



113學年度學生實習成果報告

統鮮美食股份有限公司

鮮湧企業股份有限公司

林郁家 許弘奇



長榮大學食品安全衛生與檢驗學士學位學程、統鮮美食股份有限公司品保部、鮮湧企業股份有限公司研發部

公司背景介紹

- 『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。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，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。
- 『鮮湧』所屬統鮮集團經營團膳已40年，目前供應6成以上國中小營養午餐，在食品衛生專業評鑑也連年獲得最高榮譽的評核肯定。為了擴展除了團膳業務以外的產品線，於2018年成立『鮮湧』，擁有全台最多星級廚師及營養師為每個商品把關，更有多名專業研發人員進行商品開發，並積極參加各種比賽，如銀髮友善比賽、蘋果日報年菜、粽子比賽等，皆有不錯的成績。

實習內容

品保部

衛管作業現場管制

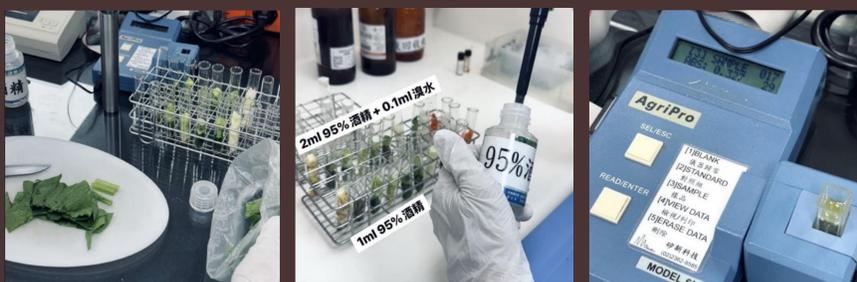


研發部

樣品覆熱測試



蔬果農藥檢測



紀錄產品之糖鹽度



手部塗抹試驗



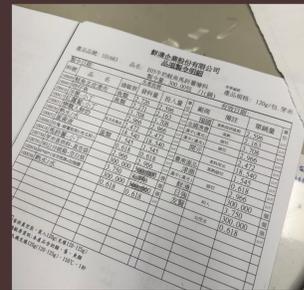
配膳區成品檢驗



提供樣品試吃



計算產品ppm



心得

弘奇:「這次實習讓我學到許多實務知識，也真正體會到學校與職場之間的差距。雖然修習了三年多的食品相關課程，但實際進入工廠後才發現，許多在課堂上學到的內容，其實在現場真的派得上用場，只是應用方式更為彈性與複雜。

其中，我在衛管方面進步最多。衛管的工作繁瑣、細節多，雖然實習結束時仍無法完全掌握，但我已建立起基本的操作概念與經驗。這段實習也讓我更清楚自己的方向與不足。例如電腦技能、專業知識的深化，以及如何與年長同事有效溝通，都是我未來需要加強的部分。我也曾在實驗室中犯下一個錯誤——操作 pipette 時忘記裝 tip，導致實驗需重做。雖然當下感到非常懊惱與挫折，但也因此更警惕自己在細節上的疏忽。

儘管實習過程辛苦、充滿挑戰，但這段經歷極具價值，不僅讓我提早適應職場，也成為未來履歷上一段重要的實務資歷。」

郁家:「在研發部門的工作主要以文書處理為主，讓我深入了解代工廠從原物料進料到商品輸出的完整流程，包括原料控管、過敏原管理等，每個細節都與產品安全息息相關。我也學習了如何製作產品流程圖、營養與食品標示，理解標籤資訊的重要性。此外，保存與覆熱測試讓我深刻體會到品質保證的嚴謹要求。研發不僅關乎產品開發，還涉及技術轉移與跨部門合作，讓我認識到溝通與協作的價值。

相比之下，在統鮮擔任衛管的經驗，讓我看見理論與實務的落差。雖然在校所學的HACCP系統流程清晰，但實際執行時需不斷提醒與修正，才能促進改善。在實驗室操作快檢片及進行微生物檢測時，也因學校紮實的訓練而更加得心應手，過程中收穫滿滿。

這段不長的實習經驗，在品保與研發部門同事的協助下，讓我累積了課堂上無法獲得的實務知識，也增強了我未來進入食品產業的信心與能力。」