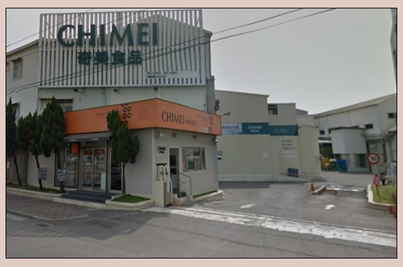
110學年度學生實習成果報告

實習單位:奇美食品股份有限公司

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程:林渝晴、盧宇澤、楊宗法

實習日期:2022.02.07~2022.05.27

實習單位介紹:



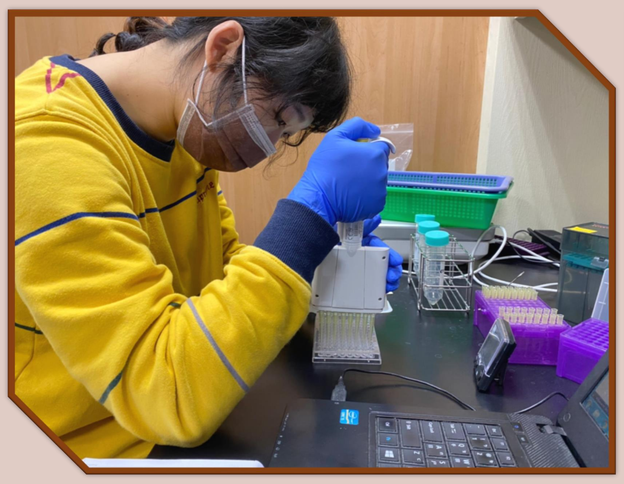
奇美食品(CMF)成立於民國 60年，奇美食品早期以外銷冷凍調理鰻魚為主要經營項目。隨著時代的變遷與全體同仁的努力下，以鮮肉包及『大燒包』成功的打開國內冷凍調理市場，創建台灣冷凍食品之標竿。

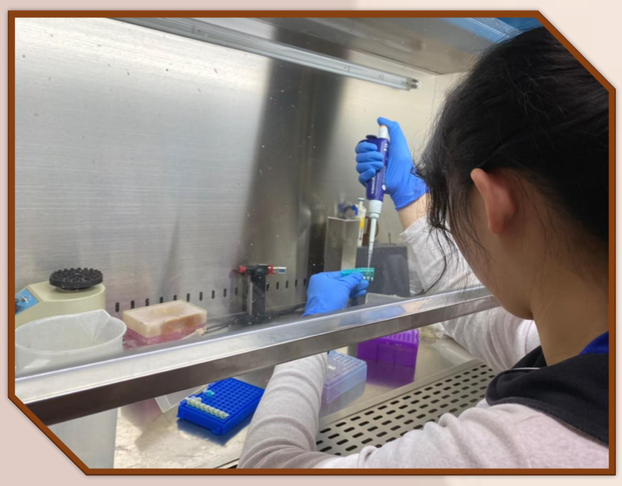
經營理念：「創新美味，幸福滋味」、使命：「堅持給你最好的」、願景：「幸福美食國際化」。

實習內容:

檢驗課:

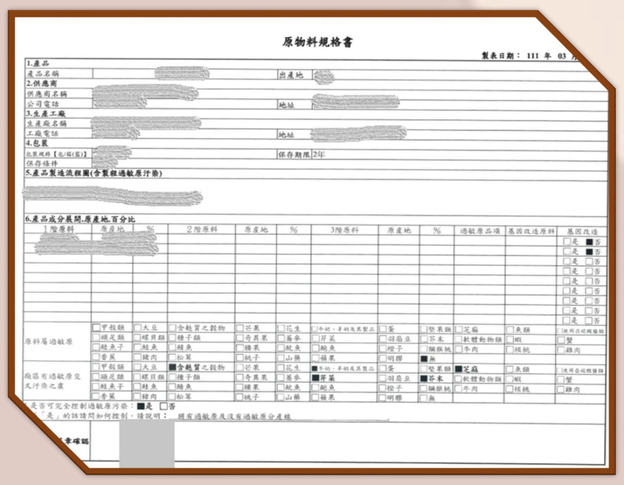
1. 動物用藥檢測:瘦肉精、抗菌劑(硝基喃類)、抗生素(四環黴素、磺胺類、喹諾銅類、氟甲磺氯黴素、甲磺氯黴素)
2.產品微生物檢驗:大腸桿菌、大腸桿菌群
3.蔬菜農藥檢驗
4.二氧化硫測定
5.產品水活性檢驗
6.麵粉筋度測試





品保課:

1.查詢並整理法規
2.製作台灣、加拿大、紐澳、美國的營養標示
3.換算檢驗報告上的數據至word檔
4.校正包材稿面、新增廠內的各種料號
5.審查廠商的原物料規格書(原料審查)
6.更新原料照片至雲端
7.學會如何使用熱轉印機及貼標機
8.閱讀各類產品的HACCP計畫書
9.陪同來稽查的人，給予資料


原物料規格書

品管課:

1.原物料的入貨檢驗
2.外銷拍照和留樣確認
3.出貨時的溫度量測
4.豬肉的肥瘦比
5.包裝的破壞性測試
6.廠區內的5S巡檢
7.產品的製程量測(產品溫度、外觀等)
8.異物篩選和紀錄
9.廠區的落菌和塗抹
10.產品的蒸炊試吃

實習心得:

實習期間，我發現不論是做哪部份的工作，都需要有很大的耐心及細心，尤其是品保部門的文書管理!!
也會學到很多學校沒有教的事，例如:學習的要如何跟主管及同事間的接觸及溝通。又或者是需要將自己在學校所學的如何適當的運用在職場上。 很開心自己當初選擇實習，雖然每天早起很痛苦!但提早體驗職場生活，讓自己對未來的方向更明確也是一個不錯的選擇!

-林渝晴

在實習期間，我了解到品保、品管的工作內容，兩者都有不簡單的地方，同時也是相輔相成的，缺少誰都不可以。
讓我比較意外的是品保基本上都坐在電腦前面，而品管剛剛好相反，品管則是幾乎都不再電腦前，而是在倉庫、產線。
真的要透過實際自己做過之後才知道，適不適合自己，在學校的時候是沒辦法知道這些的。
所以還蠻慶幸自己當初有決定來實習，讓自己知道未來的工作在做什麼。

-盧宇澤

透過這次實習，讓我可以接觸到許多不同的工作內容，體驗到每個工作有什麼地方是困難的和需要注意的地方。
在品管單位日常的巡檢和檢驗原物料，都要特別注意廠區的5S並在原物料方面注意效期和品質的狀態，產品的各項數值如重量尺寸顏色有無符合標準書內的內容，如有異常時要如何去處理IPQC，有哪些地方容易重複發生要特別注意。

-楊宗法