

# 2024 Sustainability Report 聯華食品 永續報告書



## 董事長的話

GRI 2-11

GRI 2-22

### 穩健前行、共築永續價值

2024 年，全球經濟逐步回穩，台灣亦展現穩定復甦態勢。然而，氣候變遷、地緣政治、缺工與原物料波動等外部挑戰仍為企業經營帶來高度不確定性。在此情勢下，本公司由經驗豐富的經營團隊領航，攜手全體同仁穩健應對，不僅交出堅實的營運成果，更在永續轉型路上邁出關鍵步伐。

我們深信，企業的長遠價值來自於對環境的尊重、對社會的關懷，以及對公司治理的堅持。董事會與管理階層共同推動，已將永續發展納入重點營運策略，並依循「創造顧客價值、推動精實營運、實踐永續責任」三大主軸，擘劃以下方向：

短期	中期	長期
運用數位科技提升產品品質與作業效率，拓展多元通路，強化食安履歷與法規應變能力。	完成智慧製造基礎建設，導入智能巡檢與數據應用，強化節能減碳與在地採購，穩健提升生產韌性。	邁向淨零碳排願景，建構永續供應鏈與綠色設計體系，接軌國際永續發展標準 (SDGs)。

在營運模式上，我們聚焦於產品創新與品質升級，秉持「安心至上、品質第一」的承諾，打造兼顧健康、安全與環保的食品體驗。生產端導入 APS 智慧排程、模組化生產與 TPS 精實管理；銷售端則強化品牌數位聲量與多元通路覆蓋，確保商業模式具備前瞻性與擴展力。

我們亦聚焦 SDG3(良好健康與福祉)、SDG12(責任消費與生產)及 SDG13(氣候行動)，並取得具體成果，包括：

- ▶ 提升能源效率與導入再生能源，減緩營運環境衝擊
- ▶ 從源頭推動包材減量與資源循環，實踐綠色設計
- ▶ 支持在地文化、關懷弱勢族群，落實社會責任
- ▶ 推動數位食農教育，培育世代健康飲食觀念
- ▶ 強化治理與食品安全體系，深植信任基礎
- ▶ 關注員工與家庭福祉，發展系統性人才培育

儘管仍面對國際競爭、成本壓力與法規變動等挑戰，我們將持續優化營運機制、深化風險管理、強化利害關係人溝通，全面落實 ESG 治理文化，穩步邁向企業永續共榮的未來。

聯華食品工業股份有限公司  
董事長



## 永續亮點

消除飢餓，達成糧食安全  
改善營養及促進永續農業

SDGs



聯華的支持

- 產品原料使用在地食材，2024 年推出 4 支符合在地食材及健康趨勢之新商品，使用台灣在地糙米、芋頭、地瓜等食材，促進在地農業永續。
- 於產品開發導入「全食材應用」理念，將較短的馬鈴薯食材製作為 mini 脆薯，有效減少原物料浪費及剩食的情況。

確保健康及  
促進各年齡層的福祉

SDGs



聯華的支持

- 攜手真善美基金會，捐贈 2,500 包機能堅果飲予老憨兒，作為營養補充品，協助補充老憨兒蛋白質攝取，保持飲食均衡與體力維持。
- 推出幫助睡眠及蛋白質補充的機能堅果飲，促進消費者身體機能，滿足現代人對健康的全方面需求。
- KG CHECK 產品研發，以身心平衡為出發點，針對無運動習慣消費者，推出促進新陳代謝、循環的膠囊，針對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，針對需要調節過敏及提升順暢的消費者，開發調節體內環境及體質的產品，維護消費者的健康。

實現性別平等  
並賦予婦女權力

SDGs



聯華的支持

- 員工招募、升遷、薪資、考核等皆不因性別有異，秉持多元雇用導向，並依據員工職能發展、績效表現給薪，且不因女性員工懷孕而於工作上有所歧視。
- 明定性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法，並設置性騷擾申訴處理委員會，給予員工友善且安心的職場環境。

確保所有人都能享有  
水及衛生及其永續管理

SDGs



聯華的支持

- 運用汙水處理製程中產生的中水，於廁所、植物澆灌、汙水處理廠脫水機清洗等，減少總取水量。
- 透過製程改善專案、節水設備及導入水撲滿計畫，以節省用水，降低水資源短缺問題。
- 建立完整的廢水處理程序，並持續導入新廢水處理技術及透過設備保養計畫表定期保養，讓廢水處理能發揮最大功效。

確保所有的人都可取得負擔得起、可靠、永續及現代的能源



聯華的支持

- 桃園廠與中壢廠取得 ISO50001 能源管理系統認證，導入數據化監控、即時分析與績效評估機制，全面掌握能源管理效率。
- 積極於廠區建置及擴充太陽能光電、太陽能熱水等再生能源設施，提升自發性能源使用比例。已完成中壢廠及嘉義廠太陽能光電系統建構。
- 汰換高耗能設備，導入具節能標章之高效率設備，提升整體能源使用效能。
- 持續優化製程技術，導入自動化設備，減少產品之能源消耗。

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



聯華的支持

- 提供員工健康且安全的工作環境，取得職業安全衛生管理系統 ISO 45001 認證，並聘用職護提供員工職業病預防衛教，及健康方面相關專業諮詢。
- 重視人才培育與發展，導入系統化訓練體系，給予員工專業訓練，協助多元職能發展，提升員工勝任工作的能力。
- 持續推動健康促進活動，總公司、基隆廠、桃園廠、彰化廠及嘉義廠通過健康職場認證健康促進標章，讓員工以良好的身心狀態下工作。

確保永續消費及  
生產模式



聯華的支持

- 推動綠色包材，實踐入「減塑」、「減量」、「易回收再利用」之包材設計，持續打造更環保永續的包裝體系。
- 禮盒包裝採用符合 FSC 認證紙材，並積極推動綠色採購政策，支持森林保護，不破壞生態環境。
- 新增卡迪那、可樂果取得產品碳足跡標籤，提升供應鏈效率及節能減碳機會。

採取緊急措施  
以因應氣候變遷及其影響



聯華的支持

- 持續推動燃料與能源結構轉型，以天然氣取代重油，並持續評估其他低碳或零碳能源的導入機會。
- 內部推廣節能減碳文化運動，提供相關教育訓練及提案鼓勵，提升員工自主減碳意識。
- 導入 ISO 14064-1:2018 溫室氣體盤查方法學，制定溫室氣體盤查規範，依規範完成全公司溫室氣體盤查，並設定減碳目標及策略。

# 前言

董事長的話	02
永續亮點	03
目錄	05
關於本報告書	06
永續議題 內外兼顧	07

## ● CH1 永續管理·誠信經營

1.1 以誠經營，成長卓越	18
1.2 經營管理，以身作則	24
1.3 風險管理，未雨綢繆	30

## ● CH2 食安第一·客戶放心

2.1 品質保證，安心健康	37
2.2 上下整合，強化管理	53
2.3 健康創新，顧客導向	56

## ● CH3 重視人才·創新培育

3.1 以人為本，共創價值	63
3.2 完善制度，持續栽培	71
3.3 安全維護，幸福職場	77

## ● CH4 社會共融·創意無限

4.1 共好社會，在地回饋	91
4.2 社會參與，公共倡議	92
4.3 公益慈善，拋磚引玉	95

## ● CH5 環保節能·持續不懈

5.1 氣候變遷，減緩調適	98
5.2 綠色行動，愛護地球	104
5.3 用水節約，珍惜點滴	110
5.4 輕巧簡便，守護環境	113

## ● 附錄

GRI Standards 對照表	119
永續會計準則委員會 (Sustainability Accounting Standards Board, SASB) 對照表	123
上市公司編製與申報永續報告書作業辦法	124
會計師有限確信報告	125



## 關於本報告書

[GRI 2-1~5](#)
[GRI 2-14](#)

### 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) 所發布之 2021 年版 GRI 永續報導準則 (GRI Standards)，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

[GRI 2-1~3](#)

本報告書的內容涵蓋 2024 年 1 月 1 日至 2024 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。本報告書由企業永續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永續發展委員會與董事會核閱後定稿出版。聯華食品 2024 年之現行行業、價值鏈及其他相關商業關係，與 2023 年相比皆無顯著變化。

### 外部確信

[GRI 2-5](#)

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

本次為聯華食品第十年發行永續報告書，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	現行發行版本	下一發行版本
2024 年 8 月發行	2025 年 8 月發行	預定 2026 年 8 月發行

### 聯絡資訊

[GRI 2-3](#)

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：[ESG@lianhwa.com.tw](mailto:ESG@lianhwa.com.tw)
- 公司網址：[www.lianhwa.com.tw/](http://www.lianhwa.com.tw/)

# 永續議題 內外兼顧

GRI 3-1~3

GRI 2-25

GRI 2-29

## 利害關係人，溝通了解

### 利害關係人鑑別

GRI 2-29

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	關注議題	主要溝通管道、頻率及回應方式	2024 年主要溝通成效
<b>政府機關</b> 對於聯華食品之重要性 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	職場健康安全 污染防治 法規遵循 食品安全與品質管理 保護生物多樣性	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>聯絡窗口：財務處 / 林先生 Tel : (02) 25534546   Email : <a href="mailto:TOMLIN@lianhwa.com.tw">TOMLIN@lianhwa.com.tw</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配合主管機關規定訂定相關辦法、守則及程序</li> <li>依規定發布重大訊息及申報各項資料，2024 發布 36 則中 / 英文重大訊息於公開資訊觀測站</li> </ul>
<b>客戶 (消費者)</b> 對於聯華食品之重要性 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 健康與營養 客戶及消費者滿意度 客戶隱私與資訊安全 法規遵循	<ul style="list-style-type: none"> <li>不定期透過公司網頁更新、電視、報紙、雜誌等平面媒體、戶外媒體、廣播等方式，向消費者傳達聯華食品資訊</li> <li>客戶透過電話、網路 (Email、社群網站)、客服中心留言等方式，隨時主動與聯華食品聯繫，取得所需資訊</li> <li>客戶連絡專區：<a href="https://www.lianhwa.com.tw/cl-425">https://www.lianhwa.com.tw/cl-425</a></li> <li>消費者 / 客戶服務專線：                          產品專線 0800-311-023                          活動專線 0800-311-023                          KGCHECK 專線 0800-321-003                     </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>為持續提供優質產品及滿足顧客需求，設有專職客服並建立多元通暢之溝通管道，傾聽消費者意見</li> <li>2024 年消費者透過服務管道共諮詢或建議 32,422 件，95% 為詢問產品、採購或品牌活動，5% 為建議或意見反應，均妥善回應處理建議改善之意見均會轉達相關管理窗口，做為日後產品規劃之參考</li> </ul>

利害關係人類別	關注議題	主要溝通管道、頻率及回應方式	2024 年主要溝通成效
<b>員工</b> <b>對於聯華食品之重要性</b> 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 行銷與產品標示 法規遵循 人才發展與培育 職場健康安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>透過公司網頁、公告資訊、函文簽呈、電話及 Email，不定期布達資訊，並與員工交流</li> <li>每季召開勞資會議</li> <li>每季召開召開職業安全衛生委員</li> <li>不定期辦理員工滿意度調查</li> <li>即時透過實體及 Email 員工關係信箱收集員工意見</li> <li>聯絡窗口：人力資源處員工關係信箱 <a href="mailto:Sbox_ER@lianhwa.com.tw">Sbox_ER@lianhwa.com.tw</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>辦理 4 次勞資會議、4 次職業安全衛生委員</li> </ul>
<b>通路商 / 媒體 / 代理商</b> <b>對於聯華食品之重要性</b> 「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 行銷與產品標示 客戶隱私與資訊安全 健康與營養 法規遵循	<ul style="list-style-type: none"> <li>透過當面商談、電話聯繫、E-mail 或書面信函等方式，即時溝通、提高彼此合作緊密度</li> <li>聯絡窗口：行銷處合作信箱 <a href="mailto:marketing@lianhwa.com.tw">marketing@lianhwa.com.tw</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>
<b>供應商 / 承攬商 / 外包商</b> <b>對於聯華食品之重要性</b> 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 法規遵循 污染防治 職場健康安全 健康與營養	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul> 另亦設有專門聯絡信箱與電話和供應商做雙向溝通 <ul style="list-style-type: none"> <li>網站：供應商專區 (連結網址)</li> <li>資材部供應商信箱：<a href="mailto:purchase30@lianwha.com.tw">purchase30@lianwha.com.tw</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>執行 80 家供應商實際稽核</li> <li>不定期供應商會議，依據逐批入場驗收、依產品規格核對交貨品質、法規要求與供應商協商，於 2024 年 5 月 17 日召開供應商大會宣導 ESG 永續環保議題，簽屬“聯華食品環保永續管理政策書”</li> </ul>

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



利害關係人類別	關注議題	主要溝通管道、頻率及回應方式	2024 年主要溝通成效
<p><b>股東 / 投資人</b></p> <p><u>對於聯華食品之重要性</u></p> <p>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</p>	食品安全與品質管理 法規遵循 營運績效 職場健康安全 污染防治	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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</li> <li>▶ 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</li> <li>▶ 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</li> <li>▶ 聯絡窗口：財務處 / 林先生 Tel：(02) 25534546   Email：<a href="mailto:TOMLIN@lianhwa.com.tw">TOMLIN@lianhwa.com.tw</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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</li> <li>▶ 年度舉辦股東會 / 法說會</li> <li>▶ 年度於公開資訊觀測站及公司官網上傳中英文版年報</li> </ul>
<p><b>社區鄰里</b></p> <p><u>對於聯華食品之重要性</u></p> <p>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</p>	食品安全與品質管理 污染防治 人才吸引與留任 勞雇關係 公司治理與誠信經營	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 不定期透過公司網頁更新、電視、報紙、雜誌等平面媒體、戶外媒體、廣播等方式，向社區鄰里傳達聯華食品資訊</li> <li>▶ 聯絡窗口：公關部汪小姐   Email：<a href="mailto:ESG@lianhwa.com.tw">ESG@lianhwa.com.tw</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 定期關注及拜訪友好社福單位，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</li> <li>▶ 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</li> </ul>

## 議題管理，制度健全

### 重大議題鑑別

GRI 3-1

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。



#### STEP 1

##### 鑑別永續議題

- ▶ 23 項永續議題

聯華食品檢視自身的營運活動、商業合作關係、永續性脈絡，以及利害關係人，並參考國際永續標準與規範、國際評比 (DJSI、MSCI 等)、TCFD、SASB、上市公司編製與申報永續報告書作業辦法、產業關注議題、同業永續作為等，歸納出企業營運所涉及的 23 項永續議題。



#### STEP 2

##### 鑑別實際與潛在衝擊程度

- ▶ 18 份內部衝擊評估問卷
- ▶ 224 份外部利害關係人關注問卷

由 18 位部門主管評估聯華食品在 23 項永續議題上的表現，評估對於企業營運及外部經濟、環境、人群 (包括其人權) 之正面及負面的顯著衝擊程度，分別以衝擊事件發生的可能性及衝擊程度進行評分。

此外，根據重要利害關係人識別對象，發出評估問卷，瞭解利害關係人對 23 項永續議題之關注程度，共回收 224 份有效問卷。

建議增加問卷分析對象、數量、各角色比例等數據化資訊。



#### STEP 3

##### 排序衝擊程度並鑑別重大議題

- ▶ 11 項重大議題

彙整內部衝擊問卷分析結果，分別依正面及負面顯著衝擊程度排序，並繪製重大議題矩陣圖，鑑別出 9 項具有顯著衝擊的永續議題；同時納入利害關係人的觀點，依利害關係人關注度分析的結果，歸納出 11 項重大議題。



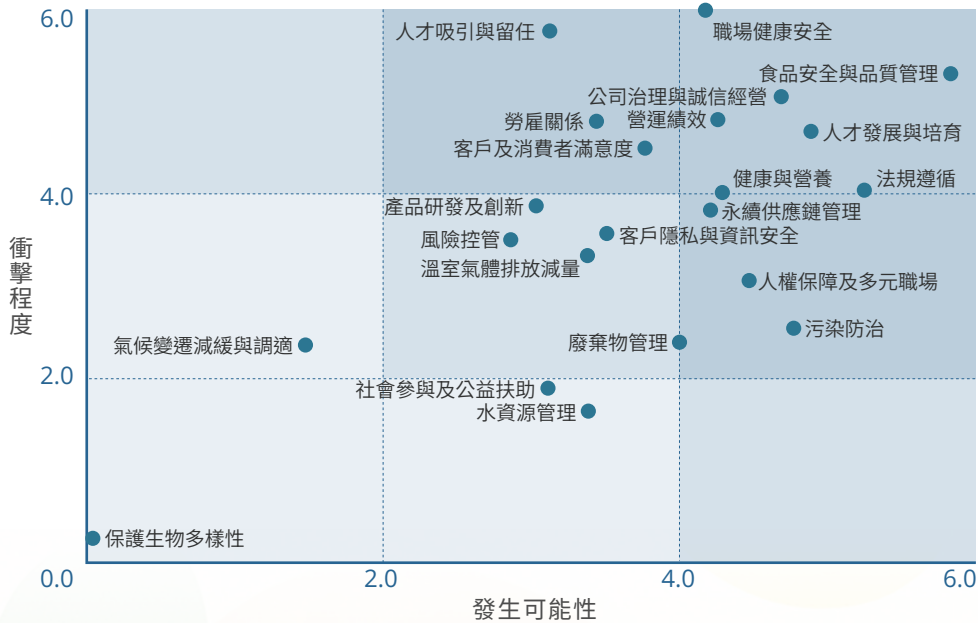
#### STEP 4

##### 重大議題檢視與核可

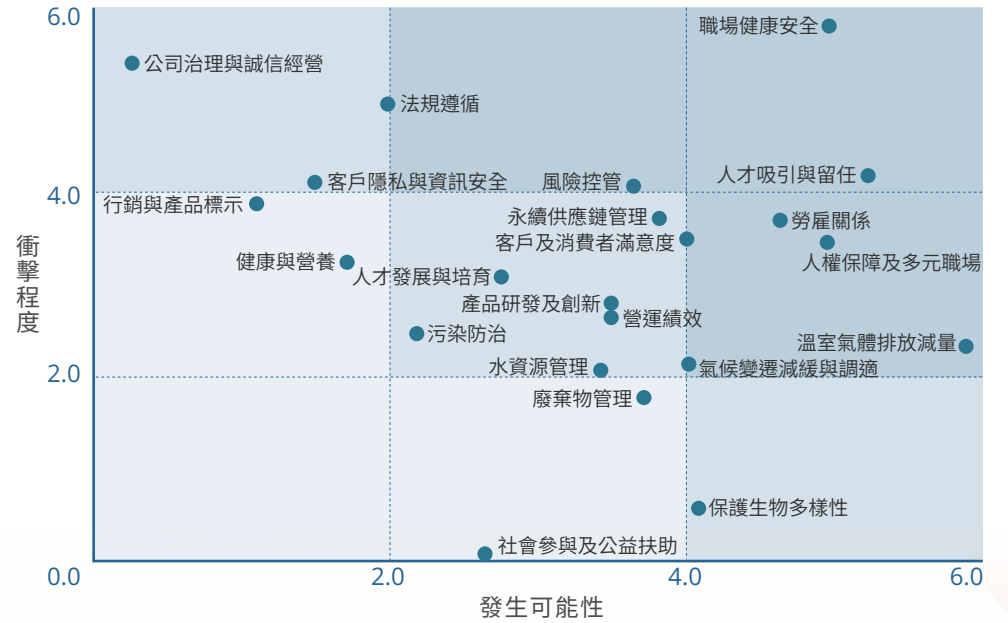
2024 年重大議題的辨識結果已於 2024 年 12 月 13 日與聯華食品長官進行溝通及確認。

聯華食品 2024 年重大議題依序為職場健康安全、食品安全與品質管理、公司治理與誠信經營、人才發展與培訓、行銷與產品標示、人才吸引與留任、人權保障及多元職場、勞雇關係、風險控管、法規遵循及污染防治，共 11 項。較 2023 年新增公司治理與誠信經營、人才發展與培訓、勞雇關係與風險控管，並減少營運績效、客戶與消費者滿意度以及健康與營養。

### 正面衝擊重大議題矩陣



### 負面衝擊重大議題矩陣



管理方針

GRI 3-2-3

GRI 103-1-3

2024 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。

重大議題		1 職場健康安全	2 食品安全與品質管理
對聯華食品的意義		對聯華食品的意義	對聯華食品的意義
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		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	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
潛在或實際衝擊	正面衝擊描述	無工傷事件發生，員工對企業感到放心	企業做好品質管理且未有食安問題，消費者感到放心
	負面衝擊描述	員工發生工傷，導致企業聲譽嚴重受損	企業疏忽品質管理造成食安問題，導致聲譽受損
政策 / 承諾		重視員工身心健康，積極導入及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	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
2024 年管理成果		<ul style="list-style-type: none"> <li>持續 ISO 45001 驗證</li> <li>0 重大職業災害</li> <li>全公司健康職場認證申請完成率為 89%</li> <li>康促進活動參與率達 36.6%，成長 44%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>桃園、基隆、彰化、中壢廠持續維持 ISO 22000 驗證。嘉義、中壢廠取得 FSSC 22000 驗證。桃園、中壢廠於 2024 年取得 FSSC 22000 6.0 版本。</li> <li>聯華食品取得 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 135 項次</li> <li>休閒廠持續維護線上 AI 智慧監控 *8 條線，即時監控確保品質穩定</li> <li>食安文化素養培育：發佈食安月報、外聘講師授課，提升聯華人食安及 ESG 意識</li> <li>精進食品品質：導入 4A 標準品，從產品開發設計至量產階段維持不變的好口味</li> <li>檢驗室之能力試驗榮獲表現優異傑出殊榮</li> </ul>
短、中、長期目標	短期目標 (2025 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>提升員工職業安全意識與知識，落實職業安全衛生管理制度，降低工傷率</li> <li>導入心理健康推廣方案與壓力管理課程</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>持續維持與導入國際食安系統認證</li> <li>桃園廠、嘉義廠完成 FSSC 22000 驗證 6.0 升級改版</li> <li>導入 AI 智能監控技術，加強產品生產過程的控管</li> <li>擴大產品檢驗的項目與範圍</li> </ul>
	中期目標 (2027 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>持續維持 ISO 45001 系統認證</li> <li>推動多元職場與健康促進計畫</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>持續維持與導入國際食安系統認證</li> <li>優化 AI 智能監控技術，提升產品的品質與安全性</li> <li>強化供應商評估與稽核制度</li> </ul>
	長期目標 (2030 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>攜手供應商 / 承攬商 / 外包商一同促進職場健康安全</li> <li>重視同仁身心健康，打造健康友善的工作環境</li> <li>打造無職災紀錄之安全廠區</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>與政府、非營利組織合作，推動食品安全與品質管理政策</li> <li>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</li> </ul>
申訴 / 評量機制		<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>年度內部評量：內部稽核及管理審查會</li> <li>外部協助審核：委託合格第三方執行外部稽核</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>定期進行法規鑑別，以提早因應相關法規變革，避免違規</li> </ul>
GRI 自訂重大主題		職業安全衛生 / 訓練與教育	顧客健康與安全

		3 公司治理與誠信經營	4 人才發展與培訓	5 行銷與產品標示
重大議題		<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>聯華食品誠信經營之管理政策、作為及績效目標，包含道德行為準則、反貪腐及反賄賂、檢舉制度 (如吹哨者保護制度) 等</p>	<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>人才是企業永續發展的關鍵資產，透過推動系統化的教育訓練及人才培訓計畫，強化員工專業技能與管理能力，進而促進個人與組織共同成長</p>	<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>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</p>
潛在或實際衝擊	正面衝擊描述	遵循法規，無任何違法事件發生，企業形象佳	提供員工的教育訓練、培育計畫等，幫助員工職涯發展，有效降低離職率並提升員工士氣	清楚標示產品的原物料，消費者購買時感到放心
	負面衝擊描述	發生舞弊事件且造成重大損害賠償	缺乏員工教育訓練、培育計畫，或訓練內容與方式與員工需求不符，造成人才晉用瓶頸	產品資訊未確實標示，可能使消費者購買時產生疑慮
政策 / 承諾		本公司堅守資訊透明、董事會獨立與股東平等原則，全面落實誠信經營與合規治理，並強化與利害關係人之溝通，建立永續信任與治理聲譽	本公司提供公平的職涯發展機會，透過培訓、內部晉升與數位學習，強化員工專業與管理能力，培育永續發展人才，實現企業與個人成長共榮	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
2024 年管理成果		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 強化內線交易之管理，明文入法</li> <li>2 誠信經營教育訓練達 1,927 人次</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 全年度總訓練時數共 70,979 小時，平均每位員工受訓時數為 28 小時，員工受訓共 49,515 人次</li> <li>2 培訓課程平均滿意度達 4.68 分</li> <li>3 鮮食生產技能檢定熟手通過 84 人、高手 23 人</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 產品包裝標示 100% 符合政府法令規範</li> <li>2 安心履歷產品覆蓋率達 95% 提供給消費者最完整之資訊</li> <li>3 友善標示：調整有效日期資訊，方便消費者辨識，提升購物便利性</li> </ul>
短、中、長期目標	短期目標 (2025 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 持續推動供應商誠信條款簽署與誠信稽核制度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 建立完整的職能發展架構，提供不同職級與職能的員工個人化學習資源與職涯規劃</li> <li>2 提升基層員工與新進人員的專業能力，縮短適應期，提升生產與營運效率</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 符合法規要求，提供消費者完整且正確的產品資訊</li> <li>2 強化產品資訊揭露，讓消費者清楚了解產品內容</li> <li>3 持續強化友善標示：重要資訊採用易讀、視覺化標示，方便消費者辨識</li> <li>4 專案品及代工產品導入安心履歷</li> </ul>
	中期目標 (2027 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 導入董事會外部績效評估，強化多元性與治理紀錄</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 建立專業與管理雙軌發展路徑，提供技術人才與管理人才成長機會</li> <li>2 透過輔導員制度與輪調機制，強化員工的跨部門適應能力與綜合技能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 採用友善的產品標示方式，滿足不同消費者的需求</li> <li>2 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</li> </ul>
	長期目標 (2030 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 邁向公司治理評鑑前 10%，強化投資人信心</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 設立高潛力人才培育計畫，強化關鍵職位接班人養成</li> <li>2 透過外部合作，推動產學合作與產業人才培育機制，提升整體食品業競爭力</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 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</li> <li>2 導入人工智慧等新技術，提升產品標示的效率與準確性</li> </ul>
申訴 / 評量機制		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 年度評估項目包括：誠信事件件數與處理績效</li> <li>2 年度向董事會報告「誠信經營執行情形報告」</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 設定員工專業能力評鑑及技能檢定機制，以檢視同仁技術能力之水準及各單位人員能力齊備度</li> <li>2 向高階主管報告訓練成果，檢視訓練執行成效與檢討改善，以持續提升培訓品質</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 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</li> </ul>
GRI 自訂重大主題				行銷與標示

重大議題		6 人才吸引與留任	7 人權保障及多元職場	8 勞雇關係
		<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>能夠及時招募到優秀人才並讓員工願意留任，如提供具競爭力的薪酬與升遷制度、安全健康的工作環境、職涯規劃與公司福利等</p>	<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>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</p>	<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>聯華食品與員工的溝通狀況，包含建立透明化勞資關係，如任何與勞工利益相關的決策，都須雙方共同參與、了解、評估對方的立場及建議，為勞工謀取最大福利</p>
潛在或實際衝擊	正面衝擊描述	提供明確職涯發展地圖及具競爭力的薪資福利條件，吸引人才主動應徵，提升員工生產力	無申訴、歧視事件發生，員工滿意度提高	無勞資糾紛事件發生，離職率降低
	負面衝擊描述	無規劃人才吸引及留任相關策略及目標，造成內部嚴重缺工及人才流失	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	忽略勞資關係維護，造成員工離職率上升
政策 / 承諾		建立透明且具市場競爭力的薪酬制度，結合多元福利，打造吸引不同世代與背景員工並留任關鍵人才的永續職場，並致力塑造具使命感與文化認同的職場環境，強化員工歸屬感與企業認同	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	建立和諧、尊重、透明的勞雇關係，確保所有員工都能享有安全、健康、平等的工作環境
2024 年管理成果		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 強化家庭友善福利制度，提供第三胎育兒津貼每月 5,000 元直至 18 歲，2024 年申請人數達 58 人</li> <li>2 持續推動校園實習、產學合作吸引多元人才，2024 年實習人次達 31 人，建教合作人次達 106 人，相較 2023 年增加 55.88%。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 0 違反人權事件</li> <li>2 2024 年人權宣導受訓人次共計 3,740 人，總受訓時數為 1,072 小時</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 無勞資爭議事件</li> <li>2 員工權益措施符合法令規定</li> </ul>
短、中、長期目標	短期目標 (2025 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 優化雇主品牌網站、參與校園徵才與推動企業實習，強化雇主品牌與形象</li> <li>2 推動新進員工體驗優化，提升新人留任率</li> <li>3 完善職位說明書與職位角色架構，推動透明且可預期的晉升制度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 提升員工對人權議題的意識與理解</li> <li>2 持續規劃人權相關教育訓練，尊重員工的文化差異並打造性別友善的職場環境</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 強化企業對勞動法令的遵循，確保合法合規營運</li> <li>2 改善工作環境與福利，提升員工滿意度與留任率</li> </ul>
	中期目標 (2027 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 設計績效獎勵掛鉤制度，積極留任高績效人才</li> <li>2 建立多元、完善的薪資福利制度與措施，提升員工對公司的向心力</li> <li>3 執行員工敬業度與滿意度調查，並持續優化工作環境與福利，提升員工滿意度與留任率</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 建立完善的員工申訴管道</li> <li>2 建立人權風險評估與查核機制</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 提高勞資溝通的透明度，建立正向勞資關係</li> </ul>
	長期目標 (2030 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 推動員工獎勵制度創新，深化企業與員工雙向承諾</li> <li>2 成為業界獲得「最佳雇主獎」與「工作生活平衡標竿企業」認證之公司</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 落實人權盡職調查，揭露企業人權表現</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 建立勞雇關係標竿，成為業界最佳雇主之一，提高企業競爭力</li> <li>2 建立量化的 ESG 績效指標，並公開透明報告</li> <li>3 推動產業合作，帶動食品業供應鏈共同提升勞動條件</li> </ul>
申訴 / 評量機制		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 透過實體員工意見信箱或 Email 員工關係信箱與員工交流</li> <li>2 透過全公司員工滿意度與敬業度調查，蒐集員工意見</li> <li>3 定期進行法規鑑別，以提早因應相關法規變革，避免違規</li> </ul>
GRI 自訂重大主題		一般揭露、勞雇關係	一般揭露、員工多元化與平等機會	勞雇關係

		9 風險管控	10 法規遵循	11 汙染防治
重大議題		<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>對於鑑別公司經營上可能遭遇之外部經濟、環境、社會風險，及相關管理控制機制，如對各類風險之監控、預警、緊急應變措施、停損機制，及危機處理，並識別可能的改善機會</p>	<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>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</p>	<p><b>對聯華食品的意義</b></p> <p>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</p>
潛在或實際衝擊	正面衝擊描述	識別風險並設有減緩及調適計畫，營運持續不中斷	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互信的關係	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
	負面衝擊描述	風險管理失效，造成營運中斷風險提升，無法立即回應，影響公司營運	違反相關法規，遭受主管機關裁罰	污染物並未妥善處理，企業遭受裁罰且造成聲譽受損
政策 / 承諾		導入企業風險管理意識，整合氣候、資安與營運風險，強化預警機制，落實日常決策中的風控治理	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	重視汙染防治與管理，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
2024 年管理成果		<ul style="list-style-type: none"> <li>23 年之彰化廠意外事件，已順利處置完畢，恢復正常營運</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>無發生重大違反法規事件</li> <li>優化個資盤點與風險評鑑制度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2024 年廢棄物處理密集度為 0.69(公噸 / 百萬元)，較 2023 年降低 6.8%</li> <li>無因污染物並未妥善處理而遭受裁罰</li> </ul>
短、中、長期目標	短期目標 (2025 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>檢視異常管理辦法及相關作業規範，完善公司營運風險之管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>導入智財管理制度，優化供應商 ESG 條款</li> <li>提升員工對法規遵循的意識與理解</li> <li>建立完善的法規遵循管理制度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>汰換老舊設備，導入節能減碳技術</li> <li>加強廢水、廢氣處理設施的運維管理</li> <li>落實廢棄物分類回收</li> </ul>
	中期目標 (2027 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>將氣候變遷納入營運風險情境模擬與評估作業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>通過智慧財產權管理制度外部認證，強化智財保護及管理</li> <li>建立法規風險評估機制</li> <li>提升法規遵循的整體績效</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>導入 ISO 14001 環境管理系統認證</li> <li>建立完善的汙染防治管理制度</li> <li>持續提升員工環境保護意識與作為</li> </ul>
	長期目標 (2030 年)	<ul style="list-style-type: none"> <li>與供應鏈共建風險聯防機制，強化產業韌性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>建置法遵資料庫，確保企業營運符合所有適用法規</li> <li>提升企業的法規遵循能力，有效控制法遵風險</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>成為零汙染企業</li> <li>積極推動綠色生產</li> <li>打造永續發展的企業經營模式</li> </ul>
申訴 / 評量機制		<ul style="list-style-type: none"> <li>建立匿名檢舉及建議管道，供員工即時反映潛在風險情境</li> <li>加強查核異常事件處理作業與改善追蹤進度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期檢視適用法規更新及修訂方向，以強化法遵之落實</li> <li>定期檢討法令違規事項，建立改正機制以強化法遵之落實</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期於環安月會、永續發展委員會討論有關汙染防治之議題</li> </ul>
GRI 自訂重大主題			法規遵循	排放

# CH1

## 永續管理·誠信經營

- 1.1 以誠經營，成長卓越
- 1.2 經營管理，以身作則
- 1.3 風險管理，未雨綢繆







# 永續管理誠信經營

## 2024 執行成果




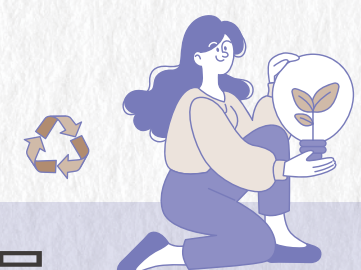
重大違反  
法規事件

**0** 發生

營收淨額

↑ 較 2023年  
成長

**12.43%**





董事成員

永續訓練時數 **21** 小時

---

總進修時數達 **60** 小時




安排個資法訓練

累計

**122** 受訓人次

訓練時數共計

**275.75** 小時



舉辦資安宣導訓練

累計

**207** 受訓人次

訓練時數共計

**608.23** 小時

# 1.1 以誠經營，成長卓越

## 1.1.1 營運概況

GRI 2-1

GRI 2-6

GRI 2-9

食品 -10

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	2,449 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 16,115 公噸，鮮食事業部 38,018 公噸，總重量達 54,133 公噸

### 鮮食事業部

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 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP、ISO45001、ISO50001 等認證項目。

### 休閒事業部

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

休閒事業部經過大家的努力下，目前已取得 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP、ISO45001、ISO50001 等認證項目。

食品產業上中下游價值鏈

GRI 2-6

聯華食品屬於食品製造業，主要經營領域涵蓋休閒食品與鮮食產品，休閒事業部提供海苔製品、膨化食品、堅果沖調飲品與濃湯系列產品，鮮食事業部提供即食鮮食、冷凍調理食品等產品。

2024 年度營收比重，休閒食品占 48.18%、鮮食產品占 51.82%，產品多元並具市場競爭優勢。

本公司價值鏈結構橫跨上游農牧漁原料、食品製造加工中游，以及下游的物流銷售與顧客服務，營運據點遍及全台主要都會區，並逐步擴展海外市場。

階段	實體類型	活動說明
上游	農業、畜牧業、水產業、食品添加劑及包材供應商	提供原物料、包材、食品添加物，依品質標準進行合約採購
中游 (本公司)	食品製造與研發部門(鮮食、休閒食品、冷凍食品等)	進行產品研發、製造、生產流程自動化與品管管理
下游	物流業、倉儲業、通路商(超商、超市、電商、經銷商)、終端消費者	產品分銷、通路鋪貨、顧客服務、行銷與品牌經營

供應鏈包含食品原料、包裝材料與食品添加物供應商，採長期合作與食品安全查驗制度，確保產品穩定與品質。下游銷售通路以國內大型零售商、便利商店、數位電商為主，亦透過出口拓展至海外市場。此外，本公司與研發機構、電商平台、物流夥伴維持密切的策略合作關係，於行銷、流通與創新端共同發展，強化整體營運韌性與永續供應能力。

營業據點分布

迪化總公司	103 台北市大同區迪化街一段 148 號	休閒桃園廠	333 桃園市龜山區大華里頂湖一街 18 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	休閒嘉義廠	613 嘉義縣朴子市工業區橫二街 10 號
五股辦事處	248 新北市五股區成泰路一段 189 巷 14 號	鮮食中壢廠	320 桃園市中壢區自強一路 111 號
台中辦事處	428 台中市大雅區中山路 177 號	鮮食基隆廠	204 基隆市安樂區武訓街 43 號
高雄辦事處	807 高雄市三民區通化街 133 號	鮮食彰化廠	521 彰化縣北斗鎮四海路一段 87 號

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

GRI 2-28

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
台北市進出口商業同業公會	會員
社團法人台灣國際生命科學會	會員

1.1.2 經營理念

GRI 2-23



學習構面

成長、績效為導向的學習型組織

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



財務構面

創造高成長績效

整合無形資產與價值所創造的有形結果，包含投資報酬，為經營理念的最終目標。



流程構面

積極開拓新品及新市場

建立卓越的品質管理，以促成內部流程最佳化。強調各部門的合作無間，是企業能夠持續推出符合市場需求產品的關鍵所在。



顧客構面

值得信賴的品牌消費者喜愛的產品

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



## 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！



#### 自然

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



#### 安心

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



#### 美味

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



#### Joy In Every Bite

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

## 企業願景

### 實現永續經營善盡社會責任

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



### 提供令顧客滿意的產品與服務

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



### 擁有以公司為榮的「新聯華人」

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



### 1.1.3 經營績效

GRI 201-1

GRI 201-4

聯華食品 2024 年度生產產量合計為：休閒食品 13,047 仟箱；鮮食產品 183,878 仟件。2024 年度銷售量合計為：休閒食品 13,541.39 仟箱；鮮食產品 185,401.09 仟件，聯華食品 2024 年合併營收淨額計新台幣 12,201,941 仟元，較去年成長 1,348,685 仟元，成長率 12.43%。在經營利益方面，歸屬母公司業主之淨利為新台幣 1,145,728 仟元，每股稅後盈餘新台幣 4.22 元。聯華食品 2024 年接受任何政府財務補助的貨幣總值為新台幣 31,273,826 元 (包含稅收減免及抵減新台幣 23,835,244 元，以及財務獎勵新台幣 7,438,582 元)。

#### 2024 年聯華財務績效

GRI 201-1

單位：新台幣仟元

項目	金額
營業收入 (A)	12,201,941
營業成本 (B)	9,668,506
營業費用 (C)	1,490,289
員工薪資和福利 <sup>註1</sup>	2,163,251
支付出資人款項現金股利 (D) <sup>註2</sup>	434,116
所得稅 (E)	248,827
社區投資捐贈 <sup>註3</sup>	3,114
留存經濟價值 (A-B-C-D-E)	360,203

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 2：2024 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：2024 年合併財務報告及內部會計總分類。

#### 2024 年財務收支及獲利能力

GRI 201-1

單位：新台幣仟元

分析項目	年度	2024 年度	2023 年度	2022 年度
		2024 年度	2023 年度	2022 年度
財務結構	負債占資產比例 (%)	53.91	55.57	50.83
	長期資金占固定資產比例 (%)	150.95	150.57	166.09
償債能力	流動比例 (%)	161.92	148.00	156.82
	速動比例 (%)	106.26	100.82	96.95
	利息保障倍數	25.06	27.43	30.21
獲利能力	資產報酬率 (%)	8.75	8.55	9.13
	股東權益報酬率 (%)	18.57	17.7	17.89
	稅前淨利占實收資本比率 (%)	51.39	48.73	48.89
	純益率 (%)	9.39	8.93	8.09
	每股盈餘 (元)	4.22	3.93	3.89

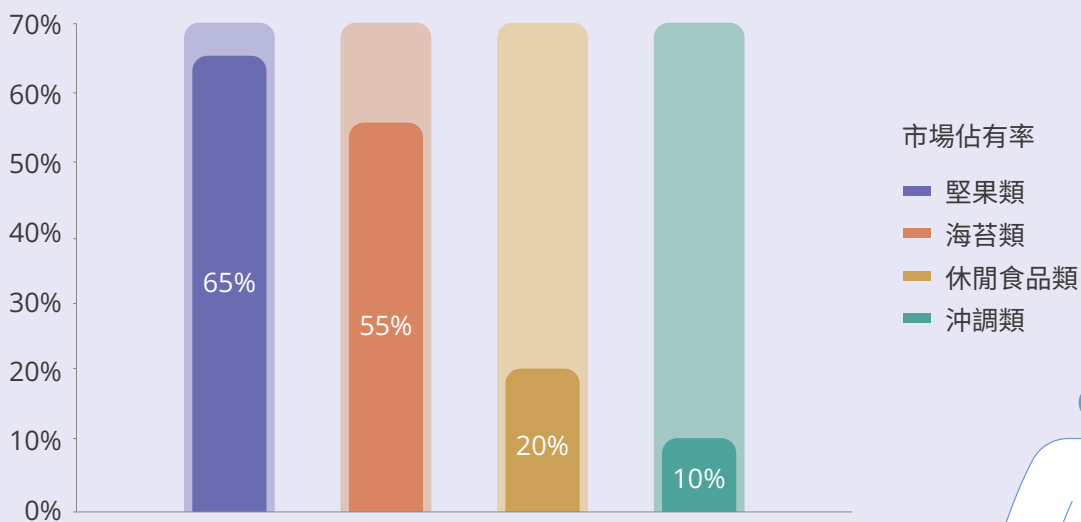
### 實體及線上通路拓展概況及變化

目前實體通路涵蓋各大型量販店、便利超商、連鎖超市及經銷商小百超等，全台共有 16,693 處販售聯華食品之各類產品，其中以超商通路 13,872 家為最主要之銷售點；線上通路則深耕於網路、跨境電商銷售，提供消費者更彈性、更便利的消費方式。過去，於中國市場歷經 4 年的電子商務跨境銷售經驗，成功讓休閒食品在中國大打開知名度，並轉為直接進口至中國，由代理商做線上線下的鋪貨銷售。

### 各產品市場佔有率概況

聯華食品產品主要區分為四大品類，市場佔有率以堅果類 65% 最高，其次為海苔類 55%、休閒食品類 20% 及沖調類 10%。聯華食品引進新穎食品加工技術，以創新的研發能力，持續推出健康綠色食品，長年來始終為消費者喜愛的品牌和產品，於各通路貨架上有穩定的貨架佔有率。未來，聯華食品將持續深化產品優勢，結合市場趨勢與消費者需求，穩固並拓展產品市場佔有狀況。

聯華食品各品類市佔率



## 1.2 經營管理，以身作則

### 1.2.1 核心價值

GRI 2-23

GRI 2-26

GRI 205-1~3

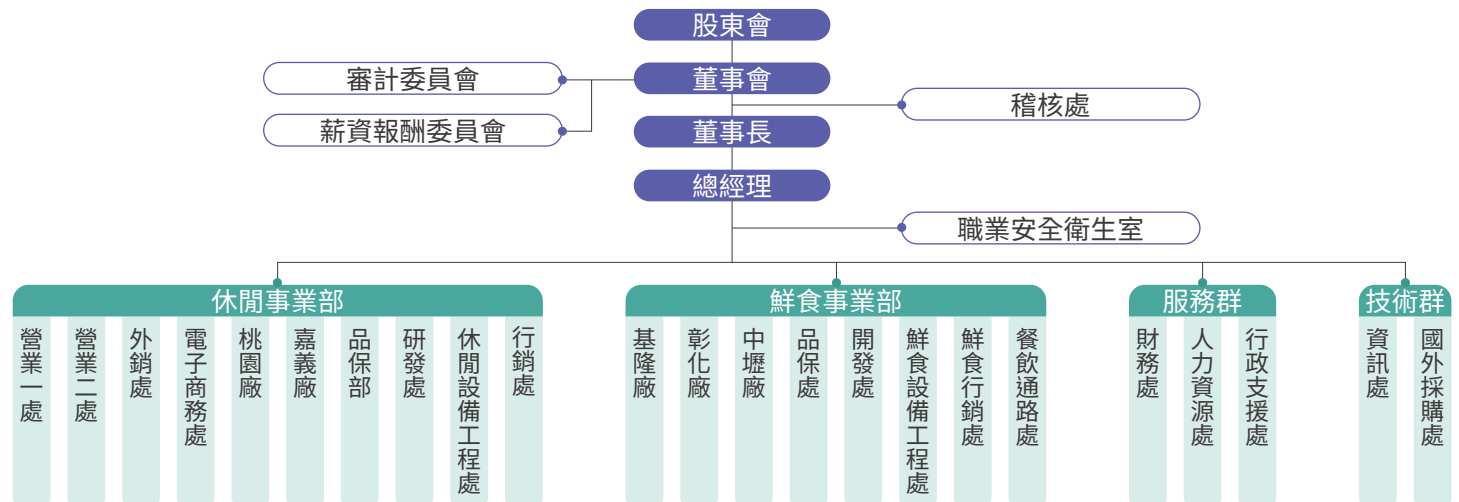
GRI 206-1

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，本公司訂有「誠信違反檢舉作業規範」規範中詳訂具體檢舉及獎勵制度、檢舉管道，調查標準作業程序與保密機制。檢舉事件資料僅有專責人員、專案負責人、調查小組成員及該案件受訪人員等知悉，對於檢舉人之身分及檢舉內容應嚴格保密。專責人員於檢舉案件結案後，將相關調查文件及檔案整理完成，並列入機密文件管理。後續視查核結果，若屬違反公司規定或造成公司損失之事實，將依公司規定處置。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。2024 年本公司已於「公司治理實務守則」第十一條增訂，「本公司內部人於獲悉公司財務報告或相關業績內容之日起之股票交易控管措施，包括 ( 但不限於 ) 董事不得於年度財務報告公告前三十日，和每季財務報告公告前十五日之封閉期間交易其股票」。並已依循該規範，向董事及內部人宣導不得於年度財務報告公告前三十日，和每季財務報告公告前十五日之封閉期間交易其股票。另為增進員工對內線交易之觀念，聯華將法令及常見案例融合於內線交易防範宣導課程之中，對新進人員實施「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，遵循誠信經營政策，聯華 2024 年無涉及反競爭、反托拉斯與壟斷措施的法律訴訟。

### 1.2.2 公司治理

聯華食品基於對企業永續經營的承諾，為具體落實誠信經營的原則，聯華食品於 ESG 企業永續發展委員會下設置專責公司治理議題的「公司治理小組」，由總公司財務處及行政支援處共同組成，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**

GRI 2-9~10

GRI 405-1

GRI 2-12~13

GRI 2-15~16

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 3 席（佔比 33.3%），並有 1 席為獨立董事；董事年齡 50 歲以上有 4 名（佔比 44.4%），30~50 歲有 5 名（佔比 55.6%），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。聯華積極提升董事成員永續智識，為協助董事執行監督業務所需、遵循法令等，相關進修課程著重於碳排議題因應及永續內控探討，2024 年 ESG 進修時數 21 小時，總進修時數 60 小時。董事進修情形請參閱 2024 年報。

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。2024 年董事會共計開會 6 次，全體董事平均出席率為 98.15%。

另本公司 2024 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

GRI 2-11

GRI 2-17

職稱	姓名	性別	主要經(學)歷		目前兼任本公司及其他公司之職務	
董事長	李開源	男	中原大學化學工程學系學士 聯華食品工業(股)公司董事長		本公司董事長 成吉股份有限公司董事長 Lian Hwa Investment Co.,Ltd. 董事長	Cadina International Holding Co.,Ltd. 董事長 北京聯華食品工業有限公司董事長 新疆喀什卡迪那農業科技有限公司董事長
董事	李昱璽	男	美國南加州大學企業管理碩士 聯華食品工業(股)公司休閒事業部行銷處經理		本公司休閒事業部研發處協理 國衡投資有限公司負責人	山聯投資有限公司負責人 萬歲投資有限公司負責人
董事	李其芸	女	日本早稻田大學國際情報通信學碩士 聯華食品工業(股)公司休閒事業部電子商務處協理		本公司休閒事業部行銷處協理 山聯投資有限公司負責人	萬歲投資有限公司負責人
董事	鑫德投資有限公司	不適用	不適用			無
董事	代表人李佳芸	女	加州克萊蒙特斯克里普斯學院心理學學士 Creative Director, Capsul Jewelry, Los Angeles, CA		Creative Director, Capsul Jewelry, Los Angeles, CA	
董事	希望國際投資有限公司	不適用	不適用			無
董事	代表人李昱春	男	南美以美大學企業管理碩士 聯華食品工業(股)公司休閒事業部室專案經理		本公司鮮食事業部行銷處協理 希望國際投資有限公司負責人 國衡投資有限公司負責人	山聯投資有限公司負責人 萬歲投資有限公司負責人 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
董事	代表人許永展	男	台灣大學社會學研究所碩士 正信國際法律事務所律師	理晟法律事務所律師 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 財團法人全國認證基金會認證評審	中信聯合企管顧問公司食品產業法規諮詢顧問		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

## 董事會成員

GRI 2-11

GRI 2-17

職稱	姓名	基本組成				多元化情形							
		國籍	性別	年齡	獨立董事 任期年資	營運判斷	會計財務 分析	經營管理	危機處理	產業經歷	國際 市場觀	領導能力	決策能力
董事	李開源	中華民國	男	>50 歲		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	李其芸	中華民國	女	30~50		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	李昱璽	中華民國	男	30~50		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	李佳芸	中華民國	女	30~50		✓			✓	✓	✓	✓	✓
	李昱春	中華民國	男	30~50		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	許永展	中華民國	男	30~50		✓		✓	✓		✓	✓	✓
獨立 董事	張蔚誠	中華民國	男	>50 歲	3~6 年	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	黃瓊萱	中華民國	女	>50 歲	3~6 年	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	容繼業	中華民國	男	>50 歲	3 年以下	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓

## 董事會績效評估

GRI 2-18

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>對公司營運之參與程度</li> <li>提升董事會決策品質</li> <li>董事會組成與結構</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>董事的選任及持續進修</li> <li>內部控制</li> </ul>
個別董事成員	<ul style="list-style-type: none"> <li>公司目標與任務之掌握</li> <li>董事職責認知</li> <li>對公司營運之參與程度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>內部關係經營與溝通</li> <li>董事之專業及持續進修</li> <li>內部控制</li> </ul>
審計委員會及 薪資報酬委員會	<ul style="list-style-type: none"> <li>對公司營運之參與程度</li> <li>功能性委員會職責認知</li> <li>提升功能性委員會決策品質</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>功能性委員會組成及成員選任</li> <li>內部控制</li> </ul>

### 2024 年董事會績效評估結果

聯華食品 2024 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 2025 年 3 月 7 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。2024 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所長 資信聯合會計師事務所合夥會計師 德昌聯合會計師事務所合夥會計師
委員	容繼業	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
委員	黃瓊萱	中信聯合企管顧問公司食品產業法規諮詢顧問 財團法人全國認證基金會認證評審員

### 薪酬委員會

GRI 2-20

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。

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

2024 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。

該委員會由總經理擔任主任委員，負責全公司 ESG 策略與相關決策項目，下設副主任委員，分為五大功能群組，分別是環境永續小組、永續供應鏈小組、社會共融小組、員工照顧小組和公司治理小組，而董事會仍會定期檢視及核准永續發展相關事項。

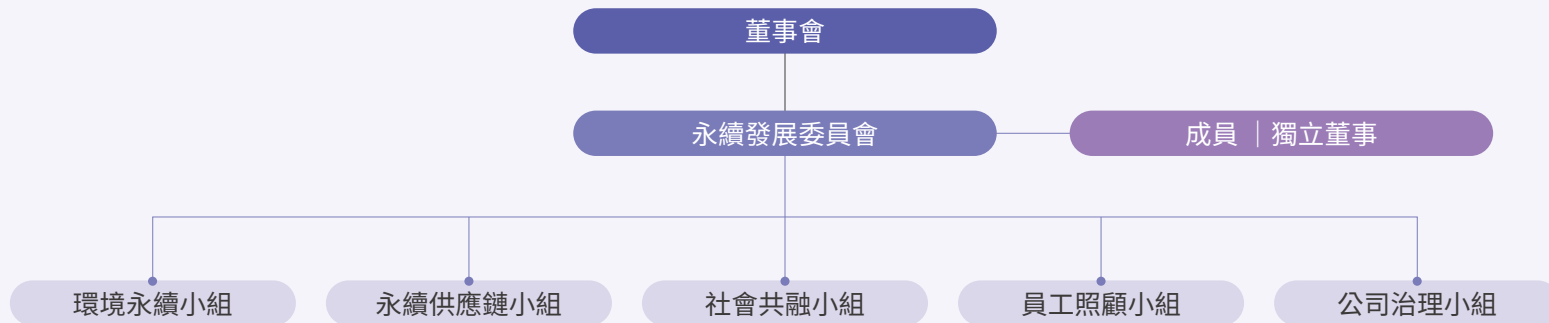
五大功能群個別運作，依循委員會所制定出的政策和指標，各自研擬相應之計畫和專案，並定期掌控與追蹤執行進度。

「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」2024 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



## 1.3 風險管理，未雨綢繆

### 1.3.1 法規遵循

GRI 2-27

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相關法規之修訂動態，並配合調整公司內部相關制度與業務運作，以確保各單位實務操作確實符合法規要求，形塑內部良好法規遵循文化，以促進公司健全經營。

因應《個人資料保護法》及國際法遵趨勢，聯華食品於2024年度強化個人資料保護管理，全面盤點涉及個資之作業流程，確保個資於蒐集、處理及利用各階段均符合相關規範。公司亦建置個資風險評估機制，定期檢視涉及會員、客戶與員工資料之相關風險作業，並持續優化管理流程，以有效降低個資外洩與法規違失之風險。同時，建立完備之個資管理政策、權限控管及應變處理機制，提升整體個資管理效能，並透過定期辦理教育訓練，加強全體員工之法遵意識與實務執行力，2024年度進行個資法教育訓練，訓練人次共122人，訓練時數共275.75小時。聯華食品將持續精進個資保護作為，以維護利害關係人資料安全，強化組織之合規韌性。

2024年聯華食品共發生5起裁罰事件，涉及產品資訊與標示、社會與經濟規範、水資源案件及建築法令等面向，惟皆未涉及產品下架、召回或違反產品與服務的健康和安全相關法規，後續亦已完成內部檢討與改善措施。

#### 2024 年裁罰事件

GRI 2-27

GRI 206-1

GRI 416-2

GRI 417-2~3

GRI 307-1

食品-2

單位：新台幣仟元

類別	裁罰件數	總裁罰金額	說明	改善措施
產品資訊與標示	1	40,000	食品廣告用詞因涉及易生誤解而有違反食品安全衛生管理法第28條之情事	收到函文時已將違規用語移除改正完畢，並積極向相關單位宣導勿再使用類似用語
產品與服務之健康與安全法規	0	0		
社會與經濟	1	100,000	員工駕駛堆高機發生左腳被夾傷之職災情事。	改善措施如下： ① 訂立堆高機進入庫門標準作業程序 ② 針對同仁教育訓練，進出庫門需依標準作業程序執行 ③ 庫門門口增設警示標、防禦物 徹底執行以上程序，以保護員工之安全，杜絕再次發生相同情事
環境	0	0		
食品安全衛生管理	0	0		
水資源裁罰案件	1	20,000		此為設備異常所致，並非常態性違反，已更換數位水表並導入電腦監測等方式，且建置即時示警系統，避免再次發生
其他	4	182,000	① 未依法辦理室內裝修許可 ② 未依法辦理建築物公共安全檢查簽證及申報 ③ 未依法辦理消防安全設備檢修 ④ 未依規定設置及維護消防安全設備	① 此裁罰案件係112年彰化廠火災事件衍生之處分，業已進行室內裝修許可之申請及變更，並接獲彰化縣政府之核准通知 ② 已依法辦理防火避難設施與設備安全檢查申報，彰化縣政府業已發函通知查核合格 ③ 增設排煙設備，桃園市政府消防局已複檢合格 ④ 因廠商施工遲延致無法如期設置相關消防安全設備，完工後皆已設置相關消防安全設備，並通過嘉義縣消防局之複檢

### 1.3.2 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

為強化資訊安全與支援數位轉型，公司於 2024 年完成多項資安與系統升級措施。

首先，完成企業電子郵件與內網平台 (Exchange Online 與 SharePoint) 導入 Microsoft Office 365，並實施多因子驗證 (MFA)，確保員工於公司外部登入系統時之身分安全。全公司會議室亦全面升級 Teams 整合視訊會議設備，提升溝通效率與遠端協作品質。

為強化網站效能與防禦外部威脅，導入 Akamai CDN 服務，不僅加快網站存取速度、降低頻寬負載，更具備下列三大資安功能：

- ① 比對 DNS 查詢風險情報，阻擋員工連線至惡意網域。
- ② 所有網站流量均經清洗過濾，有效防禦 DDoS、殭屍網路及腳本攻擊。
- ③ 阻擋高風險指令碼與自動化攻擊工具，提高網站存取安全。

此外，依據「資訊管理辦法」，資訊處與人資處合作製作「電腦操作環境介紹及資安宣導」教材，於新進人員教育訓練時進行，並定期舉辦「資訊安全宣導」教育訓練課程。2024 年度共訓練 207 人次，累計 608.23 小時，強化同仁資安意識與操作行為。

透過制度、技術與教育三大面向，公司持續強化資訊安全管理，確保營運穩定與數位服務安全。

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

### ① 弱點掃描與入侵測試

2024 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
● 弱點掃描： 聯華食品官網	0	0	0
● 弱點掃描： 聯華食品 E 購網	0	0	0
● 弱點掃描： 聯華食品 KGCHECK	0	0	0
● 滲透測試： 聯華食品 E 購網	0	0	1

### 風險說明及改進建議

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，計劃已導入 Akamai CDN 網路服務及應用程式防火牆，以抵禦各項網站攻擊。

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！

### ② 社交工程演練結果與強化員工資安意識

2024 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。

項目	數據	比率
演練帳號總數	700 人	
演練郵件總數	5 封 / 每人	
完整開啟信件帳號數 (開啟信件後，於訊息警示列點， 選下載附加文件或圖片選項)	第一次演練：72 人	10.28%
	第二次演練：61 人	8.71%
連結觸發帳號數	第一次演練：221 人	31.57%
	第二次演練：96 人	13.71%
開啟郵件附件帳號數	第一次演練：211 人	30.14%
	第二次演練：58 人	8.28%

### 說明

- 第一次演練時間 2024/5/1~2024/5/30，演練完成後於 2024/9/26、2024/10/17 執行資安教育訓練及相關宣導。
- 2024/10/29~2024/11/12 進行第二次社交工程演練。此階段演練時同仁觸發信件比率明顯減少。



### ③ 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。

### ④ 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。

### ⑤ 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，2024 年持續管控 59 個網站，確保敏感資訊的安全和系統的完整性。

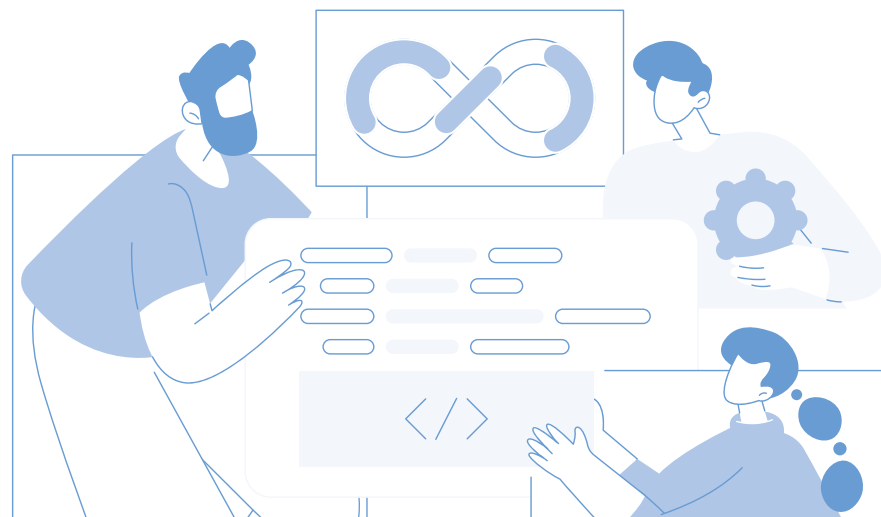
### ⑥ 提升數位通訊與雲端應用的安全保障

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。

### 智能運用促進效益：數據監控、智慧製造與生產自動化升級

聯華食品持續推動基於微服務架構的 IoT 數據中台建置，2024 年整合桃園、嘉義兩廠廠務設施 (如水電、溫濕度、瓦斯) 及部分產線生產數據，串接 ERP 與各小型 SCADA 系統，桃園廠亦導入無線數據收集技術，機動監測收集指定設備數據，並相關資訊於看板即時呈現，實現生產資訊與設備運作即時監控，強化管理效率，同時系統化蒐集 ESG 相關數據，提升資訊透明度與資安韌性。

為提升生產效率與節能降耗，中壢與彰化廠導入智能煮飯機及中壢廠導入三角飯糰自動整列設備，並於產線採用線上降溫專線化作業，嘉義廠則完成自動裝盒機導入，減少不必要的製程浪費，達成省人省力智能化生產目標。聯華食品持續推動智慧製造與數位轉型，打造高效、低碳、永續的生產體系。



### 1.3.3 風險因應

GRI 2-12

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

面項	風險說明	因應策略
 <b>經濟面</b>	原物料風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期檢討最佳庫存規劃。</li> <li>簽訂長期供貨合約，具長期穩定供應能力。</li> </ul>
	生產中斷風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>每年定期舉辦消防及工安訓練，加強員工緊急應變能力。</li> <li>定期維修保養消防設備及公共安全設施。</li> <li>生產設備定期維修保養，提升設備妥善率。</li> </ul>
	財務風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
 <b>環境面</b>	廢水、空污及廢棄物處理等合規風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據政府法規建置完善的環保設施，以保證廢水、廢氣及噪音均能達標。</li> <li>廢棄物清運處理必須遴選有合格許可證的清運及處理廠商，勘查清運及處理過程是否合法，並訂定相關清運處理合約。</li> </ul>
	儲運作業及安全維護風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>運輸車輛需領有合格檢驗證明，需具備完善緊急應變能力與計畫。</li> <li>運輸承攬商之車輛依規定定期檢查，並定期召開安全會議。</li> <li>既有工業管線擬定維運計畫，制訂相對應風險控制對策。</li> </ul>
 <b>社會面</b>	人才斷層	<ul style="list-style-type: none"> <li>相關技術與營運管理必須制定標準書與作業規範。</li> </ul>
	資訊安全風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>訂定資訊管理作業規範，以更嚴謹的方式維護公司資訊安全。</li> <li>強化員工個資保護及資訊操作安全。</li> </ul>

# CH2

## 食安第一·客戶放心

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





# 食安第一客戶放心

## 2024 執行成果

### 2024年產品認證

取得

# 135

項次



### 元本山 四切海苔

### 取得校園販售許可

### 食品追溯追蹤資訊系統

上傳產品達 **3,609** 支

上傳率達 **100%**



導入

# 4A

## 標準品機制

跨單位完成產品  
品質管理機制精進



### 舉辦供應商大會

與 **74**

家供應商

### 溝通環保永續議題



推出

# 4

支

符合在地食材  
及健康趨勢之新商品



新增

### 元本山自動裝袋設備

導入

### 休閒餅乾與堅果產線 自動化設備

增設

### 自動化遠端監控系統

即時  
監控

### 生產線異常狀況



## 2.1 品質保證，安心健康

聯華食品秉持「品質保證，吃得安心」的理念，嚴選最優質、最新鮮的原料，並在每一道生產流程中嚴格把關，力求產品品質的極致完美。我們致力於打造優質產品與貼心體驗，持續提供令客戶安心與滿意的服務。為具體落實「創造最好產品」的企業使命，聯華食品在 ESG 企業永續發展委員會下，設置專責於食安議題的「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品保處，透過跨部門合作，確保產品能全面符合客戶對於「品質、安全、美味」的要求，同時管理食品履歷管理與原物料溯源，建立透明且可追溯的供應鏈體系。

### 2.1.1 品質把關

GRI 416-1

GRI 417-1

食品-4

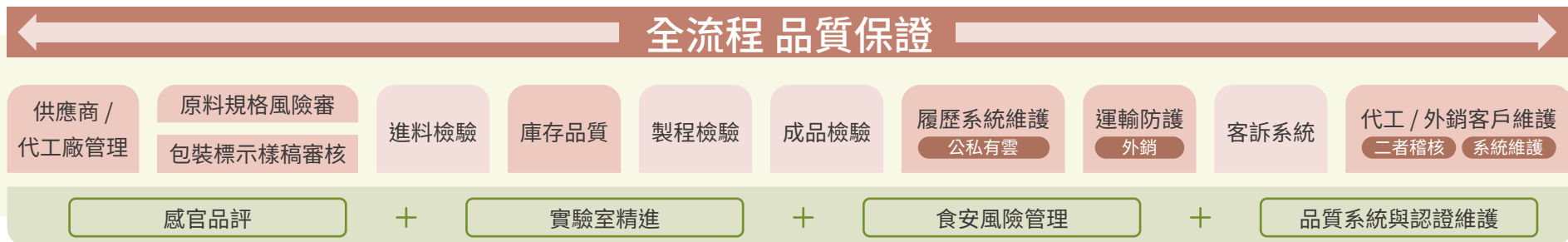
#### 因應趨勢，落實法規管理

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

#### 全流程品質管理制度

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 (FSSC 22000、ISO 22000、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。

#### 基礎的品質管理



## 深化教育訓練，持續提升品質意識 食品-1

2024 年聯華食品持續深化全體員工的教育訓練，休閒事業部規劃定期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、總極性化合物監控教育訓練；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。

2024 年因應 FSSC 22000 版本升級，外聘專業講師開辦 FSSC 22000 (V6) 內部稽核員訓練課程，幫助稽核小組成員掌握認證要求，強化工廠的食品安全與品質，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。同時，為強化同仁對產品保存期限管理的專業能力，本年度開設「食品品質及有效日期評估訓練」課程，針對研發與品保人員進行培訓，協助其瞭解食品可能出現的劣變因子，並加強關鍵環節的品質管控，避免產品在保存期間出現品質劣化。課程中亦介紹國內外常用之保存期限評估方法，以確保產品在效期內維持最佳品質與安全性。另辦理「食品認證介紹暨 ESG 認證及標章」課程，對象涵蓋採購與人資等非製造部門，提升其對全球主要食品安全與品質管理系統及 ESG 認證標章之認識，進而強化全廠對食品安全文化及永續經營的共識與參與度。

此外，聯華食品設置食安小組，定期召開會議，持續追蹤重點包含【產品製程與品質流程】、【工廠衛生環境維護】、【人員衛生教育訓練】、【食品相關法規知識更新】，為全面強化公司食品安全體系，亦針對作業人員、工作場所、設施設備及品保制度等關鍵面向進行全面評估，此機制涵蓋主要產品類別達 100%，展現聯華食品全面守護食品品質與消費者安全的承諾。

2024 年度休閒事業部品質相關課程

單位：時

分類	課程名稱	對象	課程總時數
系統 / 認證	RSPO 教育訓練	資材 / 產銷 品保 / 生產	1
	清真教育訓練	清真小組成員	1
		生產單位	3
	FSSC 22000 內部稽核員訓練	內部稽核小組	6
衛生	食品良好衛生規範準則 (GHP) 教育訓練	生產相關 / 工務	9
安全	危害分析重要管制點 (HACCP) 教育訓練	生產相關	7
	金檢機操作教育訓練	生產相關	4
	X 光機操作教育訓練	生產相關	1
	油脂總極性化合物監測訓練	生產相關	2.25
	殘氧機操作教育訓練	生產相關	3
	食品過敏原教育訓練	生產相關	3
防護	食品防護教育訓練	生產相關	2
品質	紅外線水分儀操作教育訓練	生產相關	1
	糖度計、鹽度計教育訓練	生產相關	1
	感官品評教育訓練	生產相關	3
	食品品質與有效日期評估	研發 / 品保	3
	NIR 操作教育訓練	生產相關	2.25
	客訴案例講解及製程品質提升	生產相關	3

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。

2024 年度鮮食事業部品質相關課程

單位：時

分類	課程名稱	對象	課程總時數
食安系統	HACCP 持續教育訓練課程	食品從業人員	24
衛生	病媒防治教育訓練	品保 / 生產	6
		倉儲 / 廠務	
	交叉汙染概論	生產	1
		生產	3
		生產	3
		生產	7
交叉汙染概論與調理實務	生產	0.5	
安全	過敏原管制作業	生產	2.5
		品保 / 生產 / 倉儲	1
	真空冷卻及急速冷卻作業	生產	1
		生產	1
		生產	1.5
	油脂監測作業	生產	1
		生產	2
		生產	3
	清潔、消毒及潤滑劑教育訓練	生產	1
	金檢機暨重檢機教育訓練	生產	0.5
生產		0.5	
生產		0.5	
品質	內部稽核小組教育訓練	內稽小組	1
		內稽小組	1
		內稽小組	1
	感官品評實務訓練課程	品評小組	9

## 食安文化素養培育

2024 年除了執行食品安全與品質課程以外，為精進每位聯華人的食安文化素養，將日常生活中與食安及環境永續的議題內化，建置【食安月報】於每月定期發布，也設置回饋專欄，希望全員共同參與及回饋，每個回饋都是聯華食安文化城牆重要的一塊磚。食安月報內容涵蓋如下：

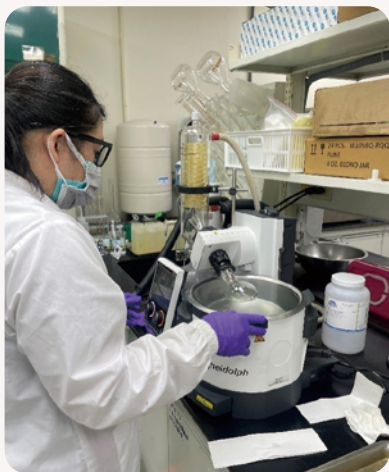
焦點訊息	食安新聞	食藥關謠	食品補給站
提供當月值得嘉許事件 (如：通過認證...等) 或是需關注的議題 (如：蘇丹紅事件)	蒐集國內外與食品有關的新聞，包含食品安全、ESG 等融合國內外法規及公司政策	提供食藥署公布之關謠專區，針對大家反饋有疑慮或是需要查核關謠的事件也會佈達於此主題	為了與時俱進，提供與食安資訊相關連結，供大家閒暇之餘可自行瀏覽

以食安月報宣達最新食安事件與因應措施

以食安月報佈達內部最新認證項目

實驗室升級；提升自主檢驗量能 食品-7

聯華食品為維護消費者飲食安全，所有廠區及生產產品 100% 受到完善的食品衛生安全評估與管理，為此建置品保實驗室。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。



減壓濃縮機萃取油脂



電位差滴定儀測試油脂 POV 過氧化價、AV 酸價

2024 年為提升實驗室自主能力及檢驗量能，精進實驗室軟硬體設備如下：

① 軟體部分：能力試驗合格證明

實驗室人員於 2024 年參與並通過之測試實驗室能力試驗，如下：

檢驗類別	檢驗項目		
 微生物 測試領域	台美能力試驗通過測項		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 大腸桿菌 (群)</li> <li>➤ 生菌數</li> <li>➤ 金黃色葡萄球菌</li> <li>➤ 黴菌 / 酵母菌</li> <li>➤ 飲用水：總生菌數、大腸桿菌 (群)</li> <li>➤ 沙門氏桿菌</li> <li>➤ 單核球增多性李斯特菌 (一般食品中)</li> <li>➤ 腸桿菌科</li> <li>➤ 仙人掌桿菌</li> </ul>	  	
	 化學 測試領域	台美能力試驗通過測項	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 水分</li> <li>➤ 脂肪含量</li> <li>➤ 酸價、過氧化價</li> <li>➤ 鈉含量</li> <li>➤ Brix (糖度)</li> <li>➤ 鹽分</li> </ul>	
		Fapas (英國) 通過測項	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 丙烯醯胺</li> <li>➤ 黃麴毒素</li> </ul>	



## 2 精密實驗室建置

2024 年	2023 年	2022 年	2021 年	2018 年	2017 年
導入辣椒素檢驗項目： 針對辣味產品風味進行 監控	新增質構分析： 針對產品口感監控	導入丙烯醯胺檢驗項目： 丙烯醯胺檢驗方法 - 馬鈴薯製品	新增葡萄糖、果糖檢驗項目： 針對原料 - 馬鈴薯進行自主 檢控	新增重金屬檢驗項目： 重金屬「鈉」檢驗方法	新增黃麴毒素檢驗項目： 針對進口原料批次進行把 關，增加自主檢控頻率

## 3 硬體部分

2024 年新添購設備統計表

單位：新台幣仟元

事業部	儀器名稱	檢驗項目	目的	金額
休閒廠	NIR 軟體	產品顏色、水分、 含油量、鹽分	維護產品品質 控制產品品質關鍵指標	263
	品保農產品檢驗區搬遷	農產品檢驗	維護實驗室人員作業安全	208
	水分分析儀	產品水分	維護產品品質	151
	全自動智能玻璃器皿清 洗機	產品檢驗	提供人員檢驗效率	761
	氣體分析儀	產品氣體分析	維護產品品質	248
	高階型多功能質構分析 儀 (嘉義)	產品口感分析	維護產品品質	1,785
	嘉義實驗室裝修 (擴電工程)	產品檢驗	擴充實驗量能	409
鮮食廠	HACCP 防水型摺疊食品 接觸 / 非接觸溫度計	溫度	產品溫度量測	36
	HANNA 低濃度餘氯高 濃度總氯分析儀	餘氯	製程水濃度檢測	23
	DLAB 可調式微量吸管 (可全滅)100-1000uL	微生物	微生物檢驗用	3

休閒廠添購設備照片



高階型多功能質構分析儀



氣體分析儀



全自動智能玻璃器皿清洗機



水分分析儀

#### 4 軟硬實力兼具，榮獲殊榮

休透過不斷精進實驗室軟體實力及硬體設備，2024 年聯華食品獲得台美能力試驗表現傑出獎項，獲邀授獎及分享如何將實驗室能力運用在食品安全系統中，生產出自然安心美味的食品給消費者。



能力試驗表現傑出獎之獲獎者合影



聯華食品獲獎受訪影片



聯華食品能力試驗表現傑出獎盃

#### 5 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**

食品 -7

休閒事業部 2024 年原料，國內原料進貨訂單批 8,613 件，國外原料 2,365 件，其中國內原料檢出異常批退件數為 31 件，異常率 0.36%，國外原料無批退件數。

## 2024 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	99.72%
實驗室檢驗	微生物項目	100%
	化性項目	100%

## 2024 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	實驗室檢驗
國內原料	8,613	31	0
國外原料	2,365	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	2022	2023	2024
消耗品	2,866	3,785	4,755
雜項購置金額	263	494	509
實驗室設備折舊	1,816	3,157	4,919
委外檢驗費用	10,830	12,025	13,834
領用料品			917
人力費用	5,391	5,208	7,033
合計	21,166	24,669	31,967
占休閒廠營業收入百分比	0.41%	0.47%	0.54%

**鮮食事業部**

食品 -7

鮮食事業部 2024 年原料進貨 153,017 筆，合格率 99.78%，其中外觀品質異常總件數 335 件，異常率為 0.22%，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%。

## 2024 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	99.78%
微生物	衛生指標菌	100%

## 2024 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	實驗室檢驗
國內原料	153,017	335	0

註：統計數據為批退數據，不含檢出異常但採部分退貨或特採件數

## 近三年鮮食廠實驗室支出統計

單位：新台幣仟元

項目	2022	2023	2024
消耗品	2,718	2,234	3,631
雜項購置金額	229	248	411
實驗室設備折舊	205	117	94
委外檢驗費用	5,102	5,067	5,212
領用料品	5,182	4,075	5,053
雜費	472	443	436
人力費用	5,409	4,447	4,843
合計	19,317	16,631	19,679
占鮮食廠營業收入百分比	0.34%	0.30%	0.31%

製程安全與品質環境雙重守護

食品-1

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；全廠測漏手法優化，免除化學品的使用；近紅外線分析儀線上線控產品品質，並善盡環境永續。

食品製造流程衛生管理方面

休閒事業部	
廠區	內容
桃園廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>元本山—增設捲海苔設備提升產能</li> <li>可樂果—新增投料(黃豆粉)拌粉系統；導入線上即時監控設備，即時監控確保品質穩定</li> <li>萬歲牌—增設光學異物篩選機，強化異物防堵線</li> <li>新增線上 AI 智慧監控 *8 條線，即時監控確保品質穩定</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>嘉義廠</li> </ul>
嘉義廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>卡迪那玉米糙米脆片 - 增設喉式金屬探測機防堵金屬異物混入，強化品質</li> <li>小魚自動化煮糖系統，提升產能</li> <li>增設 PAVON 乾燥機，提升產能</li> </ul>

環境整改方面

休閒事業部	
廠區	內容
桃園廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>萬歲牌—配方間 R 角修整</li> <li>卡迪那一發爆成型區及清洗區環境濕度改善</li> <li>可樂果—包裝機組擴線與環境整改</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>其他—地下室增設氧氣濃度偵測器；老舊燈具、插座、電盤汰換</li> </ul>
嘉義廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>增設屋頂太陽能光電</li> </ul>
鮮食事業部	
廠區	內容
基隆廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>廠房建築物防火避難設施與消防設備強化</li> <li>火警自動警報設備線路改善工程</li> <li>加蓋屋頂烤漆浪板</li> <li>煮飯區 - 防火門改善</li> <li>調理區 - 耐燃庫板隔間及出入門改善</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>彰化廠</li> </ul>
彰化廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>重建規劃之生產設備與建築物公共工程</li> </ul>
中壢廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理區冷藏庫地面修繕</li> <li>鬆飯區新蒸發器汰換</li> <li>1 樓冷藏中央走道地板修繕</li> <li>2 樓包裝區上方庫板保溫能力提升</li> </ul>

忠於原味，產品品質維護

聯華食品秉持提供消費者自然、安心、美味的食品，美味的食品是來自消費者對品質的需求。在忠於原味的精神下，2024 年導入 4A 標準品機制，跨單位溝通凝聚共識後定標對焦，確保設計出符合消費者需求的產品後，正式量產也能維持相同品質，提供消費者不變的好味道！



4A 標準品機制簡圖：介紹 4A 標準品機制發想初衷，明確各單位角色及執行事項，跨單位共同完成產品品質管理機制的精進

用水全面合規，把關食品接觸安全

食品-1

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。2024 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。

食品安全與衛生相關認證，全面到位

食品-4

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。

導入自動化裝置，穩定生產品質

為強化生產韌性與提升產品品質，本公司依生產需求，持續擴增新品項及優化生產作業區域。元本山生產區完成烘焙環境整新工程，並新增自動裝袋設備，提升製程自動化程度與包裝效率；休閒餅乾與堅果產線則導入自動化設備並拓寬作業區域，以支應持續成長之市場需求與產能擴充。同時，增設自動化遠端監控系統，實現即時監控生產線異常狀況，並於各關鍵控管點建立多重確認機制，有效提升製程穩定性與產品一致性。透過智慧化、自動化的持續導入，本公司致力於打造高效、穩定且符合永續發展目標之生產體系。

取得多項食品安全認證，品質獲得肯定 食品-4

休閒事業部

GRI 417-1

2024 年休閒事業部各廠皆取得 ISO 22000、HACCP 及 FSSC 22000 等三大食品安全系統認證，100% 產品在食品安全系統管理之下，品質持續安全穩定。2024 年嘉義廠生產的 7 項原料胚體全數通過 THIDA 台灣清真協會認可，並持續新增無添加驗證、ITI 美味獎的產品種類與品項，共獲得 135 項次產品標章認證，其中應用 32 項於產品標示，提拱消費者更多天然美味的多元產品。未來將持續續證，確保工廠繼續以國際間認可的系統認證及產品認證確保產品品質。此外，聯華食品亦 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

GRI 417-1

食品-4

1 食品安全認證系統

項目	廠別	證書	有效日期
ISO 22000	桃園廠	ISO 22000	2021/02/15 - 2024/02/15 2024/02/15 - 2027/02/15
	嘉義廠	ISO 22000	2023/03/21 - 2026/03/21
HACCP	桃園廠	HACCP	2021/12/18 - 2024/02/15 2024/02/15 - 2027/02/15
	嘉義廠	HACCP	2023/03/21 - 2026/03/21
FSSC 22000	桃園廠	FSSC 22000	2021/12/18 - 2024/02/15 2024/02/15 - 2027/02/15
	嘉義廠	FSSC 22000	2023/03/21 - 2026/03/21

2 食品安全系統認證證書



### 3 產品認證

項目	有效日期	認證範圍	說明
TQF 	2023/11/23~2024/11/22 2024/11/23~2025/11/22	烘焙食品 ( 調味海苔、堅果 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 年通過無調味綜合堅果品項。</li> <li>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。</li> </ul>
有機農產品 	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 	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 	2022/07/28~2026/07/27 2023/08/16~2027/08/15 2023/08/30~ 永久 2024/04/22~2025/04/22	無調味海苔全品項 Meadows 代工堅果、可樂果、萬歲牌堅果、真空 95°C 薯條等系列之部分產品 原料胚體	聯華食品配合政府新南向政策，於 2017 年起桃園廠取得印尼清真協會 (MUI) 認證，使聯華食品向印尼市場邁出第一步；2018 年更新增可樂果、95°C 真空薯條等產品；2021 年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。2024 嘉義廠 7 項產品通過台灣清真協會 (THIDA) 的清真認證。截至目前休閒事業品認證總數已達 74 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。

項目	有效日期	認證範圍	說明
<p>A.A. Clean Label 無添加驗證</p> 	<p>2024/9/15~2025/9/15</p>	<p>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、卡迪那享自然地瓜片、原味、芋頭片原味、洋芋片鹽之花口味、洋芋片海苔口味</p>	<p>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。2024 年桃園廠生產之元本山無調味海苔、萬歲牌無調味堅果與無加糖沖泡飲、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。</p>
<p>Clean Label 100% 無添加標章</p> 	<p>2018/8/13~ 定期評鑑失效 (2024 年仍有效)</p>	<p>海鹽地瓜條、海鹽薯條</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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。</li> <li>▶ 2024 年桃園廠新增 2 支 100% 無添加標章產品</li> </ul>
<p>ITQI 風味絕佳獎章</p> 	<p>2023/1/1~2025/12/31 2024/1/1~2026/12/31</p>	<p><b>三星：</b>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</p> <p><b>二星：</b>卡迪那豌豆脆片原味、可樂果原味、萬歲可可脆杏仁果、萬歲濃起司堅果、萬歲牌蜜汁腰果</p> <p><b>一星：</b>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、萬歲牌堅果補給小魚靈活包</p>	 
<p><b>CRYSTAL TASTE AWARD</b> ★★★</p> <p><b>SUPERIOR TASTE AWARD</b> ★★</p> <p><b>SUPERIOR TASTE AWARD</b> ★</p>	 		



4 認證產品變化

項目	年份	2023 年	2024 年
	認證產品數量		
TQF		2 項	2 項
有機農產品		桃園廠 14 項	桃園廠 14 項
		嘉義廠 6 項	嘉義廠 6 項
HALAL 清真食品		67 項	74 項
A.A. Clean Label 無添加驗證		18 項	20 項
ITQI 風味絕佳獎章		15 項	17 項
潔淨標章		2 項	2 項
合計		124 項	135 項

5 產品認證證書 (篇幅限制, 僅節選部分產品認證證書)

**TQF**

台灣優良食品驗證方案  
驗證證書

驗證項目: 聯華食品工業股份有限公司  
產品名稱: 香芋大顆粒(含肉)豆漿  
驗證日期: 2024年11月22日

**有機農產品**

有機農產品加工品驗證證書

驗證項目: 聯華食品工業股份有限公司  
產品名稱: 香芋大顆粒(含肉)豆漿  
驗證日期: 2024年11月22日

**RSPO**

CERTIFICATE  
Number: BVC-RSPO-7895668

LIAN-HWA FOODS CORPORATION  
NO. 16, DINGSHI 1ST ST., GUSANDEI, TACHANGCHI 330, TAINAN SLOO

**HALAL 清真食品**

MAJLIS ULAMA INDONESIA  
KONTOR PUSAT HALAL  
JALAN KHAYAM

**A.A. Clean Label 無添加驗證**

Anti-Additive Clean Label Organization  
100% additive-free

驗證項目: 聯華食品工業股份有限公司  
產品名稱: 香芋大顆粒(含肉)豆漿  
驗證日期: 2024年11月22日

**Clean Label 100% 無添加標章**

驗證項目: 聯華食品工業股份有限公司  
產品名稱: 香芋大顆粒(含肉)豆漿  
驗證日期: 2024年11月22日

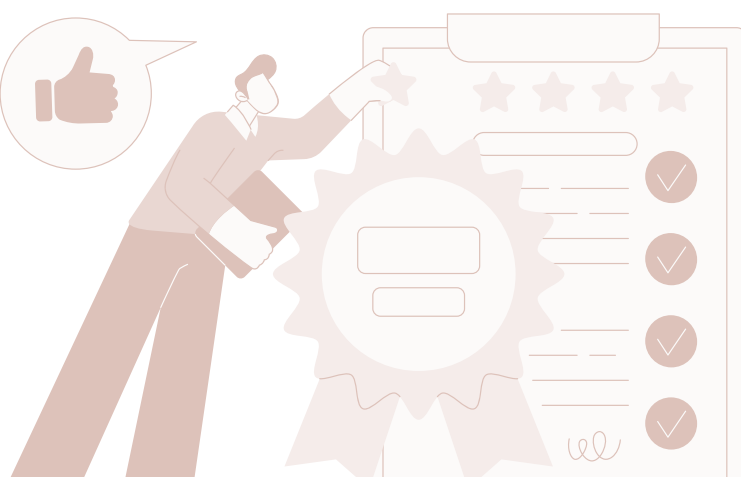
**Clean Label 100% 無添加標章 通過展延**

驗證項目: 聯華食品工業股份有限公司  
產品名稱: 香芋大顆粒(含肉)豆漿  
驗證日期: 2024年11月22日

**ITQI 風味絕佳獎章**

International Taste Institute  
SUPERIOR TASTE AWARD

驗證項目: 聯華食品工業股份有限公司  
產品名稱: 香芋大顆粒(含肉)豆漿  
驗證日期: 2024年11月22日



鮮食事業部

GRI 417-1

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








GRI 417-1

1 食品安全認證系統

項目	廠別	有效日期
ISO 22000 證書	中壢廠	2023/07/31-2026/07/31 2024/07/28-2026/07/31
ISO 22000 證書	基隆廠	2021/02/17-2024/02/16 2024/02/17-2027/02/16
ISO 22000 證書	彰化廠	2021/01/23-2024/01/22 2024/07/12-2027/07/11
HACCP 證書	中壢廠	2023/07/31-2026/07/31
HACCP 證書	基隆廠	2024/02/17-2027/02/16
HACCP 證書	彰化廠	2024/07/12-2027/07/11
FSSC 22000 證書	中壢廠	2024/07/28-2026/07/31



## 2 食品安全系統認證證書

	ISO 22000	HACCP	FSSC 22000
中壢廠			
基隆廠			
彰化廠			

## 3 產品認證

項目	有效日期
CAS 優良農產品 驗證證書 (中壢廠)	2024/01/01-2024/12/31

## 4 產品認證證書

### CAS 優良農產品驗證證書



## 2.1.2 食在安心

食品-6

### 100% 全面落實食品追蹤追溯

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。

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 2024 年已有 3,609 支產品主檔上傳，並定期更新相關原物料與供應商資訊，在政府食品雲系統中，公開透明每項產品之製造資訊，便於政府對產品進行來源及流向的追蹤追溯，不只合法，更要消費者食得安心。

### 包包有履歷、安心看得見

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 2024 年更新達 246 支產品，迄今可查詢之產品品項更有 1228 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%。

今年也新增了 4 個代工品項，分別為荷卡廚坊極鮮大白蝦、荷卡廚坊極鮮鳳尾蝦仁、荷卡廚坊特級義大利直麵以及萬歲牌特選甘栗，進一步豐富產品選擇，滿足各式需求，為顧客帶來更多美味享受。「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！

### 友善標示，食安心安

有效日期往往是消費者在購買食品時希望獲得的第一消息，因此聯華食品在休閒產品上早早已設計效期框友善消費者。2024 年因應台北市衛生局推動「食品效期視覺友善標示輔導計畫」，公司積極參與活動，全員一起協力調整效期打印機台，放大效期字體標示。除衛生主管機關指定至少推動 2 項產品外，聯華食品放遠未來，將休閒產品以產線最大能力所及將多系列產品一併調整，希望與政府機關共同打造食安心安的食品。



參加「食品效期視覺友善標示輔導計畫」主推的四支產品於臺北市政府展示



臺北市政府衛生局頒發感謝狀感謝聯華食品與政府攜手推動友善標示



參與食品效期視覺友善標示輔導計畫之各大業者與臺北市政府衛生局長官大合照

## 2.2 上下整合，強化管理

### 2.2.1 食安維護

食品-3

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；2024年休閒在地農產品採購量為6,086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，2024年共採購6,810噸。

#### 原料符合永續採購標準

聯華食品亦重視產品責任，採購之產品皆符合採購原則。

U.S. Department of Agriculture (USDA) Organic 美國農業部(有機認證)之有機原料，採購金額11,062,201元，占休閒廠總原料採購金額0.54%；聯華2024年採購通過環境與社會標準認證之食品原料共12,887,797元，占比為0.62%。

#### 休閒事業部

通過項目	原料採購金額	占比
美國農業部有機認證	11,062,201 元	0.54%
環境與社會標準認證	12,887,797 元	0.62%

2024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115,550,895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3.43%。

#### 鮮食事業部

通過項目	原料採購金額	占比
海洋管理委員會產銷監管鏈認證	115,550,895 元	3.43%

休閒廠食品原料來自獲GFSI認可之採購金額為178,859,596元，2024年度休閒廠原料總採購金額為2,066,368,993元，通過GFSI認證占所有食品原料採購金額8.66%；鮮食廠食品原料來自獲GFSI認可之採購金額為1,911,806,658元，2024年度鮮食原料總採購金額為3,373,173,044元，通過GFSI認證占所有食品原料採購金額56.68%。

#### 休閒、鮮食事業部

事業部	通過項目	原料採購金額	占比
休閒	GFSI 全球食品安全倡議	178,859,596 元	8.66%
鮮食	GFSI 全球食品安全倡議	3,373,173,044 元	56.68%

#### 落實食品防護與防恐管理，強化食品安全韌性

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FSSC 22000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。

#### 自製原料，杜絕任危害風險

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2024年落實、生產，至今已完成廠內34支穀粉及雜糧碎粒自製(例如玉米粉、紅豆粉、珍珠大麥粉、有機黑糯糙米粉等)，新增了芋頭角碎粒，並實際生產供貨中，後續仍有地瓜碎粒正在開發中。同時，經由穀粉及雜糧碎粒自製的過程，了解各種原料的特性、熟化的技術、磨粉的條件等等，持續地增加新品項，創造出更好的穀粉風味，應用在產品開發中，帶給消費者滿滿的感動。

## 2.2.2 稽核評鑑

GRI 2-6

GRI 308-1

GRI 414-1

食品 5

### 落實供應商分級管理機制，把關供應商品質

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：

- 1 ISO 22000 食品安全管理系統標準解說
- 2 ISO 19011 稽核員訓練與演練
- 3 食品安全管理系統內部稽核訓練
- 4 食品安全衛生講習

透過定期訓練，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。

2024 年供應商評鑑依年度稽核計劃執行 65 家實地訪廠，評鑑結果供應商管理狀況維持 A 級或 B 級，未有評鑑結果 C 級、D 級廠家，其中有 12 間未執行訪廠稽核原因有 5 間 2024 年無交易需求，7 間供應商日程無法配合延 2025 年執行。

### 與供應商攜手共築永續未來

為凝聚與供應商的共識，安排於 2024 年 5 月 17 日召開供應商大會，共 74 家供應商共襄盛舉。主軸提出食品安全共識及資源共享，溝通內容涵蓋「落實源頭管理、訪廠稽核重點指引、ESG 永續環保議題、聯華食品環保永續管理政策」，並請 SGS 專業講師解說全球趨勢，邀請供應商一同走向企業永續經營，善盡社會責任，將綠色行動融入企業經營管理之中，達到環境永續與公司發展能共存共榮，出席供應商於會後主動簽署「聯華食品環保永續管理政策書」。



2024 年舉辦供應商大會合影



講師與供應商分享 ESG 永續議題



供應商共同簽署「聯華食品環保永續管理政策書」

### 休閒事業部供應商稽核

GRI 414-1~2

食品 -3

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，並搭配各供應商上次稽核等級條件 (A、B、C、D) 指定的稽核頻率 (註)。2024 年國內合格供應商 192 家，實地稽核 78 家，合格廠家 78 家，不合格廠家 0 家，實地訪查比例 40.63%。2024 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 A：三年、B：兩年、C：半年

### 休閒事業部與生產相關之國內供應商稽核概況

供應商分類	合格供應商	實際稽核家數	實際稽核比例 (實際稽核家數 / 合格供應商 x100%)
食材與內包材類	147	78	53.06%
非食材類	45	0	0%
總數	192	78	40.63%

### 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)，2024 年國內合格供應商 17 家，實地稽核 15 家，合格廠家 15 家，不合格廠家 0 家，實地訪查比例 88.2%。2024 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






### 鮮食事業部與生產相關之國內供應商稽核概況

供應商分類	合格供應商	實際稽核家數	實際稽核比例 (實際稽核家數 / 合格供應商 x100%)
食材與內包材類	12	10	83%
非食材類	5	5	100%
總數	17	15	88.2%

## 2.3 健康創新，顧客導向

### 2.3.1 優質健康

聯華食品自成立以來已陪伴國人走過超過 70 年的歲月，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，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。

	<p>休閒產品</p>	<p>聯華的休閒產品秉持者化學、人工合成物不添加的概念來進行調味研發作業，並利用異國料理、濃郁豐富、嚴選食材、強烈刺激等調味發展方向來驅動消費者購買意願，持續開發各種不同上味方式來賦予產品全新感受。</p>
	<p>萬歲牌</p>	<p>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，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。同時嚴選各種頂級果乾素材，提供產品更多元豐富的口感。在堅果沖調全系列產品開發面向上，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。</p>
	<p>元本山</p>	<p>元本山海苔為國內休閒零食海苔的領導品牌，嚴選世界知名海苔產地的原料，從採購、生產到銷售，採一條龍式管理。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。</p>
	<p>荷卡廚房</p>	<p>特級義大利濃湯麵系列 - 以 100% 杜蘭小麥製成獨特蒸煮麵體，搭配西式經典濃湯風味，滿足每一個渴望享受時刻。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，異國的優雅香頌，熬煮出的幸福濃郁，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 - 香濃燕麥伴隨濃厚湯底，鹹香味美，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，釋放陣陣暖意，是高纖、輕卡、香濃的滿足一餐。</p>
	<p>KG CHECK</p>	<p>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。例如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。以身心平衡為出發點，嚴謹開發與挑選原料，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，KG CHECK 陪伴在您需要的每一刻。</p>



## UPCYCLE 全食材應用，減少食物浪費

在生產過程中多少都會有些剩餘原料、成品的產生。研發團隊於產品開發階段納入「全食材應用」理念，例如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材料的應用上減少剩食。

### 歷年聯華研發主軸

	2022	2023	2024
研發主軸	在地食材 健康趨勢	健康趨勢 在地食材	在地食材 健康趨勢
特色產品	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	非油炸技術 - 玉米糙米脆片 好眠芝麻飲 真空油炸芋頭條 紅棗養生包

### 2024 推出非油炸發爆系列產品 - 玉米糙米脆片

貼合國人飲食習慣，推出糙米玉米脆片



延續 2023 年卡迪那豌豆脆片的銷售風潮，為了貼合國人傳統的飲食習慣，聯華食品在評比世界上各產地、品種的玉米原料後，特別選用義大利玉米原料製成，並添加台灣在地糙米，以非油炸發爆技術研製而成，無防腐劑添加、無麩質，玉米與糙米交織雙重鬆脆口感，口味清甜揉合尾韻米香，一推出市場就造成搶購風潮。

玉米糙米脆片為了達到聯華對消費者「自然、安心又美味」的承諾，讓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，將會不斷持續朝向非油炸、含油量相對較低、無防腐劑、無麩質、無添加人工色素等研究方向作為相關產品之設計目標。

### 萬歲牌機能系列

好眠芝麻堅果飲



增體力五豆堅果飲 (鹹口味)



現代人因壓力、作息不規律，容易出現入睡困難或睡眠品質不佳的問題。睡前吃甜的食物，容易亢奮影響睡眠品質，堅果專家「萬歲牌」用心研發能調理機能的無加糖配方好眠堅果飲，從源頭嚴選物料，取自原食材的珍貴營養，用心調配黃金比例，每包含有 15 毫克芝麻素，2.3 毫克 GABA(γ- 胺基丁酸) 及 0.1 公克色胺酸，舒眠精華配方，睡前一杯幫助好眠循環，芝麻素是來自黑芝麻的天然成分，能幫助調節生理時鐘，促進褪黑激素生成，提升深層睡眠時間。希望用天然的力量，帶給消費者一夜的好眠。

「萬歲牌」用心研嚴選五豆 (黃豆 / 黑豆 / 綠豆 / 紅豆 / 豌豆) 中的優質植物性蛋白質，並額外添加乳清蛋白，每天一杯能滿足 12 公克的蛋白質含量，幫助生長發育，天天喝調整體質，營養補充，增強體力。



### 真空油炸芋頭條

100% 使用台灣在地芋頭原料



聯華食品作為在地企業的資優大廠，結合本土農業開發消費者需要的產品是我們的責任與目標。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。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，我們採用 100% 產自台灣大甲、高樹等知名芋頭產區優質的芋頭原料，作為產品開發原料，並經過不斷測試研發，克服相關生產困難後，利用獨家真空油炸技術，研製出真空油炸芋頭條。一打開包裝就可以聞到淡淡椰香，入口口香酥鬆脆，濃郁的天然芋頭香氣在口中蔓延，跟許多其他產品使用芋頭香料是截然不同的感受。聯華食品用心研發，只為了給消費者最真誠的感動，並與這片土地貢獻一份心力與連結。這也是市面上少見的純芋頭休閒食品，讓人一包接一包，欲罷不能。

### 堅果補給

紅棗養生包



根據 2022 年 5 月出版的《國民營養健康狀況變遷調查成果報告 2017-2020 年》，國民普遍堅果種子類攝取較少，再加上漢方養生風潮，萬歲牌專業團隊精心開發萬歲牌堅果補給紅棗養生包，產品設計 2 種堅果 + 1 種種子 + 1 種果乾的養生滋補組合，腰果：含有不飽和脂肪酸、微量元素及鐵，核桃：獨特製程使核桃營養素不流失，口感層次升級，提升香甜堅果香氣，降低苦澀味，讓消費者更好入口。南瓜子：含有鎂、鋅。紅棗片：選用完全成熟，於樹上自然風乾之紅棗，鎖住紅棗完整風味。整顆天然紅棗切片製作，低溫烘焙鎖住鮮香和甜份，口感甘甜清脆。乾紅棗富含膳食纖維，可促進腸道蠕動；多種礦物質，例如：鋅，調節生理機能，健康維持。適合不同年齡層的營養需求。

### 機能成分健康再升級

在營養與健康並重的時代，食品機能成分不僅是提升身體機能的關鍵，更是未來食品創新的核心。我們堅持以科學為本，讓機能成分發揮最大價值，滿足現代人對健康的全方位需求。機能食品不只是補充，更是身體管理的關鍵選擇。

自 2020 年起新冠疫情影響人們的日常生活，造成了睡眠作息的中斷、增加壓力與焦慮，從而影響了睡眠品質。此外，封鎖措施和工作環境的改變使人們久坐增加、運動習慣被打亂，影響了整體健康和營養攝取。許多人面臨壓力增加，造成睡眠障礙，也可能導致對蛋白質的需求增加，作為改善健康的方式之一。

新冠疫情對消費者的睡眠品質與蛋白質需求產生顯著影響。首先，疫情帶來的壓力、焦慮與不確定性，讓許多人面臨睡眠障礙。其次，生活方式變得更靜態，增加了對健康與營養補充的重視，促使需求上升，特別是高品質的蛋白質補充劑。此外，疫情亦強化了對免疫系統健康的重視，許多人尋求蛋白質補充來增強體力與免疫力。

聯華食品因應消費者需求在 2024 年推出促進睡眠及蛋白質補充的機能堅果飲，「萬歲好眠芝麻堅果飲」及「萬歲機能增體力五豆堅果飲」，以含有助眠相關營養素如芝麻素、GABA(γ-胺基丁酸)等的原料開發出「萬歲好眠芝麻堅果飲」，及組合含有蛋白質豆類，添加大豆蛋白、乳清蛋白，開發出富含蛋白質的「萬歲機能增體力五豆堅果飲(鹹口味)」，2025 年也會持續研究消費者需求，開發更多含有機能成分的產品，幫助消費者從平時的飲食攝取就可以自然的補充需求的營養素。

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，除已於各大通路上市的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。2024 年新推出墨西哥辣雞濃焗筆管麵、黑松露佐嫩雞奶油焗飯為真焗烤系列、濃咖哩雞肉烤飯糰、韓式爆漿起司烤飯糰、醬燒烤魚佐杏仁烤飯糰。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。

墨西哥辣雞濃焗筆管麵



黑松露佐嫩雞奶油焗飯



韓式爆漿起司烤飯糰



醬燒烤魚佐杏仁烤飯糰



濃咖哩雞肉烤飯糰

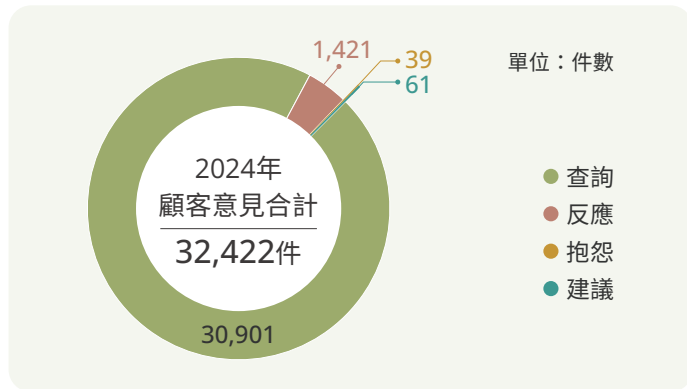


### 2.3.2 客戶信賴

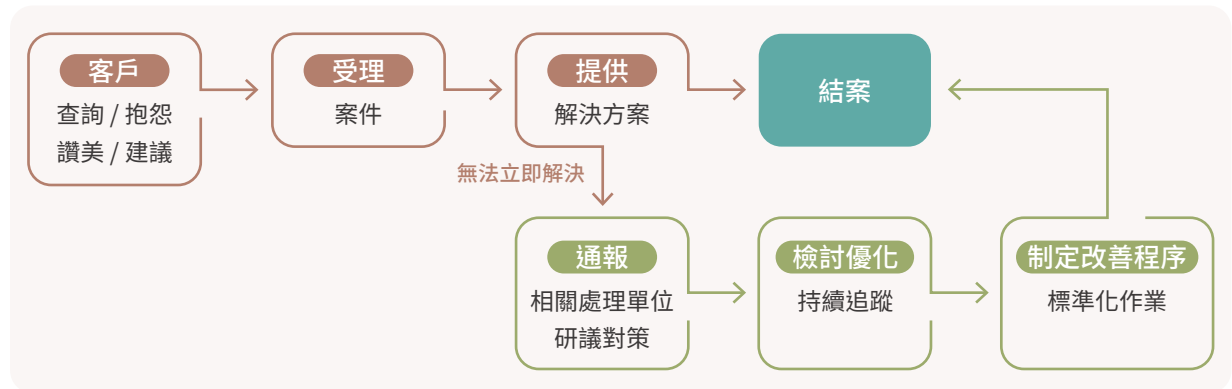
GRI 2-25

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 粉絲專頁、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。

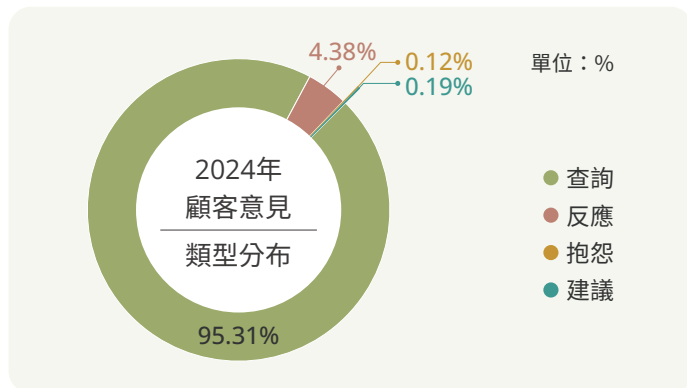
顧客意見類型



客戶意見反應處理流程



顧客意見類型



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](mailto:eshop@lianhwa.com.tw)

● 官方網站提出問題：



聯華食品  
e購網



聯華食品  
生醫研究室  
KGCheck



聯華食品  
自然、安心、美味

- 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、聯華食品客服

# CH3

## 重視人才·創新培育

3.1 以人為本，共創價值

3.2 完善制度，持續栽培

3.3 安全維護，幸福職場

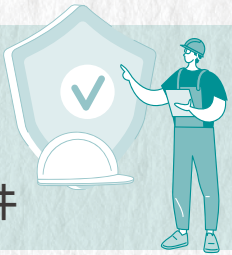




# 重視人才創新培育

## 2024 執行成果

0 件  
勞資爭議事件



數位學習總時數

較 2023年  
成長 **↑73%**

全公司健康職場認證

申請完成率 **89%**

育嬰留停復職

留存率達 **92.86%**



完成工務單位  
專業技能訓練及機制建置

合計產出 **32** 門課程及

**10** 份學術科評鑑試題

人權宣導

受訓人次(共計) **3,740** 人

訓練時數(共計) **1,072** 小時

總公司、基隆廠、桃園廠、  
彰化廠、嘉義廠

**通過**



健康職場認證健康促進標章

新增第三胎育兒津貼

共 **58** 名員工受惠  
補助子女人數達 **67** 人

2024年實習人次達 **31** 人

建教合作人次達 **106** 人

相較2023年 **增加 55.88%**



年度訓練總時數達 **70,979** 小時

年平均訓練時數

主管 **89** 小時

同仁 **26** 小時

推動健康促進活動(共計) **896** 人參與

共燃燒 **317** 萬大卡熱量

參與率成長 **44%**



## 3.1 以人為本，共創價值

### 3.1.1 人才資產

GRI 2-6-8

GRI 2-30

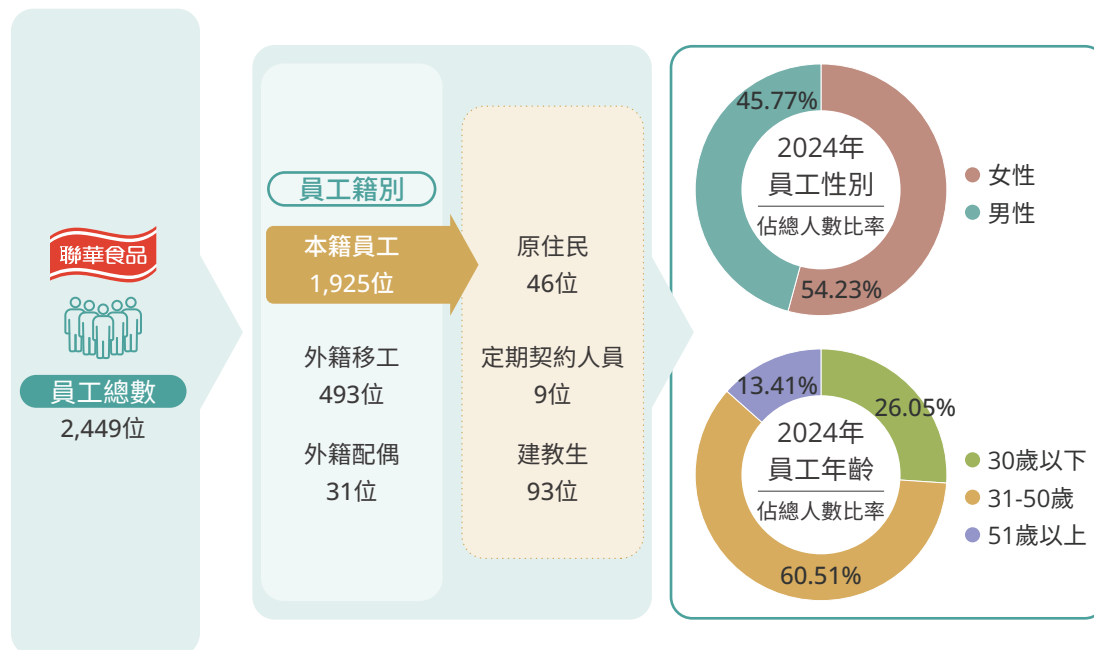
GRI 405-1

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：

- 1 落實公平、適才適所的任用制度
- 2 秉持同工同酬原則，打造友善職場環境
- 3 禁止強迫勞動及雇用童工
- 4 禁止任何職場歧視、性騷擾及不法侵害
- 5 透過定期勞資會議，建立有效、公正的溝通機制，促進勞資和諧、共創雙贏的局面
- 6 建立多元溝通管道，提供匿名檢舉及申訴機制，尊重員工意見

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，2024年共雇用33位身心障礙人員，未曾發生違反人權或歧視事件。截至2024年底，聯華食品員工人數為2,449位(1,925位本籍員工、493位外籍移工、31位外籍配偶，內含46位原住民)，其中包含臨時員工10位及93位建教生。女性員工佔比為54.23%，男性員工佔比為45.77%。員工30歲以下佔比為26.05%，員工31-50歲佔比為60.51%，員工51歲以上佔比為13.41%。另非員工人數為469位(456位生產作業人員、13位倉管作業人員)。

### 2024年聯華食品員工結構



### 2024年非員工人數統計



## 人權關注事項與做法

GRI 2-25

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>定期於員工座談會進行問卷調查，瞭解員工需求與聲音。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	全體員工
不強迫勞動	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	全體員工
禁用童工	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ol>	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	全體員工
協助員工維持身心健康及工作生活平衡	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>提供外部 EAP 諮詢資源，協助員工達到生心理的最佳狀態。</li> </ol>	全體員工



## 安全健康職場

- 關注項目**
- ▶ 落實職業病預防管理
  - ▶ 聘用職醫與職護
  - ▶ 訂定健檢制度規範
  - ▶ 提供健康諮詢服務
- 減緩措施**
- ▶ 建立健康管理制
  - ▶ 實施工傷危害評估
  - ▶ 推動健康維護措施

高風險族群



## 就業機會平等

- ▶ 定期舉辦員工座談
- ▶ 發放問卷傾聽員工心聲
- ▶ 招募聚焦職能能力
- ▶ 禁止歧視性健檢項
- ▶ 完善申訴溝通機制

全體員工



## 禁止強迫勞動

- ▶ 遵守相關勞動法令
- ▶ 落實公司人權政策
- ▶ 禁止強迫行勞務
- ▶ 明定出勤作業規範
- ▶ 定期檢視工時紀錄

全體員工



## 禁用雇用童工

- ▶ 不雇用未成年員工
- ▶ 確認面試年齡合法

求職者



## 防制職場騷擾

- ▶ 揭露人權宣言政策
- ▶ 依規辦理防治措施
- ▶ 提供多元申訴管道

全體員工



## 身心健康平衡

- ▶ 推廣員工健康活動
- ▶ 提供 EAP 諮詢資源

全體員工



### 人權政策的培訓與宣導

GRI 2-24

聯華食品重視員工的人權保障，以國際人權標準與永續趨勢為依據，持續檢視與更新企業社會責任實務守則。每年定期舉辦培訓與宣導，確保全體同仁了解並落實人權相關政策。2024 年公司除了持續積極推動多元、平等與共融意識外，透過數位教材，傳達《人權宣言》核心理念，也特別強調禁用童工、禁止職場暴力、不強迫勞動、不職場性騷擾等議題，並融入環境永續概念，共同守護一個友善、安心的職場。2024 年人權宣導受訓人次共計 3,740 人，總受訓時數為 1,072 小時。



人權宣言數位課程內容

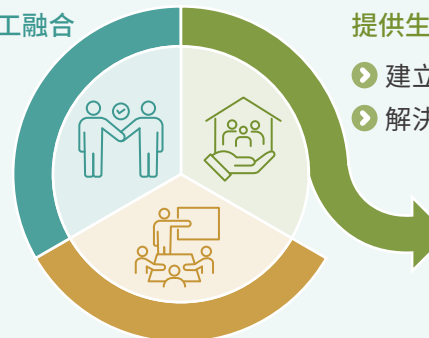
### 外籍移工文化融入與支持

隨著外籍移工人數逐年增加，聯華食品致力於加強文化融合機制，建立差異文化間的尊重與理解，打造包容與互相尊重的工作環境。我們透過持續溝通、文化理解活動與相關支援，協助移工順利融入工作團隊，共同成長。為協助外籍移工的融入之，並給予心靈上安定，實施以下協助：

- 1 **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。
- 2 **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。
- 3 **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。

#### 推動文化交流，促進移工融合

- ▶ 舉辦旅遊聚餐尾牙
- ▶ 規劃國籍節慶活動
- ▶ 提供家鄉特色餐食



#### 提供生活支持，保障移工權益

- ▶ 建立生活照顧及管理機制
- ▶ 解決移工生活與工作問題

#### 實施訓練輔導，協助移工適應

- ▶ 提供職前在職訓練
- ▶ 教導安全品質、工作規範
- ▶ 介紹公司文化環境
- ▶ 安排工作生活輔導員



● 新工入廠  
菲籍舍監協助安置、說明、入住宿舍



● 共同參與中秋家庭日



● 一同參與員工旅遊



● 聖誕晚會活動



● 參與尾牙餐敘活動 & 董事長與移員工同樂

## 2024 年員工人力概況

### 按性別及勞雇合約區分

GRI 2-7-8

GRI 405-1

項目	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	
性別					
女	1,322	6	1,327	1	1,328
男	1,117	4	1,121	0	1,121
總計	2,439	10	2,448	1	2,449

### 按性別及職級區分

GRI 2-7

GRI 405-1

職級	主管		非主管		總計
	高階主管	基層主管	本籍員工	外籍員工	
性別					
女	8	32	1,048	240	1,328
男	16	41	780	284	1,121
總計	24	73	1,828	524	2,449

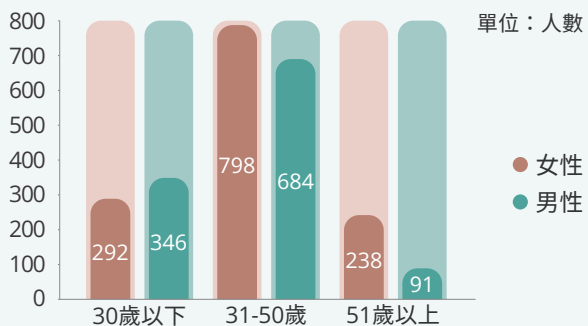
註：高階主管係指協理級以上，基層主管係指經副理級。

### 按性別及年齡區分

GRI 2-7

GRI 405-1

員工	年齡	性別	
		女	男
30歲以下		292	346
30-50歲		798	684
50歲以上		238	91

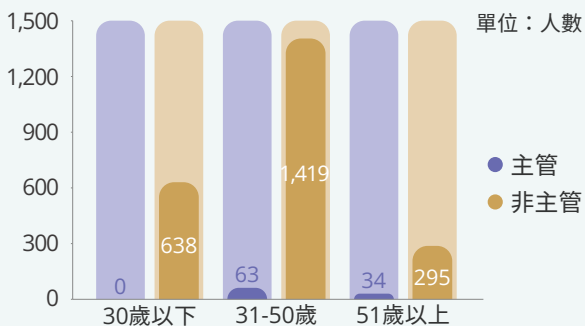


### 按職級及年齡區分

GRI 2-7

GRI 405-1

員工	年齡	職務	
		主管	非主管
30歲以下		0	638
30-50歲		63	1,419
50歲以上		34	295



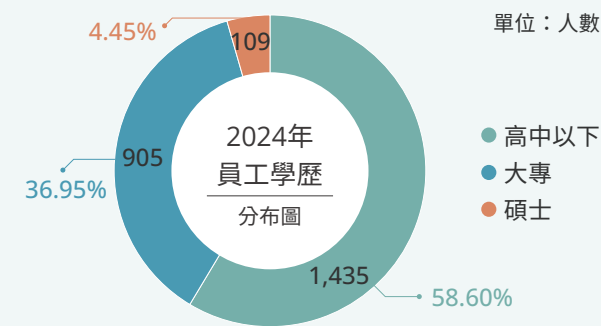
### 按學歷區分

GRI 2-7

GRI 405-1

學歷	性別		總計	占比
	女	男		
高中以下	820	615	1,435	58.60%
大專	453	452	905	36.95%
碩士	55	54	109	4.45%
總計	1,328	1,121	2,449	100%

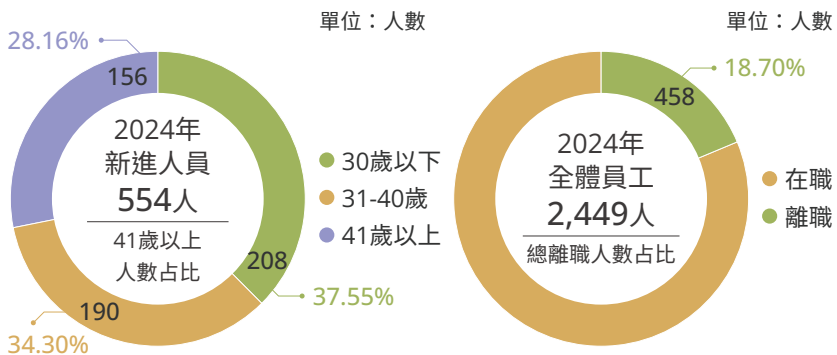
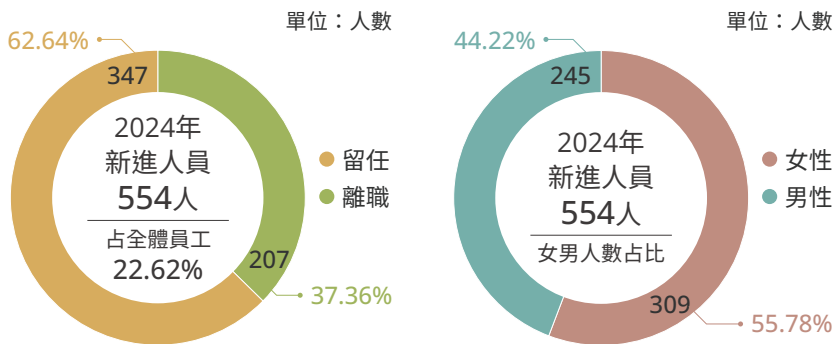
註：因聯華營運特性，大專與高中畢業佔多數，約為整體的 95.55%。



## 2024 年員工流動概況 GRI 401-1

2024 年共有 554 名新進人員，佔全體員工的比例為 22.62%，其中女性為 309 人，佔新進人員之 55.78%。依年齡組成，41 歲以上之人員仍有進用 156 人，佔新進人員之 28.16%；離職人數方面則有 458 人，佔全體員工的比例為 18.70%。

2024 年新進人員離職者共 207 人，較 2023 年減少 7 人，新進人員留任率 62.64%。2024 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、職涯發展及訓練制度，營造具吸引力及健康安全的工作環境，以降低離職率，吸引優秀人才留任。



## 按性別及年齡別區分新進人員及離職人員 GRI 401-1

	性別		年齡				總計
	女	男	30 歲以下	31-40 歲	41-50 歲	51 歲以上	人數
新進人員	309	245	208	190	117	39	554
	12.62%	10.00%	8.49%	7.76%	4.78%	1.59%	22.62%
離職人員	253	205	144	178	87	49	458
	10.33%	8.37%	5.88%	7.27%	3.55%	2.00%	18.70%

註：以上員工流動概況均為台灣地區之營運據點。

## 積極落實勞資溝通機制 GRI 2-25

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，包含外籍員工並提供翻譯協助，以蒐集建議並促進溝通。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，公司設有「員工意見信箱及專線」、「性騷擾防治專線」等申訴管道，確保員工意見能充分反應並獲合理處理。2024 年無勞資爭議事件，顯示聯華食品公司在政策和訊息佈達的透明度和完整性，有效預防爭議發生。

## 關於營運變化的最短預告期 GRI 402-1

針對重大營運調整，公司依據《勞動基準法》規定，依法提前 10 至 30 日通知員工，並透過勞資會議協商，提供內部職務調整與補助協助方案，協助員工順利因應變動，持續守護員工工作權益與職涯穩定。

### 3.1.2 薪酬福利

GRI 2-19

GRI 405-1

聯華食品秉持「人才是公司最重要的資產」的理念，提供同仁具市場競爭力的整體薪酬，吸引並留任優秀人才，成為企業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，進行綜合評估，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市場調查，參考同業的薪資水準和總體經濟指標，持續調整起薪標準與員工薪資結構，以確保制度與市場趨勢接軌。

#### 高階主管薪酬管理，強化責任與永續連結

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，評估標準除連結個人的績效達成率及對公司的貢獻度，亦納入公司整體營運績效、產業未來風險、發展趨勢，以及公司治理、環境永續、社會共融等績效面相，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。

#### 保障員工基本福利

GRI 401-2

聯華食品在法規制度基礎上，提供勞健保和特休外，另包含員工團體保險、婚喪喜慶賀奠金、員工購物優惠、員工健康檢查。2024 年為響應國家生育政策，新增育兒津貼補助，積極營造家庭友善職場，讓同仁無後顧之憂。

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，規劃多元活動，促進員工歸屬感與幸福感。

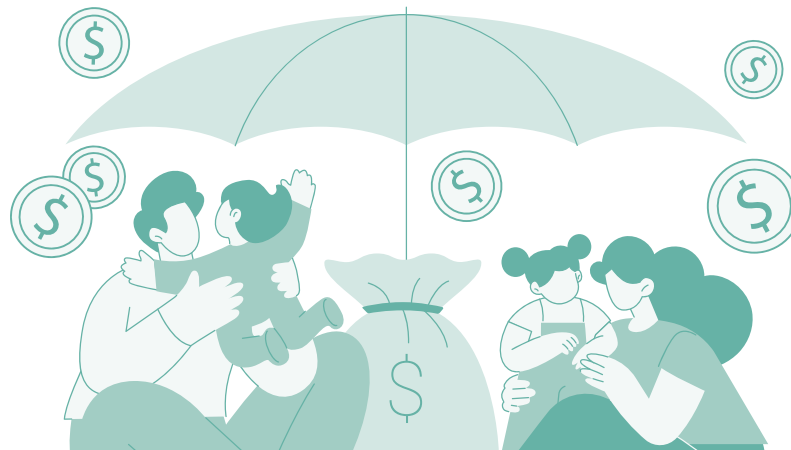
#### 員工福利概況

GRI 201-3

GRI 401-2

項目	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、舒壓按摩	生日、勞動節 中秋節禮金
補助措施	結婚、生育、喪葬等賀奠金	急難救助金
育兒補貼	生育至第三胎以上者，第三胎起每月補貼新台幣 5,000 元 / 胎，給付至該名子女年滿 18 歲為止	
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、新制退休金發給、尾牙及春酒活動	
講座與課程	內訓講座及外訓課程補助	

註：聯華食品所有員工皆享有福利，婚喪喜慶等賀奠金僅提供予正職人員。



推動育嬰友善職場

GRI 401-3

聯華食品依法規提供育嬰假與留停制度，協助所有員工兼顧家庭與職涯發展，同仁可依育嬰需求申請暫時留職停薪。期間，聯華食品協助員工辦理勞健保續保及育嬰津貼申請，強化復職銜接服務。2024 年申請育嬰留停人數共 35 人 (其中女性 30 人，男性 5 人)，2024 年應復職人數 23 人，目前已有 14 人實際復職，0 人延長復職日期，9 人未復職申請離職，復職率 60.87%；2023 年育嬰留停復職 14 人，其中 13 人復職後持續工作一年，留存率 92.86%。

2024 年育嬰留停、復職率及留任率統計：

項目	女	男	總計
A：2024 年度申請育嬰留停總人數	30	5	35
B：申請於 2024 年復職人數	22	1	23
C：2024 年度實際復職人數	14	0	14
D：2024 年度應復職，申請延期人數	0	0	0
E：2023 年度育嬰留停復職後持續工作一年人數	7	6	13
F：2023 年度育嬰留停復職人數	8	6	14
復職率 % = C / (B - D)	63.64%	0.00%	60.87%
留存率 % = E / F	87.50%	100.00%	92.86%

女男薪酬比

GRI 2-21

GRI 405-2

聯華食品給予員工之薪資未因性別而有所差異，截至 2024 年底，女性與男性主管與薪酬比例分別為 1 : 1.10，非主管的女男性別薪酬比例為 1 : 1.01，差異主因為績效、年資與管理幅度之差異。

薪酬比例	2024 年		2023 年	
	主管	非主管	主管	非主管
女	1	1	1	1
男	1.10	1.01	1.11	1.02

註：考量薪資差異較大，男性部分不含董事長、總經理。

非主管員工薪資資訊

GRI 2-19

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。

項目	2024 年	2023 年	差異
非主管全時員工人數	2,290	2,216	74
非主管員工薪資平均數 ( 仟元 )	721	687	34
非主管員工薪資中位數 ( 仟元 )	630	595	35

年度總薪酬比率

GRI 2-21

2024 年度總薪酬比率	
組織薪酬最高個人之年度總薪酬 ( 仟元 )	13,838
所有員工 ( 不包括該薪酬最高之個人 ) 之年度總薪酬中位數 ( 仟元 )	590
比率	23.45

2024 年度總薪資報酬變化比率	
組織薪酬最高個人之年度總薪酬增加百分比	7.59%
所有員工 ( 不包括該薪酬最高之個人 ) 之年度總薪酬中位數增加百分比	5.54%
比率	1.37

註：總薪酬係彙總人員年度薪資、職務加給、績效與年終獎金、節慶禮金、離職金、持股公提金、各類津貼及各項福利補貼等。

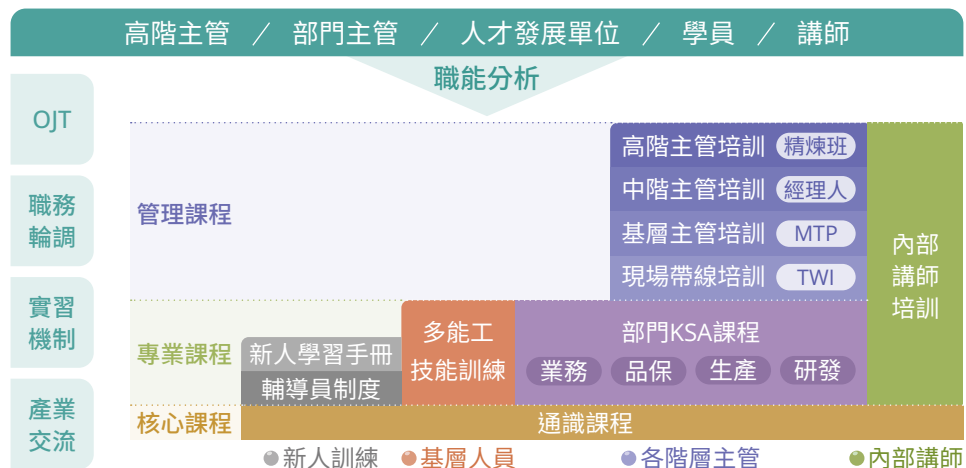
## 3.2 完善制度，持續栽培

### 3.2.1 人才培訓

人才是企業重要的競爭力，同時也是公司最大的資產。聯華食品重視人才培育與員工多元發展，為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。

#### 建立系統化訓練機制：導入 TTQS 與 iCAP 職能模型

聯華食品 2009 年起即導入 TTQS 人才發展品質管理系統，與公司願景與經營策略高度連結，建構從培訓設計、執行到評估的完整制度，並透過柯氏四級訓練成效評估(反應、學習、行為、成果)持續優化訓練品質。聯華食品對人才培育的投入與用心，更是通過 TTQS 人才發展品質管理系統金牌評核，在在呈現於訓練發展秉持的高品質精神。此外，導入 iCAP 職能導向訓練體系，逐步建構於研發、品保、生產、工務、營業等核心部門，規劃專業職能學習地圖，結合能力表現評鑑機制，掌握同仁能力發展狀況，深化落實人才培育計畫。



#### 多元化的訓練管道與課程類別

人才是企業最重要的資產，為強化員工專業能力與組織競爭力，聯華食品遵照完善的訓練體系，提供多元化的訓練管道與課程類別，滿足不同職級與職能之發展需求。訓練方式結合實體、數位化與外部專業訓練，建構彈性且全面的學習架構。2024 年度累計訓練總時數共 70,979 小時，全公司平均受訓時數為 28 小時，管理職上課總時數為 8,602 小時，平均每位主管上課時數為 89 小時，非管理職上課總時數為 62,377 小時，平均每位同仁上課時數為 26 小時。

2024 年訓練成果		管理 / 非管理職訓練成果	
		管理職	非管理職
訓練時數	70,979 小時	8,602 小時	62,377 小時
平均訓練時數	28 時 / 人	89 時 / 人	26 時 / 人

此外，就各訓練方式分類，由內部舉辦之實體課程共計 21,500 人次參與，訓練時數為 48,307 小時，外部專業訓練共計 405 人次參與，訓練時數為 4,079 小時，數位課程共計 27,610 人次參與，訓練時數為 18,593 小時。

#### 2024 年員工教育訓練平均時數

GRI 404-1

單位：時

項目	女	男	合計時數	平均時數	
課程型態	教室課程	25,358	22,949	48,307	20
	外訓課程	1,825	2,254	4,079	2
	數位課程	10,459	8,134	18,593	8
合計	37,642	33,337	70,979	28	
職務	主管	3,417	5,186	8,602	89
	非主管	34,226	28,151	62,377	26
平均時數 (小時)	27	29	28	28	

2024 年教室課程時數統計

GRI 404-1

	受訓人次		訓練時數	
	男	女	男	女
實體課程	21,500 人次	48,307 小時	22,949 小時	25,358 小時
外訓課程	405 人次	4,079 小時	2,254 小時	1,825 小時
數位課程	27,610 人次	18,593 小時	8,134 小時	10,459 小時

各課程類別規劃與訓練成果

類別	受訓人次	訓練時數
經營管理 職能	14,976 人次	8,591 小時
專業職能	11,364 人次	29,966 小時
核心職能	17,707 人次	28,463 小時
內部講師	46 人次	507 小時
多能工技能	5,422 人次	3,452 小時

積極推動外部數位學習資源 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，並積極推動閱讀活動促進學習與精進，依據不同層級規劃閱讀主題，管理職階級規劃以全球產業趨勢、企業創新管理、領導管理、身心健康等主題，使管理職主管拓展視野，持續掌握最新動態與資訊；非管理職同仁規劃以職場技能、高效工具應用、團隊溝通等主題，提升個人職場工作能力與工作效率。

數位學習平台的資源獲得主管同仁正向回饋，讓主管同仁能自主彈性學習成長，2024 年度整體數位學習時數較去年成長 73%。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。

**數位學習●悅讀個人閱讀任務「洞悉人才永續趨勢」**

活動期間：2024/02/27(二)~03/25(一)

活動說明：您將有個人閱讀任務，主題為「洞悉人才永續趨勢」，敬請於03/25(一)前完成以下課程閱讀並通過測驗：

NO.	課程名稱	學分數	時數	備註
1	重精報告：2024年終端人才趨勢	2	16	
2	課程2024年策略3挑戰 Gartner五大管理優化方案	1	6	
3	超越競爭：人才管理與再進化	2	15	
4	企業接班人競爭力五大解方	2	42	
5	提升企業競爭力 經理大數據工具課力3挑戰	1	6	

2024年度閱讀活動辦法

01 於指定期間內完成每次「貴」的任務，中所有單元閱讀並通過測驗。

02 透過每次任務書，計算2024/1/1~12/31期間個人已通過單元數量，閱讀時數累計積分，取前3名進行獎勵，最高可獲得市價\$8,000元的精美禮品禮！

**新課程上架通知●敬請善用資源持續精進自我！**

**9月新課程上架**

本月新上架課程，提供三大新課程點點點！

- ▶ 新時代領導力： 總路發展力系列：有效提升領導力與能力。
- ▶ 框架管理有智慧： 紅色與美的框架心法：非傳統的商業管理學。
- ▶ 生成式 AI 工具： 林慧敏 AIGC 工作坊：結合 AI 與問題解決流程，教你有效應用 AI 工具。

● 完整課程清單請點選 **連結**

● 課程簡介：2024下半年指定課程閱讀於12/31前完成

● 課程條件：1.課程完成100%閱讀 2.閱讀時數達課程時數的80%以上

● 課程獎勵：1.課程完成100%閱讀 2.閱讀時數達課程時數的80%以上

發送電子報積極推廣數位學習閱讀活動



## 重視關鍵技術培育及傳承

聯華食品另也特別著重於內部專業技術訓練與傳承，針對關鍵技能如機台設備保養及維修，除盤點執行工務所需知識技能、建立能力培訓地圖、產出知識教材外，更製作機台操作影音數位化教材，使得技術知識傳承更加完整與真實，2024年共計產出32門課程，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。此外，由休閒廠工務單位創建專業技能評鑑機制，產出10份學術科評鑑試題，不僅建立工務技能衡量標準，也提供主管一套有效掌握人員能力水準的工具，另將此機制擴散至鮮食廠工務單位，同時促進了跨部門分享合作。

### 近三年勞工安全衛生教育訓練

GRI 404-1

年份	2022	2023	2024
場次	80	107	不計算場次
受訓人次	7,354	11,613	8,782
受訓時間	8,723	20,858	16,941

## 健全考核機制 協助人才持續成長

聯華食品重視人才發展，並建立完善的績效考核評估制度，於每一年定期實施績效考核，依據同仁年度工作績效指標及核心職能之表現成果給予評核，評核項目不因性別而有所差異。2024年應接受績效考核人數共2,542人，實際接受績效考核人數共2,370人，佔比為93.23%，其中到職未滿三個月新進人員以及留職停薪者未參與實際考核。績效考核結果與獎金發放及內部晉升制度結合，給予表現優秀同仁正向的肯定；而針對績效展現相對落後的同仁，則訂定完善的績效面談與改善追蹤機制，以協助同仁持續精進成長。

### 2024年定期接受考核人數統計

GRI 404-3

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	40	57	97	40	55	95	3%	5%
	非主管	1,283	1,060	2,343	1,242	1,031	2,273	90%	89%
定期契約人員	61	41	102	2	0	2	0%	0%	
合計	1,384	1,158	2,542	1,284	1,086	2,370	93%	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

GRI 403-1~2

GRI 404-2

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面臨的挑戰，為持續、改善於提升生產績效，我們致力於：

- 1 **安排系統化訓練**：每年定期開辦「TPS 精實生產管理」訓練課程，培養員工全面品質管理與優化生產的能力。
- 2 **辦理 TQM 全面品質改善活動**：透過全廠性的改善專案，定期舉辦成果發表會，檢視改善成效，並由顧問現場輔導，提供分析與優化建議，落實 TPS 精實生產核心理念——在必要時間生產必要數量，運用「及時化」與「自動化」技術杜絕浪費，提升生產效率。2024年休閒事業部 TQM 全面品質管理提案達50件，創造效益2,670萬元；鮮食事業部 TQM 改善提案43件，帶來1,295萬元效益，展現員工的創新能力及持續精進的精神。



2024年休閒事業部  
TQM 全面品質改善期末發表



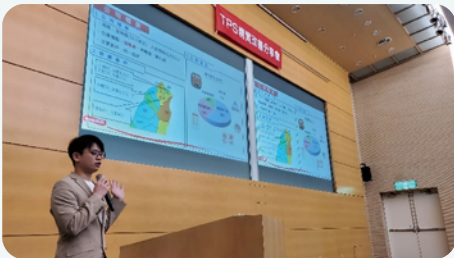
2024年鮮食事業部  
TQM 全面品質改善期末發表

3 外部肯定與產業交流：公司卓越的精實管理成果，獲得中華精實三位一體生產管理協會肯定，並於2024年5月受邀「精實改善成果分享會」，與業界先進交流成功案例與經驗，促進產業共同成長。

優化技能檢定制度促進職涯發展

GRI 404-2

聯華食品為強化多能工訓練、人員職涯發展，優化鮮食技能檢定制度，提供技能獎勵金及技能津貼，培育員工多項專業技能，藉此提升生產線場人力調度彈性與生產效能，並設計帶線評鑑制度，從中培育生產帶線，確保幹部日常工作落實執行品質管理與作業規範。



參與 2024 年精實改善成果分享會



技能檢定通過人員表揚

精進品保管理能力守護食品安全

GRI 404-1~2

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、QC 七大手法、儀器校正、食品微生物、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

GRI 404-1~2

年份	2022	2023	2024
場次	56	77	不計算場次
受訓人次	328	451	358
受訓時間	1,717	2,354	1,524

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，以及學習客戶關係維繫技巧與銷售致勝策略，協助同仁更專業面對顧客銷售及產品推廣。此外，2024年於業務大會舉辦商品陳列競賽，讓業務同仁發揮團隊合作，相互觀摩學習創意思維與陳列技巧，提高同仁日常工作實戰能力。進階課程持續強化業務主任對 Xmind 數位心智圖應用，以全面性觀點分析客戶及競爭對手，擬定創新的銷售策略，建立客戶管理機制，並提升人員分析和擬定方案能力。



年度業務大會



業務主任訓

## 提升管理人才能力增進高效營運

GRI 404-2

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。2024 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」外，另定期針對中高階主管辦理知識講座，使主管更深入了解 ESG 整體框架、TCFD、TNFD 以及企業應揭露的資訊，另外，也讓主管更認識對 AI 趨勢及破除對 AI 的迷思，瞭解未來如何運用 AI 來幫助增加工作效率。為期六天基層主管管理訓練，學習常見管理情境的實用工具，讓新手主管從專業走向管理，從管事、理人逐一拆解可能遇到的管理挑戰，快速讓主管掌握管理技巧並更有效帶領團隊。此外，持續舉辦「OGSM 目標管理法」，推廣至各課級及潛力幹部，學習此套團隊及個人目標的管理工具，讓主管瞭解 OGSM 步驟要點、內涵精神及撰寫邏輯，也可應用此張計畫表，追蹤計畫進度與他人有效溝通，以確保目標達成狀況。

內外部環境變化快速，聯華食品積極培育各階層主管，提供多元訓練課程以更靈活面對不同挑戰，及強化不同世代的管理能力，提供管理職主管之訓練包含：

- 1 **規劃基層管理訓練，奠定管理基礎**：規劃為基層管理訓練，學習常見管理情境的實用工具，讓新手主管從專業走向管理，從管事、理人逐一拆解可能遇到的管理挑戰，快速讓主管掌握管理技巧並更有效帶領團隊。
- 2 **中階主管管理精進不中斷**：持續派任中階主管參與「企業經理人課程」與「精鍊高階管理與實務研習班」，強化強化管理者所需的知識元素及擴展產業視野。
- 3 **定期辦理知識講座，掌握新趨勢**：每年針對中高階主管舉辦知識講座，幫助深入理解 ESG 框架、跟進 AI 潮流，讓中高階主管與時俱進，保持競爭前瞻性。
- 4 **持續導入 OGSM 目標管理法，提高計畫執行力**：將 OGSM 管理工具深化導入各課級及潛力幹部，使管理者熟悉管理工具的內涵精神、步驟要點、撰寫邏輯與計畫追蹤，促進團隊有效溝通，具體掌握目標達成狀況。



理級主管管理知識講座



基層主管管理訓練



OGSM 目標管理法實作演練



### 3.2.2 人才吸引

#### 積極推動產學合作，提供多元實習機會

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2024年與8間大專系所合作，規劃學期和暑期，各類實習人數達31人，實習單位遍佈人資、生產、品保、研發等單位。

實習啟動時安排實習說明會，並透過工作實作與每週學習單、實務課程幫助理解公司運作及重要注意事項。實習期間安排優秀、具專業及熱忱之單位主管或資深人員協助輔導。學習結束前舉辦成果發表會，由實習生分享學習心得，也透過廠區主管給予回饋及建議，幫助累積職場經驗。

聯華食品提供實習薪資、勞健保、住宿與膳食等福利，並針對工作期間表現優異的實習生，如有適合職缺，畢業後優先錄用，助力人才銜接職場。



實習生品質道場巡禮



一起和品質樹合影



2024 各廠區成果發表會

聯華食品另亦持續與高級職業學校食品科及餐飲科進行僑生建教合作，2024年建教合作實習人數達106人，由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，強化工作技能與職場人際互動，期望同學畢業後順利銜接職場。



廠內安全、品質教育訓練



新生返校前與廠區主管合影

#### 輔導員制度

為使新人更快適應新工作、融入公司文化，聯華食品於新人報到作業前即會請主管由組織內挑選具熱忱解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。新人報到3個月後，透過輔導員滿意度問卷，評估新人對公司整體滿意度、自我狀況及輔導員的輔導成效，適時給予輔導上的調整與協助。透過此制度有效降低新進同仁的不適應與無助感，增強其職場體驗與工作滿意度。

## 3.3 安全維護，幸福職場

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，並重視員工健康、提供友善職場，建構健康安全之工作環境。

### 3.3.1 安全至上

#### 職業安全衛生管理系統 GRI 403-1

2024 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，例如持續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，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 2024 年 10 月，由英國標準協會 (BSI) 完成職業安全衛生管理系統 ISO45001 及 CNS45001 之換證稽核，鮮食事業部轄下基隆廠、中壢廠於 2024 年 10 月，彰化廠 2024 年 11 月，亦分別由英國標準協會 (BSI) 完成職業安全衛生管理系統 ISO45001 及 CNS45001 之追蹤稽核，其證書有效期限如下：

廠別	桃園廠	基隆廠	中壢廠	彰化廠
證書效期	2027.12.09	2026.12.21	2026.12.29	2026.12.23
證書				

職業安全衛生管理系統涵蓋範疇

GRI 403-8

2024	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	2,449	469	2,449	469	100%	100%
經外部組織稽核或認證	2,054	442	2,153	469	95%	94%

職業安全衛生委員會組成概況

GRI 403-4

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		鮮食		
	桃園廠	嘉義廠	基隆廠	中壢廠	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

GRI 403-2

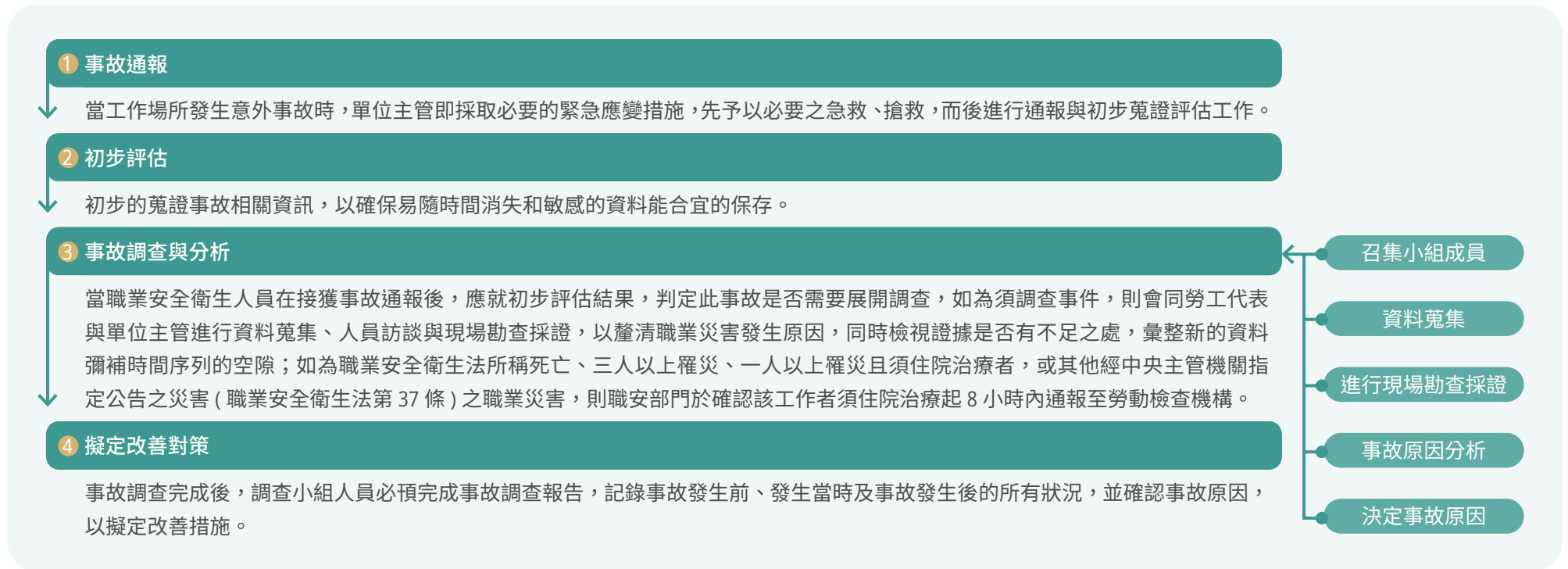
聯華依職業安全衛生法及 ISO/CNS 45001 職業安全衛生管理系統相關規範之要求，建立「職安衛風險與機會行動規畫評估辦法」，辨識組織裡工作環境或作業(包含製程、活動或服務)內容，列舉各項可能造成工作者不健康或不安全之情境，與可能遭遇之傷害類型，包含組織控制下可能出現在事業單位及其組織控制下之人員(如承攬人、供應商、訪客及其他利害相關者等)所執行的各項作業，其評估流程如下：



事故調查流程

GRI 403-2

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

GRI 403-2

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。

2024 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 定期盤點、檢視用電相關設備裝置規格，汰換部分區域電盤。</li> <li>② 每年度持續由機電顧問公司完成用電安全檢查並向台灣電力公司核備。</li> <li>③ 全公司每年二次委由外部機構辦理電力開關紅外線檢查，並再添購中階紅外線熱顯像儀乙部，以確保用電安全。</li> </ul>
人因性危害預防	<p>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。</p>
消防安全	<p>為強化消防安全及落實相關管理措施，2024 年進行之各項消防設備及設施改善優化內容如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 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。</li> <li>② 購置火焰偵測器一具並安裝於直火油炸設備週遭，以評估其火焰偵測檢知效能。</li> <li>③ 消防安全設備：以現行消防法規進行各分區防火防煙、消防排煙規劃，設置機械排煙、自然排煙下年度並將增加防煙捲簾等設施。</li> </ul>
跌 / 滑倒危害預防	<p>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。</p>
定期實施作業環境監測	<p>防止職業災害，保障勞工身體健康，避免遭受物理性及化學性危害因子傷害，提供勞工健康舒適的工作環境，定期實施作業環境監測。每六個月實施作業場所之（二氧化碳、噪音、有機溶劑）等檢測。另優於法令規定，對於調理區進行綜合溫度熱指數之量測，以了解作業人員與高溫度作業區之實際暴露，並做為評估改善依據。</p>
定期實施健康檢查、健康管理及健康促進事項	<p>依「勞工健康保護規則」規定，每年安排廠區同仁實施在職人員健康檢查及特殊作業健康檢查，並依照規定實施分級管理，以保護勞工健康，此外，亦設有醫務室及定期辦理健康講座或醫護健康諮詢，增加員工健康意識。</p>
健康職場認證標章	<p>本公司積極推動職場菸害防制及健康促進措施，建立優良之健康工作環境。2024 年經衛生福利部國民健康署審核通過健康職場認證健康促進標章（總公司、基隆廠、桃園廠、彰化廠、嘉義廠）</p>

全面落實職業安全衛生教育訓練 GRI 403-5

為建立職場安全文化，積極培養員工安全意識，降低作業風險，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，2024 年度辦理訓練活動參與人次達 8,782 人，總受訓時數達 16,941 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。



近三年勞工安全衛生教育訓練

GRI 404-1

年份	2022	2023	2024
場次	80	107	不計算場次
受訓人次	7,354	11,613	8,782
受訓時間	8,723	20,858	16,941

2024 年持續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。另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，實現聯華食品對安全職場的承諾。

【聯華安全日專欄】強化安全治理體系—消防安全日的設立與永續承諾

2023 年 4 月，公司所屬彰化廠區曾發生火災事故，對公司安全管理體系提出了重要警示。公司在事故發生初期即完成應變處理，並主動配合主管機關與消防單位完成查驗與缺失修復作業，相關人員之補償與協助也已全數妥善處理完畢。廠區目前營運穩定，整體運作與客戶交付並未受到重大實質影響。

此事件成為公司內部安全治理體系強化的重要轉捩點。為強化全體員工對風險辨識與應變能力的認知，並將安全意識制度化，公司經營團隊決議，將每年 4 月 25 日訂定為【消防安全日】。此舉並非針對過去事件的追溯，而是象徵公司在風險預防與安全文化建構上，邁入常態化、前瞻化的新階段。

透過【消防安全日】的年度推動，公司將持續落實下列作為：

- 1 以火災災害為設定，針對不同規模、情境之模擬運作進行疏散演練。
  - 2 加強主動式滅火系統操作演練，讓所有同仁熟悉系統執行動作。
  - 3 鼓勵全員參與演練；從個人、各單位做起，提升公司整體消防應變能力。
- ▶ 辦理消防與避難演練：模擬火災、設備異常等突發狀況，確保各單位應變流程之可行性與人員熟悉度。



滅火班



通報及疏散狀況



主管參與指揮體系



人員集結



進行傷者傷口救護





實際操作消防設備



請消防隊於現場解說



夜間演練

- 強化職業安全教育訓練：安排職業衛生、防火管理及急救處置等課程，針對第一線人員需求進行緊急應變實務演練。



安排消防課程



體驗濃煙活動

- 政策宣導與要求：公司透過活動演練與要求、執行教育訓練持續推廣安全知識與作為，持續累積組織內部風險控制能力。

公司並將「深化安全文化」列為中長期 ESG 重要策略方向，包含：

- 完善職安衛系統管理 (ISO 45001)，落實 PDCA 循環與稽核紀律。
- 評估並導入智慧監控與預警設備於高風險區域，提升異常即時反應能力。
- 檢討作業流程與技術設備是否符合最新法規與實務風險，定期更新管理準則。

【消防安全日】之設立，係以制度化手段強化風險控管與安全文化，並以具體行動回應外部關注與組織內部自我改善要求。未來，公司將持續依循永續發展原則，透過預防性管理、教育訓練與跨部門協作機制，提升全體員工的安全素養與組織應變能力，持續建構穩健的工作與營運環境。



### 員工職業災害概況 GRI 403-9

2024 年可記錄之職業災害共計 28 件，28 人次受災，各職業災害與嚴重職業災害類型，以及因應方式包含：跌 / 滑倒佔發生率的 33.3%，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 7.4%，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 25.9%，屬作業面未停機作業所導致，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。(自 2024 年 10 月起，發生上下班交通事故非屬職業安全衛生法所稱職業災害，故事業單位無需辦理填報作業。)

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				
2024	5,794,970	0	0	27	0	0	4.66	

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				
2024	309,992	0	0	0	1	0	3.23	

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」

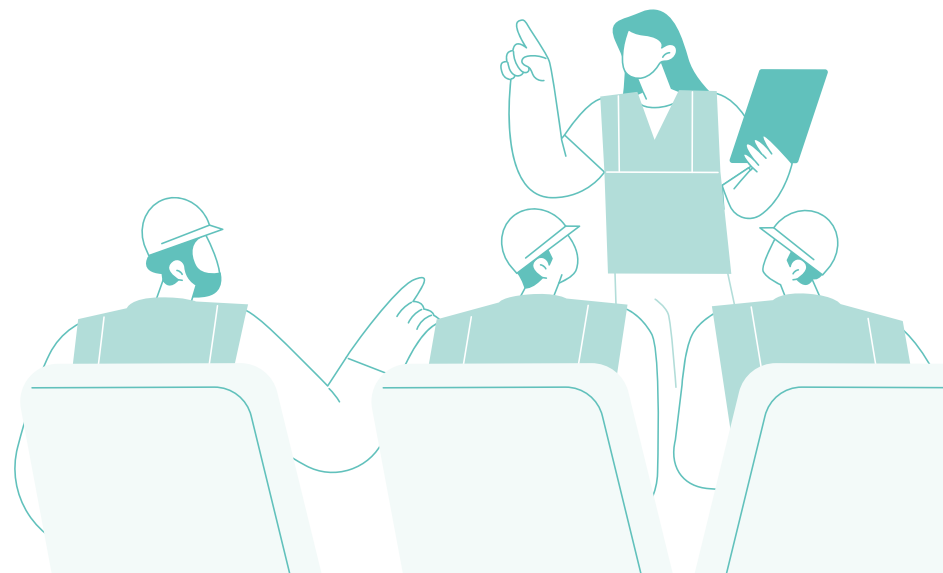
註 4：可記錄之傷害比率 = (可記錄之傷害數 x 1,000,000) / 總實際工作時數

### 3.3.2 健康職場 GRI 403-3

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。

#### 重視員工身心健康，推動職場健康管理

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。根據公司特定需求和員工的健康狀況，制定適合之健康管理計畫，自健康檢查、健康教育到健康促進等多個方面的綜合計畫，確保每位員工均能獲得全面的健康服務，提高員工對健康的重視，期望有效預防和控制疾病的發生。



員工健康管理實施計畫

GRI 403-3

- 1 公司透過從新人體格與在職健康檢查，以完善的健康檢查來協助同仁進行健康把關，並確保新人體檢與在職員工健康檢查完成率達 100%。
- 2 各廠區護理人員根據體格與在職健康檢查結果進行高中低風險管理，並規劃面談諮詢服務，由臨場醫師針對檢查報告提供衛教與諮詢，並針對檢查結果有重大異常者，提供就醫協助與後續醫療建議，落實關懷服務。
- 3 截至 2024 年底，本公司達中高風險的健康管理者共 110 人，針對這些人員已安排職醫、職護定期關懷追蹤其健康及工作負荷，關懷比例達年度關懷總數 100%。
- 4 公司落實四大計畫推動及執行，定期進行異常工作負荷促發疾病預防與人因性危害預防評估，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，關懷完成率達 100%。
- 5 確保友善工作職場及環境健康安全，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。
- 6 每月安排勞工健康服務護理師及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，2024 年共辦理 88 場次，583 人接受相關服務。
- 7 為落實員工職場身心健康，並打造安全、無菸、友善的工作環境，公司推動各項健康促進措施，並積極參與衛生福利部國民健康署所辦理之健康職場認證活動，全公司健康職場認證申請完成率達 89%，期望讓每位同仁都能在舒適的環境中工作與成長。



職醫面談員工  
觀察傷病情形



職醫至現場觀察環境是  
否有健康危害



職醫與高階主管  
說明健康建議



職醫觀察職災  
現場給予建議

- 8 因應流感與 COVID-19 疫情，廠區與當地衛生所、醫院合作於廠內實施疫苗注射活動，減少勞工奔波到各醫療機構注射之舟車勞頓之苦，也減低同仁在外暴露群聚感染之風險。



員工報到



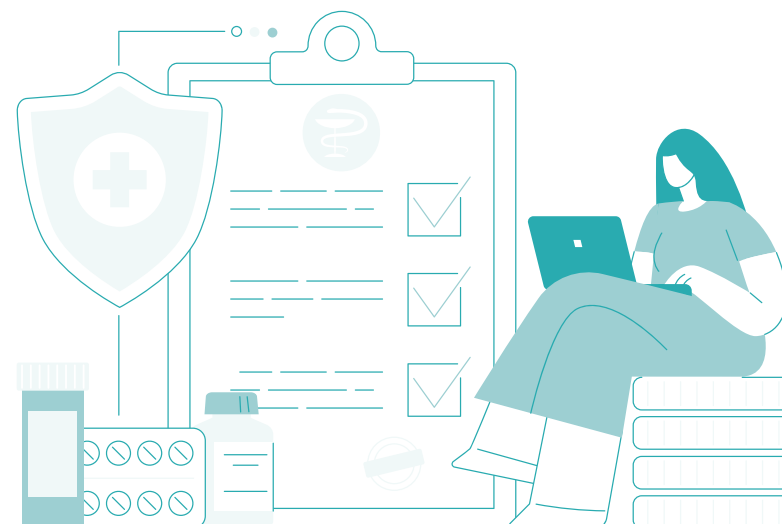
醫師問診



疫苗施打

打造健全的工作環境與紓壓

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



## 營造友善職場，支持母性健康

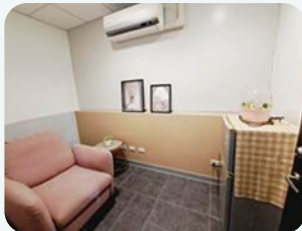
公司致力於提供支持母性健康的工作環境，確保女性員工在職場上獲得充分的保護和支持：

- 1 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。
- 2 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。
- 3 懷孕期間並由職護關心同仁，並推行母性手冊，提供工作場所健康危害評估、孕期注意事項、公司及政府生育福利及相關協助等，致力保障各工作型態的懷孕同仁其職場安全與健康受到良好保護，2024 年共關懷懷孕同仁有 54 人次。
- 4 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。



各區設有哺乳室



溫馨舒適的空間



提供哺乳所需設備

## 積極強化職業疾病風險管理

GRI 403-10

GRI 403-3

聯華食品長久以來積極致力推廣並注重職場健康環境，為保護工作者身心健康，並以勞動部公告之「勞工保險職業病種類表」及「增列勞工保險職業病種類項目」為依據，勞工因執行職務暴露在一些危險因子中導致身體產生疾病，且經專業醫生評估後進行職業病認定，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：

- 1 每年定期辦理特殊勞工作業人員特別危害健康作業健康檢查；特殊健康檢查已針對 3 類 (含從事噪音曝露、游離輻射、正己烷等) 作業人員進行法令之特殊項目檢查，並依法實施分級健康管理，廠區特殊健康檢查完成率達 100%。
- 2 2024 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。
- 3 特殊健康檢查結果達二級以上人員，會安排健康宣導，以提高同仁健康意識。
- 4 第四級管理者由特約專業醫師提供健康諮詢、指導，必要時得執行疑似工作相關疾病之現場評估。
- 5 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。桃園廠、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。



安排視障按摩師至廠區、辦公室為同仁進行按摩服務

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。



### 2 【動出自我】科技輔助，輕鬆養成運動好習慣！

本年度引進全方位運動 APP，提供員工靈活的健康管理方式，透過健走挑戰與居家健身計畫，讓員工依個人需求選擇適合的運動方式，並記錄運動時間、步數與熱量消耗。為提升參與度，導入每月獎勵機制，達成指定步數或熱量目標即可參與健康抽獎。活動期間共 896 人次參與，累積 3 億 8 千萬步，燃燒 317 萬大卡，展現員工對健康管理的高度投入。

為鼓勵戶外運動，本次健走活動結合定位打卡，收錄全台熱門景點，吸引 2,229 人次參與打卡，同仁們在探索旅程中累積健康抽獎點數。此外，嘉義廠舉辦兩梯次一日遊暨健走活動，共 49 人次參與，透過健走、趣味挑戰與健康知識學習，促進運動習慣與團隊凝聚力。我們將持續推動多元健康活動，打造活力職場，提升員工身心健康與幸福感。



### 3 【食得健康】營養滿分，打造健康新食尚

飲食習慣與健康息息相關，本公司透過健康餐盤紀錄挑戰，鼓勵員工每日上傳至少一張健康餐盤照片，提升營養均衡意識。活動期間，健康餐上傳量突破 5 萬人次，同仁們不僅主動記錄飲食，更積極分享心得，形成健康飲食的良好氛圍。

此外，我們推動健康食譜分享機制，透過表單交流健康飲食選擇，讓員工相互學習，拓展營養管理的靈感與實踐。未來，我們將運用持續透過科技協助飲食管理，幫助員工在工作中輕鬆維持營養均衡，打造健康、活力滿滿的職場文化，邁向員工福祉與企業永續發展的雙贏目標。



### 4 【輔測血壓】自主監測，守護健康每一天

本年度引進全方位運動 APP，提供員工靈活的健康管理方式，透過健走挑戰與居家健身計畫，讓員工依個人需求選擇適合的運動方式，並記錄運動時間、步數與熱量消耗。為提升參與度，導入每月獎勵機制，達成指定步數或熱量目標即可參與健康抽獎。活動期間共 896 人次參與，累積 3 億 8 千萬步，燃燒 317 萬大卡，展現員工對健康管理的高度投入。

為鼓勵戶外運動，本次健走活動結合定位打卡，收錄全台熱門景點，吸引 2,229 人次參與打卡，同仁們在探索旅程中累積健康抽獎點數。此外，嘉義廠舉辦兩梯次一日遊暨健走活動，共 49 人次參與，透過健走、趣味挑戰與健康知識學習，促進運動習慣與團隊凝聚力。我們將持續推動多元健康活動，打造活力職場，提升員工身心健康與幸福感。



活動成果

全台北南綜走**600**趟

最北端富貴角



最南端鵝鑾鼻

**計步挑戰**

走了**3億8千萬**步

**健身大神**

**2,167**人次 參與

共燃燒**317萬**大卡

相當於**5,764**片雞排

約**25**層樓高





**食得健康**

超過**5萬張**健康餐照片

**知識達人**

**17門** 健康課程

**355**人次 參與

**線上課程**

**30門** 健康課程

**4,430**人次 參與

**輔測血壓**

**12,887**人次 上傳紀錄





# CH4

## 社會共融 · 創意無限

- 4.1 共好社會 · 在地回饋
- 4.2 社會參與，公共倡議
- 4.3 公益慈善，拋磚引玉





# 社會共融創意無限

## 2024 執行成果

### 贊助大稻埕秋獲季

投入

**\$300,000**元

結合「可樂果」品牌開發限定創意料理  
吸引民眾探訪在地文化

### 兒童影展活動

投入價值約

**\$213,000**元 產品贊助



捐贈

**2,500**包

機能系列堅果飲

改善老憨兒的飲食均衡與體力維持



### 與真善美基金會合作

由老憨兒處理堅果空罐後  
重製為精美用餐圍兜

贈予

**1,000**件

予桃園市政府與嘉義縣政府社會局

### 與台灣吧合作

推出【食物美味大變身】數位教學

推廣至相關社群

影片觀看超過

**2**萬次



### 舉辦國小教師研習活動

推廣飲食教育理念

活動滿意度達

**4.7**分

## 4.1 共好社會，在地回饋

聯華食品長期深耕台灣，2024 年致力於將在地文化、環境永續與社會責任融入企業經營，透過各種創新與活動，緊密結合在地文化、兒童教育及環境永續。以秋穫季活動串聯大稻埕的歷史底蘊，將可樂果與地方特色餐飲結合；在兒童教育方面，聯華食品攜手公視打造更友善的兒童視聽環境，並與教育媒體台灣 BAR 合作推動食育教案，讓孩子從小培養正確的飲食觀念。此外，我們更進一步號召消費者參與環保行動，透過回收堅果空罐與憨兒們攜手實踐塑膠再製，展現環保與社會共融並存的可能性。我們希望透過這些計畫實踐企業社會責任，並挖掘更多有意義的故事與放大影響力。

### 支持大稻埕文化傳承與創新，攜手打造永續社區

聯華食品自 1971 年於台北市大稻埕迪化街創立以來，始終以「植根在地、共榮發展」為企業使命，積極參與並支持地方文化與社區經濟的永續發展。大稻埕融合了百年老字號與新創品牌，是台灣文化創意與飲食特色的重要匯聚地。作為在地企業，聯華食品深感責任，持續以實際行動回饋孕育公司成長的社區。

在 2024 年秋穫季活動中，聯華食品不僅以經費支持當地協會籌辦活動，更進一步結合旗下經典品牌「可樂果」，攜手 5 間大稻埕特色餐飲店家共同開發限定創意料理。透過將「可樂果」融入在地料理，展現大稻埕獨特的飲食文化，並以創新形式串聯老街氛圍與新世代潮流，吸引民眾深入探索、體驗大稻埕之美。



「可樂果」串聯大稻埕餐飲文化，推出限定創意料理，藉此吸引民眾探訪大稻埕參與在地文化

此次活動，聯華食品以文化創新為橋梁，讓傳統與現代、地方與品牌之間產生有機連結，進一步促進在地餐飲產業的多元發展。藉由支持在地活動與創意串聯，聯華食品期盼激發更多消費者對大稻埕文化的認識與熱愛，助力商圈蓬勃發展，打造居民、業者與企業共好共榮的永續社區。未來，聯華食品將持續秉持「共好社會」的理念，深化在地連結，結合企業資源與品牌力道，推動更多回饋社會、促進地方永續發展的行動。

## 4.2 社會參與，公共倡議

### 支持兒童權益與媒體視聽權——攜手打造寓教於樂的成長環境

聯華食品長期秉持「取之於社會、用之於社會」的精神，積極推動企業社會責任，並將兒童權益的保障及兒童媒體視聽權的提升視為重要使命。自 2020 年起，聯華食品連續四年支持公共電視（公視）推動之兒少友善活動，致力於打造更適合兒童成長的健康視聽環境，並透過實際行動參與各類親子教育活動，推動寓教於樂理念。

### 連續四年攜手公視，推廣兒童媒體素養與自我探索

聯華食品自 2020 年起，持續贊助公視主辦的《FUN 出大能力》親子活動，期盼透過有趣且富啟發性的互動體驗，引導兒童認識自身潛能，培養正向成長態度。歷年參與成果如下：



這些持續性的投入，讓聯華食品成為推動兒童教育、環境永續及家庭共學的重要夥伴。

### 深度參與亞洲最大兒童影展，激發兒童無限潛能

2024 年，聯華食品更進一步贊助於台北信義區秀泰影城舉辦之亞洲最大規模兒童影展。該影展以《我的英雄之旅》為主題，透過電影讓孩子們天馬行空的想像成真，培養自我覺察、社會觀察與藝術鑑賞能力。

本次聯華食品提供了總價值達 21 萬 3 千多元的贈品，包括萬歲牌堅果禮盒、卡迪那享自然洋芋片與元本山海苔堅果夾心等人氣產品，成為影展亮點之一，深受親子家庭喜愛，進一步深化企業對兒童發展支持的承諾。

### 未來展望：持續推動兒童友善社會，共築希望未來

聯華食品深知，保障兒童發展權益、培育未來世代，是企業回饋社會不可或缺的重要一環。未來，聯華食品將持續攜手公視及更多社會夥伴，透過資源投入與實質行動，推動更多與兒童教育、媒體素養、永續成長相關的公共倡議，期盼讓每一位孩子都能勇於探索，盡情展現生命潛能，為台灣社會帶來更多希望與可能。



## 堅果空罐從回收到重生，與老憨兒攜手實現循環的新價值

萬歲牌「友善地球·共好萬歲」環保回收計畫鼓勵民眾將吃完的堅果空罐拿至家樂福參與回收推廣回收意識與資源再生，實踐空罐再塑。此次計畫更與真善美福利基金會合作，從家樂福回收的空罐委由真善美基金會所組成的「憨樂工作隊」負責塑膠罐清洗與分類工作，確保回收物品質符合標準。同時，也讓憨兒們有機會透過簡單的付出，找到自我成就感，落實環境保護與社會公益雙重目標。



萬歲牌堅果空罐回收



## 空罐重獲「心」生 成為有溫度的用餐圍兜

經由塑膠回收程序製成的保特紗，可被重製成一次性使用的物品，在與基金會討論之下，萬歲牌將回收的塑膠重製為更具專屬意義的特製用餐圍兜。這款圍兜特別針對重度憨兒在用餐過程中的需求進行設計，不僅能接住掉落的食物，還使用安全的魔鬼氈取代傳統繩結，避免可能的安全風險，並融入童趣風格，呼應憨兒們純真的內心。此外，圍兜分為男女款設計，穿戴上後如同換上新衣，增添用餐的儀式感與樂趣，讓吃飯的時光更快樂。這件由憨樂工作隊的憨兒們親手處理的回收塑膠製成的圍兜，不僅充滿實用價值，更是一份凝聚社會愛心的特別禮物。



回收空罐特製為實用的  
憨兒用餐圍兜

## 憨兒們從受贈者到貢獻者的轉變

在計畫執行之前，萬歲牌在與基金會討論後認為，回收堅果空罐的人工處理需要細心，尤其是異材質分類、卸除罐蓋與標籤、清洗等步驟，此任務非常適合憨樂工作隊的憨兒們。他們要齊心協力把從消費者端回收來一箱箱的回收堅果空罐搬到教室裡並在老師的帶領下，逐步完成分類與清理，專注的模樣如同孩子上美勞課，滿足感溢於言表。

在完成這些任務的過程中，憨兒們不僅延緩了身體退化，還收穫了心理上的成就感。他們逐漸從社會的受贈者，轉變為有能力貢獻的一員，贏得更多的自尊與社會認同。這項計畫透過與社區連結，為憨兒創造更多實現自我價值的可能性，也讓社會大眾更理解與接納這個特殊族群。



憨兒們合作進行空罐分類與清理

## 你、我，攜手老憨兒 共同成就愛的循環

萬歲牌的回收計畫不僅是資源再生的環保行動，更是一場跨越環保與社會支持的愛心循環。從堅果空罐的回收、基金會憨兒們的參與，再到實用且充滿意義的用餐圍兜，每一個環節都體現了人與人之間的善意與連結，也讓堅果空罐成為友善社會的橋樑。因為消費者的參與為這份愛心循環提供動力，而憨兒們的努力則使這份愛心得以延續。萬歲牌「友善地球·共好萬歲」計畫共製成千件用餐圍兜，讓千位憨兒感受社會的溫暖與善意，形成一條完整的愛的旅程。未來我們將持續以行動結合環保與公益的力量，規劃更多具有意義的活動，期待透過邀請更多夥伴加入，擴大愛的影響力，持續於社會中傳遞溫暖，共同創造更美好的未來。



透過上千件用餐圍兜贈與，  
讓憨兒感受社會的溫暖

### 攜手推動飲食教育向下扎根——【食物美味大變身】數位教學方案

聯華食品成立逾七十年來，始終以「自然、安心、美味」為品牌核心精神，致力於提供高品質食品，陪伴台灣家庭的日常生活。在追求食品品質的同時，我們更意識到良好飲食觀念的重要性，積極將企業影響力擴展至飲食教育領域，促進社會健康意識的提升。

2024 年，聯華食品與知名教育推廣平台「臺灣吧」攜手合作，推出針對國小低年級學童設計的數位教學方案——【食物美味大變身】，並同步舉辦國小教師研習活動。此專案標誌著聯華食品首次以系統化方式參與公共飲食教育倡議，為提升全民飲食素養邁出堅定的一步。

### 創新教學設計，點燃學童學習動機

傳統飲食教育多半著重於營養知識傳遞，然而【食物美味大變身】打破過去框架，從學童生活經驗出發，融入問題導向學習，強調探索食物價值與健康意義。

教案內容包含：

- ① 一分鐘歌曲動畫影片，生動活潑引發學習興趣
- ② 搭配學習單與教學投影片，設計符合現場教學需求的教學架構
- ③ 以真實生活中的飲食困境為引導，促發學生自主思考與解決問題

自推出以來，教案在短短兩週內即達到超過 900 次下載，相關社群推廣觸及 13 萬人次，動畫影片觀看超過 2 萬次，顯示出此教學資源在教育現場及社會大眾間受到高度關注與肯定。



【食物美味大變身】數位教材深受老師教學喜愛

### 教師研習活動，深化教育現場影響力

平均滿意度達

**4.7 分**

(滿分 5 分)

為協助教師有效運用教案資源，聯華食品與臺灣吧於新北市中信國小舉辦教師研習活動。課程內容涵蓋飲食教育理念介紹、教學方案示範及數位知識影片應用教學。參與教師對於教案設計理念與教學應用表示高度肯定，會後調查顯示平均滿意度達 4.7 分 (滿分 5 分)，展現出活動的高度成效與教師社群的正面迴響。

考量到地理因素使部分中南部教師無法親自參與，研習精華內容亦上架至「臺灣吧大抓周學院」網站，供全台教師免費線上學習，達成線上線下整合推廣，進一步擴大影響範圍。

### 未來展望：倍數成長，全民推廣

聯華食品深知飲食教育是一項需要長期投入的公共倡議行動。未來，我們將持續加強推廣力度，設定明年教案觸及率倍數成長的目標，並致力於將【食物美味大變身】教案推廣至全台超過 2,000 名國小學童。透過與教師、學校及社會各界合作，聯華食品期許成為推動飲食教育向下扎根、促進全民健康生活的重要推手，為社會共融與永續發展持續貢獻心力。



## 4.3 公益慈善，拋磚引玉

### 攜手真善美基金會，關懷老憨兒健康福祉

聯華食品長期秉持「取之於社會、用之於社會」的精神，積極投身社會公益，致力於弱勢族群的支持與陪伴。針對社會日益關注的「雙老家庭」議題，本公司特別將目光投向中高齡心智障礙者（老憨兒）族群，期盼以企業之力喚起社會更多關注與行動。

真善美社會福利基金會源自台灣首家專注照顧老憨兒的機構「真善美家園」，並於民國 98 年成立基金會，秉持「愛心、專業、尊重」的核心價值，致力於減輕老憨兒家庭的照護負擔，並引進專業服務資源，提供更全面的支持。真善美家園目前服務超過 50 位中高齡心智障礙個案，這些慢飛天使們雖心智停留於童年階段，卻同樣會面臨身體成長、老化及功能退化的挑戰，並伴隨咀嚼困難、食慾不振、消化功能下降等健康問題。



聯華食品捐贈真善美基金會  
機能性堅果飲



提供予老憨兒補充營養與體力

有鑑於此，聯華食品此次攜手真善美基金會，捐贈旗下「萬歲牌燕麥堅果飲」與「萬歲牌機能系列五豆堅果飲」共計 2,500 包，作為營養補充品，協助改善老憨兒的飲食均衡與體力維持。其中，「五豆堅果飲」富含植物性蛋白質，特別適合活動量較低、需額外補充營養的中高齡老憨兒族群，進一步提升其生活品質。

聯華食品深知，老憨兒在老化過程中所面臨的挑戰，與一般家庭中的老年人並無二致。透過此次捐贈，我們期盼引起社會更廣泛的關注與投入，為這群需要特別照護的天使們，共同打造一個更溫暖、更健康的生活環境。」

「雙老家庭」問題日益嚴峻，聯華食品認為企業應發揮正向影響力，成為推動社會共善的重要力量。未來，聯華食品將持續投入社會公益行動，善用企業資源，回饋社會，並與各界攜手，共同創造善的循環，為建構共好社會盡一份心力。

### 攜手創世基金會，共築植物人安養家園

聯華食品始終秉持著「取之於社會、用之於社會」的精神，持續關懷社會弱勢族群，以實際行動回應社會需求，致力於成為推動共好社會的力量。面對台灣社會高齡化與重度失能人口增加的挑戰，聯華食品深知植物人及其家庭所承受的照顧壓力與生活困境，因此積極響應相關公益行動，實踐企業社會責任。

2024 年 4 月 20 日，聯華食品攜手創世基金會參與於台北市花博園區舉辦的「愛·洄來—親子園遊會」義賣活動，支持創世基金會籌建花蓮第 18 所植物人安養院。為響應此次公益行動，聯華食品號召旗下萬歲牌、可樂果、卡迪那等品牌共同捐贈 94 箱、近一萬包堅果及休閒食品作為義賣商品，並將義賣所得全數捐贈予創世基金會，用以支持安養院建設基金。

創世基金會自民國 75 年成立以來，致力於照護清寒植物人，是全台唯一專門從事此項服務的社福機構。迄今已於全台設立 17 所安養院，安養超過 2,744 位植物人，協助逾

16,000 個家庭渡過難關。面對花蓮地區 1,061 位仍待援助的植物人及重度失能者，創世基金會推動「在地安養」理念，積極籌建花蓮院，以減輕當地家庭的照護負擔。

聯華食品深信，「救一個植物人，就是救一個家庭」。透過此次行動，我們希望拋磚引玉，帶動更多企業及社會大眾投入公益行列，共同為植物人家庭築起一個溫暖而有尊嚴的家園。活動當日，創世基金會特別頒發感謝狀予聯華食品，肯定本公司以具體行動展現企業關懷與社會責任，並向大眾傳遞正向影響力。

展望未來，聯華食品將持續善盡企業公民角色，積極參與社會公益，結合企業資源推動社會共融，與社會各界攜手打造更具韌性與溫度的共好社會。

- 聯華食品的核心理念不只是在生產美味高品質的產品，更希望能夠成為與消費者共同成長的品牌，透過企業關注的不同議題，為社會帶來更多正向的循環

# CH5

## 環保節能·持續不懈

- 5.1 氣候變遷，減緩調適
- 5.2 綠色行動，愛護自然
- 5.3 用水節約，珍惜點滴
- 5.4 輕巧簡便，守護環境







# 環保節能持續不懈

## 2024 執行成果

溫室氣體排放盤查及驗證

完成全公司

5個廠區及5個辦公據點

2024年估計減碳效益

轉換約429公噸廢塑膠為SRF燃料

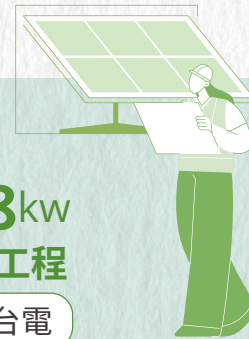
約 330公噸Co<sub>2</sub>e

新增嘉義廠

完成 498kw

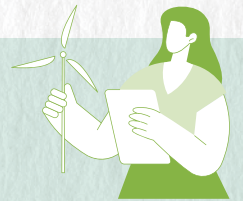
太陽能光電工程

3掛表躉售台電



能源密集度  
較 2023年

降低 ↓ 3.5%



通過碳足跡標籤

可樂果原味、  
卡迪那95°C鮮脆薯條鹽味



無產生有害廢棄物

總節電507,381度

節電率達 1.3%

廢棄物處理密集度

較 2023年

降低 ↓ 6.76%

水資源密集度

較 2023年

降低 ↓ 3.71%



海苔對切全系列產品包材

減量 達 18.5%

海苔對切全系列乾燥劑

減量 66.7%

環保FSC認證

完成 2款

環保FSC認證材質禮盒



網購包裝

減量 達 27.5%



堅果方罐全系列產品包材

減量 達 16.66%

## 5.1 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：

治理	針對氣候相關風險與機會的治理
策略	氣候相關風險與機會對於聯華食品的業務、策略與財務規劃的實際與潛在衝擊
風險管理	鑑別、評估與管理氣候相關風險的流程
指標與目標	用以評估和管理與氣候相關風險機會的指標和目標

### 5.1.1 氣候風險治理

#### 1 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。





#### 2 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

#### 3 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。

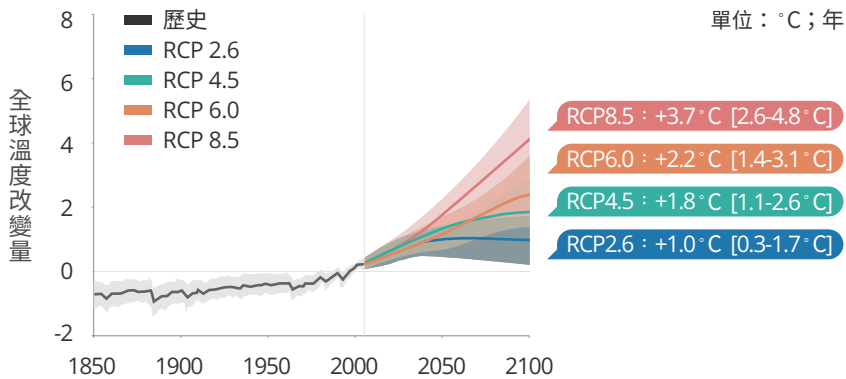
#### 4 氣候變遷風險鑑別與管理流程

 <b>風險鑑別</b> ESG 小組透過國際報告、營運所在地規範趨勢、國內外同業相關揭露等外部議題、及內部議題溝通等方式，蒐集氣候風險因子，識別風險的類型包括極端氣候實體風險，及政策法律、聲譽、市場等轉型風險。鑑別出 9 項氣候風險、5 項氣候機會，進行深入的氣候情境分析。	 <b>風險評估</b> 召集相關部門共同評估，並諮詢外部顧問專家觀點，從發生可能性及營運衝擊程度予以綜合評分得出風險矩陣，確認風險等級並排序其重大性。	 <b>因應調適</b> 針對重大氣候風險與衍生機會，從氣候政策、營運管理、產品服務到對外溝通等，據以執行各項策略行動。	 <b>監督追蹤</b> 利用固定召開之會議定期對各策略進行檢核、定期監控各廠減碳量，並揭露溫室氣體管理及環境管理等成果於聯華食品永續報告書。
--	--	--	---

### 5 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	RCP2.6 (暖化減緩的情境)	RCP 8.5 (溫室氣體高度排放的情境)
情境描述	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
21世紀末	1.5°C (全球暖化維持在工業化前升溫 1.5°C以內)	6°C (全球暖化維持在工業化前升溫 6°C)
排放量管制	排放量大幅下降	排放量大幅上升

### 5.1.2 氣候風險與機會評估

GRI 201-2

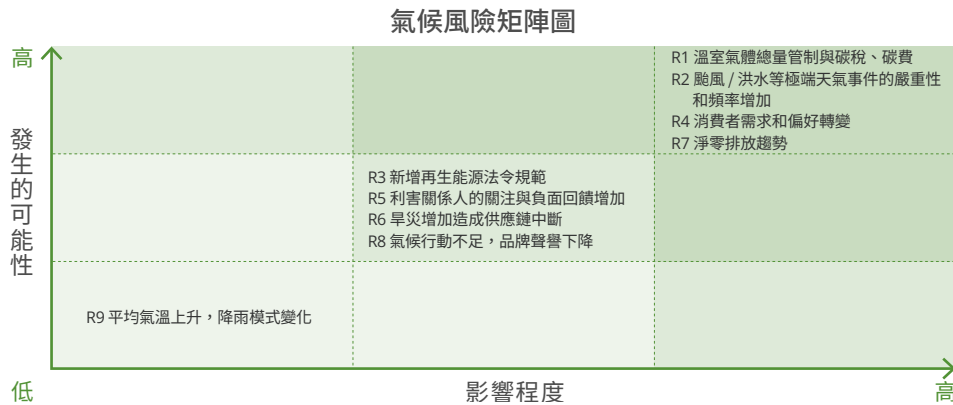
本公司參考國際氣候相關財務揭露 (TCFD) 建議架構，辨識短、中長期氣候變遷風險與機會，採以一致性評估方式，評估十年內可能發生之風險並依潛在衝擊程度、潛在脆弱度，產出氣候變遷風險矩陣，鑑別出重大性風險後，展開相對應之因應措施。依分析結果納入公司風險管理計畫，與各利害關係人建立公開透明之溝通管道，以降低氣候變遷風險並掌握商機，落實公司永續治理理念。

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

### 5.1.3 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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>繳納碳費導致生產成本增加</li> <li>採購再生能源電力憑證導致營運成本增加</li> <li>違反法規要求須繳納罰款，造成營業費用增加</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>鼓勵供應商採取氣候減緩與調適行動</li> </ul>

類型	風險	對聯華食品的影響性	財務影響	因應策略	
轉型風險	市場	R4 消費者需求和偏好轉變	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>產品碳足跡認證費用支出導致營業費用增加</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>掌握新產品包裝標示政策，並提前因應新標示要求</li> <li>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</li> <li>持續投入研發資源開發低碳、低納之永續產品與製程技術</li> <li>逐年推動包材減量專案，引進最適化、環保及功能性包材</li> </ul>
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>透過透明揭露提升企業綠色形象</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>原物料供應價格不穩，導致營運成本增加</li> <li>替代原物料選用與研發，導致營運成本增加</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原料源頭貨源穩定性管理</li> <li>研發替代配方，因應臨時性原物料短缺危機</li> <li>定期了解貨源狀態，強化供應鏈之穩定性</li> <li>建立原物料第二供應來源與原料取代機制</li> <li>精進源頭安全管理，降低原物料採購風險</li> </ul>
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>原物料或產品運輸過程受阻，導致儲運費用增加</li> <li>廠房設備毀損導致資產價值減損</li> <li>原物料或產品損失，導致營運成本增加、營收減少</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>採購不同產區原物料以分散風險</li> <li>廠區投保災損保險，減少財務衝擊影響</li> </ul>

氣候相關機會之財務影響與因應策略

類型	風險	對聯華食品的影響性	財務影響	因應策略
機會	資源使用效率	03 提升資源使用效率 04 建置高效率建築物 ① 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 ② 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	① 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 ② 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 ③ 興建綠色廠房，取得綠建築證照
	產品服務	01 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	① 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。 ② 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 ③ 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	05 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	① 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 ② 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	02 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	① 導入及設置太陽能光電系統

氣候變遷管理指標與目標

為減少氣候變遷造成的風險影響，達成減碳節能目標，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。

節能減碳政策目標	短期規劃	中期規劃	長期規劃
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2025 年完成集團 ISO 14064-1 溫室氣體全部盤查與查證，並訂定集團長期減碳目標</li> <li>● 2025 年彰化廠導入 ISO 50001 能源管理系統認證。</li> <li>● 2025 年溫室氣體排放密度降低 2.5% (以 2024 年為基準，單位：噸 / 百萬元營收)</li> <li>● 2025 年能源使用密度較 2024 年降低 1%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2027 年嘉義廠導入 ISO 50001 能源管理系統認證</li> <li>● 2027 年溫室氣體排放密度降低 5% (以 2024 年為基準，單位：噸 / 百萬元營收)</li> <li>● 2027 年能源使用密度較 2024 年降低 1%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2030 年溫室氣體排放密度降低 10% (以 2024 年為基準，單位：噸 / 百萬元營收)</li> </ul>

No	關鍵管理指標	2024 年目標	2024 年達成狀況	短期目標
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2025 年完成集團 ISO 14064-1 溫室氣體全部盤查與查證，並訂定集團長期減碳目標</li> <li>● 2025 年彰化廠導入 ISO 50001 能源管理系統認證</li> <li>● 2030 年基隆新廠導入</li> </ul>
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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 可樂果取得碳足跡標籤</li> <li>● 卡迪那取得碳足跡標籤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 可樂果 2024 年取得環境部碳足跡標籤證書</li> <li>● 卡迪那 2024 年取得環境部碳足跡標籤證書</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 取得 3 支產品碳足跡查證證書</li> <li>● 取得 3 支產品碳足跡標籤證書</li> </ul>
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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 嘉義廠完成建構 498KW 太陽能光電系統</li> <li>● 年度能源使用密集度較 2023 年降低 2.5% 的目標</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 嘉義廠 498kw 太陽能光電完工，2024 年 11 月掛表躉售台電</li> <li>● 2024 年能源密集度 0.0246 相較於 2023 年 0.0255，降低 3.5%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2025 年彰化廠導入 99KW 太陽能光電系統</li> <li>● 2025 年能源密集度降低 2.5%</li> </ul>
④	包材減量與減塑	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 海苔對切產品包裝減少 15% 以上塑膠使用量</li> <li>● 堅果方罐產品包裝減少 12% 以上塑膠使用量</li> </ul>	<b>減塑</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 海苔對切全系列產品包裝減塑達 18.51%</li> <li>● 堅果方罐全系列產品包裝減塑達 16.66%</li> </ul> <b>包材減量</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 海苔對切全系列產品包材減量達 66.66%</li> <li>● 野海苔全系列產品包材減量達 40%</li> </ul>	<b>減塑</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 休閒量販袋全系列產品包裝減塑達 4%</li> <li>● 萬歲夾鏈袋全系列產品包裝減塑達 2%</li> </ul> <b>減量</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 脆烤海苔全系列產品包材減量達 80%</li> <li>● 八切海苔全系列產品包材減量達 80%</li> </ul>
⑤	網購包材減量	網購包材減重率達 35%	2024 年網購包材減重率達 27.5%	2025 年網購包材減重率達 30%
⑥	每噸產品 (範疇一及二) 排放量 (管理淨零排放趨勢之風險)	年度溫室氣體排放密集度較 2023 年降低 2.5% 以上的目標	2024 年溫室氣體排放密度較於 2023 年降低 0.46%	2025 年溫室氣體排放密度較 2024 年降低 2.5%
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)	年度水資源使用密集度較 2023 年降低 5% 以上的目標	2024 年水資源密集度較 2023 年降低 3.91%	2025 年水資源使用密集度較 2024 年降低 3%
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)	年度廢棄物處理密集度較 2023 年降低 1% 以上的目標	2024 年廢棄物處理密集度較 2023 年降低 6.76%	2025 年廢棄物密集度較 2024 年降低 2%

## 5.2 綠色行動，愛護地球

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。

### 5.2.1 能源管理

GRI 302-1

GRI 302-3

食品-8

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

STEP1

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...)

STEP2

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。

STEP3

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。



桃園廠通過

ISO50001 能源管理系統認證

中壢廠通過

ISO50001 能源管理系統認證

#### 能源使用狀況

聯華食品主要使用能源為電力，外購電力占所有使用能源百分比為 44.19%，其次為天然氣(LNG)及液化石油氣(LPG)，其餘以柴油為輔，2024 年電力使用總量 36,867,428.37 度，較 2023 年增加 16.71%；主要原因公司整體營收成長所影響。液化石油氣(LPG)使用總量 7,849.04 公斤，較 2023 年減少 64.18%，天然氣(LNG)使用總量 4,386,463.87 方公尺，較 2023 年增加 3.51%。



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 55 萬度，約可減少 CO2 排放量 268 公噸，目前將太陽能光電系統所產生的電力賣給台電，躉售金額約 269 萬元；2023 年開始評估休閒事業部 - 嘉義廠建構太陽能光電系統，於 2024 年 11 月完成 498KW 太陽能光電系統，預計於 2025 年進行彰化廠建構 160KW 太陽能光電系統，對於再生能源聯華食品會持續規畫於其他廠區，為減緩全球暖化盡一份心力。聯華食品再生能源除了躉售外，主要應用於太陽能熱水器製造熱水供鍋爐及產線使用為主，2024 年使用太陽能熱水器之熱值轉換為天然氣量合計為 48,069.28 立方公尺，能源使用量為 1,811.39(GJ)，再生能源使用占比為 0.60%。



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



嘉義廠太陽光電與太陽能熱水系統空拍圖面  
 498KW 太陽能光電與 25 噸太陽能熱水系統

近三年各項能源使用統計 GRI 302-1

能源類別	年度	休閒廠	鮮食廠	總量
外購電力 (度)	2024	17,392,384.73	19,475,043.64	36,867,428.37
	2023	15,548,780.00	16,039,218.00	31,587,998.00
	2022	14,072,260.00	19,038,725.00	33,110,985.00
天然氣 (立方公尺)	2024	1,555,688.78	2,830,775.09	4,386,463.87
	2023	1,489,565.00	2,748,011.00	4,237,576.00
	2022	1,550,114.00	2,989,792.00	4,539,906.00
液化石油氣 (公斤)	2024	7,849.04	0	7,849.04
	2023	21,912.00	0	21,912.00
	2022	63,648.00	0	63,648.00
柴油 (公升)	2024	1,549.06	2,361.54	3,910.60
	2023	1,500.00	1,935.00	3,434.00
	2022	1,739.00	2,343.00	4,082.00
再生能源 (立方公尺)	2024	4,333.12	43,736.16	48,069.28
	2023	4,103.00	45,239.00	49,342.00

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 (m<sup>3</sup>) 進行計算。

註 2：能源使用計算採用欣桃瓦斯公司提供之天然氣熱值 8,958 kcal/m<sup>3</sup> 進行轉換。

近三年各項能源使用統計 GRI 302-1

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	2024	62,612.59	70,110.16	132,722.75
	2023	55,976.00	57,741.00	113,717.00
	2022	50,660.00	68,539.00	119,199.00
天然氣	2024	58,623.02	106,672.10	165,295.12
	2023	56,131.00	103,553.00	159,685.00
	2022	58,413.00	112,664.00	171,077.00
液化石油氣	2024	396.42	0	396.42
	2023	1,107.00	0	1,107.00
	2022	3,215.00	0	3,215.00
柴油	2024	54.48	83.06	137.54
	2023	53.00	68.00	121.00
	2022	61.00	82.00	143.00
再生能源	2024	163.28	1,648.11	1811.39
	2023	154.00	1,705.00	1,859.00
合計	2024	121,849.79	178,513.43	300,363.22
	2023	113,421.00	163,067.00	276,488.00
	2022	112,349.00	181,285.00	293,634.00

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/m<sup>3</sup>、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)。


## 節電目標、策略與執行成果 GRI 302-4

### 節電目標

聯華食品長期以來秉持「能源效率即是企業競爭力」之理念，積極配合政府能源政策，致力於降低營運過程中的能源消耗與溫室氣體排放。公司於 2019 年正式由環境永續小組統籌制定節能管理政策，明確承諾將節能作為永續經營的核心行動之一，並納入企業營運日常管理。基於此政策，聯華食品設定短、中、長期節電目標，要求各廠區及事業單位逐年推動節能改善，具體目標為每年達成節電率 1% 以上，並持續以年度降低 1% 能源密集度為階段性管理指標，藉由設備改善、製程優化及再生能源導入等多元手段，推進能源永續目標的實現。

### 節能策略

為持續推動能源效率提升與碳排放降低，聯華食品依據企業永續發展方針，系統性規劃出六大節能策略，作為全面落實節能減碳工作的推進主軸。透過設備汰換、製程改善、再生能源利用、能源管理優化、燃料結構轉型與文化內化六大面向，聯華食品致力於強化各廠區能源管理效能，確保節能目標具體達成。主要策略如下：

	<b>設備與設施升級</b>	持續進行高耗能設備的淘汰與替換，導入具節能標章之高效率設備，提升整體能源使用效能。
	<b>製程與操作優化</b>	透過製程技術改善、自動化導入與作業流程重整，減少單位產品之能源消耗，促進製程能效最佳化。
	<b>能源管理體系建構</b>	建立標準化能源管理系統，導入數據化監控、即時分析與績效評估機制，提升能源管理的精準度與效率。
	<b>燃料與能源結構轉型</b>	持續推動低碳燃料替代方案，以天然氣取代重油，同步評估其他低碳或零碳能源的導入可行性。
	<b>再生能源擴展</b>	積極建置及擴充太陽能光電、太陽能熱水等再生能源設施，提升自發性能源使用比例，降低傳統能源依賴。
	<b>組織與文化推動</b>	由環境永續小組統籌規劃節能行動，強化員工節能教育訓練及提案鼓勵，內化節能意識成為企業文化的一環。

2024 年總節電

**507,381 度**

2024 年節電率

**達 1.3%**

以上六大策略相互支援並持續優化，形成聯華食品推動節能減碳的完整體系，確保各項節能措施能有效落地執行，並支持公司達成永續發展與氣候韌性的長期目標。2024 總節電 507,381 度，節電率達 1.3%。

註：聯華食品於 2024 年的總節電率為  $507,381 \div 36,907,174 =$  約 1.375%，達成公司訂定 1% 的節電目標。



2024 主要節電方案與成果

設備與設施升級	彰化廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>汰換三樓包裝區 8 個冰水冷排機組 (7.5RT)，提高熱交換效能同時減少排風扇運轉，年節電度數約 14,673 度</li> <li>汰換三樓包裝區 3 個冰水冷排機組 (5RT)，提高熱交換效能同時減少排風扇運轉，年節電度數約 2,049 度</li> <li>汰換四樓包裝區 9 個冰水冷排機組 (7.5RT)，提高熱交換效能同時減少排風扇運轉，年節電度數約 2,4046 度</li> <li>導入磁浮式冰水主機 1 台 (200RT)，提高運轉效率，年節電度數約為 60,705 度</li> <li>2024 年下半年彰化廠導入 AIHO 節能型煮飯設備，2024 年約生產 5 萬鍋，節省瓦斯量約 2.5 萬度</li> </ul>
	中壢廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>導入 AIHO 節能型煮飯設備，與舊有煮飯設備相比約可節省 50%，2024 年產能 31 萬鍋，節省瓦斯量約 6 萬度</li> <li>非生產區域公共空間空調節能改善，搭配外氣溫度進行空調冰水主機設定，年節省度數約 177,438 度</li> <li>製程冰水板式熱交換器汰舊換新，7 月改善後節省度數 83,062 度</li> </ul>
	基隆廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>設備汰舊換新、汰換 3 台寺岡貼標機，年節電度數約 18,820 度</li> <li>設備汰舊換新、汰換 1 台品川真空冷卻機，年節電度數約 14,783 度</li> </ul>
製程與操作優化	桃園廠	廠區空調儲冰系統 (利用夜間製冰提供日間空調降溫)，原使用為 2 台 160RT(2 號、3 號機)，於外氣溫度低於 20 度時降載使用 1 台 120RT(1 號機) 製冰，改善前製冰 -3°C 時能耗 8 小時約 2482 kWh，改善後約 1212kWh，日節電度數約 1270 度，年節電度數 111,760 度 / 年
能源管理體系建構	中壢廠、桃園廠已完成 ISO50001 建構認證	

2024 年各廠節電成效統計

廠區別	休閒事業部	鮮食事業部	合計
節電量 (度 / 年)	111,760	395,621	507,381
節能量 (十億焦耳 / 年)	402	1,424	1,826

註 1：能源使用計算採用之單位熱值為外購電力 3,600GJ/ 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。

未來，公司將逐步加速高耗能設備的汰換與製程自動化升級，透過智慧化能源管理系統 (EMS) 即時掌握用能數據，進行科學化的用電調度與效率改善。同時，將擴大太陽能光電與太陽能熱水系統的佈建比例，提升廠區自發自用比例，以降低外部能源依賴及減緩碳排放。此外，聯華食品亦將強化內部節能文化推廣，持續透過教育訓練與全員參與機制，將節能意識深植於日常營運之中，確保各項節能行動能持續深化並擴大成效，朝向實現低碳營運及能源韌性的長遠目標穩健邁進。

面對全球氣候變遷與能源轉型趨勢，聯華食品將持續深化節能減碳作為永續發展的核心工作，並以提升能源使用效率、擴大再生能源應用與優化能源管理體系為推進方向。

能源密集度與能源管理

FB-PF-130

GRI 302-3

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

能源密集度是指生產過程中每單位營收淨值所需消耗的能源度數 (能源密集度 = 能源消耗之十億焦耳數 (GJ) / 營收淨值 (仟元))，若能源密集度下降，表示創造單位營收淨值時，所需使用的能源度數下降，能源使用效率是提升的。

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。2024 年聯華食品整體能源密集度為 0.0246 (GJ/ 仟元)，較 2023 年的 0.0255 (GJ/ 仟元) 減少 0.0009，由此可以看出 2024 年整體能源密集度較 2023 年佳，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。

近三年整體、休閒廠及鮮食廠之能源密集度

GRI 302-3

年度	整體能源密集度			休閒廠能源密集度			鮮食廠能源密集度		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
耗能量 (GJ)	293,634	276,488	300,363.22	112,349	113,421	121,849.79	181,285	163,067	178,513.43
營收淨額 (仟元)	10,772,839	10,852,862	12,201,941	5,218,092	5,290,137	5,878,384	5,554,747	5,562,724	6,323,557
能源密集度 (GJ/ 仟元)	0.0273	0.0255	0.0246	0.0215	0.0214	0.0207	0.0326	0.0293	0.0282

註：2023 年起將耗能量百萬焦耳 (Mj) 更改為十億焦耳 (Gj)。

5.2.2 溫室氣體

GRI 305-1~4

溫室氣體排放盤查與查驗

2024 年為強化氣候治理與溫室氣體管理機制，聯華食品導入《ISO 14064-1:2018》溫室氣體盤查方法學，訂定全公司統一之溫室氣體盤查程序書，經總經理核准後正式發行，作為全公司溫室氣體盤查作業之依據，並依程序書規範，訂定 2024 年為溫室氣體盤查基準年，盤查範圍涵蓋兩大事業部所轄五座工廠 (桃園廠、嘉義廠、基隆廠、中壢廠、彰化廠)、台北總公司、延平辦公室及全台三處辦事處。

聯華食品透過四項顯著性間接排放源鑑別原則：「排放量大小」、「對企業影響程度」、「產業或同業規範」、「風險或機會」鑑別關鍵間接排放源，2024 盤查作業委託經認證之第三方查驗機構，依據 ISO 14064-3:2019 標準，進行溫室氣體排放查驗，並於 2025 年 5 月完成，取得正式之溫室氣體查驗聲明書。

2024 年度全公司經盤查並查證之溫室氣體排放量如下：類別一排放為 10,173.2876 公噸 CO<sub>2</sub>e；類別二排放 17,475.1612 公噸 CO<sub>2</sub>e；類別三排放 9358.0132 公噸 CO<sub>2</sub>e；類別四排放 7,253.5675 公噸 CO<sub>2</sub>e，共計 44,260.030 公噸 CO<sub>2</sub>e。

本公司將持續精進溫室氣體管理與減量策略，積極邁向低碳轉型目標，回應氣候變遷帶來之營運風險與利害關係人期待。

溫室氣體排放項目			2024 排放量 (公噸 CO <sub>2</sub> e)	占比 (%)
<b>類別 1：直接溫室氣體排放和移除</b>			<b>10173.2876</b>	<b>22.99%</b>
固定式燃燒之直接排放			8277.3755	18.70%
移動式燃燒之直接排放			15.2431	0.03%
工業製程之直接排放和移除			0.0271	0.00%
人為系統中溫室氣體釋放造成之直接逸散排放			1880.6419	4.25%
土地利用變更和林業 (LULUCF) 的直接排放和移除			0	0.00%
生質直接排放 (公噸 CO <sub>2</sub> e)			0	0.00%
<b>類別 2：輸入能源</b>			<b>17,475.1612</b>	<b>39.46%</b>
輸入電力 / 能源	輸入電力、輸入能源 (蒸氣、熱能、冷能、高壓空氣等) 所產生的溫室氣體排放量		17,475.1612	39.46%
<b>類別 3：運輸</b>			<b>9358.0132</b>	<b>21.13%</b>
運輸與配送	上游	盤查年度採買的原料、耗材等運輸過程中所產生的溫室氣體排放量	6,651.0676	15.02%
	下游	盤查年度產品運送產生的溫室氣體排放量	2,706.9456	6.11%
<b>類別 4：組織使用產品</b>			<b>7,253.5675</b>	<b>16.38%</b>
購買的商品	與廠內生產相關的採買的原料、耗材等		116.5110	0.26%
處置固態和液態廢棄物	廢棄物處理盤查，如年度廢棄物處理量 (生活垃圾、回收品等)		1,262.4563	2.85%
燃料和能源相關活動 (不包括類別 1 及 2)	外購能源之生產相關 (用電用油)，但未包含於類別 1、2 中之排放		5,874.6002	13.27%
總溫室氣體排放量 (噸)			<b>44,260.030</b>	
2024 年營業額 (百萬元)			<b>12,201.941</b>	
溫室氣體排放密集度 (不含範疇三)			2.2659 公噸 CO <sub>2</sub> e/ 百萬元營收	
溫室氣體排放密集度 (含範疇三)			3.6272 公噸 CO <sub>2</sub> e/ 百萬元營收	

註 1：彙整溫室氣體量之方法為營運控制法。

註 2：轉換係數的來源為環境部公告之溫室氣體排放係數管理表 6.0.4 版。

註 3：各類溫室氣體之全球暖化潛勢 (GWP) 係選用 IPCC 第六次評估報告之估值。

註 4：能源署公告 113 年月電力係數為 0.474 公斤 CO<sub>2</sub>e/ 度做計算。

註 5：碳排強度計算公式：溫室氣體排放總量 (公噸 CO<sub>2</sub>e) / 營業額 (單位：千元)。

註 6：溫室氣體排放基準年為 2024 年，依程序書規範及因應 ISO 14064-1: 2018 標準，2024 年首次進行範疇三 (類別 3~6) 排放源鑑別及盤查，亦為盤查場域新增台北總公司、延平辦公室、3 處營業所，變更後首度通過溫室氣體盤查查證之年度。

## 5.3 用水節約，珍惜點滴

### 5.3.1 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

GRI 303-1

GRI 303-3

聯華食品主要生產用水以自來水為主，其次為地下水，2024 年總取水量為 600.66 千立方公尺，鮮食廠取水量為 468.69 千立方公尺，休閒廠為 131.97 千立方公尺，鮮食廠占聯華食品整體用水量之 78.03%。

聯華食品 2024 年取水量較 2023 年增加 45.45 千立方公尺，約增加 8.31%。主要因為公司營運產能增加所造成，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

GRI 303-3

食品-9

單位：千立方公尺

事業單位	年度	2022	2023	2024
休閒廠	第三方的水 (自來水廠)	28.74	36.17	44.43
	地下水	106.22	93.46	87.54
	總量	134.96	129.63	131.97
鮮食廠	第三方的水 (自來水廠)	402.84	396.23	455.62
	地下水	84.12	29.46	13.07
	總量	486.96	425.69	468.69
總取水量	第三方的水 (自來水廠)	431.58	432.40	500.05
	地下水	190.34	122.92	100.61
	總取水量	621.92	555.32	600.66

註 1：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。

註 2：淡水 ( $\leq 1,000$  mg/L 總溶解固體)；其他的水 ( $> 1,000$  mg/L 總溶解固體)，目前各廠區無量測總溶解固體暫不統計。

#### 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。

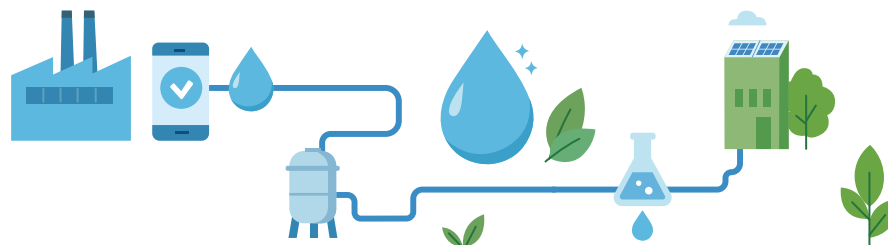
#### 近三年各廠水資源回收量統計

GRI 303-3

單位：立方公尺

事業單位	年度	2022	2023	2024
休閒廠	其他 (汙水處理回收水)	0	3,207	14,326
	占總水量之比例	0	2.41%	9.79%
鮮食廠	其他 (汙水處理回收水)	62,730	54,222	35,538
	占總水量之比例	11.28%	11.30%	7.05%
總量	其他 (汙水處理回收水)	62,730	57,429	49,864
	占總水量之比例	9.08%	9.37%	7.66%

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

GRI 303-5 食品 -9

單位：千立方公尺

事業單位	年度	2022	2023	2024
休閒廠	耗水量	30.82	31.23	33.90
	儲水量變化	0	0	0
鮮食廠	耗水量	87.37	90.32	115.50
	儲水量變化	0	0	0
總量	耗水量	118.19	121.54	149.40
	儲水量變化	0	0	0

註 1：2024 年度水資源回收量數據來源係依各廠水表紀錄得來。

註 2：耗水量 = 總取水量 - 總排水量。

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

休閒廠 - 依終點劃分的排放量

GRI 303-4

單位：千立方公尺

類型	2022	2023	2024
第三方的水	93.79	86.34	92.54
地表水	10.35	12.06	5.53
總排放量	104.14	98.40	98.07

鮮食廠 - 依終點劃分的排放量

單位：千立方公尺

類型	2022	2023	2024
第三方的水	247.86	286.03	287.89
地表水	151.73	49.34	65.30
總排放量	399.59	335.37	353.19

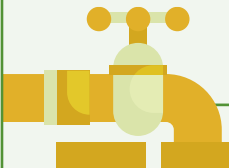
註：淡水 ( $\leq 1,000\text{mg/L}$  總溶解固體)；其他的水 ( $>1,000\text{mg/L}$  總溶解固體)，目前各廠區無量測總溶解固體暫不統計。

節水措施

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

限水應變措施

為預防因缺水、限水引起的生產損失，聯華食品各廠成立「限水應變小組」，統合各相關單位並分配工作職掌，制定「聯華食品因應自來水限水應變處置計畫」，加強緊急應變編組人員間的協調運作，在政府宣佈執行限水措施時，藉由應變機制的立即啟動，降低缺水和限水所引發的營運損失。



限水應變措施

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

水風險評估

GRI 303-1

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

GRI 303-2

儘管聯華食品未於高水資源壓力地區，但聯華食品仍對於水資源議題相當重視，2024 年導入多款新設備達節水效果，包含基隆廠 - 汙水廠導入螺旋壓縮式脫水機減少清洗濾布用水，中壢廠導入新式洗籃機、烤盤清洗機，減少清洗用水外，於製程改善部分，桃園廠 - 馬鈴薯清洗流程改善，約可節省 4300 噸 / 年。桃園廠水龍頭加裝節水器，省水量約 1525 噸 / 年、桃園廠進行水撲滿專案，收集雨水提供給冷卻水塔使用，省水量約 614 噸 / 年。

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。

5.3.2 廢水處理

為減少環境衝擊，聯華食品訂定完整的廢水處理措施作業規範進行管理，透過設備保養計畫表定期保養，使各廢水處理單元都能發揮最大功效。目前廢水處理的方式朝向源頭分流管理及持續導入廢水處理新的技術，另一方面將人力配置 24 小時處理廢水，以減低廢水處理的壓力，並減少意外情形發生。

聯華食品廢水處理主要來源

- 1 原料清洗階段：大量砂土雜物、葉、皮、鱗、肉、羽、毛等進入廢水中，使廢水中含大量懸浮物。
- 2 加工階段：原料中很多成分如；糖、澱粉、油脂等在加工過程中不能全部利用，未利用部分進入廢水，使廢水含大量有機物。

- 3 成形階段：為增加食品色、香、味及延長保存期，使用了各種食品添加劑，一部分進入廢水，使廢水中含有化學成分複雜。

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

廢水處理順序為：有機廢水 > 預先處理 > 物化處理 > 生物處理 > 放流 (部分回收)

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

廢水處理情況

聯華食品 2024 年廢水處理量為 451.22 千立方公尺，休閒廠廢水處理量為 98.03 千立方公尺，鮮食廠廢水處理量為 353.19 千立方公尺，鮮食廠占聯華食品整體廢水處理量約 78.27%。

聯華食品 2024 年廢水處理量較 2023 年增加 3.18%，主要增加原因為產能應收增加，會持續透過製程改善 ... 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

GRI 303-4

單位：千立方公尺

類型	2022	2023	2024
第三方的水	341.65	372.37	380.43
地下水	162.08	61.40	70.83
總排放量	503.73	433.77	451.26



各廠區汙水排放標準

項目	單位	鮮食廠			
		休閒廠 桃園廠	基隆廠	中壢廠	彰化廠 <sup>註1</sup>
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			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。

廢棄物處理管理

GRI 306-2

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。

## 5.4 輕巧簡便，守護環境

### 5.4.1 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。

藉由生產製程改善，逐年減少原物料耗用

休閒廠

休閒廠從源頭減少廢棄物，藉由生產製程改善，逐年減少原物料的耗用。針對廠區產出的廢棄物處理，依相關環保法規優先以資源回收再利用為主，對於無法可回收再利用的廢棄物，採用焚化方式作為最終處理。

鮮食廠

為超商之代工，其產品開發及原料管理皆有其供應鏈串連及管控

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

### 廢棄物處理廠商之遴選與評估

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

### 聯華食品廢棄物管理重點

GRI 306-1-2



POINT 1

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



POINT 2

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



POINT 3

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。



POINT 4

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

### 廢棄物種類與處理方式

GRI 303-5

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 2024 年無產生有害廢棄物。

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

雖然聯華食品 - 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 ( 包含營建類廢棄物 / 未處理廢污水 )，廠區重建完成後於 2024 年 4 月勞工局復工核可，所有重建衍生的廢棄物均已依法處理完畢。

### 廢棄塑膠資源化：轉換為 SRF 替代燃料

聯華食品致力於廢棄物再利用，2024 年將製程中產生的聚乙烯 (PE) 塑膠廢料，透過合法處理廠轉製為 SRF (Solid Recovered Fuel, 固體再生燃料)，作為工業用替代燃料，推動循環經濟與低碳轉型。

2024 年  
轉換為 SRF 燃料

429 公噸

SRF 燃料係由可燃廢棄物 ( 如紙、塑膠 ) 經分選、破碎與乾燥後製成，具有高熱值、可穩定燃燒，常用於取代煤炭。根據環境部資料，每公噸 SRF 燃料可減少約 0.77 公噸二氧化碳排放。

聯華食品委由具合法營業與處理許可之 SRF 廠執行，簽約前進行實地訪查，合作期間由合格業者定期清運，並不定期稽核下游去向，確保合法與環保。

2024 年  
估計減碳效益

330 公噸 CO<sub>2</sub>e

2024 年共轉換約 429 公噸廢塑膠為 SRF 燃料，估計減碳效益約 330 公噸 CO<sub>2</sub>e，有效提升廢棄物能源利用率與碳排管理績效。

近三年休閒廠廢棄物的處置方式

GRI 306-3

GRI 306-5

單位：公噸

廢棄物組成成分	2022		2023		2024	
	廢棄物					
	產生	處置移轉	產生	處置移轉	產生	處置移轉
一般廢棄物 H/D 類	212.58	焚化處理	224.14	焚化處理	225.59	焚化處理
一般廢棄物 R 類 (廚餘 / 動植物廢渣)	791.86	再利用	803.36	再利用	949.12	再利用
資源回收 (廢紙 / 廢塑膠 / 廢鐵)	751.29	再利用	729.87	再利用	825.38	再利用
其他：食品加工污泥	487.19	焚化處理 (有機質肥料)	454.99	焚化處理 (有機質肥料)	400.12	焚化處理 (有機質肥料)
廢棄物總量	2,242.92		2212.36		2400.20	

近三年鮮食廠廢棄物的處置方式

GRI 306-3

GRI 306-5

單位：公噸

廢棄物組成成分	2022		2023		2024	
	廢棄物					
	產生	處置移轉	產生	處置移轉	產生	處置移轉
一般廢棄物 H/D 類	956.35	焚化處理	1011.09	焚化處理	1236.95	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	101.64	納入工業區 汙水處理廠
一般廢棄物 R 類 (廚餘 / 動植物廢渣)	1696.17	再利用	2233.13	再利用	2178.08	再利用
資源回收 (廢紙 / 廢塑膠 / 廢鐵)	260	再利用	916.80	再利用	998.58	再利用
R 類 (食品加工汙泥)	1620.19	焚化處理 (有機質肥料)	1578.49	焚化處理 (有機質肥料)	1556.27	焚化處理 (有機質肥料)
廢棄物總量	4532.71		5859.41		6071.52	

近三年休閒廠廢棄物的處置方式

GRI 306-5

單位：公噸

廢棄物類別	年度	休閒廠	鮮食廠	廢棄物總量
D 類 (一般廢棄物)	2024	225.59	1338.59	1564.18
	2023	224.14	1130.99	1355.13
	2022	212.58	956.35	1168.93
R 類 (公告再利用廢棄物)	2024	949.12	2178.08	3127.20
	2023	803.36	2233.13	3036.49
	2022	791.86	1696.17	2488.03
R 類 (資源回收)	2024	825.38	998.58	1823.96
	2023	729.87	916.80	1646.67
	2022	751.28	260.00	1011.28
R 類 (食品加工汙泥)	2024	400.12	1556.27	1956.39
	2023	454.99	1578.49	2033.48
	2022	487.19	1620.19	2107.38
廢棄物總量	2024	2400.20	6071.52	8471.72
	2023	2212.36	5859.41	8071.78
	2022	2242.91	4532.71	6775.62

2024 年各廠廢棄物處理方式統計

GRI 306-5

單位：公噸

廢棄物處理方式	休閒廠	鮮食廠	總量	占比 (%)
焚燒	225.59	1236.95	1462.54	17.26%
再利用	2174.62	4732.93	6907.55	81.54%
納入工業區 汙水處理廠	0	101.64	101.64	1.20%
總量	2400.21	6071.52	8471.73	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。本公司尚未掌握焚化是否包含能源回收數據。

廚餘回收再利用

GRI 306-4

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

GRI 306-4

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	2024	0	173.14	173.14	再利用
	2023	0	118.67	118.67	再利用
	2022	0	1696.17	1696.17	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。

2024 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)	1,129,226	1,627,346	2,756,572
樹木修剪費	360,300	272,780	633,080
各項廢棄物處理費	6,672,749	25,226,117	31,898,866
空氣污染防治費	2,250	1,800	4,050
污水排放處理費	998,080	7,660,137	8,658,217
污水場相關耗材支出	1,093,484	1,655,192	2,748,676
廢氣及污水等排放認證支出	623,500	443,030	951,530
委外檢測	164,660	696,776	861,436
各項防治 / 處理設備(工程)支出	182,040	350,601	532,641
各項防治 / 處理設備維修 / 保養	134,450	2,559,508	2,693,958
環保人員教育訓練費	65,590	45,814	111,404
總計	11,426,329	40,539,101	51,850,430

## 5.4.2 輕薄包裝

### 從包裝減塑到產品碳管理，邁向循環與淨零永續未來

聯華食品長期致力於推動環境友善與資源循環，堅信企業應從產品設計源頭即納入永續思維，積極實踐減塑、減量、易回收的包裝策略，並持續深化產品碳管理，以實際行動回應氣候變遷挑戰。2024 年度，聯華食品於綠色包裝設計、物料減量、FSC 認證包材、產品碳足跡標籤推動等方面，展現出明確且具體的永續成果。

#### ① 綠色包裝設計：從消費者出發，友善地球環境

聯華食品重視消費者需求，從消費角度出發設計產品包裝，兼顧規格大小適配性與使用便利性，導入「減塑」、「減量」、「易回收再利用」三大設計原則，推動全面綠色轉型。



堅果方罐全系列

全系列減塑超過 15%，與家樂福通路合作定點回收計畫，增加塑膠空罐回收便利性，推動資源循環



海苔產品外包裝

調整為單一材質，大幅提升包材回收友善度，減少回收端處理負擔，實踐產品易回收再利用的設計原則



堅果飲易撕包材

針對堅果飲產品包裝進行材質優化，提升開封易撕性，兼顧使用者體驗與環保設計

未來，聯華食品將持續以綠色設計為核心，打造對地球環境更友善的產品包裝體系。

#### ② 物料減量計畫：精實管理，減少資源浪費

為強化源頭減廢，聯華食品持續推動物料最佳化與包裝精實計畫，2024 年度成果包含：

卡迪那、萬歲牌、元本山系列減量

調整材質結構、內容物與包裝尺寸，優化包裝使用量，有效降低過度包裝現象

元本山海苔包材減量

四切全系列與對切全系列包材減量達 40%，大幅減少資源使用，成效卓越

網購包裝減量

響應政府，2024 年實際達成 27.5% 減量，超越政府 25% 目標要求，展現企業在源頭減廢的領導力

透過系統性檢視與調整，聯華食品致力於落實製程與物流環節的資源高效利用，深化循環經濟實踐。

### 3 FSC 認證包材推動：支持負責任森林管理 食品-3

聯華食品深知森林資源保護對全球生態的重要性，2024 年推出 2 款中秋、年節禮盒產品，導入 FSC 認證紙材：

- ▶ 全數採用來自符合 FSC 標準之負責任森林管理材料，確保生產過程不造成森林砍伐與生態破壞。
- ▶ 透過產品設計與消費者溝通，引導市場認識 FSC 標章的價值，提升大眾對負責任消費的認同。

2024 年聯華食品採購符合 FSC 標準禮盒包裝金額，占休閒事業部總紙類包材採購金額 1.71%。

未來將持續擴大 FSC 包材在日常商品中的應用比例，積極推動綠色採購政策，與供應鏈夥伴共創永續價值。

2024 年採購符合 FSC 標準禮盒包裝金額  
占休閒事業部總紙類包材金額之比例

**1.71%**



- ✔ 守護森林
- ✔ 國際最高環保林木驗證
- ✔ 紙漿來自符合環保與社會責任的可持續森林

### 4 產品碳足跡標籤推進：領先品類，深化減碳承諾

聯華食品秉持「節能減碳、愛地球」的核心價值，自產品開發階段融入碳管理思維，推動產品碳足跡標籤，透過分析與揭露產品碳足跡，瞭解該產品在各生命週期階段產生溫室氣體之比例，進一步檢討溫室氣體減量的對策。



元本山海苔

於 2017 年取得產品碳足跡標籤，並於 2020 取得「減碳標籤」，成為食品產業碳管理指標案例。



可樂果、卡迪那系列

2024 年雙雙取得產品碳足跡標籤，並成為各自產品品類中（休閒點心、洋芋片品類）首支取得產品碳足跡標籤的品牌，領先業界。

#### ● 未來計畫：

積極推動萬歲牌系列產品加入碳足跡標示行列，擴大產品組合的減碳標籤覆蓋率。

從源頭減量、負責任採購到產品減碳，聯華食品持續以具體行動推動企業營運向低碳、永續轉型。未來，將持續深化「綠色設計」、「低碳供應鏈」及「消費者永續意識提升」三大策略，攜手全體夥伴與社會大眾，共同為實現永續未來而努力。

# 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 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日期間的内容。
使用的 GRI 1	GRI 1：基礎 2021

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	組織詳細資訊	關於本報告書 1.1.1 營運概況	6 18	
2-2	組織永續報導中包含的實體	關於本報告書	6	
2-3	報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書	6	
2-4	資訊重編	關於本報告書	6	聯華食品 2024 年 無資訊重編
2-5	外部保證 / 確信	關於本報告書	6	
營運活動及員工資訊				
2-6	活動、價值鏈與其他商業關係	1.1.1 營運概況	18-19	
		1.1.3 經營績效	22	
		2.2.2 稽核評鑑	54	
		3.1.1 人才資產	63	
2-7	員工	3.1.1 人才資產	63	
2-8	非員工的工作者	3.1.1 人才資產	63	
治理				
2-9	治理結構及組成	1.1.1 營運概況	18	
		1.2.2 公司治理	25	

指標	項目	章節	頁碼	備註
2-10	最高治理單位的提名與遴選	1.2.2 公司治理	25	
2-11	最高治理單位的主席	1.2.2 公司治理	26-27	
2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	1.2.2 公司治理	25	
		1.3.3 風險因應	34	
2-13	衝擊管理的負責人	1.2.2 公司治理	25	
2-14	最高治理單位於永續報導的角色	關於本報告書	6	
2-15	利益衝突	1.2.2 公司治理	25	
2-16	溝通關鍵重大事件	1.2.2 公司治理	25	
2-17	最高治理單位的群體智識	1.2.2 公司治理	26-27	
2-18	最高治理單位的績效評估	1.2.2 公司治理	27	
2-19	薪酬政策	3.1.2 薪酬福利	69-70	
2-20	薪酬決定流程	1.2.2 公司治理	28	
2-21	年度總薪酬比率	3.1.2 薪酬福利	70	
2-22	永續發展策略的聲明	董事長的話	2	
2-23	政策承諾	1.1.2 經營理念	20	
		1.2.1 核心價值	24	
2-24	納入政策承諾	3.1.1 人才資產	65	
2-25	補救負面衝擊的程序	2.3.2 客戶信賴	60	
		3.1.1 人才資產	64	

指標	項目	章節	頁碼	備註
2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	1.2.1 核心價值	24	
2-27	法規遵循	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品判定重大違規事件的標準為裁罰金額達到一萬美金以上
2-28	公協會的會員資格	1.1.1 營運概況	19	
<b>利害關係人溝通</b>				
2-29	利害關係人議合方針	利害關係人鑑別	7	
2-30	團體協約	3.1.1 人才資產	63	聯華食品尚無公會，且未與利害關係人簽訂任何形式之團體協約
<b>重大主題</b>				
<b>GRI 3：重大主題 2021</b>				
3-1	決定重大主題的流程	重大議題鑑別	10	
3-2	重大主題列表	管理方針	12	
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>重大主題：職場安全與健康</b>				
<b>GRI 3：重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 403：職業安全衛生 2018</b>				
403-1	職業安全衛生管理系統	3.3.1 安全至上	77	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	3.3.1 安全至上	78-79	
403-3	職業健康服務	3.3.1 安全至上	83-85	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	3.3.1 安全至上	78	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	3.3.1 安全至上	80	

指標	項目	章節	頁碼	備註
403-6	工作者健康促進	3.3.1 安全至上	86	
403-7	預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	3.3.1 安全至上	86	
403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	3.3.1 安全至上	78	
403-9	職業傷害	3.3.1 安全至上	83	
403-10	職業病	3.3.2 健康職場	85	
<b>GRI 404：訓練與教育 2016</b>				
401-1	新進員工和離職員工	3.1.1 人才資產	68	
<b>重大主題：食品安全與品質管理</b>				
<b>GRI 3：重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 416：顧客健康與安全 2016</b>				
416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	2.1.1 品質把關	37	
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	1.3.1 法規遵循	30	
<b>重大主題：公司治理與誠信經營</b>				
<b>GRI 3：重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 205：反貪腐 2016</b>				
205-1	已進行貪腐風險評估的營運據點	1.2.1 核心價值	24	
205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	1.2.1 核心價值	24	
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	1.2.1 核心價值	24	聯華食品 2024 年未有貪腐事情發生
<b>重大主題：人才發展與培訓</b>				



指標	項目	章節	頁碼	備註
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 404: 訓練與教育 2016</b>				
404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	3.2.1 人才培訓	71-73	
404-2	提升員工職能及過渡協助方案	3.2.1 人才培訓	73-75	
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	3.2.1 人才培訓	73	
<b>重大主題：行銷與產品標示</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 417: 行銷與標示 2016</b>				
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	2.1.1 品質把關	46-50	
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	1.3.1 法規遵循	30	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	1.3.1 法規遵循	30	
<b>重大主題：人才吸引與留任</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 402: 勞資關係 2016</b>				
402-1	關於營運變化的最短預告期	3.1.1 人才資產	68	
<b>重大主題：人權保障及多元職場</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 405: 員工多元化與平等機會 2016</b>				
405-1	治理單位與員工的多元化	1.2.2 公司治理 3.1.1 人才資產	25 63	

指標	項目	章節	頁碼	備註
<b>重大主題：勞雇關係</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 401: 勞雇關係 2016</b>				
401-1	新進員工和離職員工	3.1.1 人才資產	68	
401-2	提供給全職員工 (不包含臨時或兼職員工) 的福利	3.1.2 薪酬福利	69	
401-3	育嬰假	3.1.2 薪酬福利	70	
<b>重大主題：風險管控</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>重大主題：法規遵循</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>重大主題：污染防治</b>				
<b>GRI 3: 重大主題 2021</b>				
3-3	重大主題管理	管理方針	12	
<b>GRI 306: 廢棄物 2020</b>				
306-1	廢棄物產生與廢棄物相關顯著衝擊	5.4.1 資源利用	114	
306-2	廢棄物相關顯著衝擊之管理	5.4.1 資源利用	113	
306-3	廢棄物的產生	5.4.1 資源利用	115	
306-4	廢棄物的處置移轉	5.4.1 資源利用	116	
306-5	廢棄物的直接處置	5.4.1 資源利用	115	

指標	項目	章節	頁碼	備註
<b>非重大主題</b>				
<b>GRI 103：管理方針 2016</b>				
103-1	解釋重大主題及其邊界	管理方針	12-15	
103-2	管理方針及其要素	管理方針	12-15	
103-3	管理方針的評估	管理方針	12-15	
<b>GRI 201：經濟績效 2016</b>				
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	1.2.2 經營績效	22	
201-2	氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會	5.1.2 氣候風險與機會評估	99	
201-3	確定給付制義務與其他退休計畫	1.1.3 經營績效	69	
201-4	取自政府之財務援助	1.1.3 經營績效	22	
<b>GRI 206：反競爭行為 2016</b>				
206-1	涉及反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律行動	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品 2024 年無反競爭、反托拉斯和壟斷相關訴訟案件發生
<b>GRI 302：能源 2016</b>				
302-1	組織內部的能源消耗量	5.2.1 能源管理	104	
302-3	能源密集度	5.2.1 能源管理	108	
302-4	減少能源消耗	5.2.1 能源管理	106	
<b>GRI 303：水與放流水 2018</b>				
303-1	共享水資源之相互影響	5.3.1 用水管理	112	
303-2	與排水相關衝擊的管理	5.3.2 廢水處理	112	
303-3	取水量	5.3.1 用水管理	110	
303-4	排水量	5.3.1 用水管理	111	
		5.3.2 廢水處理	112	

指標	項目	章節	頁碼	備註
303-5	耗水量	5.3.1 用水管理	111	
<b>GRI 305：排放 2016</b>				
305-1	直接 ( 範疇一 ) 溫室氣體排放	5.2.2 溫室氣體	108	
305-2	能源間接 ( 範疇二 ) 溫室氣體排放	5.2.2 溫室氣體	108	
305-3	其它間接 ( 範疇三 ) 溫室氣體排放	5.2.2 溫室氣體	108	
305-4	溫室氣體排放密集度	5.2.2 溫室氣體	108	
<b>GRI 307: 有關環境保護的法規遵循 2016</b>				
307-1	違反環保法規	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品 2024 年無違反環保法規裁罰事件
<b>GRI 308：供應商環境評估 2016</b>				
308-1	使用環境標準篩選新供應商	2.2.2 稽核評鑑	54	
<b>GRI 401：勞雇關係 2016</b>				
401-2	提供給全職員工 ( 不包含臨時或兼職員工 ) 的福利	3.1.2 薪酬福利	69	
401-3	育嬰假	3.1.2 薪酬福利	70	
<b>GRI 405：員工多元化與平等機會 2016</b>				
405-2	女性對男性基本薪資與薪酬的比率	3.1.2 薪酬福利	70	
<b>GRI 414：供應商社會評估 2016</b>				
414-1	使用社會標準篩選新供應商	2.2.2 稽核評鑑	54	

## 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	5.2.1 能源管理	104	
	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	5.3.1 用水管理	110 111	(1) 600.66 百萬公升 (2) 無高水資源壓力區域取水行為
水管理	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	5.3.2 廢水處理	30	2024 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	5.3.1 用水管理	110	相關內容請參閱 5.3.1 用水管理章節
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	2.2.1 食安維護	30	聯華食品 2024 年度未有違反重大食安法規，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	2.2.1 食安維護	53	休閒廠食品原料來自通過 GFSI 認證占所有食品原料採購金額 8.66%；鮮食廠食品原料來自通過 GFSI 認證占所有食品原料採購金額 56.68%
	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	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品 2024 年度無違反產品與服務的健康和安全法規之事件，1 件違反產品資訊與標示之事件
	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	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品 2024 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	2.3.1 優質健康	56	相關內容請參閱 2.3.1 優質健康章節
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 2024 年總廣告曝光次數為 37,865 次，對兒童進行廣告曝光次數為 5,651 次，百分比為 14.92%
	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		-	休閒廠非基因改造食物收入 5,878,384 千元 休閒廠非基因改造食物收入 6,323,557 千元
	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	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品 2024 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	1.3.1 法規遵循	30	聯華食品 2024 年度違反 1 件產品資訊與標示法規之事件
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 2024 年可被回收、可被利用與可作堆肥之包材為 287.63 公噸，占總包材 100% 鮮食廠在 2024 年可被回收、可被利用與可作堆肥之包材為 198.26 公噸，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	5.4.2 輕薄包裝	117	聯華食品實踐減塑、減量、易回收的包裝策略。2024 年度積極推動綠色包裝設計、物料減量、FSC 認證包材、產品碳足跡標籤等方面。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，以排氧保險代替脫氧劑，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	2.2.1 食安維護	53	聯華食品 2024 年採購通過環境與社會標準認證之食品原料共 11,062,201 元，佔休閒廠總原料採購金額 0.54%
	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	2.2.2 稽核評鑑	55	相關內容參閱 2.2.2 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	5.3.1 用水管理	112	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	2.2.1 食安維護	53	相關內容參閱 2.2.1 食安維護

## 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
食 -1	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比	2.1.1 品質把關	38
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。	1.3.1 法規遵循	30
食 -3	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分	2.2.1 食安維護 5.4.2 輕薄包裝	53 118
食 -4	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	2.1.1 品質把關	46
食 -5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	2.2.2 稽核評鑑	54
食 -6	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比	2.1.2 食在安心	52
食 -7	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比	2.1.1 品質把關	40
食 -8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	5.2.1 能源管理	104
食 -9	總取水量及總耗水量	5.3.1 用水管理	110 111
食 -10	售出產品重量、生產設施場所數量	1.1.1 營運概況 1.1.3 經營績效	18

### 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
<b>第四條第一項</b>			
(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	3.1.2 薪酬福利	70

### 上市上櫃公司氣候相關資訊

	項目	參考章節	頁碼
1	敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理	5.1.1 氣候風險治理	98
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)	5.1.2 氣候風險與機會評估	99
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響	5.1.2 氣候風險與機會評估	99
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	5.1.1 氣候風險治理	98
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	5.1.2 氣候風險與機會評估	99
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	5.1.3 氣候變遷因應策略	100
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎	5.1.3 氣候變遷因應策略	100
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	5.1.3 氣候變遷因應策略	100
9	溫室氣體盤查及確信情形 (另填於 1-1)	5.1.3 氣候變遷因應策略	108

## 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  
110421 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 110421, 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 113 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）發布之通用準則及主題準則編製標的資訊，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、重新執行、觀察及分析性程序等程序，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 施 俊 弘

施俊弘



中 華 民 國 114 年 8 月 18 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 業 別 水 績 揭 露 指 標												
1	聯華食品設置食安小組，定期召開會議，持續追蹤重點包含【產品製程與品質流程】、【工廠衛生環境維護】、【人員衛生教育訓練】、【食品相關法規知識更新】，為全面強化公司食品安全體系，亦針對作業人員、工作場所、設施設備及品保制度等關鍵面向進行全面評估，此機制涵蓋主要產品類別達100%，展現聯華食品全面守護食品品質與消費者安全的承諾。	2.1.1 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	附表一之一編 號一												
2	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">2024 年裁罰事件 (單位: 新台幣元)</th> <th>明</th> </tr> <tr> <th>類 別</th> <th>裁 罰 件 數</th> <th>說 明</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>產品資訊與標示</td> <td>1</td> <td>40,000 食品廣告用詞因涉及易生誤解而有違反食品安全衛生管理法第28條之情事</td> </tr> <tr> <td>產品與服務之健康與安全法規</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	2024 年裁罰事件 (單位: 新台幣元)		明	類 別	裁 罰 件 數	說 明	產品資訊與標示	1	40,000 食品廣告用詞因涉及易生誤解而有違反食品安全衛生管理法第28條之情事	產品與服務之健康與安全法規	0	0	1.3.1 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
2024 年裁罰事件 (單位: 新台幣元)		明														
類 別	裁 罰 件 數	說 明														
產品資訊與標示	1	40,000 食品廣告用詞因涉及易生誤解而有違反食品安全衛生管理法第28條之情事														
產品與服務之健康與安全法規	0	0														
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>2024 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 115,550,895 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 3.43%。</li> <li>聯華食品 2024 年使用之紙類包材中，經 FSC (森林管理委員會) 認證之包材採購金額占比為 1.71%。</li> </ul>	2.2.1 食安 2.2.1 食安 5.4.2 輕薄包裝	採購符合國際維多利亞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	<ul style="list-style-type: none"> <li>休閒事業部 2024 年休閒事業部各廠皆取得 ISO 22000、HACCP 及 FSSC 22000 等三大食品安全系統認證，100% 產品在食品安全系統管理之下，品質持續安全穩定。</li> <li>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%，且 100% 產品在食品安全系統管理之下，品質持續安全穩定。</li> </ul>	2.1.1 品質把關	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	附表一之一編 號四												

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																													
5	<p>休閒事業部供應商稽核 2024年國內合格供應商192家,實地稽核78家,合格廠家78家,不合格廠家0家,實地訪查比例40.63%。</p> <p>鮮食事業部供應商稽核 2024年國內合格供應商17家,實地稽核15家,合格廠家15家,不合格廠家0家,實地訪查比例88.2%。</p> <p>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</p>	2.2.2 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	<p>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。</p>	2.1.2 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	<p>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、基改等。</p> <table border="1"> <caption>休閒事業部 2024 檢驗項目與結果</caption> <thead> <tr> <th>檢驗分類</th> <th>檢驗項目</th> <th>檢驗結果(合格率)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>外觀品質</td> <td>感官檢視</td> <td>99.72%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">實驗室 檢驗</td> <td>微生物項目</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>化性項目</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <caption>休閒廠 實驗室支出統計(單位:新台幣仟元)</caption> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>消耗品</td> <td>4,755</td> </tr> <tr> <td>雜項購置金額</td> <td>509</td> </tr> <tr> <td>實驗室設備折舊</td> <td>4,919</td> </tr> <tr> <td>委外檢驗費用</td> <td>13,834</td> </tr> <tr> <td>領用料品</td> <td>917</td> </tr> <tr> <td>人力費用</td> <td>7,033</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>31,967</td> </tr> <tr> <td>占休閒廠營業收入百分比</td> <td>0.54%</td> </tr> </tbody> </table>	檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果(合格率)	外觀品質	感官檢視	99.72%	實驗室 檢驗	微生物項目	100%	化性項目	100%	項目	2024	消耗品	4,755	雜項購置金額	509	實驗室設備折舊	4,919	委外檢驗費用	13,834	領用料品	917	人力費用	7,033	合計	31,967	占休閒廠營業收入百分比	0.54%	2.1.1 品質把關	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試結果、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
檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果(合格率)																															
外觀品質	感官檢視	99.72%																															
實驗室 檢驗	微生物項目	100%																															
	化性項目	100%																															
項目	2024																																
消耗品	4,755																																
雜項購置金額	509																																
實驗室設備折舊	4,919																																
委外檢驗費用	13,834																																
領用料品	917																																
人力費用	7,033																																
合計	31,967																																
占休閒廠營業收入百分比	0.54%																																

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																														
	<table border="1"> <caption>鮮食事業部 2024 檢驗項目與結果</caption> <thead> <tr> <th>檢驗分類</th> <th>檢驗項目</th> <th>檢驗結果(合格率)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>外觀品質</td> <td>感官檢視</td> <td>99.78%</td> </tr> <tr> <td>微生物</td> <td>衛生指標菌</td> <td>100.00%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <caption>鮮食廠 實驗室支出統計(單位:新台幣仟元)</caption> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>消耗品</td> <td>3,631</td> </tr> <tr> <td>雜項購置金額</td> <td>411</td> </tr> <tr> <td>實驗室設備折舊</td> <td>94</td> </tr> <tr> <td>委外檢驗費用</td> <td>5,212</td> </tr> <tr> <td>領用料品</td> <td>5,053</td> </tr> <tr> <td>雜費</td> <td>436</td> </tr> <tr> <td>人力費用</td> <td>4,843</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>19,679</td> </tr> <tr> <td>占鮮食廠營業收入百分比</td> <td>0.31%</td> </tr> </tbody> </table>	檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果(合格率)	外觀品質	感官檢視	99.78%	微生物	衛生指標菌	100.00%	項目	2024	消耗品	3,631	雜項購置金額	411	實驗室設備折舊	94	委外檢驗費用	5,212	領用料品	5,053	雜費	436	人力費用	4,843	合計	19,679	占鮮食廠營業收入百分比	0.31%				
檢驗分類	檢驗項目	檢驗結果(合格率)																																
外觀品質	感官檢視	99.78%																																
微生物	衛生指標菌	100.00%																																
項目	2024																																	
消耗品	3,631																																	
雜項購置金額	411																																	
實驗室設備折舊	94																																	
委外檢驗費用	5,212																																	
領用料品	5,053																																	
雜費	436																																	
人力費用	4,843																																	
合計	19,679																																	
占鮮食廠營業收入百分比	0.31%																																	
8	<p>消耗能源總量:300,363.22 Cj 外購電力占所有使用能源百分比為44.19% 再生能源使用占比為0.60%</p>	5.2.1 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																														
9	<p>● 2024年總取水量為600.66千立方公尺 ● 2024年總耗水量為149.40千立方公尺</p>	5.3.1 用水管理	總取水量及總耗水量。	附表一之一編 號九																														
10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>生產設施場所</th> <th>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</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>售出產品總重量</td> <td>休閒事業部 16,115公噸,鮮食事業部 38,018公噸,總重量達 54,133公噸</td> </tr> </tbody> </table>	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 16,115公噸,鮮食事業部 38,018公噸,總重量達 54,133公噸	1.1.1 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	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 16,115公噸,鮮食事業部 38,018公噸,總重量達 54,133公噸																																	



聯華食品  
永續報告書

