

# 2024

## 中華食品 永續報告書



ESG  
SUSTAINABILITY  
REPORT



中華食品實業股份有限公司

# 目 錄

關於本報告書

2 4 環境管理 49

報告書內容

2 4.1 環保法規遵循 50

報告發行時間與週期

2 4.2 能源與資源 50

資訊重編

2 4.3 污染防治 55

邊界與範疇

2 4.4 氣候變遷之風險與機會 60

報告書確信

3

連絡資訊

3

## 1 經營概況與永續治理

1.1 經營者的話

4 5.1 人力結構 66

1.2 關於中華食品

4 5.2 職業安全與衛生 68

1.3 永續經營策略

6 5.3 人才吸引與留任 74

1.4 利害關係人溝通與議和

9 5.4 人才培育與發展 77

1.5 重大性主題分析

12 5.5 勞工人權 80

15

## 2 公司治理

2.1 公司治理

19 6.1 社會關懷 81

2.2 經濟績效

19 6.2 員工慈愛基金 83

2.3 法規遵循

23

2.4 誠信經營

27

2.5 風險管理

28

## 附 錄

29 GRI 指引對照表 84

## 3 食品信任及產品創新

3.1 永續產品

依「上櫃公司編製與申報永續報告

3.2 產品標示

書作業辦法」第四條第一項(以下簡

3.3 食品安全及品質管理

稱「作業辦法」)加強揭露資訊與關

3.4 供應鏈系統管理

33 32 90

3.5 食品信任專案管理

35 上櫃公司氣候相關資訊 93

35 外部確信報告 94

# 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 1980 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 2015 年 12 月開始發行我們的首本永續報告書(下稱本報告書)，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、「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」及參照氣候相關財務揭露建議書 (Task Force on Climate related Financial Disclosures , TCFD ) 框架進行編製及撰寫，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 2015 年起每年發行永續報告書，2025 年 8 月發行 2024 年永續報告書，揭露 2024 年度（2024 年 1 月 1 日起至 2024 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 2022 年或往後延伸至 2025 年。

## 資訊重編

本公司於報導期間內（2024 年 1 月 1 日起至 2024 年 12 月 31 日止）無進行資訊重編，報告中的資訊和數據並未經重大修改或調整，將維持原有的準確性及完整性，以反映報告期間之實際情況。

## 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 1 部分之重大性主題與利害關係人議合中說明。中華食品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所有營運據點與永續績效資訊。公司組織結構請參考本報告書第 20 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3000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94-96頁。

## 連絡資訊

聯絡單位：中華食品實業股份有限公司 永續委員會

地址：高雄市大樹區龍目路 110-6 號

電話：(07)651-5510

信箱：[chunghwa.esg@gmail.com](mailto:chunghwa.esg@gmail.com)

網站：<https://www.herngyih.com.tw/contact.htm>

# 第 1 部分 經營概況與永續治理

## 1.1 經營者的話

### 致關心中華食品永續發展的夥伴們：

2024 年中華食品創立邁入第 44 週年。回顧四十餘年來企業經營的腳步，有賴全體員工的努力及所有利害關係人的支持，經過多年來辛勤耕耘與穩健經營，中華食品成為國內豆腐類產品的領導品牌。

隨著現代社會對永續與健康的關注日益增加，消費者更加重視飲食的健康與營養，食品的來源、成分等資訊亦成為消費者選購時的考量之一。在這樣的大環境下，我們始終保持高度的責任感，並持續精進我們的食品安全管理能力，透過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，致力於為消費者提供可以安心信賴的產品。

展望未來，我們會繼續秉持「恆久義長、永續經營」的經營理念，不僅強化食品安全管理，善盡企業社會責任，並持續追求 ESG 永續治理績效。為深化品牌與消費者的連結，我們以「好水・好豆・好豆腐」作為全新品牌溝通口號，傳達對原料選擇、製程品質與食品安全的堅持。未來我們將持續推出符合市場趨勢的新產品，提供滿足客戶需求的選擇與保障。消費者飲食安全是本公司責無旁貸的責任。

### 永續性的經濟面

中華食品採取穩健踏實的經營發展策略，專注於本業核心的經營，致力追求每年穩定的營收成長，並付予員工合理的報酬與福利，同時與經銷通路分享利潤，分配予股東穩定的股利，以實現企業永續經營目標。

2024 年本公司每股盈餘達 4.45 元，受惠於原物料價格回穩、核心產品銷售穩健，帶動營收穩定成長，我們除了為消費者的健康把關外，也努力讓業績成長、創造獲利績效，回饋社會及股東們的期待。在產能與效益提升方面，屏東潮州廠的新建廠房預計於 2025 年第三季投入量產，有助於提升未來豆腐類產品的供應量，提升營運效率並滿足市場需求。

此外，我們未來將持續投入研發資源，開發新產品因應消費者日益多元的飲食需求，配合新產線預計於明年度完工，公司規劃推出具備更加口感與便利料理特性的創新豆腐產品，為營運注入新動能，進一步提升市場競爭力。

同時將強化對幹部與經銷商的銷售管理輔導，擬定 OEM 銷售策略，深化與 OEM 廠商合作關係。在營運管理方面，我們導入生產流程自動化，以提升生產效益與品質穩定性，並以「有效經營、誠信經營、創新研發」為發展核心，期許成為具競爭力的領航企業。

## 永續性的環境面

中華食品始終秉持與環境及經濟共存共榮的理念，持續推動環保行動改善環保績效，並投入節能減碳與水土資源保護的永續行動。自創立以來，我們致力於汙染防治工作，遵循環保法令規範並設置廢水處理設備，採用提高運轉效能的措施改善生產製程，並降低水資源、電力與燃料油等能源的使用量，提升整體能源的使用效率。廢棄物管理方面，我們委託合法之專業清運業者處理事業相關廢棄物，確保符合環保法規並降低對環境的潛在衝擊。對於氣候議題，將依循 TCFD 架構，辨識並評估氣候風險與機會，以強化企業的經營韌性，因應未來環境變遷所造成的營運衝擊。藉由落實各項節能減碳與環境管理政策，為減緩氣候變遷風險與降低環境衝擊做出貢獻，並以成為負責任的能源與資源使用者、信賴的永續環境保護者自許。

## 永續性的社會面

在社會面我們致力於打造幸福企業，維護員工福祉與權益。藉由人力資源制度與職業安全衛生管理，為員工營造一個安心及友善的工作環境，並透過多元化的職務教育訓練，鼓勵員工持續學習成長，進而落實各項業務與經驗的傳承，為企業永續經營奠定基石。公司自成立以來勞資關係和諧，希望提供一個穩定、具安全感的職場，使員工能與公司共同成長，攜手邁向更美好的未來。

在社區關懷方面，中華食品以在地社區的一份子自居，積極參與地方社區活動與推廣社會公益，透過資助社區學校獎助學金、捐贈產品與白米予低收入戶、贊助地方廟宇及社區活動經費，實際回饋社會。期盼與社區建立緊密連結，共同推動社區環境的發展，實踐企業公民的社會責任。

中華食品始終以守護消費者健康與確保食品安全為首要責任。為消費者增一分關心，為食品安全多盡一份心力，將是我們永續經營的根基，未來我們將持續秉持永續經營的理念，遵循食品安全法規，積極因應經營環境的變化，並優化營運績效。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，中華食品始終如一，堅持以「中華豆腐，疼你的心」的信念，落實企業承諾。

## 1.2 關於中華食品

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。

發展初期鑑於傳統家庭式豆腐工廠因社會變遷及製造保存不易日漸式微，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，規模化生產營養與衛生兼具的充填盒裝豆腐、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，贏得當地消費者的青睞與口碑，日後公司發展持續以發揚黃豆文化為使命，在品質、自動化生產機器及技術不斷追求進步。目前已取得 HACCP、ISO22000 食品安全管理制度系統、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。

### 1.2.1 中華食品大事紀

| 年 度    | 事 項                                      |
|--------|--|
| 1980 年 | 創立於高雄市                                   |
| 1982 年 | 突破傳統，生產盒裝中華豆腐、甜豆花產品，為全國首創。               |
| 1991 年 | 高雄廠取得美國 FDA 認證                           |
| 1996 年 | 屏東廠取得美國 FDA 認證                           |
| 1997 年 | 屏東廠取得飲料食品 GMP 認證                         |
| 1998 年 | 高雄廠取得豆腐食品 GMP 認證                         |
| 1999 年 | 股票上櫃                                     |
| 2003 年 | 屏東廠取得豆腐食品 GMP 認證<br>高雄廠取得蛋豆腐及甜點食品 GMP 認證 |

| 年 度    | 事 項   |
|--------|---|
| 2009 年 | 有機豆腐取得有機認證(CAS ORGANIC)                             |
| 2011 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      |
| 2013 年 | 更名為中華食品實業股份有限公司                                     |
| 2015 年 | 高雄廠、屏東廠取得 TQF(台灣優良食品)驗證。<br>出版第一本企業社會責任報告書(2014 年度) |
| 2016 年 | 屏東廠全產品使用非基因改造黃豆生產<br>出版 2015 年度企業社會責任報告書            |
| 2017 年 | 高雄廠全產品使用非基因改造黃豆生產<br>出版 2016 年度企業社會責任報告書            |
| 2018 年 | 出版 2017 年度企業社會責任報告書                                 |
| 2019 年 | 出版 2018 年度企業社會責任報告書                                 |
| 2020 年 | 出版 2019 年度企業社會責任報告書                                 |
| 2021 年 | 屏東廠新建生產大樓動工<br>出版 2020 年度企業社會責任報告書                  |
| 2022 年 | 出版 2021 年度永續報告書                                     |
| 2023 年 | 出版 2022 年度永續報告書                                     |
| 2024 年 | 出版 2023 年度永續報告書                                     |
| 2025 年 | 出版 2024 年度永續報告書                                     |

### 1.2.2 營運據點

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 2024 年 12 月 31 日中華食品計有員工 307 人，資本額為 88,772 萬元

### 1.2.3 公協會與外部組織參與

中華食品積極參與相關商業協會、國際性機構組織，透過參與會議尋求能即時更新產業訊息與參與產業的活動及倡議，也藉此建立互助合作的關係。

中華食品所參與的公協會有：

| 編號 | 組織名稱            | 加入日期       | 適用之國家或地區 | 在公協會佔有之席位別 |
|----|-----------------|------------|----------|------------|
| 1  | 中華民國內政部稽核協會     | 1998.12.01 | 台灣       | 會員         |
| 2  | 高雄市工業總會         | 1996.10.28 | 台灣       | 會員         |
| 3  | 中華鮮食發展協會        | 2008.01.01 | 台灣       | 會員         |
| 4  | 高雄市大高雄警察之友會     | 2007.02.26 | 台灣       | 會員         |
| 5  | 台灣優良食品發展協會(TQF) | 2015.07.01 | 台灣       | 會員         |

## 1.3 永續經營策略

### 1.3.1 中華食品永續經營策略

黃豆產品自古以來即為華人市場的重要蛋白質來源。中華食品身為專業的黃豆加工食品製造廠商，我們以發揚黃豆文化為企業使命。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、減少損耗及降低排放。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，並且降低公司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。                        |

面對食安事件頻傳與消費者健康意識日益提升，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，雖然市場消費需求快速變化，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。

對於基因改造的議題所引發的消費者疑慮，自 2016 年中起，本公司全面採用食品級非基因改造黃豆作為產品原料，以回應市場對食品安全與健康的關注。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，避免從事風險性太高的交易，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：

#### 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

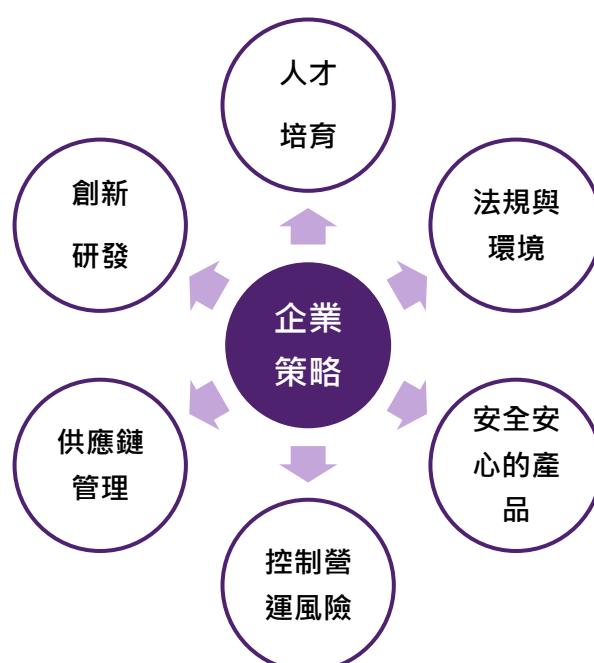
- 加強供應鏈管理，穩定原物料供應及合理管控成本。

#### 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

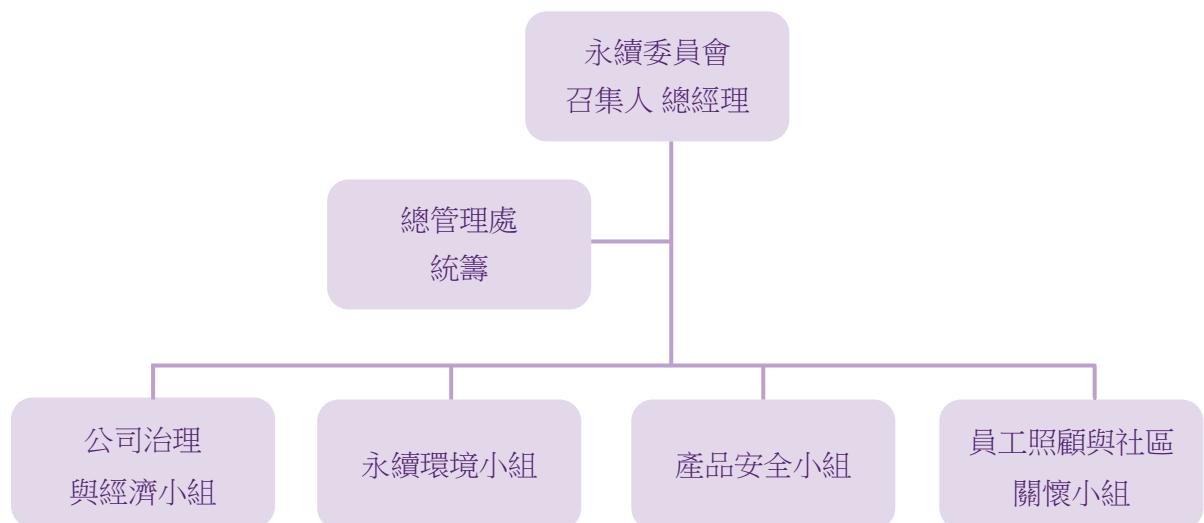
- 面對多變的環境而嚴控營運風險。



### 1.3.2 永續治理架構

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於 2015 年成立企業社會責任(CSR)專責委員會，並於 2022 年更名為永續委員會，成立專責之永續委員會，並由總經理擔任召集人，在委員會之下則依議題區分為 4 個領域之永續工作小組，由各部門遴選適當職能主管及員工組成，透過永續委員會跨部門組成之運作組織，整合永續議題及利害關係人關注之議題，配合公司營運方針協助統籌永續發展策略，擬定並審核每年出版之永續報告書之內容及工作執行，並將永續發展執行相關結果每年至少一次提報董事會。

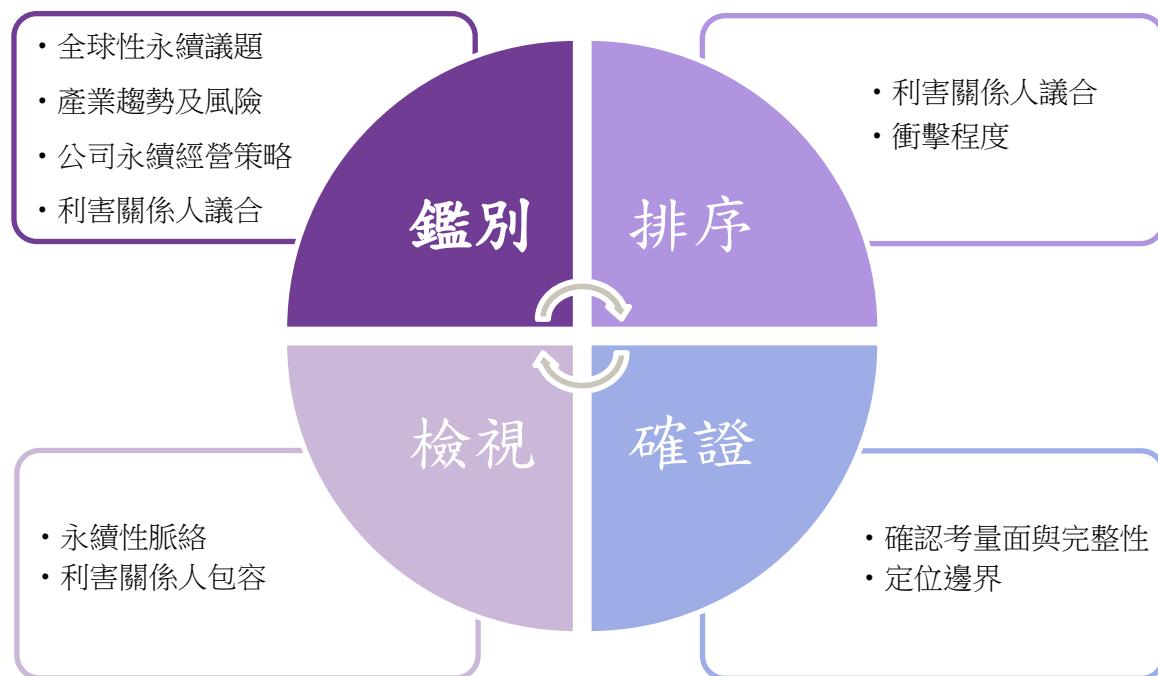
2024 年永續委員會於董事會中共呈報 1 次有關公司永續報告書相關事宜，以及 4 次有關溫室氣體盤查及查證規劃落實情形；協助董事會掌控追蹤永續委員會相關議題及工作執行進度，達到落實溝通無礙及公司治理目標。



## 1.4 利害關係人溝通與議和

### 1.4.1 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：



### 1.4.2 利害關係人與重大性主題之鑑別

我們以永續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、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<br>人類型 | 主要關注議題  | 議合方式及頻率   | 2024 年溝通實績或回應   |
|--------------|---|---|---|
| 股東及投資人       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 經營績效</li> <li>• 公司治理</li> <li>• 風險管理</li> <li>• 法規遵循</li> <li>• 職業安全與衛生</li> </ul> | <p>股東會(一年一次)<br/>           公開資訊揭露<br/>           公司公開網頁<br/>           發言人專線與郵件</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 中文重大訊息 17 則、公告 15 則<br/> <b>【重訊公告本公司相關財務資訊、股東會及董事會重要決議等資訊揭露，顯現公司治理】</b></li> <li>• 每月於公開資訊觀測站公告營收，共計 12 則</li> <li>• 每季於公開資訊觀測站公告財務報告共 4 則<br/> <b>【提供公開且允當的營運資訊，協助投資人理解公司營運現況並做出適當決策】</b></li> <li>• 召開線上法人說明會 1 次<br/> <b>【參加統一綜合證券舉辦之線上法說會，公開向投資大眾說明本公司營運成果及未來展望】</b></li> <li>• 召開股東會 1 次<br/> <b>【董事全面改選，選任公司第 17 屆董事】</b></li> </ul> |
| 主管機關         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 主管機關要求法令遵循(包含公司治理面、環境污染防治、職業安全等相關法規)</li> </ul>                                    | <p>政令宣導會議(不定期)<br/>           行政公文往返(不定期)<br/>           發言人專線與郵件<br/>           公司公開聯絡電話</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 參與各類政策或法規宣導說明會、內外部訓練教育課程及講習時數共計 1,748.5 小時(內訓 632.5 小時+外訓 1,116 小時)</li> <li>• 主管機關管區即時法令及行政規則更新與了解，協助本公司遵循法規並落實相關政策</li> <li>• 參與公司治理評鑑</li> <li>• 不定期與政府或主管機關函文往來</li> </ul>   |
| 員工           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 員工薪酬及福利</li> <li>• 人才發展及培育</li> <li>• 員工多元化及平等機會</li> <li>• 法規遵循</li> </ul>        | <p>勞資會議(一年 4 次)<br/>           內部溝通信箱</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 召開勞資會議 4 次</li> <li>• 召開福委會會議 4 次，內部公告員工福利及福委會開會等資訊<br/> <b>(提升內部溝通，凝聚員工向心力與傳達公司未來發展願景)</b></li> <li>• 醫護人員臨場服務共計 52 次(醫生每 3 個月臨場 1 次/護理師每個月臨場 4 次)，提供員工健康諮詢、健檢報告諮詢及身心壓力評估。</li> </ul>   |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| 社區鄰里   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 空氣污染</li> <li>• 水資源排放管理</li> <li>• 廢棄物管理</li> <li>• 環境衝擊</li> </ul>    | <p>公司公開網頁<br/>鄰里溝通會議(不定期)</p>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 落實製程管理及持續監控，降低公司營運對附近鄰里社區生活環境之影響及衝擊</li> <li>• 僱用新進員工時以當地社區人士優先考慮任用</li> <li>• 落實回饋社區活動及贊助各類慈善活動，舉凡編列預算補助鄰近學校獎學金、贊助社區及廟宇活動、捐贈低收入戶本公司產品及白米等，建立良好里鄰關係</li> </ul>                     |
| 供應商    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 產品品質與管理</li> <li>• 職業安全與衛生</li> <li>• 風險管理</li> <li>• 法規遵循</li> </ul>  | <p>採購承辦拜訪(不定期)<br/>供應商稽核(一年一次)</p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 針對供應商之管理，本公司食品安全管理小組作為權責單位，依循 ISO 22000 制訂供應商評鑑管理辦法，其中包含供應商遴選、稽核與管理機制。</li> <li>• 不定期對原物料供應商執行書面或實地稽核，加強溝通討論，以改善商品供應品質</li> <li>• 提供多元溝通管道；例如供應商申訴專線、官網聯絡平台及電子信箱等管道協助處理</li> </ul> |
| 經銷商    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 產品品質與管理</li> <li>• 職業安全與衛生</li> <li>• 風險管理</li> </ul>                  | <p>經銷商拜訪會議(一年一次)<br/>業務代表溝通(不定期)</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每年定期拜訪經銷商，建立經銷商與公司良好之溝通，協助經銷商產品銷售管理，提升業績共創利潤</li> <li>• 公司業務代表不定期巡視經銷商通路，即時接收回饋</li> </ul>   |
| 客戶及消費者 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 產品品質與管理</li> <li>• 廢棄物管理</li> <li>• 職業安全與衛生</li> <li>• 風險管理</li> </ul> | <p>客戶服務專線<br/>公司公開網頁<br/>公司公開聯絡電話</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提供多元溝通管道，包括免付費消費者服務電話、電子信箱、官網聯絡平台等管道，由專人親自處理以保障消費者權益</li> </ul>  |
| 媒體     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 法規遵循</li> <li>• 風險管理</li> <li>• 產品品質與管理</li> <li>• 公司治理</li> </ul>     | <p>發言人專線與郵件<br/>行銷人員聯繫(不定期)<br/>通路回饋(不定期)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 設立發言人專線與電子郵件，與媒體建立溝通管道並維持良好互動</li> <li>• 不定期更新官網利害關係人專區</li> <li>• 運用社群媒體與消費者持續的溝通，提升品牌的好感度</li> <li>• 召開法人說明會 1 次，說明本公司財務績效、營運情形及獲利狀況</li> </ul>                                  |

|     |  |                                      |  |
|-----|--|--------------------------------------|--|
| 通路商 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 產品品質與管理</li> <li>• 職業安全與衛生</li> <li>• 風險管理</li> </ul> | <b>業務拜訪(不定期)</b><br>客戶服務專線<br>公司公開網頁 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提供多元溝通管道，包括申訴專線、公司官網及電子信箱等管道協助處理</li> <li>• 業務不定期拜訪通路商，了解產品鋪貨情形，即時接收消費者回饋，維持良好互動</li> </ul> |
|-----|--|--------------------------------------|--|

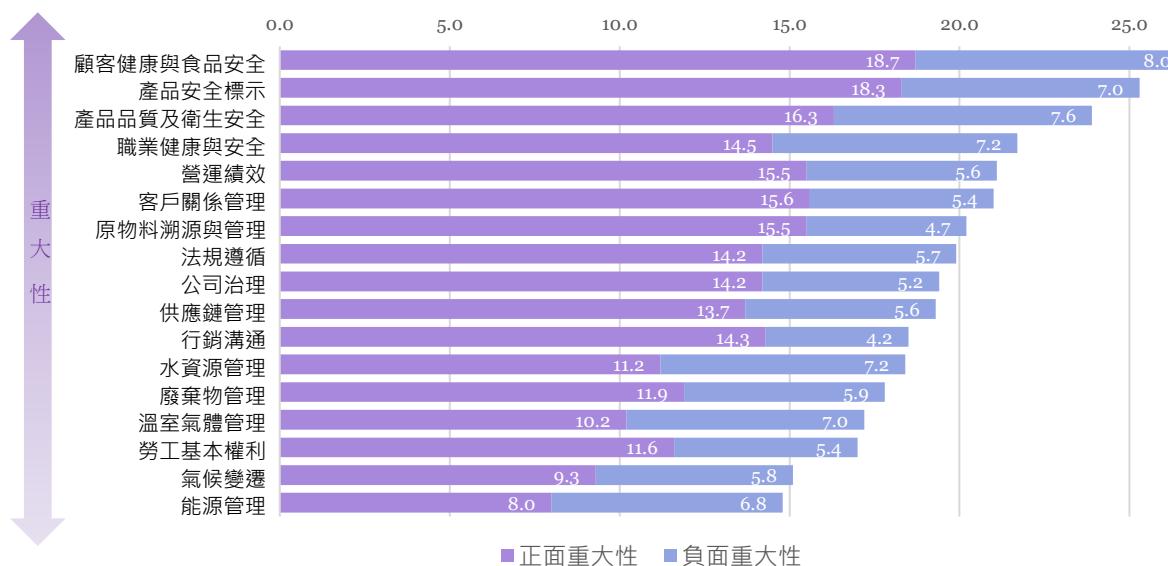
## 1.5 重大性主題分析

### 1.5.1 重大主題鑑別流程

中華食品以全球報告倡議組織準則 Global Reporting Initiative (以下簡稱 GRI) 全球所出版的永續性報導準則正體中文版 2021 版內容為依據，並參考同業產業永續趨勢、氣候相關財務揭露 (TCFD) 、上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法及其餘國內外重要法規，鑑別出可能的永續議題。並透過與主要管理階層討論社會、公司治理及環境三大面向之永續議題對公司所產生之衝擊影響程度及發生機率，並考量內部利害關係人對各永續議題之關注程度意見回饋，決定年度重大主題。依前述流程所決定之重大主題，作為本年度編寫永續報告書與回應利害關係人之基礎。

### 1.5.2 重大主題之衝擊程度

透過發放內部問卷，由永續發展委員會工作小組評估 17 項重大性議題對於公司治理、環境、社會及產品面向產生的影響，辨識實際與潛在的正負面衝擊，將衝擊程度評估因子分為發生可能性及影響規模進行綜合評估並彙整結果，根據正負面衝擊程度排序重大性主題，並辨識和確認 13 項重大議題作為重大主題。



註：沿用 2022 年重大性主題

### 1.5.3 2024 年度重大主題與價值鏈

針對各項重大性主題，我們以 GRI Standard 纲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。

| 2024<br>年成<br>效<br>(請<br>參閱<br>以下<br>章<br>節) | 重大<br>主<br>題   | GRI 主題準<br>則/ 自訂主<br>題                  | 重大主題對中華<br>食的意義(營運重<br>要性)  | 衝擊邊界   |             |             |             |                            |                            |                  |        |                  |
|--|----------------|---|---|--------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|----------------------------|------------------|--------|------------------|
|  |                |   |   | 員<br>工 | 直接關係        |             |             |                            | 間接關係                       |                  |        |                  |
|  |                |   |   |        | 供<br>應<br>商 | 經<br>銷<br>商 | 通<br>路<br>商 | 客<br>戶<br>及<br>消<br>費<br>者 | 股<br>東<br>及<br>投<br>資<br>人 | 主<br>管<br>機<br>關 | 媒<br>體 | 社<br>區<br>鄰<br>里 |
| <b>治理及經濟面</b>                                |                |   |   |        |             |             |             |                            |                            |                  |        |                  |
| 2.2<br>營運<br>績效                              | 營運<br>績效       | GRI-201 經<br>濟績效                        | 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，以企業永續經營為目標                         | V      | V           | V           | V           | V                          | V                          | V                | V      |                  |
| 2.3<br>法規<br>遵循                              | 法規<br>遵循       | GRI-307 有關環境保護的法規遵循<br>GRI-419 社會經濟法規遵循 | 遵守政府法規，加強各項污染防治設備更新及維護，並確保一切符合法令要求                                      | V      | V           | V           | V           | V                          | V                          | V                | V      |                  |
| <b>環境面</b>                                   |                |   |   |        |             |             |             |                            |                            |                  |        |                  |
| 4.3.4<br>空氣<br>汙染                            | 溫室<br>氣體<br>管理 | GRI 305 排<br>放                          | 中華食品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，持續執行溫室氣體盤查，來檢測目前製程的碳排放情形，及朝向永續企業為目標。     | V      |             |             |             |                            | V                          | V                | V      |                  |
| 4.4<br>氣候<br>變遷<br>之風<br>險與<br>機會            | 氣候<br>變遷       | GRI 201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會          | 對於許多消費者和投資者來說，環境可持續性已成為選擇產品和投資的重要考慮因素之一。公司積極關注氣候變遷及減碳，可以提高品牌形象，增加市場競爭力。 | V      | V           | V           | V           | V                          | V                          | V                | V      |                  |

|                |       |               |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------|-------|---------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.2.3<br>水資源管理 | 水資源管理 | GRI 303 水與放流水 | 中華食品為食品製造業，豆腐的製程中需要使用大量的水，相對也會排出大量的廢水，而水質及水資源取得的穩定性，對生產品質及供貨穩定性是相當重要的。 | V |   | V | V | V | V | V | V | V | V |
| 4.3<br>污染防治    | 廢棄物管理 | GRI 306 廢棄物   | 中華食品為減少對環境之負面影響，藉由符合環保法規標準、製程中未產生任何有害事業廢棄物，更可降低對環境衝擊，提高產品在永續議題上的競爭力。   | V | V | V | V | V | V | V | V | V | V |
| 4.2<br>能源與資源   | 能源管理  | GRI 302 能源    | 積極推行能源節約，加強能源自主管理，以及採購或更換老舊耗能設備，替換成節能設備提高能源使用效率，進而減緩地球暖化。              | V |   | V | V | V | V | V | V | V | V |

#### 社會及員工面

|                |         |                |                     |   |  |   |  |  |  |  |   |   |  |
|----------------|---------|----------------|---------------------|---|--|---|--|--|--|--|---|---|--|
| 5.2<br>職業安全與衛生 | 職業健康與安全 | GRI-403 職業安全衛生 | 減少職業災害發生，提供員工安全作業環境 | V |  | V |  |  |  |  | V | V |  |
|----------------|---------|----------------|---------------------|---|--|---|--|--|--|--|---|---|--|

#### 產品面

|                  |           |                 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|------------------|-----------|-----------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 3.3<br>食品安全及品質管理 | 顧客健康與食品安全 | GRI 416 顧客健康與安全 | 健康與安全一直是消費者所關心的話題，而重視食品安全，堅持將安心、安全傳遞給顧客，更是中華食品的堅持。 | V | V | V | V | V | V | V | V | V |  |
| 3.2<br>產品標示      | 產品安全標示    | GRI 417 行銷與標示   | 中華食品以責任行銷為宗旨，從產品標示到售後服務均有嚴謹的規範，盡力保障消費者權益。          | V | V | V | V | V | V | V | V | V |  |

|                  |           |                 |  |   |
|------------------|-----------|-----------------|--|---|
| 3.3<br>食品安全及品質管理 | 產品品質及衛生安全 | GRI 416 顧客健康與安全 | 中華食品安全品質政策為：安心、合意。食品安全是消費者或利害關係人重視之議題，以產品安全為核心，進一步加強產品品質控管，可達品牌保護和提升消費者信心。 | V      V      V      V      V      V      V      V      V |
| 3.5<br>食品信任專案管理  | 客戶關係管理    | GRI 418 客戶隱私    | 客戶關係是中華食品品牌經營的核心，為提供客戶安心的產品及回應客戶需求與意見，未來也將不斷精進產品及客戶服務，提升品牌認同感。             | V      V      V      V      V      V      V      V        |
| 3.3.5<br>產品追溯與追蹤 | 原物料溯源與管理  | GRI 416 顧客健康與安全 | 我們依食品安全衛生管理法及ISO 22000建立管理手冊、追溯追蹤與成品回收辦法，以最負責的態度面對消費者。                     | V      V      V      V      V      V      V      V        |

## 第 2 部分 公司治理

| 關鍵績效        |  |
|-------------|--|
| <b>2%</b>   | <b>2024</b> 年稅後淨利為 <b>395,380</b> 千元，年增 <b>2%</b>        |
| <b>4.45</b> | <b>2024</b> 年銷售表現穩健，持續創造獲利績效，EPS 為 <b>4.45</b> 元         |
| <b>0</b>    | <b>2024</b> 年因違反公司治理、反貪腐、公平交易法或其餘環境法規等法令而受到之裁罰為 <b>0</b> |
| <b>0</b>    | <b>2024</b> 年經理人違反內線交易法之行為為 <b>0</b>                     |
| <b>0</b>    | <b>2024</b> 年外部檢舉為 <b>0</b>                              |

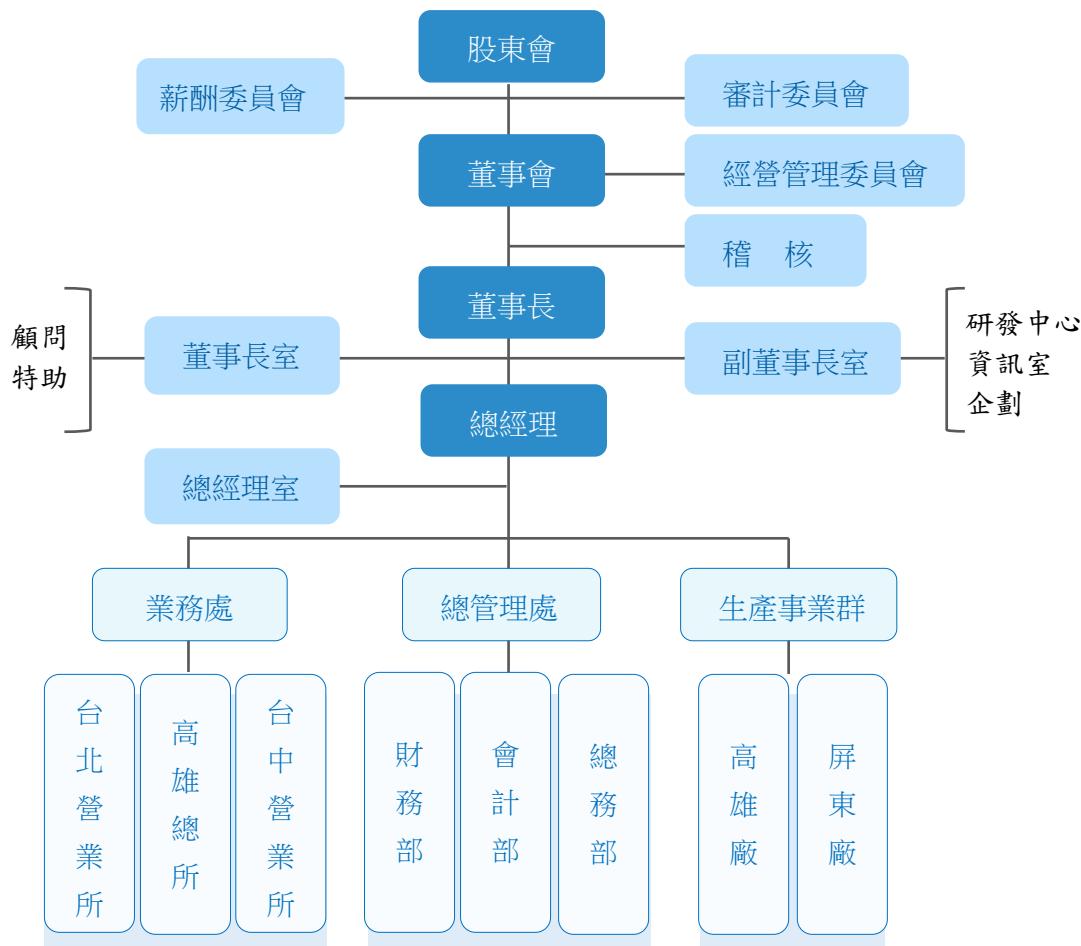
### 2.1 公司治理

公司治理是奠定企業永續發展的重要環節之一，中華食品長期秉持著正直誠信的經營理念，建構完善且嚴謹之標準以實踐公司治理規範，降低企業營運風險，保障投資人及利害關係人之權益。

#### 2.1.1 公司治理架構

中華食品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。本公司也同時依照證券交易法，於「公開資訊觀測站」及中華食品官網揭露公告事項及各項財務數據，達到即時傳遞透明資訊之責任，協助各界隨時掌握中華食品的經營狀況。(股東持股結構請詳本公司上傳至公開資訊觀測站之 **2024** 年股東會年報)

公司治理架構如下：



### 2.1.2 董事會架構與運作

董事會為中華食品最高業務執行機關及治理單位，監督公司整體營運管理，並選任董事長為代表與委任總經理對內經管公司業務。

本公司至少每季召開一次董事會，2024年共召開5次董事會，全體董事平均親自出席率為 92.45%。董事會運作確實遵循本公司所訂定之「公司章程」及「董事會議事規則」及相關法令行使職權，同時為協助董事會履行監督職責，設有「審計委員會」及「薪資報酬委員會」兩功能性委員會，負責審議重要議案。此外，若涉及董事自身或其代表之法人有利害關係者應予迴避，以符合利害關係人之最大利益。

### **2.1.3 董事會獨立性及多元性**

中華食品董事會成員之遴選採候選人提名制度，由股東會就董事候選人名單中選任之。董事會依公司章程需設董事九至十一人，應選人數由董事會議定之，任期三年，連選得連任。

董事之選任，除法令或章程另有規定者外，應依本公司「董事選舉辦法」辦理，並依能力與經驗選賢任能。

中華食品依據公司文化、營運型態及未來發展策略所需之相關產業經驗及工作技能，審慎考量董事會成員之配置及多元化，訂定包括但不限於以下 8 點之能力選任標準：



本公司第 17 屆董事為 11 席(包含 3 席獨立董事)，本公司董事長未兼任公司總經理之職務。董事會成員詳細背景資料、專業能力、各董事目前兼任本公司及其他公司之職務狀況請參閱本公司 2024 年股東會年報第 6 頁至第 17 頁內容。

本公司董事成員均具備執行職務所需之專業知識、技能及素養，本公司已於 113 年度為董事安排多元進修課程，課程為公司治理、永續及證券法規相關議題，未來將持續著重永續發展之相關議題課程安排，並透過課程進修管道來提升董事對於永續發展專業知識，俾提升其決策品質、善盡督導能力，進而強化董事會職能。

### **2.1.4 董事會績效評估**

本公司訂定「董事會績效評估辦法」，每年依據辦法之評估程序及評估指標定期執行績效評估作業，得視需要至少每三年由外部專業獨立機構或外部專家學者團隊執行評估一次。本公司於 2025 年 3 月完成 2024 年董事會、董事成員及功能性委員會內部績效自評，成績評等結果優良，董事整體運作穩定，惟建議可多安排董事進修多元化課程，並已於 2025 年 3 月董事會呈報自評結果請詳下表，詳細內容可參閱 2024 年股東會年報第 26 頁內容。

| 評估週期   | 評估期間    | 評估範圍   | 評估方式       | 評估內容  | 評估結果及改善建議   |
|--------|---------|--------|------------|---|---|
| 每年執行一次 | 2024 年度 | 整體董事會  | 董事會內部自評    | 1.對公司營運之參與程度<br>2.提升董事會決策品質<br>3.董事會組成與結構<br>4.董事之選任及持續進修<br>5.內部控制               | 董事會整體運作情形成熟穩定，惟董事在持續進修構面分數較低。建議公司可安排多元化專業課程或講習；整體而言董事成員對經營團隊運作有相當掌握，符合本公司治理精神並維護股東權益。 |
|        |         | 個別董事成員 | 董事會成員自評    | 1.公司目標與任務之掌握<br>2.董事職責認知<br>3.對公司營運之參與程度<br>4.內部關係經營與溝通<br>5.董事之專業及持續進修<br>6.內部控制 | 董事成員除遵循相關主管機關法令外，對公司經營團隊運作亦有相當程度了解，建議持續在各自專業能力外之範圍廣泛進修多元化之專業課程。                       |
|        |         | 功能性委員會 | 功能性委員會內部自評 | 1.對公司營運之參與程度<br>2.功能性委員會職責認知<br>3.提升功能性委員會決策品質<br>4.功能性委員會組成及成員選任<br>5.內部控制       | 本公司審計委員會已邁入第二屆，委員們對於委員會運作模式及相關事務已漸趨熟悉；薪資報酬委員會整體運作亦相當成熟，對相關法令遵循及查核事項均能克盡己職。            |

## 2.1.5 董事會薪酬

本公司董事之酬勞以公司章程之股利政策所訂定執行之，本公司八席一般董事中有六席董事在公司任職，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。

2024 年度董事與經理人酬勞占稅後純益比例如下：

| 項目           | 2024 年酬勞比例 |
|--------------|------------|
| 全體董事酬勞       | 6.02%      |
| 全體總經理與副總年度酬勞 | 0.98%      |

## 2.1.6 功能性委員會運作情形

### 薪資報酬委員會

本公司民國 100 年依本公司薪資報酬委員會組織規程成立薪資報酬委員會，薪資報酬委員會成員由董事會決議委任之，其人數不得少於三人，其中過半數成員應為獨立董事，並由全體成員推舉具獨立董事身分之一人為擔任召集人。薪資報酬委員會訂定並定期檢討本公司董事及經理人績效評估標準，與薪資報酬政策、制度、標準與結構，並定期評估本公司董事及經理人之績效目標達成情形，依據績效評估標準所得之評估結果，訂定其個別薪資報酬之內容及數額。**2024** 年共召開 2 次薪資報酬委員會，全體委員親自出席率達 100%。委員會之組成、職責及運作情形可參閱 **2024** 年股東會年報第 32 頁至第 34 頁內容。

### 審計委員會

本公司審計委員會由全體獨立董事組成，任期三年，連選得連任，其人數不得少於三人，其中一人為召集人，且至少一人應具備會計或財務專長。獨立董事之遴選採候選人提名制度，由股東會就候選人中選任之。

本公司審計委員會至少每季召開一次，**2024** 年共召開 4 次審計委員會，全體委員親自出席率達 100%。審計委員會主要職責為協助董事會執行監督的責任、行使證券交易法、公司法及其他相關法令所賦予之職權、監督財務報表之編制、內控制度有效性考核、簽證會計師之任免、獨立性及績效考核及公司潛在風險之管控等，**2024** 年審計委員會相關內容請參閱本公司 **2024** 年股東會年報第 27 頁內容。

## 2.2 經濟績效

| 重大主題管理方針  |   |
|-----------|---|
| 重大主題      | 營運績效  |
| 衝擊性       | <p><b>正面影響:</b><br/>若中華食品經濟表現佳，可提升利害關係人對公司的信任並增加投資意願。</p> <p><b>負面影響:</b><br/>中華食品經濟表現下滑，將增加公司營運成本及人事成本，且造成投資人及其他利害關係人信任度下滑，投資意願降低。</p> |
| 對應 GRI 指標 | GRI 201 經濟績效  |

|       |  |
|-------|--|
| 政策與承諾 | 中華食品為了提升經濟表現，將持續研發新產品，並加強現有設備及持續生產流程自動化以增進生產效益，降低營運成本。   |
| 目標    | <p><b>短期目標:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 穩健獲利</li> </ul> <p><b>中長期目標:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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，以企業永續經營為目標</li> </ul>            |
| 權責單位  | 總管理處及業務處   |
| 申訴機制  | <p>消費者申訴管道:</p> <p>電話:(0800)723-388</p> <p>網站：<a href="http://www.herngyih.com.tw/">http://www.herngyih.com.tw/</a></p>  |
| 行動計畫  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 未來將持續研發新產品</li> <li>• 加強輔導幹部及經銷商銷售的管理，強化與 OEM 廠商雙方合作關係及擬定 OEM 之銷售策略，</li> <li>• 持續推動生產流程自動化並增進生產效率，以成為有效經營、誠信治理及創新研發的產業領航者為目標。</li> <li>• 董事會及審計委員會定期評估經濟績效。</li> </ul> |
| 有效性評估 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2024 年稅後淨利為 395,380 千元，年增 2%</li> <li>• 2024 年銷售表現穩健，持續創造獲利績效，EPS 為 4.45 元。</li> </ul>  |

### 2.2.1 財務資訊

中華食品自創立以來專注於黃豆加工食品之研發與製造，產品涵蓋豆腐類、甜點類及冷凍食品三大類別。2024 年營收持續穩定成長，受惠於原物料成本明顯下降，如蛋價回穩，帶動營運成本有效控制，加上核心產品具高度市場滲透率，銷售表現穩健，進一步推升整體營收與獲利表現。

最近兩年度營運成果表 (單位：新台幣仟元)：

| 項目       | 2023 年度   | 2024 年度   |
|----------|-----------|-----------|
| 營業收入     | 1,954,116 | 2,021,836 |
| 營業毛利     | 717,673   | 795,263   |
| 營業損益     | 423,015   | 478,811   |
| 營業外收入及支出 | 11,329    | 14,845    |
| 稅前淨利     | 434,344   | 493,656   |
| 本期淨利     | 346,927   | 395,380   |

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<br>生 產 量 值  | 2023 年 度 |         |         | 2024 年 度  |         |         |           |
|---|----------|---------|---------|-----------|---------|---------|-----------|
|   | 主 要 商 品  | 產 能     | 產 量     | 產 值       | 產 能     | 產 量     | 產 值       |
| 豆腐<br>(超嫩豆腐、火鍋豆<br>腐、雞蛋豆腐、家<br>常豆腐、涼拌豆<br>腐、板豆腐、黃金<br>豆腐、油豆腐、凍<br>豆腐、有機豆腐等) |          | 115,000 | 104,142 | 1,443,078 | 115,000 | 106,874 | 1,499,816 |
| 甜 點<br>(花生豆花、水果豆<br>花、檸檬愛玉)   |          | 40,950  | 25,145  | 151,739   | 40,950  | 24,952  | 151,138   |
| 合 計   |          | 155,950 | 129,287 | 1,594,817 | 155,950 | 131,826 | 1,650,954 |

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<br>銷 售 量 值 | 2023 年 度 |           |     |   | 2024 年 度 |           |     |   |
|----------------|----------|-----------|-----|---|----------|-----------|-----|---|
|                | 內 銷      |           | 外 銷 |   | 內 銷      |           | 外 銷 |   |
| 主 要 商 品        | 量        | 值         | 量   | 值 | 量        | 值         | 量   | 值 |
| 豆 腐            | 104,145  | 1,487,293 | -   | - | 107,162  | 1,558,566 | -   | - |
| 甜 點            | 25,060   | 162,720   | -   | - | 25,018   | 162,676   | -   | - |
| 火鍋料            | 2,366    | 304,103   | -   | - | 2,383    | 300,594   | -   | - |
| 合 計            | 131,571  | 1,954,116 | -   | - | 134,563  | 2,021,836 | -   | - |

註:冷凍類中凍豆腐及油豆腐以外商品委由協力廠商生產

最近二年度售出產品重量及生產場所數量表：

|                |     | 2023 年度     | 2024 年度 |
|----------------|-----|-------------|---------|
| 售出產品重量<br>(公噸) | 自製  | 36,284      | 37,124  |
|                | OEM | 3,591       | 3,526   |
| 生產設施場所數量       |     | 2 廠 (大樹、潮州) |         |

計劃開發中之新商品：

| 豆腐類               | 甜點類            | 火鍋料          |
|-------------------|----------------|--------------|
| 絹豆腐、滷豆腐丁、特殊營養訴求豆腐 | 復刻板杏仁豆花、小盒裝豆腐花 | 與協力廠商合作開發新產品 |

## 2.2.2 經濟績效

單位：新台幣仟元

| 組成                             |                               | 2022 年度   | 2023 年度   | 2024 年度   |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| 直接經濟價值之產生                      |                               | 1,844,779 | 1,961,855 | 2,030,946 |
| 營業收入                           | 銷貨淨額                          | 1,841,712 | 1,954,116 | 2,021,836 |
|                                | 利息/股利/租金/<br>權利金收入            | 3,067     | 7,739     | 9,110     |
|                                | 出售資產收入<br>(有形/無形)             | 0         | 0         | 0         |
| 直接經濟價值之分配                      |                               | 1,362,478 | 1,499,881 | 1,503,797 |
| 營運成本                           | 因營運活動所產生<br>之成本               | 1,113,088 | 1,236,443 | 1,226,573 |
| 員工薪資與福利                        | 薪資、紅利、獎<br>金、員工福利<br>(退休金、保險) | 246,795   | 260,932   | 274,055   |
| 支付給資金提供者                       | 利息費用、股利支<br>付、特別股股利           | 2,129     | 2,254     | 2,338     |
| 政府往來                           | 租稅(不含遞延稅<br>款)、罰款             | 210       | 0         | 670       |
| 社區投資                           | 捐贈、贊助、投資                      | 256       | 252       | 161       |
| 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) |                               | 482,301   | 461,974   | 527,149   |

中華食品 2024 年有取自政府之補助 739 千元。

## 2.3 法規遵循

| 重大主題管理方針  |  |
|-----------|--|
| 重大主題      | 法規遵循   |
| 衝擊性       | <p><b>正面影響：</b><br/>落實法規遵循是企業穩健成長及永續經營的重要基石，中華食品力求從事所有經營活動皆符合相關法令規定，減少公司營運風險，避免公司組織違反法律、法規及合約，善盡應負之責。</p> <p><b>負面影響：</b><br/>中華食品若未注意是否遵循法令、法規及合約規定，不僅可能遭受鉅額裁罰進而影響公司獲利，亦會造成投資人及利害關係人對公司信任度降低而減少投資意願。</p>  |
| 對應 GRI 指標 | GRI 2-27 法規遵循  |
| 政策與承諾     | 中華食品已於 2022 年 3 月 16 日提報董事會通過「永續發展實務守則」。   |
| 目標        | <p><b>短期目標：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>遵守政府法規，加強各項污染防治設備更新及維護，並確保一切符合法令要求。</li> </ul> <p><b>中長期目標：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>遵循商業、行銷與誠信經營原則，杜絕任何貪腐及違法情事。</li> <li>加強廢棄物、空污及廢水等管理，減少環保違規事件發生。</li> <li>以零受罰為目標。</li> </ul> |
| 權責單位      | 總管理處及生產部   |
| 申訴機制      | <p>消費者申訴管道：</p> <p>電話：(0800)723-388</p> <p>網站：<a href="http://www.herngyih.com.tw/">http://www.herngyih.com.tw/</a></p>  |
| 行動計畫      | <ul style="list-style-type: none"> <li>中華食品遵守政府法規，如公司法、證券交易法等相關法令。</li> <li>訂有「永續發展實務守則」、「內部重大資訊處理作業程序」、「防範內線交易之管理」等辦法並依循。</li> <li>在環保保護法規方面，本公司遵循如「廢棄物清理法」、「事業廢棄物再利用管理辦法」、「空氣污染防治法」、「水污染防治法」、「資源回收再利用法」、「職業安全衛生法」等法規並依循。</li> </ul>                              |
| 有效性評估     | <ul style="list-style-type: none"> <li>中華食品 2024 年並無因為違反公司治理、反貪腐、公平交易法或其餘環境法規等法令而受到裁罰，亦無發生經理人違反內線交易法之行</li> </ul>  |

為，亦無收到客戶投訴有侵犯客戶隱私的事件。另外，若有重大訴訟案件均會於審計委員會會中呈報及溝通相關處理因應機制。

中華食品嚴格遵守政府單位所公告之環境保護法規、食品安全衛生管理法等法令規範，承諾以正直及誠信的原則經營業務，**2024** 年並未發生因違反相關法令而遭受裁罰之重大事件(註)。隨著食品相關法規日趨嚴謹，對於具有產品優勢的廠商將會帶來更大的市場機會，我們期許自己能以超越法令的標準提供高品質之產品。亦要求所有員工、主管、經理人或董事都不得以任何理由進行非法或不道德的行為，也不得指示他人進行此類行為，以維護公司聲譽。

註：重大違反法規事件為罰鍰金額超過新台幣 250,000 元以上之事件或為涉及公司運營核心且對公司聲譽或財務狀況產生重大影響的事件。

## 2.4 誠信經營

誠信經營是中華食品始終堅持的企業經營理念，公司的所有工作夥伴都必須遵循核備於高雄市勞工局之「員工工作規則」，該規則中明訂員工於服務期間之行為準則、勞工法令規範、性別平等及反歧視及誠信條款等，並規範違反誠信條款之懲處規範。此外，公司針對主管級人員另訂有「主管行為守則」，強調尊重與照顧員工的責任。與供應商簽訂供貨合約時，亦納入誠信經營條款，以落實供應鏈合作的誠信原則。公司設有內部稽核室，定期提出稽核報告，並提報董事長與審計委員會，確保誠信經營政策有效落實，實踐中華食品「恆久義長、永續經營」之企業精神。

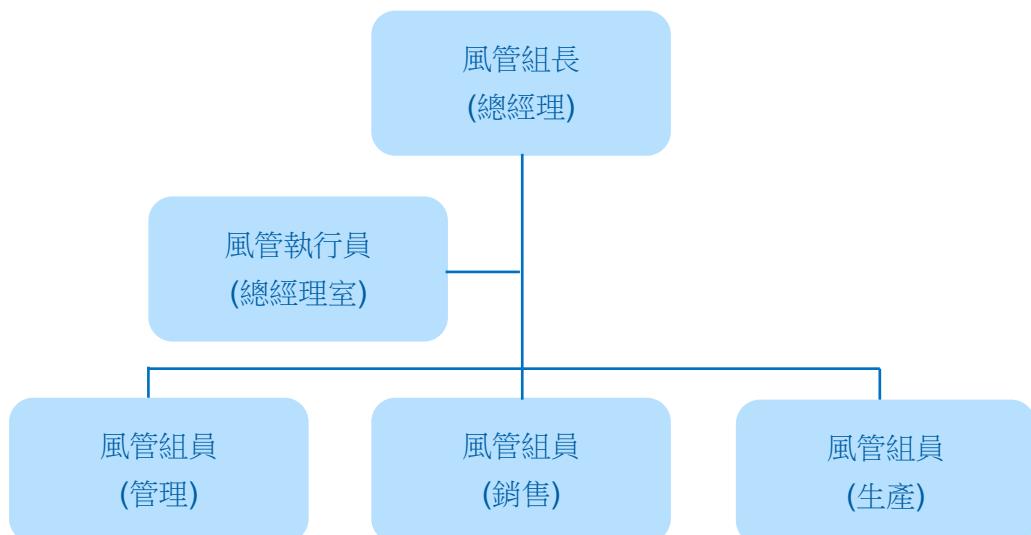
依據本公司之 **2024** 年度內部稽核報告結果，並無員工違反工作規則或內部控制辦法中誠信經營事項，亦無發現公司內部人員與往來廠商有收受不當利益情事。也未有內部人員因違反誠信規約而受懲戒情事。

## 2.5 風險管理

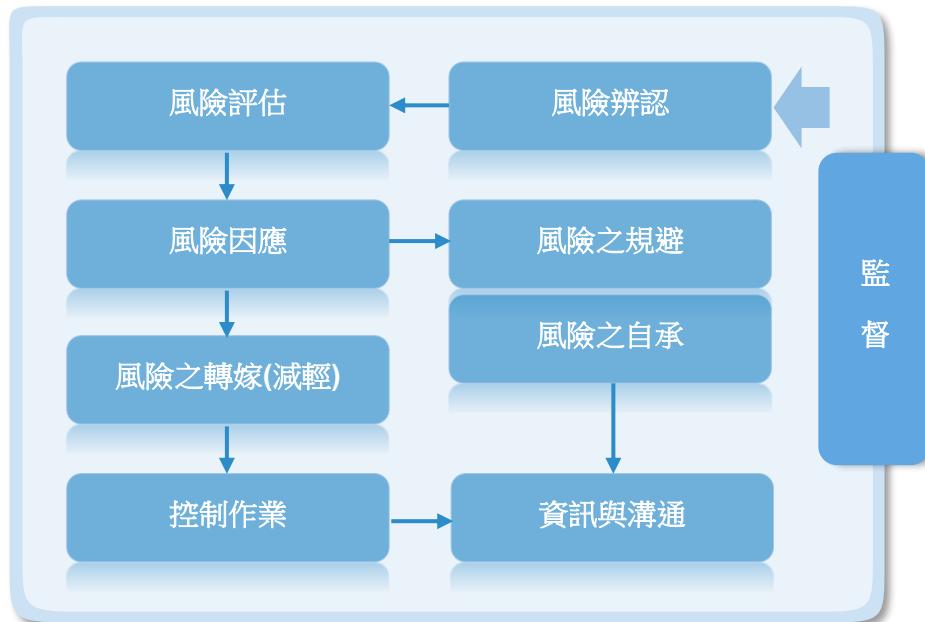
### 2.5.1 風險管理組織架構

企業營運所面臨風險種類甚多，為求企業永續發展，不會受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應變專職小組。中華食品風險管理組織架構亦包含稽核，稽核隸屬於董事會，協助董事會及經理人檢查及覆核公司內部控制制度之缺失及有效性，並衡量營運之效果及效率。內部稽核主管每月編制「稽核報告」、每季編制「查核缺失改善追蹤報告」及每年編制「稽核應申報事項」後呈報審計委員，且每年依風險評估結果擬定年度稽核計畫，並定期向審計委員會及董事會報告其稽核執行成果。

目前由總經理負責風險管理小組之運作，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：



### 2.5.2 辨識及分析主要風險

中華食品於財務及經營面，面臨匯率變化之風險，中華食品為達成穩定成長的經營目標，建立風險管理機制定期審視相關財務、法規、天災、資安及環安衛等各面向，將可能帶來之風險降至最低。

| 種類       | 措施   | 有效性評估   |
|----------|--|---|
| 氣候環境變遷風險 | <ul style="list-style-type: none"> <li>面對氣候變遷帶來可能風險進行蒐集、鑑別，分析並擬定可行因應措施</li> <li>評估現有能源使用狀況並進行檢討改善</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>逐步改善製程設備提高生產效率，降低能源耗用</li> <li>評估副產品的再開發可行性以提高資源利用率(例如豆渣及蛋殼的再開發可能性)</li> <li>新廠擴建採用更多綠能設備(例如太陽能板)</li> </ul>       |
| 職業安全風險   | <ul style="list-style-type: none"> <li>設置專門勞工安全衛生人員，負責規劃、督導及執行職業安全衛生等各項管理工作及風險辨識</li> <li>管理職業傷害發生之原因及後續改善措施，降低再次發生可能</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>每年定期完成消防演練</li> <li>提供新進人員職安教育訓練及消防演練等與職業安全相關之教育訓練</li> <li>對於健康檢查結果由廠護劃分等級進行衛教</li> <li>勞安人員巡廠填寫安全衛生日誌</li> </ul> |

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| 資安風險            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 電腦主機安全方面採用雙電源、雙 UPS、雙網卡、硬碟作鏡射 (MIRROR)</li> <li>• 電腦主機資料之存取，只能透過專用程式登入，PC 端資料下載功能關閉，要使用時才開啟，用完即關閉</li> <li>• 內部區域，網路對外有一道硬體防火牆，並且與 Wi-Fi 網路隔開，Wi-Fi 網路無法存取內部區域網路</li> <li>• 針對個人資料防護措施</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 定期維護主機系統</li> <li>• 不定期執行系統資訊安全檢測</li> <li>• 透過防火牆等資安設備，查核使用者行為、強化防毒機制及加密機制</li> <li>• 使用者各別建立登入帳號，每 3 個月更換密碼</li> </ul>         |
| 市場營運風險          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 了解同業市場銷售狀況</li> <li>• 因應消費需求確保產品供應量充足</li> <li>• 了解消費者需求</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每季召開 1 次全省業務會議</li> <li>• 不定期與相關部門協調生產狀況</li> <li>• 透過市場調查及通路反應，各區不定期報告市場銷售狀況了解消費者需求</li> <li>• 每年定期經銷商拜訪會議，交流通路及市場現況</li> </ul> |
| 食品安全風險          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 成立食品安全小組，每月定期開會檢討食品安全及品質管理相關事宜。</li> <li>• 建立食品防詐欺管理程序及製程危害分析</li> <li>• 定期檢視法規修訂狀況，評估相關法令變動之衝擊性及擬定相對應措施</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每年管理審查評估查證其有效性</li> <li>• 每年 ISO2200 及 TQF 驗證單位追蹤稽核稽核確效執行狀況</li> <li>• 每年公司稽核重要法令遵循稽核遵循狀況</li> </ul>                             |
| 信用風險<br>(信用、匯率) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 關注匯率波動，採用穩健原則，資產配置方向採行保守穩定之基金配置，避免波動性金融商品</li> <li>• 與交易對象往來管控信用風險，確保足夠資金得以支應營運所需</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每月檢視基金配置及報酬，呈報主管</li> <li>• 與經銷商訂有評估表，並設定抵押不動產或現金，管控交易信用風險</li> </ul>  |
| 法令遵循風險          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 各部門進行相關法令更新及遵循，依主管機關指示辦理相關規範及作業程序</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 稽核室每年定期要求各部門盤點法令清冊及追蹤檢視法令遵循</li> </ul>   |

### 第3部分 食品信任及產品創新

| 關鍵績效        |  |
|-------------|--|
| <b>100%</b> | 中華食品自行產製產品 <b>100%</b> 均通過 <b>TQF、ISO 22000 及 HACCP</b> 認證 |
| <b>100%</b> | <b>2024</b> 年食品進口原料採購，黃豆 <b>100%</b> 皆擁有出口國官方出具的檢疫證        |
| <b>100%</b> | <b>2024</b> 年食品添加物採購部分， <b>100%</b> 皆於衛福部指定資料庫登錄           |
| <b>100%</b> | <b>2024</b> 年自行產製產品 <b>100%</b> 皆參與「食品追蹤追溯管理系統」            |
| <b>100%</b> | <b>2024</b> 年原料黃豆採購， <b>100%</b> 皆為食品級黃豆                   |
| <b>988</b>  | <b>2024</b> 年投入 <b>988</b> 個小時之外部專業課程訓練                    |

| 重大主題管理方針         |   |
|------------------|---|
| <b>重大主題</b>      | 顧客健康與食品安全、產品品質及衛生安全、產品安全標示、原物料溯源及管理   |
| <b>衝擊性</b>       | <p><b>正面影響:</b><br/>食品安全是消費者或利害關係人重視之議題，以產品安全為核心，進一步加強產品品質控管，可達品牌保護和提升消費者信心。</p> <p><b>負面影響:</b><br/>中華食品將食品及產品安全視為第一要務，從原物料的管控到生產製造及產品銷售，若發生食品安全問題，除了對消費者健康造成危害外，亦造成公司聲譽上的破損或金錢上的損失。</p> |
| <b>對應 GRI 指標</b> | GRI 416 顧客健康與安全、GRI 417 行銷與標示   |
| <b>政策與承諾</b>     | <p>中華食品安全品質政策為：安心、合意。</p> <p>中華食品對其食品安全管理系統之開發與實施，及其有效性持續改進的承諾，為求品保系統更加健全，產品品質與衛生安全要求更加嚴謹，取得 TQF、ISO22000 : 2018 及 HACCP 驗證建立更為完善的品保及品質制度。</p>  |
| <b>目標</b>        | <p><b>短期目標:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生產不良率為 0.25%以下</li> <li>• 銷售不良率為 2%(含)以下</li> </ul>  |

|              |   |
|--------------|---|
|              | <ul style="list-style-type: none"> <li>客訴目標為每十萬最小販賣單位客訴一件以下</li> </ul> <p><b>中長期目標</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>定期檢討原物料供應的穩定性</li> <li>確保食安品質驗證系統的有效性</li> </ul>  |
| <b>權責單位</b>  | 品管課及食品安全小組  |
| <b>申訴機制</b>  | <p>消費者申訴管道：</p> <p>電話：(0800)723388</p> <p>網站：<a href="http://www.herngyih.com.tw/">http://www.herngyih.com.tw/</a></p>  |
| <b>行動計畫</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>中華食品民國 100 年時在 ISO 22000 的指引設有食品安全小組。</li> <li>高雄廠與屏東廠之自製產品 100% 皆由經 ISO 22000 認證之廠房所生產，佔 2024 年營業收入淨額之 85%。</li> <li>對於產品品質及安全，2024 年度中華食品於檢驗人員、設備及內、外部檢驗費用支出總金額 6,649,164 元，佔 2024 年之營業收入 0.33%。</li> <li>制定協力廠商管理政策，藉由原物料定期評鑑、實地評鑑、外部服務供應商評鑑等作為，完善供應商管理。</li> </ul> |
| <b>有效性評估</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>設立品質管理及食品安全小組，作為我們食品安全與品質的控管專責機構。</li> <li>中華食品遵守食品相關法律規範，2024 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。</li> <li>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中華食品安全系統進行稽核。</li> </ul>  |

### 3.1 永續產品

#### 3.1.1 健康優質的黃豆產品

中華食品身為黃豆加工食品專業製造廠商，我們以發揚黃豆文化為我們的企業使命。發展初期鑑於傳統家庭式豆腐工廠因為社會變遷及製造保存不易日漸式微，中華掌握了這項市場需求的契機，決定以企業化經營的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，規模化生產更營養、衛生的充填盒裝豆腐、豆花。因應市場的變化與飲食習慣的改變，推出新產品來滿足消費者的喜好。

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，在黃豆品質上，採全品項使用食品級非基因改造黃豆製造，同時在生產上，自行開發設計製造設備，以及自動化產線改善，亦取得 TQF、ISO 22000、HACCP 等食品安全管理系統的驗證，都是為確保提供消費者對食品安全的需求與重視，為顧客創造安全安心的企業品牌價值。

### 3.1.2 永續研發

中華食品深入觀察消費者生活型態與需求，洞察消費趨勢，聚焦於黃豆製品之研發，致力開發出貼近消費者需求的產品，並持續投入研發人力及與資源。以黃豆製品產業來說，豆腐類產品屬於低單價的飲食副食品，相對於蔬菜類等農產品，較不直接受氣候影響產出，且豆腐類相關製造產業發展較不受整體國家



經濟景氣變化影響，因此豆腐類產品的市場相對穩定。研發單位在強化現有豆腐產品的基礎上，持續開發多元化的產品，考量高齡化友善及機能性訴求，以健康及環保導向的產品為研發重點，並以產品安全與消費者的健康作為產品開發的最高原則。



本公司為提供消費者品質更佳、口味更多元的產品，**2024** 年針對甜點類產品製程及品質改善追蹤，評估將乳化型鹽滷用於產線之可行性作為基礎研究，研發完成豆纖酵素充填豆腐、糖水凍豆花等新產品，未來會以市場需求為開發方向，持續研發多樣化的豆腐及甜點類產品，並精進產品口感，本公司於**2024** 年度投入之研發經費為 2,758 仟元。

新品開發則提報部門會議討論及評估投資效益，針對新品的銷售制訂上市進度表，藉以管控各項工作進度如市場調查、包材選定、包裝設計、廣告製作、量產品質確認、通路計劃等。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研發中心試驗、品管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。

未來短期研發工作重點，上半年著重於中華Q豆腐的試倅以確保生產穩定；新產品部分以絹豆腐、即食類滷豆腐丁及特殊營養素求豆腐為開發方向；點心部分則為銀髮友善型豆腐及豆花類產品；火鍋料則和協力廠商合作開發新產品。將持續開發多元的豆腐產品以增加

市場競爭力，並創新研發高附加價值的產品。

- 豆腐類：超嫩豆腐、火鍋豆腐、家常豆腐、涼拌豆腐、雞蛋豆腐、有機豆腐、板豆腐、黃金豆腐、油豆腐、凍豆腐、鹽滷豆腐、鹽滷油豆腐
- 甜點類：豆花類(花生、水果風味)、檸檬愛玉
- 火鍋料：各大火鍋店通路，擁有上百種火鍋料供店家選擇

## 3.2 產品標示

中華食品以責任行銷為宗旨，從產品標示到售後服務均有嚴謹的規範，盡力保障消費者權益。有鑑於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。設置產品標示管理辦法由業務處負責產品標示擬稿，生產事業群會審，總管理處負責啟用及印製相關事項，使其達到下列目標：

- 原料成分展開標示，滿足消費者「知」的權利。
- 過敏原資訊標示，給與有食物過敏之消費者，安心選擇適合的食品。
- 使用有機黃豆，支持永續農業。

2024 年度中華食品並未有因未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件。

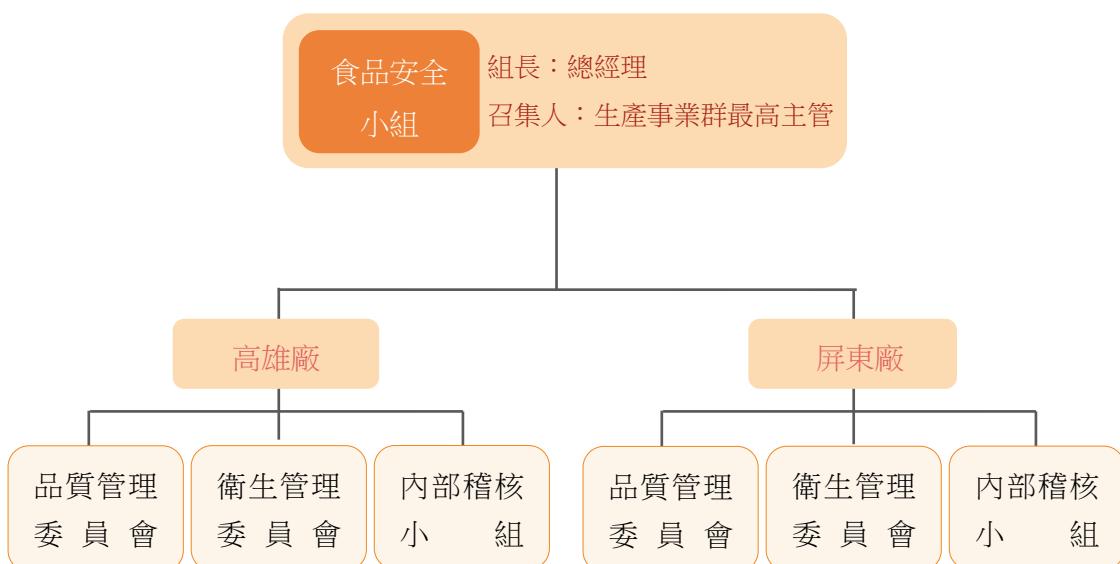
## 3.3 食品安全及品質管理

### 3.3.1 食品安全管理

食品安全管理從原料源頭的控管延伸至整體製程的優化，而食品安全的概念也從「食品安全」進一步擴展為「食品防護」，涵蓋品質維護、安全管理、防偽機制及風險防禦等面向。本公司在原物料管理上，堅持使用 100% 食品級黃豆製造，並規定所有食品原料與包材須向有完成食品業者登錄之合格供應商採購，以確保其合法性與可追溯性。針對供應商所提供的原料，亦要求其全面揭露組成內容，並經由本公司食品安全實驗室及專業品管人員進行分析審查，確認其符合安全標準後，方可納入產品生產流程。透過這一系列嚴謹機制，不僅強化供應鏈的透明度，也能降低原物料造假與食品詐騙之風險，進一步保障產品品質與消費者的健康。在生產上，自行開創設計製造設備及改善自動化生產線，並於生產中定時採樣檢測確認產品品質。參與食品安全管理的相關同仁，包含研發、採購、製造、品管、生管及廠務人員有 31 人，並涵蓋所有產線 100% 產品。

### 3.3.2 食品安全小組

中華食品依 ISO 22000(食品安全管理系統)的指引下設有食品安全小組，由總經理室統籌執掌，並由生產事業群最高主管擔任召集人，成員包括製造及品管人員，共計有 8 人，分別領導高雄廠與屏東廠，負責公司食品安全體系的建置及推動，食品安全小組亦負責確保產品、服務資訊及標示符合法規要求，為本公司食品安全與品質控管的專責機構。若發生食品安全危機時，食品安全小組將依權責分工召開應變會議，統籌協調指揮相關部門執行應變作業，隨時彙整處理進度。對於已發生或可能導致食品安全問題的風險，將即時通報管理階層，迅速啟動應對機制，採取適當補救措施，確保事件妥善處理並將影響降至最低。



在現今的食品工業中，食品從生產端至最終消費，需要經過多道加工、運輸和儲存程序。如果任何一個環節管理不當，皆有可能使食品暴露於不安全的狀態，例如接觸傳染源、交叉汙染或因儲存條件不當導致食品變質，進而影響消費者健康。提供令消費者信任的產品是中華食品產品發展策略之核心價值，經由落實食品品質安全管理及善盡企業對食品安全把關之職責，我們遵循：

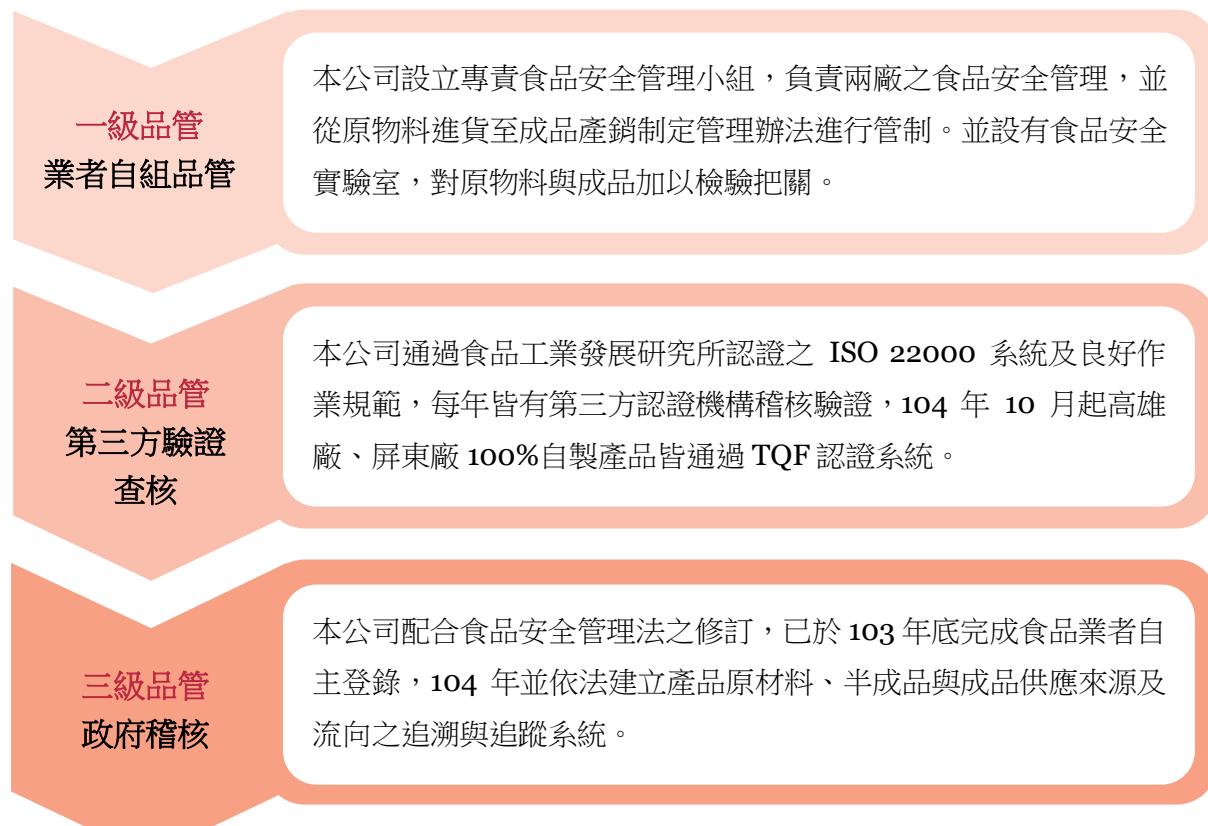
- ✓ 全面品質管理
- ✓ 符合法令規定
- ✓ 符合客戶需求
- ✓ 建立預防機制

### 3.3.3 系統認證品質控管

中華食品專注於品質控管、原物料源頭管理及各製程環節的檢驗作業，並以國家標準為依據，取得多項食品認證規格，全面落實品質安全管理制度及展現企業對食品安全的重視與守護消費者健康的責任。

| 驗證標準                 | 認證說明                                 | 通過驗證生產產品或廠區      |
|----------------------|--------------------------------------|------------------|
| HACCP                | HACCP (危害分析和關鍵控制點) 驗證加強食品安全管理，提高產品品質 | 高雄廠及屏東廠所有產線均通過驗證 |
| ISO 22000            | 食品安全管理系統                             | 高雄廠及屏東廠所有產線均通過驗證 |
| TQF                  | 台灣優良食品驗證制度產品標章                       | 高雄廠及屏東廠所有產品均通過驗證 |
| 有機農產品<br>CAS ORGANIC | 台灣有機農產品標章                            | 台灣有機農產品標章        |

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





為確保產品在生命週期流程中能維持穩定的品質水準，本公司依據 ISO 22000 食品安全管理制度建立標準化之產品生產流程，並於民國 100 年通過食品工業研究所認證。目前高雄廠與屏東廠生產之自製產品 100% 均來自通過 ISO 22000 認證之廠房，佔 2024 年營業收入淨額的 85%。此外，委託代工生產之產品中，亦來自通過 ISO 22000 所認證之工廠者，佔 2024 年營業收入淨額之 8%。

2024 年度經由認證工廠生產之營業收入分布如下：

單位：新台幣仟元

| 項目                      | 2024 年度營業收入 | 佔營業收入百分比 |
|-------------------------|-------------|----------|
| ISO 22000 認證之自製品        | 1,721,241   | 85%      |
| ISO 22000+ HACCP 認證之代工品 | 166,025     | 8%       |
| 未有系統認證產品之代工品            | 134,570     | 7%       |
| 2024 年度營業收入             | 2,021,836   | 100%     |

本公司依照 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。根據 ISO 22000 滾動式管理意旨，食品工業研究所每年都會針對公司的食品安全管理系統及品質系統進行稽核。2024 年度之稽核中，共開出 2 張矯正行動改善表，合計有 3 項改善建議，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。2024 年納入 ISO 22000 之評估與稽核改善計畫之產品品項，佔 2024 年營業收入淨額之比例 85%。

於 ISO 22000 之管理規則下，中華食品設定產品的不良率目標為 0.3% 以下，公司近三年之產品不良率皆低於目標值，足以證明產品品質控管適當。2024 年度產品品質均有達成目標。

|     | 豆腐    |       |       | 豆花    |       |       | 雞蛋豆腐  |       |       |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 年度  | 2022  | 2023  | 2024  | 2022  | 2023  | 2024  | 2022  | 2023  | 2024  |
| 不良率 | 0.15% | 0.18% | 0.18% | 0.09% | 0.18% | 0.13% | 0.05% | 0.07% | 0.06% |

### 3.3.4 原物料檢驗規範

本公司在產品開發與生產流程中首重食品安全，所有原物料及食品添加物皆依據《食品安全衛生管理法》之規定管理。無論為原料單方或複方添加物，均須經由食品實驗室分析，並經食品安全管制系統小組審核認可，確認對於消費者之安全無虞後，方可使用於產品並進行上市銷售。同時，對於供應商所提供的原物料，我們要求全面揭露組成內容，並由公司食品安全實驗室及專業品管人員進行分析與審查，以確保其符合安全標準。此一機制不僅能提升產品安全性，也有助於降低供應鏈中因資訊不實或原料造假所產生之潛在風險。

中華食品品管課下設有檢驗股，主要負責檢驗公司採購之原物料與生產之成品，**2024** 年測試項目、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   | 20    | 20            | CNS 5035   |
|        | 成品   | 107   | 107           |            |
| 粗水分    | 原料   | 128   | 128           | CNS 5033   |
|        | 成品   | 1,913 | 1,913         |            |
| 大腸桿菌群  | 原料   | 52    | 52            | AOAC (註 2) |
|        | 成品   | 713   | 713           |            |
| 總生菌數   | 原料   | 52    | 52            | AOAC (註 3) |
|        | 成品   | 713   | 713           |            |
| 基改原料定性 | 原料   | 185   | 185           | 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

為確保產品品質與食品安全，中華食品**2024** 年度投入總計新台幣 6,649 仟元於檢驗相關支出，包括人員配置、檢驗設備添購與維護以及內外部檢驗費用。該支出佔**2024** 年營業收入之 0.33%。

單位：新台幣仟元

| 費用項目                        | 2024 年費用支出 | 2024 年佔營收淨額比 |
|-----------------------------|------------|--------------|
| 人事成本                        | 4,102      | 0.20%        |
| 內部檢驗<br>(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置) | 536        | 0.03%        |
| 外部檢驗                        | 2,011      | 0.10%        |
| 合計                          | 6,649      | 0.33%        |
| 營業收入淨額                      | 2,021,836  |              |

### 3.3.5 產品追溯與追蹤

本公司依據《食品安全衛生管理法》及 ISO 22000 標準，建立食品安全管理手冊，並制定「追溯追蹤管理辦法」與「成品回收辦法」。在追溯追蹤方面，依據「產品鑑別與追溯性管理程序」進行管理，區分為「產品鑑別」與「產品追溯」兩大構面。此制度涵蓋 100% 自製產品，並以書面方式留存原物料進貨、製程管理、成品包裝與出貨等各階段之相關紀錄，確保產品可依批次進行完整追溯。成品回收方面，已建立明確流程，規劃在必要時可從消費者、零售商與批發商中，針對特定產品進行有效且有系統的回收作業，確保潛在的食品風險可及時控制與應對。

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）」，所上傳之品項占所有自製品項數<sup>1</sup>之 100%。

本公司也每年定期於高雄與屏東兩個廠區執行成品回收演練，以落實產品回收辦法之規範，展現對消費者安全的重視與負責的態度。演練採任務編組方式進行，並以批次追溯方式為基礎，確保能於規定期限內迅速、準確地定位目標產品，有效驗證回收機制之可行性與應變效率。**2024** 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  | 油豆腐單盒裝          | 回收等級第一級：<br>檢驗出大腸桿菌陽性  | 5580 盒                       | 10 天 |
| 高雄廠  | 中華火鍋豆腐<br>及超嫩豆腐 | 回收等級第二級：<br>黃豆重金屬鎘含量超標 | 超嫩豆腐 53028 盒<br>火鍋豆腐 49932 盒 | 10 天 |

### 3.3.6 食品安全與品質持續進修

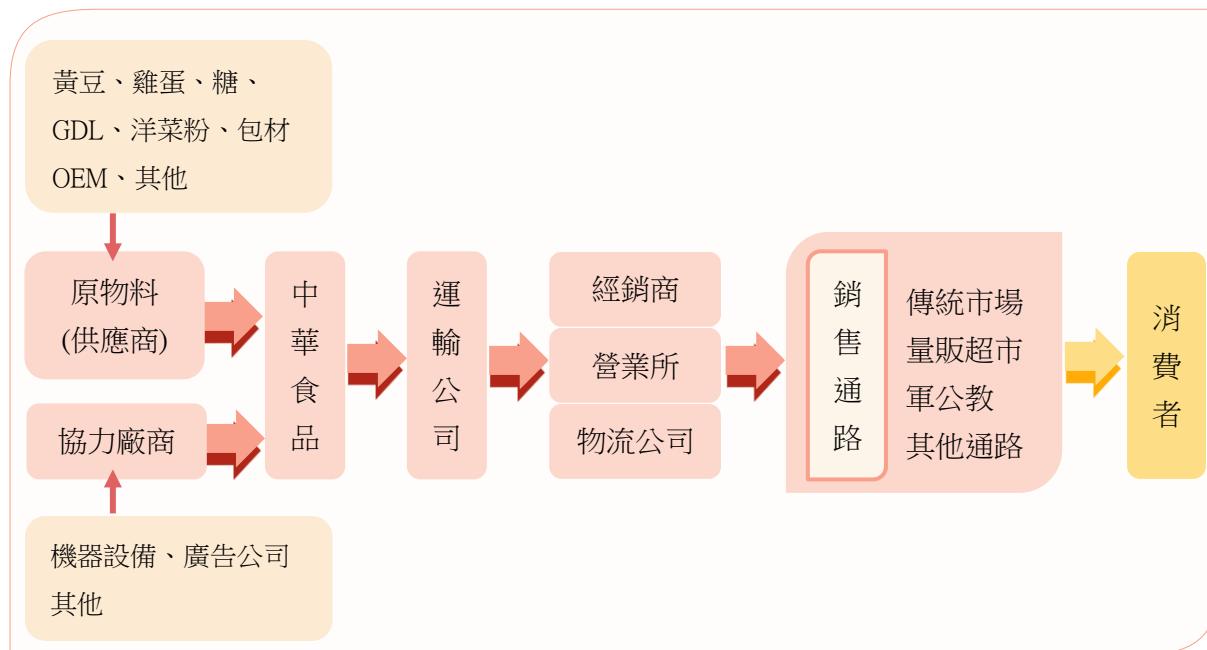
為加強食品加工領域之專業競爭力、確保產品品質並遵循政府相關法規，本公司積極參與各項外部訓練與研討會，作為每年持續精進與改善的重要方向，亦展現我們在品質管理上的承諾。**2024** 年度我們為求改善產品品質與安全，參與相關外部訓練與研討共計有 988 小時，其中部分轉內訓共 619.5 人時。

<sup>1</sup> 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、鹽滷豆腐、鹽滷油豆腐。

## 3.4 供應鏈系統管理

### 3.4.1 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「供應商評鑑管理辦法」，其中包含供應商之遴選、稽核與管理機制。

本公司之供應商主要以原料供應為大宗，其次為物料，**2024** 年度原料佔總採購金額百分比為 73%；物料則佔 26%。採購品項則以黃豆與雞蛋為主要原料採購項目。

### 3.4.2 供應商遴選

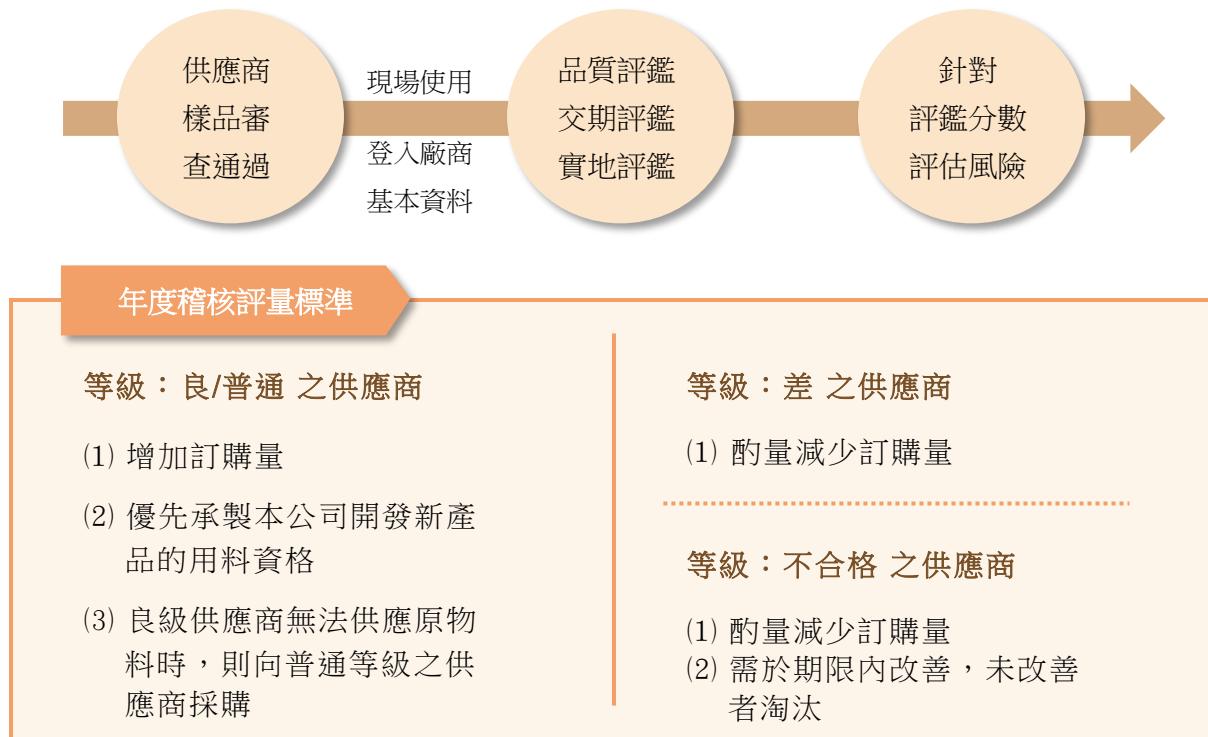
要成為中華食品的原物料供應夥伴，持續進步的意願與態度是必要的條件，本公司鼓勵供應商取得如 ISO22000、ISO9001 及 FSSC 22000 等相關品質管理系統認證，並透過系統化的供應商評鑑機制，篩選出誠信經營且品質保障的優良夥伴，以確保原物料的品質穩定，進而生產出讓消費者安心選購、信賴的產品。在 **2024** 年度，有以上系統認證之供應商，其採購金額約占本公司總採購金額的 56%。未來，我們將持續強化供應鏈品質管理，並積極推動供應商取得相關認證。

| 認證系統            | ISO22000 | FSSC22000 | ISO9001 | 合計      |
|-----------------|----------|-----------|---------|---------|
| 採購金額<br>(新台幣千元) | 257,129  | 2,952     | 91,541  | 351,622 |

除積極鼓勵供應商取得品質管理系統認證外，公司亦以實際行動落實責任採購制度。為配合永續農業發展趨勢與回應消費者對健康飲食的重視，2024 年度我們進口由 Ecocert 認證之有機黃豆共計 81.6 公噸，佔黃豆總採購量之 1.35%；其採購金額為新台幣 4,261 仟元，佔黃豆總採購金額之 2.35%。除有機認證外，我們也規劃未來將提高採購源自永續種植的黃豆，配合全球致力於永續農業發展之趨勢。

針對新原料或新供應商，中華食品除要求書面文件符合規範外，亦由採購人員將初步審核合格的之原料樣品及規格送至研發中心進行適用性試驗。若經評估不符合生產需求，將取消使用並要求廠商改善，僅有通過測試的廠商方可納入正式採購並於生產線使用。透過此機制，我們確保所採購之原物料 100% 符合公司採購政策與品質標準。

### 3.4.3 供應商稽核



對於供應商的稽核管理，分為書面稽核及實地稽核：

#### 書面稽核

採購及相關單位每年依據原物料供應商的交貨品質、交期、價格及緊急反應能力等項目進行書面評分，並記錄於「原物料定期評鑑表」，評分分數合計 60 分以上才能為合格供應商。2024 年度原物料供應商書面稽核總家數 55 家，及格家數 55 家，及格率 100%。當原物料品質出現缺失或需改善時，將以電話或書面方式通知廠商，必要時亦會邀請供應商至廠內面對面溝通討論。

## 實地評鑑

中華食品每年由採購課依據供應量、異常發生頻率及相關食安事件等因素，訂定執行實地評鑑供應商名冊。評鑑項目涵蓋六大構面，包含自主管理、產品品質、經營管理、價格、配合度與合作意願以及產品測試，總分為 100 分，評鑑結果須達到 70 分(含)以上，始能成為本公司的合格供應廠商。

本公司在實地評鑑過程中，除評估廠區環境、設備及人員衛生條件外，亦針對文件資料進行審查，依所供應產品性質，檢視包括：人員健康檢查表、清潔與消毒用品之物質安全資料表與使用紀錄、廢棄物清理合約、病媒防治報告、空污及水污處理紀錄及相關合格證明等，藉由此機制，強化供應鏈對食品安全、勞工權益及環境保護之責任與重視。

2024 年實地評鑑作業，共計實地稽核 5 家原物料供應商及 2 家代工廠商。

| 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% |

2024 年度有交易原物料供應商家數 55

2024 年度有交易之代工廠商家數 14

2024 年度實地稽核原物料廠商家數 5

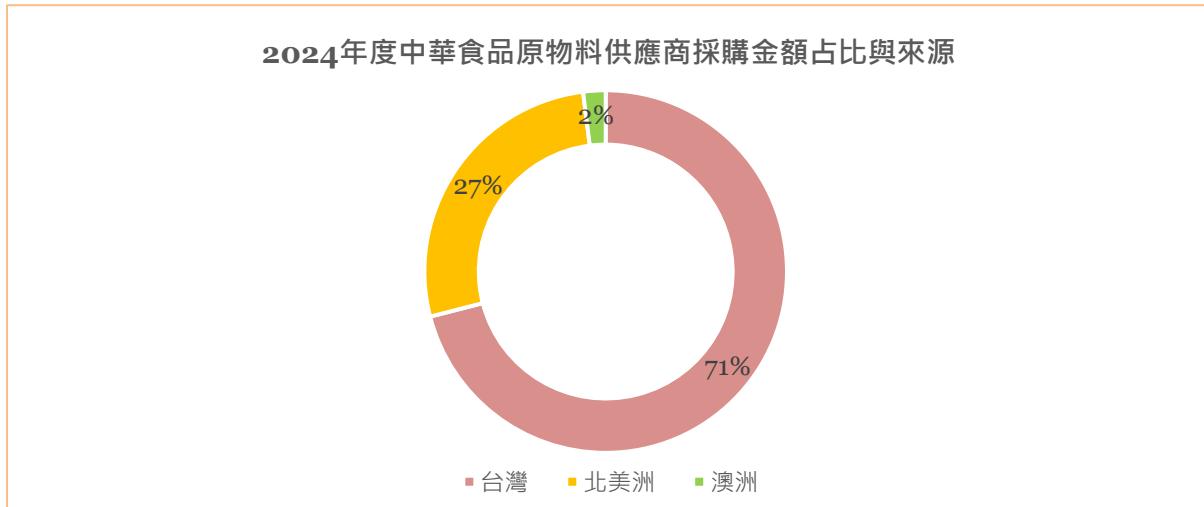
2024 年實地稽核代工廠商家數 2

實地稽核有環境衝擊，終止合作關係家數 0

實地稽核比率為 10.14%

#### 3.4.4 在地採購

為照顧台灣在地供應廠商，中華食品於 2024 年度共向 50 家在地原物料供應商採購，採購金額佔全年總採購金額之 71%。



本公司所使用之產品原料，如有機黃豆、非基因改造黃豆、雞蛋等易受氣候因素影響產量或市場需求導致成本浮動。下表為主要原物料的在地採購比率：

| 主要產品 | 主要原料       | 在地採購金額比率 |
|------|------------|----------|
| 共同原料 | 黃豆         | 0%       |
| 豆腐   | 葡萄糖酸內酯     | 100%     |
| 蛋豆腐  | 雞蛋         | 100%     |
| 甜點   | 甘蔗轉化液糖、洋菜粉 | 100%     |

#### 3.5 食品信任專案管理

| 重大主題管理方針  |   |
|-----------|---|
| 重大主題      | 客戶管理關係  |
| 衝擊性       | <p><b>正面影響:</b></p> <p>客戶關係是中華食品品牌經營的核心，為提供客戶安心的產品及回應客戶需求與意見，未來也將不斷精進產品及客戶服務，提升品牌認同感。</p> <p><b>負面影響:</b></p> <p>正向積極的客戶關係，能提高品牌聲譽，然而消極的客戶關係則會為公司價值形象帶來負面衝擊，影響消費者滿意度，對公司營運造成衝擊。</p> |
| 對應 GRI 指標 | GRI 418 客戶隱私  |

|       |   |
|-------|---|
| 政策與承諾 | <p>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。</p> <p>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。</p>   |
| 目標    | <p>短期目標:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 年度客訴率為銷售量十萬分之一</li> </ul> <p>中長期目標:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 年度客訴案件下降 1%以上</li> </ul>   |
| 權責單位  | 業務部   |
| 申訴機制  | <p>消費者申訴管道:</p> <p>電話:(0800)-723388</p> <p>官方網站：<a href="http://www.herngyih.com.tw/">http://www.herngyih.com.tw/</a></p> <p>臉書粉絲團:</p> <p><a href="https://www.facebook.com/Zhonghuatofu/?locale=zh_TW">https://www.facebook.com/Zhonghuatofu/?locale=zh_TW</a></p>                              |
| 行動計畫  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 建立多元的服務及回饋管道，傾聽消費者的聲音。並將所有消費者的意見回饋彙整後，呈報給總經理及董事長，以利掌握消費者的需求與期待。</li> <li>• 若接獲申訴案件，由業務部同仁即時判定並主動回應，致力於解決消費者的疑慮與不滿，展現公司對顧客的關懷與誠意，強化顧客信賴。</li> </ul>   |
| 評估機制  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2024 年度客訴率為銷售量十萬分之 0.21，有達成短期目標。</li> <li>• 2024 年接獲 301 起客訴案件，內容主要集中於產品保存問題，這些案件已委由業務處同仁親自處理並回覆消費者，再提出預防措施，由總經理簽核結案。</li> <li>• 2024 年客訴案件 301 件，相較於 2023 年之 265 件，增加 36 件客訴。其中客訴品項主要為雞蛋豆腐，已針對此問題調整包裝膜材質，並提升包裝膜與包裝機台間的封口熔接強度，處理後客訴狀況已有明顯的改善。</li> </ul> |

### 3.5.1 消費者產品諮詢及服務

中華食品主要產品為豆腐及豆花等冷藏品，對保存環境與品質控管有較嚴格的要求。因此我們對於消費者的意見回饋格外重視，除了透過與消費者的互動更加了解消費者的使用經驗與需求，也希望能藉此方式提升產品品質，以更貼近消費者的期待。

公司設有三種意見回饋管道，包括免付費消費者服務專線(0800-723388)、中華食品官方網站與臉書粉絲專頁。2024 年度共接獲 301 件消費者意見回饋，意見內容以產品保存相關問題為主，所有案件皆由業務處同仁親自處理，並迅速回應消費者，最終經總經理簽核後結案。

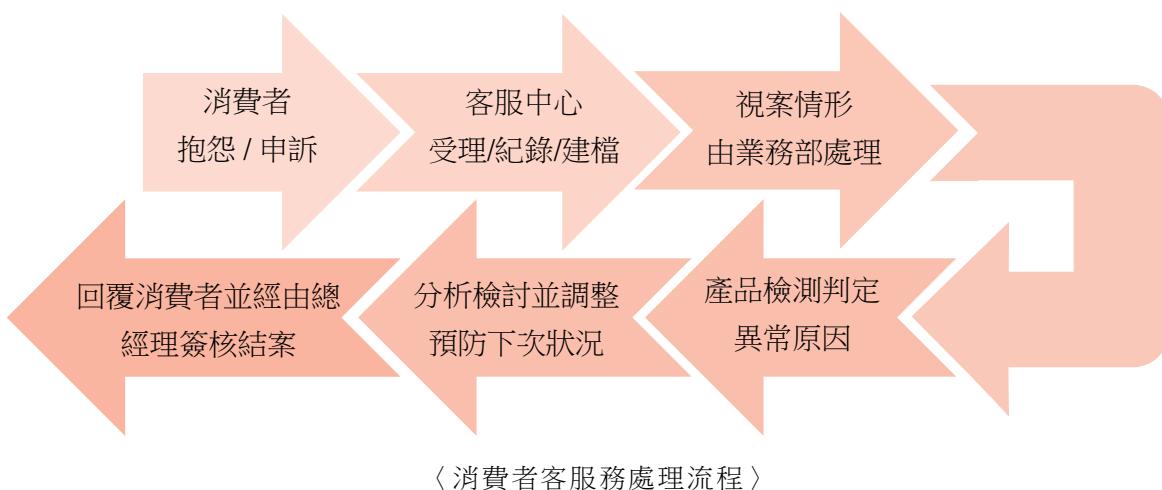
提供高品質的黃豆食品是中華食品對消費者的承諾，未來我們也將持續參考並整合消費者的意見回饋，做為營運調整與產品開發的重要依據，精進各項作業流程，提升整體顧客滿意度。

### 客戶滿意度成果展現

中華食品始終堅持為消費者提供健康、安全、安心的產品，我們持續傾聽消費者的聲音並精進改善產品，每一則意見回饋是我們提升產品品質與顧客體驗的重要依據。整體而言，客戶對本公司產品與服務表現維持穩定肯定，未來我們亦將持續透過內部機制強化顧客關係管理，期望在穩定中持續提升顧客滿意度。

#### 3.5.2 消費者申訴服務流程

本公司非常重視消費者對產品提出的意見與抱怨，透過公司電話、消費者服務專線、官方網站、FB 粉絲專業、電子郵件等多元管道，蒐集並即時掌握消費者反映的訊息。所有意見皆依循消費者客服務處理流程辦理，由相關單位迅速判斷原因並予以回覆，務求妥善回應消費者，展現公司對品質的負責與服務態度。2024 年度共接獲 301 件申訴事件，內容主要集中於產品保存及包裝問題，經相關單位分析檢討並提出後續改善方案，積極回覆消費者，並優化公司流程。



### **3.5.3 消費者隱私的保護**

為保障顧客個人資料安全與相關權益，中華食品依據《個人資料保護法》相關法規，投入必要資源，訂定並落實個人資料檔案維護管理相關機制，善盡個人資料保護之責任。**2024** 年度並無任何有關侵犯客戶隱私或遺失客戶資料等相關投訴。

### **3.5.4 法規遵循專案管理**

為因應不斷更新的食品法規與業界規範，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。

中華食品應遵循的主要法規內容為：

- (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

**2024** 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。

隨著食品相關法規日益嚴謹，以更全面保障消費者權益，對食品生產廠商而言，雖然會增加生產與管理成本，但對具備產品優勢與良好制度的企業而言，會帶來更大的市場機會。本公司依據 ISO 22000 管理系統之原則訂定「法令鑑別與管理程序」，作為法規鑑別與更新之作業依據，並以超越法規的標準自我期許，持續提供高品質、符合法規的產品，以贏得消費者青睞。

## 第 4 部分 環境管理

| 關鍵績效  |                              |
|-------|------------------------------|
| 99%   | 豆腐及豆花塑膠箱之回收率高達 99%以上         |
| 6,668 | 6,668 公噸黃豆豆渣資源再利用，供養殖戶作為畜牧飼料 |

| 重大主題管理方針  |  |
|-----------|--|
| 重大主題      | 氣候變遷、能源管理、溫室氣體管理<br>水資源管理、廢棄物管理  |
| 衝擊性       | <b>正面影響：</b> 對於許多消費者和投資者來說，環境可持續性已成為選擇產品和投資的重要考慮因素之一。公司積極關注氣候變遷及減碳，可以提高品牌形象，增加市場競爭力。<br><b>負面影響：</b> 氣候變遷議題使得能資源的供應、價格、原物料運輸更加不穩定，對公司的營運成本造成影響。環境管理妥當與否除了影響了營運成本外，更對環境及所在地居民造成衝擊。通過節約能資源、提高資源利用率，公司可以減少營運成本，增加競爭力，並獲得更好的經濟效益。  |
| 對應 GRI 指引 | GRI 201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會<br>、GRI 302 能源、GRI 303 水與放流水、<br>GRI 306 廢棄物、GRI 305 排放   |
| 政策與承諾     | 中華食品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，避免因違反相關規範而對公司營運帶來的負面影響，及朝向永續企業為目標。  |
| 目標        | <b>短期目標：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 積極推行能源節約，加強能源自主管理</li><li>• 採購或更換老舊耗能設備，替換成節能設備提高能源使用效率</li><li>• 執行溫室氣體盤查，來檢測目前製程的碳排放情形</li></ul> <b>中長期目標：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 新廠已建置太陽能板，評估採用太陽能電力替代部份能源，減少總能源消耗。</li><li>• 持續執行溫室氣體盤查並監控製程碳排情形，逐年降低製程碳排目標。</li></ul> |
| 權責單位      | 生產部門   |

|       |   |
|-------|---|
| 申訴機制  | 申訴管道：<br>電話:(0800)723388<br>網站： <a href="http://www.herngyih.com.tw/">http://www.herngyih.com.tw/</a>   |
| 行動計畫  | <ul style="list-style-type: none"> <li>定期追蹤與更新政府環境法規修訂情形，並擬定因應計畫</li> <li>生產步驟導入節能減碳、廢棄物資源化等專案，以減少生產過程所產生的環境衝擊。</li> <li>中華食品每年能源密集度逐年下降之節電目標</li> <li>定期檢討用水狀況並持續回收廠內任何可供再利用的水以達減量之功效</li> <li><b>2024</b> 年度皆未違反環境相關法規</li> </ul> |
| 有效性評估 | <ul style="list-style-type: none"> <li>遵守環境相關法規</li> <li>以契約用量做為用電指標，裝設用電警示，管理用電量</li> <li>內部稽核小組定期審視相關單位的管理成效</li> </ul>   |

## 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，以達成零違規為目標。中華食品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所造成之負擔，達到與環境永續共存的自我期許。

中華食品各分部於 **2024** 年環保異常裁罰事件為零。

## 4.2 能源與資源

### 4.2.1 溫室氣體排放量

中華食品為善盡企業責任及因應未來溫室氣體減量之要求，**2024** 年起持續進行溫室氣體盤查。本公司 **2024** 年溫室氣體總排放量 **14,064.932** 公噸 CO<sub>2</sub>e/年，主要溫室氣體排放量來自於範疇一液化石油氣所產生的二氧化碳(CO<sub>2</sub>)、甲烷(CH<sub>4</sub>)、氧化亞氮(N<sub>2</sub>O)；其次為範疇二外購電力之耗用。

| 各範疇排放量統計         | 排放當量<br>(公噐 CO <sub>2</sub> e/年) | 氣體別占比(%) |
|------------------|----------------------------------|----------|
| 範疇一、直接溫室氣體排放與移除量 | 7,931.7557                       | 56.39%   |
| 範疇二、間接溫室氣體排放     | 6,133.1762                       | 43.61%   |
| 總排放量             | <b>14,064.932</b>                | 100.00%  |

註 1：採用「營運控制權方法」劃定組織邊界，以高雄總部、屏東廠、台北營業所、台中營業所為盤查範圍，以「排放係數法」計算排放量。

註 2：**2024** 年溫室氣體盤查僅完成內部查證作業，未經過第三方外部機構查證。

## 4.2.2 能源管理

- 遵守能源法定規章，建置能源管理
- 積極推行能源節約，加強能源自主管理
- 持續推行節能減碳，達成溫室氣體減量
- 替換老舊耗能設備，換成節能產品，提高能源使用效率

### 能源使用狀況

中華食品使用的能源除外購電力外，現場製程中使用之蒸氣及油炸設備均以液化石油氣為燃料，液化石油氣為相對低污染性燃料，有助於減少燃燒過程中產的硫氧化物及懸浮微粒，降低對環境的衝擊。此外，為配合環保政策推動，本公司從 108 年起陸續汰換高汙染的重油鍋爐設備，全面替換為潔淨度高的液化石油氣鍋爐，以響應環境保護之責任。

根據能源類型分布，2024 年能源使用以非再生燃料為主，佔總能源使用的 71.1%，主要用於製程加熱及油炸設備；而外購電力佔總能源使用的 28.9%，主要用於空調設備、產品原料冷藏冷凍設備等運轉用電。

2024 年因應市場需求成長相對提高產品生產量，帶動能源總耗用量上升至 154,353GJ，能源耗用密集度為 76.34GJ/年度營收百萬。本公司將持續依據能源管理政策，落實法規遵循與能源自主管理，關注能源使用效率與設備汰換的可行性，逐步朝節能減碳與環境友善的方向邁進。

| 能源項目     | 年度                    | 2022 年  | 2023 年  | 2024 年  |
|----------|-----------------------|---------|---------|---------|
| 消耗之外購能源  | 電力 (GJ)*              | 42,537  | 43,562  | 44,615  |
| 消耗之非再生燃料 | 液化石油氣 (GJ)*           | 101,672 | 105,078 | 109,738 |
| 消耗之再生能源  | 太陽能 (GJ)              | -       | -       | -       |
|          | 總能源使用 (GJ)*           | 144,209 | 148,640 | 154,353 |
|          | 能源密集度<br>(GJ/年度營收百萬)* | 78.33   | 76.07   | 76.34   |
|          | 能源密集度<br>(GJ/產品產量噸)*  | 4.16    | 4.10    | 4.16    |

\*係數係參考經濟部能源局之數據

### 4.2.3 節能減碳措施

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」，中華食品訂定每年能源密集度逐年下降之節電目標，未來配合溫室氣體盤查之量化結果，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。

2024年本公司主要的節能行動方案，從操作營運參數調整到老舊設備汰換及提升效能，並採用廢熱回收等節能方案，約節省 11.05 吉焦耳 (GJ) 的能源消耗量及避免 1.52 噸的碳排放 (tons CO<sub>2</sub>e)。

| 節能行動方案     | 說明            | 節省能源消耗量 (GJ)* | 減碳量 (tons CO <sub>2</sub> e)** | 假設             |
|------------|---------------|---------------|--------------------------------|----------------|
| 60HP 冷凝器清洗 | 改善冷凝器阻塞而造成之耗電 | 1.8           | 1.24                           | 以運轉時數配合相關係數計算之 |
| 80HP 冷凝器清洗 | 改善冷凝器阻塞而造成之耗電 | 9             | 0.245                          | 以運轉時數配合相關係數計算之 |
| 空壓機汰舊換新    | 改善老舊設備        | 0.25          | 0.034                          | 以運轉時數配合相關係數計算之 |
| 總計         |               | 11.05         | 1.52                           |                |

\*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 0.495kgCO<sub>2</sub>/kWh、3.111kgCO<sub>2</sub>/L 及 1.753 kgCO<sub>2</sub>/L 計算

|   |   |   |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 60HP 冷凝器清洗  | 80HP 冷凝器清洗  | 空壓機汰舊換新   |

#### 4.2.4 水資源管理

台灣地形複雜，山地和丘陵佔據大部分地區，因為山高河川短的地形，使得水資源的蓄積和利用面臨一定的困難，而國內工業和農業用水需求大，亦導致對水資源的需求日益增加。近年氣候變遷加劇，台灣時常發生降雨分布不均情況，發生豪雨和乾旱的現象頻率逐漸提高，使得水資源供應不穩定。

中華食品為食品製造業，豆腐的製程中用水量需求大，相對會排出大量廢水，而水質及水資源取得的穩定性，對生產品質及供貨穩定性相當重要。為使本公司用水能妥善管理，並合乎現行法規及用水品質之要求，訂定了用水管理辦法。管理辦法中針對水質處理流程、水質處理設備維護等訂定管制程序，另外針對製程用水的檢驗項目、規格標準、抽樣頻率等訂定不同管制監控標準。

管理辦法內容主要規範了以下幾點：

- ✓ 各生產用水處理程序
- ✓ 水質檢測範圍及每日檢點工作

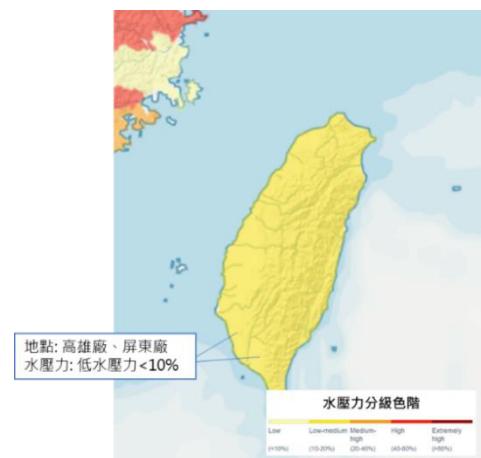
內部每日檢點工作如下：

| 名稱 | 管制項目   | 檢查頻率  |
|----|--------|-------|
| 原水 | 有效游離餘氯 | 兩次/每日 |
|    | 硬度     | 兩次/每日 |
|    | PH     | 兩次/每日 |
| 軟水 | 有效游離餘氯 | 兩次/每日 |

另外工廠亦於每年依照飲用水水質法及環保相關規定監測地下水，委外由第三方公正單位檢測水質，檢測項目有：氯鹽、硝酸鹽氮、亞硝酸鹽氮、砷、大腸桿菌群、總菌落數、濁度、臭度、總溶解固體量等，各項數據均符合檢驗標準。

#### 水資源風險評估

為鑑別本公司個生產據點所處區域之水風險指標等級，避免各營運據點有取水自高水壓力區域之風險，透過 Aqueduct Water Risk Atlas 工具分析營運據點之水風險，經分析，中華食品各營運據點皆未坐落於高水壓力區域，代表本公司自身營運取水並未與民爭水，並且對當地生態環境造顯著負面影響風險較低，未來將持續追蹤水資源壓力區域情況，以減少自身營運對外部環境之衝擊影響，共同維護珍貴的水資源。



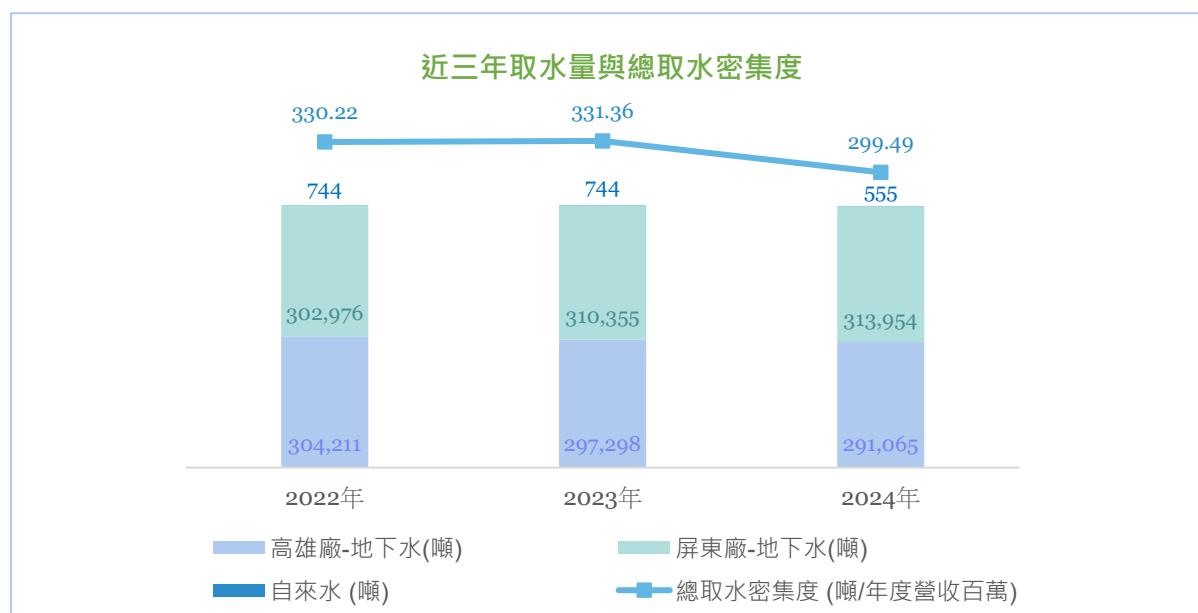
## 水資源使用情形

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。而本公司所有生產用水均經過淨水過濾處理流程，水質及規範皆遵守法規規範。

中華食品 2024 年度總取水量為 605,574 噸，總排水量為 550,583 噸，及總耗水量為 54,991 噸。以單位營收的總取水密集度則逐年下降，代表中華食品在兼顧營運量能的同時，減少對水資源的衝擊。

| 年度                    | 2022 年  | 2023 年  | 2024 年  |
|-----------------------|---------|---------|---------|
| 高雄廠-地下水(噸)            | 304,211 | 297,298 | 291,065 |
| 屏東廠-地下水(噸)            | 302,976 | 310,355 | 313,954 |
| 自來水 (噸)*              | 744     | 744     | 555     |
| 總取水量 (噸)              | 607,931 | 608,397 | 605,574 |
| 總取水密集度<br>(噸/年度營收百萬)* | 330.22  | 311.36  | 299.49  |
| 總取水密集度<br>(噸/產品產量噸)*  | 17.54   | 16.76   | 16.31   |

\*高雄廠及屏東廠之取水水源為地下水，台北及台中營業所之取水水源為自來水。



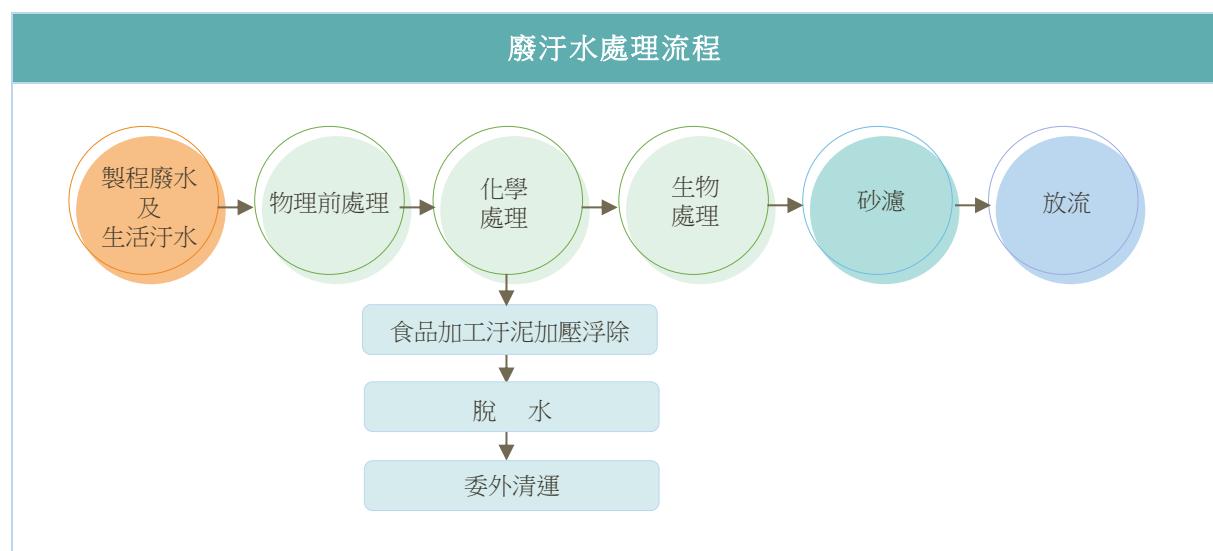
## 水資源回收

此外，我們積極進行水資源的再利用，2024 年除回收使用 2,344 度來自濃縮系統真空泵的冷卻水外，我們也回收了 41,283 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，回收後再經軟化處理形成水循環。

## 4.3 污染防治

### 4.3.1 廢污水管理

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，以減少對環境的污染。在廢污水方面，我們以水污染反防治法規範為標準，在廠區設置廢水處理設備，若因設備出現異常或發生故障，廠內人員將按照緊急應變程序立即處理，避免造成環境污染及違反法規。

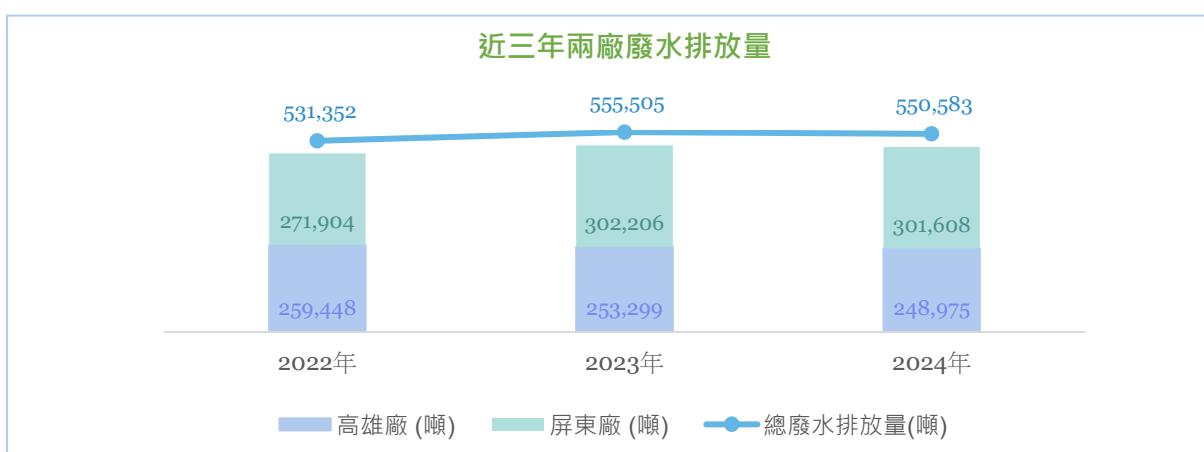


製程廢水以「好氧微生物處理」為原則，在經過 pH 值調整與加壓浮除設備去除大顆粒有機物後再流入生物接觸曝氣池，並於連續式砂濾機過濾後流放，高雄廠和屏東廠的廢水分別排放至高屏溪和東港溪。放流水質皆符合環保法規之放流水排放標準，目前三項數值均遠低於環保法規要求之標準，2024 年度數值如下：

|          | 生化需氧量 - BOD<br>(mg/L) | 化學需氧量 - COD<br>(mg/L) | 總懸浮固體物 -<br>TSS (mg/L) |
|----------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| 水污染防治法規範 | 30                    | 100                   | 30                     |
| 高雄廠      | 3.1                   | 11.2                  | 4                      |
| 屏東廠      | 4.6                   | 18.4                  | 8.8                    |

本公司的廢水水質皆委由第三方進行檢測，結果均符合國家放流水標準。近三年總廢水排放量隨產能變化略有波動，2024 年總排放量為 550,583 噸，整體變化與生產活動密切相關，公司將持續關注用水效率與排放管理，並依據法規規範妥善處理製程廢水，以降低對環境的潛在影響。

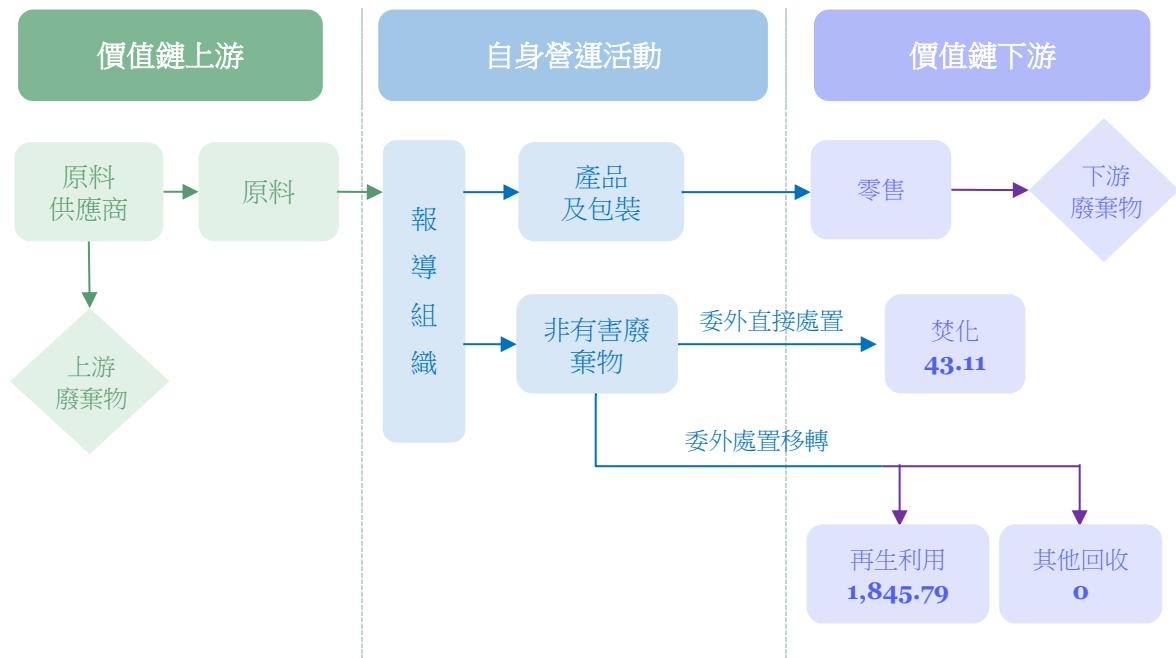
| 年度         | 2022 年  | 2023 年  | 2024 年  |
|------------|---------|---------|---------|
| 高雄廠 (噸)    | 259,448 | 253,299 | 248,975 |
| 屏東廠 (噸)    | 271,904 | 302,206 | 301,608 |
| 總廢水排放量 (噸) | 531,352 | 555,505 | 550,583 |



#### 4.3.2 廢棄物管理

中華食品為減少對環境之負面影響，營業活動所產生之廢棄物係委託環保署登記許可之清運公司進行處理，本公司營業活動所產生之廢棄物主要為再利用的事業廢棄物，包含廢水處理廠污泥濃縮池所產生的污泥餅及原物料雞蛋所剩餘之蛋殼，污泥及蛋殼為資源性之一般事業廢棄物，因具再利用價值，故委託處理業者代為資源化處理。第二大廢棄物為一般廢棄物(生活垃圾)，此類型廢棄物則由清運機構清運至環保局設置之資源回收廠進行焚化處理，資源回收廠於焚化過程中發電形成能源回收。本公司 2024 年度廢棄物處理量分別為再生利用 1,845.79 公噸及焚化 43.11 公噸，再生利用率達 98%。

為有效管理因營業活動所產生之廢棄物以達到改善環境衛生，維護國民健康，本公司依循行政院環境保護署所頒佈之「廢棄物清理法」將廢棄物依組成成分嚴格分類及收集，並委由環保局許可之廢棄物清理機構清運，並於清運合約中與清運機構約定於清運及管理廢棄物時應遵循相關環保法規，以確保本公司之廢棄物皆有妥當處置。本公司於製程中未產生任何有害事業廢棄物。



| 非有害事業廢棄物  |                    |          |               |          |
|-----------|--------------------|----------|---------------|----------|
| 處理方式(註 1) |                    | 廢棄物組成成分  | 廢棄物的產生(公噃)    |          |
| 離場<br>處理  | 焚化<br>(含能源回收)      | 直接<br>處置 | 廢塑膠混合物        | 0.51     |
|           |                    |          | 事業活動產生之一般性垃圾  | 42.6     |
|           |                    |          | 小計            | 43.11    |
|           | 再生利用<br>(委託合格廠商處理) | 處置<br>移轉 | 食品加工污泥        | 1,452.98 |
|           |                    |          | 廢食用油          | 39.02    |
|           |                    |          | 廚餘/動物性廢渣(註 2) | 353.79   |
|           | 小計                 |          | 1,845.79      |          |
|           | 其他回收               | 處置<br>移轉 | 廢潤滑油(註 3)     | 0        |
| 廢棄物總量     |                    |          | 1,888.90      |          |

註 1：「離場」意指在報導組織的物理邊界或行政控制範圍之外。

註 2：主要為原物料雞蛋所剩餘之蛋殼

註 3：廢潤滑油因每年微量產出，故本公司於累積至一定量後再行處置清運。

註 4：本表統計數據係參照環保署事業廢棄物申報及管理資訊系統統計資料。

### 4.3.3 資源再利用

循環經濟已成為全球產業發展的重要趨勢，強調資源的有效循環與延續使用，以確保地球的有限資源得以永續利用，企業在生產製程中推動廢棄物資源化與再利用，不僅有助於降低原物料依賴與減少環境負擔，更是實現環境永續與落實企業社會責任的重要機會。

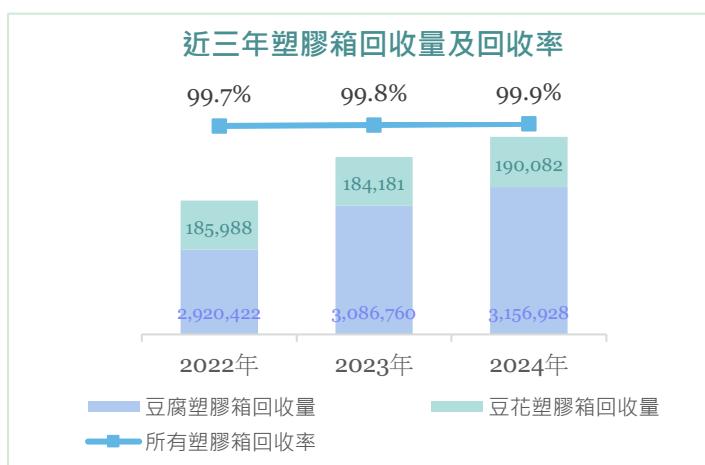
#### 生產副產品再利用

本公司生產製程中會產生大量副產品—黃豆豆渣，為提升資源再利用效率，我們透過改善生產設備，降低豆渣含水率，並將豆渣納入營業項目，出售予養殖戶作為畜牧飼料的配料，賦予其具再利用之經濟與實用的價值。此作法不僅有效落實資源循環利用外，公司也將豆渣銷售收入的 30% 提撥作為職工福利委員會經費，回饋給員工，提升員工福利，兼顧環境永續與社會關懷。



#### 包材回收

中華食品對於產品銷售包裝材料的使用上堅持以「不過度包裝」為原則。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，將塑膠箱重新清潔，再次投入包裝線使用，以確實降低包材之耗用量，落實源頭減量與資源循環。2024 年共計回收 3,156,928 個豆腐塑膠箱及 190,082 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       | 2022 年      | 2023 年      | 2024 年      |
|----------|-------------|-------------|-------------|
| 豆腐塑膠箱回收量 | 2,920,422 個 | 3,086,760 個 | 3,156,928 個 |
| 豆花塑膠箱回收量 | 185,988 個   | 184,181 個   | 190,082 個   |
| 所有塑膠箱回收率 | 99.7%       | 99.8%       | 99.9%       |

#### 4.3.4 空氣污染

為符合政府新修訂空污排放標準，高、屏兩廠分別於 2019 年第四季及 2020 年啟用燃氣鍋爐來替代重油鍋爐。使用之燃料為液化石油氣，其成分主要為丙烷及丁烷，燃燒後無硫氧化物，而氮氧化物量微乎其微。中華食品 2024 年使用之液化石油氣符合主管機關規定之空污排放標準，且無硫化物及氮氧化物產生。

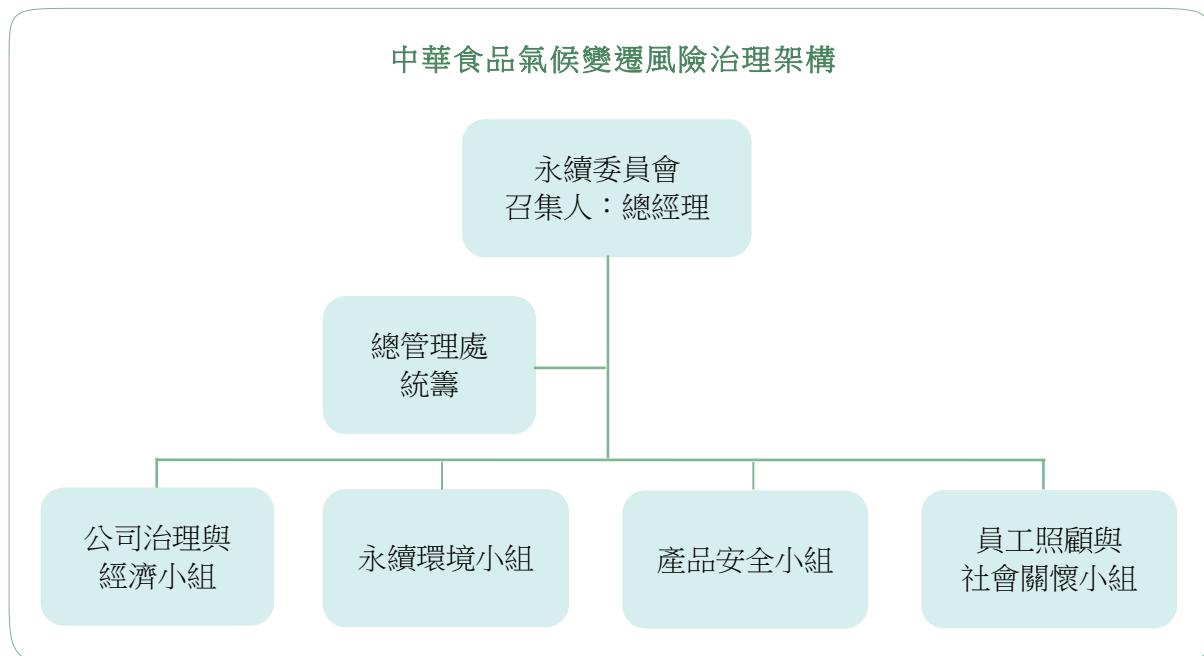


## 4.4 氣候變遷之風險與機會

氣候變遷影響逐年加劇，對企業生產營運產生衝擊，中華食品參考國際金融穩定委員會所提出的「氣候相關財務訊息揭露建議報告(TCFD)」架構，依據四大核心要素揭露氣候相關財務資訊，針對氣候變遷的風險與機會，擬定因應對策及評估財務衝擊，以更有效地配置資本，發展永續綠色企業。

### 4.4.1 氣候治理架構

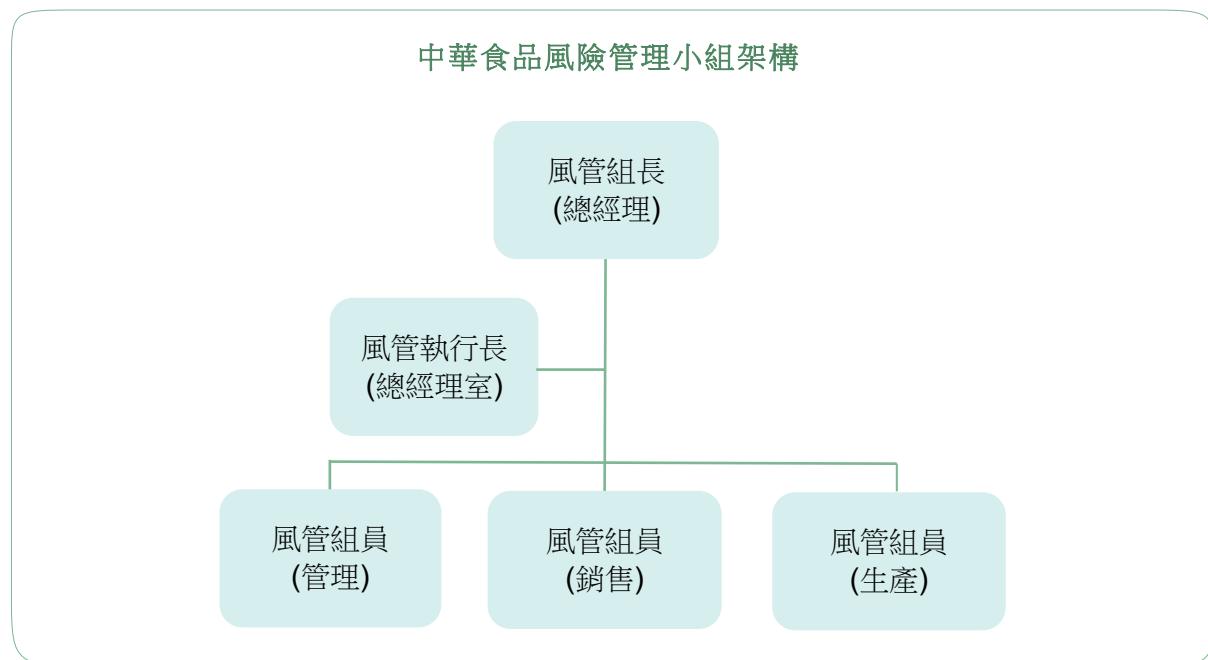
中華食品的氣候變遷議題治理架構由總經理統籌監督永續發展委員會進行相關議題的控管，永續發展委員會進行議題管理與影響評估，委員會目前不定期向董事會呈報有關公司永續發展議題與執行狀況，未來擬每年定期向董事會報告評估與監控氣候相關機會與風險之頻率。並於會議時擬定合適的因應策略，以降低氣候議題對生產、管理帶來的衝擊，提升我們於氣候相關議題之營運韌性。



## 風險管理小組

為了解氣候變遷對公司業務、策略及財務規劃的衝擊影響性，中華食品成立風險管理小組。由總經理負責風險管理小組的運作，並由總經理室統籌風險管理的工作，風險管理小組組員包含管理、銷售及生產各部門主管，對氣候變遷相關風險實施鑑別及評估，再由相關單位提出管理策略與目標據以執行，並檢視執行狀況。

同時中華食品也會積極參與氣候變遷與風險管理相關訓練，以提升小組對風險控制法規、產業趨勢及衝擊的應變與理解能力。



#### 4.4.2 氣候風險與機會之評估

##### 氣候風險管理

為有效掌握與管理中華食品之氣候風險與機會，風險管理工作小組依循 TCFD 指引建立氣候風險管理制度，透過議題蒐整、鑑別重大性、策略擬定、目標追蹤等四項步驟定期追蹤檢視本公司之氣候議題管理進程

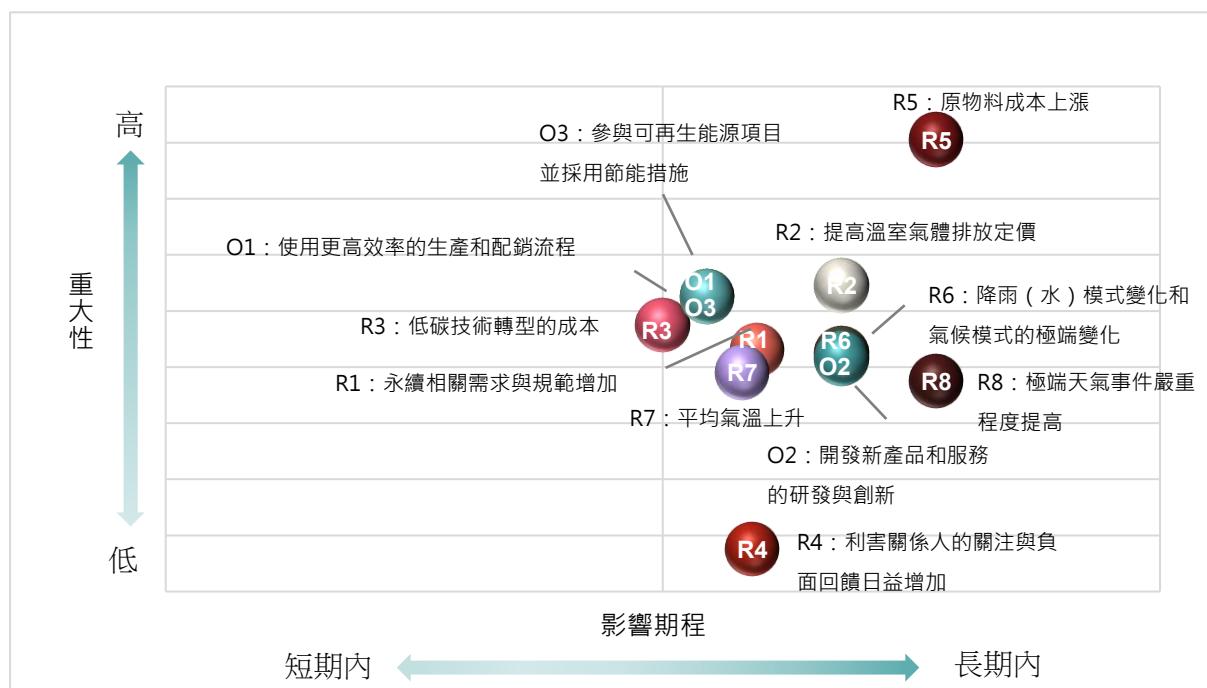


##### 氣候風險與機會

2024 年中華食品參考「氣候相關財務揭露」(TCFD)的建議、國內外食品產業的永續報告書及年報等，彙整及收斂出食品製造業關注的氣候變遷風險與機會議題，以轉型風險、實體風險及氣候機會三大類別，歸納出八個風險三個機會。透過風險管理工作小組將衝擊程度、發生時程、發生可能性等三項因子納入綜合評估，藉此計算各項氣候風險機會議題之重大性，最終繪製出氣候風險矩陣圖以辨識中華食品之氣候與風險議題影響程度。

## 中華食品氣候風險與機會矩陣

| 代碼 | 風險/機會相關議題             |
|----|-----------------------|
| R1 | 永續相關需求與規範增加(永續、再生能源等) |
| R2 | 提高溫室氣體排放定價            |
| R3 | 低碳技術轉型的成本             |
| R4 | 利害關係人的關注與負面回饋日益增加     |
| R5 | 原物料成本上漲               |
| R6 | 降雨（水）模式變化和氣候模式的極端變化   |
| R7 | 平均氣溫上升                |
| R8 | 颱風、洪水極端天氣事件嚴重程度提高     |
| O1 | 使用更高效率的生產和配銷流程        |
| O2 | 開發新產品和服務的研發與創新        |
| O3 | 參與可再生能源項目並採用節能措施      |



## 議題盤點與確認

根據所統整的 11 項氣候相關風險與機會，以問卷的形式請內部風險管理小組成員及財務部人員填答，根據各單位的回覆，進行重大議題分析及排序，並以企業整體營運與發展策略規劃角度，確認了 6 項關鍵性管理議題，作為進一步因應策略回應的關鍵議題。未來將進一步利用情境分析評估業務、策略及財務的潛在氣候相關風險與機會的財務量化衝擊。

#### 4.4.3 氣候風險與機會議題因應與管理

|      | 氣候風險與機會    | 對中華食品的潛在影響  | 影響期程           | 財務影響  | 調適管理策略   | 管理目標                                      |
|------|------------|---|----------------|---|--|---|
| 轉型風險 | 提高溫室氣體排放定價 | 公司為因應碳費徵收而須針對內部營運進行評估及管理，除了所需的人事及教育訓練費用外，也可能為了降低碳排而有相關設備購置成本產生。   | 中期<br>(3-10 年) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 繳納碳費導致生產成本增加</li> <li>• 增加所需的人事及教育訓練費用為購置相關低碳設備所增加的成本</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 內部設置專責人員進行評估及數據蒐集</li> <li>➤ 定期安排教育訓練並適時檢視法規變動狀況</li> <li>➤ 定期提出節能方案逐步改善碳排狀況</li> </ul>   | 110~113 年各廠能源密集度逐年下降。持續執行溫室氣體盤查，來檢測工廠碳排放量 |
|      | 低碳技術轉型的成本  | 導入低碳技術的前提，必須有大量的技術人員配置及訓練，也必須在生產線上建置低碳排設備及碳排監控系統，增加營運成本，且也必須考量此技術跟現有產線的適配性。   | 中期<br>(3-10 年) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 增加所需的人事及教育訓練費用為購置相關低碳設備所增加的成本</li> <li>• 現有產線淘汰，所需之清運成本</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 藉由與外部機構及設備商交流以縮短技術的學習曲線</li> <li>➤ 適時檢討技術使用狀況並做立即修正以避免不適合下產生的資源浪費</li> </ul>  | 替換老舊耗能設備，改採購節能設備。                         |
|      | 原物料成本上漲    | 氣候變遷將影響本公司主要原料黃豆的價格與供應穩定性，尤其北美地區為本公司黃豆主要供應來源，當氣候變遷導致收成量減少時，衝擊影響如下：<br>一、國際黃豆價格將會上升，造成原料成本的增加。<br>二、供應商有可能因欠收而減少供應量。 | 中期<br>(3-10 年) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 原物料因氣候變遷導致供應價格不穩，營運成本增加</li> <li>• 替代原物料選用及研發，導致營運成本增加，影響獲利情形</li> </ul> | <p>為因應氣候變遷影響黃豆價格與供應穩定因應措施：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 研發增加符合生產需求考慮品種數量</li> <li>2. 增加供應商家數</li> <li>3. 增加供應來源產區</li> <li>4. 提早與供應商簽定購買合約</li> <li>5. 增加庫存量</li> </ol> | 建立原物料第二供應來源與原料取代機制開發不同產地原料來源，增加供貨彈性       |

|      |                  |   |                |  |   |  |
|------|------------------|---|----------------|--|---|--|
| 氣候風險 | 使用更高效率的生產和配銷流程   | 高效率意味著低浪費，在極端氣候影響下，公司使用的原料，均受到外在環境如氣候、缺工等因素影響，使產品的生產、通路的鋪貨等受到衝擊。  | 中期<br>(3-10 年) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 因生產效率提高且製程改善，可減少供應鏈及價值鏈上的浪費，優化成本結構</li> <li>• 減少廢棄物的處理成本</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 適時檢討原物料使用情況如黃豆用量以減少不必要的生產浪費</li> <li>➤ 改善現有製程瓶頸提高生產效率，間接降低資源的耗用</li> <li>➤ 評估副產品的再開發可行性以提高資源利用率</li> </ul> | 持續改善製程設備，建立節能減碳製程設備。<br>評估副產品再利用開發新產品之可行性。 |
|      | 開發新產品和服務的研發與創新   | 氣候變遷下，更多的天災或異常狀況可能導致糧食供應不及；或在低碳訴求下，須減少碳排大戶如畜牧業相關產品的使用，此將增加植物基及非肉類蛋白質的需求；為有效資源再利用提高原料的資源利用率，開發副產品以尋求市場機會 | 中期<br>(3-10 年) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 把握永續趨勢所帶來的產品型態及消費者行為，增加獲利來源</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 評估市場狀況並以消費者所需開發植物基或低碳產品</li> <li>➤ 評估副產品如豆渣及蛋殼的再開發可行性以提高資源利用率</li> </ul>                                   | 持續精進改良優質產品                                 |
|      | 參與可再生能源項目並採用節能措施 | 為因應未來政府法規及國際趨勢，以降低碳排為方向而導入的再生能源或節能設備，除減少公司的營運成本外亦可降低對化石燃料的依賴性   | 中期<br>(3-10 年) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 為增設再生能源設備，導致營運成本增加</li> <li>• 致力於節能減碳措施，並配合政府減碳優惠，長期可減少電費、水費等營運成本。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 新廠使用太陽能板</li> <li>➤ 評估現有能源的使用狀況並適時檢討改善</li> </ul>  | 新廠已增設太陽能發電板                                |

## 第 5 部分 樂活職場

| 關鍵績效           |   |
|----------------|---|
| <b>100%</b>    | 中華食品 <b>100%</b> 員工都是正式聘僱                   |
| <b>0</b>       | 中華食品退休金負債為 <b>0</b>                         |
| <b>0</b>       | <b>2024</b> 年度中華食品員工並無任何申訴事件                |
| <b>1,748.5</b> | <b>2024</b> 年度中華食品全體員工共受訓 <b>1,748.5</b> 小時 |

中華食品重視每一位任職的工作夥伴，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。

透過健全組織發展、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 人力結構

中華食品三年度員工人數變動，係配合公司業務成長，我們也擴大員工聘僱，創造就業機會。隨屏東廠新建廠房陸續完工，將進一步帶動人力組織擴展，為因應產線擴張與營運需求，公司未來將有計畫性補足人力，有助於增加在地社區工作機會。

| 廠區     | 2022 年 | 2023 年 | 2024 年 |
|--------|--------|--------|--------|
| 大樹廠(人) | 169    | 175    | 179    |
| 潮州廠(人) | 81     | 93     | 99     |
| 營業所(人) | 28     | 29     | 29     |
| 合計(人)  | 278    | 297    | 307    |

截至 2024 年 12 月 31 日止，中華食品員工共計有 307 人，皆為永久聘雇員工，並無任何兼職、臨時及無時數保證的員工。我們致力於當地開發就業機會，本國人聘用人數為 290 人，佔全體員工數 94%；外國人為 17 人，佔全體員工數 6%。且高階管理階層 100% 均為台灣人。中華食品為支持就業，亦雇用身心障礙員工，2024 年 12 月 31 日員工包含 3 位身心障礙員工，我們不因員工的國籍、宗教、種族、性別等條件而產生任何的歧視，以打造多元共融、友善活潑的職場環境。另外員工依照職級可區分為四個類型，「基層人員」為事務員、作業員至一級技術員、「基層主管」為技師、副股長至課長；「中階主管」則為工程師及襄理至協理、「高階經理人」為副總經理以上。

#### 2024 年員工性別與聘僱類型：

| 類型 \ 性別 | 男性  | 女性  | 合計  |
|---------|-----|-----|-----|
| 正職      | 140 | 167 | 307 |
| 臨時      | 0   | 0   | 0   |
| 合計      | 307 |     |     |
| 全職      | 140 | 167 | 307 |
| 兼職      | 0   | 0   | 0   |
| 合計      | 307 |     |     |

#### 2024 年員工組成：

| 員工組成  | <30 歲 |    | 30-50 歲 |     | >50 歲 |    | 合計  |
|-------|-------|----|---------|-----|-------|----|-----|
|       | 男性    | 女性 | 男性      | 女性  | 男性    | 女性 |     |
| 高階經理人 | 0     | 0  | 2       | 0   | 0     | 3  | 5   |
| 中階主管  | 0     | 0  | 3       | 0   | 12    | 2  | 17  |
| 基層主管  | 5     | 0  | 24      | 13  | 15    | 26 | 83  |
| 基層人員  | 24    | 21 | 49      | 89  | 6     | 13 | 202 |
| 合計    | 29    | 21 | 78      | 102 | 33    | 44 | 307 |

## 2024 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%       |
| 外籍移工  | 0     | 0    | 0    | 17   | 17 | 6%       |

2024 年本公司離職員工共計 21 位，相較 2023 年增加 5 位；同期新進人員共 28 位，較前一年減少 6 位。整體人力流動變化主要來自員工退休及個人職涯規劃轉職等因素，人員之異動尚屬合理範圍，對公司各部門之業務執行未發生不利影響。

配合屏東廠新建廠房將逐步完工並投入正式營運，公司未來將階段性補足產線相關職缺需求，確保人力資源與擴產進度同步到位。另外因應退休及轉職人員，公司將適度補充相關部門人力，並搭配內部培訓與職能傳承，確保公司運作穩定與技術延續。

## 2024 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  | 6     | 8  | 4       | 10 | 0     | 0  | 28 | 9%       |
| 離職人數  | 3     | 0  | 3       | 3  | 6     | 6  | 21 | 7%       |

## 5.2 職業安全與衛生

| 重大主題管理方針  |  |
|-----------|--|
| 重大主題      | 職業健康與安全  |
| 衝擊性       | <p><b>正面影響:</b><br/>維持良好職安計畫並確實實施，給與勞工良好作業環境，維護勞工健康狀態，有助於增加作業生產力。</p> <p><b>負面影響:</b><br/>若公司未妥善管理職業健康與安全的相關機制，將難以達成安全工作場所之執行目標，無法給予員工確實的保障，若發生違反職安法令規定，亦會損害公司商譽及造成鉅額損失。</p> |
| 對應 GRI 指標 | GRI 403 職業安全與衛生  |

|       |  |
|-------|--|
| 政策與承諾 | <p><b>政策:</b></p> <p>訂定並遵守「安全衛生工作守則」，規範全體員工皆需遵行守則之規定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。</p> <p><b>承諾:</b></p> <p>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</p> |
| 目標    | <p><b>短期目標:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>減少職業災害發生，提供員工安全作業環境</li> </ul> <p><b>中長期目標:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>達成零職業災害</li> </ul>   |
| 權責單位  | 本公司設有專門勞工安全衛生人員，負責規劃、督導及執行職業安全衛生等各項管理工作及風險辨識。  |
| 申訴機制  | 本公司定期召開勞資會議，亦於各廠區設有員工意見箱供員工申訴。   |
| 行動計畫  | <ul style="list-style-type: none"> <li>每季召開一次勞資會議</li> <li>提供新進人員職安教育訓練及消防演練等與職業安全相關之教育訓練</li> <li>對於健康檢查結果由廠護劃分等級進行衛教</li> <li>勞安人員巡廠填寫安全衛生日誌</li> </ul>  |
| 有效性評估 | <ul style="list-style-type: none"> <li>2024 年已召開 4 次勞資會議</li> <li>2024 年職業安全衛生教育訓練時數 728 小時</li> </ul>   |

員工係企業最重要的資產，中華食品不僅非常注重員工的身心健康亦對於職業安全與衛生非常重視，為落實並加強員工職安觀念，設有勞工安全衛生人員，負責、規劃及督導各部門落實施職業安全，打造出使員工安全的工作環境。

凡中華食品內外(包含工作場所及工作場所附近)預期有影響所有安全衛生危害，包含例行性與非例行性活動、所有進入中華食品之工作者(包含承攬商、訪客及其他人員)及工作場所中包括由組織或外界所提供之設施，皆涵蓋於此。

### **5.2.1 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 307 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、監督與指導環境安全衛生相關事宜。勞工安全衛生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。2024 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。

### **5.2.2 危害辨識、風險評估及事故調查**

為確保職安相關之危害辨別及風險評估能有效運作，並有效預防職業災害的發生，中華食品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。

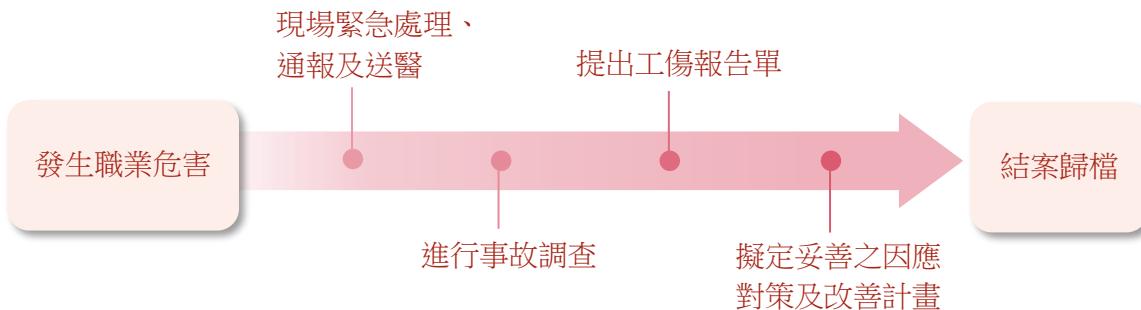
中華食品勞工安全衛生人員每日定期巡檢工廠安全及環境衛生，如：機械設備安全、消防設備、瓦斯儲槽、環境衛生、噪音環境、作業區通風等，並定期執行風險評估。

風險評估流程如下：



在經過上述風險評估與辨識後，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，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備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。2024 年未有醫師診斷判定為職業病之情事發生。

中華食品訂有「緊急應變計畫」處理緊急流程，避免當遇有事故發生時，除了依照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。



本公司依據職業安全衛生法規定，員工若於工作中有發生危險之虞時，可立即退避至安全場所，本公司對該員工不會予以解僱、調職、不給付停止作業期間工資或其他不利處分。

### 5.2.3 職業傷害統計

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。歷年工傷統計如下：

| 工作者類別                           | 2022 年  | 2023 年  | 2024 年  |
|---------------------------------|---------|---------|---------|
| 總經歷工時                           | 428,096 | 434,696 | 474,064 |
| 一般職業傷害 <sup>註 1</sup> 數量        | 一般職業傷害  | 3       | 3       |
|                                 | 職業病     | -       | -       |
| 嚴重職業傷害 <sup>註 2</sup> 數量        | 一般職業傷害  | -       | -       |
|                                 | 職業病     | -       | -       |
| 死亡數量                            | 一般職業傷害  | -       | -       |
|                                 | 職業病     | -       | -       |
| 嚴重的職業傷害比率                       | -       | -       | -       |
| 職業傷害所造成的<br>死亡比率 <sup>註 3</sup> | 一般職業傷害  | -       | -       |
|                                 | 職業病     | -       | -       |
| 可紀錄之職業傷害件數<br>合計                | 一般職業傷害  | 3       | 3       |
|                                 | 職業病     | -       | -       |
| 可記錄之職業傷害比率 <sup>註 4</sup>       | 7       | 7       | 2       |

註 1：一般職業傷害：損工日數 180 天以內

註 2：嚴重職業傷害：損工日數大於 180 天以上

註 3：職業傷害所造成的死亡比率：職業傷害所造成的死亡人數/工作小時 × 1,000,000

註 4：可記錄之職業傷害比率(FR)= 可記錄之職業傷害件數合計/總經歷工時×1,000,000

註 5：公司外包人力的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。

中華食品 2024 年發生一起工傷事故及一起交通事故原因及改善措施

堆高機上鐵棒墜落壓傷腿部

加強宣導員工進行危險物品作業時放置告示牌及使用安全輔助工具協助操作。

上下班交通事故

加強宣導員工上班應預留充分時間，下班勿急躁，注意自身安全

#### **5.2.4 職業安全教育訓練**

中華食品根據「安全衛生工作守則」之規劃，所有勞工安全衛生人員、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、特定化學物質作業主管等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。

2024 年職業安全教育訓練時數：

| 課程名稱     | 人數 | 訓練時數 |
|----------|----|------|
| 新進人員教育訓練 | 27 | 81   |
| 消防演練     | 45 | 180  |
| 第一種壓力容器  | 6  | 144  |

#### **5.2.5 健康促進與改善環境**

員工是公司重要的資產，中華非常重視員工的身心健康，我們每年補助全體員工進行定期健康檢查，同時亦針對特殊環境舉辦特殊健康檢查，亦有安排專任職場護理師及醫師，對員工健康檢查的結果進行分析及追蹤管理，時刻注意及提醒員工保持優良的健康意識。

2024 年由公司提供之健康服務項目

##### **定期健康檢查**

- 2024年共有239位員工參與，參與率78%

##### **特殊健康檢查**

- 考量到工廠的噪音對員工健康可能產生的危害，安排屏東廠員工進行噪音檢查，2024年共有71位員工參與，參與率72%

##### **健康諮詢**

- 安排專任護理師及醫師，定期對員工健康檢查結果進行分析、追蹤管理及衛教

##### **母嬰保護計畫**

- 考量到女性員工的母性健康需求，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

## 5.3 人才吸引與留任

### 5.3.1 薪酬與福利

#### 薪資福利

中華食品提供工作夥伴具競爭力的報酬，以肯定員工對公司的付出，我們的薪資包括本薪與多元獎金項目，包含員工酬勞、全勤獎金、三節獎金、員工生日禮金與年終獎金，並依據每年四次的績效檢核結果進行調整薪資與發放獎金。2024 年整體調薪比例 4.81%，體現公司對績效表現與員工價值的重視。公司亦嚴格遵守相關勞工法令，基本薪資標準起薪以優於勞基法所定之基本工資為設定原則，以維護員工基本權益。

2022 年~2024 年基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率(以性別區分)：

|                   | 2022 年度 |        | 2023 年 |        | 2024 年 |        |
|-------------------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                   | 男性      | 女性     | 男性     | 女性     | 男性     | 女性     |
| 法定基本薪資(元)         | 25,250  |        | 26,400 |        | 27,470 |        |
| 基層人員平均薪資(元)       | 49,843  | 42,131 | 48,333 | 44,647 | 53,479 | 44,093 |
| 基層人員平均薪資與法定基本薪資比例 | 197%    | 167%   | 183%   | 169%   | 195%   | 161%   |

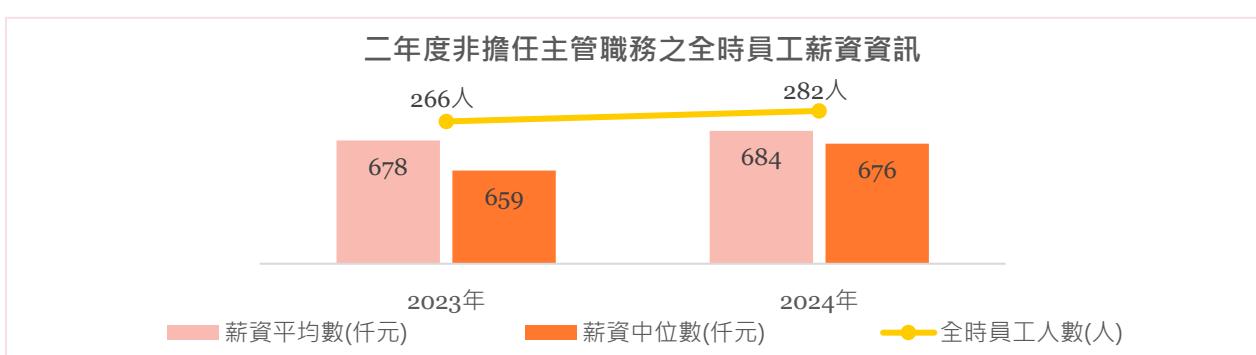
#### 薪資平均數及中位數

2024 年本公司年度總薪酬比率(註 1)為 3.41，年度總薪資報酬變化率(註 2)為 5.64。另彙總近二年度非擔任主管職務全時員工(註 3)薪資資料，2024 年相較於 2023 年薪資平均數與中位數均呈現上升趨勢，其中 2024 年人數較前一年增加 16 人，薪資平均數提升約 0.89%，中位數則增加約 2.58%，顯示本公司在營運穩健成長的同時，亦兼顧照顧及回饋員工的義務與社會責任。

註 1：年度總薪酬比率為組織薪酬最高個人年度總薪酬 / 所有員工(不包括最高薪酬之個人)之年度總薪資中位數。

註 2：年度總薪資報酬變化率為組織薪酬最高個人之年度總薪酬增加百分比 / 所有員工(不包括該薪酬最高之個人)之年度總薪酬中位數增加百分比。

註 3：非擔任主管職務之全時員工為非屬於台財證三字第 920001301 號定義之經理人。



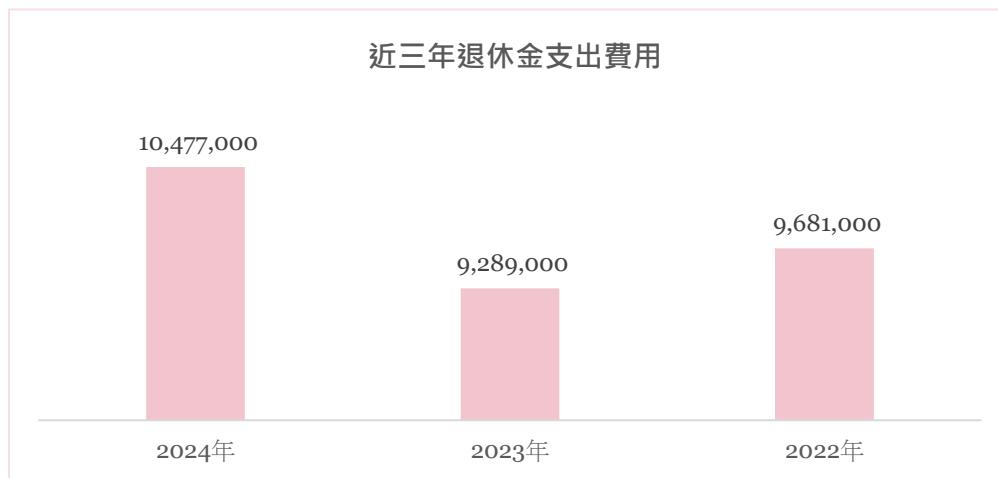
## 照顧福利

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。



### 一、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，自 2005 年 7 月 1 日起，中華食品分別依據「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。員工若符合法定退休條件，可申請退休。員工退休金之支付依員工個人之退休專戶及累積收益之金額採月退休金或一次退休金方式領取。



### 二、社會保險

本公司依據民國 2009 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 2011 年 6 月 29 日所修正之全民健康保險法規定，依員工薪資級距負擔 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。

### 三、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，項目內容如右：

- ✓ 員工撫卹 補助金
- ✓ 員工結婚補助、生育補助、育嬰假
- ✓ 員工及眷屬喪葬補助
- ✓ 三節獎金
- ✓ 生日禮金

中華食品根據《性別工作平等法》的規定，凡任職滿六個月的同仁，不論性別、職級，均可提出育嬰留職停薪之申請。

| 育嬰留停情況:                 | 男性 | 女性   | Total |
|-------------------------|----|------|-------|
| 2024 年度享有育嬰留停的員工總數(A)   | 2  | 3    | 5     |
| 2024 年度實際申請育嬰留停之員工(B)   | 0  | 2    | 2     |
| 2024 年度預計育嬰留停復職(C)      | 0  | 2    | 2     |
| 2024 年度實際育嬰留停復職(D)      | 0  | 2    | 2     |
| 2023 年度實際育嬰留停復職(E)      | 0  | 0    | 0     |
| 2023 年度育嬰假復職後十二個月仍在職(F) | 0  | 0    | 0     |
| 育嬰留職停薪申請率(B/A)          | 0% | 67%  | 40%   |
| 復職率(D/C)                | 0% | 100% | 100%  |
| 留任率(F/E)                | 0% | 0%   | 0%    |

## 5.4 人才培育與發展

### 5.4.1 發展與訓練

中華食品重視員工職場能力的提升，2024 年度持續推動員工參與內外部教育訓練，依據不同職級與職能需求，安排涵蓋食品安全與品質管理、職業安全衛生、環保永續、資訊安全、公司治理與內控等領域的多元課程，鼓勵員工掌握最新的法規與產業相關知識，強化專業素養，確保產品品質與合規性，進而提升企業競爭力，共創永續成長。

#### 2024 年度人才培育與發展課程

| 課程類別                    | 人數 | 時數  |
|-------------------------|----|-----|
| CISCO CCNA 網路管理工程師認証    | 1  | 106 |
| 發行人證券商證券交易所會計主管持續進修     | 4  | 64  |
| 乙級廢水處理專責人員訓練            | 4  | 98  |
| 第一種壓力容器操作人員安全衛生教育訓練班    | 12 | 144 |
| 乙級廢棄物處理專責人員訓練           | 1  | 88  |
| 堆高機操作人員安全教育訓練           | 30 | 144 |
| 鍋爐操作人員特殊安全衛生教育訓練        | 4  | 76  |
| 企業初任內部稽核人員職前訓練          | 1  | 24  |
| HACCP 特續教育訓練班           | 3  | 24  |
| 高空作業教育訓練                | 1  | 16  |
| 食品安全管制系統小組成員持續教育訓練      | 3  | 24  |
| 以『風險管理』推動永續發展           | 1  | 8   |
| 缺氧作業主管安全衛生教育訓練          | 2  | 28  |
| 永續資訊揭露和管理政策             | 1  | 8   |
| 企業執行『ESG』與『內稽內控整合』應用與範例 | 1  | 8   |
| 防火管理員                   | 1  | 8   |
| 職業安全衛生管理員               | 7  | 64  |
| 職業安全衛生業務主管              | 1  | 8   |
| 急救人員安全衛生教育訓練            | 1  | 4   |
| 氣候變遷於食品安全的挑戰與因應研討會      | 1  | 8   |
| 固定式起重機操作人員安全衛生教育訓練      | 1  | 4   |
| 利用智慧科技打造食品安全供應鏈研討會      | 1  | 8   |
| 食品良好衛生規範準則              | 1  | 4   |
| 資安年會                    | 1  | 8   |
| 食品產業溫室氣體盤查              | 2  | 16  |
| 食品產業機器學習與視覺辨識應用         | 2  | 32  |
| 食品輸入業者品質控管              | 1  | 8   |
| 數位智能物流服務 APP 2.0 說明會    | 1  | 8   |
| 食品容器具製造業者法規政策說明會        | 1  | 4   |
| 永續資訊之內控制宣導會             | 2  | 8   |
| 食品產業之智慧工廠實務             | 1  | 16  |
| 豆腐加工技術及管理研討會            | 2  | 16  |
| AI 於食品產業加值應用與資安風險管理研討會  | 1  | 4   |
| 事業廢棄物相關法規及申報說明會         | 1  | 4   |
| 智慧製造研討會                 | 2  | 16  |

| 課程類別                              | 人數  | 時數     |
|-----------------------------------|-----|--------|
| PB 共購自管廠商稽核暨生產廠管理會議               | 1   | 8      |
| 製造作業人員之遵守規範                       | 90  | 180    |
| 調理人員製程與操作注意事項                     | 7   | 7      |
| 食品文化/食品防禦/過敏原管理                   | 120 | 120    |
| 豆乳製造工程操作標準                        | 8   | 16     |
| 調理製造操作標準                          | 7   | 7      |
| 殺菌釜冷卻工程操作標準                       | 4   | 4      |
| 新進員工職前安全衛生教育訓練                    | 20  | 60     |
| 新進員工教育訓練                          | 17  | 32     |
| 豆腐殺菌冷卻工程操作                        | 13  | 13     |
| 作業人員應遵守規範                         | 1   | 1      |
| 微生物檢驗操作                           | 3   | 3      |
| 交叉汙染防範                            | 17  | 17     |
| 原物料進廠驗收                           | 4   | 4      |
| 現場作業人員化學品取用操作流程                   | 13  | 26     |
| 庫溫管理                              | 13  | 13     |
| 病媒防治                              | 8   | 16     |
| iso22000:2018 不符合項目預防再發之矯正行動(包裝機) | 29  | 55.5   |
| 豆花(果凍)調理製程                        | 1   | 2      |
| 客訴及持續改善                           | 7   | 10.5   |
| 品檢教育訓練                            | 1   | 8      |
| 現場作業人員注意事項(製二課)                   | 25  | 37.5   |
| 總計                                |     | 1748.5 |

2024 年度中華食品員工累計參與 1,748.5 小時的職場教育訓練課程，課程內容持續擴展與深化，除提升高階職能如 ESG 管理、資安與內控稽核外，也涵蓋第一線作業所需之實務訓練，例如豆腐、豆花製程、交叉汙染防範、庫溫管理與微生物檢驗等。此外，對於新進員工設有職前與安全衛生訓練，確保從入職初期即建立良好的工作規範與食品安全意識，全面提升員工的專業能力與現場執行力，為企業永續發展奠定堅實的人才基礎。

| 2024 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           | 0     | 0   | 0      | 16    | 1   | 16     | 16      | 1   | 16     |
| 中階主管            | 50    | 14  | 3.6    | 20    | 3   | 6.7    | 70      | 17  | 4.1    |
| 基層主管            | 658.5 | 91  | 7.2    | 216   | 42  | 5.1    | 874.5   | 133 | 6.6    |
| 基層人員            | 426.5 | 137 | 3.1    | 361.5 | 221 | 1.6    | 788     | 358 | 2.2    |
| 合計              | 1,135 | 242 | 4.7    | 613.5 | 267 | 2.3    | 1,748.5 | 509 | 3.4    |

## 5.4.2 績效考核

### 績效考核

中華食品訂有「工作考核管理辦法」，使員工考核流程、評分方式有所依據，並據以作為發給獎金、晉升、晉級及升遷等之參考。若有未通過考核之員工，則不予以發放績效獎金。

|      |  |
|------|--|
| 對象   | 全體員工   |
| 目標   | 透過每季評量，對員工表現予以回饋與檢討，鼓勵員工改善工作，提升工作效能                        |
| 執行方式 | 每季由各部門主管評估一次，據以作為中華食品發給獎金及晉升之參考<br><br>各部門主管評分 → 各部門最高主管裁決 |

### 績效考核評分標準



### 員工績效考核實施結果

中華食品在職員工均須定期接受績效考核，2024年員工接受考核之狀況如下表：

| 類型    | 性別 | 人數  | 實際完成考核人數 | 考核比例 |
|-------|----|-----|----------|------|
| 第一季考核 | 男  | 121 | 121      | 100% |
|       | 女  | 148 | 148      | 100% |
| 第二季考核 | 男  | 121 | 121      | 100% |
|       | 女  | 154 | 153      | 99%  |
| 第三季考核 | 男  | 120 | 120      | 100% |
|       | 女  | 159 | 158      | 99%  |
| 第四季考核 | 男  | 119 | 118      | 99%  |
|       | 女  | 156 | 155      | 99%  |

## 5.5 勞工人權

### 5.5.1 員工人權

中華食品恪遵勞動相關法令，不聘僱未滿 16 歲之人員，嚴禁使用童工，並確保所有聘僱行為皆合法合規。本公司尊重每一位員工的工作權益，保障員工不因國籍、宗教、政治、種族、性別等條件而受到歧視，也禁止任何形式的強迫勞動。此外，我們亦與外包保全人員所屬之公司簽定明確之契約，明定合法之執行工作範圍，確保勞動權益不受傷害。**2024** 年度並無任何不當侵害人權情事。

### 5.5.2 工作態度

中華食品認為員工秉持正向的工作態度與負責的職場行為是企業誠信經營的基石，故公司全體員工須遵循公司內部制訂並核備於高雄市勞工局之「員工工作守則」任職用事，該守則內容包含服務守則、雇用契約大意及獎懲等共計 17 章，並於附則中明定性騷擾防治措施申訴及懲戒辦法。另外，針對主管人員另訂有「主管行為守則」，要求以誠信為本，尊重並照顧員工。**2024** 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。

### 5.5.3 溝通與回饋

中華食品雖然未成立工會，迄今員工亦未曾向公司提出團體協約之協商要求，亦未簽訂團體協約；但公司仍重視員工聲音，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，協調勞資雙方關係並促進勞資合作。

中華食品於 **2024** 年共召開 4 次勞資會議，每次會議勞方及資方之出席比例各為 50%，中華食品於會議中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，對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資高階主管可以開啟，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。**2024** 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。

### 5.5.4 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：

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

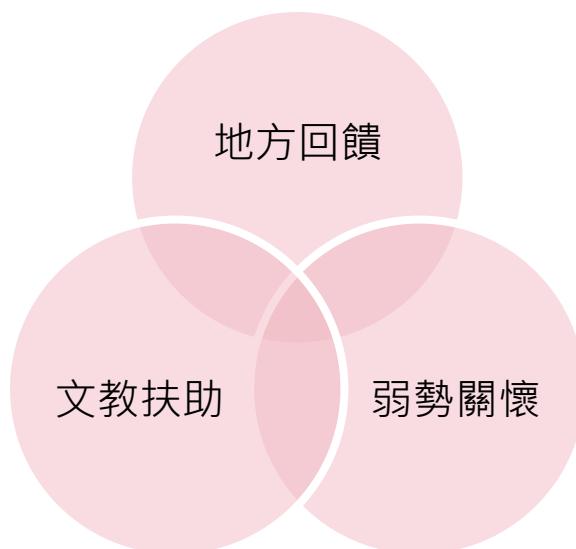
## 第 6 部分 社會共榮

| 關 鍵 縢 效 |  |
|---------|--|
| 0       | 2024 年無社區申訴事件                                    |
| 1,803   | 中華食品員工 100% 所組成之慈愛基金會共發起約計 1,803 件急難救濟與認養等救濟弱勢活動 |

中華食品在地方營運已超過 40 餘年，在追求永續經營與穩健獲利之同時也為在地創造就業機會，並更重視對社區鄰里的溝通與照顧，長期以來積極投入相關的人力及物力回饋社會，於 2024 年度中並無在地鄰里對於我們的申訴事件。

### 6.1 社會關懷

中華食品秉持著「慈母心、豆腐心」之理念作為公益訴求，以總公司所在的高雄市大樹區龍目里為出發點進行社會關懷，並將照顧與關懷擴及至鄰近的社區，而我們主要以三個面向執行社會關懷，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，不定期拜訪鄰近社區，及贊助在地社區、學校及節慶活動等，促進鄰里互動與和諧，活絡社區發展，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、社區自強活動等，讓當地社區能享有更多發展資源。



社區運動會活動



龍目社區長青活動



龍目社區活動



龍目社區活動

### 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，每年提供教學及獎助學金獎勵學童或贊助在地龍目國小活動經費，支持在地學校之發展，為下一代的培育盡一份心力。



校慶園遊會/運動會



贈送龍目國小 畢業生紀念品

### 6.1.3 弱勢關懷

我們對大樹在地地區的弱勢居民給予相關的照顧，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，持續提供幫助予鄰里弱勢居民。



每月贈米



區公所捐贈活動

## 6.2 員工慈愛基金

除了公司直接投入資源支持各項公益與社會服務活動外，中華食品亦以實際行動展現企業文化中「慈母心」的精神，自民國 81 年起，由員工自發成立並獨立運作之「中華恆義員工慈愛基金會」，長期致力於弱勢關懷與社會救助。

基金會依照援助對象與需求類型，分為急難救濟組、長期認養組、短期認養組及專案救助組。其中，急難救濟組主要負責緊急需要救助之案件，例如處理突發事件導致家庭陷入困境的個案。截至 2024 年度止，急難救濟組已累計提供 275 次急難救助，募集救助金總額達新台幣 4,453,298 元。

長期及短期認養組則針對高屏地區有資助需求的弱勢族群提供定期定額的援助。至 2024 年度止，長期及短期認養組共發起 939 次認養活動，累計募集資金達新台幣 2,910,500 元。自民國 99 年起，基金會更改以提供救濟米的方式協助受助家庭，截至目前共發起 589 次濟米活動，捐贈米包總數達 726 包。透過員工共同參與及長期投入公益活動，並回應在地需求，落實社會責任，以實際行動發揮正面影響力。

# GRI 指引對照表

## 一般揭露

| GRI 標準               | 揭露                    | 章節                                 | 頁碼    | 備註 |
|----------------------|-----------------------|------------------------------------|-------|----|
| GRI 2 一般揭露<br>(2021) | 2-1 組織詳細資訊            | 關於本報告書                             | 2     |    |
|                      | 2-2 組織永續報導中包含的實體      | 關於本報告書                             | 2     |    |
|                      | 2-3 報導期間、頻率及聯絡人       | 關於本報告書                             | 2~3   |    |
|                      | 2-4 資訊重編              | 關於本報告書                             | 2     |    |
|                      | 2-5 外部保證/確信           | 關於本報告書                             | 3     |    |
|                      | 2-6 活動、價值鏈和其他商業關係     | 3.4 供應鏈系統管理                        | 42    |    |
|                      | 2-7 員工                | 5.1 人力結構                           | 66    |    |
|                      | 2-8 非員工的工作者           | 5.1 人力結構                           | 66    |    |
|                      | 2-9 治理結構及組成           | 2.1 公司治理架構                         | 19    |    |
|                      | 2-10 最高治理單位的提名與遴選     | 2.1.2 董事會架構與運作<br>2.1.3 董事會獨立性及多元性 | 20~21 |    |
|                      | 2-11 最高治理單位的主席        | 2.1.2 董事會架構與運作                     | 20    |    |
|                      | 2-12 最高治理單位於監督衝擊管理的角色 | 1.3.2 永續治理架構                       | 11    |    |
|                      | 2-13 衝擊管理的負責人         | 1.3.2 永續治理架構                       | 11    |    |
|                      | 2-14 最高治理單位於永續報導的角色   | 1.3.2 永續治理架構                       | 11    |    |
|                      | 2-15 利益衝突             | 2.1.2 董事會架構與運作                     | 20    |    |
|                      | 2-16 溝通關鍵重大事件         | 1.5 重大性主題分析                        | 15    |    |
|                      | 2-17 最高治理單位的群體智識      | 2.1.3 董事會獨立性及多元性                   | 21    |    |
|                      | 2-18 最高治理單位的績效評估      | 2.1.4 董事會績效評估                      | 21    |    |

| GRI 標準 | 揭露                | 章節                   | 頁碼 | 備註 |
|--------|-------------------|----------------------|----|----|
|        | 2-19 薪酬政策         | 2.1.5 董事會薪酬          | 22 |    |
|        | 2-20 薪酬決定流程       | 2.1.5 董事會薪酬          | 22 |    |
|        | 2-21 年度總薪酬比率      | 5.3.1 薪酬與福利          | 74 |    |
|        | 2-22 永續發展策略的聲明    | 1.1 經營者的話            | 4  |    |
|        | 2-23 政策承諾         | 2.4 誠信經營             | 28 |    |
|        | 2-24 紳入政策承諾       | 2.4 誠信經營             | 28 |    |
|        | 2-25 補救負面衝擊的程序    | 2.3 法規遵循             | 27 |    |
|        | 2-26 尋求建議和提出疑慮的機制 | 2.3 法規遵循             | 27 |    |
|        | 2-27 法規遵循         | 2.3 法規遵循             | 27 |    |
|        | 2-28 公協會的會員資格     | 1.2.3 公協會與外部組織參與     | 8  |    |
|        | 2-29 利害關係人議合方針    | 1.4.2 利害關係人與重大性主題之鑑別 | 12 |    |
|        | 2-30 團體協約         | 5.5.3 溝通與回饋          | 80 |    |

## 重大主題

| GRI 標準               | 揭露                | 章節                    | 頁碼 | 備註 |
|----------------------|-------------------|-----------------------|----|----|
| GRI 3 重大主題<br>(2021) | 3-1 決定重大主題的過程     | 1.5 重大主題分析            | 15 |    |
|                      | 3-2 重大主題清單        | 1.5.3 2023 年度重大主題與價值鏈 | 16 |    |
|                      | 3-3 經濟績效管理方針      | 2.2 經濟績效              | 23 |    |
|                      | 3-3 法規遵循管理方針      | 2.3 法規遵循              | 27 |    |
|                      | 3-3 顧客健康與食品安全管理方針 | 第三部分 食品信任及產品創新        | 32 |    |
|                      | 3-3 產品安全標示管理方針    | 第三部分 食品信任及產品創新        | 32 |    |
|                      | 3-3 產品品質及安全衛生管理方針 | 第三部分 食品信任及產品創新        | 32 |    |

| GRI 標準 | 揭露                | 章節             | 頁碼 | 備註 |
|--------|-------------------|----------------|----|----|
|        | 3-3 客戶關係管理 管理方針   | 第三部分 食品信任及產品創新 | 32 |    |
|        | 3-3 原物料溯源與管理 管理方針 | 第三部分 食品信任及產品創新 | 32 |    |
|        | 3-3 溫室氣體管理 管理方針   | 第四部份 環境管理      | 49 |    |
|        | 3-3 氣候變遷 管理方針     | 第四部份 環境管理      | 49 |    |
|        | 3-3 水資源管理 管理方針    | 第四部份 環境管理      | 49 |    |
|        | 3-3 廢棄物管理 管理方針    | 第四部份 環境管理      | 49 |    |
|        | 3-3 能源管理 管理方針     | 第四部份 環境管理      | 49 |    |
|        | 3-3 職業安全與衛生 管理方針  | 5.2 職業安全與衛生    | 68 |    |

## 200 經濟面指標

| GRI 標準                 | 揭露                         | 章節                   | 頁碼    | 備註 |
|------------------------|----------------------------|----------------------|-------|----|
| GRI 201 經濟績效<br>(2016) | 201-1 組織所產生及分配的直接經濟價值      | 2.2.2 經濟績效           | 26    |    |
|                        | 201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會 | 4.4.3 氣候風險與機會議題因應與管理 | 64~65 |    |
|                        | 201-3 確定給付制義務與其他退休計畫       | 5.3.1 薪酬與福利          | 74    |    |
|                        | 201-4 取自政府之財務援助            | 2.2.2 經濟績效           | 26    |    |

## 300 環境面指標

| GRI 標準                    | 揭露                                       | 章節                | 頁碼 | 備註 |
|---------------------------|--|-------------------|----|----|
| GRI 302 能源<br>(2016)      | 302-1 組織內部的能源消耗量                         | 4.2.2 能源管理        | 51 |    |
|                           | 302-3 能源密集度                              | 4.2 .2 能源管理       | 51 |    |
|                           | 302-4 減少能源消耗                             | 4.2.3 節能減碳<br>措施  | 52 |    |
| GRI 303 水與放流水<br>(2018)   | 303-1 共享水資源之相互影響                         | 4.2.4 水資源管<br>理   | 53 |    |
|                           | 303-2 與排水相關衝擊的管理                         | 4.2.4 水資源管<br>理   | 53 |    |
|                           | 303-3 取水量                                | 4.2.4 水資源管<br>理   | 53 |    |
|                           | 303-4 排水量                                | 4.3.1 廢物水管<br>理   | 55 |    |
|                           | 303-5 耗水量                                | 4.2.4 水資源管<br>理   | 53 |    |
| GRI 305 排放<br>(2016)      | 305-1 直接(範疇一)溫室氣體排放                      | 4.2.1 溫室氣體<br>排放量 | 50 |    |
|                           | 305-2 能源間接(範疇二)溫室氣體排放                    | 4.2.1 溫室氣體<br>排放量 | 50 |    |
|                           | 305-5 溫室氣體排放減量                           | 4.2.3 節能減碳<br>措施  | 52 |    |
|                           | 305-7 氮氧化物(NOx)、硫氧化物<br>(SOx),及其它顯著的氣體排放 | 4.3.4 空氣汙染        | 59 |    |
| GRI 306 廢棄物<br>(2020)     | 306-1 廢棄物的產生與廢棄物相關顯<br>著衝擊               | 4.3.2 廢棄物管<br>理   | 56 |    |
|                           | 306-2 廢棄物相關顯著衝擊之管理                       | 4.3.2 廢棄物管<br>理   | 56 |    |
|                           | 306-3 廢棄物的產生                             | 4.3.2 廢棄物管<br>理   | 56 |    |
|                           | 306-4 廢棄物的處置移轉                           | 4.3.2 廢棄物管<br>理   | 56 |    |
|                           | 306-5 廢棄物的直接處置                           | 4.3.2 廢棄物管<br>理   | 56 |    |
| GRI 308 供應商環<br>境評估(2016) | 308-1 採用環境標準篩選新供應商                       | 3.4.2 供應商遴<br>選   | 42 |    |
|                           | 308-2 供應鏈對環境的負面影響，以<br>及所採取的行動           | 3.4.3 供應商稽<br>核   | 43 |    |

## 400 社會面指標

| GRI 標準                            | 揭露                              | 章節                              | 頁碼       | 備註 |
|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------|----|
| <b>GRI 401 勞雇關係<br/>(2016)</b>    | 401-1 新進員工和離職員工                 | 5.1 人力結構                        | 66       |    |
|                                   | 401-2 提供給全職員工(不包含臨時或兼職員工)的福利    | 5.3.1 薪酬與福利                     | 74       |    |
|                                   | 401-3 育嬰假                       | 5.3.1 薪酬與福利                     | 74       |    |
| <b>GRI 402 勞/資關係<br/>(2016)</b>   | 402-1 關於營運變化的最短預告期              | 5.5.4 勞資關係                      | 80       |    |
| <b>GRI 403 職業安全<br/>與衛生(2018)</b> | 403-1 職業安全衛生管理系統                | 5.2.1 安全衛生委員會                   | 70       |    |
|                                   | 403-2 危害辨識、風險評估及事故調查            | 5.2.2 危害辨識、風險評估及事故調查            | 70       |    |
|                                   | 403-3 職業健康服務                    | 5.2.5 健康促進與改善環境                 | 73       |    |
|                                   | 403-4 有關職業安全衛生之工作者參與、諮詢與溝通      | 5.2.1 安全衛生委員會<br>5.2.4 職業安全教育訓練 | 70<br>73 |    |
|                                   | 403-5 有關職業安全衛生之工作者訓練            | 5.2.1 安全衛生委員會<br>5.2.4 職業安全教育訓練 | 70<br>73 |    |
|                                   | 403-6 工作者健康促進                   | 5.2.5 健康促進與改善環境                 | 73       |    |
|                                   | 403-7 預防和減緩與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊 | 5.2.1 安全衛生委員會<br>5.2.4 職業安全教育訓練 | 70<br>73 |    |
|                                   | 403-8 職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者         | 5.2.2 危害辨識、風險評估及事故調查            | 70       |    |
|                                   | 403-9 職業傷害                      | 5.2.3 職業傷害統計                    | 72       |    |
|                                   | 403-10 職業病                      | 5.2.3 職業傷害統計                    | 72       |    |
| <b>GRI 404 訓練與教育<br/>(2016)</b>   | 404-1 每名員工每年接受訓練的平均時數           | 5.4.1 發展與訓練                     | 77       |    |
|                                   | 404-2 提升員工職能及過渡協助方案             | 5.4.1 發展與訓練                     | 77       |    |
|                                   | 404-3 定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比       | 5.4.2 績效考核                      | 79       |    |

| GRI 標準                               | 揭露                           | 章節                           | 頁碼       | 備註 |
|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------|----|
| <b>GRI 405 員工多元化與平等機會<br/>(2016)</b> | 405-1 治理單位與員工的多元化            | 2.1.3 董事會獨立性及多元性<br>5.1 人力結構 | 21<br>66 |    |
|                                      | 405-2 女性對男性基本薪資與薪酬的比率        | 5.3.1 薪酬與福利                  | 74       |    |
| <b>GRI 406 不歧視<br/>(2016)</b>        | 406-1 歧視事件以及組織採取的改善行動        | 5.1 人力結構                     | 66       |    |
| <b>GRI 413 當地社區<br/>(2016)</b>       | 413-1 經當地社區溝通、衝擊評估和發展計畫的營運活動 | 6.1 社會關懷                     | 81       |    |
| <b>GRI 417 行銷與標示<br/>(2016)</b>      | 417-1 產品和服務資訊與標示的要求          | 3.2 產品標示                     | 35       |    |
|                                      | 417-2 未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件  | 3.2 產品標示                     | 35       |    |

## 依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項 (以下簡稱「作業辦法」)加強揭露資訊與關鍵績效指標彙總表

| 編號 | 關鍵績效指標資訊  | 頁碼            | 適用基準   | 作業辦法         |
|----|---|---------------|--|--------------|
| 1  | (1) 中華食品參與食品安全管理的相關同仁，包含研發、採購、製造、品管、生管及廠務人員有 31 人，並涵蓋所有產線 100% 產品。<br>(2) 中華食品所有產線均通過 HACCP、ISO22000 及 TQF 驗證。          | 35<br>、<br>37 | 中華食品 2024 年度食安管理人員人數、產線百分比及通過檢驗之產品類別與百分比。  | 作業辦法附表一之一編號一 |
| 2  | 中華食品應遵循主要法規內容為：<br>(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。<br>(2) 商品標示法<br>(3) 公平交易法<br>(4) 消費者保護法<br>2024 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。 | 48            | 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、罰鍰金額及重量。  | 作業辦法附表一之一編號二 |
| 3  | 2024 年度我們所進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆 81.6 公噸，佔黃豆總採購公噸數比率 1.35%；採購金額 4,261 仟元，佔黃豆總採購金額比率 2.35%。                                | 43            | 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。                             | 作業辦法附表一之一編號三 |
| 4  | 高雄廠與屏東廠生產之自製產品 100% 均來自通過 ISO 22000 認證之廠房，佔 2024 年營業收入淨額的 85%   | 38            | 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。                                       | 作業辦法附表一之一編號四 |
| 5  | 委託代工生產之產品中，亦來自通過 ISO 22000 所認證之工廠者，佔 2024 年營業收入淨額之 8%。  | 38            | 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。                                     | 作業辦法附表一之一編號四 |
| 6  | 中華食品建立的實地供應商稽核評鑑項目涵蓋六大構面，包含自主管理、產品品質、經營管理、價格、配合度與合作意願以及產品測試，總分為 100 分，評鑑結果須達到 70 分(含)以上，始能成為本公司的合格供應廠商。                 | 44            | 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。   | 作業辦法附表一之一編號五 |
| 7  | 2024 年共計實地訪廠稽核 5 家原物料供應商及 2 家代工廠商，共 7 家供應商，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家數之 10.14%。   | 44            | 依據供應商評鑑管理辦法之評鑑項目，執行實地訪廠評鑑之供應商家數。稽核比例係以實地訪廠評鑑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。 | 作業辦法附表一之一編號五 |

| 8                         | <p>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）」，所上傳之品項占所有自製品項數之 100%。</p> <p>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、鹽滷豆腐、鹽滷油豆腐。</p>  | 41           | <p>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。</p> <p>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。</p> | 作業辦法附表一之一編號六 |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
|---------------------------|---|--------------|--|--------------|---------------|--------|-------|---------------------------|-----|-------|----------|-------|-------|-----|-------|-------|------------|-----------|----------|----|-------------------------------|--------------|-------|----|----|----|------------|----|-----|-----|------|----|----|----|------------|----|-----|-----|--------|----|-----|-----|------------|----|--|--------------|
| 9                         | <p>中華食品品管課下設有檢驗股，主要負責檢驗公司採購之原物料與生產之成品，2024 年測試項目、檢驗品項、檢驗次數、檢驗符合標準次數及檢驗方法如下：</p> <table border="1" data-bbox="246 777 926 1106"> <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>20</td><td>20</td><td rowspan="2">CNS 5035</td></tr> <tr> <td>成品</td><td>107</td><td>107</td></tr> <tr> <td rowspan="2">粗水分</td><td>原料</td><td>128</td><td>128</td><td rowspan="2">CNS 5033</td></tr> <tr> <td>成品</td><td>1913</td><td>1913</td></tr> <tr> <td rowspan="2">大腸桿菌群</td><td>原料</td><td>52</td><td>52</td><td rowspan="2">AOAC (註 2)</td></tr> <tr> <td>成品</td><td>713</td><td>713</td></tr> <tr> <td rowspan="2">總生菌數</td><td>原料</td><td>52</td><td>52</td><td rowspan="2">AOAC (註 3)</td></tr> <tr> <td>成品</td><td>713</td><td>713</td></tr> <tr> <td>基改原料定性</td><td>原料</td><td>185</td><td>185</td><td>AOAC (註 4)</td></tr> </tbody> </table> <p>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<br/>的廠內品質標準</p> <p>註 2：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：991.14</p> <p>註 3：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：990.12</p> <p>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</p> | 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                        | 20  | 20    | CNS 5035 | 成品    | 107   | 107 | 粗水分   | 原料    | 128        | 128       | CNS 5033 | 成品 | 1913                          | 1913         | 大腸桿菌群 | 原料 | 52 | 52 | AOAC (註 2) | 成品 | 713 | 713 | 總生菌數 | 原料 | 52 | 52 | AOAC (註 3) | 成品 | 713 | 713 | 基改原料定性 | 原料 | 185 | 185 | AOAC (註 4) | 40 | <p>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。</p> | 作業辦法附表一之一編號七 |
| 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  | 20           | 20   | CNS 5035     |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
|                           | 成品  | 107          | 107  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 粗水分                       | 原料  | 128          | 128  | CNS 5033     |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
|                           | 成品  | 1913         | 1913   |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 大腸桿菌群                     | 原料  | 52           | 52   | AOAC (註 2)   |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
|                           | 成品  | 713          | 713  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 總生菌數                      | 原料  | 52           | 52   | AOAC (註 3)   |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
|                           | 成品  | 713          | 713  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 基改原料定性                    | 原料  | 185          | 185  | AOAC (註 4)   |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 10                        | <p>中華食品 2024 年度投入總計新台幣 6,649 仟元於檢驗相關支出，包括人員配置、檢驗設備添購與維護以及內外部檢驗費用，該支出佔 2024 年營業收入之 0.33%。</p> <table border="1" data-bbox="246 1478 926 1809"> <thead> <tr> <th>費用項目</th><th>2024 年費用支出(新台幣仟元)</th><th>2024 年佔營收淨額比</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>薪資</td><td>4,102</td><td>0.20%</td></tr> <tr> <td>內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置)</td><td>536</td><td>0.03%</td></tr> <tr> <td>外部檢驗費用</td><td>2,011</td><td>0.10%</td></tr> <tr> <td>合計</td><td>6,649</td><td>0.33%</td></tr> <tr> <td>中華食品營業收入淨額</td><td colspan="2">2,021,836</td></tr> </tbody> </table>  | 費用項目         | 2024 年費用支出(新台幣仟元)  | 2024 年佔營收淨額比 | 薪資            | 4,102  | 0.20% | 內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置) | 536 | 0.03% | 外部檢驗費用   | 2,011 | 0.10% | 合計  | 6,649 | 0.33% | 中華食品營業收入淨額 | 2,021,836 |          | 40 | <p>品保檢驗相關支出金額佔營業收入淨額之百分比。</p> | 作業辦法附表一之一編號七 |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 費用項目                      | 2024 年費用支出(新台幣仟元)   | 2024 年佔營收淨額比 |  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 薪資                        | 4,102   | 0.20%        |  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置) | 536   | 0.03%        |  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 外部檢驗費用                    | 2,011   | 0.10%        |  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 合計                        | 6,649   | 0.33%        |  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |
| 中華食品營業收入淨額                | 2,021,836   |              |  |              |               |        |       |                           |     |       |          |       |       |     |       |       |            |           |          |    |                               |              |       |    |    |    |            |    |     |     |      |    |    |    |            |    |     |     |        |    |     |     |            |    |  |              |

| 11                 | <p>2024 年中華食品能源總耗用量為 154,353GJ，能源耗用密集度為 76.34 GJ/年度營收百萬，其中能源耗用類別以製程使用之非再生燃料為主，佔總能源使用的 71.1%，主要用於製程加熱及油炸設備；而外購電力佔總能源使用的 28.9%，主要用於空調設備、產品原料冷藏冷凍設備等運轉用電。</p> <table border="1" data-bbox="251 424 923 825"> <thead> <tr> <th>能源項目</th><th>年度</th><th>2022 年</th><th>2023 年</th><th>2024 年</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>消耗之外購能源</td><td>電力 (GJ)*</td><td>42,537</td><td>43,562</td><td>44,615</td></tr> <tr> <td>消耗之非再生燃料</td><td>液化石油氣 (GJ)*</td><td>101,672</td><td>105,078</td><td>109,738</td></tr> <tr> <td>消耗之再生能源</td><td>太陽能 (GJ)</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>總能源使用 (GJ)*</td><td></td><td>144,209</td><td>148,640</td><td>154,353</td></tr> <tr> <td>能源密集度 (GJ/年度營收百萬)*</td><td></td><td>78.33</td><td>76.07</td><td>76.34</td></tr> <tr> <td>能源密集度 (GJ/產品產量噸)*</td><td></td><td>4.16</td><td>4.10</td><td>4.16</td></tr> </tbody> </table> | 能源項目           | 年度      | 2022 年  | 2023 年 | 2024 年         | 消耗之外購能源 | 電力 (GJ)* | 42,537  | 43,562     | 44,615  | 消耗之非再生燃料 | 液化石油氣 (GJ)* | 101,672        | 105,078        | 109,738 | 消耗之再生能源                    | 太陽能 (GJ)     | -       | -       | -       | 總能源使用 (GJ)*       |        | 144,209 | 148,640 | 154,353          | 能源密集度 (GJ/年度營收百萬)* |       | 78.33 | 76.07 | 76.34                | 能源密集度 (GJ/產品產量噸)* |  | 4.16 | 4.10 | 4.16 | 51 | 中華食品 2024 年消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率 | 作業辦法附表一之一編號八 |
|--------------------|---|----------------|---------|---------|--------|----------------|---------|----------|---------|------------|---------|----------|-------------|----------------|----------------|---------|----------------------------|--------------|---------|---------|---------|-------------------|--------|---------|---------|------------------|--------------------|-------|-------|-------|----------------------|-------------------|--|------|------|------|----|-----------------------------------|--------------|
| 能源項目               | 年度  | 2022 年         | 2023 年  | 2024 年  |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 消耗之外購能源            | 電力 (GJ)*  | 42,537         | 43,562  | 44,615  |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 消耗之非再生燃料           | 液化石油氣 (GJ)*   | 101,672        | 105,078 | 109,738 |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 消耗之再生能源            | 太陽能 (GJ)  | -              | -       | -       |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 總能源使用 (GJ)*        |   | 144,209        | 148,640 | 154,353 |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 能源密集度 (GJ/年度營收百萬)* |   | 78.33          | 76.07   | 76.34   |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 能源密集度 (GJ/產品產量噸)*  |   | 4.16           | 4.10    | 4.16    |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 12                 | <p>中華食品 2024 年度總取水量為 605,574 噸，總排水量為 550,583 噸，及總耗水量為 54,991 噸。以單位營收的總取水密集度則逐年下降，代表中華食品在兼顧營運量能的同時，減少對水資源的衝擊。</p> <table border="1" data-bbox="251 1015 923 1396"> <thead> <tr> <th>年度</th><th>2022 年</th><th>2023 年</th><th>2024 年</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高雄廠-地下水(噸)</td><td>304,211</td><td>297,298</td><td>291,065</td></tr> <tr> <td>屏東廠-地下水(噸)</td><td>302,203</td><td>310,355</td><td>313,954</td></tr> <tr> <td>自來水(噸)*</td><td>744</td><td>744</td><td>555</td></tr> <tr> <td>總取水量(噸)</td><td>607,931</td><td>608,397</td><td>605,574</td></tr> <tr> <td>總取水密集度(噸/年度營收百萬)*</td><td>330.22</td><td>311.36</td><td>299.49</td></tr> <tr> <td>總取水密集度(噸/產品產量噸)*</td><td>17.54</td><td>16.76</td><td>16.31</td></tr> </tbody> </table>   | 年度             | 2022 年  | 2023 年  | 2024 年 | 高雄廠-地下水(噸)     | 304,211 | 297,298  | 291,065 | 屏東廠-地下水(噸) | 302,203 | 310,355  | 313,954     | 自來水(噸)*        | 744            | 744     | 555                        | 總取水量(噸)      | 607,931 | 608,397 | 605,574 | 總取水密集度(噸/年度營收百萬)* | 330.22 | 311.36  | 299.49  | 總取水密集度(噸/產品產量噸)* | 17.54              | 16.76 | 16.31 | 54    | 中華食品 2024 年總取水量及總耗水量 | 作業辦法附表一之一編號九      |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 年度                 | 2022 年  | 2023 年         | 2024 年  |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 高雄廠-地下水(噸)         | 304,211   | 297,298        | 291,065 |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 屏東廠-地下水(噸)         | 302,203   | 310,355        | 313,954 |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 自來水(噸)*            | 744   | 744            | 555     |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 總取水量(噸)            | 607,931   | 608,397        | 605,574 |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 總取水密集度(噸/年度營收百萬)*  | 330.22  | 311.36         | 299.49  |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 總取水密集度(噸/產品產量噸)*   | 17.54   | 16.76          | 16.31   |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 13                 | <p>最近二年度售出產品重量及生產場所數量表：</p> <table border="1" data-bbox="251 1459 923 1744"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th><th>2023 年</th><th>2024 年</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">售出產品重量<br/>(公噸)</td><td>自製</td><td>36,284</td><td>37,124</td></tr> <tr> <td>OEM</td><td>3,591</td><td>3,526</td></tr> <tr> <td>生產設施場所數量</td><td>2 廠<br/>(大樹、潮州)</td><td>2 廠<br/>(大樹、潮州)</td></tr> </tbody> </table>  |                |         | 2023 年  | 2024 年 | 售出產品重量<br>(公噸) | 自製      | 36,284   | 37,124  | OEM        | 3,591   | 3,526    | 生產設施場所數量    | 2 廠<br>(大樹、潮州) | 2 廠<br>(大樹、潮州) | 26      | 中華食品 2024 年售出產品重量、生產設施場所數量 | 作業辦法附表一之一編號十 |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
|                    |   | 2023 年         | 2024 年  |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 售出產品重量<br>(公噸)     | 自製  | 36,284         | 37,124  |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
|                    | OEM   | 3,591          | 3,526   |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |
| 生產設施場所數量           | 2 廠<br>(大樹、潮州)  | 2 廠<br>(大樹、潮州) |         |         |        |                |         |          |         |            |         |          |             |                |                |         |                            |              |         |         |         |                   |        |         |         |                  |                    |       |       |       |                      |                   |  |      |      |      |    |                                   |              |

## 上櫃公司氣候相關資訊

| 項目 | 揭露內容  | 頁次 | 對應章節                 |
|----|---|----|----------------------|
| 一  | 敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理   | 60 | 4.4.1 氣候治理架構         |
| 二  | 敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務(短期、中期、長期)  | 64 | 4.4.3 氣候風險與機會議題因應與管理 |
| 三  | 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響   | 64 | 4.4.3 氣候風險與機會議題因應與管理 |
| 四  | 敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度  | 64 | 4.4.3 氣候風險與機會議題因應與管理 |
| 五  | 若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因子及主要財務影響  | -  | 規劃中                  |
| 六  | 若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體風險及轉型風險之指標與目標   | -  | 規劃中                  |
| 七  | 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎  | -  | 規劃中                  |
| 八  | 若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證(RECs)以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證(RECs)數量 | -  | 規劃中                  |
| 九  | 溫室氣體盤查  | 50 | 4.2.1 溫室氣體排放量        |
| 十  | 溫室氣體確信情形  | -  | 規劃中                  |

# 外部確信報告



## 會計師有限確信報告

資會綜字第 24012329 號

中華食品實業股份有限公司 公鑒：

本會計師受中華食品實業股份有限公司（以下簡稱「貴公司」）之委任，對 貴公司選定民國 113 年度永續報告書所報導之間鍵績效指標（以下簡稱「所選定之間鍵績效指標」）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。

### 標的資訊與適用基準

本確信案件之標的資訊係 貴公司上開所選定之間鍵績效指標，有關所選定之間鍵績效指標及其適用基準詳列於 貴公司民國 113 年度永續報告書之「確信項目彙總表」。前述所選定之間鍵績效指標之報導範圍業於永續報告書之「報告書範疇與邊界」段落述明。

上開適用基準係為臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」與相關問答集及有關法令之規定、全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives·GRI)發布之最新版 GRI 準則(GRI Standards)與行業補充指南，以及 貴公司依行業特性與其所選定之間鍵績效指標參採或自行設計其他基準。

### 管理階層之責任

貴公司管理階層之責任係依照適用基準編製永續報告書所選定之間鍵績效指標，且設計、付諸實行及維持與所選定之間鍵績效指標編製有關之內部控制，以確保所選定之間鍵績效指標未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

### 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。

### 會計師之獨立性及品質管理

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

資誠聯合會計師事務所 PricewaterhouseCoopers, Taiwan  
800304 高雄市新興區民族二路95號22樓  
22F, No. 95, Minzu 2nd Rd., Xinxing Dist., Kaohsiung 800304, Taiwan  
T: +886 (7) 237 3116, F: +886 (7) 236 5631, [www.pwc.tw](http://www.pwc.tw)



本事務所適用品質管理準則 1 號「會計師事務所之品質管理」，該品質管理準則規定會計師事務所設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令有關之政策或程序。

### 會計師之責任

本會計師之責任係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃及執行有限確信案件，基於所執行之程序及所獲取之證據，對第一段所述 貴公司所選定之關鍵績效指標是否未存有重大不實表達取得有限確信，並作成有限確信之結論。

依確信準則 3000 號之規定，本有限確信案件工作包括評估 貴公司採用適用基準編製永續報告書所選定之關鍵績效指標之妥適性、評估所選定之關鍵績效指標導因於舞弊或錯誤之重大不實表達風險、依情況對所評估風險作出必要之因應，以及評估所選定之關鍵績效指標之整體表達。有關風險評估程序（包括對內部控制之瞭解）及因應所評估風險之程序，有限確信案件之範圍明顯小於合理確信案件。

本會計師對第一段所述 貴公司所選定之關鍵績效指標所執行之程序係基於專業判斷，該等程序包括查詢、對流程之觀察、文件之檢查是否適當之評估，以及與相關紀錄之核對或調節。

基於本案件情況，本會計師於執行上述程序時：

- 已對參與編製所選定之關鍵績效指標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，已對所選定之關鍵績效指標進行分析性程序，並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。

相較於合理確信案件，有限確信案件所執行程序之性質及時間不同，其範圍亦較小，故於有限確信案件所取得之確信程度亦明顯低於合理確信案件中取得者。因此，本會計師不對 貴公司所選定之關鍵績效指標在所有重大方面，是否依照適用基準編製，表示合理確信之意見。

此報告不對民國 113 年度永續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。



### 有限確信之結論

依據所執行之程序與所獲取之證據，本會計師並未發現第一段所述 貴公司所選定之關鍵績效指標在所有重大方面有未依照適用基準編製之情事。

### 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所選定之關鍵績效指標或適用基準之變更，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 廖阿甚



中華民國 114 年 8 月 22 日