

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

**BỘ CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN
ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC
CHUYÊN NGÀNH AN TOÀN THỰC
PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN**

**(CHO CHỦ CƠ SỞ VÀ NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, KINH
DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN)**

(kèm theo Quyết định số 381/QĐ-QLCL ngày 12/9/2014 về việc ban hành tài liệu tập huấn và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản)

PHẦN A. BỘ CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM LĨNH VỰC THỦY SẢN

I. Điều kiện bảo đảm VSATTP cơ sở, vùng nuôi thủy sản

Câu 1: Địa điểm của cơ sở, vùng nuôi thủy sản phải:

- a. Nằm gần khu dân cư
- b. Nằm trong vùng quy hoạch
- c. Nằm gần đường giao thông
- d. Nằm gần chợ

Câu 2: Mùa vụ thả giống thủy sản phải:

- a. Tuân thủ lịch mùa vụ hàng năm của từng địa phương
- b. Tuân thủ lịch mùa vụ hàng quý của từng địa phương
- c. Theo hướng dẫn của cơ sở cung cấp giống
- d. Theo yêu cầu của đoàn kiểm tra

Câu 3: Nguồn nước cấp cho cơ sở nuôi thủy sản phải:

- a. Bảo đảm hoàn toàn không có vi sinh vật gây bệnh
- b. Bảo đảm hoàn toàn sạch
- c. Bảo đảm chất lượng theo quy định
- d. Bảo đảm trong, không có phù sa.

Câu 4: Bờ ao nuôi thủy sản phải:

- a. Chắc chắn, không rò rỉ
- b. Được xây bằng bê tông
- c. Được xây bằng gạch
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 5: Đáy ao nuôi thủy sản phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu:

- a. Có nền phẳng

- b. Đốc nghiêng về phía cống thoát
- c. Có nền phẳng, đốc nghiêng về phía cống thoát
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 6: Cống cấp và thoát nước của ao nuôi thủy sản phải:

- a. Chung nhau
- b. Riêng biệt
- c. Có cùng kích thước
- d. Có cùng hình dạng

Câu 7: Khu chứa bùn thải của cơ sở nuôi thủy sản:

- a. Cơ sở nuôi không cần phải có khu chứa bùn thải
- b. Cơ sở nuôi phải có khu bùn thải đảm bảo xử lý hết lượng bùn thải sau mỗi đợt nuôi
- c. Cơ sở nuôi phải có khu bùn thải nếu chủ cơ sở thấy cần thiết
- d. Cơ sở nuôi phải có khu bùn thải nếu đoàn kiểm tra yêu cầu

Câu 8: Hệ thống cấp thoát nước của ao nuôi thủy sản phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Đủ cấp
- b. Đủ thoát
- c. Đủ cấp và thoát nước khi cần thiết
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 9: Kho chứa thức ăn thủy sản phải đảm bảo các yêu cầu:

- a. Tách biệt với hệ thống ao nuôi
- b. Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng
- c. Có kệ để nguyên vật liệu cách sàn tối thiểu 15cm
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 10: Thời gian cải tạo ao nuôi thủy sản để bảo đảm thời gian gián đoạn giữa mỗi đợt nuôi là:

- a. Tối thiểu 10 ngày
- b. Tối thiểu 15 ngày
- c. Tối thiểu 20 ngày
- d. Tối thiểu 1 tháng
- e. Tối thiểu 2 tháng

Câu 11: Nước cấp vào ao nuôi thủy sản phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Được xử lý, lọc sạch loại bỏ dịch hại
- b. Được xử lý mầm bệnh
- c. Được xử lý, lọc sạch loại bỏ dịch hại và xử lý mầm bệnh
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 12: Con giống thủy sản phải:

- a. Có giấy chứng nhận chất lượng giống của cơ quan quản lý chuyên ngành
- b. Có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan quản lý chuyên ngành
- c. Được cung cấp bởi cơ sở thân quen
- d. Đáp ứng tất cả các yêu cầu tại mục a, b, c ở trên

Câu 13: Thức ăn công nghiệp cho thủy sản nuôi phải:

- a. Nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam
- b. Kèm theo giấy cam kết của cơ sở cung cấp
- c. Được cung cấp bởi cơ sở thân quen
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 14: Thuốc, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường nuôi trồng thủy sản phải:

- a. Kèm theo giấy cam kết của cơ sở cung cấp
- b. Nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.
- c. Được cung cấp bởi cơ sở thân quen
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 15: Đối với môi trường nước và bùn đáy ao nuôi, chủ cơ sở nuôi thủy sản phải:

- a. Kiểm tra định kỳ
- b. Chỉ kiểm tra khi đoàn kiểm tra yêu cầu
- c. Chỉ kiểm tra nếu thấy cần thiết
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 16: Nước thải từ ao nuôi thủy sản:

- a. Được thải trực tiếp ra ngoài môi trường
- b. Được lọc bằng lưới trước khi thải ra môi trường
- c. Được để lắng trong ao chứa trước khi thải ra môi trường
- d. Phải được xử lý bảo đảm đạt tiêu chuẩn chất lượng trước khi thải ra môi trường

Câu 17: Chất thải rắn và bùn đáy ao nuôi thủy sản:

- a. Được thải trực tiếp ra ngoài môi trường xung quanh
- b. Phải được xử lý trước khi xả thải ra môi trường xung quanh
- c. Được thải trực tiếp ra ngoài môi trường xung quanh nếu chính quyền địa phương cho phép
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 18: Đối với việc sử dụng thuốc kháng sinh, hóa chất, cơ sở nuôi thủy sản:

- a. Phải ngừng sử dụng trước khi thu hoạch theo kinh nghiệm của người nuôi
- b. Không cần ngừng sử dụng trước khi thu hoạch
- c. Phải ngừng sử dụng trước khi thu hoạch theo hướng dẫn của đại lý bán thuốc, hóa chất
- b. Ngừng sử dụng trước khi thu hoạch theo hướng dẫn của nhà sản xuất

Câu 19: Yêu cầu về hồ sơ tại cơ sở nuôi:

- a. Cơ sở nuôi phải lưu giữ hồ sơ về hoạt động nuôi nếu chủ cơ sở thấy cần thiết
- b. Cơ sở nuôi phải lưu giữ hồ sơ về hoạt động nuôi nếu đoàn kiểm tra yêu cầu
- c. Cơ sở không phải ghi nhật ký và lưu giữ hồ sơ về hoạt động nuôi
- d. Cơ sở nuôi phải ghi nhật ký và lưu giữ hồ sơ về hoạt động nuôi.

Câu 20: Nội dung ghi nhật ký nuôi phải bao gồm các thông tin gì sau đây:

- a. Thông tin về thuốc, chế phẩm sinh học đã sử dụng, lượng sử dụng, lý do sử dụng, phương pháp sử dụng, ngày sử dụng
- b. Thời gian nuôi, năng suất, sản lượng,
- c. Phương thức thu hoạch và giao sản phẩm
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	b	5.	c	9.	d	13.	a	17.	b
2.	a	6.	b	10.	c	14.	b	18.	d
3.	c	7.	b	11.	c	15.	a	19.	d
4.	a	8.	c	12.	b	16.	d	20.	d

II. Điều kiện bảo đảm VSATTP tàu cá

Câu 1: Thiết kế của tàu cá phải bảo đảm đầy đủ các yêu cầu:

- a. Thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản
- b. Thuận tiện cho việc tiếp nhận
- c. Thuận tiện cho việc xử lý
- d. Thuận tiện cho việc nghỉ ngơi, sinh hoạt của các thuyền viên trên tàu

Câu 2: Bố trí khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản trên tàu cá:

- a. Phải được ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm cho thủy sản
- b. Không cần ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm cho thủy sản
- c. Chỉ phải ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm cho thủy sản đối với tàu đánh bắt xa bờ
- d. Tất cả các đáp án trên đều sai

Câu 3: Mặt trong của hầm chứa tiếp xúc với thủy sản được làm bằng vật liệu đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Nhẵn
- b. Không gỉ, không độc
- c. Nhẵn, không gỉ, không độc, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 4: Thùng bảo quản thủy sản trên tàu cá cần:

- a. Thường xuyên được giữ gìn sạch sẽ, hợp vệ sinh
- b. Không cần làm vệ sinh
- c. Chỉ làm vệ sinh một lần trước khi đi khai thác
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 5: Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt của thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản trên tàu cá phải là:

- a. Nước sạch, kể cả nước biển sạch
- b. Nước biển tại cảng
- c. Bất kỳ loại nước nào
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 6: Yêu cầu đối với phòng vệ sinh trên tàu cá:

- a. Phải cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản;
- b. Phải giữ sạch sẽ và làm vệ sinh thường xuyên;
- c. Có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay.
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 7: Trên tàu cá, trang bị bảo hộ lao động là bắt buộc đối với:

- a. Mọi người trên tàu
- b. Những người đang xử lý thủy sản hoặc có mặt ở khu vực xử lý, chế biến và bảo quản thủy sản
- c. thuyền trưởng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 8: Hệ thống thoát nước từ sàn tàu, hầm chứa thủy sản hoặc phòng vệ sinh trên tàu cá phải đảm bảo:

- a. Thoát hết nước;
- b. Dễ làm vệ sinh.
- c. Dễ khử trùng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 9: Việc nuôi gia súc, gia cầm trên tàu cá là:

- a. Được phép
- b. Không được phép.
- c. Được phép nếu thuyền trưởng đồng ý.
- d. Được phép nếu loài gia súc, gia cầm đó sạch sẽ

Câu 10: Việc phơi khô thủy sản trên tàu cá:

- a. Ngay sau khi được xử lý và làm sạch
- b. Phơi trên dàn phơi
- c. Phơi trực tiếp trên bề mặt boong tàu
- d. Các đáp án a và b đều đúng

Câu 11: Thiết bị bốc dỡ và chuyển thủy sản lên bờ được làm bằng vật liệu đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Không gỉ
- b. Không độc
- c. Dễ làm sạch và khử trùng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 12: Việc bốc dỡ và vận chuyển thủy sản lên bờ được thực hiện:

- a. Theo yêu cầu của người mua hàng
- b. Theo yêu cầu của thuyền trưởng
- c. Phải cẩn thận và nhanh chóng; không làm thủy sản dập nát và bị nhiễm bẩn

d. Tất cả các đáp án trên đều sai

Câu 13: Tàu cá có phải xây dựng nội quy riêng về vệ sinh an toàn thực phẩm hay không:

- a. Có
- b. Không
- c. Có trong trường hợp chủ tàu yêu cầu
- d. Có trong trường hợp thuyền trưởng yêu cầu

Câu 14: Những người mang bệnh truyền nhiễm (như bệnh tiêu chảy, thương hàn, thổ tả):

- a. Được có mặt trên tàu cá nhưng phải có giấy khám sức khỏe
- b. Được có mặt trên tàu cá nhưng không được tham gia đánh bắt cá
- c. Không được có mặt trên tàu cá
- d. Được có mặt trên tàu cá nếu được thuyền trưởng đồng ý

Câu 15: Yêu cầu về tần suất kiểm tra sức khỏe định kỳ đối với thuyền viên trên tàu cá:

- a. 6 tháng một lần
- b. Hàng năm
- c. 2 năm một lần
- d. Không cần phải đi khám sức khỏe

Câu 16: Quy định về người chịu trách nhiệm chính về vệ sinh an toàn và chất lượng thủy sản:

- a. Không bắt buộc
- b. Phải có ít nhất một người
- c. Phải có ít nhất 2 người
- d. Phải có ít nhất 3 người

Câu 17: Các thành viên trên tàu cá phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc làm hư hại đến thủy sản trong:

- a. Tiếp nhận
- b. Xử lý, chế biến
- c. Bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển

d. Tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

Câu 18: Ngay sau khi đưa thủy sản lên tàu, thủy sản phải được:

- a. Nhanh chóng phân loại, làm sạch và bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật
- b. Phải làm lạnh càng nhanh càng tốt, trừ sản phẩm sống, ướp muối và làm khô ngay trên biển
- c. Phân loại, làm sạch và bảo quản theo yêu cầu của thuyền trưởng
- d. Cả đáp án a và b đều đúng

Câu 19: Hồ sơ theo dõi xử lý, chế biến trên tàu bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản là yêu cầu:

- a. Bắt buộc
- b. Không bắt buộc
- c. Bắt buộc nếu chủ tàu yêu cầu
- d. Bắt buộc nếu thuyền trưởng yêu cầu

Câu 20: Ghi nhật ký khai thác là yêu cầu:

- a. Bắt buộc
- b. Không bắt buộc
- c. Bắt buộc nếu chủ tàu yêu cầu
- d. Bắt buộc nếu thuyền trưởng yêu cầu

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	5.	a	9.	b	13.	a	17.	d
2.	a	6.	d	10.	d	14.	c	18.	d
3.	c	7.	b	11.	d	15.	b	19.	a
4.	a	8.	d	12.	c	16.	b	20.	a

III. Điều kiện bảo đảm VSATTP cảng cá

Câu 1: Một trong những yêu cầu đối với địa điểm xây dựng cảng cá:

- a. Cách biệt với khu dân cư và cách xa các nguồn gây nhiễm cho thủy sản
- b. Gần chợ tiêu thụ thủy sản
- c. Gần nhà máy chế biến thủy sản
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 2: Cầu tàu phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Được làm bằng vật liệu thích hợp
- b. Được bảo dưỡng thường xuyên
- c. Được làm bằng vật liệu thích hợp và được bảo dưỡng thường xuyên
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 3: Các đường ống dẫn dầu, dẫn nước, dẫn điện đặt ở cầu tàu phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Được bố trí ngầm
- b. Được bố trí gọn
- c. Được bố trí an toàn
- d. Được bố trí gọn, an toàn

Câu 4: Việc thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực cảng cá phải được thực hiện ít nhất:

- a. 1 giờ một lần
- b. 2 giờ một lần
- c. 3 giờ một lần
- d. 4 giờ một lần

Câu 5: Cảng cá phải được xây dựng ở những nơi đáp ứng yêu cầu nào sau đây:

- a. Có vị trí địa lý thuận tiện; có nguồn nước, nguồn điện bảo đảm cho yêu cầu hoạt động sản xuất và dịch vụ hậu cần nghề cá;
- b. Cách biệt với khu dân cư và cách xa các nguồn gây nhiễm cho thủy sản
- c. Không bị ngập nước, đọng nước
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 6: Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản phải:

- a. Tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá.
- b. Chung với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá
- c. Tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá nếu Ban quản lý cảng yêu cầu
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 7: Các công trình tại cảng cá phải được bố trí đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Hợp lý
- b. Thuận tiện cho các hoạt động cần thiết
- c. Hợp lý, thuận tiện cho các hoạt động cần thiết, đảm bảo không để ảnh hưởng đến chất lượng thủy sản
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 8: Hệ thống đường giao thông nội bộ cảng cá phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu nào sau đây:

- a. Thuận tiện cho hoạt động của cảng cá
- b. An toàn cho hoạt động của cảng cá
- c. Thuận tiện và an toàn cho hoạt động của cảng cá
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 9: Bề mặt đường giao thông nội bộ cảng cá phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu nào sau đây:

- a. Cứng, phẳng

- b. Không trơn, không đọng nước
- c. Cứng, phẳng, không trơn, không đọng nước
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 10: Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu của cảng cá phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây:

- a. Có mái che chắc chắn
- b. Có mái che nhưng không cần chắc chắn
- c. Tất cả các đáp án a, b, d đều đúng
- d. Có mái che tùy theo điều kiện của cảng cá

Câu 11: Nền nhà khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu của cảng cá phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu nào sau đây:

- a. Cứng, không ngấm nước, không trơn
- b. Dễ làm sạch, dễ khử trùng
- c. Cứng, không ngấm nước, không trơn, dễ làm sạch, dễ khử trùng, có độ nghiêng phù hợp bảo đảm dễ dàng cho việc thoát nước và có hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh
- d. Có độ nghiêng phù hợp bảo đảm dễ dàng cho việc thoát nước và có hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh

Câu 12: Yêu cầu nào sau đây đối với kho dụng cụ, hóa chất tại cảng cá là sai:

- a. Phải có kho riêng để bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản.
- b. Không bắt buộc phải có kho riêng để bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản
- c. Chất tẩy rửa và khử trùng phải được đựng trong thùng chứa kín
- d. Trên các thùng chứa chất tẩy rửa và khử trùng phải ghi rõ tên bằng tiếng Việt

Câu 13: Hệ thống cống rãnh thoát nước tại cảng cá phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây:

- a. Có kích thước, số lượng phù hợp
- b. Có vị trí, độ dốc phù hợp để đảm bảo thoát nước tốt

- c. Tất cả các đáp án a, b, d đều đúng
- d. Không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng

Câu 14: Hệ thống thoát nước tại cảng cá phải được thiết kế, xây dựng bảo đảm đầy đủ yêu cầu nào sau đây:

- a. Dễ làm vệ sinh
- b. Không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng
- c. Tất cả các đáp án a, b, d đều đúng
- d. Dễ làm vệ sinh và không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng

Câu 15: Nơi chứa chất thải rắn phải:

- a. Kín.
- b. Cách biệt với khu có thủy sản
- c. Dễ làm vệ sinh, khử trùng
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 16: Nhà vệ sinh cho công nhân tại cảng cá phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây:

- a. Được thiết kế hợp vệ sinh,
- b. Đủ số lượng;
- c. Nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu;
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 17: Hệ thống chiếu sáng của cảng cá phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- a. Bố trí ở nơi cần thiết và đủ sáng
- b. Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo hiểm an toàn tại những nơi có thủy sản
- c. Các đáp án a, b, d đều đúng
- d. Đảm bảo đáp ứng cho mọi hoạt động tại cảng

Câu 18: Quần áo bảo hộ lao động được trang bị cho:

- a. Người phụ trách cảng
- b. Thủy thủ

c. Những người làm việc ở các khu vực bốc dỡ, vận chuyển, tiếp nhận phân phối và kho bảo quản thủy sản

d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 19: Kế hoạch làm vệ sinh, khử trùng phải được xây dựng cho các khu vực sau:

a. Phòng làm việc ban quản lý cảng

b. Bãi đỗ xe

c. Các khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản

d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 20: Quy định về người chịu trách nhiệm chính về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm:

a. Không bắt buộc

b. Phải có ít nhất một người

c. Phải có ít nhất 2 người

d. Phải có ít nhất 3 người

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	5.	d	9.	c	13.	c	17.	c
2.	c	6.	a	10.	a	14.	d	18.	c
3.	d	7.	c	11.	c	15.	d	19.	c
4.	d	8.	c	12.	b	16.	d	20.	b

IV. Điều kiện bảo đảm ATTP Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản đông lạnh và các loại hình khác

Câu 1: Một trong những yêu cầu về địa điểm bố trí cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản:

a. Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh

b. Gần cơ sở cung cấp nguyên liệu

- c. Gần đường giao thông
- d. Gần chợ

Câu 2: Bố trí khu vực sản xuất của cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản phải:

- a. Phân luồng riêng công nhân, nguyên liệu, bán thành phẩm, nước đá, phế liệu
- b. Nguyên liệu, bán thành phẩm có thể bố trí đi chung
- c. Phế liệu, nước đá có thể bố trí đi chung
- d. Không cần bố trí phân luồng riêng

Câu 3: Các khu vực sản xuất có yêu cầu về điều kiện vệ sinh khác nhau của cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản phải:

- a. Được ngăn cách bằng vách gỗ
- b. Được ngăn cách phù hợp
- c. Không cần ngăn cách
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 4: Trần nhà xưởng cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản phải:

- a. Đảm bảo nhẵn, có màu tối
- b. Đảm bảo nhẵn, có màu sáng
- c. Có màu tối
- d. Không cần yêu cầu gì đặc biệt

Câu 5: Hệ thống chiếu sáng của cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản phải:

- a. Có cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất, kiểm tra
- b. Chỉ cần có cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất
- c. Chỉ cần có cường độ đủ để thực hiện các hoạt động kiểm tra
- d. Tất cả các đáp án trên đều sai

Câu 6: Không được sử dụng gỗ làm bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong:

- a. Kho bao bì

- b. Kho hóa chất
- c. Kho mát, kho bảo quản nước đá
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 7: Chất tẩy rửa và khử trùng phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Được phép sử dụng, được đựng trong thùng chứa kín.
- b. Bảo quản riêng biệt trong kho thông thoáng, có khóa
- c. Trên các thùng chứa phải ghi rõ bằng tiếng Việt tên chất tẩy rửa và khử trùng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 8: Dụng cụ chứa đựng sản phẩm phải làm bằng vật liệu đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Bền.
- b. Không thấm nước.
- c. Không rỉ sét, không bị ăn mòn.
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 9: Bề mặt dụng cụ chứa đựng sản phẩm phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Nhẵn, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh và khử trùng
- b. Nhẵn, thoát nước tốt
- c. Dễ làm vệ sinh và khử trùng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 10: Để lấy mẫu kiểm soát chất lượng nước theo kế hoạch, các vòi nước sạch trong khu vực sản xuất phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Được đánh số rõ ràng trên thực tế
- b. Được đánh số rõ ràng trên sơ đồ
- c. Được đánh số rõ ràng trên thực tế và trên sơ đồ
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 11: Để lấy mẫu kiểm soát chất lượng nước theo kế hoạch, các đường ống dẫn nước sạch trong khu vực sản xuất phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Được đánh số rõ ràng trên thực tế
- b. Được đánh số rõ ràng trên sơ đồ
- c. Được đánh số rõ ràng trên thực tế và trên sơ đồ
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 12: Các vòi và đường ống dẫn nước sử dụng cho mục đích khác trong khu chế biến có phải đánh dấu rõ ràng để phân biệt được với đường ống dẫn nước sạch không:

- a. Có
- b. Không
- c. Có nếu chủ cơ sở yêu cầu
- d. Có nếu đoàn kiểm tra yêu cầu

Câu 13: Tần suất thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực sản xuất trong thời gian hoạt động.

- a. Ít nhất 1 giờ một lần
- b. Ít nhất 2 giờ một lần
- c. Ít nhất 3 giờ một lần
- d. Ít nhất 4 giờ một lần

Câu 14: Cơ sở phải có đủ các phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp và được bố trí tại:

- a. Lối đi của công nhân vào khu vực sản xuất
- b. Phòng sản xuất
- c. Khu vực nhà vệ sinh
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 15: Cơ sở thu mua thủy sản phải xây dựng và thực hiện các Chương trình quản lý chất lượng:

- a. Quy phạm sản xuất (GMP), Quy phạm vệ sinh (SSOP)
- b. Quy phạm sản xuất (GMP), HACCP
- c. Quy phạm vệ sinh (SSOP), HACCP

d. HACCP

Câu 16: Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản có phải có văn bản phân công trách nhiệm của cán bộ xem xét và thẩm tra hồ sơ ghi chép Chương trình HACCP không:

- a. Có
- b. Không
- c. Theo ý muốn của chủ cơ sở
- d. Theo yêu cầu của đoàn kiểm tra

Câu 17: Loại hình cơ sở nào không bắt buộc phải xây dựng và thực hiện Chương trình HACCP:

- a. Cơ sở sơ chế.
- b. Cơ sở thu mua.
- c. Cơ sở chế biến.
- d. Các đáp án trên đều sai.

Câu 18: Quy phạm vệ sinh (SSOP) của cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản kiểm soát lĩnh vực:

- a. Các biện pháp phòng cháy chữa cháy
- b. Các biện pháp kiểm soát sức khỏe công nhân
- c. Các biện pháp bảo đảm an toàn lao động
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 19: Mỗi kế hoạch HACCP của cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản được xây dựng:

- a. Cho từng phân xưởng sản xuất
- b. Cho chung các sản phẩm cùng nhóm sản phẩm tương tự, được sản xuất trên cùng một dây chuyền công nghệ.
- c. Cho từng khu vực sản xuất
- d. Các đáp án a, b đều đúng

Câu 20: Cơ sở thu mua thủy sản có phải xây dựng và thực hiện quy phạm vệ sinh (SSOP) không:

- a. Có
- b. Không
- c. Theo yêu cầu của chủ cơ sở
- d. Theo yêu cầu của đoàn kiểm tra

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	4.	b	7.	d	10.	c	13.	b
2.	a	5.	a	8.	d	11.	c	14.	d
3	b	6.	c	9.	a	12.	a	15.	a
17.	b	18.	b	19.	b	20.	a	16.	a

V. Một số điều kiện đặc thù trong bảo đảm VSATTP Cơ sở chế biến thủy sản ăn liền

Câu 1: Khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí:

- a. Cách biệt với khu sơ chế nguyên liệu và chỉ được dùng riêng cho mục đích này.
- b. Cùng với khu vực sơ chế nguyên liệu để tạo thuận lợi cho quá trình sản xuất
- c. Cách biệt với khu sơ chế nguyên liệu, tuy nhiên có thể được dùng cho nhiều mục đích khác
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 2: Yêu cầu đối với công nhân ra vào khu vực xử lý thủy sản ăn liền:

- a. Được phép đi theo nhiều cửa
- b. Chỉ được phép đi theo một cửa nhất định
- c. Chỉ được phép đi theo một cửa nhất định và có sự kiểm soát vệ sinh tại cửa này
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 3: Tần suất kiểm tra sức khỏe định kỳ của những người thường xuyên tiếp xúc với thủy sản ăn liền:

- a. 1 tháng/lần
- b. 3 tháng/lần
- c. 6 tháng/lần

d. 1 năm/lần

Câu 4: Công nhân trực tiếp xử lý thủy sản ăn liền phải rửa và khử trùng tay:

a. 1 giờ một lần trong giờ làm việc

b. 2 giờ một lần trong giờ làm việc

c. 3 giờ một lần trong giờ làm việc

d. 1 lần trong 1 ca sản xuất

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	2.	c	3.	c	4.	a

VI. Một số điều kiện đặc thù trong bảo đảm VSATTP Cơ sở sản xuất thủy sản khô

Câu 1: Cơ sở chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của

a. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

b. Bộ Y tế

c. Bộ Công Thương

d. Bộ Khoa học và Công nghệ

Câu 2: Trường hợp cơ sở sản xuất thủy sản khô có khu vực sản xuất ướt:

a. Khu vực khô và ướt không cần cách biệt nhau

b. Khu vực khô và ướt được bố trí cách biệt nếu chủ cơ sở thấy cần thiết

c. Khu vực khô và ướt phải cách biệt nhau

d. Các đáp án trên đều sai

Câu 3: Giàn phơi tại khu vực khô phải đặt cách mặt sân ít nhất:

a. 0,2m

b. 0,3 m

c. 0,4 m

d. 0,5 m

Câu 4: Giàn phơi phải có bề mặt tiếp xúc với sản phẩm làm bằng vật liệu đáp ứng yêu cầu:

- a. Không gây độc
- b. Đảm bảo thoáng, thoát ẩm nhanh
- c. Dễ làm vệ sinh
- d. Các đáp án trên đều đúng

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	b	2.	c	3.	d	4.	d

VII. Một số điều kiện đặc thù trong bảo đảm ATTP Cơ sở sản xuất nước mắm và cơ sở sản phẩm thủy sản dạng mắm

Câu 1: Nguyên liệu trước khi đưa về cơ sở sản xuất nước mắm/sản phẩm sạng mắm phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Chất lượng phù hợp
- b. Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng
- c. Chất lượng phù hợp, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 2: Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của:

- a. Bộ Y tế
- b. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
- c. Bộ Công Thương
- d. Bộ Khoa học và Công nghệ

Câu 3: Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu đáp ứng yêu cầu:

- a. Bền
- b. Không độc, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm
- c. Chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 4: Yêu cầu đối với muối để sản xuất nước mắm/ sản phẩm sạng mắm:

- a. Muối dùng trong công nghiệp
- b. Muối dùng trong y tế
- c. Muối dùng cho thực phẩm
- d. Tất cả các đáp trên đều đúng

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	c	2.	a	3.	d	4.	c

VIII. Một số điều kiện đặc thù trong bảo đảm ATTP Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản

Câu 1: Nước lạnh dùng làm nguội phải là nước sạch, dư lượng clorin ít nhất phải bằng:

- a. 1 ppm
- b. 2 ppm
- c. 3 ppm
- d. 5 ppm

Câu 2: Vỏ hộp phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Không gây độc,
- b. Không làm biến đổi chất lượng, màu sắc, mùi vị của thực phẩm
- c. Không gây độc, không làm biến đổi chất lượng, màu sắc, mùi vị của thực phẩm và chịu được các tác động cơ lý trong quá trình sản xuất, vận chuyển và tiêu thụ.

d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 3: Công thức thanh trùng cho mỗi loại đồ hộp phải bao gồm đầy đủ những nội dung sau:

a. Nhiệt độ thanh trùng

b. Thời gian nâng nhiệt

c. Thời gian giữ nhiệt và thời gian làm nguội

d. Nhiệt độ thanh trùng, thời gian nâng nhiệt, thời gian giữ nhiệt và thời gian làm nguội

Câu 4: Nếu phát hiện mí hộp có khuyết tật, phải:

a. Dừng máy, tiến hành kiểm tra và hiệu chỉnh máy

b. Cho máy tiếp tục chạy đến hết ca, sau đó báo cáo người phụ trách sản xuất

c. Cho máy tiếp tục chạy đến hết ca, sau đó ghi nhận sự việc vào hồ sơ sản xuất

d. Các đáp án trên đều sai

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	2.	c	3.	d	4.	a

IX. Một số điều kiện đặc thù trong bảo đảm VSATTP Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ

Câu 1: Trong quá trình ngâm rửa cát, để ngăn cách nhuyễn thể hai mảnh vỏ với cát, bùn và nhớt do chúng nhả ra, nhuyễn thể hai mảnh vỏ phải được đựng vào các vỉ, giá hoặc khay, và được đặt cách đáy bể một khoảng ít nhất từ:

a. 2-4 cm

b. 4-6 cm

c. 6-8 cm

d. 8-10 cm

Câu 2: Các lô nhuyễn thể hai mảnh vỏ được đưa vào trong một bể ngâm làm sạch phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Cùng loài
- b. Được thu hoạch từ cùng một vùng, trong cùng một thời gian
- c. Cùng loài và được thu hoạch từ cùng một vùng, trong cùng một thời gian
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 3: Trong quá trình ngâm nhả cát, chất bẩn, bề ngâm phải được:

- a. Đánh số thứ tự để nhận biết các lô nhuộm thể hai vỏ ngâm làm sạch
- b. Sơn các màu khác nhau để nhận biết các lô nhuộm thể hai vỏ ngâm làm sạch
- c. Thiết kế hình dạng khác nhau để nhận biết các lô nhuộm thể hai vỏ ngâm làm sạch
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 4: Khi vận chuyển nhuộm thể hai mảnh vỏ từ vùng thu hoạch đến cơ sở làm sạch và cơ sở chế biến, phải kèm theo:

- a. Giấy chứng nhận xuất xứ nhuộm thể hai mảnh vỏ
- b. Giấy xác nhận của cơ sở thu hoạch
- c. Phiếu thu hoạch nhuộm thể hai mảnh vỏ
- d. Các đáp án a và c đều đúng

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	d	2.	c	3.	a	4.	d

PHẦN B. BỘ CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM CHUYÊN NGÀNH CHĂN NUÔI, GIẾT MỒ, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT DÙNG LÀM THỰC PHẨM

I. Cơ sở chăn nuôi động vật dùng làm thực phẩm

Câu 1: Thực hành chăn nuôi tốt là những nguyên tắc, trình tự, thủ tục hướng dẫn tổ chức, cá nhân áp dụng trong chăn nuôi nhằm :

- a. Đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.
- b. Đảm bảo sức khoẻ người tiêu dùng
- c. Đảm bảo truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.
- d. Đảm bảo tất cả các yêu cầu trên.

Câu 2: Thực hành chăn nuôi tốt áp dụng đối với:

- a. Hộ gia đình sản xuất nhỏ lẻ.
- b. Cơ sở chăn nuôi theo mô hình kinh tế trang trại.
- c. Cơ sở chăn nuôi quy mô công nghiệp.
- d. Các câu trả lời b và c đúng.

Câu 3: Thức ăn chăn nuôi cần được sử dụng:

- a. Phù hợp với các giai đoạn sinh trưởng vật nuôi theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- b. Theo hiểu biết của người chăn nuôi.
- c. Theo yêu cầu của khách hàng.
- d. Các câu trả lời b và c đúng.

Câu 4: Thức ăn chăn nuôi phải đáp ứng:

- a. Quy định về giới hạn tối đa dư lượng kháng sinh trong thực phẩm.
- b. Quy định về giới hạn tối đa dư lượng kim loại nặng trong thực phẩm.
- c. Quy định về giới hạn tối đa dư lượng kháng sinh, kim loại nặng và ô nhiễm vi sinh vật theo quy chuẩn Việt Nam về thức ăn chăn nuôi.
- d. Quy định về giới hạn tối đa ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Câu 5: Các chất kích thích tăng trưởng nhóm beta-agonist cần kiểm soát dư lượng trong thức ăn chăn nuôi theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn gồm:

- a. Clenbuterol
- b. Ractopamine
- c. Salbutamol
- d. Cả 3 chất trên.

Câu 6: Để kiểm tra tồn dư chất kích thích tăng trưởng nhóm beta-agonist trong cơ thể vật nuôi tại cơ sở chăn nuôi, người lấy mẫu cần lấy:

- a. Mẫu thức ăn chăn nuôi.
- b. Mẫu nước uống cho vật nuôi.
- c. Mẫu máu hoặc mẫu nước tiểu của vật nuôi.
- d. Mẫu phân động vật.

Câu 7: Khi phát hiện mẫu máu hoặc mẫu nước tiểu của vật nuôi có tồn dư chất kích thích tăng trưởng nhóm beta-agonist vượt quá mức quy định cho phép, cơ sở chăn nuôi cần:

- a. Ngừng ngay việc sử dụng các thuốc thú y hoặc thức ăn có chứa chất kích thích tăng trưởng nhóm beta-agonist.
- b. Tiếp tục nuôi đàn gia súc, gia cầm đến khi có kết quả kiểm tra lại đạt yêu cầu.
- c. Thực hiện cả 2 biện pháp a và b.
- d. Tiếp tục xuất bán đàn vật nuôi.

Câu 8: Trường hợp phải trộn thuốc vào thức ăn nhằm mục đích phòng bệnh, trị bệnh hoặc kích thích sinh trưởng, người sản xuất cần ghi chép và lưu giữ hồ sơ về:

- a. Việc sử dụng thức ăn, loại thuốc trộn, liều lượng.
- b. Thời gian sử dụng thức ăn có trộn thuốc.
- c. Thời gian ngừng cho ăn thức ăn có trộn thuốc.
- d. Tất cả các thông tin trên.

Câu 9: Việc sử dụng các loại kháng sinh, hoá chất trong chăn nuôi động vật cần đảm bảo:

- a. Tuân thủ chỉ định, liều lượng và thời gian ngừng thuốc theo khuyến cáo của nhà sản xuất.
- b. Tuân thủ liều lượng theo hướng dẫn của người bán.
- c. Tuân thủ thời gian ngừng thuốc theo khuyến cáo của người bán.
- d. Tất cả các yêu cầu trên.

Câu 10: Cơ sở chăn nuôi động vật không được sử dụng thuốc thú y:

- a. Có chứa hoạt chất trong danh mục hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng trong chăn nuôi động vật của Bộ Nông nghiệp & PTNT.
- b. Có tên trong danh mục được phép lưu hành theo quy định của Bộ NN&PTNT.
- c. Các câu trả lời a và b đều đúng.
- d. Các câu trả lời a và b đều sai.

Câu 11: Cơ sở chăn nuôi động vật được sử dụng thuốc thú y :

- a. Có chứa hoạt chất trong danh mục hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng trong chăn nuôi theo quy định của Bộ NN&PTNT.

- b. Có tên trong danh mục được phép lưu hành theo quy định của Bộ NN&PTNT.
- c. Không có tên trong danh mục được phép lưu hành theo quy định của Bộ NN&PTNT.
- d. Các câu trả lời trên đều đúng.

Câu 12: Cơ sở chăn nuôi động vật chỉ được sử dụng các loại thuốc thú y có đầy đủ các thông tin về:

- a. Số đăng ký lưu hành.
- b. Hướng dẫn sử dụng, liều lượng, thời gian ngừng thuốc (nếu có).
- c. Số đăng ký lưu hành, hướng dẫn sử dụng, liều lượng, thời gian ngừng thuốc (nếu có), tên, địa chỉ của nhà sản xuất.
- d. Tên, địa chỉ của nhà sản xuất.

Câu 13: Cơ sở chăn nuôi áp dụng thực hành chăn nuôi tốt phải ghi chép và lưu trữ hồ sơ về:

- a. Việc mua và sử dụng thức ăn chăn nuôi
- b. Việc mua và sử dụng vắc xin và thuốc thú y.
- c. Việc xuất bán sản phẩm chăn nuôi.
- d. Tất cả các thông tin trên.

Câu 14: Cơ sở chăn nuôi áp dụng thực hành chăn nuôi tốt phải tiến hành kiểm tra nội bộ về việc thực hành sản xuất, ghi chép và lưu trữ hồ sơ tại cơ sở theo:

- a. Yêu cầu của tổ chức chứng nhận.
- b. Yêu cầu của khách hàng.
- c. Tần suất quy định tại cơ sở.
- d. Yêu cầu của cơ quan kiểm tra.

Câu 15: Để đáp ứng yêu cầu truy nguyên nguồn gốc, cơ sở chăn nuôi áp dụng thực hành chăn nuôi tốt phải lập và lưu trữ hồ sơ bao gồm:

- a. Sơ đồ chuồng nuôi ghi rõ mã số, vị trí các khu chuồng trại chăn nuôi.
- b. Vị trí và mã số của chuồng, số lượng vật nuôi,
- c. Thời điểm chăn nuôi, xuất bán.
- d. Tất cả các thông tin trên.

Câu 16: Cơ sở chăn nuôi cần đảm bảo con giống đưa vào cơ sở chăn nuôi đáp ứng yêu cầu:

- a. Con giống có nguồn gốc rõ ràng.
- b. Giống vật nuôi được cơ quan thẩm quyền cấp phép sản xuất.
- c. Chất lượng con giống đáp ứng theo quy định hiện hành.
- d. Tất cả các yêu cầu trên.

Câu 17: Nước uống cho vật nuôi tại cơ sở chăn nuôi (kể cả nước dùng để pha thuốc cho vật nuôi khi điều trị bệnh) phải đáp ứng yêu cầu:

- a. Yêu cầu về chất lượng nước sinh hoạt của Bộ Y tế.
- b. Yêu cầu về chất lượng nước ăn uống của Bộ Y tế.

- c. Yêu cầu về các chỉ tiêu vệ sinh thú y theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
- d. Các câu trả lời trên đều đúng.

Câu 18: Thiết bị, dụng cụ chứa, cung cấp thức ăn, nước uống cho vật nuôi tại cơ sở chăn nuôi cần đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Làm bằng vật liệu ít bị ăn mòn, không chứa chì, arsen.
- b. Làm bằng vật liệu không độc, dễ vệ sinh, ít bị ăn mòn, không chứa chì, arsen;
- c. Làm bằng vật liệu dễ vệ sinh.
- d. Làm bằng vật liệu ít bị ăn mòn.

Câu 19: Cơ sở chăn nuôi áp dụng thực hành chăn nuôi tốt cần quản lý đầy đủ các yếu tố đầu vào bao gồm:

- a. Con giống, thức ăn chăn nuôi, thuốc thú y, vacxin, nước uống cho vật nuôi
- b. Thức ăn chăn nuôi.
- c. Thuốc thú y.
- d. Con giống.

Câu 20: Khu vực chứa thức ăn và nguyên liệu thức ăn tại cơ sở chăn nuôi phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Thông thoáng, tránh ẩm mốc và không để thức ăn và nguyên liệu tiếp xúc trực tiếp với sàn nhà.
- b. Thông thoáng.
- c. Tránh ẩm mốc.
- d. Không để thức ăn và nguyên liệu tiếp xúc trực tiếp với sàn nhà.

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1	d	11	b
2	d	12	c
3	a	13	d
4	c	14	c
5	d	15	d
6	c	16	d
7	c	17	c
8	d	18	b
9	a	19	a
10	a	20	a

II. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật dùng làm thực phẩm

Câu 1: Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật cần được thiết kế theo nguyên tắc:

- a. Theo nguyên tắc một chiều để không làm nhiễm bẩn sản phẩm.
- b. Thịt tươi sống và sản phẩm sau chế biến được bảo quản tại cùng một khu vực.
- c. Các hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến và bảo quản được thực hiện trong cùng một phòng kín.
- d. Các câu trả lời trên đều đúng.

Câu 2: Mái hoặc trần cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Làm bằng vật liệu khó bám bụi.
- b. Làm bằng vật liệu bền, khó bám bụi, dễ vệ sinh.
- c. Làm bằng vật liệu dễ vệ sinh.
- d. Làm bằng vật liệu bền.

Câu 3: Tường khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Làm bằng vật liệu bền vững.
- b. Làm bằng vật liệu có bề mặt nhẵn.
- c. Làm bằng vật liệu bền vững, có bề mặt nhẵn, dễ vệ sinh và khử trùng.
- d. Làm bằng vật liệu dễ vệ sinh và khử trùng.

Câu 4: Sàn khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng.
- b. Làm bằng vật liệu bền.
- c. Làm bằng vật liệu không thấm nước.
- d. Làm bằng vật liệu chống trơn trượt.

Câu 5: Cửa ra vào và cửa sổ tại khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Tránh sự xâm nhập của động vật gây hại.
- b. Bề mặt nhẵn, dễ vệ sinh và tránh sự xâm nhập của động vật gây hại.
- c. Dễ vệ sinh.
- d. Bề mặt nhẵn.

Câu 6: Hệ thống chiếu sáng tại khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo:

- a. Đủ cường độ ánh sáng để thực hiện các thao tác sơ chế, chế biến.
- b. Các bóng đèn có lưới chụp bảo vệ.
- c. Đặt ở độ cao cách mặt sàn 4m.

- d. Các yêu cầu a và b.

Câu 7: Nước dùng cho hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đáp ứng:

- a. Quy chuẩn nước dùng cho ăn uống theo quy định của Bộ Y tế.
- b. Quy chuẩn nước dùng cho sinh hoạt theo quy định của Bộ Y tế.
- c. Quy chuẩn chất lượng nước theo quy định của Bộ Nông nghiệp.
- d. Các câu trả lời trên đều đúng.

Câu 8: Nước dùng cho hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được lấy mẫu để:

- a. Kiểm tra chất lượng lần đầu
- b. Giám sát chất lượng định kỳ.
- c. Kiểm tra chất lượng lần đầu và giám sát chất lượng định kỳ.
- d. Các câu trả lời trên đều sai.

Câu 9: Hệ thống cung cấp nước cho hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được:

- a. Bảo dưỡng khi có đoàn kiểm tra, thanh tra
- b. Bảo dưỡng định kỳ theo tần suất quy định tại cơ sở.
- c. Bảo dưỡng theo yêu cầu khách hàng.
- d. Các câu trả lời trên đều sai.

Câu 10: Hóa chất, phụ gia sử dụng trong giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo:

- a. Có tên trong danh mục hóa chất, phụ gia được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.
- b. Có tên trong danh mục hóa chất, phụ gia được phép sử dụng theo quy định của Bộ NN&PTNT.
- c. Có tên trong danh mục hóa chất, phụ gia được phép sử dụng theo quy định của Bộ Công Thương.
- d. Tất cả các yêu cầu trên.

Câu 11: Trang thiết bị, dụng cụ tại cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đảm bảo đầy đủ các yêu cầu sau:

- a. Làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc.
- b. Làm bằng vật liệu bền.
- c. Làm bằng vật liệu không độc.
- d. Làm bằng vật liệu không bị ăn mòn.

Câu 12: Trang thiết bị, dụng cụ sử dụng để giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được:

- a. Vệ sinh trước và sau khi sử dụng.
- b. Được bảo quản đúng chỗ qui định.
- c. Vệ sinh giữa ca sản xuất.
- d. Các câu trả lời a và b đúng.

Câu 13: Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được:

- a. Bảo dưỡng định kỳ theo tần suất quy định tại cơ sở.
- b. Bảo dưỡng theo yêu cầu khách hàng.
- c. Bảo dưỡng khi có đoàn kiểm tra của cơ quan có thẩm quyền.
- d. Bảo dưỡng khi có sai lỗi.

Câu 14: Quy trình vệ sinh và khử trùng dụng cụ, trang thiết bị tại cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật cần bao gồm:

- a. Danh sách thiết bị, máy móc.
- b. Danh sách hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.
- c. Các bước làm sạch và khử trùng và tần suất thực hiện;
- d. Tất cả các yêu cầu trên.

Câu 15: Quy trình vệ sinh và khử trùng dụng cụ, trang thiết bị tại cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật cần được thực hiện:

- a. Theo yêu cầu khách hàng.
- b. Theo tần suất quy định tại cơ sở.
- c. Khi có đoàn kiểm tra của cơ quan có thẩm quyền.
- d. Khi thực hiện đánh giá nội bộ.

Câu 16: Nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ tại khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được:

- a. Kiểm tra tình trạng vệ sinh trước khi bắt đầu ca làm việc.
- b. Kiểm tra tình trạng vệ sinh hàng tuần.
- c. Kiểm tra tình trạng vệ sinh giữa ca làm việc.
- d. Các câu trả lời trên đều đúng.

Câu 17: Kết quả giám sát quy trình vệ sinh và các hành động khắc phục tại cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật cần được:

- a. Lưu giữ trong thời gian 7 ngày.
- b. Lưu vào hồ sơ theo thời hạn quy định tại cơ sở.
- c. Lưu giữ trong thời gian 15 ngày.
- d. Lưu giữ trong thời gian 30 ngày.

Câu 18: Người lao động tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm tại cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến cần tuân thủ các yêu cầu:

- a. Mang trang phục bảo hộ khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
- b. Sử dụng trang phục bảo hộ đúng cách,
- c. Không mang trang sức khi làm việc.
- d. Tất cả các yêu cầu trên.

Câu 19: Người lao động phải rửa tay theo đúng quy trình:

- a. Trước khi giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật,
- b. Sau khi đi vệ sinh
- c. Sau khi tiếp xúc với những bề mặt bị ô nhiễm.

d. Tất cả các yêu cầu trên.

Câu 20: Phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật sau khi giết mổ, sơ chế, chế biến phải đảm bảo:

- Thùng xe được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh khử trùng và có cửa đóng kín.
- Không vận chuyển chung sản phẩm động vật đã qua sơ chế, chế biến với động vật sống, hóa chất hoặc chất thải.
- Thùng xe phải được làm sạch và khử trùng (nếu cần) trước khi vận chuyển.
- Tất cả các yêu cầu trên.

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1	a	11	a
2	b	12	d
3	c	13	a
4	a	14	d
5	b	15	b
6	d	16	a
7	a	17	b
8	c	18	d
9	b	19	d
10	a	20	d

PHẦN C. BỘ CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM CHUYÊN NGÀNH TRỒNG TRỌNG, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỰC VẬT DÙNG LÀM THỰC PHẨM

I. Cơ sở trồng trọt dùng làm thực phẩm

Câu 1: Địa điểm sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm cần:

- Gần cơ sở giết mổ.
- Cách xa khu sản xuất công nghiệp, bệnh viện, nghĩa trang.
- Gần khu chăn nuôi,
- Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 2: Nơi bảo quản, xử lý phân bón của cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm phải:

- Được che nắng mưa, cách ly với khu vực chứa sản phẩm.
- Gần nguồn nước tưới.

- c. Gần khu chứa sản phẩm.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 3: Bể hoặc dụng cụ chứa vỏ bao bì thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm phải:

- a. Có đáy.
- b. Có mái che.
- c. Đảm bảo không cho thuốc bảo vệ thực vật còn tồn dư phát tán ra bên ngoài.
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 4: Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật trong nước tưới tại cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm phải:

- a. Được kiểm soát theo yêu cầu của khách hàng.
- b. Được kiểm soát theo yêu cầu của đoàn kiểm tra.
- c. Không vượt quá giá trị quy định
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 5: Cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm sử dụng giống cây trồng:

- a. Trong danh mục giống cây trồng được phép sản xuất, kinh doanh do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành, đang có hiệu lực.
- b. Trong danh mục được phép sản xuất, kinh doanh do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.
- c. Có nguồn gốc rõ ràng.
- d. Đáp án a, c là đúng.

Câu 6: Phân bón sử dụng tại cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm phải đảm bảo:

- a. Có nguồn gốc rõ ràng.
- b. Mua ở cửa hàng nhưng phân bón không rõ nguồn gốc.
- c. Mua tại đại lý kinh doanh lớn mà không cần quan tâm đến nguồn gốc.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 7: Phân động vật được sử dụng tại cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm:

- a. Trục tiếp bón mà không cần xử lý.
- b. Được xử lý nhưng chưa đáp ứng quy định.
- c. Được xử lý hoai mục và đảm bảo vệ sinh môi trường.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 8: Cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm sử dụng thuốc bảo vệ thực vật:

- a. Theo khuyến cáo, tư vấn của người bán.
- b. Có tên trong Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.
- c. Có tên trong Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành, đang có hiệu lực.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 9: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phải đảm bảo:

- a. Đúng thuốc;
- b. Đúng nồng độ, liều lượng;
- c. Đúng lúc; đúng cách.
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 10: Bảo quản thuốc bảo vệ thực vật phải được:

- a. Giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng với nhãn mác rõ ràng.
- b. Chuyển sang bao bì, thùng chứa khác nhưng không ghi nhãn;
- c. Giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng nhưng mất nhãn mác.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 11: Nếu đổi thuốc bảo vệ thực vật sang bao bì, thùng chứa khác cần:

- a. Ghi tên hóa chất như trên bao bì, thùng chứa hóa chất gốc
- b. Ghi đầy đủ tên hóa chất, hướng dẫn sử dụng như trên bao bì, thùng chứa hóa chất gốc.
- c. Ghi rõ hướng dẫn sử dụng như trên bao bì, thùng chứa hóa chất gốc.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 12: Khi thu hoạch sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm, thiết bị, dụng cụ thu hoạch cần được:

- a. Vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng.
- b. Vệ sinh sạch sẽ sau khi sử dụng.
- c. Vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 13. Thời điểm thu hoạch sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm phải đảm bảo:

- a. Đúng thời gian cách ly theo hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật.
- b. Theo yêu cầu của khách hàng.
- c. Theo kế hoạch của nhà sản xuất.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 14: Sau khi thu hoạch, sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm cần:

- a. Để trực tiếp xuống đất.
- b. Không để trực tiếp xuống đất.
- c. Đựng trong bao bì, thùng chứa đảm bảo vệ sinh
- d. Đáp án b và c là đúng.

Câu 15: Phương tiện vận chuyển sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm cần:

- a. Làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm.
- b. Làm sạch sau khi vận chuyển
- c. Làm sạch khi có yêu cầu của khách hàng.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 16: Không được vận chuyển sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm lẫn với các hàng hóa sau:

- a. Gia cầm, gia súc sống.
- b. Thuốc bảo vệ thực vật.
- c. Thủy sản tươi sống.
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 17: Trong vùng sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm:

- a. Không được thả rông vật nuôi.
- b. Có chuồng trại chăn nuôi tách riêng (nếu chăn nuôi);
- c. Có biện pháp xử lý chất thải đảm bảo không gây ô nhiễm cho khu vực sản xuất và sản phẩm sau thu hoạch (nếu có chăn nuôi).
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 18: Việc xử lý vỏ thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm phải.

- a. Được thu gom, xử lý, tiêu hủy 6 tháng/lần.
- b. Được thu gom thường xuyên, xử lý, tiêu hủy theo quy định Nhà nước.
- c. Được thu gom, xử lý, tiêu hủy 1 năm/lần.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 19: Cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm cần ghi chép thông tin về sản phẩm bao gồm:

- a. Tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng, tên và địa chỉ khách hàng
- b. Mã số lô, khối lượng,
- c. Tên và địa chỉ khách hàng.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 20: Cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc thực vật (trồng trọt) dùng làm thực phẩm cần phải có quy định nội bộ, trong đó:

- a. Phân công rõ trách nhiệm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất;
- b. Thực hiện đánh giá nội bộ ít nhất mỗi năm một lần;
- c. Lập báo cáo đánh giá nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.
- d. Cả 3 đáp án trên.

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	b	11	b
2.	a	12	a

3.	d	13	a
4.	c	14	c
5.	d	15	a
6.	a	16	d
7.	c	17	d
8.	c	18	b
9.	d	19	a
10.	a	20	d

II. Cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm thực vật dùng làm thực phẩm

Câu 1: Cơ sở chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật được xây dựng tại vị trí:

- Do chủ cơ sở quyết định.
- Có khả năng thoát nước tốt, thuận tiện về giao thông, có đủ nguồn nước sạch.
- Gần khu chăn nuôi tập trung.
- Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 2: Cơ sở sơ chế/chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật cần đặt tại địa điểm:

- Cách xa khu vực chứa chất thải.
- Cách xa khu vực chứa hóa chất độc hại.
- Cách xa khu chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang.
- Cả 3 đáp án trên.

Câu 3: Khu vực chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật phải được thiết kế, bố trí thiết bị như sau:

- Tùy theo diện tích khu vực chế biến.
- Sản phẩm cuối cùng và phế thải chuyên cùng một lúc đưa qua một cửa.
- Theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo.
- Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 4: Trần nhà chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật phải đảm bảo:

- Kín, sáng màu, không đọng nước và các chất bẩn.
- Làm bằng bất kể loại vật liệu gì.
- Kín, một số nơi vẫn cho phép tích tụ chất bẩn.
- Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 5: Sàn khu vực chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật cần đảm bảo:

- a. Làm bằng bất kể loại vật liệu gì.
- b. Bề mặt cứng, bền vững, không trơn, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt.
- c. Bề mặt không trơn, một số khu vực có thể đọng nước.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 6: Tường và góc nhà chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật cần:

- a. Tường phải phẳng, sáng màu.
- b. Các góc nhà phải tròn.
- c. Dễ làm vệ sinh.
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 7: Cửa ra vào và cửa sổ tại khu vực chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật được thiết kế:

- a. Nhẵn, ít thấm nước, kín, phẳng, tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập, thuận tiện cho việc làm vệ sinh.
- b. Theo điều kiện kinh tế của chủ cơ sở.
- c. Thông thoáng, côn trùng và vật nuôi có thể xâm nhập.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 8: Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm:

- a. Được chế tạo bằng vật liệu bất kỳ.
- b. Chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm vào thực phẩm.
- c. Có thể dùng chung cho nguyên liệu và thành phẩm.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 9: Hệ thống chiếu sáng tại khu vực chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật cần đảm bảo:

- a. Theo quy định để sản xuất.
- b. Theo quy định để kiểm soát chất lượng an toàn sản phẩm.
- c. Các bóng đèn tại khu vực sơ chế, chế biến được che chắn an toàn bằng hộp, lưới.
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 10: Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải tại cơ sở chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm phải đảm bảo:

- a. Làm bằng vật liệu bất kỳ, không kín.
- b. Làm bằng vật liệu ít hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy.
- c. Làm bằng vật liệu bất kỳ, không có nắp đậy.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 11. Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật phải:

- a. Mua của khách hàng quen.
- b. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- c. Mua ở các chợ đầu mối.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 12: Bao bì chứa đựng thực phẩm có nguồn gốc thực vật làm bằng các vật liệu phải đảm bảo:

- a. Đáp ứng yêu cầu của khách hàng về kích cỡ.
- b. Có màu sắc bắt mắt.
- c. Chắc chắn, an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 13: Thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật phải:

- a. Có đầy đủ và phù hợp, dễ làm vệ sinh.
- b. Được làm bằng vật liệu không độc; không thôi nhiễm các chất độc hại vào thực phẩm, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm;
- c. Làm bằng vật liệu bất kỳ.
- d. Đáp án a, b là đúng

Câu 14: Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng thực phẩm có nguồn gốc thực vật:

- a. Có đầy đủ, được bảo dưỡng, kiểm định theo yêu cầu của khách hàng.
- b. Có đầy đủ, được bảo dưỡng, kiểm định theo yêu cầu của đoàn kiểm tra.
- c. Có đầy đủ, bảo đảm độ chính xác, được bảo dưỡng, kiểm định thường xuyên.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 15: Chất tẩy rửa và sát trùng được sử dụng trong chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật phải:

- a. Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng có trên thị trường.
- b. Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế; đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng.
- c. Sử dụng các hóa chất tẩy rửa theo hướng dẫn của người bán hàng.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 16: Người lao động trực tiếp sơ chế/chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật khi làm việc phải:

- a. Mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang.
- b. Mặc trang phục bảo hộ, không sử dụng khẩu trang.
- c. Mặc trang phục bảo hộ, không đi găng tay.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 17: Người trực tiếp sơ chế/chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh:

- a. Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ.
- b. Không đeo nhẫn, đồng hồ.
- c. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sơ chế/chế biến thực phẩm.
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 18: Kho bảo quản thực phẩm có nguồn gốc thực vật sau khi chế biến cần đảm bảo:

- a. Gần khu vực dân cư.
- b. Chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú.
- c. Thông thoáng, động vật gây hại có thể xâm nhập và cư trú.
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 19: Nước sử dụng trong chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật:

- a. Theo quy định của Bộ Y tế về chất lượng nước ăn uống theo QCVN 01:2009/BYT . Định kỳ 6 tháng/lần lấy mẫu để kiểm tra chất lượng.
- b. Sử dụng bất kỳ nguồn nước nào.
- c. Sử dụng nước giếng khoan nhưng không kiểm soát chất lượng nước.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 20: Các điều kiện cần bảo đảm để vận chuyển thực phẩm an toàn:

- a. Phương tiện vận chuyển không làm ô nhiễm thực phẩm
- b. Bảo đảm an toàn thực phẩm trong khi vận chuyển
- c. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại
- d. Cả 3 đáp án trên.

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1	b	11	b
2	d	12	c
3	c	13	d
4	a	14	c
5	b	15	b
6	d	16	a
7	a	17	d
8	b	18	b
9	d	19	a
10	a	20	d

PHẦN D. BỘ CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN ĐÁNH GIÁ KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT, BẢO QUẢN NÔNG LÂM THỦY SẢN, KHO LẠNH VÀ CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA BỘ NN&PTNT

I. Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất, bảo quản nông lâm thủy sản

Câu 1: Nước sạch sử dụng để sản xuất nước đá phải:

- a. Đạt tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn của Bộ Y tế.
- b. Đạt tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn của Bộ Nông nghiệp và PTNT
- c. Đạt tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn của Bộ Công Thương
- d. Đạt tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn của Bộ Tài nguyên môi trường

Câu 2: Vệ sinh sạch sẽ khuôn sản xuất nước đá và các loại dụng cụ sản xuất khác trước khi sử dụng là yêu cầu:

- a. Không bắt buộc
- b. Bắt buộc nếu chủ cơ sở yêu cầu
- c. Bắt buộc nếu đoàn kiểm tra yêu cầu
- d. Bắt buộc

Câu 3: Một trong những yêu cầu về địa điểm để xây dựng cơ sở sản xuất nước đá:

- a. Gần nhà máy chế biến thực phẩm
- b. Gần cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
- c. Gần khu đô thị lớn
- d. Có đủ nguồn nước sạch hoặc nước biển sạch

Câu 4: Bề mặt các trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Nhẵn
- b. Dễ làm vệ sinh
- c. Tất cả các đáp án a, b, d đều đúng
- d. Nhẵn, dễ làm vệ sinh, không bị gỉ

Câu 5: Nắp của các bể làm nước đá được làm bằng vật liệu:

- a. Bằng mọi loại vật liệu
- b. Bằng vật liệu do chủ cơ sở yêu cầu
- c. Bằng vật liệu không độc
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 6: Vệ sinh sạch sẽ khuôn sản xuất nước đá và các loại dụng cụ sản xuất khác trước khi sử dụng là yêu cầu:

- a. Không bắt buộc
- b. Bắt buộc
- c. Bắt buộc nếu chủ cơ sở yêu cầu
- d. Bắt buộc nếu đoàn kiểm tra yêu cầu

Câu 7: Cấu tạo của nắp các bể làm nước đá phải:

- a. Chắc chắn
- b. Kín khít
- c. Phẳng, không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 8: Hệ thống cung cấp nước như: bể chứa, đường ống, vòi nước phải đáp ứng các yêu cầu:

- a. Tất cả các đáp án b, c, d đều đúng
- b. Được thiết kế, bố trí thuận tiện
- c. Dễ làm vệ sinh;
- d. Được làm bằng vật liệu không gỉ

Câu 9: Vật liệu chế tạo phương tiện vận chuyển nước đá và thiết bị xay nghiền nước đá:

- a. Không chứa các chất độc hại có thể nhiễm vào sản phẩm;
- b. Cứng
- c. Tất cả các đáp án a, b, d đều đúng

d. Bền, không gỉ

Câu 10: Kết cấu phương tiện vận chuyển nước đá và thiết bị xay nghiền nước đá phải:

- a. Phù hợp
- b. Dễ làm vệ sinh
- c. Theo sở thích của chủ cơ sở
- d. Đáp án a và b đúng

Câu 11: Vật liệu phương tiện vận chuyển nước đá và thiết bị xay nghiền nước đá phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Cứng, bền
- b. Không gỉ
- c. Không chứa các chất độc hại có thể nhiễm vào sản phẩm
- d. Cứng, bền, không gỉ, không chứa các chất độc hại có thể nhiễm vào sản phẩm

Câu 12: Bề mặt kho bảo quản nước đá phải:

- a. Tất cả các đáp án b, c, d đều đúng
- b. Không ngấm nước
- c. Cách nhiệt tốt, dễ làm vệ sinh, bố trí và kết cấu tránh được khả năng lây nhiễm từ công nhân
- d. Nhẵn

Câu 13: Nước dùng trong các bể ra khuôn nước đá phải đảm bảo đầy đủ yêu cầu:

- a. Vệ sinh;
- b. Được thay nước sau mỗi ca sản xuất;
- c. Vệ sinh và được thay nước sau mỗi ca sản xuất.
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 14: Yêu cầu đối với sức khỏe công nhân:

- a. Có đủ sức khỏe, không có bệnh truyền nhiễm
- b. Phải kiểm tra sức khỏe định kỳ hàng năm;
- c. Đáp án a và b đúng

d. Phải kiểm tra sức khoẻ định kỳ 6 tháng/lần

Câu 15: Yêu cầu đối với kiến thức và vệ sinh công nhân

- a. Phải được đào tạo về vệ sinh thực phẩm và vệ sinh cá nhân
- b. Phải giữ gìn vệ sinh trong khi làm việc
- c. Đáp án a và b đều đúng
- d. Phải có bằng trung cấp trở lên

Câu 16: Phải có kế hoạch làm vệ sinh định kỳ đối với:

- a. Nhà xưởng, kho chứa nước đá
- b. Thiết bị, dụng cụ, khu vực sản xuất
- c. Đáp án a và b đều đúng
- d. Khu văn phòng làm việc

Câu 17: Nền nhà xưởng phải được:

- a. Quét dọn, cọ rửa sau mỗi ngày sản xuất;
- b. Làm vệ sinh, khử trùng sau mỗi ngày sản xuất
- c. Quét dọn, cọ rửa, làm vệ sinh và khử trùng hàng tuần
- d. Đáp án a và b đều đúng

Câu 18: Các khuôn làm nước đá, máng dẫn nước đá xay phải được:

- a. Kiểm tra, rửa sạch sau mỗi lần sử dụng
- b. Kiểm tra, rửa sạch hàng ngày
- c. Bảo quản ở nơi khô ráo
- d. Đáp án a và c đều đúng

Câu 19: Các bể chứa nước phải:

- a. Định kỳ được làm vệ sinh
- b. Chỉ làm vệ sinh trước khi đón đoàn kiểm tra
- c. Chỉ làm vệ sinh khi được đoàn kiểm tra yêu cầu
- d. Đáp án b và c đều đúng

Câu 20: Thiết bị xay nước đá phải được làm vệ sinh sạch sẽ:

- a. Sau mỗi chu kỳ sử dụng
- b. 2 tháng/lần
- c. 1 tuần/lần
- d. Hàng ngày

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	5.	c	9.	c	13.	c	17.	d
2.	d	6.	b	10.	d	14.	c	18.	d
3.	d	7.	d	11.	d	15.	c	19.	a
4.	d	8.	a	12.	a	16.	c	20.	a

II. Kho lạnh nông lâm thủy sản

Câu 1: Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông lâm thủy sản là:

- a. Toà nhà được cách nhiệt gồm một hoặc nhiều phòng, được làm lạnh nhân tạo để bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ quy định
- b. Toà nhà nơi diễn ra hoạt động thu mua, bảo quản nông lâm thủy sản
- c. Toà nhà nơi diễn ra hoạt động chế biến, bảo quản nông lâm thủy sản
- d. Toà nhà nơi diễn ra hoạt động sơ chế, bảo quản nông lâm thủy sản

Câu 2: Phòng đệm là:

- a. Phòng chứa bao bì thực phẩm
- b. Phòng lạnh trung gian nhằm giảm sự thất thoát nhiệt của kho lạnh
- c. Phòng làm việc của công nhân kho lạnh
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 3: Nguồn cung cấp điện cho kho lạnh cần:

- a. Rất mạnh
- b. Đủ cho sinh hoạt của công nhân và sản xuất
- c. Đủ nguồn cung cấp điện ổn định đảm bảo cho sản xuất
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 4: Kho lạnh cần có đủ nguồn nước sạch đáp ứng yêu cầu vệ sinh theo:

- a. Yêu cầu của chủ cơ sở
- b. Yêu cầu của khách hàng
- c. Quy định của Bộ Nông nghiệp & PTNT
- d. Quy định của Bộ Y tế

Câu 5: Các hoá chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của:

- a. Bộ Tài nguyên môi trường
- b. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
- c. Bộ Y Tế
- d. Bộ Công Thương

Câu 6: Kết cấu kho lạnh cần đáp ứng đầy đủ các yêu cầu:

- a. Vững chắc
- b. Có mái che không dột
- c. Vững chắc, có mái che không dột và cách nhiệt tốt
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 7: Cửa của kho lạnh được làm bằng vật liệu đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Bền
- b. Không độc, không gỉ
- c. Không ngấm nước, cách nhiệt tốt
- d. Bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt

Câu 8: Cửa của phòng đệm được làm bằng vật liệu đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Bền

- b. Không độc, không gỉ
- c. Bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt
- d. Không ngấm nước, cách nhiệt tốt

Câu 9: Kho lạnh được thiết kế sao cho khi xả băng, nước từ giàn lạnh, trên trần kho:

- a. Chảy vào trong kho
- b. Chảy hết ra ngoài
- c. Chảy ra ngoài một lượng vừa đủ
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 10: Phòng đệm phải được thiết kế, cấu tạo thuận tiện bảo đảm đầy đủ yêu cầu:

- a. Ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh
- b. Hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng
- c. Ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 11: Yêu cầu đối với nhiệt kế tự ghi trong kho lạnh là:

- a. Được lắp đặt ở nơi dễ nhìn
- b. Được lắp đặt ở nơi dễ đọc
- c. Độ chính xác $0,5^{\circ}\text{C}$
- d. Các đáp án trên đều đúng

Câu 12: Nhiệt kế tự ghi trong kho lạnh có phải được định kỳ kiểm định hoặc hiệu chuẩn không:

- a. Có
- b. Không
- c. Có nếu chủ cơ sở thấy cần thiết
- d. Có nếu đoàn kiểm tra yêu cầu

Câu 13: Đầu cảm biến của nhiệt kế trong kho lạnh được bố trí ở vị trí:

- a. Có nhiệt độ cao nhất trong kho
- b. Có nhiệt độ thấp nhất trong kho
- c. Có nhiệt độ trung bình trong kho
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 14: Trong kho lạnh phải có thiết bị an toàn lao động nào dưới đây:

- a. Đèn báo động
- b. Chuông báo động
- c. Mũ bảo hiểm
- d. Đáp án a và b đúng

Câu 15: Trong điều kiện bảo quản sản phẩm, nhiệt độ tâm sản phẩm phải đạt:

- a. -18°C hoặc thấp hơn
- b. 0°C
- c. $1^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
- d. Các đáp án trên đều sai

Câu 16: Kho lạnh phải được làm vệ sinh, khử trùng ít nhất là:

- a. 1 lần/1 quý
- b. 1 lần/năm
- c. 1 lần/6 tháng
- d. 1 lần/2 năm

Câu 17: Phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau:

- a. Mỗi ca làm việc
- b. Mỗi ngày làm việc
- c. Mỗi tuần làm việc
- d. Mỗi tháng làm việc

Câu 18: Quá trình bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu:

- a. Sử dụng thiết bị phù hợp để bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm nhẹ nhàng, nhanh chóng
- b. Tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho
- c. Sử dụng thiết bị phù hợp để bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 19: Biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn động vật gây hại đối với kho lạnh là yêu cầu:

- a. Không bắt buộc
- b. Bắt buộc nếu chủ cơ sở yêu cầu
- c. Bắt buộc
- d. Bắt buộc nếu đoàn kiểm tra yêu cầu

Câu 20: Vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng là yêu cầu:

- a. Không bắt buộc
- b. Bắt buộc nếu chủ cơ sở yêu cầu
- c. Bắt buộc nếu đoàn kiểm tra yêu cầu
- d. Bắt buộc

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1.	a	5.	c	9.	b	13.	a	17.	b
2.	b	6.	c	10.	c	14.	d	18.	c
3.	c	7.	d	11.	d	15.	a	19.	c
4.	d	8.	c	12.	a	16.	b	20.	d

III. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản

Câu 1: Địa điểm cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải :

- a. Không bị đọng nước;
- b. Không bị ngập nước;
- c. Không bị ảnh hưởng từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 2: Việc thiết kế khu vực kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Tùy theo điều kiện thực tế của cơ sở;
- b. Tách biệt với các khu vực vệ sinh, khu vực thay bảo hộ lao động;
- c. Tách biệt giữa bán và nơi để sản phẩm thực phẩm;
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 3: Nền nhà cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Nhẵn, có bề mặt cứng;
- b. Không đọng nước và dễ làm vệ sinh;
- c. Đáp án a và b;
- d. Bằng vật liệu mềm.

Câu 4: Trần cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản phải đảm bảo:

- a. Không bị dột, thấm nước;
- b. Cao so với nền nhà ít nhất 5 m;
- c. Dễ tháo xuống để làm vệ sinh;
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 5: Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải ở cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng;
- b. Bảo đảm kín, có nắp đậy;
- c. Được vệ sinh thường xuyên.;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 6: Cửa ra vào, cửa sổ tại cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Nhấn,
- b. Phẳng;
- c. Dễ làm vệ sinh;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 7: Bóng đèn chiếu sáng tại cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Là bóng đèn tuýt;
- b. Là bóng tròn;
- c. Được che chắn an toàn;
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 8: Hệ thống thông gió tại cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản:

- a. Phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm;
- b. Bảo đảm thông thoáng ở các khu vực để sản phẩm;
- c. Đảm bảo cho không khí không được thoát ra ngoài;
- d. Đáp án a và b.

Câu 9: Nhà vệ sinh của cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Bố trí xà phòng để rửa tay;
- b. Có hệ thống nước để rửa tay;
- c. Bố trí bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 10: Thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh cần phải

- a. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng;
- b. Ghi tên người bán trên sản phẩm;
- c. Ghi thời gian vận chuyển từ nơi sản xuất đến nơi kinh doanh trên sản phẩm;
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

Câu 11: Nước sử dụng để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ tại cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT của Bộ Y tế.

- b. Dùng nguồn nước nào cũng được miễn nhìn không thấy đục;
- c. Dùng nước lấy từ ao hồ cũng được;
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 12: Kho bảo quản thực phẩm ở cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Đảm bảo chắc chắn, an toàn;
- b. Thông thoáng, dễ vệ sinh;
- c. Phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 13: Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Có bằng tốt nghiệp phổ thông trung học;
- b. Có giấy xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định;
- c. Có giấy chứng nhận học tập phòng cháy chữa cháy;
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 14: Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm nếu:

- a. Bị viêm da nhiễm trùng ở tay, bị tiêu chảy;
- b. Bị bệnh đau khớp.
- c. Bị bệnh đau răng.
- d. Cả 3 đáp án trên đều đúng.

Câu 15: Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Mặc trang phục bảo hộ riêng;
- b. Không hút thuốc trong khu vực kinh doanh;
- c. Không khạc nhổ trong khu vực kinh doanh;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 16: Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng thực phẩm của cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cần phải:

- a. Bảo đảm độ chính xác;
- b. Được bảo dưỡng;
- c. Được kiểm định định kỳ;
- d. Cả 3 đáp án trên.

Câu 17: Sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản tại cơ sở kinh doanh phải được bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu:

- a. 40 cm;
- b. 30 cm;
- c. 20 cm;
- d. 10 cm

Câu 18: Sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản tại cơ sở kinh doanh phải được bảo quản ở vị trí cách tường tối thiểu:

- a. 40 cm;
- b. 30 cm;
- c. 20 cm;
- d. 10 cm

Câu 19: Sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản tại cơ sở kinh doanh phải được bảo quản ở vị trí cách trần tối thiểu:

- a. 40 cm;
- b. 50 cm;
- c. 20 cm;
- d. 10 cm

Câu 20: Việc theo dõi kho bảo quản thực phẩm nông lâm thủy sản tại cơ sở kinh doanh cần phải:

- a. Có sổ sách theo dõi về nhiệt độ, độ ẩm.
- b. Có sổ sách theo dõi về người ra vào kho;
- c. Có sổ sách theo dõi về các lần mở cửa kho trong ngày;
- d. Cả 3 đáp án trên đều sai.

ĐÁP ÁN

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1	d	11	a
2	b	12	d
3	c	13	b
4	a	14	a
5	d	15	d
6	d	16	d
7	c	17	c
8	d	18	b
9	d	19	b
10	a	20	a