

味王(股)公司 113 年度永續報告書

2024 Corporate Sustainability Report



113 年度第十一屆小王子愛塗鴉

活動主題：【2024 趣運動】

青年暨社會組第二名作者：林元駿

目 錄

關於本報告書	- 2 -
報告書內容撰寫原則、範疇、確信與發行期間	- 2 -
經營者的話	- 3 -
第一章 公司概況	- 4 -
1.1 公司簡介	- 4 -
1.2 產品與服務	- 4 -
1.3 經營成果與目標	- 5 -
1.4 公司治理	- 6 -
1.5 風險管理	- 10 -
第二章 利害關係人溝通與重大議題鑑別	- 14 -
2.1 利害關係人溝通	- 14 -
2.2 重大議題辨識與回應	- 16 -
第三章 產品責任與健康安全	- 18 -
3.1 產品開發與創新	- 18 -
3.2 食品製造及管控	- 21 -
3.3 製造場所環境衛生與品質管理	- 26 -
3.4 產品庫存、不良食品的處理或回收之管理	- 27 -
3.5 顧客滿意度	- 27 -
3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循	- 28 -
第四章 原物料採購管理	- 29 -
4.1 採購政策與原則	- 29 -
4.2 原物料來源分布與管控	- 29 -
4.3 供應商管理	- 30 -
第五章 環境維護管理成效暨氣候相關財務揭露 (TCFD)	- 32 -
5.1 氣候風險永續治理	- 32 -
5.2 氣候變遷風險與機會鑑別	- 33 -
5.3 環境維護管理	- 34 -
5.4 能資源與水資源之管理	- 34 -
5.5 溫室氣體排放績效	- 37 -
5.6 廢汙水處理績效	- 38 -
5.7 包材使用狀況暨廢棄物和報廢原物料處理	- 39 -
5.8 環保支出與法規遵循	- 41 -
第六章 員工關懷與社區關係	- 42 -
6.1 人力資源管理方針	- 42 -
6.2 員工組成結構與分布	- 42 -
6.3 教育訓練與培育	- 43 -
6.4 員工福利與權益	- 44 -
6.5 職業安全與健康維護	- 45 -
6.6 社會互動與回饋	- 48 -
6.7 溝通管道	- 51 -
6.8 有關社會領域之法規遵循	- 52 -
附錄一：GRI 準則索引表	- 53 -
附錄二：上市公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條要求加強揭露事項對照表	- 56 -
附錄三：永續會計準則委員會 (SASB) 編製標準對照表	- 57 -
附錄四：氣候相關財務揭露指標 (TCFD) 編製對照表	- 58 -
附錄五：會計師有限確信報告	- 59 -

關於本報告書

報告書內容撰寫原則、範疇、確信與發行期間

113年度永續報告書(以下簡稱ESG報告書或本報告書)是味王股份有限公司(以下簡稱味王公司、本公司或我們)第11次發行，內容主要以本年度味王公司在經濟面、社會面、環境面為永續發展所做的承諾與成果，並以利害關係人最為關注且有重大影響的層面作為重大議題，予以優先揭露。其發行版本的數據及內容以113年(2024年1月1日至2024年12月31日)年度的資料為主。

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準則(以下簡稱GRI準則)架構撰寫，以及台灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」指定事項等規範作為依循，並參考永續會計準則委員會(SASB)編製標準及氣候相關財務揭露指標(TCFD)編寫內容。報告書邊界的設定以味王公司台北市總公司及雲林縣豐田廠為主，於報告期間，本公司組織規模、結構或所有權並無重大改變，亦無嚴重影響報告之情形。針對本報告書財務績效數據，與味王公司在113年(2024年1月1日至2024年12月31日)年度依據國際財務報導準則(International Financial Reporting Standards, IFRSs)揭露之財務報報告一致，並公開於股東會年報及公開資訊觀測站，均以新臺幣為表達單位。報告書非財務績效數據係屬自行盤查、統計之結果，按GRI準則及指標要求彙整之績效資訊。

報告書確信

本公司委任勤業眾信聯合會計師事務所，依據中華民國會計研究發展基金會發佈之確信準則公報3000號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，對本報告書部分資訊進行有限確信。確信報告請參閱本報告書附錄。

發行

味王公司將依據台灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」所規定之網站(公開資訊觀測站)上申報揭露，同時於本公司網站上公開發行公佈，且以每年一次之週期定期發行永續報告書。

現行版本發行日：**114年08月**公佈

上一版本發行日：已於**113年08月**公佈；下一版本發行日：預定**115年08月**公佈

意見回饋

有關本報告書電子檔可於本公司網站www.vewong.com首頁右上標示「企業社會責任」處之連結鍵點入或直接以路徑http://www.vewong.com/ec99/ushop20069/profile_12.asp進入下載，如對本報告書內容有任何疑問或建議，歡迎利用下列管道與我們聯絡，您的意見是我們成長的動力。

味王股份有限公司 / 永續發展執行委員會推動小組 / 陳榮顯經理

電話：**(02)2571-7271 # 825**

電子郵件信箱：niel@vewong.com.tw

經營者的話

由於交通發達、科技進步，消除了時空的藩籬，縮短了世界的距離，隨著各國來往交流愈趨密切頻繁，全球政治、經濟局勢變化往往牽一髮動全身，任何國家都息息相關，難以置身其外。以近來美國對各國加徵對等關稅為例，政策消息一出，即造成全球股市動盪不安，也加深出口貿易的觀望疑慮，正是最明顯的例證。

眼見各項挑戰接踵而至，內外環境的考驗從未少過，為了公司的永續經營與不斷發展，無法迴避艱鉅的挑戰，必須提升企業人力素質、強化公司經營體質、建立彈性靈活的產銷系統，隨時迎接多重營運難題，尋求突破困境的方法。

未來公司發展策略

為促進公司發展，擴充營運規模，我們不斷尋找各種可能的投資機會，希望在原有的核心技術外，更能吸取新的生產技術，以擴大產品範圍。投資全食物液化技術便是延伸觸角的一項嘗試，各種根莖蔬果均能利用這項細化專利技術，使原料無濾渣、零廢棄，友善環境，為環境永續克盡企業一份心力，並保留全食物營養及健康美味。然而受限設備產能不足，無法充分供應客戶需求及擴大營業規模，刻正研議如何擴增產量，開發高產能機械設備，屆時將有更大的市場發展空間。

而經典零食品牌「王子麵」，是本公司擁有的珍貴資產，為了發揮品牌經營效益，不但延伸推出豐富口味的小王子麵，也連續十餘年舉辦「小王子愛塗鴉」繪畫比賽，結合公益，以深化該品牌在各消費階層的印象。另與日系品牌 niko and...、「有飲」連鎖飲料店、台灣運動彩券……跨界聯名合作，持續提升「王子麵」的品牌能見度，且為使產品型態更加完整，本公司將隆重推出「王子杯麵」，期待透過靈活的行銷手法，為公司業務挹注一股活水。

至於活化閒置資產的任務，目前已看見初步績效，但為長遠利益考量，下一階段將更積極推動提升土地價值的利用方案，藉由專業機構的企劃招商服務，篩選媒合有進駐意願的客戶，讓公司的閒置資產能夠「地盡其利」，以增加公司收益。

有鑑於公司營運計畫是引領全體同仁向企業目標邁進的導航圖，在競爭劇烈的經營環境中，如果企業不能根據市場趨勢變化，調整產銷策略，凝聚共識，達成設定的年度目標，必將茫無方向，難以發掘問題，並適時修正調整。因此，本公司將以落實預算編製、執行、追蹤和檢討為年度工作重點，希望在預算編製的討論過程中，能夠清楚了解公司所擁有的資源和優勢，預測可能的潛在風險，制定預防措施和應對策略，以確保公司營業目標能夠有效達成。

受到總體經營環境、外部競爭環境及法規環境之影響

原以為逐漸擺脫疫情及國際戰爭影響後，原物料短缺問題得以改善，價格亦可回穩，孰料自 2024 年第三季起，因通膨走勢，使得原物料價格再次走揚，而電價、天然氣費率、基本工資紛紛調漲，導致原物料、能源及人事成本增加，加上近期美國川普政府加徵關稅的衝擊，嚴重影響本公司的外銷業務，外銷客戶因未來的不確定變數，以致下單態度趨向保守，而台幣升值，更使外銷雪上加霜，勢將侵蝕訂單的微薄利潤。

為因應前述經營困境，原擬反映實際成本於產品售價上，惟配合政府與通路業者平抑物價、民生產業凍漲政策，且競爭同業仍保持穩定價格，在調整售價未果情況下，將影響本公司毛利表現。

而 2024 年的蘇丹紅事件，除影響民眾的健康與安全外，也影響食品業者的原料採購與價格。因本公司對品質政策的堅持，幸能安然渡過蘇丹紅事件的危機，但隨之而來的法規變更及原料採購，才是我們必須面對的大事。採購過程須考量原料品質與價格是否合乎法規及內部需求外，供貨量因嚴格查驗而縮減，原料價格高漲，這些難題無一不考驗著企業的應變能力。

於蘇丹紅事件後，食品藥物管理署遂修正追蹤追溯及自檢檢驗等規範，昭示業者應加強自主管理，這也表示檢驗成本將節節高漲。為了因應環境更迭，本公司先行將 FSSC 22000 更新至 V6.0 版本，並評估品質管理系統的電子化，以降低成本。

未來本公司仍會秉持著企業良心、恪守法規與減少浪費的精神，持續精進向前。

味王公司董事長 陳清福

味王公司總經理 陳恭平

第一章 公司概況

1.1 公司簡介

味王股份有限公司原名「中國醱酵工業股份有限公司」創立於民國48年，在民國68年更名為「味王股份有限公司」，資本額為新臺幣24億元，從事綜合食品經營的跨國企業，一向以掌握市場走向及產業新知，提供健康、美味及便利的產品，戮力追求公司的永續經營及持續成長。

味王公司總部設立於台北市，**生產設施數量為一座工廠**，設於雲林縣大埤鄉豐田工業區，全省有**16個營業所及4個發貨中心**，另分別在宜蘭、花蓮、台東、南投及澎湖地區設有代銷商，產品行銷全世界(有北美洲、中南美洲、歐洲、非洲、亞洲及大洋洲等五大洲)，除台灣市場外，於泰國、越南及柬埔寨另有合資或獨資之子公司。

另有關本公司持股權比例佔前十名之主要股東請參閱公司113年度年報第80頁。

1.2 產品與服務

本公司經營食品生產、製造、銷售及進出口貿易等業務，主要產品為味精、速食麵、醬油、速食品等四大類，且主要品牌有味王、金味王、婦友、麵正宗、王子 PRINCE 等著名商標。於國內市場之銷售通路遍佈全省各地，另於國外銷售市場分佈五大洲，以東南亞、歐、美為主。**自製品銷售重量總計約 36,609 噸 (112 年度 36,623 噸)**。此外，在 113 年度本公司無負面衝擊的營運據點。

本公司主要商品項目

- (1)、味精、高鮮味精及風味調味料
- (2)、速食袋麵、速食麵容器麵
- (3)、家用醬油、加工用醬油及醬油膏
- (4)、各式風味之調理包
- (5)、點心麵
- (6)、罐頭及飲料類產品

預計開發之新服務及產品

- (1)、客製化醬油產品、調味醬小包裝產品
- (2)、各式口味之速食袋麵及容器麵系列產品
- (3)、常溫即食調理包系列

主要產品品牌

味精類品牌：味王味精、鮮寶味精、高鮮 PLUS 味精、食在對味風味調味料等。

速食麵品牌：大食客系列湯麵、乾麵達人系列拌麵、強強滾系列湯麵、經典小館系列湯麵、巧食齋系列素食麵、原汁牛肉湯、紅燒牛肉湯麵、香菇肉焿湯麵、麻油雞湯麵、鮮蝦湯麵、王子滷味麵等。

脆麵即食點心系列--王子麵系列、小王子麵系列

調理食品品牌：及時美味系列咖哩、經典系列咖哩、食材嚴選系列、藜麥粥系列、究饗 | 《x》鍋系列高湯鍋底、味膳坊系列禮盒--麻油猴頭菇、及紅燒牛腩、香菇肉焿、筍絲控肉、蔬

基本資料		(統計資料:截至 113 年 12 月 31 日止)
■公司全名	味王股份有限公司	
■設立日期	民國 48 年 7 月	
■資本額	新臺幣 24 億元	
■股票代號/產業別	1203/食品工業	
■性質與法律形式	為台灣股票上市公司(股份有限公司)	
■總部設立位置	台北市中山區中山北路二段 79 號 6 樓	
■董事長	陳清福	
■總經理	陳恭平	
■員工總人數	正式員工 707 人(本國籍員工 693 人，外國籍員工 14 人)。 臨時員工 18 人(均為本國籍，女性 12 人，男性 6 人)。 在雇用員工中進用身心障礙者 13 人(女性 4 人，男性 9 人)。 無任用派遣員工。另 113 年度與 112 年度相比，正式員工人數增加 4 人，並無顯著波動。	

燴什錦等。

速食湯系列有紫菜湯、蔬食紫菜湯、紫菜豆腐杯湯等。

醬油品牌：金味王系列醬油油膏、婦友系列醬油、XO 系列醬油油膏、金品系列醬油油膏、味仙醬油、麴正宗醬油、陳年醬油、醇釀醬油、珍宮釀醬油等。

主要產品銷售方面			
產品名稱	113 年	112 年	增(減)
調味品	4,525,737	4,640,533	(114,796)
速食品	1,445,163	1,452,357	(7,194)
其他	316,563	310,823	5,740
合計	6,287,463	6,403,713	(116,250)

1.3 經營成果與目標

經營成果

在 113 年度個體財務表現上，113 年度營業收入約為新臺幣 23.79 億元 (112 年度約為新臺幣 23.42 億元)，稅後淨利約為新臺幣 5.61 億元 (112 年度約為新臺幣 4.28 億元)，純益比率(%)為 23.58(112 年度為 18.26)。其他營運財務績效請至公開資訊觀測站參閱本公司個體暨合併財務報表。

另有關經濟領域方面之法規遵循，無違反法律和規定而被處重大罰款之事件。

項目	個體經營財務狀況			單位：新台幣仟元	
	年度	113 度	112 度	增(減)金額	
營業收入淨額		2,379,404	2,342,099	37,305	1.59
營業成本		1,722,212	1,704,981	17,231	1.01
營業毛利		657,192	637,118	20,074	3.15
營業費用		527,921	509,729	18,192	3.57
營業利益		129,271	127,389	1,882	1.48
營業外收入及支出		573,294	414,845	158,449	38.19
稅前淨利		702,565	542,234	160,331	29.57
所得稅費用		141,523	114,534	26,989	23.56
本期淨利		561,042	427,700	133,342	31.18
其他綜合損益 (稅後淨額)		106,384	71,024	35,360	49.79
本期綜合損益總額		667,426	498,724	168,702	33.83

經營目標：

食品產業屬內需型市場，國內市場已成熟飽和，相對其它產業，屬勞力較密集之產業，其所需之原物料因受國內外氣候、疫情、景氣、法規、保存條件甚至他國政策等因素影響，而有所變化，有時波動過大，對成本影響甚鉅，業者可作為者甚微，只能分散採購來源並做預判調節採購量或開發新品做為因應。

產品銷售主要在業務用通路(如團膳、餐飲、加工廠等)及家用市場之現代通路(如便利商店、超市、量販店等)，現代通路因貨架有限，再加上近幾年國外產品日趨增加，以及通路自有品牌的增加，部份又轉型複合式商店不斷壓縮國內業者可供陳列的貨架空間，使市場競爭更為激烈，且通路費用年年增加，產品利潤一再受到擠壓，為避免利潤受到侵蝕，有必要開發高附加價值的產品；於業務用通路，因價格為客戶是否採買之重要因素之一，為確保利潤，應針對不同的客戶需求，開發合乎其需求的產品，降低直接的價格競爭。又因近年新冠肺炎疫情肆虐，在面對這波險峻的疫情，令人不得不省思對各種產業的影響和衝擊，改變一般消費者的飲食和採購習慣，連帶影響食品的設計、製造、包裝、配送等作業面向。將來在產品設計端研發適合少數人食用或少量多樣的產品，以符合簡易輕巧、個人獨享的需求；製造端則在生產過程提升自動化程度，亦使食品安全衛生得以升級，而通路端採行多樣化發展，由傳統通路拓展至網路銷售，逐步增加年輕客群的比例。

面對愈來愈艱困的挑戰，欲達成公司的目標，公司未來的產品發展，應符合下列趨勢：

- (1)簡單配方，少添加物，低卡、低鹽、低糖符合健康印象的產品。
- (2)開發較小規格之產品以滿足小家庭使用之需求。
- (3)研發口感升級好消化具營養價值適合銀髮、介護及防災食用之產品。
- (4)業務用市場針對不同之客戶，客制化開發符合其需求之產品。

產品開發重點

- (1)原料成分簡化：迎合潔淨健康飲食趨勢，使用更少且更自然的原料，以提升產品的健康形象。
- (2)蔬食飲食型態：推廣以植物為基礎的產品，以滿足健康意識提升的消費者需求。
- (3)個性化產品：根據消費者的需求和偏好提供定制化的食品選擇。
- (4)地方特色產品：強調本地食材和文化，吸引追求獨特性的消費者。
- (5)國際市場拓展：探索新興市場，滿足不同地區的消費需求。

為此，本公司始終堅持「品質第一、零食安事件、持續改進、減少浪費」的政策，在不影響產品安全原則下，逐步降低含鈉製品及食品添加物的使用，且隨著人口結構及生活型態變遷，加上消費者健康意識抬頭，屬性天然、在地、各類優質、安全、方便及美味食品乃未來發展趨勢。面對食品業日益嚴峻考驗，每一步履確實充滿艱辛挑戰，但在強化研發創新、業務積極勤奮與行銷不斷努力下，期以美味又健康的好產品來服務大眾，繼續朝創造營業額與提高公司整體利潤之雙重目標邁進。

短期市場目標

- (1)靈活生產和供應鏈優化以符合通路及消費者瞬息萬變的需求。
- (2)加強產品創新和品質管控，開發迎合市場需求的新產品，增加消費者對公司之認同感。
- (3)持續進行市場調研，開發符合不同消費群體需求的產品線，增加高附加值的特色產品，提高利潤空間。
- (4)深耕現代通路，增加新品上架機會，以提升業績。
- (5)積極經營社群平台，提升品牌影響力。

長期市場目標

- (1)投入資源進行品牌推廣和營銷活動，以增加消費者對公司之好感度。
- (2)增加通路商的合作，與通路商成夥伴關係創造雙贏。
- (3)拓展對外貿易，增加產品外銷規模。
- (4)技術創新和自動化升級，提升產品競爭力，以擴大業務並降低生產成本。
- (5)積極參與社會公益事業，塑造良好企業形象。

1.4 公司治理

公司治理是企業永續經營的基石，味王公司的治理政策以保障股東權利為最大目標，建立有效的治理架構、誠信經營守則、強化董事會職能及資訊公開透明，並尊重利害關係人的權益，善盡企業社會責任。有關本公司組織結構及其所營業務等公司治理狀況詳細資訊請參閱 113 年度年報第 6~81 頁。



本公司經營團隊之主要成員及職掌

職稱	姓名	工作職掌
總經理	陳恭平	負責味王公司股份有限公司營運事宜
副總經理	李啟隆	負責子公司泰國味王有限公司營運事宜

協理	鄭絢彰	協助本公司國內、外營運事宜
協理	魏璟雄	負責本公司秘書作業事宜
經理	于德溥	負責本公司投資管理作業事宜
經理	陳榮顯	負責本公司稽核作業事宜
經理	李兆弘	負責本公司總務、採購作業事宜
經理	呂文傑	負責本公司財務、會計作業事宜
經理	羅旭洲	負責本公司內銷業務作業事宜
經理	鄭志芳	負責本公司研究發展作業事宜
廠長	楊文正	負責本公司豐田廠生產作業事宜。

❖ 董事會

味王公司董事會成員計有十五人，包含董事十二人及獨立董事三人，任期三年，由於第 22 屆董事會自民國 110 年 7 月 14 日起至民國 113 年 7 月 13 日止。因此，本公司第 23 屆董事會於 113 年 6 月 26 日股東常會改選董事，任期自民國 113 年 6 月 26 日起至民國 116 年 6 月 25 日止。原應選任董事 15 人，惟女性候選人於選舉前逝世，故董事缺額一席而無女性董事，將於 114 年股東常會補選女性董事 1 席。依據本公司「公司治理實務守則」第 20 條文及「公司董事選舉辦法」，董事會成員組成應考量多元化，並就本身運作、營運型態及發展需求以擬訂適當之多元化方針，宜包括但不限於以下二大面向之標準與管理目標：一、基本條件與價值：性別、年齡、國籍及文化等。二、專業知識與技能：專業背景（如法律、會計、產業、財務、行銷或科技）、專業技能及產業經歷等。

本公司現任董事會由 14 位董事組成，其董事會組成多元化政策之具體管理目標及達成情形如下：

管理目標	達成情形
獨立董事席次不得少於董事席次五分之一	達成
董事間不超過二人具有配偶或二親等以內之親屬關係	達成
兼任公司經理人之董事不逾董事席次五分之一	達成
兩名董事為日本國籍，董事會具有多元文化色彩	達成

另董事成員應普遍具備執行職務所必須之知識、技能及素養，董事會整體應具備之能力為：1、營運判斷能力，2、會計及財務能力，3、經營管理能力，4、危機處理能力，5、產業知識，6、國際市場觀，7、領導能力，8、決策能力。故本公司董事專業資格及獨立董事獨立性，詳細資訊請參閱 113 年度年報第 19~21 頁。

所以，本公司第 22 屆董事皆為 15 位成員（成員中有 1 位女性，佔 6.67%、14 位男性，佔 93.33%，年齡分佈：61~70 歲有 6 人，佔 40.00%、71 歲以上有 9 人，佔 60.00%。），另目前第 23 屆董事 14 位董事成員性別 100% 均為男性，年齡分佈：61~70 歲有 7 人，佔 50%、71 歲以上有 7 人，佔 50%，其中兩名董事旅居日本為多元文化色彩，並皆普遍具備執行職務所必須之知識、技能及素養各成員皆普遍具備相當執行職務所必須之知識及經驗，並考量其適當多元化之組合，不僅積極安排董事進修事宜，另以鼓勵方式逕自參加其他相關課程之進修，詳細資訊請參閱 113 年度年報第 47~48 頁。

為落實公司治理、提升董事會功能，建立績效目標以加強董事會運作效率，本公司『董事會績效評估辦法』已民國於 109 年 5 月 13 日第二十一屆第九次董事會通過，每年定期進行一次董事會與個別董事成員之績效評估、以及功能性委員會績效評估。有關董事會評鑑執行情形請參閱 113 度年報第 31~32 頁。

依本公司董事會議事規範規定，每季至少召集一次董事會，討論與決議公司重要經營事項，113 年度本公司董事會開會總計 6 次，平均實際出席率 72.5%（委託出席不計入）。另董事成員中對於會議事項，與其自身或其代表之法人有利害關係，除應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，將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。

董事成員出列席情形資訊						
職稱	姓名	性別	實際出列席次數	委託出席次數	實際出列席率(%)	備註
董事長	陳清福	男	6	0	100%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
常務董事兼總經理	陳恭平	男	4	2	66.7%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
常務董事	甘錦裕	男	4	2	66.7%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
常務董事	穎川万和	男	5	1	83.3%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
董事	穎川浩和	男	5	1	83.3%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
董事	杜恒誼	男	5	1	83.3%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
董事	楊正	男	2	1	66.7%	連任.113.6.24 改選，應開會 3 次
董事	張榮竣	男	3	0	100.0%	連任.113.6.24 改選，應開會 3 次
董事	周海國	男	6	0	100%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
董事	賴其里	男	5	1	83.3%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
董事	葉啟昭	男	4	2	66.7%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
董事	陳月鳳	女	0	3	0%	舊任.113.5.31 逝世，應開會 3 次
董事	李啟隆	男	0	3	0%	舊任.113.6.24 改選，應開會 3 次
董事	亘原實業(股)公司		1	2	33.3%	舊任.113.6.24 改選，應開會 3 次
獨立董事(常務董事)	廖季方	男	6	0	100%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
獨立董事	江文章	男	6	0	100%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次
獨立董事	胡東晃	男	6	0	100%	連任.113.6.24 改選，應開會 6 次

註 1：113 年度本公司董事會開會 6 次，董事平均出席率 72.5%(委託出席不計入)。

註 2：實際出(列)席次數/年度開會次數=實際出(列)席率(%)。

❖ 薪資報酬委員會

薪資報酬委員會各委員依其專業，及善良管理人之注意，忠實履行本委員會所賦予之職能，訂定並定期檢視董事及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，並依據公司規模、行業特性、業務性質、經營績效、市場行情、未來風險及歷年薪資報酬發放情形，定期評估並訂定董事及經理人之薪資報酬。有關本公司薪資報酬委員會運作情況，詳細資訊請參閱113年度年報第49~50頁。

本公司設有薪資報酬委員會，其委員共計三人，任期自民國 113 年 6 月 26 日至 116 年 6 月 25 日止，113 年度薪資報酬委員會共開會 2 次，召集人與成員實際出席率為 100%。

❖ 審計委員會

本公司自民國 107 年 6 月 26 日起設置審計委員會，任期三年，第三屆審計委員會任期自民國 113 年 6 月 26 日至民國 116 年 6 月 25 日止，113 年度審計委員會共開會 4 次，召集人與成員實際出席率為 100.00%。有關獨立董事對於「審計委員會議案內容之討論意見或決議結果」、「獨立董事與內部稽核主管溝通情形概要」、「獨立董事與會計師溝通情形概要」等相關資訊，請參閱 113 年度年報第 33~37 頁。

本公司審計委員會由三位獨立董事組成，至少每季召開一次常會，本委員會旨在協助董事會執行監督職責及行使證券交易法、公司法及其他法令規定之職權，並定期與公司之簽證會計 師進行交流並就簽證會計師之選任、獨立性及績效進行審核。同時，公司內部稽核人員會依據年度稽核計畫定期向審計委員會提報稽核彙總報告，審計委員會亦定期對本公司之內部控制制度、內部稽核人員及其工作進行考核。主要職權項目如下：

- (1). 依證交法第十四條之一規定訂定或修正內部控制制度。
- (2). 內部控制制度有效性之考核。
- (3). 依證交法第三十六條之一規定訂定或修正取得或處分資產、從事衍生性商品交易、資金貸 與他人、為他人背書或提供保證之重大財務業務行為之處理程序。
- (4). 涉及董事自身利害關係之事項。
- (5). 重大之資產或衍生性商品交易。

- (6). 重大之資金貸與、背書或提供保證。
- (7). 募集、發行或私募具有股權性質之有價證券。
- (8). 簽證會計師之委任、解任或報酬。
- (9). 財務、會計或內部稽核主管之任免。
- (10). 由董事長、經理人及會計主管簽名或蓋章之年度財務報告及須經會計師查核簽證之第二季財務報告。
- (11). 其他公司或主管機關規定之重大事項。

❖ 永續發展執行委員會

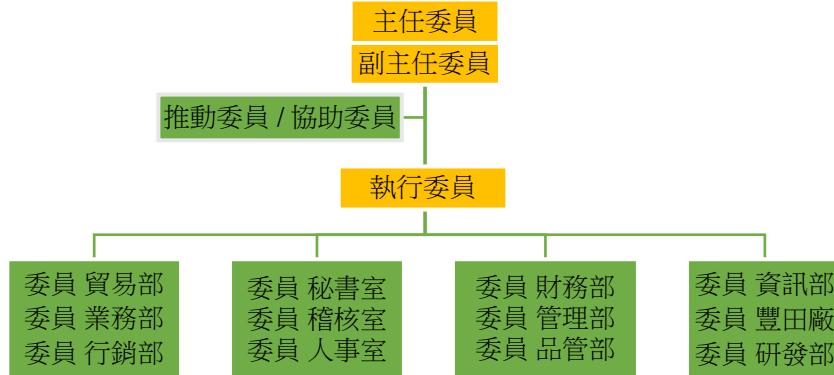
本公司於民國 104 年 2 月 24 日成立企業社會責任執行委員會，已於 111 年更名為「永續發展執行委員會」(以下簡稱 ESG 委員會)，並以『公司永續發展實務守則』為方針，又於民國 113 年 11 月 13 日經第 23 屆第 3 次董事會通過訂定「永續發展執行委員會組織規程」施行，依據本規程規範永續發展執行委員會主任委員由總經理(需為董事會成員)或具董事身分者擔任，為落實執行本委員會之功能，得指派本公司相關業務主管擔任委員共同運作執行各項政策。

為此，在人員編制方面，由總經理擔任主任委員，協理擔任副主任委員，各部室主管為成員，應以善良管理人之注意，忠實履行下列議題，且相關議題處理情形應提報審計委員會(獨立董事)審查討論外，並向董事會報告並提交董事會報告或討論：

- 一、制定企業永續發展方向、策略及目標，並擬定相關管理方針及具體推動計畫。
- 二、企業永續發展執行情形與成效之追蹤、檢視與修訂。
- 三、永續資訊揭露事項並製作永續報告書。

四、本公司永續發展實務守則之業務或其他經董事會決議由本委員會辦理之事項。

永續發展政策與目標涵蓋下列之議題：(1)公司治理層面、(2)經濟發展與產品安全層面、(3)環境層面、(4)風險管理層面、(5)資訊安全管理層面，並將該些 ESG 相關議題之辦理成效，納入本委員會業務經辦人員(包括高階經理人員)考績之績效評估項目，原則上亦即納入對薪資報酬之給付調升、職務升遷之考量及績效評估項目之參考依據。並每年一次將最終成果向董事會報告。本公司已於 113 年 11 月 13 日向董事會提報永續發展委員會執行情形。



❖ 誠信經營與反貪腐

本公司始終秉持廉潔、透明及負責之經營理念，制定以誠信為基礎之政策，並建立良好之公司治理與風險控管機制，以創造永續發展之經營環境。故訂有並公告『公司誠信經營守則』，規範相關行為及倫理守則，且內部積極要求員工恪遵法令並堅守誠信倫理，如：教育訓練宣導政策與規定；遇有媒體報導其他公司有違倫理或不合法行為時，亦會發文提醒員工注意，強化誠信經營理念的提倡，落實於日常營運之中。另最高治理單位成員均無公司法第 30 條各款情事，詳細資訊請參閱 113 年度年報第 16~19 頁。

另訂有並公告『違反誠信行為之案件處理原則』，以維持違反誠信行為通報管道之暢通，並加強內部控制、降低公司風險，確保經營目標持續、穩定發展，防止損害公司行為發生。針對誠信經營事項，該處理原則揭露通報管道與方式，如：通報專線或電子郵件信箱等，均可反映或檢舉倫理與誠信相關問題。

- 在 113 年度未發生貪腐事件或因違反誠信經營原則遭檢舉之情事發生。
- 在 113 年度無涉及反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為。

➤ 在 113 年度無發生與侵犯顧客隱私權或遺失顧客資料有關的投訴事件。

❖ 設置公司治理主管

- 本公司於 110 年 5 月 12 日董事會決議通過設置公司治理主管一職，並任命秘書室魏璟雄經理擔任公司治理主管(符合公司治理主管之法定資格，就任日期為 110 年 6 月 30 日)，負責公司治理相關事務。公司治理主管進修執行情形，詳細資訊請參閱 113 年度年報第 73 頁。
- 本公司公司治理主管，負責公司治理事務之職權範圍至少應包括下列內容：
 - (1) 依法辦理董事會、審計委員會、薪酬委員會及股東會會議相關事宜。
 - (2) 製作董事會及股東會議事錄。
 - (3) 協助董事就任及持續進修。
 - (4) 提供董事執行業務所需資料。
 - (5) 協助董事遵循法令。
 - (6) 其他依公司章程或契約所訂定之事項等。

➤ 有關公司治理主管業務執行情形：113 年度均依照上列之職權範圍確實執行。

1.5 風險管理

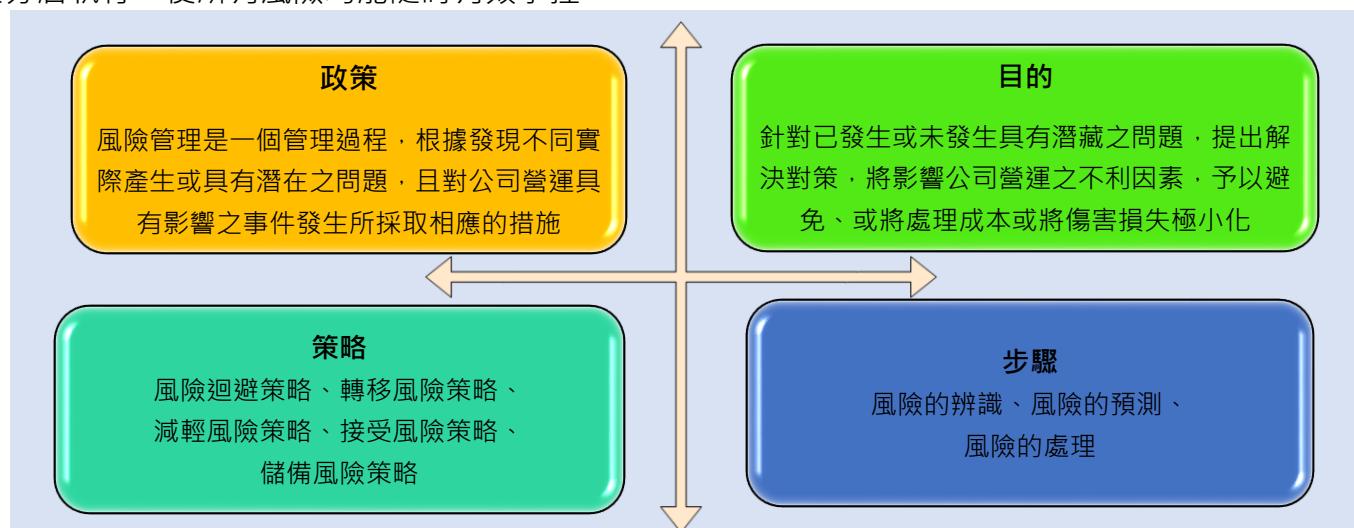
(一) 風險管理組織及架構

為健全與強化風險管理機能，進行風險管理相關運作機制之監督，本公司於民國 113 年 11 月 13 日經第 23 屆第 3 次董事會通過訂定「風險管理實務守則」施行，其風險管理組織則依據「上市上櫃公司治理實務守則」第 27 條規定，及參照臺灣證券交易所股份有限公司及財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心共同制定「上市上櫃公司風險管理實務守則」第十一條「上市上櫃公司亦得考量其規模大小，以其他功能性委員會或工作小組形式，替代風險管理委員會之職能」之規範，由董事會下成立之「永續發展執行委員會」作為風險管理之最高權責單位，並由「ESG 執行小組」作為風險管理之執行機構，且每年至少一次於董事會檢視相關議題的執行情形，以確保風險管理之有效性。本公司已於 113 年 11 月 13 日向董事會報告風險管理執行情形。

本公司風險管理推動與執行單位，由永續發展執行委員會替代，應負責規劃、執行與監督風險管理相關事務。該單位得考量公司規模、業務特性、風險性質與營運活動，指派專責單位或以任務編組方式組成。風險管理推動與執行單位應對董事會負責，並將所提議案提報審計委員會審議後，交由董事會決議。

(二) 風險管理政策及策略

味王公司於企業經營面臨之各項風險，組織依據各類型風險特性採取對應管理機制，確保能有效控制相關風險，同時達成營運策略目標。在風險管理方面，依各相關單位潛在之風險進行辨認、分析與衡量，進而透過適當管理方法加以應對，監督並改進風險管理計劃，依風險的特性與影響層級，予以集中管理與分層執行，使所有風險均能隨時有效掌控。



為此，有關於在永續經營與發展所面臨到的風險與機會略述如下：

本公司已創立 65 年，品牌知名度已深植國內，在國內不僅擁有穩健財務面及國內、外優秀的經營團隊，更具有引領市場的優勢醱酵設備與生產技術、遍佈全省的營業所及物流配送系統等競爭利基；不論都會、鄉野或深山裡的每一個溫暖家庭，都能在短暫時間內享用到味王公司以專業與社會責任所精心調製出的各類優質、安全、方便、美味食品。未來跨境的網路交易法規漸趨成熟後，更可將此優質產品帶到無遠弗屆的世界各角落。

◆ 對於發展遠景之有利因素：

- (1)公司不斷進行品質與作業流程精進及人事整合，撙節費用、降低成本，以增進產品銷售競爭力並提升公司整體利潤；
- (2)公司制度積極改造，除進行生產設備更新、自動化與業務等相關層面之整頓，並積極介入具市場發展性之其他業態經營，此將有助於公司長遠穩健經營及未來發展。

◆ 對於發展遠景之不利因素：

- (1)原物料及能源價格波動頻率快速，公司掌控力道薄弱，若遇長期持續大幅度調漲，又無法即時全部轉嫁於消費者，公司需部分自行吸收，提高了製造成本，侵蝕到公司整體營業利益；
- (2)同業間競爭激烈，且透過強力廣宣推出新品搶佔市場，衝擊本公司產品的生存空間；

◆ 緒上所述，針對不利因素所採行因應對策：

- (1)持續加強研發或引進國內、外具市場潛力之「差異性」新品，創造利潤，並調整高毛利產品之銷售比重，維持成熟獲利商品持續成長；
- (2)加強行銷企劃功能，善加利用新興之社群媒體，重建品牌定位與知名度，以品牌經營來間接提昇公司企業形象，塑造產品拉力，吸引消費群青睞；
- (3)整合業務行銷及研發，採自製、產銷分離、進口方式，以最有利條件推出產品，促進業績鞏固市場。

◆ 策略及營運風險

本公司訂定年度預算與計劃由各部室及工廠完成初步預算後，並結合公司目標、策略而彙整具體可行之整體目標。另對於子公司部分則由經營決策委員會下所設立之投資管理處依個別事務做掌控與管理，亦即透過策略營運事前的風險評估及事後績效追蹤作為管控風險方式。

◆ 產品及市場風險

本公司於新產品開發階段，秉持聯合國《關於環境與發展的里約宣言》第 15 條原則所倡議的預警方針，評估原料的環境足跡與潛在風險，在追求產品風味提升的同時，優先採用如酵母抽出物等天然鮮味劑，不僅能有效取代部分食鹽的添加降低鈉含量，更可作為多種風味調味劑的天然替代方案，減少食品添加物的使用，從源頭降低對環境及人體健康的潛在負面影響，透過對原料生產過程的環境評估、替代方案以及對供應商環境標準的要求，致力於開發更健康、更永續的產品。

針對產品設計及開發係依循內部系統性方法進行新產品上市規劃，並透過定期會議管控新產品研究開發進度、分析市場銷售趨勢及討論其他相關事項。另對於環境市場變化之因應，則定期召開營運會議，如：產銷、營業、研發等，集思廣益，尋求解決之道，使風險降至最低。

◆ 研發未來發展計劃：

- (1)醬油以天然安全減少添加物，潔淨升級，與知名廠商聯名媒合作及開發業務通路，「以客為尊」客製化產品，「全新調配產線設備」邀請客戶參訪並做教育訓練，增強品牌深耕，陸續研發調味醬，符合市場需求，展現醬油獨特性、創新、美味。
- (2)速食麵因應市場需求，跨界聯名推出泡麵，新品研發以簡潔全新特調獨特口味及彈性利用搭配「調理包」，提升便利性，以美味、安全兼具為產品設計核心概念；「休閒食品」王子點心麵，運用品牌優勢創造「零食產品」，以麵條調味與業界合作，創新零食價值，優化產品多元特色。
- (3)速食快餐增設及更新設備，朝配方簡化與潔淨標示產品邁進，包裝多樣化，方便於家庭、外食族及短期常溫儲糧方式，設計「零嘴、滷味系列」產品與農會合作農產品，以自然、營養、健康、美味、永續食品之發展；積極參與「銀髮友善食品」「新味食潮」..之認證，增強公司品牌及曝光。
- (4)原材料持續改進建立與新產品設計開發減少糧食浪費，確保產品食品安全，以維護國人消費者健康。
- (5)研發創新各項產品，延伸既有品牌之產品形象，使產品附加價值提高。

◆ 長、短期業務發展計畫：

(1).短期業務發展計劃：

- (A)因應疫情狀況調節產能、委外代工、外購及進口，以符合通路及消費者瞬息萬變的需求。
- (B)改善產品品質，增加消費者對公司之認同感。
- (C)開發高附加價值的產品，以增加公司的獲利空間。
- (D)深耕現代通路，增加新品上架機會，以提升業績。
- (E)開發符合電商通路販售之包裝規格的產品，以因應電商快速發展。
- (F)積極經營社群平台，拉近年輕族群的距離。

(2).長期業務發展計劃：

- (A)經營品牌以增加消費者對公司之好感度。
- (B)增加通路商的合作，與通路商成夥伴關係創造雙贏。(C)拓展對外貿易，增加產品外銷規模。
- (D)因應高齡化社會、少子化及族群多元融合的現象，還有不定的疫情及食安恐慌心理，研發符合口味需求及健康照顧的產品。
- (E)改善及擴增工廠設備，使之具有生產符合市場及未來需求產品之能力與潛力，以擴大業務並降低生產成本。
- (F)參與社會公益活動，善盡企業社會責任。

❖ 財務風險及法律風險

有關財務風險管理工作由本公司財務部按照董事會核准之政策執行，財務部門透過與內部各營運單位密切合作，以辨認、評估與規避財務風險。為降低對財務狀況及財務績效之潛在不利影響，本公司將隨時密切注意利率、匯率變動及通貨膨脹等，亦及時提出適當之避險措施。

針對內、外銷市場之客戶信用管控原則簡述如下：

內銷市場：為能確實執行信用限額管控，訂定信用限額管理辦法執行，且由各營業所之營業人員確實調查客戶信用狀況並建立資料，並每年定期依客戶實際交易情形，確實評估其信用狀況，檢討調整信用額度，務必控制在新評定之信用限額範圍內，以減低營運風險。

外銷市場：對於外銷市場之新產品開發多半建議客戶提供當地市場較有興趣的產品進行開發，避免無謂損失。針對該市場之收款風險，如屬新客戶則採行預收貨款或開立信用狀(L/C)為主，至於代理商係經市場銷售量與信用情形評估後，分別給予不同的信用額度，如：美國代理商為出口 14 天內付款，若逾期未付款則暫停出貨。

此外，本公司並無從事任何高風險、高槓桿投資及衍生性商品等交易，相關政策執行除審慎評估、定期回報及管控外，另訂有『取得及處分資產處理程序』、『資金貸與他人作業程序』及『背書保證作業程序』等規範以資遵循。

另針對法律風險由本公司管理部法務股協助各部門依法運作業務，如：債權之確保、營業交易債務之處理及智慧財產權保護等，必要時則委請外部法律顧問做專業諮詢。

❖ 資訊安全風險

本公司除訂有資訊安全政策及管理方案外，並建置各式資安防護系統，如：不斷電系統設備、防火牆、防毒軟體等，以防範各種外部資安威脅，亦提升整體資訊環境之安全性。本公司資訊部則依據實際狀況，以親臨現場或遠端操作方式，隨時對公司員工進行資訊安全教育訓練。此外，為規範公司妥善管理個人資料之蒐集、處理及利用，促進個人資料之合理利用，及避免因個人資料外洩，遭致非特定個人之權益受損之不確定性事件發生，訂有『個人資料保護管理辦法』以資遵循。

1.資通安全風險管理架構

企業資通安全治理組織

- " 監督單位 " 為「稽核室」及「品管部」。
- " 權責單位 " 為「資訊部」，下轄" 資訊部駐總公司人員"（負責資安設備安裝、設定以及「總公司」、「營業所」、「發貨中心」資安管理）及" 資訊部駐豐田廠人員"（負責「豐田廠」及子公司

「森美工業」資安管理，支援中部及南部地區資安管理）；「資訊部」主管則由「總經理特別助理（協理）」擔任。

2. 資通安全政策

企業資通安全管理策略與架構

「資訊部」每半個月召開例行會議，依據「規畫」、「執行」、「查核」與「行動」的管理循環機制，並每一年與「稽核室」一同檢視資通安全政策適用性與保護措施。「稽核室」將平日根據「味王公司內稽內控準則」之稽核狀況及建議改善事項整理成「年度稽核報告」，經「資訊部」會簽之後呈報「董事長」及「董事會」。「品管部」則根據（ISO9001）之資通安全標準進行內部稽核。

3. 資通安全風險與因應措施：

- ⊖ 資通安全之核心為「制度與管理」，而「資安系統」只是「工具」。
- ⊖ 本公司多年前就已經建立「制度與管理」；早期系統連線方式為「封閉式」（不能從外部連線），故沒有發生來自外部攻擊事件。
- ⊖ 目前系統架構為「集中式」（主機集中在「總公司」），系統連線方式為「開放式」（可以從外部連線）；雖然曾發生以非法方式入侵本公司的內部網路系統，因為落實「資通安全管理」，故沒有成為重大資安事件。

❖ 氣候變遷相關環境風險與面對經營危機處理原則

為迅速因應及妥適處理公司經營上之各類型之危機，本公司訂有『緊急應變作業程序』，俾利於相關單位遵循。當遇有緊急狀況或影響食品安全的突發事故，舉凡火災；無預警之停水、停電；傳染疾病之流行；地震、颱風等天然災害；人為因素造成人員傷亡或設備、建築嚴重損毀等，需停工處理等重大問題；媒體輿論、群眾或工會抗爭對公司產生重大影響事件等，則依權責分工立即處理展開行動，於第一時間負責協調及指揮各相關部門及人員，且隨時彙整處理進度，密切與發言人聯繫。

四大風險類型之說明及對應本告書章節

食品安全風險	原物料採購、生產製造及銷售過程中，對於公司營運產生負面影響之不確定性事件	
	未即時更新食品相關法規資訊，亦即食品包裝標示未能符合規範等風險	
資訊安全風險	本告書對應章節：第三章 產品責任與健康安全	第四章 原物料採購管理
	資訊系統當機、故障、資料損毀等，造成公司營運中斷或盜用，對公司營運產生影響	
氣候變遷與環境風險	因個人資料外洩，遭致非特定個人之權益受損之不確定性事件等風險	
	本告書對應章節：第一章 1.5 風險管理	資訊安全風險

氣候變遷與環境風險	環保相關法規趨嚴，導致企業面臨轉型風險，如減碳與節能措施之因應等，可能衝擊企業營運與財務規劃	
	極端天氣事件增加，可能造成企業營運中斷或資源損失等風險	
職業安全風險	本告書對應章節：第五章 環境維護與成效暨氣候相關財務揭露(TCFD)	
	未依照相關勞動管理法規或其他非特定原因，造成勞工臨時性、永久性之意外傷害之不確定事件	
	機器設備操作不當或工作環境安全措施未適當落實，導致職業災害發生等風險	
	本告書對應章節：第六章 員工關懷與社區關係	

第二章 利害關係人溝通與重大議題鑑別

2.1 利害關係人溝通

利害關係人的鑑別與溝通，是企業社會責任的基礎。與利害關係人溝通的方針，係對利害關係人所關心之實質性議題，參酌本公司治理、責任與營運方針，及往年所歸納之利害關係人、實質性議題之重大主題與重大議題，衡酌利害關係人對味王的影響程度，及味王對利害關係人的依賴程度，將議題設計成問卷，邀請本公司供應商、通路商、媒體/網路社群、消費者等利害關係人考量評分，並將收集來自不同管道之意見，做為日後研擬公司管理方針之參考。

故本公司在永續報告書中，對於利害關係人之鑑別，則以往年內部調查之利害關係人、關切議題、溝通管道與頻率為基礎檢視並歸納調整。有關重大議題辨識則考量公司經營發展、產業特性及業界關注之面向設計，分有(1)設定之議題及(2)自由發揮題二區塊之間卷，透過多元管道以每兩年為期之循環原則，與各利害關係人進行溝通並調查，而該問卷係由利害關係人依其關注度之輕重(1~5分間)予以給分，本公司收集後加以計算，並以議題重要程度得分高低排序評估重大性，辨識出重大議題與次要議題，作為本報告書資訊揭露的參考基礎，以利向所有利害關係人進行溝通，其步驟如下：

利害關係人鑑別	重大議題辨識
<ul style="list-style-type: none">•鑑別原則：利害關係人對味王的影響程度、以及味王公司對利害關係人的依賴程度。•鑑別出之利害關係人：有下列9類•①股東及投資人 ②員工 ③消費者 ④社區 ⑤供應商⑥企業客戶與通路商 ⑦政府機關 ⑧媒體與網路社群 ⑨金融機構	<ul style="list-style-type: none">•步驟一：主要以GRI準則之考量面為基礎，再經內部評估公司永續發展策略與願景、食品產業特性、以及同業關注議題中，依經濟、環境及社會等面向彙整出22項關注議題。•步驟二：透過多元管道與利害關係人溝通，並於官網設置利害關係人專區之議題關注問卷，以問卷方式進行調查。針對該些議題制定利害關係人對於各關注議題之重要及關注程度給與評分，藉以進行重大性評估及排序。•步驟三：針對問卷結果分析上述關注議題，分別以利害關係人認為對味王公司之重要程度與關注程度，進行重大性評估及排序，並繪製關注議題圖表，依此決定味王公司ESG報告書架構及內容。

有關重大議題辨識溝通並調查，透過多元管道與各利害關係人每兩年為期進行溝通並調查(近期114年度為需重新調查之年度)，因上年度為繼上次調查後之第二年度，故今年重新進行利害關係人鑑別與重大議題辨識。

關注議題排序與分類						
重大議題	1、產品責任--產品社會責任	2、售後服務--客戶服務管理	3、產品資訊及標示	4、客訴爭議處理	5、食品品質、安全及驗證	6、產品溯源管理
	7、廣告行銷	8、公司形象--公司文化及精神	9、法規遵循			10、採購實務
次要議題	11、職業健康與安全	12、風險控管—風險管理與危機處理原則	13、供應鏈管理	14、永續發展策略—未來發展、產品品質、技術研發...等	15、產品創新	16、公司治理
	17、勞資關係	18、人力資源策略	19、經營績效	20、社區關係	21、環境管理	22、溫室氣體與能源管理

上列議題與去年(112年度)差異：

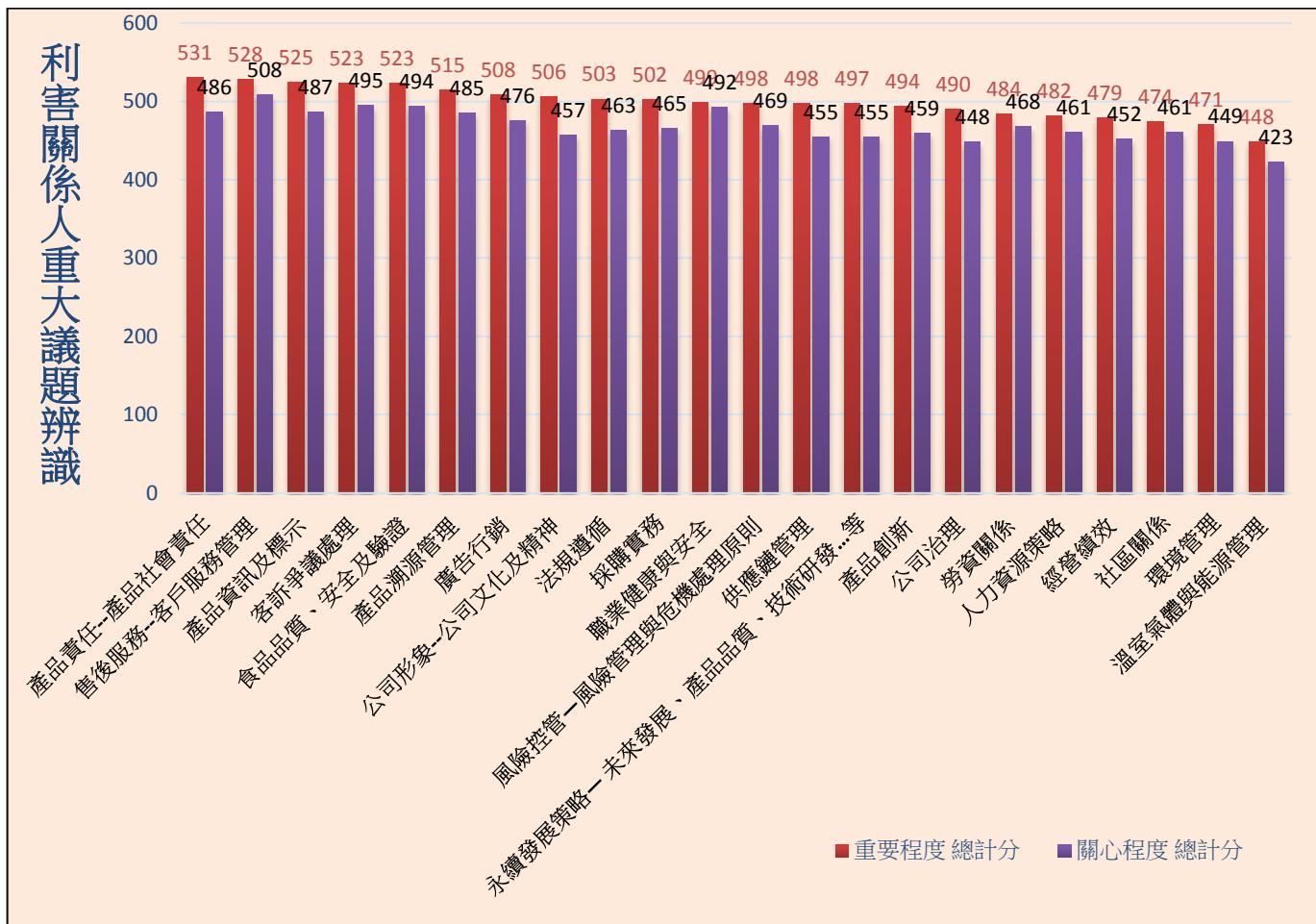
為使利害關係人所關注之議題更加明確與了解，對於議題之增加或更名或變動狀況詳列如下。

新增議題：無

更名議題：無

議題變動：1、由次要議題 => 變動為 重大議題有：廣告行銷、採購實務。

2、由重大議題 => 變動為 次要議題有：職業健康與安全、風險控管—風險管理與危機處理原則、供應鏈管理、永續發展策略—未來發展、產品品質、技術研發...等、公司治理、經營績效。



各利害關係人所關注議題之溝通頻率、管道與方式

利害關係人	關注議題	溝通道與方式	溝通頻率
股東及投資人	•法規遵循 •經營績效 •永續發展策略 •風險管控 •公司治理	每年召開股東會、不定期法人說明會	年
		每季董事會	季
		依主管機關規定公告重大訊息	不定期
		定期公告財務報表/年報/ESG 報告書	季 / 年
		公司官網訊息揭露	不定期
		服務代理機構	不定期
		投資人服務之公司內部聯絡窗口	不定期
		發言人制度	不定期
員工	•職業健康與安全 •勞資關係 •人力資源策略 •環境管理	每季勞資會議、工會理監事會議、安全衛生委員會	季
		每年工會會員代表大會	年
		公司官網利害關係人專區	不定期
		不定時之內部公佈欄、內部網站、電子郵件	不定期
		每季或不定期之職工福利委員會	季
消費者	•食品品質、安全及驗證 •產品溯源管理 •產品責任 •產品創新與售後服務 •產品資訊及標示	公司官網利害關係人專區	不定期
		小王子生活屋(FB)、公司 LINE 客服(味王 CS)	不定期
		0800 免付費專線與信箱	不定期
		定期公告 ESG 報告書	年
		每年不定期滿意度調查、不定時賣場面銷	年
		民眾申訴表之申訴機制	不定期
社區	•社區關係 •環境管理 •溫室氣體與能源管理	不定期參訪社區活動或物資贊助	不定期
		定期公告 ESG 報告書	年
		公司官網利害關係人專區	不定期
供應商	•採購實務 •供應鏈管理 •產品溯源管理	不定期訪廠評鑑、電話及電子郵件溝通	不定期
		違反誠信經營行為之檢舉電話及信箱	不定期
		每年不定期滿意度調查	不定期
企業客戶與通路商	•產品創新與售後服務		

	<ul style="list-style-type: none"> • 產品溯源管理 • 食品品質、安全及驗證 • 產品資訊及標示 	<ul style="list-style-type: none"> 不定時營業人員面銷 公司官網利害關係人專區 	不定期
政府機關	<ul style="list-style-type: none"> • 法規遵循 • 產品資訊及標示 • 公司治理 • 職業健康與安全 • 勞資關係 • 溫室氣體與能源管理 	不定期政令宣導會、公文函文往返	不定期
		不定時業務面訪、電話通訊	不定期
		不定期法規查核	不定期
		依主管機關規定公告重大訊息	不定期
		定期公告財務報表/年報/ESG 報告書	季 / 年
媒體與網路社群	<ul style="list-style-type: none"> • 法規遵循 • 食品品質、安全及驗證 • 產品資訊及標示 • 產品創新與售後服務 	發言人制度	不定期
		小王子生活屋(FB)、味王 CS(Line)	不定期
		產品發表會/記者餐敘、不定時電郵、簡訊或電話通訊	不定期
金融機構	<ul style="list-style-type: none"> • 經營績效 • 公司治理 • 法規遵循 	公司官網利害關係人專區	不定期
		定期公告財務報表/年報	季 / 年

2.2 重大議題辨識與回應

綜前所述該些關注議題由各部室主管完整評估其影響的範疇、邊界與蒐集報導期間，以符合及回應各利害關係人關注之重要資訊與績效。於本報告書中對應章節予以回應，其報告邊界範疇如下：

重 大 議 題	議題邊界			衝擊說明	味王相關政策與承諾	採取行動	追蹤行動有效指標	回應章節	
	上 游	組織 內部	下 游						
	對應 GRI 準則								
產品 責任 —產 品社 會責 任	●	●	●	顧客健康及安全 (GRI 416)	致力於食安零風險，積極管理產品的食品安全，可促使味王在食品生產上邁向永續且負責的生產模式。	隨著消費者對於食品安全及品質要求日益重視，本公司始終堅持「品質第一、零食安事件、持續改進、減少浪費」的政策、「品質、創新、交期」的食品安全目標為主軸，予以顧客至上的承諾，積極進行設備改善與精進，憑著務實、良心與專業進行食品產製。	訂定並遵循食品安全目標：「品質、創新、交期」及食品安全政策：「品質第一、零食安事件、持續改進、減少浪費」。	▪ 改善食品衛生、安全與品質控管 ▪ 產品儲存及運輸管理 ▪ 不良食品的處理獲回收管控	3.3 製造場所環境衛生與品質管理(第 26 頁) 3.4 產品庫存、不良品的處理或回收管理(第 27 頁)
售後 服務 —客 戶服 務管 理		●	●	組織概況(GRI 2)	顧客至上的承諾，設備及管理積極改進、精進。	藉由數據的分析與系統的協助與完整的人員訓練，以滿足客戶期待、專業服務建立客戶忠誠度，並提升客戶滿意度。	重視各顧客之反應，也期望由顧客滿意度中找到顧客對公司之期盼、改進及努力之方向。	客戶滿意度	3.5 顧客滿意度(第 27~28 頁)
產 品 資 訊 及 標 示		●	●	行銷與標示(GRI 417)	產品或廣告促銷的資訊與標示正確、清楚的內容成份。	本公司新產品於設計與開發階段即明確界定有關產品之輸入要求及輸出資料，其中產品包裝標示內容及文案係有專責單位依內部相關作業程序辦理，其他相關單位則依「產品標籤審查作業標準」協助進行校稿審查。	依現行食品相關法規規定進行。	產品標示狀況達成率	3.1 產品開發與創新(第 18~21 頁)

客 訴 爭 議 處 理	● ● ●	消費者 / 客戶的指教與反應，都是我們不斷努力與成長的動力，由於資訊科技的進步與網際網路的普及，更加擴大資訊傳播，為此，有關客訴處理需迅速分析與回應。並透過持續傾聽與積極回應，不斷提升經營的正向好感度。	針對每一則客訴案件，我們都相當重視並竭誠處理，及時提供解決方式反饋給消費者。	於廠內成立 0800 客訴處理中心，將問題轉達內部相關單位，以進行後續檢驗判定及追蹤改善，避免類似問題再次發生；必要時採取專案方式管理，以確保每一位消費者都能受到最完善的服務。	產品客訴受 理案件數。	3.5 顧客滿 意度(第 27~28 頁)
	● ● ●	完善的食品安全管理，保障消費者健康和安全。 顧客健康及安全(GRI 416)	本公司對所有產品均會進行風險管理，經由風險分析評估出需監測之原料、半成品及成品。而於製程監測上，則藉由風險分析判定是否可透過前提方案予以排除或降低風險等級，如無法有效排除則建立品質管制點予以監控，以降低風險。	訂定並遵循食品安全目標：「品質、創新、交期」及食品安全政策：「品質第一、零食安事件、持續改進、減少浪費」。	▪ 食品製造 管控 ▪ 產品檢驗 管控 ▪ 第三方驗 證	3.2 食品製 造及管控 (第 21~26 頁)
產 品 溯 源 管 理	● ● ●	食品業者於食品及其相關產品供應過程之各個環節，經由標記得以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施。 顧客健康及安全(GRI 416)	本公司依據食品安全衛生管理法規定及 ISO22000 規範，建立「產品之識別與追溯作業程序」，該作業程序內容係於每年度按產品類別不同，分別執行產品撤回演練，以確保程序之有效性，亦為員工教育訓練之一環。	於每月十日前至「食品追溯追蹤管理資訊系統」，以電子方式申報前一個月之追溯或追蹤系統之資料。	▪ 上傳非追 不可系統之 產品比率 ▪ 產品撤回 演練之比率	3.2 食品製 造及管控 (第 21~26 頁)
廣告 行銷	● ● ●	行銷是組織和客戶間溝通的重要方法，其受制於許多法規、法律，及自願性規約等約束。組織應於在其業務及客戶往來終使用工平且負責任的作法。 行銷與標示(GRI 417)	本公司產品行銷與廣告內容及文案係有專責單位依內部相關作業程序辦理，且依相關法規辦理。	依現行食品相關法規規定進行。	年度法規遵 循情形	3.6 有關產 品與服務及 健康安全之 法規遵循 (第 28 頁)
公司 形 象 一 公 司 文 化 及 精 神	● ● ●	隨著企業競爭力的增強和企業的逐步多元化，企業文化的建設越來越受到企業的重視。 一般揭露 2021(GRI 2)	▪ 企業文化是企業管理的靈魂 ▪ 深化企業文化建設，能提高企業核心競爭力。	▪ 落實誠信經營，以提升企業商譽，增加投資人之信心，促進公司健全經營並追求企業永續經營 ▪ 參與公會與社會團體為同業或產學界菁英共同組織之團體。	公協會參 與、回饋社 會與公益活 動、誠信經 營與法規遵 循	1.4 公司治 理(第 6~9 頁)、6.6 社 會互動與回 饋(第 48~50 頁)

法規遵循	● ●	以最高標準審視公司所有作業流程，時時關注最新法律動態，並調整自身作為。	為落實公司之核心價值、堅持高度職業道德，並使員工於從事日常工作及業務時，能嚴格遵守公司從業道德標準，以維護公司的聲譽，並獲得顧客、供應商及其他各界人士的尊重與信任。	遵循公開發行公司相關法規之標準訂定各項內部作業辦法，且隨時掌握主管機關修正法令之脈動予以調整，並以此精神要求公司成員應一併遵守。	年度法規遵循情形	1.4 公司治理(第 6~9 頁)、3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循(第 28 頁)、5.8 環保支出與法規遵循(第 41 頁)、6.7 溝通管道、6.8 有關社會領域之法規遵循(第 51~52 頁)
採購實務	● ● ● 供應商社會評估 (GRI 414)	在與其他團體的商業往來所產生供應鏈關係，於盡職調查過程中，期望能預防或減輕負面的社會衝擊，	凡國內、外廠商，需經當地政府核准設立登記有案，能產製符合本公司需用規格或取得第三方公正單位品質驗證，且經安全認證或可提供食品添加物證明、衛生檢驗報告書等之廠商，且能符合本公司對品質要求條件之規定者。	供應商評鑑合乎法規標準，並要求配合本公司採購政策，以確保本公司原物料供應來源管控，且能符合本公司對品質要求條件之規定。	依本公司採購政策與原則，及管理方針執行	第四章 原物料採購管理 (第 29~31 頁)

第三章 產品責任與健康安全

3.1 產品開發與創新

❖ 原料供應鏈

綜觀食品產業供應鏈的上游以原料為主，常用如小麥、糖、玉米、黃豆、牛、羊、豬、雞等動植物原物料；中游主要常用如麵粉、米、玉米粉、食用油脂、冷凍肉品、冷凍蔬菜等中間產品。

❖ 開發與創新

- 113 年與娘家廚房合作推出 2 款產品-熬南瓜藜麥粥及熬芋頭藜麥粥，其中熬南瓜藜麥粥符合潔淨標章 100% 無添加、熬芋頭藜麥粥符合雙潔淨標章，成份簡單，提供國人在米食產品上的新選擇。
- 113 年與某知名中藥製藥廠合作，藉由其藥理專業與中草藥的品質把關，推出四款食補產品-能量蔬食藥膳湯、幸福紅顏藥膳湯、養生元氣藥膳湯及全方位茁壯藥膳湯。
- 113 年以「罐頭殺菌技術」結合在地特產，使用官田區農會所產之菱角來設計此產品，符合潔淨標章 100% 無添加，此品項具有以下優點：免剝殼、不須退冰解凍、開袋即食。

除了持續為市場提供品質穩定的速食麵產品，亦積極開發新產品詳如下列所述。

(1)速食麵於 113 年推出下列 3 種口味新品：

強強滾麵系列：辣辣海鮮湯麵、辣辣藥膳湯麵、辣辣麻辣燙湯麵

(2)速食快餐於 113 年推出下列 3 種口味新品：

娘家廚房系列：熬南瓜藜麥粥、熬芋頭藜麥粥

藥膳湯系列：能量蔬食藥膳湯、幸福紅顏藥膳湯、養生元氣藥膳湯、全方位茁壯藥膳湯

零食系列：菱角

(3) 醬油產品：113 年度無新產品上市

(4) 細化產品類：延續細化產線 Green 開發概念，堅持不使用任何人工添加物：現有品牌代工商品

- 黃豆 350mL

- 紅棗核桃 350mL

❖ 產品設計

產品設計與開發依行銷商品規劃、業務市場調查、客戶需求委託、產官學合作與自行構思提出，從食材(原料)挑選、食用型態、包裝規格與使用模式進行相關測試(試做)與試吃，盡可能貼近消費者需求進行商品設計與開發。

原物料於開發初期測試時，依照原料屬性，並參考當時國內規範與廠內驗收規範進行初步判別評估，於開發測試階段，則向供應商取得原物料規格與初步瞭解加工製程後，再實際導入產品開發與商品提案設計，口味測試完成後，進行小量試做以及執行有效日期評估試驗，並著手要求廠商提供與完成原材料調查、安全試驗與檢驗證明，並建立新產品之原物料與產品規格，以確認生產與生產管制符合安全設計，已完成上市生產之產品，隨時因應內外部政策，提前主動提出設計開發變更申請，針對調整與變更內容重新進行審示、評估與測試，確保產品符合品質、安心、美味與健康。產品設計開發流程如下：



❖ 產品之安全性評估、規格制訂及監控

本公司對所有產品均會進行風險管理，經由風險分析評估出需監測之原料、半成品及成品。而於製程監測上，則藉由風險分析判定是否可透過前提方案予以排除或降低風險等級，如無法有效排除則建立品質管制點予以監控，以降低風險。

有鑑於食品之「有效日期」會受到原料、製造過程、運輸、儲藏、包材及販售等環境因素影響。因此，針對有效日期之評估將以新、舊產品分別進行簡述：(1)新開發使用原料確實執行原材料調查，予以風險分析與評估確保品質符合法規及製程要求、(2)針對舊有產品之有效日期評估會因為法規、原料、製程、包材變更等因素而重新評估。

下列圖表所列示係為本公司 113 年度新產品，其保存試驗及新原材料調查均已完成測試。

速食麵類	速食快餐類	醬油類	細化產品類
<ul style="list-style-type: none">• 強強滾袋麵系列：• (1) 辣辣海鮮湯面• (2) 辣辣藥膳湯麵• (3) 辣辣麻辣燙湯麵	<ul style="list-style-type: none">• 熬南瓜藜麥粥(娘家廚房)• 熬芋頭藜麥粥(娘家廚房)• 能量蔬食藥膳湯• 幸福紅顏藥膳湯• 養生元氣藥膳湯• 全方位茁壯藥膳湯• 菱角	<ul style="list-style-type: none">• 無新產品	<ul style="list-style-type: none">• 品牌代工商品有：• (1) 紅棗核桃 350mL• (2) 黃豆 350mL

本公司各大類產品保存期間表

產品別			保存期間
味精			5 年
風味調味料			18 個月
醬油類	PET 瓶、玻璃瓶	清醬油 紅麴醬油、油膏、調味醬	3 年 2 年
速食麵類	PE 桶	醬油	2 年
速食快餐 (常溫調理袋)	快餐、火鍋湯底 軍用野戰加熱式餐盒		6 個月 18 個月
速食湯類	年菜、濃湯、菱角		
罐頭(飲料)類	罐頭	蘆筍飲 麵筋 八寶粥	18 個月 3 年 2 年
細化產品類	寶特瓶 PE 袋(冷凍)	蘆筍飲 黃豆泥 蔬果泥	1 年 1 年 18 個月
	桶裝(冷藏)	蔬果泥	7 天
	PP 瓶(冷藏)	豆奶、風味豆奶飲料	21 天

❖ 產品標示

本公司新產品於設計與開發階段即明確界定有關產品之輸入要求及輸出資料，其中產品包裝標示內容及文案係有專責單位依內部相關作業程序辦理，其他相關單位則依「產品標籤審查作業標準」協助進行校稿審查。基本上依現行食品相關法規規定進行(1)品名、(2)內容物名稱、(3)淨重、容量或數量、(4)食品添加物名稱、(5)製造廠商與國內負責廠商名稱、電話號碼(客服專線 0800-221121)及地址、(6)原產地、(7)有效日期等包裝食品必要之標示內容，亦即本公司 113 年度生產之產品品項共計有 360 項，均已 100% 完成相關標示內容。若依產品別分類標示狀況詳如下表。

產品別	基因改造	過敏原 (產線過敏原)	牛肉及牛 可食部位 原產地	醬油製 程標示	未輻照原料 (歐盟使用)	添加物 查核	無環氧 乙烷	辣椒原 料無蘇 丹紅	豬肉及豬 可食部位 原產地	達成率
速食麵類	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100%
醬油類	✓	✓	—	✓	—	✓	✓	—	—	100%
調理食品	✓	✓	✓	—	—	✓	—	—	✓	100%
味精類	—	✓	—	—	—	✓	—	—	—	100%
細化產品類	✓	✓	—	—	—	✓	—	—	—	100%

另針對其他選擇性標示作業，其標示項目分別有營養成分、食品過敏原標示等，仍依食品相關法令規範持續進行，予以尊重每一位消費者「知」的權利。

對於新產品完成上述

作業後，會依據原料屬性、製程條件及產品特性等不同設定品質規格，待小批量試製後，再確認規格內容是否符合需求，即可轉生產單位進行常態性品質管控。

移轉至生產單位量產後，依據法規進行產品抽驗並架存，抽樣數量會因產品別不同而異，架存目的在於：

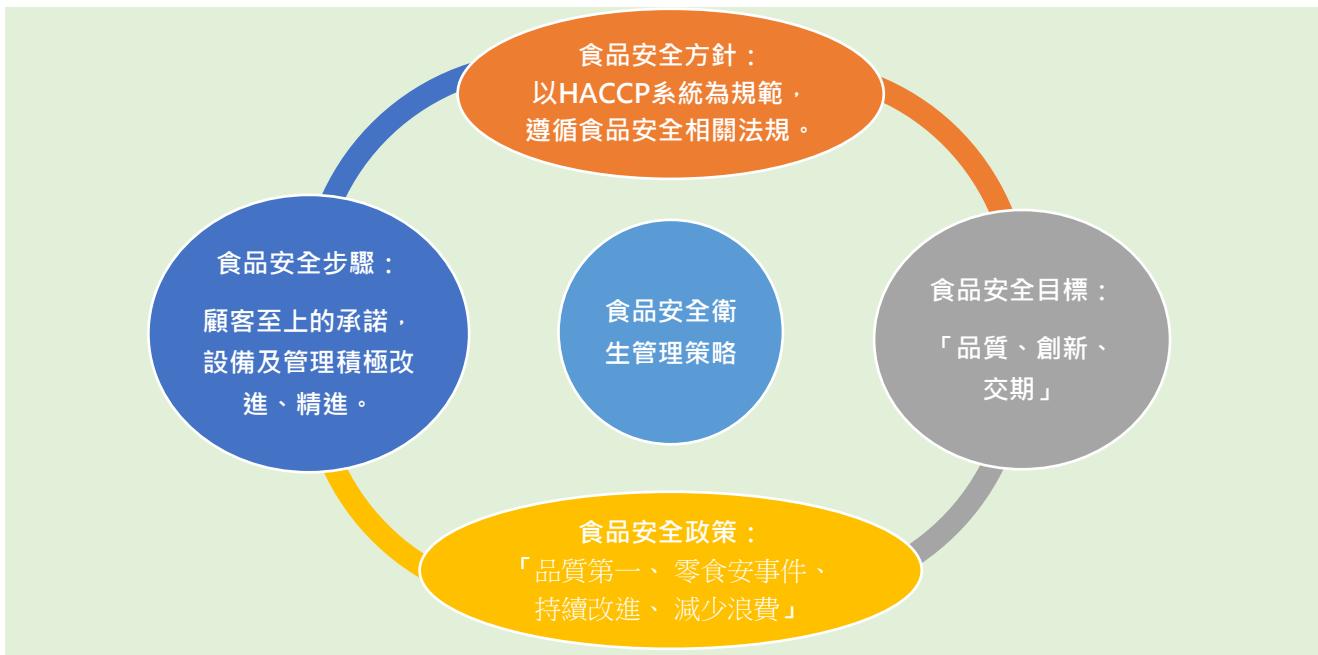
(1)長期監控產品狀態是否穩定、(2)於販售期間之爭議比對、(3)不同批次之產品比較。為此，彙整出本公司各大類產品之保存期間表：



▲113 年度各項標示項目之產品數佔總產品項數之百分比。▲

3.2 食品製造及管控

隨著消費者對於食品安全及品質要求日益重視，本公司始終堅持「品質第一、零食安事件、持續改進、減少浪費」的政策、「品質、創新、交期」的食品安全目標為主軸，予以顧客至上的承諾，積極進行設備改善與精進，憑著務實、良心與專業進行食品產製，更相信企業積極、創新、負責任的一顆心，才是我們最好的調味品，讓消費者吃的安心、便利與美味。除此之外，謹遵國家法規的標準，落實源頭管理，建立每個環節的守門者，導入食品防護以減少風險發生之危害。



❖ 安全食品製造管控

本公司在 113 年度內外銷產品生產總品項，分別為味精 61 項、醬油 109 項、速食麵 112 項及調理快餐 78 項，共計 360 項，依產品別可區分成四大類，其製程概述如下：

味精類產品

L-麴胺酸鈉也稱為 **Monosodium L-Glutamate(MSG)** 或味精，是一種麴胺酸的鈉鹽，屬於自然形成的最豐富胺基酸之一。美國食品和藥品管理局已把味精(**MSG**)歸入為一般認為安全(**GRAS**)名單之列，而歐盟則視其為一種食品添加劑。

味王是以調味品味精起家，在為使消費者能有食用衛生安全且更鮮美之調味料的前提下，本公司精益求精的提升生產製造技術，努力研發推出更鮮美的調味料產品，其產品分為單方食品添加物(味精)、複方食品添加物(高鮮、鮮寶味精)、以及風味調味料等三大類。

味精類產品之生產流程，從原、物料進廠檢驗，檢驗合格後貯存於原、物料倉，複方添加物及風味調味料需經造粒、烘乾後，以包裝機台充填包裝、裝箱、入庫、運輸，針對生產過程有首件檢查、抽樣

檢驗、成品檢驗之相關作業來控管產品品質，依《食品安全衛生管理法》每個月落實上傳非追不可系統，確保製造從源頭到銷售端，每個環節的嚴謹管控。

醬油類產品

醬油是每個家庭必備的烹調調味料，具有增加食物色、香、味的功能，係以豆麥為主原料醱酵製造之「生醬液」產品，本公司依其生產方式分別有「純釀造醬油」及「調合醬油」二種，且生產製造過程均經嚴格管控，針對醬油類之成品以不含 3-單氯丙二醇(3-MCPD)化合物，及不添加防腐劑為訴求。

本公司醬油產品係依釀造與加工方法的不同，可分為純釀造、非純釀造、濃色醬油、淡色醬油等。針對非純釀造產品，則依市場需求，推出婦友上等醬油、甲等醬油等調合醬油之產品上市。

純釀造醬油之釀造方式，顧名思義係由微生物自然醱酵，在豆麥主原料中加入麴菌，使其產生的酵素將原料中的蛋白質及碳水化合物予以分解醱酵，再經熟成、調煮、殺菌、澄清及過濾而製得。所謂“工欲善其事，必先利其器”，本公司醬油生產設備係採用全國唯一全室內密閉式恆溫控制醱酵槽，其生產製造過程不沾染灰塵汙物，具優良衛生管理條件之優勢，該醱酵槽分別計有 50 噸 69 槽及 100 噸 12 槽，再費時長達 6 個月之醱酵製程管理後，使其具有相當自然優良香味的含鹽釀造調味料，風味更具獨特性。

醬油品牌有「金味王」及「婦友」二大類，其中純釀造醬油成品有 XO 巧之饌醬油、陳年醬油、佳露醬油、珍宮釀醬油、紅麴 XO 醬油、麴正宗醬油、婦友純釀醬油等產品上市，堅持 100% 純豆麥釀造，絕不添加防腐劑及人工香料及色素。

關於以非基因改造豆片進行醬油釀造作業，採以漸進式的方式，逐漸增加非基改醬油之品項，因此，就目前在雲林豐田廠分別以 Y-1 線為專屬產製非基改生醬油、Y-2 線為專屬產製基改生醬油。

醬油類產品(不含味精+醬油之禮盒品項、委外代工產品)						
	113 年度			112 年度		
	生產產品品項	百分比	產品收入(仟元)	生產產品品項	百分比	產品收入(仟元)
非基改醬油	32	29.91%	156,958	35	30.97%	162,634
基改醬油	75	70.09%	367,811	78	69.03%	362,500
總生產合計	107	100.00%	524,769	113	100.00%	525,134

調合類醬油係指由純釀造之生醬液及胺基酸液依比例混合調配而成，而胺基酸液係使用加酸分解速釀法，亦即在製作過程中，需使用食品級鹽酸將原料「高蛋白質黃豆粉」中的蛋白質水解為胺基酸，再經鹼中和、過濾後所製作而成之醬液，稱為胺基酸液(註¹)，因製造時間只需幾天，生產量可隨需求隨時調節。

然而，上述分解蛋白質的製程中，卻可能產生 3-單氯丙二醇(3-MCPD)之化合物，該化合物可能對人體的健康具有潛在的風險，此一化合物之生成係因脫脂大豆中殘留的油脂與氯離子作用而形成，但於現今製程技術已可有效抑止 3-單氯丙二醇(3-MCPD)的生成。為此，本公司除嚴格控管製作外，每年皆會抽驗送第三公正檢驗單位檢驗「3-單氯丙二醇(3-MCPD)」含量，經歷年檢測皆符合國家規範標準。

另關於本公司廠房及生產設備更新方面，現正緊鑼密鼓在進行醬油調配廠房、醬油包裝廠房及相關

註¹：本公司自 104 年 12 月起停止生產胺基酸醬液，改為外購(經供應商評鑑合格之供應商，每一
批均嚴格控管品質及「3-單氯丙二醇(3-MCPD)」未檢出)來進行調合醬油之生產製造。

生產設備之投資建設與更新項目的檢討與規劃。

速食麵類產品

速食麵產品之生產流程，使用高級麵粉添加麵質改良劑及水混合，經由混捏、複合、延壓、麵帶、切條、蒸熟、浸調味液、切斷、成型、油炸、冷卻、檢查油炸麵體、包裝、金屬及重量檢測等過程後為成品。針對生產過程有首件檢查、抽樣檢驗、成品檢驗之相關作業來控管產品品質，確保製造從源頭到銷售端，每個環節的嚴謹管控，保障消費者吃得安全、放心。

生產速食麵產品以不添加防腐劑、方便性、美味自然口味為訴求，是以油炸方式降低水活性，使麵身的水分降到微生物無法生存的環境之原理製作，如此一來，微生物在缺乏水分的環境下，自然無法生長繁殖，進而達到保存目的。

至於速食麵是否安全衛生，則與使用油脂及保存方法有正向關係。製造速食麵必須使用穩定性良好的精製食用植物油，成品不能暴露於高溫或日曬，必須儲存於陰涼乾燥處才能避免引起不良變化，而且一經拆封，就要儘快食用。為能攝取平衡的營養和纖維素，烹煮速食麵的同時，再加入蛋或肉、豆腐等蛋白質和足量的蔬菜，更別有一番風味。

調理食品類產品

調理食品：調理包生產流程包含備料、前處理、充填、封口、殺菌、貯存、包裝、X光機檢測、入庫、出貨運輸，自原料、半成品、成品皆有嚴謹之品質管控，並在生產及包裝製程中定時抽檢，直至出貨前仍做最後外觀確認，方可出貨。

調理食品是經過高溫滅菌技術來消滅會危害人體健康的微生物，並輔以適當的包裝技術，採用不透氣、不透光的多層鋁箔袋(**Retort Pouch**)，經密封、高溫(攝氏 121 度)高壓殺菌，且經食品工業發展研究所執行熱穿透試驗，確保已達到滅菌之條件及效果，故能在常溫下保存，而不需要添加防腐劑，並於每一釜次進行殺菌抽樣檢驗，確保製造從源頭到銷售端，每個環節的嚴謹管控，亦即生產過程的每一個程序都經過嚴謹及周詳的前置作業。另針對滅菌釜設備之操作人員須具有專業資格及取得合格證照。

速食湯生產流程包含備料、前處理、投料充填、封口、包裝、入庫、出貨運輸，原料需經檢驗合格後方可投入生產，並於製程中抽檢重量，以確保消費者權益。速食湯管控水分殘留量以達到抑制微生物生長之效用，確保食品安全。

罐頭飲料：生產飲料類產品之流程係由原料經入庫檢驗合格後，依調合作業標準調製調合液，其品質通過檢驗合格後，才能泵送至加熱殺菌，殺菌條件依食工所提供之『熱充填鐵罐罐裝酸化產品生產線系統功能測試報告書』及『酸化熱充填鐵罐裝產品殺菌條件建立報告書』進行殺菌作業。殺菌完成後，進行充填、封蓋(檢測其捲封各品管項目)、倒罐、冷卻，噴印等流程，該製作過程均依據作業標準規定實施檢驗與品質控制。惟因設備老舊自 109 年度起將蘆筍飲料產品轉為委外代工，期盼與專業代工廠互相合作生產，以提升技術。

細化產品類：利用全食物液化技術(TFL)，減少食品廢棄物。在植物奶的加工過程中將各種穀、豆、堅果類的植物種皮、纖維等細緻化，保留完整的營養，更達到零廢棄的環保程度。除了可保留完整的營養外，加工過程中將種皮、纖維等都能細化，減少食品廢棄物，達到「零排放」的環保程度。以植物性食品作為主食，不僅維護了動物的生命權利，也對於環境保護有著正向的幫助，看好植物基的國際趨勢和未來發展，持續拓展相關產品，由植物性原料製作出替代乳製品的植物奶，不僅豐富了我們飲食的選

擇，除了健康、減少碳排放，也讓友善動物和大地，成為強大的行動力。

❖ 設立實驗室

長久以來，本公司對於產品品質，除了在生產線上設有各項品管監控外，亦相當重視食品安全的自我管理與監視檢測，因此設立實驗室，從原物料進料至成品產出之過程中，輔以專業的分析與檢測，確保產品百分之百的安心。依據「食品安全衛生管理法」及「食品工廠建築及設備設廠標準」進行日常自主檢驗，檢驗項目皆係相關法令規定為之，亦即本公司工廠四大生產單位及品管課各設有實驗室係遵循「檢測分析作業標準」辦理。

針對原材料、半成品及成品品質所進行檢驗量測分析作業 投入狀況				
年度	113 年度		112 年度	
項目	費用	佔本公司個體財報營業收入淨額比例	費用	佔本公司自製產品營業收入淨額比例
檢驗藥品、儀器設備、檢驗器材(資產)、儀器維修等費用	約 1,317 萬元	0.55%	約 721 萬元	0.31%
人事成本	約 2,152 萬元	0.90%	約 2,154 萬元	0.92%
合計	約 3,469 萬元	1.46%	約 2,875 萬元	1.23%

備註：1、113 年度本公司個體財報營業收入淨額約 23.79 億元
2、研發人事薪資費用以 7 折計算

在 113 年度工廠實驗室可檢測項目視以適用於儀器檢測出者，分別列示如下：

設置儀器適用之檢測項目

- 水分、粘度、鹽度、糖度、粒度、滅菌、熔點、菌落數、灰分、竹筷水分、水活性；
- 秤重、比重、厚度、高度、溫度、尺寸、內外徑；
- pH 值、Vit E純度、粗蛋白、總糖、酒精含量、透光度、吸光值、黑點、水不溶物、油脂OSI穩定性、油脂總極性、水質有效餘氯、農藥殘留抑制率、廢水 COD；
- 耐壓強度、破裂強度、穿刺強度、導電度、罐頭真空度、粗脂肪含量、罐蓋及鋁箔袋拉力、靜置壓力試驗、耐壓試驗。

非設置儀器適用之檢測項目

- 色度、味精鈣含量、柴魚收率、維生素C、化學需氧量、鹽酸純度、酸味料純度、胺基乙酸純度、酸度(醋、飲料等)、鹽度(醬油、醋等)、檸檬酸消耗量、鹼度(CIP殘留)、總糖(TS)、氨態氮(NH₃-H)、甲醛態氮(FN)、直接還原糖(DS)、油脂酸價(AV)、油脂過氧化價(POV)、SO₂漂白劑檢驗；
- 真菌、病原菌(五種)、生菌數(Viable Count)、大腸桿菌群 (Coliform)、嫌氣性乳酸菌；
- 水質總硬度、水質氯化物(Chloride)、水質高錳酸鉀消耗量、懸浮固體量(SS)、汙泥體積(SV30)、水中溶氧量(DO)、生物需氧量(BOD)。

為確保產品的衛生、安全與品質，各個步驟均有嚴謹的管控檢測作業，如：從原物料進廠到成品入庫等，在 113 年度品管單位分別以廢水、水質、原料、包材、成品、微生物、委託檢驗等檢測項目，共計總檢測件數為 10,001 件 (112 年度為 9,830 件) 皆達標準規範範圍內，其合格率為 100%。

113 年度新購置之儀器設備

碗麵重檢 X 光機 置放於製麵組 適用於碗麵產品 X 光異物檢出作業。	小王子金屬重檢 X 光機 置放於製麵組 適用於小王子產品 X 光異物檢出作業。
---	---

❖ 產品追溯與追蹤管理

本公司依據食品安全衛生管理法規定及 ISO22000 規範，建立「產品之識別與追溯作業程序」，每年度按產品類別不同，分別執行產品撤回演練一次，以確保程序之有效性，亦為員工教育訓練之一環。故在 113 年度生產品項總數為 360 項中，從四大類(醬油、速食麵、調理快餐及味精)各挑一品項，進行一次成品撤回演練，其撤回品項演練比例佔總生產品項 (360 品項，不含禮盒品項、委外代工產品等產品) 之 1.11%。

本公司於原物料檢驗合格後入庫，即進行批號管理，製程中依 ERP 作業系統進行領料、用料、檢驗與退料之管控，最終產品以入庫單進行品項與數量之入庫作業。所有產品之最小販售單位包裝上皆依法押印保存期限，並以此批號作為出貨管理之依據。

另外，自 105 年起為配合衛生福利部食品藥物管理署所訂定「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」之規範，本公司在原有之 ERP 作業系統中增設「批號管理」程式，進一步掌控原材料來源及產品販售之流向；又依據衛生福利部食品藥物管理署之要求，每月十日前須將產品之追蹤追溯資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」(<http://ftracebook.fda.gov.tw>)，以電子方式申報前一個月之追溯或追蹤系統資料。故 113 年度醬油組：107 項(不含味精+醬油之禮盒品項、委外代工產品)、味精包裝組：60 項、速食品組：70 項(不含委外代工產品)、製麵組：109 項，皆於每月十日前依規定上傳相關資訊。

113 年度上傳非追不可系統之產品百分比					
	味精組	醬油組	製麵組	速食品組	合計
生產數量	60	107	109	70	346
上傳數量	60	107	109	70	346
佔比率	100%	100%	100%	100%	100%

❖ 產品檢驗管控、第三方驗證

本公司依法規「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，每年建立食品安全監測計畫表，按此計畫進行委外送驗作業，對工廠產製之原料、半成品或成品均依循法規之規定定期檢驗。為此，為確保產品的衛生、安全與品質，各個步驟均有嚴謹的管控檢測作業，如：從原物料進廠到成品入庫等，在 113 年度品管單位分別以廢水、水質、原料、包材、成品、微生物、委託檢驗等檢測項目，共計總檢測件數為 10,001 件 (112 年度為 9,830 件) 皆達標準規範範圍內，其合格率為 100%。在 113 年度委外總檢驗費用為 2,351,773 元 (112 年度委外總檢驗費用為 2,400,114 元)，相較去年同期減少 2.01%。



另外，關於經獨立第三方驗證之情形，本公司工廠不僅通過 ISO9001、ISO22000、

HACCP 及 ISO45001 系統認證外，

■ 於 112 年取得 FSSC22000 系統認證，及依衛生福利部食品藥物管理署公告「應取得衛生安全管理系統之食品業者」規定，

■ 於 112 年重新申請驗證取得「食品業者衛生安全管理系統驗證」證明書，

本公司 113 年度豐田廠取得 ISO22000、HACCP、FSSC22000 等國際認可之食品安

全管理系統標準產品比率為 100%。其他委外代工廠生產之產品分別取得 ISO22000、HACCP、FSSC22000 等國際認可之食品安全管理系統標準。

3.3 製造場所環境衛生與品質管理

本公司全廠區依據「食品良好衛生規範準則」實施良好衛生作業規範，每季還委請專業公司進行消毒落實病媒蚊蟲鼠防治措施。原材料、半成品及成品倉庫分別設置倉儲管制或予以適當區隔，以防止交叉汙染，運輸車輛在裝載食品前均進行清潔衛生檢查，堆疊時保持穩固並有適當防護。

每日衛生管理人員針對人員衛生、作業場所之機械設備及環境做檢查，並將檢查結果記錄於衛生管理日誌；其品保制度從原料供應商之挑選、原物料進廠、半成品生產及貯存、成品生產、出廠、運輸均有相關檢驗及作業標準進行把關，確保廠內出產產品之安全無虞及使消費者安心食用。

本公司 113 年度為改善食品衛生、安全與品質之控管，針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度進行之評估與改進，所影響之全廠自製產品百分比為 100%。

經第三方公正單位驗證產品比率表		
項目	113 年	112 年
產品總品項數(A)	359	369
經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品項數(B)	359	369
經第三方公正單位驗證產品比率(B / A)	100%	100%

項目	為改善食品衛生、安全與品質之控管	影響之主要產品類別	佔主要產品類別比率
作業場所與設施衛生管理	<ul style="list-style-type: none">➤ 定期於作業場所(一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區、微生物室等)放置培養皿，進行落菌試驗；若經檢驗超出規格標準，立即通知現場改善，使其環境衛生符合 GHP 之規範。➤ 每日生產前以 75% 酒精擦拭機械設備，每日生產結束後清理機械設備，確保機具設備其清潔度。➤ 建築與設備符合設廠標準並注意環境衛生外，每季委外請專業環境消毒公司進行全廠病媒防治。➤ 設置蟲鼠防治等相關設施，防止原物料、成品遭受蟲鼠啃咬、破壞、汙染。		
品保制度	<ul style="list-style-type: none">➤ 依法令產品製程相關紀錄至少保存 5 年。➤ 原材料、半成品及成品倉庫分別設置倉儲管制或予以適當區隔以有效防止交叉汙染。➤ 運輸車輛於裝載食品前進行清潔衛生檢查，堆疊時保持穩固並有適當防護。➤ 在廠內成立 0800 客訴處理中心以進行產品申訴案件之處理及紀錄。➤ 四大類產品每年進行一次成品回收演練作業。	全廠自製產品	100%
人員管理	<ul style="list-style-type: none">➤ 新進人員先經醫療機構體格檢查合格後，始得聘僱。公司每年定期辦理員工健康檢查一次。➤ 公司依計畫定期舉辦廠內教育訓練，依需求不定期辦理廠外教育訓練，使其能力符合生產、衛生及品質管理之要求，並做成紀錄。➤ 從業人員進入現場工作前，先檢視衣著、個人衛生等，檢視合格後始得進入工作場所。➤ 從業人員進入工作場所後，依特定場所需求，配戴適當的個人防護具。		

為改善作業環境安全，達危害預防之效，公司鼓勵員工於創新提案活動中提出安全衛生改善方案，依創新提案審查會評定之等級核發獎金，**113** 年創新提案總提案件數為 **59** 件（**112** 年為 **57** 件），其中與安全衛生改善有關提案為 **27** 件（**112** 年為 **33** 件），佔 **45.00%**（**112** 年為 **58.00%**）。

3.4 產品庫存、不良食品的處理或回收之管理

❖ 產品儲存及運輸管理

關於成品入庫作業，除有相關人員檢視內容物與外箱標示相符與否，紙箱日期、批號標示正確清晰、紙箱包裝黏貼良好方可入庫外，對產品之儲藏則依據先到期先出貨原則進行堆放及管理，同時記錄儲存環境之溫度及濕度，亦須避免蟲鼠入侵等自主管理作業，以確保品質安全與避免變異受損。

成品出貨係依「成品倉儲及出貨作業標準」，由成品倉管人員先針對產品外觀清潔度做審視，確認產品出廠前包裝良好及乾淨無髒汙，在確認數量無誤，及車內清潔無虞始可簽章後放行出廠。

另藉由每年定期評鑑選擇優良運輸公司，確保產品在運輸過程中仍保持其安全性及完整性，達到適質、適量、適時之目的。

❖ 不良食品的處理或回收管控

為確保產品的衛生安全與品質、維護消費者健康，產品逾期、破損，除由各發貨中心呈核報備核准後自行銷毀外，另於廠內成立 **0800** 客訴處理中心，針對每一則客訴案件，我們都相當重視並竭誠處理，及時提供解決方式反饋給消費者；同時將問題轉達內部相關單位，以進行後續檢驗判定及追蹤改善，避免類似問題再次發生；必要時採取專案方式管理，以確保每一位消費者都能受到最完善的服務。

另針對品質異常事件發生之管控，依法每年進行產品撤回演練，其流程依據本公司相關作業標準辦理，並將相關回收記錄資料予以留存備查。而在 **113** 年度無因產品品質異常而被要求產品撤回之事件。

3.5 顧客滿意度

❖ 產品客訴受理案件

在 **113** 年度受理客訴案件共計 **68** 件(**112** 年計 **49** 件)：其中依照公司自製產品責任、代工廠責任及非屬產品之責任歸類細分如下：

- (1) 責任歸為公司自製產品有 **55** 件(責任歸屬為工廠有 **54** 件佔比總客訴案件 **79.41%**)，佔比總客訴案件 **80.88%**。
- (2) 責任歸為代工廠責任 **0** 件，佔比總客訴案件 **0.00%**。
- (3) 責任歸為非屬產品責任有 **13** 件，佔比總客訴案件 **19.12%**。

上列所指「非產品責任」泛指客戶觀感問題、消費或產品建議及口味不合等因素。經分析引起客訴主要因素，為部分原料產地無法有效篩檢，導致異物夾雜率提升，對此，已加強評鑑及要求供應商增加篩檢設備改善供貨品質。又隨著消費者對於產品品質關切之消費意識抬頭，本公司仍秉持「顧客至上，品質第一」的承諾，積極進行設備改進、管理精進等措施，使產品品質提升，降低產品客訴案件，為消費者飲食安全把關。

❖ 客戶滿意調查

本公司每年度均會依照作業標準進行顧客滿意度調查，顧客分為「一般消費者」、「賣場店家」及「代

理進口商」，進行調查後分析並進行檢討及改善追蹤。由下列各圖表可知本公司非常重視各顧客之反應，也期望由顧客滿意度中找到顧客對公司之期盼、改進及努力之方向。故每年度持續進行顧客滿意度查並持續改進，期望能聽到顧客的聲音並永續經營。

113 年度顧客(一般消費者)滿意度調查統計表 (於 114 年初調查)					
調查項目	產品品質	產品包裝	品牌形象	購買方便性	購入前後差異
很滿意%	50.00	43.70	37.50	68.70	50.00
滿意%	37.50	43.70	62.50	18.70	50.00
尚可%	12.50	6.30	0.00	6.30	0.00
不滿意%	0.00	6.30	0.00	6.30	0.00
很不滿意%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

113 年度國內顧客(賣場店家)滿意度調查統計表 (於 114 年初調查)					
調查項目	產品品質	產品交期	產品包裝	品牌形象	售後服務
很滿意%	30.20	34.40	26.30	36.10	48.50
滿意%	54.50	40.00	44.70	40.40	43.80
尚可%	14.00	18.70	26.80	21.30	6.40
不滿意%	0.00	6.00	0.90	0.90	1.30
很不滿意%	1.30	0.90	1.30	1.30	0.00

113 年度國外顧客(代理進口商)滿意度調查統計表 (於 114 年初調查)					
調查項目	產品品質	產品交期	產品包裝	新產品開發	服務
很滿意%	100.00	100.00	0.00	100.00	100.00
滿意%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
尚可%	0.00	0.00	100.00	0.00	0.00
不滿意%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
很不滿意%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

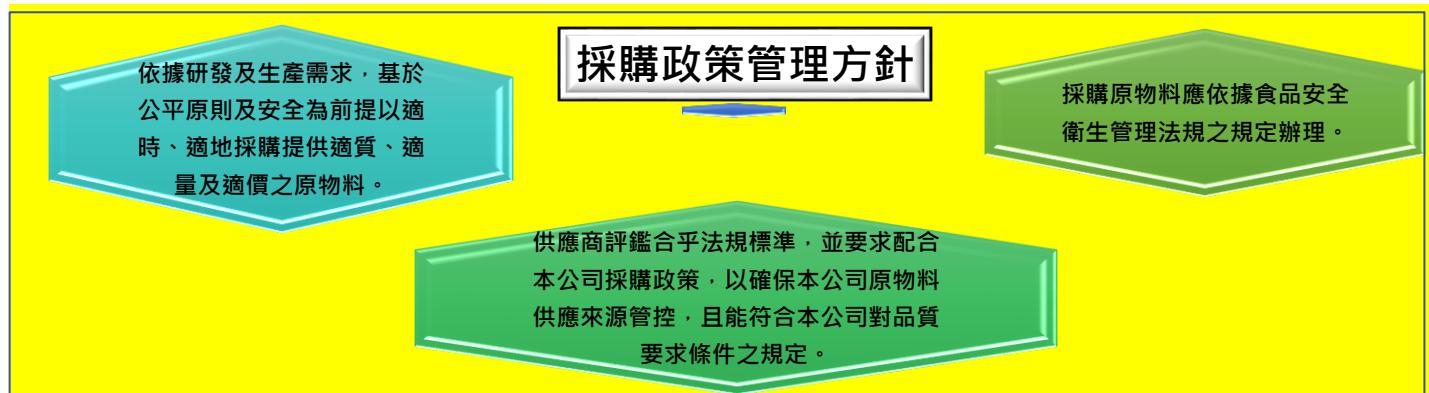
3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循

- ❖ 對產品販售，絕不使用誇大或易生誤解之詞彙或廣告，並秉持食品製造良心，用務實的態度及良好的品質來面對每一位消費者，故於 113 年度無任何有關廣告或行銷之違規事件。
- ❖ 在行銷活動之特定目的內蒐集、處理及利用個人資料部分，均嚴守個人資料保護管理辦法，於 113 年度並未發生個人資料外洩或遭盜用之而被投訴事件。
- ❖ 113 年度本公司恪守食品相關法令規範，故於 113 年度無其他違法食品、健康、安全法規或自願性規約之事項，且無產品下架事件。

第四章 原物料採購管理

4.1 採購政策與原則

本公司採購資材，係指原料、副原料、機械、儀器、配件、備品材料、工具用品、包裝材料、文具、生財器具、建築材料及運輸設備等，其中就食品原料、副原料來說，凡國內、外廠商，需經當地政府核准設立登記有案，能產製符合本公司需用規格或取得第三方公正單位品質驗證，且經安全認證或可提供食品添加物證明、衛生檢驗報告書等之廠商，且能符合本公司對品質要求條件之規定者，均為公司採購對象。



4.2 原物料來源分布與管控

根據本公司採購對象區分為國內與國外供應商，原物料來源多半係以國內供應商為主，透過在地化採購支持穩定當地經濟，保障互惠合作利益。本公司在 113 年度，針對食品原料、包材(其他機械、備品、運輸設備等不在此贅述)之採購總金額約為 1,143 百萬元 (112 年度採購總金額約為 1,107 百萬元) 及其來源分布與比例，詳如下表：

國內、外供應商家數分布					國內供應商交貨品項區分				
	家數		佔比			家數		佔比	
	113 年	112 年	113 年	112 年		113 年	112 年	113 年	112 年
國內供應商	178 家	175 家	96.22%	96.69%	原料供應商	136 家	136 家	76.40%	77.71%
國外供應商	7 家	6 家	3.78%	3.31%	包材供應商	42 家	39 家	23.60%	22.29%
原料包材供應商總計	185 家	181 家	100%	100%	國內供應商總計	178 家	173 家	100%	100%

年度採購金額分布				
	113 年		112 年	
	金額	佔比	金額	佔比
國內供應商採購金額	930,947,346 元	81.46%	984,986,918 元	88.96%
國外供應商採購金額	211,814,230 元	18.54%	122,280,150 元	11.04%
年度採購金額合計	1,142,761,570 元	100%	1,107,267,068 元	100%

備註：採購供應商係以食品之原物料及相關包材為主，其他機械、備品、運輸設備、工具用品等供應商不在此贅述。

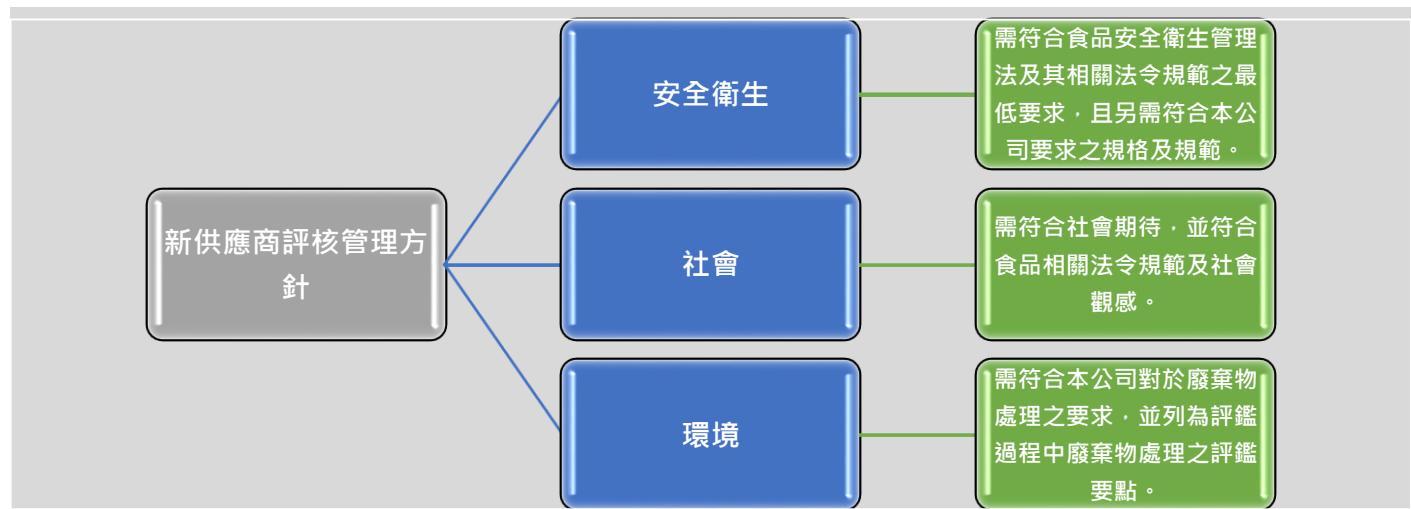
4.3 供應商管理

本公司積極要求供應商需遵循相關法規義務與國家食品法令，符合衛生法規定期員工健康檢查，重視勞工的工作環境與安全衛生，對廢棄物及其他管制項目之處置，盼供應商能更加重視社會責任符合社會道德、法律、環境及公眾標準，以務實的管理方法，維持供應商與味王共同邁向永續合作關係。

❖ 供應商評核管理方針

為求落實源頭管理，當原、材物料進廠入庫時，依「倉庫管理作業標準」、「原物料驗收作業標準」等辦法進行數量點收，再抽樣檢驗，倘若經檢驗判定不合格者予以拒收。且依本公司「協力廠商評核作業標準」，需求單位於每月針對採購原物料、代工產品之廠商或新增之協力廠商進行品質、交期與服務態度評核作業，以供採購人員參考評估之。另對供應商之要求，如無法進行追蹤追溯管理時，予以廠商輔導，若無法配合或改善不佳時，不予採用或汰除，故此項佔本公司所有產品之比例為百分之百。

另配合食品業者自主管理規範，規劃排定每年上下年度之訪廠評核計畫，其供應商評鑑查核項目包含物料管理、製程管制、食品安全與追溯管理、服務四大面向之評核方針，以及供應商共通性良好衛生管理基準參考查檢表進行評核，藉此要求供應商需遵循相關法規義務與國家食品法令，亦符合衛生法規定期員工健康檢查，重視勞工的工作環境與安全衛生等。所有廠商之評核係由數名品管人員一同前往訪廠，針對廠商狀況(包括員工教育訓練、衛生環境、廢棄物處理等)進行評分作業，再由指定人選作總評並彙整評估結果加以計算平均成績，以此判定協力廠商之級別，不及格者則剔除於合格名單內，不再交易，如需重新交易則需再次進行評核。



❖ 供應商評核績效

本公司 113 年度有關供應商評核，對象有交易的原料及包材之國外供應商家數 7 家、國內供應商家數 178 家及代工廠商 12 家，共計 197 家，實際訪廠 88 家（佔總供應商家數 44.67%），供應商評核項目包含物料管理、製程管制、食品安全與追溯管理、服務四大面向，評核等級分為良等、甲等、乙等、丙等，其中良等至乙等皆屬於合格協力廠商，**113 年度實際訪廠家數中合格者有 86 家供應商，通過評核之比率為 97.72%。**

在上述 88 家實際訪廠評核對象中，包含有 10 家新供應商，皆通過評核未被汰除供應商資格。故依新供應商評核標準通過評核計有 10 家，亦即在 **113 年度新供應商通過評鑑之比率為 100.00%**。

每年依協力廠商評核等級建立「供應商再評鑑計畫」，如遇食品重大事件、食品藥物管理署特殊通報等狀況時，視實際需要要求原、物料供應商提供第三方公證單位之檢驗報告或填具切結書，盡其所能以確保產品食用之健康安全。另委外代工廠均為取得第三方驗證（如 ISO9001、ISO22000、HACCP 或 FSSC22000 等）之廠商。

❖ 供應商認證

供應商通過國際認證或經第三方認證情形				
說 明	年 度	供應商採購數	通過認證 供應商採購數	佔比
國內實際採購供應商家數中 通過認證	113	178 家	87 家	左列通過認證之實際往來供應商佔國內採購供應商之比率約為 48.88%
	112	175 家	89 家	左列通過認證之實際往來供應商佔國內採購供應商之比率約為 50.86%
113 年未有採購符合國際認可產品責任標準之產品				

第五章 環境維護管理成效暨氣候相關財務揭露 (TCFD)

5.1 氣候風險永續治理

本公司身為地球的一份子，與消費大眾生長在同一片土地上，除了致力於生產優質產品，也為環境保護盡一份心力，為因應全球暖化、極端氣候、環保節能等議題，對於氣候變遷可能帶來的法規、氣候災害、營運生產之風險予以評估，尤其在氣候變遷的風險挑戰中，為了強化其風險管控機制，採用氣候相關財務揭露建議書 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD) 所建議揭露與管理框架，整體性評估與檢視氣候變遷之影響，進而擬定短中長期於氣候變遷議題的治理策略，因應氣候變遷帶來的衝擊。

依據 TCFD 核心架構進行氣候風險與機會管理行動與揭露



- 治理：在 111 年 11 月 11 日經第 22 屆第 7 次董事會通過訂定「風險管理政策與程序辦法」為因應風險最高指導原則，其中第八條條文：「本公司應積極建立風險管理意識，並因應環境變動作動態調整。」之揭示，這包括有關氣候相關風險與機會之治理，其治理組織架構與人員由本公司永續發展執行委員會(組織圖詳如本報告書第 9 頁)進行推動與執行，依據業務範疇與營運發展狀況，進行整體性的氣候變遷風險與機會評估，擬定合適之因應策略，已降低因氣候因素造成營運的衝擊，提升組織對氣候影響之韌性，並每年一次定期向董事會報告執行情形。
- 策略：在應對氣候相關風險與機會對於組織的業務、策略和財務規劃的實際和潛在衝擊，將從自身生產之能力與特性，依循低碳轉型路徑前進之管理策略，減緩衝擊與調適氣候變化的影響，強化面對氣候災害的抵禦與復原能力，並展現其韌性。同時，希望透過實踐節省能資源耗用相關作為有效降低氣候風險、提供更跟能源效率的低碳產品與服務，逐步達成能資源管理的低碳轉型之短、中、長期目標。依本公司內部目標管理期程，影響期定義：小於三年為短期、三至五年為中期，及大於五年為長期。
- 風險管理：組織鑑別、評估和管理氣候相關的流程

本公司將氣候風險概念融入各項營運和業務內容中，並進行氣候潛在風險或機會辨識、分析風險或機會的影響、評估決定對策，並依風險或機會特性與影響層級，予以集中管理與分層執行，以有效掌控風險和機會。除於董事會、高階管理階層及永續發展執行委員會之氣候治理架構下，亦依循內部控制三道防線進行風險控管。

1.主辦單位或承辦人為最初作業的風險發覺、評估及管控。

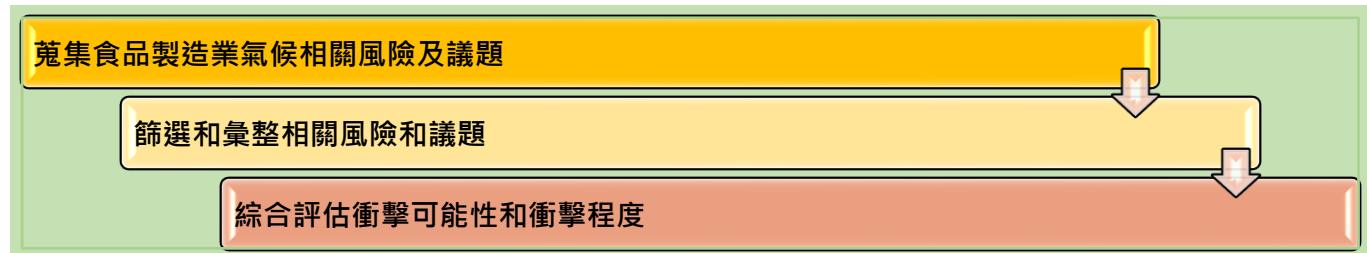
2.總經理主持審核會議，負責可行性評估並包括各種風險的評估。

3.稽核室的稽查並出具報告予董事會及審計委員會。

- 指標和目標：本公司將以遵守政府環保、能源法令規章與要求，並關注氣候變遷對企業營運活動造成之影響，定期審查環境及節能目標，持續改善環境管理績效等方式，作為評估和管理與氣候相關風險與機會的指標和目標。

5.2 氣候變遷風險與機會鑑別

為了解氣候變遷對公司的衝擊與影響，以蒐集食品製造業氣候相關風險和議題為手段，進行篩選和彙整，從不同面向檢視氣候變遷風險和機會所產生的衝擊，再以衝擊可能性和衝擊程度進行綜合評估，完成氣候變遷風險議題。流程說明如下：



經上述流程評估鑑別出 5 個氣候變遷風險議題及 4 個氣候變遷機會議題

氣候變遷風險議題	氣候變遷機會議題
1、極端氣候事件造成電力及供水中斷	1、在盤點溫室氣體排放過程中，評估營運成本有效的減緩機會及設定目標。
2、極端氣候事件造成供應鏈中斷	2、了解氣候變遷對營運及價值鏈的預期影響，並逐步進行必要的營運調整，幫助公司更具經營韌性。
3、氣候變遷造成客戶消費行為變化	3、提升創造價值策略與考量商業利益，開發新的商業模式、產品或服務。
4、氣候變遷造成市場訊息不確定	4、掌握消費市場、消費者偏好轉變之契機，調適公司經營的脈動及解決方案，實現永續經營。
5、氣候變遷造成消費者偏好轉變	
6、政府法規與政令的調整改變	

針對相對重大性的氣候變遷議題，評估對本公司的潛在影響、財務影響及調適行動

風險與機會	風險議題	潛在影響	財務影響	影響期程	調適管理因應對策	管理目標
實體風險	極端氣候事件造成電力、供水或供應鏈中斷	<ul style="list-style-type: none"> ▪導致原物料供應失衡 ▪需要增加原物料及產品倉儲的天數 ▪廠房設備受損及原料產品的損失 ▪道路中斷導致原物料及產品運輸難度 ▪停電或停水影響生產 	<ul style="list-style-type: none"> ▪增加原物料及產品倉儲的天數，導致需額外租倉庫增加倉儲成本 ▪道路中斷運輸受阻，導致倉運費用增加 ▪設備、原物料及產品毀損，導致資產價值減損、營運成本增加與營收減少 	短期（小於三年）	<ul style="list-style-type: none"> ▪研擬調整生產製程備案 ▪擬定緊急應變與風險評估機制 ▪廠區投保災損保險，降低衝擊影響 ▪隨時預防極端氣候之變遷，及面對如何降低營運中斷機率與可能損失 	每年提出節能減碳執行成效與檢討。
轉型風險	氣候變遷造成客戶消費行為變化、	<ul style="list-style-type: none"> ▪氣候變遷可能造成物價高漲與市場供應訊息紛亂，不易掌握 ▪隨著氣候變遷可能引起民生消費品通膨， 	<ul style="list-style-type: none"> ▪通膨因素墊高採購原物料的成本 ▪提高原物料來源的多樣性，增加採購成本 ▪產品存貨週轉的速度下降 	中期（三年至五年）	<ul style="list-style-type: none"> ▪研擬增強穩定供應鏈 ▪研擬替代原物料之應變與開發 ▪定期了解供應商貨源狀態 	隨時掌握原物料市場走勢變化與供應商供貨狀況

市場訊息不確定與消費者偏好轉變	消費者在此壓力下，可能會進一步改變購買意願	或延遲 ▪面對如何降低營運中斷機率與可能損失之不可預測成本			態	
轉型風險	政府法規與政令的調整改變	▪政府新法規頒布之適應與調整 ▪主管機關的盤查與申報	▪產能擴增受限、營運成本增加 ▪減碳設備設置與運轉成本增加	長期 (五年以上)	▪建置並轉換使用較低汙染能源設備 ▪降低能資源使用產生的溫室氣體效應	設備轉換更新與進行節能減碳宣導
機會	1、進一步了解公司面對氣候變遷的韌性，提升公司內部對氣候變遷之認知與應變管理能力 2、可將公司資源與關注放在最急迫的風險改善上，提升公司的經營效率 3、公司在營運上可將目光往新市場與開發新產品加強探索					

在下列章節中依序說明環境維護管理、水資源與能資源管理及使用、溫室氣體排放、廢汙水及廢棄物處理等項目，訂定可行之管理政策、方針與目標，並揭露具體措施與成效。

5.3 環境維護管理

環境維護對於自己、家庭、公司、社會、國家、地球而言，是目前所面臨非常重要的課題，在面對日益嚴重的空氣污染、水質污染、食物污染、溫室效應、酸雨及噪音等問題，受影響的不只是我們，還有我們的下一代。所以，注重環保才會有健康的生活環境、才會有健康的身體，以及擁有美麗的大自然及天然資源。

為促進環保意識，以期達到既定的環境目標，本公司針對全球暖化、極端氣候、環保節能、安全衛生及保育意識，及對於氣候變遷可能帶來的法規、氣候災害、營運生產之風險等影響，應就面對衝擊下之脆弱度與適應度，及以「4R」的原則，即減少使用(Reduce)、廢物利用 (Reuse)、循環再造(Recycle)和替代使用 (Replace)等方向研擬因應策略，以降低氣候變遷可能帶來之衝擊。



5.4 能資源與水資源之管理

◆ 能資源與水資源之管理方針

味王公司一向秉持高效率之生產技術提供高品質的產品與服務，在追求企業發展同時，也體認到地球上各項能源的珍貴與不可再生性，透過下列四項管理方針與推行，以確保本公司朝向低碳節能的永續經營方向前進，以實際行動落實節能之目標，善盡地球公民責任。

能資源管理方針

遵守能源法規，全體員工參與節能減碳。

提高能源使用率，持續改善能源績效。

支持綠能採購，優先採購節能設備。

創造企業能源價值，善盡企業社會責任，邁向永續經營。

鑑於近年來氣候變遷造成水環境急遽變化，水風險成為企業營運上必須面臨的關鍵議題，外界利害關係人對於水資源管理議題亦相當關切。為此訂定下列四項管理方針與推行，提升面對水資源管理的調適能力，作為本公司因應水資源管理之最高指導原則。

水資源管理方針

降低設備水資源用量。

定期檢查廠區原水與製程用水管線，避免不必要的洩漏而造成浪費。

提升回收水再使用，降低對原水的依賴。

持續進行節約用水宣導，鼓勵全體員工節約用水。

❖ 能資源使用情況

本公司能資源使用分別在總公司以水、電及車輛燃料為最大消耗，工廠則在生產製程中以燃料油、天然氣、水、電及液化石油氣為最大消耗，另包括豆片蒸煮、製麴醱酵保溫、調配殺菌、麵條蒸熟、麵塊油炸、肉品滷煮、調理包殺菌、調味料乾燥等作業，需以加熱設備產生蒸氣為主要熱源，前述均為非再生能源之使用，無使用再生能源。

因此，在能資源統計計算依據：(1)每月電費收據使用電量加總計算耗電度數、(2)每月中油車隊卡月結明細費用加總計算柴、汽油使用量、(3)每月天燃氣、蒸氣使用及產量記錄表加總計算天燃氣使用量、(4)每月以水表度數統計計算消耗之水量、(5)每月以各使用單位領料單加總計算液化石油氣(桶裝瓦斯)使用量。

針對本公司(含總公司及工廠)主要非再生能資源使用及消耗(電力、天然氣及燃料油)情況，如下表：

本公司(含總公司及工廠)主要非再生能資源使用密集度

	113 年度	112 年度	與去年度比較說明
電力密集度	3.817 千度/百萬元	3.716 千度/百萬元	較 112 年度約增加 2.72%
燃料油密集度	0 公秉/百萬元	0 公秉/百萬元	自 110 年 6 月起未使用燃料油
天然氣密集度	1.158 千立方米/百萬元	1.076 千立方米/百萬元	較 112 年度約增加 7.62%

註 1：能源密集度=年度能源使用及消耗量/年度自製產品營業收入淨額。

註 2：113 年度自製產品營業收入淨額約 2,224.8 百萬元。112 年度自製產品營業收入淨額約 2,201.1 百萬元

註 3：天燃氣自 110 年 6 月開始啟用，並同時停用燃料油。

除上列主要非再生能資源外，其它各項非再生能源之使用情況，如下表：

能資源種類	年度	使用量	能源消耗量 (GJ : 十億焦耳)	百分比
燃料油	113 年	0 公秉	0	0%
	112 年	0 公秉	0	0%
車用汽油	113 年	10.740 公秉	350.489	0.24%

	112 年	12,840 公秉	419,039	0.31%
柴油	113 年	266,395 公秉	9,362,612	6.44%
	112 年	274,486 公秉	9,646,975	7.09%
液化石油氣(LPG)	113 年	10,340 公噸	521,852	0.36%
	112 年	12,280 公噸	340,903	0.25%
外購電力	113 年	8,491,938 千度	30,570,977	21.03%
	112 年	8,180,367 千度	29,449,321	21.65%
天然氣	113 年	2,577,157 千立方米	104,593,401	71.94%
	112 年	2,369,106 千立方米	96,149,693	70.70%
合計	113 年		145,399.331	100.00%
	112 年		136,005.932	100.00%

註 1：能源消耗值之換算係依據 108 年能源統計手冊-能源產品單位熱值表(經濟部能源局 110 年 5 月 14 日更新版)。

註 2：外購電力 1 度 = 360 萬焦耳。

註 3：中油天然氣基準熱值 9700kcal/立方米、液化石油氣熱值為 6635 kcal / 公升、汽油熱值為 7800 kcal / 公升、柴油熱值為 8400 kcal / 公升。

註 4：1kcal=4.184 千焦耳。

註 5：本公司未使用再生能源。

註 6：液化石油氣採用台灣中油全球資訊網 1.818 公秉/公噸

❖ 水資源使用情況

本公司為食品產業，水是食品產業永續生產必須之關鍵性資源，需使用大量水源在產品生產及設備清洗作業，亦在工廠設廠之初即申請合法設置深水井，**均於許可水權範圍內節約使用，無相關法規之違規事件**。本公司 113 年度用水數據管理涵蓋總公司及工廠(位於雲林縣大埤鄉豐田工業區)共計整體取水量為 341.682 百萬公升 (112 年度整體取水量為 295.075 百萬公升)，其中工廠取水量為 340.288 百萬公升約佔整體取水量 99.59%。另 113 年度本公司總排水量為 212.804 百萬公升，總耗水量為 128.878 百萬公升。

水資源使用						備註
取水來源 (註 1)		113 年所有地區(ML)		112 年所有地區(ML)		
		百萬公升 (註 3)	百分比	百萬公升(註 3)	百分比	註 1： 依據世界資源研究所開發之水資源風險分析工具指出，台灣非屬全球水資源壓力地區，且總公司及工廠所在地亦非屬高水資源風險。 註 2： 第三方供水商為台灣自來水公司及台北自來水事業處。 註 3： 數據資料來源係以水錶直接量測之結果，經換算後單位為百萬公升。 註 4： 用水密集度=年度總取水量/年度自製產品營業收入淨額。 註 5： 113 年度自製產品營業收入淨額約 2,224.8 百萬元。112 年度自製產品營業收入淨額約 2,221.7 百萬元。 註 6： 總公司取水量為 1.394 百萬公升；工廠取水量為 340.288 百萬公升
地表水(總量)		0	0%	0	0%	
地下水(總量)		338.045	98.94%	291.619	98.83%	
海水(總量)		0	0%	0	0%	
產出水(總量)		0	0%	0	0%	
第三 方 的水	淡水(註 2)	3.637	1.06%	3.456	1.17%	
	其他的水	0	0	0	0%	
總取水量		341.682	100%	295.075	100%	
用水密集度 (註 4、註 5)		0.154 百萬公升 / 百萬元		0.133 百萬公升 / 百萬元		
節約成效		總取水量與用水密集度，均較 112 年度約增加 15.79%				
113 年度生產 (工廠) 總耗水量 (耗水量=取水量-排水 量) (註 6)		生產 (工廠) 總取水量為：340.288 百萬公升 (112 年度為 293.705 百萬公升) 生產 (工廠) 總排水量為：211.410 百萬公升 (112 年度為 190.725 百萬公升) 生產 (工廠) 總耗水量為：128.878 百萬公升 (112 年度為 102.980 百萬公升)				

❖ 節約能資源行動績效與目標

113年度節約能資源績效	114年度預計推動節能改善目標計畫	備註
<ul style="list-style-type: none"> •有2項節約能源方案成果如下： •節約電力能源使用有8.213千度電(112年度節約電力使用有4.366千度) •節約天然氣使用有28.560千立方米(Km³)(112年度節約天然氣使用48.121千立方米(Km³)。 •113年度節能績效：上述總計節能1,188.667GJ，相當於67.510公噸/CO₂e排放量(112年度總節能1,968.699GJ，相當於118.566公噸/CO₂e排放量)。 	<ul style="list-style-type: none"> •預計採行1項節約能源措施如下： •機電組鍋爐4.5噸進水泵更新採用IE3型式馬達。 <p>•114年度節能目標</p> <ul style="list-style-type: none"> •預計節約電力能源使用1.350千度電 •114年度預計總計節能4.860GJ。 	<ul style="list-style-type: none"> •依據108年能源統計手冊-能源產品單位熱值表及105年電力消費單位換算表。 •採用112年度電力排碳係數(1度電=0.494公斤二氧化碳當量)。 •GJ：十億焦耳。 •外購電力1度=360萬焦耳。 •113年能源消耗量減少係以去年度汰換節能設備及蒸汽管路維修等為基準。 •依據經濟部能源局「工業節能服務網-生產性質行業-能源查核網路申報系統」核算之節能量為基準。

能資源年度實際使用狀況 暨 節能預估未來目標			
項目內容	年度實際情形		年度預估目標
	112 年度	113 年度	114 年度
本公司(含總公司及工廠)主要非再生能資源使用密集度--電力密集度	3.716 千度/百萬元	3.817 千度/百萬元	3.852 千度/百萬元
本公司(含總公司及工廠)主要非再生能資源使用密集度--天然氣密集度	1.076 千立方米/百萬元	1.158 千立方米/百萬元	1.172 千立方米/百萬元
本公司(含總公司及工廠)主要非再生能資源使用密集度燃料油密集度	0	0	0
年度節約能資源績效	1968.699GJ	1188.667GJ	1185.025GJ
年度用水 (涵蓋總公司及工廠) 共計整體用水量	295.075 百萬公升	341.682 百萬公升	342.560 百萬公升
工廠用水量約佔整體用水量占比	98.83%	98.94%	98.96%

5.5 溫室氣體排放績效

溫室效應所導致全球氣候暖化現象，高溫、空氣中二氧化碳濃度過高、降雨型態的改變，以及連帶發生變化的天氣參數都會影響到植物生長，亦即當溫度上升到最適當的生長溫度時，可以提升特定作物的產量，一旦溫度超過這個最適值，作物產量就會開始減少，使對人類糧食的取得造成威脅，故溫室氣體減量是刻不容緩的議題。為此，透過下列四項管理方與推行，並朝向低碳節能的永續經營方向前進，以實際行動落實節能之目標，致力於企業社會責任及地球公民義務。

溫室氣體排放管理方針
<ul style="list-style-type: none"> •推廣節能活動，如：辦理教育訓練。 •照明設備由傳統T8改為LED T8省電燈具。 •擴大低碳燃料使用，增設天然氣管線，由燃油鍋爐改為燃氣鍋爐。 •擴大再生能源使用，增設太陽光電裝置容量。

有關本公司(含總公司及工廠)直、間接溫室氣體排放量係以各能源種類之年度使用量，依據環保署公

告之「溫室氣體排放係數管理表(6.0.4 版本 108 年 6 月)」分別計算 CO₂、CH₄ 及 N₂O 之排放量並加總合計，再採用經濟部能源局公告之近期年度電力排碳係數換算後而得之，詳如下表。

本公司(含總公司及工廠)各能資源使用量之溫室氣體總排放量						
各能資源種類之溫室氣體排放量		使用量 (公秉/年)	溫室氣體排放量 (公噸 CO ₂ e/年)	備註		
直接 (註 1、2) 範疇一	燃料油	113 年	0	0	註 1：直接溫室氣體排放量係採用「溫室氣體排放係數管理表 (6.0.4 版本 108 年 6 月)」建議值，進行各燃料 (CO ₂ 、CH ₄ 及 N ₂ O) 排放係數計算之。 註 2：公噸 CO ₂ e 為二氧化碳當量噸。 註 3：113 年度之間接溫室氣體排放量換算係採用 112 年度電力排碳係數 0.494kgCO ₂ e/度。 (112 年度則採用 111 年度電力排碳係數 0.495kgCO ₂ e/度) 註 4：溫室氣體排放密集度 = 年度總溫室氣體排放量(公噸 CO ₂ e/年) / 自製產品營業收入淨額(百萬元)。 註 5：彙整溫室氣體的方法以營運控制揭露排放範疇，全球暖化潛勢(GWP)引用自 IPCC(第五次評估報告)。	
		112 年	0	0		
	汽油	113 年	10.740	24.305		
		112 年	11.209	25.366		
	柴油	113 年	266.395	694.226		
		112 年	274.486	715.311		
	液化石油氣 (LPG)	113 年	18.798	32.951		
		112 年	22.325	39.136		
	天然氣	113 年	2,577.157(千立方米)	5,447.852		
		112 年	2,369.106(千立方米)	5,730.867		
直接溫室氣體總排放量		113 年		6,199.334		
		112 年		6,510.680		
間接 (註 3) 範疇二	外購電力	113 年	8,491.938	4,195.017		
		112 年	8,180.367	4,049.282		
溫室氣體總排放量		113 年		10,394.351		
		112 年		10,559.962		
自製產品營業收入淨額		113 年		2,224.8 百萬元		
		112 年		2,201.1 百萬元		
溫室氣體排放密集度與成 果(註 4)		113 年	4.672 公噸 / 百萬元	較 112 年度約減少		
		112 年	4.798 公噸 / 百萬元	2.62%		

溫室氣體年度實際排放狀況 暨 預估未來排放目標			
項目內容	年度實際情形		年度預估目標
	112 年度	113 年度	114 年度
當年度溫室氣體排放績效較上年度約減少 (增加) 之占 比	約減少 16.04%	約減少 2.62%	約減少 2.66%
年度溫室氣體排放密集度與成果	4.798 公噸/百萬元	4.672 公噸/百萬元	4.548 公噸/百萬元

5.6 廢汙水處理績效

本公司對食品製造過程所產生廢水之處理一向極為重視，早於民國 73 年起，即與日本協同工程公司簽約，規劃工廠設置廢水處理設備，且自民國 77 年 4 月完成並順利運轉至今。工廠內設立一座汙水處理場，係採用好氧性活性汙泥處理法，並依法設置乙級廢(汙)水處理專責人員管理。

該汙水處理場主體為 3 座曝氣槽，處理容積各為 1 百萬公升，採交叉應用，附屬設備有抽水站、篩濾機、油水分離槽、過濾槽、移送槽、鼓風機、汙泥槽、汙泥脫水機等，不僅依環保署規定設立獨立電錶及專用放流水累計流量計，也依豐田服務中心要求，於放流水排放口設置水質自動監測系統，監測項目有水溫、PH、導電度等三項，除依內部作業辦法自主檢測並記錄外，另每半年委託外部環保署立案之水質檢測公司進行廢水處理後之放流水檢測，其放流水檢測均合法規規範，且將經妥善處理後之放流水則直接放流至該工業區排水箱涵。經統計 113 年度工廠放流水排放量為 211.410 百萬公升(112 年度為 190.725 百萬公升)。

放流水量 (註 1)			(單位：百萬公升)
排放水量	113 年工廠(ML)	112 年工廠(ML)	備註
地表水(總量)(註 2)	211.410	190.725	註 1：數據資料來源係以專用放流水累計流量計所量測結果，經換算後單位為百萬公升。
地下水(總量)	0	0	註 2：工廠放流水係排放至豐田工業區排水箱涵或自然水體中，如：北港溪支流-華興溪。
海水(總量)	0	0	註 3：依據世界資源研究所開發之水資源風險分析工具指出，台灣非屬全球水資源壓力地區，且總公司及工廠所在地亦非屬高水資源風險。
第三方水(總量)	0	0	
總排水量(皆為淡水)	211.410	190.725	
比前一年增減量	+20.685		

5.7 包材使用狀況暨廢棄物和報廢原物料處理

▪ 包材採購與使用

本公司 113 年度採購使用之包材—紙箱約 2,041 噸 (112 年度為 2,067 噸)，內含有再生紙之材質占比為 93.58% (112 年度為 93.00%)。

本公司產品包材在 113 年度總使用量大約 4,024 噸 (112 年約 4,066 噸)，其中可回收再利用之包

工廠放流水委外檢測數據兩年度比較表

檢測項目	113 年度		112 年度		環保署放流水標準	檢驗方法
	113/04/18	113/09/19	112/04/11	112/11/22		
化學需氧量(mg/L)	26.7	41.6	50.5	54.8	100 以下	NIEA W517.52B
生化需氧量(mg/L)	3.7	4.1	7.0	4.1	30 以下	NIEA W510.55B
懸浮固體物(mg/L)	<1.25(0.95)	<1.25(0.90)	5.6	3.2	30 以下	NIEA W210.58A
水溫(攝氏)	31.8	33.9	28.3	26.7	35°C 以下	NIEA W217.51A
PH 值	7.3	7.6	6.7	7.5	6.0 - 9.0	NIEA W424.52A
油脂(mg/L)	<2.5(0.1)	<2.7(0.1)	<2.6(0.9)	<2.5(1.4)	10 以下	NIEA W505.51C

材有：紙箱、玻璃瓶、PET 瓶、PE 桶、PP 瓶、包裝袋、紙杯、PSP 碗、紙袋、彩色盒等約 3,921 噸 (112 年約 3,967 噸)，佔包材總使用量之 97.44% (112 年約 97.57%)。

公司所使用之原物料，原料報廢部分為避免進入其他食品供應及加工系統，皆採取進入合法焚化廠銷毀，依法申報。包裝材料使用皆以可回收再利用處理為原則，以降低對環境造成影響。113 年度總原物料報廢 3.72401 噸 (112 年約 15.97693 噸)，其中廢棄物包材—紙箱 0.93278 噸之再循環之百分比為 25.05% (112 年約 12.74%)。

▪ 廢棄物和廢原料處理狀況

本公司廢棄物有日常生活的垃圾，以及工廠生產衍生的事業廢棄物。其中包括有動植物性殘渣混合物、食品加工汙泥、廢矽藻土、廢食用油...等，如該些廢棄物若未能妥善處理可能造成有下列之衝擊或影響。

廢棄物若未能妥善 處理產生之衝擊

- 增加人類飲食安全之風險
- 造成環境品質與汙染
- 影響人民舒適生活的權利
- 衝擊動、植物生命與生存空間

因此，如何有效地減少廢棄物的產生，並善用有限的資源以建立一個永續發展的社會，已成為不可忽視的迫切問題。為此，廢棄物的管理，除了自源頭開始減量，還有末端的管控之外，現在我們正積極朝向資源永續目標，以物質永續循環的觀點，期望能讓物質循環利用。身為食品製造業者必須堅守產品安全把關之責，為避免報廢之原物料再次進入其他食品供應及加工系統之風險，**實施廢棄物管理方針、措施與成效**如下：

實施廢棄物管理方針、措施與成效

請資源回收商依資源回收再利用作業處理：	其他無用廢棄物採取進入合法焚化廠銷毀： 1、其他無用廢棄物皆採取進入合法焚化廠銷毀並依法申報；並以環保署廢棄物清理法規辦理，本公司之各項廢棄物均委託合法清運商代為清除及妥善運用回收物質，且運至合法焚化廠銷毀。 2、將其廢棄物清運重量於環保署廢棄物管理系統網站申報管控。	廢棄物再利用方案： 透過廢棄物再利用方案，如：植物性廢渣等呆廢料，委託外部合法登記之處理廠商專供飼料或有機肥料加工處理；廢食用油、食用加工污泥及廢棧板回收再利用等。	設置廢棄物資源回收堆放場： 本公司工廠廠區南側設有廢棄物資源回收堆放場，為促進廢棄物減量而將其分類管理並安放。
---------------------	--	---	--

➤ 故 113 年度廢棄物總重量為 941.7 公噸 (112 年約 651.1 噸)，其中歸屬資源回收可再利用品之重量為 662.3 公噸 (112 年約 410.2 公噸)，廢棄物密集度相較 112 年度增加 44.83% (112 年約增加 16.00%) 。

本公司廢棄物重量統計及處理方式			(單位：公噸)
類 別		113 年度	112 年度
產出	非有害廢棄物	938.7	648.4
	有害廢棄物	3.0	2.7
	總產出	941.7	651.1
	密集度 (註 1、註 2)	0.42 噸／百萬元	0.29 噸／百萬元
移轉	非有害事業廢棄物	再生使用準備	0
		再生利用	451.8
		其他回收作業	210.5
	有害事業廢棄物	再生使用準備	0
		再生利用	0
		其他回收作業	0
		總移轉	662.3
直接 處置	非有害事業廢棄物	焚化(含能源回收)	0
		焚化(不含能源回收)	276.3
		掩埋	0
		其他處置作業(如熱處理+物理+化學+生物處理)	0
	有害事業廢棄物	焚化(含能源回收)	0
		焚化(不含能源回收)	3.0
		掩埋	0
		其他處置作業(如熱處理+物理+化學+生物處理)	0
		總直接處理	279.3
			240.9

註 1：廢棄物密集度=年度廢棄物總量/年度自製產品營業收入淨額。

註 2：113 年度自製產品營業收入淨額約 2,224.87 百萬元。112 年度自製產品營業收入淨額約 2,221.7 百萬元。

廢汙水、廢棄物年度實際狀況 暨 預估未來目標			
項目內容	年度實際情形		年度預估目標
	112 年度	113 年度	114 年度
廢汙水處理績效：年度工廠放流水排放量	190.725 百萬公升	211.410 百萬公升	202.800 百萬公升
年度廢棄物總重量	651.1 公噸	941.7 公噸	656.5 公噸
資源回收可再利用品之重量	410.2 公噸	662.3 公噸	402.8 公噸
當年度廢棄物密集度相較上年度減少 (增加) 之占比	約增加 16.00%	約增加 44.83%	約減少 10.00%

5.8 環保支出與法規遵循

❖ 環保支出

基於近來環保意識之普遍提升，及永續經營之理念，對於防治污染及環境工作已視為企業經營責任之一，本公司遵照食品製造業規定，訂定作業管理程序進行控管與污染防治，除於組織架構中設立「環保課」專責執行環境管理作業外，另聘有水汙處理、空汙處理及廢棄物等各一專責人員執行相關之環境管理業務。在 113 年度針對環境汙染處理設施或設備改良投入及廢棄物及水汙之處理費、空汙及水汙之環保規費、檢測費用等相關環保支出列表如下。

本公司豐田廠環境污染處理設施/設備投資(單位：萬元)							
新增設施/設備		更新設施/設備		改良設施/設備		總 計	
113 年	112 年	113 年	112 年	113 年	112 年	113 年	112 年
0	0	39.7	38.5	0	0	39.7	38.5

兩年度環保支出比較 (單位：萬元)						
項目 / 名稱	廢棄物		空汙		水汙	
	113 年度	112 年度	113 年度	112 年度	112 年度	112 年度
汙染處理成本	710.8	495.8	0	0	361.7	376.8
環保規費	0	0	12.8	12.7	3.9	17.0
檢測費用	2.8	1.0	41.4	16.5	4.3	7.1
資源回收	0	0	0	0	0	0
節能減碳	0	0	6.4	38.0	0	0
年度環保支出總計	713.6	496.8	60.6	67.2	369.9	400.9

❖ 有關環境保護的法規遵循

本公司在環境維護與保護作業均依據法令規章執行。

- 近三年期間無因環境衝擊而被申訴之案件。
- 在組織的活動、產品及服務上，無位於環境保護區或其他高生物多樣性價值的地區，故對生物多樣性方面無顯著衝擊。
- 於 113 年度並無發生化學品、油料、燃料及廢汙水之嚴重洩漏事件。
- 在 113 年年度無因環保違規事件受罰鍰。

第六章 員工關懷與社區關係

6.1 人力資源管理方針

本公司人力資源管理方針係對於人力資源政策以及相應的管理之活動，該些活動主要包括員工的招募與選拔、培訓與開發、績效管理、薪酬管理、員工流動管理、員工關係管理、員工安全與健康管理等，亦即藉由對人力資源的獲取(選才)、開發(育才)、保持(留才)和利用(用才)等方面所進行的計劃、組織、管控和協調等活動，最終達到實現永續發展目標的一種管理行為。

6.2 員工組成結構與分布

本公司僱用人員皆為全職員工，無兼職人員，亦未使用派遣人力與童工。在 113 年度正式員工總人數計有 707 人(女性 344 人、男性 363 人)，其中屬本國籍員工 693 人、外國籍員工 14 人；另僱用臨時員工 18 人(女性 12 人、男性 6 人)均為本國籍員工；並依法進用身心障礙者 13 人(女性 4 人、男性 9 人)，佔整體員工總人數(包含正式員工及臨時工)之 1.84%。另 113 年度與 112 年度相比，正式員工人數增加 4 人，並無顯著波動。

❖ 多元化人力

113 年度正式員工分布狀況分析 (正式員工人數 707 人)

類別	說明
性別	正式員工女性：344 人，男性員工：363 人，分別約佔正式員工總人數之 48.7%、51.3%。
國籍	本國籍正式員工：693 人，屬外國籍者 14 人，分別約佔正式員工總人數之 98.0%、2.0%。
年齡	30 歲以下者約佔正式員工總人數之 6.6%；30 至 50 歲者約佔 51.1%；50 歲以上者約佔 42.3%。
學歷	碩士及博士約佔員工總數 3.7%；大學及專科約佔 35.9%；高中職約佔 46.1%；國中以下約佔 14.3%。
工作性質	技術類員工約佔正式員工總人數 54.3%，其中屬於研發人員約佔工程職員工之 2.6%，非研發類人員約佔 97.4%；行政職員工約佔正式員工總人數之 11.6%；銷售類員工約佔正式員工總人數之 34.1%。
管理階層	高階管理階層(襄理級以上)全數僱用本國籍員工，管理階層人員約佔正式員工總人數之 4.7%，其中為男性管理階層人員約佔管理階層總人數之 72.7%，女性則為 27.3%。

❖ 新進和離職員工結構

113 年度新進員工計 56 人

- 依國籍區分，各佔正式員工總人數比：
 本國籍員工 56 人，約佔 7.9%；
 外國籍員工 0 人，約佔 0.0%。
- 依年齡區分，各佔正式員工總人數比：
 30 歲以下者 16 人，約佔 2.3%；
 30 至 50 歲者 36 人，約佔 5.1%；
 50 歲以上者 4 人，約佔 0.6%。
- 依性別區分，各佔正式員工總人數比：
 女性員工 18 人，約佔 2.6%；
 男性員工 38 人，約佔 5.4%。

113 年度離職員工計 65 人

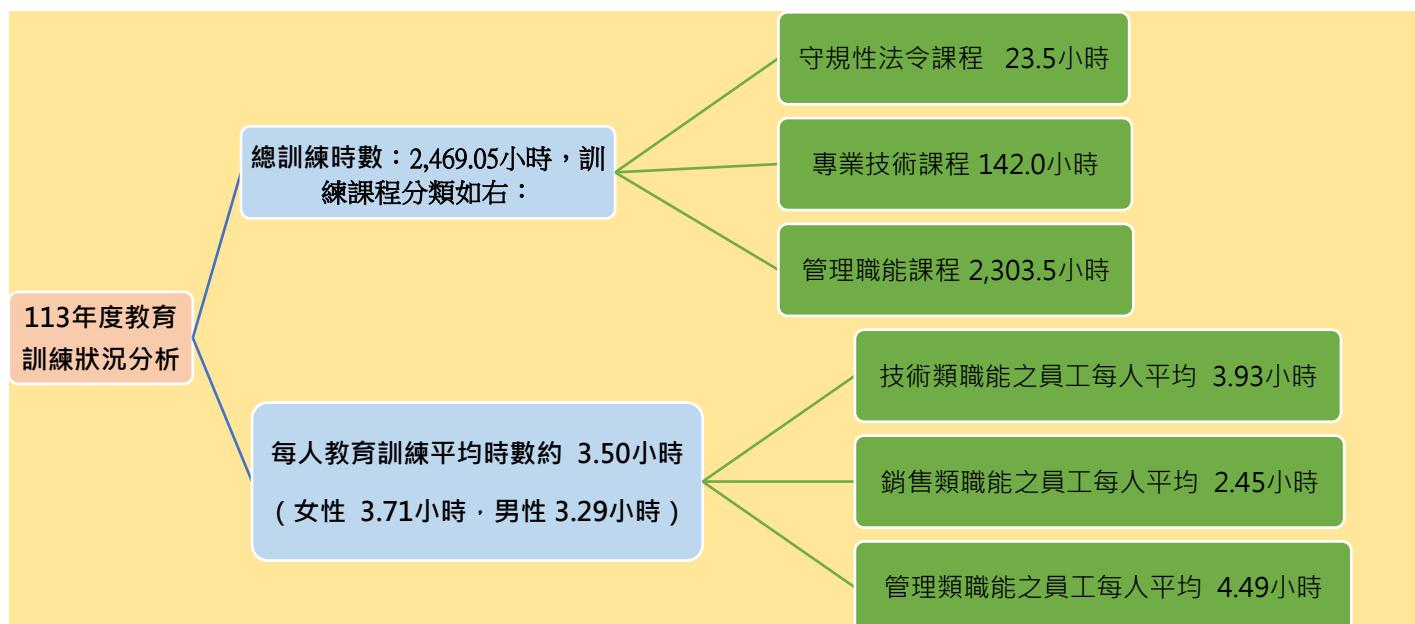
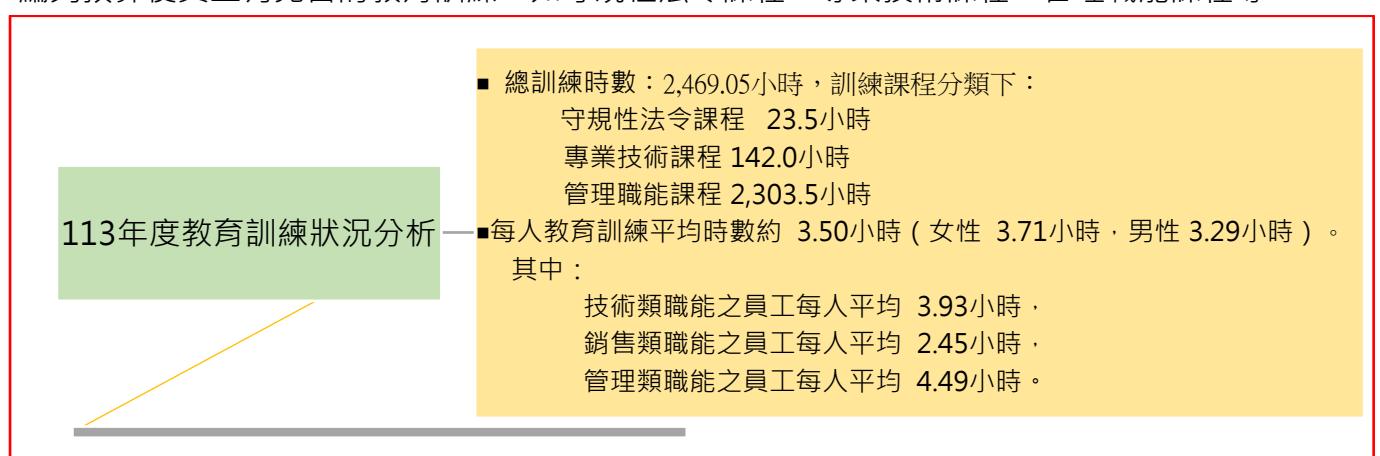
- 依國籍區分，各佔正式員工總人數比：
 本國籍員工 64 人，約佔 9.1%；
 外國籍員工 1 人，約佔 0.1%。
- 依年齡區分，各佔正式員工總人數比：
 30 歲以下者 10 人，約佔 1.4%；
 30 至 50 歲者 25 人，約佔 3.5%；
 50 歲以上者 30 人，約佔 4.2%。
- 依性別區分，各佔正式員工總人數比：
 女性員工 27 人，約佔員工總數 3.8%；
 男性員工 38 人，約佔員工總數 5.4%。

6.3 教育訓練與培育

員工為公司重要資產，為提升員工職能，強化組織效能，本公司定期舉辦各項員工進修及教育訓練，以提升人力優質資本及工作品質，藉由各種教育訓練來強化員工技能及提升公司競爭力，並協助員工規劃個人生涯，使員工個人期望能與公司組織的需求相互配合。

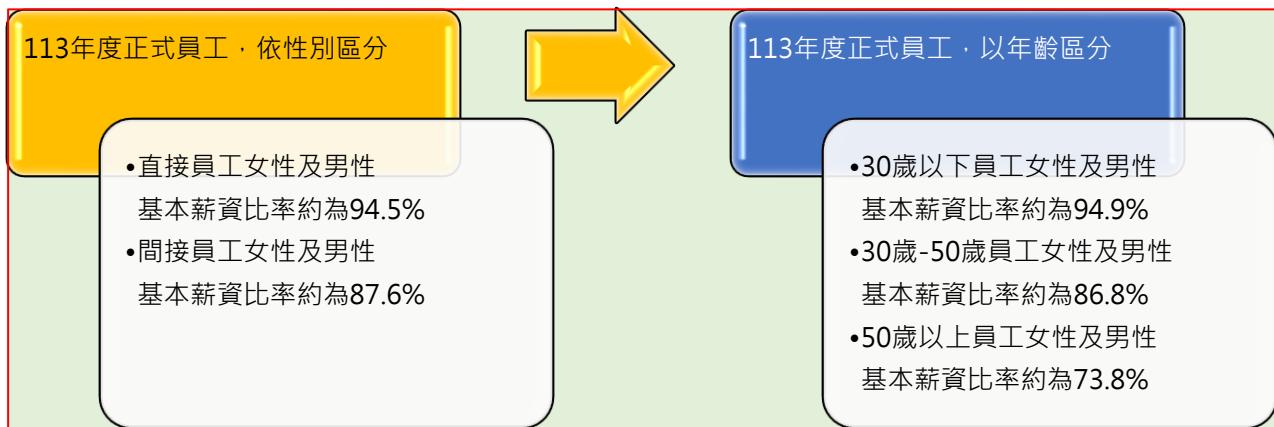
有關職前訓練內容，在總公司包含公司簡介、組織規程之介紹及工作說明，觀摩或瞭解公司、工廠，並將員工工作規則或職員人事管理規則、勞工職業安全衛生、誠信經營守則、防範內線交易管理、個人資料保護管理辦法等，必要時予以授課。另針對工廠安全衛生教育部分有：(1)新進員工報到後，先由安全衛生課予以職前訓練至少三小時，到各單位後，再完成工作安全教導後始可上工；(2)每年由品管課安排兩場安全衛生教育訓練，由安衛課長擔任講師，調訓較資淺及近期發生職災員工，以強化安全衛生觀念及危害預防意識；(3)對有從事特化物、有機溶劑、缺氧作業、屋頂作業之場所，均依規定派訓前述各類作業主管，並取得證照，且依規定參加在職訓練；(4)從事操作荷重一噸以上堆高機、固定式起重機、鍋爐、第一種壓力容器人員，均依規定派訓並取得證照，且依規定參加在職訓練，對此，公司嚴禁無證照人員操作前述機械設備。

對於內部在職員工的培訓與發展，我們提供多元的學習機會，每年度依據部門需求進行訓練需求調查，編列預算使員工有完善的教育訓練，如守規性法令課程、專業技術課程、管理職能課程等。



6.4 員工福利與權益

本公司基層人員最低起薪標準均達基本工資以上，新進員工敘薪標準係依員工之學經歷、專業能力及所擔任之職務核定，基層人員男女最低起薪標準相同，在 113 年度正式新進員工平均起薪為基本工資(27,470 元)之 1.2 倍。除固定薪資外，另有全勤獎金、中秋獎金等，如有加班情形，則發給加班費或以換休方式處理。



項目	年度	113 度	112 度	增(減)金額	變動比率%
平均薪資費用		598	567	31	5.48
平均員工福利費用		689	658	31	4.71

單位：新台幣仟元

❖ 薪酬政策

本公司章程訂有分派員工酬勞之規定，公司年度如有獲利，應提撥百分之二為員工酬勞，113 年度預計分派員工酬勞金額為 14,791 仟元。

❖ 退休制度

本公司依勞動基準法之規定訂有退休辦法，退休金制度優於勞動基準法，屬確定給付退休辦法，本公司按月依薪資總額之 15% 提撥退休金，並專戶存於台灣銀行信託部。「勞工退休金條例」自 94 年 7 月 1 日起施行，屬確定提撥退休辦法，勞工得選擇繼續適用「勞動基準法」有關之退休金規定，或適用該條例之退休金制度，並保留適用該條例前之工作年資，如員工選擇舊制，則依上述退休金制度辦理，選擇新制員工，則由公司依法按勞工每月工資百分之六提繳退休金至勞工保險局「勞工個人帳戶」退休金專戶內，員工亦得於每月工資百分之六範圍內自行提繳至個人退休金專戶。

本公司 113 年度共支付員工舊制退休金 43,360 仟元，提撥新制退休金 15,998 仟元。本公司 113 年底勞工退休準備金專戶餘額為 440,259,049 元，依確定福利計畫精算報告預估確定福利義務到期概況資訊，已足敷支付符合退休條件人員之退休金。

❖ 非擔任主管職務之全時員工薪資資訊

依上市公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條揭露非擔任主管職務全時員工、薪資平均數及薪資中位數如下表。

年度/項目	非擔任主管職務之全時員工人數	非擔任主管職務之全時員工薪資平均數(仟元)	非擔任主管職務之全時員工薪資中位數(仟元)	薪酬最高個人之年度總薪酬及增加之百分比
113	675	620	592	因考量薪資保密管理需要，暫不揭露。
112	682	600	574	
差異	減少 7 人	增加 20 仟元	增加 18 仟元	

❖ 福利措施

為提供適用於全體員工多元的福利措施及福利補助，本公司除提供法定項目之福利制度，如依勞健保制度規範投保涵蓋人壽、醫療、傷殘保險等福利外，並設有職工福利委員會，辦理各項福利項目，如社團活動、旅遊補助及三節禮品等，打造員工個人與家庭照護之幸福職場。另外，本公司以與鄰近幼稚園簽約方式提供員工托兒服務優惠措施。定期選拔優秀勞工並予表揚。並持續改善辦公環境及設備，提供員工安全與健康舒適之工作環境。

❖ 性別平等環境

本公司依循「性別工作平等法」規定，除針對哺(集)乳室、托兒設施或措施之提供，如與鄰近幼兒園簽約方式供員工托兒服務優惠措施外，亦給予得以申請育嬰留職停薪的假期，對於員工家庭成員的同理關懷，協助員工在家庭與職場間順利銜接，如此真誠人情味的文化與關懷。在 113 年度並未發生任何歧視事件。

另在 113 年度依「性別工作平等法」規定辦理育嬰留職停薪，計有 6 名員工提出申請，相關資訊如下。

育嬰假統計/性別	男	女
113 年度可申請育嬰留職停薪人數	14	19
113 年度使用育嬰留職停薪人數	1	5
育嬰假後應於 113 年度復職的員工數	2	1
113 年度實際育嬰留職停薪復職人數	2	0
112 年度實際留職停薪復職人數	0	3
112 年度育嬰留職後復職 12 個月仍在職人數	0	2
復職率(註 1)	100%	0%
留任率(註 2)	-	67%
註 1：復職率=(育嬰假後實際復職的員工數/育嬰假後應該復職的員工數)*100		
註 2：留任率=(育嬰假後復職 12 個月仍在職的員工數/前一年育嬰假後復職的員工數)*100		

6.5 職業安全與健康維護

本公司從事食品製造及加工之業務，為建構健康、安全的工作環境，藉由審查、稽核、溝通與教育訓練，使全體人員實質參與安全衛生之管理活動，並且採取適當之矯正預防措施與持續改善作業，以達成法令之規範，期許能達成「零工傷、零災害」之目標，創造優良的職場環境，豎立良好企業形象。針對執行職業安全衛生管理之六項方針與推行，期望在食品業當中作為安全衛生之標竿，確保企業永續經營。

職業安全衛生管理政策：	提升職場安全，降低危害風險
職業安全衛生管理目標：	零工傷、零災害
職業安全衛生管理方針與責任：	
遵守相關安全衛生法令規範	• 確保人員於職場時之作業安全
打造無工安危害之職場環境	• 改善硬體設施之缺失，降低危害風險
對承攬商安全衛生議題持續改進與溝通	
持續提供教育訓練，提高員工對於職業安全衛生之認識	

另配合主管機管相關安全衛生法令規範，建置職業安全衛生管理系統，且於民國 109 年 12 月重新申請驗證後並通過 ISO45001:2018 認證。

❖ 職業安全衛生之維護

員工安全管理

為保障員工安全，於本公司總公司及工廠等工作場所不僅有門禁管制，夜間及假日均有守衛及保全，且依法為所有員工投保勞健保，定期實施一般健康檢查，並派員接受安全衛生教育相關訓練，或由當地衛生所來廠實施 1 至 2 次健康促進講座等；對於工作場所則全面禁煙，共同打造無菸職場，且皆投保公

共意外責任保險。傳染病流行時期，配合政府防疫措施，由衛生單位派員到廠施打疫苗，避免群聚感染發生。

並在重大傳染病流行（如 H1N1 新流感、新型冠狀病毒肺炎等）期間，為防止廠內發生群聚感染，本廠嚴格實施量測體溫篩檢、手部酒精消毒及訪客或洽公人員實名制記錄等措施管控人員進出。

本公司設有安全衛生管理單位，對於新進人員做職前安全教育指導，與辦理在職人員職場安全相關課程，亦配合政府癌症防治，由工廠與當地衛生所合作，不定期到廠實施口腔癌、大腸癌、女性子宮頸癌及女性乳癌四項癌篩等健康檢查。

此外，在本公司工廠特聘一名專長為婦產科及家醫科之臨廠健康服務醫師，每月到廠服務 3 小時，另僱用專任護理人員一名辦理事項：

- (1) 勞工體格（健檢）檢查結果分析與評估、健康管理及資料保存。
- (2) 協助雇主提出勞工從事適當工作之建議。
- (3) 辦理員工健康檢查結果異常之追蹤管理及健康指導。
- (4) 辦理右列勞工之評估及個案管理：未滿十八歲者、有母性健康危害之虞者、職業傷害勞工與職業健康相關高風險者。
- (5) 職業衛生或健康之相關研究報告及傷害、疾病紀錄之保存。
- (6) 勞工健康教育、衛生指導、身心健康保護、健康處進等措施之策劃與實施。
- (7) 傷病之預防、健康諮詢、急救及緊急處置等相關工作。
- (8) 與勞工健康相關之服務與建議。
- (9) 其他經中央主管機關指定公告事項。

本公司於工廠實施職場中高齡勞工健康促進計畫、異常工作負荷促發疾病預防計畫、母性勞工健康保護計畫、人因性危害防止計畫及肌肉與骨骼傷害預防、搬運人員人因危害及預防等，由臨廠健康服務醫師實施「健康衛教諮詢」以促進職場健康。

食品從業人員安全衛生管理

- 本公司工廠之新進食品從業人員均需檢附經醫療機構檢查合格證明後，始得聘僱。
- 操作人員進入工作場所前除須著完整工作衣帽鞋外，並依照洗手流程確實清洗手部，清洗後以酒精消毒後始可進入，且定期抽驗作業人員做手部塗抹檢測，確保人員手部總生菌數、大腸桿菌符合標準，以維護食品安全及品質。
- 依食品業良好衛生管理基準規定，新進及在職員工需實施食品從業人員健康檢查，經醫生診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、濃瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品汙染之疾病，其罹患或感染期間，均調離現場，不得從事與食品接觸之工作。
- 倘若發生重大疾病須治療、休養而提出留職申請時，均予以尊重與協助。

製造現場員工健康管理

1、本公司 113 年度針對具有高職業疾病發生率與高職業風險之環境管理如下：

- (1) 針對工廠之工作場所每半年實施噪音作業環境監測。
- (2) 自 104 年起實施作業環境化學性因子監測，監測項目有甲醇、正己烷、三氯甲烷、乙醚、硫酸、鉻酸鉀、重鉻酸鉀等七項。
- (3) 另針對鉻酸及其鹽類作業項目，實施作業環境化學性因子監測。

2、另針對上列作業員工實施特殊健康檢查，其檢查結果詳如下表。

本公司 113 年度針對從事高職業疾病發生率與高職業風險員工實施健康檢查統計表

實施健康檢查項目	檢查對象	檢查人數	屬第一級人數	屬第二級人數	屬第三級人數	屬第四級人數
噪音特殊健康檢查	噪音環境操作者	5	1	4	0	0
正己烷、甲醇健康檢查	作業環境需接觸	1	1	0	0	0
鉻酸及鹽類健康檢查	化學性物品者	8	8	0	0	0

說明：依勞工健康保護規則第 19 條規定：雇主使勞工從事第二條規定之特別危害健康作業時，應建立其暴露評估及健康管理資料，並將其定期實施之特殊健康檢查，依下列規定分級實施健康管理：

第一級管理：特殊健康檢查或健康追蹤檢查結果，全部項目正常，或部分項目異常，而經醫師綜合判定為無異常者。

第二級管理：特殊健康檢查或健康追蹤檢查結果，部分或全部項目異常，經醫師綜合判定為異常，而與工作無關者。

安全衛生管理措施

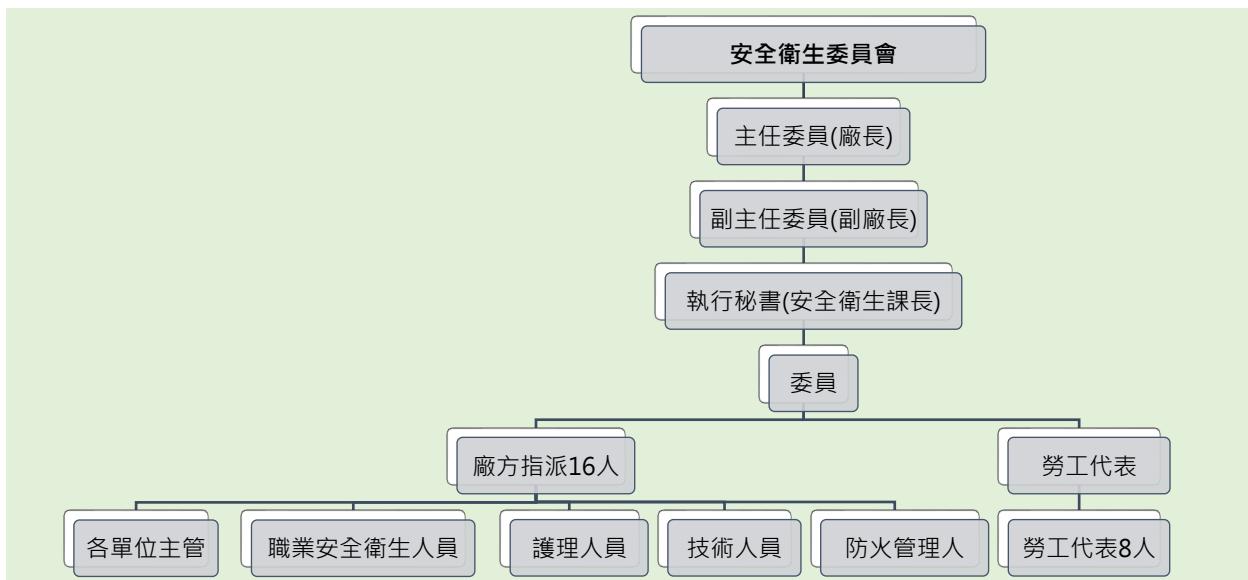
依循職業安全衛生法及職業安全衛生管理辦法規定：

- 本公司訂有「**自動檢查計畫**」係關於機械、設備之定期檢查、重點檢查及作業檢點。
- 從事危險性設備作業、缺氧危險或侷限空間作業及特定化學物質作業等各項作業檢點。
- 依據職業安全衛生設施規則，訂有「**防護具領用作業標準**」供員工作業需求使用相關防護器具等必要之防護設施。

此外，有關工廠廠區之環境衛生考核，依據本公司安全衛生檢查考核辦法，每月底由總務聯隊、機電聯隊及生產單位組成安全衛生檢查小組，各聯隊推派若干人，全員不超過 15 人組成成安全衛生檢查小組，每月底實施全廠安全及衛生檢查，每月統計成績，三個月平均最優單位頒給獎金鼓勵。

若發生職災事故(含輕傷)時，均由事故發生單位指派調查人會同安全衛生人員實施事故調查分析，並擬訂改善措施，由安全衛生課追蹤改善成效，另依職業安全衛生法之規定須會同勞工代表時施調查，故自 107 年度起納入企業工會推派之勞方代表併同參與調查，該勞方代表之理、監事及會員代表每四年改選一次，故最近一次已於 109 年底改選完成，並於 110 年上任。

❖ 安全衛生委員會組織架構與運作



本公司在豐田廠依法設置安全衛生委員會，該委員會之委員共有 24 人，委員會成員分別由下列方式組成：

- 廠方指派 16 人，成員包括廠長、副廠長、各單位主管、職業安全衛生人員、護理人員、技術人員、防火管理人。
- 勞工代表 8 人為委員，佔委員會 1/3 名額 (33.3%)，符合法規勞工代表佔比之規定，其中 5 人具安全衛生管理專長，佔勞工代表比率為 62.50%。

該委員會每三個月召開一次，審議、協調及建議安全衛生相關事項，作成紀錄並依規定年限保存，關於會中提案決議事項由執行秘書追蹤執行情形，並於下次會議提出執行成效報告，期能降低員工之危害風險。

❖ 職場安全與管理成效

健康安全的工作環境為員工正常運作的基礎，對於保護員工的人身安全，施以環境改善及檢討，本公司特別注重工作場所的安全，期能讓每位員工在安全的作業環境中安心工作，定期安排有關職場安全之訓練課程，並依規定必須取得相關證照。

- 113 年度被判定為職業病之案例：無任何案例發生
- 113 年與工作相關之可記錄之職業傷害次數為 6 次：
 - 1、總公司與營業所並無發生與工作相關事故
 - 2、工廠共 6 件：分別為衝撞 1 件，跌倒 1 件，被夾、被捲 3 件，無法歸類 1 件等事故

▪ 113 年度可紀錄之職業傷害比率為 3.118；113 年度可紀錄之職業傷害日數比率為 154.129

本公司正式員工計有 707 人，有關 113 年度員工職業傷害相關統計如下						
項目	總公司		營業所		工廠	
	男	女	男	女	男	女
上班總日數	7323	8260	44651	9701	36719	72877.25
表訂工作時數	58264	66080	350592	77592	236266	483151
加班時數	320	0	6616	16	57485	99867
可紀錄之職業傷害日數	0	0	0	0	141	84
可紀錄之職業傷害時數	0	0	0	0	1128	672
實際工作時數	57888	65336	355696	77288	289463	574082
缺勤日數	87	93	189	40	536	1117
缺勤時數	696	744	1512	320	4288	8936
缺勤率	1.188	1.126	0.423	0.412	1.460	1.533
可紀錄之職業傷害次數	0	0	0	0	3	3
可紀錄之職業傷害比率	0.000	0.000	0.000	0.000	2.073	1.045
職業病比率	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
可紀錄之職業傷害日數比率	0.000	0.000	0.000	0.000	119.357	34.772
職業傷害所造成的死亡比率	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000

*備註：

- 一、缺勤率(%)=缺勤日數/上班總日數*100%
- 二、可紀錄之職業傷害比率=(可紀錄之職業傷害次數/實際工作時數)*200,000
實際工作時數=表訂工作時數+加班時數-缺勤時數
- 三、職業病比率=(職業病發生次數/總工作時數)*200,000
- 四、可紀錄之職業傷害日數比率=(可紀錄之職業傷害日數/表訂工作時數)*200,000
(1.輕傷不列入損失日數 2.可紀錄之職業傷害日數自事故發生隔天開始計算)

6.6 社會互動與回饋

管理方針與政策：公會與社會團體為同業或產學界菁英共同組織之團體，藉由組織之力量作為政府與同業、同業與同業間之橋樑，從事各項聯繫、協調工作，產業調查統計及研究發展事項、相關領域之國際合作推廣事項、教育推廣及業務講習之舉辦事項。

❖ 公協會參與

本公司藉由參與產業公會活動，與同業進行交流與溝通。113 年度共計參與 23 個外部組織，除一般會員資格外，亦部分組織有選派代表理監事等職務，期以自身專長於相關議題盡份心力。

113 年味王公司參加公會活動成效						
項次	公會名稱	出席狀態			理監事席次	
		開會次數	出席次數	出席率		
1	台灣優良食品發展協會 GMP→TQF	1	1	100%		
2	中華民國工商協進會	-	-	-		
3	社團法人中華民國工業安全衛生協會	-	-	-		
4	中華民國公開發行服務協會	1	1	100%		
5	中華民國包裝飲用水發展協會	1	1	100%		
6	中華民國全國工業總會	-	-	-		
7	中華企業會計協會	-	-	-		
8	財團法人中華民國會計研究發展基金會	-	-	-		
9	台北市米穀商業同業公會	-	-	-		
10	台北市不動產開發商業同業公會	-	-	-		
11	台北市進出口商業同業公會	1	0	0%		
12	台灣食品產業發展協會	2	2	100%	理事：1、監事：1	

13	台灣食品科學技術學會	-	-	-	
14	台灣胺基酸工業同業公會-甲類	4	4	100%	常務理事：1、理事：4
	台灣胺基酸工業同業公會-乙類	-	-	-	
15	台灣區飲料工業同業公會	1	1	100%	監事：1
16	台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會	1	1	100%	理事：1
17	台灣罐頭食品工業同業公會	1	1	100%	理事：1
18	台灣區釀造食品工業同業公會	5	5	100%	常務理事：1、理事：1
19	台灣農業化學會	-	-	-	
20	財團法人食品工業研究所				
21	雲林縣工業會	1	1	100%	
22	社團法人雲林縣勞資關係協會	1	1	100%	
23	豐田工業區廠商聯誼會	4	4	100%	
參與活動次數 合計		24	23	95.83%	
會 費 合 計					\$1,190,794

❖ 回饋社會與活動

另對於企業生根的土地付出一份心力是味王抱持的初衷，公司始終抱著感恩與回饋社會之愛心，秉持著延續優良社會倫理之傳統美德，參與各項活動均不遺餘力，實踐企業社會責任，創造更美好的社會。期能藉由參與活動，經營社區人文及關懷環境，培育下一代重視感恩回饋的心。

➤ 本公司在 113 年度參與社會與文化發展之行動，以提供「本公司產品物資」方式（合計 72 筆，約當金額約 214 萬元）捐贈或贊助方式回饋，謹略舉部份活動項目如下表：

113 年度提供【本公司產品物資】贊助參與回饋社會活動之地區 / 對象表			
活動名稱	主辦單位	地區	對象
生活照顧包物資募集(01/25)	財團法人基督教芥菜種會	臺南市	濟助弱勢家庭孩童及長者餐點。
歲末埔里家扶物資勸募(01/26)	社團法人台灣兒童暨家庭扶助基金會(南投分處事務所)	南投縣市	偏鄉受扶家庭 518 戶餐點。
弱勢族群與老人關懷(02/16)	財團法人切膚之愛社會福利慈善事業基金會	中彰投地區	弱勢族群與老人關懷餐點。
失智症照顧服務(11/15)			日月潭花火音樂會園遊義賣。
海洋盃啦啦隊錦標賽暨城市啦啦隊邀請賽(04/04)	中華民國啦啦隊總會	高雄市	推廣國內外國小至大專院生啦啦隊活動競賽及表演。
爺奶奶 Color Walk- 肌不可失 逐夢踏實(臺北場) 健走活動(05/24)	財團法人弘道老人福利基金會	台北市	鼓勵長者走出戶外、增加社會參與、帶動健走運動，達到預防照顧目的。
直排曲棍球世錦賽集訓(08/17)	中華台北滑輪溜冰協會	新北市	世界溜冰曲棍球錦標賽-直排女子代表隊集訓餐點。
2024 東吳國際超級馬拉松(11/29-12/1)	私立東吳大學	台北市	國內外愛好長跑運動學生及社會人士餐點。
你健康、我健康、愛心捐血永健康(10/13、10/14)	鹿港國際青年商會	彰化鹿港地區	年滿 17-65 歲捐血民眾及資源回收。
陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽(11/04)	宏國德霖科技大學餐旅管理系 台灣國際文創推展協會	新北市	餐旅管理相關科系學生競賽。
2024HWU 商業模擬競賽(10/26)	醒吾學校財團法人醒吾科技大學	新北市	餐旅管理相關科系學生競賽。
穀保家商-技藝模擬友誼賽(10/27)	新北市穀保家商餐飲管理科	新北市	餐旅管理相關科系學生/。
全國小學生柔道邀請賽(8/14)	台中港柔道館	台中市	響應政府全民運動、培養國家柔道體育人才。
雲林縣警察局冬令救濟活動	雲林縣警察局	雲林縣	低收入戶家庭
雲林縣政府社會處模範母親及地表最強媽媽表揚活動暨模範父親、地表最強爸比及好人好事代表表揚活動	雲林縣政府社會處	雲林縣	雲林縣模範家庭
雲林縣政府社會處重陽敬老表揚活動	雲林縣政府社會處	雲林縣	表揚之老者

雲林縣政府社會處國際身心障礙者日活動	雲林縣政府社會處	雲林縣	活動參予者
雲林縣大埤鄉豐田工業區廠商聯誼會愛心關懷活動	大埤鄉豐田工業區	雲林縣	工業區廠商
社團法人雲林縣大埤鄉老人會	大埤鄉老人會	雲林縣	活動參予者
贊助國內文化發展項目			
戲劇部份			
郵票與舒芙蕾-10集/60分	時創影業股份有限公司 製作	台北市	
2024 瘋狂電視台(舞台劇)12場	全民大劇團股份有限公司	台北市	
看見愛	大鴻藝術	台北市	
甚麼都沒有雜貨店(1~3季)公視	英傑哆影業股份有限公司	台北市	
電影部份			
南方時光	百景映畫 製作	台北市	
我意外的勇氣	華文創 / 巧合影像社 製作	台北市	
幻能便利商店	轆年 製作	台北市	

➤ 113 年度本公司自行舉辦公益活動

本公司每年一度的盛大活動「小王子愛塗鴉繪畫比賽」至今 (113 年) 已舉辦至第十一屆，這期間的作品共計有近 5 萬件，且參賽作者皆展現出無限的創意與想像之能力，故 113 年度活動跟隨巴黎奧運的熱絡氣氛，特地以「趣運動」為主題，與小王子一起展現超強的豐富想像力，讓運動這件事也很有創意。本次活動除頒獎典禮外，同步進行展覽活動。

本屆雖取消電子繪圖部分的參賽獎項，同樣也徵得 7,200 多件畫作；每年小王子愛塗鴉活動皆結合公益，每件得獎作品捐出 10 元，今年加碼在頒獎典禮中的捐贈十萬元給「台灣運動好事協會」，幫助協會推動「兒少運動員培力啟發」、「運動性平」、「運動外交」、三大目標盡一份心力。藉著年年都徵得多位鐵粉的參賽作品，推動畫畫作公益，也成為小王子愛塗鴉繪畫比賽重要的指標。讓比賽不只是競爭輸贏，而是成為讓愛傳出去的動力。希望在年年活動期間，所有喜愛小王子的大朋友、小朋友都能在享受美味的王子麵同時能發揮想像力與創造力，畫下屬於你的美好作品，並且從創作中得到更多快樂。

➤ 採用國內在地有機食材，維護土壤、生態及人類的健康，創造生物多樣性以及在地環境良善循環，提升生命的品質與關係：

113 年以「罐頭殺菌技術」結合在地特產，使用官田區農會所產之菱角來設計此產品，符合潔淨標章 100% 無添加，此品項具有以下優點：免剝殼、不須退冰解凍、開袋即食，於產地集中處理菱角殼，能更有效的將廢棄菱角殼再造為烏金，將廢棄菱角殼炭化成符合歐洲生物炭認證 (EBC) & 國際生物炭倡議組織 (IBI) 規範的「菱殼炭」材料，實踐友善環境、循環經濟，產品預計 114 年上市。

綜合本 6.6 章節內容參與社區溝通、衝擊評估，以及發展計畫的據點之百分比或溝通次數統計表

項目	說明	績效		
		次數	比率	金額(元)
參與產業公會活動與同業進行交流與溝通	從事各項聯繫、協調與產業業務講習等	開會 24 次	出席 23 次	95.83% 投入金額 119 萬元
勞資委員會	勞資協調溝通等	開會 4 次	出席 4 次	100% -
提供本公司產品物資贊助參與回饋社會之活動	參與公、私單位舉辦公益活動，達成經營社區人文及關懷環境，培育下一代重視感恩回饋的心。	72 筆		投入約當金額 214 萬元
本公司自行舉辦公益活動	跟隨巴黎奧運的熱絡氣氛，特地以「趣運動」為主題，與小王子一起展現超強的豐富想像力，讓運動這件事也很有創意。	推動畫畫作公益，也成為小王子愛塗鴉繪畫比賽重要的指標。讓比賽不只是競爭輸贏，而是成為讓愛傳出去的動力。		捐贈「台灣運動好事協會」金額為 10 萬元

6.7 溝通管道

❖ 利害關係人溝通

本公司在 113 年 (2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日) 年度期間，依據臺灣證券交易所股份有限公司對「有價證券上市公司重大訊息之查證暨公開處理程序」作業事項，公布重大訊息共計有 38 則。

❖ 員工溝通、申訴與人權

本公司透過勞資會議、工會 理監事會議、工會代表大會等定期或不定期之會議，全面推行勞工參與制度並維護員工權益，進而共同商討公司發展。本公司為促進勞資和諧及提升勞動福祉，自 112 年 9 月 14 日起與本公司豐田廠企業工會展開團體協約協商程序，雙方秉持勞資自治精神及誠信原則，就工時、休假、工資、退休、職業災害補償及福利措施等項目進行協商，期間共召開 5 次協商會議，雙方達成共識後於 114 年 1 月 3 日締結團體協約，其中締結團體協約人數比例佔公司總員工人數 57.85%。團體協約有效期間自簽約日起至 117 年 1 月 2 日止，共計 3 年，其中團體協約約定優於勞動法令的部分，包括勞工退休金之給與標準最高基數、每月營業額提撥職工福利金之比率等。另為獎勵公司員工，合理分配公司利益，激勵員工士氣，團體協約中亦訂有利潤分享條款，即公司章程訂定公司年度如有獲利，應提撥百分之二為員工酬勞，但公司尚有累積虧損時，應預先保留彌補數額。然其他未受團體協約涵蓋之員工的工作條件和雇用條款不受其他團體協約的影響或決定，仍依法令規範及公司永續經營政策，持續建構勞資雙贏之勞動環境及條件，並不因團體協約是否涵蓋而受影響。另本公司 113 年度並透過調薪等具體措施，提升員工福利或權益，未來仍本此精神，促進勞資和諧。

對於工廠員工有籌組企業工會，每年召開會員代表大會，會前製作會員代表大會手冊之內容詳列工會參與安全衛生組織及安全衛生措施，並由大會主席於會中向出席代表做會務工作報告，其工作報告內容共有七大項，其中職業健康與安全議題有兩大項(安全衛生組織及安全衛生措施)佔比為 28%，會後將會員代表大會手冊送雲林縣政府備查。

至於，本公司在人權議題上之作為如下：

- 本公司人權政策訂定於「永續發展實務守則」第 18 條條文，其內容揭露於官網路徑為「企業訊息 > 組織運作規章」，網址：
https://www.vewong.com/ec99/ushop20069>ShowRules.asp?category_id=109&parent_id=71
- 本公司於 113 年度並未有重大營運變化而資遣員工之情事，亦無勞資糾紛、罷工或停工事件造成損失。如遇有前述情形，均依勞動基準法及大量解僱勞工保護法相關規定之程序預告，對於繼續工作三個月以上一年未滿者，於十日前預告；繼續工作一年以上三年未滿者，於二十日前預告；繼續工作三年以上者，於三十日前預告；如符合大量解僱勞工情形時，則於六十日前將解僱計畫書通知主管機關及相關單位或人員，並公告揭示。
- 本公司 113 年度並無人反映或檢舉倫理與誠信相關問題。本公司積極要求員工恪遵法令並堅守誠信倫理，遇有媒體報導其他公司有違倫理或不合法行為時，亦會發文提醒員工注意，以避免違法情事發生，而外部人員亦可透過本公司愛用者免付費服務專線或電子郵件信箱向本公司反映或檢舉倫理與誠信相關問題。
- 本公司 113 年度並無涉及強迫與強制勞動之情事。本公司依勞動基準法有關工時、休息、休假等規定排定上班時間，如有加班需求，均取得工會及員工本人同意。
- 本公司 113 年度並無涉及侵害原住民權利之情事。
- 本公司 113 年度並無人提出申訴，且未發生任何歧視事件及性騷擾事件。為維護員工、派遣勞工及求職者之工作權益及隱私，提供免遭性騷擾之工作環境，對性騷擾事件，採取適當之預防、糾正及懲處措施，故依性別工作平等法規定，訂有『性騷擾防治、申訴及懲戒辦法』及『執行職務遭受不法侵害預防計畫』、「工作場所性騷擾防治措施申訴及懲戒規範」，員工可透過通報專線、信件或電子郵件信箱等管道提出申訴。

❖ 社區溝通與申訴

- 本公司工廠位於豐田工業區內，設有廠商聯誼會，作為廠商間的交流與溝通，但當發生情節重大之工安、環保或消防事件時，周遭廠商為直接受到衝擊之利害關係人，故在經濟部工業局輔導下，工業區內廠商成立區域聯防組織，針對消防、環保等...事項定期實施教育訓練及舉行實兵演練，藉由鄰近廠商的人力及救援物資相互支援，期能降低災害及維護工業區安全等良性互動與溝通。
- 豐田廠內設有勞資會議、企業工會及安全衛生委員會，均每三個月開會一次，當同仁提出相關改善或建議事項時，均於該會議中討論，如做成決議則建請公司或由本廠直接改善。
- 守衛室設有「民眾申訴表」，對於周遭環境或人員恐有造成不良影響時，由外部人員提出申訴，並交由公司內部權責部門處裡，做為內外部溝通和處理之依據，**113 年度並無申訴立案，亦無當地社區衝擊及需議合情事發生。**

6.8 有關社會領域之法規遵循

- 本公司 113 年 2 月製麵組發生職災事故，被勞動部職業安全衛生署處新台幣 20 萬元罰鍰。
- 本公司 113 年 6 月、12 月因違反勞動基準法第 24 條等規定，遭雲林縣政府分別處新台幣 5 萬元、32 萬元罰鍰。

附錄一：GRI 準則索引表

使用聲明	味王股份有限公司以依循 GRI 準則報導 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日期間內容
使用的 GRI 1	GRI 1：基礎 2021
適用的 GRI 行業準則	於本報告書報導期間尚無適用之 GRI 行業準則發布

揭露項目	對應章節及特別說明	頁碼
GRI 2：一般揭露 2021		
GRI 2-1：組織詳細資訊	1.1 公司簡介	4
GRI 2-2：組織永續報導中包含的所有實體	關於本報告書、1.1 公司簡介	2、4
GRI 2-3：報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書	2
GRI 2-4：資訊重編	前期資訊未經過重編	
GRI 2-5：外部保證/確信	會計師有限確信報告	59
GRI 2-6：活動、價值鏈和其他商業關係	1.1 公司簡介、1.2 產品與服務、4.2 原物料來源分佈與管控	4~5、29
GRI 2-7：員工	1.1 公司簡介、6.2 員工組成結構與分布	4、42
GRI 2-8：非員工的工作者	本公司沒有任何非員工的工作者	
GRI 2-9：治理結構及組成	1.4 公司治理	6~9
GRI 2-10：最高治理單位的提名與遴選	1.4 公司治理	6~7
GRI 2-11：最高治理單位的主席	1.1 公司簡介、1.4 公司治理	4、6~7
GRI 2-12：最高治理單位於監督衝擊管理的角色	1.4 公司治理、2.1 利害關係人溝通	5~6、14~16
GRI 2-13：衝擊管理的負責人	1.5 風險管理	10~13
GRI 2-14：最高治理單位於永續報導的角色	1.4 公司治理	8
GRI 2-15：利益衝突	1.4 公司治理	9
GRI 2-16：溝通關鍵重大事件	2.1 利害關係人溝通、6.7 溝通管道	14~16、 51~52
GRI 2-17：最高治理單位的群體智識	1.4 公司治理	5~9
GRI 2-18：最高治理單位的績效評估	1.4 公司治理	7
GRI 2-19：薪酬政策	1.4 公司治理、6.4 員工福利與權益	8、44~45
GRI 2-20：薪酬決定流程	1.4 公司治理	8
GRI 2-21：年度總薪酬比率	6.4 員工福利與權益	44~45
GRI 2-22：永續發展策略的聲明	經營者的話	3
GRI 2-23：政策承諾	1.4 公司治理、6.7 溝通管道	9、51~52
GRI 2-24：納入政策承諾	1.4 公司治理、6.7 溝通管道	9、51~52
GRI 2-25：補救負面衝擊的程序	1.4 公司治理、3.4 產品庫存、不良食品的處理或回收支管理、6.7 溝通管道	9~12；27、 50~51
GRI 2-26：尋求建議和提出疑慮機制	1.4 公司治理、2.1 利害關係人溝通、6.7 溝通管道	9、13~15、 51~52
GRI 2-27：法規遵循	1.3 經營成果與目標、1.4 公司治理、3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循、5.4 能資源與水資源管理、5.8 環保支出與法規遵循、6.7 溝通管道、6.8 有關社會領域之法規遵循	9、28、34、 41、51、52
GRI 2-28：公協會的會員資格	6.6 社會互動與回饋	48
GRI 2-29：利害關係人議和方針	2.1 利害關係人溝通	14
GRI 2-30：團體協約	6.7 溝通管道	51
GRI 201：經濟績效		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	1.3 經營成果與目標、1.4 公司治理、1.5 風	5~13

	險管理			
GRI 201-1：組織所產生及分配的直接經濟價值	1.3 經營成果與目標	5~6		
GRI 201-2：氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會	5.2 氣候變遷風險與機會鑑別	33~34		
GRI 201-3：定義福利計劃義務與其他退休計畫	6.4 員工福利與權益	44~45		
GRI 202：市場地位				
GRI 202-1：不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	6.4 員工福利與權益	44~44		
GRI 202-2：雇用當地居民位高階管理階層比例	6.2 員工組成結構與分布	42		
GRI 204：採購實務(重大議題)				
GRI 204-1：來自當地供應商的採購支出比例	4.2 原物料來源分布與管控	29		
GRI 205：反貪腐(重大議題)				
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17		
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17		
GRI 3-3：重大主題管理	1.4 公司治理、1.5 風險管理	6~13		
GRI 205-3：已確認的貪腐事件及採取的行動	本公司 113 年度未發生貪腐事件	-		
GRI 302：能源				
GRI 3-3：重大主題管理	5.1 氣候風險永續治理、5.2 氣候變遷風險與機會鑑別、5.3 環境維護管理	32~34		
GRI 302-1：組織內部的能源消耗	5.4 能資源與水資源之管理	34~37		
GRI 302-3：組織內的能源消耗量	5.4 能資源與水資源之管理	34~36		
GRI 302-4：減少能源消耗	5.4 能資源與水資源之管理	34~36		
GRI 303(2018)：水與放流水				
GRI 303-1：共享水資源之相互影響	5.4 能資源與水資源之管理、5.6 廢汙水處理績效	34~36、38~39		
GRI 303-2：與排水相關衝擊的管理	5.6 廢汙水處理績效	38~39		
GRI 303-3：取水量	5.4 能資源與水資源之管理	34		
GRI 303-4：排水量	5.6 廢汙水處理績效	38~39		
GRI 305：排放				
GRI 3-3：重大主題管理	5.5 溫室氣體排放績效	37		
GRI 305-1：直接(範疇一)溫室氣體排放	5.5 溫室氣體排放績效	38		
GRI 305-2：間接(範疇二)溫室氣體排放	5.5 溫室氣體排放績效	38		
GRI 305-4：溫室氣體排放密集度	5.5 溫室氣體排放績效	38		
GRI 305-5：溫室氣體排放減量	5.4 能資源與水資源之管理 5.5 溫室氣體排放績效	37~38		
GRI 306：廢棄物 2020				
GRI 3-3：重大主題管理	5.3 環境維護管理、5.7 包材使用狀況暨廢棄物與報廢原物料處理	34、39~40		
GRI 306-1：廢棄物產生與廢棄物相關顯著衝擊	5.7 包材使用狀況暨廢棄物與報廢原物料處理	39~40		
GRI 306-2：廢棄物相關顯著衝擊之管理				
GRI 306-3：廢棄物的產生				
GRI 306-4：廢棄物的處置移轉				
GRI 306-5：廢棄物的直接處置				
GRI 308：供應商環境評估				
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17		
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17		
GRI 3-3：重大主題管理	4.3 供應商管理	30~31		
GRI 308-1：採用環境標準篩選新供應商	4.3 供應商管理	30~31		

GRI 401：勞雇關係		
GRI 401-1：新進員工和離職員工	6.2 員工組成結構與分布	42
GRI 401-2：提供給全職員工(不包含臨時或兼職員工)的福利	6.4 員工福利與權益	44~45
GRI 401-3：育嬰假	6.4 員工福利與權益	44~45
GRI 402：勞/資關係		
GRI 402-1：關於營運變化的最短預告期	6.7 溝通管道	51
GRI 403(2018)：職業安全衛生		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	6.5 職業安全與健康維護	45
GRI 403-1：職業安全衛生管理系統	6.5 職業安全與健康維護	45~47
GRI 403-3：職業健康服務	6.5 職業安全與健康維護	45~47
GRI 403-4：有關職業安全衛生之工作者參與、諮詢與溝通	6.5 職業安全與健康維護	45~47
GRI 403-5：有關職業安全衛生之工作者訓練	6.3 教育訓練與培育	43
GRI 403-6：工作者健康促進	6.5 職業安全與健康維護	45~47
GRI 403-9：職業傷害	6.5 職業安全與健康維護	46~47
GRI 403-10：職業病	6.5 職業安全與健康維護	46~47
GRI 404：教育與訓練		
GRI 404-1：每名員工每年接受訓練的平均時數	6.3 教育訓練與培育	43
GRI 405：員工多元化與平等機會		
GRI 405-1：治理單位與員工的多元化	1.4 公司治理、6.1 人力資源管理方針、6.2 員工組成結構與分布	7、42
GRI 413：當地社區		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	6.6 社會互動與回饋、6.7 溝通管道	48~51
GRI 413-1：經當地社區溝通、衝擊評估和發展計畫的營運活動	6.6 社會互動與回饋、6.7 溝通管道	48~51
GRI 414：供應商社會評估(重大議題)		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	4.3 供應商管理	30~31
GRI 414-1：使用社會標準篩選之新供應商	4.3 供應商管理	30~31
GRI 416：顧客健康與安全(重大議題)		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	第三章 產品責任與健康安全	18~28
GRI 416-1：評估產品和服務類別對健康和安全的影響	第三章 產品責任與健康安全	18~28
GRI 416-2：違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循	28

GRI 417：行銷與標示(重大議題)		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	第三章 產品責任與健康安全	18~28
GRI 417-1：產品和服務資訊與標示的要求	3.1 產品開發與創新	18~21
GRI 417-2：未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循	28
GRI 417-3：未遵循行銷傳播相關法規的事件	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循	28
GR 418：客戶隱私(重大議題)		
GRI 3-1：決定重大主題的流程	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-2：重大主題列表	2.1 利害關係人溝通、2.2 重大議題辨識與回應	14~17
GRI 3-3：重大主題管理	1.5 風險管理	10~13
GRI 418-1：經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	本公司 113 年度並無侵犯顧客隱私權或遺失客戶資料有關的投訴事件	-

附錄二：上市公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條要求加強揭露事項對照表

臺灣證券交易所指標	「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」指定指標揭露項目	對應本報告書章節及特別說明	頁碼
1	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比	3.3 製造場所環境衛生與品質管理	26
2	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循	28
3	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	4.3 供應商管理	30
4	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	3.2 食品製造及管控	26
5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果	4.3 供應商管理	30~31
6	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比	3.2 食品製造及管控	25
7	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比	3.2 食品製造及管控	23~25
8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	5.4 能資源與水資源之管理	34~35
9	總取水量及總耗水量	5.4 能資源與水資源之管理	36
10	售出產品重量、生產設施場所數量	1.1 公司簡介、1.2 產品與服務	4

附錄三：永續會計準則委員會 (SASB) 編製標準對照表

揭露主題	指標編號	揭露指標	對應本報告書章節及特別說明	頁碼
能源管理	FB-PF-130a.1	(1)消耗的總能源、(2)用電量的百分比、(3)可再生能源的百分比	5.4 能資源與水資源之管理	34~36
水資源管理	FB-PF-140a.1	(1)抽取的總水量、(2)消耗的總水量・基線水壓力高或極高的區域中・每種水的百分比	5.4 能資源與水資源之管理	36
	FB-PF-140a.2	在水量和/或水質許可證、標準和法規相關的違規事件	5.4 能資源與水資源之管理	36
	FB-PF-140a.3	描述水管理風險並討論減輕這些風險的策略和實踐	5.2 氣候變遷風險與機會鑑別、5.3 環境維護管理、5.4 能資源與水資源之管理	33~35
食品安全	FB-PF-250a.1	全球食品安全倡議 (GFSI) 審核 (1)(a) 主要和 (b) 次要不符合項的不合格率和 (2) 相關的糾正措施率	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循／113 年度無此事件	28
	FB-PF-250a.2	來自一級供應商設施的原料的百分比經過了全球食品安全倡議 (GFSI) 認可的食品安全認證計劃的認證	4.3 供應商管理	30~31
	FB-PF-250a.3	(1) 收到食品違規通知的總數・(2) 素正百分比	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循／113 年度無此事件	28
	FB-PF-250a.4	(1) 召回次數和 (2) 召回的食品總量	3.4 產品庫存、不良食品的處理或回收之管理／113 年度無此事件	27
健康與營養	FB-PF-260a.1	貼有標籤和/或銷售以促進健康和營養的產品的收入	3.1 產品開發與創新	18~21
	FB-PF-260a.2	討論在消費者中識別和管理與營養和健康相關的產品和成分的過程	3.1 產品開發與創新 3.2 食品製造及管控 3.3 製造場所環境衛生與品質管理	18~27
產品標籤與營銷	FB-PF-270a.1	廣告印象 (1) 對兒童和 (2) 兒童對宣傳符合飲食準則的產品的印象百分比	6.6 社會互動與回饋／113 年度本公司自行舉辦公益活動	49~50
	FB-PF-270a.2	標有 (1) 包含轉基因生物 (GMO) 和 (2) 非轉基因生物的產品的收入	3.2 食品製造及管控	20~22
	FB-PF-270a.3	不遵守行業或法規標籤和/或營銷法規的事件數	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循／113 年度無此事件	28
	FB-PF-270a.4	與標籤和/或營銷實踐相關的法律訴訟所造成的金錢損失總額	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循／113 年度無此事件	28
包裝生命週期管理	FB-PF-410a.1	(1) 包裝的總重量・(2) 由回收和/或可再生材料製成的百分比・以及 (3) 可回收・可重複使用和/或可堆肥的百分比	5.7 包材使用狀況暨廢棄物與報廢原物料處理	39~40
	FB-PF-410a.2	討論在包裝的整個生命週期中減少包裝對環境的影響的策略	5.3 環境維護管理	34
原料供應鏈對環境和社	FB-PF-430a.1	獲得第三方環境和/或社會標準認證的食品成分百分比以及按標準百分比	3.2 食品製造及管控	26

會的影響	FB-PF-430a.2	供應商的社會和環境責任審計 (1) 不合格率和 (2)(a) 主要和 (b) 次要不合格的相關糾正措施率	4.3 供應商管理	30~31
原料採購	FB-PF-440a.1	來自基線水壓力高或極高的地區的食品成分的百分比	113 年度無此食品成份	
	FB-PF-440a.2	優先食品成分清單以及由於環境和社會因素而引起的採購風險的討論	1.5 風險管理 4.1 採購政策與原則 4.3 供應商管理	10~13 29~30
活動指標	FB-PF-000.A	售出產品的重量	1.2 產品與服務	4
	FB-PF-000.B	生產設施數量	1.1 公司簡介	4

附錄四：氣候相關財務揭露指標 (TCFD) 編製對照表

TCFD 揭露主題	TCFD 揭露事項	TCFD 揭露項目	對應本報告書章節及特別說明	頁碼
治理	揭露組織與氣候相關風險與基會的治理情況	(1)描述董事會對氣候相關風險與機會的監督情況	5.1 氣候風險永續治理	32~33
		(2)描述管理階層在評估和管理氣候風險與機會的角色		
策略	針對組織業務、策略和財務規劃，揭露實際及潛在與氣候相關之衝擊	(1)描述組織所鑑別的短、中、長期氣候相關風險與機會	5.2 氣候變遷風險與機會鑑別	33~34
		(2)描述組織在業務、策略和財務規劃上與氣候相關風險與機會的衝擊		
		(3)描述組織在策略上的韌性，並考露不同氣候相關情境（包含 2° 或更嚴苛的情境）		
風險管理	揭露組織如何鑑別、評估和管理氣候相關風險	(1)描述組織在氣候相關風險的鑑定和評估流程	5.1 氣候風險永續治理、5.2 氣候變遷風險與機會鑑別、5.3 環境維護管理	32~34
		(2)描述組織在氣候相關風險的管理流程		
		(3)描述氣候相關風險的鑑別、評估和管理流程如何整合在組織的整體風險管理制度		
指標和目標	針對重大性的資訊，揭露用於評估和管理氣候相關議題的指標和目標	(1)揭露組織依循策略和風險管理流程進行評估氣候相關風險與機會所使用的指標	5.2 氣候變遷風險與機會鑑別 5.3 環境維護管理	33~34
		(2)揭露範疇一到三的溫室氣體排放相關風險		
		(3)描述組織在管理氣候相關風險與機會所使用的目標，以及落實該目標的表現	5.2 氣候變遷風險與機會鑑別、5.4 能資源與水資源之管理 5.5 溫室氣體排放績效	33~38

附錄五：會計師有限確信報告

Deloitte.

勤業眾信

勤業眾信聯合會計師事務所
110421 台北市信義區松仁路100號20樓

Deloitte & Touche
20F, Taipei Nan Shan Plaza
No. 100, Songren Rd.,
Xinyi Dist., Taipei 110421, Taiwan

Tel :+886 (2) 2725-9988
Fax:+886 (2) 4051-6888
www.deloitte.com.tw

會計師有限確信報告

味王股份有限公司 公鑒：

味王股份有限公司民國 113 年度永續報告書，業經本會計師針對味王股份有限公司所選定之績效指標執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

味王股份有限公司所選定之績效指標（以下簡稱標的資訊）與適用基準，請詳附件一「確信項目彙總表」。

管理階層之責任

管理階層之責任係依照臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」、全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative, GRI）發布之通用準則及主題準則編製標的資訊，且維持與標的資訊編製有關之必要內部控制，以確保標的資訊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，基於所執行之程序與所獲取之證據，對標的資訊（詳附件一）是否未存有重大不實表達取得有限確信，並出具有限確信報告。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。

本會計師係基於專業判斷規劃及執行確信程序，以獲取相關標的資訊之有限確信證據，且任何內部控制均受有先天限制，因此未必能查出所有業已存在之重大不實表達。本會計師執行確信程序包括：

- 對參與編製標的資訊之管理階層及相關人員進行查詢，以瞭解編製標的資訊之政策、流程、內部控制及資訊系統，以辨認可能存有重大不實表達之領域；
- 對標的資訊選取樣本進行檢查、驗算、觀察及分析性程序等程序，以取得有限確信之證據。

先天限制

由於諸多確信項目係屬非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天限制，故該等資訊之相關性、重大性與正確性之解釋可能涉及更多管理階層之重大判斷、假設與解釋，不同利害關係人對該等資訊亦可能有不同之解讀。

獨立性及品質管理規範

本會計師及所隸屬會計師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、專業能力及專業上應有之注意、保密與專業行為。

本會計師所隸屬會計師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。

確信結論

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

其他事項

本確信報告出具後，味王股份有限公司對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。

勤業眾信聯合會計師事務所

會計師 施俊弘

施俊弘



中華民國 114 年 8 月 22 日

附件一

確信項目彙總表

編號	標的資訊	對應章節	適用基準	作業辦法第4條產業別永續揭露指標		
1	本公司113年度為改善食品衛生、安全與品質之控管，針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度進行之評估與改進，所影響之全廠自製產品百分比為100%。	3.3 製造場所環境衛生與品質管理	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。	附表一之一編號一		
2	113年度本公司恪守食品相關法令規範，故於113年度無其他違法食品、健康、安全法規或自願性規約之事項，且無產品下架事件。	3.6 有關產品與服務及健康安全之法規遵循	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	附表一之一編號二		
3	113年未有採購符合國際認可產品責任標準之產品。	4.3 供應商管理	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。	附表一之一編號三		
4	<ul style="list-style-type: none"> 本公司113年度豐田廠取得ISO22000、HACCP、FSSC22000等國際認可之食品安全管理系統標準產品比率為100%。 其他委外代工廠生產之產品分別取得ISO22000、HACCP、FSSC22000等國際認可之食品安全管理系統標準。 	3.2 食品製造及管控	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。	附表一之一編號四		
5	本公司113年度有關供應商評核，對象有交易的原料及包材之國外供應商家數7家、國內供應商家數178家及代工廠商12家，共計197家，實際訪廠88家（佔總供應商家數44.67%），供應商評核項目包含物料管理、製程管制、食品安全與追溯管理、服務四大面向，評核等級分為良等、甲等、乙等、丙等，其中良等至乙等皆屬於合格協力廠商，113年度實際訪廠家數中合格者有86家供應商，通過評核之比率為97.72%。	4.3 供應商管理	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	附表一之一編號五		
6	113年度上傳非追不可系統之產品百分比	3.2 食品製造及管控	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。	附表一之一編號六		
	味精組	醬油組	製麵組	速食品組	合計	
	生產數量	60	107	109	70	346
	上傳數量	60	107	109	70	346
	佔比率	100%	100%	100%	100%	100%

編號	標的資訊	對應章節	適用基準	作業辦法第4條產業別永續揭露指標																		
7	<p>針對原材料、半成品及成品品質所進行檢驗量測分析作業投入狀況</p> <table border="1"> <tr> <td>年</td> <td>度</td> <td>113年度</td> </tr> <tr> <td>項</td> <td>目</td> <td>佔本公司個體財報營業收入淨額比例</td> </tr> <tr> <td>檢驗藥品、儀器設備、檢驗器材（資產）、儀器維修等費用</td> <td>約 1,317 萬元</td> <td>0.55%</td> </tr> <tr> <td>人事成本</td> <td>約 2,152 萬元</td> <td>0.90%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>約 3,469 萬元</td> <td>1.46%</td> </tr> <tr> <td>備註： 1. 113 年度本公司個體財報營業收入淨額約 23.79 億元 2. 研發人事薪資費用以 7 折計算</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>在 113 年度品管單位分別以廢水、水質、原料、包材、成品、微生物、委託檢驗等檢測項目，共計總檢測件數為 10,001 件皆達標準規範範圍內，其合格率為 100%。</p>	年	度	113年度	項	目	佔本公司個體財報營業收入淨額比例	檢驗藥品、儀器設備、檢驗器材（資產）、儀器維修等費用	約 1,317 萬元	0.55%	人事成本	約 2,152 萬元	0.90%	合計	約 3,469 萬元	1.46%	備註： 1. 113 年度本公司個體財報營業收入淨額約 23.79 億元 2. 研發人事薪資費用以 7 折計算			3.2 食品製造及管控	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	附表一之一 編號七
年	度	113年度																				
項	目	佔本公司個體財報營業收入淨額比例																				
檢驗藥品、儀器設備、檢驗器材（資產）、儀器維修等費用	約 1,317 萬元	0.55%																				
人事成本	約 2,152 萬元	0.90%																				
合計	約 3,469 萬元	1.46%																				
備註： 1. 113 年度本公司個體財報營業收入淨額約 23.79 億元 2. 研發人事薪資費用以 7 折計算																						
8	<table border="1"> <tr> <td>年度</td> <td>能源消耗量 (GJ：十億焦耳)</td> </tr> <tr> <td>113年</td> <td>145,399.331</td> </tr> </table> <p>能 資 源 種 類 年 度 百 分 比</p> <table border="1"> <tr> <td>外購電力</td> <td>113年</td> <td>21.03%</td> </tr> </table> <p>註 1：能源消耗值之換算係依據 108 年能源統計手冊－能源產品單位熱值表（經濟部能源局 110 年 5 月 14 日更新版）。</p> <p>註 2：外購電力 1 度=360 萬焦耳。</p> <p>註 3：中油天然氣基準熱值 9700kcal/立方米、液化石油氣熱值為 6635 kcal/公升、汽油熱值為 7800 kcal/公升、柴油熱值為 8400 kcal/公升。</p> <p>註 4：1kcal=4.184 千焦耳。</p> <p>註 5：本公司未使用再生能源。</p> <p>註 6：液化石油氣採用台灣中油全球資訊網 1.818 公秉/公噸。</p>	年度	能源消耗量 (GJ：十億焦耳)	113年	145,399.331	外購電力	113年	21.03%	5.4 能資源與水資源之管理	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。	附表一之一 編號八											
年度	能源消耗量 (GJ：十億焦耳)																					
113年	145,399.331																					
外購電力	113年	21.03%																				
9	<ul style="list-style-type: none"> 本公司 113 年度用水數據管理涵蓋總公司及工廠(位於雲林縣大埤鄉豐田工業區)共計整體取水量為 341.682 百萬公升。 113 年度本公司總耗水量為 128.878 百萬公升。 	5.4 能資源與水資源之管理	總取水量及總耗水量。	附表一之一 編號九																		
10	<ul style="list-style-type: none"> 味王公司總部設立於台北市，生產設施數量為一座工廠。 自製品銷售重量總計約 36,609 噸。 	1.1 公司簡介、1.2 產品與服務	售出產品重量、生產設施場所數量。	附表一之一 編號十																		