

## 第一餐盒股份有限公司 / 食安自主檢驗 安全第一才能經得起考驗

### 【阿爸的一句話 成為一切的堅持】

第一餐盒創立於民國 62 至今，從第一代「阿爸」保麗龍餐盒」起家，秉持著「良心經營、道德為本」一步一腳印的品牌精神，持續擴廠到現在已有三家工廠生產線，並提供台北市約 53 所中小學校，單日供餐量最高可達 16000 餐產能，成為至今台北市最大規模的營養午餐團膳業者。

能有如此的亮眼成績，歸功於殷家三兄妹的好感情。民國 100 年正式交由二代子女接棒，以一個抵三個人的業務量，家族齊心投入團膳事業，為的就是照顧好我們的下一代，提供孩子們每日營養美味的午餐。為承襲父親遺志，身為家中最小的兒子殷海汶，被問及經營至今達 35 年的秘訣，殷總經理笑稱：「其實就是我爸爸一再強調的『良心與道德』」。實際的具體作為，便是掌控好「食材」與「人才」。



※《第一餐盒》通過 ISO22000：2018

### 【高規格品質管理與家庭式員工管理】

近年來民眾消費意識抬頭，對於食品安全要求日趨重視，落實在孩童的營養午餐上更是一點也不能馬虎。有別於早期團膳自產自銷的做法，為提高利潤採用食材的次等品，回來後自洗自切，整體採購流程其實並不符合現今食安法規。

第一餐盒是由老闆、營養師們親自至上游業者廠內訪視，選擇具有信譽的業者合作，並進行雙方配合要件商談，以良性溝通取得安心的最佳食材。以最細微的蛋液舉例，不是買顆蛋來隨意打成蛋花，而是透過正規的蛋液供應商，從養雞、生蛋、挑選、洗蛋，生產過程中所有的殺菌消毒，都由業者嚴格把關，才能進到第一餐盒的廚房交由專業廚師製作。但即使有業者提供的檢驗證明仍不夠完善，第一餐盒為了對消費者負責，確保入口的每一餐都是心安，廠內更是設有快速的檢驗器材，由專人測試動物用藥、蔬菜農藥、藥殘快篩…等，每月集結成一本自主檢驗報告，送至各個合作學校存查。



※自主成立檢驗室

般總經理：「這些其實都不是政府要求的做法，甚至為此每年增加了百萬元的成本。但這每一本報告，都是我們給予家長、孩童所有消費者的承諾，也是我們一直秉持良心與道德的實踐做為」

除了食材，人才更是第一餐盒最重要的資本之一。目前共有 2 位乙級廚師、20 位丙級專業廚師執照，其中至少有 12 位都是在團膳業至少有 15 年以上的資歷。另外包括 9 位全職營養師、3 位衛生品保人員，都是業界優秀的佼佼者。在專業營養師、廚師共同的配合下，公司的菜色才得以推陳出新，兼顧營養與美味。



※營養師食品檢驗中

早已是食品安全管制系統（HACCP）認證的優良廠商第一餐盒，更是台北市第一家通過 ISO22000:2018 食品安全管理系統的團膳業者。被問及在取得認證資格中是否有遇到困難或挑戰？般總經理發出爽朗且自信的笑聲：「這些我們平日自主檢驗就有在做，其餘環境設備、食安控管等等相關措施，早在政府要求之前我們就已經做到了。」認為只要品質沒有問題，就經得起各種嚴格的考驗。

### 【愛惜食材 剩食轉化成家庭的能量】

不只努力想成為業界表率，第一餐盒更是愛心不落人後，將當天學童備份的營養午餐拿回打包，提供「舊莊社區發展協會」給弱勢或需要的民眾分享。每月物資約有 2800-3500 公斤，約有 400 個家庭因此受惠。



※廠內備餐環境

般總經理：「印象最深刻有次在校園遇到一位媽媽，跑來跟我說從小就是吃第一餐盒的營養午餐長大的，現在換我兒子要吃你們家的午餐長大，真的很謝謝你們這麼多年來這麼用心的堅持品質」說到這裡，可以看得出般總經理眼睛中滿滿的感動。

「若以每日最多供應 16,000 多餐的量來看，等於台北每 80 位孩童中就有一位吃過我們家的營養午餐。」般總經理表示，其實現在的團膳業者處境艱辛，持續不斷上漲的物價、通貨膨脹，現今連食物外送平台都成了團膳的競爭對手。面對如此嚴峻的挑戰，真的是得靠學校、學生或家長一句讚美或感謝才能繼續咬牙經營下去，也期盼政府以及大眾能給予團膳業者更良好的營業空間，讓我們能莫忘初衷，繼續照顧好每位國家未來的希望幼苗，得以成長茁壯成堅強可靠的大樹，在社會上各自發光發熱，都能有美好的未來。