

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



VÕ NGỌC HOA

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH GMP, SSOP VÀ XÁC
ĐỊNH MỐI NGUY CHO SẢN PHẨM HỦ TIẾU
TƯƠI TẠI HỘ SẢN XUẤT SÁU THẠNH**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Mã số ngành: 7540101

Tháng 5-2021

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

VÕ NGỌC HOA
MSSV: 176583

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH GMP, SSOP VÀ XÁC
ĐỊNH MỐI NGUY CHO SẢN PHẨM HỦ TIẾU
TƯƠI TẠI HỘ SẢN XUẤT SÁU THẠNH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã Số Ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
MAI CÁT DUYÊN

Tháng 5-2021

LỜI CẢM ƠN

Đầu tiên, em xin gửi lời cảm ơn chân thành và sự tri ân sâu sắc đối với các thầy cô của Trường Đại học Nam Cần Thơ, đặc biệt các thầy cô khoa Công Nghệ Thực Phẩm. Và em cũng xin chân thành cảm ơn cô Mai Cát Duyên nhiệt tình hướng dẫn em hoàn thành tốt khóa thực tập tốt nghiệp.

Tiếp theo em xin được gửi lời cảm ơn đến Hộ Kinh Doanh Sáu Thạnh, đã tạo điều kiện cho em được làm việc, thực tập để em có thể ứng dụng những kiến thức mình đã học vào thực tế, biết được cách làm như thế nào cho nhanh, chính xác, dễ dàng và thuận tiện nhất.

Trong quá trình thực tập, cũng như là trong quá trình làm bài báo cáo thực tập tốt nghiệp, khó tránh khỏi sai sót, rất mong các thầy, các cô bỏ qua. Đồng thời trình độ lý luận cũng như kinh nghiệm thực tiễn còn hạn chế nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những thiếu sót, em rất mong nhận được ý kiến đóng góp thầy, cô để bài báo cáo của em được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

LỜI MỞ ĐẦU

Nền kinh tế phát triển đem lại cho người dân cuộc sống ấm no sung túc hơn, nhu cầu cuộc sống ngày càng cao hơn. Con người ngày càng quan tâm đến chất lượng, mẫu mã, giá thành của sản phẩm mà mình sử dụng. Những sản phẩm có hình thức đẹp, gọn nhẹ, dễ sử dụng và đảm bảo những tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm luôn được người tiêu dùng quan tâm và sử dụng. Mặt khác, trong thời đại công nghiệp hóa, hiện đại hóa ngày nay, do công việc bận rộn nên các mặt hàng thực phẩm ăn liền luôn được người dân quan tâm, chính vì vậy các sản phẩm thực phẩm truyền thống muốn tồn tại và phát triển cần phải đổi mới công nghệ nhằm đáp ứng nhu cầu thị hiếu ngày càng cao của tiêu dùng.

Hủ tiếu là món ăn truyền thống và phổ biến của người Việt. Món ăn này có mặt từ Nam tới Bắc với nhiều hương vị khác nhau tùy từng vùng miền. Hủ tiếu phổ biến và hấp dẫn người ăn vì nước súp có hương vị thơm ngon và bổ dưỡng do được phối hợp nhiều loại gia vị và nguyên liệu khác nhau kết hợp với cấu trúc rất hấp dẫn. Vào trong giai đoạn phát triển theo hướng công nghiệp hóa, tự động hóa nhưng vẫn còn tồn tại rất nhiều cơ sở sản xuất theo quy mô hộ gia đình với các sản phẩm như hủ tiếu, bún, miến,... Các cơ sở này nằm lẫn trong khu dân cư nên đang trở thành vấn đề đáng lo ngại. Nghề làm hủ tiếu là một nghề đã có từ rất lâu ở nước ta, việc sản xuất hủ tiếu chủ yếu dưới hình thức cá nhân nhỏ lẻ, theo quy trình thủ công đơn giản, chưa có được sự đầu tư theo quy mô công nghiệp. Ngày nay với sự phát triển của khoa học và công nghệ, nghề làm hủ tiếu ngày càng được phát triển cải tiến quy trình sản xuất, sử dụng máy móc hiện đại, tăng năng suất và chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, tạo sự yên tâm cho người tiêu dùng. Và Hộ kinh doanh Sáu Thạnh đã áp dụng công nghệ sản xuất mới vào trong dây chuyền sản xuất bánh hủ tiếu, ngoài mặt hàng hủ tiếu hộ kinh doanh Sáu Thạnh còn áp dụng công nghệ mới trong dây chuyền sản xuất bún, bánh tằm,...

Ngoài hủ tiếu ra bún cũng là một trong những món ăn quen thuộc của người dân Việt Nam. Bún được sử dụng một cách rộng rãi và đa dạng với nhiều thực phẩm khác trong những dịp lễ, tết, đám tiệc, và trong các bữa ăn hằng ngày. Bún còn là thành phần quan trọng không thể thiếu trong một số món ăn đặc sản của Việt Nam được du khách nước ngoài rất ưa chuộng món gỏi cuốn, bún chả, bún nem, bún ốc, bún thang, bún riêu, bún mọc, bún bò giò heo và bún cá.

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, typical of primary-ruled notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

Giảng viên nhận xét

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
LỜI NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN	iii
MỤC LỤC	iv
MỤC LỤC HÌNH	vi
MỤC LỤC BẢNG	vii
DANH MỤC VIẾT TẮT	viii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1 Quá trình hình thành và phát triển	1
1.2 Cơ cấu tổ chức của cơ sở sản xuất Sáu Thạnh.....	2
1.2.1 Sơ đồ tổ chức	2
1.2.2 Chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn, chế độ báo cáo	2
1.2.2.1 Bộ phận văn phòng	2
1.2.2.2 Bộ phận quản lý chất lượng	3
1.2.2.3 Phân xưởng sản xuất	4
1.3 Các sản phẩm chính/phụ	5
1.4 Yêu cầu về an toàn thực phẩm.....	7
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	9
2.1 Giới thiệu về nguyên liệu.....	9
2.1.1 Giới thiệu chung về gạo	9
2.1.1.1 Thành phần dinh dưỡng trong gạo	9
2.1.1.2 Một số phương pháp phân loại gạo cơ bản	10
2.1.1.3 Gạo IR504	10
2.1.2 Giới thiệu chung về bột khoai mì	11
2.2 Các hệ thống quản lý chất lượng	13
2.3 Quy trình công nghệ	15
2.4 Thuyết minh quy trình	16
2.4.1 GMP 1: Tiếp nhận nguyên liệu	16

2.4.2 GMP 2: Ngâm gạo.....	18
2.4.3 GMP 3: Xay gạo.....	21
2.4.4 GMP 4: Quay ly tâm	24
2.4.5 GMP 5: Nhồi bột (Phối trộn).....	26
2.4.6 GMP 6: Quá trình tráng.....	29
2.4.7 GMP 7: Quá trình hấp bánh hủ tiếu	30
2.4.8 GMP8: Quá trình sấy bánh hủ tiếu.....	33
2.4.9 GMP 9: Cắt định hình và làm nguội	35
2.4.10 GMP 10: Quá trình cắt sợi bánh hủ tiếu.....	37
2.4.11 GMP 11: Cân tịnh, đóng gói	40
2.4.12 GPM 12: Bảo quản	44
2.5 Thiết bị và máy móc sản xuất	46
2.5.1 Máy xay bột ướt	46
2.5.2 Máy quay ly tâm.....	47
2.5.3 Hệ thống băng chuyền hấp	47
2.5.4 Hệ thống băng chuyền sấy.....	48
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	49
3.1 Kết luận.....	49
3.1.1 Ưu điểm.....	49
3.1.2 Hạn chế.....	49
4.2 Kiến nghị.....	49
TÀI LIỆU THAM KHẢO	50

MỤC LỤC HÌNH

Hình 1.1 Logo của cơ sở sản xuất	1
Hình 1.2 Sơ đồ cơ cấu tổ chức tại Hộ kinh doanh Sáu Thanh	2
Hình 1.3 Sản phẩm bún tươi	6
Hình 1.4 Sản phẩm hủ tiếu tươi	7
Hình 1.5 Sản phẩm bánh tằm	7
Hình 2.1 Hạt gạo IR504	10
Hình 2.2 Quy trình sản xuất hủ tiếu tươi.....	15
Hình 2.3 Quá trình ngâm gạo	18
Hình 2.4 Quá trình xay gạo	21
Hình 2.5 Quá trình quay ly tâm của bột.....	24
Hình 2.6 Quá trình tráng bánh hủ tiếu	29
Hình 2.7 Quá trình hấp bánh hủ tiếu	30
Hình 2.8 Quá trình sấy bánh hủ tiếu	33
Hình 2.9 Quá trình cắt định hình và làm nguội bánh hủ tiếu.....	35
Hình 2.10 Quá trình cắt sợi bánh hủ tiếu	37
Hình 2.11 Quá trình cân bánh hủ tiếu	40
Hình 2.12 Quá trình bảo quản và chờ xuất kho	44
Hình 2.13 Hệ thống máy xay gạo.....	46
Hình 2.14 Máy ly tâm tách nước.....	47
Hình 2.15 Băng chuyền hấp bằng hơi.....	47
Hình 2.16 Băng chuyền hấp bằng hơi.....	48

MỤC LỤC BẢNG

Bảng 1.1 Mô tả sản phẩm bánh hủ tiếu.....	5
Bảng 2.1 Thành phần dinh dưỡng 100 g tinh bột mì (sắn)	12
Bảng 2.2 Chỉ tiêu vi sinh đối với tinh bột khoai mì (sắn).....	12

DANH MỤC VIẾT TẮT

HACCP: Phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm kiểm soát tới hạn

GMP: Quy phạm sản xuất

SSOP: Quy phạm vệ sinh chuẩn

ĐBSCL: Đồng Bằng Sông Cửu Long

GCNATTP: Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm

SCT: Sở Công Thương

BKHCN: Bộ khoa học công nghệ

BHLĐ: Bảo hiểm lao động

BYT: Bộ y tế

QN: Quyết định