

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



**LÂM BÉ HIỆU**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ PHÂN  
TÍCH MỐI NGUY & XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM  
SOÁT TỚI HẠN (CCP) CHO SẢN PHẨM TÔM  
SÚ ĐÔNG IQF TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN  
STAPIMEX SÓC TRĂNG**

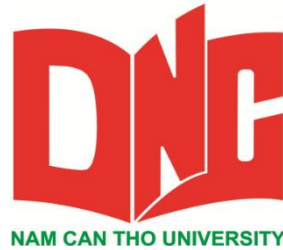
**BÁO CÁO TỐT NGHIỆP**

**Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**Mã số ngành: 7540101**

Tháng 6 – Năm 2021

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



**LÂM BÉ HIỆU**  
**MSSV: 176831**

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ PHÂN  
TÍCH MỐI NGUY & XÁC ĐỊNH ĐIỂM KIỂM  
SOÁT TỚI HẠN (CCP) CHO SẢN PHẨM TÔM  
SÚ ĐÔNG IQF TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN  
STAPIMEX SÓC TRĂNG**

**KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: DH17CNT01**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**MAI CÁT DUYÊN**

**Tháng 6 – Năm 2021**

## LỜI CẢM ƠN

Tôi xin chân thành cảm ơn Ban giám hiệu Nhà Trường cùng tất cả các quý thầy cô trong khoa kỹ Thuật - Công Nghệ, bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm đã tạo điều kiện cho tôi được kỳ thực tập này. Đặc biệt tôi chân thành cảm ơn cô Mai Cát Duyên đã tận tình giúp đỡ hướng dẫn tôi hoàn thành báo cáo thực tập này trong suốt thời gian qua.

Tôi xin kính gửi lời cảm ơn đến Ban giám đốc công ty chế biến thủy sản STAPIMEX đã cho phép tôi và tạo điều kiện cho tôi thực tập trong công ty. Đồng thời tôi cũng chân thành cảm ơn đến các anh chị trong phòng kỹ thuật, phòng sơ chế, đội KCS, và các anh chị công nhân viên trong công ty đã tận tình hướng dẫn, cung cấp tài liệu cũng như kiến thức bổ ích, cho tôi những thông tin hay để bổ sung những điều ở trường lớp.

Cần Thơ, ngày 23 tháng 6 năm 2021

**Người thực hiện**

LÂM BÉ HIỆU

## DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

QC: viết tắt của Quality control là kiểm soát chất lượng

BAP: viết tắt của Best Aquaculture Practices là chứng nhận cấp cao của liên minh nuôi trồng thủy sản

GAP: viết tắt của Good Agricultural Practices là quy trình thực hành sản xuất tốt

ASC: viết tắt của Aquaculture Stewardship Council là hội đồng quản lý nuôi trồng thủy sản

KCS: Kiểm tra chất lượng sản phẩm

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point System là hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn

GMP: viết tắt của Good Manufacturing Practices là hướng dẫn thực hành sản xuất tốt

SSOP: viết tắt của Sanitation Stanrard Operating Procedures: vi phạm vệ sinh

# MỤC LỤC

<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>vi</b>
<b>CHƯƠNG 1 SƠ LƯỢC VỀ NHÀ MÁY .....</b>	<b>1</b>
1.1 Giới thiệu về công ty .....	1
1.1.1 Lịch sử phát triển Công Ty .....	1
1.1.2 Vị trí kinh tế của công ty .....	2
1.1.3 Các sản phẩm của Công Ty Stapimex .....	3
<b>CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP .....</b>	<b>5</b>
2.1 Quy trình sản xuất .....	5
2.1.1 Quy trình rửa và khử trùng tay trước khi vào sản xuất .....	5
2.1.2 Quy trình bảo hộ lao động .....	5
2.1.3 Quy trình công nghệ IQF của tôm đông lạnh .....	6
2.2 Thuyết minh quy trình IQF .....	7
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu .....	7
2.2.2 Rửa nguyên liệu .....	9
2.2.3 Sơ chế .....	11
2.2.4 Rửa bán thành phẩm sau sơ chế .....	12
2.2.5 Phân cỡ .....	12
2.2.6 Xử lý, rửa bán thành phẩm .....	13
2.2.7 Xử lý hóa chất - phụ gia .....	14
2.2.8 Cấp đông .....	15
2.2.9 Cân .....	16
2.2.10 Mạ băng .....	17
2.2.11 Tái đông .....	18
2.2.12 Vô PA/PE .....	18
2.2.13 Lò kim loại .....	19
2.2.14 Bao gói .....	19
2.2.15 Bảo quản .....	20

2.2.16	Xuất hàng .....	21
2.3	Điểm kiểm soát tới hạn (CCP) .....	22
2.4	Thiết bị máy .....	43
2.4.1	Máy rửa tôm.....	43
2.4.1.1	Nguyên lý.....	43
2.4.1.2	Chức năng.....	43
2.4.1.3	Ưu điểm .....	43
2.4.1.4	Thông số kỹ thuật.....	43
2.4.2	Hệ thống băng tải và sơ chế lật đầu .....	44
2.4.2.1	Nguyên lý.....	44
2.4.2.2	Chức năng.....	44
2.4.2.3	Ưu điểm .....	44
2.4.2.4	Thông số kỹ thuật.....	45
2.4.3	Máy phân cỡ.....	46
2.4.3.1	Nguyên lý.....	46
2.4.3.2	Chức năng.....	46
2.4.3.3	Ưu điểm .....	46
2.4.3.4	Thông số kỹ thuật.....	46
2.4.4	Máy phân cỡ trục .....	47
2.4.4.1	nguyên lý.....	48
2.4.4.2	Chức năng.....	48
2.4.4.3	Ưu điểm .....	48
2.4.4.4	Thông số kỹ thuật.....	48
2.4.5	Hệ thống cấp đông IQF.....	49
2.4.5.1	Nguyên lý.....	50
2.4.5.2	Đặc điểm.....	50
2.4.5.3	Ưu điểm .....	50
2.4.5.4	Thông số kỹ thuật.....	50
2.4.6	Buồng co nhiệt .....	51

2.4.6.1 Đặc điểm nổi bật .....	51
2.4.6.2 Thông số kỹ thuật.....	51
2.4.7 Máy dò kim loại .....	52
2.4.7.1 Nguyên lý .....	52
2.4.7.2 Tính năng đặc điểm.....	52
2.4.7.3 Thông số kỹ thuật.....	53
<b>CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>54</b>
3.1 Kết luận .....	54
3.2 kiến nghị.....	54
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>55</b>

## MỤC LỤC HÌNH

Hình 1.1: Công ty STAPIMEX Sóc Trăng .....	1
Hình 1.2: Logo của STAPIMEX Sóc Trăng .....	2
Hình 1.3: Tôm hấp .....	3
Hình 1.4: Tôm tằm bột .....	4
Hình 1.5: Tôm đông lạnh .....	4
Hình 2.1: Rửa nguyên liệu .....	9
Hình 2.2: Sơ chế tôm.....	11
Hình 2.3: Phân cỡ tôm.....	12
Hình 2.4: Cấp đông IQF.....	15
Hình 2.5: Mạ băng.....	17
Hình 2.6: Máy rửa tôm.....	43
Hình 2.7: Hệ thống băng tải và sơ chế lật đầu .....	44
Hình 2.8: Máy phân cỡ HLSO .....	46
Hình 2.9: Máy phân cỡ.....	47
Hình 2.10: Hệ thống cấp đông .....	49
Hình 2.11: Buồng co nhiệt .....	51
Hình .12: Máy dò kim loại .....	52



## MỤC LỤC BẢNG

Bảng 2.1 Thông số kỹ thuật của máy rửa tôm nguyên liệu .....	44
Bảng 2.2 Thông số kỹ thuật của hệ thống băng tải sơ chế lật đầu .....	45
Bảng 2.3 Thông số kỹ thuật của máy phân cỡ tôm.....	47
Bảng 2.4 Thông số kỹ thuật của máy phân loại .....	48
Bảng 2.5 Thông số kỹ thuật buồng co nhiệt .....	51
Bảng 2.6 Thông số kỹ thuật của máy dò kim loại.....	53