



統鮮食品股份有限公司

長榮大學食品安全衛生與檢驗學士學位學程

黃至鵬



統鮮美食股份有限公司  
TONG SHIAN CO., LTD

# 112學年度學生實習成果報告

實習時間：1/22~5/31

實習單位：品研部

## 實習單位介紹

統鮮創立於民國66年,從草創初期的小型便當廠,發展至今成為具有大量產能的大型團膳公司,目前供應120多所學校的營養午餐,其中包括久翔食品廠及承包12各自設廚房。在餐飲衛生專業評鑑也連年獲得最高榮譽的評核肯定。另外,我們擁有各界專業的團隊,除了有最嚴格的管理機制,更有多位食品技師為食材的安全把關,營養師群精心策劃每一份菜單,以及衛管團隊細心的稽核生產過程的每一個細節,各司其職,發揮專業技能,因此在業界創造出屬於統鮮之高評價專業形象。

為了讓食品安全更精進、生產技術更有效率、服務更多客戶的原則下,統鮮於二年前不惜鉅資在三重區中興北街興建了專業的中央廚房食品廠,冀盼透過更完善的設施、更嚴謹的管理、更專業的領導及更多元的經營,提供更優質的產品和服務。

## 實習內容

### 作業現場管制

管制人員動向、注意人員手套及清潔度、確認菜色溫度未達標時進行復熱

### 成品留樣保存

現場成品取樣：要足重以及每道菜都要取樣，然後保存在留樣冰箱48小時

### 蔬果農藥殘留檢測

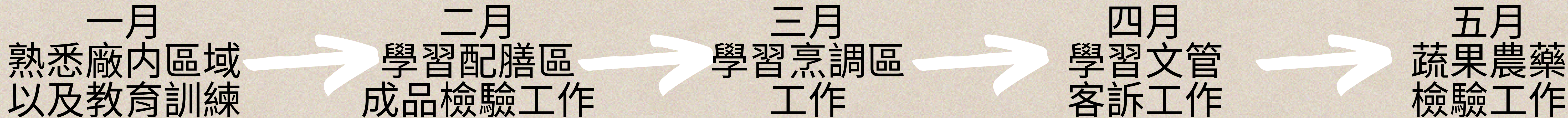
爭對每日蔬果原材料進行農藥殘留檢驗，當農藥超標要停止本產品的生產

### 成品檢驗

對現場成品進行微生物檢驗確認成品的安全性，以及爭對衛生局抽驗



## 實習歷程



## 心得

很幸運這次錄取統鮮食品的品研部實習，當初在報名的時候發現公司是在做團膳營養午餐的品保讓我感到很新奇平常在學校學的比較多都是工廠及檢驗的方面，也只有在食藥署實習過，所以在團膳方面沒有很瞭解所以就抱著好奇期待的心情來實習。當我報名的時候發現這間是很有規模的團膳公司給我第一的感覺就是。在現場時我深刻體會到這跟我們平常在學校學習到的理論是一樣的，但是你要去實現他並不容易，要讓各部門的同事配合你執行HACCP程序書上的標準是需要一定默契的因為各部門也有自己的難處所以這時候衛管就要站出來爭對他們提出的方案進行評估這些行為會不會對食品造成危害或者是違反法規的。所以我們要瞭解法規,HACCP的內容才可以在現場即時阻止並矯正錯誤。一開始還不是很熟悉作業流程所以要看熟標準作業流程以及可以去看教育訓練去瞭解那些行為是正確的那些是錯誤的。在實驗方面我覺得之前所學的檢驗對我幫助很大讓我有扎實的基礎所以讓我在針對檢體致病菌的實驗做的很得心應手。因為最近食安事件出發的很平凡（蘇丹紅事件，裸條事件）所以我們公司都是處於高度緊張的部分。並爭對高風險菜色進行加強檢驗為了就是防止食中的事情發生。畢竟我們的顧客主要都是學生所以我們在制定作業標準都是採取高標準。在這裏實習半年學習到了很多經驗比如如何跟各部門協調並建立默契，作業現場管制，檢驗，表單填寫，儀器校正，委外送驗，現場發生突發狀況時的應對能力以及解決辦法。雖然只有短短的幾個月時間但是經過在品研部同事的帶領下我收穫良多，也讓我累積了許多經驗讓我之後進入職場可以更順心順利。