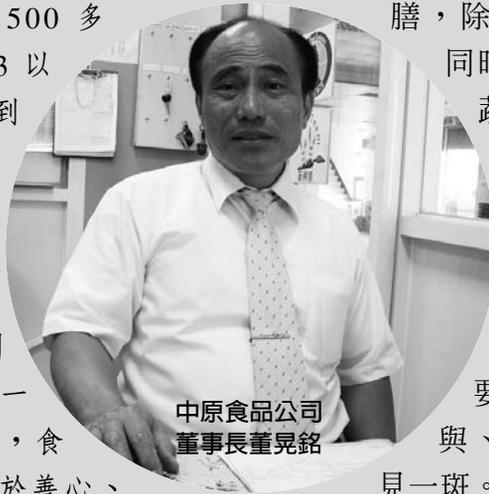


## 外銷報導

文圖 | 楊藍 部分照片提供 | 中原食品公司

# 堅持品質本位 · 堅守健康使命

對於一個員工人數 500 多人、其中臨時人員占 2/3 以上的企業而言，要達到 CAS 的作業標準及品質要求，並不容易，但中原食品公司做到了。董事長董晃銘以「工作中行善」的理念與企業同仁互相勉勵，他說，不一定得造橋鋪路才叫行善，食品業從業人員若能發自於善心、重視經手的每個食品的安全衛生，何嘗不是行善人間。



中原食品公司  
董事長董晃銘

膳，除設置多處中央廚房，同時在台北縣三峽鎮設立蔬果截切廠及物流中心，相關廠房及食品並獲 CAS、GMP、HACCP、ISO9002 等認證通過，董晃銘對於食品安全衛生的嚴格要求，從該公司積極參與、導入相關認證，即可見一斑。

其實，中原食品現今規模並非一蹴可幾，董晃銘以「無心插柳柳成蔭」形容中原一路走來的發展。董晃銘家族原在台北中央市場從事果菜批發，他發現許多業者以較優質的果菜作為展示，壓低價格，以爭奪客戶，但配送時卻以品質較差的貨品混雜，企圖魚目混珠，因此衍生不少麻煩與紛爭。堅持貨真價實的他，決定改變經營模式，客戶下訂後，由他親自送貨到校，敢直接面對客戶，董晃銘所憑恃的，便是優良的品質。

## 品質要求高 · 獲 CAS 認證

中原食品是台北市學童營養午餐市占率最高的業者，達 40%，有 50 多個學校委由該公司辦理，若包括北縣、桃園、基隆等地，學校數則達 70 多所，並承辦許多醫院等公家機關及企業的團

## 整合配銷業 · 國內第一家

當時是民國 60 幾年，才剛退伍的董晃銘，仍然靦腆，到台北師院「跑業務」時，面對 20 多位伙委清一色是女生，他甚至不敢正視她們，眼睛看著天花板，自顧自地說，「如果學校買我的菜，品質不好、價錢貴了，統統可以換



小朋友開心地吃營養午餐

或是退錢…」，隔天，他就接到師院的訂單。

董晃銘說，他接到的第 1 張訂單是 1,000 顆番茄，因為缺乏經驗，且事前並不知道是作為學生飯後水果，因此送去的番茄大小不一，遭到對方退貨，他二話不說，重新送去 1,000 顆番茄。如此重視服務及信譽的態度，獲得客戶的肯定，逐漸由配送蔬果發展至其他生鮮食品，如肉品等，民國 70 年開始，中原率先提供整合配銷服務，成為國內第一家整合配銷業者。

### 人工截切水果·新鮮送達

在配銷過程中，董晃銘發現，部分供應商的食材品質良莠不齊，「愈做愈不放心」，於是決定投入生產製造，設置生鮮肉品加工廠及蔬菜處理場，以便完全掌控品質；有時客戶的廚師因生病等因素請假，於是求助中原提供人力支援，而中原的優質服務，也贏得客戶的信賴，在台北市學校營養午餐走向公辦民營時，中原水到渠成地由生鮮配送轉型成為團膳廠商。



烹調完成的菜餚分裝在各個容器裡



每批貨品均需抽驗農藥殘留檢驗

由於團膳供應愈來愈具規模，中原也順勢成立中央廚房及物流中心，以徹底掌握品質。董晃銘指出，未成立物流中心前，食材由運輸公司配送，有時會出現時間無法配合的情形，例如肉品送達各中央廚房時，未完全解凍或解凍過久，甚至來不及進行查驗作業，都會影響餐飲製作時效及品質。

水果截切廠也是以客戶需求為導向而設立，董晃銘表示，該廠以人工截切水果，不論木瓜、西瓜、鳳梨、哈密瓜、芭樂、火龍果等都可提供，在一般團膳中並不多見，尤其像西瓜等水果一定要冰冰的才好



廚工們將烹調完成的菜餚分裝

吃，因此截切後還先冰鎮，並採二次配送，即未與菜餚、湯品一起配送，讓客戶吃飽飯後，再享受冰涼、新鮮送達的水果，雖然增加了不少成本，但客戶滿意度也大大提升。

## 量身打造·CAS 作業系統

參與 CAS、HACCP、ISO9002 等品質升級認證，則源於管理的必要。董晃銘說，在公司經營愈具規模後，他發現許多內部管控不當情形，妹婿的話適時提醒了他，「好公司可以用壞人，因為在完善制度下運作，不成問題；壞公司卻會把好人用成壞人」，於是他親自參與相關認證計畫所有教育訓練課程，不論設立中央廚房或物流中心、甚至人事組織或廠房環境，全部以 CAS 等認證為標準，量身打造。

品質管控流程從原料採購開始。中原採大宗製作、彈性供應方式運作，由農民自行管控，所有蔬果、肉品均需附上生產證明，每天晚上先送達物流中心，由檢驗中心抽驗重量、鮮度、標示及農藥殘留等品項，過關後，第二天一早再配送至各中央廚房；有時因天候等因素，蔬果出現生長緩慢或損傷等情形，即隨時更改菜單，如此彈性作法可避免供應商為符合



廚工們展開忙碌的前置作業—洗菜

菜單要求而向外購買，造成品質監控的漏洞。

## 農藥檢驗中心·安全把關

中原不僅是業界第一個設置農藥檢驗中心的公司，擁有 20 名營養師的陣容也是業界少見，營養師除了製作符合營養需求的菜單，並肩負食品安全監控、衛生管理及營養教育推廣等責任。

董晃銘表示，食品安全管控流程必須注重每一個細節，以開

菜單為例，每周一的市場公休日，加工食品如豆干、豆腐等當天就不能使用；來路不明的調味品是「拒絕往來戶」，金針、竹筴等無法十足掌握品質的食品也儘量排除；廚工烹調及打菜等環節，都必須依照標準化的作業模式，使食品遭受污染的情形減低，甚至達到「零缺



好豐富的營養午餐

點」的要求。

董晃銘認為，中原食品的優勢、也是企業核心價值在於透過服務創造商品的高附加價值，他說，從開菜單、安全檢驗、人員支援到設備供應，甚至預算管控，中原的一貫作業化流程，讓客戶簡省了許多人力與物力，早已跳脫單純團膳或食材供應商的角色，因此許多客戶與該公司的合作關係長達 20 多年，在競爭激烈、變動頻繁的市場中，實屬不易。

### 自我做起·改善作業環境

中原食品公司目前擁有 500 多名員工，其中包括 2/3 的臨時人員，不論是正式或臨時員工，每年均需進行健康檢查，並參加教育訓練活動，但董晃銘說，再好的作業標準如果未能落實也徒勞無功，必須透過品質監控才能達成目標，所謂品質監控，看得到之處要靠「管理」，看不到之處就得仰賴「理念」了。

他表示，中原訴諸員工的理念是「工作中行善」，從事食品業必須發自於善心、採行最高的安全標準。發現蔬果不乾淨，立即重新清洗；品質不佳就挑出不用、腐壞了則趕緊呈報，不能抱持得過且過的心態敷衍了事。秉持這樣的

理念，即使並非造橋鋪路，但誰說不是行善人間呢？

要求員工認同這樣的理念，董晃銘也反求諸己。他深信環境的力量比人強，於是他積極參與認證、改善作業環境，建立起標準化作業制度，久而久之，員工熟悉了作業模式，並從工作中自我體驗，自然不容易出現差錯，從而使食品安全衛生獲得保障。

### 補助午餐費用·嘉惠學童

中原也積極從事健康餐飲宣導工作，由營養師執筆、在網站上教導民眾如何吃得更安全健康，並不時在學校舉辦「把青菜吃光光」等活動，引導小朋友不偏食、均衡營養的觀念，此外，對於無力繳納營養午餐費用的學童，也不吝於予以協助，雖然董晃銘謙稱「沒有花很多的錢」，但無論教育與補助，在在都是「工作中行善」的具體作為。

近年來，台灣經濟不景氣，原物料價格不斷上漲，造成食品業經營困難，董晃銘觀察發現，部分業者以投機取巧方式因應，不僅加重安全查驗的負擔，也影響消費者的健康，他期許食品業界同步成長，以提供安全健康的食品為己任，善盡企業的社會責任。🌱



貨品送達物中心後，需先進行數量等初步查驗