

辰光社群週報

W38, 2014



辰光能源科技 ◆ 地址: 南投市大庄路72-1號 ◆ 電話: 049-2200283 ◆ 傳真: 049-2247383 ◆ 網站: www.sunshine-new.com

關於「辰光社群週報」

辰光能源創立於西元2000年，工廠和辦公皆位於南投市，營業領域涵蓋食品急速冷卻機製造、商業廚房規劃以及結集食品衛生理念於一身的8D Tea茶飲專賣店。和許多其他中小公司一樣，辰光也透過社群網，將關於公司的大小事拉近至每一位朋友、客戶和事業夥伴面前。至今，社群不僅已成為新朋友認識辰光各項業務領域的重要管道之一，同時也是既有客戶分享關於他們成長與卓越的平台。承接社群經營的方針，自八月底，社群家族將擴大至辰光的客戶資料庫中，透過社群電子週報，將辰光能源的各項業務領域、客戶活動、時事摘錄和公司重要記事就近呈現給您。歡迎成為辰光社群週報的一員，希望在每次的瀏覽中，各位都能從中獲得些許的靈感與新知。 Enjoy reading !

辰光新聞

辰光即將出席十一月6至9日的高雄食品展，在展出的四天中，誠摯邀請您抽空蒞臨C2542攤位，了解辰光能源對食品衛生的理念、產品與服務。

新知挖掘——廚房規劃



您的廚房處在什麼樣的位置呢？在地狹人稠、餐館店密度極高的台灣，許多商業廚房往往夾雜在狹窄的住宅區巷內，然而這樣的所處位置，很可能直接影響著廚房通風換氣的能力，廢熱和油煙長期累積在廚房上空，同時伴隨的霉菌、二氧化碳濃度和其他不良氣味，除了影響員工的情緒與健康外，附著的油漬也提高了廚房著火的機率。在本週的新知挖掘中，辰光就廚房的坐落位置提出了幾點注意

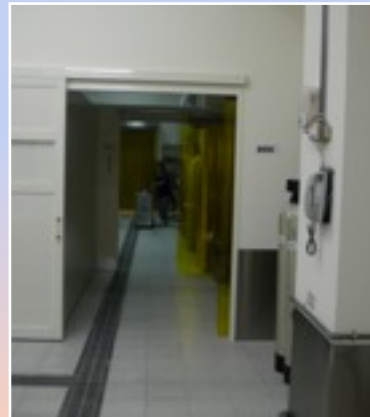
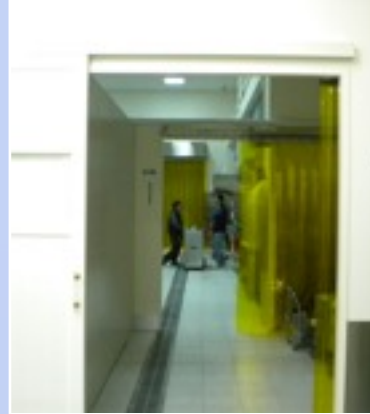
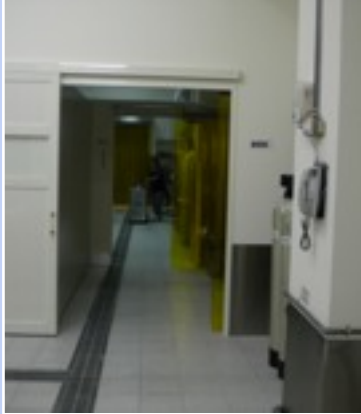
事項給朋友們參考。無論您是否在尋找店面或計畫更新您的廚房規劃，何不藉這個機會檢視一下您目前廚房位置的理想程度呢？

商業廚房位置的考量:

- ❖ 符合法規的位置與建築物
- ❖ 廚房至少一邊可與外界連通
- ❖ 採光、通風與排煙的效果
- ❖ 垃圾進出的便利性
- ❖ 補給車輛進出的便利性

實績分享

廚房是每一家餐飲服務業者的核心戰區，它的設計與格局不僅反應在飲品餐點的品質上，也影響著人員生產力的發揮。也因此，辰光我們說美食是超越口感，達到安全與衛生。這家位於台北饒河街夜市內的店家便是一個很棒的例子，2014年的第38週，讓我們一起進到它的廚房看看吧。



任何關於商業廚房規劃的指教或需求，除了來電外，也歡迎您透過 Skype 與辰光的對應窗口連上線——

謝總經理: msch6688

陳先生: alun7560

客戶聚光燈：故事分享與當月活動

檢驗項目	出廠規格	結果
一般性狀	透明澄淨、風味良好	符合
顏色	T15/RI.5 max	17.5/18.8
水份(Wt%)	0.1max	0.013
比重(20°C/20°C)	0.919-0.925	0.921
折光率(20°C)	1.466-1.470	1.467
酸價	124-139	128
糖價(ng K2O/g Oil)	0.1max	0.054
皂化價(ng K2O/g Oil)	189-195	190
不皂化物(%)	1.0max	0.7
灰分(%)	0.05max	0
過氧化價	2max	3.48
冷卻試驗	37°C 經 3.5 小時仍澄清	符合
殘留皂類	未油品未添加殘留皂類	
酸和脂肪(%)		18.57

永麒月子餐

連日以來的油品風波不僅讓消費者人心惶惶，整個產業也經歷了不小的財務和商譽損失。辰光急速冷卻機客戶之一、位於高雄市三民區中華二路260號的永麒月子餐，近日在它的粉絲專業中貼出了來出自大純益股份公司品管課的檢驗結果，完整聲明請參考以下網址：www.facebook.com/YungChi5508626?fref=ts



15分鐘！教你做出主廚級義式主食料理

您是義式料理的愛好者嗎？古譚拿國際餐飲總經理、同時也是左岸·風尚義式料理和nani和風洋食的研發主廚黃佳祥先生撰寫的首本新書〈15分鐘！教你做出主廚級義式主食料理〉內提供了60道義大利麵與燉飯的食譜，其中涵蓋16種醬汁以及對53種食材的介紹，歡迎有興趣的朋友至發行書局金石堂、博客來、三友圖書或PChome一探究竟！(ISBN: 9789621455390)

本週相關新聞回顧

🍳食用油脂製造業者及進口業者在10月31日前應完成登錄制度，及落實執行強制自主檢驗的一級品管。二級品管是加強食用油脂製造業者驗證管理，自明年1月1日起，半年內製造業者應接受第三方驗證機構的驗證。三級品管是食用油脂業應優先列入食品良好衛生規範普查，並在30個月內完成。

🌿環保署研擬下修列管事業門檻，除將要求觀光飯店、旅館的廢油需獨立申報，速食店部分列管門檻將由資本額五千萬砍半至兩千五百萬元、麵粉類食品製造業由資本額五百萬砍半至兩百五十萬元。署長魏國彥也表示希望這會期能夠通過「資源循環利用法」，以匡正目前廢棄物清理法之不足。

🏢行政院研擬將以食品良好衛生規範GHP取代GMP，預計明年上路。目前GMP標章屬於自願性參與，而GHP則是從工廠環境、衛生管理、品質管控和倉儲管理四大項，屬於強制性，預計所有食品都將納入規範。

📅明年起，食品業、金融業、化學工業以及資本額百億元以上公司，每年六月底前將受金管會規範，強制編制CSR報告書。金管會主委曾銘宗表示，以食品業品為例，CSR報告書須注意本身及供應商產品品質、工廠衛生及物料來源、標示等，環境、原物料廢棄物處理及法規遵循，社會層面包括勞工等。相關規範細節證交所及櫃買中心預計於十月上旬發布，首次編製者得於十二月底前發布。