

39. ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Vệ sinh an toàn thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Hygiene and Safety

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101006535

Mã tự quản: 05200121

Thuộc khối kiến thức: Cơ sở ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Khoa học thực phẩm (0101101600)

– Học phần song hành: Không.

Hình thức giảng dạy: Trực tiếp Trực tuyến (online) Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	PGS. TS. Lê Thị Hồng Ánh	anhlth@fst.edu.vn	Ban Giám hiệu – HUIT
3.	TS. Cao Xuân Thủy	thuycx@huit.edu.vn	Khoa DD & AT – HUIT
4.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhтт@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Trần Thị Thu Hương	huongттt@huit.edu.vn	Khoa DD & AT – HUIT
9.	ThS. Liêu Mỹ Đông	donglm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Vệ sinh an toàn thực phẩm” thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, là học phần khởi đầu trong nhóm các học phần về an toàn thực phẩm (FS) như Luật thực phẩm, HACCP... Học phần này trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về các mối nguy sinh học, hóa học và vật lý trong thực phẩm; ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đất, nước, không khí đến an toàn vệ sinh thực phẩm; điều kiện và phương pháp cơ bản đảm

bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; các văn bản pháp luật liên quan tới điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của đơn vị sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Bên cạnh đó, học phần này cũng trang bị cho người học các kỹ năng đưa ra các kết luận chuyên môn khi áp dụng các quy định luật hiện hành để đánh giá sự phù hợp về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của đơn vị sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong những tình huống cụ thể.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR	Mức độ năng lực
			(Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	
PLO 2.3	CLO1	CLO1.1	Áp dụng kiến thức về nhận dạng và xác định nguồn nhiễm các mối nguy vật lý, hóa học và sinh học trong các loại thực phẩm.	C3
		CLO1.2	Áp dụng các nguyên tắc và quy định luật về các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với đơn vị sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	C3
PLO 8.2	CLO2	CLO2	Xác định được các điều kiện và biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong tình huống cụ thể.	R2

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm		4	0	8
2.	Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO1.1	11	0	22
3.	Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO 2	9	0	18
4.	Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO1.2	6	0	12
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết

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

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. Môi nguy sinh học
- 2.2.2. Môi nguy hóa học
- 2.2.3. Môi 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
- 2.3.2. Ô nhiễm không khí
- 2.3.3. Ô nhiễm đất

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
 - 3.1.3. Điều kiện về con người
- 3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- 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 điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- 4.1. Luật an toàn thực phẩm
- 4.2. Các văn bản quy định về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
- 4.3. Quy định về việc cấp và thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- 4.4. Quy định về công bố chất lượng sản phẩm
- 4.5. Quy định về thanh tra, kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO 1.1, CLO 1.2			CLO 2
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Vấn đáp	Vấn đáp	x			
Bài tập tình huống	Đọc tài liệu, thảo luận, trình bày.				x
Hướng dẫn người học tìm kiếm văn bản luật, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm văn bản luật, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, và làm bài tập, kiểm tra	x			

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá CĐR	10	
Bài tập				

Bài tập cá nhân 1 Chủ đề: các mối nguy trong thực phẩm	Sau khi hoàn thành chương 2	Không đánh giá CDR	5	Theo thang điểm của câu hỏi
Bài tập cá nhân 2 Kiểm tra kiến thức tổng hợp (1 tiết, tại lớp): - Nhận diện mối nguy, xác định các đặc điểm của mối nguy và các các loại thực phẩm có nguy cơ - Áp dụng các nguyên tắc quản lý ATTP và các quy định luật đề xử lý tình huống trong SX, KD thực phẩm.	Sau khi hoàn thành chương 4	CLO 1.1, CLO 1.2, CLO 2	10	Theo thang điểm của bài kiểm tra
Bài tập nhóm 1 Chủ đề: Điều kiện và biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	Sau khi hoàn thành chương 3	Không đánh giá CDR	5	Theo thang điểm của đề bài
Bài tập nhóm 2 Chủ đề: Các tình huống VSATTP	Sau khi hoàn thành chương 2,3	Không đánh giá CDR	20	Theo thang điểm của đề bài
THI CUỐI KỲ			50	
Thi tự luận	Sau khi kết thúc học phần	CLO 1.1, CLO 1.2, CLO 2		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

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. Hồ Chí Minh, 2024.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Trần Đáng, *Ngộ độc thực phẩm*, NXB Hà Nội, 2007.

[2] Trần Đáng, *An toàn thực phẩm*, NXB Hà Nội, 2008.

[3] Trần Đáng, *Hướng dẫn xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm*, Cục Vệ sinh An toàn Thực phẩm, 2013.

[4] Bộ Công Thương - Vụ Thị trường trong nước, *Cẩm nang an toàn thực phẩm trong kinh doanh*, NXB Hồng Đức, 2014.

[5] Bộ Công Thương, *Cẩm nang An toàn vệ sinh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương*, NXB Công Thương, 2015.

[6] TCVN 5603:2023, CAC 1-1969, Rev 5-2020, *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm*, 2023.

[7] Tổ chức tài chính quốc tế (2020). *Cẩm nang an toàn thực phẩm – Hướng dẫn thực tế để xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm vững mạnh*

[8] Katherin and et el., *Food Safety*. CRP Press, 2013.

[9] Orindaki L., *Food Safety and Food Management*. Minnesota Press, 2013.

[10] <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc 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 giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
 - Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
 - Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025.
- 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 người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – 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;
- Người học: 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.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết