

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



NGUYỄN THỊ NHƯ NGỌC

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT
LƯỢNG HACCP CỦA QUY TRÌNH SẢN XUẤT
LẠP XƯỞNG TẠI CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN
THỰC PHẨM BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN
HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Cần Thơ, Tháng 06 - Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

NGUYỄN THỊ NHƯ NGỌC
MSSV:175950

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT
LƯỢNG HACCP CỦA QUY TRÌNH SẢN XUẤT
LẠP XƯỞNG TẠI CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN
THỰC PHẨM BÁNH PÍA – LẠP XƯỞNG TÂN
HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: Công nghệ thực phẩm
Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
TRẦN DUY KHANG

Tháng 06 - Năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại công ty TNHH CBTP Bánh pía - Lạp xưởng Tân Huê Viên, em đã hoàn thành đề tài tốt nghiệp “Khảo sát hệ thống quản lý chất lượng HACCP của sản phẩm lạp xưởng”. Quyền báo cáo này được đúc kết trong quá trình em học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty.

Trước hết em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến toàn thể quý thầy cô Trường Đại học Nam Cần Thơ nói chung và quý thầy cô Bộ môn Công nghệ thực phẩm nói riêng vì đã dạy dỗ, truyền đạt cho em những kiến thức, những kinh nghiệm quý báu. Đồng thời, cũng đã tạo điều kiện cho em được vận dụng những kiến thức, những kinh nghiệm đó vào thực tế. Đặc biệt cảm ơn thầy Trần Duy Khang đã hướng dẫn tận tình cho em trong suốt thời gian thực tập.

Bên cạnh đó, em cũng xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Ban lãnh đạo công ty TNHH CBTP bánh Pía – lạp xưởng Tân Huê Viên cũng như các anh chị trong nhà máy đã tạo điều kiện cho chúng em được học tập tại nhà máy, cũng như hỗ trợ tận tình, giải đáp các thắc mắc của chúng em giúp chúng em hoàn thành tốt đợt thực tập.

Trong quá trình thực tập, vì chưa có nhiều kinh nghiệm thực tế cùng với kiến thức còn hạn chế nên bài báo cáo còn có sai sót, mong rằng sẽ nhận được ý kiến đóng góp của thầy cô để em rút kinh nghiệm và báo cáo được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày tháng 06 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Thị Như Ngọc

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là một nước đang ngày càng phát triển về mọi mặt, kéo theo đó là đời sống của người dân cũng được nâng cao lên và vấn đề thực phẩm cũng cần có sự đòi hỏi không kém. Điều đó xuất phát từ nhu cầu thực tế, từ đó đưa ra những sản phẩm không chỉ có chất lượng cao mà mẫu mã, chủng loại cũng đa dạng theo để đáp ứng nhu cầu cho người tiêu dùng. Lạp xưởng là một trong những món ăn được coi là đầy đủ chất dinh dưỡng, tiện lợi khi chế biến và được bảo quản trong thời gian dài.

Nguyên liệu để sản xuất lạp xưởng là thịt lợn, ngoài ra còn từ những nguyên liệu khác như thịt bò, thịt tôm, thịt gà,... Ngành công nghệ chế biến thịt và sản phẩm từ thịt đang ngày dần có vị trí đứng vững chắc trên thị trường và đã có những kỹ thuật chế biến đưa ra một sản phẩm đạt chất lượng tốt. Từ đó, sản phẩm được làm tăng giá trị của sản phẩm phục vụ nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu được mọi người yêu thích, tin dùng là sản phẩm lạp xưởng.

Nhiều công ty đã lần lượt cho ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm từ thịt, đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng và đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh. Trong đó, công ty TNHH CBTP bánh Pía – lạp xưởng Tân Huê Viên là một trong những công ty đã tạo được sự tin cậy, tín nhiệm của người tiêu dùng trong nước và ngoài nước.

Tại đây, công ty đã dùng quy trình công nghệ chế biến lạp xưởng và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm lạp xưởng như thế nào? Dây chuyền sản xuất của nhà máy ra sao? Hoạt động như thế nào? Ảnh hưởng như thế nào đến chất lượng của sản phẩm? Đó là vấn đề cần phải nghiên cứu và làm rõ trong bài báo cáo này (Lê Văn Việt Mẫn, 2011).

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	ii
LỜI MỞ ĐẦU	iii
DANH SÁCH HÌNH	vi
DANH SÁCH BẢNG.....	vii
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	viii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ NHÀ MÁY	1
1.1Giới thiệu chung	1
1.2Sơ lược về lịch sử hình thành và quá trình phát triển.....	1
1.3Sơ đồ xưởng sản xuất của công ty TNHH CBTP bánh Pía – lập xưởng Tân Huê Viên	2
1.4Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty TNHH CBTP bánh Pía – lập xưởng Tân Huê Viên	3
1.5Thị trường tiêu thụ và các sản phẩm do Tân Huê Viên sản xuất	5
1.6Thuận lợi và khó khăn	9
CHƯƠNG 2 QUY TRÌNH SẢN XUẤT LẠP XƯỞNG TƯƠI	10
2.1Sơ lược về nguyên liệu sản xuất lập xưởng tươi.....	10
2.1.1 Nguyên liệu chính	10
2.1.2 Các nguyên liệu khác	16
2.2Quy trình sản xuất lập xưởng tươi.....	20
2.3Thuyết minh quy trình.....	21
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	21
2.3.2 Rửa	21
2.3.3 Cắt	21
2.3.4 Xay phối trộn thịt và mỡ	22
2.3.5 Phối trộn gia vị.....	22
2.3.6 Định hình.....	23
2.3.7 Sấy.....	23

2.3.8	Dò kim loại.....	24
2.3.9	Đóng gói.....	24
2.4	Xây dựng quy phạm vệ sinh SSOP cho quy trình sản xuất lập xưởng tươi	25

CHƯƠNG 3 KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG HACCP CỦA QUY TRÌNH SẢN XUẤT LẬP XUỞNG TẠI CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BÁNH PÍA – LẬP XUỞNG TÂN HUÊ VIÊN32

3.1	Xác định mối nguy	32
3.2	Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP) và giải thích.....	38
3.2.1	Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP)	38
3.2.2	Giải thích.....	39
3.2.3	Cách khắc phục không phát sinh nhiều CCP	40
3.3	Xây dựng HACCP	41

CHƯƠNG 4 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....44

4.1	Kết luận	44
4.2	Kiến nghị	44

TÀI LIỆU THAM KHẢO45

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo công ty Tân Huê Viên.....	1
Hình 1.2 Sơ đồ công ty TNHH CBTP bánh pía – lập xưởng Tân Huê Viên.....	2
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty TNHH CBTP bánh pía – lập xưởng Tân Huê Viên	3
Hình 1.4 Các dòng sản phẩm chính của công ty	5
Hình 1.5 Các dòng sản phẩm khác của công ty	7
Hình 2.1 Thịt nạc heo.....	10
Hình 2.2 Mỡ heo	14
Hình 2.3 Ruột.....	16
Hình 2.4 Đường.....	16
Hình 2.5 Muối	17
Hình 2.6 Tiêu	18
Hình 2.7 Bột ngọt.....	19
Hình 2.8 Rượu.....	19
Hình 2.9 Sơ đồ quy trình sản xuất lập xưởng tươi.....	20

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng trong 100g thịt nạc	13
Bảng 2.2 Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng thịt heo (TCVN 7046:2002).....	13
Bảng 2.3 Hàm lượng các acid béo chủ yếu trong 100g mỡ heo	15
Bảng 2.4 Hàm lượng phối trộn giữa nguyên liệu và gia vị.....	22
Bảng 2.5 Chỉ tiêu nước của công ty	25
Bảng 3.1 Xác định các mối nguy tiềm ẩn và biện pháp kiểm soát ở công đoạn của quá trình sản xuất lập xưởng tươi.	32
Bảng 3.2 Tổng hợp xác định điểm kiểm soát CCP	38
Bảng 3.3 Tổng kế hoạch HACCP	42

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn.

CBTP: Chế biến thực phẩm.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point _ Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.

GMP: Good Manufacturing _Thực hành sản xuất tốt.

SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures _ Quy phạm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh.

QC: Quality Control _ Kiểm tra và kiểm soát chất lượng sản phẩm.

VSATTP: Vệ sinh an toàn thực phẩm.

BHLĐ: Bảo hộ lao động.

VSV: Vi sinh vật.

HSD: Hạn sử dụng.

AB: Agriculture Biologique France.

PE: Bao bì.

BTP: Bán thành phẩm.