



2021

聯華實業投資控股股份有限公司

永續報告書





目錄

一、關於本報書	3	五、友善職場	62
二、聯華投控 - 永續思維	5	(一) 保障員工權益	63
(一) 經營者聲明	6	(二) 薪酬及福利措施	68
(二) 永續策略與管理	7	(三) 專業技術培育	75
(三) 認識聯華投控	8	(四) 重視職業安全衛生	78
(四) 重大主題	18	(五) 關懷在地社區	86
三、好食品 - 重視食品安全	24	六、附錄	90
(一) 食品安全管理	25	· 附件一 2021 年委外檢驗報告	91
(二) 生產資訊透明	35	· 附件二 2021 年食品安全實驗室檢驗項目	97
(三) 負責任的採購	39	· 附件三 2021 年品質與生物實驗室檢驗項目	97
(四) 強化客戶服務	45	· 重大主題管理方針	98
四、環境永續	48	· 永續會計準則 (SASB)- 加工食品業索引	101
(一) 環境永續策略	49	· GRI Standards Index	106
(二) 水資源管理	51	· 會計師有限確信報告	110
(三) 碳管理策略	55		
(四) 循環經濟 資源永續	59		



編輯原則 102-1 102-5

歡迎閱讀聯華實業投資控股股份有限公司 (股票代碼 1229 , 以下簡稱聯華投控或我們) , 出版《2021 年永續報告書》。本報告呈現我們在經濟、社會及環境等面向的績效, 旨在讓社會大眾與所有關注聯華投控的利害關係人, 瞭解 2021 年我們因應永續及 ESG 議題的承諾與行動。歡迎從我們的官方網站下載報告: <https://www.lhicholdings.com/>。

報告期間與組織邊界 102-3 102-7 102-50 102-51 102-52

本報告書資訊揭露期間為 2021 年 (1 月 1 日至 12 月 31 日) , 內容涵蓋聯華投控各項 ESG 管理方針、重大主題、回應及行動的績效資訊, 另為完整表達專案的績效成果, 部份內容回溯 2020 年, 或延伸至 2022 年的績效。

- ▶ 上一版本: 2021 年 9 月出版
- ▶ 下一版本: 2023 年 9 月出版

邊界	涵蓋組織對象	地址
台北公司 (總部)	聯華實業投資控股 (股) 公司 聯華置產 (股) 公司	台北市南港區南港路一段 209 號 A 棟 10 樓
富岡工廠 楊梅工廠	聯華製粉食品 (股) 公司	桃園市楊梅區民富路三段 647 號 桃園市楊梅區民安路 2 巷 150 弄 8 號

撰寫依據 102-54

本報告書內容資訊及數據，係由聯華投控各單位所提供，由總經理室進行彙整編輯，相關資料、數據、審查及查證資料均已文件化，並經各部門主管複核。永續報告書最終由總經理與董事長覆核及簽署後出版。報告中所呈現之金額數據，除特定註解，幣別均為新台幣。

報告書依循框架：GRI 準則 (GRI Standards) 核心 (Core) 選項；永續會計準則 (SASB)- 加工食品業指標；證交所上市公司編制與申報永續報告書作業辦法。

外部保證

為提升報告可信度，且回應臺灣證券交易所要求上市食品工業應加強揭露之七項事項，於本報告書內揭露食品安全相關之資訊內容，我們委託「安侯建業聯合會計師事務所」，按「財團法人會計研究發展基金會」發布之確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，針對上述七項要求揭露事項之標的資訊（請詳 P.112~P.118 所示），執行獨立有限確信 (limited assurance) 程序，確信報告於 P.110~P.111。

意見回饋 102-53

若您對本報告書有任何建議或疑問，竭誠歡迎您與我們聯絡。

聯華實業投資控股 (股) 公司 / 總經理室

地址：台北市 11568 南港區南港路一段 209 號 A 棟 10 樓

電話：+886-2-2786-1188#1101

傳真：+886-2-2786-3232

信箱：csr@lhic.com.tw



二、聯華投控 - 永續思維

聯華投控認為，食品業要邁向永續經營，關鍵在於良好的辨視、評估及管理關鍵 ESG 議題與衝擊，包括：負責任的採購、注重食安管理，及關注員工、社區及環境的需求。

我們承諾接軌聯合國永續發展目標（UN SDGs），並致力於下列關鍵 ESG 議題之管理與揭露：更優質的食材，更安全的管理，更關懷的機制及負責任的採購，致力於成為優秀的企業公民，與利害關係人共存共榮，一同邁向永續發展。

(一) 經營者聲明 102-14



■ 董事長

康聖強

歡迎閱讀聯華實業投資控股股份有限公司(股票代號:1229,以下簡稱聯華投控)2021年永續告書(ESG Report),及首度揭露之永續會計準則(SASB)資訊及數據,讓所有關注聯華投控永續績效的利害關係人,能更全面、精準的理解我們在各項重大永續議的執行成果。身為台灣麵粉製造之領導品牌,聯華實業自2019年轉型為「聯華投控」以來,持續秉持「誠、樸、勤、慎」的企業精神,協同旗下聯華製粉食品及聯華置產子公司,深耕及回應食品工業的永續議題(包括品質安全、食品安全、職業安全衛生、環境永續等),期望為產業的永續發展帶來正面影響。我們以提供客戶優質、安全之產品為基礎,透過永續組織(永續發展委員會)之建構,2021年聚焦於「食品安全、淨零排放,及社會關懷」三大永續議題上,接續規劃及推動各項永續作為,並取得卓越成果包括:

- **食品安全:**以「食在安全、食在安心、顧客滿意、品質第一」為理念,接軌國際,導入各項管理系統,包括麵粉廠取得全球最高標準SQF食品安全品質認證、食品安全管理系統(ISO 22000),及HACCP國際食品安全管制系統,並通過潔淨標章等驗證,實現對消費者安全、安心的產品承諾。
- **淨零排放:**儘管食品工業並非高耗能產業,但聯華投控仍積極接軌全球淨零排放目標,以「用電管理、減少用電量」為核心策略,透過「節能及再生能源」雙軌並進之作為;對內,實踐智慧製造,麵粉廠持續推動工業4.0,優化生產管理,減少能源耗用;對外,積

極規劃廠區建置再生能源設備,藉由使用零碳能源,大幅減少溫室氣體排放。

- **社會關懷:**善用企業核心能力,以「食安、教育、關懷」為主軸,透過「產品捐贈、志工服務、社區關懷、教育深耕」四大面向作為,整合投控資源,集結企業志工、供應商力量,積極參與或舉辦各項公益活動,展現正向社會影響力。

為有效趨動聯華投控邁向低碳轉型,2021年我們首度接軌ISO國際標準,導入溫室氣體管理系統(ISO 14064-1:2018),系統化盤查聯華投控類別一~五的排放,並規劃於2022年取得SGS-Taiwan 驗證聲明書,期望藉由系統化、科學化的盤查及驗證機制,完整了解聯華投控的重要碳排放來源,進一步檢視及分析營運過程高碳排的流程或項目,為未來的減碳行動、邁向淨零排放目標奠定堅實基礎。除了致力於營運、廠區與建築物節能,我們也持續維護職場環境之安全與衛生,依循ISO 45001職業安全衛生管理系統精神,推動及精進相關職安衛生行動方案,除了保障員工健康安全,亦建構多元管道,傾聽及回應員工聲音,建構「平等、多元、安心」職場,讓員工於聯華全力發揮其專長,與公司共享永續經營成果。

展望未來,預期食品工業仍將持續面臨全球氣候變遷、地緣政治、新冠疫情的重大挑戰。聯華投控作為負責任企業的一份子,會秉持永續經營理念,以營運不中斷、回應多元利害關係人需求,及維護股東權益為主軸,接軌聯合國永續發展目標(UN SDGs),發揮我們多年在產業所累積的核心能力,持續規劃及推動各項永續行動,履行我們對社會的承諾,並攜手價值鏈夥伴,共同達成產業永續發展目標。

(二) 永續策略與管理

食品 安全

落實食品安全規範

在 SQF、TQF、ISO22000 及 HACCP 等食品安全品質驗證下，貫徹原物料的源頭管理且符合食安法規的規範，並取得潔淨標章，減少食品添加物使用、成分資訊透明，提供消費者更安心的保證。

企業 責任

實踐企業社會責任

落實與利害關係人溝通，透過社會公益活動的推行，致力於關懷社會弱勢族群及用實際行動關心社會需要幫助的人。

強化 通路

強化通路營運獲利

在食品本業之基礎上，繼續深耕食品通路，透過在美食街展店及調整門市體質以增加獲利，並持續開發自有品牌商品及招攬加盟等方式提升品牌知名度及顧客認同。

活化 資產

活化土地資源

對於現有閒置土地予以活用，了解當地人文及產業發展狀況，與其他業者合作或自行闢建為停車場、物流中心或太陽能發電等方案。

科技 應用

積極發展「雲-邊緣-端點」的軟體產品與服務

科技發展聚焦人工智慧、區塊鏈、雲計算、數據科技、邊緣運算、金融科技和第五代行動通訊技術等七大領域，以自行開發的雲端服務 MiCloud2.0、邊緣伺服器 MiAION、物聯網資料交換平台 MiAIOT 等，建構出 AIoT 解決方案的基礎。

(三) 認識聯華投控

102-2 102-4 102-6

聯華投控源於「聯華實業股份有限公司」，於1952年由集團創辦人苗育秀先創設聯華麵粉廠開始，1976年在台灣證券交易所股票上市，2019年9月轉型更名為「聯華實業投資控股股份有限公司」，並合併神通電腦及神通資訊公司，轉型成為聯華實業投資控股公司。

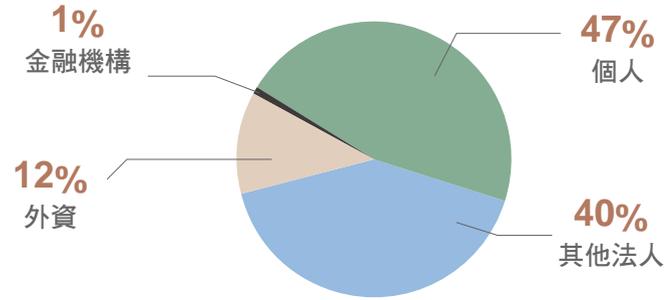
事業範疇涵蓋麵食事業、餐飲食品通路、資訊系統整合、軟體研發、石油化學、工業氣體、運輸物流、不動產開發租賃，以及海外投資事業等，整合集團內部資源達到有效配置，提升各企業經營效率及充分發揮管理效能，讓各事業體可專精於各自領域，進而提升集團長期競爭力及厚植發展實力。



聯華投控營運總部位於台灣台北市，麵粉及義大利麵工廠則坐落於桃園市楊梅區，公司營運範圍以台灣為主，專注於海內外產業投資、整合育成、並提供集團後勤支援及專業服務與管理之任務。詳細企業資訊，可至我們的官方網站做進一步了解。

▶ 官方網站：<https://www.lhicholdings.com/>

◎ 股東結構



◎ 經營理念 102-16

「誠、樸、勤、慎」為聯華投控沿用至今的企業精神。其中尤以「誠」為首要，而「誠信」係立基於「廉潔」、「透明」、「負責」這三個經營理念，向來為聯華投控恪遵與身體力行的道德標準。

◎ 事業範疇 102-6

聯華投控旗下投資領域跨足麵食事業、餐飲食品通路、資訊系統整合、軟體研發、石油化學、工業氣體、運輸物流、不動產開發租賃等多角化產業，主要可分為「麵粉事業」、「租賃事業」及「投資事業」三大類別。

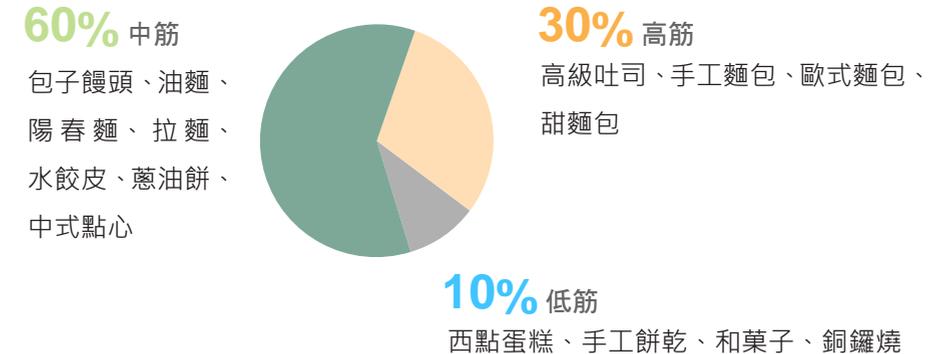
聯華製粉食品身為台灣麵粉製造之領導品牌，除合作遍及全台之大型經銷商及專業食品材料行外，亦接軌數位經濟，於 PChome 商店街、

PChome 線上購物、雅虎奇摩超級商城、富邦 MOMO 購物網、friDay 購物及蝦皮商城等網路平台，設置產品專區，並進駐量販市場與超市體系，透過完整的實體與虛擬服務網絡，提供廣大消費者便利之供應管道。

◎ 營收金額

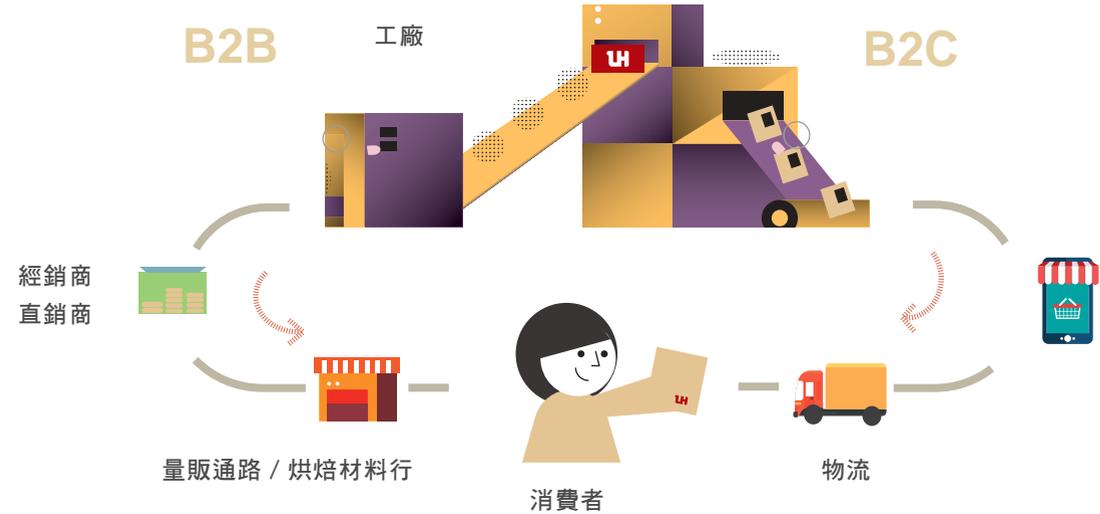


◎ 麵食產品主要應用





◎ 產業價值鏈 102-9



聯華製粉食品以供應符合食品安全及品質穩定之產品為前提，導入並取得包括 SQF、Clean Label、ISO 22000、HACCP、TQF 等管理系統及認證，嚴格的品質把關，提供客戶端及消費者端安心食用的產品。聯華製粉食品的業務銷售模式，主要透過通路及價格管理來滿足下游用戶的多面向需求，以獲取合理利潤。

- ▶ 針對營業端客戶 (Business-to-Business，簡稱 B2B) 是透過直銷商 / 經銷商、量販通路、烘焙材料行等通路販售給烘焙店家，再由烘焙店家製成各項商品後販售給消費者。
- ▶ 針對一般消費者 (Business-to-Customer，簡稱 B2C) 的部分，則是透過電子商務網路平台直接販售，再搭配物流作業交付產品。

◎ 財務績效 201-1

聯華實業投資控股 2021 年全年個體營業額為新台幣 16.6 億元，較 2020 年增加 57%，稅後淨利 40.9 億元較 2020 年成長了 32%，股東權益報酬率 (ROE) 為 11.47%，較 2020 年 10.54% 上升，主因轉投資事業獲利較前一年度成長所致。

項目	2021
營業收入	1,662 佰萬元
權益法認列投資收入	2,170 佰萬元
股利收入	330 佰萬元
營業成本	0 佰萬元
營業費用	53 佰萬元
員工薪資與福利 *	43 佰萬元
支付股東的股利	2,179 佰萬元
支付政府稅金	1 佰萬元
支付利息	53 佰萬元
社會投資 / 捐贈費用 *	0 佰萬元
留存的經濟價值	1,876 佰萬元

註：標示 * 之項目皆包含在營業費用中

◎ 股利政策

聯華投控近年來各轉投資事業均維持穩定的營運績效，使公司有能力將經營成果與股東分享，近五年每年均配發 1 元以上之現金股利，聯華投控將以持續穩定的股利政策為努力目標。

◎ 投資人溝通

除每月發佈營收報告、每季發佈財務報告外，並每年舉辦股東常會及法說會，所有相關資訊皆可於公開資訊觀測站或聯華投控網站查詢。設有發言人、代理發言人、投資人關係和服務等單位，負責向投資人溝通公司訊息，以確保投資人充分了解公司營運方針。股東可依公司法規定，於每年股東常會以書面向公司提出議案。

我們的官方網站設有投資人關係專區，定期更新財務資訊供投資人參考，股東及投資人亦能透過投資人信箱及參與股東會及法說會表達問題和建議。我們相信，所有努力將能提高聯華投控經營的透明度，使投資人執行投資決策時，能獲得更多相關的參考資訊。

- ▶ 聯華投控官網：<http://www.lhicholdings.com/>
- ▶ 投資人信箱：ir@lhic.com.tw

◎ 鼓勵股東參與公司治理

近四年，聯華投控遵循公司治理的精神，進行了許多制度與措施的變革及修正，包括：實施電子投票制度、股東會議案採逐案表決，在官方網站中揭露全部議案的表決結果等，提供股東多元的議事表決管道，充分讓股東行使其權利，具體提升公司治理成效，近年更透過：(1.) 推動誠信透明的治理方針、(2.) 強化與投資人溝通及、(3.) 鼓勵股東參與等措施，確實有助投資人對公司的認同，公司市值亦自 2018 年的 380 億，成長至 2021 年的 715 億，成長幅度達 88%。



1. 公司治理 102-18

董事會為聯華投控之最高治理機構，擔負選任與提名高階管理者的職責，並負責制定及審核永續發展策略。第 23 屆董事共設置董事 10 人（其中 1 席董事為女性），董事任期為 3 年（自 2021 年 7 月 29 日起至 2024 年 7 月 28 日止），董事席次中包含了 3 席獨立董事，並依法由獨立董事組成審計委員會，俾以強化董事會職能及提高公司治理績效。

為推進永續發展，於 2021 年 11 月 12 日第 23 屆第 3 次董事會，報告本公司 2020 年度履行企業社會責任情形，包含：2020 年度企業社會責任報告書以麵食事業為主體撰寫、說明公司治理 3.0 永續發展藍圖，及本公司之太陽能建置計畫。

獨立董事及外部董事就其專業領域，提供客觀的意見，有助於董事會做出對公司最有利的決策。為了保障董事免於因執行職務而遭受第三人訴訟所引發的個人責任及財務損失，我們亦為董事購買責任險。

性別	>50 歲 (人數)	國籍 (人數 / 比例)	外國籍 (人數 / 比例)
男	9 人	中華民國 (8 人 /89%)	美國 (1 人 /11%)
女	1 人	中華民國 (1 人 /100%)	-

◎ 董事會選任

關於董事的選任，係依證交所相關法令及章程規定，採候選人提名制度，由董事會及符合法定持股比例要求的股東提名，依法定程序辦理董事提名公告及審查作業，我們持續進行之董事繼任計畫，按下列標準建置董事人選資料庫：

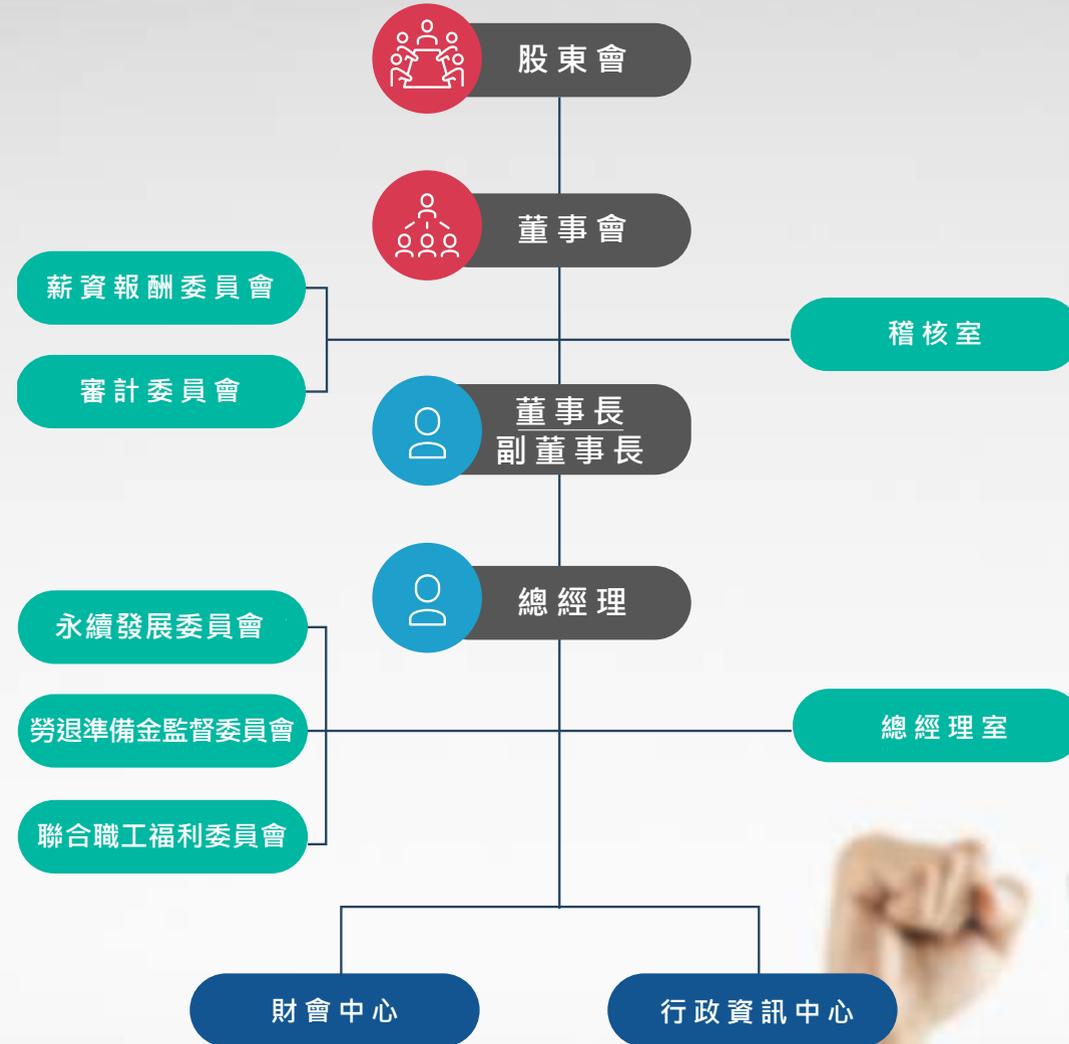
- ▶ 誠信、負責、創新並具決策力，與聯華核心價值相符，並具備有助公司經營之專業知識與技能。
- ▶ 具有相關產業經驗。
- ▶ 可為公司持續提供一個有效、協同、多元性且符合公司需求的董事會。
- ▶ 整體董事會專長面向，包含企業策略與管理、會計與稅務、財務金融及法律等。
- ▶ 董事甄選過程，皆符合資格審查與相關規範。
- ▶ 為避免最高治理機構的利益衝突，在董事的高道德自律標準，及完整機制的運作下，董事會成立迄今並未有任何利益衝突事件發生。

◎ 薪酬委員會

於董事會下設立「薪酬委員會」，聯華投控最高治理成員（董事及獨立董事）與高階經理人之績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，均已委由具獨立性及專業性之薪酬委員會定期檢視及評估。薪酬委員會即根據其專業，依經營績效及參酌同業標準，來評核最高治理成員與高階經理人的薪酬，以維護利害關係人權益為原則。

經董事會通過之相關公司治理規範共19項，均揭露於內網、官網及公開資訊觀測站，方便利害關係人隨時閱覽。

- ▶ 相關規章：<https://www.lhicholdings.com/investors/3news/rules-and-regulations/>



◎ 永續發展委員會

除薪酬委員會外，聯華為健全聯華投控對 ESG 管理，爰參酌臺灣證券交易所規範，制定聯華投控「永續發展實務守則」，公告於公開資訊觀測站及聯華投控網站，並據此成立「永續發展委員會」，負責 ESG 政策、制度或相關管理方針及具體推動計畫之提出及執行。

永續發展委員會分別由總經理擔任主任委員及行政資訊中心主管擔任副主任委員，並由各部門最高主管擔任執行委員，每年向董事會報告一次。永續發展委員會組織如下圖。



- ▶ 永續發展委員會工作職掌可參閱：
<https://www.lhicholdings.com/csr/index/csr-organization/CSR-committee-01/>

◎ 公平競爭 102-16

我們與子公司承諾，嚴謹遵循台灣及國際的反托拉斯法規定及政策。提供員工基本行為準則，協助員工分辨可能違反反托拉斯法律的情形，亦不定時研討相關議題，避免相關情事發生。2021 年，聯華投控及子公司並無涉及反競爭行為而衍生之法律訴訟。

- ▶ 行為準則：<https://www.lhicholdings.com/investors/3news/rules-and-regulations/>

◎ 法規遵循 307-1 419-1

聯華投控長期積極關注產業發展趨勢及各項產業政策、法令之變更，為落實法令遵循政策，適時配合各項國內外法令訂立及更新、檢討各項內部規範，定期辦理法令遵循教育訓練，並隨時針對法令更新或修正為佈達及宣導等作業，使各單位均能即時掌握法令之最新規範，2021 年並無因違反相關社會、經濟及環境法規，而受到主管機關重大罰款或制裁之情事。

2. 風險管理 102-11

聯華投控除專精於麵食本業外，亦轉投資成立食品零售通路、餐飲等相關事業，我們體認到本業的營運活動，可能會產生營運及新產品開發之風險；轉投資活動，亦可能產生策略及財務風險。對此，我們秉持重大性原則，成立專責單位，針對各項風險可能發生的型態及項目，進行妥適風險評估，並依據評估後之風險，訂定相對應之管理政策及策略。

風險類型	風險項目	負責單位	風險管理方針
策略面	包括產業變化、科技變化、商業模式、組織結構應變等	總經理室	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 各單位辨識風險後，研判可能之風險項目、影響程度與發生可能性，並將風險評估結果與本公司風險可接受門檻比較，設定風險排序。 ▶ 風險評估之結果將做為進一步採取風險應變之依據。 ▶ 風險應變係針對已發生的風險事件擬定應變計畫及行動方案。 ▶ 擬訂風險應變計畫及行動方案時，須包括方案內容、負責單位、資源需求、執行時程及監控檢討機制等，另須考量應變方案之成本效益。必要時，則應透過跨部門合作，共同解決風險事件。
營運面	包括市場供需、營運中斷、資安管理、智慧財產、投資業務、保險等	營銷中心 富岡工廠 行政資訊中心	
財務面	包括利率、匯率、資金流動性、負債比例、衍生性產品管理等	財會中心	
環境面	包括氣候變遷、天然災害、食安環保、職業安全衛生等	研發中心 富岡工廠	
法規面	包括環境法規、個資保護、公司治理、反貪腐等	富岡工廠 行政資訊中心	

◎ 反貪腐風險控管

為建立誠信經營之企業文化、落實公司治理，2021年聯華投控針對3處營運據點，進行了反貪腐風險評估（聯華投控、聯華製粉食品、聯華置產），評估涵蓋範圍為100%，根據評估結果，各營運據點並未有重大貪腐風險。

為使經營階層及全體員工了解並落實誠信經營，已參酌主管機關公告之相關公司治理規範，增（修）訂自身所需的公司治理相關規範，並透過知識管理平台、官網，或公開資訊觀測站公開揭露。針對員工、客戶及供應商等外部商業夥伴，我們則透過下列方式，進行誠信經營相關規範之溝通與宣導，確保落實誠實經營作為。

對象	已溝通總數	溝通百分比	進行方式
最高治理機構	10人	100%	主管機關或內部公司治理規定宣導
中高階主管	11人	61%	內部誠信經營或食安規定宣導
一般員工	289人	95%	內部誠信經營或食安規定宣導
商業夥伴 - 客戶	45家	7%	洽客戶簽廉潔條款
商業夥伴 - 供應商	223家	50%	洽供應商簽「誠信廉潔聲明書」

註：

1. 中高階主管：部級（含）以上；一般員工：部級（不含）以下。
2. 客戶數：製粉35家（總數592家），置產10家（總數50家）。
3. 供應商數：製粉189家（總數361家），置產34家（總數86家）。

◎ 氣候變遷風險管理 102-11

全球氣候變遷對環境造成的衝擊，將造成生物多樣性遺失，影響多元物種的存續，對於食品產業鏈而言，極端氣候及氣溫上升，可能引起重大原物料短缺衝擊，導致經營成本大幅上漲。

為有效辨視、評估及掌控氣候變遷風險，聯華投控參照《氣候相關財務揭露建議書 (TCFD)》指引，按四大框架要求，逐年推動氣候治理機制，透過導入 ISO 14064-1 溫室氣體管理系統、推動節能措施開始，致力降低碳排放，並將對氣候議題的管理、策略及執行成果，依循 TCFD 框架，於報告書中呈現，與廣大利害關係人進行溝通。

架構	項目	說明
治理	董事會	氣候變遷造成的水電資源與原料採購風險，已納入企業風險管理範疇，每年由經營團隊高階主管向董事會報告推動成效
	永續發展委員會	因應與管理氣候變遷的最高層級組織，由總經理擔任永續發展委員會主任委員，每年由主任委員向董事會報告 ESG 執行成果
策略	鑑別風險與機會	依內部既有目標管理期程，定義長短期的氣候風險與機會
	評估潛在財務衝擊	針對鑑別的重大風險與機會，評估對公司帶來的潛在營運與財務衝擊
	擬定氣候策略	依據聯華公司氣候變遷的長期目標，擬定改善能源使用效率的策略
	氣候情境分析	因應國際減碳目標，進行情境分析，評估對公司的衝擊並制定應對作為
風險管理	導入 TCFD	利用 TCFD 架構辨識氣候風險與機會，透過 ESG 會議及外部顧問輔導，由高階管理階層確認
	氣候風險管理	透過跨部門小麥採購會議管理氣候變遷相關風險，整併氣候風險因子至營運風險管理，據此提出行動方案
指標和目標	氣候策略指標	透過降低總溫室氣替排放量、降低總用電量、極小化氣候災害避免生產中斷
	氣候策略行動方針	根據上述氣候指標，擬定目標，管理氣候風險與機會
	溫室氣體排放揭露	每年按照節水、節電成效，換算約當溫室氣體排放量並揭露

(四) 重大主題

1. 利害關係人鑑別 102-40 102-42

為了解利害關係人關切之 ESG 議題及需求，聯華永續發展委員會 (ESG 委員會) 定期搜集國內、外產業、議題永續資訊、法規及客戶 ESG 規範，召集跨部門會議，共同鑑別出「股東/投資人」、「供應商/承包商」、「客戶/消費者/承租戶」、「媒體」、「員工」、「政府及主管機關」、「鄰近社區及其他」、「非營利單位及合作夥伴」等八大關係利害關係人，透過建置多元溝通管道及介面，積極與其溝通議合，創造利害關係人的最大價值。

架構	項目
供應商/承包商	採購部/資材部/行政部
股東/投資人	財會中心/總經理室
員工	人資處
鄰近社區及其他	資材部/行政部
客戶/消費者/承租戶	業務部/採購部/資材部/品管部
媒體	財會中心/行銷處
非營利單位合作夥伴	行銷處
政府/主管機關	行政部/財會中心/總經理室



◎ 利害關係人溝通

102-43 102-44

我們重視及傾聽利害關係人聲音，為充份了解利害關係人需求，我們建置及提供暢通的溝通管道，及透過 ESG 問卷，全面檢視、了解利害關係人關注之 ESG 議題，除作為 ESG 行動方案參考依據外，亦會將關鍵意見呈予 ESG 委員會，納為永續決策的參考資訊。年度利害關係人議合成果，請參閱下表所示：

利害關係人	關注主題	溝通方式與管道	2021 年執行成果
股東 投資人	▶ 經濟績效	▶ 股東大會 ▶ 公司年報 ▶ 每季董事會 / 審計委員會 ▶ 公司官網 ▶ 公開資訊觀測站	1. 7/29 召開股東常會、6/9 及 11/25 召開法說會 2. 6/4 上傳股東會中英文版年報於公開資訊觀測站 3. 召開董事會 7 次，審計委員會 6 次 4. 即時更新公司重要訊息於官網；不定期回覆投資人問題 5. 依規定發佈重大訊息及申報各項資料
供應商 / 承包商	▶ 職業安全衛生	▶ 採購辦法 ▶ 電子溝通平台 ▶ 公司網頁 ▶ 會議與拜訪 ▶ 供應商稽核評鑑	1. 供應商企業社會責任實行守則共簽回計 275 家 2. 國內供應商實地稽核 18 家
客戶 / 消費者	▶ 顧客健康與安全 ▶ 行銷與標示 ▶ 客戶隱私	▶ 雲端資訊平台揭露 ▶ 展覽 ▶ 產品說明會及技術研討會 ▶ 線上服務平台 ▶ 會議 / 電郵 / 電話 ▶ 客戶稽核及輔導 ▶ 滿意度調查	1. 不定期產品說明會 10 場以上、定期大型展覽 1 場 2. 每季完成食藥署強制性檢驗作業並於官網公告 3. 提供官網、FB 及客服專線等諮詢管道 4. 不定期拜訪客戶並提供技術服務及相關諮詢 5. 接受客戶訪廠或稽核、每年 2 次客戶滿意度調查 6. 不定期電話、郵件及電子通訊軟體溝通 7. 召開管理中心會議 10 次、伙食委員會 4 次、管理審查會議 2 次包含與食品安全有關之環境變化等議題及年度食品防護會議 1 次
媒體	▶ 有關環境保護的法規 遵循 ▶ 顧客健康安全 ▶ 行銷與標示	▶ 發言人系統回覆 ▶ 公開資訊觀測站 ▶ 記者會	媒體關注事項均即時透過發言人系統、官網、公開資訊觀測站或新聞稿等方式回應。
員工	▶ 勞雇關係 ▶ 勞 / 資關係 ▶ 職業安全衛生	▶ 公司內部網站 ▶ 職工福利委員會 ▶ 員工大會 ▶ 防災宣導、滿意度調查 ▶ 教育訓練、績效面談	1. 公司各類規章辦法，除修訂時進行公告外，亦放置公司內部網站供員工隨時得以查詢。 2. 製粉食安衛生教育訓練 (含外籍同仁) 2021 年累計共 592 人次、4,925.5 小時。 3. 召開 4 場聯合職工福利委員會會議。 4. 富岡員工及員眷宿舍整建完成 更新飲水機及冰箱，提升員工宿舍生活品質及便利性。 5. 召開 4 場員工大會、4 場職業安全衛生委員會會議、12 場勞資會議、12 場移工生活交流會議。 6. 各廠區辦理防災宣導及定期環境安全檢查各 2 場。 7. 完成年度員工教育訓練共 10,247 人時、滿意度調查、2 次績效面談以及員工年度健康檢查。

利害關係人	關注主題	溝通方式與管道	2021 年執行成果
政府 主管機關	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 有關環境保護的法規遵循 ▶ 顧客健康安全 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 相關法領規制定或修訂 ▶ 主管機關座談會、宣導會 ▶ 財務報表及年報 ▶ 企業社會責任報告書 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合主管機關規定訂定相關辦法、守則及程序。 2. 依規定發佈重大訊息及申報各項資料。
鄰近社區及其他	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 有關環境保護的法規遵循 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 公益活動及服務 ▶ 拜訪及協調會議 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合地方活動舉行贊助經費及餽贈年節敦睦鄰禮品。 2. 舉辦「2021 捐血」活動，成功募集到 157 袋血。 3. 定期捐助義大利麵予仁愛社會福利基金會聖母園義式餐坊、基督教貴格會迴龍教會、南港之子關愛之家使用。 4. 定期捐贈麵粉予花蓮安德啟智中心、天主教教育仁啟能中心。 5. 定期捐贈麵粉及提供烘焙技術服務予財團法人基督教更生團契桃園市私立少年之家。 6. 持續參與基督教芥菜種會 2021 聖誕禮物募集活動及【物資不浪費】公益活動，建立【無飢餓社區網絡】。 7. 2021 年前往桃園新屋瑞原國小、新竹青草湖附幼以及大園圳頭國小等三所學校推廣永續食育活動。

◎ 產品推廣

聯華製粉每年定期參與國內烘焙盛事，台北國際烘焙暨設備展。會中除了解最新產業技術及未來烘焙趨勢外，經由此平台與各地名店及名師相互交流，提供完善且詳盡的麵粉知識傳授。

2021 年我們攜手僑泰興企業參展，邀請眾多重量級客戶共襄盛舉，以「攜手同心 去蕪存菁 只為呈現最好」作為展覽 slogan，強強聯手，樹立業界新標竿，提供市場更豐富且具備食安高標的多元產品。

◎ 產業交流

聯華製粉主要進口原料為小麥，每年均會定期參與主要小麥進口來源國所舉辦之相關研討會或實地考察行程，藉由與當地農民、國際穀物供應商及政府機構面對面交流的機會，以掌握每年小麥的生長，倉儲運輸，以及交易情形，確保原料品質。

2021 年，全球仍受新冠疫情嚴重影響，在各國邊際封鎖政府下，無法進行實地產業考察及交流，係採線上方式，與國外進行產業互動。

- ▶ 澳洲 AGIC、Cargill 等單位舉辦的小麥線上研討會
- ▶ 加拿大穀物協會線上研討會
- ▶ 美國小麥協會線上研討會

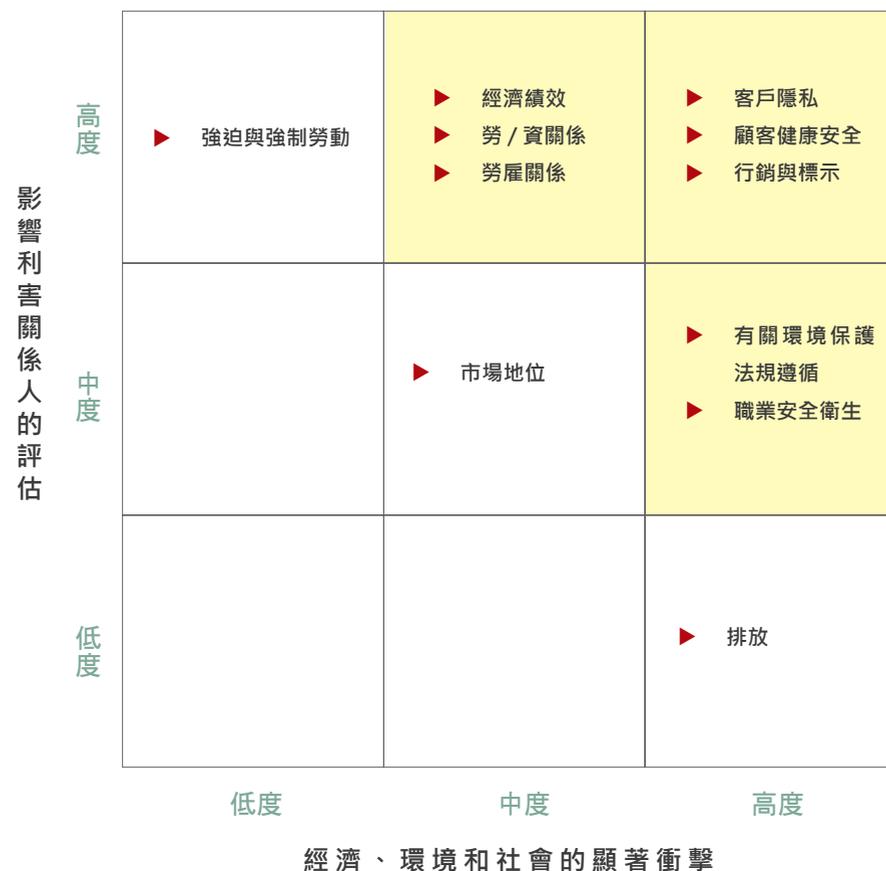


2. 重大主題判別 102-47

◎ 重大 ESG 主題判別流程



◎ 重大 ESG 主題判別流程



註：重大主題門檻值設定：X 軸與 Y 軸排序皆達 2.6 分以上 (滿分 3 分)

◎ 重大主題衝擊邊界 102-46 102-47 102-49 103-1

永續面向	重大主題	上游		下游		
		原物料供應商	聯華投控	企業客戶	一般消費者	當地社區
經濟	經濟績效	▲	●	▲		
環境	有關環境保護法規遵循	▲	●	▲	■	■
社會	勞雇關係		●			
	勞 / 資關係		●			
	職業安全衛生		●	■		
	顧客健康與安全	▲	●	▲	▲	
	行銷與標示	▲	●	▲	▲	
	客戶隱私		●	▲	▲	

註：●為直接造成衝擊；■表示間接造成衝擊；▲表示因商業關係造成衝擊。

3. 公協會會員資格 102-13

我們積極參與食品加工製造產業相關之公、協會，出席產業政策相關之公共政策討論及研討會，致力於發揮產業影響力，促進食品加工製造產業之永續發展能力，邁向產業永續經營。

◎ 聯華投控

協會 / 組織名稱	參與身份	投入金額
中美經濟合作策進會	一般會員	30,000 元
中華民國公開發行公司股務協會	一般會員	13,000 元
中華民國三三企業交流會	一般會員	100,000 元

◎ 聯華製粉

協會 / 組織名稱	參與身份	投入金額
台灣區麵粉工業同業公會	團體會員 / 常務理事、理事、業務組長	60,000 元
財團法人中華穀類食品工業技術研究所	擔任理事	0 元
台灣食品科學技術學會	團體會員	100,000 元
台北市進出口商業同業公會	甲級會員	7,200 元
臺灣穀物產業發展協會	團體會員	3,000 元
台北市米穀商業同業公會	一般會員	2,520 元
台灣區糖果餅乾麵食工業同業公會	特級會員	32,400 元
新北市糕餅商業同業公會	一般會員	2,000 元
台北市糕餅商業同業公會	一般會員	6,000 元
台灣優良食品發展協會	團體會員	10,000 元
台北市飼料及動物用藥商業同業公會	團體會員	9,600 元
財團法人台灣清真產業品質保證推廣協會	團體會員	10,000 元





三、食品安全

聯華重視產業社會責任，以確保食品安全為目標，落實於產業生命週期，從產品開發設計、生產製造，到產品上市的品質與安全，以「食在安全、食在安心、顧客滿意、品質第一」為主軸，建立完善的食安管理系統，取得國際相關認證標章，持續提升產品品質與生產力。

此外，我們也將影響力擴展至供應商夥伴，透過嚴謹的評鑑及稽核，絕不使用有安全疑慮之原物料，使產品遠離食安危機，實現對消費者安全、安心的承諾，為食品安全把關。

(一) 食品安全管理 416-2 417-2 417-3 二目

我們以「食品安全、品質第一」為目標，設置專責單位「食品安全處」，定期檢視及更新食品安全衛生相關法令及規範，供各部門即時查閱及遵循。

為確保全體人員之安全意識，每年定期進行人員衛

生安全教育訓練，宣導及教育食品從業人員衛生要求及最新食品安全資訊，提升員工食安專業意識，並具體落實於工作中，確保產品符合消費者的期待。

2021年，在嚴謹機制控管下，聯華廠區相關管理作

為，均符合食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則及食品衛生標準等法令規定，無發生任何違反衛生主管機關公告或法規之狀況，且無因食品標示及說明不符規範，而產生違法之情事。

聯華製粉食品廠區（富岡工廠及楊梅廠）導入之食安相關系統

- * 食品安全品質標準認證 (Safe Quality Food，簡稱 SQF)
- * HACCP 國際食品安全管制系統
- * 食品安全管理系統 (ISO 22000)



◎ 食品安全品質標準 (SQF)

2019 年，聯華所取得之「食品安全品質標準認證」(Safe Quality Food，簡稱 SQF)，為全球食品安全倡議 (Global Food Safety Initiative，簡稱 GFSI) 認可的食品安全管理系統，是國際目前在食品安全上，標準最嚴格且完善的驗證。

其特色除了重視「產品安全」更在乎「產品品質」，獲美、澳、日、韓等國家廣泛使用，美國食品製造業普及率更高達 8 成，超過 4,000 家食品製造及通路業者獲得驗證。



1. 食品安全組織與管理系統 四目

◎ 食安組織

我們設置「食品安全小組」，藉由定期檢視及管理，確保廠區管理系統有效運行並持續精進。2021年，「食品安全小組」共召開了兩次管理審查會議，針對與食品安全有關之環境變化及相關法令規章之更新，即時與相關單位進行溝通、追蹤檢討，持續提升廠區自主管理能力。

◎ 食安管理系統

麵粉及義大利麵生產線皆取得 ISO 22000 食品安全管理系統與 HACCP 食品安全管制系統驗證；此外，麵粉生產線於 2019 年更通過 SQF 國際食品安全品質標準驗證，以完善並強化食安體系，確保產品的食品安全與品質。

◎ 食安品質認證

聯華製粉之麵粉生產線，同時具有 TQF 台灣優良食品驗證制度與 SQF 國際最高等級食安認證的國內、外品質驗證，並以最高規格的管理要求為產品把關。目前聯華製粉食品取得之國內、外食品安全品質相關認證，如下表所示。

認 / 驗證名稱	範圍	認 / 驗證單位	證書起訖日
ISO 22000 & HACCP 食品安全管理系統	麵粉、義大利麵條、米穀粉	艾法諾國際(股)公司 (AFNOR ASIA)	2020.02.12-2021.06.29 2021.03.26-2023.01.29
SQF 食品安全品質標準	麵粉大小包裝、全粒粉、米穀粉	財團法人食品工業發展研究所	2020.07.08-2021.07.01 2021.06.03-2022.07.01 2022.01.14-2023.01.28 ^註
TQF 台灣優良食品驗證制度	富岡工廠麵粉類 楊梅廠麵粉類	中華穀類食品工業技術研究所	2020.12.08-2021.12.07 2021.12.08-2022.12.07 2021.11.17-2022.11.16
食品業者衛生安全管理系統	富岡工廠全廠區	財團法人食品工業發展研究所	2019.02.15-2021.02.14 2021.02.15-2024.02.14
	楊梅廠全廠區	財團法人中央畜產會	2021.04.30-2024.04.29
HALAL 清真認證	麵粉及義大利麵系列 (100 項)	社團法人台灣清真產業品質保證推廣協會	2020.11.30-2021.11.29
	麵粉及義大利麵系列 (160 項)		2020.11.30-2021.11.29
Clean Label 潔淨標章驗證證書	富岡工廠麵粉系列 (149 項)	中華穀類食品工業技術研究所	2020.02.24-2021.12.31
	楊梅廠麵粉系列 (39 項)		2021.08.27-2022.12.31

註：此證書包含富岡工廠與楊梅廠

◎ 管理系統轉版

我們導入 SQF 食品安全品質標準，於 2019 年取得認證並持續維持改版驗證；2020 年進行 ISO 22000:2018 系統轉換，於 2021 年 1 月通過轉版驗證，提升完善的食安管理系統機制，持續生產並提供安全無虞的產品給消費者，保障對消費者「食品安全」的權益。

◎ 潔淨標章

消費者在食安意識抬頭下，開始關注食品內含之添加物內容，訴求不只要吃的安全，更要食的安心。

對此，聯華積極回應客戶需求，成立「潔淨標章 (Clean Label) 驗證」專案小組，取得潔淨標章證書，藉由「潔淨標章」的識別度，讓消費者認知潔淨標章之食安精神，即：1. 減少或是無添加食品添加物、2. 成分簡單、3. 最少的加工製程與資訊透明、4. 消費者更能容易理解購買的食品，具體實踐讓消費者「食在安心」的承諾。

◎ 聯華製粉食品通過各項驗證之產品比例



產品類別	SQF 認證	ISO22000	TQF	HALAL	潔淨標章
麵粉、米穀粉	99%	100%	53%	50%	64%
義大利麵	-	100%	-	36%	-

註：各類別產品比例 = 依 2021.12.31 通過認、驗證之產品總數 / 該類別總產品數量

◎ 2021 年 TQF 驗證麵粉產品抽樣結果

2021	時間	抽樣性質	檢驗項目	抽樣數量 (件)	檢驗合格 (%)
富岡工廠	2021.04.27	追蹤管理	苯甲酸及其鹽類 (g/Kg)	29	100%
			仙人掌桿菌 (CFU/g)		
			黴菌及酵母菌 (CFU/g)		
			赭麴毒素 A (ppb)		
			已二烯酸及其鹽類 (g/Kg)		
	2021.05.24	後市場監測	過氧化苯甲醯 (mg/Kg)	14	100%
			生菌數 (CFU/g)		
			水分 (%)		
			黃麴毒素 B1(ppb)		
			黃麴毒素 B1(ppb)		
2021.10.18	追蹤管理	亞硫酸鹽 (g/Kg)	6	100%	
		黴菌及酵母菌 (CFU/g)			
		已二烯酸及其鹽類 (g/Kg)			
2021.10.20	後市場監測	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (ppb)	3	100%	
		蟲體			
		水分 (%)			
2021.10.20	後市場監測	總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2(ppb)	3	100%	
		亞硫酸鹽 (g/Kg)			
		水分 (%)			
2021.10.20	後市場監測	總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2(ppb)	3	100%	
		過氧化氫 (ppm)			

2021	時間	抽樣性質	檢驗項目	抽樣數量 (件)	檢驗合格 (%)
楊梅工廠	2021.09.09	追蹤管理	蟲體	5	100%
			總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2(ppb)		
	2021.07.15	後市場 監測	過氧化苯甲醯 (ppm)	2	100%
			水分 (%) 總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2(ppb) 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (ppb)		



2. 提升廠區製程品質與安全 一目

聯華製粉食品每年依據 ISO 22000 及 HACCP 管理系統規範，針對從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度，委託第三方公正單位進行驗證，若有缺失項目，立即要求相關權責單位進行改善，並保留追蹤改善紀錄，嚴謹控管產品生命週期各階段節點，確保品質及安全性。

為持續提升廠區製程品質與安全性，我們針對食品安全、品質及

防護等三大面向，規劃各項提升專案包括富岡工廠麵粉場 C 區 3F 整建工程、改善作業人員與包材物料的入場動線規劃。

在硬體部份，增列工務部辦公室、男/女更衣間、洗衣間；更新男/女廁所、洗手設施及茶水間等，提升生產線的衛生安全設施。

另外，針對改善與強化散裝區的硬體建築結構，進行 Mixer D 鋼構工

程，導入 Mixing D 第四套配粉系統，並增設二加場紙袋包裝線擴增麵粉產能，及棧板垂直輸送設備等多項專案，已於 2021 年完成。

◎ 提升方案

提升類別	方案說明	影響麵粉產品比例
	<ul style="list-style-type: none"> * 兩廠麵粉包裝間需二次更換防護衣及防護鞋。 * 富岡工廠增建洗衣間，統一清洗兩廠包裝區的防護衣。 	100%
	富岡工廠	
	<ul style="list-style-type: none"> * 空壓機潤滑油全面更換為食品級潤滑油。 * 微生物監控（廠房落菌、人員手部塗抹）頻率由每年縮短為每季。 * 麵粉場 B 區 7F、6F、4F、3F 之原木質地板改換為環氧樹脂地板。 * 包材庫、食品添加物室隔間由矽酸鈣板更換為庫板。 * 送粉絞龍管路蓋板，由木製材質更換為尼龍板。 * 原料精選設備色選機，提升剔除小麥以外之異物能力。 	79%
食品 安全	<ul style="list-style-type: none"> * 富岡工廠大包裝間及二加場小包裝間進行環境致病菌（仙人掌桿菌）的監控。 * 富岡工廠及二加場包裝區設置溫水洗手設施。 * 化驗處新購置高壓滅菌器提升富岡工廠微生物檢驗。 	76%
	富岡工廠	
	<ul style="list-style-type: none"> * 麵粉場 C 區 3F 整建工程。 * 增建小廊道新客貨梯暨規劃麵粉場 C 區 3F 物料袋庫動線。 * 整建男 / 女更衣室。 	65%

提升類別	方案說明	影響麵粉產品比例
	<ul style="list-style-type: none"> * 每年定期汰換破損塑膠棧板。 * 全廠各單位配置量測體溫計 / 器 * 廠內配置額溫槍共有 5 只分別位在儲運 / 研發中心 / 麵粉一場 / 二加五樓 / 二加六樓行政。 * 宿舍、訪客入場免接觸式額溫感應器 3 支。 * 增設 4 台自動酒精消毒器 * 儲運 1 樓 / 餐廳 / 二加 1 樓各 1 台。 * 宿舍增設 1 台自動酒精消毒器。 * 工廠定期提供全廠人員口罩。 * 疫情嚴峻時委託中壢天晟醫院進行全廠人員快篩 3 次 (6/25、7/7、7/22)。 * 化驗處購置水質膜過濾檢驗設備提升水質微生物監控。 	100%
食品 安全	<ul style="list-style-type: none"> * 二加場 2 台空壓機及 1 台乾燥機汰換。 	9%
	<ul style="list-style-type: none"> * 富岡工廠大包裝生產線重量檢測機。 	65%
食品 品質	<ul style="list-style-type: none"> * 品保處購置近紅外光可攜式小麥分析儀檢測兩廠麵粉水分、蛋白質。 	98%
	<ul style="list-style-type: none"> * 運送小麥之貨櫃及火車車皮皆進行上鎖或封條管理。 * 加強門禁管理。 * 全廠評估增設 93 支 CCTV 強化廠區的食品防護網。 * 廠區增設 WI-FI 提升廠區資訊安全防護。 	100%
食品 防護	<ul style="list-style-type: none"> * 富岡工廠 Mixer D 鋼構工程：散裝區自動鐵捲門。 	6%
	<ul style="list-style-type: none"> * 富岡工廠麵粉場 3F 整建區增設前廳及物袋庫二處門禁管制。 	65%

提升類別	方案說明	影響義大利麵產品比例
食品安全	* 二加場 2 台空壓機及 1 台乾燥機汰換。	100%
食品品質	* 二加場義大利麵的短麵攪拌擠壓機修繕，改善其生產品質。	57%

◎ 設備器具之管控

為防止粉塵，並避免機械設備之污染物掉落於產品中，在設備器具之選用上，以不易銹蝕且易於清潔之不銹鋼材質為主，除要求作業人員工力行清潔機制外，由微生物檢驗人員亦定期進行「設備微生物塗抹」及「空氣落菌檢驗」，並記錄於微生物檢驗表進行監控。

◎ 人員管制 一目

類型	控管機制說明
內部員工	每年定期與特約醫療機構合作，按食品良好衛生規範準則，進行食品從業人員健康檢查，包括：A 型肝炎、結核病、傷寒等其他可能造成食品汙染之疾病。
外部人員	按「外廠人員入場管理辦法」詳閱入廠規範並填寫進廠聯絡單，由警衛室通知聯絡受訪單位，依規定換證貼上各區域單位之辨識貼紙，由受訪單位進行接待陪同，結束後若到警衛室換證間隔超過 30 分鐘視為異常，依此規定辦法進行懲處，強化食品防護安全管理。

◎ 落實產品檢驗 一目

我們重視及具體落實產品檢驗機制，針對原料、物料及產品，定期委託外部第三方公正單位進行檢驗，另為求產品檢驗資訊透明，每季將小麥原料及麵粉產品檢驗報告，放置於聯華製粉食品官方網站，供下游廠商及消費者查詢。報告網址：<https://www.lhmilling.com/document/>

2021 年委外檢驗之原料，包括了小麥、蓬萊米、杜蘭小麥粉，成品包含小麥麵粉、米穀粉及義大利麵等，均 100% 符合衛生福利部食品藥物管理署法規標準。2021 年相關檢驗情形請詳附件一 (P.91)。

此外，針對 3 項農藥殘留單劑中，1 項單劑為 Prothioconazole，委託農業藥物毒物試驗所檢驗；因其 10 項極性農藥套組中，含有 2 項單劑為嘉磷塞及益收生長素，我們業已委託 SGS-Taiwan 進行檢驗，作為小麥原料與麵粉成品的加強自主抽驗管理項目。

◎ 聯華製粉食品食安因子監測機制

類別	檢驗機制說明
原料	農殘留容許量標準
	食品中污染物質及毒素衛生標準
	* 食品中真菌毒素限量之規定
	* 食品中重金屬限量之規定
物料	食品添加物使用範圍及限量規格標準
	食品器具容器包裝衛生標準
產品	農藥殘留容許標準
	食品中污染物質及毒素衛生標準
	* 食品中真菌毒素限量之規定
	* 食品中重金屬限量之規定
	一般食品衛生標準
	食品添加物使用範圍及限量規格標準
	TQF 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準
中華民國國家標準 CNS 550 麵粉	
食品過敏原標示規定	
全穀產品宣稱及標示原則	

3. 專業麵粉實驗室 七目

聯華投控早自 1988 年起，便於富岡工廠設置化驗實驗室，並採購相關儀器設備進行相關檢測，2016 年於衛福部公告「應設置實驗室之食品業者類別及規格」並正式生效後，聯華製粉食品即依法建置食品安全實驗室進行相關自主檢驗。

2018 年，我們與 SGS-Taiwan 專案合作，導入 ISO/IEC 17025 規範，建立各項實驗室管理及技術作業程序，並執行一系列教育訓練，

有效提升實驗室品質及專業人員技術能力。

目前聯華製粉食品研發中心共設有三間實驗室，分別為：食品品質實驗室、食品微生物實驗室及食品安全實驗室，除了設置監視系統及門禁管制，確保安全性外，實驗室精密儀器與設備定期每年委外送檢第三方公正單位進行校正合格，2021 年委外校正共 44 次，內部校正則由合格人員執行校正，確保儀器的精密度及準確度。

ISO 17025 實驗室品質管理系統

ISO/IEC 17025 是由國際標準組織 (ISO) 和國際電氣技術委員會 (IEC) 所共同制定的一致性標準，主要是用來審核校驗，與測試實驗室之技術能力的全球標準，為實驗室、文件和人員建立標準，並且指導校驗實驗室進行下列事項，包括：

- * 分析每項量測的不確定性
- * 在測試程序和測試臨界值中納入不確定性
- * 在校驗證書與量測結果中提供不確定性

聯華實驗室導入 ISO/IEC 17025 規範，可以讓技術人員於適當環境條件下，從事校正、測試、檢驗等業務，並需出具正式報告，達成一致性標準。



◎ 食品品質與微生物實驗室

我們重視食品安全及產品品質，針對主原料及成品定期由「食品品質與微生物實驗室」執行廠內自主檢驗分析，檢驗項目包含一般化學性、物理性及微生物等分析項目，有效確保產品安全性與品質穩定度。2021年實驗室相關的檢驗情形請詳附件二及三 (P.97)

◎ 實驗室試驗能力

2021年，聯華製粉食品參加台美檢驗 (SuperLab) 及 FAPAS 所舉辦的能力試驗，各項能力試驗均獲得「滿意」的成績，證明實驗室之檢驗能力已達國際水準。

類別	檢驗項目	參與項次
品質與微生物實驗室	粗蛋白質、水分、灰分、總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、黴菌及酵母菌	7 項
食品安全實驗室	黃麴毒素 B1、黃麴毒素 B2、黃麴毒素 G1、黃麴毒素 G2、總黃麴毒素	5 項

◎ 實驗室可自行檢測項目

類別	檢驗項目
物化性	水分、蛋白質、灰分、濕筋、pH 值 粒徑分析、冷漿粘度、破損澱粉 降落數值 (Falling Number) 麵糰粉質測定 (Farinograph) 麵糰拉伸測定 (Extensograph) 麵粉糊化粘度測定 (Viscograph)
微生物	總生菌數 大腸桿菌 大腸桿菌群 黴菌及酵母菌 仙人掌桿菌
化學性	總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2

◎ 新增之自有之檢測設備

類別	檢驗項目
高壓滅菌器	提升微生物檢測之滅菌效果
水質膜過濾檢驗設備	提供水質監控之精準度
Design-Expert 實驗設計家單機版	找出實驗重要影響因子，提升實驗效率與精確度
快速黏度分析儀 RVA	快速檢測，了解在不同時間、溫度及轉速下，澱粉的糊化特性
溶劑保持力測定儀 SRC	藉由測試四種溶劑保持力，更精準了解麵粉之吸水量、戊聚糖、破損澱粉及麥穀蛋白的功能特性
發酵特性測試儀	了解麵糰發酵過程中的特性變化
吹泡儀	檢測麵團的流變特性，獲得麵糰韌性、延展性和烘焙力等性能指標
無線溫度、壓力、 濕度感測器	了解加工後段製程麵糰內部溫度、壓力、濕度的變化

◎ 實驗室檢驗費用

2021 年品質與微生物實驗室、食品安全實驗室支出及相關委外檢驗費用共計 31,024 仟元，相關費用如下：

項目	2019	2020	2021
委外檢驗費用	3,085 仟元	3,794 仟元	3,812 仟元
檢驗設備支出	2,582 仟元	2,708 仟元	9,324 仟元
人力費用	12,444 仟元	11,516 仟元	17,664 仟元
儀器外校費用	173 仟元	155 仟元	224 仟元
合計	18,284 仟元	18,173 仟元	31,024 仟元
占營業收入百分比	0.5 %	0.5 %	0.7 %

註：2021 年度之占營業收入百分比為聯華製粉食品之收入。

◎ 實驗室投資金額與占比

項目	2019	2020	2021
投資金額	18,284 仟元	18,173 仟元	31,024 仟元
占比	0.5 %	0.5 %	0.7 %

◎ 落實食安教育

我們參照「食品良好衛生規範準則 (Food Good Hygienic Practices, 簡稱 GHP) 」內容，每年定期舉辦廠內從業人員食品安全衛生教育訓練。

為提升廠區員工對食品安全品質之管理專業，2021 年由食品安全處員工擔任講師，針對 GHP、過敏原、SQF 食品安全品質標準系統及清真食品等，與員工進行講授與分享，並聘請翻譯讓外籍員工一起參與訓練，共計 466 人次參與，累計訓練時數 990 小時。

2021 年，我們委託暉凱國際檢驗科技股份有限公司，進行食安小組成員訓練，共計 25 位人員領取證書，並核備 8 小時 HACCP 訓練時數，累計受訓時數為 200 小時。

此外，2021 年與「食品工業發展研究所」進行食品防護訓練，共計 25 位人員領證，累計受訓時數為 175 小時，有效強化工廠對食品安全與食品防護的意識，將有效影響 100% 麵粉及義大利麵等所有品項。

為持續提升食安意識，我們鼓勵食安小組成員及相關員工，積極參加中央主管機關、地方衛生局及公會所舉辦之「食品安全法令」，或小麥麵粉議題有關之說明會、研討會。2021 年參與外部研訓之人員共計 76 人次，累計培訓時數達 3,560.5 小時。

(二) 生產資訊透明

我們重視製程原物料的管理，定期將產品資訊、供應商資訊 (進貨)、產品流向資訊 (出貨) 及內部追溯之記錄資料，上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統 - 非追不可」系統，確保原物料資訊之可追蹤性。

為強化廠區對原物料之追溯、追蹤及管理能力，我們將所有麵粉產品之「產品名稱」進行標準化，除有效增加產品品名之辨識度外，亦大幅提升出貨人員理貨之速度。在產品標示部份，則透過產品成分及標示之透明化，讓消費者更清楚明瞭；將食品業者登錄字號增加至產品標示中，方便消費者快速查詢。

1. 系統管理，產品可溯源 六目

◎ 產品溯源系統化管理

在 ERP 系統有效管理下，聯華製粉食品對「麵粉」及「義大利麵」等所有品項，目前 100% 可進行完整的追溯與追蹤。

2021 年，輸入小麥及杜蘭小麥粉，上傳系統之筆數分別為 165 及 21 筆；麵粉及義大利麵等產品，上傳品項數為 399 項*，完成追溯追蹤管理之產品占比為 100%。

* 註：此數字為統計法令規定上傳項目的出貨品項數，非按會計角度統計銷貨之品項數。

◎ 聯華製粉食品產品可溯源機制

機制	說明
機制 1 建立制度	<ul style="list-style-type: none"> * 2001 年，更新 ERP 資訊系統，自行建置追溯追蹤能力 * ERP 資訊系統搭配 ISO 22000 食品安全管理系統，提高管理效率，節省人力資源
機制 2 電子申報	<ul style="list-style-type: none"> * 2016 年，針對小麥原料及麵粉成品，每月上傳資料至「非追不可」平台 * 2020 年，針對義大利麵、麵粉副產品（胚芽及麩皮成品），每月上傳生產及出貨資料至「非追不可」平台
機制 3 電子發票	<ul style="list-style-type: none"> * 2016 年，實施電子發票系統，有效掌握出貨流向
機制 4 建立私有雲	<ul style="list-style-type: none"> * 2018 年，上傳資料與 ERP 系統整合 * 2019 年，提供消費者上網查詢小包裝零售麵粉相關資料，包含產品成分、營養標示、檢驗報告及小麥進口等資料

2. 強化緊急事件應變能力 六目

為因應突發之緊急事件，如產品品質、消費者意見或相關突發緊急事件（如天災、人禍）等，我們訂有《緊急事件準備與應變管理程序》，讓各部門在事件發生時，能有統一的回應及處理依據，並由食品安全組長，依事件性質召集相關單位高階主管組成危機處理小組，進行妥適行動之規劃及執行，降低

緊急事件對營運或食安可能造成的衝擊及影響。

2021 年，我們依照《成品回收作業程序》進行了 3 次「產品回收」模擬演練。根據演練結果顯示，廠區皆可完整取得產品在生產流程中之各項追溯追蹤紀錄，依據模擬結果回收率達 100%。

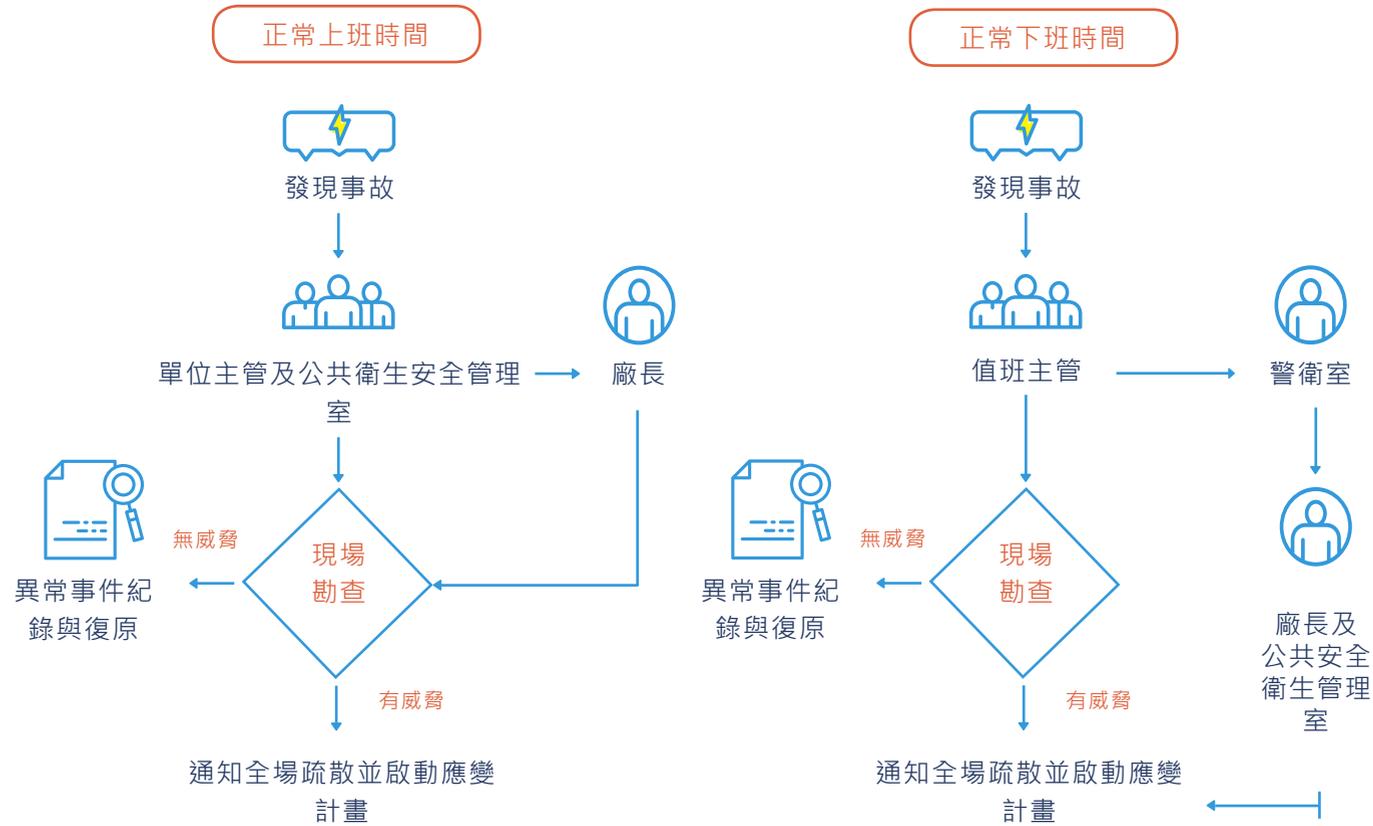
◎ 聯華製粉食品緊急應變計畫

為防止廠區工作場所，因各災害類型所引起意外事故，富岡工廠事先規劃緊急應變計畫，以預防並消弭可能造成的人員、設備及財產損失。

(1) 廠區可能產生的災害型態，包括：

- 物理性災害：包括噪音、高溫、低溫、高壓電、機械災害、火災等
- 化學性災害：化學品洩漏
- 天然災害：颱風、地震、水災

(2) 災害應變流程：



◎ 緊急應變演練 - 消防演練

為預防工廠可能發生的消防或相關意外，除提報危害預防及擬定緊急應變計畫外，我們亦按《消防法施行細則》規定，每半年辦理乙次消防演練，透過災害模擬分析及演練，期望將災害風險降至最低程度。

由高階主管成立災害緊急應變小組，針對消防進行演練，待啟動通報機制，員工便分組進行通報訓練、滅火訓練、避難引導、安全防護、救護班等災害應變措施，並通報公司公安室及桃園市消防局第二大隊富岡分隊，進行後續之救災及復原動作。2021年消防演練，共267人參與，演練內容包含：

- 消防自衛編組之工作內容
- 防止塵暴管理
- 防火管理制度
- 防縱火宣導
- 消防演練

◎ COVID-19 因應機制 – 富岡工廠

2020 年，台灣出現首例 COVID-19 確診個案，富岡工廠立即召開防疫緊急應變會議，由公共安全衛生管理室依據《FS026 因應傳染性疾病擴大辦法》，宣達全廠各單位應執行防疫工作及準備，包括：

1. 全廠啟動防疫作業，進廠前應配戴口罩並進行體溫量測及記錄，若有疑似新型冠狀病毒症狀發燒、咳嗽、呼吸困難或類流感症狀，即安排就醫並進行通報。
2. 由主管關懷員工家中狀況，若發現相關症狀，除盡速就醫，並由醫師診斷證明後進行隔離防疫，另非必要請勿去醫院探病，尤其是確診案例醫院。
3. 國外（尤其是中、港、泰、日、韓）公出或旅遊者，參照《FS026 因應傳染性疾病擴大辦法》。自國外返國後，依規定進行自主管理 14 天並配戴口罩。
4. 廠外訪客、司機，一律於大門口進行體溫量測，38°C 以下才可進入廠區，若無事先預約者一律謝絕入廠。
5. 定期提醒新型冠狀病毒預防事項及建議，強化廠房清潔頻率，落實體溫標準作業程序。



(三) 負責任的採購

身為全台灣最大之麵粉領導品牌，聯華製粉食品善盡採購責任，主動檢視及建立供應鏈管理制，透過完善的採購評選制度及管理，並定期進行供應商評鑑或現場訪視，為產品食安把關，並藉此確保產品品質。

聯華控股所有採購活動，皆秉持誠信經營理念，採取公平、公正、共存及共榮的原則，與供應商建立良好合作關係，並嚴格遵守國內及國際法律之規定與精神，以適時、適地、適量、適質之原則，取得各項原物料及機械設備（含零件），來滿足生產之所需。

在道德標準部份，2021年我們秉持宣導及溝通理念，向供應商傳達廉潔、行為準則之要求，並開放反貪腐信箱，邀請供應商與聯華投控一同履行誠信經營作為。

1. 原物料管理 六目

◎ 小麥採購

聯華製粉食品最大宗的原料採購，以產品所需之小麥為主，係屬大宗穀物，且主要以進口小麥為大宗，占總採購金額91%以上。為滿足廣大消費者、維持生產所需，及維持品質穩定性，我們以「安全庫存管理」為管理目標，透過妥適的採購策略及管理，確保原料供應無虞。



◎ 歷年小麥採購量

聯華製粉食品自2021年8月起與僑泰興企業合作，合計共擁有近6萬噸的小麥倉儲能力、整合完善產銷管理系統及優秀研發團隊，可因需求不確定性及產品可獲性期望水準，適時調整安全存量水準，並靈活搭配聯合採購與自行採購方法，有效控制採購量、成本及品質。



註：1. 2021年起無採購台灣小麥 2. 2021年8月起合併僑泰興

◎ 在地採購

台灣非小麥產國，主要生產原料小麥均須仰賴進口。而部分機器、設備、材料等，除國內無產製須由國外進口外，其餘均以國內廠商優先供應。

區域	金額	百分比
國外	3,817,551 仟元	93.85 %
國內	250,162 仟元	6.15 %
總計	4,067,713 仟元	100 %

2. 包材管理

在物料包材管理方面，包材採購來源為國內供應商，所採購包材按可再生/不可再生物料類別，於工廠採分區存放，以先進先出原則進行管理。

◎ 包材使用量

類別	項目	2019年	2020年	2021年
可再生物料	紙箱、紙袋	1076 公噸	1118 公噸	1109 公噸
不可再生物料	背封袋、膠膜、編織袋	782 公噸	643 公噸	877 公噸

註：

1. 可再生物料，係指物料來源可由農業循環生長恢復供給，可永續使用。
2. 不可再生物料，係指物料來源不可再生資源，如原油、礦物、煤等資源。

3. 嚴謹食品原料採購規範

◎ 包材 / 文宣之採購規範 三目

產品包裝及文宣，是消費者認識聯華產品的重要介面，且擔負保護產品品質的重要功能。包裝材料的安全性、使用過程及廢棄處理，也可能對健康及環境帶來影響。

對此，不管是塑膠類或紙袋，我們均要求供應商，100% 須使用非回收之原料製成產品，且每年皆需提供包材產品溶出檢測之合格報告，確保符合食品安全法規。

麵粉產品所使用的包材，按包材類型，主要有 PP 編織袋、紙袋、複合膠膜... 等共計 5 項，其中紙材類分為包裝紙袋、紙箱等 2 類。

目前聯華所採購之紙類，均請供應商提供 FSC 認證證明，符合森林管理委員會 (Forest Stewardship Council, FSC) 之認證，麵粉包材取得 FSC 認證證明之採購金額占總包材採購金額 11.3%。

◎ 食品添加物採購規範

聯華產品所有使用之食品添加物，皆屬衛生福利部正面表列準用之品項，品質符合食品添加物規格標準，並依規定完成登錄，取得「食品添加物登錄碼」；且單方食品添加物取得衛生福利部食藥署核可之「食品添加許可證」，100% 符合食品安全衛生管理法規範。

4. 國內供應商管理 五目

聯華製粉食品對國內供應商遴選，係由採購人員，就其經營理念、製造、設備、技術、製程、品質管制、財務及供應能力進行評估，確認供應商有能力提供符合聯華投控要求之產品。除了書面資格審查，供應商每年亦須接受年度評鑑，評鑑等級分為 A~D 級，若供應商被評為 D 級，則按規範應予以剔除，改善後欲重新恢復供應，則須進行實地稽核確認改善情形後才得恢復。

項目	品質	交期	配合度	合計
分數	40 分	35 分	25 分	100 分

等級	分數	措施
A 級	90-100 分	納入合格供應商名單
B 級	80-89 分	
C 級	70-79 分	
D 級	69 分 (含) 以下	刪除

◎ 供應商考核評鑑結果

考量食品產業之食安特性，聯華製粉食品對供應商之考 / 稽核，主要聚焦於與產品相關之原、物料等關鍵供應商，確保其品質及配合度符合聯華之要求。

2021 年，我們依與公司有往來之原物材料供應商共 361 家為依據，考量人力及風險評估，篩選出 54 家供應商進行考核，比例約為 15%。（篩選依據為該供應商提供之原材料有直接接觸聯華所產製之產品）。

根據稽核結果顯示，2021 年評鑑等級 A 級供應商共有 52 家，B 級共 2 家，顯示供應商皆維持穩定配合程度。

項目	2021 年
總往來供應商家數 (A)	361 家
稽核供應商家數 (B)	54 家
稽核比例 % (C = B/A)	15 %
等級 A 供應商家數 (90-100 分)	52 家
等級 B 供應商家數 (80-89 分)	2 家
等級 C 供應商家數 (70-79 分)	0 家
等級 D 供應商家數 (69 分以下)	0 家

◎ 供應商實地稽核

聯華製粉食品參照《GHP 食品良好衛生規範準則》之規定，要求供應廠商須提出產品危害分析、生產履歷、檢驗報告等相關資料並接受實地評鑑。2021 年，我們在 54 家接受稽核的供應商中，再依風險程度，挑選 18 家供應商進行實地稽核，比例約為 33%。其中因疫情關係有 3 間廠商無開放訪廠稽核，故遞延至 2022 年持續進行。

◎ 2021 年實地評鑑結果

評鑑等級	評鑑分數	供應商類型		措施
		原料 (廠家)	物料 (廠家)	
A 級	90-100%	3 家	2 家	續保留合格供應商 評鑑名單
B 級	80-89%	2 家	7 家	
C 級	70-79%	0 家	0 家	
D 級	69%(含) 以下	0 家	1 家	要求改善並進行第二次評鑑，不合格者剔除

◎ 國內供應商實地稽核項目

項目	2021 年
廠房設施與環境衛生管理	20.70 %
作業人員衛生管理	7.70 %
製程管制	9.80 %
建立 HACCP 計畫及重要管制點計畫	16.00 %
品質管制	10.90 %
產品儲存與運輸管制	8.00 %
客訴	3.70 %
持續改善	8.70 %
企業社會責任	14.50 %

5. 國外供應商管理

聯華製粉食品主要的生產原料為磨粉級小麥及杜蘭小麥粉，幾乎全部仰賴進口，小麥來源國主要為美國、澳洲及加拿大；杜蘭小麥粉主要來源為杜拜，其具有食品安全管理系統 FSSC 22000 認證。

◎ 聯華製粉小麥來源

	2019 年	2020 年	2021 年
美國	89.57 %	91.01 %	83.34 %
澳洲	7.12 %	2.53 %	15.18 %
加拿大	3.27 %	6.38 %	1.47 %
台灣	0.04 %	0.09 %	0 %
合計進口量	266,812 噸	275,338 噸	303,592 噸

◎ 杜蘭小麥粉來源

	2019 年	2020 年	2021 年
杜拜	100 %	100 %	100 %
合計進口量	4,157 噸	5,250 噸	4,200 噸

◎ 供應商資格審查

我們大宗原料的採購，主要是透過「台灣區麵粉工業同業公會」進行聯合採購招標作業，所有想要參與投標的供應商，都必須經過公會「小麥聯合採購事業體」之認可，方有資格成為合格供應商。針對自行採購部份，除既有之合格供應商外，亦會透過各國在台貿易辦事處，開發新的供應商，截至 2021 年底，聯華製粉食品自行外購

原料部分，共累計有 16 家國外供應商通過資格審查，申請合格率為 100%。

項目	2021 年	百分比	採行方案
資格審核家數	4 家	-	-
合格供應商家數	4 家	100 %	納入合格 供應商名單
不合格供應商家數	0 家	0 %	

註：資格審核流程包括 1. 書面審核、2. 送樣檢測、3. 小量採購等三個階段



◎ 供應商考核與評鑑

為確保國外供應商符合採購規範，我們訂定了《供應商管理作業程序》。2015年起，每年針對新供應商進行資格審核，並要求定期接受考核及評鑑。2021年有進行採購之7家國外供應商，已100%完成稽核且結果皆為合格。評鑑項目亦包含ESG / CSR，占權重比達10%。



◎ 2021年國外供應商評鑑結果

項目	結果	百分比	採行方案
國外供應商評鑑家數	7家	-	-
A級：優	3家	42.86%	列入主力供應商
B級：合格	4家	57.14%	列入輔助供應商
C級：合格但尚有進步空間	0家	0%	針對弱項進行輔導改善
D級：不合格	0家	0%	除策略性考量原則上不納入採購

◎ 國外供應商評鑑標準

評鑑項目	內容
品質	品質 / 規格符需求
價格	價格競爭力
供給	供給能力
交期	交期穩定度 / 達成率
服務配合度	品質客訴處理 運輸服務客訴處理
企業社會責任	供應商企業社會責任實務守則

6. 供應商永續管理 308-1 414-1

來源透明、安全的原物料，是食品安全之源頭，而對於供應商的採購管理，則是為食品安全把關的重要關鍵。

聯華重視產品之原物料品質，建構相應之機制，嚴格評選原物料供應商，藉由嚴各的把關及社會責任之要求，期望將影響力延伸至供應鏈，為食品產業的永續發展貢獻心力。

目前聯華製粉食品之「關鍵原、物供應商」總計達 36 家，主要可分為下列兩種類別，包括：

1. 原料供應商：小麥、沙粒粉、輔料等為廠內主要生產原料，共 25 家。
2. 物料（包材）供應商：與麵粉產品有直接接觸，涉及食品安全，共 11 家。

在供應商夥伴的選擇上，我們以具「正派經營」理念為依據，以「合法、信譽卓越、重視食品安全與環保」為條件，嚴格審核供應商資格，並於合

作契約書中明訂相關事宜，要求供應商承諾遵守，若未遵守相關事項則予以輔導，若輔導後未能符合規範，則予以終止契約或淘汰。

為接軌永續供應鏈管理趨勢，我們訂定《供應商企業社會責任實務守則》，明訂供應商的運營及商業行為，應符合國際永續領域之社會面、環境面、人權面（如反貪腐、人權、童工、強迫工作等）之標準，並要求供應商承諾及簽署。2021 年，聯華製粉已簽署《供應商企業社會責任實務守則》的供應商，累積已達 234 家，如供應商被發現涉及違反實務守則，經公司評估屬實且情節重大，得終止雙方合作或解除合約。

為持續強化供應商對公司永續 /ESG 管理的認同度，我們在每次進行實地稽查時，也會就《供應商企業社會責任實務守則》，與供應商夥伴再次進行宣達與交流，期望供應商與我們共存共榮，一同為產業永續發展樹立良好標竿。

（四）強化客戶服務

我們建構多元溝通及申訴管道，包括 1. 網路平台、2. 電話專線與 3. 技術服務諮詢等，積極傾聽及回應客戶需求。並建制系統化管理模式，追蹤處理進度及執行成效，確保客戶的每一個寶貴建議及回饋，都能轉化為實際改善行動，有效提升企業營運及產品品質。

客戶類型	溝通管道	說明
消費者	網路平台	聯華製粉食品官網 / 水手牌麵粉粉絲團 / 電商平台客服
	電話服務	0800 客服專線 / 0800 技術專線
營業用戶	技術服務	區域經銷商 / 研發單位
	專人親訪	區域負責業務專訪

1. 0800 免費客服電話專線

我們設有 0800 客服專線，配置專責客服人員，協助客戶解決各項問題及客訴，確保所有客戶或消費者的問題，都能在 4~7 天內處理完畢。

若無法即時解決，我們也會以保護客戶隱私為前提，請客戶留下相關聯絡資訊，務求在最短的時間內，為客戶提供最妥適的回應及解決方案。

功能	說明
食品安全處理	<ul style="list-style-type: none"> 法規規範 標示及保存釋疑 添加劑說明 食品安全諮詢
即時服務提供	<ul style="list-style-type: none"> 檢驗報告 客訴轉介 基礎參考配方
使用特性說明	<ul style="list-style-type: none"> 產品差別 品項適性 製成配方建議



2. 社群媒體互動平台

配合多媒體科技的發展，為提供客戶多元便捷的數位溝通管道，我們建置社群媒體介面，包括：Facebook 粉絲專頁，官網信箱，讓客戶得以快速反應意見、回饋訊息及取得回應。此外，我們亦會透過官網平台，提供「產品食譜」、「最新檢驗報告」與產品相關訊息等，讓客戶取得最新、最即時之食安資訊，確保溝通透明度。

2021 年，上述數位平台共收到 197 件客戶反映或回饋資訊，其中官網信箱及 Facebook 粉絲專頁分別收到 152 筆及 45 筆的詢問訊息，溝通互動成果卓越。

3. 貼心技術服務諮詢

客戶如遇上技術上無法解決之問題時，我們會透過專業研發團隊支援，規劃及設計妥適的實驗，模擬顧客於現場之加工狀況，利用科學化的數據分析，尋找可能發生的問題，並提出解決改善方案。

當客戶、經銷商，或業務單位提出技術服務之需求時，聯華製粉食品會指派服務人員，至客戶端進行輔導，除按客戶需求客製化產品外，亦會透過規劃訓練課程和現場講習，與客戶進行技術層面之交流與分享。

4. 雲端平台，強化服務機制

為了瞭解客戶對產品的使用意見，我們建置 SugarCRM 資訊系統平台將客戶服務記錄、客訪資訊，及客訴資訊雲端化，讓業務員可按客訪目的，分門登錄至 CRM 平台，若遇到客訴問題，CRM 平台亦可即時通知相關單位進行了解及處理，並統計、分析相關部門工作品質及效能，確保服務品質。

◎ 官網客服統計分析

項目	占比
銷售諮詢	80 %
食安及認證	0 %
用粉諮詢	15 %
產品品質問題	2 %
投資人問題	0 %
其他	4 %

◎ 粉絲團客服統計分析

項目	占比
銷售諮詢	58 %
食安及認證	2 %
用粉諮詢	24 %
產品品質問題	5 %
食譜索取	4 %
其他	7 %

5. 保障客戶隱私 418-1

我們尊重及保護客戶隱私，在合約面，嚴守與客戶簽訂之內容及保密承諾，任何與客戶因業務往來之協議，或須保密之訊息、文件與資料，均予以嚴格控管。

在網路購物平台部份，則遵守政府「個人資料保護法」及相關法令之規定，針對購買者的個人資料、訂單資料、付款資料，均於資訊系統中設定安全保護機制，並於會員合約中明訂個資保密條款。

對於客戶資料的蒐集、處理及利用做好保密工作，不會將個人資料揭露於與本服務或交易無關之第三人或以外之用途，以確保會員個資安全性。在嚴謹機制控管下，2021年並無發生個資洩露、失竊或遺失之事件。

6. 客戶滿意度調查

我們堅信，客戶滿意度的提升，最終將促成忠誠度的提升，及營運業務的成長。為具體了解及分析客戶對產品服務的狀況，持續精進產品及服務，我們每半年舉辦「客戶滿意度調查」，透過問卷調查，針對麵粉經銷、麵粉直銷、義麵經銷、義麵直銷等客戶，瞭解其對產品及服務的滿意程度，並將分析結果回饋給相關部門，作為提升方案及改善行動的參考依據。

問卷主要分為 8 大項目，分別為：1. 業務員工服務、2. 營管處接單服務、3. 發貨服務、4. 物流配送品質、5. 產品滿意度、6. 包裝滿

意度、7. 處理客訴，及 8. 技術服務專線等，並根據客戶滿意度結果進行詳細分析，作為產品及服務提升及改善的重要參考依據。

◎ 麵粉客戶滿意度

根據麵粉客戶滿意度調查結果顯示，2021 年整體滿意度，較 2020 年減少了 0.42%，落在 8.11 分至 9.0 分，亦為滿意區間。細部項目部份，以在營管的接單服務品質最獲得客戶肯定，而進步最多的則是發貨服務，代表聯華製粉力過去一年對於客戶自提的服務品質提升許多。

* 麵粉客戶滿意度調查結果

	2019 年	2020 年	2021 年
滿意度 (滿分 10)	8.58 分	8.79 分	8.76 分

◎ 義麵客戶滿意度

根據義麵客戶滿意度調查結果顯示，2021 年整體滿意度，較 2020 年減少了 1.91%，落在 8.11 分至 8.69 分之間，亦為滿意區間。細部項目部份，由於義麵 2021 年無自提客戶故無數據可以參考，在業務同仁的服務滿意度，以及營管接單服務的滿意度是分數最高的兩項。

* 義麵客戶滿意度調查結果

	2019 年	2020 年	2021 年
滿意度 (滿分 10)	8.57 分	8.76 分	8.58 分



四、環境永續

聯華投控以提供客戶最高品質產品及良好服務為首要之務，其子公司聯華製粉食品身為全台最大之麵粉領導品牌，我們遵守環保法規，接軌國際環境永續趨勢，力行節能減碳措施，並規劃建置再生能源，減少溫室氣體排放。

在提升員工環境意識部份，透過廣宣及教育，鼓勵我們的員工及客戶，勵行各項環境永續作為，包括辦公室及廠區植樹綠美化、減少行政管理，及降低能資源耗用，為環境永續發展貢獻心力。



（一）環境永續策略

聯華製粉食品所處的食品產業，於製程中並不會耗用大量能、資源，但我們仍積極接軌及回應聯合國永續發展目標 (UN SDGs)，目標 13 氣候行動，以減少溫室氣體排放、回應巴黎協定 1.5 度 C 目標之精神，力行各廠區減碳責任。

在行動面部份，我們積極推動辦公大樓及廠區節電行動，針對製程需求，變化調整設備至最佳耗能模式，利用汰舊換新的方式，採購高效能 IE3 等級的節能馬達取代老舊的 IE1 馬達，並透過行政管控節省能源的使用，提升能源效率。2015~2021 年，平均年節電率達 1.45%，超過政府規定的平均年節電率 1% 目標。我們以追求永續企業經營為前提，致力於節能、環境、安全之均衡發展，包含：

持續節約能源使用，推動資源回收再利用。

遵守國內環安法規，降低環境、安全衛生風險。

維護員工健康管理及安全教育宣導。

供應商、承包商之環安衛管理。

此外，我們也發揮採購影響力，透過推動綠色及在地化採購，促進在地綠色經濟發展，並積極導入各項環境管理系統 (包括 ISO 14064-1 溫室氣體管理系統)，降低營運活動對環境的影響，以實際的環境永續作為，減少環境成本支出，提升企業環保形象，並發揮影響力，帶動產業永續發展。



◎ 綠色採購與環保支出

項目	項目說明	聯華投控 / 聯華置產	聯華製粉
污染防治 成本	各項污染設備之投資、維護、 操作費用	N/A	1,725,228
	廢棄物處理費用 (清運)	N/A	448,953
環境管理 成本	ISO14001、ISO14064、 ISO50001	N/A	N/A
	環境維護支出 (清潔、用藥、 物品、植栽)	8,913,719	11,102,995
綠色採購	購買具環保標章之 相關庶務用品	512,793	512,185

(二) 水資源管理

聯華投控為一般辦公大樓，水資源之使用，主要為民生用水需求，且 100% 為自來水，不會對任何水源或集水區造成衝擊。儘管如此，聯華投控總公司及所屬廠區，仍持續推動下列節約用水措施，保護珍貴水資源。

辦公室端

- 水龍頭上加裝省水閥、洗手台改為感應式出水、小便斗使用感應式沖水
- 定期檢視大樓給水系統壓力，確保水源無不正常流失
- 戶外澆灌系統搭配雨水感知器，於下雨時自動停止澆灌，節省大樓用水

生產製程端

- 藉由機器設備輔助進行潤麥，有效減少自來水使用量，提升水資源使用效率
- 每週巡檢供水系統並建立資料庫，監控供水狀況。
- 地下水管理部份，地下水井導入「智慧量水設備」，更換為電子水表，並將使用數據直接傳輸雲端，更有效控管地下水源，避免超抽情況發生。

2021 年，聯華製粉食品（富岡工廠及楊梅廠）總耗水量約 44,578 千公升；聯華投控及聯華置產公司（含富岡宿舍）總耗水量約 47,194 千公升。為回饋營運據點所在縣市，減少因乾旱所產生之衝擊。2021 年配合桃園市政府，規劃於發生缺水狀況時，開放廠區地下水井，提供民眾生活用水及消防用水使用，善盡社會責任。

◎ 水資源使用

▶ 聯華投控 / 聯華置產台北總部

項目	2020 年	2021 年
用水量	2513 千公升	7,194 千公升
人均用水量	42.27 千公升 / 人 / 年	60.49 千公升 / 人 / 年

▶ 聯華製粉食品

項目	2020 年	2021 年
用水量	52,887 千公升	44,578 千公升
人均用水量	243.72 千公升 / 人 / 年	191.33 千公升 / 人 / 年

◎ 節水措施

據點	節水措施說明
聯華投控 / 聯華置產 台北總部	<ul style="list-style-type: none">* 水壓調節與節水宣傳。* 戶外澆灌系統搭配雨水感知器使用。* 每日檢視用水量，誤差超過 10% 時，則檢討用量使用是否正常。
聯華製粉食品	<ul style="list-style-type: none">* 水龍頭加裝省水閥、巡檢廠內供水管，如有破漏立即換管，避免流失造成水資源浪費* 在生產製程用水，藉由機器設備的輔助，有效控制自來水進水量

1. 高效能源管理

儘管聯華並非能源使用大戶，但我們仍積極推動節能行動，展開碳減量行動，期望從導入環境、能源管理系統開始，逐步提高能源使用效率，為減碳貢獻心力。

聯華製粉積極推動廠區節能行動，持續汰換現有高能耗馬達，由 IE1 提升至 IE3 高效能馬達，並加強設備傳動原件維護與保養以降低馬達耗能，廠內照明燈具逐步汰換為 LED 省電燈具，期能經由各項改善提高能源使用效率。



	2019年	2020年	2021年
節能措施	<p>* 聯華投控 / 聯華置產總部：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 聯華投控總部共 8 個樓層改裝高效能 LED 燈管，節電 82,000 度，減少碳排放約 43.70 t-CO₂e。 2. 生產設備風車、鼓風機自 IE2 升級到 IE3 等級，提升用電效率，節電 15,949 度，減少碳排放約 8.80 t-CO₂e <p>* 聯華製粉食品富岡工廠：</p> <p>生產設備改善，進行皮帶、軸承等傳動元件及磨輥更新，並加強設備潤滑等維保作業，使得單位產品耗電量下降，節電 577,178 度，減少碳排放約 307.60 t-CO₂e</p>	<p>* 聯華投控 / 聯華置產總部：</p> <p>B4F 停車場照明改感應式燈管及貨梯廳照明增設微波感應器，更換後預估每年可節電 11,556 度，並可減少 CO₂ 排放約 5.9 噸。</p> <p>* 聯華製粉食品富岡工廠：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 義大利麵場設備，進行皮帶、軸承等傳動元件更新，並加強維保作業，降低單位產品耗電量，節電 2,425 度。 2. 麵粉廠輸送、磨粉、鼓風機，風車馬達由 IE1 更換為 IE3 等級，提升用電效率，每年節電 191,205 度。 3. 麵粉廠改裝高效能 LED 燈具 / 管，節電 23,088 度。 4. 製程設備輸送機、鬆粉機、斗昇機、磨粉機、風車馬達線圈更新，節電 153,572 度。 5. 聯華製粉食品合計每年可節電 370,290 度 	<p>* 聯華投控 / 聯華置產總部：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. B1F~B3F 之停車場照明改感應式燈管，每年可節電 19,973 度 2. B1~B4F 停車場車道照明更改為微波燈泡，每年可節電 5,621 度 3. CH-3&4(300 RT) 冰水主機保養，清洗主機冷凝器，增加主機運轉效率，每年可節電 18,000 度 4. 聯華投控 / 聯華置產總部合計每年可節電 43,594 度，減少碳排放約 21.9 0t-CO₂e <p>* 聯華製粉食品富岡工廠：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 麵粉廠新粉倉原設置 38 盞 40W 燈具，更換為 60W LED 防爆投射燈，並調整燈具安裝位置，縮減為 22 盞，每年節電 13,416 度 2. 麵粉廠絞龍及斗昇機輸送馬達由 IE1 更換為 IE3 等級，提升用電效率，每年節電 4,447 度 3. 麵粉廠輸送機、風車、磨粉機馬達線圈更新，每年節電 66,935 度 4. 麵粉廠強力加水機汰舊換新提升效率，每年節電 92,157 度 5. 義大利麵廠汰換耗能比較高之空壓機，每年節電 93,334 度 6. 聯華製粉食品合計每年可節電 270,289 度，減少碳排放約 135.70 t-CO₂e
	節能量	<p>* 投控總部大樓減少約 1.52%</p> <p>* 製粉食品富岡工廠節電率 2.27%</p>	<p>* 投控總部大樓減少約 0.25%</p> <p>* 製粉食品富岡工廠節電率 1.45%</p>

註：節電量為單一設備節電率，非絕對節電量；節電區域非聯華投控，及置產自用區域。

2. 節能規劃

	聯華投控 / 聯華置產台北總部	聯華製粉食品
2022 年	<ul style="list-style-type: none"> * B 棟 2&3F 照明改善，每年可節電 21,084 度 * CH-1&2(600 RT) 冰水主機保養，清洗主機冷凝器，可增加主機運轉效率，主機保養後每年可節電 9,435 度 	<ul style="list-style-type: none"> * A 二次加水機更新，22KW 改為 9.2KW，每年可節電 23,039 度 * 鬆粉機更新六台，馬達由 IE1 提升為 IE2 能效等級，每年可節電 8,074 度 * 新麥倉燈具更換 LED 節能燈具，每年可節電 9,360 度
	<ul style="list-style-type: none"> * 預估每年可節電 30,519 度，減少碳排放約 15.3 t-CO₂e 	<ul style="list-style-type: none"> * 預估每年可節電 40,473 度，減少碳排放約 20.6 t-CO₂e
2023 年	<ul style="list-style-type: none"> * 於非上班離峰時間時，減少冰水主機運轉時間，且調整冰水溫度從 22°C 提升為 24.5°C (目前) 才開機，後續再依實際情況，上修開機溫度。 	<ul style="list-style-type: none"> * 評估於二加廠建置太陽能發電，建置容量約 550kWp
	<ul style="list-style-type: none"> * 預計每年可減少 59,760 度，減少碳排放約 30 t-CO₂e/year 	<ul style="list-style-type: none"> * 預估年發電量約 582,175 度，減少碳排放約 296.3 t-CO₂e



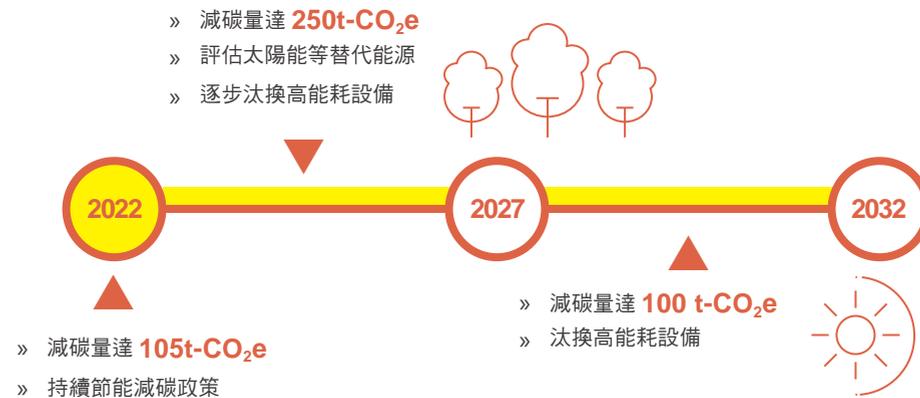


(三) 碳管理策略

在全球《巴黎協定》通過後，全球開始正式邁向溫控 1.5 度的低碳未來，氣候變遷風險挑戰已成為企業無法迴避的議題。

對此，聯華投控先從檢視自身的能源用，及盤查溫室氣體排放情形開始，規劃導入 ISO 14064-1 溫室氣體管理系統，分析了解組織的溫室氣體排放來源，並據此訂定碳管理策略。

碳目標管理



◎ 能源使用量

▶ 聯華投控 / 聯華置產台北總部

項目	2019 年	2020 年	2021 年	
直接能源使用	汽油	440.14 L	702 L	2,538 L
	柴油	-	-	2,000 L
間接能源使用	電力	415,835 kWh	602,239 kWh	525,780 kWh
總能源使用量	1,511.7 GJ	2,191.5 GJ	2,049.44 GJ	

▶ 聯華製粉食品

項目	2019 年	2020 年	2021 年	
直接能源使用	汽油	188,966 L	191,103 L	30,283 L
	柴油	176,800 L	211,900 L	356,168 L
	瓦斯	4,502 kg	4,652 kg	4,105 kg
間接能源使用	電力	24,871,200 kWh	24,919,962 kWh	28,685,442 kWh
總能源使用量	102,433.51 GJ	104,363.6 GJ	117,147.21 GJ	

註：

1. 聯華投控 / 置產能源使用統計，包含富岡宿舍能源使用量。
2. 聯華製粉能源使用統計，包含楊梅廠能源使用量。



◎ 溫室氣體排放

聯華規劃於 2022 年導入 ISO 14064-1:2018 溫室氣體盤查管理系統，並通過 SGS 驗證，盤點聯華投控、聯華置產，及聯華製粉碳排放數據，以作為後續碳管理之依據。

▶ 聯華投控 / 聯華置產台北總部

類別	2019 年	2020 年	2021 年
直接溫室氣體排放量 (類別一)	0.99 t-CO ₂ e	1.66 t-CO ₂ e	252.73 t-CO ₂ e
能源間接溫室氣體排放量 (類別二)	211.66 t-CO ₂ e	306.54 t-CO ₂ e	267.62 t-CO ₂ e
總排放量 (類別一 + 類別二)	212.66 t-CO ₂ e	308.20 t-CO ₂ e	520.35 t-CO ₂ e
員工人數	52 人	51 人	47 人
排放密集度 (按員工數)	4.09 t-CO ₂ e/ 人	4.22 t-CO ₂ e/ 人	11.07 t-CO ₂ e/ 人
營業收入	3,012.54 佰萬	1,400.63 佰萬	2,007.17 佰萬
排放密集度 (按營收)	0.07 t-CO ₂ e/ 佰萬	0.22 t-CO ₂ e/ 佰萬	0.26 t-CO ₂ e/ 佰萬

註：

- 2021 年溫室氣體盤查按 ISO 14064-1:2018 標準，通過 SGS-Taiwan 驗證。
- 2021 年電力排放係數採用：0.509kg-CO₂e/kWh。
- GWP 來源採用 IPCC 2013 第六次評估報告，排放係數來源為行政院環保署溫室氣體排放係數管理表 6.0.4 版。

▶ 聯華製粉食品

類別	2019 年	2020 年	2021 年
直接溫室氣體排放量 (類別一)	949.37 t-CO ₂ e	1,074.29 t-CO ₂ e	1,062.59 t-CO ₂ e
能源間接溫室氣體排放量 (類別二)	12,659.44 t-CO ₂ e	12,684.26 t-CO ₂ e	14,600.89 t-CO ₂ e
總排放量 (類別一 + 類別二)	13,608.81 t-CO ₂ e	13,758.55 t-CO ₂ e	15,663.48 t-CO ₂ e
員工人數	222 人	217 人	233 人
排放密集度 (按員工數)	61.30 t-CO ₂ e/ 人	63.40 t-CO ₂ e/ 人	67.23 t-CO ₂ e/ 人
營業收入	3,012.54 佰萬元	3,627.98 佰萬元	4,278.90 佰萬元
排放密集度 (按營收)	4.52 t-CO ₂ e/ 佰萬元	3.79 t-CO ₂ e/ 佰萬元	3.65 t-CO ₂ e/ 佰萬元

註：

- 聯華製粉，包含富岡工廠及楊梅廠。
- 2021 年溫室氣體盤查按 ISO 14064-1:2018 標準，通過 SGS-Taiwan 驗證。
- 2021 年電力排放係數採用：0.509kg-CO₂e/kWh。
- GWP 來源採用 IPCC 2013 第六次評估報告，排放係數來源為行政院環保署溫室氣體排放係數管理表 6.0.4 版。



◎ 價值鏈溫室氣體排放

項目	說明	排放量
類別 3	員工商務差旅	4.79 t-CO ₂ e
類別 4	用水 廢棄物處理 能源相關活動	3,009.48t-CO ₂ e

註：

1. 2021 年溫室氣體盤查按 ISO 14064-1:2018 標準，通過 SGS-Taiwan 驗證。
2. 價值鏈溫室氣體排放，盤查範圍包含聯華投控、聯華置產，及聯華製粉。

(四) 循環經濟 資源永續

為減少廢棄物產生，促進可用資源的再利用，聯華投控以環境友善為主軸，力行設備及辦公室行政用品之綠色採購，除了為確保產品品質，必須使用之設備及半成品外，我們儘量採購對環境友善，如取得我國、國際相關環境標章認證之產品，降低產品製造及企業營運對環境的影響。

1. 行政電子化，減少紙張耗用

為降低用紙量及提升行政效率，聯華投控推行了作業系統電子化，持續進行電子公文收送、電子表單，及議比價單電子化，2021 年紙張節約量高達 31,623 張。

在辦公室部份，我們採用取得經濟部能源局節能及環保標章之多功能事務機（認證編號：環標字第 13859），並擅用事務機功能，並透過下列措施，減少紙張的使用。

1. 下班啟用待機節能，設定以電子檔方式接收外部傳真，取代直接印出
2. 宣導紙張雙面列印或多頁合一列印於單張，鼓勵員工善用回收紙空白面再利用
3. 文件不主動印出等管理機制，避免因誤印造成重複浪費
4. 訂單回簽也盡量以數位簽章方式電子回傳
5. 公司與工廠或關係企業間的內部文件，統一彙整傳遞，並重複使用公文袋
6. 交通車等方式傳遞，以減少全新信封的使用及降低相同地址重複寄送產生資源的浪費
7. 影印紙使用經 PEFC 環保認證 100% 可再生農作林紙漿所作之紙張
8. 報告年度內所印製之工商日誌，內頁採用大豆油墨印刷及環保認證合格紙張，為環境保護盡一份心力

◎ 電子表單表格

功能	2019 年	2020 年	2021 年
電子公文 (筆)	4,424 筆	6,122 筆	5,448 筆
電子表單 (筆)	666 筆	133 筆	878 筆
議比價單 (筆)	-	608 筆	701 筆

2. 廢棄物管理

聯華秉持資源永續的精神，力行資源節約及循環再利用，我們透過下列措施，盡可能將有用的物資，轉化為可再利用之資源，並將總部及廠區所產生之不可回收廢棄物，進行有效的管理及處理，減少廢棄物的產生及處置對環境的衝擊。相關措施包括：

1. 將各項欲棄置之原、物、材料及事務用品先集中整理，將可重新利用之材料進行二次利用
2. 剩餘部分依據行政院環保署廢棄物清理法進行分類、貯存、排出及回收
3. 一般廢棄物於大樓外部設置專用垃圾子車專區，防止廢棄物飛散，並委託經主管機關許可之民營廢棄物處理機構，運至焚化廠處理
4. 銷毀機密文件配合年度定期作業，統一交由經政府核發回收業者進行銷毀處理，再造再生紙，提倡環保，達到全循環
5. 針對大樓餐飲所產生之食材殘料與廚餘，餐飲廠商已建立廚餘回收再利用體系，全程控管並進行回收再利用，2021年共回收3,700公斤廚餘，全數送畜牧場作為養豬飼料，力行循環經濟。

目前辦公大樓及廠區之資源性廢棄物來源，主要為廢紙、寶特瓶、鐵鋁罐等可回收之資源，經由分類收集後，交由當地合格回收業者進行回收再利用。為落實員工垃圾分類管理，工廠也在新進員工教育訓練中，納入資源回收分類觀念，維護辦公室及廠區衛生。

◎ 廢棄物管理成果

▶ 聯華投控 / 聯華置產台北總部

分類	處理方式	2020年	2021年
再利用	除直接再利用外，尚包含化學、物理、熱處理等再利用行為	0.68 噸	0.58 噸
		2.19 %	1.83 %
不可再利用	以焚化及掩埋處理	30.31 噸	31.11 噸
		97.81%	98.17%

▶ 聯華製粉食品

分類	處理方式	2020年	2021年
再利用	除直接再利用外，尚包含化學、物理、熱處理等再利用行為	105 噸	217.62 噸
		71 %	86.6 %
不可再利用	以焚化及掩埋處理	43 噸	33.68 噸
		29 %	13.4 %

註：

1. 上述統計均為一般廢棄物（非有害廢棄物），無有害廢棄物。
2. 聯華投控、置產廢棄物統計量，包含富岡宿舍。配合邊界調整，納入富岡宿舍廢棄物產生量，修正2020年數據。
3. 聯華製粉廢棄物統計，包含富岡工廠及楊梅廠。均為一般廢棄物（非有害廢棄物），無有害廢棄物。



3. 辦公室及廠區植栽綠美化

聯華投控總部面積約為 11,040 平方公尺，綠色植栽占總部面積約 15%，針對樹木、種類、保管單位及位置進行記錄管理，由專業景觀植栽公司負責維護保養，為響應愛惜地球，節能減碳做環保，於台北總部種植 224 顆樹木，估算每年約可吸收 2,688 公斤的二氧化碳，並設有解說牌，讓員工瞭解植物名稱、產地以及特徵，力行環境教育責任。

製粉公司備有員工宿舍，種植茂盛的假儉草厚實的葉子宛如一件綠色地毯，搭配灌木類植栽形成多層次綠化促使都市地區之生態多樣性；以茂盛、富生命力自然的綠意營造出減壓氛圍。



五、友善職場

我們深信，進用、培育及提升員工專業，具備專業熱忱及具向心力的員工，是企業邁向永續經營的關鍵要素。

對此，聯華投控以建構「平等、多元、安心」職場為承諾，透過提供穩定的薪酬，投注培育員工專才、良好福利制度，並建構優質、安全的工作環境，營造一個能兼顧工作與生活平衡的作業環境，讓員工於聯華全力發揮其專長，與公司共進共榮，共享永續經營成果。



(一) 保障員工權益

聯華遵循國內勞動法規，除了沒有雇用任何童工及使用建教生，更透過支持國際人權公約，包含《聯合國世界人權宣言》、《聯合國全球盟約》與《聯合國經濟、社會和文化權利國際公約》相關規範，制定聯華投控《人權承諾與政策》，杜絕任何侵犯及違反人權的行為，據此充分保障員工之合法權益與提升利害關係人之人權意識。 **102-12**

承諾	目標	具體行動
平等、多元、安心的工作職場	<ul style="list-style-type: none">讓員工安心工作並全力發揮專長多元雇用並確保所有員工之工作權益與員工共享企業經營成果	<ul style="list-style-type: none">制定《人權承諾與政策》，杜絕任何侵犯及違反人權的行為建立完善制度，所有員工簽訂勞動契約定期召開勞資會議，確保員工工作權與人權不受歧視或侵犯

* 《人權承諾與政策》：
<https://www.lhicholdings.com/csr/index/Friendly-Company/human-rights-108/>



聯華訂定《人權承諾與政策》為保障全體員工、客戶及利害關係人之基本人權與相關權益，對於合作廠商，亦透過要求簽署《供應商企業社會責任實務守則》，期許並要求合作廠商也要遵守人權承諾，保障商業來往利害關係人權益。

另為保障性別平等，亦訂定「工作場所性騷擾防治辦法」及提供申訴管道，以維護同仁權益。為保障勞工基本權益，皆依循本國《勞動基準法》、《性別工作平等法》相關規定辦理。

我們於新人訓及各月份安排進行人權相關教育訓練，提供員工行為準則、隱私、資安宣導、職業安全衛生訓練、食品安全教育、清真食品、性騷擾防治訓練課程等議題之教育訓練課程，以打造包容與尊重的友善工作環境。2021 年對全體員工實施人權相關教育訓練總時數為 5,024 人時。

1. 人力結構

2021 年聯華投控重要營運據點，員工雇用總人數為 322 人，男性 203 人，女性 119 人，報告期間員工聘僱人數並無重大變化。

◎ 員工結構 102-8

項目	職務類別	男性人數	女性人數
合約	正職 (正式) - 非定期契約	159 人	117 人
合約	臨時 (非正式) - 定期契約	44 人	2 人
區域	本國員工	164 人	119 人
區域	外國員工	39 人	0 人
類型	全職	201 人	117 人
類型	兼職 (含工讀)	2 人	2 人
男性員工總人數		203 人	
女性員工總人數			119 人
總員工人數		322 人	

◎ 各職級員工數

職級	男性				女性			
	29 歲以下	30-50 歲	51 歲以上	占比	29 歲以下	30-50 歲	51 歲以上	占比
DL- 定期	16 人	21 人	0 人	11.49%	0 人	1 人	0 人	0.31%
DL 不定期	3 人	14 人	8 人	7.76%	1 人	10 人	8 人	5.90%
IDL- 定期	0 人	1 人	6 人	2.17%	0 人	0 人	2 人	0.62%
IDL- 不定期	12 人	92 人	25 人	40.06%	17 人	68 人	11 人	29.81%
高階主管 - 不定期	0 人	0 人	5 人	1.55%	0 人	0 人	1 人	0.31%

◎ 2021 年新進離職狀況 401-1

項目	類別	男性 (人)	男性 (%)	女性 (人)	女性 (%)	總計 (人)	占總員工數百分比
新進員工	29 歲以下	9 人	2.80%	9 人	2.80%	-	-
	30~50 歲	46 人	14.29%	25 人	7.76%	-	-
	51 歲以上	18 人	5.59%	9 人	2.80%	-	-
	新進員工小計	73 人	22.67%	43 人	13.35%	116 人	36.02%
離職員工	29 歲以下	5 人	1.55%	5 人	1.55%	-	-
	30~50 歲	33 人	10.25%	4 人	1.24%	-	-
	51 歲以上	11 人	3.42%	5 人	1.55%	-	-
	離職員工小計	49 人	15.22%	14 人	4.35%	63 人	19.57%

註：

1. 新進比例 = 當年度新進人數 / 當年底總在職人數
2. 離職比例 = 當年度離職人數 / 當年底總在職人數

員工留任 (久任) 計畫

聯華致力於建構一個讓員工安心工作的職場環境，藉由留任獎金及堆高機津貼制度，提供久任員工肯定獎勵。

- **留任獎金**：目的為鼓勵輪班員工留任，依據職務功能性訂定留任獎金。
 1. 服務年資滿 3 個月，次月發放一次性獎金 3,000 元
 2. 服務年資滿 6 個月，次月發放一次性獎金 4,500 元
 3. 服務年資滿 12 個月，次月發放一次性獎金 12,000 元
- **堆高機津貼**：目前為確保儲運單位工作安全與提升專門技術人員服務品質。
 1. 適用儲運部具有效堆高機證照之本籍正職員工
 2. 平日工作須駕駛堆高機，並與貨物進出儲、貨品上下貨架相關等專門技術人員。
 3. 發放金額 / 發放頻率：2,000 元 / 每月；不足月按比例發放。

2. 多元雇用 102-16 202-2

我們也重視員工的多樣性及文化，針對內、外籍員工，以一視同仁態度，提供友善的工作機制，及安全健康的工作環境。

聯華按勞動法令之規定，制定相關管理辦法，除於員工到職時，詳細說明《員工工作規則》、《工作場所性騷擾防治辦法》及簽訂聘僱合約書，保障員工之勞動權益外，亦依勞動基準法規定，終止勞動契約時預告期間。

為維護身心障礙者之權益，保障其平等參與工作之機會，在公平原則下，對於身心障礙員工提供協助且平等對待，促其自立及發展，截至 2021 年底，於富岡工廠聘僱 6 位身心障礙人士，占員工總數 1.86%，符合《身心障礙者權益保障法》第 38 條規定。

◎ 多元雇用統計

	直接員工		間接員工		高階主管	
	本國籍	外國籍	本國籍	外國籍	本國籍	外國籍
聯華投控 / 聯華置產 台北總部	0 人	0 人	46 人	2 人	3 人	1 人
聯華製粉食品	46 人	36 人	186 人	0 人	2 人	0 人



(二) 薪酬及福利措施

我們重視員工工作與生活的平衡，藉由公平、具激勵效益之薪酬機制，鼓勵員工創造工作最大的效率。

在薪酬及福利設計上，聯華投控建置具競爭力的薪酬制度，按員工學經歷背景、專業知識技術、專業年資經驗，及個人績效表現來核定薪資水準，男女性皆為同工同酬，不會因性別、種族、宗教、政治立場而有所不同。

承諾	目標	具體行動
和諧、幸福的工作園地	<ul style="list-style-type: none"> 提供具競爭力的薪酬制度 利潤共享與共榮 	<ul style="list-style-type: none"> 員工總薪酬 > 同業平均值 建構完善的福利措施 2021 年平均員工調薪 1.14% 2021 年提高輪班津貼，加發證照津貼及留任獎金 2021 年於非上班時段到廠及至員工宿舍進行緊急搶修作業，特訂定交通費用補貼及翌日延後到班辦法。

聯華新進員工之薪資，均優於法定最低基本工資要求。我們兼顧外部競爭與內部公允性，依據職務內容、職位及新進員工之個人學經歷、知識技能、設計敘薪等級，每年更依據公司營運狀況與員工工作職務、績效表現、投入度與公司營運目標的達成狀況，參酌同業市場水準，核發三節及年終獎金。

2021 年男女基本薪酬與當地最低薪資比表 202-1

據點	男	女
聯華投控 / 聯華置產台北總部	1: 1.9	1: 1.7
聯華製粉食品	1: 1.4	1: 1.4

註：

1. 基層人員係指未擔負管理其他員工之責的職員
2. 每月經常性薪資包含底薪及每月固定津貼
3. 2021 年基本工資為 24,000 元

◎ 女性對男性基本薪資加薪酬的比率

高階主管因屬經營管理階層，薪資等級難以比較，其薪酬制度結構，由「薪資報酬委員會」定期檢視評估，並依法於年報公開資訊揭露；其他管理職與基層人員，其起薪會因職務或學經歷而有些許差異。2021 年聯華投控依據外部薪資調查、管理職掌、內部公允性，因應管理需求及對績優潛力的基層人員作特別晉升，人員升等及薪資調升者共有 115 名員工。

據點	員工類別	2020 年	2021 年
聯華投控 / 聯華置產台北總部	基層及中階主管 (女:男)	1:1.0	1: 1.06
	基層人員 (女:男)	1:1.09	1: 1.16
聯華製粉食品	基層及中階主管 (女:男)	1:1.02	1: 1.01
	基層人員 (女:男)	1:1.17	1: 1.10

1. 利潤與成果分享

為落實企業永續經營願景，並帶動人才發展，兼顧員工留才與股東權益，聯華投控旗下各公司章程明訂年度如有獲利，應以不低於當年度獲利狀況之以下比例分派員工酬勞，以激勵員工長期投入。

◎ 利潤與成果分享表

公司別	員工酬勞分派比例	2021 年提撥比例
聯華投控	0.1 %	0.1 %
聯華置產	1 %	1 %
聯華製粉食品	1 %	1 %

◎ 2021 年非擔任主管職務之全時員工薪資資訊

項目	2020 年	2021 年	與前一年度相比
全時員工人數	254 人	241 人	-13 人
全時員工薪資平均數	740 仟元	730 仟元	-10 仟元
全時員工薪資中位數	654 仟元	642 仟元	-12 仟元

註：全時員工人數為加權平均數



2. 多元福利措施 401-2

我們視員工為家人及重要資產，除法規規範之基本福利外，亦積極規劃各項福利措施，給予員工全方位的照顧機制，實踐「員工安心」之承諾。除依法成立職工福利委員會，規劃執行員工福利措施及活動外，亦按勞基法規定，所有員工不分男女，均享有育嬰留停等權利，2021 年育嬰留停員工 4 名。

◎ 福利措施總覽

福利項目	聯華投控 / 聯華置產台北總部	聯華製粉食品
團體保險	<ul style="list-style-type: none"> * 依法投保勞工保險、全民健康保險 * 團體保險，包括壽險、意外險、意外醫療險、住院醫療險、癌症險 * 員工亦可自費為其眷屬加保團體保險，對於駐外及海外出差員工增額加保意外險，讓出國工作更安心、更有保障。 * 公司負擔 23 萬元 * 眷屬自費加保共 27 人 	<ul style="list-style-type: none"> * 依法投保勞工保險、全民健康保險 * 團體保險，包括壽險、意外險、意外醫療險、住院醫療險、癌症險 * 員工亦可自費為其眷屬加保團體保險，對於駐外及海外出差員工增額加保意外險，讓出國工作更安心、更有保障。 * 公司負擔 90 萬元 * 眷屬自費加保共 56 人
退休慰問	<ul style="list-style-type: none"> * 公司提撥退休金 * 職委會給予退休職工慰問補助（退休紀念金幣） 	
員工宿舍	無	<ul style="list-style-type: none"> * 宿舍更換冰溫熱誠控殺菌飲水機一台、二門一級節能冰箱一台
員工餐廳	<ul style="list-style-type: none"> * 由伙食委員評選外包廠商，供應價廉物美餐點 * 員工伙食津貼，員工自費繳付 * Covid-19 疫情期間設置防疫用餐隔板 	<ul style="list-style-type: none"> * 公司餐廚免費供應三餐 * 外勤人員享有伙食津貼 * Covid-19 疫情期間設置防疫用餐隔板
婚喪喜慶、節慶	<ul style="list-style-type: none"> * 給予結婚、生育、喪葬等賀奠金，生育補助每名子女 3,000 元。 * 職委會提供員工結婚、生育、喪葬（包括職工本人之死亡補助、職工父母、配偶、子女之死亡補助等）、年節慰問金禮品、生日慰問金、傷病慰問 	
健康檢查	<ul style="list-style-type: none"> * 每年定期安排員工健康檢查，公司補助 13 萬元；職委會補助 16 萬元 	<ul style="list-style-type: none"> * 每年定期安排員工健康檢查（含供膳作業體檢），公司補助 22 萬元；職委會補助 63 萬元
教育獎勵	<ul style="list-style-type: none"> * 公司提供員工在職進修獎助學金 * 譚聖道獎學金提供員工就讀大學者申請職委會提供職工子女就讀高中職、大學者獎助金 	

福利項目	聯華投控 / 聯華置產台北總部	聯華製粉食品
文康設施	* 圖書室、健身房、韻律教室	* 圖書室、籃球場、排球場、休閒育樂設施 (含撞球台、桌球桌、兵棍球檯、手足球檯)
家庭日、旅遊活動	* 員工大會旅遊、各區一日活動	
其他	* 部門聯誼、社團活動、歲末聯歡 * 因應 Covid-19 疫情，為員工加保防疫險及疫苗接種險，公司負擔 93 萬元	* 部門聯誼、社團活動、歲末聯歡 * 因應 Covid-19 疫情，為員工加保防疫險及疫苗接種險，公司負擔 44.6 萬元

註：部分福利制度，因台北公司與富岡工廠業務性質不同，稍有差異。

◎ 員工社團活動

為讓員工取得工作與生活平衡，我們建置各項軟、硬體措施，鼓勵員工從事健康活動，硬體部份，台北公司及富岡工廠廠區設置各類健身器材及設備，供員工在工作之餘透過運動調劑身心。

軟體部份，藉由成立運動型社團，由公司提供社團補助經費，讓員工藉由社團活動，健康活動增強體魄。2021 年運動型社團包括了：1. 路跑社、2. 強力核心肌力雕塑社等，總計投入 95,000 元予社團補助。

◎ 富岡工廠 - 員工暨員眷宿舍改建

富岡工廠為提供員工良好的住宿環境，於 2019 年開始宿舍整建工程，規劃浴廁乾溼分離，提供無明火的煮膳間，房內分離式冷氣，與一應俱全的傢俱，及康樂室等休憩空間。

2021 年，公司為員工宿舍更換冰溫熱誠控殺菌飲水機，及二門一級節能冰箱，讓員工在工作之餘，有優質的硬體及休息環境，有效的恢復體力，面對來日的工作挑戰，達到一個良性的循環。

◎ 富岡工廠 - 友善車位

近年來，持續修護廠區辦公室、工作場所、公共區域等設備更新與改善，以提供友善職場環境，2018 年於廠內辦公區域設置二個友善專屬停車位，以顯眼的標誌及色系讓需求者能清楚辨識車位的屬性，提供友善且便利的停車環境。

◎ Covid-19 疫情 - 員工照護

為防阻於全球爆發的新冠
疫情，保障員工工作安全，除
配合政府防疫政策，於疫情爆
發初期即刻啟動緊急應變管理
機制外，近 2 年亦力行各項防
疫機制，守護全體員工之健康
安全。

2021 年，聯華發放防疫面
罩、企業抗原快篩、防疫慰問
金、為員工投保防疫險，及疫
苗接種險，並透過不定期的防
疫宣導，持續保障員工健康安
全。

廠區	防疫機制
聯華製粉食品	<ul style="list-style-type: none"> * 成立防疫應變小組，進行廠區防疫措施 * 配發口罩並執行全程配戴口罩、量測體溫、用餐分流 * 於農曆春節期間，針對防疫策略規劃、即時通報機制及員工健康掌控進行各項部署 * 持續向全體員工宣導自我健康管理防疫措施，並著手規劃與擬定各項備援措施，實施異地辦公，並針對每日疫情通報掌握，即時調整因應策略 * 伴隨疫情升溫，讓員工可透過虛擬桌面服務及製作線上會議教學手冊便於遠端辦公，並全面升級辦公設備 * 透過分區辦公、居家工作等相關因應措施，啟動員工請假旅遊或至醫院、診所相關地點通報機制，掌握員工之身體健康狀況及防範群聚感染風險 * 為維持企業營運，同時保障員工健康，執行企業抗原快篩及發放防疫面罩 * 員工因疫情而有需求執行 PCR 作業之費用，給予補助 * 為員工投保防疫險及疫苗接種險
聯華投控 / 聯華置產 台北總部	<ul style="list-style-type: none"> * 全力配合疾管署規定加強宣導，提供消毒用酒精、宣導同仁上班全程配戴口罩，並在疫情嚴峻期間實施異地上班演練措施 * 對於外派出國同仁，準備全套防疫用品、供飛行途中及抵達出差國時防疫所需 * 對於員工工作遠距辦公的系統教學，可藉由虛擬桌面、VPN、視訊會議等設施啟動異地辦公、居家上班等因應措施 * 為維持企業營運，同時保障員工健康，執行企業抗原快篩及發放防疫面罩。 * 員工因疫情而有需求執行 PCR 作業之費用，給予補助 * 為員工投保防疫險及疫苗接種險

3. 完善退休保障 201-3

為了讓員工在退休後，仍能享有具品質及穩健的生活，我們按勞動基準法規定，由公司每月提撥「退休準備金」，我們按法定退休制度，只要在 2005 年 6 月 30 日（含）前入職之員工，均享有舊制退休金年資，惟自員工自由選擇為新制退休金資格後，始享有新制退休金年資。

1. 舊制退休金：依法按月提存至中央信託局舊制退休準備金帳戶，截至 2021 年底，估計舊制退休準備金淨確定福利資產約為 822 仟元。
2. 新制退休金：依法按月提撥 6% 至員工個人退休金專戶。

4. 定期勞資會議

為保障勞工權益，促進勞資關係，我們按法令規定，聯華投控、聯華置產每屆選出勞資雙方各 2 名代表，聯華製粉食品每屆選出勞資雙方各 5 名代表，進行勞資協商與勞工權益相關議題討論。

2021 年共舉行了 12 場勞資會議，聯華投控 4 場（勞方代表 50%）、聯華置產 4 場（勞方代表 50%）、聯華製粉 4 場（勞方代表 50%），移工生活交流會議 12 場，在勞資合諧的溝通下，未有任何歧視、強迫與強制勞動、重大勞資糾紛、限制結社自由及集體協商之情事。

5. 多元溝通與申訴管道

我們建置開放透明的溝通及回饋管道，傾聽及回應員工的聲音與建議，致力保障員工合法權益，針對不符規範之員工，除採取適當之預防、糾正、懲戒及處理措施外，亦依據員工的回饋意見，審慎評估並適度調整管理政策與執行機制。

若有任何問題、爭議，或針對公司之改善建議，皆可透過電子信箱、電話，或直接向各單位主管反映及討論，我們都將秉持公平、公正、公開、合理原則保障員工權益，讓員工快速獲得公司的回應及處理，確保所有的員工都能獲得公平有尊嚴的對待。

除設有安全隱匿的溝通申訴管道外，我們認為有效的雙向溝通，才能凝聚員工對組織的向心力及認同感。對此，我們亦透過下列管道，建立互動良好的勞資關係：

1. 每季慶生會：透過慶生會，安排由內部或外部人員分享各式主題，藉此拉近每位員工之間的距離，總經理也會定期出席與員工同樂、互動交流以凝聚共識，維繫良好的勞資互動。
2. 雙月刊物「掌訊」：公司內部除 E-mail、內網、公佈欄及各項會議外，我們亦雙月編製「掌訊」，透過公司刊物，讓員工充分了解各項資訊，落實組織內知識管理與分享。

◎ 聯華投控員工溝通與申訴管道

營運據點	申訴管道
台北公司	* (02)27861188 分機 1621/ maggie.huang@lhic.com.tw * (02)27861188 分機 1041 /mars.peng@lhic.com.tw
富岡工廠	* (03)4722456 分機 3620/ angela.cheng@lhic.com.tw

保障員工權益，重大營運變化預告 402-1

員工是聯華最重要且重視的資本，為落實勞資雙方的保障，若營運有重大變化，將提前告知員工及其代表，預告期間如下：

1. 繼續工作三個月以上一年未滿者，於十日前預告之。
2. 繼續工作一年以上三年未滿者，於二十日前預告之。
3. 繼續工作三年以上者，於三十日前預告之。

員工於接到前項預告後，為另謀工作，得於工作時間請假外出。其請假時數，每星期不得超過二日之工作時間，請假期間之工資照給。本公司未依第一項規定期間預告而終止契約時，應發給預告期間之工資。



(三) 專業技術培育

除了建構安全友善的工作環境，我們亦重視每一位員工的職涯發展，為提升及強化員工專業技能，強化企業競爭力，我們建構完善、專業的訓練體系，透過倡導多元自主的學習文化，讓所有在聯華貢獻所長的員工，都能夠取得工作技能及生活品質之提升。2021年，聯華員工總訓練時數為 10,247 人時，共 2,590 仟元。

承諾	目標	具體行動
學習、成長的工作環境	致力組織內部人才培育，使員工持續學習與精進職能，提升競爭力，共創佳績。	<ul style="list-style-type: none"> • 依據經營策略與年度重點目標，規劃職能訓練 • 激發員工自主學習、儲備未來所需能力 • 定期檢視人員績效與發展 • 2021 年辦理台北主管領導力訓練 • 2021 年辦理資訊安全訓練 • 2021 年培訓外籍移工 8 位考取 1 公噸以上之堆高機操作人員證照

◎ 聯華投控人才訓練體系

為培養優秀人才，提升公司競爭力，聯華投控訓練體系以職能發展為基礎，分為公司整體訓練（管理、核心職能）及職能別訓練（專業），各單位依年度重點人力資源目標，及訓練需求，規劃人才培訓計畫，並依照《訓練管理辦法》辦理預算編列與執行。

為激勵員工充實知能，我們提供實質獎金，獎勵持續學習之員工，除譚聖道獎學

金外，更訂定了《員工在職進修獎助學金管理辦法》，凡是正式員工，於國內各大專院校修習與業務相關學分，只要學業平均成績達 85 分以上，且無任何一科不及格者，皆可申請獎助學金，2021 年共 3 名員工申請獎助學金，員工子女教育獎助共 69 人次，補助金額達 85 萬元。

聯華投控人才訓練體系



1. 專業訓練課程

我們期望所有的員工，都能在聯華投控獲得職涯技能及人生經驗的成長。對此，我們持續針對不同職務、職級之員工需求，規劃相關訓練發展計畫，讓員工在工作及學習中不斷成長。

人資單位依公司企業文化與經營策略，規劃包括新進員工職前訓練、管理職能（如團隊合作、溝通協調、領導與創新能力的培養）、勞工安全衛生訓練、工作效率提升訓練等共同性訓練課程，並根據不同工作性質所需具備特定的技術能力，透過在職訓練、工作教導、師徒制、專案指派等方式發展員工專業能力。

除了相關專業訓練，我們也持續推動學習型組織文化，2021年以「與工作結合的核心能力的實體課程」、「數位學習 e-learning」與「主管領導力課程」為主軸，透過多元的學習進行主管專業職能的強化，提升及凝聚團隊向心力。此外，我們也導入系統化行動學習平台，讓員工能利用零碎時間的微學習，讓學習不中斷。

◎ 員工領導力訓練

課程名稱	課程主要內容	參與人數	課程滿意度
* AI 機器人真的會偷走我們的工作嗎？	<ul style="list-style-type: none"> * 什麼樣工作容易被取代？ * 最重要的工作技能 * 數位轉型關鍵思考 * 轉型策略 	32 人	同仁滿意度 達 96%
* 無限賽局 Infinite Game	<ul style="list-style-type: none"> * 有限賽局 Finite Games(有規則、一定時間內、勝負/平手/僵局) * 無限賽局 Infinite Games(沒有規則、沒有時間限制、沒有終點沒有人會真正贏得一場無限賽局) * 每一個有限目標，成就無限願景無限思維帶來創新、合作、品牌忠誠度、信任及獲利 * 無限組織的價值在於：全員是否願意貢獻一己之力，讓組織持續成功，即使在個人離開後，仍影響公司的長期價值 	42 人	同仁滿意度 達 99%
* 造局者：思考框架的威力	<ul style="list-style-type: none"> * 建立思考框架的三個方式 * 思考框架的不同，行動不同，結果不同 * 新的「思考框架」(鍛鍊思考)方式 	32 人	同仁滿意度 達 92%

◎ 員工教育訓練成果

類型	聯華投控 / 聯華置產		聯華製粉食品	
	男性	女性	男性	女性
主管人員	113.50 小時	183 小時	1,115.38 小時	269.90 小時
間接人員	128 小時	254 小時	4,822.50 小時	1,716.77 小時
直接人員	-	-	1,331.50 小時	312 小時
投入費用	314,980 元		2,274,570 元	

註：

1. 每名員工接受訓練的平均時數 = 員工接受訓練的總時數 / 員工總數
2. 訓練時數含內外部訓練
3. 聯華製粉食品包含富岡工廠及楊梅廠

2. 輪調與公平績效考核

為增加員工實務及學習介面，我們提供員工工作輪調制度，遵守《員工守則》之規定，當有職務調動計畫，至少一個月前會與員工進行協商與討論，若地點過遠，公司須提供必要之協助。

另為吸引、留置，及激勵關鍵人才，我們訂有《員工考績實施辦法》，定期進行員工績效考核，讓員工工作目標與組織整體目標緊密連結，以達成組織的營運目標，並藉此對潛力人才職涯發展訓練檢視，期能鼓舞士氣、提高效率，進而達到獎優汰劣、拔擢人才之目的。

2021 年，聯華員工績效考核比例達 81%，及共有 115 名績優潛力員工在考核後獲得升等，未來將持續致力於組織內部人才培育的責任與義務，定期檢視人員績效與發展，以提升公司競爭力，讓員工與公司共存共榮。

◎ 2021 年員工績效考核成果表

類型	聯華投控 / 聯華置產		聯華製粉食品	
	男性	女性	男性	女性
主管人員	7 人	6 人	24 人	7 人
間接人員	13 人	19 人	77 人	57 人
直接人員	-	-	29 人	22 人

註：

1. 考核比例 = 當年度受考核人數 / 當年底總在職人數
2. 總考核比例未達 100%，係因受考核員工不含外籍勞工、約聘，及到職未滿 3 個月者。



(四) 重視職業安全衛生 403-1 403-8

我們自願依循職業衛生安全管理系統 (ISO 45001) 精神，遵循管理系統涵蓋範圍為聯華製粉 (涵蓋富岡工廠及楊梅廠) 員工 273 人，為本工廠可控制、可影響工作人員之作業活動、產品或服務，並確實推動相關職安衛行動方案，確實消除與工作有關的事故和疾病。

此外，我們亦持續投入資源，透過每年度對全廠職安衛教育訓練，及利用內部網站或公佈欄，分享職安衛相關案例，並制定相關管理辦法，訓練員工緊急應變時之處理方式，提升組織的韌性並促進員工身心健康。

承諾	目標	具體行動
安全、友善的工作環境	預防職業災害與疾病，以保障員工工作中的安全及維護員工健康	<ul style="list-style-type: none"> * 遵循職業安全衛生法令，訂定相關管理作業辦法，並確實執行 * 定期進行職業安全衛生事項的宣導溝通、訓練及稽核 * 建置門禁管理系統、委外專業保全防護、設置消防設備、定期的消防、建築物安檢、設施檢測、作業環境監測、規劃緊急逃生路線及消防演練 * 鼓勵員工取得職業安全專業證照及建立回訓追蹤系統 * 每年免費提供員工健康檢查，透過硬體設備的安檢防護、教育訓練及健康檢查管理追蹤，建構安全職場



1. 勞工安全衛生組織與證照

聯華製粉內設有「職業安全衛生委員會」專責規劃、督導與推動勞工安全衛生相關業務，共有 18 席，6 席為勞工代表，勞工代表比例達 33%。「職業安全衛生委員會」每季固定開會一次，另不定期開會討論、研討廠區安全衛生、健康管理及臨時性議題。 **403-4**

我們重視員工工作安全，定期進行安全設施之巡檢、維護及添購安全防護設備。2021 年，廠區投入 143 萬於相關環安設備維護及更新，在有效控管下，聯華製粉 2021 年並無相關違反法規事件發生。另為提升員工職業安全衛生意識，及符合法令要求，我們共取得了 137 張職業安全衛生相關證照。

◎ 2021 年員工績效考核成果表

職業安全衛生相關證照	獲證人數
吊升荷重在零點五公噸以上未滿三公噸	2 人
缺氧作業主管	14 人
甲種職業安全衛生業務主管	15 人
乙級鍋爐操作人員	6 人
小型鍋爐操作人員	1 人
保安監督人	1 人
防火管理人	4 人
急救人員	14 人
乙級空氣汙染防治專業人員	3 人
職業安全衛生管理員	2 人
乙炔熔接裝置作業操作人員	1 人
甲級空氣汙染防治專業人員	2 人
一公噸以上堆高機操作人員 (含越南)	59 人
乙級廢棄物處理專業技術人員	2 人
丙種勞工安全衛生業務主管	1 人
粉塵作業主管	1 人
能源管理人員	1 人
第一種壓力容器操作人員	2 人
農藥代噴技術人員	7 人

2. 強化職災反應機制 403-2 403-7

聯華製粉食品依據《職業安全衛生法》規定，訂定《職災事故調查處理管理辦法》，作為不幸發生職災事故後，針對事故發生之調查及處理之依據，並接續訂定相關預防及改善措施。

當職災事故發生時，由部門主管及安全衛生人員進行事故調查分析，事故單位應負責追蹤職災事故處理情形，直到結案為止；未結案前應每月於月會中提報。並以「工程設備意外事故報告表」，確認事件發生原因，提出財產損失、災害分析與事件再發防止對策，並追蹤確認改善建議之執行，避免事件再次發生。

聯華製粉在危害辨識、風險評估部份，以《製程流程安全管制 & 設備流程安全管制》管理程序，鑑別及評估各項作業或服務所涉及之原物料、機具設備、作業環境及人員作業活動，可能導致之物理性、化學性、生物性及人因工程等各類型危害，俾採取合理、有效及可行之控制措施，期降低對員工、承攬商之勞工及相關工作者的安全衛生影響。

我們設有公共安全衛生管理室，定期彙整各部門「公傷報告表」，向職業安全衛生心中申報職災統計。當不幸有職災事故發生時，則在三日內提出改善對策及預防措施，並由公共安全衛生管理室確認改善成效。

聯華製粉食品落實辦公室及廠區安全文化，制定相關程序和體系來預防、管理、跟蹤和報告職業傷害與疾病，保障員工安全，在全體員工共同努力下，工傷害指標控制在水準之上，2021年無職傷害與疾病情事發生。

◎ 員工及非員工職業傷害、職業病統計 403-9 403-10

▶ 員工

項目	類別	男性	女性	合計
	職業傷害主要類型	-	-	
	總工作時數 (時)	-	-	434,416 小時
	可記錄之職業傷害 (件)	0	0	0
職業 傷害	可記錄之職業傷害率 (%)	0	0	0
	職業傷害所造成的死亡人數 (人)	0	0	0
	職業傷害所造成的死亡率 (%)	0	0	0
	嚴重職業傷害 (排除死亡人數)(件)	0	0	0
	嚴重職業傷害率 (排除死亡人數)(%)	0	0	0
	職業病主要類型	0	0	0
職業 病	職業病案件 (件)	0	0	0
	職業病造成的死亡數量 (人)	0	0	0
	職業病的死亡比率 (ODR)(%)	0	0	0

▶ 其他工作者 (承包商、供應商)

項目	類別	男性	女性	合計
	職業傷害主要類型	-	-	
	總工作時數 (時)	-	-	30,642 小時
職業傷害	可記錄之職業傷害 (件)	0	0	0
	可記錄之職業傷害率 (%)	0	0	0
	職業傷害所造成的死亡人數 (人)	0	0	0
	職業傷害所造成的死亡率 (%)	0	0	0
	嚴重職業傷害 (排除死亡人數)(件)	0	0	0
	嚴重的職業傷害率 (排除死亡人數)(%)	0	0	0
職業病	職業病主要類型	0	0	0
	職業病案件 (件)	0	0	0
	職業病造成的死亡數量 (人)	0	0	0
	職業病的死亡比率 (ODR)(%)	0	0	0

註：

- 職業傷害死亡率 = (職業傷害所造成之死亡人數 / 工作總時數) × 1,000,000。
- 嚴重的職業傷害率 = (嚴重的職業傷害人數 / 工作總時數) × 1,000,000。
- 可記錄之職業傷害率 = (可記錄之職業傷害人數 / 工作總時數) × 1,000,000。
- 工作總時數：員工人數 × 年工作日數 × 每日工時 (8H)
- 進場承攬商定義：係位於聯華製粉食品富岡工廠，現場工作之個人或組織。
- 統計數據不包含通勤事故。
- 缺勤率 (AR，小數第二位無條件捨去) (含事、病假及曠職等) = (總缺勤日數 / 總工作人天) × 100%



3. 維護員工進出安全

為確保員工出入安全，廠區設置門禁管理系統，出入辦公場所皆需以員工識別證感應門禁系統以開放進出，外賓訪客需經由受訪單位的申請及更換證件，始得進入辦公區，並於大樓主要出入口設有保全員，夜間另外加派保全員巡視環境及確認樓層加班員工人數，以確保人員安全。

4. 設置消防硬體與講習

我們按消防法規規定，於辦公大樓及廠區設置多處消防設施，於出入口位置張貼避難引導路線圖，台北公司則配合台北公司管理中心，編製自衛消防名冊，共有六個組別包括：指揮班、通報聯絡班、滅火班、避難引導班、救護班與安全防護班。

為增進員工消防安全及防災應變能力，每年安排二次消防講習，強化員工在災害發生時之應變能力，保護自己及家人的生命財產安全，2021年聯華製粉267人，台北公司12人參與消防講習。

5. 職業安全衛生教育 403-5

公共安全衛生管理室每年都會進行職業安全衛生教育，課程包含：

- * 在職人員職業安全衛生教育訓練：每年乙次
- * 自衛消防編組演練：每年兩次
- * 局部空間作業教育訓練：每年乙次。
- * 其他應該工廠需求而辦理之高架作業教育訓練課程。

6. 員工身心健康管理 403-2 403-3

為維護員工健康，我們制定「勞工健康管理辦法」，並推動「工作場所母性健康保護計劃」、「執行職務遭受不法侵害預防計畫」、「異常工作負荷促發疾病預防計畫」、「人因性危害預防計畫」，聘請特約醫生、護士駐廠服務，定期實施健康衛教宣導，期早期發現疾病，早期治療，瞭解員工健康狀況，適當調整分配工作。

我們定期評估作業場所之危害性，期望於發現早期即能改善作業環境，防止對營運產生的負面影響。從業人員如有罹患職業疾病之疑慮，可協助其依職業災害勞工保護法規定，向直轄市、縣(市)主管機關申請認定。

確保及強化員工身心健康是員工健康管理的重要關鍵，我們鼓勵員工成立運動型社團，藉此養成員工定期運動習慣；於辦公室內置放測量體重體脂的機器，邀請員工自發且持續記錄身體脂肪數值的變化，使員工更了解自己身體的狀況。

台北總公司部份，則透過健身房、舉辦運動課程、社團，並於員工餐廳附設團膳，以少鹽、少油、少味素之健康為原則，提供員工良好的餐飲服務。

7. 優於法令之員工健檢 403-6

為確保從業人員健康，聯華每年定期安排員工健康檢查，2021年健康檢查除基礎健康檢查項目外，另提供加值型健檢選項，例如：女性子宮頸及卵巢檢查、耳鼻喉檢查、上下消化道攝影、全方位檢查等，供員工自由選擇。

針對健檢康異常之員工，健檢單位會寄送亞健康通知、諮詢服務及進行追蹤關懷，提醒員工至醫院複診及進一步追蹤，並於檢後辦理健康講座，結合飲食上應注意事項及亞健康應注意的身體徵狀等事項，提醒員工不要忽略身體狀況的異常，並配合飲食與作息，強化員工健康。

◎ 員工健康檢查機制

我們提供員工每年 1 次的身體健康檢查，檢查內容及項目優於法規，除了一般健檢及供膳作業檢查項目之外，另補助員工 4,000 元，進行心血管、消化系統或全方位的健檢專案，2021 年員工參與健檢率達到 100%。

◎ 健康議題宣導

聯華投控積極參與政府推廣的健康職場活動宣導，於內部轉發衛生福利部國民健康署舉辦的資訊，並利用育秀基金會發行的「掌訊」雜誌，結合生機飲食、健康概念及旅遊觀光資訊，向員工宣導健康職場、活力生活與旅遊紓壓等概念。

◎ 設置 AED 自動體外心臟去顫器

聯華投控台北公司為確保所有人員於緊急事件之黃金救援期限內，獲得必要之緊急救助，因此設置自動體外心臟電擊去顫器 (AED)，並不定期舉辦教育訓練課程，提供員工使用教學與設備操作。聯華製粉於 2018 年設置 2 台 AED 自動體外心臟去顫器。

◎ 健康促進活動 403-6

2021 年，我們以「健康」為主軸，宣導及教育員工了解骨骼肌肉痠痛成因與預防職業傷害，常見的癌症介紹與防治、更年期的介紹與骨質疏鬆症成因，如何輕鬆度過更年期的目標，更進一步可預防慢性病的發生。

活動名稱	活動說明	參與人數
讓你不再工作勞累－人因性危害改善	了解骨骼肌肉痠痛成因與預防職業傷害	10 人
癌症的防治	常見的癌症介紹與防治	8 人
更年期與骨質疏鬆症	更年期的介紹與骨質疏鬆症成因，如何輕鬆度過更年期	10 人



8. 保全人員訓練

聯華投控台北公司於 2009 年啟用，保全人員共計 12 人，擔任守護公司資產及員工安全的第一道防線，也是服務員工的重要夥伴。相關人員皆由委外合法專業保全公司負責並且接受當地政府相關訓練合格。

除了重視保全的人格特質及教育訓練外，針對委外保全人員，聯華投控皆要求須辦理相關訓練，訓練內容包含：保全業基本理論、人權注意事項及實務操作等，亦透過現場實例及案例研討等方式，讓保全人員在遇到相似情境時，能迅速進行應變。

◎ 2021 年保全人員在職訓練表

課程類別	授課總時數 (小時)	人數
危機處理	30	15
急救基本概念	86	19
緊急突發狀況處理、回報	88	20
服裝儀容禮節應對	84	18
保全員獎懲規定	88	21
犯罪預防與民力運用	30	15
犯罪偵察與民力運用	28	14
防身術 (擒拿術)	28	15
交通指揮、疏導及交通事故協助處理	28	15
保全執勤原則與應注意事項	30	16
防搶防盜實務	28	15
救災防護訓練	28	15
TOTAL	576	198

◎ 清倉作業安全管控

為有效及安全的進行清倉作業，聯華製粉食品制定《清倉作業說明書》，針對麵粉廠小麥原料及麵粉半成品倉筒，人員入倉作業進行管控。

1. 作業人員每年一次教育訓練，實施至少一小時清倉作業安全之課程，使作業人員瞭解清倉作業方法、設備的使用方法、清倉作業可能發生之危害及其處理方式。如委託廠外廠商進行清倉作業，雙方須先簽訂相關作業安全合約。
2. 當執行清倉作業時，需有至少兩位人員相互支援，一位監視人員紀錄作業情形，並於緊急事件發生時，負責處理及通報。監視人員須於「清倉許可作業記錄表」內記錄每次人員姓名及進出倉時間。
3. 清倉作業完成後，監視人員須將「清倉許可作業記錄表」交作業主管檢查確認，最後由麵粉廠留存保管。

清倉作業緊急應變

以清倉作業時臨時停電為例，當臨時停電發生時，廠區人員立即啟動以下緊急應變作業：

1. 監試人員確認作業員安全
2. 協助作業員照明，降低作業人員恐懼
3. 由監視人員以通訊設備 (手機) 通知作業主管
4. 作業主管支援並通知安全主管
5. 由人員協助將升降機以手動方式將人員吊掛出作業人孔

◎ 承攬商安全衛生管理 - 富岡工廠

為確保承攬商工作人員之安全，聯華投控規劃完整承攬商進場作業機制，透過宣導及訓練，從源頭強化承攬商自主管理能力，確保施工之安全。

▶ 入廠

1. 依「外廠人員入場管理辦法」，進入廠區前，需在警衛室寫明進廠人員姓名及車號，將證件留置一份在警衛室，貼進廠許可證後，始可入廠；出廠後需把進廠許可証交還警衛，取回證件。
2. 廠內工作區域不得吃檳榔及含酒精成份飲料，違者一律出廠，不得繼續工作。

▶ 實施「工具箱會議」，匡列各項危害告知事項，預防災害發生。

1. 於每日工作前召開工具箱會議，宣導入場須知，並檢視當日作業危害注意事項。
2. 針對當日作業項目，及可能造成的危害進行檢視，依安全提示、使用機具及護具，進行檢查，且現場將有兩次以上不定時查核，以確保人員於作業過程確實遵守相關規定。

◎ Covid-19 疫情期間，承攬商入廠防疫機制

為確保疫情期間之承攬商作業安全，我們要求承攬商在承接工程專案時，須簽定「合作廠商員工健康管理切結書」，要求所有合作廠商及其下包廠商人員，若有自疫區返國者，返國後 14 日內應自主管理，且不得進入聯華製粉食品股份有限公司富岡工廠廠區。

此外，合作廠商及其承攬商進行施工前，須帶上口罩及測量體溫，凡體溫高於 37.5 (含) 度則全體施工人員立即暫停施工，直到中央政府指定醫院判定非新型冠狀病毒，方可復工。

若有發現確診案例，則工程立即停工，合作廠商施工組員需全員隔離追蹤，並主動告知聯華製粉該工程負責人隔離追蹤狀況，直到中央政府指定急救責任醫院證明康復及無感染，才可復工。



(五) 關懷在地社區

聯華秉持著在地經營、回饋鄉里之精神，接軌聯合國永續發展目標 (UN SDGs)，發揮我們多年在產業所累積的核心能力，結合企業核心價值，以「食安、教育、關懷」為主軸，投入社區、偏鄉及弱勢關懷等社會參與行動。並號召旗下子公司及關係企業，整合投控資源，集結企業志工、供應商力量，積極參與或舉辦各項公益活動，展現正向社會影響力，創造共融、共好、共享的社會。

類別	2021
現金捐助 (千元)	0
產品或服務捐贈 (千元)	270
管理費用 (千元)	21
企業志工成本 (千元)	0.29
總計 (千元)	291
企業志工服務時數 (小時)	73
占營業收入百分比	17.50 %

◎ 成果累計

類別	2017 至 2021 年累計
產品或服務捐贈 (千元)	2,131
企業志工成本 (千元)	0.29
總計 (千元)	3,027
企業志工服務時數 (小時)	1,608

◎ 疫情期間對社會 / 鄰里的貢獻

2021 年是嚴峻的一年，為抵抗新冠疫情加強員工防疫意識，南港總部大樓聯合承租戶舉辦企業員工、眷屬快篩，達 1,885 人次。

◎ 防疫食安國家隊

聯華製粉響應食力媒體所號召之「食安國家隊」，承諾持續供應消費者安心安全的產品，為防疫盡一份心力。聯華製粉與參與「食安國家隊」之企業，共同承諾履行下列 3 大行動方針：

1. 遵從防疫原則，照顧員工、消毒環境、穩定供應安心產品與包裝食品、維護消費者權益。
2. 超前盤點供應鏈各環節，注意國際疫情與原料進口變化，使供應不斷鏈，能持續供給品質穩定的餐食與食品。
3. 掌握現金流，穩定公司營運，撐起民生防疫的維生支柱：疫情期間，聯華製粉將以更高規格的標準看待食品安全，提供優質產品及無斷貨疑慮給消費者。



1. 產品捐贈

◎ 2021 年產品捐贈成果總覽

專案 / 機構	成果說明
花蓮安德啟智中心	<ul style="list-style-type: none"> * 我們運用企業核心優勢，透過麵粉捐贈，2021 年仍持續與花蓮安德啟智中心合作，藉此與東部偏鄉弱勢接軌，延伸關懷的觸角。 * 長期捐贈麵粉給安德啟智中心烘焙坊，供教學及製作麵包、饅頭在花蓮玉里鎮上販售，讓孩子們可以憑藉著自己習得一技之長努力工作 * 看到自己製作的麵包及饅頭受到許多人喜愛，使得他們更有自信、更加成長茁壯，也讓社區居民了解到身心障礙者雖不完美但憑藉自身的努力，只要大家願意以友善的心接納他們，他們也能擁有一片天地。
新竹市天主教 仁愛社會福利基金會	<ul style="list-style-type: none"> * 由仁愛社會福利基金會成立的聖母園義式餐坊，是為讓仁愛天使擁有更多與社區民眾互動的機會、學習禮儀及應對、落實服務社區化的概念，故由身障天使進行環境清潔維護。 * 聯華製粉食品於 2018 年 3 月開始每月捐贈坎佩尼亞義大利直麵供聖母園義式餐坊煮義大利麵餐點販售，藉此幫助仁愛天使自力更生。
天主教光仁社會福利 基金會附設台北市私 立育仁啟能中心	<ul style="list-style-type: none"> * 聯華製粉食品於 2018 年開始定期麵粉供該單位製作月餅禮盒販售，讓該機構學員有一技之長可以自食其力。 * 育仁啟能中心是一所照護 15 歲以上身心障礙者的機構，平時會訓練心智障礙學員
基督教 貴格會迴龍教會	<ul style="list-style-type: none"> * 基督教貴格會迴龍教會照顧單親、隔代教養甚至是飽受家暴的孩子，為了幫助這群孩子成立了免費的家庭課輔和晚餐，並針對孩子的品格進行輔導。 * 目前設有二個關懷中心，共輔導 130 個小孩，每個關懷中心擬每二週提供一次義大利麵當晚餐。 * 聯華製粉食品於 2018 年 3 月開始，每月捐贈 2 箱義大利麵供基督教貴格會迴龍教會，作為孩童晚餐。
基督教芥菜種會	<ul style="list-style-type: none"> * 聯華投控寒冬送暖，持續參與基督教芥菜種會 2021 聖誕禮物募集活動 * 參與【物資不浪費】公益活動，協助弱勢兒少與貧困家庭提供物資及食物建立【無飢餓社區網絡】，讓幸福的正向能量擴散到社會每個角落，讓愛與關懷延續。

◎ 敦親睦鄰

據點	項目	金額 (元)
聯華投控總部	回饋鄉里	2,854 元
聯華製粉食品	回饋鄉里	40,408 元



2. 志工服務

聯華投控樂福社，創社於 2010 年，由企業內員工組成，致力於投入社區服務、環境保育及弱勢關懷等服務。

▶ 捐血活動

延續舉辦「2021 捐血相揪」活動，號召關係企業同仁共同響應一起捲袖捐血助人，為時一天的捐血活動成功募集到 157 袋血，為了讓公益加乘，我們訂購由桃園私立少年之家製作的愛心公益餅乾，一來贈予捲袖捐血人並藉由購買餅乾幫助少年之家。

3. 社區關懷

▶ 財團法人台灣關愛基金會南港 關愛之子家園

聯華本持著敦親睦鄰做公益的精神，每月都會贊助義大利麵給鄰近的南港關愛之子家園，讓這些需要關懷的小朋友能快樂的享受美味的義大利麵。

4. 教育深耕

▶ 人才培育實習計畫

富岡工廠長期與東海大學、元培醫事科技大學的食品科學，系建立良好的產學合作關係，透過人才培育實習計畫，

從中發掘適合的人才，讓學生提早接觸職場，獲得理論與實務結合的機會。學生進入企業相關部門，實習屆滿後擇優留用，縮短新人招募的時間和磨合期，亦可為產業培育符合產業需求之技術人才，善盡企業社會責任。2021 年透過實習計畫培育 1 位學生，其中留任 1 人。本計畫持續進行中以提升製粉工業軟實力及培育優秀人才。

▶ 品牌向下紮根

聯華製粉食品在推廣品牌、研發技術之餘，更透過產學合作計畫，進行烘焙專業人才培育，讓學子於養成教育的過程中，奠定正確烘焙及原料知識基礎。我們不只將優質的原料產品提供給學生使用，同時也導入業師的教學課程，及烘焙競賽活動，助學生提升技藝、接軌國際、儲備就業競爭力，培育兼具技藝與創意的烘焙人才。

贊助單位共 5 間：台北職訓能發展學院、景文科技大學、國軍退除役官兵輔導委員會退除役官兵職業訓練中心、弘光科技大學、高雄市政府勞工局訓練就業中心。自 2017 年至 2021 年聯華製粉食品於產學計畫中，共計贊助 41,188 公斤原料、新台幣 654,920 元，人力投入時間約 161 人時，管理成本為 47 仟元。



5. 食農教育

2021 年因持續受新冠肺炎疫情影響，原聯華製粉食品與全國教師總會共同推動的「咱糧學堂」，國產雜糧復興運動暫停舉辦，但我們仍持續深耕食育相關教育。

2021 年起聯華製粉以永續食育為目的，推動《益起 Baking》公益活動，實現產地到餐桌的理念，前往桃園在地、資源相對稀少的偏鄉校園與社福機構為優先，透過繪本閱讀、互動遊戲、觸摸小麥與麵粉食材，搭配製作麵粉製品為主要課程，帶著孩子們從原物料小麥開始學習，透過動手做，將食育、食安的觀念揉合在麵團裡，將麵粉轉化為美味的各式點心，刻進孩子心底。

透過讓孩子邊玩邊學，接觸到烘焙這項技藝，提供孩子對於未來不同的想像，未來有機會培養烘焙的長才，拓展職涯可能性。



6. 烘焙培力

聯華製粉 2021 年投入桃園在地弱勢兒少關懷，相信投資少年即是投資國家的未來，提供偏鄉校園、立案的社福機構包含烘焙技術交流、麵粉原料供應以及向下食育素養的紮根，希望將非行少年們能從就學與就業之間的現實中距離能逐漸拉近。

聯華製粉協助推廣桃園少年之家就業團隊打造的社會企業品牌「遺失男孩」，除了贊助水手牌麵粉製作外更認購遺失男孩蛋黃酥禮盒聊表支持，藉由麵粉來協助遺失男孩展現魔法，製作出療癒人心的蛋黃酥，中秋節月圓人團圓時，希望金黃的蛋黃酥也能圓滿孩子的心。



六、附錄



附件 1 【2021 年委外檢驗報告】

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率	
原料	美國小麥公會統一送驗 (高、中、低筋)	每季一次	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%	
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%	
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	1250ppb 以下	100%	
			玉米赤黴毒素	100ppb 以下	100%	
			多重農藥殘留檢測 ^{註 2}	農藥殘留容許量標準	100%	
			二硫代胺基甲酸鹽 ^{註 2}	0.1ppm 以下	100%	
			重金屬 (總砷)	1ppm 以下	100%	
			重金屬 (鉛)	0.2ppm 以下	100%	
			重金屬 (鎘)	0.2ppm 以下	100%	
	美國小麥 (高、中、低筋)	每年一次	農殘單劑 Prothioconazole ^{註 3}	1.0ppm 以下	100%	
			十項極性農藥 ^{註 3}	農藥殘留容許量標準	100%	
	澳洲小麥 (高、中、低筋)	每季一次	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%	
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%	
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	1250ppb 以下	100%	
			玉米赤黴毒素	100ppb 以下	100%	
			多重農藥殘留檢測 ^{註 2}	農藥殘留容許量標準	100%	
			二硫代胺基甲酸鹽 ^{註 2}	0.1ppm 以下	100%	
		半年一次	重金屬 (總砷)	1ppm 以下	100%	
			重金屬 (鉛)	0.2ppm 以下	100%	
			重金屬 (鎘)	0.2ppm 以下	100%	
		每年一次	農殘單劑 Prothioconazole ^{註 3}	1.0ppm 以下	100%	
			十項極性農藥 ^{註 3}	農藥殘留容許量標準	100%	
		加拿大小麥	每季一次	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%
				赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
	脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)			1250ppb 以下	100%	
	玉米赤黴毒素			100ppb 以下	100%	

附件 1 【2021 年委外檢驗報告】

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率	
原料	蓬萊米		多重農藥殘留檢測 ^{註 2}	農藥殘留容許量標準	100%	
			二硫代胺基甲酸鹽 ^{註 2}	0.1ppm 以下	100%	
		半年一次	重金屬 (總砷)	1ppm 以下	100%	
			重金屬 (鉛)	0.2ppm 以下	100%	
			重金屬 (鎘)	0.2ppm 以下	100%	
		每年一次	農殘單劑 Prothioconazole ^{註 3}	1.0ppm 以下	100%	
			十項極性農藥 ^{註 3}	農藥殘留容許量標準	100%	
		蓬萊米	每年一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
				黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
				赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
	多重農藥殘留檢測 ^{註 2}			農藥殘留容許量標準	100%	
	二硫代胺基甲酸鹽 ^{註 2}			0.1 ppm 以下	100%	
	重金屬 (無機砷)			0.02ppm 以下	100%	
	重金屬 (鉛)			0.2 ppm 以下	100%	
	重金屬 (鎘)			0.4 ppm 以下	100%	
	重金屬 (汞)			0.05 ppm 以下	100%	
	杜蘭小麥粉	每季一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%	
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%	
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%	
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	1000ppb 以下	100%	
			多重農藥殘留檢測 ^{註 2}	農藥殘留容許量標準	100%	
			二硫代胺基甲酸鹽 ^{註 2}	0.1 ppm 以下	100%	
		每年一次	重金屬 (總砷) ^{註 1}	-	100%	
			重金屬 (鉛) ^{註 1}	-	100%	
			重金屬 (鎘) ^{註 1}	-	100%	
			重金屬 (汞) ^{註 1}	-	100%	
			溴酸鉀	不得檢出	100%	
農殘單劑 Prothioconazole ^{註 3}			1.0 ppm 以下	100%		

附件 1 【2021 年委外檢驗報告】

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率
			十項極性農藥 ^{註 3}	農藥殘留容許量標準	100%
副原料	小麥澱粉	每年一次	多重黴菌毒素 ^{註 1}		100%
	小麥活性蛋白		重金屬 (以鉛計)	20 ppm 以下	100%
	維生素 C		重金屬 (以鉛計)	20 ppm 以下	100%
	稀釋過氧化苯甲醯		二氧化硫	-	100%
產品	小麥麵粉 (高、中、低筋)	每季一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	1000ppb 以下	100%
		每年一次	多重農藥殘留檢測 ^{註 2}	農藥殘留容許量標準	100%
			二硫代胺基甲酸鹽 ^{註 2}	0.1 ppm 以下	100%
	半年一次	總生菌數 ^{註 1}	-	100%	
		大腸桿菌 ^{註 1}	-	100%	
		大腸桿菌群 ^{註 1}	-	100%	
		仙人掌桿菌	100 CFU/g 以下	100%	
	小麥麵粉	每年一次	順丁烯二酸 (酞)	不得檢出	100%
			偶氮二甲醯胺	45 ppm 以下	100%
			過氧化苯甲醯	60 ppm 以下	100%
			農殘單劑 Prothioconazole ^{註 3}	1.0 ppm 以下	100%
			十項極性農藥 ^{註 3}	農藥殘留容許量標準	100%
			九項塑化劑 (BBP、DBP、DEHP、DNOP、DINP、DIDP、DMP、DEP、DIBP) ^{註 1}	-	100%
			五項防腐劑 (酸類) (苯甲酸、己二烯酸、去水醋酸、水楊酸、對羥苯甲酸)	不得檢出	100%
			五項抗氧化劑 (沒食子酸丙酯、第三丁基氫醌、正二氫愈創酸、丁基羥基甲氧苯、二丁基羥基甲苯)	不得檢出	100%
			二氧化硫	不得檢出	100%

附件 1 【2021 年委外檢驗報告】

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率
產品	義大利麵		過氧化氫	不得檢出	100%
			溴酸鉀	不得檢出	100%
			重金屬(砷、鉛、鎘、汞、銅、鋅、鋁、錫) ^{註 1}	-	100%
			脂肪酸度	50 mg 以下	100%
		每季一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	750ppb 以下	100%
		半年一次	總生菌數 ^{註 1}	-	100%
			大腸桿菌 ^{註 1}	-	100%
			大腸桿菌群 ^{註 1}	-	100%
			仙人掌桿菌	100 CFU/g 以下	100%
		每年一次	順丁烯二酸 (酞)	不得檢出	100%
			九項塑化劑 (BBP、DBP、DEHP、DNOP、DINP、DIDP、DMP、DEP、DIBP) ^{註 1}	-	100%
			五項防腐劑 (酸類)(苯甲酸、己二烯酸、去水醋酸、水楊酸、對羥苯甲酸)	不得檢出	100%
			七項防腐劑 (酯類)(對羥苯甲酸甲酯、對羥苯甲酸乙酯、對羥苯甲酸異丙酯、對羥苯甲酸丙酯、對羥苯甲酸第二丁酯、對羥苯甲酸異丁酯、對羥苯甲酸丁酯)	不得檢出	100%
	過氧化氫		不得檢出	100%	
	偶氮二甲醯胺		45 ppm 以下	100%	
	進口義大利麵	每年一次	總生菌數 ^{註 1}	-	100%
			大腸桿菌 ^{註 1}	-	100%
			大腸桿菌群 ^{註 1}	-	100%
			仙人掌桿菌	100 CFU/g 以下	100%
			總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%

附件 1 【2021 年委外檢驗報告】

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率
產品	蓬萊米穀粉		赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	750ppb 以下	100%
		每季一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
	水手牌全粒粉	每年一次	黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			仙人掌桿菌	100 CFU/g 以下	100%
副產品	小麥麩皮	半年一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	1000ppb 以下	100%
		每年一次	多重農藥殘留檢測註 2	農藥殘留容許量標準	100%
			二硫代胺基甲酸鹽註 2	0.1 ppm 以下	100%
	小麥胚芽	半年一次	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	1000ppb 以下	100%
		每年一次	多重農藥殘留檢測註 2	農藥殘留容許量標準	100%
			二硫代胺基甲酸鹽註 2	0.1 ppm 以下	100%
	烘焙胚芽	半年一次	大腸桿菌	陰性	100%
			大腸桿菌群	10 ³ (MPN/g) 以下	100%
			總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (DON)	750ppb 以下	100%
			玉米赤黴毒素	75ppb 以下	100%
			重金屬 (鎘)	0.2ppb 以下	100%

註：

- 為食安關注項目，政府單位無制定衛生標準，為強化自主管理，定期委託第三公正單位執行檢驗監控把關。
- 進口小麥農藥殘留監控說明：美國小麥每季由公會統一委託穀研所檢驗其農殘留為 380 項；自主委外送驗 SGS 農藥殘留為 380 項及二硫代胺基甲酸鹽 (涵蓋新版公告方法農藥殘留項目 380 項) 。
- 農藥單劑 Prothioconazole 與十項極性農藥檢驗項目為加強自主抽驗管理。

附件 1 【2021 年委外檢驗報告】

◎ 檢驗方法參照：

1. 黃麴毒素：104 年 9 月 23 日部授食字第 1041901616 號公告修正，食品中黴菌毒素檢驗方法 - 黃麴毒素之檢驗。
2. 赭麴毒素 A：103 年 7 月 22 日部授食字第 1031900979 號公告修正，食品中黴菌毒素檢驗方法 - 赭麴毒素 A 之檢驗。
3. 玉米赤黴毒素：105 年 8 月 4 日部授食字第 1051901392 號公告修正，食品中黴菌毒素檢驗方法 - 玉米赤黴毒素之檢驗。
4. 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇：102 年 9 月 30 日部授食字第 1021950541 號公告修正，食品中黴菌毒素檢驗方法 - 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇及其乙醯衍生物之檢驗。
5. 多重黴菌毒素：衛生福利部部授食字第 1061901708 號公告修訂 MOHWT0010.02 食品中黴菌毒素檢驗方法 - 多重毒素之檢驗，以高效液相層析質譜儀 (LC/MS/MS) 分析之。
6. 多重農藥殘留檢測 380 項：參考衛生福部於 108 年 5 月 10 日公告修正 MOHWP0055.04 之食品中殘留農藥檢驗方法 (五)(部授食字第 1081900612 號公告)，以液相層析串聯質譜儀 (LC/MS/MS) 及以氣相層析串聯式質譜儀 (GC/MS/MS) 檢測。
7. 二硫代胺基甲酸鹽：107 年 11 月 30 日公告食品中殘留農藥檢驗方法 - 殺菌劑二硫代胺基甲酸鹽類之檢驗 (二)(公告字號：衛授食字第 1071902338 號公告號)，以頂空氣體進樣裝置進樣，連接氣相層析儀 / 火焰光度偵測器 (GC/FPD) 檢測。
8. 重金屬檢測：衛生福利部部授食字第 1031901169 號公告修正重金屬檢驗方法總則，以感應耦合電漿質譜儀 (ICPMS) 分析之。
9. 重金屬 (無機砷)：衛生福利部部授食字第 1071902243 號公告方法 MOHWH0021.00 食米中無機砷之檢驗方法，以高效液相層析儀 / 感應耦合電漿質譜儀 (LC/ICPMS) 分析之。
10. 重金屬 (鉛)、(銅)：衛生福利部部授食字第 1031901151 號公告訂定食米中重金屬檢驗方法，鉛及銅之檢驗，以感應耦合電漿質譜儀 (ICPMS) 分析之。
11. 重金屬 (汞)：衛生福利部部授食字第 1031901169 號公告修正重金屬檢驗方法總則，以感應耦合電漿質譜儀 (ICPMS) 分析之。
12. 重金屬 (以鉛計)：衛生福利部部授食字第 1071900482 號公告修正食品添加物規格檢驗方法，附錄 A-7 重金屬檢查法。
13. 總生菌數：衛生福利部部授食字第 1021950329 號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 生菌數之檢驗。
14. 大腸桿菌：衛生福利部部授食字第 1021951163 號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌之檢驗。
15. 大腸桿菌群：衛生福利部部授食字第 1021950329 號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 大腸桿菌群之檢驗。
16. 仙人掌桿菌：衛生福利部部授食字第 1061900908 號公告修正食品微生物之檢驗方法 - 仙人掌桿菌之檢驗。
17. 順丁烯二酸 (酞)：依據食品藥物管理署 102 年 5 月 30 日修正建議檢驗方法 TFDA0010.01- 食品中順丁烯二酸酞總量之檢驗方法，以高效液相層 / 光二極體陣列偵測器 (HPLC/PDA) 分析之。
18. 塑化劑 9 項：衛生福利部 102 年 03 月 25 日公開 TFDA0008.02 食品中鄰苯二甲酸酯類塑化劑檢驗方法，以高效液相層析質譜儀 (LC/MS/MS) 分析之。
19. 偶氮二甲醯胺：依據食品藥物管理署 104 年 10 月 7 日建議檢驗方法 TFDA0038.00- 食品中偶氮二甲醯胺之檢驗方法，以高效液相層 / 光二極體陣列偵測器 (HPLC/PDA) 分析之。
20. 二氧化硫：102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正食品中二氧化硫之檢驗方法。
21. 防腐劑：衛生福利部部授食字第 1081900155 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法，以高效液相層析儀 (HPLC) 分析之。
22. 過氧化氫：102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正食品中過氧化氫之檢驗方法。
23. 過氧化苯甲醯：107 年 5 月 8 日授食字第 1071900830 號公告訂定 MOHWA0029.00 食品中過氧化苯甲醯之檢驗方法，以高效液相層析儀 (HPLC) 分析之。
24. 農藥單劑 Prothioconazole：參考衛生福部公告建議檢驗方法 - 多重殘留分析法 (六)- 利用液向層析串聯式質譜儀定性及定量。
25. 十項極性農藥：參考食品藥物管理署 106 年 4 月 19 日建議檢驗方法 TFDAP0006.00- 食品中殘留農藥檢驗方法 - 極性農藥及其代謝物多重殘留分析方法，以液相層析串聯質譜儀 (LC/MS/MS) 分析之 (本方法共包含十項農藥)。
26. 脂肪酸度：參照 CNS 550 N5007 方法檢驗。
27. 重金屬鎘、鉛、砷：109 年 5 月 19 日食品藥物管理署公開建議檢驗方法 TFDAH0012.00 穀類中重金屬之檢驗方法，以感應耦合電漿質譜儀 (ICP-MS) 檢測。

附件 2 【2021 年食品安全實驗室檢驗項目】

類別	名稱	檢驗項目	檢驗標準	合格率
原料	小麥	總黃麴毒素	10 ppb 以下	100%
	杜蘭小麥粉	總黃麴毒素 黃麴毒素 B1	4 ppb 以下	100%
	蓬萊米		2 ppb 以下	
產品	麵粉	總黃麴毒素 黃麴毒素 B1	4 ppb 以下 2 ppb 以下	100%
	米穀粉			
	義大利麵			
副產品	小麥胚芽	總黃麴毒素 黃麴毒素 B1	4 ppb 以下 2 ppb 以下	100%

附件 3 【2021 年品質與生物實驗室檢驗項目】

類別	名稱	檢驗項目	合格率
原料	小麥	水分	100%
產品	麵粉	水分	100%
		蛋白質	100%
		濕筋	100%
		灰分	100%
		總生菌數 ^{註 1}	100%
		大腸桿菌 ^{註 1}	100%
		大腸桿菌群 ^{註 1}	100%
原料	蓬萊米	水分	100%
產品	米穀粉	水分	100%
		灰分	100%
原料	杜蘭小麥粉	水分	100%
		蛋白質	100%
		濕筋	100%
		灰分	100%
產品	義大利麵	水分	100%
		蛋白質	100%
		灰分	100%
		pH 值	100%
		總生菌	100%
		大腸桿菌	100%
		大腸桿菌群	100%

註 1：

檢測品項包含黃駱駝高筋麵粉、紅駱駝高筋麵粉、紫蘿葡萄粉心麵粉、紫駱駝粉心麵粉、綠駱駝包子饅頭專用粉、藍駱駝低筋麵粉。

重大主題管理方針

重大主題	我們如何管理	管理方針設置目的	相關政策	管理系統	申訴機制	管理方法及成果 (頁碼)
經濟績效	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依照主管機關規定期限內於每季公告財務報表相關資訊。 2. 遵守重大訊息之查證暨公開處理程序，將必要公告之資訊向投資大眾說明。 3. 定期召開法人說明會，說明公司營運狀況。 4. 揭露董事會運作資訊及自我評鑑結果。 5. 揭露審計委員會運作資訊。 	確保公司治理架構及透明溝通管道，保障股東及相關利害關係人權利。	<p>《誠信經營守則》</p> <p>《公司治理守則》</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 獨立董事 * 內部稽核 * 相關監管機關評鑑 	財會中心： 02-27861188 # 1800	10-14
有關環境保護的法規遵循	<ol style="list-style-type: none"> 1. 製粉工廠無使用毒化物 2. 製程無廢水排放 3. 定期實施環境管理檢查，並於 2020 年建置濾粉機壓差表電子化，以利即時監控濾粉機 4. 宣導廠內垃圾分類及資源回收，以落實減廢政策 	法規遵循為企業永續經營的基礎，透過良好的法規遵循機制，避免受到損害賠償責任與減少罰金，亦可與政府、民眾等相關利害關係人建立良好信賴關係。	<p>《誠信經營守則》</p> <p>《公司治理守則》</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 國內外相關環保法規 	<p>台北公司： 02-27861188</p> <p>富岡工廠： 080-0200806</p>	14,51
勞雇關係 勞 / 資關係	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制訂勞動規章辦法 2. 定期會議檢視、溝通與修訂規章 3. 教育訓練與宣導 	為提供員工「平等、多元、安心」的工作職場，我們制訂完善的勞動規章辦法、工作規則、勞動契約、獎懲辦法保障員工的工作權益。	<p>《誠信經營守則》</p> <p>《勞動契約》</p> <p>《公司治理守則》</p> <p>《道德行為準則》</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 《勞動契約》 勞資會議組織、職工福利委員會、勞工退休準備金監督委員會 	02-2786188# 1615	63-74

重大主題管理方針

重大主題	我們如何管理	管理方針設置目的	相關政策	管理系統	申訴機制	管理方法及成果 (頁碼)
職業安全衛生	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不定期執行工作環境與作業危害的辨識、評估及控制。 2. 機械、設備或器具之定期點檢管理。 3. 危險物與有害物之標示及通識規範。 4. 每半年有害作業環境監測採樣測定。 5. 不定期執行採購管理及承攬商管理並變更管理事項。 6. 安全衛生化業標準之訂定。 7. 定期及重點作業檢點及現場巡視。 8. 安全衛生教育訓練 9. 個人防護具管理發放。 10. 健康檢查及管理、健康促進事項之推動。 11. 安全衛生資訊蒐集、分享及運用。 12. 緊急應變措施。 13. 職災、虛驚事故及影響身心健康事件的調查處理與統計分析。 14. 安全衛生管理記錄及績效評估措施。 15. 其他安全衛生管理措施。 	<p>打造安全與健康的工作場所和環境，嚴格遵守勞工安全衛生相關法規，預防員工在發生職業災害並降低工作環境中的危險因素。</p>	《勞動契約》	《職業安全衛生法》	公共安全衛生管理室	78-83
顧客健康與安全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立「法規事務與鑑別作業程序」成立專責單位進行審查。 2. 建立「教育訓練管理作業程序」定期內、外執行食品衛生安全教育訓練。 3. 定期委託第三方公正單位進行檢驗，為求產品檢驗資訊透明，定期將檢驗報告，置於聯華製粉食品官方網站，供下游廠商及消費者查詢。 	<p>聯華重視食品安全，設置專責單位定期檢視及更新食安衛生相關法規，提升員工食安專業意識，確保所有產品符合消費者期待。</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 落實食品安全品質政策 * 食品安全監控機制，執行年度強制性檢驗計畫。 	<ul style="list-style-type: none"> * ISO 22000 * HACCP 食品安全管理系統 * SQF 食品安全品質標準 	<ul style="list-style-type: none"> • 網購平台申訴管道 • 0800 客服專線 • 官網 email 信箱 • 官網檢驗報告 	24
行銷與標示	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合 < 食品安全衛生管理法 > 中 < 食品標示及廣告管理 > 進行包裝食品標示。 2. 符合國內、外驗證 TQF、SQF、HALAL、Clean Label 等產品標示規範。 	<p>聯華在全產品的包裝標示皆符合政府法規，產品成分透明展開，使消費者更清楚明瞭；將食品業者登錄字號增加至產品標示中，使消費者快速查詢，促進消費者健康及正面影響。</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 落實食品安全品質政策 * 符合食安法食品標示及廣告管理中《包裝食品營養標示應遵行事項》、《食品過敏原標示規定》、《全穀產品宣稱及標示原則》規範 	<ul style="list-style-type: none"> * 《行銷標示法規》 * 《食品標示及廣告管理》 * 《全穀產品宣稱及標示原則》 * ISO 22000 * HACCP 食品安全管理系統 * TQF 台灣優良食品驗證制度 * SQF 食品安全品質標準 * HALAL 台灣清真認證 * Clean Label 潔淨標章驗證 	<ul style="list-style-type: none"> • 業務服務 • 網購平台申訴管道 • 0800 客服專線 • 官網 email 信箱 	24

重大主題管理方針

重大主題	我們如何管理	管理方針設置目的	相關政策	管理系統	申訴機制	管理方法及成果 (頁碼)
客戶隱私	<ol style="list-style-type: none"> 1. 嚴守與客戶簽訂之合約內容及保密承諾，任何關於業務往來之協議、需保密之訊息、文件與資料，均予以嚴格控管。 2. 遵守政府「個人資料保護法」及相關法令之規定，針對購物平台上購買者的個人資料、訂單、付款資料，均於資訊系統中設定安全保護機制，並於會員合約中明訂個資保密條款。 3. 對於客戶資料的蒐集、處理及利用做好保密工作，確保個資安全性。 	非常尊重客戶的隱私權，與客戶因業務往來所協議保密之訊息、文件與資料，均遵守政府之「個人資料保護法」及相關法令規範。	《誠信經營守則》	《個人資料保護法》	<ul style="list-style-type: none"> • 網購平台申訴管道 • 0800 客服專線 • 官網 email 信箱 	48-49

永續會計準則 (SASB)- 加工食品業索引

聯華投控持續強化永續資訊揭露的內容，本年度對應及揭露永續會計準則 (SUSTAINABILITY ACCOUNTING STANDARDS BOARD，簡稱 SASB)，是我們在永續管理上之重要里程碑。本索引所揭露的數據，除另有說明外，統計截至日均為 2021 年 12 月 31 日。

◎ 表 1. 永續性揭露主題與指標

主題 SASB Topic	指標代碼 SASB CODE	指標 ACCOUNTING METRIC	頁碼 PAGE
能源管理	FB-PF-130a.1	(1) 能源消耗總量、(2) 電網電力百分比、(3) 再生能源百分比	102
水管理	FB-PF-140a.1	(1) 總取水量、(2) 總用水量，於高或極高水資源壓力區域之取水量及用水量所占百分比	102
	FB-PF-140a.2	水量及 / 或水質許可、標準及法規相關之不合格件數	102
	FB-PF-140a.3	水管理風險說明及減緩上述風險之策略與做法探討	102
食品安全	FB-PF-250a.1	全球食品安全倡議 (GFSI) 稽核 (a) 主要不合格事項及 (b) 次要不合格事項之 (1) 不合格率及 (2) 相關補救措施率	103
	FB-PF-250a.2	採購自經全球食品安全倡議 (GFSI) 認可之食品安全認證計畫認證的一級供應商設施的食材百分比	103
	FB-PF-250a.3	(1) 收到的食品安全違規通知總數、(2) 補救百分比	103
	FB-PF-250a.4	(1) 發出的召回次數、(2) 食品召回總量	103
健康與營養	FB-PF-260a.1	標示及 / 或行銷可促進健康與營養屬性之產品收入	103
	FB-PF-260a.2	發現與管理消費者營養健康問題相關之產品及成分流程探討	103-104
產品標示與行銷	FB-PF-270a.1	(1) 兒童廣告印象百分比及 (2) 推銷符合飲食指南產品之兒童廣告印象百分比	104
	FB-PF-270a.2	標示為 (1) 含有基因改造生物 (GMO) 及 (2) 非基因改造生物之產品收入	104
	FB-PF-270a.3	產業或監管標示及 / 或行銷規範不合格件數	104
	FB-PF-270a.4	標示及 / 或行銷實務相關法律程序所致之金錢損失總額	104
包材生命週期管理	FB-PF-410a.1	(1) 包材總重量、(2) 再循環及 / 或再生材料百分比，以及 (3) 可再循環、可重複利用及 / 或可堆肥百分比	104
	FB-PF-410a.2	減少包材於生命週期中的環境衝擊之策略探討	104-105
食材供應鏈之環境及社會衝擊	FB-PF-430a.1	第三方環境及 / 或社會標準認證之食材百分比，以及依標準計算之百分比	105
	FB-PF-430a.2	供應商社會及環境責任稽核之 (a) 主要不合格事項及 (b) 次要不合格事項 (1) 不合格率及 (2) 相關補救措施率	105
食材採購	FB-PF-440a.1	採購自高或極高水資源壓力地區之食材百分比	105
	FB-PF-440a.2	優先食材清單及因環境及社會因素所致之採購風險探討	105

◎ 表 2. 營運活動指標

指標代碼 SASB CODE	指標 ACCOUNTING METRIC	頁碼 PAGE
FB-PF-000.A	售出產品重量	105
FB-PF-000.B	生產設施數量	105

1. 永續性揭露主題與指標

◎ 能源管理

* FB-PF-130a.1 (1) 總能源消耗量 (2) 電網電力百分比 (3) 再生能源百分比

1. 總能源消耗量：119,196.65 GJ
2. 電網電力百分比：100%
3. 再生能源百分比：0%

◎ 水管理

* FB-PF-140a.1 (1) 總取水量 (2) 總用水量，於高或極高水資源壓力區域之取水量及用水量所占百分比

1. 總取水量：47,421 千立方公尺
2. 總用水量：47,421 千立方公尺

以上皆非來自高，或極高水資源壓力區域

* FB-PF-140a.2 水量及 / 或水質許可、標準及法規相關之不合格件數

0 件，無違反相關情事

* FB-PF-140a.3 水管理風險說明及減緩上述風險之策略與做法探討

聯華投控為一般辦公大樓，在水資源使用上，主要為民生用水需求，用水 100% 為自來水，不會對任何水源或集水區造成衝擊。製粉工廠用水有 1/3 為潤麥及製麵製程用水，製程無廢水排放；剩餘為清潔（清洗及廁所用）及生活用水（飲用水），對環境影響非主要衝擊。儘管如此，聯華投控總公司及所屬廠區，仍持續推動節約用水措施，保護珍貴水資源。

▶ 節水措施

• 生產製造端：

1. 藉由機器設備輔助進行潤麥，有效減少自來水使用量，提升水資源使用效率
2. 每週巡檢供水系統並建立資料庫，監控供水狀況。
3. 地下水管理部份，地下水井導入「智慧量水設備」，更換為電子水表，並將使用數據直接傳輸雲端，更有效控管地下水源，避免超抽情況發生。

• 辦公室區：

1. 水龍頭上加裝省水閥、洗手台改為感應式出水、小便斗使用感應式沖水
2. 定期檢視大樓給水系統壓力，確保水源無不正常流失
3. 戶外澆灌系統搭配雨水感知器，於下雨時自動停止澆灌，節省大樓用水

▶ 水管理目標

1. 目標設定：強度目標，年用水量降低 1-3%
2. 基準年以 2021 年

1. 永續性揭露主題與指標

◎ 食品安全

- * **FB-PF-250a.1 全球食品安全倡議 (GFSI) 稽核 (a) 主要不合格事項及 (b) 次要不合格事項之 (1) 不合格率及 (2) 相關補救措施率**
 1. 主要不合格率：0%；
 2. 次要不合格率：1.72%；補救措施率：0%
- * **FB-PF-250a.2 採購自經全球食品安全倡議 (GFSI) 認可之食品安全認證計畫認證的一階供應商設施的食材百分比**
採購自經 GFSI 認證計畫認證的一階供應商的食材百分比：100%
- * **FB-PF-250a.3 (1) 收到的食品安全違規通知總數 (2) 補救百分比**
 1. 0 項
 2. 無需補救事件
- * **FB-PF-250a.4 (1) 發出的召回次數 (2) 食品召回總量**
 1. 0 次
 2. 0 公噸，無召回

◎ 健康與營養

- * **FB-PF-260a.1 標示及 / 或行銷可促進健康與營養屬性之產品收入**
2,421,818 仟元
- * **FB-PF-260a.2 發現與管理消費者營養健康問題相關之產品及成分流程探討**

消費者在食安意識抬頭下，開始關注食品內含之添加物內容，訴求不只要吃的安全，更要吃的安心。我們以「食品安全、品質第一」為目標，設置專責單位「食品安全處」，定期檢視及更新食品安全衛生相關法令及規範，供各部門即時查閱及遵循。

為確保全體人員之安全意識，每年定期進行人員衛生安全教育訓練，宣導及教育食品從業人員衛生要求及最新食品安全資訊，提升員工食安專業意識，並具體落實於工作中，確保產品符合消費者的期待。我們設置「食品安全小組」，藉由定期檢視及管理，確保廠區管理系統有效運行並持續精進。針對與食品安全有關之環境變化及相關法令規章之更新，即時與相關單位進行溝通、追蹤檢討，持續提升廠區自主管理能力。

▶ 辨識與管理可能對消費者產生風險的「產品、成分」的「流程」：

1. 產品成分依照食品標示法規展開，資訊透明化
2. 定期檢視法規變更並做出因應
3. 減少非必要添加劑的使用

1. 永續性揭露主題與指標

4. 依照食品安全驗證規範定期檢視檢討可能產生的風險評估，並於管理審查會議中提出

- ▶ 我們重視及具體落實產品檢驗機制，針對原料、物料及產品，定期委託外部第三方公正單位進行檢驗，並將產品檢驗報告放置於官網，供下游廠商及消費者查詢。針對產品成分，管理與溝通之方法：
 1. 減少或汰除添加劑品項或量的使用
 2. 取得潔淨標章認證，透過第三方公證單位，解除消費者對於內容物成分的疑慮
- ▶ 針對解決消費者對成分、添加劑、潛在過敏源的關注與偏好，所使用的認證程序 / 計畫：潔淨標章 Clean Level
- ▶ 報導期間內，是否有發生因產品 / 成分相關營養與健康問題，而導致重大訴訟 / 投訴：無

◎ 產品標示與行銷

- * **FB-PF-270a.1 (1) 廣告曝光對象為兒童的百分比 (2) 廣告曝光對象為兒童且內容符合飲食指南的百分比**
 1. 0%，無曝光對象為兒童之廣告
 2. 0%
- * **FB-PF-270a.2 (1) 含有基因改造生物 (GMO) 及 (2) 非基因改造生物之產品收入**
 1. 0 元，無使用含有基因改造生物之產品
 2. 非基因改造生物產品收入：4,278.9 佰萬元
- * **FB-PF-270a.3 產業或監管標示及 / 或行銷規範不合格件數**
0 件
- * **FB-PF-270a.4 標示及 / 或行銷實務相關法律程序所致之金錢損失總額**
無違反相關情事

◎ 包材生命週期管理

- * **FB-PF-410a.1：(1) 包材總重量、(2) 再循環及 / 或再生材料百分比，以及 (3) 可再循環、可重複利用及 / 或可堆肥百分比**
 1. 包材總重量：1,986 公噸
 2. 0%
 3. 0%
- * **B-PF-410a.2 減少包材於生命週期中的環境衝擊之策略探討**
 - 提高 FSC 紙材採購量

1. 永續性揭露主題與指標

- 鼓勵客戶按標示回收、回收再利用
- 提高符合食品法規要求之再生紙使用量

◎ 食材供應鏈之環境及社會衝擊

- * **FB-PF-430a.1 第三方環境及 / 或社會標準認證之食材百分比，以及依標準計算之百分比**
 1. 100%
 2. 100% (通過 GFSI 認證計畫)
- * **FB-PF-430a.2 供應商社會及環境責任稽核之 (a) 主要不合格事項 (b) 次要不合格事項**
(1) 不合格率 (2) 相關補救措施率
 1. 主要不合格率：0%
 2. 次要不合格率：0%

◎ 食材採購

- * **FB-PF-440a.1 採購自高或極高水資源壓力地區之食材百分比**
0%
- * **FB-PF-440a.2 優先食材清單及因環境及社會因素所致之採購風險探討**
聯華最為優先採購之食材為小麥，採購過程中除成本效益外，亦逐步要求供應商履行 CSR

◎ 活動指標

- * **FB-PF-000.A 售出產品重量**
305,595 公噸
- * **FB-PF-000.B 生產設施數量**
608 台

GRI Standards Index

一般揭露	揭露項目	頁碼	備註
組織概況			
102-1	組織名稱	3	
102-2	活動、品牌、產品與服務	8	
102-3	總部位置	3	
102-4	營運活動地點	8	
102-5	所有權與法律形式	3	
102-6	提供服務的市場	8、10	
102-7	組織規模	3	
102-8	員工與其他工作者的資訊	65	
102-9	供應鏈	11	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變	-	無
102-11	預警原則或方針	16-17	
102-12	外部倡議	63	
102-13	公協會的會員資格	23	
策略			
102-14	決策者的聲明	6	
倫理與誠信			
102-16	價值、原則、標準及行為規範	10、15、67	
治理			
102-18	治理結構	13	
利害關係人溝通			
102-40	利害關係人團體	18	
102-41	團體協約	-	無工會
102-42	鑑別與選擇利害關係人	18	
102-43	與利害關係人溝通的方針	19	
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	19	

GRI Standards Index

一般揭露	揭露項目	頁碼	備註
報導實務			
102-45	合併財務報表中所包含的實體	-	年報 P.81
102-46	界定報告書內容與主題邊界	22	
102-47	重大主題表列	21-22	
102-48	資訊重編	-	無
102-49	報導改變	22	
102-50	報導期間	3	
102-51	上一次報告書的日期	3	
102-52	報導週期	3	每年一次
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	4	
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	4	
102-55	GRI 內容索引	106	
102-56	外部保證 / 確信	110	
管理方針			
103-1	解釋重大主題與其邊界	22	
103-2	管理方針與其組成部分	98	
103-3	管理方針的評估	98	
201 經濟績效			
201-1	組織所產出及分配的直接經濟價值	12	
201-3	定義福利計畫義務與其它退休計畫	73	
*202 市場定位			
202-1	不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	68	
202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	67	

GRI Standards Index

特定主題揭露	揭露項目 (未另外標注年度, 則皆為 GRI 準則 2016 年版)	頁碼	備註
307 有關環境保護的法規遵循			
307-1	違反環保法規	15	無重大情事發生
308 供應商環境評估			
308-1	採用環境標準篩選新供應商	44	
401 勞雇關係			
401-1	新進員工和離職員工	66	
401-2	提供給全職員工 (不包含臨時或兼職員工) 的福利	70	
402 勞 / 資關係			
402-1	關於營運變化的最短預告期	74	
403 職業安全衛生 (2018)			
403-1	職業安全衛生管理系統	78	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	80、82	
403-3	職業健康服務	82	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	79	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	82	
403-6	工作者健康促進	82-83	
403-7	預防和減輕與業務關係直接相關連之職業安全衛生的衝擊	80	
403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋的工作者	78	
403-9	職業傷害	80	
403-10	職業病	80	
*414 供應商社會評估			
414-1	使用社會標準篩選之新供應商	44	
416 顧客健康與安全			
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	25	無違反之情事
417 行銷與標示			
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	25	無違反之情事
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	25	無違反之情事
418 客戶隱私			
418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	47	無違反之情事
*419 社會經濟法規遵循			
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	15	

註：標示 * 為聯華投控自願揭露主題，非 2021 年鑑別之重大主題。

食品業 - 永續報告書編製作業辦法第四條符合度

作業辦法	頁碼	備註
一、應揭露企業在供應商對環境或社會衝擊之評估、顧客健康與安全及行銷與標示重大主題之管理方針、揭露項目及其報導報導要求。	25、44	
(一) 為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比	29、31	
(二) 違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數	25	
(三) 採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分	40	
(四) 經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	27	
(五) 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	40-44	
(六) 依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比	35-36	
(七) 依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比	32	
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，及與前一年度之差異	69	



安侯建業聯合會計師事務所

KPMG

台北市110615信義路5段7號68樓(台北101大樓)
68F., TAIPEI 101 TOWER, No. 7, Sec. 5,
Xinyi Road, Taipei City 110615, Taiwan (R.O.C.)

Telephone 電話 + 886 2 8101 6666

Fax 傳真 + 886 2 8101 6667

Internet 網址 home.kpmg/tw

會計師有限確信報告

聯華實業投資控股股份有限公司 公鑒：

本會計師接受聯華實業投資控股股份有限公司（以下簡稱「聯華投控」）之委託，對聯華投控民國一一〇年度（2021年度）永續報告書（以下簡稱「報告書」）中所揭露之特定績效指標（以下簡稱「確信標的資訊」）執行有限確信程序並出具報告。

確信標的資訊與報導基準

聯華投控依「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」（以下簡稱「作業辦法」）第四條第一項第一款規定所加強揭露之資訊及其報導基準詳列於附件一。

公司之責任

聯華投控應設定其永續績效和報導目標，包括辨識利害關係人及重大性議題，並依前述報導資訊之適用基準編製允當表達之民國一一〇年度（2021年度）報告書，且負責建立及維持與本報告書編製有關之必要內部控制，以確保本報告書未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依據財團法人會計研究發展基金會（以下簡稱「基金會」）所發布之確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃並執行工作，以對第二段所述之確信標的資訊是否存有重大不實表達出具有限確信報告。另，本會計師執行有限確信時，對與確信標的攸關之內部控制取得必要之瞭解，以設計當時情況下適當之有限確信程序，惟其目的並非對聯華投控內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

品質管制與獨立性

本會計師及所隸屬之事務所遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本事務所遵循基金會所發布之審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，維持完備之品質管制制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。



所執行程序之彙總說明

本會計師係針對第二段所述之確信標的資訊執行有限確信工作，主要執行之確信程序包括：

- 取得聯華投控民國一一〇年度（2021年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談聯華投控管理階層及攸關員工，以瞭解用以蒐集及產出確信標的資訊之相關作業流程與資訊系統；
- 基於對上述事項所取得之瞭解，就報告書揭露之特定資訊執行分析性程序，或於必要時抽樣核對相關文件，以獲取足夠及適切之有限確信證據。

上述確信程序係基於本會計師之專業判斷，包括辨識確信標的資訊可能存有重大錯誤或不實表達之範圍並評估其潛在風險，設計足夠且適切之確信程序暨評估確信標的資訊之表達。本會計師相信此項確信工作可對本確信報告之結論提供合理之依據。惟本會計師對於有限確信案件風險之瞭解及考量低於對合理確信案件者，所執行程序之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小，因此有限確信案件中取得之確信程度明顯低於合理確信案件中取得者。

先天限制

聯華投控民國一一〇年度（2021年度）報告書內容涵蓋非財務資訊，對於該等資訊之揭露內容可能涉及聯華投控管理階層之重大判斷、假設與解釋，故不同利害關係人可能對於該等資訊有不同之解讀。

結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現第二段所述確信標的資訊有未依適用之報導基準編製而須作重大修正之情事。

其他事項

聯華投控網站之維護係聯華投控管理階層之責任，對於本確信報告於聯華投控網站公告後任何確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

安侯建業聯合會計師事務所

會計師：江曉苓 

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓

民國一一一年八月十九日



附件一：確信標的資訊彙總表

編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
1	三、(一)、1. 食品安全組織與管理系統	27	我們設置「食品安全小組」，藉由定期檢視及管理，確保廠區管理系統有效運行並持續精進。2021年，「食品安全小組」共召開了兩次管理審查會議，針對與食品安全有關之環境變化及相關法令規章之更新，即時與相關單位進行溝通、追蹤檢討，持續提升廠區自主管理能力。	<ul style="list-style-type: none"> 依據公司內部「危害分析重要管制點計畫書」設立食品安全小組 	第四條第一項第一款第一日
	三、(一)、2. 提升廠區製程品質與安全	29-31	<ul style="list-style-type: none"> 聯華製粉食品每年依據 ISO 22000及 HACCP 管理系統規範，針對從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度，委託第三方公正單位進行驗證，若有缺失項目，立即要求相關權責單位進行改善，並保留追蹤改善紀錄，嚴謹控管產品生命週期各階段節點，確保品質及安全性。 提升方案 <ul style="list-style-type: none"> · 食品安全： <ol style="list-style-type: none"> (1) 兩廠麵粉包裝間需二次更換防護衣及防護鞋；富岡廠增建洗衣間，統一清洗兩廠包裝區的防護衣；影響麵粉產品比例100%。 (2) 富岡廠：空壓機潤滑油全面更換為食品級潤滑油；微生物監控(廠房落菌、人員手部塗抹)頻率由每年縮短為每季；麵粉場B區7F、6F、4F、3F之原木質地板改換為環氧樹脂地板；包材庫、食品添加物室隔間由矽酸鈣板更換為庫板；送粉絞盤管路蓋板，由木製材質更換為尼龍板；原料精選設備色選機，提升剔除小麥以外之異物能力；影響麵粉產品比例79%。 (3) 富岡廠大包裝間及二加場小包裝間進行環境致病菌(仙人掌桿菌)的監控；富岡廠及二加場包裝區設置溫水洗手設施；化驗處新購置高壓滅菌器提升富岡廠微生物檢驗；影響麵粉產品比例76%。 (4) 富岡廠：麵粉場C區3F整建工程：增建小廂道新客貨梯暨規劃麵粉場C區3F物料袋庫動線；整建男/女更衣室；影響麵粉產品比例65%。 (5) 每年定期汰換破損塑膠棧板；全廠各單位配置量測體溫計/器；廠內配置額溫槍共有5只分別位在儲運/研發中心/麵粉一場/二加五樓/二加六樓行政；宿舍、訪客入場免接觸式額溫感應器3支；增設4台自動酒精消毒器；儲運1樓/餐廳/二加1樓各1台；宿舍增設1台自動酒精消毒器；工廠定期提供全廠人員口罩；疫情嚴峻時委託中壢天晟醫院進行全廠人員快篩3次(6/25、7/7、7/22)；化驗處購置水質膜過濾檢驗設備提升水質微生物監控；影響麵粉產品比例100%。 (6) 二加場2台空壓機及1台乾燥機汰換；影響麵粉產品比例9%；影響義大利麵產品比例100%。 · 食品品質： <ol style="list-style-type: none"> (1) 富岡廠大包裝生產線重量檢測機；影響麵粉產品比例65%。 (2) 品保處購置近紅外光可攜式小麥分析儀檢測兩廠麵粉水分、蛋白質；影響麵粉產品比例98%。 (3) 二加場義大利麵的短麵攪拌擠壓機修繕，改善其生 	<ul style="list-style-type: none"> 依據「食品良好衛生規範準則(GHP)」建立食安監測機制 影響麵粉或義大利麵產品占比係依據提升富岡廠和楊梅廠食品良好衛生規範計算，若涵蓋整廠區，即為100% 	



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			<p>產品質：影響義大利麵產品比例57%。</p> <p>· 食品防護：</p> <p>(1) 運送小麥之貨櫃及火車車皮皆進行上鎖或封條管理；加強門禁管理；全廠評估增設93支CCTV強化廠區的食品防護網；廠區增設WI-FI提升廠區資訊安全防護；影響麵粉產品比例100%。</p> <p>(2) 富岡廠Mixer D 鋼構工程；散裝區自動鐵捲門；影響麵粉產品比例6%。</p> <p>(3) 富岡廠麵粉場3F整建區增設前廳及物袋庫二處門禁管制；影響麵粉產品比例65%。</p> <p>· 設備器具之管控</p> <p>為防止粉塵，並避免機械設備之污染物掉落於產品中，在設備器具之選用上，以不易銹蝕且易於清潔之不銹鋼材質為主。除要求作業人員工力行清潔機制外，由微生物檢驗人員亦定期進行「設備微生物塗抹」及「空氣落菌檢驗」，並記錄於微生物檢驗表進行監控。</p> <p>· 人員管制</p> <p>· 內部員工：每年定期與特約醫療機構合作，按食品良好衛生規範準則，進行食品從業人員健康檢查，包括：A型肝炎、結核病、傷寒等其他可能造成食品污染之疾病。</p> <p>· 外部人員：按「外廠人員入場管理辦法」詳閱入廠規範並填寫進廠聯絡單，由警衛室通知聯絡受訪單位，依規定換證貼上各區域單位之辨識貼紙，由受訪單位進行接待陪同，結束後若到警衛室換證間隔超過30分鐘視為異常，依此規定辦法進行懲處，強化食品防護安全管理。</p>		
	三、(一)、3. 專業麵粉實驗室	35	<p>· 我們參照「食品良好衛生規範準則 (Food Good Hygienic Practices, 簡稱 GHP)」內容，每年定期舉辦廠內從業人員食品安全衛生教育訓練。</p> <p>· 為提升廠區員工對食品安全品質之管理專業，2021年由食品安全處員工擔任講師，針對 GHP、過敏原、SQF 食品安全品質標準系統及清真食品等，與員工進行講授與分享，並聘請翻譯讓外籍員工一起參與訓練，共計466人次參與，累計訓練時數990小時。</p> <p>· 2021年，我們委託緯訊國際檢驗科技股份有限公司，進行食安小組成員訓練，共計25位人員領取證書，並核備8小時 HACCP 訓練時數，累計受訓時數為200小時。</p> <p>· 此外，2021年與「食品工業發展研究所」進行食品防護訓練，共計25位人員領證，累計受訓時數為175小時，有效強化工廠對食品安全與食品防護的意識，將有效影響100% 麵粉及義大利麵等所有品項。</p> <p>· 為持續提升食安意識，我們鼓勵食安小組成員及相關員工，積極參加中央主管機關、地方衛生局及公會所舉辦之「食品安全法令」，或小麥麵粉議題有關之說明會、研討會。2021年參與外部研訓之人員共計76人次，累計培訓時數達3,560.5小時。</p>	<p>· 依據「食品良好衛生規範準則 (GHP)」實施教育訓練</p>	
2	三、(一) 食品安全管理	25	<p>2021年，在嚴謹機制控管下，聯華廠區相關管理作為，均符合食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則及食品衛生標準等法令規定，無發生任何違反衛生主管機關公告</p>	<p>· 違反食品安全衛生管理相關法規之事件類別與次</p>	<p>第四條第一項第一款第二目</p>



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			或法規之狀況，且無因食品標示及說明不符規範，而產生違法之情事。	數	
	三、(三)、3. 嚴謹食品原料採購規範	40	聯華產品所有使用之食品添加物，皆屬衛生福利部正面表列準用之品項，品質符合食品添加物規格標準，並依規定完成登錄，取得「食品添加物登錄碼」；且單方食品添加物取得衛生福利部食藥署核可之「食品添加許可證」，100%符合食品安全衛生管理法規範。		
3	三、(三)、3. 嚴謹食品原料採購規範	40	<ul style="list-style-type: none"> 麵粉產品所使用的包材，按包材類型，主要有 PP 編織袋、紙袋、複合膠膜...等共計5項，其中紙材類分為包裝紙袋、紙箱等2類。 目前聯華所採購之紙類，均請供應商提供 FSC 認證證明，符合森林管理委員會(Forest Stewardship Council, FSC)之認證，麵粉包材取得 FSC 認證證明之採購金額占總包材採購金額11.3%。 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	第四條第一項第一款第三目
4	三、(一)、1. 食品安全組織與管理系統	28	各產品類別通過 SQF 認證之比例 1. 麵粉、米穀粉：99%	<ul style="list-style-type: none"> 各產品類別通過 SQF 驗證除以各產品總品項之比例 	第四條第一項第一款第四目
	三、(一)、1. 食品安全組織與管理系統	28	各產品類別通過 ISO22000 驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：100% 2. 義大利麵：100%	<ul style="list-style-type: none"> 各產品類別通過 ISO22000 驗證除以各產品總品項之比例 	
	三、(一)、1. 食品安全組織與管理系統	28	各產品類別通過 TQF 驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：53%	<ul style="list-style-type: none"> 各產品類別通過 TQF 驗證除以各產品總品項之比例 	
	三、(一)、1. 食品安全組織與管理系統	28	各產品類別通過 HALAL 驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：50% 2. 義大利麵：36%	<ul style="list-style-type: none"> 各產品類別通過 HALAL 驗證除以各產品總品項之比例 	
	三、(一)、1. 食品安全組織與管理系統	28	各產品類別通過潔淨標章驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：64%	<ul style="list-style-type: none"> 各產品類別通過潔淨標章驗證除以各產品總品項之比例 	
5	三、(三)、4. 國內供應商管理	40-41	<ul style="list-style-type: none"> 聯華製粉食品對國內供應商遴選，係由採購人員，就其經營理念、製造、設備、技術、製程、品質管制、財務及供應能力進行評估，確認供應商有能力提供符合聯華投控要求之產品。 除了書面資格審查，供應商每年亦須接受年度評鑑，評鑑等級分為 A-D 級，若供應商被評為 D 級，則按規範應予以剔除，改善後欲重新恢復供應，則須進行實地稽核確認改善情形後才得恢復。 供應商考核與評鑑原則 <ul style="list-style-type: none"> 品質40分、交期35分、配合度25分、合計100分 A 級：90-100分：納入合格供應商 B 級：80-89分：納入合格供應商 C 級：70-79分：納入合格供應商 D 級：69分(含)以下：刪除 供應商考核評鑑結果 <ul style="list-style-type: none"> 考量食品產業之食安特性，聯華製粉食品對供應商之 	<ul style="list-style-type: none"> 依據公司內部「供應商管理作業程序」管理國內供應商 	第四條第一項第一款第五目



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			<p>考/稽核，主要聚焦於與產品相關之原、物料等關鍵供應商，確保其品質及配合度符合聯華之要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 2021年，我們依與公司有往來之原物材料供應商共361家為依據，考量人力及風險評估，篩選出54家供應商進行考核，比例約為15%。（篩選依據為該供應商提供之原材料有直接接觸聯華所產製之產品）。 · 根據稽核結果顯示，2021年評鑑等級 A 級供應商共有 52家，B 級共2家，顯示供應商皆維持穩定配合程度。 · 供應商實地稽核 <ul style="list-style-type: none"> · 聯華製粉食品參照《GHP 食品良好衛生規範準則》之規定，要求供應商須提出產品危害分析、生產履歷、檢驗報告等相關資料，並接受實地評鑑。2021年，我們在54家接受稽核的供應商中，再依其風險程度，挑選18家供應商進行實地稽核，比例約為33%。其中因疫情關係有3間廠商無開放訪廠稽核，故遞延至2022年持續進行。 · 2021年實地評鑑結果： <ul style="list-style-type: none"> · 供應商類型-原料： <ul style="list-style-type: none"> · A 級(90-100%)：3家；續保留合格供應商評鑑名單 · B 級(80-89%)：2家；續保留合格供應商評鑑名單 · C 級(70-79%)：0家；續保留合格供應商評鑑名單 · D 級(69%(含)以下)：0家；要求改善並進行第二次評鑑，不合格者剔除 · 供應商類型-物料： <ul style="list-style-type: none"> · A 級(90-100%)：2家；續保留合格供應商評鑑名單 · B 級(80-89%)：7家；續保留合格供應商評鑑名單 · C 級(70-79%)：0家；續保留合格供應商評鑑名單 · D 級(69%(含)以下)：1家；要求改善並進行第二次評鑑，不合格者剔除 · 國內供應商實地稽核項目： <ul style="list-style-type: none"> · 廠房設施與環境衛生管理：20.7% · 作業人員衛生管理：7.7% · 製程管制：9.8% · 建立 HACCP 計畫及重要管制點計畫：16% · 品質管制：10.9% · 產品儲存與運輸管制：8% · 客訴：3.7% · 持續改善：8.7% · 企業社會責任：14.5% 		
	<p>三、(三)、5. 國外供應商管理</p>	<p>42-43</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 杜蘭小麥粉主要來源為杜邦，其具有食品安全管理系統 FSSC 22000 認證。 · 我們大宗原料的採購，主要是透過「台灣區麵粉工業同業公會」進行聯合採購招標作業，所有想要參與投標的供應商，都必須經過公會「小麥聯合採購專案體」之認可，方有資格成為合格供應商。針對自行採購部份，除既有之合格供應商外，亦會透過各國在台貿易辦事處，開發新的供應商，截至2021年底，聯華製粉食品自行外購原料部分，共累計有16家國外供應商通過資格審查，申請合格率為100%。 · 資格審核家數：2021年4家；合格供應商家數：2021年4 	<ul style="list-style-type: none"> · 依據公司內部「供應商管理作業程序」管理國外供應商 	



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			<p>家；100%；納入合格供應商名單</p> <ul style="list-style-type: none"> 資格審核流程包括1.書面審核、2.送樣檢測、3.小量採購等三個階段 為確保國外供應商符合採購規範，我們訂定了《供應商管理作業程序》，2015年起，每年針對新供應商進行資格審核，並要求定期接受考核及評鑑，2021年有進行採購之7家國外供應商，已100%完成稽核且結果皆為合格。評鑑項目亦包含 ESG/CSR，占權重比達10%。 2021年國外供應商評鑑結果： <ul style="list-style-type: none"> A級(優)：3家；42.86%；列入主力供應商 B級(合格)：4家；57.14%；列入輔助供應商 C級(合格但尚有進步空間)：0家；0%；針對弱項進行輔導改善 D級(不合格)：0家；0%；除策略性考量，原則上不納入採購 國外供應商評鑑標準： <ul style="list-style-type: none"> 品質：品質/規格符需求 價格：價格競爭力 供給：供給能力 交期：交期穩定度/達成率 服務配合度：品質客訴處理 運輸服務客訴處理 企業社會責任：供應商企業社會責任實務守則 		
	三、(三)、6. 供應商永續管理	44	<ul style="list-style-type: none"> 為接軌永續供應鏈管理趨勢，我們訂定《供應商企業社會責任實務守則》，明訂供應商的運營及商業行為，應符合國際永續領域之社會面、環境面、人權面（如反貪腐、人權、童工、強迫工作等）之標準，並要求供應商承諾及簽署。 2021年，聯華製粉已簽署《供應商企業社會責任實務守則》的供應商，累積已達234家，如供應商被發現涉及違反實務守則，經公司評估屬實且情節重大，得終止雙方合作或解除合約。 	<ul style="list-style-type: none"> 依據公司內部「供應商企業社會責任實務守則」管理供應商 	
6	三、(二)、1. 系統管理·產品可溯源	35	<ul style="list-style-type: none"> 在 ERP 系統有效管理下，聯華製粉食品對「麵粉」及「義大利麵」等所有品項，目前100%可進行完整的追溯與追蹤。 2021年，輸入小麥及杜蘭小麥粉，上傳系統之筆數分別為165及21筆；麵粉及義大利麵等產品，上傳品項數為399項，完成追溯追蹤管理之產品占比為100%。 註：此數字為統計法令規定上傳項目的出貨品項數，非按會計角度統計銷貨之品項數。 	<ul style="list-style-type: none"> 依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」執行追溯追蹤之情形 上傳至非追不可產品占所有產品之百分比 	第四條第一項第一款第六目
	三、(二)、2. 強化緊急事件應變能力	36	<p>2021年，我們依照《成品回收作業程序》進行了3次「產品回收」模擬演練。根據演練結果顯示，廠區皆可完整取得產品在生產流程中之各項追溯追蹤紀錄。依據模擬結果回收率達100%。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 依據公司內部「成品回收作業程序」執行模擬回收之情形 	
7	三、(一)、2. 提升廠區製程品質與安全/附件一 2021年委外檢驗報告	31、91-96	<ul style="list-style-type: none"> 2021年委外檢驗之原料，包括了小麥、蓬萊米、杜蘭小麥粉，成品包含小麥麵粉、米穀粉及義大利麵等，均100%符合衛生福利部食品藥物管理署法規標準，2021年相關檢驗情形請詳附件一(P.91)。 【附件一 2021年委外檢驗報告】 原料：合格率100% 美國小麥公會統一送驗： 	<ul style="list-style-type: none"> 公司委外檢驗項目及其結果 	第四條第一項第一款第七目



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			<p>總黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)、玉米赤黴毒素、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲酸鹽、重金屬(總砷、鉛、鎘)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 美國小麥： <ul style="list-style-type: none"> 農殘單劑 Prothioconazole、十項極性農藥 · 澳洲小麥、加拿大小麥： <ul style="list-style-type: none"> 總黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)、玉米赤黴毒素、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲酸鹽、重金屬(總砷、鉛、鎘)、農殘單劑 Prothioconazole、十項極性農藥 · 蓬萊米： <ul style="list-style-type: none"> 總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲酸鹽、重金屬(無機砷、鉛、鎘、汞) · 杜蘭小麥粉： <ul style="list-style-type: none"> 總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲酸鹽、重金屬(總砷、鉛、鎘、汞)、溴酸鉀、農殘單劑 Prothioconazole、十項極性農藥 · 副原料：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> · 小麥澱粉：多重黴菌毒素 · 小麥活性蛋白：重金屬(以鉛計) · 維生素 C：重金屬(以鉛計) · 稀釋過氧化苯甲醯：二氧化硫 · 產品：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> · 小麥麵粉： <ul style="list-style-type: none"> 總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲酸鹽、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、順丁烯二酸(酐)、偶氮二甲醯胺、過氧化苯甲醯、農殘單劑 Prothioconazole、十項極性農藥、九項塑化劑、五項防腐劑(酸類)、五項抗氧化劑、二氧化硫、過氧化氫、溴酸鉀、重金屬(砷、鉛、鎘、汞、銅、鋅、鋁、錫)、脂肪酸度 · 義大利麵： <ul style="list-style-type: none"> 總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、順丁烯二酸(酐)、九項塑化劑、五項防腐劑(酸類)、七項防腐劑(鹼類)、過氧化氫、偶氮二甲醯胺 · 進口義大利麵： <ul style="list-style-type: none"> 總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON) · 蓬萊米澱粉：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A · 水手牌全粒粉：仙人掌桿菌 · 副產品：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> · 小麥麩皮、小麥胚芽： <ul style="list-style-type: none"> 總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲 		



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			<p>酸鹽</p> <ul style="list-style-type: none"> · 烤焙胚芽： 大腸桿菌、大腸桿菌群、總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐甾醇(DON)、玉米赤霉毒素、重金屬(鎘) 		
	三、(一)、3. 專業麵粉實驗室/ 附件二 2021 年食品安全實驗室檢驗項目/ 附件三 2021 年品質與生物實驗室檢驗項目	33、97	<ul style="list-style-type: none"> · 我們重視食品安全及產品品質，針對主原料及成品定期由「食品品質與微生物實驗室」執行廠內自主檢驗分析，檢驗項目包含一般化學性、物理性及微生物等分析項目，有效確保產品安全性與品質穩定度。2021 年實驗室相關的檢驗情形請詳附件二及三(P.97) · 【附件二 2021 年食品安全實驗室檢驗項目】 <ul style="list-style-type: none"> · 原料：合格率 100% <ul style="list-style-type: none"> · 小麥：總黃麴毒素 · 杜蘭小麥粉、蓬萊米：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1 · 產品：合格率 100% <ul style="list-style-type: none"> · 麵粉、米穀粉、義大利麵：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1 · 副產品：合格率 100% <ul style="list-style-type: none"> · 小麥胚芽：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1 · 【附件三 2021 年品質與生物實驗室檢驗項目】 <ul style="list-style-type: none"> · 原料：合格率 100% <ul style="list-style-type: none"> · 小麥、蓬萊米：水分 · 杜蘭小麥粉：水分、蛋白質、澱粉、灰分 · 產品：合格率 100% <ul style="list-style-type: none"> · 麵粉：水分、蛋白質、澱粉、灰分、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群 · 米穀粉：水分、灰分 · 義大利麵：水分、蛋白質、灰分、pH 值、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群 	<ul style="list-style-type: none"> · 公司自行檢驗項目及其結果 	
	三、(一)、3. 專業麵粉實驗室	32	<ul style="list-style-type: none"> · 聯華投控早自 1988 年起，便於富岡廠設置化驗實驗室，並採購相關儀器設備進行相關檢測。2016 年於衛福部公告「應設置實驗室之食品業者類別及規格」並正式生效後，聯華製粉食品即依法建置食品安全實驗室進行相關自主檢驗。 · 2018 年，我們與 SGS-Taiwan 專案合作，導入 ISO/IEC 17025 規範，建立各項實驗室管理及技術作業程序，並執行一系列教育訓練，有效提升實驗室品質及專業人員技術能力。 · 目前聯華製粉食品研發中心共設有三間實驗室，分別為：食品品質實驗室、食品微生物實驗室及食品安全實驗室，除了設置監視系統及門禁管制，確保安全性外，實驗室精密儀器與設備定期每年委外送檢第三方公正單位進行校正合格，2021 年委外校正共 44 次，內部校正則由合格人員執行校正，確保儀器的精密度及準確度。 	<ul style="list-style-type: none"> · 依據「食品安全衛生管理法」要求或自願設置食品安全實驗室之情形 	
	三、(一)、3. 專業麵粉實驗室	34	<p>2021 年品質與微生物實驗室、食品安全實驗室支出及相關委外檢驗費用共計 31,024 仟元，占營業收入 0.7%。</p> <p>註：2021 年度之占營業收入百分比為聯華製粉食品之收入。</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 實驗室支出及相關委外檢驗費用 · 上述檢驗費用除以聯華製粉食品(股)公司營業收入淨額之比例 	

UH 聯華實業投資控股

本報告書著作人為聯華實業投資控股股份有限公司，並保留所有著作權法上之權利。

