

出國報告（出國類別：海外實習）

# 「國企系赴馬來西亞海外實習」

## 成果報告

### —回教清真認證的市場與經營策略

服務機關：國立東華大學

姓名職稱：樂錦榮副教授

參與人員：王聖哲、孫美生、黃碧玲、洪仲邦、  
蔡凱評、董家勳、蔡居宏、吳宇涓、  
吳佩珊、陳與珊、張家綺、陳柏豪

派赴國家：馬來西亞

出國期間：2015/11/23~2015/11/28

報告日期：104.12.17

# 「國企系赴馬來西亞海外實習」

## 成果報告

帶隊教授：樂錦榮副教授

計畫成員：王聖哲、孫美生、黃碧玲、洪仲邦、蔡凱評、董家勳、

蔡居宏、吳宇涓、吳佩珊、陳與珊、張家綺、陳柏豪



## 摘要

透過六天五夜的海外實習計畫，學習回教清真認證的運作模式，以及到工廠親自體驗清真認證產品生產的過程。本次實習計畫的安排，除了直接到工廠或銷售據點，實際了解生產及銷售狀況，更有企業主管與專業人員，為學生進行 Halal 認證申請與應用之實務引導、講解與交流座談，讓學生從申請、審查、簽約至後續維護認證能夠有充分的了解。並培養學生更寬闊的國際觀，體驗不同國家、宗教的文化差異及提高學生的國際競爭力。

本次海外實習與課程的規劃、精神與原則遵循移地教學及海外實習之宗旨，計畫讓學生實際前進馬來西亞進行操作與演練。教學計畫的核心之一，主要希望透過優良企業的經驗傳承與知識分享，瞭解 Halal 認證在伊斯蘭教市場中的營運模式，補足學生對於清真認證的認識。不同於多數東南亞、中東國家，臺灣的穆斯林人口非常稀少，並且沒有足夠的資源讓未來的人才能與伊斯蘭世界接軌。本校尚無針對清真認證與伊斯蘭教相關產業開設課程，學生未來的競爭力可能因此落後其他穆斯林佔據多數人口的國家；為追上世界重要新興經濟體的發展趨勢，學習 Halal 認證相關的應用，已是重要的課題。

關鍵字：海外實習、清真認證、Halal 認證、伊斯蘭教、穆斯林

## 目錄

「國企系赴馬來西亞海外實習」目的與過程 .....	1
海外實習計畫心得（王聖哲） .....	2
海外實習計畫心得（孫美生） .....	4
海外實習計畫心得（黃碧伶） .....	6
海外實習計畫心得（洪仲邦） .....	7
海外實習計畫心得（蔡凱評） .....	9
海外實習計畫心得（董家勳） .....	11
海外實習計畫心得（蔡居宏） .....	13
海外實習計畫心得（吳宇涓） .....	15
海外實習計畫心得（吳佩珊） .....	17
海外實習計畫心得（陳與珊） .....	19
海外實習計畫心得（張家綺） .....	21
海外實習計畫心得（陳柏豪） .....	23
海外實習建議事項 .....	25
海外實習照片 .....	26

## 「國企系赴馬來西亞海外實習」目的與過程

此次海外實習我們來到馬來西亞，因為馬來西亞是最早制定出清真食品標準的國家，其標準也被國際所採用（聯合國農糧組織和世界衛生組織）。其於 1997 年便把處理伊斯蘭教相關事務的部門改名為「馬來西亞伊斯蘭教發展部」（馬來名稱：Jabatan Kemajuan Islam Malaysia，簡稱：JAKIM），並且積極地在清真產業上努力，不管在清真認證、清真物流系統、清真園區與市場開發及清真研討會等都做得盡善盡美，並且在印尼、新加坡及泰國中突圍成為清真產業的龍頭。故想要開發清真用食品市場的廠商都會參考馬來西亞建立的制度與規範。

而此次海外實習的目的，除了期望透過課程讓學生建立「清真認證的程序與實際操作」的知識，培養真正具有國際觀視野的人才，也希望透過此次海外實習與教學，建立起國立東華大學與清真產業的第一道橋樑。

為了並重「知識」與「技能」的學習，本次的海外實習計畫特別將每日之學習計劃分成上、下午做不同的規劃。上午注重於了解 Halal 認證在馬來西亞應用以及申請程序之特點，而下午則進行實際模擬操作，利用分組討論及實際個案情境模擬。參與計劃的學生透過實地實作，更可以印證教科書及課堂討論過的相關議題。

於上午的課程大都為企業主管與專業人員，為學生進行 Halal 認證申請與應用之實務引導、講解與交流座談。從此課程，讓我們瞭解清真認證在馬來西亞發展的起源與過程，以及清真認證的申請條件。在講解完後，會有交流問答的機會，學生透過發問，學習更多有關清真認證的細節，且與授課老師討論臺灣清真認證，讓我們知道還有哪些地方可以改進及效仿。

於下午的實做，我們實地到清真認證產品的供應鏈以及銷售據點。在供應鏈的工廠中，我們透過實地在工廠的體驗，將上午所學之清真認證的運用再體驗的過程，加深對清真認證的認識。在銷售據點裡，讓我們可以瞭解當地消費清真認證產品的狀況，以及銷售清真認證產品的注意事項。

## 海外實習計畫心得

王聖哲

這次馬來西亞的海外實習計畫中，我們總共到了三家企業實習，分別是 AYAM LTC MART SDN BHD、Maxim 美食之家以及江氏白咖啡，各自都是在該產品類別的當地知名清真認證廠商，許多商品甚至外銷到東亞及中東地區，而我們這次透過在這三間企業內實習，實際去瞭解、操作這些清真認證產品在上市前的各個過程。

首先實習的企業是 AYAM LTC MART SDN BHD，它在當地有許多實體零售店，這些零售店就如同臺灣的便利商店一般，許多食品、民生必需品應有盡有，但是 LTC MART 最特別的地方在於販賣清真認證的雞肉，在零售店的隔壁可以看到有一個透明玻璃的隔間，裡面就是直接販賣屠宰場處理過後直接送來的雞肉。在店裡可以明顯感受到馬來西亞目前幾乎所有食品類產品都能冠上清真認證，這也說明了清真認證在當地的市場是被多麼重視，銷售員也告訴我們，同樣類型的產品在銷售額上，有獲得清真認證的明顯高於沒有清真認證的一般產品。同時也讓我們實際操作了在櫃台結帳以及貨物分類上清真認證產品的程序及流程。



接著下午到了屠宰場，我們一進去就了解到這個工作有著諸多限制，除了企業本身要有清真認證證照加上屠宰場證照外，政府還會派監督員不時來查詢，一整天任何時間皆有可能，所以必須時時刻刻做到最高標準，以及要求最嚴格的屠宰人員的證照，擔任屠宰人員的員工必須要有清真認證的屠宰執照，而獲得這個執照需要經過訓練以及測驗外，還必須信奉伊斯蘭教 3 年，並且只要出錯就會被停照一年，要求非常嚴苛。除了這些執照的要求外，清真認證的標準在衛生上也相當嚴格，我們進入屠宰場實際操作儀器、參與部分流程時，都須穿著密不透風的防護衣，並且經過層層消毒才能進入。屠宰場內部相當的乾淨，並且前半部屠宰流程與後半部分清理雞隻流程的場所是分開的，運用的儀器也是相當先進。



第二間實習企業為 Maxim 美食之家，主要業務是製造冷凍包裝食品，販售給當地餐廳業者以及出口中東、亞洲地區。老闆陳文輝先生有提到馬來西亞的回教徒就占了總人口的三分之一以上，所以清真認證的食品商機規模是相當大的。但是清真認證產品的成本投入也是相對的較高，必須根據「大馬回教發展組織 (JAKIM)」所定的規章去執行才可以獲得認證，其中除了我們所知的原物料、衛生環境要求外，還有一些較深入的規定，例如：過程中必定要有回教徒參與或監督、運送過程中清真認證食品不能與非清真認證一同運送，甚至連部分烹調方式都有限定，條件相當嚴苛。我們除了到餐廳了解實際銷售狀況及產品種類外，同時也進了工廠，實際參與部分非回教徒能從事的流程，以及了解使用的機具和環境勘查。同樣的，和第一天所實習的 LTC MART 一樣，工廠環境相當乾淨整潔，並且防護措施皆嚴格施行，可以看出清真認證在衛生把關上的重視。



第三間實習的企業是江氏白咖啡，江氏白咖啡是全馬來西亞第一家開始販售白咖啡的公司，同時他們也只有一間實體店面，因為主要業務是作為製造商，供應咖啡粉到各式咖啡廳、餐廳以及外銷海外。不同於一般我們所喝的咖啡，白咖啡本身有著獨特的香味及甜度，在沖泡方式上與我們日常所用不同，我們也實際體驗了沖泡的流程，其中需要使用咖啡和 100 度的熱水 1:6 的比例下去沖泡，並待 10 分後急速冰鎮 20 分，就能泡出最純正的白咖啡。

這次的海外移地實習計畫透過實習的方式讓我學到了非常多關於清真認證的知識，不管是從原物料、過程，或是實際到客人手上的產品，都讓我見識到許多的不一樣。

# 海外實習計畫心得

孫美生

這次海外實習心得我會以四個方向來統整。一、此次實習的目標及實行方法。二、此次實習特色及幫助。三、臺灣的機會。四、對未來計劃的建議。

## 此次實習的目標及實行方法

對於國際企業學系的學生，透過此次的遠赴馬來西亞實習，只要是使我們朝向三個目標學習。其一，身為國際企業學系的學生，理應把視野及學習拓展至海外，海外實習能夠使我們發覺他國與臺灣的文化差異，探索國際間的廣度及變化性。其二，了解他國公司營運模式，此次主題為清真認證，我們在不通公司裡實習，學習他們做清真認證的流程與程序，並在管理方面或衛生處理方面.....等，與臺灣做比較，更敏覺地發覺不同的管理模式或營運模式所導致的不同，並從結果，去思考原因 why（為何產生這種模式）思考導致其與臺灣不同的原因，以及 how（如何運作）思考他國公司如何在不同模式的運作下產生效益。其三，發覺臺灣缺乏或值得學習的項目，透過實習，探索馬來西亞成為清真認證首位開發並發展成功的原因，並找尋機會，思考臺灣可能的發展方向。

## 實習特色及幫助

這次實習對我來說是一個很特別且寶貴的經驗。第一家實習公司為 AYAM LTC MART SDN BHD，產品為清真認證雞肉品，我們學習馬來西亞對於清真認證食品的處理程序，從上游到下游一整鏈的參與、實習實作、親自操作。從養到殺雞、包裝、販售，每個階段對於達到清真認證的標準各有實施方針。養雞場採科技化的培養，透過封閉養殖、用涼風扇控制溫度、自動化運送飼料，以達到較少人力成本、減少污染，以及有效空管衛生問題。再者，在屠宰場中，我們透過實習，了解到，為了符合清真認證，有幾項特點要注意，比如殺雞工人接需要有認證證照、殺雞要向著太陽、須先透過電療電暈雞群，方可宰殺，不使用已死的雞.....等等，透過這些，來符合回教教義，降低不衛生或人為道德問題，公司方可使用清真認證標張。

另一間很特別的公司為美食之家，產品為各類中式糕點、甜點。透過實作，我了解到他們注重問聲的程度，進入工廠接不能攜帶飾品，避免污染、每項製作流程皆區分的很清楚，並使用塑膠膜分隔、設置于不同區域。公司老闆解釋說，馬來西亞的人口為多元種族，其中三大群為：馬來西亞人、印度人以及華人，而大多人信奉回教，故在馬來西亞做清真認證食品，有很大的效益存在。重點是，若產品為清真認證食品，不管是否為回教徒，任何消費族群皆可購買，其顧客群更大、市場較大。而美食之家現接段著重的地方在於研發產品，將豬肉食品改為雞肉、或者使用馬來西亞土產——榴蓮，做為新糕點，推廣至國外。



## 臺灣的機會

特過此次實習，我發覺到臺灣在食品處理程序及衛生問題上可以多效仿馬來西亞清真認證的公司。臺灣的食品安全問題，一直存在很重要的問題，因為沒有一套很明確的規範標準，如清真認證就必須符合回教教義。再者，消費者沒有一個強烈一致性的共識，各類食品認證在臺灣，影響消費者購買決策的強度不如清真認證對於回教徒或其他馬來西亞人民，且消費者對於臺灣食品認證的信任感很低，在馬來西亞，清真認證已成為一種 logo 式行銷，有清真認證的產品，就是有保障，透過嚴格的認證把關，消費者對清真認證的信任感很高，這也是臺灣需多深入探討及解決的問題。

## 海外實習計畫心得

黃碧伶

此行來到馬來西亞，主要目的為認識清真認證在回教國家的重要性與生產流程，透過老師安排我們到聯德棧有限公司(LTC)與海洋城食品有限公司實習(圖一與圖二)，在這過程中深刻體悟到宗教對民族的影響力，馬來西亞約有 64%的人民信仰伊斯蘭教，不論吃的用的都需要遵守嚴格的教規，讓我最驚訝的是連一瓶礦泉水也有清真認證！



圖一 聯德棧有限公司(LTC)大門



圖二 海洋城食品有限公司的菜單

不論在哪個國家獲取清真認證的門檻都相當高，不僅要通過需多認證(圖三)，在馬來西亞還需要雇用 30%的馬來人來生產，這個規定就如同多一層保障，是一種監督廠商的規範，不過我認為這個規定還有另外一層含義，就是保障當地回教徒就業，也算是一種政府照顧人民的政策。



圖三 LTC 展示合格認證

此外，清真認證讓我最敬佩的一件事就是，在 LTC 觀看工作人員殺雞的時候，當時覺得「天阿！好殘忍喔！」很想馬上逃離此地，不過後來經過老闆講解，發現他們會用最仁慈的方式對待這些雞，而且從事殺雞的員工在每個禮拜五都會到清真寺念可蘭經回嚮給這些雞隻們，表達他們的感恩之義，讓我感受到這個宗教的善良與偉大。

經過實習的體驗後，我覺得清真認證是一個很重要的發明，不僅造福回教徒飲食上的便利，更是商人們賺飽荷包的一大工具，因為全球清真食品的商機有 6,320 億美元(遠見雜誌，2013)，只要取得認證就如同獲得一張長期飯票，是未來創業的好選擇。最後，非常感謝系上能給我這樣珍貴的實習經驗，期望之後的學弟妹也能有機會參與這樣有知識、有學習、有體驗的旅程。

## 海外實習計畫心得

洪仲邦

相當開心能參與系上這次馬來西亞海外移地教學的實習實作，主要目的是在三間有清真合格認證的公司實習，包含製作與販售點心的美食之家、有連鎖通路的食物現場處理雞隻的商店 LTC 與馬來西亞首間創新研發白咖啡的江式白咖啡，實習實作的過程不僅瞭解了不同文化種族間對於食品的差異與訴求，從中更能連結我們國企系所學的跨文化貿易的龐大商機。

過去曾經在馬來西亞的公司進行暑期實習，在當地食品廠參訪過清真認證的公司，而這次的實習經驗不僅勾起當時的回憶，更因為在國企系上的課程學習加深了海外跨文化的商業貿易行為，確實收穫滿滿，以下將進行我們再三間不同公司實習過程的說明。

### LTC

本次實習首先擁有清真認證養殖與處理雞隻，並且在自家通路上銷售的 LTC 商店，我們分別在商店現場、雞隻養殖場與宰殺場進行實習實作。從養殖雞隻的源頭開始，進行處理，最後到銷售的現場，都是清楚的了解若是要在銷售的商品印上一個清真認證的 LOGO，每一個環節都有嚴格的把關。



### 美食之家

其次是製作與在實體連鎖店鋪販售點心的公司-美食之家，我們從中親自學習港式點心從麵粉經過多少製程才能到達到成品，烹煮之後在店面販售，並且現場品嚐點心的風味。消費者在品嚐點心時除了美為滿足之餘，也會注重產品的細節，這些細節包含一個點心有沒有層次、口味上採用特色、視覺上的美觀等等，這些都是我們在一般餐館上會重視的，在工廠實習時才會體會到產品成現在消費者餐桌上前，需要有多少的努力。



### 江式白咖啡

最後是馬來西亞首間創立白咖啡的始祖-江氏白咖啡，我們在銷售通路後方的咖啡調配處理實習，一杯白咖啡端上桌前所需要的工法，從放入多少磨好後咖啡，與多少比例的滾水，浸至一定的時間，在依客人的要求，加入奶與糖混合。光是同一種咖啡就能產出四到五中的飲品，在這裡實習的過程除了了解本店與當地同質性咖啡店的差異，也在深入後方的廠房後隻到了，原來簡單的一杯咖啡，端上餐桌前也很不簡單。



## 海外實習計畫心得

蔡凱評

我們這次去馬來西亞，總共去了三間企業實習，分別是 Ayam Ltc Mart Sdn Bhd、美食之家與江氏白咖啡，這次的實習非常特別，也受益良多。



首先是 Ayam Ltc Mart Sdn Bhd，這是一家清真認證的賣場，特別的是他有專賣清真認證的雞肉，還有自己的養雞場、屠宰場，由於是清真認證，所以他們的屠宰場特別的地方是：主管與屠夫都需要有清真認證的證照，以及本身為穆斯林三年以上，因為伊斯蘭教的教義裡面，禁止的東西有六點：1、酒精和毒品；2、血液；3、食肉的動物和鳥類；4、死去的動物和鳥類（指自然死亡）；5、祭祀用的食品；6、豬及其衍生產品，所以在屠宰場裡面，完全不能有上述六項產品，所以第一步就是要排除掉未被宰殺前就死亡的雞隻，然後要遵守教義的宰殺，也就是無痛的死亡，所以有一個帶電的池子，雞隻經過之後就已經昏厥，往後就是宰殺放血、肢解，重要的是要讓雞隻無痛死亡，所以必須做這些動作，確保產品是清真認證。

第二家實習的美食之家，是一間港式茶點的製造商，特別的是這間企業生產的產品有兩類，分為非清真認證與清真認證，而我們去的工廠是清真認證的工廠，根據認證內容，必須有 30% 以上員工為穆斯林，不過由於這與屠宰無關，所以較沒有相關禁忌，主要是必須乾淨的場所，以及沒有上述相關的食品即可。



我們去的第三家江氏白咖啡，是馬來西亞很有名的白咖啡創始店，而白咖啡的特色就是順口，較為不苦澀，大多都是加過煉乳的白咖啡，不過我們去的地方有喝到原味的黑咖啡，白咖啡的意思其實是沒有其他添加物的咖啡，這裡的"白"指的就是乾淨沒有其他東西，而我們喝的咖啡是有添加一些糖，已經調和好的咖啡粉，喝起來很順口，不會有一般咖啡的苦澀感，我想這也是白咖啡在馬來西亞流行的原因，因為口味非常的大眾化，對咖啡有鑽研的人可能不會想去喝，但是白咖啡的目標客群不是這一塊，而是非常大眾的口味，所以便宜、順口。



清真認證儘管很麻煩，但是世界上的穆斯林接近世界人口的 25%，所帶來的商機無限，而這項認證或許更花費成本，但是卻可以增加 25%的消費者，而對於非穆斯林也是一種乾淨的保證，一舉數得。

## 海外實習計畫心得

董家勳

今年四月，一則醒目的新聞標題抓住了我的目光：2050 年 穆斯林人口佔全球 3 成。穆斯林將由現在的 16 億激增至 28 億人，逼近基督徒的總數，這個世界的人口組成樣貌將會產生巨大的波動。在臺灣，信奉伊斯蘭教的人相當少，所以我們對這世界三大宗教之一的信仰感到陌生。這次的學習機會非常難得，能親自到伊斯蘭教國家了解所謂清真產品的認證方法，認識未來世界最大的商機之一。

由於伊斯蘭教義中的飲食習慣與禁忌，對於食品的生產製造過程規範較為嚴格，馬來西亞致力於推廣清真食品，在認證制度 (Halal) 上率先建立標準；凡是要進入伊斯蘭市場的食品供應商都必須先取得這張入場券。



我們首先參觀實習的是 LTC 雞隻屠宰場，我們身著純白的工作服進入工廠，意外的是與印象中的屠宰場畫面不同，這裡算是相當乾淨，大部分流程已交由機器操作，員工相當謹慎的處理雞隻，保護產品的完整性。另外，由於屠夫的工作關於宰殺動物，因此必須取得清真組織的證照，工作前、中、後念誦可蘭經文，每天向麥加方向禱告，方可符合規範。



第二間中式點心工廠產品種類眾多，大部分以真空包裝冷凍產品，主要賣給餐廳、飯店等大型採購者。工廠內環境也是井然有序，員工都專注於加工工作上；廠房外貼有清真認證規定，提醒員工工作前自我檢查。之後公司老闆向我們介紹清真產業，並進行產業交流的討論，使我們更深入了解馬來西亞的市場。



在兩間工廠實習過後，發現清真認證的用途並不只是穆斯林的飲食，他們對於食品衛生、工作環境、態度都是臺灣食品業可以改進的目標，有了認證組織為食品安全進行把關，有助於建立消費者的信心，這樣的市場交易才是資訊對等的。臺灣目前尚未引入這項認證系統，但這確實是未來全球的趨勢，如我國有業者能先進入市場，必能取得優勢與無可限量的商機。

相當感謝促成這次海外教學計畫的樂老師與校方單位，這次學習經驗可說是非常難得，對參與的團員們一定也是收穫滿滿，能實際到當地體驗、學習課堂以外的知識，希望學校未來仍能繼續支持這類教學活動，提供更多東華學子拓展國際視野，為本校教學多元性再添風采。



## 海外實習計畫心得

蔡居宏

本次馬來西亞的清真認證實習主要目的是為了學習有關清真認證的相關程序與規範。再出發前往實習之前，我對於清真認證的認知僅透過電視媒體與網路上獲得粗略的了解，然而在真正的前往擁有清真認證的廠商實習過後，才知道真正實務上清真認證在做些什麼。

我們到達馬來西亞後第一個實習的公司是 LTC，該公司在過去是從事飼料進口事業，在十幾年前開始投入養殖業，以飼養供應給穆斯林的雞隻為主，因此在雞隻的處理過程中便需要擁有清真認證，而該公司近年來成立 LTC Mart 作為自家雞肉的零售通路。

在這家公司實習的過程中，透過雞隻屠宰場廠長的介紹，我深刻地體會到清真認證的要求與規範真的非常的嚴格，除了最基本的不能接觸到任何跟豬肉、酒精等相關禁忌物質外，還有許多意想不到的規定，例如產線裡的員工必須有百分之七十為穆斯林，而屠宰的方式也與我過去認知的電宰有很大的不同，在清真認證的規範之下，雞隻必須要是在活的狀態下由認證過的穆斯林屠宰者執刀，在執刀時必須面向太陽升起的方向，並且在口唸可蘭經的狀態下完成屠宰。除此之外，清真認證除了按照回教教條設立規範以外，同時還整合了衛生認證，因此整個生產線的環境都必須維持整潔，全廠都用空調控制環境溫度，以確保符合衛生標準。在這家公司實習的過程中，我們除了了解到清真認證的明確規範以外，也了解到實際在經營一個以清真認證為產品的事業時，必須要注意到的要點，例如在該公司的零售通路時，我們發現通路裡所有員工都是印度與馬來西亞本地人，在詢問之下才知道，雖然店家所販售的產品都具有清真認證，但若員工都是華人的話，穆斯林消費者是不會想要消費的，因為他們認為不是經過穆斯林之手的食物對於他們都是有疑慮的。



而在第二家香港點心工廠中，透過老闆非常深入且詳細的介紹，讓我們對於清真認證有一個完整的了解。這家公司本來主要是做海鮮產品批發的，後來才投入港式點心的生產，目前除了生產以外，同時還擁有一家自己的餐廳。

在實習的過程中，我們對於清真認證有全盤的了解，包含清真認證是什麼、為什麼做、怎麼做。並且吸收到許多關於清真認證的實務資訊，其中最讓我印象深刻的是原來清真認證的主管機關是政府，而廠商如果違反規範的話，除了法律

上的責任以外，還需要付宗教法律的責任。同時也因為馬來西亞的真認證的標準是全世界數一數二嚴格的，因此在國際市場中，大馬的認證是普遍被全球的穆斯林認同的，因此市場潛力非常的大。而在廠區的實習過程，剛進入廠區就跟屠宰場一樣被要求穿上全套的白袍、髮網與口罩，廠區內非常的乾淨，且生產過程中有許多步驟都是自動化的，在生產完成後便馬上進行冷卻並送入冷凍庫進行冷凍，整個過程確實讓我看到清真認證對於衛生的要求。

整體而言，在此次的實習當中，確實讓我們學習到了許多過去在臺灣完全沒有接觸到的產業與市場文化，這樣一個市場對於臺灣的我們應該也是值得去注意的，若能夠對清真認證有相當程度的涉入，我相信穆斯林絕對可以成為一個新興的利基市場。最後，我真的認為身為國企系的學生真的很幸福，也感謝東華大學能夠提供我們這麼棒的機會去做有別於課堂上的學習，希望在未來能夠有更多像這樣的活動。

## 海外實習計畫心得

吳宇涓

本次海外移地實習的目標主要針對「回教清真認證的市場與經營策略-區域經濟整合及成長的伊斯蘭產業」之相關議題作企業實習與實做。而為何了解回教清真認證需要海外移地實習呢？穆斯林信仰虔誠，對於食品的原料及製程是否含有豬肉、酒精等禁忌品非常重視，因而產生龐大的需求。制訂產業標準，保證產品及服務合乎清真教義不僅提供消費者信心，成為全球食品產業新興的一大商機。另一方面，雖然臺灣在食品產業方面是多樣且先進的國家，但相對於馬來西亞，臺灣企業對清真認證的認知及全球清真市場的了解不足，因此希望過此次移地實習學習「Halal 認證的程序與實際操作」的知識，並培養國際觀視野，建立起國立東華大學與清真產業的第一道橋樑。

起初，對於在參加此計畫前在購買食品時從未注意到清真認證的標誌，身邊也沒有信仰伊斯蘭教的人得知此資訊。而在參與此計畫後，事前蒐集了清真認證的相關資料，了解到「For Halal 回教清真認證」為一套完整的製備、生產、包裝及儲存的認證標準。通過 Halal 認證的日常品會被授權使用 Halal 標籤，通常都會標示在食品、飲料、保健產品、藥品或美容產品的醒目位置。簡單來說，在生產、包裝及銷售等過程都必須符合伊斯蘭教的教義。

海外移地實習的地點選擇最早制定出清真食品標準的國家—馬來西亞，參訪了檳城兩家著名符合清真認證的企業 Ayam LTC Mart 雞肉處理廠及海洋城食品有限公司，以及怡保歷史悠久企業—江式白咖啡包裝場。首先 Ayam LTC Mart 雞肉處理廠，每一個員工及主管都必須達到相關課程時數及證照該公司才能取得相關執照、每一個製程都必須符合認證的規定，且此認證中也包含相關的衛生標準，雖為雞肉處理廠，但入內必須著全套防塵衣且地面、機器等都非常整潔。此雞肉處理廠利用半機械、自動化配合人力的生產線，整個生產線非常的流暢且有效率。



(圖上) Ayam LTC Mart 雞肉處理廠清真認證



(圖右) Ayam LTC Mart 雞肉處理廠處理過後的雞

接著則是到海洋城食品有限公司實習，首先我們先到該公司的餐廳用餐，為一家港式飲茶餐廳，實在是非常美味，不到二十分鐘滿滿一桌菜就被掃空。海洋城不僅供應自己的餐廳，還有供應其他廠商甚至零售冷凍包裝的食品，因此我們主要到海洋城製作食品的工廠實習。除了上面提到的每一個製程都要符合清真認證外，老闆更舉了一個例子，他說工廠有台購於臺灣的機器上面有毛刷，當清真認證人員看到時居然問他那是不是豬毛並帶回檢驗，可見清真認證著重於每一個細節，只為了此認證的可信度及給穆斯林一個安心。另外我們發現工廠內大多還是以勞力為主、機器為輔，可能人力成本在目前營運狀況尚低於廠房設備的成本，機械化、自動化可成為未來擴大規模時的一個方向。



(圖上) 參訪海洋城食品有限公司



(圖右) 海洋城之清真認證

最後則是到了位於怡保的江式白咖啡包裝場，雖然該企業並未經過清真認證。但為該地一歷史悠久的企業。此企業比較屬於臺灣百年老店的經營模式，堅持傳統、僅此一家的營運模式。未來可朝海洋城的營運模式，保持傳統的店面繼續販售咖啡，另外建立工廠利用機器或人力大規模大量的製作即溶包或咖啡粉。比起一次只能泡兩公升的咖啡會較有效率。

最後我們了解到要拿到清真認證要通過層層嚴謹的審核是非常不容易的，但只要一次被檢測出不符合規定就會撤銷且重罰，再次申請並須等待一段時間並重新檢核。因此可以感受到此次實習的企業對於生產及銷售等過程，自己都有非常高的標準，不管是不是認證影響企業道德，我認為這是馬來西亞企業非常好的文化。

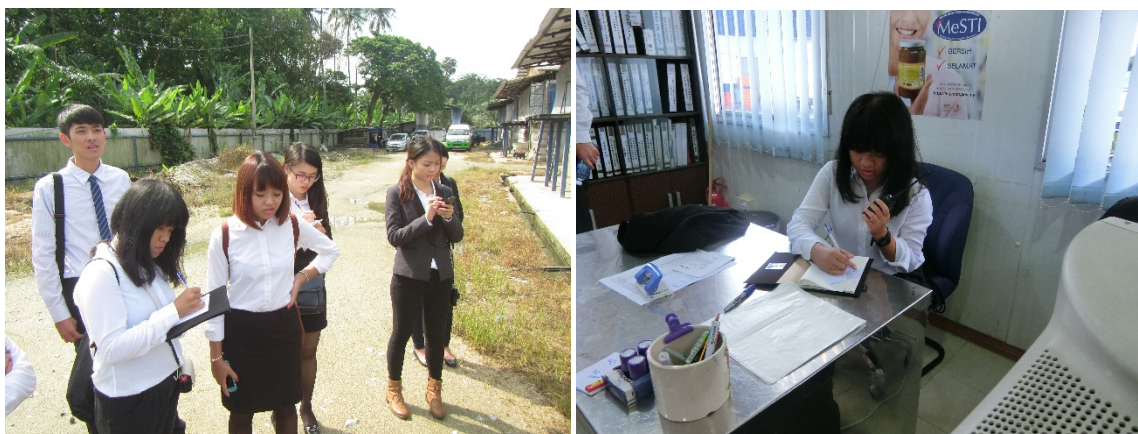
透過這次的海外實習計畫得到的收穫真的非常多，比起在學校學習一個學期清真認證課程，實地實習能更貼近實務，並了解回教清真認證的市場、當地多元種族的文化及馬來西亞企業文化等等。本次海外實習透過六天的時間進行實習及研討等活動，希望未來能有更多的合作機會，透過臺灣、馬來西亞兩地合作，或是能讓更多同學能參與類似這樣有意義的計畫。

## 海外實習計畫心得

吳佩珊

很開心這次有機會能前往馬來西亞第二大城市-檳城參與本次的海外實習計畫，「回教清真認證保證」在臺灣仍處較新興的議題尚未被一般消費者所重視，而目前學校也尚未針對清真認證與伊斯蘭教相關產業開設課程，但面對世界重要新興經濟體的發展趨勢，及伊斯蘭教人口逐漸增加目前占世界人口 26%，是全球成長最快速的宗教，清真產品的消費市場也預期將隨著這個趨勢更加活絡，並將帶動金融業、物流業和旅遊業甚至是美妝產業等產業發展，此商機仍不可忽視。

馬來西亞擁有多元種族而其中回教徒占國民約 60%，加上穆斯林信仰虔誠，因此如有食品產業標準的制定，可以確保食材的來源製作過程不違背教義，能更增加消費者使用信心，當親自走訪 Ayam LTC Mart 雞肉處理廠及海洋城食品有限公司，層層流程層層把關，從養殖雞隻到處理後包裝送出不馬虎的處理所有細節，在場內的員工需要接受國家政府的核定頒發證書才能進廠工作，而馬來西亞回教發展局（JAKIM）負責對全國清真食品的生產進行標準化的監督和管理，且抽查人員經常不定時的突擊檢查商店裡面販售的清真食品、工廠的作業流程，一旦面對有疑慮的物品或是未經認證的偽造清真食品，將立即停止生產及該商店將被勒令把商品下架，降低了認證的風險，提高認證的可信度，嚴謹把關。



在實習的過程中，問了海洋城食品有限公司老闆陳文輝先生，得知目前清真認證各國表面上雖說是相互承認，但因尚未有一套制定的國際法規統一標準流程，雖說食品上雖有標明成分但各國法令不一、要求不一，因此目前國際上出現清真驗證是由穆斯林機構結合教法學者與食品、營養等專業人士，擔負查驗稽核食品製造之責任，我認為對於清真認證這塊，應需真正了解穆斯林對產品的需

求，由各國共同制定一套規範，而在馬來西亞的工廠仍以人工居多，效率效能較不高，面對未來龐大的需求，政府更加投如資金於機器廠房的設計上加以因應。

這一次的海外實習計畫打開了眼界，接觸到平常較無接觸的文化，瞭解國際未來的趨勢發展，但短短 6 天 5 夜走得急，無法更仔細地去認識「回教清真認證保證」，畢竟此項認證快跨及了各式產業如美妝保養、生技醫藥、農漁畜牧等，希望能安排長期的計畫更熟識此項認證，更多機會能實際地操作，更深刻地體悟到跨文化企業不同商業模式，拓展國際的視野。



## 海外實習計畫心得

陳與珊

於這趟馬來西亞的海外實習與教學計劃中，我學習到許多 Halal 認證的程序與實際操作的知識。在臺灣，由於回教徒並非我國主要人口組成的族群，故平時較少有機會接觸到相關資訊，透過此回的實習計劃，深刻體會到在穆斯林信仰下所蘊含的龐大商機。

我們實地走訪聯德貿易有限公司所經營的雜貨店、養雞場及屠宰廠。雜貨店所販售的商品大多數都印有 Halal 認證的 logo，同時也提供符合清真認證的生鮮肉品供民眾選擇，而最特別的是，店家說明店裡的員工主要由馬來人或印度人所組成，因其較能取得回教徒的信任，體認到店家對於 Halal 認證的用心並非僅於烙印在包裝上的 logo，亦存有對人的情感及溫度。

聯德的雞隻養殖場，在馬來西亞政府的鼓勵之下採用養殖成效較好的科技化設備，Halal 認證對養殖的程序及環節並無特殊規定，僅注重飼料的高品質及來源，而近來大眾對食安議題的重視程度大幅提升，餵食良好的飼料使雞隻品質提高，也讓人們吃得更為安心。

接著，我們到達了雞隻屠宰場，經由老闆的說明瞭解到不止屠宰場需取得認證，屠宰場的每位員工也須參加為期三個月的課程，並考取屠宰執照及取得衛生局的證書，以上標準皆符合之後才算是取得 Halal 認證的標章。建立了對清真認證程序的認知之後，進入屠宰場了解實際的操作模式，我們看見了公司在整體環境衛生的維護，也認識種種流程背後隱含的宗教意涵，比方說在第一道流程員工將活雞隻掛上機器時，口中需唸著可蘭經，且殺雞的方位要面向太陽等；而聯德不僅遵循回教的觀念去執行宰殺雞隻，同時，也會考量到生命的價值，縮短程序以減低雞隻死亡的痛苦。

除了聯德貿易有限公司，我們幸運地能接觸到第二家企業——海洋城食品有限公司，此公司在符合 Halal 認證的條件之下，提供回教徒可食用的點心食品，而透過實習實作，我們了解食品工廠的操作環節及 Halal 認證的要求。



透過以上過程，我們得以實際地認識到在嚴謹的 Halal 認證制度之下，馬來西亞的企業是如何運作及其所重視的價值。更進一步思考，全球回教徒的需求漸漸受到重視，臺灣雖無 Halal 認證的機制，不過穆斯林的消費力及飲食需求不容忽視，是否我們也該跨出一步，開始思量如何把握住這樣的市場潛能。



## 海外實習計畫心得

張家綺

這次去馬來西亞的移地教學，主要是針對回教清真認證”Halal”做實習，其中參訪了三間公司，分別是：LTC、海洋成食品有限公司、江式白咖啡。

這三間企業中令我印象最深刻的非 AYAM LTC MART SDN BHD 莫屬了。LTC 的養雞場是採用封密式養殖法，以減少環境汙染和病菌的孳生，雞場中式飼養基因改造過的肉雞，因此並不會有雞蛋產生，雞是透過一期一期的飼養，每期大約 40~50 天，小雞就能成長為可食用的雞，一年大約養殖三次。

LTC 為了提供消費者更安全及衛生的肉品，並透過配合政府的屠宰政策，設置了合乎標準的自動屠宰場，以提高屠宰品質、充分供給市場、確保食用安全，以達永續經營。從開始進入屠宰場的每一步驟都必須符合清真認證程序，屠宰過程包括了電程—殺程—去毛—清內臟—清洗雞—分切—包裝。電程：把雞電暈，如果電過了頭，雞的屁股不再動時，就不能再殺牠或吃牠，必須要丟掉回收。殺程：殺雞的負責人在程序的一開始、中間和最後都必須要念頌可蘭經，否則會不符合清真認證的標準。在清洗雞時必須使用大約 35 度的熱水去燙洗雞，在最後的分裝階段，冷凍庫內必須保存約-18 度且使用的架子為鐵架，因為木頭會孳生細菌。除了上次的過程之外，在每個過程的員工也都必須要去受訓和考試，得到清真認證的證書之後才能在此上班。



販賣 LTC 食品的店舖式開設於雜貨店內，依照顧客的需求再去切肉，而店內的店員大部分會使用當地的馬來人，因為這樣可以減少顧客對食品的疑慮。

海洋城食品有限公司是家專門製作點心的工廠，公司有分為清真(Halal)和非清真(Non-Halal)兩部分，清真工廠是由 2004 年開始創立，其主要提供的食物原料以海鮮、雞肉和蔬菜為主。此公司會成立“清真”是由於受到馬來西亞文化的影響，再加上非回教徒也可以食用，市場比較廣大也較大眾化，所以選擇進入此市場。

清真 Halal 認證的由來是因為隨著科技改變和交通日益發達，穆斯林很難從產品成分標示去判別是否可以食用，而一般通過清真食品驗證的產品可以獲得 Halal 的標記，讓穆斯林的消費者知道可以安心食用該項食品，而穆斯林除了在食物方面禁止食用豬肉和酒精外，對於用品跟生活習慣也都有所要求，例如：穿著和禁止賭博等。世界各地均有清真認證，但其各國對清真認證的標準卻不太相同，馬來西亞的清真條件與規格包含了產品原料的供應商、環境衛生、員工外帶的食物、回教徒、運輸及儲藏和產品的製造過程均須要經過認證。而在整個大環境的市場中，穆斯林的人數也日益增多，這是一塊不可忽視具有龐大商機的市場，也是個很值得探討的議題，經過這次的實習，對於 Halal 認證也有更進一步的了解與認識。

## 海外實習計畫心得

陳柏豪

這次可以到馬來西亞移地實習，對我來說實為非常難得的經驗。透過海外實習實做的方式學習清真認證，歸納出三點好處：第一，可以直接與當地企業主管進行討論與提問，釐清清真認證的相關疑問；第二，在清真認證產品銷售通路及生產線上，可以發現更多清真產品必須遵守或符合的規範；第三，以最直接的方式體驗當地人的生活作息方式。以下會有更詳細的描述，來說明此次海外實習的學習心得。

在臺灣，因為伊斯蘭教徒的比例可以說非常的少，也鮮少聽聞清真認證相關知識，對他們的了解通常僅止於不能吃豬肉，大學學校內也從沒開設相關課程可以學習。直到這次海外實習出發前，透過老師給予的資料和自己事先收集的資料中發現，清真認證已在馬來西亞存在十多年，中國大陸亦有自己的清真認證系統。在中國西部回教徒比例多，清真認證越來越受到重視，在加上鄰近的中東地區大部分為伊斯蘭教，市場龐大，產品上附有清真認證的趨勢事不可擋。

馬來西亞擁有多元的種族文化，其中回教徒佔其中 60%，穆斯林信仰虔誠絕對遵守教義，因此馬來西亞回教發展局（JAKIM）須制定食品的標準，清真認證條件與規格大致有以下幾點：（一）材料不能有任何豬的基因存在（二）產品製造過程需符合伊斯蘭教規定（三）生產環境需保持衛生（四）雇用的員工須有回教徒（五）清真認證與非清真認證的產品需分開儲藏與運送

除了上述的清真認證條件，在此次的海外實習中，本地商店、宰雞場與食品製造工廠裡皆可發現更多需要注意的細節。在本地商店裡，可以看到給穆斯林買的生鮮放置於另一個獨立的空間，避免汙染，搭配雞隻生來源及生長的圖片，讓穆斯林可以放心購買，且為了取得其信任，店內員工多為馬來人或印度人。在宰雞場，員工需要具備合格的屠宰證書，還有衛生相關課程的證明，宰雞場也必須通過衛生檢察領取衛生證書。在屠宰場內，除了一眼望去環境非常乾淨，場內更是嚴格規定禁止人員從較髒的廠區如拔毛走向較乾淨的廠區如儲藏室。在食品製造廠裡，所有的生產機器不能有豬的成分包含豬毛，雇用的員工必須有 30% 為穆斯林。



在此次的海外實習中，發現要取得清真認證比原先想像得更加麻煩。若非馬來西亞為全球最早制定清真認證標準的國家，我想很難能親眼看到如此完整且複雜的過程。因為生產過程非常嚴謹，得到中東回教國家的信任，馬來西亞的清真認證獲得中東國家的認可，並開始出口到中東國家。以目前全球回教徒比例來看，清真認證產品的市場龐大，值得臺灣廠商參考。

## 海外實習建議事項

- 一、臺灣為已開發國家，雖說各國都有各國的優點，且都有值得學習的地方，但臺灣在工業上已有很深厚的基礎，而東南亞國家多為開發中國家，少有臺灣缺乏之處。但歐美國家的服務業的發展更值得臺灣去學習，在於創新公司研究、電子商務的領域、時尚產業、金融業或品牌公司的建立，一些在微笑曲線右方的區塊（行銷、品牌），臺灣公司較缺乏，都很值得臺灣去探討。
- 二、希望未來的實習時間可以再長一點，短短 6 天 5 夜走得急，無法更仔細地去認識「回教清真認證保證」，畢竟此項認證快跨及了各式產業如美妝保養、生技醫藥、農漁畜牧等，希望能安排長期的計畫更熟識此項認證，更多機會能實際地操作，更深刻地體悟到跨文化企業不同商業模式，拓展國際的視野。
- 三、由於時間不長，扣除搭機時間實為 4 到 5 天時間可以實習，清真認證的產品跨足範圍太廣無法一一去瞭解，希望日後若有機會，可以提供更長的海外實習時間，且由於學生經濟能力較差，也希望學校可以提供更高額的補助，減輕學生負擔。
- 四、雖然對於這次移地教學的主題—回教清真認證有很大的收穫，但期許下次移地教學的區域能夠不受限於東南亞國家，能對於其他的國家多家以著墨，了解更多其他不同地區的文化。
- 五、希望在未來能夠有更多像這樣的活動，例如與社會企業或綠色企業相關的海外實習，同時也希望未來的補助金額可以提高以讓更多資源不是那麼充足的學生也能夠有機會參與到這麼棒的學習機會。

## 海外實習照片

- 清真認證產品銷售據點



● 雞隻養殖場



● 雞隻屠宰場







● 海洋城食品有限公司



● 江氏白咖啡

