

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 CHUNG
VỀ 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)*

I. BỘ CÂU HỎI KIẾN THỨC CHUNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN

Câu 1 Các tổ chức, cá nhân nào phải chịu trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm:

- a. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm
- b. Chỉ tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm
- c. Chỉ tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm
- d. Tất cả các đáp án trên đều sai

Câu 2 Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động:

- a. Tự do, không cần điều kiện
- b. Là hoạt động sản xuất kinh doanh có điều kiện
- c. Thực hiện chỉ theo nhu cầu nhà sản xuất
- d. Thực hiện chỉ theo yêu cầu khách hàng

Câu 3 Công đoạn nào cần phải quản lý an toàn thực phẩm

- a. Trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh
- b. Sơ chế, chế biến
- c. Kinh doanh
- d. Trồng trọt

Câu 4 Có được phép sử dụng động vật chết do bệnh, dịch để làm nguyên liệu chế biến thực phẩm không?

- a. Có
- b. Không
- c. Chỉ được dùng để chế biến thực phẩm phải nấu chín trước khi ăn
- d. Chỉ được dùng để chế biến thực phẩm bao gói sẵn

Câu 5 Các hành vi nào sau đây bị cấm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm?

- a. Sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc
- b. Cả đáp án a và c đều đúng

- c. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật
- d. Không đáp án nào nêu trên

Câu 6 Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có nghĩa vụ

- a. Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm
- b. Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm
- c. Tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 7 Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các quyền sau đây

- a. Công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp
- b. Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật
- c. Cả đáp án a và b đều đúng
- d. Tự do sản xuất thực phẩm theo ý thích, không cần điều kiện

Câu 8 Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

- a. Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm
- b. Cảnh báo kịp thời về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm
- c. Thông báo yêu cầu về vận chuyển, bảo quản, sử dụng thực phẩm
- d. Tất cả các đáp án trên

Câu 9 Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

- a. Lưu giữ hồ sơ, các thông tin cần thiết theo quy định
- b. Thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn
- c. Cả đáp án a và b đều đúng
- d. Không đáp án nào nêu trên

Câu 10. Tác nhân nào có thể gây mất an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến:

- a. Người trực tiếp tiếp xúc thực phẩm và dụng cụ chế biến tiếp xúc thực phẩm
- b. Môi trường chế biến
- c. Cả đáp án a và b đều đúng
- d. Không đáp án nào nêu trên

- Câu 11** Có những môi nguy gây ô nhiễm thực phẩm nào sau đây?
- a. Chỉ môi nguy hóa học
 - b. Chỉ môi nguy sinh học
 - c. Mọi nguy vật lý, hóa học, sinh học
 - d. Chỉ môi nguy vật lý
- Câu 12** Cách nào sau đây dùng để tiêu diệt hầu hết vi khuẩn gây bệnh?
- a. Sử dụng nhiệt độ cao (nấu ở nhiệt độ sôi)
 - b. Sử dụng nhiệt độ từ -12 đến 0 độ C
 - c. Sử dụng nhiệt độ từ 0 đến 4 độ C
 - d. Sử dụng nhiệt độ từ 4 đến 60 độ C
- Câu 13** Thực phẩm có thể bị ô nhiễm từ nguồn nào dưới đây?
- a. Từ bàn tay người sản xuất không đảm bảo vệ sinh
 - b. Từ nguyên liệu bị ô nhiễm
 - c. Từ trang thiết bị không đảm bảo vệ sinh
 - d. Cả 3 đáp án trên
- Câu 14** Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nếu không đảm bảo an toàn có làm cho thực phẩm bị ô nhiễm không?
- a. Có
 - b. Chỉ ô nhiễm với sản phẩm đông lạnh
 - c. Chỉ ô nhiễm với sản phẩm đã nấu chín
 - d. Không ảnh hưởng
- Câu 15** Mọi nguy sinh học gồm:
- a. Vi khuẩn
 - b. Vi rút
 - c. Ký sinh trùng
 - d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 16 Môi nguy hóa học gồm:

- a. Thuốc kháng sinh, thuốc bảo vệ thực vật còn tồn dư trong thực phẩm
- b. Độc tố nấm
- c. Kim loại nặng
- d. Tất cả các đáp án trên

Câu 17 Môi nguy vật lý gồm:

- a. Bề mặt thiết bị, dụng cụ bị mốc
- b. Phụ gia sử dụng trong quá trình chế biến
- c. Mảnh kim loại, mảnh gỗ nhọn
- d. Tồn dư kim loại nặng trong thực phẩm

Câu 18 Ngộ độc thực phẩm có thể do:

- a. Môi nguy sinh học
- b. Môi nguy hóa học
- c. Cả đáp án a và b đều đúng
- d. Môi nguy vật lý

Câu 19 Cơ sở sản xuất thực phẩm phải đảm bảo các yếu tố sau đây đáp ứng quy chuẩn về an toàn thực phẩm?

- a. Nhà xưởng
- b. Trang thiết bị, dụng cụ
- c. Sức khỏe công nhân trực tiếp sản xuất
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 20 Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào dưới đây?

- a. Được xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định
- b. Đủ điều kiện về sức khỏe để chế biến thực phẩm theo quy định
- c. Cả 2 đáp án a và b đều đúng

d. Không đáp án nào nêu trên

Câu 21 Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải thực hiện những quy định nào dưới đây về khám sức khỏe?

- a. Trước khi tuyển dụng
- b. Định kỳ ít nhất 1 lần /năm
- c. Các đáp án a và b đều đúng
- d. Không cần khám sức khỏe

Câu 22 Cơ quan y tế cấp nào có thẩm quyền cấp Giấy xác nhận đủ sức khoẻ cho người chế biến thực phẩm?

- a. Cơ sở y tế từ cấp quận, huyện trở lên
- b. Chỉ cơ sở y tế cấp tỉnh/thành phố
- c. Chỉ cơ sở y tế cấp trung ương
- d. Bất kỳ cơ sở y tế cấp nào

Câu 23 Khu vực sản xuất thực phẩm cần cách biệt với với nguồn ô nhiễm như công rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm?

- a. Đúng
- b. Sai
- c. Chỉ đúng với cơ sở sản xuất thực phẩm phải nấu chín trước khi ăn
- d. Chỉ đúng với cơ sở sản xuất thực phẩm ăn liền

Câu 24 Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có nội dung nào?

- a. Tên thực phẩm, hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản
- b. Chỉ nội dung hạn sử dụng
- c. Chỉ nội dung hướng dẫn bảo quản
- d. Chỉ nội dung tên thực phẩm

Câu 25 Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện nào sau đây:

- a. Có địa điểm, diện tích thích hợp
- b. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật
- c. Có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 26 Tổ chức, cá nhân vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau

- 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. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 27 Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm phải:

- a. Sản xuất từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại
- b. Cả đáp án a và c đều đúng
- c. Bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng
- d. Không đáp án nào nêu trên

Câu 28 Bảo quản thực phẩm không đúng quy định có thể gây nên những tác hại gì?

- a. Ô nhiễm thực phẩm
- b. Giảm chất lượng thực phẩm
- c. Cả đáp án a và b đều đúng
- d. Không đáp án nào nêu trên

Câu 29 Cần ghi chép, lưu giữ thông tin về nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm?

- a. Đúng
- b. Sai
- c. Chỉ ghi khi có hợp đồng mua bán
- d. Chỉ ghi khi nhà cung cấp có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP

- Câu 30 Thực phẩm phải được thu hồi trong trường hợp nào?**
- Thực phẩm hết hạn sử dụng vẫn bán trên thị trường
 - Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản
 - Thực phẩm có chất cấm sử dụng
 - Tất cả các đáp án trên đều đúng
- Câu 31 Các hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn tùy theo mức độ vi phạm?**
- Khắc phục lỗi của sản phẩm
 - Tiêu hủy
 - Chuyển mục đích sử dụng
 - Cả 3 đáp án trên đều đúng
- Câu 32 Thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn có thể thực hiện bằng các hình thức?**
- Thu hồi tự nguyện do cơ sở sản xuất thực hiện
 - Thu hồi bắt buộc do Cơ quan có thẩm quyền yêu cầu
 - Cả 2 hình thức a, b nêu trên
 - Không hình thức nào nêu trên
- Câu 33 Khi phát hiện thực phẩm sản xuất không an toàn, tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có nghĩa vụ**
- Kịp thời ngừng sản xuất
 - Thông báo các bên liên quan có biện pháp khắc phục hậu quả
 - Có biện pháp khắc phục hậu quả
 - Tất cả các đáp án trên đều đúng
- Câu 34 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có giá trị trong thời hạn bao nhiêu năm?**
- 1 năm
 - 2 năm
 - 3 năm
 - 4 năm

Câu 35 Cơ sở nào không bắt buộc phải được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?

- a. Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ
- b. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ
- c. Cả hai đáp án a và b nêu trên đều đúng
- d. Không đáp án nào nêu trên

Câu 36 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm bị thu hồi trong các trường hợp sau:

- a. Không hoạt động ngành nghề kinh doanh thực phẩm đã đăng ký.
- b. Chuyển đổi ngành nghề kinh doanh tại cơ sở cũ.
- c. Bị tước quyền sử dụng giấy chứng nhận do vi phạm
- d. Tất cả các đáp án trên đều đúng

Câu 37 Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm có giá trị trong thời hạn bao nhiêu năm ?

- a. 1 năm
- b. 3 năm
- c. 4 năm
- d. 5 năm

Câu 38 Để được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải:

- a. Có bằng đại học, cao đẳng
- b. Bắt buộc phải tham gia lớp tập huấn về kiến thức ATTP
- c. Tham gia kiểm tra do cơ quan chức năng tổ chức đạt yêu cầu
- d. Phải có kinh nghiệm từ 1 năm trở lên

Câu 39 Luật An toàn thực phẩm qui định những hành vi bị cấm bao gồm:

- a. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm
- b. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng
- c. Sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục được phép sử dụng

d. Tất cả hành vi trên

Câu 40 Hành vi nào bị cấm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

- a. Thực phẩm có chứa chất độc hại vượt quá giới hạn cho phép
- b. Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn
- c. Thịt chưa qua kiểm tra thú y
- d. Tất cả các hành vi trên

II. ĐÁP ÁP

Câu số	Đáp án	Câu số	Đáp án
1	a	21	c
2	b	22	a
3	a	23	a
4	b	24	a
5	b	25	d
6	d	26	d
7	c	27	b
8	d	28	c
9	c	29	a
10	c	30	d
11	c	31	d
12	a	32	c
13	d	33	d
14	a	34	c
15	d	35	c
16	d	36	d

17	c	37	b
18	c	38	c
19	d	39	d
20	c	40	d