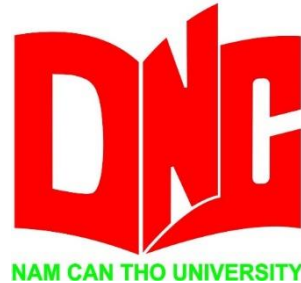


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



ĐẶNG THỊ HỒNG PHƯƠNG

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG PHÂN TÍCH MÔI
NGUY, XÁC ĐỊNH CCP VÀ NHẬN XÉT CÁC
CHƯƠNG TRÌNH TIÊN QUYẾT ÁP DỤNG
CHO SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG
LẠNH IQF TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 05-Năm 2021

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

ĐẶNG THỊ HỒNG PHƯƠNG
MSSV: 176122

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG PHÂN TÍCH MÔI
NGUY, XÁC ĐỊNH CCP VÀ NHẬN XÉT CÁC
CHƯƠNG TRÌNH TIÊN QUYẾT ÁP DỤNG
CHO SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG
LẠNH IQF TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Ths. TRẦN DUY KHANG

Tháng 05-Năm 2021

LỜI CẢM TẠ

Sau những ngày thực tập tại công ty TNHH HTV Hải sản 404, em đã hoàn thành báo cáo thực tập tốt nghiệp với đề tài **“Phân tích mối nguy, xác định CCP và nhận xét các chương trình tiên quyết áp dụng cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF tại công ty hải sản 404”**. Bài báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của thầy Trần Duy Khang cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ dạy những kinh nghiệm quý giá, nhờ vậy em đã hoàn thành thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn

Ban giám đốc công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại xí nghiệp.

Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng kỹ thuật, các anh chị QC và các anh chị công nhân của xí nghiệp đã chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Thầy Trần Duy Khang giảng viên bộ môn Công nghệ thực phẩm Trường Đại Học Nam Cần Thơ không ngại khó khăn, mệt mỏi đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện để em hoàn thành tốt đề tài này.

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

Trong quá trình thực tập dù em đã rất cố gắng tìm tòi, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và các anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô thông cảm bỏ qua và đóng góp ý kiến để bài báo cáo tốt nghiệp của em được hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.!

Cần Thơ, ngày 15 tháng 05 năm 2021

Sinh viên thực hiện

ĐẶNG THỊ HỒNG PHƯƠNG

LỜI MỞ ĐẦU

Ngày nay chất lượng cuộc sống ngày càng được cải thiện, nên nhu cầu được đáp ứng đầy đủ về thực phẩm ngày càng cao. Việt Nam là một nước nông nghiệp đang phát triển và có ưu thế là một quốc gia ven biển có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt đã tạo ra một tiềm năng lớn về nguồn thủy sản phong phú. Có thể nói thủy sản là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn, một trong những mặt hàng xuất khẩu có giá trị kinh tế cao cho nước nhà. Vì thế việc phát triển xuất khẩu nước ta luôn được coi trọng, lấy xuất khẩu làm nền tảng, thu ngoại tệ nhằm phát triển kinh tế nước nhà và xây dựng cơ sở hạ tầng.

Trong đó lĩnh vực sản xuất thủy sản cá tra, cá basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực, đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân đặc biệt là người dân Đồng Bằng Sông Cửu Long. Cá có giá trị dinh dưỡng rất cao nhưng dễ hư hỏng muốn bảo quản lâu và vận chuyển xa đồng thời vẫn giữ nguyên đầy đủ chất dinh dưỡng thì đông lạnh là một trong những biện pháp hữu hiệu nhất trên thị trường hiện nay.

Chính vì lí do đó, nhiều công ty đã lần lượt ra đời vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng và an toàn vệ sinh. Trong đó công ty TNHH Hai Thành Viên Hải Sản 404 là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trong nước cũng như ngoài nước.

Với mong muốn được nâng cao kiến thức và học hỏi kinh nghiệm trong lĩnh vực chế biến thủy sản, và đặc biệt để kiểm soát được các mối nguy làm hư hỏng sản phẩm thực phẩm em đã chọn công ty Hải sản 404 là nơi thực tập tốt nghiệp với đề tài **“Phân tích mối nguy, xác định CCP và nhận xét các chương trình tiên quyết áp dụng cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF tại công ty Hải Sản 404”**. Ngoài việc tìm hiểu về quy trình công nghệ, em còn tìm hiểu về cách xây dựng các chương trình tiên quyết và tiêu chuẩn HACCP áp dụng cho sản phẩm nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm một cách tốt nhất từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến sản phẩm cuối cùng. Nội dung bài báo cáo gồm có 3 chương: Chương 1 Giới thiệu tổng quan về công ty; Chương 2 Nội dung thực tập khảo sát quy trình công nghệ cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF; Chương 3 phân tích mối nguy, kiểm soát điểm tới hạn và nhận xét các chương trình tiên quyết cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF; Chương 4 Kết luận và kiến nghị. Cả 4 chương song hành với nhau, bổ sung cho nhau góp phần tạo nên hoàn chỉnh hơn cho đề tài.

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT	vi
DANH SÁCH HÌNH	vii
DANH SÁCH BẢNG	viii
CHƯƠNG 1.....	1
GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY.....	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển	1
1.2 Tổng quan về hoạt động sản xuất kinh doanh	2
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức.....	3
1.4 Sơ đồ công ty – nhà máy sản xuất	4
1.4.1 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty	4
1.4.2 Sơ đồ nhà máy sản xuất.....	5
1.5 Các sản phẩm chính và sản phẩm phụ	6
1.5.1 Các sản phẩm chính.....	6
1.5.2 Sản phẩm phụ	6
1.6 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	7
1.6.1 Thuận lợi	7
1.6.2 Khó khăn	7
1.6.3 Định hướng phát triển	7
CHƯƠNG 2.....	8
KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHO SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF	8
2.1 Nguyên liệu sản xuất	8
2.1.1 Giới thiệu tổng quan về nguyên liệu (cá tra).....	8
2.1.2 Phân bố	8
2.1.3 Phân loại	8
2.1.4 Hình thái, sinh lí	9
2.1.5 Thành phần dinh dưỡng của cá tra	9
2.1.6 Cách thức thu mua	9
2.1.7 Vận chuyển nguyên liệu	10

2.1.8 Bảo quản nguyên liệu	10
2.2 Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh	11
2.3 Thuyết minh quy trình công nghệ.....	12
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu - cân 1	12
2.3.2 Cắt tiết - rửa 1	12
2.3.3 Fillet – Cân – Rửa 2	14
2.3.4 Lạng da – rửa 3.....	15
2.3.5 Tạo hình – Rửa 4	15
2.3.6 Soi ký sinh trùng.....	16
2.3.8 Phân cỡ - Rửa 5	16
2.3.9 Quay tăng trọng	17
2.3.10 Cấp đông IQF	18
2.3.11 Mạ băng.....	18
2.3.12 Bao gói - Đóng thùng - Bảo quản - Xuất hàng.....	20
2.4 Sản phẩm.....	22
2.4.1 Đánh giá chất lượng thành phẩm.....	22
2.4.2 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lý phế phẩm	23
2.4.2.1 Kiểm tra nguyên liệu	23
2.4.2.2 Kiểm tra bán thành phẩm	23
2.4.2.3 Kiểm tra thành phẩm	24
2.5 Xử lý phế phẩm.....	24
2.6 Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm.....	25
CHƯƠNG 3.....	26
PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH CCP CHO SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH VÀ NHẬN XÉT CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIÊN QUYẾT ÁP DỤNG TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404	26
3.1 Bảng phân tích mối nguy.....	26
3.2 Xác định CCP	29
3.3 Nhận xét các chương trình tiên quyết áp dụng tại nhà máy	31
3.3.1 Quy phạm sản xuất GMP	31
3.3.2 Quy phạm vệ sinh SSOP	37
CHƯƠNG 4.....	45
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	45

4.1 Kết luận.....	45
4.1.1 Ưu điểm.....	45
4.1.2 Nhược điểm.....	45
4.2 Kiến nghị.....	45
TÀI LIỆU THAM KHẢO	46

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

BGD: Ban giám đốc

BHLD: Bảo hộ lao động.

BTP: Bán thành phẩm

ĐVGH: Động vật gây hại.

GMP (Good Manufacturing): Thực hành sản xuất tốt.

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

IQF (Individual Quick Frozen): Cấp đông nhanh từng cá thể.

NAFIQAD (National Agro- Forestry- Fisheries Quality Assurance): Cục quản lý chất lượng nông sản và thủy sản.

PE: Polyetylen

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

QĐ – BQP: Quân đội – Bộ quốc phòng.

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

TNHH HTV: Trách nhiệm hữu hạn hai thành viên.

VSTP: Vệ sinh thực phẩm

XN: Xi nghiệp

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Logo công ty hải sản 404	1
Hình 1.2 Công ty TNHH HTV Hải Sản 404.....	2
Hình 1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	3
Hình 1.4 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty.....	4
Hình 1.5 Sơ đồ mặt bằng xí nghiệp chế biến	5
Hình 1.6 Các sản phẩm chính của công ty Hải Sản 404	6
Hình 2.1 Cá tra	8
Hình 2.2 Quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh.....	11
Hình 2.3 Tiếp nhận nguyên liệu.....	12
Hình 2.4 Cắt tiết	13
Hình 2.5 Rửa 1 (xả tiết).....	13
Hình 2.6 Fillet	14
Hình 2.7 Rửa 2	14
Hình 2.8 Rửa 3	15
Hình 2.9 Tạo hình	16
Hình 2.10 Soi ký sinh trùng	16
Hình 2.11 Thùng quay tăng trọng	17
Hình 2.12 Bể mạ băng.....	19
Hình 2.13 Mạ băng bằng băng chuyên	20
Hình 2.14 Bao gói, đóng thùng.....	21
Hình 2.15 Đóng thùng, bảo quản	22
Hình 3.1 Sơ đồ xác định điểm CCP	29

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng của cá tra thành phẩm.....	9
Bảng 2.2 Phân cỡ, phân loại cá tra nguyên liệu.....	9
Bảng 2.3 Thời gian quay cá	18
Bảng 3.1 Bảng phân tích môi nguy	26
Bảng 3.2 Bảng tổng hợp xác định CCP	29
Bảng 3.3 Quy phạm vệ sinh SSOP	37
Bảng 3.4 Các trường hợp không được tham gia sản xuất.....	42