

## 6 附錄

### 6.1 財務數據統計

#### 6-1 個體財務績效／產生的直接經濟價值

(單位：新台幣仟元)

年度	2017	2018	2019
淨銷售額	3,168,714	3,211,240	3,299,640
稅前淨利	177,804	149,149	153,009
稅後淨利	150,507	117,385	126,412
總資產	3,260,860	3,446,333	4,827,395
總負債	1,105,008	1,162,939	1,908,045
總股東權益	2,155,852	2,283,394	2,919,350

#### 6-2 直接經濟價值分配

(單位：新台幣仟元)

年度	2017	2018	2019
營運成本	1,490,426	1,527,062	1,557,576
員工薪資與福利	596,850	618,789	631,398
支付給出資人者			
股利	88,000	88,000	88,000
利息	2,398	2,001	1,941
國家別支付政府的款項	88,182	98,859	81,300

#### 6-3 響應政策之財務補助

(單位：新台幣仟元)

補助項目	政府單位	金額
ISO 45001 企業人力資源提升計畫	勞動部勞動力發展署	163.2
ISO 14001 企業人力資源提升計畫	勞動部勞動力發展署	228
全自動計量機	行政院農委會／台灣冷凍肉品工會	750
總計		1141.2

## 6.2 GRI Standards 指標對照表

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
		章節	頁碼
	一般揭露 (核心選項)		
GRI 102 : 一般揭露	102-1 組織的名稱	關於此報告	01
	102-2 活動、品牌、產品與服務	2.1 關於新東陽	18,19
	102-3 總部位置	2.1 關於新東陽	18
	102-4 營運據點	2.1 關於新東陽	18
	102-5 所有權與法律形式	2.3 公司治理	24
	102-6 提供服務的市場	2.1 關於新東陽	18
	102-7 組織規模	2.1 關於新東陽	18,19,21
	102-8 員工與其他工作者的資訊	5.1 人才資源與培育	83
	102-9 供應鏈	2.6 供應鏈管理	32
	102-10 組織與其供應鏈的重大改變	2019 年無重大改變之情事	N/A
	102-11 預警原則或方針	2.4 風險管理	27,28
	102-12 外部倡議	2.3 公司治理	26
	102-13 公協會的會員資格	2.3 公司治理	26
	102-14 決策者的聲明	經營者的話	04
		經營者的話	04
	102-15 關鍵衝擊、風險及機會	2.2 產業趨勢與經營策略	22,23
2.4 風險管理		27	
102-16 價值、原則、標準及行為規範	2.1 關於新東陽	19	
	2.3 公司治理	25	

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
GRI 102 : 一般揭露	102-18 治理結構	2.3 公司治理	24,25
	102-19 授予權責	2.3 公司治理	24,25
	102-20 高階管理階層對經濟、環境和社會主題之責任	2.3 公司治理	24,25
	102-21 與利害關係人諮商經濟、環境和社會主題	1.1 利害關係人鑑別與溝通	09,10,11
	102-22 最高治理單位與其委員會的組成	2.3 公司治理	24
	102-24 最高治理單位的提名與遴選	2.3 公司治理	24
	102-25 利益衝突	2.3 公司治理	24
	102-29 鑑別與管理經濟、環境和社會衝擊	1.2 重大主題鑑別	12
	102-31 經濟、環境和社會主題的檢視	1.2 重大主題鑑別	13
	102-32 最高治理單位於永續報導的角色	2.3 公司治理	24,25
	102-35 薪酬政策	5.2 員工福利與健康職場	88
	102-37 利害關係人的參與	1.1 利害關係人鑑別與溝通	09,10,11
		2.5 客戶關係管理	88
	102-40 利害關係人團體	1.1 利害關係人鑑別與溝通	09,10,11
	102-41 團體協約	無工會，不適用	N/A
	102-42 鑑別與選擇利害關係人	1.1 利害關係人鑑別與溝通	09
	102-43 與利害關係人溝通的方針	1.1 利害關係人鑑別與溝通	09,10,11
		2.5 客戶關係管理	27,28
	102-44 提出之關鍵主題與關注事項	1.1 利害關係人鑑別與溝通	07,08,09
		2.5 客戶關係管理	29,30

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
GRI 102 : 一般揭露	102-45 合併財務報表中所包含的實體	關於此報告	01
	102-46 界定報告書內容與主題邊界	關於此報告	01
	102-47 重大主題表列	關於此報告	01
		1.2 重大主題鑑別	12
	102-48 資訊重編	不適用	N/A
	102-49 報導改變	不適用	N/A
	102-50 報導期間	關於此報告	01
	102-51 上一次報告書的日期	關於此報告	01
	102-52 報導週期	關於此報告	01
	102-53 可回答報告書相關問題的聯絡人	關於此報告	01
	102-54 依循 GRI 準則報導的宣告	關於此報告	01
		關於此報告	01
	102-55 GRI 內容索引	關於此報告	01
		6.2 GRI 指標索引表	102
	102-56 外部保證 / 確信	關於此報告	01

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
主要重大主題揭露		章節	頁碼
GRI 103 : 管理方針	103-1 解釋重大主題與其邊界	1.2 重大主題鑑別	12
永續管理策略			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	1.3 永續發展策略	14,15
	103-3 管理方針的評估		
經營績效			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	2.2 產業趨勢與經營策略	23
	103-3 管理方針的評估		
GRI 201 : 經濟績效	201-1 組織所產生及分配的直接經濟價值	6.1 財務數據統計	101
	201-4 取自政府之財務補助	6.1 財務數據統計	101
公司治理與反貪腐			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	2.3 公司治理	25
	103-3 管理方針的評估		
GRI 205 : 反貪腐	205-2 有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	2.3 公司治理	25
	205-3 已確認的貪腐事件及採取的行動	2.3 公司治理	25
產品與服務創新			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	3.1 產品創新	43,46
	103-3 管理方針的評估		
行銷與標示			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	3.1 產品創新	47
	103-3 管理方針的評估		
GRI 417: 行銷與標示	417-1 產品和服務資訊與標示的要求	3.1 產品創新	

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
顧客健康與安全			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	3.3 食品安全管理	51,52
	103-3 管理方針的評估		
GRI 416 : 顧客健康與安全	416-1 評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	3.3 食品安全管理	54
產品溯源			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	3.5 產品溯源	58
	103-3 管理方針的評估		
能源與排放			
GRI 103 : 管理方針	103-2 管理方針與其組成部分	4.2 溫室氣體排放	71,72,73
	103-3 管理方針的評估	4.3 能源管理	
GRI 302 : 能源	302-1 組織內部能源消耗量	4.3 能源管理	72
	302-3 能源密集度	4. 環境永續	66
	302-4 減少能源消耗	4.3 能源管理	74
	302-5 降低產品和服務能源需求	4.3 能源管理	72,75
	305-1 範疇一溫室氣體排放	4.2 溫室氣體排放	71
GRI 305 : 排放	305-2 範疇二溫室氣體排放	4.2 溫室氣體排放	71
	305-4 溫室氣體排放密集度	4. 環境永續	66
	305-5 溫室氣體排放減量	4.2 溫室氣體排放	71,72
	305-7 氮氧化物 (NOx)、硫氧化物 (SOx) 及其它重大的氣體排放	4.2 溫室氣體排放	71

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
職業安全與衛生			
GRI 403: 職業安全衛生 2018	403-1 職業安全衛生管理系統	5.2 職場安全與健康	89
	403-2 危害辨識、風險評估、及事故調查		90
	403-3 職業健康服務		90
	403-4 有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通		89
	403-5 有關職業安全衛生之工作者訓練		89
	403-6 工作者健康促進		90
其他主題揭露			
GRI 202: 市場地位	202-1 不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	5.1 人才資源與培育	85
GRI 204: 採購實務	204-1 來自當地供應商的採購支出比例	2.6 供應鏈管理	32
GRI 303: 水與放流水	303-2 與排水相關衝擊的管理	4.4 水資源管理	77
	303-3 取水量	4.4 水資源管理	76
	303-4 排水量	4.4 水資源管理	77
	303-5 耗水量	4.4 水資源管理	76
	306-2 按類別及處置方法劃分的廢棄物	4.5 廢棄物管理	79
GRI 306: 廢汙水和廢棄物	306-4 廢棄物運輸	4.5 廢棄物管理	79,80
GRI 307: 有關環境保護的法規遵循	307-1 違反環保法規	2019 年發生 2 件違反環保法規之情形，共計罰款 12,000 元，當年度已加強進行管理，避免事件再次發生。	N/A
GRI 308: 供應商環境 評估	308-1 採用環境標準篩選新供應商		39
	308-2 供應鏈對環境的負面衝擊，以及所採取的行動	2.7 永續供應鏈	39,40



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

GRI 準則	揭露項目	對應章節及相關說明	
GRI 401: 勞雇關係	401-1 新進員工和離職員工	5.1 人才資源與培育	84
	401-2 提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	5.2 員工福利與健康職場	88
	401-3 育嬰假	5.2 員工福利與健康職場	89
GRI 404: 訓練與教育	404-1 每名員工每年接受訓練的平均時數	5.1 人才資源與培育	86
	404-2 提升員工職能及過渡協助方案	5.1 人才資源與培育 5.2 員工福利與健康職場	85,86 88
GRI 405: 員工多元化與平等機會	405-1 治理單位與員工的多元化	2.3 公司治理	24
	405-1 治理單位與員工的多元化	5.1 人才資源與培育	83
	405-2 女男基本薪資和薪酬的比率	5.1 人才資源與培育	85
GRI 413: 當地社區	413-1 經當地社區溝通、衝擊評估和發展計畫的營運活動	5.3 社會參與	91,92, 93,94
GRI 419: 社會經濟法規遵循	419-1 違反社會與經濟領域之法律和規定	2019 年無違法之情事	N/A
<b>G4 食品加工行業補充揭露</b>			
G4 FP1	向符合公司採購政策之供應商採購的數量百分比	2.6 供應鏈管理	32
G4 FP2	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分	2.6 供應鏈管理	33
G4 FP5	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比	3.3 食品安全管理	54
G4 FP8	除了法令規定之外，公司對於成份及營養資訊與消費者溝通之政策及處理	3.1 產品創新	47

會計師有限確信報告

新東陽股份有限公司 公鑒：

本會計師接受新東陽股份有限公司（以下簡稱「新東陽公司」）之委託，對新東陽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

新東陽公司依我國「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食品工業特定資訊及其報導基準詳列於附件一。

公司之責任

新東陽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。

本會計師之責任

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

本會計師及所隸屬之事務所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，本事務所遵循基金會所發布之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。

所執行確信工作之彙總說明

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：

- 取得新東陽公司民國一〇八年度（2019年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談新東陽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

新東陽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新東陽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

新東陽公司網站之維護係新東陽公司管理階層之責任，對於本確信報告於新東陽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：施威銘 

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓

民國一〇九年七月三十一日



附件一：確信標的資訊彙總表

編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
1	3.3 食品安全管理	52~53	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 新東陽生產事業處之食安小組每年召開年度審查會議，並於每月會議中，檢視 HACCP、ISO 等品質管理系統和品質目標執行狀況、檢驗異常事件及客戶抱怨、提請相關單位進行改善、更新相關法規或規範等。此外，針對食安管理相關人員，亦安排年度內外訓訓練，確保其能掌握最新的食品安全技術及法規資訊。</li> <li>• 2019年品質管理、生產管理與採購部門成員參與培訓達36人次，涵蓋生產事業處產品線100%。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 依據公司內部「食品安全決策小組作業程序」建立食安監測機制</li> </ul>	第四條第一項第一款第一目
2	3.3 食品安全管理	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 為了持續提升食品衛生、安全及品質，新東陽針對從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度四大面向採取積極作為，讓消費者吃得安心。2019年相關推動方案的影響範圍，涵蓋禽畜肉品加工類、罐頭製品、水產製品、糕點產品類、休閒食品類及年節粽子，即新東陽大園廠的自製及委外代工產品的100%。</li> <li>• 2019年為改善食品衛生、安全與品質之作為                             <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 品保制度: 2019年度「品質提升計畫」達成                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• 客訴案件發生率:   <ul style="list-style-type: none"> <li>目標值: 低於14ppm</li> <li>實績: 5.6ppm</li> <li>達成率: 100%</li> </ul> </li> <li>• 每月生產部品檢異常筆數:   <ul style="list-style-type: none"> <li>目標值: 每月維持28件以下</li> <li>實績: 全年11個月皆達成</li> <li>達成率: 91.7%</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>(2) 設施管理                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生產現場引入次氯酸水生成機設備，建立現場生產設備及環境的次氯酸水清潔消毒程序。</li> <li>• 實驗室引進3M病原菌快速檢測儀，可針對李斯特菌及沙門氏菌進行快速檢測，對大園廠所有自製品可進行監測把關。</li> </ul> </li> <li>(3) 作業場所                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• 針對作業場所所屬4間作業人員廁所，進行全新翻修整建，提升員工如廁的清潔衛生品質，確保產品不受人員污染。</li> </ul> </li> <li>(4) 從業人員                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• 鼓勵食安相關人員參與教育訓練培訓課程。</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。</li> </ul>	
3	3.1 產品創新	47	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 新東陽所生產的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。新東陽透過內部「成品標示管理程序」的政策制定與實踐，確保符合「食品安全衛生管理法」及「食品安全衛生管理法施行細則」有關食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 違反食品安全衛生管理相關法規之事件類別與</li> </ul>	第四條第一項第一款第二目



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			標示及廣告管理之規定。目前新東陽全品項成份採完全展開模式，讓消費者能瞭解產品成分、營養成分、過敏原、基因改造等資訊，並不會加上宣傳式的訴求與標語。當標示相關法規頒布，新東陽積極先行導入，在法規實行之前就先行符合新版高規格標準。2019年新東陽並無任何違反產品與服務資訊與標示之情事發生。	次數	
4	3.3 食品安全管理	54	2019年新東陽確認符合「食品安全衛生管理法」及「食品安全衛生管理法施行細則」，未有違反食品安全相關法規之紀錄。		
5	2.6 供應鏈管理	33	<ul style="list-style-type: none"> <li>RSPO 認證採購金額統計</li> <li>RSPO 認證油品:採購金額 4,134,976元、比例 14.29%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購金額之百分比</li> </ul>	第四條第一項第一款第三目
6	3.3 食品安全管理	54	新東陽大園廠取得 HACCP 食品安全管制系統、ISO 22000 食品安全管理系統、FSSC 22000 食品安全系統及食品業者衛生安全管理系統，範疇為生產事業處所有畜禽肉品加工、豬肉罐頭、水產製品、糕點產品、休閒食品類產品線，涵蓋率92.1%。	<ul style="list-style-type: none"> <li>各產品類別取得 HACCP、ISO22000、FSSC22000 驗證除以各產品總品項之比例</li> </ul>	第四條第一項第一款第四目
7	2.6 供應鏈管理	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>原物料供應商等級評鑑</li> <li>為確保供應商提供原物料及代工產品之品質、數量、交期符合標準，新東陽定期針對供應商進行評分，評價項目包含：產品品質水準、產品交期、供貨各方面配合度。</li> <li>新東陽每2個月進行一次原物料供應商等級評鑑，進而依據總分區分為以下5等級，並採取因應措施。近三年評鑑之供應商家數持續增加，2019年評鑑家數共224家，佔原物料供應商家數之100%。近年評鑑結果如下表，2019年評鑑之供應商達 A 級以上比例為97.8%。</li> <li>2019年原物料供應商評鑑結果: AA 級:122家 A 級:97家 B 級:5家 C 級:0家 D 級:0家</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「供應商管理作業辦法」管理原物料供應商</li> </ul>	第四條第一項第一款第五目
8	2.6 供應鏈管理	36	<ul style="list-style-type: none"> <li>OEM 代工廠供應商等級評鑑</li> <li>新東陽每2個月進行一次大園廠委外代工供應商等級評鑑，評價項目包含：產品品質水準、產品交期、供貨各方面配合度；進而依據總分區分為以下5等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「供應商管理作業辦法」管理 OEM 代</li> </ul>	



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			級，並採取因應措施。2019年評鑑家數為10家，佔工廠 OEM 供應商家數之100%。2019年評鑑結果如下，供應商達 A 級以上比例為100%。 > 2019年 OEM 代工廠供應商評鑑結果: AA 級:0家 A 級:10家 B 級:0家 C 級:0家 D 級:0家	工廠供應商	
9	2.6 供應鏈管理	36	<ul style="list-style-type: none"> <li>原物料廠商訪廠稽核</li> <li>新東陽每年制定「年度稽核(訪廠)計畫」，稽核名冊由採購單位依年度交易金額、產品重要性、客訴事件及特殊狀況等作為考量因素。實地訪廠稽核項目類別涵蓋：工廠相關認證、原物料管理、製程及成品管理、工廠品管制度、現場人員/環境檢查等。以了解產品品質、生產技術，確保食品安全。</li> <li>2019年規劃並實際訪查稽核24家原物料供應商，佔(交易金額20萬以上)供應商總體比例17.9%。2020年預計平均每月稽核(或訪廠)2家供應商，預計訪廠24家。</li> <li>原物料供應商稽核(訪廠)家數: 交易廠商家數(20萬以上):134家 實際稽核(訪廠)家數:24家 合格家數:21家</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「年度稽核(訪廠)計畫」執行原物料廠商訪廠</li> </ul>	
10	2.6 供應鏈管理	37	<ul style="list-style-type: none"> <li>供應商輔導改善</li> <li>針對品質有疑慮之供應商，品管單位會共同進行訪廠稽核，並提出「供應商評鑑稽核報告」(內附稽核缺失及廠商回覆改善作業)針對新東陽訪廠觀察到的缺失，新東陽與廠商共同探討原因，並輔導供應商提供「評鑑缺失及改善回覆函」提出對策，於時限內完成改善；不合格廠商則考慮進行更換。相關稽核結果也提供給採購單位，作為繼續合作之參考。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「年度稽核(訪廠)計畫」執行</li> </ul>	
11	3.5 產品溯源	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAP「農產品產銷履歷」系統建置</li> <li>新東陽共有5項TAP產銷履歷驗證產品，包含黑豬肉香腸3項、豬肉鬆1項、土鳳梨酥1項，2019年度產品產值總計近1,365.7萬元，估計影響消費者超過33萬人次。成功帶動3家上游廠商建立產品履歷。合作供應商分布及數量方面：土鳳梨酥作分布於南投，共有農民4戶；養殖場分布於台南、屏東、雲林、彰化，共4家；豬肉電宰分切廠分布於屏東、桃園，共2家，豬肉供應商分布於屏東、台北，共2家。TAP產銷履歷驗證標章每三年為一期，由農委會委託暉凱國際科技檢驗股份有限公司進行外部的稽核驗證，稽核範圍除了生產場域、用藥安全以外，環境永續及包裝場所衛生都嚴格把關。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據「農產品產銷履歷」執行追溯追蹤之情形</li> </ul>	第四條第一項第一款第六目



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
12	3.5產品溯源	61	<ul style="list-style-type: none"> <li>「加工食品流通履歷」系統建置                             <ul style="list-style-type: none"> <li>新東陽響應政府推動之 u-taiwan 計畫下的「加工食品流通履歷追蹤計畫」，串聯食品製造商、物流業以及零售業、建構「加工食品的流通履歷追蹤系統」體系，強化加工食品於製造出廠到最終販售至消費者手上的商業流程透明化，以建立更安全的食品消費環境。</li> <li>「加工食品流通履歷」近年持續透過 QR Code 貼標讓追蹤紀錄，2019採用 QR Code 紀錄流通履歷食品之單數累計近10.9萬筆。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據「加工食品流通履歷追蹤計畫」執行追溯追蹤之情形</li> </ul>	
13	3.5產品溯源	62	<ul style="list-style-type: none"> <li>產品溯源之內部管理:ERP 資訊系統                             <ul style="list-style-type: none"> <li>新東陽內部針對原物料管制、產品檢驗紀錄、包裝標示、成品繳庫等各階段皆需留下紀錄，並依循「產品鑑別識別與追溯追蹤管理程序書」等辦法進行管理。</li> <li>為了彙整管理產品資訊，新東陽大園廠導入「企業資源計畫(ERP)系統」作為產品追溯的系統基礎。透過E化作業，新東陽能從進料、生產、包裝到出貨過程，分別對產品予以鑑別標示、記錄，並將資料儲進雲端伺服器中，進一步做上下游的串連，能快速追溯食品原料供應商資訊以及追蹤下游販售通路商，也可從有問題食品原料快速追蹤產品流向。2019年新東陽以 ERP 系統追蹤追溯之產品品項數達715項，佔大園廠所有自製產品品項之100%。</li> <li>新東陽藉由每年演練「模擬回收」，驗證能向上游的原料追溯，以及向下游的成品追蹤，以確認產品溯源機制的有效性；此外，當客戶不定期到廠查廠稽核，新東陽亦能於2小時內完成指定產品的追溯追蹤，確認系統的有效性。</li> <li>透過此基礎，新東陽串接政府公有雲、食藥署「非追不可網路平台登錄系統」、農委會的「TAP 農產品產銷履歷」認證，並發展自有的「流通履歷私有雲系統」。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「產品鑑別識別與追溯追蹤管理程序書」執行追溯追蹤之情形</li> </ul>	
14	3.5產品溯源	62	<ul style="list-style-type: none"> <li>「非追不可」政府食品雲串接                             <ul style="list-style-type: none"> <li>新東陽也將大園廠自製之所有「肉乾、低溫肉製品、休閒食品、現烤、肉鬆、罐頭」類產品之追溯追蹤資料，上傳至政府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、每個月的追溯追蹤資料(進貨資訊、生產批次、出貨資料、流向資訊等)，透過系統串接，達到政府資訊化管理追溯追蹤的目的。2019年，新東陽大園廠上傳非追不可之產品產量達2,255噸，佔大園廠所有自製產品產量之70%。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」執行追溯追蹤之情形</li> <li>上傳至非追不可產量占所有產量之百分比</li> </ul>	



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
15	3.5產品溯源	62	<ul style="list-style-type: none"> <li>「食品履歷追溯私有雲」系統建置                             <ul style="list-style-type: none"> <li>透過系統自動與「安心食品履歷追溯平台」等服務網資料介接，將內部追溯控制自動化，省去與公有雲資料傳遞所耗費的人力物力。新東陽由此計畫帶動10家產業合作夥伴創新發展，結合農產端逐步建立完整追溯體系。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據「安心食品履歷追溯平台」執行追溯追蹤之情形</li> </ul>	
16	3.5產品溯源	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>門市食品溯源                             <ul style="list-style-type: none"> <li>新東陽針對門市販售的禮盒、肉乾、低溫等產品進行溯源管理。依據公司內部制定通路事業總處之「產品追溯追溯標準作業程序書」，在產品進貨時確認產品品名、規格、數量、有效期限等，於系統內登錄鑑別資訊以追溯產品資訊及追蹤流向通路。該作業規範下，由新東陽大園廠發貨至門市之食品類產品100%可進行追溯。透過每批產品進貨時於系統內登錄鑑別資訊，若有食安事件發生時，本公司能快速進行追溯產品資訊及追蹤流向通路，以利短時間內完成下架等程序，保障消費者安全。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據公司內部「產品追溯標準作業程序書」執行追溯追蹤之情形</li> </ul>	
17	3.4品質管理與檢驗	55-56	<ul style="list-style-type: none"> <li>新東陽產品從原料進廠至產品出廠，皆須經品管實驗室和外部第三方單位檢驗，以標準檢驗(國家標準或食藥署公告方法)及使用標準設備進行相關檢驗把關；針對法規強制檢驗項目，訂有年度抽檢計劃，每季抽檢送第三方公證單位檢驗；並加強自主檢驗，針對主要產品項目及年節產品，每年抽檢送第三方公證單位檢驗；更由品管人員依各產品「品質管制方案」所定之管制點及抽樣數進行抽樣檢驗。</li> <li>目前新東陽已依法於大園廠設置食品安全實驗室，能進行一般化性分析、微生物檢驗、以及快速檢測動物藥物殘留，為了精進檢驗分析的量能品質，2019年實驗室引進3M 病原菌快速檢測儀，可針對李斯特菌及沙門氏菌進行快速檢測，對大園廠所有自製品可進行監測把關。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>依據「食品安全衛生管理法」要求或自願設置食品安全實驗室之情形</li> </ul>	第四條第一項第一款第七目
18	3.4品質管理與檢驗	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>2019年新東陽大園廠於品保食安維護所需的人力資源及食品安全實驗室，所耗用的檢驗費用、設備維護、送第三方實驗室等相關的費用將近548萬，佔大園廠的營業額佔比約0.54%，未來將以取得實驗室認證資格為目標。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全實驗室支出及相關檢驗費用</li> <li>投入品質檢驗相關經費占營業額之百分比</li> </ul>	
19	3.4品質管理與檢驗	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>新東陽產品檢驗項目                             <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 新東陽實驗室自行檢驗項目：                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>一般化性分析：水活性、水分、脂肪、蛋白質、二氧化硫、酸價、糖度、鹽度、pH 值</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>公司自行及委外檢驗項目及其結果</li> </ul>	



編號	報告書對應章節	頁碼	確信標的資訊	報導基準	作業辦法
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 微生物類：生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌、真菌</li> <li>• 動物藥物殘留(快篩)</li> <li>(2) 委託第三方檢驗項目： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 動物用藥殘留：四環黴素、瘦肉精(乙型瘦體素(21項)、動物用藥殘留分析(二)48品項、氯黴素類或<math>\beta</math>-內醯胺類抗生素(8項)、乃卡巴精(抗原蟲劑多重殘留分析7項)、黃麴毒素</li> <li>• 重金屬(鉛、鎘)或農藥殘留</li> <li>• 微生物類：沙門氏菌、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌等</li> <li>• 容器包裝溶出：塑化劑</li> <li>• 添加物：防腐劑、著色劑、甜味劑等</li> </ul> </li> <li>二、 2019年新東陽實驗室自行檢驗結果 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 原料 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 動物用藥殘留:樣品數:120件、合格率:100%</li> <li>• 微生物類:樣品數:1866件、合格率:98.55%</li> <li>• 一般化性:樣品數:2669件、合格率:98.80%</li> </ul> </li> <li>(2) 肉品 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 微生物:樣品數:6607件、合格率:99.88%</li> <li>• 一般化性:樣品數:6776件、合格率:98.86%</li> </ul> </li> <li>(3) 糕餅(含年節產品) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 微生物:樣品數:451件、合格率:99.78%</li> <li>• 一般化性:樣品數:1139件、合格率:98.33%</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>三、 2019年第三方單位檢驗結果 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 原料 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 動物藥殘、重金屬、農藥殘留、微生物及黃麴毒素:樣品數:50件、合格率:100%</li> </ul> </li> <li>(2) 食品成品(含 OEM 商品) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 動物藥殘、重金屬、農藥殘留、微生物及黃麴毒素、塑化劑、防腐劑、著色劑、甜味劑等:樣品數:180件、合格率:100%</li> </ul> </li> <li>(3) 燒臘便當及食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 動物藥殘、微生物、農藥殘留等:樣品數:10件、合格率:100%</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		