110學年度學生實習成果報告

豐禾生技股份有限公司

李柏毅

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、豐禾生技股份有限公司

公司簡介

深感有機蔬果生產得來不易，為了能保存其營養價值，我們投入食品微生物技術與天然物萃取技術的開發，在這些年不僅完成發酵用微生菌的定性、將天然蔬果轉化成酵素，更以油萃技術將亞麻仁籽油結合保健食材薑黃中的薑黃素，成為保健用專利產品。

在土壤微生物與食品微生物開發基礎下，有鑑於藥用真菌對人類健康維持的特殊性與重要性，我們又以獨特的微生菌培養方式，除了在有機栽培環境中培養出高品質的巴西蘑菇，更篩選出台灣特有種牛樟菌、培育出高三萜含量的牛樟芝；並在嚴謹的控管下，生產出有益人類健康的營養補充食品。

本公司以自然農法為本，有機培育為核心，再加上獨特的微生菌培養科技，發展了酵素、牛樟芝、薑黃油、檸檬多酚與檸檬酵素等產品，從源頭管理，再輔以嚴謹、科學的製程，期許能提供最自然與安全衛生的產品，為消費者健康做最佳的守護！

實習內容

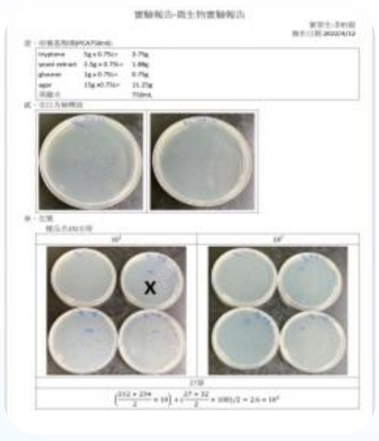
- 廠區環境維護
- 閱讀GHP條文
- 閱讀食安法
- 閱讀公告檢驗方法
- 了解微生物的特性
- 了解真菌毒素的特性
- 衛生管理紀錄表單練習
- 閱讀九大程序書
- 了解人流、物流、氣流、水流的流向
- 了解產品需要檢測的項目
- 練習繪製廠區平面圖
- 食品標示實務練習
- 不定時進產線協助充填
- 微生物分析
- 樣品分析

實習成果

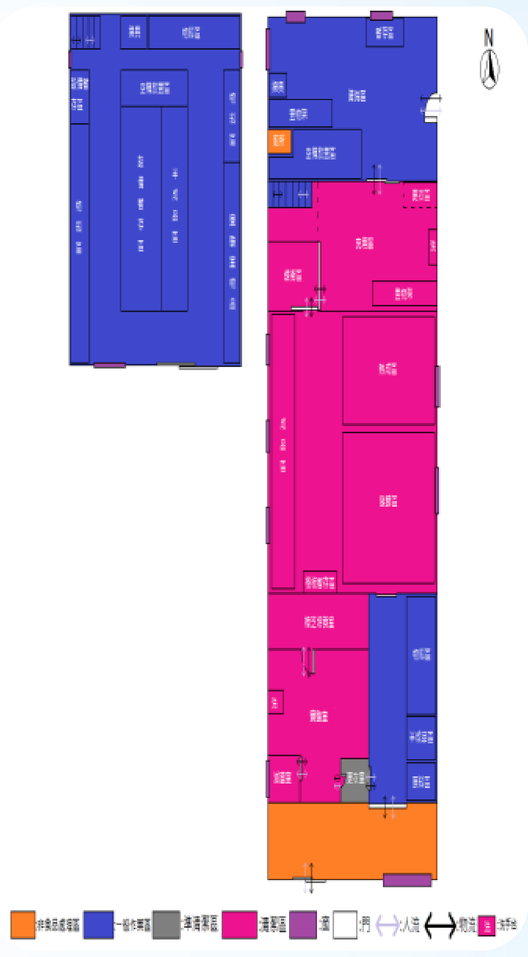
溫溼度紀錄

廠區環控

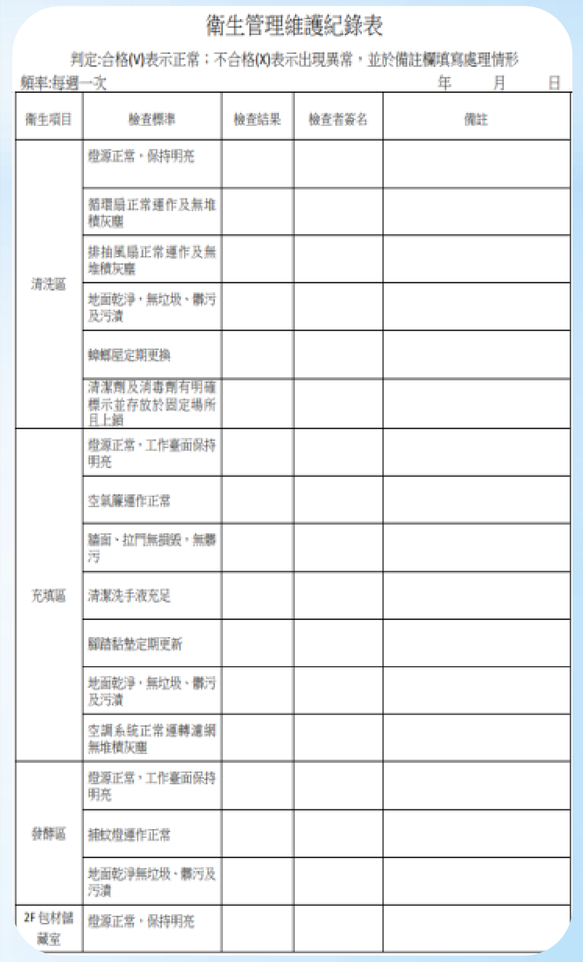
微生物實驗



廠區平面圖



衛生管理紀錄表單



衛生管理維護紀錄表

判定:合格(V)表示正常；不合格(X)表示出現異常，並於備註欄填寫處理情形

頻率:每週一次　　年　月　日

衛生項目	檢查標準	檢查結果	檢查者簽名	備註
清洗區	燈源正常，保持明亮			
	箱環扇正常運作及無堆積灰塵			
	排抽風扇正常運作及無堆積灰塵			
	地面乾淨，無垃圾、髒污及污漬			
	蟑螂屋定期更換			
	清潔劑及消毒劑有明確標示並存放於固定場所且上鎖			
充填區	燈源正常，工作臺面保持明亮			
	空氣簾運作正常			
	牆面、拉門無損毀，無髒污			
	清潔洗手液充足			
	腳踏黏墊定期更新			
	地面乾淨，無垃圾、髒污及污漬			
	空調系統正常運轉濾網無堆積灰塵			
發酵區	燈源正常，工作臺面保持明亮			
	捕蚊燈運作正常			
	地面乾淨無垃圾、髒污及污漬			
2F 包材儲藏室	燈源正常，保持明亮			

實習心得

經過這四個月的實習，從一開始的什麼都不懂，到現在有比較熟練，這都要感謝學姊的耐心教導，因為有他跟我一起討論為甚麼這麼做的原因，一起討論實驗數據，所以我才能在這段時間進步這麼多，這對我來說是很難能可貴的經驗。

雖然我做的事情不難，但還是會常常忽略了細節，這就只能透過自己反覆的練習及觀察了，出錯了要從錯誤中學習，不能一直犯同樣的錯誤，還要自己學會找事情做，不能等著別人來主動教你，像是在學校學的可能考完試就忘，但在職場上因為有在反覆使用，所以要忘記也很難。