

ÔN THI LAI MÔN HỌC: ĐÁM BẢO CLATTP HK - 2012-2013

Định nghĩa và phân biệt: chất lượng thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm; sự khử trùng và làm sạch, làm vệ sinh.

- + **Sự khử trùng** (Disinfection): Làm giảm số lượng vi sinh vật tới mức không gây hại cho thực phẩm bằng các phương pháp hóa học hoặc vật lý mà không ảnh hưởng tới thực phẩm đó.
- + **Làm sạch** (Cleaning): Là loại bỏ các vật chất không mong muốn như bụi, đất, đá, cặn thực phẩm, dầu mỡ...
- + **Làm vệ sinh** (Sanitizing): Áp dụng các biện pháp làm sạch, khử trùng để loại bỏ các vật chất và vi sinh vật không mong muốn trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc bề mặt khác mà không gây ảnh hưởng tới thực phẩm và an toàn của người tiêu dùng.

Hãy phân biệt nước uống được và nước không uống và dùng trong trường hợp nào trong quá trình sản xuất.

- + **Nước uống được:** Dùng cho các công đoạn chế biến hoặc làm sạch mà ở đó nước tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (kể cả nước rửa tay). Dùng để sản xuất nước đá, mạ băng, là chín (luộc, chần...)
- + **Nước không uống được:** Dùng sản xuất hơi nước, làm vệ sinh các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (sàn nhà, tường, máng thải, dụng cụ chứa và vận chuyển chất thải...) và dùng trong hệ thống an toàn (phòng cháy) hệ thống vệ sinh (trừ nước rửa tay).
- Nước dùng để sản xuất thực phẩm, dùng để ăn uống phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) nào? số 01:2009/BYT
- Nước dùng để sinh hoạt phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) nào? số 02:2009/BYT
- Khi xử lý bằng Clorine để khử trùng nguồn nước sử dụng không bị nhiễm bẩn, thì thời gian Clorine tác dụng trước khi sử dụng tối thiểu là bao nhiêu? 20 phút
- Nước dùng để sản xuất được thanh trùng bằng cloramin B với nồng độ clo dư là bao nhiêu mới an toàn vệ sinh cho thực phẩm. ≤ 5 ppm

Người mắc bệnh nào không được chế biến thực phẩm vì dễ lây truyền qua thực phẩm?

1. Lao tiến triển chưa được điều trị;
2. Các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn;
3. Các chứng són đái, són phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy;
4. Viêm gan vi rút (viêm gan vi rút A, E);
5. Viêm đường hô hấp cấp tính;
6. Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng;
7. Người lành mang trùng.

Người chế biến thực phẩm có những phương tiện và vật dụng nào? và phải làm gì để đảm bảo sạch sẽ an toàn cho thực phẩm?

- + Có đủ trang phục bảo hộ lao động: áo quần đồng phục, găng tay, nón, ủng, khẩu trang
- + Có đủ nhà vệ sinh (25 người/ 1 cái)
- + Có bồn rửa và phương tiện khử trùng tay (50 người/ 1 cái)
- + Luôn giữ bàn tay sạch, rửa kỹ bàn tay trước và sau khi chế biến, tiếp xúc chất bẩn
- + Có kiến thức VSATTP và thực hành sản xuất hợp vệ sinh.
- + Khám sức khỏe định kỳ và không mắc các bệnh truyền nhiễm

Điều kiện để bảo quản thực phẩm trong các kho nguyên vật liệu.

- + Nhiệt độ thích hợp (thường; mát từ 10-21°C, đông lạnh < 0 °C - 42 °C).
- + Để trên giàn kệ : cách nền tối thiểu 20cm, cách tường > 30cm và cách trần >50cm.
- + Độ ẩm tương đối của không khí 50-60%
- + Cửa ra vào, cửa sổ kín trái côn trùng xâm nhập
- + Hệ thống thông gió tốt

1. Khi thực hành điều kiện sản xuất tốt theo GMP, bạn hãy cho biết cụ thể về kết cấu xây dựng và vật liệu như thế nào để bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn cho thực phẩm ?

Quy trình chế biến: 1 chiểu khép kín

❖ Kết cấu, vật liệu của sàn, tường, trần:

- + **Sàn nhà:** phải làm bằng vật liệu không thấm nước, không hấp thụ, không có kẽ nứt và lồi lõm nhưng không được trơn trượt dễ làm sạch cà khử trùng. Sàn được xây với độ nghiêng theo hướng của hệ thống thoát nước thải và sàn của khu chế biến nên cao hơn sàn của khu tập kết nguyên liệu và thấp hơn sàn của khu đóng gói.
- + **Tường:** phải là bằng vật liệu không thấm nước không hấp thụ và dễ làm sạch. Tường phải nhẵn, không có các vết nứt (là nơi tích tụ bụi bẩn hoặc nơi khu trú của côn trùng), màu sáng, các góc tiếp giáp giữa tường với tường, tường với trần và tường với sàn phải được đắp để dễ làm sạch và khử trùng.
- + **Trần:** trần nhà phải làm bằng vật liệu chống bám bụi, ít ngưng đọng hơi nước, mốc, mục, không bị bong lớp phủ và dễ làm sạch.
- + **Cửa sổ:** khung cửa làm bằng các vật liệu không hấp thụ, bộ cửa sổ có độ dốc ra ngoài (để tránh bụi, tránh mưa xâm nhập vào khu vực sản xuất), có lưới ngăn côn trùng bằng vật liệu không gỉ có thể tháo lắp được khi làm sạch.
- + **Cửa ra vào:** làm bằng các vật liệu không hấp thụ, nhẵn, dễ làm sạch, có thiết bị tự động đóng kín khi khép lại.
- + **Cho ít nhất 3 ví dụ về vật liệu** làm sàn, tường đảm bảo an toàn vệ sinh nhất: sàn, tường làm bằng sơn chống thấm, gạch men ; tường làm bằng kính chịu lực khung inox hoặc nhôm
- + **Cho ít nhất 3 ví dụ về thiết bị** tự động gắn vào cửa tự đóng và kín khi khép lại, đảm bảo an toàn vệ sinh nhất. thiết bị nút điện, lò xo, cảm ứng từ, cảm ứng nhiệt, ròng rọc quang học (mắt thần)...

Các hệ thống thông gió phải được thiết kế và xây dựng như thế nào để đảm bảo ATVS cho thực phẩm. Hãy kể ít nhất 2 loại thiết bị thông gió?

- Dòng khí không được chuyển động từ khu vực ô nhiễm tới khu vực sạch.
- Bằng vật liệu dễ tháo lắp để duy tu, bảo dưỡng và làm sạch dễ dàng
- Có lưới chắn côn trùng động vật nguy hại.

Ví dụ: quạt hút; quạt tường, trần, đứng ; máy điều hòa; lưới Inox...

Phụ gia thực phẩm được sử dụng theo quy định nào? Và sử dụng như thế nào?

Xử lý chất thải, diệt côn trùng như thế nào?

Điều kiện để có thể xây dựng hệ thống HACCP (7 nội dung)

1. Lãnh đạo cơ sở phải có **đủ quyết tâm và đầu tư thích đáng** về cơ sở vật chất kỹ thuật và trực tiếp tham gia điều hành, thẩm định các bước áp dụng HACCP.
 2. Cơ sở phải có **mục đích rõ ràng**, động cơ đúng đắn, không chạy theo hình thức.
 3. **Đầu tư mọi nguồn lực** để có thể tổ chức thực hiện tốt việc xây dựng HACCP.
 4. **Có hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở (KCS cũ)** đủ mạnh và hoạt động có hiệu quả, có trình độ kỹ thuật phù hợp.
 5. **Có sự ủng hộ của cấp trên**, sự hướng dẫn, hỗ trợ kỹ thuật, nghiệp vụ của một cơ quan tư vấn có năng lực.
 6. **Tổ chức giáo dục đào tạo tốt về HACCP.**
 7. **Khả năng triển khai một chương trình vệ sinh tiên quyết tại cơ sở**, tức là cơ sở đã áp dụng hoặc có khả năng áp dụng hệ thống GMP và SSOP.

4 yếu tố tạo thành công cho HACCP trong cơ sở thực phẩm.

- + Cam kết của lãnh đạo cao nhất
 - + Năng lực của Đội HACCP
 - + Sự tham gia của mọi nhân viên
 - + Nhận thức về vệ sinh an toàn của mọi người
 - **Nguồn tới hạn và Nguồn vận hành**
 - **CP và CCP**
 - CCP có thể giải quyết các mối nguy như thế nào? Một CCP có thể kiểm soát được bao nhiêu mối nguy?
 - **Mối nguy tiềm ẩn - Mối nguy đáng kể**

Giới thiệu 12 bước, 7 nguyên tắc áp dụng HACCP.

1. Lập đội HACCP
 2. Mô tả sản phẩm
 3. Xác định mục đích sử dụng
 4. Thiết lập hồ sơ tiền hành sản xuất
 5. Xác định tại chỗ sơ đồ tiến trình sản xuất
 6. Lập danh sách tất cả các mối nguy tiềm tàng tiến hành phân tích mối nguy nghiên cứu các biện pháp kiểm soát
 7. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
 8. Lập các giới hạn tới hạn cho từng CCP
 9. Thiết lập một hệ thống giám sát cho từng CCP
 10. Thiết lập các hành động khắc phục
 11. Thiết lập các thủ tục kiểm tra xác nhận
 12. Thiết lập tài liệu và lu trữ hồ sơ

Khi phân tích mối nguy cần điều kiện gì?

- Nhận diện và liệt kê các mối nguy tiềm ẩn.
- Đánh giá mối nguy có đáng kể hay không
- Phân biệt được chất lượng thực phẩm và vệ sinh thực phẩm.
- Xác định các biện pháp kiểm soát, phòng ngừa. dựa vào kinh nghiệm thực tiễn, dữ liệu dịch tễ học và tài liệu thông tin kỹ thuật

Cho biết 4 nội dung câu hỏi đặt ra để thực hiện việc giám sát CCP cho hiệu quả?

- + Giám sát cái gì? các ngưỡng tối hạn GHTH
- + Làm thế nào để giám sát? Quan sát, đo lường bằng các thiết bị dụng cụ : pH, nhiệt độ...
- + Khi nào thì giám sát? tần suất giám sát: liên tục hay không liên tục, định kỳ
- + Ai sẽ là người thực hiện giám sát? CB kỹ thuật, công nhân

Yêu cầu trong việc thiết kế hồ sơ biểu mẫu HACCP:

- + Dễ sử dụng, đủ chỗ để điền
- + Khi cần có thể thay đổi.
- + Có thể kết hợp (GMP + SSOP).
- + Ghi đủ các thông tin, không bỏ trống.
- + Không tẩy xoá.

Hướng dẫn áp dụng Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 có số ký hiệu tắt nào sau đây ? ISO/TS 22004:2005

- Quản lý nguồn lực là như thế nào? Quản lý cơ sở hạ tầng, Quản lý môi trường làm việc, Quản lý nguồn nhân lực
- Độ quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 có tên tắt ký hiệu gì sau đây: Độ FS

Khi thực hiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 thì nên kết hợp các chương trình quản lý chất lượng nào và thực hiện theo trình tự nào sau đây cho hợp lý nhất?

- a. GAP, GVP, GMP, SSOP, ISO, HACCP.
- b. GAP, GVP, GMP, SSOP, HACCP, ISO.
- c. ISO ,HACCP, GMP, SSOP, GAP, GVP.

Cần kiểm soát những việc gì để thực hành sản xuất tốt và giảm các mối nguy (8 nội dung cơ bản)?

1. Kiểm soát môi trường sản xuất không ô nhiễm
2. Kiểm soát nguồn gốc nguyên vật liệu để đảm bảo chất lượng
3. Kiểm soát việc bảo quản và tồn trữ thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp
4. Kiểm soát sự nhiễm chéo trong quá trình sản xuất.
5. Kiểm soát hoạt động vệ sinh và làm sạch thích hợp
6. Kiểm soát bệnh tật và vệ sinh nhân sự
7. Kiểm soát chất thải
8. Kiểm soát động vật gây hại

Hãy kể 11 loại hồ sơ cần thực hiện và lưu trữ khi xây dựng HACCP.

1. Các luật lệ, qui định và tài liệu tham khảo.
2. Văn bản quản lý chất lượng VSATTP của xí nghiệp.
3. Hồ sơ chương trình.
4. Hồ sơ thực hiện SSOP.
5. Hồ sơ đại lý nguyên liệu.
6. Hồ sơ theo dõi chế biến.
7. Nhật ký.
8. Hồ sơ thẩm tra.
9. Hồ sơ xuất khẩu sản phẩm.
10. Hồ sơ khiếu nại của khách hàng.
11. Hồ sơ đào tạo.

Hãy nêu mục tiêu chung của tất cả các hệ thống quản lý chất lượng và ý nghĩa, mục tiêu riêng của từng hệ thống quản lý chất lượng, so sánh và chọn lọc hệ thống nào là tốt nhất: GMP, ISO 9000, HACCP, SQF, ISO 22000.

Mục tiêu chung của tất cả các hệ thống quản lý chất lượng là:

"Khai thác mọi tiềm năng, sử dụng hợp lý hiệu quả và tiết kiệm nhất các nguồn lực để nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm và dịch vụ, thoả mãn tối đa nhu cầu xã hội với chi phí thấp nhất".

SQF (Safe Quality Food) là:

Tiêu chuẩn chất lượng kết hợp HACCP kiểm soát các mối nguy trong các ngành sản xuất và kinh doanh nông nghiệp thực phẩm. Là giải pháp tối ưu kiểm soát từ A-Z

GMP (Good Manufacturing Practice) là:

Điều kiện thực hành tốt trong chương trình tiên quyết để đảm bảo VSATTP với mục tiêu chung là đảm bảo 5 sạch: Môi trường sạch, Nguyên liệu sạch, Nhà xưởng sạch, Thiết bị sạch, Nhân viên sạch.

SSOP: (Sanitation Standard Operating Procedures) là:

- + Quy phạm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh nhằm để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung của GMP về 11 lĩnh vực:
 - 1) An toàn của nguồn nước.
 - 2) An toàn của nước đá
 - 3) Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm.
 - 4) Ngăn ngừa sự nhiễm chéo.
 - 5) Vệ sinh cá nhân.
 - 6) Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn.
 - 7) Sử dụng, bảo quản hoá chất
 - 8) Sức khoẻ công nhân.
 - 9) Kiểm soát động vật gây hại.
 - 10) Chất thải.
 - 11) Thu hồi sản phẩm

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) là:

Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn nhằm ngăn ngừa các mối nguy sinh học, hoá học, vật lí nhằm:

- + Chuyển từ **kiểm tra thành phẩm** sang **kiểm soát quá trình**.
- + Chuyển từ kiểm tra các **chỉ tiêu chất lượng** sản phẩm sang **kiểm soát các yếu tố tác động** tới chất lượng trong các quá trình.
- + Chuyển từ **loại bỏ thụ động** các sản phẩm sai lỗi sang **phòng ngừa chủ động** và toàn diện các nguy cơ gây sai lỗi.
- + Chuyển từ **kiểm tra độc lập** sang **công nhận, thừa nhận** lẫn nhau.
- + Chuyển từ **kiểm tra dàn đều** không tập trung sang **kiểm soát tập trung** vào những điểm quyết định tới an toàn thực phẩm.

ISO (International Organization for Standardization) là:

Hệ thống các tiêu chuẩn đưa ra những chuẩn mực, yêu cầu trong việc quản lý chất lượng nhằm:

- + cải tiến không ngừng, đáp ứng nhu cầu khách hàng
- + là giải pháp hợp lý tạo thế cạnh tranh
- + là "giấy thông hành" vượt qua các rào cản thương mại.

ISO 22000 (food safety management system) là:

Quản lý an toàn thực phẩm bằng sự kết hợp:

- + Trao đổi thông tin trong chu trình thực phẩm.
- + Các chương trình tiên quyết (PRP): GAP, GVP, GMP, SSOP
- + Quản lý hệ thống (P-D-C-A), kế thừa và tương thích ISO 9001:2000
- + Các nguyên tắc HACCP