

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ



NGUYỄN HOÀNG HUY

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN
XUẤT TÔM CẮT EZP CẤP ĐÔNG IQF VÀ HỆ
THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG
TY CAFISH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành : 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



NAM CAN THO UNIVERSITY

NGUYỄN HOÀNG HUY

MSSV: 166317

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN
XUẤT TÔM CẮT EZP CẤP ĐÔNG IQF VÀ HỆ
THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG
TY CAFISH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN
Ths. PHẠM HUỲNH THÚY AN

Tháng 07 – Năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Sau thời gian 6 tuần thực tập ở Công Ty Trách Nhiệm Hữu Hạn Xuất Nhập Khẩu Thủy Sản Cần Thơ (Cafish Việt Nam), Em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập: **‘KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN PHẨM TÔM THẺ CẮT EZPCẤP ĐỘ IQF VÀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG TY CAFISH’**.

Bài báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thực tập ở xí nghiệp. Với sự hướng dẫn của Cô Phạm Huỳnh Thúy An hết lòng chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn: Ban giám đốc Công Ty, và các anh chị em công nhân của nhà máy đã nhiệt tình chỉ dẫn em trong suốt thời gian thực tập. Ban giám hiệu Trường Đại Học Nam Cần Thơ, Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ và tất cả các quý Thầy/Cô trong Bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm đã tận tình qua tâm đào tạo và truyền đạt kiến thức cho chúng em trong suốt thời gian học tập tại trường.

Dù đã cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức mà Thầy/Cô và các anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít và bản thân còn thiếu kinh nghiệm thực tế nên nội dung của báo cáo không tránh khỏi những sai sót. Rất mong sự đóng góp của quý Thầy Cô và anh chị em tại xí nghiệp để báo cáo này được hoàn thiện hơn.

Một lần nữa Em xin trân trọng cảm ơn !

LỜI MỞ ĐẦU

Nước ta có vị trí giáp với Biển Đông, có bờ biển dài trên 3000 Km. Với nguồn tài nguyên thiên nhiên phong phú, đặc biệt là nguồn thủy sản có giá trị kinh tế cao. Từ xa xưa con người đánh bắt chỉ phục vụ cho nhu cầu thuần túy. Nhưng khi xã hội ngày càng phát triển, đặc biệt với nền kinh tế hội nhập thì việc đánh bắt thủy sản không còn gói gọn trong việc thỏa mãn nhu cầu sống của một bộ phận dân cư mà nó đã trở thành bán thành phẩm, thành phẩm để xuất khẩu ra nước ngoài và đem lại nguồn thu nhập lớn cho đất nước.

Nhu cầu sử dụng ngày càng cao đó cũng là một phần do con người nhận thấy rằng thủy sản là thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và dễ tiêu hóa,... Bên cạnh đó xuất khẩu thủy sản cũng là một ngành mang lại nguồn ngoại tệ lớn tăng nguồn thu nhập quốc gia, thúc đẩy kinh tế phát triển. Tuy nhiên sản lượng xuất khẩu vẫn còn hạn chế do công nghệ sản xuất và chất lượng sản phẩm vẫn chưa ổn định. Do đó, em đã chọn đề tài thực tập tốt nghiệp “ **KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT TÔM CẮT EZP CẤP ĐÔNG IQF VÀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG TY CAFISH** “, nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm tôm xuất khẩu.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
MỤC LỤC	iii
DANH MỤC HÌNH	v
DANH MỤC BẢNG	vi
DANH MỤC VIẾT TẮT	vii
Chương 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN CÀN THỜ (CAFISH)	1
1.1 Lịch sử hình thành.....	1
1.2 Quy mô sản xuất.....	1
1.3 Các loại sản phẩm của công ty.....	1
1.4 Thị trường xuất khẩu.....	2
1.5 Cơ cấu tổ chức sản xuất của công ty.....	2
1.6 Định hướng phát triển	3
1.7 Phương pháp thu mua nguyên liệu.....	4
Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP	5
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ	5
2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ Tôm Cắt EZP – Cấp Đông IQF	6
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	6
2.2.2 Rửa lần 1	9
2.2.3 Sơ chế.....	10
2.2.4 Rửa lần 2	12
2.2.5 Dò kim loại lần 1	12
2.2.6 Phân cỡ, loại.....	14
2.2.7 Cắt EZP	17
2.2.8 Xử lý.....	18
2.2.9 Rửa lần 3	20
2.2.10 Cấp đông – tái đông – mạ băng.....	21
2.2.11 Cân – Bao gói.....	24

2.2.12	Dò kim loại lần 2.....	25
2.2.13	Dò X - Ray	27
2.2.14	Đóng thùng.....	28
2.2.15	Lưu kho	29
2.3	Hệ thống quản lý chất lượng.....	32
2.3.1	Xác định các điểm kiểm soát giới hạn tới hạn (CCP) và giải thích.....	32
2.3.2	Ghi nhận việc áp dụng SSOP tại Công Ty Cafish	35
	Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	50
3.1	Kết luận	50
3.2	Kiến nghị.....	50
	Tài liệu tham khảo	51