

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



**LÊ THỊ THU THẢO**

**PHÂN TÍCH MỐI NGUY VÀ XÁC ĐỊNH CÁC  
ĐIỂM CCP VÀ NHẬN XÉT VỀ CÁC CHƯƠNG  
TRÌNH TIÊN QUYẾT CHO QUY TRÌNH CHẾ  
BIẾN TÔM ĐÔNG LẠNH TẠI NHÀ MÁY THỦY  
SẢN ANH HUY**

**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**

**LÊ THỊ THU THẢO**

**MSSV: 165551**

**PHÂN TÍCH MỐI NGUY VÀ XÁC ĐỊNH CÁC  
ĐIỂM CCP VÀ NHẬN XÉT CHƯƠNG TRÌNH  
TIÊN QUYẾT CHO QUY TRÌNH CHẾ BIẾN  
TÔM ĐÔNG LẠNH TẠI NHÀ MÁY THỦY SẢN  
ANH HUY**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN**

**Ths. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như**

**Tháng 7, Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành bài báo cáo thực tập này, em xin tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến ban lãnh đạo Công ty TNHH MTV Thủy Sản Anh Huy, các anh chị QC (Quality Control), công nhân đã tận tình dạy bảo trong suốt thời gian thực tập tại công ty. Em đã áp dụng được “Lý thuyết đi đôi với thực hành” và hoàn thiện thành công đề tài ***“Phân tích mối nguy và xác định các điểm CCP và nhận xét chương trình tiên quyết (GMP, SSOP) cho quy trình chế biến tôm đông lạnh tại nhà máy thủy sản Anh Huy”***.

Em xin chân thành cảm ơn đến quý thầy cô khoa Kỹ thuật Công nghệ của Trường Đại học Nam Cần Thơ nói chung và giáo viên hướng dẫn em trong chuyến đi thực tập này nói riêng đã tạo điều kiện thuận lợi cho em hoàn thành tốt nhiệm vụ cũng như đã truyền đạt vốn kiến thức quý báu trong suốt thời gian học tập tại trường và sự dạy bảo, hướng dẫn nhiệt tình của Thầy Cô. Trong quá trình thực tập cũng như trong quá trình làm bài báo cáo khó tránh xảy ra sai sót, rất mong quý thầy cô góp ý và bỏ qua để em được hoàn thiện hơn, đồng thời có điều kiện bổ sung, nâng cao kiến thức chuyên môn, mở rộng tầm nhìn, giúp em có được những kiến thức quý báu.

Cần Thơ, ngày.....tháng.....năm.....

Sinh viên thực hiện

LÊ THỊ THU THẢO

## LỜI MỞ ĐẦU

Trong những năm qua thủy sản liên tục là ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta. Trong đó chế biến thủy sản đóng vai trò quan trọng trong chiến lược phát triển thủy sản nước nhà, đặt biệt là đối với ngành thủy sản đông lạnh. Nhằm đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng thì đòi hỏi ngành lạnh đông không chỉ phát triển ở quy mô sản xuất mà nó còn phát triển ở tính đa dạng của sản phẩm, chất lượng sản phẩm cũng như là giá thành hợp lý. Lượng hàng thủy sản xuất khẩu của Việt Nam ra thị trường ngày càng gia tăng cả số lượng cũng như chất lượng. Ngày nay hàng thủy sản Việt Nam đã có mặt tại 75 quốc gia và có tốc độ tăng trưởng cao. Đứng ở vị trí thứ 3 trong top 5 các quốc gia châu Á dẫn đầu về sản xuất nuôi tôm. Nghề nuôi tôm và chế biến tôm ở Việt Nam đã đem lại lợi nhuận cao, góp phần nâng cao đời sống cho người dân, giải quyết việc làm, phát triển kinh tế xã hội... Đặt biệt sản xuất tôm HLSO (tôm bỏ đầu nhưng phần vỏ của thân và đuôi giữ nguyên) đông block luôn có thể mạnh, có giá trị dinh dưỡng cao và được xuất khẩu khắp tất cả các nước trên thế giới.

Ngoài ra về mặt chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm khắt khe để đạt và tiếp cận các thị trường khó tính như: Mỹ, Nhật, EU... Để thực hiện điều đó, các công ty thủy sản đầu tư các hệ thống quản lý chất lượng nghiêm ngặt như ISO, HACCP... Do tính quan trọng đó nên việc khảo sát quy trình và phân tích các mối nguy, các điểm CCP và nhận xét về chương trình tiên quyết cho quy trình chế biến tôm đông lạnh là rất cần thiết. Công ty TNHH MTV Thủy Sản Anh Huy là một trong những đơn vị đang hoạt động có hiệu quả tại địa phương và hiện đang vận hành quy trình chế biến tôm đông lạnh, đó là lý do em thực hiện đề tài báo cáo: **phân tích mối nguy và xác định các điểm CCP và nhận xét các chương trình tiên quyết cho quy trình chế biến tôm đông lạnh tại nhà máy thủy sản Anh Huy**, gồm có những nội dung sau:

Chương 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY

Chương 2: NỘI DUNG THỰC TẬP

2.1 Tổng quan về nguyên liệu

2.2 Quy trình công nghệ

2.3 Thuyết minh quy trình

2.4 Sản phẩm

2.5 Thực nghiệm tại công ty

Chương 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ

# MỤC LỤC

|   |          |
|---|----------|
| LỜI CẢM ƠN .....  | i        |
| LỜI MỞ ĐẦU .....  | ii       |
| MỤC LỤC.....  | iii      |
| DANH SÁCH HÌNH.....                                     | vi       |
| DANH SÁCH BẢNG .....                                    | vii      |
| DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....                               | viii     |
| <b>CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY.....</b>               | <b>1</b> |
| 1.1 Lịch sử hình thành và phát triển .....              | 1        |
| 1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh .....       | 2        |
| 1.2.1 Sơ đồ nhà máy sản xuất .....                      | 2        |
| 1.2.2 Các sản phẩm chính, phụ .....                     | 3        |
| 1.3 Cơ cấu tổ chức .....                                | 4        |
| 1.4 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....   | 5        |
| 1.4.1 Thuận lợi.....                                    | 5        |
| 1.4.2 Khó khăn.....                                     | 5        |
| 1.4.3 Định hướng phát triển.....                        | 5        |
| <b>CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP .....</b>                 | <b>6</b> |
| 2.1 Tổng quan về nguyên liệu.....                       | 6        |
| 2.1.1 Đặc điểm phân bố, quá trình sinh sản của tôm..... | 6        |
| 2.1.2 Các giá trị dinh dưỡng của tôm .....              | 6        |
| 2.1.3 Các dạng hư hỏng của tôm thường gặp .....         | 7        |
| 2.2 Quy trình công nghệ .....                           | 8        |
| 2.3 Thuyết minh quy trình .....                         | 9        |
| 2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu .....                       | 9        |
| 2.3.2 Rửa lần 1 .....                                   | 10       |
| 2.3.3 Bảo quản .....                                    | 10       |
| 2.3.4 Sơ chế.....                                       | 11       |
| 2.3.5 Rửa lần 2.....                                    | 11       |
| 2.3.6 Phân cỡ.....                                      | 12       |

|  |    |
|--|----|
| 2.3.7 Rửa 3 .....  | 13 |
| 2.3.8 Ngâm quay .....  | 13 |
| 2.3.9 Rửa lần 4 .....  | 14 |
| 2.3.10 Cân, xếp khuôn .....  | 14 |
| 2.3.11 Chờ đông.....   | 15 |
| 2.3.12 Cấp đông .....  | 15 |
| 2.3.13 Tách khuôn, mạ băng, bao gói PE .....   | 16 |
| 2.3.14 Cấp đông, mạ băng, tái đông IQF .....   | 16 |
| 2.3.15 Cân, bao gói IQF.....   | 17 |
| 2.3.16 Rà kim loại.....  | 17 |
| 2.3.17 Đóng thùng .....  | 18 |
| 2.3.18 Bảo quản .....  | 18 |
| 2.4 Sản phẩm.....  | 18 |
| 2.4.1 Các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm .....   | 18 |
| 2.4.1.1 Chỉ tiêu cảm quan .....  | 18 |
| 2.4.1.2 Chỉ tiêu vật lý.....   | 19 |
| 2.4.1.3 Chỉ tiêu hóa học .....   | 19 |
| 2.4.1.4 Chỉ tiêu vi sinh vật.....  | 20 |
| 2.4.2 Phương pháp đánh giá chất lượng sản phẩm và xử lý phế phẩm .....   | 20 |
| 2.4.2.1 Phương pháp đánh giá chất lượng sản phẩm .....   | 20 |
| 2.4.2.2 Phương pháp xử lý phế phẩm .....   | 21 |
| 2.5 Thực nghiệm tại công ty .....  | 21 |
| “PHÂN TÍCH MỐI NGUY VÀ XÁC ĐỊNH CÁC ĐIỂM CCP VÀ NHẬN XÉT<br>VỀ CHƯƠNG TRÌNH TIÊN QUYẾT (GMP,SSOP) CHO QUY TRÌNH TÔM<br>ĐÔNG LẠNH TẠI NHÀ MÁY THỦY SẢN ANH HUY” ..... | 21 |
| 2.5.1 Phân tích mối nguy và xác định các điểm CCP.....   | 21 |
| 2.5.1.1 Phân tích mối nguy .....   | 21 |
| 2.5.1.2 Xác định điểm CCP .....  | 30 |
| 2.5.2 Nhận xét về các chương trình tiên quyết (GMP, SSOP) tại nhà máy thủy sản<br>Anh Huy.....   | 31 |
| 2.5.2.1 Chương trình tiên quyết GMP .....  | 31 |
| 2.5.2.2 Quy phạm vệ sinh chuẩn SSOP .....  | 32 |

|   |    |
|---|----|
| <b>CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ</b> ..... | 38 |
| 3.1 Kết luận.....                           | 38 |
| 3.2 Kiến nghị.....                          | 38 |
| <b>TÀI LIỆU THAM KHẢO</b> .....             | A  |