

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin chung về học phần

**Tên học phần** : Vệ sinh an toàn thực phẩm

**Tên tiếng Anh** : Food hygienic and sanitation

**Bộ môn phụ trách:** Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

**Mã học phần** : 05200071

**Loại học phần** :

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input checked="" type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

**Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)

#### Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

#### Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050);
- Học phần song hành: Không.

### 2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Vệ sinh an toàn thực phẩm” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm: mối nguy sinh học, vật lý, hóa học; Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Các văn bản pháp luật liên quan tới công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

### 3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

- LO 1: Vận dụng các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo chất lượng thực phẩm.

- LO 2: Áp dụng chính xác kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong quản lý chất lượng thực phẩm
- LO 3: Thể hiện được các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm
- LO 4: Vận dụng kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần vệ sinh an toàn thực phẩm
- LO 5: Áp dụng được khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm để học tập môn vệ sinh an toàn thực phẩm
- LO 6 : Áp dụng kỹ năng sử dụng ngoại ngữ, tin học trong giao tiếp, nghiên cứu tài liệu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### 4. Nội dung học phần:

##### 4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

– Các khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm, tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm, thực trạng và một số dạng ngộ độc thực phẩm thường gặp ở Việt Nam và thế giới;

– Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm: những mối nguy sinh học, vật lý, hóa học; ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đất, nước, không khí gây ngộ độc thực phẩm;

– Các phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (8 thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, 5 chìa khóa để có thực phẩm an toàn hơn, 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn, thực hành sản xuất tốt GMP, thực hành vệ sinh tốt GHP, hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn HACCP, tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt...);

– Các văn bản pháp luật liên quan tới công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

##### 4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1	Các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm	12	4	0	8
2	Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm	33	11	0	22
3	Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	30	10	0	20

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
4	Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm	15	5	0	10
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

### 4.3. Nội dung chi tiết của học phần:

#### Chương 1: Các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm

- 1.1. Một số khái niệm
- 1.2. Mối quan tâm của người tiêu dùng tới vệ sinh an toàn thực phẩm
- 1.3. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm
  - 1.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm với sức khỏe con người
  - 1.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm với thương mại quốc tế
  - 1.3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm và sự phát triển ổn định bền vững xã hội.
  - 1.3.4. Tầm quan trọng của quản lý về an toàn thực phẩm
- 1.4. Kinh nghiệm quốc tế của một số nước về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
  - 1.4.1. Quy định và những điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh về sản xuất và nhập khẩu thực phẩm của EU.
  - 1.4.2. Quy định về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của một số nước châu Mỹ
- 1.5. Bài học kinh nghiệm cho Việt Nam trong công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm
- 1.6. Công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam

#### Chương 2. Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm

- 2.1. Định nghĩa về mối nguy
- 2.2. Các loại mối nguy trong sản xuất thực phẩm
  - 2.2.1. Mối nguy sinh học
    - 2.2.1.1. Ô nhiễm thực phẩm do vi sinh vật
    - 2.2.1.2. Ô nhiễm thực phẩm do ký sinh trùng
  - 2.2.2. Mối nguy hóa học
    - 2.2.2.1. Ngộ độc thực phẩm do độc tố có sẵn trong nguyên liệu
    - 2.2.2.2. Ngộ độc thực phẩm do độc tố của tảo và nấm mốc
    - 2.2.2.3. Ngộ độc thực phẩm do các chất phụ gia thực phẩm

- 2.2.2.4. Ngộ độc thực phẩm do phân hóa học và hóa chất bảo vệ thực vật
- 2.2.2.5. Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm kim loại nặng và chất thải công nghiệp
- 2.2.2.6. Ngộ độc thực phẩm do dư lượng chất kháng sinh trong thực phẩm
- 2.2.2.7. Ngộ độc thực phẩm do các chất được tạo thành trong quá trình chế biến và bảo quản
- 2.2.3. Mối nguy vật lý
- 2.3. Ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đến an toàn vệ sinh thực phẩm
  - 2.3.1. Vệ sinh môi trường nước
    - 2.3.1.1. Vai trò của nước sạch
    - 2.3.1.2. Tiêu chuẩn chất lượng nước và các thông số đánh giá chất lượng nước
    - 2.3.1.3. Chất độc trong nước
    - 2.3.1.4. Nước và các bệnh có liên quan
  - 2.3.2. Ô nhiễm không khí
    - 2.3.2.1. Tính chất của sự gây ô nhiễm và các nguồn gây ô nhiễm không khí
    - 2.3.2.2. Ảnh hưởng của ô nhiễm không khí tới sức khỏe con người
  - 2.3.3. Ô nhiễm đất
    - 2.3.3.1. Ô nhiễm đất bởi chất thải bỏ trong sinh hoạt
    - 2.3.3.2. Ô nhiễm đất bởi hóa chất bảo vệ thực vật
    - 2.3.3.3. Ô nhiễm bởi chất thải bỏ trong sản xuất

### **Chương 3. Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

- 3.1. Điều kiện để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
  - 3.1.1. Điều kiện về cơ sở
    - 3.1.1.1. Vị trí, môi trường
    - 3.1.1.2. Thiết kế và bố trí
    - 3.1.1.3. Kết cấu nhà xưởng
    - 3.1.1.4. Một số yêu cầu khác về điều kiện cơ sở
  - 3.1.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến
    - 3.1.2.1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
    - 3.1.2.2. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại
    - 3.1.2.3. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường
    - 3.1.2.4. Chất tẩy rửa và sát trùng
- 3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- 3.2.1. Lựa chọn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và đảm bảo vệ sinh
- 3.2.2. Năm chìa khóa đảm bảo an toàn thực phẩm
- 3.2.3. Tám thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm
- 3.2.4. Thực hành sản xuất tốt (GMP)
- 3.2.5. Thực hành vệ sinh tốt (GHP)
- 3.2.6. Một số chương trình hỗ trợ khác
- 3.2.7. Hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP)
  - 3.2.7.1. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP
  - 3.2.7.2. Các bước áp dụng hệ thống HACCP
  - 3.2.7.3. Ưu và nhược điểm của hệ thống HACCP
  - 3.2.7.4. Thủ tục chứng nhận HACCP
  - 3.2.7.5. Lợi ích của việc áp dụng hệ thống HACCP đối với nhà SX thực phẩm
- 3.2.8. Giới thiệu về tiêu chuẩn hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000)
  - 3.2.8.1. Giới thiệu về ISO 22000
  - 3.2.8.2. Các yếu tố chính của ISO 22000
  - 3.2.8.3. Lợi ích chung của việc áp dụng ISO 22000
- 3.2.9. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt
  - 3.2.9.1. Sơ đồ chiến dịch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm
  - 3.2.9.2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố
  - 3.2.9.3. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể
  - 3.2.9.4. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi có thiên tai
  - 3.2.9.5. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết trung thu
  - 3.2.9.6. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên Đán
  - 3.2.9.7. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên biển
- 3.2.10. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (TXNG)
- 3.3. Cấp cứu cho người bị ngộ độc thực phẩm
  - 3.3.1. Triệu chứng
  - 3.3.2. Biện pháp xử lý

#### **Chương 4. Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm**

- 4.1. Luật an toàn thực phẩm
- 4.2. Một số văn bản pháp luật khác

#### **5. Đánh giá học phần:**

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Chuyên cần (5%)	Bài tập nhỏ trên lớp (20%)	Thảo luận nhóm (5%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO1	x	x	x	x	x
LO2	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x	x	x
LO4	x		x	x	
LO5	x	x	x	x	x
LO6	x	x	x	x	x

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<b>Quá trình</b>				<b>50</b>	
Chuyên cần	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6	5	Số I.1
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6	5	Số I.2
<i>Bài kiểm tra 1:</i> Phân tích các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm (yêu cầu 1 nhóm 3 – 5 sinh viên).	Tuần 9	Bài tập nhỏ trên lớp	LO1, LO3, LO4, LO5	10	Số I.6
<i>Bài kiểm tra 2:</i> Phân tích các tình huống cụ thể về điều kiện và biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh, sử dụng thực phẩm.	Tuần 12	Bài tập nhỏ trên lớp	LO1, LO3, LO4 LO5	10	Số I.6
<i>Tiểu luận:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, viết tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện. Sinh viên thuyết trình vào các buổi học (nếu có)	Tuần 3 đến tuần 14	Bài báo cáo tiểu luận và bài thuyết trình	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6	20	Số I.3, I.4, I.5, I.6

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<b>Thi cuối kỳ</b>				<b>50</b>	
Nội dung bao quát tất cả các chuẩn đầu ra quan trọng của môn học. Thời gian làm bài 45 phút	Sau khi kết thúc học phần	Thi tự luận	LO1, LO2, LO3, LO5		Theo thang điểm của đề thi

## 6. Giảng dạy và học tập:

- Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần					
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	x	x

## 7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chuẩn bị cho bài giảng: Sinh viên đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp và yêu cầu;
- Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên e-classroom;
- Hoàn thành các bài tập, tiểu luận trên lớp và về nhà theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần;
- Thái độ: tích cực, chủ động.

## 8. Tài liệu học tập:

### 8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), Cao Xuân Thủy, *Giáo trình vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP.HCM, 2014.

### 8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Phan Thị Kim (chủ biên), *Hỏi đáp về vệ sinh an toàn thực phẩm*, Bộ y tế, Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, NXB Y học, 2001.

[2] ĐH Công Nghiệp Tp. HCM, *An toàn và vệ sinh thực phẩm*, NXB ĐH CN TPHCM, 2008.

[3] Hội chế biến và xuất khẩu thủy sản (VASEP), *Hội chế biến và xuất khẩu thủy sản (VASEP)*, NXB Nông Nghiệp, 2008.

[4] Trần Đáng, *Vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Y Học, 2005.

[5] Lương Đức Phẩm, *Vi sinh vật và an toàn vệ sinh thực phẩm*, NXB Nông Nghiệp, 2005.

### **9. Hướng dẫn thực hiện:**

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;

– Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

– Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.