

任意門國際股份有限公司 / 守住承諾的初衷 只為全心且用心

【承襲傳統 用心呵護每個家庭】

旗下品牌大葉漢品月子餐，秉持「安全」、「衛生」、「美味」提供予消費者。除了攝取營養，同時兼顧安全與衛生，消費者可以吃的安心。企劃部陳主任表示：「我們是獲得國際雙驗證中央廚房(HACCP&ISO22000)，每年執行稽核驗證。從食材、烹煮、到膳食分裝皆採用最高標準，包括溫度記錄表、衛生日誌…等等，嚴格控管流程，食品安全衛生絕對是第一要求」

走進大葉漢品的廚房，進去前全身消毒帶帽穿隔離衣是基本，手部就至少洗了三次。陳主任笑稱：「過程中全程配戴口罩手套、定期手部清潔消毒，洗手是日常，對我們來說比



※榮獲國際雙驗證中央廚房(HACCP & ISO 22000)

吃飯還重要」。如果說安全衛生是第一，美味當然也是大葉漢品追求的重點之一。其幕後推手是具多年五星飯店主廚經驗的研發團隊，遵循專業中西醫調膳方程式，研發兼具美味創新的食補餐點。



※連通廚房皆有餐點傳送門

而當中的食材是嚴選認證全天然，每日新鮮進貨，低鹽低油低鈉料理，目的就是要呈現食材原始風味。

【食安管理第一優先 全靠三區塊】

大葉漢品提供許多安全驗證的措施，分別為「採購暨品管中心」、「食品安全小組」、「生產部」，致力於成為產業表率。從遵循採購程序、遴選合格供應商到採購等流程，過程中確保食材新鮮度及品質是否符合需求及規定。每項進貨食材確實進入該溫層的處理

區域，避免交叉處理。而按 ISO 22000 食品安全管理系統標準要求推動食安計畫，並定期審核回報主管。食品安全小組扮演重要角色，從驗收到出餐的層層過程需全程把關，確實符合規定。2021年9月更聘請於餐飲界有多年經驗的王慶治總監帶領大葉漢品央廚，除了把美味餐點帶給消費者，更是在廚藝上做交流及食品安全管理上做內部廚務訓練管理，完整落實食品安全法規及作業標準。

【食材、製程、驗收 食安管理優良長達五年的秘訣】

大葉漢品對每個環節都非常的重視，所有流程更是環環相扣。除了嚴格遵守 HACCP & ISO 22000 管理程序及作業標準外，與供應商訂定採購合約書，確實驗收，為食材把關。透過測量成品烹調溫度以及標準程序製作，達成製程控管。並且定期舉辦員工教育訓練，宣導食品安全政策及規範，例如：每日巡視並填寫衛生管理日誌、確實交接、每年進行第三方成品檢測、一切物必符合法規限值…等等，為的就是陪每個孕婦走過孕期到產後的不安與不適。



※切菜砧板依顏色區分不同的食材處理

【愛護孕媽咪 更要一起愛護地球】

環保意識抬頭，為確保消費者使用之餐具讓人安心，大葉漢品乃業界首創獨家開發天然紙漿碗，嚴選安全無虞的包材容器，加上自有車隊搭配物流業者，每日專人與專車配送，確保每一份餐點安全送達。

陳主任表示，餐點從烹調好到孕媽咪手上還有一段無法避免的運送時間。為求留住食物的美味，場內設有急速降溫的機台，利用科技處理鎖住食材的營養。由別於傳統直接送冷凍庫的作法，打開紙盒不會有難聞的冰箱味。

另外大葉漢品還會附贈小麥餐具一組，以取代一次性免洗筷/湯匙。檢驗合格認證環保天然餐具，純天然小麥製造，使用好健康，隨身攜帶更是方便。

身為合法認證的食品商，最心疼的莫過於見到過多的剩食。為避免這個問題，大葉漢品以多色蔬菜、抗氧食材、元氣養生為設計素食餐發想，多選用原型食材，不使用素料，淬鍊出的植物性蛋白，其營養價值與葷食相同，讓身體輕盈無負擔。在飲食健康被重視的年代，大葉漢品提供專業營養的膳食規劃，期許能陪伴產後婦女，在最短時間恢復元氣、維持健康。



※紙漿碗與小麥餐具側照