



四技部工讀實務實習成果發表展示會

工作項目

食品生產流程之標準作業(SOP)建立分析與改善

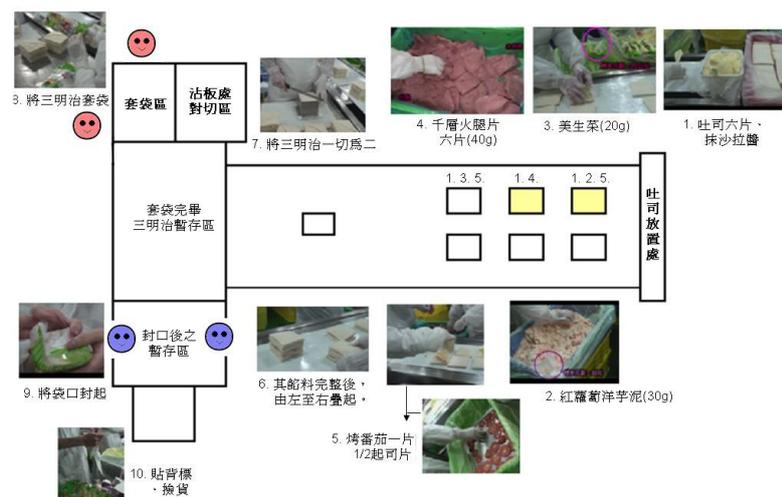
統皓食品股份有限公司

內容摘要

食品生產線為保持產品新鮮，須縮短食材與空間接觸時間，避免任何問題造成停擺並保持產線順暢，提高效率，減少人工比。產品從原物料準備、半成品調配、包裝至出貨，皆訂定標準作業流程(SOP)及管制標準，以便品保單位隨時對品質管控，主管幹部也能加強管理。

實習成果

生產流程與現況



問題點

產品的第一印象容易激起消費者的購買意願。在生產線作業除維持環境衛生良好規範和注意半成品食材的穩定度，更要加強產品秀面完整及美觀。

- (a) 套袋時未注意餡料外露，封口人員未退回提醒。
- (b) 未將其三明治推至頂端，形成空隙。
- (c) 未注意正標歪斜。(d) 力道不一，成胖瘦三明治。
- (e) 未注意正標位置歪斜，成品成扭曲狀。



改善

該產線中最後一道程序，最容易存在多種版本和包裝形式，如果在此未嚴格控管，成品一旦出貨就如同產品上架，由消費者來定奪其好壞。右圖為為此工作站分析並探討出 SOP 的步驟



結論與建議

傳統食品產業其生產量尚未達自動化設備門檻，而人員流動率略高。食品產業相當注重現場衛生管理，公司需花費較多成本來做員工教育訓練，若訂定 SOP 可確保新進人員對標準動作有正確一致的觀念並即早上手於其擔職的崗位，節省訓練人員的時間。標準作業流程的建立是確保品質穩定與提升的基礎，也可作為後續流程實施的改善依據。

99

四技部工讀實務實習成果發表展示會

工業
工程與
管理

姓名：何宜珈

輔導老師：陳安哲

實習單位：統皓食品股份有限公司

實習廠區：統皓五股廠

實習期間：98.9.23-99.9.22

指導主管：劉謙儒