109學年度學生實習成果報告

津香茶業有限公司－品管&衛管助理

JINSHINE TEA CO.,LTD

林峻民

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、津香茶業有限公司

一、實習環境介紹（背景）

津香茶業有限公司在地慢慢耕耘，以品質為出發點，從一間不起眼的小公司成長到數間工廠並在阿里山有一大片專屬的茶園，更嚴選來自世界各地優良產區的茶葉，維持最佳儲存狀態。打造產線一條龍建立專屬於津香的茶葉王國。

津香極重視茶葉品質，供應之茶葉通過SGS農藥檢驗合格，嚴格把關農檢並符合輸出規定。縱使茶葉檢測費用累積起來也是一筆為數不小的支出，但堅持的信念絕不輕易妥協，每一步都小心警慎，每一步都實實在在，品質堅持這一路走來始終如一。

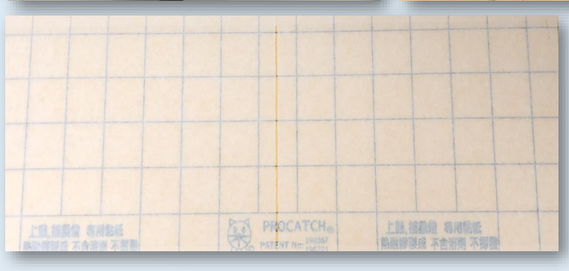
二、津香茶業品管&衛管

2-1實習學習過程

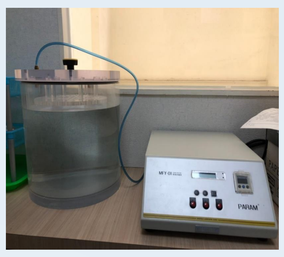
- 1.每日衛生檢查
- 2.製程品質巡檢
- 3.病媒蚊防治(爬蟲屋、黏鼠板、蚊蟲黏片、捕蚊燈管)
- 4.實驗部分：人員手部檢測、器具設備塗抹檢測、廠區空中落菌檢測、水質檢測及設備器具過敏原檢測
- 5.紅外線水分計操作、密封測試儀操作
- 6.原物料驗收
- 7.風味品評
- 8.文書處理、文件整合

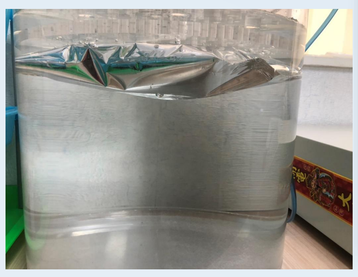
三、實習成果

3-1病媒蚊防治(爬蟲屋、黏鼠板、蚊蟲黏片、捕蚊燈管)

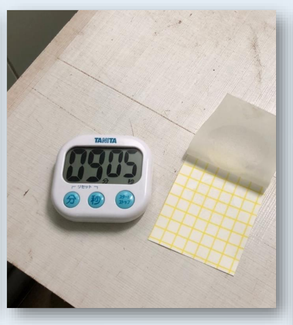


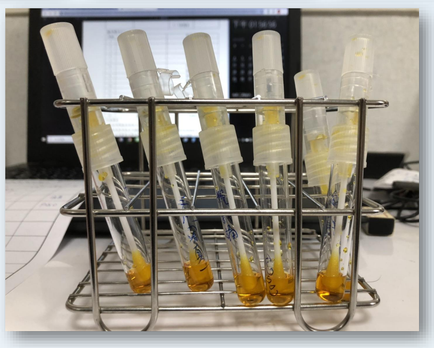
3-2紅外線水分計操作、密封測試儀操作





3-3實驗部分：人員手部檢測、器具設備塗抹檢測、廠區空中落菌檢測、水質檢測及設備器具過敏原檢測





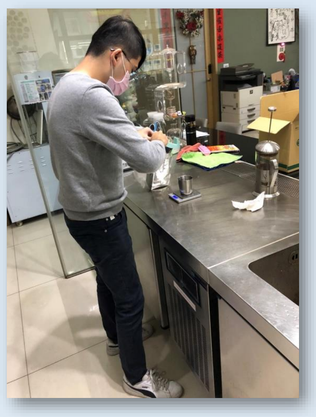
3-4原物料驗收

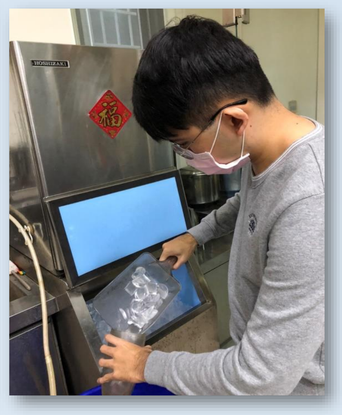
1.每一種原物料入庫前，都需要先核對是否檢附COA(成分分析報告)、車廂清潔、外觀、標示、顏色、風味、農殘報告、允收期限及判定，以確保無誤。

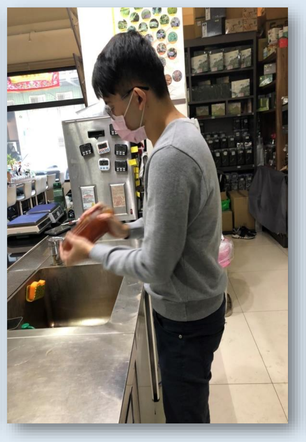
2.品管人員會再進行隨機抽樣，然後與研發組進行風味測試

3-5風味品評

- 1.先將茶葉秤取20g
- 2.用熱水沖泡茶葉並靜泡12min
- 3.12min後將茶葉和茶湯分開並將溫度計放入茶湯中，到65℃即可使用
- 4.雪克杯先裝果糖(全糖)(只有紅茶需要)
- 5.再裝冰塊(全滿)
- 6.再把茶倒入雪克杯中
- 7.混和均勻
- 8.品茶







四、實習心得

從2/1第一天起，正式的加入津香茶業工作團隊，雖然我只是一位懵懵懂懂的實習生，但是任何可以讓我嘗試的事情，我的主管都會願意讓我嘗試並且教導我如何做，在這四個月的時間，讓我參與認證與稽核的部分，雖然我(實習生)是不需要負責任何事情，但是在於稽核前需要修改的文件、需要完成的實驗.....等等，我都盡我所能的趕緊的完成，以方便主管去準備稽核的內容。藉由稽核才讓我知道，經營一間食品工廠需要準備的資料是如此的繁多及複雜，當一間食品工廠的品管人員與衛管人員也不是這麼的容易呢！

從這次實習也能讓我提早知道，食品工廠品管&品保的作業內容，與其說畢業再出來了解也不遲，但能提前知道也就能比別人早決定以後要走什麼樣的路。在畢業前會比較迷惘，透過直接的工作執行，可以了解自己擅長與欠缺之處，縮短理想與現實的差距，也藉由了解自己不足，並在這次的學習當中，提升自己的能力，確立未來方向，也比較不會在未來社會中失去重心。