

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

๘๓๘๘



TRỊNH DUY LINH

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ ÁP
DỤNG HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
HACCP CHO SẢN PHẨM TÔM SÚ ĐÔNG BLOCK
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN THỦY SẢN
CÀ MAU**

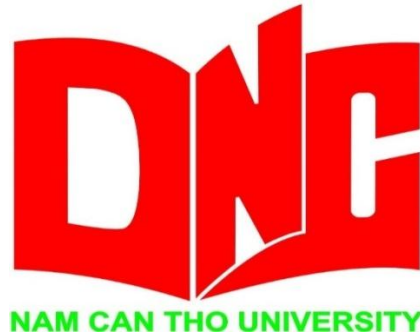
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 – năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



TRỊNH DUY LINH

MSSV: 176885

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ ÁP
DỤNG HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
HACCP CHO SẢN PHẨM TÔM SÚ ĐÔNG BLOCK
TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN THỦY SẢN
CÀ MAU**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành : Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành : 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

MAI CÁT DUYÊN

Tháng 6 – năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Sau một tháng thực tập tại Công ty Cổ phần Tập đoàn Thủy sản Cà Mau, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “ Khảo sát quy trình sản xuất và hệ thống quản lý chất lượng HACCP cho sản phẩm tôm sú đông block tại Công ty Cổ phần Tập đoàn Thủy sản Cà Mau ”. Một tháng thực tập ngắn ngủi nhưng là cơ hội cho em tổng hợp và hệ thống lại những kiến thức đã học đồng thời để nâng cao kiến thức chuyên môn. Trong quá trình thực tập mặc dù em gặp nhiều khó khăn trong khâu quy trình sản xuất nhưng nhờ sự giúp đỡ tận tình của cô Mai Cát Duyên và sự nhiệt tình của các cô chú, anh chị trong xí nghiệp Thủy sản Cà Mau, đã giúp em có được kinh nghiệm để hoàn thành kì thực tập tốt nghiệp này.

Lời cảm ơn đầu tiên em xin gửi đến ban lãnh đạo cùng các phòng ban, các cô chú anh chị trong Xí Nghiệp Thủy sản Cà Mau – đơn vị đã tiếp nhận và nhiệt tình tạo mọi điều kiện thuận lợi cho em tiếp cận thực tế quy trình sản xuất và nắm bắt được quy trình công nghệ.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ và quý thầy cô khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ đã tận tâm giảng dạy và truyền đạt những kiến thức, kinh nghiệm cho em. Đặc biệt em xin cảm ơn cô Mai Cát Duyên, người đã tận tình hướng dẫn em hoàn thành bài báo cáo này.

Dù đã cố gắng tìm hiểu nhưng vì thời gian và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo của em không tránh khỏi những sai sót rất mong sự góp ý của Xí Nghiệp, quý thầy cô và các bạn, để em rút kinh nghiệm và hoàn thành tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn.

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là một quốc gia tiếp giáp bờ biển dài và có hệ thống sông ngòi dày đặc. Vì vậy, nguồn thủy sản cũng rất phong phú và đa dạng chủng loại như: bạch tuộc, mực, tôm, cá... Từ xa xưa con người đánh bắt thủy sản chỉ phục vụ cho nhu cầu lương thực. Khi xã hội ngày càng phát triển, đặc biệt với thời buổi kinh tế hội nhập thì việc đánh bắt thủy sản không còn gói gọn trong việc thỏa mãn một số nhu cầu sống của một quốc gia. Mà nó được đa dạng về mẫu mã, chất lượng cũng như hình thức bên trong sản phẩm nên được xuất khẩu ra trong nước và ngoài nước đem lại nguồn thu nhập cho đất nước.

Nhu cầu sử dụng ngày càng cao nên các nhà đầu tư đã quan tâm và phát triển lớn về thủy sản đặc biệt là tôm. Tôm tươi thì phải bảo quản lâu vì vậy ngành đông lạnh ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản, đảm bảo được chất lượng đến tay người tiêu dùng. Trong đó tôm có nhiều loại như mực hàng “**Tôm sú đông block**” là một trong những mặt hàng chủ lực, đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân ở Đồng bằng sông Cửu Long. Tôm có giá trị dinh dưỡng rất cao, chứa nhiều chất khoáng và protein, dễ tiêu hóa...

Tôm bảo quản lâu vận chuyển xa nhưng 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. Tuy thay đổi cấu trúc nhưng vẫn giữ được đầy đủ chất dinh dưỡng và tạo ra một sản phẩm an toàn cho người tiêu dùng, giúp cho người dân không tốn thời gian nhiều và vẫn nấu được một bữa ăn ngon giàu dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

Biết được điều này nhiều công ty đã lần lượt ra đời tất cả vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu hàng ngày càng cao của con người tiêu dùng và đảm bảo chất lượng. Trong đó công ty Cổ phần Thủy sản Cà Mau là một trong những công ty tạo được sự tin tưởng của người tiêu dùng trên thị trường cũng như trong nước và ngoài nước.

DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT

HOSO (Head On Shell On Shrimp): Tôm nguyên con.

HLSO (Headless Shell On Shrimp): Tôm vỏ bỏ đầu.

GMP (Good Manufacturing Practice): Quy phạm sản xuất tốt.

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures): Quy phạm vệ sinh.

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

CCP (Critical Control Point): Điểm kiểm soát tới hạn.

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

KCS: Kiểm tra chất lượng sản phẩm.

ppm (part per million): Đơn vị phần

triệu.TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam.

QCVN: Quy chuẩn Việt Nam.

VSV: Vi sinh vật.

BHLĐ: Bảo hộ lao động.

ĐHSX: Điều hành sản xuất.

PKN: Phòng kiểm nghiệm.

GDCL: Giám đốc chất lượng.

QLCL: Quản lý chất lượng.

TCKT: Tài chính kế toán

HCNS: Hành chính nhân sự

KH: Khách hàng

BRC (British Retail Consortium) Global Standard Food: Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm.

ACC : Vùng sản xuất giống, nuôi tôm công nghiệp.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT	iii
CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.2 Cơ cấu tổ chức của công ty	3
1.3 Chiến lược phát triển.....	5
1.4 Thị trường tiêu thụ và sản phẩm của công ty.....	6
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	8
2.1 Tổng quan về nguyên liệu	8
2.1.1 Thành phần hóa học	9
2.2 Các biến đổi xảy ra ở nguyên liệu	9
2.2.1 Hiện tượng biến đổi đen	9
2.2.2 Hiện tượng biến đổi đỏ.....	10
2.3 Tổng quan về hệ thống quản lý chất lượng HACCP	10
2.3.1 Khái niệm	10
2.3.2 Điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết	11
2.3.3 Hệ thống quản lý chất lượng HACCP.....	11
2.3.4 Các biến đổi trong quá trình lạnh đông	14
2.4 Quy trình sản xuất	15
2.5 Thuyết minh quy trình	15
2.5.1 Tiếp nhận nguyên liệu	16
2.5.2 Rửa 1	17
2.5.3 Bảo quản nguyên liệu	17
2.5.4 Sơ chế	18

2.5.5	Rửa 2	18
2.5.6	Phân cỡ phân loại	19
2.5.7	Xử lý phụ gia	20
2.5.8	Rửa 3	20
2.5.9	Cân.....	22
2.5.10	Xếp khuôn	23
2.5.11	Cấp đông.....	23
2.5.12	Tách khuôn – mạ băng	24
2.5.13	Kiểm tra kim loại.....	24
2.5.14	Bao gói thành phẩm.....	25
2.5.15	Bảo quản thành phẩm	25
2.6	Yêu cầu tiên quyết tại công ty	25
2.6.1	Điều kiện tiên quyết	26
2.7	Chương trình tiên quyết	27
2.7.1	Quy phạm vệ sinh – SSOP	27
2.8	Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP đối với sản phẩm.....	42
2.8.1	Phân tích mối nguy	50
2.8.2	Xác định các điểm kiểm soát tới hạn	57
2.8.3	Kế hoạch HACCP	58
CHƯƠNG 3	KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	59
3.1	Kết luận	59
3.1.1	Ưu điểm.....	59
3.1.2	Nhược điểm	59
3.2	Kiến nghị	59
TÀI LIỆU THAM KHẢO	64
PHỤ LỤC: MỘT SỐ THIẾT BỊ, MÁY MÓC TẠI CÔNG TY	pc-1

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Công ty Cổ phần Thủy Sản Cà Mau.....	2
Hình 1.2 Một số chứng nhận đạt được của công ty	3
Hình 1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức của công ty	5
Hình 1.4 Chiến lược phát triển của công ty	7
Hình 1.5 Một số sản phẩm chính của công ty	8
Hình 2.1 Tôm sú	11
Hình 2.2 Mối quan hệ mật thiết giữa các yếu tố trong hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP	13
Hình 2.3 Sơ đồ cây quyết định	14
Hình 2.4 Quy trình chế biến mặt hàng tôm sú đông block.....	15
Hình 2.5 Tiếp nhận nguyên liệu tôm sú.....	16
Hình 2.6 Rửa tôm nguyên liệu.....	17
Hình 2.7 Sơ chế tôm nguyên liệu	17
Hình 2.8 Phân cỡ máy	22
Hình 2.9 Công nhân xếp khuôn vào tủ để tiến hành cấp đông.....	22
Hình 2.10 Công nhân tiến hành xử lý ra khuôn sau cấp đông.....	23

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1 Thành phần hóa học của tôm sú.....	9
Bảng 2.2 Môi nguy và một số biện pháp kiểm soát	12
Bảng 2.3 Một số ví dụ về CCP được xác định	12
Bảng 2.4 Tiêu chuẩn cơ sở vi sinh đối với tôm sú nguyên liệu.....	26
Bảng 2.5 Bảng phân tích môi nguy	50
Bảng 2.6 Bảng tổng kết CCP.....	57
Bảng 2.7 Bảng tổng kết kế hoạch HACCP	58