

# 食品製造及處理人員

## 重點摘要

- ◆ 工作內容相當多元，包括未加工食材的處理及加工食品的製作：未加工食材部分有屠宰肉品、製粉、製糖、製茶等，而加工食品部分則有烘焙麵食、各類罐頭、冷凍食品、脫水食品、乳品、醃漬食品、調味品、裝飾包裝與熟食的調配烹煮等。
- ◆ 一般線上作業員並無學歷的限制，但以具備肉品處理、麵食製造、烘焙食品、中西餐烹調等相關證照或經驗者為佳。
- ◆ 由於切割與肉品處理的工作漸漸由零售業轉至食品加工廠，故肉品處理工的職缺將集中於製造業且多為低技能的工作。
- ◆ 烘焙食品日趨精緻化、手工化與客製化，使得烘焙師傅除需具備證照、技術與創意外，更需時常注意外國食品的發展並有良好的溝通技巧。

## 職業特性

因為食品種類五花八門，使得食品製造及處理人員的工作內容及性質也相當多元。依食品的產品類型來區分，大致可分成屠宰肉品、糖果、穀類烘焙食品、罐頭/冷凍/脫水/醃漬食品、飲料及茶製品等。這些不同的產品別雖然多樣，但製造工作內容大致都可再區分成：未加工食材的處理及加工食品的製作。未加工的食材處理包括屠宰肉品、製粉、製糖、製茶等，而加工製成品部分則有烘焙麵食、各類罐頭、冷凍食品、脫水食品、乳品、醃漬食品、調味品、裝飾包裝與熟食的調配烹煮等。他們所製作或加工的成品、半成品係銷售給大型批發商、零售商、

餐廳或機構的食品服務中心、肉販等，供其使用或販售，而非直接販賣給消費者食用。

肉品屠宰加工處理廠中，食品製造及處理人員主要從事肉品之屠宰、清理、切割、包裝、保存、料理或乾製、醃漬、燻烤等工作。首先，家禽、牲畜或魚類等的屠宰及屠體處理必須將其送往電宰場予以電昏或宰殺，並經過放血、脫毛、去鱗、切喉、掏取內臟並將之沖洗乾淨，然後將屠體急速冷凍或按部位、大小切割成顧客所需要的形態，像是腿部、腰部、肋骨和肩頸部的肉塊。根據肉塊的大小，會使用到不同的切割工具，像是刀子、肉鋸、電鋸等：要切無骨的肉得使用刀子、切片器或電動切割器，而要切有骨頭的肉時則需使用電鋸。

經過肉品的初步處理之後，肉品製造及處理人員會再將原始肉塊加工，如以機械或手工將原料或半成品細切、秤量並按一定比例加入各種調味料、香料及食品添加物，注射醃漬液以增加肉品的風味；或是把鹽、糖依一定的比例混置來製作醃漬品；或將食品運入乾燥室使其脫水，並控制其溫度、溼度、通風量或乾燥時間；或使用燻箱、燻爐，將醃漬、水浸及乾燥處理之食品加以燻烤；或是將絞肉處理成乳化狀，可以用於製作香腸、罐頭肉或其它的肉製品；肉品調理人員會利用各式的加熱機、油炸機、蒸氣鍋釜等設備準備可食用的熟食。另外，在冷凍食品的工廠中，工人會將之前所處理或調理的食品送入急速冷凍格架或輸送帶上，讓食品先預冷，他們也必須要控制各式冷凍機之溫度、時間及輸送帶速度。

當肉品經過切割處理及調理加工的程序後，包裝人員徒手或是利用自動包裝機，將成品先以計量秤或磅秤控制每容器內的重量均在可接受範圍，再包裝成一般批發店、零售店所販售的盒裝、罐裝、鋁箔或塑膠包裝肉品，最後將其放置在冷藏櫃中陳列，以利後續的處理、配送和銷售。工廠中的屠宰工、料理工和包裝人員通常在作業線上工作，每個人各自負責肉品製作的一小部分，但在零售店、量販店或市場中的工作者則負責簡單的切肉處理及買賣。

穀類及糖果食品的製作主要是製粉、製糖，並利用穀物或糖混合其他原物料製作成麵包、中/西式點心、糕餅及糖果等產品；粉絲、粉條及糖霜、糖漿的製

造則屬於上游未加工食材製作，其工作內容包括將米、麥、豆類等原料秤重、水洗、浸泡，再以機器研磨之後將水漿置於渡袋中，以機械壓榨除去多餘水分，再將粉團放入機器內，擠成圓柱狀或捲成圓筒狀，放入機器中壓出成絲、條，最後經過蒸煮、冷卻或冷凍、整形、乾燥等手續後，即可進行包裝。

烘焙師傅及糕餅製造及處理人員通常是依照傳承的食譜或自行研發的製作方式及步驟將穀物原料製作成麵包、蛋糕、餅乾、中西式糕點等烘焙食品。其工作內容包括：計算各種原料配方之用量及設定適當攪拌溫度，再將原料放入機械混合或攪拌成糰（糊），並調整壓延機之滾輪間隙與轉速、調整麵糰分割機的麵糰重量與操作速度；接著進入發酵箱發酵，控制發酵箱的溫度、濕度並檢查發酵程度。某些糕餅及點心的製作需將調理好的原料放置模具中使之成型，再送入烤箱烘烤或鍋爐油炸烹煮，並需控制烤爐、蒸鍋、油炸槽之溫度，完成後便可從加熱設備中取出製品，再將之冷卻、切片、裝飾、包裝及輸送。通常在工作中會使用到的機器設備為大型攪拌器、烤箱、包裝機和其他設備來製作糕點。若要生產大宗食品時，大多利用機器來生產；若是小批量生產，則靠人工來完成。

糖果的製作流程包括：將雞蛋、砂糖、水等原料用手或攪拌器將之混合並加熱蒸煮，再操作機械進行壓模、成型等作業，最後以手工或機械將成品表面敷上巧克力、糖或其他材料做加工及裝飾。多數產品透過配銷商、食品雜貨店或製造商的通路銷售。

另外，在製茶廠中，主要的作業程序如下：採下茶葉（茶菁）後利用人工或機械將粗老的葉片及雜物去除，再藉由太陽或熱風之熱能使茶菁凋萎，之後放入室內陰乾靜置，再透過反覆炒菁、冷卻、裝入布袋並置於機器揉製等過程後，茶葉會呈圓球狀，最後烘焙使茶葉乾燥，便可完成製茶程序；製茶工在各項製程中也必須要協助茶葉品質鑑定的工作。

飲料製造及處理人員則依不同的產品（如碳酸飲料、茶類、咖啡、果汁、乳品、酒類等）調製不同的原料、香料及添加物，並利用機器將裝罐、封蓋、溫瓶、貼標、噴印及裝箱等連續性的作業程序完成。通常是在生產線上操作並監控儀器

的運作，當遇到輸送帶的運送過程發生問題或中斷時，必須即時處理以維持生產線的順暢。

綜上所述，食品製造及處理人員除了負責食品的原料製作及成品加工之外，還必須要設定、操作機器設備，根據配方或食譜將食品製造的原物料加以混合、攪拌或烹調；食物烹調機器操作員和管理員係負責操作或管理烹調設備，譬如蒸汽烹調桶、油炸烹飪器材、高壓鍋、水壺和鍋爐等。

## 工作條件

工作環境、工時會因食品工廠的類型和大小而不同。屠宰加工廠裡的屠宰人員和肉品切割人員在大的切肉工作室裡工作，其中還備有電動機器和傳動機；而在小型零售市場或傳統市場中，屠宰人員或魚販通常只在櫃檯後的狹小空間裡工作；相對於傳統市場，在量販店或大賣場中的生鮮食品部門食品製造及處理人員就有較舒適的工作環境，具備良好的空調及照明設備。

屠宰人員、肉品切割人員、禽類和魚類宰殺處理人員、肉品包裝人員經常處於濕冷的工作環境中，主要是因為其工作區域備有冷藏功能以防止肉品腐壞，再加上肉品切割會產生大量血液、體液和油脂，造成工作場所容易潮濕，增加人員滑倒或跌倒的機率。另外，低溫、久站和重複的勞力運作會使人員產生疲倦感，因此屠宰人員、肉品的切割和處理人員比其他工作者容易受傷；相對地，肉品調理、加工及包裝人員則大多是在明朗舒適的工廠內工作，許多工廠的加工區及包裝區也都設置了空調系統。為了防止病毒和細菌傳染，工作區域必須保持乾淨和衛生，有些公司會要求員工必須注意個人清潔衛生，不可以塗指甲油、蓄髮、蓄鬚，不能配戴首飾、配件等。

肉品工廠中所發生的工作傷害通常是刀傷與意外的肢體切傷，尤其是當刀子、砍肉刀或電動工具不當被使用時。並且，反覆切割、高舉及久站的動作經常導致員工累積性的職業傷害，譬如手腕隧道症候群及靜脈曲張<sup>1</sup>等；為了減少累

積性職業傷害，有一些雇主已減少員工的工作量、延長休息時間、重新設計工作流程和工具，並透過定期健康檢查以提早發現工作災害的徵兆及狀況，便於採取相關因應措施、防止進一步的傷害發生。

烘焙師傅及糕餅製造及處理人員多在麵包店、蛋糕店、食品公司和大型購物中心裡的麵包部門工作。因為常會使用到攪拌器、烤箱、蒸爐等設備，使得工作環境相當悶熱且吵雜，也常會因為烤箱的溫度過高而招致燒、燙傷，為了防範此危險的發生，通常會在工作處所裝置冷氣來降低室內的溫度，並且要求烘焙師傅及糕餅製造工戴上隔熱手套，避免直接與高溫接觸；此外，為了要保持食品的新鮮衛生，工作場所大多是相當整潔乾淨的，且必須要符合政府所制定之衛生標準或食品認證，如臺灣優良農產品證明標章<sup>2</sup>（Certified Agricultural Standards, CAS）、危害分析重要管制點系統制度<sup>3</sup>（Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP）、國際標準化組織<sup>4</sup>（International Organization for Standardization, ISO）等。為了達到標準，環境衛生的控管便顯得相當重要：為防止機器及自動包裝精密儀器有粉塵的堆積，必須用特殊的清潔劑定期清洗，以去除機器上的油脂、細菌及病毒；也必須將室內的溫度及溼度控制在標準範圍內，避免食物發霉或細菌滋生；排水溝、地板的清潔工作也不能忽視，有些食品製造工廠在地板與牆壁之間會設計成R角（U型設計），以避免在死角內暗藏病菌。

一般而言，食品加工廠僱用員工的形式大多是以正職人員為主，但在遇到旺季或特殊節慶時，則會僱用短期約聘契約工，以因應大量的產品製造需求。在食品加工廠的員工大多需要輪班；遇有節慶或旺季時（如春節、元宵、中秋等）常會需要加班。此外，烘焙師傅常需在有限時間內完成工作並且要對烘烤時間及溫度控制具有高度的敏感性，這兩者的要求可能對他們產生壓力；他們通常必須輪班工作，工作時間可能在凌晨、晚上、週末或假日；許多烘焙師傅經常團隊合作，每人只負責一個部分，但有時也需要單獨製作某些產品；另外，監督助理和教導學徒、實習生也是他們的工作項目之一。

## 目前就業情況

依據勞動部統計資料<sup>5</sup>顯示，民國 108 年 7 月有 92,466 名受僱之食品製造及處理人員，大多集中在工業部門的食品製造業（占 63.81%）；而在服務業中，則多集中於零售業（占 19.67%），按主要行業別之受僱食品製造及處理人員人數資料列於下表：

食品製造及處理人員受僱人數—按主要行業分

108 年 7 月		單位：人、%	
行業別	人數	百分比	
<b>總計</b>	<b>92,466</b>	<b>100.00</b>	
<b>工業</b>	<b>64,399</b>	<b>69.65</b>	
製造業	64,399	69.65	
食品及飼品製造業	59,006	63.81	
飲料及菸草製造業	5,369	5.81	
<b>服務業</b>	<b>28,067</b>	<b>30.35</b>	
批發及零售業	22,115	23.92	
批發業	3,927	4.25	
零售業	18,188	19.67	
住宿及餐飲業	5,191	5.61	

資料來源：勞動部「職類別薪資調查報告」。

附註：僅列示主要行業，故有細項加總與總計不符現象。

## 訓練資格及升遷

擔任食品製造及處理人員比較沒有學歷的限制，但必須具備相關的證照與經驗。隨著所應徵的工作項目不同，肉品處理、麵食製造以及其他食品製造應分別具備肉製品加工、米麵食加工、烘焙食品、中西餐烹調等丙級或乙級的相關證照<sup>6</sup>，大部分從業人員需擁有健康合格證明才能執業。若欲擔任生產製造工廠的管理職或安全衛生管理人員，則具備大學以上學歷、食品與營養相關科系畢業者為佳。

為食品製造及處理人員所舉辦的訓練有很多種，但對大多數人來說，在被僱用之前往往只需稍微訓練或甚至不需訓練。就屠宰及肉品處理工而言，透過工作中正式與非正式的訓練即可習得所需之技能：剛進入職場的新手通常是從事簡單的切割、去骨等工作，這些幾天之內就能學會；而較複雜的工作（如取出動物的內臟）則會由有經驗的老手親自帶領教導，包括如何正確使用和保養工具設備、準備與切割各種肉品的方法等；在了解各種切肉工具的使用技巧後，新手還需學習如何將各種肉類製品切割成適當的大小、烘烤、料理肉品等工作，以符合批發商與零售商的需求；上述工作往往得花上幾個月的時間才有辦法流暢地操作，而高技能的屠宰及肉品處理工甚至需要長達 1~2 年的訓練期。另外，在零售業工作的肉品處理工還需學會存貨控制、肉品購買與記錄等營運相關的知識。隨著消費者對食品衛生與相關疾病的關注日益密切，為員工舉辦食品安全的研討會與相關訓練課程也將日漸頻繁與重要。

就麵食製造及處理人員而言，從學徒（實習生）、助理（助手）到最後成為師傅是常見的升遷途徑。以烘焙學徒為例，開始時通常是在麵包店工作，由師傅面對面教導並藉著不斷練習來養成必要的技術。若想成為烘焙師傅，則需具備良好的烘烤、結冰與裝飾等技巧並具備與他人溝通的能力，能注意製作流程中的細節，對於產品、成分的混合以及烘烤機械設備的操作皆應有相當程度的了解。大部分的人藉由參加勞動力發展署的訓練課程以獲取更多的知識與技能，並且致力於考取烘焙的相關證照。事實上，擔任烘焙師傅還需要具備應用化學、成分與營養的專業知識，並且清楚了解政府的健康與衛生法規以及製造流程。

在批發及零售業中的食品製造及處理人員，有可能晉升為超級市場或大型批發店的組長、經理；在食品及飲料製造業中，擔任加工處理工作的人則有可能晉升為小組負責人或更高的管理職位；有些食品製造及處理人員在累積足夠的經驗並取得相關證照後，也可能選擇自行開創新的市場、個人工作室或麵包店等。

## 薪資收入

依據勞動部統計資料顯示，民國 108 年 7 月受僱之食品製造及處理人員平均每人月總薪資為 33,735 元。一般而言，此職類在製造業的薪資高於服務業、技術熟練與證照多者優於技術低者、食品及營養相關科系者優於非相關科系者，按行業別之食品製造及處理人員薪資內容如下表所示：

### 食品製造及處理人員受僱薪資—按主要行業分

行業別	108 年 7 月				單位：元、%	
	總薪資		經常性薪資		非經常性薪資	
	(1)=(2)+(3)	結構比 (1)/(1)	(2)	結構比 (2)/(1)	(3)	結構比 (3)/(1)
<b>總平均</b>	<b>33,735</b>	<b>100.00</b>	<b>29,691</b>	<b>88.01</b>	<b>4,044</b>	<b>11.99</b>
<b>工業部門</b>	<b>34,587</b>	<b>100.00</b>	<b>29,447</b>	<b>85.14</b>	<b>5,140</b>	<b>14.86</b>
製造業	34,587	100.00	29,447	85.14	5,140	14.86
食品及飼品製造業	33,043	100.00	28,339	85.76	4,704	14.24
飲料及菸草製造業	51,394	100.00	41,635	81.01	9,759	18.99
<b>服務業部門</b>	<b>31,781</b>	<b>100.00</b>	<b>30,250</b>	<b>95.18</b>	<b>1,531</b>	<b>4.82</b>
批發及零售業	30,603	100.00	29,181	95.35	1,422	4.65
批發業	30,486	100.00	27,334	89.66	3,152	10.34
零售業	30,628	100.00	29,580	96.58	1,048	3.42
住宿及餐飲業	36,524	100.00	34,945	95.68	1,579	4.32

資料來源：勞動部「職類別薪資調查報告」。

## 前景與展望

整體而言，食品製造及處理人員的就業機會是呈現增加的趨勢。隨著大量且便宜的進口肉品對本土產業的衝擊，以及許多切割與處理肉品的工作需求逐漸自零售業轉往食品加工廠，職缺將傾向集中於製造業且多為低技能的工作。較為特殊的是，肉品屠宰工廠因工作環境相對較髒亂，再加上國人因為宗教信仰普遍排

斥殺生，致人員的流動率高且缺工較嚴重，將來政府也將開放移工進入禽畜屠宰業，以因應國外進口肉品的競爭壓力。

外食人口增加將提高肉類、禽類、糕點、飲料等產品的需求，消費者對健康的重視則使低脂與營養加工肉品的處理將日漸增多，加上人們對快速、方便的要求亦促使即食產品的發展，因此雇主對於處理禽、畜類或魚類食品製造工的僱用將有所增加。

大部分的肉品在送達零售市場時已大致切割完成，但肉品的預先包裝、去除多餘脂肪等工作則要仰賴批發與零售業的肉品處理工，雖然這類工作的職缺不多，但也是一個可以考慮的工作機會。

機器設備的大量生產使得製造業對於烘焙師傅的需求減少，然而大型量販店、專業麵包店與傳統麵包店對於烘焙師傅的需求相對較高。未來烘焙食品將走向精緻化、手工化與客製化，以符合個別消費者的需求，因此烘焙師傅除了證照的取得、技術的精進與創意的發揮外，時常注意外國食品的發展並有良好的溝通技巧將是重要的。

至於食品機械操作員（如烹調機械操作員、烘烤機械操作員、便當裝盒作業員等），由於機器設備的自動化，使得食品製造工作逐漸被取代，對於操作員的需求也逐漸增加，若能具備多種機械操作的能力或提升本身研發技能，則更能增加就業機會及未來發展性。

## 相關職業介紹

與「食品製造及處理人員」職務內容相仿或需要類似教育程度、專業背景與技能的其他相關職業包括廚師、食物準備人員、養殖/畜牧/農業相關人員等。

## 相關資訊來源

工業團體服務網

<http://www.industry.org.tw/>

勞動部勞動力發展署技能檢定中心

<https://www.wdasec.gov.tw/>

臺北市職能發展學院

<https://www.tvdi.gov.taipei/>

高雄市政府勞工局訓練就業中心

<https://www.ktec.gov.tw/>

財團法人食品工業發展研究所

<http://www.firdi.org.tw/>

臺灣優良食品發展協會

<http://www.tqf.org.tw/>

## 備註

---

<sup>1</sup> 靜脈曲張係因為我們的血液積存在血管裡，造成靜脈高壓，進而變形浮凸出。

腿上可見青紫色彎彎曲曲浮出的蚯蚓型或蜘蛛絲型血管。由於靜脈曲張在一開始，可能沒有任何感覺，但是若不及時開始保養雙腳會愈來愈嚴重。初期，腿

---

部會有「脹、硬、酸、麻、腫、痛」上述任一情形發生，若置之不理，血管會變形且擴大，血液在血管內凝滯不前，無法將身體中的廢物帶走，皮膚長期缺乏營養易產生靜脈皮膚炎，甚至開始潰瘍。另外，原本凝滯在血管中的血塊，可能會順著我們的血流流至身體其他部位，造成生命危險！

- <sup>2</sup> CAS 是由臺灣優良農產品證明標章（Certified Agricultural Standards）3 個英文字首而來，行政院農業委員會於民國 78 年訂定完成 CAS 制度，旨在提升農、水、畜產品及加工品品質水準，以維護生產者、販賣者及消費者之共同權益；現今美、日、德等先進國家均在其國內實施類似之食品品質認證制度。
- <sup>3</sup> 危害分析重要管制點系統制度著重食品安全的品質保證系統，強調事前監控勝於事後檢驗；並非零缺點系統，是為降低食品安全危害顧慮而設計。
- <sup>4</sup> 國際標準化組織於 1947 年 2 月 23 日正式成立，其總部設於瑞士日內瓦，成立之主因是歐洲共同市場為了確保流通全歐洲之產品品質令人滿意，而制訂世界通用的國際標準，以促進標準國際化，減少技術性貿易障礙。
- <sup>5</sup> 勞動部（民國 109），職類別薪資調查報告（資料時期：民國 108 年 7 月）。
- <sup>6</sup> 技術士技能檢定之相關法規請查詢勞動部勞動力發展署技能檢定中心，網址：<https://www.wdasec.gov.tw/>。