

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

Tên học phần (tiếng Anh): Food Safety

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: Hóa sinh học thực phẩm (0101001968); Vi sinh vật học thực phẩm (0101006590)

– Học phần song hành: Không.

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 – HUFI
2.	PGS. TS. Lê Thị Hồng Ánh	anhth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
3.	TS. Cao Xuân Thủy	thuycx@hufi.edu.vn	Khoa dinh dưỡng và ẩm thực – HUFI
4.	ThS. Liêu Mỹ Đông	donglm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
5.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
6.	ThS. Trần Thị Thu Hương	huongttt@hufi.edu.vn	Khoa dinh dưỡng và ẩm thực – HUFI
7.	ThS. Hà Thị Thanh Nga	ngahtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
8.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
9.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Vệ sinh an toàn thực phẩm” 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 đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; các văn bản pháp luật liên quan tới công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, học phần này cũng trang bị cho người học các kỹ năng cần thiết trong việc tìm hiểu, nhận diện, phân tích và thực hiện kiểm

soát các mối nguy trong quản lý an toàn thực phẩm. Đồng thời, người học có nhận thức và thực hiện đúng theo các quy định trong quản lý vệ sinh và an toàn thực phẩm.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Áp dụng các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm trong đảm bảo chất lượng thực phẩm	PLO1.3	3
G2	Chia sẻ ý kiến về giải pháp vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thực phẩm và thể hiện đúng việc phân biệt các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm	PLO6.3, PLO8.2	3
G3	Có khả năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	PLO9.1, PLO9.2	3
G4	Áp dụng chính xác khả năng truyền đạt vấn đề khi học tập học phần vệ sinh an toàn thực phẩm	PLO10.1, PLO10.2	3
G5	Có khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời; Thể hiện tinh thần trách nhiệm và làm việc nhóm hiệu quả trong các điều kiện khác nhau	PLO12.1, PLO12.2	3
G6	Có thể tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực VSATTP và bảo vệ quan điểm cá nhân	PLO14.1, PLO14.3	3

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Áp dụng các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm	3
	CLO1.2	Xác định, phân loại các mối nguy tiềm ẩn và các vấn đề an toàn thực phẩm trong các loại thực phẩm cụ thể	3
	CLO1.3	Phác thảo, mô tả các con đường lây nhiễm mối nguy vật lý, hóa học và sinh học của thực phẩm	3
	CLO1.4	Lựa chọn các phương pháp kiểm soát các mối nguy vật lý, hóa học và sinh học	3
	CLO1.5	Phân tích các điều kiện, bao gồm thực hành vệ sinh, để kiểm soát các vi sinh vật gây bệnh có liên quan trong thực phẩm	3
	CLO1.6	Áp dụng các quy định luật trong kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm	3
G2	CLO2	Thảo luận các mối nguy trong thực phẩm và chia sẻ ý kiến về biện pháp kiểm soát phù hợp và thể hiện đúng việc phân biệt các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm	3
G3	CLO3	Có khả năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	3
G4	CLO4	Áp dụng chính xác khả năng truyền đạt vấn đề khi học tập học phần vệ sinh an toàn thực phẩm	3
G5	CLO5.1	Có khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời, khả	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
		năng tự cập nhật các tài liệu về VSATTP và luật liên quan	
	CLO5.2	Thể hiện tinh thần trách nhiệm và làm việc nhóm hiệu quả trong các điều kiện khác nhau.	3
G6	CLO6.1	Tuân thủ các yêu cầu về sự trung thực, khách quan, ý thức kỷ luật trong học tập	3
	CLO6.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân trong lĩnh vực VSATTP	3

(* Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ) [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO1.1, CLO6.1	5	0	10
2.	Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO6.1, CLO6.2	10	0	20
3.	Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO1.3, CLO1.4, CLO1.5, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6.1, CLO6.2	10	0	20
4.	Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO1.6, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	5	0	10
Tổng			30	0	60

=

6.2. 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. 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 môi nguy
- 2.2. Các loại môi nguy trong sản xuất thực phẩm
 - 2.2.1. Môi 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. Môi 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. 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
 - 2.3.1.1. 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

3.1.3. Điều kiện về con người

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. Giới thiệu một số hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện hành

3.2.7.1. Các nguyên tắc HACCP

3.2.7.2. ISO 22000

3.2.7.3. FSSC 22000

3.2.7.4. BRC

3.2.7.5. IFS

3.2.8. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt

3.2.9. 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. Các văn bản quy định về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn 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

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

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

Nội dung	Thời điểm	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Đánh giá
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO1.5, CLO1.6	10	Số I.1_5
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO2, CLO3, CLO 5.1 (sinh viên tự đánh giá việc hợp tác trong nhóm & kết quả của từng thành viên)	5	Số I.4_5 Trưởng nhóm được cộng tốt đa 10% số điểm của nhóm nếu làm tốt
Bài tập				

Bài tập cá nhân Lập bảng tổng hợp các mối nguy an toàn thực phẩm	Sau khi hoàn thành chương 2	CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4	5	Theo thang điểm của câu hỏi
Bài tập nhóm 1 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 thực phẩm. Yêu cầu: Mỗi nhóm 4-6 sinh viên, thực hiện bài tập và thuyết trình theo tiến độ, phản biện và nộp bài cuối khóa (hai nhóm thực hiện cho cùng tình huống và phản biện lẫn nhau).	Sau khi hoàn thành chương 3	CLO1.3, CLO1.4, CLO1.5, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.2	20	Số I.6_5
Bài tập nhóm 2 Xây dựng quy trình vệ sinh cá nhân cho công nhân trước khi vào làm việc tại 1 cơ sở sản xuất cụ thể (tự chọn). Thuyết minh chi tiết yêu cầu của từng công đoạn. Yêu cầu: Mỗi nhóm 4-6 sinh viên, thực hiện bài tập và thuyết trình theo tiến độ, phản biện và nộp bài cuối khóa (hai nhóm thực hiện cho cùng sản phẩm/đối tượng sản xuất và phản biện lẫn nhau).	Sau khi hoàn thành chương 3	CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.2	10	Số I.6_5
Thi cuối kỳ (tự luận)			50	
Nội dung bao quát tất cả các chuẩn đầu ra quan trọng của môn học. Thời gian làm bài 60 phút	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO1.5, CLO1.6 CLO2, CLO3, CLO6.1		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, 2020

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 5603:2008, CAC/RCP 1 - 1969, Rev 4 - 2003, *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về an toàn thực phẩm*
- [7] Katherin and et al., *Food Safety*. CRP Press, 2013
- [8] Orindaki L. , *Food Safety and Food Management*. Minnesota Press, 2013
- [8] <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
- + 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 cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. 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 11DH;

- 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.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết