南僑

2019
企業社會責任報告書
Corporate Social Responsibility Report

目錄

董事長的話 2
南僑集團永續發展政策 4
利害關係人鑑別與溝通 8
重大性主題分析與管理 10

1 因應環境變動 砥礪企業營運

永續經營績效 17
根植企業治理文化 19
持續推動共榮社會 26

2 傳承南僑文化 提升品牌信度

品牌行銷與策略 34
人力資源發展政策 45
營造友善工作環境 52

3 領導產業創新 實踐食品安全

食品安全預警與溝通管理 58
可持續供應鏈分享與管理 63
嚴格管控產品溯源及資訊 73
實踐產品多元創新 78

4 重視環境保護 關注氣候變遷

攜手對抗氣候變遷 85
全面性水資源管理 88
推動廢棄物減量 91

附錄

關於本報告書 96
經獨立第三方通過國際驗證情形 99
產品檢驗情形 101
臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」 111
GRI 準則對照表 (含 G4 食品加工行業補充指標) 112
會計師意見書 115

董事長的話

今年受到新冠疫情的襲擊，政府開始宣導民眾要勤洗手。這洗手運動的推廣，可以回溯到 1960 年代台灣經濟尚未起飛，物質環境不如今日豐裕，民眾的衛生習慣尚未養成，兒童容易生傳染病。當時南僑覺得要改善國民健康，最基本的動作就是從洗手開始，因此提案由肥皂工會發起「洗手運動」，鼓勵國人勤加洗手，由加入工會的肥皂廠商共同出錢出力，捐助肥皂，到學校宣導，上電視台接受訪問，而且所有的廠商協定只談洗手的重要，不帶商業色彩。這「洗手運動」持續進行 10 多年，直到洗手習慣已深植民眾生活後，才功成身退。

這是多年來南僑實踐企業社會責任具體作為的思維模式，堅信透過企業的本質力量體現對社會健全發展、對經濟產業提升、及愛護自然環境，都能持續做正向有價值的事。因此，無論企業受大環境的連動影響，是人為因素還是天災疫情，其所帶來市場環境的詭譎不定、混沌未明，都是形塑企業形象的最佳時機，正是落實企業社會責任最有力的見證。因此不要浪費危機帶來的學習與機會。

誠信致遠　堅守永續經營

回顧南僑 68 年來，面臨無數次的轉變及挑戰，從賣方市場轉為買方市場、台灣市場開放國外參與、石油危機及金融危機等等，我們在每次的轉捩點上都是正面積極應對，克服困難，化危機為轉機。秉持「知變、應變、求變及不變」的精神，檢視企業優勢條件定位，以掌握趨勢潮流為策略，對內勾勒組織願景與堅守價值，厚積企業文化底蘊，凝聚員工上下一心，持續往前邁進。

國際接軌　關鍵核心能力

「誠信經營」是我們的堅持，利害關係人的權益永遠是南僑的第一考量；對食品企業而言，食品供應攸關社會公眾利益甚至國家安全，所以提升品管能力、高標準的嚴格管控食安，精實的層層把關，是南僑善盡企業社會責任的具體行動，也是企業生存關鍵一環，並以最高規格的檢核制度讓各項服務都超越專業檢定。

放眼與國際接軌，南僑食品安全暨檢驗中心正積極準備申請實驗室管理系統 (ISO17025 標準) 認證，以擔負自主管理責任，提升品牌信賴度，也是推動往前產業精進的關鍵核心競爭力。

人才百匯　聚焦利基市場

南僑向來以深耕台灣、發展大陸、前進東協為主軸；一直以來我們聚焦利基市場，並以創新差異化的產品與顧問式行銷形塑企業的價值。我們致力於與客戶及合作夥伴共同發展市場、擴大市場，以平台合作創造更多元的商機。

多年來，以人文為本，我們視員工為最重要的資產，著力於員工教育訓練，鼓勵員工「做中學」，營造樂於分享的職場環境，學習型組織、蜂巢式的團隊合作、分工合工、資源共享，落實全員學習、並在學習過程中，創造企業永續成長新活力。

持之以恆，共創共生共榮

深知企業永續發展需建立在本業持續獲利上，然持續的經濟成長也必須同時考量保護自然環境及滿足當代社會的需要。

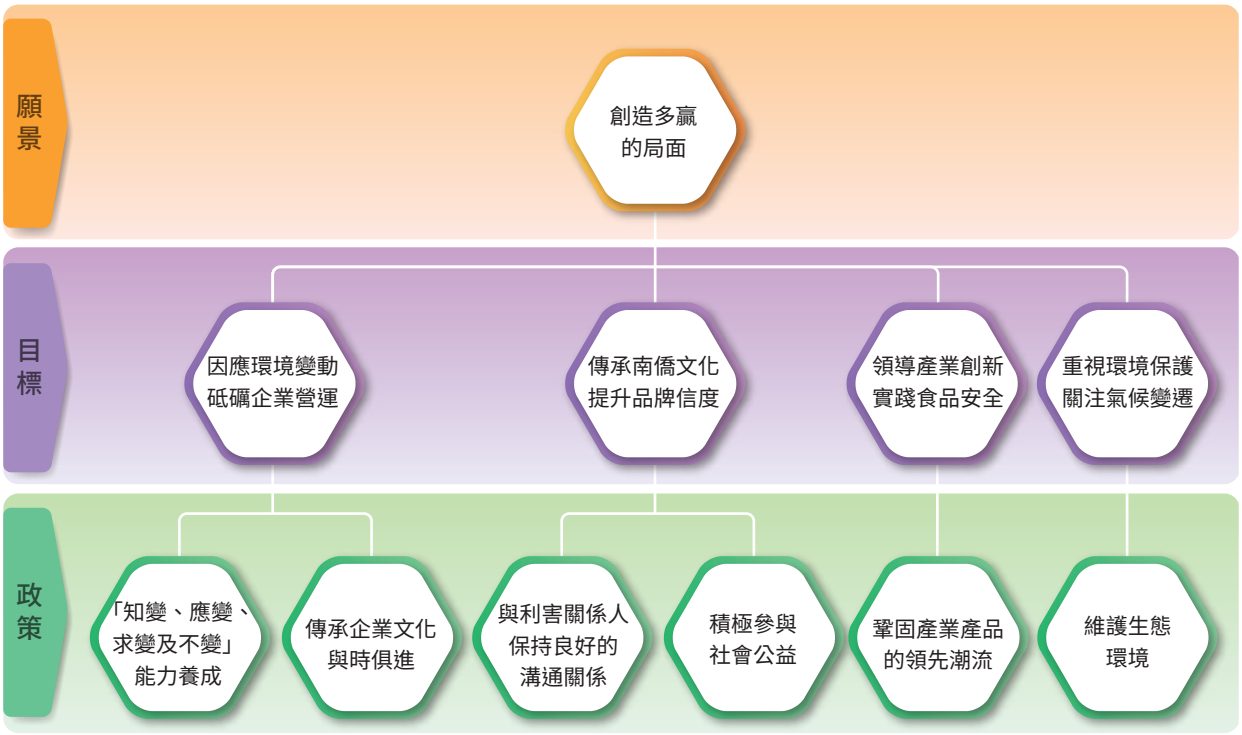
2019 年藉由永續發展目標工作坊的討論與聚焦，思考我們的作為及與聯合國永續發展目標作連結，提出具體目標與承諾，攜手利害關係人，共生共榮，以展現我們推動永續發展的決心。

因著這新冠疫情許多商業的經營模式都改變了，即使疫情過後，市場也回不到從前，後疫情時代的商業競爭必然更現實殘酷。企業的生存永續經營，關乎著所有利害關係人，對企業的領導者更是在首要關鍵的社會責任。

陳永龍

南僑集團永續發展政策

南僑集團秉持「誠信經營」原則，在董事長陳飛龍先生的帶領下，發揮人本精神，傳承中創造有目標的差異化創新，並將創新落實在創造共同目標與價值觀，期望對消費者有益處對人類有貢獻，形成顧客、消費者、產業、社會、生態環境及南僑多贏的局面。



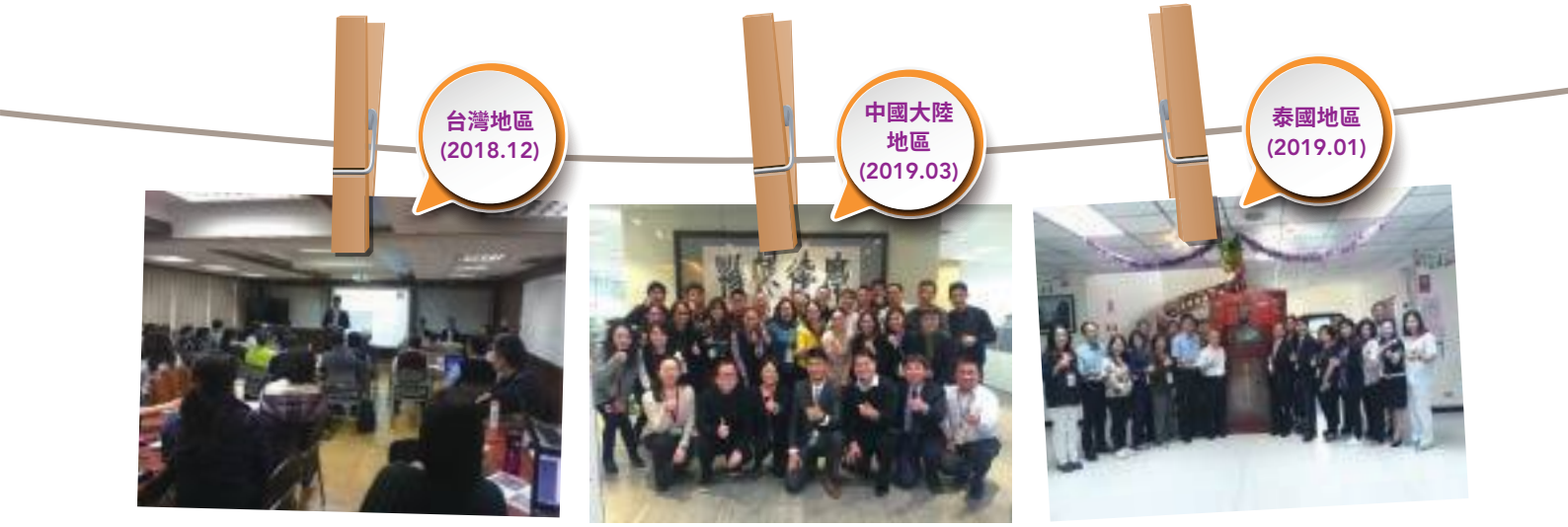
企業社會責任委員會

南僑集團以委員會的方式負責推動集團永續發展政策，董事會為此組織的最高監督單位，委員會主委由總經理擔任，委員會下依據地區別分別設有中國大陸地區、台灣地區及泰國地區 CSR 功能委員會；並各設置經營治理、產品責任、社會關係、環境永續四組，各組委員由協理或總監以上之層級擔任，負責相關議題之因應政策與執行策略的研擬。

自 2015 年 CSR 委員會成立以來，集團累計共召開了 14 次 CSR 委員會，會議中我們提案永續發展的策略、願景及目標，並呼應聯合國永續發展目標完成企業社會責任報告書； 除了每年制定報告書報導方向及審核報告書品質外，我們不定期邀請專家顧問參與會議提供建議並分享國際永續新趨勢，作為南僑在推動永續方案上的參考。此外，我們共舉辦 61 場海內、外企業社會責任宣導、訪談與教育訓練，超過 500 人次的員工參加，冀望以更前瞻的視野凝聚共識，並積極推動南僑社會公民責任。2019 年各區域 CSR 委員會分別自行舉辦 CSR 教育訓練，透過台灣環境教育專題報告、泰國 SDGs 的推動及中國大陸企業扶貧的經驗分享，推動員工履行企業社會責任的熱情。

南僑集團永續發展目標 SDGs

為了解聯合國永續發展目標 (SDGs) 的內涵與對價值鏈上各 SDGs 的影響，2018 年 12 月起，我們陸續在台灣、中國大陸及泰國地區開始展開 SDGs 工作坊，以了解南僑現階段對應 SDGs 的情況，並鑑別優先性的排序。



說明：各地區 SDGs 教育訓練情況 (2018-2019)

2019 年透過深入的討論與聚焦，由各事業最高主管分別提出未來永續發展的政策目標，積極回應聯合國 17 項永續發展目標中的 10 項目標，並擬定出南僑集團短、中、長期政策方向與目標。(涵蓋範圍：台灣地區、上海寶萊納、泰國地區)

- 建立供應商評核機制
- 提升風險管理機制與資訊安全
- 增進資訊透明度與國際接軌
- 提升當地採購金額比例；促進當地經濟發展

- 降低能源耗用量，發展綠色能源
- 減少溫室氣體排放
- 強化水資源管理
- 減少廢棄物

- 推動關懷員工計畫
- 落實員工培訓機制
- 投入社會關懷

- 落實產品100%合規監督
- 使用當季食材；開發天然、健康產品
- 原料100%溯源

南僑集團

政策方針	短期目標(2020)	中期目標(2025)	長期目標(2030)

經營治理

建立供應商評核機制	建置並改善供應商的評核機制及食安風險分級。	協助供應商改善品質，降低採購風險。	攜手供應商成為夥伴關係，共同維護產品安全。
提升風險管理機制與資訊安全	建立完善法遵檢視制度，全面符合各項相關法令。 強化電子資料防護 DLP 機制，建立線上軟硬體資產普查功能。	鑑別各項風險，建立完善管理制度。 落實資安政策，建造 AI 數位產業。	超前佈署，優於法令規範。 全面辦公室、工廠自動化及數位化轉型。
增進資訊透明度與國際接軌	執行董事會自我評估等各項相關提升公司治理事項。	加強與外部專家溝通，接受外部獨立機構評量公司治理成效並獲取肯定。	提升企業在資本市場競爭力。
提升當地採購金額比例，促進當地經濟發展	台灣地區與農會或小農合作，推廣在地食材。	食材原料在地化產品研發，提高產品占比。	擴大當地生產原材料採購，並長期穩定收購。

南僑集團

政策方針	短期目標(2020)	中期目標(2025)	長期目標(2030)

產品責任

落實產品 100% 合規監督	提升實驗室驗證能力，取得 ISO17025 驗證及各項 TAF 認證。 單位產品追蹤追溯合法合規。	以油脂為主要基質累計至 6 大類，以取得 50% 實驗室檢測項目之認證為目標。 優於法令要求產品追蹤追溯合法合規。	擴增基質累積至 10 大類，以取得 70% 實驗室檢測項目之認證為目標。 產品 100% 可追溯其來源。
使用當季食材，開發天然、健康產品	提高當季、有機食材或原物料使用。 開發具功能性產品及營養的健康產品開發。	取得各項產品健康、營養等成分認證，並投入市場開發。	拓展使用當季食材及天然、健康產品的銷售市場。

環境永續

降低能源耗用量，發展綠色能源	盤點高耗能設備，降低高汙染能源的使用。 評估綠色能源開發。	擴大汰換高耗能設備或降低高汙染能源的使用。 發展綠色能源。	全面使用低能耗設備及環保能源。
減少溫室氣體排放	溫室氣體減量 10%。	溫室氣體減量 30%。	溫室氣體減量 36%。
強化水資源管理	全面盤點用水設備，增加水資源再利用率。 開發省水、環保產品。	建立水資源利用回收專用管線，回收再利用率 3%。	用水量減少 20%。
減少廢棄物	評估減少廢棄物的可行性方案。 評估對環境友善包材的使用。	廢棄物減量達 20%。 擴大使用環保包材比率。	全面使用環保包材。

社會關係

推動關懷員工計畫	平等對待，擴大關懷員工及其家庭福利。	提供安全健康的工作環境。	實現終身關懷計畫，全集團一家的企業文化。
落實員工培訓機制	規劃招募可行管道，並且內部進行員工永續教育培訓機制。	擴大招募管道方案評估與執行，員工參與培訓率達 90%。	全員參與永續教育培訓機制。
投入社區關懷	設立關懷服務多元平台。	結合產業核心提供資源協助。	完成永續性的關懷體系。

利害關係人鑑別與溝通

我們參照「AA1000 利害關係人議合標準」(AA10000 Stakeholder Engagement Standard)，依據「依賴性」、「責任」、「影響力」、「多元觀點」、「張力」及「關注」等五大原則作為利害關係人鑑別之判斷基礎，並參考問卷調查結果鑑別出 8 類主要利害關係人，透過各項多樣化專屬的溝通管道，蒐集並了解利害關係人回饋關注之永續議題。

員工
員工是公司重要的資產，員工的意見是公司前進的動力之一。

股東/投資人
投資人是公司經營最大的後盾，透過公開透明的即時資訊，讓投資人可以盡量與管理階層取得一致的資訊。

消費者
消費者是營業收入的來源之一，透過提供多元化的產品、專業的服務賺取合理的利潤。

政府機關及公協會
透過遵守政府相關法令及與公協會合作推廣倡議，可維護產品品質、安全並且相互分享經驗創造商機。

企業客戶/通路商
配合企業客戶或通路商要求，顧問式行銷，客製化產品成為其最好的合作夥伴，並成為公司主要營業收入來源，創造利潤。

供應商
以夥伴關係的方式維繫與供應商共同成長，並引導與其長期合作，建立穩定發展的永續供應鏈。

媒體/社群網路
媒體/社群網路是公司最直接與消費者交流對話的平台。

社區/其他(NGO、學術單位)
公司除積極創造利潤外，取之於社會用之於社會，配合核心本業回饋社區與其他需幫助的單位。

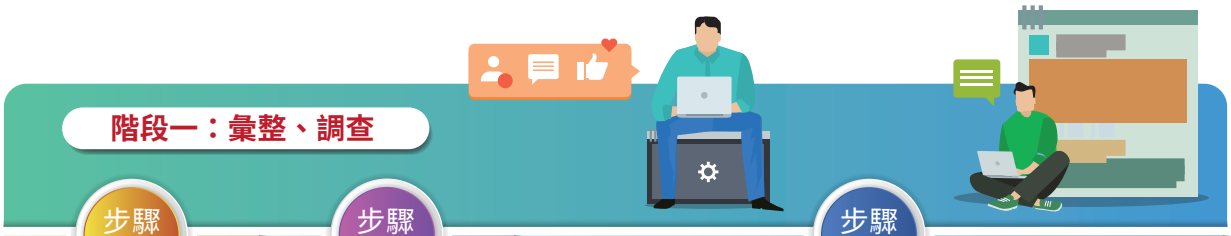
2019 年與各利害關係人議合的結果與回應

利害關係人	關注主題	溝通管道及頻率	2019 回應策略與作為
股東 / 投資人	✪ 公司治理 ✪ 經營績效 ✪ 風險控管 ✪ 反貪腐	✪ 定期召開股東會 ✪ 定期揭露財報資訊 ✪ 不定期於網站公開重大訊息 ✪ 不定期接受採訪	✔ 舉行兩次法說會 ✔ 第五屆公司治理評鑑結果 36%~50% ✔ 五月底前完成股東會；每個月召開集團內部經營會議 ✔ 合併營收 183 億，持續創新高，財務資訊並即時公開於公司網頁
員工	✪ 職業健康與安全 ✪ 反貪腐 ✪ 勞資關係 ✪ 訓練與教育	✪ 定期及不定期辦理勞資溝通會議 ✪ 不定期公佈內部公告，設置申訴專線及信箱 ✪ 不定期辦理教育訓練	✔ 各工廠每年定期或不定期召開勞資會議 2~4 次 ✔ 完成年度健康檢查計 3,545 人次 (2018 年 3,489 人次) ✔ 誠信經營教育訓練 30 人次 ✔ 各項教育訓練共計 77,091 小時 (2018 年 63,580 小時)

利害關係人	關注主題	溝通管道及頻率	2019 回應策略與作為
消費者	✪ 食品品質、安全及驗證 ✪ 產品創新 ✪ 產品資訊及應用 ✪ 服務及消費者滿意	✪ 設置 0800 客服專線 ✪ 公司網站訊息公開與互動 ✪ 媒體報導 ✪ 行銷企劃活動	✪ 客戶滿意度調查 ✪ 記者會召開、各項媒體宣傳活動 ✪ 展覽及各項行銷活動
企業客戶 / 通路商	✪ 食品品質、安全及驗證 ✪ 產品溯源管理 ✪ 服務及消費者滿意 ✪ 產品資訊及應用	✪ 不定期舉辦產品發表 / 講習會 ✪ 例行性業務拜訪 ✪ 年度合約檢視及溝通 ✪ 電話及電子郵件溝通	✪ 海內、外參展及各項產品發表講習會 ✪ 客戶進行供應商審核，完成超過 250 份合約檢視 ✪ 完成年度產品追蹤追溯管理與模擬
政府機關及公協會	✪ 法規遵循 ✪ 食品品質、安全及驗證 ✪ 產品資訊及應用 ✪ 公司治理	✪ 不定期參與或舉行研討會 ✪ 配合政府機關發佈之公文函 ✪ 配合政府機關發佈之法規法令公告	✪ 台灣地區政府機關 / 公協會 稽核輔導，合計 4 次 (衛生局、食工所、食安辦、食策會)。 ✪ 配合衛福部食品追蹤追溯系統，定時上傳，並同時導入成品 QR Code 標籤管理系統，即時掌握成品流向，可快速召回以阻斷風險流通，強化管理。 ✪ 中國大陸地區不定期參加包含區環境生態組織課程、金山區市場監督管理局、食要監督局等等相關政府機構宣導課程或辦法配合。 ✪ 瞭解目前最新資安防禦策略並不定期檢討內部防護漏洞。
媒體 / 網路社群	✪ 食品品質、安全及驗證 ✪ 行銷溝通 ✪ 產品創新 ✪ 溫室氣體排放	✪ 不定期新品發表會 ✪ 不定期進行媒體採訪 ✪ 不定期召開記者會 ✪ 不定期對外公佈新聞稿	✪ 各地區事業單位透過 FB 粉絲頁、定期展會、講習會、推廣會等活動，與利害關係人積極溝通。(參考 P30~P44 品牌行銷與策略)
供應商	✪ 食品品質、安全及驗證 ✪ 供應鏈管理 ✪ 產品溯源管理	✪ 年度合約檢視及溝通 ✪ 年度稽核及溯源訪查 ✪ 例行性會議 ✪ 電話及電子郵件溝通	✪ 集團實地訪廠共 146 家。 ✪ 上海寶萊納餐廳 38 家供應商簽訂「供應商主要行為準則。 ✪ 產品追蹤追溯管理與模擬。
社區及其他 (NGO、學術單位)	✪ 法規遵循 ✪ 食品品質、安全及驗證 ✪ 溫室氣體排放 ✪ 廢棄物管理 ✪ 水資源管理	✪ 不定期於工業區服務中心辦理討論及協調會議 ✪ 設置溝通電話及申訴信箱 ✪ 不定期參與或舉行研討會 ✪ 不定期參與或舉行會議 ✪ 媒體報導 ✪ 舉辦特殊文化活動	✪ 來自師範大學、台灣大學、高雄市政府等貴賓訪廠，深入瞭解冷凍麵糰特色。合計 4 場，共 232 人參觀。 ✪ 大陸地區事業深入偏鄉持續投入各項扶貧專案參與。 ✪ 泰國地區事業持續投入自發性捐款與產品捐贈，每年持續植樹，期望 2030 達成 2,000 株樹苗的種植。 (參考 P26~P28 持續推動共榮社會)

重大性主題分析與管理

南僑集團遵循GRI準則(GRI Standards)與「AA1000利害關係人議合標準」(AA1000 Stakeholder Engagement Standard, SES)建立一個系統化的分析模式，透過三大階段八項步驟完成重大性主題矩陣，做為集團永續發展政策遵循的指引。



階段一：彙整、調查

步驟1 回顧與鑑別

企業內部回顧與鑑別，國內、外趨勢與標準、同業標竿比較之結果及外部專家反饋。

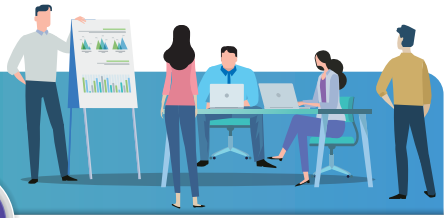
步驟2 參考法令

參考GRI準則、食品行業補充指南及台灣金管會食品餐飲業額外強制揭露之七項指標。

步驟3 23項主題

為避免「人力資源策略」與其他重大性主題重覆，故修正「人力資源策略」並新增「人權評估」、「教育與訓練」二項重大性主題；致使集團與人力資源相關主題涵蓋「人權評估」、「教育訓練」、「勞資關係」及「職業健康與安全」。

故彙整23項主題，為今年提供利害關係人評估問卷之參考。



階段二：鑑別、排序

步驟4 設計問卷

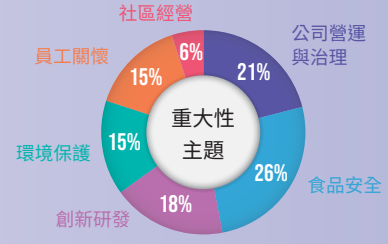
問卷設計係針對「主題對利害關係人評估與決策的影響程度」進行評分。

步驟5 分析與整合

回收344份問卷後進行分析與整合(有效問卷341份)，以鑑別出各議題對利害關係人關注程度的排序；將各類重大性議題依照重要性排列成矩陣。

供應商	120	35%	社區及其他	13	4%
員工	98	30%	政府機關與公協會	4	-
企業客戶/通路商	78	23%	媒體/網路社群	3	-
消費者	18	5%	股東/投資人	2	-

2019年透過問卷將重大性主題歸納為六大永續面向「公司營運與治理」、「食品安全」、「員工關懷」、「環境保護」、「創新研發」、「社區經營」，依據調查結果，利害關係人所關注的面向主要集中在食品安全與公司治理方面；其永續面向占比結果如右圖：



階段三：確證、審查

步驟 6

19項重大主題

分析結果，經過企業社會責任委員會會議確認，調整重大性主題矩陣排序並優先揭露影響程度較大之19項重大性主題。

步驟 7

決定揭露邊界

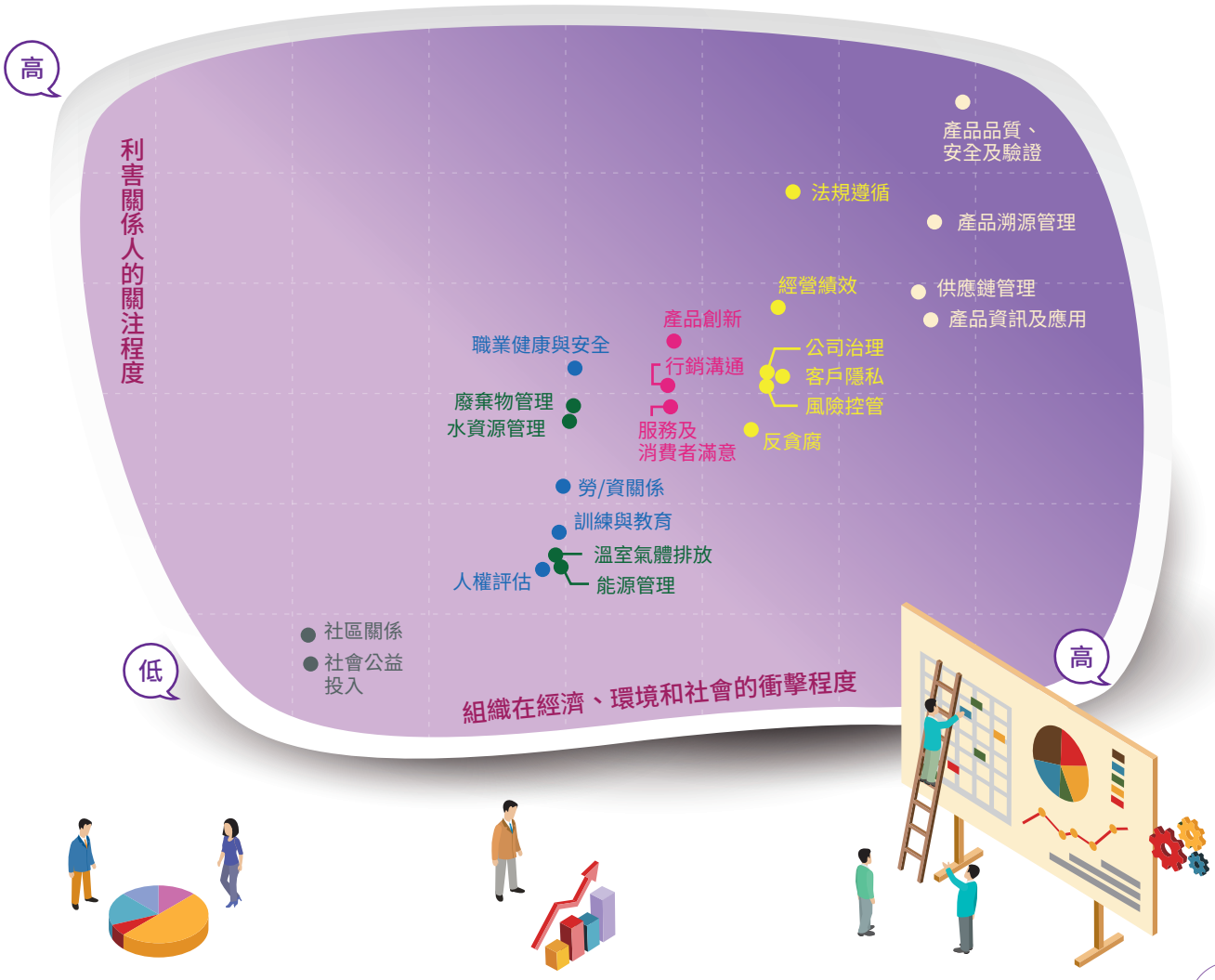
透過南僑價值鏈分析，決定各單位資訊揭露的邊界，運用完整性、回應性和包容性原則提供資訊，並經企業社會責任委員會秘書小組彙編報告書，以確保利害關係人所關注的資訊均已於報告書進行揭露。

步驟 8

審查報告書

報告書完成後，企業社會責任委員會各小組中、高階主管進行報告書檢視與審閱，以確保是否有不當或誤述；針對審閱後的報告書再行提報企業社會責任委員會通過並送交董事長核准。依據台灣主管機關要求取得會計師確信意見書。

重大性主題矩陣分析圖



2019 年我們針對食品安全與公司治理面向的重大性主題中辨識出風險與衝擊，制定管理方針，並依據管理方針設定預期達到效果與目標；此外，為回應主管機關要求，我們針對食品業與環境面向較為相關的廢棄物管理與水資源管理重大性主題加以說明。

重大性主題	風險評估	策略	目標
公司治理面向			
公司治理、經營績效、風險管理	• 健全的公司治理、可降低公司營運的潛在風險，並且避免財務與商譽的損失。	• 執行外部公司治理評鑑及內部控制制度評估程式，確實掌控治理風險情形。 • 召開股東會，使股東實際參與股東會並監督公司營運狀況。	• 降低治理風險、提升公司業績和商業運行並且創造長期股東價值的公司，建立與利害關係人良好的互動關係。
法規遵循	• 遵守法規、法律是企業經營的最基本要件，一旦違法將導致公司面臨財務、業務及經營風險。	• 各個職能部門及執行員工須具備瞭解及執行與其職能相關的法律規範。 • 新頒佈的法律或法規須適時宣導及督促執行。	• 公司無重大違法行為，無重大行政處罰事件，以達公司良性營運之目的。
反貪腐	• 誠信經營是公司的核心價值，員工或供應商有貪腐不誠實的行為，將可能造成公司莫大的損失。	• 加強對員工及供應商教育訓練。	• 創造公開透明、誠信經營永續企業
社會面向與食品安全			
客戶隱私	• 客戶資料是公司重要的資產之一，對於其資料的蒐集、處理及利用，均遵守相關隱私權保護法令之規範；落實客戶資訊保全，避免發生侵犯隱私權或遺失資料之相關重大申訴案件。	• 建立客戶資料取得授權機制，客戶資料被嚴密保存具備高安全且穩定之資料儲存系統中，取得或使用任何資料，都必須在授權範圍內。	• 保護客戶資訊隱私，建立長久信任關係。
產品品質、安全及驗證	• 確保產品的品質、安全是企業生存發展的前提，是取得市場認可必要條件，能經得住安全、品質驗證的產品才能將營運風險降低到最低。	• 食品安全團隊應建立一套從供應鏈到客戶端的食品安全管理系統，並不斷地完善。讓產品的安全性不只符合法令規範，更符合客戶與消費者的高度期待。	• 我們對食品安全的嚴格把關，使客戶及消費者完全信賴與認同我們，創造公司營運的利基。

重大性主題	風險評估	策略	目標
產品溯源管理	• 當發現產品品質有疑慮時，須避免有疑慮食品流入市場，並迅速將該產品追回，若無有效的產品追溯管理系統將導致消費者權益受損，公司商譽及財務受損。	• 建立完善產品追溯系統，從原料到產品，直至用戶端的全過程追溯；每年並模擬產品追溯並確保產品100% 可追溯。	• 產品去向可查證、責任可追究，保障消費者吃到放心的食品。
產品資訊及應用	• 因故意或無意而貼錯標籤會導致產品召回，這不僅代價高昂及費時，而且會影響公司形象，此外還可能面臨消費者投訴風險。	• 各個職能部門依職權，適當掌控及執行相關職責；產品包裝標示遵循法規要求，持續更新，以提供客戶完整正確的資訊。	• 根據各國食品標準提供合規產品信息和應用，並加強溯源系統標示。
供應鏈管理	• 在營運的價值鏈中，供應商的管理是穩健發展的關鍵之一，無論是原物料的把關嚴格與否會影響產品質，對於供應商的人權、環境評估的落實也會間接將影響公司營運。	• 加強對供應商審核與風險評估，淘汰不合格供應商、增加現場稽核次數，必要時要求供應商提供企業社會責任報告書為審核參考依據。	• 確保每一原物料具穩定之貨源及品質，食安風險的降低，攜手供應商共同成長。
環境面向			
廢棄物管理	• 隨著工業化、現代化進程的不斷擴展，人類生活水準不斷提高的同時，工廠廢棄物污染問題日益突出，逐步成為生態環境危害的主要因素。	• 減少浪費、落實分類，委託立案合格之資源回收廠商進行處理。 • 提升廢棄物處理技術，降低廢棄物數量（如，降低汙泥含水量）。	• 落實廢棄物處理符合法規及減少廢棄物產生。
水資源管理	• 全球水資源缺乏，食品業對水源的選擇與使用更是需要高標準的把關，以免造成食安的風險。	• 優化產品製程、更新設備減少用水量。 • 加強節約用水宣導，水資源回收專案啟動。	• 綜合規劃要求達到水資源可續利用，並提高用水效率。

對於南僑集團重大性主題於價值鏈中之內外部衝擊及影響程度，以及臺灣證券交易所要求上市食品工業應加強揭露之七項指標、GRI 準則、管理方針與績效說明章節之對應詳見下表：

■ 影響邊界範圍 ★ 影響程度高 ☆ 影響程度低

重大性主題 GRI 準則 ＊一般揭露：核心 ＊特定主題	價值鏈判斷					管理方針及對應章節	符合法令（法規說明）
	組織內			組織外			
	總公司	營銷	工廠	供應商	客戶／消費者		
公司治理、反貪腐 ● 一般揭露：組織概況、策略、倫理與誠信、治理 ● 經濟：反貪腐	■	■	■	★	☆	19 根植企業治理文化	
法規遵循 ● 環境：環境法規遵循 ● 社會：社會經濟法規遵循	■	■	■	★	☆	19 根植企業治理文化	（二）
風險控制 ● 一般揭露：策略、治理 ● 經濟：經濟績效	■	■	■			19 根植企業治理文化	
經營績效 ● 經濟：經濟績效	■	■			☆	17 永續經營績效	
供應鏈管理 ● 經濟：採購實務 ● 環境：供應商環境評估 ● 社會：供應商社會衝擊評估	■		■	★		63 可持續供應鏈分享與管理	（三） （五）
食品品質、安全及驗證 ● 社會：顧客健康與安全	■	■	■	★	★	58 食品安全預警與溝通管理	（一） （四） （七）
產品溯源管理 ● 社會：顧客健康與安全	■	■	■	★	★	73 嚴格管控產品溯源及資訊	（六）

重大性主題 GRI 準則 ＊一般揭露：核心 ＊特定主題	價值鏈判斷					管理方針及對應章節	符合法令（法規說明）
	組織內			組織外			
	總公司	營銷	工廠	供應商	客戶／消費者		
產品資訊及應用 ● 社會：產品與服務標誌	■	■	■	★	★	73 嚴格管控產品溯源及資訊	（六）
客戶隱私 ● 社會：顧客隱私	■	■			★	19 根植企業治理文化	
廢棄物管理 ● 環境：廢汙水及廢棄物	■		■	☆		91 推動廢棄物減量	
水資源管理 ● 環境：水、廢汙水及廢棄物	■		■	☆		88 全面性水資源管理	

法規說明：臺灣證券交易所要求上市公司食品餐飲業應額外加強揭露之七項事項

（一）為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比。

（二）上市公司應遵循之食品安全衛生管理相關法規，及上市公司違反上述法規之事件類別與次數。

（三）上市公司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。

（四）經獨立協力廠商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。

（五）上市公司對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。

（六）上市公司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。

（七）上市公司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。

1

因應環境變動 砥礪企業運營

- 「知變、應變、求變及不變」能力養成
- 傳承企業文化，與時俱進

永續經營績效

南僑秉持「原料相關」、「技術相關」、「通路相關」及「文化相關」，進行多角化經營；目前從事油脂、麵粉、稻米、餐飲、洗劑日用品、生技、複合式飯店等領域，生產基地分布台灣、中國大陸及泰國地區，產品行銷世界各地，我們堅持提供優質安全的產品與服務，以確保集團的競爭優勢，達成永續經營的目標。

公司介紹

南僑投資控股股份有限公司

總部位置
臺北市大同區延平北路四段100號

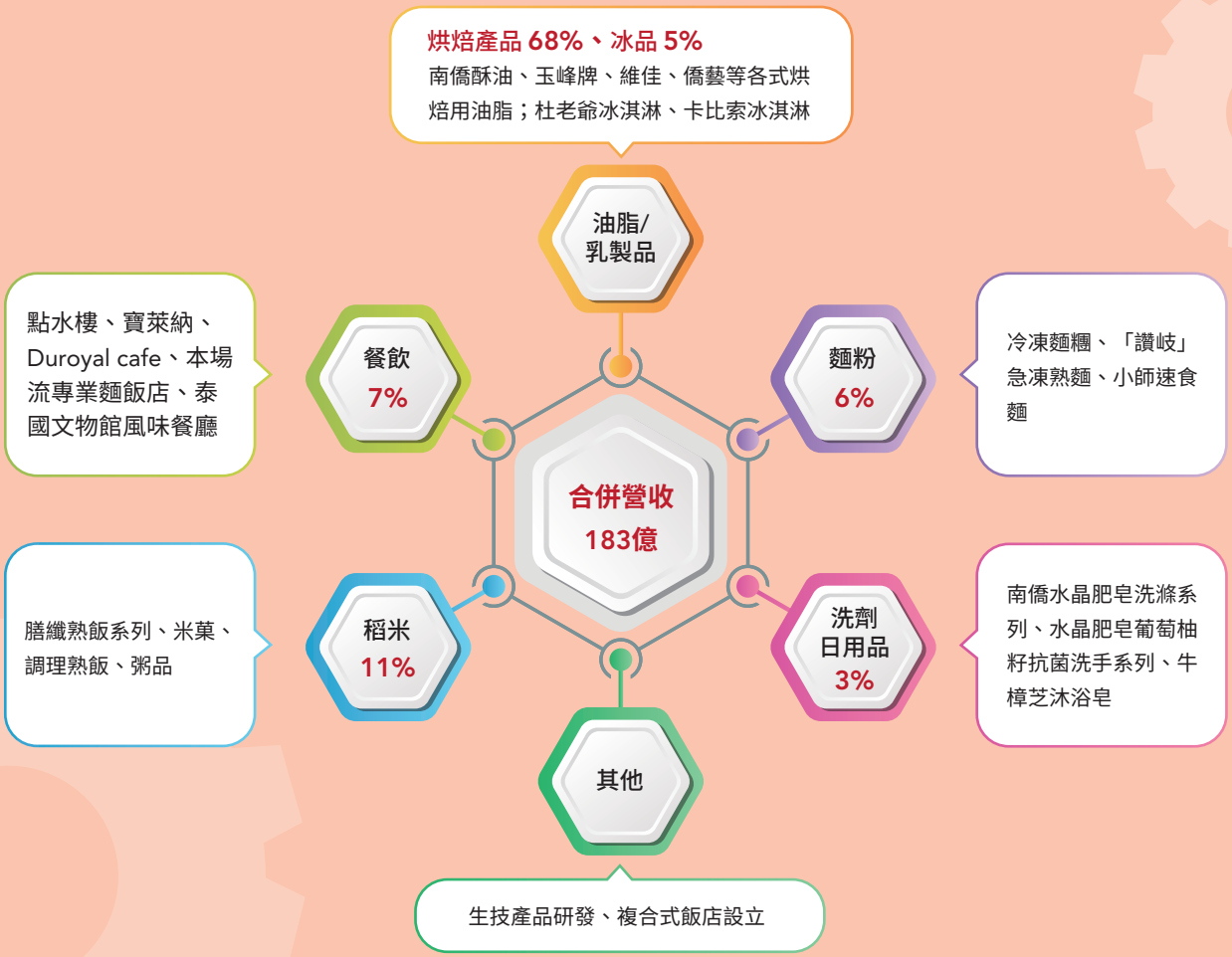
主要服務國家或市場
台灣、中國大陸、泰國、日本、紐澳及歐美

集團員工人數
4,746人

合併總資產
新台幣23,855,182千元

合併營業收入
新台幣18,343,979千元

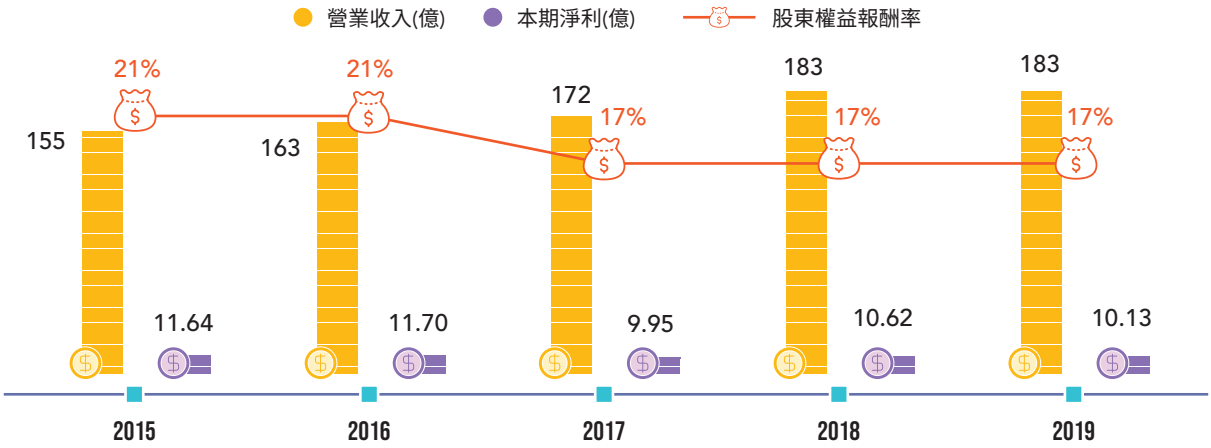
總市值
約150億
(依據2019年底收盤價估算)



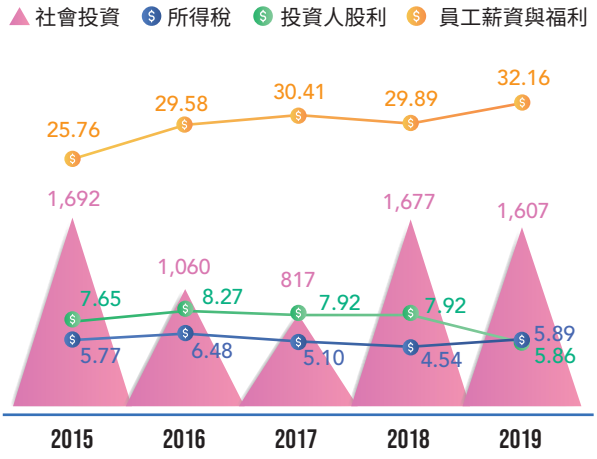
財務績效

良好的財務績效是維繫公司永續經營的重要指標，透過營收的持續成長，穩定的獲利，長期創造更高的經濟價值回饋給股東、投資人、員工、客戶、消費者、供應商、社會等利害關係人，堅持誠信永續經營；2019 年集團營收持續平穩增加，因採用新會計準則認列租賃負債致使負債比率增加 1.59%，由營業活動產生的現金流動比率持續提高顯示整體財務狀況尚稱良好。因新冠肺炎的影響下，已帶來全球性經濟衰退，為有效掌握資金情況，我們時時掌握各地內部運營情況、即時評估資金水位 , 並透過資金壓力模型假設編製資金周報與月報預估；此外，透過與各地金融機構緊密溝通，進而掌握金融政策對於事件的因應措施，藉以強化公司財務運作降低事件對財務的負面影響。

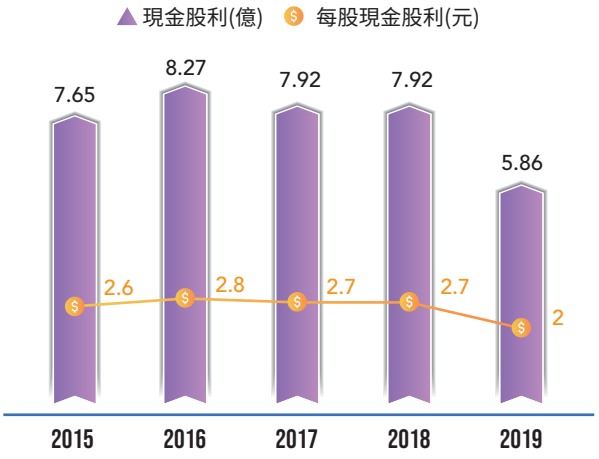
營收及營業淨利



除營業成本外可分配利害關係人之經濟價值

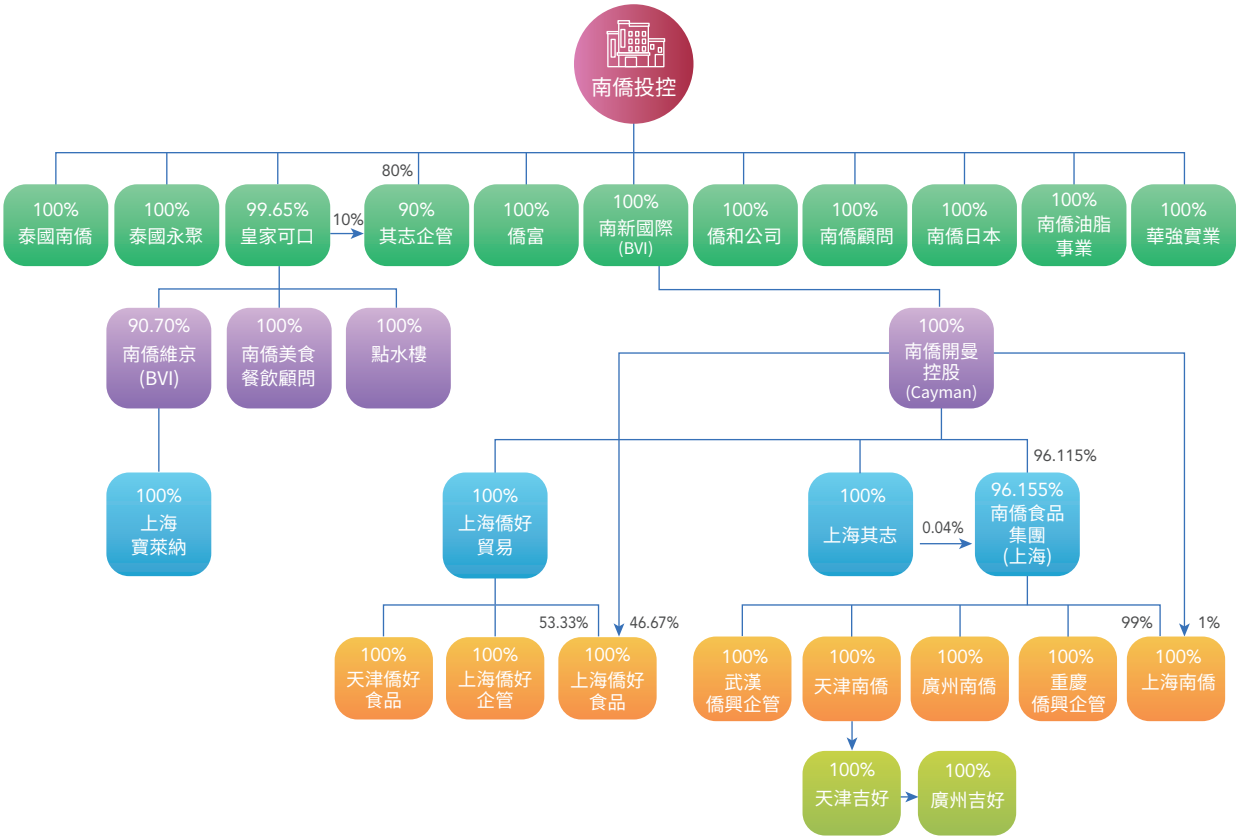


現金股利



轉投資事業

2019 年底南僑投控轉投資國內、外公司共計有 29 家轉投資公司，其主要業務為油脂加工生產製造與銷售、冷凍食品加工製造與銷售、冰品製造銷售、米製休閒產品製造與銷售、投資控股業務、餐飲事業及企管商務諮詢等投資淨額為新台幣 119 億元，2019 年轉投資收益新台幣 14.2 億元，投資報酬率 11.9%。為看好東南亞市場未來的發展，泰國南僑公司於 2016 年取得二萬坪的土地，2018 年董事會通過初期投入 13 億泰銖擴建廠房，裝設嬰兒米果及烘焙麵包零食線各一條，以規劃擴充產能，並預計於 2020 年第二季投產，藉由泰國較低的出口稅率優勢，佈局歐洲、美國及大陸市場。

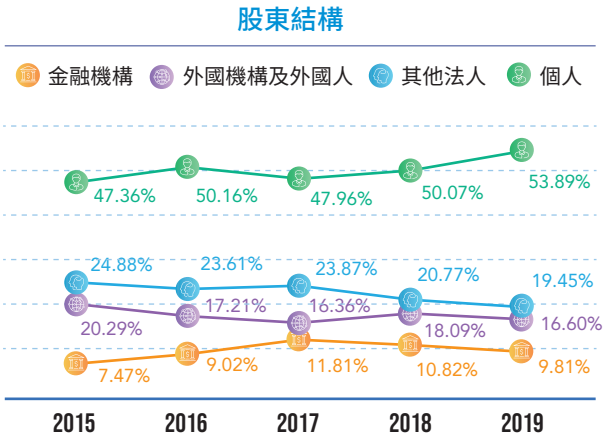


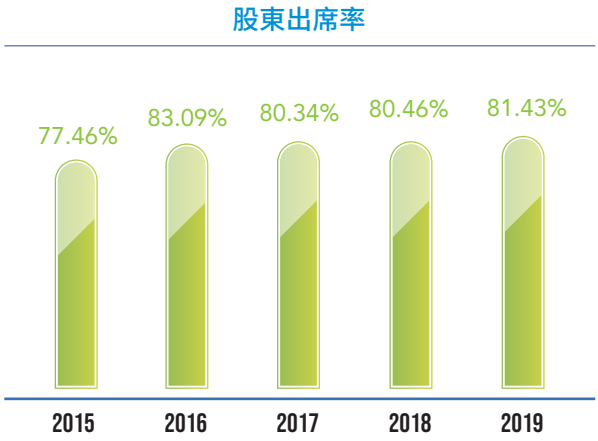
根植企業治理文化

南僑堅持財務公開、人事公開、資訊透明並重視股東權益，除依據法令及章程外，我們以「公平、公正、公開」原則，建立公司治理制度並規範相關原則予以遵守。

股東會

召開以避開其他公司過度集中為原則，以利股東參與股東會，且為落實股東行動主義，我們自 2016 年即使用電子投票；2019 年股東會股東出席率為 81.43%，持續確保股東參與公司決策。

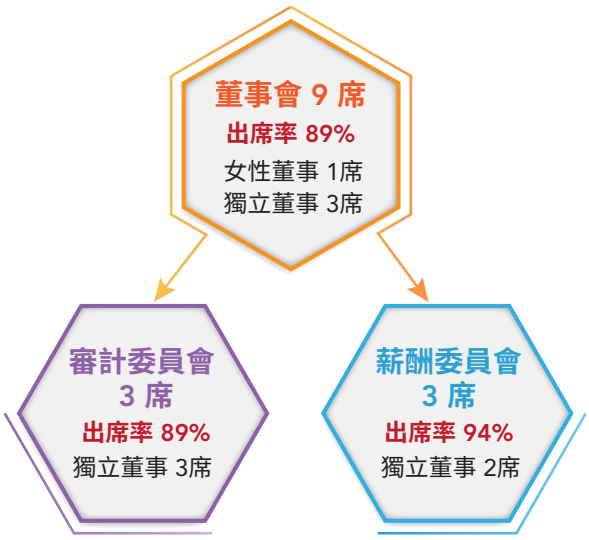


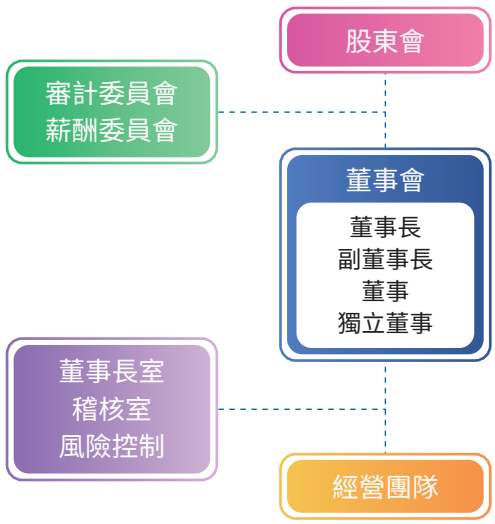


董事會

我們相信健全之董事會是優良公司治理的基礎，在此原則下，董事會授權依法設立「薪資報酬委員會」、「審計委員會」，分別協助董事會履行其監督職責，並定期向董事會報告其決議。

2019 年 8 月審計委員會成立，12 月公司與內部稽核主管及會計師完成溝通並達成自 2020 年起每季完成定期開會報告、溝通及討論之決議，以落實監督之責。(運作情形請參考 2019 年年報第 22-24 頁)





為落實公司治理並提升董事會功能，建立績效目標以加強董事會運作效率，董事會通過『董事會自我評鑑或同儕評鑑辦法』以落實公司治理並提升董事會功能，加強董事會運作效率。惟 2019 年尚未訂定董事會績效評估辦法並執行；未來將依主管機關要求進行績效評估。董事會成員除具有誠信踏實及豐富之相關經驗外，考量在各董事之專業能力以外之範圍，董事選擇參加公司治理主題相關之各項進修課程，2019 年董事 9 席，參加相關進修課程共計 88 小時，平均每人進修時數為 9.78 小時。

薪酬委員會

依據公司經營策略、用人政策及給付能力評估決定酬金給付政策，並參考本公司每年參加專業薪資調查機構所獲得之薪資調查報告結果，訂定及定期檢視本公司董、監事及經理人之酬金水準向董事會提出建議，以供其決策之參考。

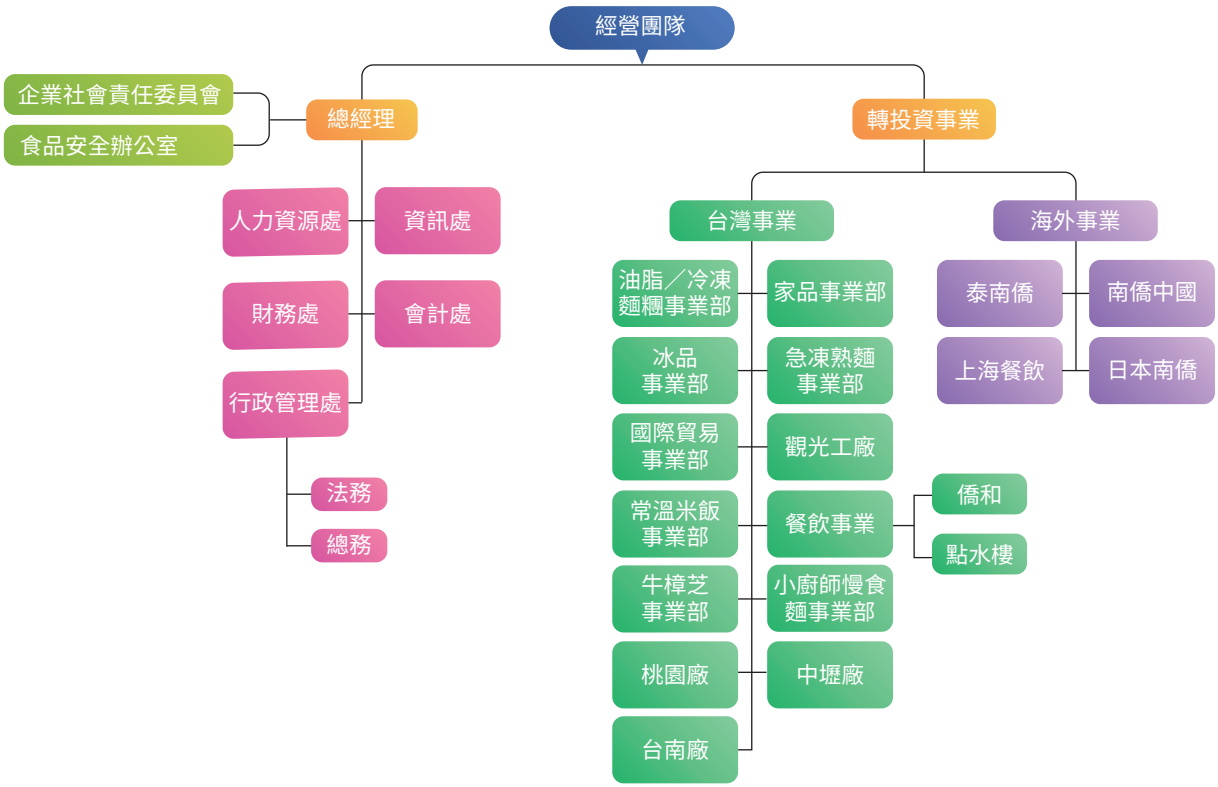
有關本公司董事及監察人參與董事會運作情形及董事與經理人薪酬，請參閱本公司 2019 年年報「董事會成員」及「主要經理人」。此外，2019 年及 2018 年南僑投控及其重要子公司 (皇家可口) 非擔任主管職務之全時員工人數 289 人及 302 人；非擔任主管職務之全時員工薪資平均數 65.8 萬及 68.1 萬；非擔任主管職務之全時員工薪資中位數 55.3 萬及 49 萬。(運作情形請參考 2019 年年報第 37 頁)

審計委員會

2019 年 6 月審計委員會成立，每季定期召開會議，行使職權，並於同年 12 月獨立董事與內部稽核主管及會計師針對自編財務報告之說明、關鍵查核事項 - 個體及合併報告之說明及未來明年開始，於每季財報完成後進行報告、溝通及討論做成決議。(運作情形請參考 2019 年年報第 25-26 頁)

經營治理

南僑集團為有效管理與掌握經營績效，除依據不同產品分別設立事業部門，由最高事業單位主管營運長負責研發、產製與銷售之策略擬定與經營，並每個月於台灣定期召開全球經營管理會議，隨時檢討經營績效與策略，以因應公司內外在環境之變遷，俾確保公司應運活動之設計及執行持續有效。



落實道德與誠信守則

為將誠信與道德價值觀融入公司經營策略，並配合法令制度，訂定確保誠信經營之相關防弊措施，並建立誠信經營之企業文化，依據南僑 2017 年 3 月董事會正式通過《誠信經營守則》與《誠信經營作業程序及行為指南》。人力資源處負責誠信經營政策與防範方案之制定及監督執行，並定期向董事會報告。董事會應盡善良管理人之注意義務，督促公司防止誠信行為，並隨時檢討其實施成效及持續改進，確保誠信經營政策之落實。2019 年我們針對中高階主管進行「誠信經營」教育訓練，以宣導誠信經營重要性，若有員工發現有違反誠信經營規定之情事，可主動向監察人、經理人、內部稽核主管、人力資源處或其他適當主管檢舉；對於檢舉人身分及檢舉內容採取保護，不因檢舉而遭受不當處置之措施。對於被檢舉人亦設有申訴制度，並於網站及公開資訊觀測站揭露。2019 年南僑集團並未發生因違反道德行為或誠信經營原則而遭受檢舉之情事發生。

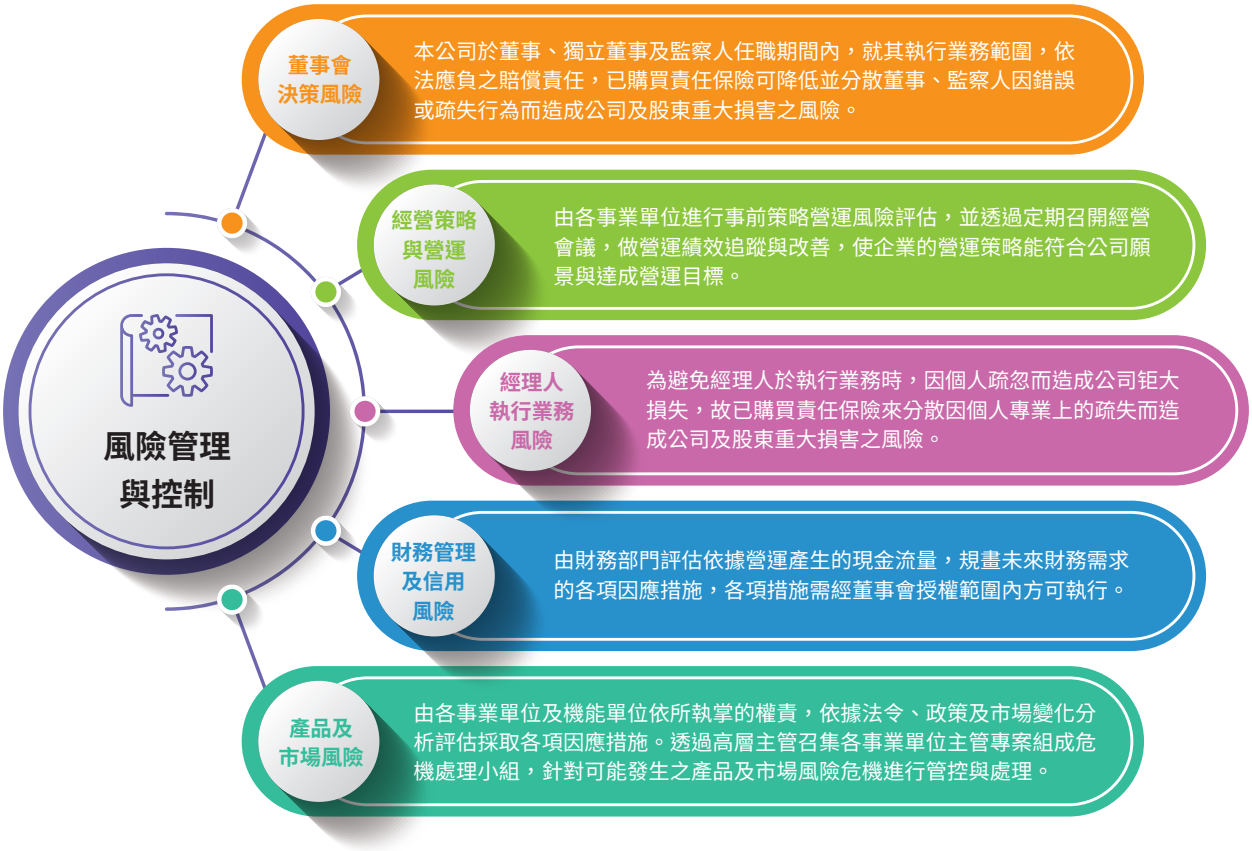
反貪腐

上海寶萊納針對員工入職即簽定「遵守員工手冊承諾書」，手冊上明文規定反貪腐相關條款，並與供應商簽訂「供應商主要行為準則承諾書」，於承諾書中拒絕不當付款及賄賂。泰國南僑作為國際供應鏈的一環，對於企業社會責任的要求亦需符合國際級的標準，員工陸續完成符合道德貿易聯盟（Ethical Trading Initial, ETI）的教育訓練，作為公司政策及規範的補充資料。

控制各項風險管理

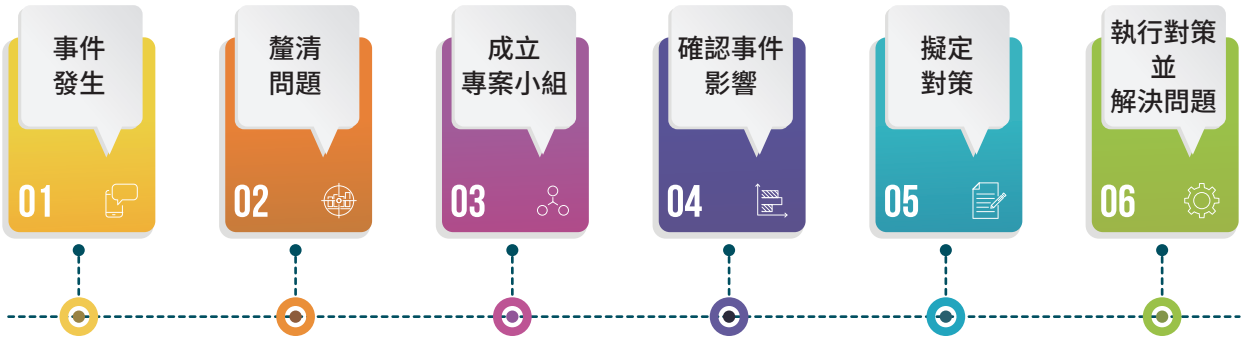
南僑集團在日常營運上的各種風險管理方針上，董事會扮演著重要角色，幫助公司辨認及管理經濟上的風險。公司有關營運重大政策、投資案、取得與處分資產、背書保證、資金貸與、銀行融資等事項皆經相關權責部門評估分析經董事會決議執行。由稽核室依據風險評估結果擬訂年度稽核計劃並確實執行，落實監督機制及控管各項風險管理。

本公司風險管理係由各相關職能單位自行訂定各項策略並執行，其負責單位如下：



危機處理原則

為了及時因應及妥善處理公司經營上之各類危機，遇到各類型之危機發生時，由總經理兼總經理擔任總召集人，召集各相關危機處理之高層主管討論決定緊急應變辦法，並對董事會報告處理情形。



法規遵循

南僑集團製造或營運擴及全球，也因此必須遵守當地政府制定的各項法規；集團針對各項法規領域不同，建立多重管理機制，以強化法規遵循，降低風險。法規遵循重點項目：

與環境相關之法規

- 空氣污染防制法、溫室氣體管制法及廢棄物處理法等
- 各工廠負責找出可能潛在風險並避免風險發生，必要時請法務單位提供法律建議。

與產品相關之法規

- 食品安全衛生管理法、廣告法、食品業者登錄辦法、食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法、中華人民共和國食品安全法及其執行辦法、中華人民共和國餐飲服務食品安全監督管理辦法及泰國政府制定之食品法規「พระราชบัญญัติอาหาร (ฉบับปรับปรุง บี 2560)」等依法清查所使用之原物料來源，建立原物料履歷及標示，並公開資訊於相關網站。
- 依職能領域由採購、產品研發或品質檢驗單位會簽食安單位或法務檢視適法性。
- 2019年南僑集團無違反食品安全衛生管理相關法規之事件發生。

其他

- 證券交易法、勞動基準法等。
- 分別由財會單位及人事單位負責，必要時請法務單位提供法律建議。

▧ 2019 年相關應遵循法規違反案件描述與回應

	主要事由	改善情形	罰款金額
勞動基準法(台灣)	■ 與從事繼續性工作之勞工簽立定期契約。 ■ 延長工作時間超過法令規定。 ■ 每七日中至少應有一日之休息，作為例假。	■ 具繼續性工作之員工均調整為不定期契約。 ■ 檢視人力安排問題，改善超時加班狀況。加強出勤管理，遵守法規執行。	■ 新台幣10萬元

資訊安全管理

自 2009 年政府推動零售業資訊安全管理制度檢測及診斷輔導專案以來，資訊處針對公司資安防護，採每年定期與趨勢科技合作進行全公司資安健診，包括 APT(進階持續性滲透攻擊)，DLP(資料外洩防護) 與 DDoS(分散式阻斷服務攻擊)，並檢討報告內容，提出改善建議，避免高風險資安漏洞嚴重影響公司資訊運作。另外，不定期加強宣導公司同仁個資防護與資料備份的重要性，防止系統遭勒索軟體入侵加密，資料無法使用的後果，並納入公司資訊 SOP 制定標準規範。

客戶隱私管理

法務制定總公司與子公司《個人資料保護管理辦法》，規範公司各功能、事業部執行業務或內部管理，應遵循的個人資料保護目標，依法於合理的範圍內蒐集、處理及利用個人資料，建立本公司各功能、事業部執行業務或內部管理，對於相關個人、員工個人、及客資料依法使用的依據，保障相關個人權益及維護本公司信譽，避免本公司與員工可能的法律風險。2019 年南僑集團未發生客戶或個人資訊外洩之情事。

外部倡議

南僑集團積極參與兩岸及國際性之同業協會組織，以建立良好互動，透過交流學習，促進合作關係並與產業緊密結合。在臺灣，連任「台灣糖果餅乾麵食工業同業公會」及「台灣烘焙油脂工業同業公會」理事長。在中國大陸，自 1996 年投資中國大陸事業之後，積極參與中國大陸的全國性行業協會，藉由搭建及參與這個平臺，為行業的發展獻策獻力，其中，陳正文營運長擔任全國工商聯烘焙業公會的常務副會長，成為決策核心及重要執行單位，歷年來多所建樹。

除此之外，南僑作為在中國大陸具有代表性的臺灣食品企業，積極參與中國大陸事業的總部及工廠所在地上海市、工廠所在地天津市、廣州市的臺灣同胞投資企業協會，陳正文營運長並連任上海市臺灣同胞投資企業協會的常務副會長。台資企業協會系根據中國大陸「臺灣同胞投資保護法」成立，提供政策法令宣導、政府溝通、維護台商及業者權益的有效管道，促進台商發展及兩岸交流合作，南僑集團秉持「取之於民，用之於民」的理念，積極參與公眾事務，回饋當地社會；2019 年對其所參與之組織並無進行大額資助。

▧ 南僑集團高層代表參與之外部組織，及其所擔任決策核心角色

外部組織	擔任治理角色	外部組織	擔任治理角色
中華民國正字標記協會	常務理事	上海市食品安全聯合會	監事
台灣烘焙油脂工業同業公會	理事長	天津市食品工業協會	理事
中華民國僑資事業協進會	理事長	天津糧油協會	理事
財團法人食品工業發展研究所	常務董事	上海市臺灣同胞投資企業協會	常務副會長
臺北市工業會	常務監事	上海仲裁委員會	仲裁員
財團法人中華穀類食品工業技術研究所	董事	天津市臺灣同胞投資企業協會	副會長
臺北市糕餅商業同業公會	榮譽理事長	廣州市臺灣同胞投資企業協會	常務理事
中華兩岸企業發展聯合總會	常務理事	IFCBCA 國際華聯烘焙總會	榮譽理事長
中國全國工商聯烘焙業公會	常務副會長	京津冀食品行業產教聯盟	副理事長
中國焙烤食品糖製品工業協會	常務理事	上海市金山區外商投資企業協會	會長
中國工業食品協會冷凍冷藏食品專業委員會	常務理事		

南僑集團參與外部組織會員身分組織，如：RSPO（棕櫚油永續發展圓桌會議）、台灣區肥皂清潔劑工業同業公會、台灣食品科學技術學會、台灣區乳品工業同業公會、上海市食品安全聯合會、廣州市高新技術企業協會、德國商會、廣州開發區安全生產協會、The Federation of Thai Industries、National Food Institute、Non-GMO Project Organization 等等共計約 49 個外部組織機構。

此外，南僑集團憑藉專業領域先行者的知識經驗，自 2006 年起參加多項中國大陸國家及行業標準的制定工作，包括修訂人造奶油、制定植脂奶油標準等；2015 年則先後參加中國食品工業協會《冷凍烘焙食品》及中國商業聯合會《冷凍麵團》行業標準起草委員會，為產業的健康發展貢獻心力。

持續推動共榮社會

南僑集團營運據點長久以來與周邊居民相處融洽，不但積極與社區組織互動也主動提供資源，並透過善款捐助關懷弱勢團體，同時也聚焦核心本業，提供廠區場所作為各機關學校團體等活動之用。

台灣地區

自 2012 年起我們以捐贈物資方式，透過聯合勸募機構在品管及服務協調，確保物資獲得最有效利用並可抒解安置機構長期服務的壓力，節省下之經營成本轉投入服務用途，使更多人間接受惠，共同為社會盡一份心。2019 年洗劑事業捐贈物資共計 384 箱，提供給 38 個需要的受贈機構。此外，我們業持續提供學校各項物資的贊助活動，如協助台灣大學暑期醫療服務隊深入台灣偏鄉部落達仁鄉為期 8 天的義診及社區服務所使用的清潔抗菌產品共計 13 箱。

南僑桃園生活體驗園區

南僑桃園生活體驗園區以產業文化、人文學習、DIY 互動體驗、餐飲美食文化等生活體驗園區，多年來通過經濟部工業局評鑑，列為北部首選之觀光工廠；其主題涵蓋產業核心價值導入與產業知識分享、DIY 體驗與互動、綠化植栽饗宴園區及多國餐飲多元化之體驗等。生活體驗園區自開放參觀以來，為產、經、學、民間社 (財) 團、公部門機關及各外賓等參訪必選地點，各界來訪分享南僑集團企業文化、產品永續與獨特性、企業管理與產經發展、理論與實務驗證、個案研討與教學及觀摩學習與實作等等，亦針對各種不同參觀團體、性質，亦有不同導覽及體驗內容，讓各來訪者更加融入南僑人過往與未來之傳承、創新、應變與不變的原則；經統計自 2016 年至 2020 年間，入園參訪人數總計 72 萬 9,609 人到訪。

5月藉由台北市進出口商業同業公會辦理「第五屆國貿經營策略管理將帥班」參訪南僑桃園生活體驗園區，由南僑集團大家長陳飛龍會長親自接待，分享南僑成長故事、企業經營方針等，並勉勵全體學員面對全球大環境變化莫測之影響，應有萬全處變因應之道，連帶影響各企業發展與營運，各企業主除扮演著經營者、管理者、投資者角色外，應確切需重新改造及形塑企業之價值，精準傳達各夥伴、各同仁內，以利提升學員在紛亂變動的時代，更需以更柔軟姿態藉以創新、求變為主軸改造之，進化帶領出本次課程「智慧、傳承、躍升」主題，提升整個營運團隊並盡社會公益應有之責任。

南僑集團 陳飛龍會長
國貿經營策略管理將帥班合影

7月桃園區公所同仁為單位環境教育勘查作業到訪參觀，配合2019桃園社造博覽會活動，以「天造地社、移城宜居」為主題，為社區保存珍貴文化與歷史，以社造凝聚情感，發現城鄉不同價值，導入多元化藝術創作，不同角度、領域，發現更多新桃園景觀。過程中賓客除走入各綠意盎然廠區，欣賞著龍柏、檀香柏、茶樹、仙桃樹、木棉樹、桂花、蜜雪梨、羅比親王、蘋婆等百種不同綠樹，倘佯在城市繁喧中森林之饗宴，賓客亦細心聆聽水晶肥皂與跨足食品業之篳路藍縷艱辛及食安因應等過程；賓客紛紛表示南僑桃園生活體驗園區，猶如另一個桃花源，將攜更多部門團隊、工作伙伴與親友再度參訪、體驗。

桃園區公所同仁聆聽廠區文物介紹

中國大陸地區

南僑大陸事業在公協會及企業平臺上，包括上海市、天津市、廣州市等總部及建廠所在城市的台資企業協會，及全國工商聯烘焙業公會等行業協會，均擔任重要職務，南僑秉持「取之於社會、用之於社會」的核心價值觀，結合政府政策及平臺資源，積極策劃及主動參與各項包括公益—幫困扶貧、行業—攜同進步、兩岸—促進交流等活動，並將社會參與內化成企業文化的一部分。

2019 年舉行「第七屆單車天使神州圓夢之旅」上海站啟動儀式在南僑上海金山廠舉行，主辦方在臺灣開始遴選「單車天使」，邀請來自桃園楊明中學、新竹北埔中學、花蓮三民中學、南投信義中學、澎湖西嶼中學等弱勢群體和貧困家庭的學生參加；南僑分別贊助資金、車輛、駕駛等資源，期望借體育鍛煉的過程、團體培訓及長途騎行，培養來自弱勢群體的學生，未來在學校及社會的榮譽感和自信心。本屆順利完成 12 天騎行，並創下迄今第七屆共一萬公里的騎行記錄。

泰國地區

泰國是個佛教國家，僧侶在社會上享有很高的地位；自 2009 年起，萬磅廠為了關注員工的心靈層面生活，每個月定期邀請僧侶到萬磅廠為員工的祈福，並將員工所自由捐贈的善款投入鄰近的寺廟、學校與醫院，截至 2019 年止，已累計約 131 萬泰銖投入相關機構，使更多人可以受惠。此外，自 2017 年起，將員工自發性的捐款，購買輪椅捐贈給當地醫院截至 2019 年底已累積捐贈 20 張輪椅及 1 張病床。另與泰國紅十字會合作，每季舉辦員工捐血活動，2019 年共有 253 人次參加。

2

傳承南僑文化
提升品牌信度

- 與利害關係人保持良好的溝通關係
- 積極參與社會公益

2019 南僑會展

Today at Namchow 南僑今日

首屆南僑會展於 2014 年舉行，當時以「食品安全」為主要訴求，透過公開透明的溯源模式，讓消費者吃得安全又安心；如今事隔五年，我們再度舉行「南僑今日會展」，正是檢視集團進步的好時機，將近五年來的營運成果「實體報告」，要把實際成果端出來，同時宣告南僑全新「平台」理念，透過不懈怠的努力，促成跨國、跨產業合作，再造品牌巔峰。

油脂/冷凍麵糰事業

因應烘焙市場不斷地創新變化，於展會中發表領先取得潔淨標章之烘焙油脂與多樣商品應用提案，扮演烘焙業創意研發的堅實後盾，並邀請全台 20 家烘焙名店共同展出，與觀展來賓分享交流成功經營模式與經驗。另舉辦烘焙關鍵技術研討會，由12位產、官、學重量級大師聯合主講，從市場、經營、技術等多面向深入探討解決 4 大烘焙關鍵議題，與烘焙業者共同攜手開創經營新思維，市場新契機。

常溫米飯事業

藉由檢測血糖活動提醒參訪貴賓，時常關心血糖，有助健康保養！常溫米飯事業部提供有助調節血糖、血脂的常溫米飯產品，是幫助養成健康體質的好幫手。

小廚師事業

藉由參與展覽，尋求多元的合作機會，提供符合廠商需求、具有市場競爭力的產品，與廠商共創雙贏。

急凍熟麵事業

多年來深耕國內餐飲通路市場，全省客戶已突破數二萬戶數以上，隨著餐飲市場多元化蓬勃發展，特於「南僑今日會展」展出日式麵、義式麵、中式麵及趨勢型養生式麵款，並運用各式烹調設備解決客戶操作問題，多項高品質國際美食獎章及食安驗證，讓每位客戶貴賓見證體驗急凍熟麵百搭豐富多樣化，操作如此快速簡單方便，成功發揮急凍熟麵核心附加價值及優勢，讓您輕鬆快樂做老闆。

冰品事業

展出兩大經營主力，在自有品牌部分，展示杜老爺冰淇淋及卡比索皇家俄羅斯冰淇淋雙品牌的長銷、多元、獨特的產品力與經營力，及在地原料獨具台灣特色的產品。

國內外冰品最佳合作平台，可看到皇家可口長期與各界領導品牌合作的成果，以及工廠取得的各項認證與開發 Clean Label 杯裝冰淇淋，通過慈悅雙潔淨認證，成分簡單、無添的最新產品。

家品事業

呼應環保趨勢，消費者對於家用清潔品、環境抗菌清潔及個人清潔產品的關心，不單單只著重在清潔力的好壞，更重視產品成分的安全性問題；近年來面對層出不窮的疫情威脅，具抗菌功能（抗菌＆防霉＆防蟎）的清潔產品將是消費市場趨勢所在，藉由展覽「南僑水晶迎接天然抗菌防蟎的時代」為主軸，未來亦將不斷精進產品特色及專業抗菌功能性的清潔產品。

樟之物語

樟之物語傳承了南僑超過一甲子的製皂技術，是南僑跨世代新品牌，產品成分以食安級標準檢視，訴求呵護肌膚、友善地球，專注於使用者需求感受，在會展中透過完整的品牌介紹與產品體驗，讓來訪的貴賓與品牌會員營造了良好的參訪經驗與品牌認同。

點水樓

肩負發揚傳統中華美食文化的使命，於展場中傳達及呈現品牌價值；會展期間點水樓主要負責提供參訪貴賓、媒體朋友及廠商之用餐服務，並且點心師傅也在現場展演捏製小籠包。在展場中向參訪貴賓傳達點水樓的品牌精神並分享獲獎殊榮；讓貴賓們更深入的了解，點水樓是如何運用在地、當令食材，傳承江浙烹調手法，來提供經典、道地的江南名點、美食。以及如何透過食安溯源、契作、產銷履歷等掌握食材品質，提供給客人衛生安心的餐點。2019 南僑會展讓跨產業的廠商激發出更多合作的可能性，許多貴賓在會展後也都成了點水樓的常客，以實際行動支持著我們。

南僑大陸事業 23 周年活動

創新不停　文化不止

南僑大陸事業 23 周年活動，於 5 月 5 日～ 5 月 9 日在南僑上海一廠舉辦，以「創新不停，文化不止」為主題的年度大展，今年由南僑集團陳飛龍會長以及大陸事業陳正文董事長，攜手各事業部同仁和南僑合作夥伴們一起舉辦此盛宴，歡迎來自全國的貴賓及客戶到場共襄盛舉。為期 5 天活動，接待來賓包括公協會貴賓、海內外合作伙伴及行業客戶等，共有近 6000 人次到訪參與，再次挑戰南僑辦展能力，期與業界共同探索發掘在主題領域的無限潛力。

多元主題展區　觀者驚奇不斷

今年南僑大展 4500 平方米的會場，主要分為四大部分，分別為豐富多元的主題展覽：「僑餅家工匠文化館」、「Idea 平方（Idea Square，square 是廣場，也是平方的意思）」、「食立方（Dining Cube）」、「聚四方（From Four Winds）」，展現南僑對漢餅文化的重視、模擬店家的解決方案及高品質的產品力，全方位的資源供客戶選擇；再來為群英會集的名人講座：邀請兩岸知名品牌專家，分享專精領域的實戰經驗，以主題式的方式與觀眾交流，碰撞意想不到的思維火花；另外為國際大師秀：邀請 8 位分別來自韓國、日本、臺灣、法國與義大利世界級別的大師，展示各國麵包、西點、漢餅等製作，演繹各國烘焙品與我司產品的結合，同時也讓觀者瞭解全球烘焙市場的走向。此外，整個南僑大展巧妙的運用文創元素，處處有驚喜。

提升產業水準　挑戰無限境界

南僑秉持著誠信經營的核心價值，除落實「全方位顧問式服務」外，也致力於文化創新的發展。創新是品牌年輕化、市場化的助燃動力，為企業文化的延續，注入源源生命力，文創及其衍生品更成為品牌與消費者的共同審美和語言，塑造品牌 IP 及發揮連鎖店品牌效益的致勝，同時，南僑也以安心供應鏈、農業資源、食品安全、綠色製造、國家政策及創新與行業發展等六大策略，攜手南僑夥伴打造堅韌且唯一的企業品牌。

在活動中，南僑集團大家長陳飛龍會長致辭，南僑的目標是和各位攜手，將產業提升到國際一流水準，從各位身上學習到未來南僑提供服務的元素，我們是生命共同體，我們共同發展，挑戰未來無限的境界！另外，陳正文董事長表示，對南僑再次超越自己的高標準，突破格局表達讚賞。

品牌行銷與策略

好的產品本身就是最有力的宣傳。南僑致力於「品牌第一、品質第一、顧客第一」，以「精緻、美食、健康、滿意」四面向來滿足客戶及消費者。南僑全球各事業單位，秉持傳承品牌的使命與洞察市場趨勢所需，一方面持續產品的演進，另一方面在經營模式上，更透過搭建「合作平台」的策略，與國內外知名品牌合作，建構南僑成為國際化事業，再造品牌巔峰。

台灣地區

洗劑事業

『南僑水晶肥皂』歷經一甲子，其品牌幾乎是「肥皂」的代名詞；隨著環保意識以及樂活、健康的趨勢，堅持採用天然油脂製造，追求與大自然和諧共生的健康生活，是我們不變的信念。

2019 年「南僑水晶」陸續獲得各種獎項的殊榮，包含第 16 屆國家品牌玉山獎－「最佳人氣品牌、全國首獎、最佳產品類」三大獎項及眾多媽媽族群認同的《媽媽寶寶》雜誌所舉辦第 18 屆最愛婦幼菁品大賞的【洗衣精】類別「人氣菁品」獎項的肯定。此外，南僑水晶肥皂持續透過年輕族群會使用的網路進行深度溝通，除了深耕既有客層外，也透過網路的宣傳來開發新的消費族群。經營臉書社群平台，透過產品自製影片，以創意有趣的風格，分享水晶肥皂的優點，持續擴大品牌聲量及熱度，藉此觸及更多的潛在消費族群。(創意影片共計 9 支影片 https://reurl.cc/8lkeYM)

牛樟芝事業

2017 年南僑推出新品牌樟之物語，以台灣獨有的珍貴物產「牛樟芝」為主要成份，將在地化特色融入產品創造競爭優勢，打造「樟之物語 活力精華皂」，傳達來自台灣山林的活力以及獨一無二的沐浴體驗，為南僑開啟保養品事業新局。透過官網及社群平台做深度溝通，讓消費者能完整理解樟之物語產品所使用的成分，製作肥皂的過程以及正確清潔的方法讓消費者用得安心，也樂於分享給家人及朋友，提高好感度及口碑的傳遞，同時將台灣產品行銷到全球市場。

油脂 / 冷凍麵糰事業

我們以為客戶提供最好的服務為己任，十分重視客戶對於產品或服務的滿意程度，透過舉辦烘焙展、講習會、新品發表會、到店技術輔導等活動，藉由面對面的互動，深入瞭解客戶需求，提供零距離的關注及全方位的顧問式服務。此外，也藉由參與烘焙展等公開活動，除了展示產品外，同時也藉此機會瞭解既有客戶及潛在客戶對於產品的意見與回饋。

2019台北國際烘焙暨設備展

- 南僑油脂國際大師烘焙展演會。
  - 參與業者對活動整體滿意度 92 %。

2019南僑今日會展

- 南僑油脂關鍵烘焙技術研討會。
  - 漢餅-賞味期的延長：客戶滿意度 90 %。
  - 吐司-提升綿密組織與Q彈口感：客戶滿意度 92 %。
  - 夾心麵包-能搭配各式餡料的夾心麵包體：客戶滿意度 92 %。
  - 蛋糕西點-生產銷售零耗損：客戶滿意度 94 %。
- 從4個備受關注之烘焙議題深入探討，協助業者解決經營、技術、銷售等面向所面臨之困難，掌握先機。

2019南僑油脂飯店暨餐飲應用專業展

客戶重點回饋

- 南僑NEBOS烘焙油脂系列取得潔淨標章，符合國際潔淨標示趨勢，品質與供應穩定，並以飯店及餐飲業者的觀點、角度因應需求，協助客戶從早點到午餐、下午茶、晚餐及夜點一日所需，多方變化提案。
- 南僑冷凍麵糰系列產品品類豐富多元，能依據不同時段、來客族群、來客數的消費需求，幫助飯店餐飲通路業者以最精簡的人力、時間、設備，因應全日各時段餐點供應挑戰。

常溫米飯事業

糧食安全已成為全球關注之議題，消費者對於餐食的要求愈趨向追求健康、安全、美味、便利的產品，「常溫無菌化包裝米飯」是南僑進入米食市場的新里程碑，因應中食市場喚起的趨勢，帶動米食重新回到家庭餐桌拓展新商機，故在推廣此產品時，我們積極參各項展覽或研討會先讓消費者認識、瞭解產品的優點及特色，並透過試吃讓消費者接受產品並產生購買慾望，進而創造持續購買的誘因與建立品牌形象及口碑。

11/7-11/10 桃園食安嘉年華展覽

食品安全對於食品業者是最關鍵的一環，常溫米飯事業部藉由食安嘉年華展覽積極與民眾互動，攤位活動人員向民眾示範米飯產品的履歷追溯，讓更多名眾了解我們為食安所做的努力，同時也與參展廠商交流食品安全相關作為，共同為台灣食安努力。
2019參訪人潮將近25萬人次。

3/14、12/17 國產雜糧媒合會(兩場)

藉由媒合會與通路廠商接洽，拓展新銷售通路，使民眾易於購買品質優良之國產雜糧製品。

急凍熟麵事業

隨著國人追求健康、高品質、美味的趨勢下，食安嚴格把關，讚岐急凍熟麵二十年來憑藉其獨特的商品優勢，專業的急凍製麵核心技術，成為業界獨占且唯一之急凍熟麵專業製造供應商。多年來我們深耕國內餐飲通路市場以及全省各大量販、百貨生鮮、便利商店等通路，全省客戶已突破數二萬戶數以上，急凍熟麵的競爭利基在於提供創新差異化之商品及高附加價值商品，滿足現代人多樣化之生活型態及餐飲業者多元化需求，建立良好的顧客關係。

小廚師慢食麵事業

小廚師慢食麵秉持著講究而不將就的品牌精神，將世界各地著名的食材放入產品中，提倡「慢食麵運動」，主張在忙碌的生活中，也要找個時間好好犒賞自己，靜下心來，慢慢的享用小廚師慢食麵，為您準備的這一餐。小廚師慢食麵是一個安全、健康、居家、滿足、療癒的正餐。秉持著全心投入，用力做好的態度，將產品呈現給消費者。所有行銷活動以品牌精神為主軸，持續推廣與發展，讓更多消費者接觸到小廚師的美味與用心。

南僑集團身為跨國企業，在泰國設立工廠，產品行銷全球。舉辦陳師傅帶你遊泰國，帶領台灣消費者前往泰國，教育消費者泰國的文化，學習尊重包容文化差異。南僑集團藉此活動在全球的文化保護、推廣上，進一步努力。

南僑集團跨足食品各領域，致力推廣飲食文化，小廚師慢食麵推出黃豆豬腳麵，行銷老上海傳統補品（黃豆豬腳湯），並將餐廳的好味道轉換成一碗碗慢食麵，讓消費者不分時間、國界的限制，都能擁有一碗滿足、療癒的好味道。

參加 2019 食品烘焙展，增加品牌曝光量，讓更多人認識小廚師的產品，並介紹其產品特色，希望能與廠商合作，共創雙贏。

冰品事業

皇家可口在冰品市場上始終扮演不斷創新的角色，更帶動了其他冰品廠商，豐富活化台灣冰品產業，並以雙品牌杜老爺冰淇淋及卡比索皇家俄羅斯冰淇淋，經營台灣大眾化及頂級冰品市場，提供給台灣的消費者在合理價格下各式各樣優質安全冰品的享受。2019 年起更掌握聯合品牌的主流及平台的潮流，成功開發市場話題熱銷商品。

國際貿易事業

南僑國際事業推廣銷售台灣生產的產品外銷至全球其他國家 (除中國以外)，目前主要的出口產品為常溫米飯、冷凍麵糰、烘焙油脂及急凍熟麵；我們透過海外參展或參加貿協的採購大會將產品推廣至北美洲 (美國、加拿大)，歐洲 (瑞士、西班牙)，澳洲，亞洲 (日本、香港、印尼) 及中東 (杜拜)。此外，我們持續關注各國政府對產品要求，並調整腳步來滿足客戶的需求，進一步拓展更多通路及市場。2019 年除接待海外客戶來訪外，我們也參與海外的食品展覽，如；日本東京食品展、香港食品展、英國 Japan Food Show、德國科隆國際食品展。

2019 FOODEX

- 時間： 3/5-3/8 (共計 4 天)
- 主題：協助東京點水樓推廣活動 (現場提供小籠包、牛肉麵、中式點心、小廚師慢食麵試吃)
- 展出地點：東京幕張國際展覽館
- 貿協及各縣市政府組團參加，以台灣館形式展出

2019 HOFEX

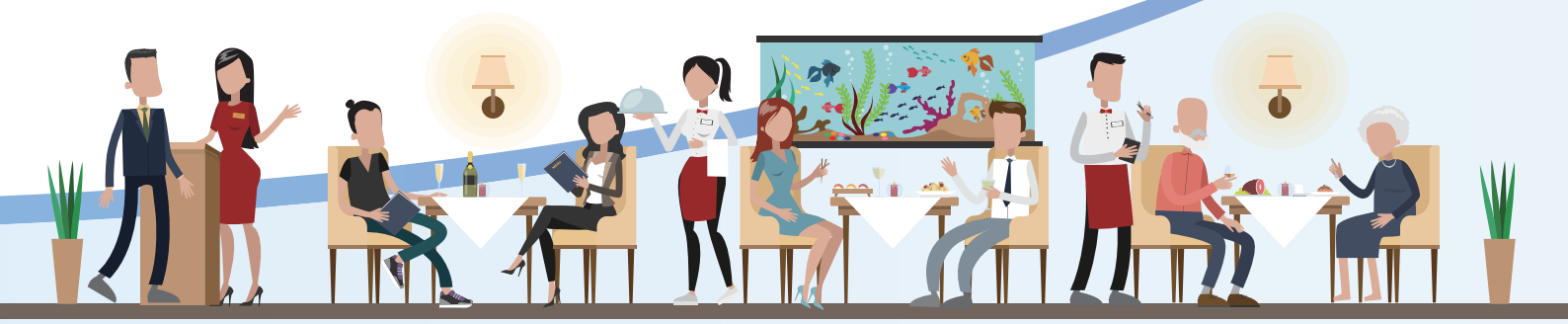
- 時間：5/7-5/10 (共計 4 天)
- 主題：以常溫米飯 & 急凍熟麵為主
- 展出地點：香港國際展覽中心 (灣仔)
- 貿協組團參加，79家廠商，10個公協會，以台灣館形式展出

2019 Hyper Japan Festival – Japan Food Show

- 時間：7/12~7/14 (共計 3 天)
- 主題：以B2B &B2C 型態推廣東方食品文化，展出常溫米飯、急凍熟麵及中式點心等產品
- 展出地點：Olympia London (倫敦奧林匹亞展覽中心)

餐飲事業

南僑中、西式餐飲品牌 (寶萊納、點水樓、本場流、杜老爺 Cafe) 秉持創新、差異化的信念，包含一個地區或國家的文化，依此理念，餐廳長期提供道地、經典菜色，並結合在地、當季新鮮食材，研發獨有的創新料理，歷年來獲獎無數。透過每日監看社群媒體、網路等與品牌、產品有關之留言，並即時給予適當之回覆。



中國大陸地區

南僑食品集團以國際化和多角化的經營理念，不斷追求卓越，為大陸烘焙業的蓬勃發展，提供關鍵性力量，更把觸角延伸到餐飲市場，以豐富、多元的產品及 360 度顧問式服務，成為國內、外烘焙及餐飲業不可或缺的角色。2019 年也延續多年領導地位，組織海外考察團，分別成功帶領泰國團、臺灣漢餅團、美國 IBIE 團、韓國 SIBA 團及日本 MOBAC 團，與近千位貴賓一同開拓視野，學以致用。

台灣漢餅團

韓國團

曼谷經銷商大會

美國團

MOBAC日本烘焙團

2019年在上海金山廠，成功舉辦南僑大陸事業23周年慶活動，以『創新不停、文化不止』主題，從原料、文創、產品研發、陳列、行銷、餐飲融合等，全方位展示南僑創新精神，獲得6000位貴賓肯定及支持。

為了更好面向華南行業貴賓，2019年9月首度於南僑廣州廠，舉辦『含珠吐華、南味流芳』廣州展，為華南烘焙餐飲市場提供繁榮發展的續航動力，共定向邀請近2000位海內外行業專家合作交流。

烘焙油脂事業

對於客戶的服務從不馬虎，為客戶提供全方位顧問式服務的同時，每年也會舉辦各類的講座、展會及出團參觀等不同形式，將先進的公司經營理念以及較為流行的烘焙趨勢展示給客戶。南僑大陸事業有 25 處客戶服務中心，15 個美食中心 (原烘焙中心)，4 座生產基地，提供最即時、專業的服務，如前沿資訊 / 海外考察 / 量身定制 / 專業輔導 / 經營規劃 / 產品設計 / 推廣支持 / 立地研發…，各地的服務中心就如同客戶的研發中心。

冷凍麵糰事業

南僑一直以產品品質優先，保證客戶所購得的產品是最為優質優良的產品。除此之外，對於客戶的服務從不馬虎，每年會舉辦各類的講座、展會及出團參觀等不同形式，將先進的公司經營理念以及較為流行的烘焙趨勢展示給客戶；再通過實地考察，制定不同的培訓計畫以及培訓產品，為客戶解決問題。

2019 年 3 月

參加第二十七屆上海酒店用品及餐飲博覽會的展覽，向餐飲及酒店烘焙行業相關客戶，提出全面的解決方案，協助客戶加速拓展事業的版圖，創造烘焙相關的商機。

2019 年 5 月

中國（淮安）國際食品博覽會，由上海市同胞投資企業協會邀請200餘家台企在江蘇共襄盛舉兩岸台企產品展銷會。

2019 年 10 月

參與此次越南在胡志明市舉辦了首屆國際烘焙展（Vietnam International Bakery Equipment Show）。依據東南亞市場喜好油潤度高、口感酥脆、餡料風味強的特點，與當地食品業者以及國際烘焙專家近距離深度交流，開啟海外東南亞市場的前哨戰。

急凍熟麵事業

以提供美味、安全、高效的餐飲服務為宗旨，以專業、嚴謹的生產製程提供優良的產品給顧客，亦多方面協助客戶餐廳經營、菜單設計及店面規劃等等方面的解決方案。現主要銷售市場包含華東、華北及華南，同時已逐步擴展至海外市場，期能帶動產業升級。此外，透過專業的展覽平臺，使同行業及客戶間能匯聚一堂彼此交流與成長，也藉由展會使企業及廠商獲得無限商機。

國際酒店及餐飲業博覽會 (HOTELEX)

上海國際食品飲料及餐飲設備展覽會 (FHC)

中國國際食品和飲料展覽會 (SIAL)

國際食品博覽會

餐飲事業

上海寶萊納餐飲有限公司是臺灣南僑集團於 1996 年在上海成立的餐飲文化事業單位，是一家穩定成長型的知名餐飲集團，也是亞洲地區高端品牌餐廳的成功經營者。目前公司旗下品牌餐廳有德國寶萊納啤酒花園餐廳、仙炙軒鐵板燒餐廳、 歐式濱江壹號及點水樓中餐廳等 4 個品牌共 9 家餐廳。

餐廳以舉辦多元餐飲國際文化活動交流，帶動區域邁向國際化、生活朝向精緻化、鄰里互動人文化的生活時尚模式，將文化底蘊借由活動深入人心，建構上海寶萊納深具飲食文化特色及人文價值的餐飲王國形象。2019 年上海寶萊納共舉辦 4 場大型餐飲文化行銷活動，提升公司在當地 (當地員工、居民) 的形象，涵蓋估計約 18,437 人次參與活動，累計花費約人民幣 925,149。

活動名稱	活動內容	參加活動人次	成就
Fasching 狂歡盛宴	巴伐利亞歷史悠久的年度習俗，包括傳統的盛裝打扮	356 人次	舉辦了長達十年的狂歡盛宴已成為上海國際社區中的新傳統！
Easter 復活節	中歐地區最重要與最古老的節日，內容涵蓋了諸如找彩蛋、畫彩蛋等復活節傳統習俗	所有舉辦的餐廳約有 2,819 人次參與	成為了在上海國際社區中舉辦復活節慶祝活動的先驅！
Oktoberfest 十月啤酒節	聞名世界的巴伐利亞民間慶祝活動包括傳統的樂隊表演，原汁原味的十月啤酒節特釀啤酒及地道的十月啤酒節美食	5,690 人次	作為上海最正宗的十月啤酒節，吸引了世界各地的人們來到上海參加這個慶祝活動，引領人們身著傳統巴伐利亞民族服裝及學習巴伐利亞詩歌及民謠的新潮流，鼓勵及促進與本地小型企業在活動上的合作！

活動名稱	活動內容	參加活動人次	成就
Christkindl markt 聖誕市集	聞名世界的中世紀民俗，開設在冬季充滿節日氛圍的市集，同樣被稱作耶穌降臨節	約 9,572 人次（該數字不包括 10 歲以下兒童，兒童人數約 3,500 人次）	寶萊納聖誕市集是一個洋溢著濃烈節日氣氛的活動，它用歡聲笑語點亮了上海寒冷的冬季，憑藉著溫馨的氛圍將擁有不同背景和文化的人們彙聚在一起及提供公益團體愛心送暖的平臺！主要有 50 多家本地小型商戶在市集中銷售聖誕節手工製品、可持續發展及可溯源商品，包括 Shokay 來自崇明島的殘疾婦女製作的耗牛毛產品 Ecoshop 天然香味的手工肥皂、大豆蠟燭及香薰。 此外，寶萊納還為全國性的慈善組織提供免費的平臺，供其宣傳並集資： Heart to Heart 資助當地貧困兒童進行心臟手術

泰國地區

1989 年成立的泰南僑公司，是南僑第一個海外據點，其所生產的速食麵、米果類產品，以屯墾式經營，獲得多項食品認證，為外銷歐美最有力的後盾。泰南僑所生產的米製類休閒食品行銷全球各大市場，由於符合健康需求，並透過開發不同年齡層產品，深受西方主流市場重視與接受。我們透過各大媒體、贊助、展覽或與廠商合作等方式進行市場開發推廣活動，以吸引消費者或廠商的注意與使用。此外，並對學校機關及團體所舉辦的活動提供贊助產品，以增進與社區關係間的情誼。

服務與滿意度調查

- 我們始終以服務客戶為最大宗旨，我們十分重視客戶對於本公司產品與服務的建議與想法，透過舉辦講習會、新品發表會、發行烘焙雙月刊、到店技術服務等活動，藉由面對面的互動，深入瞭解客戶需求，這也是南僑集團特有的顧問式行銷服務相當重要的環節。對於客戶或消費者的意見，主要依據消費者服務中心及客戶服務專線進行客戶滿意度的調查，並藉由客訴統計及舉辦活動時發送的調查問卷來持續瞭解消費者及客戶對於產品的期許及意見，並作為品質改善、服務提升的參考依據。
- 為掌握消費者對公司 0800 諮詢服務之回饋意見，以作為日後參酌改進之依據。於 2019 年 5 月開始我們針對客服中心線上人員之接電態度及回覆內容、事業單位 (後送處理) 之處理時效與處理完善度辦理消費者滿意度抽樣調查，電訪約 20% 已完成案件處理的消費者。消費者對客服中心線上人員諮詢整體滿意度高於 99%，對事業單位 (後送處理) 之整體滿意度高於 97%。

人力資源發展政策

企業的創新能力和組織的學習能力有關，南僑人力資源的管理政策是依公司願景和核心價值發展選、用、留、育的管理策略以增加組織效能，管理的重點是：一、是人力資源的養成與發展，二、是營造員工互動學習的機會，讓學習成為組織的文化，組織和員工不斷的學習以創造最大化的經濟效益，公司得以永續經營，員工得以長期發展的雙贏環境。

依公司經營策略方向，前瞻性規畫，招募未來人才，應用選才工具，依據各功能的職能甄選目標人才。

人才管理的目的是為了選用激勵及留任人才，因此建立公平、客觀、與工作目標相結合的績效管理和獎懲制度，並適時的輪調以發展員工潛力。

育人必須以訓練滿足目前組織需求的知識與能力，更要以員工發展計畫滿足未來組織所需能力，因此，依各職能別規劃適當人力發展體系，以發展員工和組織能力。

持續激勵人才留任，因此，建立具競爭性的薪酬政策、績效管理、福利制度、加強溝通、重視員工意見、增進勞資關係。

人力結構

2019 年南僑集團全球員工總人數為 4,746 人，其中男性員工 2,100 人，佔集團全球員工 44.25%，女性員工 2,646 人，佔集團全球員工 55.75%。基於就業機會平等的基本人權，南僑集團在招聘員工、任用、獎酬、與員工發展等方面，以品格、專業技術、工作能力、經驗及是否適任為依據，並不因性別、國籍、種族、膚色及政治立場等不同，而在薪資或福利上給予差別對待，並嚴格禁止雇用童工從事工作；2019 年台灣地區進用身心障礙及原住民人數分別達 30 人及 17 人，皆優於其相關保障法的規定。

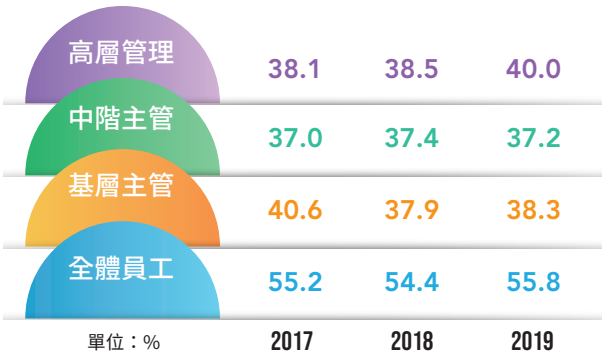
為善盡企業社會責任，保障全體員工、客戶及利害關係人之基本人權，南僑集團遵循《聯合國世界人權宣言》、《聯合國全球盟約》、《國際勞工組織公約》等國際人權公約所揭櫫之人權保護精神與基本原則，尊重及平等對待全體員工，杜絕任何侵犯及違反人權行為。

南僑集團員工結構分析表

項目	地區	臺灣地區			中國大陸地區			泰國地區			合計		
		2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019
正式員工	男	785	752	755	1,077	1,106	1,131	214	206	214	2,076	2,064	2,100
	女	596	639	686	590	595	625	1,376	1,230	1,335	2,562	2,464	2,646
	總數	1,381	1,391	1,441	1,667	1,701	1,756	1,590	1,436	1,549	4,638	4,528	4,746
非正式員工	男	18	20	7	0	0	0	0	0	0	18	20	7
	女	62	23	8	0	0	0	0	0	0	62	23	8
總數		1,461	1,434	1,456	1,667	1,701	1,756	1,590	1,436	1,549	4,718	4,571	4,761
年齡（不含非正式員工）													
30 歲以下	男	232	225	225	329	273	251	81	80	125	642	578	601
	女	130	162	177	235	181	178	423	362	420	788	705	775
30-50 歲	男	401	390	375	661	743	791	113	106	112	1,175	1,239	1,278
	女	325	371	361	331	397	429	866	777	785	1,522	1,545	1,575
50 歲以上	男	159	152	155	87	90	89	20	22	21	266	264	265
	女	134	134	148	24	17	18	87	89	86	245	240	252

南僑集團秉持打造多元且具包容性、重視工作生活的平衡，以及提供性別平等發展機會的企業文化，男女工作者平均分布，擔任管理階層女性工作者皆超過三成以上，由此可見女性員工在南僑有很好的發揮空間機會，各職級男女員工平均薪酬比例以及各營運據點男女員工平均薪酬的比例皆近乎 1：1，非因性別有所差異，展現南僑為性別友善企業之重要指標。

女性工作者比例



南僑集團員工管理職級分布圖

項目	地區	臺灣地區			中國大陸地區			泰國地區			合計		
		2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019
副總級以上	男	4	6	6	9	10	9	3	3	3	16	19	18
	女	3	4	4	5	6	6	0	0	0	8	10	10
協理級	男	9	6	7	8	12	13	0	1	1	17	19	21
	女	4	4	5	4	6	6	2	3	4	10	13	15
經副理級	男	63	79	77	114	115	123	14	15	19	191	209	219
	女	38	39	39	46	57	60	30	29	30	114	125	129
課長 / 主任級	男	41	99	83	137	147	144	15	14	16	193	260	243
	女	33	59	49	62	63	60	37	37	42	132	159	151

單位：%

	2017	2018	2019
新進員工比例	45.75	36.73	42.25

	2017	2018	2019
離職員工比例	43.51	38.66	38.2

產學合作

為了延攬更多創新、有熱忱的青年加入南僑，2019 年參加台灣大學及中興大學之校園博覽會和企業說明會，獲得參與學生熱烈回應，冀望順利吸引有志青年加入南僑，同時提升企業的形象，增加南僑的「雇主品牌」。此外，2019 年我們分別與南台科技大學、醒吾科技大學、崑山科技大學、屏東科技大學、遠東科技大學、開平餐飲學校、嘉南藥理科技大學、育達商職、成功工商、穀保家商、世界高中等餐飲相關科系共同推展實習合作教學與實務訓練，共計有 70 名實習生參與，藉由作中學，培養實作力，不僅在專業能力上有所成長，更能透過與職場人員互動，學習更多的應對進退、溝通協調能力。

人才發展

南僑視員工為重要資產，為更積極留任優秀人才，並獎勵同仁創造績效與長期貢獻，集團各地區公司配合當地法規，規劃具競爭力的整體薪酬及福利政策；為了達到同工同酬的目地，人力資源將組織各功能別工作內容、職責、性質與員工所需具備的知識、職能、技能加以系統性分析與評量，其目的在於分辨工作職務對組織的相對貢獻度與重要性，以作為評定該項工作職務薪資價格的憑據。

上海寶萊納

中方員工平均薪資人民幣6,098.25元/月 (2019年上海市每月最低工資標準為人民幣2,480/月)

通暢的晉升管道與完善績效評核

南僑相信績效管理是管理者與員工之間就目標與如何實現目標上達成共識的基礎上，通過溝通和激勵以幫助員工取得優異績效從而實現組織目標的管理方法。績效管理的目的在於通過激發員工的工作熱情和提高員工的能力和素質，管理者和被管理者透過溝通達成以下事項，以達到改善公司績效的效果；並對於員工的績效成長提供年終獎金和異動晉升等回饋。

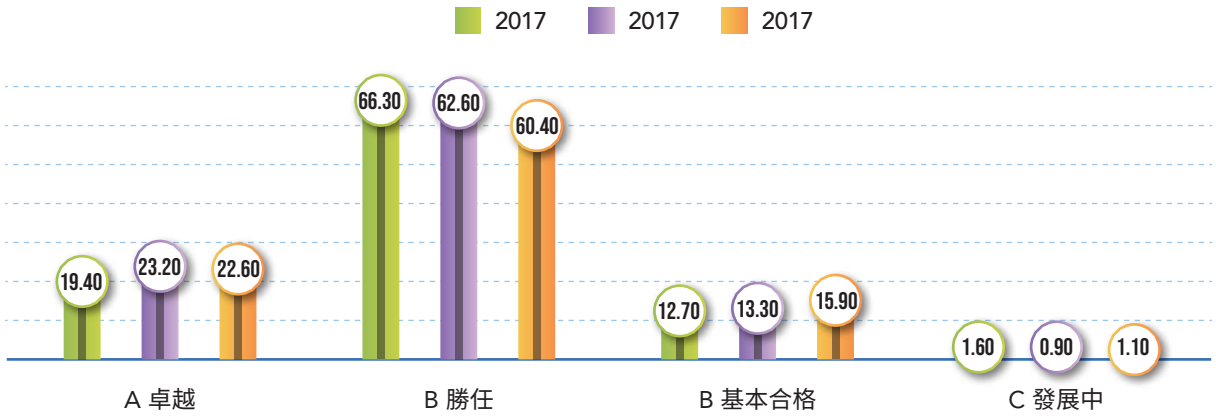
(1) 就目標及如何達到目標需要達成共識、

(2) 績效管理不是簡單的任務管理，它特別強調溝通、輔導和員工能力的提高、

(3) 績效管理不僅強調結果導向，而且重視達成目標的過程。

中國大陸地區南僑食品集團建立客觀的績效考核制度與流程，並在 2017 年完成績效管理 E 化平臺的建制，有效瞭解分析各級員工的績效議題，以利跟進輔導。

▧ 南僑食品集團績效評估結果



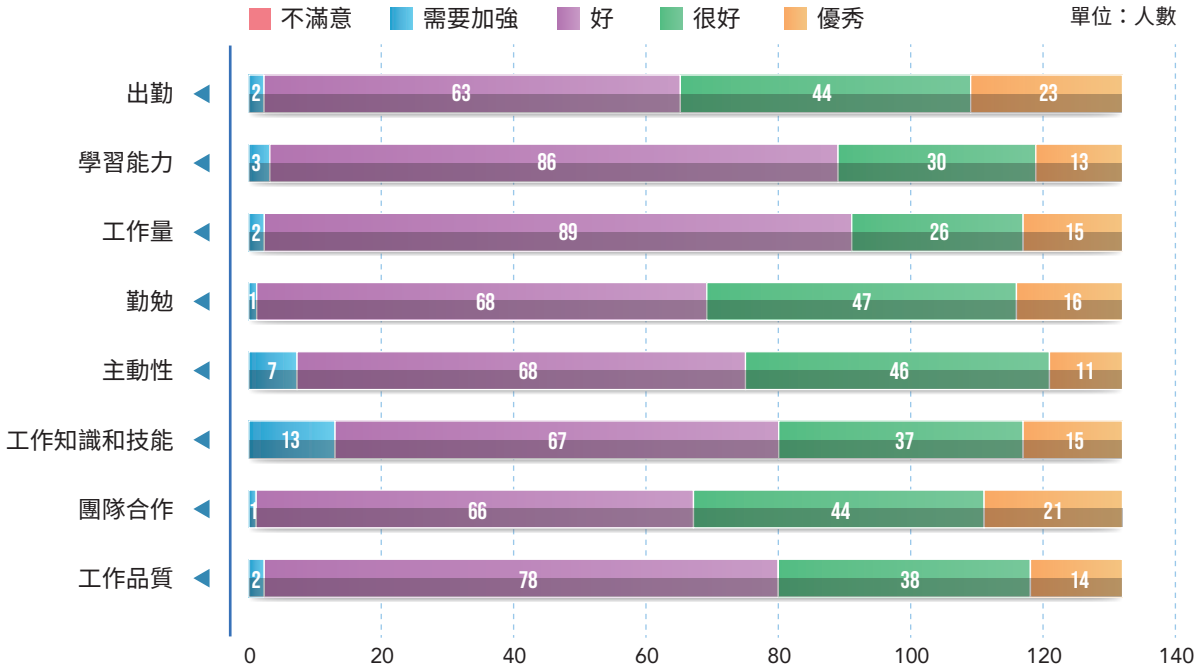
說明 1：績效等第自高到低（卓越、勝任、基本合格、發展中）

說明 2：發展中的員工狀況不一，例如，新進人員尚在職訓練中、長時間病假或缺勤或工作技能及工作態度需要加強的同仁等。對於工作技能不夠熟悉的員工，包括新進員工、職位異動員工，多採用在職輔導的方式，對於無法勝任職位的員工會及時提供協助培訓或輔導調職。

說明 3：績效評估等第中不設「不合格」項目，我們相信暫時不合格的員工應立即給予幫助。

上海寶萊納根據員工工作職責及規範標準來評估員工特定時間段的工作表現，為鼓勵員工發展並加強各部門的工作效率、激勵績效優化、有助於確定升職、留職及薪資調整、發展共同的既定目標及增強員工與公司的互動及交流等。

上海寶萊納員工評估結果統計



說明：上海寶萊納依據評估項目針對公司 132 位員工評估結果統計，其中工作量項目「好」代表工作量適中。

多元平等學習機會

我們相信「終身教育、反覆訓練」應該讓員工持續學習與發展的機會，因此，規劃員工發展，並且辦理員工訓練，使員工的職涯發展目標與公司的經營目標合而為一，同步提昇員工及組織績效，並且同時達成員工的個人目標及公司的整體目標，達到雙贏的境界。南僑集團各地區教育訓練統計如下：

項目 \ 地區		臺灣地區			中國大陸地區			泰國地區		
		2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019
經副理以上	訓練時數	294	456	632	3,179	2,864	2,551	228	402	904
	年底人數	121	129	138	177	191	212	101	83	115
	平均時數	2.43	3.53	4.58	17.96	14.99	12.03	2.26	4.84	7.86
一般職員	訓練時數	3,385	4,952	7,202	19,839	20,770	15,567	444	696	1,122
	年底人數	877	805	870	1,076	1,009	1,048	92	116	98
	平均時數	3.86	6.15	8.28	18.44	20.58	14.85	4.83	6.00	11.45
廠區從業員	訓練時數	2,653	3,424	1,672	19,282	24,586	29,835	6,498	5,430	8,010
	年底人數	383	438	433	479	531	560	1,397	1,237	1,336
	平均時數	6.93	7.82	3.86	40.25	46.30	53.28	4.65	4.39	6.00
訓練總時數		6,331	8,832	9,506	42,299	48,220	47,953	7,170	6,528	10,036
年底總人數		1,381	1,372	1,441	1,732	1,731	1,820	1,590	1,436	1,549
平均上課時數		4.58	6.44	6.60	24.42	27.86	26.35	4.51	4.55	6.48

▶ 台灣地區

每年皆投入大量資源提供員工多樣化的教育訓練，建構員工在職必備基本技能，並儲備未來發展及升遷所需能力。我們提供員工的在職訓練，包括自辦訓練課程、外派訓練及補助員工自我進修三種方式。

為確保員工在職專業能力，進而保障食品安全及產品品質一致性，依員工職務、員工進用時期等標準，安排適當訓練。教育訓練課程每年由總公司、食品安全管理單位、各廠務單位依年度計畫、業務性質及部門需求辦理。除自辦及派外訓練外，我們也鼓勵同仁自我進修，修習外部相關訓練課程充實自我能力。對於專業性及技術性等人員，培育其參加訓練，通過檢定，取得相關證照。並定期對線上操作人員進行食品安全管理、食品衛生教育、食品安全防護、食品檢測、食品良好作業管理、餐飲人員衛生講習、職業安全衛生等訓練。

此外，對於熟練公司事務，具有技術經驗之退休專才，待其退休後另聘為顧問，借重其寶貴經驗，提供實務上之專業知識教導，協助問題解決，擔負傳承核心技術職能之重責大任。

▶ 中國大陸地區

製造事業

依據公司核心價值與發展需求，我們針對不同對象與職能，分別開發了全員的通識課程及管理職能課程；2019 年我們已分別舉辦『當責』、『時間管理與目標導向』、『問題分析與解決』、『團隊領導力』、『一線經理人管理技巧』與『面試技巧與目標選材』等等各項課程，依循公司戰略目標、核心、領導及專業之各項職能，循序漸進，踏實穩健的搭建更完善的員工培訓發展藍圖。

為了鼓勵同仁持續學習，同時保持外部市場、內部專業訊息的靈敏度，培訓部門除了依據既有架構、因應市場變遷、對應人員需求的重要前提下，不斷精進、規劃並執行相關培訓專案外，在 2019 年 1 月份，發行內部首份學習期刊 -《學習與發展　新知通訊》。為了回應環保，我們採用無紙化形式發送，希望能在無形中，帶給同仁們對於理念、知識、技術等各個層面的良善影響與專業分享。

餐飲事業

上海寶萊納餐飲經營上海市場超過 20 年，在品牌商譽上得到消費者的信任，對於人才培訓亦不遺餘力，無論是正式工或實習生，皆有完整培訓計劃。自 2018 年至今，旗下餐廳員工培訓累計約 8,071 人次，約 16,179 小時；此外，上海寶萊與包括四川成都、湖南常德、廣西柳州等共 5 家省外職校及上海 3 家職校建教合作，累積提供近 252 位實習生校外培訓基地及培訓計畫，實習生結束實習後，對於表現良好者可優先留用，實習結束後留用比率為 45.63%。

計算公式

- 實習生人數：年度入職的實習生總數（含已離職的）
- 實習生留用比率：年度轉正實習生人數（含轉Causal Staff）/年度離職的實習生（實習期滿人數）*100%

▶ 泰國地區

南僑泰國組織了各種培訓課程，用以改善及發展員工技能；我們除了規劃年度、季度及每月的培訓計畫，以提高員工專業及各項技能外，做為國際供應鏈的一環，對於企業社會責任的要求亦需符合國際級的標準。2019 年計有 85% 員工完成教育訓練，符合道德貿易聯盟（Ethical Trading Initial, ETI）對勞工、安全、環境及誠信的原則，訓練內容涵蓋勞工、人權、安全、健康、道德及法規遵循等，泰南僑也將訓練內容作為公司政策及規範的補充資料，藉此將企業社會責任落實到日常營運的每一個環節。

完善福利與保障

「以人為本」是我們的經營核心之一，我們鼓勵員工追求健康快樂的生活，並且提供安全且舒適的工作場所，促使達成幸福的人生目標。

退休金制度恪守當地法令規範，包括依台灣「勞動基準法」訂定之確定福利退休計畫，以及依台灣「勞工退休金條例」、與海外子公司當地法令而訂定之確定提撥計畫。除依法令規定提存退休準備金，公司每年亦透過專業的精算師，進行退休準備金的精算，以確認足額提撥，保障同仁未來請領退休金的權益。2019 年南僑台灣 11 位員工申請退休，已申請退休金計新台幣 14,357 仟元，截至年底年資超過 25 年以上的員工達 122 人。

除依法遵循退休、保險、假期及其他權利外，透過職工福利委員會、工會組織的規劃建立，提供更多符合同仁需求的福利制度，如保險、員工旅遊、聚餐、急難救助、結婚生育禮金、喪儀補助、特約商店折扣等。

各地區提供優於法令的保險

台灣地區
團體保險(包含壽險、意外險、意外醫療、住院醫療及癌症醫療)
旅遊平安險
公共意外責任險

中國大陸地區
商業醫療保險 (包含醫療及意外險)

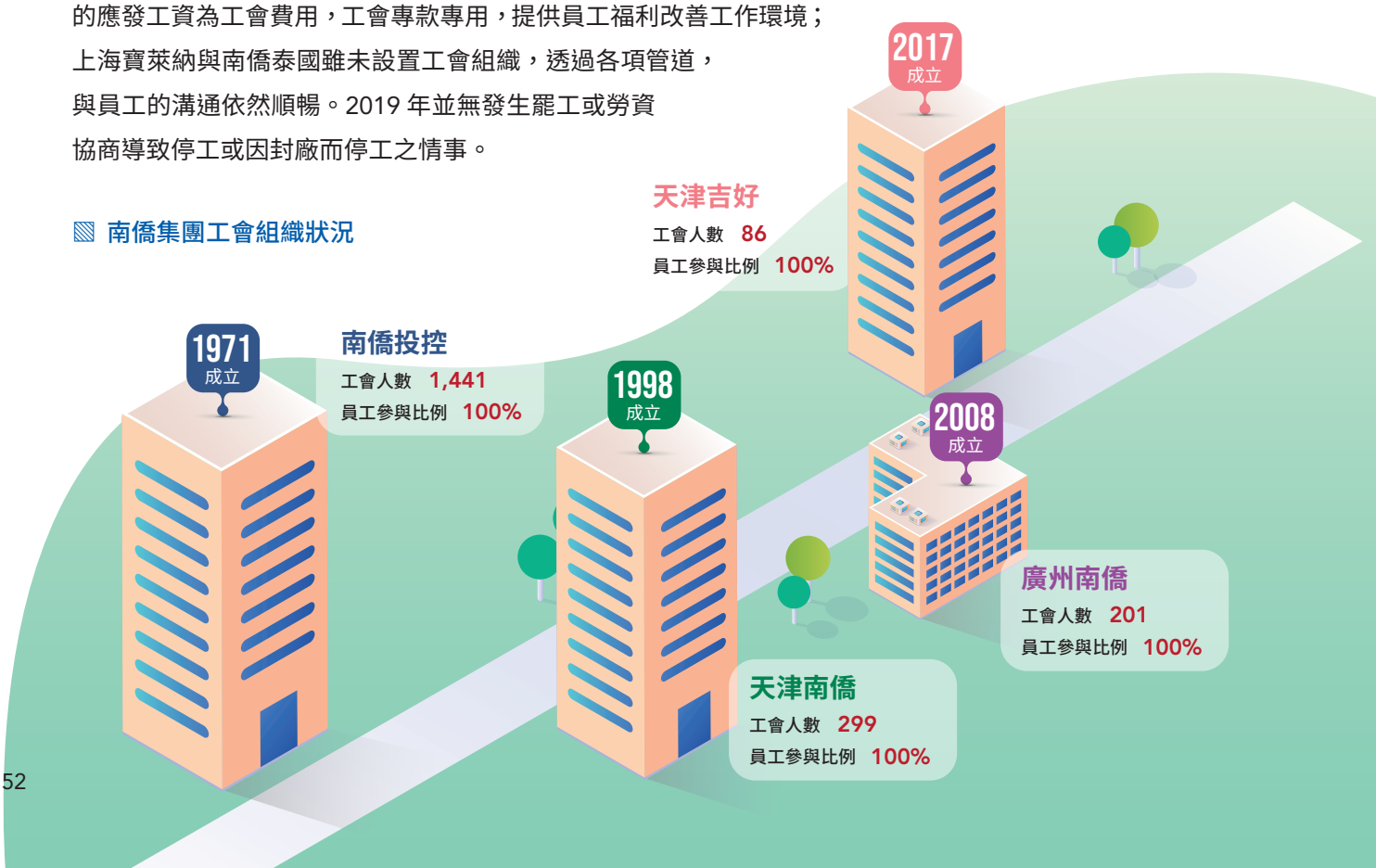
泰國地區
團體保險(包含醫療險及意外險)

照顧員工健康是我們的責任，除上海寶萊納餐飲事業要求員工每年自行健康檢查，並提交更新的健康證給所工作的餐廳保管外，其餘公司定期辦理員工健康檢查，並請專業醫療院所醫師提供健康諮詢服務。2019 南僑集團參與公司辦理健康檢查 3,545 人總費用約新台幣 1,694 仟元，對於配合團膳廠商，於簽約時必需出具供膳人員健檢報告，確認無飛沫傳染性疾病，以確保員工的飲食健康。

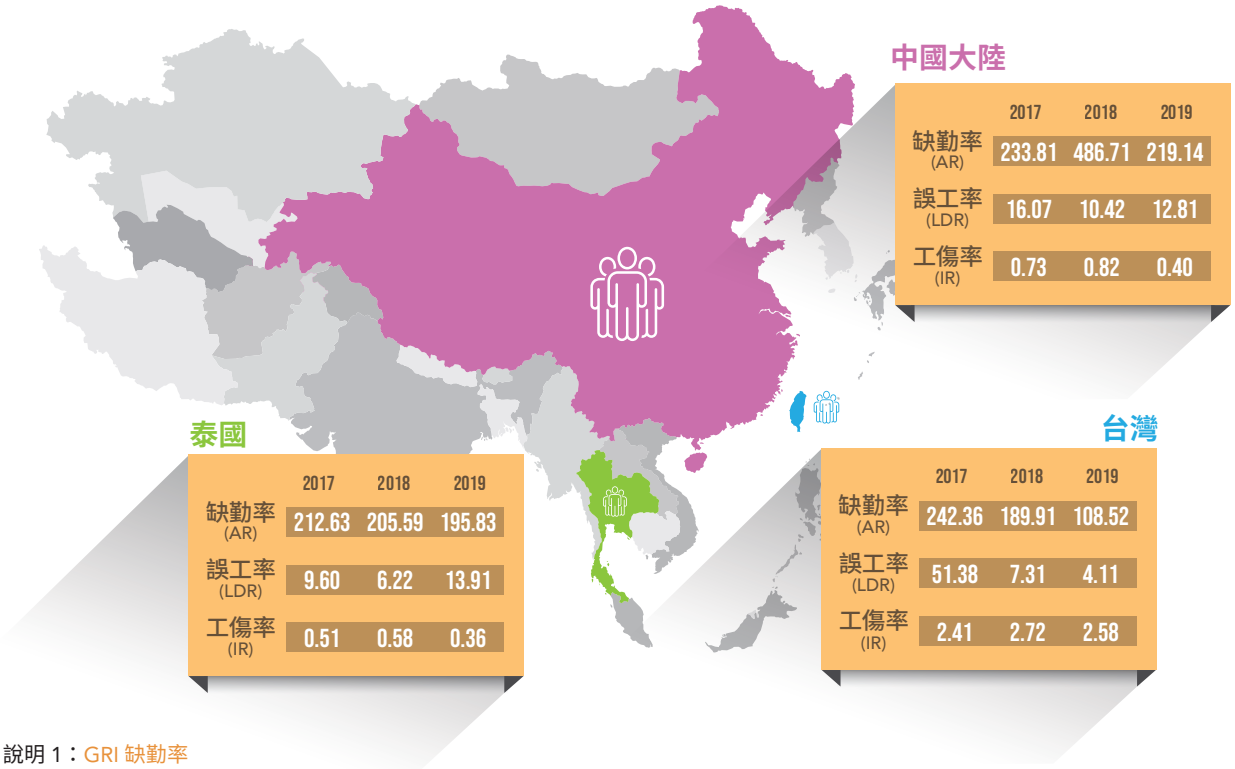
營造友善工作環境

我們關注勞資關係的和諧，全面加強與員工的溝通協調，除了成立工會外，透過員工意見箱、內部刊物、管理規章、產品訊息、公布欄、及各部門的內部會議，建立多元且運作順暢的溝通管道，秉持誠信原則，營造勞資同心。南僑台灣成立工會成立宗旨為勞動條件、勞工安全衛生及會員福利事項之促進，工會成立以來未有勞資爭議。中國大陸廣州廠及天津廠均設有工會，廠區員工 100% 為工會會員，並每月計提 2% 的應發工資為工會費用，工會專款專用，提供員工福利改善工作環境；上海寶萊納與南僑泰國雖未設置工會組織，透過各項管道，與員工的溝通依然順暢。2019 年並無發生罷工或勞資協商導致停工或因封廠而停工之情事。

南僑集團工會組織狀況



我們全力營造和諧的辦公氛圍，關心員工及促進員工工作環境安全與健康，除定期辦理員工健康檢查外，依據各地區法規要求，分別設置確保員工安全衛生組織並定期開會，負責討論及改善管理公司環境安全與員工健康議題。



說明 1：GRI 缺勤率

缺勤天數 / 工作總天數 × 25,000* (*：按照每年 50 個星期，每星期 5 個工天計，每 100 名僱員的比率；缺勤天數為所有因員工無能力工作造成的缺勤，如病假，但不包括事先允許的假期，如溫書假、產假等)

說明 2：GRI 工傷引致損失工時比率

工傷事故總計 / 工作總時數 × 200,000* (*：指按照每年 50 個星期，每星期 40 個工時計，每 100 名僱員的比率)

說明 3：GRI 誤工率

誤工天數 / 工作總天數 × 25,000* (*：按照每年 50 個星期，每星期 5 個工作天，每 100 名僱員的比率；誤工天數為因員工因工傷或職業病等造成無法工作的天數)

台灣地區

依據職業安全衛生法相關規定設置＜職業安全衛生委員會＞，依法由勞資雙方共同組成，由總廠長或廠長擔任主席，所有職業安全衛生委員會之勞方代表皆佔 1/3 以上席次，每季召開一次委員會會議，負責追蹤公司職業災害或職業病事件，並進行各項危害鑑別及風險評估，並針對評估結果提出相關改善措施，並追蹤改善成效公告周知。

職安衛相關措施

桃園廠

- 找出作業環境中具風險機具，加裝護圍、護罩等防護裝置並貼上警示標籤。
- 對於罹患重大疾病的員工，進行工作環境評估、職能評估，透過職務再設計，藉由系統性的協助方案，適當配置員工於工作場所，並採取健康管理措施。

中壢廠

- 對廠內員工實施重複性作業等促發肌肉骨骼疾病調查。
- 定期不定期實施廠內安全衛生稽查。
- 實施員工在職教育訓練。
- 加入工業區區域聯防組織，參與會議及相關課程。

台南廠

- 每日安全衛生巡迴檢視且紀錄。
- 巡檢危害性機械及設備是否依法令標準設置，實施自動檢查及人員防護。
- 勞工健康管理計畫實施，瞭解員工身體狀況，以作為改善作業環境之依據，並進行健康管理。

中國大陸地區

製造事業

各工廠分別由廠長和各部門主管組成＜安全衛生委員會＞，每月召開例會，推行工作安全、防止意外事故、改善工作環境與維護員工健康；由安全健康環境部（簡稱 SHE）負責主導委員會工作的開展，對異常狀況之應對或專案任務的規劃、跟進及總結，並且 SHE 專設窗口人員一一對應安全衛生委員會的各部成員，於每天生產例會中及時溝通回饋。對於新進員工開展「三級」安全培訓教育，每級 8 小時並考核合格後方可入職；對於需要操作特種設備或者特種作業的崗位，任職員工必須持有《特種設備作業人員證》，並定期參加繼續教育以獲得證照有效期延展，例如壓力容器操作、電氣焊作業、危險化學品作業、有限空間作業等。目前，南僑食品集團共計 20 種多特種設備作業證，持證數目達 482 人次，報告期間未發生職業病或公安事件

▧ 職業健康安全管理系統

項目	功能簡述
危險作業審批	針對動火作業、高處作業、受限空間作業等危險作業，建立作業審批流程。
承包商管理	針對承包商企業人員資質的審查、人員培訓、安全交底、日常安全檢查。
應急預案	針對發生突發安全事故各部門能夠按照各自職責及時處理，避免人員傷亡設備財產損失。
事故管理	各部門發生工傷事故後通報、整改、培訓等。
員工資質證件管理	所有從事危險作業、特種設備作業人員持證建立檔案，定期複審。

項目	功能簡述
健康管理	對接觸職業危害因素員工每年在有資質的醫院進行職業危害體檢。
安全檢查	廠級、車間級、班組級、專業性、季節、節假日、日常性安全大檢查，發現隱患跟蹤整改。

職安衛相關措施/ 職安衛管理系統驗證

上海廠

- 2019年上海廠通過各類安全培訓及安全演練共20場組織901人次，通過培訓、演練提升員工安全意識和技能。
- 2019年開展職業病危害崗位健康檢查，嚴格按法規要求落實對崗前、崗中、離崗的體檢，總計檢查44人次無一例職業禁忌症病例。
- 2019年推託協力廠商對全廠特種設備進行全面安全檢查，並由市場監管局覆核，均通過檢查取得相關報告。
- 全面落實公司安全檢查制度，由SHE部門定期巡檢及組織各部門進行專項安全檢查，並由SHE部門進行整改。
- 上海各廠取得ISO45001認證 (效期2019/10/28~2020/10/28) 。

天津廠

- 2019年共執行986人次安全培訓教育
- 對特種設備及安全附件每年至少進行2次專項檢查。
- 對廠內涉及高處、動土、動火、吊裝、臨時用電、受限空間危險作業進行審批，審批符合相關的規定要求。
- 天津南僑取得OHSAS18001認證(效期2019/9/19-2020/11/11)。
- 天津吉好取得ISO45001認證(效期2019/8/30-2022/8/29)。

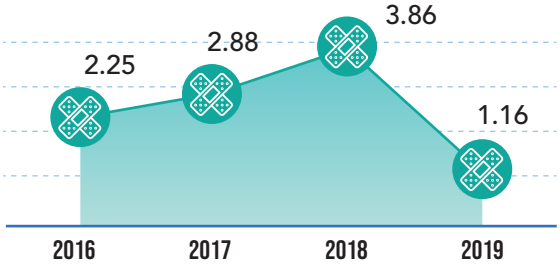
廣州廠

- 2019年開展職業病危害崗位的職業健康檢查，含上崗、在崗、離崗的檢查，總計檢查386人，無職業禁忌症和疑似職業病。
- 為了持續改善工作場所環境，廣州廠SHE部每天對車間進行巡視，發現異常立即改善。
- 廣州各廠取得OHSAS18001認證(效期2017/11/2~2020/11/1)

餐飲事業

上海寶萊納為確保安全工作環境，遵守勞動法令規範，員工入職基礎培訓包括職場安全、消防安檢、食品衛生安全及個人衛生健康，提升員工自我安全衛生意識，設備使用依據標準作業，防止意外事故發生。對於員工工作場所加強安全防護措施 (如定期檢查洗碗區的防滑地板是否破損) 及對廚房工作員工對自身基本安全防護的要求 (如嚴格要求廚房員工工作時必須穿防滑鞋)，廚房實習生使用廚房刀具設備前，必須經過培訓並嚴格考核通過後，始可操作刀具及設備。

上海寶萊納工傷率



泰國地區

對於新進人員我們規定必須於到職後 30 天內給予基本安全培訓課程，每年至少安排 2 個包含消防演習及疏散演習課程；此外，每個月定期召開安全委員會 (15 位成員)，討論及提供解決問題的方案建議，並透過公司郵件及向員工傳達相關信息結果，以確保員工於工作期間的安全與健康。對於一般供應商採提供書面文件方式 , 由廠商就我方重點規範項目，對其員工進行教育訓練；而廠內值勤供應商 (如警衛) 我們每年會提供廠內正常規章制度宣導、安排消防演習及疏散演習課程至少 2 次。

南僑集團為消除及減少員工於工作時可能產生健康與安全的風險，各地區每年會舉辦各項相關職業安全教育訓練，加強員工風險意識；2019 年針對職場安全培訓相關績效統計如右：

3

領導產業創新
實踐食品安全

- 鞏固產業產品的領先潮流

食品安全預警與溝通管理

食品安全辦公室

產品品質與安全的維護始終都是我們最首要的經營方針，為了因應各地區的法規變動及提供更自主性的食品安全管理辦法，南僑集團台灣總部成立「食品安全辦公室」負責食品安全法令之宣導與導入確認，食品原材料、食品添加物、食品標示之最終審查與稽核集團的食品安全衛生。除彙整法規變動訊息外，每日收集食品安全相關新聞，並將相關資訊以 e-mail 等方式快速通知相關部門，若需與製造業或餐飲業進一步溝通食品安全相關事項時，則與相關部門召開食安會議，共召開 31 次食安會議，會議中宣導近期食安法規變動情形及討論因應措施，並檢討各部門的食品安全管理作為、追蹤進度及評估成效。2019 年稽核台灣區製造業工廠、倉儲及配送營業所之 GHP、食品追溯追蹤、食品安全監測計畫，共計 28 次。除公司內部稽核、第三方驗證機構與客戶稽核外，中壢廠、桃園廠及皇家桃園二廠於 2019 年通過衛生福利部二級品管查核、衛生主管機關稽查及其委外稽查專案共 14 場次，更確認我們完整落實食品衛生安全管理。

就餐飲事業而言，我們蒐集後市場監控與邊境不合格品之數據，建立資料庫；再依高檢出、高關注、高風險之原則制定食材用料及餐點之自主檢驗計畫，以達資源效益及廣度最大化。2019 年延續制定之監控機制，取樣檢驗餐廳的用料與餐點的農藥殘留、動物用藥殘留、致癌物、重金屬、防腐劑、微生物等項目，共計檢驗次數達 82 次，檢驗結果均為合格。

質量總部兼食安委員會　食安辦公室

南僑集團大陸總部秉承食品安全、質量為企業核心命脈、為重中之重的信念，組建食品安全委員會、食品安全辦公室。

合法合規保證

收集並分析國內、外食安法規資訊，及時對與我司相關的食安危害提出預警及應對策略，匯總為食安週報，並提報予食安委員會成員及相關部門主管。定期舉行食安會議，彙報當期食安資訊暨食安專題報告。2019 年共計完成 48 份食安週報及 2 次食安資訊及專題報告。

作為進口食品、化妝品前期合規審核及諮詢窗口，配合供應鏈及市場部順利完成進口品的進口作業。完成進口的品項有稀奶油、黃油、嬰幼兒米餅、調味料等。

提供各部門食品法規、標準及相關食品安全專業問題的前期識別，風險評估及深入導讀，防止任何逾越法規紅線的情事發生。

包裝標示內容的合法合規性在中國大陸成為職業打假的最大目標及來源，確保集團所有包裝及標籤標示符合中國大陸法規要求成為關鍵議題，質量總部兼食安辦公室牽頭市場部、研發部、法務部及供應鏈發佈並實施《包材設計審批及變更管理程式》，完善並確保 100% 的包材及標籤標示之合法合規性。

工廠質量工作統籌

統籌管理集團下屬各工廠的供應商管理工作，2019 年共計完成 246 份新增或變更原物料篩查；匯總 2018 當年度供應商審核結果，制定下一年度審核計畫，並著手修訂《原物料風險評估與供應商風險管理》程式書。2019 年共計完成新、舊供應商審核次數 117 家次。

引導各工廠認證計畫及方向，協助各工廠完成 ISO 體系、清真、誠信體系等認證。2019 年共計新取得 1 張境內清真認證證書；接受協力廠商體系審核共 41 次。

中國大陸自從 2015 年新食安法實施以來，政府監管部門”市場監督局”日益重視食品安全的日常監管，客戶對其上游原料的品質管控亦日益嚴格，天津、上海、廣州三地工廠 2019 年共計接受政府部門監督審核 23 次，客戶二方審核 10 次。

政府、公協會關係維護

中國大陸具備較完善的食品法規與標準管理系統，為力求緊跟國家食品政策及法規標準走向，政府相關部門及公協會是重要且不可或缺的接入視窗。2019 年質量總部兼食安辦公室積極參與政府及公協會組織的活動，並努力配合完成相關工作，共計參與各公協會組織活動 9 次，並參與標準起草、提出標準徵求意見稿修訂意見，其中我司參與起草的《預製包裝菜肴》團體標準已於 2019 年 12 月 1 日發佈實施。

集團總部食品安全實驗室

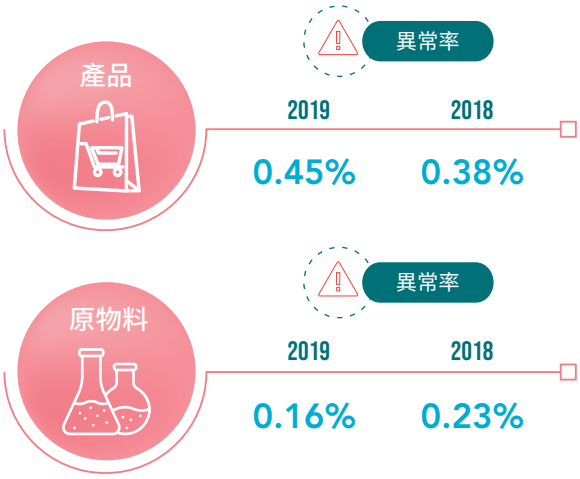
為更嚴格把關原料與產品的安全，2015 年起南僑董事會通過台灣總部規劃投資新台幣三千七百萬元，於總經理室下設立總部食品安全實驗室，藉由強化健全原料與產品的檢驗廣度與能力，邁向全新的食品安全里程碑。截至 2019 年總部食品安全實驗室資金注入累積超過新台幣三千一百萬元，實驗室並於 2019 年正式落成，當年陸續投入超過新台幣 2,300 萬元，LC/MS/MS、GC/MS/MS 等相關研究設備陸續進駐，實驗室致力於開發新檢驗項目，並與事業單位合作，針對國際食品安全議題進行研究。隨著實驗室運作陸續上軌道，導入 ISO17025：2017 管理及技術要求，預計於 2020 年申請 TAF 實驗室認證，並期望能通過食用油脂中重金屬認證評鑑。

食品安全 / 品質管制實驗室

除已規劃台灣總部設立食品安全實驗室外，各地區工廠內已各別設置食品安全 / 品質管制實驗室，且設立相關專職人員，針對原料、半成品及成品等不同產品項目，依其需求進行檢驗工作；或依據相關法規規定及風險控管需求委託外部實驗室進行部分安全項目之檢驗。2019 年南僑集團因品質 / 食品安全相關管理費用及設備所產生的支出總金額計新台幣 177,044 仟元，占合併營業收入淨額 0.97%。其各地區實驗室主要執行及測試情形如下：

台灣地區

▶ 自行檢驗項目



說明

(1) 依個別產品屬性進行成品檢驗，檢驗內容各異。檢驗項目範圍涵蓋一般品質測定、脂肪酸組成、微生物檢驗、烤焙測試、品評測試等類別。

(2) 產品須經檢驗確認各個監測指標100%合格，再行銷售。不合格的產品將依公司內部標準作業程序處理。

(3) 依個別原物料屬性進行驗收檢驗，檢驗內容各異。檢驗項目範圍涵蓋一般品質測定、脂肪酸組成、微生物檢驗、品評測試等類別。

(4) 原物料品質須合格，才予以允收進入生產程序。

▶ 委外檢驗項目

原物料及成品依個別屬性執行檢驗，檢驗內容各異。檢驗項目範圍涵蓋強制性檢驗規定、各類衛生標準(如：農藥殘留、動物用藥殘留、真菌毒素、重金屬、微生物…等)、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、包裝食品成分標示、危害分析評估結果等類別，委託外部實驗室進行檢驗，異常率皆為 0 %。除前述檢驗項目外，另針對我們關切的指標項目委外進行檢驗，供作內部研究參考之用。

桃 園 廠

為改善品質及維護產品安全，油脂事業桃園廠增添二台機器設備及相關系統；其一功能為檢測油脂中固定脂肪含量，應用於品質管控、烘焙油脂軟硬度配方設定依據，亦可搭配化性結果進行油種判定；另一設備可進行油脂脂肪酸組成分析，協助監測油脂中反式脂肪含量，以因應未來主管機關規定、客戶及自我管理需求；該資本支出花費共計超過600萬新台幣，影響100%油脂產品，並分別於2019年及2020年陸續驗收。

亮 點

中 壢 廠

為保障常溫米飯產品包裝安全，中壢廠花費約新台幣176萬更新潔淨室恆溫恆濕空調箱，確保過濾空氣能在任何運轉狀態下對周圍較低級別區保持正壓及空氣流動，並有足夠的自淨能力，避免生產環境污染所造成的食品安全的風險，確實達到無菌化環境；此項設備的更新影響100%常溫米飯產品需求。

中國大陸地區

為落實對顧客食品安全安心之承諾，各地工廠於設立之初即成立食品安全品質檢測實驗室；除了每年針對檢驗人員進行實驗室檢測能力驗證外，對於所生產的產品進行原輔料、製程品及成品等檢驗工作並依據各項標準進行檢驗。2019 年實驗室相關的檢驗情形請詳附錄 P101~P108。

泰國地區

泰國南僑自建廠以來即在品質部門下建立內部實驗室，並針對原物料、半成品及成品的物理性、化學性、微生物及過敏源等與食品安全或品質相關的項目加以檢驗，以確保所有的產品符合法規與客戶要求。為了強化自我檢測的能力，我們投入了超過 100 萬泰銖建立內部實驗室設備，並針對實驗室的員工進行專業的訓練，以符合檢驗標準。此外，對於其他有風險需求卻無法自行檢驗的部分，我們委託經驗證的實驗室協助進行部分安全項目的檢驗。2019 年實驗室相關的檢驗情形請詳附錄 P109~P110。

啟動食品安全標準驗證

維持優良的產品品質及進行妥善的安全管理一直是我們的經營宗旨，我們在內部經營管理上除了加強宣導食品安全相關法令外，在工廠端的食品製造過程中，更致力於維持安全食品的規格，藉由嚴格把關持續強化品質控管及安全管理。生產單位為持續改進食品衛生、安全與品質管制體系，陸續導入並取得 ISO 9001 驗證 (品質管理系統)、HACCP 驗證 (危害分析重點管制系統)、ISO 22000 驗證 (食品安全管理系統) 及 FSSC 22000(食品安全系統驗證) 等相關驗證，以確保達成品質及安全目標。

亮 點

有鑑於事業貿易國際化及自由化，南僑集團第一個海外據點泰南僑，為南僑集團外銷歐美最有利的後盾，其所生產之產品經過英國零售商協會(BRC)的全球食品安全標準驗證，以強化與零售商們之間的關係、提升消費者信心、降低食品安全風險和主動式的食品安全管理，開啟銷售歐、亞、美各大洲市場。此外，除了取得BRC驗證外，為符合客戶要求及加強歐洲市場的佔有率，其所生產的產品亦經過IFS國際食品標準驗證，確保評估結果的標準被認可，並提升食品供應鏈的透明度和流程的緊密度。

我們除取得食品安全、品質相關管理系統之國際驗證外，在各廠區的生產線上，更落實食品安全監控管制及改善，各個廠區分別依據 GMP、ISO 22000、FSSC 22000 以及 HACCP 等食品安全管理系統之要求，成立如品質管制與環境管理等委員會，訂定相關品質與衛生相關管制規範、追蹤機制及人員訓練等等，透過定期召開會議，討論及追蹤廠內相關專案及目標達成情形；並針對其不同產品線提出並落實食品安全監控管制方法，且定期追蹤。

同時，為確保南僑集團各廠區經由儲存、製造、包裝至成品儲存運輸及使用過程中，能鑑別評估影響產品品質與衛生安全之風險，皆建立完成危害鑑別分析管理程序及相關記錄文件，以掌控所生產之產品品項，皆 100% 完成為食品安全、衛生及品質的評估作業，並建置危害風險管制界線等管理制度。透過各項國際驗證審核及內外審核溝通與交流，可以發現工廠操作存在的缺陷並及時改善不符合項目，以確保符合產品安全法規。

▧ 生產單位通過與食品安全、品質管理相關之國際驗證項目

桃園廠
ISO9001、ISO22000、HACCP、FSSC22000

中壢廠
FSSC22000、ISO22000、TQF

臺南廠
ISO9001、ISO22000、HACCP

上海金山廠
ISO9001、ISO22000、HACCP、食品工業企業誠信管理體系

天津廠
ISO9001、ISO22000、HACCP、食品工業企業誠信管理體系

廣州廠
ISO9001、ISO22000、HACCP、食品工業企業誠信管理體系

泰國廠
ISO9001、HACCP、GMP、BRC、IFS

說明：各地區工廠相關之驗證情形請詳附錄 P99~P100。

▧ 各地區針對食品安全相關教育訓練，影響 100% 產品的品質與安全，相關統計如下：

	台 灣		中國大陸		泰 國	
	人次	小時	人次	小時	人次	小時
2017	946	2,775	2,036	14,381	1,222	7,332
2018	1,633	4,592	2,565	12,420	2,027	12,162
2019	1,101	5,413	2,215	13,196	876	5,256

可持續供應鏈分享與管理

我們將供應商視為長期夥伴，並攜手共同成長的，建立穩定發展的永續供應鏈。公司除了兼顧供應商產品品質、交期與價格外；為因應氣候環境變化所帶給企業持續經營不利影響，透過執行各地區之供應商風險評估，並分享食品安全控制上的相關經驗，以確保供應鏈的品質安全與穩定。

在地採購原則

製造事業

▶ 台灣地區

集團針對國內採購，為有效配合各產製基地之生產需求，統一採購作業程序，並能以合理價格採購原料包材，以降低成本，增進公司利潤及善盡企業的社會責任。各產製基地為製造或包裝各種產品所需使用之直接、間接原料包材，經由採購處在國內採購，落實食品安全及溯源管理。對於國外採購，使本公司從國外進口物料、機器設備、機器零件等均合乎法令、尋求成本效益、並合於適當進口時機及數量，統一採購作業程序，整合台灣地區採購資源發揮綜效。

除了大宗油脂屬於進口外，我們儘量採用當地生產之原物料，就近供應當地食材，強化供應鏈反應速度，確保對客戶的服務，以降低運輸的耗損及減少碳排放。

▶ 中國大陸地區

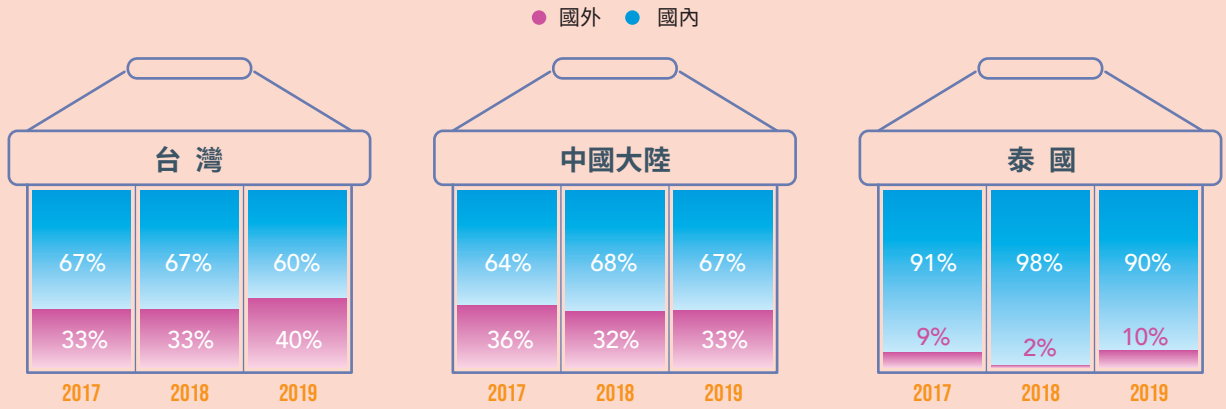
原物料的需求規格依據配方與工藝條件而定，原物料的供應來自國際與國內等多重來源，原物料的採購以滿足未來 3-6 個月運營需求為基準，再按市場行情波動、訂單提前期與存貨水準決定採購頻次與時點；從風險分散與食安溯源管理角度，以及平衡多重及在地供應來源原則，在地供應來源符合採購標的規格要求與供應商資質合格者，列入優先採購清單。

▶ 泰國地區

南僑藉由在當地豐沛的稻米資源，生產開發米果、調理熟飯、調理粥品等相關產品，除部分食用油脂透過台灣採購外，對於原物料來源以在地供應商處採購為主，以減少交貨時間、運輸成本、稅務支出等相關費用。

南僑集團持續推動原物料、包材、機器與零組件的在地化，可藉此減少運輸成本及碳排放量，並提升供應鏈反應速度，確保對客戶的服務。

▧ 各地區國內外採購比例如下：



餐飲事業

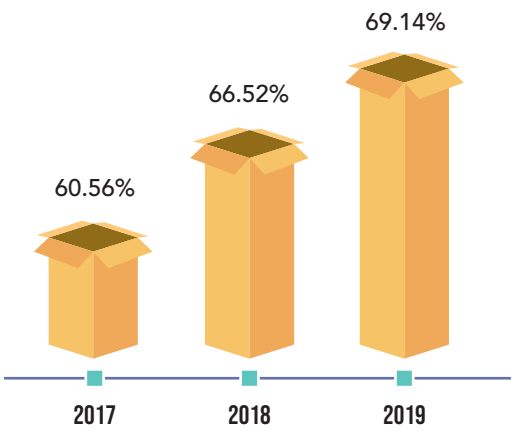
▶ 台灣地區

在餐廳食材的選擇上，除法規遵循外，皆以當季在地採購為優先選擇，亦尋求品質理念相同的產地廠商進行直接收購，或藉由在地農會的協助，基於誠信互惠原則，直接向農會 / 小農 / 產銷班等溝通後，選擇購買，將可帶動一級產業農漁民自我品質要求及管理能力，促進在地經濟發展。也會透過合作盤商，指定供貨來源 / 品項，請盤商協助處理，達到有效掌控食材品質與供貨的穩定性。2019 年當地食材採購金額約佔整體採購金額 72%，肉類採購金額中，更達 85% 為本地肉品。

▶ 中國大陸地區

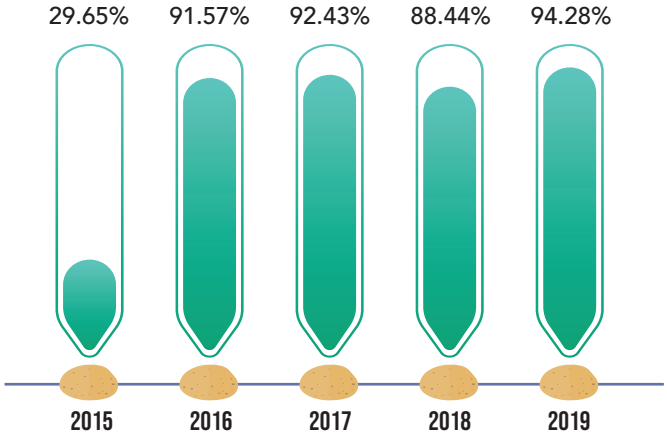
公司嚴格按照《中華人民共和國食品安全法》，《上海市食品安全條例》的精神實施原物料的採購；在供應商篩選及評比時，優先選擇當地供應商，並考慮供應商資質、誠信、產品品質、貨源穩定及價格合理等問題，藉由資質查驗、市調及貨比三家原則選定供應商，在營運期間對供應商產品品質及交貨期的穩定及配合度進行嚴格檢視及評估，不符合公司要求水準的，立即替換。2019 年進行國內食材及耗材採購占比逐年增加至 69.14%，取得符合 RSPO 國際產品責任標準之薯製品金額 94.28%。

國內採購比例



說明：國內採購總金額/採購總額

RSPO薯製品採購比例



說明：薯製品採購金額/薯製品採購總額

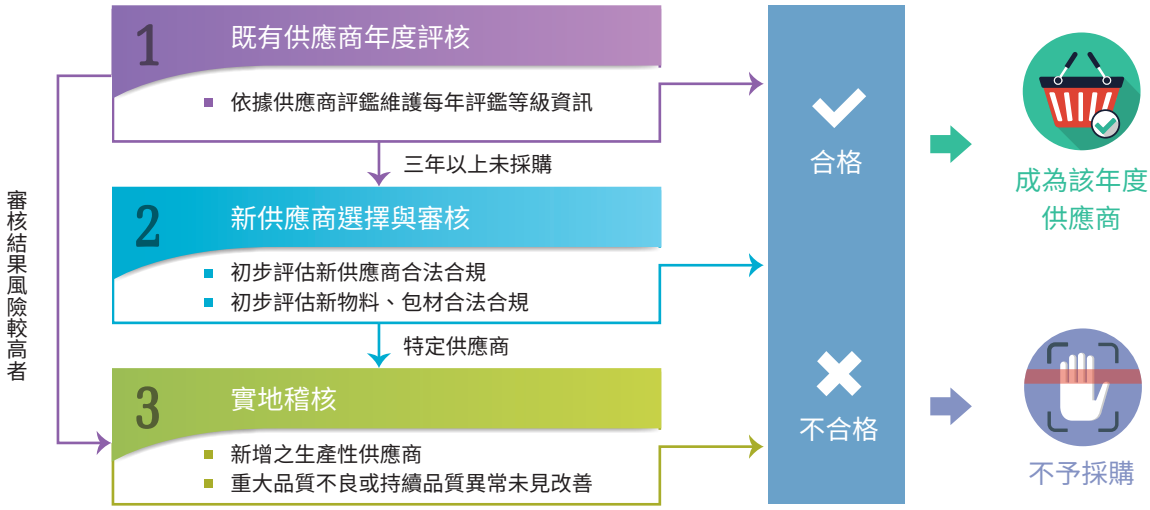
落實供應商風險評估

製造事業

除大宗原物料採購外，為確保供應商提供安全無虞的產品，我們盡量要求供應商取得 ISO 國際標準化組織、HACCP 危害分析重點管制系統、美國 AIB 統一檢查標準、HALAL 清真驗證或 FSSC 食品安全管理系統等驗證，對於各生產基地為製造或包裝各種產品所需使用之直接、間接原料、包材，經由各所屬地區之採購單位，透過原料風險評估與供應商風險評估，並依據當地相關法令規範，建立採購作業管理辦法，以確保程序合法合規，並落實食品安全及溯源管理。

南僑集團透過公平、合理、有效率的供應商管理流程，篩選合格與優良供應商，進而確保每一原料及包材具穩定之貨源及優良的品質，降低成本，增加產品競爭能力。

南僑集團供應商管理流程



1 既有供應商年度評核

供應商評核項目包含原物料風險評估與供應商營運管理 (包含環保、食安、交期、價格、貨源及品質等評核)，並由採購、食安、品質及研發等相關權責單位負責，每年依據自主管理及風險評估情況定期或不定期進行現場審核及文件審核。

▶ 台灣地區

供應商平日應依規定，適質、適量、適時以合理價格交貨，如有品質異常、交期延誤及價格變動，相關單位即啟動「例外管理」機制，要求供應商改善，並予以評核。

	2017	2018	2019
評核頻率	每半年一次	每半年一次	每半年一次
受評核家數	328	334	339
供應商總家數	328	334	339
評核比率	100%	100%	100%

供應商評核「例外管理」分析

	2017	2018	2019
例外管理	29	24	25
A 級	8	7	8
B 級	20	17	15
C 級	1	0	2
D 級	0	0	0

後續行動

啟動供應商「例外管理」總家數

A級：得建議列為減量檢驗或免檢之優先對象。

B級：繼續採購。

C級：減量採購(獨家除外) 。

D級：停止往來(如為獨家供應者將會積極開發替代廠商) 。

▶ 中國大陸地區

依供應商業績年度評估，評估專案為三部分：原物料品質評估、交貨期評估、服務 / 配合度評估，由品質部、倉儲部、採購部會同評估，審核其供應能力。如當年未發生採購，則供應商不做業績評估。

	2017	2018	2019
評核頻率	每年一次	每年一次	每年一次
受評核家數	210	238	243
供應商總家數	220	261	272
評核比率	94.6%	91.2%	89.3%

供應商評核分級結果

	2017	2018	2019
A 級	186	217	232
B 級	20	17	10
C 級	3	1	0
D 級	1	3	1

後續行動

A級：享議價優先、適當調高採購比例、優先採購的權利。

B級：雙方確定改善項目，供應商提供改善數據。

C級：發出改善通知單，限期在三個月內完成；若限期內改善不良且屬高風險原物料，則替換合格的供應商。

D級：加強稽查、停止往來。(短期無法取得替代供應商時，必須通過公司內部核准流程執行。)

▶ 泰國地區

每年針對當年有往來的供應商已建議一套完整的 SOP，根據評核流程每年進行供應商基礎風險評估，其內容涵蓋產品品質分析、供應商驗證證書的取得。

	2017	2018	2019
評核頻率	每年兩次	每年兩次	每年兩次
受評核家數	236	230	264
供應商總家數	248	230	264
評核比率	95%	100%	100%
評核結果	100%合格	100%合格	100%合格

2019供應商評核分級結果及後續行動

A級：適當增加採購比例及優先列為採購對象計260家。

B級：繼續採購計4家。

C級：立刻停止採購且發出改善通知，於確認改善完成後方可繼續採購。

2 新供應商選擇與審核

▶ 台灣地區

針對新增供應商的選擇，如屬於經公告應辦理登錄之類別及規模之食品業者，需確認其已至食品業者登錄平臺完成登錄並取得登錄字號；除此之外，原料、包材三年以上未採購者將視同新供應商流程處理，對於供應商的選擇可由採購處斟酌增加有經驗之廠商參與比價，經公司內部事業處總經理核准。

▶ 中國大陸地區

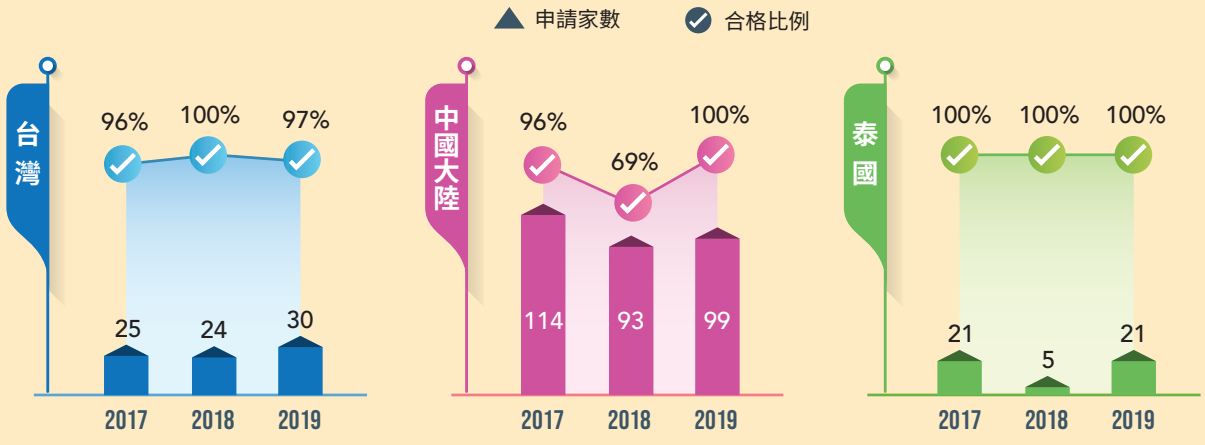
從風險分散與食安溯源的管理角度，以物料多重供應來源原則，符合採購標的物規格與資質的供應商成為採購的優先選；按照《原物料風險評估及供應商風險管理辦法》、《採購控制程序》、《供方評審控制程序》對原物料風險及供應商風險進行評估。

▶ 泰國地區

在尋找新供應商時，將優先考量取得 BRC 及 IFS 之品質與食品安全驗證之供應商，也會選擇取得其他品質和環境驗證之供應商，例如 ISO 9001，ISO14001，ISO22000，GMP，HACCP 等。對於供應商的選擇除依據公司規定測量食品安全性外，並選擇誠實、透明、可驗證的供應商來符合生產和客戶的要求。

各地區依據新供應商審查辦法與原則，尋找更具資格的供應商的加入南僑集團，成為我們長期共同成長的夥伴。

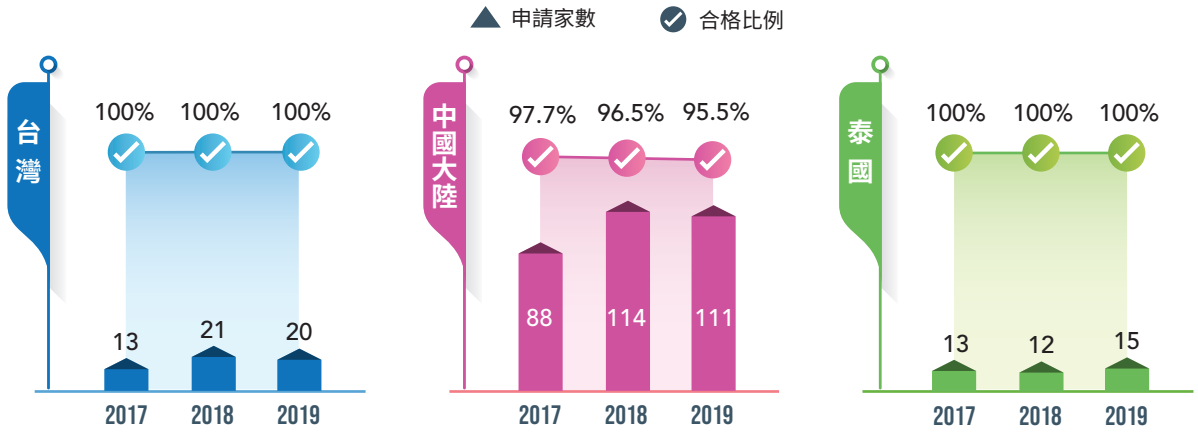
▧ 新增供應商申請情形



3 實地稽核

針對供應商除各項風險評估及書面審查外，實地稽核項目包含食品安全、追蹤追溯、自主管理、產品品質、供貨狀況、服務品質、製程 / 成品管制、污染防治及廢棄物清除與處理、環境衛生與工業安全以及社會企業責任等面向，藉此確保供應商所提供的產品符合我們的需求，亦將稽核結果列入年度供應商評鑑參考。此外，對於發生重大品質不良、持續品質異常未見改善、食安溯源或其他事項 (貨源、價格、交貨及其他) 等不良原因之其他供應商亦將視評估需求予以實地稽核。

各地區供應商實地稽核情形



台灣地區

對於發生重大品質不良、持續品質異常未見改善、食安溯源或其他事項；將視個別案件實際需要由採購處組成研發、品管、食安等相關單位進行訪廠。食用油脂主要來源為澳洲（牛油、芥花油），西班牙（豬油），菲律賓、馬來西亞及印尼（椰子油、棕櫚油）等地，為了確保原料品質及追蹤追溯暨溯源管理，總公司視需要自行或委託第三方驗證機構，至少每三年執行工廠實地稽核一次。近三年來，已完成牛油、澳洲白麥粉、大豆油等國內外採購的食用油脂及其他相關原物料之派員實地訪查。

中國大陸地區

供應商日常管理上，定期或不定期抽查供應商的生產環境、污染情況等，對於不合格的要求改善，多次不合格的，可以通過減少訂單量甚至取消合作，提前預防因供應商環境負面衝擊對公司的影響。2019 年因實地稽核發現不合規而中止合約關係計有 5 家供應商。

泰國地區

依據稽核清單中的項目進行，其中包含環境、道德、品質及企業社會責任等相關部分。

餐飲事業

▶ 台灣地區

供應商的合作夥伴選擇上，我們亦將供應商具各項國際驗證 / 認證列為考量，2019 年食材採購來源具相關認證廠商供達 35 家，達 38.46%，在食品安全意識抬頭的今日，為確保食材進貨品質安全無慮，我們將供應商管理、自主檢驗、定期及無預警稽核等工作，落實在我們的作業流程之中，讓每位上門的顧客都能更安心地享用每一份佳餚。

▧ 食材採購來源具相關認證廠商

	2016	2017	2018	2019
總廠商數	91	110	125	91
取得驗證廠商數	15	25	36	35
取得驗證廠商比例	16.48%	22.73%	28.8%	38.46%

說明：取得各項國際驗證/認證，如： ISO、HACCP及友善環境產品認證如產銷履歷、有機產品等。

我們 100% 向國內供應商進行採購，評核方式主要以藉由供應商的書面資料，如食安相關驗證、檢驗報告等作為考量依據，而後著重供應商評核管理及原材料檢驗報告、證明，並要求廠商依據不同風險之食材提供每批或定期檢驗合格之證明，同時搭配不定期的供應商訪視，若有任何疑慮，須以高標準要求食材的新鮮度，若不符合要求即進行退換貨，確保供應商提供最佳品質食材。

▧ 餐飲事業供應商評核情形

	2017	2018	2019
評核頻率	每年一次	每年一次	每年一次
受評核家數	123	74	89
供應商總家數	125	102	91
評核比率	98.4%	72.5%	97.8%

供應商評核分級結果

	2017	2018	2019
A級	26	28	39
B級	94	46	50
C級	3	0	0

後續行動

A級：優先採購廠商。

B級：合格廠商。

C級：限期改正或調整供應商。

自食品安全辦公室制定台灣區餐廳供應商稽核作業程序，歷經三年陸續稽核大大小小供應商，累積至今年實地稽核已完成之供應商佔採購總額 91%(扣除集團供應商)。然隨著食安規範修訂、餐廳店鋪調整及供應商整併汰除後，考量重新評估風險，預計於 2020 年重新修擬供應商稽核計畫；不斷精進安全且信譽良好之商家做為供應源，確保提供餐廳使用之食材安全無虞。

▶ 中國大陸地區

從 2018 年開始，上海寶萊納會挑選主要供應商，並委託協力廠商稽核單位對其進行實地檢查，稽核內容主要有原料的驗收記錄及廠檢單；現場員工著裝規範，成品出廠檢驗報告單；工廠環境及制度等，並出具稽核總結及廉政聲明。

▧ 供應商評核情形

	2018	2019
評核頻率	每年一次	每年一次
受評核家數	9	9
供應商總家數	87	90
評核比率	10.3%	10.0%

評核結果	2018	2019
A級	5	0
B級	3	9
C級	1	0

說 明

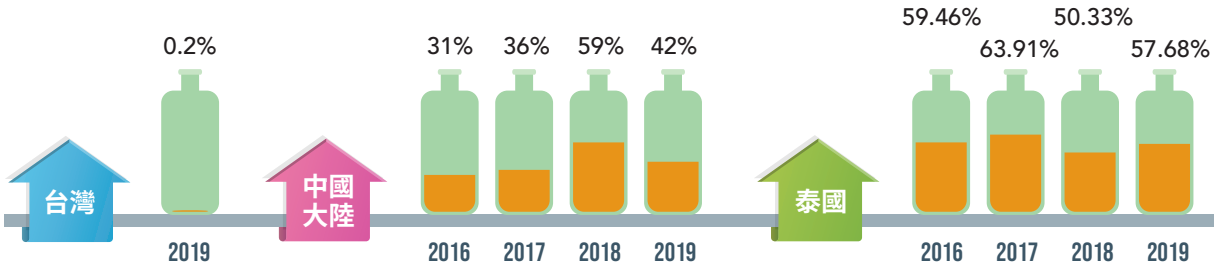
供應商等級評核結果是按照實際稽核合法合規性、存儲條件、交叉污染的預防、廢棄物及垃圾處理、綜合蟲害管理計畫等等各方面彙總得分分級；等級在 D 的情況下，會暫停使用該供應商。

供應商環境與社會評估

全球近年來極端氣候發生頻繁而劇烈，企業已感受氣候暖化、環境變遷所造成的衝擊，對於食品產業來說，如何因應原物料供應鏈不受氣候與環境的衝擊並穩定供給，且同時尋求自然環境永續發展，為近年備受國際食品產業關注之方向，食品產業無不積極看待並提出相關方案，以長期規劃來應對。

南僑集團呼應全球永續議題自 2011 年起南僑台灣、廣州及天津分別成為棕櫚油永續發展圓桌會議（Roundtable for Sustainable PalmOil；RSPO）會員之一，RSPO 該組織主要是聯合棕櫚油行業的利害關係人、以制定和實施可持續棕櫚油的全球標準為目標；除中國大陸 (天津、廣州) 及泰國外，台灣桃園廠及中國大陸上海廠於 2019 年相繼取得 RSPO 之供應鏈 MB 認證會員，透過即時追蹤系統 (e-trace) 從管理上監控整個供應鏈中 RSPO 認證棕櫚油產品的交易。我們期望藉由參與國際組織提升業界對棕櫚油永續議題的關注，藉此推動可持續棕櫚油的目標，並期望達到不毀林的永續發展。

▧ 各地區購入 RSPO MB 認證供應商之棕櫚油占該產品總採購量比率如下：



有鑑於食品安全趨向嚴格及企業社會責任的重視，我們堅持與正派經營理念的供應商成為我們的合作夥伴。對於供應商的選擇以合法、商譽優良、重視人權、勞動條件、工作環境、食品安全、環保及企業社會責任等各種不同面向，作為選擇供應商審核的參考與標準。

▶ 台灣地區

製造事業雖然於供應商評核項目中尚未針對供應商環境與社會面向評估，惟在與主要供應商簽定之契約中已明訂供應商如涉及違反其企業社會責任政策，且對環境與社會有顯著影響時，得隨時終止或解除契約之條款。2019 年盤點供應商中計有 27 家供應商編制企業社會責任報告書供審視。

餐飲事業除將與食品安全相關環境風險列入評核項目外，有鑑於環境資源的重要性，希望未來幾年更能藉由與供應商的共同努力影響下，優先選擇當季當地食材，以減少不必要的額外運輸與消耗，並且加強使用對於環境保護有認知的供應商，共同守護地球、友善環境。

▶ 中國大陸地區

製造事業 2017 年 1 月開始在《供應商現場審核報告》加上社會責任評估項，例如供應商是否取得 SA8000 認證或經協力廠商單位 CSR 審核通過並取得證書或審核報告、國際認可的產品責任標準、內部自主推動的 CSR 計畫…等；作為供應商持續合作參考。2019 年因實地稽核環境項目不合格而中止合約關係計有 4 家供應商。

餐飲事業傳承南僑著重「企業深耕式經營、以人為本」的理念；我們深知自身對客戶、供應商、員工的責任，同時對於所處綠化節能及環境的守護，更是責無旁貸。因此，我們建立了一套嚴格的道德價值標準，作為在業務活動中的行為準則指南，同時希望供應商均能遵守同樣的道德原則及行為準則；其行為準則的簽署涵蓋了法律與道德的標準、不雇用童工、不歧視、提供衛生安全的工作環境、避免對環境的破壞、反貪腐等等；並聲明供應商若有違反將視情節輕重，決定是否取消其供應商資格。

▧ 《BLN 供應商主要行為準則承諾書》簽署供應商統計

▶ 泰國地區

藉由發放全部供應商 ETI(道德貿易聯盟)-CSR 問卷，管理供應商在環境、社會及治理的表現。供應商於問卷中需詳細回覆包括基本資料、勞工人權、健康及安全、環境污染防治等面向的管理及實務，並由主管確認簽名回傳後才算完成。這份問卷能夠協助確認供應商的道德及企業社會責任，均符合泰南僑對供應鏈要求的國際級標準。2019 年泰南僑已回收共計 36 份供應商 ETI 問卷。

嚴格管控產品溯源及資訊

產品履歷追蹤與追溯管理

食品產業的多元、專業、分工，造成今日食品鏈非常複雜，不論是國內或是國際上，都必須考慮不同原料或產品的來源、品質及安全風險，因此原料或產品的來源，及其資訊的取得相當重要。有鑑於此，我們導入食品履歷追溯及追蹤系統建置，利用食品登錄平台公有雲及私有雲追溯系統整合，給大眾迅速又確實的產品資訊。

台灣地區

洗劑事業

南僑洗劑工業用油依政府法令要求已完成進口一般工業用油脂工廠申報系統之所有進口工業油流向資料建立，桃園廠已完成將 100% 進口工業油製成產品的追溯追蹤資料上傳至進口一般工業用油脂工廠申報系統。

工業油追蹤追溯流程圖

- 製作流程：生產投料與加工
- NCG ERP系統：登打投料資訊
- 進口工業用油脂工廠申報系統：每年10號輸入報單、Y333表、耗用量、製成品、數量
- 製作流程：領料
- 製作流程：合格入庫
- NCG ERP系統：登打生產資訊
- 進口工業用油脂工廠申報系統：每年10號輸入報單、Y333表、耗用量、製成品、數量
- 製作流程：成品檢驗
- 進口工業用油脂工廠申報系統：每年10號輸入報單、Y333表、耗用量、製成品、數量
- 製作流程：出貨
- NCG ERP系統：登打出貨流向資訊

油脂事業

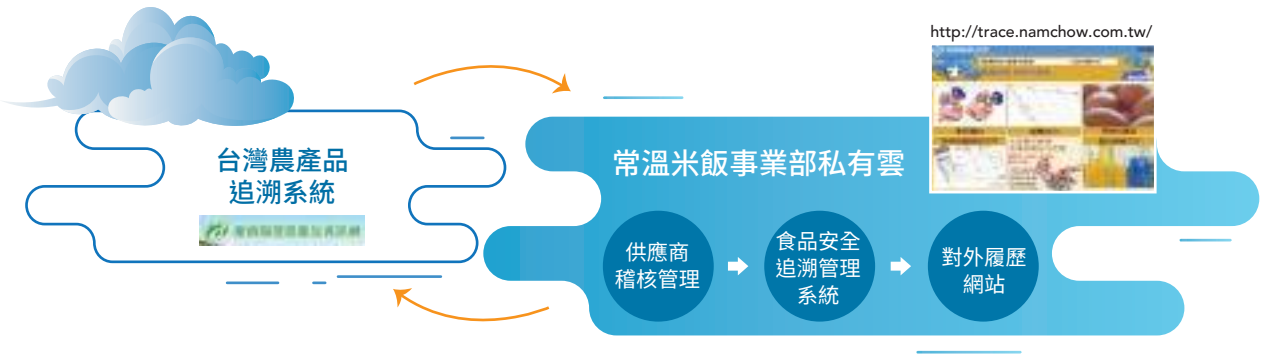
南僑油脂事業依政府法令要求已完成食品業者登錄平臺 - 非登不可之所有資料建立，包括業者基本資料及營業項目包括工廠資料建檔。另配合政府之食品追溯追蹤管資訊系統管理桃園廠油脂事業已完成將 100% 產品的追溯追蹤資料上傳至公有雲平台再上傳至政府食品雲 (食品追溯追蹤管理資訊系統 - 非追不可 3.0)，包括業者基本資料及每月追蹤追溯資料 (進貨資訊／生產批次／流向資訊)，以及使用電子發票以符合政府食品追溯追蹤電子化管理之目的。

冷凍麵糰、急凍熟麵事業

透過原物料採購單號、原物料進廠日期、生產工單號、產品效期、出貨單單號…等資訊做為產品可追蹤追溯的串接碼，並將採購、製造與銷售資訊輸入於 ERP 中，使所有產品可 100% 向上追溯至原物料，向下追蹤銷售流向。且為驗證產品可追溯追蹤的有效性，每年各進行一次產品可追溯性測試。2019 年於南僑公有雲中建立原料、產品與交易對象的基本資料後，將 ERP 中的產品追溯追蹤資料上傳至南僑公有雲中，經南僑公有雲的系統性整合後，大幅縮短產品追溯追蹤的時間。預計 2020 年起，產品追溯追蹤資料透過南僑公有雲上傳至政府食品雲（食品追溯追蹤管理資訊系統 - 非追不可 3.0）。

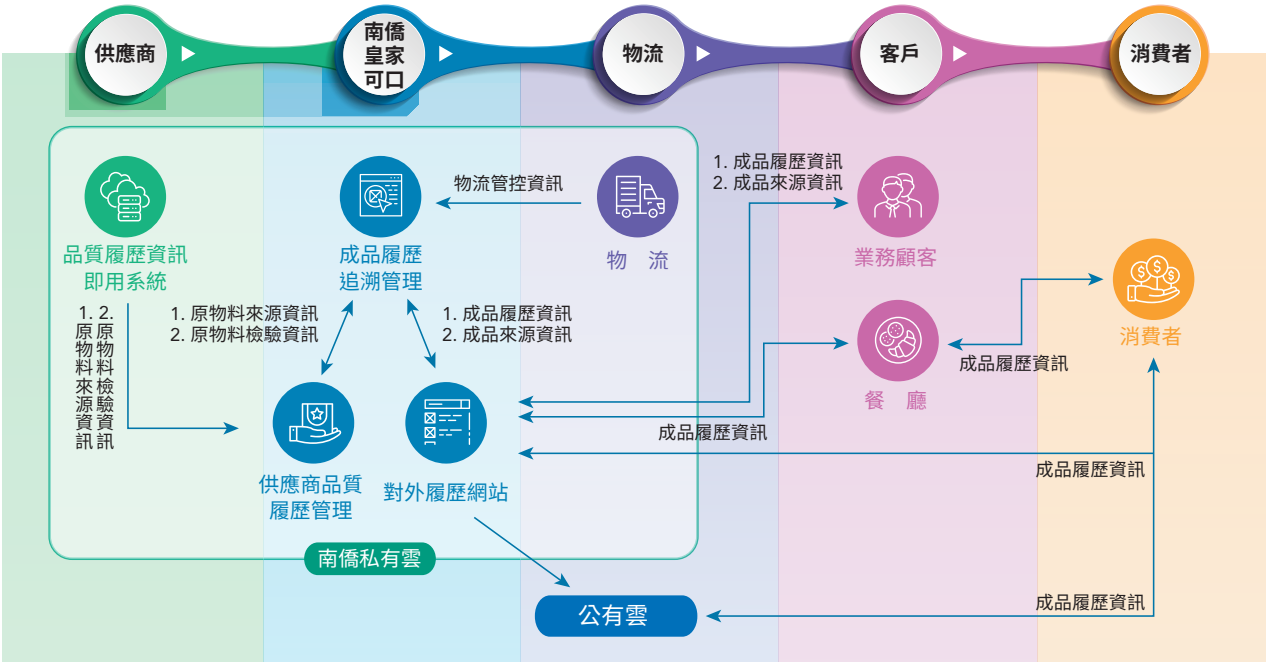
常溫米飯事業

南僑常溫米飯建立企業私有雲與政府公有雲資料串接，並透過一維國際條碼掃描查詢履歷的服務，藉由網站、專屬手機 APP 等途徑，使消費者可即時方便的瞭解到台灣銷售 100% 品項常溫米飯產品的原料履歷與成品檢驗等資訊，提供消費者購買參考。透過從一盒飯，就可以追溯到是哪一位農夫、在哪裡的農地、從什麼時候插秧及灌溉、什麼時候灑的農藥、什麼時候收割、什麼時候進倉庫、什麼時候碾米，真正的作到 From farm to table。



冰品事業

冰品事業致力提供客戶信任與保證的產品，並在自行建製一套電子化食品安全追蹤管理系統，上從原物料及添加物的源頭管理，下至產品流向追蹤，都能精準掌握，且搭配杜老爺冰品事業私有雲系統，讓消費者簡單獲得 100% 產品資訊，給予大眾迅速又確實的產品資料。



餐飲事業

各式食材的使用，基於食安風險的考量，因應「用料及供應商管理程序」規範，除請供應商填寫「原物料調查表」外，並請其另提供相關檢驗或包裝證明內容，以確認其來源。2019 年度餐飲約達 73% 採購金額可溯其來源。

中國大陸地區

製造事業

天津廠、上海廠及廣州廠所生產之產品依照食品安全法、客戶和企業本身生產控制的要求，透過下列追溯管理和控制資訊，確保能快速回溯目標物件的歷史、應用或位置。其次，各廠每年至少進行一次模擬追溯 / 召回演練，驗證了無論由原料到產品還是由產品到原料均可實現完全追溯，100% 覆蓋所有生產品項。

通過追溯及召回程序來控制和驗證產品的可追溯性。首先，正確的標識和記錄能夠有效、快速地識別、隔離和追溯相關產品。

借助先進的 ERP (Electronic Resource Planning) 企業資源計畫管理系統，公司在生產過程中按照生產配方、工藝及品質要求，嚴格控制和記錄原物料進出，倉儲與運輸等資訊，能更準確、快速地進行資訊查詢及追溯管理。

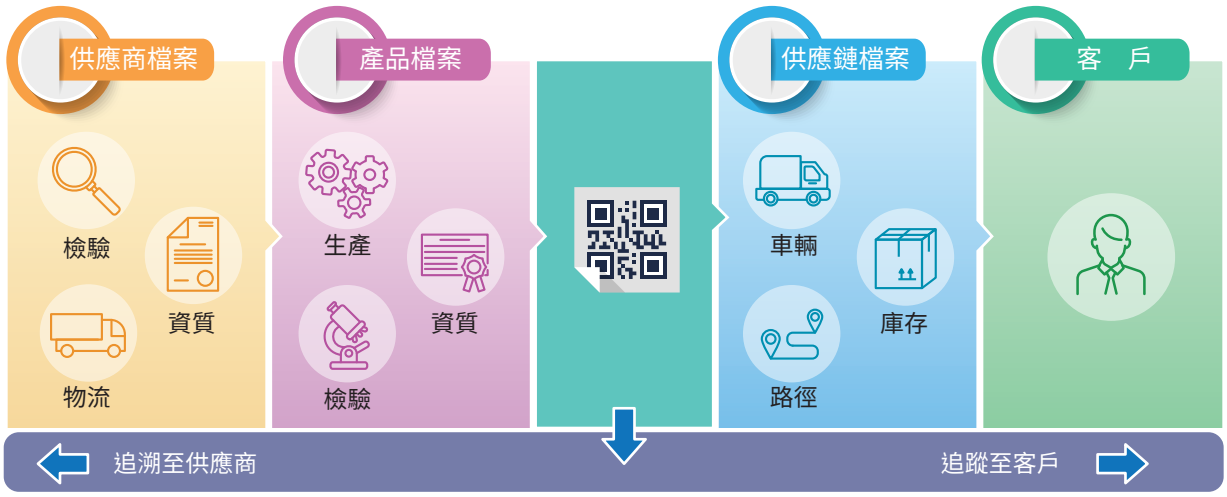
ESC（電子監管碼）二維碼賦碼及 WMS(倉儲管理) 等二套系統已成熟運作。在每箱產品上噴印二維碼，自動生成每棧板的二維碼，棧板與紙箱的二維碼相互綁定，可通過二維碼查詢到產品所在倉庫，產品的發送資訊。未來使用者以手機掃描二維碼即可獲取更多產品資訊。

2019 年各廠產線進行模擬追溯和召回演練，主要採取 ERP、WMS 等系統和紙質記錄結合的方式進行。

為加強食品安全資訊追溯管理，落實生產經營者主體責任，提高食品安全監管效能，保障公眾身體健康和消費者知情權。

上海廠依據《上海市食品安全資訊追溯管理辦法》規定，對九大類食品和食用農產品，在本市行政區域內生產（含種植、養殖、加工）、流通（含銷售、貯存、運輸）以及餐飲服務環節實施資訊追溯管理。

廣州廠依據廣州市政府對食品行業的要求，在「廣州食品生產全過程動態監管平臺」登錄企業基本資訊，原輔料、供應商基本資訊及產品相關基本資訊，以滿足政府對食品生產企業的基本追溯管理要求。



餐飲事業

上海寶萊納餐飲有限公司嚴格按照《上海市食品安全條例》的精神實施原物料的採購；各餐廳建立食品驗收帳目，依上海市食品藥品監督管理局 (FDA) 所提供之台帳登錄表格模式，建立食品驗收台賬，及時如實錄入採購食品的溯源相關資訊。2019 年度食品原物料 84.28% 的採購金額可溯其產品來源。

泰國地區

泰國南僑所生產的產品涵蓋 100% 可追溯，無論是從原物料到產品，或是從產品到原物料，分別依據採購單編號、包裝標籤參考代碼或包裝上生產日期等資訊，以確實達到可追溯產品的原材料和包裝等質量分析資訊。透過制定新產品編碼原則以方便 ERP 系統管理文件及儲存數據，每年並制定產品可追溯性測試計畫，2019 年進行了 10 組產品可追溯的測試，並確認所追溯產品 100% 完成。

確實完整的產品標示

為讓消費者能瞭解產品之基本資訊，提升相關資訊的揭露，各地區所生產的產品、食品及食品原料之容器或外包裝，著重在清楚且完整的標示，皆依據當地相關政府法規之要求標示。2019 年南僑集團並無任何因食品標示及說明而產生違法情事發生。

台灣地區

產品於新品上市前皆由各相關單位檢視適法性，如：研發單位專業確認是否符合國家標準，並由食品安全辦公室專業性審查成分內容及標示及法務審查相關法令，以確保符合食品安全衛生管理法及相關法令。

為提升油脂產品及冷凍麵糰事業部之標示要求，依據食品安全管理法第 22 條規定，目前全品項成份採完全展開模式；使客戶可確實瞭解產品成分、營養成分、過敏原、基因改造等相關資訊，在產品包裝標示上，著重在清楚且完整的標示，並不會加上宣傳式的訴求與標語。

餐飲事業在所有的外賣品項中都會依照法規確實的標示；另外，在部分菜單上會標註食材來源，就是希望能夠給消費者一個清楚的說明，讓消費者能夠安心食用我們所生產出來的產品。

中國大陸地區

各事業單位產品嚴格依照「GB 7718 食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則」、「GB 28050 食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則」、「GB13432 食品安全國家標準 預包裝特殊膳食用食品標籤」等國家標準的規範中「直接 / 非直接提供給消費者的預包裝食品」標示方法進行標示，其標示內容包含食品名稱、規格、淨含量、生產日期、保存期間和貯存條件、執行標準、產地、廠址、聯繫方式、營養標籤及過敏原等資訊，其他未在標籤上標注的內容，則在說明書或合同中注明；所有標示須經由市場部、法務部、質量部及研發部共同審核完成。

泰國地區

泰國南僑對於所生產的產品都會與客戶密切合作，依據不同的銷售地點，提供產品標籤的正確資訊，以確保產品標籤符合國家的法規或政策。相關標示的產品包含保存期限、產品成分、存儲建議、烹飪指導、進口商的名稱和地址、法律法規警告及其他食品法規標誌等，都必須經過公司內部嚴格審查批准。

實踐產品多元創新

天然呵護、輕鬆防疫

環保意識抬頭及有機自然風的興起，具天然油脂製造特性兼具環保及皮膚親和性的肥皂產品，逐漸形成一種生活方式與態度 (綠色生活，從皂開始)，天然油脂製造是洗劑產品的核心價值，天然來源原料使用更符合南僑產品要求。

洗劑產品

消費者對於家用品及家庭環境清潔產品的關心，不只著重在清潔力的好壞，並逐漸趨向更關注清潔產品成分的安全性問題；使用可再生原料 (動植物油) 來皂化反應，並降低使用石化合成等非再生原料生產，是支持南僑水晶肥皂系列產品穩定成長的動力。自 2017 年開始，水晶肥皂透過申請雙標章 (USDA 驗證及 AMA 低敏檢測)，以承諾提供環保及安全健康產品。

隨著新冠肺炎疫情延燒，消毒抗菌等防疫產品需求擴增，南僑葡萄柚籽洗手系列早在 2015 年即獲得行政院衛生福利部疫病管制署「疾管署推薦防疫產品」的殊榮，該計畫由環境衛生、感染管控、物理化學等領域專家組成審查小組，針對「防疫技術」、「防疫效能」、「安全性」及「品質管制」四大面向進行審查，旨在協助民眾正確選購優質防疫產品；2016 年亦獲得 SNQ 國家品質標章認證通過「防疫產品類」獲選產品。

因為對油脂特性的深入認識，我們研發出獨家 4Oil 基底完美比例，使用 4 種天然油脂：牛油、椰子油、棕櫚油、棕櫚仁油製皂，達到清潔力、親膚性、滋潤、泡沫細緻度的平衡，不使用過多化學添加物，造成皮膚和環境的負擔，自 2018 年開始，樟之物語全系列產品均得雙標章 (USDA 驗證及 AMA 低敏檢測)。

食在健康、吃得安心

烘焙產品

烘焙油脂

▶ 台灣地區

多年來南僑集團油脂事業致力於烘焙加工油脂的研究，開發以降低反式脂肪為導向的產品；2015 年中已 100% 為兩岸率先提供「不含部分氫化油」的烘焙加工油脂製造商，之後陸續協助業者轉換降低反式脂肪及相關服務，並且 2016 年南僑油脂改用無基改原料成分於產品中，烘焙加工油脂已 100% 不含轉殖基因片段或轉殖蛋白。此外，在健康消費意識下，開始研發 Clean Label 產品，2019 年有 6 品項油脂通過取得慈悅潔淨標章，同時有 1 項油品通過 100% 無添加驗證 (驗證機構：中華民國無添加餐飲食品發展協會)。

NEBOS無添加烘焙油脂

2019年南僑推出最新頂級烘焙油脂品牌「NEBOS」，以成份簡單、減少或不使用添加物，開發出一系列符合國際法規的優質產品，並以NEBOS全面性替代或與天然奶油共同使用，改善進口天然奶油國際價格波動與供貨不穩定的契機與解決方案，以因應各種型態業者的使用需求。同時NEBOS系列，以獨家專利，開發出提升油脂操作性與穩定性產品，賦予烘焙產品最佳的保濕性與柔軟口感。

▶ 中國大陸地區

根據現今烘焙品市場需要，研發更符合市場需要的功能性油脂，豐富南僑產品線；南僑順應烘焙市場和餅產品的發展，推出全新漢餅類油脂，積極推動漢餅復興潮，做大漢餅市場；2019 年研發成功上市新產品“黑糖麻薯”餡料，Q 彈軟糯；結合黑糖風味烘焙油脂，如南僑片狀甜奶油 (黑糖味)，製作出來的烘焙品，具有獨特口感及市場優勢，搶占市場先機。未來也會加大技術開發及應用，並朝使用天然素材，創造更好吃、美味產品方向進行創新，並且致力產品健康、安全。

冷凍麵糰

▶ 台灣地區

產品開發階段主要以消費者的需求及市場的趨勢考量，設計開發好吃美味的烘焙產品；使用南僑油脂所生產之絕無經不完全氫化製程的烘焙油脂，以減少反式脂肪酸對人體健康的危害。2019 年反式脂肪酸含量低於 0.3g/100g 的產品，佔年度銷售量 61.5%，其餘產品所含反式脂肪全屬天然來源 (反芻動物脂肪) 及高溫精製製程產生；為推廣健康飲食，降低配方使用素材所添加的糖量，每 100g 含糖量不超過 5g 的低糖冷凍麵糰，佔年度銷售量的 43.3%。2019 年取得慈悅潔淨驗證並上市銷售的產品共二支，產品於 11 月開始在全家便利商店銷售，上市銷售當月即佔該月銷售量的 4%，佔年度銷售量的 0.73%。

▶ 中國大陸地區

使用公司特製低反式酸油脂搭配原料管控及配方設計，可將麵糰中的反式酸含量控制在 0.3% 以下（符合法規要求，反式酸含量可標示為 0 ），提供客戶健康安全的烘焙產品。2019 年研發搭配健康養生素材 (多穀物、黑芝麻、黃豆粉等) 的養生麵包系列 (焦糖核桃豆粉司康，蔓越莓乳酪豆粉司康，豆粉咖喱派，豆粉奶油雞肉派，黑洋酥餅，芝麻 Q 心酥等) 並且陸續有 6 支產品上市。

麵粉類產品

急凍熟麵

▶ 台灣地區

南僑一直以來關注從農場到餐桌之源頭、食安管理等，以及提供消費者成分簡單、資訊透明的產品，除產線已通過 ISO22000、FSSC 22000、SQF(Level 3) 驗證外，藉由通過慈悅雙潔淨標章評鑑 (13 支產品)、A.A. 無添加協會認證 (8 支產品) 及透過獲得穆斯林市場認可的 MUI 清真認證 (63 支產品)，更加說明急凍熟麵注重食品安全、注重國際趨勢，以及提供更優質的產品給消費者可以更加安心選購。2019 年響應在地食材的友善利用，加入台東生產的紅藜做為原料推出紅藜麵，其具豐富膳食纖維、優質蛋白質、抗氧化等等多種營養素與功能，讓消費者有更多健康的選擇；南僑急凍熟麵雙獲 2019 世界品質評鑑大賞暨國際風味絕佳獎章之殊榮。

南僑讚岐急凍熟麵2019年榮獲「優秀味覺獎章」及「世界食品品質評鑒大賞」

得獎產品	優秀味覺獎章	世界食品品質評鑒大賞
南僑讚岐烏龍湯麵	2 星	銀獎
南僑讚岐細烏龍湯麵	2 星	銀獎
南僑讚岐大膳拉麵(白上湯豚骨風味)	2 星	銀獎
南僑讚岐菠菜義大利麵	2 星	銀獎
南僑讚岐墨魚義大利麵	2 星	銀獎
南僑讚岐刀削麵	1 星	銅獎
南僑讚岐北方拉麵	1 星	銀獎
南僑讚岐北方蛋黃拉麵	1 星	
南僑讚岐北方中華勁麵 (寬)	2 星	
南僑讚岐烏龍麵		銀獎

臉書資訊：facebook.com/sanuki.com.tw

▶ 中國大陸地區

急凍熟麵在產品開發上，絕大多數符合低鈉、低脂產品，也對所有物料及產品來源、製程及相關檢驗等等做好把關，務必保證產品對顧客健康及安全承諾；此外，我們持續發展各式特色西式麵條，以區域特色食材作為原料的各式產品，提供給客戶更多的選擇。

速食麵

為了讓大家方便品嚐好料理，泰國南僑研發一系列小廚師速食麵產品，是選用新鮮道地食材熬煮，並將所有的道地美味原汁原味包裝在調理包中，真材實料，不斷推出新口味，以挑戰消費者的味蕾。

米製產品

常溫米飯

台灣致力研發能夠兼顧健康營養與美味的產品，積極持續開發一系列具有保健功效的米飯食品，期望在逐漸邁入高齡化的台灣社會，能夠提供各種年齡階層的民眾，具預防功能的機能性養生照護米飯產品。常溫米飯在原料的使用上，優先評估台灣在地食材或是在台灣製造為主，結合在地農民，推廣當地生產的雜糧、穀物等，不僅可以促進國內農業發展且具有減少碳排放量的效果。2019 年於食力 foodNEXT 舉辦 2019 食創獎中，常溫米飯系列 (健康多穀飯、健康雙麥飯、美味熟飯) 入圍食品與飲料創新類，健康多穀飯獲選十大年度新品新創獎。

膳纖熟飯系列

常溫米飯事業中，以健康、養生為訴求之膳纖熟飯系列之健康多穀飯及健康雙麥飯，100%低糖、低鈉及低飽和脂肪；並通過衛生福利部的審核，取得國家健康食品認證。

健康多穀飯 – 調節血糖功能(經動物實驗證實有助於降低空腹血糖值)

- 保健功效成分難消化性麥芽糊精 12公克/200公克
- 膳食纖維 7.9公克/100公克

健康雙麥飯 – 調節血脂功能(經動物實驗證實有助於降低血清中總膽固醇)

- 保健功效成分 β-聚葡萄糖 2.4-3.6公克/200公克
- 膳食纖維 3.8公克/100公克

米果、調理熟飯、粥品

泰國南僑以當地稻米為原料，開發生產米製產品，我們並針對日益增加高齡人口的需求，開發出營養、較柔軟、可吸收、易咀嚼與吞嚥產品且不飽和脂肪、反式脂肪及低鈉和低糖、不含堅果及麩質的粥品 (Super Bites)，以避免身體負擔及疾病的風險。

冰　品

台灣的冰品產業長期秉持「堅持與創新」兩大原則，堅持用安全及最好的原物料，在部分食材的選擇上，我們以新鮮台灣農特產 (如萬丹紅豆、大甲芋頭、玉井芒果、北港花生、關廟鳳梨等) 製成的美味冰品，並以「差異化」的創新技術，在冰品市場上始終扮演不斷創新的角色，提供給台灣的消費者在合理價格下各式各樣優質與安全冰品的享受。

餐飲事業

▶ 台灣地區

為回饋台灣農民，以「用心疼台灣、足感心」的理念將菜色在地化，持續支持在地安全食材，進一步研發創意菜色，打造出有品牌特色的農業或漁產，激發新市場，有助優質農產品產銷，提高農民收益，對台灣農漁產的產銷是長期深耕的作法。自 2017 年集團餐廳導入分級評等制度，分析年度各店分數及缺失項，更有效給予各餐廳更多輔導及協助；2019 年食品安全辦公室共稽核台灣區的餐廳達 42 次，並於今年度新增三家餐廳 (點水樓桃園店、南崁店及寶萊納桃園店) 通過評核取得「優等」殊榮，取得餐飲衛生分級「優等」餐廳已達 9 家 (其南京店因北市衛評核期程安排，已於 109/5/6 追評展延完成)，持續朝全店舖通過「優等」目標努力，讓來店用餐客戶感受南僑集團對於食安用心及努力。

▶ 中國大陸地區

上海寶萊納國展中心店所有客席桌面皆貼有食品安全信息二維碼

基本上針對菜色的烹飪上，我們採購大豆油和橄欖油作為烹調油，其對健康飲食和營養有極大幫助。在餐廳的管理上，我們實施明廚亮灶系統，採用監控即時視頻的方式，將後廚操作實況轉播於餐廳入口處的螢幕，讓來往消費者皆可直觀的看到廚房操作情況，也讓寶萊納的客人通過此方式對餐廳安全衛生更有信心。目前實施明廚亮灶的餐廳有 5 家餐廳，上海寶萊納餐廳國展中心店，除了實施明廚亮灶外，每張客席桌上皆貼有食品安全訊息二維碼貼紙，通過手機掃一掃能連接到上海食品安全資訊追溯網，裡頭有餐廳基本資訊及食材追溯系統，及供應商資質證明。顧客能透過掃碼及顯示幕顯示得知食材來源及出處，進而對餐廳的食品衛生感到放心！

4

重視環境保護
關注氣候變遷

- 維護生態環境

攜手對抗氣候變遷

近年來，劇烈氣候變遷引發各種大規模形式的災難不斷上演，隨著澳洲大火等極端氣候事件越來越頻繁，讓我們感受到氣候變遷也直接間接影響自然界生長迴圈的順序、生物多樣性、疫病的快速傳染與擴散等。這些無法預測、無法防範、無法事後彌補的大規模災難，已經形成特殊的經濟、社會、環境的風險挑戰，成為本世紀全球最棘手且須急迫解決的難題之一；我們知道除了仰賴政府修法外，企業的主動加入至關重要。

致力推動節能減排

南僑集團的能源使用以外購電力、天然氣與煤等為主；為加強能源使用的管理，內部我們組織節能領導小組推動節能措施，用以降低消耗、減少損失和遏止浪費，並藉由配合各地區政府能源環保政策或簽署「年度協議節能目標責任書」制定節能指標與目標，進行節能的改善，提升能源轉換效率，以減少對環境的衝擊與影響。

2019 年各地區持續進行各項能源管理與措施，以期望藉由相關的行動達到節能減排效果。

設立節能目標

上海廠上海廠期望五年內可達成能源節省總量8‰ (優於主管機關要求5‰)。天津廠節能目標依照《區科工創新委關於公布濱海新區萬家企業十三五節能目標的通知》，2018年底已提前完成2020應節能量目標400頓標準煤。

EPP專案

上海寶萊納餐飲事業持續推行「EPP地球環境保護專案」(Environment Protection Program)，以加強能源使用管理，降低消耗、制止浪費，進行節能的改善，提升能源轉換效率，減少對環境的衝擊與影響為目標。自2008年起，各餐廳開始推動各項環境保護項目，如環保意識教育訓練、改善餐廳廢油煙設備及排廢氣設備、餐廳屋頂架設隔熱網..等等共節省用電量約144.76萬度電及降低煤氣耗用量4.84萬立方米；2019年我們持續落實「垃圾分類制度」遵循「減量化、資源化、無害化」原則，以減少垃圾處置量，通過分類和回收使之重新變成資源，改善生存環境品質。

節能小組成立

設立三級能源管理機制，定期召開會議，提高所有員工的節能減碳意識，並進行成果的考核。加強日常巡檢力度，保證檢查全面到位。避免生產過程中存在的「跑冒滴漏」現象，並得及時予以處理。

高耗能設備更新

各地區工廠依據需求，逐漸汰換高耗能設備以降低能源使用量。

▧ 南僑集團近三年主要能源使用狀況

地區	項目	單位	2017	2018	2019
台灣	外購電力	仟度	35,322	35,000	34,240
	天然氣 (LNG)	千立方公尺	763	1,086	1,622
	煤	公噸	6,937	6,908	6,440
中國大陸	外購電力	仟度	50,055	54,099	53,806
	天然氣 (LNG)	千立方公尺	1,142	1,066	1,075
	外購蒸氣	公噸	123,038	126,090	126,806
泰國	外購電力	仟度	18,188	17,436	18,873
	液化石油氣 (LPG)	公噸	2,165	2,036	2,199
	煤	公噸	19,349	17,661	16,980

說明：相關數據涵蓋範疇

台灣地區：桃園廠、中壢廠、台南廠及各餐廳

中國大陸地區：天津廠、廣州廠、上海廠及各餐廳

泰國地區：萬磅廠

南僑集團瞭解溫室氣體排放主要來源係以能源消耗為主，故現階段以耗能盤點為主要執行方向，而各工廠可以其當地法規要求，進行自主管理。

▧ 南僑集團近三年溫室氣體排放量

單位：公噸 CO_2e

地區	排放源	2017	2018	2019
台灣	範疇一 CO_2 排放量	20,530.49	20,291.00	19,677.16
	範疇二 CO_2 排放量	19,568.49	19,425.02	18,249.93
中國大陸	範疇一 CO_2 排放量	2,475.58	2,320.24	2,396.42
	範疇二 CO_2 排放量	64,445.42	66,917.86	65,721.27
泰國	範疇一 CO_2 排放量	56,140.39	51,430.57	50,170.11
	範疇二 CO_2 排放量	10,587.12	10,149.57	10,985.90
總計	範疇一 CO_2 排放量	79,146.46	74,041.81	72,243.69
	範疇二 CO_2 排放量	94,601.03	96,492.45	94,957.11

說明：

1. 台灣地區溫室氣體排放計算：
   (1) 外購電力：107 年經濟部能源局公告資料
   (2) 其他能源參考：2019 年 6 行政院環保署溫室氣體排放管理表
2. 中國大陸地區溫室氣體排放計算：
   (1) 上海寶萊納各餐廳及上海廠估算係數引用 IPCC2006 年版溫室氣體排放係數，外購電力、蒸汽根據《上海市溫室氣體排放核算與報告指南（試行）》估算之。
   (2) 天津廠天然氣、汽油、柴油排放係數來源於《IPCC2006 年碳排放係數》，外購蒸汽和電力依據天津經濟技術開發區製造企業溫室氣體排放報告指南估算。

(3) 廣州廠 2016 年資料來源協力廠商碳盤查機構 SGS 報告；其餘天然氣、汽油、柴油排放係數資料來源於《IPCC2006 年碳排放係數》，外購蒸汽的排放係數資料來源於《廣東省企業（單位）二氧化碳排放資訊報告指南（試行）》，外購電力排放係數資料來源於《2017 中國區域電網基準線排放因數》。

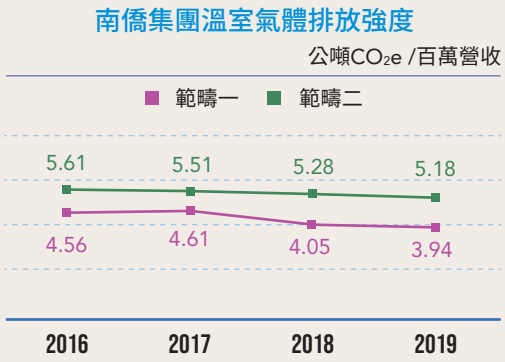
3. 泰國地區溫室氣體排放計算：

(1) 電力係數引用 2017 年 Thailand Grid Mix Electricity LCI Database 2557(20014)。

(2) 煤、液化石油氣係數引用 2013 年 IPCC Vol.2 table 2.2,DEDE。

(3) 汽、柴油係數引用 2013 年 IPCC Vol.2 table 3.2.1, 3.2.2, PPT/DEDE。

鑒於空污、霾害等愈益嚴重，對人體健康危害程度最劇的懸浮微粒PM2.5...等充斥各角落讓民眾心慌，桃園廠配合主管機關環保政策，斥資超過1000萬元架設天然氣供氣設備，將既有的燃煤鍋爐汰換為燃氣鍋爐，同時也汰換燃燒機及控制系統，如此每年可以不再購置大量的煤炭，同時也可降低。空污危害的發生，期與政府對環保共盡一份力量。



2019年桃園廠進行2018溫室氣體盤查，並於11月取得ISO14046驗證書，我們引用2018年盤查結果作為溫室氣體排放量之基礎，並預估2020汰換燃氣鍋爐後每年可減少排放量約8,242公噸CO_2e。同時，估計每年約可節省68.3萬度電，電費約200萬元。

優化運輸管理

南僑集團發揮自身力量，對於員工交通車管理及產品配送，我們共同推動價值鏈的節能以促進環境保護，如萬磅廠及南僑大陸事業對於員工上下班交通車的安排，整合班車資源，優化交通車路線，讓更多員工能夠乘坐班車、減少行車距離，降低能源使用及污染排放。近年來，南僑大陸事業隨著經濟快速發展，為拓展市場，廈門及重慶陸續成立客服中心，再加上上海金山廠開始運轉、天津廠及廣州廠新增產品線，減少運輸的路程，以改善商品運送階段的環境與能源衝擊。

對於產品銷售運送，透過有系統的訂單管理，各地區產製配銷單位仰賴大量的承運商配送機制，並優化配送路線，以期將產品順利送到客戶端，故在承運商評選時，我們注重其在節能減排方面所做出的努力，除符合各地區基本法規遵循外，承運商使用的車輛至少要達到各地所規定的最低排放標準，對於不符合排放標準的車輛會要求承運商汰換車輛；每年我們會與承運商定期檢討運輸指標，並針對未達標的部分制定改善方案。

南僑食品集團通過持續在大陸各地增設工廠及產線的方式，減少產品異地調撥及二次配送。

共同配送措施與績效

常溫運輸方面，採用零擔運輸方式：挑選合格承運商，將產品與相匹配的貨品同車配載。

冷鏈運輸方面，採用包車方式：不同客戶在同一輛車上配載。排車時注重線路優化；而冷鏈包車的滿載率一直是每月物流運營考核的重點，年度KPI中滿載率目標為90%，2019年實際達成率為95%，通過優化線路及提高滿載率，達到節能減排的目的。

產品碳足迹

為了因應氣候變遷，台灣地區行政院核定「國家因應氣候變遷行動綱領」基礎下；2018 年 11 月我們配合衛福部食藥署建置「食品加工用油脂碳排放計算規則」，並公告於環保署的台灣產品碳足跡網站 (https://cfp.epa.gov.tw/carbon/defaultPage.aspx)。2019 年我們通過「國內食品加工用油脂碳排放係數」審查，並取得產品碳標籤。

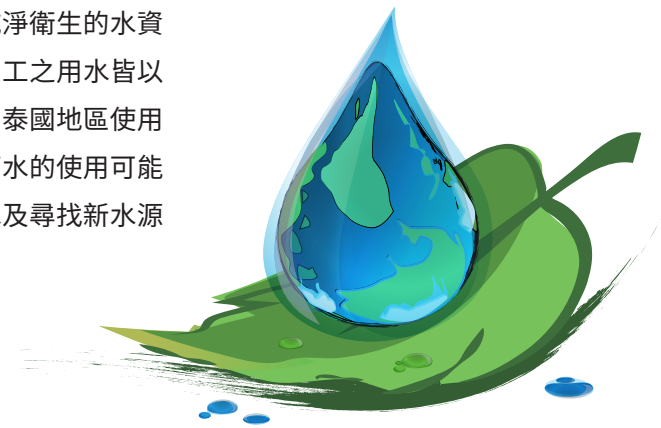
碳標字第1901517001號
每桶(16.5kg)
http://www.epa.gov.tw

全面性水資源管理

水是人類及動植物發展必需品之一，不僅是產業發展與環境保護中不可或缺的有限資源，同時也直接影響產業經濟結構、社會人文與環境變遷，也是永續發展重要關鍵因素。近年來全球氣候變遷，水源供給不足與洪水大患的風險日益提升，水資源能否穩定供應成為企業面臨的重要議題。

節約用水

身為以食品加工為主要生產模式的南僑集團，乾淨衛生的水資源極其重要；餐廳、台灣及中國大陸地區食品加工之用水皆以一次性使用在地政府或相關單位提供之自來水，泰國地區使用深層地下水經過嚴格處理後之可飲用水源；地下水的使用可能造成地層下陷及乾涸的風險，故未來在節約用水及尋找新水源是泰國所需面對的問題。



▧ 各地區持續透過各項節水措施及廢污水處理方式，以期望藉由相關的行動達到減量及環保效果。

數據管理

透過計量表紀錄用水狀況，進行嚴格的統計、分析與考核，完善數據隨時監控。

更新節水設備

更新用水各項設備以減少用水量。如：桃園廠汰換成燃氣鍋爐，估計可節省8,268噸水量，冷卻水塔更換、扇形噴嘴更換等等。

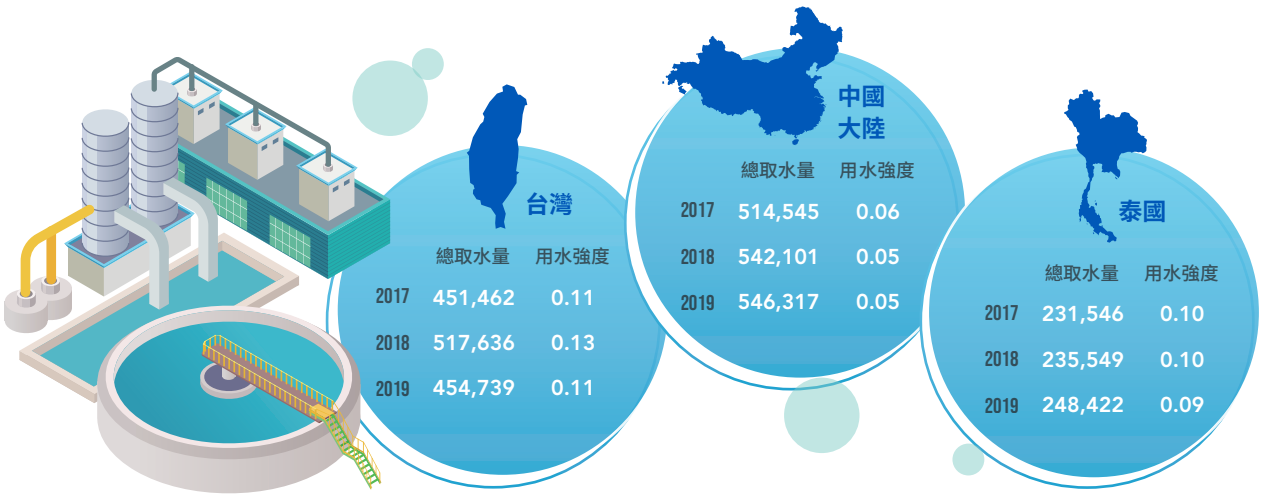
改善產品製程

開發不經水洗酯交換方式之綠色工藝技術專利，大幅降低廢水產生量。

回收再利用

回收經處理的廢水供灌溉花木或清潔使用，例如，使用逆滲透廢水於工廠或餐廳澆灌植栽。

▧ 南僑集團製造單位用水情形



說明：

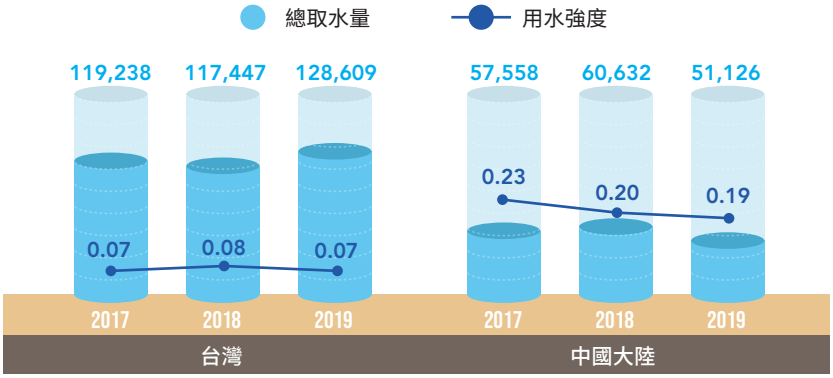
1、揭露範疇涵蓋各地區工廠。(單位：立方公尺；用水強度 = 總取水量 / 千元營收)

2、台灣地區地下水使用量主要為桃園廠地下水，有合法水權，地下水經脫鐵、軟化及純化等製程，脫鐵水用於一般灌溉、廠區清潔用途，軟化水用於冷卻水補充，純水使用於蒸汽鍋爐。

3、2019 年廣州廠獲「廣東省節水型企業」。

4、萬磅廠深層地下水藉由加氧曝氣去除可沉澱固體，再通過 100 微米的加壓過濾器後，加氯消毒並保存於清水槽中，做為一般洗滌用水；清水經軟化後通過 RO 逆滲透系統所產生之純水，才可做為用於製作產品之水源。泰南僑除每天定期檢查水中含氯量、硬度等，並透過外部實驗室檢核，確認每年符合泰國公共衛生部 (Ministry of Public Health) 及每 3 年符合歐盟飲用水水質指令 (Council Directive 98/83/EC) 之要求。

南僑集團餐飲事業用水情形



說明：

1、揭露範疇涵蓋各地區餐廳。(單位：立方公尺；用水強度 = 總取水量 / 千元營收)

2、為提升水資源的使用效率與效益，餐飲事業採用節能水龍頭、調節並設定出水量，杜絕浪費，平日除加強日常巡察及定期維護更新設備零件外，我們更重視用水節約意識培訓教育工作，即用即開，人離即關等宣導。

廢污水防治監控

水排放的衝擊與排放水量、水質及排放目的地相關，未受管理的廢汙水排放可能影響水生生物的棲息地、水供應的品質，遠則連海洋都身受其害，其所造成的環境問題是不容小覷的。南僑台灣及泰國各工廠相關廢水處理及排放，皆符合當地政府相關法規的規範與要求，生活污水最終至工業區污水處理廠處理或經處理後放流至河流中。而在中國大陸的部分，根據當地法規和政府要求，生活污水直接排入廠內污水管網進入市政污水管網；生產污水全部收集到廠內污水站處理，經各自執行當地地方標準三級排放後，經市政污水管網流入政府污水處理廠處理後排入河流。

各地區廢污水處理措施：

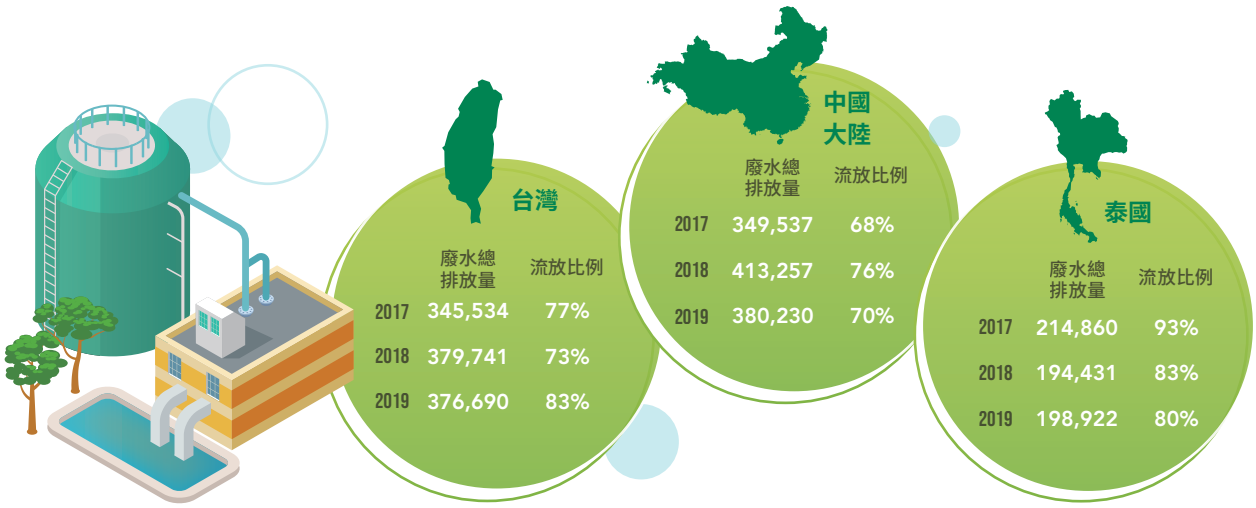
中國大陸地區建立《汙水處理操作規程》和《監測與測量程式》，人員按標準作業流程操作且24小時在現場監測，每天對排放污水進行自檢，確認污水達標後排放；每年並委託有資質的協力廠商進行檢測，其檢測結果均符合地方標準。

餐廳設置隔油池、油水分離器設備進行廢水再處理；中國大陸工廠總排放口設置線上水質自動檢測設備，以利水質監測。

各地區生產單位遵循當地政府污水處理相關規範與要求，經處理後予以排放。2019年並未發生違反排放法規定而被處罰之情事。

冰品生產會有前後段管路少量餘料，可當成廚餘，會使用膠桶盛裝，狀態似奶昔，回收商使用車子載大桶來收集餵豬，並不會產生任何廢棄物，並可減少廢水處理負荷。

南僑集團製造單位廢水排放統計表



說明：

1、資訊範疇：各地區工廠。

2、單位：立方公尺；放流比例 = 總排放量 / 總取水量。

推動廢棄物減量

近年來各先進國家已紛紛摒棄傳統廢棄物管理方法，不再強調焚化與掩埋等管末處理，而朝向減少資源消耗、抑制源頭廢棄物產生，並強調回收再生利用之前端管理，期望能達到資源再利用最大化，與廢棄物最小化之「零廢棄」遠景。

落實廢棄物處理

南僑集團各事業產生之事業廢棄物，確實依據當地政府法令規定，進行清除、處理或再利用，並定期以網路傳輸方式完成申報，且於規定期限內上網查詢與確認事業廢棄物之清除、處理及再利用情形，執行廢棄物之分類、收集、儲存、管理、清運，以有效管制廢棄物。

各地區廢棄物處理措施

按時申報

各地區廢棄物皆委託合格之清除業者及回收業處理，並依據當地法規要求進行申報及追蹤流向。

分類存放

中國大陸地區制定《固體廢棄物管理規定》、《危險廢棄物管理規定》等制度，廠區內分設各類垃圾存放點，避免相互汙染，以利落實分類處理。

教育訓練

泰國廠透過對3R (減少Reduce、回收Recycle及再利用Reuse) 讓員工了解如何執行減廢及如何從廢棄物中創造價值，並制定降低生產損失比率目標以減少浪費。

減量處理

台灣地區透過新增汙泥脫水、烘乾設備以有效達成減少汙泥清除量。

▧ 南僑集團各類廢棄物處理情形

地區	項目	2017		2018		2019	
		數量（公噸）	回收再利用 (%)	數量（公噸）	回收再利用 (%)	數量（公噸）	回收再利用 (%)
台灣	一般事業廢棄物	3,241	71%	4,153	68%	4,617	79%
	製程廢棄物	2,537	85%	3,475	77%	3,895	89%
	生活廢棄物	705	0%	678	0%	722	0%
中國大陸	一般事業廢棄物	5,866	72%	7,258	83%	5,910	85%
	製程廢棄物	4,217	100%	6,057	100%	4,997	100%
	生活廢棄物	1,626	0%	1,154	0%	869	0%
	有害事業廢棄物	23	100%	46	86%	44	70%
泰國	一般事業廢棄物	3,037	64%	3,648	71%	3,138	57%
	製程廢棄物	3,019	64%	3,637	71%	3,129	57%
	生活廢棄物	14	0%	8	0%	7	0%
	有害事業廢棄物	5	0%	3	39%	2	0%

說明：

1、範疇涵蓋各地區工廠及餐廳。

2、中國大陸及泰國地區有害事業廢棄物為廢燈管、廢機油、廢硒鼓、鉛蓄電池、廢化學包裝品及廢液等皆 100% 委外處理。

資源循環使用

為了能在資源的循環利用上盡一份心力，我們使用符合環保節能的包裝材料，包含 PP 收縮材料、PE 塑膠瓶、PET 塑膠瓶、HDPE 袋、紙標籤、紙盒及紙箱等，皆是可回收的使用材料。

台灣地區

冷凍麵糰透過在暢銷品包裝設計上，採用專用紙箱，可減少標籤使用；生產線使用不銹鋼盤、鋁盤及 HDP 等可 100% 重覆使用器具，為配合客戶降低異物入侵產線的風險，部分產品採用可回收重覆使用、省資源、低包材損耗的塑膠框籃，取代紙箱的使用等等措施已降低環境污染，2019 年合計可減少使用紙箱達 25,947 個。此外，我們採用通過台灣環保署環保標章認證的瓦楞紙箱廠商作為選購主要的外包裝材料依據，2019 年南僑台灣總計約使用了 1,940 噸瓦楞紙箱。

中國大陸地區

南僑大陸事業紙類包材亦以符合 FSC 認證為優先選擇，近三年來採購 FSC 認證紙箱占紙箱總採購量 99.22% (2017 年 96%、2018 年 99.84%)。上海寶萊納餐飲事業亦為符合節能減碳、綠色環保新訴求，餐廳內針對環保概念性產品之採購，如環保垃圾袋、擦手紙、捲筒紙及外帶盒等；對於餐廳用捲筒紙、擦手紙是環保生活用紙，源自於牛奶飲料包裝盒夾心紙層和農林剩餘物等環保原料中提取優質纖維，經過獨特工藝製造而成。一次性刀、叉、更以純天然玉米澱粉為主料，經過高溫高壓成型，紫外線消毒，無菌包裝，產品在堆肥的條件下，180 天左右可生物降解，是真正的零污染的環保產品。一次性打包盒則是竹漿加澱粉。

泰國地區

泰南僑研發部門在產品設計的包材使用上盡量符合 ISO 14021 標準的環保標準的綠色紙箱，綠色紙箱可以幫助減少紙張消耗和能源使用，同時保持堆疊和保護能力；2019 年採購綠色紙箱占總採購量 12%。

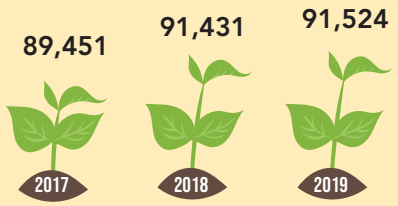
齊聲號召志工，參加守護生態

近年暴雨、高溫等極端氣候不僅影響民生，更讓物種滅絕速度加快；面對極端氣候下的現象，「種樹」是最直接且門檻最低的作法，因為森林本身是眾多生態系的庇護所，有了森林各種物種自然就能回歸，全球高溫也能有所減緩！自 2013 年開始，泰南僑即開始號召志工加入種樹的行列，至 2019 年底已於森林公園或學校種植約 570 株樹苗，並期望於 2030 年達成 2,000 株樹苗的種植，與員工一同攜手植樹，守護生態未來。

除了各項資源循環使用的措施外，在環境保護的經費支出主要投入於廢水、廢土、廢棄物及資源回收等各項污染防治處理及設備檢測、維修及改善、綠化養護、蟲害防治等工作；近年來我們累積投入相關支出如右：

南僑集團環境保護支出

單位：千元



5

附　錄

關於本報告書

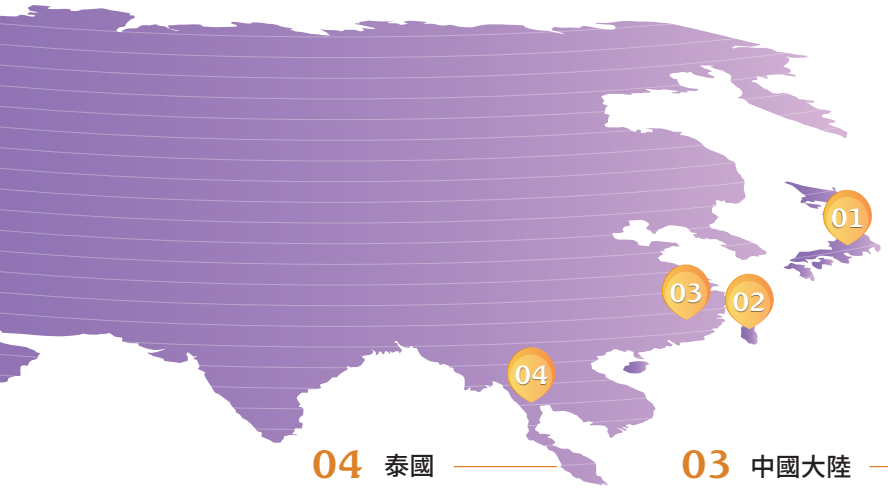
南僑集團的永續發展歷程中，無論經歷多少次外在大環境的變化，始終信守「穩健踏實」的理念與方針；自 2015 年開始，藉由每年企業社會責任報告書的發布，成為接軌國際及揭露集團非財務資訊的工具；對外持續與利害關係人保持良好的溝通，對內落實推動永續發展之方針及策略，朝永續經營的企業目標邁進。

報告期間

報告期間為 2019 年 1 月 1 日至 12 月 31 日。本報告書於 2020 年 9 月發行，並備有中、英文版本公告於南僑集團企業社會責任網站，內容涵蓋利害關係人關注的各項重大性主題，以及南僑集團在經濟、環境及社會等面向的具體實踐。

報告範疇

本報告書範疇係依據重大性及合併財務報表的原則設定組織邊界，非財務績效資訊的揭露邊界除涵蓋台灣、中國大陸、泰國及日本地區之重大考量面資訊，以使揭露邊界涵蓋所有生產基地及重要營運據點。本報告書雖擴大邊界涵蓋範圍，但相關部份績效數據採分開揭露，不影響數據可比較性，若有資料計算範疇與基礎改變之情形，則將加以附註說明。



01 日本

- 商務旅館事業
- 點水樓餐飲事業

02 台灣

- 桃園廠 (油脂、冰品、冷凍麵糰及洗劑事業)
- 中壢廠 (急凍熟麵、冷凍麵糰及常溫米飯事業)
- 台南廠 (冰品事業)
- 餐飲事業 (中、西式餐飲事業)
- 銷售及行政單位

03 中國大陸

- 天津廠 (油脂、甜點奶油及冷凍麵糰事業)
- 廣州廠 (油脂事業、鮮奶油事業)
- 上海廠 (油脂事業)
- 上海僑好廠 (急凍熟麵事業、啤酒及肉製品)
- 上海寶萊納餐飲事業 (中、西式餐飲事業)
- 銷售及行政單位

04 泰國

- 萬磅廠 (米菓、速食麵、
- 調理熟飯、調理粥品)
- 銷售及行政單位

為跨足日本餐飲事業，南僑投控於 2014 年 5 月 100% 投資南僑日本株式會社，截至 2019 年底持續注入資本額累積計日幣 10.5 億元，並分別於東京都新宿區興建兩棟大樓 (四谷店及新宿店)，以為經營餐飲自

有品牌「點水樓」使用。為落實節能及減少廢棄物，於興建過程中，舊建築物拆除符合回收的標準，新建築物的設計使用斷熱材並 90% 使用 LED 照明，以減少未來對環境衝擊及能源使用，2018 年 3 月四谷店已開始試營運，惟因日本子公司試營運期間所有相關非財務績效數據對南僑集團影響甚微，故不予揭露。

報告依循標準

全球永續性報告協會 (The Global Reporting Initiative, GRI)	聯合國	臺灣證券交易所
依循項目	依循項目	依循項目
GRI準則：核心選項 G4食品加工業行業揭露指南	全球永續發展目標 (Sustainable Development Goals, SDGs)	上市上櫃公司企業社會責任實務守則 「上市公司編制與申報企業社會責任報告書作業辦法」

報告查證

	永續	財務
依循標準	■ 「上市公司編制與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條 食品餐飲業額外強制揭露之七項指標	■ 證券發行人財務報告編製準則 ■ 採用金管會認可並於2018年生效之國際財務報導準則
查證機構	安侯建業聯合會計師事務所 (說明)	安侯建業聯合會計師事務所

說明：依據財團法人會計研究發展基金會所發布之確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，執行獨立有限確信 (limited assurance) 程序，確信報告附於本報告書附錄。

報告品質管理流程

01 彙整
- 各地區事業單位提供報告書資料，並確定資料的正確性與完整性。
- 由企業社會責任執行秘書小組整合相關資訊，並規劃報告書主軸、編輯、修訂及協助外部查證。

02 編撰
- 由各事業單位主管擔任報告書揭露內容撰述、並提供相關業務的績效、未來行動方案與目標。

03 審閱
- 內部：資料及數據企業社會責任委員會各小組主管確認。
- 外部：安侯建業聯合會計師事務所執行確信工作。

04 彙整
- 企業社會責任委員會會議召開由集團協理級以上主管委員審閱核定。
- 報告書送交董事長審閱核定。

歷年報告書發行時間

2015.12

2016.12

2017.11

2018.08

2019.09

聯絡方式

任何有關本報告書及對南僑集團永續發展的疑義或建議，誠摯歡迎您與我們聯繫。

聯絡窗口：執行秘書小組　胡梅娟

總部地址：10376 臺北市延平北路四段 100 號

電　　話：(02)6619-3274

電子郵件：csr@namchow.com.tw

南僑集團企業社會責任網址： http://www.namchow.com.tw/csr/csr.html

經獨立第三方通過國際驗證情形

廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	效期	驗證機構
桃園廠	食用油脂	ISO22000	100%	2021.06.29	SGS
		HACCP	100%	2022.01.07	
		ISO9001	100%	2020.02.22	
	冷凍麵糰	FSSC22000	100%	2021.06.29	SGS
		HACCP	100%	2021.01.07	
	冰霜線及餅皮線	ISO9001	100%	2020.01.03	SGS
		HACCP	100%	2020.04.28	
		ISO22000	100%	2020.04.28	
中壢廠	冷凍麵糰	ISO22000	100%	2020.09.30	SGS
		FSSC22000	100%	2020.09.30	
	常溫米飯	ISO22000	100%	2020.09.29	SGS
		FSSC22000	100%	2020.09.29	
		SQF	100%	2020.05.27	食品工業發展研究所
		TQF	66.67%（說明）	2020.10.15	
	急凍熟麵	ISO22000	100%	2020.09.29	SGS
		FSSC22000	100%	2020.09.29	
		SQF	100%	2020.05.27	食品工業發展研究所
台南廠	冰品	ISO9001	100%	2023.01.03	SGS
		HACCP	100%	2020.04.28	
		ISO22000	100%	2020.04.28	
上海廠	食用油脂製品	ISO22000	100%	2020.10.30	方圓標誌認證集團有限公司
		HACCP	100%	2020.10.30	
		ISO9001	100%	2020.10.30	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
上海廠（僑好）	速凍調製食品、醃臘肉製品、熏煮香腸	ISO22000	42%	2022.07.23	方圓標誌認證集團有限公司
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
	鮮啤酒、速凍調製食品、醃臘肉製品、熏煮香腸	HACCP	45%	2022.07.23	方圓標誌認證集團有限公司
		ISO9001	51%	2022.07.04	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會

廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	效期	驗證機構
上海廠（僑好）	速凍麵條（生製品、熟製品）	ISO9001	100%	2021.01.28	方圓標誌認證集團有限公司
		ISO22000	100%	2021.01.28	
		HACCP	100%	2021.01.28	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
天津廠（天津南僑）	食用油脂製品 / 速凍其他麵米製品	ISO9001 / HACCP	100%	2021.02.12	上海天祥質量技術服務有限公司
		ISO22000	100%	2021.06.29	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
天津廠（天津吉好）	人造奶油、含乳飲料、焙烤食品用餡料、烘焙食品餡料、速凍其他麵米製品	ISO9001	100%	2021.11.11	上海天祥質量技術服務有限公司
		ISO22000	100%	2021.06.18	
		HACCP	100%	2021.11.07	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
廣州廠（廣州南僑）	食用油脂製品 [食用氫化油、人造奶油（人造黃油）、起酥油]	ISO9001	100%	2020.07.12	上海天祥質量技術服務有限公司
		ISO22000	100%	2020.11.29	
		HACCP	100%	2020.07.12	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
廣州廠（廣州吉好）	食用油脂製品（動植物脂混合奶油）	ISO9001	100%	2021.01.22	上海天祥質量技術服務有限公司
		ISO22000	100%	2021.01.22	
		HACCP	100%	2021.01.22	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2021.11.07	上海市食品協會
萬磅廠	米菓、速食麵、調理熟飯及調理粥品	GMP/HACCP	100%	2021.08.05	SGS
		ISO9001	100%	2021.06.22	
		BRC	100%	2020.03.05	
		IFS	100%	2020.04.19	

說明：驗證比例係依據驗證品項比例計算

產品檢驗情形

中國大陸地區

委外檢驗

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗 (執行標準)
油脂 (上海廠)	100.00%	原物料	GB5749《生活飲用水衛生標準》 ISO 8573（油分、顆粒度、濕度） GB 29202-2012《食品安全國家標準 食品添加劑 氮氣》 GB/T 6543(瓦楞紙箱抗壓強度測試)
		成品	GB15196《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB5009.257《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB/T5009.6《食品中脂肪的測定》 GB 2762-2017《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB 2760-2014《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》 GB 5009.251-2016《食品安全國家標準 食品中 1，2- 丙二醇的測定 第一法 氣相色譜法 GB 5009.271-2016《食品安全國家標準食品中鄰苯二甲酸酯的測定》
油脂 (天津廠)	100.00%	原物料	GB5009.24-2016 食品安全國家標準 食品中黃麴黴毒素 M 族的測定》 GB5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》 GB5750.4-2006《生活飲用水標準檢驗方法 感官性狀和物理指標》 GB5750.5-2006《生活飲用水標準檢驗方法 無機非金屬指標》 GB5750.6-2006《生活飲用水標準檢驗方法 金屬指標》 GB5750.11-2006《生活飲用水標準檢驗方法 消毒劑指標》 GB5749-2006《生活飲用水衛生標準》 GB/T 22388-2008《原料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法》 GB31604.30-2016《食品安全國家標準 食品接觸材料及製品 鄰苯二甲酸酯的測定和遷移量的測定
		成品	GB15196-2015《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB2760-2014《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》 GB2761-2016《食品安全國家標準 食品中真菌毒素限量》 GB2762-2016《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB5009.236-2016《食品安全國家標準 動植物油脂水分及揮發物的測定》 GB5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》 GB5009.83-2016《食品安全國家標準 食品中胡蘿蔔素的測定》 GB5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB5536-1985《植物油脂檢驗 熔點測定法》

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗 (執行標準)
油脂 (廣州廠)	100.00%	原物料	GB 15680-2009《棕櫚油》 GB 29202《食品安全國家標準 食品添加劑 氮氣》 GB 30616《食品安全國家標準 食品用香精》 GB 5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》 GB 5749《生活飲用水衛生標準》 GB1886.174-2016《食品安全國家標準 食品添加劑 食品工業用酶製劑》 GB19644《食品安全國家標準 乳粉》 GB/T22388《原物料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法》 GB19646《食品安全國家標準 稀奶油、奶油和無水奶油》 GB5009.251 食品中 1,2- 丙二醇的測定 GB5009.32《食品安全國家標準 食品中 9 種抗氧化劑的測定》 NY/T 230《椰子油》
		半成品	GB/T5533-2008 植物油脂含皂量的測定
		成品	AOCS Offical Method Cd 29d-13 GB 15196-2015《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB 2760-2014《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》 GB 5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》 GB/T 5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB/T22388《原料乳及乳製品中三聚氰胺檢測方法》 GB28050-2011《食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則》 GB4789.3-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 大腸菌群計數》 GB4789.15-2016《食品安全國家標準 食品微生物學 黴菌和酵母計數》 GB5009.138-2017《食品安全國家標準 食品中鎳的測定》 GB5009.236-2016《食品安全國家標準 動植物油脂水分及揮發物的測定》 GB5009.268-2016《食品安全國家標準 食品中多元素的測定》 GB5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB/T12766-2008《動物油脂 熔點的測定》 GB5009.251《食品中 1,2- 丙二醇的測定》《食品油脂製品生產許可審查細則》

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗 (執行標準)
速凍麵糰	100.00%	原物料	Q/FJWS-0001S《果蔬罐頭》 GB 4789.4-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》 GB 4789.10-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 金黃色葡萄球菌檢驗》 GB 5009.3-2016《食品安全國家標準 食品中水分的測定》 GB 5009.4-2016《食品安全國家標準 食品中灰分的測定》 GB 5009.17-2014《食品安全國家標準 食品中總汞及有機汞的測定》 GB 5009.26-2016《食品安全國家標準 食品中 N- 亞硝胺類化合物的測定》 GB 5009.123-2014《食品安全國家標準 食品中鉻的測定》 GB 5009.190-2014《食品安全國家標準 食品中指示性多氯聯苯含量的測定》 GB 5009.227-2016《食品安全國家標準 食品中過氧化值的測定》 GB/T 5009.162-2008《動物性食品中有機氯農藥和擬除蟲菊酯農藥多組分殘留量的測定》 SC/T 3011-2001《水產品中鹽分的測定》 SC/T 3204-2012《蝦米》
	100.00%	成品	GB 19295-2011《食品安全國家標準 速凍面米製品》 GB 4789.2-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 菌落總數測定》 GB 4789.4-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》 GB 4789.10-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 金黃色葡萄球菌檢驗》 GB 4789.38-2012《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 大腸埃希氏菌計數》 GB 5009.35-2016《食品安全國家標準 食品中合成著色劑的測定》 SN/T 3538-2013《出口食品中六種合成甜味劑的檢測方法 液相色譜 - 質譜 / 質譜法》 AOAC 996.06 AOAC 966.23 FDA/BAM online chapter 3 FDA/BAM online chapter 4 FDA/BAM online chapter 5 FDA/BAM online chapter 12

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗（執行標準）
淡奶油（廣州廠）	100.00%	原料	GB 11674-2010《食品安全國家標準 乳清粉和乳清蛋白粉》 GB 2762-2017《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB 2761-2017《食品安全國家標準 食品中真菌毒素限量》 GB 15196-2015《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB 1886.178-2016《食品安全國家標準 食品添加劑 聚甘油脂肪酸酯》 GB 19644-2010《食品安全國家標準 乳粉》 GB/T 22388-2008《原料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法》 GB 28403-2013《食品 安全國家標準 食品添加劑 瓜爾膠》 GB 29945-2013《食品安全國家標準 食品添加劑 刺槐豆膠》 GB 5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》 GB 5749-2006《生活飲用水衛生標準》 GB 9678.2-2014《食品安全國家標準 巧克力、代可可脂巧克力及其製品》 GB 29921-2013《食品安全國家標準 食品中致病菌限量》 GB/T 20705-2006《可可液塊及可可餅塊》 GB 29921-2013《食品安全國家標準 食品中致病菌限量》 GB/T 20706-2006《可可粉》
	100.00%	成品	GB 15196-2015 食品安全國家標準 食用油脂製品 GB 28050-2011 食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則 GB 5009.257-2016 食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定 GB 5009.271-2016 食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯化合物的測定 GB/T 21732-2008 含乳飲料 GB 7101 食品安全國家標準 飲料 GB2762-2017 食品安全國家標準 食品中污染物限量 Q/JHSP 0001S-2019《動植物脂混合奶油》
	100.00%	其他	GB 50457-2008《醫藥工業潔淨廠房設計規範》 ISO 8573-1《壓縮空氣 第一部分：污染物淨化等級》
甜點奶油	100.00%	原物料	GB 5749-2006《生活飲用水衛生標準》
	100.00%	成品	Q/02A0501S-2018《動植物脂混合奶油》 GB 5009.3-2016《食品安全國家標準 食品中水分的測定》 GB 5009.4-2016《食品安全國家標準 食品中灰分的測定》 GB 5009.5-2016《食品安全國家標準 食品中蛋白質的測定》 GB 5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB 5009.91-2017《食品安全國家標準 食品中鉀、鈉的測定》 GB 5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗（執行標準）
TBC 食品餡料	100.00%	成品	GB/T21270-2007 食品餡料 Q/07A2065S-2017 焙烤食品用餡料 GB 5009.251-2016《食品安全國家標準 食品中 1，2- 丙二醇的測定》 GB 5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》
TFP 食品餡料	100.00%	成品	Q/07A2662S-2018 烘焙食品餡料 Q/07A2662S-2019《烘焙食品餡料》 GB 5009.3-2016《食品安全國家標準 食品中水分的測定》 GB 5009.4-2016《食品安全國家標準 食品中灰分的測定》 GB 5009.5-2016《食品安全國家標準 食品中蛋白質的測定》 GB 5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB 5009.28-2016《食品安全國家標準 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精鈉的測定》 GB 5009.91-2017《食品安全國家標準 食品中鉀、鈉的測定》 GB 5009.251-2016《食品安全國家標準 食品中 1，2- 丙二醇的測定》 GB 5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB 5009.271-2016《食品安全國家標準 食品中鄰苯二甲酸酯的測定》
預油炸、預烤焙、醬包	100.00%	成品	GB 19295-2011《食品安全國家標準 速凍麵米製品》
含乳飲料	100.00%	成品	GB/T 21732-2008《含乳飲料》
啤酒	100%	成品	GB/T 4927-2008《啤酒》
肉製品	100.00%	原物料	GB5749《生活飲用水衛生標準 》 QMCCK0006S-2017《上海味好美食品有限公司企業標準 單一型香辛料（嘉定）》 SB/T 10379《速凍調製食品》
		成品	GB 2730《食品安全國家標準 醃臘肉製品》 SB/T 10379《速凍調製食品》 SB/T 10279-2017《熏煮香腸》 GB 7718-2011《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》 JJF 1070-2005《定量包裝商品淨含量計量檢驗規則》 GB 28050-2011《食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則》 GB 5009.33-2016《食品安全國家標準 食品中亞硝酸鹽與硝酸鹽的測定》

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗 (執行標準)
急凍熟麵	100.00%	原物料	GB 5749《生活飲用水衛生標準》 GB/T 13277.1-2008《壓縮空氣 第 1 部分：污染物淨化等級》 GB 5009.3《食品安全國家標準 食品中水分的測定》
		成品	GB19295《食品安全國家標準 速凍麵米製品》 GB 28050-2011《食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則》 GB 5009.5-2016《食品安全國家標準 食品中蛋白質的測定》 GB 5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB 5009.88-2014《食品安全國家標準 食品中膳食纖維的測定》 GB 5009.4-2016《食品安全國家標準 食品中灰分的測定》 GB 5009.91-2017《食品安全國家標準 食品中鉀 鈉的測定》 GB/Z 21922-2008 食品營養成分基本術語 GB5009.3《食品安全國家標準 食品中水分的測定》 GB 5009.8-2016 食品安全國家標準 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麥芽糖、乳糖的測定 GB 5009.168-2016 食品安全國家標準 食品中脂肪酸的測定 第一法 內標法 GB 4789.14-2014《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 蠟樣芽胞桿菌檢驗》 GB 4789.30-2016 食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 單核細胞增生李斯特氏菌檢驗 ISO 6888-1:1999(Amd.2:2018) Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)-Part 1:Technique using Baird-Parker agar medium SN/T 1204-2016 植物及其加工產品中轉基因成分即時螢光 PCR 定性檢驗方法 GB 4789.7-2013 食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 副溶血性弧菌檢驗 GB 5009.22-2016 食品安全國家標準 食品中黃麴黴毒素 B 族和 G 族的測定 GB 4789.38-2012《食品微生物學檢驗 大腸埃希氏菌計數》 SC/T 3025-2006《水產品中甲醛的測定 高效液相色譜法》

自行檢驗

事業部	合格佔比	產品	檢驗項目
油脂（上海廠）	96.50%	原物料	過氧化值
	99.65%		酸價
	100.00%		水分、零度試驗、熔點、碘價、菌落總數、大腸菌群
	99.93%	半成品	熔點
	100.00%		過氧化值、酸價、水分、碘價、零度試驗
	100.00%	成品	熔點、水分、酸價、過氧化值、大腸菌群、黴菌與酵母
油脂（天津廠）	99.67%	原物料	碘價
	99.93%		熔點
	100.00%		水分、酸價、過氧化值、0 度試驗、菌落總數、大腸菌群
	99.97%	半成品	過氧化值
	100.00%		酸價、熔點、碘價、0 度試驗
	100.00%	成品	水分、酸價、過氧化值、熔點、碘價、大腸菌群、黴菌與酵母
油脂（廣州廠）	99.31%	原物料	過氧化值
	99.79%		比色
	100.00%		水分、酸價、熔點、SFC、皂份、碘價、零度試驗、菌落總數、大腸菌群、黴菌與酵母
	99.97%	半成品	酸價
	99.98%		SFC
	99.89%		碘價
	100.00%		水分、過氧化值、熔點、鎳含量、皂份、比色、零度試驗
	100.00%	成品	水分、酸價、過氧化值、熔點、零度試驗、大腸菌群、黴菌與酵母
速凍麵團	100.00%	原物料	水分、抑制率、糖度、大腸菌群、菌落總數
淡奶油	99.58%	原物料	碘價、熔點
	100.00%		酸價、過氧化值、pH、水分、微生物
	100.00%	半成品	水分、微生物
	100.00%	成品	酸價、過氧化值、pH、水分、脂肪含量、微生物

事業部	合格佔比	產品	檢驗項目
甜點奶油	100.00%	原物料	酸價、過氧化值、PH、大腸菌群、黴菌酵母、菌落總數
		半成品	水分
	99.80%	成品	水分
	99.80%		PH
	99.59%		菌落總數
	100.00%		酸價、過氧化值、脂肪、大腸菌群
TBC 食品餡料	100.00%	原物料	黴菌、大腸菌群、菌落總數
		半成品	乾燥失重、糖度
		成品	乾燥失重、酸價、過氧化值、脂肪、總糖、糖度、水活度、黴菌、大腸菌群、菌落總數
TFP 食品餡料	100.00%	原物料	黴菌、大腸菌群、菌落總數
		半成品	乾燥失重、糖度、粘度
		成品	乾燥失重、酸價、過氧化值、脂肪、總糖、糖度、粘度、水活度、黴菌、大腸菌群、菌落總數
含乳飲料	100.00%	原物料	PH、乾物質（糖度）、菌落總數
		半成品	水分
		成品	PH、水分、糖度、脂肪、蛋白質、大腸菌群、菌落總數
預油炸、 預烤焙	100.00%	原物料	水分、冷凍試驗
		成品	大腸菌群、菌落總數
肉製品	100.00%	原物料	感官、水分、菌落總數
		成品	感官、過氧化值
啤酒	100.00%	原物料	感官、水分
		成品	感官、色度、總酸、雙乙醯、酒精度、原麥汁濃度、蔗糖轉化酶活性
急凍熟麵	100.00%	原物料	粗細度
	99.34%		水分
	92.31%		重量
	100.00%	半成品	菌落總數、大腸菌群
		成品	淨含量、包裝、試味、菌落總數、大腸菌群、黴菌

泰國地區

委外檢驗

Items	Product types	Coverage (% of qualified product) 2018	Coverage (% of qualified product) 2019	Parameter Testing
1	Rice Cracker (Finished product)	100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Allergen, Heavy metal, GMO,Nitrate&Nitrite, Mycotoxin, Nutrition testing
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens, Enterococci
2	Rice Snack (Finished product)	100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Allergen, Heavy metal, GMO,Nitrate&Nitrite, Mycotoxin, Sudan Red, Nutrition testing
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
3	Instant Noodle (Finished product)	100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Heavy metal, Nutrition testing,Mycotoxin
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
4	Cooked Rice and Retort Pouch (Finished product)	100.00%	100.00%	Chemical: Gluten
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens, Cl.botulinum,Anaerobic plate count
5	Instant Rice Porridge (Finished product)	100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
6	Mix Seasoning and Flake (Semi-Product)	100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Heavy metal
7	Paste and oil (Semi-Product)	NA	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
8	Raw materials	100.00%	100.00%	Chemical: Heavy metal, Preservative，Mycotoxin, Sudan Red
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
9	Packaging	100.00%	100.00%	Chemical: Migration testing, Heavy metal
		100.00%	100.00%	Microbiological: E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
10	Water	100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens

自行檢驗

Items	Product types	Coverage (% of qualified product) 2018	Coverage (% of qualified product) 2019	Parameter Testing
1	Rice Cracker (Finished product)	99.97%	99.96%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test
		99.83%	99.52%	Chemical: Moisture, %NaCl, % Fat, Allergen
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
2	Rice Snack (Finished product)	99.84%	99.96%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test
		100.00%	99.96%	Chemical: Moisture, %NaCl, % Fat, Peroxide value
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
3	Instant Noodle (Finished product)	99.94%	99.84%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test
		100.00%	100.00%	Chemical: Moisture, % Fat, Free Fatty acid
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
4	Cooked Rice and Retort Pouch (Finished product)	99.98%	99.98%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test
		100.00%	100.00%	Chemical: Moisture, pH
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
5	Instant Rice Porridge (Finished product)	99.71%	99.89%	Physical: Appearance, Weight, Color, Sensory test
		100.00%	100.00%	Chemical: Moisture
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
6	Mix Seasoning powder and Flake (Semi-Product)	99.98%	99.98%	Physical: Appearance, Weight, Color, Sensory test
		100.00%	100.00%	Chemical: Moisture
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
7	Paste and oil (Semi-Product)	99.97%	99.97%	Physical: Appearance, Weight, Color, Sensory test
		100.00%	100.00%	Chemical: Water Activity
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
8	Raw materials	97.55%	98.66%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test,Viscosity, Foreign body,
		99.45%	99.95%	Chemical: Peroxide value, Free Fatty Acid, %Salt, pH,Water Activity, % Moisture
		98.52%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus, B.cereus, Salmonella sp
9	Water	100.00%	100.00%	Microbiological: E.Coli, Coliform, Enterococci spp., Cl.perfringens

臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」

編號	作業辦法內容	對應章節	頁碼
(一)	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比。	食品安全預警與溝通管理 ☆食品安全管制實驗室 ☆啟動食品安全驗證機制	58-63
(二)	上市公司應遵循之食品安全衛生管理相關法規，及上市公司違反上述法規之事件類別與次數。	根植企業治理文化 ☆法規遵循	24
(三)	上市公司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。	推動廢棄物減量 ☆落實廢棄物處理 可持續供應鏈分享與管理 ☆供應商環境與社會評估	93 64、72
(四)	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。	食品安全預警與溝通管理 ☆啟動食品安全驗證機制	61、99~100
(五)	上市公司對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	可持續供應鏈分享與管理 ☆落實供應商風險評估	65~71
(六)	上市公司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。	嚴格管控產品溯源及資訊 ☆產品履歷追蹤與追溯管理	73~76
(七)	上市公司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。	食品安全預警與溝通管理 ☆食品安全 / 品質管理實驗室	60~61 101~110

GRI 準則對照表（含 G4 食品加工行業補充指標）

揭露項目		頁碼 / 對應章節
GRI100 一般揭露		
GRI102 一般揭露：核心		
102-1	組織名稱	17 公司介紹
102-2	活動、品牌、產品與服務	17 公司介紹
102-3	總部位置	17 公司介紹
102-4	營運活動地點	17 公司介紹
102-5	所有權與法律行式	17 公司介紹
102-6	提供服務的市場	17 公司介紹
102-7	組織規模	17 公司介紹
102-8	員工與其他工作者的資訊	45 人力結構
102-9	供應鏈	63 可持續供應鏈分享與管理
102-10	組織與其供應鏈的重大改變	2019 年無重大改變之情事
102-11	預警原則或方針	12 重大性主題分析與管理
102-12	外部倡議	25 外部倡議
102-13	公協會的會員資格	25 外部倡議
102-14	決策者的聲明	2 董事長的話
102-16	價值、原則、標準及行為規範	22 落實道德與誠信守則
102-18	治理結構	19 根植企業治理文化
102-40	利害關係人團體	8 利害關係人鑑別與溝通
102-41	團體協約	南僑集團未與員工簽訂團體協約
102-42	鑑別與選擇利害關係人	8 利害關係人鑑別與溝通
102-43	與利害關係人溝通的方針	8 利害關係人鑑別與溝通
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	8 利害關係人鑑別與溝通
102-45	合併財務報表中所包含的實體	96 關於本報告書
102-46	界定報告書內容與主題邊界	96 關於本報告書
102-47	重大主題表列	10 重大性主題分析與管理
102-48	資訊重編	96 關於本報告書
102-49	報導改變	96 關於本報告書
102-50	報導期間	96 關於本報告書
102-51	上一次報告書的日期	96 關於本報告書
102-52	報導週期	96 關於本報告書
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	96 關於本報告書
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	96 關於本報告書

揭露項目		頁碼 / 對應章節
102-55	GRI 內容索引	112 GRI 準則對照表
102-56	外部保證 / 確信	115 會計師意見書
GRI102 一般揭露：全面		
102-30	風險管理程序的有效性	22 控制各項風險管理
GRI103 管理方針		
103-1	解釋重大主題及其邊界	12 重大性主題分析與管理
103-2	管理方針及其要素	
103-3	管理方針的評估	
GRI200 特定主題揭露 (經濟)		
GRI201 經濟績效		
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	18 財務績效
201-2	氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會	18 財務績效 85 攜手對抗氣候變遷
201-2	定義福利計劃義務與其它退休計畫	51 完善福利與保障
GRI203 間接經濟衝擊		
203-1	顯著的間接經濟衝擊	18 財務績效
GRI204 採購實務		
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	63 在地採購
GRI300 特定主題揭露 (環境)		
GRI302 能源		
302-1	組織內部的能源消耗	85 致力推動節能減排
302-4	減少能源消耗	85 致力推動節能減排
302-5	降低產品和服務的能源消耗	85 致力推動節能減排 86 優化運輸管理
GRI303 水		
303-1	依來源劃分的取水量	88 節約用水
303-3	回收及再利用的水	90 廢污水防治監控
GRI305 排放		
305-1	直接（範疇一）溫室氣體排放	85 致力推動節能減排
305-2	能源間接（範疇二）溫室氣	85 致力推動節能減排
305-4	溫室氣體排放密集度	85 致力推動節能減排
305-5	溫室氣體排放減量	85 致力推動節能減排
GRI306 廢汙水及廢棄物		
306-1	依水質及排放目的地所劃分的排放水量	90 廢污水防治監控
306-2	按類別及處置方法劃分的廢棄物	90 廢污水防治監控

揭露項目		頁碼 / 對應章節
GRI307 有關環境保護的法規遵循		
307-1	違反環保法規	24 法規遵循
GRI308 供應商環境評估		
308-1	採用環境標準篩選新供應商	71 供應商環境與社會評估
308-2	供應鏈對環境的負面衝擊，以及所採取的行動	71 供應商環境與社會評估
GRI400 特定主題揭露 (環境)		
GRI401 勞雇關係		
401-2	提供給全職員工的福利	51 完善福利與保障
GRI403 職業安全衛生		
403-1	由勞資共同組成正式的安全衛生委員會中的工作者代表	52 營造友善工昨環境
403-2	傷害類別，傷害、職業病、損工日數、缺勤等比率，以及因公死亡件數	52 營造友善工昨環境
403-4	工會正式協定中涵蓋的健康與安全相關主題	52 營造友善工昨環境
GRI404 訓練與教育		
404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	49 多元平等學習機會
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	47 人才發展
GRI405 員工多元化平等機會		
405-1	治理單位與員工的多元化	45 人力結構
405-2	女性對男性基本薪資加薪酬的比率	45 人力結構
GRI416 顧客安全與健康		
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	24 法規遵循
GRI417 行銷與標誌		
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	77 確實完整的產品標示
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	2019 無任何產品標示及說明而產生違法情事
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	2019 無因行銷傳播產生違法情事
GRI418 客戶隱私		
418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	25 客戶隱私
GRI G4 食品加工行業補充揭露		
G4-FP5	由獨立第三方根據國際認可的食品安全管理體系標準認證的產地 (廠房) 生產的產品所占產量的百分比	99 經獨立第三方通過國際驗證情形
G4-FP6	按產品類別，說明含飽和脂肪、反式脂肪、鈉、添加糖較少的食品總銷量百分比	78 實踐產品多元創新
G4-FP7	按產品類別，說明包含加強營養成分（如纖維、維他命、礦物質、植物化學物和功能性食品添加劑）的食品總銷量的百分比	78 實踐產品多元創新

會計師意見書

KPMG

安侯建業聯合會計師事務所
KPMG
台北市11049信義路5段7號68樓(台北101大樓)
68F., TAIPEI 101 TOWER, No. 7, Sec. 5,
Xinyi Road, Taipei City 11049, Taiwan (R.O.C.)

Telephone 電話 + 886 (2) 8101 6666
Fax 傳真 + 886 (2) 8101 6667
Internet 網址 kpmg.com/tw

會計師有限確信報告

南僑投資控股股份有限公司公鑒：

本會計師接受南僑投資控股股份有限公司（以下簡稱「南僑投控公司」）之委託，對南僑投控公司民國一〇八年度（2019年度）企業社會責任報告書（以下簡稱「報告書」）中所揭露之特定績效指標（以下簡稱「確信標的資訊」）執行有限確信程序並出具報告。

確信標的資訊與報導基準

南僑投控公司依「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」（以下簡稱「作業辦法」）第四條第一項第一款規定所加強揭露之資訊及其報導基準詳列於附件一。

公司之責任

南僑投控公司應設定其社會責任績效和報導目標，包括辨識利害關係人及重大性議題，並依前述報導基準編製及允當表達民國一〇八年度(2019年度)報告書內所涵蓋之確信標的資訊，且負責建立及維持與本報告書編製有關之必要內部控制，以確保本報告書所報導之特定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

本會計師係依據財團法人會計研究發展基金會（以下簡稱「基金會」）所發布之確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃並執行工作，以對第二段所述之確信標的資訊是否存有重大不實表達出具有限確信報告。因有限確信案件對風險之瞭解及考量低於合理確信案件，所執行程序之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小，因此有限確信案件取得之確信程度明顯低於合理確信案件取得者。

品質管制與獨立性

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、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，維持完備之品質管制制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

KPMG

所執行程序之彙總說明

本會計師係針對第二段所述之確信標的資訊執行有限確信工作，主要執行之確信程序包括：

- 取得南僑投控公司民國一〇八年度（2019 年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談南僑投控公司管理階層及攸關員工，以瞭解用以蒐集及產出確信標的資訊之相關作業流程與資訊系統；
- 基於對上述事項所取得之瞭解，針對報告書揭露之特定資訊執行分析性程序，或於必要時抽樣進行測試，以獲取足夠及適切之有限確信證據。

上述確信程序係基於本會計師之專業判斷，包括辨識確信標的資訊可能存有重大錯誤或不實表達之範圍並評估其潛在風險，設計足夠且適切之確信程序暨評估確信標的資訊之表達。本會計師相信此項確信工作可對本確信報告之結論提供合理之依據。

先天限制

南僑投控公司民國一〇八年度（2019年度）報告書內容涵蓋非財務資訊，對於該等資訊之揭露內容可能涉及南僑投控公司管理階層之重大判斷、假設與解釋，故不同利害關係人可能對於該等資訊有不同之解讀。

結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現第二段所述確信標的資訊有未依適用之報導基準編製而須作重大修正之情事。

其他事項

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

安侯建業聯合會計師事務所

會計師：

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓

民國一〇九年八月二十八日

南僑集團
NAMCHOW GROUP

10376 臺北市大同區延平北路四段100號

www.namchow.com.tw