111學年度學生實習成果報告
美食家食材通路股份有限公司

長榮大學食品安全衛生與檢驗學士學位學程 楊侑諠

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，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。

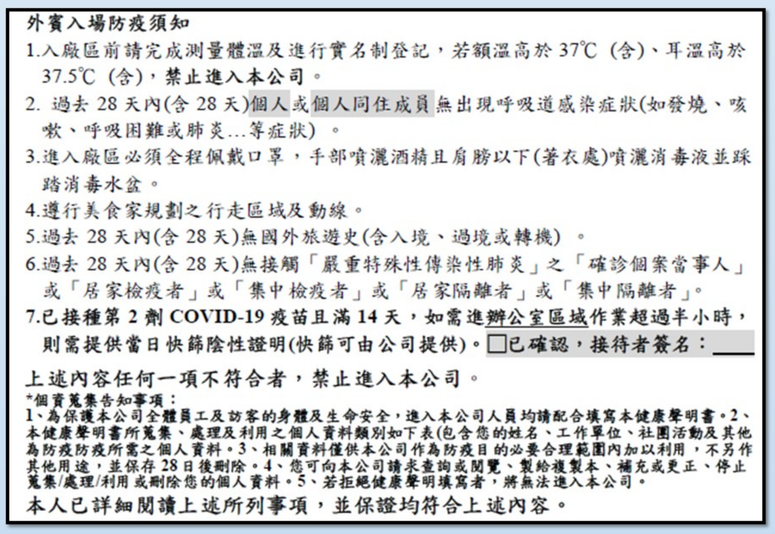
五關嚴選─從供應商的挑選、食材的檢驗、商品的驗收、倉儲的環境、到交付至您手中，每個環節用心，只為提供安心、物超所值的食材。以ISO22000、HACCP認證的品質與親切服務的態度為基礎，藉由滿足連鎖客戶**『單一窗口、一次購足、全國配送』**的需求，而贏得餐飲業主的信賴。

實習內容

一、彙整111年度CAS優良農產品生產廠追蹤查驗結果表

驗證產品品項	廠商	1月風險	2月風險	3月風險	4月風險	5月風險	6月風險	7月風險	8月風險	9月風險	10月風險	11月風險	12月風險
果蔬汁	佳美食品工業股份有限公司												低
食米	宜蘭縣五結鄉農會	中				中						中	
	壽米屋企業有限公司二林廠				低								
	聯米企業股份有限公司				低								
	泉順碾米工廠後龍廠				低							中	
	斗南鎮農會糧食工廠第二廠				低								
	東遠碾米工廠					低							
	弘昌碾米工廠					中					中		
	泉順食品企業股份有限公司					中							
	億東企業股份有限公司						低						
	臺中市霧峰區農會						低						
	建興碾米工廠富興分廠						中						中

二、防疫記錄表掃描/歸檔



外賓入場防疫須知

1.入廠區前請完成測量體溫及進行實名制登記，若額溫高於 37℃（含）、耳溫高於 37.5℃（含），禁止進入本公司。

2. 過去 28 天內(含 28 天)個人或個人同住成員無出現呼吸道感染症狀(如發燒、咳嗽、呼吸困難或肺炎…等症狀）。

3.進入廠區必須全程佩戴口罩，手部噴灑酒精且肩膀以下(著衣處)噴灑消毒液並踩踏消毒水盆。

4.遵行美食家規劃之行走區域及動線。

5.過去 28 天內(含 28 天)無國外旅遊史(含入境、過境或轉機）。

6.過去 28 天內(含 28 天)無接觸「嚴重特殊性傳染性肺炎」之「確診個案當事人」或「居家檢疫者」或「集中檢疫者」或「居家隔離者」或「集中隔離者」。

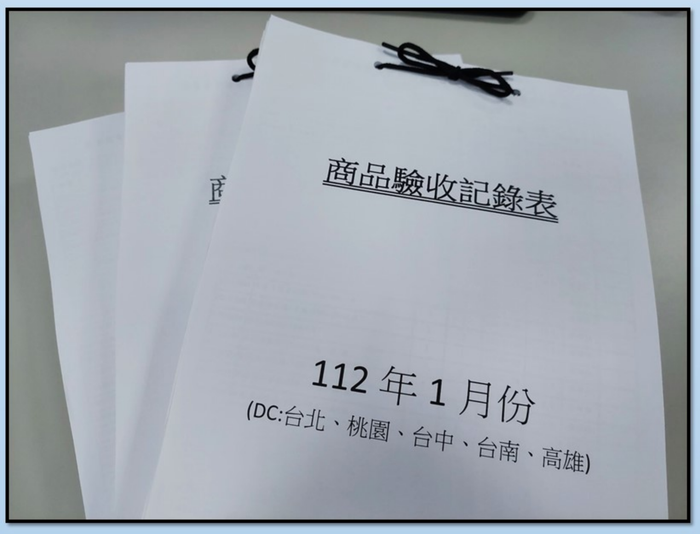
7.已接種第 2 劑 COVID-19 疫苗且滿 14 天，如需進辦公室區域作業超過半小時，則需提供當日快篩陰性證明(快篩可由公司提供)。☐已確認，接待者簽名：____

上述內容任何一項不符合者，禁止進入本公司。

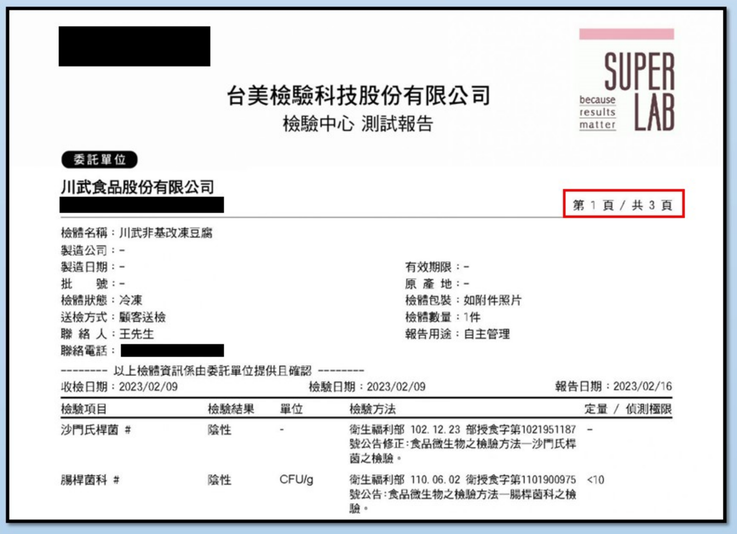
*個資蒐集告知事項：
1、為保護本公司全體員工及訪客的身體及生命安全，進入本公司人員均請配合填寫本健康聲明書。2、本健康聲明書所蒐集、處理及利用之個人資料類別如下表(包含您的姓名、工作單位、社團活動及其他為防疫防疫所需之個人資料。3、相關資料僅供本公司作為防疫目的必要合理範圍內加以利用，不另作其他用途，並保存 28 日後刪除。4、您可向本公司請求查詢或閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集/處理/利用或刪除您的個人資料。5、若拒絕健康聲明填寫者，將無法進入本公司。

本人已詳細閱讀上述所列事項，並保證均符合上述內容。

三、商品驗收溫度記錄表審核



四、檢驗報告掃描/上傳



[redacted]

台美檢驗科技股份有限公司
檢驗中心 測試報告

SUPER LAB because results matter

委託單位
川武食品股份有限公司
[redacted]

第 1 頁 / 共 3 頁

檢體名稱：川武非基改凍豆腐
製造公司：–
製造日期：–　　有效期限：–
批　　號：–　　原 產 地：–
檢體狀態：冷凍　　檢體包裝：如附件照片
送檢方式：顧客送檢　　檢體數量：1件
聯 絡 人：王先生　　報告用途：自主管理
聯絡電話：[redacted]

-------- 以上檢體資訊係由委託單位提供且確認 --------

收檢日期：2023/02/09　檢驗日期：2023/02/09　報告日期：2023/02/16

檢驗項目	檢驗結果	單位	檢驗方法	定量 / 偵測極限
沙門氏桿菌 #	陰性	-	衛生福利部 102. 12. 23 部授食字第1021951187號公告修正:食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗。	–
腸桿菌科 #	陰性	CFU/g	衛生福利部 110. 06. 02 衛授食字第1101900975號公告:食品微生物之檢驗方法—腸桿菌科之檢驗。	<10

五、食品添加物標示命名盤查

實習心得

經過四個月的訓練後，我認為我成長了許多，不只在報告的流暢性及內容呈現的完整性都有大大的進步，在系統的使用上也比之前更加熟練，做事也比以往細心更多，也學到很多學校上課也學習不到的實務經驗。在我進入美食家之前，我認為開會是件無聊的事，但在這我並不那麼覺得，反而覺得在每週的會議能讓我學習到更多。當自己在報告時，同事可以給予建議；聽別人報告的同時，也能吸收一些知識。開會，不只是單純的報告工作進度，也能學習到為人處事等。透過這樣的模式，讓我對職場的運作更加了解，這是一個難能可貴的經驗。

這個實習機會得來不易，能比其他人有先實務經驗並非壞事。在實習的這段日子裡，我也非常感謝課長和同事的照顧及幫忙，遇到問題，我會立即發問，同事們都很有耐心地替我解答，也會告訴我一些需要注意的小細節，讓我了解到自己還有哪些不足需要彌補及加強的地方。最後，我很感謝系上老師安排的實習單位，讓我有機會能夠到美食家實習，相信未來一定可以運用所學，為食安盡一份心力。