

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TRÀ VINH
SỞ CÔNG THƯƠNG

CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN
KIỂM TRA KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 6409/QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 21 tháng 07 năm 2014

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành danh mục tài liệu, bộ câu hỏi kiểm tra kèm theo đáp án trả lời và chỉ định cơ quan có thẩm quyền tổ chức kiểm tra, cấp giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của **Bộ Công Thương**

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của các Bộ: Y tế, Công Thương, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo quyết định này: Danh mục tài liệu; bộ câu hỏi kiểm tra và đáp án trả lời để đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Điều 2. Cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm chọn ngẫu nhiên 30 câu hỏi (gồm 20 câu thuộc kiến thức chung và 10 câu thuộc kiến thức chuyên ngành) trong Bộ câu hỏi để kiểm tra và đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho phù hợp với từng đối tượng áp dụng.

Thời gian kiểm tra để xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm là 45 phút.

Điều 3. Giao Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tiếp nhận hồ sơ đăng ký, tổ chức kiểm tra và cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý theo quy định.

Điều 4. Các Ông (Bà) Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng các Vụ: Khoa học và Công nghệ, Pháp chế, Thị trường trong nước; Giám đốc Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ quan liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- UBND các tỉnh, TP trực thuộc TW;
- Lưu VT, KHCN, Website BCT.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Đỗ Thăng Hải

NHỮNG QUY ĐỊNH CẦN LƯU Ý

1. Đối tượng tham gia kiểm tra kiến thức:

Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm gồm: Rượu; Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh, mứt, kẹo; Bột, tinh bột; Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trên và kinh doanh thực phẩm hỗn hợp (tạp hóa).

2. Thành phần hồ sơ:

- Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (theo mẫu);
- Bản sao Giấy chứng minh thư nhân dân;
- Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có xác nhận và đóng dấu của tổ chức xin cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và Danh sách đề nghị kiểm tra kiến thức an toàn thực phẩm (trong trường hợp 01 cơ sở có 02 người đăng ký trở lên).

3. Số lượng câu hỏi và thời gian kiểm tra:

- Sở Công Thương sẽ chọn ngẫu nhiên 30 câu hỏi (gồm 20 câu hỏi kiến thức chung và 10 câu hỏi kiến thức chuyên ngành) trong Bộ câu hỏi để kiểm tra và đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm.
- Thời gian kiểm tra: 45 phút.

4. Điều kiện được cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm:

Người tham gia kiểm tra kiến thức an toàn thực phẩm phải trả lời đúng từ 80% câu hỏi ở mỗi phần câu hỏi kiến thức chung và câu hỏi kiến thức chuyên ngành trong bài kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm.

5. Thời gian cấp giấy: Sau 03 ngày làm việc kể từ ngày tổ chức kiểm tra đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm.

6. Thời hạn Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: Có hiệu lực trong thời gian 03 năm (kể từ ngày cấp).

Ghi chú:

Trước 01 tháng (tính đến ngày Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm hết hạn) tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải nộp hồ sơ xin cấp lại Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.

CÂU HỎI VÀ ĐÁP ÁN

KIỂM TRA KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số 6409 /QĐ-BCT, ngày 21 tháng 7 năm 2014
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

I. 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, hút đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản	<input type="checkbox"/>
Câu 2	Sản xuất thực phẩm là gì?	
	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"/>
Câu 3	Kinh doanh thực phẩm là gì?	
	a) Là việc thực hiện các hoạt động giới thiệu thực phẩm.	<input type="checkbox"/>
	b) Là việc thực hiện các hoạt động dịch vụ bảo quản, vận chuyển thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Là việc thực hiện các hoạt động buôn bán thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 4	Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải thực hiện khám sức khỏe:	
	a) Định kỳ ít nhất 2 lần /năm	<input type="checkbox"/>
	b) Định kỳ ít nhất 1 lần /năm	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Chỉ thực hiện theo yêu cầu của đoàn kiểm tra	<input type="checkbox"/>
Câu 5	Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây?	
	a) Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Phải có Giấy xác nhận đủ sức khoẻ	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 6	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 7	Giấy xác nhận kiến thức về 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 8	Cơ quan nhà nước thuộc bộ /ngành nào có thẩm quyền cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm?	
	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 9	Những nhóm sản phẩm thực phẩm nào thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương?	
	a) Rượu, Bia, Nước giải khát	<input type="checkbox"/>
	b) Sữa chế biến	<input type="checkbox"/>
	c) Dầu thực vật	<input type="checkbox"/>
	d) Sản phẩm chế biến bột và tinh bột	<input type="checkbox"/>
	e) Cả 4 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 10	Yêu cầu về nguồn nước sử dụng trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm?	
	a) Nước sử dụng trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải đạt Quy chuẩn kỹ thuật (số 01: 2009/BYT) đối với nước ăn uống	<input type="checkbox"/>
	b) Nước sử dụng để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật (số 02:2009/BYT) về chất lượng nước sinh hoạt	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 11	Trước 06 tháng (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, cơ sở phải nộp đơn đề nghị xin cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 12	Khi tiến hành sản xuất thực phẩm, cơ sở phải đáp ứng điều kiện nào sau đây?	
	a) Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	<input type="checkbox"/>
	b) Phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
c) Chỉ cần thông báo bằng văn bản cho chính quyền địa phương	<input type="checkbox"/>	
Câu 13	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào dưới đây?	
	a) Được xác nhận 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 14	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải thực hiện khám sức khỏe:	
	a) Định kỳ ít nhất 2 lần /năm	<input type="checkbox"/>
	b) Định kỳ ít nhất 1 lần /năm	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 15	Cơ quan y tế cấp nào có thẩm quyền cấp Giấy xác nhận đủ sức khoẻ 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 16	Những đối tượng nào khi tham gia sản xuất thực phẩm phải có giấy xác nhận kiến thức ATTP?	
	a) Chủ cơ sở sản xuất thực phẩm	<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 17	Khu vực sản xuất thực phẩm phải cách biệt với với nguồn ô nhiễm như: cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 18	Thành phẩm thực phẩm được bảo quản chung trong một khu vực với bảo quản nguyên liệu, bao bì chứa đựng thực phẩm?	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
	b) Sai	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 19	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu ngoài các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm còn phải tuân thủ các điều kiện sau:	
	a) Phải được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi nhập khẩu	<input type="checkbox"/>
	b) Phải được cấp: “Thông báo kết quả xác nhận thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu” đối với từng lô hàng của cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ quản lý ngành chỉ định	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 20	Trong quá trình sản xuất thực phẩm, việc lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm là cần thiết?	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 21	Kho bảo quản thực phẩm phải đảm bảo các điều kiện về: nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng	
	a) Theo quy định của nhà sản xuất	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Theo điều kiện thực tế của cơ sở sản xuất hoặc kinh doanh	<input type="checkbox"/>

Câu 22	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không đảm bảo an toàn có gây ô nhiễm cho thực phẩm không?	
	a) Có	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Không	<input type="checkbox"/>
Câu 23	Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu nào sau đây?	
	a) Chủ động kinh doanh sau khi đã thông báo cơ quan chức năng	<input type="checkbox"/>
	b) Phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Chỉ cần có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	<input type="checkbox"/>
Câu 24	Cơ sở sản xuất thực phẩm phải đáp ứng những nhóm điều kiện nào sau đây?	
	a) Điều kiện về cơ sở	<input type="checkbox"/>
	b) Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ	<input type="checkbox"/>
	c) Điều kiện về con người	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 25	Loại thực phẩm nào 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 26	Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong trường hợp nào?	
	a) Không hoạt động ngành nghề kinh doanh thực phẩm đã đăng ký	<input type="checkbox"/>
	b) Có quyết định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền chuyển đổi ngành nghề kinh doanh tại cơ sở cũ	<input type="checkbox"/>
	c) Bị tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 27	Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải thực hiện	
	a) Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Rửa sạch tay sau khi đi vệ sinh	<input type="checkbox"/>
	c) Cả hai trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 28	Trong quá trình chế biến thực phẩm, người trực tiếp chế biến không được	
	a) Khạc nhổ	<input type="checkbox"/>
	b) Ăn kẹo cao su	<input type="checkbox"/>
	c) Cả hai trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 29	Người đang mắc các bệnh viêm đường hô hấp cấp tính, lao tiến triển có được phép tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm không?	
	a) Có	<input type="checkbox"/>
	b) Không	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 30	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đang mắc các bệnh truyền nhiễm qua đường tiêu hóa, bị tiêu chảy cấp có được tiếp tục làm việc hay không?	
	a) Vẫn làm việc bình thường	<input type="checkbox"/>
	b) Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 31	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đang mắc các bệnh viêm da nhiễm trùng cấp tính có được tiếp tục làm việc hay không?	
	a) Vẫn làm việc bình thường mà chỉ cần đi găng tay, đeo khẩu trang	<input type="checkbox"/>
	b) Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 32	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 khác không?	
	a) Có	<input type="checkbox"/>
	b) Không	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 33	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm có thể để móng tay dài, sơn móng tay.	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
	b) Sai	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 34	Khu vực sản xuất thực phẩm không cần thiết phải cách biệt với với nguồn ô nhiễm như: cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm.	
	a) Đúng	<input type="checkbox"/>
	b) Sai	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 35	Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm thực phẩm có được bảo quản chung trong cùng một khu vực không?	
	a) Có	<input type="checkbox"/>
	b) Không	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 36	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách tường tối thiểu là bao nhiêu?	
	a) 20cm	<input type="checkbox"/>
	b) 30cm	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 37	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách trần tối thiểu là bao nhiêu?	
	a) 30cm	<input type="checkbox"/>
	b) 50cm	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 38	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu là bao nhiêu?	
	a) 15cm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) 30cm	<input type="checkbox"/>
Câu 39	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 40	Các biểu hiện chủ yếu nào sau đây thì được cho là bị ngộ độc thực phẩm do thực phẩm bị ô nhiễm?	
	a) Đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau đầu	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Ho, sổ mũi, khó thở, hắt hơi, đau đầu	<input type="checkbox"/>
Câu 41	Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng những nhóm điều kiện nào sau đây?	
	a) Điều kiện về cơ sở	<input type="checkbox"/>
	b) Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ	<input type="checkbox"/>
	c) Điều kiện về con người	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 42	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 43	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 đến 5 độ C)	<input type="checkbox"/>
Câu 44	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 45	Khi có tranh chấp, người khởi kiện, khiếu nại phải tự chi trả kinh phí lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm, trường hợp kết quả kiểm nghiệm khẳng định tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân nào sẽ phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm an toàn thực phẩm tranh chấp cho người khởi kiện, khiếu nại	
	a) Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Người khởi kiện, khiếu nại	<input type="checkbox"/>
	c) Đơn vị kiểm nghiệm thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Câu 46	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 47	Nhãn thực phẩm bao gói sẵn gồm có các nội dung nào?	
	a) Tên sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Định lượng sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Thời hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản	<input type="checkbox"/>
	d) Số Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận phù hợp quy định ATTP	<input type="checkbox"/>
	e) Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	f) Tất cả các trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 48	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 49	Khi bị ngộ độc thực phẩm, ông /bà 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 50	Việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm 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 51	Những nhóm sản phẩm thực phẩm nào sau đây thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn?	
	a) Nước giải khát, bánh kẹo	<input 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 checked="" type="checkbox"/>
Câu 52	Cơ sở sản xuất thực phẩm chức năng và bánh kẹo thuộc thẩm quyền quản lý nhà nước của Bộ, ngành nào?	
	a) Bộ Y tế	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Bộ Công thương	<input type="checkbox"/>
	c) Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn	<input type="checkbox"/>
Câu 53	Cơ sở kinh doanh thực phẩm chức năng, sữa, bánh kẹo, rượu, nước khoáng đóng chai thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ nào?	
	a) Bộ Y tế	<input type="checkbox"/>
	b) Bộ Công thương	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn	<input type="checkbox"/>

Câu 54	Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) thực hiện việc tiếp nhận hồ sơ đăng ký và cấp Giấy tiếp nhận bán công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm/xác nhận bằng văn bản đối với những sản phẩm nào sau đây?	
	a) Sản phẩm nhập khẩu là thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn	<input type="checkbox"/>
	b) Sản phẩm nhập khẩu chỉ nhằm mục đích sử dụng trong nội bộ khách sạn bốn sao trở lên	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 55	Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm đã có một trong các chứng chỉ về hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến (GMP, HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương) phải lấy mẫu kiểm nghiệm định kỳ với tần suất ?	
	a) 01 (một) lần/năm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) 02 (hai) lần/năm	<input type="checkbox"/>
	c) 02 (hai) năm/lần	<input type="checkbox"/>
Câu 56	Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nào?	
	a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm trừ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Cơ sở sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm sữa chế biến	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input type="checkbox"/>
Câu 57	Những hành vi 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 58	Thực phẩm phải được thu hồi trong trường hợp nào?	
	a) Thực phẩm hết hạn sử dụng vẫn bán trên thị trường	<input type="checkbox"/>
	b) Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản	<input type="checkbox"/>
	c) Cả 2 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 59	Thực phẩm không bảo đảm an toàn phải xử lý theo hình thức nào?	
	a) Tái xuất	<input type="checkbox"/>
	b) Tiêu hủy	<input type="checkbox"/>
	c) Chuyên mục đích sử dụng	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 60	Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thuộc tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho những cơ sở nào ?	
	a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai đóng trên địa bàn	<input type="checkbox"/>
	b) Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng	<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	Vắt sữa bằng phương pháp thủ công cần đảm bảo yêu cầu sau:	
	a) Vệ sinh thiết bị vắt, làm lạnh, đường ống, bồn chứa	<input type="checkbox"/>
	b) Vệ sinh bầu vú, các núm vú, xung quanh bầu vú bằng nước ấm	<input type="checkbox"/>
	c) Người vắt sữa không mắc các bệnh truyền nhiễm	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các yêu cầu trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 62	Để đảm bảo an toàn chất lượng, sữa tươi nguyên liệu trước khi vận chuyển đến cơ sở chế biến cần:	
	a) Đun sôi kỹ trước khi chuyển đến cơ sở chế biến	<input type="checkbox"/>
	b) Bảo quản từ 4 - 6°C và chuyển từ trạm thu mua đến cơ sở chế biến trong vòng 24h.	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 63	Sữa tươi nguyên liệu cần đáp ứng các yêu cầu sau:	
	a) Màu đặc trưng của sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	b) Có mùi vị tự nhiên, đặc trưng của sản phẩm, không có mùi vị lạ	<input type="checkbox"/>
	c) Dịch thể đồng nhất	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các yêu cầu trên.	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 64	Sữa và các sản phẩm từ sữa có thể bị biến đổi chất lượng hoặc bị hỏng là do:	
	a) Sự phát triển của vi sinh vật nhiễm trong quá trình chế biến	<input type="checkbox"/>
	b) Bổ sung các chất từ bên ngoài vào sữa	<input type="checkbox"/>
	c) Ảnh hưởng của bao bì chứa	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 65	Trong quá trình bảo quản sữa tươi thanh trùng, bao bì chứa đựng sản phẩm phải đảm bảo các yêu cầu sau:	
	a) Kín, sạch, không làm thay đổi chất lượng sữa	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Có thể sử dụng loại bao bì thông dụng nhưng phải rửa sạch và tráng kỹ bằng nước sôi	<input type="checkbox"/>
Câu 66	Sản phẩm sữa chua không qua xử lý bằng nhiệt cần bảo quản ở điều kiện nhiệt độ nào?	
	a) Duy trì ở nhiệt độ dưới 10°C	<input type="checkbox"/>
	b) Nhiệt độ thường	<input type="checkbox"/>
	c) Theo yêu cầu của nhà sản xuất	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 67	Khu vực chứa sữa tươi nguyên liệu phải được ngăn cách với khu chế biến.	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>

Câu 68	Trước khi chế biến và đóng gói sữa thành phẩm, tất cả các thiết bị chế biến phải được làm sạch và khử trùng.	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
Câu 69	Khi vận chuyển chung các sản phẩm sữa, sữa chế biến có yêu cầu bảo quản ở nhiệt độ lạnh với các loại thực phẩm khác:	
	a) Có thể sử dụng chung thiết bị lạnh và không cần phải ngăn cách với khu vực chứa thực phẩm tươi sống	<input type="checkbox"/>
	b) Phải có thiết bị làm lạnh phù hợp theo yêu cầu của nhà sản xuất và ngăn cách với các loại thực phẩm khác	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 70	Những hành vi nào bị cấm khi Quảng cáo sản phẩm sữa	
	a) Kết quả kiểm tra sản phẩm đã phát hiện không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định	<input type="checkbox"/>
	b) Nội dung quảng cáo sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng	<input type="checkbox"/>
	c) Không đúng với nội dung trong Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền xác nhận	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các trường hợp trên	<input checked="" 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	Sàn nhà khu vực lên men trong sản xuất bia phải làm bằng vật liệu:	
	a) Không thấm nước	<input type="checkbox"/>
	b) Dễ làm vệ sinh	<input type="checkbox"/>
	c) Có độ dốc hợp lý để thoát nước tốt	<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 thôi nhiễm các chất độc hại và khuếch 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 sau:	
	a) Trong danh mục được phép sử dụng	<input type="checkbox"/>
	b) Trong giới hạn cho phép	<input type="checkbox"/>
	c) Đùng loại thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	d) Cả 3 trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 78	Nhà hàng kinh doanh bia hơi phải đảm bảo các điều kiện nào?	
	a) Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn	<input type="checkbox"/>
	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 vệ sinh của cơ sở phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các trường hợp trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 79	Nhân viên xuất bán bia hơi phải:	
	a) Có trang phục bảo hộ	<input type="checkbox"/>
	b) Có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP	<input type="checkbox"/>
	c) 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 hợp quy 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	Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu:	
	a) Không bị ngập nước	<input type="checkbox"/>
	b) Không bị ảnh hưởng từ các khu vực ô nhiễm	<input type="checkbox"/>
	c) Có hệ thống thoát nước thải khép kín	<input type="checkbox"/>
	d) Tất cả các yêu cầu trên	<input checked="" type="checkbox"/>
Câu 86	Cơ quan có thẩm quyền của ngành Công Thương cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cũng là cơ quan cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<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	Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải đảm bảo:	
	a) Có phòng thay đồ bảo hộ riêng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Phòng thay đồ bảo hộ có thể sử dụng chung với nhà vệ sinh	<input type="checkbox"/>
	c) Phòng thay đồ bảo hộ có thể sử dụng chung với kho chứa sản phẩm	<input type="checkbox"/>

Câu 90	Thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm 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"/>
	Cần phải lắp đặt các hệ thống thu hồi bụi, quạt thông gió tại khu vực nhào bột trong quá trình sản xuất bánh quy:	
	a) Đúng	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sai	<input type="checkbox"/>
	Bánh Bích quy sản phẩm cần được bao gói:	
	a) Trong các bao bì bằng giấy chống ẩm hoặc trong các túi chống ẩm nhằm giữ cho bánh không bị iu, 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 thực phẩm:	
	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 ⁰ C	<input checked="" type="checkbox"/>

Câu 97	Cơ sở kinh doanh thực phẩm 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	Văn bản chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm trong quá trình kinh doanh gồm:	
	a) Hợp đồng trách nhiệm cung cấp hàng hóa hoặc Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp với quy định an toàn thực phẩm	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất đã ghi trên nhãn sản phẩm	<input type="checkbox"/>
	c) Giấy phép kinh doanh của cơ sở kinh doanh sản phẩm	<input type="checkbox"/>
Câu 99	Khi sản xuất và kinh doanh các loại bánh tươi (có thời gian bảo quản ngắn), các nhân viên bán hàng cần phải đội mũ bảo hộ và đeo gang 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"/>

Chịu trách nhiệm xuất bản

NGUYỄN THÁI ẤT

Phó Giám đốc Sở Công Thương

Ban biên tập

NGUYỄN THỊ BÍCH VÂN

TRƯƠNG VŨ TRƯỜNG

MAI ĐIỂM TRINH

Trình bày, sửa bản in

NGUYỄN THỊ BÍCH VÂN

In 1.500 cuốn, khổ 15 x 21 cm, tại Công ty TNHH MTV Ngọc Hiếu, Giấy phép xuất bản số: 187/GP-STTTT do Sở Thông tin và Truyền thông Trà Vinh cấp ngày 07/11/2014. In xong nộp lưu chiểu tháng 11 năm 2014

Xuất bản phẩm không bán

