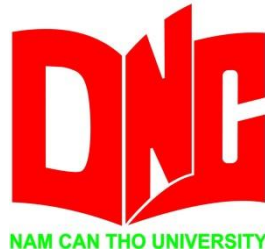


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



BÙI THỊ BÍCH LIỄU

**KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG QUY TRÌNH GMP
VÀ SSOP SẢN XUẤT NƯỚC MẮM TỎI ỚT TẠI
CÔNG TY TNHH SX TM DV MINH HÀ**

BÁO CÁO THỰC TẬP 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



BÙI THỊ BÍCH LIỄU

MSSV: 177006

**KHẢO SÁT VÀ XÂY DỰNG QUY TRÌNH GMP
VÀ SSOP SẢN XUẤT NƯỚC MẮM TỎI ỚT TẠI
CÔNG TY TNHH SX TM DV MINH HÀ**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Th.s MAI CÁT DUYÊN

Tháng 6 - Năm 2021

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

Giảng viên hướng dẫn

i

LỜI CẢM ƠN

Trong khoảng thời gian thực tập vừa qua tại Công ty *TNHH SX – TM – DV Minh Hà*, tôi đã tìm hiểu và học hỏi được nhiều kiến thức và kinh nghiệm quý báu cho công việc sau này. Nhưng quan trọng là tôi có điều kiện được tiếp cận với các quy trình sản xuất cụ thể, phục vụ tốt cho việc học tập và làm việc trong thời gian tới.

Trước hết, tôi xin chân thành cảm ơn Ban lãnh đạo công ty đã tạo cơ hội, điều kiện thuận lợi cho tôi học tập và làm việc trong thời gian vừa qua. Đặc biệt tôi xin chân thành cảm ơn đến các anh chị nhân viên, công nhân trong công ty đã nhiệt tình hướng dẫn, giúp đỡ tôi hoàn thành tốt nhiệm vụ trong đợt thực tập này.

Sau cùng tôi xin cảm ơn quý thầy cô khoa Kỹ thuật Công nghệ. Đặc biệt là cô Mai Cát Duyên đã tận tình hướng dẫn tôi trong suốt quá trình hoàn thành bài báo cáo thực tập này.

Do kiến thức còn hạn chế, nên bài báo cáo của tôi không khỏi thiếu những thiếu sót, mong quý thầy cô thông cảm và góp để tôi hoàn thành bài báo cáo thực tập.

Tôi xin chân thành cảm ơn.

MỤC LỤC

Trang

CHƯƠNG 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY.....	1
1.1 Giới thiệu chung	1
1.2 Lịch sử hình thành và phát triển của Công ty	2
1.3 Chức năng và nhiệm vụ của Công ty	3
1.3.1 Chức năng.....	3
1.3.2 Nhiệm vụ	4
1.5 Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của công ty	5
1.5.1 Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự	5
1.5.2 Nhiệm vụ và chức năng của từng bộ phận	5
1.6 Tình hình sản xuất và kinh doanh của công ty	7
1.7 An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy trong công ty.....	7
1.7.1 An toàn lao động	7
1.7.2 Các biện pháp phòng cháy chữa cháy	9
1.8 Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp.....	10
1.8.1 Xử lý phế thải	10
1.8.2 Vệ sinh công nghiệp	10
1.9 Sản phẩm công ty.....	10
1.9.1 Nước mắm nhĩ	10
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	15
2.1 Tổng quan về nguyên liệu.....	15
2.1.1 Sơ lược về nước mắm.....	15
2.1.2 Các giá trị dinh dưỡng của nước mắm	15
2.1.3 Tiêu chuẩn của nước mắm.....	16
2.2. Sơ lược về nguyên liệu tỏi và ớt	22
2.2.1 Tổng quan về tỏi.....	22
2.2.2 Tổng quan về nguyên liệu ớt	24
2.3 Nước mắm tỏi ớt	26
2.4 Quy trình công nghệ sản xuất nước mắm tỏi ớt.....	27

2.5 Thuyết minh quy trình	28
2.5.1 Xử lý nguyên liệu ớt.....	28
2.5.2 Xử lý nguyên liệu tỏi	29
2.5.3 Nấu nước đường (GMP 7).....	30
2.5.4 Pha chế (GMP 8)	30
2.5.5 Rót chiết chay (GMP 9).....	30
2.5.6 Đóng nắp (GMP 10)	31
2.5.7 Vô co, sấy co, dán nhãn (GMP 11)	32
2.5.8 Phun date (GMP 12).....	32
2.5.9 Kiểm tra (GMP 13).....	32
2.6 Các thiết bị chính	33
2.6.1 Máy xay tỏi.....	33
2.6.2 Máy ly tâm.....	34
2.6.3 Máy bóc vỏ tỏi.....	35
2.7 Xây dựng quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP) cho quy trình sản xuất.....	35
2.7.1 An toàn về nguồn nước (SSOP 01)	35
2.7.2 Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (SSOP 02)	38
2.7.3 Ngăn ngừa sự nhiễm chéo (SSOP 03)	44
2.7.4 Vệ sinh cá nhân (SSOP 4)	45
2.7.5 Bảo vệ sản phẩm tránh các tác nhân lây nhiễm bắt bởi các tác nhân lây nhiễm (SSOP 05)	47
2.7.6 Sử dụng – bảo quản hóa chất – phụ gia (SSOP 06)	48
2.7.7 Kiểm tra sức khỏe công nhân (SSOP 07).....	50
2.7.8 Kiểm soát côn trùng & động vật gây hại (SSOP 08).....	51
2.7.9 Kiểm soát chất thải (SSOP 09).....	53
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	56
3.1 Kết luận.....	56
3.1.1 Ưu điểm	56
3.1.2 Nhược điểm	56
3.2 Kiến nghị.....	56

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1. Logo Công ty.....	1
Hình 1.2. Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự.....	5
Hình 1.3. Nước mắm 20 ⁰ 520ml	12
Hình 1.4. Nước mắm 30 ⁰ 700ml.....	12
Hình 1.5. Nước mắm 35 ⁰ 520ml	13
Hình 1.6. Nước mắm 40 ⁰ 520ml.....	13
Hình 1.7. Một số sản phẩm khác.....	14
Hình 2.1 Quy trình sản xuất nước mắm tỏi ớt Thanh Hà.....	27
Hình 2.2. Máy xay tỏi	33
Hình 2.3 Máy ly tâm	34
Hình 2.4. Máy bóc vỏ tỏi	35

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Yêu cầu về cảm quan của nước mắm	18
Bảng 2.2 Chỉ tiêu hóa học của nước mắm	18
Bảng 2.3 Số đơn vị chỉ định lấy mẫu theo thể tích các đơn vị chứa trong lô hàng .	19
Bảng 2.4. Yêu cầu về tỏi	24
Bảng 2.5. Yêu cầu về ớt	26

DANH MỤC BIỂU MẪU

Biểu mẫu 1: Giám sát nguồn nước dùng trong sản xuất (BM01)	38
Biểu mẫu 2: Báo cáo giám sát vệ sinh hằng ngày(nhà xưởng, dụng cụ sản xuất BM02)	44
Biểu mẫu 3: Báo cáo theo dõi nhập hóa chất – phụ gia (SSOP 03).....	50
Biểu mẫu 4: Báo cáo theo dõi bảo quản hóa chất – phụ gia (SSOP 04).....	50
Biểu mẫu 4: Báo cáo theo dõi bảo quản hóa chất – phụ gia (SSOP 05).....	52

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

TNHH: Trách nhiệm hữu hạn

TM: Thương mại

DV: Dịch vụ

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

TCN: Tiêu chuẩn ngành

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point – Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn.

HALAL: Giấy chứng nhận những sản phẩm hợp pháp có thể bán cho các nước Hồi Giáo.

BHXXH: Bảo hiểm xã hội

BHYT: Bảo hiểm y tế

GMP: Good Manufacture Practice

SSOP: Standard Sanitation Operation Program

CCP: Critical Control Point

PET: Polyethylene terephthalate

KCS: Kiểm tra (K) – Chất lượng (C) – Sản phẩm (S)

QC: Quality Control – Quản lý chất lượng

BHLĐ: Bảo hộ lao động