

台灣農產品外銷宣導

品保全方位・製程全掌控

屏榮食品公司是食品安全的守護天使

文圖 | 王櫻

食品安全事件層出不窮，或是農藥殘留、使用禁藥；或是原物料可疑、製程衛生不佳，消費者只能茫然而無助地感嘆：「怎樣才能確定食品是安全、衛生呢？哪裡才能買到安全無虞的產品？」事實上，只要認明國家認證標章，並對標章所代表的意義有深入了解，許多疑惑便能迎刃而解。

日本合作・供應鮮食

「屏榮蒲燒鰻」享譽業界數十年，93年並成立屏榮食品公司，擴展事業版圖至鮮食供應領域，與全家便利商店合作，生產鮮食便當、三明治、壽司、飯糰及甜點，供應「全家」北部地區商店。

「要供應『全家』鮮食食品，必須具備 CAS 認證；有了 CAS 標章，消費者購買時比較安心。」屏榮食品公司品保組長陳佳雯指出，該食品廠成立之初，即定位為 CAS 工廠，硬體設備、軟體建構及人員管理均以 CAS 認證為藍圖，「當初工廠的設計係複製日本的鮮食工廠，在 CAS 人員協助下，依照台灣的規定逐步進行修正。」

該鮮食廠成立前，屏榮並派遣品保、研發、生產部門等人員前往日本取經，由於屏榮食品最早起家的產品—「蒲燒鰻」長期輸日，與日本建立貿易關係已久，對

於其習性及溝通模式十分熟稔，因此與日系的「全家」互動密切、配合良好。

本土農產・品質保障

經 CAS 認證的工廠從原物料到出貨，每道程序都不能馬虎。陳佳雯指出，原物料進貨先初步挑選，驗收時採抽樣方式，檢驗日期、外包裝、內容物、微生物等



留樣區



將米飯從 100°C 急速降溫至 25°C

項目，如白米需進行水分率、碎米率檢驗，碎米率過高，烹煮時澱粉會溶出，導致米飯黏成一團，無法粒粒晶瑩分明；其他如雞蛋、禽畜類等大宗原料，均必須進行檢測。



炒菜鍋刷得雪亮

屏榮採用的原物料大多是本土優良農產品，透過「全家」統購平台組織 TFF（進入該統購平台的原物料廠商也必須經 CAS 認證）認可，不但品質有保障，價格也較具優勢，如台畜、富統、香里、山水米等大廠，包材則使用日本「伊藤忠商社」在台生產的產品，僅部分原物料因牽涉市場區隔化競爭，而採用進口產品，如義大利麵等。

品保人員現場採樣



污染防護・滴水不漏

硬體設備方面，污染防護措施幾乎滴水不漏。進入作業區前，必須「過五關斬六將」。先穿戴頭套、白色無塵工作服、工作鞋；走過橘色的塑膠簾（昆蟲不喜歡橘色，因此具有防蟲效果），此時才進入廠區內部，接著進入作業區，必須洗手、消毒，去除身上的毛屑、灰塵，進入濾塵通道，兩邊襲來的強風加強去除身上尚未清除乾淨的塵埃，接著才能進入作業區。

作業區的門只能進、不能出，意謂作業員即使只是上個廁所，再次進入作業區時，消毒、除塵流程仍得如實操作，方能進入。此外，廠區裡設置不少鏡子，以提

醒員工時時注意服裝是否符合規定—頭髮不能露出來、衣服要紮進去…。至於使用最頻繁的廁所，完全以衛生為設計考量，進入廁所不以手開門，而是動動腳以紅外線感應；上完廁所後，洗完手、消毒 3 秒鐘後，廁所門才會自動打開，完全偷懶不得。總而言之，所有周全的設計與細膩的規定，均以食品安全衛生為主要考量。

全程空調・真空冷卻

陳佳雯指出，指甲過長、頭髮露出來、衣服沒紮好、未洗手消毒就進入作業區的員工，都得罰錢；職前訓練時，即告知員工相關規定，並簽下「人員衛生管理條例」，員工每天作業結束後，都得負責清理周邊環境，每周五並進行大掃除，以獎金與榮譽為誘因，使廠區永遠保持乾淨

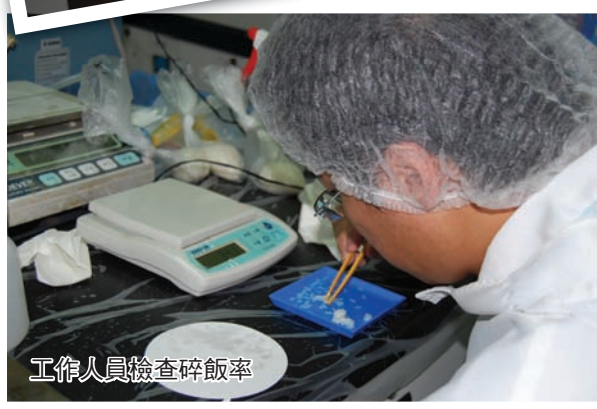
整潔。

時間與溫度是鮮食工廠的關鍵技術所在。食品製作過程全程空調，室溫維持在 18℃，調理後即進行真空冷卻，在 20 分鐘內，從 100℃ 直接降至 25℃ 以下，迅速跳過細菌最容易孳生的溫層，再冷藏至 18℃ 以下，不僅可以保持色澤，也較無腐敗問題，產品可以保存較久。當然，製作過程中不能遭受污染是首要條件。

屏榮食品以檢驗及預防機制落實品保，預防更是品保的工作目標；陳佳雯說：「品保是預防的單位，預防產品發生問題。如果製程中，品保能發揮作用、現場糾正，建立良好的操作模式，則製成率較高，相對的，公司獲利也較高。」



品保人員正進行檢驗



工作人員檢查碎飯率



工作人員進入廠區前，需先潔塵與消毒，廠內設置許多鏡子，提醒員工穿戴整潔

產品繁多·品管嚴謹

屏榮食品的產品種類繁多，包含便當、麵食、手卷、手工甜點等，屬勞力密集產業，目前員工約 400 多人，管理起來格外辛苦。陳佳雯指出：「人一多，污染就多，而個人衛生最難管控，因此品管必須更嚴謹，品保人員必須經常巡視、確認，發現違規就得開罰，工作性質有點像警察。」嚴格的品質管制，使屏榮得以通過國家標準檢驗，連獲 CAS、GMP 等認證。

食品安全衛生的維護，是維繫企業生存的命脈，任何問題都可能導致企業一蹶不振。有鑑於此，屏榮食品品保部門直接隸屬總經理，相關人員可直接向總經理反應問題，組織扁平化，沒有層層關卡，解決問題更有效率。

品保部門也是對外的窗口，負責客訴。若前端的品質管理做得好，客訴就少；反之，客訴就多。一旦有客訴，「全家」也會開罰，甚至影響彼此的合作關係，因此對重視信譽的企業而言，品保部門宛如守護天使般，從原料、製程到出貨為止，均需嚴密監控，預防所有可能形成的問題。

重視信譽·步步為營

屏榮食品目前有 11 名品保人員，負責例行性的微生物檢驗、報表製作及巡視作業現場等工作。在整個作業流程中，品保員以確認日期、時間、溫度為最主要考量，從原物料、調理、包裝到出貨，每個環節都很重要，例如進貨時的溫度、日期等均需管控；時間部分，如調理的時間，煮多久才會熟、中心溫度夠不夠（需超過攝氏 85°C 以上，才能避免食物中毒的危險）、怎麼煮才好吃等因素均需管控，

尤其麵食類，還需顧慮麵體老化的問題。陳佳雯表示：「烹煮的時間或溫度不對，或是放置



過久，麵條都會不 Q、不好吃。」

除了賣相外，消費者看不到的微生物才是品管的重點。對經 CAS 認證的工廠而言，品保扮演的角色相當吃重，因為代表的是企業的信譽。「戒慎恐懼，如履薄冰」，正可詮釋屏榮鮮食食品廠的經營者以及品保人員步步為營的心情。豐