

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



**TRẦN LÊ NGỌC HẠNH**

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH GMP CHO SẢN PHẨM  
HỦ TIẾU BỘT LỘC TẠI CƠ SỞ SÁU HOÀI**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Cần Thơ, Năm 2021**

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

**TRẦN LÊ NGỌC HẠNH**

**MSSV: 176658**

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH GMP CHO SẢN PHẨM  
HỦ TIẾU BỘT LỘC TẠI CƠ SỞ SÁU HOÀI**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN**

**NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ**

**Cần Thơ, Năm 2021**

## LỜI CẢM ƠN

Em là Trần Lê Ngọc Hạnh, hiện đang là sinh viên năm 4 ngành Công nghệ thực phẩm- niên khóa 2017-2021- khoa Kỹ thuật- Công nghệ- Trường Đại học Nam Cần Thơ. Trong thời gian thực hiện báo cáo tốt nghiệp, em đã có cơ hội tiếp xúc thực tế và học hỏi được nhiều kỹ năng từ quy trình sản xuất thực tế. Từ đó, giúp em áp dụng những lý thuyết đã được dạy trên lớp, đồng thời thu thập cho bản thân thêm nhiều kiến thức mới cũng như kỹ năng cần thiết trong môi trường làm việc bên ngoài xã hội. Từ đó, có thể giúp tri thức vốn có của em được nâng cao thông qua việc quan sát, tự thân trải nghiệm làm việc và nhận thức được tầm quan trọng của quá trình làm việc thực tế với cơ sở sản xuất thực phẩm.

Tuy trong quá trình thực tập vẫn còn lúng túng, thiếu kinh nghiệm cùng với sự vụng về trong lúc thực tập nhưng với sự giúp đỡ và hướng dẫn tận tình của cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như và các cô chú ở nơi thực tập đã mang đến cho em các thông tin cần thiết để hoàn thành được bài báo cáo hoàn chỉnh.

Lời cảm ơn đầu tiên, em xin gửi đến các cô chú tại nơi thực tập, cô chú đã cung cấp cho em những thông tin quan trọng, giúp em có đầy đủ dữ liệu để hoàn thành chuyên đi thực tập cũng như bài báo cáo thực tập. Cuối cùng, lời cảm ơn đặc biệt em xin gửi đến cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như , người đã tận tâm hướng dẫn em làm tốt và hoàn thành bài báo cáo theo cách tốt nhất. Vì kiến thức của em chưa được phong phú và còn giới hạn, song vẫn sẽ không tránh khỏi những sai sót trong quá trình làm bài nên rất mong cô sẽ góp ý giúp em sửa sai, có thêm cơ hội để hoàn thành bài tốt hơn và mong cô sẽ bỏ qua những sai sót mà em có thể mắc phải.

Em xin chân thành cảm ơn !



## LỜI MỞ ĐẦU

Hiện nay trong thời kỳ công nghiệp hóa hiện đại hóa đất nước. Sự tăng trưởng về kinh tế và sự phát triển không ngừng về khoa học kỹ thuật đã góp phần nâng cao đời sống con người. Bên cạnh đó công nghệ chế biến thực phẩm cũng không kém phần quan trọng để cung cấp cho con người nguồn năng lượng và chất dinh dưỡng cao. Nhất là tạo ra sản phẩm đem lại tiện ích về mặt thời gian nhưng vẫn đảm bảo được các nguồn dinh dưỡng và được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng.

Vấn đề đặt ra cho nhà sản xuất là phải hoàn thiện quy trình sản xuất để tạo ra sản phẩm hoàn hảo mà không làm thay đổi các thành phần dinh dưỡng của sản phẩm. Đặc biệt là phải đạt các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm để có thể cạnh tranh trên thị trường thế giới. Và nhất là những thị trường có tiềm năng như: Mỹ, Nhật Bản, EU,...đây là những thị trường có đòi hỏi cao về chất lượng hàng hóa. Chất lượng của sản phẩm cũng là một trong những nhân tố quan trọng quyết định đến sự sống còn của doanh nghiệp. Vì vậy, để tồn tại và phát triển các doanh nghiệp cần phải đầu tư vào quy trình công nghệ, thiết bị chế biến và không chế các nguồn ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm. Nhằm tạo ra sản phẩm đạt yêu cầu về chất lượng và hợp lý về giá cả và an toàn sức khỏe cho người sử dụng. Hiện nay, để đa dạng hóa sản phẩm nhằm từng bước đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng, xí nghiệp còn sản xuất ra các sản phẩm mới như: khô cá tằm, bánh canh, chả lụa, da bao, hủ tiếu bột lọc,....

Do đó để đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm sản phẩm hủ tiếu bột gạo theo tiêu chuẩn quốc tế hiện nay, nên em quyết định chọn đề tài: “***Xây dựng quy trình GMP cho sản phẩm hủ tiếu bột lọc tại cơ sở Sáu Hoài***”. Trong chuyến thực tập tốt nghiệp tại cơ sở này, nhằm mục đích tạo ra sản phẩm có chất lượng cao, an toàn, hợp vệ sinh, đồng thời nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm, góp phần duy trì và đẩy mạnh thương hiệu Việt trên thị trường.

Nội dung bài báo cáo thực tập tốt nghiệp gồm những phần sau:

Chương 1: Giới thiệu tổng quan về cơ sở

Chương 2: Nội dung thực tập

+ Xây dựng GMP dựa trên quy trình sản xuất hủ tiếu

Chương 3: Kết luận và kiến nghị

# MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN</b> .....	<b>i</b>
<b>NHẬN XÉT</b> .....	<b>ii</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU</b> .....	<b>iii</b>
<b>CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển .....	1
1.2 Tổng quan hoạt động sản xuất kinh doanh.....	1
1.2.1 Các sản phẩm chính và phụ.....	1
1.3 Cơ cấu tổ chức .....	3
<b>CHƯƠNG 2: NỘI DUNG THỰC TẬP</b> .....	<b>5</b>
2.1 Nội dung thực nghiệm tại cơ sở .....	5
2.1.1 Lược khảo tài liệu.....	5
2.1.2 Giới thiệu chung GMP .....	8
2.1.3 Tóm tắt về GMP .....	8
2.1.4 Xây dựng GMP dựa trên quy trình .....	13
<b>CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ</b> .....	<b>35</b>
3.1 Kết luận .....	35
3.2 Kiến nghị.....	35
<b>DANH MỤC VIẾT TẮT</b> .....	<b>v</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH</b> .....	<b>vi</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG</b> .....	<b>vii</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO</b> .....	<b>36</b>

## **DANH MỤC VIẾT TẮT**

<b>GMP</b>	:	Good Manufacturing Practice
<b>SSOP</b>	:	Sanitation Standard Operating Procedure
<b>QC</b>	:	Quality Control
<b>VSV</b>	:	Vi Sinh Vật
<b>TP Cần Thơ</b>	:	Thành Phố Cần Thơ

## DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Các sản phẩm chính tại cơ sở hủ tiếu Sáu Hoài .....	2
Hình 1.2 Hủ tiếu chà bông .....	2
Hình 1.3 Pizza hủ tiếu.....	2
Hình 1.4 Hủ tiếu xương .....	3
Hình 1.5 Cơ cấu tổ chức xưởng sản xuất hủ tiếu bột lọc Sáu Hoài.....	3
Hình 2.1 Quy trình GMP của hủ tiếu .....	14



## DANH SÁCH BẢNG

<b>Bảng 2.1 Biểu mẫu theo dõi tiếp nhận nguyên liệu .....</b>	<b>16</b>
<b>Bảng 2.2 Biểu mẫu theo dõi công đoạn kiểm tra/cân.....</b>	<b>18</b>
<b>Bảng 2.3 Biểu mẫu theo dõi công đoạn phối trộn .....</b>	<b>21</b>
<b>Bảng 2.4 Biểu mẫu theo dõi công đoạn tráng/hấp .....</b>	<b>23</b>
<b>Bảng 2.5 Biểu mẫu giám sát công đoạn phơi lần 1.....</b>	<b>25</b>
<b>Bảng 2.6 Biểu mẫu theo dõi công đoạn cắt sợi .....</b>	<b>27</b>
<b>Bảng 2.7 Biểu mẫu giám sát công đoạn phơi lần 2.....</b>	<b>29</b>
<b>Bảng 2.8 Biểu mẫu theo dõi công đoạn phơi lần 2 .....</b>	<b>30</b>
<b>Bảng 2.9 Biểu mẫu theo dõi công đoạn phối trộn .....</b>	<b>32</b>
<b>Bảng 2.10 Biểu mẫu theo dõi công đoạn bảo quản .....</b>	<b>34</b>