



108學年度學生實習成果報告

美食家食材通路股份有限公司
杜鈺萱

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程

背景

食物在人民日常生活中是不可或缺的，古諺有云：「民以食為天」，然而，近幾年不斷的引發接二連三的食品安全風波，如攙偽或竄改效期等違法行為，不僅重創台灣「美食王國」的名譽，也讓國人們在選購食品食材時感到無所適從。

雖然若能夠在自家陽台種植食材，親自下廚，是確保食物的來源，避免吃下一堆未知的化學添加物的方法之一，但是，在忙碌的現實生活中，這種事情並非所有人都能夠做到，大部分的人因工作的忙碌或是為了方便跟節省時間，多半都會選擇去便利商店或是路邊攤吃些經過加工處理或現成的食物，因此現代的社會有很多的外食族，「外食」成了現代人的生活常態，但將健康交給看不見的廚房、不是透明化的作業場所，飲食的風險相對就會增加，然而如何讓民眾「吃得安心、買的放心」，這考驗著政府的監管能力。

公司簡介

國內第一家系統化、制度化-連鎖餐飲食材批發公司
單一窗口、一次購足、全國配送-餐飲業好夥伴

5關嚴選，專業倉儲，傳遞美味

1. 來源嚴選
2. 安心食材
3. 縝密驗收
4. 倉儲監控
5. 妥善交付

實習學習主題

實習主題	主要內容	學習目標
食安法規展開	將食品安全衛生管理細則展開於衛生管理準則	熟悉食安法
食品添加物整理	整理國內合法之食品添加物於表格中	清楚了解國內食品添加物之用途
商品規格書核對	檢查廠商所提供之產品等資訊是否與實際商品相等，並判定產品之標示是否為現行法規之要求	透過觀看各種商品標示，可以清楚知道當面對不同商品時應加註哪些標示警語等
檢驗報告上傳	判定廠商傳送之檢驗報告是否合格，確認完畢後上傳系統	清楚了解甚麼樣的產品應檢驗何種項目，並知道該衛生標準如何查詢
廠商聯繫	將標示上之問題提出來與廠商做聯繫，或是告訴廠商規格書部分該如何填寫	練習溝通技巧以及如何運用食安法去跟廠商做討論
商品驗收溫度表	確認各倉儲之驗收溫度為合理範圍	確保每批產品於驗收時為合格之溫度，熟悉各種溫層之允收溫度

實習成果

經過實習的磨練，對於食安法熟悉很多，也會因為看了很多商品標示而對任何商品種類應該加標什麼標示而有著清楚的概念，之後在看到任何包裝或是不同溫層之產品時，都會馬上就能知道該運用哪些法規。

除了在課業方面上可以學到很多，在待人處事、溝通技巧上也有所幫助，從一開始不知道如何表達到最後能夠很清晰地告訴對方自己需要的是什麼，想讓對方知道的重點有哪些，這些在學校是不一定能學習到的，因此經過實習，我成長了許多。

實習推薦理由

1. 對品保方面較有興趣
2. 喜歡偏向坐辦公室的空間
3. 想學習關於食安法規之運用
4. 喜歡與人溝通互動，學習表達技巧

實習心得

我很慶幸自己所待的實習單位是個環境很好、上班氣氛和諧、同事們也都很好相處，對我也都非常照顧，我也很開心負責帶我學習的食安部學長姐們對我很有耐心，當我有問題想請教時，他們也會馬上停下手邊工作，認真的教導我，教導的過程中也從不馬虎，有時候我並非一次能完全聽懂並吸收，他們也會很有耐心的再重複解釋，或是改別的方式向我解釋，例如舉例說明或是用畫圖的方式教我，讓我可以更快更清楚的了解。

最後，我很感謝系上老師所安排的實習單位，讓我有機會能夠到美食家實習，讓我在出社會前有個不錯的經歷，我相信自己未來一定可以運用所學，為食安盡一份心力。

實習前的建言

事前準備	原因
心態上轉變	一開始一定會很不習慣很多事情，像是要早起或是要面對新的環境新的人群，以及學習的東西多少與學校有差別，因此要自己能夠好好克服心理障礙
有空時可以多看看以前學過的內容	在實習時多少會運用到一些上課時學過的原理或是知識，若能夠在實習前準備些功課，在查詢一些需要的資料時會比較輕鬆
碰到問題時該如何解決	在實習時，多少會碰到一些問題，這時候可以先試著自己搜尋答案，若真的需要求救時也不要不敢問問題，學長姊都會很有耐心的教導



美食家 批發量送店
Master Channels Corporation