

聯華食品工業股份有限公司
2018 企業社會責任報告書

董事長的話

我們從迪化街一家南北雜貨批發商，歷經了各種面貌、組織型態的轉變進而成為臺灣具有規模的食品製造商，但我始終深信，惟有將企業建構為學習型組織，透過不斷的進步，才能隨時因應這個大變化的時代，我也督促著同仁「化被動為主動」提出問題、解決問題，這都是聯華食品能夠持續乘風破浪，挑戰未來的基石。

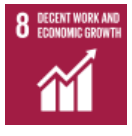
我賦予聯華食品各個上層的目標為「永續經營並善盡社會責任」，而產品品質即是企業賴以生存的命脈，面對消費者關心的食品安全，聯華食品建構了強大的安心履歷系統，將消費者在意的檢驗報告、產品來源透過手機 QR Code 掃描就能一目瞭然，同時這也督促著公司上下同仁主動積極進行原料風險評估及風險管理，落實產品原料追蹤追溯，維持聯華食品一直堅持帶給消費者自然、安心、美味的承諾。

我期望公司所有同仁都能堅持以「誠信正直與顧客導向」為靈魂，追求「學習、成長與績效」為精神的企業文化，並據此驅動為「自我演化」的組織生命體，使能源源不斷的提供令顧客滿意的產品與服務，以實現永續經營並善盡社會責任。

聯華食品工業股份有限公司 董事長

李開源

永續亮點

SDGs	聯華的支持
 目標 2：消除飢餓，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業	以在地良米開發商品，讓臺灣米生產的飯糰、便當等米食商品，持續推陳出新，於 5 千多家超商門市販售，促進永續經營
 目標 3：確保健康及促進各年齡層的福祉	- 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，將生活飲食與身體保健進行連結，開發出有益胃腸保健、視力保健、輔助調整過敏體質、免疫調節，與調節血糖等產品，為國人健康飲食把關。 - 新產品開發策略： - 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。 - 研究可應用之超級食物，作為產品設計的元素。 - 現有產品精進： - 針對外購複方原料積極找尋單方原料取代，並善用調味達人技巧簡化產品配方，以最少的調味來呈現食物的自然風味。 - 研究可應用之天然調味原料，進行產品調味配方精進。
 目標 8：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	聯華食品持續參與校園徵才活動，透過實際互動，讓青年學子更了解食品產業 2018 年亦與多所大專院校食品科系進行實習與課程合作，透過職場體驗與業師授課，讓有志投入食品產業的學子有提早接觸職場環境與了解職場人才需求的機會
 目標 12：確保永續消費及生產模式	導入食品防護(Food Defense)制度，防治人為蓄意的危害及破壞行為對食品造成汙染，如人為投毒等，檢視生物性、化學性、物理性、核物質、放射物質各項可能導致不安全的商品流出販售，在製程當中逐一檢視，預防產出不安全商品，影響大眾
 目標 13：採取緊急措施以因應氣候變遷及其影響	- 聯華食品為減少溫室氣體排放，減緩氣候變遷帶來的衝擊，將針對老舊機器設備進行汰舊更新，高污染燃料也逐年減少使用，高耗能製程持續地進行改善，並透過不斷的宣導與績效考核，使員工節能觀念深植於心中，進而落實於行動之中。 - 逐年汰換老舊耗能之空壓機及空調冰水主機，提升能源使用效率，降低不必要的能源耗損

	● 逐年汰換休閒廠重油鍋爐，改採瓦斯燃料，減少空污排放 ● 各廠區生產線照明全面更改為 LED 燈或高節能燈管 ● 逐年增加水資源回收再利用的比例，降低污廢水排放量 ● 對於高耗能生產製程，除採取設備之改善外，如何簡化生產流程，減少過度的包裝與能源消耗，是未來努力的方向 ● 提升資源回收再利用的多樣性，減少廢棄物產出量
--	--

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(Global Reporting Initiative, GRI)的 GRI Standards 核心選項(Core)編製，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 (United Nations Sustainable Development Goals, UN SDGs)、ISO 26000 及「上市公司編製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 2018 年 1 月 1 日至 2018 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)在臺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，亦指臺灣地區。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製小組彙整，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製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「上市公司編製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

本次為聯華食品第四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：2018 年 12 月發行

現行發行版本：2019 年 9 月發行

下一發行版本：預定 2020 年 9 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：公關傳播部 汪嫻吟

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/

目錄

董事長的話	2
永續亮點	3
關於本報告書.....	5
依循準則.....	5
報告期間、範疇與邊界.....	5
外部確信.....	5
報告書發行.....	5
聯絡資訊.....	5
目錄.....	7
1. 永續議題 內外兼顧.....	9
1.1 利害關係人，溝通了解.....	9
1.1.1 利害關係人鑑別.....	9
1.2 議題管理，制度健全.....	11
1.2.1 重大議題鑑別.....	11
1.2.2 管理方針	12
2.1 品質保證，安心健康.....	15
2.1.1 品質把關	15
2.1.2 食在安心	22
2.2 上下整合，強化管理.....	23
2.2.1 食安維護	23
2.2.2 稽核評鑑	24
2.3 健康創新，顧客導向.....	26
2.3.1 優質健康	26
2.3.2 合作通路	32
2.3.3 客戶信賴	34
3. 重視人才 以人為本.....	35
3.1 以人為本，共創價值.....	35
3.1.1 人才資產	35
3.1.2 薪酬福利	37
3.2 完善制度，持續栽培.....	39
3.2.1 人才培訓	39
3.2.2 創意激發	44
3.2.3 人才吸引	46

3.3 安全維護，幸福職場.....	51
3.3.1 健康職場.....	51
3.3.2 安全至上.....	56
4. 環境永續 持續不懈.....	63
4.1 綠色行動，愛護自然.....	63
4.1.1 環境維護.....	63
4.2 能源節約，愛護地球.....	66
4.2.1 能源管理.....	66
4.2.2 污染防制.....	70
4.3 用水節約，珍惜點滴.....	72
4.3.1 用水管理.....	72
4.3.2 廢水處理.....	75
4.4 輕巧簡便，守護環境.....	75
4.4.1 資源利用.....	75
4.4.2 輕薄包裝.....	79
5. 關懷里鄰 守望相助.....	80
5.1 結合本業，社會共融.....	80
6. 誠信至上 永續經營.....	83
6.1 以誠經營，以信治理.....	83
6.1.1 經營理念.....	83
6.1.2 誠信正直.....	84
6.2 經營管理，以身作則.....	85
6.2.1 營運概況.....	85
6.2.2 公司治理.....	87
6.2.3 經營績效.....	90
6.3 符合規定，未雨綢繆.....	91
6.3.1 法規遵循.....	91
6.3.2 風險因應.....	93
附錄.....	95
GRI Standards 對照表.....	95
GRI 食品加工業補充指引.....	99
報告書作業辦法.....	100
會計師有限確信報告.....	102

1. 永續議題 內外兼顧

1.1 利害關係人，溝通了解

1.1.1 利害關係人鑑別

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，由 CSR 政策委員會部門長官參考 AA 1000 SES 利害關係人議合原則填寫問卷。2018 年共回收 7 份問卷，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 7 類重大利害關係人。

利害關係人溝通

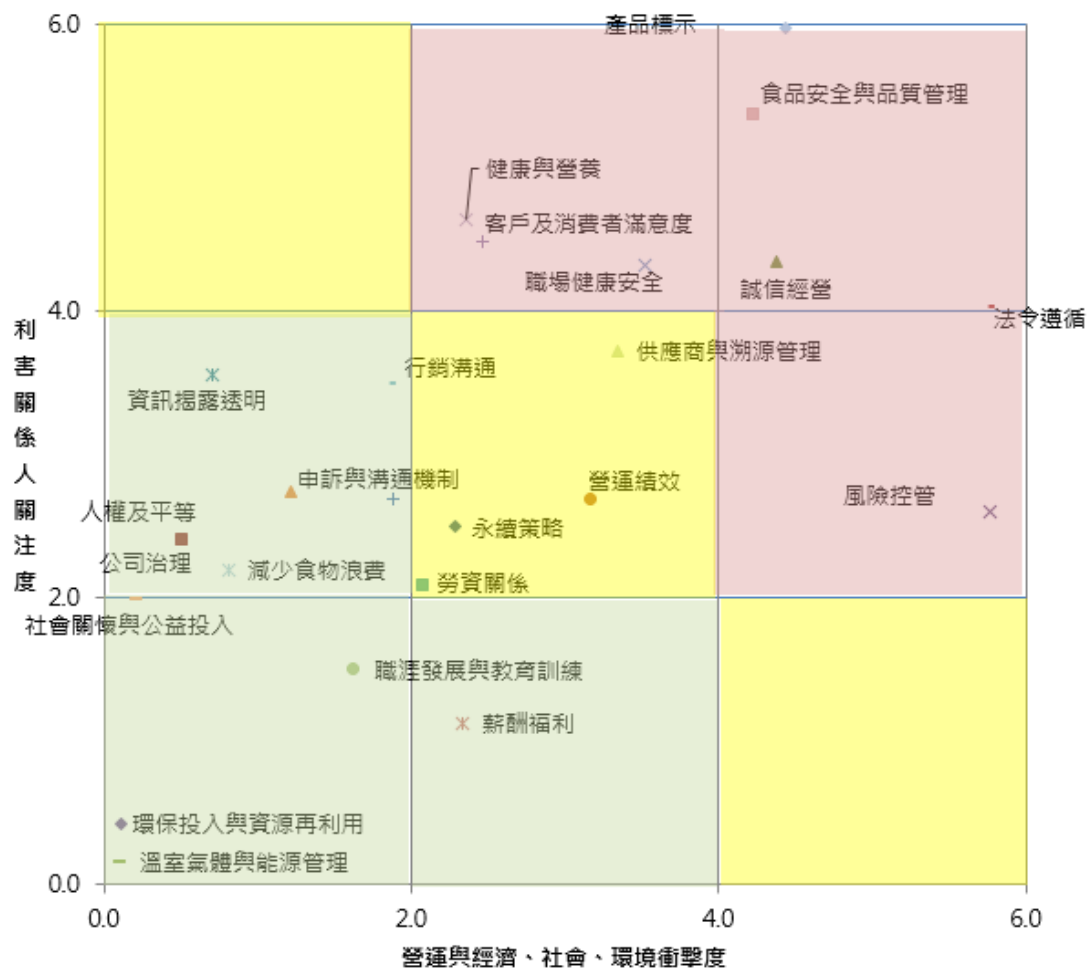
利害關係人類別	對聯華的意義	關注議題	溝通方式與績效	對應章節
政府機關	政府機構對於上市公司的治理規範非常多且嚴謹，聯華食品對於各級政府機關的規定，非常重視且會嚴格遵守	永續策略 資訊揭露透明 公司治理	● 依照相關法規，在規範時程內，於公開資訊觀測站、證交所公告平台、主管機關網站等處上傳與申報相關訊息 ● 配合主管機關監理與查核活動、參與主管機關政策宣導會議或座談 ● 藉由電話、Email、書面信函、工廠查核等方式，與政府機關保持良好互動	誠信至上 永續經營
客戶(消費者)	消費者是營運基礎來源，維護消費者與客戶的信任，符合消費者期待為首要課題	食品安全與品質管理 食品健康與營養 產品標示	● 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 ● 客戶透過電話、網路(e-mail、Facebook 社群網站、手機通訊軟體)、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	吃得開心 吃得放心
通路商	「通路為主」時代的來臨，實體與虛擬通路商	永續策略 產品標示	● 透過當面商談、電話聯繫、e-mail 或書面信函等方式，即時溝	吃得開心 吃得放心

	可以提供聯華產品給予消費者選購商品與服務的地方，是互相依賴與互蒙其利、互相合作的好夥伴	食品安全與品質管理 食品健康與營養 供應商與溯源管理	通、提高彼此合作緊密度	
供應商/承攬商/外包商	原物料供應商為公司食品安全把關之關鍵源頭，與供應商建立良好夥伴關係，透過稽核與輔導建立食安共識，從農場到餐桌層層把關，一同努力為食安把關。	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、會議，與供應商溝通 ● 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	吃得開心 吃得放心
股東/投資人	聯華食品重視股東/投資人對於公司各項營運上的要求與建議	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 ● 聯華食品透過更新公司官網，主動向投資人揭露資訊	誠信至上 永續經營
員工	員工是公司企業成長和永續經營的根源，持續提升員工能力，塑造安全工作環境與良好勞雇關係，讓員工安心與公司一同共創價值	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 ● 每 3~5 年透過全公司同仁的滿意度及敬業度調查，了解同仁的心聲並據此展開環境改善及人才發展相關專案。	重視人才 以人為本
媒體	與媒體保持友好及合作關係，主動或被動地發布訊息，讓利害關係人了解聯華之理念、策略或產品內容...等	公司治理 行銷溝通 永續策略	● 聯華不定期以電話、Email 向媒體回應公司相關訊息，並藉由媒體曝光等活動進行品牌行銷	關懷鄰里 守望相助

1.2 議題管理，制度健全

1.2.1 重大議題鑑別

由 CSR 政策委員會針對各項議題對公司營運與經濟、環境和社會衝擊程度進行討論，並經由董事長確認，鑑別出 9 項重大議題，分別為產品標示、法令遵循、食品安全與品質管理、誠信經營、職場健康安全、風險控管、客戶及消費者滿意度、健康與營養及供應商與溯源管理。



1.2.2 管理方針

2018 年針對各項重大主題，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	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					
產品標示	行銷與標示	研發與品保單位充分掌控法規變動，依法將產品資訊友善揭露於包裝標示，從規格書、包裝標示設計經由多層關卡審核。	V	V	V	V	V	V
			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			
法令遵循	有關環境保護的法規遵循	- 不定期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 - 定期召開食安會分析檢討相關食安風險，並進行食品法規之鑑別與更新，確保公司全產品均符合食安法令相關規定	V	V			V	V
	有關社會經濟法		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		法令遵循會間接對股東/投資人的利益造成衝擊			

	規 遵 循		權益					
食 品 安 全 與 品 質 管 理	顧 客 健 康 與 安 全	● 主要管理方針為品質把關、食安維護、優質產品。設立供應商管理獨立課別執行輔導管理，自源頭控管確保品質符合規定；原物料進料品質分析、原物料檢驗分析、品評分析、品質趨勢、品質成分定期進行檢討與改善；管理階層透過食安會議定期、檢討、追蹤食安管理之有效性。	V		V	V	V	V
			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			
誠 信 經 營	反 貪 腐	● 本公司以「誠信正直」為所有聯華人之核心職能，唯有誠信經營始能為企業永續經營之基石。於此同時，本公司也邀請供應商共同以誠信經營為營運依歸，協力善盡社會責任。	V	V	V	V	V	V
			● 違反誠信經營，可能直接衝擊聯華食品之經濟績效和商譽		● 若未遵守誠信經營，可能直接影響消費者食的安全，亦直接影響供應商、通路商之商譽，且可能造成股東/投資人之經濟利益受到不利影響。			
職 場 健 康 安 全	職 業 安 全 衛 生	● 透過建置 ISO45001 職安系統，鑑別危害風險，再依風險等級擬具改善方案逐步實施，使工作環境、機械設備及供應商均能符合職業安全衛生設施規則要求，此外並透過推動健康促進四大計畫以及執行健康促進活動，提供員工安全與健康的工作環境。	V	V		V	V	
			工作環境或設備機台防護不足，可直接影響工作者安全與健康。		若供應商不符合相關規範經輔導未改善，將無法繼續合作。若發生重大職災事件，可直接對公司形象及股東/投資人的利益造成衝擊。			
風 險 控 管	一 般 揭 露	● 每月定期於財務月會中，由董事長及總經理，親自參與檢討各項營運數據，以期提早察覺營運的缺失，即早因應潛在風險 ● 食安會議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，對於法規的更新及國內外食安新聞進行宣導以降低	V				V	
			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			

		食安風險 ● 訂定「媒體危機處理流程」，並由總經理擔任「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，由該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						
客戶及消費者滿意度	一般揭露	● 客訴案件每月檢討，減少二次客訴發生。分析利害關係進行改善，持續追蹤以滿足顧客期待	V		V	V		V
			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			
健康與營養	行銷與標示	● 成立食安小組，定期召開會議檢視相關產品開發進度。 ● 針對現有產品，秉持調味簡單化、單方取代複方的原則，進行現有產品的精進作業，簡單又美味。 ● 未來開發方向，延續既有 Clean label 策略並結合機能性素材、在地食材使用，以天然調味為原則，非必要不使用香料和食品添加物，提供消費者更天然、美味、健康之產品。	V		V	V		V
			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	供應商環境評估	● 為善盡企業之社會責任，於供應商稽核條文中已納入環境、社會評估，以推動綠色環境、減少能源消耗為核心思想，輔導供應商落實環保回收再利用、環境生態平衡之維持，同時建立自主檢測能力，作為碳足跡/水足跡盤查依據，達到永續環保之社會責任，	V	V	V	V	V	V
			選用未善盡企業社會責任供應商，對聯華食品營運效益及企業聲譽造成直接衝擊		若供應商未善盡企業責任，可能導致消費者購買行為下降，直接影響供應商和通路商的企業信譽。			

應 商 社 會 評 估	並針對員工權益及福利納入評估項目。		
----------------------------	-------------------	--	--

工業化時代以來，人類活動引起全球溫室氣體排放增加，除了地球溫度不斷升高外，也使得全球氣候因此驟變。然而氣候的異常對於食品產業而言，實則是影響存亡的關鍵，因為不論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。也因為原物料的採購價格對食品產業有重大影響，對此，聯華食品除了嚴密監控原物料的價格趨勢外，也會在價格相對便宜且原料品質良好時適當的提高安全庫存，藉此降低原物料短缺的風險，持續供應國人優質的產品。

近幾年來食安問題嚴重，不肖業者為了利益、金錢提供不法原料，嚴重打擊了臺灣食品業的形象。有鑑於此，聯華食品於 2015 年也規畫推出全天然產品，並於同年向國外有機廠商簽訂契作合約，持續研發推出全天然沖泡飲，提供國人更優質的選擇。

另外，聯華食品為守護國人的健康，於研發過程中均使用天然香料，並於進口前向政府機關取得登錄字號，確實揭露複方原料的組成成分，務必確保所有的原料均符合國內法規標準。除此之外，進口產品也逐筆登錄於衛福部非追不可的系統中，消費者可安心使用。

2.1 品質保證，安心健康

「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、綜合開發處及各廠品保部、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。

2.1.1 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，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。另依照衛福部公告事項、歷史食安資訊及掌握新聞時事，定期檢視內部原物料及產品，降低食安風險。同時結合法規與實務，建立高風險原物料檢驗清單，針對原物料除內部例行性檢驗外，亦定期抽樣如原料之農藥殘留、黃麴毒素、重金屬、偽偽、物料之材質溶出及耐熱性等檢驗，進行外部檢驗為原物料把關。

聯華注重食品品質控管，從新產品設計開始，即進行原物料的風險評估和製程的危害分析，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，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、製程管控及成品檢驗，重重把關，以期提供消費者安心

滿意的產品。廠內並設置食安小組定期召開會議對產品製程、工廠的衛生環境、人員的教育衛生和法規的更新進行追蹤確認，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，彙整國內外食品相關新聞，依與公司產品相關性區別，定期以[食安報報]信件形式寄予服務部門同仁與生產單位主管。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。

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，2017 年為強化實驗室功能，提升實驗室人員專業能力，增加檢驗效率與實驗數據的正確性，旗下兩大事業部實驗室皆進行軟、硬體設備的升級。軟體方面，要求實驗室全員參與測試實驗室之能力試驗計畫，並通過大腸桿菌(群)、生菌數、金黃色葡萄球菌、黴菌/酵母菌、.飲用水-總生菌數、飲用水-大腸桿菌(群)試驗，並於該年取得黃麴毒素能力試驗之合格證明。化學測試領域如黃麴毒素、水分、含油量，2018 年更新增黃麴毒素-FAPAS、酸價等項目。

休閒廠之精密實驗室並新增黃麴毒素檢驗項目，針對進口原料批次進行把關，增加自主檢控頻率；同時導入重金屬檢驗項目，建制重金屬「鈉」檢驗方法，依產品別陸續導入且將檢驗結果與第三方檢驗單位比對，確保檢驗的正確性。硬體部分，鮮食廠主要添購設備為微生物檢驗使用，休閒廠則是添購微生物檢驗使用之設備，另維護實驗室人員安全，亦增添排風系統藥品櫃為避免揮發性溶劑汙染影響。

2018 年新添購設備統計

設備名稱	檢驗項目	目的	投入金額(仟元)
排風系統藥品櫃	油脂品質檢驗	有效去除有機溶劑產生的洩漏	192
低溫培養箱	微生物檢驗	微生物培養用	156
生物安全櫃 SAFZONE	衛生指標菌	實驗操作	240
設備名稱	檢驗項目	目的	投入金額(仟元)
排風系統藥品櫃	油脂品質檢驗	有效去除有機溶劑產生的洩漏	103
低溫培養箱	微生物檢驗	微生物培養用	149
生物安全櫃 SAFZONE	衛生指標菌	實驗操作	229

實驗室檢驗

原料若檢驗異常，聯華食品會針對該批原料進行 ERP 系統代碼控管，實物則貼單隔離，後續通知產銷單位與供應商協調退貨處理。2018 年實驗室檢驗並無顯著異常故無退貨案件產生。

另現行 HPLC 檢測項目為黃麴毒素，使用在堅果日常進料每批檢驗上，目前 HPLC 機台機齡已超過 10 年，故障頻次高，且部分零件耗材已無法取得，僅能維修。因此 2019 添購新型高效能液相層析儀，確保黃麴毒素自主檢測機制落實執行避免因設備損壞導致檢驗作業延遲，且預計評估擴充赭麴毒素、防腐劑等檢測項目，落實執行廠內自主監控機制並加強廠內對於風險物質之監控。

2018 檢驗項目與結果

檢驗分類		進貨訂單批	原料檢出異常退貨率
休閒	國內	8,616	0
	國外	1,479	0
鮮食	國內	5,749	0

鮮食廠實驗室支出統計

項目(單位: 新台幣仟元)	2016	2017	2018
消耗品	1,962	2,199	2,523
雜項購置金額	181	356	231
實驗室設備折舊	517	338	271
委外檢驗費用	1,095	2,917	4,315
領用料品	3,905	4,023	4,518
雜費	273	281	364
人力費用	4,055	4,281	4,636
合計	11,988	14,395	16,858
占鮮食廠營業收入百分比	0.39%	0.42%	0.42%

休閒廠實驗室支出統計

項目(單位: 新台幣仟元)	2016	2017	2018
消耗品	894	1,076	1,201
雜項購置金額	107	140	183
實驗室設備折舊	656	221	569
委外檢驗費用	5,124	5,898	6,536
人力費用	2,841	2,627	3,653
合計	9,622	9,962	12,142
占休閒廠營業收入百分比	0.27%	0.27%	0.29%

製程安全管控



公司邁入國際化市場，美國 CBP 希望能與相關業界合作建立供應鏈安全管理系統，確保產品不受恐怖份子的滲入，故防恐機制訂於 2018 與 WALMART 進行合作，完成教育訓練至內部稽核改善。對於生產作業管制區全面加裝指紋門禁設施，進出人員須經向單位課長、部長登記申請方可設定指紋進出，對生產線的門禁控管做更嚴密的把關。

食品安全與衛生相關認證

鮮食事業部

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，同時亦對於法規的更新及國內外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。政府於2015/12/30發布食品業者應落實自主監控並建立食品安全監測計畫，而於2017/5/15聯華完成此項指引。當聯華有新原料購置時會一併更新指引當中的資料使同仁在原物料的管控上能有所依循。而在食品安全系統上，因聯華已具有FSSC22000之系統認證，故聯華欲將兩者合併以強化聯華之食品安全管制系統。

鮮食產品之生產管理均符合追溯追蹤相關規定，且定期進行相關模擬演練以精益求精。除此，每月均依法令規定於食品追溯追蹤資訊系統進行電子申報作業。鮮食事業部定期召開食安會議分析檢討相關食安風險，並進行食品法規之鑑別與更新，以確保公司全產品均符合食安法令相關規定。鮮食各廠均取得ISO22000食品安全系統認證，並陸續於2018年完成換證作業。並規劃於2020年底完成ISO22000:2018的改版換證作業，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。

食品安全認證系統	有效日期
ISO22000證書(基隆廠)	2015/2/17~2018/2/16 2018/2/14~2021/2/16
ISO22000證書(彰化廠)	2015/1/23~2018/1/22 2018/1/22~2021/1/22
ISO22000證書(中壢廠)	2015/10/12~2018/10/12 2018/10/12~2021/10/12
HACCP證書(中壢廠)	2015/10/12~2018/10/12 2018/10/12~2021/10/12

鮮食產品的開發恪遵客戶的供應鏈管理，從農場到餐桌，選擇優質有食品安全相關認證的供應商，對原料進行把關，且為符合國人對健康的需求，產品不加防腐劑，並誠實標示基因改造，熱量、成份等相關資訊。

休閒事業部

休閒食品桃園廠於2018年2月向SGS續證FSSC22000、ISO22000及HACCP三項食品安全系統相關認證，並以高品質生產條件持續續證。其中FSSC22000更是GFSI認可之食品安全系統認證，與國際接軌。休閒食品桃園廠全廠食品安全系統認證，產品占比100%。此外，嘉義廠在有桃園廠的品質規劃輔導下，於2018年2月也順利完成ISO22000及HACCP兩項食品安全系統認證等續證工作，認證產品占比100%，2019年桃園廠和朴子廠將會續證，確保兩間工廠繼續以國際間認可的系統認證確保產品品質。

食品安全認證系統	有效日期
FSSC22000(桃園廠)	2015/2/15~2018/2/15 2018/2/15-2021/2/15
ISO22000(桃園廠)	2015/2/15~2018/2/15 2018/2/15-2021/2/15
HACCP(桃園廠)	2015/02/16~2018/2/16 2018/2/15-2021/2/15
ISO22000(嘉義廠)	2017/2/12~2020/2/12
HACCP(嘉義廠)	2017/2/12~2020/2/12
TQF(桃園廠)	2017/11/23~2018/11/22 2018/11/23~2019/11/22
有機農產品	2017/7/14~2020/3/2
校園食品	2017/2/1~2019/1/31
HALAL	台灣清真產業品質保證推廣協會 (THIDA) 堅果系列：2017/9/20~2019/9/19 燒海苔系列：2017/12/21~2018/12/20 印尼清真認證 (MUI) 可樂果系列：2018/5/16~2020/5/15 燒海苔系列：2018/5/16~2020/5/15

聯華積極透過 HACCP 之管理方式，以物理性、化學性及生物性之危害分析，充分掌握重要關鍵製程並進行有效之檢驗及管制。

1. 總極性化合物檢測教育訓練
2. 食品安全管理系統系內部稽核訓練課程
3. 金檢機教育訓練
4. GHP 執行重點介紹
5. PQMM 及感官品評重點說明及方式介紹
6. 客訴案例講解及製程品質提升
7. 食品過敏原管理及食品防護課程提升

2015 年因應客戶需求及拓展海外市場取得臺灣清真協會 (THIDA) 認證，認證品項為萬歲牌堅果、無調味海苔等產品。且於 2017 年向印尼清真協會 (MUI) 提出申請認證，於同仁不懈努力下順利取得 MUI+THIDA 雙認證，使聯華食品向印尼市場邁出第一步，2018 年聯華食品亦將可樂果、95oC 真空薯條等產品申請 MUI 清真認證，開拓更大的市場。

TQF 為臺灣負責食品安全品質驗證方案之管理與推動食品產業自主管理的協會，取得其食品認證有助於將產品銷售至校園當中。休閒廠亦有一品項取得校園食品許可，且 TQF 認證未來亦將走向國際化，與國際間食品系統認證接軌，有助於公司將產品銷往國際。

休閒事業部桃園廠使用有機原料並以有機無污染之原則生產有機堅果沖泡飲，並於 2014 年取得有機農產品認證，2018 年並持續維護認證，促使產品可銷售至有機商店，讓更多人喝到健康的堅果沖泡飲品。

清真食品認證

根據皮尤研究中心 (Pew Research Center) 推估，穆斯林人口將在 2025 年達到二十八億，占全球總人口比率 29.7%。且穆斯林十五歲以下人口數高於全球平均；穆斯林的平均年齡落在三十歲上下，正是最有消費力的階段。

故自 2015 年開始，聯華食品從萬歲牌堅果起步，陸續向臺灣清真協會 (THIDA)、印尼清真協會 (MUI) 申請清真認證，目的是配合政府的南向政策，將公司的各項產品銷往臺灣以外的國家。竭至 2018 年底為止，可樂果、萬歲牌堅果、卡迪那 95°C 薯條、無調味海苔等部分產品已取得認證，並且已銷往印尼馬來西亞等國家。

TQF 食品認證

TQF 食品認證為臺灣食品安全品質驗證方案之管理與推動食品產業自主管理，有助於將產品銷售至校園當中。此標章未來亦將走向國際化，與國際間食品系統認證 SQF 接軌，有助於公司將產品銷往國際。

2.1.2 食在安心

聯華食品自 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，鮮食產品之生產管理均符合追溯追蹤相關規定，且定期進行相關模擬演練以精益求精。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，每月均依法令規定於食品追溯追蹤資訊系統進行電子申報作業。自「安心履歷」2015 年正式上線以來，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。2017 年靠著資訊團隊自行開發的技術與同仁不斷的測試下，禮盒包裝的 QRcode 查詢系統終於上線，消費者在掃描 QR Code 的同時，無論輸入禮盒內或盒外日期，皆能查詢到產品的完整資訊。目前「安心履歷」涵蓋聯華食品休閒廠旗下所有品牌商品，2018 年新增 168 支品項，累計揭露 874 支產品品項。

2.2 上下整合，強化管理

2.2.1 食安維護

身為國內食品產業的領導廠商，聯華食品秉持自然、安心、美味，嚴格守護國人吃下的每一口產品，超越一甲子的醞釀與累積，都是為了創造不同世代的共同回憶。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，聯華食品對於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均嚴格把關，除了向國際知名大廠採購外，同時也要求供應商提供 FSSC、TQF、HACCP、ISO、BRC 等相關的認證。為具體落實食材安全維護與把關的承諾，由「食品安全小組」負責供應商評鑑、稽核與風險管理，推動廠區 5S，以及落實 FSSC22000。

休閒事業部供應商稽核

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臺灣地區為主；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，2018 年在地採購金額比例為 100%。

聯華食品重視產品責任，採購之產品皆符合採購原則。2018 年雖尚未向供應商採購通過 FSC 認證之品項，但仍持續評估採購的可能性，並期許未來可提高經認證之品項採購比例。

聯華食品用於生產和包裝主要產品的物料為紙箱、彩盒和塑膠盒，2018 年共採購 4,681 噸，100% 皆為再生物料。

有機農產品認證

2014 年安麗 R&J 品牌委託聯華食品休閒事業部桃園廠生產沖泡飲品，故聯華使用有機原料並以有機無汙染之原則生產有機什穀沖泡飲，並於 2014 年取得有機農產品認證；2018 年續證並繼續生產有機產品。未來聯華將繼續朝有機產品邁進，使消費者能喝到更多的有機產品。

食品防護

近年來，食品過敏原及食品防護亦為消費者關注議題，落實食品防護規定，並透過模擬演練實際驗證食品防護計畫的有效性。為強化人員危機意識，品保部同仁主動外部訓練，加強法令法規及整體趨勢變動之掌握；回來後，對內檢視廠內現況以及進行員工教育訓練與生產製程之調整，提升工廠整體水準。

2018 年休閒事業部桃園廠為持續強化食品防護有效執行，並定期針對廠區安全管理作業、外部人員進出廠區之管理作業、員工管理、倉儲供料安全管理、製程安全管理、逾期退回品、回收、報廢安全管理、成品運輸安全管理、產品追蹤及追溯與回收管理、實驗室安全管理、資訊安全管理、清潔、消毒、藥劑使用及管理、工廠生產用水管理、水、食用油儲槽、管路及接口管理等項目進行查核

原料自製

前幾年的食安風暴，造成國內食品業界重大陰影與恐慌，消費者不知道什麼是安全的，業者不知道什麼是可以安全使用的，好不容易這兩年才逐漸平息下來。聯華食品作為國內本土企業老字號的優良食品廠商，首當其衝，不惜成本替換所有有疑慮的原物料，更在 2017~2018 年，規劃將廠內所有穀粉，由外購改為自製，只為了將一點點的風險降低為零風險。從無到有，從原料的採購、供應商稽核、生產線建立，甚至取得有機生產線及有機產品認證。一路走來，筆路藍縷，但聯華食品義無反顧，只為了提供消費者最安心、自然、美味的產品。從 2017 年規劃、研發到 2018 年落實、生產，至今已完成廠內 20 支穀粉自製的替代(例如玉米粉、黑豆粉、燕麥粉、糙米粉等)，並已實際生產供貨中。同時，經由穀粉自製的過程，了解各種原料的特性、熟化的技術、磨粉的條件等等，創造出更好的穀粉風味，應用在產品開發中，帶給消費者滿滿的感動。

2.2.2 稽核評鑑

休閒事業部桃園廠供應商管理現由品保部品保一課專職進行，稽核條文及方向除基本衛生要求外加入原料、製程安全性及風險評估，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。

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。

供應商稽核主要項目為：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、環保議題、摻假議題，及社會稽核。供應商評比機制將供應商分為 A、B、C、D 四個等級，依等級判斷稽核頻率，現場評估列為『C 級』之供應商，須於三個月至半年內再進行複查，複查不合格則通知資材部及「食安委員會」，尋找替代供應商或請研發處更換配方後淘汰；現場評估列為『D 級』之供應商，通知資材部及「食安委員會」，尋找替代供應商或請研發處更換配方後淘汰。稽核機制除汰弱留強並找出優良供應商持續合作外，更著重於針對長期合作夥伴及小型企業，以輔導立場希望與供應商建立起食品安全共識，共同提升品質。

為使稽核品質與要求有效且一致化執行，聯華食品定期聘請外部顧問老師，對同仁進行專業教育訓練。2018 年度執行課程包含 ISO22000 食品安全管理系統標準解說與 ISO19011 稽核員訓練與演練、食品安全管理系統系內部稽核訓練課程、食品安全衛生講習，以精進同仁稽核能力與相關知識，為供應商管理提供專業且客觀之稽核結果。

為善盡企業之社會責任，現行供應商稽核條文中已納入環境(廢水、空汙、廢棄物)管理，以推動綠色環境、減少能源消耗為核心思想，輔導供應商落實環保回收再利用、環境生態平衡之維持，同時建立自主檢測能力，作為碳足跡/水足跡盤查依據，達到永續環保之社會責任

並於 2018 年 10 月加入供應商對人權之條文項目，內容包含是否有年終獎金、三節獎金、員工旅遊，每年是否有免費身體健康檢查，不能經常要求員工一周工作超過 48 小時且加班須支付加班費、員工的工資不應低於法律或行業的最低標準，定期勞工安全衛生工作教育訓練，禁止雇用失學之童工、有限制使用青少年勞工及外籍勞工權利，包含提供住宿伙食及自行保管護照。未來針對供應商管理範疇中，擬將社會衝擊等細項擴大納入評估項目，提升社會衝擊：供應商的社會參與與經營業績之間應有正相關關係，三個評估面向包含良好的公眾形象、社會活動參與及符合股東利益。

聯華食品已於 2017 計劃導入 ISO 45001 系統，於 2018 年起執行供應商勞工安全評鑑，針對供應商是否依循勞基法規及員工福利等相關情況做為評估項目，並將評鑑結果列為是否交易之參考依據。另外，除了每年定期針對供應商的品質、交期進行評鑑外，聯華食品的採購、品保、研發人員亦會不定期至國外訪查供應商，針對所見的缺失立即提出改善建議，確實做好為國人健康把關的任務。2018 年國外稽核 3 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。

休閒事業部供應商稽核

休閒事業部 2018 年國內有交易，且與生產相關之供應商家數 155 家，實際進行稽核家數 73，稽核比例 47%。其中經汰換家數為 2 家，不合格原因包含因無品質管控紀錄、無法追蹤追溯、倉儲環境不理想等。2018 年供應商經環境標準評核百分比為 100%，經社會標準評核之百分比為 20.5%。

休閒事業部 2018 年有交易且與生產相關之國內供應商稽核概況

供應商分類	交易家數	實際稽核家數	稽核比例
食材與內包材類	132	71	54%
非食材類	23	2	9%
總數	155	73	47%

鮮食事業部供應商稽核

鮮食事業部因屬於代工廠，供應商管理主要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。同時，鮮食廠依據供應商日常交易情況，嚴格管控供應商的原材料品質、成本、交期等，以符合鮮食廠需求。

針對非 TDF 管理的供應商，2018 年共交易 17 家，2 家因稽核計畫排定時已停止交易，故實際稽核 15 家，占比 88.2%，不合格家數為 1，因儲藏區域環境不理想，已停止交易並由上游進口商倉庫直接出貨。2018 年供應商經環境標準評核百分比為 100%，經社會標準評核之百分比為 0%。

2.3 健康創新，顧客導向

2.3.1 優質健康

現今社會充斥著精緻化飲食，產生危及我們健康的高血脂症，造成可怕的隱形殺手。心血管疾病所造成醫療負擔與病痛，一直是國人所重視的，依我國去年 2018 年十大死因調查結果，其中心臟腦血管疾病分別占死因的第二與第三名。有鑑於此，聯華食品於 2016 年投入我國健康食品有關調節血脂功效的相關研究與試驗，於 2018 年 10 月取得「萬歲牌機能杏仁什穀堅果飲」調節血脂功能的健康認證，認證的功效宣稱為：「1. 有助於降低血中之總膽固醇。2. 有助於降低血中之三酸甘油酯。3. 有助於降低血中低密度脂蛋白膽固醇。4. 有助於降低低密度脂蛋白膽固醇與高密度脂蛋白膽固醇比值。」提供給消費者營養、美味又健康的產品，為國人健康盡份努力。

- 暨 2017 年 11 月推出萬歲全天然無加糖藜麥芝麻堅果飲後，市場反應熱烈。故於 2018 年再推出藜麥應用的產品萬歲元氣什穀藜麥核桃飲。
- 為提供現代忙碌的上班族，偶而想要下廚快速地享用美味的一餐，我們與食品工業發展研究所-造粒技術合作，推出了聯華食品全天然昆布風味料及全天然鰹魚風味料，同時享受便利與健康。

棕櫚油不僅便宜而且能提供多種需求使用，平均每年 5,000 萬噸的棕櫚油製作於各種產品，從狗糧到洗衣劑。在食品製造業上，棕櫚油具有量大、品質穩定、價格相對便宜的特性，更是油炸用油首選。因此，棕櫚油的高需求導致農民紛紛為大企業生產大量棕櫚油，這意味著每一年都會有上千英畝的熱帶雨林被砍清光，用來種植油棕樹。根據世界自然基金會，平均每小時即有 300 個足球場般大的雨林消失。

有鑑於此，為了貢獻一己之力，聯華食品 2018 年起即規劃加入棕櫚油永續發展圓桌組織 (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO)，有計畫性的配合通路取得該組織中 Supply Chain Associates 的認證資格，並預計在 2019 年取得相關認證標章。

聯華食品公司成立至今超過一甲子的歲月，旗下擁有可樂果、元本山、萬歲牌、卡迪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，所生產的優質產品早已融入消費者日常生活中，陪伴許多人走過歡樂的時光，多樣化的產品成就了臺灣許多世代的味蕾記憶。多年來秉持的四大承諾：【自然、安心、美味、Joy in every bite!】不論是過去、現在甚至未來，創造最好的產品就是我們的使命。

- 元本山：結合機能性成分與國人健康考量，並以佐餐方式深入一般家庭。DIY 三角飯糰的產品組即為一成功案例。甫上市即造成國內市場上的搶購旋風，除了海苔產品天然、降康、營養、好吃外，重點是在 DIY 過程中，無形間大大增進了親子間的互動關係。未來將結合研究多年的機能性成分與考量國人需求，擬規劃一系列元本山健康系列產品，提供給消費大眾更多、更好的元本山。
- 萬歲牌：萬歲牌堅果一直以來都是健康活力的代名詞。嚴選世界各地品質優良的堅果與果物原料，結合聯華食品獨家烘焙技術與調味，多年來市佔率維持第一，不是萬歲牌我可是不吃的唷。除了各

種頂級堅果產品外，同時也推出沖調堅果飲品，更方便消費者使用，並朝向 Clean label 與全天然系列產品發展。

- 休閒產品：持續研究各種新穎加工技術與原料，並以精準的市場區隔與行銷活動，提供消費更多相對健康與美味的選擇。在健康、全天然與在地食材的概念下，不斷創新研究，結合各種機能性素材、獨家製程技術，創造出令人回味無窮的各種休閒產品。未來將會研發各種不同胚體的產品，提供各種不同風味與口感，在調味方面也秉持者化學、人工合成物不添加的概念來進行調味研發作業。主要客戶族群為青少年、愛嘗鮮的消費族群。
- KG CHECK：KGCHECK 系列產品秉持著「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。以身心平衡為出發點，嚴謹開發與挑選原料，剔除任何對身體產生負擔的不必要成分，圓滿融合多種植物精華來讓身體維持平衡狀態。

2016 年，研發主軸為天然，除了進行現有產品的成分檢視精進，去除不必要的人工、化學添加物外，在開發新品項，也將化學、合成添加物不使用的概念奉為圭臬。全天然風味料就是利用這樣的概念所創新研發的產品。聯華食品希望能夠提供消費者在享受美味的同時，也能兼顧健康概念，拒絕看不懂的成分與化學添加物。特地與新竹食品工業發展研究所合作開發，全臺灣首支全天然、化學無添加的全天然風味料，並突破傳統擠壓造粒技術瓶頸，在不添加任何分散劑、乳化劑、賦形劑的前提下，而能成功造粒，將天然的美味物質封存在每一顆顆粒中。只給消費者最單純的美味而沒有其他負擔，為廣大的家庭主婦帶來新的選擇。

2017 年，聯華食品主推結合在地食材的應用，為臺灣地農業增添一份心力。擬使用臺灣在地的食材，例如地瓜、芋頭等，結合聯華食品獨有的製程加工技術，研創出令人允指回味的休閒產品。卡迪那鮮切系列產品旗下的全天然薯片即為其代表產品。移除一般市售薯片過多的調味與鮮味物質，嚴選品質優良的馬鈴薯原料，經過嚴謹且專業的生產製造流程與品質檢驗，終於做出成分只有馬鈴薯、天然海鹽與棕櫚油的全天然薯片系列產品，讓消費者吃到最天然、單純的美味，好吃無負擔。

2018 年，聯華食品主推健康概念產品，結合持續不斷研究的各種機能性素材，只為了帶給消費者更好、更健康的產品。誰說健康一定就不美味呢？聯華食品利用多年來的研究與製程技術，將薑黃、紅麴等機能性成分，分別巧妙結合在開心果與海苔產品中。除了保有原產品美味與口感外，在營養上更額外加分。薑黃所含的薑黃素(curcumin)是近年來相當熱門的機能性成分，在動物實驗中已證實具有抗氧化、抗發炎、改善高血脂、抑制血糖升高、預防癌症等功效。紅麴則是中國傳統的食材之一，並具有降血脂、降膽固醇、抗氧化等功效

	2016	2017	2018
研發主軸	天然	在地食材	健康
特色產品	全天然風味料	地瓜片、芋頭片	藜麥、紅麴

薑黃開心果：

萬歲牌開心果自推出上市以來，一直是每戶人家過年時節桌上必備的應景零食，考古學家們證實了早在七千三百年前，土耳其人就已經開始食用這種美味的堅果了。開心果與愛情的關係由古老的亞述王朝流傳至現代的敘利亞，當地人認為開心果是「愛情的果實」，可以祝福愛情與婚姻的天長地久，所以他們將開心果當成是婚宴上不可缺少的點心，就好像中國人的婚禮上要吃點花生、喝碗湯圓，表示早生貴子、圓滿如意的好兆頭。而當婚禮結束後，新人們還不忘送開心果給所有來祝賀的客人作為回禮，希望大家也一同開心快樂。而我們所熟悉的開心果這個名稱，就是融合其「開口笑」形狀及吉祥寓意，所取的一種易叫好記的名字。聯華食品不斷自我超越、研發創新，將 2017 所研究的機能性薑黃原料以獨家製程技術添加在傳統開心果產品中，最終產品呈現金黃色，又稱黃金開心果。外觀討喜，但不影響開心果原有的香、甜、脆口感。而薑黃所含的薑黃素(curcumin)是近年來相當熱門的機能性成分，在動物實驗中已證實具有抗氧化、抗發炎、改善高血脂、抑制血糖升高、預防癌症等功效。該產品在 2018 農曆年節期間推出，一上市即廣受好評。

紅麴海苔

元本山，原本是座山，這句令人朗朗上口的廣告台詞相信大家都不陌生。海苔是來自大海的禮物，含有 15%左右的礦物質，其中有維持正常生理功能所必需的鉀、鈣、鎂、磷、鐵、鋅、銅、錳等，其中含硒和碘尤其豐富，這些礦物質可以幫助人體維持機體的酸鹼平衡，有利於兒童的生長發育，對老年人延緩衰老也有幫助。另外，高纖脆嫩的特性，配合聯華食品獨家製成調味技術，賦予元本山海苔獨特的香氣與口感，令人讚不絕口，元本山自然又健康的形象深植人心。而紅麴是中國傳統的食材之一，並具有降血脂、降膽固醇、抗氧化等功效。聯華食品巧妙將紅麴元素與元本山海苔結合，2018 推出市面上獨家的紅麴海苔產品，在原本鮮嫩酥脆的口感中，融入紅麴天然的風味，除了健康更加美味，也讓喜愛海苔產品的消費者能有更多選擇。元本山海苔，是您健康的靠山。

在地農產品推廣-甜心地瓜條研發

甘藷，別名番薯、地瓜。是臺灣人民早期貧困人家主要的糧食之一，種植條件簡單、產量大、吃得飽又美味，早期每戶人家餐桌上一定少不了它。隨著時代變遷，地瓜早已華麗變身為高纖、抗癌的代名詞。據文獻指出地瓜塊根含有豐富的維生素與礦物質，其纖維素含量約4%左右，在人體消化管內不能消化而形成排泄物，由於其可吸附大量水分，增加排泄物體積，促進排泄，可預防便秘，保持腸胃道健康(行政院農委會網站資料)。聯華食品作為臺灣在地老字號的優良食品公司，歷年來所推出的諸多產品都廣受消費者喜愛，相關產品早已融入消費者日常生活中。在產品研發過程中，聯華食品注意到這個臺灣在地農產品的代表，有著克苦難勞、不畏艱苦的精神，2018年規劃利用臺灣在地所生產的優質地瓜原料，配合聯華食品獨家研發的加工技術，希望能推出真空油炸地瓜相關產品。不過由於地瓜本身高纖、多糖的特性，在研發過程中不甚順利，遭遇到產品容易斷裂、口感太硬、顏色過深不討喜等問題。最後經過無數次失敗與檢討相關問題後，終於成功製作出外觀金黃可口，一咬下，香酥綿密的口感融化在口中，最後天然的地瓜香氣在鼻腔裡衝擊著大腦，多層次的感受令人回味無窮、一口接一口。聯華食品本者取之於社會、用之於社會的本土企業精神，在地深耕數十年，希望能源源不絕地提供令消費者滿意的產品與服務，為這片土地與人民貢獻一己之力。

- 2018 特色在地小吃口味：寶咕咕-章魚燒、可樂果-辣滷味、可樂果-烤香腸、可樂果-台式炸雞、卡迪那洋芋片-蚵仔煎、卡迪那洋芋片-章魚燒。
- 2018 異國料理口味：可樂果-白醬蘑菇義大利麵、卡迪那 95°C薯條松露風味、卡迪那 95°C薯條起司漢堡風味、卡迪那鯊魚叔叔-美式辣雞風味、卡迪那鯊魚叔叔-BBQ 風味、德州薯條-檸檬辣翅風味。

機能成分更健康

近年來健康意識抬頭，消費者除了愛吃，更希望吃得健康。因此，聯華食品除了在傳統的休閒產品上不斷精進外，更注意到消費者不滿足的地方，自 2016 年起，就不斷收集與研究各種機能性素材，希望能結合聯華食品獨有的加工製程調味技術，貸給廣大消費者更多、更好、更健康的選擇。

- 薑黃，薑黃素(curcumin)是近年來相當熱門的機能性成分，在動物實驗中已證實具有抗氧化、抗發炎、改善高血脂、抑制血糖升高、預防癌症等功效。2018 年成功應用開發在薑黃開心果產品上。
- 紅麴，中國傳統的食材之一，並具有降血脂、降膽固醇、抗氧化等功效，也是健康認證上第二軌為「規格標準審查」：產品成分符合衛生福利部公告之健康食品規格標準，該等成分已由學理確立產品保健功效，無需個案進行保健功效評估試驗的項目其中一。目前已公告的健康食品規格標準為魚油及紅麴兩項，凡獲得通過者，可宣稱之保健功效敘述均相同。2018 年應用在元本山紅麴海苔產品開發。
- 葉黃素，人體無法合成，必須由食物中攝取。有研究稱攝取葉黃素和眼睛內的色素沉着有直接的關係，亦有其他的研究稱加強黃斑點中的色素沉着可減低患上黃斑部退化(AMD)等眼疾的風險。
- 色胺酸，人體不能自行合成的必需胺基酸，因此他必須由食物中汲取。色胺酸是大腦製造血清素的一種天然胺基酸，而血清素可以減緩神經活動，達到放鬆並引起睡意。同時色胺酸也能刺激腦部分泌神經賀爾蒙褪黑激素，幫助控制睡眠與清醒週期，並達到良好的睡眠品質。

CleanLabel 堅果產品，

針對堅果產品所使用的調味粉:008056 杏仁葷食調味粉及 008073 素食杏仁調味粉中使用之食品添加物(包括味精、I+G、二氧化矽、香料)進行取代，相關產品已於 2018/10 完成替代。

全天然休閒產品

包括卡迪那全天然洋芋片海鹽口味、卡迪那全天然洋芋片黑胡椒口味、卡迪那全天然洋芋片海苔口味及卡迪那全天然馬鈴薯片香辣風味。

臺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，導致肌少症、行動力變差，進而影響身體健康。聯華食品以「食」為切入點，開發過程中，透過大量的實地訪談、市調與溝通，了解年長者與照顧者的實際需求，於 2017 年完成介護食品的開發，提供高齡消費者吃得好、營養得以均衡的美味飲食。聯華綜合開發部以代工鮮食的生產基礎，研發適合老人的餐食，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。

未來，聯華食品將持續以消費者需求為導向，不斷推出更優質產品，並積極發展比 Clean Label 更嚴苛之要求全天然系列產品。在休閒零食方面，持續研究各種新穎加工技術與原料，並以精準的市場區隔與行銷活動，提供消費更多相對健康與美味的選擇。如萬歲牌以「活力 Viva，堅果萬歲」為主，嚴選世界各地品質優良的堅果與果物原料，加以獨家烘焙技術與調味，多年來市佔率維持第一。除了各種頂級堅果產品外，同時也推出沖調堅果飲品，更方便消費者使用，並朝向 Clean Label 與全天然系列產品發展。元本山海苔則嚴選世界優質海苔原料，經過層層篩選與專業生產烘焙技術，除了傳統味付海苔產品外，擬推出機能性海苔、全天然海苔等系列產品。KGCHECK 系列產品秉持著「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。

在 2016 年規劃三支產品的健康食品認證(包含兩支沖調飲、一支杏仁果產品)，在 2017 年進行相關試驗，其中「萬歲牌機能杏仁什穀堅果飲」已於 2018 年 10 月取得調節血脂之功效認證；預計在 2019~2020 年取得另外兩支產品的認證。聯華食品不僅提供給社會大眾美味好食的產品，更帶給消費者健康優質的產品。

2018 年低負擔的產品類別與銷售量占比統計

產品類別	該「產品類別」品項支數	該「產品類別」屬低卡路里或低鈉之品項支數	銷售比例	備註
KG CHECK	43	1	5.20%	無添加糖沖調飲
萬歲牌沖調飲	33	33	100.00%	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]
荷卡廚坊	10	10	100%	熱量宣稱，每杯熱量低於 178 大卡
元本山	98	40	35%	無糖[* 每 100g 小於 0.5 克]
萬歲牌堅果	209	209	100%	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]

2018 年營養添加的產品類別與銷售量占比統計

產品類別	該「產品類別」品項支數	該「產品類別」中有食品營養添加之品項支數	銷售比例	備註
KG CHECK	43	14	28%	添加膳食纖維
卡迪那	128	7	4%	添加膳食纖維
萬歲牌沖調飲	33	22	67%	添加鈣、膳食纖維、鐵
萬歲牌堅果	209	58	28%	蜜腰、楓腰、小魚有添加寡糖
荷卡廚坊	10	10	100.00%	全品項皆有加入營養添加劑-碳酸鈣

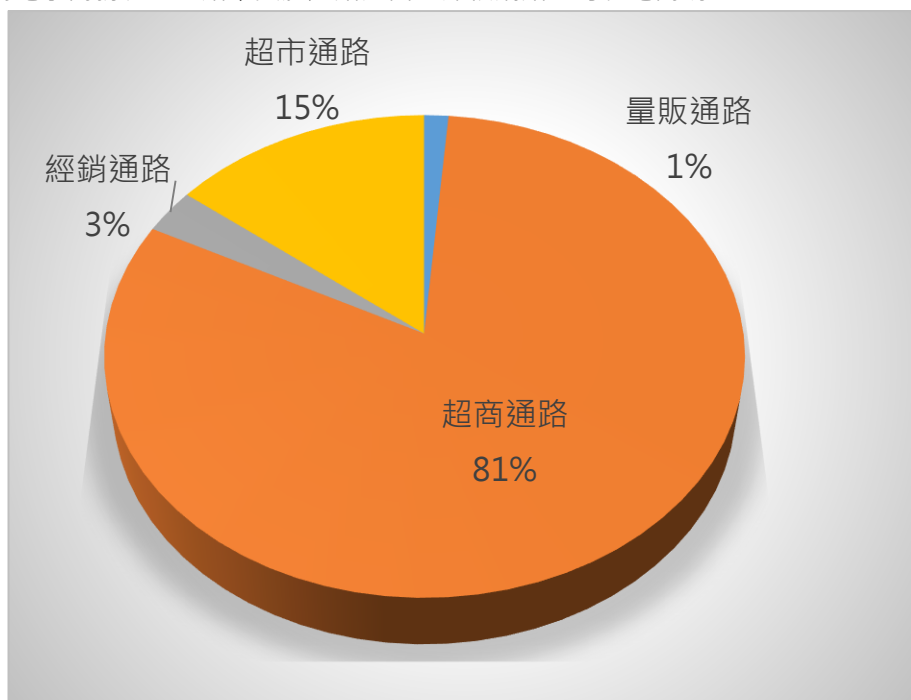
2.3.2 合作通路

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、外銷處、電子商務處，依據所屬不同之營業屬性，與客戶洽談，以及處理商品進銷存等日常業務。

營業一處	1.實體通路銷售，包含量販通路、超商通路、超市通路、經銷通路 2.深耕六大客戶(全聯、家樂福、統一超商、全家、COSTCO、大潤發)
營業二處	1.超商鮮食(三角飯糰)、海苔原料、食材與調味料供應(食材主要以美乃滋、醬料為大宗) 2.傳統市場海苔原料，以及其他品類銷售
外銷處	1.外銷海外市場(中國、美加、港澳、東南亞國家)
電子商務處	1.網路通路銷售(銷售 KG、休閒食品) 2.新增跨境電商銷售，主要客戶為天貓國際

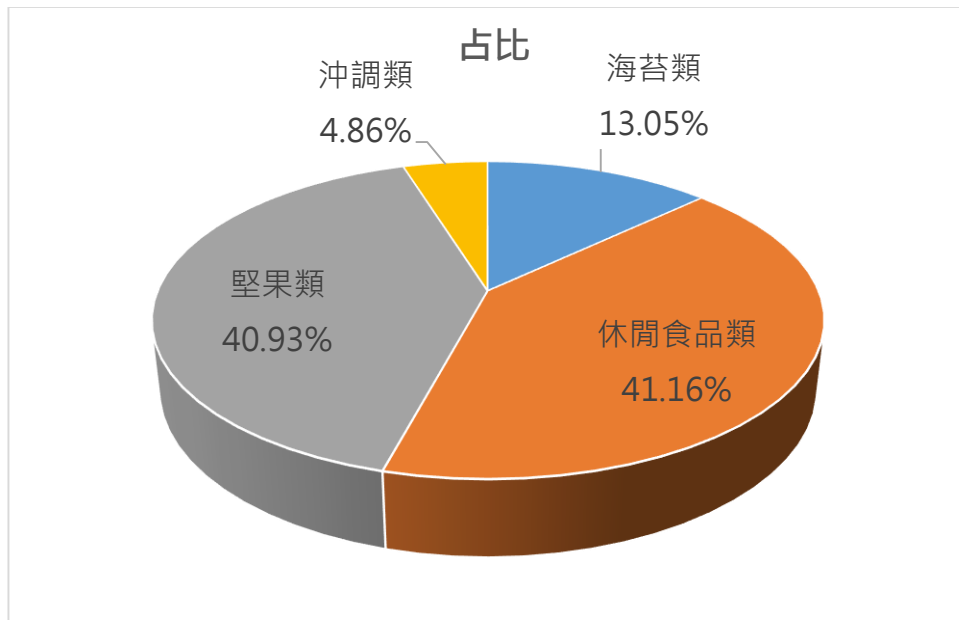
實體通路拓展概況及變化

目前實體通路涵蓋各大型量販店、便利超商、連鎖超市、全聯及經銷商小百超等，全台共有 13,374 處販售聯華食品之各類產品，其中以超商通路 10,858 家為最主要之銷售點。原新生活事業部於 2017 年調整為電子商務處，並結束實體通路經營，深耕網路、跨境電商銷售。



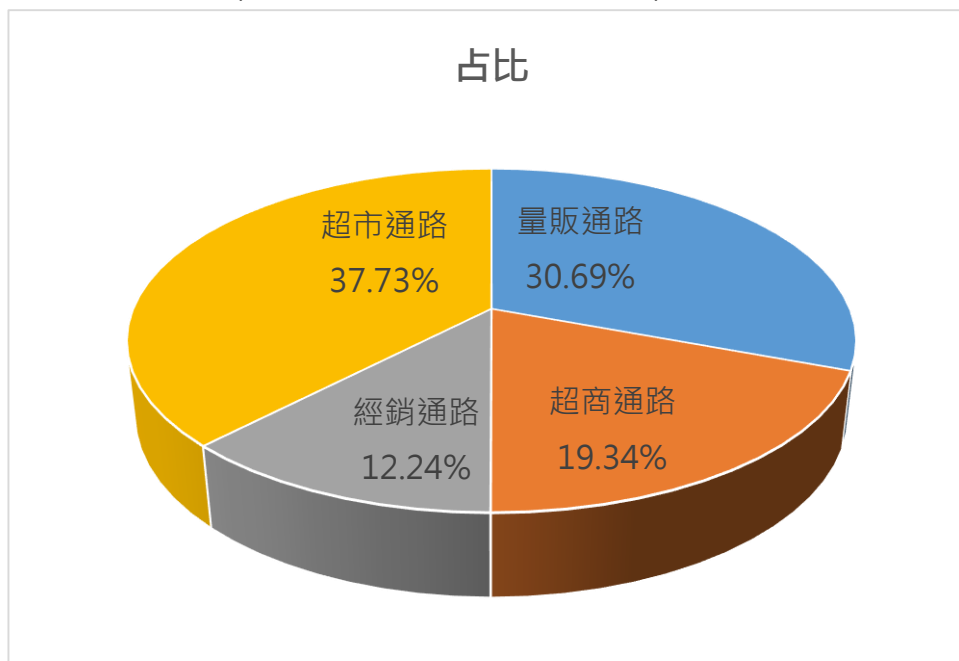
銷售品項占比

2018 年銷售額占比，以休閒食品類 41.16%為最高，其次是堅果類 40.93%、海苔類 13.05%、沖調類 4.86%。休閒食品類發展美式夾鏈包，提供消費者更多選擇與保存。



通路銷售佔比

超市通路(全聯社為主)占 37.73%為最高，依序量販通路(家樂福、大潤發、愛買、好市多)占 30.69%、超商通路(統一超商、全家便利、萊爾富、OK)占 19.34%、經銷商傳統通路占 12.24%。



2.3.3 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，為求客戶反應事項能迅速及圓滿解決，並從客戶抱怨之處理，獲得改善契機，進而提升產品品質。聯華食品設置 0800 專線、官網、FB 粉絲團、聯華 E 購網及 service 信箱、手機通訊軟體等消費者溝通管道，獲取客戶對於產品的寶貴建議，由品保部客服專人負責產品品質服務、產品諮詢、建議等相關業務，並執行客訴之接收、立案、處理及後續追蹤等作業。

當接獲客戶反應，客服人員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。也定期將客訴案件資料輸入分析，固定每月、每季彙整資料提供生產單位及長官們，針對客訴異常能及時管控及有改善的方向，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

客戶申訴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。

研發過程小趣聞

萬歲牌紅豆紫米堅果飲為增加口感，於產品設計時將紫米彭發後保留原型，後續有消費者反應此彭發後的紫米外觀容易誤會成蟲，影響觀感，經回饋品保後，經過評估會議，最終將紫米改磨成粉狀，避免彭發後的外觀造成視覺衝擊

3. 重視人才 以人為本

3.1 以人為本，共創價值

3.1.1 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 20 位身心障礙人員，且未雇用不滿 16 歲之童工。截至 2018 年底，聯華食品員工人數為 1,910 位(1,536 位本籍員工、362 位外籍員工及 12 位外籍配偶)，其中包含定期契約人員 92 位(90 位本籍人員、2 位外籍配偶) 及 1 位實習生。

2018 年員工人力概況-按性別及契約類型區分

契約類型	不定期契約人員	定期契約人員	實習生	總計
女	1,039	49	0	1,088
男	778	43	1	822
總計	1,817	92	1	1,910

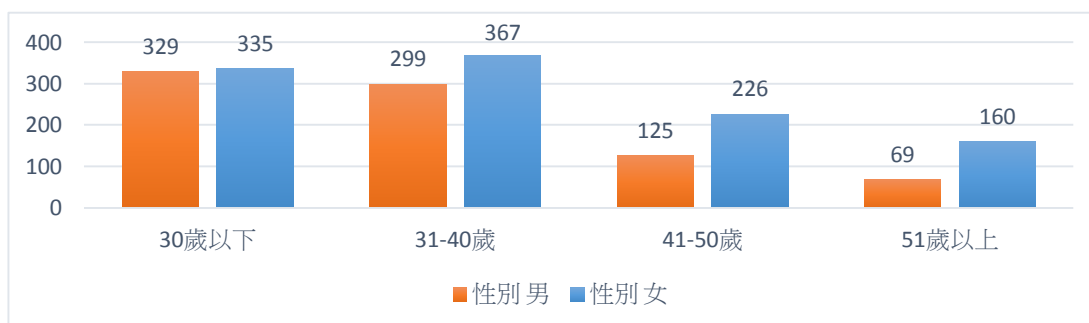
註：聯華食品無兼職人員

2018 年員工人力概況-按性別及職級區分

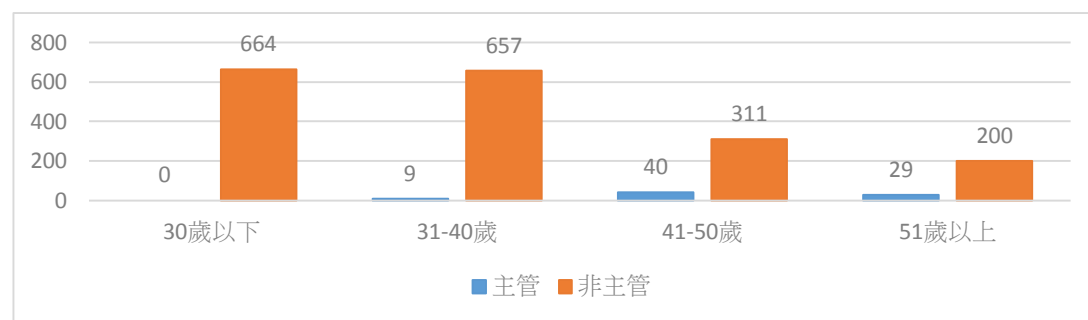
職級	主管		非主管		合計
性別	高階主管	基層主管	本籍員工	外籍員工	
女	7	23	863	195	1,088
男	14	34	595	179	822
總計	21	57	1,458	374	1,910

註：高階主管係指協理級以上，基層主管係指經副理級。

2018 年員工人力概況-按性別及年齡區分



2018 年員工人力概況-按職級及年齡區分



2018 年員工人力概況-按學歷區分

學歷	性別		總計	占比
	女	男		
高中以下	643	358	1001	52.41%
大專	406	411	817	42.77%
碩士	39	53	92	4.82%
總計	1,088	822	1,910	

註：因本公司營運特性，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，2018 年共有 388 名新進人員，佔全體員工的比例為 20.31%，其中女性為 203 人，佔新進人員之 52%。依年齡組成，41 歲以上之人員仍有進用 49 人，佔新進人員之 13%；離職人數方面則有 314 人，佔全體員工的比例為 16.44%。

2018 年新進人員離職者共 77 人，較 2017 年減少 2 人，新進人員留任率 80%。2018 年一般員工離職主要因為個人生涯規劃、家庭因素及健康因素等。在企業永續營運的前提下，我們將會持續檢視薪酬、福利及訓練等制度，提升工作環境，保障員工健康與安全，以降低離職率，吸引優秀人才留任。

2018 年員工流動概況-按性別及年齡別區分-新進人員及離職人員

	性別		年齡				總計
	女	男	30 歲以下	31-40 歲	41-50 歲	51 歲以上	人數
新進人員	203	185	226	113	37	12	388
	10.62%	9.69%	11.83%	5.91%	1.94%	0.63%	20.31%
離職人員	174	140	150	105	39	20	314
	9.11%	7.33%	7.85%	5.50%	2.04%	1.05%	16.44%

2018 年新進人員留任率

	性別		年齡				總計
	女	男	30 歲以下	31-40 歲	41-50 歲	51 歲以上	人數
新進離職人數	38	39	43	24	10	0	77
	81.28%	78.92%	80.97%	78.76%	72.97%	100.00%	

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，對內之各項訊息以 e-mail 形式發送電子報外，亦會公告於公司內部網站和各廠公佈欄。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，蒐集員工意見，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。2018 年末發生勞資爭議事件，顯示聯華食品在公司政策和訊息佈達的透明度和完整性。若員工有所疑慮時，亦可即時反應，避免勞資爭議事件發生。

3.1.2 薪酬福利

聯華食品秉持「人才是公司最重要的資產」的理念，提供同仁具競爭力的整體薪酬，吸引並留任優秀人才，成為公司永續成長的最佳動力。公司整體薪酬架構包括基本薪資、津貼及福利補貼等，員工整體薪酬依據同仁的學經歷、專業職能、績效表現、公司營運狀況等，來進行整體評估，不因性別、宗教、種族、國籍、黨派之差異而有所不同。為維持公司整體薪酬的競爭力，聯華食品定期透過薪資調查，參考市場同業的薪資水準和總體經濟指標，修改起敘薪標準，並對同仁本薪作出適當的調整。

員工福利

聯華食品在基於相關法規，提供勞健保和特休等項目外，提供員工團體保險、婚喪喜慶等賀奠金、員工購物優惠、員工健康檢查，並以優於法令規定給予離職慰問金和退休金。同時，聯華食品依據「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，為公司員工提供多樣的福利與各類型活動，以提升同仁向心力和生產力。

員工福利概況

福利項目	聯華食品	福委會
基本福利	勞保、健保、團體保險、員工購優惠、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	員工旅遊
其它福利	離職慰問金、優惠退休資格、新制退休金發給、尾牙及春酒活動	
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。2018 年申請育嬰留停人數共 17 人(其中女性 13 人，男性 4 人)，2018 年應復職人數 15 人，目前已有 9 人實際復職，2 人延長復職日期，4 人未復職申請離職，復職率 69.23%；2017 年育嬰留停復職 14 人，其中 11 人復職後持續工作一年，留存率 79%。

項目	女	男	總計
A：2018 年度申請育嬰留停總人數	13	4	17
B：申請於 2018 年復職人數	11	4	15
C：2018 年度實際復職人數	6	3	9
D：2018 年度應復職，申請延期人數	1	1	2
E：2017 年該年度育嬰留停復職後持續工作一年人數	9	2	11
F：2017 年該年度育嬰留停復職人數	11	3	14
復職率%= C/ (B-D)	60.00%	100.00%	69.23%
留存率%= E / F	81.82%	66.67%	78.57%

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 2018 年底，男性與女性主管與薪酬比例分別為 1:0.84，非主管的男女性別薪酬比例為 1:0.92，差異主因為績效、年資與管理幅度之差異。

	2018 年		2017 年	
薪酬比例	主管	非主管	主管	非主管
女	0.84	0.92	0.84	0.90
男	1	1	1	1

註：考量薪資差異較大，男性部分不含董事長、總經理

非主管員工薪資資訊

	2018 年	2017 年	差異
非主管全時員工人數	1,693	1,597	96
非主管員工薪資平均數	570,000	562,000	8,000

3.2 完善制度，持續栽培

3.2.1 人才培訓

聯華食品相當重視人才培育與員工多元發展，認為員工是企業最大的資產。為了讓每位員工能發揮自己的價值，鼓勵同仁跳脫舊有思維、勇於挑戰創新及改善作法，並以多樣方式培訓員工，讓同仁能運用豐富的訓練資源，不斷促進自我學習與成長，持續精進個人能力，以達到強化企業永續經營的基石和提升整體競爭力。

教育訓練開設概況

2018 年訓練時數共 43,196 小時，平均受訓時數為 22.62 小時。主管上課總時數為 5,569 小時，平均每位主管上課時數為 71.39 小時。

此外，為了塑造學習型組織文化，定期推出空中讀書會分享，以培養員工閱讀習慣與建立共同語言，另外設有聯華圖書館提供員工借閱書籍，以獲取各類知識與增廣見聞。

2018 年員工教育訓練平均時數(小時)

項目		女	男	合計時數	平均時數
課程 型態	教室課程	18,861	17,396	36,257	18.98
	外訓課程	3,144	2,545	5,689	2.98
	數位課程	660	590	1,250	0.65
職務	主管	2,167	3,402	5,569	71.39
	非主管	20,498	17,129	37,627	20.54
平均時數(小時)		20.83	24.98		22.62

2018 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
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。	166	1,676
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。	6,773	18,691
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	4,558	12,609
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。	50	532
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。	2,800	2,749
合計		14,347	36,257

2018 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
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。	9	159
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。	535	5,512
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	3	18
合計		547	5,689

2018 年數位課程時數統計

課程類別	課程名稱	受訓人次	開課時數
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。	259	478
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	1,087	772
合計		1,346	1,250

2018 年定期接受考核人數統計

項目		應接受考核人數 (A)			實際接受考核人數 (B)			比例 (C=B/A)	
		女	男	合計	女	男	合計	女	男
正職	主管	30	48	78	30	46	76	100%	96%
人員	非主管	1,009	730	1,739	987	718	1,705	98%	98%
契約人員		49	44	93	12	14	26	24%	32%
合計		1,088	822	1,910	1,029	778	1,807	95%	95%

註：依據規範契約人員不須接受考核；正職人員高階主管及考核期間新進及離職人員不須接受考核

人才培育

聯華食品藉由「提升生產效能」、「品質管理再精進」、「強化商品銷售力」、「培養管理人才」等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、業務商化人員培訓課程、各階層主管之管理課程等進行人才培育，強化聯華食品同仁核心專業能力。

提升生產效能

面對大環境的改變、人力來源的縮減，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，加上持續推動生產管理改善案，定期舉辦成果發表會與檢視各項改善專案的成效，並由顧問至現場廠給予輔導分析與改善建議，皆有助於落實 TPS 精實生產的核心精神：必要的產品，在必要的時間，只生產必要的量，運用「及時化」與「自動化」來杜絕浪費，有利於提升生產效率。2018 年休閒事業部自動化人力精簡 12 人，TQM 提案改善件數達 612 件，創造 1,648 萬元的效益；鮮食事業部自動化人力精簡 2 人，TQM 提案改善件數為 613 件，創造 679 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，除提供品質管理教育訓練資源外，同時強化品保人員驗證能力，於各廠區定期舉辦食品安全知識和法規課程，以及殺菌劑使用、病媒防治等作業相關知識課程，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	2016 年	2017 年	2018 年
場次	25	44	82
受訓人次	150	228	300
受訓時數	1,009	1,804	2,139

強化商品銷售力

面臨通路及外來產品競爭激烈，加上競爭對手不斷推陳出新，為了能持續擴大市佔率，透過業務與商化人員培訓課程，提升業務同仁洞察消費市場變化與發掘顧客需求，主動提案及增加客製化商機，進而爭取更多訂單，同時也強化商化人員對商品貨架排面管理能力，藉由更好的商品視覺規劃，促進顧客做出消費購物決定，提升產品銷售，以提升公司業績與競爭力。





培訓管理人才

聯華食品有感於內外部環境隨著時代快速變化，當提升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。故依據不同主管階層別規劃辦理管理訓練課程，生產現場帶線「TWI 現場管理培訓」、基層主管「MTP 企業管理才能發展培訓」、中階主管「企業經理人班」等課程。2018 年辦理各階層主管「深層溝通與諮商輔導技巧」課程，讓主管了解良好的溝通重點在於關鍵時刻說對話，並強化引導學員發問與輔導的能力，並能針對不同情境具備精準的話術，以提升關鍵表達力。





3.2.2 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、營業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。2018 年參賽方向分為兩類：

- 產品創新企劃類(不限定聯華自有品牌或超商代工商品)：
 - ◆ 休閒以跳脫既有產品範疇，如新原料、新製程、新市場等，並進行原料研究及供應鏈穩定等相關研究。
 - ◆ 鮮食則以原價率低、高加工費、聯華引進之原料，美味且銷售力強之商品為主。
- 服務/營運模式創新企劃類

特別針對參與競賽的同仁規劃「創新激發訓練營」課程，帶領大家認識創意思考，並學習運用多元創新工具與手法，讓今年的創新論壇展現不一樣的成果！

歷屆冠軍參賽題目及特色

年度	參賽題目	圖片	參賽題目特色
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。
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。
2017	三豆食府		開發真空油炸新產品-酥脆豆腐系列產品。

2018	飲 JOY		推出『機能乳酸菌堅果豆飲』產品，利用優質的植物性蛋白+乳酸菌+冷沖概念，冰冰喝更好喝！每包產品含有 1 億個乳酸菌，促進腸道蠕動。
------	-------	---	---

3.2.3 人才吸引

產學合作

為提倡企業社會責任，發揮影響力、創造價值，並積極培育未來企業永續人才，聯華食品規畫完整「實習生計畫」。依照學生需求規畫暑期生產實習及學期專案實習，提供第一線職場學習機會。透過實做、企業導師、課程培訓等活動，縮短學用落差，並學習未來職場所需的工作態度與技能，提升學生的視野與競爭力。

2018 年共與 12 所學校合作，培訓暑期實習 36 人，學期實習 4 人，留任 2 人。實習單位遍布人資、品保、生產、研發等單位。最初透過啟動會議讓學生了解實習各階段規劃，公司內部相關部門工作內容、人員職掌及能力需求，以了解企業所需關鍵能力及早培養相關職能及知識；實習期間除了透過產線實做、觀察，了解食品加工與包裝製程、食品工廠管理、食品危害管控、新產品量產等相關食品廠各項運作概況及特定職務工作內容外，每週安排訓練課程，透過優秀同仁提供業界知識課程及演練，將所學理論與實務結合，訓練學生學以致用，達到增進實務學習與就業能力之目的。於實習結束前則舉行實習成果發表會，讓同學針對實習內容、成果及心得上台發表，也邀請與會主管給予實習回饋和建議。最後也請同學就整體實習體驗給予問卷回饋，讓整體實習計畫更加完善，讓同學在實習中有所收穫，公司也能從中尋覓適合人才。



01. 實習啟動會議

介紹了解各部門工作內容、人員職掌及能力需求，及早培養相關職能及知識。



03. 週間課程規劃

依照不同實習部門，透過每週主題課程，了解生產製程與工廠管理等實務。

02. 現場實作學習

透過產線實做、觀察，熟悉食品廠第一線實務工作內容，並學習未來職場所需的工作態度與技能。



04. 企業導師制度

由實習負責人擔任導師，除了協助課程安排外，同時以引導和關懷，鼓勵同學適應狀況。

05. 實習成果發表

讓同學針對實習內容、成果及心得上台發表，同時邀請與會主管給予實習回饋和建議。







實習生回饋

對食品產業有更進一步的了解，不再是課本上的知識，也了解到理論知識跟應用上的區別，是一次收穫豐富的實習體驗。謝謝公司每個禮拜開的實習課程，希望下一屆也能繼續開課，讓大家學到更多東西。



實習讓我更了解生產過程及品質控管。未實習前覺得品質控管只有微生物、水份、油脂而已，但現在才發現我只認識到冰山一角，還有其他書上沒有教的部分。另外看到聯華一直在進步，在產線上也會看到幹部們討論如何改善機台，相信聯華會越來越好。

因為實習部門不同，接觸到不同方面的工作，學習到的東西也各式各樣。

了解從原料製包裝的完整加工製程，直接參觀可以注意到更多細節，累積操作經驗、數據檢查。

也有學習品保製程檢驗的工作、異常處理。



學習到①積極學習 ②學習的態度
③團隊合作 ④效率 ⑤人際相處
雖然只有兩個月但收穫非常多，也能提早了解工廠狀況並知道自己需要加強哪些能力。



3.3 安全維護，幸福職場

3.3.1 健康職場

享瘦健康 享受生活

近幾年來「肥胖」已是國人健康上的一大隱憂，聯華食品每年進行健康檢查，護理師會將每位同仁的檢查指數運用風險等級分類，其中我們發現三高體位的人數有逐漸上升的趨勢，為了讓主管及同仁能更加重視健康體位，在 2018 年我們規劃、辦理了一系列【享瘦健康 享受生活】減重競賽及活動，透過減重競賽，同仁們積極投入運動、互相提醒管理體重，此活動共有 632 位同仁共同參與，參與率達 38%，全公司一共減重 1,033 公斤，個人組第一名的同仁成功減重達 40 多公斤。參與此次競賽活動的同仁表示非常認同公司舉辦此活動，透過此次活動讓他們有機會讓自己下定決心面對體重管理的問題，減重成功後也分享減重的好處與秘訣給所有同仁們！

為了能讓同仁能用健康方式進行體重管理(減重)，各廠護理師與同仁腦力激盪，讓大家能運用健康方式來減重，透過各式活動培養同仁運動習慣，我們舉辦了一百多梯各式健康促進活動及運動課程，如核心訓練課程、有氧拳擊、瑜珈課程、健康知識講座等等。讓大家透過運動課程可以健康減重外也可以達到舒壓、交流效果，更感受到公司對同仁健康的重視。

除此之外，配合健康減重競賽，也在辦公環境布置布置物、設置 InBody 量體重(諮詢站)，透過視覺刺激提醒大家留意體重管理，2018 年我們也新建設了許多硬體設施和活動空間，如：廠內健身房、重訓設備、韻律教室等，提供同仁更舒適、良好的運動場所，持續營造健康運動的氛圍。

健康的員工是企业最重要的資產，所以我們推動了一系列的活動，提升員工對健康的重視，讓企業與員工一同成長，營造出活力與健康的幸福企業。

2018 年度【享瘦健康享受生活】減重競賽活動海報

享瘦健康 享受生活

一、參賽資格：

- 個人組：聯華食品全體同仁。
- 團體組：服務單位(含營業)、桃園廠(含朴子)、基隆廠、中壢廠、彰化廠共五組，
每組參賽人數需達該組(廠)總人數30%。

2.1、報名時間：4月17日(二)至4月27日(五)。
2.2、比賽期間：5月07日(一)至10月16日(二)。
2.3、體重測量期間：
第一次：5月7日(一)至5月11日(五)
第二次：8月6日(一)至8月10日(五)
第三次：10月8日(一)至10月16日(二)，共三次。

二、活動說明：

- 測量地點：服務單位(人資處)、營業處、各廠區(廠務部)。
- 第一次測量時除了登記身高、體重外，需拍攝全身照片一張。
- 除特殊原因外，若任一次未能於規定時間內測量，將失去參賽資格。
- 成績結算及頒獎：
4.1成績結算方式：
◆【個人加分】運動記錄上傳：
掃描QR Code 上傳運動記錄，每天最多上傳一次(QR連結)，
每一次紀錄可加0.05分，最多加5分。
個人組：【BMI減少數值*70% + 運動記錄分數*30%】最高者獲勝。
◆【團體加分】廠區參與率=(參賽人數÷全廠/組總人數)
31~40%(含)加0.5分、41~50%(含)加0.75分、51%以上加1分
團體組：【減重平均公斤數 + 廠區參與率加分】最高者獲勝。
4.2成績公佈：10月26日(五)，結算成績排名舉行公開表揚及頒獎。

三、獎勵：

- 個人獎：第一名：10,000元、第二名：8,000元、第三名：6,000元、
第四名：4,000元、第五名：3,000元，以上均為禮卷。
- 團體獎：第一名：20,000元、第二名：18,000元、
第三名：16,000元，以上均為禮卷。
- 參賽獎：各廠抽出五位同仁，每位同仁均可獲得價值500元之商品。

運動記錄上傳



個人組 第一名

彰化_倉儲課 陳鵬夫




減重前：107.4 公斤 **減重後：67 公斤**

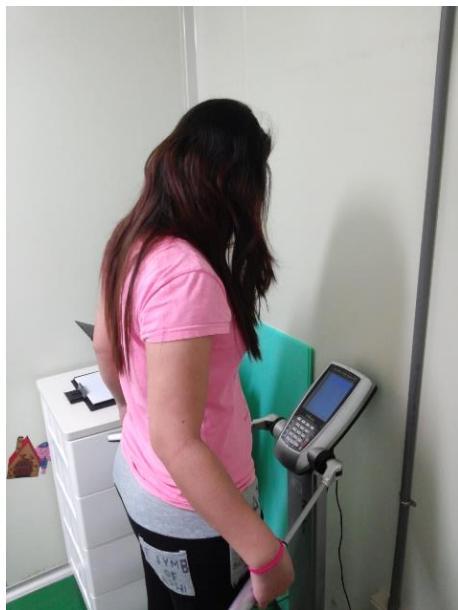
總減重：40.4公斤

減重原因：
以前體重最重時有126公斤，在拍照時看到照片裡的自己怎麼這麼大隻，衣服也不是非常好買，在去年就決定開始減重，並且利用這次公司舉辦的減重活動，讓自己更有動力去瘦身。

減重方式：
原本騎機車改為腳踏車上下班來回，也會利用下班或假日時間持續運動，飲食方面澱粉改為五穀黑豆等健康澱粉，肉類也都是自己準備的水煮肉(白肉)飲料就更不用說了只喝水，運動加上健康正確的飲食是瘦身的不二法門。

得獎心得：
雖然衣服都要重買、連出國時護照都差點被認不出來，但瘦身後變得比較有自信，身體也比較健康，希望減重的大家，一起加油！

INBODY 量體重(諮詢站)



環境布置物

提升員工活動意願及健康活動宣導



核心訓練課程

讓同仁學習正確訓練核心肌群的方式，增加自身的體能與代謝率



有氧拳擊課程

透過全身性的中高強度有氧運動讓同仁除了能提高心肺能力外，也能加強身體的協調性



瑜珈課程

讓上班忙碌的同仁透過瑜珈課程，能達到減壓和放鬆身體的效果



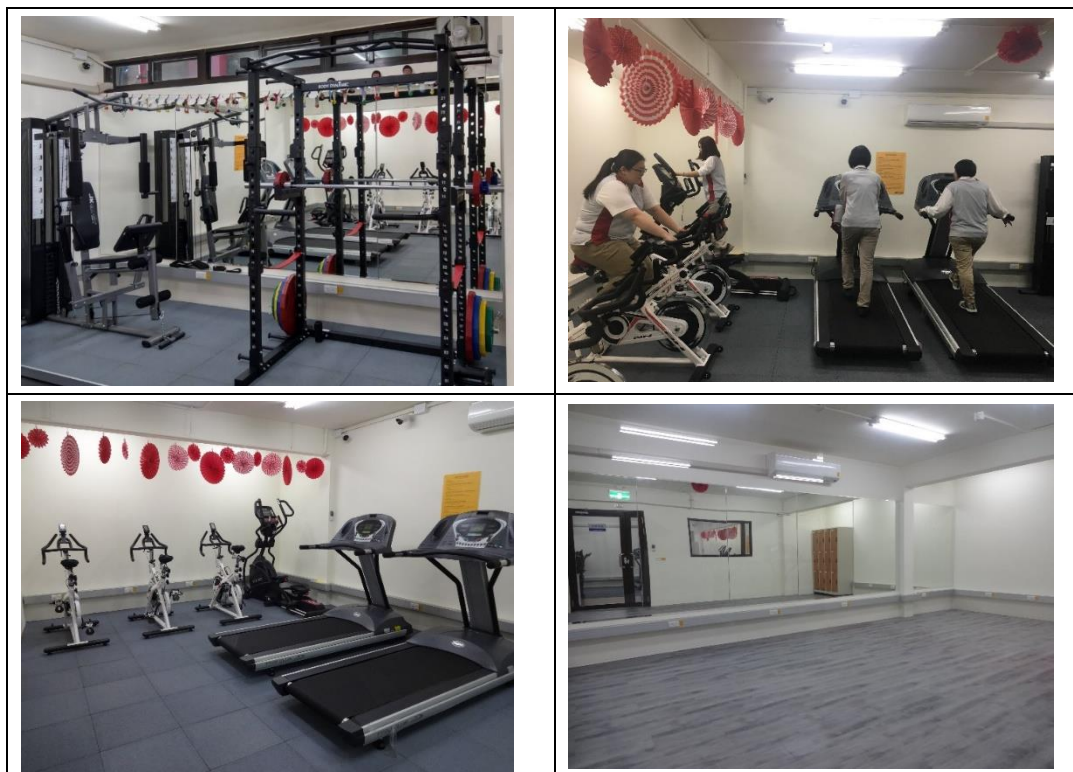
健康知識系列課程

除了安排動態的健康課程，我們也安排許多健康講座，讓同仁能學習到正確的健康知識



專屬健身房與韻律教室

多樣化的運動器材與設備，提供同仁良好的運動環境



3.3.2 安全至上

本公司於 2018 年，依 ISO 組織發布之職業安全衛生管理系統標準為架構，將各廠在安全衛生管理上之作為全面系統化，桃園廠並通過英國標準協會（BSI）ISO 45001:2018 職業安全衛生管理系統及臺灣職業安全衛生管理系統（TOSHMS）驗證。

我們的做法如下：

1. 在先期之基線審查，藉由職業安全衛生法規之鑑別及風險與機會之評估，將各廠之現況進行盤查，並依結果劃分危害風險等級，以決定改善方式及優先順序，其間並針對推行成員辦理職安法令、ISO45001 標準說明及風險與機會評估之訓練。
2. 緊接著推行委員與廠長、總經理、副總經理進行高階訪談，決定系統範圍、了解工作者及利害關係者之需求與期望，並納入系統成為提升職安衛績效之一部分，也開始進行系統文件之撰寫，以界定組織、權責、資源、能力、系統運作等之具體作法。
3. 依據風險、機會與法規鑑別之成果與事業之發展策略，由董事長提出具體的職業安全衛生政策，並由各職業安全衛生委員會進行討論後，由董事長簽署並公告之，以做為系統發展之最高指導原則。
4. 在各階段系統運作後，將完成之系統文件試行，維持 PDCA 改善循環並留下紀錄；辦理內部稽核人員訓練並進行內部稽核，以了解系統運作的有效性，而後進行管理審查會議，檢討各項安全衛生執行成效。
5. 最後由第三方驗證機構進行文件審閱、現場查訪，確認系統運作符合標準之要求。



2018 年各廠在員工安全之環境改善：

1. 為增強防範瓦斯洩漏造成之危害，基隆廠、彰化廠除原設置之洩漏遮斷裝置，並增設瓦斯地震遮斷裝置，使發生 4.5 級以上地震時，搭配瓦斯洩漏偵測，能及時阻斷瓦斯洩漏。



2. 桃園廠：導入拆箱升降設備、拌粉倒料台增加升降機，以降低作業者因長時間重複性彎腰之肌肉傷害；增設氮氣機以消滅液態氮鋼瓶使用；油炸機增設倒油車、研磨機更換新機防止研磨粉揚塵逸散、更換藥品櫃、提升抽風效果。此外，為了加強同仁安全衛生意識，建置職安道場使新進同仁了解現場作業環境，安全要求及防護設備之使用。



3. 基隆廠：增設瓦斯地震洩漏遮斷裝置，廚房滅火系統，並列入火災應變演練項目；攪拌機加裝安全護網、改良食材裁剪治具；部分作業區地板增加其摩擦係數並搭配發放高摩擦係數安全鞋。
4. 彰化廠：增設廚房滅火系統，並列入火災應變演練項目；增設輸送設備以取代人力搬運、拆箱升降設備。
5. 中壢廠：增設廚房滅火系統，並列入火災應變演練項目；部分作業區地板增加其摩擦係數並搭配發放高摩擦係數安全鞋。

消防訓練

各廠依照消防法之規定每半年辦理自衛消防編組演練乙次，結束後並進行檢討會議。



外部單位電力開關非破壞性檢測

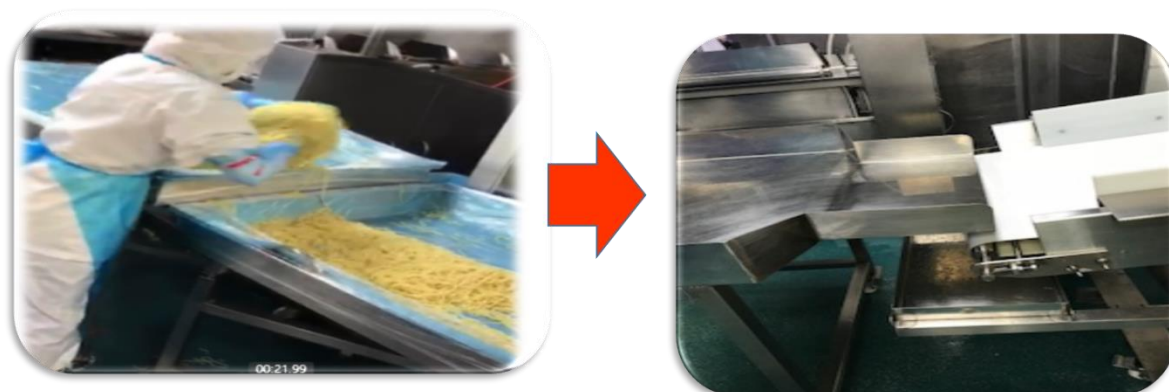




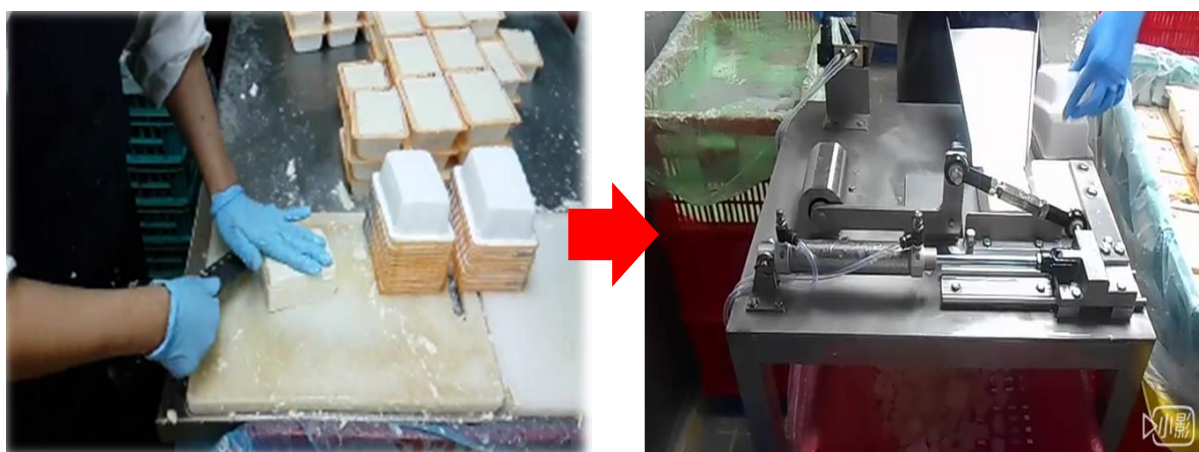
2018 年各場所為降低作業員工負荷及現場安全，分別導入拆箱升降設備、油炸機增設倒油車、拌粉倒料台增加升降機、改良食材裁剪治等設備與措施，以降低作業者因長時間重複性彎腰與手、臂之肌肉骨骼傷害，各項實績如附圖。



局部通道及作業區之環氧樹脂地面因濕氣及作業關係使其止滑性降低，今年度共計改善六處問題地面並配合高止滑係數工作鞋之換發，另嚴格取締於作業區奔跑之人員，以降低人員跌倒之風險，



麵食調理站每日需處理 2,800 公斤之麵條，日平均需搬運 320 次，造成作業人員肩頸、下背、上臂等處之肌肉骨骼傷害，經由此搬運介面之改良，將負荷轉移至機械設備上，使作業者負擔大幅減低，避免此肌肉骨骼造成之傷害。



豆腐日均量約為 1105 盒，每盒需 8 刀，每日人員需切約 8840 刀，容易造成人員疲倦及手部傷害。利用設備治具取代手切，可降低人員手部負荷，且只要平移就可供料，又可降低搬運之肌肉骨骼傷害。



人員拆箱時，需彎腰取箱再放入拆箱藍內解凍，易導致人員腰部痠痛。利用閒置之機具，經修改後運用於倉儲拆箱解凍作業上，藉以減輕人員拆箱作業中，減少避免拆箱人員日常作業彎腰取重物拆箱作業方式，易造成腰痠之傷害。

本公司參酌勞動部職業安全衛生署之風險評估技術指引，依據行業特性，擬定風險與機會行動規劃評估辦法，進行職安衛危害鑑別與風險、機會評估，依其鑑別之結果具高風險的職務如下

1. 冷凍倉儲作業：因接觸低溫或進出、處於低溫環境造成神經與肌肉的效能降低、凍傷和低溫症。
2. 調理作業：因接觸高溫而造成燒燙傷、熱衰竭或熱經攣之現象。

針對危害目前採取之措施如下：

1. 提供作業員工防寒衣禦寒，並進行作業管制及每年員工健康檢查，以作為配工評估。
2. 作業區設置局部排氣裝置，減少熱氣逸散，提供作業員工適當手工具，以避免接近高溫處，並提醒員工適當補充鹽分，以減少熱危害之傷害。

工傷概況

2018 年各廠職業災害共計 32 件，其中交通事故 13 件，多數係因狗、貓竄出路面駕駛閃避不及所造成，各場所除辦理交通安全宣導教育訓練並提供易肇事路段告示，提醒員工避走該路段；切割傷 9 件，提供防切割手套及防切護具；跌倒滑倒 3 件，各場所近年陸續將部分作業區地板改善其摩止滑係數並搭配換發高止滑係數安全鞋，並宣導同仁於作業場所禁止奔跑，其他捲夾、滾落、被撞、與高低溫接觸等合計 7 件。

員工	應工作時數	應工作天數	實際工作時數	職災		工傷總數	損失工作日數	缺勤總天數	工傷率	損失日數率	缺勤率
				工傷次數	死亡人數						
女	2,061,376	257,672	1,940,552	24	0	24	278	278	2.47	26.97	215.78
男	1,543,552	192,944	1,389,872	8	0	8	144	144	1.15	18.66	149.27
總計	3,604,928	450,616	3,330,424	32	0	32	422	422	1.92	23.41	187.30

註 1：2018 年無因工傷死亡事件發生；無承攬商工傷事件發生

註 2：工傷率=工傷總數/實際工作時數 x200,000

註 3：損失日數率=(工傷損失工作日數/應工作時數)x200,000

註 4：缺勤率=(缺勤總天數/應工作天數)x200,000，缺勤率計算包含各類病假、生理假、工傷假、事假

4. 環境永續 持續不懈

4.1 綠色行動，愛護自然

為達成環境永續與企業發展齊頭並進，聯華食品期許自己成為綠色行動的執行者，為達成環境保護，我們將綠色行動融入企業經營管理之中，因此針對能源管理、水管理、廢棄物管理及空氣污染防制等面向，持續執行各項改善行動，期許環境永續與公司發展能共存共榮。

綠色行動的方針如下：

能源管理

配合國家能源法令和國際節能減碳趨勢，聯華食品透過能源管理方案對使用之能源進行質與量的管控，特別是高能耗設備進行數據採集與對數據作系統性分析，持續優化設備運轉效率及改善生產流程，達到提高能源使用效率的目的。

水管理

評估水資源可能對公司發展所造成的風險及可能衝擊，聯華食品執行日常節水與缺水應變措施，積極整合公司內部與外部各種可用之水資源，持續落實製程節水與回收水再利用等可行方案。

廢棄物管理

廢棄物管理是聯華食品綠色行動最重要的一環，為了達到資源永續利用並確保廢棄物妥善處理，我們持續推動垃圾減量及廠內廢棄物回收再利用，並進行製程改良與包材減量降低原物料用量，以減少生產對環境所造成之負擔。

空氣污染防制

空氣污染防制採取「源頭管理、多段式處理」，聯華食品各廠已建置高效能除污防制設備，以最佳管理與操作模式，來處理可能之污染源達到合格之排放條件，以降低環境衝擊，同時定期維修保養除污防制設備以確保正常運作，達成友善排放的目標。

4.1.1 環境維護

2018 年聯華食品持續在「綠色行動，愛護自然」的大方針下努力，時時刻刻秉持與環境友善相處為己任，針對溫室效應氣體排放的環保議題，聯華食品已積極進行相關排放減量措施。並於 2018 年間，陸續汰換重油鍋爐，以瓦斯鍋爐取代之。並將逐年汰換效率不佳之空壓機及空調用冰水機。火力發電為臺灣地區發電的重要方式之一，但火力發電會排放大量二氧化碳。聯華食品不僅在新建廠房及辦公室採用節能設計，在營運階段亦持續提升能源效率，這些措施除了節約成本，同時也達到降低溫室效應氣體二氧化碳排放量之目的。此外，聯華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。

聯華食品桃園廠均設置空氣及水污染防治設備，並符合法規排放標準。此外，各種污染防治設備亦擁有緊急電源在內的備援設計，以確保萬一運轉中發生部分設備故障時，仍可由備援系統替代，降低污染物

異常排放的風險。聯華食品也將所有水污染防治、空氣污染防治設備的運轉狀況，由每日 24 小時的輪值人員監控，以確保空氣及廢水的排放品質。

為有效利用臺灣地區有限的水資源，聯華食品各廠區均透過調整設備製程用水量及改善廢水回收系統，致力提升製程用水回收率。此外，聯華食品對於削減非製程用水也不遺餘力，例如減少空調用水、衛生設施使用回收水、管控外牆清洗與景觀澆灌用水以及節約廚房用水等。

2018 年，我們透過多項的環境保護措施，使聯華食品成為一個真真正正的地球守護者，而其中的行動方案，包含下列方案：

- 汰換效率不佳之空壓機 5 台
 - 休閒桃園廠供應生產之 50 HP(馬力)空壓機設備已使用數十年，老舊且效率不佳，導致供應生產的空壓供應量少於目前的空壓需求量，生產端有壓力不足的情形，經汰換 5 台老舊空壓機，採用變頻式空壓機，除改善空壓機產氣的效率，同時達到環保節能的目的。
- 汰換效率不佳之冰水機 2 台
 - 鮮食彰化廠供應生產線空調之 200 噸冰水主機已使用 10 多年，運轉效率不佳，每逢夏天經常因負載過大造成跳機影響生產作業，2018 年進行汰換為高效能冰水主機，同時汰換所有冰水泵浦後，除運轉效益大幅提升，年度節電度數亦達到預期目標。
 - 休閒桃園廠空調之 160 噸製冰主機已使用 10 多年，因老舊不穩定導致夜間無法製冰外，連帶影響日間融冰不足需開啟直膨模式，造成契約容量超標罰款增加及電費支出，2018 年進行汰換為高效能冰水主機，除運轉效益大幅提升，年度節電度數亦達到預期目標。
- 汰換重油鍋爐 4 台
- 以 LED 燈具汰換 T5 燈管
- 源頭管制清機用水量

許多國家都曾樂觀地期望可以同時達到經濟發展和環境保護的目標，以國內來說，自一九七〇年代以來的高經濟成長對創造社會財富確實有具體的貢獻，但卻由於水土資源不當使用、環境負荷過重，造成環境品質的惡化和不斷發生的公害事件。最近幾年，國內環境保護工作已有具體績效，然而所有的檢討都顯示了「鋸箭式」或「套裝速食式」的環保策略，忽視了環境管理所強調的「適法、溝通、專業、持續改善」。使我們體會到國內環境管理的運作，已經面臨「調整觀念、修正腳步、重新出發」的重要關鍵。因此展望環境理念的演變，傾向於滿足民眾對環境資訊「知的權利」，以「科技導向」為思考的基礎，彙集各類利害相關者參與環境政策的討論，依循自然生態的原則，共同規劃環境資源的維持及公平使用，訂定符合永續原則的環境政策。此外，須建置一個積極成長、有彈性的管理系統，確實地掌握重大環境考量面，配合技術研發和經濟誘因而有效執行既定的環境政策，提升人類社會體系與自然生態系統的相容性，以達成環境永續的目標。

聯華食品除注重食品安全外，體認到全球氣候變遷所帶來食品業質量和環境衝擊，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，2018 年環保支出金額達 36,285,210 元，較 2017 年成長約 40%，包括各項廢棄物處理費、污染防治費用、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。

2018 年各廠環保支出占比

環保支出項目(元)	鮮食廠	休閒廠	總計
病蟲害防治費(病媒蚊)	1,228,431	809,989	2,038,420
樹木修剪費	270,850	270,000	540,850
各項廢棄物處理費	15,907,015	2,623,843	18,530,858
空氣污染防制費	1,800	32,243	34,043
污水排放處理費(註 2)	7,023,904	894,480	7,918,384
污水場相關耗材支出	2,712,845	1,511,630	4,224,475
廢氣及污水等排放認證支出	111,010	16,000	127,010
委外檢測	222,900	24,200	247,100
各項防治 / 處理設備支出	951,338	285,157	1,236,495
各項防治 / 處理設備維修 / 保養	1,326,615	0	1,326,615
環保人員教育訓練費	43,560	17,400	60,960
總計	29,800,268	6,484,942	36,285,210

4.2 能源節約，愛護地球

4.2.1 能源管理

在全球製造業面臨能源供給不足與環保節能的思潮下，能源節約議題已成為企業精實管理的重點，也是企業提升形象的指標。此外，隨著電價成本持續攀升，若能優化生產能耗，亦可有效節約工廠的能源費用、降低營運成本、提升生產效益。

聯華食品以具體的行動方案徹底落實能源管理，透過能源管理方案對使用之能源進行質與量的管控，特別是高能耗設備進行數據採集與對數據作系統性分析，持續優化設備運轉效率、改善生產流程，達到提高能源使用效率的目的。

聯華食品採取節能三步驟，落實能源管理：

- 步驟 1：透過各廠工務部每日派員進行抄錶，收集各單位能源耗用狀況，並找出重大使用能源設備或機器(機台) (例如：冰水主機、空壓機、鍋爐、排風機...)。
- 步驟 2：由環境永續小組以重大使用能源設備或機器(機台)之耗能量，評估重大能源使用設備或機器(機台)之特性及考量可能影響能源使用之相關變數進行能效分析後，擬訂「重大能源使用設備評估基準線」，請各廠依基準線擬定節能目標及執行計畫。並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。
- 步驟 3：由各廠工務部與生產部門配合，透過優化設備運轉效率、改善生產流程及汰換老舊耗能設備等行動方案之執行，採用量稱系統或人員抄錶等方式，進行節能成效之統計與驗證，以確認個人及部門之節能 KPI 績效之達成結果，並適時檢討節能目標之設定。

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(LNG)及液化石油氣(LPG)，其餘以重油及柴油為輔，2018 年電力使用總量 29,190,005 度，較 2017 年增加 5%；液化石油氣(LPG)使用總量 69,980 公斤，較 2017 年增加 37%，天然氣(LNG)使用總量 2,662,853 立方公尺，較 2017 年增加 4%，重油使用總量 867 公秉，較 2017 年減少 3%。

近兩年陸續將重油鍋爐汰換為液態瓦斯(LPG)，並於 2019 年開始評估全廠熱水用熱泵的方式取代，做熱水外也提供額外冰水當作空調使用，將能源有效利用最大化，未來在購買設備時優先考慮高效能，既可節省能源支出又可降低環境污染。

2018 年電力、天然氣(LNG)及液化石油氣(LPG)使用量較 2017 年增加，主要原因是 2018 年營收淨額 8,022,663 仟元較 2017 年營收淨額 7,031,023 仟元，增加 369,035 仟元成長 11.92%所造成，其中鮮食廠主要來自客戶端米飯類與麵食類的產品訂單數增加為大宗，休閒廠主要來自油炸類產品組合的增加，此類產品組合的增加，在生產過程中會大量使用電力、天然氣(LNG)及液化石油氣(LPG)等能源，造成用量增加，休閒廠 2018 年液化石油氣(LPG)使用量較 2017 年大幅增加約 18,980 公斤(增加 37%)，另一項主要原因為休閒廠近兩年陸續將重油鍋爐汰換為液態瓦斯(LPG)鍋爐所造成，並於 2019 年開始評估全廠熱水用熱泵的方式取代，做熱水外也提供額外冰水當作空調使用，將能源有效利用最大化。未來在購買設備時優先考慮高效能，既可節省能源支出又可降低環境污染，也將透過生產製程改善與節能措施等手段來降低能源耗用量。

2018 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)	2018	19,539,805	9,650,200	29,190,005
	2017	18,705,500	9,104,600	27,810,100
	2016	18,254,000	9,276,600	27,530,600
液化石油氣(公斤)	2018	-	69,980	69,980
	2017	-	51,000	51,000
	2016	-	62,930	62,930
重油(公秉)	2018	-	867	867
	2017	-	894	894
	2016	-	820	820
天然氣(立方公尺)	2018	2,662,853	-	2,662,853
	2017	2,556,090	-	2,556,090
	2016	2,433,203	-	2,433,203
冷媒(公斤)	2018	313	190	503
	2017	500	10	510
	2016	259	-	259
柴油(公升)	2018	4,033	11,400	15,433
	2017	2,542	12,000	14,542
	2016	2,352	11,800	14,152

註：電力使用量以台電電費單統計；天然氣以瓦斯公司繳費單統計；液化石油氣、重油、冷媒及柴油皆以實際採購量統計

2018 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	2018	70,343,298	34,740,720	105,084,018
	2017	67,339,800	32,776,560	100,116,360
	2016	65,714,400	33,395,760	99,110,160
液化石油氣	2018	-	3,531,835	3,531,835
	2017	-	2,573,926	2,573,926
	2016	-	3,176,027	3,176,027
重油	2018	-	34,824,269	34,824,269
	2017	-	35,908,762	35,908,762
	2016	-	32,936,448	32,936,448
天然氣	2018	94,691,053	-	94,691,053
	2017	90,894,560	-	90,894,560
	2016	86,524,699	-	86,524,699
柴油	2018	141,742	400,660	542,402
	2017	89,343	421,744	511,087
	2016	82,662	414,718	497,381

註: 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)

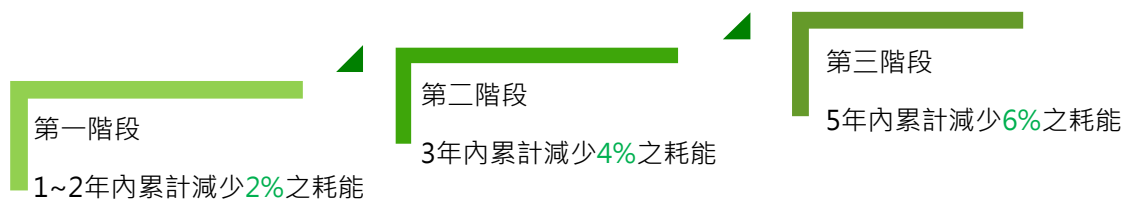
液化石油氣(LPG): 27,760.8 百萬焦耳/公秉(kl)

(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)



為達成短、中、長期三階段每年減耗 1%的目標，聯華食品於 2018 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。列舉幾項 2018 年代表性的重大節能措施之改善個案說明如下：

休閒廠:

- 將效率低之冷凍設備汰換，藉由提升主機效率和降低設備負載，補強庫內保溫及更換庫門，減少溫度流失，2017 年運轉度數為 167,739 度，2018 年運轉度數為 155,220 度，年度節電 12,519 度。
- 將原冷凍庫 16 顆 100W 之鎢絲燈泡，改為冷凍庫專用高效率 LED*6 組取代，年度節電 3,125 度。
- 藉由將不同溫層之品項分不同冷藏庫存放，因此其一冷藏庫可由 6 度提升至 14 度，降低機器之負載，2017 年使用度數 133,249，2018 年使用度數 118,429，年度節電 14,820 度。

中壢廠:

- 2、3 樓調理區進補風風機增加現場可操控之開關，有生產時才開啟風機，結束後關閉，年度節電 136,862 度。
- 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，年度節電 24,966 度。

基隆廠:

- 1 樓及 5 樓冰水主機使用時間配合產線生產時間進行設定調整，有生產時開啟，結束後關閉，年度節電 31,757 度。
- 部分區域 T8 或 T5 燈管更換為超薄節能型輕鋼架燈，年度節電 4,380 度。

彰化廠:

- 中央空調 200RT 冰水主機汰舊更新，此 200 噸冰水主機已使用 10 多年，運轉效率不佳，因此進行汰換為高效能冰水主機，年度節電達到 280,320 度電。
- 調理區 CO2 熱泵節能方案，於 2 樓調理區內安裝 CO2 熱泵，利用 CO2 熱泵製冷能力來降低 2 樓調理區工作環境溫度，同時利用 CO2 熱泵的製熱能力所產生之 90°C 熱水供洗籃機及煮麵機使用，減少使用蒸氣量，降低瓦斯能源的費用，年度節電達到 400,092 度。

2018 年各廠節電成效統計

廠區別	鮮食廠			休閒廠
	中壢廠	彰化廠	基隆廠	
節電量 (度/年)	51,478	680,412	41,537	30464
節電量 (百萬焦耳/年)	185,321	2,449,483	149,533	109,670

註 1: 電力: 3.6 百萬焦耳/度(KWhr)

能源密集度

聯華食品在產品和服務方面，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。能源密集度是指生產過程中每單位營收淨值所需消耗的能源度數(能源密集度=能源消耗之百萬焦耳數(MJ)/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，能源使用效率是提升的。

2018 年聯華食品整體能源密集度為 29.75(MJ/仟元)，較 2017 年的 32.71(MJ/仟元)降低了 2.96，由此可以看出 2018 年能源密集度下降，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

能源類別	2016 年	2017 年	2018 年
耗能量(MJ)	222,244,715	230,004,695	238,673,577
營收淨額(仟元)	6,717,557	7,031,023	8,022,663
能源密集度(MJ /千元)	33.08	32.71	29.75

近三年鮮食廠能源密集度

能源類別	2016 年	2017 年	2018 年
耗能量(MJ)	152,321,761	153,953,842	165,176,093
營收淨額(仟元)	3,094,315	3,463,350	4,001,433
能源密集度(MJ /千元)	49.23	44.5	41.28

近三年休閒廠能源密集度

能源類別	2016 年	2017 年	2018 年
耗能量(MJ)	69,922,953	71,680,992	73,497,484
營收淨額(仟元)	3,623,242	3,567,673	4,021,230
能源密集度(MJ /千元)	19.30	20.09	18.28

4.2.2 污染防制

聯華食品經盤查各廠 2018 年溫室氣體總排放量為 24,245.83 公噸 CO₂e，其中範疇一直接排放量為 8,687.55 公噸 CO₂e，範疇二間接排放量為 15,558.28 公噸 CO₂e，2018 年溫室氣體總排放量較 2017 年增加約 0.31%。

聯華食品溫室氣體排放的來源，直接排放(範疇一)是以使用天然氣(LNG)及液化石油氣(LPG)為主，其次是重油及柴油，間接排放(範疇二)是以使用電力為主，2018 年由於營業總淨額增加 11.92%及產品組合變化，電力使用總量較 2017 年增加 5%、天然氣(LNG)使用總量較 2017 年增加 4%、液化石油氣(LPG)使用總量較 2017 年增加 37%，因此造成 2018 年溫室氣體排放總量較 2017 年增加。

休閒桃園廠 2018 年陸續將重油鍋爐汰換為液化石油氣(LPG)，重油使用總量較 2017 年減少 3%，與 2017 年相比直接排放(範疇一)下降 11%。休閒桃園廠溫室氣體排放來源，直接排放(範疇一)是以使用液化石油氣(LPG)為主，其次是重油與柴油，間接排放(範疇二)是以使用電力為主。

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，以達溫室氣體預期減量的目標。

近三年整體溫室氣體排放統計 單位：二氧化碳當量(公噸)

排放量(公噸 CO ₂ e/年)	2016 年	2017 年	2018 年
直接排放(範疇一)	7,235.63	8,763.34	8,687.55
間接排放(範疇二)	14,563.69	15,406.80	15,558.28
總排放	21,799.32	24,170.14	24,245.83

近三年鮮食廠溫室氣體排放量統計 (單位：公噸)

鮮食排放量(公噸 CO ₂ e/年)	2016 年	2017 年	2018 年
鮮食直接排放(範疇一)	4,582.78	5,840.76	6,084.72
鮮食間接排放(範疇二)	9,656.37	10,362.85	10,414.72

近三年休閒廠溫室氣體排放量統計 (單位：公噸)

休閒排放量(公噸 CO ₂ e/年)	2016 年	2017 年	2018 年
休閒直接排放(範疇一)	2,652.85	2,922.58	2,602.83
休閒間接排放(範疇二)	4,907.32	5,043.95	5,143.56

註 1：溫室氣體排放計算採營運控制權法進行盤查，計算方法為活動數據*排放係數*GWP 值(排放係數值引用環保署溫室氣體排放係數管理表 6.0.3 版，GWP 值係引用 IPCC 第四次評估報告(2007)，溫室氣體包含 CO₂、CH₄、N₂O)；各廠電力之溫室氣體排放量係使用經濟部能源局 2018 年度公布之電力排碳係數計算

4.3 用水節約，珍惜點滴

4.3.1 用水管理

近年來廠區用水逐年增加，在國內水資源日趨匱乏下，將用水合理化於生產製程中，提升用水管理與回收再利用的效能，以降低每年幾乎都會發生的缺水的衝擊與風險，成為未來環境與企業永續的雙贏策略。雖然節水的直接效益對企業只是一小部分，但是在間接誘因的引導下，例如投入成本的減少及降低缺水的危機，都是持續改善的重要動力。目前廠區持續推動並規畫提升製程生產效率以減少用水及擴大水的回收再利用，以追求用水效率的極大化，促進對水資源的重視與節約，以下述方式來確保管理的目的。

- 開源回收，節流減量
- 持續改善
- 透過管理手法達到效果
- 廢水分流，多重再利用，達到水資源最大效益
- 整合技術資源，經驗分享等

水資源使用情況

聯華食品主要生產用水以自來水為主，其次為地下水及回收水，2018 年總用水量為 589,870 噸，鮮食廠用水量為 489,359 噸，休閒廠為 100,511 噸，鮮食廠占聯華食品整體用水量之 82.96%。2018 年回收水量為 52,926 噸，使用率為 100%。

聯華食品 2018 年用水量較 2017 年增加約 33,406 噸，主要原因是 2018 年營收淨額較 2017 年增加 369,035 仟元，成長 11.92% 所造成。

其中鮮食廠 2018 年用水量較 2017 年增加約 32,671 噸，成長主要來自客戶端米飯類與麵食類產品的訂單增加，此類產品組合中煮飯機生產過程中會大量使用水來進行洗米、煮飯及洗鍋，煮麵機生產過程中會大量使用水來進行煮麵、冷卻麵體及清機的作業，將透過生產製程改善與節約用水宣導等手段來逐步降低用水量。

休閒廠 2018 年用水量較 2017 年增加約 735 噸，主要因為產品組合變化所造成，將透過生產製程改善及增加回收水再利用等手段來逐步降低用水量。

近三年各廠水資源使用量統計(單位:噸)

	年	鮮食	休閒	總量
地下水	2018	142,503	85,270	227,773
	2017	139,298	86,872	226,170
	2016	141,613	77,795	219,408
自來水	2018	346,856	15,241	362,097
	2017	317,390	12,904	330,294
	2016	26,828	12,549	39,377
總量	2018	489,359	100,511	589,870
	2017	456,688	99,776	556,464
	2016	168,441	90,344	258,785

註 1: 2018 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

近三年各廠水資源回收量統計(單位:噸)

	年	鮮食	休閒	總量
其他(污水處理回收水)	2018	52,926	-	52,926
	2017	50,217	1,647	51,864
	2016	43,466	-	43,466
佔取水量之比例	2018	10.8%	0.0%	9.0%
	2017	11.0%	1.7%	9.3%
	2016	25.8%	0.0%	16.8%

註 1: 2018 年度水資源回收量數據來源係依各廠水表紀錄得來

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，2018 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。2018 年各廠透過各種節水方案，節水成效達 55,212 噸，為 2016 年的 6 倍多。

2018 年各廠節水成效統計

廠區別	鮮食廠		
	中壢廠	彰化廠	基隆廠
節水量(公噸/年)	32,268	1,556	21,388

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」，統合各相關單位並分配工作職掌，制定「聯華食品因應自來水限水應變處置計畫」，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，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。

限水應變措施如下：

1. 政府限水公告後由廠長室立即成立限水應變小組，定期召開應變會議
2. 由應變小組依政府公告之停供水三階段，擬定限水期間的節水方案
 - 2.1 第一階段方案：進行減壓供應及部分停止供水之作為
 - 2.2 第二階段方案：啟動井水及回收水供應之備援系統
 - 2.3 第三階段方案：尋求外部廠商進行水車供水
3. 由工務部負責限水期間各階段節水方案之執行與回報
4. 由品保部品保小組進行限水期間各種水源之水質管控作業
5. 由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

4.3.2 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。目前廢水處理的方式朝向源頭分流管理及持續導入廢水處理新的技術，另一方面將人力配置 24 小時處理廢水，以減低廢水處理的壓力，並減少意外情形發生。

聯華食品廢水主要來源：

- 1.原料清洗階段：大量砂土雜物、葉、皮、鱗、肉、羽、毛等進入廢水中，使廢水中含大量懸浮物。
- 2.加工階段：原料中很多成分如；糖、澱粉、油脂等在加工過程中不能全部利用，未利用部分進入廢水，使廢水含大量有機物。
- 3.成形階段：為增加食品色、香、味及延長保存期，使用了各種食品添加劑，一部分進入廢水，使廢水中含有化學成分複雜。

聯華食品排出的廢水以含有糖、澱粉、油脂及懸浮固體的有機性質為主，因製品、製程、季節及地區等不同因素，其排出的廢水亦不盡相同，致廢水污染特性及污染量差異頗大，處理方式亦有所不同，主要以調整 PH 值、去除有機物等基本原則，主要處理方式如下表所示：

預先處理	物化處理	生物處理
篩除	化學混凝	活性污泥
沉砂	加壓浮除	接觸曝氣
浮油	沉澱	流動床法
調勻	過濾	厭氣處理
PH 調整		

近三年各廠廢水排放處理總量 (單位: 公噸)

年度	鮮食廠	休閒廠	總量
2018	382,571	96,441	479,012
2017	291,771	92,351	384,122
2016	275,693	83,390	359,083

4.4 輕巧簡便，守護環境

4.4.1 資源利用

伴隨國內外永續發展之趨勢與政策方向，聯華食品依循廢棄物管制法精神，將管理思維從末端處理轉變為資源回收再利用，形成循環經濟。自民國 94 年推動廢棄物減量後，廢棄物源頭減量也是資源回收再利用的重要項目，包括減少使用一次性廢棄物，減少使用塑膠袋及避免產品過度包裝等，除了從自身做起外，更用制定法律來加以規範。在拋棄型社會的消費型態下，為追求日常生活便利性，常衍生出許多使用一次即丟的產品，此類一次用產品不僅造成資源的浪費且往往難以有效回收，不但對環境造成污染也增加

了廢棄物處理的負擔，唯有減少使用量，才能降低對環境的衝擊。

廢棄物處理管理

伴隨國內外永續發展之趨勢與政策方向，聯華依循廢棄物管制法精神，將管理思維從管末處理轉變為資源回收再利用，形成循環經濟。自民國 94 年推動廢棄物減量後，廢棄物源頭減量也是資源回收再利用的重要項目，包括減少使用一次性廢棄物，減少使用塑膠袋及避免產品過度包裝等，除了從自身做起外，更用制定法律來加以規範。在拋棄型社會的消費型態下，為追求日常生活便利性，常衍生出許多使用一次即丟的產品，此類一次用產品不僅造成資源的浪費且往往難以有效回收，不但對環境造成污染也增加了廢棄物處理的負擔，唯有減少使用量，才能降低對環境的衝擊。

為了達到永續發展的目標，減少廢棄物產生，促進資源回收再利用，廢棄物管理減量的遠期目標，針對廢棄物提出「零廢棄」，由過去末端「妥善處理」，漸改採進「源頭減量」為優先，無法源頭減量者則分別採再使用及回收再利用等方式，提倡以減量、綠色消費等方式，促進資源循環再利用，建立永續發展的「零廢棄」。在廠區廢棄物減量目標中，除了個人生活習慣相關外，是否將包材使用可回收材質，再針對材料分類回收。讓生產設備更加自動化，降低異常情形來減少廢棄物品，及將產品與包裝相互連結，加深產品的獨特性等，都是廠區未來針對綠色循環經濟的目標。

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及管控，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。

廢棄物處理廠商之遴選與評估

聯華食品非常重視廢棄物處理廠商之遴選與評估，每年都會透過各廠廢棄物資源管理專責單位進行廢棄物處理廠商之遴選，主要是透過行政院環保署「清除處理機構服務管理資訊系統」

(<http://wcds.epa.gov.tw/>)中查詢合格的處理廠商，取得處理廠商相關資訊後，會到廢棄物處理廠進行拜訪，了解廠商可清除之品項、清除流程、載運配合模式及最終處置場域等等，再由行政支援處環保專責主管與各廠廢棄物資源管理專責人員共同評估後，選定廢棄物處理廠商，各廠廢棄物資源管理專責人員於合約期間將不定期進行處理廠訪廠巡查作業，以確認符合各項環保法令規定。

聯華食品廢棄物管理重點：

1. 必須遴選有合格許可證的清運及處理廠商，勘查清運及處理過程是否合法，訂定相關合約由法務審核完成合約後才可以清運處理。
2. 廠區清運時須先將廢食用油收集至油區桶槽及防溢堤內集中，並請廠商於固定時間內清運。
3. 清運時確認清運數量及是否有異物，協助廠商上車後，並進入行政院環境保護署事業廢棄物申報及管理資訊系統，進入廢食用油專區三聯單申報。
4. 確實申報包括清理方式、再利用廠商、清運日期及時間、清除機具車號、確認清運品項及重量後，始完成申報。

廢棄物種類與處理方式

聯華食品包括原物料、產品及廢棄物都有受到規範及管制，廠區對廢棄物的清運處理尤為嚴謹，而廢棄物也可分為可資源回收、可再利用及一般垃圾三類。

1. 可資源回收：包含廢紙、麵粉袋、PE 塑膠袋、PVC 廢管材、廢鐵、廢油桶...等
2. 可再利用：污泥、廢食用油、廚餘、植物性廢渣及動物性廢渣等。
3. 一般垃圾：一般生活及環境清潔所產生之廢棄物

2018 年各廠廢棄物處理方式統計 (單位: 公噸)

廢棄物處理方式 (公噸)	休閒廠	鮮食廠	總量	占比(%)
焚燒	58.76	883.27	942.03	14.82
掩埋	26.02	0.00	26.02	0.41
再利用	858.64	1,674.59	2,533.23	39.85
其它(資源回收)	475.57	2,379.61	2,855.18	44.92
總量	1,418.99	4,937.48	6,356.46	100.00

近三年各廠廢棄物處理量 (單位: 公噸)

廢棄物類別	年度	休閒廠	鮮食廠	廢棄物總量
一般事業廢棄物	2018	858.64	1,674.59	2,533.23
	2017	362.43	993.31	1,355.74
	2016	411.49	1,224.16	1,635.65
生活廢棄物	2018	84.78	883.27	968.05
	2017	88.11	868.14	956.25
	2016	88.75	731.09	819.84
其它(資源回收)	2018	475.57	2,379.61	2,855.18
	2017	624.44	880.06	1,504.50
	2016	670.10	0.00	670.10

廚餘回收再利用

桃園廠區自 2018 年配合政府政策，實行廚餘回收再利用，委託擁有合格處理證的處理業者配合廚餘的運送處理，使廚餘受到管制，避免發生異常情形，讓廚餘能合法進入廢棄物再利用系統。

處理回收流程須先將回收廚餘放置固定地點集中管理，避免雜亂。並請廠商於固定時間內清運，減少異常氣味產生。清運時確認清運數量及是否有異物，協助廠商上車後，並進入行政院環境保護署事業廢棄物申報及管理資訊系統，進入再利用三聯單申報。確實申報包括清理方式、再利用廠商、清運日期及時間、清除機具車號、確認清運品項及重量後，始完成申報。

廚餘減量方案

因 2019 年環保局針對廚餘減量問題提出相關配套措施，廚餘去化各種可行方案

方案一：評估自行設置處理設施

方案二：評估於廠內設置瀝乾/脫水設備，再委託清運，減少重量

方案三：在廠內細分植物性、動物性後，再委託清除處理，增加去化管道

聯華桃園廠對於環保局所提出的方案可行性，將方案三優先處理並將廢棄物清理計畫書修改後，實施方案三並增加去化管道。

2018 年廚餘處理量 (單位: 公噸)

廢棄物類別	休閒廠	鮮食廠	總量	處理方式
廚餘	174.72	1,288.49	1,463.21	再利用

4.4.2 輕薄包裝

持續規劃公司系列產品包材減量計畫，2018 年減量產品：可樂果、萬歲牌堅果飲、元本山海苔包材減量，脫氧劑與乾燥劑用量減量，紙箱統整用量減量等，同時，展開全品項易開、易撕性包材專案，透過材質應用與優化調整，友善消費者使用體驗；擬定各類包裝材料之作業規範，定期檢視規範正確性(符合法規要求)，提供相關人員產品版面設計標準，避免發生印製錯誤與生產不順而導致之包材浪費。

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材質之包裝，同時減低對地球與環境的傷害！

響應政府環保政策，聯華食品在 2017 年 8 月獲得環保署頒發之碳標籤使用證書(三年有效)，並將產品碳排放量 220G 印製在正面包裝上，讓消費者明確瞭解製造一包海苔的碳排放量；後續將持續研究海苔產品減碳標籤申請標準，規劃在 2020 年申請海苔減碳標籤，預計 2021 年獲得減碳標籤(目前僅 19 支產品獲得)，善盡企業社會責任，達到節能減碳愛地球的目標！

5. 關懷里鄰 守望相助

聯華食品除了致力實現對消費者自然、安心、美味的承諾外，也期望透過社會公益的參與，支持不同類型的弱勢團體，表達聯華食品對臺灣這片土地的關懷。

5.1 結合本業，社會共融

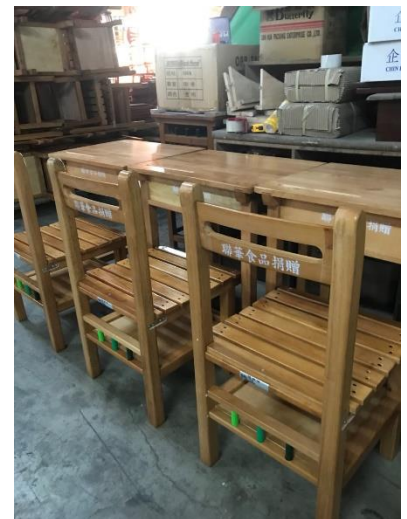
在地關懷

大稻埕為臺灣 19 世紀末以來，最重要的貿易集散中心，許多臺灣知名企業家都發跡於此，聯華食品正是食品業的代表之一，隨著台北的商圈轉移，不同於其他許多企業紛紛出走，即使聯華食品以殷實的經營之道逐漸發展為休閒食品界的重要企業，但至今座落在迪化街一段的巴洛克建築裡，依舊是聯華食品的總部。而 2011 年正式開幕的台北市藝文推廣處分館之一-「大稻埕戲苑」，以推廣傳統戲曲為宗旨，成為全臺戲迷必造訪之地，延續大稻埕的戲窟歷史，再次擴大了「大稻埕」作為臺北傳統戲曲重鎮的文化影響力。

聯華食品秉持回饋大稻埕、推廣傳統藝術的理念，攜手大稻埕戲苑，舉辦了「大稻埕愛看戲 傳統戲曲嘉年華」的活動，透過兩天一系列的活動，扶持文化藝術研習班的市民推廣課程，並活絡大稻埕商圈

偏鄉贊助

雲林縣元長國小已是一所百年老校，全校僅有 16 班，共 300 多名學生，因處於偏僻鄉鎮，經費補助拮据，資源相對匱乏，甚至孩子們上課使用的課桌椅因無經費替換，破損已相當嚴重，影響到孩子的學習環境，聯華食品捐贈 100 套全新課桌椅，提供偏鄉學童一個更友善的學習環境。



向下紮根為臺灣體育送愛 可樂果助偏鄉運動學子追夢

聯華食品捐贈臺東縣泰源國中棒球隊每人各一套冬、夏比賽服，及總價值高達 20 萬的訓練用具，期盼透過企業的力量，拋磚引玉，帶動偏鄉體育的發展，協助臺灣體育向下扎根。聯華食品指出：「臺東縣泰源國中棒球隊曾勇奪 2009 世界小馬冠軍、2015 全國硬式青少棒亞軍，小小球員對於棒球充滿堅毅熱情，但偏鄉資源缺乏，球破了還用膠帶黏一黏繼續用，比賽用棒有裂痕也是繼續退下來當練習棒，令人相當不捨，因此聯華食品希望能夠貢獻微薄心力，讓球隊能購入較好的設備。」出席記者會的臺東縣泰源國中棒球隊老師呂明璜也表示，「球員們練球設備很克難，過去幾年也因為不夠經費購買足夠的比賽服，學長學弟只好輪著穿，破了只能補丁，一穿就是四年，很感謝聯華食品可樂果這次資助，讓球員們能更新賽服，採購新的球員設備！」

斥資千萬環台巡迴活動 號召全民動起來-填空包正夯 可樂果主張：有夢大聲說

聯華已第三度與知名圖文創作者 Duncan 合作，除了斥資千萬打造出長達八米堪稱全台最大的行動籃球車，並舉辦大型環台行動籃球加油車活動，目標預計募集全台 3 萬顆球，籃球車的視覺設計彷彿在跟 Duncan 正面對決投籃，就是希望以老少咸宜的投籃加油車巡迴臺灣各地，用運動補充臺灣的正能量，不但會深入 HBL 總決賽得獎的學校，邀請得獎球員現場 PK 特技籃球。除此之外，近年來文字填空商品越來越受消費者歡迎，可樂果此次也特別製作了「填空加油包」，由知名圖文創作者 Duncan 設計，民眾可以自行創作書寫，把自己想要追求的梦想勇敢表達，讓可樂果陪你為自己或身邊的朋友打氣！只要在現場參加投球活動，就可以免費獲得，期盼透過年輕人最喜愛的籃球，延續 2017 年世大運那份熱血的精神，一同為臺灣加油！

聯華食品旗下萬歲牌札根足球 支持偏鄉孩童運動

聯華食品有鑑於臺灣小學生卻出現鈣質攝取量嚴重不足的情形，其中 10~12 歲學童竟有 98% 的鈣質攝取量未達建議量，並發現嬰幼兒和兒童時期身體鈣質吸收率高達 60% 至 75%。旗下「萬歲牌」，提倡健康「補鈣從小開始」的重要性，「萬歲牌」期待透過國小學童的足球運動，做為健康補鈣的橋樑，特舉辦結合「運動+陽光」的『VIVA CUP 萬歲堅果盃少年足球賽』，期待透過接觸陽光、草地奔跑的足球運動，讓國小學童擁有更健康的體魄。

除此之外，聯華食品更致力札根足球，捐贈屏東力里國小及臺東豐里國小足球隊各 10 萬元的足球裝備金，以及守護孩童「鈣」健康的杏仁小魚 1 年份。來自屏東的力里國小，全校僅 130 多人而足球經費更是拮据，比賽都靠教練四處張羅車輛及尋找便宜住宿，教練蔡保生表示當初看學生沉迷網咖才決定組足球隊，現在全校瘋足球，教練笑說連網咖老闆都來找我了。而獲頒救國團優秀教師獎的帶隊老師陳智偉，憑熱忱帶領學校足球隊南征北討，屢獲佳績，因為比賽經費不足，還開放常常自家給球隊孩子暫住。無私的

付出，讓聯華食品相當感動。而另一支隊伍是稱霸東臺灣足壇的臺東豐里國小，雖為足球名校但練習場卻是坑坑疤疤，但凡遇雨就十分泥濘。儘管場地克難，但孩子們仍然堅持每天課練球。除了場地問題外，球隊也因為經費不足而面臨裝備老舊無法汰換窘境，小球員們沒有合身的球衣、球鞋，有人甚至穿著制服就直接到球場練球，但儘管如此，孩子們仍然相當珍惜踢球時光。有鑑於此，聯華食品決定以行動支持兩所偏鄉球隊，讓球隊能購入較好的裝備，讓孩子在運動之外能夠更有效的補充鈣質，鍛鍊強將的體魄，聯華食品更期待藉由企業力量，盡一己之力拋磚引玉帶動偏鄉體育活動，點亮愛足球孩子的希望。

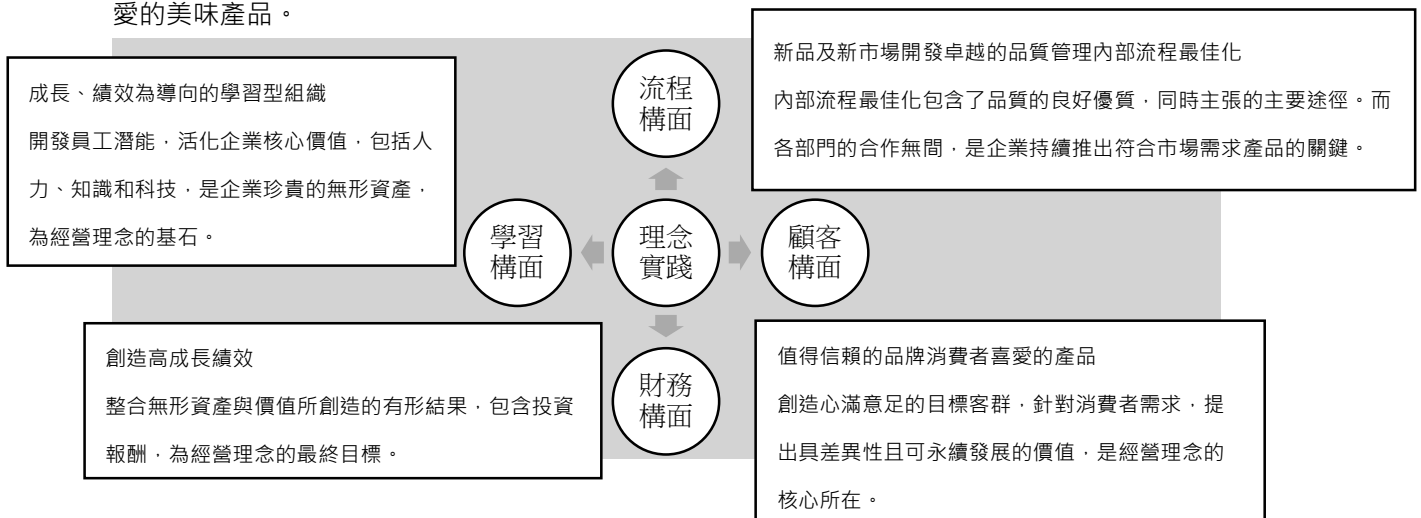
6. 誠信至上 永續經營

6.1 以誠經營，以信治理

6.1.1 經營理念

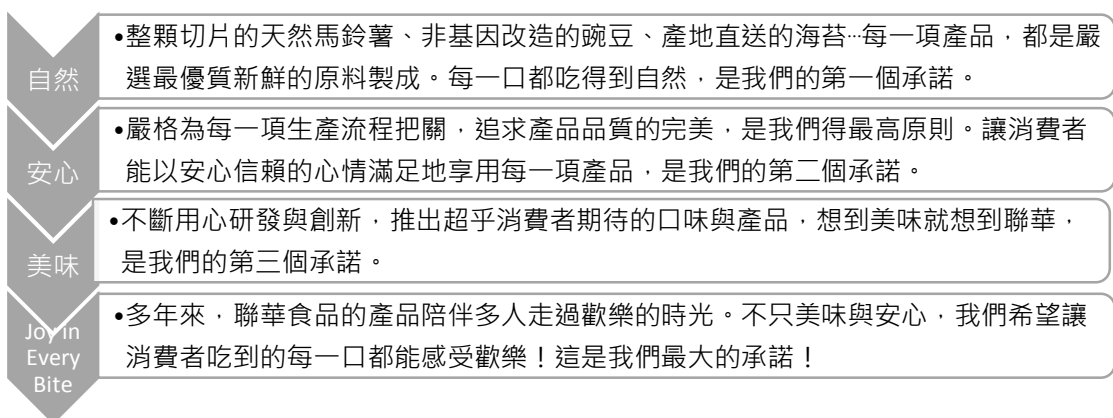
創新思維x敬業負責x成長卓越x績效超群

聯華食品堅信企業持續成長與永續經營，並重視人才培育與卓越的品質管理，以內部流程最佳化和管理全面性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。

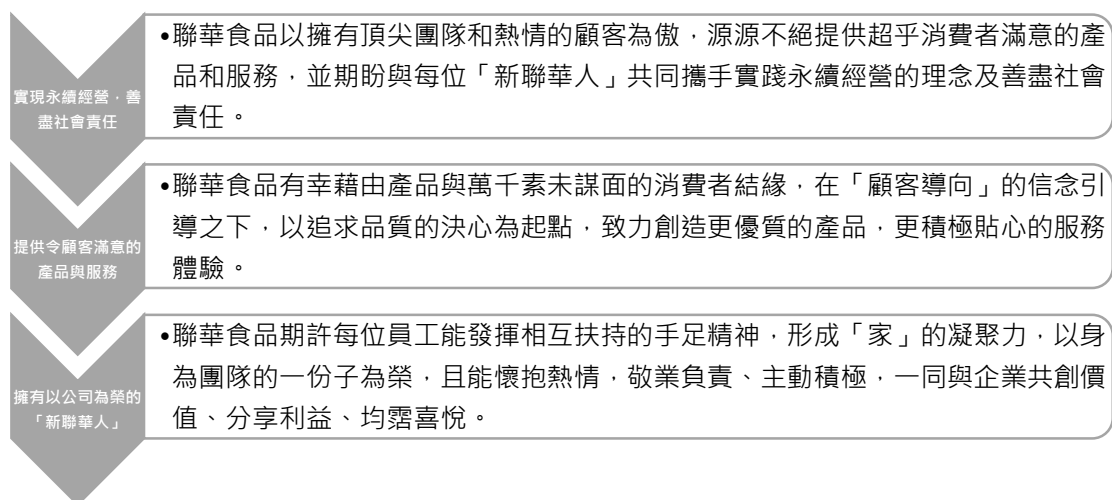


「創造最好的產品」，就是聯華食品的使命！

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。



企業願景



6.1.2 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「誠信經營守則」，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，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。同時，聯華食品亦重視供應商的企業社會責任，本公司 2018 年無涉及反競爭、反托拉斯與壟斷措施的法律訴訟。且已於 2018 年第 2 季完成企業社會責任約定書之制約定，供應商簽署率達 85% 以上。

6.2 經營管理，以身作則

6.2.1 營運概況

超過一甲子的醞釀與累積，聯華食品造就臺灣許多世代人共同的味蕾記憶，可樂果、卡迪那、萬歲牌、滿天星以酥脆的口感，歷久彌新，是臺灣的全民零食；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，目前由基隆、中壢、彰化三座工廠負責生產，提供 4°C 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、卡迪那、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
臺中辦事處	428 臺中市大雅區中山路 177 號
高雄辦事處	807 高雄市三民區通化街 133 號
休閒桃園廠	333 桃園市龜山區大華里頂湖一街 18 號
休閒嘉義廠	613 嘉義縣朴子市工業區橫二街 10 號
鮮食中壢廠	320 桃園市中壢區自強一路 111 號
鮮食基隆廠	204 基隆市安樂區武訓街 43 號
鮮食彰化廠	521 彰化縣北斗鎮四海路一段 87 號

公協會名稱：

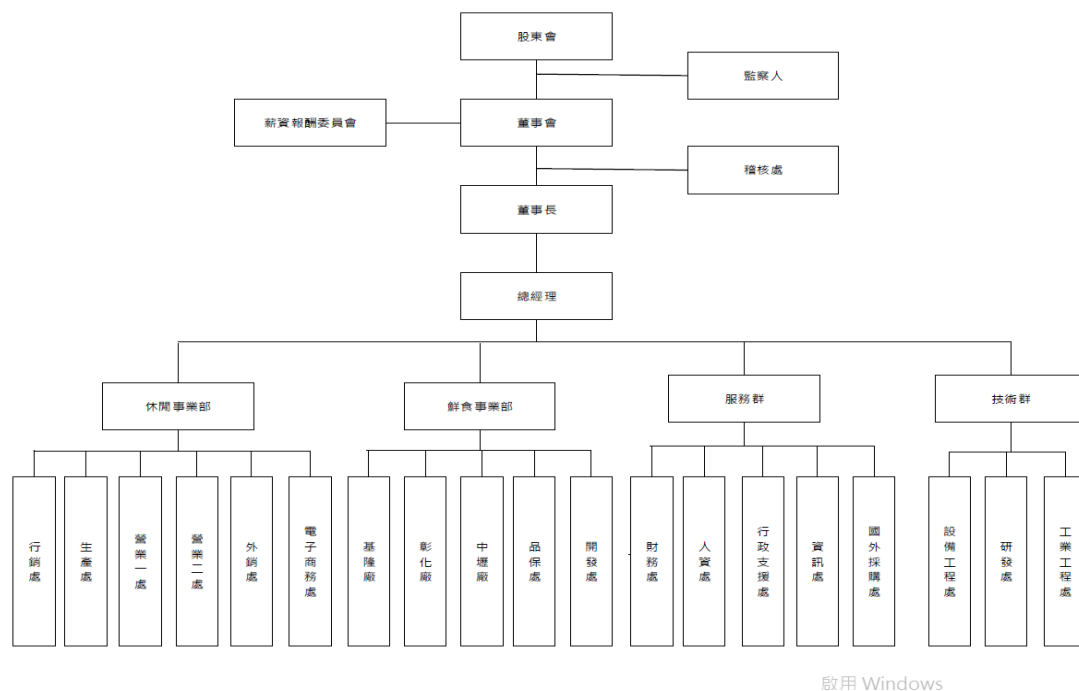
公協會名稱	會員資格
台北市工業會	理事
臺灣糖菓餅乾麵食工業同業公會	常務理事
中華精實三位一體生產管理協會	常務理事
基隆市大武崙工業區廠商協進會	監事

6.2.2 公司治理

聯華食品基於對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」，由總公司財務處及行政支援處(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，並預計於 108 年成立審計委員會，以實踐健全的公司治理。

公司組織架構

(一) 公司之組織結構



董事會

聯華食品董事會成員共 9 位，包含獨立董事 2 位，其中一位女性，其餘皆為男性。性別比例女生 11%，男生 89%。董事會每季至少召開一次，2018 年共計開會 5 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。董事成員 30~50 歲佔 22.2%，50 歲以上佔 77.8%。

董事會成員

職稱	姓名	性別	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	男	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 Co.,Ltd.董事長 Candina International Holding Co.,Ltd.董事長 北京聯華食品工業有限公司董事長 新疆喀什卡迪那農業科技有限公司董事長
董事	李昱春	男	美國南美以美大學	希望國際投資有限公司負責人 本公司休閒事業部室專案經理
董事	財團法人臺北市李楊月桃教育基金會代表人李昱璽	男	美國南加州大學	本公司行銷處經理
董事	陳春光	男	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	男	臺灣大學	台壽保資融股份有限公司董事
獨立董事	劉慧娟	女	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	男	日本鹿兒島國際大學	中華中小企業研究發展學會副理事長
監察人	陳文松	男	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	男	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，2018 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	出席率	備註
----	----	-----	----

召集人	黃惇勝	100%	
委員	簡文成	100%	
委員	吳嘉源	100%	2018.01.24 新任

稽核單位

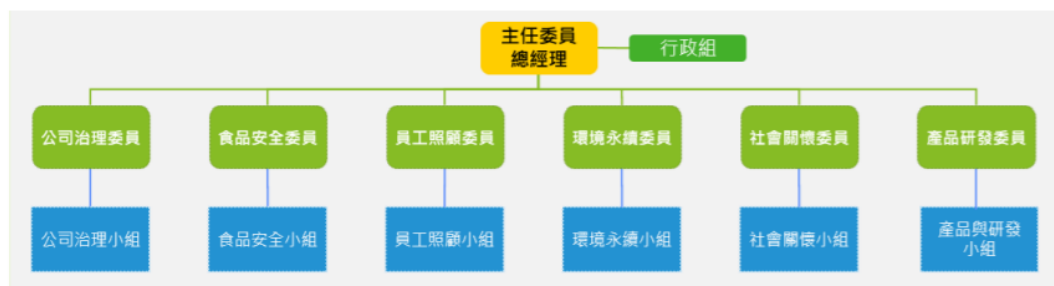
聯華食品內部稽核為獨立單位，隸屬於董事會，協助董事會及經理人檢查和覆核內部控制制度的缺失，衡量營運的效果與效率，並適時提供改進建議，以確保內部控制制度得以持續有效實施，與作為檢討修正內部控制制度的依據。

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及獨立董事查閱。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，以作為本公司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

聯華食品於 CSR 委員會以各權責區分為六大功能小組，由總經理擔任主任委員，各功能小組下游主任委員擔任監督角色，由公司內部協理級以上之主管兼任，期能將 CSR 之政策與公司內部政策相輔相成。

CSR 政策委員會組織圖



6.2.3 經營績效

聯華食品 2018 年度生產產量合計為：休閒食品 8,960 仟箱；鮮食產品 144,629 仟件。2018 年度銷售量合計為：休閒食品 13,061.41 仟箱；鮮食產品 142,273.46 仟件。聯華食品 2018 年合併營收淨額計新台幣 8,116,880 仟元。在經營利益方面，合併稅前淨利為新台幣 677,536 仟元，合併稅後淨利為新台幣 541,701 仟元，每股稅後盈餘新台幣 3.26 元，稅後淨利較 2017 年增加 33.07%

單位:仟元

項目	金額
營業收入	7,031,023
營業淨利	435,568
營業外收入及支出	59,151
營業成本	5,585,534
每股盈餘 (元)	2.54
現金股利 每股/1.4 元	223,840
股票股利 每股/0.4 元	63,954
所得稅	87,628
員工薪資與福利	1,115,416
保留盈餘	1,419,986

註 1: 社會投資金額因列入不同品牌進行，故總數統計不易，經評估後採取部分專案揭露而非總額揭

單位：%

年 度 分析項目		2018 年度	2017 年度
財務結構	負債占資產比例 (%)	50.91	51.77
	長期資金占固定資產比例 (%)	178.39	171.77
償債能力	流動比例 (%)	160.03	166.98
	速動比例 (%)	98.26	95.20
獲利能力	資產報酬率 (%)	8.40	6.69
	股東權益報酬率 (%)	16.50	13.24
	營業淨利占實收資本比率 (%)	37.31	27.24
	稅前淨利占實收資本比率 (%)	40.75	30.94
	純益率 (%)	6.67	5.79
	每股盈餘 (元)	3.26	2.44

6.3 符合規定，未雨綢繆

6.3.1 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。

2018 年裁罰事件(單位:新台幣元)

類別	限期改善件數	裁罰件數	總裁罰金額	說明	改善措施
產品健康與安全	1	1	60,000	● 本公司代工製售之鮮食飯糰，經抽驗驗出微生物與規定不符。 ● 主管機關執行稽查專案時，發現廠內有地板清潔等缺失。	廠內樣品微生物自檢符合規定，應屬個案。廠內亦同步加強衛生管理。 已依主管機關通知於期限內改善完成，並加強廠區清潔作業。
產品資訊與標示	0	0	0		
社會與經濟	3	10	1,132,000	● 廠區有同仁單月延長工時超過法令上限(2件)。 ● 與大學合作學生實習專案，惟程序未完備，致違反就服法第57條。 ● 因廠區招募人力不順，致未設置職業安全衛生管理員、廠護，違反職業安全法規定(4件)。 ● 廠區內發生員工跌倒及手部夾傷之職災事故，違反法令(2件)。	已改正完成並加強招募，除內部獎勵、外部招聘、校園徵才..等，更積極參加各地就業徵才活動，也配合政府推動各項就業獎勵，如青年安薪就業等。 本公司已進行內部人員教育訓練，要求未來進行產學合作實習專案時，應加強學校資格之查核。 現已聘任職業安全衛生管理員及廠護人員，加強維護員工安全健康。 設備維修作業現場設置圍籬管制以規劃維修專區，於機械設備進行復電管制，並加強人員安全意識之教育訓練，要求所屬主管加強監視落實執行。

				● 產線包裝設備未有明確安全標誌。	已將脫落之標示補回，並進行全廠區設備檢查及標示。
				● 廠區未辦理危害預防及溝通技巧訓練等情事。	已依規定實施教育訓練完成。
				● 廠內有 0.85 噸貨梯未有合格證因而申報不予核備，致違反建築法，經主管機關發函限期改善。	已取得合格證。
				● 燃料油儲槽側板外壁與廠區之境界線未達現行消防法之規定。	受限廠區環境限制，已陸續將燃料油更改為瓦斯鍋爐，降低儲油量。
環境	0	4	217,000	● 固定污染源核定量超過園許可證核定用量，未即時提出變更申請，致違反空氣污染防治法。	已完成使用量確認及試車檢測，已提出變更申請。
				● 空污防制設備與許可證操作條件不符，致違反空氣污染防治法。	已改善完成。
				● 廢棄物清運種類變更，未即時提出廢清書變更。	已完成廢清書修訂
				● 興建宿舍工程前，承包商未於施工前向主管機關提出水污染削減計畫。	將加強人員法令遵循之認知。

6.3.2 風險因應

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，親自參與檢討各項營運數據，以期提早察覺營運的缺失，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。

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，除了地球溫度不斷升高外，也使得全球氣候因此驟變。然而氣候的異常對於食品產業而言，實則是影響存亡的關鍵，因為不論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。也因為原物料的採購價格對食品產業有重大影響，對此，我們除了嚴密監控原物料的價格趨勢外，也會在價格相對便宜且原料品質良好時適當的提高安全庫存，藉此降低原物料短缺的風險，持續供應國人優質的產品。

食安風險

近年來國內食安事件頻傳，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。

媒體風險

近年來媒體及消費者對於食品安全的議題也日趨重視，許多訊息或謠言可能藉由大眾媒體、社群網站傳播渲染，以至於影響企業商譽，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」，並由總經理擔任「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，由該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，明確且快速地將公司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。流程如下



附錄

GRI Standards 對照表

指標	項目	章節	頁碼	備註
GRI 102: 一般揭露 2016				
組織概況				
102-1	組織名稱	關於本報告書	p.5	
102-2	活動、品牌、產品與服務	6.2.1 營運概況 6.3.1 法規遵循	p.85 p.91	聯華食品 2018 年度無產品被禁止販售之情事
102-3	總部位置	6.2.1 營運概況	p.85	
102-4	營運活動地點	關於本報告書	p.5	聯華食品之營運所在地為臺灣
102-5	所有權與法律形式			聯華食品為公開發行之上市公司，詳請參閱聯華食品 2018 年年報
102-6	提供服務的市場	2.3.2 合作通路	p.32	
102-7	組織規模	6.2.1 營運概況 6.2.3 經營績效 3.1.1 人才資產	p.85 p.90 p.35	
102-8	員工與其他工作者的資訊	3.1.1 人才資產	p.35	
102-9	供應鏈	2.2.1 食安維護	p.23	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變			聯華食品 2018 年無重大改變
102-11	預警原則或方針	6.3.2 風險因應	p.93	
102-12	外部倡議			聯華食品無參與外部倡議
102-13	公協會的會員資格	6.2.1 營運概況	p.85	
策略				
102-14	決策者的聲明	董事長的話	p.2	
102-15	關鍵衝擊、風險及機會	6.3.2 風險因應	p.93	
倫理與誠信				
102-16	價值、原則、標準及行為規範	6.1.1 經營理念 6.1.2 誠信正直	p.83 p.84	
治理				
102-18	治理結構	6.2.2 公司治理	p.87	

利害關係人溝通				
102-40	利害關係人團體	1.1.1 利害關係人鑑別	p.9	
102-41	團體協約			聯華食品尚無工會且未與利害關係人簽訂任何形式之團體協約。
102-42	鑑別與選擇利害關係人	1.1.1 利害關係人鑑別	p.9	
102-43	與利害關係人溝通的方針	1.1.1 利害關係人鑑別	p.9	
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	1.1.1 利害關係人鑑別	p.9	
報導實務				
102-45	合併財務報表中所包含的實體	關於本報告書	p.5	詳請參閱聯華食品 2018 年年報
102-46	界定報告書內容與主題邊界	1.2.1 重大議題鑑別	p.11	
102-47	重大主題表列	1.2.2 管理方針	p.12	
102-48	資訊重編			聯華食品 2018 年無資訊重編
102-49	報導改變			無重大改變
102-50	報導期間	關於本報告書	p.5	
102-51	上一次報告書的日期	關於本報告書	p.5	
102-52	報導週期	關於本報告書	p.5	
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	關於本報告書	p.5	
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	關於本報告書	p.5	
102-55	GRI 內容索引	附錄	p.95	
102-56	外部保證/確信	關於本報告書	p.5	
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	p.12	
103-2	管理方針及其要素	1.2.2 管理方針	p.12	
103-3	管理方針的評估	1.2.2 管理方針	p.12	
GRI 201: 經濟績效 2016				
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	6.2.3 經營績效	p.90	
GRI 204: 採購實務 2016				

204-1	來自當地供應商的採購支出比例	2.2.1 食安維護	p.23	
GRI 205: 反貪腐 2016				
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動			聯華食品 2018 年未有貪腐事情發生
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			聯華食品 2018 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	4.2.1 能源管理	p.66	
302-3	能源密集度	4.2.1 能源管理	p.66	
302-4	減少能源消耗	4.2.1 能源管理	p.66	
GRI 303: 水 2016				
303-1	依來源劃分的取水量	4.3.1 用水管理	p.72	
GRI 305: 排放 2016				
305-1	直接(範疇一)溫室氣體排放	4.2.2 污染防制	p.70	
305-2	能源間接(範疇二)溫室氣體排放	4.2.2 污染防制	p.70	
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	4.4.1 資源利用	p.75	
GRI 307: 有關環境保護的法規遵循 2016				
307-1	違法環保法規	6.3.1 法規遵循	p.91	
GRI 308: 供應商環境評估 2016				
308-1	採用環境標準篩選新供應商	2.2.2 稽核評鑑	p.24	
GRI 401: 勞雇關係 2016				
401-1	新進員工和離職員工	3.1.1 人才資產	p.35	
401-2	提供給全職員工(不包含臨時或兼職員工)的福利	3.1.2 薪酬福利	p.37	
401-3	育嬰假	3.1.2 薪酬福利	p.37	
GRI 403: 職業安全衛生 2016				
403-2	傷害類別，傷害、職業病、損工日數、缺勤等比率，以及因公死亡件數	3.3.2 安全至上	p.56	

403-3	高職業疾病發生率與高職業風險的工作者	3.3.2 安全至上	p.56	
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	3.2.1 人才培訓	p.39	
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	3.2.1 人才培訓	p.39	
GRI 405: 員工多元化與平等機會 2016				
405-1	治理單位與員工的多元化	3.1.1 人才資產 6.2.2 公司治理	p.35 p.87	
405-2	女性對男性基本薪資加薪的比率	3.1.2 薪酬福利	p.37	
GRI 414: 供應商社會評估 2016				
414-1	使用社會標準篩選之新供應商	2.2.2 稽核評鑑	p.24	
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	2.1.1 品質把關	p.15	
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	6.3.1 法規遵循	p.91	
GRI 417: 行銷與標示 2016				
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	2.1.2 食在安心	p.22	聯華食品 100%產品遵照食品衛生安全法，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	6.3.1 法規遵循	p.91	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	6.3.1 法規遵循	p.91	
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 and 規定	6.3.1 法規遵循	p.91	

GRI 食品加工業補充指引

食品業補充指標				
指標	項目	章節	頁碼	備註
採購/溯源實務				
FP2	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	2.2.1 食安維護	p.23	聯華食品目前並無採購符合國際認可產品責任標準之相關品項
FP5	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	2.1.1 品質把關	P.15	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%

報告書作業辦法

食品業揭露準則對應指標				
指標	項目	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等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比	2.1.1 品質把關	P.15	
食-2	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數	6.3.1 法規遵循	p.91	
食-3	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，並依標準區分	2.2.1 食安維護	p.23	聯華食品目前並無採購符合國際認可產品責任標準之相關品項
食-4	經獨立第三方驗證符合國際認證進貨訂單批之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	2.1.1 品質把關	P.15	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	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	2.2.2 稽核評鑑	p.24	
食-6	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	2.1.2 食在安心	p.22	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 100%可追蹤追溯
食-7	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	2.1.1 品質把關	P.15	

上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法				
指標	項目	章節	頁碼	備註
四	第二條規定之上市公司應揭露企業非擔任主管職務之全時員工人數、非擔任主管職務之全時員工薪資平均數及中位數，及前三者與前一年度之差異	3.1.2 薪酬福利	p.37	

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 107 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 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 107 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 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