聯華食品工業股份有限公司　2016 企業永續報告書

LIAN HWA FOOD 聯華食品

2016企業社會責任報告書
Corporate Sustainability Report

台北市迪化街一段148號
代表號：02-2553-4546
網址：http://www.lianhwa.com.tw/

PRINTED WITH SOY INK
本刊物採用環保大豆油墨印刷以及FSC森林管理委員會驗證紙張，
聯華食品用心，邀您一起愛地球。

LIAN HWA FOOD 聯華食品

2016企業社會責任報告書

Corporate Sustainability Report

目錄
Contents

董事長的話

永續亮點

關於本報告書

1 永續議題管理回應

1.1 利害關係人，溝通了解 10
1.1.1 利害關係人鑑別

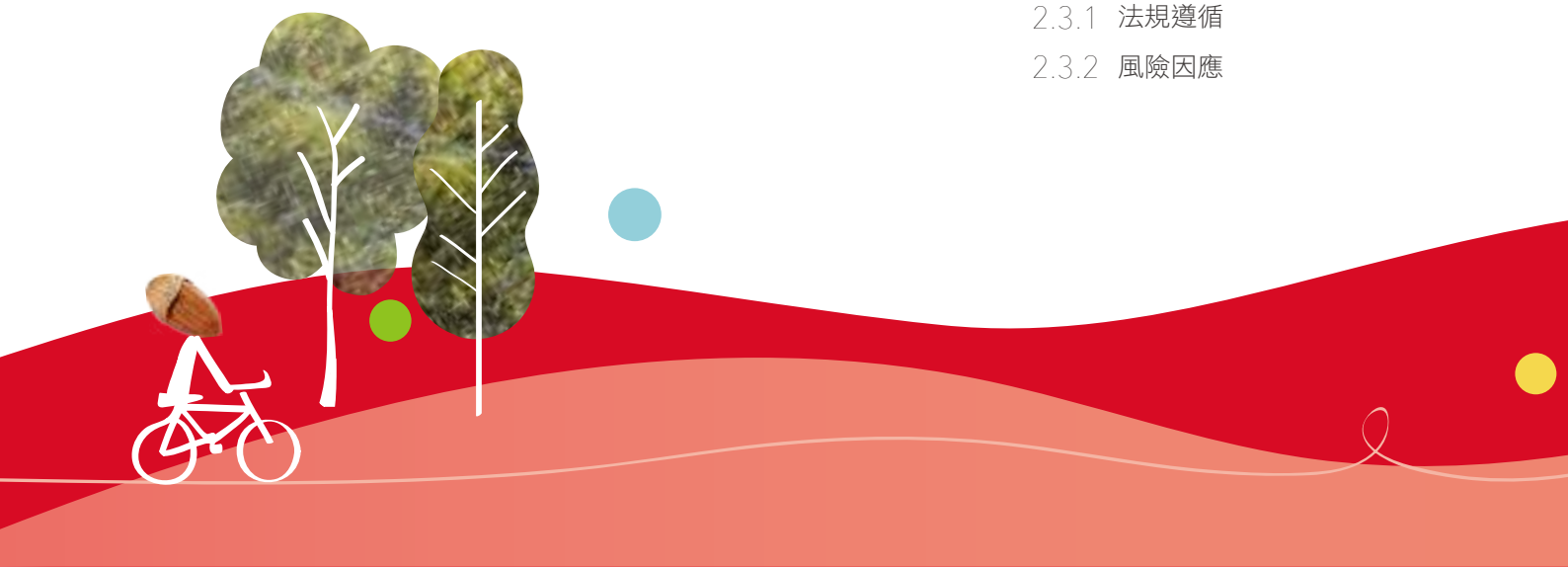
1.2 永續議題，衝擊管理 11
1.2.1 重大議題鑑別
1.2.2 管理方針

2 持續落實永續經營

2.1 以誠經營，以信治理 16
2.1.1 利害關係人，溝通了解
2.1.2 利害關係人鑑別

2.2 最佳管理，魅力領導 19
2.2.1 營運概況
2.2.2 公司治理
2.2.3 經營績效

2.3 符合規定，未雨綢繆 27
2.3.1 法規遵循
2.3.2 風險因應



3 安心放心 健康食材

3.1 品質保證，吃得安心 32
- 3.1.1 品質把關
- 3.1.2 食在安心
- 3.1.3 食安維護

3.2 多樣創新，顧客導向 48
- 3.2.1 優質產品
- 3.2.2 合作通路
- 3.2.3 客戶信賴

4 累積醞釀 愛與希望

4.1 用愛凝聚，團隊合作 56
- 4.1.1 人才資產
- 4.1.2 薪酬福利

4.2 知識傳播，企業資產 62
- 4.2.1 成長促進
- 4.2.2 創意激發
- 4.2.3 人才吸引

4.3 安全維護，幸福職場 69
- 4.3.1 健康守護
- 4.3.2 安全打造

4.4 希望點燃，人本情懷 76

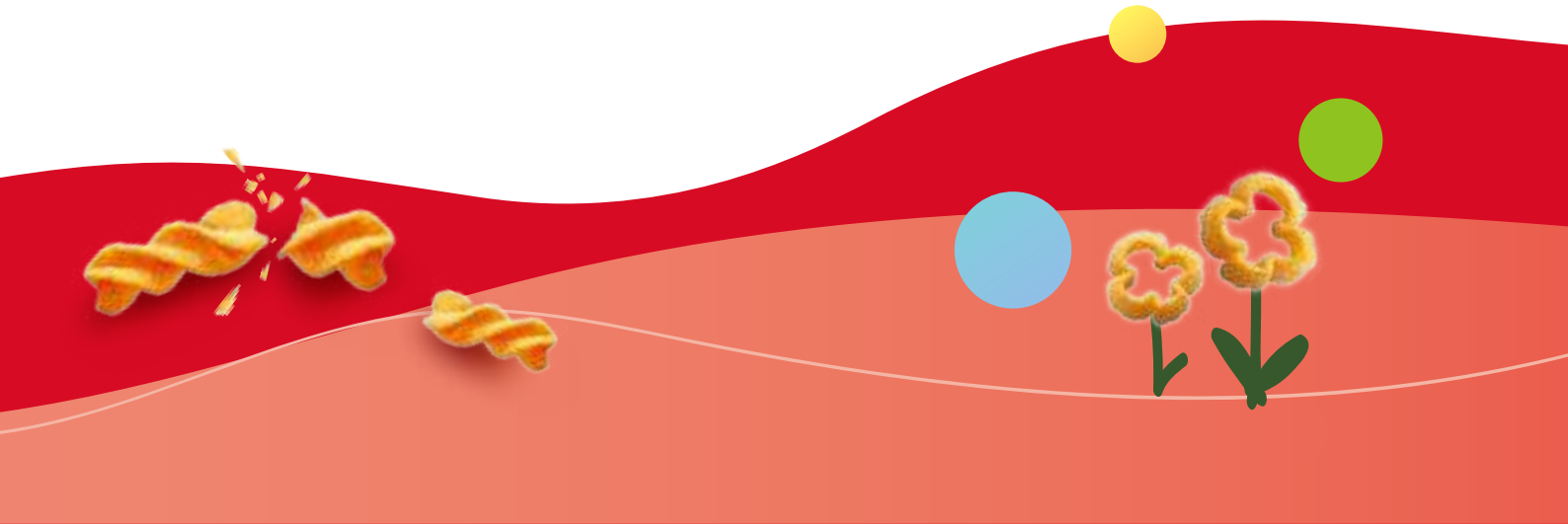
5 智慧管理 守護環境

5.1 綠色行動，愛護自然 80
- 5.1.1 環境永續

5.2 能源節約，愛護地球 82
- 5.2.1 能源管理
- 5.2.2 污染防治

5.3 用水節約，珍惜點滴 88
- 5.3.1 用水管理
- 5.3.2 廢水處理

5.4 輕巧簡便，守護環境 91
- 5.4.1 資源利用
- 5.4.2 輕薄包裝



關於本報告書

依循準則

本報告書的內容架構依循全球報告倡議組織 (GRI, Global Reporting Initiative) 的 GRI Standards 核心選項編制，以及參酌食品加工行業類別補充指標 (Food Processing Supplement)、AA1000 當責性原則、聯合國永續發展目標 (SDGs, United Nations Sustainable Development Goals)、ISO 26000 及「上市公司編制與申報企業社會責任報告書作業辦法」指引進行非財務面向的揭露。

報告期間、範疇與邊界

本報告書的內容涵蓋 2016 年 1 月 1 日至 2016 年 12 月 31 日，聯華食品工業股份有限公司 (以下簡稱聯華食品) 在台灣地區的總公司及各工廠之所有營運相關之活動，報告書中若提及重要營運據點，亦指台灣地區。本報告書之資料及數據來源係由總公司各部門與各廠提供，由企業社會責任報告書編制小組彙整，並經行政程序審查確認符合本報告書之用途。其中，財務報告之成本及會計資訊均已經由會計師查證。本報告書由企業社會責任報告書編制小組彙整編輯初稿後，送交各相關單位依其分工項目校閱及修訂，修訂後送各部門主管複核；複核後之修訂稿，再循行政審核程序送總經理與董事長核閱後定稿出版。

外部確信

為提升與 GRI Standards 和 ISAE 3000 之查證標準符合度，以及表現聯華食品之營運透明度，本報告書通過勤業眾信聯合會計師事務所之確信，符合 GRI Standards 核心選項 (Core)、「確信準則公報第一號」及「上市公司編制與申報企業社會責任報告書作業辦法」，由會計師出具確信意見書。

報告書發行

本次為第三年發行企業社會責任報告書，發行週期為一年，報告書電子檔放置於官網中提供下載。

上一發行版本 : 2016 年 12 月發行

現行發行版本 : 2017 年 12 月發行

下一發行版本 : 預定 2018 年 12 月發行

聯絡資訊

若您對本報告書任何建議或疑問，竭誠歡迎您與我們聯絡。

聯絡方式如下 :

聯華食品工業股份有限公司

聯絡人 : 公關部 汪姵吟

地址 : 103 台北市大同區延平北路二段 96 號 10 樓

電話 : (02)2552-1666 ext.1542 電子郵件 : CSR@lianhwa.com.tw

公司網址 :www.lianhwa.com.tw/

董事長的話

2016 年對於全球整體市場來說，是個艱辛的一年，主因是因全球政治、經濟不確定性高，且內需成長停滯，但我們始終堅持產品的品質與安全，主動積極進行原料風險評估及風險管理，落實產品原料追蹤追溯安心履歷，讓消費者加重對品牌的信賴，在全體員工的共同努力下，在低迷的大環境下，聯華食品的獲利甚至較去年大幅成長，這個成果，是全體同仁共同奮鬥而來的。

面對市場由「經濟規模」走向「少量多樣」的管理模式，我們體認到變革並不只是將新制度或新系統導入，而是有必須有計劃地將基本概念和技術灌輸給員工，對一個主題透徹地瞭然於胸，那才是真正的瞭解，簡單來說，企業需要的是「創新 DNA」，我身為企業的決策者，必須要讓每個員工深切瞭解「品質的內涵」的責任，深深期望各崗位思想的領導者要以身作則，繼續勇往直前，連暫停休息的權力都沒有，以求企業永續及文化早日能內化入骨！

面對消費者對於食品安全的關心，聯華食品致力於推展「安心履歷」，近年來我們也觀察到高齡化社會來臨，關注年長者對健康、美味與天然的食品需求，積極投入適合年長者食用的產品開發，未來我們依然會秉持著聯華食品的理念，投入大量研發資源，發展出自然、安心、美味的產品，讓每個人都能食得安心，我也深切的期盼聯華食品的每位同仁都能與我共同實踐永續經營的理念。

永續亮點

消除飢餓，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業

確保健康及促進各年齡層的福祉

聯華的支持

- 避免氣候變遷影響原物料供應，聯華食品不僅嚴密監控原物料價格趨勢及農作收成狀況，亦於價格相對便宜且原料品質良好時，適當地提高安全庫存，降低原物料短缺的風險，確保安全與營養產品的持續供應

- 萬歲牌系列採用 Clean Label 策略，以天然調味為原則，非必要不使用香料和食品添加物，以及調味開發不使用調味劑
- KGCHECK 品牌持續研發益於調節血脂、輔助過敏、免疫調節，與調節血糖功能的產品
- 研發老人餐食，結合家庭中成員要求，設計開發一套適合全家共食的料理，讓高齡消費者可以吃得好、吃得營養

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

5 GENDER EQUALITY

實現性別平等，並賦予婦女權力

- 聯華食品關心女性權益，連續三年贊助關注女性權益與健康議題的勵馨基金會「V-Men 反暴力路跑」，在經費與物資的支持外，更號召員工參與，用路跑為兩性平權發聲

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

促進包容且永續的經濟成長，達到全面且有生產力的就業，讓每一個人都有一份好工作

- 聯華食品 2015 年起與多所大專院校食品科系進行實習合作，開設食品知識相關課程，2016 年與中華科技大學食品科學系合作，建立為期四年的育才計畫，提供有志從事食品業的青年學子提早接觸職場環境的機會

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

確保永續消費及生產模式

- 從製程包材減量與生產物料不浪費著手，進行源頭管理，訂定廢棄物 (垃圾) 逐年以 2% 速度減量的目標，以及將可樂果、卡廸那、滿天星及元本山海苔包材輕量化

1 永續議題管理回應

1.1 利害關係人，溝通了解

1.1.1 利害關係人鑑別

1.2 永續議題，衝擊管理

1.2.1 重大議題鑑別

1.2.2 管理方針

1.1 利害關係人，溝通了解

1.1.1 利害關係人鑑別

2016年企業社會責任報告書係參考聯華食品的營運與業務特性，列出所對應之利害關係人，再透過利害關係人與重大議題分析會議討論，由各部門代表參考AA 1000 SES利害關係人議合原則 (AA 1000 Stakeholder Engagement Standard)填寫問卷，針對利害關係人對聯華食品的依賴程度、影響力、關注程度、責任和多元觀點等五個面向進行評估，按關係程度依序鑑別出6類重大利害關係人。

利害關係人溝通

利害關係人類別	關注議題	溝通方式與頻率
客戶(消費者)	食品安全與品質管理 食品健康與營養 產品標示	不定期透過公司網頁更新、電視、報紙、雜誌等平面媒體、戶外媒體、廣播等方式，向消費者傳達聯華食品資訊；同時，客戶亦可透過電話、網路(Email、FB社群網站)、客服中心留言等方式，隨時主動與聯華食品聯繫，取得所需資訊
員工	員工福利與健康安全 職涯發展與教育訓練 勞資關係/勞雇關係	透過公司網頁、公告資訊、函文簽呈、電話及Email，不定期布達資訊，並與員工交流
供應商/承攬商/外包商	食品安全與品質管理 產品標示 永續策略	透過不定期評鑑活動、開會面談，與供應商溝通；同時透過電話、Email、書面信函，或經由FB社群網站、手機通訊軟體等方式，與供應商保持密切關係
股東/投資人	產品標示 資訊揭露透明 食品安全與品質管理	股東、投資人不定期以電話諮詢和Email等方式，向聯華食品相關單位了解相關訊息；聯華食品亦透過更新公司官網，主動向投資人揭露資訊
政府機關	永續策略 資訊揭露透明 公司治理	依照相關法規，在規範時程內，於公開資訊觀測站、證交所公告平台、主管機關網站等處上傳與申報相關訊息，並配合主管機關監理與查核活動、參與主管機關政策宣導會議或座談，亦藉由電話、Email、書面信函、工廠查核等方式，與政府機關保持良好互動
通路商	永續策略 產品標示 食品安全與品質管理 食品健康與營養 供應商與溯源管理	不定期與通路商之交流往來，主要透過當面商談、電話聯繫、E-mail或書面信函等方式，即時溝通、提高彼此合作緊密度

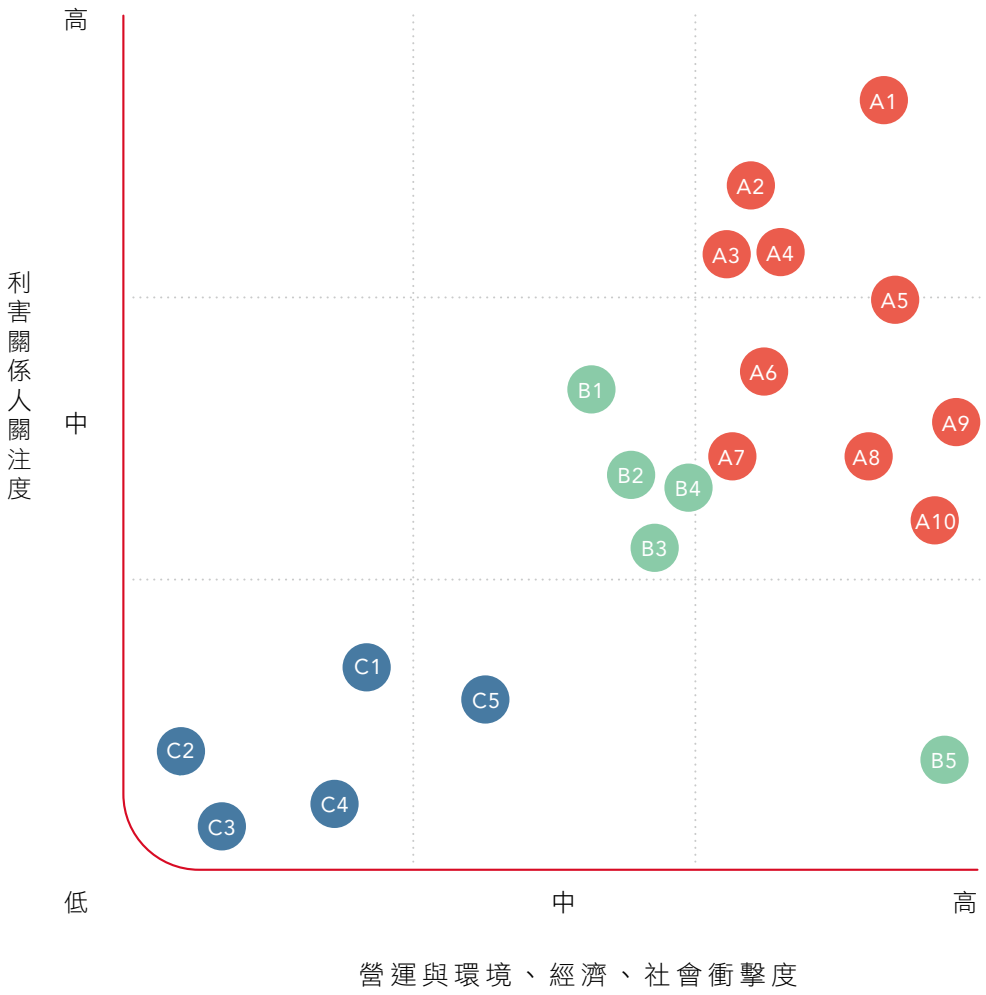
1.2 永續議題，衝擊管理

1.2.1 重大議題鑑別

聯華食品依據GRI Standards有關報導原則之定義報告書內容之重大性原則，針對利害關係人鑑別結果所確認之重大利害關係人，透過利害關係人問卷進行調查，蒐集客戶(消費者)、員工、供應商/承攬商/外包商、股東/投資人、政府機關及通路商等利害關係人有效問卷共203份，進行關注議題之統計分析工作，以及經由高階主管衝擊議題之評估與問卷調查結果，進行GRI差異分析和重大議題分析。以利害關係人關注程度(Y軸)，及營運衝擊程度(X軸)，繪製出重大性矩陣圖，2016年鑑別之重大議題分別為食品安全與品質管理、產品標示、食品健康與營養、供應商與溯源管理、永續策略、客戶及消費者滿意度、法規遵循、營運績效、風險控管及申訴與溝通機制，共10項。

重大議題矩陣

A1 食品安全與品質管理	A6 客戶及消費者滿意度	B1 資訊揭露透明	C1 職涯發展與教育訓練
A2 產品標示	A7 申訴與溝通機制	B2 員工福利與健康安全	C2 社區關懷與公益投入
A3 食品健康與營養	A8 風險控管	B3 行銷溝通	C3 交通運輸
A4 供應商與朔源管理	A9 法規遵循	B4 勞資關係/勞雇關係	C4 溫室氣體與能源管理
A5 永續策略	A10 營運績效	B5 公司治理	C5 環保投入與資源再利用



1.2.2 管理方針

2016年報告書之資訊以台灣為基準，針對各項重大性議題，檢視其對聯華食品內外部之衝擊，同時根據GRI Standards、產業特性等考量因素，界定其資訊揭露邊界，以回應利害關係人之關切。

重大議題	GRI主題	管理方針與評量機制（對應章節）	衝擊邊界					
			內部		外部			
			聯華食品	員工	客戶（消費者）	供應商/承攬商/外包商	股東/投資人	通路商
			衝擊說明					
食品安全與品質管理	顧客健康與安全	3.1.1 品質把關 3.1.3 食安維護 3.2.1 優質產品	✓		✓	✓	✓	✓
			食品安全與品質直接影響聯華食品之經營績效和企業信譽		若食品安全或品質有所疑慮，可能直接對消費者的健康造成衝擊，亦直接影響股東/投資人的經濟利益，以及直接影響供應商和通路商的企業信譽			
產品標示	行銷與標示	3.1.2 食在安心	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			產品標示不清或有誤對聯華食品營運效益及企業聲譽造成直接衝擊		若產品來源或成分標示不清，可能誤導消費者購買行為，進而影響消費者健康，以及直接影響供應商和通路商的企業信譽			
食品健康與營養	行銷與標示	3.1.2 食在安心 3.2.1 優質產品	✓		✓	✓		✓
			食品的健康與營養成分直接衝擊聯華食品之績效表現和企業信譽		若食品成分有所疑慮，可能直接影響消費者的健康，以及直接影響供應商和通路商的企業信譽			
供應商與溯源管理	採購實務	3.1.3 食安維護	✓		✓	✓		✓
			若無妥善供應商溯源管理，可能影響聯華食品之經濟績效和信譽		為食安管理的一環，溯源管理直接影響與供應商、通路商的互動與合作，並可保護消費者的權益			
永續策略	一般揭露	董事長的話 2.1.1 經營理念 2.1.2 誠信正直	✓			✓	✓	✓
			公司永續發展目標對聯華食品整體營運造成直接衝擊		聯華食品之永續策略會衝擊與供應商和通路商的營運策略			

重大議題	GRI主題	管理方針與評量機制（對應章節）	衝擊邊界					
			內部		外部			
			聯華食品	員工	客戶（消費者）	供應商/承攬商/外包商	股東/投資人	通路商
			衝擊說明					
客戶及消費者滿意度	一般揭露	1.1.1 利害關係人鑑別	✓		✓	✓		✓
			客戶和消費者滿意度直接衝擊聯華食品績效表現		消費者滿意度的結果，可能間接影響聯華食品與供應商和通路商的合作模式			
法規遵循	有關環境保護的法規遵循 社會經濟法規遵循	2.3.1 法規遵循	✓	✓			✓	✓
			•若未遵循法規，可能影響聯華食品之經濟績效和信譽 •若未遵循勞工相關法規，直接衝擊員工權益		法令遵循會間接對股東/投資人的利益造成衝擊			
營運績效	經濟績效	2.2.3 經營績效	✓				✓	
			內部營運活動直接影響營運表現		營運活動對股東/投資人經濟利益造成直接衝擊			
風險控管	一般揭露	2.3.2 風險因應	✓				✓	
			風險控管直接衝擊企業聲譽、財務和營運效益		風險控管直接衝擊股東/投資人的經濟利益			
申訴與溝通機制	一般揭露	1.1.1 利害關係人鑑別 1.2.1 重大議題鑑別 3.2.3 客戶信賴	✓		✓	✓	✓	✓
			若無適當的溝通管道，可能間接影響聯華食品之信譽		若無適當的溝通管道，可能降低消費者、通路商和供應商的滿意度，進而間接影響股東/投資人之利益			

2 持續落實 永續經營

2.1 以誠經營，以信治理

2.1.1 經營理念

2.1.2 誠信正直

2.2 最佳管理，魅力領導

2.2.1 營運概況

2.2.2 公司治理

2.2.3 經營績效

2.3 符合規定，未雨綢繆

2.3.1 法規遵循

2.3.2 風險因應

2.1　以誠經營，以信治理

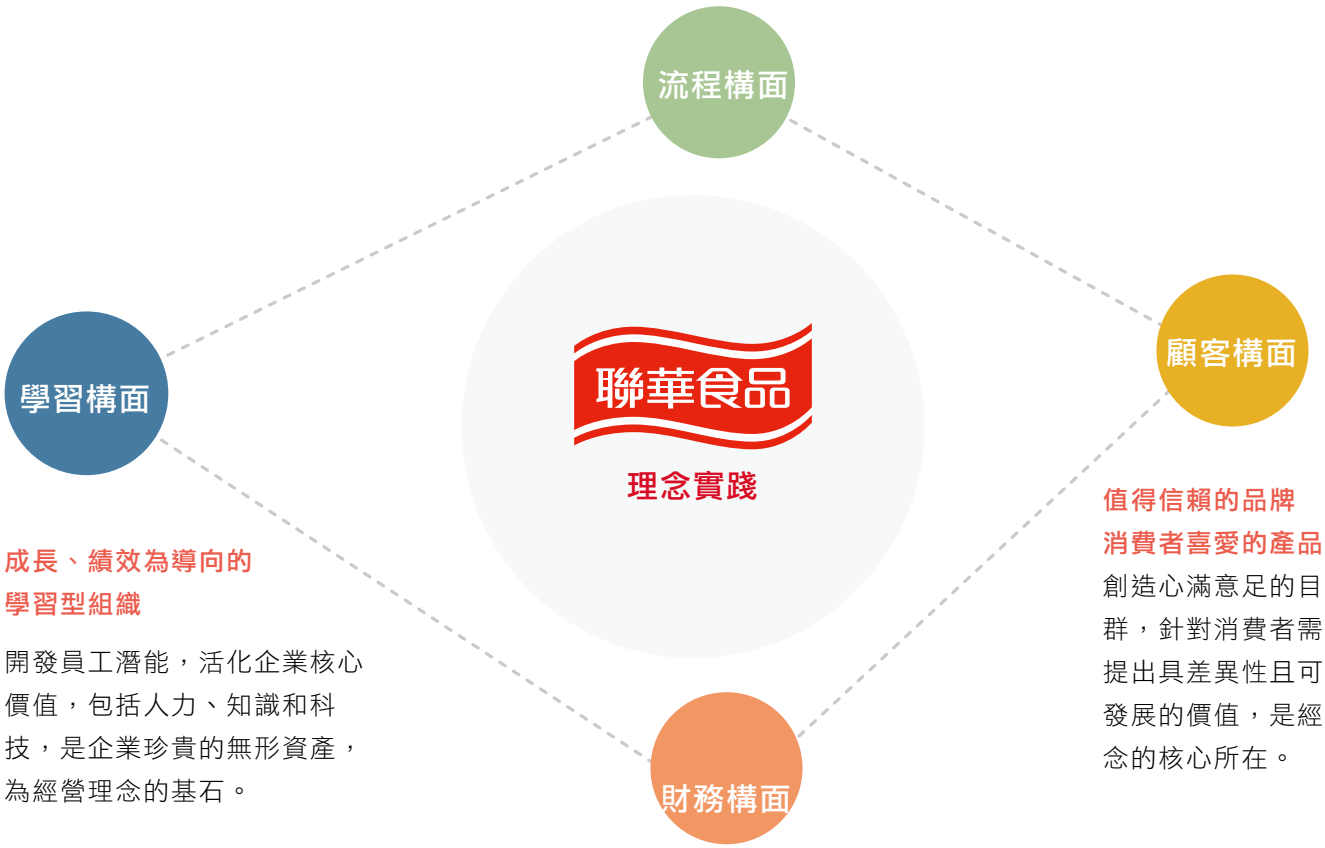
2.1.1 經營理念

聯華食品堅信企業持續成長與永續經營，仰賴的並不僅是漂亮的業績，「人」才是企業卓越與永續經營的根源，聯華食品重視人才培育與卓越的品質管理，以內部流程最佳化和全面性e化，提高效率，以創新思維和持續不斷努力的精神，經營值得信賴的品牌，創造廣受消費者喜愛的美味產品。

創新思維 x 敬業負責 x 成長卓越 x 績效超群

新品及新市場開發
卓越的品質管理內部流程最佳化

內部流程最佳化包含了品質的良好優質，同時主張的主要途徑。
而各部門的合作無間，是企業持續推出符合市場需求產品的關鍵。



成長、績效為導向的
學習型組織

開發員工潛能，活化企業核心價值，包括人力、知識和科技，是企業珍貴的無形資產，為經營理念的基石。

值得信賴的品牌
消費者喜愛的產品

創造心滿意足的目標客群，針對消費者需求，提出具差異性且可永續發展的價值，是經營理念的核心所在。

創造高成長績效

整合無形資產與價值所創造的有形結果，包含投資報酬，為經營理念的最終目標。

「創造最好的產品」，就是聯華食品的使命！

不論是過去、現在、甚至於未來，聯華食品秉持著
「自然、安心、美味、Joy in Every Bite」四大承諾。

自然

整顆切片的天然馬鈴薯、非基因改造的豌豆、產地直送的海苔…每一項產品，都是嚴選最優質新鮮的原料製成。每一口都吃得到自然，是我們的第一個承諾。

安心

嚴格為每一項生產流程把關，追求產品品質的完美，是我們得最高原則。讓消費者能以安心信賴的心情滿足地享用每一項產品，是我們的第二個承諾。

美味

不斷用心研發與創新，推出超乎消費者期待的口味與產品，想到美味就想到聯華，是我們的第三個承諾。

Joy in every Bite!

多年來，聯華食品的產品陪伴多人走過歡樂的時光。不只美味與安心，我們希望讓消費者吃到的每一口都能感受歡樂！
這是我們最大的承諾！

企業願景

實現永續經營，善盡社會責任

聯華食品以擁有頂尖團隊和熱情的顧客為傲，源源不絕提供超乎消費者滿意的產品和服務，並期盼與每位「新聯華人」共同攜手實踐永續經營的理念及善盡社會責任。

提供令顧客滿意的產品與服務

聯華食品有幸藉由產品與萬千素未謀面的消費者結緣，在「顧客導向」的信念引導之下，以追求品質的決心為起點，致力創造更優質的產品，更積極貼心的服務體驗。

擁有以公司為榮的「新聯華人」

聯華食品期許每位員工能發揮相互扶持的手足精神，形成「家」的凝聚力，以身為團隊的一份子為榮，且能懷抱熱情，敬業負責、主動積極，一同與企業共創價值、分享利益、均霑喜悅。

2.1.2 誠信正直

聯華食品秉持廉潔、透明及負責的經營理念，注重誠實、信用原則，重視反貪腐、反競爭與反托拉斯課題，訂有「誠實經營守則」，由董事會指派相關單位負責誠信經營政策與防範方案的制定與監督執行，對外以公平與透明的方式進行商業活動，禁止從事不公平競爭的行為，對內要求董監事及全體員工處事誠實、講信用，做事恪守原則，心性公正而剛直，不得直接或間接提供或收受任何違反誠信、不法或違背受託義務等不誠信行為，亦不得有行賄或收賄的行為，並隨時檢討實施成效與持續改進，確保誠信經營政策的落實。

同時，聯華食品提供平等和公平的工作環境，不因種族、性別、年齡、黨派、宗教、容貌、身心障礙等狀況予以歧視員工，禁止任何形式的歧視行為。為增進員工對人權議題的重視，聯華食品2016年起以數位課程形式向全體員工實施「職場倫理教育訓練」，課程內容包含誠信正直、維護公司、尊重他人與關懷社會等議題，教導員工在職場上應以不歧視、不騷擾、不虐待的心態與其他同仁和平相處，每位員工都應該尊重並維護人權，2016年人權相關教育訓練共實施9場次，受訓人數916人，總受訓時數達586小時，員工受訓百分比為54.72%。

2016年反貪腐與反競爭行為教育訓練實施統計

- 新人行為準則教育訓練(反貪腐)

  舉辦場次 **1**

  受訓人數 **10**

- 法令宣導課程(反競爭行為)

  舉辦場次 **8**

  受訓人數 **906**

2-2 最佳管理，魅力領導

2.2.1 營運概況

超過一甲子的醞釀與累積，聯華食品造就台灣許多世代人共同的味蕾記憶，可樂果、卡廸那、萬歲牌、滿天星以酥脆的口感，歷久彌新，是台灣的全民零食；元本山海苔是逢年過節受歡迎的伴手禮；荷卡廚房的健康輕食概念與凱綺萃的保健食品，為讓消費者一想到「美味」、「品質」，就想到聯華食品，聯華食品依照不同產品線分為鮮食事業部、休閒事業部等兩大事業部，持續提供消費者超乎期待的味蕾享受。

鮮食事業部

結合便利與健康美味的特色，2011 年成立的鮮食事業部，由基隆、中壢、彰化三間工廠組成，提供 4℃溫層鮮食商品，如麵包類 (三明治、漢堡)、米食類 (便當、燴飯、炒飯)、麵食類 (涼麵、義大利麵、冷麵、炒麵)，及生菜手卷等類別，讓消費者在忙碌的同時，也能嚐到健康美味的餐飲。

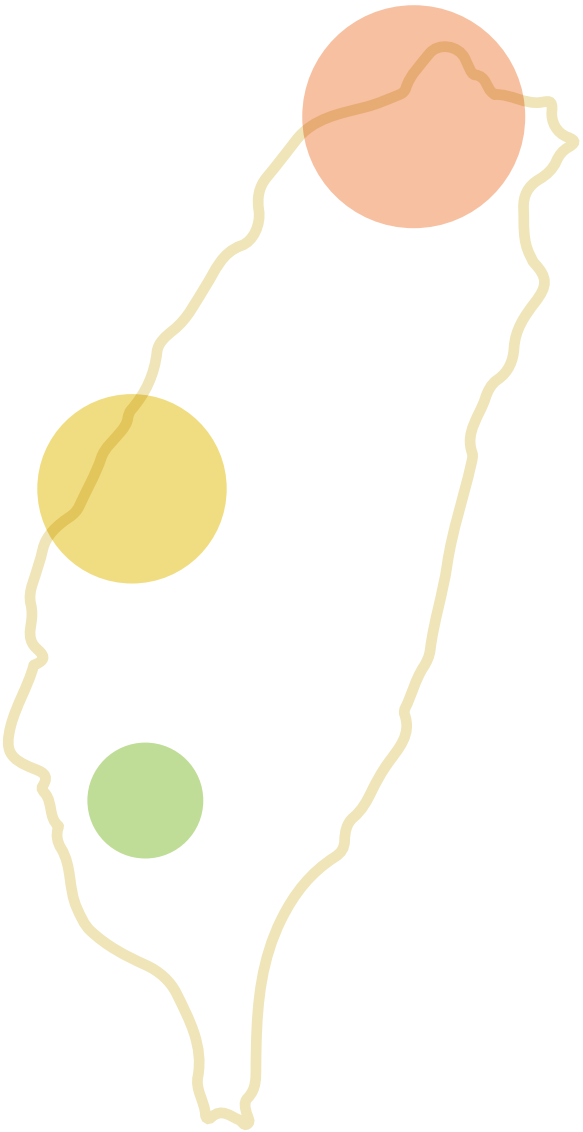
鮮食事業部將持續配合聯華食品政策，藉由零庫存的生產製造、合理化的物流、自動化等三大面向，提供令消費者滿意的服務與產品。短期目標為持續進行 TPS 精實生產的活動，挑戰現有生產模式，及提升員工的思考及改善能力；中長期目標則為深化 TPS 的心法推動，從間隔縮短、整流化與同步化、自律管理與持續改善，利用線別或工作站別的小組活動，推廣至每位作業員工，以及將 TPS 視野向外延伸，確保原物料供應商不良品減少、供應效率提升與精準供應，強化運輸物流體系與最終端門市的鮮度與即時化，提升有利消費者需求和生產的設計。

休閒事業部

旗下的可樂果、卡廸那、滿天星、萬歲牌、元本山、荷卡廚坊等品項，陪伴消費者創造許多歡樂的記憶。針對不同的消費群體，休閒事業部將持續各品牌產品口味、包裝、訴求等延伸，增加品牌廣度及深度，拉高綜效，及積極開拓中國大陸及國際市場。短期目標為透過整合零售端 POS 銷售數據，準確且即時掌握產品之成本；運用精實生產改善手法，標準化作業程序與技術動作，降低人員配置需求，以及透過物聯網對每個原物料進行批次管理，掌握品質，降低報廢率。中長期目標則為透過即時銷售數據進行生產規畫，即時調配各產線生產人力，透過即時監控降低換線、故障等因素，提升設備稼動率，以及持續推動資訊電子化管理，提升供應鏈管理及銷售預測之準確度，降低產品庫存及營運成本，以及透過雲端管理，即時監控溫度、濕度、含氧率、電力。

營業據點分布

- 迪化總公司　103 台北市大同區迪化街一段148號
- 延平辦公室　103 台北市大同區延平北路二段96號8樓&10樓
- 五股辦事處　248 新北市五股區成泰路一段189巷14號
- 基隆鮮食廠　204 基隆市安樂區武訓街43號
- 桃園休閒廠　333 桃園市龜山區大華里頂湖一街18號
- 中壢鮮食廠　320 桃園市中壢區自強一路111號
- 台中辦事處　428 台中市大雅區中山路177號
- 彰化鮮食廠　521 彰化縣北斗鎮四海路一段87號
- 嘉義休閒廠　613 嘉義縣朴子市工業區橫二街10號
- 高雄辦事處　807 高雄市三民區通化街133號



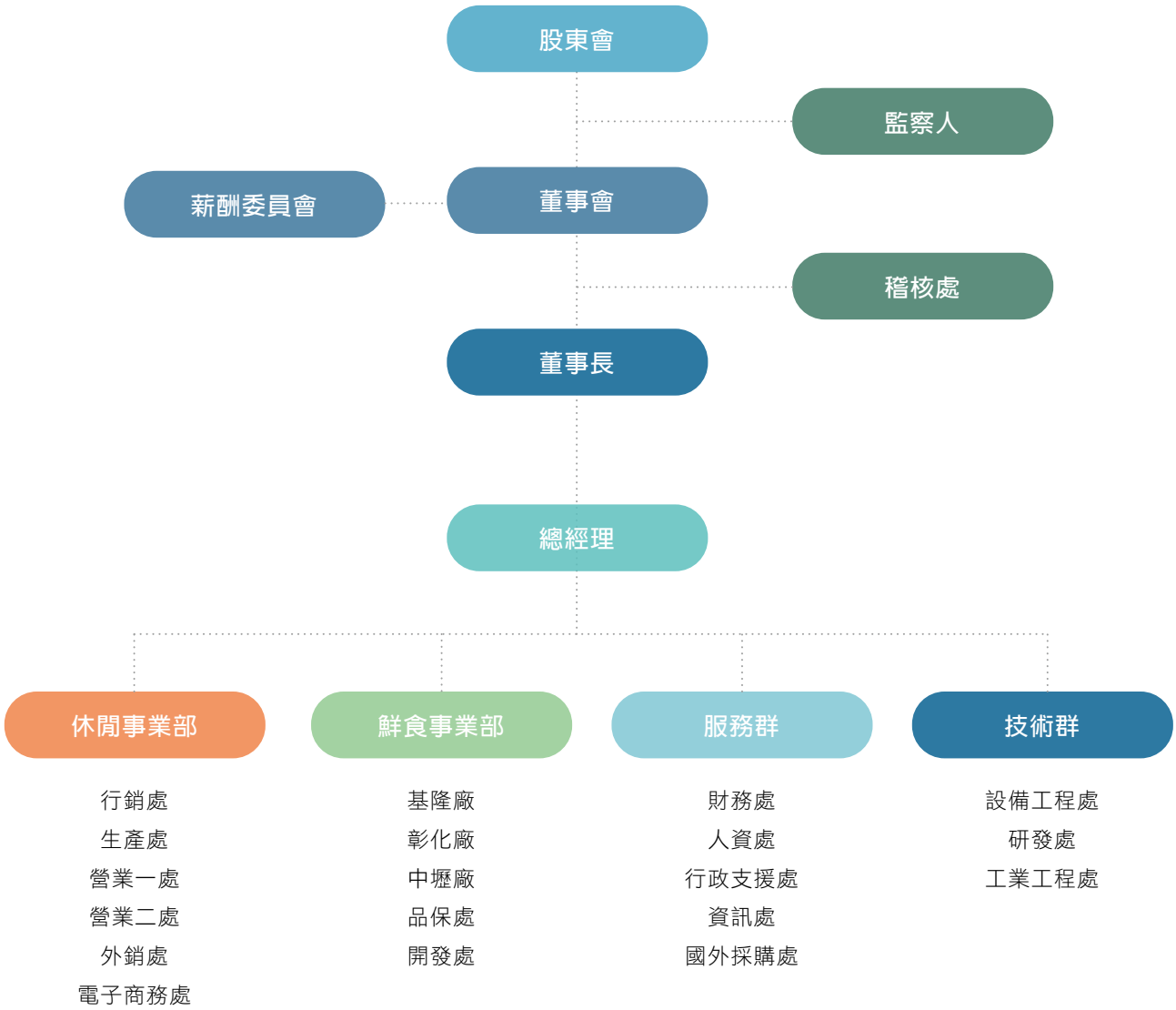
公協會參與

公協會名稱	會員資格
台北市工業會	理事
台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會	常務理事
中華民國關稅協會	會員

2.2.2 公司治理

「以誠經營，以信治理」是聯華食品對於企業永續經營的承諾，為具體落實誠信經營的原則，聯華食品於CSR政策委員會下設置專責公司治理議題的「公司治理小組」，由總公司財務處、稽核處及行政管理處(法務)共同組成，負責企業永續經營公司治理相關規劃作業，以及依循相關規定，注重股東權益，強化董事會運作，實踐健全的公司治理。

公司之組織架構



董事會

聯華食品董事會成員共9位，其中一位女性，其餘皆為男性。為強化公司治理，2016年增設2位獨立董事，董事會每季至少召開一次，2016年共計開會6次，董事會之議事單位為財務處，負責擬定及收集董事會議事內容。

董事會成員

職稱	姓名	主要經（學）歷	目前兼任本公司及其他公司之職務
董事長	李開源	中原大學	本公司董事長 成吉投資股份有限公司董事長 Lian Hwa Investment董事 Candina International Holding董事 北京聯華食品工業有限公司董事長 新疆喀什卡廸那農業科技有限公司董事長
董事	李昱春	南美以美大學	施春堂國際事業有限公司總經理 Blue Water Investors Group董事
董事	財團法人臺北市李楊月桃教育基金會代表人 李昱璽	美國南加州大學	本公司行銷部經理
董事	陳春光	淡江大學	銘誠有限公司董事長 橡木桶洋酒股份有限公司董事
董事	簡茂男	臺灣大學	宣昶股份有限公司監察人
獨立董事	劉慧娟	美國俄亥俄州立大學	淡江大學資訊傳播學系專任副教授
獨立董事	黃惇勝	日本鹿兒島國際大學	
監察人	陳文松	臺灣大學	陳文松律師事務所執業律師
監察人	國衡投資有限公司代表人 胡明松	中原大學	大師聯合會計師事務所執業會計師

薪酬委員會

薪資報酬委員會委員共計3人，代表董事會以專業客觀的角度，評估聯華食品董事、監察人及經理人之薪資報酬、福利政策及制度，並定期檢討將所提建議提報董事會決議，2016年召開會議2次，所有委員均100%出席。

薪酬委員會成員

職稱	姓名	主要現職	出席率	備註
召集人	簡文成	勞資雙贏企管顧問公司　總經理	100%	
委員	林文政	中央大學人力資源管理研究所 副教授	100%	
委員	朱建平	雲朗觀光集團　人資總監	100%	第二屆委員合約到期，應出席一次
委員	黃惇勝	迪野思企業經營管理暨人才(財)發展 諮詢總顧問 國家人才發展品質管理系統(TTQS)評核 主導委員 中日關係研究發展基金會 董事 中華中小企業研究發展學會 理事	100%	第三屆新任委員，應出席一次

稽核單位

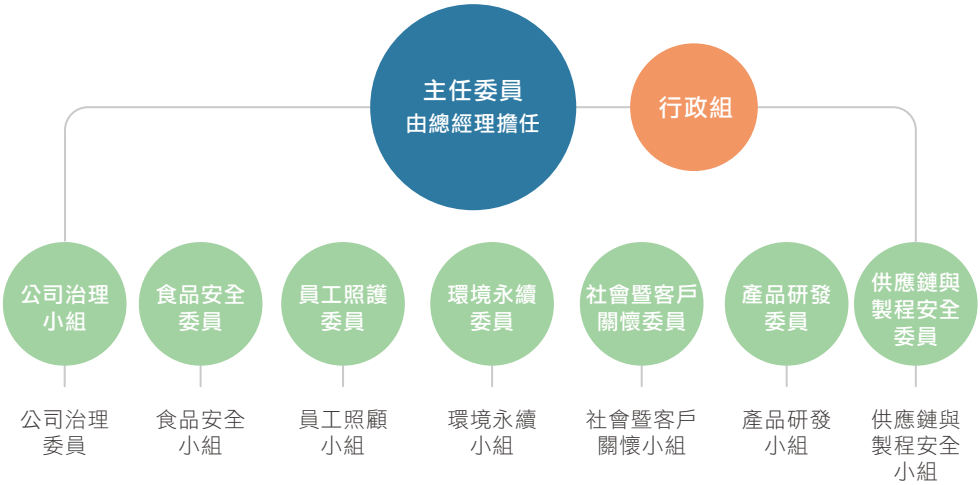
聯華食品內部稽核為獨立單位，隸屬於董事會，協助董事會及經理人檢查和覆核內部控制制度的缺失，衡量營運的效果與效率，並適時提供改進建議，以確保內部控制制度得以持續有效實施，與作為檢討修正內部控制制度的依據。

聯華食品年度稽核工作，主要依據董事會通過的年度稽核計畫執行，該稽核計畫為依據可辨識的風險擬訂，並視需要執行不定期專案稽核或覆核，提供管理階層內部控制功能運作狀況，適時提出改善建議，以供管理階層解決已存在或潛在的控制弱點。內部稽核則於稽核報告和追蹤報告呈核後，於稽核項目完成之次月底前交付監察人查閱。

對各單位每年於自行評估內部控制期間提出之內部控制制度自行評估表進行覆核，併同稽核單位所發現之內部控制缺失及異常事項改善情形，以作為董事會及總經理評估整體內部控制制度有效性及出具內部控制制度聲明書之主要依據。

CSR政策委員會

聯華食品2015年成立「CSR政策委員會」，由總經理親自擔任主任委員，將委員會區分為「公司治理小組」、「食品安全小組」，「員工照顧小組」、「環境永續小組」、「社會暨客戶關懷小組」、「產品與研發小組」、「供應鏈與製程安全小組」等七大權責小組，各小組負責人由公司協理級以上主管兼任帶領作業，確保永續發展策略與企業營運方向一致。



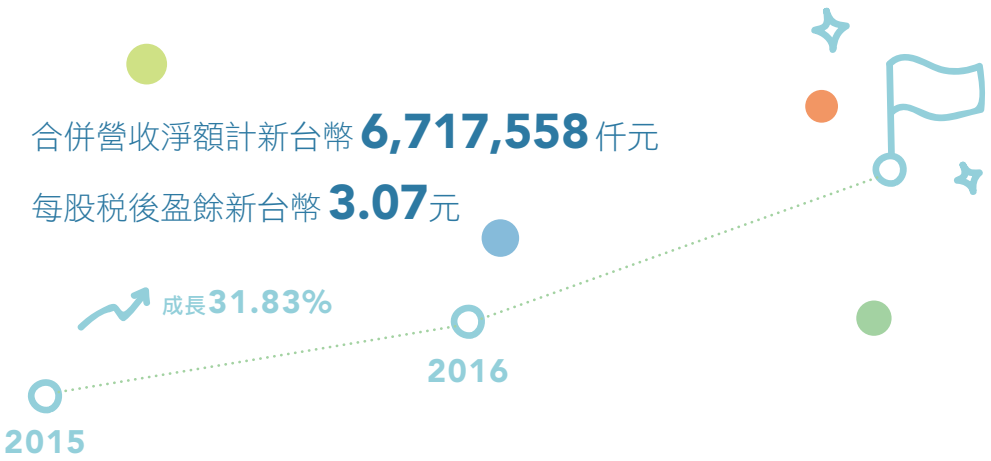
CSR政策委員會權責

主任委員	由總經理擔任，負責全公司永續發展策略與相關決策核定
委員	依業務及內部管理職責，由部門高階主管擔任，負責指導統籌各小組永續發展規劃與執行管理，並協助企業永續政策宣導
公司治理小組	• 負責企業永續經營公司治理相關規劃作業 • 以健全組織公司治理實踐為主要工作項目 • 依循相關規定，注重股東權益，強化董事會運作
食品安全小組	• 確保產品符合客戶在品質、安心、美味之要求 • 食品履歷與原物料溯源管理
員工照顧小組	• 負責員工權益、人權、人才培育之相關作業 • 以符合法令為前提，對於薪酬及福利、教育訓練、職能災害預防等全方位員工關懷進行規劃與實踐

環境永續小組	• 負責產品與服務上環境永續的相關作業 • 提升作業中能源的使用效率並減少溫室氣體排放 • 考量資源利用，致力於廢棄物減量及水資源利用
社會暨客戶關懷小組	• 負責規劃並統籌相關社會參與活動 • 結合員工力量，積極回饋社會 • 對產品與服務提供完整資訊及有效的申訴管道 • 客訴案件處理 • 客戶滿意度調查
產品與研發小組	• 負責產品研發與生產改進作業 • 聚焦產品能夠更加健康與天然 • 確保生產過程能夠更加環保與低汙染
供應鏈與製程安全小組	• 供應商評鑑、稽核與風險管理 • 廠區5S之推動 • ISO 22000 之落實
行政組	• 負責相關事務與聯繫

2.2.3 經營績效

聯華食品2016年合併營收淨額計新台幣6,717,558仟元。在經營利益方面，合併稅前淨利為新台幣586,604仟元，合併稅後淨利為新台幣472,861仟元，每股稅後盈餘新台幣3.07元，稅後淨利較2015年成長31.83%。2016年受政府補助充電起費計畫金額為943,163元，就業補助金額為84,000元。



2016年財務收支及獲利能力

年度 分析項目		2016年	2015年
財務收支	營業收入淨額	6,717,558	6,456,443
	營業成本	5,280,303	5,152,725
	營業毛利	1,437,255	1,303,718
	營業費用	951,118	950,732
	營業淨利	486,137	352,986
	營業外收入及支出	100,467	84,783
	稅前淨利	586,604	437,769
	所得稅費用	113,743	79,075
	本期淨利	472,861	358,694
獲利能力	資產報酬率 (%)	7.72	6.11
	股東權益報酬率 (%)	16.20	13.22
	營業淨利佔實收資本比率 (%)	31.77	23.83
	稅前淨利佔實收資本比率 (%)	38.34	29.56
	純益率 (%)	7.04	5.56
	每股盈餘 (元)	3.07	2.34

2.3 符合規定，未雨綢繆

2.3.1 法規遵循

聯華食品和員工遵守與其業務相關的法律及政策，並藉由適時地舉辦法規遵循相關教育訓練課程，增進員工對於最新法令規範的了解度，提升法令遵循的落實度。2016 年於產品標示方面有 1 件違反食品安全衛生管理法標示不符規定案件，因該產品美窈飲 (玄米綠茶口味) 的「維生素 E」營養素單位，應改為毫克 -TE，並於營養標示格式下方，新增復水沖泡方式的說明，經主管機關通知後，立即停止販售產品，已全面完成符合法規標示的包裝。行銷溝通方面，2016 年共有 4 件違反廣告用語案件，有美形健康膠囊、四週窈窕套餐廣告因廣告詞句經主管機關認定有暗示或影射減肥瘦身之意，有美形健康膠囊罰款金額為 8 萬元；美窈飲 (抹茶口味) 因引用「黑芝麻五大好處」衛教文章，涉及誇張易生誤解，罰款金額為 10 萬元；元氣什穀核桃飲廣告，因僅標示「抗氧化」，未依照衛服部公告標示「維生素 ，具抗氧化作用」，4 則廣告均已改正完畢。

聯華食品於 2000 年間曾銷售「紅旗二鍋頭」酒品，並經獲准於酒品瓶身標示菸酒專賣憑證，嗣主管機關廢止菸酒專賣制度，改訂定「菸酒管理法」，於 2010 年知悉廢止專賣憑證規定後，即通知經銷商進行瓶身改正標示作業，因疏漏導致尚有未改正標示的酒品於通路銷售，違反菸酒管理法，經裁罰 3 萬元，經主管機關通知後，立即回收該酒品並已停止販售。

聯華食品重視員工權益，人事規章及勞動條件均依照「勞動基準法」、「性別工作平等法」、「職業安全衛生法」、「就業服務法」等相關法令規定辦理，迄今無重大勞資爭議事件及訴訟案件發生。2016 年因突發狀況致 1 名採購人員於休假日加班，未能落實七休一之排班，2 名同仁工作時數超過一日工時，以及不諳法令等 3 件裁罰事件，罰款金額計 19 萬元，均已改正完畢。

休閒事業部桃園廠燃料油儲油槽設置區域緊鄰的通道寬度，未符合公共危險物品和可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法，罰款金額計 4 萬 4 千元，因改善工程涉廠區配置重新設計與施工，現正進行改善中。

2.3.2 風險因應

食安風險

由於二、三年前國內食安事件頻傳，食安風險管控相對重要，聯華食品為加強食安風險辨識與預防，各事業部結合各廠專業菁英，組成「食品安全委員會」，從各廠食安月會之風險評估，強化源頭管理；食安專案小組定期開會檢討可能之原物料風險，進行辨識與預防；稽核小組定期內部自我審查，配合外部政府單位、通路商的訪查，使風險預防管理更加紮實穩固，使消費者對產品更有信心！

同時，在公關部努力下，建立危機溝通管理制度，當食安危機發生時，能有效的應變，將風險降至最低。

聯華食品挹注各項資源進行食安管理，從供應商管理、原料評估、製程管理逐一加強，建構食品履歷追溯之食安防護網，及早因應與防範，以提升產品品質與形象。

氣候風險

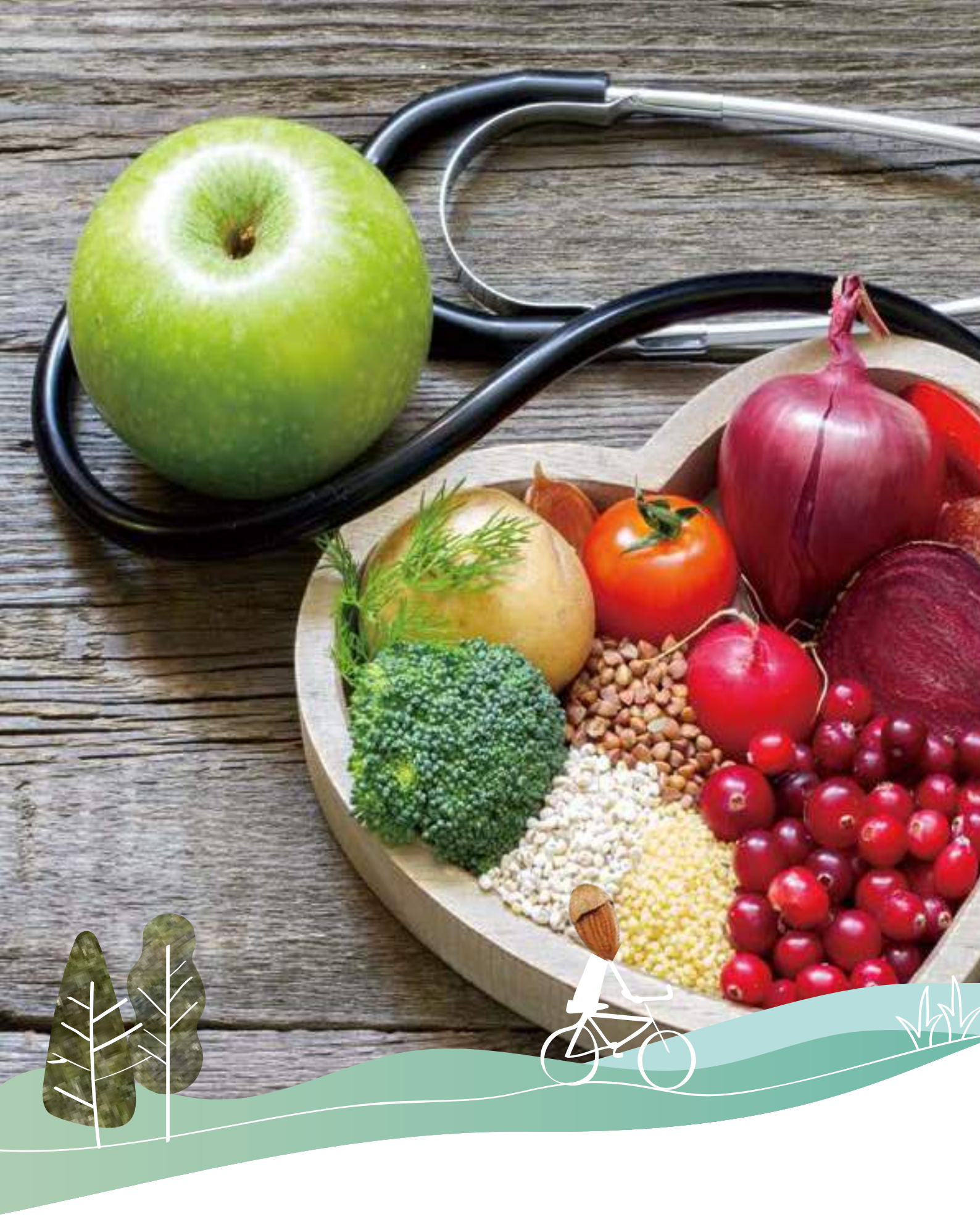
工業化時代以來，人類活動引起全球溫室氣體排放增加，地球溫度不斷升高，氣候的異常對於食品產業而言，實則是影響存亡的關鍵，旱災或暴雨都可能影響原物料的供應，一旦供需失衡，全球原物料的價格將因此升高，甚至造成買家搶貨、囤積庫存。為避免氣候變化影響原物料之供應，聯華食品除持續嚴密監控原物料的價格趨勢及農作收成狀況外，亦於價格相對便宜且原料品質良好時適當的提高安全庫存，並開發不同品種之作物，藉此降低原物料短缺的風險，持續供應國人優質的產品。

營運風險

聯華食品財務處每月定期於財務月會中，由董事長及總經理，親自參與檢討各項財務報表，以期能在財務報表的檢討中，察覺營運的缺失，對於可能產生的潛在風險，及早因應。董事會亦於每季的董事會中，檢討財務報表，擴大所有董事的參與管理。

媒體風險

近年來媒體及消費者對於食品安全的議題日趨重視，許多訊息或謠言可能藉由大眾媒體、社群網站傳播渲染，影響企業商譽。為迅速因應及妥善處理可能發生的媒體危機，聯華食品訂定「媒體危機處理流程」，由總經理擔任「危機管理小組」召集人，只要發現有任何可能產生危機的因子，由公關部評估後立即回報，小組召集人啟動危機管理小組會議，並依各類型危機分工指揮及協調各相關部門及人員，在第一時間釐清事實真相，擬定內外溝通計畫，明確且快速地將聯華食品對於此危機事件之態度及處理方式對外傳遞，將危機降至最低。



3 安心放心 健康食材

3.1 品質保證，吃得安心

3.1.1 品質把關

3.1.2 食在安心

3.1.3 食安維護

3.2 多樣創新，顧客導向

3.2.1 優質產品

3.2.2 合作通路

3.2.3 客戶信賴

3.1 品質保證，吃得安心

「品質保證，吃得安心」是聯華食品對於食品安全與品質守護的承諾，透過嚴選最優質、最新鮮的原料，及生產流程的嚴格把關與產品品質完美的追求，聯華食品致力於創造優質的產品，貼心的體驗，提供令客戶滿意的產品與服務。為具體落實創造最好產品的企業使命，聯華食品於CSR政策委員會下設置專責食安維護議題的「食品安全小組」，由總公司研發處、國外採購處及各廠品保部、生產處、資材部共同組成，確保產品符合客戶在品質、安心、美味的要求，以及管理食品履歷與原物料溯源。

3.1.1 品質把關

聯華食品重視食品安全的議題，維護消費者飲食安全，讓消費者吃得放心，是聯華食品的保證，透過鮮食及休閒事業部各廠設置食品安全委員會，管控食品來源與製程的安全性。鮮食事業部食安委員會由事業部主管、各廠廠長、品保處/部主管、企開主管、資材主管及各單位指派人員組成，休閒事業部食安委員會則由廠區主管、品保主管、資材主管、研發主管及各單位指派人員組成，以定期的會議招開，針對食安可能發生之因子加以辨識，確保工廠在原料端與製程端均能有效管控，品保單位每二星期進行一次法規鑑別，將法規變動之訊息告知廠內，以便及時因應，降低各項食安風險。

聯華注重食品品質控管，從新品設計開始，即進行原物料的危害分析和製程的適當性，包含人員、機械和環境的衛生，確認產品的生產步驟皆在安全的管控範圍內。同時，依照HACCP原則，檢視全製造流程，進行危害分析和設定CCP點，以此訂定QC工程圖內容包括負責人員、檢驗頻率、檢驗方法、檢驗範圍，作業人員依QC工程圖進行成品品質的監控，務求產品的每一個製程步驟皆符合標準。廠內並設置食安小組定期對產品製程、工廠的衛生環境、人員的教育衛生和法規的更新進行探討，為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估所影響之主要產品類別為100%。聯華食品嚴格管控並因應每一項食安變化，符合消費者對食品安全的要求。

聯華食品亦重視員工對於食品安全的知識提升，透過品質觀念與品質操作技巧的並進，教導員工正確的觀念，從日常中養成關注食安議題的良好習慣，2016年鮮食事業部各廠共舉辦了6場食品法規衛生講習，由台灣優良食品發展協會(TQF)協辦，邀請各廠區當地衛生局專業長官或食品專業講師演講，提升員工品質意識，並確實納入日常工作中，同時，各廠亦針對各項品質關鍵技能舉辦多場教育訓練，讓從業人員了解各項關鍵作業與操作技巧。休閒事業部則針對消費者近年來關注之兩大議題，包括食品過敏原及食品防護議題，由品保單位員工藉由外部教育訓練，加強法令法規及掌握整體趨勢變動，著手針對廠區現況規劃，並進行員工教育訓練與產程之調整，以提升工廠整體水準，強化人員危機意識。對於製程之關鍵站檢驗亦辦理相關的教育訓練與實務操作，增進員工對食品安全的基本認識與了解，發揮品質管理的綜效，達到品質管控的目的。

品質管理制度

透過食品安全系統認證，以系統化之品質管理方式，從源頭管理、原料檢驗、製程管控、成品檢驗及品質會議，重重把關，以期提供消費者安心滿意的產品。

源頭管理

2016年7月起成立供應商服務課，加強供應商資格審核及供應商現場實地評核，並進行供應商分級制度，與供應商一同成長。鼓勵優良供應商持續精進、協助管理能力稍弱之供應商建立或提升內部食安管理制度，穩定產品品質。對於不合格之供應商，進行汰除，以提升原物料水準。2016年聯華食品進一步建立安心履歷系統，將原料、物料及成品相關檢驗資料皆上傳至系統，藉由APP及手機，可在聯華食品[安心履歷]查詢到檢驗資料以及產品說明，讓消費者吃得安心。

原物料檢驗

1. 依照衛福部公告事項及歷史食安資訊，掌握新聞時事，定期檢視內部原物料及產品，降低食安風險。
2. 結合法規與實務，建立高風險原物料檢驗清單，除內部針對原物料例行性檢驗以外，外部亦定期抽樣如原料之農藥殘留、黃麴毒素、重金屬、摻偽；物料之材質溶出及耐熱性等檢驗，進行原物料把關。

製程管理

1. 透過HACCP管理方式，以掌握重要關鍵製程，並進行有效之檢驗及管制。
2. 食品過敏原及食品防護為近年來消費者關注的議題，聯華食品透過強化人員危機意識及落實食品防護有效執行，2016年休閒事業部桃園廠訂定「食品過敏原管制作業規範」、「食品安全衛生防護評核表」，定期進行查核，並透過模擬演練實際驗證食品防護計畫的有效性。

成品檢驗

進行衛生成分分析、品質分析及感官品評，確保消費者吃到的每一口都是自然、安心、美味，並且

Joy in every Bite!

品質會議

公司管理階層透過品質月會定期檢討原物料進料品質分析、原物料檢驗分析、品評分析、品質趨勢、品質成分進行檢討與改善，並針對食安風險管控部分，定期召開食安會議，進行風險辨識與預防。同時，對於法規的更新及相關食安新聞進行宣導以降低食安風險。藉由跨部門溝通會議，透過PDCA持續改善，以落實食安風險管理。

新原料管理制度

為確保原料的安全性與供應鏈穩定，及消費者健康，聯華食品控管食品品質流程，制定「新原料取得風險評估作業規範」，從研發人員設計新品開始，評估新原料取得的風險，如食品安全風險及高斷鏈風險，嚴格把關（請參照「原物料風險之辨識與預防作業規範」、「國內採購管理辦法」）。

決定原料及配方研發測試階段

1. 決定原料及配方研發測試階段。
2. 原料選用優先順序參照「口味精進與開發作業規範」。
3. 研發處專案負責人確定使用新原料時，知會主管同意後，始可進行後續評估及開發作業。
4. 研發處專案負責人選用新原料時，需進行原料第一階段之供料及食品安全初步評估，並填寫「新原料送樣必要資訊表」，評估內容包括價格、批量、交期、保存期限、現貨供應、一般食品衛生風險、重金屬風險、農藥殘留風險、真菌毒素風險及其他風險等。若有風險因子，供應商須能提供相關檢驗合格證明文件。

新原料所試作之原型產品通過內部品評階段

1. 新原料所試作之原型產品通過內部品評後，將「新原料基礎評估表」送研發處主管審核，若不通過需重新評估。
2. 採購人員進行初步供料條件篩選。

新原料文件審查

1. 使用新原料研發之產品於短期間預計上市，供應商需填寫「原料資料檢核表」、「複方原料成份追溯表」、「原料規格必要項目表」，並提供相關附件資料。
2. 研發處專案負責人檢核供應商資料正確性及完整性，並送研發處主管進行審核。審核通過後，由研發處調味組主管召集「新原料審查會議」進行初步供料條件篩選。

新原料文件審查會議

1. 審查不通過，退回研發處專案負責人修正。
2. 會議審查通過，通知研發處專案負責人參照「口味精進作業規範」進行新原料建立作業。
3. 若為新供應商供應時，採購人員參照「國內供應商管理辦法」，對該供應商進行評估。

實驗室設置

聯華食品為維護消費者飲食安全，所有廠區及其所生產食品均100%受到完善的食品衛生安全評估與管理，2016年為強化實驗室功能，提升整體人員能力，增加檢驗效率與實驗數據的正確性，旗下兩大事業群實驗室進行軟、硬體設備的提升，以及實驗室檢驗人員專業能力強化。

鮮食事業部實驗室設置與檢驗

鮮食事業部透過各廠實驗室設置、實驗室檢驗人員能力強化，如成品、半成品與原物料之衛生食品指標菌及病原菌檢驗，水質、落菌及人員機台檢驗，以及水質與油脂品質監控，培育實驗室檢驗人員的專業知識與能力。硬體設備方面則是藉由多項新設備的添購，消彌實驗誤差與干擾，確保各廠區所產出的成品符合食品安全。

2016 年鮮食廠添購設備統計

儀器名稱	檢驗項目	目的
試管震盪器	震盪試管	提升檢驗效率
顯微鏡	檢視異物	提升檢驗效率
pH meter	測 pH 值	提升檢驗準確率
恒溫培養箱	培養病原菌	提升檢驗效率
電子秤 (台製 BBX)	檢樣秤重用	提升檢驗準確率
實體顯微鏡	異物檢視	提升檢驗效率

2016 年鮮食廠實驗室檢驗項目與結果

鮮食事業部各廠實驗室檢驗進貨品質，原料檢驗 100% 合格。

檢驗分類	檢驗項目
物理性	pH 值、有效餘氯等 2 項
微生物	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、黴菌 & 酵母菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、沙門氏菌等 7 項

2016 年鮮食廠實驗室支出統計

項目	金額(仟元)		
	2014年	2015年	2016年
消耗品	1,724	1,860	1,962
雜項購置	739	186	181
2015 年實驗室設備折舊	196	453	517
領用料品	3,234	3,835	3,905
雜費	1,905	266	273
委外檢驗費用	-	1,192	1,095
人力費用	4,047	3,707	4,055
水電（能源使用）	667	671	501
合計	**12,512**	**12,170**	**12,498**
占鮮食廠營業收入百分比	**0.48%**	**0.41%**	**0.40%**

註：2014 年報告書委外檢驗費用計算用併入雜費，此數據為 0

休閒事業部實驗室設置與檢驗

休閒事業部透過全體檢驗室人員測試實驗室之能力試驗計畫的參與，以及大腸桿菌 (群)、生菌數、金黃色葡萄球菌、黴菌、酵母菌、水質微生物、水分及含油量能力試驗的通過，提升檢驗人員專業知能，為持續精進檢驗人員能力，預計 2017 年取得黃麴毒素能力試驗之合格證明。

硬體設備部分，參照衛生福利部公告之食品業者設置實驗室之企業指引，建立實驗室相關規範，透過作業流程優化與改善、實驗室內部操作 SOP 檢視，提升實驗步驟的效率與正確性，以符合 ISO 17025 技術文件與管理文件要求為目標。

2016 年休閒廠實驗室添購設備統計

設備名稱	檢驗項目	目的
電位差滴定儀	油脂分析	將檢驗數據電子化，避免判讀誤差，提升檢驗準確率及效率
自動化洗瓶機	實驗器具清洗	提升實驗器具之清潔度，減少實驗誤差及交叉污染之風險。

2016 年休閒廠實驗室檢驗項目統計

休閒事業部實驗室原料檢驗 100% 合格。若發現檢驗結果與規格不符時，會通知產銷或採購單位暫停出貨或使用，並請權責單位進行檢討改善；若屬供應商之原物料檢出不符規格，則以退換貨處理，並請供應商改善避免再發生。

檢驗分類		檢驗項目
物理性	原料	水分、糖度、鹽度、色差、pH 值、有效餘氯
	包材	拉力值
化學性	油脂酸價、過氧化價、油脂極性物質、鹽份、過敏原	
微生物	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、黴菌 & 酵母菌、金黃色葡萄球菌	

2016 年休閒廠實驗室支出統計

項目	金額(仟元)		
	2014年	2015年	2016年
消耗品	571	705	894
雜項購置	159	263	107
實驗室設備折舊	-	238	656
委外檢驗費用	4,327	4,878	5,124
人力費用	1,730	1,718	2,841
合計	**6,787**	**7,802**	**9,622**
占鮮食廠營業收入百分比	**0.21%**	**0.22%**	**0.27%**

食品安全與衛生相關認證

鮮食事業部相關認證情形

提升食品衛生、安全與品質，聯華食品鮮食事業部各廠均已建立完善的品保制度，且取得 ISO22000 食品安全系統認證，全品項產品均 100% 在食品安全系統的管理之下，確保產品品質安全穩定，以及透過客戶的定期訪廠稽核，持續改善精進。

食品安全系統認	驗證單位	廠區	有效日期
ISO22000	暐凱國際檢驗科技股份有限公司	基隆廠	2015/2/17~2018/2/16
ISO22000	暐凱國際檢驗科技股份有限公司	彰化廠	2015/1/23~2018/1/22
ISO22000	SGS	中壢廠	2015/10/12~2018/10/12

休閒事業部相關認證情形

休閒事業部桃園廠亦取得 FSSC22000、ISO22000 與 HACCP 三項食品安全系統相關認證，產品占比 100%，其中 FSSC22000 是 GFSI 認可之食品安全系統認證，與國際接軌，2016 年以高品質生產條件持續證，並通過「台灣清真產業品質保證推廣協會」審查，萬歲牌堅果 23 支產品皆榮獲 HALAL 認證，預計 2017 年持續新增品項至 80 種，提升南向競爭力與東協經濟體的商業合作。
休閒事業部嘉義廠則持續針對軟、硬體設備進行改善，依循 PDCA 不斷修正與改善人員與系統面，預計 2017 年取得 ISO22000 認證，持續於廠區安全衛生管理的前提方案上，不斷地持續改善廠房、設施、及衛生管理，讓消費者吃得安心、吃得放心。

食品安全認證系統	驗證單位	有效日期
FSSC22000	SGS	2015/2/15~2018/2/15
ISO22000	SGS	2015/2/15~2018/2/15
HACCP	SGS	2015/2/16~2018/2/16
TQF	中華穀類食品工業技術研究所	2015/11/23~2016/11/22 2016/11/23~2017/11/22

休閒廠榮獲消費者需求認證統計

食品安全認證系統	驗證單位	證書	有效日期
有機農產品	暐凱國際檢驗科技股份有限公司	有機證書	2014/12/24~2017/3/2
校園食品	中華穀類食品工業技術研究所	校園食品通知函（董事基金會）	2015/2/1~2017/1/31
HALAL	台灣清真產業品質推廣協會	認證書及認證產品	2016/4/22~2017/4/21
		堅果認證書及認證產品	2016/9/20~2017/9/19
健康食品	財團法人醫藥品查驗中心	KG 綠茶飲健康認證證書	2013/8/14~2018/8/14

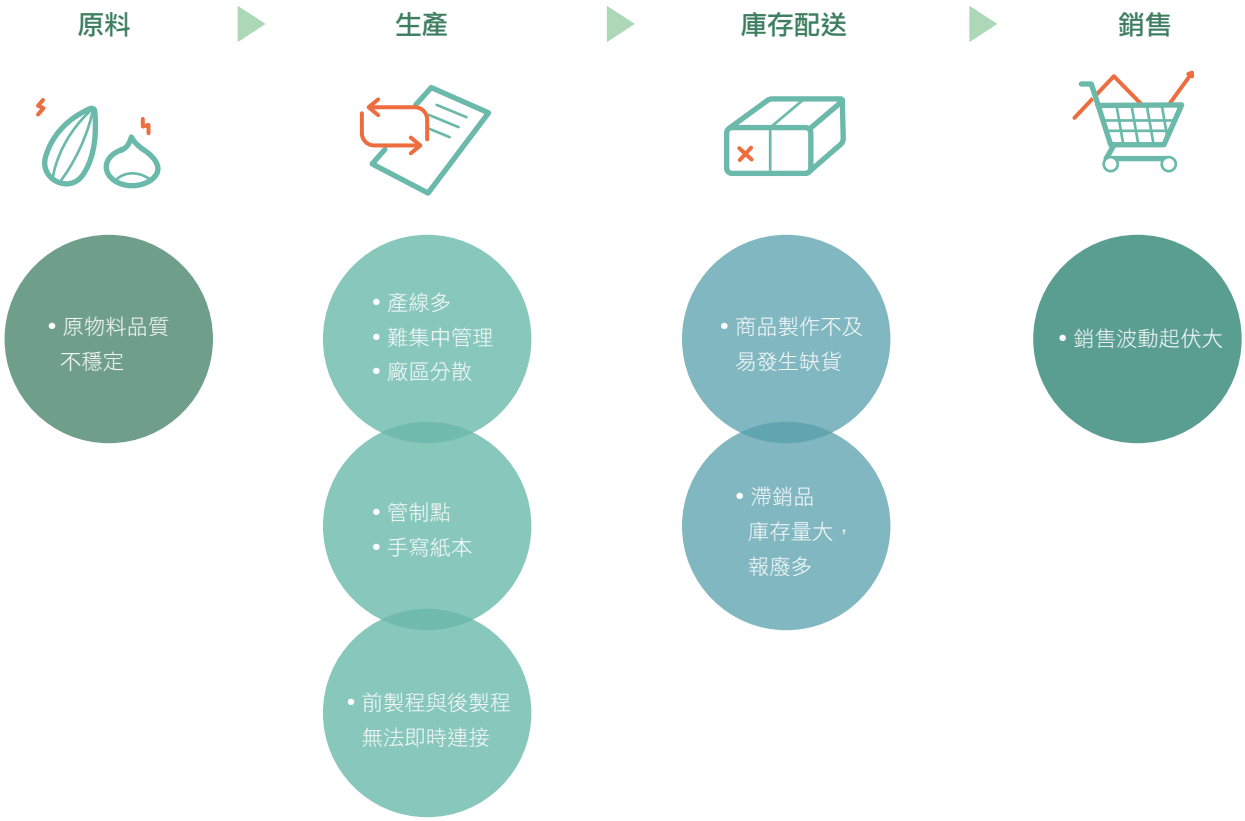
推動工業4.0

民眾對食品安全的重視、國際大廠的競爭與威脅，聯華食品在面對各種挑戰下，透過改善生產流程製造、機器設備、食安與品質管理、銷售預測與生產排程等四大面向，導入智慧化的生產及管理模式，提升產品品質及競爭力，成為國內食品業者生產力 4.0 的示範案例。

聯華食品傳統製程中面臨的挑戰

- 生產製造流程：由於聯華食品屬於傳統食品老廠，製程上以運用人工為主
- 機器設備：目前部份流程採用自動化的機器，但由於連續製程之設備間缺乏連動，仍需人員隨時在機台旁進行設備的調整，造成人力的浪費及生產的不效率。
- 食品安全及品質管理：目前大多仰賴操作員定時及不定時人工巡檢及抄表紀錄，資料紀錄頻率低、須人工檢核數據資料正確性，耗費大量人力成本，且資料無數位化、網路化及視覺化，導致資料分析困難，報表統計不易，無法即時反應、監控異常。
- 銷售預測及生產排程：目前都是依賴人員經驗進行銷售預測，預測的準確度僅約 30%，常發生滯銷品庫存量大、報廢多，或者是暢銷品無法即時補貨之困境。

為克服以上的製程問題，聯華食品與台灣耐力斯資訊公司於 2016 年 12 月在休閒事業部桃園廠共同啟動 APS(Advance Planning and Scheduling；先進生產規劃與排程) 專案，改善生產調度作業並優化產能，強化生產線彈性，以回應日趨多樣少量的市場需求與動態的訂單變化。



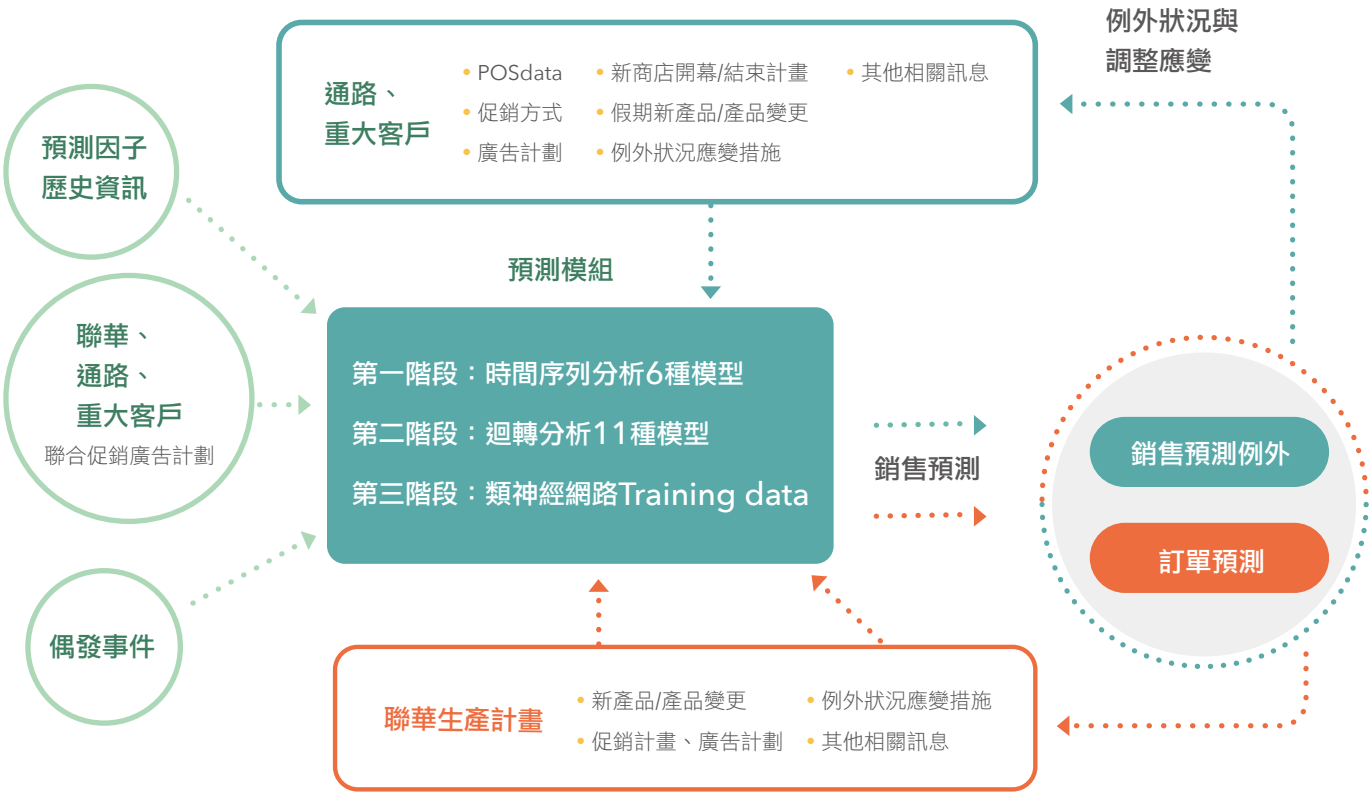
APS 專案階段績效

- 以建立堅果自動化產線，成功優化人員配置，有效利用人力資源
- 以建立銷售模型並進行實證，加強對訂單的預測能力，並依此調整生產計劃與產線

堅果自動化產線

放罐、乾燥劑 ▶ 自動貼標 ▶ 充填過磅 ▶ 放脫氧劑 ▶ 封膜 ▶ 鎖蓋 ▶ 裝箱疊棧

銷售模型建立與實證



未來規劃

- 2017 年將持續在有限產能計劃模式，產出指導生產與備料的主生產計劃；
- 在線上緊急插單模擬，回覆出貨交期，提高客戶滿意度，並模擬結果預知被排擠的訂單，根據生產規則，排定產品生產次序，減少換線時間，提高稼動率；
- 以甘特圖型式呈現工單生產計劃；與 Demantra Predictive Trade Planning、Demand Management 結合，符合聯華食品補貨式交單、計畫性生產，增加庫存週轉

3.1.2 食在安心

安心履歷

自2010年投入資源建置私有雲管理平台，內部追溯追蹤系統建置完善，2012年向政府提出「聯華食品供應鏈安心美味升級計劃」，將私有雲資料串接至公有雲，成為國內食品履歷系統建置的首批示範廠商，2015年「安心履歷」正式上線以來，聯華食品始終秉持著「安心、自然、美味」的承諾，在最高標準的品質管控基礎上，致力於不斷創新，帶給消費者最優質的產品、最貼心的服務，並透過「安心履歷」將所有產品資訊公開透明，讓消費者看明白自己吃進什麼，落實食在安心的企業社會責任，加深消費者信任，體現每一件交付到消費者手中的產品都是我們的承諾的企業使命。

透過即時的資訊，整合產品原物料內容、生產資訊、品質檢驗，追溯與掌控產品原物料資訊，消費者僅需用手機輕掃包裝 QR Code，即可連接至聯華食品「安心履歷」，產品資訊一覽無遺，包括原料來源、原料檢驗、成品檢驗內容皆全部透明公開。目前「安心履歷」涵蓋聯華食品休閒廠旗下所有品牌商品，現今市面流通品項已有 250 餘支，覆蓋率高達 99%。

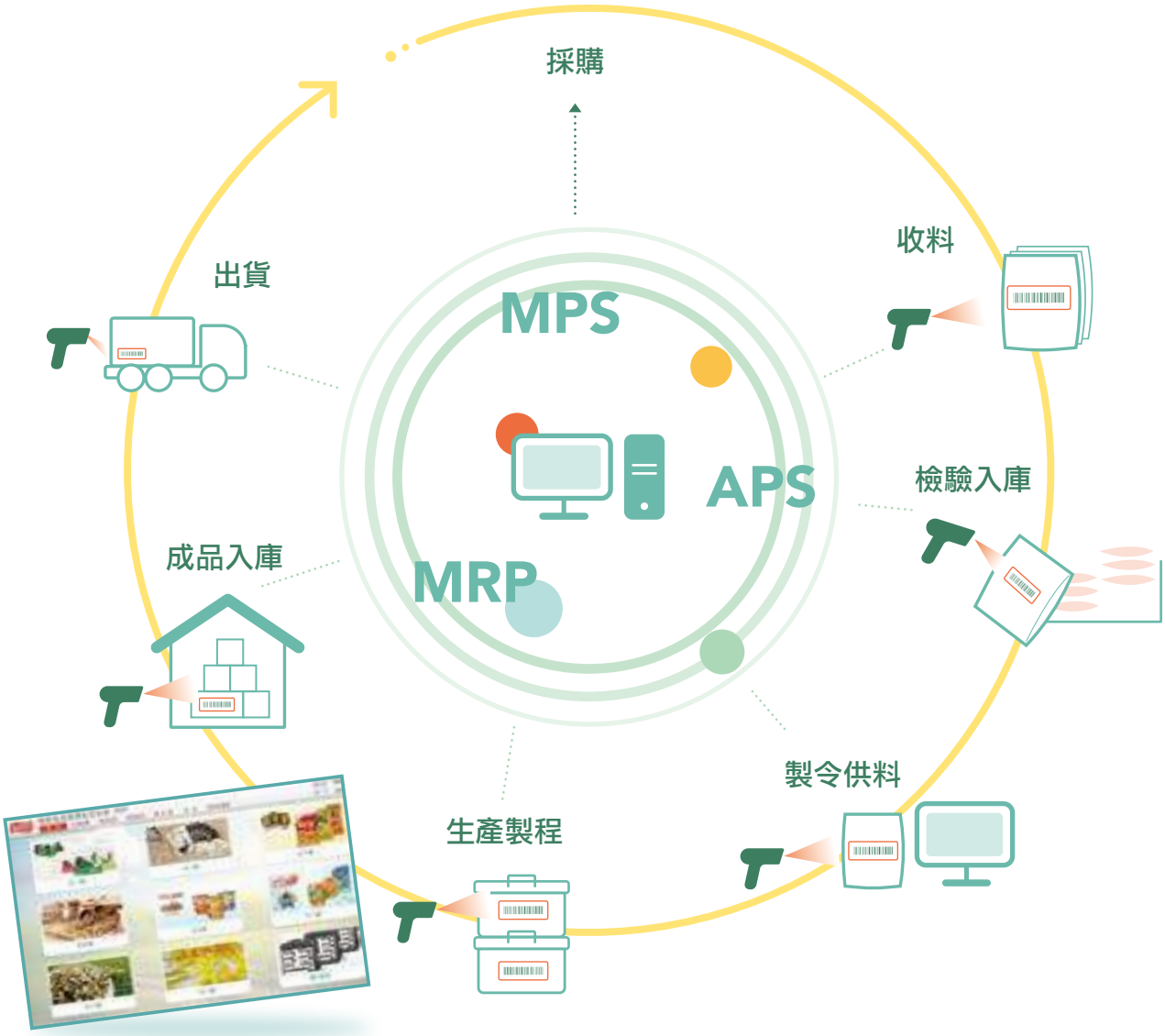
聯華食品深信食品履歷系統並非只是追求華麗的外表，而是要有全面且實質的內涵，2016 年聯華食品更新安心履歷後台，新增進佔消費者數、消費者進站瀏覽的頁數、瀏覽量 (消費者在站內看履歷的總和數字)，新進站及重複進站的比例為 70.4%：29.6%，平均單次工作階段頁數 3.62 次。

瀏覽量	單次工作階段頁數	新進站比例	重複進站比例
13,655	3.62	70.4 %	29.6 %

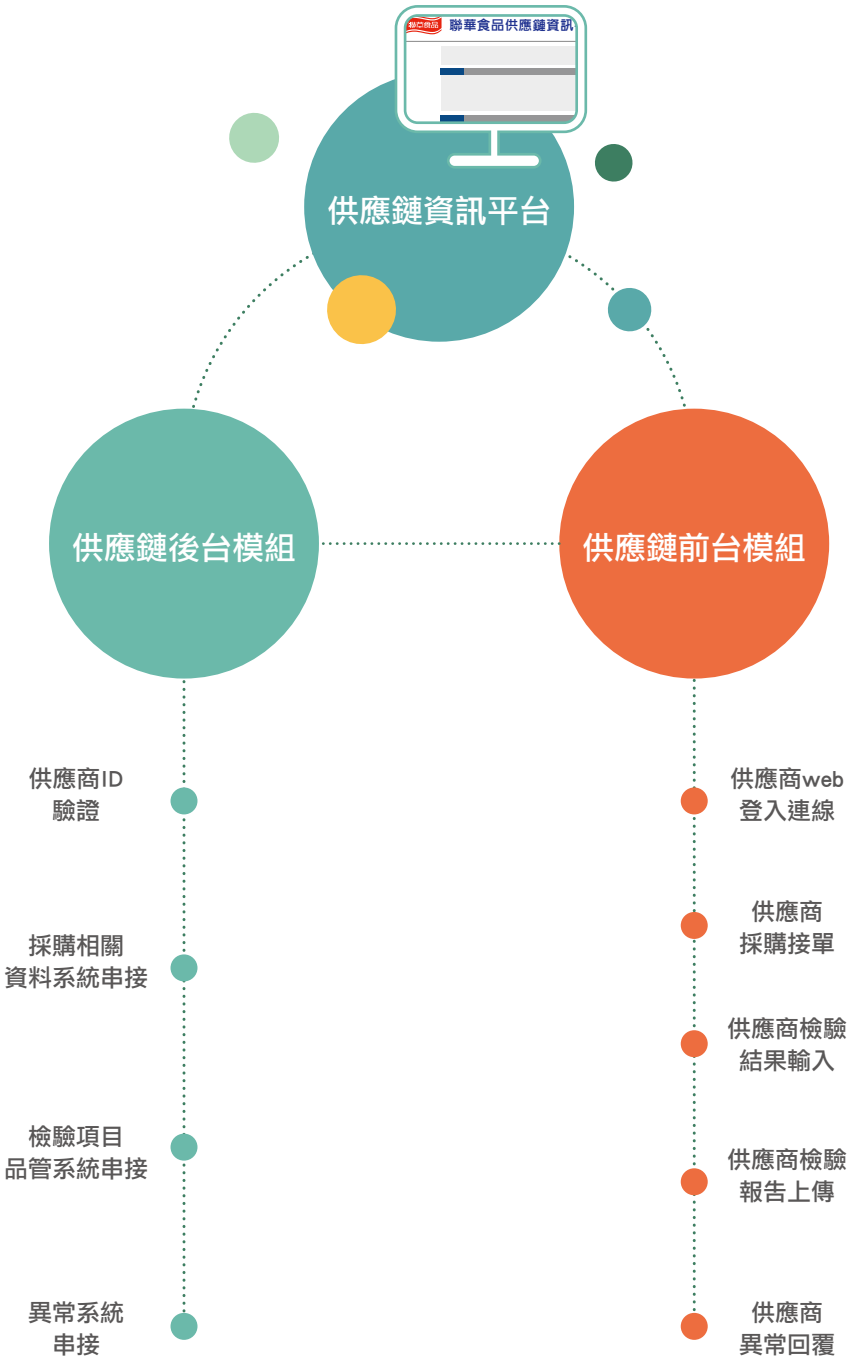
食品安全教育的推廣日趨重要，聯華食品預計 2017 年將安心履歷網站的資訊普及化，教育消費者關於食品安全與營養等議題，如認識堅果不飽和脂肪酸等，讓消費者吃得健康。

智慧管理

聯華食品透過智慧化的管理模式取得價值鏈最佳化，透過供應商評鑑與條碼化作業，將品質水準提升，降低批號管理作業的人工與時間浪費，作為與供應商端價值鏈最佳化的第一步。對於顧客端價值鏈最佳化，目前聯華食品規劃將產線導入遠端監控管理模式，利用機台設備管控界線值參數設定，隨時進行產線運行監控。有別於傳統人員必須隨時緊盯機台數值，預期完成建置導入後，透過 collector、Sensors 等紀錄，可即時於中央監控螢幕顯示，讓管理者了解狀況。當異常發生時，系統可發出警示通知，讓管理者即時掌握異常發生位置並處理，亦可建立數據管理，提供數據分析工具進行資料分析。



供應鏈品質與源頭追溯流程模式，提供供應商線上建立食品履歷資訊



3.1.3 食安維護

供應商採購

作為國內食品產業的領導廠商，聯華食品堅信嚴格守護國人吃下的每一口產品，是食品業者的責任，讓消費者以安心信賴的心情滿足地享用每一項產品，是食品業者的本分，為具體落實食材安全維護與把關的承諾，於 CSR 政策委員會下設置專責供應鏈控管議題的「供應鏈與製程安全小組」，由總公司國外採購處及各廠品保部、生產處、資材部共同組成，負責供應商評鑑、稽核與風險管理，推動廠區 5S，以及落實 ISO 20000。

在地採購

聯華食品主要採購原物料類別為海苔、堅果及馬鈴薯，其中馬鈴薯採購主要以台灣地區為主；其餘品項若國內產量不足或品質未達聯華食品標準或未生產，則採國外進口，2016 年在地採購金額比例為 64%。

因應鮮食原料多數屬於農產品，在地食材的選用更加具有優勢，不僅大幅縮短運輸時間，取得較低的成本，在產品的溯源管理也較容易取得相關資訊，達到源頭管理的效益。同時，鮮食產業產品具有保存期限甚短 (1~3 天) 的特性，每天均須準時、足量供貨予門市，聯華食品要求供應商在原物料的供應上必須達到 100% 符合生產需求，備貨及配送零失誤。為預防供應商因突發狀況無法如期如量到貨，鮮食廠備有一定的庫存，但仍須依原物料的保存期限設定安全存量，才能避免原料過期的風險。

原物料使用

聯華食品主要使用可再生原物料，包括馬鈴薯、堅果、芋頭、棕櫚油等。

2016 年原物料重量統計 (單位 : 公噸)

馬鈴薯	堅果	芋頭	棕櫚油	總量
873	1,999	126	1,621	4,619

註 : 可再生原物料是指可再生物料可由許多來源取得，這些來源可藉由生態循環或農業程序迅速恢復，因此由這些來源或其它相關資源產生的服務不會短缺，並可供未來世代持續使用，如 : 農產品、水、動植物等。不可再生原物料則為無法於短期內補充的原物料，如礦物、金屬等。

供應商稽核

聯華食品嚴格把關合作廠商的資格審核、原物料的品質規格，以及生產環境的衛生狀況，在重視採購廠商的聲譽與形象外，也要求供應商提供 TQF、HACCP、ISO、BRC 等相關認證。同時，聯華食品除了每年定期針對供應商的品質、交期進行評鑑，採購、品保、研發人員亦會不定期至國外訪查供應商，2016 年國外稽核 8 次，針對所見的缺失立即提出改善建議，做好為國人健康把關的任務。

鮮食事業部供應商稽核

鮮食事業部因屬於代工廠，供應商管理由客戶委由中華鮮食發展協會管理 (TDF)，新供應商引進時由 TDF 負責文件審核，確認供應商提供的文件內容符合引進條件後進行實地查核，如供應商有缺失項目，必須於限期內改善完畢。鮮食廠並無直接對供應商進行稽查，但若出現重大異常，或發現異常現象重複再發生並未改善，鮮食廠在與客戶、TDF 及供應商協調取得同意後，進行訪廠及後續追蹤。同時，鮮食廠依據供應商日常交易情況，每季提供供應商評鑑結果給予 TDF，嚴格管控供應商的原物料品質、成本、交期等，以符合鮮食廠需求。原物料於倉儲收貨時，針對原物料之外觀進行第一段把關，針對檢驗不合格之原物料，驗收人員除通知倉儲人員將不合格品分開儲放外，亦通知採購人員聯繫供應商進行退換貨處理。2016 年鮮食廠廠針對原物料進行之檢驗，並未檢驗出不合格產品。基於對品質的要求，若檢驗發現不合格，將一律採取退貨，不予使用。

休閒事業部供應商稽核

2016 年成立供應商服務課，供應商管理改由專職單位進行，並針對稽核機制進行優化，稽核條文及方向除基本衛生要求外，新增對原料、製程安全性及風險的評估，並建立供應商現場評估作業規範，納入評比規則、稽核要求及後續改善監督，使相關作業有依循可執行。同時，藉由供應商評比機制之建立，將供應商進行分級，找出優良供應商持續合作，並著重於針對長期合作夥伴及小型企業，以輔導立場與供應商建立起食品安全共識，共同提升品質。

供應商管理以輔導為基礎，為使稽核品質及要求有效執行，要求稽核小組成員需接受為期 5 天受訓課程並通過主任稽核員之認證考試。取得主任稽核員資格後持續接受外部訓練及掌握政府相關法令宣導更新，自我精進稽核能力及相關知識。

聯華食品為落實供應商全面稽核，採兩年輪替，2016 年針對品質政策與品質系統、危害分析管制系統、原料、製程及成品品質管制、回收、追蹤追溯與異常管理、廠房設施與環境衛生管理、工作人員健康與衛生管理、病媒防治管理、食品防護及危機管理、倉儲與運輸管理、檢驗分析與儀器校正管理，及環保議題等 11 個項目進行供應商稽核，2016 年已進行新條文稽核廠家 61 家，皆為食品相關之供應商，佔所有交易供應商之比例為 5.47%，佔食品與內包材類供應商之比例為 39.71%，稽核結果 A 級優良廠商 17 家，已輔導 B、C 級廠商 37 家。

2016 年供應商稽核概況

供應商分類	食材與內包材類	非食材類	總計
稽核家數	54	-	61
交易家數	136	852	988
稽核比例	39.71%	-	5.47%

3.2 多樣創新，顧客導向

聯華食品成立至今超過一甲子，旗下擁有可樂果、元本山、萬歲牌、卡廸那和滿天星等國內休閒零食領導品牌，強調健康概念的荷卡廚坊輕食系列，以及 KGCHECK 凱綺萃保健食品品牌，多樣化的產品成就了台灣許多世代的味蕾記憶，陪伴許多人走過歡樂的時光，但聯華食品並不就此滿足，堅信研發是公司發展的火車頭，影響公司的未來，不斷用心研發與創新，希望讓消費者吃到的每一口都能感受到歡樂。為體現推出超乎消費者期待口味與產品的企業使命，聯華食品建立「鮮食商品開發管理辦法」、「鮮食產品試產作業規範」、「新產品開發管理辦法」、「新原料取得風險評估作業規範」及「原料、半成品與誠品保存期限訂定原則作業規範」，並於 CSR 政策委員會下設置專責產品創新議題的「產品與研發小組」，由總公司行銷處及各廠研發處共同組成，負責產品研發與生產改進作業、聚焦產品健康與天然，以及確保生產過程能夠更加環保與低汙染。

3.2.1 優質產品

多樣化產品

滿足銀髮族的需求

台灣高齡人口因為生理變化，咀嚼力變差、消化不良、食慾不振，因而吃不好、營養不良或不均衡，導致行動力變差，進而影響身體健康。聯華食品以「食」為切入點，擬開發介護食品，讓高齡消費者可以吃得好、營養得以均衡，2016 年綜合開發部以代工鮮食的生產基礎，研發老人餐食，結合家庭中成員要求，設計開發一套適合全家共食的料理，經營 75 歲以上的銀髮市場。

孩童市場

在少子化的現今社會中，每個小孩都是父母的寶貝，父母親對於兒童的教育、親子間互動關係與其活動更加重視，時常可看到各行業舉辦親子同樂的活動。海苔專家元本山看準親子同樂的趨勢，以幸福健康的靠山，將海苔與親子同樂互相結合，將富含纖維、礦物質與維生素等營養成分的海苔，結合三角飯糰 DIY 的概念，推出「三角飯糰海苔 DIY 組合」，內容包含：嚴選適合三角飯糰用的海苔、獨家首創的簡易包裝即拆即食，方便攜帶，讓父母親與小孩一同自己 DIY 做飯糰、貼貼紙，增進親子關係，讓元本山不僅是一片薄薄的海苔，更傳遞親子間滿滿的幸福、健康與感動。

健康產品

近年來食安風暴重挫食品產業，產品成分是否天然及健康已經成為消費者的第一考量要素。每一口都吃得到自然是聯華食品的承諾，於產品研發中納入 Clean Label 食品必須是天然的、有機的、少添加物的概念，2016 年於萬歲牌系列採用 Clean Label 策略，以天然調味為原則，非必要不使用香料及食品添加物，以及調味開發不使用調味劑 (I+G)。2016 年推出之符合 Clean Label 產品的有萬歲全天然什穀堅果飲核桃雙芝、萬歲全天然什穀堅果飲蓮子杏仁、萬歲全天然無加糖堅果飲松子玄米、萬歲全天然無加糖堅果飲腰果紫米、萬歲椰棗核桃，及萬歲芝麻琥珀核桃等 6 個品項。

2016 年低負擔的產品類別與銷售量佔比統計

產品類別	萬歲牌堅果	萬歲牌沖調飲	元本山	荷卡濃湯麵	荷卡 輕窈纖穀飲	KG 沖泡系列
該「產品類別」品項支數	163	31	73	10	3	29
該「產品類別」屬低卡路里或低鈉之品項支數	23	31	24	10	3	6
銷售比例	17.81%	100%	25%	100%	100%	20.2%
備註	低鈉， 每 100g 小於 120 毫克	低鈉，每 100g 小於 120 毫克 無鈉，每 100g 小於 5 毫克 無反式脂肪，每 100g 小於 0.3 克 少飽和脂肪，每 100g 小於 1.5 克 低糖，每 100g 小於 5 克 高纖，每 100g 高於 6 克 高鈣，每 100g 高於 360 毫克 高鐵，每 100g 高於 4.5 毫克	無糖 (朝鮮海苔、野海苔、燒海苔)	每杯熱量低於 178 大卡	每包熱量低於 98 大卡	低糖，高纖無糖玄米綠茶

產品認證

萬歲牌系列產品以健康堅果穀物作為商品主軸，聯華食品 2015 年開始規劃三支產品的認證，包含兩支沖調飲、一支杏仁果產品，預計 2018 年取得認證。為確保產品的功效性與安定性，為確保產品衛生規格品質，2016 年持續相關試驗，預計 2018 年將推出新商品，為消費者帶來豐富美味的產品、健康飲食的概念，為社會大眾的健康盡一份心力。

KGCHECK 品牌秉持著「Natural 天然」、「Effective 劑量堅持」、「Considerate 服務」、「Scientific 科學」的產品設計概念，持續研發有助於調節血脂、輔助過敏及免疫調節，及調節血糖功能的產品，2016 年依「健康食品查驗登記相關規範」提出申請，KG 纖醣健康錠通過認證，KG 美窈飲、益菌健康膠囊則已經通過認證。

2016 年營養添加的產品類別與銷售量佔比統計

產品類別	萬歲牌堅果	萬歲牌沖調飲	元本山	荷卡濃湯麵	荷卡 輕窈纖穀飲	KG 沖泡系列
該「產品類別」品項支數	163	31	73	10	3	29
該「產品類別」中有食品營養添加之品項支數	40	31	21	8	2	28
銷售比例	28%	100%	20%	70%	64%	99.9%
備註	已具高營養成分，參考各項產品之營養標示。					添加菊苣纖維 1. 野菜淨化餐 2. 黑野菜活力餐 3. 薑汁野菜健康餐 4. 紅豆薏仁健康餐 5. 高纖無糖玄米綠茶飲 6. 玉米濃湯 7. 海鮮餐

3.2.2 合作通路

為符合不同客戶族群的消費屬性，聯華食品之營業單位，依據通路及產品線之不同，分為營業一處、營業二處及外銷處，與客戶洽談，及處理商品進銷存等日常業務。

營業一處

實體通路銷售，包含量販通路、超商通路、超市通路、經銷通路

營業二處

超商鮮食(三角飯糰)、海苔原料供應、傳統市場海苔原料與成品，以及其他品類銷售

外銷處

聯華商品外銷海外市場(美加、港澳、中國福建及廣東、東南亞國家)

電子商務處

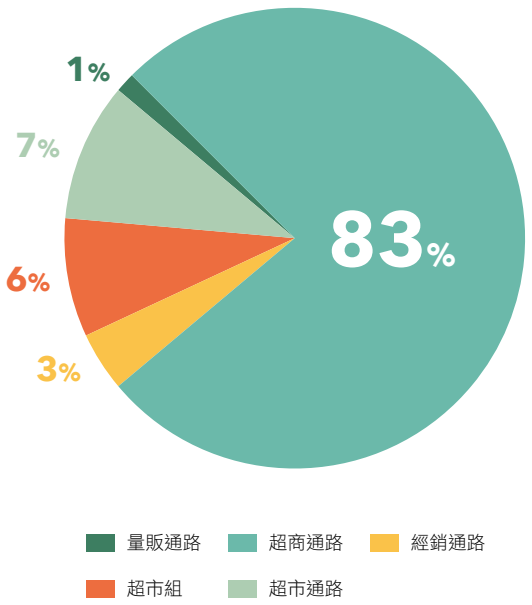
網路通路銷售(銷售KG、休閒食品)
2016年增加跨境電商銷售，主要客戶為天貓國際

實體通路拓展概況及變化

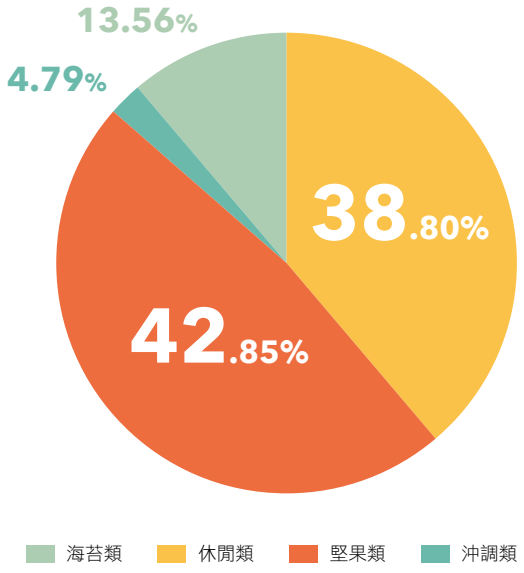
目前實體通路涵蓋各大型量販店、便利超商、連鎖超市、全聯社及經銷商超市等，全台共有 11,992 處販售聯華食品之各類產品，其中以超商通路 10,223 家為最主要之銷售點。2016 年新生活事業部調整為電子商務處，並結束實體通路經營，以深根網路、跨境電商銷售為主。

聯華食品產品區分為四大品類，2016 年銷售額占比，以堅果類 14.9 億（42.85%）為最高，其次是休閒食品類 38.8%、海苔類 13.56%、沖調類 4.79%。休閒類發展美式夾鏈包，提供消費者更多選擇與保存。

2016年各式通路佔比



2016年產品銷售額佔比



3.2.3 客戶信賴

聯華食品重視顧客聲音，提供消費者暢通的溝通管道，除基本的客服專線外，消費者亦可透過官網、FB粉絲團、聯華E購物網等的方式，來表達意見。當接獲客戶反應，將於工作日受理並於承辦案件當天以客戶指定方式答覆，或以電話、手機簡訊、電子郵件等方式提供解決方案，也定期分析與檢討，以期提供消費者更滿意的產品與服務。

客戶申訴管道

0800客戶服務專線	0800-321-003、0800-311-023
電子郵件服務信箱	kgcheck@lianhwa.com.tw、service@ lianhwa.com.tw
官方網站留言	KGCHECK 凱綺萃 http://shop.kgcheck.com.tw 聯華食品e購網 http://shop.lianhwa.com.tw 聯華食品官網 http://www.lianhwa.com.tw
FACEBOOK平台	KGCHECK 凱綺萃、聯華食品e購網、聯華食品自然、安心、美味
LINE通訊軟體	KGCHECK 凱綺萃

客戶受理及回應申訴程序

發生客戶申訴事件時，由客訴承辦人員進行申訴內容調查，並提供解決方案。如案件需轉派相關單位，承辦人員需追蹤回覆進度及處理結果。

4 累積醞釀愛與希望

4.1 用愛凝聚，團隊合作
- 4.1.1 人才資產
- 4.1.2 薪酬福利

4.2 知識傳播，企業資產
- 4.2.1 成長促進
- 4.2.2 創意激發
- 4.2.3 人才吸引

4.3 安全維護，幸福職場
- 4.3.1 健康守護
- 4.3.2 安全打造

4.4 希望點燃，人本情懷

4.1 用愛凝聚，團隊合作

人是企業茁壯的根本，是永續經營的根源，聯華食品重視員工意見、人才培育、職場安全，追求「學習、成長與績效」的新聯華人精神，鼓勵員工積極瞭解客戶需求，引領員工共同合作、彼此激勵，激發員工勇於提出開創性想法，維護員工身心健康與職場安全，攜手員工共同朝學習型組織的目標邁進，形成家的凝聚力。為落實新聯華人的精神，於 CSR 政策委員會下設置專責員工關懷與成長促進議題的「員工照顧小組」，由總公司人力資源處、行政支援處 (勞安) 及各廠廠務部共同組成，負責員工權益、人權與人才培育等相關作業，以及在符合法令的前提下，對薪酬福利、教育訓練、職能災害預防等全方位員工關懷進行規劃與實踐。

4.1.1 人才資產

員工人力概況

聯華食品針對所有員工皆以職能為依據，對於不同之性別、國籍、種族、信仰或黨派等皆一視同仁並公平對待，同時遵守勞動法令之規定，雇用 15 位 身心障礙人員，且不雇用未滿 16 歲之童工。截至 2016 年底，聯華食品員工人數為 1,674 位 (1,361 為本籍員工，296 外籍員工，及 17 外籍配偶)，其中包含定期契約人員 92 人 (89 位本籍人員；3 位外籍配偶)。

按性別及勞雇合約類型區分

正職員工

1,582

男 **670**

女 **912**

定期契約人員

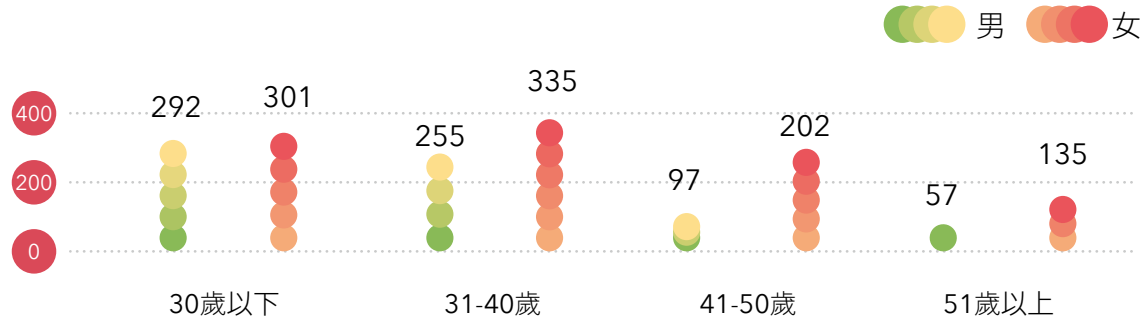
92

男 **31**

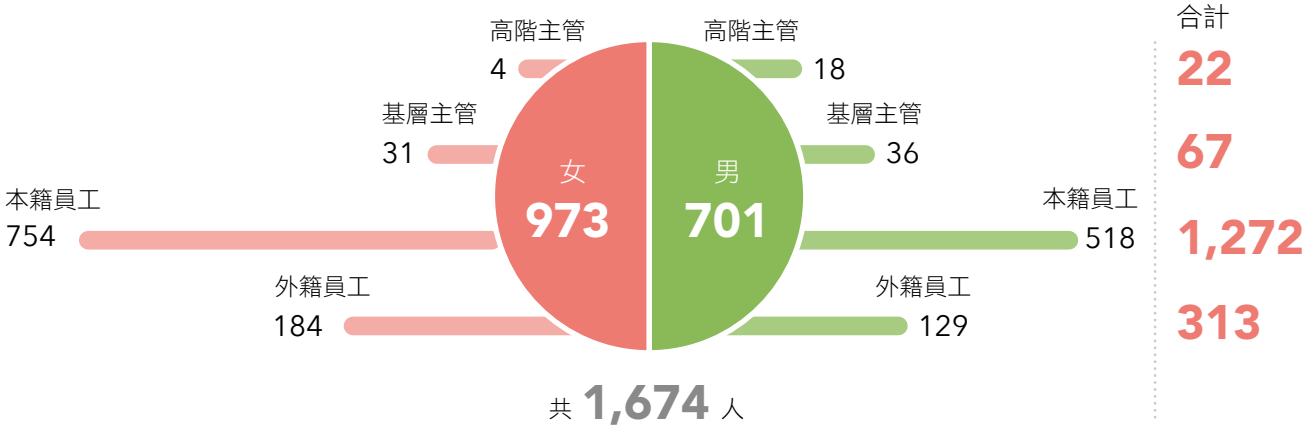
女 **61**

註: 聯華食品無兼職人員

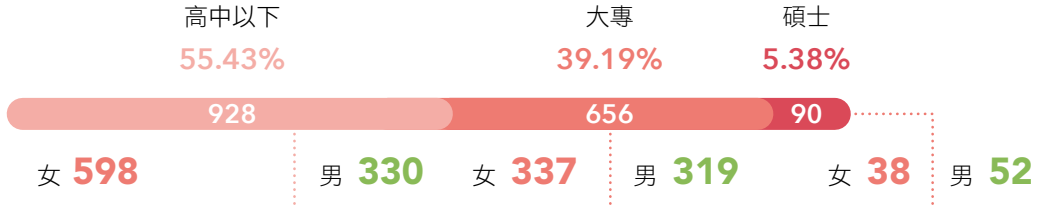
按性別及年齡區分



按性別及職級區分



按性別及學歷區分

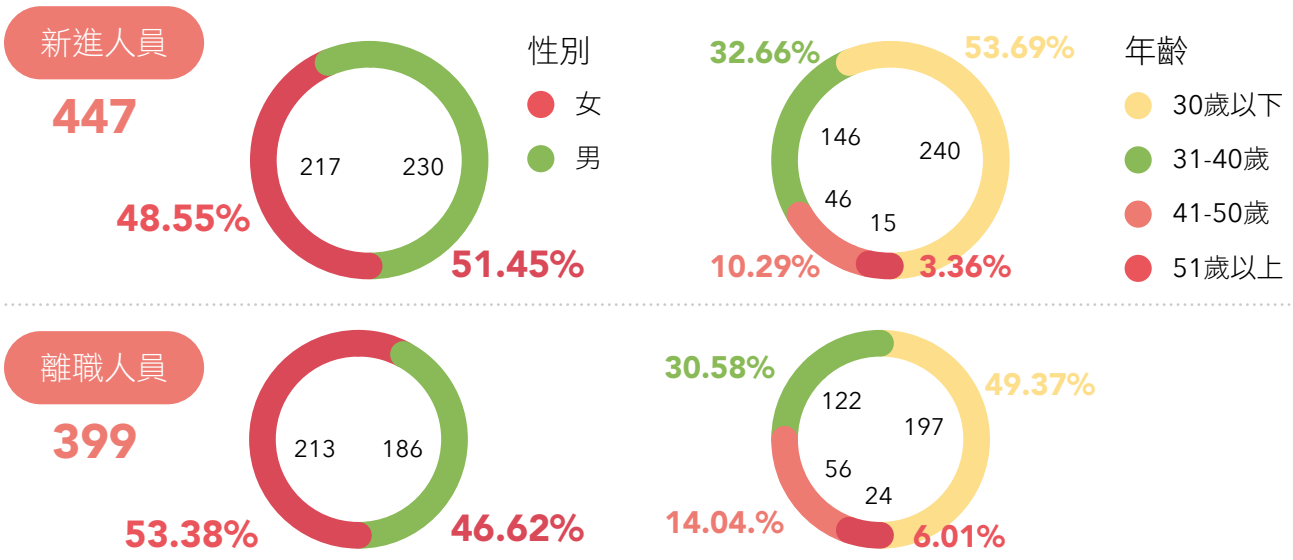


註: 因營運特性，大專與高中畢業佔多數，約為整體的95%

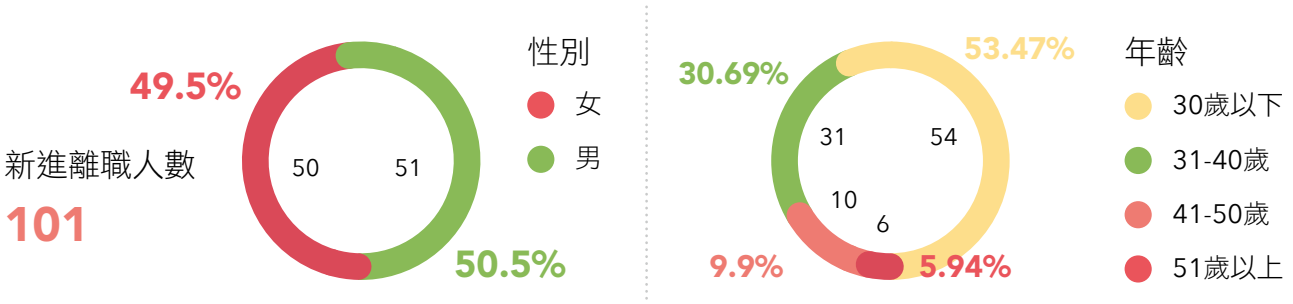
員工流動概況

員工流動方面，2016 年共有 447 名新進人員，新進人員佔全體員工的比例為 26.70%。其中女性為 217 人，佔新進人員之 49%。依年齡組成，41 歲以上之人員仍有進用 61 人，占新進人員之 14%。2016 年離職人數為 399 人，佔全體員工的比例為 23.84%。新進人員離職者共 101 人，較 2015 年減少 93 人，新進人員留任率 77%，較 2015 年上升 8%，較 2014 年更上升 13%，逐年穩定中，因中壢廠於 2014 年 3 月正式營運至今已邁入第 3 年，廠區的制度及各項作業流程，經過不斷的檢討改進及調整，使同仁有所依循及發揮，同仁間亦建立深厚的革命 (建廠) 情感，皆讓整體流動率逐漸降低。

按性別及年齡別區分之新進人員及離職人員



按性別及年齡別區分之新進人員離職人數



註：新進人員留任率=(1-(年度新進人員離職人數÷年度新進人員總數))

勞資溝通

聯華食品傾聽員工意見，重視雙向溝通，對內以 e-mail 發送電子報，並於公司內部網站和各廠公佈欄公告。每週定期舉行廠務會議，集合本國及外國勞工，宣達公司各項訊息，針對外籍同仁，聯華食品邀請仲介和翻譯參與，收集員工意見，以增進勞資和諧。各廠每季皆會召開勞資會議，針對重要 / 特殊議題進行討論及佈達。同時，公司內部設有「員工意見信箱及專線」，確保員工的意見能充分表達，且受到合理、有效的處理。

4.1.2 薪酬福利

聯華食品整體薪酬架構包括基本薪資、津貼及福利補貼等，依據同仁的學經歷、專業職能、績效表現、營運狀況等，來決定整體薪酬。為維持公司整體薪酬的競爭力，聯華食品每年皆會透過薪資調查，參考市場同業的薪資水準和總體經濟指標，修改起敍薪標準，並對同仁本薪作出適當的調整。

員工福利

聯華食品基於相關法規，所有員工皆享有勞健保和特休等項目，亦提供員工團體保險、婚喪喜慶等賀奠金、員工購物優惠、廠區所有員工健康檢查等福利，並依據「職工福利金條例」成立職工福利委員會 (以下簡稱福委會)，以「工作與生活平衡」為理念，為員工提供多樣的福利與各類型活動，提升向心力和生產力。

此外，聯華食品以優於法令規定給予離職慰問金和退休金。員工申請提前退休時，依據職等不同，提供兩項方案給予員工，新制年資退休金在雇主每月提撥 6% 至個人專戶外，年資滿 1 年則計算退休金給予退休員工。2016 年共有 18 人使用離職慰問金；19 人使用退休計畫；12 人使用優惠退休；11 人使用新制退休金。

員工福利概況

福利項目	聯華食品	福委會
基本福利	團體保險、員購優惠、圖書館	生日、勞動節、中秋節禮金
補助措施	結婚、生育、喪葬等賀奠金	急難救助金
健康檢查	供膳及一般項目體檢	-
其他福利	尾牙及春酒活動	員工旅遊
講座與課程	內訓講座及外訓課程補助	-

註：聯華食品所有員工皆享有福利，婚喪喜慶等賀奠金僅提供予正職人員

育嬰假

聯華食品依法規訂定休假制度，支持政府育嬰留停政策，所有員工均享有申請產檢假、產假、陪產假和育嬰留停等權利。暫時無法投入職場的同仁，可依育嬰需求，暫時留職停薪，待可投入職場後再復職銜接職涯發展。員工申請育嬰留停時，聯華食品會主動與員工確認留停期間勞、健保續保事宜，並協助辦理育嬰津貼之申請。2016 年申請育嬰留停人數共 19 人 (其中女性 14 人，男性 5 人)，2016 年應復職人數 10 人，目前已有 5 人實際復職，4 人延長復職日期，1 人未復職申請離職，復職率 83%；2015 年育嬰留停復職 8 人，其中 6 人復職後持續工作一年，留存率 75%。

項目	女	男	總計
A：2016 年申請育嬰留停總人數	14	5	19
B：申請於 2016 年復職人數	9	1	10
C：2016 年實際復職人數	5	0	5
D：2016 年應復職，申請延期人數	3	1	4
E：2015 年該年度育嬰留停復職後持續工作一年人數	6	0	6
F：2015 年該年度育嬰留停復職人數	8	0	8
復職率 %= C/ (B-D)	83.33%	0.00%	83.33%
留存率 %= E / F	75.00%	0.00%	75.00%

男女薪酬比

聯華食品給予員工之薪資未因性別而有所差異，截至 2016 年底，男性與女性主管與薪酬比例分別為 1.29：1，非主管的男女性別薪酬比例為 1.16：1，差異主因為績效、年資與管理幅度之差異。

	2016年		2015年	
	男性 (倍數)	女性 (倍數為1)	男性 (倍數)	女性 (倍數為1)
主管	1.29	1	1.24	1
非主管	1.16	1	1.13	1

註：考量薪資差異較大，男性部分不含董事長、總經理。

員工照顧

聯華食品已邁入超過一甲子，許多同仁從公司草創時期就一直陪伴公司成長、茁壯。因此，公司對待這些與公司一同打拼的同仁，更是不遺餘力地給予家人般的照顧。在這悠悠歲月裡，聯華食品曾歷經過廠區搬遷。1985 年桃園休閒廠正式從五股遷移至桃園龜山。儘管給予同仁更舒適的工作環境，但居住於原廠附近的員工，卻得面臨通勤上的困難。公司體恤同仁交通不便，也是感謝同仁願意一起和公司到新廠區打拼，於是承諾舊廠同仁在職期間都提供免費交通工具接送往返工廠與住家。自遷廠的那天起，無論平日假日、颱風下雨，只要有員工出勤，交通車便會出發來接送同仁安全抵達目的地。

然而，時光荏苒，隨著同仁一位位退休，車上的乘客逐年減少了，但每天依然準時發車。直到 2016 年，最後兩位乘客也要退休，而交通車也將寫入歷史。儘管每天只有一小時的接送，但對退休員工來說卻累積了 30 年的感動。聯華食品對同仁如同家人的溫暖貼心，也將留存於員工回憶裡直到永遠。

4.2 知識傳播，企業資產

4.2.1 成長促進

每位員工都是公司重要的資產，聯華食品重視員工多元發展，激發員工跳脫現況、挑戰創新，鼓勵員工不斷地尋求機會以增進知識與視野，透過多種訓練管道的舉辦，自我實現機會環境的提供，協助員工精進自我能力。為妥善運用教育訓練資源，聯華食品注重資源的投入與產出，定期檢視並分析經營績效，搭配教育訓練的開展，藉以強化每位同仁的競爭力。

教育訓練開設概況

2016 年訓練時數共 31,545 小時，平均受訓時數為 18.84 小時。主管上課總時數為 6,670.96 小時，平均每位主管上課時數為 74.95 小時。此外，為培養員工閱讀習慣與建立共通語言及文化，除定期推出空中讀書會分享外，亦設立聯華圖書館供員工借閱。

2016 年教育訓練時數統計 (四捨五入)(小時)

員工教育訓練平均時數		受訓時數(小時)		合計時數	平均時數(小時)
		女	男		
課程型態	教室課程	11,634	12,195	23,829	14
	外訓課程	2,896	2,943	5,838	3
	數位課程	1,049	828	1,878	1
職務	主管	2,560	4,110	6,671	75
	非主管	13,019	11,856	24,874	16
合計時數		**15,579**	**15,966**	**31,545**	
平均時數 (小時)		**16**	**23**	**19**	

2016 年教室課程時數統計

課程類別	課程名稱	受訓人次	開課時數(小時)
經營管理職能	分初階主管、中階主管及高階主管訓練。課程以目標設定、工作改善、問題分析與解決、資訊判斷與整合、領導統御等職能為主	188	2,873.00
專業職能	依據各部門 KSA 課程表以及人員績效表現與學習狀況，由主管及人資共同規劃內、外訓及數位等專業課程，使各職系同仁均能依其職務所需具備之知識、技術與能力進行階段性之學習發展	3,768	12,917.17
核心職能	新人訓練、通識訓練、生活課程、創新與改善訓練活動	1,772	6,019.50
內部講師	企業透過建置完整的內部講師制度，快速培育組織所需人才，將訓練轉化成公司的案例與語言，讓同仁進行分享及討論，以提升課程之深度	94	591.00
多能工技能	提供生產技術同仁工作所需之知識、技能及態度的訓練課程，同仁可透過這些訓練課程及技能檢定取得多樣技術能力	1,285	1,428.50
合計		**7,107**	**23,829.17**

2016 年外訓課程時數統計

課程類別	課程名稱	受訓人次	開課時數(小時)
經營管理職能	分初階主管、中階主管及高階主管訓練，課程以目標設定、工作改善、問題分析與解決、資訊判斷與整合、領導統御等職能為主	13	237.00
專業職能	依據各部門 KSA 課程表以及人員績效表現與學習狀況，由主管及人資共同規劃內、外訓及數位等專業課程，使各職系員工均能依其職務所需具備之知識、技術與能力進行階段性之學習發展	463	5,595.00
核心職能	新人訓練、通識訓練、生活課程、創新與改善訓練活動	1	6.50
合計		**477**	**5,838.50**

2016 年外訓課程時數統計

課程類別	課程名稱	受訓人次	開課時數(小時)
專業職能	依據各部門 KSA 課程表以及人員績效表現與學習狀況，由主管及人資共同規劃內、外訓及數位等專業課程，使各職系員工均能依其職務所需具備之知識、技術與能力進行階段性之學習發展	182	265.27
核心職能	新人訓練、通識訓練、生活課程、創新與改善訓練活動	2,176	1,612.32
合計		**2,358**	**1,877.59**

2016 年定期接受考核人數統計

		應接受考核的人數		實際接受考核人數		接受考核的比例	
		女	男	女	男	女	男
正職人員	主管	35	54	35	52	100%	96.30%
	非主管	877	616	854	598	97.38%	97.08%
定期契約人員		61	31	23	16	37.70%	51.61%
合計		**973**	**701**	**912**	**666**	**93.73%**	**95.01%**

人才培育

聯華食品藉由「提升生產效能改善」、「品質管理再精進」、「強化供應商管理」及「培訓管理人才」等四大面向作為培訓的主軸，期望透過精實生產 TPS 與 TQM、食品安全教育訓練、供應商大會、各階級主管之管理課程等進行人才培育，強化聯華食品的核心競爭力。

提升生產效能改善

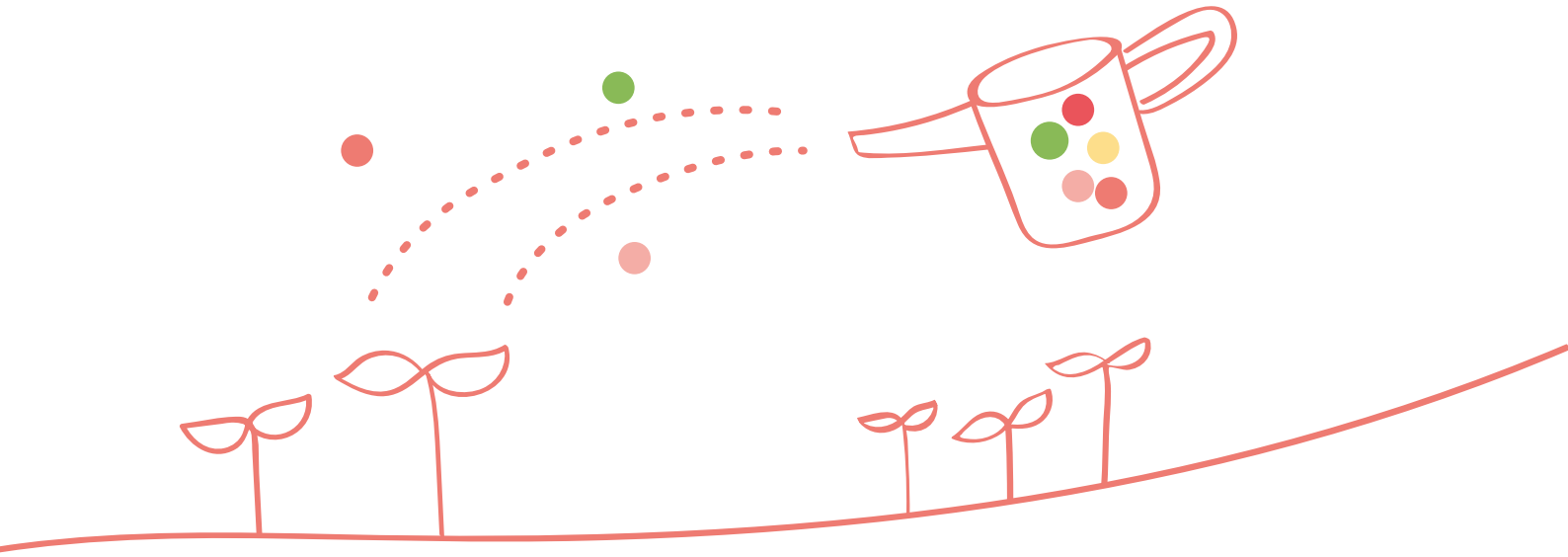
面對大環境的改變、人力的縮減，工廠生產管理與效能改善一直都是聯華食品的挑戰。自 2013 年開設「精實生產 TPS」、「問題分析與解決」等訓練課程以來，全廠性的生產管理改善案的推動，定期成果發表會的舉辦，皆有助於檢視各項改善專案的成效。2016 年休閒事業部自動化人力精簡 14 人，TQM 提案改善件數達 754 件，創造 2,138 萬元的效益；鮮食事業部自動化人力精簡 10 人，TQM 提案改善件數為 454 件，創造 1,188 萬元的效益，顯示員工創新改善的能力，以及持續精進、努力不懈的精神與態度，也讓訓練資源的投入獲得了亮眼的成果。

品質管理再精進

聯華食品注重品保人員的專業能力，除品質管理教育訓練資源的提供外，亦強化品保人員驗證能力，於各廠區定期舉辦食品安全知識及相關法規課程，持續著守護食安的精神與鞏固食品安全的信念。

品保人員專業訓練開設時數

年份	2014年	2015年	2016年
場次	43	49	25
受訓人數	145	972	167
受訓時間	1,299	2,128	1,014



強化供應商管理

2016 年聯華食品增加對供應商夥伴的服務與教育訓練，進行「供應商平台」的系統升級，透過系統功能的優化，強化彼此溝通、採購訂單處理與資料的查詢、登錄服務，亦於 2016 年舉辦「供應商大會」教育訓練，包含食品安全驗證趨勢、稽核評估機制等課程，在守護食品安全的道路上一起學習成長，建立彼此的合作共識，更期望能一同永續共存。

培訓管理人才

每年針對基層及中高階主管辦理管理或專業訓練課程，在新任基、中階主管「TWI 現場管理培訓」、「MTP 企業管理才能發展培訓」課程的提供外，亦針對新任高階主管開設「企業經理人班」。同時，聯華食品有感於內外部環境隨著時代的演進改變，各階層主管面對各種變化而帶來的挑戰，以及不同世代的部屬同仁，當以不同的管理方式因應，2016 年針對各階層主管辦理「團隊領導與管理」課程，藉以強化團隊管理的手法，使團隊管理的語言能向上、向下銜接，一同接受挑戰並創造績效。

4.2.2 創意激發

聯華食品從不停止前進的腳步，不斷研發新產品，滿足消費者多元的需求，2011 年起總經理室策略組召集研發、生產、行銷、人資主管組成創新論壇推行委員會，推動創新論壇專案，透過內部創新論壇競賽與各類提案兩大面向，鼓勵員工創新思考，激發員工創意。

創新論壇競賽

為產品及技術注入創新的元素與活力，為激勵員工發揮創意與巧思，挑戰既有思維探索創新機會，踴躍提供有利於長遠經營發展之提案，聯華食品 2011 年起每年定期舉辦創新論壇競賽，累計發出超過百萬獎金。2016 年參賽方向聚焦於尋覓特色新原料，開發創新休閒食品；放眼未來市場，研究鮮食新商機，以及改善現有鮮食品項製程，追求最佳生產效率與風味等三個不同方向，並特別針對參與競賽的員工規劃「料理烹調與調味介紹」課程，提升參賽隊伍能對於基本烹調手法與調味方式更深層的認識，也能於課後在研發新品時有更多的啟發與創新應用。

2011

服務3.0

創新可以不用自己想破頭，創造新的平台，讓消費者參與設計的過程。

2012

可樂果酥Light

賦予可樂果新生命，創造出既「酥」又「light」的非油炸可樂果。

2013

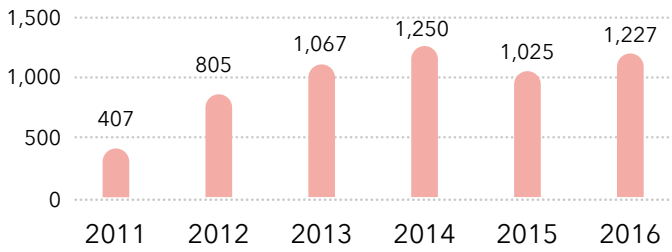
御膳堅果饌

擴大堅果食用時機，發展出堅果入飯的概念，讓每一餐都健康。

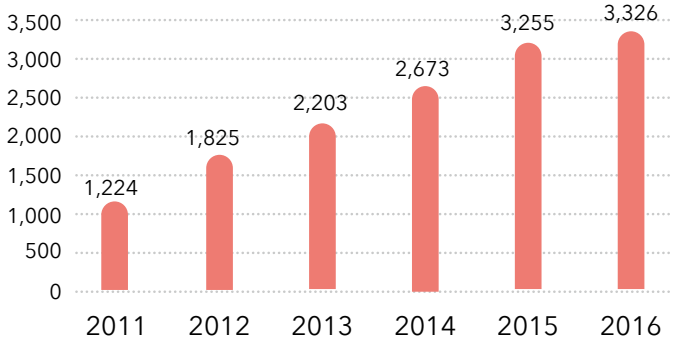
各類提案

各類提案分為新產品、品質改善，以及創新等三類型，創新論壇推行委員會每月定期召開會議審核上述提案，並依照提案效益及創意程度發放獎金，2016 年提案件數共 1,227 件，提案效益為 3,326 萬元。

2011-2016年提案件數



2011-2016年提案效益(萬元)



2014

堅果百匯

開發料理感堅果讓堅果不只是解饞點心，也可以是一道美味佳餚!

2015

凍感什堅

適合夏天飲用的冰涼萬歲堅果凍飲，開創堅果飲全新市場。

2016

普米恩廚坊

開發美式休閒零食，產品美味又好吃。

4.2.3 人才吸引

產學合作

聯華食品除重視和提升在職員工的專業知識外，自 2015 年開始與多所大專院校食品科系進行實習合作，開設食品知識相關課程，深耕校園，讓學生透過實習歷程，結合理論與實務，實地瞭解食品製造業的發展、生產模式及現場實務工作內容，同時，透過實習單位主管與輔導員的制度，協助未來有志於食品製造業發展的青年學子們，強化未來就業專業基礎，培養正確工作態度，提早體驗真實就業環境，從中構思對未來職涯的發展方向和養成就業能力。

為照顧國內優秀弱勢學生，為培養基層幹部儲備人才，2016 年聯華食品與中華科技大學食品科學系合作，建立為期四年的育才合作計畫，除以企業的角度協助徵才、選才宣傳外，亦提供有志從事食品業的優秀、弱勢學生獎助學金和寒、暑假業界實習機會，培養台灣食品界優秀的基層幹部與生力軍。藉由與中華科技大學食品科學系的產學合作，學校專題導師技術研發交流，學生寒暑假產業實習培訓，共創產業、學校與青年學子三贏的契機。

多元徵才管道

聯華食品重視青年學子的培育，在實習合作之外，透過持續參與官方就業博覽會與校園徵才博覽會，與求職者和學生們直接面對面溝通，了解求職者和學生們的就業取向及求職相關問題，並藉由給予同學問題意見回饋，提供職涯發展建議，活動現場並搭配色彩豐富的產品擺設，傳遞聯華食品的熱情與活力，建構品牌價值。

4.3 安全維護，幸福職場

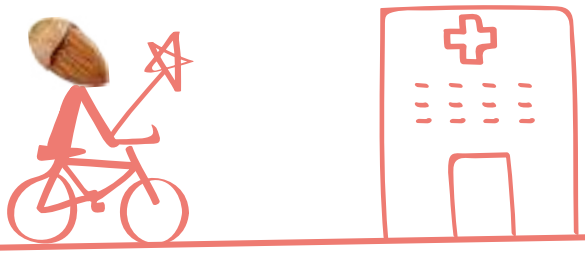
4.3.1 健康守護

聯華食品體認到食品製造業為勞力密集的產業，維護員工健康不留遺力，堅信員工的身心健康是公司生產力的重點，透過健康管理、健康促進兩大面向，幫助員工生理和心理的調適，協助員工瞭解自身健康狀況，保護員工免受到任何因為工作內容或工作環境可能出現的健康危害，身心健康的員工，是聯華食品成長進步的最大能量。

健康管理

聯華食品為維護員工健康，於各廠區設置保健室，配有職業衛生護理人員與聘僱特約職業醫學科專科醫師，提供醫療、健康諮詢、緊急傷病救護、體檢異常關懷等相關健康管理服務，並針對員工生理、心理與精神等各方面的需求，提供協助與諮詢，透過每月定期的臨廠服務，提升員工健康狀況，為員工健康把關。

聯華食品並藉由每年定期健康檢查及健檢異常率分析，持續追蹤員工健康檢查異常項目，特別關注有高血壓、肥胖、高血脂、心臟病、抽菸等狀況容易促發過度負荷的員工，視狀況嚴重性安排護理師或臨廠服務醫師進行健康諮詢，諮詢結果皆會有紙本紀錄留存，如遇有急重症的員工，護理師皆會要求員工盡速至醫院檢查，列入追蹤，並建議調整職務。同時，聯華食品協同廠醫至工作現場訪視了解員工所在的工作環境和條件是否有容易導致過度負荷的情況，並提出相關保護計畫或訓練宣導，與部門主管、人資部門、員工與工安人員共同打造一個健康、安全的工作環境。



健康促進

2016 年聯華食品針對同仁需求辦理健康促進活動，藉由衛教資訊定期公告、健康講座辦理等兩方面，促進員工身心健康。

公告衛教資訊

向主管機關索取相關衛教單張或護理師整理相關健康資訊，張貼於公佈欄供同仁閱讀，並設計活動和同仁互動

健康講座舉辦

勞工自我照護講座

讓同仁了解如何辨識自身身體的感覺及情緒的關聯，壓力來源的種類、對情緒以及健康的影響，以及如何舒緩身心的壓力

代謝症候群講座

從「亞健康」的角度，帶領同仁進入代謝症候群的領域，讓同仁得以認知代謝症候群對自身、家庭及職場工作的影響及危害，並教導同仁如何辨識代謝症候群及預防對策及改善方法

自我按摩示範講座

指導員工透過簡易自我按摩
緩解工作上的勞累

CPR+AED急救教育訓練課程

讓員工瞭解急救之時機、CPR及AED對急救的
效用到操作流程的說明，再輔以實際的練習，
使參與課程的員工得以強化急救技能以及基本
自我創傷照護處理，達到自助助人的目的

4.3.2 安全打造

員工是聯華食品最重要的資產，在遵守勞動及健康安全相關法律規範下，藉由勞安規範與教育訓練、環境安全設備與防護機制、人因工程等三大面向打造安全、友善的職場環境，讓員工安全無虞。

勞安規範與教育訓練

聯華食品依職業安全衛生法訂定內部「勞工安全作業管理辦法」，並依此推展安全衛生相關之作業規範供員工遵循，職業安全衛生管理人員隨時實施巡視，並於每月召開職業安全衛生委員會提出缺失改善及建議，各單位依此進行改善及預防災害之工作。

2016 年勞安巡檢執行次數

執行項目	執行內容	單位	2014年	2015年	2016年
廠區巡檢管理	工安課廠區巡檢	人次 / 月	461	552	478
	廠級主管巡檢	次 / 月	111	50	46
	供膳及一般項目體檢	次 / 月	27	44	20
承攬商管理	廠商施工安全巡查	%/ 日	19	27	11
	內訓講座及外訓課程補高風險作業全程安全監督	分鐘 / 次	0	11	0

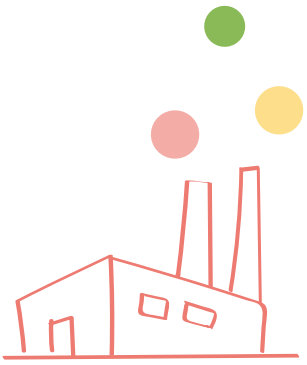
新進人員到職皆須接受最少 3 小時之職業安全衛生教育訓練，每半年全員須舉辦最少 3 小時之消防暨緊急應變訓練及演練，每年針對使用化學物質之人員須舉辦最少 3 小時之危險有害物質教育訓練；其餘依各作業危險性或各單位之需求舉辦如 3 小時局限空間作業教育訓練及演練、3 小時急救人員及 AED 操作教育訓練等；另外依法要求之每 3 年須接受 6 小時之缺氧、有機溶劑及特定化學物質業務主管在職訓練、操作危險性機械設備每 3 年需 3 小時在職訓練。

2016 年勞工安全衛生教育訓練統計

年份	2015年	2016年
場次	23	47
受訓人數	404	1,233
受訓時間	995	4,236

環境安全設備與防護機制

為確保公司及員工安全，避免相關危害發生，聯華食品購置相關設備。



環安設備添購統計

設備	功能
紅外線檢測儀	監測電氣設施及管線有無過熱或洩漏
瓦斯偵測儀及設備	檢測瓦斯管路有無洩漏
四用氣體偵測器	監測空間中氧氣、一氧化碳、甲烷等氣體濃度
救援用三角架	備援進入儲槽作業之人員
空氣呼吸器	供進入缺氧環境之人員使用安全
消防警報及廣播、滅火設備	預防火災
地震遮斷器	防止地震造成瓦斯管路洩漏
背負式安全帶及高空防墜器	人員高處作業防止墜落
高空作業車	供人員高處作業安全
屋頂防墜系統	供人員於鐵皮屋頂作業防墜安全

職業傷害

針對工傷職災較多之跌滑倒，除要求單位隨時維持清理作業環境及走道，並針對較濕滑之場所，更換防滑係數更高之雨鞋等，以防止再發生災害；捲夾工傷部分，於驗收時即要求須有防護設施，並隨時巡視有無捲夾危害風險，如有即要求立即改善。公司對員工除勞健保外，另有提供團體意外險；針對進廠施工承攬商亦要求須有雇主責任險。

2016 年職業傷害統計

	職災		損失工作日數	工傷率	損失天數比率	缺勤率
	受傷人數	死亡人數				
女	20	0	168	82.60	10.32	74.89
男	13	0	73	35.89	4.49	52.69
總計	33	0	241	118.49	14.81	127.58

註 1：工傷率 = 工傷總數 / 總工作時數 x200,000
註 2：總工作時數 = 總工作員工數 x 每日工作時數 x 一年實際工作天數
註 3：損失天數比率 = 工傷損失天數 / 總工作時數 *200,000
註 4：聯華總工作時數 =1,674 人 *1,944 小時 =3,254,256
註 5：缺勤率 = 總缺勤天數 / 總工作時數 x200,000(天數計算包含各類病假、生理、 工傷假)

人因工程 - 省人省力

因應工業 4.0 的來臨，聯華食品已針對生產作業省人化、少人化及省力化執行各項專案，期望讓以往勞力密集的食品加工作業達到省人化、省力化及自動化的目的，進而建立友善的職場環境，讓員工樂於工作之中。

- 省力化 : 針對人力需求重或重複性作業，以機器取代人力作業，如 : 搬運作業，組裝流程、往復人工作業等
- 省人化及自動化 : 針對生產線進行自動化作業，減少需求人力，進而增加產能、提高效率、降低不良率等

	項目	改善前	改善後
1	桃園廠朝鮮海苔內包裝機自動搬運設備	海苔烘焙完成由 1 人負責搬運海苔至包裝機組，人員每班步行 576 次，每班共步行距離 6,912 米 (單次約 6 米，來回共 12 米)。	海苔烘焙完成，由 1 人放進自動搬運設備，海苔並自動進入包裝機組，節省作業人員 1 人及來回搬運的時間及體力。
2	桃園廠開心果圓方罐線整合產能提升	備料 1 人 拌料 1 人 充填 2 人 秤重 2 人 封口 2 人 鎖蓋 1 人 貼標籤 1 人 裝箱疊棧板 1 人，共計 11 人。產能：720 箱 /11 人。	自動秤重 自動貼標 自動充填 自動封膜 自動鎖蓋，全線共計 8 人。產能：1,400 箱 /8 人。人力節省 3 人，產能增加一倍。
3	桃園廠切麵包丁生產效能提升	9 人 10 小時生產 700kg，因人工裁切造成手痛、腰酸背痛且速度慢。	3 人 10 小時生產 500kg，節省人力 6 人且產品大小均一並省力速度快。
4	中壢廠小黃瓜去頭去尾半自動裁切機	1 人負責抬小黃瓜至工作桌，由 2 人用菜刀去頭去尾，另 1 人負責裝籃，共 4 人工作時數 3 小時完成 600kg 產能。	1 人負責將小黃瓜放入半自動裁切機，1 人負責供料及收籃，共 2 人工作時數 2.5 小時完成 600kg 產能。
5	中壢廠煮麵機供料箱籃自動昇降機	人員上下工作平台搬運箱籃倒麵 (25kg/ 籃) 至煮麵機 (倒麵高度 172cm)，每日需倒麵 1,067 次。	麵體 (25kg/ 籃) 由自動昇降機昇至人員倒麵位置，節省人員上下工作平台時間及搬運箱籃 (25kg/ 籃) 至高度 172cm 位置。
6	中壢廠小黃瓜去疣清洗機	4 人使用菜瓜布清洗小黃瓜表面疣物。	1 人負責倒小黃瓜至昇降機，昇降機自動將小黃瓜倒入去疣清洗機。

4.4 希望點燃，人本情懷

聯華食品發跡於台北迪化街，為土生土長的台灣本土企業，一直以來，在致力實現對消費者自然、安心、美味的承諾，推出深受國人喜愛的產品外，亦提供不同類型的弱勢團體物資與經費支持，深度了解各協會實際所需，期盼透過企業的力量，照顧不同族群的需求。聯華食品於 CSR 政策委員會下設置「社會暨客戶關懷小組」，由總公司公關組、電子商務處、營業處行政管理處及各廠品保部共同組成，負責規劃和統籌相關社會參與活動，以及結合員工力量，積極回饋社會，傳遞聯華食品對台灣這片土地的關懷。

2016 年投入公益贊助達 **396** 萬。

「超越無限 數學印象」特展
聯華食品邀您一起看見數學之美

教育是創新的基石，是未來的希望，聯華食品秉持著為教育盡心的公益情懷，贊助由中華民國數學會引進隻德國原創數學藝術作品「超越無限 數學印象」的在台展出，希望藉此翻轉民眾對數學的印象，開拓藝術視野，激發無限想像力。

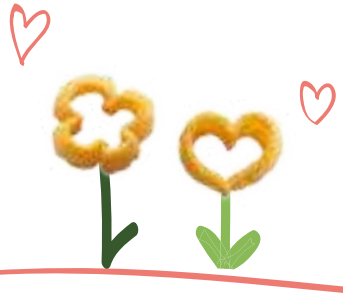
家扶基金會兒童認養

聯華食品扶持弱勢團體不遺餘力，自 2012 年起持續透過家扶基金會認養 5 位孩童，從每月孩子們的來信，了解他們的近況，期望透過企業的力量給予這些孩子們生活的幫助，在孩子們生日和農曆春節時，以紅包與孩子們一同享受過節的氣氛。

都市與部落的相遇
聯華食品攜手兒少協會 揭開原始的面紗

聯華食品長期贊助位於新北市三峽區的台灣兒少協會的原住民孩童，這些孩子們因家庭環境的因素，從小就在都市中生長，對原住民文化與部落生活是陌生的，聯華食品與兒少協會為讓這些孩子們認識原生文化及增加對部落的認同感，號召員工與孩子們一同至屏東縣大社鄉，展開五天四夜的自然之旅。

在清早耕種的過程中，學習辨認野菜，了解每道食材背後的辛勤汗水；在動手 DIY 排灣族傳統點心「吉拉普」的過程中，認識原住民美食文化；在花草葉子汁液背包彩繪的過程中，知道原來純粹的美麗可以這樣唾手可得；在穿起自己的族服舞蹈的過程中，貼近部落心跳。同時，聯華食品的同仁們也深深融入部落文化，感受原住民的孩童的真誠與熱情，傾聽孩子們的需求，致力於推動更深入且多元的活動，讓更多人認識原住民文化。



勵馨基金會反暴力路跑
聯華食品支持性別平權不缺席

聯華食品重視女性權益，公司約有半數以上女性員工，連續三年贊助關注女性權益與健康議題的勵馨基金會「V-Men 反暴力路跑」，除給予經費上及物資上的支持外，更號召員工一同參與路跑活動，全家響應反性別暴力，用路跑為兩性平權發聲，以行動支持反性別暴力。

聯華食品贊助「可樂果」燈會限定包
喜迎金猴年

萬眾矚目的台灣燈會 27 年來首次移師桃園市舉行，身為在地設廠超過 30 年的企業，聯華食品關注在地活動，特別製作「台灣燈會可樂果獨家限定包」，以亮眼喜氣的色彩，與參與燈會的志工朋友和民眾一同迎接元宵，以濃郁的起司口味，讓民眾在欣賞耀眼奪目燈會的同時，也能滿足味蕾享受，讓可樂果增添出遊的歡樂氣氛，體現聯華食品在地關懷的社會理念。

台南強震
聯華食品捐款 200 萬元協助災後重建

聯華食品長期秉持著「雪中送炭」的信念，回饋社會，對於遭受地震、颱風、水災等自然災害地區民眾更加關注，期望透過災後捐助，協助當地居民重建家園。2016 年 2 月南台灣發生芮氏規模 6.4 地震，造成嚴重台南各地災情，聯華食品捐款 200 萬元予台南市政府社會救助金專戶，盡微薄之力，盼災民早日獲得安置，也向救災人員表達敬意，更希望能夠藉此拋磚引玉，引領更多民間資源一同為台灣社會盡一己之力，發揮企業社會影響力。

5 智慧管理 守護環境

5.1 綠色行動，愛護自然
5.1.1 環境永續

5.2 能源節約，愛護地球
5.2.1 能源管理
5.2.2 污染防治

5.3 用水節約，珍惜點滴
5.3.1 用水管理
5.3.2 廢水處理

5.4 輕巧簡便，守護環境
5.4.1 資源利用
5.4.2 輕薄包裝

5.1 綠色行動，愛護自然

「綠色行動，愛護自然」是聯華食品對於這片土地的承諾，針對生產活動可能造成對環境的衝擊，在依照政府相關法令和規定要求，各廠做好廢水、空污和廢棄物相關環保工作外，透過各項產品設計與製造過程符合環保要求，全面質量管理 TQM 計畫推動，耗能老舊之製程和公用設備進行逐年汰換，生產製程持續改進，及積極教育所有員工瞭解環保的重要性，體現創造美好的生活環境的企業責任。為具體履行和落實環境保護承諾，於 CSR 政策委員會下設置專責環保議題的「環境永續小組」，由總公司設備工程處、行政支援處及各廠工務部、廠務部共同組成，負責訂定環境永續短、中、長期發展目標，制定相關環保行為準則，以及具體將污染防治、能源管理、用水管理、廢水處理、資源利用等納入營運管理計畫。

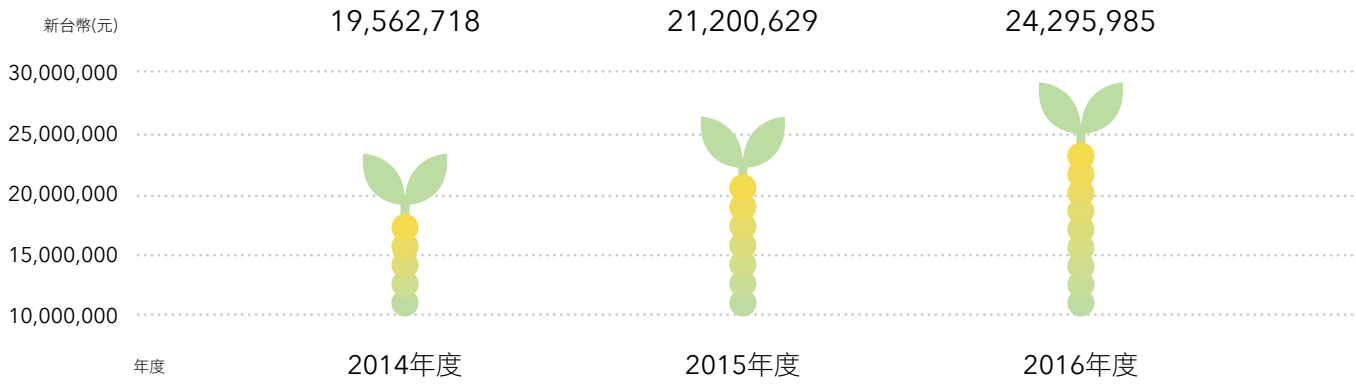
5.1.1 環境永續

在注重食品安全外，聯華食品體認到全球氣候變遷所帶來食品質量和環境衝擊，除積極配合政府政策與法規，全面污染防治，以「守法紀」、「省能源」、「勤減廢」、「綠生產」及「要落實」等五大面向制定環境永續政策，藉由持續汰換耗能設備並使用高效率設備，減少能源耗用，持續實施廢棄物減量及資源回收再利用，要求產品設計與製造過程符合減廢與輕薄包裝的環保規範，以及推動全員環保教育宣導，落實能源、物料不浪費的觀念，體現聯華食品的環境政策。聯華食品針對主要使用能源，如電力、天然氣、液化石油氣及重油等進行減耗，分為短、中、長期三階段進行，減耗目標為 2%~6%，廢棄物 (垃圾) 逐年以 2% 速度進行減量。

環保支出金額

聯華食品為善盡環境保護的社會責任，投入經費辦理相關環境保護工作，2016 年環保支出金額達 24,295 仟元，較 2015 年成長約 14.6%，包括各項廢棄物處理費、汙染防制費用、環保教育訓練等項目，展現聯華食品在環境保護上的投入是不遺餘力。

近三年環保支出金額



2016 年環保支出金額

環保支出項目(元)	鮮食廠	休閒廠	總計
病蟲害防治費 (病媒蚊)	1,026,712	828,578	1,855,290
樹木修剪費	269,000	371,000	640,000
各項廢棄物處理費	8,718,371	1,714,850	10,433,221
空氣污染防制費	0	15,655	15,655
污水排放處理費	4,106,004	429,420	4,535,424
污水場相關耗材支出	2,356,507	2,050,290	4,406,797
廢氣及污水等排放認證支出	119,000	201,000	320,000
委外檢測	247,471	31,541	279,012
各項防治 / 處理設備支出	110,610	348,446	459,056
各項防治 / 處理設備維修 / 保養	1,287,806	0	1,287,806
環保人員教育訓練費	32,824	30,900	63,724
總計	**18,274,305**	**6,021,680**	**24,295,985**

5.2 能源節約，愛護地球

5.2.1 能源管理

聯華食品配合國家能源法令和國際節能減碳趨勢，於 CSR 政策委員會下設置專責環保議題的「環境永續小組」，藉由制定能源管理政策，以具體的行動方案徹底落實，亦透過海報、標語與教育訓練課程等多元方式，將節能減碳的觀念融入員工的日常工作環境中，並於每周廠務會議中將節電成效提出討論，使各單位主管能定期負責能源追蹤和節能改善，努力減少能源耗用，善盡企業社會責任，攜手所有員工一同為維護地球能源環境盡一己之力。

能源使用狀況

聯華食品所有使用之能源皆為非再生能源，主要使用能源為電力，其次為天然氣，其餘以液化石油氣、重油及柴油為輔，2016 年總消耗量為 222,244,710 百萬焦耳。其中電力使用總量 27,530,600 度，較 2015 年減少 267,800 度；液化石油氣 (LPG) 使用總量 62,930 公斤，較 2015 年減少 5.1%。2016 年休閒廠重油及鮮食廠天然氣 (LNG) 使用總量較 2015 年增多，主要原因為產品組合變化及相關產品營業額提升，所產生之能源使用增加的情形。

近三年各項能源使用統計

能源類別	年度	鮮食事業	休閒事業	總量
外購電力 (度)	2014	15,019,000	8,997,200	24,016,200
	2015	18,417,000	9,381,400	27,798,400
	2016	18,254,000	9,276,600	27,530,600
液化石油氣 (公斤)	2014	-	79,832	79,832
	2015	-	66,328	66,328
	2016	-	62,930	62,930
重油 (公秉)	2014	-	514	514
	2015	-	551	551
	2016	-	820	820
天然氣 (立方公尺)	2014	1,915,020	-	1,915,020
	2015	2,291,155	-	2,291,155
	2016	2,433,203	-	2,433,203
冷媒 (公斤)	2014	3,098	-	3,098
	2015	583	-	583
	2016	259	20	279
柴油 (公升)	2014	3,838	12,000	15,838
	2015	4,521	13,000	17,521
	2016	2,352	11,800	14,152

能源政策

- 配合國家能源法令與國際節能減碳趨勢，訂定能源使用規範。
- 加強設備能源管理並減少能耗，達成節能目標。
- 持續進行耗能設備汰換措施，優化能源使用效率。
- 增加採購具有節能標章的設備，導入節能設計之產品與製程。
- 建立合宜能源策略並帶動全員參與，促使企業永續經營。

行動方案

- 設置能源管理員，定期申報能源使用狀況，並制定節能目標及執行計畫。
- 每年定期召開「公用設備容量評估會議」，逐年汰換老舊耗能設備。
- 設置能源使用監控或量稱系統，並建立能源使用效益之評核機制。
- 成立跨部門「環境永續小組」，進行各項節能減碳方案之推動與落實。
- 將節能效益納入個人及部門之KPI績效評核項目，定期進行檢核。

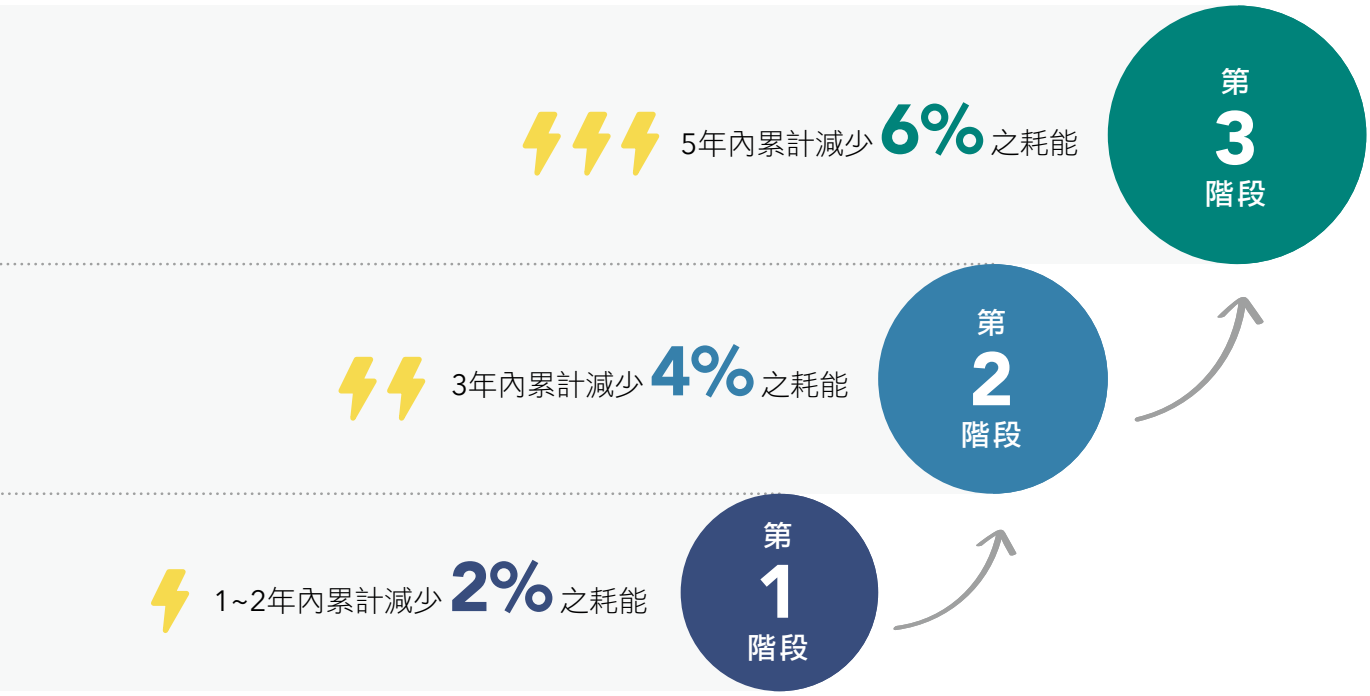
近三年各項能源使用統計（單位：百萬焦耳）

能源類別	年度	鮮食事業	休閒事業	總量
外購電力	2014	54,068,400	32,389,920	86,458,320
	2015	66,301,200	33,773,040	100,074,240
	2016	65,714,400	33,395,760	99,110,160
液化石油氣	2014	-	4,029,052	4,029,052
	2015	-	3,347,517	3,347,517
	2016	-	3,176,023	3,176,023
重油	2014	-	20,645,530	20,645,530
	2015	-	22,131,686	22,131,686
	2016	-	32,936,448	32,936,448
天然氣	2014	68,098,111	-	68,098,111
	2015	81,437,472	-	81,437,472
	2016	86,524,699	-	86,524,699
柴油	2014	134,873	421,747	556,620
	2015	158,903	456,893	615,796
	2016	82,662	414,718	497,381

註：能源使用統計僅包含鮮食廠及休閒廠，並依據能源局 103 年能源統計年報內之能源產品單位熱值表，各能源使用量之熱值轉換因子如下所示：
電力：3.6 百萬焦耳 / 度 (KWhr)
液化石油氣 (LPG)：27,760.8 百萬焦耳 / 公秉 (kl)
液化石油氣 (LPG)：1 公斤 1.818 公升 =0.001818 公秉 (kl)
重油：40,166.4 百萬焦耳 / 公秉 (kl)
天然氣 (LNG)：35.56 百萬焦耳 / 立方公尺 (m3)
柴油：35,145.6 百萬焦耳 / 公秉 (kl)

節能措施

全球暖化與氣候變遷的日益加劇衝擊整體環境，聯華食品堅信積極改善能源效率，因應氣候變遷的減碳需求為自身責任，為有效管控能源使用效能，達成節能減碳的目標，聯華食品以 2014 年為基準年，針對主要使用能源如電力、天然氣、液化石油氣及重油等能源分為短、中、長期三階段進行減耗。為達成節能減碳目標及提升能源之使用效率，2016 年由環境永續小組擬訂節電策略與執行方案，進行各項節能減碳方案的推動與落實，包括設備節能改善、製程節能改善、照明空調節能改善及節約能源 TQM 提案等活動，並要求各廠落實執行，現已具體達成節電成效。2016 年聯華食品各廠透過各種節能方案，節電成效已達年度節省 200,364 度的目標。



2016 年節電成效統計

廠區別	鮮食廠			休閒廠
	中壢廠	彰化廠	基隆廠	
節電量 (度 / 年)	66,565	33,600	36,300	63,899
節電量 (百萬焦耳 / 年)	239,634	120,960	130,680	230,036

註 : 電力 : 3.6 百萬焦耳 / 度 (KWhr)

2016 年各廠節能策略與作法

節能策略	廠區別	節能作法	完成情形
設備改善	中壢廠	全廠熱水採用熱泵系統供應，並依季節調整熱水供應溫度	V
	中壢廠 基隆廠	空調設備冷卻水塔排風扇加裝溫度感應器，隨水溫高低作開啟與關閉運轉，減少耗能	V
	休閒廠	往復式空壓機汰換為變頻式空壓機	V
空調節能	中壢廠 基隆廠 彰化廠	將空調冰水主機出水溫度由原本的 5°C，調高至 10°C，減少空調耗能	V
	彰化廠 中壢廠	調升辦公室空調溫度 27°C~29°C，並配合電扇使用	V
	基隆廠 彰化廠	增加空調設備熱交換器清洗頻率，提升空調主機效率	V
	彰化廠	汰換中央空調系統冰水主機冷卻水塔，提高熱交換效能降低設備用電	V
	休閒廠	空調箱安裝溫控裝置，使各區域空調溫度得以依需求進行調整，避免溫度過低造成能源耗損	V
照明節能	中壢廠 基隆廠 彰化廠	T8 照明設備持續汰換成 T5 省電照明設備或 LED 照明設備	V
	休閒廠	大生產區電燈分區開關設立，減少非生產區域之照明浪費	V
製程節能	彰化廠	汰換冷凍冷藏用冷卻水塔散熱蜂巢，提高熱交換效能降低設備用電	V
	基隆廠 彰化廠	增加製程冰水設備熱交換器清洗頻率，提升冰水主機效率	V
	休閒廠	可樂果拌粉儲槽原 24 小時攪拌，設定叫粉裝置頻率，有叫粉時，拌粉儲槽才攪拌	V

能源密集度

聯華食品在產品和服務節能方面，除要求商品開發單位提供給客戶的各項產品，其設計開發時應考量生產製造過程是否符合節能環保要求外，採用能源密集度 (Energy Intensity) 作為衡量能源使用效率的指標，能源密集度是生產過程中每單位營收淨值所需消耗的能源度數，以能源消耗度數除以營收淨值，若能源密集度下降，表示創造單位營收淨值時，所需使用的能源度數下降，能源使用效率提升。2016 年聯華食品整體能源密集度為 4.1(度 / 仟元)，較 2015 年的 4.31 降低了 0.21，其中 2016 年鮮食廠能源密集度 5.90 和休閒廠 2.56，皆較 2015 年分別下降 0.28 和 0.14，能源密集度下降顯示聯華食品的能源使用效率提升，節能成果具體呈現。

近三年整體能源密集度

	2014年	2015年	2016年
電力 (度)	24,016,200	27,798,400	27,530,600
營收淨額 (仟元)	5,893,261	6,456,465	6,717,557
能源密集度 (度 / 仟元)	4.08	4.31	4.10

近三年鮮食廠能源密集度

	2014年	2015年	2016年
電力 (度)	15,019,000	18,417,000	18,254,000
營收淨額 (仟元)	2,635,553	2,981,373	3,094,315
能源密集度 (度 / 仟元)	5.70	6.18	5.90

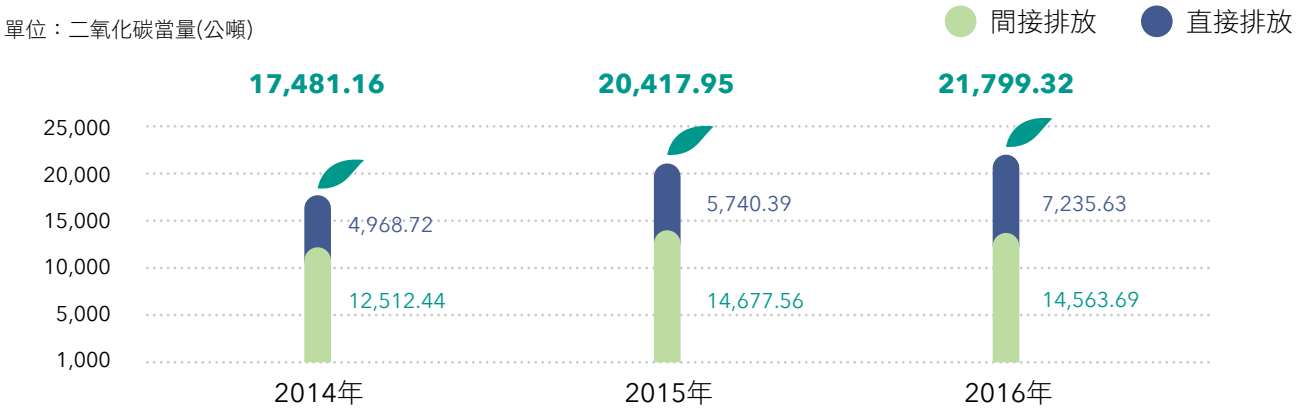
近三年休閒廠能源密集度

	2014年	2015年	2016年
電力 (度)	8,997,200	9,381,400	9,276,600
營收淨額 (仟元)	3,257,708	3,475,092	3,623,242
能源密集度 (度 / 仟元)	2.76	2.70	2.56

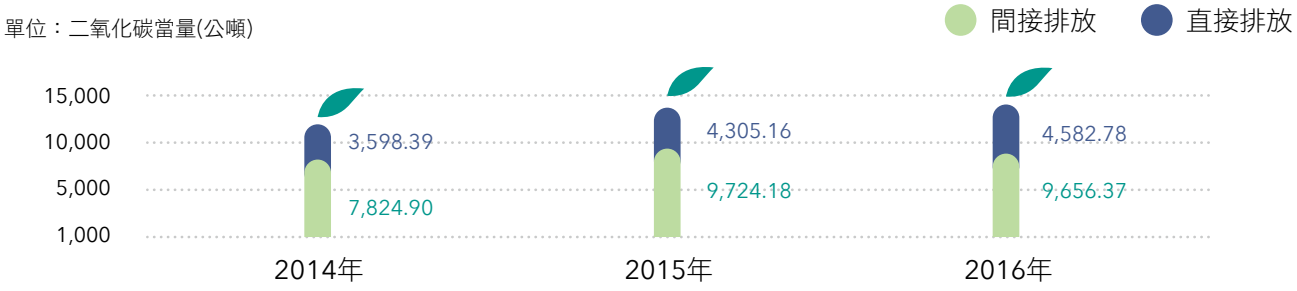
5.2.2 污染防治

聯華食品經盤查各廠 2016 年溫室氣體總排放量為 21,799.32 公噸 CO_2e，其中範疇一直接排放量為 7,235.63 公噸 CO_2e，範疇二間接排放量為 14,563.69 公噸 CO_2e，為達到中長期減量目標，聯華食品將逐步以低污染的天然氣或瓦斯取代燃料油，並輔以實施各項節能專案，以達預期減量的目標。

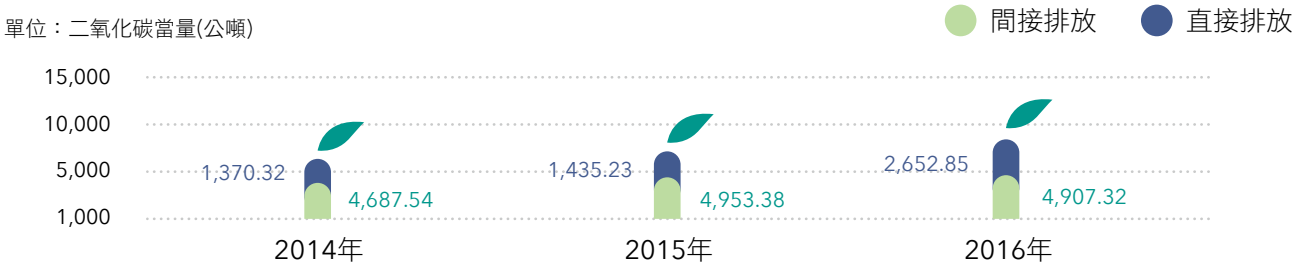
近三年整體溫室氣體排放統計



近三年鮮食廠溫室氣體排放量統計



近三年休閒廠溫室氣體排放量統計



註 1: 直接排放：各廠實際使用之天然氣及重油數據 * 環保署溫室氣體排放系數管理表 6.0.3 版之排放係數 * 各溫室氣體之 GWP 值：採 IPCC 第四次評估報告數值。間接排放：各廠實際使用之電力數據 * 經濟部能源局 105 年度公布之電力排放係數

註 2：2016 年重新鑑別排放源，鮮食廠為天然氣，休閒廠為液化石油氣，更新排放量

5.3 用水節約，珍惜點滴

5.3.1 用水管理

水在食品製造過程中大量地被使用，作為食品業者，聯華食品對於水的依存度很高，長期透過人、機、料、法等四個面向，進行減少耗水量與增加回收水量的工程改造，降低缺水和限水的衝擊，達成珍惜水資源使用的社會責任。

水資源使用情況

聯華食品主要用水以自來水為主，其次為地下水及回收水，2016 年總用水量為 560,696 噸，鮮食廠用水量為 470,352 噸，休閒廠為 90,344 噸，鮮食廠占整體聯華食品 83.89% 之總用水量。2016 年回收水量為 43,455 噸，使用率為 100%，回收水使用量較 2015 年成長 54.24%。

鮮食廠 2016 年用水量較 2015 年增加約 112,9422 噸，成長 11.1%，主要原因是 2016 年營收淨額較 2015 年增加 112,942 仟元，成長 3.78%，成長來自客戶端米飯類與麵食類的產品為大宗，此產品組合在生產過程中會大量使用水，鮮食廠將透過生產製程改善與節約用水宣導等手段來降低用水量。休閒廠 2016 年用水量較 2015 年增加約 8,226 噸，成長約 10%，主要原因為產品組合變化與年營收淨額較 2015 年增加 148,150 仟元，成長 4.08% 所造成，休閒廠將透過生產製程持續改進及回收水再利用等手段來逐步降低用水量。

近三年水資源使用量統計

	2014年			2015年			2016年		
	鮮食廠	休閒廠	總量	鮮食廠	休閒廠	總量	鮮食廠	休閒廠	總量
總量	412,327	74,742	487,069	423,326	82,118	505,444	470,352	90,344	560,696
地下水	164,812	64,926	229,738	152,444	69,448	221,892	142,633	77,795	220,428
自來水	221,600	9,816	231,416	242,702	12,670	255,372	284,253	12,549	296,802
回收水　其他	25,915	0	25,915	28,180	0	28,180	43,466	0	43,466

註：2016 年度用水量數據來源係依各廠水費單統計數據及各廠水表紀錄得來

節水措施

聯華食品節約用水工作刻不容緩，藉由節水的觀念與做法融入產品開發設計與生產、水資源使用監控或量稱系統設置，與水資源使用效益評核機制建置、節水效益納入部門 KPI 績效評核項目、跨部門環境永續小組進行各項節水方案的推動與落實，以及海報、標語與教育訓練課程等多元方式宣導節約用水，具體落實聯華食品用水節約的承諾。

為提升水資源使用效率，2016 年由環境永續小組擬訂節水策略與執行方案，包括設備節水改善、製程用水減量、製程回收水再利用，及節約用水 TQM 提案等活動，並要求各廠落實執行。2016 年各廠透過各種節水方案，節水成效已達年度節省 7,758 噸用水的目標。

2016 年節水成效統計

廠區別	鮮食廠			休閒廠
	中壢廠	彰化廠	基隆廠	
節水量 (噸 / 年)	2,209	2,527	1,667	1,355

各廠節水策略與作法

節能策略	廠區別	節能作法	完成情形
回收水再利用	中壢廠	鍋爐系統採用蒸氣冷凝水回收水槽，將回收冷凝水進入鍋爐再利用，減少使用自來水	V
	中壢廠	製程廢水經過處理後之放流水回收用於次級用水，主要用於清洗污泥脫水機濾布及沖馬桶等不與人體直接接觸之用水，減少使用自來水	V
	中壢廠 基隆廠 彰化廠	洗籃機沖洗槽之沖洗水回流到洗滌槽進行髒籃初清洗後排掉，減少用水	V
設備改善	中壢廠 基隆廠 彰化廠 休閒廠	1. 全廠採用感應式水龍頭，節省用水 2. 清洗機台或地板之自來水軟管加裝節水龍頭或噴水槍，節省用水	V
	中壢廠 基隆廠 彰化廠 休閒廠	清洗地板使用洗地機清洗，採用潑灑取代沖水，節省用水	V
	中壢廠	景觀植栽自動澆花系統增設晴雨感知器，於雨天時不進行澆水	V
製程減量	中壢廠 基隆廠	製程冰水冷卻水塔排風扇加裝溫度感應器隨水溫高低作開啟與關閉運轉，減少冷卻水散逸損失	V
	中壢廠	將前置區與調理區之水龍頭之供水量減半，減少外溢之浪費	V
	休閒廠	真空油炸籃清洗原本使用自來水清洗，現更改為採用棕清油直接清洗並予回收，減少水洗浪費	V

限水應變措施

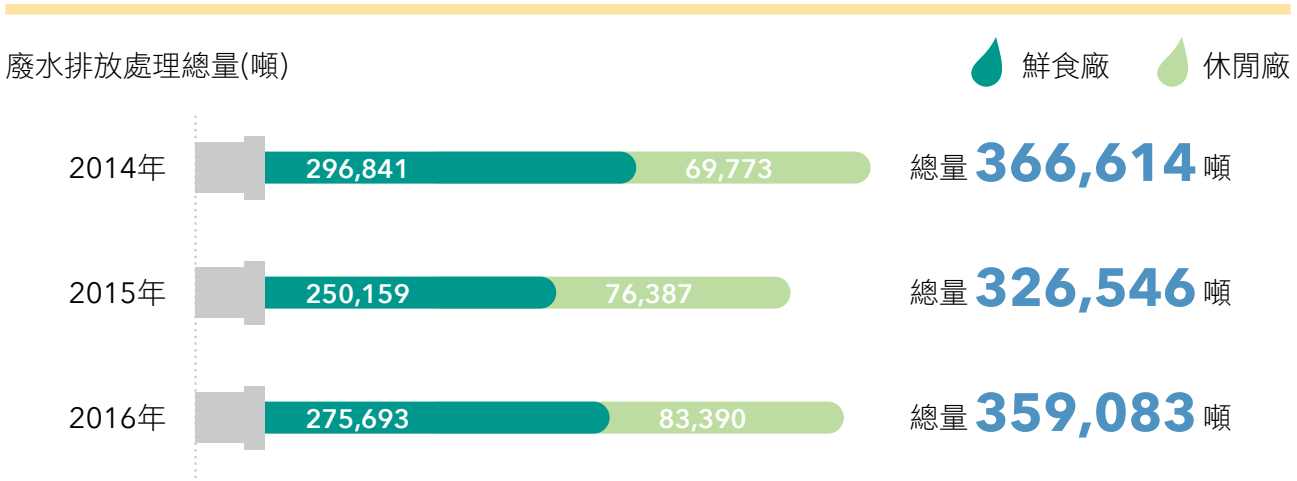
為預防因缺水、限水引起的生產損失，聯華食品各廠成立「限水應變小組」，由工務部主管擔任總幹事，統合各相關單位並分配工作職掌，制定限水應變計畫，加強緊急應變編組人員間的協調運作，在政府宣佈執行限水措施時，聯華食品能藉由應變機制的立即啟動，降低缺水和限水所引發的營運損失。

部門別	職稱/組別	工作職掌
廠長室主管	總召集人	政府限水公告後成立限水應變小組，定期召開主持應變會議
工務部主管	總幹事	擬定節水措施，並備妥限水期間的供水方案
品保部	品保小組	1. 限水期間各種水源之水質管控 2. 各項微生物及機台人員清潔進行檢查
生產部 廠務部	執行小組	執行限水應變小組會議之決議，進行各項生產線或廠區節水作業
工務部	工務小組	負責限水期間各種供水設備之正常運轉 每天掌握自來水池進水情形 每天管控全廠用水量，不得超過政府減供 5~10% 之規定，以免被停止供水 啟用儲水設備，擴大自來水備儲量
廠長室	文宣小組	負責限水期間各種節約用水之宣導及文宣之張貼

5.3.2 廢水處理

為減少環境衝擊，聯華食品訂定完整的廢水處理措施作業規範進行管理，透過設備保養計畫表定期保養，使各廢水處理單元都能發揮最大功效。聯華食品廢水以含有糖、澱粉、油脂及懸浮固體的有機性質為主，針對有機廢水，採用生物系統處理，先藉由顯微鏡觀察與了解微生物現況和廢水性質 (屬低負荷、即將處理良好、處理良好或高負荷)，再依微比 (F/M) 和生物指標提供適當有機營養源處理廢水，如廠區油脂廢水含量大時，先由化學系統處理後，再進入生物系統。聯華食品針對其他廢水性質，如含油量較少的廢水，將逐步採用生物系統處理廢水，減少化學藥液使用和污泥產出。同時，針對排放的廢水，聯華食品依相關法規定期檢測，並委託經環保署認證的第三方檢驗機構檢測，確保排放水質合於法規要求，落實聯華食品的環境承諾。

近三年各廠廢水排放處理總量



5.4輕巧簡便，守護環境

5.4.1 資源利用

聯華食品秉持環境永續發展的企業責任，以「輕巧簡便，守護環境」為主軸，要求各廠區從製程包材減量與生產物料不浪費著手進行源頭管理，努力做好廢棄物減量及資源回收再利用的工作，為達到永續的環境，聯華食品對環境利用做合理妥善的規劃，重視公害防治與自然資源的保育，善盡環境保護的義務與責任，以及訂定廢棄物 (垃圾) 逐年以 2% 速度減量的目標，讓子孫後代也能享受到清新的空氣、充足的水源、多樣化的生物環境與真善美的生存空間。

廢棄物處理管理

為有效綜合資源管理，聯華食品的廢棄物管理觀念由過去的清理和處置，轉化為將廢棄物視為有價值的資源，進行必要的回收，各廠均設置有廢棄物資源管理專責單位，透過有效管理，將廢棄物減量並透過分類整理後，將資源有效回收，完成資源再利用的目標。

藉由生產製程改善
逐年減少原物料耗用

從源頭減少廢棄物，藉由生產製程改善，逐年減少原物料的耗用，除降低營運成本外，亦減少資源消耗與廢棄物的產生。針對廠區產出的廢棄物處理策略模式，依相關環保法規優先以資源回收再利用為主，對於無法可回收再利用的廢棄物，採用焚化方式作為最終處理。

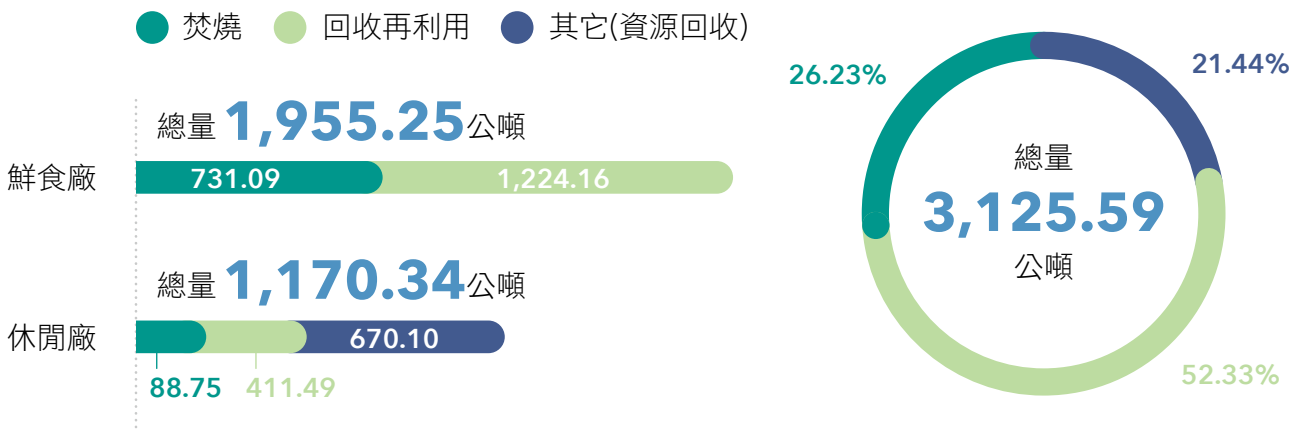
鮮食事業部為
超商之代工
其產品開發及原料管理
皆有其供應鏈串連及管控

鮮食事業部在產品開發及原物料使用皆配合客戶端的供應鏈串連和管控，在包材選擇、產品用料和廢棄物處理等，採取減低環境的負荷，和做到對環境的關懷與保護為主。

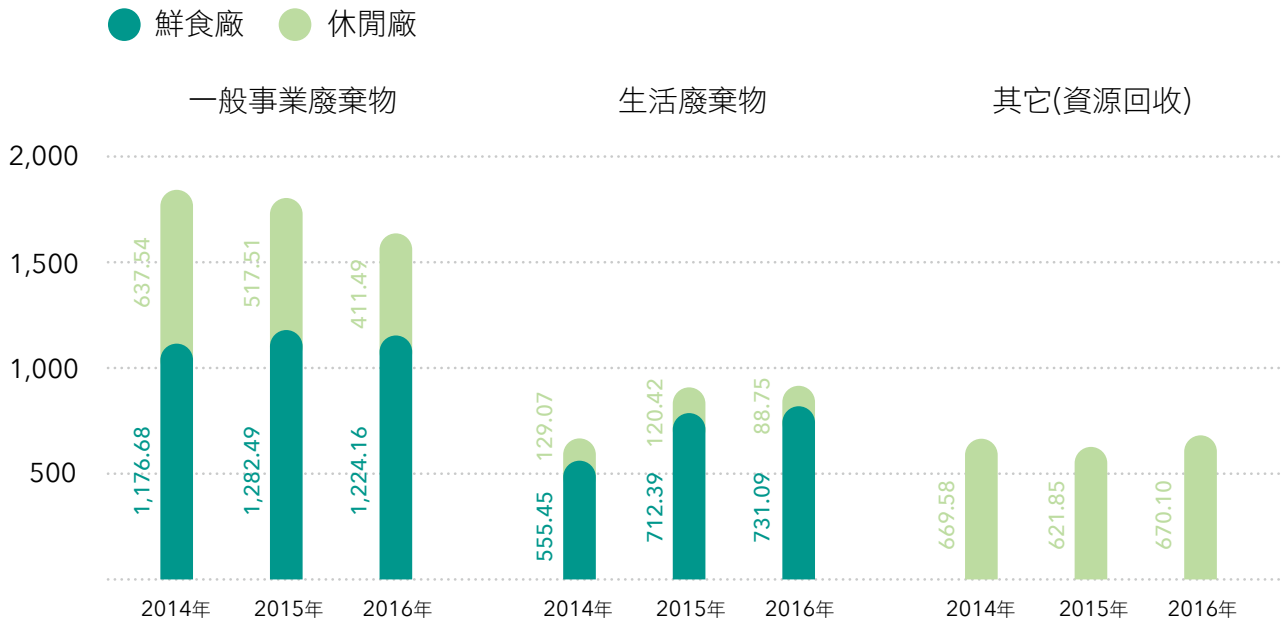
廢棄物處理方式和現況

聯華食品廢棄物種類區分為一般事業廢棄物和生活廢棄物兩類。一般事業廢棄物可分為兩類，污泥處理方式為每年須通過農委會土壤檢測合格，經由合法再利用處理業者，處理製程轉化為有機堆肥，回歸自然界；廢食用油則透過清除業者和處理業者回收後，將廢食用油製成生質柴油或硬脂酸產品，運用於車輛和化工業界。生活廢棄物方面，藉由合法清除業者載運至通過政府機關驗證的處理機構處置，採焚化方式處理。聯華食品廢棄物皆為無害之廢棄物，2016 年無害廢棄物總重為 3125.59 公噸。

2016 年廢棄物處理方式統計 (單位 : 公噸)



2016 年廢棄物處理量 (單位 : 公噸)



註: 2016年重新鑑別鮮食廠一般事業廢棄物(污泥、廢食用油)屬回收再利用，非屬其它(資源回收)，故更新總量。

5.4.2 輕薄包裝

為善盡身為地球村一份子的責任，聯華食品在研發新包材的設計與開發上，堅持開發最具經濟效益之包材，選擇最能保護內容物的輕薄材質，減低對地球與環境的傷害，自 2014 年著手規劃系列包材減量計畫起，努力研究將現有包材減薄、減重，2014 年的可樂果全系列、2015 年卡廸那及滿天星系列，及 2016 年的元本山海苔，積極努力研究將現有包材輕量化，達到最環保的效益。同時，聯華食品亦擬定各類包裝 (袋、罐、盒及紙箱) 作業規範，提供行銷和相關人員產品版面設計的標準，避免發生印製錯誤與生產不順而導致的包材浪費。

鮮食事業部方面，因主要為代工鮮食商品，包材伴隨鮮食產品於客戶門市供消費者購買食用，故無法針對產品進行回收，然而為避免塑膠餐盒對環境造成汙染，客戶超商於門市鼓勵消費者進行空便當餐盒回收，目前仍持續實施中。同時，考量配送過程包裝的穩固性，需要高溫微波食用的安全性，聯華食品致力於測試其他包裝材質。

響應政府政策 海苔產品碳標籤申請

2010 年為台灣「節能減碳年」，開始發展產品碳足跡標示制度，為全球第 11 個推動產品碳足跡標籤的國家。為響應政府節能減碳政策，聯華食品於 2015 年積極參與政府單位所推廣之碳足跡活動，與桃園市環保署合作完成元本山 6 束海苔的碳足跡申請，並在 2016 年 5 月由第三方公正單位 BSI 查證通過獲得碳足跡認證。

聯華食品在 2017 年 6 月向環保署申請將碳足跡標籤印製在銷售之包裝袋上，主動讓消費者明確瞭解製造一包海苔的碳排放量，並承諾在三年內將此產品之碳排放量再降低 2%，達到節能減碳愛地球的目標！

附錄

全球永續性報告指標GRI Standards對照表

指標	項目	揭露情況	章節	頁碼	備註
GRI 102: 一般揭露 2016					
組織概況					
102-1	組織名稱	O	關於本報告書	4	
102-2	活動、品牌、產品與服務	O	2.2.1 營運概況 2.3.1 法規遵循	19-27	
102-3	總部位置	O	2.2.1 營運概況	19-20	
102-4	營運活動地點	O	關於本報告書	4	聯華食品之營運所在地為台灣
102-5	所有權與法律形式	O	2.2.1 營運概況	19-20	詳請參閱聯華食品2016 年年報
102-6	提供服務的市場	O	3.2.2 合作通路	52	
102-7	組織規模	O	2.2.1 營運概況 2.2.3 經營績效 4.1.1 人才資產	19-27 56-57	
102-8	員工與其他工作者的資訊	O	4.1.1 人才資產	56-57	
102-9	供應鏈	O	3.1.3 食安維護	46-47	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變	O			新生活事業部整併至休閒事業部
102-11	預警原則或方針	O	2.3.2 風險因應	28-29	
102-12	外部倡議	O			聯華食品無參與外部倡議
102-13	公協會的會員資格	O	2.2.1 營運概況	19-20	
策略					
102-14	決策者的聲明	O	董事長的話	5	
102-15	關鍵衝擊、風險及機會	O	2.3.2 風險因應	28-29	

倫理與誠信					
102-16	價值、原則、標準及行為規範	O	2.1.1 經營理念 2.1.2 誠信正直	16-17	
治理					
102-18	治理結構	O	2.2.2 公司治理	21-25	
利害關係人溝通					
102-40	利害關係人團體	O	1.1.1 利害關係人鑑別	10	
102-41	團體協約	O			聯華食品尚無工會
102-42	鑑別與選擇利害關係人	O	1.1.1 利害關係人鑑別	10	
102-43	與利害關係人溝通的方針	O	1.1.1 利害關係人鑑別	10	
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	O	1.1.1 利害關係人鑑別	10	
報導實務					
102-45	合併財務報表中所包含的實體	O	關於本報告書	4	詳請參閱聯華食品 2016 年年報
102-46	界定報告書內容與主題邊界	O	1.2.1 重大議題鑑別	11	
102-47	重大主題表列	O	1.2.1 重大議題鑑別	11	
102-48	資訊重編	O			2016 年重新鑑別排放源，鮮食廠為天然氣，休閒廠為液化石油氣，故更新溫室氣體排放量
102-49	報導改變	O			無重大改變
102-50	報導期間	O	關於本報告書	4	
102-51	上一次報告書的日期	O	關於本報告書	4	
102-52	報導週期	O	關於本報告書	4	
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	O	關於本報告書	4	
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	O	關於本報告書	4	
102-55	GRI 內容索引	O	附錄	94-99	
102-56	外部保證 / 確信	O	關於本報告書	4	

GRI 103: 管理方針 2016					
103-1	解釋重大主題及其邊界	○	1.2.2 管理方針	12-13	
103-2	管理方針及其要素	○	1.2.2 管理方針	12-13	
103-3	管理方針的評估	○	1.2.2 管理方針	12-13	
GRI 201: 經濟績效 2016					
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	○	2.2.3 經營績效	25-26	
GR1 204: 採購實務 2016					
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	○	3.1.3 食安維護	46-47	
GRI 206: 反競爭行為 2016					
206-1	涉及反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律行動	○			2016 年無反競爭、反托拉斯和壟斷相關訴訟案件發生
GRI 302: 能源 2016					
302-1	組織內部的能源消耗量	○	5.2.1 能源管理	82-86	
302-3	能源密集度	○	5.2.1 能源管理	82-86	
302-4	減少能源消耗	○	5.2.1 能源管理	82-86	
GRI 303: 水 2016					
303-1	依來源劃分的取水量	○	5.3.1 用水管理	88-89	
GRI 305: 排放 2016					
305-1	直接 (範疇一) 溫室氣體排放	○	5.2.2 污染防治	87	
305-2	能源間接 (範疇二) 溫室氣體排放	○	5.2.2 污染防治	7	
GRI 306: 廢汙水和廢棄物 2016					
306-2	按類別及處置方法劃分的廢棄物	○	5.4.1 資源利用	91-92	

GRI 307: 有關環境保護的法規遵循 2016					
307-1	違法環保法規	O	2.3.1 法規遵循	27	
GRI 401: 勞雇關係 2016					
401-1	新進員工和離職員工	O	4.1.1 人才資產	56-58	
401-2	提供給全職員工 (不包含臨時或兼職員工) 的福利	O	4.1.2 薪酬福利	59-61	
401-3	育嬰假	O	4.1.2 薪酬福利	59-61	
GRI 404: 訓練與教育 2016					
404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	O	4.2.1 成長促進	62-65	
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	O	4.2.1 成長促進	62-65	
GRI 405: 員工多元化與平等機會 2016					
405-2	女性對男性基本薪資加薪酬的比率	O	4.1.2 薪酬福利	59-61	
GRI 412: 人權評估 2016					
412-2	人權政策或程序的員工訓練	O	2.1.2 誠信正直	17	
GRI 416: 顧客健康與安全 2016					
416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	O	3.1.1 品質把關	32-41	
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	O			2016 年無違反產品與服務的健康和安全法規事件發生
GRI 417: 行銷與標示 2016					
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	O	3.1.2 食在安心	42-45	聯華食品 100% 產品遵照食品衛生安源法，進行資訊標示

417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	O	2.3.1 法規遵循	27	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	O	2.3.1 法規遵循	27	
GRI 418: 客戶隱私 2016					
418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	O	3.2.1 優質產品	49-51	無此情事
GRI 419: 社會經濟法規遵循 2016					
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	O	2.3.1 法規遵循	27	

報告書作業辦法-食品業揭露準則對應指標

證交所企業社會責任報告書作業辦法					
指標	**項目**	**揭露情況**	**章節**	**頁碼**	**備註**
食 -1	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比	O	3.1.1 品質把關	32-41	
食 -2	上市公司應遵循之食品安全衛生管理相關法規，及上市公司違反上述法規之事件類別與次數	O	2.3.1 法規遵循	27	
食 -3	上市公司採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比	O			聯華食品採購之產品皆符合採購原則；現無須符合國際標準之相關規範
食 -4	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	O	3.1.1 品質把關	32-41	聯華食品基隆廠、桃園廠、彰化廠、中壢廠均獲得安全標準驗證 ISO 22000 工廠，其生產量占比為 100%
食 -5	上市公司對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	O	3.1.3 食安維護	46-47	

食 -6	上市公司依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比	O	3.1.2 食在安心	42-45	聯華食品生產產線已建立及執行追蹤追溯之相關作業，所有生產產品皆 100% 可追蹤追溯
食 -7	上市公司依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比	O	3.1.1 品質把關	32-41	

GRI 食品加工業補充指引

食品業補充指標					
指標	**項目**	**揭露情況**	**章節**	**頁碼**	**備註**
採購/溯源實務					
FP1	根據公司採購政策，從供應商處採購的百分比。(向符合公司採購政策的供應商購買的採購比率)	O			聯華食品所有供應商 100% 符合公司採購政策與規範
FP2	確認有按照可信的國際公認的負責任生產標準的採購量百分比。按具體標準細分	O			由於產業特性，聯華食品採購之產品無符合 ISEAL Alliance 標準之需求
勞/資關係					
FP3	按國家說明勞資糾紛、罷工和 / 或停工造成的工時損失和百分比	O			無此情事
FP4	公司舉行推廣健康生活方式、預防心血管疾病、營養且可負擔之食品及改善社區之活動，這些活動之性質、範圍及有效性	O			無此情事
顧客健康與安全					
FP5	由獨立第三方根據國際認可食品安全體系標準認證的產地生產產品所佔總產量	O	3.1.1 品質把關	32-41	
FP6	根據產品類別，在全公司產品銷售量中，減量飽和脂肪、反式脂肪、鈉、糖的產品銷售量佔比	O	3.2.1 優質產品	49-51	
FP7	根據產品類別，在全公司產品銷售量中，富含健康食材 (如膳食纖維、維他命、礦物質、功能性食材) 的產品銷售量佔比	O	3.2.1 優質產品	32-41	鮮食產品因需求照客戶要求規格進行生產，故無相關成分減量說明
FP8	除了法令規定之外，公司對於成份及營養資訊與消費者溝通之政策及處理	O	3.2.1 優質產品	32-41	

附錄

報告書確信聲明

Deloitte.

勤業眾信
勤業眾信聯合會計師事務所
10596 台北市民生東路三段156號12樓

Deloitte & Touche
12th Floor, Hung Tai Financial Plaza
156 Min Sheng East Road, Sec. 3
Taipei 10596, Taiwan

Tel:+886 (2) 2545-9988
Fax:+886 (2) 4051-6888
www.deloitte.com.tw

會計師有限確信報告

聯華食品工業股份有限公司　公鑒：

聯華食品工業股份有限公司民國 105 年度企業社會責任報告書，業經本會計師針對所選定之標的資訊執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。本次執行確信程序之標的資訊請詳附件一「確信項目彙總表」。

管理階層對企業社會責任報告書之責任

管理階層之責任係依據臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」及全球永續性報告協會（Global Reporting Initiatives，GRI）發布之最新版 GRI 準則（GRI Standards）、行業補充指南及依行業特性參採其他適用之準則編製企業社會責任報告書，且維持與編製企業社會責任報告書有關之必要控制，以確保企業社會責任報告書所列標的資訊未存有重大不實表達。

會計師對企業社會責任報告書執行確信程序之責任

本會計師係依照確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，對上開企業社會責任報告書所選定之標的資訊（詳附件一）在所有重大方面是否依照第二段所述準則編製表示意見，並提出有限確信報告。相較於合理確信，有限確信案件所執行程序之性質及時間與適用合理確信案件不同，其範圍亦較小，因是取得之確信程度明顯低於合理確信。

本會計師係基於專業判斷規劃及執行確信程序，以獲取相關標的資訊之有限確信證據，且任何內部控制均受有先天限制，因此未必能查出所有業已存在之重大不實表達。本會計師執行確信程序包括：

- 取得及閱讀企業社會責任報告書；
- 訪談管理階層及相關人員，以瞭解公司編製企業社會責任報告書有關政策

及程序：

- 訪談相關人員了解所選定標的資訊產生之流程、內部控制及資訊系統；
- 分析及以抽查方式測試標的資訊相關文件及紀錄。

獨立性及品質管制遵循聲明

本會計師及所隸屬會計師事務所遵循會計師執業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，以維持完備之品質管制制度，包含與遵循執業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現聯華食品工業股份有限公司民國 105 年度企業社會責任報告書中所選定之標的資訊在所有重大方面有未遵循其衡量基準暨臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」及全球永續性報告協會（Global Reporting Initiatives，GRI）發布之最新版 GRI 準則（GRI Standards），行業補充指南及依行業特性參採其他適用之準則之情事。

勤業眾信聯合會計師事務所

會計師　吳　世　宗

吳世宗

金融監督管理委員會核准文號

金管證審字第 1010028123 號

中　華　民　國　106　年　12　月　22　日

附件一

揭信項目彙總表

編號	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」／GRI 指標編號	指標敘述	對應章節	衡量基準
1.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第一目	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比	品質把關	針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度進行之評估與改進所影響之主要產品類別及百分比。
2.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第二目	上市公司應遵循之食品安全衛生管理相關法規，及上市公司違反上述法規之事件類別與次數	法規遵循	違反食品安全衛生管理相關法規之裁罰次數及金額。
3.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第三目	上市公司採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比	附錄	採購金額符合國際認可之產品責任標準者佔整體採購金額之百分比。
4.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第四目	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品百分比	品質把關	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品品項佔當年度總產品品項之百分比。
5.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第五目	上市公司對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	食安維護	對當年度有交易之供應商進行實地稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。
6.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第六目	上市公司依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有之百分比	食在安心	產品追溯追蹤系統管理之原料來源和出貨流向及相關產品占所有產品之百分比。
7.	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第七目	上市公司依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果相關支出及其占營業收入淨額之百分比	品質把關	食品安全實驗室及食品安全相關支出金額及其占營業淨額之百分比。
8.	416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	品質把關	針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度進行之評估與改進所影響之主要產品類別及百分比。
9.	416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	附錄	違反有關產品與服務的健康和安全法規之裁罰次數及金額。
10.	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	食在安心	違反產品與服務之資訊與標示相關法規之裁罰次數及金額。
11.	FP2	採購符合國際認可之產品責任標準者佔整體採購之百分比	附錄	採購金額符合國際認可之產品責任標準者佔整體採購金額之百分比。
12.	FP5	全公司生產量中，經由第三方公正單位依國際食品安全標準驗證的生產量佔比	品質把關	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。

聯華食品

自然・安心・美味