

2022 ESG Report 永續報告書





目錄 CONTENT

董事長的話	04
永續亮點	06
關於本報告書	07

1. 永續議題 內外兼顧

1.1 利害關係人，溝通了解	09
1.2 議題管理，制度健全	11

2. 食安第一 客戶放心

2.1 品質保證，安心健康	17
2.2 上下整合，強化管理	29
2.3 健康創新，顧客導向	32

3. 重視人才 創新培育

3.1 以人為本，共創價值	39
3.2 完善制度，持續栽培	45
3.3 安全維護，幸福職場	51

4. 環保節能 持續不懈

4.1 綠色行動，愛護自然	59
4.2 能源節約，愛護地球	60
4.3 用水節約，珍惜點滴	65
4.4 輕巧簡便，守護環境	70

5. 社會共融 創意無限

5.1 結合本業，社會共融	75
---------------	----

6. 誠信經營 公開透明

6.1 以誠經營，以信治理	79
6.2 經營管理，以身作則	81
6.3 符合規定，未雨綢繆	87

附 錄

GRI Standards對照表	94
GRI 食品加工業補充指引	100
永續會計準則委員會 (Sustainability Accounting Standards Board, SASB)對照表	100
上市公司編製與申報永續報告 書作業辦法	102
上市上櫃公司氣候相關資訊	103
會計師有限確信報告	104



董事長的話

回顧 2022 年，面臨全球經濟面臨通貨膨脹居高不下，導致主要經濟體競相升息、俄烏戰爭未歇等多重因素影響，加深全球經濟前景疑慮。因各項經濟因素的影響，也導致物價上漲與成本持續攀升，氣候變遷導致的極端天氣影響，也愈趨明顯。這些社會議題及環境變化在在都考驗各家企業的經營韌性，也成為企業永續經營的挑戰。

我們一直以來都致力於尋求平衡，將食品安全、社會責任和環境保護納入我們的業務運營中。「食品安全」是做為食品業實現「永續經營並善盡社會責任」的生存命脈，如同我們的企業理念，提供給消費者吃得安心的食品，為維護消費者飲食安全，我們建構並落實透明、公開、安全的供應鏈體系，提升產品標準與國際接軌，安心履歷系統是我們給消費者安心的保證，消費者在意的檢驗報告、產品來源等重要資訊，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。

今年四月二十五日本公司彰化廠發生火災，這起工安意外事件，對本公司及社會大眾帶來了沉重的傷痛及擔憂，特別是罹難者的家屬及傷者，我們感到無比的抱歉和哀痛，我代表公司向逝去的同事致上最深的哀悼，也向傷者及家屬表達最深的歉意。為此，我們進行深切的檢討，第一時間成立了災後復原重建小組積極處理與此事件相關所有事項，生產營運方面也已啟動其他廠區支援。未來將持續投入更多資源和精力，以更高於法規的標準持續確保員工能在安全舒適的環境中工作；另一方面則從提升員工能力著手，讓同仁能和公司同步成長茁壯，形成對社會的正向影響力，這也成為我們在員工關懷、社會參與的推動主軸。

感謝我擁有堅強的團隊及像家人們般的同仁，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，並將所有利害關係人所重視的議題公開、透明的揭露，我們相信，只有在環境、社

會和治理方面持續努力，我們才能為員工、客戶、股東和整個社會創造長期的價值，堅持「永不停止前進的腳步」持續優化，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

李國強



重大事件專欄－落實聯華營運持續管理

對於本公司於 2023 年 4 月 25 日所發生的意外工安事件，造成 9 位同仁不幸罹難及 15 名同仁受傷，再次向社會各界致以誠摯的歉意，特別是罹難者的家屬及傷者，深知此事件對社會大眾帶來沉重的傷痛及擔憂，我們定會負起企業社會責任，積極努力進行重建計畫，讓災後復原計畫更迅速、圓滿。

重建計畫包含面向



緊急應變暨災後重建小組成立

《 成員包含總經理、鮮食事業部主管、財務部門主管、人資部門主管、法務及公關，確保內外部資訊一致，且能立即制定並執行應急措施，並保證事故後各面向之善後工作得到適切和及時的處理。

人員撫慰

《 自事件發生的第一時間，我們向受傷及罹難者家屬表示最深切的哀悼與歉意，表達公司承擔責任的態度，提供必要的支援與協助，並進行賠償金的相關溝通，因涉及家屬隱私，及尊重其意願，無法透露具體細節，盼外界體諒。

身心靈重建計劃

《 我們深知，意外的發生對個人及組織都是沉重的經歷，尤其在災後發生的第一個月容易有急性壓力反應、災後創傷症候群，在這個時刻，我們更要確保同仁的身心安康，讓員工能夠獲得適切的心理輔導和支持，對公司而言，災後同仁的心理重建與廠區的重建同等重要，規劃了心理減壓課程、提供心靈健康 / 紓壓課程資源、宣導心理創傷衛教、追蹤心理壓力情形…等等。

廠區修復/重建計畫

《 在廠區的修復及重建方面，我們將制訂更為嚴謹之標準，以加強工作環境之安全性，致力於確保每位員工之身心健康，我們將加倍努力，重建消費者的信心，而除了工安方面的改進，我們也將更加關注 ESG 永續經營，以確保持續發展和社會回饋。

永續亮點

SDGs		聯華的支持
	消除飢餓，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業	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。
	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。
	實現性別平等，並賦予婦女權力	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。
	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	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。
	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，避免影響大眾。
	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 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、「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」指引及永續會計準則委員會 (Sustainability Accounting StandardsBoard, SASB) 食品加工業準則撰寫。

報告期間、範疇與邊界 ●●●

本報告書的內容涵蓋 2022 年 1 月 1 日至 2022 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，若數據範疇未完整涵蓋總公司及各工廠，將另外附註說明，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 ESG 企業永續發展委員會編製小組彙整，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 ●●●

由勤業眾信聯合會計師事務所 (Deloitte) 按中華民國會計研究發展基金會所發布確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」(係參考國際確信準則 ISAE 3000 Revised 訂定) 進行獨立有限確信 (Limited assurance) 確認符合 GRI Standards 要求，相關確信結果請參閱附錄。

報告書發行 ●●●

本次為聯華食品第七年發行永續報告書，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：2022 年 9 月發行

》》》 現行發行版本：2023 年 9 月發行

》》》 下一發行版本：預定 2024 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：人才發展部 古翠雲

● 地址：103 台北市大同區延平北路二段 96 號 8 樓

● 電話：(02) 2552-1666 ext.1751

● 電子郵件：CSR@lianhwa.com.tw

● 公司網址：www.lianhwa.com.tw



1



永續議題 內外兼顧

- | | |
|----------------|----|
| 1.1 利害關係人，溝通了解 | 09 |
| 1.2 議題管理，制度健全 | 11 |

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 7 類重大利害關係人。

利害關係人溝通

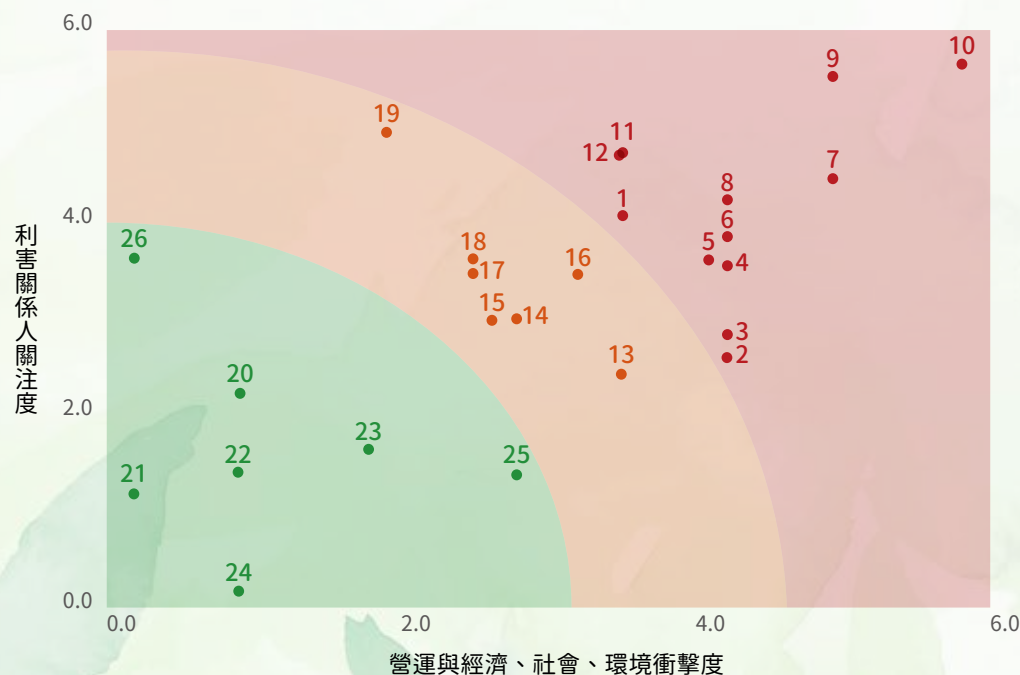
利害關係人類別	對聯華的意義	關注議題	溝通途徑	溝通頻率 / 重點
 員工	員工是公司企業成長和永續經營的根源，持續提升員工能力，塑造安全工作環境與良好勞雇關係，讓員工安心與公司一同共創價值	● 食品安全與品質管理 ● 法令遵循 ● 永續策略	勞資會議 / 每季	一年 4 次
			定期召開職業安全衛生委員會 / 每季	一年 4 次
			同仁意見專線 & Email 等管道 / 不定期	隨時接收處理同仁意見反應
 供應商 / 承攬商 / 外包商	原物料供應商為公司食品安全把關之關鍵源頭，與供應商建立良好夥伴關係，透過稽核與輔導建立食安共識，從農場到餐桌層層把關，一同努力為食安把關	● 食品安全與品質管理 ● 供應商與溯源管理 ● 產品標示	供應商平台 / 不定期	必要時透過供應商平台公告訊息、供應商異常管理、原物料審查
			稽核管理與輔導 / 每年	執行 24 家實際稽核與 83 家供應商自評查核
			獨立供應商會議 / 不定期	依據出貨狀況、原物料品質、法規要求，與供應商協商
 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，不僅重視且會嚴格遵守	● 食品安全與品質管理 ● 法令遵循 ● 永續策略	主管機關監理與查核活動 / 不定期	配合政府主管機關政策，接受例行與非例行性查核
			參與主管機關政策宣導會議或座談 / 不定期	配合政府部門政令佈達及相關法案實施，參與活動並進行內部宣導
			藉由電話、Email、公文、書面信函溝通 / 不定期	諮詢相關法規、政策與執行細節
			依照相關法規宣導，於時程內於公開資訊觀測站、證交所公告平台、主管機關網站 / 不定期	配合相關政府部門上傳與申報相關訊息

利害關係人類別	對聯華的意義	關注議題	溝通途徑	溝通頻率 / 重點
 通路商 / 媒體 / 代理商	「通路為主」時代的來臨，實體與虛擬通路商和代理商，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	外部溝通信箱 / 不定期	溝通、聯繫傳達公司或品牌活動相關訊息
			官方網站 / 不定期	公布相關訊息
 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、符合消費者的期待，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	官網及品牌行銷網站	公布相關訊息
			食品履歷	定期更新提供消費者查詢
			公告永續報告書 / 每年	每年公布永續報告書
			消費者信箱、專線電話	隨時接收處理消費者意見反應
 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	年度股東會 / 每年	一年 1 次
			財務報表 / 每季	一年 4 次
			年報 / 每年	一年 1 次
			法人說明會 / 每年	一年 1 次
			官網訊息揭露 / 不定期	公布相關訊息
			重大訊息 / 不定期	發布 48 則重大訊息
			證交所公開資訊觀測站 / 不定期	公布相關訊息
			設有投資人關係信箱及電話回應投資人及分析師提問 / 不定期	蒐集、回應投資人及分析師提問
 社區鄰里	聯華食品深耕經營社區關係，透過與社區鄰里的溝通與互動，以瞭解社區鄰里對聯華食品的關注主題，並建立和諧關係	● 食品安全與品質管理 ● 產品標示 ● 健康與營養	公告永續報告書 / 每年	公告永續報告書 / 每年
			社區活動 / 不定期	敦親睦鄰，與當地居民、里長、工業區管委會保持互動

1.2 議題管理，制度健全

1.2.1 重大議題鑑別

聯華食品重視重大議題管理作為的有效性及其延續性，因此我們每年皆執行重大議題鑑別流程，讓管理者有效分配資源，並規劃短、中、長期的永續發展策略，提供各界關係者優化決策品質的依據。為了找出對聯華食品潛在的重大主題，聯華從國際永續標準與規範、國內外永續趨勢、聯合國永續發展目標 (SDGs)、同業之重大議題，及利害關係人的互動等永續相關議題，收斂成多項重大議題，並進一步調查各議題所造成的衝擊與對聯華的衝擊程度。同時依循 GRI Standards (2021) 新版對於重大性的定義，以衝擊 (impact) 的角度，審視這些重大議題「對於聯華」與「對於外部經濟、環境、人」的重大性程度。以聯華內部評估的衝擊指數為評價的主要基礎，再納入利害關係人的觀點，輔助我們瞭解聯華對外部造成的影響。2022 年一共鑑別出 12 項重大議題，分別為食品安全與品質管理、法規遵循、風險控管、客戶及消費者滿意度、供應商與溯源管理、職場健康安全、污染防治、產品研發及創新、營運績效、行銷與產品標示、永續策略與廢棄物管理。2022 年與 2021 年所鑑別出來的重大議題差異為，2021 年的產品標示與行銷溝通在 2022 年合併為行銷與產品標示，並新增了兩個重大議題，分別為營運績效與永續策略；同時刪除了兩個重大議題，分別為健康與營養與薪酬福利。



- 1.行銷與產品標示
- 2.廢棄物管理
- 3.永續策略
- 4.產品研發及創新
- 5.營運績效
- 6.污染防治
- 7.風險控管
- 8.客戶及消費者滿意度
- 9.法規遵循
- 10.食品安全與品質管理
- 11.職場健康安全
- 12.供應商與溯源管理
- 13.薪酬福利

- 14.勞資溝通
- 15.水資源管理
- 16.公司治理與誠信經營
- 17.客戶隱私與資訊安全
- 18.人權保障及多元職場
- 19.健康與營養
- 20.社會關懷與公益投入
- 21.包材管理
- 22.保護生物多樣性
- 23.能源與溫室氣體管理
- 24.氣候變遷減緩與調適
- 25.職涯發展與教育訓練
- 26.減少食物浪費

1.2.2 管理方針

2022 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	政策 / 承諾 / 目標	評量機制 / 管理指標	衝擊邊界								回應章節
				內部		外部						
				聯華食品	員工	政府機關	客戶 (消費者)	供應商 / 承攬商 / 外包商	股東 / 投資人	通路商 / 媒體 / 代理商	社區鄰里	
				衝擊說明								
食品安全與品質管理	416：顧客健康與安全	實施各式品保相關教育訓練	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	V	2.1.1 品質把關	
		每年實施兩次食品安全內部稽核，以審視工廠對於食品安全及執行品質系統之落實程度	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	2-27：法規遵循	定時舉辦法規遵循相關教育訓練	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。	V	V	V			V		6.3.1 法規遵循	
			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。	若未遵循法規，可能影響聯華食品之經濟績效和信譽		法令遵循會間接對股東 / 投資人的利益造成衝擊						
				若未遵循勞工相關法規，直接衝擊員工權益								
風險控管	2：一般揭露	落實 PDCA 循環式品質管理加強風險管理作業	每月定期於財務月會中，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。	V					V		6.3.3 風險因應	
			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。	風險控管直接衝擊聯華食品聲譽、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						

重大議題	GRI 主題	政策 / 承諾 / 目標	評量機制 / 管理指標	衝擊邊界								回應章節
				內部		外部						
				聯華 食品	員工	政府 機關	客戶 (消費者)	供應商 / 承攬商 / 外包商	股東 / 投資人	通路商 / 媒體 / 代理商	社區 鄰里	
				衝擊說明								
風險控管	2： 一般揭露	落實 PDCA 循環式品質管理 加強風險管理作業	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。	風險控管直接衝擊聯華食品聲譽、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						
客戶及消費者滿意度	2： 一般揭露	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	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。	V			V	V		V	V	2.3.3 客戶信賴
				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						
供應商與溯源管理	308： 供應商 環境評估	現行供應商稽核條文中已納入環境（廢水、空汙、廢棄物）管理 於 2017 年 導入 ISO 45001 系統	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，並針對員工權益及福利納入評估項目。	V	V		V	V	V	V	V	2.2.2 稽核評鑑
	414： 供應商 社會評估	於 2018 年 10 月加入供應商對人權之條文項目		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						
職場 健康安全	403： 職業安全衛生	休閒事業部轄下桃園廠完成 ISO 45001 及 CNS 45001 之換證稽核	職安衛管理持續在落實與精進法規及系統之要求，除危害鑑別風險評估，針對自動檢查、化學品安全管理、危險性設備安管理等亦逐一進行提升，持續規劃、辦理職業安全衛生教育訓練。	V	V		V	V	V	V	V	3.3.2 安全至上

重大議題	GRI 主題	政策 / 承諾 / 目標	評量機制 / 管理指標	衝擊邊界							回應章節			
				內部		外部								
				聯華食品	員工	政府機關	客戶 (消費者)	供應商 / 承攬商 / 外包商	股東 / 投資人	通路商 / 媒體 / 代理商		社區鄰里		
				衝擊說明										
職場 健康安全	403： 職業安全衛生	鮮食事業部轄下基隆廠、中壢廠及桃園廠完成 ISO 45001 及 CNS 45001 之追蹤審查	職安衛管理持續在落實與精進法規及系統之要求，除危害鑑別風險評估，針對自動檢查、化學品安全管理、危險性設備安全管理等亦逐一進行提升，持續規劃、辦理職業安全衛生教育訓練。	員工的健康與安全直接衝擊聯華食品的聲譽與績效表現		若不重視員工的健康與安全，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								
污染防治	303： 水與放流水	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	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。	V			V	V	V	V	4.2.2 污染防治			
	305： 排放													
	306： 廢棄物			若污染防治不完善，將直接衝擊聯華食品的聲譽					污染防治不完善，將衝擊消費者對聯華食品的觀感，也可能衝擊與供應商與通路商的合作模式，連帶影響股東利益					
產品研發及 創新	2： 一般揭露	持續開發更多不同口味，且兼具美味與健康的食品	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。	V			V	V		V	2.3.1 優質健康			
			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，精進產品內蘊，提供消費者高纖、高蛋白、提升免疫、有機等優質產品。	食品的健康與營養成分直接衝擊聯華食品之績效表現和企業信譽					若食品成分有所疑慮，可能直接影響消費者的健康，以及直接影響供應商和通路商的企業信譽					
			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。											

重大議題	GRI 主題	政策 / 承諾 / 目標	評量機制 / 管理指標	衝擊邊界								回應章節
				內部		外部						
				聯華食品	員工	政府機關	客戶 (消費者)	供應商 / 承攬商 / 外包商	股東 / 投資人	通路商 / 媒體 / 代理商	社區鄰里	
				衝擊說明								
營運績效	201：經濟績效	聯華食品之營運績效皆公開與透明化	聯華食品之營運績效皆公開與透明化。	V	V		V	V	V	V	V	6.2.3 經營績效
				若營運績效不透明，將直接衝擊聯華食品的聲譽		若營運績效不透明，將衝擊消費者對聯華食品的觀感，也可能衝擊與供應商與通路商的合作模式，連帶影響股東利益						
行銷與產品標示	417：行銷與標示	▶ 2012 年向政府提出「聯華食品供應鏈安心美味升級計劃」 ▶ 2015 年正式上線「安心履歷」 ▶ 2016 年鮮食產品實施政府食品追溯追蹤資訊系統 ▶ 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	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。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	V	2.1.2 食在安心
				產品標示不清或有誤對聯華食品營運效益及企業聲譽造成直接衝擊		若產品來源或成分標示不清，可能誤導消費者購買行為，進而影響消費者健康，以及直接影響供應商和通路商的企業信譽						
永續策略	2：一般揭露	聯華食品致力於成為綠色行動的執行者，為達成環境保護，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	聯華食品致力於成為綠色行動的執行者，為達成環境保護，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。	V	V	V	V	V	V	V	V	4.1.1 環境維護
				若未制定與實行永續策略，將直接衝擊聯華食品聲譽		若未制定與實行永續策略，可能讓消費者購買意願下降，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						
廢棄物管理	306：廢棄物	自 2005 年推動廢棄物減量 每年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	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」。	V			V	V	V	V	V	4.4.1 資源利用
				若不重視廢棄物管理，將直接衝擊聯華食品的聲譽		廢棄物管理不完善，將衝擊消費者對聯華食品的觀感，也可能衝擊與供應商與通路商的合作模式，連帶影響股東利益						



- 符合 CAS 優良農產品驗證品項銷售份數增加 1,139 萬份，較 2021 年銷售成長 55%。
- 完成 ANTI ADDITIVE CLEAN LABEL 認證，新增 59 項 MUI 認證之清真產品。
- 安心履歷更新達 247 支產品，安心履歷覆蓋率高達 99%。
- 完成廠內 30 支穀粉自製。
- 16 支產品獲得 AA 驗證 (無添加)。

2

食安第一 客戶放心

- | | |
|---------------|----|
| 2.1 品質保證，安心健康 | 17 |
| 2.2 上下整合，強化管理 | 29 |
| 2.3 健康創新，顧客導向 | 32 |

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 ESG 企業永續發展委員會下設置專責食安維護議題的「永續供應鏈小組」，由品保處、國外採購處、研發處、開發處、各廠資材部共同組成，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料溯源。近年來隨著人民飲食習慣改變及健康意識抬頭，蔬素食已成為飲食文化潮流，加上鮮食中壢廠因客戶永續經營發展結合供應鏈拓展蔬素食產品推廣，除取得 CAS 優良農產品 - 冷藏素食類製品驗證，強調素食產品採用在地食材為原則，及透過日常品質管理，於 2022 年符合驗證產品銷售份數增加 1,139 萬份，較 2021 年銷售成長 55%。

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、摻偽、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。

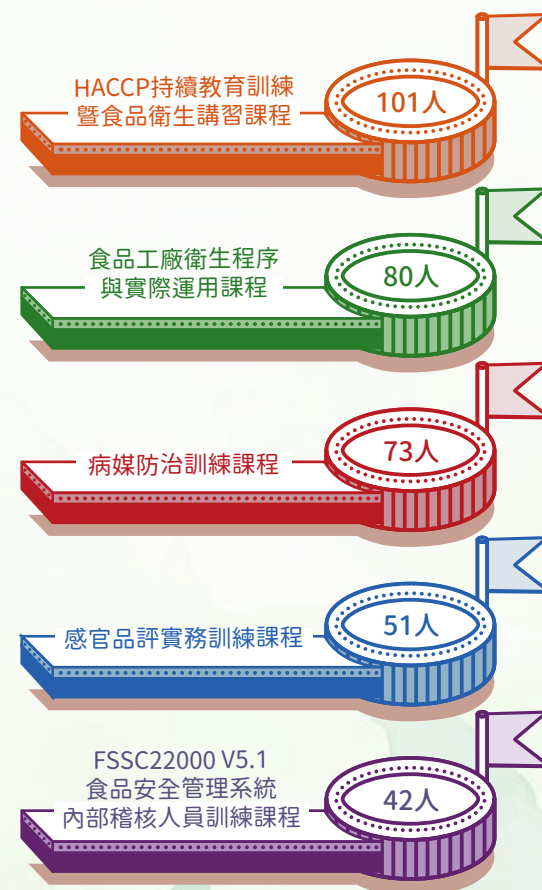
聯華注重食品品質控管，從產品設計開始，即進行原物料的風險評估和製程的危害分析，包含人員、機械和環境的衛生，確認產品的生產步驟皆在安全的管控範圍內。同時，透過食品安全系統認證，以系統化之品質管理方式，從源頭管理、原料檢驗、製程管控及成品檢驗，重重把關，以期提供消費者安心滿意的產品。廠內並設置食安小組定期召開會議對產品製程、工廠的衛生環境、人員的教育衛生和法規的更新進行追蹤確認，為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估所影響之主要產品類別為 100%。聯華食品嚴格管控並因應每一項食安變化，符合消費者對食品安全的要求。

2022 年聯華持續深化全體員工對於品質相關之教育訓練、HACCP 教育訓練，並邀請外部講師針對內稽人員培訓開立實務課程；對於生產相關、倉儲、國外採購處之同仁開立稽核實務訓練專班，強化同仁面臨稽核時的應變能力；固定每個月至各生產線進行第一線同仁的品質觀念宣導及近期異常、客訴回饋提醒；每年加強對於產線重要管制點監控機制的訓練，例如金檢機、X 光機操作教育訓練；以及舉辦品質相關之課程，例如殘氧機、紅外線水分儀操作、糖度計 / 鹽度計操作及感官品評教育訓練，希望第一線同仁能在第一時間將事情做對，以即時調整生產參數並穩定生產品質；同時加強食品安全系統及食品防護的訓練，提升內部對於系統要求的認知及落實，亦透過每年兩次的食品安全內部稽核來審視工廠對於食品安全及執行品質系統之落實程度，確認品質管理有效性。

2022 年度休閒事業部執行之訓練課程如下

No.	課程名稱	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
1	ISO 22000 (2018 版) 內稽人員培訓教育訓練 (桃園 + 嘉義)			◎									
2	RSPO 教育訓練			◎									
3	有機農產品加工教育訓練										◎		
4	清真教育訓練									◎			
5	食品良好衛生規範準則 (GHP) 教育訓練			◎	◎					◎	◎		
6	危害分析重要管制點 (HACCP) 教育訓練			◎	◎								
7	金檢機操作教育訓練					◎			◎				
8	X 光機操作教育訓練					◎							
9	油脂總極性化合物監測訓練				◎								
10	殘氧機操作教育訓練						◎	◎					
11	食品過敏原教育訓練								◎	◎			
12	食品防護教育訓練								◎	◎	◎		
13	紅外線水分儀操作教育訓練				◎					◎	◎		
14	糖度計、鹽度計教育訓練										◎		
15	感官品評教育訓練						◎						
16	客訴案例講解及製程品質提升											◎	
17	稽核實務訓練		◎										

人才為聯華最重要資產，為提升員工食品安相關知識與技能，鮮食事業部亦於各廠區定期為食安小組、衛生管理、品保、製程等人員，進行食品安全相關教育訓練，2022 年度執行之訓練課程如下：



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 100% 受到完善的食品衛生安全評估與管理，因應 2021 年 7 月正式執行新公告一般食品衛生標準，增加病原菌監控，建置二級生物實驗室並購置二級生物安全櫃，維持檢驗品質及人員健康，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 2022 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)、沙門氏桿菌、一般食品中單核球增多性李斯特菌、腸桿菌科。

☞ 化學測試領域：黃麴毒素、水分、脂肪、酸價、過氧化價、鈉、Brix、鹽分。

| 精密實驗室建置 |

☞ 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。

☞ 重金屬檢驗項目：重金屬「鈉」檢驗方法。

☞ 新增葡萄糖、果糖檢驗項目：針對原料 - 馬鈴薯進行自主檢控。

☞ 導入丙烯醯胺檢驗項目：丙烯醯胺檢驗方法

| 硬體部分 |

✿ 2022 年新添購設備統計表

單位：仟元

事業部	儀器名稱	檢驗項目	目的	金額
休閒廠	線上 NIR 近紅外線測定儀	產品顏色、水分、含油量、鹽分	維護產品品質	5,062
	非接觸型反射式色差儀 (桌上型)	產品顏色	維護產品品質	704
	線上氣體分析儀	氧氣、二氧化碳含量	產品包裝品質檢測	532
	ELISA 儀器	丙烯醯胺	維護產品品質	462
	二級生物安全櫃	微生物	維護實驗室人員作業安全	273
	微生物室滅菌釜抽氣裝置	微生物	維護實驗室人員作業安全	137
	桌上型 NIR 近紅外線測定儀 - 生三課可樂果品質提升	產品顏色、水分、含油量、鹽分	維護產品品質	1,680
	微波消化爐	重金屬檢驗	維護產品品質	625
鮮食廠	攜帶式水份計	水份	檢測水份	40
	顯微鏡	物質分析	確認物質屬性	30
	鐵胃機	均質	均質樣品	61
	HACCP 防水型折疊食品接觸 / 非接觸溫度計	溫度	量測溫度	5
	超高濃度氯離子分光光度計	餘氯	檢測餘氯濃度	18

註：鮮食廠 2022 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。

鮮食事業部

鮮食事業部 2022 年原料進貨 167,053 筆，合格率 99.81%，其中外觀品質異常總件數 313 件，異常率為 0.19%，外觀品質合格者進一步檢驗微生物項目，微生物檢驗項目異常總件數 0 件，合格率 100%。

✿ 2022 檢驗項目與結果

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

✿ 2022 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 (目視檢驗)	原料檢出異常筆數 (實驗室檢驗)
國內原料	167,053	313	0

✿ 近三年鮮食廠實驗室支出統計

單位：新台幣仟元

項目	2020	2021	2022
消耗品	2,382	2,630	2,718
雜項購置金額	247	96	229
實驗室設備折舊	281	290	205
委外檢驗費用	4,223	5,344	5,102
領用料品	4,939	5,198	5,182
雜費	417	402	472
人力費用	5,303	6,039	5,409
合計	17,791	19,999	19,317
占鮮食廠營業收入百分比	0.38%	0.42%	0.35%

休閒事業部

休閒事業部 2022 年原料，國內原料進貨訂單批 9,467 件，國外原料 2,104 件，其中國內原料檢出異常批退件數為 23 件，異常率 0.24%，國外原料無批退件數。

✿ 2022 檢驗項目與結果

檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果 (合格率)
外觀品質	感官檢視	99.83%
實驗室檢驗	微生物項目	100%
	化性項目	99.93%

✿ 2022 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	9,467	16	7
國外原料	2,104	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

✿ 近三年休閒廠實驗室支出統計

單位：新台幣仟元

項目	2020	2021	2022
消耗品	1,972	2,767	2,866
雜項購置金額	502	354	263
實驗室設備折舊	1,162	1,436	1,816
委外檢驗費用	8,373	9,731	10,830
人力費用	3,914	4,785	5,391
合計	15,923	19,073	21,166
占休閒廠營業收入百分比	0.35%	0.40%	0.41%

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，全方面掌握生產衛生安全與品質。相關管控措施共分為製造流程衛生、員工教育訓練及環境整改三大類：

| 在食品製造流程衛生管理方面 |

✿ 休閒廠

- 👉 盤點並區隔各課束帶規格與顏色，並導入金檢束帶加強耗材檢點機制
- 👉 盤點各生產區環境溫溼度並裝設 IOT 自動監測
- 👉 卡迪那一包裝區增設自動化裝盒 / 裝箱設備、卡迪那油炸區增設板式熱交換機維護油品品質

- 👉 元本山一增設金檢機強化異物防堵、增加對切自動包裝機提升產能
- 👉 可樂果一油鍋更新增加油炸效能
- 👉 萬歲牌一導入線上即時監控設備，訂定關鍵指標追蹤生產品質穩定性

✿ 嘉義廠

- 👉 小魚原料增設光學異物篩選機加強異物篩選
- 👉 小魚半成品包裝封口改為真空包裝，量化封口密合度更提升保存品質

| 在環境整改方面 |

✿ 休閒廠

- 👉 萬歲牌 - 沖泡飲投料區擴建優化
- 👉 卡迪那一包裝區擴建與動線優化、新建馬鈴薯供料區人員進出門
- 👉 元本山一優化烘培區氣流替換

✿ 嘉義廠

- 👉 因應產能擴廠 / 擴線，生產環境優化與流程動線重新規劃

✿ 鮮食廠

- 👉 基隆廠：3 樓屋頂烤漆清板更換、3 樓屋頂加蓋浪板
- 👉 彰化廠：A 棟 3 樓便當包裝區地板重整、A 棟生產作業區天花板及庫版改善、A 棟公共設施整修
- 👉 中壢廠：倉儲及生產作業區地板修繕、包裝區防撞桿 / 庫板隔間 / 電源配管及消防改善、素食調理區廢油泵送配管工程、增設排氣風扇、宿舍及公共區域牆面油漆修補

此外，依據「食品良好衛生規範準則」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)」進行該實驗室使用政府公告之方法進行水質檢測。鮮食廠水源由各區域自來水公司提供合格檢驗報告，各廠區亦對關鍵品質項目執行水質監控。2022 年檢驗結果顯示，休閒廠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。

鮮食廠 - 水質檢驗項目表

	檢驗項目	單位	基隆廠 - 檢驗值	彰化廠 - 檢驗值	中壢廠 - 檢驗值
細菌標準	大腸桿菌群	CFU/100mL	<1	<1	<1
	總菌落數	CFU/mL	<5	<5	<5
物理性標準	臭度	初嗅數	<1	-	-
	亞硝酸鹽氮	mg/L	ND<0.002	ND<0.002	ND<0.02
化學性標準影響健康物質	砷	mg/L	ND<0.0003	ND<0.0003	-
	鉛	mg/L	ND<0.003	ND<0.003	ND<0.003
	鎘	mg/L	ND<0.001	ND<0.001	-
	汞	mg/L	ND<0.00015	ND<0.00015	ND<0.00015
	硝酸鹽氮	mg/L	1.23	1.61	0.46
	溴酸鹽	mg/L	ND<0.0003	ND<0.0003	-
化學性標準影響適飲性、感觀物質	鐵	mg/L	<0.030	ND <0.009	-
	總溶解固體量	mg/L	45	428	-
	總硬度	mg/L	29.1	263	-
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)	mg/L	0.27	0.2	0.45
化學性標準 氫離子濃度指數	pH	-	8.2	8.0	7.6

休閒廠 - 水質檢驗項目表

	檢驗項目	單位	檢驗標準	檢驗值			
				第一季	第二季	第三季	第四季
細菌標準	總菌落數	CFU/mL	100	<5	<5	<5	<5
	大腸桿菌群	CFU/100mL	6	<1	<1	<1	<1
物理性標準	色度	鉑鈷單位	5	<5	<5	-	-
	總硬度	mg/L	300	9.75	-	18.9	-
	濁度	NTU	2	0.2	0.15	-	-
重金屬	鋁	mg/L	0.2	<0.100	ND	-	-
	鎘	mg/L	0.005	ND	ND	ND	ND
	鉻	mg/L	0.05	ND	ND	-	ND
	銅	mg/L	1	ND	ND	-	-
	鈷	mg/L	0.07	ND	-	-	-
	鐵	mg/L	0.3	ND	ND	-	-
	鉛	mg/L	0.01	ND	ND	ND	ND
	鉬	mg/L	0.07	ND	-	-	-
	鎳	mg/L	0.02	ND	ND	-	ND
	銀	mg/L	0.05	ND	ND	-	-
	鋅	mg/L	5	ND	<0.020	-	-
	汞	mg/L	0.001	ND	ND	ND	ND
	砷	mg/L	0.01	<0.0020	ND	ND	ND
	錳	mg/L	0.05	-	-	ND	ND
	硒	mg/L	0.01	-	-	ND	ND
	銻	mg/L	0.01	-	-	ND	-

	檢驗項目	單位	檢驗標準	檢驗值			
				第一季	第二季	第三季	第四季
農藥	靈丹	mg/L	0.0002	ND	ND	-	-
	α- 安殺番	mg/L	-	ND	ND	-	-
	β- 安殺番	mg/L	-	ND	ND	-	-
	大利松	mg/L	0.005	ND	-	ND	-
	一品松	mg/L	0.005	ND	-	ND	-
	達馬松	mg/L	0.02	ND	-	ND	-
	亞素靈	mg/L	0.003	ND	-	ND	-
	巴拉松	mg/L	0.02	ND	-	ND	-
	加保扶	mg/L	0.02	ND	ND	-	-
	納乃得	mg/L	0.01	ND	ND	-	-
	滅必蝨	mg/L	0.02	ND	ND	-	-
	2,4- 地	mg/L	0.07	ND	-	-	ND
	丁基拉草	mg/L	0.02	ND	-	-	ND
	巴拉刈	mg/L	0.01	ND	-	-	ND
	自由有效氯	mg/L	0.2~1.0	0.67	0.56	1	0.69
揮發性物質	氟鹽	mg/L	0.8	0.1	<0.05	-	-
	氫離子濃度指數	-	6.0~8.5	7.7	6.4	6.3	6.2
	陰離子界面活性劑	mg/L	0.5	-	-	ND	-
	酚類	mg/L	0.001	-	-	ND	-
	氨類	mg/L	0.1	-	-	ND	-
	硫酸鹽	mg/L	0.01	-	-	ND	-
	總溶解固體量	mg/L	500	-	-	18.9	48
	硝酸鹽氮	mg/L	10	1.11	2.27	<0.01	ND

食品安全與衛生相關認證

聯華食品自 2015 年通過 FSSC 22000 國際食品安全系統認證，結合 ISO 22000、HACCP 及 TQF 台灣優良食品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。

每年視生產需求擴增新品項與生產作業區，如元本山生產區除了烘焙環境整新外，新增自動裝袋設備讓流程更順暢且準確；休閒餅乾區除了同步跟進自動化裝置設備、拓寬生產區以因應產能的提升，更將油炸系統更新以提升其效能與油品質質；全新品「豌豆脆片」自生產條件、動線規劃與環境溫濕度環境監控都與既有品有顯著差異，對於每一個控管點都進行多重確認，以穩定品質並符合期待。



“

針對近年來國人對於馬鈴薯製品丙烯醯胺議題之重視，公司亦導入前端馬鈴薯原料還原糖之快篩設備，從原料端進行批驗管控，適度調整儲存溫度及製程參數，降低後端成品丙烯醯胺之生成因子，後端成品進行丙烯醯胺批次監測管控，提供消費者美味且無丙烯醯胺風險疑慮之產品。

”



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。當聯華購置新原料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，因聯華秉持 ISO 22000 及 FSSC 22000 精神，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 ISO 22000 食品安全系統認證，並自 2020 年起相繼完成新版 ISO 22000 (2018) 認證作業，100% 產品在食品安全系統管理之下，品質持續安全穩定。

✿ 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
ISO 22000 證書 (基隆廠)	2021/02/17~2024/02/16
ISO 22000 證書 (彰化廠)	2021/01/23~2024/01/22
ISO 22000 證書 (中壢廠)	2021/10/12~2024/10/12
HACCP 證書 (中壢廠)	2021/10/12~2024/10/12
CAS 優良農產品驗證證書 (中壢廠)	2022/01/01~2022/12/31

鮮食產品的開發恪遵客戶的供應鏈管理，從農場到餐桌，選擇優質且有食品安全相關認證的供應商，並對原料進行把關，且為符合國人對健康的需求，產品不加防腐劑，並誠實標示熱量、成份、過敏原等相關資訊。近年來因消費者飲食習慣改變及蔬素食市場需求提升，2021 年因客戶行銷需求繼而拓展素食產品開發，強調採用在地食材原則，中壢廠於 2021 年 5 月取得 CAS 優良農產品驗證證書成為全國第一家擁有可生產五辛素、奶素、蛋素、奶蛋素系統之鮮食廠。

休閒事業部

休閒事業部桃園廠完成 FSSC 22000 認證、ISO 22000 及 HACCP 食品安全系統認證，而嘉義廠亦完成新版 ISO 22000 及 HACCP 食品安全系統認證，認證產品占比 100%。2022 年完成 ANTI ADDITIVE CLEAN LABEL 認證，並新增 59 項 MUI 認證之清真產品，提拱消費者更天然與多元的產品。未來將持續續證，確保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
FSSC 22000	SGS	FSSC 22000 認證書	2021/12/18-2024/02/15	桃園廠全廠認證
ISO 22000	SGS	ISO 22000 認證書	2021/02/15-2024/02/15	桃園廠全廠認證
HACCP	SGS	HACCP 認證書	2021/12/18-2024/02/15	桃園廠全廠認證
ISO 22000	SGS	ISO 22000 認證書	2021/05/17-2023/02/12	嘉義廠全廠認證
HACCP	SGS	HACCP 認證書	2021/05/17-2023/02/12	嘉義廠全廠認證
TQF	中華穀類食品工業技術研究所	TQF 證書 TQF 證書	2021/11/23-2022/11/22 2022/11/23-2023/11/22	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	2020/03/02-2023/03/02	R&J 有機什穀粉 - 紅藜麥紫米風味
RSPO	Bureau Veritas (BV)	RSPO 證書	2021/06/23-2026/06/22	使用 RSPO 軟棕油生產的油炸零食、堅果
HALAL	印尼 MUI 清真認證 Majelis Ulama Indonesia (MUI)	可樂果 + 堅果 + 真空 95oC 薯條 零食認證	2020/06/24~2022/06/23 2022/07/28~2026/07/27	Meadows 代工 堅果與可樂果、萬歲牌堅果、 真空 95oC 薯條等系列之部分產品
		海苔 海苔認證	2018/05/16-2020/05/15 2020/06/24~2022/06/23 2022/07/28~2026/07/27	無調味海苔全品項
clean label 認證	Anti-Additive Clean Label Organization	元本山系列 卡迪那系列 萬歲牌系列	2022/09/15~2023/09/15	無調味海苔、全天然系列產品

註 1：桃園廠 FSSC 22000 及 HACCP 原認證效期起始為 2021/2/15，但因年底經歷改版換證，故證書效期起始改為 2021/12/18，但效期截止不變。

註 2：嘉義廠 ISO 22000 及 HACCP 原認證效期起始為 2020/2/12，但因年中經歷產品增項，故證書效期起始改為 2021/5/17，但效期截止不變。

清真食品認證

聯華食品配合政府南向政策，於 2017 年取得印尼清真協會 (MUI) 認證，使聯華食品向印尼市場邁出第一步；2018 年更新增可樂果、95°C 真空薯條等產品；2021 年聯華食品更為國外客戶開發特殊口味可樂果，2022 年新增 59 項海苔產品與休閒食品，認證總數達 70 項，成功生產多樣符合清真之食品，並銷往印尼、馬來西亞等國家，以提供清真消費者更多元的選擇。



TQF 食品認證

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。



RSPO 認證

聯華食品為提升社會責任和環保意識並為世界貢獻一己之力，於 2021 年委託 Bureau Veritas Certification (BV) 進行 RSPO 認證，並順利於 2021/6/23 順利取得，未來公司將繼續維持此項認證，持續為世界永續經營貢獻一份心力。



clean label 認證

全球無添加驗證指標鼓勵餐飲及食品業者不於餐飲、產品製程工序中添加食品添加物，以提供給消費者潔淨無添加的產品。本組織獲取歐盟驗證標準核可認證，准以第三方公正立場，推動餐飲及食品業製程工序無添加驗證及食品內糖含量驗證。藉由排除製程中的額外添加物，讓消費者有更多優質的食品選擇，以維護健康及消費權益。

2022/9/15 桃園廠生產之無調味海苔與全天然系列產品取得 clean label 認證，未來將繼續維持此項認證，提供給消費者最自然安心的食品。

2.1.2 食在安心

聯華食品一路走來，始終秉持著「安心、自然、美味」的信念，在最高標準的品質管控基礎上，持續落實著控管食品安全，致力於不斷創新、提高產品品牌與附加價值，並積極完善產品追蹤追溯體系。我們自 2010 年投入資源建置私有雲管理平台，對產品之生產設置線上管理系統，不但符合追溯追蹤相關規定，更定期進行模擬演練以精益求精。後於 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，每月依法令規定於食品追溯追蹤資訊系統進行電子申報作業。

2015 年聯華食品「安心履歷」正式上線，透過簡單明瞭的頁面揭露產品資訊，在 2022 年更新達 247 支產品，迄今可查詢之產品品項更有 1,613 支，已涵蓋聯華食品休閒廠旗下所有品牌商品，產品履歷覆蓋率高達 99%，「包包有履歷、安心看得見」不只是口號，更是我們聯華食品的承諾！

2016 年聯華食品鮮食相關產品，即實施政府食品追溯追蹤資訊系統（簡稱非追不可），每月均依法上傳非追不可，確保生產管理均符合追溯追蹤相關規定，並定期進行相關模擬演練；更於 2020 年依法上傳所有休閒食品之生產資訊，全數揭露於非追不可平台，至 2022 年已有 2,836 支產品主檔上傳，並定期更新相關原物料與供應商資訊，在政府食品雲系統中，公開透明每項產品之製造資訊，便於政府對產品進行來源及流向的追蹤追溯，不只合法，更要消費者食得安心。

2.2 上下整合，強化管理

2.2.1 食安維護

聯華食品休閒廠主要採購原物料類別為海苔、堅果及馬鈴薯，鮮食廠為蔬果，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、品質未達聯華食品標準或未生產，則採國外進口；2022 年休閒在地農產品採購量為 4,168 噸；休閒廠用於生產和包裝主要產品的物料為紙箱、彩盒、紙杯和塑膠盒，2022 共採購 5,961 噸。

聯華食品亦重視產品責任，採購之產品皆符合採購原則。U.S. Department of Agriculture (USDA) Organic 美國農業部 (有機認證) 之有機原料，採購金額 19,831,310 元，佔休閒廠總原料採購金額 3.11%。

2022 年採購通過森林管理委員會 (FSC) 之紙類，佔當年度休閒廠整體總物料採購金額 0.77%。

另外於 2022 年通過海洋管理委員會產銷監管鏈認證 (MSC CoC) 之海鮮，採購金額為 2,360,192 美元，佔當年度整體海鮮採購金額 58.99%，佔當年度鮮食事業部原料採購金額 2.14 %。

食品防護

食品過敏原、食品防護乃至食品防恐皆為近年國際關切的議題，作為 FSSC22000 認證工廠，除了落實食品防護相關規定，年度進行模擬演練不通知測試，以確保食品防護計畫的有效性。為持續維持人員對國際法規與食安變動之靈敏度，品保部同仁主動參與外部訓練，充分掌握對法令法規及趨勢變動，進行廠內現況檢視及不斷強化員工教育訓練與生產製程，提升工廠整體品質水準。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擬定強化策略。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，亦會透過遠端監控了解司機是否確實在指定時間內到達碼頭。

原料自製

聯華食品作為國內本土企業老字號的優良食品廠商，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，只為了將本就不大的風險降低為零。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。研發到 2022 年落實、生產，至今已完成廠內 30 支穀粉自製 (例如玉米粉、紅豆粉、珍珠大麥粉、有機黑糯糙米粉等)，新增了炒焙紅藜麥，並實際生產供貨中，後續仍有青豌豆粉正在開發中。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，持續地增加新品項，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，使相關作業有規可循。

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：產業型態與法規符合性、品質政策與程序管理、危害分析管制系統、製程及成品品質管制、進出貨、回收、追蹤追溯、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、社會責任及勞工安全。供應商評比機制因受疫情衝擊，分為自評與實地評核兩種執行方式。實地評核將食材與內包材類供應商分為 A、B、C、D 四個等級，將非食材類供應商分為合格與不合格兩個等級，供應商自評將食材與內包材類供應商分為低風險與高風險兩個等級，而等級決定稽核頻率，現場評估列為『C 級』及自評分析結果為高風險之供應商，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。稽核機制淘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）管理及有無實施環保措施（節能減碳對策），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，供應商稽核條文也預計改版整合成永續相關議題，並納入 2023 執行計畫中，以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週工作超過 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，做好為國人健康把關的任務。

2022 年供應商實地評鑑結果中食材與內包材類，5 間評核為 A 級，7 間評核為 B 級，0 間評核為 C 級，0 間評核為 D 級；非食材類，合格家數 12 家，不合格家數 0 家。供應商自評分數結合進檢驗異常比例、品質管理系統有效性等綜合評估供應商風險，其中 0 間評估為高風險。

5 間評核為 A 級

7 間評核為 B 級

休閒事業部供應商稽核

休閒事業部 2022 年國內有交易，且與生產相關之供應商家數為 175 家，食材與內包材類供應商原計畫進行供應商稽核家數為 103 家，但受新冠肺炎疫情影響調整訪查計畫，實際進行稽核家數 24 家，稽核比例 13.71%。其中不合格家數為 0 家。2022 年新供應商經環境標準評核百分比為 100%。2022 年新供應商經社會標準評核百分比為 100%。

✿ 休閒事業部 2022 年國內供應商稽核概況

供應商分類	交易家數	實際稽核家數	實際稽核比例	自評查核家數	自評查核比例
食材與內包材類	129	12	9.30%	83	68.99%
非食材類	46	12	26.09%	0	0%
總數	175	24	13.71%	83	47.43%

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。

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，創造最好的產品就是我們聯華食品多年來秉持的四大承諾：自然、安心、美味、Joy in every bite，創造最好的產品就是我們的使命。多樣化的產品成就了台灣許多世代的味蕾記憶，陪伴許多人走過歡樂的時光。

萬歲牌：萬歲牌堅果產品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，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。堅果口味開發結合新奇口味、美食家口味、甜口味、天然無調味等，突破以往一成不變的傳統味道。另外，沖調堅果飲品（喝的堅果），也能讓牙口不好的長者也能享受到堅果所帶來的豐富營養。

元本山：元本山海苔為國內休閒零食海苔的領導品牌，利用獨特製程技術，將健康的膨發穀物、堅果、種子等元素與海苔原料結合，製做出容易入口、休閒感十足的海苔夾心休閒產品，且海苔本身就含有膳食纖維等特性，未來將持續推廣佐餐市場，讓更多消費者知道海苔的珍貴價值。

休閒產品：聯華的休閒產品在調味方面利用異國料理、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，並持續開發各種不同上味方式來賦予產品全新感受。

沖調系列產品：全系列產品 - 以獨特的穀物加工熟化技術，強化穀物自然原味及口感。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，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，搭配西式經典濃湯風味，滿足每一個渴望享受時刻。

KG CHECK：以身心平衡為出發點，嚴謹開發與挑選原料，多年來秉持著「atural 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。

歷年聯華研發主軸

	2019	2020	2021	2022
研發主軸	營養強化	機能性產品	天然食材 相對健康	在地食材 健康趨勢
特色產品	嚴選穀物 在地食材	沛力堅果 葉黃素堅果飲	三色丁與鮮切脆蒔 DHA 藻油機能性 堅果	米穀酥 非油炸技術研究 機能性堅果



推廣米食文化，獨家推出米穀酥

稻米為台灣最重要的國產作物，亦是國人日常主食，為了結合使用在地食材、迎合現代人方便快捷的飲食需求，並以新穎性方式推廣米食文化，聯華選用 100% 台灣國產的優質稻米，設計出可樂果米穀酥產品。

可樂果米穀酥作為聯華食品熱賣超過 50 年的可樂果新系列產品，承襲國民熱愛的可樂果經典螺旋造型與酥脆爽口口感，口味方面更是別出心裁，為搭配具有米香的酥脆胚體，以台灣傳統米食小吃為出發點進行研發，使消費者享受零食更具料理感體驗。

以台灣食材於台灣生產販售的概念 除了讓國人吃到產地直送、優質新鮮的原料之外，減少從產地到餐桌的距離，更可以降低原料運輸產生的碳里程，進而達到節能減碳的效果。



國內首發鮮切三色丁，好吃又營養

身為在地企業的聯華食品，結合本土農企業開發消費者需要的產品，是我們的責任，我們與農企業合作採用台灣在地原料：馬鈴薯、黃地瓜、紫地瓜，開發出國內第一款混搭風的休閒食品－鮮脆三色丁。我們也以消費者立場設計產品，包括適口性規格、包裝斜口線，讓消費者不用擔心沾手的情況下品嘗自然美味的鮮脆三色丁。未來我們會持續提供給消費者更具天然美味的產品，盼能提高休閒食品的營養價值，並提升大眾的健康。

健康趨勢導向，非油炸技術發展

為了配合消費者對於休閒零食「產品美味」與「相對健康」兩大訴求趨勢，聯華於 2022 年自義大利引進熱壓發爆技術進行全新系列產品研究發展。熱壓發爆技術為非油炸製程之一，以瞬間加熱、加壓的工法將原料進行熟化，可應用於多樣化的穀物、豆類原料，並使成品看得見天然原型食材。

研發進行首波主力產品的設計方向，以滿足多項天然訴求為目標，包含進行 100% clean label 等級 AA 標章申請，將非油炸、含油量相對較低、無防腐劑、無麩質、無染色等研究方向作為設計目標。



滿天星彩色甜心

餅體以玉米、白米為主要原料，並加入天然菠菜、紅麴、甜菜根、薑黃等天然色素，讓產品外觀多彩吸睛，搭配滿天星招牌的星星造型，絕對是小朋友心目中首選！！經過層層把關，從原料到消費者手上，讓家長安心與放心，小朋友吃得更開心。

機能性堅果（膠原蛋白及葡萄糖胺添加）

添加膠原蛋白及葡萄糖胺的堅果補給充電包，給您滿滿活力與能量！！

國健署公告每日飲食指南手冊特別提到每日適量補充油脂與堅果種子類食物，能達到飲食健康均衡的標準，堅果儼然成為國人健康休閒食品的代表。產品富含膳食纖維與維生素 E、並可補充鐵、omega-3、膠原蛋白、葡萄糖胺等營養素。產品外添加膠原蛋白、葡萄糖胺，提升彈性、活動不卡卡。產品包裝形式採隨行補給包，適合戶外活動、運動時即時能量補充，也適合上班族出門在外的隨身補給品。

提高產品利用率

開發多樣化產品



口感扎實、天然香甜的鮮切脆蒔，給你滿滿的感動與回憶

為落實在地農業永續發展，持續以台灣在地原料：

台農 57 號黃地瓜、台農 73 號紫地瓜開發出厚切鮮脆蒔，有別於傳統的地瓜片高溫油炸，厚切鮮脆蒔採用低溫真空工法，保留地瓜自然色澤，並賦予厚切鮮脆蒔酥脆口感，每一口都吃得到地瓜甜味、聞得到地瓜風味。產品厚度設計方便消費者入口品嘗，好吃不刺口。除此之外，有別於市售多樣化風味產品，厚切鮮脆蒔採用回歸純樸，以最簡單的原料、最自然的原始風味，不添加其他原料，讓消費者品嚐地瓜最原始的美好。簡單、自然、好吃，這就是厚切鮮脆蒔。

2022 特色在地小吃口味

☞ 可樂果：煙燻滷味

☞ 洋芋片：三杯雞

☞ 可樂果捲捲酥：三杯雞、鹹酥炸雞

☞ 德州薯條：碳烤玉米

☞ 可樂果米穀酥：雞排便當、雞肉飯、鹽酥雞、筒仔米糕

2022 異國料理口味

☞ 可樂果：日式燒肉、瑪格麗特披薩

☞ 滿天星：蔬菜咖哩、玉米濃湯

☞ 可樂果捲捲酥：酸辣粉

☞ 德州薯條：醬烤肋排

☞ 波浪洋芋片：日式炭火燒肉

☞ 寶卡卡：和風雞汁

☞ 四重脆：蒜香牛排、松露白醬、奶油香蒜

▣2022 異業結合口味

- 👍 可樂果 X 起家雞：起家雞招牌洋釀、起家雞哇樂、起家雞辣洋釀
- 👍 寶卡卡 X 起家雞：招牌洋釀
- 👍 地瓜條 X 老虎糖：黑糖

▣2022 獨創口味

- 👍 地瓜片：梅子
- 👍 洋芋片：哇沙米海苔
- 👍 寶卡卡：韓式海苔、田園野菜
- 👍 可樂果：海苔哇沙米
- 👍 四重脆：海苔哇沙米
- 👍 德州薯條：湖鹽海苔
- 👍 特販用薯丁：梅子

▣2022 行銷世界口味

- 👍 德州薯條：蜜汁燒烤
- 👍 寶卡卡：岩燒海苔
- 👍 豌豆脆：酸奶油洋蔥乾酪、檸檬玫瑰鹽

| 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？

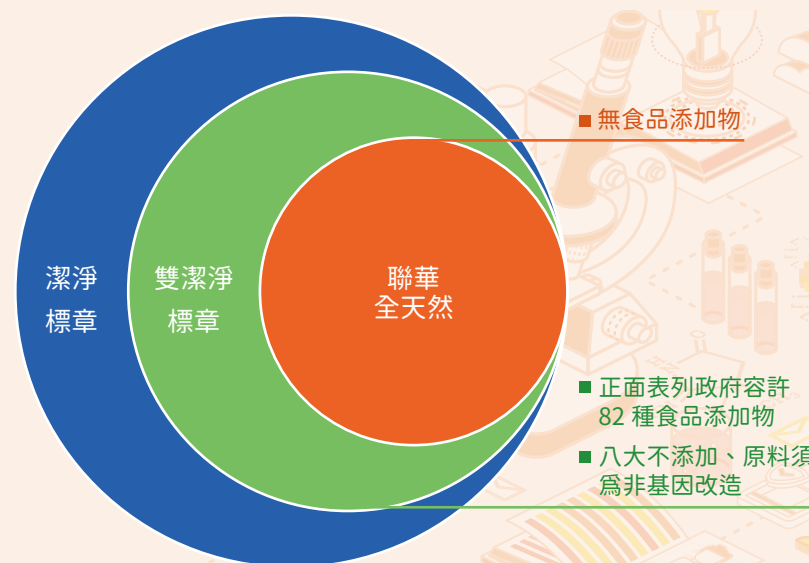
| 改革工業化農業，潔淨標章端出高規格檢驗 |

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」。



機能成分健康再升級

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，經過漫長的實驗與送樣，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；另外一支「萬歲牌鮮蔬燕麥堅果飲」也在 2022 年 6 月取得認證。聯華食品不斷研發與精進，只為了給消費者更健康優質的產品。另外，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。例如燕麥具有膳食纖維，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，美國農業部 (USDA) 也建議每個人都應攝取足夠數量的穀物，以獲得完整的營養價值。

2023 年 9 月取得元本山 DIY 三角飯糰海苔、元本山無調味對切海苔、卡迪那享自然地瓜片原味、卡迪那享自然芋頭片原味、卡迪那享自然芋頭片蔥鹽口味、卡迪那享自然洋芋片海鹽口味、卡迪那享自然洋芋片海苔口味、卡迪那豌豆脆片原味、卡迪那 95°C 厚切鮮脆藕原味、卡迪那 95°C 鮮脆三色丁原味、萬歲全天然無加糖什穀堅果飲黑穀藜麥、萬歲全天然無加糖什穀堅果飲藜麥芝麻、萬歲牌無調味杏仁果、萬歲牌無調味珍珠開心果、萬歲牌無調味核桃、萬歲牌無調味腰果、萬歲牌無調味綜合果共 17 支產品取得 AA 認證標章。

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。

休閒產品方面，聯華食品也利用獨特加工製程，嚴選天然原料，推出全天然系列產品，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。

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，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。

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。

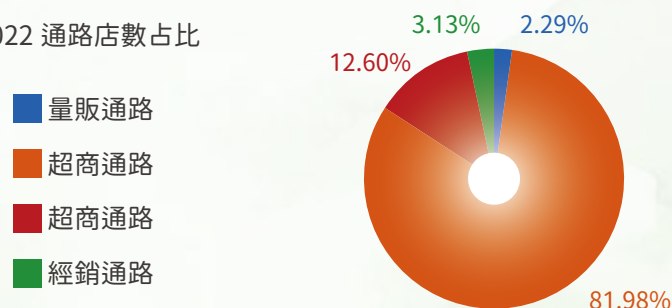


實體通路拓展概況及變化

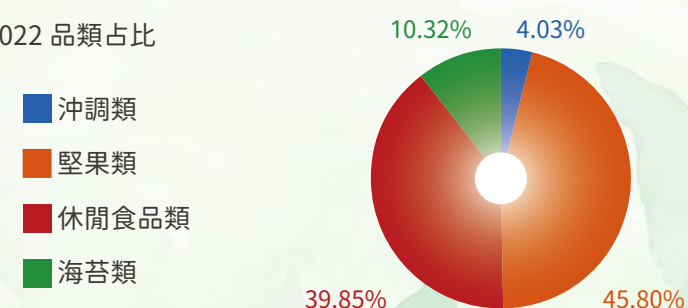
目前實體通路涵蓋各大型量販店、便利超商、連鎖超市、全聯及經銷商小百超等，全台共有 15,974 處販售聯華食品之各類產品，其中以超商通路 13,095 家為最主要之銷售點。原新生活事業部於 2017 年調整為電子商務處（電商處），深耕網路、跨境電商銷售、電商處歷經 4 年的中國市場的電子商務跨境銷售經驗，漸漸豌豆脆（可樂果）的知名度在中國打開，自 2020 年轉為直接進口至中國並由代理商做線上線下的鋪貨銷售。

聯華食品之產品主要可區分為四大品類，2022 年銷售額占比，以堅果類 45.80% 為最高，其次是休閒食品類 39.85%、海苔類 10.32%、沖調類 4.03%。堅果方型罐於 2022 年賣場操作策略奏效，順勢帶動堅果類銷售；休閒食品類發展立式夾鏈包、拜拜箱，以及 2020 年 3 月推出全新四層玉米胚體「四重脆」，近兩年全力培育四重脆，除了創造新客群之外，也提供消費者有更多的選擇。

2022 通路店數占比



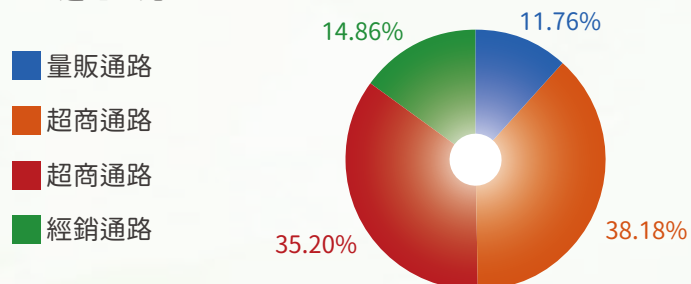
2022 品類占比



營業一處實體通路銷售額占比

量販通路 (家樂福 (含超市店)、大潤發、愛買、好市多) 占 38.18% 為最高，依序超市通路 (全聯為主) 占 35.20%、超商通路 (統一超商、全家便利、萊爾富、OK) 占 14.86%、經銷商傳統通路占 11.76%。

2022 通路占比



2.3.3 客戶信賴

聯華食品重視顧客聲音，為提供消費者暢通的溝通管道，持續帶給顧客有溫度、速度、準度的貼心服務，聯華食品設置客戶服務專線、官網 / 商城留言、LINE 客服、FB 粉絲團、客服信箱 .. 等管道供消費者使用。由電子商務處客服專人負責接聽客戶服務專線，提供產品查詢、訂單受理 / 售後服務、品牌相關活動諮詢、顧客抱怨問題及意見蒐集。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、LINE 通訊軟體、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，固定每日、每月、每季彙整資料提供生產單位及長官們；深入瞭解顧客反應問題並求即時調整改善、貼近消費者需求及期待，以期提供更高滿意的產品與服務品質。

客戶服務管道

◆ 客戶服務專線：0800-321-003、0800-311-023、0225553161

◆ 電子郵件服務信箱：kgcheck@lianhwa.com.tw

◆ 官方網站提出問題：

聯華食品 e 購網：https://shop.lianhwa.com.tw/website_contact.php

聯華食品生醫研究室 KGCheck：https://shop.kgcheck.com.tw/website_contact.php

聯華食品自然、安心、美味：<https://www.lianhwa.com.tw/>

FACEBOOK 平台：聯華食品生醫研究室 KGCheck、聯華食品 e 購網

LINE 通訊軟體：聯華食品生醫研究室、聯華食品 E 購網



- 零勞資爭議事件。
- 導入外部數位學習平台資源，榮獲天下創新學院『2022 年度標竿學習獎』。
- 休閒事業部 TQM 提案改善創造 1,822 萬元效益；鮮食事業部 TQM 提案改善創造 1,063 萬元效益。
- 人權宣導受訓人次共計 955 人次，受訓比例達 41%。
- 與 11 所學校系所合作，各類實習人數達 33 人。

3

重視人才 創新培育

3.1 以人為本，共創價值	39
3.2 完善制度，持續栽培	45
3.3 安全維護，幸福職場	51

3.1 以人爲本，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、實習生等皆以職能爲依據，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 33 位身心障礙人員，未曾發生違反人權或歧視事件。截至 2022 年底，聯華食品員工人數爲 2,327 位 (1,840 位本籍員工、457 位外籍移工、30 位外籍配偶，內含 42 位原住民)，其中包含定期契約人員 97 位 (94 位本籍人員、3 位外籍配偶)、2 位兼職人員及 42 位建教生。女性員工佔比爲 55%，男性員工佔比爲 45%。員工 30 歲以下佔比爲 31.67%，員工 31-50 歲佔比爲 55.48%，員工 51 歲以上佔比爲 12.85%。

✳ 人權關注事項與做法

關注項目	減緩措施	主要影響對象
提供所有員工健康與安全的工作環境	- 落實職業病預防，促進員工身心健康，聯華依勞工健康保護規則特約職業醫學專科醫生與聘僱職護，並定有勞工健康保護作業標準，以規範各項體格檢查、健康檢查、特殊健康檢查等之辦理並提供諮詢。 - 訂有勞工健康服務管理作業標準及「人因性危害預防計畫書」、「異常工作負荷促發疾病預防計畫書」等，以規範相關健康管理、健康促進項目，並針對全體員工進行危害評估及健康維護措施。	人因性危害高風險族群調查、異常負荷促發族群調查
杜絕不法歧視以確保工作機會均等	- 每季於外勞座談會進行問卷調查，瞭解員工需求與聲音。 - 招募任用以能力作爲標準，不存在年齡、性別、種族等其他條件，並且不會進行歧視性的個人健康檢查，例如：懷孕。 - 建立完整申訴處理機制與溝通平台，以防止與處理歧視相關事件。	全體員工
不強迫勞動	- 恪遵政府勞動法令、國際規範及公司人權政策，不強迫或脅迫任何無意願之人員進行勞務行爲。 - 員工出勤管理辦法中明確訂定工作時間和加班規定，逐月進行廠區及辦公室工時檢視及管控。	全體員工
禁用童工	- 聯華食品絕不雇用未超過法令年齡之員工，安排面試前會先確認面試者符合法定年齡。 - 訂定誤用童工時的協助程序。	所有進入聯華食品招募流程之求職者
禁止職場騷擾及職場暴力	- 公開揭露公司人權宣言，宣導公司無騷擾、無歧視及反報復政策。 - 依「健康促進作業指導書」、「執行職務遭受不法侵害計畫書」、「性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法」辦理各項事務，保護員工。 - 員工可利用員工信箱、性騷擾防治專線等方式進行申訴，並進行相關教育訓練課程。	全體員工
協助員工維持身心健康及工作生活平衡	- 辦理各式健康促進活動及教育訓練，豐富工作生活平衡理念。 - 提供外部 EAP 諮詢資源，協助員工達到生心理的最佳狀態。	全體員工

人權政策的培訓與宣導

聯華參考國際人權標準與趨勢定期更新並檢視內部企業社會責任實務守則，每年進行培訓與宣導，持續保障同仁權利。每年對於新進同仁及在職同仁進行培訓及宣導，2022 年人權宣導受訓人次共計 955 人次，總受訓時數為 619 小時，受訓比例達 41%。

✿ 外籍移工融入計畫

外籍移工人數逐年增加，生產力貢獻亦日益提升，聯華食品透過不斷地溝通與接觸，建立差異文化間的尊重與理解，並透過各項措施讓移工順利融入職場。

入職訓練與輔導



聯華食品提供職前、在職訓練課程，介紹公司職場環境、文化、安全、品質、工作規範等相關培訓課程，幫助移工熟習工作環境適應、融入聯華食品，亦安排工作與生活輔導員教導移工工作技能與生活融入，讓同仁能快速適應工作與生活。

文化交流與接納



透過各式員工旅遊、聚餐、尾牙等活動，加強員工間的交流，讓移工能更容易地融入公司文化與建立人際關係，各廠區依移工國籍當地文化及歲時節慶安排節慶活動以及準備家鄉餐食，例如辦理聖誕節 Party 與交換禮物，讓移工感受到照顧與溫暖。

生活照顧及管理



聯華食品對移工建置長期照顧及管理機制，協助解決移工在生活與工作中遇到的問題，並保障他們的勞工權益。



新工入廠，菲籍舍監協助安置、說明、入住宿舍



餐與尾牙餐敘活動



聖誕晚會及交換禮物



晚會趣味競賽活動

✿ 2022 年員工人力概況 - 按性別及勞雇合約區分

性別 \ 職級	勞雇合約		勞雇類型		總計
	正職員工	臨時員工	全時員工	部分工時員工	
女	1,216	73	1287	2	1,289
男	969	69	1038	0	1,038
總計	2,185	142	2325	2	2,327

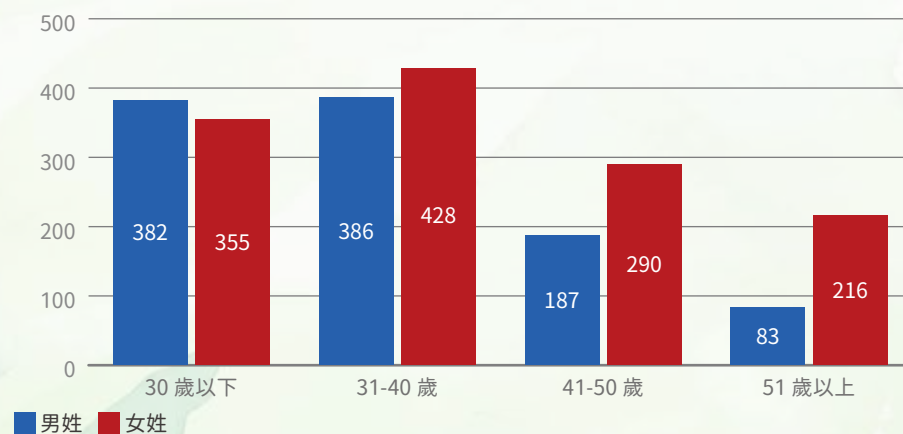
註：因無臨時類型合約之員工，故未填寫人數。

✿ 2022 年員工人力概況 - 按性別及職級區分

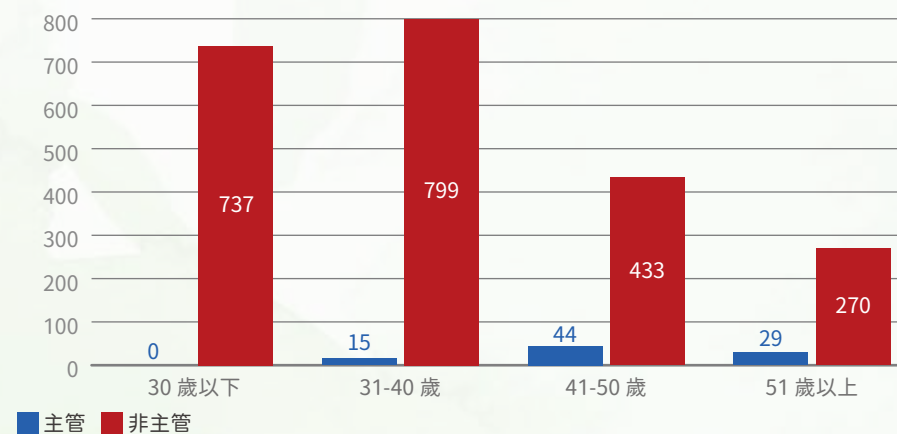
性別 \ 職級	主管		非主管		總計
	高階主管	基層主管	本籍員工	外籍員工	
女	8	26	1,001	254	1,289
男	17	37	751	233	1,038
總計	25	63	1,752	487	2,327

註：高階主管係指協理級以上，基層主管係指經副理級。

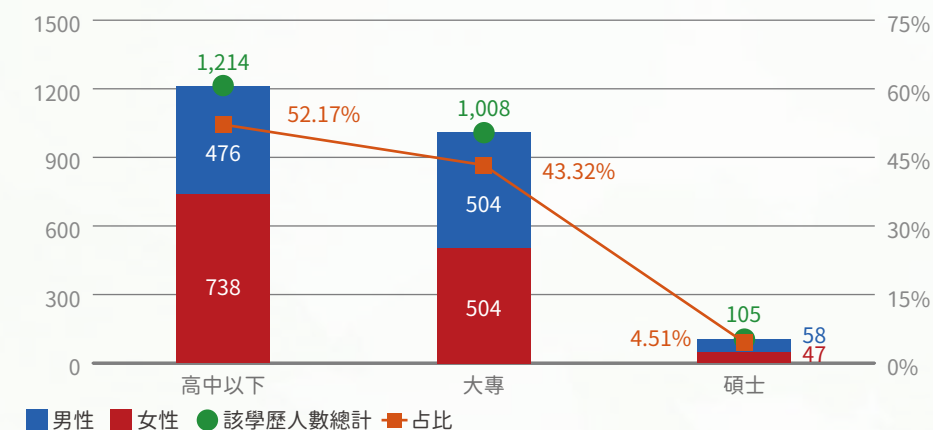
✿ 2022 年員工人力概況 - 按性別及年齡區分



✿ 2022 年員工人力概況 - 按職級及年齡區分



✿ 2022 年員工人力概況 - 按學歷區分



註：因聯華營運特性，大專與高中畢業佔多數，約為整體的 95.49%。

員工流動概況

員工流動方面，2022 年共有 508 名新進人員，佔全體員工的比例為 21.83%，其中女性為 262 人，佔新進人員之 51.57%。依年齡組成，41 歲以上之人員進用 76 人，佔新進人員之 14.96%；離職人數方面則有 359 人，佔全體員工的比例為 15.43%。

2022 年新進人員離職者共 112 人，較 2021 年增加 44 人，新進人員留任率 77.95%。2022 年一般員工離職主要原因為個人生涯規劃、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。

✿ 2022 年員工流動概況 - 按性別及年齡別區分之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	262	246	274	158	57	19	508
	11.26%	10.57%	11.77%	6.79%	2.45%	0.82%	21.83%
離職人員	194	165	155	120	53	31	359
	8.34%	7.09%	6.66%	5.16%	2.28%	1.33%	15.43%

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。2022 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。

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、員購優惠、圖書館、特約托育中心	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

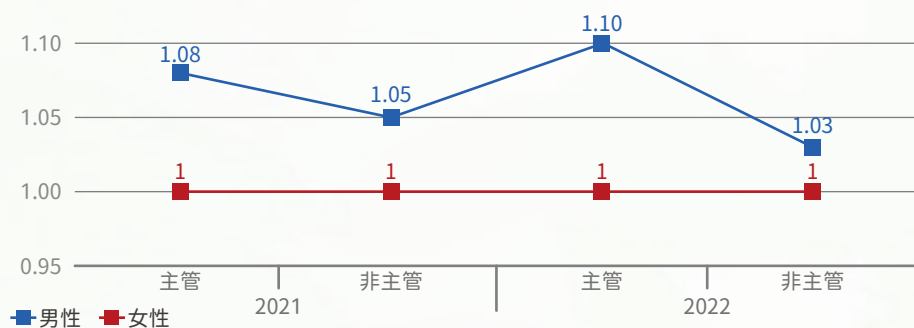
育嬰假

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、陪產假及陪產檢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。2022 年申請育嬰留停人數共 17 人（其中女性 15 人，男性 2 人），2022 年應復職人數 18 人，目前已有 12 人實際復職，0 人延長復職日期，6 人未復職申請離職，復職率 66.67%；2021 年育嬰留停復職 18 人，其中 14 人復職後持續工作一年，留存率 77.78%。

項目	女	男	總計
A：2022 年度申請育嬰留停總人數	15	2	17
B：申請於 2022 年復職人數	17	1	18
C：2022 年度實際復職人數	11	1	12
D：2022 年度應復職，申請延期人數	0	0	0
E：2021 年該年度育嬰留停復職後持續工作一年人數	13	1	14
F：2021 年該年度育嬰留停復職人數	15	3	18
復職率 % = C / (B-D)	64.71%	100.00%	66.67%
留存率 % = E / F	86.67%	33.33%	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 2022 年底，女性與男性主管與薪酬比例分別為 1：1.10，非主管的女男性別薪酬比例為 1：1.03，差異主因為績效、年資與管理幅度之差異。



年度總薪酬比率

✿ 2022 年度總薪酬比率

組織薪酬最高個人之年度總薪酬 (千元)	13,444
所有員工 (不包括該薪酬最高之個人) 之年度總薪酬中位數 (千元)	526
比率	25.56

非主管員工薪資資訊

聯華食品依上市 / 櫃公司編制與申報永續報告書作業辦法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。

	2022 年	2021 年	差異
非主管全時員工人數	1,982	1,950	32
非主管員工薪資平均數 (千元)	686	634	52
非主管員工薪資中位數 (千元)	582	534	48

✿ 2022 年度總薪資報酬變化比率

組織薪酬最高個人之年度總薪酬增加百分比	-59.15%
所有員工 (不包括該薪酬最高之個人) 之年度總薪酬中位數增加百分比	6.04%
比率	-9.79

3.2 完善制度，持續栽培

3.2.1 人才培訓

人才是企業重要的競爭力，同時也是公司最大的資產。聯華食品重視人才培育與員工多元發展，爲了讓每位員工各自發揮自己的專才與價值，以多種培訓方式與扎實的訓練內容培育員工，鼓勵同仁跳脫舊有思維、勇於挑戰創新及改善作法，並不斷自我學習與成長，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優勢。

聯華食品自 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，積極致力於發展與培養人才，並運用柯氏四級培訓評估模式來評估訓練成效：

反應評估：以系統進行滿意度調查問卷與統計分析，作爲未來開課及改善之參考依據。

學習評估：依據課程屬性設計測驗、心得報告、取照、實作等方式，以驗收學員學習成效。

行爲評估：課後搭配行動計畫或教導工具手法，並結合工作實務，例如簡報製作與發表、設計教案與授課等確認訓練成效。

成果評估：檢視員工具體工作成果或創造部門組織的績效，例如業務提案創造業績成長率、提案改善產生費用節省效益等。

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，並於 2019 年榮獲 TTQS 評核企業機構金牌等級殊榮，肯定公司的辦訓品質及卓越績效，以及對於人才培育的用心與投入的成果。此外，公司運用 iCAP 職能架構，進行職能分析與發展職能導向課程，逐一建置核心部門人員的職涯發展學習地圖。

透過職能課程培訓、實務工作經驗累積，以及主管工作指導與回饋，並結合能力表現的評鑑機制，系統化培育部門專業人才。近年逐步在鮮食事業部建置開發、品保、生產單位的專業職能課程，2022 年開發人才培育著重在新商品打樣實作、原物料主檔建置能力，而品保則是強化原物料進料檢驗、倉儲區衛生查檢及食品安全管制系統文件維護能力，而休閒事業部則是開始盤點工務、品保、研發所需職能與建置課程，後續將會設計能力評鑑，以此了解同仁能力狀況，持續養成員工技能與學習成長，以塑造聯華人共同願景，達成組織績效。

教育訓練開設概況

2022 年訓練時數共 49,197 小時，平均受訓時數爲 21 小時。主管上課總時數爲 10,367 小時，平均每位主管上課時數爲 118 小時。除了舉辦實體課程外，在面對數位時代下，COVID-19 疫情更加推進數位學習當道，公司重視人才培育，不因外在因素而中斷學習成長的人才發展思維，聯華因應不同人員層級需求，導入外部數位學習平台資源。在主管層級運用天下創新學院，以數位轉型、ESG、產業創新及教練式領導等主題式任務課程，擴大主管產業視野與提升領導統御能力，更在導入第一年榮獲天下創新學院『2022 年度標竿學習獎』。而在一般同仁則推動 Hahow 好學校，學習資料統計分析、簡報表達及溝通協調等，提升個人職場工作能力與工作效率，皆獲得主管同仁正向回饋，在 2023 年將持續推動此數位課程學習資源，讓主管同仁更自主彈性學習成長。

此外，爲了塑造學習型組織文化，不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。



✿ 2022 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	19,368.8	17,121.7	36,490.5	15.68
	外訓課程	1,243.5	1,274.2	2,517.7	1.08
	數位課程	5,030.1	5,158.8	10,188.9	4.38
合計		25,642.3	23,554.8	49,197.1	21.14
職務	主管	4,249.8	6,116.8	10,366.6	117.80
	非主管	21,392.5	17,438.0	38,830.5	17.34
平均時數 (小時)		25,642.3	23,554.8	49,197.1	21.14

✿ 2022 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。	7	126
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。	201	2392
合計		208	2,518

✿ 2022 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。	770	3,828
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。	12,375	22,831
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。	4,612	7,521
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。	41	425
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。	3,082	1,885
合計		20,880	36,490

✿ 2022 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
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。	41,035	6,356
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。	359	1,128
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	937	2,705
合計		42,331	10,189

✿ 近三年勞工安全衛生教育訓練

年份	2020	2021	2022
場次	104	95	80
受訓人次	7,373	2,774	7,354
受訓時間	11,497	6,393	8,723

✿ 2022 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	34	54	88	34	51	85	3%	5%
	非主管	1,182	915	2,097	1,161	901	2,062	90%	87%
定期契約人員		73	69	142	16	24	40	1%	2%
合計		1,289	1,038	2,327	1,211	976	2,187	94%	94%

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」、「培訓管理人才管理相關技能」、「強化業務人員專業力」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、數據分析工具等進行人才培育，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。

2022 年休閒事業部 TQM 提案改善件數達 56 件，創造 1,822 萬元的效益；鮮食事業部 TQM 提案改善件數為 72 件，創造 1,063 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，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、感官品評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	2020	2021	2022
場次	53	47	56
受訓人次	516	386	328
受訓時數	1,753	1,561	1,717

強化業務人員專業力

在市場開發激烈的競爭之下，站在公司第一線的業務同仁，是公司重點培訓單位之一。持續增進業務同仁對產品知識、食安管理，以及競品分析相關知識，提升業務、商化同仁對品質的信心，也協助同仁更專業面對顧客銷售及產品推廣。此外，也舉辦察顏觀色銷售技巧課程，透過了解客戶傳遞的肢體語言訊息，營造瞬間親和感，拉近與客戶的距離，助於工作實務與生活運用。而進階課程舉辦實戰談判技巧，讓業務主任掌握談判對象權利定位，並結合表單工具運用進而擬定談判前策略，將談判賽局進行移轉、重組和拆解，幫助創造雙贏的局面。



培訓管理人才管理相關技能

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。2022 年派任中階主管受訓「企業經理人課程」、高階主管受訓「精鍊高階管理與實務研習班」外，舉辦為期六天「基層主管訓練」，建立主管正向的管理觀念與心態，幫助導正既定的管理思維，以因材施教的方式帶領部屬，達到管理導向的目標，並認識個人領導風格，並理解團隊同理與溝通的重要性，學習調整溝通方式以助於部屬間的溝通與問題處理。



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。2022 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「全球食品產業趨勢及商機」課程，帶領大家認識最新的食品開發趨勢，讓今年的創新論壇展現不一樣的成果！同時善用全球新產品資料庫 (Global New Products Database, GNPD) 資料庫進行新產品發想，持續進行食品趨勢研究。

✳ 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
2020	神蟻菇		推出真空油炸杏鮑菇，富含高纖、全天然、素食可食。採低溫油炸製程，保持食物營養與新鮮風味。
2021	珍脆果		透過新技術，將堅果賦予多層次變化，無論是風味層次變化，或是補充機能成分，皆能實現。
2022	海太郎		海苔 (膳食纖維) 與豌豆 (優質蛋白質) 的完美組合。海苔新食感，增加一款海苔酥脆口感的新品。

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，聯華食品積極培育食品業領域未來專業人才。聯華食品 2022 年與 11 所學校系所合作，各類實習人數達 33 人，實習單位遍佈人資、生產、品保、研發等單位，除了安排優秀、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。

品保檢驗實習活動



生產實務實習



實習成果報告



2022 實習成果發表會



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適應與無助感，增加職場與工作體驗滿意度。

另持續與高級職業學校食品科及餐飲科進行建教合作，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。

3.3 安全維護，幸福職場

3.3.1 健康職場

聯華食品每年持續投入關懷員工健康，護理師會將每位同仁的檢查指數運用風險等級分類，其中發現具有三高的人數有逐漸上升的趨勢，爲了讓主管及同仁能更加重視健康體位，每年持續投入預算、簽訂健身中心特約、舉辦健康課程及健康促進運動，鼓勵同仁規律運動，落實企業社會責任。

結合運動 APP，滿足多元運動族群！

疫情已漸漸改變人們的運動習慣，爲了使同仁逐漸養成運動習慣，本公司自 2022 年 4 月起便舉辦了「勇健騎跑走」的運動競賽。本活動結合運動 APP 舉辦共 3 個組別的競賽，共分為「健行 / 跑步」、「自行車」及五個可培養大肌群的「居家運動」，讓不同運動習慣的同仁們都可以開心地記錄運動；活動每月設定稍有挑戰性的目標，讓同仁在運動的同時，除了看到自我提升外，也能有確切的目標可以邁進，持續鍛鍊肌力與耐力，並增強抵抗力。

本活動設有個人獎以及團隊獎，藉由每天保持良好的運動，累積各項目的達標率；組隊的獎項使同仁們增加連結性，當運動遇到瓶頸時可相互勉勵。透過此類組隊運動，互相影響同仁，積極地投入運動，養成保持運動習慣的氛圍。

本年度活動共有 408 人次參加，參與率約 21.4%。活動期間參與之同仁一共消耗了約 3,792,600 大卡的熱量；「居家運動」共累積約 2,438,148 次數，「健行 / 跑步」里程數共累積約 27,733 公里以及「自行車」里程數共累積約 13,803 公里。本活動使原先無運動習慣的同仁更認識自己，了解自己身體適合何種運動、何時運動，並持續保有健康運動的意識。

樂活職場，持續宣導健康知識！

除了運動外，正確的衛教知識也是健康的另一個要件！活動除了動態的運動社群分享競賽，爲了補足同仁的健康知識，自 2022 年間起舉辦了共 5 個班次的健康課程，主題涵蓋了運動、飲食以及心理紓壓，共吸引了 115 位同仁參與，讓同仁持續有正確的健康知識吸收，幫助同仁在運動競賽之餘，也能幫助員工吃得健康，永續職場！

健全的工作環境與紓壓

每月安排職業醫學專科醫師針對過負荷評估中高風險族群、在職健康檢查中高風險族群、健康諮詢、母性保護、肌肉骨骼、聽力保護預防及職災人員復工評估、環境作業人因危害評估等對同仁進行臨場健康服務，2022 年共辦理 48 場次，347 人接受相關服務。

員工健康促進活動彙整表

活動與課程	地點	內容描述
線上健康促進知識課程 (2 梯次)	總公司	為使同仁能保有急救知識及營養的觀念，特地與外部消防單位及營養師合作，將課程教材轉製為線上課程，供同仁瀏覽。共計約 33 人次參與課程。
職場心理健康舒壓課程	總公司	
肩頸痠痛與復健	桃園廠	透過舉辦各式職場健康課程，使同仁能保有營養、健康及保持運動習慣的觀念。
健康餐飲、慢性病衛教及急救	基隆廠	2022 年度全公司辦理 7 場的健康課程，於各大廠區與辦公室之會議室、運動空間或健身中心等場所，辦理系列健康與營養課程，共吸引了 204 人次的參與。
健康餐飲、體重控制及異常工作負荷疾病預防	彰化廠	
如何維持健康體位	中壢廠	
勇健騎跑走	全公司	活動共 408 人次參與，參與者活動期間消耗了共 3,792,600 大卡熱量。

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



得獎海報



活動辦法



戰報信件內容



實際運動畫面



推廣影片

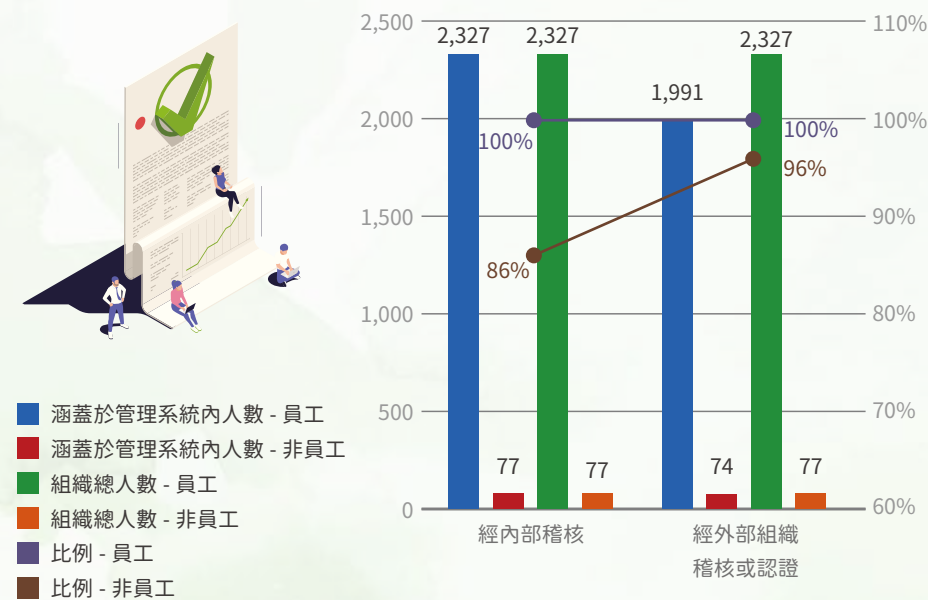
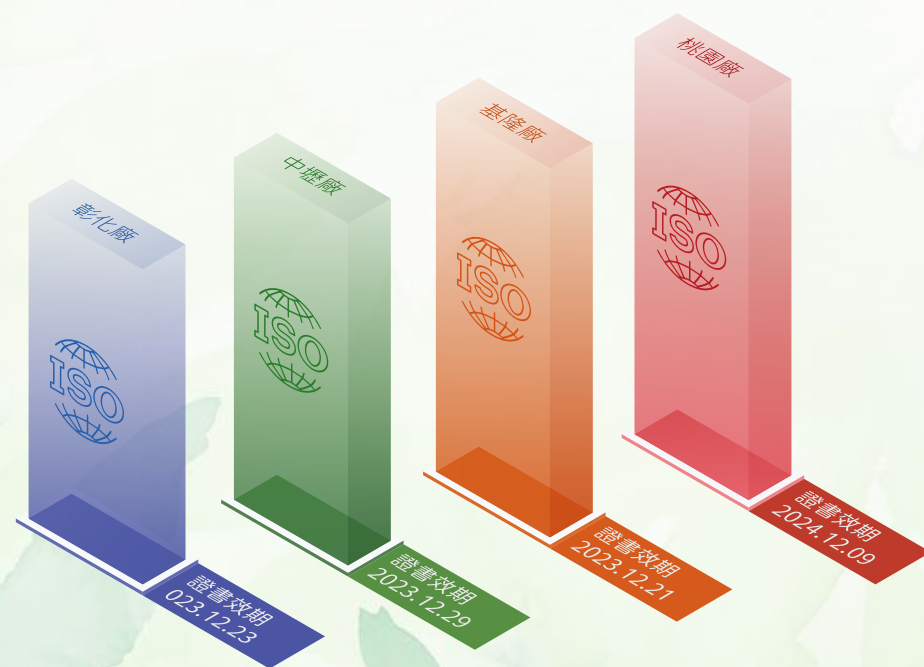


3.3.2 安全至上

2022 年職安衛管理主要在採購、承攬與廠商之職業安全衛生具體措施的精進與落實，結合危害鑑別風險評估、變更管理等措施，對機械、設備或器具的採購、租賃等，擬定具體之職業安全衛生規範，並於試車、驗收階段檢視其成效，必要時進行檢討與修正，以消除或取代風險於前，後續透過教育訓練之規畫與辦理，告知員工危害注意事項，以降低員工偏離工作標準之機會，具體的成果在用電、火災與肌肉骨骼傷害預防等，分別有電力元件系統汰換、瓦斯管線及自動疊棧裝籃機等，皆依 PDCA 的循環模式辦理與執行，本年度有關職業安全與健康議題之教育訓練，進行共 80 場次的訓練活動，參與人次 7,354 人，受訓時數達 8,723 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、調換作業員工教育訓練握，對於危險性機械、設備操作人員，從事有害、特殊等作業與急救人員部分，亦外派或包班辦理相關證照之教育訓練，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，職安室亦定期辦理法規及政策宣導、三高諮詢講座、癌症的十項危機與徵兆、人因性危害預防、執行職務遭受不法侵害等訓練課程，藉由職安衛管理系統的持續運作與落實，持續向安心與放心的幸福職場邁進。

另外在職業安全衛生管理系統之推行方面，休閒事業部轄下桃園廠 2022 年 10 月，由英國標準協會 (BSI) 完成 ISO 45001 及 CNS 45001 之追蹤稽核，鮮食事業部轄下基隆廠、中壢廠及桃園廠 2022 年 12 月，亦分別由英國標準協會 (BSI) 完成 ISO 45001 及 CNS 45001 之追蹤稽核，其證書有效期限如下：

✳職業安全衛生管理系統涵蓋範疇



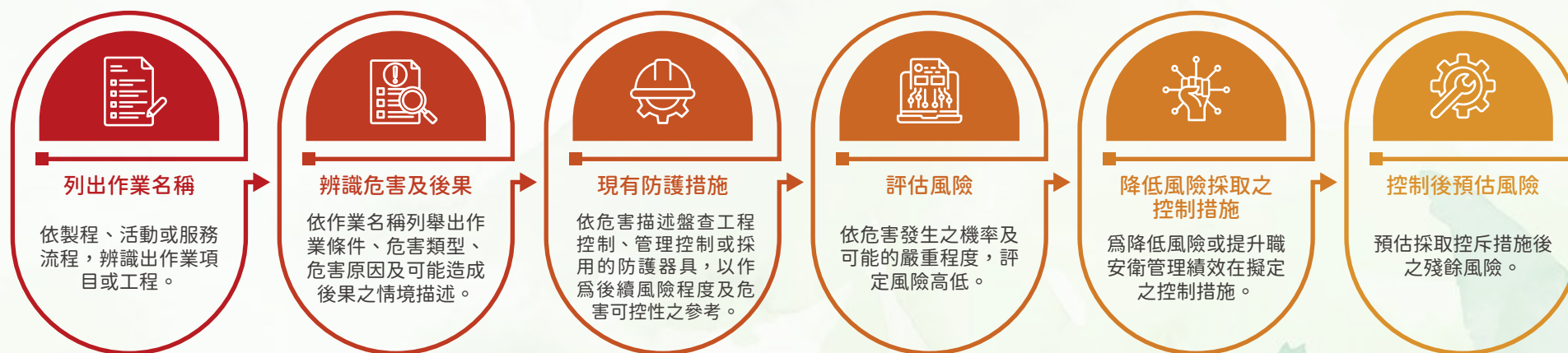
職業安全衛生委員會組成概況

聯華職業安全衛生委員會之成員，係依職業安全衛生管理辦法第 11 條規定辦理，勞方代表由勞資會議之勞方代表推選。且聯華依職業安全衛生法訂定「職業安全衛生管理」程序，並依此推展安全衛生相關之作業規範供員工遵循，職業安全衛生管理人員隨時實施巡視，並於每月召開職業安全衛生委員會提出缺失改善及建議，各單位依此進行改善及預防災害之工作。

	休閒廠	鮮食 - 基隆廠	鮮食 - 中壢廠	鮮食 - 彰化廠
主任委員	1	1	1	1
主管及專業人員人數	11	10	11	8
勞工代表人數	6	6	7	5
勞工代表比例	33.3%	35.3%	36.8%	35.7%

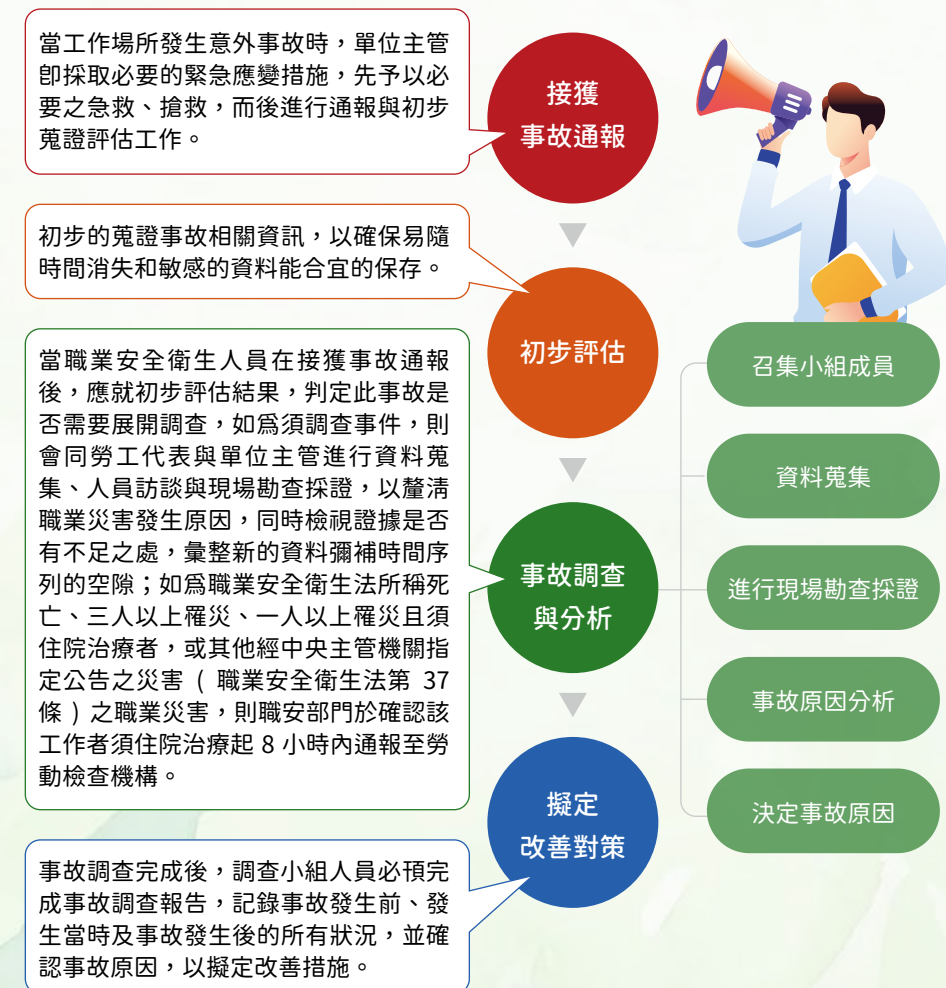
危害鑑別與風險評估流程

聯華依職業安全衛生法及 ISO/CNS 45001 職業安全衛生管理系統相關規範之要求，建立「職安衛風險與機會行動規畫評估辦法」，辨識組織裡工作環境或作業（包含製程、活動或服務）內容，列舉各項可能造成工作者不健康或不安全之情境，與可能遭遇之傷害類型，包含組織控制下可能出現在事業單位及其組織控制下之人員（如承攬人、供應商、訪客及其他利害相關者等）所執行的各項作業，其評估流程如下：



事故調查流程

聯華依職業安全衛生法及 ISO/CNS 45001 職業安全衛生管理系統相關規範之要求，建立「職安衛意外事件通報、處理及調查管理辦法」，其調查流程如下：



勞工退避權之行使

本公司對勞工宣導執行職務發現有立即發生危險之虞時，得在不危及其他工作者安全情形下，自行停止作業及退避至安全場所，並立即向直屬主管報告，本公司遵守職業安全衛生法之規定，不對前述之勞工予以解僱、調職、不給付停止作業期間工資或其他不利之處分。

2022 年職業安全衛生設施辦理情形

經由危害鑑別、風險與機會評估與組織內外部議題研討等，分別在用電、人因性危害、火災與跌/滑倒等類型鑑別出如下之職安衛風險與機會與目標方案之展開。

✳ 用電安全：

- ☑ 空污設備增設 Local 端開關，由工作者啟閉設備電源，以消除遠距控制時的通訊障礙所造成之風險。
- ☑ 汰舊消防警報系統之耐燃電纜配線；局部汰換公用設施老舊電纜，以維護電力安全。
- ☑ 重整包裝、輸送設備配電工程，減少及降低因配合產線移機，線材皆須預留長度所造成之風險，例如絕緣劣化。
- ☑ 汰換油炸機控制元件與配線，消除積污導電危害。



◀ 執行前內部
元件概況



◀ 執行後內部
元件概況

✳ 人因性危害

📌 研發購置鮮食成品裝籃疊棧設備，以取代人力進行重複性作業。



📌 引進洗盤機，以減省員工因烤盤清洗過程之重複性與負重，造成肌肉骨骼傷害。



📌 持續引進貨籃分棧機，後續可在前後流程研製輸出、入設備，達成自動化。



✳ 火災

📌 LNG 瓦斯管線持續局部汰換，以維護燃氣安全；持續委託外部機構進行瓦斯管線洩漏檢測。

✳ 跌 / 滑倒

📌 持續改善廠內倉庫、包裝等作業區之地板面層防滑性與安全鞋之更換，以消除跌 / 滑倒之風險。

工傷概況

2022 年可記錄之職業災害共計 38 件，職業災害頻率為 4.58，分析 2022 年職業災害與嚴重職業災害類型，被切、割、擦傷佔發生率的 31.58%，除持續進行安全宣導外，亦使用防切割手套，來降低接觸刀具刃部之風險；與高低溫之接觸佔發生率的 21.05%，屬作業面偏離標準作業程序所導致，目前持續將傷害案例進行宣導；被夾 / 捲與跌倒，各佔發生率之 15.79%，前者亦屬作業面偏離標準作業程序所導致，已採取控制措施來避免異常行為之發生，後者則將地面之防滑係數及高摩擦係數之安全鞋持續改善中，另針對行進中之行為加以要求，如行進中奔跑。

員工職業傷害統計	工作總時數	職災			可記錄之職業傷害總人次	職業傷害所造成的死亡比率	嚴重的職業傷害比率 (排除死亡人數)	可記錄之職業傷害比率
		死亡人次	嚴重的職業傷害人次	職業傷害人次				
2022	5,315,976	0	0	19	38	-	-	3.57

註 1：工傷數據計算以各廠區每月申報職災統計為主

註 2：死亡率 = (死亡總數 x 1,000,000) / 總實際工作時數

註 3：嚴重的職業傷害比率 = (嚴重的職業傷害人數 x 1,000,000) / 總實際工作時數，工傷判定標準參考「勞工保險被保險人因執行職務而致傷病審查準則」

註 4：可記錄之傷害比率 = (可記錄之傷害數 x 1,000,000) / 總實際工作時數

非員工職業傷害統計	工作總時數	職災			可記錄之職業傷害總人次	職業傷害所造成的死亡比率	嚴重的職業傷害比率 (排除死亡人數)	可記錄之職業傷害比率
		死亡人次	嚴重的職業傷害人次	職業傷害人次				
2022	156,368	-	-	-	-	-	-	-

註 1：工傷數據計算以各廠區每月申報職災統計為主

註 2：死亡率 = (死亡總數 x 1,000,000) / 總實際工作時數

註 3：嚴重的職業傷害比率 = (嚴重的職業傷害人數 x 1,000,000) / 總實際工作時數，工傷判定標準參考「勞工保險被保險人因執行職務而致傷病審查準則」

註 4：可記錄之傷害比率 = (可記錄之傷害數 x 1,000,000) / 總實際工作時數

- 
- 空調冰水主機汰舊換新，年度節電約 85,833 度。
 - 可樂果、卡迪那、滿天星、萬歲牌調整內容物與包裝大小之最適性，落實包裝減量。
 - 導入三台智能檢測系統，深化品質管理力道。

4

環保節能 持續不懈

- | | |
|---------------|----|
| 4.1 綠色行動，愛護自然 | 59 |
| 4.2 能源節約，愛護地球 | 60 |
| 4.3 用水節約，珍惜點滴 | 65 |
| 4.4 輕巧簡便，守護環境 | 70 |

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。

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。

此章節之數據範疇未涵蓋聯華食品總公司。

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、嘉義廠）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，包括各項廢棄物處理費、污染防治費用、環保教育訓練費…等，近年持續針對汙水處理流程優化作業，減低汙水廠汙泥產生量，已達成永續經營理念。

✿ 2022 年各廠環保支出占比

單位：新台幣元

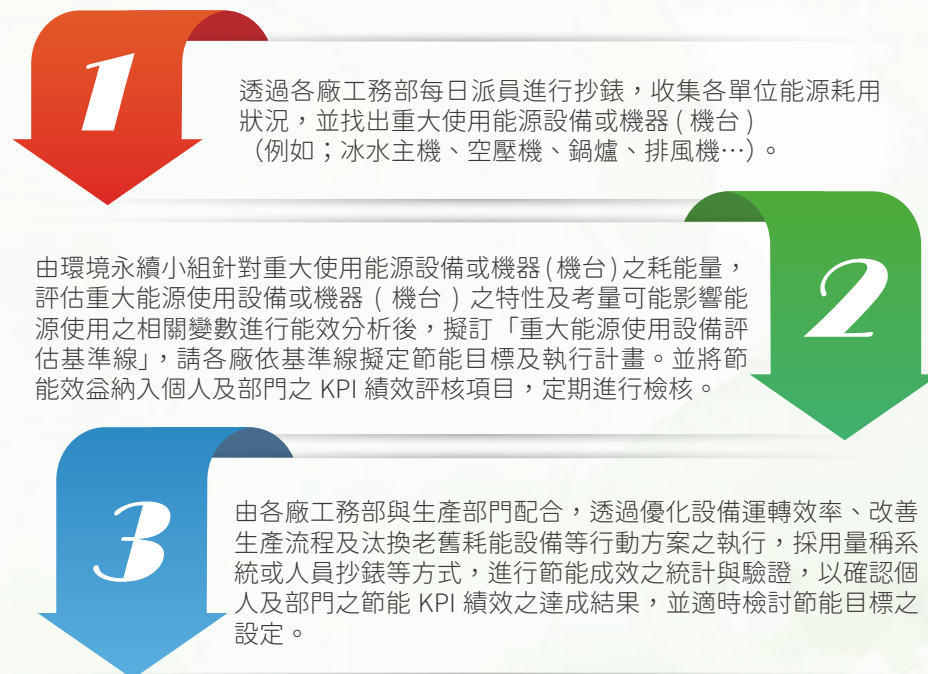
環保支出項目	鮮食廠	休閒廠	總計
病蟲害防治費（病媒蚊）	1,371,449	795,076	2,166,525
樹木修剪費	268,860	358,800	627,660
各項廢棄物處理費	23,807,096	5,690,090	29,497,186
空氣污染防制費	3,600	2,683	6,283
污水排放處理費	4,702,006	936,993	5,638,999
污水場相關耗材支出	2,403,181	1,317,330	3,720,511
廢氣及污水等排放認證支出	326,000	85,000	411,000
委外檢測	91,000	27,000	118,000
各項防治 / 處理設備（工程）支出	0	657,458	657,458
各項防治 / 處理設備維修 / 保養	1,621,586	0	1,621,586
環保人員教育訓練費	5,570	13,201	18,771
總計	34,600,348	9,883,631	44,483,979

4.2 能源節約，愛護地球

4.2.1 能源管理

聯華食品於 2020 年間，鮮食事業部 - 中壢廠通過 ISO-50001 能源管理系統認證，2021 年起推廣至休閒 - 桃園廠通過認證 ISO 50001 能源管理系統，並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：



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)，其餘以柴油為輔，2022 年電力使用總量 33,110,985 度，較 2021 年增加 5.8%；液化石油氣 (LPG) 使用總量 63,648 公斤，較 2021 年增加 3.1%，天然氣 (LNG) 使用總量 4,539,906 立方公尺，較 2021 年增加 12.1%，重油已於 2021 年開始不使用，使用總量 0 公秉，而外購電力百分比為 40.59%。

2022 年電力、天然氣 (LNG) 及液化石油氣 (LPG) 使用量均相較於 2021 年有所增加，主要原因是 2022 年營收淨額 10,772,839 仟元較 2021 年營收淨額 9,517,892 仟元增加 1,254,947 仟元，成長 13.19%，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。

2022 年鮮食事業部 - 基隆廠汰舊換新空調冰水主機，更換為變頻磁浮式壓縮機，效率相較於原有變頻螺旋式壓縮機形式節能 30% 以上，2023 年鮮食事業部 - 彰化廠預計汰換 100RT 空調冰水主機，同步採更新、更節能的機種。

✳ 近三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)	2022	19,038,725	14,072,260	33,110,985
	2021	18,308,446	12,974,900	31,283,346
	2020	20,647,309	12,157,610	32,804,919
液化石油氣 (公斤)	2022	0	63,648	63,648
	2021	0	61,715	61,715
	2020	0	318,049	318,049
重油 (公秉)	2022	0	0	0
	2021	0	0	0
	2020	0	468	468
天然氣 (立方公尺)	2022	2,989,792	1,550,114	4,539,906
	2021	2,731,524	1,318,030	4,049,554
	2020	2,901,375	227,212	3,128,587
柴油 (公升)	2022	2,343	1,739	4,082
	2021	2,037	15,923	17,960
	2020	2,529	22,403	24,933

✳ 近三年各項能源使用統計

單位：十億焦耳 (GJ)

能源類別	年度	鮮食廠	休閒廠	總量
外購電力	2022	68,539	50,660	119,199
	2021	65,910	46,710	112,620
	2020	74,330	43,767	118,097
液化石油氣	2022	0	3,215	3,215
	2021	0	3,115	3,115
	2020	0	16,052	16,052
重油	2022	0	0	0
	2021	0	0	0
	2020	0	18,798	18,798
天然氣	2022	112,664	58,413	171,077
	2021	97,133	46,869	144,002
	2020	103,173	8,080	111,253
柴油	2022	82	61	143
	2021	72	560	632
	2020	89	787	876
合計	2022	181,285	112,349	293,634
	2021	163,115	97,254	260,369
	2020	177,592	87,484	265,076

註 1：能源使用量係根據能源局公告之民國 111 年度能源統計手冊內「能源產品單位熱值表」之係數進行計算。

註 2：能源使用計算採用之熱值為外購電力 3,600 GJ/ 百萬度、進口天然氣 9,000 kcal/m³、柴油 8,400 kcal/L 及液化石油氣 6,635kcal/L；每卡以 4.187J 計算。

註 3：能源使用計算範圍僅涵蓋基隆廠、桃園廠、中壢廠、彰化廠及嘉義廠，未納入延平辦公室等其他營運及倉儲據點。

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。
- ☑ 導入太陽能系統 (太陽能光電 / 太陽能熱水系統)，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。(2021 年開始已無使用重油鍋爐)

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 2022 年代表性的重大節能措施之改善個案說明如下：

✿- 休閒廠

- ☑ 桃園廠空調冰水主機汰舊換新，年度節電約 85,833 度。
- ☑ 廠區老舊 T8 螢光燈及老舊燈具燈罩霧化更換為高效率 LED 平板燈及投射燈，年度節電約 53,303 度。
- ☑ 空調冰水循環區域 PUMP 更新，將效率 IE1 馬達更換為 IE3 等級，年約節省 15,635 度。
- ☑ 廠區全區域空壓機管線洩漏查修，年約節省 41,628 度。

✿- 中壢廠

- ☑ 生產結線後關閉空調冰水機系統運轉，年度節電約 75,126 度。
- ☑ 空調箱結線後關閉運轉節能，年度節電約 25,130 度。
- ☑ 製程冰水主機於結線後關閉運轉，年度節電約 84,425 度。

✿- 基隆廠：

- ☑ 2 號冷凍庫機組工程設備汰舊換新，年度節電約 43,800 度。
- ☑ 汰換 No1. 三浦真空冷卻機，年度節電約 3,194 度。

✿- 彰化廠：

- ☑ 製程二次交換主機全面保養，降低設備用電量 (冷卻水塔、熱交換管、管路酸洗除水鈣作業)，年度節電約 48,823 度。
- ☑ 半成品冷藏庫壓縮機汰換，提高熱交換效能減少運轉電流降低設備用電量，年度節電約 3,835 度。

☞ 原料冷藏庫壓縮機汰換，提高熱交換效能減少運轉電流降低設備用電量，年度節電約 4,803 度。

☞ 汰換 6 個冰水冷排機組，提高熱交換效能同時減少排風扇運轉，電流降低設備用電量年度節電約 5,139 度。

☞ 改善冷卻水塔效率，加裝風筒改善氣流方向，減少熱風回風，提升散熱效率，年度節電約 38,451 度。

✿ 2022 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)	184,681	101,052	46,994	196,399
節能量 (百萬焦耳 / 年)	664,852	363,787	169,178	707,036

註 1：電力：3.6 百萬焦耳 / 度 (KWh)

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 = 能源消耗之十億焦耳數 (GJ) / 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。

2022 年聯華食品整體能源密集度為 0.0273 (GJ/ 仟元)，與 2021 年的 0.0273 (GJ/ 仟元) 持平，顯示聯華食品在營收成長下持續提升能源使用效率，加強節能管理的相關作為，落實推動各項節能方案維持能源密集度。

✿ 近三年整體能源密集度

年度	2020	2021	2022
耗能量 (GJ)	265,076	260,369	293,634
營收淨額 (仟元)	8,817,320	9,517,892	10,772,839
能源密集度 (GJ/ 仟元)	0.0301	0.0273	0.0273

✿ 近三年鮮食廠能源密集度

年度	2020	2021	2,022
耗能量 (GJ)	177,592	163,115	181,285
營收淨額 (仟元)	4,701,037	4,739,780	5,554,747
能源密集度 (GJ/ 仟元)	0.0378	0.0344	0.0326

✿ 近三年休閒廠能源密集度

年度	2020	2021	2022
耗能量 (GJ)	87,484	97,254	112,349
營收淨額 (仟元)	4,116,283	4,759,244	5,218,092
能源密集度 (GJ/ 仟元)	0.0213	0.0204	0.0215

4.2.2 污染防制

溫室氣體排放

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 2022 年溫室氣體總和排放量為 25,600.62 公噸 CO₂e，其中範疇一直接排放量為 8,747.13 公噸 CO₂e，範疇二間接排放量為 16,853.49 CO₂e，2022 年溫室氣體總排放量較 2021 年增加 8.70%。主要原因為公司整體營收增加 13.19%，2022 年溫室氣體排放強度（噸 / 百萬元）降低至 2.38，較 2021 年 2.48 降低 3.96%。

✿ 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）	2020	2021	2022
直接排放（範疇一）	9,059.21	7,847.94	8,747.13
間接排放（範疇二）	16,697.70	15,704.24	16,853.49
總排放	25,756.91	23,552.18	25,600.62

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 CO₂、CH₄、N₂O、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

註：聯華食品各工廠於油炸製程排氣風管末端均設置靜電處理機，並依規定定期檢測，符合空汙排放標準

✿ 近三年溫室氣體排放密集度

排放量（公噸 CO ₂ e/ 年）	2020	2021	2022
銷售收入或淨利（千元）	8,817,320	9,517,892	10,772,839
溫室氣體排放總量（噸）	25,756.91	23,552.18	25,600.62
排放強度（噸 / 百萬元）	2.92	2.48	2.38

✿ 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）	2020	2021	2022
鮮食直接排放（範疇一）	5,469.11	5,137.94	5,624.03
鮮食間接排放（範疇二）	10,509.48	9,190.84	9,690.71

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 CO₂、CH₄、N₂O、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 CO ₂ e/ 年）	2020	2021	2022
休閒直接排放（範疇一）	3,590.1	2710	3,123.10
休閒間接排放（範疇二）	6,188.22	6513.4	7,162.78

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 CO₂、CH₄、N₂O、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

聯華食品除針對溫室氣體（CO₂e）定時紀錄檢視外，針對其他空汙排放量亦有定時檢視。

✳ 近三年氮氧化物 (NO_x)、硫氧化物 (SO_x)，及其它重大的氣體排放統計

單位：公噸

排放量 (公噸 / 年)	鮮食廠			休閒廠		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022
氮氧化物 (NO _x)	8.79	8.77	9.50	4.14	0.50	0.62
硫氧化物 (SO _x)	0	0	0	3.56	0.02	0.02
持久性有機污染物 (POP)	0	0	0	0	0	0
揮發性有機化合物 (VOC)	0	0	0	0	0	0
有害空氣污染物 (HAP)	0	0	0	0	0	0
懸浮微粒 (PM)	0.10	0.12	0.39	3.23	3.42	3.83

註 1: 休閒廠因產品類型有主要生產產品由炸馬鈴薯，使得於空汙排放中含有部分硫化物。

註 2: 依據行政院環保署固定污染源空污費排放量整合系統計算。

✳ 近三年聯華食品空汙排放量統計

單位：公噸

空汙排放量總量 (公噸 / 年)	2020	2021	2022
NO _x + SO _x	23.52	9.34	10.14
懸浮微粒 (PM)	3.33	3.56	4.22
總量	26.85	12.90	14.36

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。



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，2022 年總用水量為 621.92 百萬公升，鮮食廠用水量為 486.96 百萬公升，休閒廠為 134.96 百萬公升，鮮食廠占聯華食品整體用水量之 78.29%。

聯華食品 2022 年用水量較 2021 年增加 26.56 百萬公升，約增加 4.46%。原因主要為鮮食廠 2022 年用水量較 2021 年增加 18.96 百萬公升，主要原因為產品組合變化與產能增加所造成，未來持續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：百萬公升

	年	水源	鮮食廠	休閒廠	總量
地下水	2022	淡水	84.12	106.22	190.34
	2021	淡水	82.90	110.41	193.31
	2020	淡水	92.40	106.56	198.96
第三方的水 (自來水廠)	2022	淡水	402.84	28.74	431.58
	2021	淡水	385.10	16.95	402.05
	2020	淡水	436.40	27.14	463.54
總取水量	2022		486.96	134.96	621.92
	2021		468.00	127.36	595.36
	2020		528.80	133.7	662.5

註 1：總取水量、廢水排放量及總耗水量計算範圍僅涵蓋基隆廠、桃園廠、中壢廠、彰化廠及嘉義廠，未納入延平辦公室等其他辦公及倉儲據點

註 2：嘉義廠 2022 年僅一般生活污水排放，無須申報，故嘉義廠廢水排放量同取水量

水資源使用情況

水資源節約使用部分，聯華食品利用汙水處理製程中所產生的中水（符合再生水水質標準及使用遵行辦法），用於廁所、綠化植物澆灌、汙水處理廠脫水機清洗…等，減少取水量。每年於總取水量占有一定的比例，未來推廣至其他廠區。

✿ 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 (汙水處理回收水)	2022	62,730	0	62,730
	2021	60,897	0	60,897
	2020	59,448	0	59,448
占總水量之比例 (註)	2022	11.28%	0	9.08%
	2021	11.51%	0	9.28%
	2020	10.11%	0	8.23%

註：占總水量比例 = 回收水量 / (回收水量 + 取水量)

✿ 近三年各廠耗水量 / 儲水量變化統計

單位：百萬公升

	年	鮮食廠	休閒廠	總量
耗水量	2022	87.37	30.82	118.19
	2021	78.82	6	84.82
	2020	80.43	23	103.43
儲水量變化	2022	0	0	0
	2021	0	0	0
	2020	0	0	0

註 1：2022 年度水資源回收量數據來源係依各廠水表紀錄得來

註 2：耗水量 = 總取水量 - 總排水量

註 3：儲水量之變化 = 報導期間結束時的總儲水量 - 報導期間開始時的總儲水量

✳ 鮮食廠 - 依終點劃分的排放量

單位：百萬公升

類型	2020	2021	2022
地表水	74.61	79.80	151.73
第三方的水	373.74	309.39	247.86
總排放量	448.35	389.19	399.59

✳ 休閒廠 - 依終點劃分的排放量

單位：百萬公升

類型	2020	2021	2022
地表水	115.67	111.56	10.35
第三方的水	28.71	17.05	93.79
總排放量	144.38	128.61	104.14

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

- ☞ 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
- ☞ 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
 - 第一階段方案：進行減壓供應及部分停止供水之作爲
 - 第二階段方案：啟動井水及回收水供應之備援系統
 - 第三階段方案：尋求外部廠商進行水車供水
- ☞ 由工務部負責限水期間各階段節水方案之執行與回報
- ☞ 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
- ☞ 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

✳ 水風險評估

聯華食品以情境分析方式了解水風險對營運之潛在衝擊。預估未來降水量減少，評估營運據點之總體水風險程度均為「低」。另採用世界資源研究院 (WRI) 水風險評估工具，納入台灣水資源分布情況進行分析，鑑別目前台灣營運據點，所有據點均未位於高水資源壓力地區。

✳ 水相關衝擊緩和

於 2022 年鮮食事業部 - 中壢廠員工餐廳餐盤清洗導入自動洗餐盤設備，將原本用餐後餐具由員工自行清洗，改為集中後採設備清洗，除了可以減少清洗餐具用水之外，亦可增加員工用餐後的休憩時間。廠區持續針對水資源減量使用政策於定期召開廠務會議中進行檢討，並宣導節約用水政策，除必要性製程用水外，在符合食品衛生安全要求的情境下，環境清潔部分減少用水，未來會持續針對製程可回收用水檢討改善專案。

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。

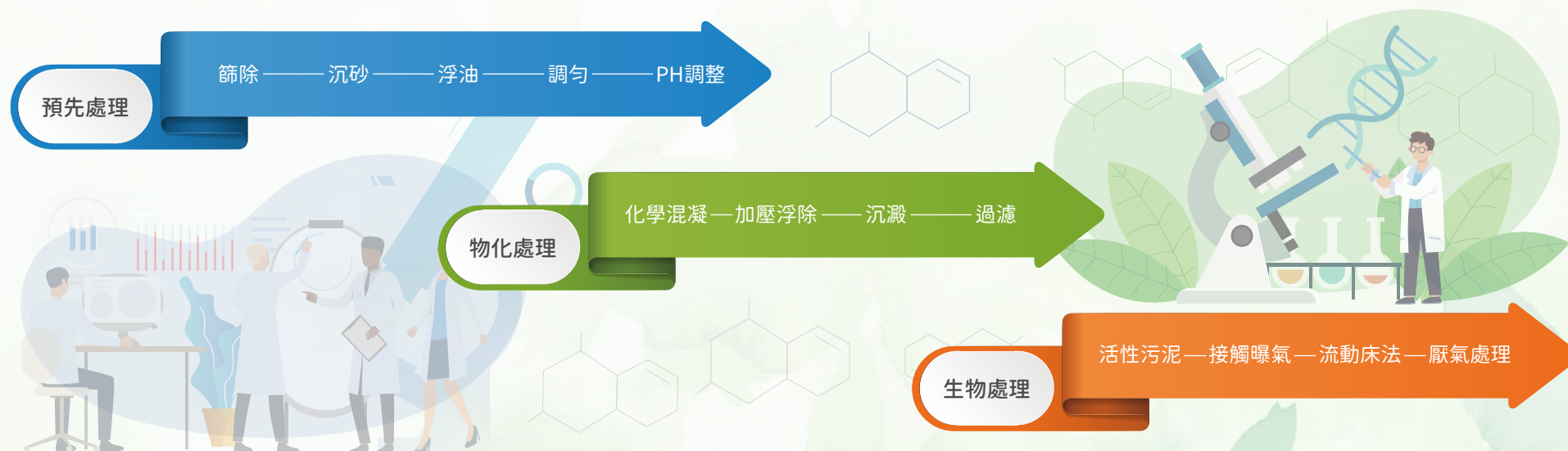
✳ 聯華食品廢水處理主要來源

- 👉 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。
- 👉 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。
- 👉 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)



廢水處理情況

聯華食品 2022 年廢水處理量為 503.73 百萬公升，鮮食廠廢水處理量為 399.59 百萬公升，休閒廠廢水處理量為 104.14 百萬公升，鮮食廠占聯華食品整體廢水處理量之 79.32%。

聯華食品 2022 年廢水處理量較 2021 年減少 1.39%，主要減少原因為產品組合變化，並將透過製程改善…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：百萬公升

年度	鮮食廠	休閒廠	總量
2022	399.59	104.14	503.73
2021	389.19	121.68	510.87
2020	448.37	135.50	583.87

各廠區汙水排放標準

項目	單位	鮮食廠			休閒廠	
		基隆廠	中壢廠	彰化廠 ^{註 1}	桃園廠	嘉義廠 ^{註 1}
水溫	°C	<45	<42	5-9 月 <38 10-4 月 <35	<45	5-9 月 <38 10-4 月 <35
氫離子濃度 (pH)	PH 值	5 ~ 9	5 ~ 9	6 ~ 9	5 ~ 9	6 ~ 9
生化需氧量 (BOD)	毫克 / 公升	400	320	30	600	30
化學需氧量 (COD)	毫克 / 公升	480	480	100	800	100
懸浮固體 (SS)	毫克 / 公升	400	320	30	600	30
排放方式		工業區汙水廠	工業區汙水廠	直接排放	工業區汙水廠	直接排放

註 1：因鮮食 - 彰化廠、休閒 - 嘉義廠，皆不屬工業區汙水廠納管，採直接排放，排放標準依環保主管機關訂定之標準，其餘廠區依照各工業局汙水處理廠排放標準訂定。

註 2：各廠外部檢測頻率為每半年一次，均符合排放標準。

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，由過去末端的「妥善處理」，漸改為以「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。

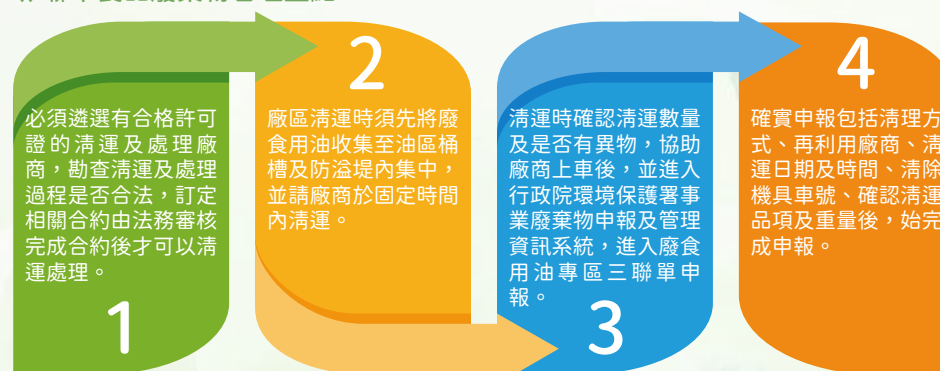
鮮食廠為超商之代工，其產品開發及原料管理皆有其供應鏈串連及管控

- 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://wcde.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：



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 2022 年無產生有害廢棄物。

🗑️ 一般垃圾：一般生活及環境清潔所產生之生活廢棄物

🗑️ 可再利用：污泥、廢食用油、廚餘、植物性廢渣及動物性廢渣等。

🗑️ 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。

✳ 近三年鮮食廠廢棄物的處置方式

單位：公噸

廢棄物組成成分	2020		2021		2022	
	廢棄物的產生	廢棄物的處置移轉	廢棄物的產生	廢棄物的處置移轉	廢棄物的產生	廢棄物的處置移轉
一般廢棄物 H/D 類	1148.84	焚化處理	1057.04	焚化處理	956.35	焚化處理
一般廢棄物 R 類 (廚餘 / 動植物廢渣)	1394.62	再利用	1370.38	再利用	1696.17	再利用
資源回收 (廢紙 / 廢塑膠 / 廢鐵)	0	再利用	0	再利用	260	再利用
其他：食品加工污泥	1,684.33	焚化處理 (有機質肥料)	1511.29	焚化處理 (有機質肥料)	1620.19	焚化處理 (有機質肥料)
廢棄物總量	4227.78		3938.70		4532.71	

✳ 近三年休閒廠廢棄物的處置方式

單位：公噸

廢棄物組成成分	2020		2021		2022	
	廢棄物的產生	廢棄物的處置移轉	廢棄物的產生	廢棄物的處置移轉	廢棄物的產生	廢棄物的處置移轉
一般廢棄物 H/D 類	184.44	焚化處理	194.82	焚化處理	212.58	焚化處理
一般廢棄物 R 類 (廚餘 / 動植物廢渣)	1,273.41	再利用	630.10	再利用	791.86	再利用
資源回收 (廢紙 / 廢塑膠 / 廢鐵)	683.19	再利用	749.81	再利用	751.29	再利用
其他：食品加工污泥	504.2	焚化處理 (有機質肥料)	514.77	焚化處理 (有機質肥料)	487.19	焚化處理 (有機質肥料)
廢棄物總量	2645.24		2089.50		2,242.92	

✳ 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	2022	791.86	1696.17	2488.03
	2021	630.10	1370.38	2000.47
	2020	1,273.41	1394.62	2668.02
生活廢棄物	2022	212.58	956.35	1168.93
	2021	194.82	1057.04	1251.85
	2020	184.44	1148.84	1333.28
其它（資源回收）	2022	751.29	260	1011.29
	2021	749.81	0	749.81
	2020	683.19	0	683.19

✳ 2022 年各廠廢棄物處理方式統計

單位：公噸

廢棄物處理方式	休閒廠	鮮食廠	總量	占比 (%)
焚燒	212.58	956.35	1168.93	17.25%
再利用	2030.33	3576.36	5606.69	82.75%
總量	2242.91	4532.71	6775.62	

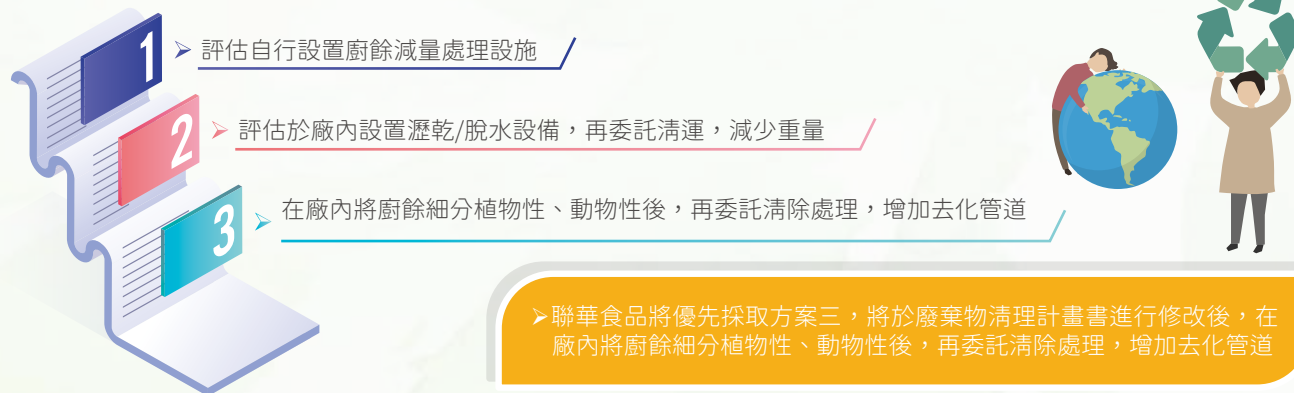
註：焚燒 = 直接處置；再利用與資源回收 = 移轉處置。

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。

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：



✳ 近三年廚餘處理量

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	2022	0	1696.17	1696.17	再利用
	2021	0	1370.38	1370.38	再利用
	2020	0	1394.62	1394.62	再利用

註 1：聯華食品 2022 廚餘總量為 1696.17 噸，相較於 2021 年 1370.38 噸，增加 23.77%，主要為 2022 年鮮食事業部產品變化影響，未來會更致力於減少廚餘等相關廢棄物產生。

註 2：2020 年起計算方式將廢棄物廚餘 (R-0106)、動物性廢渣 (R-0119)、植物性廢渣 (R-0120) 三類統一歸類為廚餘。

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，並積極推動公司「易回收」、「低汙染」、「省能源」的包裝概念，海苔多入包裝全數改為單一材質，提升包材回收之便利性，除海苔外，未來堅果外袋也將改為單一材質，持續朝向對地球環境友好的綠色包裝發展。

持續執行公司物料減量計畫，2022 年減量產品：可樂果、卡迪那、滿天星、萬歲牌包裝減量，逐步調整內容物與包裝大小之最適性，降低過度包裝的浪費情況，以排氧保鮮替代脫氧劑，逐年降低脫氧劑用量，同時，展開易撕性、易開性專案，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，善盡企業社會責任，聯華食品元本山海苔成為上市食品公司第一家榮獲減碳標籤，2023 年規劃可樂果及卡迪那相關產品申請碳標籤，持續進行減碳作業，達到節能減碳愛地球的永續目標！

- 
- 卡迪那致力推廣街舞文化 - 集結逾 700 位熱舞菁英共聚一堂。
 - 後疫情時代 - 萬歲牌提倡樂享生活新概念 近千人響應路跑活動。
 - 寶咔咔捐助 30 萬元 - 攜手靖娟基金會重視兒童交通安全。
 - 聯華食品贊助 30 萬元 - 深耕在地回饋。

5

社會共融 創意無限

5.1 結合本業，社會共融

75

5.1 結合本業，社會共融

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。

5.1.1 社會參與

“ 卡迪那致力推廣街舞文化 鼓勵年輕人展現「青春我敢我驕傲」 ”

街舞文化已獲得國際性普遍認可，身為年輕人最愛的零食首選「卡迪那」，為了鼓勵青少年積極正向的運動態度，也致力於推廣街舞賽事，用實質的影響力鼓勵熱愛街舞的朋友！備受矚目的「2022 卡迪那 NON-STOP 不喊卡街舞賽」已邁入第三屆，於 3/26-3/27 在台北市信義區香堤廣場舉辦，共計有 114 隊、人數逾 700 人的台灣熱舞菁英共聚一堂熱鬧起舞，賽事共分成國中小排舞組（9 隊）、高中排舞組（35 隊）、Battle3on3 組（62 隊）以及卡迪那創意組（8 隊）共 4 組，爭奪總獎金超過 15 萬元的舞者爭霸戰，參賽的舞者將共同度過一個充滿熱情、輕鬆和富有生命力的賽事，展現「青春我敢我驕傲」！

聯華食品為推廣正向的街舞文化，已持續三年舉辦街舞大賽，希望能夠給這些富有夢想的年輕人一個展現自我的舞台，並邀請天王天后等級的超強評審團，讓賽事的成績更具有說服力，吸引各界年輕好手前來齊聚切磋，展現街舞的青春活力。



“ 後疫情時代 萬歲牌提倡樂享生活新概念 ” 鼓勵民眾多運動 精選17條路跑特色路線

2022 年是疫情較為趨緩的一年，聯華食品旗下品牌萬歲牌長期以來關注消費者的健康，除了以堅果補充營養外，也鼓勵搭配運動，讓自己從運動中獲得療癒放鬆、愉悅享受與成就感，為鼓勵大家踏出疫情後的第一步，萬歲牌首次舉辦「線上路跑 VIVA RUN」，以數位媒體新形態規劃活動，鼓勵民眾不受新冠病毒（COVID-19）疫情限制，精選了全台從北至南「就愛呷」、「就愛水」、「就自然」三大主題路線，只要加入萬歲牌的官方 LINE，就能跟著特色路線建跑。跑線從台北市大稻埕出發，涵蓋新北、苗栗、新竹、台中、台南、高雄等集在地美食、人文、自然等不同風情，讓想要跑步運動但不熟悉路線的初跑者也可以循線探索，適合初期想建立跑步習慣的民眾。

聯華食品萬歲牌一直以來推廣「樂享生活」的生活型態，除了懂得吃，選擇好食物外，也要懂得動才能夠享受健康萬歲的每一天，而透過跑步也可以逐步訓練自己如何設定目標並完成他，每踏出一步都是寫下自己的里程碑，這次的活動我們也收到熱烈的迴響，有上千人響應我們的活動，相信透過這個活動，許多民眾都喚回在疫情前對運動的熱愛。



“ 聯華食品寶味咔攜手靖娟基金會保護兒童交通安全 以實際行動支持「小黃帽計畫」 ”

聯華重視兒童交通安全議題，積極與外部單位合作。2023 年聯華食品與靖娟基金會再度攜手推出限定版包裝，將兒童過馬路所需注意的事項融入設計中，讓小朋友更容易接受和理解，小黃帽限定包裝自 3/28-6/28 獨家於全家便利商店販售，每賣出 1 包，聯華食品就捐出 5 元，提供靖娟基金會交通安全教育和保護，合計捐助 30 萬元，為更多孩童提供支援，減少兒童交通事故發生。

“ 聯華食品深耕在地回饋 贊助大稻埕協會「秋穫季」30萬元 力邀民眾感受大稻埕之美 ”

大稻埕是台北地區最早發跡、最熱鬧的古城之一，發展至今已超過百年，富含歷史底蘊，歷經了多次的新舊交替，現今的大稻埕商圈，百年傳統的老店跟文青感的新創小店同時並存，演化出新舊交融的獨特樣貌。

聯華食品自 1971 年於迪化街發跡，深耕於在地回饋，並重視歷史文化之保存，故長期協助大稻埕商圈發展。2022 年與大稻埕協會合作，推動以布類及相關服裝設計為主題之「秋穫季」活動，該活動串聯商圈產業鏈，邀請在地商家參與市集擺攤，吸引遊客到來，帶動大稻埕觀光，讓更多人到來挖掘大稻埕的文化寶藏。

此次聯華贊助 30 萬元活動經費，以及提供 1000 包檸檬玫瑰鹽口味的可樂果，分享給來參加此活動的民眾。此次的贊助不僅是為了回饋在地商圈，更重要的是支持協會努力保護並發展大稻埕這片富有魅力的歷史文化，希望能夠凝聚更多力量，共同推動大稻埕地區的繁榮與發展。

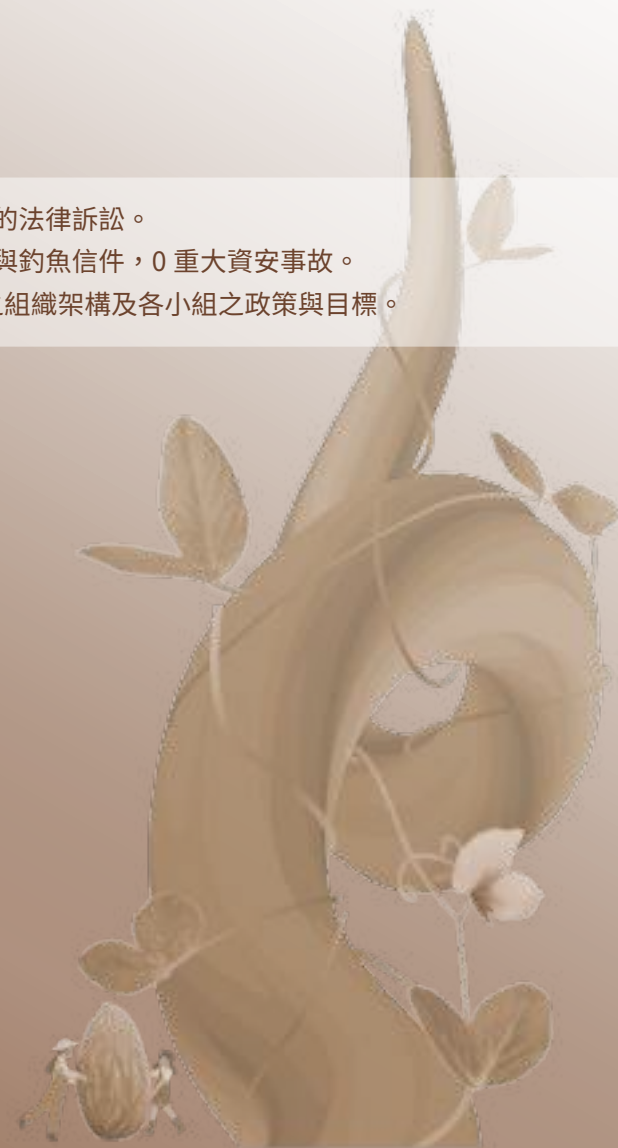
- 無涉及反競爭、反托拉斯與壟斷措施的法律訴訟。
- 執行社交工程演練，模擬外部的病毒與釣魚信件，0 重大資安事故。
- 2023 年董事會通過永續發展委員會之組織架構及各小組之政策與目標。



6

誠信經營 公開透明

6.1 以誠經營，以信治理	79
6.2 經營管理，以身作則	81
6.3 符合規定，未雨綢繆	87

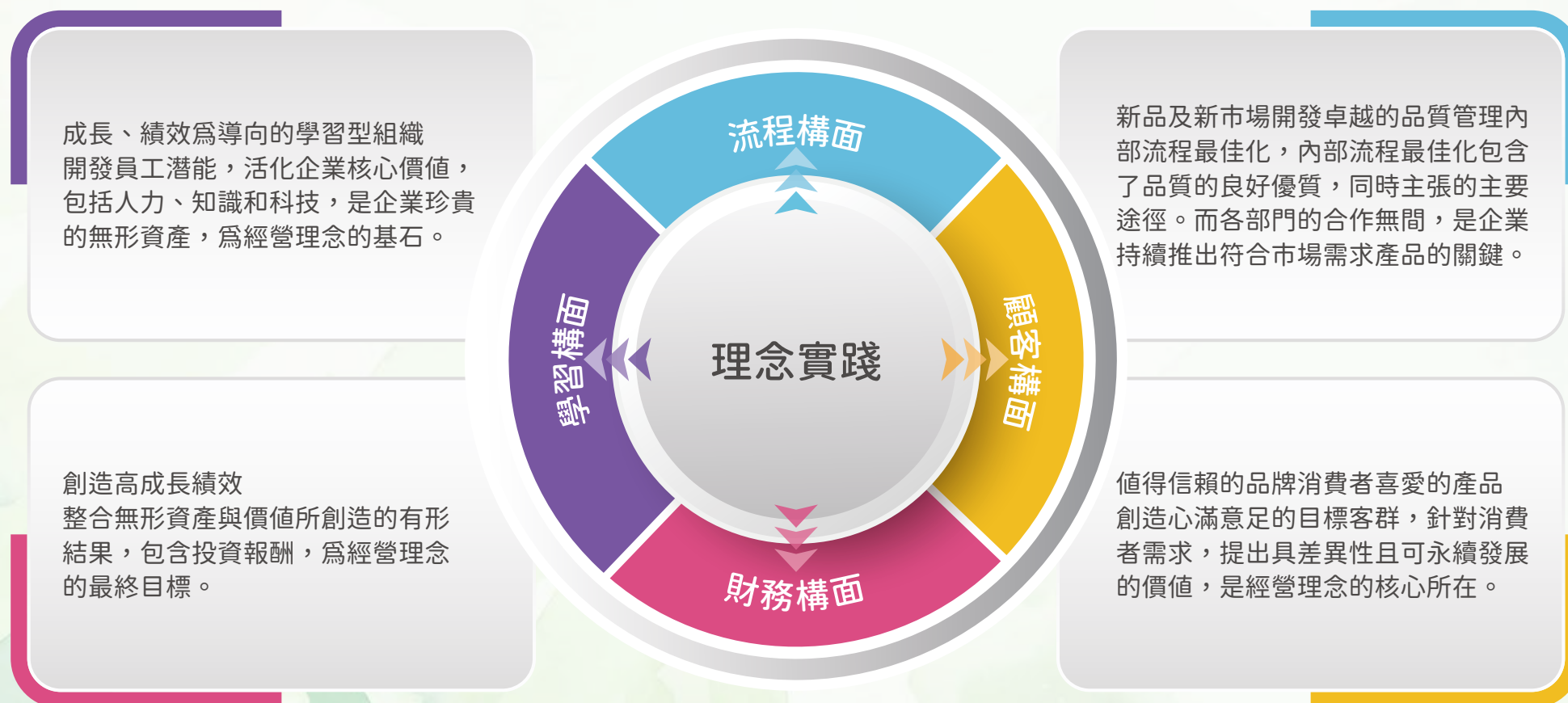


6.1 以誠經營，以信治理

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管理全面 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。



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，是以訂有「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。為確保誠信經營政策的落實，聯華於 2020 年已建置外部申訴管道與專責單位，並將相關資訊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 2022 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，2022 年受訓人數達 955 人次，受訓時數為 619 小時。遵循誠信經營政策，聯華 2022 年無涉及反競爭、反托拉斯與壟斷措施的法律訴訟。



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2,242,333仟元
產業類別	食品產業
員工人數	2,327人
生產設施場所	休閒桃園廠、休閒嘉義廠、鮮食中壢廠、鮮食基隆廠、鮮食彰化廠

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
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

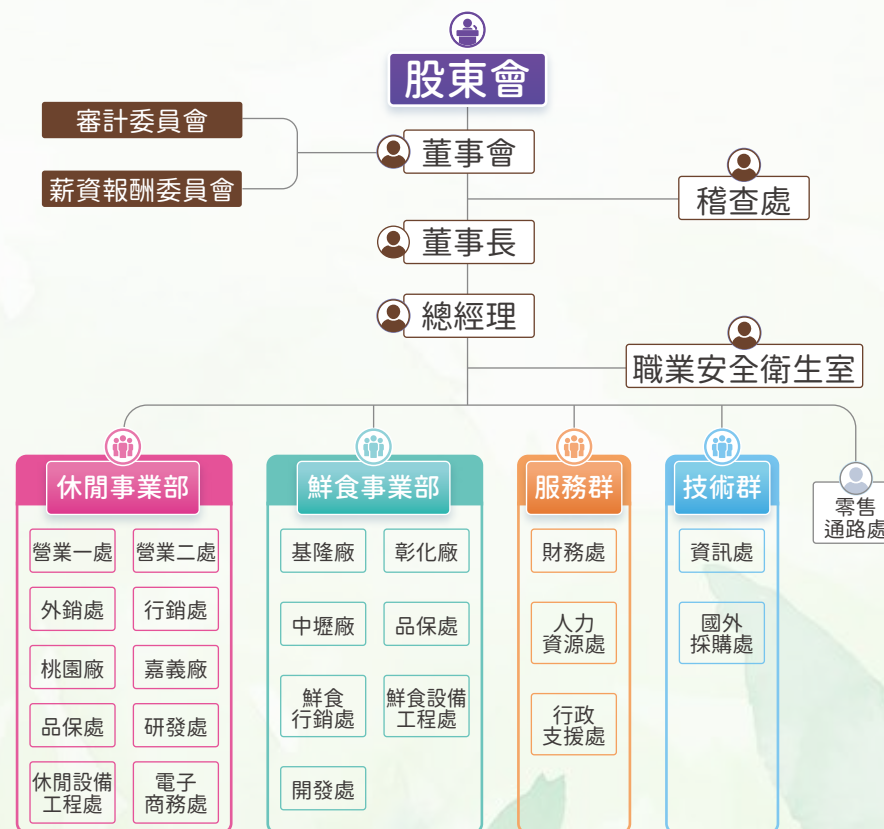
聯華公協會參與情形

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

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 ESG 企業永續發展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 月成立第一屆審計委員會，以實踐健全的公司治理。

✿ 公司組織架構



董事會

聯華食品共有 9 位董事，女性董事成員共 2 席，並有 1 席為獨立董事，女性占全體董事會成員為 22.2%，3 位獨立董事占全體董事會成員 33.3%，董事成員 30~50 歲占 44.44%，50 歲以上占 55.56%。董事會成員皆具備執行職務所需職能、技術及素養，各成員在營運、會計、法律、產學及經營管理等各有專長，符合實際運作需要及多元化政策之目標。董事會每季至少召開一次，2022 年共計開會 6 次，董事會之議事單位為財務處，負責擬定及收集董事會議事內容。

✳董事會成員

職 稱	姓 名	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	中原大學化學工程學系學士 聯華食品工業（股）公司董事長	● 本公司董事長 ● 成吉股份有限公司董事長 ● Lian Hwa Investment Co.,Ltd. 董事長 ● Cadina 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	李昱璽	男	美國南加州大學企業管理碩士 聯華食品工業（股）公司休閒事業部行銷處經理	● 本公司休閒事業部研發處協理 ● 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	李其芸	女	日本早稻田大學國際情報通信學碩士 聯華食品工業（股）公司休閒事業部電子商務處協理	● 本公司休閒事業部行銷處協理 ● 山聯投資有限公司負責人 ● 萬歲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
	代表人黃惇勝	男	日本鹿兒島國際大學經濟學博士 中華中小企業研究發展學會副理事長 財團法人臺北城市科技大學	● 勞動部勞動力發展署 TTQS 評核委員 ● 安安人力仲介有限公司顧問
董事	希望國際投資有限公司	不適用	不適用	無
	代表人李昱春	男	南美以美大學企業管理碩士 聯華食品工業（股）公司休閒事業部室專案經理	● 本公司鮮食事業部行銷處協理 ● 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

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	希望國際投資有限公司	不適用	不適用	無
	代表人許永展	男	台灣大學社會學研究所碩士 理晟法律事務所律師 正信國際法律事務所律師 理仁法律事務所律師	● 理晟法律事務所主持律師 ● 文略企管顧問有限公司負責人
獨立董事	張蔚誠	男	政治大學會計學系學士 大師聯合會計師事務所所長	● 大師聯合會計師事務所所長 ● 微矽電子股份有限公司董事
獨立董事	黃瓊萱	女	台灣大學農學院食品科技研究所碩士 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	無
獨立董事	容繼業	男	淡江大學美國研究所博士 南開科技大學董事長 弘光科技大學餐旅管理系講座教授 東海大學餐旅管理學系榮譽講座	● 南開科技大學董事長 ● 弘光科技大學餐旅系顧問 ● 東海大學餐旅管理學系榮譽講座 ● 新天地國際實業股份有限公司薪資報酬委員

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。

本公司於 2022/5/27 進行董事全面改選，截至 2022 年 12 月底已召開 4 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 111 年開會情形

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所長 ● 微矽電子股份有限公司董事	100%	
委員	黃瓊萱	無	100%	
委員	黃惇勝	● 勞動部勞動力發展署 TTQS 評核委員 ● 安安人力仲介有限公司顧問	100%	2022 年 5 月 27 日卸任，應出席二次，實際出席二次

職稱	姓名	主要現職 (人資)	出席率	備註
委員	容繼業	● 南開科技大學董事長 ● 弘光科技大學餐旅系顧問 ● 東海大學餐旅管理學系榮譽講座 ● 新天地國際實業股份有限公司薪資報酬委員	100%	2022 年 5 月 27 日新任，應出席二次，實際出席二次

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。

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。

定期評估並訂定董事及經理人之薪資報酬。

本公司於 2022 年 5 月 27 日進行董事全面改選，2022 年 6 月 8 日委任第五屆委員。該委員會由全體三位獨立董事組成。

2022 年委員會共開會 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	2	0	100%	
委員	黃瓊萱	2	0	100%	
委員	黃惇勝	2	0	100%	2022 年 6 月 8 日卸任 應出席二次，實際出席二次
委員	容繼業	-	-	-	2022 年 6 月 8 日新任 2022 年新任並未召開會議

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，以作為聯華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。

永續發展委員會

本公司於 104 年起設有「CSR 政策委員會」，111 年更名為「永續發展委員會」。

另為因應未來公司企業永續發展之規畫，於 112 年 1 月 10 日董事會通過該委員會之組織架構及各小組之政策與目標。

該委員會由總經理擔任主任委員，負責全公司 ESG 策略與相關決策頂，下設副主任委員，分為五大功能群組，分別是環境永續小組、永續供應鏈小組、社會共融小組、員工照顧小組和公司治理小組。

五大功能群個別運作，依循委員會所制定出的政策和指標，各自研擬相應之計畫和專案，並定期掌控與追蹤執行進度。

✳ ESG 企業永續發展委員會組織



6.2.3 經營績效

聯華食品 2022 年合併營收淨額計新台幣 10,772,839 仟元，較去年成長 1,254,947 仟元，成長率 13.19%。產出產品總重量，休閒事業部 16,626,140 公斤，鮮食事業部 37,719,025 公斤，總重量達 54,345(公噸)。2022 年售出產品總重量，休閒事業部 14,546 公噸，鮮食事業部 37,571 公噸。在經營利益方面，歸屬母公司業主之淨利為新台幣 871,814 仟元，每股稅後盈餘新台幣 3.89 元。2022 年公司於安穩雇用部分亦獲得 2,160,080 之補助費用。

✿ 2022 年聯華財務績效

單位：新台幣仟元

項目	金額
營業收入	10,772,839
營業成本	8,270,979
營業費用	1,324,260
稅前淨利	1,096,292
所得稅	225,306

✿ 2022 年財務收支及獲利能力

單位：新台幣仟元

分析項目		年度	2022 年度	2021 年度	2020 年度
財務結構	負債占資產比例 (%)		50.83	50.39	53.92
	長期資金占固定資產比例 (%)		166.09	145.91	153.31
償債能力	流動比例 (%)		156.82	131.16	163.02
	速動比例 (%)		96.95	86.99	102.67
	利息保障倍數		30.21	34.06	28.21
獲利能力	資產報酬率 (%)		9.13	9.30	8.73
	股東權益報酬率 (%)		17.89	18.85	17.76
	稅前淨利占實收資本比率 (%)		48.89	50.10	46.45
	純益率 (%)		8.09	8.88	7.78
	每股盈餘 (元)		3.89	4.03	3.39

6.3 符合規定，未雨綢繆

6.3.1 法規遵循

✳ 2022 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
產品資訊 與標示	0	1	50,000	違反食品安全衛生管理法 1 件	廣告用語已於接獲通知時立即改善。
社會 與經濟	2	3	210,000	違反職業安全衛生法及勞動基準法共 5 件	有關生產設備設置護罩設施、職業安全衛生管理員代理人逾期等缺失，已進行改善完畢。
水資源 裁罰案件	0	1	300,000	違反水利法 1 件	已加強承攬商作業流程。
其他	0	2	24,124	違反建築法 2 件	已加強承攬商作業流程。

有關違反水利法之裁罰，為 2022 年度進行新廠興建作業過程中，由於溝通誤解，致工程進度與出流管制核准之時程未相符合，致受主管機關裁罰，現已補正並改正完畢。2022 年度未發生產品下架事件。

6.3.2 資安防禦

聯華食品重視資訊安全管理，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，聯華採如下列作為：

☞ 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。

✳ 2022 年弱點掃描及滲透測試初測結果

網站	風險等級	高風險	中風險	低風險	風險說明及改進建議
弱點掃描：聯華食品官網 https://www.lianhwa.com.tw		0	6	23	所列各項風險與網站加密機制及消費者端瀏覽器版本有關，為確保消費者使用各版本瀏覽器均能順暢瀏覽聯華官網，計劃導入 Akamai CDN 網路服務及應用程式防火牆，以抵禦各項網站攻擊。本項風險改善計劃 2023/7 完成。
弱點掃描：聯華食品 E 購網 https://shop.lianhwa.com.tw		0	3	8	
弱點掃描：聯華食品 KGCHECK https://shop.kgcheck.com.tw		0	3	8	
滲透測試：聯華食品 E 購網 https://shop.lianhwa.com.tw		0	1	0	

◆ 因弱點掃描時暫時性關閉 AP Firewall，有關「中風險」問題經開啟 AP Firewall 後已不再出現！

☞ 2022 年執行社交工程演練，模擬外部的病毒與釣魚信件，來測試員工對資安意識之強度。受測帳號數計 283 人，測試結果開啟信件數 24 人（0.085%）、點擊連結數 10 人（0.035%）。除慣例對全公司進行資訊安全教育訓練外，並針對開啟信件的 24 人額外進行資安意識強化宣導。

👉 針對防駭措施、導入全球資安情資分析防禦系統 (IXIA ThreatARMOR)，該設備採用了全新的資安防護思維，透過遍佈全球的 Honeypot 節點、蒐集各式各樣來源的威脅情資，再透過應用威脅情資研究中心完成數據分析、判定，最後再將可靠的威脅情資遞送到客戶的情資設備進行過濾，可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)，可幫助 IT 人員瞭解網路環境中各個設備的運作情形，藉由追查設備事件記錄 (Log) 可以瞭解系統是否運作異常。分析出內部使用者網路行為，當網路問題發生時，可幫助 IT 管理人員在第一時間快速的查明原因，並且做好資安防護與內部維運控制，提升整體防護效益。

👉 針對重要伺服器安裝 CrowdStrike 端點檢測和回應 (EDR) 軟體、於各使用者端電腦、安裝微軟 Defender 或 SentinelOne 先進端點保護軟體，能夠預防已知和未知之威脅而感染端點電腦。藉由阻斷惡意軟體、入侵行為和勒索軟體以確保將端點感染率減至最低。

👉 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。

👉 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。

👉 導入 Cyberark 特權帳號管理軟體，以規範高權限帳號之使用時機及作業監控、盤點應用系統帳號使用地點及權限、自動化定期修改帳號密碼。並可管理客戶所提供之電子商務網站密碼，經由代理登入之機制，員工無需保管客戶網站密碼、且只能在內網登入作業，以強化資料安全性。

👉 郵件主機移轉至微軟 Exchange OnLine，強化資安並降低公司內部主機維護之技術及人力。

◆ 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

👉 桃園廠導入專業 APS 先進排程軟體，以縮短生產排程時間、使人機規劃更有效運用。

👉 桃園廠利用 PDA 掃描條碼做進出存即時扣帳及量秤作業系統，讓倉管人員能有效率及精準管理其倉庫內之原物料庫存及生產投料即時扣帳，加速製令完工立即結帳之作業。

👉 桃園廠電子看板提供生產單位投料、完工資訊及倉儲課儲運、收料、供料資訊等之即時呈現，有效管理製造系統作業即時性。

👉 鮮食 MES 量秤 (即時入帳) 排程規劃系統：以 PDA 即時掃描及量秤結合電腦為基礎，重新規劃生產作業流程，以「即時入帳減少原料報廢」為目標，達到完工入庫自動化作業，即時取得各工作站實際超低耗數，並完成收料、供退料及盤點作業。並以 MRP 計算補料量、縮短計算時間，提升精準度降低報廢金額。

👉 導入 Tableau BI 軟體、建置資料分析平台，並由專責部門開發財務、銷售、庫存、生產等經營管理分析儀表版。

👉 BPM 流程簽核軟體汰舊換新，由各部門自主學習、設計跨部門庶務流程，減化紙張列印並提升簽核效率。

👉 導入「金財通」電子發票平台，由供應商經平台上傳發票資訊至國稅局。以系統取代現行郵寄憑證，避免憑證遺失及延誤請款，降低採購人員重覆核對、並推動無紙化。

👉 規劃私有雲基礎架構 (即主機超融合架構)，將 3 台以上的實體主機硬碟空間整合為一儲存池 (Pool)，藉此提供具備水平擴充功能的建構區塊部署方法。並允許一台實體主機當機時，其他實體主機可立即接收及啟動已當機之虛擬機，及保持儲存池 (Pool) 內之資料不會丟失。

👉 規劃基於微服務架構之大數據資料中心，以蒐集儲存生產 / 廠務設備之 IoT 資訊及資安 Log，並整合串接 ERP 系統；以專業 Scada 軟體即時監控相關設備運作狀況。未來利用 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。

6.3.3 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	- 定期檢討最佳庫存規劃 - 簽訂長期供貨合約，具長期穩定供應能力 - 擬定缺料機動調整生產的計畫
	生產中斷風險	- 每年定期舉辦消防及工安訓練，加強員工緊急應變能力 - 定期維修保養消防設備及公共安全設施 - 生產設備定期維修保養，提升設備妥善率 - 針對公司投保財產險及中斷營運險 - 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 - 制定各類氣候異常緊急應變計畫，加強緊急應變能力
	財務風險	- 利率變動：持續觀察利率走勢，搭配短中長期借款，與各金融機構往來議價，控制公司融資成本 - 匯率變動：持續觀察匯率走勢，在保守的原則下，財務單位依資金需求時間，運用適當的避險性金融工具，如遠期外匯及換匯合約降低外匯曝險，以因匯率波動產生之風險 - 財產保險：投保火險、產險、貨物運輸險等各項財產保險 - 背書保證：依據相關背書保證管理作業規範，確實執行背書保證作業

	風險說明	因應策略
環境面	廢水、空污及廢棄物處理等合規風險	- 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 - 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
	儲運作業及安全維護風險	- 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 - 運輸承攬商之車輛依規定定期檢查，並定期召開安全會議 - 既有工業管線擬定維運計畫，制訂相對應風險控制對策
社會面	人才斷層	- 相關技術與營運管理必須制定標準書與作業規範 - 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 - 定期召開會議，讓專業知能與技術情報得以交流
	資訊安全風險	- 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 - 強化員工個資保護及資訊操作安全 - 資料異地備援，利用專業備份軟體及公司網路，將重要資料及（虛擬化）作業系統備份至其他辦公區機房內

6.3.4 氣候相關風險與機會

企業面臨的外在環境挑戰與日俱增，其中全球暖化及極端氣候帶來之營運衝擊已是現今最迫切、最須密切注意的議題之一，聯華食品以具體行動評估、參與氣候變遷減緩與調適活動，並自願性引用氣候相關財務揭露建議 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures,TCFD) 指引，依照 TCFD 建議揭露四項核心元素：「治理」、「策略」、「風險管理」及「指標與目標」，建立相關風險管理架構，鑑別氣候變遷可能對聯華食品造成的重大性風險與機會，提出相關應對之策略，並整合既有的風險管控程序，每年定期向董事會提出報告及氣候變遷因應情形。

聯華食品除密切注意全球氣候變遷趨勢與國際因應走向之外，同時也將氣候變遷議題納入企業永續發展的關鍵重大議題之一，透過跨部門溝通研討可能情境、及其對聯華食品造成衝擊與影響時間點之評估，根據評估結果，持續對氣候變遷衝擊造成之風險與機會進行管控與因應。

氣候變遷相關治理

✳董事會於氣候變遷治理扮演的角色

聯華食品董事會為公司氣候議題最高治理單位，負責監督及決策聯華食品的氣候變遷治理工作，並由永續發展委員會將氣候變遷風險與公司其他風險綜整評估，追蹤檢討各項與氣候變遷相關方案達成情形，視風險程度採取必要的緩解措施。

✳氣候變遷治理組織架構與分工

▣ 董事會

督導聯華食品氣候變遷管理作為。

▣ 永續發展委員會

每年至少一次向董事會呈報氣候風險與機會之評估結果及工作進展。

氣候變遷相關風險與機會管理

✳氣候變遷相關風險與機會鑑別流程

聯華食品持續關注國內外各產業氣候政策與行動方案，並定期盤點各種氣候變遷風險可能造成的衝擊，包含因極端氣候造成直接或間接的實體影響，因法規、技術或市場需求的轉型影響以及其他人文、社會面向對公司營運活動造成之風險與機會等，依分析結果納入公司風險管理計畫，與各利害關係人建立公開透明之溝通管道，以降低氣候變遷風險並掌握商機，落實公司永續治理理念。

✳聯華食品所使用之氣候變遷情境

使用情境	情境描述	21 世紀末	排放量管制
RCP2.6 (暖化減緩的情境)	● 氣候變遷導致氣溫分布不均，可能提升農產品供應不穩，進而影響供貨穩定及品質。 ● 氣候變遷導致降雨分布不均，可能提升乾旱的頻率與強度，造成水資源短缺，進而影響農田用水量，造成農田休耕。	1.5°C (全球暖化維持在工業化前升溫 1.5°C 以內)	排放量大幅下降
RCP 8.5 (溫室氣體高度排放的情境)	● 極端氣候損害廠區、產地風險，包括颱風或豪雨造成的淹水災害、坡地災害及海岸災害，形成常態。	4°C (全球暖化維持在工業化前升溫 4°C)	排放量大幅上升

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	產生代金或罰鍰	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	● 鮮食中壢廠與休閒桃園廠於近兩年導入 ISO 50001 能源管理系統。
溫室氣體排放成本增加	政策與法規	產生代金或罰鍰	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	● 鮮食中壢廠與休閒桃園廠於近兩年導入 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	產生代金或罰鍰	營運成本增加或資產減損	● 推動水回收再利用方案	● 2021 年回收水量為 54,132 噸，使用率為 100%。
原物料短缺	市場	減量生產	中斷生產	● 以其他相對穩定的原料進行新產品開發作業 ● 適當調整原有配方，降低高斷料風險原料比例或不用 ● 盡量以廠內現有共用料來開發新產品，減少原物料採購之短缺風險 ● 重點原料建置二個以上的供應來源	● 產品開發如欲使用新增原物料，需先確認原料供應鏈是否穩定，且經過主管同意才能進行後續新增與採購作業。 ● 進行現有配方調整並安排上線進行測試。
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	● 溫室氣體排放管制趨嚴 ● 碳稅徵收	● 蒐集國內外環保法規變動資訊，研擬因應措施。 ● 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。 ● 積極參與政府各項節能輔導方案。 ● 未來新建廠房，將朝向「綠建築」設計規劃。
經濟面	● 營運中斷（原料不足、廠區無法生產、運輸中斷） ● 財產損失 ● 購料成本增加（供應商漲價） ● 水電、瓦斯等能源漲價	● 分散原物料採購風險。 ● 投保產險及營運中斷險。 ● 定期檢討最佳原物料庫存計畫與簽訂長期供料合約。 ● 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。 ● 推動節能管理，降低能源耗用。
環境面	● 水資源不足 ● 供電吃緊 ● 溫室氣體排放量增加	● 強化水資源管理與再利用、強化供水系統管理。 ● 建置緊急供電備援系統。 ● 設備汰舊換新提升運轉效率。 ● 改用低污染燃料，持續推動節能減碳工作。 ● 再生能源裝置容量設置與提升。
社會面	● 客戶偏好與行為改變 ● 產業商譽 ● 利害關係人負面回饋 ● 影響員工人身安全	● 持續推動綠色產品研發與市場開發。 ● 研製低耗能高附加價值產品，爭取高附加價值產品市場。 ● 與利害關係人建立良好溝通管道。 ● 定期舉辦員工緊急應變教育訓練，培養員工緊急應變能力。

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	● 鮮食中壢廠 2020 年導入太陽能系統。
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一以上之目標。
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	● 2021 年回收水量為 54,132 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	● 鮮食中壢廠與休閒桃園廠於近兩年導入 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	● 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。

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		
乾燥劑回收使環保處理費用增加	市場	產生回收處理費用	營運成本增加	● 乾燥劑減量使用	● 進行專案研究，以降低乾燥劑使用數量。
運輸成本增加	市場	獲利減少	營運成本增加	● 減少運輸距離	● 部分海苔直接由韓國配送至台灣。

附錄

GRI Standards 對照表

使用聲明	聯華食品工業股份有限公司已依循 GRI 準則報導 2022 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日期間的内容。
使用的 GRI 1	GRI 1：基礎 2021
適用的 GRI 行業準則	食品加工業

指標	項目	章節	頁碼	備註
GRI 2：一般揭露 2021				
組織概況				
組織詳細資訊及報導實務				
2-1	組織簡介	關於本報告書 6.2.1 營運概況	7、81	聯華食品之營運所在地為臺灣，且為聯華食品為公開發行之上市公司，詳請參閱聯華食品 2022 年年報。
2-2	報告實體	關於本報告書	7	詳請參閱聯華食品 2022 年年報。
2-3	報導期間、頻率及聯絡方式	關於本報告書	7	
2-4	資訊重編		-	聯華食品 2022 年無資訊重編。
2-5	外部保證 / 確信	關於本報告書	7	
營運活動及員工資訊				
2-6	活動、價值鏈與其他商業關係	2.2.2 稽核評鑑 2.3.2 合作通路 3.1.1 人才資產 6.2.1 營運概況 6.3.1 法規遵循	30、 36、 39、 81、 87	聯華食品 2022 年度無產品被禁止販售之情事，且 2022 年無重大改變。
2-7	員工	3.1.1 人才資產	39	
2-8	非員工工作者	3.1.1 人才資產	39	

指標	項目	章節	頁碼	備註
治理				
2-9	治理結構和組成	6.2.2 公司治理	82	
2-10	最高治理單位的提名與遴選	6.2.2 公司治理	82	
2-11	最高治理單位主席	6.2.2 公司治理	82	李開源先生係為聯華食品工業股份有限公司之董事長。
2-12	最高治理單位在監督方面的影響力	6.2.2 公司治理	82	
2-13	管理責任	6.2.2 公司治理	82	
2-14	最高治理單位在報告中的作用	6.2.2 公司治理	82	
2-15	利益衝突	6.2.2 公司治理	82	詳請參閱聯華食品 2022 年年報。
2-16	關鍵重大事件的溝通	6.1.2 誠信正直	80	
2-17	最高治理單位的背景知識	6.2.2 公司治理	82	
2-18	最高治理單位的績效評估	6.2.2 公司治理	82	董事會績效評估管理辦法、評鑑結果與評估內容項目，請參閱聯華食品 2022 年年報。 聯華食品尚未評估董事會於 ESG 面向的績效，預計於 2023 年實施。
2-19	薪酬政策	3.1.2 薪酬福利	43	高階薪酬除與經營績效指標連結外也將公司治理、環境永續、社會共融等績效面相納入評估範圍。
2-20	薪酬決定的流程	3.1.2 薪酬福利	43	聯華食品有尋求利害關係人的意見並將其納入薪酬相關考量事項，且有薪酬顧問參與薪酬的制定，而薪酬顧問獨立於組織之外。
2-21	年度總薪酬比率	3.1.2 薪酬福利	43	
策略、政策及相關實務作為				
2-22	永續發展策略	董事長的話	4	
2-23	政策、承諾	6.1.1 經營理念 6.1.2 誠信正直 6.3.3 風險因應	79、 80、 89	承諾所引用的政府間官方文件請見聯華食品官網投資人專區的人權政策。
2-24	納入政策承諾	3.1.1 人才資產	39	
2-25	針對負面衝擊處理的程序	3.1.1 人才資產	39	

指標	項目	章節	頁碼	備註
2-26	申訴機制	3.1.1 人才資產	39	
2-27	法規遵循	6.3.1 法規遵循	87	聯華食品判定重大違規事件的標準為裁罰金額達到一萬美金以上。
2-28	公協會資格	6.2.1 營運概況	81	
利害關係人溝通				
2-29	利害關係人互動的方法	1.1.1 利害關係人鑑別	9	
2-30	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。
GRI 3：一般揭露 2021				
3-1	決定重大主題的流程	1.2.1 重大主題鑑別	11	
3-2	重大主題列表	1.2.2 管理方針	12	
GRI 103：管理方針 2016				
103-1	解釋重大主題及其邊界	1.2.2 管理方針	12	
103-2	管理方針及其要素	1.2.2 管理方針	12	
103-3	管理方針的評估	1.2.2 管理方針	12	
GRI 201：經濟績效 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	6.2.3 經營績效	86	
201-4	取自政府之財務補助		86	聯華食品 2022 年接受任何政府財務補助的貨幣總值為新台幣 11,764,021 元 (包含稅收減免及抵減新台幣 9,603,941 元，以及補貼新台幣 2,160,080 元)。
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 2022 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 2022 年無反競爭、反托拉斯和壟斷相關訴訟案件發生。

指標	項目	章節	頁碼	備註
GRI 302：能源 2016				
302-1	組織內部的能源消耗量	4.2.1 能源管理	60	
302-3	能源密集度	4.2.1 能源管理	63	聯華食品能源密集度比值所涵蓋的能源類型，包含燃料、電力、供熱、製冷、蒸汽。 計算能源密集度比值時採用組織內部的能源消耗量。
302-4	減少能源消耗	4.2.1 能源管理	62	
GRI 303：水與放流水 2018				
303-1	共享水資源之相互影響	4.3.1 用水管理	65	
303-2	與排水相關衝擊的管理	4.3.2 廢水處理	68	
303-3	取水量	4.3.1 用水管理	65	
303-4	排水量	4.3.1 用水管理 4.3.2 廢水處理	65、 68	
303-5	耗水量	4.3.1 用水管理	65	
GRI 305：排放 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
305-1	直接（範疇一）溫室氣體排放	4.2.2 污染防治	64	
305-2	能源間接（範疇二）溫室氣體排放	4.2.2 污染防治	64	
GRI 306：廢棄物 2020				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
306-1	廢棄物產生與廢棄物相關顯著衝擊	4.4.1 資源利用	70	
306-2	廢棄物相關顯著衝擊之管理	4.4.1 資源利用	70	
306-3	廢棄物的產生	4.4.1 資源利用	70	
306-4	廢棄物的處置移轉	4.4.1 資源利用	70	聯華食品的廢棄物皆為離場處理。
306-5	廢棄物的直接處置	4.4.1 資源利用	70	

指標	項目	章節	頁碼	備註
GRI 308：供應商環境評估 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
308-1	採用環境標準篩選新供應商	2.2.2 稽核評鑑	30	
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	39	
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	43	
401-3	育嬰假	3.1.2 薪酬福利	43	
GRI 402：勞 / 資關係 2016				
402-1	關於營運變化的最短預告期	3.1.1 人才資產	39	
GRI 403：職業安全衛生 2018				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
403-1	職業安全衛生管理系統	3.3.2 安全至上	53	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	3.3.2 安全至上	53	
403-3	職業健康服務	3.3.2 安全至上	53	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	3.3.2 安全至上	53	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	3.3.2 安全至上	53	
403-6	工作者健康促進	3.3.1 健康職場	51	
403-7	預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	3.3.2 安全至上	53	
403-9	職業傷害	3.3.2 安全至上	53	
403-10	職業病	3.3.2 安全至上	53	聯華 2022 年無職業病案例發生，職業病認定係依勞動部公告之「勞工保險職業病種類表」及「增列勞工保險職業病種類項目」為依據，勞工因執行職務暴露在一些危險因子中導致身體產生疾病，且經醫生認定者，聯華食品將其視為職業病。

指標	項目	章節	頁碼	備註
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	45	
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	45	
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	39、 82	
405-2	女性對男性基本薪資加薪酬的比率	永續亮點 3.1.2 薪酬福利	6、43	
GRI 414：供應商社會評估 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
414-1	使用社會標準篩選之新供應商	2.2.2 稽核評鑑	30	
GRI 416：顧客健康與安全 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
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	17	
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	87	
GRI 417：行銷與標示 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	12	
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	2.1.2 食在安心	28	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	87	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	6.3.1 法規遵循	87	聯華 2022 年無違反行銷傳播相關法規之事件。

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，並依標準區分	2.2.1 食安維護	29	
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	17	聯華食品基隆廠、桃園廠、彰化廠、中壢廠、嘉義廠均獲得安全標準驗證 ISO 22000 工廠，其生產量占比為 100%。

永續會計準則委員會 (Sustainability Accounting Standards Board, SASB) 對照表

揭露主題	指標代碼	性質	揭露指標	頁碼	說明
能源管理	FB-PF-130a.1	量化	(1) 總能源消耗 (2) 電網電力占比 (3) 再生能源占比	60	
水管理	FB-PF-140a.1	量化	(1) 總取用水量 (2) 總耗水量，與兩者於高或極高水資源壓力區域之占比	66	
	FB-PF-140a.2	量化	與水量與 / 或水質許可、標準與規定有關之不合格事件數量	-	無
	FB-PF-140a.3	質化	說明水管理的風險，並討論降低這些風險之相關策略與做法	65	
食品安全	FB-PF-250a.1	量化	全球食品安全倡議 (Global Food Safety Initiative, GFSI) 稽核，對於 (a) 主要與 (b) 次要不合格項目之 (1) 不合格率 與 (2) 相關之矯正措施率	-	無
	FB-PF-250a.2	量化	來自一級供應商設施的原料，獲 GFSI 認可食品安全認證計畫認證之百分比	-	休閒廠食品原料來自獲 GFSI 認可之採購金額占所有食品原料採購金額 26.08%，鮮食廠食品原料來自獲 GFSI 認可之採購金額占所有食品原料採購金額 56.92%。
	FB-PF-250a.3	量化	(1) 收到食品安全違規的通知總數，(2) 改正占比	-	無
	FB-PF-250a.4	量化	(1) 召回食物產品的議題數量與 (2) 召回食物產品的總量	-	聯華 2022 年無發生食品召回情形。
健康與營養	FB-PF-260a.1	量化	為促進健康與營養特性而貼上食品標籤與 / 或進行行銷之產品收入	-	無
	FB-PF-260a.2	質化	對消費者營養和健康疑慮有關的產品、成分鑑別與管理相關之流程討論	28	

揭露主題	指標代碼	性質	揭露指標	頁碼	說明
產品標籤與行銷	FB-PF-270a.1	量化	(1) 針對兒童進行與 (2) 針對兒童進行符合飲食指南 (dietary guidelines) 的產品推廣之廣告曝光次數百分比	-	14.5%
	FB-PF-270a.2	量化	貼有 (1) 包含基因改造生物 (genetically modified organisms, GMOs) 與 (2) 非-GMO 標籤產品之收入	-	無
	FB-PF-270a.3	量化	不遵守產業或規範標籤與 / 或行銷規範之事件數量	-	無相關事件
	FB-PF-270a.4	量化	與標籤與 / 或行銷做法相關之訴訟造成的金錢損失總額	-	無相關訴訟
產品包裝之生命週期管理	FB-PF-410a.1	量化	(1) 包裝材料總重量, (2) 由回收 / 或可再生材料所製之占比, 以及 (3) 包裝可被回收、可被再利用與 / 或可作堆肥的占比	-	
	FB-PF-410a.2	質化	降低包裝在其生命週期中對環境的衝擊之策略討論	73	
原料供應鏈的環境與社會衝擊	FB-PF-430a.1	量化	受第三方環境與 / 或社會標準認證之食品原料來源占比, 以及按標準計算之占比	-	聯華 2022 年採購通過環境與社會標準認證之食品原料共 17,556,479 元。
	FB-PF-430a.2	量化	供應商之社會與環境責任稽核關於 (a) 主要不合格項目與 (b) 次要不合格項目的 (1) 不合格率與 (2) 相關矯正措施率	30	
原料採購	FB-PF-440a.1	量化	來自高或極高水資源壓力區域之食品原料 (food ingredient) 占比	-	聯華食品來自高或極高水資源壓力區域之食品原料占比為 0。
	FB-PF-440a.2	質化	優先食品原料 (food ingredient) 之清單, 以及因為環境或社會考量之採購風險討論	17	

上市公司編製與申報永續報告書作業辦法

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	17	
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、產品下架次數及下架產品總重量。	6.3.1 法規遵循	87	
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	29	
食 -4	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	17	聯華食品基隆廠、桃園廠、彰化廠、中壢廠、嘉義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	30	
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	28	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	17	
食 -8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。	4.2.1 能源管理	60	
食 -9	總取水量及總耗水量。	4.3.1 用水管理	65	
食 -10	售出產品重量、生產設施場所數量。	6.2.1 營運概況 6.2.3 經營績效	81、86	

上市上櫃公司氣候相關資訊

項目	參考章節	頁碼
1. 敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
2. 敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務 (短期、中期、長期)。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
3. 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
4. 敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
5. 若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因子及主要財務影響。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
6. 若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體 風險及轉型風險之指標與目標。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
7. 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
8. 若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每 年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證 (RECs) 以達成相關目標，應說明所 抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證 (RECs) 數量。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89
9. 溫室氣體盤查及確信情形 (另填於 1-1)。	6.3.3 氣候相關風險與機會	89

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
11071 台北市信義區松仁路100號20樓

Deloitte & Touche
20F, Taipei Han Shun Plaza
No. 100 Songren Rd.,
Xinyi Dist., Taipei 11071, Taiwan

Tel: +886 (2) 2721-9999
Fax: +886 (2) 4051-4888
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 111 年度永續報告書，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「確信項非彙總表」。

管理階層對永續報告書之責任

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永續報告書作業辦法」、全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative, GRI）發布之通用原則、行業原則及主題原則編製永續報告書，且應維持編製永續報告書有關之必要控制，以確保永續報告書所刊載的資訊未存有重大不實表達。

會計師對永續報告書執行確信程序之責任

本會計師係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊彙整或相關之確信案件」規劃及執行有限確信工作，對上開永續報告書所選定之標的資訊（詳附件一）在所有重大方面是否未存有重大不實表達取得確信，並出具有限確信報告。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：

- 取得及閱讀永續報告書；
- 訪談管理階層及相關人員，以瞭解公司編製永續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記錄。

- 1 -

先天限制

由於諸多確信項目係屬非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天限制，故該等資訊之相關性、重大性與正確性之解釋可能涉及更多管理階層之重大判斷、假設與解釋，不同利害關係人對該等資訊亦可能有不同之解釋。

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職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、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業行為。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循品質管理準則 1 號「會計師事務所之品質管理」，該品質管理準則規定會計師事務所設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及適用之法令規範相關之政策或程序。

確信結論

根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 111 年度永續報告書中所選定之標的資訊在所有重大方面未遵循其衡量基準臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」編製而須作修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，貴公司對任何確信標的或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

勤業眾信聯合會計師事務所

會計師 施俊弘



施俊弘

中 華 民 國 112 年 9 月 25 日

- 2 -

附件一

確信項目彙總表

編號	確信項目 (臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」)	指標說明	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永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號一	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或所影響之主要產品與服務類別與百分比。	2.1.1 品質把關	與改善食品衛生、安全與品質有關之從業人員、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或所影響之主要產品與服務類別與百分比。
2	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號二	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、產品下架次數及下架產品總重量。	6.3.1 法規遵循	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、及產品下架次數及下架產品總重量。
3	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號三	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	採購符合國際認可之產品責任標準者(PSC) 認證之紙類及MSC CAC 認證之海鮮)占該類別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永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號四	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商所生產產品之百分比。	2.1.1 品質把關	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 (HACCP、ISO 22000、FSQC 22000、TQF、CAS)之廠商所生產產品之百分比。
5	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號五	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	對當年度有交易往來之供應商之國內外供應商進行實際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永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號六	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	依法規要求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。
7	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號七	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	依法規要求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。
8	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號八	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。	4.2.1 能源管理	消耗能源總量、外購電力百分比及再生能源使用率。
9	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號九	總用水量及總耗水量。	4.3.1 用水管理	總用水量及總耗水量。
10	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項附表一之一 編號十	售出產品重量、生產設施場所數量。	6.2.1 管理概況 6.2.3 經營績效	售出產品重量及生產設施場所數量。