



109學年度學生實習成果報告

奇美食品股份有限公司



曹哲嘉、鄭如妘、葉宜綺

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、奇美食品股份有限公司

實習環境介紹：

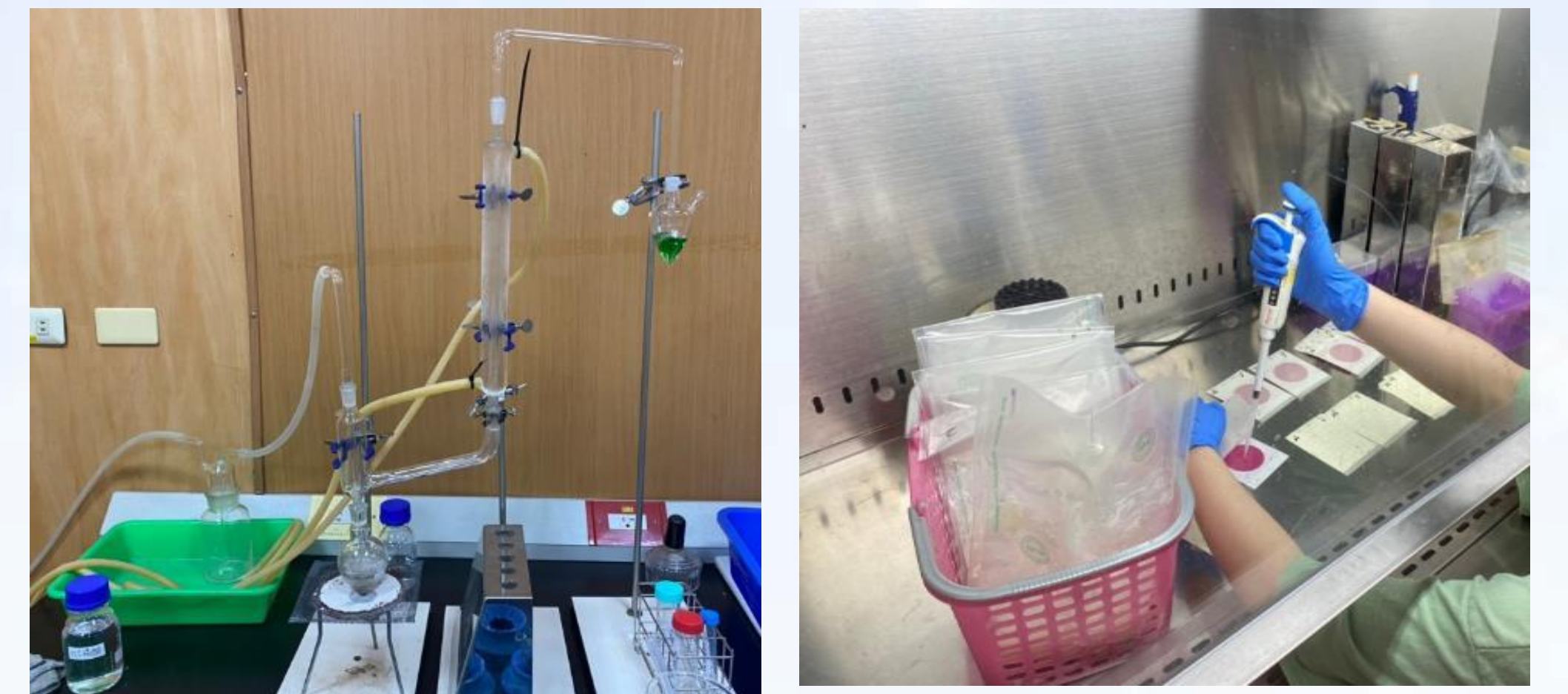
奇美食品(CMF)成立於民國60年，奇美食品早期以外銷冷凍調理鰻魚為主要經營項目，隨著時代的變遷與全體同仁的努力下，以鮮肉包及『大燒包』成功的打開國內冷凍調理市場，更取得各大知名便利商店密切合作的對象。

奇美的願景: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」。

實習學習過程：

檢驗課：

1. 動物用藥檢測:瘦肉精、抗菌劑(硝基喹類)、抗生素(四環黴素、磺胺類、喹諾酮類、氟甲磺氯黴素、甲磺氯黴素)
2. 蔬產品微生物檢驗:大腸桿菌、大腸桿菌群
3. 產品水活性檢驗
4. 菜農藥檢驗
5. 麵粉洗筋
6. 二氧化硫



(檢驗課)

研發部門：

1. 改良現有產品。
2. 研發新產品。
3. 配合現場處理製作時遇到的問題。

品保(原物料驗收)：

1. 每日蔬菜驗收(外觀、色澤、蔬菜底部狀況、溫度(7°C以下)、取樣)
2. 測蔬菜的水分、麵粉的水分(13%~14%)、麵粉麩質、甜餡的糖度
3. 早上中部出貨、下午北部出貨溫度測量、外箱是否有破箱
4. 每日廠區進貨原物料的包裝、內容物及有效日期是否超允收，驗收紙箱尺寸、稿面的驗收
5. 每日蔬菜驗收、出貨溫度照片歸檔、出貨紀錄、原物料驗收紀錄



(原物料驗收)

品保部門(製程)：

1. 全廠區製程巡檢及資料紀錄
2. 包裝區資料確認
3. 留樣袋準備
4. 新品作業注意事項
5. 異物篩選統計
6. 晨會資料之準備
7. 5S缺失
8. 金檢機測試
9. 全廠區衛生塗抹作業
10. 陪同現場稽核



公告日期	公告標題	適用社	內容簡要	備註說明
2021-04-28	訂定「餐館衛生管理辦法」	Y	為加強餐館衛生管理，保障消費者健康，特訂定「餐館衛生管理辦法」，自2021年4月28日起施行。	
2021-04-28	訂定「餐館衛生管理辦法」	Y	為加強餐館衛生管理，保障消費者健康，特訂定「餐館衛生管理辦法」，自2021年4月28日起施行。	
2021-04-28	訂定「餐館衛生管理辦法」	Y	為加強餐館衛生管理，保障消費者健康，特訂定「餐館衛生管理辦法」，自2021年4月28日起施行。	
2021-04-23	訂定「餐館衛生管理辦法」	Y	為加強餐館衛生管理，保障消費者健康，特訂定「餐館衛生管理辦法」，自2021年4月23日起施行。	
2021-04-23	訂定「餐館衛生管理辦法」	Y	為加強餐館衛生管理，保障消費者健康，特訂定「餐館衛生管理辦法」，自2021年4月23日起施行。	
2021-04-22	訂定「餐館衛生管理辦法」	Y	為加強餐館衛生管理，保障消費者健康，特訂定「餐館衛生管理辦法」，自2021年4月22日起施行。	

(法規整理)

品管部門：

1. 產品包裝對稿面
2. 工程變更
3. 陪同現場稽核
4. 追溯稽核表
5. 法規整理:食品衛生法規、食品添加物
6. 更新原料成分標示檔案



(製程)

實習心得：

曹哲嘉：

在實習的這段時間，會發現老師上課的東西有多重要，還有實際運用也是比想像中的不容易，像是在生產現場查看是否有缺失的時候，要看的點就會跟平常不太一樣，需要注意的細節也會多很多。

在實習的過程中，讓我印象最深的還是在研發部門的時候，我是在協助研發針對特定族群的老人食品，所有事情都要從頭開始生產要一點一點去試，還要去醫院找醫師們接洽產品品評的相關事項，在這些過程中讓我經歷了很多做人處事的道理，也明白了說話技巧的重要性，也很感激我的主管，會在我需要幫助或是要出錯的時候即時的幫助及糾正我，讓我能順利的處理各種問題。

鄭如妘：

實習這段期間，讓我學到很多在學校裡無法學到的事情，有些內容在課堂上老師有提到，但是當自己親自去體驗實作，從中讓我更了解這些事情的意義。從2月開始實習到現在4月，在這三個月我每一個月都在不同的單位實習，在這三個單位各學到的內容不一樣，所接觸的人也不一樣，除了學到不同的類型的工作，還學習的要如何跟主管及同事間的接觸及溝通。

雖然這三個月都在不同的單位實習，但是讓我了解這三個單位的工作性質，讓我更清楚哪個工作是適合我的。

葉宜綺：

在這將近3個月的時間裡，從一開始的懵懂無知，連自己去現場還會迷路，漸漸地熟悉這裡的環境。

在實習的期間，帶我的哥哥一開始會教我如何看5s，要我每天找1-2兩個缺失，剛開始真的得蠻困難的，都要細心的觀察，才會看到缺失，漸漸的我越來越快速找到工廠的缺失。在職場上所學到的事情和在學校課程中所學的结合，更讓我知道工廠是如何運作。