

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



NGUYỄN HUY PHONG

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ
CHẤT LƯỢNG HACCP CỦA SẢN PHẨM
BÁNH IN TẠI CÔNG TY TNHH CBTP
BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6, năm 2021

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

NGUYỄN HUY PHONG

MSSV: 177812

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ
CHẤT LƯỢNG HACCP CỦA SẢN PHẨM
BÁNH IN TẠI CÔNG TY TNHH CBTP
BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Nghành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
ThS. Trần Duy Khang**

Tháng 6, năm 2021

LỜI CẢM TẠ

Sau 6 tuần thực tập ở CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập. “Khảo sát hệ thống quản lý chất lượng HACCP của sản phẩm bánh in tại nhà máy”.

Bài báo cáo này được đúc kết từ quá trình thực tập ở trường và thực tập tại công ty, với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng các anh chị em trong công ty đã hết lòng chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn: Ban giám đốc Công ty và các anh chị công nhân nhà máy đã nhiệt tình hướng dẫn em trong suốt thời gian thực tập. Ban Giám Hiệu Trường Đại học Nam Cần Thơ, Khoa Kỹ thuật – Công nghệ và tất cả các quý Thầy, Cô trong Bộ môn Công nghệ thực phẩm đã tận tình quan tâm đào tạo và truyền đạt kiến thức cho chúng em trong suốt thời gian học tập tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức mà thầy, cô và các anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian có hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít và bản thân còn thiếu kinh nghiệm thực tế nên nội dung của đề tài không thể tránh khỏi những sai sót. Em rất mong sự đóng góp ý kiến của quý thầy cô và anh chị em tại xí nghiệp để đề tài này được hoàn thiện hơn.

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ	1
DANH SÁCH BẢNG	4
DANH SÁCH HÌNH	5
CHƯƠNG 1	8
TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN	8
1.1 Giới thiệu chung	8
1.2 Sơ lược về lịch sử hình thành và quá trình phát triển.....	8
1.3 Các sản phẩm và thị trường tiêu thụ.....	9
1.4 Cơ cấu sản xuất bộ máy công ty.....	15
1.5 Sơ đồ nhà xưởng khu vực bánh in.....	17
CHƯƠNG 2	18
QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH IN NHÂN ĐẬU XANH SẦU RIÊNG 18	
2.1 Sơ lược thành phần nguyên liệu bánh in nhân đậu xanh sầu riêng	18
2.2 Quy trình sản xuất bánh in.....	22
2.3 Thuyết minh quy trình	22
CHƯƠNG 3	29
KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG HACCP CỦA SẢN PHẨM BÁNH IN TẠI CÔNG TY TNHH CBTP BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN HUÊ VIÊN	29
3.1 Sơ lược quy trình HACCP.....	29
3.2 Mô tả sản phẩm.....	29
3.3 Quy trình công nghệ	31
3.4 Xây dựng quy phạm vệ sinh SSOP cho quy trình sản xuất bánh in...	32
3.5 Phân tích mối nguy	38
3.6 Xác định điểm kiểm soát tới hạn.....	43
3.7 Kế hoạch HACCP	44
CHƯƠNG 4	47
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	47
4.1 Kết luận.....	47
4.2 Kiến nghị	47

Tài liệu tham khảo 48

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1	Mô tả sản phẩm bánh in nhân đậu sầu riêng.....	11
Bảng 1.2	Mô tả sản phẩm lạp xưởng	12
Bảng 1.3	Mô tả sản phẩm bánh Pía.....	13
Bảng 1.4	Miêu tả sản phẩm khác	14
Bảng 2.1	Thành phần trong một chén nếp 200g	18
Bảng 2.2	Thành phần trong 100g bột năng.....	19
Bảng 2.3	Thành phần của sầu riêng cho 100g thịt quả tươi.....	20
Bảng 2.4	Thành phần dinh dưỡng trong 100g đậu xanh.....	21
Bảng 2.5	Tỉ lệ phối trộn của một mẻ nhân bánh	27
Bảng 3.1	Mô tả sản phẩm bánh in nhân đậu xanh sầu riêng.....	30
Bảng 3.2	Mô tả quy trình chế biến.....	31
Bảng 3.3	Chỉ tiêu nước của công ty	33
Bảng 3.4	Phân tích mối nguy	39
Bảng 3.5	Xác định điểm kiểm soát tới hạn	43
Bảng 3.6	Kế hoạch HACCP	45

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo Tân Huê Viên.....	8
Hình 1.2 Các sản phẩm bánh in	10
Hình 1.3 Các sản phẩm lạp xưởng	12
Hình 1.4 Các sản phẩm bánh pía.....	12
Hình 1.5 Sản phẩm khác	13
Hình 1.6 Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty TNHH CBTP bánh Pía – lạp xưởng Tân Huê Viên.	15
Hình 1.7 Sơ đồ nhà xưởng khu vực bánh in.	17
Hình 2.1 Sơ đồ quy trình sản xuất bánh in.....	22
Hình 2.2 Sơ đồ quy trình làm vỏ bánh	23
Hình 2.3 Sơ đồ quy trình làm nhân bánh	25
Hình 3.1 Sơ đồ quy trình công nghệ	31

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

BVTV	Bảo vệ thực vật
CBTP	Chế biến thực phẩm
GMP	Good Manufacturing Practices
HACCP	Hazard analysis critical control points
ISO	International Standardization Organization
KV	Khu vực
PE	Polyetylene
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures
TNHH	Trách nhiệm hữu hạn
VSV	Vi sinh vật