BỘ Y TẾ **CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 37 /QĐ-ATTP	*Hà Nội, ngày 02 tháng 2 năm 2015*

QUYẾT ĐỊNH

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, người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 tháng 10 năm 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 số 47/2014/TT-BYT ngày 11 tháng 12 năm 2014 của Bộ Y tế hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

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 Cho người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống – Năm 2013.

2. Bộ câu hỏi sử dụng để đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 trong Bộ câu hỏi để đánh giá kiến thức cho phù hợp với từng đối tượng áp dụng. Thời gian đánh giá là 30 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 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 trực thuộc TW;
- Website Cục;
- Lưu VT, TT.

CỤC TRƯỞNG

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Nguyễn Thanh Phong

BỘ CÂU HỎI ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM

(Cho chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến và kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 37 /QĐ-ATTP ngày 02 tháng 2 năm 2015 của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)

Câu 1 **Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải đáp ứng những nhóm điều kiện nào sau đây để đảm bảo an toàn thực phẩm?**

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 2 **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 3 **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 4 **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 5 **Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm sẽ bị thu hồi trong trường hợp nào sau đây?**

a) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không hoạt động ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống đã đăng ký. ☐

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm ☐

c) Cả a) và b) ☒

Câu 6 **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 7 **Các hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn?**

a) Tiêu hủy ☐

b) Chuyển mục đích sử dụng ☐

c) Cả 2 hình thức trên ☑

Câu 8 **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 kinh doanh dịch vụ ăn uống nào?**

a) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố trực thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có quy mô kinh doanh từ 200 suất ăn/lần phục vụ trở lên. ☐

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố trực thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có quy mô kinh doanh dưới 200 suất ăn/lần phục vụ. ☑

Câu 9 **Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?**

a) Có ☐

b) Không ☑

Câu 10 **Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố trực thuộc tỉnh quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nào?**

a) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh trên 200 suất ăn/lần phục vụ ☑

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh từ 50- ☐

200 suất ăn/lần phục vụ

c) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh dưới 50 suất ăn/lần phục vụ ☐

Câu 11 Trạm y tế xã, phường, thị trấn quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nào?

a) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh trên 200 suất ăn/lần phục vụ ☐

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh từ 50-200 suất ăn/lần phục vụ ☐

c) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh dưới 50 suất ăn/lần phục vụ ☐

Câu 12 Các hành vi bị cấm trong sử dụng phụ gia thực phẩm?

a) Sử dụng phụ gia thực phẩm vượt 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 13 Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng yêu cầu nào dưới đây?

a) Được cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm ☐

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

c) Cả 2 điều kiện trên ☐

Câu 14 Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 15 Người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 16 Trong khi chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không được?

a) Khạc nhổ ☐

b) Ăn kẹo cao su ☐

c) Cả hai trường hợp trên ☐

Câu 17 Người đang mắc viêm đường hô hấp cấp tính, lao tiến triển có được phép tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không?

a) Có ☐

b) Không ☑

Câu18 Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 19 Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 20 Trong quá trình chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có được phép đeo đồng hồ, nhẫn và các đồ trang sức khác không?

a) Có ☐

b) Không ☑

Câu 21 Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được phép để móng tay dài, sơn móng tay?

a) Đúng ☐

b) Sai ☐

Câu 22 **Khi chia, gắp thức ăn, người trực tiếp chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống sử dụng?**

a) Tay không bốc trực tiếp ☐

b) Đũa, kẹp gắp, găng tay nilong sử dụng 1 lần ☐

Câu 23 **Khu vực chế biến 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 24 **Bàn ăn tại cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải cao hơn mặt đất ít nhất?**

a) 30cm ☐

b) 60cm ☐

c) 90cm ☐

Câu 25 **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) Sai ☐

Câu 26 **Cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải và rác thải bảo đảm vệ sinh không?**

a) Có ☐

b) Không ☐

Câu 27 **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 28 **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 100 độ C) ☐

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

Câu 29 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 nhiêm ☐

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

e) Cả 4 trường hợp trên ☐

Câu 30 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 31 Có cần sử dụng dụng cụ, đồ chứa riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín không?

a) Có ☐

b) Không ☐

Câu 32 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 33 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 34 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 35 **Tại các bếp ăn tập thể, nơi chế biến thức ăn có phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều không?**

a) Có ☐

b) Không ☐

Câu 36 **Sử dụng phụ gia thực phẩm 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 37 **Tại bếp ăn tập thể, mua nguyên liệu thực phẩm như thế nào là sai?**

a) Có hợp đồng mua nguyên liệu thực phẩm ☐

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

Câu 38 **Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm thực phẩm có được bảo quản chung trong cùng một khu vực không?**

a) Có ☐

b) Không ☐

Câu 39 **Việc lưu mẫu thực phẩm tại bếp ăn tập thể ít nhất bao nhiêu giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong?**

a) 12h ☐

b) 24h ☐

Câu 40 **Tại bếp ăn tập thể có phải ghi chép, lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm?**

a) Có ☐

b) Không ☐

ĐÁP ÁP TRẢ LỜI

(Ban hành kèm theo Quyết định số 37/QĐ-ATTP ngày 02 tháng 2 năm 2015 của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)

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

Câu 24	b
Câu 25	b
Câu 26	a
Câu 27	d
Câu 28	a
Câu 29	e
Câu 30	a
Câu 31	a
Câu 32	c
Câu 33	e
Câu 34	a
Câu 35	a
Câu 36	a
Câu 37	b
Câu 38	b
Câu 39	b
Câu 40	a