

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



**ĐOÀN LÊ PHƯƠNG QUYÊN**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH KIỂM TRA CHẤT  
LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ NỤC SỐT CÀ ĐÓNG  
LON TẠI CÔNG TY TNHH CÔNG NGHIỆP  
THỰC PHẨM PATAYA (VIỆT NAM)**

**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**

**ĐOÀN LÊ PHƯƠNG QUYÊN**

**MSSV: 175923**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH KIỂM TRA CHẤT  
LƯỢNG SẢN PHẨM CÁ NỤC SỐT CÀ ĐÓNG  
LON TẠI CÔNG TY TNHH CÔNG NGHIỆP  
THỰC PHẨM PATAYA (VIỆT NAM)**

**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 thời gian được học tập dưới giảng đường Đại học Nam Cần Thơ với những kiến thức đã được giảng dạy và sự chỉ dẫn nhiệt tình của quý thầy cô Khoa Kỹ thuật – Công nghệ. Đây sẽ là những kiến thức hữu ích, là hành trang giúp em vượt qua những khó khăn trong công việc cũng như trong cuộc sống sau này. Và sau thời gian một tháng thực tập vừa qua, tìm hiểu tại Công ty TNHH Pataya Việt Nam, nhằm rút ra những kinh nghiệm, thực tiễn bổ sung cho lý thuyết, đến nay em đã hoàn thành đề tài tốt nghiệp của mình.

Em xin chân thành cảm ơn:

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

Ban giám đốc khu sản xuất, các anh chị QC và anh chị công nhân của công ty đã nhiệt tình 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 đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho 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 tại trường.

Dù đã rất cố gắng tìm hiểu, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và 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 và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày      tháng 05 năm 2021

**Sinh viên thực hiện**

**Đoàn Lê Phượng Quyên**

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM TẠ</b> .....	<b>i</b>
<b>MỤC LỤC</b> .....	<b>ii</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG</b> .....	<b>iv</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH</b> .....	<b>v</b>
<b>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT</b> .....	<b>vii</b>
<b>ĐẶT VẤN ĐỀ</b> .....	<b>1</b>
<b>CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUÁT VỀ NHÀ MÁY</b> .....	<b>2</b>
<b>1.1 GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ CÔNG TY TNHH CNTP PATAYA</b> .....	<b>2</b>
<b>1.2 SƠ ĐỒ MẶT BẰNG NHÀ MÁY, DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT</b> .....	<b>2</b>
<b>1.3 TỔ CHỨC NHÀ MÁY</b> .....	<b>5</b>
1.3.1 Sơ đồ tổ chức .....	<b>5</b>
1.3.2 Trách nhiệm và quyền hạn.....	<b>6</b>
<b>1.4 CÁC SẢN PHẨM CHÍNH CỦA CÔNG TY</b> .....	<b>7</b>
<b>1.5 CÁC THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN VÀ ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN</b> .....	<b>8</b>
1.5.1 Thuận lợi.....	<b>8</b>
1.5.2 Khó khăn.....	<b>8</b>
1.5.3 Định hướng phát triển .....	<b>8</b>
<b>CHƯƠNG 2: CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT</b> .....	<b>9</b>
<b>2.1 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁ NỤC SÓT CÀ</b> .....	<b>9</b>
2.1.1 Giới thiệu về nguyên liệu chính.....	<b>10</b>
2.1.2 Tiếp nhận nguyên liệu (CCP1) .....	<b>10</b>
2.1.3 Xử lý .....	<b>13</b>
2.1.4 Rửa lon 1 .....	<b>14</b>
2.1.5 Vô lon (CCP3) .....	<b>14</b>
2.1.6 Hấp.....	<b>14</b>
2.1.7 Chắt nước.....	<b>15</b>
2.1.8 Châm dầu, sốt .....	<b>15</b>
2.1.9 Bài khí – Ghép nắp (CCP4) .....	<b>15</b>
2.1.10 Rửa lon 2.....	<b>15</b>
2.1.11 Tiệt trùng và làm nguội (CCP5) . .....	<b>16</b>
2.1.12 Làm mát (CCP6).....	<b>17</b>
2.1.13 Bảo ôn.....	<b>17</b>
2.1.14 Dán nhãn (CCP7).....	<b>17</b>

2.1.15	Thành phẩm .....	17
<b>2.2</b>	<b>CÁC THIẾT BỊ CHÍNH .....</b>	<b>18</b>
2.2.1	Máy ghép nắp.....	18
2.2.2	Nồi tiệt trùng.....	24
<b>CHƯƠNG 3: QUY TRÌNH KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TRONG DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT .....</b>		<b>29</b>
<b>3.1</b>	<b>PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG NGUYÊN LIỆU.....</b>	<b>29</b>
<b>3.2</b>	<b>KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG KHÂU XỬ LÝ SƠ BỘ.....</b>	<b>35</b>
3.2.1	Rã đông cá .....	35
3.2.2	Cắt đầu cá.....	35
3.2.3	Rửa cá .....	37
3.2.4	Vô lon cá.....	38
3.2.5	Hấp.....	39
3.2.6	Rót sốt.....	39
<b>3.3</b>	<b>BÀI KHÍ – GHÉP MÍ.....</b>	<b>39</b>
3.3.1	Kiểm tra các dụng cụ đo hằng ngày trước khi bắt đầu sản xuất .....	39
3.3.2	Kiểm tra tình trạng mí ghép trước khi tiến hành ghép mí.....	39
<b>3.4</b>	<b>TIỆT TRÙNG VÀ LÀM NGUỘI.....</b>	<b>44</b>
<b>3.5</b>	<b>Lau lon .....</b>	<b>47</b>
3.6	Dán nhãn .....	48
<b>CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>		<b>50</b>
<b>4.1.</b>	<b>KẾT LUẬN.....</b>	<b>50</b>
<b>4.2.</b>	<b>KIẾN NGHỊ.....</b>	<b>50</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>		<b>51</b>
<b>PHỤ LỤC.....</b>		<b>52</b>

## DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1	Chỉ tiêu chất lượng tiếp nhận nguyên liệu đông lạnh.....	11
Bảng 2.2	Chỉ tiêu chất lượng tiếp nhận nguyên liệu ướp lạnh .....	12
Bảng 2.3	Tiêu chuẩn của máy dò kim loại .....	13
Bảng 2.4	Quy định trong lồng tiệt trùng.....	16
Bảng 2.5	Chỉ tiêu hoá học của sản phẩm cá sốt cà .....	17
Bảng 2.6	Chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm cá sốt cà.....	18
Bảng 2.7	Chỉ tiêu vật lý của sản phẩm cá sốt cà.....	18
Bảng 2.8	Sự cố do con người.....	27
Bảng 2.9	Sự cố do thiết bị.....	28
Bảng 3.1	Chỉ tiêu kiểm tra cho nguyên liệu .....	30
Bảng 3.2	Số lượng lấy mẫu kiểm tra theo bao.....	31
Bảng 3.3	Số lượng lấy mẫu kiểm tra theo kết.....	31
Bảng 3.4	Tiêu chuẩn histamine và nhiệt độ.....	31
Bảng 3.5	Kiểm soát cảm quan lỗi mí ghép .....	40
Bảng 3.6	Tiêu chuẩn kiểm soát môi ghép.....	43
Bảng 3.7	Kiểm tra nồng độ chlorine trong nước làm nguội .....	46
Bảng 3.8	Số lượng lon kiểm tra khuyết tật .....	48

## DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Sơ đồ mặt bằng nhà máy.....	3
Hình 1.2 Sơ đồ mặt bằng dây chuyền sản xuất.....	4
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức công ty .....	5
Hình 1.4 Cá nục sốt cà đóng hộp .....	7
Hình 1.5 Cá ngừ đóng hộp.....	7
Hình 1.6 Các nục sốt ớt chua ngọt.....	7
Hình 1.7 Thức ăn cho thú cưng .....	7
Hình 2.1 Quy trình sản xuất cá nục sốt cà .....	9
Hình 2.2 Nguyên liệu cá nục .....	10
Hình 2.3 Nguyên liệu cà chua.....	10
Hình 2.4 Máy rửa cá .....	13
Hình 2.5 Máy dò kim loại.....	14
Hình 2.6 Máy rửa lon.....	16
Hình 2.7 Máy ghép nắp.....	19
Hình 2.8 Cấu tạo máy ghép nắp.....	19
Hình 2.9 Con lăn trong máy ghép nắp .....	20
Hình 2.10 Quá trình thực hiện mối ghép kép.....	21
Hình 2.11 Độ chồng mí của mối ghép .....	21
Hình 2.12 Mối ghép không móc .....	22
Hình 2.13 Mối ghép bị xước .....	22
Hình 2.14 Mí quá nông .....	23
Hình 2.15 Mí quá sâu.....	23
Hình 2.16 Mí bị nhăn .....	24
Hình 2.17 Mí bị dập .....	24
Hình 2.18 Nồi tiết trùng.....	25
Hình 2.19 Cấu tạo nồi tiết trùng .....	25
Hình 3.1 Đánh dấu trên nắp lon.....	41
Hình 3.2 Đo chiều sâu độ loe miệng.....	41

Hình 3.3 Đo độ dày mối ghép.....	41
Hình 3.4 Đo chiều sâu mối ghép.....	41
Hình 3.5 Ngâm đá sản phẩm.....	42
Hình 3.6 Đo chân không sản phẩm.....	42
Hình 3.7 Xé mối ghép.....	42
Hình 3.8 Đo móc nắp, móc thân .....	42
Hình 3.9 Đo độ nhẵn móc nắp .....	43



## DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

ASL	: <i>Approved Supplier List</i> _ Danh sách nhà cung cấp được chấp nhận.
BRC	: <i>British Retailer Consortium</i> _ Tiêu chuẩn toàn cầu an toàn thực phẩm.
CCP	: <i>Critical Control Point</i> _ Điểm kiểm soát tới hạn.
CCT	: <i>Cooling Control Temperature</i> _ Kiểm soát nhiệt độ làm mát.
GMP	: <i>Good Manufacturing</i> _ Thực hành sản xuất tốt.
Graph	: Biểu đồ nhiệt
HACCP	: <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> _ Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.
HALAL	: Theo tiếp Arập có nghĩa là được phép
Hold	: Giữ lại
IFS	: <i>International Food Standard</i> _ Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế.
IT	: <i>Intial Temperature</i> _ Nhiệt độ ban đầu của lon.
ITR	: <i>Inspection Trouble Report</i> _ Báo cáo sự cố kiểm tra
Mig	: Nhiệt kế thủy ngân
PD	: <i>Production Deperment</i> _ Nhân viên bộ phận sản xuất
PFIV	: <i>Pataya Food Industries Vietnam</i> _ Công ty Công nghiệp thực phẩm Pataya (Việt Nam).
QC	: <i>Quality Control</i> _ Nhân viên kiểm soát chất lượng.
SUS	: <i>Steel Use Stainless</i> _ Thép không gỉ
TNHH	: Trách nhiệm hữu hạn.
USD	: <i>United States dollar</i> _ Là đơn vị tiền tệ của Hoa Kỳ.
WH	: <i>Ware Houre</i> _ Kho hàng.