

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



**NGUYỄN TUẤN DUY**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH -  
HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN  
PHẨM TÔM XẺ BƯỚM ĐÔNG IQF TẠI CÔNG  
TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU  
SEAPRIMEXCO**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 7 – Năm 2020**

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

**NGUYỄN TUẤN DUY**

**MSSV: 166154**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH -  
HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN  
PHẨM TÔM XẺ BƯỚM ĐÔNG IQF TẠI CÔNG  
TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU  
SEAPRIMEXCO**

**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 7 – Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Sau thời gian 6 tuần thực tập tại Công ty cổ phần thủy sản Cà Mau SEAPRIMEXCO, em đã có cơ hội áp dụng được những kiến thức đã học ở trường vào thực tế sản xuất ở Công ty giúp em rút ngắn hơn khoản cách từ lý thuyết đến với thực tế. Từ những kết quả này:

Em xin chân thành cảm ơn sâu sắc Quý Thầy Cô của Khoa Kỹ thuật – Công Nghệ trường Đại Học Nam Cần Thơ, đã truyền đạt cho em những kiến thức bổ ích trong thời gian qua. Đặc biệt, là Cô Phạm Huỳnh Thúy An đã tận tình hướng dẫn em hoàn thành tốt báo cáo tốt nghiệp này.

Ngoài ra, Em cũng xin chân thành cảm ơn Ban lãnh đạo Công ty, các Cô Chủ Anh Chị trong nhà máy đã tạo điều kiện và giúp đỡ tận tình cho em để em hoàn thành tốt khóa thực tập.

Do kiến thức còn hạn hẹp nên không tránh khỏi những thiếu sót trong cách thức trình bày em rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến của quý Thầy Cô và Ban lãnh đạo, các Cô Chủ anh chị trong công ty để báo cáo tốt nghiệp của em được kết quả tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

## LỜI NÓI ĐẦU

Tự hào là một người con của Việt Nam. Với những thành tựu vẻ vang, với nguồn khoáng sản phong phú dồi dào đặc biệt là tài nguyên biển. Tồn tại song song đó nền công nghiệp nước nhà đang trên đà phát triển và đẩy mạnh phát triển về nguồn thực phẩm cung cấp cho thị trường trong và ngoài nước. Trong những năm gần đây, sự phát triển về xuất khẩu thực phẩm sang những nước lân cận đang gần mở rộng thị phần, khẳng định vị trí trên Thế Giới nói chung và Việt Nam nói riêng.

Cùng với sự phát triển đó, riêng Tây Nam Bộ là vùng cung cấp nguyên liệu, hơn thế Cà Mau là tỉnh có nguồn thủy sản đặc biệt là tôm chất lượng hàng đầu, tận dụng lợi thế này một số Công ty đã sử dụng tài nguyên tinh nhà tạo ra nhiều sản phẩm đa dạng và phong phú.

Nhìn nhận được tầm quan trọng của thực phẩm đặc biệt là nguyên liệu tôm với nước nhà và sự quan tâm của khách hàng về chất lượng sản phẩm vì vậy bản thân em muốn tìm hiểu rõ về : **QUY TRÌNH – HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TÔM PTO XẺ BUỐM ĐÔNG IQF** để giúp người tiêu dùng an tâm hơn về những sản phẩm mà mình lựa chọn.

## MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI NÓI ĐẦU.....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH BẢNG.....	iv
DANH SÁCH HÌNH.....	v
DANH SÁCH CÁC CHỮ VIẾT TẮT.....	vi
CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CÀ MAU SEAPRIMEXCO.....	1
1.1 Giới thiệu về công ty.....	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.3 Quy mô sản xuất.....	1
1.4 Các sản phẩm chính.....	2
1.5 Thị trường xuất khẩu.....	2
1.6 Sơ đồ tổ chức công ty.....	3
1.6.1 Sơ đồ tổ chức xí nghiệp.....	4
1.6.2 Sơ đồ mặt bằng nhà máy.....	5
1.7 Định hướng phát triển.....	6
1.8 Quy trình thu mua.....	6
CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP.....	6
2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ.....	7
2.2 Thuyết minh quy trình.....	7
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	24
3.1 KẾT LUẬN.....	24
3.2 KIẾN NGHỊ.....	24
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	25