

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần

: Vệ sinh an toàn thực phẩm
2. Mã học phần

: 22200001
3. Số tín chỉ

: 2 (2,0,4)
4. Loại học phần

: Bắt buộc
5. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Học hàm, học vị	Chuyên môn
1.	Lê Thị Hồng Ánh	Tiến sỹ	Công nghệ thực phẩm
2.	Liêu Mỹ Đông	Thạc sỹ	Công nghệ thực phẩm
3.	Trần Thị Thu Hương	Thạc sỹ	Công nghệ thực phẩm
4.	Hà Thị Thanh Nga	Thạc sỹ	Công nghệ thực phẩm
5.	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Thạc sỹ	Công nghệ thực phẩm
6.	Ngô Duy Anh Triết	Thạc sỹ	Công nghệ thực phẩm
7.	Cao Xuân Thủy	Thạc sỹ	Công nghệ thực phẩm

6. Phân bố thời gian: 15 tuần, trong đó:

– Lý thuyết

: 02 tiết/tuần

– Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH)

: 00 tiết/tuần

– Tự học

: 04 tiết/tuần
7. 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

8. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần (Học phần này trang bị cho sinh viên)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Các kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm; các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm; điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; các văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.	ELO 2,3
G2	Khả năng tổng hợp, phân tích, xử lý các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh và trong cộng đồng.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, tổng hợp, báo cáo, thuyết trình và tuyên truyền các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm vào đời sống.	ELO 10, 11

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2 Trình bày đúng tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm; các nguyên nhân và các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm; một số dạng ngộ độc thực phẩm thường gặp; các khái niệm, nguyên tắc của quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm; các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ở gia đình và cộng đồng. Tóm tắt được nội dung chính của các văn bản quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm; phân tích nội dung, ưu nhược điểm và áp dụng tốt các nguyên tắc quản lý để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.	ELO 2
	G1.3 Vận dụng các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm để mô tả, giải thích các hiện tượng ngộ độc thực phẩm.	ELO 3
G2	G2.2 Áp dụng các nguyên tắc an toàn trong việc lựa chọn và bảo quản thực phẩm, tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong cộng đồng. Có khả năng xác định, phân tích và giải quyết các vấn đề cơ bản liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong thực tiễn.	ELO 5
G3	G3.1 Có tinh thần hợp tác trong việc học tập, nghiên cứu môn học vệ sinh an toàn thực phẩm, cũng như khả năng làm việc nhóm.	ELO 8

	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học vệ sinh an toàn thực phẩm.	ELO 9
G4	G4.1	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về sinh an toàn thực phẩm vào đời sống. Có thái độ tích cực trong việc phòng, chống ngộ độc thực phẩm ở cộng đồng và xã hội.	ELO 10
	G4.2	Có tinh thần hợp tác, hình thành ý thức làm việc đội, nhóm trong học tập, làm nền tảng cho việc hoạt động tập thể khi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các dịp đặc biệt: tết nguyên đán, trung thu, trên biển, thiên tai.	ELO 11

10. Mô tả văn 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.

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

12. Tài liệu học tập:

12.1. 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, 2017.

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Bộ Y tế - Viện dinh dưỡng, Tài liệu tập huấn kỹ thuật kiểm nghiệm vi sinh vật thực phẩm.

[2] Nguyễn Thị Kim Hưng (chủ biên), Cẩm nang lựa chọn thực phẩm an toàn, Trung tâm dinh dưỡng Tp.HCM, NXB Thanh niên, 2002.

[3] 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.

[4] Nguyễn Duy Thịnh, Tài liệu tập huấn về ATVSTP, Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm, Tp.HCM.

[5] TCVN 5603:1998, CAC/RCP 1 – 1969, Rev 3, Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về an toàn thực phẩm, 1997.

[6] Trường Đại học Y Hà Nội - Dự án Việt Nam Hà Lan (1999), Tài liệu phát tay bộ môn Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

[7] Cynthia A. Roberts, The food safety information handbook, Oryx Press, 1996.

[8] John de Vries, Food safety and toxicity, CRC Press, 2001.

[9] CODEX ALIMENTARIUS, Food hygiene basic texts, Joint FAO/WHO Food standard programme, Codex alimentarius commission, Second edition, 1999.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

– Đánh giá học phần:

+ Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;

+ Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

– Kế hoạch kiểm tra như sau:

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)
Quá trình				30
<i>Bài tập 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	G1.2, G1.3, G3.1, G4.1, G4.2	5
<i>Bài tập 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	G1.2, G1.3, G2.1, G2.2, G3.1, G4.1, G4.2	5

<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 (nếu có)	G1.2, G1.3, G2.1, G2.2, G3.1, G3.2, G4.1, G4.2	20
Thi cuối kỳ				70
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	Thi trắc nghiệm và tự luận	G1.2, G1.3, G2.1, G2.2, G4.1, G4.2	70

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	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
4.	Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm	15	5	0	10
Tổng		90	30	0	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Tuần	Nội dung	Chuẩn đầu ra HP
1, 2	Chương 1: Các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm (4,0,8)	
	A/ Nội dung và phương pháp giảng dạy chính trên lớp: (4) 1.1. Một số khái niệm 1.2. Môi 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	G1.2, G3.1, G3.2, G4.1, G4.2

	<p>1.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm với sức khỏe con người</p> <p>1.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm với thương mại quốc tế</p> <p>1.3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm và sự phát triển ổn định bền vững xã hội.</p> <p>1.3.4. Tầm quan trọng của quản lý về an toàn thực phẩm</p> <p>1.4. Kinh nghiệm quốc tế của một số nước về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>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.</p> <p>1.4.2. Quy định về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của một số nước châu Mỹ</p> <p>1.5. Bài học kinh nghiệm cho Việt Nam trong công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>1.6. Công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam</p> <p>Phương pháp giảng dạy chính:</p> <p>+ Thuyết giảng</p> <p>+ Trình chiếu Powerpoint</p> <p>+ Thảo luận nhóm</p>	
	<p>B/ Nội dung tự học: (8)</p> <p>+ Đọc giáo trình.</p> <p>+ Tìm hiểu tài liệu về vệ sinh an toàn thực phẩm (giáo trình, tài liệu tham khảo, internet).</p>	G3.1, G3.2, G4.1, G4.2
3, 4, 5, 6, 7, 8	<p>Chương 2. Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm (11,0,22)</p>	
	<p>A/ Nội dung và phương pháp giảng dạy chính trên lớp: (11)</p> <p>2.1. Định nghĩa về mối nguy</p> <p>2.2. Các loại mối nguy trong sản xuất thực phẩm</p> <p>2.2.1. Mối nguy sinh học</p> <p>2.2.1.1. Ô nhiễm thực phẩm do vi sinh vật</p> <p>2.2.1.2. Ô nhiễm thực phẩm do ký sinh trùng</p> <p>2.2.2. Mối nguy hóa học</p> <p>2.2.2.1. Ngộ độc thực phẩm do độc tố có sẵn trong nguyên liệu</p> <p>2.2.2.2. Ngộ độc thực phẩm do độc tố của tảo và nấm mốc</p> <p>2.2.2.3. Ngộ độc thực phẩm do các chất phụ gia thực</p>	G1.2, G1.3, G2.1, G2.2, G3.1, G3.2, G4.1, G4.2

	<p>phẩm</p> <p>2.2.2.4. Ngộ độc thực phẩm do phân hóa học và hóa chất bảo vệ thực vật</p> <p>2.2.2.5. Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm kim loại nặng và chất thải công nghiệp</p> <p>2.2.2.6. Ngộ độc thực phẩm do dư lượng chất kháng sinh trong thực phẩm</p> <p>2.2.2.7. Ngộ độc thực phẩm do các chất được tạo thành trong quá trình chế biến và bảo quản</p> <p>2.2.3. Mối nguy vật lý</p> <p>2.3. Ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đến an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>2.3.1. Vệ sinh môi trường nước</p> <p>2.3.1.1. Vai trò của nước sạch</p> <p>2.3.1.2. Tiêu chuẩn chất lượng nước và các thông số đánh giá chất lượng nước</p> <p>2.3.1.3. Chất độc trong nước</p> <p>2.3.1.4. Nước và các bệnh có liên quan</p> <p>2.3.2. Ô nhiễm không khí</p> <p>2.3.2.1. Tính chất của sự gây ô nhiễm và các nguồn gây ô nhiễm không khí</p> <p>2.3.2.2. Ảnh hưởng của ô nhiễm không khí tới sức khỏe con người</p> <p>2.3.3. Ô nhiễm đất</p> <p>2.3.3.1. Ô nhiễm đất bởi chất thải bỏ trong sinh hoạt</p> <p>2.3.3.2. Ô nhiễm đất bởi hóa chất bảo vệ thực vật</p> <p>2.3.3.3. Ô nhiễm bởi chất thải bỏ trong sản xuất</p> <p>Phương pháp giảng dạy chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Trình chiếu Powerpoint + Thảo luận nhóm + Trực quan 	
	<p>B/ Nội dung tự học: (22)</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đọc giáo trình. + Tìm hiểu các mối nguy trong sản xuất thực phẩm: sách và tài liệu tham khảo từ Internet. + Viết báo cáo. 	<p>G3.1, G3.2, G4.1, G4.2</p>

8, 9, 10, 11, 12, 13	Chương 3. Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (10,0,20)	
	<p>A/ Nội dung và phương pháp giảng dạy chính trên lớp: (10)</p> <p>3.1. Điều kiện để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>3.1.1. Điều kiện về cơ sở</p> <p>3.1.1.1. Vị trí, môi trường</p> <p>3.1.1.2. Thiết kế và bố trí</p> <p>3.1.1.3. Kết cấu nhà xưởng</p> <p>3.1.1.4. Một số yêu cầu khác về điều kiện cơ sở</p> <p>3.1.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến</p> <p>3.1.2.1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p>3.1.2.2. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại</p> <p>3.1.2.3. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường</p> <p>3.1.2.4. Chất tẩy rửa và sát trùng</p> <p>3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>3.2.1. Lựa chọn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và đảm bảo vệ sinh</p> <p>3.2.2. Năm chìa khóa đảm bảo an toàn thực phẩm</p> <p>3.2.3. Tám thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>3.2.4. Thực hành sản xuất tốt (GMP)</p> <p>3.2.5. Thực hành vệ sinh tốt (GHP)</p> <p>3.2.6. Một số chương trình hỗ trợ khác</p> <p>3.2.7. Hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP)</p> <p>3.2.7.1. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP</p> <p>3.2.7.2. Các bước áp dụng hệ thống HACCP</p> <p>3.2.7.3. Ưu và nhược điểm của hệ thống HACCP</p> <p>3.2.7.4. Thủ tục chứng nhận HACCP</p> <p>3.2.7.5. Lợi ích của việc áp dụng hệ thống HACCP đối với nhà SX thực phẩm</p> <p>3.2.8. Giới thiệu về tiêu chuẩn hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000)</p> <p>3.2.8.1. Giới thiệu về ISO 22000</p> <p>3.2.8.2. Các yếu tố chính của ISO 22000</p> <p>3.2.8.3. Lợi ích chung của việc áp dụng ISO 22000</p>	G1.2, G1.3, G2.1, G2.2, G3.1, G3.2, G4.1, G4.2

	<p>3.2.9. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt</p> <p>3.2.9.1. Sơ đồ chiến dịch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm</p> <p>3.2.9.2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thức ăn đường phố</p> <p>3.2.9.3. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể</p> <p>3.2.9.4. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi có thiên tai</p> <p>3.2.9.5. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết trung thu</p> <p>3.2.9.6. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết nguyên đán</p> <p>3.2.9.7. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên biển</p> <p>3.2.10. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (TXNG)</p> <p>3.3. Cấp cứu cho người bị ngộ độc thực phẩm</p> <p>3.3.1. Triệu chứng</p> <p>3.3.2. Biện pháp xử lý</p> <p>Phương pháp giảng dạy chính:</p> <p>+ Thuyết giảng.</p> <p>+ Trình chiếu Powerpoint.</p> <p>+ Thảo luận nhóm.</p>	
	<p>B/ Nội dung tự học: (20)</p> <p>+ Đọc giáo trình.</p> <p>+ Tìm hiểu các điều kiện và phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm: sách và tài liệu Internet.</p>	G3.1, G3.2, G4.1, G4.2
13, 14,15	<p>Chương 4. Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm (5,0,10)</p>	
	<p>A/ Nội dung và phương pháp giảng dạy chính trên lớp: (5)</p> <p>4.1. Luật an toàn thực phẩm</p> <p>4.2. Một số văn bản pháp luật khác</p> <p>Phương pháp giảng dạy chính:</p> <p>+ Thuyết giảng.</p> <p>+ Trình chiếu Powerpoint.</p> <p>+ Thảo luận nhóm.</p>	G1.2, G2.1, G3.1, G3.2, G4.1, G4.2

	+ Trực quan	
	B/ Nội dung tự học: (10) + Đọc giáo trình. + Tìm hiểu các văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm: sách và tài liệu Internet. + Viết báo cáo.	G3.1, G3.2, G4.1, G4.2

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

- Phấn, bảng, micro, projector, laptop;
- Giáo trình, tài liệu tham khảo;
- Phòng học lý thuyết.

17. Hướng dẫn thực hiện:

- 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, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sinh học từ khóa 08DH;
- Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ quy định chi tiết về đánh giá học phần.

18. Phê duyệt:

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Phê duyệt bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/12/2017

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm môn học

Lê Thị Hồng Ánh

Nguyễn Thị Thảo Minh

Lê Thị Hồng Ánh