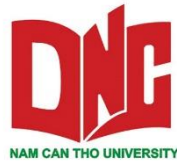


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



NGUYỄN HẰNG NI

**PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH
CCP VÀ NHẬN XÉT CÁC CHƯƠNG
TRÌNH TIÊN QUYẾT ÁP DỤNG CHO
SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG
LẠNH IQFT ẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 07 – Năm 2020

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

NGUYỄN HẰNG NI
MSSV: 165956

**PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH
CCP VÀ NHẬN XÉT CÁC CHƯƠNG
TRÌNH TIỀN QUYẾT ÁP DỤNG CHO
SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG
LẠNH IQF TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

THS. NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 07 - Năm 2020

LỜI CẢM TẠ

Sau những ngày thực tập tại công ty TNHH HTV Hải sản 404, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp **“Phân tích mối nguy, xác định CCP và nhận xét các chương trình tiên quyết áp dụng cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF tại công ty hải sản 404”**. Bài báo cáo này được đúc kết từ quá trình học tập ở trường và thời gian thực tập tại công ty. Với sự hướng dẫn của cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ dạy những kinh nghiệm quý giá, nhờ vậy em đã hoàn thành thực tập đúng thời gian dự kiến.

Em xin chân thành cảm ơn

Ban giám đốc công ty đã tạo điều kiện cho em thực tập tại xí nghiệp.

Ban giám đốc xưởng chế biến, phòng kỹ thuật, các anh chị QC và các anh chị công nhân của xí nghiệp đã chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như giảng viên bộ môn Công nghệ thực phẩm trường đại học Nam Cần Thơ không ngại khó khăn, mệt mỏi đã tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện để em hoàn thành tốt đề tài này.

Ban giám hiệu trường đại học Nam Cần Thơ cùng toàn thể quý thầy cô khoa Kỹ thuật – Công nghệ đã tạo điều kiện tốt nhất và truyền đạt cho em nhiều kiến thức bổ ích trong suốt thời gian học tập tại trường.

Trong quá trình thực tập dù em đã rất cố gắng tìm tòi, học hỏi những kiến thức từ thầy cô và các anh chị đã truyền đạt nhưng do thời gian còn hạn chế, kiến thức chuyên môn còn ít nên không tránh khỏi nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô thông cảm bỏ qua và đóng góp ý kiến để bài báo cáo tốt nghiệp của em được hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.!

Cần Thơ, ngày 03 tháng 07 năm 2020

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Hằng Ni

LỜI MỞ ĐẦU

Ngày nay chất lượng cuộc sống ngày càng được cải thiện, nên nhu cầu được đáp ứng đầy đủ về thực phẩm ngày càng cao. Việt Nam là một nước nông nghiệp đang phát triển và có ưu thế là một quốc gia ven biển có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt đã tạo ra một tiềm năng lớn về nguồn thủy sản phong phú. Có thể nói thủy sản là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn, một trong những mặt hàng xuất khẩu có giá trị kinh tế cao cho nước nhà. Vì thế việc phát triển xuất khẩu nước ta luôn được coi trọng, lấy xuất khẩu làm nền tảng, thu ngoại tệ nhằm phát triển kinh tế nước nhà và xây dựng cơ sở hạ tầng.

Trong đó lĩnh vực sản xuất thủy sản cá Tra, cá Basa fillet đông lạnh là một trong những mặt hàng chủ lực, đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho người dân đặc biệt là người dân Đồng Bằng Sông Cửu Long. Cá có giá trị dinh dưỡng rất cao nhưng dễ hư hỏng muốn bảo quản lâu và vận chuyển xa đồng thời 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.

Chính vì lí do đó, nhiều công ty đã lần lượt ra đời vì mục tiêu chung là đa dạng hóa sản phẩm thủy sản, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng và đảm bảo thực phẩm chất lượng và an toàn vệ sinh. Trong đó công ty TNHH hai thành viên Hải Sản 404 là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm của người tiêu dùng trong nước cũng như ngoài nước.

Với mong muốn được nâng cao kiến thức và học hỏi kinh nghiệm trong lĩnh vực chế biến thủy sản, và đặc biệt để kiểm soát được các mối nguy làm hư hỏng sản phẩm thực phẩm em đã chọn công ty Hải sản 404 là nơi thực tập tốt nghiệp với đề tài **“Phân tích mối nguy, xác định CCP và nhận xét các chương trình tiên quyết áp dụng cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF tại công ty Hải Sản 404”**. Ngoài việc tìm hiểu về quy trình công nghệ, em còn tìm hiểu về cách xây dựng các chương trình tiên quyết và tiêu chuẩn HACCP áp dụng cho sản phẩm nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm một cách tốt nhất từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến sản phẩm cuối cùng. Nội dung bài báo cáo gồm có 3 chương: Chương 1 Giới thiệu tổng quan về công ty; Chương 2 Nội dung thực tập khảo sát quy trình công nghệ, phân tích mối nguy, xác định CCP và nhận xét các chương trình tiên quyết cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh IQF; Chương 3 Kết luận và kiến nghị. Cả 3 chương song hành với nhau, bổ sung cho nhau góp phần tạo nên hoàn chỉnh hơn cho đề tài.

MỤC LỤC

Chương 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY	1
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.2 Tổng quan về hoạt động sản xuất kinh doanh.....	2
1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức	3
1.4 Sơ đồ công ty – nhà máy sản xuất.....	4
1.4.1 Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty.....	4
1.4.2 Sơ đồ nhà máy sản xuất.....	4
1.5 Các sản phẩm chính và sản phẩm phụ	5
1.6 Thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển.....	6
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ, PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH CCP VÀ NHẬN XÉT CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIỀN QUYẾT ÁP DỤNG CHO SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH IQF	7
2.1 Nguyên liệu sản xuất.....	7
2.1.1 Giới thiệu tổng quan về nguyên liệu (cá tra).....	7
2.1.2 Phân bố.....	7
2.1.3 Phân loại.....	7
2.5.4 Hình thái, sinh lí.....	8
2.5.6 Thành phần dinh dưỡng của cá tra	8
2.6 Cách thức thu mua.....	8
2.7 Vận chuyển nguyên liệu.....	9
2.8 Bảo quản nguyên liệu.....	9
2.2 Quy trình chế biến cá tra fillet đông lạnh.....	10
2.3 Thuyết minh quy trình công nghệ	11
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	11
2.3.2 Cắt tiết	11
2.3.3 Rửa 1 (xả tiết).....	12

2.3.4 Fillet – Cân – Rửa 2	12
2.3.5 Lạng da – rửa 3.....	13
2.3.6 Tạo hình – Rửa 4.....	14
2.3.7 Soi ký sinh trùng	14
2.3.8 Phân cỡ - Rửa 5	15
2.3.9 Rửa 5	16
2.3.10 Quay tăng trọng.....	16
2.3.11 Cân 3 - Xếp khuôn	16
2.3.12 Chờ đông	17
2.3.13 Cấp đông IQF	18
2.3.14 Tách khuôn – Mạ băng.....	19
2.3.15 Bao gói - Đóng thùng – Bảo quản – Xuất hàng	20
2.4 Sản phẩm.....	22
2.4.1 Đánh giá chất lượng thành phẩm	22
2.4.2 Phương pháp kiểm tra sản phẩm và xử lý phế phẩm	23
2.4.2.1 Kiểm tra nguyên liệu.....	23
2.4.2.2 Kiểm tra bán thành phẩm	23
2.4.2.3 Kiểm tra thành phẩm.....	24
2.4 Xử lý phế phẩm.....	25
2.4.3 Phương pháp tồn trữ và bảo quản sản phẩm	25
2. 5 Thực nghiệm tại công ty	26
PHÂN TÍCH MỐI NGUY, XÁC ĐỊNH CCP CHO SẢN PHẨM CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH VÀ NHẬN XÉT CÁC CHƯƠNG TRÌNH TIỀN QUYẾT ÁP DỤNG TẠI CÔNG TY HẢI SẢN 404	26
2.5.1 Bảng phân tích mối nguy	26
2.5.2 Xác định CCP.....	29
2.5.3 Nhận xét các chương trình tiên quyết áp dụng tại nhà máy.....	31
2.5.3.1 Quy phạm sản xuất GMP	31
2.5.3.2 Quy phạm vệ sinh SSOP	38
Chương 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	46

3.1 Kết luận	46
3.1.1 Ưu điểm.....	46
3.1.2 Nhược điểm.....	46
3.2 Kiến nghị	46
TÀI LIỆU THAM KHẢO	47