南僑

2025

永續報告書

Sustainability Report

目　錄

董事長的話 2
關於本報告書 4
南僑集團永續發展政策 7
重大性主題鑑別 11
利害關係人互動與成果 18

01 前瞻治理 永續經營 21

1.1 公司概況 22
1.2 經營績效及策略 23
1.3 永續治理 26
1.4 風險管理及危機處理 29
1.5 TCFD 氣候相關財務揭露 31
1.6 法規遵循、誠信經營 36
1.7 資訊安全與保護 38
1.8 外部倡議 40

02 產品創新 智慧生產 41

2.1 產品服務與創新 42
2.2 客戶健康與安全 48
2.3 永續供應鏈管理 54
2.4 產品追蹤追溯管理 65
2.5 多元化行銷與策略 69
2.6 客戶滿意及服務 75

03 節能減碳 環境永續 77

3.1 能源管理 80
3.2 溫室氣體管理 82
3.3 水資源管理 84
3.4 廢棄物管理 87
3.5 推動循環經濟 89
3.6 氣候變遷因應 91
3.7 保護生物多樣性 92

04 幸福職場 社會共融 93

4.1 人力資源政策 94
4.1.1人力結構 95
4.1.2人才培育與發展 98
4.1.3員工薪資福利 102
4.2 健康職場 105
4.3 社會共融及行動 111

附錄 117

※ 經獨立協力廠商通過國際驗證情形 118
※ 產品檢驗情形 120
※ 臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」 132
※ GRI 準則 Index 133
※ 永續會計準則(SASB)內容索引 138
※ 上市上櫃公司氣候相關資訊 140
※ 會計師有限確信報告 141

董事長的話

GRI：2-22



南僑集團 董事長

陳正文

2026 年，全球經濟仍面臨國際貿易政策變動、地緣政治風險、原物料變動起伏、消費型態轉變、人工智慧快速發展及極端氣候加劇等諸多嚴峻挑戰，考驗企業的經營彈性與靈活應變。南僑勤勉不懈，於 2025 年集團合併營收達新台幣 231.66 億元，展現穩健經營成果。未來將持續秉持「天行健，君子以自強不息」的精神，積極強化資源整合各事業體，政策確切落實於營運，善盡公司治理社會責任。

台灣研發，深化全球布局

南僑立足台灣 70 餘載，承接先輩們的穩固基石，繼往開來，以台灣為研發總部，培育業務營運所需之技術與人才。我們持續推動全球布局藍圖，積極串聯中國大陸、泰國及東協市場，深化跨區供應鏈整合與資源互補效益。

面對中國市場消費型態轉變與理性消費趨勢，我們積極調整產品組合與市場策略，由傳統烘焙門市進一步拓展至超商、會員超市及茶飲等新消費場景，並持續提升高完成度產品與烘焙成品比重，積極回應消費者所需。

同時，泰國南僑已逐步成為集團重要的國際成長引擎。除持續擴充智慧製造、自動化倉儲及高附加價值產品產能外，我們亦深化東協市場，強化中泰串聯與跨國供應鏈互補，提升整體營運韌性與全球競爭力。

共創價值，迎向永續趨勢

多年與顧客建立的生命共同體策略夥伴關係，我們深知企業的生存在於核心產品力，更在於替顧客創造整體的商業價值，賺取豐碩的成果。南僑不斷精進「全方位顧問服務」，從產品研發、技術應用、市場趨勢到運營提案，做客戶最堅實的後盾，即時快速協助客戶掌握市場商機。

關注全球健康飲食與永續消費趨勢，南僑持續投資 Clean Label（潔淨標籤）、全植物產品及高附加價值產品之研發，致力提倡健康與安全產品服務，引領市場潮流所需。掌握消費者消費型態的轉變，開發潛在需求搶占市場先機。

綠色減碳，堅守食安信度

面對氣候風險，ESG 已是企業的生存法則。南僑正加速邁向低碳經濟，2025 年我們在各廠區積極推動節能減排專案，例如桃園廠建置了 230 kW 太陽能發電系統並持續優化能源設備；天津廠更獲評濱海新區「無廢工廠」的殊榮；而在海外，泰國廠已順利通過 SMETA 四大支柱審核，涵蓋了勞工權益、健康與安全、環境保護及商業道德等全面性指標。

在追求創新的同時，「食品安全」是南僑堅守的圭臬鐵律。我們堅持從產品到原料實現百分百完全的追溯機制，並透過科學檢驗嚴格把關，致力打造安全、健康與永續的食品價值鏈，確保南僑出品必須是誠信安全的保證。

人才永續，營造共好文化

南僑長期發展「以人為本」，培育員工為公司資產。面對全球化與數位化趨勢，我們持續推動人才培訓、跨區交流與組織升級，培養具備國際視野與在地實戰能力的人才團隊。因此，南僑持續打造以人為本、尊重專業、多元共融的工作環境，跨界的能力培養通才靈活運用、世代傳承與跨國人才發展，鼓勵同仁在穩健中持續學習成長。

傳承創新、展望未來，以韌性活躍組織生生不息，航進全球利基市場，驅策集團成長動力，以敏銳前瞻的國際視野及精實的在地行動方案，與所有利害關係人共榮共好，實踐企業願景，邁向永續百年企業之路。

關於本報告書

GRI：2-1、2-2、2-3、2-4、2-5

南僑集團每年持續發行永續報告書，期望通過此報告書，揭露南僑集團永續發展的管理方針與績效，並持續與利害關係人保持良好的溝通，推動及落實永續發展之願景與策略，以穩健踏實的行動來實現公司長期價值與正向影響。

揭露期間及邊界範疇

本報告期間為 2025 年 1 月 1 日至 12 月 31 日，內容納入利害關係人關注之重大性主題，全面呈現南僑集團於經濟、環境與社會各面向的具體作為與績效表現。本報告書所揭露之數據，財務績效係依據會計師簽證後之財務報告為準，所有財務數字以新台幣為計算單位，財務數據採用 IFRSs 為基礎所揭露。

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，揭露邊界涵蓋範疇有生產基地、餐廳及重要營運據點 (含營銷及行政單位)，詳細據點請見以下列表。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。

區域	涵蓋範圍		
台灣地區 (註 1)	行政單位		延北辦公大樓、延北其志樓、建北大樓
	銷售單位		小廚師事業部、牛樟芝事業部、家品事業部、油脂 / 冷凍麵糰事業部、冰品事業部、急凍熟麵事業部
	桃園廠	生產線	食用油脂、冷凍麵糰、冰霜線及餅皮線、啤酒、洗劑
	中壢廠		急凍熟麵、冷凍麵糰
	台南廠		冰霜線及餅皮線
	餐廳		中、西式餐飲事業 (包含點水樓、本場流專業麵飯店、小王子的飛行旅程、寶萊納餐廳關渡店、暹羅生活中心，共 10 家分店)
中國大陸地區 (註 2)	上海廠		食用油脂、預製烘焙、速凍麵條、啤酒、肉製品、調理包及熱加工糕點、冷加工糕点、銷售及行政單位
	天津廠		食用油脂及預製烘焙、甜點奶油、蛋白飲料、食品餡料、預油炸預烤焙產品、稀奶油、複合調味料、銷售及行政單位
	廣州廠		食用油脂、貝果、鮮奶油、銷售及行政單位
	餐廳		上海寶萊納餐廳 (包含濱江店、北外灘店、國展中心店、浦東新國際展覽中心店、徐匯西岸夢中心店共 5 家分店)、3 家 BAKTRO 餐酒館 (包含北外滩店、徐匯西岸夢中心店、金山烘焙鮮市店)
泰國地區 (註 3)	行政單位		曼谷辦公室
	萬磅廠		米菓、速食麵、調理熟飯、調理粥品、HALAL 食品、法國麵包薄脆片、冷凍麵團、預烤焙產品、行政單位
日本地區 (註 4)	東京都新宿區		商務旅館事業、點水樓餐飲事業

註 1：台灣地區包含南僑投資控股股份有限公司、南僑油脂事業股份有限公司、華強實業股份有限公司、皇家可口股份有限公司、僑和企業股份有限公司、點水樓餐飲股份有限公司

註 2：中國大陸地區包含上海寶萊納餐飲有限公司、南僑食品集團（上海）股份有限公司、上海南僑食品有限公司、上海僑好食品有限公司、上海僑好貿易有限公司、天津南僑食品有限公司、天津吉好食品有限公司、廣州南僑食品有限公司、廣州吉好食品有限公司

註 3：泰國地區包含泰南僑公司、泰永聚公司

註 4：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 2025 年底注入資本額累積計日幣 35.5 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。

註 5：除上述列表及註解說明外，其餘財務報表合併子公司並未納入永續報告書涵蓋實體。

報告品質

1 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。
- 由永續發展暨 ESG 委員會執行秘書處整合相關資訊，並規劃報告書主軸、編輯、修訂及協助外部查證。

2 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。

3 審閱

- 內部 - 資料及數據由永續發展暨 ESG 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。

4 定稿

- 報告書呈送永續發展暨 ESG 委員會，由集團協理級以上主管委員審閱核定。
- 提報董事會審議通過後出版。

撰寫依據

發布單位	依循項目
全球永續性報告協會（The Global Reporting Initiative, GRI）	GRI 永續性報告準則 2021 年版
	G4 食品加工業行業揭露指南
聯合國	永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）
臺灣證券交易所	上市上櫃公司永續發展實務守則
	上市公司編制與申報永續報告書作業辦法
永續會計準則委員會 SASB (Sustainability Accounting Standards Board)	農產品 (Agricultural Products) 之行業準則 2023 年版
國際金融穩定委員會（Financial Stability Board）	氣候相關財務揭露 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD)

外部確信

項目	依循標準	確信機構
永續	「上市公司編制與申報永續報告書作業辦法」第四條食品餐飲業額外強制揭露之十項指標	安侯建業聯合會計師事務所 (註)
財務	◆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	安侯建業聯合會計師事務所

註：依據財團法人會計研究發展基金會所發布之確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，執行獨立有限確信 (limited assurance) 程序，確信報告附於本報告書附錄。

資訊重編

本報告書針對 2023 年及 2024 年 4.1.2 人才培育與發展之集團各地區教育訓練統計揭露之『年底人數』進行資訊重編。主係為提供更精確的人力資源資訊，將統計邏輯由原先受訓人次統計修正為以『年底在職人數』為準。

報告書發行

南僑集團每年定期發行永續報告書，為響應節能減碳，集團全力落實無紙化作業，以電子形式揭露於南僑集團官方網站，以及申報至主管機關指定之網際網路資訊申報系統供各方利害關係人閱讀。

- 現行發行版本：2026 年 8 月
- 上一發行版本：2025 年 8 月
- 預計下一發行版本：2027 年 8 月發行

聯絡資訊

若您對本報告書任何建議或疑問，竭誠歡迎您與我們聯絡。

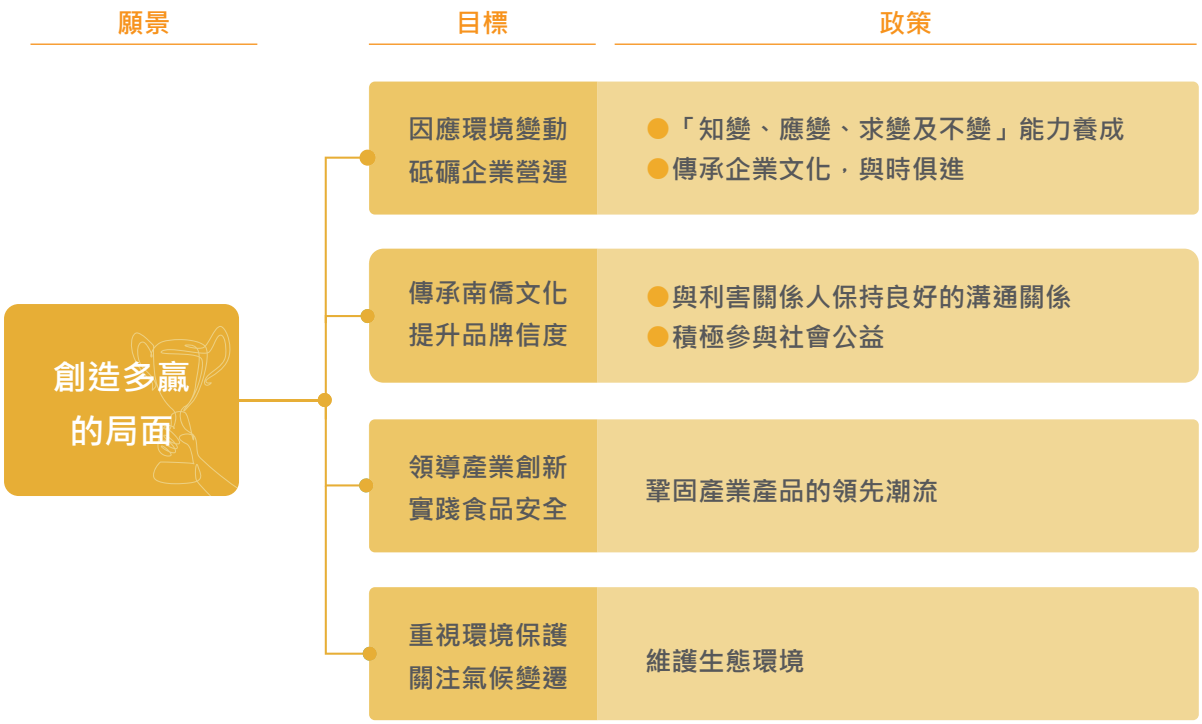
方式如下：

聯絡窗口：永續發展暨 ESG 委員會執行秘書處 莊俐琴小姐
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
南僑集團網址：https://www.namchow.com.tw/

南僑集團永續發展政策

GRI：2-13、2-14、2-16、2-23、2-24

南僑集團在董事長的帶領下，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、生態環境及南僑集團多贏的局面。



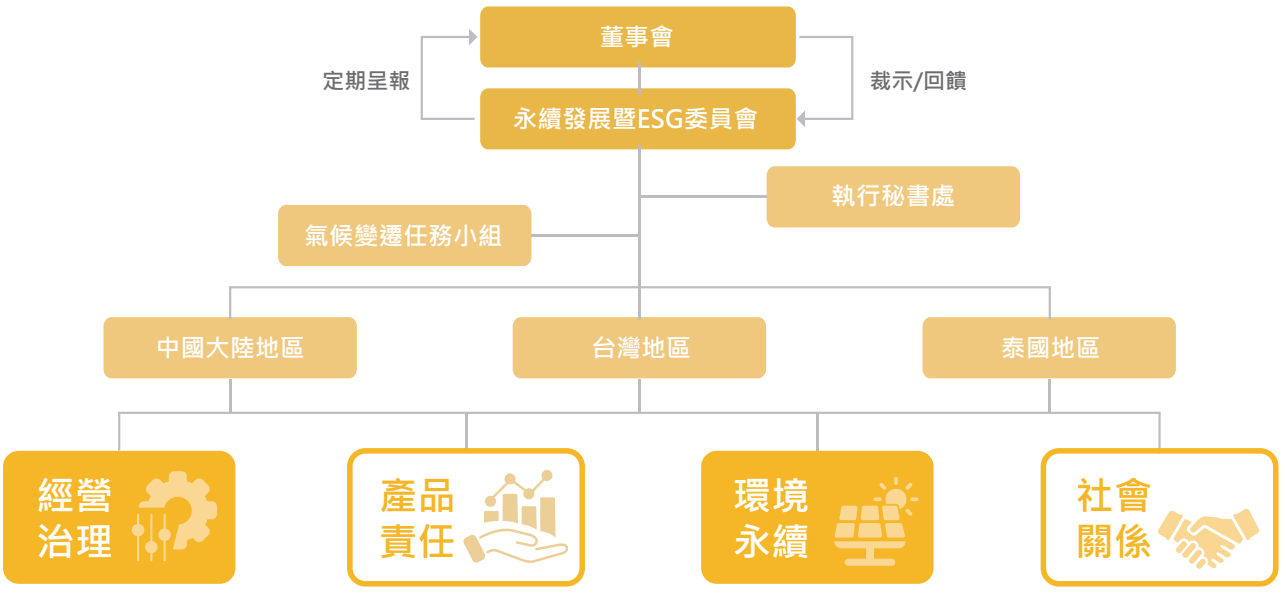
永續發展暨ESG委員會

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；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。

永續發展暨 ESG 委員會每年不定期召開會議，就與公司治理相關之經濟、環境及社會議題進行討論，並視議題之重大性定期及不定期，向董事長或董事會進行報告，並將相關決議列入會議紀錄，由董事會議事單位進行追蹤後並提報下次之董事會。

自 2015 年委員會成立以來，集團累計共召開了 22 次會議。委員會對於永續發展之議題，須隨時注意國內外 ESG 相關準則之發展，據以檢討改進公司所建置之 ESG 相關制度且在必要時進行調整，以提升履行企業社會責任成效。另外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。

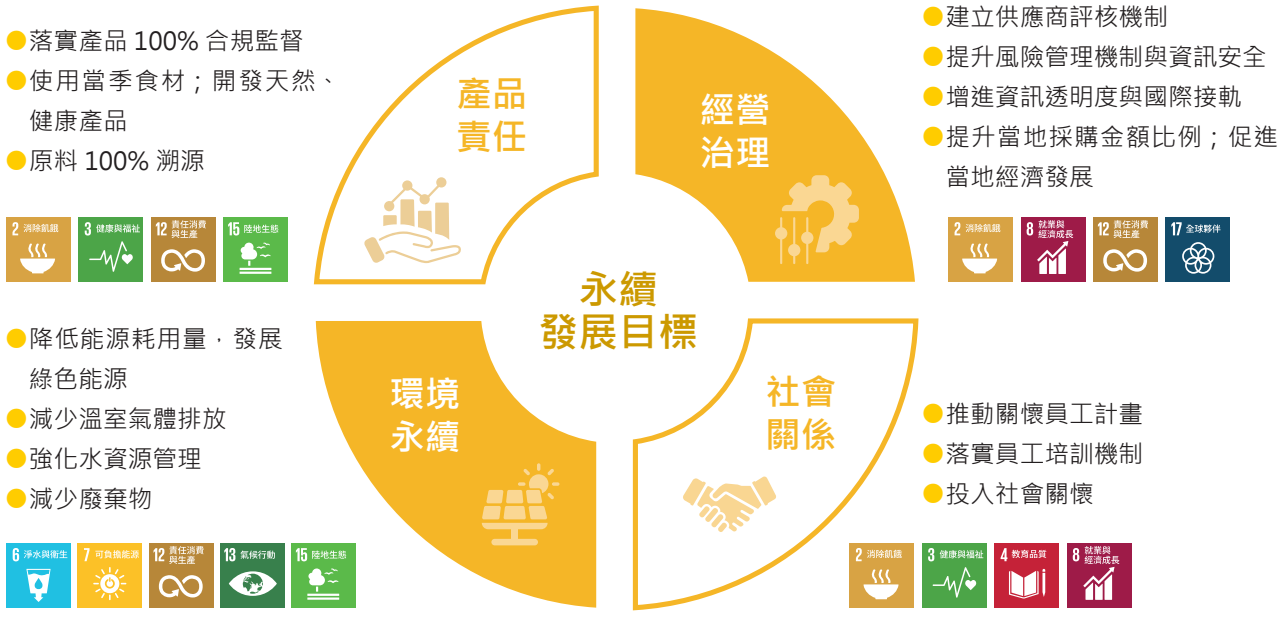
委員會組織架構



南僑集團永續發展目標SDGs

聯合國 2015 年舉行「聯合國發展高峰會」，並發佈了「翻轉我們的世界：2030 年永續發展方針」，作為全球各國的指導原則。而此方針已從過去單純經濟面的追求，擴展到與經濟、社會與環境等三大面向，唯有在社會與環境不虞匱乏、永續長存的前提下，企業追求經濟面的永續發展才有意義。

面對國際永續觀念抬頭與氣候風險提升，在 2018 年 12 月起透過 SDGs 工作坊深入的討論與聚焦，由各事業最高主管分別提出未來永續發展的政策目標，在 2019 年鑑別出 10 項對應永續發展目標，做為驅動公司永續發展的指導綱領，並擬定出南僑集團短、中、長期政策方向與目標。



南僑集團2025年對應SDGs之政策與執行成果

SDGs 目標	對應 SDGs 之政策與執行成果	對應章節
2 消除飢餓	●台灣地區及泰國地區向鄰近社區及小學捐贈相關泡麵系列產品。 ●產品到原料實現 100% 完全追溯。	4.3 社會共融及行動 2.4 產品追蹤追溯管理
3 健康與福祉	●定期辦理員工健康檢查，2025 年南僑集團總費用約新台幣 2,533 千元。 ●各地區每年舉辦各項相關職業安全教育訓練，2025 年針對職業安全教育訓練共計 8,665 人次，相關從業人員均受訓時數約 3.65 小時。 ●泰國廠已通過 SMETA 4 Pillars（四大支柱）審核，涵蓋勞工權益（Labor）、健康與安全（Health & Safety）、環境保護（Environment）以及商業道德（Business Ethics）。 ● 2025 年泰國地區開發出 49 項 SKU 有機、功能性健康產品。 ● 2025 年南僑食品安全辦公室暨檢驗中心共完成 293 項 GEs 檢測，包括原料、再製品、成品及外部產品，持續以科學檢驗守護食品安全。 ●減少人工添加物，提升原型食材使用比例，增進消費者健康。	4.1.3 員工薪資福利 4.2 健康職場 2.1 產品服務與創新
4 教育品質	● 2025 年台灣地區計有 31 名實習生參與南僑集團產學合作。 ●建置線上學習平台「僑學堂」，2025 年課程總數達 220 門，新增 39 門線上課程。 ●藉由「中華糕點錦標賽」與「月餅技能比武」，提供產業人才技術交流與專業技能提升的平臺。	4.1.2 人才培育與發展 4.3 社會共融及行動
6 淨水與衛生	●實施明廚亮灶的系統有 8 家餐廳，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，讓消費者通過此方式對餐廳安全衛生更有信心。	2.1 產品服務與創新
7 可負擔能源	●各工廠持續多方面改善，提升能源效率與資源利用，包括熱能回收、EMS 導入、冷凝水回收及包材減塑等，有效降低能源消耗與浪費。 ●天津廠獲評濱海新區「無廢工廠」稱號。	第 3 章 節能減碳 環境永續

SDGs 目標	對應 SDGs 之政策與執行成果	對應章節
8 就業與經濟成長	● 2025 年合併營收 231.66 億元，每股發放 1.6 元現金股利。 ●多元且平等之雇用政策，保障員工權益。 ●持續強化 ERP 資料庫的安全性。	1.2 經營績效及策略 4.1 人力資源政策 1.7 資訊安全與保護
12 責任消費與生產	●持續推動 Clean Label，以減少不必要的添加物。 ●落實在地永續發展，加強與小農及社企合作。 ●強化責任採購與供應鏈管理機制。 ●透過標準化製程與冷凍麵糰應用，提升生產效率，降低原料與能源浪費，落實責任生產與資源永續管理。 ●透過回收生蠔殼與酒瓶進行再利用，降低一次性裝飾品採購需求，減少廢棄物產生，落實資源循環與永續消費精神。	2.1 產品服務與創新 2.3 永續供應鏈管理 2.5 多元化行銷與策略 3.5 推動循環經濟
13 氣候行動	●透過 TCFD 架構鑑別與排序氣候風險因子後，評估可行之機會並研擬因應措施，以期減緩氣候變遷對企業營運所帶來的衝擊。 ●藉由減少新購裝飾品及廢棄物處理需求，間接降低資源使用與環境負荷，支持低碳與環境友善行動。	1.5 TCFD 氣候相關財務揭露 3.5 推動循環經濟
15 陸地生態	●泰國廠新增 9 家通過有機環保認證原料及包材供應商。 ●選擇當地新鮮有機食材作為產品原料，以減少碳排放量。	2.3 永續供應鏈管理
17 全球夥伴	●在 2025 年供應商均能依公司要求，做到原物料供貨 100% 安全保障。 ●完成供應商績效評核。 ●與中小型烘焙及餐飲業者建立長期合作，分享技術與解決方案，深化產業夥伴關係。	2.3 永續供應鏈管理 2.5 多元化行銷與策略

重大性主題鑑別

GRI：2-23、2-24、3-1、3-2、3-3

南僑集團依循 GRI 準則 (2021) 的重大性鑑別四階段流程及 AA 1000 當責性原則標準，以包容性、重大性、回應性、衝擊性四大原則，辨識重大性主題。以營運過程對經濟、環境、人群（包含人權）等面向，所造成的正面與負面衝擊是否具重大性的評價原則，來評估重大性主題在經濟、環境、人群（包含人權）方面衝擊的顯著性，作為永續發展策略規劃的依據，也是本報告書揭露資訊的基礎。

針對前述利害關係人所關切之經濟、環境及社會（包含人權）等面向，公司以最近一次鑑別結果為基礎，並參考最新國際趨勢與議題，同時檢視過往利害關係人回饋經驗、所處產業特性，以及相關議題可能對公司營運、財務表現與風險管理所造成之影響。經整體評估與討論後，2025 年篩選並確認 16 項具關鍵性之永續議題，作為公司後續永續策略規劃、管理及資訊揭露之依據。

重大主題鑑別流程

了解組織脈絡 (Phase 1)

鑑別溝通對象

透過 AA1000 SES 利害關係人議合標準的五大原則，作為利害關係人鑑別之判斷基礎，歸類為 8 類利害關係人：員工、股東 / 投資人、消費者、政府機關及公協會、企業客戶 / 通路商、供應商、媒體 / 網路社群、社區及其他 (NGO、學術單位) 為南僑集團主要的利害關係人。

蒐集關注議題

參考國際永續規範及標準（GRI 準則、食品行業補充指南、SDGs、TCFD、CDP、SASB），產業規範與標準，蒐集永續相關議題及過往利害關係人關注議題收斂並統整為 16 項永續議題，進行重大主題衝擊評估。

鑑別實際及潛在的衝擊 (Phase 2)

透過衝擊評估問卷瞭解利害關係人在各項永續議題的衝擊強度及發生機率，以及瞭解重大性主題在價值鏈的衝擊邊界及涉入程度。發送「2025 利害關係人 ESG 問卷」調查利害關係人對永續議題的關注程度，收到 466 份有效回饋，包括政府機關與公協會 (0)、員工 (68)、企業客戶 / 通路商 (207)、供應商 (138)、消費者 (37)、股東 / 投資人 (0)、社區及其他 (16)、媒體 / 網路社群 (0)。

評估衝擊的顯著性 (Phase 3)

12 項重大主題：E 環境面 3 項 S 社會面 6 項 G 治理面 3 項

對於外部經濟、環境、人群（包含人權）的正面及負面的衝擊程度，以及衝擊事件發生的可能性，產出衝擊分數，並整合永續團隊評估與外部利害關係人意見，確認出 12 項重大主題，依序為：產品品質、安全及驗證、法規遵循與誠信經營、產品資訊與永續包裝管理、產品溯源與責任管理、人權政策、多元與包容、公司治理及風險管理機制、供應商管理、勞資關係與職場安全健康、營運策略及績效管理、水資源效率及廢水管理、廢棄物與循環再利用、能源與碳管理等。

依據顯著性排序衝擊進行報導 (Phase 4)

工作小組將重大性主題依衝擊強度進行排序，依據各主題報導要求於本報告書說明高度重大性主題的相應政策、承諾、目標及行動方案。並將重大主題納入年度規劃及日常業務管理，並定期評估執行成效，持續改善。

2025年永續議題調整說明

議題	年度差異	調整說明
公司治理與風險管理機制	延續	持續強化公司治理架構與風險控管機制，確保營運穩健與透明度。
營運策略及績效管理	名稱調整	為強化經營策略、績效追蹤與管理成果。
資訊安全與 AI 資料治理	擴充	確保資訊與資料安全，並妥善管理 AI 與數據使用風險。
法規遵循與誠信經營	整合	將法規遵循與誠信經營整合，以強化內控與倫理文化。
產品品質、安全及驗證	延續	持續確保產品品質與食品安全，符合相關規範與驗證要求。
產品資訊與永續包裝管理	名稱調整	結合產品資訊與永續包裝，推動循環經濟與減少環境衝擊。
產品溯源與責任管理	名稱調整	將產品資訊及應用、溯源管理整合，確保產品責任與來源可追溯性。
供應商管理	延續	管理供應商合作、品質與責任，確保供應穩定與風險控管。
能源與碳管理	名稱調整	關注能源使用效率與溫室氣體排放管理，同時結合淨零及減碳策略。
水資源效率及廢水管理	名稱調整	提升水資源使用效率及廢水管理，以符合環境保護與永續要求。
廢棄物與循環再利用	名稱調整	將廢棄物管理與循環再利用整合，推動資源循環與減量。
氣候行動與自然共生管理	整合	將氣候行動與生物多樣性議題整合，反映企業氣候與生態保育策略。
人權政策、多元與包容	延續	尊重人權，推動多元與友善的職場文化。
勞資關係與職場安全健康	整合	將原勞資關係與職業健康安全整合，以強化職場安全與健康管理。
人才培育及職涯發展	延續	持續推動人才培育與職涯發展，提升組織永續競爭力。
社區參與與地方共榮	名稱調整	以反映企業對社區參與及地方共榮的重視。

2025年永續議題列表

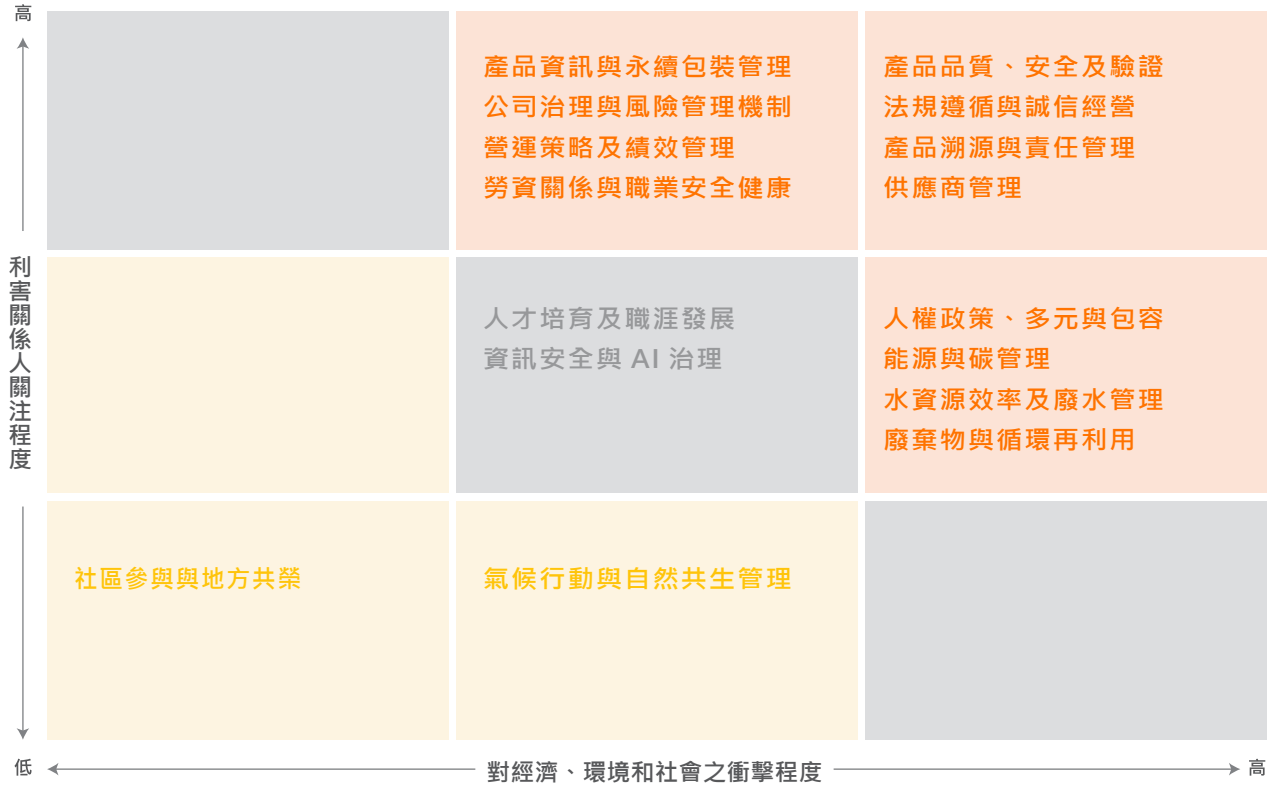
經營治理
- 公司治理及風險管理機制
- 營運策略及績效管理
- 資訊安全與 AI 治理
- 法規遵循與誠信經營

環境永續
- 能源與碳管理
- 水資源效率及廢水管理
- 廢棄物與循環再利用
- 氣候行動與自然共生管理

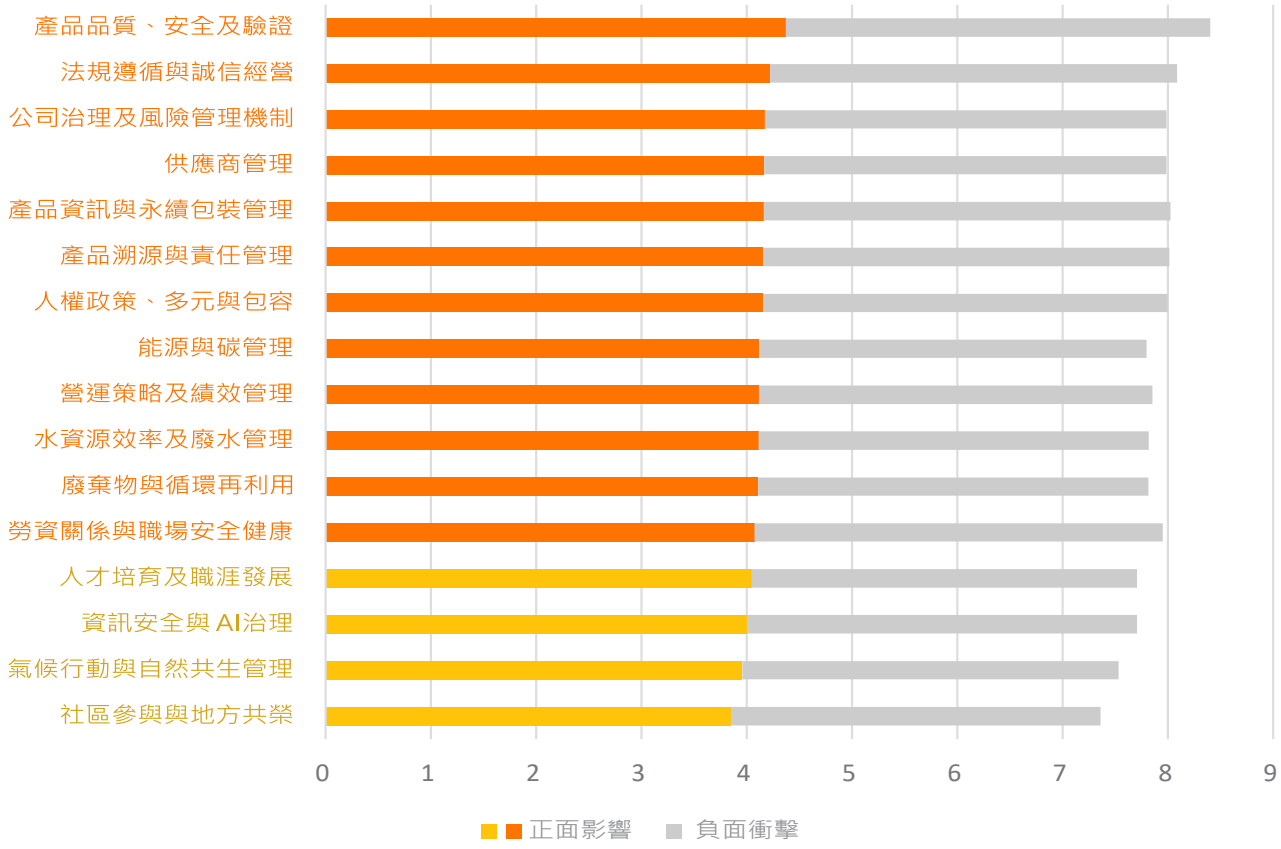
產品責任
- 產品品質、安全及驗證
- 產品資訊與永續包裝管理
- 產品溯源與責任管理
- 供應商管理

社會關係
- 人權政策、多元與包容
- 勞資關係與職場安全健康
- 人才培育及職涯發展
- 社區參與與地方共榮

2025年永續議題矩陣



整體衝擊排序



重大主題對南僑集團的價值鏈

●實質正面衝擊 ○實質負面衝擊 ■潛在正面衝擊 □潛在負面衝擊

重大主題		對應之 GRI 準則重大主題	上游	公司營運	下游	對應章節	符合法令
能源與碳管理	環境	302 能源 305 排放	■□	●○	■□	3.1 能源管理	(八)
水資源效率及廢水管理	環境	303 水與放流水	■□	●○	■□	3.3 水資源管理	(九)
廢棄物與循環再利用	環境	306 廢棄物	■□	●○	■□	3.4 廢棄物管理	
產品資訊與永續包裝管理	社會	417 行銷與標示	●○	●○	●○	2.2 客戶健康與安全	(一) (四) (七)
產品品質、安全及驗證	社會	416 顧客健康與安全	●○	●○	●○	2.4 產品追蹤追溯管理	(六)
產品溯源與責任管理	社會	416 顧客健康與安全	●○	●○	●○	2.4 產品追蹤追溯管理	(六)
供應商管理	社會	308 供應商環境評估	●○	●○	■□	2.3 永續供應鏈管理	(三) (五)
人權政策、多元與包容	社會	405 員工多元化平等機會 406 不歧視 408 童工	●○	●○	●□	4.1 人力資源政策 4.1.1 人力結構	
勞資關係與職場安全健康	社會	401 勞雇關係 403 職業安全衛生		●○	●□	4.1 人力資源政策 4.1.3 員工薪資福利 4.2 健康職場	(一)
營運策略及績效管理	治理	一般揭露		●○		1.1 公司概況 1.2 經營績效及策略	(十)
公司治理及風險管理機制	治理	一般揭露	■□	●○	■□	1.2 經營績效及策略 1.3 永續治理	(十)
法規遵循與誠信經營	治理	一般揭露 205 反貪腐 206 反競爭行為 418 客戶隱私	●○	●○	■□	1.6 法規遵循、誠信經營	(二)

註：1. 實質：實際發生過；潛在：未曾發生但可能出現

2. 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十項事項

(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。

(二) 違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。

(三) 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。

(四) 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。

(五) 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。

(六) 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) 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。

(八) 消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。

(九) 總取水量及總耗水量。

(十) 售出產品重量、生產設施場所數量。

重大主題衝擊及行動

重大主題	對南僑集團的意義	正負面衝擊	採取的行動
能源與碳管理	●隨著氣候變遷導致極端天氣頻繁，政府部門對能源的監管隨之增強。在獲得經濟效益的同時，環保能源直接影響企業永續發展，使用綠色能源成為企業的責任。公司各類水、電、氣等能源分類統計能耗是納入日常營運成本的主要構成部分之一，合理佈局能源設施配置和管控功能可以顯著提高設施與能源利用效率並降低成本。	●提升公司的能源使用效率，落實節能減碳，對環境面具有正面衝擊。 ●公司排放之溫室氣體及其他污染物，對環境產生負面衝擊。 ●溫室氣體排放未來可能衍生碳稅及碳費的徵收，進而對企業產生財務衝擊。	●建立環境管理系統，透過規劃、實施、檢查落實能源管理，增加能源使用效能。 ●建置太陽能節能設備，提升再生能源使用占比，以減少溫室氣體排放。 ●持續強化員工對環保以及節能的認知。 ●透過有效管理溫室氣體排放，可協助公司達到減少碳排放的目標。
水資源效率及廢水管理	●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。 ●透過有效管理，提高對乾旱和洪水等極端氣候事件的抵禦能力。	●減少水的使用量可以直接降低水費和相關的能源成本。 ●遵守水資源相關法規，避免因違規而產生的罰款和訴訟費用。 ●忽視水資源管理可能導致公眾對公司的不信任及抵制，進而影響公司形象和市場地位。	●建立水回收和再利用系統，如將生產過程中的廢水經過處理後回用於冷卻系統、灌溉。 ●規劃水資源的可持續使用，並同時考慮到氣候變化對水資源可用性的影響。
廢棄物與循環再利用	●在生產活動中，所產生的廢棄物進行有效的收集、處理、減少、回收和處置的過程。完善的廢棄物管理不僅有助於保護環境，還能提高資源利用效率，促進可持續發展。	●考量產品特性，評估循環經濟的落實，以減少廢棄物的產生，來降低對環境的衝擊。 ●營運過程所產生的廢棄物，若未經合規環保廠商依照相關流程處理，可能對環境產生負面衝擊。	●優化生產流程，減少生產過程中的廢料產生。 ●實施嚴格的廢棄物分類制度，如將有機廢棄物、可回收物、有害廢棄物等進行分開收集。
產品資訊與永續包裝管理	●透過產品資訊有助於建立公司的品牌形象和消費者信任。消費者對於產品的來源、製造過程和成分越清楚，可能對公司的產品產生信任，並成為忠實的顧客。	●產品資訊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。	●持續檢視公司內部的標籤管理和品質控制程序，包括標籤驗證機制、標籤設計和審查程序、培訓和教育，以確保符合規定。 ●加強與監管機構、供應商、分銷商和其他利益相關者的溝通和合作，有助於處理召回事宜，確保相關的資訊共享和合作解決問題。

重大主題	對南僑集團的意義	正負面衝擊	採取的行動
產品品質、安全及驗證	●確保產品的品質、安全是公司生存發展的前提，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。	●依循現行國內外食品業之品質管理系統認證或驗證，與主管機關之法令規範所建構的食安管理系統，以保障食品安全，阻絕危害物質進入產品，避免造成公司商譽負面衝擊。	●為維護消費者的權益，公司進行適當的相關驗證、監控和管理，以減少負面衝擊的風險，並確保產品的品質。
產品溯源與責任管理	●在公司營運的價值鏈中，追蹤和記錄產品從原物料到最終消費者的過程和資訊，以確保食品的安全性、品質、可追溯性。	●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。	●建立檢測和監控系統，定期檢測產品的安全性和品質，包括實驗室測試、抽樣檢查、過程監控等。 ●遵守相關的食品安全和溯源法規，並確保公司的產品符合國家和國際的規定要求。
供應商管理	●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。	●多元供應來源與降低營運風險。 ●勞工人權或環保問題可能連帶影響公司聲譽。	●對於原物料及包材供應商建立相關管理制度，期望透過上游原料端到下游產銷履歷的控管，與供應商之間搭建良好互動與共同理念，確保產品品質無虞，建立永續供應鏈制度。
人權政策、多元與包容	●完善的人權政策有助於提升公司聲譽、遵從法規、降低風險。多元性帶來不同觀點，促進創新、適應多樣市場需求、吸引人才。而包容性文化則提高員工參與感、減少歧視、促進協作，有助於創建一個強大而全球化的企業。	●提升公司聲譽，樹立公司良好的社會形象。強化與員工、供應商和利益相關者的關係，建立穩健的工作環境。 ●提高員工滿意度和參與感，促進團隊協作和效率。 ●減少歧視和不平等，建立公平的工作環境。 ●多元性管理可能面臨挑戰，包括文化差異、語言障礙等，導致協作和溝通困難。	●提供相關人權培訓，使員工能夠理解、遵守和實施人權政策。 ●建立監測機制，以追蹤公司和供應鏈中的人權問題。 ●提供多元性培訓，加強員工對多元文化工作環境的理解。 ●評估招聘流程，確保消除歧視和不平等的因素。
勞資關係與職場安全健康	●和諧的勞資關係，有助於穩定勞動力，減少員工流動率，提升員工忠誠度。 ●適當的勞資合作能夠更好地適應市場變化，提高企業競爭力。 ●為降低工作環境中的風險，維護工作者身體健康，保障員工權益。	●創造和諧的工作環境，有助於提升員工滿意度。 ●員工健康與職場安全是公司永續發展的基礎，打造能讓員工安心的工作環境，確保高效率的營運表現。 ●不當的勞資管理可能導致法律訴訟，增加公司法律風險和成本。 ●未能妥善管理職場健康與安全，可能增加員工在工作中暴露在風險下的可能。	●定期與員工進行溝通，分享公司的目標、計劃和成就。 ●提供激勵和獎勵計劃，以鼓勵優秀表現，提高員工的工作動力。 ●落實職場安全與健康管理政策及相關推動規畫，來降低事故；以保障員工有安全的工作環境。 ●保障工作環境安全，避免因職業災害的發生，對員工安全健康造成潛在衝擊。

重大主題	對南僑集團的意義	正負面衝擊	採取的行動
營運策略及績效管理	●在全球化和技術快速變化的環境中，有效的營運策略使公司能夠靈活應對外部挑戰，捕捉新機會，並通過持續改進和創新維持其核心競爭力。 ●從最高層的策略決定到日常營運的各個方面，是公司實現其使命與願景，確保長期成功的關鍵動力。	●公司的營運策略需要平衡考量各種因素，包括成本、效率、創新、員工福祉及風險管理等，以確保既能發揮其正向影響，又能盡量避免潛在的負向後果。 ●過於僵硬或過時的營運策略可能限制公司的靈活性，使其難以快速適應市場或技術的變化。 ●若注重短期效益，而忽視長期的創新和發展，可能會阻礙新產品開發和服務改進，限制公司的成長潛力。	●各事業部透過市場研究，確定公司的目標市場和顧客需求，並通過產品差異化策略來滿足這些需求，從而提高市場競爭力。 ●建立風險評估和管理體系，以識別、評估和應對營運過程中的潛在風險。 ●隨時根據公司的具體情況、行業特點和市場環境來定制和調整，以確保營運策略的有效性和實現業務目標。
公司治理及風險管理機制	●維護股東權益並強化董事會結構及運作，提升資訊透明度，落實公司永續發展策略。 ●辨識出對營運產生衝擊的風險因素，分析造成的影響，由管理層制訂策略或調整營運方針，將風險轉化、降低，並進而預防損失之發生，以達成公司營運及管理之目標。	●落實誠信經營之價值觀，對貪腐行為採取零容忍政策，不允許任何賄賂、舞弊、勒索、濫用、挪用公司資產或犧牲公司利益以換取個人利益的行為。 ●若未遵循治理／經濟、環境及社會相關法規，除了有潛在可能需負擔相關罰緩之外，也可能發生直接或間接導致公司形象受損，造成公司負面衝擊。	●南僑集團重視公司治理，委請外部獨立專業機構執行董事會績效評量，透過評估委員之指導及交流，使公司獲得專業而客觀的體檢報告。同時也檢視內部流程，對公司在經濟上的各種商業活動皆有正面影響。 ●遵守政府法令、落實公司治理，在商業道德、勞工關係、環境保護安全與健康、內部控制、公司治理以及社區參與等面向著力，善盡企業責任。
法規遵循與誠信經營	●確保公司在法律框架內合法營運，避免可能的罰款、訴訟和法律後果，維護公司的合法性。 ●合規遵循有助於建構並維持公司的良好聲譽，提高顧客和投資者的信任度，促進業務的穩健發展。 ●誠信經營不僅是南僑集團道德的展現，更是對公司的可信度和維持長期發展的基礎。透過建立誠實、透明的企業文化，樹立良好的品牌形象，以提升顧客和投資者的信任。	●違反法規須負擔違規罰款，而背負法律責任亦可能對公司聲譽、環境、人權造成影響。 ●合規遵循有助於公司更順利進入不同國家和地區，減少跨國營運時面臨的法律衝突風險。 ●防治貪腐則直接保護公司免受貪污行為的侵害，降低法律風險，避免損害公司聲譽的情況發生。 ●貪腐行為可能導致企業面臨重罰、訴訟和其他法律後果，這些都會對企業財務狀況和經營活動造成負面影響。	●與外部法律顧問、監管機構和其他相關方進行合作和溝通，以確保公司的合規政策和程序始終符合最新的法律和行業標準。 ●員工及外部供應商皆須遵循與其業務相關的法規及政策，並瞭解最新的法律規範，強化從業道德規範的承諾。 ●持續強化對員工及供應商教育訓練。

利害關係人互動與成果 GRI：2-29

南僑集團參照「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，並持續維持員工、股東 / 投資人、消費者、政府機關及公協會、企業客戶 / 通路商、供應商、媒體 / 網路社群、社區及其他 (NGO、學術單位) 為南僑集團主要的利害關係人。

藉由多面向的溝通管道長期與利害關係人保持良好的互動關係，秉持著相互尊重及維護各方利害關係人應有的合法權益作為企業永續經營的互信基礎，不斷地透過雙向溝通才能將永續發展及企業社會責任落實於經營管理方針中。



2025 年利害關係人身份、關注議題、溝通管道及回應方式

股東 / 投資人

關注議題

★公司治理
★經營績效
★風險控管
★反貪腐

溝通管道及頻率

★定期召開股東會
★定期發布年報、財報、每月營收報告
★不定期公告重大訊息
★不定期接受採訪

回應方式與行動

★每個月召開集團內部經營會議，合併營收為 231.66 億元。
★依法完成股東常會；舉行 1 次法人說明會；與機構投資者溝通近 10 次。
★第十一屆公司治理評鑑結果 36%-50%。
★發布 64 則重大訊息於公開資訊觀測站及定期將財務資訊公開於公司網頁。

員工

關注議題

★職業健康與安全
★反貪腐
★勞資關係
★訓練與教育

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★各工廠每年定期或不定期召開勞資會議 2-4 次。
★ Corman 業務內訓及定向客戶深度服務 2025 年 5/13-16 邀請比利時原廠技師來台，完成 48 位業務同仁專業培訓，強化產品知識與技術服務能力，提升客戶服務品質。
★每季或不定期召開福利委員會，另舉辦員工健康講座及健康檢查。
★不定期舉辦職安會議，辦理消防演練及一般安全衛生教育訓練，進行工作場所性騷擾防制宣導。
★各項年度教育訓練總時數達 86,100 小時以上 (包含誠信經營法規遵行、食品安全類、職業安全衛生類、管理業務類等)

消費者

關注議題

★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

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★記者會召開、各項媒體宣傳活動。
★展覽及各項行銷活動，另通過微信公眾號不定期發佈產品資訊。
★官方網站、0800 客服、粉絲團以及多元溝通管道。
★上海寶萊納微信粉絲達 15,956 人次、新浪微博 (WeiBo) 粉絲達 6,313 人次。
★各地區皆無發生產品召回，並進行模擬追溯演練至少 2 次以上。
★配合 0800 客服中心與消費者聯繫，以瞭解消費者需求並持續改進。

企業客戶 / 通路商

關注議題

★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

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★ 2025 年台北國際烘焙展（3/14–17）以五大品牌主軸展出，呈現 64 款產品應用與試吃體驗，並舉辦 16 場大師秀示範，深化客戶對油脂產品風味與應用的理解。展期共接待 4,934 人次，並與 134 戶客戶進行深度洽談，強化合作機會與市場拓展成果。
★建立「客戶抱怨處理程序」滿足顧客需求，建立顧客信心並持續改進。
★每週定期與通路商電話與電子郵件連繫，每月固定安排時間拜訪通路商，對於通路商關心的議題，即時做出回應。

政府機關及公協會

關注議題

★法規遵循
★食品品質、安全及驗證
★產品資訊及應用
★公司治理

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★不定期參與各地區政府或公協會相關研討會。
★食品安全辦公室及食品技師不定期匯整 TFDA 與衛生局最新法令與公告，以確保隨時符合法規要求。
★遵循衛福部食品追蹤追溯系統，定時上傳產品資料讓資訊透明化、上下游串聯。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。

媒體 / 網路社群

關注議題

★食品品質、安全及驗證
★行銷溝通
★產品創新
★溫室氣體排放

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★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。
★透過直播、短視頻等形式傳播企業和產品形象，同時通過微信公眾號、小程式、視頻號等平臺更新公司及產品動態，強化客戶與公司的互動。
★南僑油脂官方臉書粉絲專頁，累計 1,149 位粉絲、官方 IG 帳號，累計 450 粉絲及 41 篇貼文。

供應商

關注議題

★食品品質、安全及驗證
★供應鏈管理
★產品溯源管理

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★不定期與供應商進行會議或視訊會議，進行交貨品質、產品規格確認等，確保供應來源符合食品安全要求。
★大陸地區為維持供應鏈的穩定，定期檢視合約有效期，與供應商進行電話或郵件溝通，確保 312 份合同的有效性。根據審廠計畫，實地審核了 124 家供應商，確保食品追溯來源的安全性。
★上海寶萊納餐廳與 40 家供應商簽訂「供應商主要行為準則承諾書」。
★每季季節食材 / 特殊食材的供貨確認。

社區及其他 (NGO、學術單位)

關注議題

★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

溝通管道及頻率

★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

回應方式與行動

★台灣地區持續贊助及參與社區敦親睦鄰活動。
★大陸地區事業持續參與投入各項扶貧專案。
★上海寶萊納餐廳舉辦 2025 年聖誕公益市集共計 14,612 人次參與。
★泰國地區事業持續舉辦植樹暨林道清掃活動。

01 前瞻治理 永續經營



知變 因應環境變動 砥礪企業營運

1. 1 公司概況
1. 2 經營績效及策略
1. 3 永續治理
1. 4 風險管理及危機處理
1. 5 TCFD 氣候相關財務揭露
1. 6 法規遵循、誠信經營
1. 7 資訊安全與保護
1. 8 外部倡議



1.1 公司概況

GRI：2-1、2-6
SASB：FB-AG-000.B、FB-AG-000.C

南僑集團目前從事油脂、麵粉、稻米、餐飲、洗劑日用品、生技、複合式飯店等領域，生產基地遍布台灣、中國大陸及泰國地區，產品行銷世界各地，提供多元面向解決日常生活所需為前提，將以貿易型組織為主軸，連結各事業資源。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。

南僑投資控股股份有限公司	
產業別	食品
股票代號	TWSE-1702
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、日本及歐美
集團員工人數	5,530 人 (註)
合併總資產	新台幣 33,438,691 千元
合併營業收入	新台幣 23,166,151 千元
總市值	約 115 億 (依據 2025 年底收盤價估算)

註：2025 年台灣地區進用身心障礙者 10 名及原住民 9 名，共計 19 名員工

南僑生產基地版圖



1.2 經營績效及策略

GRI：2-25、3-3、201-1、203-1、203-2

經營績效

展望 2026 年，全球經濟仍將面臨諸多挑戰：美國貿易政策、中國產業調整、人工智慧發展前景、地緣政治衝突等皆深深影響企業的運營。再加上極端氣候加劇，將損及農作物產量，恐推升糧食、燃料等價格，導致能源、農工原料供需不穩定，考驗企業的經營謀略。而隨著消費市場逐步回穩，南僑前瞻佈局之精準策略，及有效的落實執行，集團整體營運將朝積極正向發展，後市可期。

在財務收支方面，2025 年合併負債比率 53.57%（負債總額 179 億），較 2024 年合併負債比率 54.94%（負債總額 181 億），比率減少 1.37%；2025 年營業活動產生的現金流入 5.4 億，資本支出 22.1 億，整體財務狀況仍屬穩健。

南僑集團近 3 年財務績效詳如下表所示，有關南僑集團 2025 年度詳細之財務績效說明，可參考本公司網站 -> 投資人專區 -> 財務資訊。

南僑集團投資人專區

近三年財務績效

單位: 新台幣千元

年度	2023	2024	2025
營業收入	22,680,006	23,738,315	23,166,151
營業毛利	6,506,497	6,917,299	5,738,547
營業淨利	1,586,937	1,535,480	580,909
營業外收入及支出	189,513	196,643	137,995
稅前淨利	1,776,450	1,732,123	718,904
本期淨利	1,241,168	1,202,440	433,406
每股盈餘	4.2	4.07	1.12

近三年分配給利害關係人的經濟價值

單位: 新台幣千元

年度	2023	2024	2025
員工薪資與福利	3,453,112	3,946,547	4,073,889
支付之所得稅	303,195	377,680	317,875
每股配發現金股利（元）	2.5	2.5	1.6
社區投入（回饋地方性費用）	15,270	18,729	15,474

營運策略及績效管理

重大主題：營運策略及績效管理

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●有效規劃並落實營運策略，確保公司營運目標與中長期發展藍圖得以具體執行。 ●透過績效管理機制，持續追蹤營運成果，提升組織整體營運效率與執行力。	●建立完善之風險評估與管理制度，及時辨識與掌握潛在營運風險，並制定相應因應措施，以降低對企業營運之衝擊。 ●承諾提供高品質、安全且具可靠性的產品與服務，回應客戶需求，維護消費者權益與使用安全。	●持續優化營運策略與執行模式，強化企業競爭優勢與營運韌性，以因應外在環境變化。 ●建立學習型組織文化，鼓勵員工提出改進建議，定期進行經驗總結和反思，持續推動精進和創新。

南僑長期發展以「洞察社經環境變化、滿足民眾生活所需」為核心，不僅追求長期穩健成長，更致力於創造社會共享價值。多年來持續凝聚具高度認同感之團隊，透過跨部門合作與共同投入，精進當前作為，並同時規劃未來永續發展方向。

茲將未來發展策略及外部環境分述如下：

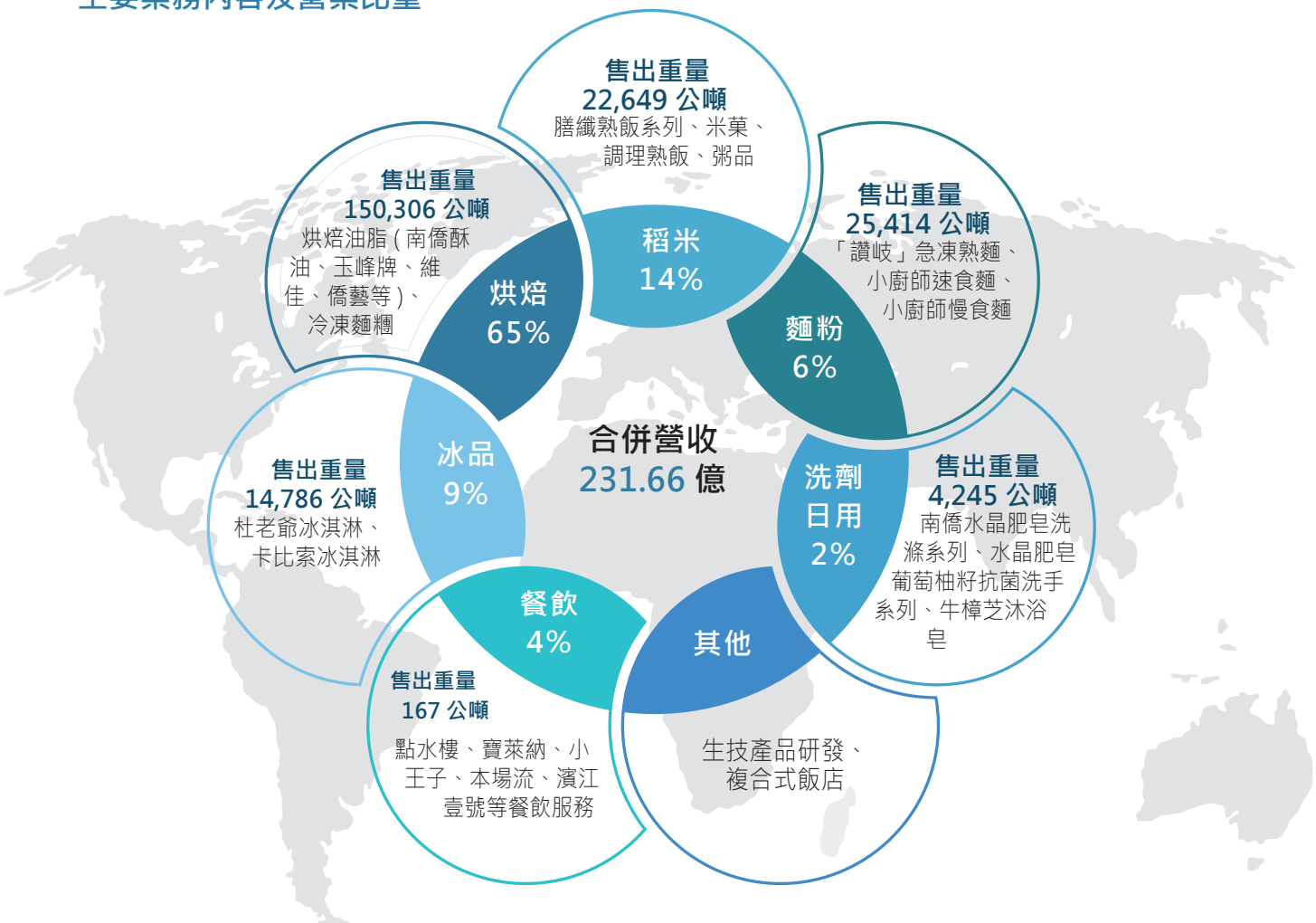
發展策略：

南僑堅守本業深耕發展，在烘焙油脂相關產品、冷凍麵糰、米製品、冰品上，持續加碼投資各事業部生產基地、設備、人才、研發等，目前食品營收已超過全集團營收的 98%。持續發展以食安高規格及健康趨勢潮流商品，全方位提供客戶經營之所需。

外部環境：

在家品事業方面，持續研發符合不同生活場景的環保洗劑，提供更多元且精細化的服務，滿足市場分眾需求；在油脂事業領域，不斷深化研發與服務，與國際趨勢接軌，提升專業功能，致力成為烘焙業者最信賴的合作夥伴。順應健康消費趨勢，持續推出符合國際標準的「潔淨」與「無添加」烘焙專用油脂，並積極優化製程，減少污染物生成與碳排放，以實現永續經營的目標。

主要業務內容及營業比重



註：台灣餐廳包含點水樓、本場流專業麵飯店、小王子的飛行旅程、寶萊納餐廳關渡店、暹羅生活中心，共10家分店、225 名員工；上海寶萊納餐廳共有 5 家分店及 3 家烘焙餐酒館、151 名員工。

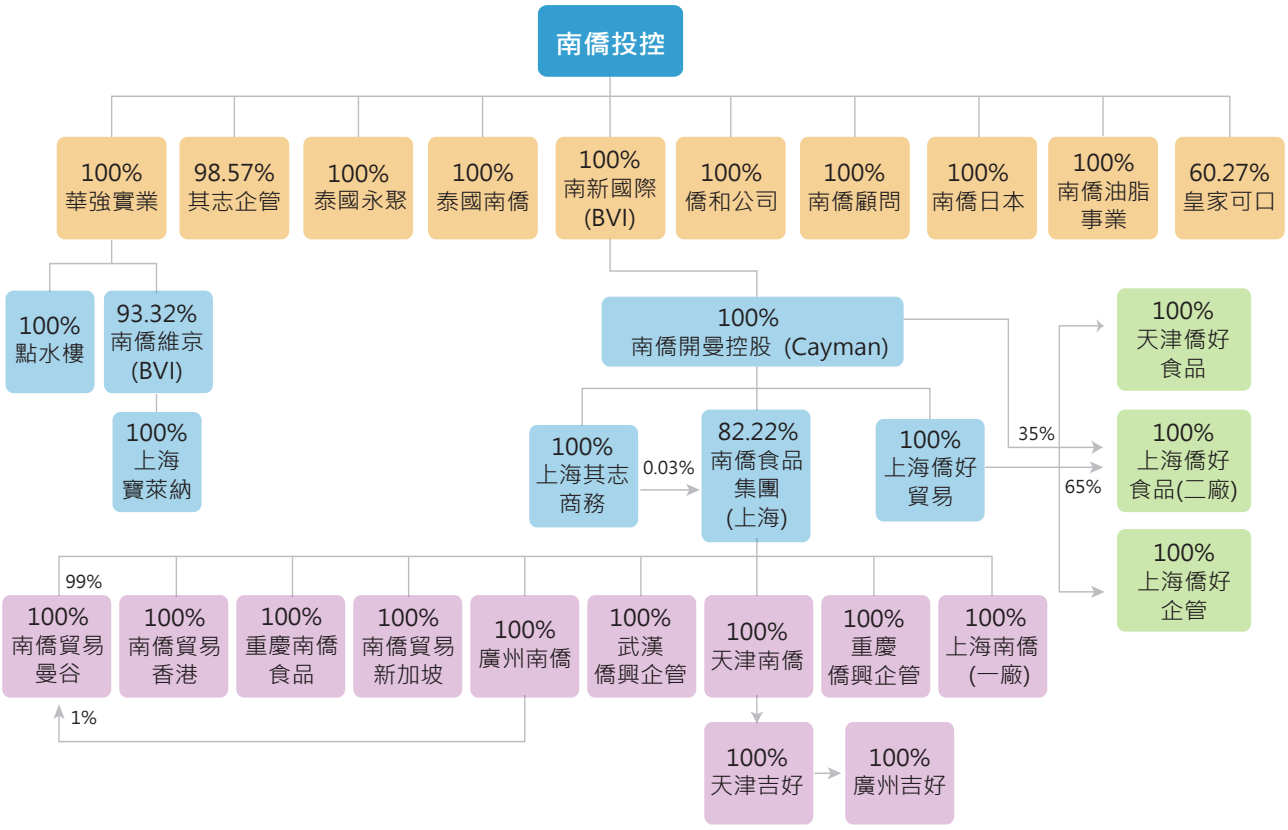
轉投資事業

2025 年底南僑投資控股轉投資國內、外公司共計有 31 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 202 億元，2025 年轉投資收益新台幣 7.4 億元，投資報酬率 4.63%。

30 年前，南僑延伸台灣油脂事業於中國大陸經營，創造顧客價值成為客戶唯一的烘焙夥伴。南僑食品集團 (上海) 股份有限公司，於 2021 年上海 A 股掛牌上市，是上市食品業第一家在中國大陸掛牌企業，資金用於擴張烘焙油脂及冷凍麵糰產能、擴建冷鏈倉儲及研發中心。2022 年於重慶興建新生產基地投資約人民幣 4.8 億元，建設淡奶油、冷凍麵糰生產加工工廠、研發等生產設備。上海南僑已在新加坡、香港及泰國成立子公司，拓展烘焙油脂產品服務行銷至港澳與東協市場。

南僑在泰國屯墾經營 35 年，是全方位米製品的專家，米果、調理熟飯、調理粥行銷全球市場，深受肯定。2018 年投入約 13.7 億泰銖，興建智能廠房、生產嬰兒米果及烘焙麵包零食，已分別於 2020 年、2023 年順利投產。2025 年投產啟用第二期計畫，主要以生產嬰兒米果、薄片米果及點心米果等，產能大幅增長，供應滿足全球客戶需求動能。

南僑投資控股旗下子公司皇家可口 (7791) 於 2025 年 10 月 28 日正式上市，主要經營冰品與急凍熟麵業務，持續擴展銷售管道，進一步提升市場佔有率並拓展客戶群，並計劃增設生產線以應對需求增長，確保穩定的營運表現與市場競爭力。



資料截止日 - 2025 年 12 月 31 日

1.3永續治理

GRI：2-9、2-10、2-11、2-12、2-13、2-15、2-16、2-17、2-18、2-19、2-20、2-25、3-3

重大主題：公司治理及風險管理機制

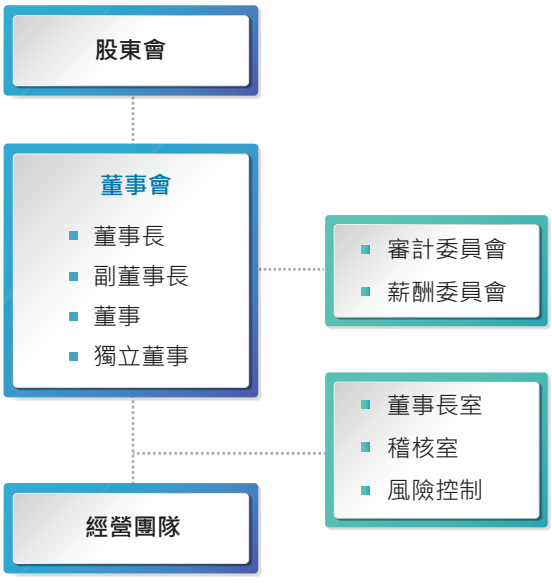
管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●依董事會績效評估辦法，執行外部公司治理評鑑及內部控制制度評估程序。 ●召開股東常會，使股東實際參與股東會並監督公司營運狀況。 ●強化企業經營體質、降低公司營運的潛在風險、避免公司財務與商譽損失。	●執行外部公司治理評鑑及內部控制制度評估程序，確實掌控治理風險情形。 ●資訊公開揭露以符合法規及與國際接軌。 ●建立各項風險因應策略及負責單位。 ●建立多重管理機制及方針，以落實法規遵守。	●創造永續價值及追求穩定股利發放政策，建立與利害關係人良好的互動關係。 ●每月召開集團內部經營會議，因應市場做動態調整。 ●公司在資訊揭露方面皆依主管機關規定期限完成各項公告及申報事項。除了受市場監督、保障投資人權利，並取得社會大眾及投資人的信任。 ●評估內部控制制度有效性及風險因子，依法擬訂年度稽核計畫，據以執行查核作業。 ●遵循各項法律法規及政策，嚴格遵守各部門標準的工作流程。

永續治理架構

本公司以股東會為公司最高權力機構，並透過董事長所領導之董事會執行及監督公司各項業務。

董事會為本公司最高治理單位，除依照法令章程及股東會決議執行業務外，本公司之策略計畫、年度財務報告及季度財務報告、內部控制制度之有效性評估、會計師之委(解)任、經理人之任免等均須經董事會通過。

設置公司治理主管並經董事會通過，負責董事會會議時程與議程之安排、董事進修之規劃、董事會會議中或會議外之資訊提供，以及定期不定期對董事資訊通報等等，關於董事會及公司治理相關議題之運作，公司治理主管皆能適當擔負應有之職責。



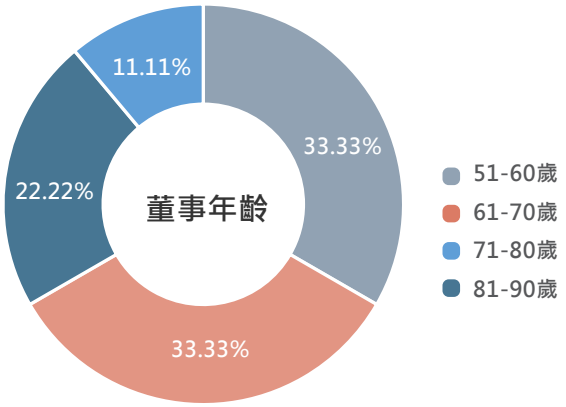
董事會運作

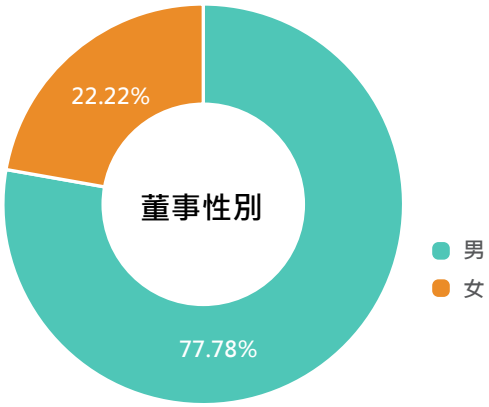
董事會平均每季至少召開一次，以審核企業經營績效、討論重要策略議題與關鍵重大事件，包含經濟、環境和社會衝擊、風險與機會等。每季針對 ESG 落實執行情形向董事會報告，此外，於 2025 年 12 月向董事會提報 2024 年 ESG 在利害關係人各方面之推動落實情形以及 2026 年之推動計畫，2025 年共召開 5 次董事會整體平均出席率為 80%。

董事會組成與多元化背景

南僑集團訂有「董事選舉辦法」，詳細記載相關提名與投票之相關流程，以確保董事遴選程序與結果的公開透明。本公司制定董事會成員所需之專業知識、技術、經驗及性別等多元化背景暨獨立性之標準，同時依公司業務發展所需據以邀請、覓尋、審核及提名董事候選人。

本公司依據「公司治理實務守則」落實董事會成員多元化政策，目前董事共 9 名 (含獨立董事 3 名)，具備多元互補之產業經驗及商務、財務相關經驗及專業能力。目前有 2 席女性董事，高於臺灣上市櫃公司平均女性董事比例，未來將會依據多元性的原則，提高女性決策之參與。董事會多元化政策及落實情形揭露於公司網站及公開資訊觀測站。





董事獨立性與利益衝突管理情況

董事會成員皆秉持高度自律之精神，避免利益衝突，並訂於董事會議事規則第 15 條，對董事會所列議案如涉及董事本身或其代表之法人有利害關係者，應於當次董事會說明其利害關係之重要內容，如有害於公司利益之虞時，不得加入討論及表決，且討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。 (有關董事對利害關係議案迴避之執行情形，詳見 2025 年南僑年報) 。

董事持續進修

南僑集團高度重視董事之持續進修與專業精進，依公司治理及永續經營發展需求，每年規劃董事進修課程，並鼓勵董事參與外部專業機構所舉辦之訓練與論壇，以持續強化其專業知能與治理能力。2025 年，公司於內部共辦理三場董事進修課程，採實體與線上並行方式進行，課程主題涵蓋「強化組織韌性的雙軸轉型：AI 治理與永續治理」、「聯準會 2025 年第四季重啟降息循環之考量及其對股市、債市、利率與匯率之影響」，以及「內部人持股管理及股份交易應注意之法律問題」，課程內容兼顧公司治理、永續發展、法令遵循及總體經濟趨勢等面向。

2025 年，每位董事平均受訓時數為 6 小時，符合主管機關對董事年度進修時數之相關規定。公司持續針對與營運密切相關之經濟、環境及社會等永續議題，為董事會規劃多元且具深度之進修內容，並結合外部專業訓練資源，協助董事即時掌握法令規範、產業趨勢及新興治理議題，俾能善盡忠實執行業務及善良管理人之注意義務，充分發揮董事會於經營決策與監督管理上的功能。

董事會及各功能委員會績效評估

南僑集團訂定「董事會績效評估辦法」，並揭露於投資人專區網站：

內部自評

每年定期進行董事會績效評估至少一次，由各董事針對董事會及功能性委員會的運作與文化、內外部關係經營、自我評估等面向進行評量，由董事會議事單位統計彙整，於董事會會議中報告並提出精進方向。

外部專業獨立機構評鑑

至少每 3 年需委由外部專業獨立機構對董事會進行績效評估，實地訪談董事長、董事及獨立董事、功能性委員會召集人與議事單位，並將評估結果提報董事會。

關於董事會及其功能性委員會績效評估，2025年完成內部自評以及外部專業獨立機構評鑑，董事會績效評估結果請參考公司網頁->公司治理->董事會績效評估及2025年南僑年報之公司治理運作情形。

公司治理

功能性委員會

為有效發揮董事會職能，精進董事會決策品質，保障股東權益，並提升公司治理資訊透明度，南僑集團分別於 2012 年及 2019 年成立薪酬委員會及審計委員會，強化獨立董事的職責與功能，達到落實監督制衡的效果，使委員會能做成獨立、客觀之決議。功能性委員會的職權與 2025 年運作說明整理如下：

薪酬委員會	審計委員會
職權	
●訂定並定期檢討本公司董事及經理人年度及長期之績效目標與薪資報酬之政策、制度、標準與結構。 ●定期評估本公司董事及經理人之績效目標達成情形，並訂定其個別薪資報酬之內容及數額。 ●定期檢討薪資報酬委員會組織規程並提出修正建議。	●公司財務報表之允當表達。 ●簽證會計師之選（解）任及獨立性與績效。 ●公司內部控制之有效實施。 ●公司遵循相關法令及規則。 ●公司存在或潛在風險之管控。
運作情形	
●由 3 位委員組成，組成成員為陳定國委員（召集人）、陳海鳴委員及陳俊學委員，獨立董事進入委員會比重超過 1/2。 ●薪酬委員會每年至少應召開 2 次會議，2025 年共開會 3 次，出席率平均 89%。	●由 3 位獨立董事組成，組成成員為陳定國委員（召集人）、陳俊學委員及王明志委員。 ●審計委員會每季至少應該召開 1 次會議，並得視需求隨時召開，2025 年共開會 5 次，出席率平均 87%。

薪酬政策

本公司薪資報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董事及高階經理人酬金給付政策，並視績效達成率及貢獻度核定給付標準，以提升董事及高階經理人之整體組織團隊效能。另參考業界標準，確保本公司管理階層之薪酬於業界具有競爭力，以留任優秀管理人才，並將所提建議提交董事會討論決議。

董事及經理人薪酬與績效

本公司董事及經理人相關績效考核及薪酬合理性，均經薪資報酬委員會及董事會每年定期評估及審核，除參考個人的績效達成率及對公司的貢獻度，並參酌公司整體營運績效、產業未來風險及發展趨勢，以及隨時視經營狀況及相關法令適時檢討酬金制度，另亦綜合考量目前公司治理之趨勢後，給予合理報酬，以謀公司永續經營與風險控管之平衡。2025 年董事及經理人酬金實際發放金額，均由薪酬委員會審議後，提董事會議定之。

經營團隊

南僑集團為了有效管理與掌握經營績效，依據不同產品設立事業部門，並由最高事業單位主管營運長負責制定與執行研發、產製及銷售策略。此外，每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永續發展策略，以因應內外部環境的變遷，確保公司各項營運活動的設計與執行持續有效。

對於永續發展之議題，經營團隊須隨時注意國內外 ESG 相關準則之發展，據以檢討改進公司所建置之 ESG 相關制度且在必要時進行調整，以提升履行企業社會責任成效。

1.4風險管理及危機處理

GRI：2-12、2-23

風險管理政策

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、銀行融資以及氣候變遷議題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。

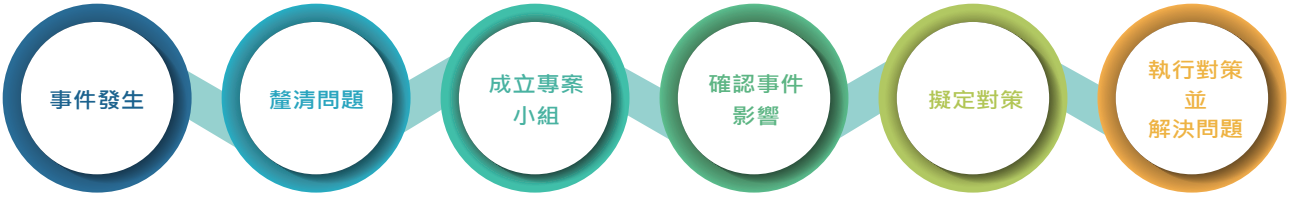


本公司風險管理係由各相關職能單位自行訂定各項策略並執行，所採行的風險控制措施及運作情形。

風險因子	風險描述及對營運的衝擊	風險控制措施及運作
董事會決策風險	董事違反忠實義務及善良管理人注意義務致公司受有損害時，對公司負有損害賠償責任。若出於意圖為自己或第三人不法利益、或損害公司利益，且導致損害公司財產或其他利益。	於董事、獨立董事任職期間內，就其執行業務範圍，依法應負之賠償責任，已購買責任保險可降低並分散董事、獨立董事因錯誤或疏失行為而造成公司及股東重大損害之風險。
經營策略與營運風險	隨著產業和經營內外部環境不同，有不同的風險和影響。若無法有效掌握未來的不確定性因素，擬定發展策略和調整營運模式，造成財務和供應鏈功能績效不彰，導致錯失商機。	各事業單位進行事前策略營運風險評估，並透過定期召開經營會議，做營運績效追蹤與改善，使企業的營運策略能符合公司願景與達成營運目標。
經理人執行業務風險	在實際決策過程中未有完整充足的訊息，以及未對風險作適當的評估下就進行，從而低估可能發生的風險，後續引發判斷錯誤所產生的決策風險。	為避免經理人於執行業務時，因個人疏忽而造成公司鉅大損失，故已購買責任保險來分散因個人專業上的疏失而造成公司及股東重大損害之風險。
財務管理及信用風險	財務信用及流動性風險，可能造成對公司財務狀況及財務績效不利影響。財務管理上若無明確的規畫，可能造成公司在財務上有資金調度的風險。在信用管理上，無嚴謹的信貸政策及程序，也是構成公司財務上的壓力。	財務部門評估依據營運產生的現金流量，規畫未來財務需求的各項因應措施，各項措施需經董事會授權範圍內方可執行。
產品及市場風險	產品的特色與市場、顧客要求不相符合、產品進入市場的時間選擇不當等。若無法掌握競爭情況、消費偏好、產品技術及其他環境因素的變化，而造成公司營運損失。	各事業單位及機能單位依所執掌的權責，依據法令、政策及市場變化分析評估採取各項因應措施。透過高層主管召集各事業單位主管專案組成危機處理小組，針對可能發生之產品及市場風險危機進行管控與處理。
氣候變遷風險	氣候變遷引發極端氣候、原料供應不穩及成本波動等挑戰，對公司營運影響深遠。極端天氣可能削減農產品供應，推高採購成本，並增加生產不確定性；供應鏈中斷可能影響物流效率及交貨時間。此外，面對日益嚴格的政策要求和消費者對永續產品的期待，公司需隨時調整策略以減輕衝擊並保持市場競爭力。	各事業單位應依其執掌權責進行事前策略營運風險評估時，將氣候變遷因素納入考量，並列為定期討論的議題。氣候風險應作為常規風險管理項目，由永續發展暨 ESG 委員會（氣候變遷工作小組）定期進行評估，並向董事會呈報結果，以確保相關決策的前瞻性與全面性。

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。



1.5 TCFD 氣候相關財務揭露

GRI：2-12,2-13,2-24,201-2

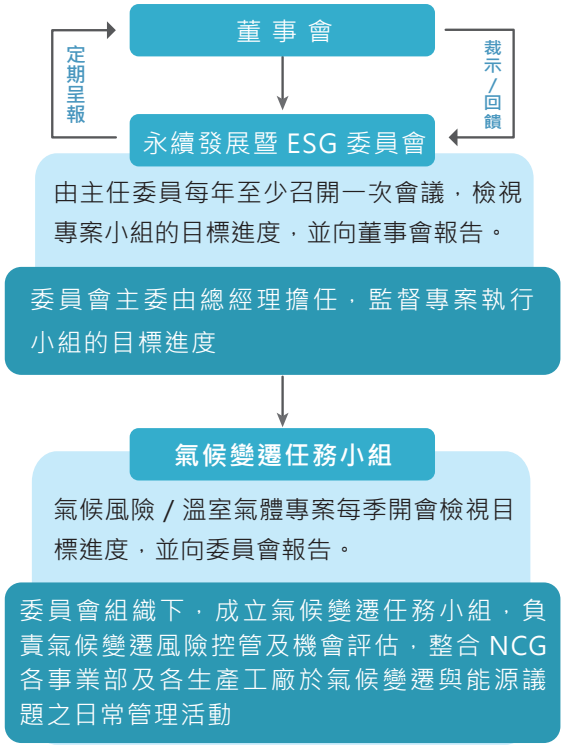
為了解氣候變遷對於南僑集團潛在風險，並呼應揭露氣候變遷相關財務資訊的國際永續趨勢，南僑依循聯合國金融穩定委員會（Financial Stability Board）發布的氣候相關財務揭露建議（TCFD），鑑別出對南僑集團重大的氣候變遷風險與機會，並研擬氣候變遷策略。

氣候變遷治理及管理架構

南僑集團由董事會負責審查及指導集團氣候策略，並不定期審閱相關氣候行動計畫。

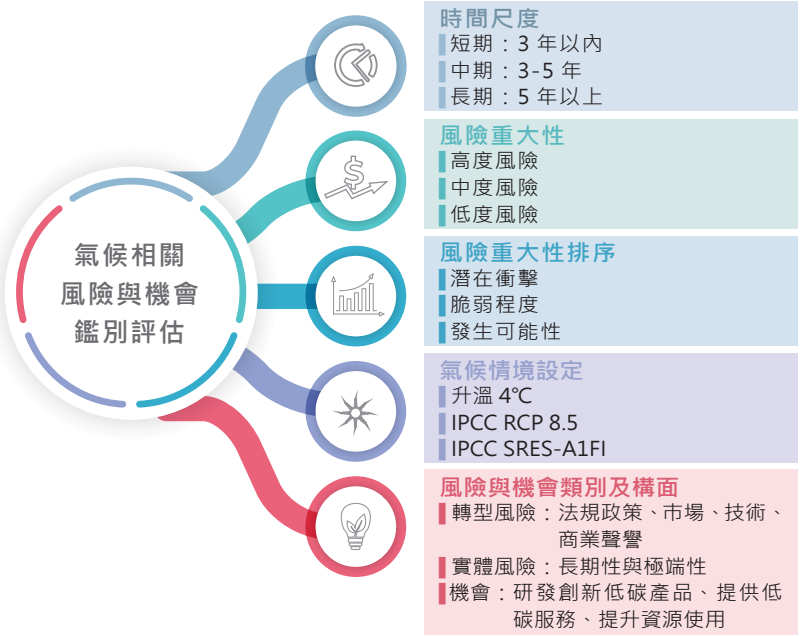
上述氣候行動計畫，如涉及重大投資，董事會將定期監督相關計畫目標之執行進度，計畫執行單位將根據董事會的指示，每年進行更新及修訂。

在管理機制部份，南僑集團董事會授權「永續發展暨 ESG 委員會」作為氣候風險與機會評估管理代表，主責包括：氣候變遷減緩、調適及能源管理等候氣相關議題，永續發展暨 ESG 委員會每年每季向董事會報告氣候變遷與能源管理的議題。在氣候變遷與能源管理部分，南僑透過永續發展暨 ESG 委員會，下轄氣候變遷任務小組檢核能源消耗與碳排放情況，並定期檢視氣候相關風險與機會之管理。同時將氣候風險納入集團風險項目中，由氣候變遷任務小組鑑別氣候風險潛在熱點，並研擬氣候相關風險或機會之管理及因應計畫。



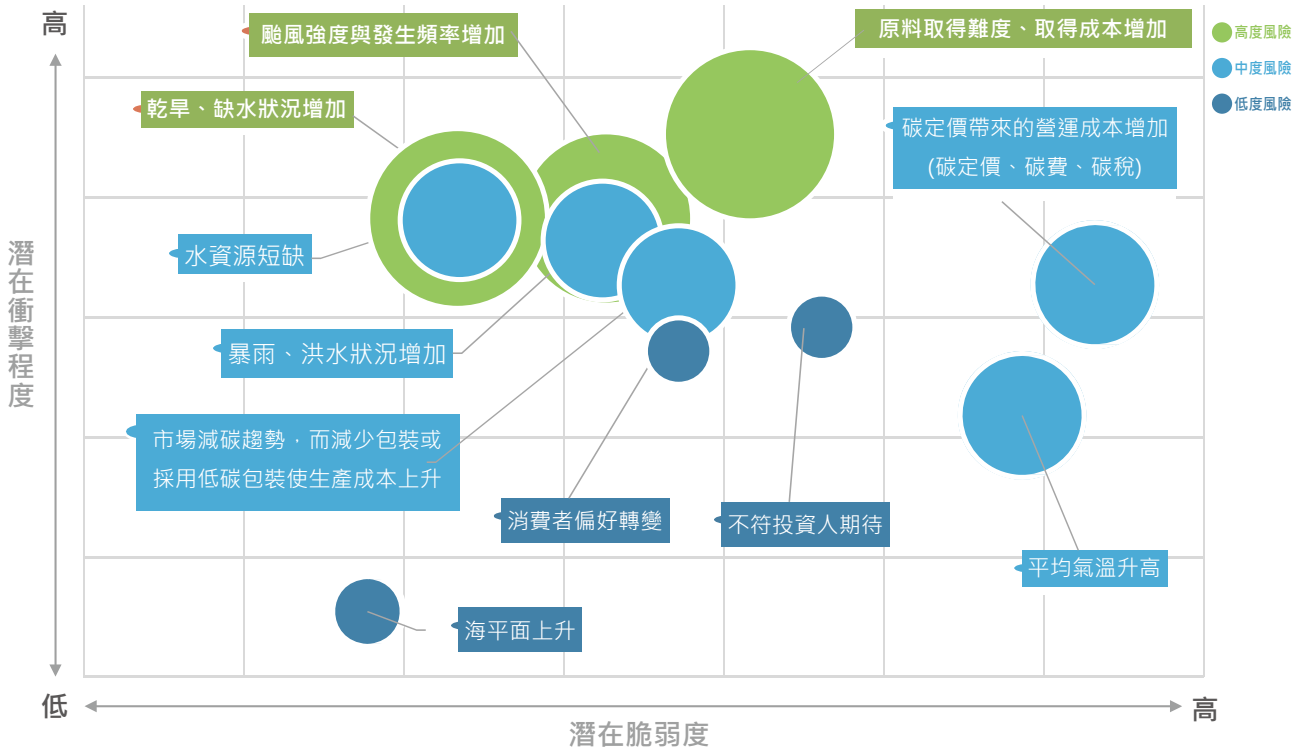
氣候變遷風險策略

南僑集團參考 TCFD 指引與行業別建議，透過研究報告、產業特性及標竿分析，鑑別出共 11 項南僑氣候相關風險。其中轉型風險包含法規政策、市場、商業聲譽等三類；實體風險則包含長期性與極端性兩類別。再依潛在衝擊、脆弱程度及發生可能性進行重大性排序，將風險依據重大性分為高度風險、中度風險及低度風險。鑑別出 3 項高度風險、5 項中度風險，並考量對集團可能造成的影響時間尺度，定義出短、中、長期三種時間段，分別為 3 年以內、3-5 年、5 年以上。



氣候變遷風險矩陣圖以及各構面風險影響說明詳見如下：

氣候變遷風險矩陣圖



氣候變遷風險等級、影響及影響期間

排序	類別	構面	風險名稱	對南僑可能造成的影響	風險等級	風險影響期間
1	轉型	市場	原料取得難度、取得成本增加	全球平均溫度上升及極端氣候，可能影響原物料（例如：農作物、畜產品等）的供應穩定性並提高價格	高	中、長期
2	實體	極端性	颱風強度與發生頻率增加	颱風強度增強，可能造成供應鏈中斷或是員工無法出勤而導致營運中斷，因而帶來營運損失	高	中、長期
3	實體	極端性	乾旱、缺水狀況增加	因降雨型態改變，乾旱發生可能性增加，導致水資源供給短缺，水資源取得成本即隨之增加	高	中、長期
4	實體	極端性	暴雨、洪水狀況增加	高度升溫情境下未來的大雨與豪雨日有顯著增加趨勢，南僑營運據點可能因而遭受嚴重水災導致營運中斷並造成損失	中	中、長期
5	轉型	法規政策	碳定價帶來的營運成本增加（碳定價、碳費、碳稅）	全球碳有價化趨勢逐漸明確，如碳稅、碳交易的實施，溫室氣體排放將隨著碳定價的逐漸上升，造成企業營運成本增加。另外，為符合相關法規，亦可能增加碳管理相關成本	中	中、長期
6	實體	長期性	水資源短缺	氣候變遷增加了水資源取得難度，南僑可能會因水資源短缺造成廠房與辦公室營運受影響	中	中、長期
7	轉型	市場	市場減碳趨勢，而減少包裝或採用低碳包裝使生產成本上升	市場對永續議題日漸重視，南僑可能會面臨包材塑膠減量、更多的永續認證與揭露產品碳足跡產品等要求，使研發、生產與營運成本增加	中	中、長期
8	實體	長期性	平均氣溫升高	全球平均溫度的上升可能使南僑各廠區工作環境溫度過高，冷氣與生產用的冷卻裝置運轉增加，員工生產力減弱，讓產品生產成本與員工照護成本增加	中	中、長期

排序	類別	構面	風險名稱	對南僑可能造成的影響	風險等級	風險影響期間
9	轉型	聲譽	不符投資人期待	投資人及股東期待南僑有因應及減緩變遷之規劃	低	中、長期
10	轉型	聲譽	消費者偏好轉變	因近年氣候議題逐漸被社會重視，責任消費意識抬頭，消費者行為可能因此改變	低	中、長期
11	實體	長期性	海平面上升	因全球暖化的加劇，使海平面逐漸上升，可能造成企業沿海營運據點與廠房受到海水淹沒	低	中、長期

南僑集團致力於將氣候變遷的短、中、長期業務影響，系統性地納入全面評估範疇。透過深入分析降雨模式變化、碳費政策及能源價格波動等關鍵議題，南僑集團積極規劃並實施相應的行動方案。這些前瞻性的評估與行動規劃，將有助於南僑有效應對氣候變遷所帶來的挑戰，並引導廠區管理層在設備升級、供應鏈調整及產品創新等方面採取具體且有效的措施。

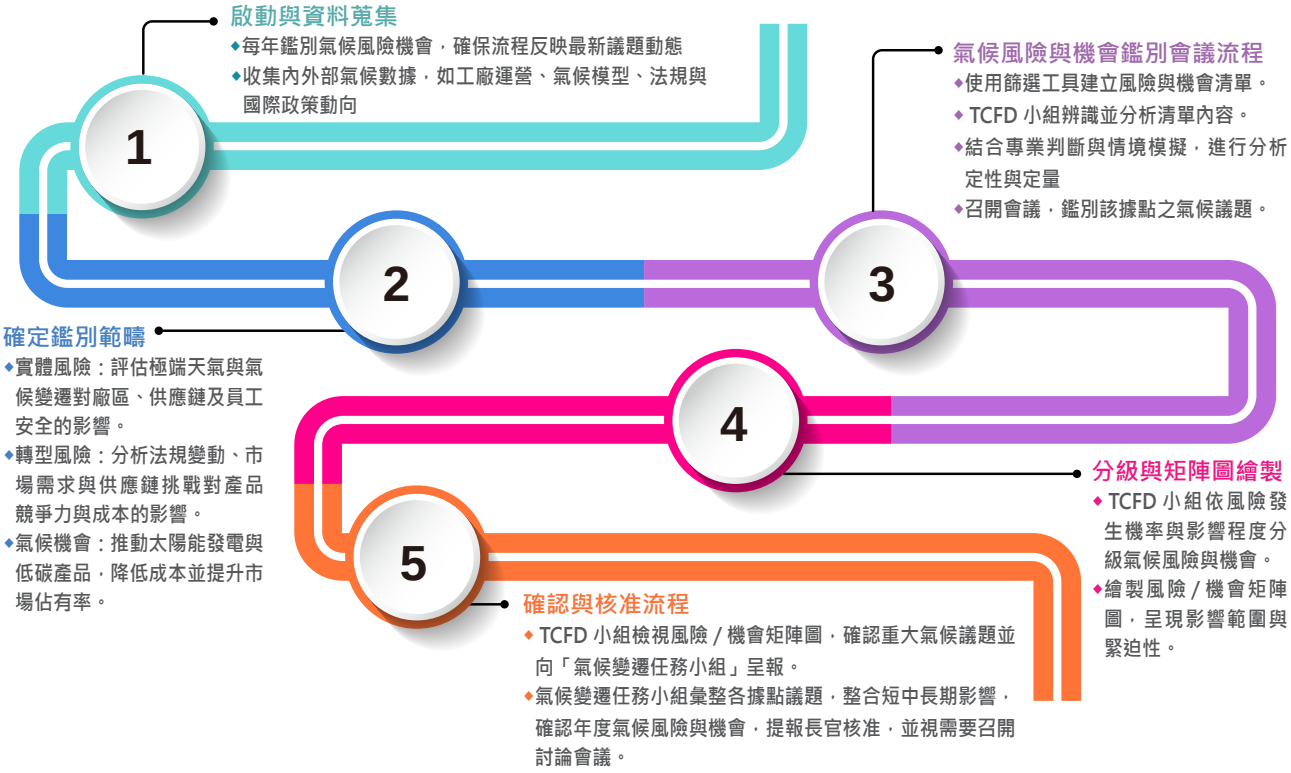
氣候變遷風險管理

南僑針對辨識出的各項氣候風險，深入分析其對企業營運的潛在影響，並依據風險程度，分階段制定相應的管理與應對策略。

為有效管理氣候風險與把握氣候機會，南僑油脂桃園廠及中壢廠導入系統化的風險評估流程，將氣候變遷議題全面整合至例行風險管理機制中。透過跨部門合作，並運用專業的氣候風險評估工具，對實體風險（如極端氣候事件）、轉型風險（如政策法規變動）以及氣候機會進行全面性的定性與定量分析。

廠區評估過程中，不僅著重於氣候風險的發生機率與潛在衝擊，更進一步將分析結果轉化為具體的行動策略與方案，作為制定氣候減緩與調適計畫的重要依據。以確保南僑集團在多變的氣候情境下，仍能維持穩定的業務營運與競爭優勢，積極應對未來氣候變遷帶來的挑戰。

氣候相關風險與機會鑑別流程



氣候情境設定與分析

為應對氣候變遷帶來的不確定性與多變性，南僑油脂桃園廠及中壢廠採用「2° C 減碳情境」與「4° C 無作為情境」兩種具代表性的氣候情境，並以未來五年為基礎進行分析。此情境分析建立於國際氣候情境模型之上，結合台灣在地數據與產業特性，深入評估氣候變遷可能帶來的實體與轉型風險，同時探討潛在的氣候機會，為企業永續發展與風險管理提供決策依據。

分析結果將作為南僑油脂制定未來氣候策略與行動的重要參考，並有助於南僑集團在不斷變化的氣候情境中，持續優化評估模式，以落實永續發展目標。

對財務衝擊評估

在全面評估氣候相關風險對業務運營的影響後，進一步量化不同氣候情境（包括 2° C 減碳情境與 4° C 無作為情境）下的財務衝擊，並明確定義關鍵量化指標，如能源成本、水資源管理支出、設備折舊費用及原物料價格波動等。

透過將抽象的氣候挑戰轉化為具體的財務數據，南僑集團得以更精確地掌握氣候變遷對廠區營運、財務及永續策略的潛在影響，為後續的策略規劃與資本配置提供更明確的參考依據。

2025 年，桃園廠及中壢廠南僑油脂的氣候相關財務衝擊總計如下：

2° C 減碳情境下的財務總衝擊：約新台幣 38,491 千元 / 年

4° C 無作為情境下的財務總衝擊：約新台幣 73,086 千元 / 年

氣候風險對財務影響之量化分析評估表

單位：NTD/ 年

風險類型	財務指標	2° C 財務衝擊	4° C 財務衝擊
實體風險 - 颱風	設備損失 存貨損失 加班費	約新台幣 **38,491** 千元	約新台幣 **73,086** 千元
實體風險 - 平均氣溫上升	電費增加 設備汰換與維運費		
實體風險 - 降雨模式變化	運水費 加班費		
轉型風險 - 原物料成本上升	原物料費用 研發費用營收減少		
轉型風險 - 法規政策	碳費 驗證費 轉換冷媒系統折舊費		
氣候機會 - 設置太陽能板	折舊費用 減少電費 降低碳成本		
氣候機會 - 永續產品	營收增加		
桃園廠與中壢廠合計			

註 1：2° C 減碳情境 - 指全球平均氣溫相較於工業革命前上升不超過 2° C 的情況。

註 2：4° C 無作為情境 - 指全球平均氣溫相較於工業革命前上升 4° C 的情況。

註 3：在氣候轉型風險—原物料成本上升對總體財務衝擊的影響約占 75% ~78%。為評估其財務影響，透過 Climate Reanalyzer、Trading Economics、YCharts 等相關指標，綜合分析氣候變遷、農業生產與經濟動態的相互影響，解析市場趨勢並評估供需變動，為風險管理與決策提供數據支持。

氣候因應策略與機會

在深入評估氣候變遷對營運與財務的潛在風險後，確立『節能減碳升級』、『供應鏈韌性強化』及『綠色創新驅動』三大核心策略，以積極應對氣候變遷帶來的挑戰，確保業務營運的永續與穩定。在能源轉型方面，我們規劃於廠區導入太陽能發電系統，降低對傳統電力的依賴，並同步推動設備能源效率優化，實現節能減碳的雙重效益。在水資源管理方面，將透過提升用水效率，有效降低氣候變遷引發水資源短缺的風險。同時，我們將建立靈活的研發與採購調整機制，確保供應鏈在面對氣候衝擊時，仍能維持穩定且具備高度適應性。

策略類型	策略說明	行動方案
實體風險 調適及減緩措施	●節能減排。 ●建立氣候變遷調適機制。 ●強化業務運營對極端氣候事件的適應能力，例如颱風、高溫、降雨模式改變對生產運營的影響。	●汰換老舊與耗能設備，節能減排。減緩電費對生產運營的影響。 ●建立颱風緊急應變計畫，減緩颱風淹水造成的影響。 ●建立停水緊急應變計畫，包含儲水與運水協同機制。 ●建立供料異常緊急應變機制，減緩延遲供料或斷料影響。
轉型風險 調適及減緩措施	●減緩因氣候變遷產生的原物料價格波動。 ●強化供應鏈韌性，減少氣候相關政策變動對價值鏈的衝擊。 ●強化產品生命週期管理，推動低碳及永續產品的發展。	●持續追蹤並評估氣候風險可能對廠區及供應鏈可能造成的影響，並研議因應行動方案，例如簽訂長期供應合約，或尋找替代供應來源等。 ●將減碳要求逐步納入供應鏈管理，推動上游供應商使用低碳材料和技術，降低原物料價格波動的影響。 ●投入研發資源，開發符合市場需求的低碳產品，並加強客戶對永續產品的認知與接受度。
氣候機會 技術發展及投資	提升資源使用效率。 開發低碳永續概念產品。	●建置太陽能發電設備。 ●投資高效能設備。 ●開發販售全植系列油脂與冷凍麵糰，滿足客戶與消費者期待。

氣候變遷指標與目標

南僑集團自 2022 年起，持續強化溫室氣體盤查與查證機制，每季向董事會報告執行進度，以確保減碳管理的透明度與監督效能。依據盤查與查證結果，制定短期、中期及長期減碳目標，並擬定相應的行動方案，推動實質的碳減排進程。

為因應氣候變遷帶來的風險與機遇，南僑集團運用氣候情景分析，評估不同氣候條件下對企業經營的潛在影響，並據此調整策略與發展方向，確保企業在變動環境中的韌性與永續競爭力。

秉持永續發展的承諾，南僑集團持續評估並管理氣候相關風險，確立具體的減碳目標與行動計畫，積極推動可再生能源使用、提升能源效率、優化生產流程等措施。透過不斷創新與優化環保策略，以有效應對氣候變遷挑戰，努力建設一個更加環保和可持續的未來，並為全球氣候治理做出貢獻。

1.6法規遵循、誠信經營

GRI：2-23、2-25、2-26、2-27、3-3、205-1、205-2、205-3、206-1、416-2、418-1

重大主題：法規遵循與誠信經營

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●建立以永續發展為核心之誠信經營文化，落實法規遵循，強化企業治理基礎。 ●確保公司遵循當地、國家及國際相關法令規範，履行公司法律義務，降低法遵風險。 ●強化內控制度與管理機制，避免違法行為及重大裁罰事件之發生，以維護公司聲譽與永續經營。	●定期檢視與評估公司法規遵循現況，及時辨識潛在法遵風險，並採取適當改善與因應措施。 ●建立完善之合規管理制度，包含內部政策、作業程序及管理準則，確保法規遵循落實於各項營運活動。 ●員工及外部供應商皆須遵 循與其業務相關的法規及政策，並瞭解最新的法律規範，強化從業道德規範的承諾。 ●董事會通過「誠信經營守則」與「誠信經營作業程序及行為指南」，每年辦理公司治理相關教育訓練。	●確保集團在其營運過程中符合當地、國家和國際的法律法規，以維護公司的合法性、可持續性和社會責任。 ●建立合規溝通機制，加強內部和外部之間的合規信息交流和溝通。 ●提供員工必要的合規培訓和教育，使其了解並遵守相關的法律法規。 ●透過與客戶、業務夥伴及管理階層之持續溝通，回應內外部利害關係人對公平交易、誠信經營與合規管理之期待，營造良好誠信治理文化。

南僑集團業務與營運據點橫跨全球多地，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

與產品相關之法規

- 食品安全衛生管理法、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、商品標示法、中華人民共和國食品安全法及其執行辦法、中華人民共和國廣告法、食品安全國家標準預包裝食品標籤通則及泰國政府制定之食品法規「พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พร้อมกฎกระทรวงและ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง ปี พ.ศ. 2562)」等依法清查所使用之原物料來源，並建立原物料履歷及標示。
- 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。
- 2025 年南僑集團子公司皇家可口台南廠香料室中已逾期不使用的原料空桶未清除，違反食安法罰款新台幣 12 萬元【註 1】。
- 南僑集團子公司南僑油脂公司於 2026 年 7 月收到台北市政府衛生局依違反食品安全衛生管理法第 7 條第 5 項裁罰新台幣 300 萬元裁處書，公司將於期限內繳納罰緩，並擬依法向台北市政府衛生局提出行政救濟。

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。

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。

【註 1】

區廠	事由	違反法令	改善情形	罰鍰金額
台南廠	香料室中已逾期不使用的原料空桶未清除	違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 8 款規定	❶建立TNQA3063香料室管理辦法，規定香料室香料盤點及覆核之作業流程。 ❷每周至少一次進行香料室之香料結存數量盤點，並留存紀錄。 ❸工廠衛管人員每日須進行香料室之衛生檢查工作，並留存紀錄。 ❹每二個月由食安人員執行逾有效日期食品管理之內部稽核。 ❺台南廠同仁皆依循香料室管理辦法並落實，後續再無發生此情事。	新台幣 12 萬元整

註：南僑以新台幣 10 萬元 / 人民幣 2.2 萬元 / 泰珠 10 萬元做為重大裁罰揭露標準。

誠信經營政策

南僑集團以公平、誠實、守信、透明原則從事商業活動；公司定期舉辦新進人員訓練，宣導誠信經營政策。同時要求員工出具承諾書，承諾遵守工作規則、相關作業程序及行為指南等內部規章制度；集團及各子公司之整體營運活動均應遵循相關法規，恪守高度職業道德標準，避免從事不公平競爭之行為、反賄賂貪瀆並建立適當管理制度，以營造公平競爭環境。

為落實誠信經營政策，並積極防範不誠信行為，訂定「誠信經營守則」、「誠信經營作業程序及行為指南」，將誠信與道德價值觀融入公司經營策略。由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，督促公司防止不誠信行為，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，以利公司永續發展目的。

2025 年南僑集團無涉及詐欺、內線交易、反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為、操作市場之行為等誠信經營相關事件。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，以落實風險管理及降低貪腐風險。

檢舉制度與檢舉人保護

本公司鼓勵內部及外部人員檢舉不誠信行為或不當行為，依其檢舉情事之情節輕重按員工獎懲辦法給予獎勵，內部人員如有虛報或惡意指控之情事，亦應予以紀律處分，情節重大者應予以革職。2022 年向董事會提報修訂本公司「誠信經營作業程序及行為指南」，增設吹哨者信箱 (whistleblower@namchow.com.tw)，公告週知。依檢舉情事分別向事業部 / 功能最高主管及獨立董事呈報，本公司處理檢舉情事之相關人員對於檢舉人身分及檢舉內容予以保密，並承諾保護檢舉人不因檢舉情事而遭不當處置。2025 年南僑集團並未發生因違反誠信經營政策而遭受檢舉之情事發生。

舉辦誠信經營之內外部之教育訓練情形

1.7資訊安全與保護

資訊安全

公司依據內部風險評估結果與整體治理架構，持續將資訊安全納入日常營運管理範疇。透過系統化識別及評估潛在風險，採取相應防護措施以降低對營運及利害關係人之影響。同時，定期辦理資安教育訓練、社交工程演練與郵件防詐宣導，深化員工的資安意識與資料保護責任感。

在執行層面上，公司已建立完善的客戶資料授權機制，確保數據的蒐集與存取均在授權範圍內，並儲存於高安全性系統中。針對消費者服務，公司明確揭露隱私保護政策，透過嚴格的權限控管維護客戶信任。

此外，南僑資訊處針對資安防護，每年定期與專業機構合作進行資安健檢，涵蓋 APT、DLP、DDoS 防護及滲透測試，並依結果持續優化環境。同時配合上市上櫃資通安全指引，導入 EDR 端點偵測與委外建置 SOC 資安監控服務，整合地端與雲端資訊，實現事前預警與即時告警。

2025年資訊安全執行情形及防範

提升員工資安意識

- 辦理 1 次社交工程演練（623 人參與）及 3 次防範宣導。
- 每月發送資安電子報（共 12 封），通識教育訓練總時數達 304.18 小時。
- 規範公司內 AI 技術的應用行為，防範潛在資料安全風險，促進 AI 技術的健康、合規、可控及有效利用。

資安治理與管理

- 每季定期召開資通安全管理審查會議，2025 年共召開 3 次。
- 召開資通安全管理小組會議 2 次，強化跨部門協調與風險控管。

技術防護與監控

- 執行主機與網站弱點掃描及修補。
- 導入 EDR 強化端點安全，並透過 SOC 營運中心即時監控異常事件。
- 升級新世代 7 層防火牆，強化網路邊界安全防護體系，升級應用層深度防禦能力，防範網路入侵、資料外洩等安全事件。

營運持續與備援

- 定期執行核心系統備份與還原演練，確保資料備份可用性與營運韌性。
- 將主業務資料搬至全球頂尖專業廠商運營，符合國家和國際長效合規安全要求、降低資料庫技術迭代投入成本，減少公司災備壓力。

雲端與系統安全

- 完成電商系統自動化建置及私有雲部署，強化系統自主性。
- 郵件系統導入多因素身份驗證（MFA），成功阻擋帳號盜用及釣魚攻擊。

終端與網路防護

- 2025 年完成伺服器與電腦病毒防護部署。
- 建立涵蓋郵件閘道、內網流量及堡壘機的聯動防護機制，全年無重大資安事件。

降本增效

- 差旅改由系統控管，自助預定費用統一結算提高內部管理效率；及避免違規行為；差旅資料實施更新利於分析差旅投入及銷售業績產出；智慧化流程管控。
- 公司列表機全面改為雙面打印，減少紙張耗用與林業資源消耗，降低辦公碳排；減少碳粉廢棄物污染，營造綠色辦公環境。

隱私管理及保護

政策制定與適用範圍

為落實個人資料保護，遵循中華民國「個人資料保護法」之規定，法務單位已制定並頒布「個人資料保護管理辦法」，適用於集團總公司及子公司。本辦法明確規範了公司各功能部門、事業部在執行業務及內部管理時，應遵守的個人資料保護目標。其核心在於依法於合理範圍內蒐集、處理及利用個人資料，建立明確的個人資料使用依據，以保障相關個人、員工及客戶的權益，維護集團聲譽，並降低潛在的法律風險。本辦法涵蓋集團所有人員、派遣人員、以及與集團各單位執行業務的履行輔助人及顧問，其保護範圍涵蓋個資法所定義的個人資料。

管理制度與執行

為確保個人資料保護政策的有效執行，集團已建立完善的管理制度。由法務單位主導相關辦法之制定與修訂。各單位則依據其業務特性，制定專屬的個人資料保護控管程序，並指派個資管理負責人負責執行、監督及管理相關事務。此外，稽核單位負責定期或於重大變動時，監督與查核個資管理體系的運作，以確保其符合法規要求並保持有效性。集團亦同時規範了個人資料的蒐集、處理及利用原則，並建立內部接觸資料權限及風險等級控管機制，以強化資料安全。所有集團成員均應嚴格遵守相關規定，共同維護個人資料的隱私與安全。

2025年積極落實個人資料保護管理，並展現具體的執行成果：

教育宣導與合規承諾	將個人資料保護管理納入新進同仁報到流程之重點宣導事項，於到職初期即進行相關教育與政策說明，確保新進同仁充分理解集團個資保護政策、法規責任及實務作業規範，並將隱私保護意識深植於日常工作中。2025 年度共完成 377 位新進同仁個資保護教育宣導，全面提升員工個資保護意識與法遵能力。
事件防範與成效	在事件回應與風險管理方面，南僑集團在 2025 年度未發生任何客戶或個人資訊外洩的事件，顯示集團在個資保護方面的管理與防護措施發揮了成效。



1.8外部倡議 GRI：2-28

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。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，藉由搭建及參與此平台，為行業的發展獻策獻力。

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）、台灣食品科學技術學會、台灣區乳品工業同業公會、上海市金山區生態環境協會、德國商會、廣東省採購與供應鏈協會、天津經濟技術開發區環境保護協會、The Federation of Thai Industries、National Food Institute、 Non-GMO Project Organization 等共計約 41 個外部組織機構；2025 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
臺灣烘焙油脂工業同業公會	理事長
臺北市工業會	理事長
台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會	榮譽理事長
社團法人臺灣穀物產業發展協會 (TGIA)	常務監事
財團法人中華穀類食品工業技術研究所	董事
臺北市糕餅商業同業公會	榮譽理事長
臺灣工業總會	理事
中國全國工商聯烘焙業公會	常務會長
全國臺灣同胞投資企業聯誼會	常務副會長
天津市臺灣同胞投資企業協會	會長
上海市臺灣同胞投資企業協會	常務副會長
廣州市臺灣同胞投資企業協會	常務副會長
上海市金山區外商投資企業協會	名譽會長
中國焙烤食品糖製品工業協會	常務理事
中國工業食品協會冷凍冷藏食品專業委員會	常務理事
上海市食品協會	副會長
上海市食品安全聯合會	監事
上海仲裁委員會	仲裁員
上海市金山區預製菜產業發展協會	理事
天津市食品工業協會	理事
天津糧油協會	理事
京津冀食品行業產教聯盟	副理事長
IFCBCA 國際華聯烘焙總會	榮譽理事長

02 產品創新 智慧生產



應變 領導產業創新 實踐食品安全

2. 1 產品服務與創新
2. 2 客戶健康與安全
2. 3 永續供應鏈管理
2. 4 產品追蹤追溯管理
2. 5 多元化行銷與策略
2. 6 客戶滿意及服務



2.1產品服務與創新

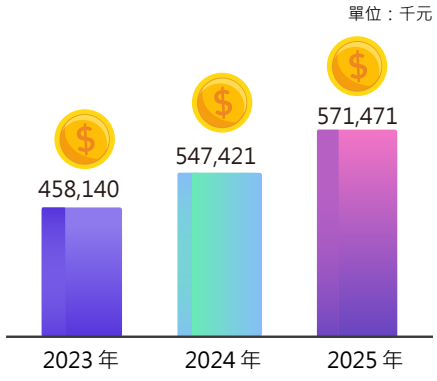
GRI：2-25、3-3、G4-FP6、G4-FP7

南僑集團的發展歷程，從「原料相關、技術相關、通路相關、文化相關」發展多角化經營，在台灣奠定良好的基礎，並積極向外發展，在品牌商譽上得到消費者的信任；用知識管理傳承企業的 know-how，靈活運用策略布局，透過「差異化」來區隔市場，創造最佳的核心競爭能力，以「不進，則退」自我策勵，不斷地創新、求變、應變，來掌握永續經營的致勝關鍵。

南僑集團以差異化利基市場的思維，滿足消費者潛在功能性的需求，持續投資研發新產品，如洗劑事業推出水晶肥皂研發生物分解度高、針對不同功能用途之潔淨衣物產品；更如油脂事業持續推出符合國際標準的「潔淨」及「無添加」的 NEBOS 系列油脂；再如冰淇淋事業每年推陳出新滿足消費者味蕾，並與知名品牌聯名合作，擴張生意模式與機會。

集團內各事業均設有專責研究發展單位，對產品隨時進行改良、開發與創新，2025 年投入研究開發費用 571,471 千元。而各事業之研究發展單位屬常設單位，係為確保本公司現有產品能維持市場領導地位。

最近3年度研究開發費用統計



洗劑產品

南僑水晶肥皂

隨著環保意識抬頭，消費者對於家用品及家庭環境清潔產品的關心，除了著重在清潔力之外，也同時關注清潔產品成分的安全性問題。近年推出全新的升級版「親親香皂」，承襲南僑水晶「天然為本，抗菌為用」的理念，嚴選天然油脂來源為原料、不添加人工色素和人工香料，讓肌膚和地球減壓，在疫後時代，更滿足消費者回歸本心愛自己、親近生活的心理需求。



樟之物語

樟之物語傳承南僑精神，在製皂工藝上再次創新。南僑精心研發製皂配方，以精選牛樟芝精華入皂，捨棄添加化學成分的速效，只選擇安全而質純的成分。自主性送檢並取得美國 AMA 低敏測試、USDA 認證。不僅不含皮膚刺激與過敏原物質，更完全使用可再生原料，在不刺激肌膚的同時，也達到不破壞自然生態、友善環境的成果。



烘焙產品

烘焙油脂

台灣地區

多年來，南僑集團油脂事業專注於烘焙加工油脂的研究與創新，致力於為烘焙及食品加工業者提供操作適性佳的油脂，同時讓消費者享用健康、安全的產品。自 2016 年起，南僑全面改用無基改原料製作產品，確保烘焙加工油脂 100% 不含轉基因片段或轉基因蛋白，展現對食品安全的高度承諾。

在健康消費意識日益提升的背景下，自 2015 年起關注食用油脂中的污染物質 _ 縮水甘油脂肪酸酯（GEs）。2016 年，公司投入研究 GEs 的分析方法並進行降低 GEs 含量的可行性評估。到 2019 年，透過精煉製程技術與加工工藝參數的調整，成功建立降低食用油脂中 GEs 含量的技術。在 2023 年，南僑生產的精煉油品已符合衛福部《食品中污染物質及毒素衛生標準》第 6 條及第 5 條附表 3 的規範，將縮水甘油脂肪酸酯（以縮水甘油 / 環氧丙醇 Glycidol）控制在 1000(μg/kg) 以下。2025 年南僑食品安全辦公室暨檢驗中心共完成 293 項 GEs 檢測，包括原料、再製品、成品及外部產品，持續以科學檢驗守護食品安全。

除此之外，有 23 組通過 MUI Decree 清真驗證，8 項產品通過慈悅潔淨驗證，3 項產品取得無添加驗證，2 項產品符合 RSPO MB 永續棕櫚油標準。我們將持續精進，提供安全、健康、符合國際標準的高品質油脂產品。

中國大陸地區

南僑持續深化「清潔標籤（Clean Label）」研發，2025 年成功優化 SFI 系列油脂配方，利用天然替代方案將配料縮減至 3 位。該系列產品於同年 7 月榮獲華測 5 星及 Intertek A+++ 之最高等級認證，展現卓越的研發轉化能力。目前已成功導入多家連鎖烘焙與食品大廠，預計月銷量達 100 噸以上，以實質行動支持永續消費與健康飲食趨勢。

南僑油脂研發團隊策略性深耕純乳脂領域。引進來自歐洲阿爾卑斯山的優良乳酸菌種，優化多段式複合菌種工藝（MCCF）進行發酵，顯著提升了乳脂風味的深度與層次。在加工工藝上，透過精確的乳化與急冷捏合技術，成功研發出具備優異打發性（攪拌用）與良好延展性（片狀）的發酵黃油系列。此項技術突破不僅滿足了專業烘焙對高品質原料的需求，旗下「僑百樂」系列自上市以來獲得市場高度青睞，2025 年全年銷售已達成 300 噸，展現南僑在高品質研發上的卓越競爭力。



此外，研發團隊運用油脂分提、改性技術與「冷凍結晶」工藝，成功開發出兼具機能性與成本優勢的純動物脂解決方案。該系列產品具備顯著的技術亮點，其特殊的物理特性使油脂能夠在「低溫取出後直接使用」，大幅省去傳統油脂漫長的回溫等待工時，直接提升了客戶端的生產作業效率。同時，透過發酵技術與複合乳脂配方，確保產品在簡化配料的基礎上仍保有濃郁、持久的香氣。2025 年，此系列產品累計銷量已突破 336 噸，成功協助合作夥伴在追求天然配方的趨勢下，同步達成營運效能的優化。



冷凍麵糰

台灣地區

南僑冷凍麵糰於 2015 年開始開發減少食品添加物的烘焙產品。此系列產品成份透明化、簡單化，成功將「減少使用添加物，也能做出好吃美味的麵包」概念推廣給客戶與消費者，2025 年冷凍麵糰符合慈悅單潔淨評鑑標準的產品合計 19 支。此外，冷凍麵糰均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；冷凍麵糰成品均 100% 通過金檢機檢測，以確保無金屬異物。2025 年反式脂肪酸含量低於 0.3g/100g 的產品，佔年度銷售量 65%，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。持續推廣健康飲食，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 2025 年度銷售量的 52%。

中國大陸地區

隨著健康飲食趨勢興起，烘焙市場的需求正由單純的「美味」演進為「健康與感官享受並重」。針對市場上貝果普遍存在高碳水、低營養密度的痛點，研發團隊於 2025 年正式推出「黑麥谷物貝果」。以黑全麥粉替代部分精製麵粉，添加全球嚴選燕麥、奇亞籽、亞麻籽、黑芝麻等 7 種穀物種子，強化營養屬性。採用傳統雙面燙麵工藝，使貝果口感外脆內軟、組織細膩、麥香濃，鎖水能力強且能延緩澱粉回生，放久不易乾硬。調整烘烤曲線，使產品在低糖條件下仍能呈現金黃誘人的色澤。成功打造出低糖、高蛋白、高膳食纖維的優越營養配置。自 3 月上市以來，深受健身、控糖及健康家庭族群青睞，2025 年銷量已突破 2,500 噸，展現強勁的市場競爭力。

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，新產品開發著重提供給消費者成分簡單、資訊透明的產品，同時講究美味。急凍熟麵經 FSSC22000、HALAL、SQF 驗證等。HALAL 驗證代表新產品使用之原物料、製程均經過穆斯林嚴格檢視，符合穆斯林教義。取得 SQF 最高等級驗證必定經過製程設計評估，確保安全衛生及品質穩定度。2025 年急凍熟麵產品全數納入食品安全與品質管理制度之評估與管理範圍，受評估之主要產品類別占總產品類別之 100%。

2025 年通過雙潔淨驗證產品共 19 支產品、A.A. 無添加協會驗證 8 支產品及符合低鈉定義的生產品項共 36 支，佔總產品數量之 37.5%。在減少食品添加物及降低鈉含量的同時，堅持以創新研發技術與專業製造，保持產品的美味與優質。

面對競爭激烈的食品市場，急凍熟麵事業部展現集團對食品安全與高品質的承諾。透過持續優化「職人造波拉麵 (白上湯豚骨風味) 」的配方與製程管理，並積極參與第三方專業評鑑，該產品於 2023 至 2025 年展現極高度的品質穩定性，連續三年蟬聯金獎肯定，更榮獲「高品質鑽石獎盃」，這不僅象徵本公司在技術研發上的卓越表現，更落實了對消費者「高品質、安心食」的品牌精神。

中國大陸地區

本公司積極針對消費者對於心血管健康的關切提供創新方案。急凍熟麵事業部於 2025 年啟動「低鈉果蔬風味急凍熟麵」研發專案，主要解決傳統製麵工藝中，為維持麵條筋道口感而必須添加高鹽份的技術痛點。

研發團隊透過變性澱粉複配與製麵工藝優化技術的雙重突破，在大幅調降鈉含量的同時，依然保留麵條的高品質 Q 彈口感。在風味開發上，我們堅持「減鈉不減味」的原則，嚴選來自雲南高海拔的樹番茄及天然山葵，採用熱水去皮、攪拌製泥與直接混麵等精細工藝，將食材原始的自然酸甜與清新氣息完美融入麵體，取代傳統的人工調味。



專案成果於 2025 年 6 月正式以「樹番茄拉麵」與「山葵烏冬麵」上市，不僅展現了本公司在健康機能食品上的研發厚度，更獲得市場高度迴響。自上市以來，銷量隨市場口碑穩健攀升，2025 年度累計銷量已達 14.12 公噸。此成功的研發模組未來將具備高度的橫向推廣價值，我們計畫將此低鈉技術延伸應用至更多產品線，為多元客戶及大眾提供更健康、更具永續價值的飲食選擇。

小廚師慢食麵

透過與集團子公司合作，引進具高度自動化生產與國際食安認證的優質產品，強化供應鏈穩定性與品質管理能力。於新品導入前進行市場趨勢調查與感官評測，篩選符合台灣消費者口味之品項，同時確保所有進口產品均通過第三方檢驗並符合國內食品安全法規。2025 年 4 月完成內部試吃與試銷，蒐集員工回饋作為優化依據，降低新產品導入風險。最終成功完成多項新品試銷並獲得正面評價，不僅提升產品多元性，也強化供應鏈協作效率與資源運用效益。



米製產品

米菓、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。在泰國生產米果、烘焙、零食、泡麵等加工食品，外銷到美國、澳洲等全球 70 多個國家。近幾年，開始發展嬰兒米餅，以六個月大、剛離母奶，或是九個月大、才剛長牙的嬰兒為市場定位，開發不同口味的新產品。2025 年開發出 49 項 SKU 有機、功能性健康產品。



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，除杜老爺使用的奶粉來自全世界優質乳源紐西蘭、澳洲外，在部分食材的選擇上，以新鮮台灣農特產製成的美味冰品。我們長期專注於產品創新及品牌投資，研發獨具特色的產品滿足消費者求新求變的期待，也為客戶創造差異化的競爭力。杜老爺特別針對喜歡清爽口感，又在意脂肪攝取量的消費者推出脂肪含量 3% 以下的低脂冰淇淋，讓消費者吃得安心又開心。



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目，更有效給予各餐廳更多輔導及協助，2025 年食品安全辦公室共稽核台灣區的餐廳 30 次。並取得餐飲衛生分級「優等」餐廳達 8 家，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。

本場流專業麵店	餐飲品牌	營業據點
本場流 專業麵店	1998 年南僑引進日本急凍熟麵技術並在台灣生產銷售，同時設立本場流專業麵店作為應用展示平台。店內以急凍熟麵製作各類麵食與簡餐，為顧客提供便捷、美味的高品質餐飲，並向業者展示其在餐飲產品中的創新運用。	■桃園店

寶萊納鮮釀啤酒餐廳	餐飲品牌	營業據點
PAULANER MÜNCHEN PAULANER BRÄUHAUS TAIPEI	寶萊納社區型餐廳結合集團產品資源，提供自製鮮釀啤酒與豐富的美食選擇，包含德國豬腳、肉腸與在地美食，並提供客製化與宴會餐點服務。餐廳秉持「以食會友」的經營理念，廣受社區及外地食客的喜愛。	■桃園店 ■關渡店

點水樓江浙料理	餐飲品牌	營業據點
點水樓 Dian Shui Lou	餐廳建築充滿江南風情，處處可見江南造景，成為點水樓之經典景觀特色。 店內以提供道地的江浙菜餚為主，因應商圈特性不同，因地制宜、客製化服務，每家店都有屬於自己的私房菜。	■南京店 ■復興店 ■懷寧店 ■南崁店 ■林口店 ■大直店

小王子的飛行旅程法式 Cafe	餐飲品牌	營業據點
小王子的飛行旅程 Le Vol du Petit Prince	位於臺北藝術大學校園內，結合人文與自然。店內提供精緻法式簡餐、德國寶萊納鮮釀啤酒與北歐風咖啡，讓消費者在享受美食的同時，還能遠眺鷺鷥草原與大台北美景，感受藝術與美食的融合。	■臺北藝術大學藝文生態館

中國大陸地區

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 8 家餐廳，其中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！





上海寶萊納啤酒餐廳

上海寶萊納啤酒餐廳

餐飲品牌

提供德國鮮釀啤酒、正宗巴伐利亞特色經典菜餚及德國人文活動體驗。餐廳也提供各式宴會服務、品牌活動及 各種形式外燴服務，滿足顧客需求。



營業據點

- 濱江店
- 北外灘店
- 國展中心店
- 浦東新國際展覽中心店
- 徐匯西岸夢中心店

BAKTRO 烘焙餐酒館

BAKTRO mit laib & seele
Bakery & Bistro @ North Bund

餐飲品牌

坐落於東大名路 500 號濱江綠地公園內北外灘碼頭一號平臺。BAKTRO 將帶來傳統德式麵包甜點及地中海融合系美食，全時段滿足客人的味蕾。



營業據點

- 北外灘店
- 徐匯西岸夢中心店
- 金山烘焙鮮市店

2.2客戶健康與安全

GRI：2-25、3-3、416-2、G4-FP5
SASB：FB-AG-250a.1、FB-AG-430b.1

重大主題：產品品質、安全及驗證

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●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。	●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。	●建立、取得與通過國際性食品品質與安全管理系統驗證。 ●建立、取得與通過與有健康取向之系統驗證。 ●建立、取得與通過 HALAL 之系統驗證。 ●制定「品質安全手冊」並嚴格遵照執行。

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 方式快速通知相關部門，以隨時因應。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。2025 年針對需要討論之議題，召開 32 次會議。

食品安全辦公室於 2025 年稽核台灣區製造業工廠、營業所及倉儲之 GHP、食品追溯追蹤、食品安全監測計畫，共計 26 次；稽核台灣區餐廳 GHP，共計 30 次。除公司內部稽核、第三方驗證機構與客戶稽核，中壢廠、桃園廠、皇家台南廠及皇家桃園二廠於 2025 年另接受衛生主管機關稽查共 6 次，更進一步確認我們完整落實食品衛生安全管理。

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。2025 年共計完成 51 份食安週報。

●作為進口食品、化妝品前期合規審核及諮詢視窗，配合供應鏈及市場部順利完成進口品的進口作業。2025 年協助標籤表更的進口品共有 4 款：藍米勒 - 稀奶油；紅米勒 - 稀奶油；紫米勒 - 稀奶油；金米勒 - 含乳脂植脂奶油。

- 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。
- 開展食品法規、標準培訓工作。2025 年，面向南僑大陸相關部門成功舉辦 11 次培訓，面向外部客戶開展 13 次培訓，提升各方的法規意識與專業素養。
- 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統籌市場部、研發部、法務部及供應鏈實施《包材設計審批及變更管理程式》，完善並確保包材及標籤標示之合法合規性。
- 統籌南僑大陸各相關部門，完成《原物料風險評估及供應風險管理》- 南僑 5.2 版、僑好 4.2 版及其相關表單的修訂工作，於 2025.1.23 發佈並運行使用。
- 依據《技術服務食品安全管理程式》，對 86 份配方表單進行嚴格審核，確保產品配方安全合規。
- 為支援公司新增的成品採購（委託代加工）業務，統籌在新 OA 系統設計《成品風險評估》流程，並已完成首批三個品項的篩查工作。



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，2025 年共計完成 946 份新增或變更原物料篩查；匯總 2024 年度供應商審核結果，訂定 2025 年度審核計畫。2025 年實際完成新、舊供應商審核次數共 129 家。
- 支持業務拓展，協助各工廠完成生產許可增項，2025 年 6 家工廠共計增加 SC 品種明細 22 項。
- 引導各工廠認證計畫及方向，協助各工廠完成 ISO 體系、誠信體系等體系認證證書、清潔標籤和清真的產品認證證書、CNAS 實驗室認可證書。2025 年共計取得 26 張體系認證證書、11 張產品認證證書、1 張 CNAS 實驗室認可證書；共計接受協力廠商體系審核共 40 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 2025 年共計接受政府部門監督審核 33 次，客戶二方審核 35 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。2025 年品質總部兼食安辦公室積極參與政府及公協會組織的活動，配合並高效地完成相關工作全年累計參與各公協會組織活動 8 次；參與起草的團體標準 TCAS 1082—2025《清潔標籤產品技術要求》正式發佈。

食品安全研究暨檢驗中心 (簡稱研檢中心)

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 3 千 7 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。2019 年總部食品安全實驗室正式落成 (正式命名為食品安全研究暨檢驗中心；簡稱研檢中心)，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持續進行研究。隨著研檢中心運作陸續上軌道，已符合 ISO17025:2017 管理及技術要求，已具備之食品化學自主檢驗能力。

研檢中心於 2025 年通過穀類中多重毒素分析之 TAF 增項認證。可證明實驗室在穀類中汙染物及毒素之檢驗能力已達國際標準要求，可更完善把關冷凍麵糰、急凍熟麵相關原料及產品符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」規定。同時開發「食用油脂總極性化合物之檢驗方法」，以輔助確認「總極性化合物快速檢測儀」檢驗結果之正確性。

在台灣區餐飲事業的部份，在 2017 年餐飲自主管理程序訂定後，持續蒐集後市場監控與邊境查驗之數據，每年更新資料；並依高檢出、高關注、高風險之原則制訂當年度食材用料及餐點之檢驗計畫。

2025 年取樣監控餐廳食材、飲用水、冰塊及餐點，檢驗農藥殘留、二氧化硫、重金屬、真菌毒素、防腐劑、微生物 (衛生指標菌)、蘇丹紅等項目，食材合格率 79%、飲用水及冰塊合格率 100%、餐點合格率 100%。

食材抽驗樣品數提高約七成，提高監控量能，並針對蔬果農藥殘留及二氧化硫超標問題，加強源頭實地稽核力道，持續為顧客食安把關。

考量檢驗量能達最大效益，取樣維持以高檢出、高關注及高風險之原則執行。針對抽驗不合格之項目，會要求供應商更換來源，食安辦公室偕同採購按頻率執行供應商實地稽核，以達到降低風險實踐餐桌到農場之源頭管理。

食品安全 / 品質管制實驗室

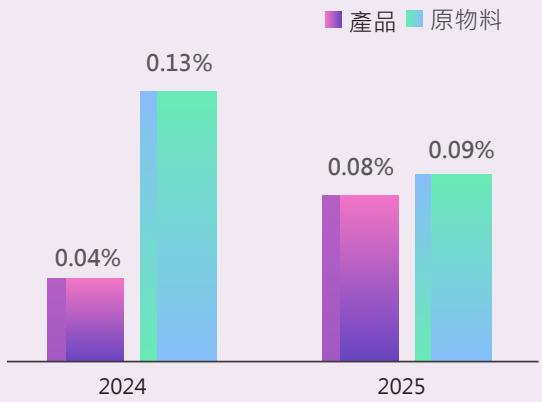
除已規劃台灣總部設立食品安全研究暨檢驗中心外，各地區工廠內已各別設置食品安全 / 品質管制實驗室，且設立相關專職人員，針對原料、半成品及成品等不同產品項目，依其需求進行檢驗工作；或依據相關法規規定及風險控管需求委託外部實驗室進行部分安全項目之檢驗。2025 年南僑集團因品質 /

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196,299仟元，占合併營業收入淨額0.85%。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

異常率



說明

❶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。

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

❸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。

❹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，原物料檢驗結果異常率為0.28%，產品檢驗結果異常率則為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。

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物料、半成品及成品等檢驗工作並依據各項標準進行檢驗。2025年實驗室相關的檢驗情形請詳附錄 P120~P127。

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。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。2025年實驗室相關的檢驗情形請詳附錄 P128~P131。

2025 年食品安全提升方案

地區	具體方案
台灣	集團子公司皇家可口持續強化食品安全管理體系，於 2025 年投入新台幣 636 萬元，針對桃園、中壢及台南廠包裝產線導入 QR Code 數位追溯系統，透過自動化設備升級，整合產品產地、製造日期及批號等關鍵資訊，建立完整之產品履歷追溯機制。因尚有相關配套設備採購與建置作業，該系統於 2025 年度尚未實際全面投入使用，故暫無法提供影響產品之具體比例；惟預計未來正式上線後，將全面涵蓋各產線產品，影響範圍可達 100%。 此數位轉型措施將有助於提升產品資訊透明度與品質管理效率，強化食品安全管理機制，並優化作業流程、降低人為疏失風險，進一步提升消費者信賴，符合產品追溯制度強調資訊揭露與品質自主管理之精神。
中國大陸	天津廠對從業人員管理、作業場所環境、設施衛生管理及品保制度進行全面性評估與設備投入總金額達約新台幣 19,224 仟元。 在作業場所與設施衛生管理方面，透過充填間空調系統的升級，導入「初、中、高效」三級過濾技術，使關鍵製程之空氣潔淨度提升至 10 萬等級（Class 100,000） 淨化水準；同時全面導入全自動化 CIP（原地清洗）系統與配套管線，強化管路清洗的標準化作業，從源頭杜絕交叉污染風險。在從業人員管理上，則完成更衣室空間改造及洗手消毒設施之增設，將進場規範由原先的二級更衣提升至三級更衣標準，嚴格控管人為污染源。
泰國	於 2025 年推動生產作業環境改善專案，於油炸產線導入 ESP（Electrostatic Precipitator）靜電除油煙系統，以有效降低油煙及油霧排放，提升生產區域空氣品質與作業環境衛生。該設備主要處理油炸製程排氣中的油霧污染物，不僅減少空氣污染排放，亦同步強化製程環境管理。本項改善專案投資金額約為新台幣 2,503 千元。 本系統安裝完成後已進行環境監測，檢測結果均符合相關法規標準。透過全面改善油炸產線作業環境，相關措施已涵蓋所有油炸製程產品，對食品安全管理之影響範圍達 100%，有助於降低製程污染風險並確保產品品質一致性。

產品安全系統驗證

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。

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。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 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。2025 年各廠經全球食品安全倡議 (GFSI) 認可 (FSSC) 認證報告，未發現與產品安全控制相關的重大不符合事項，以及針對輕微不符合事項的相關矯正措施比率皆為 100%。

為有效配合各事業部及各產製基地之生產需求，採購原物料應符合基因改造食品原料使用的相關法規（如食品安全衛生管理法），訂定適當的政策及內部標準流程，並能以合理價格採購，以降低成本，增進公司利潤。另依採購管理程序，各產製公司之新增原料或包裝標示皆由產品開發處提出「新增原料或包材會簽單」經食品安全辦公室及法務主管交叉審核後，由採購處執行採購。

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，各廠均已建立並認證食品危害分析與關鍵控制點（HACCP）體系，確保所有產品都經過有效的危害分析，找出關鍵控制點，制定科學合理的 HACCP 計畫，確保食品安全。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。

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：

地區	2023		2024		2025	
	人次	小時	人次	小時	人次	小時
台灣	897	4,158	1,401	5,451	2,065	5,841
中國大陸	2,826	11,765	3,102	12,388	3,100	13,016
泰國	3,385	27,064	1,173	7,467	1,775	10,675

生產單位通過與食品安全、品質管理相關之國際驗證項目、產品線說明：



各地區工廠相關之驗證情形請詳附錄 P118~P120

2.3永續供應鏈管理

GRI：2-25、3-3、204-1、308-1、308-2、414-1、414-2
SASB：FB-AG-250a.2、FB-AG-000.A、FB-AG-000.D、FB-AG-430a.1、FB-AG-430a.2、FB-AG-430a.3

重大主題：供應商管理

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●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。	●依據「原物料風險評估及供應商風險管理」、「採購控制程序」及「供方評審控制程序」及內部控制程序對供應商及原物料進行評估。 ●上海寶萊納每年挑選主要供應商委外實地稽核；並要求供應商簽署「供應商主要行為準則承諾書」。 ●定期及不定期對供應商的訪廠及稽核，以確保符合公司策略及營運需求。

近年氣候變遷將造成企業營運風險加劇，因氣候變遷帶來的極端氣候事件可能對營運活動如資源取得、業務活動等造成影響，進而對公司財務與員工健康安全等造成衝擊；我們為因應氣候環境變化所帶給企業持續經營不利影響，集團各地區透過執行供應商風險之評估，以及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，以適應氣候變遷帶來之衝擊。

在供應鏈管理政策上，我們將供應商、客戶視為長期夥伴，並攜手共創穩定、互利的夥伴關係，在營運過程中，公司除了兼顧供應商產品品質、交期與價格外，同時肩負企業社會責任，降低對於環境的衝擊，創造對經濟與社會的效益，並共同重視環境保護、人權保障、職場安全等重大性議題。在 2025 年供應商均能依公司要求，做到原物料供貨 100% 安全保障。

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。

為台灣的本土產業盡一份心力，本公司除了大宗油脂，麵粉及乳製品進口外，我們採購的主要原物料儘量採用當地生產之原物料，就近供應當地食材，以降低運輸的耗損及空氣污染。2025 年各廠主要農作物生產的產品重量約 5,286 公噸，向外部採購的農產品成本約 1,395,763 千元。自一級供應商採購的農產品中，通過經 GFSI 認可之食品安全驗證方案驗證的農產品成本佔比為 26.77%。

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境內等多重來源，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。南僑 2025 年各廠主要農作物生產的產品重量約 74,713 公噸，向外部採購的農產品成本約新台幣 3,394,762 千元。自一級供應商採購的農產品中，來自 GFSI 認可的供應商農產品採購額，占總農產品採購額的 49.7%。

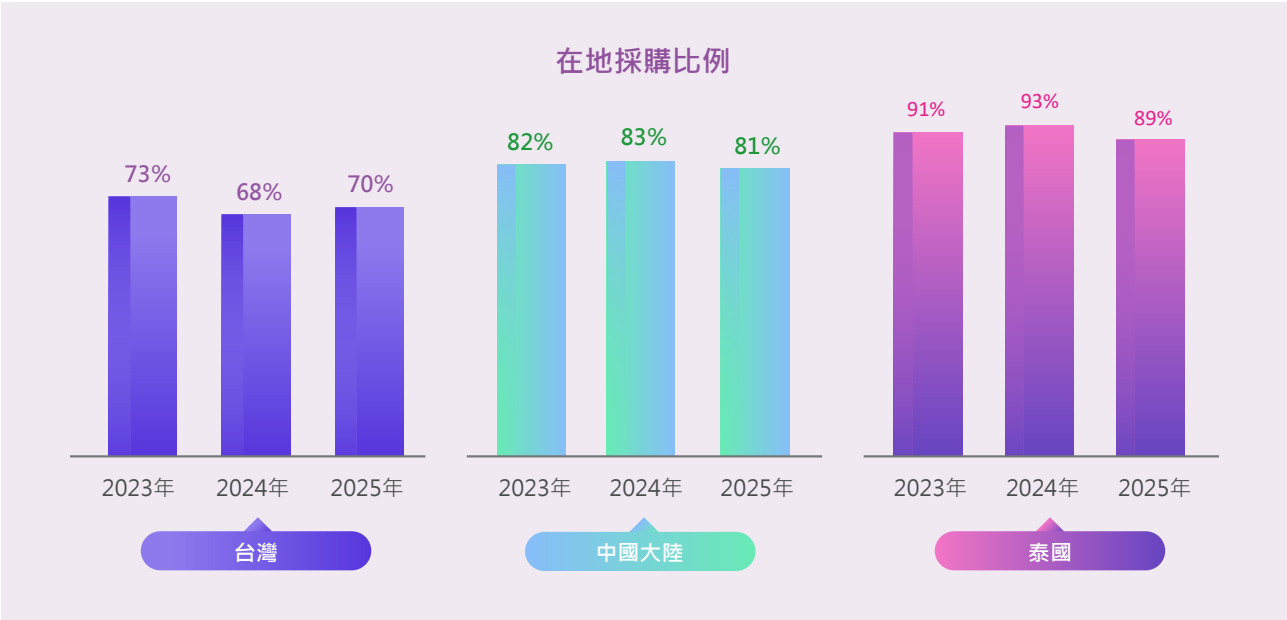
泰國地區

南僑在泰國善用當地豐富的稻米資源，生產多樣化的米製產品，如米果、調理熟飯及粥品。為降低成本並確保供應鏈效率，優先向在地供應商採購原物料。

同時，積極推廣有機稻米的使用，以提升產品的健康價值和環境友善性。透過與供應商的合作，積極提升有機稻米的採購量，並制定具體且可量化的使用量增長目標，以確保供應穩定，同時推動可持續農業發展。

2025 年泰國廠主要農作物生產的產品重量約 28,047 噸，向外部採購的農產品成本約新台幣 1,089,140 千元。自一級供應商採購的農產品中，通過經 GFSI 認可之食品安全驗證方案驗證的農產品成本佔比為 76%。

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。各地區在地採購比例如下：



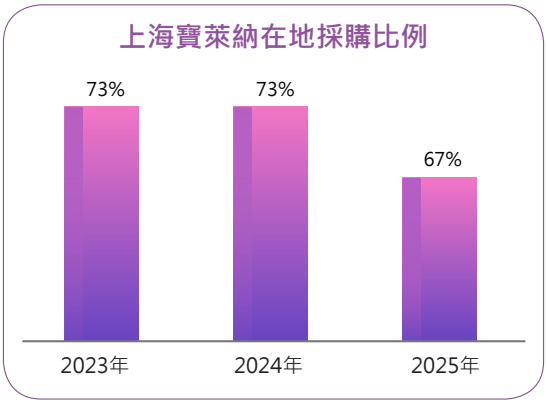
餐飲事業

台灣地區

在餐廳食材的選擇上，除法規遵循外，有鑒於近年極端氣候影響及對環境的保護，選擇當季當地食材為首選，減少不必要額外的運輸消耗等；並同時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，並推廣台灣在地特色農產品。2025 年 100% 向台灣國內當地供應商進行採購，以促進在地經濟發展，向外部採購的農產品成本約 89,476 千元。透過在地供應商不只是提升供貨彈性、減少不必要成本，也達到有效掌控食材品質與供貨的穩定性。

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，若不符合公司要求水準的，立即替換。2025 年進行國內食材及耗材採購占 67%。



註：國內採購總金額 / 採購總額

供應商管理

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，部份供應商更取得 RSPO 可持續棕櫚油圓桌倡議組織、FSC 森林管理委員會等國際認證。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



備註：台灣地區對於三年以上未向其採購的合格供應商，則以新供應商對待。

❶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

供應商的評核採取定期及不定期方式實施；在定期評核上，依 SOP 每半年針對供應商的交貨情況檢視，若出現異常者，施予供應商評核。



項目	2023	2024	2025	後續行動
評核頻率	每半年一次	每半年一次	每半年一次	A 級：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)
受評核家數	310	321	304	
供應商總家數	310	321	304	
評核比率	100%	100%	100%	
供應商評核分級結果				
A 級	248	252	238	
B 級	62	68	64	
C 級	0	1	2	
D 級	0	0	0	
合計	310	321	304	

註 :供應商總家數係指當年度有交易的供應商數量。2025年接受評核的 304家供應商，並非全數於同年度完成評核，主因供應商評核依風險等級及合作情形，每二至三年定期進行一次，並依供應商風險等級，設定頻率進行評核。

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。2025 年共有 92 家供應商進行例外管理，評核結果如下：

	2023	2024	2025
頻率 / 分級	每半年一次	每半年一次	每半年一次
A 級	26	26	26
B 級	62	68	64
C 級	0	1	2
D 級	0	0	0
合計	88	95	92

註：2025年評核比率為 30.26%。



2025 年除了供應商定期評核，與各廠品管及食安依自主管理及風險評估後，篩選 20 家供應商施予實地訪廠稽核，已全部完成訪查記錄報告及評估結果皆合格。

我們主要原物料之供應商，除了取得 ISO 國際標準組織或 HACCP 危害分析重點管制系統或 FSSC 食品安全管理系統等認證外，部份供應商更取得 RSPO 可持續棕櫚油圓桌倡議組織，FSC 森林管理委員會等國際認證。

我們除了兼顧供應商產品的品質、交期與價格之外，也敦促供應商以嚴格的標準加強食品安全及溯源管理，保護環境、改善工作場所安全與衛生、重視人權，以共同善盡企業社會責任。與主要供應商簽定之契約中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。2025 年盤點供應商中計有 21 家供應商編制永續報告書供審視。

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，由質量部、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。

項目	2023	2024	2025	後續行動
評核頻率	每年一次	每年一次	每年一次	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。) **2025 年供應商說明：** 1. 合格供應商共 433 家。 2. 本年發生採購的供應商有 407 家；未採購的供應商有 26 家。 3. 在試車時，曾向正在開發的 12 家供應商採購所需的物料。
受評核家數	242	271	407	
供應商總家數	266	301	433	
評核比率	91%	90%	94%	
供應商評核分級結果				
A 級	229	261	390	
B 級	13	10	16	
C 級	0	0	0	
D 級	0	0	1	
合計	242	271	407	

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 認證或經第三方單位 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。

泰國地區

每年針對當年有往來的供應商已建立一套完整的 SOP，根據評核流程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。另同時發放 ETI(道德貿易聯盟)-CSR 問卷，以瞭解並管理供應商在環境、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。2025 年泰國南僑已回收共計 2 份供應商 ETI 問卷。

項目	2023	2024	2025	後續行動
評核頻率	每年二次	每年二次	每年二次	A 級：適當增加採購比例及優先列為採購對象。 B 級：繼續採購。 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。
受評核家數	295	287	241	
供應商總家數	295	287	241	
評核比率	100%	100%	100%	
供應商評核分級結果				
A 級	287	275	230	
B 級	6	11	10	
C 級	2	1	1	
合計	295	287	241	

註：供應商總家數係指當年度有交易的供應商數量。

❷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，經公司部門主管或被授權人核簽。

中國大陸地區

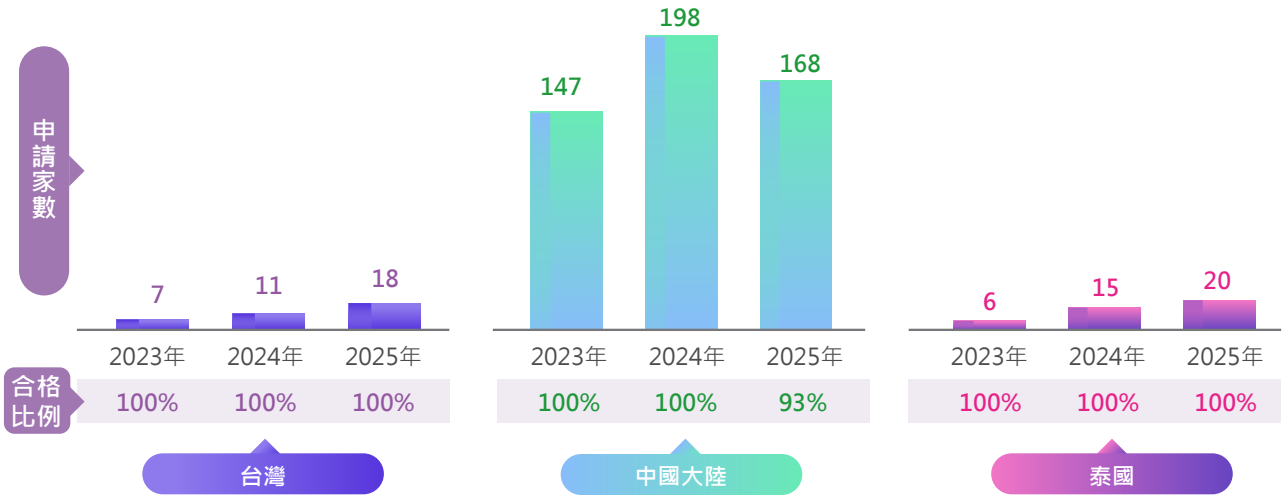
因氣候環境變化，將給企業持續經營帶來不利影響，涉及到的農業及畜牧業尤其明顯。從風險分散與食安溯源的管理角度，以新物料多重供應來源原則，除了按照《原物料風險評估及供應商風險管理》、《採購控制程序》、《供方評審控制程序》對原物料風險及供應商風險進行評估之外；另以取得 ISO 9001 品質管制體系認證、HACCP 危害分析與關鍵控制點體系認證、ISO 22000 食品安全管理體系認證、AIB 認證、ISO 14001 環境管理體系認證、HALAL 清真認證等資質者為優先。

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，如 ISO 9001、ISO 14001、ISO 22000、GMP、HACCP、FSSC、綠色產業 2-5 級等。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。泰國廠 2025 年新增 9 家通過有機環保認證原料及包材供應商。

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。

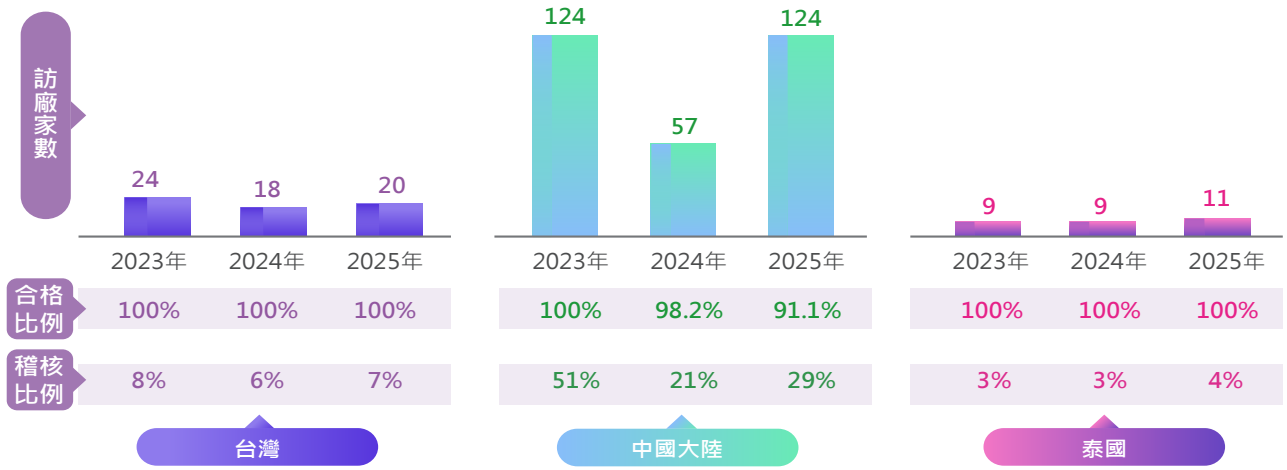
新增供應商申請情形：



❸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企業社會責任等面向，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。

供應商實地稽核情形：



註：當年度實地稽核供應商總數 / 當年度受評核供應商總數

供應商社會與環境責任評估

台灣地區

本公司主要原料為食用油脂，來源涵蓋澳洲（牛油、菜籽油）、西班牙（豬油）以及菲律賓、馬來西亞及印尼（椰子油、棕櫚油）等地。針對原料品質與供應鏈管理，本公司已建立完整之供應商管理與追溯機制，確保所有原料均符合台灣食品安全相關法規要求。

在進口管理方面，動物性油脂之直接及間接進口均依據「輸入食品系統性查核實施辦法」辦理，並完成「系統性查核」，由輸出國政府主管機關向主管機關申請並經核准後始得輸入；植物性油脂則須檢附原產國官方主管機關簽發之證明文件（如檢疫證明、衛生證明或健康證明），確保產品安全與來源合規。

在永續供應鏈管理方面，本公司持續推動原料來源之環境與社會責任管理。年度自一級供應商採購之農產品中，取得第三方環境或社會標準認證（如永續棕櫚油等）之採購金額為新台幣 39,086 仟元，占整體農產品採購比例為 2.7%。同時，本公司定期對供應商執行內外部社會與環境稽核，報告期間內未發現重大或輕微不符合事項。

未來，將持續提升具永續認證原料之採購比例，並強化供應鏈透明度與風險管理機制，以落實企業永續發展目標。

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。

為落實責任採購與永續供應鏈管理，本公司持續優化採購管理機制，建置 OA 供應商管理模組，精進供應商准入審查及資質文件追蹤流程，提升管理透明度與時效性，並實現原物料開發資源共享與合格供方管理之系統化與可視化。

同時，本公司強化採購風險識別與評估機制，修訂原物料採購應急方案，完善供應中斷之因應措施，以降低營運風險並確保供應鏈穩定運作。透過制度化與數字化管理措施，供應商經內外部社會和環境標準稽核後，無重大及輕度不合格之情形。

泰國地區

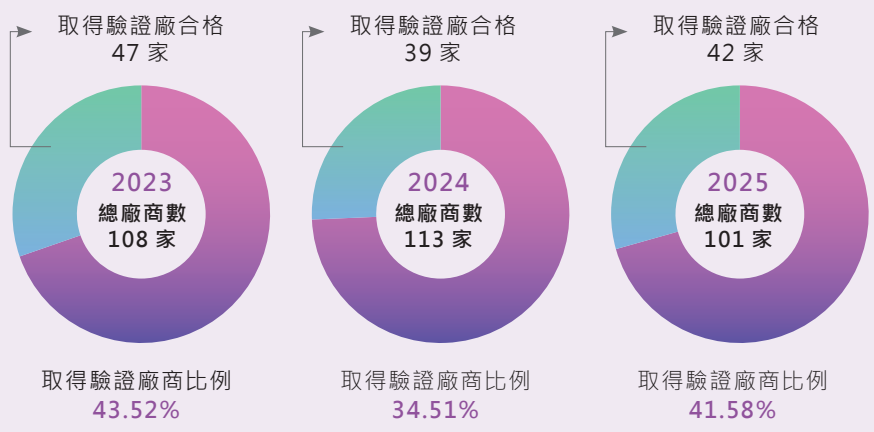
依據稽核清單中的項目進行，其中包含環境、道德、品質及企業社會責任等相關部分。從一級供應商採購的農產品中，獲得第三方環境或社會標準認證的有 4.20%，供應商經內外部社會和環境標準稽核後，無重大及輕度不合格之情形。

餐飲事業

台灣地區

供應商的合作夥伴選擇上，我們亦將具國際驗證如 ISO 22000、HACCP 及友善環境產品驗證如產銷履歷、有機產品列為考量，2025 年食材採購來源具相關驗證廠商為 42 家，占比為 41.58%。在食品安全意識抬頭的今日，我們為確保食材進貨品質安全無慮，將供應商管理、自主檢驗、定期及無預警稽核等工作，落實在日常作業流程中，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驗證廠商



說明

取得各項國際驗證 / 認證， 如：ISO 22000、HACCP 及友善環境產品驗證如產銷履歷、有機產品等。

註：總廠商數係指公司建檔管理的供應商數量。

2025 年我們 100% 向國內供應商進行採購，並對 78 家供應商進行評核，占全體供應商 77.2%。為確保供應商原物料之品質、數量、交期符合標準，定期針對供應商進行評核主要以書面為主，實地訪廠稽核為輔，評核項目分為書面具驗證資料或相關產品定期的檢驗報告、產品品質水準、工廠作業環境、產品交期、供貨各方面配合度，以供應商年度交易表現為基準。

項目	2023	2024	2025	後續行動
評核頻率	每年一次	每年一次	每年一次	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。
受評核家數	75	79	78	
供應商總家數	108	113	101	
評核比率	69.4%	69.9%	77.2%	
供應商評核分級結果				
A 級	17	33	26	
B 級	58	46	52	
C 級	0	0	0	
合計	75	79	78	

註 :供應商總家數係指公司建檔管理的供應商數量。

依據「用料及供應商管理程序」，新供應商須通過文件初審，評估其產銷履歷產品證明、經營風險及食品安全管理後，方可進一步合作。我們將環境風險納入評核，並優先選擇當季當地食材，以減少運輸與能源消耗。2025 年合作廠商 101 家，百分百皆為台灣當地供應商，每年安排實地訪查，確保食品安全與環境衛生，並關注動物福利議題以及是否涉及童工，持續監測採購組合，確保供應商之營運符合永續發展趨勢及利害關係人的期待。

供應商實地稽核每三年為週期之滾動式調整，將供應商內化為集團一部份，透過稽核、溝通、改善、回饋，逐步提升供應商素質，共同為食安把關。2025 年供應商實地稽核 8 家，稽核比率為 10%，其囊括蔬菜、雜貨等主要供應商，並提供建議後續追蹤回饋。

從一級供應商採購的農產品中，獲得第三方環境或社會標準驗證的有 42.73%，通過個別的農產品分別有 HACCP:38.03%、ISO: 38.03%、有機認證 :0.02%、產銷履歷 :6.43%，其他驗證 (CAS、清真、TAF...等) 佔有 8.98%(以採購金額計算)。供應商經內外部社會和環境標準稽核後，無重大不合格及輕度不合格；並要求供應商提供產品檢驗報告，不僅監控產品品質，也保障消費者安全。



宜蘭三星蔥是使用較大宗的食材，從產地採收裝箱後直送餐廳，減少包裝及二次購買以及在轉運過程所造成的碳足跡，以降低對環境造成的負擔。氣候變遷造成極端天候事件更頻繁發生，衝擊農作物收成，為確保菜餚正常供應，我們將積極開發更多供應商來因應。

中國大陸地區

上海寶萊納在供應商篩選及評比時，主要考慮供應商資質、誠信、產品品質、貨源穩定及價格合理等問題；根據餐廳廚房的要求對所需要的貨品進行市場調查（貨比三家原則），比較產品品質、價格優勢供應能力及該公司的聲譽，再選擇合適的供應商。針對寶萊納 40 家主要供應商，每年登入國家企業資訊登入系統，查驗該供應商當年度的信用狀況，是否有行政處罰或被列入嚴重違法失信企業黑名單。

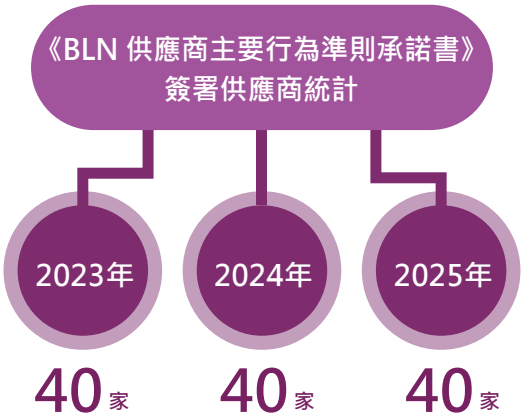


2025 年上海寶萊納挑選 3 家主要供應商，委託第三方稽核單位對其進行實地檢查，並出具稽核總結及第三方稽核單位的廉政聲明 。

項目	2023	2024	2025	後續行動
評核頻率	每年一次	每年一次	每年一次	A 級：適當增加採購比例及優先列為採購對象。 B 級：適當增加採購比例 C 級：繼續採購 D 級：暫停採購，發出改善通知，確認完善可繼續採購。 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。 註：其中一家廠商由於倉庫搬遷原因，延至於 2026 年初審核
受評核家數	5	5	3	
供應商總家數	53	56	52	
評核比率	9.4%	8.9%	5.8%	
供應商評核分級結果				
A 級	1	2	0	
B 級	3	3	3	
C 級	0	0	0	
D 級	1	0	0	
合計	5	5	3	

註 :供應商總家數係指當年度有交易的供應商數量。

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，同時希望供應商皆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。



2.4產品追蹤追溯管理

GRI：2-25、3-3、417-1
SASB：FB-AG-250a.3

重大主題：產品溯源與責任管理

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●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。	●遵循並執行「上海市餐飲食品安全溯源」系統。 ●每年至少進行一次模擬追溯 / 召回演練，追溯要求在 4 小時內完成，模擬召回能 100% 確定所受影響產品的位置。

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。2025 年各地區皆未發生因食品安全而召回或產品下架之情況。

台灣地區

製造事業

台灣地區食品製造事業皆已依法於食品業者登錄平臺 - 非登不可登錄政府指定之資料，包括食品業者基本資料、營業項目與工廠資料...等。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、製造與銷售資料輸入於 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。每年各進行一次產品模擬回收，以驗證產品追蹤追溯制度的有效性。而 ERP 的追蹤追溯資料會整合至南僑集團上傳公有雲平台，便於在平台上查詢。每月 10 日前將前一個月的產品追溯追蹤資料上傳至政府食品雲 (食品追溯追蹤管理資訊系統 - 非追不可 3.0)，並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。



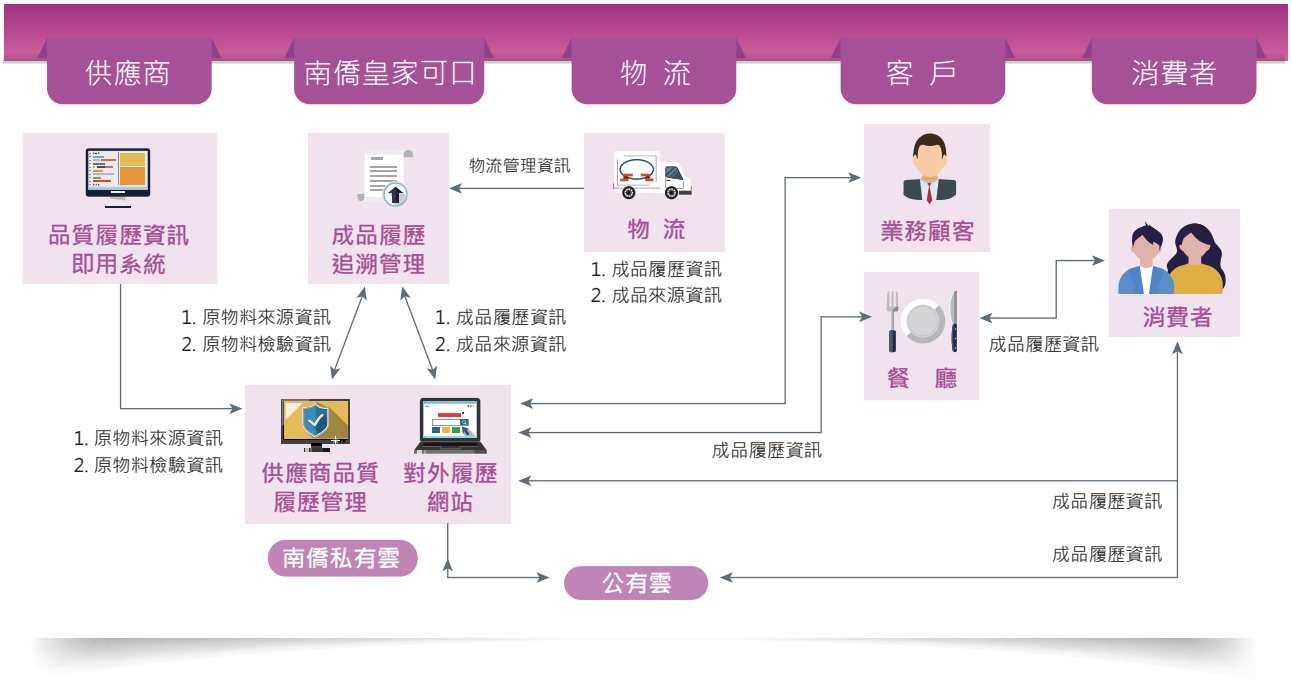
註：食品製造事業包含油脂與冷凍麵糰事業部、急凍熟麵事業部、皇家可口事業部等。

油脂與冷凍麵糰事業部導入 QR-code 系統，利用 PDA 刷出貨單上客戶 QR code 與產品標示上的 QR-code 以蒐集正確的銷售資訊，並將資料回傳至 ERP 系統。



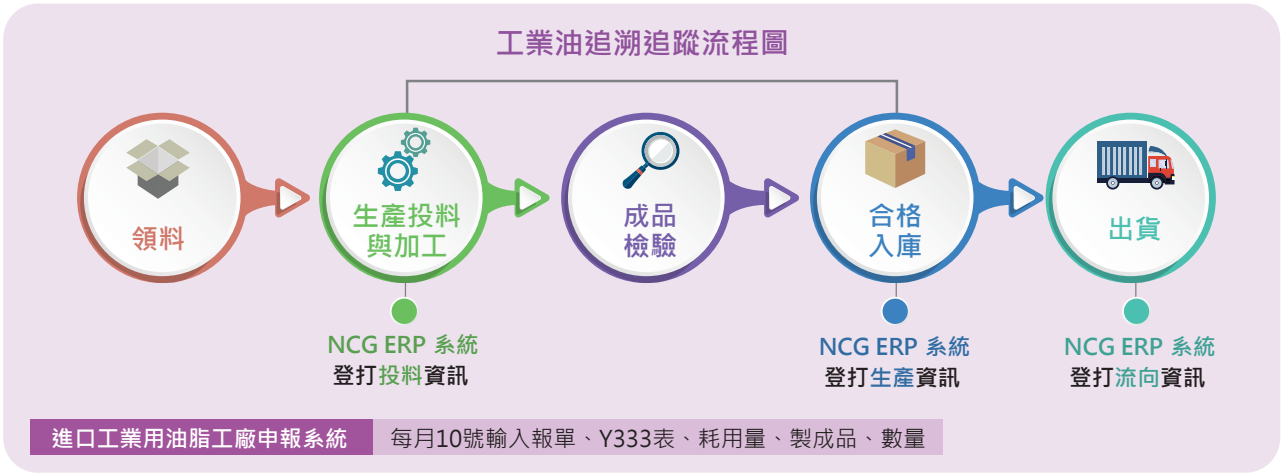
透過手持式PDA掃描追溯追蹤碼(QR-code)，可詳細記錄產品流向並上傳至南僑集團溯源及流向追蹤管控系統，讀取到產品的製造地點、日期、批號與流向資訊。

皇家可口事業部導入 Oracle 電子化系統，監控食品追蹤追溯管理系統，從原物料及食品添加物的源頭管理，到產品流向的追蹤，以確實掌握；且搭配杜老爺冰品事業的私有雲系統，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。



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。



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「用料調查表」外，並請其另提供相關檢驗或包裝證明內容，以確認其來源。2025 年度餐飲有 63.37% 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。

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，對十一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。上海廠肉製品事業依據上海市《關於推進食品生產過程智能化追溯體系建設指導意見》及《金山區肉製品品質安全提升三年行動方案》，近年建立智慧化追溯體系，實現原料採購下單、驗收入庫，生產領料、加工、產品檢驗放行，成品入庫、發貨等的資訊即時上傳系統，並成功與政府追溯平臺即時對接追溯資訊，實現一鍵追溯。

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，依上海市市場監督管理局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。2025 年度食品原物料 90.23% 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 系统管理文件及儲存数据，每年並制定產品可追溯性測試計畫，2025 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。

確實完整的產品資訊

重大主題：產品資訊與永續包裝管理

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●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。	●在包裝標示、官網之私有雲上揭露使用的原料、溯源管理及檢驗報告、營養成分、過敏原、產品檢驗報告等產品資訊，有助於滿足消費者知的權利。

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。2025 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，依據食品安全衛生管理法第 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。

2.5多元化行銷與策略

南僑開創高附加價值產品，以消費者的利益為導向，謀求與各種不同業態的企業合作，共創商機，擴張生意機會，並讓消費者獲得最大的受惠，也進而帶動產業的進步。南僑集團以「為客戶提供最好的服務」為己任，架構覆蓋所有的客戶服務中心網絡，提供零距離的關注及全方位的顧問式服務，落實南僑集團追求服務極致的精神，與客戶共同成長，共創雙贏的事業。

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，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。2025 年推動「綠色生活 - 運動暨異業合作活動」專案，因應消費者對環境友善與安全親膚清潔產品日



益重視之趨勢，積極參與全台各地活動，實踐天然理念與環境保護承諾。透過現場宣傳與互動教育，強化品牌對社會與環境之責任形象，並推廣旗下產品之環保特性與永續價值。

產品方面，全系列採用皂化物製成，相較石化界面活性劑產品更易被自然分解、降低水污染風險，其中水晶肥皂更取得美國 USDA 綠色產品認證，可於環境中 100% 分解。考量洗衣過程可能產生微塑膠排放問題，我們持續優化皂化物配方，協助減少衣物清洗時釋出的塑膠纖維，同時延長衣物使用壽命，降低不必要的浪費。產品全面在地化生產，相較進口產品可減少國際運輸所產生之碳足跡，且包裝採可回收再利用設計，落實資源循環。

2025 年間參與全台超過 50 場活動，觸及逾 30 萬人次，透過面對面交流與環境教育宣導，提升大眾對天然清潔產品與綠色生活之認識，並持續深化品牌於消費者心中的永續與社會責任形象。





華碩零碳市集








2025 臺南古都馬拉松






2025 Panasonic 公益路跑



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。

油脂/冷凍麵糰事業



南僑油脂持續推動產品線升級與擴增，除將 NEBOS 正式更名為「南僑烘焙潔淨升級油」，並推出全植系列產品，以回應市場對潔淨標示與健康趨勢的需求外，同時亦增加多款進口產品代理，強化產品組合完整度與應用多元性，提供烘焙與餐飲業者更全面的解決方案。

在 2025 年舉辦的台北國際烘焙展，為疫情後產業全面回溫的重要指標性活動。南僑油脂 / 冷凍麵糰以「標準化製程」與「冷凍麵糰應用」為核心主軸，展示可降低人力依賴、提升生產穩定度之產品與技術方案。面對人力短缺、成本上升與產品升級需求等市場挑戰，南僑透過產品優化與製程標準化雙軌並行，協助中小型烘焙及餐飲業者提升營運效率與產品競爭力。

烘焙展期間共接待 4,934 人次，並透過專業示範與現場諮詢，累計接觸 233 家業者，其中 82% 為新客戶。客群以獨立烘焙店（47%）及餐廳 / 飯店（23%）為主，顯示中小型業者對提升效率與標準化管理之高度需求。展後成功開發 32 戶新客戶，整體轉換率達 17%，有效將展會交流轉化為實質合作機會。

透過烘焙展與專業交流平台，南僑積極與中小型烘焙業者及餐飲業者建立合作網絡，提供技術分享與經營解決方案，協助業者強化營運韌性與轉型能力。並持續追蹤與深化合作關係，將互動轉化為長期夥伴協作機制。

急凍熟麵事業



南僑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。

小廚師事業部



「菩提素麵，淨心普渡」- 綠色節慶與低碳飲食推廣以中元節為契機，將低碳飲食理念融入傳統祭祀文化，嘗試在尊重習俗的同時推動更友善環境的消費模式。小廚師慢食麵主打全素可食之「菩提白果香菇麵」，嚴選白果、袖珍菇、香菇與黑木耳等多種植物性食材，降低肉品供品所帶來的碳排放與環境負擔。透過整合官網、電商平台及集團餐飲通路進行推廣，並結合社群分享與直播體驗，強化消費者對蔬食與環境永續關聯性的認知。同時於節慶期間推出優惠倡議，鼓勵以素食供品取代高碳排肉品。活動期間產品銷售穩定成長，顯示市場對低碳飲食的接受度提升，也成功引導消費者將蔬食納入節慶與日常飲食選擇。

「盒裝產品開發與配方優化」- 健康與環保雙重升級為回應消費者對食品安全、營養健康與環境友善的期待，小廚師慢食麵推動產品轉型計畫，將傳統單入碗裝升級為兩入盒裝設計，在維持便利性的同時降低包材使用量，減少廢棄物產生。此外，導入餐廳級烹調技術，與點水樓行政主廚合作開發高湯料包，採用新鮮原型食材長時間熬煮，降低人工調味與加工成分比例，提升產品營養價值與品質穩定性。針對多項熱銷品項進行配方優化與內部評測，並依不同年齡層需求進行調整，完成主要產品線升級，強化品牌在健康與永續面向的整體競爭力。

冰品事業



皇家可口公司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。產品類別包含：冰淇淋、雪糕、甜筒、冰棒、冰淇淋點心、霜淇淋、冰沙等，旗下的曠世奇派雪糕、杜老爺甜筒、杜老爺冰淇淋、杜老爺麻淇冰，情人果脆冰棒皆是家喻戶曉的長銷產品，銷售通路涵蓋便利商店、超市、量販、餐飲通路。自 2009 年起擴大 OEM、ODM 業務，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。

餐飲事業

南僑中、西式餐飲品牌(寶萊納、點水樓、本場流)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

南僑始終秉持向客戶提供全方位的解決方案，擁有豐富的生產技術和行銷管理經驗，多樣化的產品，適合不同類型客戶的工藝及市場需求，以先進的研發技術、高端的品質管理、全方位的售後服務，在烘焙領域成功塑造金字招牌，客戶遍及中國各主要城市。

預製烘焙事業

南僑依託在冷凍麵團領域的專業研發技術、現代化生產線及獨具特色的預製烘焙產品，不斷豐富產品矩陣，包括冷凍麵團、預烘烤麵包、冷加工三明治及冷凍蛋糕等，為客戶提供高效、美味、安全的烘焙整體方案。我們始終堅持品質為先，並通過 360 度顧問式支持、行業講座及展會交流等形式，與客戶共用市場前沿動態。憑藉深厚的生產技術與行銷管理積澱，以及多樣化的產品體系，南僑以創新研發、嚴苛品控和全週期客戶服務，在烘焙業界建立了顯著影響力，業務網路覆蓋國內主要城市。面對消費趨勢演變，以及行業研發投入增加、人力與租金成本上升等多重挑戰，預製烘焙在生產便捷性、品質可控性及配送輻射能力等方面的優勢日益突出。

南僑致力於為各行業與銷售管道提供全方位的烘焙解決方案，推出覆蓋日本、韓國及歐洲市場流行烘焙特色的多元化產品，並推出能簡化客戶操作流程的系列產品。公司密切關注各地烘焙消費趨勢變化，緊密結合客戶定位與市場需求，協助客戶拓展業務版圖、發掘烘焙領域的商業機會。

同時，南僑提供時效性強、操作便捷的預製烘焙產品，以適配多樣化的消費場景。近年來，“烘焙 +”模式日益盛行，烘焙與書店、茶飲、咖啡等業態的融合，有效吸引了更廣泛的消費群體。尤其在“烘焙 + 咖啡”領域，該模式已成為主流運營方式，星巴克、皮爺咖啡、Tims 天好咖啡等頭部品牌均已成功實踐，並創造了顯著的商業價值。

在餐飲跨界方面，南僑的預製烘焙產品也能很好地融入各類菜品設計中。此外，面向國際性主題樂園，南僑亦積極開展合作，共同開發 IP 聯名產品，進一步深化戰略合作關係。

南僑在應對市場競爭的過程中，一方面持續深耕中國大陸市場，另一方面也積極開拓海外業務，目前產品已成功出口至加拿大、日本、澳大利亞、泰國、沙烏地阿拉伯等多個國家與地區。面向未來，南僑將進一步推動全球烘焙及餐飲客戶的海外市場佈局，致力於成為客戶信賴的合作夥伴，並通過產業升級與產品創新，持續回應市場需求，為消費者提供更優質的預製烘焙產品解決方案。

油脂事業

面對市場競爭，南僑不僅深耕大陸市場，更積極拓展海外業務，目前已出口至加拿大、日本、澳洲、泰國、印尼、越南、马来西亚和沙烏地阿拉伯等地。未來，南僑將持續擴大全球烘焙和餐飲客戶的海外業務版圖。南僑將持續作為客戶的堅實後盾，不斷升級產業，滿足市場需求，為消費者提供更優質的預製烘焙產品解決方案。

南僑烘焙油脂作為烘焙源頭食材的提供者，致力於開發安全、安心、營養的烘焙美食。我們相信，只有兼顧美味與健康的產品，才能贏得消費者的信賴和支持。因此，無論是配方或生產工藝，南僑持續增加研發投入，從創新產品、健康安心、高效生產、環保工安四個面向推動創新和工藝優化，致力於開發滿足消費者味蕾同時讓客戶使用起來更高效的產品。截至 2025 年累計專利數共 184 項，並在 2021 年便開始推動 Clean Label 清潔標籤觀念，推出 Simple Food Initiative SFI 吉簡系列烘焙專用油，利用天然乳化技術、天然抗氧化技術、天然風味開發生物技術，使用天然來源成分製作，在安全健康的同時，滿足各類型烘焙品的製作需求，提升客戶市場競爭力。自 2025 年，南僑進一步拓展產品領域，啟動國產深加工乳製品的布局，包括奶油、稀奶油等高品質乳脂產品。 延續一貫的研發精神，結合本土優質奶源與創新加工技術，致力於打造符合健康趨勢、口感卓越且穩定性高的乳製品原料，協助客戶在烘焙及餐飲應用中創造更多價值，持續為產業鏈提供安心、高效的解決方案。

急凍熟麵事業

皇家杜老爺為急凍熟麵順應市場高效化、多元化消費趨勢，繼續深化「B2B 為基、B2C 增量」的雙管道戰略。

在現有中、日、西式麵食基礎上，重點開發適用於不同場景的便捷速享產品；並加速海外市場拓展「東盟深耕 + 中東突破」雙戰略，在鞏固印尼、泰國現有合作管道的基礎上，借力「一帶一路」貿易便利政策，以沙特、阿聯酋為核心突破中東市場，憑藉全產品線 MUI 清真認證優勢拓展擴大當地生意機會，並憑藉冷凍產品技術確保產品新鮮度與供應穩定性。

杜老爺廚房同步升級 Home Meal Solution 產品矩陣，開發上市採用天然原材料製作，精選在地食材還原特色口味，全面契合新一代消費者的品質需求。

線上入駐主流電商平臺開設旗艦店，聯合頭部達人開展場景化內容營銷，線下聯合精品超市、社區生鮮店拓展品牌聲量，實現「全場景、全管道」的消費觸達，構建「企業 - 管道 - 消費者」的三贏生態圈。

餐飲事業

上海寶萊納餐飲有限公司是台灣南僑集團於 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。上海寶萊納始終堅守總公司台灣南僑集團「穩健踏實」的理念方針；依法守法，不投機取巧、不短視近利，財務誠信透明、人事勞資關係

和諧、貫徹實踐正確的事業方向、善盡企業社會責任！

目前公司旗下品牌餐廳有德國寶萊納啤酒花園餐廳 2 個品牌共 8 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。

在 2025 年，上海寶萊納舉辦了一場聖誕市集行銷活動，吸引了 14,612 名參加者。此活動不僅提供了一個喜慶的購物和娛樂場所，也有效提升了公司在當地員工和居民心中的形象。上海寶萊納展現了其對社區的關懷及貢獻，同時也加強了品牌在當地市場的知名度和好感度。

泰國地區

1989 年成立的泰南僑公司，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。

2.6客戶滿意及服務

我們始終以服務客戶為最大宗旨，重視每一位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，經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。



2025 客戶滿意度調查結果

地區	事業	調查項目	說明 / 結果
台灣	油脂	服務品質、產品品質、配送及時、綜合表現	滿意度結果大多落在「非常滿意」及「滿意」區間。
	急凍熟麵	價格 、通路、產品、行銷	依據調查項目進行問卷之填寫調查後，並進行配分之計算統計，其結果大多落在「非常滿意」區間。
	冰品	溶化、異物、其他	依據營業額選擇出可容忍件數，針對客訴件數計算可容忍範圍百分比，其客訴件數佔可容忍件數 30% 以下者為「非常滿意」；在 2025 年，客戶對公司產品及服務滿意度結果大多落在「非常滿意」及「滿意」區間，各件客訴皆已解決完成。
中國大陸	油脂	公司信譽、服務質量、產品質量、配送及時、產品價格	依據調查項目進行客戶問卷之填寫給分，並進行計算統計後，其結果為 94 分以上
	預製烘焙	公司信譽、服務質量、產品質量、配送及時、產品價格	P&B 客户 2025 年满意度调查總平均為 96.6 分。
	速凍麵條	公司信譽、產品質量、服務質量、價格及服務	依據調查項目進行客戶問卷之填寫評分，其結果大多落在「非常滿意」及「滿意」區間。2025 年滿意度調查總平均為 97.5 分。
泰國	米菓、速食麵、調理熟飯及粥品	產品（品質、標籤、價值）客戶服務與溝通整體表現	2025 年客戶滿意度調查，依據調查項目進行客戶問卷之填寫給分，其結果平均為內銷 98.02 分，外銷 98.6 分。

上海寶萊納

上海寶萊納餐飲有限公司為亞洲知名的高端餐飲管理企業，經營管理多元餐飲品牌，包括「上海寶萊納餐廳」及「BAKTRO mit laib & seele 烘焙餐酒館」，致力於提供優質餐飲體驗與精緻服務。

隨著業務穩健成長，上海寶萊納亦持續深化永續經營理念，重視每一位顧客在餐廳內外的互動與體驗。除提供高品質餐飲服務外，公司積極透過社交媒體（如微信、微博）、官方網站等多元溝通平台，與消費者保持即時互動與意見交流，強化品牌連結與顧客關係管理。

2025 年 - 上海寶萊納整體社群追蹤人數

微信 WeChat	新浪微博 weibo.com
15,185	6,284

2025 年 -BAKTRO 烘焙餐酒館社群追蹤人數

微信 WeChat	新浪微博 weibo.com
771	29

03 節能減碳 環境永續



求變 重視環境保護 關注氣候變遷

3. 1 能源管理
3. 2 溫室氣體管理
3. 3 水資源管理
3. 4 廢棄物管理
3. 5 推動循環經濟
3. 6 氣候變遷因應
3. 7 保護生物多樣性



南僑集團致力推動節能減排，持續評估導入國際管理標準，以提升能源管理效率與氣候變遷的韌性。中國大陸地區及泰國地區工廠透過取得 ISO 14001 驗證並通過第三方驗證來建立環境管理系統，遵守適用的法律，法規和其他面向環境的要求；我們亦遵循 ISO14064-1 溫室氣體盤查原則，逐步在各地區進行溫室氣體排放量盤查及查證，將依據盤查結果設定減碳目標。以盤點能源耗用為起點，規劃減量計畫，評估及規劃發展多面向氣候因應行動。

南僑集團2025年永續管理績效

台灣地區

桃園廠

桃園廠 2025年陸續推動多項能源效率提升及再生能源專案，總投入約新台幣 8,880千元。主要措施包括第三變電站 600KVA 變壓器除役整合、蒸氣管路檢漏維修、空調及排氣系統改善、HP 洗色汙水機汰換，以及屋頂 230kW 太陽能系統建置等，藉由減少用電量與蒸氣損失來降低溫室氣體排放並創造經濟效益。在具體成效方面，變壓器整合與管線維修預期可降低系統損失與蒸氣外洩，配合空調與排氣設備效率提升，有助於減少能源浪費與設備故障風險，部分專案目前已結案或執行中。 同時，屋頂太陽能案場每年可提供約 182,143 度綠電並減少約 86 噸二氧化碳當量排放，連同其他節能措施，可為桃園廠帶來每年超過 60 萬元以上的經濟效益。

中壢廠

中壢廠持續推動節能減碳工作，進行「更換管路與閥件降低冷媒逸散量」專案，自 2025年起透過汰換老舊或易洩漏之管線與閥件，可有效減少冷媒逸散造成的溫室氣體排放，每年預估可減碳約 779 公噸二氧化碳當量，不僅有助於提升製程設備的安全與穩定性，也符合公司對環境永續與法規遵循的承諾，目前專案執行中，投入約新台幣 3,000千元。

台南廠

推動多項節能改善投入約新台幣 5,450千元，包括修繕通道庫庫版並強化斷熱層，以減少外氣滲入與異常結霜，目前工程已進入牆面 PU 噴塗階段；並於 3 月完成凍庫辦公室老舊冷氣機組汰換，提升用電效率。此外，將於歲修期間更新 Spiral IQF 預冷室老舊庫版，以改善外氣滲入與結露問題。空壓機效能檢測部分亦已完成數據蒐集，後續將依據結果評估設備優化方向，以提升整體能源使用效率。





中國大陸地區

上海廠

- 新增 3台空壓機的熱能回收設備，年均可節約蒸汽 361噸，減碳約 99噸，投入約新台幣 1,017千元。
- 利用廠房頂部空餘位置增設裝機容量 227KW的光伏板，實施後年均可發電 24.3萬度，減碳約 142噸，投入約新台幣 2,511千元。
- 加裝電控球閥裝置使加工車間泵水沖洗能智慧停機，節約軟水 1000噸 /年；調整污水站壓泥機噴水為人工控制，避免連續噴水，節約自來水約 400噸 /年。
- 通過日常用水資料分析編制報告，順利通過上海市水務局的專家評審，促進綠色低碳發展。

天津廠

- 建設 300KWp光伏電站（自發自用，餘電上網），預計年發電量 37萬度，減少碳排放 260噸 /年，投入約新台幣 4,328.7千元。
- 軟化水制取系統工藝升級，預計全年節約反洗水 2736噸（降幅 23%），並節約再生鹽 41噸（降幅 53%）。
- 獲評濱海新區「無廢工廠」稱號，固廢產生量下降 37%。
- 新建研發及客服大樓，分別取得「中國綠建二星」與「LEED金級」認證。

廣州廠

- 空壓機調減壓力值，依實際需求調減壓力，年節約用電 21.6萬度，減碳 124.7噸，節省費用人民幣 15.2萬元。
- 優化 CIP與蒸汽系統，調減 CIP酸鹼洗銜接的水洗溫度（由 86℃降至 55℃），並降低潔淨蒸汽發生器蒸發水流量，合計節約蒸汽 568噸 /年、節約水量 1750噸 /年，減碳達 173.6噸。
- 進行車間照明控制，無菌罐區增加照明開關，巡檢時分開控制，節約電量與費用。

泰國地區

- 泰南僑導入高效率靜電除油煙系統（Electrostatic Precipitator），包含除油煙主機、集氣罩、鼓風機、排氣管線及電控系統，以提升排放治理能力並改善作業環境，投入約新台幣 2,503千元。
- 南僑參與泰國工業部 CSR-DIW（Corporate Social Responsibility – Department of Industrial Works）永續管理審查。內容涵蓋治理、環境、勞工、人權、社區參與與法規遵循六大面向。已於 2025年 Q4完成審查，證書於 2026 年 Q1由工業部核發。





3.1能源管理

GRI：2-25、3-3、302-1、302-4、302-5
SASB：FB-AG-130a.1

重大主題：能源與碳管理

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●對能源的生產、分配、轉換和消耗的全過程進行科學的計畫、組織、檢查、控制和監督工作。 ●完善計量系統，加強能源使用的管理，降低消耗、減少損失和制止浪費。 ●保證安全健康、防範環境污染、遵守法規要求、致力持續改進為公司管理方針。	●由於氣候變暖引發的溫室效應，地球環境變化日益加劇。為了保護當地環境，企業需要遵守國家和地方的相關環境保護法律法規，以減少對環境的破壞。同時也有助於提高公司的競爭力，從而實現公司可持續發展的經營目標。	●降低能源耗用量，規劃發展綠色能源。 ●強化員工節約意識，養成良好的節能習慣，加強監督檢查。 ●逐步淘汰高耗能設備，規劃回收利用可再生能源。 ●運用新技術新方法，發展低碳經濟及加強節能減碳新方案，落實減碳任務。 ●遵守國家與地方制定的相關法律法規，同時公司推進節能減排項目以減少能源使用，達到碳排放的目標。

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。

2025 年，集團旗下各工廠積極多方改善，提升能源效率與資源利用，包括熱能回收、EMS 導入、冷凝水回收及包材減塑等，有效降低能源消耗與浪費。

2025年各地區各項能源管理與措施

節能小組成立

各廠皆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

各地區工廠依需求，逐漸汰換高耗能設備以降低能源使用量。掌握能源使用狀況，各地區陸續取得 ISO 50001、ISO 14064-1 第三方查證聲明書，有計畫性推動各項能源管理。2025 年台南廠將部分重要、耗能、運轉時數較長設備，優先導入智慧電錶系統，以利將用電相關訊息數據化，進而改變操作模式及作為設備主動性修繕及策略性切換使用之依據。

設立節能目標

節能目標是在未來五年內實現能源消耗的顯著減少，以確保公司在經濟和環境方面都能持續發展。通過提高能源使用效率、採用更環保的技術和工藝，將致力於減少能源浪費和排放，進而減緩氣候變化的影響。將通過定期監測和評估能源使用情況來追蹤相關的進度，並積極尋求新的節能機會和創新解決方案，以實現節能目標。

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。2025 年持續落實「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。

南僑集團近三年主要能源使用狀況

地區	項目	單位	2023	2024	2025
台灣	外購電力	千度	36,107	35,582	35,983
	天然氣 (LNG)	千立方公尺	4,620	5,210	5,222
中國大陸	外購電力	千度	60,386	67,504	67,894
	自產電力	千度	2,123	2,192	2,442
	天然氣 (LNG)	千立方公尺	742	951	1,025
	外購蒸氣	公噸	111,131	117,412	104,051
泰國	外購電力	千度	21,017	21,397	26,830
	自產電力	千度	1,902	3,149	3,062
	液化石油氣 (LPG)	公噸	2,717	2,822	4,237
	煤	公噸	27,970	28,684	26,928

註：自產電力為再生能源—太陽能電力

說明 ❶ 南僑集團2025年換算能源消耗總量為1,946,240.60千兆焦耳(GJ)，其再生能源為19,814.68千兆焦耳(GJ)及非再生能源為 1,926,425.92 千兆焦耳 (GJ)，外購電力為 470,631.42千兆焦耳 (GJ)，占總能源消耗為24.18%，自產電力（再生能源）為 19,814.68千兆焦耳 (GJ)，再生能源占總能源消耗為 1.02%。其他能源消耗包含天然氣 227,795.37千兆焦耳 (GJ)、外購蒸汽 288,599.14千兆焦耳 (GJ)、液化石油氣 (LPG) 210,414.23千兆焦耳 (GJ)、煤 710,101.12千兆焦耳 (GJ)、柴油 16,579.36千兆焦耳 (GJ)、汽油 2,305.28千兆焦耳 (GJ)。

說明 ❷ 台灣地區之製造、行政、銷售單位及餐飲事業；2025年換算能源消耗總量為 337,422.00千兆焦耳 (GJ)，外購電力為 129,569.42千兆焦耳 (GJ)，占總能源消耗為 38.40%，目前無使用可再生能源，將持續評估購買綠電並按年增加再生能源使用比例。其他能源消耗包含天然氣 190,427.97千兆焦耳 (GJ)、液化石油氣 (LPG) 1,567.64千兆焦耳 (GJ)、柴油 15,300.34千兆焦耳 (GJ)、汽油 556.63千兆焦耳 (GJ)。

說明 ❸ 中國大陸地區之製造、行政、銷售單位及餐飲事業；2025年換算能源消耗總量為 581,037.67千兆焦耳 (GJ)，外購電力為 244,473.94千兆焦耳 (GJ)，占總能源消耗為 42.08%，自產電力（再生能源）為8,792.48千兆焦耳 (GJ)，再生能源占總能源消耗為 1.51%。其他能源消耗包含天然氣 37,367.40千兆焦耳 (GJ)、外購蒸汽 288,599.14千兆焦耳 (GJ)、柴油 639.71千兆焦耳 (GJ)、汽油 1,164.99千兆焦耳 (GJ)。

說明 ❹ 泰國地區之萬磅廠；2025年換算能源消耗總量為 1,027,780.93千兆焦耳 (GJ)，外購電力為 96,588.07千兆焦耳 (GJ)，占總能源消耗為 9.40%，自產電力 (再生能源)為 11,022.20千兆焦耳 (GJ)，再生能源占總能源消耗為 1.07%。其他能源消耗包含液化石油氣 (LPG) 208,846.59千兆焦耳 (GJ)、煤 710,101.12千兆焦耳 (GJ)、柴油 639.31千兆焦耳 (GJ)、汽油 583.65千兆焦耳 (GJ)。

3.2溫室氣體管理

GRI：305-1、305-2、305-4、305-5
SASB：FB-AG-110a.1、FB-AG-110a.2、FB-AG-110a.3

南僑集團溫室氣體排放以能源使用為主要來源，爰以「能源管理與效率提升」為核心，結合短、中、長期策略，逐步推動低碳轉型，並依各廠區在地條件落實自主減碳管理。

計畫及減量目標

短期減碳策略 (1-3 年)

能源盤查與數據管理：
建立完整能源使用與碳排放盤查機制，強化數據透明度與管理基礎。

目標設定與績效追蹤：
訂定年度節能與減碳目標，導入 KPI 管理與定期檢討機制。

設備優化與效率提升：
持續汰換高耗能設備，導入高效率製程與節能技術，提升能源使用效率。

中長期減碳策略 (3-10 年)

能源轉型與低碳替代：
積極導入再生能源與綠電採購比例。

製程改善：
導入低碳製程技術與智慧能源管理系統，提升整體營運效率。

政策接軌與風險管理：
因應國內外碳費、碳稅及法規趨勢，提前規劃減碳路徑與合規策略。

碳管理與市場機制運用：
評估碳權、碳抵換與內部碳定價機制，強化碳資產管理能力。

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	2023	2024	2025
台灣	範疇一排放量	9,723.69	13,612.45	13,445.05
	範疇二排放量	17,872.76	17,854.21	17,833.40
中國大陸	範疇一排放量	1,764.70	2,244.55	2,345.42
	範疇二排放量	64,233.77	65,506.88	64,505.90
泰國	範疇一排放量	79,740.86	87,042.00	84,126.96
	範疇二排放量	10,506.29	10,825.51	12,876.27
	範疇三排放量	-	171,512.72	93,472.84
合計	範疇一排放量	91,229.25	102,899.00	99,917.43
	範疇二排放量	92,612.82	94,186.60	95,215.57
	範疇三排放量	-	171,512.72	93,472.84

說明：

1.台灣地區溫室氣體排放計算：

(1)外購電力：係依據環境部於 2024年最新公告之『溫室氣體排放係數』進行推估。

(2)其他能源參考：其餘能源或製程排放則遵循環境部公告之係數來源及計算指引辦理，以確保數據之準確性與合規性。

(3)南僑投資控股股份有限公司、南僑油脂事業股份有限公司（桃園廠、中壢廠）及皇家可口股份有限公司（辦公大樓、桃園廠、中壢廠、台南廠）排放數字已完成確信作業，爰調整 2024年之排放量數據。

2.中國大陸地區溫室氣體排放計算：

(1)上海廠、天津廠、廣州廠及上海寶萊納各餐廳估算天然氣、汽油、柴油、外購蒸汽排放係數來源依據食品、煙草及酒、飲料和精製茶企業溫室氣體排放核算方法與報告指南（試行）計算。

(2)參考大陸地區排放係數更新，故 2024 年及 2023 年排放數字有所調整。天然氣、汽油、及柴油排放係數按照溫室氣體核算體系《能源消耗引起的溫室氣體排放計算工具指南（2.1 版）》中對應係數填寫；蒸汽排放係數按照國家發展和改革委員會《工業其他行業企業溫室氣體排放核算方法與報告指南（試行）》中熱力供應的 CO2排放因子計算；2024年電力排放係數按照生態環境部國家溫室氣體排放因子數據庫 2022年省級電力平均二氧化碳排放因子，上海廠、天津廠、廣州廠三大生產基地分別計算。

3.泰國地區溫室氣體排放計算：

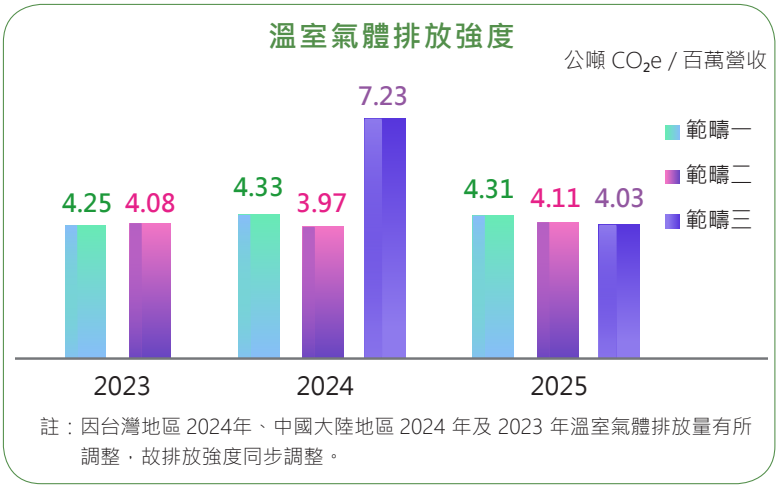
(1)電力排放因子引用 2022年 Thailand National LCI Database, TIISMTEC-NSTDA, AR5 (with TGO electricity 2016-2018)。

(2)煤、液化石油氣係數引用 2022年 IPCC Vol.2 table 2.2,DEDE。

(3)汽、柴油係數引用 2022年 IPCC Vol.2 table 3.2.1, 3.2.2, PPT/DEDE。

4.2025年各地區範疇一車隊車輛燃料以汽油及柴油為主，無使用再生燃料，車隊車輛燃料消耗總量為 18,884.64千兆焦耳 (GJ)，持續透過系統管理來優化配送路線，以減少排碳量為目標。

5.2025年年報中的溫室氣體排放數據與永續報告書之間存在部分差異，主要原因在於數據當時尚未經過第三方確信。



註：因台灣地區 2024年、中國大陸地區 2024 年及 2023 年溫室氣體排放量有所調整，故排放強度同步調整。

泰國地區自 2024 年開始進行溫室氣體範疇 3（包括類別 3、4、5、6) 的盤查，並取得第三方確信。未來，我們將逐步在各個地區推動範疇 3 的量化統計與第三方確信作業。

泰國地區2025年溫室氣體範疇3類別及年排放量如下:

間接溫室氣體（類別 3 ~ 6，含子類別）排放量明細	排放量（公噸 CO_2e）
類別 3：運輸產生之間接溫室氣體排放	
3.1 上游運輸和貨物配送產生之排放	1,817.06 公噸 CO_2e
3.2 下游運輸和貨物配送產生之排放	8,051.88 公噸 CO_2e
3.3 員工通勤產生之排放	1,196.10 公噸 CO_2e
3.4 客戶和訪客運輸產生之排放	N/A
3.5 商務差旅產生之排放	15.37 公噸 CO_2e
類別 4：組織使用的產品之間接溫室氣體排放	
4.1 購買商品所產生之排放	62,381.53 公噸 CO_2e
4.2 資本財（資本設備）所產生之排放	N/A
4.3 燃料與能源相關活動之間接排放	9,039.23 公噸 CO_2e
4.4 固體及液體廢棄物處理所產生之排放	3,201.54 公噸 CO_2e
4.5 上游租賃資產使用所產生之排放	N/A
4.6 未包含於上述子類別之服務使用所產生之排放	N/A
類別 5：使用組織的產品之間接溫室氣體排放	
5.1 產品使用階段之排放或清除	4,762.13 公噸 CO_2e
5.2 下游租賃資產之排放	N/A
5.3 產品生命終期之排放	2,972.42 公噸 CO_2e
5.4 投資產生之排放	N/A
類別 6：其他來源之間接溫室氣體排放	35.58 公噸 CO_2e
合計	93,472.84 公噸 CO_2e

3.3水資源管理

GRI：2-25、3-3、303-1、303-2、303-3、303-4、305-5
SASB：FB-AG-140a.1、FB-AG-140a.2、FB-AG-140a.3

重大主題：水資源效率及廢水管理

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●隨著全球對環境保護意識的提高，許多國家和地區都實施了嚴格的水資源管理法律和規定。有效的水資源管理能夠確保公司遵守法律法規，避免罰款和法律責任。	●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。	●在 2025 年建立水資源利用回收專用管線，回收再利用率 3%；在 2030 年用水量減少 20%。 ●對水資源利用的各環節 (規劃、設計、運用)，皆擬定最優化準則，以最小投資取得最大效益。 ●通過計量分析嚴格管理控制水資源利用率。

近年來全球降雨型態改變，暴雨與久旱發生頻率提升，供水不穩定造成企業營運風險增加。身為以食品加工為主要生產模式的南僑集團，乾淨衛生的水資源及穩定的水資源供給對於集團的重要性不言可喻，故水資源管理在集團永續營運的進程上，扮演著關鍵角色。

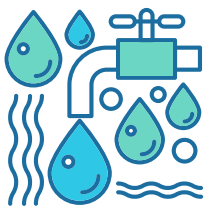
各地區餐廳、台灣及中國大陸地區食品加工之用水皆以一次性使用在地政府或相關單位提供之自來水，營運受水資源影響的風險程度相對較低，仍基於企業社會責任執行多項節水措施，有效管理水資源。泰國地區使用深層地下水經過嚴格處理後之可飲用水源；地下水的使用可能造成地層下陷及乾涸的風險，故未來在節約用水及尋找新水源是泰國地區所要持續面對的問題。

近年因年因降雨模式改變，會偶發的停水或限制用水，停水時間平均不到 24 小時，為應對相關狀況，台灣地區中壢廠設有蓄水池及水塔，其儲水量可供廠區使用 3 天或以上，以確保營運不中斷。大陸地區上海僑好廠設有 650 立方米的應急水池，以防範事故發生及減少運營損失。

因各地區因季節性及區域性降雨差異較大，故有可能因乾旱因素導致政策性限制用水或減壓供水。各地區除了持續透過各項節水措施及廢污水處理方式之外，同時進行盤點用水情形，使用世界資源研究所 (World Resources Institute, WRI) 的水資源風險地圖工具，定期評估各生產據點所處區域的水風險指標等級，並根據盤點結果來擬定用水改善計畫與節水規劃。

2025年水資源推動措施以及達成情形

- 上海廠優化用水設備，加裝電控球閥裝置使加工車間泵水沖洗能智慧停機，節約軟水 1000噸 /年；調整污水站壓泥機噴水為人工控制，避免連續噴水，節約自來水約 400噸 /年。
- 廣州廠優化 CIP與蒸汽系統，調減 CIP酸鹼洗銜接的水洗溫度 (由 86℃降至 55℃)，並降低潔淨蒸汽發生器蒸發水流量，合計節約蒸汽 568噸 /年、節約水量 1750噸 /年，減碳達 173.6噸。
- 針對天津廠軟化水制取系統工藝升級，預計全年節約反洗水 2736噸 (降幅 23%)，並節約再生鹽 41噸 (降幅 53%)。



水資源管理



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。



更新設備

更新用水各項設備以減少用水量。



回收利用

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。



改善製程

廣州廠投入新台幣 155.8 千元進行酸洗頻率優化，調減非無菌段設備的酸洗頻率，節約用水 3,080 噸 / 年、用電 1.5 萬度 / 年、用酸 6.5 噸 / 年，同時減少碳排 8.6 噸，節省費用新台幣 584 千元。

南僑集團製造單位取水及廢水排放統計

地區	項目	單位	2023	2024	2025
台灣	總取水量	立方公尺	491,189	428,202	431,862
	廢水總排放量		341,850	309,291	306,337
	總耗水量		149,339	118,911	125,525
	用水強度	立方公尺 / 千元	0.11	0.09	0.09
	流放比率	%	70%	72%	71%
中國大陸	總取水量	立方公尺	596,866	655,072	634,409
	廢水總排放量		422,635	466,233	463,651
	總耗水量		174,231	188,839	170,758
	用水強度	立方公尺 / 千元	0.04	0.05	0.05
	流放比率	%	71%	71%	73%
泰國	總取水量	立方公尺	582,680	681,739	777,409
	廢水總排放量		496,484	550,618	671,201
	總耗水量		86,196	131,121	106,208
	用水強度	立方公尺 / 千元	0.16	0.17	0.19
	流放比率	%	85%	81%	86%

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；流放比例 =總排放量 /總取水量)

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。

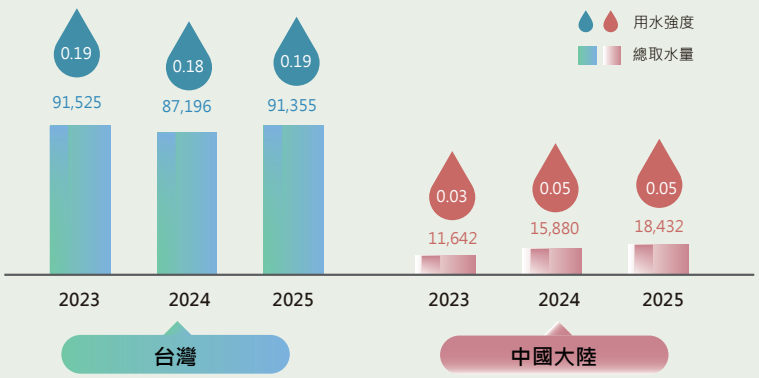
3、各地區換算千立方公尺，總取水量約為 1,843.680、總耗水量約為 402.491，在高或極高水壓力區域的的耗水量比例為 0。

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。

5、各地區皆不處於高或極高水壓力之區域。

6、2025年年報中的用水數據與永續報告書之間存在部分差異，主要原因在於數據當時尚未經過第三方查證。

南僑集團餐飲事業及辦公營運取水統計



說明

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

❷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。

❸各地區換算千立方公尺，總取水量為109.787。

廢污水防治監控與管理

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，生活污水需經污水站處理後排至市政污水管網；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:

合法合規：
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。

回收處理：
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，請生態環境局(或環保局)認可合格廠商收集處理，並不會產生任何廢棄物，並可減少廢水處理負荷。

按時監控
中國大陸地區建立《汙水處理操作規程》和《監測與測量程序》，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。

更新設備減少排放量：
為減少廢水，廣州廠投入新台幣155.8千元進行UHT每次原直排污水站的1.1噸稀酸液進行回收。透過將達標稀酸液轉用於前段清洗，從源頭有效降低廢水量與處理負擔，並達成每年節省3.1噸酸用量的效益。上海寶萊納食品生產所產生的含油餐飲廢水，依據上海市食品環境技術規範，設置隔油池，油水分離器，進行廢水再處理，達到國家標準之污水排放水質標準，再經由市政污水系統集中處理後排放，以降低對環境之影響。

3.4廢棄物管理

GRI：2-25、3-3、306-1、306-2、306-3、306-4、306-5

重大主題：廢棄物與循環再利用

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●建立有效的廢棄物收集和運輸系統，包括定期收集、運輸和運輸廢棄物至適當的處置場所或處理設施。定期檢查廢棄物處理和處置過程，確保符合相關的法規和標準，並及時發現和解決可能存在的問題。 ●有效地管理和處理廢棄物可以減少對土壤、水源和空氣質量的污染，保護自然生態系統的完整性和生態平衡。	●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。 ●不斷改進其廢棄物管理政策和措施，尋求更加環保和效率的方法。	●在 2025 年廢棄物減量達 20%；2030 年全面使用環保包材。 ●通過員工培訓、加強固廢分類收集，並由相關單位進行處理，使固體廢物達標後排放，以符合法規要求。 ●遵守當地、國家和國際的廢棄物管理相關法律法規和環保標準，確保廢棄物管理活動符合法律要求。 ●委託立案合格之資源回收廠商進行處理。 ●落實廢棄物的回收、再利用和資源化利用，將廢棄物轉化為資源，減少對自然資源的需求。

呼應全球綠色環保的趨勢，南僑集團將循環經濟概念導入廢棄物管理。運用製程改變，減少廢棄物的產生，並利用搭配提升製程回收率，來達到從源頭減廢的目標。

南僑集團各地區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；集團各地區廢棄物處理均符合法規要求，依法申請排放或處理許可，並向主管機關如實申報，目前廢棄物主要係以委外清除處理方式處置。

2025年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。
依據上海地方政府環境保護法令規定，進行餐飲生產廢棄物 (生活垃圾 , 餐廚垃圾及廢棄油脂) ，由各餐廳按不同垃圾種類分裝處理後，由國家委託單位，進行統一回收處理。

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。

2025年減量處理執行情形:

天津廠針對鉛蓄電池與廢機油，委由專業單位進行規範化處置與回收，成功帶動資源綜合利用率提升 31%。

為提升環保效能，桃園廠在 2024 年所投入新台幣 483 萬元進行設備升級，全面更換污泥壓濾機、浮儲槽及污泥濃縮桶。本次升級成功將污泥含水率從原先的 63% 大幅降低至 25%，有效提升處理效率並縮減污泥處理量。2025 年污泥清運量較 2024 年減少 117,740 公斤，廢棄物污泥減量約 21.36%，每年預估可減少 288 公噸污泥產生，不僅帶來顯著經濟效益，更彰顯桃園廠在減廢方面的積極行動力與實績。

桃園廠 2025 年一般事業廢棄物總量較 2024 年減少 30,252 公斤，約減量 1.42%；同時回收量較 2024 年增加 16,538 公斤，成長約 1.41%，展現廢棄物管理成效持續優化。

南僑集團各類廢棄物處理情形:

地區	項目	2023		2024		2025	
		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	2,936	63%	3,619	61%	3,546	63%
	製程廢棄物	2,177	79%	2,818	78%	2,793	80%
	生活廢棄物	759	17%	801	18%	753	24%
	有害事業廢棄物	0	0%	0	0%	0.7	0%
中國大陸	一般事業廢棄物	6,458	81%	8,178	82%	9,161	90%
	製程廢棄物	5,205	100%	6,685	100%	7,979	93%
	生活廢棄物	1,253	3%	1,493	2%	1,182	74%
	有害事業廢棄物	26	65%	33	64%	28.8	11%
泰國	一般事業廢棄物	5,753	62%	6,426	60%	8,349	56%
	製程廢棄物	5,753	62%	6,052	59%	4,556	100%
	生活廢棄物	0	0%	374	63%	3,793	2%
	有害事業廢棄物	27	0%	14	4%	3.7	48%

說明：

1.範疇涵蓋各地區工廠及餐廳，數量採四捨五入。

2.一般事業廢棄物總量 (分為製程廢棄物及生活廢棄物)

3.有害事業廢棄物 (依當地法規定義)

4.中國大陸地區有害事業廢棄物為廢機油、鉛蓄電池廢機油、實驗室有機廢液、空玻璃瓶（試劑瓶）、甲醇鈉包裝袋、廢燈管、廢 20L及以下鐵桶、廢活性炭、廢油濾、次氯酸鈉溶液、廢吸附棉、廢 30L及以下塑膠桶、鉛蓄電池、廢磷酸、廢化學包裝品、廢油漆及廢液等皆委外處理。

5.泰國地區有害事業廢棄物為混凝土碎片、磚屑、陶瓷、建築廢料、噴霧罐、電池以及用過的潤滑劑和受污染的材料等皆委外處理。



3.5推動循環經濟

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。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，2025 年南僑台灣總計約使用了 2,024 噸瓦楞紙箱。

中國大陸地區

南僑大陸事業於包材與紙箱之選用上，已達成 100% 供應商均取得 FSC 認證之目標，確保來源合法。自 2025 年起，統計方式改以採購金額進行統計，其中紙箱或內包材實際取得 FSC 認證採購金額 / 總採購金額占比達 31%，落實 FSC 森林認證為優先之採購政策，以強化永續供應鏈管理，並展現對環境保護與森林資源永續利用之承諾。

每當一噸原生木漿紙製品被替換成環保生活用紙，就相當於拯救 12 棵陳年大樹

天津廠積極落實循環經濟行動。透過優化內部製程，將生產邊料嚴格依照配方與 SOP 要求精準回填再利用，在確保品質之餘，最大化資源價值。此專案於 2025 年內成功避免 86.8 噸物料浪費，從源頭落實減廢並減少環境衝擊，具體實踐了綠色生產與永續發展的企業承諾。

上海寶萊納餐飲事業為符合節能減碳、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。一次性打包盒則以秸稈漿加澱粉為主；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。

2025年上海寶萊納執行情形

反廢為寶，實踐循環經濟

上海寶萊納濱江店於聖誕節檔期落實循環經濟理念，跳脫過往大量採購一次性裝飾品之作法，改以餐廳營運過程中產生的生蠔殼及回收酒瓶進行再設計，製作成具節慶特色之桌面裝飾。此專案由員工共同參與創作，不僅有效降低裝飾相關支出、減少廢棄物產生，也促進團隊合作與創意發揮。本次活動於 12 月份成功節省 55 張餐桌之聖誕樹桌花費用，並獲得顧客正向回饋，具體展現公司在日常營運中實踐環境友善、資源循環與員工參與之成果。



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；2025 年採購綠色紙箱占總採購量 51%，較 2024 年增加 16%。

泰南僑參考美國和加州的包裝生產者責任延伸法《塑膠污染預防與包裝生產者責任法案》（SB 54）明確訂定的減塑與循環目標，致力於 2032 年前達成 65% 的一次性塑膠包裝將被回收利用及塑膠包裝減少 25%，以及科羅拉多州《全州回收生產者責任計畫法案》（HB 22-1355），以支持資源永續利用及循環經濟目標。為提升包裝材料之可回收性並降低環境衝擊，推動方案如下：

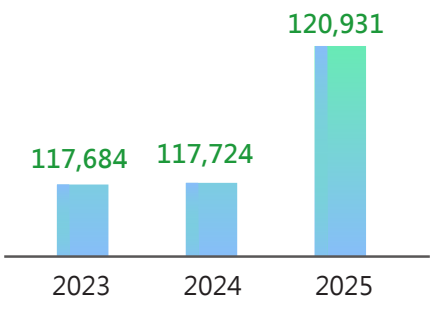
具體方案	具體作為
提升包裝可回收設計	優化米果外袋包裝結構，由傳統複合材質轉型為可回收規格（LLDPE-EVOH 結構），在兼顧產品保存與品質穩定性的同時，提高材料回收價值與再利用潛力。
降低原生塑膠使用量，有效降低對化石基塑膠原料之依賴，並減少碳排放與資源開採壓力。	於米果塑膠托盤導入 30% 再生 PET 材料，以減少原生塑膠資源消耗： 自有品牌產品導入率達 100% 代工品牌產品導入率達 95. 63%
研究使用消費後回收 PET（PCR-PET）製作 PET 托盤的可行性	以補充目前使用的生產過程廢料製成的消費前回收 PET，並考慮可持續性和食品接觸應用的相關法規要求，透過逐步導入高比例再生材料，強化產品於循環體系中的資源再利用價值。
推動單一材質包裝研發	研究 Mono-PE 及 Mono-PP 單一材質包裝技術，以提升回收效率並簡化廢棄物處理流程，降低因複合材料造成之回收困難，落實循環經濟設計原則。

南僑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，最近三年環境保護支出如右：



南僑集團環境保護支出

單位：千元



3.6氣候變遷因應

GRI：201-2、302-5
SASB：FB-AG-440a.1、FB-AG-440a.2

食品產業應對氣候變化的挑戰，關鍵在於採取氣候韌性的農業實踐、建立靈活多元的供應鏈、實施有效的水資源管理、推動能源減排和減少食品損耗。近年全球各地頻繁發生的極端氣候事件嚴重影響了生態系統和糧食供應。因此，食品產業須積極應對氣候變化，採取可持續發展的策略，確保食品供應的穩定性及尋求自然環境永續發展。

對南僑營運具有重大影響的主要農作物為棕櫚油、麵粉類及稻米類，在氣候變遷情境下所可能產生的風險如水資源減少或不均、生態失衡、農作物產量減少、糧食短缺、價格上漲等；在機會方面上我們可以開發使用其他風險較小或經濟價值高的農作物或是運用科技規避風險、提高產量等。我們持續關注全球氣候變遷訊息及影響，積極參與政府及民間相關活動或組織，取得有效因應措施，以減緩受氣候變遷衝擊的損失。另外追蹤及掌握市場變化趨勢，符合公司策略採購新來源或替代，找出新市場 / 機會，以調適因應新常態。在採購的農產品中，透過世界資源研究所 (World Resources Institute, WRI) 的水資源風險地圖工具判別出，未使用來自高或極高水壓力地區的原料。

為積極應對氣候變遷挑戰，我們持續且嚴謹地檢視和評估各廠的減量專案進度與成效，並積極收集國內外最新資訊，深入分析相關趨勢，逐步推動節能減碳、嚴格控制溫室氣體排放、高效利用水資源以及強化廢棄物管理等多個關鍵領域。

南僑集團為呼應全球永續議題，自 2011 年起南僑台灣桃園廠、中國大陸上海、廣州及天津廠及泰國萬磅廠分別成為棕櫚油永續發展圓桌會議 (Roundtable for Sustainable PalmOil；RSPO) 會員之一，該組織主要是聯合全球棕櫚油行業的業界及專業人士、以制定和實施可持續棕櫚油的全球標準為目標，幫助棕櫚油產區減少在棕櫚油種植過程中對環境和社區帶來的負面影響。RSPO 會員必須遵守該組織制定的環境和社會標準，承諾生產、採購或使用經過 RSPO 認證的可持續棕櫚油。身為兩岸油脂市場之領導品牌，我們期望藉由參與國際組織提升業界對生態及永續議題的關注。

我們主要原物料之供應商，除了取得 ISO 國際標準組織或 HACCP 危害分析重點管制系統或 FSSC 食品安全管理系統等認證外，部份供應商更取得 RSPO 可持續棕櫚油圓桌倡議組織及 FSC 森林管理委員會等會員之一。

各地區購入RSPO認證棕櫚油占該產品總採購量比率如下:

地區	2023	2024	2025
台灣	1.14%	3.87%	9.73%
中國大陸	-	0.03%	0.04%
泰國	60%	51.82%	59.20%

註：中國大陸 2025年來自 RSPO成員供應商之棕櫚油占該產品總採購量比率為 40%。



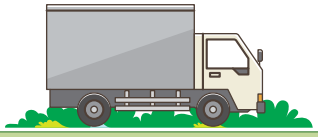
南僑積極響應全球可持續發展趨勢，近年成功獲得 RSPO 認證，成為中國市場符合 RSPO 標準的油脂供應商，展現對環境保護的承諾，並滿足全球零售商 COSTCO 對可持續原料的需求。為符合 COSTCO 的定制產品要求，南僑完成了嚴格的 RSPO 認證審核，確保生產過程的環境影響最小化，並建立完善的供應鏈管理，嚴格遵循 RSPO 標準，開發並供應符合其全球可持續採購要求的定制化產品。

優化運輸管理

南僑集團積極發揮自身的力量，在員工交通車管理和產品配送方面，我們共同推動價值鏈的節能措施，以促進環境保護。舉例來說，萬磅廠和南僑大陸事業都致力於改進員工上下班交通車的規劃，透過整合班車資源和優化路線，讓更多員工能夠使用班車，減少行車距離，進而降低能源消耗和污染排放。

近年來，南僑大陸事業隨著經濟快速發展，為拓展市場，已在 18 個城市建立了客戶服務中心。天津廠、上海廠、廣州廠按需增設新產線，同時西部重慶廠已在規劃建設中，以減少產品異地調撥及運輸的路程，同時減緩商品在運送階段的環境與能源衝擊。這些努力反映了我們對綠色環保和可持續發展的承諾。我們將繼續通過創新的方法，為環境保護作出實際貢獻，同時也在業務發展中充分考慮環境和社會的影響。

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。



共同配送措施如下：

常溫運輸	冷鏈運輸
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。	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，通過優化線路及提高滿載率，以達到節能減排的目的。

3.7保護生物多樣性

南僑集團生產基地，皆位於當地的工業園區內，對於周圍生物多樣性的考量及環境評估，主要是配合當地工業園區的相關政策；此外，各地區生產基地，通過安裝和維護有效的污染控制設施，如廢水處理系統、氣體排放控制系統和固體廢棄物管理措施來實現保護當地水域和土地生態系統的健康，以促進當地生物多樣性的恢復。未來持續透過完善相關管理的措施，定期環境監測，以減少對自然資源的壓力，促進生態環境可持續發展。

04 幸福職場　社會共融



不變 傳承南僑文化 提升品牌信度

4. 1 人力資源政策

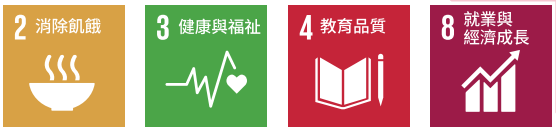
4. 1. 1人力結構

4. 1. 2人才培育與發展

4. 1. 3員工薪資福利

4. 2 健康職場

4. 3 社會共融及行動



南僑集團以學習型組織營造樂於分享的職場環境，師傅帶徒弟，做中學，發掘潛能，滿足員工從工作中獲得的自我成就的幸福感；南僑永續經營的宗旨，保障員工的就業福利，讓員工能安心在工作中發揮所長，員工因公司而成長，公司也因為員工的成長而成長，勞資互信，共同創造幸福企業。

4.1人力資源政策

GRI：2-25、3-3、405-1、406-1

南僑人力資源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。

人力資源政策



選才

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。



用才

為選用激勵及留任人才，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。



育才

持續以訓練滿足目前組織需求的知識與能力，更要以人才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。



留才

為持續激勵人才留任，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。

人權政策及多元包容

重大主題：人權政策、多元與包容

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●提供定期的培訓和教育，包括人權培訓、多元性培訓和反歧視培訓，以加強員工對相關問題的認識和理解。 ●提供有效的機制，讓員工、利益相關者和其他受影響方能夠提出投訴和解決人權問題和紛爭。	●提高員工對人權和多元包容性的意識，加強其理解和執行相關政策和準則的能力。 ●制定適用於公司營運的人權政策和準則，並將其納入公司的內部管理系統中。	●遵循人權政策和準則，作為組織內部和外部溝通的基礎。 ●進行定期的人權風險評估，包括供應鏈監督、社會衝突監測和利益相關者對話等活動，以確保及時識別和應對風險。

南僑集團創立於 1952 年，在領導人的帶動下，實踐「以人為本」核心理念，認同並自願遵循「聯合國世界人權宣言」、「聯合國全球盟約」、「聯合國企業與人權指導原則」、「聯合國國際勞動組織」等國際人權公約所揭櫫之人權保護精神與基本原則，杜絕任何侵犯及違反人權的行為，有尊嚴的對待及尊重所有同仁，此外，亦要求供應商及合作夥伴之營運活動，確保不侵犯基本人權，均能獲得公平且有尊嚴的對待，2025 年無強迫勞動與任何違反國際人權公約之申訴事件。

平等不歧視

南僑集團在面對不同種族、宗教、膚色、國籍、年齡、性別、性向、婚姻狀況、政治立場均一視同仁，公平對待，並落實至招募、任用、訓練、績效管理及晉升等作業上，不因同仁在上述項目背景的不同而有差別待遇。其中，在性別平權方面，遵循「性別工作平等法」，維護性別平權，建構性別友善職場，防治職場性騷擾及性別歧視。並訂定南僑關係企業性騷擾防治申訴處理辦法，採開放、公正的溝通機制與管道，達促進工作平權、性別歧視禁止的目的。

為促進身心障礙者的社會自立與發展，2025 年在台灣地區聘用 10 名身心障礙者，並致力於打造友善的工作環境與提供穩定的就業機會。此外，針對 2025 年在職的 9 名原住民族員工，我們尊重其文化習俗，未發生違反其工作權及人權之相關情事。

性騷擾申訴信箱：
hr0800@namchow.com.tw
性騷擾申訴專線：
02-25352958

4.1.1人力結構

GRI：2-7、2-8、202-2、401-1、405-2、408-1、409-1

「找到對的人，是企業經營的不二法門」，因此本公司依據公司的策略方向以及考量環境的變遷，追求組織的發展與目標的達成，以及組織人力資源的有效開發與運用，透過分析以預測組織各發展階段的人力資源需求與供給，並發展滿足這些人力需求的計畫，以確保公司組織能夠「適時」、「適地」獲得「適才」的員工。

各營運據點皆遵照國際社會準則與當地法規，杜絕不法歧視且確保工作機會均等，並禁止任何形式之強迫性勞動，提供員工良好工作條件與合理工時。在台灣，依循「勞動基準法」，以個人專業能力適才適所，並且嚴禁雇用未滿 16 歲童工，中國大陸及泰國營運據點亦遵守公司「禁止使用童工規定」。2025 年，各營運據點無雇用童工之情事。

南僑集團 2025 年全球員工總人數為 5,530 人，其中男性員工 2,378 人，佔集團全球員工 43%，女性員工 3,152 人，佔集團全球員工 57%。報導期間 2025 年內及報導期間 2023 年與 2024 年之員工人數均無顯著的波動情形。

南僑集團按性別及地區分類員工勞雇型態與年齡區間分佈如下：

地區		臺灣地區			中國大陸地區			泰國地區			合計		
年度		2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025
正式員工	男	676	668	723	1,203	1,311	1,277	287	316	378	2,166	2,295	2,378
	女	602	615	627	728	800	814	1,490	1,547	1,711	2,820	2,962	3,152
	總數	1,278	1,283	1,350	1,931	2,111	2,091	1,777	1,863	2,089	4,986	5,257	5,530
非正式員工	男	7	0	26	0	0	1	0	0	0	7	0	27
	女	54	0	193	1	0	1	0	0	0	55	0	194
	總數	61	0	219	1	0	2	0	0	0	62	0	221
總數		1,339	1,283	1,569	1,932	2,111	2,093	1,777	1,863	2,089	5,048	5,257	5,751
年齡（不含非正式員工）													
30 歲以下	男	118	87	109	224	241	244	116	127	163	458	455	516
	女	125	113	98	149	174	164	467	513	561	741	800	823
30-50 歲	男	375	397	423	867	955	895	151	167	194	1,393	1,519	1,512
	女	338	343	356	564	609	629	866	853	942	1,768	1,805	1,927
50 歲以上	男	140	184	191	112	115	138	20	22	21	272	321	350
	女	182	159	173	16	17	21	157	181	208	355	357	402

南僑集團新進與離職員工依性別、年齡分佈狀況如下:

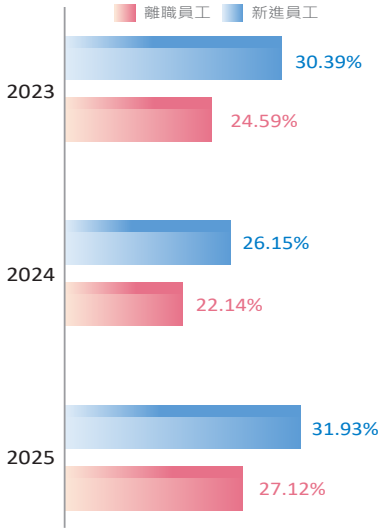
新進員工人數

	2023			2024			2025		
	男性	女性	新進率	男性	女性	新進率	男性	女性	新進率
30 歲以下	247	556	16.11%	194	513	13.45%	281	646	16.76%
30-50 歲	248	425	13.50%	246	361	11.55%	240	526	13.85%
50 歲以上	23	16	0.78%	33	22	1.05%	23	50	1.32%
總計	518	997	30.39%	473	896	26.15%	544	1,222	31.93%

離職員工人數

	2023			2024			2025		
	男性	女性	離職率	男性	女性	離職率	男性	女性	離職率
30 歲以下	187	400	11.77%	151	354	9.61%	189	535	13.09%
30-50 歲	242	328	11.43%	194	368	10.69%	242	443	12.39%
50 歲以上	34	35	1.38%	50	42	1.75%	46	45	1.65%
總計	463	763	24.59%	395	764	22.14%	477	1,023	27.12%

新進及離職比例



本公司 2024 年離職率優化至 22.14%，反映內部留才政策初步見效。然而 2025 年受外部人才市場競爭與產業轉型挑戰，離職率回升至 27.12%。流動群體主要集中於 30 歲以下及 30 至 50 歲之中堅族群，且女性員工離職人數顯著增加。本公司將持續深化友善職場措施，積極強化核心人才留任與組織穩定。

2025年聘僱當地居民為高階主管比例如下:

台灣　製造 100 %　餐廳 100 %

中國大陸　製造 33 %　餐廳 4.64 %

泰國　製造 60 %

★當地：具有與該子公司所處國家之「國籍」或「永久居留證」
★高階管理階層：在集團下各事業群，因應各區域國家組織規模不同，定訂各區域主管層級定義。

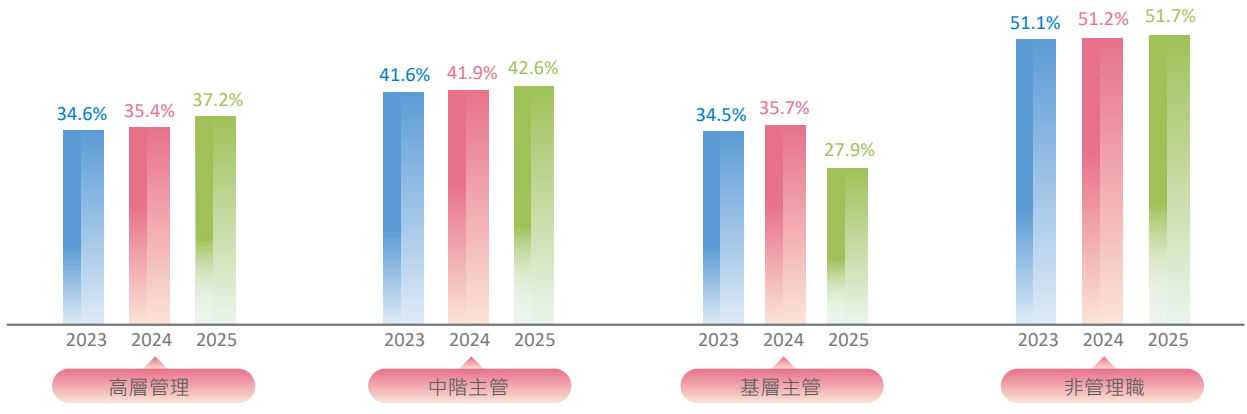
性別平等政策

南僑集團秉持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超過三成五以上，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。

南僑集團管理職級分布如下：

地區 / 年度		臺灣地區			中國大陸地區			泰國地區			合計		
		2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025
副總級以上	男	8	10	10	9	8	9	4	4	4	21	22	23
	女	7	6	6	6	9	7	0	0	0	13	15	13
協理級	男	10	8	11	16	15	16	4	8	9	30	31	36
	女	1	0	2	8	9	13	5	5	7	14	14	22
經副理級	男	66	68	74	117	100	115	4	4	4	187	172	193
	女	42	40	49	73	66	75	18	18	19	133	124	143
課長 / 主任級	男	91	69	98	115	126	144	10	14	14	216	209	256
	女	48	41	67	53	57	59	13	18	26	114	116	152

南僑集團女性員工分布比率如下：



4.1.2人才培育與發展 GRI：404-1、404-2

南僑視員工視為最重要的資產，相信「終身教育、反覆訓練」，透過各項學習方法積極培育人才，讓員工的職涯發展目標與公司的經營目標合而為一，除了提昇員工及組織績效，更可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:

地區 / 年度		臺灣地區			中國大陸地區			泰國地區		
		2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025
經副理級以上	訓練時數	241	324	777	1,450	1,244	1,184	2,788	2,395	2,922
	年底人數	134	132	152	228	242	235	73	102	83
	平均時數	1.80	2.45	5.11	6.36	5.14	5.04	38.19	23.48	35.20
一般職員	訓練時數	2,870	2,708	4,202	6,331	8,018	6,292	2,960	2,476	4,500
	年底人數	740	760	756	993	1,113	1,117	87	160	186
	平均時數	3.88	3.56	5.56	6.38	7.20	5.63	34.02	15.48	24.19
廠區從業員	訓練時數	4,851	5,158	5,132	30,425	32,858	32,399	13,000	13,351	28,735
	年底人數	404	391	442	710	756	739	1,617	1,601	1,820
	平均時數	12.01	13.19	11.61	42.85	43.46	43.84	8.04	8.34	15.79
訓練總時數		7,962	8,190	10,111	38,205	42,120	39,875	18,748	18,221	36,157
年底總人數		1,278	1,283	1,350	1,931	2,111	2,091	1,777	1,863	2,089
平均上課時數		6.23	6.38	7.49	19.79	19.95	19.07	10.55	9.78	17.31

台灣地區

南僑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。除了在職訓練從做中學外，其它項目還包括自辦訓練課程、派外訓練及補助員工自我進修三種方式。透過工作指導、輪調、專業指派、研討會、內外部訓練等各項學習方法積極培育人才。

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。

另外，針對熟練公司事務，具有技術經驗之退休專才，待其退休後轉聘為顧問，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。

2025年產學合作情形

南僑集團為支持地方教育，提供學生實務工作經驗，與鄰近各大專院校餐飲相關科系共同推展實習合作教學與實務訓練，讓實習生藉由作中學，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、工作適應、溝通協調能力，有助於降低未來進入職場的探索與磨合。公司亦可延攬認同企業文化，表現優秀的人才加入公司團隊共同努力，2025 年產學合作情形如下表：

學校	人數	期間
開平餐飲學校	7	2024.2.19~2026.2.22
世紀綠能工商	1	2024.12.23~2025.2.2
南台科大	9	2025.5.20-2025.9.19
台南應大	3	2025.6.9-2025.9.19
東海大學	5	2025.7.2-2025.8.19
育達高中	2	2024.10.1~2025.5.31
醒吾科大	4	2024.9.1~2026.5.31
合計	31 人	

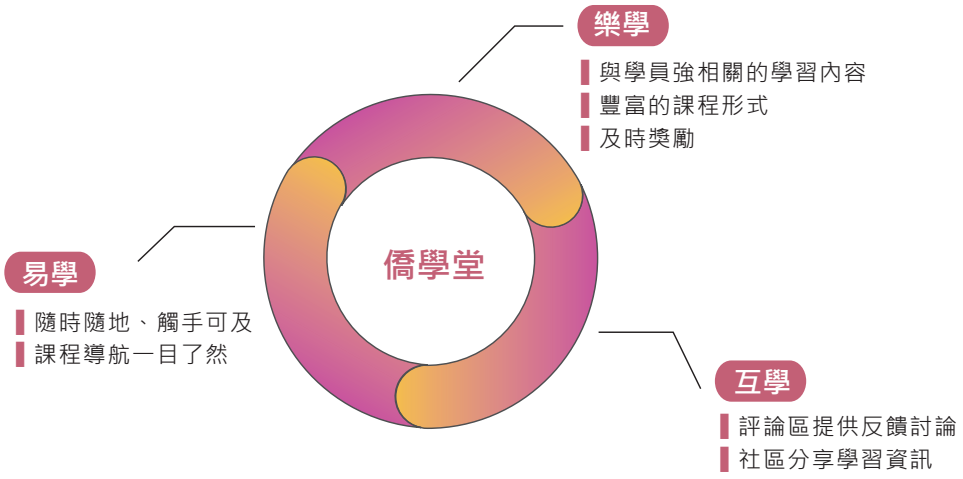


中國大陸地區

製造事業

因應公司年度策略發展，規劃並設計各事業單位之通用核心價值、新人培訓、管理領導及專業技能職能培訓課程，並靈活運用實體與線上學習模式。透過線上學習平台「僑學堂」，開設多元課程，涵蓋新人培訓、產品知識、行銷與銷售、通用技能等領域，並搭配測驗以檢視學習成效。截至目前，課程總數達 220 門，其中 2025 年新增 39 門線上課程。

僑學堂平臺課程持續完善中，培訓部門接下來除了將現有的課程內容加以深耕、內化，將在課程形式上加以優化，展現更多生動、更加合適的課程。充分利用好微學習模式，讓員工在任何時間、任何地點都可以通過移動端進行學習。



線上課程 自學、單點、碎化片

快速掌握產品的知識點，將原始體課程固定講授知識的環節，透過線上來學習，不受空間時間限制。



非同步教學：線上教材影片
小型測驗：線上隨堂測驗

實體課程 共學、交流、體驗感

實際操作與討論交流，讓學習提升「做到」領域，藉此來提升學習轉化率。



交流：互動、簡報分享、研討
評量：一對一溝通
體驗：團隊、技巧技術、角色扮演

針對2025年為提升員工職涯能力之員工培訓發展計畫及其實施情形如下:

市場部培訓

計畫說明	為提升員工在市場營銷領域的專業技能與知識，藉此增強其職涯能力與自我價值感，並提升其職業滿足感，最終目標是協助員工在市場營銷工作中取得更大的成功。本培訓涵蓋多項產品知識與推廣策略，以全面提升員工的專業素養。		
課程說明	包含有 SFI 吉簡系列、僑百樂稀奶油產品推廣、金米勒產品推廣、芝士奶蓋特調產品推廣等，提供了 20 門課程，涵蓋各產品介紹及推廣培訓，以全面提升團隊的產品認知和銷售能力。		
參與人次	8,064 人次	每人平均時數	5.48

線上通識課

計畫說明	提供多元化的知識和技能，以幫助員工在職場中提升效率、解決問題能力和個人成長。		
課程說明	規劃一系列課程，旨在系統性地提升職場軟技能，幫助員工從單點執行者向高效協同者轉變：通過《如何高效跨部門溝通》與《如何職場高情商社交》破除協作壁壘、構建和諧人際關係；借助《如何運用 OKR 做好目標管理》和《如何實現從計畫到結果》實現工作的精准拆解與閉環落地；通過《如何指導帶教他人》將能力系統性地轉化為可傳承的經驗再運用；最終通過《如何高效向上彙報》讓工作成果被看見、被認可，從而全方位打通從人際協作、目標管理到價值呈現的職場成長路徑。這些課程不僅能夠增強個人技能，也能夠提高團隊合作和工作效率。		
參與人次	2,405 人次	每人平均時數	3.3

餐飲事業

上海寶萊納餐飲有限公司經營上海市場近 20 多年，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，皆規畫有系統性的培訓，分為正式員工內部培訓及外部培訓、實習生培訓計劃、儲備幹部養成計劃。

上海寶萊納餐飲員工培訓規畫



01 實習生

- 入職培訓：包括環境介紹（含宿舍，餐廳及周邊環境），公司介紹（含人事法規 / 員工手冊說明，宿舍規制度），基礎英語培訓，基礎餐飲服務 / 廚房衛生及標準作業流程培訓及上海生活指南。）及實習生實習課程內容說明。
- 在職培訓：「一對一師父帶徒弟」培訓計劃，每日開班前工作說明，每日英語培訓，月培訓計劃，部門交叉培訓計劃，實習生月報告及評估，實習總評，英語測試及成果發表。

02 正式員工

- 入職培訓：包括公司介紹，人事法規 /員工手冊說明，所屬餐廳環境介紹，餐廳相關規定及所對應工作崗位之工作內容及職責說明及培訓。
- 在職培訓：
  (1)內訓 :包括各餐廳每日開班前 工作說明，每日英語培訓，針對部門別或全體餐廳員工固定之月培訓計劃 (每周一次培訓課程)及跨部門或跨餐廳交叉培訓計劃。
  (2)外訓 :包括專業技術培訓；如如電工、高壓電技術、制冷空調、鍋爐安全、電梯安全、建築及消防安全、食品衛生及財務會計等專業培訓。
- 餐廳主廚 /副主廚至德國寶萊納 /Kaefer培訓計劃

03 儲備幹部

- 入職培訓：包括公司介紹，各餐廳巡禮，公司組織，行銷及行政作業介紹。
- 在職培訓：
  (1)餐廳營運之各崗位標準作業流程培訓。
  (2)餐廳營運之開班及收班標準作業流程培訓。
  (3)特殊節日促銷活動內容及服務 /菜單標準作業流程。
  (4)餐廳管理工作職責及行政管理作業。
  (5)餐廳預算作業。(包括每周營業額預估及營業情況會報)
  (6)P&L 財務報表解析。



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。2025 年舉辦 9 次道德貿易聯盟（Ethical Trading Initial, ETI）的教育訓練，有 566 位員工完成了包含勞工權益、人權、職場安全健康、道德行為及法規遵守等主題的教育訓練。這些訓練不僅遵循了 ETI 的核心原則，也作為強化公司內部政策和規範的重要補充。藉此，泰南僑致力於將企業社會責任深植於日常營運各個層面，展現其對於提升整體社會福祉的承諾。

4.1.3員工薪資福利

GRI：201-3、202-1、401-2、401-3、404-3

南僑集團致力於營造舒適的辦公環境、和諧的辦公氛圍，以員工需求與市場水準為依據，設置全面性薪酬福利架構；完善的薪資結構與福利制度是留住優秀人才的重要因素，公司藉由薪資調查報告瞭解市場薪資行情，並規劃屬於南僑的薪資政策，以符合市場競爭力的整體薪酬與福利制度，吸引優秀的專業人才與公司一起成長。

台灣地區

依據每位員工學歷背景，工作經驗、具備能力及應徵職位需求等因素予以核薪，並從薪資制度上支持兩性平等職場的基本立場，且不因男女之性別而有差異。公司為鼓勵員工重視公司經營目標，依據各事業單位獲利程度及策略目標及各功能工作性質，並考量員工個人績效決定年終獎金或績效發放金額，以激勵員工優秀的工作表現。

優於法規之保險制度

嚴格遵守各項勞動法令，辦理員工勞工保險，全民健康保險，並另投保員工團體保險、旅遊平安險及公共意外責任險，給予員工更多保障，使員工能無後顧之憂安心工作。



最近三年台灣地區非擔任主管職務之全時員工薪資資訊

單位：新台幣仟元

項目	2023	2024	2025
全時員工人數（人）	38	36	36
全時員工薪資平均數	1,185	1,278	1,233
全時員工薪資中位數	861	943	878

註 1：僅揭露台灣地區南僑投資控股（股）公司資訊，不含台灣地區其他子公司。

註 2：查詢非擔任主管職務之全時員工薪資資訊揭露路徑：公開資訊觀測站 > 彙總報表 > 公司治理 > 員工福利及薪酬統計 > 非主管之全時員工薪資 / 非擔任主管職務之全時員工薪資資訊

職工福利委員會

職工福利委員會規劃建立福利制度及推動各項福利事項，以鼓舞員工工作士氣，強化勞資合作關係，並透過公司內部網頁提供同仁相關資訊。

各項福利事項如下:

1 子女教育補助

提供子女教育獎學金、提供子女托育就學優惠

2 社團 / 活動經費補助

旅遊活動、聚餐活動、社團必要設備及場地補助及活動經費補助

3 年節福利品

三節禮品、重陽敬老節、元旦福利品

4 員工保險

勞工保險 / 全民健保團體保險（壽險、意外險、意外醫療險、住院醫療險、癌症醫療險）

5 退休金

依據「勞動基準法」及「勞工退休金條例」提撥退休金

6 醫療關懷

提供員工體檢、同仁本人及直系親屬住院慰問金
婚喪禮金 / 慰問金 / 生日禮品

申請育嬰留停及期滿復職統計表

2025 年育嬰留停統計表			
台灣地區	男	女	總計
享有育嬰留職停人數	9	14	23
實際申請育嬰留職停人數	2	4	6
育嬰預定復職人數 (A)	2	5	7
實際育嬰復職人數 (B)	2	3	5
復職率 (B/A)	100%	60%	71%
前一年度育嬰復職人數 (C)	0	9	9
前一年度育嬰復職且持續在職滿一年人數 (D)	0	7	7
留任率 (D/C)	0%	78%	78%

說明：
1.台灣地區依性別工作平等法第 16條第 1項及工作規則第 52條規定，員工任職滿半年，需照顧三歲以下子女，得申請育嬰留職停薪。
2.台灣以外的其他地區無法定的育嬰留停政策。中國大陸及泰國地區皆依當地政策規定，中國大陸地區因各省份產假數不一，但最少有 128天，2025年申請育兒假計 102人；另在泰國地區員工產假有 98天。

中國大陸地區

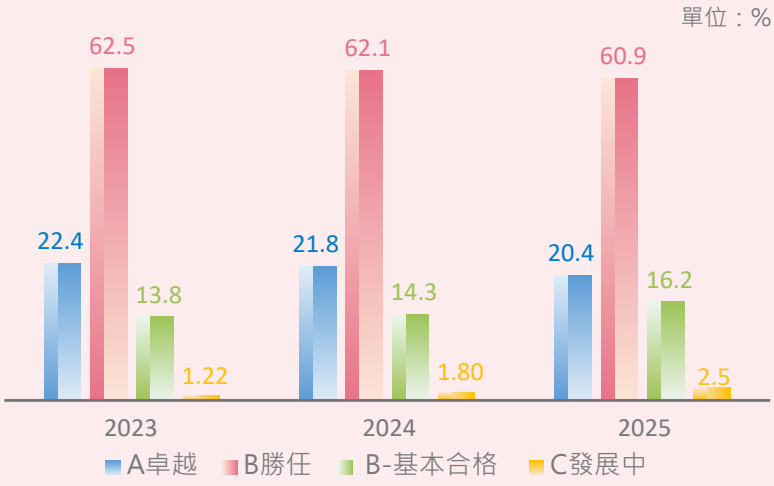
本公司是產業與地區標竿企業，提供穩定的就業機會和適足的薪酬待遇。透過顧問公司的薪酬報告掌握產業行情，提供符合本地市場人才競爭的全面薪酬方案，以右圖表述方式敘薪，體系中無性別、種族、宗教等因素的差異。



南僑食品集團績效評估

南僑食品集團注重績效管理的及時溝通、回饋工作改善和激勵性，目的在有效支援員工提升能力，並對於員工的績效成長提供年終獎金和異動晉升等回饋。本公司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如下:



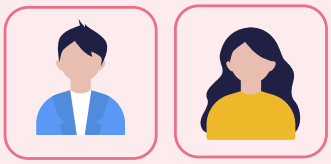
說明

❶績效等第自高到低（卓越、勝任、基本合格、發展中）
❷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。
❸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

上海寶萊納提供餐廳員工工作餐 (午餐、晚餐或消夜)、工作服及工作服之洗燙服務，另針對省外實習生及實習生轉正之正式工，提供宿舍。另對外籍及臺灣員工提供宿舍、每年返鄉機票及投保商業醫療險，另針對台籍員工及部份外籍層級主管，加保團險 (定期壽險，意外傷害險及重大疾病險)。

不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率:



1.9532 1.9536

說明

❶全年平均經常性薪資人民幣 7,309元 /月

❷ 2025年上海市每月最低工資標準為人民幣 2,740/月；非正式工 (PT) :每小時最低工資標準為人民幣 25元 /小時。

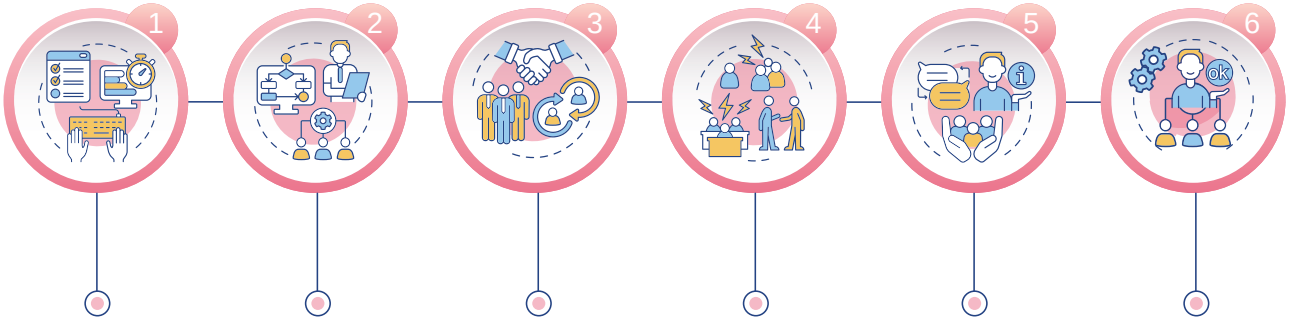
上海寶萊納績效評核

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。2025 年基層員工參加評估共計 74 人，中階幹部參加評估共計 46 人。

每年績效評估期為 1 月至 11 月期間的工作表現，在 12 月進行員工評估，年度基層及中階員工考核指標如下：

基層員工年度考核指標

中階幹部年度考核指標



工作質量
完成工作是否正確、清楚、全面？

工作知識和技能
在工作上知道和使用管理知識及職能；是否了解工作所需的 SOP、職能、方法和設備。

團隊合作
考慮其對工作 / 同事、公司態度；是否願意為人服務與人溝通；是否願嘗試新觀念方法。

溝通
說話清楚有說服力。文字表達能力清楚；內容清楚，能夠準確地將信息轉傳出去。

計劃及組織能力
被指派工作的前期準備會考慮時間和排程，利用各種工具和公司資源完成工作。

解決問題和下決定
對工作中發生的內外部的各種衝突，知道用當時最好的方法解決矛盾。

泰國地區

泰南僑恪守勞工標準法的規範，提供員工各項福利，如社會保障基金及工人賠償基金等，此外，亦額外提供優於基本法的福利，如團體保險、結婚 / 生育 / 加班等各項津貼、員工宿舍、網球場、羽球場等各項硬體設施，並不定期於廠區內舉辦各項員工活動。

完善的健康檢查

南僑集團深知員工健康至關重要，視其為企業責任。除了上海寶萊納餐飲事業要求員工每年自行健康檢查並提交健康證明外，集團其餘公司亦定期為員工安排健康檢查，並邀請專業醫療院所醫師提供健康諮詢服務。

2025 年，南僑集團共計投入約新台幣 2,533 千元，為 4,935 名員工辦理了健康檢查及相關職業病健康檢查。此外，為確保員工飲食安全，集團亦要求配合團膳廠商於簽約時提供供膳人員的健康檢查報告，以確認其無飛沫傳染性疾病。

合規的退休金保障

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。2025 年南僑台灣地區 19 位員工申請退休，已申請退休金計新台幣 52,876 仟元，截至年底年資超過 20 年以上的員工達 198 人。

4.2 健康職場

GRI：2-25、3-3、403-1、403-2、403-3、403-4、403-5、403-6、403-7、403-8、403-9、403-10
SASB：FB-AG-320a.1

重大主題：勞資關係與職業安全健康

管理機制與目的	政策 / 承諾 / 責任	目標 / 資源 / 行動
●確保勞資雙方的合法權益和利益，促進勞資之間的合作和共贏。 ●員工是公司最大的資產，營造友善的工作環境與文化；惟有安全的職場環境，才能為公司帶來最大的成長動能。	●遵守當地、國家和國際的勞動法律法規，保障員工的合法權益和福利。 ●建立健全的安全生產制度，提供必要的安全培訓和防護設施，加強工作環境的監測和管理。 ●定期開會討論公司安全與員工健康議題。 ●設立各種溝通管道。 ●依據職能需求，安排相關系列培訓課程。 ●訂有職業安全衛生管理制度，維護、改善及促進員工工作環境與健康。	●定期舉行勞資會議，共同討論和解決勞動關係中的問題。 ●提供專業培訓、技能提升和職業發展計劃，為員工提供成長空間和晉升機會。 ●定期安排員工進行健康檢查。 ●各生產工廠均設置職業安全衛生委員會，負責追蹤公司職業災害或職業病事件，若發生相關事件應於職業安全衛生委員會中報告，並儘速公告周知。

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。同時公司視承攬商為重要的工作夥伴，為確保承攬商人員的工作安全，各地區生產據點除依據職業安全衛生相關法令規定，實施危害告知及監督外，並推動各項管理機制以強化承攬商安全衛生管理。

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。2025 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。

工會組成及運作

南僑集團工會組織狀況			
組織	成立年份	工會人數	員工參與比例
南僑投控	1971	1,350	100%
天津南僑	1996	321	100%
廣州南僑	2008	212	84%
天津吉好	2017	93	100%

註：不包含非正式員工



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。

南僑集團各地區正職員工職業災害報告統計：

營運據點	年度	工傷率（IR）		職業病率（ODR）		缺勤率（AR）		損失工時傷害頻率（LTIFR）		死亡數	
		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
台灣地區	2023	2.73	1.5	0.3	0	0.01	0.01	17.93	5.2	0	0
	2024	2.06	0.97	0	0	0.01	0.01	7.37	3.23	0	0
	2025	1.28	0.95	0	0	0.01	0.01	6.4	4.75	0	0
中國大陸地區	2023	0.18	0.43	0	0	0.003	0.008	34.89	283.45	0	0
	2024	0.17	0.27	0	0	0.005	0.007	27.69	245.64	0	0
	2025	0.42	0.13	0	0	0.006	0.01	325.15	189.22	0	0
泰國地區	2023	0.71	0.08	0	0	0.02	0.02	0	0	0	0
	2024	0.00	0.15	0	0	0.02	0.02	0	0	0	0
	2025	0.21	0.04	0	0	0.01	0.03	0	0	0	0

說明：

1.工傷引致損失工時比率 (IR)=(工傷事故件數 /工作總時數) × 200,000*(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。另外工傷事故不包含上下班通勤期間發生之事故)

2.職業病引致損失工時比率 (ODR)=(職業病事件數 /工作總時數) × 200,000*

3.缺勤率 (AR)=(缺勤天數 /工作總天數) x 100%(缺勤天數為所有因員工無能力工作造成的缺勤，如病假、工傷假，但不包括事先允許的假期，如產假)

4.損失工時傷害頻率 =(報導期間損失工時傷害數量 (件數)/報導期間員工工作總時數 (小時))×1,000,000

損失工時傷害頻率 (Lost Time Injury Frequency Rate, LTIFR)：每百萬人工小時所發生之損失工時傷害人次

損失工時傷害 (lost time injury)定義：傷害造成的死亡 (Fatality)、永久性殘疾 (Permanent Disability) 或者工作時間的損失 (Lost time from work, 必須至少 24 小時、1 天或 1 個輪班工作時間)

5.2025年各地區均無發生虛驚事件。

6.2025年各地區均無發生任何職業病或因公死亡之事件。

7.上述內容不包含上海餐飲事業單位數據，相關數據請參考 P110。

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，以職業安全衛生法及 PDCA 管理循環為架構，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。

職業安全衛生相關措施

桃園廠

- 依法每半年進行一次作業環境監測並做成紀錄，監測記錄保存三年。
- 臨場健康服務：特約醫護人員每月至工廠現場提供健康檢查、疾病諮詢與壓力管理輔導，針對員工需求提供個別化建議。
- 專業健康教育講座：每年舉辦健康促進講座，涵蓋營養管理、心理健康或職業傷害預防。
- 健康追蹤與管理：建立個人健康檔案，定期追蹤員工健康狀況，並針對高風險群體提供專項輔導。
- 急救設施與訓練：設置 AED與急救設備，並對員工進行急救教育訓練，以應對突發事件。
- 2025年每個月臨場健康服務共計服務 98 人次，發現並介入潛在健康問題者 1位。
- 2025年為 177名員工提供健檢，參與率達 100%，並幫助員工早期發現健康問題，回診醫院複檢共 1名，經醫師評估後續觀察。

中壢廠

- 落實職業安全相關規定如：承攬商管理、自動檢查、教育訓練、作業環境監測、職災統計申報、危險性設備定檢等。
- 廠內各單位已先行實施危害辨識，針對中高風險之設備，要求廠商及工務課加裝相關防護裝置並建置標準作業程序書供員工隨時查閱。若有新進設備或機台修繕後，亦須實施危害辨識，再行教育訓練。
- 每年委託與職業安全安生署認可之特約醫院，實施健康檢查，並將結果以書面各別通知員工，若有異常，書面上會告知員工相關建議。或由廠內約聘之醫師及護理師於上班時間訪談後給予指導或建議。
- 針對工作環境部分，廠內每半年委託合格之檢測公司，實施作業環境監測並通報。

台南廠

- 每日進行安全衛生巡迴檢視紀錄，將觀察事項轉知各單位主管，持續追蹤缺失至改善完成。
- 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。並擬訂年度教育訓練計畫，提供各單位需求相關課程，新進人員教育訓練，加強廠區安全衛生防護意識。
- 台南廠每年特約職業醫生、職業護士進行臨場服務，彙整年度健康檢查報告，對員工健康分級，並安排職業醫生、職業護士面談進行衛教說明，針對中高度健康檢查異常員工定期追蹤，2025年度健檢覆蓋率 100%。
- 安全衛生委員會議每三個月舉辦一次，2025年共召開了4次會議。

中國大陸地區

製造事業

各廠皆依法成立「安全衛生委員會」，由廠長與各部門主管組成，每月定期召開會議以推動職場安全、防止意外事故、改善工作環境與維護員工健康；專責單位「安全健康環境部 (SHE)」編制共 65 人，負責主導委員會運作、規劃專案任務並針對異常狀況進行追蹤總結。為強化溝通效率，SHE 部設有專職窗口對接委員會各成員，並透過每日生產會報即時回饋，確保安全衛生管理落實於日常作業中。

各廠區全體人員每年進行食品從業人員健康體檢，以確保員工健康，保障食品生產安全。2025 年食品從業人員，健康體檢總數為 1,065 人，各地總費用為人民幣 42,040 元。針對可能存在職業病隱患風險的崗位，嚴格按法規要求落實對在上崗前、在崗期間，和離崗前須做職業健康檢查，2025 年各廠區有 640 人次進行了職業健康檢查，各地總費用為人民幣 101,884 元。

職業健康安全管理系統

項目	功能簡述
合規義務識別與評價	隨時追蹤新頒佈的法律法規與公司必須遵守和選擇遵守的其他要求，並負責合規義務執行。
危險源辨識與風險控制評價	開展危險源的辨識，以及對危險源進行風險等級評價，並識別職業健康安全風險和機遇，制定有效風險控制措施，最大限度降低風險和損失。
危險作業審批	針對動火作業、高處作業、有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	所有從事特種作業、特種設備作業人員持證建立檔案，定期複審。
健康管理	對接觸職業病危害因素員工每年在有資質的醫院進行職業健康體檢。
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。

職業安全衛生相關措施/ 職安衛管理系統驗證

上海廠

- 每年委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，由安全健康環境部定期巡檢及組織各部門進行專項安全檢查，並推進、監督整改。
- 辦理安全月知識競賽、消防逃生應急演練 (962人參加)及安排相關崗位人員進行職業病健康體檢。
- 上海廠通過職業健康安全管理體系 ISO 45001的認證。（效期至 2028/10 ）

天津廠

- 每年對各部門員工進行面授、視頻、現場應急演練等多形式培訓，提高整體安全素質、提高員工操作技能及預防事故能力。
- 對電氣、機械設備、特種設備、危險化學品、安全裝置、防火防爆及防塵防毒等，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、有限空間危險作業實行作業許可，並符合相關的規定要求。
- 落實體重管理年「百日健步走」活動（127人參與）、安排 304人進行職業健康體檢，並於年度內執行了 126次應急演練。
- 天津廠通過職業健康安全管理體系 ISO 45001的認證。（效期至 2028/8 ）

廣州廠

- 每年委託有資質的協力廠商對工作場所職業病危害因素進行檢查，2025年檢查結果全部合格。
- 為了持續改善工作場所環境，廣州廠安全健康環境部每天對車間進行巡視，發現異常立即改善。
- 制定了完善的培訓制度，包括《安全健康環境培訓程序》（GYGZ/SHE.P004.SHE）及《三級安全培訓操作指引》（GYGZ/SHE.I004.001.SHE）。
- 每年擬定職業健康安全培訓計畫，並依據計畫定期為員工及供應商進行安全健康培訓。以提升員工的安全與健康意識，鼓勵其關注工作安全與職業健康，並積極參與相關活動。
- 廣州廠擬定相關的管理制度，如職業健康安全運行控制程序、職業健康檢查制度、監測和測量程序。
- 廣州廠通過職業健康安全管理體系 ISO 45001的認證。（效期至 2026/11）

安全健康環境部對各部門、全廠各區域、各生產工序進行危險源辨識，評估風險的大小，制定風險管控措施並落實。工序的危險源與控制措施納入崗位的操作指引檔，並定期對崗位 / 相關人員進行培訓並落實管控措施，以降低風險。擬定年度檢查計畫，按計劃對廠區進行安全生產檢查，對檢查出有風險隱患的地方提出整改意見。

危險源辨識與評價流程

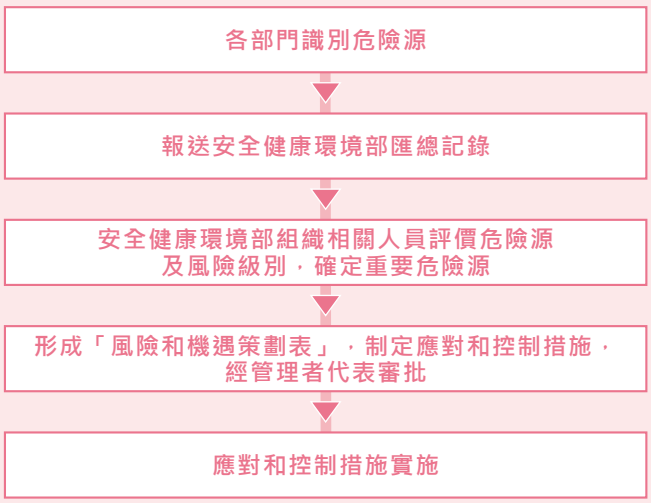
各廠建立危害辨識、風險評估、及事故調查等相關管理制度，各廠危險源辨識與評價流程依當地作業實際情形有所差異；對員工進行培訓、宣導並執行。

為提升應對突發狀況的能力，上海廠於 2025 年 3 月舉行《危險化學品洩漏事故應急演練》。本次演練主要在加強員工在緊急事件中的協同合作，提升其環境事故應變能力、反應速度和組織協調能力。同時，透過演練檢視應急預案的不足之處，以最大限度地減少環境影響、人員傷亡和財產損失，達到預期效果。

公司發生以下變化時，安全健康環境部應對已辯識的危險源以及評價結果和控制措施進行一次重新確認，應按本程序要求進行評價、批准。

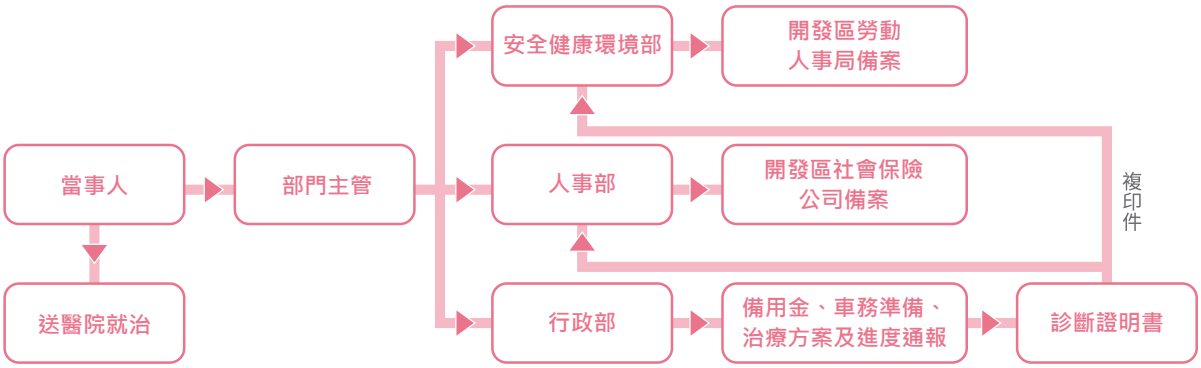
變化情況若為：

1. 職業安全健康方針發生變化；
2. 法律、法規及相關要求發生變化；
3. 內審、外審、管理評審的要求；
4. 事故、事件出現後的評價結果；
5. 主要原、輔材料發生較大變化；
6. 相關方抱怨和要求；
7. 設備、設施發生較大變化；
8. 其他情況需要時。



事故上報處理流程

事故最先發現者，除立即處理之外，同時以最快捷的方法向領導報告，之後向安全健康環境部及人力資源部等相關單位報告，報告過程最遲不得超過 24 小時。若有重傷、死亡及重大死亡事故發生後必須在 1 小時內報告開發區應急管理局，以便及時調查處理。



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。

上海寶萊納正職員工職業災害報告統計：

年度	工傷率（IR）		職業病率（ODR）		缺勤率（AR）		損失工時傷害頻率（LTIFR）		死亡數	
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
2023	2.82	2.94	0	0	0.05	0.05	0	0	0	0
2024	0	0	0	0	0.01	0.05	0	0	0	0
2025	0	0	0	0	0.01	0.02	0	0	0	0

說明：

1.工傷引致損失工時比率 (IR)=(工傷事故件數 /工作總時數) × 200,000*(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。另外工傷事故不包含上下班通勤期間發生之事故)

2.職業病引致損失工時比率 (ODR)=(職業病事件數 /工作總時數) × 200,000*

3.缺勤率 (AR)=(缺勤天數 /工作總天數) x 100%(缺勤天數為所有因員工無能力工作造成的缺勤，如病假、工傷假，但不包括事先允許的假期，如產假)

4.損失工時傷害頻率 =(報導期間損失工時傷害數量 (件數)/報導期間員工工作總時數 (小時))×1,000,000

損失工時傷害頻率 (Lost Time Injury Frequency Rate, LTIFR)：每百萬人工小時所發生之損失工時傷害人次

損失工時傷害 (lost time injury)定義：傷害造成的死亡 (Fatality)、永久性殘疾 (Permanent Disability) 或者工作時間的損失 (Lost time from work, 必須至少 24 小時、1 天或 1 個輪班工作時間)

5.2025年無發生虛驚事件

6.2025年無發生任何職業病或因公死亡之事件

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。

南僑泰國廠獲得並持續更新勞工標準認證，並作為 SEDEX 會員，通過了涵蓋勞工、健康與安全、環境及商業道德四大支柱的 SMETA 審核。不僅彰顯了泰國廠在員工福利上的卓越表現，也致力於營造安全健康的工作環境，並堅守對員工福祉、環境責任與道德經營的承諾。



職安衛講座訓練

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；2025 年針對職場安全培訓相關績效統計如下：

地區	受訓人次	受訓小時數
台灣	839	3,241
中國大陸	5,825	14,570
泰國	2,001	13,835
Total	8,665	31,646

4.3 社會共融及行動

GRI：413-1



南僑集團長期以來在營運據點與周邊居民之間保持融洽的關係。積極參與社區組織的各項活動，以及主動提供相關資源，以實際行動履行企業對社會的責任。透過善款捐助關懷弱勢團體，以體現企業社會責任的實際貢獻。同時結合核心本業，樂於開放廠區場地，供各機關、學校、團體等舉辦各類活動，進一步促進地方社群的共融與發展。

台灣地區

公益捐贈與贊助

2012 年起以捐贈物資的方式，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。

南僑集團 2025 年進行多項實物捐贈，以實際行動支持桃園市多家社福機構。受贈單位包含心燈啟智教養院、怡德與兆光老人長照中心 (養護型)、經濟弱勢新住民家庭新春圍爐，以及桃園市愛力社會福利協會等，展現南僑長期關懷弱勢、投入公益的企業理念。

支持文化發展

南僑集團支持寬宏藝術經紀股份有限公司於 2025 年 10 月 4 日在臺北小巨蛋 舉辦的李翊君《翊起聽見愛》演唱會，投入總金額逾新臺幣 300 萬元，以協助活動順利推動。本次單場演出盛況空前、座無虛席，吸引大批歌迷參與，不僅擴大文化活動的社會觸及，也於現場展現南僑集團的品牌魅力，強化與大眾之間的連結。未來，南僑集團將持續以具體行動支持多元藝文發展，為文化環境的蓬勃成長貢獻心力。



以行動守護環境　共築大仁滯洪池永續新典範

南僑深知公司營運與在地環境及社區發展密不可分。2025 年 9 月，南僑響應桃園市政府水務局推動之「永續環境 × 企業共創：綠色認捐」計畫，參與簽署合作意向書，並獲頒感謝狀表揚。大仁滯洪池除有效削減洪峰流量、降低龜山產業園區及周邊社區淹水風險外，更結合綠地植栽、生態池、景觀步道及公共藝術，兼具防洪、生態復育與休憩教育功能。未來，南僑將持續深化「企業即社區夥伴」理念，在穩健本業發展的同時，積極參與地方公共建設與環境保育，攜手公部門與社區，共創安全、宜居、永續的綠色家園。



南僑桃園生活體驗園區

南僑桃園生活體驗園區自 2012 年成立以來，始終秉持著產業傳承與教育啟發之理念，以提供環保知識、DIY 互動體驗、學術交流、餐飲文化、歷史傳承及綠色植栽認識等 (全區植物共 408 棵，包含龍柏、茶樹、白千層、阿勃勒等生態植物) 寓教於樂平臺，並通過經濟部工業局輔導評鑑，為桃園市龜山區第一家觀光工廠。每年訂定各種不同主題活動，參訪行程及體驗內容依不同團體、性質需求客製化安排，藉由企業理念與產學研討的分享，讓參訪者了解市場策略及營運模式等實務知識，透過認識產品價值與手作體驗，進而能以實際行動來響應綠色生活以達到永續發展之理念，共同為社區營造與地方政府、公私協會帶來正面的影響力；自開放後截至 2025 年為止入園人數已突破近 163 萬人。

南僑攜手中華知識經濟協會推動ESG標竿參訪交流

2025 年 7 月 3 日，中華知識經濟協會由陳樹理事長率團，攜手高鐵探索館、黑松飲料博物館、南僑桃園生活體驗園區及桃園酒廠共同舉辦「ESG 模範企業參訪觀摩學習智慧之旅」。

本次行程於寶萊納餐廳用餐揭開序幕，隨後於榮恭館進行企業文化介紹與 ESG 經驗交流。活動由南僑集團李勘文總裁致詞歡迎，陳樹理事長分享職涯歷程與與南僑淵源，並由總裁說明集團發展概況及 ESG 實踐成果，雙方並互贈紀念品、合影留念。

為提升參訪品質，園區導覽採分組進行，分別安排企業簡介及水晶肥皂製程與打印體驗，隨後互換參觀。來賓對南僑多角化經營與長期深耕品牌實力表示肯定，亦分享自身使用產品經驗；在 DIY 體驗過程中互動熱絡，為本次參訪畫下圓滿句點。本次活動透過實地交流與體驗學習，深化企業間永續經營理念之交流與分享。





南僑攜手桃園青年局推動職涯探索體驗

2025 年 11 月 10 日，桃園市政府青年事務局率領參與「桃園青年職涯發展及職場體驗計畫」學員蒞臨南僑桃園生活體驗園區辦理一日職涯探索活動。

當日由桃園廠蔡名修總廠長熱情接待並致詞歡迎，隨後由觀光工廠人員帶領導覽，從集團發展簡介、展示廳到烘焙油脂走廊，透過專業解說與實體產品介紹，讓學員深入了解南僑多元產品與品牌理念。現場並安排油脂辨識體驗，以爆米花品評方式，讓學員透過三選一挑戰分辨香料油脂差異，提升實務觀察力。

下午前往水晶肥皂體驗室，介紹肥皂製程並進行打印 DIY，體驗早期製作工藝；隨後至寶萊納餐廳進行手作披薩體驗，並頒發學成證書，增添學習成就感，同時品嚐杜老爺熱銷產品「曠世奇派」。活動尾聲由專員介紹桃園廠各單位職務內容與員工福利，並透過問答交流回應學員疑問。

本次職涯探索活動內容豐富多元，不僅深化青年對食品產業與企業經營的認識，也為未來產學合作與職涯發展奠定良好基礎。





南僑關懷高齡長者　日照中心溫馨參訪體驗

2025 年 12 月 5 日，喜大人東門日照中心由洪先生帶領長輩蒞臨南僑桃園生活體驗園區參訪。雖多為七、八十歲以上長者，但整體精神與行動狀況良好，僅少數於移動時需枴杖或人員協助。

本次活動以延緩記憶退化、促進生理與認知功能為目標，透過園區導覽、生活用品介紹與手作體驗，讓長者在輕鬆愉快的氛圍中維持生活品質。導覽過程中，一位九十多歲、曾任職南僑的長輩仍清楚記得桃園廠早年生產洗劑與油脂產品，令人動容；在產品介紹時，大家對「小廚師慢食麵」興趣濃厚，頻頻詢問購買資訊，並表示想帶回家與家人分享。

參觀展示廳時，造型特殊的皂飛車成為拍照焦點；進入體驗室後，早期包裝設計喚起長輩們的回憶。於肥皂製程介紹及打印 DIY 環節中，長輩們興致高昂、敲模有力，字樣清晰，現場氣氛熱絡而溫馨。導覽結束後，團體並前往寶萊納餐廳享用午餐，為本次充實且富有意義的參訪畫下圓滿句點。

本次活動展現企業與社區攜手關懷高齡族群，讓長者在互動體驗中收穫歡笑與美好回憶。





中國大陸地區

南僑大陸事業積極參與公協會及行業平臺運作，於上海、天津、廣州等總部及建廠所在地之台資企業協會，以及全國工商聯烘焙業公會等組織擔任重要職務，發揮橋樑與倡議角色。2025 年，南僑秉持「取之於社會、用之於社會」之核心價值，將社會參與制度化、常態化，全年公益投入金額逾人民幣 110 萬元，受益人次超過 2,000 人。

兩岸文體交流活動

除持續辦理敦親睦鄰、節慶慰問、敬老與兒童關懷之外，亦辦理海內外的青年暑期研習活動，及借助平台功能，推動兩岸文體交流活動，包括冠名「2025 南僑杯羽毛球嘉年華聯誼賽」，贊助首屆「青潮有約」海峽兩岸高校街舞交流活動，以年輕世代的共同語言深化情感連結。





大賽冠名推動漢餅復興

在產業與文化面向，南僑在兩岸首倡「漢餅復興潮」，結合在地社區與校園共同推廣，並透過多元活動深化產業鏈合作。2025 年特別聚焦於漢餅的守正創新，透過獨家冠名的「中華糕點國際錦標賽」及「第八屆南僑杯月餅技能比武」，建構中式烘焙標準化評價體系，推動漢餅產業創新與人才培育，為市場注入動能。南僑致力於將社會責任內化為永續經營的重要實踐，持續為社會創造正向價值。





南僑敦親睦鄰，傳遞企業關懷

南僑集團持續深耕「敦親睦鄰」項目，透過與企業營運據點所在的街道、社區緊密協作，將企業關懷轉化為具體的社會實踐。2025 年，南僑進一步結合手作工藝、健康飲食與節慶慰問，落實對高齡長者及特殊群體的溫暖守護，建構「品牌—工藝—文化—社區」的價值鏈。

上海徐匯區虹梅街道：在總部所在的徐匯區，南僑攜手「公益合作夥伴」虹梅街道陽光之家，舉辦「陽光熏香」公益活動，進行手作教學與體驗，將防疫觀念與環境衛生理念寓教於樂。南僑同仁亦不定期前往關懷慰問，透過生命教育引導學員學習自我肯定，並在互動中感受社會溫暖。



上海金山區：2025 年 10 月，南僑參加由上海頤和苑老年服務中心主辦的嘉年華市集。南僑將旗下三條生產線的「安心美味」送到社區，透過看得見、嚐得到、能參與的沉浸式體驗，融入銀髮長者的生活場景。



南僑深化「漢餅復興潮」推動文化傳承與教育扎根

南僑以上海廠「漢餅工匠文化館」為核心平台，於 2025 年持續推動「漢餅復興潮」系列活動，結合文化展示、互動體驗與分齡教學設計，系統化傳承漢餅工藝與文化內涵。展館空間約 660 平方米，融合展示、互動與教學功能，透過沉浸式情境規劃，呈現漢餅文化脈絡與工藝精神，打造具教育意義與品牌特色的文化展示場域。

2025 年持續辦理漢餅文化教育及參訪教學活動，服務對象涵蓋幼兒園、小學、中學及大專院校學生，以及兩岸青年團體，全年參與人次累計超過 400 人次。課程內容包含漢餅文化導覽解說、專業知識講授、文化創作課程、非遺主題體驗活動及電子屏互動教學等，依不同年齡層設計分級教案，形成「品牌—工藝—文化」整合之學習路徑。



透過系統化推動文化教育與社會實踐活動，強化青年世代對傳統烘焙產業之認識與文化認同，培養其成為「漢餅復興潮」的參與者與傳播者，進一步提升企業在地方文化推廣與產業教育領域之影響力。本計畫 2025 年持續獲評為「金山區科普基地」及「金山區學生社會實踐基地」，鞏固與地方教育機構之合作關係，將文化傳承與社會參與內化為企業永續發展的重要實踐。



南僑攜手社會公益機構，實踐社會共融

第二屆志願者活動日

2025 年 8 月，南僑第二屆志願者活動日於上海南僑食品舉行。本次活動邀請來自「上海聯勸公益基金會三林寶藏小屋」的 19 位流動兒童，在南僑志願者的溫暖陪伴下，共同完成了一場融合工廠探秘與美食體驗的深度旅程。南僑持續以實際行動關愛流動兒童，讓關懷與溫度深入弱勢群體。



第十九屆寶萊納冬日集市

2025 年 12 月，【南僑公益】攜手「上海市殘疾人福利基金會」共同參與寶萊納冬日集市義賣活動。活動邀請包括「三享兩益文創工作室」、「陽光 201」等公益單位進駐。每年無償邀請公益夥伴走進寶萊納冬日集市，提供弱勢群體展示創意與自信的平臺，同時也讓更多市民意識到身邊需要關注的人群，傳遞“取之於社會，用之於社會”的企業價值觀。



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 2025 年止，已累計約 200 萬以上泰銖投入相關機構，使更多人可以受惠。

推展鄰近社區公益捐贈

- 泰南僑每月舉辦工廠布施功德活動，由工廠發起並邀請員工參與，布施所得贈與鄰近學校、醫院及寺廟，2025 年投入泰銖 12 萬。
- 泰南僑每 2 個月舉辦 NCT CULTURE 之訓練活動，就環保、節能、食安及工安四個面向對員工進行宣導，今年約有 1,500 人次參與，鼓勵員工為節能與環境保護做出貢獻並促進食品和工作安全，有助於提升組織的良好形象。











附錄



※ 經獨立協力廠商通過國際驗證情形
※ 產品檢驗情形
※ 臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」
※ GRI 準則 Index
※ 永續會計準則(SASB)內容索引
※ 上市上櫃公司氣候相關資訊
※ 會計師有限確信報告

※經獨立協力廠商通過國際驗證情形

廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書有效期限	驗證機構
桃園廠	食用油脂	ISO22000	100%	2028. 01. 06	SGS
		FSSC22000	100%	2028. 01. 06	
		HACCP	100%	2028. 01. 06	
		ISO9001	100%	2026. 02. 10	
		食品業者衛生安全管理系統驗證	100%	2026. 05. 02	FDA 食品藥物管理署
	冷凍麵糰	FSSC22000	100%	2028. 01. 06	SGS
		HACCP	100%	2028. 01. 06	
		ISO22000	100%	2028. 01. 06	
	冰霜線及餅皮線	ISO9001	100%	2026. 01. 03	SGS
		HACCP	100%	2026. 03. 16	
		ISO22000	100%	2026. 03. 16	
		FSSC22000	100%	2026. 03. 16	
中壢廠	冷凍麵糰	ISO22000	100%	2026. 09. 29	SGS
		FSSC22000	100%	2026. 09. 29	
		HACCP	100%	2026. 09. 29	
	急凍熟麵	ISO22000	100%	2026. 09. 28	SGS
		FSSC22000	100%	2026. 09. 28	
		HACCP	100%	2026. 09. 28	
		SQF	100%	2026. 05. 27	
台南廠	冰霜線及餅皮線	ISO9001	100%	2026. 01. 03	SGS
		HACCP	100%	2026. 03. 09	
		ISO22000	100%	2026. 03. 09	
		FSSC22000	100%	2026. 03. 09	
上海廠（上海南僑）	食用油脂製品【人造奶油（人造黃油）、起酥油】和速凍其他麵米製品和熱加工糕點（烘烤類）	ISO22000	100%	2026. 11. 03	方圓標誌認證集團有限公司
		HACCP	100%	2026. 11. 03	
		ISO9001	100%	2026. 10. 30	
		FSSC22000	100%	2026. 11. 26	上海天祥質量技術服務有限公司
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2027. 11. 07	上海市食品協會

廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書有效期限	驗證機構
上海廠（上海南僑）	速凍麵米製品、糕點（上海南僑金山分公司）	ISO9001	100%	2027. 02. 28	方圓標誌認證集團有限公司
		ISO22000	100%	2027. 03. 01	
		HACCP	100%	2027. 03. 01	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2027. 11. 07	上海市食品協會
上海廠（上海僑好）	速凍麵條（生製品、熟製品）（上海僑好金山分公司）	ISO22000	100%	2027. 01. 25	方圓標誌認證集團有限公司
		HACCP	100%	2027. 01. 25	
		ISO9001	100%	2027. 01. 28	
		FSSC22000	100%	2026. 03. 19	上海禾邦認證有限公司
		SQF	100%	2026. 03. 24	
		食品工業企業誠信管理體系	100%	2027. 11. 07	上海市食品協會
	速凍調製食品	FSSC22000	100%	2026. 03. 01	上海禾邦認證有限公司
		SQF	100%	2026. 03. 29	
	速凍調製食品、熟製品、醃臘肉製品、調味料、啤酒	食品工業企業誠信管理體系	100%	2027. 11. 07	上海市食品協會
		HACCP	100%	2028. 07. 23	方圓標誌認證集團有限公司
		ISO9001	100%	2028. 07. 04	
		ISO22000	100%	2028. 07. 23	
天津廠（天津南僑）	食用油脂製品【人造奶油（人造黃油）起酥油】、速凍麵米食品（速凍生麵團、速凍熟麵團）、食用植物油（食用植物調和油）、烘烤類糕點（發酵類）、奶油	ISO22000	99%	2026. 12. 07	上海天祥質量技術服務有限公司
		ISO9001	99%	2027. 02. 12	
		FSSC22000	99%	2026. 12. 07	
		HACCP	99%	2027. 02. 12	
天津廠（天津吉好）	人造奶油（人造黃油）&植脂奶油 & 稀奶油、食品餡料（焙烤食品用餡料、烘焙食品餡料）、半固體（醬）調味料、含乳飲料和植物蛋白飲料	ISO22000	100%	2026. 11. 13	上海天祥質量技術服務有限公司
		ISO9001	100%	2026. 11. 11	
		FSSC22000	100%	2026. 12. 16	
		HACCP	100%	2026. 11. 13	
廣州廠（廣州南僑）	食用油脂製品【人造奶油（人造黃油）、起酥油】、食用植物油、速凍麵米製品	ISO9001	100%	2026. 07. 12	SGS
		ISO22000	100%	2026. 07. 12	
		FSSC22000	100%	2026. 07. 12	
		HACCP	100%	2026. 07. 12	
廣州廠（廣州吉好）	食用油脂製品（動植脂混合奶油）、含乳飲料	ISO9001	100%	2027. 01. 22	SGS
		ISO22000	100%	2027. 01. 22	
		FSSC22000	100%	2027. 01. 20	
		HACCP	100%	2027. 01. 22	

廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書 有效期限	驗證機構
萬磅廠	米菓、速食麵、調理熟飯及調理粥品、法國麵包薄脆片	GHPs	100%	2027. 08. 05	SGS
		HACCP	100%	2027. 08. 05	
		BRC	100%	2026. 03. 06（一般米菓、速食麵、調理熟飯及調理粥品）2026. 08. 01（嬰兒米菓、常溫米飯）	
		IFS	100%	2026. 04. 28	
		ISO 9001	100%	2027. 01. 05	

說明 1: 驗證比例係通過驗證產品產量 /該產線總產品產量
說明 2: 驗證比例顯示為「 - 」者，表示該年度無相關產品之產量。

※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	GB 5009.6《食品中脂肪的測定》 GB 5749《生活飲用水衛生標準 》 GB 29202-2012《食品安全國家標準 食品添加劑 氮氣》 GB/T 13277.1-2008《 壓縮空氣第一部分 污染物淨化等級》 GB 5009.5-2025 《食品安全國家標準 食品中蛋白質的測定》第一法 GB 5009.4-2016 《食品安全國家標準 食品中灰分的測定》第一法 GB 5009.3-2016 《食品安全國家標準 食品中水分的測定》第一法
		半成品	GB 5009.3-2016 《食品安全國家標準 食品中水分的測定》第一法
		成品	GB 15196《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 28050-2011 《食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則》 GB 2762-2022《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 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 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 5009.271-2016《鄰苯二甲酸酯》（塑化劑） GB 5009.32-2016 《食品安全國家標準 食品中 9 種抗氧化劑的測定》 GB 5009.83-2016 《食品安全國家標準 食品中胡蘿蔔素的測定》 GB 4789.3-2016 《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 大腸菌群計數》第二法 GB 5009.227-2023 《食品安全國家標準 食品中過氧化值的測定》第一法 GB 4789.15-2016 《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 黴菌和酵母計數》 AOCS Cc 3-25(2017) 熔點 FDA Laboratory Information BulletinLIB No.4422 三聚氰胺 GB 5009.28-2016 第一法《 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 5009.3-2016 《食品安全國家標準 食品中水分的測定》第一法 GB 5009.229-2016 《食品安全國家標準 食品中酸價的測定》第二法 GB 5009.7-2016 《食品安全國家標準 食品中還原糖的測定》 GB 5009.82-2016 《食品安全國家標準 食品中維生素 A、D、E 的測定》第一法

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 (天津廠)	100.00%	原物料	GB 5749-2022《生活飲用水衛生標準》 GB/T6682-2008《分析實驗室用水規格和試驗方法) GB29202-2012 食品添加劑 氮氣
		成品	《定量包裝商品計量監督管理辦法》70 號令 2011 年第 10 號《關於三聚氰胺在食品中的限量值的公告》 GB 19646-2025《食品安全國家標準 稀奶油、奶油和無水奶油》調製稀奶油； GB19646-2010《食品安全國家標準 稀奶油、奶油和無水奶油》 GB 2716-2018《食品安全國家標準 植物油》 GB 2760-2024《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》 GB 2761-2017《食品安全國家標準 食品中真菌毒素限量》 GB 2762-2022《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB 29921-2021《食品安全國家標準 預包裝食品中致病菌限量》 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 7718-2011《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》 GB/T5832.2-2016 GB/T6285-2016 GB/T8984-2008 GB/Z21922-2008《食品營養成分基本術語》 GB15196-2015《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB25192-2022《食品安全國家標準再制乾酪和乾酪製品》 GB2760-2024《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》 GB2761-2017《食品安全國家標準 食品中真菌毒素限量》 GB2762-2022《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB29921-2021《食品安全國家標準 預包裝食品中致病菌限量》 GB4789.10-2016《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》 GB4789.4-2024《食品安全國家標準食品微生物學檢驗 沙門民菌檢驗》 GB4789.5-2012《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗志賀氏菌檢驗》 GB5009.168-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪酸的測定》 GB5009.191-2024 第二篇 第一法 GB5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB5009.271-2016《食品安全國家標準食品中鄰苯二甲酸酯的測定》 GB5009.5-2016《食品安全國家標準食品中蛋白質的測定》 GB5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB5009.8-2023《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》 GB5009.91-2017《食品安全國家標準 食品中鉀、鈉的測定》 GB5420-2021《食品安全國家標準乾酪》； Q/TJNC0001-2025《食品加工用奶油製品》 衛生部等五部門關於三聚氰胺在食品中的限量值的公告 (衛生部公告 2011 年第 10 號) 轉基因 SN/T 1202-2010 6.4.5.5

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 5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB 5009.168-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪酸的測定》 GB 5749-2022《生活飲用水衛生標準》 GB/T 22460-2008《動植物油脂 羅維朋色澤的測定》 NY/T 230-2006《椰子油》 GB 2762-2022《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 2716-2018《食品安全國家標準 植物油》
		成品	GB 15196-2015《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB 2716-2018《食品安全國家標準 植物油》 GB 7718-2011《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》 GB 2762-2022《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 2760-2024《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》 GB 5009.138-2024《食品安全國家標準 食品中鎳的測定》 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 5009.5-2025《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 5009.168-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪酸的測定》 GB 4789.2-2022《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 菌落總數測定》 GB 5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB/T 22388-2008《原料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法》 Q/TJNC 0001-2025《烘焙奶油製品》 LS/T 3217-1987《人造奶油（人造黃油）》
乳製品（廣州廠）	100.00%	成品	GB 19646-2025《食品安全國家標準 稀奶油、奶油和無水奶油》 GB 7718-2011《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》 JJF 1070-2023《定量包裝商品淨含量計量檢驗規則》 GB/T 22388-2008《原料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法》 GB 2760-2024《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》
速凍麵團（天津廠）	100.00%	原物料	GB 5009.44-2016 食品安全國家標準 食品中氯化物的測定
		成品	GB 19295-2021 食品安全國家標準 速凍面米與調製食品 GB 28050-2025 食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則 GB 5009.8-2023 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 7099-2015 食品安全國家標準 糕點、麵包 GB/T 21270-2025 食品餡料品質通則 SN/T 3730.8-2013 食品及飼料中常見畜類品種的鑒定方法 第 8 部分：豬成分檢測 即時螢光 PCR 法 AOAC Official Method 930.04 Loss on Drying (Moisture) in Plants AOAC Official Method 930.05 Ash of Plants AOAC Official Method 979.09 Protein in Grains AOAC Official Method 982.14 AOAC Official Method 991.43 Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fibre in Foods Glucose, Fructose, Sucrose, and Maltose in Presweetened Cereals: Liquid Chromatographic Method AOAC Official Method 994.10 Cholesterol in Foods: Direct Saponification–Gas Chromatographic Method AOAC Official Method 996.06Fat (Total, Saturated, and Unsaturated)in Foods EN 16943:2017 General methods of tests and analysis for food products 日本食品標準成分表（八訂）增補 2023 年

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗（執行標準）
動植物脂混合奶油、含乳飲料（廣州吉好）	100.00%	原物料	GB 2716-2018《食品安全國際標準 植物油》 GB 5749-2022《生活飲用水衛生標準》 GB/T22388-2008《原料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法》
	100.00%	成品	GB 15196-2015《食品安全國家標準 食用油脂製品》 GB 28050-2025《食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則》 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 4789.4-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》 GB 5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB/T 21732-2008 《食品安全國家標準 含乳飲料》 GB 7101-2022《食品安全國家標準 飲料》 GB 2762-2022《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB 29921-2021《食品安全國家標準 預包裝食品中致病菌》 Q/02A0501S-2025《動植物脂混合淡奶油》
甜點奶油（含蛋白飲料）（天津吉好）	100.00%	原物料	GB 5413.38-2016 食品安全國家標準 生乳冰點的測定 GB 5749-2022 生活飲用水 GB 1886.27-2015 食品安全國家標準 食品添加劑 蔗糖脂肪酸酯
	100.00%	成品	GB 19646-2010 食品安全國家標準 稀奶油、奶油和無水奶油 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 4789.38-2025 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 4789.4-2024 食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗 GB 5009.11-2024 食品安全國家標準 食品中總砷及無機砷的測定 GB 5009.12-2023 食品安全國家標準 食品中鉛的測定 GB 5009.16-2023 食品安全國家標準 食品中錫的測定 GB 5009.17-2021 食品安全國家標準 食品中總汞及有機汞的測定 GB 5009.227-2016 食品安全國家標準 食品中過氧化值的測定 GB 5009.24-2016 食品安全國家標準 食品中黃麴黴毒素 M 族的測定 GB/T 21732-2008 含乳飲料 GB/T 22388-2008 原料乳與乳製品中三聚氰胺檢測方法 Q/02A0501S-2023 動植物脂混合淡奶油 SN/T 3730.8-2013 食品及飼料中常見畜類品種的鑒定方法 第 8 部分：豬成分檢測 即時螢光 PCR 法 GB 25191-2010 食品安全國家標準 調製乳 GB 25190-2010 食品安全國家標準 滅菌乳
焙可詩食品餡料 / 焙可詩複合調味料（天津吉好）	100.00%	成品	GB 31644-2018 食品安全國家標準 複合調味料 GB 5009.257-2016 食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定 GB 5009.28-2016 食品安全國家標準 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精鈉的測定 Q07A2065S-2024 焙烤食品用餡料 GB/T 21270-2007 食品餡料
焙可芯複合調味料 / 焙可芯烘焙食品餡料（天津吉好）	100.00%	成品	GB 31644-2018 食品安全國家標準 複合調味料 GB 5009.257-2016 食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定 GB 5009.28-2016 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/T 21270-2025 食品餡料品質通則 Q/07A2662S-2022 烘焙食品餡料
啤酒（上海僑好）	100.00%	成品	GB/T 4927《啤酒》

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗 (執行標準)
肉製品 (上海僑好)	100.00%	原物料	GB 5749《生活飲用水衛生標準 》 GB 31644《食品安全國家標準 複合調味料》
	100.00%	成品	NY/T 960《脫水蔬菜 葉菜類》 SB/T 10379《速凍調製食品》 GB 19295《食品安全國家標準 速凍面米與調製食品》 GB 2730《食品安全國家標準 醃臘肉製品》 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》 GB 29921《食品安全國家標準 預包裝食品中致病菌限量》
調理包 (上海僑好)	100.00%	成品	GB 19295 《食品安全國家標準 速凍面米與調製食品》
速凍麵米製品、糕點 (上海南僑金山分公司)	100.00%	原物料	GB 5749-2022《生活飲用水衛生標準》
	100.00%	成品	GB 19295 《 食品安全國家標準 速凍面米與調製食品》 GB 7099 《食品安全國家標準 糕點、麵包》 營養成分
速凍麵米製品 (廣州廠)	100.00%	成品	GB 19295-2021《食品國家安全標準 速凍面米與調製食品》 GB 2762-2022《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB 29921-2021《食品安全國家標準 預包裝食品中致病菌限量》 JJF 1070-2023《定量包裝商品淨含量計量檢驗規則》 GB 5009.6-2016《食品安全國家標準 食品中脂肪的測定》 GB 7718-2011《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》 GB 28050-2011《食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則》 GB 5009.88-2023《食品安全國家標準 食品中膳食纖維的測定》 GB 5009.8-2023《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 5009.5-2016《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 5009.3-2016《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》
速凍麵米製品、糕點 (上海僑好食品有限公司金山分公司)	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/T 16293-2010 《醫藥工業潔淨室 (區) 浮游菌的測試方法》 GB 5009.260-2016《葉綠素銅鈉》 GB 5009.4-2016 《第一法 灰分》 GB 5009.3-2016 《食品安全國家標準 食品中水分的測定 第一法 直接乾燥法》
	100.00%	成品	GB19295《食品安全國家標準 速凍面米製品》 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 4789.38-2012《食品微生物學檢驗 大腸埃希氏菌計數》 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》 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 4789.4-2016 《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗》 SC/T 3025-2006《水產品中甲醛的測定 高效液相色譜法》 GB 7718-2011《預包裝食品標籤》 GB 7718-2025《預包裝食品標籤》 GB 28050-2011《預包裝食品營養標籤》 GB 28050-2025《預包裝食品營養標籤》 供港營養成分檢測

事業部	合格佔比	產品	檢測項目及狀況 - 委外檢驗 (執行標準)
速凍麵米製品 (上海南僑公司)	100.00%	原物料	GB 4789.3-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 大腸菌群計數》第二法 環境致病菌檢測 (沙門氏菌、李斯特菌) GB 4789.10-2016 第二法《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 4789.2-2022 食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 菌落總數測定
	100.00%	成品	GB 19295-2023《食品安全國家標準 速凍面米與調製食品》 GB 7009-2019 《食品安全國家標準 糕點、麵包》 GB 5009.3-2016《食品安全國家標準 食品中水分的測定 第一法》 GB 5009.35-2023 食品安全國家標準 食品中合成著色劑的測定 GB 5009.227-2023《食品安全國家標準 食品中過氧化值的測定》第一法 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 第一法 GB 5009.4-2016 食品安全國家標準 食品中灰分的測定 第一法 GB 7718-2011《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》 JJF 1070-2023 定量包裝商品淨含量計量檢驗規則 GB 5009.257-2016《食品安全國家標準 食品中反式脂肪酸的測定》 GB 4789.3-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 大腸菌群計數》第二法 AOAC 994.10:1994 《食品中的膽固醇測定》 GB 5009.5《 食品安全國家標準 食品中蛋白質的測定 第一法 》 GB 4789.10-2016 第二法《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 5009.140-2023《食品安全國家標準 食品中乙醯磺胺酸鉀的測定 》 GB 5009.168-2016 《食品安全國家標準 食品中脂肪酸的測定 第一法》 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》第一法 GB 5009.251-2016 食品安全國家標準 食品中 1，2- 丙二醇的測定 GB 5009.120-2025 食品安全國家標準 食品中丙酸及其鹽的測定 GB 5009.35-2023 食品安全國家標準 食品中合成著色劑的測定 GB 4789.2-2022 食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 菌落總數測定 GB 28050-2011 食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則 GB 5009.182-2017 食品安全國家標準 食品中鋁的測定 第二法 GB 4789.15-2016《食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 黴菌和酵母計數》 GB 5009.286-2022 食品安全國家標準 食品中納他黴素的測定 GB 5009.91-2017 食品安全國家標準 食品中鉀、鈉的測定 第二法 GB 28050-2011 食品安全國家標準 預包裝食品營養標籤通則 GB/Z 21922-2008 食品營養成分基本術語 GB 2762-2022《食品安全國家標準 食品中污染物限量》 GB 5009.298-2023 食品安全國家標準 食品中三氯蔗糖 (蔗糖素) 的測定 GB 4789.4-2024 食品安全國家標準 食品微生物學檢驗 沙門氏菌檢驗 GB 5009.229-2016《食品安全國家標準 食品中酸價的測定》第二法 GB 5009.121-2016 食品安全國家標準 食品中脫氫乙酸的測定 第二法 GB 5009.6-2016 食品安全國家標準 食品中脂肪的測定 第二法 GB 5009.88-2023 食品安全國家標準 食品中膳食纖維的測定 GB 5009.11-2024 食品安全國家標準 食品中總砷及無機砷的測定 第一篇 第一法 GB 5009.8-2023 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 第一法 GB/T 20977-2007 糕點通則

自行檢驗

事業部	合格佔比	產品	檢驗項目
油脂（上海廠）	100.00%	原物料	酸價、水分、零度試驗、熔點、碘價、菌落總數、大腸菌群、過氧化值
		半成品	水分、酸價、過氧化值、熔點、碘價、零度試驗
		成品	水分、酸價、過氧化值、熔點、大腸菌群、黴菌與酵母
油脂（天津廠）	100.00%	原物料	水分、酸價、碘價、過氧化值、熔點、0 度試驗、菌落總數、大腸菌群、黴菌與酵母
		半成品	酸價、熔點、碘價、0 度試驗、過氧化值
		成品	水分、酸價、過氧化值、熔點、碘價、脂肪、鉛、苯並芘、三聚氰胺、黃麴黴毒素 M1、沙門氏菌、大腸菌群、黴菌與酵母
油脂（廣州廠）	99.92%	原物料	酸價
	99.71%		熔點
	100.00%		過氧化值、水分、SFC、皂份、碘價、零度試驗、大腸菌群、黴菌與酵母、菌落總數、比色
	98.55%	半成品	酸價
	99.96%		碘價
	99.88%		熔點
	99.95%		SFC
	99.53%		皂份
	99.75%		比色
	100.00%		水分、過氧化值、零度試驗
	100.00%	成品	水分、酸價、過氧化值、熔點、SFC、比色、零度試驗、大腸菌群、黴菌與酵母
速凍麵團（天津廠）	100.00%	原物料	水分、抑制率
動植物脂混合奶油（廣州吉好）	100.00%	原物料	酸價、碘價、過氧化值、熔點、PH、水分、微生物
		半成品	水分、微生物
	99.76%	成品	PH
	100.00%		酸價、過氧化值、微生物、水分
甜點奶油（含蛋白飲料）（天津吉好）	100.00%	原物料	酸價、過氧化值、大腸菌群、菌落總數、黴菌 / 酵母菌、三聚氰胺、鉛、黃麴黴毒素 M1、酸度、汞、砷、鉻
	100.00%	半成品	水分
	100.00%	成品	水分、脂肪、酸價、過氧化值、大腸菌群、菌落總數、蛋白質、苯並（a）芘、三聚氰胺、鉛（以 Pb 計）、磷酸鹽（以 PO43 計）、黃麴黴毒素 M1（μg/kg）、商業無菌
	99.88%		PH

事業部	合格佔比	產品	檢驗項目
焙可詩食品餡料 / 焙可詩複合調味料（天津吉好）	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、脂肪、總糖、糖度、水活度、黴菌、菌落總數、大腸菌群
焙可芯複合調味料 / 焙可芯烘焙食品餡料（天津吉好）	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、脂肪、總糖、糖度、水活度、黴菌、大腸菌群、菌落總數、粘度
肉製品（上海僑好）	100.00%	原物料	感官
		成品	感官、過氧化值、菌落總數、大腸菌群、淨含量
啤酒（上海僑好）	100.00%	原物料	感官
		成品	感官、水分、泡沫形態、色度、總酸、酒精度、原麥汁濃度、蔗糖轉化酶活性、二氧化碳、淨含量
調理包（上海僑好）	100.00%	原物料	感官
		成品	過氧化值、淨含量、大腸菌群、菌落總數、鹽度、糖度、稠度、固形物、湯料固形物、酸度
速凍麵米製品（上海南僑）	100.00%	原物料	水分、感官、酸價、過氧化值、菌落總數、大腸菌群、黴菌與酵母、鹽分
		成品	水分、感官、酸價、過氧化值、菌落總數、大腸菌群、黴菌與酵母
速凍麵米製品（上海僑好金山分公司）	100.00%	原物料	水分
			粗細度
		半成品	菌落總數、大腸菌群
		成品	淨含量、包裝、試味、黴菌
速凍麵米製品、糕點（上海南僑金山分公司）	98.7%	原物料	感官、水分
	100.00%	成品	感官、淨含量、大腸菌群、菌落總數
速凍麵米製品（廣州廠）	100.00%	原物料	水分
乳製品（廣州廠）	100.00%	原物料	水分
		半成品	脂肪、水分、酸價、過氧化值、酸度、SFC、比色、非脂乳固體、苯 (a) 並芘、鉛、黃麴黴毒素 M1、三聚氰胺、菌落總數、大腸菌群、黴菌、沙門氏菌
		成品	脂肪、水分、酸價、過氧化值、酸度、SFC、比色、非脂乳固體、苯 (a) 並芘、鉛、黃麴黴毒素 M1、三聚氰胺、菌落總數、大腸菌群、黴菌、沙門氏菌

泰國地區

委外檢驗

Items	Product types	Coverage (% of qualified product) 2024	Coverage (% of qualified product) 2025	Parameter Testing
1	Rice Cracker (Finished product)	100.00%	100.00%	Physical: Light Filth
		100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Allergen, Heavy metal, GMOs,
				Nitrate&Nitrite, Mycotoxin, Nutrition testing, Chlorate, Pesticides 4 group
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus,
				B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens, Enterobacteriaceae
2	Rice Snack (Finished product)			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Allergen, Heavy metal, GMOs,
				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)			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Heavy metal, Nutrition testing, DON,
				Mycotoxin, TBHQ, Acrylamide
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus,
				B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens , Cl.botilinum
4	Cooked Rice and Retort Pouch (Finished product)			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Gluten Allergen, Benzoic acid, Heavy metal,
				Potassium sorbate
		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)			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Sulfur dioxide
		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)			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Heavy metal
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus,
				B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens

Items	Product types	Coverage (% of qualified product) 2024	Coverage (% of qualified product) 2025	Parameter Testing
7	Paste and oil (Semi-Product)			Physical: -
				Chemical: Ethylene oxide, phosphine
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus,
				B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
8	Raw materials			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Heavy metal, Preservative, Mycotoxin, Sudan Red,
				Pesticides, GMOs, Allergen, Sodium , Ethylene oxide, Chlorate,
		100.00%	100.00%	Microbiological: Cl.perfingens
9	Packaing			Physical: -
		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			Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: - Sodium, Chlorate, Acrylamide, Heavy metal, Nitrate&Nitrite,
				Pesticides, Chloride, pH
		100.00%	100.00%	Microbiological: TPC, Coliform, E.Coli, S.aureus, Enterococci
				B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens
11	Rusk, RB, FD	100.00%	100.00%	Physical: -
		100.00%	100.00%	Chemical: Pesticides, Allergen, Heavy metal, GMOs,
		100.00%	100.00%	Nitrate&Nitrite, Mycotoxin, Sudan Red, Nutrition testing
				Microbiological: TPC, Yeast & Mold, E.Coli, S.aureus,
				B.cereus, Salmonella sp, Cl.perfingens, L. monocylogenes

自行檢驗

Items	Product types	Coverage (% of qualified product) 2024	Coverage (% of qualified product) 2025	Parameter Testing
1	Rice Cracker (Finished product)	99.97%	99.96%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test
		99.95%	99.91%	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)	99.91%	99.91%	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test
		100.00%	100.00%	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)	99.96%	99.98%	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)	99.97%	99.99%	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)	99.90%	99.94%	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

Items	Product types	Coverage (% of qualified product) 2024	Coverage (% of qualified product) 2025	Parameter Testing
6	Mix Seasoning powder and Flake (Semi-Product)	99.99%	100.00%	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)	99.98%	100.00%	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	99.51%	99.73	Physical: Appearance, Weight, Size, Color, Sensory test,
				Viscosity, Foreign body,
		99.97%	99.99	Chemical: Peroxide value, Free Fatty Acid, %Salt, pH,
		99.66%	99.87	Water Activity, % Moisture
				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
10	Rusk, RB, FD	100.00%	99.98%	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

※臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」

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。	2.2 客戶健康與安全	48-53
(二)	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	1.6 法規遵循、誠信經營 2.4 產品追蹤追溯管理	36-37 65-69
(三)	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。	2.3 永續供應鏈管理 3.5 推動循環經濟 3.6 氣候變遷因應	54-64 89-90 91-92
(四)	經獨立協力廠商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。	2.2 客戶健康與安全	48-53
(五)	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	2.3 永續供應鏈管理	54-64
(六)	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。	2.4 產品追蹤追溯管理	65-69
(七)	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。	2.2 客戶健康與安全	48-53
(八)	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	3.1 能源管理	80-81
(九)	總取水量及總耗水量	3.3 水資源管理	84-86
(十)	售出產品重量、生產設施場所數量	1.1 公司概況 1.2 經營績效及策略	22 23-25

※GRI 準則 Index

使 用 聲 明	南僑集團依循 GRI 準則出版 2025 年永續報告書， 數據資訊範疇為 2025 年 1 月 1 日至 12 月 31 日
GRI 1 使用版本	GRI 1: Foundation 2021
GRI 行業準則應用	G4 版 食品加工業行業補充揭露及 SASB

GRI 2 一般揭露				
指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
組織及報導實務				
2-1	組織資訊	關於本報告書 1.1 公司概況	4-6 22	
2-2	組織永續報導中包含的實體	關於本報告書	4-6	
2-3	報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書	4-6	
2-4	資訊重編	關於本報告書	4-6	
2-5	外部保證 / 確信	關於本報告書	4-6	
活動與工作者				
2-6	活動、價值鏈和其他商業關係	1.1 公司概況	22	
2-7	員工	4.1.1 人力結構	95-97	
2-8	非員工的工作者	4.1.1 人力結構	95-97	
治理				
2-9	治理結構及組成	1.3 永續治理	26-29	
2-10	最高治理單位的提名與遴選	1.3 永續治理	26-29	
2-11	最高治理單位的主席	1.3 永續治理	26-29	
2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	1.3 永續治理 1.4 風險管理及危機處理 1.5 TCFD 氣候相關財務揭露	26-29 29-30 31-35	
2-13	衝擊管理的負責人	南僑集團永續發展政策 1.3 永續治理 1.5 TCFD 氣候相關財務揭露	7-10 26-29 31-35	
2-14	最高治理單位於永續報導的角色	南僑集團永續發展政策	7-10	
2-15	利益衝突	1.3 永續治理	26-29	
2-16	溝通關鍵重大事件	南僑集團永續發展政策 1.3 永續治理	7-10 26-29	
2-17	最高治理單位的群體智識	1.3 永續治理	26-29	
2-18	最高治理單位的績效評估	1.3 永續治理	26-29	
2-19	薪酬政策	1.3 永續治理	26-29	
2-20	薪酬決定流程	1.3 永續治理	26-29	
2-21	年度總薪酬比率	省略揭露	最高年度總薪酬為組織機密資訊	

指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
策略、政策與實務				
2-22	永續發展策略的聲明	董事長的話	2-3	
2-23	政策承諾	南僑集團永續發展政策 重大性主題鑑別 1.4 風險管理及危機處理 1.6 法規遵循、誠信經營	7-10 11-17 29-30 36-37	
2-24	納入政策承諾	南僑集團永續發展政策 重大性主題鑑別 1.5 TCFD 氣候相關財務揭露	7-10 11-17 31-35	
2-25	補救負面衝擊的程式	1.2 經營績效及策略 1.3 永續治理 1.6 法規遵循、誠信經營 2.2 客戶健康與安全 2.3 永續供應鏈管理 2.4 產品追蹤追溯管理 3.1 能源管理 3.3 水資源管理 3.4 廢棄物管理 4.1 人力資源政策 4.2 健康職場	23-25 26-29 36-37 48-53 54-64 65-69 80-81 84-86 87-88 94-95 105-111	
2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	1.6 法規遵循、誠信經營	36-37	
2-27	法規遵循	1.6 法規遵循、誠信經營	36-37	
2-28	公協會的會員資格	1.7 外部倡議	40	
利害關係人議合				
2-29	利害關係人議合方針	利害關係人互動與成果	18-20	
2-30	團體協約	本公司雖有成立企業工會，惟因工會迄今未曾向公司提出團體協約之協商要求，爰並未簽訂團體協約。公司另透過每季定期召開勞資會議，建立多元且透明之溝通機制，以促進勞資雙方意見交流與和諧關係。		

GRI 3 重大主題揭露				
指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
3-1	決定重大主題的流程	重大性主題鑑別	11-17	
3-2	重大主題列表	重大性主題鑑別	11-17	
3-3	重大主題管理	重大性主題鑑別 1.2 經營績效及策略 1.3 永續治理 1.6 法規遵循、誠信經營 2.2 客戶健康與安全 2.3 永續供應鏈管理 2.4 產品追蹤追溯管理 3.1 能源管理 3.3 水資源管理 3.4 廢棄物管理 4.1 人力資源政策 4.2 健康職場	11-17 23-25 26-29 36-37 48-53 54-64 65-69 80-81 84-86 87-88 94-95 105-111	

GRI 200：經濟系列				
指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
GRI 201 ：經濟績效 2016				
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	1.2 經營績效及策略	23-25	
201-2	氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露 3.6 氣候變遷因應	31-35 91-92	
201-3	定義福利計劃義務與其它退休計畫	4.1.3 員工薪資福利	102-105	
GRI 202 ：市場地位 2016				
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	4.1.3 員工薪資福利	102-105	
202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	4.1.1 人力結構	95-97	
GRI 203 ：間接經濟衝擊 2016				
203-1	基礎設施的投資與支援服務的發展及衝擊	1.2 經營績效及策略	23-25	
203-2	顯著的間接經濟衝擊	1.2 經營績效及策略	23-25	
GRI 204 ：採購實務 2016				
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	2.3 永續供應鏈管理	54-64	
GRI 205 ：反貪腐 2016				
205-1	已進行貪腐風險評估的營運據點	1.6 法規遵循、誠信經營	反貪腐風險評估之對象為所有營運據點	
205-2	有關反貪腐政策和程式的溝通及訓練	1.6 法規遵循、誠信經營	36-37	
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	1.6 法規遵循、誠信經營	36-37	
GRI 206 ：反競爭行為 2016				
206-1	反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律行動	1.6 法規遵循、誠信經營	36-37	

GRI 300：環境系列				
指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
GRI 302 ：能源 2016				
302-1	組織內部的能源消耗	3.1 能源管理	80-81	
302-4	減少能源消耗	3.1 能源管理	80-81	
302-5	降低產品和服務的能源消耗	3.1 能源管理	80-81	
		3.6 氣候變遷因應	91-92	
GRI 303：水與放流水 2018				
303-1	共用水資源之相互影響	3.3 水資源管理	84-86	
303-2	與排水相關衝擊的管理	3.3 水資源管理	84-86	
303-3	取水量	3.3 水資源管理	84-86	
303-4	排水量	3.3 水資源管理	84-86	
303-5	耗水量	3.3 水資源管理	84-86	

指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
GRI 305 ：排放 2016				
305-1	直接（範疇一）溫室氣體排放	3.2 溫室氣體管理	82-83	
305-2	能源間接（範疇二）溫室氣體排放	3.2 溫室氣體管理	82-83	
305-3	其它間接（範疇三）溫室氣體排放	3.2 溫室氣體管理	82-83	
305-4	溫室氣體排放密集度	3.2 溫室氣體管理	82-83	
305-5	溫室氣體排放減量	3.2 溫室氣體管理	82-83	
GRI 306 ：廢棄物 2020				
306-1	廢棄物的產生與廢棄物相關顯著衝擊	3.4 廢棄物管理	87-88	
306-2	廢棄物相關顯著衝擊之管理	3.4 廢棄物管理	87-88	
306-3	廢棄物的產生	3.4 廢棄物管理	87-88	
306-4	廢棄物的處置移轉	3.4 廢棄物管理	87-88	
306-5	廢棄物的直接處置	3.4 廢棄物管理	87-88	
GRI 308 ：供應商環境評估 2016				
308-1	採用環境標準篩選新供應商	2.3 永續供應鏈管理	54-64	
308-2	供應鏈對環境的負面衝擊，以及所採取的行動	2.3 永續供應鏈管理	54-64	

GRI 400：社會系列				
指標	露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
GRI 401：勞雇關係 2016				
401-1	新進員工和離職員工	4.1.1 人力結構	95-97	
401-2	提供給全職員工的福利	4.1.3 員工薪資福利	102-105	
401-3	育嬰假	4.1.3 員工薪資福利	102-105	
GRI 403：職業安全衛生 2018				
403-1	職業安全衛生管理系統	4.2 健康職場	105-111	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	4.2 健康職場	105-111	
403-3	職業健康服務	4.2 健康職場	105-111	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	4.2 健康職場	105-111	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	4.2 健康職場	105-111	
403-6	工作者健康促進	4.2 健康職場	105-111	
403-7	預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	4.2 健康職場	105-111	
403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	4.2 健康職場	105-111	
403-9	職業傷害	4.2 健康職場	105-111	
403-10	職業病	4.2 健康職場	105-111	

指標	露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
GRI 404：訓練與教育 2016				
404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	4.1.2 人才培育與發展	98-101	
404-2	提升員工職能及過渡協助方案	4.1.2 人才培育與發展	98-101	
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	4.1.3 員工薪資福利	102-105	
GRI 405：員工多元化平等機會 2016				
405-1	治理單位與員工的多元化	4.1 人力資源政策	94-95	
405-2	女性對男性基本薪資加薪酬的比率	4.1.1 人力結構	95-97	
GRI 406：不歧視 2016				
406-1	歧視事件以及組織採取的改善行動	4.1 人力資源政策	94-95	
GRI 408：童工 2016				
408-1	營運據點和供應商使用童工之重大風險	4.1.1 人力結構	95-97	
GRI 409：強迫或強制勞動 2016				
409-1	具強迫與強制勞動事件重大風險的營運據點和供應商	4.1.1 人力結構	95-97	
GRI 411 ：原住民權利 2016				
411-1	涉及侵害原住民權利的事件	-	-	無此情事
GRI 413 ：當地社區 2016				
413-1	經當地社區溝通、衝擊評估和發展計畫的營運活動	4.3 社會共融及行動	111-116	
GRI 414 ：供應商社會評估 2016				
414-1	使用社會標準篩選新供應商	2.3 永續供應鏈管理	54-64	
414-2	供應鏈中負面的社會衝擊以及所採取的行動	2.3 永續供應鏈管理	54-64	
GRI 416： 顧客安全與健康 2016				
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	1.6 法規遵循、誠信經營 2.2 客戶健康與安全	36-37 48-53	
GRI 417 ：行銷與標誌 2016				
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	2.4 產品追蹤追溯管理	65-69	
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	2025 年 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	2025 年 無因行銷傳播產生違法情事		
GRI 418 ：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	1.6 法規遵循、誠信經營	36-37	

GRI G4 食品加工行業補充揭露				
指標	揭露項目	對應章節	頁碼	省略說明 / 備註
G4-FP5	由獨立協力廠商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	2.2 客戶健康與安全	48-53	
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	2.1 產品服務與創新	42-47	
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	2.1 產品服務與創新	42-47	

※永續會計準則(SASB)內容索引

農產品業(Agricultural Products)

主題	指標	指標單位	指標編號	對應章節
溫室氣體管理	應揭露企業範疇一總排放量	每公噸二氧化碳當量 (tCO2e)	FB-AG-110a.1	3.2 溫室氣體管理
	討論範疇一排放的長期 / 短期策略或計劃，減排目標以及針對這些目標的績效分析	NA	FB-AG-110a.2	
	企業車隊 (1) 燃料消耗總量 (2) 再生燃料占總燃料消耗比例	千兆焦耳 (GJ)、百分比 (%)	FB-AG-110a.3	
能源管理	(1) 能源消耗總量 (2) 電網電力占總能源消耗比例 (3) 再生能源占總能源消耗比例	千兆焦耳 (GJ)、百分比 (%)	FB-AG-130a.1	3.1 能源管理
水資源管理	(1) 總取水量 (2) 總耗水量 (3) 在高或極高水壓力區域的的耗水量比例	千立方公尺 (m^3)、百分比 (%)	FB-AG-140a.1	3.3 水資源管理
	說明水資源管理過程中可能產生的風險，以及說明調適這些風險的策略與作法	NA	FB-AG-140a.2	
	與排放水質和 / 或是水量相關的違規事件數（如違反法規、政策或排放標準）	數量	FB-AG-140a.3	

主題	指標	指標單位	指標編號	對應章節
食品安全	經全球食品安全主張 (GFSI) 檢核的不合格產品率，以及針對 (a) 重大不合格與 (b) 輕微不合格產品的相關矯正措施比率	比率 (Rate)	FB-AG-250a.1	2.2 客戶健康與安全
	自一級供應商採購的農產品中，通過經 GFSI 認可之食品安全認證方案認證的農產品成本佔比	比率 (Rate)	FB-AG-250a.2	2.3 永續供應鏈管理
	(1) 食品召回回收次數 (2) 召回回收的食品總重量	數量、公噸 (ton)	FB-AG-250a.3	2.4 產品追蹤追溯管理
勞工健康與安全	(1) 可記錄工傷事件總發生率 (TRIR) (2) 工傷事件死亡率 (3) 虛驚事件頻率 (NMFR)	‰ (千分比)	FB-AG-320a.1	4.2 健康職場
原物料供應鏈對環境和社會的衝擊	採購的農產品中，獲得協力廠商環境或社會標準認證的百分比，以及符合標準的百分比	百分比 (%)	FB-AG-430a.1	2.3 永續供應鏈管理
	供應商社會和環境責任經外部標準或行為準則審核的 (1) 不合格率和 (2) 重大不合格和輕度不合格改善計畫的執行比率	百分比 (%)	FB-AG-430a.2	
	說明企業如何管理契約農業及大宗商品採購造成的環境與社會風險	NA	FB-AG-430a.3	
基因改造生物管理	說明企業管理基因改造生物 (GMOs) 使用所採取的政策	NA	FB-AG-430b.1	2.2 客戶健康與安全
原料溯源管理	鑑別主要農作物並說明氣候變遷對其產生的風險與機會	NA	FB-AG-440a.1	3.6 氣候變遷因應
	採購的農產品中，來自高或極高水壓力地區的原料百分比	百分比 (%)	FB-AG-440a.2	
活動指標	由主要農作物生產的產品數量	公噸 (ton)	FB-AG-000.A	2.3 永續供應鏈管理
	製造工廠的數量	數量	FB-AG-000.B	1.1 公司概況
	投入生產的土地面積	平方公尺	FB-AG-000.C	1.1 公司概況
	向外部採購的農產品成本	元 (NTD)	FB-AG-000.D	2.3 永續供應鏈管理

※上市上櫃公司氣候相關資訊

氣候變遷對公司造成之風險與機會及公司採取之相關因應措施

序號	項目	對應章節 / 說明
1	敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理。	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露
2	敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務 (短期、中期、長期)。	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露
4	敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度。	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露
5	若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因數及主要財務影響。	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露
6	若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體風險及轉型風險之指標與目標。	1.5 TCFD 氣侯相關財務揭露 對辨識出的氣候風險整合風險管理機制，全面揭露氣候相關資訊和可持續性資訊，擬定短中長期的轉型計畫，以確保組織能夠有效應對氣候變遷所帶來的挑戰。計畫內容包含：持續深化 TCFD 揭露內容 (各地區)、建立公司的低碳策略藍圖、建立再生能源使用與評估科學基礎減量目標、建立階段性淨零目標與低碳產品規劃、評估如何減少食品供應鏈的碳排放、原物料管理風險辨識及訂定管理政策與目標等。
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	目前尚未使用內部碳定價作為規劃工具。
8	若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證 (RECs) 以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證 (RECs) 數量。	配合政府 2050 淨零碳排目標，依上市櫃公司溫室氣體盤查資訊揭露時程，擬訂氣候相關目標、溫室氣體排放範疇、規劃期程等。目前尚未使用碳抵換或再生能源憑證 (RECs)。
9	溫室氣體盤查及確信情形與減量目標、策略及具體行動計畫	3.2 溫室氣體管理

※會計師有限確信報告

安侯建業聯合會計師事務所
KPMG
台北市110615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 110615, Taiwan (R.O.C.)
電 話 Tel + 886 2 8101 6666
傳 真 Fax + 886 2 8101 6667
網 址 Web 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「南僑控股」）之委託，對南僑控股民國一一四年度（2025年度）永續報告書（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。

確信標的資訊與適用基準

南僑控股依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」（以下簡稱「作業辦法」）第四條所規定之食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者應加強揭露永續指標及永續會計準則理事會（Sustainability Accounting Standards Board，「SASB」）發布之農產品產業永續會計準則所揭露之確信標的資訊及其適用基準詳列於附件一。

管理階層之責任

南僑控股應設定其永續績效和報導目標，包括辨識利害關係人及重大性議題，並依前述適用基準編製及允當表達民國一一四年度（2025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報告書編製有關之必要內部控制，以確保報告書所報導之確信標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則3000號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃並執行工作，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。另，本會計師執行有限確信時，對與有限確信攸關之內部控制取得必要之瞭解，以設計當時情況下適當之有限確信程序，惟其目的並非對南僑控股民國一一四年度（2025年度）永續報告書之相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

獨立性及品質管理規範

本會計師及所隸屬會計師事務所已遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業行為。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循品質管理準則，維持完備之品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

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：

- 取得南僑控股民國一一四年度（2025 年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談南僑控股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，就報告書揭露之特定資訊執行分析性程序，或於必要時檢視核對相關文件，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。惟本會計師對於有限確信案件風險之瞭解及考量低於對合理確信案件者，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，因此有限確信案件中取得之確信程度明顯低於合理確信案件中取得者。

先天限制

南僑控股民國一一四年度（2025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控股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重大未依適用基準編製而須作修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，南僑控股對任何確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

安侯建業聯合會計師事務所

會計師：黃郁婷

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓

民國一一五年八月十三日

KPMG

附件一：確信標的資訊彙總表

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
1	2.2客戶健康與安全	2025年食品安全提升方案 • 台灣：集團子公司皇家可口持續強化食品安全管理體系，於 2025 年投入新台幣 636 萬元，針對桃園、中壢及台南廠包裝產線導入 QR Code 數位追溯系統，透過自動化設備升級，整合產品產地、製造日期及批號等關鍵資訊，建立完整之產品履歷追溯機制。因尚有相關配套設備採購與建置作業，該系統於 2025 年度尚未實際全面投入使用，故暫無法提供影響產品之具體比例；惟預計未來正式上線後，將全面涵蓋各產線產品，影響範圍可達 100%。此數位轉型措施將有助於提升產品資訊透明度與品質管理效率，強化食品安全管理機制，並優化作業流程、降低人為疏失風險，進一步提升消費者信賴，符合產品追溯制度強調資訊揭露與品質自主管理之精神。 • 中國大陸：天津廠對從業人員管理、作業場所環境、設施衛生管理及品保制度進行全面性評估與設備投入總金額達約新台幣 19,224 仟元。在作業場所與設施衛生管理方面，透過充填間空調系統的升級，導入「初、中、高效」三級過濾技術，使關鍵製程之空氣潔淨度提升至 10 萬等級（Class 100,000） 淨化水準；同時全面導入全自動化 CIP（原地清洗）系統與配套管線，強化管路清洗的標準化作業，從源頭杜絕交叉污染風險。在從業人員管理上，則完成更衣室空間改造及洗手消毒設施之增設，將進場規範由原先的二級更衣提升至三級更衣標準，嚴格控管人為污染源。 • 泰國：於 2025 年推動生產作業環境改善專案，於油炸產線導入 ESP（Electrostatic Precipitator）靜電除油煙系統，以有效降低油煙及油霧排放，提升生產區域空氣品質與作業環境衛生。該設備主要處理油炸製程排氣中的油霧污染物，不僅減少空氣污染排放，亦同步強化製程環境管理。本項改善專案投資金額約為新台幣 2,503 千元。本系統安裝完成後已進行環境監測，檢測結果均符合相關法規標準。透過全面改善油炸產線作業環境，相關措施已涵蓋所有油炸製程產品，對食品安全管理之影響範圍達 100%，有助於降低製程污染風險並確保產品品質一致性。	作業辦法第四條附表一之一 編號一 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。
	2.2客戶健康與安全	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：2,065人次、5,841小時 • 中國大陸：3,100人次、13,016小時 • 泰國：1,775次、10,675小時	

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
2	1.6法規遵循、誠信經營	法規遵循重點項目： • 食品安全衛生管理法、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、商品標示法、中華人民共和國食品安全法及其執行辦法、中華人民共和國廣告法、食品安全國家標準預包裝食品標籤通則及泰國政府制定之食品法規「พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พร้อมกฎกระทรวงและ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง ปี พ.ศ. 2562)」等依法清查所使用之原物料來源，並建立原物料履歷及標示。 • 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違法性。 • 2025年南僑集團子公司皇家可口台南廠香料室中已逾期不使用的原料空桶未清除，違反食安法罰款新台幣12萬元【註1】。 • 南僑集團子公司南僑油脂公司於2026年7月收到台北市政府衛生局依違反食品安全衛生管理法第7條第5項裁罰新台幣300萬元裁處書，公司將於期限內繳納罰鍰，並擬依法向台北市政府衛生局提出行政救濟。 【註1】 • 廠區:台南廠 事由: 香料室中已逾期不使用的原料空桶未清除 • 違反法令: 違反食品安全衛生管理法第15 條第 1 項第 8 款規定 • 改善情況: 1. 建立 TNQA3063 香料室管理辦法，規定香料室香料盤點及覆核之作業流程。 2. 每周至少一次進行香料室之香料結存數量盤點，並留存紀錄。 3. 工廠衛管人員每日須進行香料室之衛生檢查工作，並留存紀錄。 4. 每二個月由食安人員執行逾有效日期食品管理之內部稽核。 5. 台南廠同仁皆依循香料室管理辦法並落實，後續再無發生此情事。 • 罰鍰金額: 新台幣12萬元整 註：南僑以新台幣 10 萬元/人民幣 2.2 萬元/泰珠 10 萬元做為重大裁罰揭露標準。	作業辦法第四條附表一之一 編號二 違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。
	2.4產品追蹤追溯管理	2025年各地區皆未發生因食品安全而召回或產品下架之情況。	
	2.4產品追蹤追溯管理	2025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。	
3	3.5推動循環經濟	中國大陸地區 自2025年起，統計方式改以採購金額進行統計，其中紙箱或內包材實際取得 FSC 認證採購金額/總採購金額占比達31%。	作業辦法第四條附表一之一 編號三 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。
	3.6氣候變遷因應	各地區購入 RSPO 認證棕櫚油占該產品總採購量比率如下： • 台灣：9.73% • 大陸：0.04% • 泰國：59.20%	

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊						適用基準
		廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書有效期限	驗證機構	
4	附錄_經獨立協力廠商通過國際驗證情形	桃園廠	食用油脂	ISO22000	100%	2028.01.06	SGS	作業辦法第四條附表一之一 編號四 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。
				FSSC22000	100%	2028.01.06		
				HACCP	100%	2028.01.06		
				ISO9001	100%	2026.02.10		
				食品業者衛生安全管理系統驗證	100%	2026.05.02	FDA 食品藥物管理署	
			冷凍麵團	FSSC22000	100%	2028.01.06	SGS	
				HACCP	100%	2028.01.06		
				ISO22000	100%	2028.01.06		
			冰霜線及餅皮線	ISO9001	100%	2026.01.03	SGS	
				HACCP	100%	2026.03.16		
				ISO22000	100%	2026.03.16		
				FSSC22000	100%	2026.03.16		
		中壢廠	冷凍麵團	ISO22000	100%	2026.09.29	SGS	
				FSSC22000	100%	2026.09.29		
				HACCP	100%	2026.09.29		
			急凍熟麵	ISO22000	100%	2026.09.28	SGS	
				FSSC22000	100%	2026.09.28		
				HACCP	100%	2026.09.28		
				SQF	100%	2026.05.27		
		台南廠	冰霜線及餅皮線	ISO9001	100%	2026.01.03	SGS	
				HACCP	100%	2026.03.09		
				ISO22000	100%	2026.03.09		
				FSSC22000	100%	2026.03.09		

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊						適用基準
		廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書有效期限	驗證機構	
4	附錄_經獨立協力廠商通過國際驗證情形	上海廠(上海南僑)	食用油脂製品【人造奶油(人造膏油)、起酥油】和速凍其他麵米製品和熱加工糕點 (烘烤類)	ISO22000	100%	2026.11.03	方圓標誌認證集團有限公司	作業辦法第四條附表一之一 編號四 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。
				HACCP	100%	2026.11.03		
				ISO9001	100%	2026.10.30		
				FSSC22000	100%	2026.11.26	上海天祥質量技術服務有限公司	
				食品工業企業誠信管理體系	100%	2027.11.07	上海市食品協會	
			速凍麵米製品、糕點（上海南僑金山分公司）	ISO9001	100%	2027.02.28	方圓標誌認證集團有限公司	
				ISO22000	100%	2027.03.01		
				HACCP	100%	2027.03.01		
				食品工業企業誠信管理體系	100%	2027.11.07	上海市食品協會	
		上海廠(上海僑好)	速凍麵條(生製品、熟製品)(上海僑好金山分公司)	ISO22000	100%	2027.01.25	方圓標誌認證集團有限公司	
				HACCP	100%	2027.01.25		
				ISO9001	100%	2027.01.28		
				FSSC22000	100%	2026.03.19	上海禾邦認證有限公司	
				SQF	100%	2026.03.24		
				食品工業企業誠信管理體系	100%	2027.11.07	上海市食品協會	
			速凍調製食品	FSSC22000	100%	2026.03.01	上海禾邦認證有限公司	
				SQF	100%	2026.03.29	上海禾邦認證有限公司	
			速凍調製食品、熟製品、醃臘肉製品、調味料、啤酒	食品工業企業誠信管理體系	100%	2027.11.07	上海市食品協會	
				HACCP	100%	2028.07.23	方圓標誌認證集團有限公司	
				ISO9001	100%	2028.07.04		
				ISO22000	100%	2028.07.23		

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊					適用基準
		廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書有效期限	驗證機構	
4	附錄_經獨立協力廠商通過國際驗證情形	天津廠(天津南僑)	食用油脂製品【人造奶油（人造黃油）起酥油】、速凍面米食品（速凍生麵團、速凍熟麵團）、食用植物油（食用植物調和油）、烘烤類糕點（發酵類）、奶油	ISO22000	99%	2026.12.07	上海天祥質量技術服務有限公司	作業辦法第四條附表一之一 編號四 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。
				ISO9001	99%	2027.02.12		
				FSSC22000	99%	2026.12.07		
				HACCP	99%	2027.02.12		
		天津廠(天津吉好)	人造奶油（人造黃油）& 植脂奶油 & 稀奶油、食品餡料（焙烤食品用餡料、烘焙食品餡料）、半固體（醬）調味料、含乳飲料及植物蛋白飲料	ISO22000	100%	2026.11.13	上海天祥質量技術服務有限公司	
				ISO9001	100%	2026.11.11		
				FSSC22000	100%	2026.12.16		
				HACCP	100%	2026.11.13		
		廣州廠(廣州南僑)	食用油脂製品【人造奶油（人造黃油）、起酥油】、食用植物油、速凍麵米製品	ISO9001	100%	2026.07.12	SGS	
				ISO22000	100%	2026.07.12		
				FSSC22000	100%	2026.07.12		
				HACCP	100%	2026.07.12		

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊						適用基準
		廠區	生產線	驗證項目	驗證比例	驗證證書有效期限	驗證機構	
4	附錄_經獨立協力廠商通過國際驗證情形	廣州廠(廣州吉好)	食用油脂製品(動植脂混合奶油)、含乳飲料	ISO9001	100%	2027.01.22	SGS	作業辦法第四條附表一之一 編號四 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。
				ISO22000	100%	2027.01.22		
				FSSC22000	100%	2027.01.20		
				HACCP	100%	2027.01.22		
		萬磅廠	米菓、速食麵、調理熟飯及調理粥品、法國麵包薄脆片	GHPs	100%	2027.08.05	SGS	
				HACCP	100%	2027.08.05		
				BRC	100%	2026.03.06 (一般米菓、速食麵、調理熟飯及調理粥品) 2026.08.01 (嬰兒米菓、常溫米餌)		
				IFS	100%	2026.04.28		
				ISO9001	100%	2027.01.05		

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
5	2.3永續供應鏈管理	製造事業 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。 1. 台灣地區：供應商的評核採取定期及不定期方式實施；在定期評核上，依 SOP 每半年針對供應商的交貨情況檢視，若出現異常者，施予供應商評核。 項目 / 2025 / 後續行動 評核頻率 / 每半年一次 / A 級：建議列為減量檢驗或免檢之優先對象 受評核家數 / 304 供應商總家數 / 304 / B 級：繼續採購 評核比率 / 100% / C 級：減量採購(獨家除外) 供應商評核分級結果 A 級 / 238 / D 級：停止往來(如為獨家供應者將會積極開發替代廠商) B 級 / 64 C 級 / 2 D 級 / 0 合計 / 304 註:供應商總家數係指當年度有交易的供應商數量。 2025 年接受評核的 304 家供應商，並非全數於同年度完成評核，主因供應商評核依風險等級及合作情形，每二至三年定期進行一次，並依供應商風險等級，設定頻率進行評核。 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。 2025年共有92家供應商進行例外管理，評核結果如下 / 2025 頻率/分級 / 每半年一次 A級 / 26 B級 / 64 C級 / 2 D級 / 0 合計 / 92 註：2025年評核比率為30.26%。	作業辦法第四條附表一之一 編號五 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
5	2.3永續供應鏈管理	2. 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，由質量部、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。 項目 / 2025 / 後續行動 評核頻率 / 每年一次 / A 級:享議價優先、適當調高採購比例、優先採購的權利。 受評核家數 / 407 供應商總家數 / 433 / B 級:雙方確定改善項目，供應商提供改善數據。 評核比率 / 94% / 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。 供應商評核分級結果 / 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。) A 級 / 390 B 級 / 16 / 2025年供應商說明： C 級 / 0 / 1.合格供應商共433家。 D 級 / 1 / 2.本年發生採購的供應商有407家；未採購的供應商有26家。 合計 / 407 / 3.在試車時，曾向正在開發的12家供應商採購所需的物料。	作業辦法第四條附表一之一 編號五 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
5	2.3永續供應鏈管理	3. 泰國地區：每年針對當年有往來的供應商已建立一套完整的SOP，根據評核流程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。另同時發放ETI(道德貿易聯盟CSR問卷，以瞭解並管理供應商在環境、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。2025年泰國南僑已回收共計2份供應商ETI問卷。 項目 / 2025 / 後續行動 評核頻率 / 每年二次 / A 級：適當增加採購比例及優先列為採購對象。 受評核家數 / 241 / B 級：繼續採購。 供應商總家數 / 241 / 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。 評核比率 / 100% 供應商評核分級結果 A 級 / 230 B 級 / 10 C 級 / 1 合計 / 241 註：供應商總家數係指當年度有交易的供應商數量。 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企業社會責任等面向，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。 地區 / 台灣 / 中國大陸 / 泰國 年度 / 2025 / 2025 / 2025 訪廠家數 / 20 / 124 / 11 評核結果 / 100%合格 / 91.1%合格 / 100%合格 稽核比率 / 7% / 29% / 4% 註：當年度實地稽核供應商總數/當年度受評核供應商總數	作業辦法第四條附表一之一 編號五 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
5	2.3永續供應鏈管理	餐飲事業 1. 台灣地區：2025年我們100%向國內供應商進行採購，並對78家供應商進行評核，占全體供應商77.2%。 項目 / 2025 / 後續行動 評核頻率 / 每年一次 / A 級:優先採購廠商。 受評核家數 / 78 / B 級：合格廠商。 供應商總家數 / 101 / C 級：限期改正或調整供應商。 評核比率 / 77.2% 供應商評核分級結果 A 級 / 26 B 級 / 52 C 級 / 0 合計 / 78 註 供應商總家數係指公司建檔管理的供應商數量。 2025 年供應商實地稽核8家，稽核比率為10%，其囊括蔬菜、雜貨等主要供應商，並提供建議後續追蹤回饋。 2. 中國大陸地區：2025年上海寶萊納挑選3家主要供應商，委託第三方稽核單位對其進行實地檢查，並出具稽核總結及第三方稽核單位的廠政聲明。 項目 / 2025 / 後續行動 評核頻率 / 每年一次 / A 級: 適當增加採購比例及優先列為採購對象。 受評核家數 / 3 / B 級: 適當增加採購比例 供應商總家數 / 52 / C 級：繼續採購 評核比率 / 5.8% / D 級：暫停採購，發出改善通知，確認完善可繼續採購。 供應商等級評核結果 / 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。 A 級 / 0 B 級 / 3 C 級 / 0 D 級 / 0 合計 / 3 註:其中一家廠商由於倉庫搬遷原因，延至於2026年初審核	作業辦法第四條附表一之一 編號五 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。
6	2.4產品追蹤追溯管理	製造事業－台灣地區 台灣地區食品製造事業皆已依法於食品業者登錄平臺-非登不可登錄政府指定之資料，包括食品業者基本資料、營業項目與工廠資料…等。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、製造與銷售資料輸入於 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。每年各進行一次產品模擬回收，以驗證產品追蹤追溯制度的有效性。而ERP 的追蹤追溯資料會整合至南僑集團上傳公有雲平台，便於在平台上查詢。每月10日前將前一個月的產品追溯追蹤資料上傳至政府食品雲(食品追溯追蹤管理資訊系統-非追不可3.0)，並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。	作業辦法第四條附表一之一 編號六 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。

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
6	2.4產品追蹤追溯管理	餐飲事業－台灣地區 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「用料調查表」外，並請其另提供相關檢驗或包裝證明內容，以確認其來源。2025年度餐飲有63.37%採購金額可溯其來源。 製造事業－中國大陸地區 • 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。 • 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，對十一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。上海廠肉製品事業依據上海市《關於推進食品生產過程智能化追溯體系建設指導意見》及《金山區肉製品品質安全提升三年行動方案》，近年建立智慧化追溯體系，實現原料採購下單、驗收入庫，生產領料、加工、產品檢驗放行，成品入庫、發貨等的資訊即時上傳系統，並成功與政府追溯平臺即時對接追溯資訊，實現一鍵追溯。 • 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－中國大陸地區 • 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, 依上海市市場監督管理局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。2025年度食品原物料90.23%的採購金額可溯其產品來源。	作業辦法第四條附表一之一 編號六 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。

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
6	2.4產品追蹤追溯管理	製造事業－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，2025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。	作業辦法第四條附表一之一 編號六 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。
7	2.2客戶健康與安全	食品安全研究暨檢驗中心 簡稱研檢中心 • 研檢中心於2025年通過穀類中多重毒素分析之 TAF 增項認證。可證明實驗室在穀類中污染物及毒素之檢驗能力已達國際標準要求，可更完善把關冷凍麵團、急凍熟麵相關原料及產品符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」規定。同時開發「食用油脂總極性化合物之檢驗方法」，以輔助確認「總極性化合物快速檢測儀」檢驗結果之正確性。 • 在台灣區餐飲事業的部份，在2017年餐飲自主管理程序訂定後，持續蒐集後市場監控與遵境查驗之數據，每年更新資料；並依高檢出、高關注、高風險之原則制訂當年度食材用料及餐點之檢驗計畫。 • 2025年取樣監控餐廳食材、飲用水、冰塊及餐點，檢驗農藥殘留、二氧化硫、重金屬、真菌毒素、防腐劑、微生物 衛生指標菌 、蘇丹紅等項目，食材合格率79%、飲用水及冰塊合格率 100% 、餐點合格率 100% 。 • 食材抽驗樣品數提高約七成，提高監控量能，並針對蔬果農藥殘留及二氧化硫超標問題，加強源頭實地稽核力道，持續為顧客食安把關。 • 考量檢驗量能達最大效益，取樣維持以高檢出、高關注及高風險之原則執行。針對抽驗不合格之項目，會要求供應商更換來源，食安辦公室指同採購按頻率執行供應商實地稽核，以達到降低風險實踐餐桌到農場之源頭管理。	作業辦法第四條附表一之一 編號七 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。

KPMG

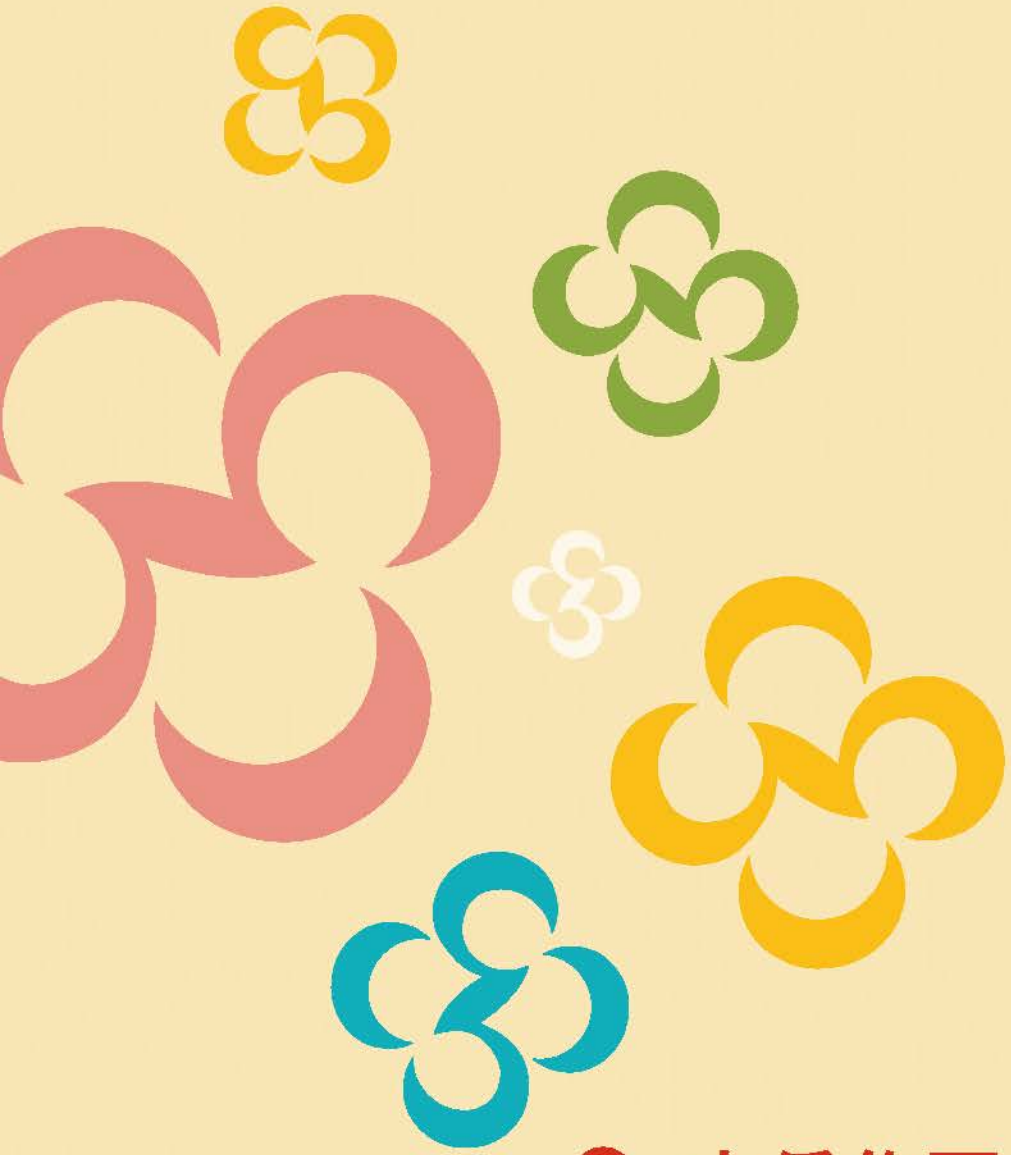
編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
7	2.2客戶健康與安全	食品安全/品質管制實驗室 1. 台灣地區 除已規劃台灣總部設立食品安全研究暨檢驗中心外，各地區工廠內已各別設置食品安全/品質管制實驗室，且設立相關專職人員，針對原料、半成品及成品等不同產品項目，依其需求進行檢驗工作；或依據相關法規規定及風險控管需求委託外部實驗室進行部分安全項目之檢驗。2025年南僑集團因品質/食品安全相關管理費用及設備所產生的支出總金額計新台幣196,299仟元，占合併營業收入淨額0.85%。 自行檢驗項目 異常率 項目 / 2025 產品 / 0.08% 原物料 / 0.09% 說明: (1) 依個別產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) 成品須經檢驗確認各個監測指標 100%合格，再行銷售。不合格的成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，原物料檢驗結果異常率為0.28%，產品檢驗結果異常率則為0%。 2. 中國大陸地區 2025年實驗室相關的檢驗情形請詳附錄 P120~P127。 3. 泰國地區 2025年實驗室相關的檢驗情形請詳附錄 P128~P131。	

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
8	3.1能源管理	• 南僑集團2025年換算能源消耗總量為1,946,240.60千兆焦耳(GJ)，其再生能源為19,814.68千兆焦耳(GJ)及非再生能源為1,926,425.92千兆焦耳(GJ)，外購電力為470,631.42千兆焦耳(GJ)，占總能源消耗為24.18%，自產電力（再生能源）為19,814.68千兆焦耳(GJ)，再生能源占總能源消耗為1.02%。其他能源消耗包含天然氣227,795.37千兆焦耳(GJ)、外購蒸汽288,599.14千兆焦耳(GJ)、液化石油氣(LPG) 210,414.23千兆焦耳(GJ)、煤710,101.12千兆焦耳(GJ)、柴油16,579.36千兆焦耳(GJ)、汽油2,305.28千兆焦耳(GJ)。 • 台灣地區之製造、行政、銷售單位及餐飲事業：2025年換算能源消耗總量為337,422.00千兆焦耳(GJ)，外購電力為129,569.42千兆焦耳(GJ)，占總能源消耗為38.40%，目前無使用可再生能源，將持續評估購買綠電並按年增加再生能源使用比例。其他能源消耗包含天然氣190,427.97千兆焦耳(GJ)、液化石油氣(LPG) 1,567.64千兆焦耳(GJ)、柴油15,300.34千兆焦耳(GJ)、汽油556.63千兆焦耳(GJ)。 • 中國大陸地區之製造、行政、銷售單位及餐飲事業：2025年換算能源消耗總量為581,037.67千兆焦耳(GJ)，外購電力為244,473.94千兆焦耳(GJ)，占總能源消耗為42.08%，自產電力（再生能源）為8,792.48千兆焦耳(GJ)，再生能源占總能源消耗為1.51%。其他能源消耗包含天然氣37,367.40千兆焦耳(GJ)、外購蒸汽288,599.14千兆焦耳(GJ)、柴油639.71千兆焦耳(GJ)、汽油1,164.99千兆焦耳(GJ)。 • 泰國地區之萬磅廠：2025年換算能源消耗總量為1,027,780.93千兆焦耳(GJ)，外購電力為96,588.07千兆焦耳(GJ)，占總能源消耗為9.40%，自產電力(再生能源)為11,022.20千兆焦耳(GJ)，再生能源占總能源消耗為1.07%。其他能源消耗包含液化石油氣(LPG)208,846.59千兆焦耳(GJ)、煤710,101.12千兆焦耳(GJ)、柴油639.31千兆焦耳(GJ)、汽油583.65千兆焦耳(GJ)。	作業辦法第四條附表一之一 編號八 消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。 SASB FB-AG-130a.1 (1)營運能源消耗量、(2)電網電力百分比及(3)再生百分比
9	3.3水資源管理	南僑集團製造單位取水及廢水排放統計 1. 台灣地區：總取水量431,862立方公尺；總耗水量125,525立方公尺 2. 中國大陸地區：總取水量634,409立方公尺；總耗水量170,758立方公尺 3. 泰國地區：總取水量777,409立方公尺；總耗水量106,208立方公尺 各地區換算千立方公尺，總取水量約為1,843.680、總耗水量約為402.491	作業辦法第四條附表一之一 編號九 總取水量及總耗水量。
	3.3水資源管理	南僑集團餐飲事業及辦公營運取水統計 1. 台灣地區：總取水量91,355立方公尺 2. 中國大陸地區：總取水量18,432立方公尺 各地區換算千立方公尺，總取水量約為109.787	

KPMG

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
10	1.1公司概況	南僑生產基地版圖 • 桃園廠4座製造工廠、中壢廠2座製造工廠、台南廠1座製造工廠 • 上海南僑廠1座製造工廠、上海僑好廠1座製造工廠、天津廠2座製造工廠、廣州廠2座製造工廠 • 泰國廠1座製造工廠	作業辦法第四條附表一之一 編號十 售出產品重量、生產設施場所數量。
	1.2經營績效及策略	• 烘焙售出重量150,306公噸 • 冰品售出重量14,786公噸 • 稻米售出重量22,649公噸 • 麵粉售出重量25,414公噸 • 餐飲售出重量167公噸 • 洗劑日用品售出重量4,245公噸 註：台灣餐廳包含點水樓、本場流專業麵飯店、小王子的飛行旅程、寶萊納餐廳關渡店、暹羅生活中心，共10家分店、225名員工；上海寶萊納餐廳共有5家分店及3家烘焙餐酒館、151名員工。	



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