

翔智國際企業管理顧問有限公司

食品工廠安全管制系統電子化產品開發專案

民
生
食
品

■計畫目標

食品工廠安全管制系統電子化產品開發專案

1. 提供食品業者各種原料、包材、食品添加物、加工過程、運輸及貯藏所可能潛在之生物性、物理性、化學性危害之種類、嚴重程度之相關資訊電子資料庫。
2. 建立有效的食品安全管制系統(HACCP PLAN)有賴於專業者的危害分析，但食品原物料何其繁多，若不能蒐集相關技術文獻與資料，彙整成冊，進一步電子化協助食品工廠做最有效之判定，方能避免 HACCP PLAN 徒具形式，無實質意義。
3. 建立完成的資料庫應包括最新文獻與參考資料仟筆以上，並建立網路電子商務系統，使消費者得以利用上網付費方式取得所需資訊，進一步方便使用者資料更新等功能。

■執行成果

1. 翔智國際研發團隊蒐集的相關資料已經整合於本開發專案產品之資料庫中，相關之管理模式與資訊已在實際產業服務中所使用，並持續增加資訊蒐集範圍中。
2. 成功將資料商品化，本計畫所產出之電子化資料庫，將有助於食品、藥品、生技產業在建構有效的食品安全管制系統時，具有一定諮詢水準之安全資料庫，並將逐年提升水準，避免工廠僅具備空洞的 HACCP 計畫書，對於生產製造安全的完備性無法提供消費者安全保護，有助於提生產業競爭力，給予食用端更貼心的防護。

■新產品／新技術／新設計／新材料簡介

1. 完成食品工廠安全管制系統電子化產品開發專案，開發完成光碟片索引資料庫一套，並建構線上下載與更新資料庫功能，方便消費者使用。
2. 本開發專案產品彙整國內外有關食品安全資訊千筆以上，相關產業技術與衛生需求盡皆概括於中，利用邏輯分類

■技術合作單位及合作內容

博識企業管理顧問有限公司輔導業界 ERP、MRP...等電子化服務經驗豐富，為本公司所欠缺之領域，開發這套電子化系統必須找到有經驗與有觀念的夥伴才會如虎添翼，故選擇與該公司合作本開發專案，藉由共同合作與研發團隊的整合，順利將萬筆以上的資料整合，並完成商品化工作。

■成果應用領域

1. 依據食品衛生管理法第二十條之規定「經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所訂食品安全管制系統之規定」，目前中央主管機關已針對餐飲業者進行先期輔導之作業，已於民國 92 年公告指定 - 水產品業者為首先全面強制執行食品安全管制系統之食品業別，後續還會陸續針對乳品、罐頭、肉品產業進行公告與實施，由此可知未來食品安全管制系統(HACCP)為所有食品業者所必備之管制系統，本次研發成功的產品，將有助於業者建立有效 HACCP 管理模式的基本平台。



產品



產品封面

2. 隨著世界對食品安全管制的重視，國際標準組織(International Organization for Standardization: ISO)亦於這幾年將 HACCP 管理的精神與推展，融合各會員國的執行經驗和法規，整合為 ISO22000 為食品安全管制系統的基礎，至今年已公告成為 FDIS 版，待世界各國投票後，即將公告成為世界各國共同的語言，足見 HACCP 系統對食品產業與供應鏈的重要性，本開發專案成果即為這世界各國食品業共同語言的最佳平台，有利業者推行系統進行分析必備工具。
3. 國內執行 HACCP 系統大多是以主管機關之前針對餐飲業者所推行之 HACCP 先期輔導認證為主，輔導方式大多以顧問師或學者專家之主觀認知為主，對於各原料及加工過程的生物性、物理性、化學性的危害都相同，缺乏學理根據且所分析的危害都是很粗淺的無法針對單一品項或工程進行深入的潛在危害分析，無法落實 HACCP 之精神，導致系統是個空殼無法落實執行，效果不彰，本開發專案產品即為業者或顧問提供良好的資料庫，藉由研發團隊專業熱忱的搜集與整理，建構便利使用的資訊庫，有利危害分析工作之推行。

■ 專案執行績效說明

1. 目前台灣衛生署推行之餐飲業 HACCP 先期輔導標章，導入之食品工廠或餐飲業多達數百家以上，具有一定成效，但是深入檢討，這些取得標章工廠大多只是圖具形式，為了取得標章獲得敲開校園食品的大門鑰匙，近日來各縣市消保官仍可在市面上發現混魚漿素食、防腐劑麵包、不合格涼麵…等層出不窮的不合格產品新聞；如何建立具體有效而落實的 HACCP 系統，不是美觀或制式化的計畫書產出，業者分析危害(Hazard Analysis)、決定重要管制點能力應有所提升，第三者的確認(Validation)亦須扮演重要角色，故本電子化系統的開發將有助於食品工廠自主管理能力的提升、協助工廠管理者或顧問師更好落實系統的工具。
2. 本專案執行蒐集資料突破千筆以上，詳細整理與分類，利用良好的邏輯思考與流程展開分門別類，有助於食品顧問界在食品、生技、藥品、屠宰、農場與化妝品等產業輔導更切實際，並給予相關產業最好的資料庫，從而做好衛生安全防護的工作。

■ 專案執行重要心得

執行食品工廠安全管制系統電子化產品開發專案，對公司本身，不僅僅是研發團隊日以繼夜，全心全意孜孜不倦的蒐集資料，藉由資料整理與不斷的開會與討論，對公司每一份子的專業能力與輔導技術更是顯而易見的提升；成功的將意念落實達成產品的實現，期間遭受的困難與波折更是不計其數，例如懂食品的人不懂電腦語言往往造成溝通上的困難，蒐集資料的結果萬千，整合上又是一門學問，研發預算的不斷跳高更是始料未及，所幸工業局長官的指導與協助、計劃辦公室的熱忱幫忙，專家教授與顧問的指導，加上專案同仁齊心協力的努力，終於順利完成研發工作。

食品業由於入行門檻不高，往往業主都是擁有技術、擁有資金便跨入此一領域，對於食才與加工原料的選擇或許尚能應付，但是製程條件的設定與添加物或相關危害因子的防止能力便是各有差異，在過去輔導食品業者的經驗中，有很多廠商是土法煉鋼，不切實際，雖然順利產出商品，但是製程中的耗損、安全性的掌控、品質穩定性…都是些問號，要如大企業有完整品管制度者少之又少，無怪乎今年不論是台灣或是大陸所謂黑心食品案例層出不窮，但這黑心業者未必喪盡天良，很多是無知所造成的結果，故身為食品產業鏈的一份子，舉公司與相關單位之資源，投入食品安全系統的開發，提供業者良好資料庫，利於管理與系統建立，又得以保障消費者食的放心，用的滿意，做好前段製造者與供應商的管理，這該是本系統成功開發最大的效益吧。



產品背套