# 108學年度學生實習成果報告

# 美食家食材通路股份有限公司一台南總公司





長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、美食家食品安全課

# 實習環境介紹

「國內第一家系統化、制度化的連鎖餐飲食材批發公司」

美食家創立於西元2000年,由統一集團關係企業—大統益公司投資設立。有別於僅能提供區域性服務或部分類別品項的食材供應商,美食家為國內第一家有系統、有制度投入餐飲食材批發配送業務的連鎖公司。藉由提供整體解決方案給餐飲服務業者,美食家促進了台灣餐飲服務業的進一步發展。

#### 「單一窗口、一次購足、全國配送」

美食家以ISO22000、HACCP認證的品質與親切服務的態度為基礎,藉由滿足連鎖客戶『單一窗口、一次購足、全國配送』的需求,與精選全球優良食材,提供在地客戶使用,而贏得餐飲業主的信賴,成為越來越多人的好夥伴。不論是客戶數、營業額,每年皆以穩定幅度成長。

# 實習學習內容

#### 1.檢驗報告審核

藉由審核供應商提供之各大實驗室(<u>SGS</u>、<u>台美、振泰、統一、市政府衛生局......</u>) 的檢驗報告,還有各家供應商提供的場內COA,來得知什麼種類的食品應該驗哪 些項目,並且能立刻找到法規所規定該食品檢驗項目的上限或最大容許量。

### 2.商品規格書審核

利用食品衛生安全管理法第二十二到二十九條(第五章食品標示及廣告管理) 來審核供應商提供之有關該公司產品的資訊,來判斷該產品的標示有無符合法規要求。美食家販售的產品很多,不只食品,還有食品添加物、清潔劑、食品用包材等等,自然能看到各式各樣的商品以及法規對該商品之標示的要求。需要審核的資訊不只有標示,還需要查詢該食品所含的食品添加物之許可證字號與產品登錄碼有無生效等等,來確保該產品的品質安全,提供給客戶最好的產品。

### 3.實際走訪美食家存放商品之倉庫

實際走訪後可以發現課堂上學到的內容與作業現場實際情況的微妙差別,並且能打通一些在學校未能解決的迷思,了解到法規與現場狀況如何達到一個絕佳的平衡點。





## 實習心得

當初會選擇美食家有很大部分是因為自己對檢驗的部分並沒有太大興趣,加上自己本身化學還滿差的,所以選擇了在台南的美食家食材通路商股份有限公司,心想不用碰一堆化學藥劑,也不用另外花錢租房子。來到這裡後發現這裡並沒有想像中的輕鬆,整天坐在辦公桌前面也是很累的,每個禮拜的作業偶爾會讓我心想:「為什麼我不在學校乖乖上課就好,要來這裡辛苦工作,假日還要準備作業報告。」但老實說,在外面實習的確學到了很多學校無法接觸到的東西,假如我沒有去查法規,也不知道食安法法規有這麼多,在別的地方確實看不到這麼多的檢驗報告,對於商品的標示也有更進一步的了解,這些都是我藉此機會在外面實習獲得的,也很感謝美食家食品安全課的引導,讓我在短短幾個月的時間獲益匪淺。