



中華食品實業股份有限公司

民國 106 年度

企業社會責任報告書

(Corporate Social Responsibility Report)

(106 年 1 月 1 日至 106 年 12 月 31 日)

經營者的話

前言

中華食品在 1980 年創立於高雄市，突破傳統以生產盒裝中華豆腐、中華豆花行銷於國內市場，並於 1999 年經主管機關核准股票上櫃，30 餘年來中華全體同仁一直專業於黃豆製品的生產、銷售，為提供消費者健康、安全、安心的黃豆食品而努力，經過多年來的辛勤穩健經營，中華豆腐、豆花廣為消費者喜好與信賴，成為國內豆腐類產品的領導品牌，並與長期合作打拼的經銷商、員工、投資人共享企業經營之成果。



中華食品依循參照公司治理的原則及主管機關的規定如資訊揭露、公司治理評鑑、企業社會責任等，並依 103/09/02 發佈之「公開發行公司建立內部控制制度處理準則」，在相關內控營運(生產)循環中增訂有關食品安全的管理作業辦法，遵守食品安全法規建置食品追溯、追蹤管理資訊系統。為消費者增一分關心，為食品安全多盡一份心力，將是中華永續經營的根基，在企業的經營上我們將自我要求善盡企業之社會責任，面對消費者、員工、經銷商、協力廠商、投資人及社區等利害關係人，中華食品秉持一貫不變的態度-「中華豆腐，疼妳的心」。

永續性的經濟面

身為國內豆腐類產品的領導品牌，中華深知做好食品安全管理是我們的根本，從原物料的採購、廠務管理、產品製造、成品倉儲、運輸管理、一直到消費者手上，整個過程我們抱持兢兢業業的態度，嚴格執行食安作業，不敢稍有懈怠，已取得 HACCP、ISO22000(食品安全管理系統)及 TQF(台灣優良食品)的驗證，在一連串的食安事件下，食品整體消費市場需求萎縮，但是中華食品仍獲得消費者的肯定與信賴，106 年營運績效持續成長，每股盈餘達 3.28 元，除了提供安全、衛生的產品維護消費者權益，並為股東創造經濟利益。面對未來日益激烈的競爭環境，除了確實遵守日趨嚴格的食品安全法規外，更將自我要求落實自主管理，繼續提供消費者優良品質的中華系列產品，為消費者的健康把關；強化公司治理，為利害關係人創造經濟效益，貫徹永續經營之企業精神。

永續性的環境面

在環境面我們致力於污染防治，依環保法令規範執行，設置廢水處理設備及採用提高運轉效能的措施，努力改善生產製程，降低水、電、燃料油等能源的耗用，提升能源利用率，並委由合法之專業清運業者處理事業相關廢棄物。鑒於環保訴求將是未來的社會趨勢之一，也是企業不可規避之經營責任，中華將持續不斷的改善設備及提升效能，減少對環境的衝擊，為環境的永續而努力。

永續性的社會面

在社會面我們努力照顧員工、回饋社區，勞資互動依循勞工相關法規如職業安全衛生管理法、勞動基準法及職工福利金條例等之規定，以成為幸福的企業為目標。在新制勞工退休金條例實施以後，為回饋同仁多年來對公司的辛苦奉獻，已全面結清同仁勞退舊制的年資，同時進行適度調薪；公司自成立以來勞資關係和諧，未有勞資糾紛情事，員工離職率皆在 1% 以下，公司希望在一個穩定、安心的工作環境下，員工與公司能一起成長，共同創造美好的未來。

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

/女人心，豆腐心，中華豆腐，疼妳的心/



關於本報告書

報告書內容

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

本報告書係依照全球永續性報告協會(Global Reporting Initiative, 簡稱 GRI)所公布之 GRI 4.0 版綱領(以下簡稱 GRI G4)架構撰寫，並以核心揭露原則作為依循。財務數字以新台幣為計算單位，相關統計數據以國際通用指標為計算基礎表示。以上所揭露之量化指標含特殊意義時，另以註解方式說明。

報告發行時間與週期

中華食品自 104 年起每年發行企業社會責任報告書，107 年 12 月發行 106 年企業社會責任報告書，揭露 106 年度(106 年 1 月 1 日起至 106 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 104 年或往後延伸至 107 年。

邊界與範疇

本報告書報告地理邊界以中華食品製造據點的高雄總公司及屏東廠為主，財務績效邊界則以台灣地區據點包含台北與台中營業所。報告範疇則列示於本報告書第 2 部分之利害關係人議題與重大性分析中說明。中華食品主要營運據點皆在台灣地區，故本報告書之邊界與範疇已涵蓋中華食品之重要營運據點與永續績效資訊。公司組織結構請參考 106 年度年報第 8 頁。

報告書確信

本報告書委託資誠聯合會計師事務所 (PwC) 按照中華民國確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」針對所選定指標執行獨立有限確信 (limited assurance)，會計師有限確信報告請詳第 89-90 頁。

連絡資訊

聯絡單位：中華食品實業股份有限公司 總務部 莊青熹 經理

地址：高雄市大樹區龍目路 110-6 號

電話：(07)651-5511

E-mail：herng.jason@msa.hinet.net

網站：<http://www.herngyh.com.tw/>

目錄

第 1 部分 關於中華	3
1.1 中華食品簡介	3
1.2 永續經營策略與中華食品重要里程	5
1.3 中華食品治理架構	7
1.4 風險管理	10
第 2 部分 重大議題與利害關係人議合	12
2.1 決定永續重大議題之流程	12
2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別	12
2.3 重大議題之排序、確證與檢視	15
第 3 部分 食品信任	18
3.1 永續產品	19
3.2 食品系統認證	26
3.3 負責任之供應鏈體系	29
3.4 食品信任專案管理	32
第 4 部分 永續環境	34
4.1 永續能源與資源	34
4.2 汙染防治	40
4.3 環境法規遵循	43
第 5 部分 樂活職場	44

5.1 人力資源地圖	44
5.2 人力政策	45
5.3 員工照顧	48
5.4 溝通與回饋	51
<hr/>	
第 6 部分 社會共榮	53
<hr/>	
6.1 社會共榮政策與方針	53
6.2 105 年社會共榮績效彙整	54
6.3 員工慈愛基金	57
<hr/>	
附錄一 GRI 4.0 指引對照表	59
附錄二依「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項 (以下簡稱「作業辦法」)加強揭露資訊與確信項目彙總表	83

第 1 部分 關於中華

1.1 中華食品簡介

中華食品實業股份有限公司(以下稱中華食品、本公司及我們)創立於民國(以下同)69年，我們視發揚黃豆文化為使命，以『中華』系列黃豆加工產品行銷於國內外終端之消費者食用市場，81年起，更將產品外銷至香港、大陸地區，贏得當地消費者的愛用與口碑。中華食品總部位於台灣高雄市大樹區，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 106 年 12 月 31 日中華食品計有員工 272 人，資本額為 80,701 萬元。

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

品項	商品名稱	106 年產量 (仟盒/仟包)	106 年產值 (新台幣仟元)
豆腐類	超嫩、火鍋、雞蛋、家常、涼拌、有機、板豆腐、黃金豆腐	89,311	1,056,988
甜點類	豆花類、愛玉	22,875	119,563

註:冷凍類中凍豆腐及油豆腐以外商品委由協力廠商生產

經濟績效

106 年期間營業收入為 1,413,184 仟元，104~106 年之直接經濟價值分配如下(EVG&D)(單位：仟元)：

組成	範例	104	105	106
直接經濟價值之產生		1,315,884	1,407,150	1,433,443
營業收入	銷貨淨額	1,306,150	1,397,790	1,413,184
	利息/股利/租金/ 權利金收入	9,152	9,084	3,649
	出售資產收入(有形 /無形)	582	276	16,610
直接經濟價值之分配		1,057,308	1,099,099	1,088,384
營運成本	因營運活動所產生 之成本	860,231	890,698	874,909
員工薪資 與福利	薪資、紅利、獎 金、員工福利(退休 金、保險)	195,341	206,357	211,668
支付給資 金提供者	利息費用、股利支 付、特別股股利	1,409	1,475	1,567
政府往來 (註)	租稅(不含遞延稅 款)、罰款	60	310	0
社區投資	捐贈、贊助、投資	267	259	240
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)		258,576	308,051	345,059

(註)本公司 106 年度並未有接受政府之財政補助或科專計畫。

1.2 永續經營策略與中華食品重要里程碑

1.2.1 中華食品永續經營策略

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

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

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

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

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

1.2.2 中華食品大事紀

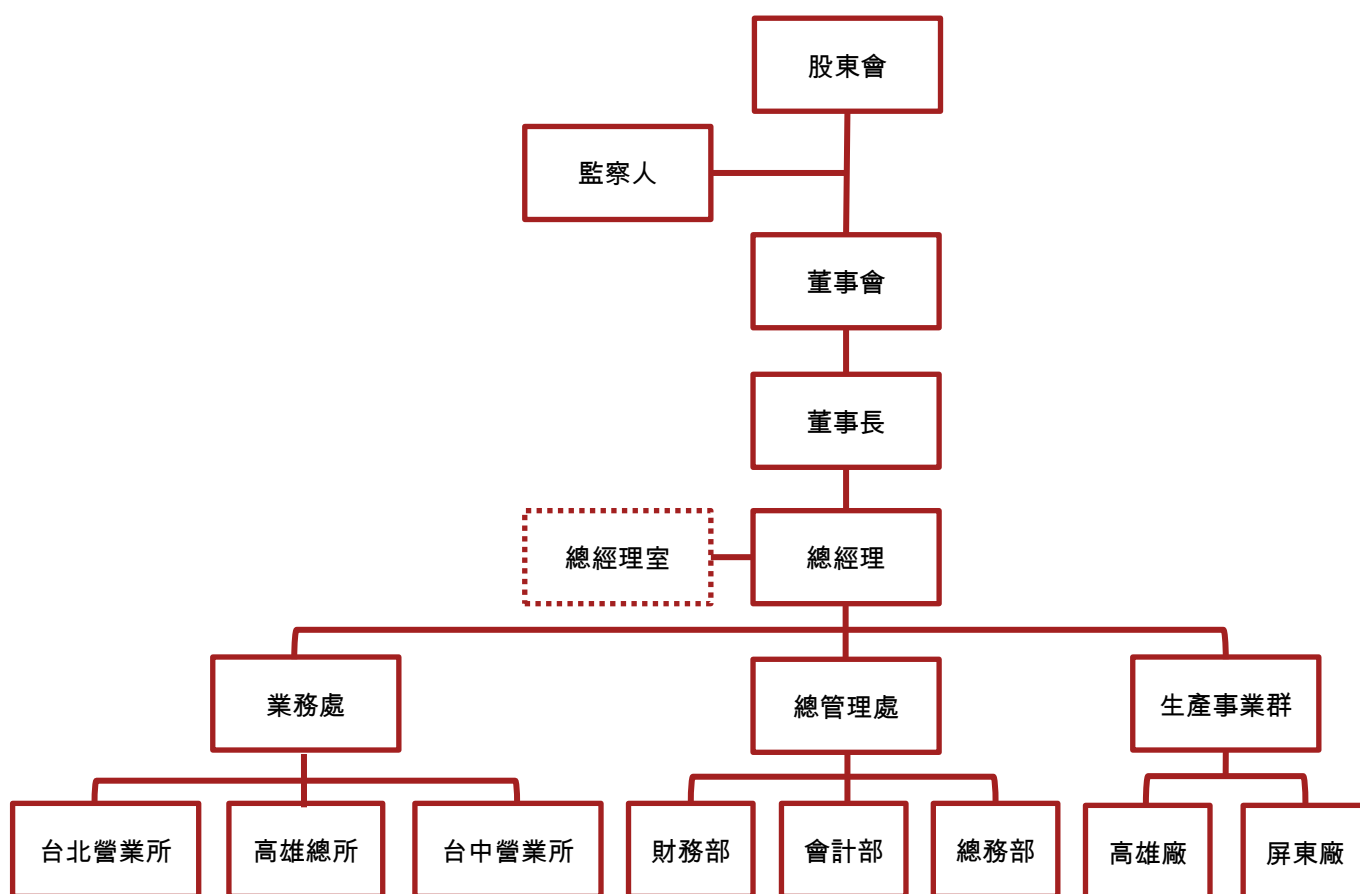
年度	事項
69年	創立於高雄市
71年	突破傳統，生產盒裝中華豆腐、甜豆花產品，為全國首創。
80年	高雄廠取得美國 FDA 認證
85年	屏東廠取得美國 FDA 認證

年度	事項
86 年	屏東廠取得飲料食品 GMP 認證
87 年	高雄廠取得豆腐食品 GMP 認證
88 年	股票上櫃
92 年	屏東廠取得豆腐食品 GMP 認證
	高雄廠取得蛋豆腐及甜點食品 GMP 認證
98 年	有機豆腐取得有機認證(CAS ORGANIC)
100 年	冷藏品取得 ISO22000(食品安全管理系統)及 HACCP(危害分析與關鍵控制點)雙認證
102 年	更名為中華食品實業股份有限公司
104 年	高雄廠、屏東廠取得 TQF(台灣優良食品)驗證。 出版第一本 CSR 報告(103 年度)
105 年	屏東廠全產品使用非基因改造黃豆生產 出版 104 年度 CSR 報告
106 年	高雄廠全產品使用非基因改造黃豆生產 出版 105 年度 CSR 報告

1.3 中華食品治理架構

1.3.1 公司營運治理架構：

中華食品係為在台灣財團法人櫃檯買賣中心(下稱櫃買中心)股票公開交易之上櫃公司，公司治理規範與作為係遵循金管會與櫃買中心所發布之法令為主，以股東會為公司最高機關(股東持股結構請詳本公司上傳至公開資訊觀測站之 106 年股東會年報)，董事會為最高業務執行機關並選任董事長為代表與委任總經理對內經管公司業務。公司治理結構如下：



中華食品對董事所應具備之資格及經驗，除符合法規要求外，並依能力與經驗選賢任能。董監事皆由股東會投票選出，監察人並具有商務、法務、財務、會計或公司業務所需之專業技能。依據金管會之規定修訂本公司之

董事會議事規則，著重管控利益衝突之風險。依據中華食品現行之董事會議事規則董事對於會議事項，與其自身或其代表之法人有利害關係者，應於當次董事會說明其利害關係之重要內容，如有害於公司利益之虞時，不得加入討論及表決，且討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。106 年度董事會共召開 5 次，董事及監察人出席情形請參閱上傳至公開資訊觀測站之本公司 106 年股東會年報。

1.3.2 董事與經理人薪酬政策與績效:

本公司董監事之酬勞以公司章程之股利政策所訂定執行之，經理人領取固定薪資及員工酬勞，員工酬勞則與當年度之每股盈餘呈正向關聯。本公司並設置由 3 位獨立委員所組成薪資報酬委員會，評估董監及經理人領取報酬之合理性。106 年並無董事會否決委員會決議或該等委員對於董監事及經理人之報酬案提出反對或保留意見情事。

106 年度董監與經理人酬勞占稅後純益比例如下：

項目	106 年酬勞比例
全體董事酬勞	6.78%
全體監事酬勞	0.97%
全體總經理與副總年度酬勞	2.27%

1.3.3 企業社會責任治理架構：

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



1.3.4 產業協會與倡議參與

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

編號	組織名稱	加入日期	適用之國家或地區	在公協會佔有之席位別
1	中華民國內政部稽核協會	87.12.01	台灣	會員
2	高雄市工業總會	85.10.28	台灣	會員
3	中華鮮食發展協會	97.01.01	台灣	會員

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
4	高雄市大高雄警察之友會	96.02.26	台灣	會員
5	高雄縣工業會	85.10.28	台灣	會員
6	台灣優良食品發展協會(TQF)	104.7.1	台灣	會員

1.3.5 誠信經營：

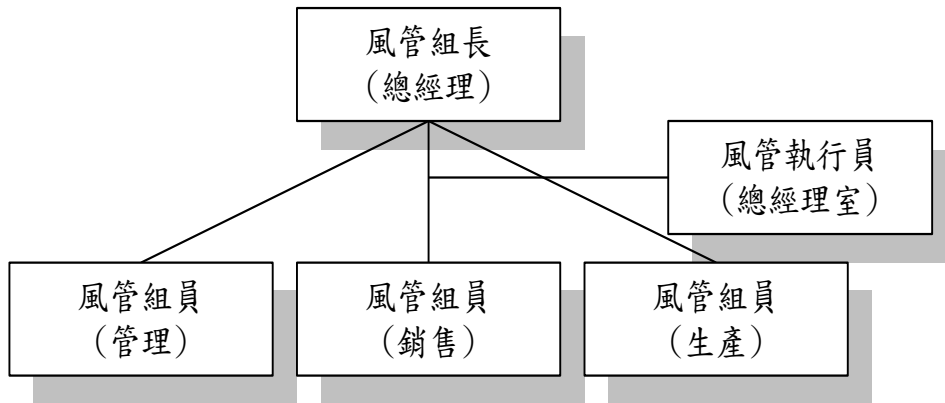
誠信經營是本公司所崇仰與堅持的企業經營理念，中華食品的所有工作夥伴都必須依循我們所制訂及核備於高雄市勞工局之「員工工作規則」任職用事，其中訂明關於員工服務時行為準則、勞工法令規範、性別平等及反歧視之內容，亦載明員工誠信條款違反時之懲處規範。其中針對主管職人員並訂有主管行為守則，要求以誠尊重及照顧員工。而與供應商簽訂供貨合約時，並於合約中載明誠信行為條款。針對公司誠信經營之管理與覆核，我們設有內部稽核室，定期作成稽核報告呈送董事長及監察人承認，藉以貫徹本公司「恆久義長、永續經營」之企業精神。

依據本公司之 106 年度內部稽核報告結果，並無員工違反工作規則或內部控制辦法中誠信經營事項，亦無發現公司內部人員與往來廠商有收受不當利益情事。也未有內部人員因違反誠信規約而受懲戒情事。

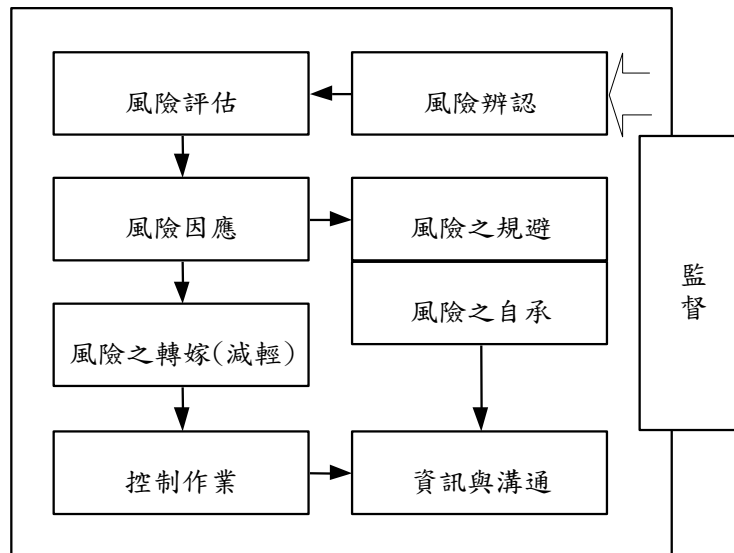
1.4 風險管理

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

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



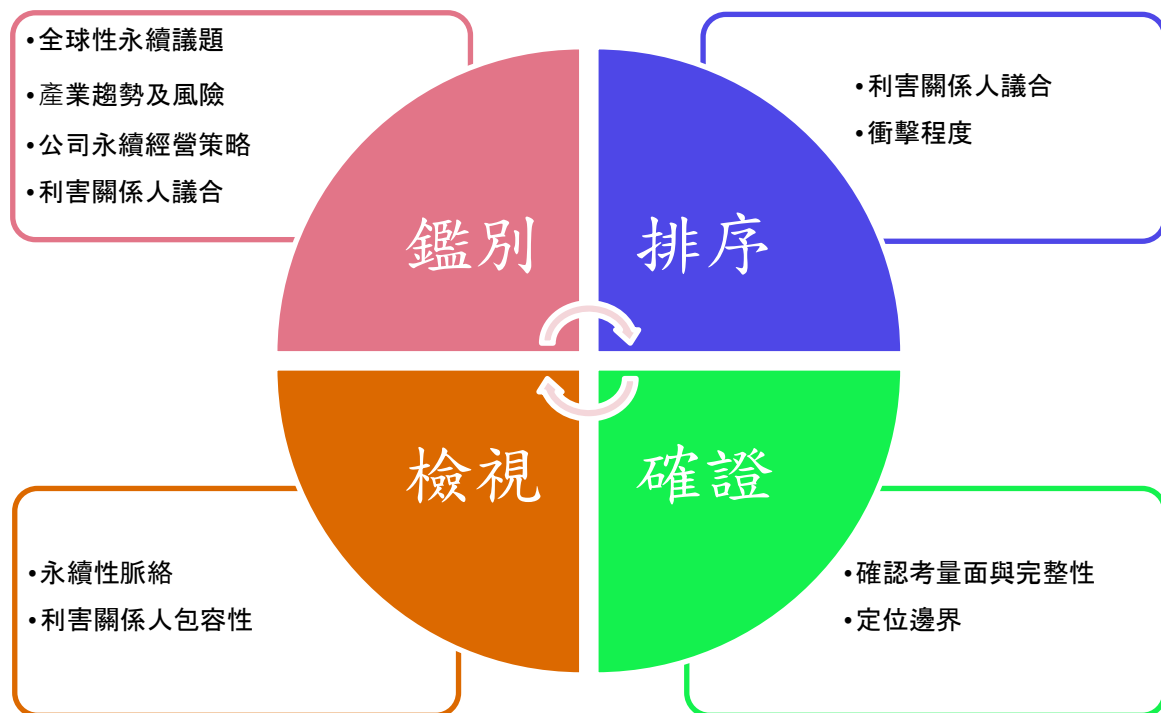
中華食品風險管理流程係整合企業營運與風險管理，辨認未來事件可能產生正面或負面的影響，並評估分析風險重要性、風險發生的可能性與影響程度，並採取有效的策略因應：



第 2 部分 重大議題與利害關係人議合

2.1 決定永續重大議題之流程

本報告書之主要目的係為針對中華食品的永續性重大議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 G4 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議題：



2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別

我們以 CSR 委員會及所轄之工作小組作為鑑別利害關係人與重大議題之平台，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。

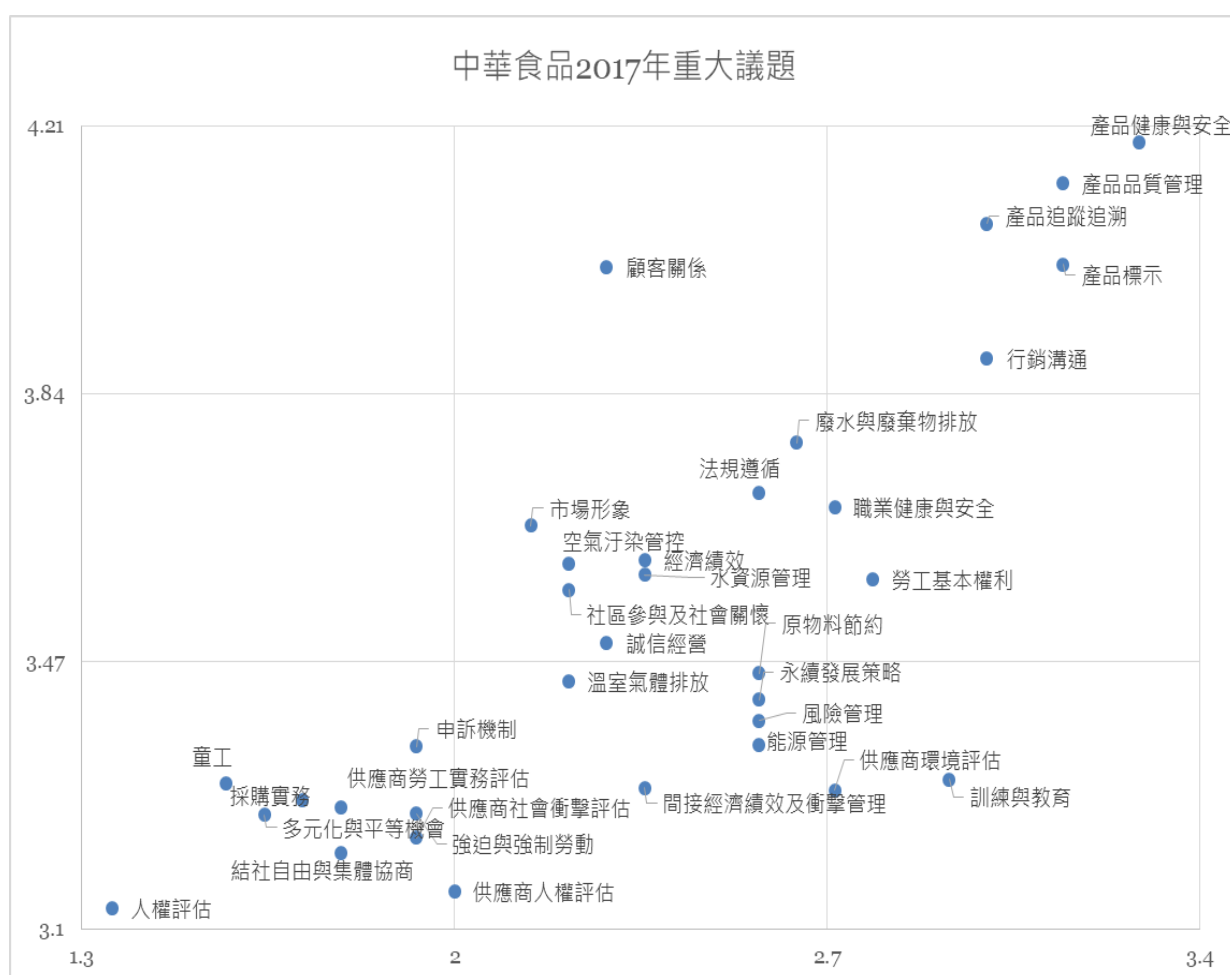
中華食品透過與利害關係人溝通並參考全球永續性趨勢、GRI G4 標準揭露考量面、產業標竿公司 CSR 議題以及公司之永續經營策略篩選出公司的永續性議題。統整該等利害關係人所關心之永續性議題及與中華食品之議合溝通方式與頻率如下：

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

利害關係人	議合方式及頻率
客戶及消費者	客戶服務專線 公司公開網頁 公司公開聯絡電話
媒體	發言人專線與郵件 行銷人員聯繫(不定期) 通路回饋(不定期)
通路商	業務拜訪(不定期) 客戶服務專線 公司公開網頁

2.3 重大議題之排序、確證與檢視

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



註：沿用 2016 年重大議題

針對各項永續性議題，我們以 GRI G4 綱領之各考量面及指標作為本報告中回應之參考依據，並由中華食品的產品價值鏈出發將各重大議題之邊界予以定位。

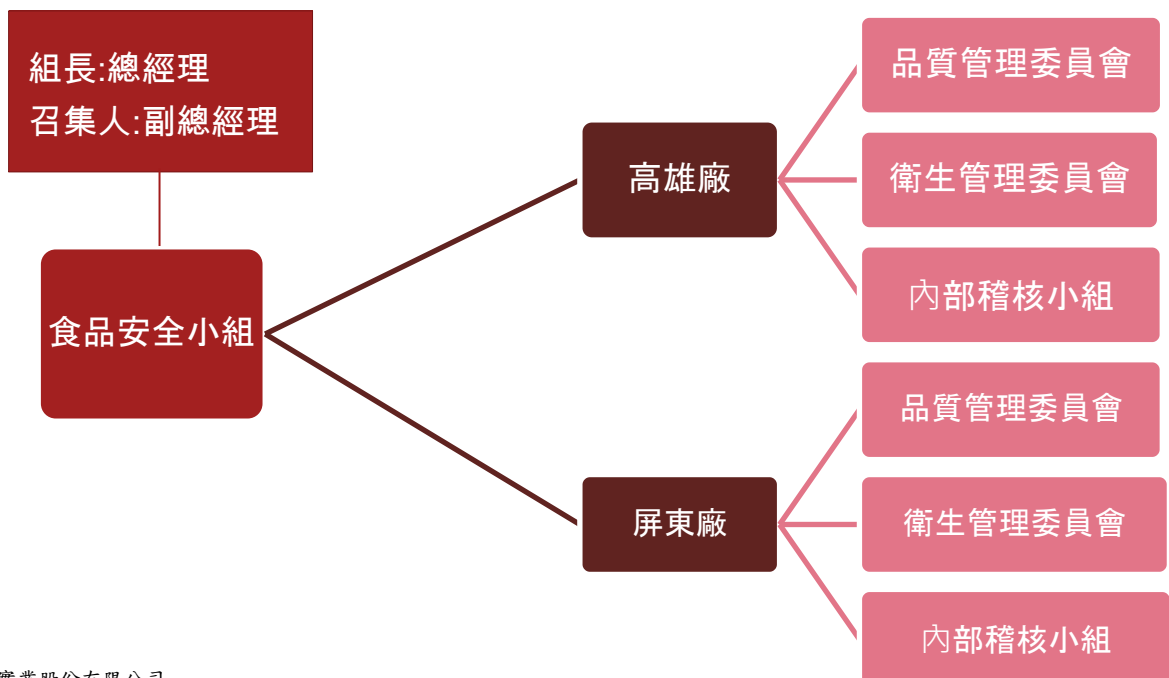
項次	重大永續議題	對應 GRI G4 考量面	GRI G4 指標	關注之利害關係人	影響範圍		本報告對應章節
					組織內	組織外	
1	產品健康與安全	顧客的健康與安全	G4-PR1	股東及投資人 員工 經銷商 媒體 通路商	V	V	3.1、3.2、3.4
2	產品標示	產品及服務標示	G4-PR4	股東及投資人 員工 經銷商 客戶及消費者 媒體 通路商	V	V	3.2
3	產品品質管理	顧客的健康與安全	G4-PR1	股東及投資人 員工 經銷商 媒體	V	V	3.4
4	產品追溯追蹤	顧客的健康與安全	G4-PR1、 G4-FP5	股東及投資人 員工 經銷商 媒體 通路商	V	V	3.2
5	行銷溝通	行銷溝通	G4-PR6~7	股東及投資人 員工 經銷商 媒體	V	V	3.4
6	經濟績效	經濟績效	G4-EC1~4	股東及投資人 主管機關 員工 經銷商	V	V	1.1

				媒體			
7	法規遵循	法規遵循	G4-EN29、SO8、PR9	股東及投資人 主管機關 員工 社區鄰里 經銷商 媒體	V	V	3.4、4.3
8	水資源管理	水	G4-EN8~10	股東及投資人 員工 社區鄰里 經銷商 客戶及消費者 媒體	V	V	4.1
9	廢水與廢棄物排放	廢污水和廢棄物	G4-EN22~26	股東及投資人 主管機關 員工 社區鄰里 經銷商 媒體	V	V	4.2
10	勞工基本權利	勞雇關係 勞資關係	G4-LA1~4	股東及投資人 主管機關 員工 經銷商 媒體	V	V	5.2
11	職業健康與安全	職業健康與安全	G4-LA6~7	員工 社區鄰里 經銷商 客戶及消費者 媒體	V	V	5.2

第 3 部分 食品信任

關鍵績效	
100%	中華食品自行產製產品 100%均通過 TQF、ISO 22000 及 HACCP 認證。
100%	106 年食品進口原料採購，黃豆 100%皆擁有出口國官方出具的檢疫證。
100%	106 年食品添加物採購部分，100%皆於衛福部指定資料庫登錄。
100%	106 年自行產製產品 100%皆參與「食品追蹤追溯管理系統」。
100%	106 年原料黃豆採購，100%皆為非基因改造黃豆。
951	106 年投入 951 個小時之外部專業課程訓練。

近年爆發一連串之食品安全事件，導致消費者對於食品產生信心危機，而致使食品產業呈 M 型趨勢。我們預估未來的食品規範法規將會日趨嚴格，而消費者也將更重視食品品質、安全與健康因素。中華食品早於 99 年在 ISO 22000 的指引下建置跨高雄與屏東兩廠的食品安全委員會，作為我們食品安全與品質的控管專責機構。



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

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

3.1 永續產品

3.1.1 永續研發

黃豆自古即為華人地區重要食品，台灣每每面臨天災創傷而萬物齊漲時，黃豆仍能作為國人價廉質優的營養來源，衛福部所公布的每日飲食指南中即將豆類蛋白質作為蛋白質營養來源的首選。故本公司即以發揚黃豆文化為使命，將持續開發不同的黃豆產品以提供國人質優而價廉的蛋白質來源。



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

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，106 年成功研發出酵素豆腐、鹽滷豆腐，甜點類則有紅豆水羊羹及烏梅凍等產品。

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

中華食品品管課下設有檢驗股，主要針對我們產品的原物料與成品加以檢驗，於 106 年各測試項目、檢驗品項、檢驗次數、檢驗符合標準次數及檢驗方法如下：

測試項目	檢測品項	檢驗次數	檢驗符合標準次數(註 1)	測試方法依據
粗蛋白	原料	34	34	CNS 5035
	成品(註 2)	291	291	
粗水分	原料	136	136	CNS 5033
	成品	1799	1799	
大腸桿菌群	原料	54	54	AOAC (註 3)
	成品	524	524	
總生菌數	原料	54	54	AOAC (註 4)
	成品	524	524	
基改原料定性	原料	196	196	AOAC (註 5)

註 1：檢驗標準係國家標準、食藥署公告衛生標準或嚴於前二者的廠內品質標準

註 2：豆腐類成品樣品僅高雄廠檢驗

註 3：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：991.14/990.12

註 4：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：
986.33/989.10/990.12

註 5：依據 Stave, J. W. 2002. Protein Immunoassay Methods for Detection of Biotech Crops: Applications, Limitation, and Practical Consideration. J. AOAC Int., 85, 780-786

106 年中華食品之檢驗支出總金額 3,337,126 元，佔 106 年之營業收入 0.23%。

費用項目	106 年費用支出	106 年佔營收淨額比
薪資	2,315,929	0.16%
內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置)	344,787	0.02%
外部檢驗費用	676,410	0.04%
合計	3,337,126	0.23%
中華食品營業收入淨額	1,413,184,010	

中華食品未來之新產品開發朝多元化發展，以健康及環保為導向的產品為研發重點，並以產品安全與消費者的健康作為產品開發的最高原則。

3.1.2 食品安全與品質持續進修

為求能在食品加工專業領域之競爭力、維護產品品質及遵守政府法令，我們積極參與各項外部訓練與研討會，並作為我們每年努力維持與改進的方向與致力作為。106 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 951 小時，其中部分轉內訓共 416 人時。

外部訓練課程名稱	時數(小時)
會計主管持續進修課程	32
AS /400 教育訓練	32
乙級鍋爐操作人員	50
食品工廠衛生管理班	32
蒸氣臥式殺菌釜操作人員	21
社群經營行銷術課程	16
塑膠材料實務應用基礎	16
泛用塑膠材料的加工及應用	16
查核技巧實務	16
品質管理系統內部稽核員	16
食品防護基礎培訓	16
產品研發基礎技術班	24
吊升荷重未滿三公噸固定式起重機操作人員訓練班	28
吊掛作業人員訓練班	24
虛實整合的品牌管理實務	8
臉書精準行銷術	8
從 ISO 新版制度運作談內控經營管理	8
現金收付款之稽核實務	8
風險評估與查核技巧應用實務	8
設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務	16
勞動法令修正與企業薪工循環	8
防火管理員在職訓練	8
第一種壓力容器操作人員	12
職業安全衛生業務主管	8
鍋爐操作人員	4
廣義生品管會議	40
食安風暴如何防範與自保講座	4
勞方資方不可不知·一例一休知多少講習會	4
稽核協會例會	144
修正土壤及地下水汙染整治費收費辦法法規說明	4

外部訓練課程名稱	時數(小時)
財務主管不可不知事項專題講習	8
公司治理評鑑系統與電子投票介紹	8
台灣優良食品發展協會會員大會	8
高風險事業單位宣導會	4
物料倉儲管理與盤點實務講習會	8
鮮食系統稽核教育訓練課程	8
協助工廠導入食品防護計畫推廣業者說明會	8
品名及食訊呈現教戰守策	4
電子發票教育訓練講習會	8
食品接觸物件安全供應鏈說明會	8
推動食品製造業 GHP 管控管理機制	20
500 呎以上大用戶座談會	4
空氣汙染防治專責人員在職訓練	12
豆腐加工技術研討會	16
共購原物料商衛生管理評鑑行程說明	16
節能減碳技術暨溫室氣體盤查輔導說明會	4
食品工廠器具容器及包裝自主管理說明會	8
推動我國採用國際財務報導準則研討會	8
輸入食品業者教育訓練	16
食品業者訂定食品安全監測計畫研討會	8
溫室氣體減量與管理實務	4
碳足跡標籤說明會	4
空氣汙染防制費申報系統及修正費率說明會	4
節能推廣研習交流會	4
空氣汙染物總量管制說明會	4
食品輸入業者實施一級品管教育訓練	8
美國家禽產業推動 HACCP 20 年里程碑研討會	8
職業安全衛生講習會	8
企業資安研習班	8

外部訓練課程名稱	時數(小時)
危險性設備職業災害預防宣導會	4
食品塑膠包裝材料講座	8
上櫃公司應辦事項宣導會	8
IBM 技術研討會	8
節水與耗水費減徵作業座談會	8
食品輸入業者教育訓練	4
本源興南區包裝技術交流聯誼會	16
食品製造業者實施一級品管宣導會	4
廢棄物清理法相關法規及網路申報說明會	4
PB 共購原物料供應商評鑑條文說明會	8
食品標示暨追溯追蹤說明會	4
職業災害預防宣導會	4
事業廢棄物網路申報相關法令說明會	4
合 計	951

內部訓練課程名稱	上課時數	人數(人)	人時
雙盲檢驗	1	5	5
食品設備常用的清洗方式	1.5	11	16.5
納豆菌為何可以清腸	1	6	6
新進人員入廠衛生管理規範說明	0.5	11	5.5
包裝食品之腐敗與變敗	1	17	17
異物來源分析與管控作業說明	1	18	18
客訴及持續改善	1	7	7
病媒防治	1.5	9	13.5
出貨與配送管理	1	8	8
庫溫管理	0.5	7	3.5

內部訓練課程名稱	上課時數	人數(人)	人時
豆腐產業暨製造之現況與發展	2	10	20
金屬探測器操作流程訓練	0.5	7	3.5
保養人員必知的軸承知識	2	15	30
交叉汙染防範	1	15	15
製程雙 T 管理	0.5	11	5.5
人員入廠衛生管理規範說明	0.5	16	8
消防演習(一)	3	16	48
TQF 簡報暨製造標準書之制定	3	11	33
TQF 簡報暨製造標準書制定(二)	3	11	33
病媒防治作業管理辦法	1	7	7
配料室人員進出事宜	0.5	2	1
彩藝包裝之介紹	1.5	21	31.5
食品業建立食品追蹤追溯系統介紹	1.5	13	19.5
食品產業市場趨勢課程心得	1	13	13
消防演習(二)	3	16	48
合 計	34	283	416

3.2 食品系統認證

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

一級品管：業者自主品管

本公司設立有專責食品安全管理小組，負責兩廠之食品安全管理，並從原物料進貨至成品產銷制定管理辦法進行管制。並設有食品安全實驗室，對原物料與成品加以檢驗把關。

二級品管：第三方驗證查核

中華食品通過食品工業發展研究所認證之ISO 22000系統及通過良好作業規範，每年皆有第三方認證機構稽核驗證，並自104年10月起高雄廠、屏東廠100%自製產品皆通過TQF認證系統。

三級品管：政府稽核

本公司配合食品安全管理法之修訂，已於103年底完成食品業者自主登錄，104年並依法建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

3.2.1 系統認證品質控管

為求產品在生命週期流程中的品質能予以確保，中華食品以 ISO 22000(食品安全管理系統)建立我們產品生產流程與標準，並於 99 年由食品工業研究所認證通過。經由我們高雄廠與屏東廠之自製產品 100% 皆由經 ISO 22000 認證之廠房所生產，佔 106 年營業收入淨額之 81%，而委託代工之產品中為經過 ISO 22000 所認證之工廠所生產者亦佔 106 年營業收入淨額之 12%。

	106 年度營業收入 (台幣元)	佔營業收入百分比
ISO 22000 認證之自製品	1,141,037,851	81%
ISO 22000 認證之代工品	174,799,190	12%
未有系統認證產品之代工品	97,346,969	7%
106 年度營業收入	1,413,184,010	100%

我們並依 ISO 22000 的意旨針對品質管理建立通盤性的管理手冊與各項管理辦法。而依據 ISO 22000 滾動式管理的意旨，食品工業研究所每年都會針對我們的品質系統進行稽核，於 106 年度之稽核中，共開出 15 張矯正行動改善表合計 19 項之改善建議，針對所有改進建議我們已提出改善計畫，並取得食品工業研究所所核發之證書。於 106 年納入我們 ISO 22000 之評估與稽核改善計畫之產品品項佔 106 年營業收入淨額之比例為 81%。於 ISO 22000 之管理規則下，我們設定產品的不良率目標為 0.25% 以下，中華食品近三年之產品不良率皆低於目標值，足證品質控管得當。

	豆腐			豆花			雞蛋豆腐		
年度	104	105	106	104	105	106	104	105	106
不良率	0.24%	0.2%	0.2%	0.15%	0.11%	0.12%	0.16%	0.16%	0.15%

3.2.2 產品追溯與追蹤

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

產品之追溯追蹤機制依食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項規定，於 103 年度已將公司與工廠基本資料登錄於「非登不可」之資料庫中。並依食品安全衛生管理法第 9 條第二項規定，於 105 年 1 月起高雄廠與屏東廠自製產品均已完成建置電子化之原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統，相關產品品項佔所有自製產品品項數之 100%，另於 105 年配合食品安全監測計畫訂定並執行黃豆最低檢驗週期。

為求落實產品回收辦法之內容，以最負責的態度面對消費者，我們每年針對高雄與屏東兩個廠區都會執行成品回收之演練。我們以組成任務編組並以批次追溯方式確實於期限內順利定位目標產品而達成目標。106 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	回收等級第三級： 封口熱封異常	6,300 盒	2 天

高雄廠	中華非基改 火鍋豆腐	回收等級第三級： 產品未先進先出	432 盒	2 天
-----	---------------	---------------------	-------	-----

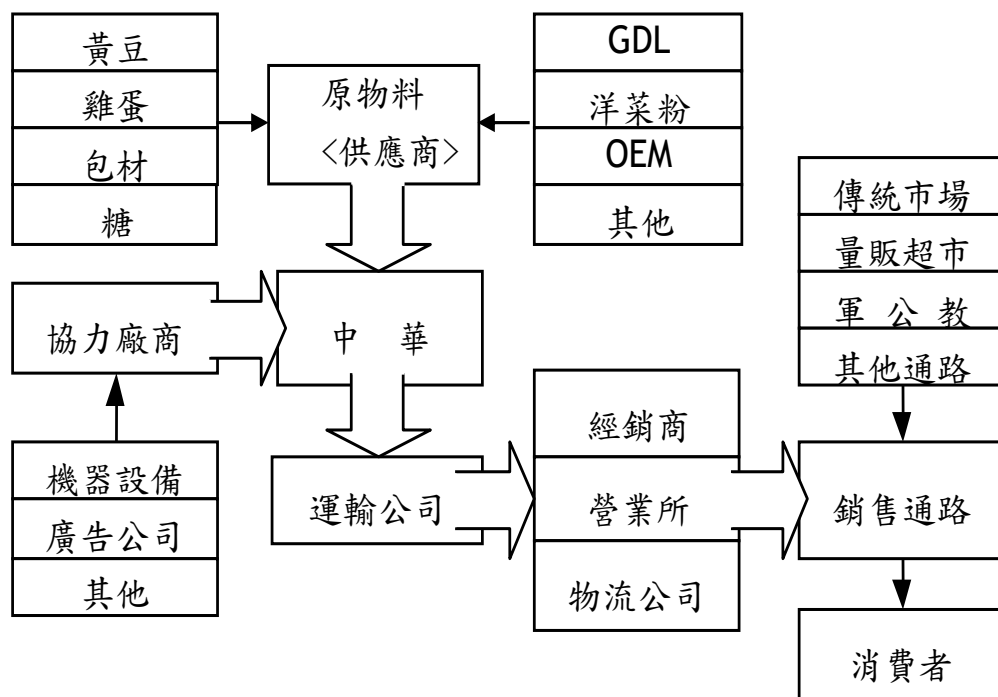
3.2.3 產品標示

近年因消費者意識抬頭及食安事件發生頻繁，衛福部針對食品標示規定愈趨嚴格，我們公司產品之包裝標示皆依據“食品安全衛生管理法”要求標示，包括：品名、內容物、淨重、食品添加物、廠商資訊、產地、有效日期、營養標示、及其他經中央政府主管機關公告之事項(如過敏原資訊標示)....等，皆明確標示，以滿足消費者“知”的權利。

3.3 負責任之供應鏈體系

3.3.1 供應商管理

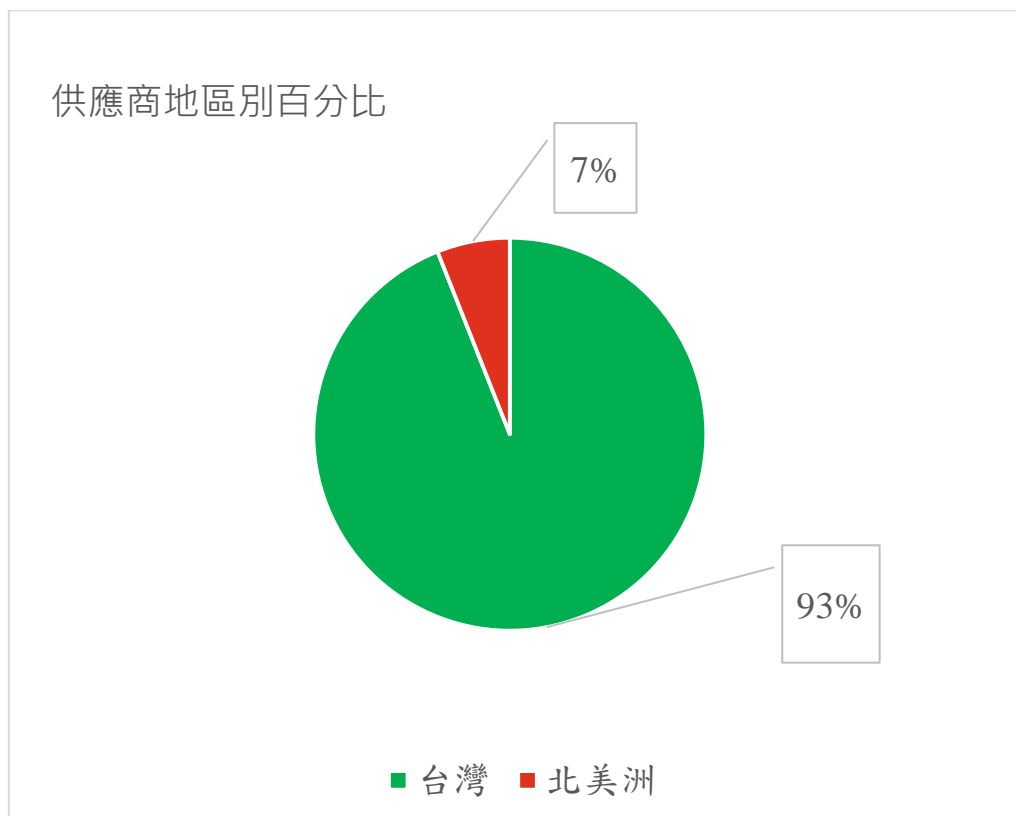
中華食品的供應商主要有原料、添加物、包材、承攬商(運輸與設備等)及其他協力廠商，並由專業的經銷與通路體系，販售予最終之消費者。



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

為照顧台灣在地供應廠商，106 年度中華食品向台灣計有 53 家原物料供應商採購，在地採購家數佔總採購家數之 93%。

地區	供應商家數	供應商地區別百分比(%)	採購品項
台灣	53	93%	雞蛋、黃豆、甘蔗液糖、包裝盒、包裝膜
北美洲	4	7%	黃豆等
合計	57	100%	



食品品質的關鍵之一在於供應鏈管理的完善，我們嚴格的要求供應商必須符合我們所訂的品質標準。我們期望我們的供應商能取得 TQF、ISO22000、ISO9000 及 FSSC 22000 等認證，在 106 年度的供應商中，有以上系統認證之供應商採購金額約占我們總採購金額 50%，未來我們也將積極要求供應商能取得相關認證。

單位：新台幣千元

認證系統	ISO 22000	FSSC 22000	TQF & HACCP	ISO 9000	ISO 14001	合計
採購金額	132,215	2,891	142	71,862	37	207,147

除積極鼓勵供應商取得系統認證外，我們並身體力行履行責任採購制度。為配合永續農業發展與消費者健康意識抬頭，106 年度我們所進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆 224 公噸，佔黃豆總採購公噸數比率 4%；採購金額 8,684 仟元，佔黃豆總採購金額比率 8%。除有機認證外，我們也規劃未來將提高採購源自北美地區認證之黃豆，藉以配合全球致力於永續農業發展之趨勢。

3.3.2 供應商稽核

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

供應商稽核主要項目	稽核子項目(摘要例示)	計分
自主管理	登記文件、追溯追蹤資料、食品業登錄字號、品管檢驗	25%
產品品質	檢驗報告、標示合規、運輸管理	20%

供應商稽核主要項目	稽核子項目(摘要例示)	計分
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%

我們主要以台灣地區採購金額較大者為稽核對象，本年度我們實際訪廠 6 家供應商，包含 4 家原物料供應商及 2 家受託代工廠商，6 家受訪供應商皆完成供應商稽核評鑑項目的現場稽核，且評鑑結果皆合乎我們的標準(70 分)(含)以上。106 年度實地訪廠評鑑之供應商家數佔本年度台灣地區有交易的原物料供應商及受託代工廠商共計為 8.8%。

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

3.4 食品信任專案管理

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

3.4.1 消費者意見回饋

中華食品主要產品為豆腐及豆花等冷藏品，對於保存環境與品質要求較為嚴格。因此，我們對於消費者的意見回饋非常重視，目的就是除了與消費者互動外，更希望能夠透過消費者回饋的方式協助中華食品往符合消費者期待的方向努力，對此我們有三種意見回饋管道：免付費消費者服務電話 0800-723388、中華食品官方網站、中華食品臉書粉絲團，

106 年度總計收到 174 件的意見回饋，內容主要集中於產品保存與標示問題，這些意見都由業務處同仁親自處理，盡快回覆消費者，並經總經理與董事長簽核結案。提供高品質的黃豆食品是我們給消費者的承諾，因此未來我們也將參考消費者回饋意見作為我們未來企業經營的重要決策參考。

3.4.2 法規遵循專案管理

為因應不斷更新的食物法規與業界規範，我們由總務部負責管理收發政府往來之公文並予以記錄回應。

中華食品應遵循主要法規內容為：

- (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

106 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。

近來一連串食品安全事件的影響，消費者健康意識抬頭，高品質、安全、健康的產品將會是未來的消費主流；食品相關法規的制定將會日趨嚴格以保障消費者權益，對生產廠商而言勢必增加生產及管理成本，但對於具有產品優勢的廠商將會帶來更大的市場機會。公司並依 ISO 22000 之管理原則下，訂定法令鑑別與管理程序，作為更新與鑑別法令之作業流程，並期許中華食品能以超越法令的標準提供高品質之產品。

第 4 部分 永續環境

關鍵績效

99%	豆腐及豆花塑膠箱之回收率皆高達 99% 以上
4,768	4,768 公噸黃豆豆渣資源利用，供養殖戶作為畜牧飼料之原料。

環境管理政策

中華食品為提升能源之利用率、降低營運活動對環境之衝擊影響，自 1991 年即以離子交換等方式來處理鍋爐用水，以降低爐水排放量提升鍋爐之燃燒效率、降低燃料油之使用量，並安裝用電警示系統以控制調節用電量。於廢水及廢棄物處理部分，建置廢水處理廠，編列經費由專責人員負責維運，並依法規要求委託專業清理機構處理廢棄物，以落實營運與環境共存之理念。

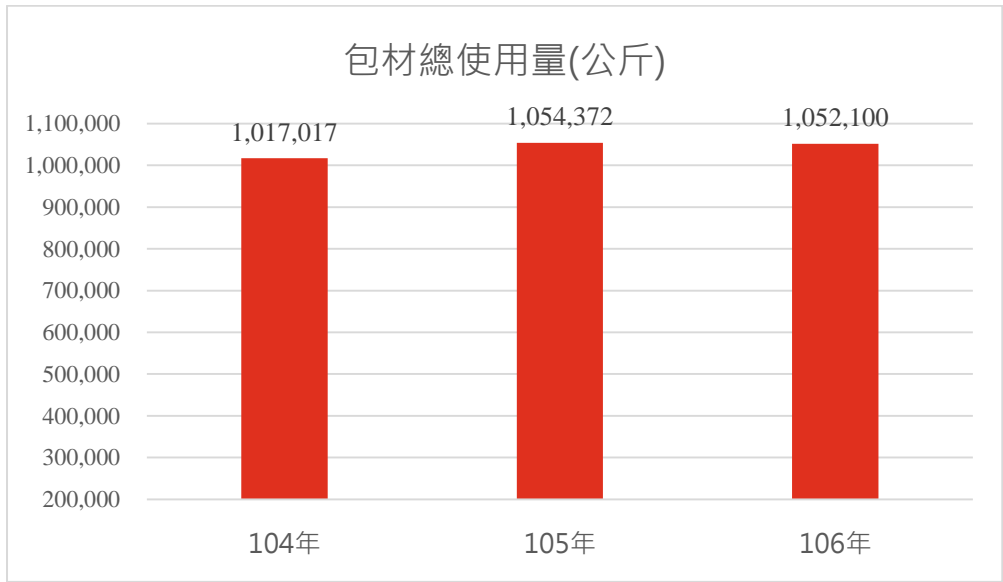
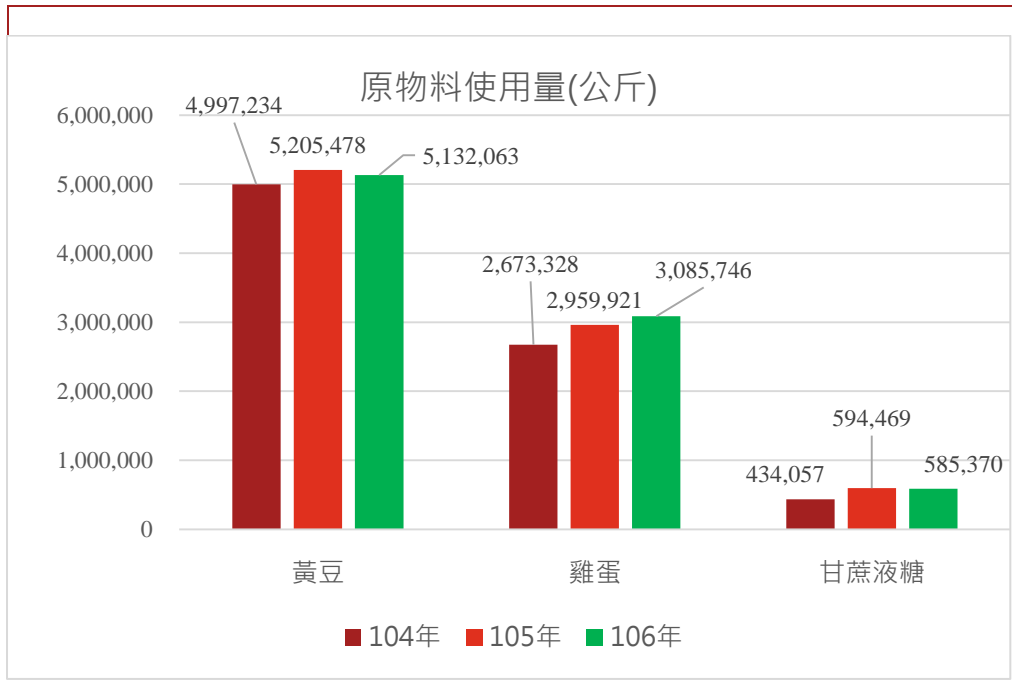
4.1 永續能源與資源

4.1.1 原物料控管

中華食品以生產黃豆加工食品為主要業務，生產盒裝豆腐、豆花、中華一番火鍋料等系列產品，所使用之主要原物料包含黃豆、雞蛋及甘蔗液糖等，106 年主要原物料使用量為 9,855 公噸。本公司為食品業，未有適宜的再生物料可供使用。

中華食品原物料黃豆主要以進口為主並有部分向國內採購，為降低產品和服務運輸的能源需求，我們所使用之原物料如雞蛋、甘蔗液糖皆選用台灣當地生產，以降低原物料運輸對環境之衝擊影響。

於包裝材料使用部分，我們堅持產品不過度包裝之原則，盒裝之中華豆腐、豆花、愛玉等產品皆採塑膠盒及塑膠包裝膜密封方式包裝，再以塑膠箱裝載方式出貨，豆腐塑膠箱及豆花塑膠箱皆重覆回收使用，大量降低包材之使用量。





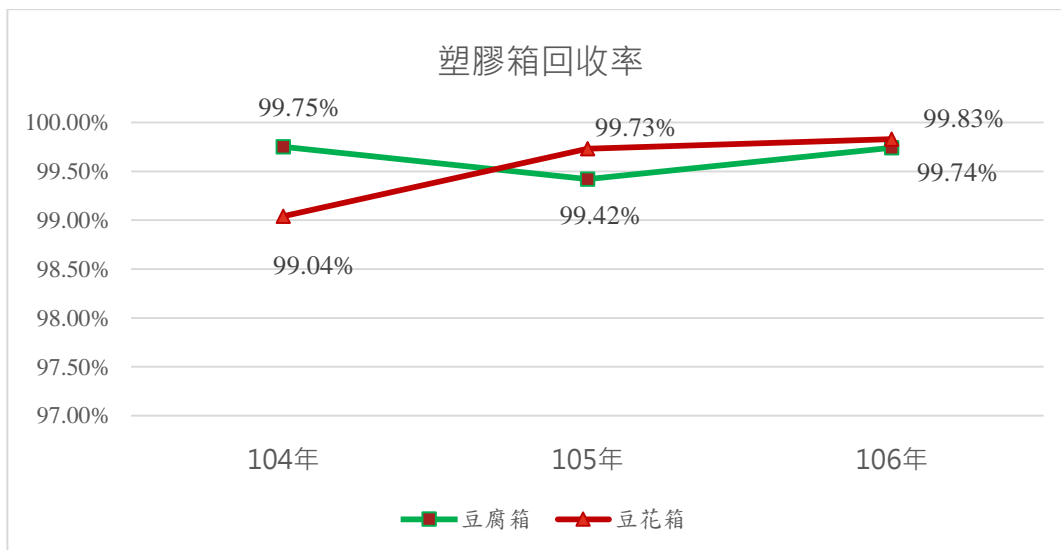
為降低營運活動對石化燃料之依存程度，我們採行一套回收管理制度，將豆腐、豆花類產品出貨裝載之塑膠箱進行回收，在不影響食品安全之前提下，將回收之塑膠箱重新清潔，再次投入包裝線使用，以確實降低包材之耗用量，近三年來豆腐塑膠箱及豆花塑膠箱之回收率皆高達 99% 以上，106 年共計回收 2,609,314 個豆腐塑膠箱及 177,440 個豆花塑膠箱，顯示推動成效卓越。



塑膠箱回收



塑膠箱清潔後再利用



4.1.2 能源管理

本公司以生產豆腐類、甜點類及冷凍類食品為主，除冷凍類部分產品委由協力廠商生產外，其餘產品皆於自廠生產，所耗用之能源除最大宗之外購電力，亦包含鍋爐燃燒之重油、公務車用之汽柴油、油炸設備用之液化石油氣等，106 年總用電量達 10,895,354 度，每公噸產量之用電量為 351 kWh/ton，相較於 105 年明顯提升用電效率。

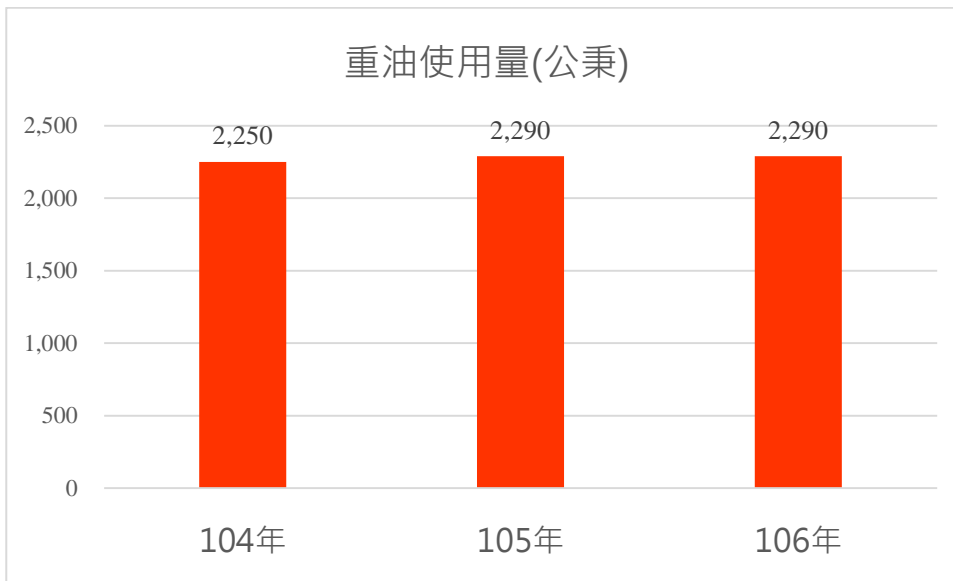
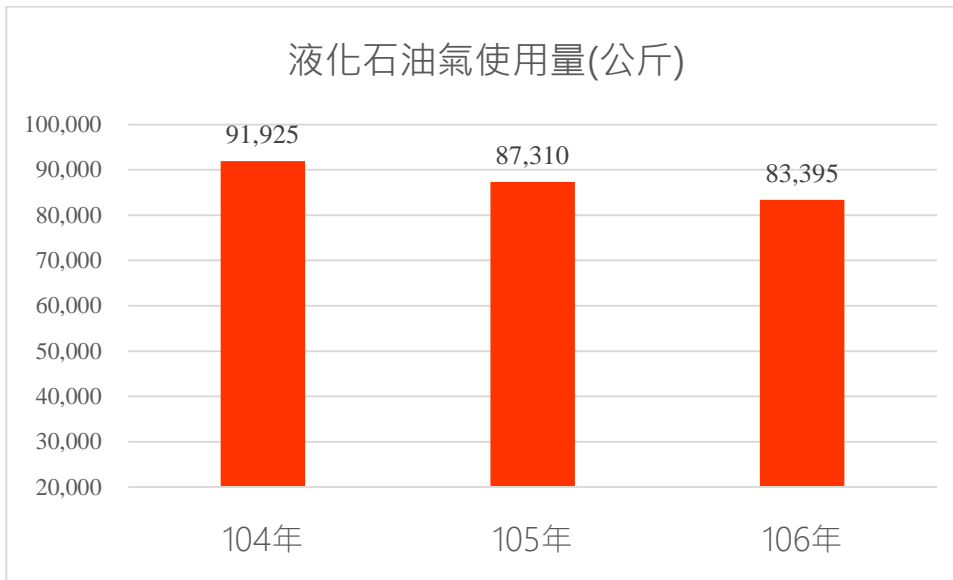
106 年能源使用略降是製程更成熟改善，屏東廠於 103 年初引進板豆腐生產工序，其製程產線尚屬試機階段，未達最佳化製程參數，故經濟效益及生產效能相對較低，104 年產線正式量產後，已逐步提升能源使用效率，於 105 年能源使用效率反而下降可能受氣候變遷影響，於 106 年能源使用效率明顯提升，主因是屏東廠增設 2 組板豆腐及黃金豆腐多功能機組，有較顯著改善舊有機台之耗能因素，加上對能源運用做兩廠整體有效管理，故使電力使用密集強度有所改善。

電力使用與溫室氣體排放：

年 度	104 年	105 年	106 年
電力使用量(kWh)	11,127,037	11,323,754	10,895,354
範疇二溫室氣體排放量(ton CO ₂ e)	5,874	5,990	6,036
電力使用密集度強度(kWh/ton)	372	392	351

註:1.溫室氣體排放量僅計算範疇 2 間接溫室氣體排放量(電力)。

2.電力碳排放係數採能源局公布之最新排放係數：2015 年 0.528 kgCO₂e/kWh，2016 年 0.529kgCO₂e/kWh，2017 年 0.554kgCO₂e/kWh。



節能措施	方案說明
燈具燈管汰換	高雄廠 106 年更新節能 LED 燈泡 28 顆，LED 燈具 12 組，LED 燈管 45 支。
廢水曝氣	106 年高雄廠廢水曝氣風車使用馬力原有 110HP，調整為 100HP。

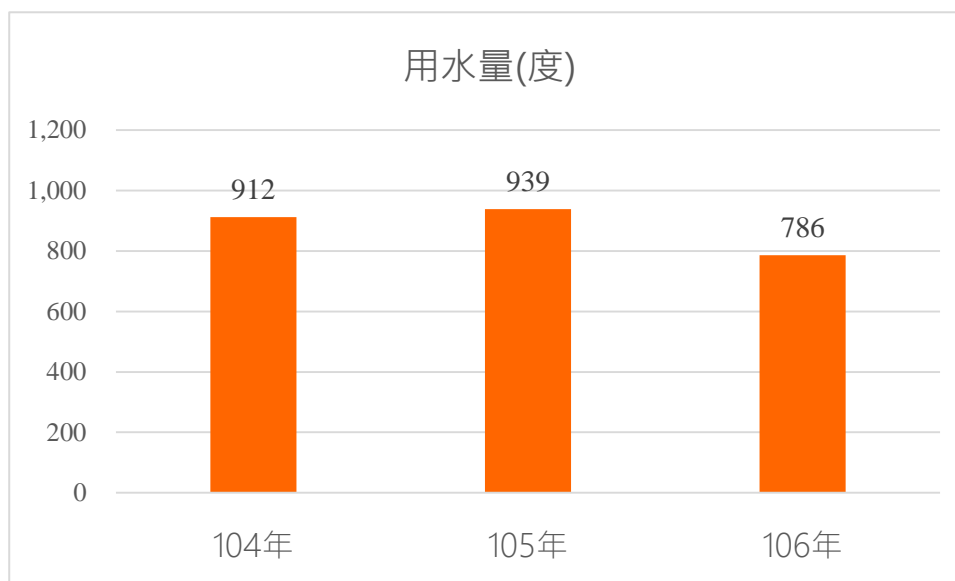
節能措施	方案說明
鍋爐年度清理爐管煙灰	鍋爐每年定期進行清理爐管煙灰作業，有效降低運轉時熱傳導之阻絕物質，提升鍋爐熱效率，減少燃油消耗量。
空調溫度設定	廠內辦公室冷氣空調設定於攝氏 26-28 度間，降低耗電量。
生產機台汰舊換新	106 年屏東廠加裝 2 組板豆腐及黃金豆腐多功能機組，有較顯著改善舊有機台之耗能因素，有效提升節能效率。
生產現場送風	生產現場以可調式定置抽送風方式取代安裝冷氣，降低作業場所之環境溫度，避免電能過度消耗。
屋頂內側加裝甘蔗板	倉庫屋頂內側加裝甘蔗板隔絕日曬高溫，節省降溫設備費用及電能消耗。
製程濃縮器蒸發降溫水回收再利用	高雄廠將濃縮器蒸發降溫水暫存，並用於周邊清洗設施器具，以減少能耗。

106 年度環保支出請詳本公司上傳至公開資訊觀測站之 106 年股東會年報。

4.1.3 水資源管理

為降低對水資源之依存，我們全部使用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過程之用水量。而高雄廠及屏東廠兩廠區皆使用取得環保署申報水權之地下水為主要水源，取水量及方式不會對水源造成顯著負面影響。106 年

自來水總用水量為 786 度。年用水量穩定，未來將持續進行用水觀念之宣導與合理管控。

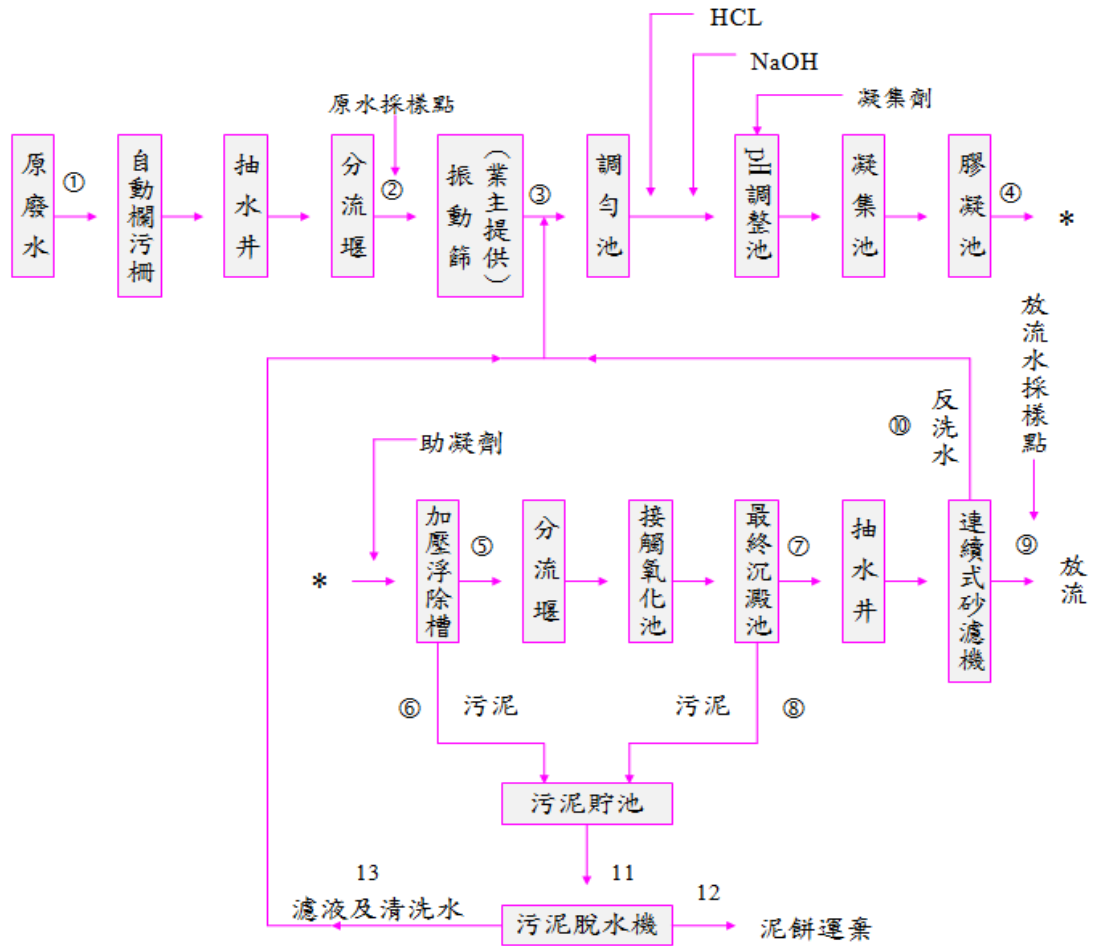


4.2 污染防治

4.2.1 水污染防治

而為避免污染環境，符合國家法規要求，我們於廠區內皆設置有廢水處理設備，並設置專人負責處理。製程之廢水以「好氧微生物處理」為原則，因水質及水量不穩定之緣故，需要大空間之調勻池進行 PH 值調整與混和，而後加入凝集劑施行凝膠作用，再以加壓浮方式去除大顆粒之有機物，降低懸浮固體物(Suspended Solids, SS)之含量，而後流入生物接觸曝氣池，於連續式砂濾機過濾後放流，水質皆符合國家放流水標準，廢水處理流程如下圖所示。105 年廢水排放 342,704 M³，其中屏東廠廢水排放量約佔總排放量之 43%，106 年廢水總排放量 376,795 M³較 105 年增加，主要是 106 年度銷售量增加，產線開機率上升以致整體排放量增加。

廢水處理流程



廢水量排放情形

年度	104 年	105 年	106 年
廢水排放量 (M ³)	349,981	342,704	376,795

4.2.2 空氣污染防治

廠內之空氣污染排放主要來自鍋爐設備之重油燃燒排放，包含硫氧化物、氮氧化物及粒狀物，為符合「公私場所固定污染空氣污染物排放量申報管理辦法」之法規規定，中華食品依法計算空氣污染物之排放量，106年硫氧化物排放量 15.57 公噸、氮氧化物排放量 11.21 公噸，而硫氧化物排放量微幅下降，但氮氧化物排放量增加主因乃是受到產品產量增加致整體使用蒸氣需求上升所致。

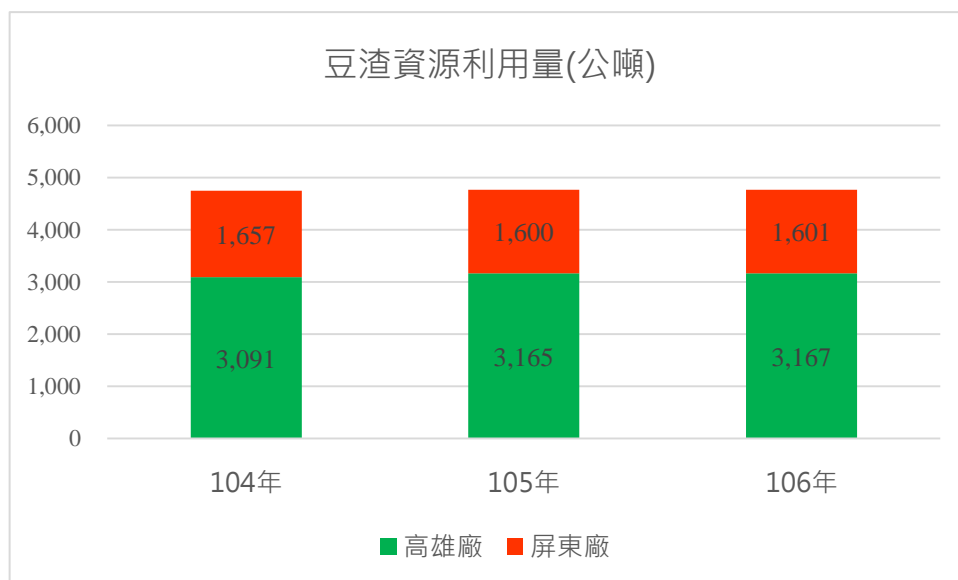
空氣污染物排放情形

年度	104 年	105 年	106 年
SO _x (公噸)	15.92	15.8	15.57
NO _x (公噸)	10.71	10.8	11.21

4.2.3 廢棄物污染防治

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

本公司生產製程後會產生大量之副產品黃豆豆渣，我們經由生產設備的改善來降低豆渣之含水率，而後納入營業項目將豆渣出售給養殖戶作為畜牧飼料之配料，使其具再利用之經濟價值，更有效提升大量豆渣之實用價值。此作法除有效執行資源再利用外，我們將販售豆渣之收入提撥 30% 作為職工福利委員會之經費，直接回饋給員工，提升員工福利。



4.3 環境法規遵循

106 年我們環境維護良好，未有因違反水污染防治法及廢棄物清理法而遭主管機關罰款之情事，我們將持續改善製程設備及加強相關防治設備，力求降低營運活動對環境造成之危害。

年度	104 年	105 年	106 年
件數 (件)	0	0	0

第 5 部分 樂活職場

關鍵績效	
100%	中華食品 100%員工都是正式聘僱
0	中華食品退休金負債為 0
0	106 年度中華食品員工並無任何申訴事件
951	中華食品全體員工於 106 年度共受訓 951 個小時。

5.1 人力資源地圖

在中華食品，我們深知人才對於公司發展的重要性，故對於在中華食品任職的工作夥伴，我們希望能建立一個穩定與得以實現成就感的職場環境，希望每個員工都能對中華的品牌有歸屬感並實現自我成就。我們由人力政策、員工照顧及回饋溝通三個面向構成我們的人力資源管理架構。

主要由總經理作為人力資源最高管理權責人員，總務部執行日常管理方針與措施。

截至 106 年 12 月 31 日止，中華食品員工計有 272 人，皆為台灣籍正式職員；並可依職級區分為基層人員、基層主管、中階主管與高階主管，其中主要以 30~50 歲之青壯年員工為多數。而我們的高階主管皆為台籍本地人員所構成，男性員工佔全體員工人數之 44.9%，女性員工佔 55.1%，男女比例並無顯著差別。

員工組成	<30 歲		30-50 歲		>50 歲	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性
高階經理人	0	0	0	0	4	0
中階主管	0	0	2	0	10	5
基層主管	3	2	14	17	19	20
基層人員	14	19	42	70	14	17
合計	17	21	58	87	47	42



5.2 人力政策

5.2.1 員工人權

依中華食品的聘僱與員工政策，我們未聘僱未滿 16 歲之人員在中華食品工作，並尊重員工的工作人權，不因員工的國籍、宗教、政治、種族、性別等條件而有所歧視，也未使用任何方式強迫員工勞動。受我們所僱用之保全安檢人員也都簽定明文契約，約定合法之執行工作範圍，106 年度並無任何不當侵害人權情事。

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

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

中華食品充分尊重員工之集會結社之權利，我們在職工福利委員會下訂定有社團成立、補助之細則。員工得以自由組成各式社團並舉行活動，職工福利委員會之委員並會依據社團活動的績效評核，分為優、甲、乙及丙級而給予不同金額之補助。截至 106 年度底，中華食品計有歌唱、插花、環保手工藝與美術等 5 個不同類型之活動與文藝性質社團。

5.2.2 行為守則

正面的工作態度與負責的職場行為，是建構公司誠信經營的核心。中華食品的所有工作夥伴都必須依循我們所制訂及核備於高雄市勞工局之「員工工作規則」任職用事，其內容共有包含服務守則、雇用契約大意及獎懲等內容在內共計 17 章內容及性騷擾防治措施申訴及懲戒辦法作為附則。其中並特別再針對主管職人員並訂有主管行為守則，要求以誠尊重及照顧員工。

我們針對工作規則對於新進員工提供相關教育訓練，也不定期的舉辦工作規則的宣導與教育活動，故也以此形成我們員工堅強的向心力與歸屬感。106 年度中華食品員工並未有重大違反員工工作規則情事發生。

5.2.3 職場安全與健康

為提供員工一個安心與健康的職場，中華食品訂定有「安全衛生工作守則」。並經勞委會南區勞動檢查所同意備查。該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。並於高雄與屏東兩工廠皆設有勞安衛人員，負責規劃、監督與指導環安衛相關事宜。勞安衛專職人員須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都負有勞工安全衛生教育及預防災變之受訓義務。我們並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有眼睛防化學傷害沖洗設備，讓員工能在安全與衛生的環境下安心工作。

在 106 年度，中華食品的失能傷害頻率與失能傷害嚴重率皆為 0。我們高度重視職業安全並了解職業傷害對於員工的影響甚大，未來我們對於職業安全制度之強化將從以下構面著手進行：

年度	104	105	106
失能傷害頻率(註 1)	4.51	0	0
失能傷害嚴重率(註 2)	40.62	0	0
失能傷害平均損失日數(損失日數/傷亡人數)	8.5	0	0

註 1：失能傷害頻率 = 失能傷害件數 X 1000000 / 總經歷工作時數

註 2：失能傷害嚴重率 = 失能傷害總損失日數 X 1000000 / 總經歷工作時數

勞資會議機能強化：針對每季召開之勞資會議，我們於議程中排列討論當季所發生之勞安事件，並具體提出後續處理與改善措施。

員工身心健康重視：為落實對於員工身心健康的關心，我們每年皆補助員工進行定期健康檢查，亦針對新進勞工施行體格檢查。在歷年之例行健康檢查與員工反應意見中，我們並沒有發現有任何的疾病與我們的工作環境或場所有所關聯。我們注重員工心理層面的健康照顧，我們透過

職工福利委員會下所成立的社團舉行各項陶冶身心的活動，並舉辦國內外員工旅遊，期望能藉由各式兼顧員工身心的活動與計畫，能讓中華食品工作的夥伴都能感受到中華食品從家人角度出發的關懷。

5.3 員工照顧

5.3.1 福利與照顧

針對員工福利與照顧方面，我們希望能提供一個充滿穩定與安心的工作環境，所以我們提供薪資福利與員工照顧措施。

(1). 薪資福利：

我們的薪資包括本薪與獎金，獎金種類有員工酬勞、全勤獎金、員工生日禮金、年終獎金、三節禮金、年節獎金，我們依據考核結果來調薪及發放獎金。我們提供基層人員優於法定起薪的薪津，以求員工能安心的工作，會因為工作性質不同再給予額外的加給。106 年度我們給予我們的夥伴具競爭力的報酬，藉以酬謝員工對於中華食品之付出：

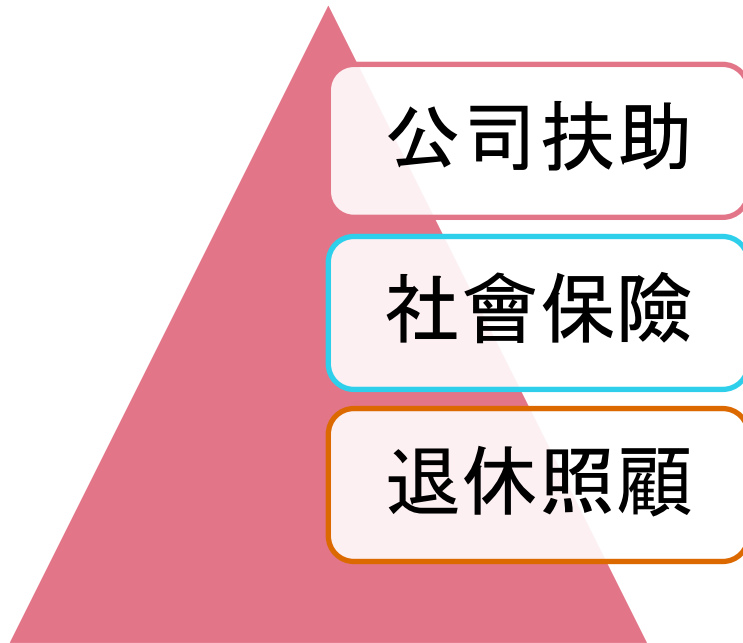
中華食品薪酬與基本薪資比率：

年度	104		105		106	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性
法定基本薪資	20,008		20,008		22,000	
基層人員平均薪資	34,553	26,281	36,568	26,965	36,485	27,863
基層人員平均薪資與法定基本薪資比例	173%	131%	183%	135%	166%	127%

男性與女性不同薪酬為工作性質不同所致，較高體力負荷工作為男性擔任，相同職級之薪酬男性與女性則相同。

(2). 照顧福利：

照顧福利中我們又分為退休照顧、社會保險與公司扶助形成我們對於員工之照顧福利網路。



i. 退休照顧

本公司維持良好健全的財務體制，對於員工的退休照顧方面，分別依據「勞動基準法」及「勞工退休金條例」訂定本公司員工退休辦法，並依法提供退休金提撥與給付。

本公司於 99-102 年間，分 4 次結清適用勞動基準法之員工退休金，故我們的勞動基準法並無不足額提撥，而無退休金負債。故目前本公司全數員工皆以勞工退休金條例提撥退休金。自民國 94 年 7 月 1 日起任用之員工，即依「勞工退休金條例」訂有確定提撥之退休辦法。依員工每月薪資 6% 提撥退休金至勞工保險局之個人專戶。依上述相關規定，中華食品公司於民國 106 年認列為費用之金額為 8,458 千元。

ii. 社會保險

本公司依據 98 年 1 月 1 日起施行之勞工保險條例規定每月依照行業別與員工薪資級距投保勞工保險，其保障涵蓋員工生育、傷病、失能、老年及死亡。除勞工保險條例外，本公司也依 100 年 06 月 29 日所修正之全民健康保險法規定，依員工薪資投保級距負擔 60%之保險費，保障範圍涵蓋員工疾病、傷害與生育等。

除法定之社會保險事項，本公司職工福利委員會也與保險公司簽訂團體保險契約，保障內容為定期壽險、定期意外險及醫療保險，並且退休員工亦可續保至 70 歲止，保障員工及眷屬能無後顧之憂的在中華食品任職。

iii. 公司扶助

我們希望能以對待家人的角度出發對待在中華食品奉獻的夥伴，因此，我們提供多項對於員工及員工家庭之補助計畫，計有：

- 員工撫卹補助金
- 員工結婚補助、生育補助
- 員工及眷屬喪葬補助
- 員工退休規劃（包括退休金及退休後之福利等）
- 員工住院急難補助金

透過多項的公司扶助計畫，以營造員工對於中華食品的認同與歸屬感。

5.3.2 發展與訓練

我們深知成功的職場工作者是由於與時俱進的專業能力而產生，故我們非常重視員工的職場能力精進，並成為中華食品領先業界的重要因素之一。在 106 年度，中華食品的員工總共接受了 951 小時的職場教育訓練課程(外訓)。課程會針對不同職級與職能而分別安排適當的課程，並且會不定期檢討與更新。

台灣當地員工教育訓練平均時數(外訓)						
性別	男性			女性		
員工類別	總受訓時數 (小時)	總人數 (人)	平均受訓時數 (小時/人)	總受訓時數 (小時)	總人數 (人)	平均受訓時數 (小時/人)
高階經理人	0	0	0	0	0	0
中階主管	112	17	6.59	40	4	10
基層主管	252	35	7.2	356	50	7.1
基層人員	191	17	11.2	0	0	0
合計	555	69	8	396	54	7.3

5.4 溝通與回饋

5.4.1 員工考核制度

為了檢視員工的績效，中華食品建立有公平的績效考核流程及考績評核作業辦法。中華食品的績效考核流程針對不同職等有不同考核重點：

	1~3 職等	4~5 職等	6 職等以上
評核項目	績效、態度、職務知識、責任心、團隊精神、品德操守	績效、領導管理能力、創新能力、職務知識、團隊精神、品德操守	績效、計畫能力、領導管理能力、協調溝通、工作改善

年度考績積分達 9 分以上者，將由總務部造冊提報晉級。

於 106 年度，本公司 100% 的員工皆適用於我們的考績評核作業辦法，並依據考核結果決定年度獎金發放與晉級事宜。

5.4.2 員工溝通機制

為落實員工的集體協商權利，我們依勞動基準法第 83 條規定，設有勞資會議，其中勞方比率代表為 50%，並於每季召開一次。作為與員工溝通的正式窗口，會議中中華食品將向勞方代表詳細報告公司及各廠的現行營運狀況並聽取勞方意見與回饋；會議中員工所提出之建議與方案亦都會充分討論，並給予回覆。

我們並在各廠區建立員工意見信箱，作為員工最直接的申訴管道。意見信箱僅有各廠之人力資源高階主管可以開啟，並針對申訴人之身分予以保密。總務主管將依問題類別及屬性與適當之權責主管討論並協助解決，並將解決方案回饋予當事申訴員工。

在 106 年度中我們的人資主管信箱與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。未來我們將持續努力的理解與傾聽員工需求，加強在各廠區宣導員工之溝通管道，並將在廠區明顯處標示與告知員工意見信箱資訊。

除保密之申訴信箱外，我們也宣導各部門權責主管須保持與轄下員工間溝通順暢，員工都可以直接與權責主管溝通所面臨的問題，權責主管也都應積極回應員工問題。

第 6 部分 社會共榮

關鍵績效

0	106 年無社區申訴事件
1,563	中華食品員工 100% 所組成之慈愛基金會共發起約計 1,563 件急難救濟與認養等救濟弱勢活動

6.1 社會共榮政策與方針

中華食品總公司座落於傳統農業為核心發展之高雄市大樹區龍目里，因地處偏郊僅有 515 戶約 1,998 人，故當地各式資源常較為匱乏。中華食品身為當地經營規模最大之民營企業，以「慈母心、豆腐心」作為我們的公益主要訴求，並擔負照顧當地鄰里的企業責任，強調對於鄰近當地社區的照顧。我們的社會共榮政策與方針，是以對於大樹區與龍目里地區之照顧為核心理念出發。

6.1.1 積極回饋

我們對於地方的回饋與關懷主要分為三種類型活動：

地方回饋：因大樹區地屬偏郊，相較都會區而言，建設經費與人力顯有落差。身為當地之民營企業，希望能盡力填補城鄉資源落差，讓當地民眾能享有更多建設資源，因此中華食品投入資源社區回饋行動。

文教扶助：為了平衡城鄉文化與教育資源差異，我們也參與及補助大樹區宗教文藝活動與當地小學獎助學金補助，期望藉由我們的參與及回饋能鼓勵學童努力學習並提升當地文藝風氣。

弱勢關懷：針對大樹區的弱勢民眾，我們則以我們的產品及食物捐贈方式期望能對弱勢民眾的基本飲食需求略盡棉薄之力。

6.1.2 降低衝擊

我們力求中華食品之設立營運對於當地社區的負面衝擊與影響最小，除了積極投入環保設備的投資外，我們也調整我們的營運模式期望能對於當地影響最小。

運輸管理：為不影響周遭社區居民通行之便，我們於道路以外空間規劃設置了可供載運車輛暫停的空間，並規定我們的運輸供應商與經銷商必須於我們所指定的暫停空間停放車輛。

工廠管理：針對我們機具設備，我們都停放於我們的封閉式之廠房之內，並裝設隔音牆，運轉生產之時我們也降低所產生的噪音與排放，並無在深夜休憩時間營運，而不致對周遭鄰里產生影響。針對工廠附近鄰里的溝通，我們也設有專責人員作為窗口，以期能第一時間接受社區鄰里的回饋。

自創業至今，中華食品已於龍目里經營超過 30 餘年，在創造盈利之餘，我們更是重視對於當地鄰里的溝通、回饋與照顧，於 106 年度中並無當地社區鄰里對於我們的申訴事件。

6.2 106 年社會共榮績效彙整

6.2.1 地方回饋

針對地方回饋部分，我們以環境清潔、公設維護與社區扶助為主軸活動。

106 年度的環境清潔中，我們動員中華食品的員工與租用設備清潔龍目里之排水溝，除維護環境整潔以外，並有協助防治登革熱等疾病之作用。

針對公設維護我們並依里長所提出之需求認領公司周遭道路、公園與水池等公共設施，除了維持該等公設的清潔外我們並負責日常修補與維護。

社區扶助方面，我們協助龍目簡易自來水管理委員會興建儲水塔、更新深水馬達及更換管路等設備。

並每年皆依地方需求編制預算，106 年捐助龍目里、龍目社區、地方巡守隊等在地機關所需費用。

6.2.2 文教扶助

「慈母心，豆腐心」作為我們主要的公益核心，希望能對下一代的教育提供我們的協助。因此，每年公司針對附近的龍目國小與小坪國小提供教學、獎學金或活動的資助。106 年我們分別針對教學經費、設立獎學金、學校運動會及畢業典禮等活動提供贊助。

畢業典禮及運動會贊助活動



台灣各地以宗教信仰作為凝聚社區的核心，龍目里因人口及地理環境因素，地區內的廟宇往往欠缺維護經費。因此，中華食品也針對龍目里之里民信仰中心廟宇提供資助，藉以維護居民信仰之歸屬。106 年度我們針對鄰近五座廟宇(龍安宮、孫真府、代天宮、北極殿、祖師府)提供捐助與協助修繕建築與設施。

6.2.3 弱勢關懷

針對大樹地區的弱勢民眾，106 年我們資助獨居老人送餐服務、低收入戶寒冬送暖溫情活動及贈米予弱勢團體。未來中華也將結合自身力量，針對鄰里弱勢民眾持續提供協助。

關懷活動



6.3 員工慈愛基金

於中華食品直接的資助與支持活動外，中華食品任職的員工伙伴更秉持慈母心的企業文化於 81 年成立「中華恆義員工慈愛基金會」。該基金會係由中華食品員工所成立之獨立運作基金會，並依功能區分為急難救濟組、長期認養組、短期認養組及專案救助等。

急難救濟組主要針對緊急需要救助案件，例如對突發變故陷入困境的家庭提供援助。截至 106 年度止，急難救濟組共提供 259 次急難救助及募集 4,168,744 元之救助金。

長期認養組係針對高屏地區需援助之弱勢族群提供定期定額的資助。長期認養組共發起 908 次長期認養活動，共募資 2,726,000 元。另自 99 年起改提供救濟米長期救助，截至 106 年度止共發起 396 次濟米活動，共贊助 507 包米。

附錄

附錄一 GRI4.0 指引對照表

附件一 依「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條
第一項(以下簡稱「作業辦法」)加強揭露資訊與確信項目彙總表

附錄一 GRI 4.0 指引對照表

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
策略與分析	G4-1	提供組織最高決策者對永續性議題的聲明及回應 議題的策略	經營者的話	
組織概況	G4-3	說明組織名稱	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3
	G4-4	說明主要品牌、產品與服務	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3
	G4-5	說明組織總部所在位置	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3
	G4-6	組織營運所在的國家數量及國家名(包括主要營運 所在國或與永續發展議題有關的所在國)	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
組織概況	G4-7	所有權的性質與法律形式	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3
	G4-8	說明組織所提供服務的市場 (包含地理細分、所服務的行業、客戶/受惠者的類型)	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3
	G4-9.1	說明組織規模: 總員工人數	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3
	G4-9.2	說明組織規模: 淨營業收入及總資產	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	4
	G4-9.3	說明組織規模: 總資本, 並分類為負債項目及權益項目。	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	4
	G4-9.4	說明組織規模: 產品或服務之數量	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3-4

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
組織概況	G4-9.5	說明組織規模: 大股東持股情形	第 1 部分 關於中華 1.3 中華食品治理架構	7
	G4-9.6	說明組織規模: 地區別之營收、成本及員工數	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	3-4
	G4-10	依聘僱合約及性別分類的員工總數 依聘僱合約及性別分類的正式員工總數 依正式員工與非正式員工及性別分類的總勞動力 依據區域及性別分類的總勞動力 組織的主要職位是否大部分由法律上認定為自聘 的人員擔任，或由非員工及非正式員工的個人擔 任。 聘僱人數的任何重大變化	第 5 部分 樂活職場 5.1 人力資源地圖	44-45
	G4-11	受集體協商協定保障之總員工數比例	無工會，不適用	-

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
組織概況	G4-12	描述組織的供應鏈：提供組織產品與服務的各方或活動的順序 描述組織的供應鏈：組織所委任的供應商總數及供應鏈中的供應商的預估總數 描述組織的供應鏈：供應商之地區別分析 描述組織的供應鏈：供應商型態（如承包商、零售、批發、加盟等） 描述組織的供應鏈：預期支付供應商之金額 描述組織的供應鏈：供應鏈的特殊屬性	第 3 部分 食品信任 3.3 負責任之供應鏈體系	29-31
	G4-13	報告期間有關組織規模、結構、所有權或供應鏈的任何重大變化。	無重大變化，不適用	-
	G4-14	說明組織是否具有因應相關之預警方針或原則	第 1 部分 關於中華 1.4 風險管理	10-11
	G4-15	列出經組織簽署認可，而由外部所開發的經濟、環境與社會規章、原則或其他倡議。	無相關情形，不適用	-

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
組織概況	G4-16	列出組織參與的公協會（如產業公協會）和國家或國際性倡議組織的會員資格	第 1 部分 關於中華 1.3.4 產業協會與倡議參與	9-10
鑑別重大考量面與邊界	G4-17	a.列出組織合併財務報表或等同文件中所包含的所有實體 b.說明是否有在組織合併財務報表或等同文件中的實體未包含在此報告書中	關於本報告書	-
	G4-18	a. 界定報告內容和考量面邊界的流程 b. 組織如何依循「界定報告內容的原則」	第 2 部分重大議題與利害關係人議合 2.1 決定永續重大議題之流程	12
	G4-19	列出所有在界定報告內容過程中所鑑別出的重大考量面	第 2 部分重大議題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別 2.3 重大議題之排序、確證與檢視	12-14
	G4-20	針對每個重大考量面，說明組織內部在考量面上的邊界。	第 2 部分 重大議題與利害關係人議合 2.3 重大議題之排序、確證與檢視	15

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
鑑別重大考量面與邊界	G4-21	針對每個重大考量面，說明組織外部在考量面上的邊界。	第 2 部分 重大議題與利害關係人議合 2.3 重大議題之排序、確證與檢視	15
	G4-22	說明對先前報告書中所提供之任何資訊有進行重編的影響及原因	無進行重編	-
	G4-23	說明和先前報告期間相比，在範疇與考量面邊界上的顯著改變。	無顯著改變	-
利害關係人議合	G4-24	列出組織進行議合的利害關係人群體	第 2 部分 重大議題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別	13-14
	G4-25	就所議合的利害關係人，說明鑑別與選擇的方法	第 2 部分 重大議題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別	13-14

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
利害關係人 議合	G4-26	說明與利害關係人議合的方式，包含依不同利害關係群體及形式的議合頻率，並說明任何的議合程序是否特別為編製此報告而進行。	第 2 部分 重大議題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別	13-14
	G4-27	說明經由利害關係人議合所提出之關鍵議題與關注事項，以及組織如何回應這些關鍵議題與關注事項，包括透過報告。 說明提出每一關鍵議題與關注事項的利害關係人群體。	第 2 部分 重大議題與利害關係人議合 2.2 利害關係人與永續性議題之鑑別	13-14
報告書基本 資料	G4-28	所提供資訊的報告期間（如會計年度或日曆年度）	關於本報告書	-
	G4-29	上一次報告的日期（如果有）	關於本報告書	-
	G4-30	報告週期（如每年一次、兩年一次）	關於本報告書	-
	G4-31	提供可回答報告或內容相關問題的聯絡人	關於本報告書	-

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
報告書基本 資料	G4-32	a.說明組織選擇的「依循」選項	附錄一 GRI 4.0 指引對照表	59~
		b.說明針對所擇選項的 GRI 內容索引	附錄一 GRI 4.0 指引對照表	59~
		c.如報告書經過外部保證/確信，請引述外部保證/確信報告。GRI 建議進行外部保證/確信，但並非為「依循」本指南編製的必要條件。	附錄一 GRI 4.0 指引對照表	59~
	G4-33	a.說明組織為報告尋求外部保證/確信的政策與現行做法 b.如果未在永續報告書附帶保證/確信報告，則需說明已提供的任何外部保證/確信的根據及範圍 c.說明組織與保證/確信雙方之間的關係 d.說明最高治理機構與管理階層是否參與尋求永續報告書外部認證的程序	會計師有限確信報告	-
治理	G4-34	說明組織的治理結構	第 1 部分 關於中華 1.3.1 公司營運治理架構	7

考量面	GRI4.0	揭露項目	報告章節及特別說明	頁次
倫理與誠信	G4-56	描述組織之價值、原則、標準和行為規範，如行為準則和倫理守則	第 1 部分 關於中華 1.3.5 誠信經營	10

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
經濟績效	DMA 管理方針		第 1 部分 關於中華 1.2 永續經營策略與中華食品重要里程碑	5
	G4-EC1	組織所產生及分配的直接經濟價值	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	4
	G4-EC2	氣候變遷對組織活動所產生的財務影響及其他風險與機會	N/A	-
	G4-EC3	組織確定福利計畫義務的範圍	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	48-49

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
	G4-EC4	接受政府之財務補助	第 1 部分 關於中華 1.1 中華食品簡介	4
市場形象	G4-EC5	在重要營運據點，不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比例	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	48
	G4-EC6	在重要營運地點僱用當地居民為高階管理階層的比例	第 5 部分 樂活職場 5.1 人力資源地圖	44
間接經濟衝擊	G4-EC7	基礎設施的投資與支援服務的發展及衝擊	第 6 部分 關於中華 6.2 105 年社會共榮績效彙整	54
	G4-EC8	重大的間接經濟衝擊，包括衝擊的程度	第 6 部分 關於中華 6.3 員工慈愛基金	57

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
採購實務	DMA 管理方針		第 3 部分 食品信任	18
	G4-EC9	於重要營運據點，採購支出來自當地供應商之的比例	第 3 部分 食品信任 3.3.1 供應商管理	29-31
	G4-FP1	向符合公司採購政策之供應商採購的數量比率	第 3 部分 食品信任 3.3.1 供應商管理	29-31
	G4-FP2	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分	第 3 部分 食品信任 3.3.1 供應商管理	31
原物料	G4-EN1	組織在報告期間內，用於生產和包裝主要產品或服務所用之原物料的總重量或體積	第 4 部分 永續環境 4.1.1 原物料控管	34-36
	G4-EN2	說明用於製造組織的主要產品或服務中，使用再生原物料的百分比	第 4 部分 永續環境 4.1.1 原物料控管	34

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
能源	G4-EN3	組織內部的能源消耗量	第 4 部分 永續環境	37-38
	G4-EN4	組織外部的能源消耗量	N/A	-
	G4-EN5	能源密集度	第 4 部分 永續環境 4.1.2 能源管理	37
	G4-EN6	減少能源的消耗	第 4 部分 永續環境 4.1.2 能源管理	37-38
	G4-EN7	降低產品和服務的能源需求	第 4 部分 永續環境 4.1.1 原物料控管	36
水	G4-EN8	依來源劃分的總取水量	第 4 部分 永續環境 4.1.3 水資源管理	39-40
	G4-EN9	因取水而受顯著影響的水源	第 4 部分 永續環境 4.1.3 水資源管理	39

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
水	G4-EN10	水資源回收及再利用的百分比及總量	N/A	-
生物多樣性	G4-EN11	組織所擁有、租賃、管理的營運據點或其鄰近地區位於環境保護區或其他高生物多樣性價值的地區	N/A	-
	G4-EN12	描述組織的活動、產品及服務在生物多樣性方面，對保護區或其他高生物多樣性價值的地區之顯著衝擊	N/A	-
	G4-EN13	受保護或復育的棲息地	N/A	-
	G4-EN14	依瀕臨絕種風險的程度，說明受組織營運影響的棲息地中，已被列入 IUCN 紅色名錄及國家保護名錄的物種總數	N/A	-
排放	G4-EN15	直接溫室氣體排放 (範疇一)	無相關數據，尚未計算範疇一溫室氣體排放量	-

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
排放	G4-EN16	能源間接溫室氣體排放量 (範疇二)	第 4 部分 永續環境 4.1.2 能源管理	37
	G4-EN17	其他間接溫室氣體排放量 (範疇三)	無相關數據，尚未計算範疇三溫室氣體排放量。	-
	G4-EN18	溫室氣體排放強度	無相關數據，尚未計算溫室氣體排放量	-
	G4-EN19	減少溫室氣體的排放量	第 4 部分 永續環境 4.1.2 能源管理	37-39
	G4-EN20	臭氧層破壞物質(ODS)的排放	第 4 部分 永續環境 4.2.2 空氣污染防制	41-42
	G4-EN21	氮氧化物、硫氧化物和其他顯著氣體的排放	第 4 部分 永續環境 4.2.2 空氣污染防制	41-42
		DMA 管理方針	第 4 部分 永續環境	34

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
廢汙水和廢棄物	G4-EN22	依水質及排放目的地所劃分的總排放量	第 4 部分 永續環境 4.2.1 水污染防治	40
	G4-EN23	按類別及處置方法劃分的廢棄物總重量	第 4 部分 永續環境 4.2.3 廢棄物污染防治	42
	G4-EN24	嚴重洩漏的總次數及總量	第 4 部分 永續環境 4.3 環境法規遵循	43
	G4-EN25	說明組織運輸、輸入、輸出被「巴塞爾公約」附錄 I、II、III、VIII 視為有害廢棄物的物質之重量，以及運往國外的百分比	N/A	-
	G4-EN26	受組織廢水及其他（地表）逕流排放而顯著影響的水體及相關棲息地的特性、面積、保護狀態及生物多樣性價值	N/A	-
產品和服務	G4-EN27	降低產品和服務對環境衝擊的程度	第 4 部分 永續環境 4.1.1 原物料控管	34

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
產品和服務	G4-EN28	按類別說明回收已售出之產品及產品之包裝材料的百分比	第 4 部分 永續環境 4.1.1 原物料控管	34-35
法規遵循	G4-EN29	違反環境法律和法規被處巨額罰款的金額，以及所受罰款以外之制裁的次數	第 4 部分 永續環境 4.3 環境法規遵循	43
交通運輸	G4-EN30	為組織營運而運輸產品、其他商品、原料以及員工交通所產生的顯著環境衝擊	無相關數據	-
整體情況	G4-EN31	按類別說明總環保支出及投資	第 4 部分 永續環境 4.1.2 能源管理	38-39
供應商環境 評估	G4-EN32	採用環境標準篩選新供應商的的比例	未建立標準	-
	G4-EN33	供應鏈對環境的顯著實際或潛在負面影響，以及所採取的行動	N/A	-
環境問題申訴 機制	G4-EN34	經由正式申訴機制立案、處理和解決的環境衝擊申訴之數量	無相關數據	-

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
勞雇關係	G4-LA1	按年齡組別、性別及地區劃分新進員工和離職員工的總數及比例	N/A	-
	G4-LA2	按重要營運據點劃分，只提供給全職員工(不包括臨時或兼職員工)的福利	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	48-50
	G4-LA3	按性別劃分，育嬰假後復職和留任的比例	N/A	-
勞資關係	G4-LA4	是否在集體協商中具體說明有關重大營運變化的最短預告期	第 5 部分 樂活職場 5.2.1 員工人權	45-46
職業健康與安全		DMA 管理方針	第 5 部分 樂活職場	44
	G4-LA5	在正式的勞工健康與安全管理委員會中，協助監督和建議職業健康與安全相關規劃的勞方代表比例	N/A	-
	G4-LA6	按地區和性別劃分的工傷類別、工傷頻率、職業病、損失日數比例及缺勤率，以及因公死亡事故總數	第 5 部分 樂活職場 5.2.3 職場安全與健康	46
	G4-LA7	與其職業有關之疾病高發生率與高風險的勞工	第 5 部分 樂活職場 5.2.3 職場安全與健康	46-47

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
	G4-LA8	工會正式協約中納入健康與安全相關議題	無工會，不適用	-
訓練與教育	G4-LA9	按性別和員工類別劃分，每名員工每年接受訓練的平均時數	第 5 部分 樂活職場 5.3.2 發展與訓練	50-51
	G4-LA10	強化員工持續受僱能力以及協助其管理退休生涯的職能管理與終生學習計畫	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	49-50
	G4-LA11	按性別和員工類別劃分，接受定期績效及職涯發展檢視的員工比例	第 5 部分 樂活職場 5.4.1 員工考核制度	51
員工多元化與 平等機會	G4-LA12	按性別、年齡層、少數族群及其他多元化指標劃分，公司治理組織成員和各類員工的組成	第 5 部分 樂活職場 5.1 人力資源地圖	44
女男同酬	G4-LA13	按員工類別和重要營運據點劃分，女男基本薪資和報酬的比例	第 5 部分 樂活職場 5.3.1 福利與照顧	48
	DMA 管理方針		第 5 部分 樂活職場	44

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
供應商勞工 實務評估	G4-LA14	針對新供應商使用勞工實務準則篩選的比例	無相關數據	-
	G4-LA15	供應鏈對勞工實務有重大實際或潛在的負面衝擊以及所採取的行動	無相關數據	-
勞工實務 申訴機制	G4-LA16	經由正式申訴機制立案、處理和解決的勞工實務申訴的數量	第 5 部分 樂活職場 5.4.2 員工溝通機制	52
投資	G4-HR1	載有人權條款或已進行人權篩選的重要投資協定及合約的總數及百分比	N/A	-
	G4-HR2	員工接受營運相關人權政策的訓練總時數，以及受訓練員工的百分比	N/A	-
不歧視	G4-HR3	歧視事件的總數，以及組織採取的改善行動	第 5 部分 樂活職場 5.2.1 員工人權	45
結社自由與 集體協商	G4-HR4	已發現可能違反或嚴重危及結社自由及集體協商的營運據點或供應商，以及保障這些權利所採取的行動	第 5 部分 樂活職場 5.2.1 員工人權	46

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
童工	G4-HR5	已發現具有嚴重使用童工風險的營運據點和供應商，以及採取有助於杜絕使用童工的行動	第 5 部分 樂活職場 5.2.1 員工人權	45
強迫與強制勞動	G4-HR6	已鑑別為具嚴重強迫或強制勞動事件風險的營運據點和供應商，以及有助於減少任何形式的強迫或強制勞動的行動	第 5 部分 樂活職場 5.2.1 員工人權	45
保全實務	G4-HR7	保全人員接受與營運相關之組織人權政策訓練的百分比	N/A	-
原住民權利	G4-HR8	涉及侵害原住民權利的事件總數，以及組織所採取的行動	N/A	-
評估	G4-HR9	接受人權檢視或衝擊評估的營運據點之總數和百分比	N/A	-
供應商人權評估	DMA 管理方針		第 5 部分 樂活職場	44
	G4-HR10	說明針對新供應商使用人權標準篩選的比例	無相關數據，未建置標準	-
	G4-HR11	供應鏈對人權有顯著實際或潛在的負面衝擊以及所採取的行動	N/A	-

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
人權實務申訴 機制	G4-HR12	經由正式申訴機制立案、處理和解決的人權問題申訴的數量	第 5 部分 樂活職場 5.4.2 員工溝通機制	52
當地社區	G4-SO1	營運據點中，已執行當地社區議合、衝擊評估和發展計畫的據點之百分比	第 6 部分 社會共榮 6.1.1 積極回饋	53
	G4-SO2	對當地社區具有顯著實際或潛在負面衝擊的營運據點	第 6 部分 社會共榮 6.1.2 降低衝擊	54
反貪腐	G4-SO3	已進行貪腐風險評估的營運據點總數及百分比，以及所鑑別出的顯著風險	第 1 部分 關於中華 1.3.5 誠信經營	10
	G4-SO4	反貪腐政策和程序的溝通及訓練	N/A	-
	G4-SO5	已確認的貪腐事件及採取的行動	第 1 部分 關於中華 1.3.5 誠信經營	10
公共政策	G4-SO6	按國家和接受者/受益者分類的政治獻金總值	N/A	-

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
反競爭行為	G4-SO7	涉及反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律訴訟之總數及其結果	第 1 部分 關於中華 1.3.5 誠信經營	10
法規遵循	G4-SO8	違反法規被處巨額罰款的金額，以及所受罰款以外之制裁的次數	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	33
供應商社會 衝擊評估	DMA 管理方針		第 6 部分 社會共榮	53
	G4-SO9	針對新供應商使用社會衝擊標準篩選的比例	無相關數據，未建置標準	-
	G4-SO10	供應鏈對社會的顯著實際或潛在負面衝擊以及所採取的行動	N/A	-
社會衝擊問題 申訴機制	G4-SO11	經由正式申訴機制立案、處理和解決的社會衝擊申訴之數量	第 6 部分 社會共榮 6.1.2.降低衝擊	54

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
顧客的健康 與安全		DMA 管理方針	第 3 部分 食品信任	18
	G4-PR1	為改善健康和 safety 而進行衝擊評估的主要產品和服務類別之百分比	第 3 部分 食品信任 3.1 永續產品 3.2 食品系統認證	19、26
	G4-PR2	依結果分類，違反有關產品和服務在其生命週期內之健康與安全性衝擊的法規和自願性準則的事件總數。	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	33
	G4-FP5	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	第 3 部分 食品信任 3.2 食品系統認證	26-27
產品及服務 標示		DMA 管理方針	第 3 部分 食品信任	18
	G4-PR3	依組織資訊與標示程序所劃分的產品與服務資訊種類，以及需要符合此種資訊規定的重要產品及服務類別的百分比	第 3 部分 食品信任 3.2.1 系統認證品質控管	27

考量面	GRI4.0	DMA 及指標	報告章節及特別說明	頁次
行銷溝通	G4-PR4	依結果類別劃分，違反商品與服務資訊標示的法規及自願性規範之事件數量	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	33
	G4-PR5	客戶滿意度調查的結果	N/A	-
	G4-PR6	禁止或有爭議產品的銷售	N/A	-
	G4-PR7	按結果類別劃分，違反有關行銷推廣（包括廣告、推銷及贊助）的法規及自願性準則的事件總數。	N/A	-
顧客隱私	G4-PR8	經證實與侵犯顧客隱私權或遺失顧客資料有關的投訴次數	N/A	-
法規遵循	G4-PR9	因產品與服務的提供與使用而違反法律和規定被處巨額罰款的金額	第 3 部分 食品信任 3.4.2 法規遵循專案管理	33

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

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法
1	依據 ISO 22000 滾動式管理的意旨，食品工業研究所每年都會針對我們的品質系統進行稽核，於 106 年度之稽核中，共開出 15 張矯正行動改善表合計 19 項之改善建議，針對所有改進建議我們已提出改善計畫，並取得食品工業研究所所核發之證書。於 106 年納入我們 ISO 22000 之評估與稽核改善計畫之產品品項佔 106 年營業收入淨額之比例為 81%	27	依據食品工業研究所 106 年度 ISO 22000 稽核所開立之矯正行動改善表彙整建議改善事項件數及相對應矯正行動方案，及透過稽核建議進行改善之廠區其所生產產品之銷貨收入淨額除以營業收入淨額之百分比。(註) 註：公司已於認證期限屆滿前申請換證並完成 ISO22000 現場稽核，但由於作業程序導致發證延遲，造成 12 天(2017/12/13-2017/12/24)之認證空窗期間，業已確認該期間產線流程無重大變化。	第一款 第一目

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法
2	<p>中華食品應遵循主要法規內容為：</p> <p>(1) 食品安全衛生管理法，及食藥署所發布之子法及解釋函令。</p> <p>(2) 商品標示法</p> <p>(3) 公平交易法</p> <p>(4) 消費者保護法</p> <p>106 年度並無因違反前述法令規範遭處罰鍰之情形。</p>	33	<p>因違反食品安全衛生管理法暨相關施行細則、辦法及準則而遭裁罰之類別及罰鍰金額。</p>	<p>第一款 第二目</p>
3	<p>106 年度我們所進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆 224 公噸，佔黃豆總採購公噸數比率 4%；採購金額 8,684 仟元，佔黃豆總採購金額比率 8%。</p>	31	<p>進口由 Ecocert 所認證之有機黃豆總採購公噸數及採購金額，並計算佔黃豆總採購公噸數及總採購金額之百分比。</p>	<p>第一款 第三目</p>

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法
4	經由我們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 106 年營業收入淨額之 81%，	27	取得 ISO 22000 認證之自有廠區所生產產品之銷貨收入淨額，並計算佔營業收入淨額之百分比。	第一款 第四目
5	委託代工之產品中為經過 ISO 22000 所認證之工廠所生產者亦佔 106 年營業收入淨額之 12%。	27	取得 ISO 22000 認證之委託代工廠商所生產產品之銷貨收入淨額，並計算佔營業收入淨額之百分比。	第一款 第四目
6	中華食品建立有供應商稽核評鑑項目，共計有自主管理、產品品質、經營管理、價格、配合情形及產品測試共六大項目，總分計 100 分，須達到 70 分(含)以上始能成為中華的合格供應廠商。	31	依據供應商評鑑管理辦法所定義之供應商稽核評鑑項目、合格分數。	第一款 第五目

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法
7	<p>本年度我們實際訪廠 6 家供應商，包含 4 家原物料供應商及 2 家受託代工廠商，6 家受訪供應商皆完成供應商稽核評鑑項目的現場稽核，且評鑑結果皆合乎我們的標準(70 分)(含)以上。106 年度實地訪廠評鑑之供應商家數佔本年度台灣地區有交易的原物料供應商及受託代工廠商共計為 8.8%。</p>	32	<p>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。(註)</p> <p>註:包含與食品直接相關之原物料供應商及直接與未直接接觸食品之包材廠商。</p>	第一款 第五目
8	<p>產品之追溯追蹤機制依食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項規定，於 103 年度已將公司與工廠基本資料登錄於「非登不可」之資料庫中。並依食品安全衛生管理法第 9 條第二項規定，於 105 年 1 月起高雄廠與屏東廠自製產品均已完成建置電子化之原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統，相關產品品項佔所有自製產品品項數之 100%。</p>	28	<p>依據「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之產品品項數合計除以全部自製產品品項數之百分比。產品品項係以個別生產製程區分。</p>	第一款 第六目

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法																																										
9	<p>中華食品品管課下設有檢驗股，主要針對我們產品的原物料與成品加以檢驗，於 106 年各測試項目、檢驗品項、檢驗次數、檢驗符合標準次數及檢驗方法如下：</p> <table border="1" data-bbox="318 582 1008 896"> <thead> <tr> <th>測試項目</th> <th>檢驗品項</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>34</td> <td>34</td> <td rowspan="2">CNS 5035</td> </tr> <tr> <td>成品(註2)</td> <td>291</td> <td>291</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">粗水分</td> <td>原料</td> <td>136</td> <td>136</td> <td rowspan="2">CNS5033</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>1799</td> <td>1799</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">大腸桿菌群</td> <td>原料</td> <td>54</td> <td>54</td> <td rowspan="2">AOAC(註3)</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>524</td> <td>524</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">總生菌數</td> <td>原料</td> <td>54</td> <td>54</td> <td rowspan="2">AOAC(註4)</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>524</td> <td>524</td> </tr> <tr> <td>篡改原料定性</td> <td>原料</td> <td>196</td> <td>196</td> <td>AOAC(註5)</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的廠內品質標準 註 2：豆腐類成品樣品僅高雄廠檢驗 註 3：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：991.14/990.12 註 4：3M Petrifilm 快檢片引用 AOAC OMA 標準：986.33/989.10/990.12 註 5：依據 Stave, J.W. 2002. Protein Immunoassay Methods for Detection of Biotech Crops: Applications, Limitation, and Practical Consideration. J.AOAC Int., 85, 780-786</p>	測試項目	檢驗品項	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	34	34	CNS 5035	成品(註2)	291	291	粗水分	原料	136	136	CNS5033	成品	1799	1799	大腸桿菌群	原料	54	54	AOAC(註3)	成品	524	524	總生菌數	原料	54	54	AOAC(註4)	成品	524	524	篡改原料定性	原料	196	196	AOAC(註5)	20-21	依據研品室定義之檢驗項目彙總檢驗次數，及參考國家檢驗標準、一般食品衛生標準或廠內品質標準之檢驗次數及判定結果。	第一款 第七目
測試項目	檢驗品項	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	34	34	CNS 5035																																										
	成品(註2)	291	291																																											
粗水分	原料	136	136	CNS5033																																										
	成品	1799	1799																																											
大腸桿菌群	原料	54	54	AOAC(註3)																																										
	成品	524	524																																											
總生菌數	原料	54	54	AOAC(註4)																																										
	成品	524	524																																											
篡改原料定性	原料	196	196	AOAC(註5)																																										

編號	確信標的資訊	頁碼	適用基準	作業辦法																		
10	<p>106 年中華食品之檢驗支出總金額 3,337,126 元，佔 106 年之營業收入 0.23%。</p> <table border="1" data-bbox="311 683 1238 919"> <thead> <tr> <th>費用項目</th> <th>106年費用支出</th> <th>106年佔營收淨額比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>薪資</td> <td>2,315,929</td> <td>0.16%</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>344,787</td> <td>0.02%</td> </tr> <tr> <td>外部檢驗費用</td> <td>676,410</td> <td>0.04%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>3,337,126</td> <td>0.23%</td> </tr> <tr> <td>中華食品營業收入淨額</td> <td></td> <td>1,413,184,010</td> </tr> </tbody> </table>	費用項目	106年費用支出	106年佔營收淨額比	薪資	2,315,929	0.16%	內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置)	344,787	0.02%	外部檢驗費用	676,410	0.04%	合計	3,337,126	0.23%	中華食品營業收入淨額		1,413,184,010	21	品保檢驗相關支出金額佔營業收入淨額之百分比。	第一款 第七目
費用項目	106年費用支出	106年佔營收淨額比																				
薪資	2,315,929	0.16%																				
內部檢驗費用(實驗室檢驗耗材、樣本及檢驗儀器購置)	344,787	0.02%																				
外部檢驗費用	676,410	0.04%																				
合計	3,337,126	0.23%																				
中華食品營業收入淨額		1,413,184,010																				

會計師有限確信報告

資會綜字第 18005412 號

中華食品實業股份有限公司 公鑒：

本事務所受中華食品實業股份有限公司（以下稱「貴公司」）之委任，就 貴公司選定民國 106 年度企業社會責任報告書所報導之績效指標執行確信程序。本會計師業已確信竣事，並依據結果出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

有關 貴公司選定民國 106 年度企業社會責任報告書所報導之績效指標（以下稱「確信標的資訊」）及其適用基準詳列於 貴公司民國 106 年度企業社會責任報告書第 83 至 88 頁之「確信項目彙總表」。前述確信標的資訊之報導範圍業於企業社會責任報告書關於本報告書之「報告書範疇與邊界」段落述明。

管理階層之責任

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

會計師之責任

本會計師係依照確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，對確信標的資訊執行確信工作，以發現前述資訊是否在所有重大方面有未依適用基準編製而須作修正之情事，並出具有限確信報告。

本會計師依照上述準則所執行之有限確信工作，包括辨認確信標的資訊可能發生重大不實表達之領域，以及針對前述領域設計及執行情序。因有限確信案件取得之確信程度明顯低於合理確信案件取得者，就有限確信案件所執行情序之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小。

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

- 對參與提供確信標的資訊的相關人員進行訪談，以瞭解並評估編製前述資訊之流程、所應用之資訊系統(若適用)，以及其攸關內部控制之設計及執行情形
- 基於上述瞭解與評估，對確信標的資訊進行分析性程序，如必要時，則選取樣本進行測試，以取得有限確信之證據。

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



此報告不對民國 106 年度企業社會責任報告書整體及其相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

會計師之獨立性及品質管制規範

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

本事務所適用審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，因此維持完備之品質管制制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

先天限制

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

有限確信結論

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

其它事項

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

資 誠 聯 合 會 計 師 事 務 所

會計師 張 瑞 婷

張瑞婷



中 華 民 國 1 0 7 年 1 2 月 1 1 日