

食品工廠

組織沿革演繹

機構沿革

時間			發展過程
年	月	日	
61	7	1	聯勤糧秣廠裁撤，規劃籌設食品工廠，產製軍用食品。
62	5	1	成立食品工廠籌備處。
62	6	12	於桃園縣中壢市租用青葉公司閒置廠房，成立食品工廠。
62	8	23	開工生產魚、肉罐頭食品，供應國軍部隊。
62			購得法院拍賣之僑光食品工廠，於62、63年間整建工廠。
64	1	12	工廠由中壢市開始遷入斗六市新廠。
64	2	17	新廠開工生產。
64			擴廠完成8條生產線之各類罐頭生產工場。
74	8	23	實施全面品管制度，獲經濟部評鑑為甲等全面品管工廠。
74	11	18	購買工廠對面土地成立第2廠區，生產各類餅乾及糖果。
87			全國金商標委員會核頒「金字招牌廠商」認證書。
89	2		導入ISO-9002國際品保系統，獲美國貝爾公司認證。
92	5	7	以資產作價與投資人團合資成立「欣欣生技食品股份有限公司」，本會持股40%。
92	7	1	奉行政院核定結束營業。
94	3	1	奉行政院核定機構裁撤。



租用青葉公司閒置廠房（民國62年）



工廠廠區



工廠大門



工廠外貌

主要產銷品項：罐頭、餅乾、口糧、脫水食物、袋裝食品。



軍用野戰口糧產品



食品工廠註冊商標



ACD餅乾外包裝



紅燒牛肉罐頭產品



紅燒牛肉袋裝產品

主要生產設備

- (一) 蔬果、果汁生產設備。
- (二) 魚、肉罐頭生產設備。
- (三) 袋裝食品生產設備。
- (四) 餅乾糖果生產設備。
- (五) 水處理設備。
- (六) 廢水處理設備。



第五處劉慶生處長（右）督導生產作業（民國62年）



肉品罐頭生產線作業情形



罐頭生產線封罐作業情形



自動化罐頭生產設備



一貫作業之餅乾生產線



食品生產線食品殺菌設備



罐頭高溫殺菌設備

其他基本資料 (資料日期：民國78年3月31日)

- (一) 廠址：雲林縣斗六鎮保長路60號
 (第一廠區)
 雲林縣斗六市保長路75號
 (第二廠區)
 台北辦事處：台北市和平東路3段67巷4號
- (二) 面積：土地 39,652平方米；
 建築 17,646 平方米



軍方人員蒞廠履約督導

區分	(三) 人員			年度	(四) 財務狀況 (萬元)			安置基金投資
	職員	職工	合計		資產	負債	業主權益	
廠人數	51	199	250					
安置數	36	96	132	78	54,549	23,276	31,273	9,000
安置率	70.6%	48.2%	52.8%					

歷任首長事略



戴冠倫廠長



鍾志成廠長



彭世庭廠長

第1任	出生			到職			離職			瑞安縣立中學、軍需學校需訓班、陸軍指參正規班；陸供部經理署組長、副署長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
戴冠倫	8	9	16	62	6	12	76	9	30	

1. 因應國軍戰備用糧急需，於最短時間內，於中壢市承租青葉公司閒置廠房方式，克服困難，完成籌備、創廠工作，滿足軍方需求。
2. 標得雲林斗六僑光食品工廠，及購得附近農地，完成新廠區廠庫房等設施及機具設備安裝工作，並建立各項食品生產能量。
3. 推動食品研發及製程改進工作，民國74年8月導入全面品管制度。

第2任	出生			到職			離職			聯勤需訓班、經校高級班、政戰學校研究班；聯勤301廠廠長、陸勤部經理署組長、署長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
鍾志成	17	1	18	76	10	1	79	5	31	

1. 積極拓展內銷市場，廣設經銷商，建立相當完善的全國經銷系統。
2. 為增加產品多元化，與日商大川食品公司簽訂麵包粉生產合作。
3. 營運情形良好，對安置基金挹注、榮民職訓有貢獻。

第3任	出生			到職			離職			經理學校高級班32期、陸軍指參學院；陸勤部經理署副署長、食品工廠副廠長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
彭世庭	19	10	8	79	6	1	85	1	15	

1. 重視開拓軍方市場，完成開發許多軍方需求之新產品。
2. 配合政府民營化政策，積極推動移轉民營作業。
3. 營運情形良好，對安置基金挹注、榮民職訓有貢獻。



時俊嶺廠長



陳公貴代廠長



關勳國代廠長（前排左1）

第4任	出生			到職			離職			淡江大學財貿系、聯勤財務學校、國管研究班；陸總主計署、經理署、補給署署長、總統府參軍
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
時俊嶺	25	10	18	85	1	16	91	1	15	

1. 產品拓銷各縣市消費合作社，爭取民間食品工廠、各地農會的代工，積極開發新產品，完成養生甜點、龜苓膏罐頭等多樣新產品。
2. 將員工餐廳改裝為大賣場，供應該廠產品及地方特產，開放遊覽車旅客入廠參觀、採購，使該廠成為別具一格的中部地區旅遊休息站。
3. 督辦移轉民營執行計畫及招標等相關作業。

第5任	出生			到職			離職			陸官34期、陸院、戰院；陸軍主任、處長、副署長、本會食品工廠副廠長
代廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
陳公貴	32	10	15	91	1	16	92	8	10	

1. 貫徹榮民安置就業任務，在職訓練相關職能，提供軍公及民間之物質需求，對國家經濟建設及社會安定繁榮有所貢獻。
2. 督辦移轉民營執行計畫及招標等相關作業，並順利完成移轉民營。

第6任	出生			到職			離職			中正理工36期應用數學系、政大企研所；國防部國管中心副組長、本會專員、科長、專門委員
代廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
關勳國	43	12	9	92	8	10	94	3	1	

督辦完成結束營業後之各項資產處分、應收款催收、法律訴訟案、人員資遣、廢棄物處理、廠區安全維護等清理工作，及順利完成機構裁撤事宜。

● 重大工作回顧

創廠一二事

該廠籌備初期，面對國軍副食品的迫切需要，以及長官之殷切期待，當籌備處主任戴冠倫先生得知位於桃園縣中壢的青葉公司有閒置未用廠房時，便密集與該公司接洽，雙方協議租用1年。奉准後，食品工廠於民國62年6月12日誕生，先行承製少量肉、魚類罐頭食品，戴先生擔任第1任廠長。

為求工廠之永續發展，旋即又分頭勘察法拍之雲林斗六僑光食品工廠，認符合設廠條件；經向法院申請標購順利取得。由於該廠的規模不足生產需要，承當時斗六鎮公所林鎮長協助購買附近土地。

歷經1年的設計、興建生產工場與行政設施，於64年元月由中壢遷入斗六新址，堪稱當時國內最具規模的全能食品工廠就此生根斗六。產品線從初期的肉魚類罐頭食品，擴展到肉魚類、蔬果類、果汁類罐頭，以及口糧、薑糖等，一應俱全，供應無虞，確實達成軍中副食品承製使命。

在首任戴廠長的卓越領導下，工廠規模、業績穩定成長。除積極投入研究發展工作，創新產品，74年8月正式導入全面品管制度，並獲經濟部評鑑為甲等全面品管工廠；74年11月購買現址對面土地，成立第2廠區，生產各類餅乾及糖果。尤其值得一提的是，早在71年就引進不會造成環境二度污染的「上流式厭氣污泥曝氣氧化法」處理工廠廢水，75年還獲經濟部工業局核頒「污染防治績優工廠」獎。

戴冠倫廠長之回顧—欣欣食品話當年

國軍所需野戰口糧、罐頭食品等，歷年來都是由軍方自行設廠籌製支援。民國61年聯勤糧秣廠裁撤後，實施招商採購，每每無法順利決標，不能適時適量獲得，影響軍需補給，且品質安全亦難符合軍方要求。

當年蔣總統經國先生有感糧服軍需要能補給安全、品質第一，老百姓做生意必須使得有合理利潤。軍方預算有限，招商採購也絕不可逼迫廠商做賠本生意，認為還是由公家自行設廠生產為宜。特指示本會主委趙聚鈺先生研究籌設食品工廠以產製軍用食品，另考慮籌設紡織廠製造服裝用料，以解決國軍「食」和「穿」的問題。趙主任委員接奉指示，以國內紡織工業已很



戴冠倫廠長（中）

籌備設廠工作，並函陸軍總部徵調手續。其時戴廠長實已屆齡待退，有此轉業機會一般咸稱幸運，當時經理署長于建民中將特囑署中同仁大力支持，俾使順利開創新局。

戴廠長於奉命之初，鑒於軍方年度急需，生產場所茫無頭緒，肩負重責至感心焦，到處協調頗不是滋味。但皇天不負苦心人，聽說中壢青葉公司有廠房閒置未用，又有雲林地院拍賣位於斗六僑光食品工廠，似可考慮分頭進行租（購）用。經洽青葉公司允以每年租金10萬元，該廠規模設施勉可產製少量罐頭，暫可應急。當經議定簽約租用1年，呈報本會核准辦理，並向聯勤物資署申請承製產品，經派員勘廠認可產製肉魚類罐頭，同意議價辦理。因此暫有安身立命之所。當即呈報本會正式核准於62年6月12日成立食品工廠，創廠快速完成堪稱少有先例。

嗣後勘察雲林斗六僑光食品工廠，該廠規模設施不足適應生產需要，但可考慮購地擴建。而南部為農產品原料產地，鄰近鐵公路，交通運輸方便，符合設廠良好條件。主委認為分析正確，同意向法院申請標購，順利獲得。並經斗六鎮公所林鎮長鼎力協助購買附近農地，設計興建生產工場以及行政附屬設施，1年完成。於64年元月由中壢遷入斗六新址。同年趙主委等長官蒞臨視察，瞥見煥然一新的現代化新廠頗表滿意，每有外賓考察生產事業幾皆參訪該廠，深獲好評。

新廠環境花木扶疏，景色幽雅。戴廠長在職屆滿限齡奉三度核定延

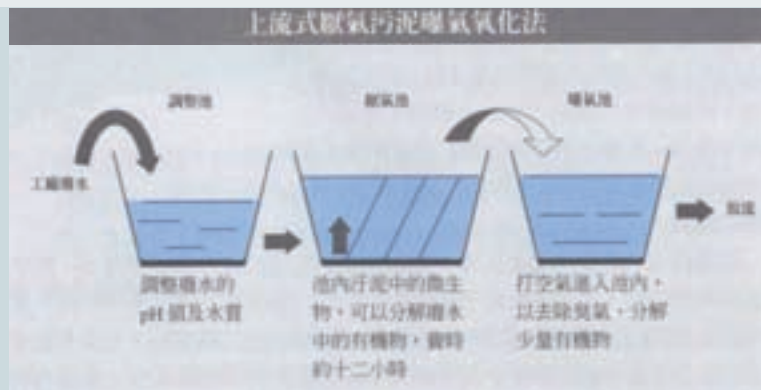
發達且各具規模，本會一時無力進行。至於籌設食品工廠可能較易辦理，因此有意先行研究籌辦。時任本會第五處處長劉慶生中將為戴廠長之老長官，以戴廠長任職經理署副署長曾督導糧秣廠業務，特向趙主委試行推薦由戴廠長主其事。當奉主委召見面談甚歡，一見投緣，即奉派任食品工廠籌備處主任，命令著手

退，迨至76年10月1日始正式退休，在廠時達15年之久，與全體員工同仁相處至為融洽，甘苦與共，離廠之時全體員工間有淚眼相送者，感人難忘。

先進的廢水處理法

該廠於民國71年委由中國石油公司嘉義煉研所設計，以「上流式厭氣污泥曝氣氧化法」（簡稱厭氣法）處理工廠廢水，當時為國內第1座嘗試以該法處理食品工廠的廢水。以當時國內的環境保護作法而言，大都是採用「曝氣法」來處理工廠廢水，而該廠所使用的「厭氣法」差別在於多了「厭氣」這道程序。

廢水排出後，首先流入調整池，以調整廢水的pH值，避免過酸會殺死厭氣池裡的微生物。經過調整池處理的廢水再流入厭氣池，厭氣池裡有活性污泥，藉由污泥中的微生物分解廢水裡的有機物。經過厭氣處理的廢水，往上移入曝氣池，因此稱為「上流式」。這個上流程序的時間約需12個小時。廢水進



污泥曝氣氧化法

入曝氣池，所謂曝氣，就是在池內打入空氣，以氧化分解殘餘的少量有機物，並去除臭氣，費時約3、4小時，最後放流。

由於「上流式厭氣污泥曝氣氧化法」的基本原理是以生物處理法為基礎，過程中不使用化學藥劑，因此不但不會造成環境的二度污染，所放流的水還能用於魚類養殖，確實達到環保的作用。因成效良好，當時常常有相關單位、工廠到廠觀摩廢水處理場，而該廠也在75年獲經濟部工業局頒發的「污染防治績優工廠」獎。

甲等全面品管工廠

該廠從創廠以來，就一直秉持著「品質第一，服務優先」的精神，致力於提昇產品品質，落實原料、產品的品質管制作業。

早期經濟部商品檢驗局訂頒「統計品管制度（簡稱S.Q.C）」，首任廠長戴冠倫先生基於「榮譽重於生命」的軍人本色，強烈要求全廠上下全力配合執行。

大約在民國74年，商品檢驗局將品管制度，由統計品管進一步提昇到全面品質管制（簡稱T.Q.C），強調由所有部門人員共同擔負品質管制重責。依商品檢驗局的規定，一切作業都要依據全面品管準則來實施，依實施程度將工廠歸類為「甲等」或「乙等」全面品管。

在戴廠長的精心規劃、堅持下，本著「以廠為家，以廠為校」的廠訓，大家齊心學習，朝著「甲等全面品管」努力以赴。其間除建立相關文件資料，也花了很長一段時間，檢討、改進生產作業流程，並與各部門同仁溝通協調；廠外則與商品檢驗局專家、人員不斷切磋研究、檢討改進。歷經多次的失敗，終於在74年8月23日正式實施全面品管制度，並獲經濟部商品檢驗局評鑑為甲等全面品管工廠。據悉當時全省獲評為甲等全面品管的工廠不超過8家。

國軍口糧的發展

民國61年聯勤糧秣廠裁撤後，國軍口糧的生產任務由該廠接下。口糧的式樣相當多，以餅乾口糧為主角，除了有攜帶方便、易於保存的優點，且容易有飽足感。該廠供應國軍的口糧包括大部分是陸軍使用的野戰口糧、空軍海軍使用的救生口糧等，對於國軍弟兄緊急危難時生命的救助，有著重要的貢獻。

正因為口糧常是人們面臨生命交關的緊急危難時刻，提供身體所需能量，使人能幸運存活的關鍵之一，因此，很自然由軍用擴大到登山、救災等一般用途上，且廣受一般大眾喜愛。例如登山口糧便曾供應救國團登山暑訓，營養口糧主要供應救災之用，而「欣欣口糧餅乾」產品則是銷往一般市場，供一般民眾選購。

野戰口糧大部分是陸軍使用的，因為陸軍有山區、寒地、野戰等訓練，煮食不易，所以必須仰賴野戰口糧來補給體力。該廠接手糧秣廠的任務後，野戰口糧的規格作了一些改變，和早年有些不同，分成A式、C式兩種。內容物的基本組合都一樣，包括餅乾口糧若干片、薑糖4顆、桔子果醬1小罐、巧克力粉1包、三合一即溶麥片2包，唯一的差別是，A式是加牛肉乾，C式則是加豬肉乾。這主要是考量到個人飲食習慣和宗教信仰的不同，也正顯示出在產品設計上的用心。

空軍和海軍使用的救生口糧，其實是糖果。空軍的救生口糧主要有維他命和水果糖。當空軍官兵不幸墜機或跳傘落海時，可藉由救生口糧補充體力，維持8至10小時不失溫的狀況，以保性命、等待救援。另有1種空勤口糧，是口糧與罐頭組合。空軍會依飛機機種的不同，配給不同的口糧，以符合實際需要。海軍的救生口糧大致相同，1包裡面有維他命、水果糖和口香糖等，1包就是1餐份，也是預防海軍官兵遭遇船難，棄船登上救生艇，等待救援時，發生體力不支、身體失溫的危險，所特別設計製造。

國軍救生口糧的包裝型式是沿用美軍的馬口鐵材質、易開罐型式。但因易開罐的拉環容易折斷或生鏽，緊急狀況時萬一無法開罐，身上又無工具可用，救生口糧將發揮不了效用，因此，後來加以改良，將包裝材質改為帆布或真空狀的錫箔包，緊急時只要用力一撕，就可以打開食用，方便許多。

84年生產品種海軍專用的「淡水罐頭」，也就是將飲用水裝在罐頭裏，類似現在寶特瓶礦泉水，剛開始也是易開罐型式，後來一併改良成塑膠袋的淡水包。



欣欣口糧



C式野戰口糧



易開罐式救生口糧

國軍副食品供應中心

該廠生產的罐頭食品最多達30種，包括肉類、魚類、水果、蔬菜、飲料、甜點。雖然也開發一般市場的罐頭食品，但早期仍以配合軍方每年採購需求，研發各式各樣的軍用罐頭為主。

軍方對於官兵弟兄們的伙食問題與品質相當重視，該廠依軍方需求所生產的軍用罐頭食品，口味很多，有肉類、魚類、蔬菜類與水果類四大類。其中肉類罐頭以紅燒牛肉、紅燒豬肉兩種口味最受歡迎。其他還有咖哩牛肉、紅燒羊肉、紅燒獅子頭、麻油香菇雞、肉捲等罐頭。魚類罐頭則有香酥鰻魚、蕃茄醬秋刀魚、辣味魚乾、鯖魚、鮪魚等。蔬菜類罐頭的種類也不少，有花瓜、鹽酥花生、小米花生、香菇酸菜、什錦鮮味菇、花生麵筋等。早年軍中反應最愛吃的水果罐頭，則有桂圓、荔枝、水蜜桃、水梨、芒果，後來還生產過鳳梨、花生仁湯等。像鳳梨汁、柳橙汁、葡萄汁等，均為軍中反應不錯的果汁類罐頭。

由於軍方市場一直是該廠最大的銷售市場，因此，只要是軍方不再下單採購的產品，幾乎都難逃停產的命運。花瓜罐頭就是個鮮明的例子，雖然一般市場相當討好，但對該廠來說，一般市場的銷售量仍不及軍方採購數量，再加上又有其他民間工廠產品的激烈競爭，因此只能忍痛停產。



各式軍用罐頭



紅燒牛肉罐頭



紅燒牛、羊、豬肉家常菜罐頭

從欣欣食品技術人員不斷在口味上推陳出新的表現，可以看出該廠對於市場反應的靈敏度，以及技術人員堅實雄厚的研發能力，是一項值得效法與尊敬的智慧資產。

「軟性罐頭」有創意



酸菜調理包

除典型的罐頭食品外，該廠在民國80年左右生產過1種殺菌袋裝調理食品，也就是目前常見軟性罐頭，計有紅燒牛肉、咖哩雞等5種口味，搭配速食米飯食用。雖然調理包的攜帶輕巧，食用方便，但國軍實際使用後發現，搬運過程中，調理包容易因為碰撞而產生不良袋，致使軍方在儲存上發生困擾，因調理包滲漏出來的湯汁，會污染到其他戰備物資，不僅清理不易也造成損失。另外搭配食用的速食米飯，保存期限較短，容易腐敗，以及部隊行軍演習時，用完的調理包垃圾無法就地

掩埋、自動分解，廢棄物的處理上略有不便，後來軍方停止採購這類產品。

其實這種調理包、野戰口糧的創意十足，不但突破口糧的既定包裝型式，也非常吻合國人的飲食習慣，只要針對軍方使用上的問題加以改進，以目前的科技水準，應不難克服，或許就如酸菜調理包一般，可在民間消費市場發揚光大！

空飄、海漂救災食品

民國56至66年間，正值大陸文化大革命，當時為解救苦難的大陸同胞，同時也為政治宣傳及心戰目的，於是由中國大陸災胞救濟總會、紅十字會空飄、海漂救濟物質到大陸。其中的口糧、罐頭、牛肉乾等救災食品，該廠成立後即由該廠製造，再交由國防部總政戰部的心戰部隊去執行空飄與海漂任務。這些空飄、海漂大陸的救災食品，外包裝與軍需物質並不相同，除了全印有中華國旗外，有的還會印上蔣經國總統相片，心戰意味相當濃厚。



空飄、海漂至大陸之食品 (1)



空飄、海漂至大陸之食品 (2)

該廠也曾生產援助邦交國的民生物質，例如援助尼加拉瓜魚類罐頭等，在罐頭的標籤紙上也印有中華民國國旗。

這些漸為人們淡忘的使命任務，正彰顯當年該廠所扮演的角色，不僅安置榮民弟兄就業，服從國家命令，支援前線，成為軍中副食品的主要供應來源，同時，國家交付的任務，無不全力以赴。



空飄、海漂至大陸之食品 (3)

活化在地特產、繁榮地方經濟

該廠遷至斗六後，就與雲林縣的在地農業特產—酸菜，做了密切結合。以當地大量生產的酸菜作為新的食材，開發了深具在地特色的酸菜罐頭，後來還開發成軟性罐頭的調理包。這不但突破了過去酸菜製作、保存手法，罐頭化的酸菜更可延長保存期限，確保風味，突破季節性芥菜生產限制、解決產量過剩等問題。民國65至71年間，正值縣內生產酸菜的高峰期，該廠成功地運用地方特產，促進農產品的產銷，增加農民收益，對於縣府財政收入亦有莫大的助益。

雲林縣還有一項特產—竹筍，古坑的竹筍品質優良，風味絕佳，產量亦高居全台之冠，當然也成了該廠開發罐頭食品的理想標的之一；「欣欣竹筍罐頭」曾風行一時，同樣對促進雲林縣農產品的產銷有很大的幫助。不過，商場上竹筍罐頭的競爭較為激烈，以公營型態經營的食品廠，面臨來自各方的挑戰，經營相當不易，因此竹筍罐頭已停產多年。



在地青菜製成之罐頭

北港的花生也是雲林縣的特產。由於縣內土地的土質大多屬於砂質土，適合花生的生長，所以落花生也是當地的特產之一。製品除了花生油，還有花生糖、鹹酥花生、鹽酥花生罐頭等。

雖然該廠的創立目的之一是以安置榮民、榮眷就業為主，但當生產人力不足時，也會招募當地居民，尤其是工廠附近保庄里的鄉親為數最多，有的甚至成為正式員工，直到退休。因此該廠在斗六設廠，的確也為鄉親創造了就業機會，促進了地方的繁榮。

健康飲食、專業生產

為配合時代潮流，該廠在產品研發上逐漸朝「健康、養生」的方向發展；秉持「健康飲食、專業生產」的信念，期待能讓消費者買得安心，吃得健康又安心，積極研發「健康、養生系列食品」，如龜苓膏、人蔘雞、肉骨茶、當歸鴨、枸杞排骨、四神湯、當歸羊肉等傳統食補藥膳罐頭，都是符合這個品牌精神的產品，而且市場反應也很不錯。

該廠還曾與荷達康生技公司合作研發荷葉赤小豆等3種瘦身藥膳罐頭，及木瓜排骨豐胸罐頭，並由荷達康生技公司委託該廠代工，再轉由全省各中醫師推薦客戶使用，頗獲消費者好評。



展示中心一隅

展示中心與福德正神廟宇

民國78年在鍾志成廠長策劃下，設立了工廠展示中心，將工廠歷年的產品、現有產品、研發品項、生產作業流程、工廠榮譽獎章等集中在展示中心，以供來賓參觀；同時，並在工廠南端建立1間福德正神廟宇，除祈求工廠生產順暢、業績蒸蒸日上外，閒暇時亦為員工精神寄託、休憩場所。



德正神廟

導入國際品保系統

民國89年2月，該廠導入ISO-9002國際品保系統，獲美國貝爾公司驗證通過，隨後每半年複檢，至91年8月止，共5次續評都順利通過。91年10月再與科建顧問公司簽約，輔導提升為ISO-9001二千年版國際品保系統。其間差異在於ISO-9002為生產、安裝與服務之品質保證模式，而ISO-9001乃設計、開發、生產、安裝與服務之全面性品質保證模式。

開闢產品展售中心

民國89年3月在時俊嶺廠長策劃下，將員工餐廳改裝為大賣場，供應該廠產品及地方特產，開放遊覽車旅客入廠參觀、採購，使該廠成為西部旅遊走廊上別具一格的休息站。

當時，該廠將89年3至8月訂為宣導期，以獎金、禮品配合海報，鼓勵遊覽車同業相互宣導，果然效果顯著，91年3月更將展售中心的規模擴大，假日照常營業，並將多餘的場地出租。這項時廠長任內另人印象深刻的創意，對工廠營運助益很大，也為民營化的推動創造了有利的條件。

民營化

於民國80年配合政府的公營事業移轉民營政策，改善營運體質，增加移轉民營成功條件，進行組織及人員精減，分別於87至92年期間，計辦理六次移轉民營招標，終能於第6次決標，於92年7月1日移轉民營，合資成立「欣欣生技食品股份有限公司」。



民營化之欣欣生技食品股份有限公司大門

典範人士專訪

從基層到專業的技師—袁國龍先生



袁國龍先生（中）與陳亮光技師（左1）

民國64年8月進入食品廠工作的袁國龍技師，在該廠成立之初，因需要大量人力而對外開放招募人員時，以非榮民的身份進入該廠。從外雇技工、技術助理員、技術員、副技師，最後升任技師，是該廠相當資深的員工，他回憶當年忙碌的情形說：「早些時候常常要加班，因為像鳳梨、竹筍、荔枝等罐頭要外銷，所以比較忙。特別是到了農產品的生產季節，像荔枝，一從園裡送來了就要趕快加工，不然放久了會酸壞，可是量很大，又只能靠人工，1粒1粒把皮剝掉，真的很辛苦。就是因為生產線上需要手工來做的部份實在很多，像橘子、竹筍、玉米都是，所以就會請一些臨時工來幫忙，鼎盛時期，不但廠裡的員工日夜投入生產線，寒暑假時還曾雇用到一百多位工讀生來幫忙。」

雖然有臨時工來分擔工作，但員工還是經常加班趕工，即便大家感情融洽如一家人，老是要求員工加班總不是辦法，當時戴廠長為了激勵工作意願，增進產能，特別想了1個辦法，就是除了固定工資外，另訂計件工資。

所謂的固定工資，是依照勞基法規定來訂定標準的，屬於計時性工資，換句話說，只要員工準時上下班，維持一定的產能就可以了。但有了計件工資的激勵，想多賺一點錢貼補家用的人，自然不須督促或請求，樂意配合廠方的需要，加班趕工。

論件計酬的方法，對寒暑假到廠裡幫忙的工讀生來說，也很適用。「1個人1個月最多可以領到1、2萬元，這麼一來，下學期的學費就有著落了，大家都很喜歡，廠裡的負擔也不會那麼重。」這對六十幾年經營管理概念尚未普遍的臺灣來說，確實是1個令人佩服的好方法。

袁技師說：「當年在食品廠加班趕工是難免的。為了鼓勵大家努力工作，雖然這裡的底薪比一般的私人工廠來的低，但是，一切遵照勞基法的規定，除了有論件計酬的制度外，還有全勤獎和其它獎金，所以福利算是很好的」。

有位老員工也說：歷任廠長對員工都很照顧，只要業績達到，工廠賺錢，年終獎金總是多領兩個月。像69至88年間，每年都有達到生產目標，年終獎金也都是多發兩個月，而且早期還有補助員工伙食。每年三節發給員工福利金及慰勞禮品；員工生日也會有福利金和生日蛋糕祝賀；每年6月20日廠慶，特別是逢5或10的周年，廠裡也會好好的慶祝一下。員工福利好，大家「以廠為家」，自然許多廠務推動起來事半功倍。

偶發事故的緊急處理，對食品工廠來說，無論是在生產的那1個環節出了狀況，可能都必須損失相當可觀的成本，只有在最短的時間內做最迅速、有效的處理，才能將損失降到最低。

負責技術乙職的袁技師便說：「有時候輸送帶要更換、馬達要更換，其實都會影響生產量，真的要修理時，生產作業會換到另1條生產線，如果不行換，就會先把半成品冰凍或者冷藏起來。」

在該廠「全面品質管制制度」手冊的「第8章偶發事故緊急處理要則」中，詳細說明了當偶發事故如原料短缺、突發性停電、停水、機械故障、火災發生、員工不慎發生意外，甚至是防空疏散時，所有相關單位應該如何冷靜因應，緊急應變的1套處理規範。

在在讓我們感受到，享受口福的背後，其實是集結智慧、技術、嚴密的製造過程，未雨綢繆的處理規範和許多人的兢兢業業，才能共同料理出來的美味。

「品管暨環保甲等」的保持者—陳亮光技師

民國69年進入該廠服務的陳亮光技師說：「我負責的品管組其實就是負責工廠生產的品管，品管就是「品質管制」，以商品檢驗局所定義的「全面品管」來說，所涵蓋的範圍包括現場生產的品管、業務的品管、行政的品管以及研究開發的品管等，意思就是通通都包括啦！所以英文就是Total Quality Control（簡稱T.Q.C）。」

更清楚的說，所謂「全面品管」不是只有指產品的質量優劣多寡，而是包括人、事、物、軟硬體等的全面品質管制及產品的製造生產，每個環節都訂定了鉅細靡遺的規章，如「產品標準」、「作業操作標準」、「品管檢驗標準」等，全程嚴密管制。

「品質第一，服務優先」是該廠秉持的精神和品管政策，為因應74年商品檢驗局重新制訂之品管標準（PDCA循環），也就是不只生產要品管，舉凡與工廠有關的業務、採購、研究發展、行政等都要實施品管，一切作業都要依據全面品管準則來實施，而且之前所申請的等級一律作廢，必須重新依照新制度辦理申請。基於強烈的榮譽心及戴廠長的堅持下，大家又繼續朝向「甲等全面品管」的目標邁進。

剛開始申請時，由於資料尚未建立完善，所以進行的並不順利。為了爭取甲等，還邀請專家學者到廠裡給員工上課，也補助員工去外面進修品管的相關知識。同時「我們花了很長的一段時間，檢討、改進生產作業流程，並在廠內與各部門溝通協調；本著「以廠為家、以廠為校」的信念來教育全體員工，要求所有的作業流程都要依循全面品管準則（PDCA）來實施。廠外則與檢驗局官員不斷切磋研究、檢討改進，經歷了好幾次的失敗，皇天不負苦心人，最後終於如願以償，我們成了甲等全面品管工廠，記得當時全省不超過八家。」



陳亮光技師（右3）

曾在私人食品工廠待過1年，對食品工廠的品管工作有所了解的陳技師，深受戴廠長所寄予的厚望，而陳技師也確實在全面品管制度的建立和推動上全力以赴，不負所託。因此雖然爭取甲等全面品管的過程十分艱辛，但卻也是陳技師最難忘，也最驕傲的1件事。即便事隔多年，當陳技師再度看到藍色封面上印有燙金字樣的「行政院國軍退除役官兵輔導委員會食品工廠全面品質管制制度」手冊時，仍難掩驕傲的神采說：「這整本都是我們品管組弄的。」

74年8月23日，該廠正式實施全面品管制度，並獲經濟部評鑑列為甲等全面品管工廠。每隔半年，經濟部檢驗單位還會派員到工廠抽檢，而該廠始終保持甲等，努力未曾鬆懈，值得肯定。

負責品管的陳技師，同時也擔負處理廢水的重責大任。該廠廢水處理係採「上流式厭氣污泥曝氣氧化法」，經過妥善處理後的廢水，每日自行檢驗或環保單位派員抽驗，均符合放流水標準，效果良好，為此還榮獲當時臺灣省環保處與學者專家評鑑為污染防治績優工廠，並獲全國工業總會頒發獎牌。

陳技師有感而發的說：「其實，不管是全面品管或是廢水檢驗，真正受益的還是工廠，因為品質提升，利潤自然也會提升」。

全省跑透透的物流運將—黃國棟先生



黃國棟先生

民國86年2月進入該廠工作的黃國棟先生，在該廠六年多，主要的工作便是開著貨車，將產品送到客戶端。當時業務組有兩輛車，3位司機負責送貨，工作量很大，每天早出晚歸，十分辛苦，除了台東、花蓮大多是委由託運送達外，其他都是業務組自己送貨，「最遠北到宜蘭，南到屏東東港」，幾乎是全台灣跑透透。

黃先生還說，在公司搬貨，有堆高機可以用；送貨到軍中，也有阿兵哥可以幫忙，但是民間單位就沒有這麼方便了，民間的倉庫要點貨、點錢，還要將舊的貨搬到較前面去，新進的貨要放後面，全都得自己來，但是大家願意吃苦。特別是遇到重大災變發生時，身為公營事業單位的該廠，需要運送大量救災物資到各災區去，這時候，像黃先生這些業務組的人員，就必須打前鋒，不畏風雨地將救難物資送到災民手中。黃先生回想起90年重創臺灣的桃芝颱風，那天他照常工作，「早上6點半出發送貨到台北（永和）營業處，搬完貨回到斗六已經下午5點多，接著又繼續去搬船貨，就這樣，頂著颱風天，2次到台北，第2趟回到斗六已經是隔天凌晨3、4點，真的很恐怖，一路上車子都搖搖晃晃的。

罐頭食品搬運作業必須注意下列事項。因罐頭食品經脫氧、密封、高溫殺菌可長期儲存，不會腐壞，但如果搬運不慎，擦傷鐵皮，便容易銹蝕，縮短保存期限；或受到擠壓碰撞，會導致罐內空間縮小，真空度降低，內壁容易腐蝕，影響品質。所以，在裝卸搬運、堆集儲存罐頭時必須小心謹慎，以確保品質。84、85年左右，標貼紙罐改進為全面印刷罐，原本搬運罐頭所使用的木箱，也經研究改善為5層防水瓦楞紙箱。

業務、研發高手—葉吉井組長

民國70年進入該廠擔任技師一職的葉吉井組長，最初是在業務組負責外銷業務的，直到78年技術組成立，才卸下業務的工作，升任技術組組長。葉組長回憶當年負責外銷業務時，該廠的罐頭產品曾外銷至美、日、沙烏地阿拉伯等十餘國，當時外銷產品以竹筍罐頭為最大宗，還有一些口糧則是銷往肯亞。以當年最高達4、5億元的年營業額來說，外銷的部份最多就有3、4千萬元。

回憶該廠爭取外銷配額的過程，葉組長不免感慨道，當時竹筍罐頭所爭取到的外銷配額只有1萬多箱，以全台共有4、5百萬箱的外銷數量來說，連1%都不到；因為那時候的政府政策，主要是為了照顧農民，但該廠為了照顧榮民，經過極力遊說爭取，才終於得到一丁點的配額，聊勝於無。但就算拿到了外銷配額，還是得靠自己去尋找銷售對象。

技術組於78年成立後，主要任務是進行新產品的研究發展。當新的產品配方被研發出來以後，技術組必須提供「產品配量表」給供應組，以便供應組進行原料採購；同時還必須提供生產組正確的製造方法與注意事項，以及提供業務組有關新產品的口味和特色等。除此之外，產品的包裝設計與改良，也是技術組的工作項目之一。



葉吉井組長（右）代表食品工廠受領「金牌獎」

82年，技術組並奉命承辦移轉民營工作。到了86年7月，因應組織精簡，不但承接品管組的業務，包括品管、檢驗與環保，也就是甲等全面品管的規劃與施行；原物料、生產製程、成品以及出廠檢驗等；環保則是廢水處理和空氣污染管制等，還須協助處理成本分析、訂價、議價、採購稽核、電話傳真的收發等工作，業務變得相當繁重。

88年為了研發新產品龜苓膏罐頭，奉派前往港澳地區觀摩考察，並至當地超市、便利商店、專賣店等，了解現有龜苓膏罐頭的廠牌、種類、售價及攜回各家樣品。回國後將考察所得加以整理、分析做成報告，並提及龜苓膏及ACD營養餅乾，皆是華人地區極為暢銷之產品，顯示研發方向頗為正確，產品上市行銷後，曾獲頒全國性食品評鑑「金牌獎」。該廠的餅乾製品，風味甚佳，參加全國性評比，在81年10月獲頒金字招牌獎狀；鮮乳酪餅乾的包裝設計，也於88年榮獲評選為「最佳包裝設計獎」。

針對現代人飲食習慣，葉組長與同仁研發菇類素食罐頭新產品，並於90年6月獲本會工業機構年度研究成果獎勵乙等獎，在在地肯定了他對工作努力所付出的心血與成果。