TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ

NGUYỄN THỊ TUYẾT MAI

PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH ĐIỂM CCP VÀ ÁP DỤNG CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN (OPRP) CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC CỐT DỪA ĐÓNG LON TẠI NHÀ MÁY BEINCO BẾN TRE

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ

NGUYỄN THỊ TUYẾT MAI

MSSV: 166251

PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH ĐIỂM CCP VÀ ÁP DỤNG CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN (OPRP) CHO QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC CỐT DỪA ĐÓNG TẠI NHÀ MÁY BEINCO BẾN TRE

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Ths: Nguyễn Ngọc Quỳnh Như

Tháng 07 – Năm 2020

LỜI CẢM TẠ

***

Được sự đồng ý của ban chủ nhiệm bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại Học Nam Cần Thơ, tổ kỹ thuật chuyên ngành đã tổ chức cho em là sinh viên lớp công nghệ thực phẩm DH16CNT01 có đợt thực tập tốt nghiệp tại Công Ty Cổ Phần Đầu Tư Dừa Bến Tre BEINCO từ ngày 1/06 đến ngày 12/07 năm 2020.

- Trước tiên em muốn dành lời cảm ơn sâu sắc đến giảng viên Nguyễn Ngọc Quỳnh Như, người đã tận tâm hướng dẫn em, truyền đạt kiến thức và cho em những lời khuyên cần thiết để em có thể hoàn thành bài tiểu luận một cách tốt nhất.
- Em cũng xin cảm ơn các thầy cô trong khoa Kỹ Thuật-Công Nghệ của trường Đại Học Nam Cần Thơ đã truyền đạt kiến thức cũng như là kinh nghiệm của riêng mình cho các sinh viên chúng em, cảm ơn vì trong suốt 4 năm học qua có sự dìu dắt tận tình của các thầy cô.

- Kế đến em xin gửi lời cảm ơn đến nhà trường đã tạo điều kiện học tốt cho sinh viên chúng em.

- Em cũng chân thành cảm ơn quý Công Ty Cổ Phần Đầu Tư Dừa Bến Tre BEINCO đã cho em được trải nghiệm thực tế làm việc, có nhiều kinh nghiệm cũng như mở mang kiến thức cho bản thân em, để em có thể thu thập các tài liệu và số liệu liên quan đến bài cáo tốt nghiệp của mình.

- Sau cùng củng là lời cảm ơn sâu sắc nhất mà em dành đến gia đình em cảm ơn ba, mẹ đã hỗ trợ cho con rất nhiều về tinh thần, những người đã truyền cho con cảm hứng và luôn tạo động lực cho con trong suốt chặn đường học tập của mình.

Và em xin kính chúc ba, mẹ và toàn thể thầy cô thật nhiều sức khỏe, niềm vui và thành công trong công việc.

Cần Thơ, ngày 6 tháng 7 năm 2020.

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Thị Tuyết Mai

LỜI MỞ ĐẦU

Bài báo cáo thực hiện với mục đích tìm hiểu về quy trình sản xuất nước cốt dừa Coconut milk 18% béo, tại Công Ty Cổ Phần Đầu tư Dừa Bến Tre BEINCO. Đợt thực tập này giúp em có thêm kiến thức thực tế về các quy trình sản xuất về máy móc thiết bị các dạng sản phẩm thực phẩm, tổ chức quản lý và điều khiển kinh doanh, giúp cũng cố kiến thức đã học.

Tại đây em có dịp quan sát tổng quát hoạt động của từng bộ phận sản xuất như: toàn bộ quy trình sản xuất nước cốt dừa đóng lon, từ khâu nhập liệu, khâu chế biến và kiểm tra chất lượng bán thành phẩm, thành phẩm.

Bài báo cáo "[phân tích mối nguy, xác định điểm CCP và áp dụng các biện pháp thực hiện (OPRP) cho quy trình sản xuất nước cốt dừa đóng tại nhà máy BEINCO Bến Tre]" trình bài các vấn đề sau:

- Giới thiệu lịch sử hình thành và phát triển của công ty
- Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh (sơ đồ quy trình công ty/nhà máy sản xuất, các sản phẩm chính/phụ, cơ cấu tổ chức).
- Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm, phương pháp kiểm tra và xử lý phế phẩm. Phương pháp tồn trữ và bảo quản thực phẩm.
- Khảo xác quy trình công nghệ sản xuất nước cốt dừa Coconut milk 18% béo, phân tích mối nguy, tổng hợp CCP và OPRPs.

Vì còn nhiều hạn chế về mặt kiến thức và kinh nghiệm thực tiễn, bài báo cáo còn nhiều thiếu sót. Rất mong được sự đóng góp và phê bình của quý thầy cô cho báo cáo được hoàn thiện hơn.

MỤC LỤC

Chương 1: **GIỚI THIỆU TỔNG QUAN CÔNG TY** 1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển 1
1.2 Quan sát hoạt động sản xuất kinh doanh 2
1.2.1 Sơ đồ công ty/nhà máy BEINCO 2
1.2.2 Cơ cấu tổ chức 3
1.2.3 Các sản phẩm chính/phụ 5
Chương 2: **NỘI DUNG THỰC TẬP** 6
2.1 Quy trình sản xuất 6
2.2 Thuyết minh quy trình 7
2.2.1 Công đoạn, thông số kỹ thuật, thuyết minh quy trình (từng công đoạn**)** 7
2.3 Sản phẩm 13
2.3.1 Định nghĩa sản phẩm 13
2.3.3 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm 15
2.3.4 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lý phế phẩm 22
2.3.5 Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm 28
2.4 Phân tích mối nguy, xác định điểm CCP và áp dụng các biện pháp thực hiện (OPRP) cho quy trình sản xuất nước cốt dừa đóng lon tại nhà máy BEINCO Bến Tre 29
2.4.1 Phân tích mối nguy 29
2.4.1.1 Xác định mối nguy 29
2.4.1.2 Khả năng xác định mối nguy 30
2.4.1.3 Mức độ nghiêm trọng 30
2.4.1.4 Ma trận phân tích mối nguy 31
2.4.2 Xác định CCP cho quy trình sản xuất nước cốt dừa đóng lon 41
2.4.2.1 Định nghĩa CP, CCP là gì? 41
2.4.2.2 Cách xác định CCP 41
2.4.3 Tổng hợp OPRP và các biện pháp kiểm soát thực hiện (OPRP) 43
2.4.3.1 OPRP là gì? 43
2.4.3.2 Các biện pháp kiểm soát thực hiện tại các điểm CCP 43
Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ 47
3.1 Kết luận 47
3.1.1 Thuận lợi 47

3.1.2 Khó khăng 47
3.2 Kiến nghị 47
TÀI LIỆU THAM KHẢO 49