

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

**QUY ĐỊNH
VỀ VIỆC XÂY DỰNG BỘ ĐỀ
VÀ CÁCH THỨC LỰA CHỌN ĐỀ
ĐỂ TỔ CHỨC KIỂM TRA KIẾN THỨC
AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(kèm theo Quyết định số 381/QĐ-QLCL ngày 12/9/2014 về việc
ban hành tài liệu tập huấn và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức
về an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản)*

1. Tổng số câu hỏi trong 1 đề kiểm tra: 30 câu, trong đó có 20 câu về kiến thức chung, 10 câu về kiến thức chuyên ngành.

2. Cách thức lựa chọn câu hỏi cho 1 đề kiểm tra

a. Lựa chọn 20 câu hỏi về kiến thức chung:

Chọn ngẫu nhiên 20/40 câu hỏi tại Phụ lục 2

b. Lựa chọn 10 câu hỏi về kiến thức chuyên ngành:

Tùy theo loại hình sản xuất, kinh doanh của cơ sở để chọn ngẫu nhiên câu hỏi tại Phụ lục 4, cụ thể:

Loại hình sản xuất	Câu hỏi được chọn ngẫu nhiên
Cơ sở nuôi thủy sản	10/20 câu hỏi tại phần A, mục I
Tàu cá	10/20 câu hỏi tại phần A, mục II
Cảng cá	10/20 câu hỏi tại phần A, mục III
Cơ sở sản xuất thủy sản đông lạnh	10/20 câu hỏi tại phần A, mục IV
Cơ sở chế biến thủy sản ăn liền	8/20 câu hỏi tại phần A, mục IV và 2/4 câu hỏi tại phần A, mục V
Cơ sở sản xuất thủy sản khô	8/20 câu hỏi tại phần A, mục IV và 2/4 câu hỏi tại phần A, mục VI
Cơ sở sản xuất nước mắm và cơ sở sản phẩm thủy sản dạng mắm	8/20 câu hỏi tại phần A, mục IV và 2/4 câu hỏi tại phần A, mục VII
Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản	8/20 câu hỏi tại phần A, mục IV và 2/4 câu hỏi tại phần A, mục VIII
Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ	8/20 câu hỏi tại phần A, mục IV và 2/4 câu hỏi tại phần A, mục IX
Cơ sở sản xuất thủy sản khác	10/20 câu hỏi tại phần A, mục IV
Cơ sở chăn nuôi động vật dùng làm thực phẩm	10/20 câu hỏi tại phần B, mục I
Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật dùng làm	10/20 câu hỏi tại phần B, mục II

thực phẩm	
Cơ sở trồng trọt dùng làm thực phẩm	10/20 câu hỏi tại phần C, mục I
Cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm thực vật dùng làm thực phẩm	10/20 câu hỏi tại phần C, mục II
Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất, bảo quản nông lâm thủy sản	10/20 câu hỏi tại phần D, mục I
Kho lạnh nông lâm thủy sản	10/20 câu hỏi tại phần D, mục II
Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản	10/20 câu hỏi tại phần D, mục III

3. Số lượng đề cần chuẩn bị cho 1 lần tổ chức kiểm tra: 03

4. Khi tổ chức kiểm tra, Ban tổ chức chuẩn bị trước 3 đề (có niêm phong) để đại diện thí sinh bắt thăm ngẫu nhiên 1 trong 3 đề

5. Cách thức trả lời câu hỏi: khoanh tròn vào 01 trong 04 đáp án. Đáp án được chấp nhận là đáp án đúng, đầy đủ nhất trong số các đáp án đưa ra.