

VIỆN KHOA HỌC QUẢN LÝ Y TẾ
Phòng Tuyển Sinh

Địa chỉ: 2/1 Trần Quốc Hoàn - Cầu Giấy - Hà Nội

Điện thoại: 091.3206810 – 086.201.6106

Email: daotaoycme@gmail.com

Website: www.daotaoykhoa.com



**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH VÀ TÀI
LIỆU ĐÀO TẠO LIÊN TỤC VỀ VỆ
SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Khóa học : Vệ sinh an toàn thực phẩm

Loại hình đào tạo : Đào tạo liên tục cấp chứng nhận

Đối tượng : Trưởng các khoa/phòng trong phòng xét nghiệm, cán bộ quản lý và kiểm soát chất lượng xét nghiệm, cán bộ phụ trách thiết bị y tế và kỹ thuật viên xét nghiệm và những người có nhu cầu

I. GIỚI THIỆU

Tên khóa học: An toàn thực phẩm (ATTP).

An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người (theo Luật An toàn thực phẩm).

An toàn thực phẩm là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, được tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản đối với mỗi con người. Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn trong việc cải thiện sức khỏe con người, chất lượng cuộc sống và chất lượng giống nòi. Ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, do thực phẩm gây ra không chỉ gây ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe và cuộc sống của mỗi người, mà còn gây thiệt hại lớn về kinh tế, là gánh nặng chi phí cho chăm sóc sức khỏe. An toàn thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe mà còn liên quan chặt chẽ đến năng suất, hiệu quả phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội. Đảm bảo an toàn thực phẩm góp phần quan trọng thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội, xóa đói giảm nghèo và hội nhập quốc tế. Khóa học này giúp nâng cao hiểu biết cho học viên về vấn đề an toàn thực phẩm.

II. MỤC TIÊU CỦA KHÓA HỌC

- 1. Mục tiêu chung:** Trang bị những kiến thức cơ bản, cập nhật về lý thuyết và thực hành an toàn thực phẩm.
- 2. Mục tiêu cụ thể**
 - Trình bày được các đặc điểm vệ sinh của các nhóm thức ăn.
 - Trình bày được nội dung về ô nhiễm thực phẩm và các biện pháp đề phòng.
 - Trình bày được nội dung của ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
 - Trình bày được một số yêu cầu về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
 - Trình bày được nội dung về an toàn thực phẩm nơi công cộng.
 - Trình bày được một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.
 - Thực hiện được các biện pháp đề phòng ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.
 - Lập kế hoạch về các chương trình truyền thông giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.
 - Thực hiện được một số giải pháp nhằm đảm bảo được an toàn thực phẩm thức ăn đường phố.
 - Nhận thức được tầm quan trọng của an toàn thực phẩm.

III. ĐỐI TƯỢNG HỌC VIÊN:

- Người có văn bằng chuyên ngành sức khỏe: bác sĩ, dinh dưỡng, điều dưỡng, dược sĩ, hộ sinh, y tế công cộng.
- Người có văn bằng chuyên ngành liên quan đến thực phẩm, công nghệ thực phẩm.
- Những người có nhu cầu học để nâng cao hiểu biết về an toàn thực phẩm.
- Các đối tượng khác.

IV. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH:

TT	Tên bài giảng	Mục tiêu học tập	Số tiết		
			TS	LT	TH
1.	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của các nhóm thực phẩm	Trình bày được cách phân loại các nhóm thực phẩm. Trình bày được giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thực phẩm có nguồn gốc động vật. Trình bày được giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thực phẩm có nguồn gốc thực vật.	8	4	4
2.	Ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm	Trình bày được định nghĩa, phân loại ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm. Trình bày được nguyên nhân của ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm. Trình bày được những biện pháp phòng ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.	8	4	4
3.	Yêu cầu vệ sinh trong chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm	Nêu được nội dung các yêu cầu vệ sinh đối với nguyên liệu tươi sống, nước và nước đá. Kể được nội dung các yêu cầu vệ sinh đối với quá trình chế biến và xử lý thực phẩm. Nêu được các phương pháp bảo quản thực phẩm thường được sử dụng và nội dung các yêu cầu vệ sinh đối với quá trình bảo quản thực phẩm. Kể được nội dung các yêu cầu vệ sinh đối với quá trình vận chuyển thực phẩm đã được chế biến. Nêu được các yêu cầu vệ sinh đối với trang thiết bị, dụng cụ sử dụng cho chế biến và vận chuyển thực phẩm.	8	4	4

IT	Tên bài giảng	Mục tiêu học tập	Số tiết		
			TS	LT	TH
4.	Vệ sinh ăn uống công cộng	Nêu được khái niệm, cách phân loại và các ưu nhược điểm của loại hình dịch vụ thức ăn đường phố. Kể được nội dung các điều kiện về vệ sinh ATTP đối với loại hình dịch vụ thức ăn đường phố. Nêu được khái niệm, cách phân loại của loại hình dịch vụ bếp ăn tập thể. Kể được nội dung các điều kiện về vệ sinh ATTP đối với loại hình dịch vụ bếp ăn tập thể. Nêu được nội dung các điều kiện về vệ sinh ATTP cụ thể đối với từng loại hình dịch vụ ăn uống công cộng.	8	4	4
5.	Truyền thông giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	Nêu các nội dung truyền thông giáo dục dinh dưỡng và ATTP. Trình bày các hình thức truyền thông giáo dục dinh dưỡng và ATTP. Phân tích các kỹ năng truyền thông giáo dục dinh dưỡng và ATTP. Trình bày các bước tiến hành tổ chức truyền thông giáo dục dinh dưỡng và ATTP ở cộng đồng.	8	4	4
6.	Một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm	Trình bày được những nội dung cơ bản trong Luật an toàn thực phẩm; Trình bày được một số quy định về an toàn thực phẩm; Trình bày một số quy định về thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể.	8	4	4
	Tổng số tiết học		48	24	24

* Mỗi tiết học có thời lượng 50 phút.

V. TÀI LIỆU DẠY HỌC

Tài liệu dạy-học chính thức: Tài liệu phát tay của các giảng viên bao gồm bài viết và bài trình bày.

Tài liệu đọc thêm

1. **Luật An toàn thực phẩm** số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010.
2. **Nghị định số 15/2018/NĐ-CP** ngày 02 tháng 02 năm 2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
3. **Nghị định số 155/2018/NĐ-CP** ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.
4. **Đào Thị Yến Phi** (2022). “An toàn thực phẩm”. Trường đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch, Nhà xuất bản Y học.
5. **Trần Đáng, Nguyễn Thanh Phong** (2018). “Phân tích nguy cơ và kiểm soát an toàn thực phẩm theo chuỗi”. Cục An toàn thực phẩm, Hiệp Hội thực phẩm chức năng Việt Nam, Nhà xuất bản Y học.
6. **Đặng Văn Chính, Phan Văn Tường, Nguyễn Thanh Phong, Nguyễn Văn Nhiên, Đỗ Hữu Tuấn, Lê Thị Hồng Hảo, Lê Thục Lan, Lương Thị Phương Lan và cs** (2019), “Thanh tra An toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ”, Trường Đại học Y tế công cộng, Nhà xuất bản Y học.
7. **Phạm Ngọc Khái, Nguyễn Thanh Phong, Lương Thị Phương Lan và cộng sự** (2014), “Quản lý an toàn thực phẩm”, Trường đại học Y Dược Thái Bình, Nhà xuất bản Y học.
8. **Trần Đáng** (2020). “Bệnh truyền qua thực phẩm”. Nhà xuất bản Y học.
9. **Trần Đáng, Nguyễn Thanh Phong** (2018). “Kỹ năng truyền thông an toàn thực phẩm và các khái niệm liên quan”. Cục An toàn thực phẩm, Hiệp Hội thực phẩm chức năng Việt Nam, Nhà xuất bản Y học.
10. **Bộ Y tế** (2010). “Tài liệu kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm”. Cục An toàn thực phẩm.
11. **Cục An toàn thực phẩm**, Hiệp định về hàng rào kỹ thuật trong thương mại và các văn bản hướng dẫn triển khai trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.
12. **Nguyễn Mạnh Cường, Nguyễn Thanh Phong** (2023), “Hướng dẫn xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm”. Nhà xuất bản Y học.

VI. PHƯƠNG PHÁP DẠY- HỌC

- Kiến thức: thuyết trình ngắn, thảo luận nhóm, động não.
- Thái độ, kỹ năng hướng dẫn: đóng vai.
- Kỹ năng thao tác: Làm mẫu - quan sát - thực hành có sự giám sát của giảng viên.
- Kỹ năng ra quyết định: bài tập tình huống.

VII. TIÊU CHUẨN CHỌN GIẢNG VIÊN VÀ TRỢ GIẢNG

1. Tiêu chuẩn chọn giảng viên:

Là bác sĩ y khoa, được sĩ đại học có bằng từ thạc sĩ và tương đương, đã được đào tạo về dinh dưỡng, tiết chế, có chứng chỉ sư phạm y học cơ bản theo quy định hiện hành.

Danh sách giảng viên của khóa học:

- GS.TS Lê Thị Hợp .
- GS.TS Nguyễn Công Khả
- PGS. TS Nguyễn Thị Lâm
- TS. Lê Văn Giang
- TS. Nguyễn Hùng Long

2. Tiêu chuẩn chọn trợ giảng:

Là bác sĩ y khoa, cử nhân dinh dưỡng có bằng từ đại học, có chứng chỉ sư phạm y học cơ bản theo quy định hiện hành.

Số lượng giảng viên và trợ giảng:

- Lý thuyết: không quá 3 người
- Thực hành: không quá 3 người

VIII. THIẾT BỊ VÀ HỌC LIỆU DẠY-HỌC

- Máy tính, máy chiếu
- Bút
- Clipchart
- Video Clip
- Bài tập tình huống
- Ngữ cảnh đóng vai

IX. TỔ CHỨC KHÓA HỌC

1. Cách thức tuyển sinh: Thông báo và xét tuyển.

2. Thời gian đào tạo và địa điểm:

- Thời gian: 10 ngày
- * Lý thuyết: 24 tiết
- * Thực hành: 24 tiết
- * Tổng: 48 tiết học
- Địa điểm: Tùy theo thỏa thuận với cơ sở có nhu cầu đào tạo.
- a. Tổ chức đào tạo và quản lý lớp học
 - Học lý thuyết: tại cơ sở có nhu cầu đào tạo.
 - Học thực hành: tại cơ sở có nhu cầu đào tạo.
 - Giáo viên chủ nhiệm: phân công giảng viên phụ trách.
 - Lớp trưởng: phân công thành viên trong lớp.
- b. Cách thức tổ chức lượng giá lý thuyết và thực hành: - Lý thuyết: Thi trắc nghiệm.
- Thực hành: Làm bài tập.

X. ĐÁNH GIÁ VÀ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐÀO TẠO LIÊN TỤC

1. Đánh giá

- Đánh giá trước khóa học: 01 bài thi trắc nghiệm khách quan.
- Đánh giá thường xuyên: Giảng viên kiểm tra kiến thức của học viên liên tục cả lý thuyết và thực hành trong suốt quá trình giảng dạy.
- Đánh giá kết thúc.

+ Đánh giá kiến thức và kỹ năng giải quyết vấn

đề. * Thời lượng: 30 phút.

* Nội dung: Thi trắc nghiệm bằng 30 câu hỏi nhiều lựa chọn.

* Phương pháp: trên 60% câu đúng.

+ Đánh giá thực hành:

* Thời gian: 30 phút

*. Nội dung: xây dựng kế hoạch truyền thông bảo đảm an toàn thực phẩm.

*. Phương pháp: đạt trên 70 % nội dung đúng.

- Cách tính điểm kết thúc:

*Tiêu chuẩn đạt: điểm đạt: điểm trung bình ≥ 6

2. Cấp chứng nhận đào tạo liên tục

- Tên giấy chứng nhận: An toàn thực

phẩm. - Điều kiện cấp giấy chứng nhận:

+ Chuyên cần:

* Vắng lý thuyết $\leq 10\%$

* Vắng mặt thực hành : 0%

+ Điểm kiểm tra kết thúc: Từ đạt trở lên.

+ Chỉ tiêu thực hành: Đạt khi thực hiện đủ các chỉ tiêu thực hành đề ra.

- Giá trị của giấy chứng nhận: Được tính 48 tiết vào thời gian tham gia đào tạo liên tục hằng năm