110學年度學生實習成果報告

環境與食品安全檢驗學士學位學程　陳偉勝

實習單位：美食家食材通路股份有限公司　　實習日期：2022/02/07 ~ 2022/05/27

實習單位介紹

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。自成立至今，遍及全台灣設立台北、桃園、台中、台南、高雄等五家大型食材批發配送中心，且備有 6,000項完整豐富的產品，供客戶多元化的選擇。

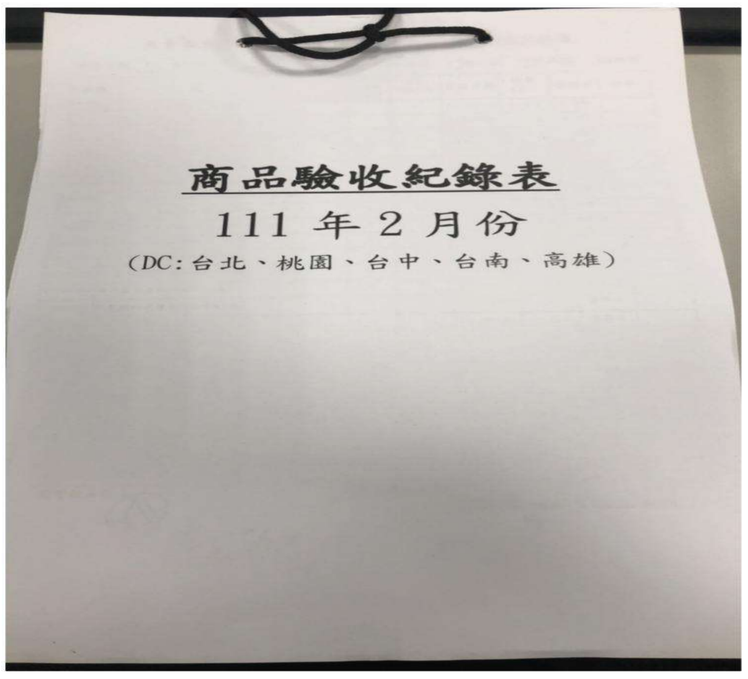
美食家以ISO22000、HACCP認證的品質與親切服務的態度為基礎，藉由滿足連鎖客戶『單一窗口、一次購足、全國配送』的需求，與精選全球優良食材，提供在地客戶使用，而贏得餐飲業主的信賴，成為越來越多人的好夥伴。

實習內容

一般作業	專案	自我學習
1.商品規格書填寫	1.工廠登記證盤查	1.食品安全衛生管理法子母法查詢與運用
2.商品檢驗報告上傳/審核	2.防疫紀錄表掃描/建檔	2.食品標示法及細則
3.商品溫度驗收紀錄表審核/歸檔	3.協助裁切美食家品質目標小卡片	3.油質之品質規範和標準
4.各批發中心標示照片補拍命名/建檔	4.病媒防治計畫書掃描/歸檔	4.商品加工流程圖及CCP點
	5.食品添加物盤查	5.日本食品輸台管理辦法
	6.法規識別盤查表	6.食品添加物品質規範

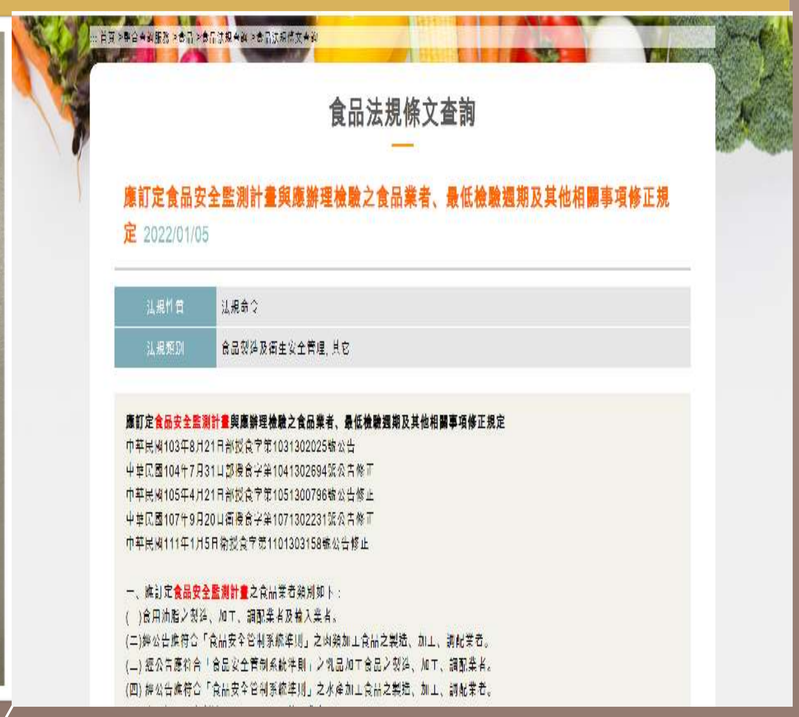
實習成果

商品溫度驗收紀錄表統整



裁切完成的品質目標小卡片

熟悉法規查詢



實習心得

從2月初來到美食家實習不知不覺現在已經實習結束了，說長不長，說短也不短，在實習這段期間，真的讓我受益良多，以往在學校的我一定就只是乖乖的聽著課，停完之後只有再段考前才會再拿起來複習而已，而考前也是只有背一背考完試就忘的一乾二淨了，實習的話則不一樣，因為常常會用到許多上課講到的法規，且查久了也就知道內容是什麼，就不用刻意去死背了。

實際出去實習後也才發現在學校上的跟在食品業界上是可以連貫的上的，儘管運作上還是會稍有落差，但還是讓我非常的興奮，而再美食家不只是學習擔任品保相關工作事項，更讓我覺得寶貴的是那些在學校上課也學習不到的實務經驗，例如：我學習到在職場上對上司及同事應該有的工作態度、為人處事、時間上的運用與管理、以及在工作方面的細心程度還有食安法的熟悉度上，讓我了解到自己還有哪些不足需要彌補及加強的地方，經過這四個月的歷練後，發現自己不論是在細心程度上或是找法規的能力都明顯比以前進步了許多，而且也因為實習養成了早睡早起的良好作息。

真的很慶幸自己有出來實習，並且勇於踏出自己的舒適圈，才可以讓自己成長，對我來說這份實習機會不是只是為了拿到最後的學分，而是為了將來自己畢業後再社會上能先比其他人有個實務的經驗，不會一畢業之後出去找工作時傻傻的不知道這行業到底要做什麼，最後也非常感謝長榮大學及美食家讓我有這個機會能出去實習見見外面的世界長什麼樣子，以及食安課有很照顧我的課長及同事，在我有疑惑時總是能引導我解決問題，而不是像在學校一樣老師給什麼就做什麼，而是要真正的自行去了解動手做才能更加體會其道理，以及跟我分享在食品業界親生經歷的事，讓我能收獲滿滿且少走冤望路。