



112學年度學生實習成果報告

實習單位：晉欣食品股份有限公司

長榮大學食品安全檢驗學士學位學程

林沁怡、楊采妮、魏佳貞

實習日期：2023.02.01-2023.05.26



實習單位介紹：

創立初期，以生產燒賣、肉粽、調理包等微波產品，到了80年代轉型成鮮食廠。鮮食廠除了生產18度便當、飯糰、壽司、三明治以及4度涼麵、義大利麵等麵食，也開發年菜、調理包等產品，全部生產之商品主要供應給全家便利商店(Family Mart)。

實習內容說明：

• 早班工作：

(一)

1. 配置藥品及備品(PCA、CCA、0.85%食鹽水、9ml & 10ml試管、151抑菌劑、RV、BPW、PDA)
2. 製作微生物檢驗單
3. 塗抹&取樣須檢驗的樣品
4. 輸入及存取已檢驗完的微生物檢驗單
5. 判讀PCA、CCA及SL、LM、SA、VP的菌數
6. 對供應商、廠內的樣品、人員手部和水質進行取樣、塗抹及檢測

(二)

1. 每日試吃品檢查有無異常
 2. 廠區環境巡檢
 3. 異物稽核、紀錄
 4. 毛髮檢查(抽查產線人員身上有無毛髮)
 5. 確認被點檢到的地方有無改善
 6. 修改SOP、管制表
 7. 檢查校正標有無過期
 8. 協助微生物檢驗
- 中班工作：
1. 送管制表與破標
 2. 留樣處理
 - * 今日留樣送去冷藏
 - * 到期留樣送往冷凍
 - * 過期6天留樣送往垃圾間
 3. 帶領消毒人員進廠
 4. 測油質總極性
 - * 紀錄油脂溫度及總極性
 - * 總極性 < 23%
 5. 帶新人
 6. 深度清潔
 7. 協助其他班別測飯水份
 8. 結存品數量清點

實習心得：

魏佳貞：

在這幾個月實習中有辛苦也有歡笑，過程中見識到了職場上同事們之間的相處還有每個人做事的方法不是一樣，必需讓自己學會去適應，這裡最大的收穫就是學會如何在遇到瓶頸時能夠獨自處理、碰到事情能夠冷靜下來不要慌的把問題解決以及有什麼問題還是經由自己確認才比較放心，這次的實習，讓我在心態上有了成長，主動去詢問，才能讓自己進步。

林沁怡：

在實習剛開始的時候，因為剛踏出學校這個舒適圈會有一段時間去適應學習。進入職場工作後，需要思考自己做事方法有哪些地方需要調整。如果有發現問題，可以自己試著去找答案去把問題解決，並且我覺得在解決過程中能收穫到的東西更多，也更冷靜沉著的獨自面對遇到的問題。如果真的遇到自己處理不了的事情就要自己主動去提問。

楊采妮：

在還沒去實習之前都一直抱有期待的心情，因為常聽到說在學校學到的東西跟在職場所會運用的東西會不太一樣，確實如此，自己需要平衡一下。經由這次實習所學習到的事物，讓我有成長，獲益匪淺，也學習到從未接觸的事物，例如：客訴問題有那些、要如何處理、流程是如何。在實習裡，我從中了解到在任何地方、任何人，每個人的做法及想法各不相同，我們自己需要融會貫通並找出最適當及兩全其美的方法。

