

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo Chất lượng và ATTP

## ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần và lớp học

Tên học phần:

Tiếng Việt: Đánh giá nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm

Tiếng Anh: Risk assessment in food industry

Mã học phần: Số tín chỉ: 2TC

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần hoá sinh, vi sinh, Phân tích thực phẩm

### 2. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về đánh giá phơi nhiễm, đánh giá nguy cơ trong chuỗi cung ứng thực phẩm; thiết lập mục tiêu sức khỏe cộng đồng; sử dụng nguyên tắc đánh giá nguy cơ trong thực hiện quản lý, truyền thông về nguy cơ.

### 3. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên có kiến thức về các nguyên tắc và phương pháp đánh giá nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm; đồng thời có khả năng triển khai và có khả năng triển khai và đánh giá nguy cơ, đánh giá phơi nhiễm với các mối nguy có trong thực phẩm.

### 4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a, Nắm được các khái niệm liên quan đến nguy cơ, đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ, đánh giá phơi nhiễm...

b, Nắm được tầm quan trọng của việc đánh giá nguy cơ và các quy định quốc tế, khu vực và quốc gia liên quan tới phân tích nguy cơ

c, Hiểu biết về các các nguyên tắc và phương pháp đánh giá nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm

d, Có thể triển khai và thực hiện đánh giá nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm

### 5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	1. Tổng quan về phân tích nguy cơ 1.1. Các khái niệm mối nguy, đặc tính các mối nguy, nguy cơ, đánh giá phơi nhiễm, đánh giá nguy cơ, phân tích nguy cơ, quản lý nguy cơ và truyền thông về nguy cơ. 1.2. Tầm quan trọng của phân tích nguy cơ 1.3. Các ứng dụng của phân tích nguy cơ	a,b	4	0

2	<p>2. Thực hiện đánh giá nguy cơ</p> <p>2.1. Nhận diện mối nguy</p> <p>2.2. Mô tả đặc điểm mối nguy</p> <p>2.3. Đánh giá phơi nhiễm</p> <p>a. Các phương pháp thu thập các số liệu tiêu thụ thực phẩm</p> <p>b. Các phương pháp thu thập số liệu hàm lượng các chất gây hại</p> <p>c. Các phương pháp đánh giá phơi nhiễm: xác định khẩu phần tổng số, xác định khẩu phần song song và xác định chọn lọc</p> <p>d. Công cụ đánh giá phơi nhiễm: công cụ quyết định, công cụ xác suất</p> <p>e. Xác định đặc tính của nguy cơ</p>	c,d	10	0
3	<p>3. Các công cụ đánh giá nguy cơ</p> <p>3.1. Đánh giá định lượng nguy cơ</p> <p>3.2. Đánh giá định tính nguy cơ</p> <p>3.3. Đánh giá bán định lượng nguy cơ</p>	c,d	6	0
4	<p>4. Ứng dụng đánh giá nguy cơ của một số mối nguy điển hình</p> <p>4.1. Đánh giá nguy cơ một số thuốc trừ sâu trong thực phẩm</p> <p>4.2. Đánh giá nguy cơ một số kim loại nặng (Pb, Cd, Hg) trong thực phẩm</p> <p>4.3. Đánh giá nguy cơ V. cholerae ở hải sản</p> <p>4.4. Đánh giá nguy cơ độc tố sinh học biển (PSP, ASP, DSP) ở hải sản</p>	c,d	10	0

## 6. Tài liệu dạy và học

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Feinberg M, Bertail P, Tressou J, Verger Ph	Analyse des risques alimentaires	2006	Paris: Techniques & Documentation			X
2	Vose D	Risk Analysis: a quantitative	2008	Chichester, England: John		X	

		guide.		Wiley & Sons Ltd			
3	Report of a FAO-WHO Consultation, Document	Food consumption and exposure assessment of chemicals.	1997				X
4	Report of joint FAO/WHO expert consultation	Application of risk analysis to food standards issues	1995				X
5	Sumner J, Ross T, Ababouch L	Application of risk assessment in the fish industry.	2004	FAO Fisheries Technical Paper. No. 442. Rome		X	
6	Cooper J, Niggli U, Leifert C	Handbook of organic food safety and quality	2007	Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC			X
7	Kroes R, Muller D, Lambec J <i>et</i> <i>al.</i>	Assessment of intake from the diet.	2002	<i>J.Food and chemical Toxicology</i> , 40, p.327-385.			
8	Thompson FE, Byers T	Dietary assessment resource manual,	1994	<i>J.Nutrition</i> , 124, p. 2245S- 2317S.			X
9	WHO (World Health Organization	Guidelines for the study of dietary intakes	1985	WHO, Offset publication n° 87			X

	)	of chemical contaminants.					
--	---	------------------------------	--	--	--	--	--

### 7. Đánh giá kết quả học tập

<i>TT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ, bài tập tình huống	b, c	15
2	Tiểu luận	c, d	15
3	Thảo luận nhóm, báo cáo	c, d	15
4	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d	5
5	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d	50

### GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

*TS. Nguyễn Thuận Anh*

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**

*TS. Vũ Ngọc Bội*

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*TS. Lưu Hồng Phúc*