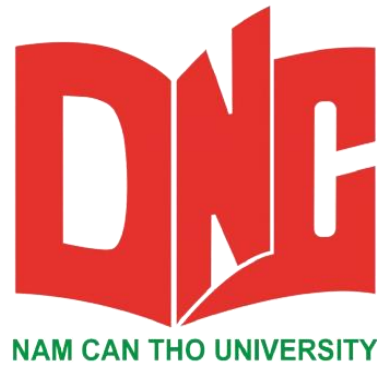


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



PHAN THANH TRUNG HÀO

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH HACCP CHO SẢN
PHẨM BÁNH PÍA TẠI DOANH NGHIỆP TƯ
NHÂN PHÚ HƯƠNG – AN THÀNH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Tháng 4 – 2021

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

PHAN THANH TRUNG HÀO

MSSV: 177726

**XÂY DỰNG QUY TRÌNH HACCP CHO SẢN
PHẨM BÁNH PÍA TẠI DOANH NGHIỆP TƯ
NHÂN PHÚ HƯƠNG – AN THÀNH**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

Ths. Mai Cát Duyên

Tháng 4 – 2021

LỜI CẢM TẠ

Trước tiên với tình cảm chân thành và sâu sắc nhất, cho phép em bày tỏ lòng biết ơn đến các cá nhân và tổ chức đã tạo điều kiện hỗ trợ, giúp đỡ em để trong suốt quá trình học tập và hoàn thành bài báo cáo tốt nghiệp này. Trong suốt thời gian từ khi bắt đầu học tập tại trường đến nay, em nhận đã nhận được rất nhiều sự quan tâm, giúp đỡ của quý thầy, cô và các bạn.

Đặc biệt, em xin gửi lời đến cô Ths. Mai Cát Duyên, người đã tận tình hướng dẫn, giúp đỡ em trong quá trình thực hiện bài báo cáo tốt nghiệp này.

Em cũng xin chân thành cảm ơn Ban Lãnh Đạo, các anh chị của Doanh nghiệp tư nhân Phú Hương – An Thành, đã tạo điều kiện thuận lợi cho em được tìm hiểu thực tiễn trong suốt quá trình thực tập tại công ty. Đặc biệt em xin cảm ơn chú Trần Xuân Kế vì đã giúp em suốt thời gian thực hiện đề tài.

Cuối cùng, em xin cảm ơn quý thầy, cô Trường Đại Học Nam Cần Thơ, đặc biệt là thầy, cô Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ vì đã trực tiếp và gián tiếp giúp đỡ em trong suốt quá trình thực hiện đề tài.

Với điều kiện thời gian cũng như kinh nghiệm còn hạn chế của một sinh viên, bài báo cáo này không thể tránh được những thiếu sót. Em rất mong nhận được sự hướng dẫn, đóng góp ý kiến của các thầy cô để em có điều kiện bổ sung, nâng cao tri thức của mình, phục vụ tốt hơn công tác thực tế sau này.

Cần Thơ, ngày 20 tháng 4 năm 2021

Người thực hiện

MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
LỜI CẢM TẠ	i
MỤC LỤC.....	ii
DANH SÁCH BẢNG	iv
DANH SÁCH HÌNH	v
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	vi
LỜI MỞ ĐẦU.....	vii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU SƠ LƯỢC VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1 GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1.1 Lời giới thiệu.....	1
1.1.2 Lịch sử hình thành và phát triển.....	2
1.1.3 Sơ đồ cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp	3
1.1.4 Các sản phẩm của doanh nghiệp	4
1.1.5 Sơ đồ mặt bằng của doanh nghiệp	6
1.2 GIỚI THIỆU NGUYÊN LIỆU SẢN XUẤT	7
1.2.1 Nguyên liệu sử dụng	7
1.2.2 Phương thức thu mua, vận chuyển.....	11
1.2.3 Kiểm tra nguồn nguyên liệu đầu vào	11
1.2.4 Phương pháp bảo quản nguồn nguyên liệu	13
CHƯƠNG 2 NỘI DUNG THỰC TẬP	14
2.1 GIỚI THIỆU VỀ HACCP	14
2.1.1 Định nghĩa	14
2.1.2 Nguồn gốc HACCP	14
2.1.3 Vì sao phải áp dụng HACCP	15
2.1.4 Lợi ích của việc áp dụng HACCP	15
2.1.5 Điều kiện để áp dụng HACCP	16
2.1.6 Các nguyên tắc	19

2.1.7 Các bước tiến hành HACCP cho một sản phẩm	20
2.2 XÂY DỰNG HỆ THỐNG HACCP CHO SẢN PHẨM BÁNH PÍA TẠI DNTN PHÚ HƯƠNG – AN THÀNH	21
2.2.1 Thành lập đội HACCP	21
2.2.2 Mô tả sản phẩm	21
2.2.3 Sơ đồ quy trình công nghệ	23
2.2.4 Giải thích quy trình	24
2.2.5 Quy phạm vệ sinh chuẩn	29
2.2.6 Phân tích mối nguy.....	34
2.2.7 Xác định điểm CCP.....	38
2.2.8 Tổng hợp kế hoạch HACCP	39
2.2.9 Hồ sơ lưu trữ	42
2.3 THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN	42
2.4 YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM	45
2.4.1 Chỉ tiêu đánh giá	45
2.5 CÁC PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CỦA SẢN PHẨM MÀ DOANH NGHIỆP ĐANG SỬ DỤNG	48
2.6 CÁC DẠNG HƯ HỎNG THƯỜNG XẢY RA TRONG QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	50
CHƯƠNG 3 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	51
3.1 KẾT LUẬN.....	51
3.1.1 Ưu điểm.....	51
3.1.2 Hạn chế.....	51
3.2 KIẾN NGHỊ.....	51
TÀI LIỆU THAM KHẢO	52
PHỤ LỤC.....	53

DANH SÁCH BẢNG

	<i>Trang</i>
Bảng 1.1 Thành phần các acid béo trong mỡ nước	7
Bảng 1.2 Thành phần của sầu riêng cho 100g thịt quả tươi	8
Bảng 1.3 Thành phần dinh dưỡng chung của đậu xanh	9
Bảng 1.4 Chỉ tiêu nước sử dụng trong công nghiệp sản xuất thực phẩm.....	10
Bảng 1.5 Chỉ tiêu hóa – lý của đường tinh luyện.....	11
Bảng 1.6 Thành phần của nguyên liệu trứng muối	11
Bảng 2.1 Bảng mô tả sản phẩm	21
Bảng 2.2 Bảng phân tích mối nguy	34
Bảng 2.3 Bảng tổng hợp CCP	38
Bảng 2.4 Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP	39
Bảng 2.5 Hồ sơ lưu trữ kế hoạch HACCP	42
Bảng 2.6 Bảng chỉ tiêu chất lượng chủ yếu.....	45
Bảng 2.7 Bảng chỉ tiêu phụ gia thực phẩm	46
Bảng 2.8 Bảng chỉ tiêu quy định về hàm lượng kim loại nặng trong thực phẩm	46
Bảng 2.9 Bảng chỉ tiêu vi sinh trong nhóm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc, khoai củ, đậu đỗ, các loại bột	47
Bảng 2.10 Bảng chỉ tiêu hàm lượng độc tố vi nấm	47

DANH SÁCH HÌNH

	<i>Trang</i>
Hình 1.1 Logo của DNTN Phú Hương – An Thành	1
Hình 1.2 DNTN Phú Hương – An Thành đạt danh hiệu hàng Việt Nam chất lượng cao trong năm 2019	2
Hình 1.3 Sơ đồ tổ chức của doanh nghiệp	3
Hình 1.4 Chức năng và nhiệm vụ của phòng hành chính dân sự	4
Hình 1.5 Sản phẩm bánh pía	4
Hình 1.6 Bánh trung thu	5
Hình 1.7 Sản phẩm bánh mè láo	5
Hình 1.8 Nguyên liệu sầu riêng	8
Hình 1.9 Nguyên liệu bột mì	12
Hình 1.10 Nguyên liệu đường	12
Hình 1.11 Lòng đỏ trứng muối	13
Hình 2.1 Chứng nhận HACCP	14
Hình 2.2 GMP	17
Hình 2.3 SSOP	18
Hình 2.4 Cây xác định CCP	19
Hình 2.5 Các bước tiến hành xây dựng HACCP	20
Hình 2.6 Sơ đồ quy trình công nghệ chế biến	23
Hình 2.7 Hấp đậu	25
Hình 2.8 Nghiền đậu	26
Hình 2.9 Máy cán da	27
Hình 2.10 Nướng bánh	28
Hình 2.11 Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất	44
Hình 2.12 Kế hoạch kiểm soát chất lượng	49

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
GMP	Good Manufacturing Practices
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures
CCP	Critical Control Points
DNTN	Doanh nghiệp tư nhân
ISO	International Organization for Standardization
QC	Quality Control
QA	Quality Assurance
RE	Refined Sugar Extra
E.Coli	Escherichia Coli
TT	Thông tư
BYT	Bộ Y Tế
TCVN	Tiêu Chuẩn Việt Nam
QCVN	Quy Chuẩn Kỹ Thuật Việt Nam
FDA	Food and Drug Administration
EU	European Union
BHLĐ	Bảo hộ lao động
AOAC	Association of Official Analytical Chemists
QĐ	Quyết định
PGS	Phó giáo sư
TS	Tiến sĩ
GDP	Gross Domestic Product