 中華食品實業股份有限公司

民國 109 年度

企業社會責任報告書

(Corporate Social Responsibility Report)

(109 年 1 月 1 日至 109 年 12 月 31 日)

經營者的話

致關心中華食品永續發展的夥伴們：

2020 年是中華食品創立 40 週年。回首四十來企業經營的腳步，經過多年來的辛勤穩健經營，中華食品成為國內豆腐類產品的領導品牌。

隨著時代潮流演進，現代人外食趨勢增加、選擇也越趨多樣性、多元性，食安危害因子可說是隨處可見，我們藉由精進食品安全管理能力，推廣全系列使用食品級非基因改造黃豆與取得台灣優良食品 (TQF) 驗證並在 ISO 22000 的指引下建置跨高雄與屏東兩廠的食品安全委員會，更於 1999 年『首創』中華有機豆腐，並於 2009 年取得有機認證，提供滿足客戶需求的產品與保障消費者食的安全。

為落實「恆久義長、永續經營」之理念，除提供可讓顧客安心與信賴的產品及服務外亦全方位推動經濟、環境及社會面的企業社會責任，對照顧員工以及對社會善盡一份心意，亦是本公司責無旁貸的責任。

永續性的經濟面

採取穩健踏實的經營發展策略，追求每年穩定的營收成長及付予員工合理的報酬與福利，並與通路經銷商分享利潤，分配予股東穩定的股利，以企業永續經營為目標，嚴控經營風險，避免從事風險性太高的交易，專注於本業核心的經營。

近年來原物料上漲、政府於勞工政策上的調薪以及相關原物料價格調漲，致使產品成本大幅上揚。2020 年每股盈餘達 4.21 元，為消費者的健康把關外，也努力讓業績成長、創造獲利增加之績效，回饋社會及股東們的期待。追求生產效益及產能更新考量下，將評估高雄大樹及屏東潮州廠的「兩廠合一」方案，也為未來 5 年的產能擴張一併納入評估。未來在銷售計劃裡加強輔導幹部及經銷商銷售的管理，指派專人負責商品之銷售管理外，也將加強外銷市場之開發，強化與 OEM 廠商雙方合作關係及擬定 OEM 之銷售策略。並持續創新的生產流程自動化以及研發新產品，以成為事業的有效經營者、誠信經營者及創新研發的領航者自許。

永續性的環境面

中華食品一直秉持與環境、經濟共存共榮的先進理念，除持續推動環保來改善環保績效之外，也對節能減碳、保護水土資源做出極大貢獻。自創立以來致力於汙染防治，依環保法令規範執行，設置廢水處理設備及採用提高運轉效能的措施，努力改善生產製程，降低水、電、燃料油等能源的耗用，提升能源利用率，並委由合法之專業清運業者處理事業相關廢棄物。以成為負責任的能資源使用企業、被信賴的永續環境保護者自許，藉由落實各環境節能使用政策，為減緩氣候變遷風險與降低環境衝擊做出貢獻。

永續性的社會面

在社會面我們致力於打造幸福的企業，對於長年為公司犧牲奉獻的員工以視為自家人般的關心與照顧，不遺餘力維護員工福利及權益。藉由完善的人力資源制度與職業安全衛生管理，為員工創造一個安心與幸福的職場，並透過多元化的職務教育訓練，鼓勵同仁不斷自我超越，落實各項重大業務之傳承，以奠定永續經營之基石。公司自成

立以來勞資關係和諧，鮮有勞資糾紛情事，公司希望在一個穩定、安心的工作環境下，員工與公司能一起成長，共同創造美好的未來。

對於社區的回饋，中華每年編列預算補助學校獎學金、贊助社區及廟宇活動、捐贈低收入戶中華產品及白米、資助獨居老人送餐服務等，新進員工並以社區人士優先考慮任用；創造回饋社會的契機，並積極參與地方社區活動推廣社會公益。中華以在地的一份子自居，希望與當地社區互動緊密結合，共同追求社區環境的成長，以照顧社區、善盡當地企業之社會責任為榮。

為消費者增一分關心，為食品安全多盡一份心力，將是中華永續經營的根基，在企業的經營上我們將自我要求善盡企業之社會責任，面對消費者、員工、經銷商、協力廠商、投資人及社區等利害關係人，中華食品秉持一貫不變的態度-「中華豆腐，疼妳的心」。

關於本報告書

報告書內容

中華食品實業股份有限公司(以下簡稱本公司、中華食品或我們)，創立於民國 69 年，致力於高營養價值的黃豆加工食品之生產製造，提供優質價廉的蛋白質營養來源予國人。我們自 104 年 12 月開始發行我們的首本企業社會責任報告書(下稱 CSR 報告書或本報告書)，並上傳於公開資訊觀測站及公布於本公司網站。我們希望能藉由出版本報告書作為與中華食品利害關係人之間的溝通管道及平台，並說明中華食品在經濟、環境、社會與食品安全面向的努力與實際績效。

本報告書係依照全球永續性報告協會(Global Reporting Initiative, 簡稱 GRI)所公布之 GRI Standards 準則撰寫，並以核心揭露原則作為依循。財務數字以新台幣為計算單位，相關統計數據以國際通用指標為計算基礎表示。以上所揭露之量化指標含特殊意義時，另以註解方式說明。

報告發行時間與週期

中華食品自 104 年起每年發行企業社會責任報告書，110 年 9 月發行 109 年企業社會責任報告書，揭露 109 年度(109 年 1 月 1 日起至 109 年 12 月 31 日止)之永續發展績效及回應利害關係人所關注之議題；為求資訊之完整性及可比較性，部分績效資訊將追溯至 105 年或往後延伸至 110 年。

邊界與範疇

本報告書報告地理邊界以中華食品製造據點的高雄總公司及屏東廠為主，財務績效邊界則以台灣地區據點包含台北與台中營業所。報告範疇則列示於本報告書第 2 部分之重大性主題與利害關係人議合中說明。中華食品主要營運據點皆在台灣地區，故本報告書之邊界與範疇已涵蓋中華食品之重要營運據點與永續績效資訊。公司組織結構請參考 109 年度年報第 9 頁。

報告書確信

本報告書委託資誠聯合會計師事務所 (PwC) 按照中華民國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」針對所選定指標執行獨立有限確信 (limited assurance)，會計師有限確信報告請詳第 66-67 頁。

連絡資訊

聯絡單位：中華食品實業股份有限公司 總務部 莊青熹 協理

地址：高雄市大樹區龍目路 110-6 號

電話：(07)651-5511

E-mail：herng.jason@msa.hinet.net

網站：<http://www.herngyih.com.tw/>

目錄

第 1 部分 關於中華	7
1.1 中華食品簡介	7
1.2 永續經營策略與中華食品重要里程	9
1.3 中華食品治理架構	12
1.4 風險管理	15
第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合	17
2.1 決定永續重大性主題之流程	17
2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
2.3 重大性主題之排序、確證與檢視	18
第 3 部分 食品信任	23
3.1 永續產品	24
3.2 食品系統認證	29
3.3 負責任之供應鏈體系	32
3.4 食品信任專案管理	34
第 4 部分 永續環境	36
4.1 環保法規遵循	36
4.2 能源與資源	36
4.3 污染防治	40
4.4 氣候變遷之風險與機會	43
第 5 部分 樂活職場	45

5.1 人力資源檔案	45
5.2 人力政策	47
5.3 員工照顧	50

第 6 部分 社會共榮	53
-------------	----

6.1 社會關懷	53
6.2 員工慈愛基金	55

附錄一 GRI 指引對照表	57
附錄二 依「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條 第一項(以下簡稱「作業辦法」)加強揭露資訊與確信項目彙總表	63

第 1 部分 關於中華

1.1 中華食品簡介

中華豆腐 看見一塊好豆腐



中華食品實業股份有限公司創立於 1980 年(以下稱中華食品、本公司及我們)，以生產黃豆加工食品為主，全面使用非基改黃豆，第一家榮獲有機豆腐認證。

我們視發揚黃豆文化為使命。

當初設立主因是鑑於傳統家庭式豆腐工廠因社會變遷及製造保存不易而日漸式微，中華掌握了這項市場需求的契機，決定以企業化經營方式，引進日本自動化生產設備，並結合現代科技與傳統手藝精華，大量生產更營養、衛生的充填盒裝豆腐、豆花。

以『中華系列』商品行銷於國內市場，1992 年起，更將商品外銷至香港地區，贏得當地消費者的愛用與口碑，日後公司發展持續發揚黃豆文化為使命，不斷在品質、自動化機器及技術求進步。目前已取得 HACCP、ISO22000(食品安全管理系統)、第一批通過 TQF(台灣優良食品)驗證，以生產更美味、健康的產品回饋消費者。

目前主要營運據點皆在台灣地區，分別位於：

總公司：高雄市大樹區龍目路 110-6 號

屏東廠：屏東縣潮州鎮介壽路 468 號

台北營業所：台北市南港區重陽路 476 號

台中營業所：台中市南屯區嶺東路 808 號

截至 109 年 12 月 31 日中華食品計有員工 274 人，資本額為 80,701 萬元

中華食品自創立以來致力於生產黃豆加工食品，產品主要分為豆腐類、甜點類與冷凍類食品，如下表：

最近二年度生產量值表 (單位：量-仟盒/仟包；值-新台幣仟元)：

年 度 生產量值	108 年 度			109 年 度		
	產 能	產 量	產 值	產 能	產 量	產 值
豆腐 (超嫩豆腐、火鍋豆腐、雞蛋豆腐、家常豆腐、涼拌豆腐、板豆腐、黃金豆腐、油豆腐、凍豆腐、有機豆腐等)	115,000	94,524	1,206,574	115,000	100,044	1,262,311
甜 點 (花生豆花、水果豆花、檸檬愛玉)	40,950	22,297	134,541	40,950	22,480	137,050
合 計	155,950	116,821	1,341,115	155,950	122,524	1,399,361

最近二年度銷售量值表 (單位：量-仟盒/仟包；值-新台幣仟元)：

年 度 銷售量值	108 年 度				109 年 度			
	內 銷		外 銷		內 銷		外 銷	
	量	值	量	值	量	值	量	值
豆 腐	94,233	1,145,589	-	-	99,371	1,222,662	-	-
甜 點	22,294	138,130	-	-	22,118	147,426	-	-
火鍋料	2,579	299,303	-	-	2,615	277,785	-	-
合 計	119,106	1,583,022	-	-	124,104	1,647,873	-	-

註：冷凍類中凍豆腐及油豆腐以外商品委由協力廠商生產

計劃開發中之新商品：

豆腐類	甜點類	火鍋料
豆腐調理包系列、酵素板豆腐	蛋白凍、高纖檸檬愛玉	與協力廠商合作開發新產品

經濟績效

109 年期間營業收入為 1,647,873 仟元，107~109 年之直接經濟價值分配如下 (單位：仟元)：

組成		107 年度	108 年度	109 年度
直接經濟價值之產生		1,503,509	1,590,249	1,665,214
營業收入	銷貨淨額	1,491,890	1,583,022	1,647,873
	利息/股利/租金/ 權利金收入	5,684	5,660	7,195
	出售資產收入 (有形/無形)	5,935	1,567	10,146
直接經濟價值之分配		1,158,666	1,202,224	1,506,628
營運成本	因營運活動所產生之成本	944,536	972,952	970,227
員工薪資與福利	薪資、紅利、獎金、員工福利 (退休金、保險)	211,983	226,760	238,651
支付給資金提供者	利息費用、股利支付、特別股股利	1,708	1,729	2,082
政府往來	租稅(不含遞延稅款)、罰款	100	220	0
社區投資	捐贈、贊助、投資	339	563	295,668
經濟價值之保留(直接經濟價值之產生-直接經濟價值之分配)		344,843	388,025	158,586

1.2 永續經營策略與中華食品重要里程碑

1.2.1 中華食品永續經營策略

黃豆產品自古即為華人市場的重要蛋白質供應來源。中華食品身為黃豆加工食品的專業製造廠商，我們以發揚黃豆之文化為我們的企業使命。我們針對公司治理、永續環境管理、員工與社會共榮及永續產品四個主題發展我們的永續經營策略。

公司治理：中華食品是台灣股票公開發行之上櫃公司，我們主要的公司治理原則與架構係以遵守金管會、財團法人櫃檯買賣中心及財政部等主管機關之規定範圍為主。

永續環境管理：中華食品針對環境永續之策略思維在於提高資源使用效率，包含節能、降低損耗及降低排放。主要的進行方式會以投資環保資本設備與改善製程的方式為主。

員工與社會共榮：中華食品致力於提供給員工穩定與安全的工作環境，並透過我們公平的考核及升遷制度，讓員工得以在中華食品安心工作。社區互動方面，我們積極的參與社區鄰里的活動，並且降低我們營運對附近鄰里社區的影響。

永續產品：黃豆食品自古即是華人世界的重要蛋白質來源之一，中華食品的產品發展策略在於提升既有產品的品質並積極開發其他黃豆產品，增加中華食品的產品多元性。

近幾年曾爆發一連串的食品安全事件，消費者健康意識抬頭，高品質、安全、健康的產品將會是未來的消費主流；食品相關法規的制定將會日趨嚴格以保障消費者權益，對生產廠商而言勢必增加生產及管理成本，但對於具有產品優勢的廠商將會帶來更大的市場機會。

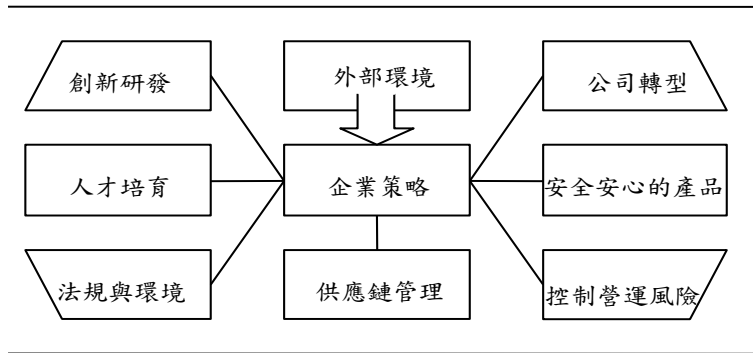
本公司一向堅持為消費者提供健康、安全、安心的產品，在這一連串的食品安全事件中，本公司在穩健的經營及同仁的努力下未直接受影響，雖然市場消費需求減弱，但是長期而言，消費者對本公司產品的信心與企業形象將會是正面的發展。

基因改造的議題引發消費者疑慮，本公司考量市場消費需求，自 106 年中起全產品全面使用非基因改造黃豆製造，原料成本的增加已適度的微調產品價格，短期對價格敏感度較高的消費者或將影響其消費意願，但就長期而言，公司產品的競爭力將繼續領先同業。

本公司採取穩健踏實的經營發展策略，追求每年穩定的營收成長及付予員工合理的報酬與福利，並與通路經銷商分享利潤，分配予股東穩定的股利，以企業永續經營為目標，嚴控經營風險，避免從事風險性過高的交易，專注於本業核心的經營。

面對動態而詭譎多變的環境，本公司所採取策略之目的為成長獲利、誠信經營與社會責任，並加強公司治理，如何掌握成功的關鍵因素，如何落實行銷與創新而針對未來發展策略及相關環境等影響，則訂定下列要點對應之：

- ✓ 公司轉型: 因應環境變遷，適時評估公司轉型的關鍵時刻，或分散經營之風險。
- ✓ 安全、安心的產品: 為消費者提供健康、安全、安心的產品。
- ✓ 創新研發: 增加產品競爭力，創新研發高附加價值的產品。
- ✓ 人才培育: 因應未來人力需求，重視人才培育。
- ✓ 供應鏈管理: 加強供應鏈管理，穩定原物料供應及合理管控成本。
- ✓ 法規與環境: 因應法規修訂及經營環境之變遷，研擬最佳方式對應之。
- ✓ 控制營運風險: 面對詭譎多變的環境而嚴控營運風險。



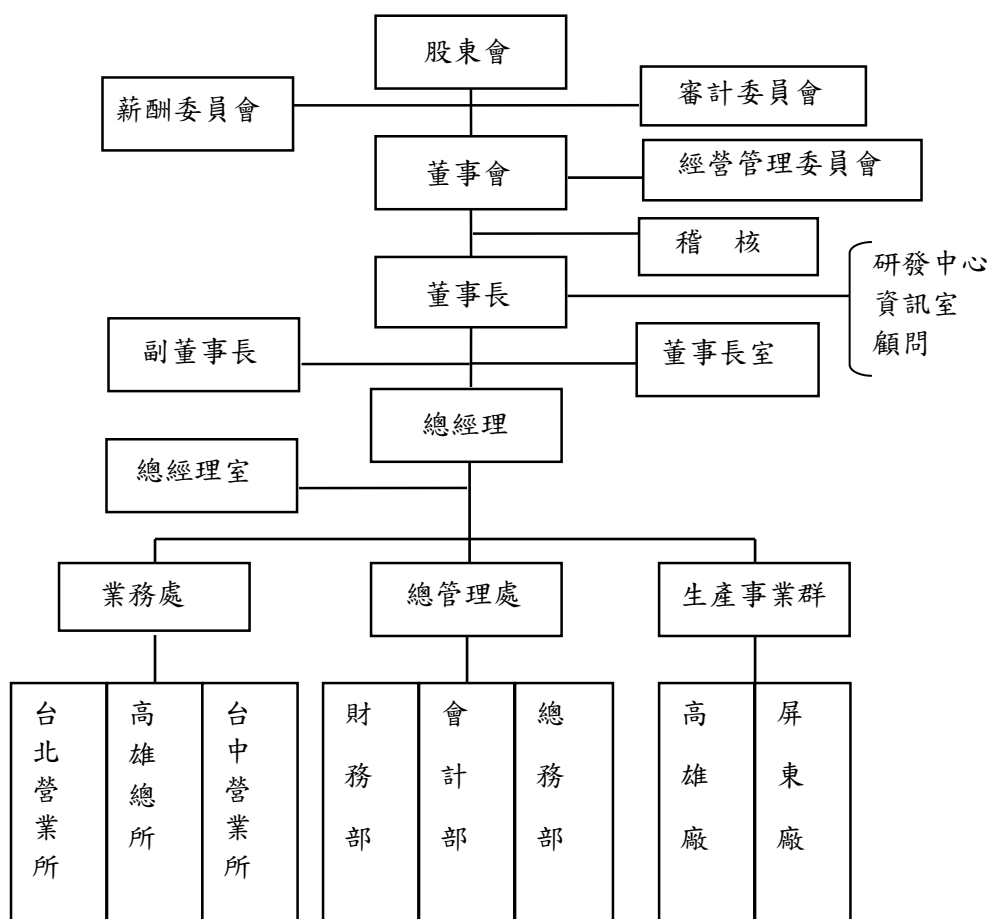
1.2.2 中華食品大事紀

年度	事項
69年	創立於高雄市
71年	突破傳統，生產盒裝中華豆腐、甜豆花產品，為全國首創。
80年	高雄廠取得美國 FDA 認證
85年	屏東廠取得美國 FDA 認證
86年	屏東廠取得飲料食品 GMP 認證
87年	高雄廠取得豆腐食品 GMP 認證
88年	股票上櫃
92年	屏東廠取得豆腐食品 GMP 認證
	高雄廠取得蛋豆腐及甜點食品 GMP 認證
98年	有機豆腐取得有機認證(CAS ORGANIC)
100年	冷藏品取得 ISO22000(食品安全管理系統)及 HACCP(危害分析與關鍵控制點)雙認證
102年	更名為中華食品實業股份有限公司
104年	高雄廠、屏東廠取得 TQF(台灣優良食品)驗證。 出版第一本 CSR 報告(103 年度)
105年	屏東廠全產品使用非基因改造黃豆生產 出版 104 年度 CSR 報告
106年	高雄廠全產品使用非基因改造黃豆生產 出版 105 年度 CSR 報告
107年	出版 106 年度 CSR 報告
108年	出版 107 年度 CSR 報告
109年	出版 108 年度 CSR 報告

1.3 中華食品治理架構

1.3.1 公司營運治理架構

中華食品係為在台灣財團法人櫃檯買賣中心(下稱櫃買中心)股票公開交易之上櫃公司，公司治理規範與作為係遵循金管會與櫃買中心所發布之法令為主，以股東會為公司最高機關(股東持股結構請詳本公司上傳至公開資訊觀測站之 109 年股東會年報)，董事會為最高業務執行機關並選任董事長為代表與委任總經理對內經管公司業務。公司治理結構如下：



中華食品對董事所應具備之資格及經驗，除符合法規要求外，並依能力與經驗選賢任能。董監事皆由股東會投票選出，監察人並具有商務、法務、財務、會計或公司業務所需之專業技能。依據金管會之規定修訂本公司之董事會議事規則，著重管控利益衝突之風險。依據中華食品現行之董事會議事規則董事對於會議事項，與其自身或其代表之法人有利害關係者，應於當次董事會說明其利害關係之重要內容，如有害於公司利益之虞時，不得加入討論及表決，且討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。109 年度董事會共召開 5 次 (A)，董事及監察人出席情形如下並已上傳至公開資訊觀測站之本公司 109 年股東會年報。

1.3.2 董事與經理人薪酬政策與績效

董監事之酬勞以公司章程之股利政策所訂定執行之，本公司九席董事中有五席董事在公司任職，不論是擔任何職，其薪資或配車與專業經理人一致，皆依人事計薪標準或車輛管理辦法執行，前述酬金中有關年終獎金則與每股盈餘(EPS)有正向關聯。至於董監事酬勞則依公司章程之股利政策所訂執行之；另有關酬金與未來風險並未具絕對關聯性。民國 100 年成立薪資報酬委員會，評估報酬合理性。並設置由 3 位獨立委員所組成薪資報酬委員會，評估董監及經理人領取報酬之合理性。

職稱	姓名	實際出(列) 席次數 (B)	委託出 席次數	實際出(列)席率 (%) (B / A) (註 2)	備註
董事長	陳民權	5	0	100	無
董事	陳民生	5	0	100	無
董事	陳民意	5	0	100	無
董事	林昭敏	5	0	100	無
董事	陳冠呈	5	0	100	無
董事	羅坤展	0	5	0	無
董事	柯美惠	0	5	0	無
獨立董事	陳文正	5	0	100	無
獨立董事	王添勝	5	0	100	無
監察人	李登財	4	0	80	無
監察人	楊敦讓	2	0	40	無

109 年並無董事會否決委員會決議或該等委員對於董監事及經理人之報酬案提出反對或保留意見情事。

109 年度董監與經理人酬勞占稅後純益比例如下：

項目	109 年酬勞比例
全體董事酬勞	6.21%
全體監事酬勞	1.0%
全體總經理與副總年度酬勞	4.17%

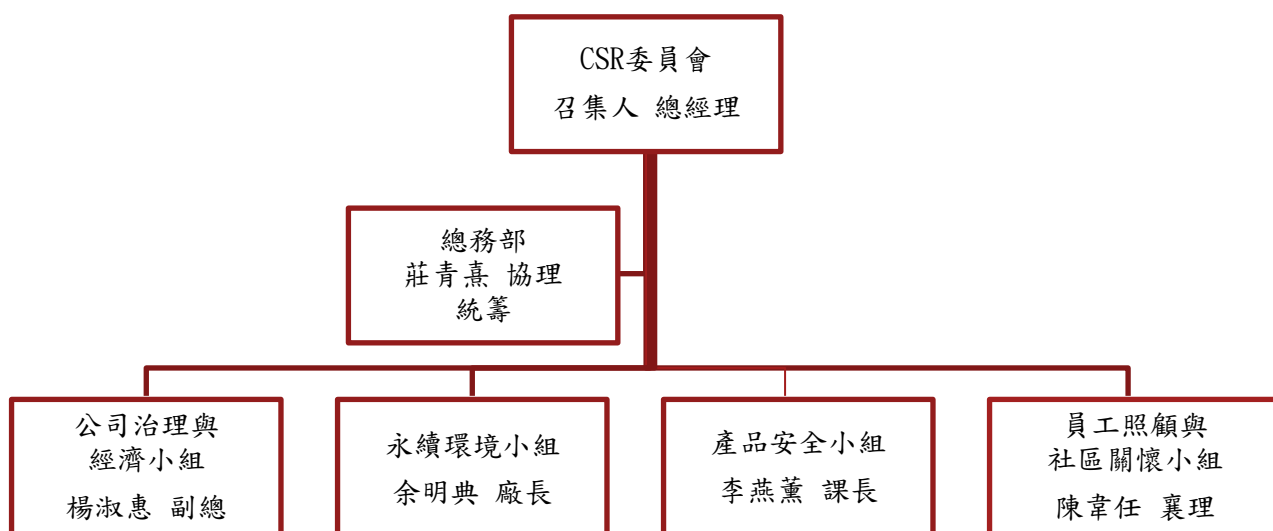
本公司之薪資報酬委員會委員計 3 人。

本屆委員任期：107 年 6 月 20 日至 110 年 6 月 19 日，最近年度薪資報酬委員會開會 2 次(A)，委員資格及出席情形如下：

職稱	姓名	實際出席次數(B)	委託出席次數	實際出席率(%) (B/A)(註)	備註
召集人	陳文正	2	0	100	連任
委員	王添勝	2	0	100	新任，於 108 年 5 月 7 日選任生效，屆期同本屆委員任期
委員	楊淑芬	0	0	100	舊任，於 108 年 4 月 16 日辭任
委員	蔣凱倫	2	0	100	連任

1.3.3 企業社會責任治理架構

為落實「恆久義長、永續經營」之理念，我們針對永續發展議題之管理成立專責之 CSR 委員會並由總經理為召集人，在委員會之下則依議題區分為 4 個領域之 CSR 工作小組，由各部門遴選適當職能主管及員工組成。CSR 委員並將不定期呈報有關公司永續發展議題於董事會中討論，並審核每年出版之 CSR 報告書之內容及工作執行。



1.3.4 產業協會與倡議參與

我們為尋求能即時更新產業訊息與參與產業的活動及倡議，中華食品所參與的公協會計有：

編號	組織名稱	加入日期	適用之國家或地區	在公協會佔有之席別
1	中華民國內政部稽核協會	87.12.01	台灣	會員
2	高雄市工業總會	85.10.28	台灣	會員
3	中華鮮食發展協會	97.01.01	台灣	會員
4	高雄市大高雄警察之友會	96.02.26	台灣	會員
5	高雄縣工業會	85.10.28	台灣	會員
6	台灣優良食品發展協會 (TQF)	104.7.1	台灣	會員

1.3.5 誠信經營

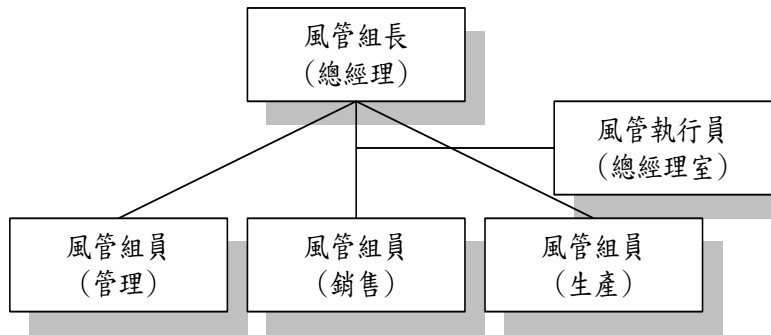
誠信經營是本公司所崇仰與堅持的企業經營理念，中華食品的所有工作夥伴都必須依循我們所制訂及核備於高雄市勞工局之「員工工作規則」任職用事，其中訂明關於員工服務時行為準則、勞工法令規範、性別平等及反歧視之內容，亦載明員工誠信條款違反時之懲處規範。其中針對主管職人員並訂有主管行為守則，要求以誠尊重及照顧員工。而與供應商簽訂供貨合約時，並於合約中載明誠信行為條款。針對公司誠信經營之管理與覆核，我們設有內部稽核室，定期作成稽核報告呈送董事長及監察人承認，藉以貫徹本公司「恆久義長、永續經營」之企業精神。

依據本公司之 109 年度內部稽核報告結果，並無員工違反工作規則或內部控制辦法中誠信經營事項，亦無發現公司內部人員與往來廠商有收受不當利益情事。也未有內部人員因違反誠信規約而受懲戒情事。

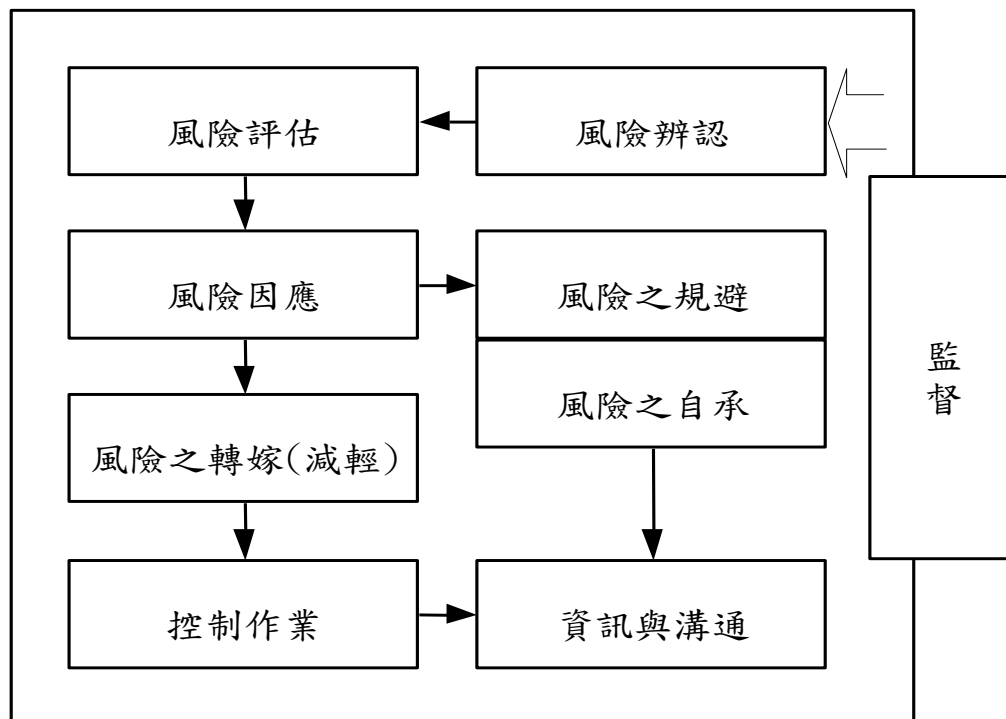
1.4 風險管理

企業營運所面臨風險種類甚多，為求企業永續發展，不會因為特殊偶發風險所干擾，中華食品設立有風險管理小組，作為統籌企業風險營運事件之應變專職小組。

目前由總經理負責風險管理小組之運作，並由總經理室統籌風險管理工作，並報告於董事會，風險管理小組組員包含管理、銷售及生產各部主管，於風險事項產生時召集風管會議，相關人員參與討論風管議題。



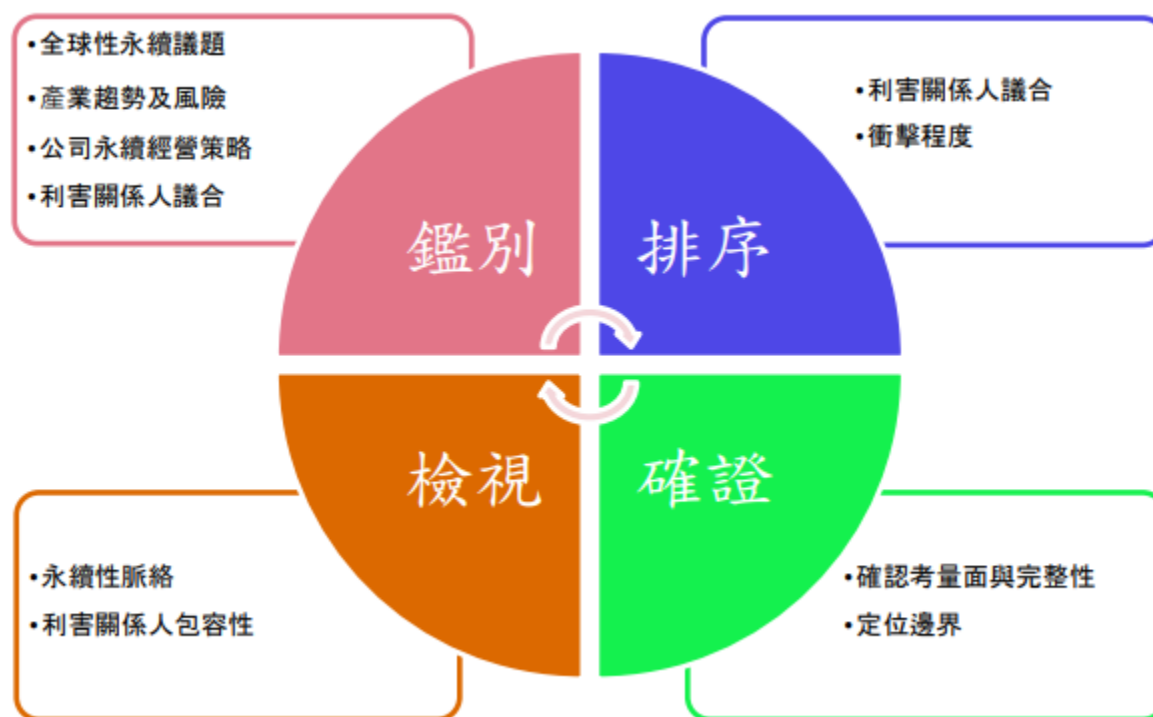
中華食品風險管理流程係整合企業營運與風險管理，辨認未來事件可能產生正面或負面的影響，並評估分析風險重要性、風險發生的可能性與影響程度，並採取有效的策略因應：



第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合

2.1 決定永續重大性主題之流程

本報告書之主要目的係為針對中華食品的永續性重大性主題向利害關係人提出回應與作為，並作為公司未來發展的方向與指標。本公司參考 GRI Standard 綱領界定報告內容的原則與 AA 1000 STAKEHOLDER ENGAGEMENT STANDARD (SES) 2015 之指引，發展以下流程辨識中華食品的重大性主題：



2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別

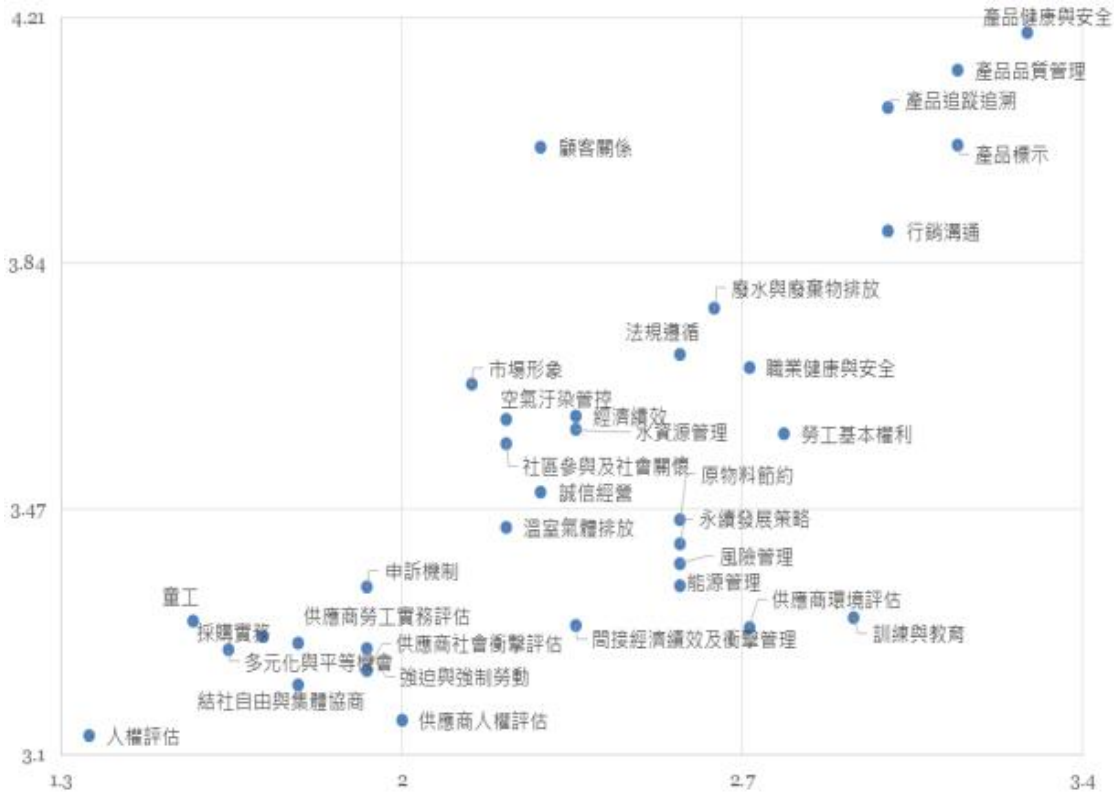
我們以 CSR 委員會及所轄之工作小組作為鑑別利害關係人與重大性主題之平台，並委任外部獨立顧問提供符合本公司之永續性脈絡之建議，依 AA 1000 利害關係人議合標準 (THE AA1000 STAKEHOLDER ENGAGEMENT STANDARD, AA1000SES)，考量公司產業特性及實務經驗，鑑別出股東及投資人、主管機關、員工、社區鄰里、供應商、經銷商、客戶及消費者、媒體與通路商為我們的永續發展之利害關係人。

中華食品透過與利害關係人溝通並參考全球永續性趨勢、GRI Standard 揭露考量面、產業標竿公司 CSR 主題以及公司之永續經營策略篩選出公司的永續性主題。統整該等利害關係人所關心之永續性主題及與中華食品之議合溝通方式與頻率如下：

利害關係人	議合方式及頻率
股東及投資人	股東會(一年一次) 公開資訊揭露 公司公開網頁 發言人專線與郵件
主管機關	政令宣導會議(不定期) 行政公文往返(不定期) 發言人專線與郵件 公司公開聯絡電話
員工	勞資會議(一年 4 次) 內部溝通信箱
社區鄰里	公司公開網頁 鄰里溝通會議(不定期)
供應商	採購承辦拜訪(不定期) 供應商稽核(一年一次)
經銷商	經銷商拜訪會議(一年一次) 業務代表溝通(不定期)
客戶及消費者	客戶服務專線 公司公開網頁 公司公開聯絡電話
媒體	發言人專線與郵件 行銷人員聯繫(不定期) 通路回饋(不定期)
通路商	業務拜訪(不定期) 客戶服務專線 公司公開網頁

2.3 重大性主題之排序、確證與檢視

針對前述利害關係人所關切之永續性主題，我們由獨立的外部顧問設計問卷，參考重大性與利害關係人包容性原則，由外部利害關係人與 CSR 工作小組依據過往利害關係人回饋經驗與自身專業判斷進行問卷填答，共回收 65 份問卷，並依利害關係人關心程度及對環境、經濟與社會衝擊程度加以統計，按照相對分數區分為高、中、低三組，如下列重大性分析圖，並經 CSR 工作小組討論確認，篩選出 11 項重大優先考量之重大性主題。



註：沿用 105 年重大性主題

針對各項重大性主題，我們以 GRI Standard 綱領之各考量面及指標作為本報告中回應之參考依據，並由中華食品的產品價值鏈出發將各重大性主題之邊界予以定位。

項次	重大性主題	GRI Standard 考量面	GRI Standard 指標	關注之利害關係人	影響範圍		對應章節
					內	外	
1	產品健康與安全	顧客健康與安全	GRI 416 (社會)	股東及投資人 員工 經銷商 媒體 通路商	V	V	3.1 / 3.2 / 3.4
2	產品標示	行銷與標示	GRI 417 (社會)	股東及投資人 員工 經銷商 客戶及消費者 媒體 通路商	V	V	3.2
3	產品品質管理	顧客健康與安全	GRI 416 (社會)	股東及投資人 員工 經銷商 媒體	V	V	3.4

4	產品追溯追蹤	顧客健康與安全	GRI 416 (社會)	股東及投資人 員工 經銷商 媒體 通路商	V	V	3.2
5	行銷溝通	行銷與標示	GRI 417 (社會)	股東及投資人 員工 經銷商 媒體	V	V	3.4
6	經濟績效	經濟績效	GRI 201 (經濟)	股東及投資人 主管機關 員工 經銷商 媒體	V	V	1.1
7	法規遵循	有關環境保護的法規遵循、違反社會與經濟領域之法律和規定	GRI 307、 419 (環境及社會)	股東及投資人 主管機關 員工 社區鄰里 經銷商 媒體	V	V	4.1 / 3.4
8	能源管理 (註)	能源	GRI 302 (環境)	股東及投資人 員工 社區鄰里 經銷商 客戶及消費者 媒體	V	V	4.2
9	廢水與廢棄物排放	廢汙水和廢棄物	GRI 306 (環境)	股東及投資人 主管機關 員工 社區鄰里 經銷商 媒體	V	V	4.3
10	勞工基本權利	勞雇關係	GRI 401 (社會)	股東及投資人 主管機關 員工 經銷商 媒體	V	V	5.2
11	職業健康與安全	職業安全衛生	GRI 403 (社會)	員工 社區鄰里 經銷商 客戶及消費者 媒體	V	V	5.2

註：替代水資源管理

重大主題管理方針

項次	重大性主題	對中華食品的意義	治理方針	評量機制/ 績效成果
1	產品健康與安全	消費者之食品信任是產品發展策略的核心價值，我們建置完善的食品安全系統為消費者把關。	<ul style="list-style-type: none"> 設置食品安全小組，由總經理室執掌，副總經理作為召集，負責公司食品安全體系的建立及推動。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期檢討食品安全系統 TQF、ISO22000 及 HACCP 等驗證單位定期稽核 109 年無違反食品安全管理法相關法令事件
2	產品標示	遵循主管機關規範，明確標示相關資訊，以滿足消費者「知」的權利。	<ul style="list-style-type: none"> 遵循衛生福利部公布「食品安全衛生管理法」及相關法令之標示要求進行辦理。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期上網確認法規公告，持續遵循相關法令規範 2020 年無發生產品標示相關法規遭處罰緩之情事。
3	產品品質管理	食品安全從原料的源頭管理到製程的優化，從食品安全至食品防護，涵蓋食品品質、安全、造假及防禦的概念。	<ul style="list-style-type: none"> 以 ISO 22000 建立產品生產流程與標準，並通過第三方機構稽核驗證，落實食安管理流程。 	<p>109 年度品質目標已達標：</p> <ul style="list-style-type: none"> 生產不良率為 0.3% 以下 銷售不良率為 2% (含) 以下 客訴率為每十萬最小販賣單位客訴一件以下
4	產品追溯追蹤	遵循主管機關規範，建立追溯追蹤系統，有效掌握產品之原料來源及產品流向，並可針對問題之批次快速處理。	<ul style="list-style-type: none"> 依循食品安全衛生管理法及 ISO 22000，建置管理手冊及追蹤追溯機制。 依法將自製產品登錄至「食品追溯追蹤管理資訊系統 (非追不可)」 訂定「成品回收辦法」，有效地將目標產品以計畫性及標準化的方式進行回收。 	<ul style="list-style-type: none"> 以電子化管理原物料。 上傳至「非追不可」之品項占所有自製品項數之 100%。 每年進行一次成品回收演練
5	行銷溝通	透過消費者回饋的方式，協助中華食品往符合消費者期待的方向努力，並作為經營決策參考。	<ul style="list-style-type: none"> 設立三種意見回饋管道： <ol style="list-style-type: none"> 免付費消費者服務電話 0800-723388 中華食品官方網站 中華食品臉書粉絲團 所有消費者的意見回饋都由業務處同仁親自處理，並經總經理與董事長簽核結案 	<ul style="list-style-type: none"> 持續遵循相關法令等規範辦理 2020 年無違反行銷傳播相關法規事件。
6	經濟績效	採取穩健踏實的經營發展策略，追求每年穩定的營收成長及付予員工合理的報酬與福利，並與通路經銷商分享利潤，分配予股東穩定的股利。	<ul style="list-style-type: none"> 致力食品安全管理。 確保關鍵原物料的品質及供應來源穩定 加強豆腐產品在不同通路的開發與深耕 穩固豆腐及甜點類商品反應成本調升售價後的市場狀況 運用社群媒體與消費者持續的溝通，提升品牌的好感度 	<ul style="list-style-type: none"> 相關財務績效揭露至官網及公開資訊觀測站。

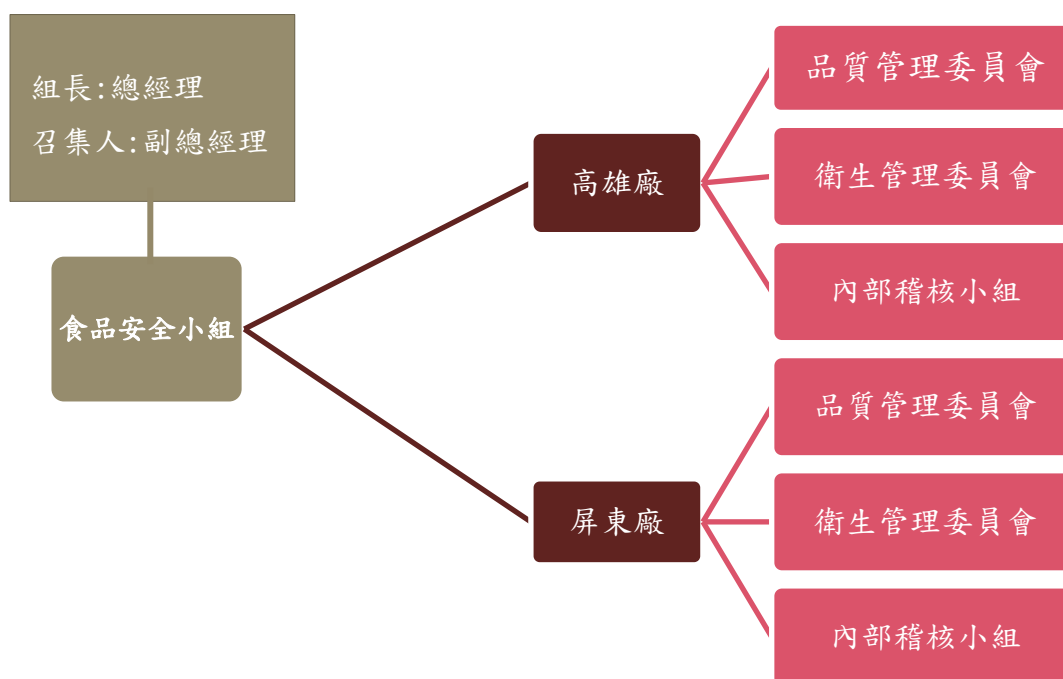
項次	重大性主題	對中華食品的意義	治理方針	評量機制/ 績效成果
			<ul style="list-style-type: none"> 適度控制產品促銷的頻率與幅度，降低對品牌發展的影響。 	
7	法規遵循	日趨嚴格的食物相關法規，對於具有產品優勢的廠商將會帶來更大的市場機會。期許自己能以超越法令的標準提供高品質之產品。	<ul style="list-style-type: none"> 因應法規修訂及經營環境之變遷，研擬最佳方式對應之，我們由總務部負責管理收發政府往來之公文並予以記錄回應。 	<ul style="list-style-type: none"> 2020年無發生重大違反法規事件 定期更新法規最新動態 持續遵循相關法令等規範辦理
8	能源管理	成為負責任的能資源使用企業、被信賴的永續環境保護者自許，藉由落實各環境節能使用政策，盡可能降低能資源的浪費	<ul style="list-style-type: none"> 提高資源使用效率，包含節能、降低損耗及降低排放。 投資環保資本設備與改善製程，安裝用電警示系統以控制節用電量。 	<ul style="list-style-type: none"> 訂定「平均年節電率」皆應達1%以上之節電目標。 更換新型LED人工照明。 採用新型環保冷媒。採用節能空壓機
9	廢水與廢棄物排放	了解環境保護的重要性，積極的配合國家環保法規之要求，避免違反相關規範。	<ul style="list-style-type: none"> 妥善設置廢水處理設施，由專責人員負責維運，並委託專業清運機構處理廢棄物。 	<ul style="list-style-type: none"> 109年回收5,435噸豆渣 109年回收2,520噸來自濃縮系統真空泵的冷卻水
10	勞工基本權利	致力打造幸福的企業，希望一個穩定、安心的工作環境下，員工與公司能一起成長，共同創造美好的未來。	<ul style="list-style-type: none"> 恪遵勞動法令，尊重員工的工作人權。 	<ul style="list-style-type: none"> 持續遵循相關法令等規範辦理 2020年無發生不當侵害人權之情事
11	職業健康與安全	完善人力資源制度與職業安全衛生管理，為員工創造一個安心與幸福的職場，並透過多元化的職務教育訓練，鼓勵同仁不斷自我超越。	<p>依據職業安全衛生法制定「安全衛生工作守則」，主要包含</p> <ul style="list-style-type: none"> 勞工安全衛生管理與權責 設備之維護與檢查 工作安全與衛生標準 教育訓練 急救與搶救及防護設施之準備、 維護與使用等內容。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期檢視安全衛生工作守則。 定期堆高機訓練、年度消防演習、急救人員訓練及回訓。 年度定期健康檢查。 辦理教育訓練提升員工健康與安全知識。

第 3 部分 食品信任

關鍵績效	
100%	中華食品自行產製產品 100%均通過 TQF、ISO 22000 及 HACCP 認證
100%	109 年食品進口原料採購，黃豆 100%皆擁有出口國官方出具的檢疫證
100%	109 年食品添加物採購部分，100%皆於衛福部指定資料庫登錄
100%	109 年自行產製產品 100%皆參與「食品追蹤追溯管理系統」
100%	109 年原料黃豆採購，100%皆為非基因改造黃豆
708	109 年投入 708 個小時之外部專業課程訓練

管理方針

中華食品於 99 年前在 ISO 22000 的指引設有食品安全小組，由公司總經理室執掌，副總經理作為召集，領導高雄廠以及屏東廠，負責公司食品安全體系的建立及推動，並符合產品和服務資訊與標示的要求，作為我們食品安全與品質的控管專責機構。若發生食品安全之危機時，依權責分工召開會議，負責協調及指揮各相關部門，隨時彙整處理進度，將發生問題及可能導致食品安全問題的風險即時向相關管理層進行彙報，迅速因應及採取適當因應措施，妥善處理。



在目前的食品工業中，食品從生產到最終被消費，需要經過一系列的加工、運輸和儲存環節。如果任何一個環節出現漏洞，就有可能使食品處於不安全的狀態，如接觸到傳染源或儲存不當導致食品變質。

理想的食品安全系統應該能為銷售商提供供貨順序的諮詢建議，為消費者提供食品質量安全報告，為生產商提供銷路分析報告等，中華食品將嚴格把關。

消費者之食品信任是中華食品產品發展策略之核心價值。我們的食品信任管理機制以我們產品之產品生命週期區分為主，分別有永續產品管理、食品系統認證、責任供應鏈及食品信任專案等四個主要構面所組成。

	產品研發	原物料採購	產品產製	產品經銷	消費者食用
永續產品	◎	◎	◎		◎
食品系統認證		◎	◎	◎	
責任供應鏈		◎	◎		
食品信任專案	◎	◎	◎	◎	◎

3.1 永續產品

3.1.1 永續研發

以黃豆製品產業來說，傳統小型加工廠因應市場的需求仍持續在生產就地供應當地餐飲通路及零售需求，然而在越來越嚴格的食物安全政策要求下，小型加工廠因為人力成本高漲、年輕人接班意願等等問題，有減少之情況，但由於豆類製品是飲食中不可或缺的副食品，也使得開始有中型的企業投入此一產業，如西北食品等，同時許多小型加工廠也開始投入資源，改善製程及衛生管理環境，以符合食物衛生法規的基本需求，以供應市場所需。

豆腐類相關製品產業相對於整體國家經濟景氣的發展較不受影響，係因豆腐類產品屬於低單價的飲食副食品，且相對於農產品蔬菜類來說，不直接受氣候影響，因此豆腐類產品的市場相對穩定。

在食品產業中，食物安全從原料的源頭管理到製程的優化，食物安全的概念已從食物安全擴大至食物防護，涵蓋食品品質、安全、造假及防禦的概念；豆類製品產業中，在國內盒裝豆腐市場，以中華食品、大漢(川武)及義美為前三大製造商。中華食品與大漢主要以研發黃豆製品為主，而義美屬於多元開發食品為主。中華食品相較於另外兩大製造商，在研發上，專注於黃豆製品。在黃豆品質上，採全品項使用食品級非基因改造黃豆製造，中華食品一直以來相對於競爭者努力投入品牌的經營與維護，每年皆有影片廣告與消費者溝通，同時在生產上，自行開創設計製造設備，以及自動化產線的不斷改善，並取得TQF、ISO22000、HACCP等食物安全管理系統的認證，都是為確保提供消費者對食物安全的需求與重視，為顧客創造安全安心的企業品牌價值。



資料來源：美國黃豆出口協會中文官方網站 <http://taiwan.ussec.org/resources/soybean-application/soybean-application>

本公司現有產品分為豆腐類、甜點類及冷凍食品類，其中關於冷凍食品類之產品主要委由我們的協力合作廠商產製。我們主要擅長領域在於黃豆類食品之開發，109 年成功研發出麻婆豆腐、豆渣餅乾、奶茶豆花等產品。

在新產品開發的流程中，我們首重產品安全，新開發產品的原物料與添加物我們依循食品安全衛生管理法規定要求，原物料、單方或複方添加物將經由我們的食品實驗室分析及食品安全管制系統小組認可後，確認對於消費者之安全無虞後才會上市販售。而我們對於供應商所提供的原物料也要求必須以同法加以全展開內容物，並由食品安全實驗室及專業衛生管理員加以分析，確認安全後始能成為我們的產品內容物，藉以降低供應鏈詐騙之風險。

中華食品品管課下設有檢驗股，主要針對我們產品的原物料與成品加以檢驗，於 109 年各測試項目、檢驗品項、檢驗次數、檢驗符合標準次數及檢驗方法如下：

測試項目	檢測品項	檢驗次數	檢驗符合標準次數(註 1)	測試方法依據
粗蛋白	原料	32	32	CNS 5035
	成品	319	319	
粗水分	原料	174	174	CNS 5033
	成品	1987	1987	
大腸桿菌群	原料	48	48	AOAC (註 2)
	成品	560	560	
總生菌數	原料	48	48	AOAC (註 3)
	成品	560	560	
基改原料定性	原料	191	191	AOAC (註 4)

註 1：檢驗標準係國家標準、食藥署公告衛生標準或嚴於前二者的廠內品質標準

註 2：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：991.14

註 3：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：990.12

註 4：依據 Stave, J. W. 2002. Protein Immunoassay Methods for Detection of Biotech Crops: Applications, Limitation, and Practical Consideration. J. AOAC Int., 85, 780-786

109 年中華食品之檢驗支出總金額 5,473,834 元，佔 109 年之營業收入 0.33%。

費用項目	109 年費用支出	109 年佔營收淨額比
薪資	3,678,735	0.22%
內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置)	367,245	0.02%
外部檢驗費用	1,337,854	0.08%
合計	5,473,834	0.33%
中華食品營業收入淨額	1,647,873,000	

中華食品未來之新產品開發朝多元化發展，以健康及環保為導向的產品為研發重點，另因應高齡化社會及機能訴求開發相關產品，並以產品安全與消費者的健康作為產品開發的最高原則。

3.1.2 食品安全與品質持續進修

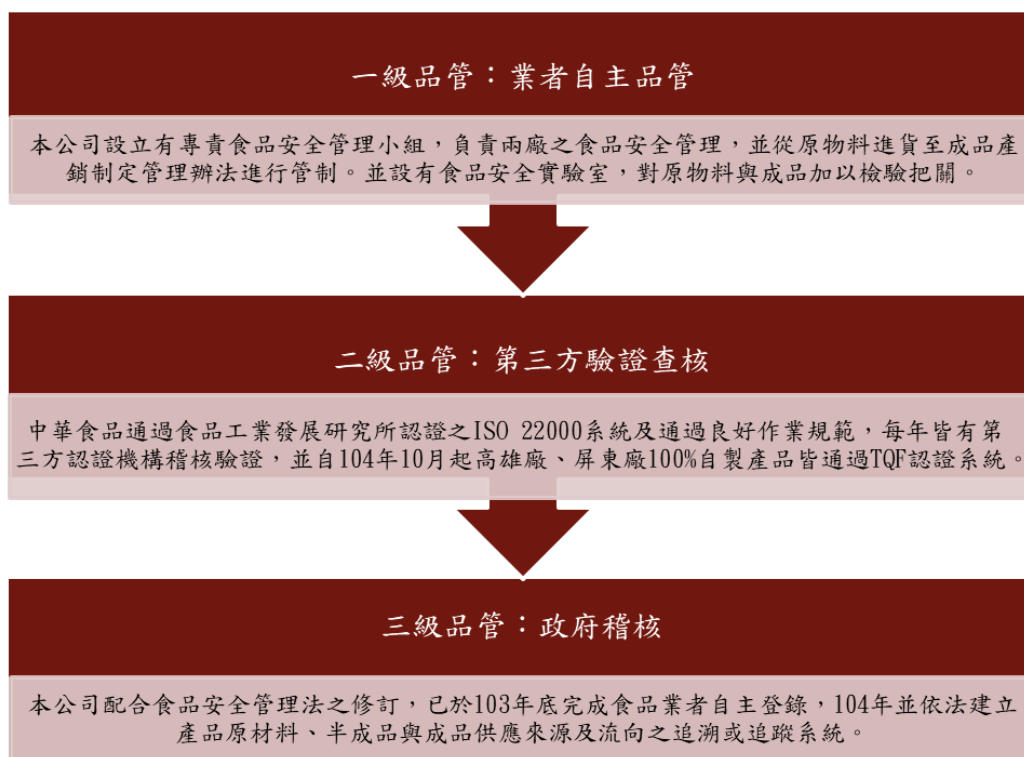
為求能在食品加工專業領域之競爭力、維護產品品質及遵守政府法令，我們積極參與各項外部訓練與研討會，並作為我們每年努力維持與改進的方向與致力作為。109 年度我們為求改善產品品質與安全，參與相關外部訓練與研討共計有 708 小時，其中部分轉內訓共 1041 人時。

課程名稱	時數
HACCP 食品安全管制系統教育訓練	196
發行人證券交易所會計主管進修班	48
軟包材之機能性設計應用實例與不良對策	16
第一種压力容器操作人員安全衛生在職訓練	44
產品研發策略與管理人才培訓班	24
堆高機操作人員安全教育訓練	60
公司法施行後之實務運作與最新解釋函令解析	8
財務分析指標判讀及經營風險預防	8
勞動事件法	8
企業提升自行編製財務報告人力之政策解析	8
如何防制重大金融弊案	8
銷售及收款循環以及法令規章	8
廢污水處理專責人員到職訓練	12
防火管理人員在職教育訓練	8
職業安全衛生業務主管在職教育訓練	8
固定式起重機操作人員安全衛生在職訓練	8
使用起重機具從事吊掛作業人員特殊安全衛生教育訓練	4
氣品質惡化防制計畫撰寫指引說明會	4
溫室氣體盤查暨抵換專案輔導推廣說明會	4
高風險事業單位輔導計劃宣導會	4
原物料供應商評鑑	8
稽核協會例會	72
事業廢棄物相關法規及網路申報說明會	4
空氣品質維護及改善成果發表會	4
改善事業單位安全衛生設施與勞工作業環境研習會	8
食品國家標準技術會議	8

食品輸入業者教育訓練	4
食品器具容器包裝法規政策業者說明會	8
持續教育與提升食品製造業者法規知能計劃	12
豆腐加工技術研會	16
天平與酸鹼度量測實務課程	8
事業資源回收宣導說明會	4
食品良好衛生規範準則暨製造輸入業追蹤追溯相關業務講習	4
貯油場及水污法相關法令宣導會議	4
持續教育與提升食品製造業者法規知能計劃	12
食品良好衛生規範準則暨製造輸入業追蹤追溯相關業務講習	8
台灣優良食品會員大會	8
XBRL 教育訓練	8
碳足跡標籤介紹及申請說明會	4
環境講習訓練	4
國際財務報導準則宣導會	8
食品業者食品標示說明會	4
合 計	708

3.2 食品系統認證

依據食品安全衛生管理法第 7 條、第 8 條及第 41 條，中華食品依法建立「三級品管系統」，包含：



3.2.1 系統認證品質控管

為求產品在生命週期流程中的品質能予以確保，中華食品以 ISO 22000 (食品安全管理系統) 建立我們產品生產流程與標準，並於 99 年由食品工業研究所認證通過。經由我們高雄廠與屏東廠之自製產品 100% 皆由經 ISO 22000 認證¹之廠房所生產，佔 109 年營業收入淨額之 83%。委託代工之產品中為經過 ISO 22000 所認證²之工廠所生產者亦佔 109 年營業收入淨額之 11%。

	109 年度營業收入 (台幣元)	佔營業收入百分比
ISO 22000 認證之自製品	1,370,088,475	83%
ISO 22000+ HACCP 認證之代工品	177,017,839	11%
未有系統認證產品之代工品	100,766,809	6%

¹ 2020 年高雄廠及屏東廠之舊版證書於 2020/12/12 到期，證書到期前已申請轉版並經驗證單位完成現場稽核，但因 COVID-19 疫情影響驗證單位之行政程序，至於 2021/1/11 才取得新版證書。

² 2020 年部分代工廠商受 COVID-19 疫情與驗證單位轉版時程影響，導致 1~3.5 個月不等發證日期無法連貫。

109 年度營業收入	1,647,873,123	100%
-------------------	----------------------	-------------

我們並依 ISO 22000 的意旨針對品質管理建立通盤性的管理手冊與各項管理辦法。依據 ISO 22000 滾動式管理的意旨，食品工業研究所每年都會針對我們的品質系統進行稽核，於 109 年度之稽核中，共開出 11 張矯正行動改善表合計 11 項之改善建議，針對所有改進建議我們已提出改善計畫，並取得食品工業研究所核發之證書³。於 109 年納入我們 ISO 22000 之評估與稽核改善計畫之產品品項佔 109 年營業收入淨額之比例為 83%。於 ISO 22000 之管理規則下，我們設定產品的不良率目標為 0.25% 以下，中華食品近三年之產品不良率皆低於目標值，足證品質控管得當。

	豆腐			豆花			雞蛋豆腐		
年度	107	108	109	107	108	109	107	108	109
不良率	0.24%	0.16%	0.16%	0.12%	0.07%	0.08%	0.17%	0.08%	0.04%

3.2.2 產品追溯與追蹤

各項辦法中，我們依食品安全衛生管理法及 ISO 22000 建立管理手冊及追溯追蹤與成品回收辦法。追溯追蹤部分以「產品鑑別與追溯性管理程序」為指導原則分為產品鑑別與產品追溯兩構面所組成，有效範圍及於 100% 自製產品以書面方式留存相關生產製程之紀錄，包含原料進料、成品與出廠成品並以批次方式追溯至成品。成品回收辦法則是將目標產品計畫性及有效的自消費者、零售商與批發商回收之管制流程辦法。

我們依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」與公告類別，將應上傳的製造產品上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」，所上傳之品項佔所有自製品項數⁴之 100%。

為求落實產品回收辦法之內容，以最負責的態度面對消費者，我們每年針對高雄與屏東兩個廠區都會執行成品回收之演練。我們以組成任務編組並以批次追溯方式確實於期限內順利定位目標產品而達成目標。109 年我們兩廠進行兩次的回收演練，並均成功達成所設定的回收目標。

演練廠別	回收產品	模擬事件	模擬回收數量	回收期限
屏東廠	有機豆腐	回收等級第三級：日期異常	2,808 盒	2 天

³ 2020 年高雄廠及屏東廠之舊版證書於 2020/12/12 到期，新版證書於 2021/1/11 生效，但公司在證書到期前已申請轉版並經驗證單位完成現場稽核，中間空窗期為驗證單位的行政作業時間。

⁴ 高雄廠及屏東廠之自製品項包含：非基改超嫩豆腐、非基改火鍋豆腐、非基改雞蛋豆腐、非基改家常豆腐、非基改涼拌豆腐、中華硬豆腐、甜豆花—水果、甜豆花—花生、甜愛玉—檸檬、有機豆腐、非基改板豆腐、非基改黃金豆腐、非基改油豆腐、非基改凍豆腐。

高雄廠	中華火鍋豆腐	回收等級第三級： 成品有花點	1,224 盒	2 天
-----	--------	-------------------	---------	-----

3.2.3 產品標示

衛福部針對食品標示規定愈趨嚴格，中華食品產品之包裝標示皆依據“食品安全衛生管理法”要求標示，包括：品名、產品內容物成分、產品成分來源、食品添加物、淨重、廠商資訊、有效日期、營養標示、及其他經中央政府主管機關公告之事項使用安全(如過敏原資訊標示)等，皆明確標示，以滿足消費者“知”的權利。已進行標示相關法規評估之產品及銷售金額之相關資訊如下：

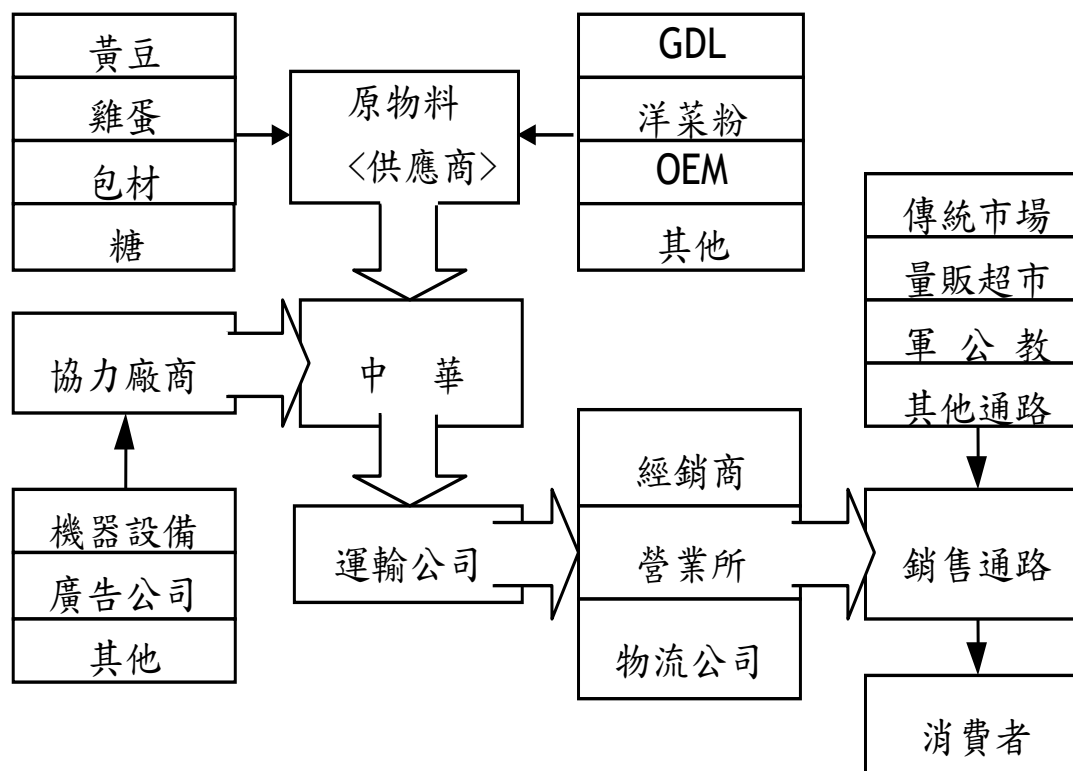
2018 年				
	適用法規說明	評估單位	金額或數量	百分比 (%)
已進行標示相關法規評估之產品及銷售金額	食品安全衛生管理法	ISO2200 認證之自製品	1,199,298,991	81%
	食品安全衛生管理法	ISO2200 認證之代工品	206,750,426	13%
	食品安全衛生管理法	未有系統認證之代工品	85,841,061	6%
營業收入			1,491,890,478	100%
2019 年				
	適用法規說明	評估單位	金額或數量	百分比 (%)
已進行標示相關法規評估之產品及銷售金額	食品安全衛生管理法	ISO2200 認證之自製品	1,283,718,605	81%
	食品安全衛生管理法	ISO2200 或 HACCP 認證之代工品	212,901,859	13%
	食品安全衛生管理法	未有系統認證之代工品	86,401,523	6%
營業收入			1,583,021,987	100%
2020 年				
	適用法規說明	評估單位	金額或數量	百分比 (%)

已進行標示相關法規評估之產品及銷售金額	食品安全衛生管理法	ISO2200 認證之自製品	1,370,088,475	83%
	食品安全衛生管理法	ISO2200 或 HACCP 認證之代工品	177,017,839	11%
	食品安全衛生管理法	未有系統認證之代工品	100,766,809	6%
營業收入			1,647,873,123	100%

3.3 負責任之供應鏈體系

3.3.1 供應商管理

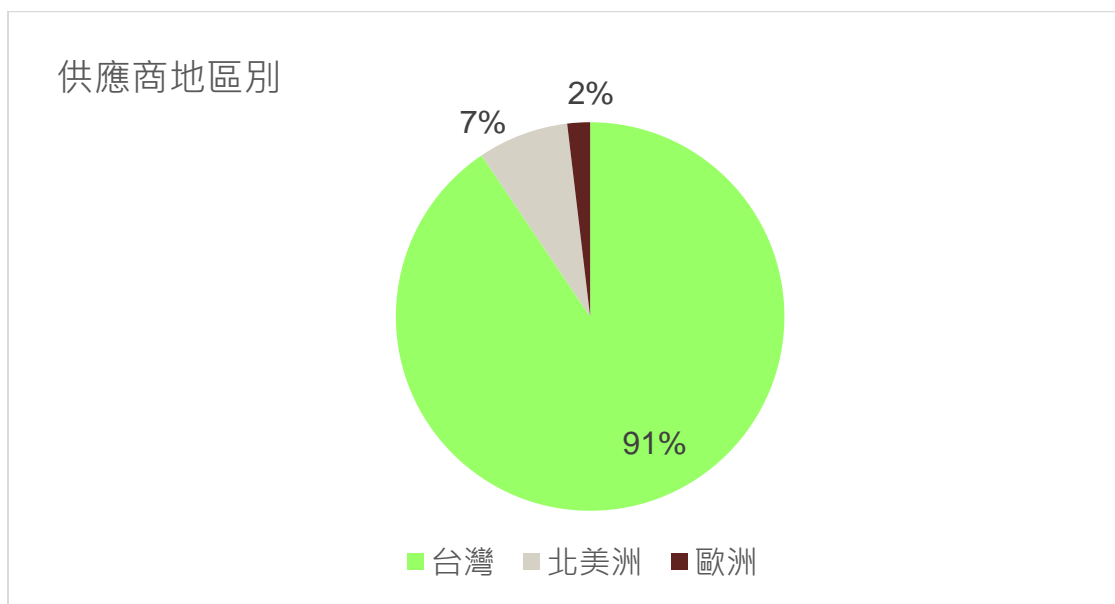
中華食品的供應商主要有原料、添加物、包材、承攬商(運輸與設備等)及其他協力廠商，並由專業的經銷與通路體系，販售予最終之消費者。



針對供應商之管理，我們以食品安全管理小組作為權責單位，並依循 ISO 22000 制訂供應商管理辦法，其中包含供應商遴選、稽核與管理機制。

為照顧台灣在地供應廠商，109 年度中華食品向台灣計有 48 家原物料供應商採購，在地採購家數佔總採購家數之 91%。

地區	供應商家數	供應商地區別百分比 (%)	採購品項
台灣	48	91%	雞蛋、黃豆、甘蔗液糖、包裝盒、包裝膜
北美洲	4	7%	黃豆等
歐洲	1	2%	
合計	53	100%	



食品品質的關鍵之一在於供應鏈管理的完善，我們嚴格的要求供應商必須符合我們所訂的品質標準。我們期望我們的供應商能取得 TQF、ISO22000、ISO9001 及 FSSC 22000 等認證，在 109 年度的供應商中，有以上系統認證之供應商採購金額約占我們總採購金額 34%，未來我們也將積極要求供應商能取得相關認證。

認證系統	ISO 22000	FSSC 22000	TQF & HACCP	ISO 9001	合計
採購金額 (新台幣千元)	85,367	3,529	117	70,309	159,322

除積極鼓勵供應商取得系統認證外，我們並身體力行履行責任採購制度。為配合永續農業發展與消費者健康意識抬頭，109 年度我們所進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆 163 公噸，佔黃豆總採購公噸數比率 3%；採購金額 5,953 仟元，佔黃豆總採購金額比率 5%。除有機認證外，我們也規劃未來將提高採購源自北美地區認證之黃豆，藉以配合全球致力於永續農業發展之趨勢。

3.3.2 供應商稽核

中華食品建立供應商稽核評鑑項目，共計有自主管理、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願和產品測試共六大項目，總分計 100 分，須達到 70 分(含)以上始能成為中華的合格供應廠商。

供應商稽核主要項目	稽核子項目(摘要例示)	計分
自主管理	登記文件、追溯追蹤資料、食品業登錄字號、品管檢驗	25%
產品品質	檢驗報告、標示合規、運輸管理、過敏原管理	20%
經營管理	機器設備衛生、人員操作衛生	20%
價格	價格合理、付款方式	15%
配合情形	交期與品質、供應量	10%
產品測試	產品測試結果	10%

本年度因 COVID-19 疫情，為配合防疫改為供應商自主評鑑，中華食品再依交貨狀況確認評分，僅實地訪廠 1 家原料供應商；自主評鑑供應商包含 8 家原物料供應商及 1 家受託代工廠商，9 家供應商已完成自主評鑑，回覆表單也經確認核對後歸檔。

評鑑結果皆合乎我們的標準(70 分)(含)以上。109 年度實地訪廠及自主評鑑之供應商家數佔本年度台灣地區有交易的原物料供應商及受託代工廠商共計為 16%。

除供應商稽核外，我們亦對供應商以異常進貨次數進行風險分級，針對高風險的供應商將會加強管理方式及評估。

3.4 食品信任專案管理

中華食品提出多項食品信任專案，藉以因應現行食品產業經營環境之多變，並務求取得消費者之信任。

3.4.1 消費者意見回饋

中華食品主要產品為豆腐及豆花等冷藏品，對於保存環境與品質要求較為嚴格。因此對於消費者的意見回饋非常重視，目的就是除了與消費者互動外，更希望能夠透過消費者回饋的方式協助中華食品往符合消費者期待的方向努力，對此我們有三種意見回饋管道：免付費消費者服務電話 0800-723388、中華食品官方網站、中華食品臉書粉絲團，109 年度總計收到 234 件的意見回饋，內容主要集中於產品保存問題，這些意見都由業務處同仁親自處理，盡快回覆消費者，並經總經理與董事長簽核結案。提供高品質的黃豆食品是我們給消費者的承諾，因此未來我們也將參考消費者回饋意見作為我們未來企業經營的重要決策參考。

3.4.2 法規遵循專案管理

為因應不斷更新的食物法規與業界規範，我們由總務部負責管理收發政府往來之公文並予以記錄回應。中華食品應遵循主要法規內容為：

中華食品應遵循主要法規內容為：

- (1) 食品安全衛生管理法，及食藥署所發布之子法及解釋函令。
- (2) 商品標示法
- (3) 公平交易法
- (4) 消費者保護法

109 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。

食品相關法規的制定將會日趨嚴格以保障消費者權益，對生產廠商而言勢必增加生產及管理成本，但對於具有產品優勢的廠商將會帶來更大的市場機會。公司並依 ISO 22000 之管理原則下，訂定法令鑑別與管理程序，作為更新與鑑別法令之作業流程，並期許中華食品能以超越法令的標準提供高品質之產品。

第 4 部分 永續環境

關鍵績效	
99%	豆腐及豆花塑膠箱之回收率高達 99%以上
5,435	5,435 公噸黃豆豆渣資源再利用，供養殖戶作為畜牧飼料

管理方針

中華食品的產品涵蓋豆腐類、甜點類及冷凍食品，除冷凍類部分產品委由協力廠商外，其餘皆於自廠生產。在製造過程中，機台及鍋爐的運轉為最大宗的能源消耗來源，如無法有效提升生產效率，將可能導致能資源的浪費及成本的上升。另外，如未能妥善處理食品製造產生之廢棄物及廢汙水，將會對當地的社區與自然生態造成潛在的衝擊。我們了解環境保護的重要性，也積極的配合國家環保法規之要求，以避免因違反相關規範而對公司營運帶來的負面影響。對此，中華食品妥善設置廢水處理設施，編列經費由專責人員負責維護，並委託專業清運機構處理廢棄物。同時積極執行節能減碳，安裝用電警示系統以控制節用電量。相關執行進度及績效藉由 CSR 委員會中之永續環境小組向總經理呈報。

4.1 環保法規遵循

中華食品定期鑑別「水污染防治法」、「廢棄物清理法」等相關法規，配合國家環保政策的推行及實施，持續針對各項污染防治進行嚴格控管，以零違規為目標。高雄廠於 109 全年使用燃氣鍋爐；而屏東廠亦於 109 年初更換使用燃氣鍋爐，已無空氣污染之虞慮。中華食品將持續改善製程設備及加強相關污染防治，力求降低公司營運對環境造成之負擔，達到與環境永續共存的自我期許。

年度	107 年	108 年	109 年
件數	1	1	0

4.2 能源與資源

4.2.1 能源管理

中華食品使用的能源除外購電力外，現場使用之蒸氣及油炸設備均以液化石油氣為燃料。本公司由燃油鍋爐改為燃氣鍋爐，能源使用更有效率，所以可以看到產品的能源密集度較前年下降，代表中華食品在相同的產品產量下所耗用的能源更少，達到節能減碳之目的。

年度	107年	108年	109年
電力 (GJ)*	40,001	39,392	40,844
重油 (GJ)*	91,708	84,937	10,258
液化石油氣 (GJ)*	4,730	15,705	91,418
總能源使用 (GJ)*	136,439	140,034	142,520
產品能源密集度 (GJ/ton)*	4.28	4.29	4.15

*係數係參考經濟部能源局之數據

配合經濟部公告之「能源用戶訂定節約能源目標及執行計畫規定」，中華食品訂定104~108年期間之「平均年節電率」皆應達1%以上之節電目標。生產單位檢視每日能源如電力、液化石油氣等使用狀況，適時檢討設備使效率及廠內潛在的節能標的，確保能源使用最佳化，並降低營運活動造成的碳排放。109年主要的節能行動方案如下，約節省222.2吉焦耳(GJ)的能源消耗量及避免34.21噸的碳排放(tons CO_{2e})。

節能行動方案	說明	節省能源消耗量 (GJ)*	減碳量 (tons CO _{2e})**	假設
冷凍庫壓縮機馬達更換	40HP 更換為 20HP	178	27.4	以運轉時數配合相關係數計算之
冰水機冷凝器清洗	提升 2% 冷凝效率	4.7	0.73	以運轉時數配合相關係數計算之
製程冷卻水循環泵更換	15HP 更換為 10HP	39.5	6.08	以運轉時數配合相關係數計算之
	總計	222.2	34.21	

*係數係參考經濟部能源局之數據

**電力、燃料油及液化石油氣碳排放係數分別以 0.554kgCO₂/kWh、3.111kgCO₂/L 及 1.753 kgCO₂/L 計算



冷凍庫壓縮機



製程冷卻水循環泵

4.2.2 原物料及水資源

中華食品主要之原物料包含黃豆、雞蛋及甘蔗液糖等，109年總原物料使用量為9,809公噸。黃豆以進口為主，並有部分向國內採購，而雞蛋及甘蔗液糖皆選用台灣當地生產，以降低原物料運輸對環境之負面衝擊影響。

年度	107年	108年	109年
黃豆(噸)	5,266	5,612	5,825
雞蛋(噸)	3,261	3,249	3,413
甘蔗液糖(噸)	587	566	571
總量(噸)	9,114	9,427	9,809

4.2.3 包材回收

於包裝材料使用部分，中華食品堅持產品不過度包裝之原則。我們將盒裝豆腐、豆花類產品出貨裝載之塑膠箱進行回收，在不影響食品安全之前提下，塑膠箱重新清潔，再次投入包裝線使用，以確實降低包材之耗用量。109年共計回收2,874,354個豆腐塑膠箱及174,941個豆花塑膠箱。近三年來，塑膠箱之回收率皆高達99%以上。

年度	107年	108年	109年
豆腐塑膠箱回收量	2,682,577 個	2,752,169 個	2,874,354 個
豆花塑膠箱回收量	166,068 個	159,723 個	174,941 個
所有塑膠箱回收率	99.77%	99.75%	99.8%



塑膠箱回收

4.2.4 水資源

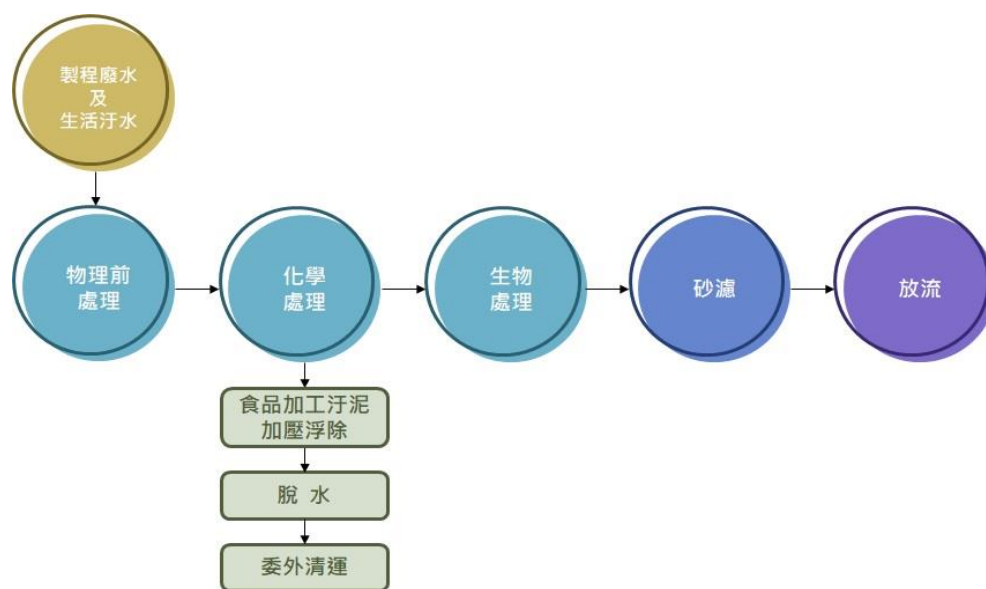
為降低對水資源之依存，中華食品從美國或加拿大進口之（原性狀保存系統, **Identity Preservative**）黃豆，其潔淨度高，可大量降低製程清洗之用水量。而高雄及屏東廠皆以地下水做為主要水源，兩廠均合法取得縣市政府水權使用許可證明，取水量及使用方式不會對水資源壓力造成顯著負面影響。109年地下水消耗量為 559,526 度。此外，我們積極進行水資源的再利用，109年除回收使用 2,520 度來自濃縮系統真空泵的冷卻水外，我們也回收了 22,000 度的 RO 排放水，此股水是軟水經 RO 膜管過濾時產生的高張溶液，硬度較高，故回收後再經軟化處理，形成水循環。

年度	107年	108年	109年
高雄廠-地下水(度)	227,175	231,593	281,148
屏東廠-地下水(度)	255,767	267,438	278,378
總取水-地下水(度)	482,942	499,031	559,526
自來水	768	587	595

4.3 污染防治

4.3.1 廢汙水管理

針對污染防治，中華食品均設置受過訓練的專責人員負責監控，並定期向主管機關申報，除此之外，仍不斷檢討廠內可行的減廢措施，以減少對環境的汙染。在廢汙水方面，我們以水汙染防治法之規範為標準，在廠區設置廢水處理設備，製程廢水以「好氧微生物處理」為原則，在經過 pH 值調整與加壓浮除設備去除大顆粒有機物後再流入生物接觸曝氧池，並於連續式砂濾機過濾後流放，高雄廠和屏東廠的廢水分別排放至高屏溪和東港溪。109 年水質皆委託第三方進行量測，並符合國家放流水標準，唯總排放量增加至 468,078 噸，較往年數值高，主要是因產品銷量增加，產線開機率上升以致整體排放量增加。



廢汙水處理流程

	生化需氧量 - BOD (mg/L)	化學需氧量 - COD (mg/L)	總懸浮固體物 - TSS (mg/L)
水汙染防治法規範	30	100	30
高雄廠	5.5	18.4	1.4
屏東廠	3.5	11.2	4.0

年度	107年	108年	109年
高雄廠(噸)	157,680	187,547	230,402
屏東廠(噸)	230,069	230,094	237,676
總廢水排放量(噸)	387,749	417,641	468,078

4.3.2 廢棄物管理

本公司營業活動所產生之廢棄物多為再利用事業廢棄物，包含廢水處理廠汙泥濃縮池所產生之汙泥餅及原物料雞蛋所剩餘之蛋殼，第二大廢棄物排放源為一般廢棄物(生活垃圾)。其中，汙泥及蛋殼為資源性之一般事業廢棄物，蛋殼因具再利用價值，由畜牧場回收代為處理，而汙泥則委託處理業者代為資源化處理之。

年度	107年	108年	109年
廢蛋殼(噸)	349	343	349
食品加工汙泥(噸)	957	1005	967
廢食用油(噸)	49	49	45
生活垃圾(噸)	22	40	44

4.3.3 資源再利用

循環經濟是全球產業的趨勢潮流，如何將自身產程中產生的廢棄物進行再利用為企業展現環境永續亮點之機會。本公司生產製程後會產生大量之副產品黃豆豆渣，我們經由生產設備的改善來降低豆渣之含水率，而後納入營業項目將豆渣出售給養殖戶作為畜牧飼料之配料，使其具再利用之經濟價值，更有效提升大量豆渣之實用價值。此作法除有效執行資源再利用外，我們將販售豆渣之收入提撥 30% 作為職工福利委員會之經費，直接回饋給員工，提升員工福利。

年度	107年	108年	109年
豆渣(噸)	4,826	4,936	5,435



黃豆豆渣回收

4.3.4 空氣汙染

為符合政府新修訂空汙排放標準，高、屏兩廠分別於 108 年第四季及 109 年啟用燃氣鍋爐。使用之燃料為液化石油氣，製造之硫化物及氮化物符合政府修訂之排放規範。中華食品依法計算空汙之排放量，109 年空汙排放統計如下表，皆符合主管機關規定之空汙排放標準。

年度	107 年	108 年	109 年
SOx (噸)	15.39	14.77	2.25
NOx (噸)	10.92	10.43	3.93

4.4 氣候變遷之風險與機會

4.4.1 氣候變遷之風險

中華食品從氣候異常、持續高溫、天災、法規趨嚴、及市場等面向進行氣候變遷可能帶來的風險評估，並從中辨識出氣候變遷可能造成對公司造成原物料短缺與成本提高、生產或設備成本提高、員工工作情況受限等重大衝擊。我們針對各項目皆規劃對應的應對做法，將氣候變遷可能帶來的風險降至最低。

項目	潛在的風險	因應措施
氣候異常	<ul style="list-style-type: none"> 因氣候改變，可能導致黃豆減產，原料成本提高，影響豆腐相關主力產品之生產 其他原物料(如砂糖、紙箱、凝固劑等)價格上漲 	<ul style="list-style-type: none"> 尋求其他黃豆生產國，以增加進貨來源 為了維護品質，不得不提高售價以減少虧損
持續高溫	<ul style="list-style-type: none"> 因高溫導致設備散熱不易，降低良率或增加耗能 空調採購成本提高 油電價格調漲導致生產成本提高 政府限電風險，導致市場供應不足，商譽受損，獲利降低 	<ul style="list-style-type: none"> 採購高效率降溫設備及加大散熱機組 為了維護品質，不得不提高售價以減少虧損 調整生產時程，配合供電時段，調整夜間生產時間拉長
水災	<ul style="list-style-type: none"> 水災與淹水導致停工，導致生產停頓，加班成本提高，員工上班風險增加 原物料運送受阻導致短缺，進而影響市場供應不足 	<ul style="list-style-type: none"> 災後機動調整生產時程
風災與颱風	<ul style="list-style-type: none"> 公共設備受損引發停電/停水，導致生產受限，面臨缺貨壓力。 	<ul style="list-style-type: none"> 災後機動調整生產時程
法規風險	<ul style="list-style-type: none"> 未來可能受到法規要求、加強溫室氣體排放的控管，合規成本上升 政策變更（如固定汙染源標準加嚴）導致資產減值或需提早報廢、註銷，購置及運轉成本提高 	<ul style="list-style-type: none"> 提早報廢燃油鍋爐，增購儲氣槽及燃氣鍋爐，配合空汙法及溫管法規
市場	<ul style="list-style-type: none"> 政策或投資人對低碳產品的關注、將會減少對高碳排放產品的需求，進而考量其他低碳生產技術與研發成本 	<ul style="list-style-type: none"> 持續觀察市場變化，以因應更好的競爭地位， 為了維護品質與低碳生產技術，不得不提高售價以減少虧損

4.4.2 氣候變遷之機會

氣候變遷帶來消費者偏好的改變，同時也催生了許多高效運用能資源的新技術。在此大環境下，中華食品在生產面主動引進新的節能、環保和電動機具，一方面可減少產品碳足跡吸引消費者的關注、另一方面也增加資源運用效率帶來成本減降；在產品面我們積極開發黃豆相關之素食產品以爭取成長潛力龐大的植物肉和植物奶商機。

機會類型	鑑別之機會項目	目標與做法
資源利用效率	以更節能減碳減水的方式進行生產，減降成本	廠內引進節能型空壓機，環保冷媒壓縮機及全面採用電動堆高機，進行相關生產運作，減少能源的浪費及減降成本。
市場	低碳商品或服務的需求增加	廠內引進節能型空壓機，環保冷媒壓縮機及全面採用電動堆高機，透過節能高效的新設備帶來減碳效果，吸引偏好低碳足跡產品之消費者。
創新產品與服務	針對新需求引進新的解決方案，增加新產品或服務	開發黃豆相關之素食產品以因應未來逐步擴大之植物肉及植物奶市場。

第 5 部分 樂活職場

關鍵績效	
100%	中華食品 100% 員工都是正式聘僱
0	中華食品退休金負債為 0
0	108 年度中華食品員工並無任何申訴事件
1,749	109 年度中華食品全體員工共受訓 1,749 小時

管理方針

我們重視每一位在中華食品任職的工作夥伴，因員工為公司發展重要的基石。我們希望藉由建立一個樂活職場，為員工打造穩定與得以實現成就感的工作環境，希望每位員工皆能對中華食品的品牌擁有高度的認同及歸屬感。

為健全組織發展、樹立組織制度，以及提供員工安全與健康的工作環境，確保勞雇及勞資關係有完整且全面的保障和權利，同時提升全體員工之健康安全意識，我們依據勞基法及職業安全衛生法，訂定勞工退休、員工任用、請假及出勤、離職、加班、工作考核、員工福利，以及工作守則等辦法，相關權責單位為總經理室、總管理處、業務處、生產事業群，並設有意見信箱於高雄及屏東廠，以及申訴電話和 mail 等多元管道。

5.1 人力資源檔案

109 年我們共有 21 位離職員工及 15 位新進員工，而截至 109 年 12 月 31 日止，中華食品員工共計有 274 人，包含 3 位身心障礙員工，皆為本國籍正式職員，男性員工佔 45%，女性員工佔 55%，另外員工依職級可區分為四個類型，「基層人員」為事務員及作業員至一級技術員、「基層主管」為技師及副股長至課長；「中階主管」為工程師及襄理至協理、「高階經理人」為副總經理以上。

109 年新進及離職員工人數：

新進/離職	<30 歲		30-50 歲		>50 歲		合計	占總員工人數比例
	男性	女性	男性	女性	男性	女性		
新進人數	4	4	2	5	0	0	15	5.5%
離職人數	4	5	4	4	2	2	21	7.7%

109 年員工性別與聘僱類型：

類型	性別		合計
	男性	女性	
正職	123	151	274
臨時	0	0	0
合計	274		-
全職	123	151	274
兼職	0	0	0
合計	274		-

109 年員工組成：

員工組成	<30 歲		30-50 歲		>50 歲	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性
高階經理人	0	0	2	0	4	2
中階主管	1	0	2	0	14	3
基層主管	3	1	23	17	12	26
基層人員	13	16	39	76	10	10
合計	17	17	66	93	40	41
員工總人數	274					

109 年員工多元化：

類別	員工人數					占總員工人數比例
	高階經理人	中階主管	基層主管	基層人員	小計	
原住民	0	0	0	0	0	0%
身心障礙者	0	0	1	2	3	1%

5.2 人力政策

5.2.1 勞資關係

關於營運變化的最短預告期

本公司依勞動基準法第 16 條規定，訂定本公司之重大事件員工預告期間，確保員工得以事先得知公司重大營運變化：

- 一、連續工作三個月以上未滿一年者，於十日前預告之。
- 二、連續工作一年以上未滿三年者，於二十日前預告之。
- 三、連續工作三年以上者，於三十日前預告之。

5.2.2 溝通與回饋

為落實員工集體協商權利，我們設有勞資會議，作為員工溝通的正式窗口，我們於每季召開一次勞資會議，其中勞方及資方比例各為 50%，會議中中華食品將向勞方代表詳細報告公司及各廠的現行營運狀況，並聽取勞方意見與回饋，且員工於會議中所提出之建議與方案皆會充分討論並給予回饋。

此外，為確保員工有多元的溝通管道，我們也在各廠區設有員工意見信箱，希望員工可以即時反應及傳遞內心的想法和建議，員工意見信箱僅有各廠之人力資源高階主管可以開啟，並會針對申訴人之身分予以保密，總務主管再依問題類別及屬性與適當之權責主管討論並協助解決。109 年度中，我們的人資主管信箱及各廠區的意見信箱未收到員工之申訴，亦未發生勞資糾紛、罷工或停工事件。

未來，我們將持續傾聽員工的聲音，並保持良好的互動及溝通，致力打造友善且舒適的工作環境，促進勞資雙方之和諧。

5.2.3 行為守則

員工人權

中華食品恪遵勞動法令，未聘僱未滿 16 歲之人員於中華食品工作，並尊重員工的工作人權，不因員工的國籍、宗教、政治、種族、性別等條件而有所歧視，也未使用任何方式強迫員工勞動，此外，受我們所雇用之保全人員也都簽定明文契約，約定合法之執行工作範圍。109 年度並無任何不當侵害人權情事。

工作態度

我們認為員工正向工作態度與負責的職場行為是公司誠信經營的重要元素，故我們中華食品所有的工作夥伴皆必須依循公司內部制訂及核備於高雄市勞工局之「員工工作守則」任職用事，其內容包含服務守則、雇用契約大意及獎懲等共計 17 章內容及性騷擾防治措施申訴及懲戒辦法作為附則，另外，針對主管職人員也另訂有主管行為守則，要求以誠尊重及照顧員工。109 年度中華食品員工並未有重大違反員工工作規則情事發生。

5.2.4 職場安全與健康

安全衛生委員會

為讓員工擁有安全且健康的工作環境，中華食品依據職業安全衛生法規規定制定「安全衛生工作守則」，規範全體員工皆需遵行此守則之規定，涵蓋了全公司 274 位員工，涵蓋率為 100%，並經勞委會南區勞動檢查所同意備查。守則主要包含勞工安全衛生管理與權責劃分、設備之維護與檢查、工作安全與衛生標準、教育訓練、急救與搶救及防護設施之準備、維護與使用等內容。我們在高雄及屏東兩工廠皆設有安全衛生人員，負責規劃、監督與指導環安衛相關事宜。勞安衛專職人員定期參與政府單位所舉行之專業教育訓練課程，而本公司全體員工也定期接受勞工安全衛生教育及預防災變之教育訓練。

我們也於每季執行一次安全衛生委員會議，委員會由 2 名資方代表、5 名勞方代表組成，負責對公司之安全衛生政策提出建議，並審議、協調及建議安全衛生相關事項。109 年我們特別針對廠內車輛速度控管、堆高機行駛速度及路線、員工身體狀況關心照顧，以及員工上下班交通安全宣導等議題加以宣導及提醒，藉此促進與落實員工及工作場域的健康與安全。

危害辨識與安全防護

我們設有專門的勞工安全衛生人員，負責釐訂職業災害防止計畫、規劃督導各部門辦理勞工安全衛生稽核及管理、執行勞工疾病傷殘等職業災害之調查處理及統計分析等勞工安全衛生管理事項。在經過風險辨識後，我們針對日常安全、堆高機作業、升降機作業、鍋爐作業、侷限空間作業、物料搬運、電器操作、乙炔熔接裝置、特定化學物質作業、手工具作業、使用手推車等多個項目制定作業安全守則，以避免運作過程發生職業傷害；此外，在工作場域及環境上，我們依據現場作業環境提供髮帽、雨鞋、口罩、工程安全帽、施工防護目鏡及工程安全鞋等多項防護工具並且於化學物儲存場所配有眼鏡防化學傷害沖洗設備，並在噪音較大的機械磨豆區發放耳塞，讓員工可以在放心且安心的環境下工作。

當遇有事故發生時，除悉依緊急應變計畫之規定實施急救及搶救外，我們會立即以最快之方式通報雇主、工作場所負責人、勞工安全衛生人員及各有關人員，並安排部門主管或管理、指揮、監督有關人員以及勞工安全衛生人員，配合實施災害發生原因之調查、分析與統計，並擬訂妥善之因應對策，並在行政作業程序層報經雇主核定後，切實實施。

職業安全教育訓練

根據「安全衛生工作守則」之規劃，中華食品之勞工安全衛生人員、指定作業場所現場安全衛生監督人員、特殊作業人員、急救人員、土木工程相關之作業主管、特定化學物質作業主管、粉塵作業主管、高壓室內作業主管、潛水作業主管等主管人員皆需接受必要之安全教育訓練，且新僱或調換作業勞工參與或接受教育訓練之時數不得少於三小時、新僱或調換作業之各級業務主管人員需增列教育訓練六小時。109 年我們舉辦了新進人員教育訓

練、消防演練、堆高機在職訓練及第一種壓力容器在職訓練，總受訓人次共 11 人、總受訓時數共 132 小時。

健康促進與親善環境

員工是公司重要的資產，我們非常重視員工的身心健康，每年皆補助員工進行定期健康檢查，並且安排專任的職場護理師，對員工健康檢查的結果進行分析及追蹤管理，109 年度共有 236 人申請並實際補助健康檢查。此外，考量到工廠的噪音對員工健康可能產生的危害，我們安排屏東廠的 74 位員工進行噪音檢查，發現其中有 14 位員工有聽力異常的狀況但皆非導因於工作之嚴重情事；為了保護員工的健康，除了發放耳塞保護員工的聽力外，我們下一步將針對工作環境中有較高噪音風險之員工進行特殊健康檢查，藉此找出影響員工健康的根本因素並加以改善，塑造一個讓員工安全且放心的工作環境。

考量到女性員工的母性健康需求，我們努力打造一個讓女性能員工兼顧工作與子女照顧的友善環境，在廠內設有具隱密及安全性之哺(集)乳室，讓身為媽媽的員工在工作之餘，也能照顧到寶寶的健康。

職業傷害

我們常見的職業傷害包含跌倒、被撞、被夾、被割、擦傷、高溫、與有害物等之接觸、不當動作、交通事故等。109 年工傷統計如下：

項目	109 年度		
	男性	女性	總合
總經歷工時	182,549	256,259	438,808
一般職業傷害人次	1	1	2
嚴重職業傷害人次 ^{註 1}	0	0	0
死亡人次	0	0	0
職業疾病次數(件數，非人次)	0	0	0
工傷事故(件數)	1	1	2
傷害率(IR) ^{註 2}	1.21	0.78	0.91
嚴重傷害率 ^{註 3}	0	0	0
死亡率 ^{註 4}	0	0	0
缺勤率(AR) ^{註 5}	0.7%	0.3%	0.46%
誤工率(LDR) ^{註 6}	0	0	0

失能傷害頻率(FR) 註 7	0	0	0
失能傷害嚴重率(SR) 註 8	0	0	0

註 1：嚴重職業傷害：損工日數大於 180 天以上

註 2：IR= 工傷事故件數/工作總時數 × 200,000，等同於 GRI 規範之可記錄之職業傷害比率

註 3：嚴重職業傷害率= 嚴重的職業傷害數/工作小時 × 200,000

註 4：死亡率= 職業傷害所造成的死亡人數/工作小時 × 200,000

註 5：AR= 缺勤天數/工作總天數 × 100%

註 6：LDR= 誤工天數/工作總時數 × 200,000

註 7：失能傷害頻率(FR)= 傷害人次數/總經歷工時*1,000,000

註 8：失能傷害嚴重率(SR)= 總損失工作日數/總經歷工時*1,000,000

註 9：公司外包人力工作性質為非生產相關，如警衛保全、機電設備保養與維護及一般修繕等工作，由於外包通常以工作項目而非人力作為契約標的，人數統計較為不易，故未揭露其職業安全績效相關資訊。

5.3 員工照顧

5.3.1 福利與照顧

薪資福利及考核機制

中華食品提供工作夥伴具競爭力的報酬，藉以酬謝員工對中華食品的付出，我們的薪資包括本薪與獎金，獎金種類有員工酬勞、全勤獎金、三節獎金、員工生日禮金，及年終獎金，我們依據每年四次的績效檢核結果來調整薪資及發放獎金。依上市/櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法第四條揭露 108 年及 109 年非擔任主管職務全時員工(註 6)薪資平均數及中位數如下。

年度	107 年度		108 年度		109 年度	
性別	男性	女性	男性	女性	男性	女性
法定基本薪資(元)	22,000		23,100		23,800	
基層人員平均薪資(元)	35,433	29,859	40,627	30,413	40,351	31,864
基層人員平均薪資與法定基本薪資比例	161%	136%	176%	132%	170%	134%

年度	全時員工人數	薪資平均數(仟元)	薪資中位數(仟元)
109 年	255	644	626
108 年	250	626	609
差異(%)	2%	28.8%	27.9%

照顧福利

我們對員工的照顧主要分為三大面向，分別為退休照顧、社會保險及公司扶助。



i 退休照顧

本公司維持良好健全的財務體制，對於員工的退休照顧方面，分別依據「勞動基準法」及「勞工退休金條例」訂定本公司員工退休辦法，並依法提供退休金提撥與給付。本公司目前全數皆以勞工退休金條例提撥退休金，且公司內部依「勞工退休金條例」訂有確定提撥之退休辦法，依員工每月薪資 6% 提撥退休金至勞工保險局之個人專戶。依上述相關規定，中華食品公司於民國 109 年認列費用之金額為 8,670 仟元。

ii 社會保險

本公司依據民國 98 年 1 月 1 日起施行之勞工保險條例規定每月依照行業別與員工薪資級距投保勞工保險，其保障涵蓋員工生育、傷病、失能、老年及死亡。除勞工保險條例外，本公司也依民國 100 年 6 月 29 日所修正之全民健康保險法規定，依員工薪資投保級距負擔 60% 之保險費，保障範圍涵蓋員工疾病、傷害與生育等。

除法定之社會保險事項，本公司職工福利委員會也會與保險公司簽定團體保險契約，保障內容為定期壽險、定期意外險及醫療保險，保障員工無後顧之憂的在中華食品任職。

iii 公司扶助

我們視員工為中華食品的家人，故我們提供多項對員工及員工家庭之補助計畫，項目內容如下。

- 員工撫卹補助金
- 員工結婚補助、生育補助
- 員工及眷屬喪葬補助
- 員工退休規劃
- 員工住院急難補助金

育嬰留停情況：	男性	女性	Total
109 年度享有育嬰留停的員工總數(A)	5	4	9
109 年度實際申請育嬰留停之員工(B)	0	1	1
109 年度預計育嬰留停復職(C)	0	1	1
109 年度實際育嬰留停復職(D)	0	1	1
108 年度實際育嬰留停復職(E)	0	1	1
108 年度育嬰假復職後十二個月仍在職(F)	0	1	1
育嬰留職停薪申請率(B/A)	0%	25%	11%
復職率(D/C)	0%	100%	100%
留任率(F/E)	0%	100%	100%

5.3.2 發展與訓練

我們重視員工職場能力的提升，深知員工的能力能夠激發企業的精進，故針對不同職級需求，安排多元進修課程，例如：食品添加物講習、公司治理評鑑宣導、影音行銷、黃豆加工製品源頭產製業者輔導與認證、交叉汙染防範等，充實並提升員工之知識與技能，以期帶領公司成長。在 109 年度，中華食品員工總共接受 1,749 小時內部及外部的職場教育訓練課程。

108 年度員工教育訓練時數									
性別	男性			女性			總計		
員工類別	總受訓時數	總人數	平均受訓時數	總受訓時數	總人數	平均受訓時數	總受訓時數	總人數	平均受訓時數
高階經理人	40	6	6.7	0	2	0	40	8	5
中階主管	106.5	17	6.3	20	3	6.7	126.5	20	6.3
基層主管	448.5	38	11.8	283	44	6.4	731.5	82	8.9
基層人員	356.5	62	5.8	494.5	102	4.8	851	164	5.2
合計	951.5	123	7.7	797.5	151	5.3	1749	274	6.4

第 6 部分 社會共榮

關鍵績效	
0	109 年無社區申訴事件
1,693	中華食品員工 100% 所組成之慈愛基金會共發起約計 1,693 件急難救濟與認養等救濟弱勢活動

中華食品在地方生產與營運已超過 30 餘年，在創造在地就業機會及追求永續經營與獲利之同時，更重視對社區鄰里的溝通與照顧，長期以來投入了相關的人力及物力，積極回饋社會，於 109 年度中並無在地鄰里對於我們的申訴事件。

6.1 社會關懷

中華食品以「慈母心、豆腐心」作為公益的訴求，針對總公司所在的高雄市大樹區龍目里及其鄰近的社區進行照顧與關懷，我們主要以三個面向執行我們的社會關懷，分別為地方回饋、文教扶助，以及弱勢關懷。



6.1.1 地方回饋

我們擔負照顧當地鄰里的企業責任，不定期拜訪鄰近之社區，及贊助在地社區、學校及節慶活動等，促進並活躍鄰里互動與和諧，讓社區居民共享同樂，此外，我們也提供相關經費，如社區守望相助、整修廟宇計畫等，讓當地民眾能享有更多建設資源。



慶祝九九重陽節活動



長青趣味競賽活動

6.1.2 文教扶助

中華食品秉持「慈母心，豆腐心」的公益核心理念，每年針對在地的龍目國小、大樹國小提供教學、獎助學金或活動的贊助，為下一代的培育盡一份心力。



校慶園遊會/運動會



獎助學金發放-龍目國小

6.1.3 弱勢關懷

我們針對在地大樹地區的弱勢居民給予相關的關懷，資助糧米贈予弱勢團體，以及贊助大樹區公所低收入戶的寒冬送暖捐贈活動，為需要幫忙的鄰里居民提供協助，未來中華食品也將結合自身力量，針對鄰里弱勢居民持續提供協助。



每月贈米



區公所捐贈活動

6.2 員工慈愛基金

除了中華食品公司直接的資助與支持相關公益及社會活動外，中華食品更秉持著慈母心的企業文化，於民國 81 年成立「中華恆義員工慈愛基金會」。基金會係由中華食品員工所成立之獨立運作基金會，並依功能區分為急難救濟組、長期認養組、短期認養組及專案救助等。急難救濟組主要針對緊急需要救助案件，例如突發變故陷入困境的家庭提供援助。截至 109 年度止，急難救濟組共提供 266 次急難救助及募集 4,272,094 元之救助金。

長期認養組係針對高屏地區需援助之弱勢族群提供定期定額的資助。長期及短期認養組共發起 926 次長期認養活動，共募資 2,868,500 元。此外，自 99 年起，改變資助方式為提供救濟米，截至 109 年度止共發起 501 次濟米活動，共贊助 638 包米。

附錄

附錄一 **GRI** 指引對照表

附件二 依「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項(以下簡稱「作業辦法」)加強揭露資訊與確信項目彙總表

附錄一 GRI 指引對照表

GRI 準則	揭露項目		報告章節及特別說明	頁次
一般揭露 2016	102-1	組織名稱	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-2	活動、品牌、產品與服務	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-3	總部位置	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-4	營運據點	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-5	所有權與法律形式	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-6	提供服務的市場	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-7	組織規模	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
	102-8	員工與其他工作者的資訊	第 5 部份 樂活職場 5.1 人力資源檔案	45
	102-9	供應鏈	第 3 部分 食品信任 3.3 負責任之供應鏈體系	32
	102-10	組織與其供應鏈的重大改變	無顯著改變	-
	102-11	預警原則或方針	第 1 部份 關於中華 1.4 風險管理	15
	102-12	外部倡議	第 1 部份 關於中華 1.3.3 企業社會責任治理架構	15
	102-13	公協會的會員資格	第 1 部份 關於中華 1.3.3 企業社會責任治理架構	15
	102-14	決策者的聲明	經營者的話	2
	102-15	關鍵衝擊、風險及機會	第 1 部份 關於中華 1.4 風險管理	15
	102-16	價值、原則、標準和行為規範	第 1 部份 關於中華 1.3.5 誠信經營	15
	102-17	關於倫理之建議與顧慮的機制	第 1 部份 關於中華 1.3.5 誠信經營	15
	102-18	治理結構	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
	102-19	授予權責	第 1 部份 關於中華 1.3.3 企業社會責任治理架構	14
	102-20	高階管理階層對經濟、環境和社會主題之責任	第 1 部份 關於中華 1.3.3 企業社會責任治理架構	14
	102-21	與利害關係人諮商經濟、環境和社會主題	第 2 部分 重大性主題與利害關係人 議合	17

GRI 準則	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
		2.1 決定永續重大性主題之流程	
102-22	最高治理單位與其委員會的組成	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
102-23	最高治理單位的主席	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
102-24	最高治理單位的提名與遴選	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
102-25	利益衝突	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
102-26	最高治理單位在設立宗旨、價值觀及策略的角色	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
102-27	最高治理單位的群體智識	第 1 部份 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	12
102-28	最高治理單位的績效評估	第 1 部份 關於中華 1.3.2 董事與經理人薪酬政策與績效	13
102-29	鑑別與管理經濟、環境和社會衝擊	第 1 部份 關於中華 1.4 風險管理	15
102-30	風險管理流程的有效性	第 1 部份 關於中華 1.4 風險管理	15
102-31	經濟、環境和社會主題的檢視	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
102-32	最高治理單位於永續性報導的角色	第 1 部份 關於中華 1.3.3 企業社會責任治理架構	14
102-33	溝通關鍵重大事件	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
102-34	關鍵重大事件的性質與總數	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
102-35	薪酬政策	第 1 部份 關於中華 1.3.2 董事與經理人薪酬政策與績效	13
102-36	薪酬決定的流程	第 1 部份 關於中華 1.3.2 董事與經理人薪酬政策與績效 第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	13 /50
102-37	利害關係人的參與	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
102-40	利害關係人團體	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合	17

GRI 準則	揭露項目		報告章節及特別說明	頁次
			2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	
	102-41	團體協約	無工會，不適用	-
	102-42	鑑別與選擇利害關係人	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
	102-43	與利害關係人溝通的方針	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與重大性主題之鑑別	17
	102-44	提出之關鍵主題與關注事項	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.3 重大性主題之排序、確證與檢視	18
	102-45	合併財務報表中所包含的實體	關於本報告書	4
	102-46	界定報告書內容與主題邊界	關於本報告書	4
	102-47	重大主題表列	第 2 部分 重大性主題與利害關係人議合 2.3 重大性主題之排序、確證與檢視	18
	102-48	資訊重編	無進行重編	-
	102-49	報導改變	無顯著改變	-
	102-50	報導期間	關於本報告書	4
	102-51	上一次報告書的日期	關於本報告書	4
	102-52	報導週期	關於本報告書	4
	102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	關於本報告書	4
	102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	關於本報告書	4
	102-55	GRI 內容索引	GRI 指引對照表	56
	102-56	外部保證/確信	會計師有限確信報告	64
經濟指標				
GRI 103: 管理方針 2016			第 1 部份 關於中華 1.2.1 中華食品永續經營策略	9
GRI 201:	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7

GRI 準則	揭露項目		報告章節及特別說明	頁次
經濟績效 2016	201-3	定義福利計劃義務與其他退休計劃	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49
	201-4	取自政府之財務補助	第 1 部份 關於中華 1.1 中華食品簡介	7
GRI 202: 市場地位 2016	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	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49
	201-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	第 5 部分 樂活職場 5.1 人力資源檔案	45
GRI 204: 採購實務 2016	204-1	來自當地供應商的採購支出比例	第 3 部分 食品信任 3.3.1 供應商管理	33
產品指標				
GRI 103: 管理方針 2016			第 3 部分 食品信任 管理方針	23
GRI 416: 顧客健康 與安全 2016	416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的影響	第 3 部分 食品信任 3.1 永續產品 3.2 食品系統認證	24 / 30
	416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	36
GRI 417: 行銷與標 示 2016	417-1	產品和服務資訊與標示的要求	第 3 部分 食品信任 3.2.1 系統認證品質控管	30
	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	36
	417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	36
GRI 419: 社會經濟 法規遵循	419-1	違反社會與經濟領域之法律 and 規定	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	36
社會指標				
GRI 103: 管理方針 2016			第 5 部分 樂活職場 管理方針	45
GRI 401: 新進和離 職員工 2016	401-1	新進員工和離職員工	第 5 部分 樂活職場 5.1 人力資源檔案	45
	401-2	提供給全職員工的福利	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49
	401-3	育嬰假	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49
GRI 402: 勞/資關 係 2016	402-1	關於營運變化的最短預告期	第 5 部分 樂活職場 5.2.1 勞資關係	47
GRI 403:	403-1	職業安全衛生管理系統	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	

GRI 準則	揭露項目		報告章節及特別說明	頁次
職業安全衛生 2016	403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
	403-3	職業健康服務	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
	403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
	403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
	403-6	工作者健康促進	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
	403-7	預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
	403-9	職業傷害	第 5 部分 樂活職場 5.2.4 職場安全與健康	
GRI 404: 訓練與教育 2016	404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	第 5 部分 樂活職場 5.3.2 發展與訓練	51
	404-2	提升員工職能及過渡協助方案	第 5 部分 樂活職場 5.3.2 發展與訓練	51
	404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工比例	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49
GRI 405: 員工多元化與平等機會 2016	405-1	治理單位與員工的多元化	第 5 部分 樂活職場 5.1 人力資源檔案	45
	405-2	女男基本薪資和薪酬的比率	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49
GRI 406: 不歧視 2016	406-1	歧視事件以及組織採取的改善行動	第 5 部分 樂活職場 5.2.3 行為守則	47
GRI 413: 當地社區 2016	413-1	經當地社區溝通、衝擊評估和發展計畫的營運活動	第 6 部分 社會共榮 6.1 社會關懷 6.2 員工慈愛基金	52 / 54
GRI 414: 供應商社會評估 2016	414-2	供應鏈中負面的社會衝擊以及所採取的行動	3.3.1 供應商管理 部分揭露，已將食品安全管理系統、產品檢驗報告、衛生管理、標示合規等社會面項目納入評估。	33
環境指標				
GRI 103: 管理方針 2016			第 4 部分 永續環境 管理方針	37
GRI 301: 物料 2016	301-1	所用物料的重量或體積	第 4 部分 永續環境 4.2.2 原物料	39
	301-3	回收產品及其包材	第 4 部分 永續環境 4.2.3 包材回收	39

GRI 準則	揭露項目		報告章節及特別說明	頁次
GRI 302: 能源 2016	302-1	組織內部的能源消耗量	第 4 部分永續環境 4.2.1 能源管理	37
	302-3	能源密集度	第 4 部分永續環境 4.2.1 能源管理	37
	302-4	減少能源消耗	第 4 部分永續環境 4.2.1 能源管理	37
GRI 303: 水與放流水 2018	303-1	共享水資源之相互影響	第 4 部分永續環境 4.2.4 水資源	
	303-2	與排水相關衝擊的管理	第 4 部分永續環境 4.2.4 水資源	
	303-3	取水量	第 4 部分永續環境 4.2.4 水資源	
	303-4	排水量	第 4 部分永續環境 4.2.4 水資源	
GRI 305: 排放 2016	305-5	溫室氣體排放減量	第 4 部分永續環境 4.2.1 能源管理	37
	305-7	氮氧化物(NOx)、硫氧化物(SOx)，及其他重大的氣體排放	第 4 部分永續環境 4.3.4 空氣汙染	42
GRI 306: 廢汗水和廢棄物 2016	306-1	依水質及排放目的地所劃分的排放水量	第 4 部分永續環境 4.3.1 廢汗水管理	40
	306-2	按類別及處置方法劃分的廢棄物	第 4 部分永續環境 4.3.2 廢棄物管理	40
GRI 307: 有關環境保護的法規遵循 2016	307-1	違反環保法規	第 4 部分永續環境 4.1 環保法規遵循	37
GRI 308 供應商環境評估 2016	308-2	供應鏈對環境的負面衝擊，以及所採取的行動	3.3.1 供應商管理 部分揭露，中華食品以食安相關管理系統包含 TQF、ISO22000、ISO9001 及 FSSC 2200 等認證作為供應商評估項目	33

附錄二 依「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」 第四條第一項(以下簡稱「作業辦法」)加強揭露資訊與確信項 目彙總表

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法
1	<p>依據 ISO 22000 滾動式管理的意旨，食品工業研究所每年都會針對我們的品質系統進行稽核，於 109 年度之稽核中，共開出 11 張矯正行動改善表合計 11 項之改善建議，針對所有改進建議我們已提出改善計畫，並取得食品工業研究所所核發之證書(註)。於 109 年納入我們 ISO 22000 之評估與稽核改善計畫之產品品項佔 109 年營業收入淨額之比例為 83%。</p> <p>*註：2020 年高雄廠及屏東廠之舊版證書於 2020/12/12 到期，新版證書於 2021/1/11 生效，但公司在證書到期前已申請轉版並經驗證單位完成現場稽核，中間空窗期為驗證單位的行政作業時間。</p>	30	依據食品工業研究所 109 年度 ISO 22000 稽核所開立之矯正行動改善表彙整建議改善事項件數及相對應矯正行動方案，及透過稽核建議進行改善之廠區其所生產產品之銷貨收入淨額除以營業收入淨額之百分比。	第一款 第一目
2	<p>中華食品應遵循主要法規內容為：</p> <p>(1)食品安全衛生管理法，及食藥署所發布之子法及解釋函令。 (2)商品標示法 (3)公平交易法 (4)消費者保護法</p> <p>109 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。</p>	35	因違反食品安全衛生管理法暨相關施行細則、辦法及準則而遭裁罰之類別及罰鍰金額。	第一款 第二目
3	109 年度我們所進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆 163 公噸，佔黃豆總採購公噸數比率 3%；採購金額 5,953 仟元，佔黃豆總採購金額比率 5%。	34	進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆總採購公噸數及採購金額，佔黃豆總採購公噸數及總採購金額之百分比。	第一款 第三目
4	<p>經由我們高雄廠與屏東廠之自製產品 100% 皆由經 ISO 22000 認證（註）之廠房所生產，佔 109 年營業收入淨額之 83%。</p> <p>註：2020 年高雄廠及屏東廠之舊版證書於 2020/12/12 到期，證書到期前已申請轉版並經驗證單位完成現場稽核，但因 COVID-19 疫情影響驗證單位之行政程序，至於 2021/1/11 才取得新版證書。</p>	29	ISO 22000 認證之自有廠區所生產產品之銷貨收入淨額，佔營業收入淨額之百分比。	第一款 第四目
5	<p>委託代工之產品中為經過 ISO 22000 所認證（註）之工廠所生產者亦佔 109 年營業收入淨額之 11%。</p> <p>註：2020 年部分代工廠商受 COVID-19 疫情與驗證單位轉版時程影響，導致 1~3.5 個月不等發證日期無法連貫。</p>	29	ISO 22000 認證之委託代工廠商所生產產品之銷貨收入淨額，佔營業收入淨額之百分比。	第一款 第四目
6	中華食品建立供應商稽核評鑑項目，共計有自主管理、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願和	34	依據供應商評鑑管理辦法所定義之供應商稽核評鑑項目、合格分數。	第一款 第五目

	產品測試共六大項目，總分計 100 分，須達到 70 分(含)以上始能成為中華的合格供應商。																																													
7	本年度因 COVID-19 疫情，為配合防疫改為供應商自主評鑑，中華食品再依交貨狀況確認評分，僅實地訪廠 1 家原料供應商；自主評鑑供應商包含 8 家原物料供應商及 1 家受託代工廠商，9 家供應商已完成自主評鑑，回覆表單也經確認核對後歸檔。 評鑑結果皆合乎我們的標準(70 分)(含)以上。109 年度實地訪廠及自主評鑑之供應商家數佔本年度台灣地區有交易的原物料供應商及受託代工廠商共計為 16 %。	34	依據供應商評鑑管理辦法之評鑑項目，執行實地訪廠評鑑與供應商自主評鑑之供應商家數。稽核比例係以實地訪廠評鑑與供應商自主評鑑之供應商家數除以本年度台灣地區有交易的原物料供應商及受託代工廠商家數合計。 (註) 註:包含與食品直接相關之原物料供應商及直接與未直接接觸食品之包材廠商。	第一款第五目																																										
8	我們依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」與公告類別，將應上傳的製造產品上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」，所上傳之品項佔所有自製品項數(註)之 100%。 註：高雄廠及屏東廠之自製品項包含：非基改超嫩豆腐、非基改火鍋豆腐、非基改雞蛋豆腐、非基改家常豆腐、非基改涼拌豆腐、中華硬豆腐、甜豆花—水果、甜豆花—花生、甜愛玉—檸檬、有機豆腐、非基改板豆腐、非基改黃金豆腐、非基改油豆腐、非基改凍豆腐。	30	登錄於非追不可網站上之產品品項，其自製品項(註)佔全公司自製品項之比例。 註：自製品項依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」完成建置電子化食品追溯追蹤系統，僅包含高雄廠與屏東廠生產項目，並不包含受託代工廠之生產品項。	第一款第六目																																										
9	中華食品品管課下設有檢驗股，主要針對我們產品的原物料與成品加以檢驗，於 109 年各測試項目、檢驗品項、檢驗次數、檢驗符合標準次數及檢驗方法如下： <table border="1" data-bbox="256 1186 878 1556"> <thead> <tr> <th>測試項目</th> <th>檢測品項</th> <th>檢驗次數</th> <th>檢驗符合標準次數(註 1)</th> <th>測試方法依據</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">粗蛋白</td> <td>原料</td> <td>32</td> <td>32</td> <td rowspan="2">CNS 5035</td> </tr> <tr> <td>成品(註 2)</td> <td>319</td> <td>319</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">粗水分</td> <td>原料</td> <td>174</td> <td>174</td> <td rowspan="2">CNS 5033</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>1987</td> <td>1987</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">大腸桿菌群</td> <td>原料</td> <td>48</td> <td>48</td> <td rowspan="2">AOAC (註 3)</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>560</td> <td>560</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">總生菌數</td> <td>原料</td> <td>48</td> <td>48</td> <td rowspan="2">AOAC (註 4)</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>560</td> <td>560</td> </tr> <tr> <td>基改原料定性</td> <td>原料</td> <td>191</td> <td>191</td> <td>AOAC (註 5)</td> </tr> </tbody> </table> 註 1：檢驗標準係國家標準、食藥署公告衛生標準或嚴於前二者的廠內品質標準 註 2：豆腐類成品樣品僅高雄廠檢驗 註 3：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：991.14/990.12 註 4：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：986.33/989.10/990.12 註 5：依據 Stave, J. W. 2002. Protein Immunoassay Methods for Detection of Biotech Crops: Applications, Limitation, and Practical Consideration. J. AOAC Int., 85, 780-786	測試項目	檢測品項	檢驗次數	檢驗符合標準次數(註 1)	測試方法依據	粗蛋白	原料	32	32	CNS 5035	成品(註 2)	319	319	粗水分	原料	174	174	CNS 5033	成品	1987	1987	大腸桿菌群	原料	48	48	AOAC (註 3)	成品	560	560	總生菌數	原料	48	48	AOAC (註 4)	成品	560	560	基改原料定性	原料	191	191	AOAC (註 5)	25	依據品管課定義之檢驗項目彙總檢驗次數，及參考國家檢驗標準、一般食品衛生標準或廠內品質標準之檢驗次數及判定結果。	第一款第七目
測試項目	檢測品項	檢驗次數	檢驗符合標準次數(註 1)	測試方法依據																																										
粗蛋白	原料	32	32	CNS 5035																																										
	成品(註 2)	319	319																																											
粗水分	原料	174	174	CNS 5033																																										
	成品	1987	1987																																											
大腸桿菌群	原料	48	48	AOAC (註 3)																																										
	成品	560	560																																											
總生菌數	原料	48	48	AOAC (註 4)																																										
	成品	560	560																																											
基改原料定性	原料	191	191	AOAC (註 5)																																										

10	109年中華食品之檢驗支出總金額 5,473,834 元，佔 109 年之營業收入 0.33%。			26	品保檢驗相關支出金額佔營業收入淨額之百分比。	第一款 第七目
	費用項目	109年費用支出	109年佔營收淨額比			
	薪資	3,678,735	0.22%			
	內部檢驗費用(實驗室 檢驗耗材、樣本及檢驗 儀器購置)	367,245	0.02%			
	外部檢驗費用	1,337,854	0.08%			
	合計	5,473,834	0.33%			
中華食品營業收入淨額			1,647,873,000			

會計師有限確信報告

資會綜字第 21012896 號

中華食品實業股份有限公司 公鑒：

本事務所受中華食品實業股份有限公司（以下稱「貴公司」）之委任，對 貴公司選定民國 109 年度企業社會責任報告書所報導之績效指標執行確信程序。本會計師業已確信竣事，並依據結果出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

有關 貴公司選定民國 109 年度企業社會責任報告書所報導之績效指標（以下稱「確信標的資訊」）及其適用基準詳列於 貴公司民國 109 年度企業社會責任報告書第 63 至 65 頁之「確信項目彙總表」。前述確信標的資訊之報導範圍業於企業社會責任報告書第 4 頁之「報告書範疇與邊界」段落述明。

管理階層之責任

貴公司管理階層之責任係依照適當基準編製企業社會責任報告書所報導之績效指標，且維持與績效指標編製有關之必要內部控制，以確保績效指標未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依照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」，對確信標的資訊執行確信工作，以發現前述資訊在所有重大方面是否有未依適用基準編製而須作修正之情事，並出具有限確信報告。

本會計師依照上述準則所執行之有限確信工作，包括辨認確信標的資訊可能發生重大不實表達之領域，以及針對前述領域設計及執执行程序。因有限確信案件取得之確信程度明顯低於合理確信案件取得者，就有限確信案件所執执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。

本會計師係依據所辨認之風險領域及重大性以決定實際執行確信工作之範圍，並依據本委任案件之特定情況設計及執行下列確信程序：

- 對參與編製確信標的資訊之相關人員進行訪談，以瞭解編製前述資訊之流程、所應用之資訊系統，以及攸關之內部控制，以辨認重大不實表達之領域。
- 基於對上述事項之瞭解及所辨認之領域，對確信標的資訊選取樣本進行包括查詢、觀察、檢查等測試，以取得有限確信之證據。

資誠聯合會計師事務所 PricewaterhouseCoopers, Taiwan
11012 臺北市信義區基隆路一段 333 號 27 樓
27F, No. 333, Sec. 1, Keelung Rd., Xinyi Dist., Taipei 11012, Taiwan
T: +886 (2) 2729 6666, F: + 886 (2) 2729 6686, www.pwc.tw

此報告不對民國 109 年度企業社會責任報告書整體及其相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信，另外，民國 109 年度企業社會責任報告書中屬民國 108 年 12 月 31 日及更早期間之資訊未經本會計師確信。

會計師之獨立性及品質管制規範

本會計師及本事務所已遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。

本事務所適用審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，因此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。

先天限制

本案諸多確信項目涉及非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天性之限制。對於資料之相關性、重大性及正確性等之質性解釋，則更取決於個別之假設與判斷。

有限確信結論

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

其它事項

貴公司網站之維護係 貴公司管理階層之責任，對於確信報告於 貴公司網站公告後任何確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

資 誠 聯 合 會 計 師 事 務 所

會計師 張 瑞 婷 **張 瑞 婷**



中 華 民 國 1 1 0 年 9 月 1 0 日