

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



LÊ QUANG NHẬT

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ NUC
SỐT CÀ VÀ CÁC ĐIỂM CCP VÀ CÁC BIỆN
PHÁP VỆ SINH NHÀ MÁY TẠI CÔNG TY
TNHH CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM PATAYA
(VIỆT NAM)**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 05 - Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

LÊ QUANG NHẬT

MSSV: 176571

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÁ NỤC
SỐT CÀ VÀ CÁC ĐIỂM CCP VÀ CÁC BIỆN
PHÁP VỆ SINH NHÀ MÁY TẠI CÔNG TY
TNHH CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM PATAYA
(VIỆT NAM)**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Ths. TRẦN DUY KHANG

Tháng 05 - Năm 2021

LỜI CẢM TẠ

Sau một tháng thực tập tại Công ty TNHH Công nghiệp thực phẩm Pataya Việt Nam, em đã hoàn thành đề tài báo cáo thực tập tốt nghiệp “*Khảo sát về các điểm kiểm soát tới hạn trong quy trình sản xuất cá nục sốt cà và các biện pháp quản lý vệ sinh trong nhà máy*”. 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 thầy Trần Duy Khang cùng với các anh chị trong công ty đã tận tình chỉ bảo những kinh nghiệm quý báu, cung cấp tài liệu, nhờ vậy em đã hoàn thành đợt 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 công ty.

Ban giám đốc khu sản xuất, các anh chị QC và anh chị công nhân của công ty đã nhiệt tình chỉ dẫn và giải đáp thắc mắc của em trong suốt thời gian thực tập.

Thầy Trần Duy Khang, giảng viên Bộ môn công nghệ thực phẩm trường Đại học Nam Cần Thơ đã không ngại khó khăn, mệt mỏi tận tình hướng dẫn và giúp đỡ cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho 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 tại trường.

Dù đã rất 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 nhiều sai sót. Em rất mong thầy cô và anh chị tại xí nghiệp đóng góp ý kiến để em hiểu rõ hơn và giúp bài báo cáo có thể hoàn thiện hơn.

Một lần nữa em xin chân thành cảm ơn.

Cần Thơ, ngày tháng 05 năm 2021

Sinh viên thực hiện

Lê Quang Nhật

MỤC LỤC

LỜI CẢM TẠ	i
MỤC LỤC	ii
DANH SÁCH BẢNG	iv
DANH SÁCH HÌNH	v
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	vi
ĐẶT VẤN ĐỀ.....	1
CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU TỔNG QUÁT VỀ NHÀ MÁY	2
1.1 GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ CÔNG TY TNHH CNTP PATAYA.....	2
1.2 SƠ ĐỒ MẶT BẰNG NHÀ MÁY, DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT	2
1.3 TỔ CHỨC NHÀ MÁY	5
1.3.1 Sơ đồ tổ chức	5
1.3.2 Trách nhiệm và quyền hạn.....	6
1.4 CÁC SẢN PHẨM CHÍNH CỦA CÔNG TY.....	7
1.5 CÁC THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN VÀ ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN.....	8
1.5.1 Thuận lợi.....	8
1.5.2 Khó khăn.....	8
1.5.3 Định hướng phát triển	8
CHƯƠNG 2: CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT.....	9
2.1 QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁ NỤC SÓT CÀ	9
2.1.1 Giới thiệu về nguyên liệu chính.....	10
2.1.2 Tiếp nhận nguyên liệu.....	10
2.1.3 Xử lý	13
2.1.4 Rửa lon 1	14
2.1.5 Vô lon	14
2.1.6 Hấp.....	14
2.1.7 Chắt nước.....	15
2.1.8 Châm dầu, sốt	15
2.1.9 Bãi khí – Ghép nắp	15
2.1.10 Rửa lon 2.....	15
2.1.11 Tiệt trùng và làm nguội.....	16
2.1.12 Làm mát	17
2.1.13 Bảo ôn	17
2.1.14 Dán nhãn	17

2.1.15	Thành phẩm	17
2.2	CÁC THIẾT BỊ CHÍNH	18
2.2.1	Máy ghép nắp.....	18
2.2.2	Nồi tiệt trùng.....	24
CHƯƠNG 3: CÁC BIỆN PHÁP QUẢN LÝ VỆ SINH VÀ CHẤT LƯỢNG TRONG NHÀ MÁY		29
3.1	CÁC BIỆN PHÁP VỆ SINH TRONG NHÀ MÁY.....	29
3.1.1	Vệ sinh máy móc và thiết bị	29
3.1.2	Kiểm soát vệ sinh cá nhân đối với nhân viên	36
3.1.3	Quản lý việc vệ sinh cá nhân đối với khách tham quan, nhà cung cấp, nhà thầu.....	40
3.2	CÁC BIỆN PHÁP QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG NHÀ MÁY....	40
3.2.1	Các điểm kiểm soát tới hạn trong dây chuyền sản xuất.....	40
3.3	PHƯƠNG PHÁP KIỂM SOÁT TẠI CÁC ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN....	47
3.3.1	Xác định các điểm CCP trong dây chuyền sản xuất	47
3.3.2	Tiếp nhận nguyên liệu (CCP1)	59
3.3.3	Dò kim loại (CCP2)	61
3.3.4	Lựa tạp chất (CCP3)	62
3.3.5	Ghép mí (CCP4)	63
3.3.6	Tiệt trùng (CCP5)	64
3.3.7	Làm mát (CCP6).....	65
3.3.8	Kiểm tra nhãn dán (CCP7).....	65
CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ		66
4.1	KẾT LUẬN.....	66
4.2	KIẾN NGHỊ.....	66
TÀI LIỆU THAM KHẢO		67

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 2.1	Chỉ tiêu chất lượng tiếp nhận nguyên liệu đông lạnh.....	11
Bảng 2.2	Chỉ tiêu chất lượng tiếp nhận nguyên liệu ướp lạnh	12
Bảng 2.3	Tiêu chuẩn của máy dò kim loại	13
Bảng 2.4	Quy định trong lòng tiết trùng.....	16
Bảng 2.5	Chỉ tiêu hoá học của sản phẩm cá sốt cà	17
Bảng 2.6	Chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm cá sốt cà.....	18
Bảng 2.7	Chỉ tiêu vật lý của sản phẩm cá sốt cà.....	18
Bảng 2.8	Sự cố do con người.....	27
Bảng 2.9	Sự cố do thiết bị.....	28
Bảng 3.1	Tần suất vệ sinh máy móc và dụng cụ.....	29
Bảng 3.2	Tổng quan kế hoạch kiểm tra chất lượng sản phẩm.....	41
Bảng 3.3	Phân tích mối nguy và xác định CCP.....	49
Bảng 3.4	Chỉ tiêu kiểm tra tiếp nhận nguyên liệu	59
Bảng 3.5	Tiêu chuẩn kiểm tra cảm quan nguyên liệu.....	60
Bảng 3.6	Số lượng lấy mẫu kiểm tra theo bao.....	60
Bảng 3.7	Số lượng lấy mẫu kiểm tra theo lô	61
Bảng 3.8	Tiêu chuẩn histamine và nhiệt độ.....	61
Bảng 3.9	Tiêu chuẩn của máy dò kim loại	62
Bảng 3.10	Tiêu chuẩn kiểm tạp chất của sản phẩm cá	62
Bảng 3.11	Tiêu chuẩn kiểm soát mối ghép.....	63
Bảng 3.12	Kiểm soát cảm quan lỗi mí ghép	64
Bảng 3.13	Các tiêu chuẩn kiểm soát thời gian và nhiệt độ tiết trùng	65
Bảng 3.14	Nồng độ chlorine nước làm nguội.....	65
Bảng 3.15	Tiêu chuẩn kiểm tra lon khu vực làm mát.....	65

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1 Sơ đồ mặt bằng nhà máy.....	3
Hình 1.2 Sơ đồ mặt bằng dây chuyền sản xuất.....	4
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức công ty	5
Hình 1.4 Cá nục sốt cà đóng hộp	7
Hình 1.5 Ghẹ đóng hộp.....	7
Hình 1.6 Cá nục sốt ớt chua ngọt.....	7
Hình 1.7 Thức ăn cho thú cưng	7
Hình 2.1 Quy trình sản xuất cá nục sốt cà	9
Hình 2.2 Nguyên liệu cá nục	10
Hình 2.3 Nguyên liệu cà chua.....	10
Hình 2.4 Máy rửa cá	13
Hình 2.5 Máy dò kim loại.....	14
Hình 2.6 Máy rửa lon.....	16
Hình 2.7 Máy ghép nắp.....	19
Hình 2.8 Cấu tạo máy ghép nắp.....	19
Hình 2.9 Con lăn trong máy ghép nắp	20
Hình 2.10 Quá trình thực hiện mối ghép kép.....	21
Hình 2.11 Độ chồng mí của mối ghép	21
Hình 2.12 Mối ghép không móc	22
Hình 2.13 Mối ghép bị xước	22
Hình 2.14 Mí quá nông	23
Hình 2.15 Mí quá sâu.....	23
Hình 2.16 Mí bị nhăn	24
Hình 2.17 Mí bị dập.....	24
Hình 2.18 Nồi tiết trùng.....	25
Hình 2.19 Cấu tạo nồi tiết trùng	25
Hình 3.1 Cây quyết định theo Codex.....	47
Hình 3.2 Lon cười.....	64

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

BRC	: <i>British Retailer Consortium</i> _Tiêu chuẩn toàn cầu an toàn thực phẩm.
CCP	: <i>Critical Control Point</i> _Điểm kiểm soát tới hạn.
CCT	: <i>Cooling Control Temperature</i> _Kiểm soát nhiệt độ làm mát.
GMP	: <i>Good Manufacturing</i> _Thực hành sản xuất tốt.
HACCP	: <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> _Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.
HALAL	: Theo tiếp Arập có nghĩa là được phép
IFS	: <i>International Food Standard</i> _Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế.
IT	: <i>Intial Temperature</i> _Nhiệt độ ban đầu của lon.
ITR	: <i>Inspection Trouble Report</i> _Báo cáo sự cố kiểm tra
PD	: <i>Production Deperment</i> _Nhân viên bộ phận sản xuất
PFIV	: <i>Pataya Food Industries Vietnam</i> _Công ty Công nghiệp thực phẩm Pataya (Việt Nam).
QC	: <i>Quality Control</i> _Nhân viên kiểm soát chất lượng.
SUS	: <i>Steel Use Stainless</i> _Thép không gỉ
TNHH	: Trách nhiệm hữu hạn.
USD	: <i>United States dollar</i> _Là đơn vị tiền tệ của Hoa Kỳ.