

台灣農產品外銷宣導

作業高標準・安全高規格 傳統產業追求永續

—宏遠食品公司

文圖 | 楊藍 部分圖片提供 | 宏遠食品公司

凌晨 3 點，大多數人還在睡夢中，宏遠食品公司的品管人員已穿戴全套防護衣，為當日進入廠區、準備烹調處理的食材進行第一道把關；接著，他們繞行整個生產區域展開抽驗作業，包括食材入鍋前、在鍋中烹煮時，直至烹調完成、配膳裝盒時，除了針對食材、食物，也針對人員、器具、設備，隨時隨地取樣檢測，希望將作業流程中可能危害食品安全的因素降至最低，甚至達到「零缺點」的要求。對他們來說，「品管」已不只是一份工作，而是追求完美的「藝術」了。

力求安全・作業標準化

座落於五股工業區的宏遠食品公司，外觀與經營「團膳」的傳統廠房有著極大的不同：5 層樓的建築，簡潔的白色牆面，絲毫看不出來大樓裡「水深火熱」

的樣貌，每天除供應超商 90 多種鮮食食品，並承製 4 萬 6 千多份餐食，其中大多數供應國中、小學的營養午餐，少數為高中等單位。

規模如此之大，且每天必須趕在中午 12 點以前送達各校，與時間賽跑無可避免，如何確保食品安全無虞，更是嚴峻的考驗，該公司總經理鄭得興表示，除了作業流程力求標準化外，以 CAS 規範作為管理準則，更是訣竅與助力。

走進宏遠的大門，一樓為主要進出貨的場域，時值新型流感傳播的敏感時期，進入廠區的人員均需量測體溫，而這只是維護食品安全的基本動作而已，除了 5 樓為辦公室外，2 至 4 樓則以「溫度」區分樓層，完全阻絕冷熱交錯、導致食品變質的機率。

由於規模龐大，宏遠將團膳作業流程



廠內設備—蒸氣旋轉鍋



廚師在明亮整潔的作業區烹調



宏遠廠內設有配備完善的檢驗室



即使洗菜，工作人員也得全套防護裝備



工作人員全套防護衣進行配膳作業

標準化，例如建立菜單資料庫，經過不斷試驗，每道菜的食材、調味料都有標準可循，如此一來，可將人為的失誤降至最低，維持品質穩定；出餐前，司機需進行勤前教育，雖然多數路線是固定的，但每天仍有管理表單、提醒注意事項，並由學校老師簽名確認，了解學校的需求及改進事項。

申請認證・盼企業永續

宏遠於民國 85 年成為全國第一家 CAS 與 GMP 餐盒雙重認證的廠商，當時廠房位於三重市，依照 CAS 的規範改造廠房，後來在五股工業區成立第二座廠房，包括硬體設計、動線規劃、設備配置等，從一開始就設定 CAS 要求的標準，也於 89 年獲得 CAS 盒餐認證，91 年並獲得第一家 CAS 桶餐認證，許多設備甚至是「超 CAS」，雖然投資不斐，但緣於「如果自己都不敢吃，怎麼賣給別人」的理念，鄭得興堅持「非做不可」。

說起當初申請 CAS 認證的動機與過程，鄭得興表示，團膳雖是「傳統產業」，做的卻是「人的事業」，尤其供應的是學生餐食，更是馬虎不得，標準化、規模化是必走之路，如何讓消費者對其食品有信心，更是企業永續經營的關鍵所在，事實上，宏遠在申請 CAS 認證時，業務量已不小，每天生產「飯包」近 2 萬個，為了申請認證，他將業務量砍了一半以上，維持「不虧」的營運狀況，以便心無旁騖地準備申請認證事宜。

廠房完工後，接下來面對的是員工教育訓練問題。由於不適應廠房新的動線規劃，例如進出口採單向設計，只能進不能出、或只出不進，進出均需「繞道而行」，員工認為供餐作業時間緊迫，若出入得繞來繞去，恐將影響作業，紛紛反彈，廠長並帶頭抗議，但鄭得興認為，食品業是良心事業，必須依循標準，不應隨興而為，尤其團膳有地緣關係，可能自己的鄰居、親友、孩子都吃得到，因此仍堅持依照 CAS 的規範作業。

雖然歷經員工激烈抗爭，甚至有 1/3 的人遞出辭呈，但宏遠的堅持仍有所回饋，才剛通過 CAS，鄭得興形容，「根本不必再去跑業務」，許多業務自動找上門來，尤其許多學校打電話來洽商團膳供餐，由於業務量超過預期，於是在五股工業區成立第二座廠房。

廠房設計・科技級配備

運作迄今，宏遠早已建立一套標準化作業模式，這套模式從食材採購開始。該公司採購經理李美安說，宏遠對於食品安全的把關，不僅從食材進入廠區才開始，在食材仍處於「生產」階段便已展開。團膳雖是低毛利的產業，卻不能以賺取差價作為營利的手段，因此該部門採購食材，擁有完全的自主權，經營高層甚少干涉。首先是供應商均需獲得 CAS 等認證，其次則評估其供貨能力，如果供貨量不敷宏遠所需、而需「轉包」，其間便容易衍生問題、不易控管。

她表示，CAS 對於食材的管控均有準則可以依循，不論是冷凍肉品、調理食品、蔬果或乾貨，因此食材進入廠區時，倉管、品管人員即依照準則進行驗收、檢驗，甚至前一天即針對預計採收的蔬菜進行抽驗，全面把關食材安全。

李美安指出，該公司並設有實驗室，隨時檢測農藥殘留等情形，目前有 6 位具備執照的品管人員，在團膳業界可說無人出其右。該 6 人隨時針對生產線進行檢測、管控，包括食材烹煮前、烹煮時及烹煮後、烹調溫度、作業人員手部、作業環境、器具都不放過，避免一個環節的鬆脫危害生產線的安全。

走進生產區，雖不能以「窗明几淨」形容，但觸目所及卻有令人「眼睛一亮」的感覺：地上鋪設的 Epoxy 地面，不僅防滑、耐酸、耐鹼，且密度細緻、完全光滑，容易清潔、不會藏污納垢，幾乎是「科技廠房」級的配備；全廠包括作業檯面、鍋爐器具、牆面，連水溝也是不鏽鋼鋪設或隔間，便於清理；而掛在牆上的紫外線燈，在作業區清理完畢、人員離開後便啟動、進行殺菌；天花板則裝置 HEPA10 萬級高效濾網正壓空調，氣流出去卻進不來，阻隔了不良空氣進入廠區可能造成的危害；出入口懸掛的炫光防蟲簾，暈黃色的燈光，昆蟲遠遠看到便不會靠近…



CAS 督導・經營者助力

從業人員的健康及習慣，更是落實 CAS 精神的指標。鄭得興指出，新進人員必須經公立醫院體檢合格才能任職，同時接受每月 1 次、為期 1 年的教育訓練課程；一般員工每半年即需進行體檢，並不定期接受教育課程；進入作業區，洗手、消毒、再進入氣浴室，利用瞬間強風將身上可能夾帶的毛髮、灰塵全部吹落，踏過黏鞋踏墊，才能進入工作區；作業時間內，品管人員會不時採檢雙手，了解其個人衛生習慣，若有不當，即予勸導。

他表示，獲得 CAS 認證後，相關單位經常前來視察、參觀，也許有人覺得不勝其擾，他卻認為，藉由 CAS 的督導，可以協助他們看到問題，而這，對經營者來說，不啻是管理上無形的助力。

鄭得興指出，從事食品業不止要戰戰

兢兢，更應視之為藝術，不可諱言，部分業者是「打帶跑」、只抱著「賺一票」的心理，但該公司追求的是企業永續經營，因此投資 2 億多元購置廠房、設備，他相信，團膳雖是低毛利的行業，但只要本分經營，企業仍然可長可久。■

小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網符 (<http://www.agexporter.com.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等 3 種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，請洽 0800-506-088 外貿協會網路行銷中心。

三冠 農業用遮光網牌

(專利產品)
掛耳式遮光網
網身織有補強帶，固定間隔有掛耳，適活動式搭設。電動、手動皆宜

防蟲網
木瓜專用防蟲網、蔬菜防蟲網、果蠅網等

能源節省布
縮小溫控空間，節省能源。可遮光、防霧、防滴水

懸掛式遮光網
讓人如處在森林般清爽，通風性佳，不怕強風

穴植網 (專利產品)
預留作物穴植區並抑制雜草滋生，透氣性、透水性佳

雜草抑制蓆
有效防止雜草滋生，溫室、園地作業方便

其他農業用設施資材

- ◆ 活動網室零組件、溫室零件
- ◆ 聚酯鋼線
- ◆ 貯水蓆
- ◆ 固定帶
- ◆ 速束帶
- ◆ 粘扣帶
- ◆ 土木工程用布
- ◆ 水泥加勁纖維絲
- ◆ 網類製品依客戶需要縫合加工



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路二段155號
TEL : (04) 7773878 FAX : (04) 7789778