

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: CNTP

Bộ môn: ĐBCL và ATTP

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM**

- Tiếng Anh: Food safety Management

Mã học phần: QFS503

Số tín chỉ: 2

Đào tạo trình độ: Thạc sĩ

Học phần tiên quyết: **Không**

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Nguyễn Thuần Anh

Chức danh, học hàm, học vị: PGS.TS

Điện thoại: 0905127555 Email: anhnt@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên (*nếu có*):

Địa điểm, lịch tiếp SV: Bộ môn ĐBCL và ATTP

3. Mô tả tóm tắt học phần: Học phần này trang bị cho học viên kiến thức về quản lý an toàn thực phẩm với một số chuyên đề chuyên sâu. Học viên được cung cấp kiến thức và kỹ năng kiểm tra vệ sinh công nghiệp, thẩm định an toàn thực phẩm. Đồng thời học viên nắm được các thủ tục chứng nhận cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và biết cách đánh giá định tính, bán định lượng và định lượng nguy cơ đối với người tiêu dùng do phơi nhiễm với các mối nguy do ăn thực phẩm.

Học phần có quan hệ với các môn học chuyên ngành như Công nghệ bảo quản thực phẩm/thủy sản, Đánh giá tác động môi trường trong Công nghệ thực phẩm/thủy sản, cũng như công nghệ chế biến, kỹ thuật thu nhận các sản phẩm khác nhau từ thủy sản.

4. Mục tiêu: Môn học này trang bị cho học viên những kiến thức, kỹ năng về quản lý an toàn thực phẩm. Sau khi học xong học phần này, học viên có khả năng quản lý được các yếu tố thiết yếu tác động đến an toàn thực phẩm, có khả năng thẩm định an toàn thực phẩm và đánh giá nguy cơ.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

a, Nắm được các kiến thức liên quan đến Kiểm soát vệ sinh trong công nghiệp thực phẩm

b, Thực hiện được phương pháp thẩm định an toàn thực phẩm

c, Nắm được phương pháp thực hiện đánh giá nguy cơ

d, Nắm được phương pháp thực hiện cấp giấy chứng nhận cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

6. Kế hoạch dạy học:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
-----	---------------	----------	---------	-----------------------	------------------------

		<i>KQHT</i>			
1. 1.1. 1.2. 1.3. 1.4. 1.5. 1.6.	Kiểm soát vệ sinh trong công nghiệp thực phẩm Loại nhiễm bằng ozone Làm sạch bằng enzyme trong chế biến thực phẩm Kiểm tra nhanh độ sạch bề mặt trong chế biến thực phẩm Các thử nghiệm về tính hiệu quả của chất khử trùng và vệ sinh Các môi nguy màng sinh học Các giọt nước nhỏ (aerosol) là nguồn nguy cơ gây nhiễm	1	6	Thuyết giảng Thảo luận nhóm Semina SV	Sinh viên: - Đọc trước bài giảng Đọc thêm tài liệu 1
2. 2.1. 2.2. 2.3. 2.4.	Thẩm định an toàn thực phẩm Giới thiệu thẩm định an toàn thực phẩm Xây dựng kế hoạch thẩm định an toàn thực phẩm Thực hiện thẩm định an toàn thực phẩm Hoàn tất quá trình thẩm định	2	11	Thuyết giảng Thảo luận nhóm	Sinh viên: - Đọc trước bài giảng Đọc thêm tài liệu
3. 3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5.	Đánh giá nguy cơ Các khái niệm cơ bản về đánh giá nguy cơ: thuật ngữ, định nghĩa và giải thích. Quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ Phương pháp thực hiện đánh giá nguy cơ Phần mềm Quản lý nguy cơ – cách sử dụng. Các ví dụ về đánh giá nguy cơ	3	11	Thuyết giảng Thảo luận nhóm Semina SV	Sinh viên: - Đọc trước bài giảng Đọc thêm tài liệu 2,9,10,11
4. 4.1. 4.2.	Cấp giấy chứng nhận cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm Tiêu chuẩn chứng nhận Lĩnh vực chứng nhận Các bước chứng nhận	4Thuyết giảng Thảo luận nhóm Semina SV	2	Thuyết giảng Thảo luận nhóm	Sinh viên: - Đọc trước bài giảng Đọc thêm tài liệu

7. Tài liệu dạy và học:

1. Ronald H. Sch, GARY E. R., Food Safety Handbook, Wiley-Interscience, 2003.

2. H. L. M. Lelieveld, M. A. Mostert and J. Holah, Handbook of Hygiene Control in The Food Industry, CRC Press, 2006.
3. Sumner J, Ross T, Ababouch L. Application of risk assessment in the fish industry. FAO Fisheries Technical Paper. No. 442. Rome, 2004. 78p. <http://www.fao.org/docrep/007/y4722e/y4722e00.HTM>
4. Feinberg M, Bertail P, Tressou J, Verger Ph. Analyse des risques alimentaires. Paris: Techniques & Documentation, 2006, 398p.
5. Yong Kok Seng. Food Safety Management Manual. Asian Productivity Organization, 2009, ISBN: 92-833-7075-9
6. ISO 19011: 2002, Guidelines for quality and/or environmental management systems auditing
7. FAO/WHO. Consultations and workshops: dietary exposure assessment of chemicals in food: report of a joint FAO/WHO consultation, Annapolis, Maryland, USA, 2-6 May 2005. Issued by the World Health Organization in collaboration with the Food and Agriculture Organization of the United Nations, WHO Press, Switzerland, 2008, 88p. http://whqlibdoc.who.int/publications/2008/9789241597470_eng.pdf
8. Parent-Massin D. Principes d'évaluation du risque chimique en sécurité alimentaire. EMC (Elsevier Masson SAS, Paris), Pathologie professionnelle et de l'environnement, 16-065-A-15, 2009.
9. Renwick AG, Barlow SM, Hertz-Picciotto I, Boobis AR, Dybing E, Edler L, Eisenbrand G, Greig JB, Kleiner J, Lambe J. Risk characterisation of chemicals in food and diet. *Journal Food and Chemical Toxicology*, 2003, 41, p.1211–1271.
10. Thompson FE, Byers T. Dietary assessment resource manual, *Nutrition*, 1994, 124, p. 2245S-2317S.
11. WHO (World Health Organization). Guidelines for the study of dietary intakes of chemical contaminants. Geneva, WHO, Offset publication n° 87, 1985, 102p.
12. ISO 22000:2005
13. PAS 220:2008

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Yêu cầu đối với SV:

+ SV phải có bài giảng Quản lý an toàn thực phẩm của GV, chuẩn bị bài trước khi tới lớp, hoàn thành bài tập nhóm và bài cá nhân.

+ Nộp trước báo cáo trước khi thi học phần.

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

Lần kiểm tra	Tuần thứ	Hình thức kiểm tra	Chủ đề/Nội dung được kiểm tra	Nhằm đạt KQHT

1.	1	Báo cáo seminar 1	Giải pháp kiểm soát vệ sinh trong công nghiệp thực phẩm	1
2.	3	Báo cáo seminar 2	Thực hiện đánh giá nguy cơ	3

9.2 Thang điểm học phần:

<i>TT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Báo cáo seminar 1	a,c	50
2	Làm tiêu luận	a, b, c, d	50

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

(CÁC) GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

