

**聯華食品工業股份有限公司**  
**2019 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，始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

## 防疫專欄-落實聯華營運持續管理

在新冠肺炎疫情發生之際，公司即成立緊急應變小組，制定防疫緊急應變計畫，依疫情狀況嚴重程度及政府政策採取相關措施。相關防疫措施包含：

1. 提醒同仁加強員工自我管理，包含提醒同仁保持經常洗手習慣、上班時間攜帶口罩、每天量測體溫 2 次，定期填寫員工防疫問卷調查旅遊史，並由職護追蹤身體有異常狀況之同仁。
2. 增加消毒頻率、管制人員進出，降低員工間及外部交互傳染風險：
  - 增加公共區域消毒頻率一天 2~3 次，公司定期提供消毒液、消毒器具及協助同仁訂購口罩，以落實個人區域消毒與防護。
  - 辦公室同仁執行分區辦公、上下班時間分流以及居家辦公減少相互接觸頻率，廠區管制人員進出，避免不必要商務拜訪，跨單位會議改為線上形式。
  - 廠區員工餐廳則採用餐不交談、用餐時間分流、梅花座及裝置隔板等措施保護同仁健康。

在全員防疫的時期，在確保同仁健康安全狀況下，我們維持正常生產及產品供給，也為使居家檢疫、隔離民眾能安心度過 14 天的受檢疫期，公司和工廠所在之縣市政府合作提供公司產品做為防疫包，協助居家檢疫人員安心在家渡過隔離時間。

# 永續亮點

SDGs	聯華的支持
 <p>目標 2: 消除飢餓，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 以本地地瓜開發商品，使用不同品種之地瓜加工成地瓜片，能持續以新鮮地瓜提供最佳之地瓜片給消費者，同時開發真空油炸地瓜條，使用外觀不佳之地瓜進行加工，可減少浪費，促進永續經營。</li> </ul>
 <p>目標 3: 確保健康及促進各年齡層的福祉</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> <li>● 新產品開發策略： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 研究可應用之超級食物，作為產品設計的元素。</li> </ul> </li> <li>● 現有產品精進： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 研究可應用之天然調味原料，進行產品調味配方精進。</li> </ul> </li> </ul>
 <p>目標 5: 實現性別平等，並賦予婦女權力</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 從員工招募、升遷、薪資、解雇皆不因性別有異，秉持多元雇用導向，此外公司還有設置性騷擾申訴處理委員會，並訂定性騷擾防治申訴管道及辦理。薪酬設計採職務責任給與制度，參照薪資市況、公司財務狀況、組織結構，訂定員工薪給標準，不因性別有差異，相同職位、職級之女男員工基本薪資比例為 1:1。</li> </ul>
 <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 持續推動健康促進及職場安全維護教育，並取得職業安全衛生管理系統 ISO 45001 認證。且為保障所有員工在執行職務過程中，免於遭受身體或精神不法侵害而致身心理疾病，建置執行職務遭受不法侵害預防管理相關規範，並透過書面文件及訓練活動讓同仁更加清楚了解相關內容、流程及作法。</li> </ul>
 <p>目標 12: 確保永續消費及生產模式</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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，避免影響大眾。</li> </ul>



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，使節能觀念深植於員工心中，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 2019 年 1 月 1 日至 2019 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覆核；覆核後之修訂稿，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)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

本次為聯華食品第六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：2019 年 9 月發行

現行發行版本：2020 年 9 月發行

下一發行版本：預定 2021 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 汪媿吟

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 .....	11
1.1 利害關係人，溝通了解.....	11
1.1.1 利害關係人鑑別 .....	11
1.2 議題管理，制度健全 .....	12
1.2.1 重大議題鑑別.....	12
1.2.2 管理方針 .....	14
2.1 品質保證，安心健康 .....	18

2.1.1 品質把關 .....	19
2.1.2 食在安心 .....	27
2.2 上下整合·強化管理 .....	28
2.2.1 食安維護 .....	28
2.2.2 稽核評鑑 .....	29
2.2.3 資安防禦 .....	31
2.3 健康創新·顧客導向 .....	32
2.3.1 優質健康 .....	32
2.3.2 合作通路 .....	38
2.3.3 客戶信賴 .....	40
3. 重視人才 以人為本 .....	41
3.1 以人為本·共創價值 .....	41
3.1.1 人才資產 .....	41
3.1.2 薪酬福利 .....	44
3.2 完善制度·持續栽培 .....	46
3.2.1 人才培訓 .....	46
3.2.2 創意激發 .....	50
3.2.3 人才吸引 .....	52
3.3 安全維護·幸福職場 .....	54



3.3.1 健康職場 .....	54
3.3.2 安全至上 .....	57
4. 環境永續 持續不懈 .....	61
4.1 綠色行動·愛護自然 .....	61
4.1.1 環境維護 .....	61
4.2 能源節約·愛護地球 .....	63
4.2.1 能源管理 .....	63
4.2.2 污染防制 .....	67
4.3 用水節約·珍惜點滴 .....	70
4.3.1 用水管理 .....	70
4.3.2 廢水處理 .....	72
4.4 輕巧簡便·守護環境 .....	73
4.4.1 資源利用 .....	73
4.4.2 輕薄包裝 .....	76
5. 關懷里鄰 守望相助 .....	77
5.1 結合本業·社會共融 .....	77
5.1.1 社會參與 .....	77
6. 誠信至上 永續經營 .....	79
6.1 以誠經營·以信治理 .....	79

6.1.1 經營理念 .....	79
6.1.2 誠信正直 .....	80
6.2 經營管理・以身作則 .....	81
6.2.1 營運概況 .....	81
6.2.2 公司治理 .....	82
6.2.3 經營績效 .....	87
6.3 符合規定・未雨綢繆 .....	88
6.3.1 法規遵循 .....	88
6.3.2 風險因應 .....	89
6.3.3 氣候相關風險與機會 .....	90
附錄 .....	94
GRI Standards 對照表 .....	94
GRI 食品加工業補充指引 .....	98
報告書作業辦法 .....	98
會計師有限確信報告 .....	100

# 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，再由部門長官參考 AA 1000 SES 利害關係人議合原則填寫問卷，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

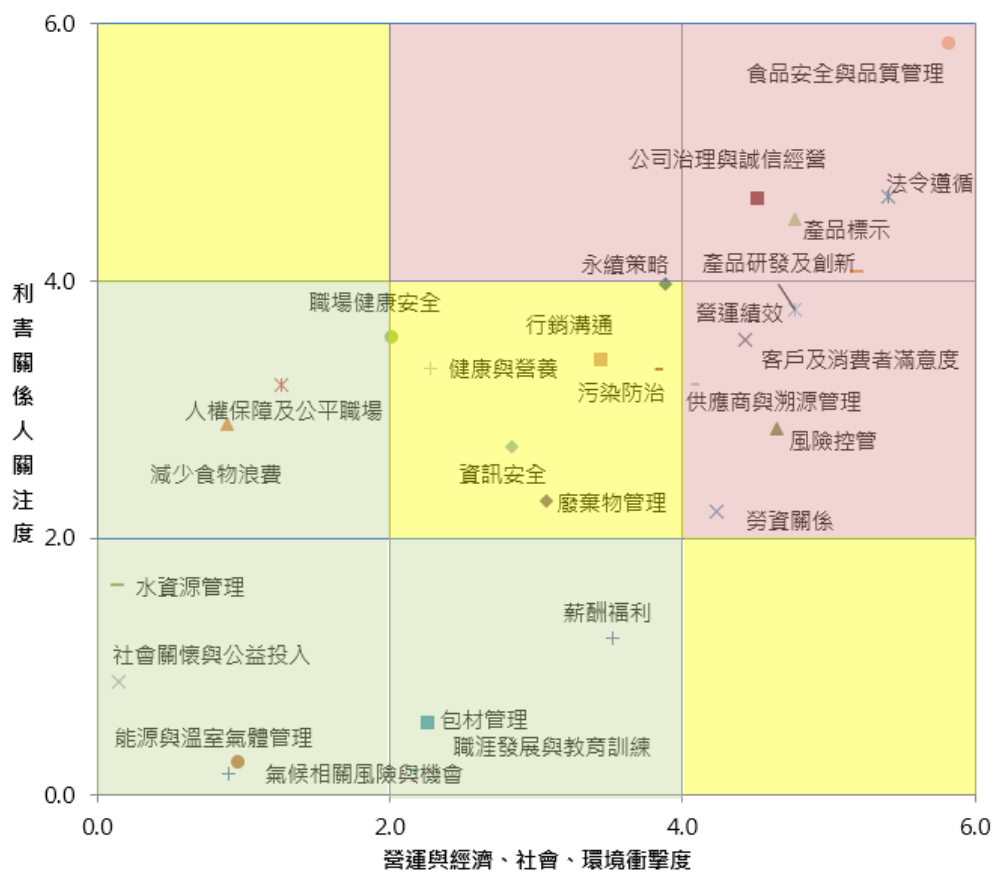
利害關係人類別	對聯華的意義	關注議題	溝通方式與績效
員工	員工是公司企業成長和永續經營的根源，持續提升員工能力，塑造安全工作環境與良好勞雇關係，讓員工安心與公司一同共創價值	食品安全與品質管理 法令遵循 永續策略	<ul style="list-style-type: none"> <li>透過公司網頁、公告資訊、函文簽呈、電話及 Email，不定期布達資訊，並與員工交流</li> </ul>
供應商/承攬商/外包商	原物料供應商為公司食品安全把關之關鍵源頭，與供應商建立良好夥伴關係，透過稽核與輔導建立食安共識，從農場到餐桌層層把關，一同努力為食安把關	食品安全與品質管理 供應商與溯源管理 產品標示	<ul style="list-style-type: none"> <li>透過不定期評鑑活動、會議，與供應商溝通</li> <li>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</li> </ul>
政府機關	政府機構對於上市公司的治理規範非常多且嚴	食品安全與品質管理 法令遵循 永續策略	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>

	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		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 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</li> </ul>
通路商	「通路為主」時代的來臨，實體與虛擬通路商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 產品標示 健康與營養 供應商與溯源管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>
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 產品標示 客戶及消費者滿意度	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 客戶透過電話、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</li> </ul>
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	營運績效 食品安全與品質管理 產品標示	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 聯華食品透過更新公司官網，主動向投資人揭露資訊</li> </ul>

## 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，並經由總經理確認，鑑別出 11 項重大議題，分別為食品安全與品質管理、法令遵循、產品標示、客戶及消費者滿意度、公司治理與誠信經營、產品研發及創新、營運績效、永續策略、風險控管、供應商與溯源管理及勞資關係。



## 1.2.2 管理方針

2019 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								
食品安全與品質管理	顧客健康與安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>	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				
法規遵循	有關環境保護的法規遵循	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 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</li> </ul>	V	V			V	
	社會經濟法規遵循		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 若未遵循法規，可能影響聯華食品之經濟績效和信譽</li> <li>● 若未遵循勞工相關法規，直接衝擊員工權益</li> </ul>	法令遵循會間接對股東/投資人的利益造成衝擊				

		符合食安法令相關規定						
產品標示	行銷與標示	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	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				
客戶及消費者滿意度	一般揭露	<ul style="list-style-type: none"> <li>客訴案件定期統整檢討，減少二次客訴發生，回饋消費者建議供相關部門了解改進。分析利害關係進行改善，持續追蹤以滿足顧客期待</li> </ul>	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				
公司治理與誠信經營	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
			若未符合誠信經營，將直接影響企業營運之永續及企業商譽之維持。	誠信經營會間接對供應商/承攬商/外包商/股東/投資人/通路商的利益造成衝擊				
產品研發及創新	一般揭露	<ul style="list-style-type: none"> <li>調整：針對現有產品，朝向更健康概念來精進現有產品。減油、減鹽、減糖、低卡、潔淨配方都是發展方向，讓現有產品單純又美味。</li> <li>強化：因應消費者需求，利用機能性素材添加、全天然、不同造型、胚體等概念，精進產</li> </ul>	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				

		<p>品內蘊，提供消費者高纖、高蛋白、提升免疫、有機等優質產品。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 創新：嚴選在地食材，並由單純的營養強化概念，走向身心靈的平衡與紓壓，並參考各種引領風潮的飲食文化(例如生酮飲食、原始人飲食、阿育吠陀飲食等)、不同使用時機，設計開創出有別於現有產品概念的創新性產品，源源不絕提供令消費者滿意的產品或服務。</li> </ul>						
營運績效	經濟績效	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，隨時提出改善及因應對策，對營運風險予以有效的掌控	V				V	
			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				
永續策略	一般揭露	2015年成立CSR政策委員會，由總經理親自擔任主任委員，並設置六大權責小組由公司高階主管兼任帶領作業，確保永續發展策略與企業營運方向一致。	V			V	V	V
			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				
風險控管	一般揭露	● 每月定期於財務月會	V				V	



	露	<p>中，由董事長及總經理，親自參與檢討公司各項營運成果，隨時提出改善及因應對策，對風險予以有效的掌控。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食安會議定期檢討法規變更、供應商評鑑、原物料進料(品質、檢驗分析)、製程風險因子評估、成品監控(品評分析、品質趨勢)、標示宣稱及成分變動進行檢討與改善，對於法規的更新及國內外食安新聞進行宣導以降低食安風險</li> <li>● 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</li> </ul>	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			
供應商與溯源管理	供應商環境評估	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 為善盡企業之社會責任，於供應商稽核條文中已納入環</li> </ul>	V	V	V	V	V	V

	供應商社會評估	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，並針對員工權益及福利納入評估項目	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				
勞資關係	關於營運變化的最短預告期	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>	V	V	V			
			勞資關係是聯華穩健營運的重要基礎	員工直接與供應商、消費者相關				

## 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，針對原物料管理，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、攙偽、物料之材質溶出及耐熱性等檢驗，持續進行外部檢驗以落實原物料品質把關。

聯華關注食品相關法規變動及國內外相關食安新聞及國際食安管理趨勢，經鑑別後發布供各部門掌握法規調整情形，並定期與食安小組會議提出討論，要求其法規影響廠內現行做法或相關作業規範者皆需列入追蹤，以確保實際作業適法性，並始終將最嚴謹之品質相關法規落實於營運之中。

聯華注重食品品質控管，從產品設計開始，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。

2019 年聯華持續深化品質相關教育訓練，相關課程內容包含危害分析重要管制點相關之課程，例如金檢機操作教育訓練、殘氧機操作教育訓練、X 光機操作教育訓練；品質相關之課程，例如紅外線水分儀操作教育訓練、糖度計/鹽度計操作教育訓練。除了透過教育訓練進行思想傳達之外，亦透過每年兩次的食品安全內部稽核來審視工廠於食品安全及品質之執行程度，有效落實品質管理。

### 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，2019 年為提高實驗室檢驗測項，並提升檢驗人員能力，軟硬體設備精進如下：

#### 軟體部分：

能力試驗合格證明：實驗室人員於 2019 年參與並通過之測試實驗室能力試驗，如下：

- 微生物測試領域：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)、腸桿菌科。
- 化學測試領域：黃麴毒素、水分、含油量、酸價、灰分、鈉、重金屬以鉛計。

- 2019 年新增項目為腸桿菌科、灰分、鈉、重金屬以鉛計。

**精密實驗室建置：**

- 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。
- 導入重金屬檢驗項目：重金屬「鈉」檢驗方法。
- 導入防腐劑檢驗，於 2019 年完成測試，預計 2020 完成能力試驗並於次年度導入例行檢測。

**硬體部分：**

**2019 年新添購設備統計表**

儀器名稱	檢驗項目	目的	金額 (單位:仟元)
高效率液相層析儀	黃麴毒素、防腐劑	加快檢測效率、新增檢測項目	2,000
微波消化瓶	重金屬	加快檢測效率	447
膜過濾裝置	水質檢驗	導入膜過濾檢測法	126
離心機	黃麴毒素、糖度、 微生物檢測	檢測項目所需使用儀器	108
餘氯測試計	餘氯	量測低濃度餘氯	15
Twinno 攜帶式酸鹼度計	pH 值	測量 pH 值	7
紅外線溫度計	溫度	量測溫度	14

註：鮮食廠 2019 年鮮食廠主要添購硬體設備為物性檢驗使用

**實驗室檢驗**

原料每批依規格檢驗，如遇異常該批原料於原物料暨品保管理系統(鮮食事業部)、JDE 系統(休閒事業部)控管，實物則貼單隔離，後續通知採購單位與供應商協調退貨處理。

2019 年鮮食原料進貨 204,773 筆，合格率 99.81%，其中於外觀品質異常總件數 382 件，異常率為 0.19%，外觀品質合格者進一步檢驗微生物項目，合格率 100%。

2019 年休閒原料，國內原料進貨訂單批 7,725 件，國外原料 1,295 件，其中國內原料檢出異常批退件數為 5 件，異常率 0.06%，國外原料無批退件數。

**2019 檢驗項目與結果**

檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果(合格率)
微生物	衛生指標菌	100%
外觀品質	感官檢視	99.81%

**鮮食事業部-2019 原料檢出異常退貨率**

檢驗分類	進貨訂單筆數	原料檢出異常筆數(外觀品質)	原料檢出異常筆數(實驗室檢驗)
國內原料	204,773	382	0

### 休閒事業部-2019 原料檢出異常批退統計

檢驗分類	進貨訂單批	原料檢出異常批退件數(目視檢驗)	原料檢出異常批退件數(實驗室檢驗)
國內原料	7,725	5	0
國外原料	1,295	0	0

註：統計數據為批退數據，不含檢出異常但採部分退貨或特採件數

### 近三年鮮食廠實驗室支出統計(單位:新台幣仟元)

項目	2017	2018	2019
消耗品	2,199	2,523	2,695
雜項購置金額	356	231	313
實驗室設備折舊	338	271	296
委外檢驗費用	2,917	4,315	4,559
領用料品	4,023	4,518	5,097
雜費	281	364	347
人力費用	4,281	4,636	4,858
合計	14,395	16,858	18,165
占鮮食廠營業收入百分比	0.42%	0.42%	0.41%

### 近三年休閒廠實驗室支出統計(單位: 新台幣仟元)

項目	2017	2018	2019
消耗品	1,076	1,201	1,412
雜項購置金額	140	183	444
實驗室設備折舊	221	569	1,180
委外檢驗費用	5,898	6,536	6,546
人力費用	2,627	3,653	3,816
合計	9,962	12,142	13,398
占休閒廠營業收入百分比	0.27%	0.29%	0.30%

### 製程安全管控

為有效落實食品安全，聯華積極推動製程安全管控，全方面掌握製程安全。相關管控措施共分為三大類：

#### 在食品製造流程衛生管理方面，

- 引進引進食品安全專用筆推廣於生產作業區使用，同時評估金檢可檢出之束帶、軟墊、手套、板夾等作業用品
- 生產區防塵衣全面由金屬拉鍊式改為魔鬼氈，避免金屬脫落

- 為維護衛生及資訊安全防護，生產作業區中不得攜帶、使用手機，如因公必須使用，則須事先向品保部提出申請並使用專用保護套
- 於生產線各別導入光學異物篩選機，將外觀、品質不良者剔除，提升成品品質，如堅果與卡迪那洋芋片區除了既有作人工篩選與篩網進行尺寸並杜絕物理性異物混入外，聯華在堅果烘烤區與卡迪那生產線各別導入光學異物篩選機，設定專屬異物條件與原料品質不良者，以光學攝影鏡頭偵測搭配64個氣孔將異常噴射剔除，提升成品品質，異物剔除如：樹枝、石頭、果殼等；原料品質不良如：不成熟果、撞傷、焦黑、褐變等

**在員工教育訓練方面：**

- 每個月第一周於生產晨會施行品質看板教育，討論項目包括製程優化、客訴討論、異常反饋等
- 為提高員工食品安全相關知識與技能，辦理 HACCP 持續訓練暨食品衛生講習課程(ISO22000 新條文及食品防禦)

**在環境整改方面：**

- 嘉義廠水塔系統增設濾沙塔強化水質淨化
- 進行生產作業區環境翻修整頓
- 3號倉區域地板重整

此外，依據「食品良好衛生規範準則」附表一第六條第一項規定：與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。故聯華每季皆委託第三方實驗室「台灣檢驗科技股份有限公司(SGS)」，並要求該實驗室使用政府公告之方法進行水質檢測。2019年檢驗結果顯示，聯華所使用之製程用水皆符合飲用水水質標準之要求。聯華未來也將持續監控，確保使用之製程用水皆符合法規要求，使消費者能更加安心。

**水質檢驗項目表**

		檢驗項目	檢驗值	飲用水水質標準	
細菌標準		大腸桿菌群	<1(CFU/100mL)	6(CFU/100mL)	
		總菌落數	<5(CFU/mL)	100(CFU/mL)	
物理性標準		臭度	<1(初嗅數(60°C))	3 初嗅數	
		濁度	1.4(NTU)	2(NTU)	
		色度	<5(鉑鈷單位)	5(鉑鈷單位)	
化學性標準影響健康物質		砷	<0.0004(mg/L)	0.01(mg/L)	
		鉛	ND<0.003(mg/L)	0.01(mg/L)	
		鉻(總鉻)	ND<0.004(mg/L)	0.07(mg/L)	
		鎘	ND<0.005(mg/L)	0.005(mg/L)	
		鎳	ND<0.004(mg/L)	0.07(mg/L)	
		汞	ND<0.00011(mg/L)	0.002(mg/L)	
	產物	消毒副	總三鹵甲烷	0.00151(mg/L)	0.08(mg/L)
	機物	揮發性有	三氯乙烯	<0.00100(0.00047)(mg/L)	0.005(mg/L)
			四氯化碳	ND<0.00031(mg/L)	0.005(mg/L)

		1,1,1-三氯乙烷	ND<0.00031(mg/L)	0.20(mg/L)
		1,2-二氯乙烷	ND<0.00034(mg/L)	0.005(mg/L)
		氯乙烯	ND<0.00005(mg/L)	0.0003(mg/L)
		苯	ND<0.00032(mg/L)	0.005(mg/L)
	農藥	安殺番	ND<0.00006(mg/L)	0.003(mg/L)
		靈丹	ND<0.00002(mg/L)	0.0002(mg/L)
		丁基拉草	ND<0.00024(mg/L)	0.02(mg/L)
		2,4-地	ND<0.00014(mg/L)	0.07(mg/L)
		巴拉刈	ND<0.00073(mg/L)	0.01(mg/L)
		納乃得	ND<0.00193(mg/L)	0.01(mg/L)
		加保扶	ND<0.00397(mg/L)	0.02(mg/L)
		達馬松	ND<0.00003(mg/L)	0.02(mg/L)
		大利松	ND<0.00005(mg/L)	0.005(mg/L)
		巴拉松	ND<0.00007(mg/L)	0.02(mg/L)
		一品松	ND<0.00004(mg/L)	0.005(mg/L)
		亞素靈	ND<0.00003(mg/L)	0.003(mg/L)
		化學性標準影響適飲性、感觀物質	鐵	0.031(mg/L)
銅	ND<0.005(mg/L)		1.0(mg/L)	
鋅	<0.020(0.0149) (mg/L)		5.0(mg/L)	
總硬度	99.1(mg/L)		300(mg/L)	
鋁	0.119(mg/L)		0.3(mg/L)	
化學性標準 有效餘氯限值範圍	自由有效餘氯 (限加氯消毒之供水系統)	0.46(mg/L)	0.2~1.0(mg/L)	
化學性標準 氫離子濃度指數	pH	7.7	6.0~8.5	

### 食品安全與衛生相關認證

聯華食品自 2015 年通過 FSSC22000 國際品質認證，結合 ISO 22000 與 ISO/TS 22002-1 前提性方案，並結合良好操作規範(GMP)、HACCP 等其他食品管理系統要求，從農場到餐桌、從供應商稽核、製造、包裝到儲運等全面性管制食品的相關安全風險，將標準要求擴大至整體食品供應鏈。

對於製造品質控管以 HACCP 為核心展開，羅列生物性、化學性、物理性危害評估重要危害管制點並設立管控手法，如人員挑除、機台篩選、金屬檢測機、X 光機及充氮包裝等。

每年視生產需求增設設備，如荷卡廚房包裝線於 5 月時安裝重量檢出機，使確保每一個成品內容物皆符合工廠規定之重量，並於該年度規劃經費使在真空薯條、堅果生產線亦能同步跟進。

## 鮮食事業部

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，故聯華將兩者合併以強化聯華之食品安全管制系統。

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 年底提出 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。

### 鮮食廠食品安全認證系統取得情形

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

2019 年休閒事業部桃園廠更新 FSSC22000 認證，而嘉義廠亦完成新版 ISO22000 (2018)及 HACCP 食品安全系統認證，認證產品占比 100%。2020 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。

### 休閒事業部食品安全認證系統取得情形

食品安全認證系統	驗證單位	證書	有效日期	認證範圍
FSSC22000	SGS	FSSC 22000 認證書	2018/2/15-2021/2/15	桃園廠全廠認證
ISO22000	SGS	ISO 22000 認證書	2018/2/15-2021/2/15	桃園廠全廠認證
HACCP	SGS	HACCP 認證書	2018/2/15-2021/2/15	桃園廠全廠認證



ISO22000 (嘉義廠)	SGS	ISO 22000 認證書	2017/02/12-2020/02/12	朴子廠全廠 認證
HACCP (嘉義廠)	SGS	HACCP 認證書	2017/02/12-2020/02/12	朴子廠全廠 認證
TQF	中華穀類食品工業技術 研究所	TQF 證書	2018/11/23-2020/11/22	桃園廠調味 海苔
有機農產品	暉凱國際檢驗科技股份 有限公司	有機證書	2020/3/3~2023/3/2	R&J 有機什 穀粉-紅藜 麥紫米風味
產銷履歷農產品驗證	國立屏東科技大學農水 產品檢驗與驗證中心	產銷履歷證書	2019/10/30~2022/10/29	可樂果米穀 酥
HALAL	印尼 MUI 清真認證 Majelis Ulama Indonesia (MUI)	可樂果+真空 95°C 薯條 (第一次 MUI 認證)	2018/5/16~2020/5/15	可樂果： 原味、酷 辣、辛起 司、海苔、 鹽味 真空 95°C 薯條：鹽味
		海苔 (第一次 MUI 認證)	2018/5/16~2020/5/15	生二課全品 項
		可樂果+95°C 真空薯條 (第二次 MUI 認證)	2018/8/29~2020/5/15	可樂果： 北海道起 司、川霸麻 辣 真空 95°C 薯條： 海苔、黑胡 椒、松露 真空 95°C 地瓜條
	台灣清真產業品質保證 推廣協會 Taiwan Halal integrity development association(THIDA)	THIDA 證書	2019/09/20~20210919	Meadows 系列產品 1. 脆烤腰 果 2. 脆烤核 桃 3. 脆焗原

				粒杏仁 4. 脆烤開心果 5. 棗泥核桃 6. 香辣杏仁小魚 7. 蔓莓雜果仁 8. 脆烤核桃杏仁
--	--	--	--	--

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，陸續向台灣清真協會 (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台灣以外的國家。截至 2018 年底為止，可樂果、萬歲牌堅果、卡迪那 95oC 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。2019 年因應牛奶公司需求將該公司相關 OEM 產品進行台灣清真認證 (THIDA) 並順利取得。

### TQF 食品認證

TQF 食品認證為台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。

### 有機農產品認證

2014 年 R&J 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；2019 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。

### 產銷履歷認證

產銷履歷是一種 From Farm to Table 的認證，從原料種植開始直至變成產品銷售，消費者皆可透過 QR-Code 來了解產品中各項原料資訊，使消費者吃得安心，吃得健康。

2019 年 1 月初聯華與花蓮農會合作，使用花蓮當地在來米取代可樂果中的豌豆，形成全新產品「米穀酥」，並於全台各農會販賣，於年中時開始著手將米穀酥進行產銷履歷認證，目的是讓消費者知道台灣農產加工品的美味之外，亦讓消費者在品嚐同時，能了解到產品各項原料資訊，實現資訊透明化等訴求，最後在各單位同仁一起努力之下，終在 2019 年 10 月底順利取得認證。聯華未來將持續努力，確保原料各項品質與安全，讓消費者吃得安心，吃得健康。

## 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，設立內部追溯追蹤系統，產品之生產管理均符合追溯追蹤相關規定，並定期進行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，為國內的首批食品履歷系統建置示範廠商，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。

「安心履歷」於 2015 年正式上線以來，聯華食品始終秉持著「安心、自然、美味」，在最高標準的品質管控基礎上，持續落實控管食品安全，致力於不斷創新、提高產品品牌與附加價值，期許帶給消費者最優質的產品、最貼心的服務，並積極完善產品追蹤追溯體系，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。

目前「安心履歷」涵蓋聯華食品休閒廠旗下所有品牌商品，總計 1,050 支產品品項，2019 年更增加 170 餘支產品，產品履歷覆蓋率高達 99%。聯華食品透過科技化標籤條碼系統，即時監控每個環節，整合產品生產資訊，包含原物料內容、品質檢驗，追溯及掌握原物料資訊，消費者僅需使用手機掃描包裝 QR code，即可迅速連接至聯華食品「安心履歷」，所有產品資訊一覽無遺，包括原料來源、原料檢驗、成品檢驗內容皆透明公開。

#### 食品製造軌跡透明化-非追不可申報平台

##### 休閒廠：

2019 年因應法規其他食品製造業 2020 年 1 月 1 日強制上傳非追不可，著手開發將全數休閒食品私有雲資料串接至公有雲揭露，在政府食品雲系統中，可以查詢每支產品之製造資訊，包括原物料批號、供應廠商來源、進貨日期，以及產品出貨日期和通路，供政府對產品進行追蹤追溯，消費者則可於衛生福利部食品藥物管理署所建置之食品資訊專櫃，查詢相關產品公開資訊。預計於 2020 年，將全數休閒食品生產履歷正式上傳至政府食品追溯追蹤資訊系統，並於每月進行申報作業。

##### 鮮食廠：

鮮食產品已實施食品追溯追蹤系統並上傳非追不可，其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。

## 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。

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，2019 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。2019 年採購通過水產養殖管理委員會 (ASC)、漁業和 ASC 監管鏈 (CoC) 標準之海鮮，約佔當年度整體海鮮採購金額 13.35%。

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，2019 共採購 4,983 噸，100% 皆為再生物料。

## 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，品保部同仁主動參與外部訓練，加強對於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。同時，工廠針對廠房內部每年不定期執行不通知之食品防護、防恐演練，針對門衛、倉儲與生產各單位之脆弱點進行測試(工廠或生廠作業區入口、生產內包裝區檢點及原物料安全性等)，並將測試情況與改善對策於會議中共同討論。此外，為確保進出口貨櫃安全性，對於國外原料進口落實貨櫃檢查，包含(前壁、左右邊、地板、頂部、門的內外、外部起落架、封條)，確保無任何危害進入廠內；另外，為確保聯華出口之貨櫃無任何防恐上之疑慮，聯華每年除不定時會派車跟蹤貨櫃車之行進路線外，亦會透過遠端監控來了解司機是否確實在指定時間內到達碼頭。

## 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，業者也不知道什麼可以安心使用，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，責無旁貸，不惜成本替換所有有疑慮的原物料，更在 2016~2019 年，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 2016 年規劃、研發到 2019 年落實、生產，至今已完成廠內 24 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，對同仁進行專業教育訓練。近年執行課程包含 ISO 22000 食品安全管理系統標準解說與 ISO 19011 稽核員訓練與演練、食品安全管理系統內部稽核訓練課程、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。

聯華食品已於 2017 年導入 ISO 45001 系統，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、應保障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，提升社會衝擊評估。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。

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。2019 年國外稽核 2 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。

針對 2019 年供應商評鑑結果，不合格供應商共有 5 間，3 間評核為 C 級，2 間評核為 D 級，3 間 C 級供應商呈報食安會議討論後，已由其他供應商取代交易品項，故不進行覆核直接汰除，1 間 D 級供應商呈報食安會議討論後，已轉由新供應商提供樣品，待研發測試完成後汰除，另一間 D 級供應商則直接汰除。

#### 休閒事業部供應商稽核

休閒事業部 2019 年國內有交易，且與生產相關之供應商家數 156 家，實際進行稽核家數 76 家，稽核比例 48.72%。其中不合格家數為 5 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。此外，聯華亦針對國內二階供應商進行查核，使用與一階供應商評核標準一致之查核準則，並將評核結果合併列入於一階供應商的評估。2019 年新供應商經環境標準評核百分比為 100%。2019 年新供應商經社會標準評核百分比為 100%。

#### 休閒事業部 2019 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	75	56.82%
非食材類	24	1	4.17%
總數	156	76	48.72%

#### 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物料品質、成本、交期等，以符合鮮食廠需求。針對非 TDF 管理的供應商，2019 年共交易 7 家，實際稽核 7 家，占比 100%，不合格家數為 0，另 2019 年使用環境標準篩選新供應商，其評核百分比為 100%。

## 2.2.3 資安防禦

聯華重視資訊安全管理，以保護營業機密，並防止客戶機敏資料洩漏。為有效落實資安防禦：

- 每兩年對聯華官網(含 E 購網)、食品履歷網站、供應商作業平台等之網站進行弱點掃描及入侵偵測。
- 導入全球資安情資分析防禦系統設備(IXIA ThreatARMOR)，以蒐集各式各樣來源的威脅情資，經數據分析、判定，再將可靠的威脅情資遞送回 IXIA ThreatARMOR 情資設備進行過濾，以幫助公司過濾大規模的攻擊行為、並探測出可能的內部威脅，及早進行過濾攔阻。
- 導入網路設備流量及 Log 分析系統(N-Reporter)，幫助 IT 人員瞭解網路環境中各個設備及作業系統的運作情形。
- 導入 Palo Alto 防火牆並搭配安裝於使用者端電腦之 Palo Alto Networks Traps 先進端點保護軟體，能夠預防及阻斷已知和未知之威脅感染(如惡意軟體、入侵行為和勒索軟體等)、以確保將端點感染率減至最低。
- 提升同仁資安觀念，於部門 KPI 明定，每年對全公司同仁舉辦教育訓練，宣導及強化同仁資安觀念。並創辦「資訊處雙月刊」，內容包含各項電腦操作小技巧、駭客攻擊手法及過去曾發生過的資安攻擊事件案例等，以 E-Mail 發送全公司同仁進行宣導。

另一方面，聯華結合智能運用，將新興科技有效與生產製造結合，提升企業營運效益。如導入專業 APS 先進排程軟體、MPS/MRP 系統、MES 量秤(即時入帳)排程規劃系統、PDA 進出存即時掃描、生產電子看板等，以縮短生產排程時間、使人機規劃更有效運用，提供即時完工資訊及倉儲儲運、收料、供料等之資訊即時呈現，精準管理原物料庫存、及生產投料即時扣帳，減少報廢，加速製令完工立即結帳之作業。

展望未來，企業對於 IT 之應用趨勢將著重於雲端、大數據、IoT 及 AI 等之應用，聯華除已於桃園廠導入工業 4.0 外，並積極規劃導入先進 BI 軟體 Tableau、以進行各項管理營運資料之分析；研究規劃私有雲基礎架構(即主機超融合架構)、以提供企業 IT 基礎架構具備水平擴充功能、彈性運用及備援，以建構 IT 營運不中斷之區塊部署方法；雲端 IoT 應用之評估及導入，期未來新廠設備能運用雲端 IoT 蒐集生產資料及設備運作資料，利用 Machine Learning 技術，分析維修保養相關資訊；計劃導入流程機器人(RPA)，以 AI 人工智慧取代同仁日常、且大量紙本資料之人工再輸入作業。

## 2.3 健康創新，顧客導向

### 2.3.1 優質健康

聯華食品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。聯華食品公司旗下除了擁有可樂果、元本山、萬歲牌、卡迪那和滿天星等國內休閒零食領導品牌，還有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台灣許多世代的味蕾記憶。

萬歲牌：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，萬歲牌堅果一直以來都是健康活力的代名詞。除了各種頂級堅果產品外，同時也推出沖調堅果飲品(喝的堅果)，讓牙口不好的長者也能享受到堅果所帶來的豐富營養。萬歲牌堅果產品持續朝向 Clean label 與全天然系列產品發展，並結合各種頂級果乾素材，提供產品更多元豐富的口感，也因此長年來一直都是消費者心目中堅果產品的第一選擇，市佔率第一，不是萬歲牌我可是不吃的唷。堅果口味開發朝向休閒化的方向，產品結合新奇口味、美食家口味、甜口味等，突破以往一成不變的傳統味道。堅果除了可以提供好的油脂來源，也含有維生素、礦物質、膳食纖維，我們計畫將堅果產品健康再升級，透過添加機能性原料來強化產品的營養價值。

休閒產品：觀察這幾年的全球食品趨勢與消費者行為模式，消費者對於休閒零食的要求不外乎產品美味與相對健康兩大訴求。聯華食品為了貼近消費者需求，持續研究各種新穎加工技術與嚴選原料素材，搭配精準的市場區隔與行銷活動，提供消費者更多相對健康與美味的選擇。在調味方面秉持者化學、人工合成物不添加的概念來進行調味研發作業，並利用異國料理、濃郁豐富、嚴選食材、強烈刺激等調味發展方向來驅動消費者購買意願，並持續開發各種不同上味方式來賦予產品全新感受。在加工技術方面，則持續發展研究非油炸加工技術，提供各種不同胚體質地、風味與口感的全新產品，以有別於目前一般市售產品。休閒產品主要客戶族群為青少年、愛嘗鮮的消費族群。口味的創新一直是休閒食品必勝的方針，鹹式的休閒食品加入甜口味的元素，開發地獄般的辣味，濃到不要不樣的起司等，只要是能跳框架的新口味，勢必都能帶動熱潮。

元本山：海苔本身就具有高纖、低脂等特性，未來將會利用佐餐市場來切入一般家庭。除此之外，利用獨特製程技術，將健康的膨發穀物、堅果、種子等元素與台原料結合，製作出容易入口、休閒感十足的海苔休閒產品，在享受自然健康的同時，亦能兼顧休閒食品所帶來的愉悅與美味。

KG CHECK：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。聯華食品 KGCHECK 系列產品多年來秉持著「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，圓滿融合多種植物精華來讓身體維持平衡狀態。



沖調系列產品：荷卡廚房義大利濃湯麵系列-以 100%杜蘭小麥製成的特級義大利麵，搭配西式經典濃湯風味，擺脫傳統速食麵的油膩與高熱量，以大自然的鮮甜，異國的優雅香頌，熬煮出的幸福濃郁，滿足每一個渴望享受時刻。堅果飲全系列-以獨特的穀物加工熟化技術，強化穀物自然原味及口感。全天然堅果飲-不加香料、不加分散劑，堅果整顆研磨、食材通通看得見，100%無添加，並添加超級食物概念，產品健康概念再升級，提供消費者更健康、無負擔的優質產品。

2019 年聯華秉持以「天然調味為原則，非必要不使用香料和食品添加物」及「研究可應用之超級食物，作為產品設計的元素」clean label 兩大策略進行產品開發，2019 年共有 20 支產品符合 Clean Label，並應用超級食物藜麥開發「萬歲全天然無加糖堅果飲藜麥紅豆」及「萬歲元氣什穀堅果飲藜麥巧克力」。2019 年所推出的全天然無加糖藜麥紅豆飲，結合全天然、減少攝取糖分、超級食物的概念，完全符合近年來的產品發展趨勢，切合消費者的需求。全天然的概念在這幾年蔚為風潮，但要做到全天然又好吃，可不是那麼容易。聯華食品嚴選天然素材原料，經過嚴謹的配方設計與不斷測試，研究穀物、穀粉研磨的粒徑大小，沖泡時間、溫度與最後呈現的口感與質地，只為了帶給消費者最佳體驗感受。另外，肥胖是現代人的文明病，肥胖所帶來的負擔與危害早已廣為人知，攝取過多的糖分就是造繩肥胖的元兇之一，聯華食品幫您把關，讓您在享受美味的同時健康無負擔。藜麥的膳食纖維豐富但澱粉質含量低，高蛋白質卻是低 GI 的特性，許多名模、女星對它趨之若鶩。同時富含植物性 OMAGA-3，富含類黃酮物質異黃酮和維他命 E，有助血液循環、軟化血管，從而抑制高血壓、高血脂、心臟病與糖尿病等效用。同時 2019 年亦完成德薯甜燒海苔、萬歲純萃紫米紅豆飲、全天然無加糖堅果飲腰果紫米及可樂果酷辣的配方簡化精進，持續為消費者創造優質健康的美食體驗。

精進現有沖調飲品，以天然原料取代香料使用，美味與健康兼具

- 針對萬歲元氣松子飲透過調味達人訓練課程所學習的知識與技巧，將產品配方中的黑芝麻香料去除，以多種天然穀物素材調配取代，美味又兼具營養健康，相關產品已2019/09完成替代。

積極開發及推出全天然產品

- 2019推出萬歲全天然無加糖堅果飲藜麥紅豆及萬歲元氣什穀堅果飲藜麥巧克力。同時也在研究其他超級食物例如奇亞籽的產品開發與研究。
- 休閒食品部分，2019上市全天然鹽味芋頭片，全天然咖哩洋芋片及全天然烤蒜洋芋片。

2019 年研發產品開發策略

現今社會充斥著精緻化飲食，產生危害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 2019 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，暨 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後，2019 年持續進行「萬歲牌機能杏仁果」與「萬歲牌機能纖蔬燕麥堅果飲」的查驗登記申請。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。

歷年聯華研發主軸

	2015	2016	2017	2018	2019
研發主軸	CleanLabel	天然	在地食材	健康	營養強化
特色產品	堅果飲	全天然風味料	地瓜片、芋頭片	藜麥、紅麴	嚴選穀物 在地食材

堅果加穀粒，滿滿好活力(萬歲牌早餐穀物-堅穀力)

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、圓滿如意的兆頭。

萬歲牌堅果做為國內堅果市場的領導品牌，在 2019 年首度推出結合嚴選穀物、果乾與堅果原料，搭配聯華食品獨家製程技術所開發出的萬歲牌早餐穀物。此產品跳脫以往堅果休閒零食概念，創造不同使用時機，讓消費者能在更多不同的時間與場合，使用優質的堅果產品。其中所使用的燕麥具有 B-葡聚糖與纖維成分，此成分經實驗研究證實可有效降低血糖、控制血壓與降低膽固醇等功效。蔓越莓具有豐富的花青素，對於泌尿道感染的復發有改善的作用。南瓜子含有豐富的鋅與其他微量元素，對於男性攝護腺有很好的養護效果，蜂蜜與椰子絲則提供產品淡淡的椰香與甜味，將產品風味提升至另一層次。

如此精心的配方設計與獨家的加工技術，只為了提供消費者最佳的口感與營養，可以加入牛奶、搭配優格、點綴沙拉、製作甜點，甚至當休閒零食來食用也相當美味!!

#### 世界首發-米做的可樂果(可樂果米穀酥)

聯華食品作為台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，旗下產品早已融入消費者日常生活中。其中可樂果更是台灣唯一、世界獨有的休閒產品，更是第一個由國人自行研發的休閒產品，至今已將近 50 年的歷史。聯華食品為了支持台灣農業，特地與台東池上農會合作，選用地甘純水源、肥沃泥壤所種植出來無汙染、品質佳、粒粒飽滿的好米，經過不斷的測試與調整，終於成功製作出世界首發由米製作的可樂果米穀酥。除了維持一貫可樂果尚酥的特點，吃在嘴裡還可以品嚐到池上米淡淡的甜味，佐以經典蒜味，一上市就造成搶購旋風。

#### 在地食材推廣，發展當地特色產品

在地食材的選用，聯華食品為台灣地農業增添一份心力。除了持續使用台灣在地的食材，例如地瓜、芋頭等，結合聯華食品獨有的製程加工技術，研創出令人吮指回味的休閒產品外，也針對台灣稻米原料進行研發作業。據行政院農委會的資料指出，稻米產業在我國就業人口、耕作面積及產值皆具舉足輕重的地位，過去國內稻米生產偏重提高生產量，近年已朝向稻米品質改良並獲致良好成果，惟受到國人飲食習慣西化，及生產成本偏高，不利外銷市場之拓展，導致國產稻米消費量減少並呈現生產過剩情形。據統計，我國稻米一年共兩期作，全臺稻農戶數約 22.8 萬人，近 3 年平均種植面積約 27 萬公頃，換算糙米產量年平均約 127 萬公噸，年平均產值約 370 億，而國人每年每人年平均白米消費量卻只有 45 公斤。而台灣東部稻米種植環境具有在地甘純水源、肥沃泥壤，所種植出來的好米無汙染、品質佳、粒粒飽滿。聯華食品針對稻米原料利用不同的加工技術，製作出不同特性、風味、質地的原、配料，以開發符合國人喜好的休閒產品，希望能為台灣農業一起努力。

#### 特色小吃

- 2019 特色在地小吃口味：卡迪那 95°C 玉米濃湯風味薯條、可樂果鹹酥龍珠風味、可樂果 JUMBO 米腸風味、洋芋片三星蔥餅口味
- 2019 異國料理口味：卡迪那 95°C 軍艦龍蝦風味薯條、寶咔咔普羅旺斯烤雞、卡迪那 95°C 炙燒和牛風味薯條、德州薯條春川炸雞風味、可樂果柚子鹽風味、卡迪那洋芋片墨西哥辣椒口味、德州薯條 BBQ 口味
- 2019 異業結合口味：洋芋片蔥鹽牛舌風味、德州薯條泡菜松阪豬風味、寶咔咔千枚漬燒肉風味、洋芋片 tabasco 漢堡風味
- 2019 獨創口味：可樂果初戀莓果口味、洋芋片焦糖海鹽口味、洋芋片芒果口味、可樂果草莓優格、寶卡卡草莓千層派口味、洋芋片檸檬馬卡龍口味

#### 潔淨標章、雙潔淨標章及全天然標章小百科

慈悅於 2016 年成立，是國內首家自英國引進「潔淨標章」的公司，致力開創令消費者安心的食安環境，鼓勵通路商、製造商為旗下食品貼上潔淨標章。到底潔淨標章是什麼？為什麼我們需要潔淨標章？它與既有的食品安全認證又有哪些不同？

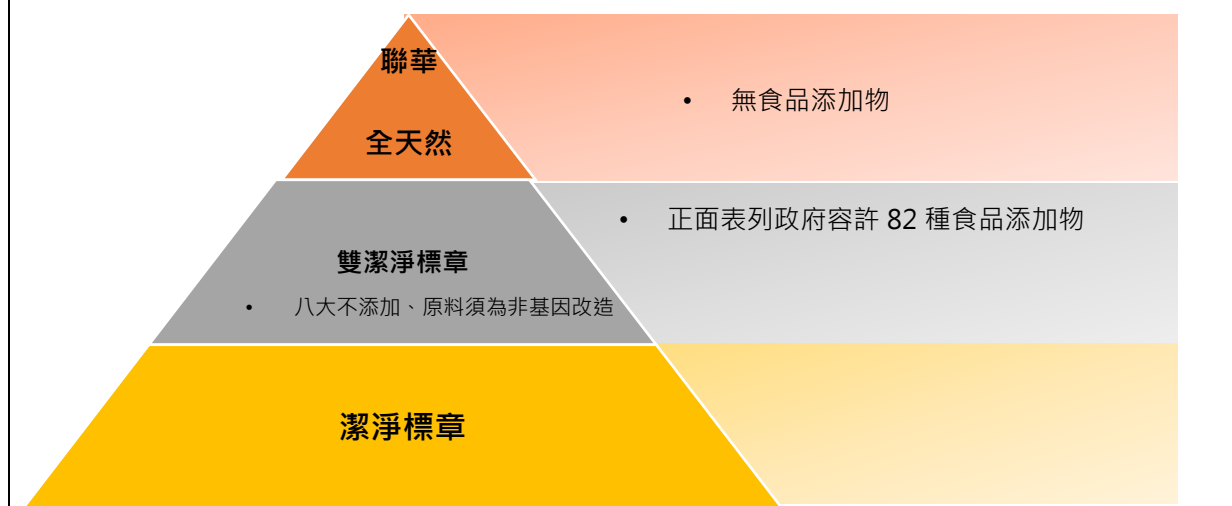
## 改革工業化農業，潔淨標章端出高規格檢驗

飲食媒體 Foodable Network 指出，隨著本世紀農業走向工業化、專業生產，各地小農式微、在地產銷的蓬勃光景不再；企業大量使用化學技術栽種，以提高產量及品質穩定度。然而，眾多食品卻也因此暴露在「化學汙染」的風險中，農藥殘留、基因改造技術都令消費者憂心忡忡。

但專業化農業暫無消失跡象，為養活全球不斷增加的人口，高效率的糧食生產模式仍有存在必要。為求改革工業化農業，潔淨標章應運而生，確保消費者吃進乾淨、安全的食物。這波熱門趨勢也逐漸擴大，蔓延到食品加工業、零售業，呼籲業者對食品嚴格地把關，甚至吹響了「純淨飲食」( clean eating ) 的號角，讓更多人開始從飲食控管體內環保。相較於其他標章制度，潔淨標章更強調產品的「未添加物」，敦促業者使用天然、友善、簡單的原料。在台灣，食品相關法規尚未對「潔淨」提出明文規定，目前多由民間業者自行定義與檢驗。

慈悅推出的評鑑制度，食品需符合 8 大不添加原則、不得直接使用基改原料、且農藥殘留值合法才可獲得「潔淨標章」。而在政府容許的 800 多種合法添加物中，若該產品僅使用其中特定的 82 種，可再進一步獲得「雙潔淨標章」，意味產品通過更嚴格地檢驗標準。

聯華食品所推出的全天然產品定位是「源自潔淨、忠於天然」，以「無食品添加物」為目標，標準高於「潔淨標章」與「雙潔淨標章」。



## 機能成分更健康

近年來健康意識蔚為風潮，除了好吃，消費者也會主動尋找相對健康的產品。穀物就是一個相當好的原料素材選擇。美國農業部 (USDA) 建議每個人都應攝取足夠數量的穀物，尤其是全穀物。例如燕麥具有可溶性纖維 B-葡聚醣，具有提升免疫、降低血糖、膽固醇、促進腸胃蠕動等功效，而糙米保存完整的稻米營養，富含蛋白質、脂質、纖維及維生素 B1 等。聯華食品嚴選這些具有豐富營養價值的穀物，搭配不同加工製程，除了維持原有的營養價值外，也要能製作出令人驚豔的質地與口感。

## 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。KG CHECK 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。

#### 2019 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
荷卡廚坊	8	8	100%	熱量宣稱，每杯熱量低於 178 大卡
KG CHECK	44	1	31%	無添加糖沖調飲 無反式脂肪[* 每 100g 小於 0.3 克] 少飽和脂肪 [* 每 100g 小於 1.5 克]
萬歲牌沖調 飲	25	25	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]
萬歲牌堅果	178	178	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]
元本山	95	45	37%	無糖[* 每 100g 小於 0.5 克]

### 2019 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	44	14	33.8%	添加膳食纖維
萬歲牌沖調飲	33	19	79.2%	添加膳食纖維、鈣、鐵
萬歲牌堅果	178	56	31.5%	蜜腰、楓腰、芝麻琥珀核桃、紅豆核桃、小魚有添加寡糖
荷卡廚坊	8	7	87.50%	除了泰式酸辣海鮮濃湯麵 ,其他皆有加入營養添加劑-碳酸鈣

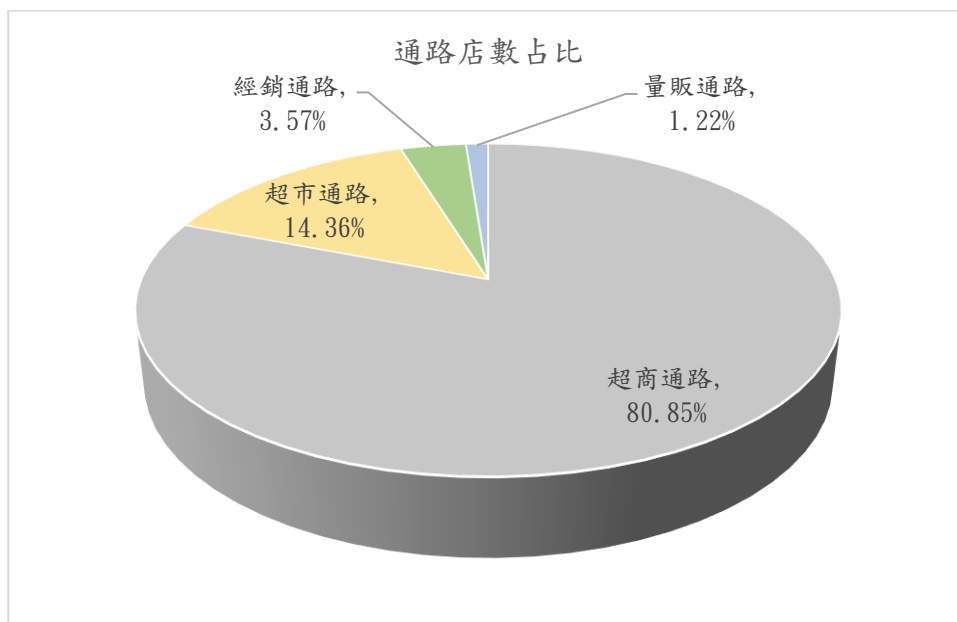
## 2.3.2 合作通路

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。

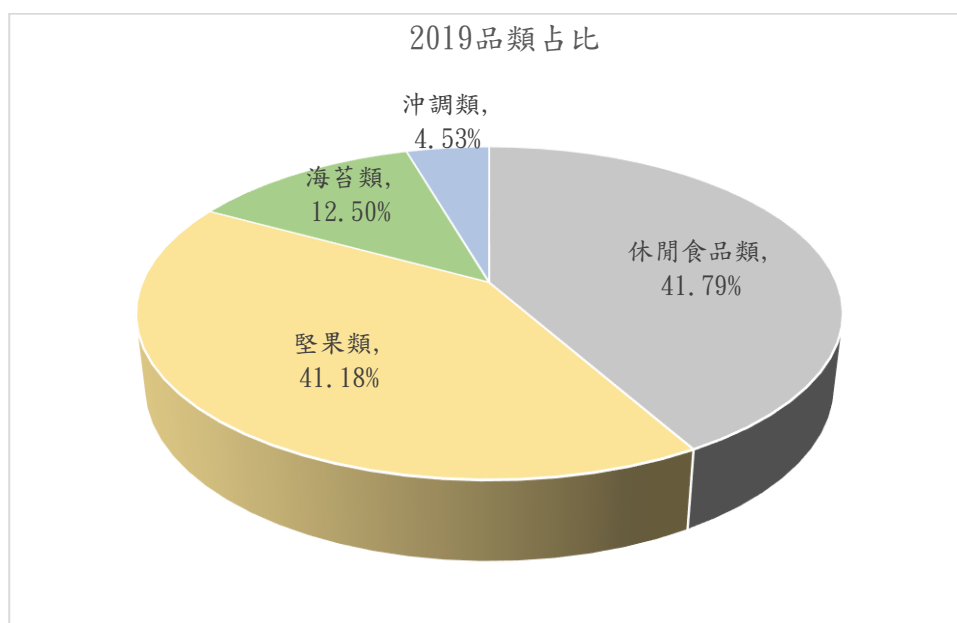
營業一處	1.實體通路銷售，包含量販通路、超商通路、超市通路、經銷通路 2.深耕六大客戶(全聯、家樂福、統一超商、全家、COSTCO、大潤發)
營業二處	1.超商鮮食(三角飯糰)、海苔原料、食材與調味料供應(食材主要以美乃滋、醬料為大宗) 2.傳統市場海苔原料，以及其他品類銷售
外銷處	1.外銷海外市場(中國、美加、港澳、東南亞國家)
電子商務處	1.網路通路銷售(銷售 KG、休閒食品) 2.新增跨境電商銷售，主要客戶為天貓國際

### 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 14,008 處販售聯華食品之各類產品，其中以超商通路 11,326 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。

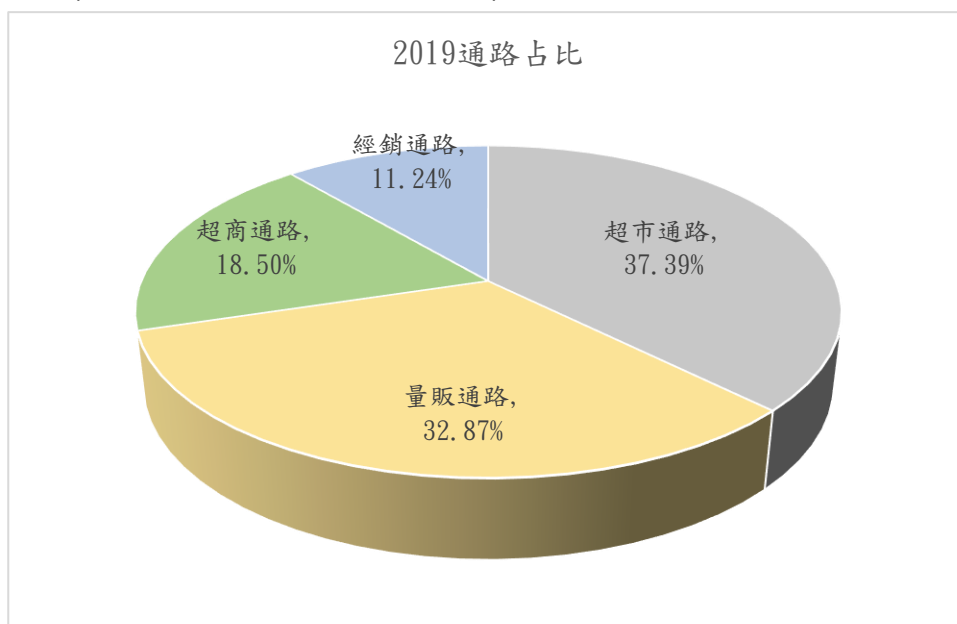


聯華食品之產品可區分為四大品類，2019 年銷售額占比，以休閒食品類 41.79% 為最高，其次是堅果類 41.18%、海苔類 12.50%、沖調類 4.53%。休閒食品類發展立式夾鏈包、拜拜箱，以及可樂果創新推出少女系口味(檸檬玫瑰鹽、初戀莓果)，除了創造新客群之外，也提供消費者有更多的選擇。



### 營業一處實體通路銷售占比

超市通路(全聯社為主)占 37.39%為最高，依序量販通路(家樂福、大潤發、愛買、好市多)占 32.87%、超商通路(統一超商、全家便利、萊爾富、OK)占 18.50%、經銷商傳統通路占 11.24%。



## 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。

## 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

##### 員工人力概況及人權政策

聯華食品恪守國家有關勞動及性別相關之法令，支持並尊重全球各地的人權保護宣言及政策，對於現職同仁、契約及臨時人員、實習生等皆以職能為依據，對於不同之性別、國籍、種族、信仰或黨派等皆一視同仁並有尊嚴的對待，同時遵守身心障礙者權益保障法之規定，雇用 25 位身心障礙人員，未曾發生違反人權或歧視事件。截至 2019 年底，聯華食品員工人數為 2,108 位(1,686 位本籍員工、400 位外籍員工及 22 位外籍配偶)，其中包含定期契約人員 96 位(91 位本籍人員、5 位外籍配偶)、2 位兼職人員、39 位建教生及 1 位實習生。女性員工佔比為 56%，男性員工佔比為 44%。員工 30 歲以下佔比為 37.14%，員工 30-50 歲佔比為 51.38%，員工 50 歲以上佔比為 11.48%。

##### 人權關注事項與做法：

關注事項	作法
提供安全與健康的工作環境	<ul style="list-style-type: none"><li>● 持續以「零重大職業災害」為管理目標</li><li>● 推動嚴謹的硬體設施標準與安全衛生作業程序</li><li>● 推動持續改善專案</li><li>● 以健檢結果及工作相關因素資料分析，對特定族群進行分級追蹤管理，預防潛在健康風險</li></ul>
杜絕不法歧視以確保工作機會均等	<ul style="list-style-type: none"><li>● 恪遵當地政府勞動法令及《聯華食品人權政策》，落實內部相關法規</li><li>● 推動並落實內控程序，於「應徵人員面談內控作業流程」中揭示不歧視的原則，不因種族、階級、語言、思想、宗教、黨派、籍貫、出生地、性別、性傾向、年齡、婚姻、懷孕、容貌、五官、身心障礙予以歧視</li><li>● 依照內控檢核發現，進行必要調整</li></ul>
禁止強迫勞動	恪遵當地政府勞動法令及《聯華食品人權政策》，不強制或脅迫任

	何無意願之人員進行勞務行為。
禁用童工	聯華食品僅接受年滿15歲之應徵者前來應徵，並對獲聘員工進行查驗，雙重把關以確保無所疏漏。
禁止職場騷擾及職場暴力	為保障所有員工在執行職務過程中，免於遭受身體或精神不法侵害而致身心理疾病，絕不容忍任何本公司之管理階層主管有職場霸凌之行為，亦絕不容忍本公司員工同仁間或顧客、客戶、照顧對象及陌生人對本公司員工有職場暴力之行為。
協助員工維持身心健康及工作生活平衡	以員工需求為導向，推動健康促進活動與員工協助方案，鼓勵員工自主參與，落實健康生活。

### 2019 年員工人力概況-按性別及契約類型區分

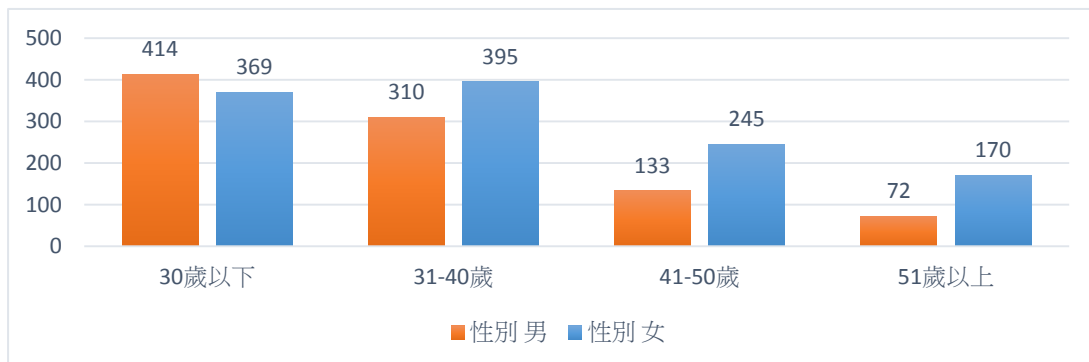
契約類型	不定期契約人員	定期契約人員	兼職人員	建教生	實習生	總計
女	1,100	58	0	20	1	1,179
男	870	38	2	19	0	929
總計	1,970	96	2	39	1	2,108

### 2019 年員工人力概況-按性別及職級區分

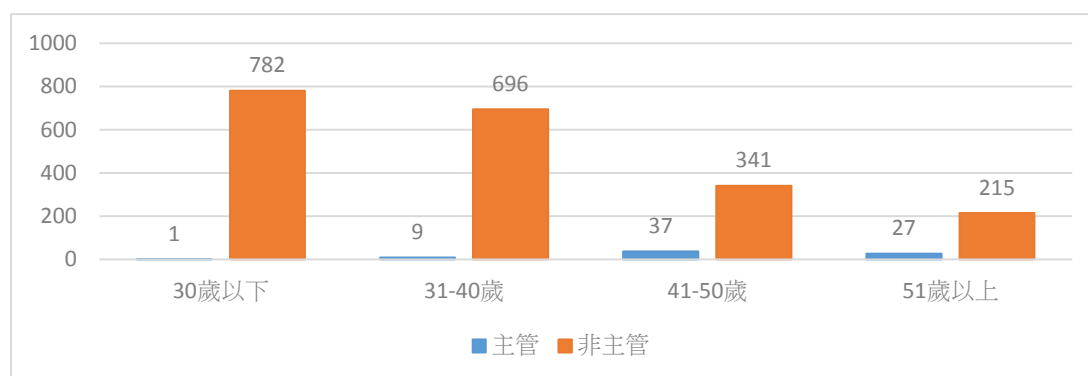
職級	主管		非主管		合計
	高階主管	基層主管	本籍員工	外籍員工	
性別					
女	8	22	942	207	1,179
男	14	30	670	215	929
總計	22	52	1,612	422	2,108

註：高階主管係指協理級以上，基層主管係指經副理級。

### 2019 年員工人力概況-按性別及年齡區分



### 2019 年員工人力概況-按職級及年齡區分



### 2019 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	721	420	1,141	54.13%
大專	417	457	874	41.46%
碩士	41	52	93	4.41%
總計	1,179	929	2,108	

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, 2019 年共有 495 名新進人員, 佔全體員工的比例為 23.48%, 其中女性為 252 人, 佔新進人員之 50.91%。依年齡組成, 41 歲以上之人員仍有進用 56 人, 佔新進人員之 11.31%; 離職人數方面則有 310 人, 佔全體員工的比例為 14.71%。

2019 年新進人員離職者共 98 人, 較 2018 年增加 21 人, 新進人員留任率 80.2%。2019 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。

### 2019 年員工流動概況-按性別及年齡別區分的新進人員及離職人員

	性別		年齡				總計 人數
	女	男	30 歲以下	31-40 歲	41-50 歲	51 歲以上	
新進人員	252	243	284	155	44	12	495
	11.95%	11.53%	13.47%	7.35%	2.09%	0.57%	23.48%
離職人員	164	146	127	118	43	22	310
	7.78%	6.93%	6.03%	5.60%	2.04%	1.04%	14.71%

## 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，集成本國及外國勞工，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。2019 年未發生勞資爭議事件，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。

## 關於營運變化的最短預告期

影響員工權益之重大營運變化及相關因應措施，公司會透過勞資溝通會議，進行溝通後再執行，並依法令規定提前通知受影響的員工。此外，公司亦提供相關配套措施，如協助轉調其他內部單位、提供員工相關條件協助申請政府相關補助等。公司依勞動基準法規定，依員工年資提前 10 至 30 日預告。

## 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

	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家庭照顧假、產檢假、安胎休養假、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。2019 年申請育嬰留停人數共 23 人(其中女性 18 人，男性 5 人)，2019 年應復職人數 17 人，目前已有 8 人實際復職，2 人延長復職日期，7 人未復職申請離職，復職率 53.33%；2018 年育嬰留停復職 9 人，其中 7 人復職後持續工作一年，留存率 77.78%。

項目	女	男	總計
A：2019 年度申請育嬰留停總人數	18	5	23
B：申請於 2019 年復職人數	13	4	17
C：2019 年度實際復職人數	6	2	8
D：2019 年度應復職，申請延期人數	2	0	2
E：2018 年該年度育嬰留停復職後持續工作一年人數	5	2	7
F：2018 年該年度育嬰留停復職人數	6	3	9
復職率%= C/ (B-D)	54.55%	50.00%	53.33%
留存率%= E / F	83.33%	66.67%	77.78%

## 女男薪酬比

聯華食品給予員工之薪資未因性別而有所差異，截至 2019 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 1:0.94，差異主因為績效、年資與管理幅度之差異。

薪酬比例	2019 年		2018 年	
	主管	非主管	主管	非主管
女	0.84	0.94	0.84	0.92
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

聯華食品依上市/櫃公司編制與申報企業社會責任書作業辦法第四條揭露非擔任主管職務全時員工人數、薪資平均數及中位數如下。聯華食品後續仍會秉持共創價值、利潤分享之理念，持續優化同仁薪酬水準。

	2019 年	2018 年	差異
非主管全時員工人數	1,869	1,693	176
非主管員工薪資平均數(千元)	573	570	3
非主管員工薪資中位數(千元)	478	471	7

## 3.2 完善制度，持續栽培

### 3.2.1 人才培訓

聯華食品相信人才是企業最大的資產，非常重視人才培育與員工多元發展，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。

聯華食品積極培養優質人才，自 2009 年導入 TTQS，依據公司願景與經營策略連結，逐年建置更加完善訓練制度與體系，展開重點策略課程，致力於人才發展與養成，在 2009 年、2013 年、2016 年陸續獲得銀牌肯定，不斷地精進優化訓練體制，在 2019 年榮獲 TTQS 評核企業機構金牌等級肯定，歷年金牌獲獎率約 2%，能取得此項殊榮代表公司的辦訓品質及績效卓越，以及對於人才培育的用心與投入的成果。



#### 教育訓練開設概況

2019 年訓練時數共 46,011 小時，平均受訓時數為 21.83 小時。主管上課總時數為 5,176 小時，平均每位主管上課時數為 69.96 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。

### 2019 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(小時)
課程 型態	教室課程	20,866	18,621	39,487	18.73
	外訓課程	2,839	2,435	5,274	2.50
	數位課程	662	588	1,250	0.59
合計		24,367	21,644	46,011	21.83
職務	主管	1745	3431	5176	69.95
	非主管	22,622	18,213	40,835	20.08
平均時數(小時)		24,367	21,644	46,011	21.83

### 2019 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。	692	2,332
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。	7,310	19,953
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	3,544	13,935
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。	44	507
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。	3,803	2,760
合計		15,393	39,487

### 2019 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。	6	42
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。	467	5,180
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	52
合計		476	5,274

### 2019 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。	238	350
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	1,172	900
合計		1,410	1,250

### 勞工安全衛生教育訓練

年份	2017	2018	2019
場次	42	68	78
受訓人次	1,776	3,763	4,032
受訓時間	6,670	8,236	13,696



### 2019 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
正職人員	主管	30	44	74	30	42	72	100%	95%
	非主管	1,070	826	1,896	1,053	819	1,872	98%	99%
定期契約人員		79	59	138	33	26	59	42%	44%
合計		1,179	929	2,108	1,116	887	2,003	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「提升生產效能改善」、「品質管理再精進」、「培養管理人才」、「提升業務銷售力」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、各階層主管之管理課程、業務訓練課程等進行人才培育，強化聯華食品的核心能力。

### 提升生產效能

面對大環境的改變、人力的有效應用，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，加上持續推動全廠性的生產管理改善案，定期舉辦成果發表會與檢視各項改善專案的成效，以及顧問至現場廠勘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，只要生產必要的量，運用「及時化」與「自動化」來杜絕浪費，有利於提升生產效率。2019 年休閒事業部 TQM 提案改善件數達 185 件，創造 2,249 萬元的效益；鮮食事業部 TQM 提案改善件數為 161 件，創造 659 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

聯華食品非常重視對食品安全及對消費者的承諾，持續強化及提升品保人員的專業能力，規劃各式品質管理教育訓練課程及資源，如實驗檢驗、內部稽核人員訓練、儀器校正、添加物、病媒防治以及食品安全法規課程等相關訓練，也透過品保同仁將相關知識及作法傳遞至全公司，讓全公司同仁都能用堅定的態度，即使用最即時、正確的法令和技術來守護食品安全。

### 品保人員專業訓練開設時數

年份	2017 年	2018 年	2019 年
場次	44	82	54
受訓人次	228	300	208
受訓時數	1,804	2,139	1,418

### 強化商品銷售力

在市場開發激烈的競爭之下，站在公司第一線的業務同仁，也是聯華食品重點訓練，除了持續強化人員的產品知識與市場新知外，同時重視同仁對銷售技巧與客戶應對能力的提升，學習如何了解與洞察客戶的需求，掌握銷售步驟重點，與客戶維持良好關係，以提高銷售成功率與客戶滿意度。



### 培訓管理人才

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。每年針對基層及中高階主管辦理管理訓練課程，在新任現場帶線主管「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「企業經理人課程」，以及高階主管「精鍊高階管理與實務研習班」。2019 年辦理主管「目標設定與績效面談技巧」課程，讓主管更加認識績效管理系統全貌與內涵，瞭解好的目標設定應具備要件，能運用結構式的面談回饋技巧來引導同仁達到績效改善目的。



## 3.2.2 創意激發

聯華食品從不停止前進的腳步，不斷研發令人感動的新產品，以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。2019 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

並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饑點心，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。
2019	萬歲糰糰		推出『DIY 白玉燒』麻糰產品搭配全天然堅果飲，簡單手作即可享用現做，內含營養堅果粉，藉由堅果飲中加入米製產品創新元素，推出全天然什穀紅豆杏仁白玉燒、全天然什穀芝麻核桃白玉燒兩款口味。

### 3.2.3 人才吸引

#### 產學合作

為縮減台灣學子在教育與產業所需技能之學用落差，聯華食品積極培育未來食品業領域專業人才。聯華食品 2019 年與 10 所學校系所合作，各類實習人數達 35 人，實習單位遍佈人資、生產、品保、研發等單位，除了安排優秀穩重、具備熱忱且熟悉工廠生產事務的單位主管授課和輔導同學。在實習開始會安排實習啟動會議，過程中透過工作實作外，每週會安排學習單、實務課程讓同學更了解公司運作和相關注意事項，而學習結束前則會舉行實習成果發表會，讓實習生們針對實習內容、成果及心得做報告，讓同學們可以了解其他實習同學的工作內容，廠區主管也會針對同仁們的問題和實習表現給予回饋和建議，協助每

位實習生累積職場經驗，探索專業技能並快速了解食品業作業內容。同時，聯華食品也提供實習薪資、勞健保、住宿和膳食等相關福利，另針對表現優異的實習同學，如有適當職缺，畢業後提供優先錄用機會。



另於今年與高級職業學校食品科進行建教合作，安排 40 位食品科同學至廠區實習，透過廠區主管及輔導人員提供專業技能訓練及和生活輔導，協助學生從做中學，兼顧課業與工作，以實作磨練相關工作技能與職場人際互動，期望受訓同學於畢業後可以順利接軌職場。

#### 校園徵才/就業博覽會

為延攬更多創新、熱忱的青年學子加入，聯華食品於每年校園徵才季一開跑，即積極前進校園主動獵才，分享聯華食品願景，介紹公司制度與各項職缺，並透過產品陳列、現場有獎徵答和填履歷送贈品方式，期望透過與年輕學子的近距離溝通，傳遞身為聯華食品人的專業與熱情，顯示聯華食品對爭取人才的重視。而每年度校園徵才和就業博覽會所收到的履歷數量，往往是位居前三名。



## 輔導員制度

為使新人更快適應新工作、融入公司文化，聯華食品於每個新人報到作業前即會請主管於組織內挑選熱心且具備專業能力的部門同仁擔任輔導員，搭配新鮮人學習計畫，讓輔導員有系統地教導新進同仁，以啟發、協助及教導所屬成員超越自我極限、實現自我成就及奉獻服務的精神。於新人報到 3 個月後，寄送輔導員滿意度調查問卷，針對其對公司整體滿意度、自我評估、以及輔導員對工作指導與生活輔導之情況，確認其學習以及適應狀況，並適時的輔導與調整。輔導員制度大幅降低新進同仁對於新環境的不是應與無助感，增加職場與工作體驗滿意度。



## 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

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，2019 持續舉辦了【健康健走\_快樂久久】的健走競賽及相關健康促進活動，期望透過這樣的活動引導同仁培養運動習慣，並讓同仁持續保持運動。

本活動除了設有個人競賽以外，亦設有團體獎與參加獎之機制，以期透過健走步數的競賽，激勵同仁積極地投入健走，達到保健效果。本活動共有 590 位同仁共襄盛舉，全公司參與率達 27%，活動期間全公司同仁共走了 2.8 億步，個人組第一名更是保持著平均每日 50,000 步的成績。透過此活動，同仁們表示身體已經日趨習慣這樣的生活步調，讓自己保持在每天都有活動的狀態，無論是上班前、吃飽飯甚至下班後，都會持續地保持健走或是運動的好習慣。

透過賽後訪談可以得知，同仁們為了爭取更高榮譽，招式盡出，無所不用其極的拼命衝刺，舉凡每日平均行走超過 9 小時；每日跑 25km 的距離；上健身房的運動量加倍；上下班提早下車改用步行的方式增加步數抑或是每日都利用時間甩甩手、動動身體。參賽的同仁們，從一開始的盡一切辦法來讓步數增加，轉變為只要一天沒有運動就渾身不對勁的程度，從中看到運動習慣已經成為同仁生活作息的一部分。

對聯華食品而言，員工的健康不僅僅是員工個人的事，也是企業最為重視與關心的瑰寶，於是公司推動了一系列的活動，以期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工作環境。

## 2019 年度【健康健走快樂久久】減重競賽活動海報



**一、參賽資格：**

1. 個人組：服務食品店禮聘仁
2. 團體組：服務單位(含餐館)、桃園鄉(含朴子)、基隆鄉、中壢鄉、彰化縣共五鄉(每組參賽人數至少25名)

**二、活動說明：**

1. 報名時間：5月15日(三)至 5月23日(四)
2. 比賽期間：6月10日(一)至 9月06日(五)
3. 報名方式：
  - 3-1 團體組：使用學務處註冊表
  - 3-2 個人組：使用Google表格報名(或QR碼)
4. 步數統計方式：
  - 4-1 活動時請使用iCare健康APP錄取仁上運動錶
  - 4-2 同仁可安裝iWork表本人
5. 步數上傳方式：
  - 5-1 填寫表格將iCare健康手錶、藍芽自動上傳步數裝置(如仁)增加碼乙交(數量500支)
  - 5-2 至用Garmin或iDaps手錶也可將資料同步至健康寶上
  - 5-3 或將以上資料上傳、可與手錶下一種對步APP、將每日步數輸入至健康寶上上傳上計步APP之結果
  - 5-4 截點將於競賽前一、上海完視前一整齊步數記錄

**6. 成績計算方式：**

個人組：平均步數最高者獲勝  
團體組：【平均步數×總人數】+ 部分最高者獲勝

【平均步數】總步數÷(參賽人數+全體總人數)

【團體加分】參與率=(參賽人數÷全體總人數)

參與率：30~38%(高)平均步數加100步、  
參與率：39~48%(高)平均步數加200步、  
參與率：49%以上平均步數加300步

**三、獎勵：**

1. 個人獎：  
第一名：6,000元、第二名：5,000元、  
第三名：4,000元、第四名：3,000元、  
第五名：2,000元、以上均為禮券

2. 團體獎：  
第一名：12,000元、第二名：10,000元、  
第三名：8,000元、以上均為禮券

3. 參加獎：  
上屆紀錄案連續60天以上者，即可參加抽獎，  
每名厚禮額\$1,000元禮券(共三十名)

**四、成績公布：**  
9月23日(一)於菜園健康名舉行公佈表揚及頒獎

**參與契機：**  
好幾年前就開始有運動，像是爬山或是游泳，但都是沒有固定的時間，最主要是放假的時候一定會去，讓我保持良好的運動習慣。

**心路歷程：**  
每天早上3:30就起床，到家裡附近的操場活動，到六點半就到公司；下班大約下午五點，回到家吃個燻口飯就馬上又出門，到基隆的外木山走到晚上10點左右，我覺得過程中，最困難的是走到腳起水泡，還去給醫生看，雖然傷口會痛，但是走久了也就麻痺了。

**得獎心得：**  
非常感謝主辦單位辦這樣的活動，透過持續地健走，讓我的心情變得比較好，在生理上除了變瘦以外，心理上讓我的心態更加健康，健走給了我一個很大的挑戰，如今我也習慣這樣的作息，以後仍然會持續下去。

## 每月定期戰報

# 七月 最新戰報!

## 2019年度 健康促進競賽

名次	組別	總上傳率	平均步數(天)
1	服務及營業	47%	8,893
2	彰化	40%	7,175
3	桃園及朴子	46%	7,126
4	中壢	33%	4,897
5	基隆	27%	4,855

**根據資料顯示**

# 健走活動

590 位參賽者中..

每日平均萬步 **24%** 晚間8~10點運動 **75%**

目前還是0步 **48%** 前十名平均日步數 **3.3萬**

# 八月 最新戰報!

## 2019年度 健康促進競賽

名次	組別	總上傳率 <small>(團隊平均步數/人數)</small>	平均步數(天) <small>(團隊平均步數/天數)</small>
1	服務及營業	66%	7,796
2	桃園及朴子	59%	6,738
3	彰化	48%	5,625
4	基隆	35%	5,354
5	中壢	40%	3,753

### 根據資料顯示

## 健走活動

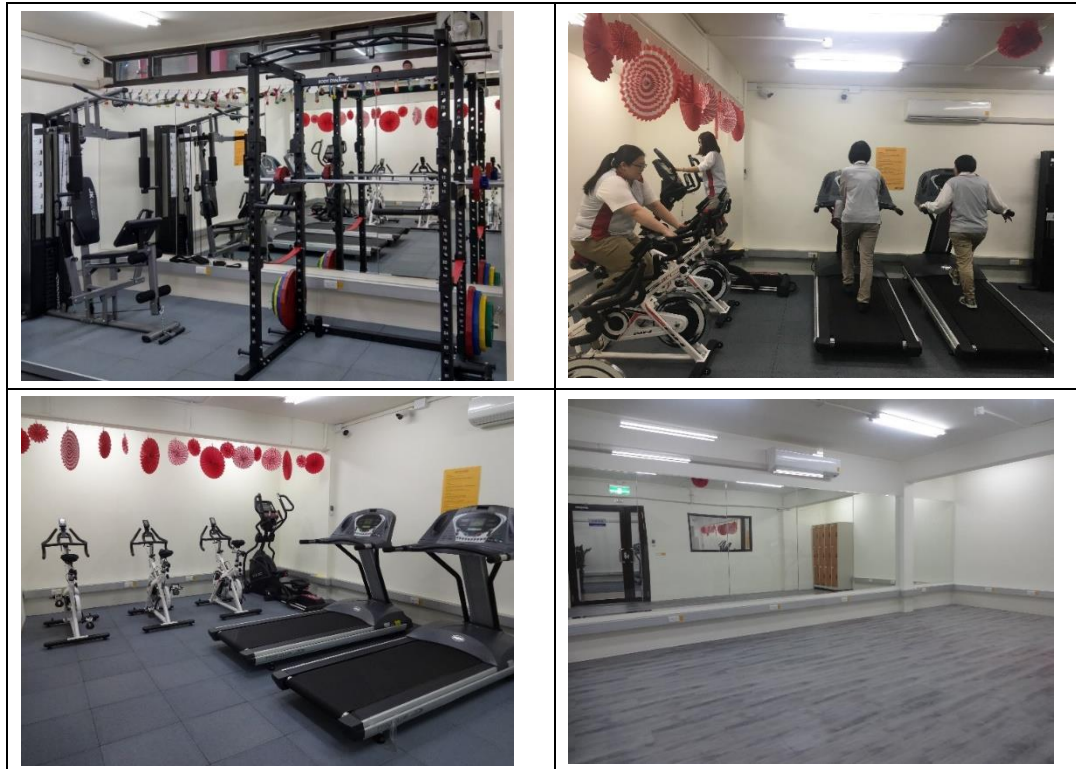
590 位參賽者中..

每日平均萬步	整體平均上傳率
<b>19%</b>	<b>50%</b>
目前還是0步	前十名平均日步數
<b>25%</b>	<b>3.9萬</b>

計算區間：06/10~08/11

### 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

為建立職場安全文化，聯華食品持續規劃、辦理職業安全衛生教育訓練，2019 年度共辦理 78 場次訓練活動，參與人次達 4,032 人，受訓時數達 13,696 小時，除依據「職業安全衛生教育訓練規則」規定辦理新進、在職人員、調換作業員工及操作危險性機械、設備，從事有害、特殊等作業之證照與教育訓練，使員工熟諳作業技能及作業上之安全衛生風險，另為避免意外及傷害事件發生，實施規劃及辦理包含職業災害案例宣導，以了解作業危害、遵守作業規範及異常狀況通報、處理..等內容。而為提升員工安全觀念、預防及改善職業傷病發生及健康促進，職安室亦定期辦辦法規及政策宣導、三高諮詢講座、癌症的十項危機與徵兆、人因性危害預防等訓練課程。

桃園廠於 2018 年 12 月通過 ISO45001 職業安全衛生管理系統驗證，在準備期，我們經由向總經理說明職安法之相關要求，使其認知職安管理系統功效及所擔負的角色，而後指派了推動小組成員並召開啟始會議，以宣示推動職業安全衛生管理之決心；在架構規劃期間，我們將原有職安衛管理程序/辦法，依照 ISO 45001 職業安全衛生管理系統條文要求，進行檢討並增訂、修改不足之文件與過程，並於工作項目展開前，辦理包含職安衛風險與機會評估、職安衛法規、政策與目標制訂/處理措施之制訂、內部稽核等訓練，使推行小組及種子人員了解各項作業之要求與重點，在風險與機會評估，87 項中高風險項目中，有 14 項採制訂處理措施、36 項採作業管制、50 項採增設安全裝置予以降低危害之風險，法規鑑別則有 5 項不符合項目，後續也藉由作業主管之指派與教育訓練的辦理、自動檢查的執行以達成法規符合；在執行運作期間，則落實各項作業項目之展開，包含採購管理、承攬、變更、緊急應變、自動檢查、過負荷、職場不法侵害與員工健康管理等；在檢討改善期間，則藉由矯正措施與內部稽核，考核管理方案執行的有效性、監督管制措施的符合性，最後在管理審查，討論推行與執行事宜、設定執行方向與目標，達到持續改善的要求。

聯華於 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。

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。



繼休閒事業桃園廠依 ISO 45001 職業安全衛生管理系統架構，建置並驗證職業安全衛生管理系統，鮮食事業基隆廠、中壢廠、彰化廠亦於 2019 年 10 月開始建置職業安全衛生管理系統。

2019 年各廠在員工安全之環境改善：

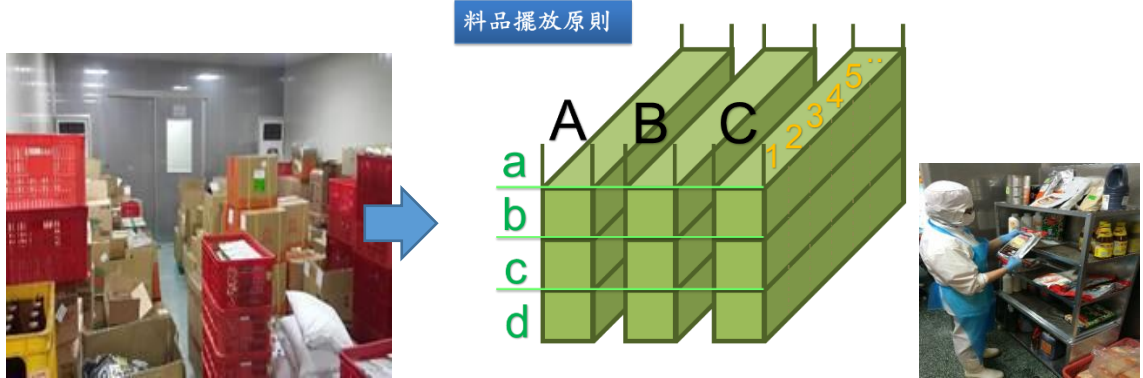
1. 桃園廠：汰換老舊鍋爐 3 座並撤除其附屬之燃料儲槽，增設可燃性氣偵測器，以提升作業廠所安全；食品乾燥製程增設感測裝置，以防止因原料阻塞時之火災風險；倉庫全面設置貨架，以防止因堆疊產生倒塌崩塌之風險。



(監控與警示設備)

2. 基隆廠：煮飯設備為防止捲夾及燙傷風險，完成光電警報裝置的設置；冷卻設備之轉動處增加防捲夾措施；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等，全數改善完畢。

3. 彰化廠：便當、手卷及三明治組配線進行製程優化，藉由調整機台配置距離，降低人員搬運量，以減少肌肉骨骼傷害機會；乾料倉儲改採貨架立體放置並搭配檢貨台車的使用，使儲區的 5S 成效大幅提升，降低作業人員因現場整理整頓不佳，而有跌倒、絆倒及重複性搬運之不良影響；前置區將配置前後工程進線化，改善各項製品流程動線，減少人員搬運。



4. 中壢廠：試驗性成品集裝工業用機器人設置，減少人員肌肉骨骼傷害之機會。建置職安道場使新進同仁了解現場作業環境，安全要求級防護設備之使用。

### 消防演練

聯華食品注重消防安全，除了每年持續定期辦理消防訓練，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，廚房滅火系統，持續列入火災應變演練項目，結束後並進行檢討會議。公司也特別委託外部單位進行電力開關非破壞性檢測及辦理損害防阻現場勘查，以早期發現用電設備劣化情形及針對風險早期發展因應對策。

### 工傷概況

2019 年各廠職業災害共計 43 件，工傷率 1.8、職業災害頻率為 9.22、職業災害嚴重率為 131、總和傷害指數 1.09，對比 2019 年食品製造業總和傷害指數三年均值，職業災害頻率 2.36 職業災害嚴重率 148，總和傷害指數 0.59，傷害頻率與總和傷害指數均高於平均值，職業災害嚴重率較均值为低，分析職業災害類型，其中交通事故 22 件，佔工傷總數的 51%，多數係因狗、貓竄出路面駕駛閃避不及所造成，各場所除持續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；跌倒、滑倒共計 9 件，佔工傷總數的 20.9%，各場所持續將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，並加強作業區維持乾燥。

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	損失天數比率	缺勤率
				工傷次數	死亡人數						
女	2,337,152	292,144	2,585,256	26	0	26	414	2.0	2.0	35.4	294.4
男	1,843,136	230,392	2,076,734	17	0	17	199	1.6	1.6	21.6	172.7
總計	4,180,288	522,536	4,661,990	43	0	43	613	1.8	1.8	29.3	240.7

註 1: 2019 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

註 5: 職業災害頻率 FR=職業災害件數\*1,000,000/總工時

註 6: 職業災害嚴重率 SR=總工作損失日數\*1,000,000/總工時

註 7: 總和傷害指數 FFI= $\sqrt{(\text{失能傷害頻率 FR} \times \text{失能傷害嚴重率 SR})} \div 1,000$

## 4. 環境永續 持續不懈

### 4.1 綠色行動，愛護自然

#### 4.1.1 環境維護

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，因此針對環境維護、能源管理、水資源管理、廢棄物管理及空氣污染防治等面向，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。

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。

過去為維護食品廠環境品質衛生，病媒防治策略較偏重於定期安排病媒化學消毒防治，所採用之環境用藥皆是符合行政院環保署用藥許可，廠商施藥的劑量則是較大範圍防治施藥，雖有效防治但值得思考對環境保護更好的方式。聯華食品基於對環境保護之職責，2020 年開始改採去除源頭策略，聘請專業病媒清潔防治公司，加強員工病媒防治教育訓練使同仁了解病媒之生態及日常清潔防治對策，以更有效的物理防治及清潔防治等方式徹底改善病媒情形，期望能逐年降低化學防治藥量及噴藥次數，預計於 2023 年達到零噴藥的目標。

對於廠區及周邊環境維護，除全面綠化廣植樹木花草之外，聯華修建員工休憩的戶外園區，讓員工融入自然的環境之中，2019 年桃園廠進行廠區周遭環境翻新及萬歲園 viva park 的建置，提供員工下班休憩、中秋烤肉園遊會等活動的好去處。





(2019年:休閒桃園廠萬歲園 viva park 建置完成·舉辦中秋烤肉園遊會等活動)

## 環保支出金額

聯華食品主要生產廠區分屬於鮮食廠(基隆廠、中壢廠、彰化廠)與休閒廠(桃園廠)兩大部分，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，2019 年環保支出金額達 54,330,953 元，較 2018 年成長約 49.7%，包括各項廢棄物處理費、污染防治費用、環保教育訓練費及彰化廠污水處理廠更新改善工程費、基隆廠空汙防制設備增設工程費等項目，展現聯華食品在環境保護上的投入是不遺餘力。

2019 年各廠環保支出占比(單位：新台幣元)

環保支出項目	鮮食廠	休閒廠	總計
病蟲害防治費(病媒蚊)	1,297,032	608,080	1,905,112
樹木修剪費	268,860	355,500	624,360
各項廢棄物處理費	17,811,071	3,244,979	21,056,050
空氣污染防制費	5,400	52,561	57,961
污水排放處理費	7,633,403	1,039,700	8,673,103
污水場相關耗材支出	2,741,760	1,908,420	4,650,180
廢氣及污水等排放認證支出	193,000	119,500	312,500
委外檢測	413,700	39,500	453,200
各項防治 / 處理設備(工程)支出	14,224,247	1,112,586	15,336,833
各項防治 / 處理設備維修 / 保養	1,237,708	0	1,237,708
環保人員教育訓練費	20,000	3,946	23,946
總計	45,846,181	8,484,772	54,330,953

## 4.2 能源節約，愛護地球

### 4.2.1 能源管理

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。

聯華食品進行能源管理之資料收集、統計與驗證步驟：

#### 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：

由環境永續小組針對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，2019 年電力使用總量 30,996,700 度，較 2018 年增加 6.1%；液化石油氣(LPG)使用總量 209,580 公斤，較 2018 年增加 200%，天然氣(LNG)使用總量 2,989,095 立方公尺，較 2018 年增加 12%，重油使用總量 850 公秉，較 2018 年減少 2%。

近兩年休閒廠陸續將重油鍋爐汰換為液態瓦斯(LPG)鍋爐，並於 2020 年開始建置熱泵系統取代鍋爐煮熱水，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。

2019 年電力、天然氣(LNG)及液化石油氣(LPG)使用量較 2018 年增加，主要原因是 2019 年營收淨額 8,588,903 仟元較 2018 年營收淨額 8,022,663 仟元增加 566,240 仟元成長 7.06%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，另外休閒廠 2019 年液化石油氣(LPG)使用量較 2018 年大幅增加約 139,600 公斤(增加 200%)，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，2019 年廠內重油鍋爐汰換達 70%，並改由 LPG 鍋爐為主要供應，只保留少部分重油鍋爐為備機。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。

#### 2019 年各項能源使用統計

能源類別	年度	鮮食廠	休閒廠	總量
外購電力(度)	2019	20,581,300	10,415,400	30,996,700
	2018	19,539,805	9,650,200	29,190,005
	2017	18,705,500	9,104,600	27,810,100
液化石油氣(公斤)	2019	-	209,580	209,580
	2018	-	69,980	69,980
	2017	-	51,000	51,000
重油(公秉)	2019	-	850	850
	2018	-	867	867
	2017	-	894	894
天然氣(立方公尺)	2019	2,989,095	-	2,989,095
	2018	2,662,853	-	2,662,853
	2017	2,556,090	-	2,556,090
柴油(公升)	2019	3,844	14,400	18,244
	2018	4,033	11,400	15,433
	2017	2,542	12,000	14,542



### 2019 年各項能源使用統計 (單位: 百萬焦耳)

能源類別	年度	鮮食廠	休閒廠	總量
外購電力	2019	74,092,680	37,495,440	111,588,120
	2018	70,343,298	34,740,720	105,084,018
	2017	67,339,800	32,776,560	100,116,360
液化石油氣	2019	-	10,577,337	10,577,337
	2018	-	3,531,835	3,531,835
	2017	-	2,573,926	2,573,926
重油	2019	-	34,141,440	34,141,440
	2018	-	34,824,269	34,824,269
	2017	-	35,908,762	35,908,762
天然氣	2019	106,292,218	-	106,292,218
	2018	94,691,053	-	94,691,053
	2017	90,894,560	-	90,894,560
柴油	2019	135,100	506,097	641,196
	2018	141,742	400,660	542,402
	2017	89,343	421,744	511,087

註: 依據能源局 2014 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(m<sup>3</sup>)

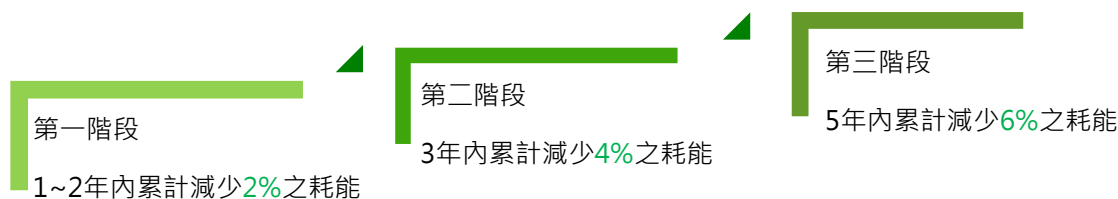
柴油: 35,145.6 百萬焦耳/公秉(kl)

### 節電策略與執行方案

聯華食品的節能策略如下：

- 配合政府節能政策，達成年度節電率百分之一以上之目標。
- 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。
- 導入太陽能熱水系統裝置，擴大再生能源的利用。
- 改用低汙染燃料，以天然氣鍋爐取代重油鍋爐。

為達成短、中、長期三階段每年減少能耗 1% 以上的目標，聯華食品於 2019 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 2019 年代表性的重大節能措施之改善個案說明如下：

休閒廠：

- 將 50RT(噸)氣冷式冰水主機汰換為 88RT(噸)高效節能水冷式冰水主機，年度節電約 158,932 度。
- 公用設備更換高效率 IE3 馬達(共有 20HP\*1 只，15HP\*1 只，10HP\*2 只)，年度節電約 16,000 度。
- 空壓系統之吸附式(無熱式)乾燥機改為加熱式乾燥機，節省空壓用量，年度節電約 100,695 度。

中壢廠：

- 2、3 樓調理區排補風機原為全天 24 小時運轉，現將排補風機啟停開關改至作業現場，由產線人員是生產需求自行操作風機啟停，以達到節省能源，年度節電約 351,276 度。
- 部分生產區域之 T5 燈管更換為超薄節能型 LED 燈，年度節電約 25,696 度。

基隆廠：

- 部分生產區域 T8 或 T5 燈管更換為超薄節能型輕鋼架燈，年度節電約 6,570 度。

彰化廠：

- 更換冷卻水塔蜂巢散熱片及採藥水清洗提高冷卻水塔熱交換率，節省冰水主機用電量，年度節電約 15,257 度電。
- 冷凍冷藏主機熱交換器藥洗頻率提高，節省主機用電量，電流量測值下降 12.13A，使用電壓 380V 計算  $380(v) \times 12.13(A) \times 1.732 = 7.98KW/hr$ ，每日運作 12 小時，年度節電約 32,039 度。
- 部分生產區域 T8 燈管更換為超薄節能型 LED 燈，年度節電約 19,272 度。

#### 2019 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)	376,972	66,568	6,570	275,627
節能量 (百萬焦耳/年)	1,357,099	239,645	23,652	992,257

註 1：電力: 3.6 百萬焦耳/度(KW/hr)

註 2：節電量計算是以設備汰換 / 更新“前”為基準線進行計算。

## 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(仟元))，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。

2019 年聯華食品整體能源密集度為 30.65 (MJ/仟元)，較 2018 年的 29.75 (MJ/仟元)上升了 0.9，由此可以看出 2019 年能源密集度上升，顯示聯華食品需要努力提升能源使用效率，加強節能管理的相關作為，落實推動各項節能方案。

### 近三年整體能源密集度

	2017 年	2018 年	2019 年
耗能量(MJ)	230,004,695	238,673,577	263,240,311
營收淨額(仟元)	7,031,023	8,022,663	8,588,903
能源密集度(MJ /千元)	32.71	29.75	30.65

### 近三年鮮食廠能源密集度

	2017 年	2018 年	2019 年
耗能量(MJ)	153,953,842	165,176,093	180,519,997
營收淨額(仟元)	3,463,350	4,001,433	4,410,005
能源密集度(MJ /千元)	44.5	41.28	40.93

### 近三年休閒廠能源密集度

	2017 年	2018 年	2019 年
耗能量(MJ)	71,680,992	73,497,484	82,720,314
營收淨額(仟元)	3,567,673	4,021,230	4,178,898
能源密集度(MJ /千元)	20.09	18.28	19.79

## 4.2.2 污染防制

聯華食品休閒廠 2019 年響應政府並善盡對環境友善，重油鍋爐汰換率為桃園市前三名，大幅降低燃燒重油產生之汙染物質，廠內重油鍋爐汰換率達 70%，並改由 LPG 鍋爐為主要供應，只保留少部分重油鍋爐為備機。未來在購買設備時優先考慮高效能少汙染的機種。

聯華食品鮮食基隆廠為符合政府法令、善盡企業責任，2019 年投入經費 938,000 元進行烤箱及油炸機排煙管增設油煙異味防制設備案，原有空汙防制設備為水洗機，因處理調理區烤箱及油炸機排煙管異味能力不佳，經專業廠商建議停用水洗機設備，增設靜電集塵器及 UVC 淨化處理機設備，此案完工後除有

效去除排放管道之異味外，亦能減少使用水洗機所造成之水資源之耗用。



(2019 年：鮮食基隆廠增設靜電集塵器及 UVC 淨化處理機等空汙防制設備)

聯華食品溫室氣體排放來源，直接排放(範疇一)是以使用液化石油氣(LPG)及天然氣(LNG)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。

聯華食品經盤查各廠 2019 年溫室氣體總排放量為 25,882.49 公噸 CO<sub>2</sub>e，其中範疇一直接排放量為 9,361.26 公噸 CO<sub>2</sub>e，範疇二間接排放量為 16,521.23 公噸 CO<sub>2</sub>e，2019 年溫室氣體總排放量較 2018 年增加約 6.75%。

2019 年由於營業總淨額增加 7.06%及休閒與鮮食產品組合變化，造成電力使用總量較 2018 年增加 6.1%、天然氣(LNG)使用總量較 2018 年增加 12%、液化石油氣(LPG)使用總量較 2018 年增加 200%，是造成 2019 年溫室氣體排放總量較 2018 年增加的原因。

休閒桃園廠 2019 年陸續將 70%的重油鍋爐汰換為液化石油氣(LPG)鍋爐，造成液化石油氣(LPG)使用總量較 2018 年增加 200%，與 2018 年相比造成直接排放(範疇一)上升 44%。廠內重油鍋爐汰換為液化石油氣(LPG)後，液化石油氣(LPG)用量大增，重油使用量卻沒大幅下降之原因為真空油炸薯條及油炸薯片仍使用重油鍋爐，2019 年的此兩項產品產能大幅增加 40%，所以重油使用量也大幅增加所造成。

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 CO2e/年)	2017 年	2018 年	2019 年
直接排放(範疇一)	8,763.34	8,687.55	9,361.26
間接排放(範疇二)	15,406.80	15,558.28	15,777.32
總排放	24,170.14	24,245.83	25,138.58

註：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 CO<sub>2</sub>、CH<sub>4</sub>、N<sub>2</sub>O、HFC)；各廠電力之溫室氣體排放量係使用經濟部能源局 2019 年度公布之電力排碳係數計算

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 CO2e/年)	2017 年	2018 年	2019 年
鮮食直接排放(範疇一)	5,840.76	6084.72	5,622.11
鮮食間接排放(範疇二)	10,362.85	10,414.72	10,475.88

註：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 CO<sub>2</sub>、CH<sub>4</sub>、N<sub>2</sub>O、HFC)；各廠電力之溫室氣體排放量係使用經濟部能源局 2019 年度公布之電力排碳係數計算

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 CO2e/年)	2017 年	2018 年	2019 年
休閒直接排放(範疇一)	2,922.58	2,602.83	3,739.15
休閒間接排放(範疇二)	5,043.95	5,143.56	5,301.43

註：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 CO<sub>2</sub>、CH<sub>4</sub>、N<sub>2</sub>O、HFC)；各廠電力之溫室氣體排放量係使用經濟部能源局 2019 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，2019年總用水量為665,268噸，鮮食廠用水量為552,562噸，休閒廠為112,706噸，鮮食廠占聯華食品整體用水量之83%。2019年回收水量為59,725噸，使用率為100%。

聯華食品2019年用水量較2018年增加75,398噸，約增加12.78%，主要原因是2019年營收淨額較2018年成長7.06%所造成。

其中鮮食廠2019年用水量較2018年增加約63,203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，計畫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2019年用水量較2018年增加約12,195噸，主要原因為產品組合變化所造成，計畫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	鮮食廠	休閒廠	總量
地下水	2019	99,432	95,945	195,377
	2018	142,503	85,270	227,773
	2017	139,298	86,872	226,170
自來水	2019	453,130	16,761	469,891
	2018	346,856	15,241	362,097
	2017	317,390	12,904	330,294

總量	2019	552,562	112,706	665,268
	2018	489,359	100,511	589,870
	2017	456,688	99,776	556,464

註: 2019 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	鮮食廠	休閒廠	總量
其他(污水處理回收水)	2019	59,725	-	59,725
	2018	52,926	-	52,926
	2017	50,217	1,647	51,864
佔取水量之比例	2019	10.8%	0.0%	9.0%
	2018	10.8%	0.0%	9.0%
	2017	11.0%	1.7%	9.3%

註: 2019 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。

#### 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。

聯華食品廢水處理主要來源：

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、去除有機物等為目的，主要處理方式如下表所示：

廢水處理順序為：有機廢水→預先處理→物化處理→生物處理→放流(部分回收)

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

### 廢水處理情況

聯華食品 2019 年廢水處理量為 537,133 噸，鮮食廠廢水處理量為 424,430 噸，休閒廠廢水處理量為 112,703 噸，鮮食廠占聯華食品整體廢水處理量之 79%。回收水量為 59,725 噸，使用率為 100%。

聯華食品 2019 年廢水處理量較 2018 年增加 58,121 噸約成長 12.13%，主要原因是 2019 年營收淨額較 2018 年成長 7.06% 所造成，鮮食廠成長主要來自客戶端米飯類與麵食類產品的訂單增加，休閒廠成長主要因為產品組合變化，將透過製程改善及增加回收水再利用等手段來逐步降低整體廢水處理量。

### 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
2019	424,430	112,703	537,133
2018	382,571	96,441	479,012
2017	291,771	92,351	384,122



聯華食品鮮食彰化廠 2018 年~2019 年進行污水處理設備整建工程，舊有污水處理設備因使用年限已久，除耗能外處理效率與放流水品質都不盡理想，為符合政府法令並善盡對環境友善之社會責任，投入經費 1,900 萬元進行污水處理設備整建工程，2019 年完工後除已取得彰化縣政府核發污水操作排放許可證，放流水之水質亦符合國家標準，落實環境永續持續不懈的聯華承諾。



(2019 年：鮮食彰化廠完成污水處理設備整建工程)

## 4.4 輕巧簡便，守護環境

### 4.4.1 資源利用

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。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 2005 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

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，聯華食品針對廢棄物提出「零廢棄」的目標，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。

休閒廠藉由生產製程改善，  
逐年減少原物料耗用

- 休閒廠從源頭減少廢棄物，藉由生產製程改善，逐年減少原物料的耗用。
- 針對廠區產出的廢棄物處理，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。

鮮食廠為超商之代工，其  
產品開發及原料管理皆有  
其供應鏈串連及管控

- 鮮食廠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，而廢棄物也可分為一般垃圾、可再利用及可資源回收三類，且聯華 2019 年無產生有害廢棄物。

1. 一般垃圾：一般生活及環境清潔所產生之生活廢棄物
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. 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。

#### 2019 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	109.99	961.19	1,071.18	14.99
再利用	1,236.49	1,682.71	2,919.20	40.85
其它(資源回收)	552.14	2,603.37	3,155.51	44.16
總量	1,898.63	5,247.26	7,145.89	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	2019	1,236.49	1,682.71	2,919.20
	2018	858.64	1,674.59	2,533.23
	2017	362.43	993.31	1,355.74
生活廢棄物	2019	109.99	961.19	1,071.18
	2018	84.78	883.27	968.05
	2017	88.11	868.14	956.25
其它(資源回收)	2019	552.14	2,603.37	3,155.51
	2018	475.57	2,379.61	2,855.18
	2017	624.44	880.06	1,504.50

#### 廚餘回收再利用

聯華食品自 2018 年起配合政府政策，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。確實申報內容包括；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：

聯華食品針對廚餘減量問題提出相關配套措施，各種可行方案如下：

方案一：評估自行設置廚餘減量處理設施

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：在廠內將廚餘細分植物性、動物性後，再委託清除處理，增加去化管道

- 聯華食品將優先採取方案三，將於廢棄物清理計畫書進行修改後，在廠內將廚餘細分植物性、動物性後，再委託清除處理，增加去化管道

近兩年廚餘處理量 (單位：公噸)

廢棄物類別	年度	休閒廠	鮮食廠	總量	處理方式
廚餘	2019	34.84	835.43	870.27	再利用
	2018	174.72	1,288.49	1,463.21	再利用

## 4.4.2 輕薄包裝

聯華重視消費者需求，由消費者角度來設計產品包裝規格大小及使用便利性，在新包材的設計與研究上，持續開發最具經濟效益並能保護內容物的輕量包材，並積極推動「易回收」、「低汙染」、「省能源」的包裝概念，朝向對地球環境友好的綠色包裝發展。

持續規劃公司系列產品包材減量計畫，2019 年減量產品：可樂果、卡迪那、元本山海苔包材減量，乾燥劑用量每年下降，紙箱規格統整使棧板運送量最佳化等，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。

響應政府環保政策，聯華食品規劃在 2020 年計算 2019 年海苔碳足跡，申請海苔產品減碳標籤，預計 2020 年可獲得減碳標籤(政府推行至今，僅 42 支產品減碳成功獲得減碳標籤)，善盡企業社會責任，達到節能減碳愛地球的永續目標！

## 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

#### 5.1.1 社會參與

##### 食安創新大論壇-推廣食品安全意識

民以食為天，儘管近年受到食安問題衝擊，食品市場仍呈現蓬勃發展的態勢，根據食品工業發展研究所 ITIS 調查指出，全球食品產業每年約以 5% 的幅度穩定成長，台灣食品產業產值更高達新台幣 2.1 兆元。但另一方面，有鑑於糧食危機及食安問題日益嚴重，聯合國宣布 2019 年起推動「世界食品安全日」，讓食品安全躍升為全球都應關注的課題。



為喚起各界對食安的重視及協助業者掌握趨勢，聯華與食力傳媒舉辦「2019 食安創新大論壇」，邀集產官學界專家及業界先進，共同探討食品業面對的挑戰與機會，打造更安全、安心的產業環境。

##### 食安嘉年華-忘不了咖啡坊

據內政部統計，台灣失智症人口快速增加，聯華食品與桃園市衛生局合作，於 2019 年食安博覽會 11 月 7 日至 11 月 10 日在桃園市立體育場舉辦的食安嘉年活動中，設立「忘不了咖啡坊」，由患有輕度失智的老年服務生擔任服務員，透過協助備餐、送餐的過程，幫助失智者與社會交流，也讓民眾進一步了解如何與失智症者互動。



聯華食品除了為食品做好把關，更是要發揮企業影響力，呼籲大家關心自己也關心長輩，透過忘不了咖啡坊的互動，了解到失智症者不僅僅需要別人協助，更可以幫助別人，找回價值感及自信，創造友善社會。

## 元本山 幸福親子遊船趣

大稻埕碼頭位於淡水河畔，可說是台北市歷史底蘊最深厚的地方，如早期開港通商、外商洋行等，促成大稻埕往後的繁華，後隨著鐵路、機場等不同運輸方式的興起，大稻埕碼頭功能逐漸轉型為台北市的重點觀光景點，近年來，經過重新規劃，以淡水河發展出「藍色公路」，透過遊艇的方式，觀賞臺北大橋、重陽橋、社子島等沿岸景色，享受美麗的黃昏夕陽，感受拂面的涼風，聆聽專業導覽的人文故事。

自古以來聯華食品發跡於迪化街，至今已成立近一甲子，秉持回饋大稻埕，推廣大稻埕文化及傳承的理念，旗下品牌元本山舉辦「幸福親子遊船趣」，舉辦抽獎活動邀請民眾搭乘「大稻埕藍色公路」。透過參與，讓民眾對於在地文化有更深刻的體悟，進而擁抱在地文化。

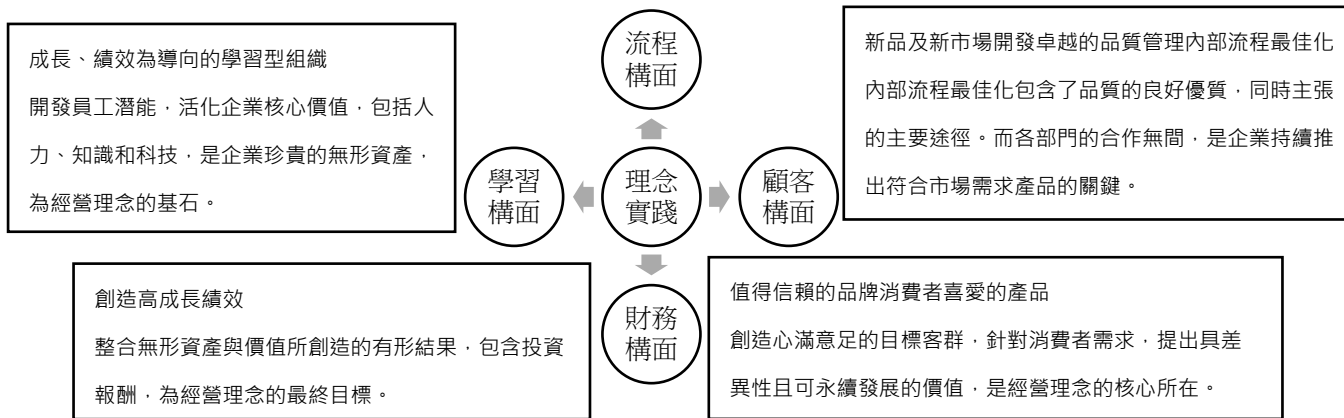
# 6. 誠信至上 永續經營

## 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，是公司最重要的事，同時要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e化，來提升效率，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。

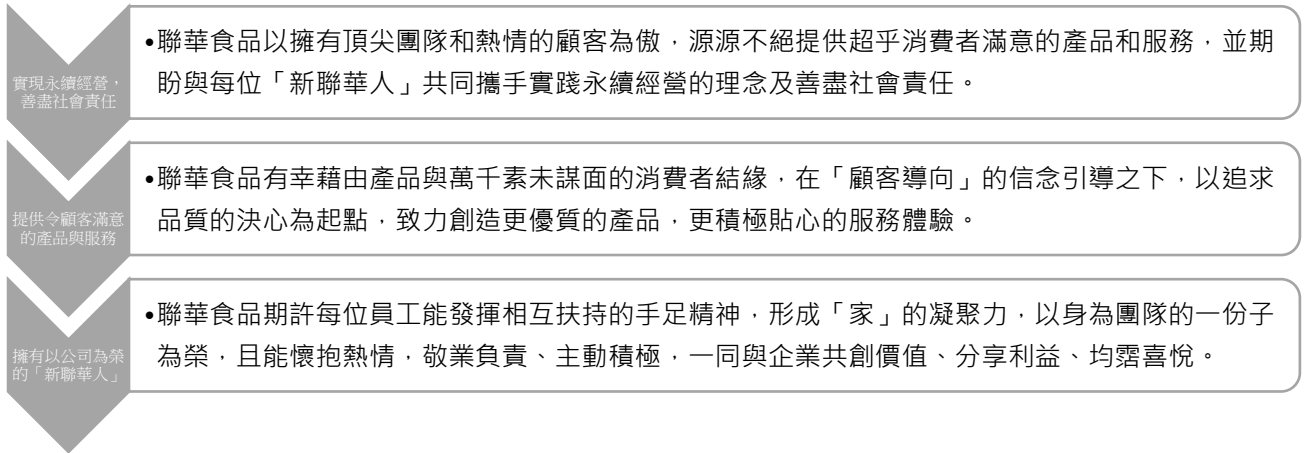


「創造最好的產品」，就是聯華食品的使命！

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。

- 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



### 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，對內要求所有董事、獨立董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，為確保誠信經營政策的落實，於 2019 年邀請法務部調查局長蒞臨本公司進行肅貪認知之教育訓練，並擬於 2020 年建置外部申訴管道與專責單位，相關資訊將揭示於公司網站與合約內容。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，在 2019 年沒有發生任何歧視事件。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，2019 年受訓人數達 830 人，受訓時數為 1,005 小時。同時，聯華食品亦重視供應商的企業社會責任，本公司 2019 年無涉及反競爭、反托拉斯與壟斷措施的法律訴訟。且所有交易中供應商已於 2019 年第 4 季完成簽署企業社會責任約定書。



## 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，聯華食品造就台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。

聯華食品基本資料	
企業名稱	● 聯華食品工業股份有限公司
上市時間	● 1995/11/02
成立日期	● 1970/07/07 成立
總公司	● 台北市大同區迪化街一段 148 號
資本額	● 新台幣 1,745,954 仟元
產業類別	● 食品產業
員工人數	● 6,141 人

鮮食事業部	<p>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。</p> <p>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。</p>
休閒事業部	<p>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，</p>

	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
台中辦事處	428 台中市大雅區中山路 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

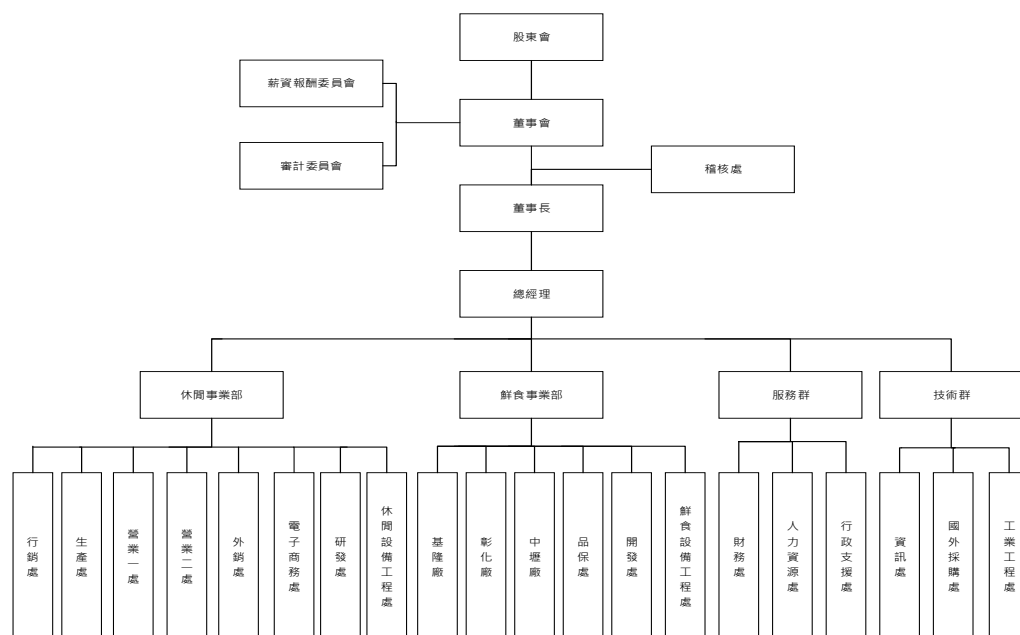
#### 聯華公協會參與情形

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，並於 2019 年 6 月成立審計委員會，以實踐健全的公司治理。

## 公司組織架構



## 董事會

聯華食品董事會成員共 9 位，包含獨立董事 3 位，其中 4 位具員工身分之董事占比為 44.4%、3 位獨立董事占比為 33.3%，2 位董事為女性占比為 22.2%。董事會每季至少召開一次，2019 年共計開會 7 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 44.44%，50 歲以上佔 55.56%。

## 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	本公司休閒事業部外銷處專案經理 希望國際投資有限公司負責人 國衡投資有限公司負責人 山聯投資有限公司負責人 萬歲投資有限公司負責人
董事	李昱璽	男	美國南加州大學	本公司休閒事業部行銷處專案經理 國衡投資有限公司負責人 山聯投資有限公司負責人 萬歲投資有限公司負責人
董事	李青芸	女	澳洲麥覺理大學	本公司總經理室專案協理 聯華貿易行有限公司負責人 國衡投資有限公司負責人 齊治平投資有限公司負責人
董事	鑫德投資有限公司	不適用	不適用	無
	代表人葉安義	男	美國蒙他那州立大學	無
董事	希望國際投資有限公司	不適用	不適用	無
	代表人許永展	男	台灣大學	理晟法律事務所律師
獨立董事	張蔚誠	男	政治大學	大師聯合會計師事務所所長
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
獨立董事	黃瓊萱	女	臺灣大學	中信聯合企管顧問公司食品產業法規諮詢顧問 財團法人全國認證基金會認證評審

#### 審計委員會

聯華食品已依照「公開發行公司審計委員會行使職權辦法」規定，於2019年6月21日設立審計委員會，旨在協助董事會執行其監督職責及負責公司法、證券交易法及其他相關法令所賦予之任務。該委員會由全體三位獨立董事組成，張蔚誠獨立董事擔任召集人，至少每季召開1次委員會。本公司截至2019年12月底已召開3次審計委員會，審委會委員實際出席率為100%。

### 審計委員會成員

職稱	姓名	主要現職(人資)	出席率	備註
召集人	張蔚誠	大師聯合會計師事務所長	100%	2019年6月21日新任
委員	黃悆勝	中華中小企業研究發展學會副理事長	100%	2019年6月21日新任
委員	黃瓊萱	中信聯合企管顧問公司食品產業法規諮詢顧問 財團法人全國認證基金會認證評審	100%	2019年6月21日新任

### 薪酬委員會

薪資報酬委員會委員共計3人，委員會以善良管理人之注意，忠實履行下列職權，並將所提建議提交董事會討論。

- (1) 訂定並定期檢討董事及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構。
- (2) 定期評估並訂定董事及經理人之薪資報酬。

本屆委員任期：2019年6月21日至2022年6月20日，2019年度薪資報酬委員會開會2次，委員資格及出席情形如下：

職稱	姓名	實際出席 次數 【B】	委託出席次 數	實際出席率(%) 【B/A】	備註
召集人	張蔚誠	1	0	100%	2019/6/21 改選(新任)·應出席1次
委員	黃悆勝	2	0	100%	2019/6/21 改選(連任)·應出席2次
委員	黃瓊萱	1	0	100%	2019/6/21 改選(新任)·應出席1次
委員	簡文成	1	0	100%	2019/6/21 改選(舊任)·應出席1次
委員	吳嘉源	1	0	100%	2019/6/21 改選(舊任)·應出席1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。

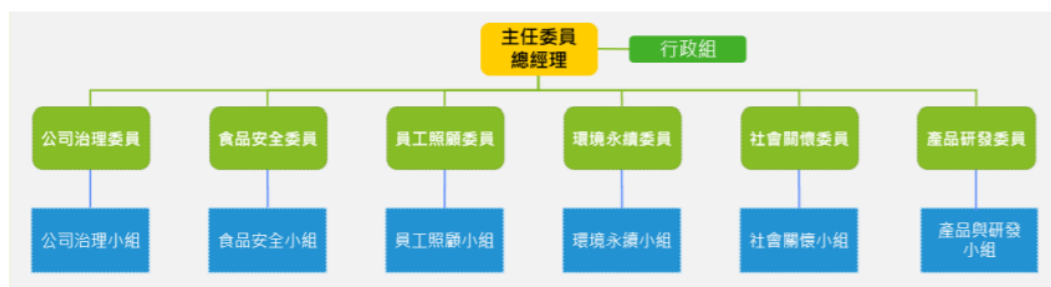
聯華食品年度稽核工作，主要依據董事會通過的年度稽核計畫執行，該稽核計畫為依據可辨識的風險擬訂，並視需要執行不定期專案稽核或覆核，提供管理階層內部控制功能運作狀況，適時提出改善建議，以供管理階層解決已存在或潛在的控制弱點。內部稽核則於稽核報告和追蹤報告呈核後，於稽核項目完成之次月底前交付獨立董事查閱。對各單位每年於自行評估內部控制期間提出之內部控制制度自行評估表進

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，各功能小組依據不同權責指派委員擔任監督角色，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 2019 年合併營收淨額計新台幣 8,588,903 仟元。在經營利益方面，合併稅前淨利為新台幣 654,962 仟元，合併稅後淨利為新台幣 524,680 仟元，每股稅後盈餘新台幣 3.00 元，稅後淨利較 2018 年減少 3.14%。

2019 年聯華財務績效(單位:新台幣仟元)

項目	金額
營業收入	8,588,903
營業成本	6,729,864
營業費用	1,268,755
稅前淨利	654,962
所得稅	130,282

2019 年財務收支及獲利能力(單位:新台幣仟元)

分析項目		年度	2019 年度	2018 年度
財務結構	負債占資產比例 (%)		51.06	50.91
	長期資金占固定資產比例 (%)		173.77	178.39
償債能力	流動比例 (%)		145.96	160.03
	速動比例 (%)		80.59	98.26
	利息保障倍數		23.39	22.86
獲利能力	資產報酬率 (%)		7.58	8.40
	股東權益報酬率 (%)		14.8	16.50
	稅前淨利占實收資本比率 (%)		37.51	40.75
	純益率 (%)		6.11	6.67
	每股盈餘 (元)		3.00	3.10

## 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。

#### 2019 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	0	0	0		N/A
產品資訊與標示	1	4	180,000	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 違反食品安全衛生管理法 5 件(1 件限期改善、4 件裁罰案)</li> </ul>	已於接獲通知時立即改善
社會與經濟	7	6	620,000	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 違反職業安全衛生法有 9 件(6 件限期改善、3 件裁罰案)</li> <li>■ 違反勞動基準法 2 件</li> <li>■ 違反就業服務法 1 件</li> </ul>	1.針對職安人員設置、管理系通建置、工作設施/場所安全性措施、危害辨識標示等未執行完善等違反職業安全衛生法之部分，已進行相關措施建置及改善，並已完成職安管理人員之設置。 2.違反勞動基準法第 32 條第 2 項延長工時超過法定時數部分，已持續招募人力、加強在職員工教育訓練、適度調整人員工作時數，降低同仁延長工時時數。 3.違反就業服務法第 57 條第 5 款，未依規定逾期九日未安排所聘僱之外國人接受健康檢查。已加強人員教育訓練，避免再發。
環境	0	2	12,000	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 違反廢棄物清理法 2 件</li> </ul>	針對廢棄物申報異常之人員缺失，已加強相關同仁教育訓練，減少再發。
食品安全衛生管理	0	0	0		N/A
其他_消防、建築法、所得稅法	2	2	23,781	其他_消防、建築法、所得稅法	

#### 針對衛福部食藥署驗出美國鮮薯總配醣生物鹼/茄鹼 297mg/kg 超過標準乙事之說明：

此事件為食藥署就原料於邊境查驗後結果出現疑慮，聯華已於第一時間將此批馬鈴薯進行自主退運，此批原料未報關進口使用，更未經聯華驗收。聯華針對國外進口之食品原料，除由食藥署於第一線進行抽查驗收外，聯華針對鮮薯原料品質，以高標準進行管控，除定期農殘檢測外，並加強生物鹼/茄鹼之檢驗機制，監控結果均遠低於法規標準。



## 6.3.2 風險因應

聯華食品面對全球氣候、經濟、金融、油價、政治等各方面急速變化，公司營運受到衝擊與挑戰也日益複雜，因此從日常營運中依重大性原則辨識可能影響企業永續發展的相關營運風險，擬訂風險管理策略與因應措施，以降低營運中斷的可能性。目前針對特定事項或重要風險由各執行及負責單位進行辨識、評估、篩選，並擬定因應策略之相關計劃，定期進行監督追蹤以達持續改善，落實 PDCA 循環式品質管理加強風險管理作業。此外，稽核處透過風險評估及法令規範，擬定年度稽核計畫，藉由稽核計畫之落實執行，持續確認各項內控制度對潛在風險控管之有效性，並定期將查核結果呈報審計委員會及董事會。

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，藉由跨部會成立食安小組，定期召開食安會議並針對法規變動、供應商評鑑、原物料進料品質管控、製程成品監控、標示宣稱、食安新聞及國際管理趨勢進行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、通路商的訪查建議，使風險預防管理更加紮實穩固。

聯華食品之風險評估與因應策略：

	風險說明	因應策略
經濟面	原物料風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 定期檢討最佳庫存規劃</li> <li>● 簽訂長期供貨合約，具長期穩定供應能力</li> <li>● 擬定缺料機動調整生產的計畫</li> </ul>
	生產中斷風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 每年定期舉辦消防及工安訓練，加強員工緊急應變能力</li> <li>● 定期維修保養消防設備及公共安全設施</li> <li>● 生產設備定期維修保養，提升設備妥善率</li> <li>● 針對公司投保財產險及中斷營運險</li> <li>● 銷貨及進貨交易，投保貨物運輸險，人員投保公共意外責任險</li> <li>● 制定各類氣候異常緊急應變計畫，加強緊急應變能力</li> </ul>
	財務風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 利率變動：搭配短中長期借款，選擇適當時點承做 IRS</li> <li>● 匯率變動：透過遠期外匯合約，適時規避其風險</li> <li>● 財產保險：投保火險、產險、貨物運輸險等各項財產保險</li> <li>● 背書保證：依據相關背書保證管理作業</li> </ul>

		規範，確實執行背書保證作業
環境面	廢水、空污及廢棄物處理等合規風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 依據政府法規建置完善的環保設施，以保證廢水、廢氣及噪音均能達標</li> <li>● 廢棄物清運處理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，並訂定相關清運處理合約</li> </ul>
	儲運作業及安全維護風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 運輸車輛需領有合格檢驗證明，需具備完善緊急應變能力與計畫</li> <li>● 運輸承攬商之車輛依規定定期檢查，並定期召開安全會議</li> <li>● 既有工業管線擬定維運計畫，制訂相對應風險控制對策</li> </ul>
社會面	人才斷層	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 相關技術與營運管理必須制定標準書與作業規範</li> <li>● 建立代理人或接班人制度，組織結構因應市場需求做調整，以培育專業人才</li> <li>● 定期召開會議，讓專業知能與技術情報得以交流</li> </ul>
	資訊安全風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 訂定資訊管理作業規範，以更嚴謹的方式維護公司資訊安全</li> <li>● 強化員工個資保護及資訊操作安全</li> </ul>

### 6.3.3 氣候相關風險與機會

除了針對既有潛在風險進行評估，聯華食品亦參考國際氣候相關財務揭露(TCFD)建議架構，辨識短、中長期氣候變遷風險與機會，採以一致性評估方式，評估十年內可能發生之風險並依潛在衝擊程度、潛在脆弱度，產出氣候變遷風險矩陣，鑑別出重大性風險後，展開相對應之因應措施。

聯華食品依短、中長期氣候變遷風險情形訂定「各類災害緊急應變措施辦法」規劃執行緊急應變措施，來因應與降低氣候變遷可能產生之自然災害(如:水災、風災、乾旱等)對公司營運之影響，持續強化以多方面向來評估與檢視氣候風險可能為公司所帶來之衝擊，除採因應策略緩減氣候變遷風險之影響外，更積極藉由氣候變遷機會點掌握商機，創新開發相關業務與產品。

風險描述	風險類別	對公司發生之衝擊		為降低風險訂立之管理指標	指標落實情形
		短期	中、長期		
能源稅/再生能源法規	政策與法規	產生代金或罰緩	營運成本增加或資產減損	■ 積極參與政府各項節能輔導方案	■ 鮮食中壢廠將於 2020 年優先導入 ISO 50001 能源管理系統
溫室氣體排放成本增加	政策與法規	產生代金或罰緩	營運成本增加或資產減損	■ 積極參與政府各項節能輔導方案	■ 鮮食中壢廠將於 2020 年優先導入 ISO 50001 能源管理系統
節水新法規_政府開徵耗能耗水費	政策與法規	產生代金或罰緩	營運成本增加或資產減損	■ 推動水回收再利用方案	■ 2019 年回收水量為 59,725 噸，使用率為 100%
原物料短缺	市場	減量生產	中斷生產	■ 分散原物料採購風險 ■ 投保產險及營運中斷險	■ 原物料已採分散採購模式
原物料成本增加	市場	獲利減少	競爭力降低	■ 定期檢討最佳原物料庫存計畫與簽訂長期供料合約	■ 已提高原物料當地採購的比例並提高必要之庫存
燃料成本提高	市場	獲利減少	競爭力降低	■ 提升能源效率、推動節能方案	■ 逐年汰換高耗能設備及推動能源管理系統
缺電、缺水	長期性	減量生產	中斷生產	■ 建立缺水、缺電緊急應變措施	■ 已建立緊急應變措施或作業規範
生產能力減少或中斷(運輸困難或供應鏈中斷)	立即性	獲利減少	競爭力降低	■ 建構供應商永續管理流程與緊急應變能力	■ 已建立緊急應變相關作業規範
產品與服務被低碳技術取代	技術	產品與服務減少	被市場淘汰	■ 開發出低碳產品與低碳生產技術	■ 逐年推出低碳產品與低碳生產技術
行業別污名化	名譽	產品與服務減少	被市場淘汰	■ 重視公司永續發展，建立正面形象	■ 逐年降低溫室氣體排放量

綜合上述氣候變遷相關風險分析結果，共可整合成以下四大風險面向，分別是法規政策面、經濟面、環境面及社會面，聯華亦針對各面向設定因應策略，以有效管控氣候變遷相關之新興風險。

	風險類別	因應策略
法規政策面	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 溫室氣體排放管制趨嚴</li> <li>2. 碳稅徵收</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蒐集國內外環保法規變動資訊，研擬因應措施</li> <li>● 持續進行溫室氣體減量計畫，定期進行溫室氣體盤查，並進行第三方認證</li> <li>● 積極參與政府各項節能輔導方案</li> </ul>
經濟面	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 營運中斷(原料不足、廠區無法生產、運輸中斷)</li> <li>2. 財產損失</li> <li>3. 購料成本增加(供應商漲價)</li> <li>4. 水電、瓦斯等能源漲價</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 分散原物料採購風險</li> <li>● 投保產險及營運中斷險</li> <li>● 定期檢討最佳原物料庫存計畫與簽訂長期供料合約</li> <li>● 運用垂直整合機制及積極有效管理，使上下游產銷順暢，成本有效控制</li> <li>● 推動節能管理，降低能源耗用</li> </ul>
環境面	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水資源不足</li> <li>2. 供電吃緊</li> <li>3. 溫室氣體排放量增加</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 強化水資源管理與再利用、強化供水系統管理</li> <li>● 建置緊急供電備援系統</li> <li>● 設備汰舊換新提升運轉效率</li> <li>● 改用低污染燃料，持續推動節能減碳工作</li> <li>● 再生能源裝置容量設置與提升</li> </ul>
社會面	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客戶偏好與行為改變</li> <li>2. 產業商譽</li> <li>3. 利害關係人負面回饋</li> <li>4. 影響員工人身安全</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 持續推動綠色產品研發與市場開發</li> <li>● 研製低耗能高附加價值產品，爭取高附加價值產品市場</li> <li>● 與利害關係人建立良好溝通管道</li> <li>● 定期舉辦員工緊急應變教育訓練，培養員工緊急應變能力</li> </ul>

聯華相信風險伴隨著機會，故也積極識別氣候變遷相關之機會，以利創造企業新價值。

機會描述	機會類別	對公司發生之衝擊		為掌握機會訂立之管理指標	指標落實情形
		短期	中、長期		
移轉至分散式能源生產	能源來源	降低缺電造成的營運風險	增加用電彈性降低營運成本	■ 尋找替代能源與再生能源	■ 休閒桃園廠與鮮食中壢廠 2020 年將導入太陽能系統
減少能源耗用	資源使用效率	降低溫室氣體排放量	降低營運成本提升公司獲利	■ 提升能源效率、推動綠色節能	■ 達成年度節電率百分之二以上之目標

減少水資源的使用	資源使用效率	降低缺水造成的營運風險	降低營運成本提升公司獲利	■ 導入水足跡計算、提高水回收率	■ 2019年回收水量為59,725噸，使用率為100%。
更高效能的建築	資源使用效率	高評價的節能建築	固定資產價值上漲	■ 新廠建廠階段導入節能設備與技術	■ 休閒觀音新廠與鮮食基隆新廠將導入節能設備與技術
開發或擴大低碳產品與服務	產品和服務	提升企業形象回應市場需求	增加公司獲利與競爭力	■ 開發出低碳產品與低碳生產技術	■ 逐年推出低碳產品與低碳生產技術
取得新市場夥伴關係	市場	與節能新市場夥伴建立永續關係	新市場業務拓展	■ 結合企業資源與新市場夥伴一起響應綠能公益，增強產業響應綠能減碳行動	■ 逐年推動，建立新市場夥伴關係。
取得公部門獎勵補助措施	市場	節能設備政府補助	綠建築容積獎勵	■ 積極參與政府各項節能輔導方案	■ 鮮食中壢廠將於2020年優先導入ISO 50001能源管理系統 ■ 休閒觀音新廠與鮮食基隆新廠將申請容積獎勵
再生能源投資	韌性	降低能源成本	增加公司投資獲利機會	■ 投資替代能源與再生能源	■ 休閒桃園廠與鮮食中壢廠2020年將投資導入太陽能系統
原物料多樣性採購	韌性	降低缺料風險	增加企業市場商品價值	■ 增加綠色採購與產品再利用	■ 優先採購對環境衝擊較少之料品， ■ 採購符合「低污染、省資源、可回收」之環保標章設備

# 附錄

## GRI Standards 對照表

指標	項目	章節	頁碼	備註
<b>GRI 102: 一般揭露 2016</b>				
組織概況				
102-1	組織名稱	關於本報告書	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	81 88	聯華食品 2019 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	81	
102-4	營運活動地點	關於本報告書	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 2019 年年報
102-6	提供服務的市場	2.3.2 合作通路	39	
102-7	組織規模	3.1.1 人才資產 6.2.1 營運概況 6.2.3 經營績效	42 81 87	
102-8	員工與其他工作者的資訊	3.1.1 人才資產	41	
102-9	供應鏈	2.2.2 稽核評鑑	29	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變			聯華食品 2019 年無重大改變
102-11	預警原則或方針	6.3.2 風險因應	89	
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	81	
策略				
102-14	決策者的聲明	董事長的話	2	
102-15	關鍵衝擊、風險及機會	6.3.2 風險因應	89	
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	78 79	
治理				
102-18	治理結構	6.2.2 公司治理	82	

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	11	
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	11	
102-43	與利害關係人溝通的方針	1.1.1 利害關係人 鑑別	11	
102-44	提出之關鍵主題與關注事 項	1.1.1 利害關係人 鑑別	11	
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	5	詳請參閱聯華食品 2019 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	12	
102-47	重大主題表列	1.2.2 管理方針	14	
102-48	資訊重編			聯華食品 2019 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	5	
102-51	上一次報告書的日期	關於本報告書	5	
102-52	報導週期	關於本報告書	5	
102-53	可回答報告書相關問題的 聯絡人	關於本報告書	5	
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	關於本報告書	5	
102-55	GRI 內容索引	附錄	93	
102-56	外部保證/確信	關於本報告書	5	
<b>GRI 103: 管理方針 2016</b>				
103-1	解釋重大主題及其邊界	1.2.2 管理方針	14	
103-2	管理方針及其要素	1.2.2 管理方針	14	
103-3	管理方針的評估	1.2.2 管理方針	14	
<b>GRI 201: 經濟績效 2016</b>				
201-1	組織所產生及分配的直接 經濟價值	6.2.3 經營績效	87	
<b>GRI 204: 採購實務 2016</b>				

204-1	來自當地供應商的採購支出比例	2.2.1 食安維護	28	
<b>GRI 205: 反貪腐 2016</b>				
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動			聯華食品 2019 年未有貪腐事情發生
<b>GRI 206: 反競爭行為 2016</b>				
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 2019 年無反競爭、反托拉斯和壟斷相關訴訟案件發生
<b>GRI 302: 能源 2016</b>				
302-1	組織內部的能源消耗量	4.2.1 能源管理	63	
302-3	能源密集度	4.2.1 能源管理	63	
302-4	減少能源消耗	4.2.1 能源管理	63	
<b>GRI 303: 水 2016</b>				
303-1	依來源劃分的取水量	4.3.1 用水管理	69	
<b>GRI 305: 排放 2016</b>				
305-1	直接(範疇一)溫室氣體排放	4.2.2 污染防制	67	
305-2	能源間接(範疇二)溫室氣體排放	4.2.2 污染防制	67	
<b>GRI 306: 廢汙水和廢棄物 2016</b>				
306-2	按類別及處置方法劃分的廢棄物	4.4.1 資源利用	73	
<b>GRI 307: 有關環境保護的法規遵循 2016</b>				
307-1	違法環保法規	6.3.1 法規遵循	88	
<b>GRI 308: 供應商環境評估 2016</b>				
308-1	採用環境標準篩選新供應商	2.2.2 稽核評鑑	29	
<b>GRI 401: 勞雇關係 2016</b>				
401-1	新進員工和離職員工	3.1.1 人才資產	41	
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	44	
401-3	育嬰假	3.1.2 薪酬福利	44	
<b>GRI 402: 勞/資關係 2016</b>				
402-1	關於營運變化的最短預告期	3.1.1 人才資產	41	
<b>GRI 403: 職業安全衛生 2016</b>				



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	57	
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	57	
<b>GRI 404: 訓練與教育 2016</b>				
404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	3.2.1 人才培訓	46	
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	46	
<b>GRI 405: 員工多元化與平等機會 2016</b>				
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	41 82	
405-2	女性對男性基本薪資加薪酬的比率	3.1.2 薪酬福利	44	
<b>GRI 414: 供應商社會評估 2016</b>				
414-1	使用社會標準篩選之新供應商	2.2.2 稽核評鑑	29	
<b>GRI 416: 顧客健康與安全 2016</b>				
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	19	
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	88	
<b>GRI 417: 行銷與標示 2016</b>				
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	2.1.2 食在安心	27	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	88	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	6.3.1 法規遵循	88	
<b>GRI 419: 社會經濟法規遵循 2016</b>				
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	6.3.1 法規遵循	88	

# 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	28	
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	19	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	19	
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	88	
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	28	
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	19	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	29	
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	27	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	19	

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
第四條第一項				
(一)	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	44	
(二)	企業對氣候相關風險與機會之治理情況、實際及潛在與氣候相關之衝擊、如何鑑別、評估與管理氣候相關風險及用於評估與管理氣候相關議題之指標與目標	6.3.3 氣候相關風險與機會	90	

# 會計師有限確信報告

**Deloitte.**

**勤業眾信**

勤業眾信聯合會計師事務所  
11073 台北市信義區松仁路100號20樓

Deloitte & Touche  
20F, Taipei Nan Shan Plaza  
No. 100, Songren Rd.,  
Xinyi Dist., Taipei 11073, Taiwan

Tel :+886 (2) 2725-9988  
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 108 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 108 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 陳 盈 州

陳盈州



金融監督管理委員會核准文號  
金管證審字第 1050024633 號

中 華 民 國 109 年 9 月 23 日

確信項目彙總表

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	108 年度針對其從業人員、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	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	108 年度違反食品安全衛生管理相關法規之未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數。
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	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	108 年度採購金額符合國際認可之產品責任標準者占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	108 年度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占當年度廠房所生產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	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	108 年度對當年度有交易且與生產有關之國內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	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	108 年度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	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	108 年度食品安全實驗室設置情形、及食品安全檢驗檢驗項目、測試結果(原物料進料檢驗)、相關支出金額及其占營業收入淨額之百分比。
8.	GRI Standards 416-1：2016	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	108 年度針對其從業人員、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.	GRI Standards 416-2：2016	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	108 年度違反有關產品與服務的健康和安全法規之裁罰次數及裁罰金額。
10.	GRI Standards 417-2：2016	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	6.3.1 法規遵循	108 年度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.	G4-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	2.2.1 食安維護	108 年度採購金額符合國際認可之產品責任標準者占整體採購金額之百分比。
12.	G4-FP5	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	2.1.1 品質把關	108 年度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產品產量佔當年度總產量之百分比。