



聯華食品

2023 Sustainability
Report

永續報告書



聯華食品

聯華食品以「共創價值、分享利益、均霑喜悅」作為全體「新聯華人」共同的願景，展望未來將以更積極、專業與用心的態度來服務大眾，創造自然、安心、美味的產品來回饋社會，真正發揮「取之社會、用之社會」的精神。深切期盼每位一起和聯華食品成長奮鬥的同仁，能與之共同實踐永續經營的理念，並善盡企業社會責任！

目錄 Contents

董事長的話
永續亮點

03
06

關於本報告書

09

CH1 永續議題 內外兼顧

- 1.1 利害關係人，溝通了解 11
- 1.2 議題管理，制度健全 13

CH2 永續管理 誠信經營

- 2.1 以誠經營，以信治理 19
- 2.2 經營管理，以身作則 21
- 2.3 風險管理，未雨綢繆 27

CH3 食安第一 客戶放心

- 3.1 品質保證，安心健康 33
- 3.2 上下整合，強化管理 45
- 3.3 健康創新，顧客導向 48

CH4 重視人才 創新培育

- 4.1 以人為本，共創價值 55
- 4.2 完善制度，持續栽培 62
- 4.3 安全維護，幸福職場 70

CH5 社會共融 創意無限

- 5.1 共好社會，在地回饋 81
- 5.2 社會參與，公共倡議 82
- 5.3 公益慈善，拋磚引玉 84

CH6 環保節能 持續不懈

- 6.1 氣候變遷，減緩調適 87
- 6.2 綠色行動，愛護自然 94
- 6.3 用水節約，珍惜點滴 100
- 6.4 輕巧簡便，守護環境 105

附錄

- GRI Standards 對照表 110
- GRI 食品加工業補充指引 114
- 永續會計準則委員會 (Sustainability Accounting Standards Board, SASB) 對照表 115
- 上市公司編製與申報永續報告書作業辦法 117
- 會計師有限確信報告 119



董事長的話

過去一年是本公司深具挑戰的一年。2023 年 4 月 25 日的火災意外讓我們深刻反思並記取寶貴的經驗，這一年來，我們不僅致力於廠區的復原和重建，更加強員工身心靈的關注和升級作業環境的安全管理。就大環境而言，全球地緣政治緊張，區域衝突頻頻爆發、通膨及升息以及氣候變遷等不確定因素，導致物價上漲與成本持續攀升。

2023 年公司除了積極推進彰化廠區重建計畫，並在生產營運面啟動其他廠區的支援外，更加重視對受傷員工的關懷、心理撫慰及重建計畫，積極投入心理輔導資源，以期儘快恢復員工的身心健康和正常運作。在全體員工的齊心努力和經驗豐富的經營團隊的帶領下，公司在 2023 年的整體營運表現仍有不錯的佳績。

未來，我們將繼續以超越客戶期望的產品與服務為核心價值，不斷創新發展符合消費者需求的產品，致力於提供自然安心美味的體驗。

公司的經營方針包括：

- 開拓多元銷售渠道，擴大市場銷售機會。
- 應用數位科技工具，提升全流程作業效率。
- 創造對消費者健康、對環境友善的產品。

聯華食品食品將堅持「永不停止前進的腳步」，持續優化，通過靈活的資源配置，精準行銷開拓新市場機會，升級智慧工廠實現彈性製造，積極推動在地化採購，友善永續地球環境，執行各項節能措施和能源管控，完成淨零碳排承諾，提升能源使用效率，履行 ESG 永續責任。

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

「造物之前，必先造人」，我們深知員工是公司永續經營與成長的重要資產，此次事件我們學到許多，並堅定了以更高標準保護每一位員工的決心，透過重建計畫，我們不僅要恢復過往的生產能力，更要努力確保每位員工的身心健康、持續提升工作環境。相信在大家的共同努力下，必能堅實地邁向未來。



緊急應件暨災後重建小組運作

火災發生第一時間，我們立即成立了緊急應變暨災後重建小組，過去一年小組持續運作，小組重要事項如下。

- ★ 配合檢調單位進行事故原因調查，並協助相關部門提交報告。
- ★ 加強內部溝通，確保員工了解最新的重建進展和安全措施。



身心靈重建計劃推行

我們深知災後心理重建的重要性，過去一年中，我們推行了多項身心靈重建計劃，為同仁提供支持，重點成效包括：

- ★ 對受傷同仁進行了全面的醫療和康復支持，並幫助他們重返工作崗位或轉職。
- ★ 舉辦37場心理減壓課程和個別會談，共428人次參與，幫助同仁釋放壓力、穩定情緒。
- ★ 製作中文和英文心理創傷後壓力衛教資訊，通過Line和公佈欄提供全廠同仁(包含本籍、外籍)參考。
- ★ 專業心理師透過問卷，了解同仁心理壓力情形，並持續追蹤壓力較高同仁，提供適時協助。
- ★ 提供心靈勵志紓壓、健康運動、正向溝通等學習資源及相關教育訓練活動，陪伴同仁度過創傷，並適時得到情緒宣洩。



廠區修復與重建

公司深知工作環境的安全對於員工的重要性，因此我們承諾傾全力提供一個安全、優質的工作環境。因此在廠區的修復和重建方面，我們制定了更嚴格的安全操作流程和標準，並多次進行員工安全培訓。

- ★ 廠區的修建及改善已完成，並於2024/3/28開始試營運，2024/7/18正式投入使用。
- ★ 全面檢視各項消防設備及設施，改善優化滅火設備、安全防爆設備、包含機械排煙、自然排煙、防煙捲簾等設施，及耐熱450°C之消防逃生面罩
- ★ 設定每年4月25日為聯華安全日，進行消防安全及緊急應變演練
 - * 各廠區這一年來不斷透過教育訓練與演練，提升所有同仁的防災意識及應變能力，除了既有的訓練及演練之外，董事長指示每年4/25進行全廠動員之模擬演練，確保所有同仁都能具備防災應變處理能力，也讓防災意識向下扎根到所有員工，讓未來防災救工作更加完善。
 - * 期盼同仁透過演練重視「平時重於災時」，持續強化防救災各編組應變能力，降低災害造成損傷，確保員工安全。
 - * 每年4月25日各廠區全員進行消防逃生、緊急避難及通報作業..等模擬演練，活動當日各廠主管、同仁皆積極投入演練，演練後與各單位檢討規劃改善建議並提交演練報告，以確保全體同仁皆具有高度防災意識。

相關重大期程

未來展望

持續推動職安衛管理，
提升員工職場安全

2024/7

7/18 完成生產作業場所改善事宜，職安署同意復工。

2024/3

3/28 完成復工改善並取得職安署試營運核可。

2024/2

2 月及 4 月實施全廠日夜班同仁消防安全應變演練，並分別由彰化縣消防局北斗分隊及與第四救災大隊派員指導。

2023/8

8 月至 11 月提報復工計劃送職安署審核。

2023/5

按事件調查結果，規劃復工計畫，並同時啟動人員醫療照護、心理諮商、安撫員工，為保障工作者權益，在其同意之前提下，轉調至其它廠區作業。

2023/4

事件發生，全面停工並進行事件之調查、分析，釐清災害原因。



① 集合說明：各廠區透過火災初期自主應變演練，期藉由演練確保工作場所在危險事故發生時能及時處理，避免損失擴大。並可強化主管指揮調度與部署動員能力，以健全整體救災功能。



① 逃生過程：透過避難引導班的引導，迅速引導同仁正確疏散逃生。



① 滅火演練：透過實際操作滅火設備進行滅火，為強化火災應變搶救能力。

永續亮點

SDGs		聯華的支持
	消除飢餓，達成食全，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、職級之男女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率的比例，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。

永續管理 誠信經營



新台幣

2023年度合併總營業額
10,853,256仟元
創新高

董事會、審計委員會、
薪酬委員會出席率
100%

稅後淨利較 2022 年
↑ 增加 11.2%

0
無違反產品資訊與標示、產品與
服務的健康和安全法規之事件、
無發生產品下架與召回之事件

食安第一 客戶放心



中壢廠、嘉義廠取得
FSSC22000
食品安全系統認證

桃園廠實驗室檢測能力
21項通過第三方驗證

海洋管理委員會產銷監管
鏈認證 (MSC CoC)
5 支海鮮原料

TQF、有機農產品、
HALAL 清真食品、Clean Label、
風味絕佳獎章、潔淨標章
共 **124**項次產品認證

桃園廠新增線上
AI 智慧監控 8 條線
即時監控確保品質穩定

安心履歷、產品追蹤追
溯產品普及率達
95%

休閒廠供應商年度評鑑計
畫及輔導，保持供應商
A+B 級資格 **>95%**

產品包裝標示 **100%**
符合政府法令規範

重視人才 創新培育



宣導反歧視、人權政策與不法侵害措施，受訓比例達
94%

全公司滿意度調查平均為
4.61分(6分為滿分)

全公司健康職場認證申請
完成率為 **67%**

年度教育訓練總時數達
78,910小時

健康促進活動共 **543** 位參與，
共消耗 **1,724,876** 卡熱量

廠區健康及特殊健康檢查
完成率 **100%**

異常負荷人員關懷比例
達 **100%**

年平均受訓
同仁 **32** 小時、主管 **108** 小時

社會共融 創意無限



古民社區 Let's smile 專車，
整體受益人次高達
16,000 人

小黃帽兒童交安專案，捐贈
36 萬元交安基金，活動期間
共 **1,300** 位家長參與

萬歲牌跳繩推廣活動，競賽及活
動參與超過 **5,000** 人次

顧客意見 (含查詢及建議)
共 28,120 件，回應率 **100%**

客訴比例 **3.11** ppm，依據消費者回饋完成 **15** 件改善專案

環保節能 持續不懈



↓ 溫室氣體排放密集度降低 **7.98%**

↓ 能源使用密集度
降低 **6.59%**

↓ 水資源使用密集
降低 **11.27%**

使用太陽能熱水器，再生能源使用量為
1,860 (GJ)，使用占比為 **0.67%**

↓ 可樂果產品包裝減少
5% 以上塑膠使用量

0
無因污染物未妥善處理而遭受裁罰

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 Standards Board, 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 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日，聯華食品工業股份有限公司（以下簡稱聯華食品）在臺灣地區的總公司及各工廠之所有營運相關之活動，報告書中若提及重要營運據點，亦指臺灣地區。本報告書之資料及數據來源係由總公司各部門與各廠提供，由 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。聯華食品 2023 年之現行行業、價值鏈及其他相關商業關係，與 2022 年皆無顯著變化。

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

本次為聯華食品第九年發行永續報告書，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
2023年9月發行

現在發行版本
2024年8月發行

下一發行版本
預定2025年8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/





1.1 利害關係人，溝通了解 11

1.2 議題管理，制度健全 13

CH.1

永續議題 內外兼顧



1.1 利害關係人，溝通了解

1.1.1 利害關係人鑑別

參考聯華食品的營運與業務特性，列出所對應之利害關係人，再由部門長官參考 AA 1000 SES 利害關係人議合原則填寫問卷，針對利害關係人對聯華食品的責任、影響力、張力、多元觀點和依賴性共五大面向進行評估，並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	對於聯華食品之重要性	關注議題	主要溝通管道、頻率及回應方式	2023 年主要溝通成效
 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	✦ 定期：依照相關法規，在規範時程內，於公開資訊觀測站、證交所公告平台、主管機關網站等處上傳與申報相關訊息 ✦ 不定期： 配合主管機關監理與查核活動、參與主管機關政策宣導會議或座談 ✦ 不定期： 藉由電話、Email、書面信函、工廠查核等方式，與政府機關保持良好互動 政府機關保持良好互動 ✦ 聯絡窗口：財務處 / 林先生 ✦ Tel：(02) 25534546 ✦ Email：TOMLIN@lianhwa.com.tw	✦ 配合主管機關規定訂定相關辦法、守則及程序 ✦ 依規定發布重大訊息及申報各項資料，2023 發布 30 則中 / 英文重大訊息於公開資訊觀測站
 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聯華的首要課題	✦ 食品安全與品質管理 ✦ 產品標示 ✦ 客戶及消費者滿意度	✦ 不定期透過公司網頁更新、電視、報紙、雜誌等平面媒體、戶外媒體、廣播等方式，向消費者傳達聯華食品資訊 ✦ 客戶透過電話、網路（Email、社群網站）、客服中心留言等方式，隨時主動與聯華食品聯繫，取得所需資訊 ✦ 客戶連絡專區： https://www.lianhwa.com.tw/cl-425 ✦ 消費者 / 客戶服務專線： ✓ 產品專線 0800-311-023 ✓ 基隆鮮食廠專線 (02) 24337050 ✓ 活動專線 0800-311-023 ✓ 中壢鮮食廠專線 (03) 4635779 ✓ KGCHECK 專線 0800-321-003 ✓ 彰化鮮食廠專線 (04) 8882128	✦ 顧客回饋意見共 28,120 件
 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	✦ 透過公司網頁、公告資訊、函文簽呈、電話及 Email，不定期布達資訊，並與員工交流 ✦ 每季召開勞資會議 ✦ 每季召開召開職業安全衛生委員 ✦ 不定期辦理員工滿意度調查 ✦ 即時透過實體及 Email 員工關係信箱收集員工意見 ✦ 聯絡窗口：人力資源處員工關係信箱 Sbox_ER@lianhwa.com.tw	✦ 辦理 4 次勞資會議、4 次職業安全衛生委員 ✦ 舉辦全公司員工滿意度與敬業度調查，蒐集員工意見，後續展開改善行動方案措施

利害關係人類別	對於聯華食品之重要性	關注議題	主要溝通管道、頻率及回應方式	2023 年主要溝通成效
 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、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	- 透過當面商談、電話聯繫、E-mail 或書面信函等方式，即時溝通、提高彼此合作緊密度 - 聯絡窗口：行銷處合作信箱 marketing@lianhwa.com.tw	- 不定期參與通路產品展示活動，展示產品與行銷績效並交流意見，以調整產品方向符合客戶及消費者需求 - 與通路客戶透過定期 / 不定期會議對於各式問題交換意見並解決
 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	- 透過不定期評鑑活動、會議，與供應商溝通出貨狀況、原物料品質、法規要求等議題 - 透過電話、Email、書面信函，或經由社群網站、手機通訊軟體等方式，與供應商保持密切關係 - 公司網站設有供應商專區，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。 - 另亦設有專門聯絡信箱與電話和供應商做雙向溝通 - 網站：供應商專區（連結網址） - 資材部供應商信箱 purchase30@lianwha.com.tw - 聯絡專線： - 桃園休閒廠 (03) 3283621 - 中壢鮮食廠 (03) 4535751 - 基隆鮮食廠 (02) 24343088 - 彰化鮮食廠 (04) 8886088	- 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 - 執行 63 家實際稽核與 42 家供應商自評查核 - 不定期供應商會議，依據出貨狀況、原物料品質、法規要求與供應商協商
 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	- 定期：依照相關法規，在規範時程內，於公開資訊觀測站、證交所公告平台、主管機關網站等處上傳與申報相關訊息 - 不定期：配合主管機關監理與查核活動、參與主管機關政策宣導會議或座談 - 不定期：藉由電話、Email、書面信函、工廠查核等方式，與政府機關保持良好互動 - 聯絡窗口：財務處 / 林先生 Tel: (02) 25534546 Email: TOMLIN@lianhwa.com.tw	- 每季公布財報，並即時更新財務資訊、重大訊息等訊息於公開資訊觀測站及官網 - 年度舉辦股東會 / 法說會 - 年度於公開資訊觀測站及公司官網上傳中英文版年報
 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	- 不定期透過公司網頁更新、電視、報紙、雜誌等平面媒體、戶外媒體、廣播等方式，向社區鄰里傳達聯華食品資訊。 - 聯絡窗口：公關部汪小姐 Email: CSR@lianhwa.com.tw	- 定期關注及拜訪友好社區單位，確保所贊助之物資及經費為該單位所需，實際回應社區需求。 - 與超過 10 家社區鄰里、公益團體合作，建立長期互信關係，共同倡議社會議題。

1.2 議題管理，制度健全

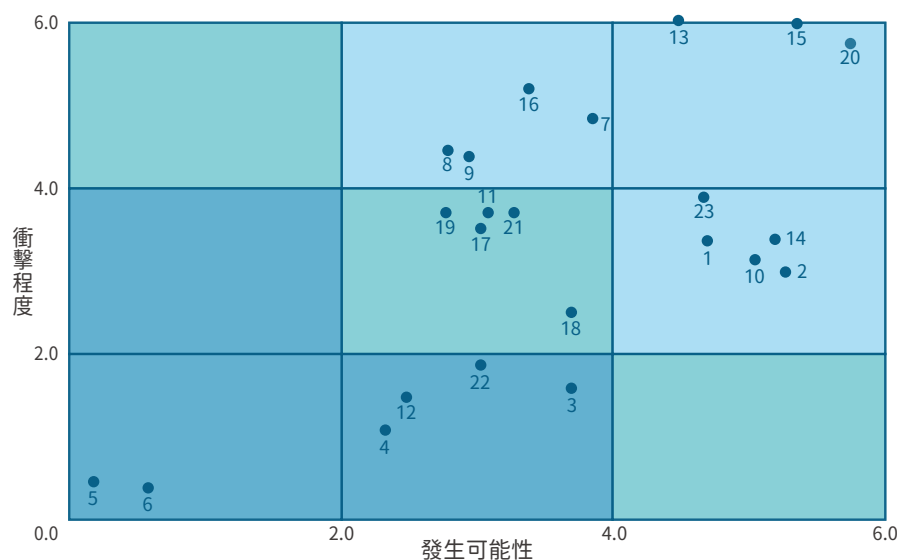
1.2.1 重大議題鑑別

聯華食品依循 GRI 通用準則 2021 版 GRI 3，進一步評估企業在整個營運活動和商業關係中鑑別其對經濟、環境和人群（包括其人權）的實際和潛在衝擊，以作為聯華食品永續發展策略規劃的依據。



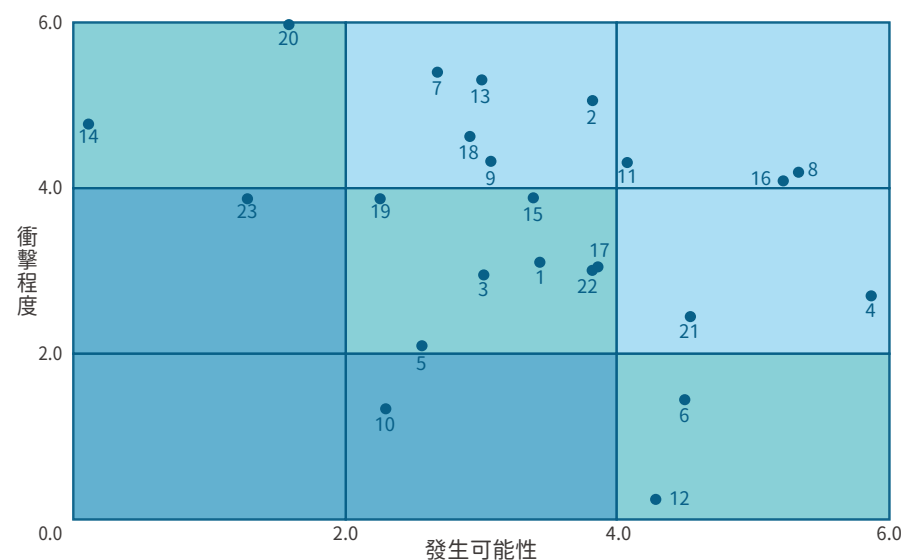
聯華食品 2023 年重大議題依序為食品安全與品質管理、營運績效、法規遵循、職場健康安全、行銷與產品標示、人才吸引與留任、客戶及消費者滿意度、汙染防治、人權保障及多元職場以及健康與營養，共 10 項。較 2022 年新增人才吸引與留任、人權保障及多元職場以及健康與營養，並減少風險控管、供應商與溯源管理、產品研發及創新、永續策略以及廢棄物管理。

★ 正面衝擊重大議題矩陣



- | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|
| 1.廢棄物管理 | 7.職場健康安全 | 13.法規遵循 | 19.風險控管 |
| 2.汙染防治 | 8.人才吸引與留任 | 14.公司治理與誠信經營 | 20.食品安全與品質管理 |
| 3.水資源管理 | 9.勞雇關係 | 15.營運績效 | 21.產品研發及創新 |
| 4.溫室氣體排放減量 | 10.人才發展與培訓 | 16.客戶及消費者滿意度 | 22.健康與營養 |
| 5.保護生物多樣性 | 11.人權保障及多元職場 | 17.永續供應鏈管理 | 23.行銷與產品標示 |
| 6.氣候變遷減緩與調適 | 12.社會參與及公益扶助 | 18.客戶隱私與資訊安全 | |

★ 負面衝擊重大議題矩陣



- | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|
| 1.廢棄物管理 | 7.職場健康安全 | 13.法規遵循 | 19.風險控管 |
| 2.汙染防治 | 8.人才吸引與留任 | 14.公司治理與誠信經營 | 20.食品安全與品質管理 |
| 3.水資源管理 | 9.勞雇關係 | 15.營運績效 | 21.產品研發及創新 |
| 4.溫室氣體排放減量 | 10.人才發展與培訓 | 16.客戶及消費者滿意度 | 22.健康與營養 |
| 5.保護生物多樣性 | 11.人權保障及多元職場 | 17.永續供應鏈管理 | 23.行銷與產品標示 |
| 6.氣候變遷減緩與調適 | 12.社會參與及公益扶助 | 18.客戶隱私與資訊安全 | |

1.2.2 管理方針

2023 針對各項重大議題，檢視其對聯華食品內外部之衝擊，同時根據 GRI Standards、產業特性等考量因素，界定其資訊揭露邊界，以回應利害關係人之關切。

No	重大議題	對聯華食品的意義	潛在或實際衝擊		政策 / 承諾	2023 年管理成果	短、中、長期目標			申訴 / 評量機制	GRI/ 自訂重大主題
			正面衝擊描述	負面衝擊描述			短期目標 (2024 年)	中期目標 (2027 年)	長期目標 (2030 年)		
1	食品安全與品質管理	食品安全與品質管理是聯華食品對客戶及消費者承諾的體現，透過確保產品的品質和安全性，維護消費者健康、安全與信任、企業聲譽與市場競爭力。	企業做好品質管理且未有食安問題，消費者感到放心。	企業疏忽品質管理造成食安問題，導致聲譽受損。	落實管理產品的食品安全，強化食安文化，建立夥伴關係，發揮供應鏈之影響力，健全上下游永續發展。	- 桃園、基隆、彰化、中壢廠持續維持 ISO 22000 與 FSSC 22000 驗證，嘉義廠取得 FSSC 22000 驗證。 - 基隆廠、彰化廠、中壢廠持續維持 ISO 22000 驗證，中壢廠取得 FSSC 22000。 - 取得 TQF、有機農產品、HALAL 清真食品、Clean Label、風味絕佳獎章相關產品認證達 124 項次。 - 休閒廠完成線上 AI 智慧監控 *8 條線，即時監控確保品質穩定。	- 持續維持與導入國際食安系統認證。 - 導入 AI 智能監控技術，加強產品生產過程的控管。 - 擴大產品檢驗的項目與範圍。 - 提升員工的食品安與品質管理意識與知識。	- 持續維持與導入國際食安系統認證。 - 優化 AI 智能監控技術，提升產品的品質與安全性。 - 強化供應商評估與稽核制度。	- 建置食品安全資訊管理系統，完善產品追溯與即時品質監控，提升作業效率與確保品質。 - 與政府、非營利組織合作，推動食品安全與品質管理政策。 - 輔導供應商，共同提升食安與環安管理，推動產業升級，提升供應鏈整體競爭力。	定期舉辦食安會議進行風險辨識與預防，以展開相關管理措施，定期進行法規鑑別，以提早因應相關法規變革，避免違規。	顧客健康與安全
2	營運績效	卓越的營運績效是公司競爭力的關鍵，透過高效率的運營，確保公司的經濟穩定性和永續發展。	營收及毛利率較前一年度提升。	營收及毛利率較前一年度下降。	提高資訊透明，數位轉型創新，提升資訊揭露時效及品質，辨識評估風險，有效因應與管控，確保業務持續營運。	經營正獲利且獲利成長 11.2%。	- 開拓多元銷售管道，擴大市場銷售機會。 - 導入智働化系統，消除製造瓶頸，持續降低製造成本。 - 應用數位科技工具，提升全流程作業效率。	- 積極拓展海外市場，擴大市場銷售機會。 - 投入研發創新，推出新產品。 - 建立數位轉型策略，提升營運效率。	- 創造顧客價值，開發新市場，實現高成長績效。 - 推動 TPS 精實管理，持續改善杜絕八大浪費。 - 追求 ESG 永續發展，兼顧環境保護與企業社會責任。	- 定期揭露營運成果定期召開營運管理檢討會議。 - 擬定年度重點策略方案及各單位 KPI 並定期追蹤執行績效。	經濟績效
3	法規遵循	法規遵循是公司的道德使命與責任，透過遵守法律規定、遵從道德準則和建立法治文化，維護企業的聲譽、信任和社會地位，實現長期穩定的發展。	法規遵循良好，將提升利害關係人對聯華食品的信度任與互利的關係。	違反相關法規，遭受主管機關裁罰。	遵循法規承諾，接軌國際倡議及標準，以各項政策與宣導，促使所有員工恪遵法律規範。	- 無發生重大違反法規事件。 0 廣告違規案件。	- 導入智財管理制度，優化供應商 ESG 條款。 - 提升員工對法規遵循的意識與理解。 - 建立完善的法規遵循管理制度。	- 通過智慧財產權管理制度外部認證，強化智財保護及管理。 - 建立法規風險評估機制。 - 提升法規遵循的整體績效。	- 建置法遵資料庫，確保企業營運符合所有適用法規。 - 提升企業的法規遵循能力，有效控制法遵風險。	- 定期檢視適用法規更新及修訂方向，以強化法遵之落實。 - 定期檢討法令違規事項，建立改正機制以強化法遵之落實。	法規遵循

No	重大議題	對聯華食品的意義	潛在或實際衝擊		政策 / 承諾	2023 年管理成果	短、中、長期目標			申訴 / 評量機制	GRI/ 自訂重大主題
			正面衝擊描述	負面衝擊描述			短期目標 (2024 年)	中期目標 (2027 年)	長期目標 (2030 年)		
4	職場健康安全	對於員工工作環境安全、職業事故預防措施及管理狀況等，如職業安全衛生管理系統、流程及應變措施等。	無工傷事件發生，員工對企業感到放心。	員工發生工傷，導致企業聲譽嚴重受損。	重視員工身心健康，推行相關作為取得國際職安系統認證，提供友善職場，建構健康安全之工作環境。	- 持續 ISO 45001 認證。 0 重大職業災害。 - 全公司健康職安系統申請完成率為 67%。 - 健康促進活動參與率達 25.4%。	- 落實職業安全衛生管理制度，降低工傷率。 - 提升員工職業安全意識與知識。 - 建立完善的職業安全衛生管理制度。	- 持續維持 ISO 45001 系統認證。 - 推動多元職場與健康促進計畫，打造安全舒適的職場環境。	- 攜手供應商 / 承攬商 / 外包商一同促進職場健康安全。 - 重視同仁身心健康，打造健康友善的工作環境。	- 每季固定辦理職業安全衛生管理委員會、勞資會議，將執行成果匯報公司管理層。 - 年度內部評量：內部稽核及管理審查會。 - 外部協助審核：委託合格第三方執行外部稽核。	職業安全衛生 \ 訓練與教育
5	行銷與產品標示	推廣自家產品並與消費者建立良好關係，同時為確保消費者健康與安全，採取之相關措施如清楚標示說明產品風險、產品標示、內容物成分等。	清楚標示產品的原物料，消費者購買時感到放心。	產品資訊未確實標示，可能使消費者購買時產生疑慮。	重視消費者的健康與安全，致力以清楚明確的產品標示，提供消費大眾透明公開產品、原料檢驗資訊，並提升食安意識與健康飲食的認知。	- 產品包裝標示 100% 符合政府法令規範。 - 安心履歷產品覆蓋率達 95% 提供給消費者最完整之資訊。	- 符合法規要求，提供消費者完整且正確的產品資訊。 - 強化產品資訊揭露，讓消費者清楚了解產品內容。 - 友善標示：重要資訊採用易讀、視覺化標示，方便消費者辨識。	- 採用友善的產品標示方式，滿足不同消費者的需求。 - 建立全產品資訊追溯機制，提供消費者完整資訊與全流程管控，保障消費者權益。	- 建立完善的產品資訊管理系統，確保產品資訊的準確性與透明度。 - 導入人工智慧等新技術，提升產品標示的效率與準確性。	公司官網、0800 客戶服務專線、客訴書面陳情、臉書粉絲團及 line 群組，由專人即時處理相關申訴。	行銷與標示
6	人才吸引與留任	給予薪酬之流程透明且具公正性，並提供員工多樣化且具實質幫助之福利。	良好的薪酬福利使主動應徵的人才增加，達到員工生產力提升的效果。	不佳的薪酬福利將缺工及人才流失。	建置具有競爭力之薪資獎勵制度、多元福利措施，強調員工福祉，以行動讓員工安心致力於工作，共享經營成果。	員工滿意度及敬業度調查平均達 4.61 分。	定期參與市場薪酬調查，檢視薪酬水準，提供合理的薪酬制度，以確保公司競爭力。	- 建立與永續績效連結之長期獎勵計畫，積極留任高績效人才。 - 建立完善的薪資福利制度，提升員工對公司的向心力。	- 提供完整且全面的多元福利及員工關懷措施，建立穩固的人才基石及和諧的職場環境。 - 將薪資福利視為企業競爭力的核心要素，持續提升員工薪資福利水平。	定期透過工作會議、勞資會議、員工意見箱、員工關懷問卷調查表、管理座談會等管道了解員工意見及需求並即時回饋。	一般揭露 勞雇關係
7	客戶及消費者滿意度	於客戶及消費者關係管理上的相關作為，藉以了解消費者及客戶需求，提升服務品質與滿意度。	客戶滿意度提升，訂單增加。	客戶滿意度提升，客戶信賴度降低，訂單減少。	建立多元化回饋管道，積極落實客戶及消費者溝通，並訂有相關申訴、客戶及消費者資料安全管理機制，建立與消費者間的互信基礎，維持良好聲譽。	2023 年顧客意見共 28,120 件，回應率 100%。	- 加強內部消費者 / 客戶服務訓練與流程優化。 - 強化客戶意見回饋機制，針對消費者意見進行分析，提出改善專案並追蹤改善成效。	- 建置客戶 / 消費者滿意度調查與溝通機制，定期了解客戶及消費者需求與期待。 - 建立完善的客戶關係管理 (CRM) 系統。	- 持續提升客戶 / 消費者滿意度，贏得顧客信賴，成為最受消費者喜愛的食品品牌。 - 建立永續的客戶關係。	公司官網、0800 客戶服務專線、客訴書面陳情、臉書粉絲團及 line 群組，由專人即時處理相關申訴。	自訂

No	重大議題	對聯華食品的意義	潛在或實際衝擊		政策 / 承諾	2023 年管理成果	短、中、長期目標			申訴 / 評量機制	GRI/ 自訂重大主題
			正面衝擊描述	負面衝擊描述			短期目標 (2024 年)	中期目標 (2027 年)	長期目標 (2030 年)		
8	污染防治	於產品製造過程中所產生之污染物，妥善處置並確保其符合法規。	營運過程中所產生之污染物皆被妥善處理，並符合法規要求。	污染物並未妥善處理，企業遭受裁罰且造成聲譽受損。	重視污染防治與管理，優化能源與水資源使用效率，低減廢棄物產出，升級回收再利用。	2023 廢棄物處理密集度為 0.74 (公噸/百萬元)。 0 因污染物並未妥善處理而遭受裁罰。	- 汰換老舊設備，導入節能減碳技術。 - 加強廢水、廢氣處理設施的運維管理。 - 落實廢棄物分類回收。	- 導入 ISO 14001 環境管理系統認證。 - 建立完善的污染防治管理制度。 - 持續提升員工環境保護意識與作為。	- 成為零污染企業。 - 積極推動綠色生產。 - 打造永續發展的企業經營模式。	定期於環安月會、永續發展委員會討論有關污染防治之議題。	排放
9	人權保障及多元職場	遵循我國法令及國際人權實務所制定的職場勞動人權政策，包含消除一切形式歧視，以及承諾不強迫勞動、不使用童工、不侵害原住民權利等；以及推動團隊多元化，提高對於不同性別、民族、國籍、年齡、宗教背景、性向等員工展現包容性的表現。	無申訴、歧視事件發生，員工滿意度提高。	忽略超時工作、職場性騷擾等議題，恐遭遇罷工或使離職率持續上升。	尊重維護人權，重視機會平等、勞工權益及多元發展，打造多元平等的友善職場文化。	0 違反人權事件。 - 人權相關宣導，受訓比例達 94%。	- 提升員工對人權議題的意識與理解。 - 打造性別友善的職場環境。 - 尊重員工的文化差異。	- 建立完善的員工申訴管道。 - 促進職場多元共融。 - 建立人權風險評估與查核機制。	- 建立尊重人權的企業文化。 - 創造包容、公平的職場環境。 - 落實人權盡職調查，揭露企業人權表現。	定期透過工作會議、勞資會議、員工意見箱、員工關懷問卷調查表、管理座談會等管道了解員工意見及需求並即時回饋。	一般揭露員工多元化與平等機會
10	健康與營養	為符合消費者及客戶對健康安心產品之追求，針對食品營養成分與製程改善之投入與改良研發等。	研發兼具健康與營養的產品，孩童與銀髮族皆可安心食用。	產品含多項不健康之調味料，造成消費者購買意願下降。	產品研發朝向少油、低鈉、健康無添加發展，包裝設計環保減塑，積極開發對消費者營養與健康，對大地友善的產品。	開發 7 支符合少油、低鈉、健康無添加概念之產品。	- 利用超級食物概念或添加機能性素材，讓產品更為健康。 - 研究健康加工製程、啟動產品減油、減鈉等專案。 - 確保包裝材質與設計符合國內外法令規範以及消費者期待。	- 持續開發符合消費者需求的健康食品。 - 持續投入對消費者健康安全、大地友善的包裝材質與設計之開發與研究。	成為國內休閒與鮮食食品產業製程領先者，持續推出多元、健康、營養，美味，且獲得消費者青睞之產品。	定期於新產品開發會議、策略會議討論有關永續產品開發之議題。	符合消費者需求與趨勢的次世代休閒產品



2.1 以誠經營，以信治理 19

2.2 經營管理，以身作則 21

2.3 風險管理，未雨綢繆 27

CH.2

永續管理 誠信經營



2.1 以誠經營，以信治理

2.1.1 營運概況

聯華食品自 1970 年創立於台北迪化街，營運所在地為臺灣，超過一甲子的醞釀與累積，造就台灣許多世代人共同的味蕾記憶，旗下四大品牌：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	◆ 2,429 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
售出產品總重量	◆ 休閒事業部 14,410 公噸，鮮食事業部 34,871 公噸，總重量達 49,281 公噸。



- ✦ 為滿足消費者兼顧健康美味與便利的需求，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便當、飯糰、壽司手卷、三明治等產品供應超商客戶。嚴密的衛生安全與專業精密的分工生產，全程於 12°C -18°C 的生產環境製造，並以 4°C 及 18°C 配送來維持鮮度，運用先進的冷凍設備更確保產品的新鮮，讓忙碌的消費者吃到新鮮的感動。鮮食事業部於 2023 年發展冷凍食品自有品牌—【荷卡料理所】，以「餐廳美味，一指搞定」為核心品牌精神，期望帶給消費者簡單、快速、方便的即食個人餐點，透過微波加熱，即可享受如餐廳現做般的美味。
- ✦ 鮮食事業部將持續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。
- ✦ 鮮食事業部經過大家的努力下，目前已取得 FSSC22000、ISO22000、HACCP、ISO45001、ISO50001 等認證項目。
- ✦ 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。
- ✦ 休閒事業部經過大家的努力下，目前已取得 FSSC22000、ISO22000、HACCP、ISO45001、ISO50001 等認證項目。

★ 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

2.1.2 經營理念

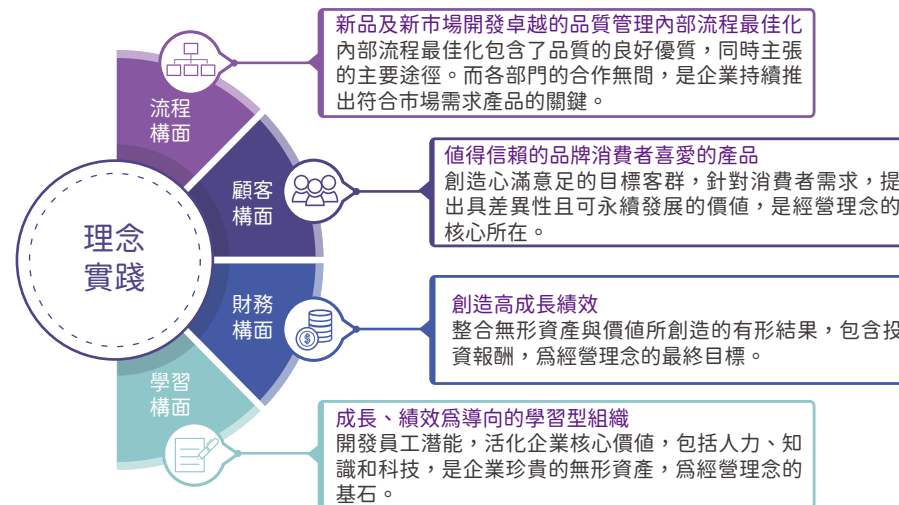
★ 企業理念

創新思維 x 敬業負責 x 成長卓越 x 績效超群

聯華食品堅信企業持續成長與永續經營，是公司最重要的事，同時要重視人才培育與卓越的品質管理，以內部流程最佳化和全面 e 化，來提升效率，以創新思維和持續不斷努力的精神，經營值得信賴的品牌，創造廣受消費者喜愛的美味產品。

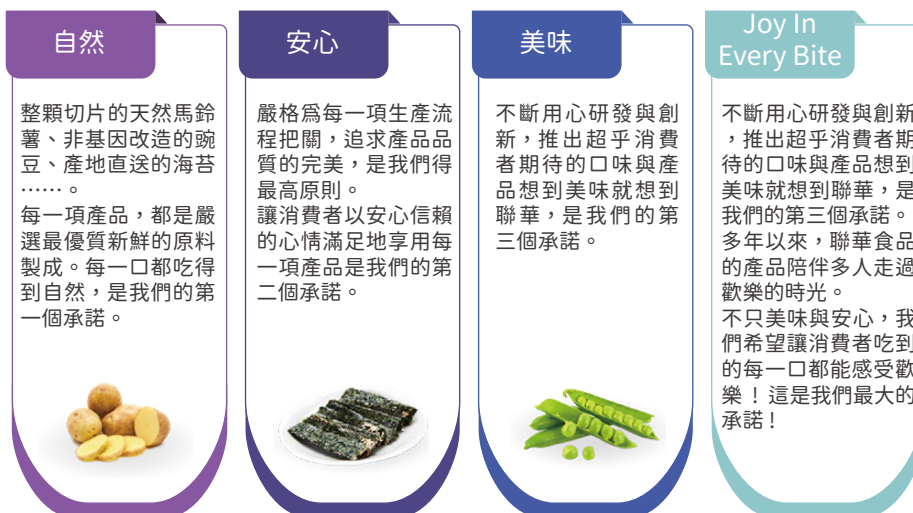
★ 聯華公協會參與情形

公協會名稱	會員資格
台灣糖果餅乾麵食工業同業工會	常務理事
台北市工業會	常務理事
中華精實三位一體生產管理協會	常務理事
台灣伊朗經貿協會	常務理事
中華民國關稅協會	會員
桃園市工業會	會員
桃園市工四工業區廠商協進會	會員
基隆市工業會	理事
基隆市大武崙工業區廠商協進會	理事
彰化縣工業會	會員
彰化縣北斗工業區管理會	會員
中華鮮食發展協會 (TDF)	會員
台灣食品科學技術學會	會員
社團法人台灣國際生命科學會	會員



★ 企業使命

聯華食品多年來秉持著四大承諾不論是過去、現在、甚至於未來，「創造最好的產品」就是我們的使命。



★企業願景



2.1.3 核心價值

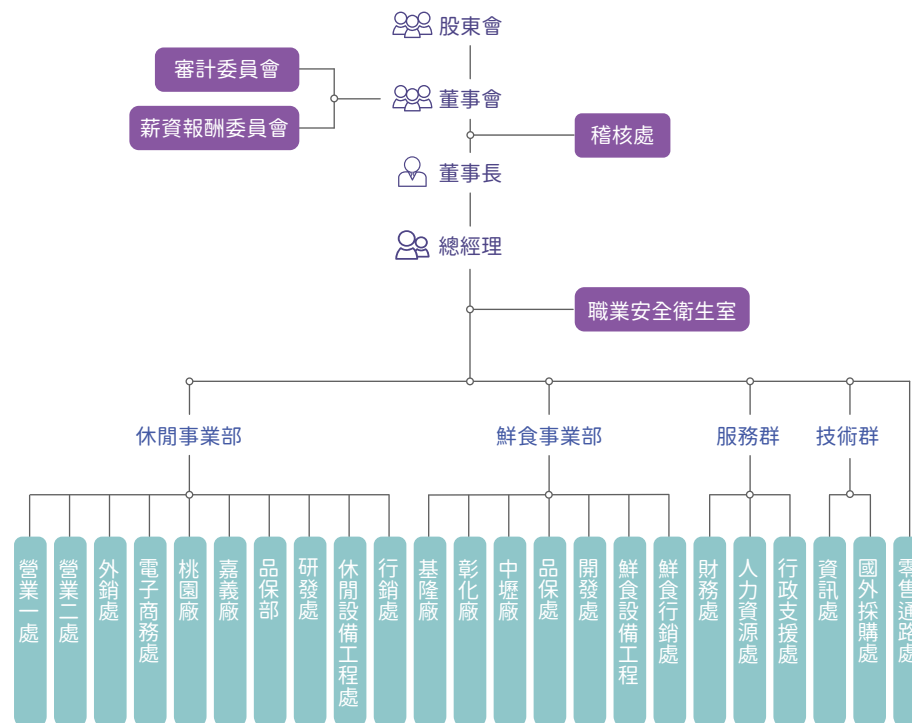
聯華食品秉持廉潔、透明及負責的經營理念，注重誠實、信用原則，重視反貪腐、反競爭與反托拉斯課題，是以訂有「誠信經營守則」，對外以公平與透明的方式進行商業活動，禁止從事不公平競爭的行為，對內要求所有董事、獨立董事及全體員工處事誠實、講信用，做事恪守原則，心性公正而剛直，不得直接或間接提供或收受任何違反誠信、不法或違背受託義務等不誠信行為，亦不得有行賄或收賄的行為。為確保誠信經營政策的落實，聯華於 2020 年已建置外部申訴管道與專責單位，並將相關資訊揭示於公司網站與合約內容。同時，聯華食品提供平等和公平的工作環境，不因種族、性別、年齡、黨派、宗教、容貌、身心障礙等狀況予以歧視員工，禁止任何形式的歧視行為，在 2023 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，2023 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 2023 年無涉及反競爭、反托拉斯與壟斷措施的法律訴訟。

2.2 經營管理，以身作則

2.2.1 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

聯華食品董事會成員共 9 席，包含一般董事 6 人，獨立董事 3 人 (佔比 33.3%)，其中 1 名獨立董事任期在 3 年以下，2 名獨立董事任期在 3~6 年。女性董事成員共 2 席 (佔比 22.2%)，並有 1 席為獨立董事；董事年齡 71~80 歲有 3 名 (佔比 33.3%)，61~70 歲有 1 名 (佔比 11.1%)，51~60 歲有 1 名 (佔比 11.1%)，41-50 歲有 4 名 (佔比 44.5%)，已兼具不同年齡層，而成員不包含弱勢社會群體。

董事會成員專業背景部分，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。聯華食品之全體董事選舉採候選人提名制度請參照公司章程，且董事會組成考量利害關係人之觀點、多元性、獨立性及應對衝擊之能力。董事會成員每年針對公司治理、企業經營、法規、資安、財務等多方面課程持續進修。2023 董事會進修時數合計 60 小時，每人平均進修時數為 6.6 小時。

董事會所有運作均依「公司法」、「證券交易法」、聯華食品「公司章程」、「董事會議事辦法」等相關規定行使董事會職權。董事會議以審議企業營運計畫、經營計畫、ESG 發展策略、主管機關規定之事項及其他重大事件為主。另為確保董事會運作之獨立性依「董事會議事辦法」之規定，聯華食品訂有董事利益迴避條款，董事對於會議事項，與其自身或其代表之法人有利害關係者，應於當次董事會說明其利害關係之重要內容，如有害於公司利益之虞時，不得加入討論及表決，且討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。2023 年董事會共計開會 7 次，全體董事平均出席率為 98.4%。

另本公司 2023 年獨立董事與稽核主管共進行 5 次單獨溝通會議，與會計師進行一次單獨溝通會議，俾利獨立董事能深入了解公司各項業務運作情形。

★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



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	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 ✦ 國衛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 ✦ 智寶國際開發股份有限公司董事
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獨立董事 ✦ 新天地國際實業股份有限公司薪資報酬委員

★董事會績效評估

聯華食品為落實公司治理及提升整體董事會功能，於 2020 年 1 月 8 日由董事會通過訂定「董事會績效評估管理辦法」；明定每年執行一次內部董事會績效評估，評估範圍包括：整體董事會、個別董事成員及功能性委員會之績效評估，2023 年已將 ESG 面向的績效納入董事會的評估項目。評估作業採內部問卷方式進行，依董事對董事會運作評估、董事成員對自身參與運作評估、審計委員對委員會運作評估及薪資報酬委員會對委員會運作評估。執行單位依「董事會績效評估管理辦法」，將評鑑結果於次一年度第一季送董事會報告並檢討改進之。

績效評估項目

董事會	- 對公司營運之參與程度 - 提升董事會決策品質 - 董事會組成與結構	- 董事的選任及持續進修 - 內部控制
個別董事成員	- 公司目標與任務之掌握 - 董事職責認知 - 對公司營運之參與程度	- 內部關係經營與溝通 - 董事之專業及持續進修 - 內部控制
審計委員會及薪資報酬委員會	- 對公司營運之參與程度 - 功能性委員會職責認知 - 提升功能性委員會決策品質	- 功能性委員會組成及成員選任 - 內部控制

★ 2023 年董事會績效評估結果

聯華食品 2023 年績效評估結果，整體綜合評分皆為優等，衡量項目均達目標，顯示本公司董事會暨各功能性委員會現行制度完備與運作狀況流暢。並將上述評鑑結果於 2024 年 3 月 08 日董事會報告。

★ 審計委員會

聯華食品依法設有審計委員會，旨在協助董事會履行並監督公司確實遵循相關法令，並依規定忠實行使職權。該委員會由全體三位獨立董事組成，至少每季召開 1 次委員會。2023 年共開會 5 次，召集人與成員實際出席率為 100%。委員名單如下：

職稱	姓名	主要現職
召集人	張蔚誠	大師聯合會計師事務所長 微矽電子股份有限公司董事
委員	黃瓊萱	無
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獨立董事 新天地國際實業股份有限公司薪資報酬委員

★ 薪酬委員會

依本公司「薪資報酬委員會組織辦法」，薪資報酬委員會成員人數為三人，由董事會決議委任之。並由全體成員推舉一人擔任召集人，第五屆委員共計 3 人，皆由獨立董事組成，薪資報酬委員應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。

2023 年委員會共開會 2 次，召集人與成員實際出席率為 100%。

★ 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 2015 年起設有「CSR 政策委員會」，並於 2022 年更名為「永續發展委員會」。

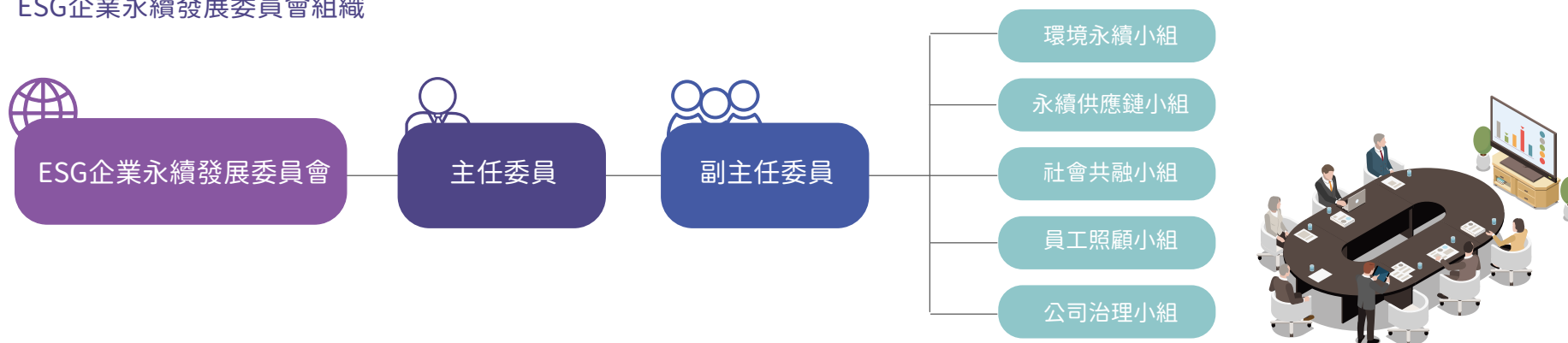
另為因應未來公司企業永續發展之規畫，於 2023 年 1 月 10 日董事會通過該委員會之組織架構及各小組之政策與目標。

「永續發展委員會」負責永續發展政策、制度或相關管理方針及具體推動計畫之提出及執行，定期向董事會報告，編製永續報告書，並於年報、官網揭露永續發展執行情形。「永續發展委員會」由總經理擔任主任委員，服務群主管擔任副主任委員，轄下分為五大功能群，分別是公司治理、永續供應鏈、環境永續、員工照顧和社會共融。委員會各功能群組依據不同權責指派不同領域的高階主管擔任群組召集人，並每年定期召開群組召集人會議，共同檢視永續發展工作執行情形及訂定未來永續工作重點及目標。五大功能群組依循委員會所制定出的政策和目標，各自研擬相應之計畫和專案，定期掌控與追蹤執行進度，呈報於「永續發展委員會」。

另「永續發展委員會」2023 年 2 次向董事會呈報，要點包含 (1) 公司策略、政策、承諾。(2) 溫室氣體盤查及查證進度說明。(3) 前一年度報告書執行成果。董事會關注永續發展執行成果，且在需要時敦促經營團隊進行調整，委員會聽取董事會意見強化調整相關方案。

「永續發展委員會」為本公司推動永續發展運行之中樞機構，對外委員會負責本公司報告書的審核。對內負責擬定企業的永續政策、各功能群目標、計畫、策略以及審核執行績效。委員會定期與五大功能群召開會議追蹤執行進度及落實情形並討論未來工作重點計畫。

ESG企業永續發展委員會組織



2.2.2 經營績效

聯華食品 2023 年度生產產量合計為：休閒食品 12,305 仟箱；鮮食產品 168,517 仟件。2023 年度銷售量合計為：休閒食品 12,008.54 仟箱；鮮食產品 169,223.88 仟件，聯華食品 2023 年合併營收淨額計新台幣 10,853,256 仟元，較去年成長 80,417 仟元，成長率 0.75%。在經營利益方面，歸屬母公司業主之淨利為新台幣 969,576 仟元，每股稅後盈餘新台幣 3.93 元。聯華食品 2023 年接受任何政府財務補助的貨幣總值為新台幣 21,113,197 元（包含稅收減免及抵減新台幣 17,701,005 元，以及財務獎勵新台幣 3,412,192 元）。

★ 2023 年聯華財務績效

單位：新台幣仟元

項目	金額
營業收入 (A)	10,853,256
營業成本 (B)	8,571,068
營業費用 (C)	1,372,339
員工薪資和福利 ^{註 1}	2,016,265
支付出資人款項現金股利 (D) ^{註 2}	394,650
所得稅 (E)	232,287
社區投資捐贈 ^{註 3}	13,151
留存經濟價值 (A-B-C-D-E)	282,912

說明

註 1：員工薪資福利已包含在營業費用及營業成本內。

註 2：112 年現金股利分派 1.6 元，股票股利分派 1 元。

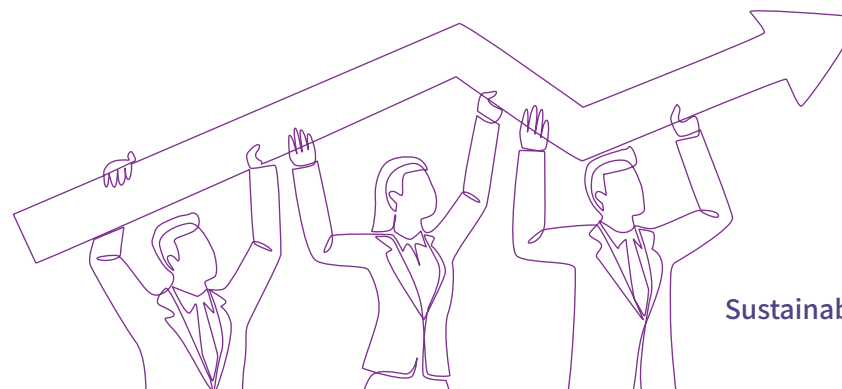
註 3：社區投資捐贈已包含在營業費用內。

資料來源：112 年合併財務報告及內部會計總分類。

★ 2023 年財務收支及獲利能力

單位：新台幣仟元

	年度分析項目	2023 年度	2022 年度	2021 年度
財務結構	負債占資產比例 (%)	55.57	50.83	50.39
	長期資金占固定資產比例 (%)	150.57	166.09	145.91
償債能力	流動比例 (%)	148.00	156.82	131.16
	速動比例 (%)	100.82	96.95	86.99
	利息保障倍數	27.43	30.21	34.06
獲利能力	資產報酬率 (%)	8.55	9.13	9.30
	股東權益報酬率 (%)	17.7	17.89	18.85
	稅前淨利占實收資本比率 (%)	48.73	48.89	50.10
	純益率 (%)	8.93	8.09	8.88
	每股盈餘 (元)	3.93	3.89	4.03



2.3 風險管理，未雨綢繆

2.3.1 法規遵循

遵循法規要求、合法合規地營運為企業最基本的責任，同時也是永續經營的關鍵，聯華食品持續積極關注各面向法規，並配合調整公司內部相關制度與業務運作，遵守經營所在國與地區的法律和法規，針對，確保各單位實務操作確實符合相關要求規範，形塑內部良好法規遵循文化，以促進公司健全經營。

2023 年聯華食品共 12 件裁罰事件，包括 7 起社會與經濟相關事件，3 件環境事件及 2 件內控制度相關事件。有關彰化廠火災事故產生之缺失裁罰，均已改完，相關檢討精進措施請參閱 (員工照顧小組) 3.3.2 安全至上章節。2023 年度無違反產品資訊與標示、產品與服務的健康和安全法規之事件，亦未發生產品下架與召回事件。

★ 2023 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	0	0		
產品與服務之健康與安全法規	0	0	0		
社會與經濟	10	7	1,030,000	✦ 違反職業安全衛生法及勞動基準法共 17 件。	✦ 有關彰化廠火災產生之缺失，均已進行改善完畢。
環境	2	3	112,000	✦ 違反空氣污染防治法及廢棄物清理法共 5 件。	✦ 已改善完成。
水資源裁罰案件	0	0	0		
其他	3	2	400,000	✦ 違反建築法及公開發行公司建立內部控制制度處理準則 5 件。	✦ 有關彰化廠火災產生之缺失，均已進行改善完畢。

註：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。

2.3.2 資安防禦

本公司深知資訊安全對企業營運的關鍵性，為了落實資訊安全管理體系的要求，制定了資訊安全政策與組織架構，以保護營業機密，並防止客戶機敏資料洩漏，依據「臺灣證券交易所」發布之「上市上櫃公司資通安全管控指引」制定了「資通安全管理辦法【A2IM002】」，並成立資安專責單位，督導本公司的資訊安全之管理制度，強化技術標準並維持公司業務運作。

資通安全權責單位為資訊處，負責全面的資訊安全管理。設置資安專責主管，由資訊處長兼任，統籌資通安全政策與資源調度，並定期報告資訊安全狀況。

★資訊安全實施措施：全面防護與應對

本公司深知資訊安全對於企業運營和發展的重要性保障公司業務的持續穩定運作，為實現這一目標，本公司依據 NIST CSF 2.0 網路安全框架，建立了一系列具體且有效的措施，涵蓋識別、保護、偵測、回應、復原及治理六大核心功能。這些措施能有效應對資訊安全挑戰，提升本公司的整體安全水準，確保在面對各種威脅時依然能穩步前進。以下是我們採取的主要措施：

功能	措施
識別	- 定期盤點公司機敏性資料、存放位置及保管人，鑑別各機敏資料之資安風險，並執行對應之措施。 - 每兩年對公司官網、E 購網和供應商作業平台進行弱點掃描和滲透測試。
防護	- 導入 Akamai CDN 服務提升對外網路之防護和流暢性。各個廠辦區使用具專業防火牆之 FortiGate SD-WAN 技術、部署多條電信線路，增強整體網路頻寬及備援性、及資料傳輸之安全性。 - 公司內部電腦安裝端點防護軟體 (如：CrowdStrike、Microsoft Defender、SentinelOne)，即時保護、檢測和回應資安事件。
偵測	導入 N-Reporter 系統進行流量及日誌分析，追蹤內部使用者網絡行為，並定期進行網路安全監控，確保即時發現和應對潛在威脅。
應變	於資通安全管理辦法【A2IM002】中，建立資安異常事件應變及復原作業流程，以期能迅速對資訊安全事件隔離、排除威脅，降低影響範圍及程度。
復原	規劃 VxLan 技術整合異地備援網絡，搭配虛擬主機備援技術提供不間斷的服務，制定並定期測試災難恢復計劃，確保數據和系統的快速恢復。
治理	設立資訊安全專責單位，定期審議和更新資訊安全策略，定期報告資訊安全狀況，確保高層管理對資訊安全的全面了解和支援。

★成效驗證與成果說明

弱點掃描與入侵測試

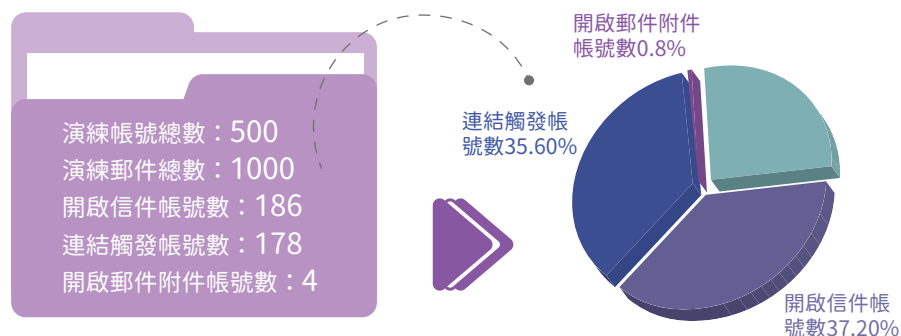
2023 年展開系列弱點掃描和入侵測試，以全面評估和鞏固公司網站的安全性。我們對公司官網、E 購網和 KGCHECK 網站進行了詳細檢查，並根據測試結果採取了多項改進措施，這些測試不僅幫助我們發現並修復了潛在風險，也進一步鞏固了網站的整體安全性。

網站	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本公司官網，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	

註：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！

社交工程演練結果與強化員工資安意識

2023 社交工程演練狀況如下，後續除了對全公司進行資訊安全教育訓練提高員工資安意識方面外，並針對連結觸發及開啟附件之同仁額外進行資安意識強化宣導，加強同仁對潛在資安威脅的識別能力。為提升全體員工的資安知識，本公司定期發行雙月刊，內容涵蓋電腦操作技巧、駭客攻擊手法及案例分析，透過資安知識的普及，有助於同仁辨識和應對潛在資安威脅。



同步提升資訊安全與網路效能

為提升各廠辦區域內網路速度及穩定性，以及改善 Teams 視訊會議、電子郵件、YouTube 和雲端硬碟（OneDrive）等網絡服務的速度，本公司導入了多條電信線路的應用部署和流量控管設備（FortiGate SD-WAN 軟體定義網路）。我們將原本集中於總公司的 Internet 上網控管方式，改為各廠辦依白名單分散流量上網。

同時導入流量控管（FortiGate SD-WAN 軟體定義網路）之專業防火牆設備，再結合 Akamai（阿卡邁）內容傳遞網路 CDN（Content Delivery Network）服務，服務加快 Web 存取速度，減少頻寬需求；檢查同仁 DNS 網域查詢、即時進行網域風險威脅情報比對，阻止員工存取惡意的網域或服務；所有流量訪問網站前務進行流量清洗檢查，幫助公司網站抵禦 DDoS、惡意的爬蟲、殭屍網路、網頁腳本威脅偵測及指令碼型攻擊等應用程式之攻擊，不僅增強了網絡服務的穩定性和速度，也顯著提高了各項業務操作的效率，實現了資安與網路效能的雙重保障。

強化網路運作透明度與資安防護

導入了網路設備流量及 Log 分析系統（N-Reporter），此系統能協助 IT 人員全面掌握網路環境中各個設備的運作狀況。通過追查設備事件記錄（Log），我們可以及時發現系統異常，分析內部使用者的網路行為。當網路問題發生時，N-Reporter 能夠幫助 IT 管理人員快速查明原因，進行有效的資安防護和內部維運控制，大幅提升整體防護效益。

針對重要伺服器安裝了 CrowdStrike 端點檢測和回應（EDR）軟體，並在各使用者端電腦上部署了微軟 Defender 或 SentinelOne 先進端點保護軟體。這些措施能有效預防已知和未知的威脅，避免端點電腦感染。通過阻斷惡意軟體、入侵行為和勒索軟體，我們確保將端點感染率降至最低，保障了企業的網路安全。

強化特權帳號管理與資料安全

導入了 CyberArk 特權帳號管理軟體，以規範高權限帳號的使用時機和操作監控，並對應用系統帳號的使用地點及權限進行盤點。此軟體能自動化定期修改帳號密碼，有效管理客戶所提供的電子商務網站密碼。通過 CyberArk 代理登入機制，員工無需保管客戶網站密碼，且只能在內網進行登入操作，進一步強化資料安全性，2023 年成功管控 59 個網站，確保敏感資訊的安全和系統的完整性。

提升數位通訊與雲端應用的安全保障

因應社群通訊軟體（如 Line、Wechat、WhatsApp）及雲端硬碟（如 Google Drive、OneDrive）等功能在商業應用上的普及，本公司導入了全方位端點防護系統（IST）。該系統能有效控管員工使用上述軟體的功能及資料傳送去向，確保企業資訊的安全性和傳輸資料的完整性。我們致力於在提供便利的同時，維持高標準的資訊安全，保障公司的數位資產。

資訊安全績效指標

我們設立明確的資訊安全績效指標（KPI），如風險降低率、事件響應時間和員工培訓覆蓋率，定期評估措施成效，根據成效評估結果，持續改進資訊安全政策和措施，確保公司能夠應對不斷變化的安全威脅。

指標	2022 年	2023 年目標
風險降低率	30%	50%
事件響應時間	平均 2 小時	平均 1.5 小時
員工培訓覆蓋率	85%	100%

★智能運用促進效益：科技驅動未來

本公司致力於將新科技與營運流程結合，深化數據分析應用與作業流程優化，透過智能運用提升企業營運效益。



2.3.3 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。
環境面	廢水、空污及廢棄物處理等法規風險	✦ 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。



3.1 品質保證，安心健康	33
3.2 上下整合，強化管理	45
3.3 健康創新，顧客導向	48

CH.3

食安第一 客戶放心

3.1 品質保證，安心健康

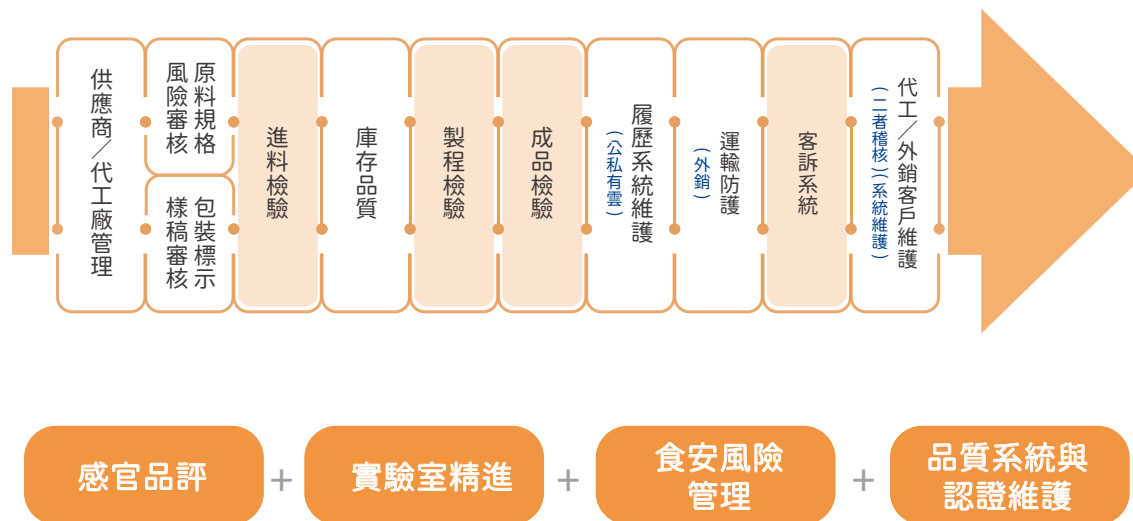
「品質保證，吃得安心」是聯華食品對於食品安全與品質守護的承諾，透過嚴選最優質、最新鮮的原料，及生產流程的嚴格把關與產品品質完美的追求，聯華食品致力於創造優質的產品，貼心的體驗，提供令客戶滿意的產品與服務。為具體落實創造最好產品的企業使命，聯華食品於 ESG 企業永續發展委員會下設置專責食安維護議題的「永續供應鏈小組」，由品保處、國外採購處、研發處、開發處、各廠資材部共同組成，確保產品符合客戶在品質、安心、美味的要求，以及管理食品履歷與原料溯源。

3.1.1 品質把關

聯華食品關注食品法規變動及國內外食安新聞及趨勢，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，將法規影響現行做法或作業規範者列入追蹤，檢視內部原物料及產品，始終將最嚴謹之品質相關法規落實於營運之中。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。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，廠內定期召開品質會議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，並對產品製程、工廠的衛生環境、人員的教育衛生和規範的依循進行追蹤確認，後端也藉由建置食品履歷系統提供消費者掌握產品品質資訊。同時，透過維護食品安全系統認證 (FSSC22000、ISO22000、HACCP、TQF)，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，重重把關達到全流程品保制度。

全流程 品質保證



2023 年聯華食品持續深化全體員工的教育訓練，邀請外部講師開辦課程 HACCP 持續教育訓練、食品安全認證、衛生講習等課程，強化同仁的品質意識與食品安全文化；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，提高生產同仁的警覺性與敏銳度；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；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，即時調整生產參數以產出穩定的高品質產品；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，並透過每年兩次的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。

聯華食品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%。

★ 2023 年度休閒事業部執行之訓練課程如下：

分類	課程名稱	執行月份	對象	上課時數
系統 / 認證	食品安全認證系統實務	7	品保	4 小時
	RSPO 教育訓練	1	資材 / 產銷 / 品保 / 生產	1 小時
	有機農產品加工教育訓練	10	生產相關 倉儲	0.5 小時
	清真教育訓練	10	清真小組成員 生產單位	5 小時
衛生	食品良好衛生規範準則 (GHP) 教育訓練	5	全廠	6 小時
	清潔手法校準訓練	11	清真小組 生產相關	2 小時
安全	HACCP 持續教育訓練 (委外時數課)	9	食安小組成員	7 小時
	危害分析重要管制點 (HACCP) 教育訓練	3	生產相關	8 小時
	金檢機操作教育訓練	6	生產相關	4 小時

分類	課程名稱	執行月份	對象	上課時數
安全	X 光機操作教育訓練	6	生產相關	1.5 小時
	油脂總極性化合物監測訓練	8	生產相關	1.5 小時
	殘氧機操作教育訓練	9	生產相關	3 小時
防護	食品過敏原教育訓練	10	生產相關	4.5 小時
品質	紅外線水分儀操作教育訓練	9	生產相關	0.5 小時
	糖度計、鹽度計教育訓練	9	生產相關	1 小時
	感官品評教育訓練	7	生產相關	3 小時
	客訴案例講解及製程品質提升	11	生產相關	3 小時
	NIR 操作教育訓練	8	生產相關	1.5 小時

人才為聯華最重要資產，為提升員工食品安全相關知識與技能，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，2023 年度執行之訓練課程如下：

分類	課程名稱	執行月份	對象	上課時數
食安系統	HACCP 持續教育訓練課程	4 5 11	食品從業人員	8 小時
衛生	病媒防治教育訓練	10	品保 / 生產 / 倉儲 / 廠務	3 小時
	交叉汙染概論	12	生產	0.5 小時
		5	生產	1 小時
		6	生產	1 小時
		7	生產	1 小時
		9	生產	1 小時
		10	生產	1 小時
	交叉汙染概論與調理實務	2	生產	0.5 小時
		9	生產	1 小時
安全	過敏原管理	3	品保 / 生產 / 倉儲	1 小時
		6	生產	1 小時
	真空冷卻及急速冷卻作業	7	生產	0.5 小時
		8	生產	1 小時

分類	課程名稱	執行月份	對象	上課時數
安全	油脂監測作業	7	生產	0.5 小時
		8	生產	1 小時
	清潔、消毒及潤滑劑教育訓練	4	生產	0.5 小時
		6	生產	1 小時
		7	生產	1 小時
		9	生產	1 小時
		9	生產	1 小時
		10	生產	1 小時
	金檢機暨重檢機教育訓練	7	生產	1 小時
		11	生產	0.5 小時
品質	內部稽核小組教育訓練	2	內稽小組	1 小時
		2	內稽小組	1 小時
		4	內稽小組	0.5 小時
	感官品評實務訓練課程	10	品評小組	3 小時
		10	品評小組	3 小時

★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，為此也建置品保實驗室。依據法規建立微生物檢驗流程及遵行標準，確保產品衛生安全及人員廠房內清潔，各項產品品質指標如水分、鹽分、過氧化價、酸價、含油量、鈉含量等確保產品品質。針對風險管理建置黃麴毒素、重金屬 (以鉛計)、基改等。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，提升產品風險自主管理能力，建置丙烯醯胺檢驗能力，因應日本 2023 年 8 月起階段性排放福島核災產生的核廢水，針對原料新增輻射汙染偵測儀進行預防性監控，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 2023 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、仙人掌桿菌。

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

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 - 馬鈴薯製品

硬體部分：

2023 年新添購設備統計表

事業部	儀器名稱	檢驗項目	目的	金額 (單位 : 仟元)
休閒廠	線上近紅外線 NIR 測定儀 (嘉義真空薯條)	產品顏色、水分、含油量、鹽分	維護產品品質	8,003
	線上近紅外線 NIR 測定儀 (生三課可樂果油炸線)	產品顏色、水分、含油量、鹽分	維護產品品質	6,411
	線上近紅外線 NIR 測定儀 (三號倉堅果烘焙線)	產品顏色、水分、含油量、鹽分	維護產品品質	1,740
	物性儀	產品口感	維護產品品質	1,900
	油脂熔點測定儀	油脂品質熔點	維護產品品質	1,050
	電位滴定儀 - 嘉義廠	油脂品質過氧化價、酸價	維護產品品質	465
	實驗室抽氣櫃	化學	維護實驗室人員作業安全	210
	熱封試驗儀	包材檢驗	維護產品品質	189
	減壓濃縮機	油脂品質過氧化價、酸價	維護產品品質	260
	乾燥烘箱	產品水分	維護產品品質	125
	多功能輻射汙染偵測儀	原料輻射檢測	維護產品品質	79
	精密熱風循環烘箱	產品水分	維護產品品質	28
	低溫恆溫培養箱	微生物檢驗	維護產品品質	41
鮮食廠	防水型折疊食品接觸 / 非接觸溫度計	溫度	量測溫度	24
	數位式溫度記錄器	溫度	記錄溫度	7
	精密電子計重秤	重量	進料檢驗用	10
	電磁加熱攪拌器	均質	微生物檢驗用	12
	試管振盪混合器	均質	微生物檢驗用	11
	EPPENDORF 可調式微量吸管	定量	微生物檢驗用	9

註：鮮食廠 2023 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。

★休閒事業部

休閒事業部 2023 年原料，國內原料進貨訂單批 8,769 件，國外原料 2,520 件，其中國內原料檢出異常批退件數為 26 件，異常率 0.22%，國外原料無批退件數。

2023 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	99.80%
實驗室檢驗	微生物項目	100%
	化性項目	99.98%

2023 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	8,769	24	2
國外原料	2,520	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	2021	2022	2023
消耗品	2,767	2,866	3,785
雜項購置金額	354	263	494
實驗室設備折舊	1,436	1,816	3,157
委外檢驗費用	9,731	10,830	12,025
人力費用	4,785	5,391	5,208
合計	19,073	21,166	24,669
占休閒廠營業收入百分比	0.40%	0.41%	0.47%

★鮮食事業部

鮮食事業部 2023 年原料進貨 123,721 筆，合格率 99.73%，其中外觀品質異常總件數 337 件，異常率為 0.27%，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%。

2023 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	99.73%
微生物	衛生指標菌	100%

2023 原料檢出異常退貨數量統計

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	123,721	337	0

近三年鮮食廠實驗室支出統計

單位：新台幣仟元

項目	2021	2022	2023
消耗品	2,630	2,718	2,234
雜項購置金額	96	229	248
實驗室設備折舊	290	205	117
委外檢驗費用	5,344	5,102	5,067
領用料品	5,198	5,182	4,075
雜費	402	472	443
人力費用	6,039	5,409	4,447
合計	19,999	19,317	16,631
占鮮食廠營業收入百分比	0.42%	0.34%	0.30%

★製程安全管控與環境整改

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，如 R 角修整，可讓減少病媒藏匿，增加清潔效率；光學異物篩選機利用雷射光將堅果缺陷精準地剔除 .. 等，2023 年更推出智能製程巡檢，從原先傳統製程巡檢（紙本列印）到智能製程巡檢無紙化，減少每年約 7800 張紙張浪費，每年更能減少砍伐 1.6 顆樹，並善盡環境永續。

★在食品製造流程衛生管理方面

廠區	內容
休閒—桃園廠	- 卡迪那一胚類油鍋更新，增加油炸效能；真空油炸冷卻能力提升 - 元本山—增設海苔裁切設備提升產能；海苔烘焙機組二乾機移除，強化品質 - 可樂果—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 - 萬歲牌—增設光學異物篩選機，強化異物防堵線；增設喉式金檢機防堵金屬異物混入 - 新增線上 AI 智慧監控 *8 條線，即時監控確保品質穩定
休閒—嘉義廠	- 卡迪那 95°C 薯條 - 增設喉式金屬探測機防堵金屬異物混入，強化品質。 - 調味小魚半成品 - 增設自動化烹煮系統，替代人力攪拌，維持生產穩定性。

★在環境整改方面

廠區	內容
休閒—桃園廠	- 萬歲牌—配方間 R 角修整；油炸區增設滅火設備 - 卡迪那—廢水處理之遠心分離機汰換；油炸區環境濕度改善 - 可樂果—包裝機組擴線與環境整改 - 其他一地下室增設氧氣濃度偵測器；老舊燈具、插座、電盤汰換
休閒—嘉義廠	- 增設廢水處理系統，精進生產廢水處理。 - 增設油氣洗滌設備，提高油氣過濾能力。

鮮食事業部為強化食品安全衛生，2023 年於廠區公共區域及生產作業區環境進行硬體結構整修，整修項目如下：

廠區	內容
基隆廠	3 樓屋頂烤漆浪板防水加強、1 樓前置區天花板整修、1 樓前置區 / 倉儲區冷凍庫庫板改善、5 樓屋頂整修
彰化廠	A 棟包裝區及調理區地板翻新工程、A 棟公共區域止滑地板增設、A 棟公共區域天花板改善
中壢廠	倉儲作業區地板修繕、公共區域外圍水溝填補改善

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。2023 年檢驗結果顯示，聯華食品所使用之製程用水皆符合飲用水水質標準之要求，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。

★ 休閒廠 - 水質檢驗項目表

項目	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	15.3	-	15.1	-
	濁度	NTU	2	0.15	0.1	-	-
重金屬	鋁	mg/L	0.2	ND	ND	-	-
	鎘	mg/L	0.005	ND	ND	ND	ND
	鉻	mg/L	0.05	ND	ND	-	ND
	銅	mg/L	1	ND	ND	-	-
	銻	mg/L	0.07	ND	-	-	-
	鐵	mg/L	0.3	ND	ND	-	ND
	鉛	mg/L	0.01	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	<0.020	<0.020	-	-
	汞	mg/L	0.001	ND	ND	ND	ND
	砷	mg/L	0.01	ND	ND	ND	-
	錳	mg/L	0.05	-	-	ND	-
	硒	mg/L	0.01	-	-	ND	ND
	銻	mg/L	0.01	-	-	ND	-

項目	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
揮發性物質	氯鹽	mg/L	0.8	<0.05	<0.05	-	-
	自由有效氯	mg/L	0.2~1.0	0.72	0.71	0.56	0.36
	氫離子濃度指數	-	6.0~8.5	6.0	6.0	6.2	6.2
	陰離子界面活性劑	mg/L	0.5	-	-	<0.10	-
	酚類	mg/L	0.001	-	-	ND	-
	氨類	mg/L	0.1	-	-	ND	-
	硫酸鹽	mg/L	250	-	-	1.39	-
	總溶解固體量	mg/L	500	-	-	71.5	96
	硝酸鹽氮	mg/L	10	2.51	2.54	-	-

★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	-	-	-
	亞硝酸鹽氮	mg/L	ND<0.001	ND<0.001	ND<0.001
化學性標準影響 健康物質	砷	mg/L	ND<0.0003	ND<0.0020	-
	鉛	mg/L	ND<0.004	ND<0.004	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	0.97	1.39	0.38
	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	<0.009	ND <0.002	ND <0.009
	總溶解 固體量	mg/L	51.5	329	-
	總硬度	mg/L	28.9	292	-
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	0.54	0.41	0.56
化學性標準 氫離子濃度指數	pH	-	6.7	7.7	7.8

★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 光機及排氧包裝等。

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品質；增設自動化遠端監控系統，即時管控生產線上的每個變化，對於每一個控管點都進行多重確認，以穩定產品品質並符合期待。

★休閒事業部

2023 年嘉義廠取得 FSSC22000 認證，完成休閒事業部各廠 FSSC 22000 認證、ISO 22000 及 HACCP 食品安全系統認證三大系統性認證，100% 產品在食品安全系統管理之下，品質持續安全穩定。於 2023 年可樂果、萬歲牌、卡迪那等 15 項產品獲得 ITQI 國際風味評鑑所的風味絕佳獎章，並持續新增無添加驗證、清真認證、有機農產品的產品種類與品項，共獲得 124 項次產品標章認證，其中應用 32 項於產品標示，提供消費者更多天然美味的多元產品。未來將持續認證，確保工廠繼續以國際間認可的系統認證及產品認證確保產品品質。聯華食品 100% 產品遵照食品衛生安全法，進行資訊標示。

★ 休閒事業部食品安全認證系統取得情形

分類	食品安全 認證系統	驗證單位	證書	有效日期	認證範圍	說明
系統	FSSC22000	SGS	桃園 FSSC22000	2021/12/18 - 2024/2/15	休閒事業部	
			嘉義 FSSC22000	2023/03/21 - 2026/03/21		
	ISO22000	SGS	桃園 ISO22000	2021/2/15 - 2024/2/15	休閒事業部	
			嘉義 ISO22000	2023/03/21 - 2026/03/21		
	HACCP	SGS	桃園 HACCP	2021/2/18 - 2024/2/15	休閒事業部	
			嘉義 HACCP	2023/03/21 - 2026/03/21		
產品	TQF 	中華穀類食品工業技術研究所	TQF	海苔 2022/11/23 - 2023/11/22 堅果 2023/04/11 - 2024/04/10	烘焙食品 (調味海苔、堅果)	✦ 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，認證系統隨國際趨勢不斷更新，未來將與國際間食品系統認證接軌，有助於公司將產品銷往國際取得。2010 年通過海苔產品認證，並於 2023 年新增無調味綜合堅果品項。 ✦ TQF 認證通過品項可申請校園食品標章，將產品銷售至校園中。元本山四切海苔已取得校園販售許可，未來將持續新增品項，提供給學童更多的點心選擇。
	有機農產品 	暉凱國際檢驗科技股份有限公司	有機證書	2023/03/03-2026/03/02	穀物加工半成品 R&J 有機什穀粉 - 紅藜麥紫米風味	
	RSPO 	Bureau Veritas (BV)	RSPO 證書	2021/6/23-2026/6/22	使用 RSPO 軟棕油生產的油炸零食	✦ 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。
	HALAL 清真食品 	Majelis Ulama Indonesia (MUI)	MUI(Seaweed)	2022/07/28 - 2026/07/27	無調味海苔全品項	✦ 聯華食品配合政府新南向政策，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、95oC 真空薯條等產品；2021 年為國外客戶開發特殊口味可樂果與堅果；2022 年新增海苔品項；2023 年新增 8 項休閒食品，認證總數達 67 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，提供給清真消費者更多元的選擇。
			MUI(SNACK)	2023/08/16 - 2027/08/15	Meadows 代工堅果、可樂果、萬歲牌堅果、真空 95oC 薯條等系列之部分產品	
		BPJPH	BPJPH	2023/08/30~ 永久		



分類	食品安全 認證系統	驗證單位	證書	有效日期	認證範圍	說明
產品	A.A. Clean Label 無添加驗證 	Anti-Additive Clean Label Organization	萬歲牌 卡迪那 元本山	2023/9/15~2024/9/15	無調味海苔、無調味堅果、萬歲堅果隨行包、堅果補給小魚靈活包、全天然沖泡飲、豌豆脆片、鮮脆三色丁、卡迪那享自然鮮切系列	✦ 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。2023 年桃園廠生產之元本山無調味海苔、萬歲牌堅果與沖泡飲、卡迪那享自然系列產品取得 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。
	CleanLabel 100% 無添加標章 	慈悅國際	代工品	2018/8/13- 定期評鑑失效 (2023 年仍有效)	海鹽地瓜條、海鹽薯條	✦ 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，要求自我達到最高標準。因此研發團隊也積極將既有產品重新審視並展開成分，在保有原風味的前提下調整配方，與同樣認同潔淨標章理念之通路夥伴共同推出 100% 無添加產品，提供消費者更優質天然的選擇。 ✦ 2023 年桃園廠有 2 支 100% 無添加標章產品
	ITQI 風味絕佳獎章 	International Taste Institute	卡迪那 可樂果 萬歲牌 荷卡廚房	2023 年度	三星：可樂果酷辣口味、可樂果檸檬玫瑰鹽、萬歲堅果補給隨行包、萬歲雙芝腰果	
					二星：卡迪那豌豆脆片原味、可樂果原味、萬歲可脆杏仁果、萬歲濃起司堅果 SUPERIOR TASTE AWARD ★★	
					一星：荷卡廚房濃湯麵玉米、北海道風味薯條海苔口味、厚切鮮脆薯原味、鮮脆三色丁原味、鮮脆薯條鹽味、卡迪那四重脆起司、萬歲蔓越莓核桃 SUPERIOR TASTE AWARD ★	

認證產品變化

項目	年份	2022 年 認證產品數量	2023 年 認證產品數量
TQF		1 項	2 項
有機農產品		桃園廠 14 項	桃園廠 14 項、嘉義廠 6 項
HALAL 清真食品		59 項	67 項
A.A. Clean Label 無添加驗證		14 項	18 項
ITQI 風味絕佳獎章		0 項	15 項
潔淨標章		0 項	2 項
合計		88 項	124 項

★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，認證產品占比 100%，且 100% 產品在食品安全系統管理之下，品質持續安全穩定。

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，並隨著消費者對於食品安全防護意識抬頭，中壢廠於 2023 年 7 月更進一步取得 FSSC 22000 食品安全管理系統證書，確保產品皆通過嚴謹的食品安全驗證，保障與滿足消費者的食安承諾。

鮮食廠食品安全認證系統取得情形

分類	食品安全認證系統	有效日期
系統	ISO22000 證書 (基隆廠)	2021/02/17~2024/02/16
	ISO22000 證書 (彰化廠)	2021/01/23~2024/01/22
	ISO22000 證書 (中壢廠)	2023/07/31~2026/07/31
	HACCP 證書 (中壢廠)	2023/07/31~2026/07/31
	FSSC 22000 證書 (中壢廠)	2023/07/31~2026/07/31
產品	CAS 優良農產品驗證證書 (中壢廠)	2023/01/01~2023/12/31

3.1.2 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。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。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 2023 年更新達 272 支產品，迄今可查詢之產品品項更有 989 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 95%，「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 2023 年已有 3280 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，更要消費者吃得安心。



3.2 上下整合，強化管理

3.2.1 食安維護

聯華食品重視產品責任，採購之產品皆符合採購原則。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；若國內產量不足、品質未達聯華食品標準或需求量突增，則採國外進口原料；2023 年休閒在地農產品採購量為 4,498 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，2023 年共採購 6,246 噸。

2023 年美國農業部 (USDA) 有機認證 (Organic) 的有機原料採購金額為 9,852,121 元，占休閒事業部總原料採購金額的 0.55%。聯華食品 2023 年採購通過環境與社會標準認證的食品原料占休閒事業部總原料採購金額 0.55%。

2023 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 73,204,565 元，通過認證之採購金額占當年度鮮食事業部原料採購金額 2.23%。

休閒事業部食品原料來自獲 GFSI 認可之採購金額為 185,735,932 元，2023 年度休閒原料總採購金額為 1,792,439,404 元，通過 GFSI 認證占有食品原料採購金額 10.36%；鮮食事業部食品原料來自獲 GFSI 認可之採購金額為 1,478,650,442 元，2023 年度鮮食原料總採購金額為 3,284,332,964 元，通過 GFSI 認證占有食品原料採購金額 45.02%。

★ 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 2023 年落實、生產，至今已完成廠內 33 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），新增了炒焙青豌豆和綠豆，並實際生產供貨中，後續仍有紅藜麥粉正在開發中。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。

3.2.2 稽核評鑑

休閒事業部桃園廠供應商管理現由品保部專責單位專職進行，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。供應商評比機制將供應商分為 A、B、C、D 四個等級，而等級決定稽核頻率，現場評估列為『C 級』之供應商，須於三個月至半年內再進行複查，複查不合格則通知資材部及「食安委員會」，尋找替代供應商或請研發處更換配方後淘汰；現場評估列為『D 級』之供應商，通知資材部及「食安委員會」，尋找替代供應商或請研發處更換配方後淘汰。稽核機制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。

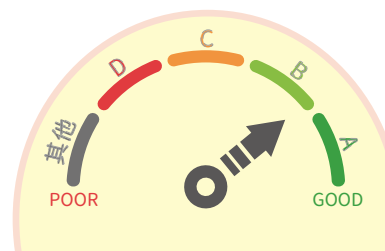
為善盡企業之社會責任，現行供應商稽核條文中已納入環境（廢水、空汙、廢棄物）管理及有無實施環保措施（節能減碳對策），以推動綠色環境、減少能源消耗為核心思想，輔導供應商落實環保回收再利用、環境生態平衡之維持，同時建立自主檢測能力，作為碳足跡 / 水足跡盤查依據，供應商稽核條文也預計改版整合成永續相關議題，並納入 2023 執行計畫中，以達到永續環保之社會責任。

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。

2023 年供應商評鑑因受疫情衝擊，分為自評與實地評核兩種執行方式，實地評鑑結果中不合格供應商 1 間，0 間評核為 C 級，1 間評核為 D 級，評核 D 級供應商為經銷通路，原料原裝品質無虞，但因倉庫搬遷故暫轉租賃倉庫，硬體設備難以配合改善，故暫停交易；供應商自評分數結合進料檢驗異常比例、品質管理系統有效性等綜合評估供應商風險，其中 2 間物料供應商因供料規格不符狀況較多，故評估為高風險，已於 2024 年初優先訪廠輔導。

供應商分級管理



A 級：得分 ≥ 85 分，2 年 / 次

B 級：70 $\leq$ 得分 < 85 分，1 年 / 一次

C 級：55 $\leq$ 得分 < 70 分，半年 / 一次

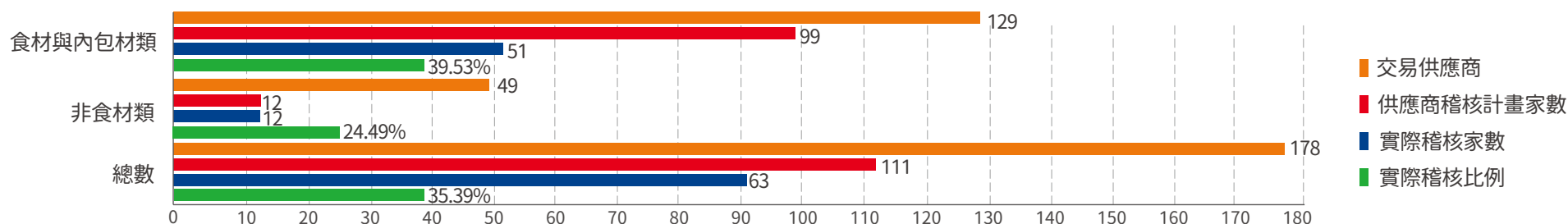
D 級：得分 < 55 分或違反 KO 條款，直接列入不合格

其他：食安事件或交貨品質發生異常，專案性質訪廠機制

★ 休閒事業部供應商稽核

休閒事業部每年盤查前一年國內有交易，且與生產相關之供應商，依據其產品是否影響食品安全，區分食材與內包材類、非食材類，並搭配各供應商前一年度稽核等級條件 (A、B、C、D) 所指定的稽核頻率^註，2022 年生產相關且有交易供應商制定 2023 年度供應商稽核計劃。2023 年共交易 178 家，2023 年度實際稽核 63 家，實地稽核比例 35%，另外 42 家為自評查核、6 家未交易不稽核，不合格家數為 1 家。2023 年新供應商經環境標準評核百分比為 100%，經社會標準評核百分比為 100%。

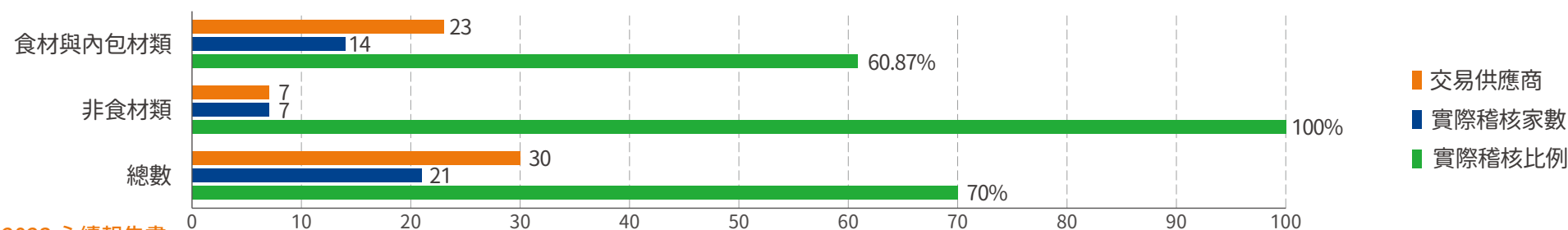
註：依前一年度供應商現場評估分級應執行稽核頻率為，經銷商評級為 A: 三年、B: 兩年；原料、製造商評級為 A: 兩年)



★ 鮮食事業部供應商稽核

鮮食事業部屬於代工廠，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，查核中發現缺失，必須於限期內改善完畢。同時，鮮食事業部供應商日常交易情況，嚴格管控原物料品質、成本、交期等，以符合鮮食事業部需求。鮮食事業部因應 2023 年導入荷卡品牌生產自有商品，訪查非 TDF 管理的供應商，搭配各供應商前一年度稽核等級 (A、B、C、D) 所指定的稽核頻率，排除當年度無須稽核之供應商^註，2023 年共交易 30 家，實際查核 21 家，實地訪查比例 70%，不合格家數為 0 家。2023 年新供應商經環境標準評核百分比為 100%，經社會標準評核百分比為 100%。

註：依前一年度供應商現場評估分級應執行稽核頻率為，經銷商評級為 A: 三年、B: 兩年；原料、製造商評級為 A: 兩年)



3.3 健康創新，顧客導向

3.3.1 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，堅果沖調全系列產品，以獨特的穀物加工熟化技術，強化穀物自然原味及口感，元氣什穀堅果飲系列（喝的堅果），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。

荷卡廚房：特級義大利濃湯麵系列 - 以 100% 杜蘭小麥製成獨特蒸煮麵體，口感彈牙有咬勁，3 分鐘沖泡即食清爽不油膩，每杯不到 185 大卡美味不怕高熱量。以大自然的鮮甜，異國的優雅香頰，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。乾拌義大利麵 - 延續方便、即時、美味的料理概念，以獨家蒸煮螺旋麵體佐以香氣濃郁的羅勒風味、精選橄欖油及海鮮配料勾勒出最經典的義式風味！特濃湯燕麥系列 - 以創新手法調製洋溢豐潤風味的經典濃湯，獨特絲滑般柔滑香氣，香濃燕麥伴隨濃厚湯底，鹹香味美，釋放陣陣暖意！高纖、輕卡、香濃的滿足一餐。

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「Natural 天然」、「Effective 劑量堅持」、「Considerate 服務」、「Scientific 科學」的產品設計概念，持續研發符合現代消費者生活需求的產品。針對沒時間運動及有運動習慣的消費者開發「幫助促進代謝、循環的膠囊」、想要無負擔快樂享受美食的消費者開發「油膩餐前膠囊及澱粉 / 甜食餐前膠囊」、需要調節過敏及提升順暢的消費者開發嚴調節體內環境及體質的產品、針對女性抗老化需求的產品以及新世代眼睛養護需求的專利薑黃素晶亮系列產品。

★全食材應用，減少剩食

研發團隊於產品開發階段納入「全食材應用」理念，依據馬鈴薯形狀特性，切條後會有不同長短之分，將產品區分為兩種屬性，除了常見的長條薯條外，短薯條作為 mini 脆薯供消費者選擇，主打小包不沾手可直接食用，不僅讓消費者可依據喜好選擇也能夠在原物料的應用上減少剩食。

歷年聯華研發主軸

	2021	2022	2023
研發主軸	天然食材 相對健康	在地食材 健康趨勢	健康趨勢 在地食材
特色產品	- 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	- 非油炸技術研究 - 豌豆脆片 - 雙色地瓜片 - 機能沖調飲 - 機能性堅果



2023 推出卡迪那豌豆脆片 / 全世界首創，非油炸發爆脆片

- ✦ 承接 2022 年自義大利引進熱壓發爆技術，經過一年來的安裝、測試與調整，終於在 2023/03 推出全世界首創以 100% 豌豆製成的豌豆脆片，非油炸、卻能保持酥脆口感，蛋白質每包高達 15.2g。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，並使成品看的見天然原型食材。一推出就造成市場搶購旋風。
- ✦ 發爆豌豆脆片產品的設計方向，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，朝向非油炸、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，達到聯華對消費者「自然、安心又美味」的承諾。使消費者享受到最天然純粹的美味，更是酥脆且相對健康的休閒零食產品。



在地食材應用，雙色地瓜片香甜爽脆征服消費者味蕾

- ✦ 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，近年來，消費者健康意識抬頭，面對市面上琳瑯滿目的產品，新鮮營養成為消費者採購的優先考量。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。我們與在地農產企業合作採用最能代表台灣特色的農產品：地瓜，作為研發主軸。並選用當季最新鮮的 66 號紅肉地瓜與 73 號紫肉地瓜，搭配鮮切油炸技術，不但顏色繽紛吸睛，口感酥脆扎實，一咬下香甜爽脆，100% 純天然地瓜香味衝擊味蕾，令人一片接一片，欲罷不能、回味無窮的好滋味。



機能性堅果 (維生素 D3 添加)

- ✦ 市售堅果產品琳瑯滿目，競爭實為激烈，如何在堅果龍頭寶座維持不敗的地位，惟透過差異化大、符合消費者的利基進行商品的開發，才能吸引消費者的目光。小魚靈活包係針對國人 90% 以上鈣質攝取不足的問題，進行商品的開發，產品使用天然高鈣的小魚干，並添加維生素 D3 的堅果產品，添加維生素 D3 主要是能提升人體鈣質的吸收，讓消費者在攝取堅果的營養外，可以額外補充鈣質的吸收，以達到飲食健康均衡、維持行動力。
- ✦ 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。



機能飲料 (高蛋白飲) KG 成長蛋白飲

- ✦ 小孩在成長階段，最怕因為挑食、攝取不足營養素而差人一截，導致自信心低下。因此讓小孩能夠天天補充成長需要的營養變得很重要。
- ✦ 聯華食品生醫研究室 KG CHECK 深知「小孩黃金成長期」的重要性，因此攜手專業研發團隊，結合聯華食品的專業生產線，專注打造好喝、可以天天喝的高鈣成長蛋白飲。
- ✦ 結合小孩最喜歡的口味，可當早餐點心的補充，也特別設計成不易受潮結塊、不意變質的「小袋包裝」，鎖住新鮮營養！
- ✦ 產品添加成長關鍵營養，啟動成長齒輪，水解蛋黃粉 Bonepep: 來自日韓專利成分，專研成分搭配獨家製程，濃縮雞蛋裡的成長因子，研究顯示對兒童的成長黃金期加分乳清蛋白：優質乳清蛋白，保有必需胺基酸及之巯基胺基酸營養酵素維生素 D: 由天然酵母萃取之維生素 D，有助於維持神經、肌肉的正常生理，研究顯示具有更高的生物利用率、吸收率牛奶鈣：補鈣關鍵在於攝取量與吸收度，選用牛奶鈣搭配維生素 D，有利於鈣質吸收。酪蛋白磷酸生肽 CPP：含特定胺基酸片段的胜肽鏈，強而有力地鎖住營養不流失。
- ✦ 此外特別添加 ABC 益生菌，嚴選三大好菌，守護孩子的成長！



萬歲牌 x 東森嚴選 | 機能纖維燕麥堅果飲

- ✦ 現代人因飲食習慣，導致血脂異常、高血壓、體重過重及動脈粥狀硬化，皆是造成心血管疾病的危險因子，透過體重控制或是營養素攝取，如菊苣纖維、燕麥及杏仁所含的單元不飽和脂肪酸等，都是減少危險因子的方法之一。
- ✦ 由聯華食品所推出的「萬歲牌機能纖維燕麥堅果飲」產品，添加保健功效成分菊苣纖維，經動物實驗證實：
 - ✓ 有助於降低血液中之總膽固醇。
 - ✓ 有助於降低血液中之低密度脂蛋白膽固醇。榮獲國家健康食品認證，連續 6 週每日 1 包有效調整血脂有助提升國人的健康、保健生活。



另外，聯華食品也觀察到消費者近年來在口味上的變化。由於疫情的關係，國人出國次數與頻率變少，但仍然想要品嚐異國風味料理，以滿足心理與口腹之慾。同時結合在地化食材與口味，所推出的獨特風味產品也廣受好評，這些風味產品分述如下：



2023 特色在地小吃口味

- 可樂果：椒鹽炸雞
- 捲捲酥：燒酒雞

2023 異國料理口味：

- 可樂果：韓式泡菜、海苔哇沙米
- 捲捲酥：酸奶起司

2023 異業結合口味

- 米穀酥 XMOS：辣味摩斯吉士堡、玉米濃湯
- 捲捲酥 X 刁民：酸菜魚
- 德薯 X 刁民：番茄魚

2023 獨創口味

- 可樂果：海苔哇沙米、香椿
- 捲捲酥：老酒醉蝦、椒鹽松坂豚
- MINI 脆薯：起司披薩
- 享自然洋芋片：松露口味、鹽之花口味
- 波浪洋芋片：和風蔥鹽燒鳥、羅勒青醬嫩雞、義式奶油培根麵口味、波隆那肉醬麵口味
- 95°C 薯條：宇都宮煎餃風味、奶油玉米

★ 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、卡迪那享自然洋芋片海鹽口味、卡迪那享自然洋芋片鹽之花口味、卡迪那豌豆脆片原味、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、萬歲牌無調味夏威夷果、萬歲牌堅果補給隨行包、萬歲牌堅果補給小魚靈活包共 18 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。

★鮮食事業部自有品牌創立

近年來隨著人民飲食習慣改變，觀察消費者傾向小食精緻化、個人即食餐市場需求增加，挖掘日本便利商店商品結構中烤飯糰與焗烤類商品為目前台灣市場欠缺，鮮食事業部引進日本高端食品冷卻技術設備，移植日本生產經驗，打造差異化產線。於 2023 年發展冷凍食品自有品牌—【荷卡料理所】，以「餐廳美味，一指搞定」為核心品牌精神，期望帶給消費者簡單、快速、方便的即食個人餐點，透過微波加熱，即可享受如餐廳現做般的美味。有別於大眾對於冷凍食品充滿三色蔬菜的刻板印象，【荷卡料理所】以真材實料的商品與扎實的料理過程，期望帶給消費者全新的享受。

【荷卡料理所】發展出兩大系列商品—「烤飯糰」與「真焗烤」，分別主打以選用 100% 越光米、日本昆布醬油與起司拔絲感，帶給消費者不同的味覺與視覺饗宴，商品包含：炙燒九州甘口醬油烤飯糰、炙燒明太子鮭魚烤飯糰、明太子燉馬鈴薯佐貝殼麵、馬茲瑞拉佐奶油雞肉焗飯、濃咖哩牛肉焗奶油飯、鮮蝦粉紅醬焗貝殼麵，於 2023 年 3 月起陸續於 7-11、家樂福量販與超市、大潤發、MOMO 等通路上市。此外，隨著品牌與商品的推出，透過廣告影片及與網紅進行圖文與影片合作、通路社團口碑曝光，並搭配大潤發與家樂福量販與超市通路活動，藉由線上與線下活動接觸消費者，提升消費者對於品牌的認知。



生產年份：2023 年



① 明太子燉馬鈴薯佐貝殼麵



① 濃咖哩牛肉焗奶油飯



① 炙燒九州甘口醬油風味烤飯糰



① 炙燒明太子鮭魚烤飯糰



① 馬茲瑞拉佐奶油雞肉焗飯



① 鮮蝦粉紅醬焗貝殼麵

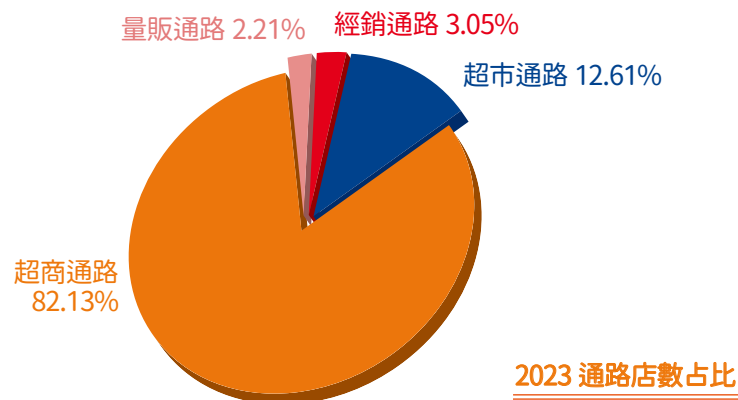
3.3.2 合作通路

聯華食品休閒事業部之營業單位依據通路及產品線之不同，分為營業一處、營業二處、外銷處、電子商務處，依據所屬不同之營業屬性，與客戶洽談，以及處理商品進銷存等日常業務。

營業一處	- 實體通路銷售，包含量販通路、超商通路、超市通路、經銷通路 - 深耕六大客戶（全聯、家樂福、統一超商、全家、COSTCO、大潤發）
營業二處	- 超商鮮食、海苔原料、食材與調味料供應（食材主要以美乃滋、醬料為大宗） - 傳統市場海苔原料，以及其他品類銷售
外銷處	外銷海外市場（中國、美加、港澳、東南亞國家）
電子商務處	網路通路銷售（銷售休閒食品、保健食品）

★實體通路拓展概況及變化

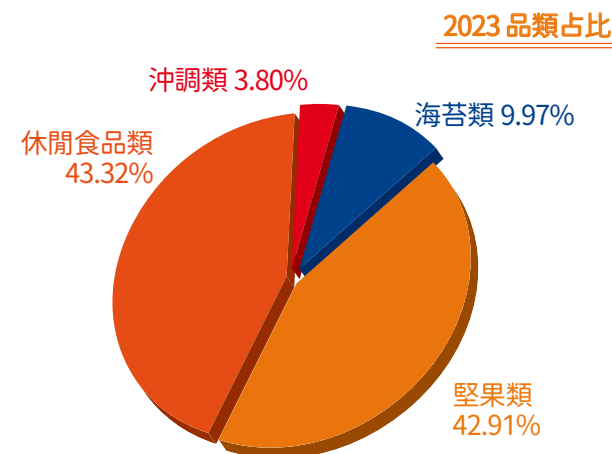
目前實體通路涵蓋各大型量販店、便利超商、連鎖超市、全聯及經銷商小百超等，全台共有 16,378 處販售聯華食品之各類產品，其中以超商通路 13,451 家為最主要之銷售點。原新生活事業部於 2017 年調整為電子商務處（電商處），深耕網路、跨境電商銷售、電商處歷經 4 年的中國市場的電子商務跨境銷售經驗，漸漸豌豆脆（可樂果）的知名度在中國打開，自 2020 年轉為直接進口至中國並由代理商做線上線下的鋪貨銷售。



聯華食品之產品主要可區分為四大品類，2023 年銷售額占比，以休閒食品類 43.32% 為最高，其次是堅果類 42.91%、海苔類 9.97%、沖調類 3.80%。休閒食品類發展立式夾鏈包、拜拜箱，以及 2023 年推出好市多獨家全新發爆工法的「豌豆脆片」，以及成功營造話題與業績成長的小德薯，除了創造新客群之外，也提供消費者有更多的選擇。

★營業一處實體通路銷售額占比

量販通路（家樂福（含超市店）、大潤發、愛買、好市多）占 36.85% 為最高，依序超市通路（全聯為主）占 35.58%、超商通路（統一超商、全家便利、萊爾富、OK）占 15.18%、經銷商傳統通路占 12.39%。

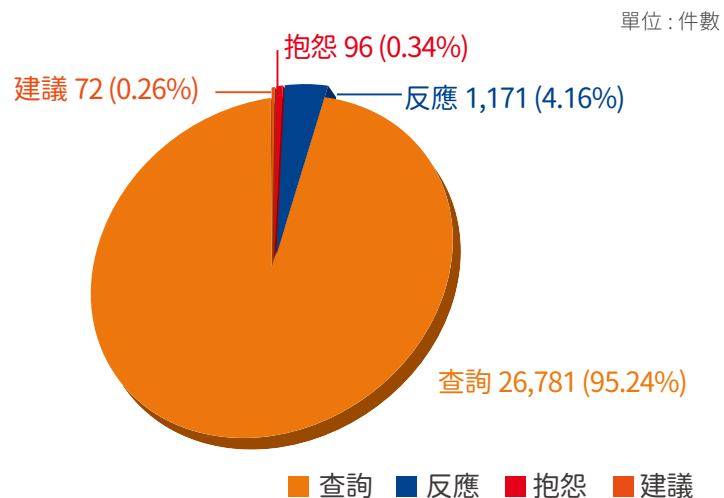


3.3.3 客戶信賴

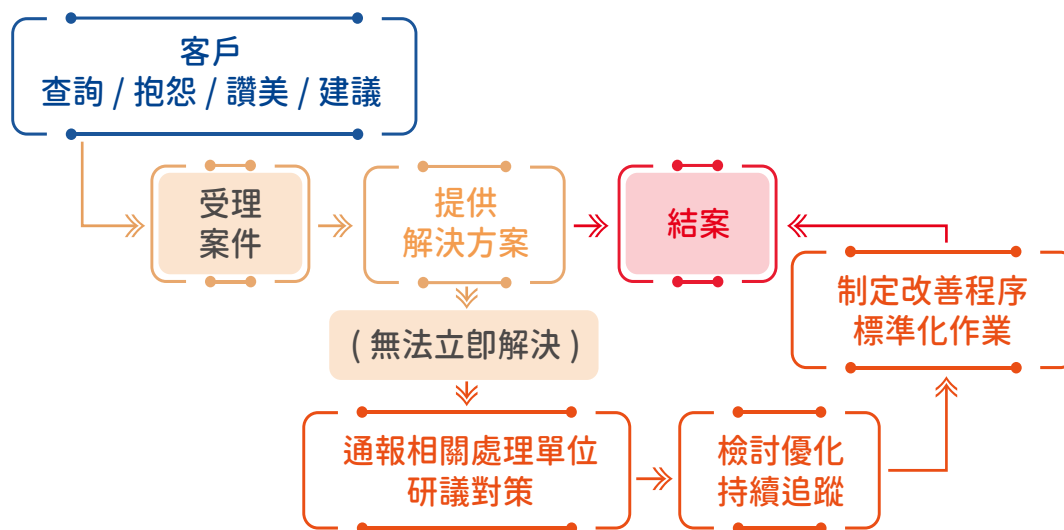
聯華食品重視顧客聲音，為提供消費者暢通的溝通管道，持續帶給顧客有溫度、速度、準度的貼心服務，聯華食品設置客戶服務專線、官網/商城留言、LINE 線上即時客服、FB 粉絲專業、官網客服信箱..等管道提供消費者回饋意見。由客服專責人負責接聽客戶服務專線，提供產品查詢、訂單受理/售後服務、品牌相關活動諮詢、顧客抱怨問題及意見蒐集。針對客戶反應的問題均在最快時間回應並妥善處理，以保護顧客權益，建立良好的顧客關係，針對客戶回饋的問題，我們除了用心審視每一事件，並定期分析客戶回饋意見，深入瞭解顧客反應問題並，並責成權責單位檢討並改善優化，致力解決消費者困擾，貼近消費者需求及期待，以期提供更高滿意的產品與服務品質。

★顧客意見統計——2023 年顧客意見合計 28,120 件

2023 顧客意見類型分布



★客戶意見反應處理流程



★客戶服務管道：

客戶服務專線：0800-311-023、02-25553161
電子郵件服務信箱：eshop@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 官方帳號：聯華食品生醫研究室、聯華食品 E 購網、聯華



4.1 以人為本，共創價值	55
4.2 完善制度，持續栽培	62
4.3 安全維護，幸福職場	70

CH.4

重視人才 創新培育



4.1 以人爲本，共創價值

4.1.1 人才資產

★員工人力概況及人權政策

聯華食品致力於維護員工人權、使員工感受尊重並富有尊嚴，並維護所有工作區域之環境安全，對商業各項營運行為負責，明訂《聯華食品人權宣言》、《企業社會責任實務守則》，承諾各項人權議題，包含禁止強迫勞動、禁止童工與禁止歧視與騷擾，提供公平且適才適所的工作機會並秉持同工同酬的原則建立友善的職場環境。同時依據《勞資會議實施辦法》每季舉行勞資會議，以促進有效、公正的溝通機制並促進勞資和諧、共創雙贏的局面。

聯華食品恪守國家有關勞動及性別相關之法令，支持並尊重全球各地的人權保護宣言及政策，對於現職同仁、契約及臨時人員、實習生等皆以職能為依據，對於不同之性別、國籍、種族、信仰或黨派等皆一視同仁並有尊嚴的對待，同時遵守身心障礙者權益保障法之規定，雇用 35 位身心障礙人員，未曾發生違反人權或歧視事件。截至 2023 年底，聯華食品員工人數為 2,429 位 (1,891 位本籍員工、515 位外籍移工、23 位外籍配偶，內含 47 位原住民)，其中包含定期契約人員 7 位 (7 位本籍人員) 及 68 位建教生。女性員工佔比為 54.3%，男性員工佔比為 45.7%。員工 30 歲以下佔比為 30.92%，員工 31-50 歲佔比為 56.61%，員工 51 歲以上佔比為 12.47%。

2023 年度進行員工滿意度與敬業度調查，聯華食品重視每位員工意見，視同仁籍別提供中文版、英文版、越文版問卷讓同仁能更容易閱讀與填寫，本次有效問卷填答率達 88%，公司整體滿意度為 4.61 分。公司藉此調查了解同仁對工作各個項目、永續經營、員工敬業度的滿意度狀況，同時提供員工溝通與表達的平台，並依據調查統計結果和員工反應需求及心聲，作為後續改善及提升管理措施的參考依據，目的期望能提升同仁對工作幸福感與敬業度。



2023 員工滿意度與敬業度調查同仁作答狀況

★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。 - 招募任用以能力作為標準，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為。 - 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，2023 年公司內部製作 DEI 數位課程，邀請高階主管親自參與影片拍攝，讓同仁更清楚認識 DEI 概念及分享公司相關措施與做法，致力打造一個多元、尊重、公平的工作環境。2023 年人權宣導受訓人次共計 2,288 人，總受訓時數為 1,461 小時。受訓比例達 94%。



① 公司高階主管錄製數位課程溝通公司對 DEI 及人權的重視及作法

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

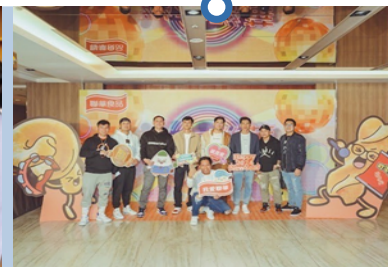
聯華食品對移工建置長期照顧及管理機制，協助解決移工在生活與工作中遇到的問題，並保障他們的勞工權益。

中文語言課程學習

聯華食品首度為移工提供初階系列16小時中文課程的學習成長機會，協助移工了解中文口說的基本架構與發音要訣、基礎中文字書寫，以及日常生活常用的心情表達句型。透過提升同仁中文語言水平，讓他們能更理解和他人溝通工作內容，也能更好地融入工作與生活環境，此中文課程深獲參與34位移工同仁的好評肯定，並熱情在尾牙演唱中文歌曲展現學習成果。



① 新工入廠，菲籍舍監協助安置、說明、入住宿舍



① 參與尾牙餐敘活動



① 聖誕美味佳餚餐會



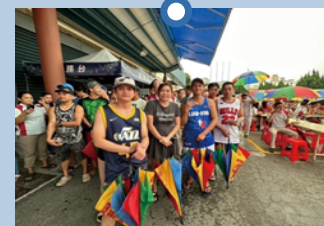
① 聖誕晚會活動



① 漢字拼音練習



① 中文課程花絮



① 參加中秋晚會活動



① 尾牙中文歌曲表演 - 感恩的心

★ 2023 年員工人力概況 - 按性別及勞雇合約區分

	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	1,273	46	1,319	0	1,319
男	1,081	29	1,108	1	1,110
總計	2,354	75	2,427	1	2,429

★ 2023 年員工人力概況 - 按性別及職級區分

職級	主管		非主管		總計
性別	高階主管	基層主管	本籍員工	外籍員工	
女	8	31	1,018	262	1,319
男	16	39	779	276	1,110
總計	24	70	1,797	538	2,429

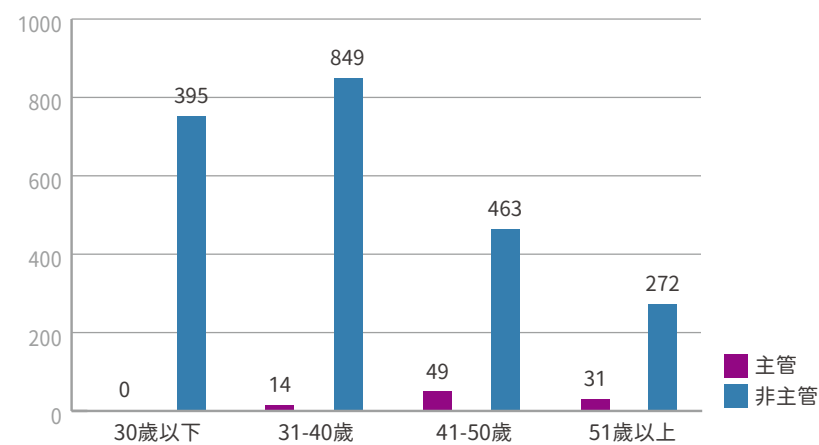
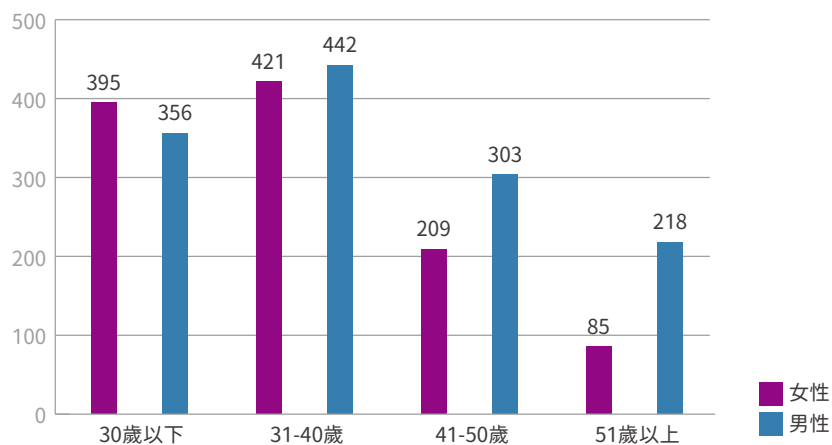
註：高階主管係指協理級以上，基層主管係指經副理級。

★ 2023 年員工人力概況 - 按性別及年齡區分

員工		性別	
		女性	男性
年齡	30 歲以下	356	395
	31-40 歲	442	421
	41-50 歲	303	209
	51 歲以上	218	85

★ 2023 年員工人力概況 - 按職級及年齡區分

員工		職務	
		主管	非主管
年齡	30 歲以下	0	751
	31-40 歲	14	849
	41-50 歲	49	463
	51 歲以上	31	272



★ 2023 年員工人力概況 - 按學歷區分

學歷	性別		總計	占比
	女	男		
高中以下	745	515	1,260	51.87%
大專	520	540	1,060	43.64%
碩士	54	55	109	4.49%
總計	1,319	1,110	2,429	0.00%

註：因聯華營運特性，大專與高中畢業佔多數，約為整體的 95.51%。

★ 員工流動概況

員工流動方面，2023 年共有 631 名新進人員，佔全體員工的比例為 25.98%，其中女性為 317 人，佔新進人員之 50.24%。依年齡組成，41 歲以上之人員仍有進用 142 人，佔新進人員之 22.50%；離職人數方面則有 530 人，佔全體員工的比例為 21.82%。

2023 年新進人員離職者共 214 人，較 2022 年增加 102 人，新進人員留任率 66.09%。2023 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。

★ 2023 年員工流動概況 - 按性別及年齡別區分的新進人員及離職人員

	性別		年齡				總計
	女	男	30 歲以下	31-40 歲	41-50 歲	51 歲以上	
新進人員	317	314	290	199	107	35	631
	13.05%	12.93%	11.94%	8.19%	4.41%	1.44%	25.98%
離職人員	280	250	191	183	105	51	530
	11.53%	10.29%	7.86%	7.53%	4.32%	2.10%	21.82%

註：以上員工流動概況均為台灣地區之營運據點。

★ 勞資溝通

聯華食品傾聽員工意見，重視雙向溝通，依據「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。內部各項訊息除以 E-mail 形式發送電子報外，亦會公告於公司內部網站和各廠公佈欄。定期舉行廠務會議，集成本國及外國勞工，宣達公司各項訊息，針對外籍同仁，聯華食品邀請仲介和翻譯參與，蒐集員工意見，以增進勞資和諧。各廠每季皆會召開勞資會議，針對重要 / 特殊議題進行討論及佈達。同時，公司內部設有「員工意見信箱及專線」、「性騷擾防治專線」等管道進行員工申訴，確保員工的意見能充分表達，且受到合理、有效的處理。2023 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。

4.1.2 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。

董事會及高階管理階層人員相關績效考核及薪酬合理性，均經薪資報酬委員會及董事會每年定期評估及審核，除連結個人的績效達成率及對公司的貢獻度，並參酌公司整體營運績效、產業未來風險及發展趨勢，並將公司治理、環境永續、社會共融等績效面相納入評估範圍，以及隨時視實際經營狀況及相關法令適時檢討酬金制度，另亦綜合考量目前公司治理之趨勢後，給予合理報酬，以謀公司永續經營與風險控管之平衡。

★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、婚喪喜慶等賀獎金、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、特約運動中心	生日、勞動節、中秋節禮金
補助措施	結婚、生育、喪葬等賀獎金	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，婚喪喜慶等賀獎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。2023 年申請育嬰留停人數共 25 人（其中女性 18 人，男性 7 人），2023 年應復職人數 20 人，目前已有 15 人實際復職，1 人延長復職日期，4 人未復職申請離職，復職率 78.95%；2022 年育嬰留停復職 13 人，其中 10 人復職後持續工作一年，留存率 76.92%。

項目	女	男	總計
A：2023 年度申請育嬰留停總人數	18	7	25
B：申請於 2023 年復職人數	14	6	20
C：2023 年度實際復職人數	11	4	15
D：2023 年度應復職，申請延期人數	1	0	1
E：2022 年該年度育嬰留停復職後持續工作一年人數	9	1	10
F：2022 年該年度育嬰留停復職人數	12	1	13
復職率 % = C / (B-D)	84.62%	66.67%	78.95%
留存率 % = E / F	75.00%	100.00%	76.92%

★女男薪酬比

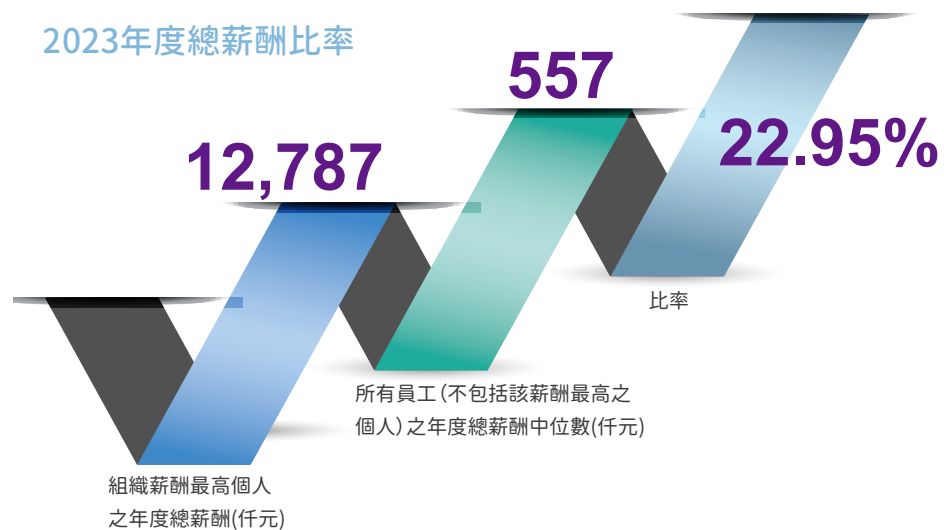
聯華食品給予員工之薪資未因性別而有所差異，截至 2023 年底，女性與男性主管與薪酬比例分別為 1:1.11，非主管的女男性別薪酬比例為 1:1.02，差異主因為績效、年資與管理幅度之差異。

薪酬比例	2023 年		2022 年	
	主管	非主管	主管	非主管
女	1	1	1	1
男	1.11	1.02	1.10	1.03

註：考量薪資差異較大，男性部分不含董事長、總經理

★年度總薪酬比率

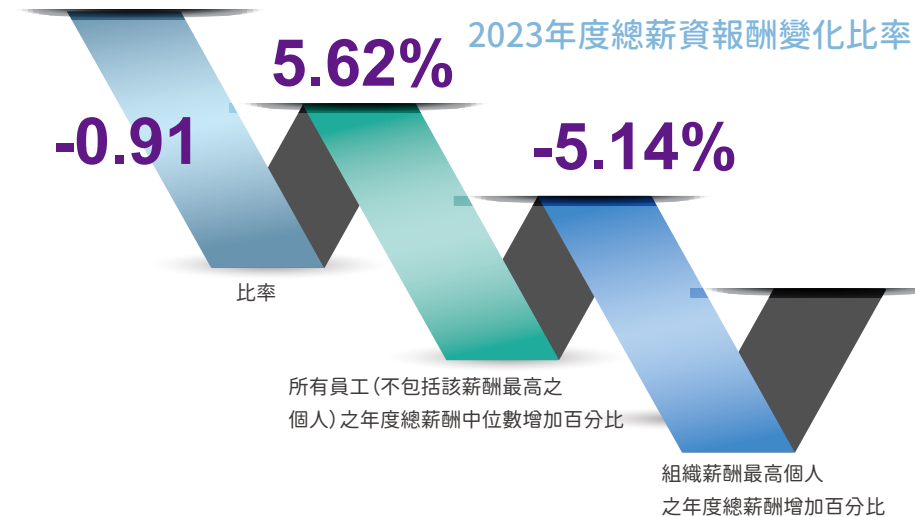
2023年度總薪酬比率



★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第四條揭露非擔任主管職務全時員工人數、薪資平均數及中位數如下。聯華食品後續仍會秉持共創價值、利潤分享之理念，持續優化同仁薪酬水準。

	2023 年	2022 年	差異
非主管全時員工人數	2,216	1,982	234
非主管員工薪資平均數 (仟元)	687	686	1
非主管員工薪資中位數 (仟元)	595	582	13



4.2 完善制度，持續栽培

4.2.1 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。2023 年訓練時數共 78,910 小時，平均受訓時數爲 32 小時。主管上課總時數爲 10,146 小時，平均每位主管上課時數爲 108 小時。

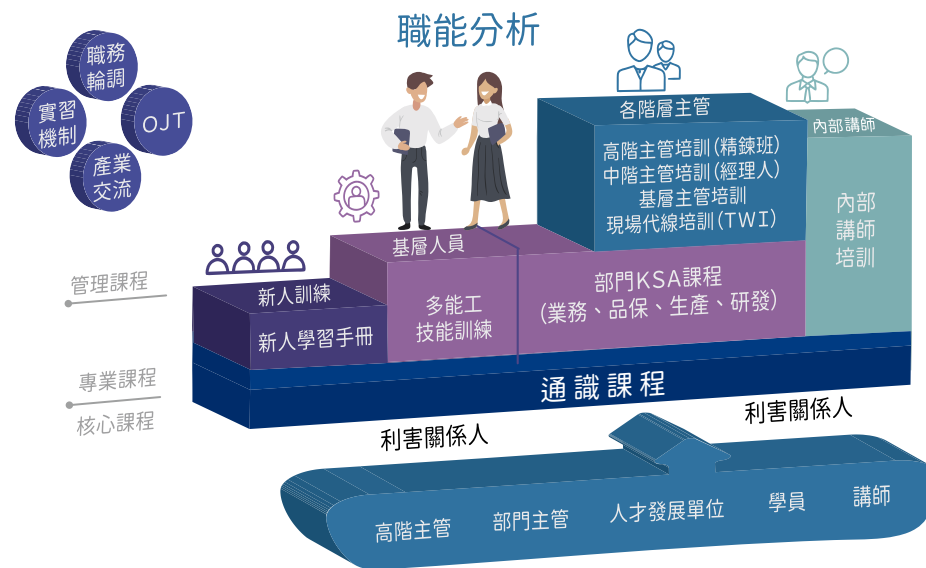
★導入 TTQS 與 iCAP 系統化培育人才

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。
- ◇ 行為評估：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。

系統化培育關鍵部門的專業人才，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，並設定能力表現的評鑑機制，了解同仁能力狀況，以持續養成員工技能與學習成長。近年逐步在鮮食事業部建置開發、品保、生產，以及休閒事業部建置工務、品保、研發、業務等單位的專業職能課程，落實人才培訓計畫。爲了將獨特的設備保養及維修技能傳承內部人員，透過職能建置歷程，盤點執行工務所需相關知識技能，進而建立能力培訓地圖、產出知識教材與機台操作影音數位化課程，使得技術知識傳承更加完整與真實，以系統化知識管理與啟動傳承培訓計畫，藉此維持技術穩定性與人員專業水準的需求。



★推動數位學習強化員工自主學習能力

隨著科技迅速發展與網絡普及，數位學習在資訊科技爆炸的年代當道，轉為成人學習的主要方式，提供更便捷、靈活及個別性的學習方式。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，閱讀邁向淨零碳排之路、打造 DEI 多元共融圈、智慧新科技脈動、團隊帶領心法等主題式任務課程，使主管瞭解全球趨勢 ESG 永續及 DEI 概念與提升團隊領導與管理能力。在一般同仁間則推動 Hahow 好學校，學習溝通、時間管理、心智圖、Excel 工具使用等課程，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 2024 年將持續推動數位課平台學習資源，讓主管同仁更自主彈性學習成長。在面臨數位轉型時代，因應人員對數位工具使用的重要性與應用需求，聯華食品內部推動 Key User 培訓，以使人員更瞭解系統邏輯與掌握流程，提升數位思維，進而優化作業品質。另外，今年公司內部製作 DEI 數位課程，邀請高階主管親自參與影片拍攝，讓同仁更清楚認識 DEI 概念及分享公司相關措施與做法，致力打造一個多元、尊重、公平的工作環境。此外，為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。



2023 年員工教育訓練平均時數

單位：小時

項目		女	男	合計時數	平均時數
課程型態	教室課程	33,445	30,882	64,327	26
	外訓課程	1,672	2,152	3,824	2
	數位課程	5,319	5,440	10,760	4
合計		40,436	38,474	78,910	32
職務	主管	4,341	5,805	10,146	108
	非主管	36,095	32,669	68,765	29
平均時數 (小時)		31	35	32	32

★ 2023 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。	643	4,836
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。	10,766	30,565
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。	14,568	25,948
內部講師	企業透過建置完整的內部講師制度，快速培育組織所需人才，將訓練轉化成公司的案例與語言，讓同仁進行分享及討論，以提升課程之深度。	50	574
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。	3,656	2,404
合計		29683	64,327

★ 2023 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。	13	79
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。	351	3,743.9
核心職能	新人訓練、通識訓練、生活課程、創新與改善訓練活動。	1	1.33
合計		365	3824.23

★ 2023 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。	15,412	3,119
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。	2,723	817
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。	13,533	6,824
合計		31,668	10,760

★近三年勞工安全衛生教育訓練

年份	2021	2022	2023
場次	95	80	107
受訓人次	2,774	7,354	11,613
受訓時間	6,393	8,723	20,858

★2023 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	39	55	94	39	53	92	3%	5%
	非主管	1,234	1,026	2,260	1,202	990	2,192	91%	89%
定期契約人員		46	29	75	0	0	0	0%	0%
合計		1,319	1,110	2,429	1,241	1,043	2,284	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

★落實精實生產培訓強化生產效能

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。

聯華食品 2023 年休閒事業部 TQM 提案改善件數達 82 件，創造 1,766 萬元的效益；鮮食事業部 TQM 提案改善件數為 50 件，創造 648 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。而聯華食品於精實管理推動之豐碩成果，獲得中華精實三位一體生產管理協會肯定績優卓越表現，2023 年受邀於 8 月舉辦「精實管理績優企業觀摩」活動，來自 15 家企業先進共 40 人蒞臨桃園廠參與此活動，公司分享 TPS 導入歷程及改善成果，也安排來賓職人訓練道場導覽、產線參觀，彼此相互交流學習精進成長。



① TPS 跨產業菁英交流學習



② 產線巡禮



③ 職人道場參觀

★優化技能檢定制度促進職涯發展

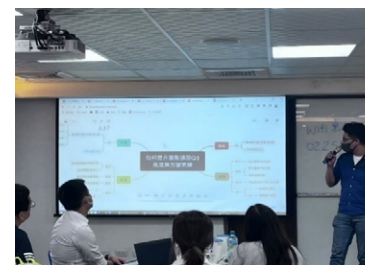
聯華食品爲了鼓勵同仁從學習單個工作站別到多個關鍵站之生產技術作業能力，並發展人員職涯發展路徑，重新優化鮮食技能檢定制度，提供技能獎勵金及技能津貼，以培育員工多項專業技能，讓生產單位能應對未來生產人力調度，進而提升生產效能，同時也從中培育生產帶線幹部，提升現場管理能力。



技能檢定通過人員表揚

★深化業務團隊能力提升競爭優勢

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及其優勢競爭力、食安管理與品質把關，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，也舉辦客戶應對技巧與異常處理原則課程，透過內部知識、經驗分享，以及情境模擬及案例說明解套招數，提升同仁掌握客戶關係維護技巧，以及面對異議處理及客訴時，能以正確流程及應有的話術禮儀應對。而進階課程舉辦整合思考與高效說服溝通技巧，讓業務主任運用心智圖法分析提案型與解決型問題，幫助梳理並整合思考方式，以及強化表達與溝通的邏輯架構，得以清楚呈現重要資訊，並透過提升邏輯思考與向上溝通力，由被動的接受資訊轉爲主動的思考與學習。



年度業務大會

★精進品保管理能力守護食品安全

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、食品添加物、病媒防治、食品工廠衛生管理技術實務、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	2021	2022	2023
場次	47	56	77
受訓人次	386	328	451
受訓時數	1,561	1,717	2,354

業務主任訓

★提升管理人才能力增進高效營運

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。2023年持續派任中階主管受訓「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」，以及產線現場帶線「TWI 現場管理培訓」外，公司舉辦「深層溝通與諮商輔導技巧」課程，讓主管以傳遞正向溝通心法與表達，並強化引導學員提問與輔導的能力，並能針對不同情境具備精準的話術，以提升關鍵表達力。另外，也舉辦「OGSM 目標管理法」，引進主管學習管理團隊目標的工具，藉由瞭解 OGSM 各項內容及串連各步驟邏輯，以能更準確掌握 OGSM 填寫原則，讓各部門主管更清楚知道如何從事業部策略，往下承接為部門目標，進而擬定策略與具體行動計畫，達成事業部目標。

TWI 現場管理培訓實作



TWI 現場管理培訓實作

深層溝通與諮商輔導技巧演練



深層溝通與諮商輔導技巧演練

OGSM目標管理法產出行動方案



OGSM 目標管理法產出行動方案

4.2.2 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。

★2023 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	神熾菇		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。
2023	植物蛋白脆片		添加優質植物蛋白豌豆，隨時隨地補充能量，營養滿點的休閒食品，並有助於增加飽足感。

4.2.3 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2023年與10所學校系所合作，各類實習人數達29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

實習成果報告



2023 實習成果發表會



聯華食品持續與高級職業學校食品科及餐飲科進行僑生建教合作，2023 年建教合作實習人數合達 68 人，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。



品廠內安全、品質及 TPS 道場巡禮



OJT：產線 PDA 使用教學

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。



4.3 安全維護，幸福職場

4.3.1 安全至上

聯華食品重視員工身心健康，推行相關作為取得國際職安系統認證，透過職業安全衛生組織的運作與相關安全訓練，以提高同仁的安全意識，避免職業傷害，並將安全文化內化到日常工作中，建構健康安全之工作環境。

★職業安全衛生管理系統

2023 年職安衛管理除持續在採購、承攬與廠商之職業安全衛生具體措施的精進與落實外，有鑑於少數廠房建築於民國 90 年以前，其消防安全規畫雖符合法令，但已不符實況所需，故結合危害鑑別風險評估、變更管理等措施，對機械、設備或器具與設施規畫等，進行提升或改善，例如防火防煙區劃與消防排煙增設等，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。

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 2023 年 10 月，由英國標準協會（BSI）完成 ISO45001 及 CNS45001 之追蹤稽核，鮮食事業部轄下基隆廠、中壢廠於 2023 年 10 月，彰化廠 2023 年 12 月，亦分別由英國標準協會（BSI）完成 ISO45001 及 CNS45001 之換證稽核，其證書有效期限如下：

項次	廠別	證書效期
1	桃園廠	2024.12.09
2	基隆廠	2026.12.21
3	中壢廠	2026.12.29
4	彰化廠	2026.12.23

★職業安全衛生管理系統涵蓋範疇

2023	涵蓋於管理系統內人數		組織總人數		比例	
	員工	非員工	員工	非員工	員工	非員工
經內部稽核	2,429	105	2,429	105	100%	100%
經外部組織稽核或認證	2,047	105	2,231	105	84.27%	100%

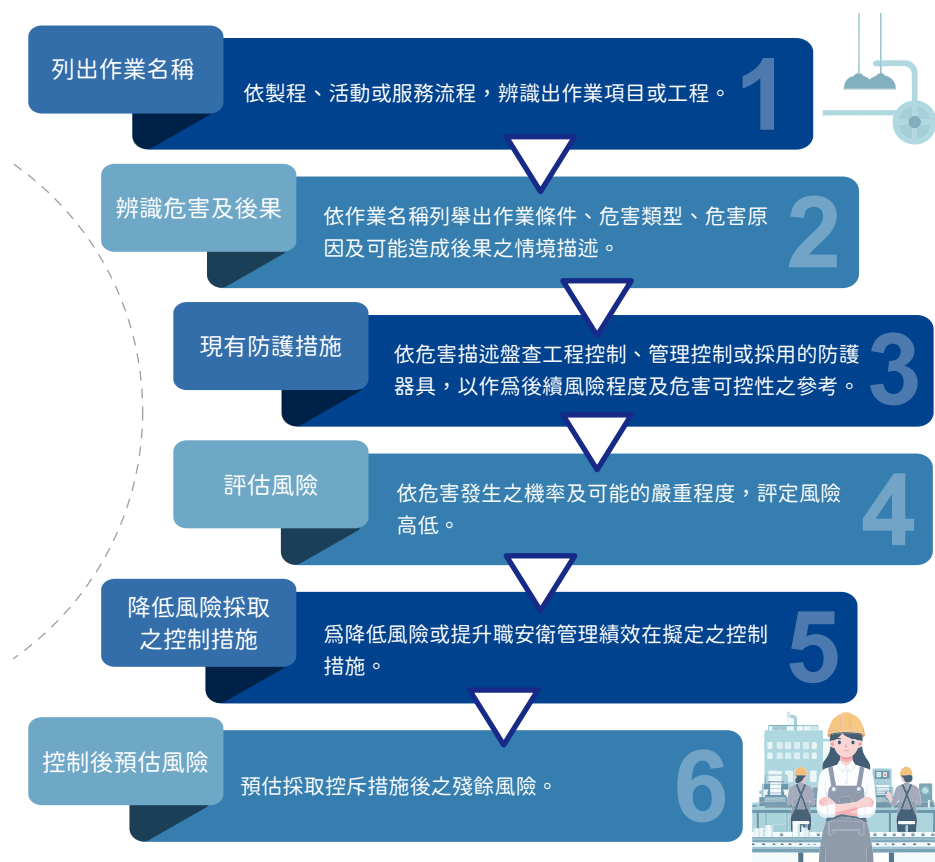
★職業安全衛生委員會組成概況

本公司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 - 桃園廠	休閒 - 嘉義廠	鮮食 - 基隆廠	鮮食 - 中壢廠	鮮食 - 彰化廠
主任委員	1	1	1	1	1
主管及專業人員人數	11	3	10	11	8
勞工代表人數	5	3	6	7	5
勞工代表比例	29.4%	42.9%	35.3%	36.8%	35.7%

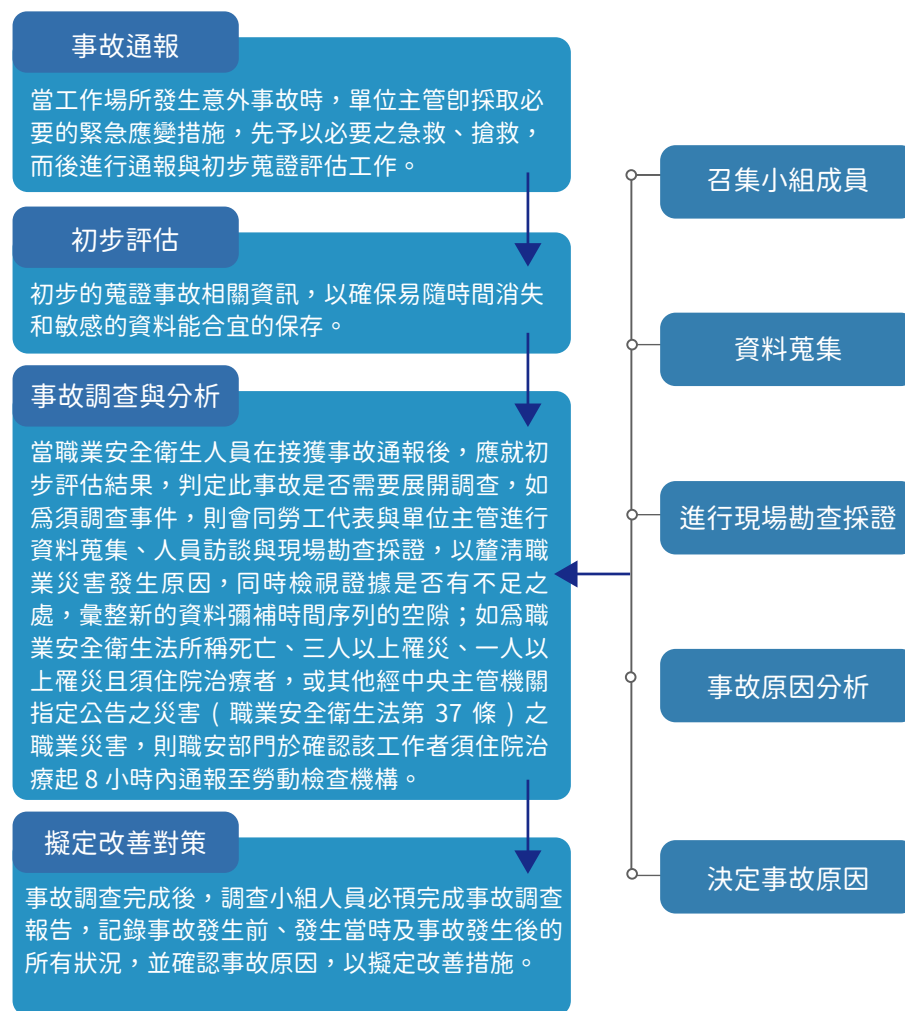
★職安危害鑑別與風險評估流程

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/CNS45001 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。

★2023 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。

預防項目	實施措施
用電安全	定期盤點、檢視用電相關設備裝置規格，2023 年汰換桃園廠區變電站高壓電纜、供插座用電之配電盤以及規格較舊之電力用配電盤。除年度機電顧問公司完成用電安全檢查並向台灣電力公司核備外，全公司持續每年二次委由外部機構辦理電力開關紅外線檢查，以確保用電安全。
人因性危害預防	為避免人因性危害風險，每年定期問卷評估及每月廠醫駐廠提供健康諮詢服務，依廠醫進行適工評估，進行改善、教育訓練、輪調或暫時變更工作。此外，各單位透過危害風險鑑別與評估，亦會提出單位內人因改善專案進行改善，2023 年完成成品裝籃、折箱、疊棧自動化設備之開發，取代人力重複性作業，降低同仁作業負荷。
消防安全	為強化消防安全及落實相關管理措施，2023 年全面檢視各項消防設備及設施，改善優化內容如下： + 滅火設備：直火油炸設備另增設溫度感測器，於設定溫度過溫時，直接切斷瓦斯供應之雙安全遮斷機制。各直火油炸區增設 FM-200 滅火器等，以增加滅火效能。 + 安全防爆設備：為避免火災後爆炸帶來之影響，2023 年規劃相關防爆措施及設備，包含：廢除液化石油氣（LPG）瓦斯儲槽並清空殘存液化石油氣，高風險區更換使用防爆電器。 + 消防安全設備：盤點、改善防火防煙區及消防排煙規劃，依據各分區防火時效，規劃機械排煙、自然排煙、防煙垂壁、防煙捲簾等設施，並增加消防廣播相關設施之設置，並確認其效果。於逃生動線增設耐熱 450°C 之消防逃生面罩，保護同仁不被有毒濃煙嗆傷，以爭取疏散時間。
跌 / 滑倒危害預防	為避免同仁跌 / 滑倒，除了採購防滑工作鞋，持續改善廠內倉庫、包裝等作業區之地板面層防滑性，以降低跌 / 滑倒之風險。



★職業安全衛生教育訓練

為建立職場安全文化，聯華食品持續規劃、辦理職業安全衛生教育訓練，2023 年度共辦理 107 場次訓練活動，參與人次達 11,627 人，受訓時數達 31,946 小時，除依據「職業安全衛生教育訓練規則」規定辦理新進、在職人員、調換作業員工及操作危險性機械、設備，從事有害、特殊等作業之證照與教育訓練，使員工熟諳作業技能及作業上之安全衛生風險，另為避免意外及傷害事件發生，實施規劃及辦理包含職業災害案例宣導，以了解作業危害、遵守作業規範及異常狀況通報、處理…等內容。同時也針對健康促進另辦理血壓血糖控制、痠痛與紓壓、運動減脂及 CPR+AED 等課程，以達到預防及改善職業傷病發生及健康管理之目的。且由於同仁上下班通勤交通意外頻傳，2023 年辦理上下班及業務工作交通安全宣導事宜，邀請各縣市交通分隊進行交通安全防衛駕駛教育訓練課程，強化同仁交通安全相關觀念，上下班交通職災事件由 2022 年至 2023 年降低 30%。針對不同情境擬定緊急應變計畫，每年至少進行一次疏散演練，以增加應變能力，亦制訂完善事故發生通報流程，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。

★工傷概況

2023 年可記錄之職業災害共計 29 件，48 人次受災，職業災害與嚴重職業災害類型，其中，火災件數為 1 件，死傷人數 22 人，占員工總人數的 0.9%，跌 / 滑倒佔發生率的 31.03%，屬作業面偏離標準作業程序所導致，目前藉由危險行為傷害案例之宣導來加強安全觀念；被切、割、擦傷佔發生率的 17.24%，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；被夾 / 捲佔發生率之 13.79%，已採取護罩、護蓋等控制措施來避免異常行為之發生，其他職災類型包含：與高溫、低溫之接觸、與有害物等之接觸、不當動作、衝撞、物體倒塌、飛落、墜落、滾落 .. 等。

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				
2023	5,454,795	9	11	28	48	2.0	2.02	5.13

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				
2023	199,776	-	-	-	-	-	-	-

註 1：工傷數據計算以各廠區每月申報職災統計為主

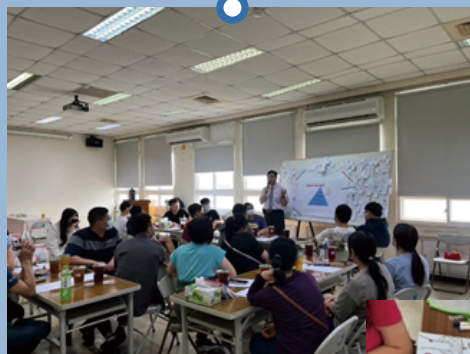
註 2：死亡率 = (死亡總數 x 1,000,000) / 總實際工作時數

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

★彰化廠心理關懷機制

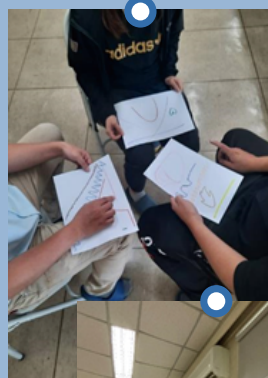
因應彰化廠工安事件，公司快速成立員工輔導小組啟動心理關懷機制，以員工心理安定及減緩對同仁創傷衝擊為優先考慮事項。首先安排心理減壓課程及個別會談共辦理 37 場次，共計 428 人次參與，讓同仁認識創傷後壓力反應，並運用塗鴉與心情述說、流淚宣洩，以及同伴相似感受分享分擔，使得內心壓力得到釋放、情緒紓解，從中試著找到正向力量，後續同仁情緒多均能趨於穩定，降低受火災事件創傷後的壓力反應。同時製作中文、英文心理創傷後壓力衛教資訊，以 line、公佈欄提供全廠同仁知道自身如何修復心靈與渡過創傷、如何支持協助其他同仁，以及有問題可協助之窗口訊息。這段期間公司透過同仁自填問卷以瞭解同仁心理壓力情形，並持續追蹤與留意壓力值相對高同仁之後續調適狀況，以適時給予相關協助。另外，持續提供同仁心靈勵志紓壓、健康運動、正向溝通、勵志電影，以及外籍社團等相關學習資源，並偕同廠區規畫相關教育訓練活動，讓同仁在等待復工階段能持續接受正面資訊與能量。



認識創傷後壓力反應



小組相互分享



塗鴉實作



同仁自我祝福

創傷後壓力反應自評單表
Self-Rating Inventory for Posttraumatic Stress Disorder (PTSD)

此測試以自評方式進行，由同仁自行填寫。請在 5 分鐘內完成。測試結果將由心理輔導小組提供回饋。
After completing the inventory, our results and feedback might feel different. Please select the option that best describes how you are feeling now.

1. 工號 (Work Number) *

2. 姓名 (Name) *

3. 你最近睡眠情況如何? (Do you have sleep problems?)

☐ 從不 (Never)

☐ 很少 (Rarely)

☐ 偶爾 (Occasionally)

☐ 經常 (Sometimes)

☐ 經常 (Often)

☐ 總是 (Always)



1 創傷後壓力常見四症狀

反覆創傷 • 做噩夢 • 夢到受傷 • 反覆回想	過度警覺 • 持續驚慌 • 失眠、焦慮 • 易怒
逃避麻木 • 覺得避免接觸與創傷有關的人事物 • 避免與他人有情感接觸	負面認知 • 責備自己與他人 • 懷疑受辱、被騙他人

我可以怎麼幫助自己？

若需協助可以先聯繫專線-輔導員(4732)，也可參考以下方法-

- 勞工養生諮詢
- 專門心理諮詢服務
- 創傷治療中心

4 How can I help a trauma person around me?"

Reaching out and caring
Approach with respect and empathy. Simple care can help people who are sad.

Establishing a sense of security
Preventing a traumatized person from teaching something that will cause them to re-traumatize things (places or objects).

Helping to stabilize
Invite the traumatized person to engage in stress-relief activities together, provide support and listen to their pain.

Connecting to social support
Encourage traumatized people to contact family, friends, partners or counselors or religious resources.

To learn more about how to help traumatized people, please scan QRcode to read page 82.

QR Code to read page 82

< 99+ 彰化廠...小組 (7)

已讀 6 上午 10:51

◎All 創傷衛教資訊DM，請協助轉傳給單位主管，進行內部各單位line群組同仁分享，謝謝

3 日常中該怎麼度過創傷呢？

除了尋求專業醫治以及心理輔導協助外，我們也提供五大安心方法，可以從日常生活中試試看

- 信仰祈求**
透過您的信仰進行祈求，幫助穩定心靈，得到慰藉
- 運動流汗**
透過散步、爬山、穴道推拿、劇作等方式，讓壓力釋放
- 轉移注意**
專注與創傷無涉的心事，或去散步、接觸大自然
- 倚靠同伴**
請不要告訴家人、朋友、同事、大眾一起憂慮傷痛
- 改變觀點**
從正面、更積極正面的角度去看待創傷，避免陷入負面循環

需要協助，請聯繫專線-輔導員(4732)

2 Four Steps to Spiritual Restoration

I'm safe
When you suddenly return to the moment of trauma, please tell yourself: I am here right now, today is (insert date), the weather is (insert), and I am safe now.

It's not your fault
No one wants a disaster to happen. Please don't blame yourself. If you can't get over your guilt or feelings of grief, try writing to someone around to give a character.

478 breathing method
When you feel anxious or panic, try 478 breathing method.
1. Inhale through the nose and hold it for 4 seconds.
2. Hold your breath for 7 seconds.
3. Exhale your air and hold it slowly for 8 seconds.

Watch less news
Related or not, news should not be consumed about it. To avoid the effect of emotions, we should watch too much emotional information and foundations.

單位主管分享部門Line群組

辦公室公佈欄



4.3.2 健康職場

聯華食品始終堅持以員工健康和 safety 為優先，致力於創造一個安全、健康和友善的工作環境。我們不僅遵守相關法規，更在於員工健康管理、母性健康保護、職業疾病預防和健康促進等方面採取多項措施，確保每一位員工都能在最佳狀態下工作和生活。

★員工健康管理

聯華食品長期致力於推廣並注重職場健康環境，保護工作者的身心健康。各廠每年定期辦理員工健康檢查，如一般健康檢查、特殊勞工作業人員特別危害健康作業健康檢查。針對噪音暴露、游離輻射、正己烷等作業人員，公司依法實施分級健康管理：

- ◇ 新入職員工體檢完成率為 100%，在職員工健康檢查每年度皆優於法規要求，檢查率達 100%。
- ◇ 根據健康檢查結果進行高中低風險管理，護理師與臨場醫師共同進行健康關懷和衛生教育。
- ◇ 定期進行員工工作負荷評估，根據評估結果進行風險分級，高風險人員由職業醫生和職業護理師關心，確保關懷比例達年度總數的 100%。
- ◇ 每年安排職業醫生和職業護理師至廠內進行疑似工作相關疾病的現場評估。
- ◇ 廠內設有醫務室、哺乳室及員工餐廳，提供友善健康的環境，全公司健康職場認證申請完成率達 67%。
- ◇ 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，2023 年共辦理 53 場次，404 人接受相關服務。

★母性健康保護

公司致力於提供支持母性健康的工作環境，確保女性員工在職場上獲得充分的保護和支持：

- ◇ 各區設有哺乳室，提供舒適、安全且私密的哺乳環境，支持產後同仁為新生兒哺乳。
- ◇ 廠區定期進行作業環境監測，確保工作環境中的所有設施和流程對母性健康無害。
- ◇ 懷孕期間由職業醫生和職業護理師關心同仁，2023 年共關懷 39 位媽媽。
- ◇ 通過職安會議宣導支持母性健康保護計畫，鼓勵廠區營造友好的工作環境。

通過這些措施，公司致力於創造一個支持和保護母性健康的工作環境，提升員工的工作滿意度和幸福感。

★職業疾病預防措施

公司依據勞動部公告之「勞工保險職業病種類表」及「增列勞工保險職業病種類項目」進行職業病認定，並針對暴露於特別危害健康作業的同仁提供特殊健康檢查，進行分級管理，預防職業病發生：

- ◇ 特別危害健康作業檢查每年度依法辦理，在職員工到檢率達 100%。
- ◇ 2023 年度無職業病案例發生，無特殊健康檢查結果異常且與工作相關的情況。
- ◇ 推行人因性危害預防計畫，通過肌肉骨骼問卷調查及作業內容評估，減少因重複性作業造成的痠痛問題。林口廠、基隆廠及總公司安排視障按摩師服務，調整相關作業內容，期望減少人因疾病的發生。

聯華食品積極管理和控制異常工作負荷，保護員工的身心健康，致力於創造一個安全、健康和友善的工作環境。

★ 健康促進活動

聯華食品相當重視員工健康管理，每年持續投入資源進行員工健康檢查。護理人員利用風險評估工具，分析員工的健康數據。檢查結果顯示，三高患者比例有逐年上升的趨勢。本公司制定以下具體措施：每年預算投入健康管理經費，與健身中心簽約提供員工優惠，定期舉辦健康促進課程，鼓勵員工養成規律運動的生活型態。我們相信透過上述努力，可以提高員工與主管對於健康生活的重視，有效控制和降低三高人數。聯華食品將持續關注和投資員工健康，以落實企業社會責任，讓每一位員工在健康的環境中茁壯成長。

2023 年依據健康檢查結果規劃一系列主題為【變身大作戰】的健康促進活動，透過【知識補給】、【動出自我】、【食得健康】、【輔測血壓】四大構面的活動，讓同仁可以從多個面向參與健康活動，提升個人健康知識與體態，我們的目標是鼓勵每一位員工重視健康、享受健康，並在工作生活中綻放光彩！

【知識補給】樂活職場，持續宣導健康知識！



健康知識是促進員工身心健康的基石，為營造樂活職場，我們持續舉辦各類健康講座，邀請專業醫療及健康專家，針對員工常見健康問題提供專業建議。講座內容涵蓋飲食、運動、心理等健康面向。自2023年間起舉辦了共14班次期的健康課程，主題涵蓋了心血管健康、運動、飲食以及心理紓壓等課程，共吸引了922位同仁參與，讓同仁持續有正確的健康知識吸收，幫助同仁在活動之餘，也能全方面關注員工的身心健康。未來我們將持續辦理各類健康教育活動，並追蹤員工學習效果，以促進健康知識在職場確實落實，共同營造健康永續又樂活的職場。

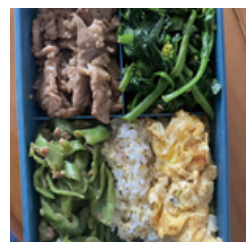
【動出自我】活力四射，APP助力全員健身



為了滿足多元運動需求，聯華食品導入了運動APP，設計了多樣化的健康促進活動，如健走、跑步、腳踏車、有氧運動或是運用APP執行20種以上的室內健身功能，鼓勵同仁可依據個人喜好和體能進行各類運動，用運APP會自動記錄運動時間和消耗熱量。我們還設定了達標獎勵制度，達到指定熱量、步數、減重和減脂目標即可獲得獎勵。活動期間，共吸引295人參與，共消耗了約1,724,876大卡的熱量，顯示出他們對健康運動的積極參與。這不僅促進了員工的身體健康，還增強了團隊凝聚力，讓大家在工作之餘也能享受運動的樂趣。

為了進一步提升參與度與趣味性，我們在活動中期舉辦「跳繩挑戰賽」，共吸引了134人次參與，讓各年齡層的同仁透過本次比賽，展現活力與能量；競賽在北中南各廠辦各自展開，最後連線同步競賽取出全公司前三名。這項活動不僅激發了同仁的參與熱情，也讓同仁在緊湊的工作中撥空鍛鍊，增添了工作之餘的趣味話題。

【食得健康】健康餐盤，營養均衡



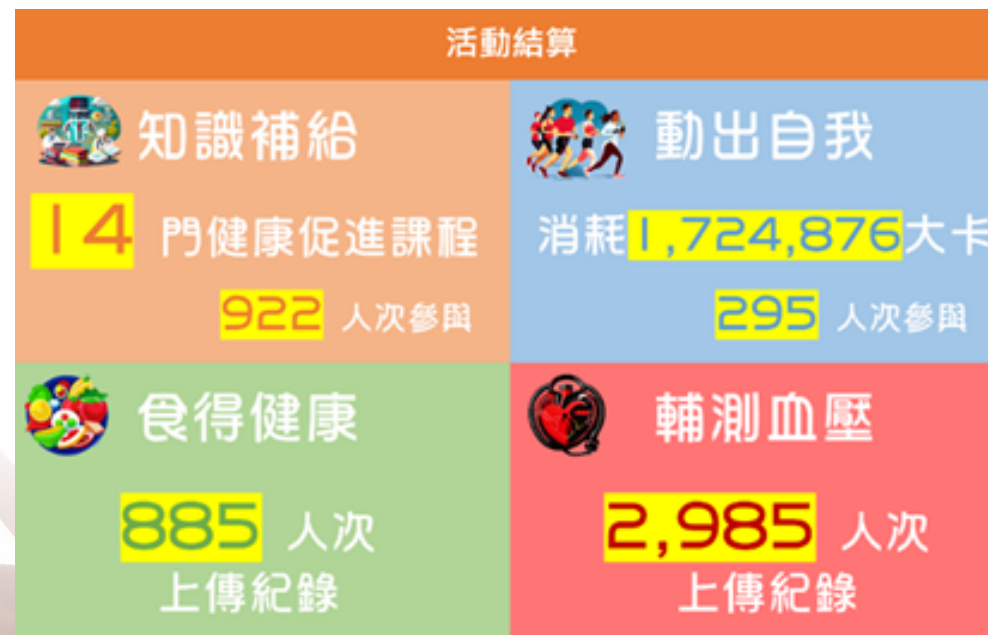
飲食習慣與健康息息相關，聯華食品鼓勵員工記錄日常餐點，並上傳健康餐盤照片。透過宣導健康餐盤的組成，建立表單讓同仁分享健康食譜，互相觀摩學習；健康餐上傳部分共累積885人次，愈來愈多員工主動紀錄餐點並分享飲食心得。透過餐盤照上傳，成功提醒員工關注飲食品質與營養均衡。未來我們將持續運用科技，加強飲食宣導，提供健康且精確建議，幫助員工保持飲食營養均衡。

【輔測血壓】血壓監控，健康自主管理



高血壓是現代人常見的健康威脅。我們積極推動員工自主關注血壓，除了在辦公室設置血壓計外，還鼓勵員工每日早中晚各測量血壓一次。我們設立了血壓紀錄機制，讓員工上傳血壓數據至表單中，並能及早發現偏高趨勢。未來，我們將持續鼓勵員工自我監測血壓，加強異常個案管理，以預防和控制三高疾病的發生，保持員工健康血壓。本年度在測量血壓的部分共累積2,985人次的上傳紀錄，展現了員工對健康管理的積極態度。

本年度的健康促進活動吸引了 543 位同仁參與，參與率達 25.4%。我們透過知識講座、運動課程、健康飲食指導及血壓監測，讓員工更全面了解自己的健康狀況，並學習如何在日常生活中結合運動與飲食來保持良好體態；聯華食品將繼續致力於推動各類健康活動，創造一個充滿活力與健康的工作環境，以實現企業永續發展的願景。我們堅信，健康的員工是企業最寶貴的資源，只有員工保持健康體魄，企業才能持續永續發展。





5.1 共好社會・在地回饋 81

5.2 社會參與・公共倡議 82

5.3 公益慈善・拋磚引玉 84

聯華食品為台灣本土企業，致力於提供優質、美味的食品，身為食品業，推動食品安全是我們的本業及使命，除此之外我們期望能夠致力社會投入，參與公共事務與人文關懷，發揮社會影響力及促進在地發展，與社會共榮，持續往前邁進。

CH.5



社會共融 創意無限

5.1 共好社會・在地回饋

聯華食品投入公益 盼為在地注入新活力

★ 捐贈嘉義縣社會局「微笑公益車 Let's Smile！」

聯華食品積極推動永續發展，為回饋社會與協助在地社區需求，捐贈嘉義縣社會局社區交通車一輛，將提供做為長者及孩童接送，盼以具體行動為在地服務注入新活力。聯華食品在嘉義建廠三十餘年，近年來因產能提升有了擴廠的需求，在招募人才的過程中發現，嘉義縣屬於典型的農業型社會，老年人口比例高於全台平均值，嘉義縣社會局也表示，社區據點常開新課程，目的是讓長者可以藉由上課活絡感情，豐富長輩生活，進而延緩失能與失智的狀況，但受限距離或礙於身體因素行動不便，導致長輩雖有意願參與但不易前往。了解到社區實際的問題後，聯華食品秉持著以人為本的精神，捐贈嘉義縣社會局公益交通車，增加社區志工接送長輩的機動性。



聯華食品深信，企業投入慈善並非一次性的捐款，需先真正了解實際問題後再展開行動，此部公益交通車命名「微笑公益車 Let's Smile！」，我們期待它不僅是方便的交通工具，更希望能夠促進社區長者與孩童間的互動，讓社區更增添活力；因此在外型上也特別融入了聯華食品旗下產品「好吃、開心與健康」的精神，在紅色車廂上加上大大的笑臉，象徵乘載了每一個居民的笑容！也希望未來能夠走進更多社區，持續提供幫助，進一步擴大對社會的正面影響。

影片網址：<https://youtu.be/PKNFf9bVr70>



古民社區交通車每年受益

接送長輩人次達	4,800 人
接送小孩人次達	5200 人
整體受益人次高達	16,000 人

註：以上數據由嘉義社會局提供

參考網址如右：<https://www.gvm.com.tw/article/108867>

5.2 社會參與・公共倡議

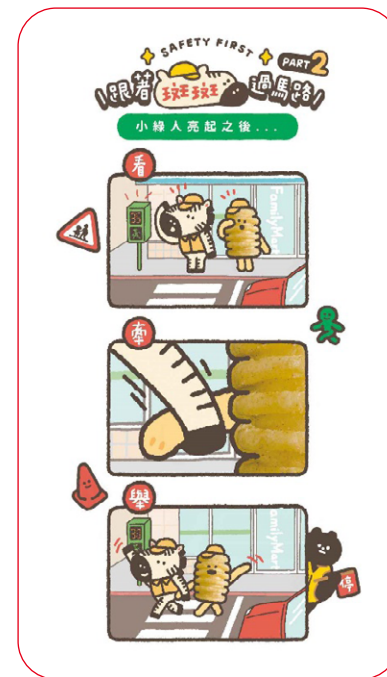
★聯華食品二度攜手靖娟基金會推出寶咔咔小黃帽公益限量包



意共同為推動兒童交通安全教育而努力。聯華食品表示，很榮幸能夠與靖娟基金會共同促進民衆對於兒童交安教育的重視，我們非常認同藉由教育的力量出發，也希望透過這樣良善的活動，達到用知識裝備孩童，攜手將傷心歸零的目標。

台灣道路交通事故死傷嚴重，近期更被 CNN 評論為行人地獄！根據交通部道安資訊平台統計，近三年未滿 12 歲兒童有 24,125 名因交通事故傷亡，其中有 1,626 名兒童都是身為「行人」時所發生的事故，聯華食品長期關注與兒童相關議題，去年與靖娟基金會首度跨界合作，共同推出「寶咔咔小黃帽公益限量包」，於全家店鋪獨家販售，深獲好評！今年再次合作，並且特別爲了此公益活動推出限量款包裝，將兒童過馬路所需注意的「看、牽、舉」的三個小 tips，用漫畫的方式與包裝結合，希望用孩子們好理解的方式，了解交通安全的重要性。自 2023/3/23-6/28，只要在全台全家便利商店購買一包「寶咔咔小黃帽公益限量包」，聯華食品替你捐 5 元專款給靖娟基金會的「小黃帽交通安全計畫」，共同加入兒童交通安全宣導的行列。

今年為聯華食品與靖娟基金會二度攜手合作，推出聯名、限量、交安漫畫版的寶咔咔，將兒童過馬路三個重要 tips，「行人左右看、過馬路手舉高、爸媽牽手腕」用可愛易懂的方式設計在包裝上，希望孩子們在開心吃零食之餘，能透過包裝上的小漫畫，跟爸媽們一起互動學交安，另外，掃描小漫畫下方的 QR code，於小黃帽計畫網站進行 QA 問答，活動吸引超過千名家長參與，顯示出有許多爸爸媽媽都是非常關心孩子們的交通安全，今天靖娟基金會特別頒發感謝狀，謝謝聯華食品願



萬歲牌提倡「健康成長 123」

★千位學生與家長一起開心跳躍，健康成長！

孩子的健康成長與運動、均衡的營養攝取息息相關，「萬歲牌」一直以來積極推廣從小培養運動習慣及關心孩童健康，2023 年以「開心跳躍、健康成長」為號召，期待透過推廣國小跳繩運動的熱情，鼓勵孩子從小培養持續運動的習慣，同時均衡地補充鈣質攝取，活動中更推出「健康成長 123」概念，提醒孩子「每天補充 1 包杏仁小魚、一週至少 2 次跳繩運動、每次持續 30 分鐘」讓孩子在發育期間可以養成良好的運動與鈣質補充習慣，奠定未來健康體魄的基礎，更能在過程中開心跳躍，健康成長。

★結合學校與協會，致力推廣國小跳繩運動獲熱烈迴響

萬歲牌長期以來對於推廣孩子的運動與健康不遺餘力，結合中華民國跳繩健身協會一同至銘傳國小、新店國小、北市立大附小、葫蘆國小、南郭國小等 16 所國小，與共計超過 5000 名孩童一起體驗競速型跳繩、花式型跳繩與多人團體跳繩等活動，而今年首次舉辦的「Let's Jump！萬歲堅果盃跳繩賽」更是推出後即獲得全國國小熱烈迴響，短短 2 個月就吸引全台近 800 位國小跳繩好手報名參加，在比賽日展現熱情與平常練習的成果。

★精彩跳繩賽事、親子闖關活動，現場如嘉年華會

「Let's Jump！萬歲堅果盃跳繩賽」除了緊張刺激的個人、團體計時計次賽，小小選手們亦帶來個人與團體的花式跳繩表演賽，現場周圍更規劃一系列與「跳躍」相關的親子闖關活動，在熱情參與活動之外，萬歲牌推廣孩童補鈣的重要性，場邊特別規劃骨質密度 (BMD) 的檢測，現場即可量測骨質狀況，家長們可透過檢測結果更瞭解孩子的骨質概況並調整平時的營養的攝取比例、增加運動強健骨骼發育。現場各個闖關活動讓家長跟孩子在集章過程增進親子關係，完成所有關卡更可以抽任天堂 Switch、兒童智慧手錶等好禮。同時即將代表台灣赴美競賽花式跳繩的簡子翔等選手們也在現場邀請民眾一起體驗多人跳繩的限時挑戰，多項賽事與精彩活動讓現場宛如嘉年華會般熱鬧、歡樂，讓孩童們在開心跳躍的同時也可以健康成長，一起 Viva Everyday！



5.3 公益慈善・拋磚引玉

甜在口暖在心

★聯華食品捐贈人氣甜點，陪伴全台矯正學校學生共度中秋佳節

想到中秋節，對於多數人而言，腦海中浮現的是與家人的團聚、美味的烤肉香以及令人愉悅的連續假期。然而，在台灣的某個角落，有一群心智未成熟的少男少女正在為自己曾經犯下的錯誤承擔責任，因而無法回到家中…。

位於彰化的勵志中學，是一所特別的學校，前身為彰化少年輔育院，於 2021 年轉型為「勵志中學」，希望讓矯正教育學校化，以多元的專業力量來教導這些曾經偏差的孩子，改變心態和智慧，建立正確價值觀，給予他們再一次機會回歸正常的生活。勵志中學林家如校長是教育界公認的熱血校長，致力提供學生友善的校園環境，校長把外界眼中的問題少年視為最需要愛與關懷的孩子，努力不懈地替他們爭取外界資源，她深信「沒有一個孩子該被社會遺棄，一定要設法讓這些在生命谷底的孩子反轉回升，他們才更有機會洗心革面。」，從校長堅毅的眼神中，看到滿懷的使命感！

聯華食品長期以來關注不同社會議題，因緣際會之下認識了林家如校長，深受她無私奉獻的大愛所感動，透過校長，我們了解到這些曾經令人頭痛、退避三舍的孩子，在成長過程中往往缺乏關愛與照顧，因而容易成為誤入歧途的非行少年。這也是林家如校長之所以秉持著「用心教學、用愛辦學」的初衷。



中秋將至，為了讓這些學生們也

能感受節日的氣氛，聯華食品特別捐贈來自日本超人氣的「榮屋乳業冰心鬆餅」3300 份予全台矯正學校，包括勵志中學、敦品中學、明陽中學及誠正中學，讓學生們在中秋佳節品嚐到美味的點心，同時感受到社會的關懷，聯華食品總經理表示，感謝林家如校長讓公司有機會了解這些孩子的生命故事，他提到，許多孩子在成長過程中就被迫成熟，希望透過企業的力量在他們心中種下愛的種子，讓孩子們知道當感到軟弱時，社會上總有人會守護他們。也表示公司將盡企業棉薄之力，持續以實際行動，幫助社會上不同族群的人們。

★聯華食品送愛心 捐贈安得烈食物銀行 4000 盒堅果禮盒

聯華食品旗下萬歲牌長期關注民衆健康飲食，因堅果類產品有豐富的不飽和脂肪酸及高營養價值，此次特別與安得烈食物銀行合作，捐贈萬歲牌堅果及堅果飲，希望將這批堅果分送到全台需要幫助的弱勢家庭，讓他們能夠獲得充足的營養。今天特別由安得烈食物銀行執行長羅紹和頒發感謝狀，謝謝企業持續付出愛心與關懷，共同守護弱勢家庭。

安得烈慈善協會至今已成立逾 10 年，以「弱勢扶助、急難救助、災害援助、教育推廣」為理念，其中食物銀行計劃，透過「食物箱」的發放，協助清寒及弱勢家庭孩童能健康成長免於飢餓。聯華食品表示，食物銀行的物資需要各界的愛心集結，我們希望夠藉此美好的社會回饋，帶動社會上良善的循環，期待每一個收到物資的家庭，都能感受到愛與關懷，非常謝謝協會的幫忙，共同發揮善心，幫忙進行食物箱的分送，未來也希望能夠繼續與安德烈食物銀行合作，共同響應關注惜食愛物議題。



中秋暖舉 萬歲牌捐贈 2500 盒南棗核桃糕

★安得烈食物銀行「客製食物箱」增添濃濃中秋味



中秋節是台灣三大節日之一，家家戶戶忙著團圓聚餐，洋溢著幸福的氣氛，但其實，也有許多家庭正面臨著生活的困境，聯華食品此次特別與安得烈食物銀行合作，捐贈 2500 盒萬歲牌南棗核桃糕，透過食物銀行食物箱的形式分享給弱勢家庭，以實際行動關懷，希望這些家庭也能有歡樂的過節氛圍，暖心度中秋。

安得烈食物銀行羅紹和執行長表示，我們每個月因應著個案不同的困難及需求，配送客製的食物箱，讓他們能得到妥善的照顧，而食物箱大多以民生必需的麵條、奶粉、米…等為主，在這個特別溫馨的節日，我們衷心感謝聯華食品提供萬歲牌南棗核桃糕這樣精緻的點心，讓我們這個月的食物箱增添了濃濃的中秋過節氣氛，大家都相當珍惜感謝，也感受到企業的溫馨與關懷。

聯華食品表示：「南棗核桃糕是過節時相當應景的點心，口感軟 Q 不硬，適口性很好，再加入萬歲牌嚴

選高品質的核桃，兼具美味及營養的功效，長者及小孩都很適合，在中秋節這個團聚的日子，我們希望透過實際的行動讓社會每個角落都感受到節日的溫馨。」為體現企業的社會責任，聯華食品重視社會參與，希望能透過旗下品牌的影響力，給予不同單位的關懷協助，發揮企業間拋磚引玉的影響力，以各種面向幫助社會上更多需要幫助的弱勢。





6.1 氣候變遷，減緩調適

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。

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。

★ TCFD 四大揭露架構



6.1.1 氣候風險治理

★ 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。

本公司「永續發展委員會」由總經理擔任主任委員，負責永續發展政策推動及氣候變遷相關管理作為，委員會定期與五大功能群召開會議追評估氣候變遷對現在及未來的潛在風險與機會，並採取因應措施等，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。

★氣候變遷治理組織架構與分工

董事會：

◇ 氣候變遷管理最高單位，負責審查與督導年度氣候相關風險管理制度與管理作為有效進行。

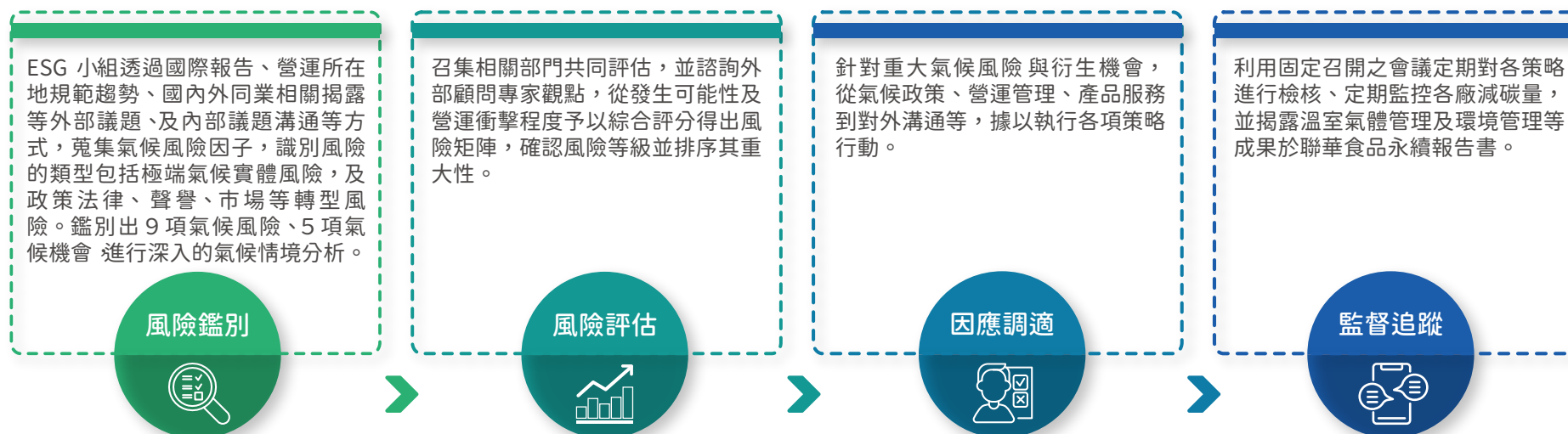
永續發展委員會：

◇ 從國際規範、主管機關規範、各項 ESG 永續指標等蒐集氣候議題，規劃及擬定相關專案，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。

★氣候變遷風險鑑別與管理

為因應氣候變遷與能源供應的潛在危機，聯華食品結合經濟、社會 / 人、治理等面向，積極執行節能減碳與省水相關專案，並鑑別降低氣候變遷相關之風險，開發低碳蔬食商品與服務，強化氣候韌性與建立永續發展文化。為因應氣候變遷對於企業營運的衝擊與具體呈現氣候變遷的資訊揭露，聯華食品自 2019 年起，依循 TCFD 公布之氣候相關財務揭露建議書架構，開始針對氣候變遷進行資料蒐集、鑑別、評估財務影響，以降低風險並掌握機會。

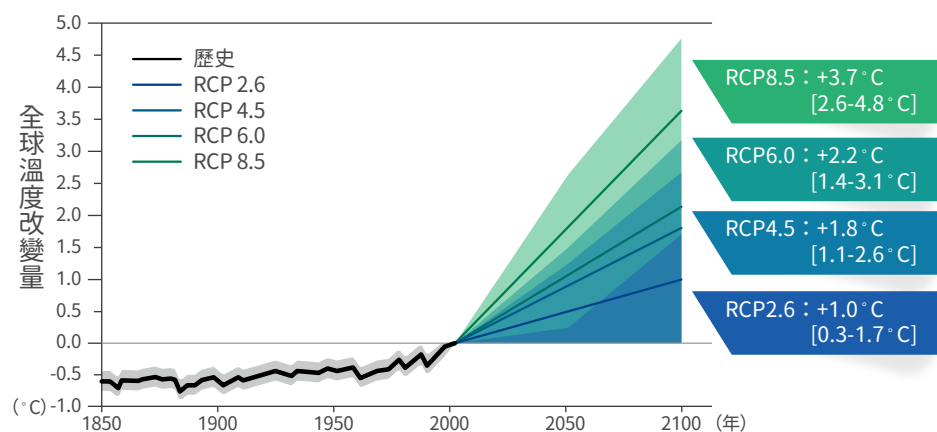
★氣候變遷風險鑑別與管理流程



★ 氣候變遷情境分析

聯華食品為降低氣候變遷風險，落實公司永續治理理念，選定聚焦於 RCP2.6 及 RCP8.5 風險情境，進行內部資料蒐集、鑑別、評估氣候變遷對財務的影響。

全球地表溫度未來推估



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
RCP8.5 (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。	6°C (全球暖化維持在工業化前升溫 6°C)	排放量大幅上升

6.1.2 氣候風險與機會評估

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

聯華食品在高階主管支持下，依據 TCFD 架構執行氣候相關風險與機會鑑別，積極研擬解決方案，期望能降低因氣候變遷帶來的營運與財務衝擊，提升組織氣候韌性。依據其氣候變遷風險與機會評估方法學，定義短期為未來 3 年內、中期為 3~5 年、長期為 5 年以上等時間區間，作為衝擊可能影響時間評估。

★ 短中長期氣候相關風險與機會

風險 / 機會	風險類別與機會	短期 (1-3 年)	中期 (3-5 年)	長期 (5 年以上)
風險	轉型風險	R1 溫室氣體總量管制與碳稅、碳費	R3 新增再生能源法令規範 R4 消費者需求和偏好轉變 R5 利害關係人的關注與負面回饋增加	R7 淨零排放趨勢 R8 氣候行動不足，品牌聲譽下降
	實體風險	R2 颱風 / 洪水等極端天氣事件的嚴重性和頻率增加	R6 旱災增加造成供應鏈中斷	R9 平均氣溫上升，降雨模式變化
機會	機會	O1 開發低碳產品和服務 O2 低碳能源應用	O3 提升資源使用效率	O4 建置高效率建築物 O5 提升企業聲譽

聯華食品蒐集食品業氣候相關風險與機會之議題，統整風險與機會，再評估各風險與機會事件之發生可能性及對公司之影響程度，同時考量上述短、中及長期等時間區間作為可能影響時間之評估，以完成公司對氣候相關風險與機會之重大性評估分析。藉此，決定可能對公司造成重大財務影響之氣候相關風險與機會。

★氣候風險矩陣圖

高 ▲ 發生的可能性 ▼ 低			R1 溫室氣體總量管制與碳稅、碳費 R2 颱風 / 洪水等極端天氣事件的嚴重性和頻率增加 R4 消費者需求和偏好轉變 R7 淨零排放趨勢
		R3 新增再生能源法令規範 R5 利害關係人的關注與負面回饋增加 R6 旱災增加造成供應鏈中斷 R8 氣候行動不足，品牌聲譽下降	
	R9 平均氣溫上升，降雨模式變化		
	低	影響程度	高

★氣候風險相關排序

	高度風險	中度風險	低度風險
高	R1 溫室氣體總量管制與碳稅、碳費	R2 颱風 / 洪水等極端天氣事件的嚴重性和頻率增加	R5 利害關係人的關注與負面回饋增加
中	R7 淨零排放趨勢	R3 新增再生能源法令規範	R6 旱災增加造成供應鏈中斷
低	R4 消費者需求和偏好轉變	R8 氣候行動不足，品牌聲譽下降	R9 平均氣溫上升，降雨模式變化

6.1.3 氣候變遷因應策略

聯華食品針對上述風險進行評估，提出可能造成重大財務影響之氣候相關風險與機會，以及聯華食品因應策略：

★ 氣候相關風險之財務影響與因應策略 - 轉型 / 實體風險

類型	類別	類型	風險	對聯華食品的影響性	財務影響	因應策略
風險	轉型風險	政策與法規	R1 溫室氣體總量管制與碳稅、碳費 R3 新增再生能源法令規範 R7 淨零排放趨勢	因應全球淨零排放趨勢，政府強化溫室氣體排放管理與再生能源法規，並於 2023 年通過氣候變遷因應法，將課徵碳費，預期將會受到碳費及採購再生能源電力憑證影響，造成生產成本增加。	- 繳納碳費導致生產成本增加 - 採購再生能源電力憑證導致營運成本增加 - 違反法規要求須繳納罰款，造成營業費用增加	- 導入節能減碳專案與投資綠色能源設備，提高能源使用效率 - 透過 ISO14064-1 溫室氣體排放盤查與查驗，逐年設定溫室氣體排放減量目標並實踐 - 持續導入 ISO 50001 能源管理系統，透過系統性的能源盤查、能耗分析、節能行動及定期檢查與改善，提升能源效率，並通過第三方驗證單位查核、授證。 - 鼓勵供應商採取氣候減緩與調適行動
		市場	R4 消費者需求和偏好轉變	- 低碳消費意識提升，消費者優先選擇環境友善、低碳產品，開發不及或標示不足將損失商機。 - 政府陸續在產品標示、包材減量及產品碳足跡有相關規範及要求，若未符合相關規範，可能導致違規必須繳納罰款，並影響產品形象。	- 產品碳足跡認證費用支出導致營業費用增加 - 替代物料與包裝研發增加營運成本，同時因產品輕量化，而減少廢棄物處理費	- 掌握新產品包裝標示政策，並提前因應新標示要求 - 透過取得相關標章或認證揭露產品資訊（例如：CAS、AA、RSPO、有機..等），或取得產品碳足跡標籤與減碳標籤，揭露產品碳排量與減碳成果，提升產品競爭力，增加消費者購買意願 - 持續投入研發資源開發低碳、低納之永續產品與製程技術 - 逐年推動包材減量專案，引進最適化、環保及功能性包材
		聲譽	R5 利害關係人的關注與負面回饋增加 R8 氣候行動不足，品牌聲譽下降	政府、非營利和非政府組織積極倡議和推動減碳、減塑產品及相關作為，促進消費者永續意識提升，改變消費者消費行為，若未能即時因應與推出相關產品，可能影響企業與品牌形象以及減少產品銷售機會。	- 因永續品牌形象不佳或缺少永續性產品，影響消費者購買意願，導致營收減少 - 因永續面向作為表現不佳，導致投資人投資意願降低，進而導致借款成本增加	- 關注並因應氣候相關議題，強化企業公益形象，增加客戶認同感 - 透過透明揭露提升企業綠色形象 - 強化公司治理，建立公司重視氣候相關議題且投入行動之文化 - 定期進行問卷調查，以了解利害關係人關注之議題，進而投入相關資源
	實體風險	立即性	R2 颱風 / 洪水等極端天氣事件的嚴重性和頻率增加	氣候變遷可能影響原物料供貨的即時性與穩定性，導致原物料成本增加或造成原物料供應鏈中斷，因此須提升原物料來源的多樣性，增加供應鏈貨源的穩定性以因應不同風險情況。	- 原物料供應價格不穩，導致營運成本增加 - 替代原物料選用與研發，導致營運成本增加	- 原料源頭貨源穩定性管理 - 研發替代配方，因應臨時性原物料短缺危機 - 定期了解貨源狀態，強化供應鏈之穩定性 - 建立原物料第二供應來源與原料取代機制 - 精進源頭安全管理，降低原物料採購風險
		長期性	R6 旱災增加造成供應鏈中斷 R8 氣候行動不足，品牌聲譽下降	面臨極端氣候事件發生的機率提高，可能因乾旱缺水，導致原物料供應鏈中斷，或是需要增加原物料、產品倉儲的天數；此外，極端天氣帶來的暴雨可能會導致廠房設備受損、原料或產品損失、道路中斷導致原物料或產品運輸困難，也可能會導致停電或停水的情況，影響產品的生產。	- 增加原料、產品倉儲的天數，或額外租倉庫，導致倉儲成本增加 - 原物料或產品運輸過程受阻，導致儲運費用增加 - 廠房設備毀損導致資產價值減損 - 原物料或產品損失，導致營運成本增加、營收減少	- 建置各項能源管理與使用效率監控與管理機制，擬定緊急應變措施並定期進行風險評估 - 依據原料類型與產地進行風險評估擬定對應之採購與庫存政策，避免斷料風險 - 採購不同產區原物料以分散風險 - 廠區投保災損保險，減少財務衝擊影響

★氣候相關機會之財務影響與因應策略

類型	類別	類型	機會	對聯華食品的影響性	財務影響	因應策略
機會	機會	資源使用效率	O3 提升資源使用效率 O4 建置高效率建築物	- 透過關注與監控能源使用狀況，投入資源進行製程改善與流程優化，降低碳排與增加廢棄物循環利用，減少廢棄物與提升能源使用效率，提升整體企業競爭力 - 配合企業擴張計畫，建置高效建築，降低碳排	- 流程優化，生產與作業成本降低 - 廢棄物的處理成本降低	- 推動產品製程改善、綠色節能相關專案，提升能源使用效率、降低原物料消耗 - 推動表單 E 化、建置智能巡檢系統，減少紙張使用並優化作業流程 - 興建綠色廠房，取得綠建築證照
		產品服務	O1 開發低碳產品和服務	因應消費趨勢，開發與擴大低碳產品與低碳生產技術，發展少油低納、低碳減塑產品提升企業形象回應市場需求	形象提升，增加獲利與競爭力	- 取得節能、減碳產品認證，透過產品資訊揭露（例如：CAS、AA、RSPO、有機..等），提升產品競爭力，增加消費者購買意願 - 採購低碳足跡之原物料，重新配置產品成分，重視供應鏈的環保與節能 - 持續投入研發資源開發低碳、低納之永續產品與製程技術
		市場	O5 提升企業聲譽	配合政府政策，推動節能與綠建築相關措施，爭取政府輔導與補助，並與節能新市場夥伴，建立永續關係，拓展市場與提升企業形象與競爭力	新市場業務拓展，增加銷售機會，營收成長	- 結合企業資源、供應商與新市場夥伴響應綠能減碳行動，增強產業鏈結 - 參與政府節能輔導方案，取得技術協助與經費補助，持續提升企業競爭力
		能源來源	O2 低碳能源應用	評估現有資源引進低碳能源，增加公司競爭力	降低營運成本與獲得低碳技術、綠色投資報酬	導入及設置太陽能光電系統

★氣候變遷管理指標與目標

聯華食品訂定衡量和管理氣候相關風險與機會時所使用的關鍵指標，指引公司策略活動之進行並評估淨零承諾目標之績效。目前公司正致力於實現並超越所訂定之目標，聯華食品制定將於 2030 年前將溫室氣體排放量減少 30% 並於 2050 年實現淨零排放之計畫。

聯華食品衡量和管理氣候相關風險與機會時，所使用的關鍵指標如下：

No	關鍵管理指標	2023 年達成狀況	2024 年目標	備註
1	取得 ISO 50001 能源管理系統 (溫室氣體總量管制與碳稅、碳費之風險)	✦ 桃園廠與中壢廠持續導入 ISO 50001 能源管理系統認證	✦ 桃園廠與中壢廠持續導入 ISO 50001 能源管理系統認證	
2	取得產品碳足跡標籤 (消費者需求和偏好轉變之風險與開發低碳產品和服務之機會)	✦ 元本山海苔取得碳足跡標籤與減碳標籤	✦ 可樂果取得碳足跡標籤 ✦ 卡迪那取得碳足跡標籤	
3	導入節能與再生能源專案成果 (管理提升資源使用效率之機會)	✦ 中壢廠完成建構 495KW 太陽能光電系統，年發電量約 54 萬度，約可減少 CO2 排放量 268 公噸 ✦ 嘉義廠完成太陽能熱水系統，2023 年太陽能累積電度數 38,466 (kwh)，節省使用天然氣 4,103 度 ✦ 3.2023 年整體能源使用密集度為 0.0255 (GJ/ 仟元)，較 2022 年的 0.0273 (GJ/ 仟元) 減少了 0.0018(GJ/ 仟元) 約降低 6.59%，已達成年度能源使用密集度降低 2.5% 以上的目標	✦ 嘉義廠完成建構 498KW 太陽能光電系統 ✦ 年度能源使用密集度較 2023 年降低 2.5% 的目標	
4	包材減量與減塑	✦ 可樂果產品包裝減少 5% 以上塑膠使用量	✦ 海苔對切產品包裝減少 15% 以上塑膠使用量 ✦ 堅果方罐產品包裝減少 12% 以上塑膠使用量	
5	網購包材減量	✦ 不使用含聚氯乙烯 (PVC) 材質之包材 ✦ 塑膠類緩衝材使用含再生料比率百分之二十五以上 ✦ 採用回收率百分之九十以上的紙類瓦楞紙箱 (盒) 製品	✦ 網購包材減重率達 35%	
6	每噸產品 (範疇一及二) 排放量 (管理淨零排放趨勢之風險)	✦ 2023 年溫室氣體排放密集度為 2.19 (噸 / 百萬元)，較基準年 2022 年的 2.38 (噸 / 百萬元) 減少了 0.19 (噸 / 百萬元)，約降低 7.98% 碳排放量，已達成年度溫室氣體排放密集度降低 2.5% 以上的目標	✦ 年度溫室氣體排放密集度較 2023 年降低 2.5% 以上的目標	
7	每噸產品 (各類別) 直接取水量 (管理提升資源使用效率之機會)	✦ 2023 年用水密集度為 0.512(千立方公尺 / 仟萬元)，較基準年 2022 年的 0.577(千立方公尺 / 仟萬元) 減少了 0.065(千立方公尺 / 仟萬元) 約降低 11.27% 用水量，已達成年度水資源使用密集度降低 5% 以上的目標	✦ 年度水資源使用密集度較 2023 年降低 5% 以上的目標	
8	每噸產品 (各類別) 廢棄物產出量 (管理提升資源使用效率之機會)	✦ 2023 年廢棄物處理密集度為 0.74(公噸 / 百萬元)，較 2022 年的 0.63(公噸 / 百萬元) 增加了 0.11(公噸 / 百萬元) 約增加 17.5%，未達成年度廢棄物處理密集度降低 1% 以上的目標	✦ 年度廢棄物處理密集度較 2023 年降低 1% 以上的目標	

6.2 綠色行動，愛護地球

6.2.1 環境維護

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

聯華食品除注重食品安全外，體認到全球氣候變遷所帶來食品業質量和環境衝擊，除積極配合政府政策與法規，全面污染防治，以「守法紀」、「省能源」、「勤減廢」、「綠生產」及「要落實」等五大面向制定環境永續政策，藉由持續汰換耗能設備並使用高效率設備，減少能源耗用，持續實施廢棄物減量及資源回收再利用，要求產品設計與製造過程符合減廢與輕薄包裝的環保規範，以及推動全員環保教育宣導，落實能源、物料不浪費的觀念，體現聯華食品的環境政策。

過去為維護食品廠環境品質衛生，病媒防治策略較偏重於定期安排病媒化學消毒防治，所採用之環境用藥皆是符合行政院環保署用藥許可，廠商施藥的劑量則是較大範圍防治施藥，雖有效防治但值得思考對環境保護更好的方式。聯華食品基於對環境保護之職責，2020 年開始改採去除源頭策略，聘請專業病媒清潔防治公司，加強員工病媒防治教育訓練使同仁了解病媒之生態及日常清潔防治對策，以更有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。

6.2.2 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 ISO50001 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

01 透過各廠工務部每日派員進行抄錶，收集各單位能源耗用狀況，並找出重大使用能源設備或機器（機台）（例如：冰水主機、空壓機、鍋爐、排風機…）。

02 由環境永續小組針對重大使用能源設備或機器（機台）之耗能量，評估重大能源使用設備或機器（機台）之特性及考量可能影響能源使用之相關變數進行能效分析後，擬訂「重大能源使用設備評估基準線」，請各廠依基準線擬定節能目標及執行計畫。並將節能效益納入個人及部門之 KPI 績效評核項目，定期進行檢核。

03 由各廠工務部與生產部門配合，透過優化設備運轉效率、改善生產流程及汰換老舊耗能設備等行動方案之執行，採用量測系統或人員抄錶等方式，進行節能成效之統計與驗證，以確認個人及部門之節能 KPI 績效之達成結果，並適時檢討節能目標之設定。

★ 能源使用狀況

聯華食品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，2023 年電力使用總量 31,587,998 度，較 2022 年減少 4.6 %；液化石油氣 (LPG) 使用總量 21,912 公斤，較 2022 年減少 66%，天然氣 (LNG) 使用總量 4,237,576 立方公尺，較 2022 年減少 6.7%，外購電力百分比為 41.12%。

再生能源主要是以太陽能熱水器製造熱水供鍋爐及產線使用為主，2023 年使用太陽能熱水器之熱值轉換為天然氣量合計為 49,342 立方公尺，能源使用量為 1,859(GJ)，再生能源使用占比為 0.67%。

近三年各項能源使用統計

能源類別	年度	休閒廠	鮮食廠	總量
外購電力 (度)	2023	15,548,780	16,039,218	31,587,998
	2022	14,072,260	19,038,725	33,110,985
	2021	12,974,900	18,308,446	31,283,346
天然氣 (立方公尺)	2023	1,489,565	2,748,011	4,237,576
	2022	1,550,114	2,989,792	4,539,906
	2021	1,318,030	2,731,524	4,049,554
液化石油氣 (公斤)	2023	21,912	0	21,912
	2022	63,648	0	63,648
	2021	61,715	0	61,715
柴油 (公升)	2023	1,500	1,935	3,434
	2022	1,739	2,343	4,082
	2021	15,923	2,037	17,960
再生能源 (立方公尺)	2023	4,103	45,239	49,342

註 1：再生能源主要以太陽能熱水器製造熱水為主，並將熱水產出熱值 (kcal) 轉換為天然氣 (m³) 進行計算。

註 2：太陽能熱水器產出熱值以天然氣 8,958 kcal/m³ 進行轉換。

近三年各項能源使用統計

單位：十億焦耳 (GJ)

能源類別	年度	休閒廠	鮮食廠	總量
外購電力	2023	55,976	57,741	113,717
	2022	50,660	68,539	119,199
	2021	46,710	65,910	112,620
天然氣	2023	56,131	103,553	159,685
	2022	58,413	112,664	171,077
	2021	46,869	97,133	144,002
液化石油氣	2023	1,107	0	1,107
	2022	3,215	0	3,215
	2021	3,115	0	3,115
柴油	2023	53	68	121
	2022	61	82	143
	2021	560	72	632
再生能源	2023	154	1,705	1,859
合計	2023	113,421	163,067	276,488
	2022	112,349	181,285	293,634
	2021	97,254	163,115	260,369

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單位熱值為外購電力 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 (LPG): 6,635kcal/L；每卡以 4.187J 計算 (液化石油氣 (LPG): 1kg = 1.818L)。

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 1% 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、長期三階段以每年降低 1% 能源密集度的目標，聯華食品於 2019 年由環境永續小組擬訂節能策略與執行方案，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，現已具體達成節能成效。

第一階段

1~2年內累計減少2%之耗能

第二階段

3年內累計減少4%之耗能

第三階段

5年內累計減少6%之耗能

列舉幾項 2023 年代表性的重大節能措施之改善個案說明如下

廠區	重大節能措施
桃園廠	✦ 空壓機汰舊換新採購時馬達選用 IE5 高效能，年度節電約 2,245 度。 ✦ 冷藏庫更新機組採變頻式壓縮機，年度節電約 39,958 度。
中壢廠	✦ 空調冰水區域泵循環控制優化，夏季運轉 60HZ 降載至 50HZ，冬季將 3 台循環泵減少至 1 台，年度節電約 158,559 度。
基隆廠	✦ 120 噸空調冰水主機汰舊換新更新為節能磁浮式冰水主機，年度節電約 122,512 度。 ✦ 冷藏庫蒸發器機組汰舊換新，年度節電約 36,500 度。
彰化廠	✦ 空調冰水主機冷卻水塔更改排風管，減少將熱氣影響散熱，年度節電約 27,465 度。

★ 2023 年各廠節電成效統計

廠區別	休閒廠		鮮食廠		
	桃園廠	嘉義廠	基隆廠	彰化廠	中壢廠
節電量 (度 / 年)	42,203	0	159,012	27,465	158,559
節能量 (十億焦耳 / 年)	152	0	572	99	571

註 1：能源使用計算採用之單位熱值為外購電力 3,600 GJ/ 百萬度。

註 2：節電量計算是以設備汰換 / 更新前為基準線進行計算。

★ 能源密集度

聯華食品在產品和服務方面，除要求商品開發單位提供給客戶的各項產品，其設計開發時應考量生產製造過程是否符合節能環保要求外，採用能源密集度 (Energy Intensity) 作為衡量能源使用效率的指標。

能源密集度是指生產過程中每單位營收淨值所需消耗的能源度數 (能源密集度 = 能源消耗之百萬焦耳數 (MJ)/ 營收淨值 (千元))，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。

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。2023 年聯華食品整體能源密集度為 0.0255 (GJ/ 千元)，較 2022 年的 0.0273 (GJ/ 千元) 減少 0.0018，由此可以看出 2023 年整體能源密集度較 2022 年佳，主要為鮮食事業部 2023 年能源密集度 0.0293(GJ/ 千元)，較 2022 年 0.0326(GJ/ 千元) 減少 0.0033(GJ/ 千元)，減少的能源消耗量中所包含的能源類型包含燃料、電力、供熱、製冷、蒸汽。主要為鮮食事業部 - 彰化廠部分產能轉移至中壢與基隆兩廠，增加能源使用效率。未來待彰化廠復工後，會持續朝著能源使用效率提升管理進行。

近三年整體能源密集度

年度	2021	2022	2023
耗能量 (GJ)	260,369	293,634	276,488
營收淨額 (千元)	9,517,892	10,772,839	10,852,862
能源密集度 (GJ/ 千元)	0.0273	0.0273	0.0255

註：2023 年起將耗能量百萬焦耳 (MJ) 更改為十億焦耳 (GJ)

近三年休閒廠能源密集度

年度	2021	2022	2023
耗能量 (GJ)	97,254	112,349	113,422
營收淨額 (千元)	4,759,244	5,218,092	5,290,137
能源密集度 (GJ/ 千元)	0.0204	0.0215	0.0214

註：2023 年起將耗能量百萬焦耳 (MJ) 更改為十億焦耳 (GJ)

近三年鮮食廠能源密集度

年度	2021	2022	2023
耗能量 (GJ)	163,115	181,285	163,067
營收淨額 (千元)	4,739,780	5,554,747	5,562,724
能源密集度 (GJ/ 千元)	0.0344	0.0326	0.0293

註：2023 年起將耗能量百萬焦耳 (MJ) 更改為十億焦耳 (GJ)

★再生能源

聯華食品除了致力於能源消耗的減少之外，於 2020 年開始規畫再生能源，除了於 2021 年完成鮮食 - 中壢廠太陽能熱水系統建構，2022 年完成休閒 - 嘉義廠太陽能熱水系統建構，2023 年 11 月於鮮食事業部 - 中壢廠完成建構 495KW 太陽能光電系統，年發電量約 54 萬度，約可減少 CO₂ 排放量 268 公噸，並於 2023 年開始評估休閒事業部 - 嘉義廠建構太陽能光電系統，預計於 2024 年完成發包採購作業，未來會持續規畫再生能源於其他廠區，為減緩全球暖化盡一份心力。



① 中壢廠太陽光電與太陽能熱水系統空拍圖面 (495KW 太陽能光電與 100 噸太陽能熱水系統)

6.2.3 溫室氣體

★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) 是以使用天然氣 (LNG) 為主，其次液化石油氣 (LPG) 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 2023 年溫室氣體總和排放量為 23,738.69 公噸 CO₂e，其中範疇一直接排放量為 8,102.63 公噸 CO₂e，範疇二間接排放量為 15,636.06 CO₂e，2023 年溫室氣體總排放量較 2022 年減少 7.3%，2023 年溫室氣體排放強度 (噸 / 百萬元) 降低至 2.19，較 2022 年 2.38 降低 8%。

★近三年整體溫室氣體排放統計

單位：公噸 CO₂e

排放量 \ 年度	2021	2022	2023
直接排放 (範疇一)	7,847.94	8,747.13	8,102.63
間接排放 (範疇二)	15,704.24	16,853.49	15,636.06
總排放	23,552.18	25,600.62	23,738.69

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 6.0.4 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

單位：公噸 CO₂e

排放量 \ 年度	2021	2022	2023
銷售收入或淨利 (千元)	9,517,892	10,772,839	10,852,862
溫室氣體排放總量 (噸)	23,552.18	25,600.62	23,738.69
排放強度 (噸 / 百萬元)	2.48	2.38%	2.19%

★ 近三年休閒廠溫室氣體排放量統計

單位：公噸

休閒直接排放	年度	2021	2022	2023
休閒直接排放 (範疇一)		2,710.00	3,123.10	2,848.97
休閒間接排放 (範疇二)		6,513.40	7,162.78	7,696.65

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 6.0.4 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

★ 近三年鮮食廠溫室氣體排放量統計

單位：公噸

鮮食直接排放	年度	2021	2022	2023
鮮食直接排放 (範疇一)		5,137.94	5,624.03	5,253.66
鮮食間接排放 (範疇二)		9,190.84	9,690.71	7,939.41

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 6.0.4 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 (NOx)、硫氧化物 (SOx)，及其它重大的氣體排放統計

單位：公噸

排放量	年度	休閒廠			鮮食廠		
		2021	2022	2023	2021	2022	2023
氮氧化物 (NOx)		0.50	0.62	0.97	8.77	9.5	3.59
硫氧化物 (SOx)		0.02	0.02	0.00	0	0	0.00
持久性有機污染物 (POP)		0	0	0.00	0	0	0.00
揮發性有機化合物 (VOC)		0	0	0.00	0	0	0.00
有害空氣污染物 (HAP)		0	0	0.00	0	0	0.00
懸浮微粒 (PM)		3.42	3.83	3.60	0.12	0.39	0.31

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

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	年度	2021	2022	2023
NOx + SOx		9.34	10.14	4.57
懸浮微粒 (PM)		3.56	4.22	3.91
總量		12.90	14.36	8.48

6.3 用水節約，珍惜點滴

6.3.1 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。

★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，2023 年總取水量為 555.32 千立方公尺，鮮食廠取水量為 425.69 千立方公尺，休閒廠為 129.63 千立方公尺，鮮食廠占聯華食品整體用水量之 76.7%。

聯華食品 2023 年取水量較 2022 年減少 66.60 千立方公尺，約減少 10.71%。原因主要為鮮食廠 2023 年取水量較 2022 年減少 61.27 千立方公尺，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取水量。

★近三年各廠水資源使用量統計

單位：千立方公尺

事業單位		年度	2021	2022	2023
休閒廠	第三方的水 (自來水廠)		16.95	28.74	36.17
	地下水		110.41	106.22	93.46
	總量		127.36	134.96	129.63
鮮食廠	第三方的水 (自來水廠)		385.10	402.84	396.23
	地下水		82.90	84.12	29.46
	總量		468.00	486.96	425.69
總取水量	第三方的水 (自來水廠)		402.05	431.58	432.40
	地下水		193.31	190.34	122.92
	總取水量		595.36	621.92	555.32

註：● 用水量數據來源係依各廠水費單統計數據及各廠水表紀錄得來

● 淡水 (≤ 1,000 mg/L 總溶解固體)

★ 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

事業單位		年度	2021	2022	2023
休閒廠	其他 (污水處理回收水)		0	0	3,207
	占總水量之比例		0	0	2.41%
鮮食廠	其他 (污水處理回收水)		60,897	62,730	54,222
	占總水量之比例		11.51%	11.28%	11.30%
總量	其他 (污水處理回收水)		60,897	62,730	57,429
	占總水量之比例		9.28%	9.08%	9.37%

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

事業單位		年度	2021	2022	2023
休閒廠	耗水量		6.00	30.82	31.23
	儲水量變化		0	0	0
鮮食廠	耗水量		78.82	87.37	90.32
	儲水量變化		0	0	0
總量	耗水量		84.82	118.19	121.54
	儲水量變化		0	0	0

註：● 2023 年度水資源回收量數據來源係依各廠水表紀錄得來

● 耗水量 = 總取水量 - 總排水量。

● 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

★ 休閒廠 - 依終點劃分的排放量

單位：千立方公尺

類型 \ 年度	2021	2022	2023
第三方的水	17.05	93.79	86.34
地表水	111.56	10.35	12.06
總排放量	128.61	104.14	98.40

★ 鮮食廠 - 依終點劃分的排放量

單位：千立方公尺

類型 \ 年度	2021	2022	2023
第三方的水	309.39	247.86	286.03
地表水	79.80	151.73	49.34
總排放量	389.19	399.59	335.37

★ 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。



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：進行減壓供應及部分停止供水之作爲
- ・第二階段：啟動井水及回收水供應之備援系統
- ・第三階段：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 2023 年休閒事業部 - 桃園廠針對可樂果擠壓頭冷卻水供給排放，更改為盤管循環模式，可節省水 4,843 噸 / 年，減少水排放與處理議題。而各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。

6.3.2 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 2023 年廢水處理量為 433.77 千立方公尺，休閒廠廢水處理量為 98.40 千立方公尺，鮮食廠廢水處理量為 335.37 千立方公尺，鮮食廠占聯華食品整體廢水處理量約 77.32%。

聯華食品 2023 年廢水處理量較 2022 年減少 13.89%，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：千立方公尺

類型 \ 年度	2021	2022	2023
第三方的水	326.44	341.65	372.37
地表水	191.36	162.08	61.40
總排放量	517.8	503.73	433.77

★ 各廠區汙水排放標準

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

註 1: 因鮮食 - 彰化廠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。

6.4 輕巧簡便，守護環境

6.4.1 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。



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



★廢棄物處理廠商之遴選與評估

聯華食品非常重視廢棄物處理廠商之遴選與評估，每年都會透過各廠廢棄物資源管理專責單位進行廢棄物處理廠商之遴選，主要是透過行政院環保署「清除處理機構服務管理資訊系統」(<http://wcds.epa.gov.tw/>) 中查詢合格的處理廠商，取得處理廠商相關資訊後，會到廢棄物處理廠進行拜訪，了解廠商可清除之品項、清除流程、載運配合模式及最終處置場域等等，再由行政支援處環保專責主管與各廠廢棄物資源管理專責人員共同評估後，選定廢棄物處理廠商，各廠廢棄物資源管理專責人員於合約期間將不定期進行處理廠訪廠巡查作業，以確認符合各項環保法令規定。

聯華食品廢棄物管理重點



必須遴選有合格許可證的清運及處理廠商，勘查清運及處理過程是否合法，訂定相關合約由法務審核完成合約後才可以清運處理。



廠區清運時須先將廢食用油收集至油區桶槽及防溢堤內集中，並請廠商於固定時間內清運。



清運時確認清運數量、重量及是否有異物，協助廠商上車後，並進入行政院環境保護署事業廢棄物申報及管理資訊系統，進入廢食用油專區三聯單申報。



確實申報包括清理方式、再利用廠商、清運日期及時間、清除機具車號、確認清運品項及重量後，始完成申報。

★廢棄物種類與處理方式

聯華食品包括原物料、產品及廢棄物都有受到規範及管制，廠區對廢棄物的清運處理尤為嚴謹，而廢棄物也可分為一般垃圾、可再利用及可資源回收三類，且聯華於2023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。

聯華食品 - 彰化廠於 2023/04/25 發生工安意外事件，廠區重建復原時相關廢棄物均依法申報（營建類廢棄物 / 未處理廢汙水）。

★近三年休閒廠廢棄物的處置方式

單位：公噸

年度	2021		2022		2023	
廢棄物組成成分	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	194.82	焚化處理	212.58	焚化處理	224.14	焚化處理
一般廢棄物 R 類 (廚餘 / 動植物廢渣)	630.1	再利用	791.86	再利用	803.36	再利用
資源回收 (廢紙 / 廢塑膠 / 廢鐵)	749.81	再利用	751.29	再利用	729.87	再利用
其他：食品加工污泥	514.77	焚化處理 (有機質肥料)	487.19	焚化處理 (有機質肥料)	454.99	焚化處理 (有機質肥料)
廢棄物總量	2,089.5		2,242.92		2,212.36	

★ 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	年度	2021		2022		2023	
	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	1,057.04	焚化處理	956.35	焚化處理	1,011.09	焚化處理	
一般廢棄物 D 類 (廢污水 pH 值介於 6.0-9.0)	-	-	-	-	119.90	納入工業區汙水處理廠	
一般廢棄物 R 類 (廚餘 / 動植物廢渣)	1,370.38	再利用	1,696.17	再利用	2,233.13	再利用	
資源回收 (廢紙 / 廢塑膠 / 廢鐵)	0	再利用	260	再利用	916.80	再利用	
R 類 (食品加工汙泥)	1,511.29	焚化處理 (有機質肥料)	1,620.19	焚化處理 (有機質肥料)	1,578.49	焚化處理 (有機質肥料)	
廢棄物總量	3,938.7		4,532.71		5,859.41		

★ 近三年各廠廢棄物處理量

單位：公噸

廢棄物類別	年度	年度	休閒廠	鮮食廠	廢棄物總量
D 類 (一般廢棄物)	2023		224.14	1,130.99	1,355.13
	2022		212.58	956.35	1,168.93
	2021		194.82	1,057.04	1,251.85
R 類 (公告再利用廢棄物)	2023		803.36	2,233.13	3,036.49
	2022		791.86	1,696.17	2,488.03
	2021		630.10	1,370.38	2,000.47
R 類 (資源回收)	2023		729.87	916.80	1,646.67
	2022		751.28	260.00	1,011.28
	2021		749.81	0.00	749.81
R 類 (食品加工汙泥)	2023		454.99	1,578.49	2,033.48
	2022		487.19	1,620.19	2,107.38
	2021		514.77	1,511.29	2,026.05
廢棄物總量	2023		2,212.36	5,859.41	8,071.78
	2022		2,242.91	4,532.71	6,775.62
	2021		2,089.49	3,938.70	6,028.19

★ 2023 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	224.14	1,011.09	1,235.23	15.30%
再利用	1,988.22	4,728.42	6,716.64	83.21%
納入工業區汙水處理廠	0	119.90	119.90	1.49%
總量	2,212.36	5,859.41	8,071.78	100%

註：焚燒 = 直接處置；再利用與資源回收 = 移轉處置。聯華食品的廢棄物皆為離場處理。

★ 廚餘回收再利用

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

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

廚餘減量方案：

聯華食品針對廚餘減量問題提出相關配套措施，各種可行方案如下：

方案一 評估自行設置廚餘減量處理設施

方案二 評估於廠內設置瀝乾 / 脫水設備，再委託清運，減少重量

方案三 在廠內將廚餘細分植物性、動物性後，再委託清除處理，增加去化管道

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

★ 近三年廚餘處理量

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	2023	0	118.67	118.67	再利用
	2022	0	1,696.17	1,696.17	再利用
	2021	0	1,370.38	1,370.38	再利用

★ 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，持續達成永續經營之理念。

★ 2023 年各廠環保支出占比

單位：新台幣元

環保支出項目	休閒廠	鮮食廠	總計
病蟲害防治費 (病媒蚊)	980,587	1,316,962	2,297,549
樹木修剪費	403,300	278,860	682,160
各項廢棄物處理費	6,102,826	21,580,990	27,683,816
空氣污染防治費	1,800	2,700	4,500
污水排放處理費	1,245,697	6,022,875	7,268,572
污水場相關耗材支出	1,332,081	2,330,768	3,662,849
廢氣及污水等排放認證支出	86,500	138,000	224,500
委外檢測	70,800	207,240	278,040
各項防治／處理設備 (工程) 支出	1,097,101	2,476,000	3,573,101
各項防治／處理設備維修／保養	0	1,617,584	1,617,584
環保人員教育訓練費	1,080	26,460	27,540
總計	11,321,772	35,998,439	47,320,211

6.4.2 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，未來休閒量販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，2023 年減量產品：可樂果、卡迪那、萬歲牌包裝減量，逐步調整材質結構、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，展開易撕性專案，透過材質應用與優化調整，友善消費者使用體驗。

因應 2023 年 7 月新上路的網購包裝法規，致力完成 2024 年降低包材重量大於 25% 的目標，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 年可樂果及卡迪那產品相繼獲得碳標籤，未來持續進行減碳作業，期能再獲得第二、第三個減碳標籤，達到節能減碳愛地球的永續目標！

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 2023 年 1 月 1 日至 2023 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 2.1.1 營運概況	19	
2-2	報告實體	關於本報告書	9	詳請參閱聯華食品 2023 年年報
2-3	報導期間、頻率及聯絡方式	關於本報告書	9	
2-4	資訊重編		-	聯華食品 2023 年無資訊重編
2-5	外部保證 / 確信	關於本報告書	9	
營運活動及員工資訊				
2-6	活動、價值鏈與其他商業關係	3.2.2 稽核評鑑 3.3.2 合作通路 4.1.1 人才資產 2.1.1 營運概況 2.3.1 法規遵循	46 52 55 19 27	
2-7	員工	4.1.1 人才資產	55	
2-8	非員工工作者	4.1.1 人才資產	55	
治理				
2-9	治理結構和組成	2.1.1 營運概況 2.2.1 公司治理	19 21	
2-10	最高治理單位的提名與遴選	2.2.1 公司治理	21	
2-11	最高治理單位主席	2.2.1 公司治理	21	李開源先生為聯華食品工業股份有限公司之董事長，而總經理則為林家齊先生，由於董事長與總經理為不同人，因此能夠避免利益衝突。



指標	項目	章節	頁碼	備註
2-12	最高治理單位在監督方面的影響力	2.2.1 公司治理	21	
2-13	管理責任	2.2.1 公司治理	21	
2-14	最高治理單位在報告中的作用	2.2.1 公司治理	21	
2-15	利益衝突	2.1.3 核心價值	21	
2-16	關鍵重大事件的溝通	1.1.1 利害關係人鑑別	11	
2-17	最高治理單位的背景知識	2.2.1 公司治理	21	
2-18	最高治理單位的績效評估	2.2.1 公司治理	21	
2-19	薪酬政策	4.1.2 薪酬福利	59	
2-20	薪酬決定的流程	2.2.1 公司治理	21	
2-21	年度總薪酬比率	4.1.2 薪酬福利	59	
策略、政策及相關實務作為				
2-22	永續發展策略	董事長的話	03	
2-23	政策、承諾	2.1.2 經營理念 2.1.3 核心價值 2.3.3 風險因應	20 21 31	
2-24	納入政策承諾	4.1.1 人才資產	55	
2-25	針對負面衝擊處理的程序	4.1.1 人才資產 3.3.3 客戶信賴	55 53	
2-26	尋求建議和提出疑慮機制	2.1.3 核心價值	21	
2-27	法規遵循	2.3.1 法規遵循	27	
2-28	公協會資格	2.1.2 經營理念	20	
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	11	
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 重大議題鑑別	13	
3-2	重大主題列表	1.2.2 管理方針	15	
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
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	15	
103-2	管理方針及其要素	1.2.2 管理方針	15	
103-3	管理方針的評估	1.2.2 管理方針	15	

指標	項目	章節	頁碼	備註
GRI 201: 經濟績效 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	2.2.2 經營績效	26	
201-4	取自政府之財務補助	2.2.2 經營績效	26	
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 2023 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 2023 年無反競爭、反托拉斯和壟斷相關訴訟案件發生
GRI 302: 能源 2016				
302-1	組織內部的能源消耗量	6.2.2 能源管理	94	
302-3	能源密集度	6.2.2 能源管理	94	
302-4	減少能源消耗	6.2.2 能源管理	94	
GRI 303: 水與放流水 2018				
303-1	共享水資源之相互影響	6.3.1 用水管理	100	
303-2	與排水相關衝擊的管理	6.3.2 廢水處理	103	
303-3	取水量	6.3.1 用水管理	100	
303-4	排水量	6.3.1 用水管理 6.3.2 廢水處理	100 103	
303-5	耗水量	6.3.1 用水管理	100	
GRI 305: 排放 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
305-1	直接 (範疇一) 溫室氣體排放	6.2.3 溫室氣體	98	
305-2	能源間接 (範疇二) 溫室氣體排放	6.2.3 溫室氣體	98	
GRI 306: 廢棄物 2020				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
306-1	廢棄物產生與廢棄物相關顯著衝擊	6.4.1 資源利用	105	
306-2	廢棄物相關顯著衝擊之管理	6.4.1 資源利用	105	
306-3	廢棄物的產生	6.4.1 資源利用	105	
306-4	廢棄物的處置移轉	6.4.1 資源利用	105	
306-5	廢棄物的直接處置	6.4.1 資源利用	105	
GRI 307: 有關環境保護的法規遵循 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	



指標	項目	章節	頁碼	備註
307-1	違法環保法規	2.3.1 法規遵循	27	
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	15	
308-1	採用環境標準篩選新供應商	3.2.2 稽核評鑑	46	
GRI 401: 勞雇關係 2016				
401-1	新進員工和離職員工	4.1.1 人才資產	55	
401-2	提供給全職員工 (不包含臨時或兼職員工) 的福利	4.1.2 薪酬福利	59	
401-3	育嬰假	4.1.2 薪酬福利	59	
GRI 402: 勞 / 資關係 2016				
402-1	關於營運變化的最短預告期	4.1.1 人才資產	55	
GRI 403: 職業安全衛生 2018				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
403-1	職業安全衛生管理系統	4.3.1 安全至上	70	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	4.3.1 安全至上	70	
403-3	職業健康服務	4.3.1 安全至上	70	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	4.3.1 安全至上	70	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	4.3.1 安全至上	70	
403-6	工作者健康促進	4.3.1 安全至上 4.3.2 健康職場	70 76	
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	4.3.1 安全至上 4.3.2 健康職場	70 76	
403-9	職業傷害	4.3.1 安全至上	70	
403-10	職業病	4.3.2 健康職場	76	
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	4.2.1 人才培訓	62	
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	4.2.1 人才培訓	62	

指標	項目	章節	頁碼	備註
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	4.1.1 人才資產 2.2.1 公司治理	55 21	
405-2	女性對男性基本薪資加薪酬的比率	4.1.2 薪酬福利	59	
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	15	
414-1	使用社會標準篩選之新供應商	3.2.2 稽核評鑑	46	
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	15	
416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	3.1.1 品質把關	33	
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	2.3.1 法規遵循	27	
GRI 417: 行銷與標示 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	3.1.1 品質把關	33	
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	2.3.1 法規遵循	27	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	2.3.1 法規遵循	27	
GRI 419: 社會經濟法規遵循 2016				
3-3	重大主題管理	1.2.2 管理方針	15	
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	2.3.1 法規遵循	27	

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	3.2.1 食安維護	45	
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	3.1.1 品質把關	33	

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	章節	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	6.2.2 能源管理	94	(1) 274,630 GJ (2) 41.41% (3) 0%
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	6.3.1 用水管理	100	(1) 555.32 百萬公升 (2) 無高水資源壓力區域取水行為
	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	2.3.1 法規遵循	27	2023 年度無違反與水資源相關法規之事件。
	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	6.3.1 用水管理	100	相關內容請參閱 6.3.1 用水管理。
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	2.3.1 法規遵循	27	2023 年聯華食品未有違法重大食安法規，亦無商品召回之情事。
	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	3.2.1 食安維護	45	休閒廠食品原料來自通過 GFSI 認證占有食品原料採購金額 10.36%；鮮食廠食品原料來自通過 GFSI 認證占有食品原料採購金額 45.02%。
	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	2.3.1 法規遵循	27	2023 年度無違反產品資訊與標示、產品與服務的健康和安全法規之事件。
	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	2.3.1 法規遵循	27	2023 年度未發生產品下架與召回事件。
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。	3.3.1 優質健康	48	相關內容參閱 3.3.1 優質健康。
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		-	在 2023 年總廣告曝光次數為 26,565 次，對兒童進行廣告曝光次數為 2,481 次，百分比為 9.34%。
	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		-	鮮食廠非基因改造食品收入 5,562,724,351 元；休閒廠非基因改造食品收入 5,290,137,392 元。
	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	2.3.1 法規遵循	27	2023 年度無違反產品與服務之健康與安全法規之事件。
	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	2.3.1 法規遵循	27	2023 年度無違反產品資訊與標示法規之事件。

揭露主題	指標代碼	性質	揭露指標	章節	頁碼	說明
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		-	休閒廠在 2023 年可被回收、可被再利用與可作堆肥之包材為 262 噸，占總包材 100% 鮮食廠在 2023 年可被回收、可被再利用與可作堆肥之包材為 1340 噸，占總包材 100%
	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	6.4.2 輕薄包裝	109	聯華積極推動「易回收」、「低汙染」、「省能源」的包裝概念。並持續執行公司物料減量計畫，逐步調整材質結構、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，展開易撕性專案，透過材質應用與優化調整，友善消費者使用體驗。
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	3.2.1 食安維護	45	聯華 2023 年採購通過環境與社會標準認證之食品原料共 9,852,121 元，占休閒事業部總原料採購金額 0.55%
	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	3.2.2 稽核評鑑	46	相關內容詳見 3.3.2 稽核評鑑
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		-	台灣非高或極高水資源壓力區，無使用水資源壓力地區原料。
	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	3.1.1 品質把關	33	相關內容參閱 3.1.1 品質把關

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	3.1.1 品質把關	33	
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。	2.3.1 法規遵循	27	
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	3.2.1 食安維護	45	
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	3.1.1 品質把關	33	
食 -5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	3.2.2 稽核評鑑	46	
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	3.1.2 食在安心	44	
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	3.1.1 品質把關	33	
食 -8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	6.2.2 能源管理	94	
食 -9	總取水量及總耗水量	6.3.1 用水管理	100	
食 -10	售出產品重量、生產設施場所數量	2.1.1 營運概況 2.2.2 經營績效	19 26	

上市公司編製與申報永續報告書作業辦法				
指標	項目	章節	頁碼	備註
第四條第一項				
(一)	非擔任主管職務之全時員工人數、非擔任主管職務之全時員工薪資平均數及中位數，及前三者與前一年度之差異	4.1.2 薪酬福利	59	

上市上櫃公司氣候相關資訊			
項目	參考章節	頁碼	備註
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。	6.1.1 氣候風險治理	87	
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)。	6.1.2 氣候風險與機會評估	89	
3. 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	6.1.3 氣候變遷因應策略	91	
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。	6.1.1 氣候風險治理	87	
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。	6.1.3 氣候變遷因應策略	91	
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。	6.1.3 氣候變遷因應策略	91	
7. 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。		-	本公司尚未執行內部碳定價，實施前會根據公司的具體情況來制定需要的策略規劃，以制定實際的內部碳價格。
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。		-	本公司尚未設定相關目標，自 113 年起將積極規劃導入相關認證。
9. 溫室氣體盤查及確信情形。		-	本公司屬實收資本額五十億以下之公司，目前尚未適用。 本公司目前為內部自我盤查，未來將規劃第三單位查核。內部自我盤查結果請參閱 6.3.2 污染防治。

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
110016 台北市信義區松仁路100號20樓

Deloitte & Touche
20F, Taipei Nan Shan Plaza
No. 100, Songren Rd.,
Xinyi Dist., Taipei 110016, Taiwan

Tel: +886 (2) 2725-9988
Fax: +886 (2) 4051-6888
www.deloitte.com.tw

會計師有限確信報告

聯華食品工業股份有限公司 公鑒：

聯華食品工業股份有限公司民國 112 年度永續報告書，業經本會計師針對聯華食品工業股份有限公司所選定之績效指標執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

聯華食品工業股份有限公司所選定之績效指標（以下簡稱標的資訊）與適用基準，請詳附件一「確信項目彙總表」。

管理階層之責任

管理階層之責任係依照臺灣證券交易所「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）發布之通用準則、行業準則及主題準則、永續會計準則理事會（Sustainability Accounting Standards Board, SASB）準則編製標的資訊，且維持與標的資訊編製有關之必要內部控制，以確保標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師之責任係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃及執行有限確信案件，基於所執行之程序與所獲取之證據，對標的資訊（詳附件一）是否未存有重大不實表達取得有限確信，並出具有限確信報告。相較於合理確信案件，有限確信案件所執行程序之性質及時間不同，其範圍亦較小，故於有限確信案件所取得之確信程度亦明顯低於合理確信案件中取得者。

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：

- 對參與編製標的資訊之管理階層及相關人員進行查詢，以瞭解編製標的資訊之政策、流程、內部控制及資訊系統，以辨認可能存有重大不實表達之領域；
- 對標的資訊選取樣本進行檢查、驗算及觀察等程序，以取得有限確信之證據。

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讀。

獨立性及品質管理規範

本會計師及所隸屬會計師事務所已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、保密與專業行為。

本會計師所隸屬會計師事務所適用品質管理準則 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、專業準則及所適用法令有關之政策或程序。

確信結論

依據所執行之程序與所獲取之證據，本會計師並未發現標的資訊在所有重大方面有未依照適用基準編製而須作修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，聯華食品工業股份有限公司對任何確信標的資訊或適用基準之變更，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 謝建新

謝建新



中華民國 113 年 8 月 23 日

附件一

確信項目彙總表

編號	標的資訊	對應章節	適用基準	作業辦法第4條產業別永續揭露指標—食品工業															
1	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，廠內定期召開品質會議檢討原物料進料品質分析、原物料檢驗分析、品質分析、品質趨勢、品質成分進行檢討與改善，並對產品製程、工廠的衛生環境、人員的教育衛生和規範的依循進行追蹤確認。同時，透過維護食品安全系統認證（FSSC22000、ISO22000、HACCP、TQF），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，重重把關達到全流程品保制度。 2023年聯華食品持續深化全體員工的教育訓練，邀請外部講師開辦課程 HACCP 持續教育訓練、食品安全認證、衛生講習等課程，強化同仁的品質意識與食品安全文化；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，提高生產同仁的警覺性與敏銳度；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；舉辦品質相關之課程，例如殘氣機、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察覺情勢不對，即時調整生產參數以產出穩定的高品質產品；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，並透過每年兩次的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。 聯華食品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%。	3.1.1 品質把關	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。	作業辦法第4條產業別永續揭露指標—食品工業 附表一之一編號一															
2	2023 年度無違反產品資訊與標示、產品與服務的健康和安 全法規之事件，亦未發生產品下架與召回事件。 2023 年裁罰事件（單位：新台幣元）	2.3.1 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、產品下架次數及下架產品總重量	附表一之一編號二															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>類別</th><th>限期改善件數</th><th>裁罰總數</th><th>說明</th><th>改善措施</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>產品資訊與標示</td><td>0</td><td>0</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>產品與服務之健康與安全法規</td><td>0</td><td>0</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	類別	限期改善件數	裁罰總數	說明	改善措施	產品資訊與標示	0	0			產品與服務之健康與安全法規	0	0					
類別	限期改善件數	裁罰總數	說明	改善措施															
產品資訊與標示	0	0																	
產品與服務之健康與安全法規	0	0																	

編號	標的資訊	對應章節	適用基準	作業辦法第4條 產業別永續 揭露指標 — 食品工業												
3	2023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 73,204,565 元，通過認證之採購金額占當年度鮮食事業部原料採購金額 2.23%。 休閒事業部食品原料來自獲 GFSI 認可之採購金額為 185,735,932 元，2023 年度休閒原料總採購金額為 1,792,439,404 元，通過 GFSI 認證占所有食品原料採購金額 10.36%；鮮食事業部食品原料來自獲 GFSI 認可之採購金額為 1,478,650,442 元，2023 年度鮮食原料總採購金額為 3,284,332,964 元，通過 GFSI 認證占所有食品原料採購金額 45.02%。	3.2.1 食安防護	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	附表一之一編 號三												
4	1. 休閒事業部 2023 年嘉義廠取得 FSSC22000 認證，完成休閒事業部各廠 FSSC22000 認證、ISO 22000 及 HACCP 食品安全系統認證三大系統性認證，認證產品占比 100%。 2. 鮮食事業部 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，認證產品占比 100%。	3.1.1 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之廠房所生產產品之百分比	附表一之一編 號四												
5	1. 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、應零件管制系統、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、摺假議題、社會責任及勞工安全。 2. 休閒事業部 2022 年生產相關且有交易供應商制定 2023 年度供應商稽核計劃，2023 年共交易 178 家，2023 年度實際稽核 63 家，實地稽核比例 35%，另外 42 家為自評查核，6 家未交易不稽核，不合格家數為 1 家。 3. 鮮食事業部 2023 年共交易 30 家，實際稽核 21 家，實地訪查比例 70%，不合格家數為 0 家。	3.2.2 稽核評鑑	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	附表一之一編 號五												
6	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	3.1.2 食在安心	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	附表一之一編 號六												
7	依據法規建立微生物檢驗流程及運行標準，確保產品衛生安全及人員廠房內清潔，各項產品品質指標包含外觀、包裝完整性、包裝規格、包裝標示、大腸桿菌、殘留量、沙門氏菌、人員規範、原物料等多項檢測指標。 休閒事業部 2023 檢驗項目與結果	3.1.1 品質把關	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	附表一之一編 號七												
	<table><tr><th>檢驗分類</th><th>檢驗項目</th><th>檢驗結果（合格率）</th></tr><tr><td>外觀品質</td><td>感官檢視</td><td>99.80%</td></tr><tr><td>實驗室檢驗</td><td>微生物項目</td><td>100%</td></tr><tr><td></td><td>化性項目</td><td>99.98%</td></tr></table>	檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果（合格率）	外觀品質	感官檢視	99.80%	實驗室檢驗	微生物項目	100%		化性項目	99.98%			
檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果（合格率）														
外觀品質	感官檢視	99.80%														
實驗室檢驗	微生物項目	100%														
	化性項目	99.98%														

編號	標的資訊	對應章節	適用基準	作業辦法第4條 產業別永續 揭露指標 — 食品工業																																														
	休閒廠實驗室支出統計（單位：新台幣仟元） <table><tr><th>項 目</th><th>2023</th></tr><tr><td>消耗品</td><td>3,785</td></tr><tr><td>餘項購置金額</td><td>494</td></tr><tr><td>實驗室設備折舊</td><td>3,157</td></tr><tr><td>委外檢驗費用</td><td>12,025</td></tr><tr><td>人力費用</td><td>5,208</td></tr><tr><td>合 計</td><td>24,669</td></tr><tr><td>占休閒廠營業收入百分比</td><td>0.47%</td></tr></table> 鮮食事業部 2023 檢驗項目與結果 <table><tr><th>檢 驗 分 類</th><th>檢 驗 項 目</th><th>檢 驗 結 果 (合 格 率)</th></tr><tr><td>外觀品質</td><td>感官檢視</td><td>99.73%</td></tr><tr><td>微生物</td><td>衛生指標菌</td><td>100%</td></tr></table> 鮮食廠實驗室支出統計（單位：新台幣仟元） <table><tr><th>項 目</th><th>2023</th></tr><tr><td>消耗品</td><td>2,234</td></tr><tr><td>餘項購置金額</td><td>248</td></tr><tr><td>實驗室設備折舊</td><td>117</td></tr><tr><td>委外檢驗費用</td><td>5,067</td></tr><tr><td>領用料品</td><td>4,075</td></tr><tr><td>雜 費</td><td>443</td></tr><tr><td>人力費用</td><td>4,447</td></tr><tr><td>合 計</td><td>16,631</td></tr><tr><td>占鮮食廠營業收入百分比</td><td>0.30%</td></tr></table>	項 目	2023	消耗品	3,785	餘項購置金額	494	實驗室設備折舊	3,157	委外檢驗費用	12,025	人力費用	5,208	合 計	24,669	占休閒廠營業收入百分比	0.47%	檢 驗 分 類	檢 驗 項 目	檢 驗 結 果 (合 格 率)	外觀品質	感官檢視	99.73%	微生物	衛生指標菌	100%	項 目	2023	消耗品	2,234	餘項購置金額	248	實驗室設備折舊	117	委外檢驗費用	5,067	領用料品	4,075	雜 費	443	人力費用	4,447	合 計	16,631	占鮮食廠營業收入百分比	0.30%				
項 目	2023																																																	
消耗品	3,785																																																	
餘項購置金額	494																																																	
實驗室設備折舊	3,157																																																	
委外檢驗費用	12,025																																																	
人力費用	5,208																																																	
合 計	24,669																																																	
占休閒廠營業收入百分比	0.47%																																																	
檢 驗 分 類	檢 驗 項 目	檢 驗 結 果 (合 格 率)																																																
外觀品質	感官檢視	99.73%																																																
微生物	衛生指標菌	100%																																																
項 目	2023																																																	
消耗品	2,234																																																	
餘項購置金額	248																																																	
實驗室設備折舊	117																																																	
委外檢驗費用	5,067																																																	
領用料品	4,075																																																	
雜 費	443																																																	
人力費用	4,447																																																	
合 計	16,631																																																	
占鮮食廠營業收入百分比	0.30%																																																	
8	1.各項能源使用統計（單位：十億焦耳(GJ)） <table><tr><th>能 源 類 別</th><th>年度</th><th>休閒廠</th><th>鮮食廠</th><th>總量</th></tr><tr><td>外購電力</td><td>2023</td><td>55,976</td><td>57,741</td><td>113,717</td></tr><tr><td>天然氣</td><td>2023</td><td>56,131</td><td>103,553</td><td>159,685</td></tr><tr><td>液化石油氣</td><td>2023</td><td>1,107</td><td>0</td><td>1,107</td></tr><tr><td>柴 油</td><td>2023</td><td>53</td><td>68</td><td>121</td></tr><tr><td>再生能源</td><td>2023</td><td>154</td><td>1,705</td><td>1,859</td></tr><tr><td>合 計</td><td>2023</td><td>113,421</td><td>163,067</td><td>276,488</td></tr></table> 2.外購電力百分比為41.12%。 3.再生能源使用占比為0.67%。	能 源 類 別	年度	休閒廠	鮮食廠	總量	外購電力	2023	55,976	57,741	113,717	天然氣	2023	56,131	103,553	159,685	液化石油氣	2023	1,107	0	1,107	柴 油	2023	53	68	121	再生能源	2023	154	1,705	1,859	合 計	2023	113,421	163,067	276,488	6.2.2 能源管理	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	附表一之一編號八											
能 源 類 別	年度	休閒廠	鮮食廠	總量																																														
外購電力	2023	55,976	57,741	113,717																																														
天然氣	2023	56,131	103,553	159,685																																														
液化石油氣	2023	1,107	0	1,107																																														
柴 油	2023	53	68	121																																														
再生能源	2023	154	1,705	1,859																																														
合 計	2023	113,421	163,067	276,488																																														
9	1.2023年總取水量為555.32千立方公尺。 2.2023年總耗水量為121.55千立方公尺。	6.3.1 用水管理	總取水量及總耗水量	附表一之一編號九																																														

編號	標 的 實 質	對應章節	適用 基 準	作業辦法第4條 產業別永續 揭露指標 — 食品工業
10	聯 華 食 品 基 本 實 料	2.1.1 營運概況	售 出 產 品 重 量、生產設施場 所數量	附表一之一編 號十
	生產設施場所			
	售出產品總重量			
	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 休閒事業部 14,410 公噸，鮮食事業部 34,871 公噸，總重量達 49,281 公噸。			