố a.☐

b) Để bụi, rác không rơi vào thực phẩm b.☐

Câu 2. Dao, thớt dùng chung để thái thịt sống và thịt chín không?

a) Có a.☐

b) Không b.☐

Câu 3. Nước dùng để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ là nguồn nước nào?

a) Nước ao hồ a.☐

b) Nước đã qua xử lý đơn giản b.☐

Câu 4. Bàn, ghế, giá, tủ, kệ để bày bán thức ăn đường phố phải cách mặt đất bao nhiêu centimet (cm)?

a) 30 centimet (cm) a.☐

b) 60 centimet (cm) b.☐

Câu 5. Người bán hàng khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay phải dùng găng tay sử dụng mấy lần?

a) 1 lần a.☐

b) 3 lần b.☐

Câu 6. Người kinh doanh thức ăn đường phố được giữ chứng từ, sổ ghi nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và rau, củ quả?

a) Đúng a.☐

b) Sai b.☐

Câu 7. Thức ăn ngay, đồ uống có phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh không?

a) Có a.☐

b) Không b.☐

Câu 8. Người đang bị mụn, lở, loét ở tay không được bán hàng khi chưa chữa khỏi bệnh?

a) Đúng a.☐

b) Sai b.☐

Câu 9. Người kinh doanh thức ăn đường phố có cần phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe không?

a) Có a.☐

b) Không b.☐

Câu 10. Vì sao người đang mắc bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn không được tham gia kinh doanh thức ăn đường phố?

a) Vì phải đi vệ sinh nhiều lần tay dễ nhiễm bẩn, truyền vào thực phẩm a. ☐

b) Đi vệ sinh liên tục khôngc ó thời gian bán hàng b. ☐

Câu 11. Sử dụng găng tay để bốc thức ăn cho khách hàng (găng tay dùng một lần) để làm gì?

a) Bảo vệ bàn tay a.☐

b) Bảo vệ thức ăn b.☐

Câu 12. Thực phẩm nấu chín xong, để được ở nhiệt độ thường trong thời gian bao lâu?

a) 2 tiếng a.☐

b) 5 tiếng b.☐

Đáp án: Câu 1–(b); câu 2–(b); câu 3-(b); câu 4-(b); Câu 5-(a); câu 6-(a); câu 7-(a); câu 8-(a); câu 9-(a); câu 10-(a); câu 11-(b); câu 12-(a);