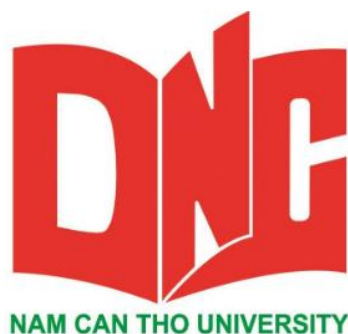


**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ  
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**



**LÂM NHƯ Ý**

**XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT  
LƯỢNG HACCP CÁ ĐIỀU HỒNG LÀM SẠCH  
TẠI HTX NHẤT TÂM CẦN THƠ**

**BÁO CÁO TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 7 năm 2020**

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

**LÂM NHƯ Ý**  
**MSSV: 166809**

**XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT  
LƯỢNG HACCP CÁ ĐIỀU HỒNG LÀM SẠCH  
TẠI HTX NHẤT TÂM CẦN THƠ**

**BÁO CÁO TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

***TRẦN DUY KHANG***

**Tháng 7 năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Sau hơn 6 tuần thực tập tại HTX Sản Xuất - Thương Mại Nhất Tâm, em đã hoàn thành được quyển báo cáo tốt nghiệp đại học với đề tài ” ***xây dựng chương trình quản lý chất lượng HACCP cho cá điêu hồng làm sạch tại HTX Nhất Tâm cần thơ***”. Quyển báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại xưởng. Với sự hướng dẫn của thầy *Trần Duy Khang* cùng với các anh chị tại xưởng sản xuất đã chỉ dẫn tận tình 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 *HTX Sản Xuất - Thương Mại Nhất Tâm* đã tạo điều kiện cho em được thực tập tại công ty.

Thầy *Trần Duy Khang*, giảng viên bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm Trường Đại Học Nam Cần Thơ đã tận tình giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành tốt đề tài này.

Ban giám hiệu *Trường Đại Học Nam Cần Thơ* cùng toàn thể thầy cô *Khoa Kỹ thuật - Công nghệ* đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tại trường.

Dù đã cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn yếu kém nên không tránh khỏi những sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị tại công ty đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Cần thơ, ngày 12 tháng 06 năm 2020

Sinh viên thực hiện

**LÂM NHƯ Ý**

## LỜI MỞ ĐẦU

Vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm tại Việt Nam đang là vấn đề rất đáng lo ngại, bởi thực phẩm bẩn đang tràn lan trên thị trường khiến cho người tiêu dùng hoang mang, không biết nên chọn cho mình loại sản phẩm nào để an toàn nhất. Đứng trước yêu cầu nhất thiết của khách hàng HTX Nhất Tâm đã phát triển các vùng ao nuôi cá điều hồng theo phương pháp VietGAP và sản xuất cá điều hồng làm sạch để đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của khách hàng. Với đề tài “ Xây dựng chương trình quản lý chất lượng HACCP cá điều hồng làm sạch” đây là một chương trình quản lý toàn diện không những đem lại những sản phẩm sạch, an toàn và chất lượng cao cho người tiêu dùng; mà nó còn có thể giảm thiểu được rủi ro cho quá trình chế biến, mang lại lợi ích to lớn cho doanh nghiệp, tăng tính cạnh giữa các doanh nghiệp.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Point) là hệ thống phòng ngừa, thông qua nhận biết các mối nguy để đảm bảo an toàn thực phẩm, từ đó doanh nghiệp sẽ thực hiện các biện pháp phòng ngừa, thực hiện kiểm soát tại những điểm tới hạn. nội dung quyền báo cáo bao gồm những phạm sau:

Chương 1: Giới thiệu về Doanh nghiệp.

Chương 2: Giới thiệu về cá điều hồng và quy trình sản xuất cá điều hồng làm sạch.

Chương 3: Xây dựng hệ thống HACCP.

# MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN .....	i
LỜI MỞ ĐẦU .....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH SÁCH BẢNG .....	vi
DANH SÁCH HÌNH.....	vi
DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT .....	viii
<b>CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN HTX SẢN XUẤT - THƯƠNG MẠI NHẤT TÂM.....</b>	<b>1</b>
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển .....	1
1.2 Cơ cấu tổ chức .....	2
1.3 Các sản phẩm của doanh nghiệp .....	4
1.4 Công tác vệ sinh, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà xưởng .....	5
1.5 Nhuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	7
<b>CHƯƠNG 2: NGUYÊN LIỆU VÀ QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ ĐIỀU HỒN LÀM SẠCH.....</b>	<b>8</b>
2.1 Nguyên liệu chính .....	8
2.2 Quy trình sản xuất cá điều hồng làm sạch tại HTX Nhất Tâm .....	10
<b>CHƯƠNG 3 XÂY DỰNG HỆ THỐNG CHẤT LƯỢNG THEO TIÊU CHUẨN HACCP.....</b>	<b>12</b>
3.1 CÁC ĐIỀU KIỆN TIÊN QUYẾT .....	12
3.1.1 Qui định chung đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản .....	12
3.1.1.1 Địa điểm.....	12
3.1.1.2 Môi trường xung quanh .....	12
3.1.1.3 Yêu cầu về bố trí thiết kế.....	12
3.1.1.4 Kết cấu nhà xưởng khu vực sản xuất.....	13
3.1.1.5 Thiết bị và dụng cụ, kho chứa.....	14
3.1.1.6 Hệ thống cấp thoát nước .....	15
3.1.1.7 Hệ thống cung cấp nước đá .....	16
3.1.1.8 Hệ thống cung cấp hơi nước .....	16
3.1.1.9 Hệ thống cung cấp không khí nén và các khí khác.....	16
3.1.1.10 Xử lý chất thải rắn .....	16
3.1.1.11 Phương tiện vệ sinh và khử trùng .....	16

3.1.1.12 Điều kiện đảm bảo ATVS trong sơ chế/ chế biến thủy sản.....	18
3.1.1.13 Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến .....	19
3.1.1.14 Công nhân tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm .....	20
3.1.2 Xác định lô hàng.....	21
3.1.3 Vận chuyển.....	21
3.1.4 Quản lý chất lượng và ATVS thực phẩm.....	22
3.1.5 Quy định riêng đối với xử lý sản phẩm tươi .....	22
3.1.6 Quy định riêng đối với chế biến thủy sản đông lạnh.....	22
3.1.7 Quy định riêng đối với chế biến sản phẩm thủy sản có xử lý nhiệt .....	23
3.2 CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIỀN QUYẾT.....	24
3.2.1 Qui phạm sản xuất – GMP .....	24
3.2.2 Qui phạm sản xuất - SSOP.....	24
3.3 XÂY DỰNG HỆ THỐNG HACCP .....	25
3.3.1 Mô tả sản phẩm .....	25
3.3.2 Thuyết minh quy trình công nghệ .....	26
3.3.3 Bảng phân tích mối nguy.....	27
3.3.4 Xác định điểm kiểm soát tới hạn.....	28
3.3.5 Bảng tổng hợp HACCP .....	30
<b>CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>31</b>
4.1 KẾT LUẬN.....	31
4.2 KIẾN NGHỊ.....	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	32
PHỤ LỤC 1: CÁC QUY PHẠM SẢN XUẤT - GMP.....	1
GMP 1 .1: TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU: .....	1
GMP 1.2: LÀM CHOÁNG/ RỬA.....	1
GMP 1.3: LÀM SẠCH .....	2
GMP 1.4: RỬA .....	3
GMP 1.5: CÂN, BAO GÓI.....	4
GMP 1.6: BẢO QUẢN/ XUẤT HÀNG.....	4
PHỤ LỤC 2: CÁC QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP.....	6
SSOP 1: AN TOÀN CỦA NGUỒN NƯỚC .....	6
SSOP 2 : AN TOÀN CỦA NƯỚC ĐÁ .....	9
SSOP 3 : CÁC BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI SẢN PHẨM.....	11
SSOP 4 : NGĂN NGỪA SỰ NHIỄM CHÉO .....	15

SSOP 5 : VỆ SINH CÁ NHÂN .....	18
SSOP 6 : BẢO VỆ SẢN PHẨM KHÔNG BỊ NHIỄM BẨN .....	21
SSOP 7 : SỬ DỤNG - BẢO QUẢN HÓA CHẤT .....	23
SSOP 8: SỨC KHỎE CÔNG NHÂN.....	26
SSOP 9: KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI .....	27
SSOP 10 : KIỂM SOÁT CHẤT THẢI.....	29