

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



**VÕ THỊ CẨM TIÊN**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ CÁC  
YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ  
TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY  
CỔ PHẦN THỦY SẢN HÀ NỘI – CẦN THƠ**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 5 - Năm 2021**

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



**NAM CAN THO UNIVERSITY**

**VÕ THỊ CẨM TIÊN  
MSSV: 176789**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ CÁC  
YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ  
TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY  
CỔ PHẦN THỦY SẢN HÀ NỘI – CẦN THƠ**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
PHẠM HUỲNH THÚY AN**

**Tháng 5 – Năm 2021**

## LỜI CẢM TẠ

Để hoàn thành bài Báo cáo của Khóa luận tốt nghiệp này, Em xin tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến Cô Phạm Huỳnh Thúy An, đã tận tình hướng dẫn Em trong suốt quá trình viết Báo cáo thực tập tốt nghiệp.

Em chân thành cảm ơn quý Thầy, Cô trong Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ, Trường Đại học Nam Cần Thơ đã tận tình truyền đạt kiến thức cho Em trong suốt 4 năm Em học tập tại trường. Với vốn kiến thức được tiếp thu trong quá trình học không chỉ là nền tảng cho quá trình hoàn thành Báo cáo thực tập tốt nghiệp của Em mà còn là hành trang quý báu để Em bước vào đời một cách vững chắc và tự tin.

Em chân thành cảm ơn Ban giám đốc Công ty Cổ phần Thủy Sản Hà Nội – Cần Thơ đã cho phép và tạo điều kiện thuận lợi để Em thực tập tại công ty. Và Em cũng xin gửi lời cảm ơn đến Chị Bùi Thị Bích Trưởng phòng Quản lý chất lượng của Công ty Cổ phần Thủy Sản Hà Nội – Cần Thơ đã hướng dẫn và chỉ dạy tận tình cho Em trong suốt thời gian Em thực tập tại xưởng.

Do đã 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 những thiếu sót, kính mong nhận được những ý kiến đóng góp từ Thầy, Cô cũng như từ Quý Công ty.

Cuối cùng Em xin kính chúc quý Thầy, Cô dồi dào sức khỏe và thành công trong sự nghiệp cao quý. Đồng kính chúc các Cô, Chú, Anh, Chị trong Công ty Cổ phần Thủy Sản Hà Nội – Cần Thơ luôn dồi dào sức khỏe, đạt được nhiều thành công tốt đẹp trong công việc

Em xin chân thành cảm ơn !

*Cần Thơ, ngày.....tháng.....năm 2021*

**Sinh viên thực hiện**

Võ Thị Cẩm Tiên

## LỜI MỞ ĐẦU

Từ lâu thủy sản đã trở thành một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của nước ta. Trong đó cá tra, cá basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực. Nước ta có nguồn thủy sản dồi dào đặc biệt là vùng Đồng Bằng Sông Cửu Long, với hệ thống nuôi cá bè, đã đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân. Cá có giá trị dinh dưỡng rất cao, nhiều vitamin và chất khoáng nhưng cá tươi thì rất khó bảo quản lâu được, vì vậy mà ngành lạnh đông ra đời nhằm kéo dài thời gian bảo quản cho cá, đảm bảo được chất lượng cho đến khi đến tay người tiêu dùng.

Có rất nhiều công ty chế biến thủy sản khác nhau vì mục tiêu chung là đa dạng hoá sản phẩm thủy sản, đảm bảo thực phẩm chất lượng, an toàn cho mọi người. Công Ty Cổ phần Thủy sản Hà Nội – Cần Thơ là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong và ngoài nước. Cá tra fillet đông lạnh là mặt hàng chủ lực của công ty, nằm gần vùng nguyên liệu dồi dào (An Giang, Đồng Tháp,...). Công ty luôn luôn đáp ứng đủ nhu cầu cho người tiêu dùng.

Để được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trong nước và thế giới thì sản phẩm phải đảm bảo được chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm đến với mọi người. Chính vì vậy, mà em chọn đề tài Báo cáo thực tập tốt nghiệp của em là: **“KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN HÀ NỘI – CẦN THƠ”**.



## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM TẠ .....</b>	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>ii</b>
<b>LỜI NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MỤC LỤC.....</b>	<b>iv</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH .....</b>	<b>vi</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG .....</b>	<b>viii</b>
<b>DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....</b>	<b>ix</b>
<b>Chương 1:.....</b>	<b>1</b>
<b>TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN .....</b>	<b>1</b>
<b>HÀ NỘI – CẦN THƠ.....</b>	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu chung về công ty.....	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển của công ty.....	2
1.3 Các sản phẩm chính và sản phẩm phụ .....	3
1.4 Sơ đồ cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của công ty .....	4
1.5 Sơ đồ bố trí mặt bằng của công ty .....	5
<b>Chương 2:.....</b>	<b>7</b>
<b>NỘI DUNG THỰC TẬP.....</b>	<b>7</b>
2.1 Giới thiệu nguồn nguyên liệu cá tra.....	7
2.1.1 Nguồn nguyên liệu sản xuất .....	7
2.1.2 Thành phần giá trị dinh dưỡng của cá tra.....	8
2.1.3 Cách thu mua, tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu.....	8
2.2 Quy trình công nghệ sản xuất cá tra fillet đông lạnh.....	11
2.3 Thuyết minh quy trình .....	12
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu .....	12
2.3.2 Cắt tiết, rửa 1, cân từ bốn ngâm .....	14
2.3.3 Fillet, cân, rửa 2 .....	14
2.3.4 Lạng da .....	15
2.3.5 Chỉnh hình, kiểm, cân.....	16
2.3.6 Soi ký sinh trùng.....	18
2.3.7 Phân cỡ, phân loại: .....	19
2.3.8 Ngâm quay tăng trọng .....	20

2.3.9 Cân.....	21
2.3.10 Xếp khuôn .....	21
2.3.11 Cấp đông.....	22
2.3.12 Mạ băng.....	23
2.4 Máy móc và thiết bị nhà máy .....	25
2.4.1 Máy lạng da .....	25
2.4.2 Bàn soi ký sinh trùng.....	26
2.4.3 Máy quay tăng trọng.....	26
2.4.4 Băng chuyền IQF.....	27
2.4.5 Tủ cấp đông .....	28
<b>Chương 3:.....</b>	<b>30</b>
<b>CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH .....</b>	<b>30</b>
3.1 Ảnh hưởng của nguyên liệu trong công tác thu mua .....	30
3.2 Ảnh hưởng đến quy trình sản xuất.....	30
3.3 Ảnh hưởng trong quá trình bảo quản sản phẩm.....	34
3.4 Ảnh hưởng của môi trường.....	35
3.5 Quy trình HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh .....	35
3.5.1 Các điều kiện tiên quyết .....	35
3.5.2 Các chương trình tiên quyết áp dụng tại nhà máy.....	45
<b>Chương 4:.....</b>	<b>50</b>
<b>KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>50</b>
4.1 Kết luận.....	50
4.1.1 Ưu điểm.....	50
4.1.2 Nhược điểm .....	50
4.2 Kiến nghị.....	50
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>51</b>

## DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1: Công Ty Cổ Phần Thủy Sản Hà Nội – Cần Thơ.....	1
Hình 1.2: Cá Tra Fillet đông lạnh .....	3
Hình 1.3: Cá Tra đông lạnh nguyên con .....	3
Hình 1.4: Cá Tra Fillet còn da.....	3
Hình 1.5: Cá Tra Fillet đỏ .....	4
Hình 1.6: Sơ đồ cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý công ty .....	4
Hình 1.7: Sơ đồ bố trí mặt bằng của Công ty.....	5
Hình 2.1: Cá tra nguyên liệu .....	7
Hình 2.2: Quy trình công nghệ sản xuất cá tra fillet đông lạnh .....	11
Hình 2.3: Tiếp nhận nguyên liệu vào khu vực sản xuất.....	12
Hình 2.4: Bàn cắt tiết .....	13
Hình 2.5: Bồn ngâm rửa cá .....	13
Hình 2.6: Cá được băng chuyền đưa lên .....	14
Hình 2.7: Cân trọng lượng .....	14
Hình 2.8: Thao tác Fillet .....	15
Hình 2.9: Cá Fillet.....	15
Hình 2.10: Rửa 2 .....	15
Hình 2.11: Thao tác lạng da .....	16
Hình 2.12: Cá lạng da.....	16
Hình 2.13: Thao tác chỉnh hình.....	17
Hình 2.14: Cá sau khi được chỉnh hình.....	17
Hình 2.15: Bàn kiểm tra sơ bộ .....	18
Hình 2.16: Thao tác kiểm tra lại cá.....	18
Hình 2.17: Bàn soi ký sinh trùng .....	18
Hình 2.18: Cá đạt yêu cầu .....	19
Hình 2.19: Cá bị bệnh .....	19
Hình 2.20: Máy phân cỡ.....	20



Hình 2.21: Máy quay tăng trọng .....	20
Hình 2.22: Cá sau khi quay tăng trọng.....	20
Hình 2.23: Cá được cân theo trọng lượng qui định .....	21
Hình 2.24: Cá được để thẻ size đúng theo trọng lượng qui định .....	21
Hình 2.25: Miếng cá được xếp lên khuôn đúng qui định.....	22
Hình 2.26: Xếp khuôn cá thành phẩm.....	22
Hình 2.27: Bồn mạ băng .....	23
Hình 2.28: Cá đang được mạ băng.....	23
Hình 2.29: Bao gói sản phẩm cá fillet đỏ.....	24
Hình 2.30: Bao gói sản phẩm cá fillet size 350 – Up.....	24
Hình 2.31: Bao gói sản phẩm cá fillet .....	24
Hình 2.32: Bao gói sản phẩm cá fillet còn da size 200 – 300 gram.....	24
Hình 2.33: Sản phẩm được chất lên pallet để vận chuyển vào kho bảo quản.....	25
Hình 2.34: Máy lạnh da.....	25
Hình 2.35: Bàn soi ký sinh trùng .....	26
Hình 2.36: Máy quay tăng trọng .....	26
Hình 2.37: Băng chuyền IQF .....	27
Hình 2.38: Tủ cấp đông.....	28
Hình 3.1: Sơ đồ các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.....	30

## DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1: Thành phần giá trị dinh dưỡng của cá tra.....	8
Bảng 3.2: Bảng tổng hợp xác nhận CCP.....	48

## DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

**ATVS:** An toàn vệ sinh

**ATTP:** An toàn thực phẩm

**ĐVGH:** Động vật gây hại

**TC :** Tiêu chuẩn.

**BNN&PTNT:** Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**TT:** Thông tư

**QLCL:** Quản lý chất lượng.

**QĐ:** Quyết định

**VS:** Vệ sinh

**QCVN:** Quy chuẩn Việt Nam

**QĐ – BQP:** Quân đội – Bộ quốc phòng

**ĐBSCL:** Đồng bằng Sông Cửu Long

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

**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.

**BHLĐ:** Bảo hộ lao động.

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

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

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