

**CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN KIỂM TRA XÁC NHẬN ĐÃ ĐƯỢC TẬP HUẤN
KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THUỘC TRÁCH NHIỆM QUẢN
LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1390/QĐ-BCT ngày 26 tháng 5 năm 2020
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

1. Câu hỏi và đáp án kiểm tra kiến thức chung

TT	Nội dung câu hỏi	Đáp án đúng
Câu 1	Thực phẩm là gì?	
	a) Thực phẩm là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản <input checked="" type="checkbox"/> b) Thực phẩm là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng, đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản <input type="checkbox"/>	
Câu 2	An toàn thực phẩm là gì?	
	a) An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không bị sử dụng khi đã bị hỏng, ôi thiu <input type="checkbox"/> b) An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người <input checked="" type="checkbox"/> c) An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm được sản xuất, kinh doanh trong điều kiện an toàn <input type="checkbox"/>	
	Sản xuất thực phẩm là gì?	
Câu 3	a) Là việc thực hiện các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái để tạo ra thực phẩm <input type="checkbox"/> b) Là việc thực hiện các hoạt động đánh bắt, khai thác để tạo ra thực phẩm <input type="checkbox"/> c) Là việc thực hiện các hoạt động sơ chế, chế biến, bao gói và bảo quản để tạo ra thực phẩm <input type="checkbox"/> d) Cả 3 trường hợp trên <input checked="" type="checkbox"/>	
	Đâu là một trong những nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm?	
	a) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh <input checked="" type="checkbox"/> b) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh <input type="checkbox"/> c) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm <input type="checkbox"/>	

Câu 5	Loại thực phẩm nào sau đây được gọi là thực phẩm bao gói sẵn?	
	a) Thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng ăn ngay	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Thực phẩm bao gói để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng ăn ngay	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input type="checkbox"/>
Câu 6	Những hành vi nào sau đây bị cấm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm?	
	a) Vi phạm về ghi nhãn thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Quảng cáo thực phẩm sai sự thật	<input type="checkbox"/>
	c) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị biến chất	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các hành vi trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 7	Tổ chức, cá nhân phải thực hiện điều gì khi tiến hành thủ tục tự công bố sản phẩm?	
	a) Tự công bố sản phẩm trên phương tiện thông tin đại chúng và nộp 01 (một) bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chỉ định	<input type="checkbox"/>
	b) Tự công bố sản phẩm trên trang thông tin điện tử của mình và nộp 01 (một) bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chỉ định	<input type="checkbox"/>
	c) Niêm yết công khai hồ sơ tự công bố tại trụ sở của tổ chức, cá nhân và nộp 01 (một) bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chỉ định	<input type="checkbox"/>
	d) Một trong ba phương án trên đều đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	Những nhóm sản phẩm thực phẩm nào sau đây thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương?	
Câu 8	a) Nước giải khát, bánh kẹo	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	<input type="checkbox"/>
	c) Ngũ cốc, sữa tươi nguyên liệu, thịt và các sản phẩm thịt	<input type="checkbox"/>
Câu 9	Cơ quan nhà nước thuộc bộ /ngành nào có thẩm quyền cấp Giấy tiếp nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe?	
	a) Ngành Y tế	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	<input type="checkbox"/>
	c) Ngành Công Thương	<input type="checkbox"/>

Câu 10	Những nhóm sản phẩm thực phẩm nào thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương?		
	a) Bia, Rượu, cồn, đồ uống có cồn và Nước giải khát	<input type="checkbox"/>	
	b) Sữa ché biền	<input type="checkbox"/>	
	c) Dầu thực vật	<input type="checkbox"/>	
	d) Bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo	<input type="checkbox"/>	
Câu 11	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có giá trị trong thời hạn bao nhiêu năm?		
	a) 1 năm	<input type="checkbox"/>	
	b) 3 năm	<input checked="" type="checkbox"/>	
	c) 5 năm	<input type="checkbox"/>	
Câu 12	Tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hết hiệu lực, trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh thực phẩm, khi nào cơ sở phải nộp đơn đề nghị xin cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?		
	a) Trước 06 tháng	<input checked="" type="checkbox"/>	
	b) Trước 03 tháng	<input type="checkbox"/>	
	c) Ngay sau khi hết hiệu lực	<input type="checkbox"/>	
Câu 13	Việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở sản xuất được áp dụng?		
	a) Đối với từng cơ sở sản xuất thực phẩm	<input type="checkbox"/>	
	b) Đối với từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm	<input type="checkbox"/>	
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>	
Câu 14	Cơ sở nào sau đây không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?		
	a) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ	<input type="checkbox"/>	
	b) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn	<input type="checkbox"/>	
	c) Sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	<input type="checkbox"/>	
	d) Cả 3 phương án trên	<input checked="" type="checkbox"/>	
Câu 15	Cơ quan nào sau đây có thẩm quyền thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?		
	a) Cơ quan cấp Giấy chứng nhận có quyền thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp	<input type="checkbox"/>	
	b) Cơ quan có thẩm quyền cấp trên có quyền thu hồi Giấy	<input type="checkbox"/>	

	chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền cấp dưới đã cấp	
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 16	Trường hợp nào sau đây không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?	
	a) Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực	<input type="checkbox"/>
	b) Cơ sở sơ chế nhỏ lẻ	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 17	Nguyên tắc nào được áp dụng trong việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?	
	a) Cơ quan có thẩm quyền cấp 01 Giấy chứng nhận cho cơ sở sản xuất, kinh doanh	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Cơ quan có thẩm quyền cấp 02 Giấy chứng nhận cho cùng một cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh	<input type="checkbox"/>
Câu 18	Theo quy định của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm thì các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có phải tuân thủ các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm tương ứng không?	
	a) Có	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không	<input type="checkbox"/>
Câu 19	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây?	
	a) Phải có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Phải có Giấy xác nhận đủ sức khỏe	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 20	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải thực hiện khám sức khỏe khi nào?	
	a) Định kỳ ít nhất 2 lần /năm	<input type="checkbox"/>
	b) Định kỳ ít nhất 1 lần /năm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Chỉ thực hiện theo yêu cầu của đoàn kiểm tra	<input type="checkbox"/>

Câu 21	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào dưới đây?	
	a) Được xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Đủ điều kiện về sức khỏe để sản xuất, chế biến thực phẩm theo quy định	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 22	Cơ quan y tế cấp nào có thẩm quyền cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe để sản xuất/kinh doanh thực phẩm?	
	a) Cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Bất kỳ cơ sở y tế nào	<input type="checkbox"/>
Câu 23	Những đối tượng nào khi tham gia sản xuất thực phẩm phải có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức ATTP?	
	a) Chủ cơ sở	<input type="checkbox"/>
	b) Người lao động trực tiếp sản xuất	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 24	Theo quy định tại Thông tư số 43/2018/TT-BCT của Bộ trưởng Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương, trường hợp nào sau đây được gọi là Chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm?	
	a) Các cơ sở kinh doanh thuộc cùng chủ sở hữu, đặt trên địa bàn từ 01 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên	<input type="checkbox"/>
	b) Các cơ sở kinh doanh thuộc cùng chủ sở hữu, đặt trên địa bàn từ 02 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 25	Thiết kế, bố trí nhà xưởng phải đáp ứng các điều kiện nào sau đây?	
	a) Nhà xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ phải đủ diện tích để bố trí trang thiết bị của dây chuyền sản xuất thực phẩm và phù hợp với công năng thiết kế của cơ sở	<input type="checkbox"/>
	b) Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh; cổng rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh	<input type="checkbox"/>
	d) Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và bảo đảm vệ sinh	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 26	Hệ thống thông gió phải đáp ứng các điều kiện nào sau đây?	
	a) Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được	<input checked="" type="checkbox"/>

	thối từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch	
	b) Bảo đảm thông gió cho các khu vực của cơ sở và phù hợp với yêu cầu loại hình sản xuất thực phẩm; dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh	<input type="checkbox"/>
Câu 27	Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có những quyền và nghĩa vụ nào sau đây?	
	a) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật	<input type="checkbox"/>
	b) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình sản xuất	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 28	Trong quá trình sản xuất thực phẩm, cơ sở sản xuất có trách nhiệm lưu giữ thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 29	Hệ thống cung cấp nước phải đáp ứng các điều kiện nào sau đây?	
	a) Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm và phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống	<input type="checkbox"/>
	b) Bảo đảm đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với quy định về chất lượng nước sinh hoạt	<input type="checkbox"/>
	c) Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 30	Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường phải đáp ứng điều kiện nào sau đây?	
	a) Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Bảo đảm độ chính xác, bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input type="checkbox"/>
Câu 31	Chất tẩy rửa và sát trùng phải đáp ứng điều kiện nào sau đây?	
	a) Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input type="checkbox"/>

Câu 32	<p>Trường hợp nào sau đây được miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu?</p>
	<p>a) Sản phẩm đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm; Sản phẩm mang theo người nhập cảnh, gửi trước hoặc gửi sau chuyến đi của người nhập cảnh để phục vụ cho nhu cầu sinh hoạt hoặc mục đích chuyển đi; quà biếu, quà tặng trong định mức miễn thuế nhập khẩu theo quy định của pháp luật về thuế</p>
	<p>b) Sản phẩm nhập khẩu dùng cho cá nhân của đối tượng được hưởng quyền ưu đãi, miễn trừ ngoại giao; Sản phẩm quá cảnh, chuyển khẩu, trung chuyển, tạm nhập, tái xuất, gửi kho ngoại quan; Sản phẩm là mẫu thử nghiệm hoặc nghiên cứu có số lượng phù hợp với mục đích thử nghiệm hoặc nghiên cứu có xác nhận của tổ chức, cá nhân; Sản phẩm sử dụng để trưng bày hội chợ, triển lãm</p>
	<p>c) Sản phẩm, nguyên liệu sản xuất, nhập khẩu chỉ dùng để sản xuất, gia công hàng xuất khẩu hoặc phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước; Sản phẩm tạm nhập khẩu để bán tại cửa hàng miễn thuế; Hàng hóa nhập khẩu phục vụ yêu cầu khẩn cấp theo chỉ đạo của Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ</p>
	<p>d) Cả 3 trường hợp trên</p>
Câu 33	<p>Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm?</p>
	<p>a) Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như Lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, ly, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm</p>
	<p>b) Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang</p>
	<p>c) Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm</p>
	<p>d) Cả 3 trường hợp trên</p>
Câu 34	<p>Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh?</p>
	<p>a) Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm</p>

	b) Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên	<input type="checkbox"/>
	c) Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 35	Quản lý an toàn thực phẩm phải theo nguyên tắc nào?	
	a) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh	<input type="checkbox"/>
	b) Đảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Cả hai trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 36	Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm?	
	a) Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 37	Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm?	
	a) Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm khác trong suốt quá trình sản xuất thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 38	Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm là gì?	
	a) Được thành lập theo quy định của pháp luật hoặc quyết định giao nhiệm vụ của cơ quan có thẩm quyền	<input type="checkbox"/>
	b) Hệ thống quản lý chất lượng đáp ứng Tiêu chuẩn quốc gia TCVN ISO/IEC 17025:2007 hoặc Tiêu chuẩn quốc tế ISO/IEC 17025:2005	<input type="checkbox"/>
	c) Trang thiết bị, cơ sở vật chất đáp ứng yêu cầu phương pháp thử	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 phương án trên	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 39	Trong quá trình chế biến thực phẩm, người trực tiếp chế biến thực phẩm có được đeo đồng hồ, nhẫn và các đồ trang sức tay khác không?	
	a) Có	<input type="checkbox"/>
Câu 40	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm không nhất thiết phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang?	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
Câu 41	Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải tại khu vực kinh doanh phải đậy kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 42	Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 43	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được bảo quản ở vị trí cách tường tối thiểu là bao nhiêu?	
	a) 20cm	<input type="checkbox"/>
Câu 44	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được bảo quản ở vị trí cách trần tối thiểu là bao nhiêu?	
	a) 30cm	<input type="checkbox"/>
Câu 45	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu là bao nhiêu?	
	a) 10cm	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 46	Có được phép sử dụng động vật chết do bệnh, dịch để làm nguyên liệu chế biến thực phẩm không?	
	a) Có	<input type="checkbox"/>
	b) Không	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 47	Các biểu hiện chủ yếu nào sau đây thì được cho là bị ngộ độc thực phẩm do thực phẩm bị ôi thiu?	
	a) Đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau đầu	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Ho, sổ mũi, khó thở, hắt hơi	<input type="checkbox"/>
Câu 48	Sự cố về an toàn thực phẩm là gì?	
	a) Là tình huống xảy ra do ngộ độc thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người	<input type="checkbox"/>
	b) Là tình huống xảy ra do bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người	<input type="checkbox"/>
	c) Cả hai phương án trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 49	Trong khu vực bảo quản thực phẩm, có phải tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 50	Nguy cơ thực phẩm bị ô nhiễm là do yếu tố nào?	
	a) Hóa học	<input type="checkbox"/>
	b) Sinh học	<input type="checkbox"/>
	c) Vật lý	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 51	Biện pháp nào sau đây được sử dụng để diệt các loại vi khuẩn gây bệnh thông thường?	
	a) Sử dụng nhiệt độ cao (nấu ở nhiệt độ sôi ít nhất 3 phút)	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sử dụng nhiệt độ thấp (từ 0°C đến 5°C)	<input type="checkbox"/>
Câu 52	Thực phẩm bị ô nhiễm từ nguồn nào?	
	a) Từ bàn tay người sản xuất bị ô nhiễm	<input type="checkbox"/>
	b) Từ côn trùng, động vật có tác nhân gây bệnh	<input type="checkbox"/>
	c) Từ nguyên liệu bị ô nhiễm	<input type="checkbox"/>
	d) Từ trang thiết bị không đảm bảo vệ sinh	<input type="checkbox"/>
	e) Cả 4 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 53	Đâu là phương thức kiểm tra thực phẩm nhập khẩu?	
	a) Phương thức kiểm tra giám, theo đó kiểm tra hồ sơ tối đa 5% trên tổng số lô hàng nhập khẩu trong vòng 01 năm do cơ quan hải quan lựa chọn ngẫu nhiên	<input type="checkbox"/>
	b) Phương thức kiểm tra thông thường, theo đó chỉ kiểm tra hồ sơ của lô hàng nhập khẩu	<input type="checkbox"/>

	c) Phương thức kiểm tra chặt, theo đó kiểm tra hồ sơ kết hợp lấy mẫu kiểm nghiệm	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 54	Bảo quản thực phẩm không đúng quy định của nhà sản xuất có thể gây nên những tác hại gì?	
	a) Ô nhiễm thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Giảm chất lượng thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 55	Sản phẩm được sản xuất trong nước và lưu thông trên thị trường Việt Nam có nội dung ghi nhãn bằng ngôn ngữ khác phải tương ứng nội dung ghi bằng tiếng Việt và kích thước chữ không được lớn hơn nội dung ghi bằng tiếng Việt đúng hay sai?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 56	Trong quá trình chế biến thực phẩm, người trực tiếp chế biến thực phẩm có phải mặc trang phục bảo hộ riêng không?	
	a) Có	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không	<input type="checkbox"/>
Câu 57	Khi bị ngộ độc thực phẩm, ông / bà phải báo tin cho ai?	
	a) Cơ sở y tế gần nhất	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Hội tiêu chuẩn và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	<input type="checkbox"/>
	c) Chính quyền hoặc Công an nơi gần nhất	<input type="checkbox"/>
Câu 58	Thu hồi sản phẩm là việc áp dụng các biện pháp nào sau đây?	
	a) Áp dụng các biện pháp nhằm đưa sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm ra khỏi chuỗi sản xuất	<input type="checkbox"/>
	b) Áp dụng các biện pháp nhằm đưa sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm ra khỏi chuỗi nhập khẩu, xuất khẩu và lưu thông trên thị trường	<input type="checkbox"/>
	c) Cả hai phương án trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 59	Thực phẩm không bảo đảm an toàn bị thu hồi theo các hình thức nào sau đây?	
	a) Thu hồi tự nguyện do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự thực hiện	<input type="checkbox"/>
	b) Thu hồi bắt buộc do cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 60	Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện trong các trường hợp nào?	
	a) Khi cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu	<input type="checkbox"/>
	b) Khi phát hiện thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh không bảo đảm an toàn	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>

II. Câu hỏi và đáp án kiểm tra kiến thức chuyên ngành

TT	Nội dung câu hỏi	Đáp án đúng
Câu 61	Kho chứa sữa tươi nguyên liệu tại các trạm thu mua trung gian phải đáp ứng các điều kiện nào?	
	a) Có hệ thống làm lạnh, có thiết bị, dụng cụ, hóa chất để kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu, lưu mẫu sữa thu mua	<input type="checkbox"/>
	b) Bồn bảo quản sữa tươi nguyên liệu phải có lớp cách nhiệt, mặt trong bằng các loại vật liệu không bị thối rữa, đảm bảo luôn duy trì ở nhiệt độ 4°C đến 6°C	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 phương án trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 62	Thời gian bảo quản sữa tươi nguyên liệu tính từ khi vắt sữa tới khi chế biến không quá?	
	a) 48 giờ	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) 52 giờ	<input type="checkbox"/>
	c) 60 giờ	<input type="checkbox"/>
Câu 63	Bồn chứa sữa tươi nguyên liệu không cần vệ sinh ngay sau khi không chứa?	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
	b) Sai	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 64	Khu vực chiết, rót, đóng gói sữa cần đáp ứng các yêu cầu sau?	
	a) Buồng hoặc phòng chiết, rót phải đảm bảo kín, vô trùng, duy trì nhiệt độ từ 20°C đến 28°C, áp suất dương so với bên ngoài	<input type="checkbox"/>
	b) Thiết bị chiết, rót trong buồng hoặc phòng phải đảm bảo vô trùng trong suốt quá trình chiết, rót sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Mặt phía trong của đường ống dẫn sản phẩm tới thiết bị chiết, rót phải được khử trùng đúng quy định	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các yêu cầu trên	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 65	Sản phẩm được bảo quản trong kho thành phẩm phải ghi các thông tin về?	
	a) Tên sản phẩm, ca sản xuất và thời hạn sử dụng	<input type="checkbox"/>
	b) Lô hàng, ngày sản xuất	<input type="checkbox"/>
Câu 66	Yêu cầu đối với các sản phẩm phải bảo quản lạnh?	
	a) Sản phẩm phải được xếp trong kho lạnh, đảm bảo luôn duy trì sự lưu thông của khí lạnh đến từng sản phẩm trong kho lạnh; Luôn duy trì nhiệt độ kho lạnh theo yêu cầu của từng loại sản phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 67	Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước tại nhà máy sản xuất sữa thì phải?	
	a) Lập tức dừng sản xuất	<input type="checkbox"/>
	b) Cố lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố	<input type="checkbox"/>
Câu 68	c) Tất cả các yêu cầu trên	<input checked="" type="checkbox"/>
	Khu vực chế biến sữa cần phải tuân thủ?	
	a) Phải được vệ sinh sạch trước khi sử dụng cho một chu kỳ sản xuất sản phẩm trong ngày	<input type="checkbox"/>
	b) Rác thải được gom và đựng trong túi nilon hoặc thùng kín để đúng nơi quy định	<input type="checkbox"/>
	c) Người làm việc trong khu vực phơi trộn, tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải đeo găng tay chống thấm, bền, màu sáng và đảm bảo an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Câu 69	d) Tất cả các yêu cầu trên	<input checked="" type="checkbox"/>
	Hệ thống vận chuyển nội bộ	
	a) Đảm bảo sản phẩm sữa chế biến không được vận chuyển cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 70	b) Có thể vận chuyển kết hợp với các loại vật tư khác	<input type="checkbox"/>
	Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm đảm bảo các yêu cầu?	
	a) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không cần quy định	<input type="checkbox"/>

Câu 71	Ngoài những nội dung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn hàng hóa, nhãn sản phẩm rượu phải có thông tin về?	
	a) Hạn sử dụng	<input type="checkbox"/>
	b) Hàm lượng etanol	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Thành phần	<input type="checkbox"/>
Câu 72	Nguồn nước sử dụng trong pha chế rượu phải đạt?	
	a) Quy chuẩn kỹ thuật số 01:2009/BYT đối với nước ăn uống	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Quy chuẩn kỹ thuật số 02:2009/BYT đối với nước sinh hoạt	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input type="checkbox"/>
Câu 73	Thiết kế, bố trí nhà xưởng trong sản xuất bia phải có ngăn cách, cách biệt giữa các khu vực nào sau đây để tránh lây nhiễm chéo?	
	a) Kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm)	<input type="checkbox"/>
	b) Sản xuất (sơ chế, làm sạch và xử lý nguyên liệu, đường hóa, nhân men giống, lên men, lắng, lọc, chiết rót và hoàn thiện sản phẩm); hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực	<input type="checkbox"/>
	c) Tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 74	Các thiết bị, dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với nước giải khát phải là?	
	a) Loại chuyên dùng cho thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Được làm từ nguyên liệu không bị gỉ, không bị ăn mòn	<input type="checkbox"/>
	c) Không thải ra các chất độc hại và khuyếch tán mùi lạ vào sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 75	Rượu thuộc nhóm sản phẩm thực phẩm kinh doanh có điều kiện?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 76	Sản phẩm rượu có độ cồn bao nhiêu thì không được phép quảng cáo?	
	a) Độ cồn từ 15 độ trở lên	<input type="checkbox"/>
	b) Độ cồn từ 30 độ trở lên	<input type="checkbox"/>
	c) Độ cồn trên 40 độ	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 77	Phụ gia thực phẩm sử dụng để sản xuất nước giải khát phải đáp ứng các điều kiện nào sau đây?	
	a) Trong danh mục được phép sử dụng	<input type="checkbox"/>
	b) Trong giới hạn cho phép	<input type="checkbox"/>
	c) Đúng loại thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 78	Để kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm rượu, bia, nước giải khát, có cần: bố trí khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu hay không?	
	a) Có	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không	<input type="checkbox"/>
Câu 79	Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải cần phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây?	
	a) Bã hèm bia phải được thu dọn sạch sẽ, định kỳ không quá 48 giờ/lần	<input type="checkbox"/>
	b) Các loại giấy, nhăn, vỏ chai vỡ, nút cũ, hỏng có thể thu hồi để tái sử dụng, phải được thu gom, phân loại tại nguồn và được lưu giữ trong các túi hoặc thùng được phân biệt theo quy định của cơ sở trước khi vận chuyển đến nơi xử lý	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 80	Sản phẩm bia hơi được bán và sử dụng trong ngày phải công bố trước khi lưu thông trên thị trường?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 81	Cơ sở sản xuất dầu thực vật có công suất thiết kế từ 50.000 tấn sản phẩm/năm trở lên do cơ quan có thẩm quyền nào cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP?	
	a) Bộ Công Thương	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sở Công Thương tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương	<input type="checkbox"/>
	c) UBND cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương	<input type="checkbox"/>
Câu 82	Dầu thực vật nào thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương?	
	a) Dầu hạt vừng (mè), dầu cám gạo, dầu đậu tương, dầu lạc, dầu ô liu, dầu cọ	<input type="checkbox"/>
	b) Dầu hạt hướng dương, dầu cây rum, dầu hạt bông, dầu dừa, dầu hạt cọ, dầu hạt cải, dầu hạt lanh, dầu thầu dầu	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 83	Ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm dầu ăn có thể làm biến đổi chất lượng hoặc hỏng sản phẩm?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 84	Có thể sử dụng dầu thực vật đã chiên (rán) nhiều lần để chế biến thực phẩm?	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
	b) Sai	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 85	Hệ thống các đường ống (dẫn dầu thực vật, dẫn và thu hồi dung môi, làm sạch thiết bị) phải được sơn màu khác nhau và phải có chỉ dẫn để phân biệt đúng hay sai?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 86	Dầu thực vật được bảo quản như thế nào là đúng?	
	a) Tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Để ở bất cứ nơi nào, không cần tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm	<input type="checkbox"/>
Câu 87	Trong quá trình sản xuất dầu thực vật, việc kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật có trong hạt nguyên liệu	
	a) Là cần thiết	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không cần thiết	<input type="checkbox"/>
Câu 88	Bao bì (chai, can, túi nhựa, phuy) chứa đựng dầu thực vật được phép tái sử dụng nhiều lần để chứa đựng dầu thực vật thành phẩm?	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
	b) Sai	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 89	Thiết bị trung hòa (tách axit béo tự do) phải kiểm soát được nhiệt độ, tốc độ khuấy để tách triệt để cặn xà phòng, đảm bảo chất lượng dầu thực vật theo quy định?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 90	Thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm tại cơ sở kinh doanh bánh kem phải?	
	a) Được thay mới thường xuyên	<input type="checkbox"/>
	b) Bảo đảm độ chính xác và được kiểm định định kỳ theo quy định	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 91	Cần phải lắp đặt các hệ thống chống bụi tại khu vực nhào bột trong quá trình sản xuất bánh quy?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 92	Bánh bích quy sản phẩm cần được bao gói như thế nào là đúng?	
	a) Trong các bao bì bằng giấy chống ẩm hoặc trong các túi chống ẩm nhằm giữ cho bánh không bị ỉu, mất độ giòn, giảm giá trị cảm quan của bánh	<input type="checkbox"/>
	b) Trong các bao bì được thiết kế đẹp mắt, tiện lợi nhằm tăng giá trị cảm quan của sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Các ý trên đều đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 93	Yếu tố nào sau đây có thể làm biến đổi chất lượng hoặc làm hỏng sản phẩm bánh, kẹo trong quá trình chế biến?	
	a) Tác nhân sinh học	<input type="checkbox"/>
	b) Tác nhân vật lý	<input type="checkbox"/>
	c) Tác nhân hóa học	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 94	Khu vực vệ sinh của cơ sở kinh doanh bánh, kẹo cần đáp ứng yêu cầu gì?	
	a) Có thể đặt chung tại khu vực kinh doanh thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Phải ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm và có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn thấy	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Có thể đặt chung tại khu vực vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Câu 95	Nước thải trong quá trình chế biến tinh bột	
	a) Phải được thu gom và xử lý	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không phải xử lý	<input type="checkbox"/>
	c) Cần xử lý hay không tùy vào loại tinh bột sản xuất ra	<input type="checkbox"/>
Câu 96	Bánh kem có thể vận chuyển và bày bán ở điều kiện?	
	a) Nhiệt độ, ánh sáng bình thường	<input type="checkbox"/>
	b) Duy trì ở nhiệt độ thấp dưới 10°C	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 97	Cơ sở kinh doanh bánh, kẹo phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây?	
	a) Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm	<input type="checkbox"/>

	b) Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu thực phẩm kinh doanh	<input type="checkbox"/>
	c) Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 98	Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) của cơ sở sản xuất bánh, kẹo phải đảm bảo phù hợp theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất đúng hay sai?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 99	Khi sản xuất và kinh doanh các loại bánh, kẹo, các nhân viên bán hàng cần phải đội mũ bảo hộ và đeo găng tay?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 100	Kho bảo quản bánh kẹo bao gói sẵn phục vụ kinh doanh phải đáp ứng yêu cầu nào?	
	a) Có hệ thống chống gián, chuột và các động vật gây hại khác	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không cần phải có hệ thống chống gián, chuột và các động vật gây hại khác vì sản phẩm đã được bao gói sẵn	<input type="checkbox"/>