

# 2020

## 聯華實業投資控股股份有限公司 企業社會責任報告書





# 目錄

編輯原則 02

## 聯華投控 - 永續思維 03

經營者的聲明 03

永續策略與管理 04

認識聯華投控 05

重大主題 14

## 食品安全 17

食品安全管理 17

生產資訊透明 23

負責任的採購 26

強化客戶服務 30

## 環境永續 34

環境永續管理 34

能源使用效率 34

氣候變遷管理 38

減廢循環再生 39

## 友善職場 42

保障員工權益 42

薪酬及福利措施 45

專業技術培育 49

重視職業安全衛生 53

關懷在地社區 60

## 附錄 64

附件一 2020 年委外檢驗報告 64

附表二 2020 年食品安全實驗室檢驗項目 73

附表三 2020 年品質與生物實驗室檢驗項目 74

重大主題管理方針 75

GRI Standards Index 76

會計師有限確信報告 80

## 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），自主出版企業社會責任報告書（Corporate Social Reasonability，以下簡稱 CSR）。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的利害關係人，瞭解 2020 年我們因應永續及 CSR 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

本報告書資訊揭露期間為 2020 年（1 月 1 日至 12 月 31 日），內容涵蓋聯華投控各項 CSR 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 2019 年，或延伸至 2021 年的績效。

邊界	涵蓋組織範圍	地址
台北公司（總部）	聯華投控投資控股（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	聯華製粉食品（股）公司	桃園市楊梅區民富路三段 647 號

## 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.82~P.87 所示），執行獨立有限確信 (limited assurance) 程序，確信報告於 P.80-P.81。

## 撰寫依據 102-54

本報告書內容及數據，係由涵蓋於本次組織邊界內之聯華投控各單位提供，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。CSR 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，除了特定註解，幣別均為新台幣。

### 報告書依循框架

全球永續性報告協會  
(Global Reporting Initiative, GRI)

GRI 準則 (GRI Standards)  
核心 (Core) 選項

證交所上市公司編制與申報企業社會責任報告書編制作業辦法

## 發行週期 102-51 102-52

現行發行版本：2021 年 9 月

上一發行版本：2020 年 9 月

下一發行版本：2022 年 9 月

## 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。

聯華投控投資控股股份有限公司 / 總經理室

電話：+886-2-2786-1188#1101

傳真：+886-2-2786-3232

地址：台北市 11568 南港區南港路一段 209 號 A 棟 10 樓

信箱：csr@lhic.com.tw



## 聯華投控

### 永續思維

聯華投控認為，食品業的社會責任，源自於把所有的事做好，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。我們承諾履行下列點領域 CSR 議題：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。

### (一) 經營者聲明 102-14

歡迎各位閱讀聯華投控 2020 年企業社會責任報告書，聯華投控秉持「誠、樸、勤、慎」的企業精神，在永續的道路上，一步一腳印耕耘，透過具體行動善盡企業社會公民責任。

2020 年新冠肺炎 (COVID-19) 疫情重挫全球經濟，為本世紀各企業最嚴苛的挑戰，疫情爆發時，聯華投控立即成立防疫應變小組，啟動緊急應變管理，透過即時通報機制、分區辦公、異地上班等因應措施，全力守護全體員工健康。

縱觀 2020 年，在疫情干擾下，聯華投控在永續的推動及落實上，仍堅持不懈，我們的成果包含：

1. 聯華製粉食品取得潔淨標章驗證 (Clean Label)，向大眾宣導「少添加」、「無基改」、「成分簡單」之食安訴求，為消費者及客戶把關。
2. 深耕食農教育，在推廣品牌、研發技術之餘，透過產學合作，奠定學子們正確烘焙及原料知識基礎，藉由業師教學和烘焙競賽活動，幫助學生接軌國際，儲備就業競爭力。
3. 秉持對環境友善，聯華投控對設備及辦公室用品，以綠色標章優先採購，降低產品製造對環境的影響；為減少廢棄物產生，除持續推行作業系統電子化外，更將議比價單子化。
4. 聯華投控本著回應巴黎協定目標之精神，接軌國際減碳趨勢，因應氣候變遷帶來的風險，積極推動辦公大樓及廠區節電行動，調整設備為最佳耗能模式，透過行政控管節省能源，提升能源效率。
5. 持續實踐智慧製造理念，推動工業 4.0，優化生產管理。落實產品可溯源機制，透過產品回收模擬演練，達成回收率 100% 保證。

聯華投控身為全台最大麵粉領導品牌商，堅持「食在安全、食在安心、顧客滿意、品質第一」企業精神，持續通過 ISO 17025 及 SQF 認證，實現對消費者的品質保證。我們運用企業核心能力，透過麵粉捐贈及產學合作，致力將永續作為延伸到偏鄉，投入社區關懷、環境教育。

儘管新冠疫情、中美政治角力、氣候變遷加劇小麥價格波動等因素，造成的經濟衝擊，聯華身為負責任的企業公民，將會持續推展永續行動，傾聽利害關係人聲音，內化於企業經營，讓生產、環境及人文達到平衡，攜手供應鏈邁向永續發展，也請各位繼續支持聯華投控。



聯華實業投資控股股份有限公司  
董事長

陳聖強

## (二) 永續策略及管理

### 食品 安全

#### 落實食品安全規範

在 SQF、ISO 22000、HACCP、TQF 等食品安全品質驗證下，貫徹原物料源頭管理、掌握食安法規的規範，進一步申請潔淨標章，減少食品添加物以提供消費者更高品質保證。

### 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」的軟硬體產品與服務

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，聯華投控於 2019 年召開董事會決議通過，將原麵食事業及租賃事業分割，成立「聯華製粉食品」及「聯華置產」兩家子公司，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。

聯華實業投資控股股份有限公司官方網站：<https://www.lhicholdings.com/>

營業 / 銷售據點

產業別

客戶類型

員工人數

台灣

食品業

食品加工及零售 268 人





### 重大里程碑

**1952**

設立南港麵粉廠



**1955**

改組登記為聯華實業股份有限公司

**1988**

設立富岡麵粉廠

**2008**

富岡工廠通過 ISO 22000 及 HACCP 認證



**2012**

轉投資歐奇餐飲股份有限公司及健康食彩股份有限公司



**2018**

取得「ISO/IEC 17025」實驗室認證 B-MILL 產能擴充

**2019**

轉型為聯華實業投資控股股份有限公司 取得國際 SQF 品質認證最高等級



**2020**

取得潔淨標章驗證 (Clean Label)



**1976**

投資聯成化學、神通電腦公司，股票公開發行

**1990**

全國唯一使用全套 Buhler 製粉設備及電腦配粉系統



**1991**

通過 GMP 認證，為國內第一間擁有 GMP 認證之麵粉廠

**2016**

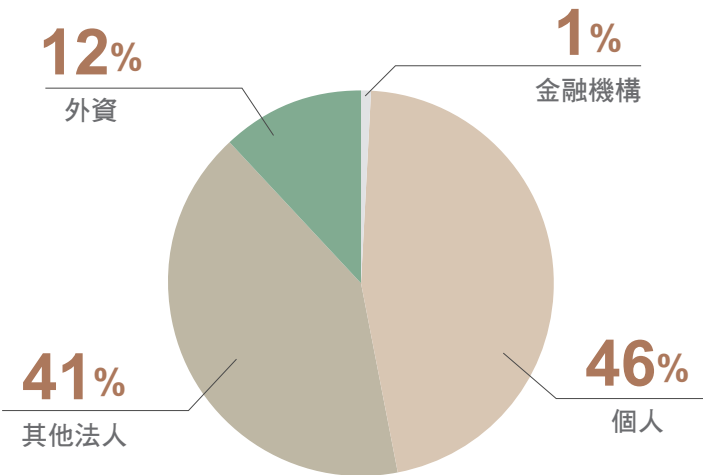
煙台台華食品公司開設「麵包竹籃」烘焙坊，跨入烘焙食品領域



**2017**

夾鏈袋全自動小包裝生產線完工

## 股東結構

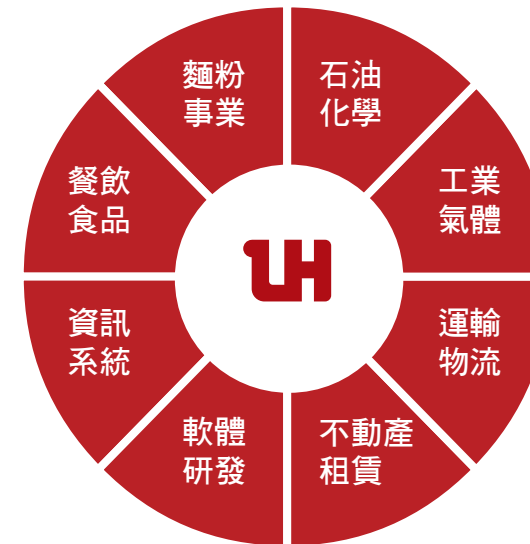


## 經營理念 102-16

「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。



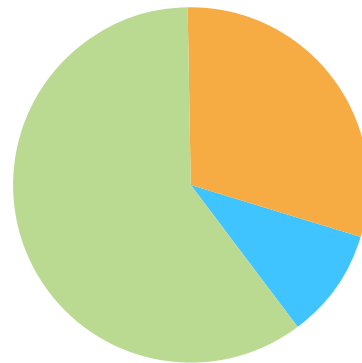
### 2020 營收金額



### 麵食產品主要應用

60% 中筋

包子饅頭、油麵、陽春麵、拉麵、水餃皮、蔥油餅、中式點心



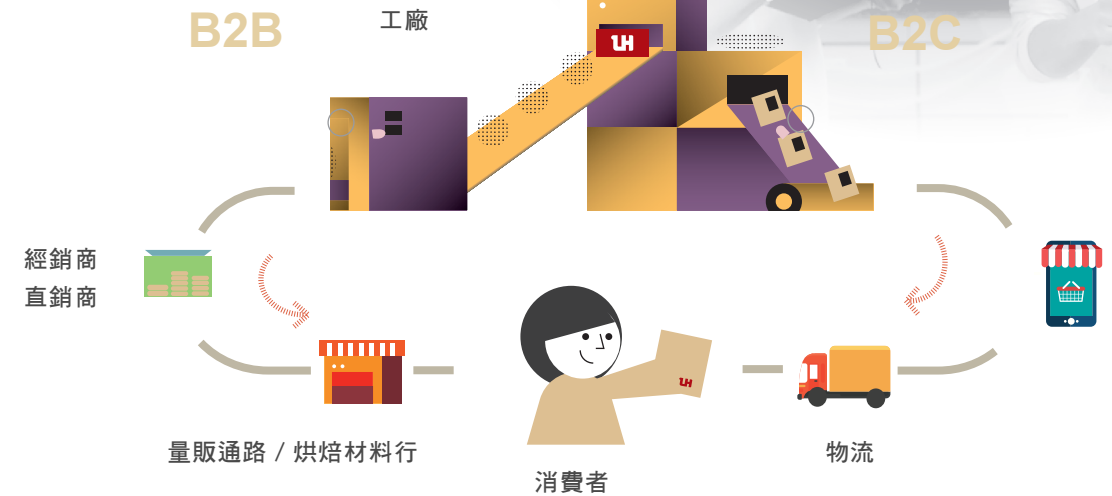
30% 高筋

高級吐司、手工麵包、歐式麵包、甜麵包

10% 低筋

西點蛋糕、手工餅乾、和菓子、銅鑼燒

### 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、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。

1. 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。
2. 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

聯華投控營運與市場布局主要以臺灣為主，約佔營收 98%，海外地區營收主要來自於大陸地區，儘管 2020 年受到 COVID-19 疫情的影響，在全體員工的努力下，聯華投控在轉投資事業上仍有不錯的表現。

2020 年，聯華投控全年個體營業額為新台幣 11 億元，由於我們在 2019 年 9 月 1 日轉型為投資控股公司，將麵食事業及租賃事業，分割為兩家子公司，分別為「聯華製粉食品（股）公司」及「聯華置產（股）公司」。爰此，個體營較 2019 年新台幣 30 億元減少 63%，但整體稅後淨利 31 億元仍較 2019 年成長 12%；2020 年股東權益報酬率 10.54%，與 2019 年（10.7%）無重大差異。

項目	2020 年（單位：佰萬元）
營業收入	1,056
權益法認列投資收入	1,870
股利收入	268
營業成本	0
營業費用	45
員工薪資與福利 *	35
支付股東的股利	1,768
支付政府稅金	0
支付利息	54
社會投資 / 捐贈費用 *	6
留存的经济價值	1,327

註：標示 \* 之項目皆包含在營業成本及費用中

## 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、投資人關係和股務等單位，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：<https://www.lhicholdings.com/>
- 投資人信箱：[info@lhic.com.tw](mailto:info@lhic.com.tw)

## 股利政策

聯華投控近年來不論本業或業外投資均維持穩定的營運績效，使公司有將經營成果與股東分享，近八年每年均配發 1 元以上之現金股利，同時股利配發率亦有大幅提升，聯華投控將以持續穩定的股利政策為努力目標。



## 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 2010 年的 154 億，成長至 2020 年的 523 億，成長幅度達 240%。

### 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 CSR 及永續發展策略。第 22 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 2018 年 6 月 26 日起至 2021 年 6 月 25 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。

性別	30-50 歲	>50 歲	本國籍（人數 / 比例）
男	0	9	8 人 / 89%
女	0	1	1 人 / 100%

註：30-50 歲，為包含 30 歲，不含 50 歲

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及股東最有利的決策。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。

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，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。

**願任同意書：**新任董事均須簽署願任同意書，遵守公司法第 23 條的規定，忠實執行業務及盡善良管理人的注意義務。

**聲明書：**所有董事均須簽署聲明書，聲明已確知公司法第 206 條有關表決權行使的迴避內容及其違反的法律效果。

**董事會議事規範：**董事會議事規範以明定董事利益迴避制度。

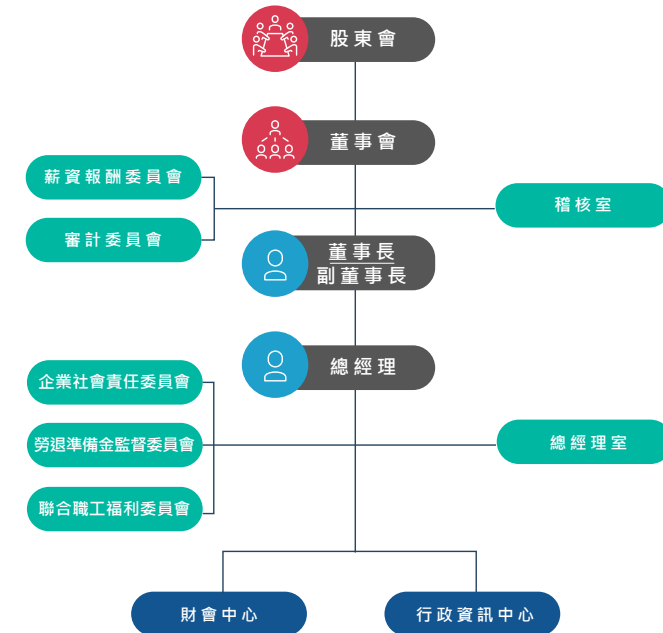
於董事會下設立「薪酬委員會」，聯華投控最高治理成員（董事及監察人）與高階經理人之績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，均已委由具獨立性及專業性之薪酬委員會定期檢視及評估。薪酬委員會即根據其專業，依經營績效及參酌同業標準，來評核最高治理成員與高階經理人的薪酬，以維護利害關係人權益為原則。

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/>

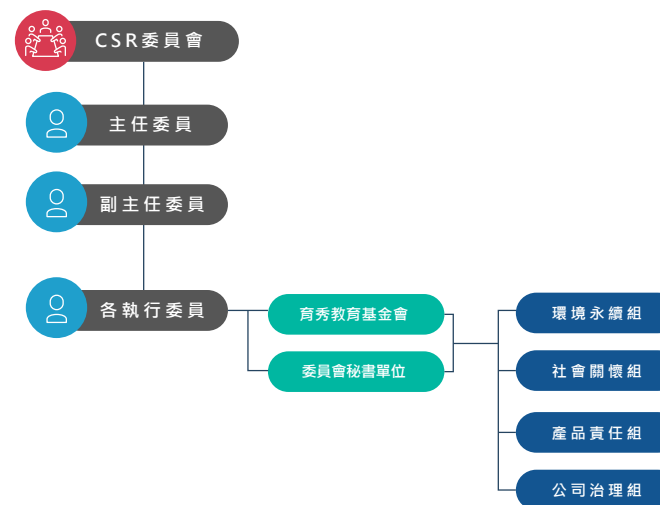


（公司組織圖）



除薪酬委員會外，聯華為健全聯華投控對 CSR 之管理，爰參酌臺灣證券交易所規範，制定聯華投控「CSR 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「CSR 委員會」，負責 CSR 政策、制度或相關管理方針及具體推動計畫之提出及執行。

CSR 委員會分別由總經理、副總擔任主任委員及副主任委員，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。CSR 委員會組織如下圖：



CSR 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。2020 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，2020 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，我們成立專責單位，針對各項風險可能發生的型態及項目，規劃妥適管理方針來進行因應。

風險類型	風險項目	負責單位	風險管理方針
營運風險	因製程調整或採購策略改變等，而可能產生對經濟、社會或環境的負面衝擊。	製造單位 採購單位	<ul style="list-style-type: none"> <li>製程調整過程中，除產量及品質外，亦考量水資源耗用、溫室氣體排放量、是否產生污染物等面向。</li> <li>採購過程中，除成本效益外，亦逐步要求應商履行 CSR。</li> </ul>
新產品風險	因開發或導入新產品，而可能產生對經濟、社會或環境的負面衝擊。	業務單位 研發單位 製造單位 採購單位	<ul style="list-style-type: none"> <li>在不影響新產品品質原則下，將製程及原料採購對環境之衝擊降至最低。</li> </ul>
策略及財務風險	策略合作 原料採購 法令規範	總經理室 財會單位 採購單位	<ul style="list-style-type: none"> <li>重大投資及營業項目調整時，評估對經濟、社會或環境的負面衝擊並適度揭露於 CSR 報告書。</li> </ul>

### 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，2020 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%。依各部門內控自評及稽核室內部稽核之結果，各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。

相關規範文件，均於知識管理平台、官網或公開資訊觀測站揭露，供員工參考，對於客戶或供應商等外部商業夥伴，我們透過接受或通知夥伴的廉潔條款作為主要溝通方式，溝通情形如下表。

對象	已溝通總數	溝通百分比	進行方式	
最高治理主管	10	100%	主管機關或內部公司治理規定宣導	
中高階主管	17	94%	內部誠信經營或食安規定宣導	
一般員工	235	92%	內部誠信經營或食安規定宣導	
商業夥伴	客戶	26	4%	洽客戶簽廉潔條款
	供應商	118	67%	洽供應商簽「誠信廉潔聲明書」

註：

1. 部級（含）以上為中高階主管；部級（不含）以下為一般員工。
2. 客戶數：製粉 16 家（總數 543 家），置產 10 家（總數 47 家）。
3. 供應商數：製粉 89 家（104 家），置產 29 家（總數 71 家）。

### 氣候變遷風險管理 102-11

全球氣候變遷，除了可能影響多元物種的存續，對於食品產業鏈而言，最重要的是可能造成重大原物料短缺衝擊，導致經營成本大幅上漲。對此，聯華投控除內部推動節能措施、致力降低溫室氣體排放外，自《2019年CSR報告書》起，我們便開始依循《證交所CSR編製作業辦法》，將對氣候議題的管理、策略及執行成果，按《氣候相關財務揭露建議書(TCFD)》框架，於報告書中呈現。

#### 聯華投控依循 TCFD 框架，進行氣候相關財務揭露

治理	董事會	氣候變遷造成的水電資源風險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
	CSR 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 CSR 委員會主任委員，每年由主任委員向董事會報告 CSR 執行成果
策略	鑑別風險與機會	依內部既有目標管理時程，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	依據聯華投控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 CSR 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	降低總溫室氣體排放量、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

為強化利害關係人溝通機制，並了解其關切議題及需求，聯華 CSR 委員會除參考跨部門討論及同業經驗，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」等八大主要群組，並建立各項溝通方式與管道，致力創造利害關係人的最大利益。

聯華投控利害關係人	對應部門
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

除在公司官網詳載聯華在經濟、環境及社會三面向的永續績效外，我們視利害關係人的議合為公司營運重要的一環，為充份了解利害關係人關切的議題，我們提供暢通的溝通管道，透過 CSR 問卷，邀請利害關係人回覆自身關注議題，除作為 CSR 發展的參考依據外，我們亦將相關意見，納為永續決策的參考資訊。

利害關係人相關議合，請參閱下表：

利害關係人	關注主題	溝通方式、頻率與管道	2020 年執行情形
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	6/23 召開股東常會、5/22 及 12/2 召開法說會 6/5 上傳股東會年報於公開資訊觀測站，並於 6/15 上傳英文版 召開董事會 7 次，審計委員會 4 次 即時更新公司重要訊息於官網；不定期回覆投資人問題 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	供應商企業社會責任實守則共簽回計 111 家 年度供應商實地稽核 21 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	不定期產品說明會 10 場以上、定期大型展覽 1 場 每季完成食藥署強制性檢驗作業並於官網公告 提供官網、FB 及客服專線等諮詢管道 不定期拜訪客戶並提供技術服務及相關諮詢 接受客戶訪廠或稽核、每年 2 次客戶滿意度調查 不定期電話、郵件及電子通訊軟體溝通 召開管理中心會議 12 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	社會經濟法規遵循 有關環境保護的法規遵循	發言人系統回復 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	市場地位 勞僱關係 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	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。 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，2020 年共修訂 72 份管理辦法。 製粉食安衛生教育訓練 (含外籍同仁) 2020 年累計共 726 人次、1505.5 小時。 召開 4 場聯合職工福利委員會。 雷岡員工及員眷宿舍整建完成。 召開 4 場員工大會、4 場職業安全衛生委員會、12 場勞資會議、12 場移工生活交流會議。 各廠區辦理防災宣導及定期環境安全檢查各 2 場。 完成年度員工教育訓練共 7,498 人時、滿意度調查、2 次績效面談以及員工年度健康檢查。
政府 主管機關	社會經濟法規遵循 有關環境保護的法規遵循	相關法規制定或修訂 主管機關座談會、宣導會 財務報表及年報 CSR 報告書	配合主管機關規定訂定相關辦法、守則及程序 依規定發佈重大訊息及申報各項資料
鄰近社區 及其他	社會經濟法規遵循 有關環境保護的法規遵循	公益活動及服務 拜訪及協調會議	配合地方活動舉行贊助經費及餽贈年節敦親睦鄰禮品
非營利單位 及合作夥伴	社會經濟法規遵循	麥田音樂會	參與及贊助麥田活動共計 1 場 協辦台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽共計 1 場

### 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。惟因 2020 新冠疫情影響，故當年度取消參展，改以線上烘焙直播教學來替代實體活動，符合時事趨勢、創造話題，也拉近與線上粉絲的互動率。

### 國外產業交流互動

聯華投控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。但因 2020 年全球皆受新冠疫情所影響，無法進行實地考察及交流，改採線上方式與國外進行產業交流，包括：

- » 澳洲 AGIC、CBH 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

### 重大主題判別流程

#### STEP1

彙整國際綱領、標竿與相關產業資訊、2020 年聯華投控 CSR 實務作為，及績效等資訊，召集 CSR 管理代表、總幹事及各小組代表舉行永續會議。

#### STEP2

透過外部利害關係人溝通，評估外部利害關係人關注之重大主題。

#### STEP3

召開 CSR 訪談，並發放利害關係人問卷，調查組織內、外的潛在影響。

#### STEP4

經 CSR 管理代表協同各單位專業判斷，並參照前一年度重大主題對組織衝擊影響等因素，綜合產業考量及主題重要性，及 GRI 準則的建議，繪製 2020 年聯華投控 CSR 矩陣，與 9 個重大主題。

### 重大主題矩陣

影響利害關係人的評估	高度	» 教育與訓練	» 經濟績效 » 客戶隱私 » 市場地位 » 職業安全衛生	» 顧客健康安全 » 行銷與標示 » 勞雇關係
	中度		» 勞 / 資關係	» 有關環境保護法規遵循 » 社會經濟法規遵循
	低度			» 排放
		低度	中度	高度

經濟、環境和社會的顯著衝擊

註：註：為更聚焦聯華投控的重大主題，2020 年，我們將「重大性門檻值」設定為 X 軸與 Y 軸排序皆達 2.0 分以上（滿分 3 分），故，今年收斂為 9 個重大主題，更能強化與展現我們的永續議題。





### 重大主題邊界 102-46 102-47 102-49 103-1

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

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。  
顧客健康與安全為2020年新增重大主題。

### 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，致力透過協會之會員資格，與同業共同促進產業發展。

## 聯華投控

公協會名稱	主要會員資格	會員費
中美經濟合作策進會	會員代表	30,000
中華民國公開發行公司股務協會	會員代表	13,000
中華民國三三企業交流會	會員代表	100,000

## 聯華製粉

公協會名稱	主要會員資格	會員費
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
財團法人中華穀類食品工業技術研究所	會員 / 理事	0
台灣食品科學技術學會	團體會員	10,000
台北市進出口商業同業公會	甲級會員	7,200
臺灣穀物產業發展協會	團體會員	3,000
台北市米穀商業同業公會	一般會員代表	2,520
台灣區糖果餅乾麵食工業同業公會	特級會員	32,400
新北市糕餅商業同業公會	一般會員代表	2,000
台北市糕餅商業同業公會	廠商會員代表	6,000
台灣優良食品發展協會	團體會員	10,000
台北市飼料及動物用藥商業同業公會	團體會員	9,600
財團法人台灣清真產業品質保證推廣協會	團體會員	0

# 食品安全

我們重視食品安全，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」為目標及政策，建立完善的食安管理系統，持續提升產品品質與生產力，並針對供應商嚴格把關，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。

## (一) 食品安全管理

我們以追求「食品安全、品質第一」為目標，聯華製粉食品廠區（富岡工廠）建置食品安全管理系統 (ISO 22000)，2018 年更接軌國際，導入食品安全品質標準認證 (Safe Quality Food，簡稱 SQF)，目前總計通過 TQF、ISO 22000 及 HACCP 國際食品安全管制系統，建構全方位食安管理機制。

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。此外，每年定期進行人員衛生安全教育訓練，使全體員工瞭解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。

2020 年，在嚴謹機制控管下，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。

416-2 417-2 417-3 二目



## SQF (Safe Quality Food) 食品安全品質標準

食品安全品質標準 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 一目

為確保廠區管理系統能夠有效運行並持續精進，聯華製粉食品設置了「食品安全小組」，2020年共召開了2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。

麵粉及義大利麵生產線，於2000年導入並取得ISO 9001品質管理系統驗證，並於2008年取得ISO 22000食品安全管理系統及HACCP食品安全管制系統驗證。

此外，麵粉生產線也擁有台灣優良食品驗證制度TQF等國內品質驗證，以最高規格的管理機制，為生產高品質及安全的食材把關。聯華所參與並取得之國內、外組織之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
HACCP& ISO 22000 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)	2017.02.15 - 2020.01.29 2020.02.12 - 2021.06.29
TQF 台灣優良食品驗證制度	富岡工廠麵粉類	中華穀類食品工業技術研究所	2019.12.08 - 2020.12.07 2020.12.08 - 2021.12.07
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
HALAL 清真認證	麵粉及義大利麵系列 (97 項)	社團法人台灣清真產業品質保證推廣協會	2019.11.30 - 2020.11.29
	麵粉及義大利麵系列 (100 項)		2020.11.30 - 2021.11.29
有機農產品驗證	穀物加工品	慈心有機驗證股份有限公司	2018.03.16 - 2020.04.15 2020.07.30 - 2021.03.23
ISO 17025 實驗室認證	研發中心	TAF 全國認證基金會	2018.07.30 - 2021.07.29 2020.07.27 - 2023.07.26
SQF 食品安全與品質認證	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	2019.05.30 - 2020.07.01 2020.07.08 - 2021.07.01
Clean Label 潔淨標章驗證證書	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

為接軌國際，我們導入SQF食品安全品質標準，並於2019年取得認證；2020年進行ISO 22000:2018系統轉換，確保管理系統之完善，保障消費者權益。

台灣歷經多次的食安事件風波，消費者對於產品的成分內容物開始注重，訴求不只要吃的安全，更要食的安心。

對此，聯華重視消費者對於無添加產品的需求，於2019年成立「潔淨標章(Clean Label)驗證」專案小組，並通過外部公正單位「中華穀類食品工業技術研究所」驗證，於2020年取得潔淨標章證書，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 四目

產品類別	SQF 認證	ISO22000	TQF	HALAL	慈心認證	潔淨標章
麵粉、米穀粉	99%	100%	62%	42%	0.5%	67%
義大利麵	-	100%	-	40%	-	-

註：各類別產品比例 = 依 2020.12.31 通過認、驗證之產品總數 / 該類別總產品數量

2020 年 TQF 驗證麵粉產品抽樣結果

2020	時間	抽樣性質	檢驗項目	抽樣數量 (件)	檢驗合格 (%)				
上半年度	2020.04.09	追蹤管理	苯甲酸及其鹽類 (g/Kg)	30	100%				
			仙人掌桿菌 (CFU/g)						
			黴菌及酵母菌 (CFU/g)						
			赭麴毒素 A (ppb)						
			順丁烯二酸 (ppm)						
			蟲體						
			水分 (%)						
			黃麴毒素 B1 (ppb)						
			亞硫酸鹽 (g/Kg)						
			苯甲酸及其鹽類 (g/Kg)						
下半年度	2020.04.20	後市場監測	黃麴毒素 B1 (ppb)	15	100%				
			黴菌及酵母菌 (CFU/g)						
			偶氮二甲醯胺 (mg/Kg)						
			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (ppb)						
			蟲體						
			亞硫酸鹽 (g/Kg)						
			仙人掌桿菌 (CFU/g)						
			過氧化苯甲醯 (mg/Kg)						
			防腐劑多項 (g/kg)						
			赭麴毒素 A (ppb)						
下半年度	2020.10.05	追蹤管理	過氧化苯甲醯 (ppm)	29	100				
			水分 (%)						
			2020.10.23			後市場監測	黃麴毒素 B1 (ppb)	14	100
							亞硫酸鹽 (g/Kg)		

## 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。

為持續提升製程品質與安全性，我們針對食品品質、安全及防護面向，規劃多項安全提升方案，包括：麵粉場 C 棟 3F 擴建工程、改善作業人員與包材物料的入場動線規劃；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，預計於 2021 年完工。

### (1) 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，化驗人員亦定期進行「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。

### (2) 人員管制

人員類型	控管機制說明
內部員工	每年定期與特約之醫療機構合作，按食品良好衛生規範準則，進行食品從業人員之健康檢查，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。

2020 年提升廠區品質與安全措施如下：

提升類別	方案說明	影響麵粉產品比例
	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 包裝間的二次更換防護衣及防護鞋。</li> <li>» 設置更衣間、溫水洗手設施。</li> </ul>	99%
	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 空壓機潤滑油全面更換為食品級潤滑油。</li> <li>» 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。</li> <li>» 麵粉場 B 區 7F、6F、4F、3F 之原木質地板改換為環氧樹脂地板。</li> <li>» 包材庫、食品添加物室隔間由矽酸鈣板更換為庫板。</li> <li>» 送粉絞龍管路蓋板，由木製材質更換為尼龍板。</li> <li>» 原料精選設備色選機，提升剔除小麥以外之異物能力。</li> </ul>	100%
食品安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 增列大包裝間環境致病菌（仙人掌桿菌）的監控。</li> </ul>	75%
	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 大包裝生產線重量檢測機。</li> </ul>	75%
食品品質	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 化驗處購置高溫灰化爐。</li> </ul>	100%
	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 化驗處購置 Extensograph-E（電子式麵糰拉伸儀）。</li> </ul>	60%
食品防護	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 運送小麥之貨櫃及火車車皮皆進行上鎖或封條管理。</li> <li>» 加強門禁管理。</li> <li>» 評估與增設 CCTV。</li> </ul>	100%

### (3) 落實產品檢驗 七目

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/>

2020 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。2020 年相關檢驗情形請詳附件一 (P.64)。

此外，針對 3 項農藥殘留單劑中，1 項單劑為益發靈，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

產品類別	產品類別
原料	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 農殘留容許量標準</li> <li>» 食品中污染物質及毒素衛生標準                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 食品中真菌毒素限量之規定</li> <li>· 食品中重金屬限量之規定</li> </ul> </li> <li>» 食品添加物使用範圍及限量規格標準</li> </ul>
物料	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 食品器具容器包裝衛生標準</li> </ul>
產品	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 農藥殘留容許標準</li> <li>» 食品中污染物質及毒素衛生標準                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 食品中真菌毒素限量之規定</li> <li>· 食品中重金屬限量之規定</li> <li>· 一般食品衛生標準</li> </ul> </li> <li>» TQF 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準</li> <li>» 中華民國國家標準 CNS 550 麵粉</li> <li>» 食品過敏原標示規定</li> <li>» 全穀產品宣稱及標示原則</li> </ul>

### 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，導入並通過了 ISO/IEC 17025 認證，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。ISO/IEC 17025 於 2017 年發布新版本認證規範，我們自 2019 年開始籌備轉版認證作業，於 2020 年 7 月取得 ISO/IEC 17025:2017 認證。

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，2020 年委外校正共 48 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。

#### 產品推廣

聯華製粉食品繼 2018 年獲得 ISO 17025 國際實驗室認證後，2019 年再獲全球公認最高品質認證 SQF 肯定，成為全台唯一同時擁有食品安全品質標準驗證 (SQF) 及 ISO 17025 雙認證的麵粉生產公司。

2020 年我們持續通過 SQF 8.1 版認證，對「食品安全」、「食品品質」與「食品防護」的努力仍堅持不懈。在每一包麵粉包裝袋上「SQF 品質盾」標章，為產品品質掛保證外，並給予消費者最安心的選擇。



### (1) 食品品質與微生物實驗室 七目

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。2020 年實驗室相關的檢驗情形請詳附件二及三 (P. 73-74)。

2020 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、總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、黴菌及酵母菌、仙人掌桿菌	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分、蛋白質、灰分、濕筋、pH 值</li> <li>粒徑分析、冷漿粘度、破損澱粉</li> <li>降落數值 (Falling Number)</li> <li>麵糰粉質測定 (Farinograph)</li> <li>麵糰拉伸測定 (Extensograph)</li> <li>麵粉糊化粘度測定 (Viscograph)</li> </ul>
微生物	<ul style="list-style-type: none"> <li>總生菌數</li> <li>大腸桿菌</li> <li>大腸桿菌群</li> <li>黴菌及酵母菌</li> <li>仙人掌桿菌</li> </ul>
化學性	總黃麴毒 B1+B2+G1+G2

#### 實驗室新增之檢測設備

設備名稱	設備功能
高溫灰化爐	有良好的灰分檢驗的精準度，確保麵粉的產品規格。
電子式麵糰拉伸儀	有良好的麵糰物性檢驗，檢驗其延展度、抗拉力值的精準度。

2020 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 18,173 仟元，相關費用如下：

單位：仟元

項目	2018	2019	2020
委外檢驗費用	3,493	3,085	3,794
檢驗設備支出	4,953	2,582	2,708
人力費用	12,524	12,444	11,516
儀器外校費用	130	173	155
合計	21,100	18,284	18,173
占營業收入百分比	0.6%	0.5%	0.5%

註：2020 年度之佔營業收入百分比為聯華製粉食品之收入。

實驗室投資金額與佔比

單位：仟元

項目	2018	2019	2020
投資金額	21,100	18,284	18,173
占比	0.6%	0.5%	0.5%

## (2) 落實食安教育 一目

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。

為提升全廠人員對食品安全品質之管理專業，2020 年由食品安全處同仁擔任講師，講授包含 GHP、過敏原、SQF 食品安全品質標準系統，清真食品之概念，並特別聘請翻譯，讓外籍員工也可一起接受訓練，此次共 655 人次參與，累計訓練時數 874 小時。

我們委託暉凱國際檢驗科技股份有限公司，針對食安小組成員進行包班制訓練，2020 年共計 26 位人員領證，並核備 4 小時 HACCP 訓練時數，累計受訓時數為 104 小時，影響 100% 麵粉及義大利麵等所有品項。

除了內部訓練，我們也鼓勵品保、化驗、食安及食安小組成員，參加中央主管機關或地方衛生局舉辦之食品安全法令相關議題說明會或研討會。2020 年參與外部研訓之人員共計 43 人次，累計培訓時數達 519.5 小時。

## (二) 生產資訊透明 六目

我們重視原物料的管理，配合衛福部設置之「食品追溯追蹤管理資訊系統 - 非追不可」，以紙本或電子文件，留存相關產品資訊、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，於每月 10 日前，申報上一個月的食品追溯追蹤資訊於系統中。

為強化廠內追溯追蹤管理能力，2016 年將所有麵粉產品之產品名稱標準化，除了提高產品品名辨識度，亦可提升出貨人員理貨速度。此外，亦致力於產品成分及標示透明化，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，使消費者快速查詢。

## 1. 系統管理，產品可溯源 六目

在 ERP 系統管理下，聯華製粉食品對麵粉及義大利麵等所有品項皆可進行完整的追溯與追蹤。2020 年，輸入小麥及杜蘭小麥粉，上傳筆數各別為 123 及 24 筆；麵粉及義大利麵等產品，上傳品項數為 319\* 項，完成追溯追蹤管理之產品佔比為 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"> <li>» 2001 年，更新 ERP 資訊系統，自行建置追溯追蹤能力</li> <li>» 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</li> </ul>
機制 2 電子申報	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 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</li> <li>» 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</li> </ul>
機制 3 電子發票	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 2016 年，實施電子發票系統，有效掌握出貨流向</li> </ul>
機制 4 建立私有雲	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 2018 年，上傳資料與 ERP 系統整合</li> <li>» 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</li> </ul>



## 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。

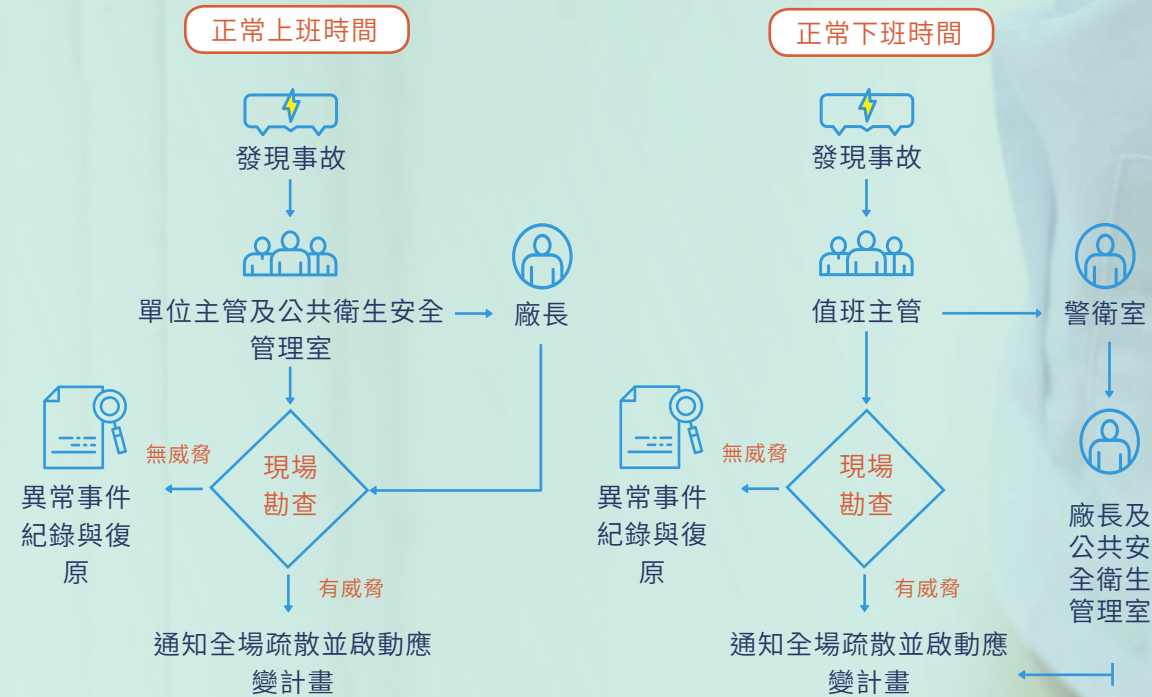
我們以產品回收為模擬情境，2020年按《成品回收作業程序》進行了2次產品模擬回收演練，演練結果顯示，皆可完整取得產品生產流程中之各項追溯追蹤紀錄，回收率100%。

為防止廠區工作場所，因各災害類型所引起意外事故，富崗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. 災難應變流程：



### 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。

2020 年消防演練，共 228 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，工作前由專人配戴口罩，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度，透過完善的採購評選制度及管理，定期進行供應商評鑑或訪視，為廣大消費者的食安把關。

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，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，2020年我們秉持宣導及溝通理念，向供應商傳達廉潔政策之要求，並開放反腐信箱，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

聯華製粉食品最大宗的採購，以產品所需小麥為主要原料，係屬大宗穀物，主要是以進口小麥為大宗，占總採購金額87%以上。為滿足消費者之需求、維持生產所需，及維持品質穩定性，我們以「安全庫存管理」為主要管理目標，確保原料供應無虞及滿足特定客戶需求。聯華製粉食品擁有4萬噸的小麥倉儲能力、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。

歷年小麥採購量

設備名稱	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
國外小麥	241,395	248,409	249,986	237,150	266,812	275,338
台灣小麥	586	332	408	621	101	244
總採購總量	241,980	248,741	250,394	237,772	266,913	275,582

聯華製粉食品擁有4萬噸的小麥倉儲能力、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。

我們致力於推廣在地農業及在地採購，以行動支持「在地農糧」，與喜願小麥合作，製作台灣小麥，並保價收購及協助本土小麥的研磨加工、麵粉儲運行銷推廣與販售，透過支持在地農產回饋台灣。雖因部分機器設備材料國內無產製，須由國外進口，但其餘均以國內廠商優先供應。

在地採購金額比例 204-1

單位：仟元

區域	金額	百分比
國外	2,974,149	95%
國內	154,616	5%
總計	3,128,765	100%

註：外幣匯率以2020/12/31當日匯率為準

#### 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。

單位：公噸

類別	2018	2019	2020	
可再生物料	紙箱、紙袋	1,017	1,076	1,118
不可再生物料	背封袋、膠膜、編織袋	782	792	643

註：

- 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。
- 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

#### (1) 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，因此，不管是塑膠類或紙袋供應商皆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，以確保符合食品安全法規。

麵粉產品所使用的包材，主要有 PP 編織袋、紙袋、複合膠膜...等共計 216 項；其中紙袋包裝 34 項、紙箱包裝 5 項，目前我們所採購之紙類，供應商均有提供 FSC 認證證明，符合森林管理委員會 (Forest Stewardship Council, FSC) 之認證，比例約佔所有麵粉包材 18%。

#### (2) 食品添加物採購規範

所有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% 符合食品安全法規。

### 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。

#### (1) 供應商考核與評鑑

供應商考核評分標準與分級

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

考量食品產業特性，聯華製粉食品對供應商稽核聚焦於與產品相關之原、物、材料供應商，費用類或設備類供應商暫不在稽核之列。2020 年，原物材料供應商共計 291 家，考量人力及風險評估後，篩選出 51 家供應商進行稽核（比例約為 18%），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，2020 年並無 D 等級之供應商，評鑑等級 A 級供應商共有 48 家，2 家為 B 級，1 家 C 級，顯示供應商皆維持穩定配合程度。

供應商稽核評鑑結果

	2020 年
總往來供應商家數 (A)	291
稽核供應商家數 (B)	51
稽核比例% (C = B/A)	18%
等級 A 供應商家數 (90-100 分)	48
等級 B 供應商家數 (80-89 分)	2
等級 C 供應商家數 (70-79 分)	1
等級 D 供應商家數 (69 分以下)	0

## (2) 供應商實地稽核

聯華製粉食品參照《GHP 食品良好作業規範》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，接受聯華製粉人員的實地評鑑。2020 年，我們在 51 家接受稽核的供應商中，再依風險程度，挑選 21 家供應商進行實地稽核，比例約為 41%。

### 2020 年實地評鑑結果

評鑑等級	90-100%	供應商類型		措施
		原料 ( 廠家 )	物料 ( 廠家 )	
A 級	8	5	續保留合格供應商 評鑑名單	
B 級	3	4		
C 級	0	1	刪除	
D 級	69%( 含 ) 以下	0		

### 國內供應商實地稽核項目

	2020 年
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%
CSR	14.5%

## 5. 國外供應商管理 五目

聯華製粉食品主要的生產原料為磨粉級小麥及杜蘭小麥麵粉，幾乎全部仰賴進口，小麥來源國主要為美國、澳洲及加拿大；杜蘭小麥麵粉主要自進口杜拜，供應商均須具食品安全管理系統 FSSC 22000 認證。

### 聯華製粉小麥來源

	2019 年	2020 年
美國	89.57%	91.01%
澳洲	7.12%	2.53%
加拿大	3.27%	6.38%
台灣	0.04%	0.09%
合計進口量	266,812 噸	275,582 噸

### 杜蘭小麥粉來源

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

(1) 供應商考核與評鑑 308-1 414-1 五目

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小麥聯合採購事業體的聯合採購招標作業，所有想要參與投標的供應商，都必須經過小麥聯合採購事業體的認可，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 2020 年底，聯華製粉食品自行外購原料部分，共累計有 12 家國外供應商通過資格審查，申請合格率为 100%。

	2019 年	2020 年	
資格審核家數	12	100%	-
合格供應商家數	12	100%	納入聯華合格供應商名單
不合格供應商家數	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

為確保國外供應商符合規範，我們訂定了《外購原料供應商審核評鑑流程及管理辦法》自 2015 年起，每年針對供應商進行資格審核，並要求定期接受考核及評鑑。2020 年共計完成了 7 家國外供應商評鑑，合格比例為 100%。評鑑項目亦包含 CSR，占權重比達 10%。

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
CSR	供應商 CSR 聲明書

2020 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	-	
A 級：優	7	100%	列入主力供應商
B 級：合格	0	0%	列入輔助供應商
C 級：合格但尚有進步空間	0	-	針對弱項進行輔導改善
D 級：不合格	0	-	除策略性考量，原則上不納入採購

6. 供應商永續管理 五目

我們認為，原物料是食品安全的源頭，而供應商的永續管理，則是為食品安全把關的重要關鍵。對此，我們除了重視原物料品質，也建構完善機制來評選供應商，期望將影響力延伸至供應鏈，透過相關作為，為食品產業的永續貢獻心力。聯華製粉食品的關鍵供應商總計 39 家，可分為兩種類別，包括：

- » 原輔料供應商：小麥、沙粒粉及輔料為廠內主要生產原料，共 31 家。
- » 包材供應商：與麵粉產品有直接接觸，涉及食品安全，共 8 家。

我們只選擇擁有正派經營理念的廠商成為我們的供應商，在供應商的選擇上，我們以合法、信譽卓越、重視食品安全與環保等，作為審核供應商的條件，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，若未能符合公司規範者則予以淘汰。

為接軌供應鏈永續管理趨勢，聯華投控 2015 年訂定《供應商 CSR 實務守則》並要求應商簽署，守則中明訂供應商的運營，應符合社會面、環境面、人權面（如反貪腐、人權、童工、強迫工作等）之標準。2020 年已簽署《供應商 CSR 實務守則》的供應商，累積已達 111 家，如供應商被發現涉及違反 CSR 政策，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 CSR 實務守則》，與供應商夥伴再次進行宣達與交流。

## （四）強化客戶服務

為提供客戶即時快速的產品諮詢與申訴服務，我們建構多元化管道傾聽顧客聲音，掌握顧客需求，包括 1. 網路平台、2. 電話專線與 3. 技術服務諮詢等，並建立系統化管理模式，追蹤處理進度及執行成效，確保客戶每一個寶貴建議及回饋，都能轉化為實際改善行動。

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
		區域負責業務專訪

### 1.0800 免費客服電話專線

0800 客服專線，由專人協助客戶解決各項問題及客訴處理，客戶或消費者在客服專線所反應的問題，我們規定須於 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。

### 2. 社群媒體互動平台

為提供客戶多元便捷的數位溝通管道，我們建置了多元化社群媒體介面，包括：Facebook 粉絲專頁，及官網信箱，讓快客戶得以快速反應意見及回饋訊息。此外，我們亦會透過這些平台，提供「產品食譜」、「最新檢驗報告」等，與產品相關訊息，或最即時之食安資訊讓客戶即時取得。

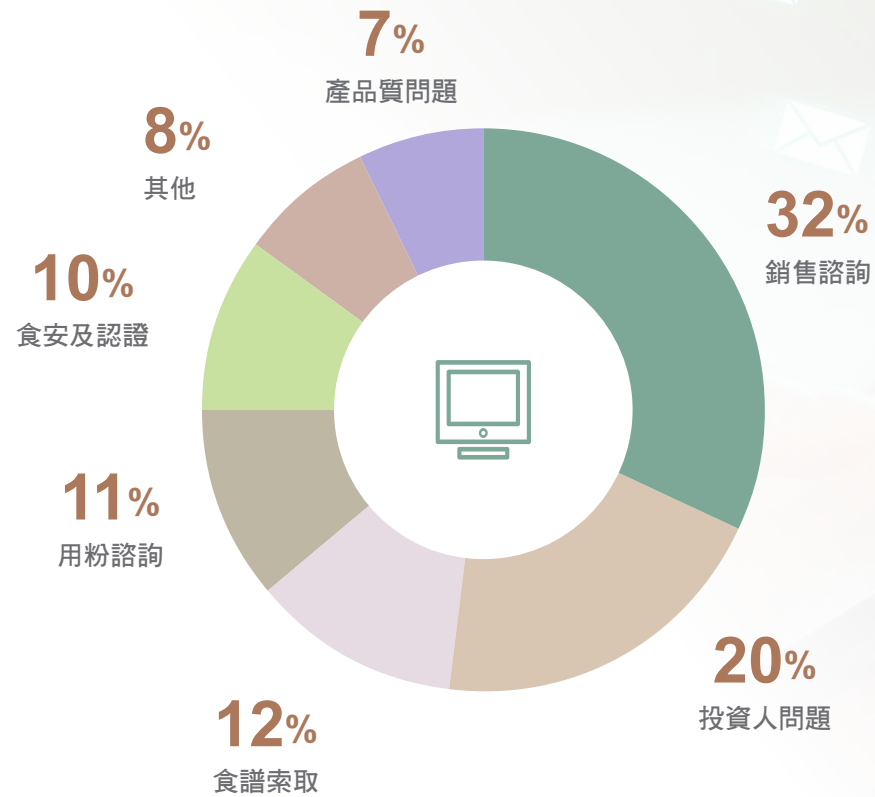
2020 年，上述數位平台共收到 329 件客戶反映或回饋資訊，其中官網信箱及 Facebook 粉絲專頁分別收到 271 筆及 58 筆的詢問訊息，溝通成果卓越。



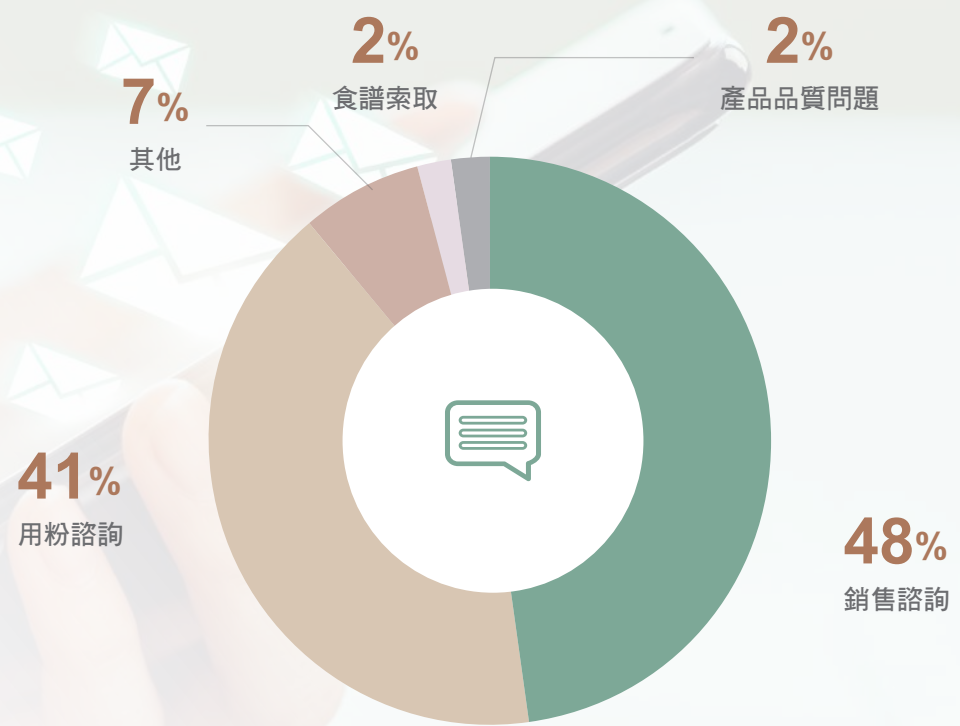
### 聯華製粉食品 0800 客服專線功能

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

官網客服統計分析



粉絲團客服統計分析





### 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，我們會透過研發專業團隊的實驗設計規劃，來模擬顧客在現場的加工狀況，並從數據分析中去找可能發生的問題，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的需求時，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，聯華投控於 2018 年導入了 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，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。

### 5. 確保客戶隱私 418-1

我們尊重客戶的隱私權，在合約部份，嚴守與客戶簽訂之內容及保密承諾，任可與客戶因業務往來

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，2020 年並無發生個資洩露、失竊或遺失之事件。

### 6. 定期執行滿意度調查

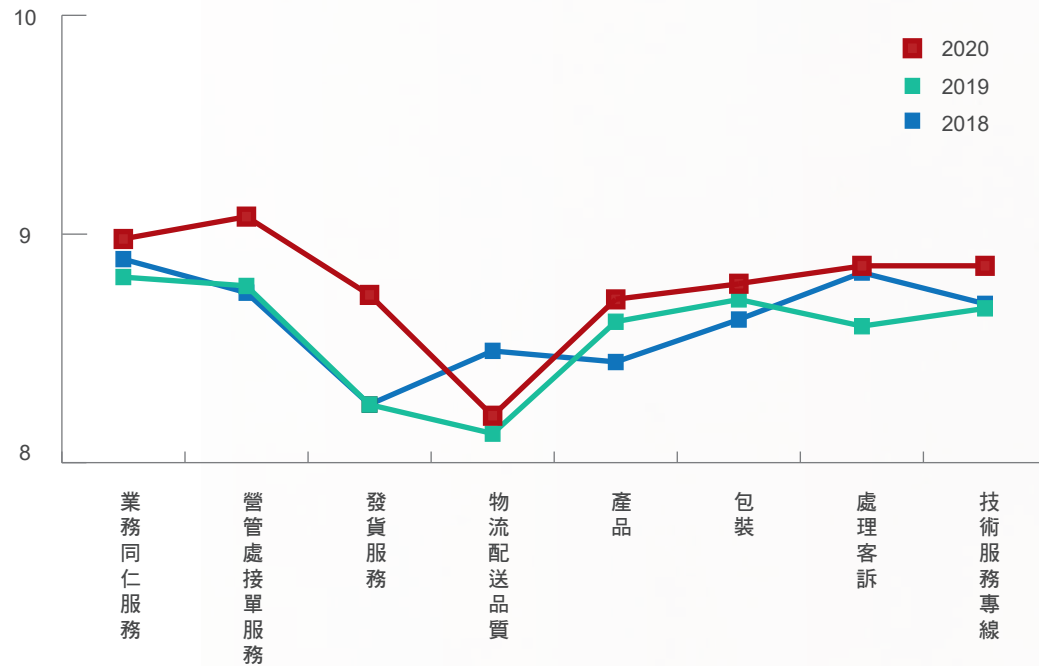
我們堅信，客戶滿意度的提升，最終將促成忠誠度的提升及業務的成長。為了提供優良的產品及完善的服務，每半年舉辦客戶滿意度調查，針對麵粉經銷、麵粉直銷、義麵經銷、義麵直銷等客戶，透過問卷調查方式，瞭解其對產品及服務的滿意程度，並將分析結果回饋給相關部門，作為提升方案及改善行動的參考依據。

問卷題目主要分為 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，根據客戶滿意度分析結果，作為產品及服務改善的重要依據。

### 麵粉客戶滿意度調查結果

根據麵粉客戶滿意度調查結果顯示，2020年整體滿意度，較2019年增加了2.4%，落在8.2分至9.1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。

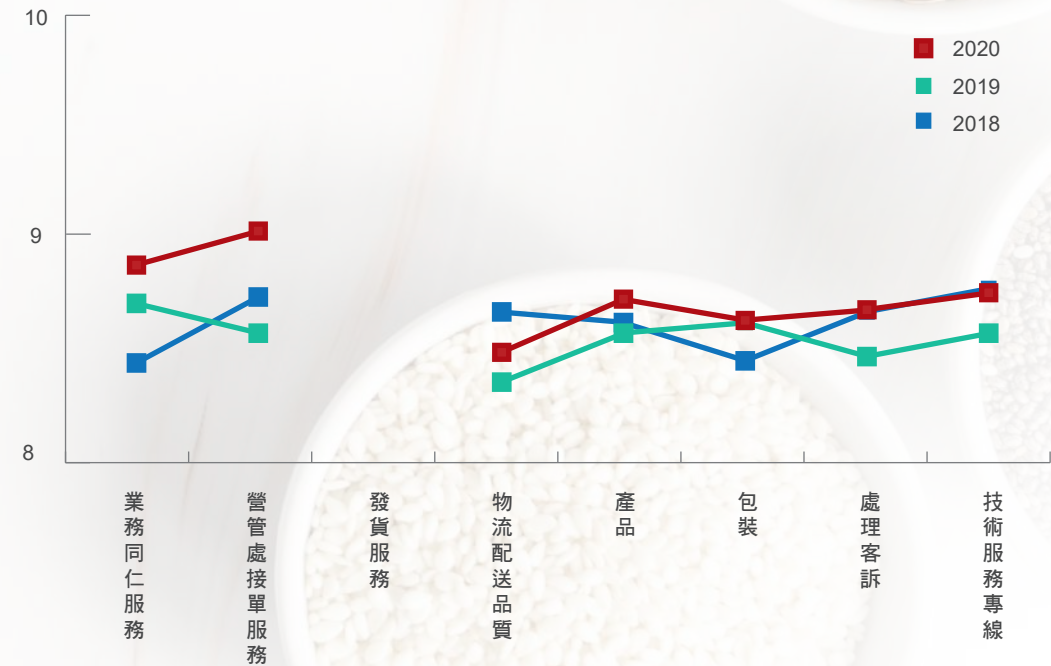
年	2018	2019	2020
滿意度 (滿分 10)	8.63	8.58	8.79



### 義大利麵客戶滿意度調查結果

根據義大利麵客戶滿意度調查結果顯示，2020年整體滿意度，較2019年增加了2.3%，落在8.5分至8.9分之間，亦為滿意區間。細部項目部份，由於義大利麵2020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。

年	2018	2019	2020
滿意度 (滿分 10)	8.78	8.57	8.76



## 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，透過廣宣及教育，與我們的員工及客戶勵行環境永續作為，包括辦公室及廠區植樹綠美化、落實減能減碳作為，減少行政管理及廠區製程之能資源耗用，為地球的永續貢獻心力。

### （一）環境永續管理

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，但我們本著回應巴黎協定目標之精神，履行企業減碳責任，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，並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，2015~2020 年，平均年節電率達 1.59%，超過政府規定的每年節能 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，我們也透過採購作為，透過推動綠色及在地化採購，導入環境管理系統，降低營運活動對環境的衝擊，除了盡到節能減碳的環保責任，亦藉此減少了環境成本，提升企業環保形象。

### 綠色採購與環保支出

單位：元

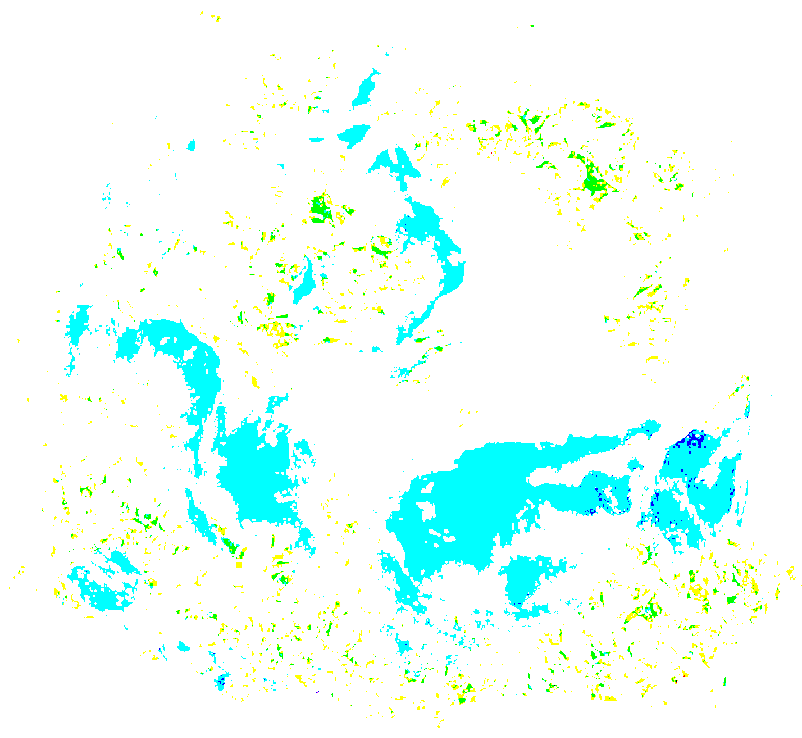
項目	項目說明	台北公司	富岡工廠
污染防治成本	各項污染設備之投資、維護、操作費用	NA	10,758,868
	廢棄物處理費用	NA	516,261
環境管理成本	ISO14001、ISO14064、ISO50001	NA	NA
	環境支出	8,259,449	NA
綠色採購	購買具環保標章之相關庶務用品	962,955	308,512

### （二）能源使用效率

在水資源使用上，聯華投控總部所在地為一般辦公大樓，主要為民生用水需求，用水 100% 為自來水，不會對任何水源造成衝擊。

聯華製粉食品富岡工廠持續推動節約用水措施，從辦公室到生產製程，如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；在生產製程潤麥中，藉由機器設備的輔助，有效率減少自來水用量等，有效提升水資源之使用效率。另外，每週巡檢供水系統並建立資料庫，以監控供水狀況，於節約用水上有顯著成效。2020 年富岡工廠總耗水量約 52,887 千公升，相較於 2019 年，節水 2,892 千公升；員工宿舍較去年同期節水 3,907 千公升。然 2020 年因新冠肺炎防疫需求，導致台北總部大樓用水量增加，較 2019 年增加 12%。

配合桃園市政府「2019 年度桃園市智慧地下水管理推動計畫」爭取免費更換電子水表暨雲端裝置等「智慧量水設備」，更有效控管地下水源，避免超抽情況發生。



### 水資源使用

單位：千公升（度）

項目	2019 年		2020 年	
	台北	富岡	台北	富岡
用水量	2,237	55,779	2,513	52,887
節水量	144	2,455	-276	2,892
人均用水量（千公升 / 人 / 年）	43.02	251.26	42.27	243.72

### 節水措施

聯華投控總部	水壓調節與節水宣傳
聯華製粉食品富岡工廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 水龍頭加裝省水閘、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</li> <li>» 再生產製程用水，藉由機器設備的輔助，有效控制自來水進水量</li> </ul>

## 1. 辦公大樓節能管理

儘管並非能源使用大戶，但我們仍積極推動節能行動，展開碳減量行動，期望從完善環境、能源管理系統開始，逐步提高能源使用效率，為產業的減碳貢獻心力。

## 聯華投控辦公大樓歷年節能措施

項目	2010-2014	2015	2016	2017
空調節能	逐年提高空調系統冰水出水溫度由原設計 7°C 提高到 11°C	水系統 PUMP 增設變頻器，以調整空調系統至最佳化		
節能/減碳量	每年可節電 36,000 度，減少碳排放約 18.6 t-CO <sub>2</sub> e	每年可節電 94,100 度，減少碳排放約 49.4t-CO <sub>2</sub> e		
照明節能		陸續將日光燈管置換為 LED 燈管	日光燈及 PL 燈置換為 LED 燈管	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 日光燈及 PL 燈置換為 LED 燈管</li> <li>» 台北公司辦公室 A 棟 4~8F 及 C 棟 2~5F 改裝高效能 LED 燈管，降低耗電功率</li> </ul>
節能/減碳量		每年可節電 77,500 度，並可減少碳排放約 40.1 t-CO <sub>2</sub> e	每年可節電 69,550 度，並可減少碳排放約 36.9 t-CO <sub>2</sub> e	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 每年可節電 16,929 度，並可減少碳排放約 9.4 t-CO<sub>2</sub>e</li> <li>» 每年可節電 95,800 度，減少碳排放約 53.1 t-CO<sub>2</sub>e</li> </ul>

## 2019-2020 年節電成果

年	2019	2020
節能措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 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 43.7 t-CO<sub>2</sub>e。</li> <li>» 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 8.8 t-CO<sub>2</sub>e</li> <li>» 聯華製粉食品富岡工廠生產設備改善，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 307.6t-CO<sub>2</sub>e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 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 CO<sub>2</sub> 排放約 5.9 噸。</li> </ul>
節能量	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 投控總部大樓減少約 1.52%</li> <li>» 製粉食品富岡工廠節電率 2.27%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 投控總部大樓減少約 0.25%</li> </ul>

單位：公噸

註：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。



2020 年節能改善方案（投控總部大樓）

改善內容	年節電量 (kWh)	減少 CO <sup>2</sup> 排放 (t-CO <sub>2</sub> e)
B4F 停車場照明改感應式燈管	6,074	3.09
貨梯廳照明增設感應器	4,203	2.14
A-B1F 停車場車道照明改善	1,278	0.65
Total	11,556	5.88

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 未來節能規劃

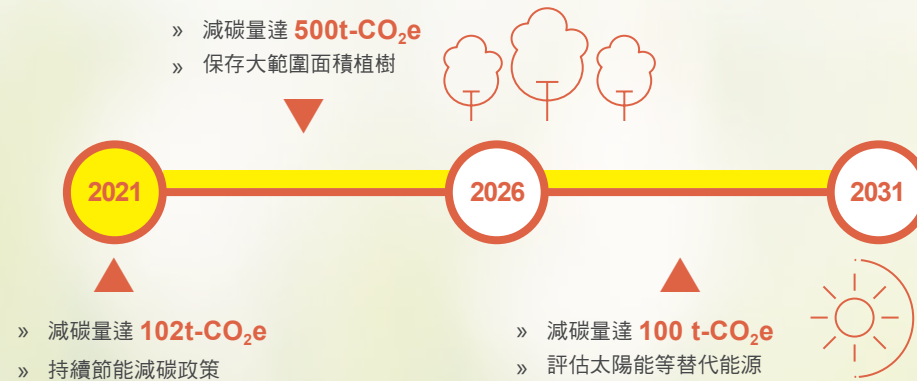
聯華投控總部 2020 年起仍陸續將日光燈置換為感應式 LED 燈管，更換後預估每年可節電 11,556 度，並可減少碳排放約 5.88 t-CO<sup>2</sup>e。

### （三）氣候變遷管理

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，及溫室氣體排放情形開始，根據盤查結果顯示，外購電力是我們最主要的溫室氣體排放來源，因此我們具體的碳管理策略，主要是以用電管理、減少用電量為核心方針來執行。

#### 碳目標管理



#### 能源使用量

項目	單位	2018 年		2019 年		2020 年	
		台北	富岡	台北	富岡	台北	富岡
公務車用油量	L	286.84	157,430	440.14	188,966	702	191,103
直接能源使用							
所有設備柴油使用量註	L	NA	202,900	NA	176,800	NA	211,900
瓦斯使用量註	Kg	NA	4,120	NA	4,502	NA	4,652
間接能源使用							
用電量	kWh	404,748	24,486,400	415,835	24,871,200	602,239	24,919,962
總能源使用量	GJ	102,408.12		104,350.06		106,141.51	

註：

- » 所有設備包含：鍋爐、堆高機、移動式發電機柴油使用量。
- » 瓦斯使用量包含：廚房、製程、研發使用量。
- » 其他間接排放僅鑑別未計算。
- » 台北包含聯華投控及聯華置產，富岡為聯華製粉食品。
- » 2020 年，台北（聯華置產）用電量統計涵蓋富岡工廠宿舍公用區。

### 溫室氣體排放

項目	單位	2018 年		2019 年		2020 年	
		台北	富岡	台北	富岡	台北	富岡
範疇一排放	t-CO <sup>2</sup> e	0.68	743.95	0.996	949.37	1.66	1,074.29
範疇二排放	t-CO <sup>2</sup> e	215.73	13,051.25	211.66	12,659.44	306.54	12,684.26
總排放量	t-CO <sup>2</sup> e	216.41	13,795.20	212.66	13,608.81	308.20	13,758.55
員工總人數	人	52	228	52	222	51	217
營業收入	仟元		3,678,983		3,012,535	1,400,628	3,627,984
排放密集度	t-CO <sup>2</sup> e/ 人	4.16	60.51	4.09	61.30	4.22	64.09
	t-CO <sup>2</sup> e/ 仟元		0.0038		0.0046	0.0002	0.0038

註：

- » 台北包含聯華投控及聯華置產，富岡為聯華製粉食品。
- » 2020 年，台北（聯華置產）用電量統計涵蓋富岡工廠宿舍公用區。
- » 本次溫室氣體盤查包括二氧化碳（CO<sub>2</sub>）、甲烷（CH<sub>4</sub>）、氧化亞氮（N<sub>2</sub>O），溫室氣體計算，係參照 ISO 14064-1 營運控制法進行盤查。
- » 2019-2020 年電力排放係數採用：0.509kg-CO<sub>2</sub>e/kWh 計算。
- » GWP 來源採用 IPCC 1997 第四次評估報告，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。

## （四）減廢循環再生

為減少廢棄物產生，促進可用資源的再利用，聯華投控對設備及辦公室行政用品之採購思維，以對環境友善為考量，除了為確保產品品質，所必須使用之設備及半成品外，我們儘量採購對環境友善，如取得國家相關環境標章認證之產品，降低產品製造對環境的影響。

### 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，聯華投控自 2010 推行了作業系統電子化，除持續進行電子公文收送及電子表單功能外，2020 年更將議比價單推行電子化，紙張節約量高達 33,783 張。

功能	2018	2019	2020
電子公文（筆）	3,255	4,424	6,122
電子表單（筆）	789	666	133
議比價單（筆）	-	-	608



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，聯華投控印製之工商日誌，內頁印刷改用大豆油墨印刷，及環保認證合格紙張，為環境保護盡一份心力

## 2. 廢棄物管理

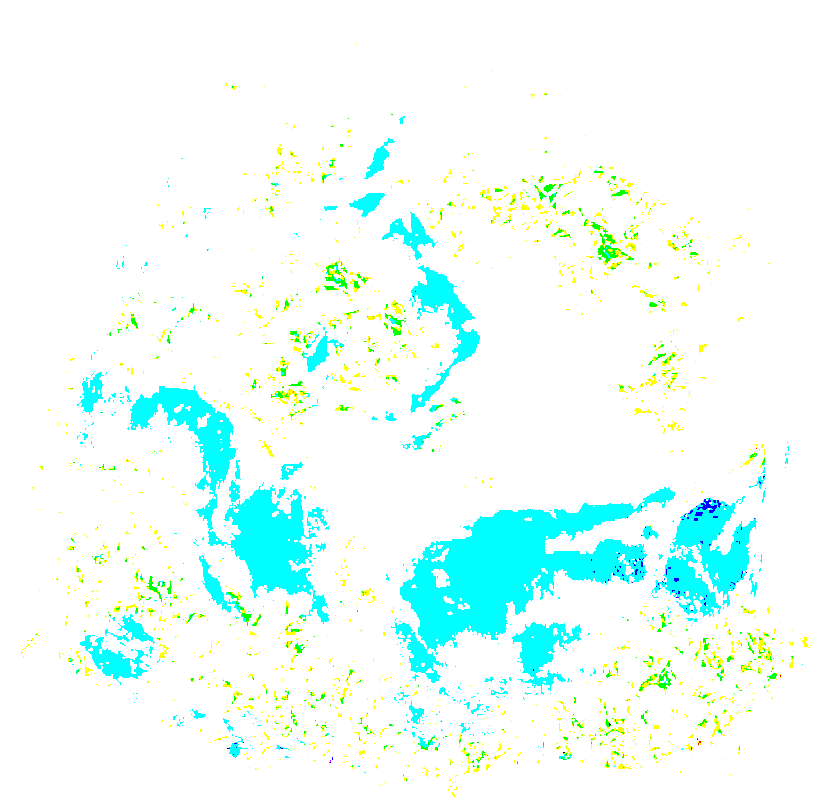
聯華投控秉持資源永續利用的精神，力行資源節約使用，我們透過下列措施，盡可能將有用的物資，轉化為可再利用之資源，並將行政及廠區所產生之不可回收廢棄物，進行有效的管理及處理，減少廢棄物的產生及處置對環境的影響。相關措施包括：

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，2020 年共回收 4,200 公斤廚餘，全數送畜牧場作為養豬飼料，力行循環經濟。

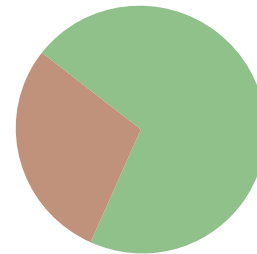
目前辦公大樓及廠區之資源性廢棄物來源，主要為廢紙、寶特瓶、鐵鋁罐等可回收之資源，經由分類收集後，交由當地合格回收業者進行回收再利用。為落實員工垃圾分類管理，富岡工廠也在新進員工教育訓練中，納入資源回收分類觀念，維護辦公室及廠區衛生。

分類	處理方式	單位	2019 年		2020 年	
			台北	富岡	台北	富岡
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	噸	22	79	0.681	105
		%	16%	65%	14%	71%
不可再利用	以焚化及掩埋處理	噸	114	42	4.222	43
		%	84%	35%	86%	29%

註：均為一般廢棄物（非有害廢棄物），無有害廢棄物。



29%  
不可回收



71%  
可回收

- » 廢紙 23.5%
- » 粗鐵、白鐵 46.6%
- » 保特瓶 0.9%

一般廢棄物回收／不可回收占比

### 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。

富岡工廠盎然生氣的綠色植栽不僅能讓視野變好，還能製造新鮮的氧氣具淨化空氣的效果及充當都市的溫度調節器。英國曼徹斯特大學研究估算，在高樓林立的都市中心，只要增加 10% 的綠地，都市表面溫度就能降低攝氏 4 度等同於華氏 7.2 度。

除美化環境也希望為住宿員工，營造有如居家庭園的氛圍，茂盛的假儉草擁有厚實的葉子就好比一件綠色地毯，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。

## 友善職場

我們深信，留用及培育專業、熱忱及具向心力的員工，是企業邁向永續經營的關鍵要素。也因此，聯華投控以建構「平等、多元、安心」職場為承諾，視員工為最重要的合作夥伴及資產，提供穩定的薪資，投注培育、優渥的福利制度與優質安全的工作環境，讓員工全力發揮其專長，共同締造和諧共榮之營運效益。

### （一）保障員工權益 102-12

承諾	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 平等、多元、安心的工作職場</li> </ul>
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 讓員工安心工作並全力發揮專長</li> <li>» 多元雇用並確保所有員工之工作權益</li> <li>» 與員工共享企業經營成果</li> </ul>
具體行動	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 制定《人權承諾與政策》，杜絕任何侵犯及違反人權的行為</li> <li>» 建立完善制度，所有員工簽訂勞動契約</li> <li>» 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</li> </ul>

我們遵循國內勞動法規，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。

《人權承諾與政策》：

<https://www.lhicholdings.com/csr/index/Friendly-Company/human-rights-108/>



## 1. 2020 年人力結構 102-8 405-1

2020 聯華投控重要營運據點，員工雇用總人數為 268 人，報告期間聘僱人數無任何重大變化。

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	137	90
	臨時（非正式）- 定期契約	40	1
區域	本國員工	138	91
	外國員工	39	0
類型	全職	177	90
	兼職（含工讀）	0	1

職級	男 177 人				女 91 人				
	<30 歲	30-50 歲	>50 歲	%	<30 歲	30-50 歲	>50 歲	%	
直接員工	定期	14	0	0	5%	0	0	0	0%
	不定期	4	37	8	18%	0	1	7	3%
間接員工	定期	0	0	4	1%	0	0	1	0%
	不定期	12	77	14	38%	18	55	9	31%
高階主管	定期	0	0	0	0%	0	0	0	0%
	不定期	0	0	7	3%	0	0	0	0%

註：

- <30 歲，為不含 30 歲；30-50 歲，為包含 30 歲，不含 50 歲；>50 歲
- 職級分類：
  - 直接員工：指從事生產製造相關工作的員工，而且是可以直接生產出產品的員工，一般來說生產線上的作業員就算此類。
  - 間接員工：指從事輔助生產相關工作的員工，也就是其工作內容不能直接生產出可以販賣的產品，其工作基本上用來協助或提升生產相關業務。
  - 高階主管：協理級以上主管，含協理、副總、或總經理層級以上主管。

## 2020年新進員工 401-1

新進員工人數	51人 (佔員工總數 19%)			
新進員工離職人數	23人 (佔新進員工總數 45%)			
性別	男		女	
<30 歲	11	22%	6	12%
30~50 歲	25	49%	5	10%
>50 歲	3	6%	1	2%

註：

1. 新進比例 = 當年度新進人數 / 當年底總在職人數
2. <30 歲，為不含 30 歲、30~50 歲，為包含 30 歲，不含 50 歲

## 2020年離職員工

員工離職人數	59人 (佔員工總數 22%)			
性別	男		女	
<30 歲	10	17%	6	10%
30~50 歲	25	42%	7	12%
>50 歲	9	15%	2	3%

註：

1. 離職比例 = 當年度離職人數 / 當年底總在職人數
2. <30 歲，為不含 30 歲、30~50 歲，為包含 30 歲，不含 50 歲

## 2. 多元雇用 102-16 202-2

我們也重視員工的多元性及文化針對外籍員工，提供友善的工作機制，及安全健康的工作環境。依據勞動法令規範，我們制定相關管理辦法，積極遵守執行，在員工到職時，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，以保障員工之勞動權益；並依勞動基準法規定終止勞動契約時預告期間。

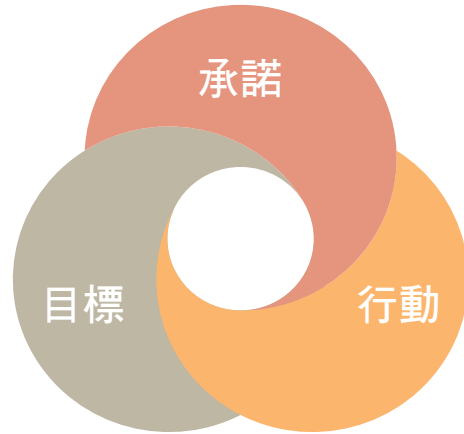
類別	直接員工		間接員工		高階主管	
	本國籍	外國籍	本國籍	外國籍	本國籍	外國籍
台北公司	0	0	44	2	4	1
富岡工廠	35	36	144	0	2	0

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 2020 年底，於富岡工廠聘僱 2 位身心障礙人士，佔員工總數 1%，符合《身心障礙者權益保障法》第 38 條規定。

## (二) 薪酬與福利措施

我們重視員工工作與生活的平衡，藉此激勵員工創造工作上最大的效率，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。

和諧、幸福的工作園地



- 提供具競爭力的薪酬制度
- 利潤共享與共榮
- 員工總薪酬 > 同業平均值
- 建構完善的福利措施
- 2020 年平均員工調薪 0.54%

我們會兼顧外部競爭與內部公允性，係依據職務內容、職位及新進員工之個人學經歷、知識技能、設計敘薪等級，新進員工薪資均優於法定最低基本工資。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。

2020 年男女基本薪酬與當地最低薪資比 202-1

場址	男	女
台北公司	1: 1.7	1: 1.6
富岡工廠	1: 1.5	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. 2020 年基本工資為 23,800 元

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。2020 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 48 名員工。

女性對男性基本薪資加薪酬的比率 405-2

員工類別	台北公司 (女:男)		富岡工廠 (女:男)	
	2019 年	2020 年	2019 年	2020 年
基層及中階主管	1: 1.10	1: 1.0	1: 1.03	1: 1.02
基層人員	1: 1.10	1: 1.09	1: 1.05	1: 1.17

## 1. 利潤與成果分享

為求公司永續經營及長遠發展，兼顧留才與股東權益，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。’

公司別	員工酬勞分派比例	2020 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%

### 2020 年非擔任主管職務之全時員工薪資資訊

公司別	2019	2020	與前一年度相比
全時員工人數	253 人	254 人	+ 1 人
全時員工薪資平均數	729 仟元	740 仟元	+ 11 仟元
全時員工薪資中位數	632 仟元	654 仟元	+ 22 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，除了給予員工法定福利，亦積極規劃各項福利措施，給予員工全方位的照顧機制，實踐讓員工「安心」的承諾。除依法成立職工福利委員會，推動各項員工福利活動，此外，我們按勞基法規定，所有員工不分男女，均享有育嬰留停等權利，2020 年育嬰留停員工 4 名。

福利項目	台北公司	富岡工廠
團體保險	<ul style="list-style-type: none"> <li>依法投保勞工保險、全民健康保險</li> <li>團體保險，包括壽險、意外險、意外醫療險、住院醫療險、癌症險</li> <li>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。</li> </ul>	
退休慰問	<ul style="list-style-type: none"> <li>公司負擔 24 萬元</li> <li>眷屬自費加保共 30 人</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>公司負擔 88 萬元</li> <li>眷屬自費加保共 59 人</li> </ul>
員工宿舍	<ul style="list-style-type: none"> <li>無</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2020 年員工暨員眷宿舍整建完成</li> </ul>
員工餐廳	<ul style="list-style-type: none"> <li>由伙食委員評選外包廠商，供應價廉物美餐點</li> <li>員工伙食津貼，員工自費繳付</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>公司餐廳免費供應三餐</li> <li>外勤人員享有伙食津貼</li> </ul>
婚喪喜慶、節慶	<ul style="list-style-type: none"> <li>給予結婚、生育、喪葬等賀奠金，生育補助每名子女 3,000 元。</li> <li>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</li> </ul>	
健康檢查	<ul style="list-style-type: none"> <li>每年定期安排員工健康檢查，公司補助 13.7 萬元；職委會補助 13.2 萬元</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>每年定期安排員工健康檢查（含供膳作業體檢），公司補助 16.5 萬元；職委會補助 52.2 萬元</li> </ul>
教育獎勵	<ul style="list-style-type: none"> <li>公司提供員工在職進修獎助學金</li> <li>譚聖道獎學金提供員工就讀大學者申請</li> <li>職委會提供職工子女就讀高中職、大學者獎助金</li> </ul>	
文康設施	<ul style="list-style-type: none"> <li>圖書室、健身房、韻律教室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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）</li> </ul>
家庭日、旅遊活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>員工大會旅遊、各區一日活動</li> </ul>	
其他	<ul style="list-style-type: none"> <li>部門聯誼、社團活動、歲末聯歡</li> </ul>	

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

為了讓員工取得工作與生活平衡，我們鼓勵員工從事健康運活，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。

此外，亦透過成立運動型社團，並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。2020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14,950元予社團補助。



## 員工暨員眷宿舍改建



富岡工廠為提供員工良好的宿舍環境，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，讓員工在工作之餘，有優質的休息環境，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。

## 富岡工廠友善車位設置



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 疫情期間之員工照護

為確保員工安全，我們配合政府防疫政策，於疫情爆發初期，即刻啟動緊急應變管理機制，在疫情期間守護全體員工之健康安全。

廠區	防疫機制
富岡工廠	<ul style="list-style-type: none"> <li>成立防疫應變小組，進行廠區防疫措施。</li> <li>配發口罩並執行全程配戴口罩、量測體溫、用餐分流。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
台北公司	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>對於員工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。</li> </ul>





### 3. 完善的退休保障 201-3

為了讓員工在退休後，仍能擁有穩健的生活，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。

- » 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 2020 年底，估計舊制退休準備金淨確定福利資產約為 1,821 仟元。
- » 新制退休金：依法按月提撥 6% 至員工個人退休金專戶。

### 4. 定期舉辦勞資會議 403-4

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。

2020 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，在勞資和諧的溝通下，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

我們重視員工的聲音，致力保障員工合法權益，採取適當之預防、糾正、懲戒及處理措施外，亦建置開放透明的溝通及回饋管道，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：

- » 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。
- » 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

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



### (三) 專業技術培育

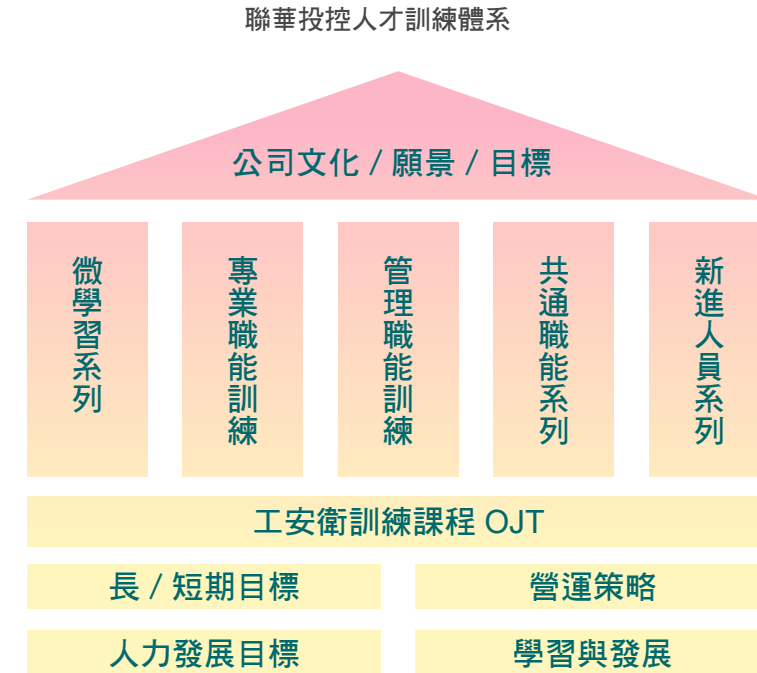
我們重視每一位員工的學習與發展，除了建構安全友善的工作環境，為提升員工技能及強化企業競爭力，我們建構完善的訓練體系，倡導多元自主的學習文化，讓員工工作技能及生活品質都能獲得提升。2020 年總訓練時數為 7,498 人時，共 1,802 仟元。



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。

- 依據公司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

為培養優秀人才並提升公司競爭力，聯華投控依年度重點目標及各部門訓練需求，規劃人才培訓，並依照《訓練管理辦法》辦理預算編列與執行。我們的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）。



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，2020 年共 2 名員工申請獎助學金，員工子女教育獎助共 70 人次，補助金額達 84.3 萬元。

## 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，我們會針對不同職務、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，2020年以「與工作結合的核心能力的實體課程」、「數位學習 e-learning」與「微學習課程」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。



## 員工領導力課程訓練

課程名稱	<b>工作目標設定與落實 - OKR 的原理與執行 &amp; 內部討論會</b>																												
課程內容	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 目標管理 (與 OKR 的基本認識)</li> <li>» OKR 的原理</li> <li>» 高效 OKR 的基礎</li> <li>» 實施 OKR 的常見錯誤</li> <li>» 落實 OKR 的步驟</li> <li>» 三段式的 OKR 表單</li> <li>» 受訓主管課前作業：(1) 以公司目標：「差異化」，請各主管制訂「部門目標」(限 1~3 個)，不限於下半年、可 1~2 年內要做的部門目標。(2) 為達成部門目標要做哪些事？(要具體可被衡量的)</li> </ul>																												
參與人數	<b>42</b> 人																												
課程滿意度	<p><b>學員課後滿意度調查</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>» 量化統計結果 (合計 42 份問卷)</li> <li>» 5 分：非常滿意、4 分：滿意、3 分：普通、2 分：不滿意、1 分：非常不滿意</li> </ul> <table border="1"> <caption>學員課後滿意度調查數據</caption> <thead> <tr> <th>類別</th> <th>滿意度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>課程內容符合工作需求</td><td>4.1</td></tr> <tr><td>課程內容深淺度適中</td><td>4.0</td></tr> <tr><td>課程結構完整、容易掌握</td><td>4.1</td></tr> <tr><td>講師與學員互動程度</td><td>4.0</td></tr> <tr><td>講師表達能力</td><td>4.3</td></tr> <tr><td>講師對學員問題的處理</td><td>4.4</td></tr> <tr><td>講師教學態度</td><td>4.1</td></tr> <tr><td>講師掌控時間的能力</td><td>4.4</td></tr> <tr><td>講師教學態度</td><td>4.5</td></tr> <tr><td>講師整體滿意度</td><td>4.2</td></tr> <tr><td>課程時間安排</td><td>4.2</td></tr> <tr><td>課程場地及設備安排</td><td>4.3</td></tr> <tr><td>整體行政作業</td><td>4.3</td></tr> </tbody> </table>	類別	滿意度	課程內容符合工作需求	4.1	課程內容深淺度適中	4.0	課程結構完整、容易掌握	4.1	講師與學員互動程度	4.0	講師表達能力	4.3	講師對學員問題的處理	4.4	講師教學態度	4.1	講師掌控時間的能力	4.4	講師教學態度	4.5	講師整體滿意度	4.2	課程時間安排	4.2	課程場地及設備安排	4.3	整體行政作業	4.3
類別	滿意度																												
課程內容符合工作需求	4.1																												
課程內容深淺度適中	4.0																												
課程結構完整、容易掌握	4.1																												
講師與學員互動程度	4.0																												
講師表達能力	4.3																												
講師對學員問題的處理	4.4																												
講師教學態度	4.1																												
講師掌控時間的能力	4.4																												
講師教學態度	4.5																												
講師整體滿意度	4.2																												
課程時間安排	4.2																												
課程場地及設備安排	4.3																												
整體行政作業	4.3																												

課程名稱	<b>員工大會：主管主題分享</b>		
課程內容	<ul style="list-style-type: none"> <li>» 日期：6/24、9/25、12/25</li> <li>» 主講人：處級以上主管共計 7 人</li> <li>» 主題：由全體同仁票選主題類別</li> <li>» 最佳講師：經由與會人員票選勝出主管</li> <li>» 目的：藉以訓練主管簡報演說並加強主管領導力之訓練</li> </ul>		
參與人數	<b>29</b> 人	<b>34</b> 人	<b>32</b> 人
課程滿意度	最佳講師 / 財會部主管	最佳講師 / 法務部主管	最佳講師 / 行政資訊部主管

課程名稱	<b>數位學習 e-learning</b>	
	台北公司	富岡工廠
學習成果	<b>370</b> 小時	<b>1,072</b> 小時

## 特色生活課程訓練

生活中充滿許多有毒有害的化學物質，逐步侵入我們的健康及破壞生態環境；為了讓每個人都能過著健康無毒的生活、呼吸新鮮空氣、聆聽大自然的低聲細語，2020年我們邀請中華民國有機生活環境教育推廣協會，為員工進行綠行動生活課題分享，廣受員工歡迎。

課程名稱	無毒一身輕	環境生活與健康的關係
課程內容	» 生活環境改變（暖化現象）對你我的影響 » 將你認識淺藏在生活中的毒害 » 小心！可怕的人工添加物 » 四低一高遠離致病因子 » 不可忽視的環境賀爾蒙 » 吃補？還是吃毒？	» 環境與健康 » 生活與健康 » 健康人生 - 從自我管理做起
參與人數	14人	17人
課程滿意度	非常滿意	非常滿意

### 2020年員工訓練成果

(單位:小時)

場址	台北公司		富岡工廠	
	男	女	男	女
投入費用	290,970 元		1,455,492 元	
職務類別 \ 平均時數				
主管人員	29.82	41	41.84	45.71
間接人員	16.47	12	24.48	20.73
直接人員	0	0	16.22	13.94

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

## 2. 輪調與公平績效考核 404-3

為增加員工實務及學習介面，我們提供員工可針對工作進行輪調，我們遵守《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。

2020年共有61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。

### 2020年男女基本薪酬與當地最低薪資比

場址	台北公司		富岡工廠	
	男	女	男	女
主管人員	11人 (4%)	7人 (3%)	20人 (7%)	7人 (3%)
間接人員	15人 (6%)	16人 (6%)	63人 (24%)	50人 (19%)
直接人員	0	0	26人 (10%)	8人 (3%)

註：

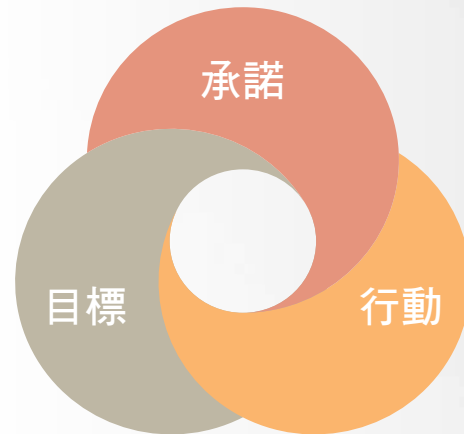
1. 考核比例 = 當年度受考核人數 / 當年底總在職人數
2. 總考核比例未達100%，係因受考核員工不含外籍勞工、約聘，及到職未滿3個月者

### (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包含，桃園富岡工廠員工 217 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。

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

- 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 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 ，建構安全職場



## 1. 勞工安全衛生組織與證照

有關安全衛生、健康管理及臨時性議題，於聯華製粉食品富岡工廠內的職業安全衛生委員會會議及每週工廠會議進行討論。2020 年職業安全衛生委員會共有 11 席，13 席為勞工代表，勞工代表比例達 54%。由公共安全衛生管理室負責規劃、督導與推動勞工安全衛生相關業務，並設置職業安全衛生委員會，每季固定開會一次。 **403-4**

我們重視及保障員工工作之安全，對於安全設施皆實施定期之巡檢、維護及添購，2020 年花費於相關環安設備維護及更新之費用計 269 萬元，同時富岡工廠並無相關違反法規事件發生。此外，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 103 張職業安全衛生相關證照。

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	1
吊升荷重在五公噸以上固定式起重機操作	1
缺氧作業主管	11
粉塵作業主管	1
甲種職業安全衛生業務主管	12
乙級鍋爐操作人員	7
小型鍋爐操作人員	1
保安監督人	1
防火管理人	3
急救人員	10
乙級空氣汙染防治專業人員	2
職業安全衛生管理員	2
乙炔熔接裝置作業操作人員	1
一公噸以上堆高機操作人員	50



## 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》，作為萬一發生職災事故後，針對事故發生之調查及處理依據，進而訂定預防及改善措施。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。

針對聯華製粉危害辨識、風險評估，我們以《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，以降低對員工、承攬商之勞工及相關工作者的安全衛生影響。

我們的公共安全衛生管理室，每月會彙整各部門的「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，2020年無職業病情事發生。

2020 年員工及非員工職業傷害、職業病一覽表 403-9、403-10

範疇 項目	聯華製粉食品			進場承攬商		
	男	女	總計	男	女	總計
工作總時數(時)			432,960			6,600
職業傷害死亡人數(人)	0	0	0	0	0	0
職業傷害死亡率(%)	0	0	0	0	0	0
嚴重的職業傷害人數(人)	0	0	0	0	0	0
嚴重的職業傷害率	0	0	0	0	0	0
可記錄之職業傷害人數(人)	0	1	0	1	0	1
可記錄之職業傷害率(%)	0	2.309	0	2.309	0	2.309
職業傷害類型		骨折			NA	
職業病死亡人數(人)	0	0	0	0	0	0
職業病死亡率(%)	0	0	0	0	0	0
可記錄之職業病件數(件)	0	0	0	0	0	0
職業病類型		NA			NA	

註：

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 工作總時數：員工人數 × 年工作日數 × 每日工時 (8H)
5. 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。
6. 統計數據不包含通勤事故。
7. 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. 保障員工出入安全

為提供員工一個安全的工作環境，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，2020年聯華製粉富岡工廠 205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

為維護員工健康及符合良好食品衛生規範，公司特制定「勞工健康管理辦法」及推動「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」，並聘請特約醫生、護士駐廠服務，定期實施健康衛教宣導，並以早期發現疾病，早期治療，瞭解員工健康狀況，適當調整分配工作，並據以評估作業場所之危害性，早期改善作業環境，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。

我們重視員工的身心健康，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。

此外，我們在台北公司設立健身房、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

每年定期安排員工健康檢查，2020 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，2020 年員工參與健檢率達到 100%。



## 食品減重活動

以「健康吃、快樂活，樂活人生我決定」為主軸，推廣員工體重控制活動，規劃飲食管理、運動管理，及健康生活習慣等方法，達到控制體重的目標，更進一步可預防慢性病的發生。

- 參加對象：需要減重、減脂者，BMI 需超過 24 以上者即可報名，共計 14 人參加
- 活動成果：參加人員從 3 月到 6 月為期間競賽，取減重最多前 3 名進行表揚



## 健康議題宣導

2019 年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。聯華製粉食品富岡工廠於 2018 年設置 2 台 AED 自動體外心臟去顫器。



## 2020 年健康促進活動案例 403-6

- » 9 月 15 日健康講座：三高遠離我
- » 7 月 21 日不法侵害與性騷擾預防 & 過勞症的認知與預防。

## 8. 保全人權訓練

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。

保全人員在職訓練表

課程類別	2016		2017		2018		2019		2020	
	授課總時數	人數	授課總時數	人數	授課總時數	人數	授課總時數	人數	授課總時數	人數
危機處理	20	10	26	13	32	16	30	14	26	13
急救基本概念	72	13	82	19	94	24	86	20	82	18
緊急突發狀況處理、回報	72	13	84	19	84	24	96	25	74	17
服裝儀容禮節應對	74	13	84	20	90	25	88	23	80	17
保全員獎懲規定	76	13	80	20	88	25	84	24	82	18
犯罪預防與民力運用	26	13	26	13	30	15	30	15	26	13
犯罪偵查與民力運用	26	13	30	15	14	28	26	13	32	16
防身術（擒拿術）	26	13	28	14	32	16	26	13	30	15
交通指揮、疏導及交通事故協助處理	26	13	26	13	32	16	30	15	30	15
保全執勤原則與應注意事項	26	13	30	15	30	15	38	19	26	13
防搶防盜實務	26	13	30	15	28	14	26	13	28	14
救災防護訓練	26	13	28	14	28	14	30	15	30	15
<b>TOTAL</b>	<b>496</b>	<b>153</b>	<b>554</b>	<b>190</b>	<b>582</b>	<b>232</b>	<b>590</b>	<b>209</b>	<b>546</b>	<b>184</b>

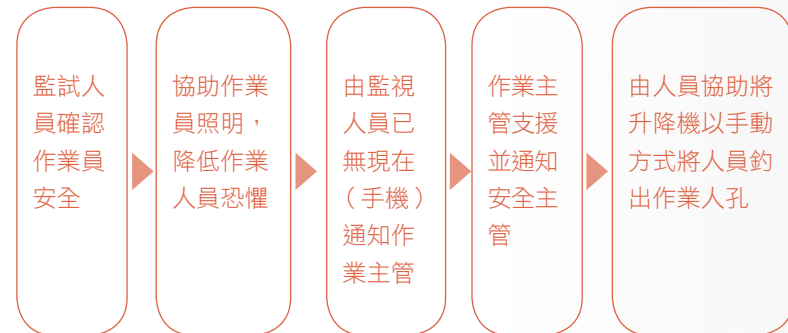


## 清倉作業安全管控

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。

- ☑ 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。
- ☑ 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。
- ☑ 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。

針對清倉作業如發生緊急事件時之管控，按各危害類別處理步驟進行，在此以臨時停電為案例，說明如何有效及安全進行緊急回應，當臨時停電發生時：



## 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
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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

聯華投控本著「取之於社會、用之於社會」的理念，長期以來，於營運據點週邊社區，贊助及推行各項社區關懷活動，無論是社會公益的贊助，或是企業志工的參與上，每年呈現逐年增加趨勢，期望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。

類別	2020 年
現金捐助 (仟元)	40
產品或服務捐贈 (仟元)	403
管理費用 (仟元)	50
企業志工成本 (仟元)	0.289
總計 (仟元)	493
企業志工服務時數 (小時)	173
佔營業收入百分比	0%

類別	2017 至 2020 年累計
產品或服務捐贈	1,883
企業志工成本	0.289
總計	2,758
企業志工服務時數 (小時)	1,535

### 疫情期間對社會 / 鄰里的貢獻

2020 年是嚴峻的一年，因受新冠病毒疫情影响，長期支持的團體原料需求降低，我們於 2020 年第四季，向所支持的團體提供原料，並購買他們製造出來的烘培產品，除了辦活動使用外，更提供給關懷之家單親、隔代教養甚至是飽受家暴的孩子享用。



### 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：

- » 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。
- » 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。
- » 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

### 花蓮安德啟智中心

我們運用企業核心優勢，透過麵粉捐贈以及烘焙技術輔導，2020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，孩子們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。

### 忠義育幼院

聯華投控經常關注忠義育幼院院童的需求，每年參與財團法人忠義社會福利事業基金會於花博公園舉辦之愛心園遊會，由公司捐贈義大利麵供主辦單位自行訂價銷售，義賣所得全數捐贈忠義育幼院，藉此協助籌措院內孩童生活、教育、醫療等費用所需。

### 新竹市天主教仁愛社會福利基金會

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8箱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

聯華製粉食品於2018年開始每季捐贈1包/22公斤、中秋節捐贈20包/22公斤低筋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製作烘焙產品，中秋節則製作月餅禮盒銷售給一般大眾，幫助服務對象習得一技之長，使其培養自理生活之能力。

### 基督教貴格會迴龍教會

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

聯華實業寒冬送暖，響應基督教芥菜種會號召為台南地區的孩子準備140份聖誕禮物，這些孩子們很懂事，從不跟家人開口要聖誕禮物，只把願望默默地放在心中；聯華實業募集禮物，在聖誕節前完成孩子們的小小心願，為需要幫助的人傳送一份溫馨，轉達一份祝福，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

場址	項目	金額(元)
聯華投控總部	回饋鄉里	3,752
	回饋鄉里	60,478
聯華製粉食品富岡工廠	中秋節	17,540
	端午節	13,440

## 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

聯華投控今年延續舉辦捐血活動「2020 捐血相揪」，號召關係企業員工共同響應。地點於台北公司，為期一天的活動成功募集到 162 袋血，企員工呼朋引伴熱情參與捐血公益，希望幫助有急需輸血的人。

## 3. 社區關懷

### 發票募集

華山基金會在各地設立「愛心天使站」，深入各地區落實老人到宅服務，照顧長輩日常生活需要，聯華員工發揮「愛老人」的熱忱，主動為華山基金會南港站募集發票，協助籌募獨居老人服務經費，2020 年共募集 394 張發票。

## 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。2020 年透過實習計畫培育 3 位學生，其中留任 2 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 2020 年聯華製粉食品於產學計畫中，共計贊助 34,830 公斤原料、新台幣 \$564,885 元，人力投入時間約 120 人時，管理成本為 35 仟元。

## 5. 食農教育

受 2020 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。透過 2020 年榮獲「Clean Label 潔淨標章」認證，向大眾宣導「少添加」、「無基改」及「成分簡單」等食品安全訴求，從原料源頭為消費者及客戶把關，更攜手下游加工客戶推出「潔淨吐司」概念產品，連結客戶的消費通路，推波「Clean Label 潔淨標章」的食安觀念，透過透明的產品成分標示，讓消費者可以更進一步選擇食的來源及食的安全。

## 6. 友善農業推廣

聯華製粉食品作為製粉業界的領頭羊，支持台灣在地農業及本土小麥推廣不遺餘力，包括台灣小麥的研磨加工、麵粉儲運至後端通路銷售，希望能逐漸提高本土小麥的自給率。除此之外，每年支持各地種植台灣小麥所推廣的「麥田音樂會」，透過在麥田中的音樂會形式，邀請社會大眾一同走入麥田、親近麥田的生成、參與小麥收成的喜悅。

此外，與育秀基金會、喜願行、全教總等單位合辦台灣小麥烘焙創藝烘焙競賽，2020 年冠以「育秀盃」的名稱再出發，透過我們所碾製台灣小麥麵粉作為原料，除了各大專院校、高中職參賽者外，更增設烘焙職人組別，一起發揮「野生創客」的精神、純粹手做的力度，創發出 100% 台灣小麥粉烘焙產品的獨特風韻，讓更多烘焙領域者認識台灣小麥麵粉。





編輯原則

永續思維

食品安全

環境永續

友善職場

重大主題管理方針





## 附件一 2020 年委外檢驗報告 七目

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 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
			二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	0.1ppm 以下	100%
			重金屬 (總砷)	1ppm 以下	100%
			重金屬 (鉛)	0.2ppm 以下	100%
	美國小麥 (高、中、低筋)	每年一次	重金屬 (銅)	0.2ppm 以下	100%
			農殘單劑益發靈 <sup>註 3</sup>	0.01ppm 以下	100%
	澳洲小麥 (中、低筋)	每季一次	十項極性農藥 <sup>註 3</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
			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%	
半年一次		多重農藥殘留檢測 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%	
		二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	0.1ppm 以下	100%	
		重金屬 (總砷)	1ppm 以下	100%	
每年一次		重金屬 (鉛)	0.2ppm 以下	100%	
		重金屬 (銅)	0.2ppm 以下	100%	
每年一次	每年一次	農殘單劑益發靈 <sup>註 3</sup>	0.01ppm 以下	100%	
		十項極性農藥 <sup>註 3</sup>	農藥殘留容許量標準	100%	

## 附件一 2020 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	加拿大小麥	每季一次	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%		
			精麴毒素 A	5ppb 以下	100%		
			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	1250ppb 以下	100%		
			玉米赤黴毒素	100ppb 以下	100%		
			多重農藥殘留檢測 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%		
		二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	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	農殘單劑益發靈 <sup>註 3</sup>	0.01ppm 以下	100%		
			十項極性農藥 <sup>註 3</sup>	農藥殘留容許量標準	100%		
		原料	台灣小麥	每年一次	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%
					精麴毒素 A	5ppb 以下	100%
					脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	1250ppb 以下	100%
玉米赤黴毒素	100ppb 以下				100%		
多重農藥殘留檢測 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準				100%		
二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	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%		

## 附件一 2020 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	有機台灣小麥	每年一次	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%		
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%		
			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	1250ppb 以下	100%		
			玉米赤黴毒素	100ppb 以下	100%		
			多重農藥殘留檢測 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%		
			二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	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%		
			農殘單劑益發靈 <sup>註 3</sup>	0.01ppm 以下	100%		
			十項極性農藥 <sup>註 3</sup>	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 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%					
二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	0.1ppm 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%					

## 附件一 2020 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	杜蘭小麥粉 <sup>註4</sup>	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 <sup>註2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
			二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註2</sup>	0.1ppm 以下	100%
		每年一次	重金屬 (總砷) <sup>註1</sup>	-	100%
			重金屬 (鉛) <sup>註1</sup>	-	100%
			重金屬 (鎘) <sup>註1</sup>	-	100%
			重金屬 (汞) <sup>註1</sup>	-	100%
			溴酸鉀	不得檢出	100%
			農殘單劑益發靈 <sup>註3</sup>	0.01ppm 以下	100%
			十項極性農藥 <sup>註3</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
			小麥澱粉	多重黴菌毒素 <sup>註1</sup>	100%
副原料	小麥活性蛋白	每年一次	重金屬 (以鉛計)	20ppm 以下	100%
	維生素 C		重金屬 (以鉛計)	20ppm 以下	100%
	澱粉水解酵素 A200		二氧化硫 <sup>註1</sup>	-	100%
成品	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 <sup>註2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
			二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註2</sup>	0.1ppm 以下	100%

## 附件一 2020 年委外檢驗報告

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率
成品	小麥麵粉	半年一次	總生菌數 <sup>註1</sup>	-	100%
			大腸桿菌 <sup>註1</sup>	-	100%
			大腸桿菌群 <sup>註1</sup>	-	100%
			仙人掌桿菌	100 CFU/g 以下	100%
			順丁烯二酸(酐)	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%
			農殘單劑益發靈 <sup>註3</sup>	0.01ppm 以下	100%
			十項極性農藥 <sup>註3</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
		每年一次	九項塑化劑 <sup>註1</sup> (BBP、DBP、DEHP、DNOP、DINP、DIDP、DMP、DEP、DIBP)	-	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、正二氫癒創酸、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%
			過氧化氫	不得檢出	100%
			溴酸鉀	不得檢出	100%
			重金屬 <sup>註1</sup> (砷、鉛、鎘、汞、銅、鋅、鋁、錫)	-	100%
			脂肪酸度	50mg 以下	100%

## 附件一 2020 年委外檢驗報告

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率
成品	義大利麵	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%
		半年一次	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	750ppb 以下	100%
			總生菌數 <sup>註1</sup>	-	100%
			大腸桿菌 <sup>註1</sup>	-	100%
			大腸桿菌群 <sup>註1</sup>	-	100%
		每年一次	仙人掌桿菌	100CFU/g 以下	100%
			順丁烯二酸 (酞)	不得檢出	100%
			九項塑化劑 <sup>註1</sup> (BBP、DBP、DEHP、DNOP、DINP、DIDP、DMP、DEP、DIBP)	-	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%		
進口義大利麵	義大利麵	每年一次	過氧化氫	不得檢出	100%
			偶氮二甲醯胺	45 ppm 以下	100%
			總生菌數 <sup>註1</sup>	-	100%
			大腸桿菌 <sup>註1</sup>	-	100%
			大腸桿菌群 <sup>註1</sup>	-	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%
			赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	750ppb 以下	100%

## 附件一 2020 年委外檢驗報告

類別	名稱	頻率	檢驗項目	檢驗標準	合格率
成品	蓬萊米穀粉	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%
	水手牌全粒粉	每年一次	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%
副成品	小麥麩皮	半年一次	赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	1000ppb 以下	100%
			多重農藥殘留檢測 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
	小麥胚芽	每年一次	二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	0.1ppm 以下	100%
			總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
			黃麴毒素 B1	2ppb 以下	100%
副成品	小麥胚芽	半年一次	赭麴毒素 A	5ppb 以下	100%
			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (DON)	1000ppb 以下	100%
			多重農藥殘留檢測 <sup>註 2</sup>	農藥殘留容許量標準	100%
	烘焙胚芽	每年一次	二硫代胺基甲酸鹽 <sup>註 2</sup>	0.1ppm 以下	100%
			大腸桿菌	陰性	100%
			大腸桿菌群	10 <sup>3</sup> (MPN/g) 以下	100%
副成品	烘焙胚芽	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%
	其他	半年一次	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (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：

1. 此食安關注項目，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。
2. 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）。
3. 農藥單劑益發靈與十項極性農藥檢驗項目為加強自主抽驗管理。
4. 原名稱為杜蘭沙粒粉，於 2020 年第三季更名為杜蘭小麥粉。

## 附件一 2020 年委外檢驗報告

### 檢驗方法

- » 黃麴毒素：2015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。
- » 赭麴毒素A：2014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。
- » 玉米赤黴毒素：2016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。
- » 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇：2013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。
- » 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。
- » 多重農藥殘留檢測380項：參考衛福部於2019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。
- » 二硫代胺基甲酸鹽：2018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。
- » 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。
- » 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。
- » 重金屬（鉛）、（鎘）：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，鉛及鎘之檢驗，以感應耦合電漿質譜儀（ICPMS）分析之。
- » 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。
- » 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。
- » 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。
- » 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。



## 附件一 2020 年委外檢驗報告

- » 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。
- » 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。
- » 順丁烯二酸（酐）：依據食品藥物管理署 2013 年 5 月 30 日修正建議檢驗方法 TFDA0010.01- 食品中順丁烯二酸酐總量之檢驗方法，以高效液相層 / 光二極體陣列偵測器 (HPLC/PDA) 分析之。
- » 塑化劑 9 項：衛生福利部 2013 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。
- » 偶氮二甲醯胺：依據食品藥物管理署 2015 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。
- » 二氧化硫：2013 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。
- » 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。
- » 過氧化氫：2013 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。
- » 過氧化苯甲醯：2018 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，以高效能液相層析儀 (HPLC) 分析之。
- » 農藥單劑益發靈：參考衛生福部公告之食品中殘留農藥檢驗方法 - 二·四地、四氯丹、蓋普丹及益發靈之檢驗草案。
- » 十項極性農藥：參考食品藥物管理署 2017 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）。
- » 脂肪酸度：參照 CNS 550 N5007 方法檢驗。

## 附件二 2020 年食品安全實驗室檢驗項目 七目

類別	名稱	檢驗項目	檢驗標準	合格率
原料	小麥	總黃麴毒素	10ppb 以下	100%
	杜蘭小麥粉	總黃麴毒素	4ppb 以下	100%
	蓬萊米	黃麴毒素 B <sub>1</sub>	2ppb 以下	
產品	麵粉	總黃麴毒素 黃麴毒素 B <sub>1</sub>	4ppb 以下 2ppb 以下	100%
	蓬萊米穀粉			
	義大利麵			
副產品	小麥胚芽	總黃麴毒素 黃麴毒素 B <sub>1</sub>	4ppb 以下 2ppb 以下	100%

## 附件三 2020 年品質與生物實驗室檢驗項目 七目

類別	名稱	檢驗項目	合格率
原料	小麥	水分	100%
		水分	100%
		蛋白質	100%
		濕筋	100%
產品	麵粉	灰分	100%
		總生菌數 <sup>註1</sup>	100%
		大腸桿菌 <sup>註1</sup>	100%
		大腸桿菌群 <sup>註1</sup>	100%
原料	蓬萊米	水分	100%
產品	蓬萊米穀粉	水分	100%
		灰分	100%
原料	杜蘭小麥粉	水分	100%
		蛋白質	100%
		濕筋	100%
產品	義大利麵	灰分	100%
		水分	100%
		蛋白質	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、紫蘿蔔粉心麵粉、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 103-2 103-3

重大主題	管理方針及目的	相關政策	申訴管道	評估機制	管理方法及成果 (頁碼)
經濟績效	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。	《誠信經營守則》 《公司治理守則》	財會中心： <b>02-27861188 # 1800</b>	獨立董事、內部稽核、相關監管機關評鑑	<b>8-11</b>
市場地位	確保公司薪資報酬相關政策、制度與結構，符合政府法規，及員工權利。	《勞動契約》		薪資報酬委員會、內部稽核、相關監管機關評鑑	<b>45-48</b>
有關環境保護的法規遵循	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。	《誠信經營守則》 《公司治理守則》	台北公司： <b>02-27861188</b> 富岡工廠： <b>080-0200806</b>	國內外相關環保法規	<b>11、34-41</b>
勞雇關係	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。	《誠信經營守則》 《勞動契約》 《公司治理守則》 《道德行為準則》	<b>02-2786188 # 1615</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>《勞動契約》</li> <li>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</li> </ul>	<b>42-48</b>
職業安全衛生	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。	《勞動契約》	公共安全衛生管理室	《職業安全衛生法》	<b>53-59</b>
顧客健康與安全	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。	食品安全處	<ul style="list-style-type: none"> <li>網購平台申訴管道</li> <li><b>0800</b> 客服專線</li> <li>官網 <b>email</b> 信箱</li> </ul>	食品安全衛生管理法、食品衛生標準、食品良好衛生規範、SQF	<b>17</b>
行銷與標示	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。	食品安全處	<ul style="list-style-type: none"> <li>業務服務</li> <li>網購平台申訴管道</li> <li><b>0800</b> 客服專線</li> <li>官網 <b>email</b> 信箱</li> </ul>	《行銷標示法規》、TQF、ISO 22000	<b>17</b>
客戶隱私	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》	<ul style="list-style-type: none"> <li>網購平台申訴管道</li> <li><b>0800</b> 客服專線</li> <li>官網 <b>email</b> 信箱</li> </ul>	《個人資料保護法》	<b>32-33</b>
社會經濟法規遵循	確保營運作為遵循在地社會、經濟法規或規範。「每一位聯華的員工都是公司最重要的資產」	《誠信經營守則》	<b>02-2786188 # 1622</b>	國內外相關社會、經濟法規	<b>11</b>

## 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	2	
102-2	活動、品牌、產品與服務	5	
102-3	總部位置	2	
102-4	營運活動地點	5	
102-5	所有權與法律形式	2	
102-6	提供服務的市場	5、7	
102-7	組織規模	2	
102-8	員工與其他工作者的資訊	43	
102-9	供應鏈	8	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變	-	無重大改變
102-11	預警原則或方針	12-13	
102-12	外部倡議	42	
102-13	公協會的會員資格	16	

一般揭露	揭露項目	頁碼	備註
策略			
102-14	決策者的聲明	3	
倫理與誠信			
102-16	價值、原則、標準及行為規範	7、11、44	
治理			
102-18	治理結構	10	
利害關係人溝通			
102-40	利害關係人團體	14	
102-41	團體協約	-	無工會
102-42	鑑別與選擇利害關係人	14	
102-43	與利害關係人溝通的方針	14	
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	14	

## GRI Standards Index

一般揭露	揭露項目	頁碼	備註
<b>報導實務</b>			
102-45	合併財務報表中所包含的實體	-	年報 p. 78
102-46	界定報告書內容與主題邊界	16	
102-47	重大主題表列	15-16	
102-48	資訊重編	-	無
102-49	報導改變	16	
102-50	報導期間	2	
102-51	上一次報告書的日期	2	
102-52	報導週期	2	每年一次
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	2	
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	2	
102-55	GRI 內容索引	76	
102-56	外部保證 / 確信		
<b>管理方針</b>			
103-1	解釋重大主題與其邊界	16	
103-2	管理方針與其組成部分	75	
103-3	管理方針的評估	75	

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
<b>201 經濟績效</b>			
201-1	組織所產出及分配的直接經濟價值	9	
201-3	定義福利計畫義務與其它退休計畫	48	
<b>202 市場定位</b>			
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	45	
202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	48	
<b>204 採購實務 *</b>			
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	26	
<b>307 有關環境保護的法規遵循</b>			
307-1	違反環保法規	11	無重大情事發生
<b>308 供應商環境評估 *</b>			
308-1	採用環境標準篩選新供應商	29	
<b>401 勞雇關係</b>			
401-1	新進員工和離職員工	44	
401-2	提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	46	

## 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
<b>403 職業安全衛生 2018</b>			
403-1	職業安全衛生管理系統	53	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	55-56	
403-3	職業健康服務	56	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	48、54	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	56	
403-6	工作者健康促進	57	
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	55	
403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋的工作者	53	
403-9	職業傷害	55	
403-10	職業病	55	
<b>404 訓練與教育 *</b>			
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	52	
<b>405 員工多元化與平等機會 *</b>			
405-1	治理單位與員工的多元化	43	
405-2	女生對男生基本薪資加薪酬的比例	45	

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
<b>414 供應商社會評估 *</b>			
414-1	使用社會標準篩選之新供應商	29	
<b>416 顧客健康與安全</b>			
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	17	無違反之情事
<b>417 行銷與標示</b>			
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	17	無違反之情事
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	17	無違反之情事
<b>418 客戶隱私</b>			
418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	32	無違反之情事
<b>419 社會經濟法規遵循</b>			
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	11	無違反之情事

註：標示 \* 為聯華實業自願揭露主題，非 2020 年鑑別之重大主題

## 食品業 -CSR 報告書編制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。(GRI 308、414、416-2、417)	17、29	
(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 (416-1)	18、20、23	
(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 (416-2、417-2、417-3)	17	
(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	27	
(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	18	
(五) 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	27-29	
(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	23-24	
(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	21、22、64-74	
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	46	





## 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「聯華實業公司」）之委託，對聯華實業公司民國一〇九年度（2020年度）企業社會責任報告書（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

聯華實業公司依「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」（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

聯華實業公司應設定其社會責任績效和報導目標，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一〇九年度（2020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實業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：

- 取得聯華實業公司民國一〇九年度（2020 年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談聯華實業公司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

聯華實業公司民國一〇九年度（2020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實業公司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

聯華實業公司網站之維護係聯華實業公司管理階層之責任，對於本確信報告於聯華實業公司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：王勇勝 

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓

民國一一〇年八月十九日



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	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	為確保廠區管理系統能夠有效運行並持續精進，聯華製粉食品設置了「食品安全小組」，2020年共召開了2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"> <li>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</li> </ul>	第四條第一項第一款第一目
	食品安全、(一) 食品安全管理、2. 提升廠區製成品質與安全	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>(1)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，化驗人員亦定期進行「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。</li> <li>(2)人員管制 <ul style="list-style-type: none"> <li>內部員工：每年定期與特約之醫療機構合作，按食品良好衛生規範準則，進行食品從業人員之健康檢查，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。</li> <li>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。</li> </ul> </li> <li>2020年提升廠區品質與安全措施如下： <ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全： <ol style="list-style-type: none"> <li>包裝間的二次更換防護衣及防護鞋；設置更衣間、溫水洗手設施：影響麵粉產品比例99%。</li> <li>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：影響麵粉產品比例100%。</li> <li>增列大包裝間環境致病菌(仙人掌桿菌)的監控：影響麵粉產品比例75%。</li> </ol> </li> <li>食品品質： <ol style="list-style-type: none"> <li>大包裝生產線重量檢測機：影響麵粉產品比例75%。</li> <li>化驗處購置高溫灰化爐：影響麵粉產品比例100%。</li> <li>化驗處購置Extensograph-E(電子式麵糰拉伸儀)：影響麵粉產品比例60%。</li> </ol> </li> <li>食品防護： <ol style="list-style-type: none"> <li>運送小麥之貨櫃及火車車皮皆進行上鎖或封條管</li> </ol> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「提升麵粉場食品良好衛生規範」建立食安監測機制</li> <li>影響麵粉產品占比係依據提升麵粉場食品良好衛生規範計算，若涵蓋整廠區，即為100%</li> </ul>	



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
			理；加強門禁管理；評估與增設CCTV：影響麵粉產品比例100%。		
	食品安全、(一) 食品安全管理、3. 專業麵粉實驗室	23	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>為提升全廠人員對食品安全品質之管理專業，2020年由食品安全處同仁擔任講師，講授包含 GHP、過敏原、SQF 食品安全品質標準系統，清真食品之概念，並特別聘請翻譯，讓外籍員工也可一起接受訓練，此次共655人次參與，累計訓練時數874小時。</li> <li>我們委託暉凱國際檢驗科技股份有限公司，針對食安小組成員進行包班制訓練，2020年共計26位人員領證，並核備4小時 HACCP 訓練時數，累計受訓時數為104小時，影響100%麵粉及義大利麵等所有品項。</li> <li>除了內部訓練，我們也鼓勵品保、化驗、食安及食安小組成員，參加中央主管機關或地方衛生局舉辦之食品安全法令相關議題說明會或研討會。2020年參與外部研訓之人員共計43人次，累計培訓時數達519.5小時。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據「食品良好衛生規範準則(GHP)」實施教育訓練</li> </ul>	
2	食品安全、(一) 食品安全管理	17	2020年，在嚴謹機制控管下，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，而產生違法之情形。	<ul style="list-style-type: none"> <li>違反食品安全衛生管理相關法規之事件類別與次數</li> </ul>	第四條第一項第一款第二目
3	食品安全、(三) 負責任的採購、3. 嚴謹食品原料採購規範	27	麵粉產品所使用的包材，主要有 PP 編織袋、紙袋、複合膠膜...等共計216項；其中紙袋包裝34項、紙箱包裝5項，目前我們所採購之紙類，供應商均有提供 FSC 認證證明，符合森林管理委員會(Forest Stewardship Council, FSC)之認證，比例約佔所有麵粉包材18%。	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	第四條第一項第一款第三目
4	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	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"> <li>各產品類別通過 SQF 驗證除以各產品總品項之比例</li> </ul>	第四條第一項第一款第四目
	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	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"> <li>各產品類別通過 ISO22000 驗證除以各產品總品項之比例</li> </ul>	
	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	各產品類別通過 TQF 驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：62%	<ul style="list-style-type: none"> <li>各產品類別通過 TQF 驗證除以各產品總品項之比例</li> </ul>	
	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	各產品類別通過 HALAL 驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：42% 2. 義大利麵：40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>各產品類別通過 HALAL 驗證除以各產品總品項之比例</li> </ul>	
	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	各產品類別通過慈心認證之比例 1. 麵粉、米穀粉：0.5%	<ul style="list-style-type: none"> <li>各產品類別通過慈心驗證除以各產品總品項之比例</li> </ul>	
	食品安全、(一) 食品安全管理、1. 食品安全組織與管理系統	18	各產品類別通過潔淨標章驗證之比例 1. 麵粉、米穀粉：67%	<ul style="list-style-type: none"> <li>各產品類別通過潔淨標章驗證</li> </ul>	



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
	食品安全組織與管理系統			證除以各產品總品項之比例	
5	食品安全、(三)負責任的採購、4. 國內供應商管理	27~28	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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。</li> <li>· 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。</li> <li>· 供應商考核評鑑               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 2020年，原物材料供應商共計291家，考量人力及風險評估後，篩選出51家供應商進行稽核(比例約為18%)，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。</li> <li>· 根據稽核結果顯示，2020年並無 D 等級之供應商，評鑑等級 A 級供應商共有48家，2家為 B 級，1家 C 級，顯示供應商皆維持穩定配合程度。</li> </ul> </li> <li>· 供應商實地實地稽核               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 聯華製粉食品參照《GHP 食品良好作業規範》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，接受聯華製粉人員的實地評鑑。2020年，我們在51家接受稽核的供應商中，再依風險程度，挑選21家供應商進行實地稽核，比例約為41%。</li> <li>· 2020年實地評鑑結果：                   <ul style="list-style-type: none"> <li>· 原料(廠家)：                       <ul style="list-style-type: none"> <li>· A 級(90-100%)：8家；續保留合格供應商評鑑名單</li> <li>· B 級(80-89%)：3家；續保留合格供應商評鑑名單</li> <li>· C 級(70-79%)：0家；續保留合格供應商評鑑名單</li> <li>· D 級(69%(含)以下)：0家；刪除</li> </ul> </li> <li>· 物料(廠家)：                       <ul style="list-style-type: none"> <li>· A 級(90-100%)：5家；續保留合格供應商評鑑名單</li> <li>· B 級(80-89%)：4家；續保留合格供應商評鑑名單</li> <li>· C 級(70-79%)：1家；續保留合格供應商評鑑名單</li> <li>· D 級(69%(含)以下)：0家；刪除</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>· 國內供應商實地稽核項目：廠房設施與環境衛生管理、作業人員衛生管理、製程管制、建立 HACCP 計畫及重要管制點計畫、品質管制、產品儲存與運輸管制、客訴、持續改善、CSR。</li> </ul> </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 依據公司內部「供應商審核評鑑流程及管理辦法」管理國內供應商</li> </ul>	第四條第一項第一款第五目
	食品安全、(三)負責任的採購、5. 國外供應商管理	29	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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小麥聯合採購事業體的聯合採購招標作業，所有想要參與投標的供應商，都必須經過小麥聯合採購事業體的認可，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2020年底，聯華製粉食品自行外購原料部分，共累計有12家國外供應商通過資格審查，申請合格率为100%。</li> <li>· 為確保國外供應商符合規範，我們訂定了《外購原料供應商審核評鑑流程及管理辦法》自2015年起，每年針對供應商進行資格審核，並要求定期接受考核及評鑑。2020</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 依據公司內部「外購原料供應商審核評鑑流程及管理辦法」管理國外供應商</li> </ul>	



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>年共計完成7家國外供應商評鑑，合格比例為100%。評鑑項目亦包含 CSR，占權重比達10%。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 國外供應商評鑑標準：品質、價格、供給、交期、服務配合度、CSR。</li> <li>· 2020年國外供應商評鑑結果： <ul style="list-style-type: none"> <li>· A 級(優)：7家；列入主力供應商</li> <li>· B 級(合格)：0家；列入輔助供應商</li> <li>· C 級(合格但尚有進步空間)：0家；針對弱項進行輔導改善</li> <li>· D 級(不合格)：0家；除策略性考量，原則上不納入採購</li> </ul> </li> </ul>		
	食品安全、(三)負責任的採購、6. 供應商永續管理	29	為接軌供應鏈永續管理趨勢，聯華投控2015年訂定《供應商 CSR 實務守則》並要求廠商簽署，守則中明訂供應商的運營，應符合社會面、環境面、人權面(如反貪腐、人權、童工、強迫工作等)之標準。2020年已簽署《供應商 CSR 實務守則》的供應商，累積已達111家，如供應商被發現涉及違反 CSR 政策，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"> <li>▪ 依據公司內部「供應商 CSR 實務守則」管理供應商</li> </ul>	
6	食品安全、(二)生產資訊透明、1. 系統管理，產品可溯源	23	在 ERP 系統管理下，聯華製粉食品對麵粉及義大利麵等所有品項皆可進行完整的追溯與追蹤。2020年，輸入小麥及杜蘭小麥粉，上傳筆數各別為123及24筆；麵粉及義大利麵等產品，上傳品項數為319項，完成追溯追蹤管理之產品佔比為100%。	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ 上傳至非追不可產品占所有產品之百分比</li> </ul>	第四條第一項第一款第六目
	食品安全、(二)生產資訊透明、2. 強化緊急事件應變能力	24	我們以產品回收為模擬情境，2020年按《成品回收作業程序》進行了2次產品模擬回收演練，演練結果顯示，皆可完整取得產品生產流程中之各項追溯追蹤紀錄，回收率100%。	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 依據公司內部「成品回收作業程序」執行模擬回收之情形</li> </ul>	
7	食品安全、(一)食品安全管理、2. 提升廠區製程品質與安全/附件一 2020年委外檢驗報告	21、64~72	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 2020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。2020年相關檢驗情形請詳附件一(P. 64)。</li> <li>· 【附件一 2020年委外檢驗報告】</li> <li>· 原料：合格率100%</li> <li>· 美國小麥公會統一送驗： <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)</li> <li>、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)</li> </ul> </li> <li>· 美國小麥： <ul style="list-style-type: none"> <li>農殘單劑益發靈、十項極性農藥</li> </ul> </li> <li>· 澳洲小麥、加拿大小麥： <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)</li> <li>、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)、農殘單劑益發靈、十項極性農藥</li> </ul> </li> <li>· 台灣小麥： <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(DON)</li> <li>、玉米赤黴毒素、多重農藥殘留檢測、二硫代胺基甲</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 公司委外檢驗項目及其結果</li> </ul>	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>酸鹽、重金屬(總砷、鉛、鎘)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有機台灣小麥：           <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)</li> <li>、玉米赤黴毒、多重農藥殘留檢測、二硫代氨基甲酸鹽重金屬(總砷、鉛、鎘)、農殘單劑益發靈、十項極性農藥</li> </ul> </li> <li>• 蓬萊米：           <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、多重農藥殘留檢測、二硫代氨基甲酸鹽、重金屬(無機砷、鉛、鎘、汞)</li> </ul> </li> <li>• 杜蘭小麥粉：           <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)、多重農藥殘留檢測、二硫代氨基甲酸鹽、重金屬(總砷、鉛、鎘、汞)、溴酸鉀、農殘單劑益發靈、十項極性農藥</li> </ul> </li> <li>• 副原料：合格率100%           <ul style="list-style-type: none"> <li>• 小麥澱粉：多重黴菌毒素</li> <li>• 小麥活性蛋白：重金屬(以鉛計)</li> <li>• 維生素 C：重金屬(以鉛計)</li> <li>• 澱粉水解酵素 A200：二氧化硫</li> </ul> </li> <li>• 成品：合格率100%           <ul style="list-style-type: none"> <li>• 小麥麵粉：               <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)、多重農藥殘留檢測、二硫代氨基甲酸鹽、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、順丁烯二酸(酞)、偶氮二甲醯胺、過氧化苯甲醯、農殘單劑益發靈、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</li> </ul> </li> <li>• 義大利麵：               <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、順丁烯二酸(酞)、九項塑化劑、五項防腐劑(酸類)、七項防腐劑(酯類)、過氧化氫、偶氮二甲醯胺</li> </ul> </li> <li>• 進口義大利麵：               <ul style="list-style-type: none"> <li>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、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)</li> </ul> </li> <li>• 蓬萊米穀粉：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A</li> <li>• 水手牌全粒粉：仙人掌桿菌</li> </ul> </li> <li>• 副成品：合格率100%           <ul style="list-style-type: none"> <li>• 小麥麩皮、小麥胚芽：               <ul style="list-style-type: none"> <li>總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)、多重農藥殘留檢測、二硫代氨基甲酸鹽</li> </ul> </li> <li>• 烘焙胚芽：               <ul style="list-style-type: none"> <li>大腸桿菌、大腸桿菌群、總黃麴毒素、黃麴毒素 B1、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(DON)、玉米赤黴</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		



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
			毒素、重金屬(鎘)		
	食品安全、(一) 食品安全管理、3. 專業麵粉實驗室/ 附件二2020年食品安全實驗室檢驗項目/ 附件三2020年品質與生物實驗室檢驗項目	22、73~74	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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。2020年實驗室相關的檢驗情形請詳附件二及三(P.73-74)。</li> <li>· 【附件二 2020年食品安全實驗室檢驗項目】 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 原料：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> <li>· 小麥：總黃麴毒素</li> <li>· 杜蘭小麥粉、蓬萊米：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1</li> </ul> </li> <li>· 產品：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> <li>· 麵粉、蓬萊米穀粉、義大利麵：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1</li> </ul> </li> <li>· 副產品：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> <li>· 小麥胚芽：總黃麴毒素、黃麴毒素 B1</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>· 【附件三 2020年品質與生物實驗室檢驗項目】 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 原料：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> <li>· 小麥、蓬萊米：水分</li> <li>· 杜蘭小麥粉：水分、蛋白質、濕筋、灰分</li> </ul> </li> <li>· 產品：合格率100% <ul style="list-style-type: none"> <li>· 麵粉：水分、蛋白質、濕筋、灰分、總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群</li> <li>· 蓬萊米穀粉：水分、灰分</li> <li>· 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</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 公司自行檢驗項目及其結果</li> </ul>	
	食品安全、(一) 食品安全管理、3. 專業麵粉實驗室	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 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。</li> <li>· 2018年，我們與 SGS-Taiwan 專案合作，導入並通過了 ISO/IEC 17025 認證，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。ISO/IEC 17025 於2017年發布新版本認證規範，我們自2019年開始籌備轉版認證作業，於2020年7月取得 ISO/IEC17025:2017 認證。</li> <li>· 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，2020年委外校正共48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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> </ul>	
	食品安全、(一) 食品安全管理、3. 專業麵粉實驗室	22~23	2020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18,173仟元，占營業收入0.5%。(註：2020年度之佔營業收入百分比為聯華製粉食品之收入。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 實驗室支出及相關委外檢驗費用</li> <li>▪ 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</li> </ul>	



## **LH** 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。

