

BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH  
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

# GIÁO TRÌNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Biên soạn: Lê Thị Hồng Ánh (Chủ biên)  
Cao Xuân Thủy



NHÀ XUẤT BẢN  
ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP HỒ CHÍ MINH

BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP HCM  
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

GIÁO TRÌNH  
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Biên soạn: Lê Thị Hồng Ánh (Chủ biên)  
Cao Xuân Thủy

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP HỒ CHÍ MINH

## LỜI NÓI ĐẦU

Thực phẩm là nguồn cung cấp dinh dưỡng hàng ngày cho cơ thể, giúp cơ thể khỏe mạnh, chống lại các nguy cơ bệnh tật đang có mặt ở khắp nơi trong môi trường, giúp con người hoạt động và làm việc tốt hơn.

Được tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản đối với mỗi con người. An toàn thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng mà còn liên quan chặt chẽ đến năng suất, hiệu quả phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội. Rõ ràng là vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm ngày càng được nhìn nhận có tầm quan trọng đặc biệt. Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn đối với việc cải thiện sức khỏe con người và chất lượng cuộc sống cũng như về lâu dài, đối với sự phát triển của giống nòi. Đảm bảo an toàn thực phẩm sẽ tăng cường nguồn lực, thúc đẩy xã hội phát triển và xóa đói giảm nghèo.

Qua tham khảo một số giáo trình của các đồng nghiệp cũng như giáo trình của các tác giả nước ngoài, cùng với việc tìm hiểu thực tế sản xuất tại một số nhà máy chế biến thực phẩm, chúng tôi đã biên soạn *Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm* làm tài liệu học tập cho sinh viên hệ đại học các ngành: Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực,...

Nội dung giáo trình gồm 4 chương:

Chương 1. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chương 2. Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm.

Chương 3. Điều kiện và biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chương 4. Công tác quản lý và một số văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam.

Chúng tôi rất mong nhận được ý kiến đóng góp của các đồng nghiệp, các nhà khoa học và sinh viên trong quá trình sử dụng để giáo trình được hoàn thiện hơn ở những lần tái bản.

Các tác giả

## MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU .....	i
MỤC LỤC .....	iii
DANH MỤC BẢNG .....	ix
DANH MỤC HÌNH ẢNH .....	x
DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT .....	xii
Chương 1. TẦM QUAN TRỌNG CỦA VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM .....	1
1.1. Một số khái niệm .....	1
1.2. Môi quan tâm của người tiêu dùng tới vệ sinh an toàn thực phẩm .....	6
1.3. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm và công tác quản lý an toàn thực phẩm .....	6
1.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm với sức khỏe con người .....	6
1.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm với thương mại quốc tế.....	7
1.3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm và sự phát triển ổn định bền vững xã hội.....	9
1.3.4. Tầm quan trọng của quản lý về an toàn thực phẩm .....	10
1.4. Kinh nghiệm quốc tế của một số nước về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.....	13
1.4.1. Quy định và những điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh về sản xuất và nhập khẩu thực phẩm của EU.....	14
1.4.2. Quy định về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của một số nước châu Mỹ.....	17
1.4.3. Quy định về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của một số nước châu Á. ....	21

1.5. Bài học kinh nghiệm cho Việt Nam trong công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.....	28
1.6. Công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam .....	31
Câu hỏi ôn tập Chương 1 .....	34
<b>Chương 2. NHỮNG MỐI NGUY TRONG SẢN XUẤT THỰC PHẨM.....</b>	<b>35</b>
2.1. Định nghĩa về mối nguy .....	35
2.2. Các loại mối nguy trong sản xuất thực phẩm .....	35
2.2.1. Mối nguy sinh học.....	35
2.2.2. Mối nguy hóa học.....	55
2.2.3. Mối nguy vật lý .....	85
2.3. Ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đến an toàn vệ sinh thực phẩm .....	85
2.3.1. Vệ sinh môi trường nước .....	85
2.3.2. Ô nhiễm không khí.....	91
2.3.3. Ô nhiễm đất.....	93
Câu hỏi ôn tập và bài tập Chương 2 .....	95
<b>Chương 3. ĐIỀU KIỆN VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM.....</b>	<b>97</b>
3.1. Điều kiện để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.....	97
3.1.1. Điều kiện về cơ sở.....	97
3.1.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến .....	101
3.1.3. Điều kiện về con người .....	103
3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm .....	105
3.2.1. Lựa chọn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và đảm bảo vệ sinh .....	105

3.2.2. Năm chìa khóa đảm bảo an toàn thực phẩm .....	106
3.2.3. Tám thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm .....	108
3.2.4. Thực hành sản xuất tốt (GMP).....	112
3.2.5. Thực hành vệ sinh tốt (GHP) .....	112
3.2.6. Một số chương trình hỗ trợ khác.....	113
3.2.7. Hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP).....	114
3.2.8. Giới thiệu về tiêu chuẩn hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000).....	143
3.2.9. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt .....	146
3.2.10. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (TXNG).....	154
3.3. Cấp cứu cho người bị ngộ độc thực phẩm.....	155
3.3.1. Triệu chứng .....	155
3.3.2. Biện pháp xử lý .....	156
Câu hỏi ôn tập và bài tập Chương 3.....	158
<b>Chương 4. CÔNG TÁC QUẢN LÝ VÀ MỘT SỐ VĂN BẢN PHÁP LUẬT VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM Ở VIỆT NAM.....</b>	<b>160</b>
4.1. Thực trạng vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm ở nước ta hiện nay .....	160
4.2. Danh mục một số văn bản quy phạm pháp luật chủ yếu trong lĩnh vực an toàn thực phẩm hiện nay.....	161
4.3. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Việt Nam .....	164
4.3.1. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm .....	165
4.3.2. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế.....	166

4.3.3. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.....	167
4.3.4. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương .....	169
4.3.5. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của ủy ban nhân dân các cấp.....	170
4.3.6. Phối hợp giữa các bộ quản lý ngành trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm .....	173
4.4. Công tác thanh tra và kiểm tra về an toàn thực phẩm .....	173
Câu hỏi ôn tập và bài tập Chương 4 .....	175
TÀI LIỆU THAM KHẢO .....	179
PHỤ LỤC .....	181
Phụ lục 1. Luật An toàn thực phẩm (số 55/2010/QH12) được Quốc hội nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam khóa XII kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010.....	181
Phụ lục 2. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm .....	210
Phụ lục 3. Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương .....	229
Phụ lục 4. Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh, thực phẩm .....	267