

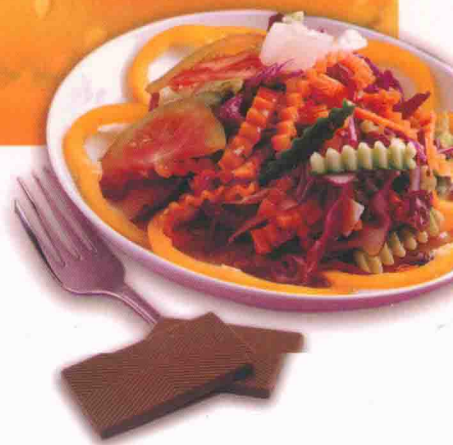


食品工廠經營與管理

理論與實務

李錦楓 林志芳 李明清 顏文義 著

Principles and practices of
food plant management





食品工廠經營與管理

理論與實務

李錦楓 林志芳 李明清 顏文義 著

Principles and practices of
food plant management

五南圖書出版公司 印行



國家圖書館出版品預行編目資料

食品工廠經營與管理——理論與實務／李錦楓
等著．——初版．——臺北市：五南，2013.02

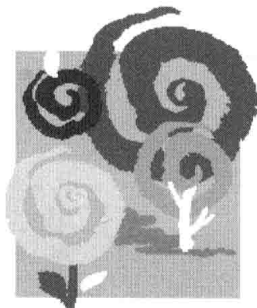
面：公分

ISBN 978-957-11-7001-5 (平裝)

1. 食品工業 2. 工廠管理

463

102001540



5BG2

食品工廠經營與管理—— 理論與實務

Principles and practices of food plant management

作 者 — 李錦楓、林志芳、李明清、顏文義

發行人 — 楊榮川

總編輯 — 王翠華

主 編 — 王正華

責任編輯 — 楊景涵

封面設計 — 童安安

出 版 者 — 五南圖書出版股份有限公司

地 址：106 台北市大安區和平東路二段339號4樓

電 話：(02)2705-5066 傳 真：(02)2706-6100

網 址：<http://www.wunan.com.tw>

電子郵件：wunan@wunan.com.tw

劃撥帳號：01068953

戶 名：五南圖書出版股份有限公司

台中市駐區辦公室/台中市區中山路6號

電 話：(04)2223-0891 傳 真：(04)2223-3549

高雄市駐區辦公室/高雄市新興區中山一路290號

電 話：(07)2358-702 傳 真：(07)2350-236

法律顧問 元貞聯合法律事務所 張澤平律師

出版日期 2013年2月初版一刷

定 價 新臺幣450元

序

近年來，專技高考食品技師考試的題目包羅萬象，觀看歷屆考題，其出題內容有品質管制、食品衛生、工廠安全、HACCP、GMP、ISO 9000、工廠經營及策略等，其範疇相當廣泛，使應考學生們不知從何下手研讀。筆者曾參加食品技師專技高考時，遍尋坊間書籍，找不到一本可供熟讀的食品工廠經營與管理的專業書，以供考試之用，只能參考相關的書籍應考，故有此念頭想編寫一本專為高考食品工廠管理所使用的書籍，以免學子疲於奔命。

本書是以李錦楓教授在台大食科所授課時講義為藍本，以及林慧生教授、顏文義教授講課內容、李明清老師授課內容為參考，配合相關的食品管制及工廠管理的書籍所編寫，內容採用條列式來敘述，重點整理，雖然不夠細膩詳細，但簡單明瞭，容易記憶，適合受過食品加工相關基礎教育的讀者使用，可花較少的時間，而得到預期的效果。

為了讓本書具有工具書的效益，除了將食品工廠經營管理有關理論做簡要的敘述之外，如何利用專案管理來設立一個新工廠，以及如何經營管理一個工廠所需的人力資源管理、設備管理、技術管理、品質管理及日常制度管理等章節都列入實務範例，讓讀者在有所需求時，可以馬上依照範例的內容格式依樣畫葫蘆，除了可擷取範例的優點外，更可以依照每個人的個別需求，在增刪加減之後，馬上成為一份可用的實務文件，不但協助讀者節省尋找資料的時間，對於初次涉獵的讀者來說，應該會有如獲至寶的感覺。所列的範例都是在食品業界實際使用過，而且值得分享的實例，儘管不同業界會有不同的需求，但絕大部分仍有共通之處，是不可多得的實務資料。

2 食品工廠經營與管理——理論與實務

食品工廠管理的工作項目多而複雜，如何正確又有效率的領導員工與組織經營，應該是生產管理者所思考的問題，本書的章節不僅講述工廠管理的概念，也包含經營實務，是食品科學者在生產管理的基本事項，也提供食品工業界具體的經營技術，期望對讀者有所助益。

雖然極力整理各位老師的講義及編寫本書，祈能盡善盡美，恐仍有不逮之處，遺誤之處亦在所難免，懇請先進賢達不吝指正，不勝感激。

編著者識

序

第一章 食品工業趨勢 1

第一節 產業現況	02
一、食品工業的產業範圍	02
二、食品工業的特色	03
三、食品工業在製造業的地位	03
四、食品工業的產業結構	03
五、近幾年來食品投資狀況	04
六、加工食品進口值比較	04
七、食品工業對台灣經濟發展之貢獻	04
八、食品科技重點一覽表	05
第二節 食品加工業結構的改變	05
一、工廠數量的改變	05
二、產量與附加價值的增加	06
三、集中度的改變	07
四、多角化、集團化與垂直性整合	07
五、食品結構趨向由消費者主導	08
六、食品零售業結構對加工業結構的影響	09

第三節	食品加工業改變的影響	10
一、	食品工業發展	10
二、	台灣食品工業最近的改變	11
第四節	食品工業發展利基	11
一、	優勢 (Strength)	11
二、	弱勢 (Weakness)	12
三、	機會 (Opportunity)	12
四、	威脅 (Threats)	12
第五節	未來發展方向	13
一、	具發展潛力產品	13
二、	關鍵技術	13
三、	發展策略	14
第六節	政策調整與因應措施	14
一、	短期政策調整與措施	14
二、	長期發展與措施	15

第二章	工廠計畫	17
-----	------	----

第一節	食品工廠投資策略與實務	18
第二節	工廠計畫	21
一、	意義	21
二、	目的與方針	22
三、	計畫的目標	22
四、	計畫的內容	22
五、	計畫的進行方法	23
六、	食品工廠的設計	23
七、	食品工廠基本建設	24

第三節	建立工廠	24
	一、廠址所在選擇要件	24
	二、建廠成本	25
	三、工廠佈置	25
	四、廠房佈置計畫	26
第四節	食品工廠設施	27
	一、廠房原則	27
	二、食品工廠技術員職責	27
第五節	如何有效建立一個新工廠	28
	一、製程介紹	28
	二、典型的建廠程序	31
第六節	設廠案例	34
	一、味精工廠建廠程序	34
	二、小型項目建廠程序	36
第七節	使用專案管理來建廠	37
	一、摘要簡介	37
	二、專案管理的架構	39
	三、定義階段	40
	四、計劃階段	42
	五、執行階段	43
	六、總結	45
	七、專案管理簡例	45
第八節	xx食品有限公司章程範例	46
第九節	中小企業設立公司輔導 範例	52

第三章 工廠組織與生產管理

63

第一節 工廠組織	64
一、工廠組織的意義	64
二、組織的型態	64
三、製造業的類型	65
四、生產組織的事例	66
五、生產組織架構	68
六、組織的原則	69
七、一般工廠職位職掌	70
第二節 生產組織的型式	72
一、組織的型式	72
二、組織結構的要素	75

第四章 生產管理與合理化

79

第一節 生產的意義	80
一、什麼是生產管理	80
二、生產管理的目的	82
第二節 生產管理的內容	83
一、生產管理的意義	83
二、狹義生產管理範圍	84
三、生產週期	84
四、第一階段管理的內容	86

第三節	生產型態的基本問題	86
	一、工廠生產的型態	86
	二、從工作流程來看	87
	三、預測生產所產生的問題	88
	四、產品種類與產量的生產問題	88
第四節	省人化技術	90
	一、省人化活動的基本事項	90
	二、改善的標語	90
	三、作業改善重點	91
	四、產價改善要點	93
	五、如要將人離開機械需考慮事項	93
第五節	工廠自動化	94
	一、自動化含義	94
	二、自動化優缺點	94
	三、工廠自動化可達目標	95

第五章 設備與技術管理 97

第一節	設備管理	98
	一、機器預防保養系統	98
	二、設備定期保養辦法範例	99
第二節	技術管理	102
	一、如何建構自己的技術系統OTS	102
	二、巧克力牛奶標準製造法範例	116

第六章 新產品研究與開發 123

第一節 研究發展的重要性	124
一、研發的重要性	124
二、研究發展所扮演的角色	124
三、研究發展的定義	125
四、食品企業的研發活動	125
第二節 新產品研究發展	128
一、新產品定義	128
二、新產品開發需要注意的特性	129
三、市場介入策略	129
四、新產品開發方法	130
五、新產品開發步驟	130
第三節 政府對研究發展的獎勵	136

第七章 人力資源管理 139

第一節 前言	140
一、人力資源管理的意義	140
二、現代人力資源管理的特徵	141
三、人力資源管理的內容	141
四、最近對職場工作中的人的本質	143
五、職場中個人的需要	144
六、人力資源管理的目的	145
七、工作環境的改變	145

第二節 人力資源管理方法	146
一、求才	146
二、訓練教育	147
三、選派人才	147
四、留才	149
第三節 新人力資源管理法	149
一、新趨勢	149
二、人事戰略目標	149
三、鼓舞員工士氣辦法	150
第四節 人力資源管理	151
一、食品公司員工手冊範例	151
二、工作教導的步驟	169
三、工作掌握的七個要領	170
第五節 日常制度管理工具	171
一、文件管制作業 範例	171
二、生產單位標準成本編審準則 範例	177
三、提案改善執执行程序書	180
四、問題分析與下決策	181
第八章 品質管理	189
第一節 品質管制系統	190
一、前言	190
二、名詞定義	191
三、品質管理之背景	192
第二節 品質管制組織	192
一、全公司品質管制	192

二、QC工程圖	195
三、生產管理的新技術	195
四、管理循環圖	202
五、如何有效實施PDCA循環	205
六、品管圈	206
七、QCC活動範例	207
八、5S運動	211
第三節 工廠的管理分類	218
一、衛生管理	218
二、製程管理	218
三、品質管制	218
四、倉儲與運輸管理	218
第四節 食品工廠衛生管理	219
一、食品衛生定義	219
二、衛生作業功能	219
三、其他方面涉及衛生作業的功能	219
四、工廠作業人員之管理	224
五、食品工廠防蟲防鼠管理	227
六、異類混入與檢出	235
七、包材衛生管理	236
八、廠房及設備的衛生管理	237
九、衛生管理者的職責	241
十、法令與制度	242
第五節 食品業之良好製作規範	244
一、食品良好作業規範	244
二、吉園圃	246
三、優良農產品	246

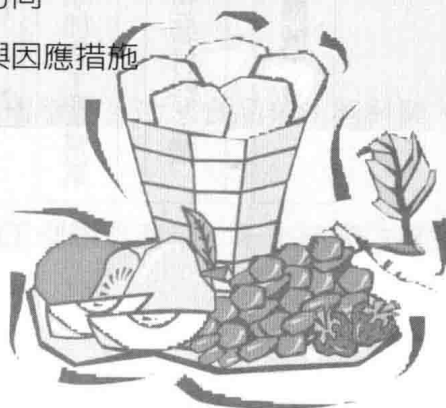
第六節	HACCP	248
一、	HACCP系統由來	248
二、	目前HACCP利用情況	249
三、	系統定義	249
四、	HACCP系統組成要素	250
五、	危害分析重點控制系統之建立	252
六、	HACCP的應用實例	260
第七節	國際標準品質保證	265
一、	簡介	265
二、	ISO 9000系列的特色	265
三、	為何要做ISO9000	266
四、	ISO 9000內容	266
五、	ISO 9000系列申請認證流程	267
第九章	食品工業發展策略與措施	269
第一節	多變的食品工業	270
一、	消費的改變	270
二、	通路的改變	270
三、	生產的改變	271
四、	市場的改變	271
第二節	品質競爭的理論	272
一、	產品競爭	272
二、	品質競爭的理論	272
三、	品牌的定義	273
第三節	食品消費趨勢	273
一、	改變生活型態	273

二、提高健康意識	274
三、改變嗜好	274
四、重視流行風潮	274
第四節 未來發展趨勢	274
一、食品工業技術發展趨勢	274
二、未來競爭優勢與機會	275
三、食品工業未來衰退行業極可能興衰項目	276
四、社會發展趨勢與具發展潛力產品	276
五、食品工業發展策略與措施	276
六、食品工業面臨問題	277
歷年高考食品技師—食品工廠管理考古題	279
附錄一 食品良好作業規範（FGMP）推行方案	291
附錄二 國際標準品質保證制度實施辦法	314
附錄三 申請國際標準品質保證制度認可登錄簡介	319
附錄四 參考文獻	330

第一章

食品工業趨勢

- 第一節 產業現況
- 第二節 食品加工業結構的改變
- 第三節 食品加工業改變的影響
- 第四節 食品工業發展利基
- 第五節 未來發展方向
- 第六節 政策調整與因應措施



第一節 產業現況

一、食品工業的產業範圍

1. 食品工業為食品產業之一環，上游為農業，下游為運銷業及餐飲業。
2. 食品工業產品種類繁多，可分為22種分業。
3. 廣義的食品工業包括食品機械、食品包裝材料與食品添加物工業。

