

台灣農產品外銷宣導

從源頭管控·以細節把關

—華昇食品公司追求零污染

文圖 | 楊藍 部分圖片提供 | 華昇食品公司

對華昇食品公司的員工來說，每天進出廠房之際，換穿防護衣、雨鞋、刷洗指甲、雙手等除塵、消毒的動作，已是工作的一部分。雖然過程十分繁瑣，但他們仍不厭其煩、一遍又一遍地重複。該公司一名品管人員說，如果連員工本身都不敢吃自家工廠所生產的食品，那麼其所生產的食品品質怎麼可靠呢？因此，他們是以「做給自己吃的」標準，執行每一天的工作。



見證飲食文化變遷

華昇公司創立於民國 62 年，是台灣第一家從事魚漿煉製品的廠商。30 多年前，台灣「吃火鍋」的飲食習慣並不普遍，華昇所生產的日式火鍋料豆竹、蝦球、蠕管等，在市場上異軍突起，之後除研發各式各樣的魚漿煉製品，並逐漸發展冷凍調理食品、日式珍味食品、關東煮系列及蛋製品系列，一路走來，也見證了台灣飲食文化的變遷。

由於從事魚漿煉製品加工，「華昇」選擇工廠設置地點即以臨靠海港的台北縣瑞芳工業區為考量。除了從阿拉斯加進口魚漿，也便於利用台灣豐富的水產品，不過隨著台灣的漁獲量日益萎縮，目前原料已完全仰賴進口。

「華昇」副總經理許亢宗指出，為了競逐市場，從設廠之初，該公司即擬定申請相關認證的目標，目前為止，已獲得 CAS、GMP、HACCP、ISO9002 等認證，兼具國家級及國際級的認證，除了擴展國內市場，並銷往香港、新加坡等地區，目前也與德、法等歐盟國家接洽。





進入廠區前，需穿上雨鞋經稀釋酒精消毒



進廠區前，雙手、手指均需清洗乾淨並消毒



清洗後的雙手自動烘乾



避免雙手再遭受污染，以手肘開門 再次以酒精消毒雙手



向 CAS 認證廠商採購

要獲得 CAS 等相關認證，「華昇」從原料源頭開始管控，以蛋製品為例，即選擇也通過 CAS 認證的廠商，同時採用已完成前置作業的冷凍液體蛋，亦即打蛋或分離蛋黃、蛋白等作業均由供應商負責，專業化的作業模式可促使原料品質更穩定。

廠房硬體設備、動線設計方面，也必須符合作業規範，廠房入口與出口分開、廁所設於廠房外側，消毒池、浴塵室、烘手機等，都是必要設備。

許亢宗強調，不論設備如何先進，「人」才是最重要的因素，該廠除了經常進行衛生安全講習等教育訓練課程，工廠也訂有管理規則，例如廠房內不准抽煙，否則即記警告、申誡處分，曾經有人一時不慎違規，立即開罰，1、2 次後就無人再犯了。

廠區員工全副武裝

提高員工共識、自動自發為食品安全把關更是重要。每天上午 7 點 30 分，已有專責人員在廠房入口處的消毒池中添加氯水，8 點 5 分，由品管人員進行檢測，需達到 200 ppm 才符合標準，相同的程序，每天至少進行 3 次，避免消毒水經頻密沖洗而降低消毒效果。

許亢宗說，進入廠房的員工必須「全副武裝」，防塵帽得包覆耳朵、再戴上工作帽，以 2 層帽子管控；換穿雨鞋、防護衣、戴上口罩，僅露出眼睛，將廠房污染控制在最低限度之內。

進入廠房的員工，先經過消毒池，接著以食品級的洗手乳洗手、烘乾，再以 75% 濃度的酒精進行消毒，接著以毛氈黏去身上的毛髮、毛屑，尤其冬天時穿著毛衣，更易沾附毛屑；隨後進入浴塵室，從上下左右吹



以附黏性的滾輪刷，刷去身上的毛髮



再經過浴塵室吹去身上灰塵

出大約 15 秒的強風，將身上的落菌、灰塵吹落，經過重重關卡，終於可以進入廠房；而相同的作業，只要一走出廠房用餐或上廁所，就得重新來過，一整天下來，少說得重複消毒個 4、5 次。

單日生產單一產品

繁瑣的消毒程序中，還包括諸多細節：每天均需檢查指甲，長度不能超過指肉；洗手時，並非雙手互相搓揉而已，還必須以特製的小刷子刷除指縫間的髒污；上廁所前，需先換下雨鞋，改穿自己的鞋子，避免雨鞋遭到尿液等噴濺，種種繁苛的作業要求，

只為達到零污染的目標。

相對於防禦污



染入侵的繁複作業，製程方面則力求單純，雖然該廠多數製程均已採自動化，但為提高食品安全要求，一天只生產一種產品，以蛋製品為例，雖然均以蛋液為原料，但每種產品的大小、厚薄、形狀均不同，如類似蛋捲的玉子燒、加了海苔的海苔玉子燒、像磚塊般厚實的蛋磚、可以作為壽司外衣的「茶巾(蛋皮)」、可以加入炒飯的「錦絲(蛋絲)」

等。若未採取單一化作業，不僅製程中途必須更換刀片或調整尺寸，耗費時間、造成錯誤，也有提高衛生風險之虞，作業單純化後，員工依據當天



每天均需以刷子清洗指甲周圍



指甲不能超過指肉高度



消毒水 1 天檢測 3 次，200 ppm 以上才有消毒效果



全副武裝的工人正進行作業



工廠內部正進行作業

排定的生產線展開作業，一整天只從事一樣產品，只需專注於食品安全的唯一目標。

品管人員全程把關

在整個作業過程中，品管人員無異是守護食品安全品質的靈魂人物。從上午 8 點上班開始，品管人員巡迴全廠、抽檢各個製程，從原料到成品，均在檢測之列，平均每個製程每小時即檢測 1 次。原料部分，進口貨品需檢查外觀有無破損、溫度是否保持適宜；各項製程中，需檢查產品外觀、重量、品質，還得試吃；成品方面，則需進行微生物等相關檢驗，符合 CAS 等認證標準才能出貨。

許亢宗指出，隨著消費者對於食品安全的意識提高，不論著眼於滿足客戶需求，或是進入優勢通路，取得 CAS 等相關認證，都是必要之途。對廠商而言，雖然成本增加、作業繁複，但只要肯花心思，實際上並不困難。而從市場的銷售數字及消

費者的反應來看，具備 CAS 等認證，對於產品推廣，確有極大幫助，例如擁有 CAS 認證，客戶對其產品品質即打了一個安全分數，不必擔憂品質良窳問題。

有人說，「身在公門好積德」，食品從業人員何嘗不是如此？而這，也是華昇食品公司的核心價值。

