

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



PHẠM THỊ LAM TIÊN

**KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG HỆ THỐNG
HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM
TƯƠI ĐÔNG BLOCK**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành:7540101

Tháng 7 năm 2020

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

PHẠM THỊ LAM TIÊN

MSSV: 166464

**KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG HỆ THỐNG
HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM
TƯƠI ĐÔNG BLOCK**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Lớp: DH16CNT01

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

TRẦN DUY KHANG

Tháng 7 năm 2020

LỜI CẢM ƠN

Em xin chân thành cảm ơn các thầy cô trong bộ môn Công nghệ thực phẩm, khoa kỹ thuật- công nghệ trường Đại Học Nam Cần Thơ đã tận tình giảng dạy, truyền đạt những kiến thức bổ ích và đầy ý nghĩa trong suốt quá trình học tập, rèn luyện và nghiên cứu tại trường.

Em chân thành cảm ơn quý thầy cô đã tạo điều kiện thuận lợi cho em trong chuyến thực tập này, giúp em tiếp thu được những kiến thức thật sự quý báu về quy trình sản xuất cũng như hình thức tổ chức nhân sự trong thực tế để bổ sung cho những kiến thức lý thuyết được học tại trường.

Em xin chân thành cảm ơn các anh chị phòng điều hành, phòng quản lý chất lượng, QC, công nhân trong xưởng, đặc biệt là chị Vũ Thị Tiểu Mỹ - người trực tiếp hướng dẫn em tại xưởng đã nhiệt tình chỉ dẫn, giúp đỡ em trong suốt thời gian thực tập tại công ty để em có thể hoàn thành tốt đợt thực tập này.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến Ban lãnh đạo nhà trường, quý thầy cô khoa Kỹ Thuật – Công nghệ, đặc biệt là thầy Trần Duy Khang đã tạo thời gian và mọi điều kiện tốt nhất cho em.

Một lần nữa, với tấm lòng trân trọng và biết ơn sâu sắc. Chúng em xin gửi lời cảm ơn Ban Giám Đốc Công Ty Cổ Phần thủy sản CAFATEX đã tạo điều kiện tốt để em hoàn thành đợt thực tập này.

Cuối lời, nhóm sinh viên thực tập chúng em xin được gửi lời kính chúc sức khỏe đến các anh chị cán bộ công nhân viên, kính chúc quý công ty hoạt động ngày càng phát triển, tiến lên những vị trí cao hơn trên thương trường Việt Nam và quốc tế.

Em xin chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Đồng bằng sông Cửu Long nước ta có tiềm năng thế mạnh về nông nghiệp và nuôi trồng thủy sản. Mỗi năm ước tính có khoảng hàng ngàn tấn được xuất khẩu khắp các nước trên thế giới, đem lại thu nhập không ít cho đất nước và người dân lao động.

Lợi dụng ưu thế tiềm năng đó, nhiều nhà máy thủy hải sản được xây dựng để chế biến nguồn nguyên liệu có sẵn và phần nào tạo công ăn việc làm cho người lao động ở địa phương. Các công ty được trang bị hệ thống máy móc thiết bị hiện đại, quy trình công nghệ đạt chuẩn quốc gia.

Các sản phẩm xuất khẩu như cá fillet, các sản phẩm cua ghe, các mặt hàng tôm xuất khẩu như tôm tươi đông block, tôm đông rời IQF, tôm luộc xuất khẩu...được người tiêu dùng ưa chuộng trong và ngoài nước. Đặc biệt sản phẩm tôm tươi đông block luôn có thế mạnh, có giá trị dinh dưỡng cao và được nhiều thị trường trên thế giới ưa chuộng như thị trường Mỹ, Nhật, Châu Âu,...

Với những thành tựu phát triển mạnh của ngành thủy sản trong những năm qua, đòi hỏi chúng ta cần phải đặc biệt quan tâm hơn nữa về ngành chế biến thủy sản cũng như công nghệ chế biến. Đặc biệt là ngành công nghệ chế biến các sản phẩm từ tôm để có thể nâng cao hơn nữa về chất lượng, số lượng và đa dạng các sản phẩm từ nguyên liệu tôm phục vụ nhu cầu xuất khẩu trong và ngoài nước.

Tuy nhiên, để xây dựng quy trình sản xuất hoàn chỉnh và đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm là vấn đề có ý nghĩa quan trọng.

Nội dung bài báo cáo “ Khảo sát và xây dựng hệ thống HACCP cho quy trình sản xuất tôm tươi đông Block” gồm những phần chính sau:

Chương I: Giới thiệu sơ lược về công ty cổ phần thủy sản Cafatex

Chương II: Công nghệ chế biến tại công ty

Chương III: Khảo sát và xây dựng hệ thống HACCP cho quy trình sản xuất tôm tươi đông Block

Chương IV: Kết luận và kiến nghị

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH MỤC HÌNH	v
DANH MỤC BẢNG	vi
DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT	vii
CHƯƠNG I.....	1
GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CAFATEX	1
1.GIỚI THIỆU CÔNG TY	1
1.1. Quá trình hình thành và phát triển công ty.....	1
1.2. Quy mô sản xuất	2
1.3. Các sản phẩm chính của công ty.....	2
1.4. Thị trường xuất khẩu.....	5
CHƯƠNG II.....	6
CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY	6
2.1. GIỚI THIỆU NGUYÊN LIỆU SẢN XUẤT.....	6
A. Nguyên liệu.....	6
B. Xử lý nguyên liệu.....	7
2.1.1. Phương pháp bảo quản tôm từ đại lý ao nuôi về nhà máy	8
2.1.2. Phương pháp bảo quản tôm tại nhà máy	8
2.1.3. Phương pháp muối ướp nguyên liệu	8
2.2. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM ĐÔNG BLOCK	9
2.3.THUYẾT MINH QUY TRÌNH	10
2.3.1. Tiếp nhận nguyên liệu	10
2.3.2. Rửa lần 1:.....	11
2.3.3. Sơ chế	11
2.3.4. Rửa lần 2.....	12
2.3.5. Phân cỡ, phân loại	12
2.3.6. Rửa lần 3.....	14
2.3.7. Rửa kim loại lần 1	14
2.3.8. Lột vỏ, rút tim	15
2.3.9. Xử lý, ngâm phụ gia.....	15

2.3.10. Rửa 4, làm ráo.....	16
2.3.11. Cân, kiểm tra cỡ	16
2.3.12. Xếp khuôn, châm khuôn.....	17
2.3.13. Cấp đông.....	17
2.3.14. Tách khuôn, mạ băng, vào bao PE.....	18
2.3.15. Rà kim loại 2.....	18
2.3.16. Đóng gói	18
2.3.17. Bảo quản	19
CHƯƠNG III	21
KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG HỆ THỐNG HACCP CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT TÔM TƯƠI ĐÔNG BLOCK	21
3.1. Các chương trình hỗ trợ HACCP	21
3.1.1. SSOP (an toàn vệ sinh nhà máy)	21
3.2. Bảng mô tả sản phẩm	22
3.3. Sơ đồ qui trình công nghệ chế biến.....	24
3.4. Mô tả quy trình công nghệ.....	25
3.5. Bảng phân tích mối nguy.....	28
3.6. Bảng tổng hợp xác định CCP.....	36
3.7. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP	38
CHƯƠNG IV	48
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	48
4.1. KẾT LUẬN.....	48
4.2. KIẾN NGHỊ.....	48
TÀI LIỆU THAM KHẢO	49