2024
永續報告書

德麥食品股份有限公司

Environment
Social
Governance

TABLE OF CONTENT

目 錄

03 關於本報告書

04 經營者的話

壹、公司概況

07 一、公司概況及經營理念

11 二、商業營運模式

13 三、客情關係維護與客戶服務

16 四、營業概況

18 五、獲利概況

貳、公司治理與風險管理

21 一、治理結構與機制

24 二、治理運作情形

26 三、ESG 風險管理

29 四、永續發展議題管理

參、食品安全管理

35 一、食品安全

40 二、食安檢測

45 三、衛生與品質

47 四、合作廠商

49 五、採構策略

50 六、國際標準

51 七、法令遵循

肆、幸福職場

54 一、員工結構

57 二、薪資報酬與福利制度

61 三、人才培育與發展

62 四、促進勞資和諧

62 五、員工權益維護

63 六、職業安全與健康

伍、社會共榮

65 一、社會關懷落實

66 二、產學合作

陸、永續環境

69 一、公司未來管理措施

69 二、永續環境政策

70 三、溫室氣體盤查

71 四、汙水防治及排放

72 五、廢棄物管理

73 六、氣候變遷之管理與因應策略

柒、指標索引

76 一、GRI Standards 指標索引

79 二、SASB 指標索引

捌、附錄

82 會計師確信報告及確信項目彙總表

關於本報告書

德麥食品股份有限公司 (以下簡稱德麥食品或本公司) 於 2025 年發行 2024 年度永續報告書，讓社會大眾了解德麥食品在經濟、社會及環境所做的努力與成果。
本報告書之依據與架構、資料範圍、發行時間、外部確信及聯絡方式如下：

依據與架構

本報告書內容依循全球永續性報告指標 (Global Reporting Initiative，簡稱 GRI 準則 (GRI Standards) 核心選項進行 編製，並參酌美國永續會計準則委員會 (SASB) 所發布之食品加工業永續會計準則指標，食品加工行業類別補充指南及「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」指引進行各面向的揭露。本報告書之數據及資料係由本公司各部門提供，並由「ESG 小組」彙整編輯初稿後，送交各相關單位依其分工項目校閱及修訂，修訂後送各部門主管覆核；覆核後之修訂稿，再循行政審核程序送永續發展委員會覆核後定稿，並提報董事會通過出版。

資料範圍

本報告的內容涵蓋 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日本公司在台灣地區之所有營運相關之活動，報告書範疇係依據合併財務的原則設定組織邊界，非財務績效資訊的揭露邊界則以台灣地區為主。本報告書中相關財務指標之揭露符合國際財務報導準則 IFRSs 規範，財務報表數字以新台幣計算，財務數據來源為勤業眾信聯合會計師事務所查核之財務報告為主，本報告書中 2024 年度相關數據均採用國際通用指標呈現，若有推估之情形，會於各相關章節註明。

發行時間

本公司於 2025 年 08 月發行「德麥食品 2024 年度永續報告書」，本公司將每年定期發行永續報告書，並於本公司網站公開發表。

上期發行版本：2024 年 08 月
本期發行版本：2025 年 08 月
下期預訂發行：2026 年 08 月

外部確信

本報告書係委託利安達平和聯合會計師事務所依據「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」，以及財團法人會計研究發展基金會所發佈之確信準則公報第 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」進行報告書獨立有限等級確信。

聯絡方式

德麥食品股份有限公司
ESG 小組
聯絡地址：新北市五股區五權五路 31 號
電　　話：02-2298-1347
網　　址：www.tehmag.com.tw

經營者的話

吳文欽 總經理

林雪嬌 董事長

德麥食品的前身是新麥的原料部門，儘管面對的客戶都是麵包店，但設備銷售跟原料銷售的經營策略是不同的，後來德麥食品獨立出來經營，並於1989年正式成立。有別於新麥的「新」代表著「創新」，德麥食品的「德」代表著「品質」，因此「追求原料品質、注重食品安全」，從德麥食品於1989年成立時，即是企業文化之元素。

烘焙產品是個舶來品，是歐美人士的主食，在亞洲烘焙師的努力下，發展出具亞洲特色的「麵包、蛋糕、西點、伴手禮」等領域，從做為早餐主食的「麵包」，到象徵節慶商品、品味生活的「蛋糕西點」，到結合在地特色與觀光的「伴手禮」等，因為台灣烘焙原料大多數仰賴進口，德麥食品亦是從一個小型的烘焙原物料進口商，跨足進入到烘焙產業，更以直銷經營的方式，成立烘焙教室舉辦各種「講習會」推廣國際間流行產品，並以「商品帶動原物料銷售」的營運模式，歷經34年的耕耘，成為台灣烘焙原物料的領導廠商。

本公司除了配合糕餅公會舉辦各種活動推廣烘焙產品、更積極參與各項展會、贊助餐飲學校舉辦的各種賽事外，並自2001年起廣泛地發行「烘焙新訊」，持續不斷的分享全球各地的烘焙新知、產業訊息、以及本公司烘焙師團隊每月研發的新品配方、講習會推廣產品，有系統地分享給予我們客戶，讓我們的客戶也可以使用到與國際潮流同步的烘焙原物料應用，為台灣烘焙產業貢獻一己之力。

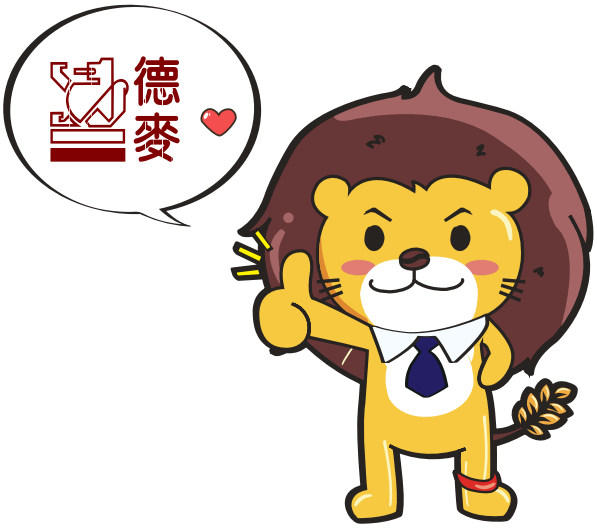
同時這期間由於不少業者積極參與，包含食品大廠統一讓麵包普及化，世界麵包冠軍吳寶春開啟了高品質的歐式麵包序曲，85度C讓甜點普及化，PAUL讓精緻高價的甜點廣泛地被消費者接受，一時之間烘焙產業熱鬧起來了，更讓「麵包」從一個食品業的商品，慢慢演變成為洋溢著幸福感的烘焙產業，在食品業佔有一席之地，緊跟在世界烘焙產業中執牛耳的法國與日本之後，在國際烘焙產業舞台上發光發熱。

TEHMAG FOODS

「把世界帶進台灣，帶德麥走向世界」一直是德麥食品的經營方針，吳文欽總經理 35 年來，持續性參與國際間舉辦的每一場食品展，藉此引進國際間品質佳、具特色的中高端烘焙原物料進入台灣烘焙市場，讓國人能同步享受符合結合健康、美味且符合國際潮流的產品，除了以德麥在台灣陣容最堅強的烘焙師團隊，協助國內的烘焙業者製作暢銷產品外，更落實「源頭管理」慎選原物料供應商，從到合作供應商的訪廠、取得合格檢驗報告外，本公司另外向第三方檢驗機構取得檢驗報告，期望給予下游客戶及消費者，多了一層保障。

德麥食品於今年「2024 年永續報告書」，向股東、員工、客戶、供應商、主管機關、媒體等利害關係人揭露 2024 年度經營管理的成果，從經濟層面擴大到永續經營層面，而在編製永續報告書的過程中，透過與利害關係人交流中，「食品安全」與「落實公司治理」等議題最受利害關係人所關注，至於創造利潤回饋股東，以及關懷照顧員工，創造和諧與永續經營的經營環境，一直是德麥食品持續在做的工作之一，而本公司發行的「2024 年永續報告書」主要縈繞在這幾個議題上。德麥食品雖不是個大企業，但對於善盡企業公民之社會責任，也是不遺餘力。

展望未來，德麥食品仍會持續成長茁壯，持續精進對食品安全的要求，落實公司治理、關懷照顧員工及弱勢族群、強化經營管理並提倡節能減碳，提升德麥食品永續發展能力。



壹 公司概況
COMPANY OVERVIEW

- 公司概況及經營理念
- 商業營運模式
- 客情關係維護與客戶服務
- 營業概況
- 營利概況

公司概況及經營理念

德麥食品創立於 1989 年，專業經營進口烘焙原物料，進口歐美及日本等先進國家之高級原料及烘焙物料，經由嚴格品質認證且多樣化產品線而不斷研發創新，在長期深耕國內烘焙市場之成果下，客戶涵蓋範圍既深且廣，包含國內各大飯店、連鎖量販賣場、零售麵包、伴手禮廠商及餐廳餐飲店等皆為本公司服務之對象，本公司 2024 年度台灣地區共有 17,548 家客戶，每月擁有超過 10,000 家之穩定成交客戶群，擁有近 50 輛多溫層物流車隊，可以提供客戶日配服務，因此，本公司在台灣市場之客戶涵蓋率已超過九成。

一 公司概況

1. 基本資料

主要營業項目：專業烘焙、餐飲原料、乳製品、巧克力銷售、各式烘焙原料預拌粉之加工製造等。

總部位置：新北市五股區五權五路 31 號

2. 主要營運據點

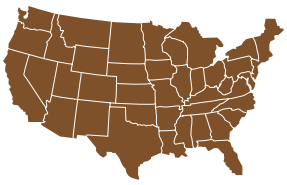
德麥食品主要的服務國家與市場在台灣、中國大陸、香港、馬來西亞、美國、印尼及新加坡等。

中國大陸

香港

馬來西亞

美國



印尼

新加坡

3. 公司沿革

1989
德麥食品股份有限公司正式成立。

1992
本公司高雄營業所正式成立。

1993
1. 本公司台中營業所正式成立。
2. 成立烘焙研發教室，舉辦講習會，以烘焙技術提供加值服務。

1995
代理日本田中大理石系列產品，公司開始轉虧為盈。

1996
1. 引進ALDIA水果餡，跨足中高檔水果餡領域。
2. 引進義大利蛋白霜。

2000
1. 引進瑞士蓮巧克力。
2. 引進PCB裝飾巧克力，跨足高端巧克力產品系列。

2001
發行烘焙新訊，分享烘焙產業訊息，台灣烘焙產業推手之一。

2003
TEHMAG FOODS(HK) COMPANYLIMITED(目前更名為ZOOM FOODS(HK) COMPANY LIMITED)成立，正式進入香港市場。

2004
開始代理紐西蘭Westland Milk Products 、美國NBA乳酪、法國諾曼地發酵奶油，開始跨足乳製品領域。

2005
TEHMAG FOODS CORPORATION SDN. BHD.成立，正式進入馬來西亞市場。

2006
1.代理日本製粉NIPPN，跨足高端麵粉烘焙食材領域。
2.本公司嘉義營業所正式成立。

2007
引進全球公認品質第一的南非水蜜桃Langeberg & Ashton Foods

2009
1. 本公司透過薩摩亞TEHMAG FOODS CORPORATION間接投資大陸地區德麥貿易(上海)有限公司，正式進入中國大陸市場。
2. 於五股工業區設立台北物流倉庫。

2012
1. 購建台中物流倉庫。
2. 取得工廠登記證並於五股設立烘焙原料自製工廠，跨足烘焙原料預拌粉之自製領域。
3. 代理全球食品工業領域巧克力第一品牌比利時Callebaut、荷蘭裝飾巧克力Dobla。

2013
1. 合資設立TEHMAG FOODS (THAILAND) COMPANY LIMITED，正式進入東協經濟區之泰國市場。
2. 引進新品牌「LA ROSE NOIRE」，為進軍時尚餐飲市場增一生力產品。
3. 透過食品安全管理體系ISO 22000認證及HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)認證。
4. 股票公開發行。

2014
1. 購買芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司50%股權，強大中國大陸市場佈局。
2. 登錄興櫃股票。
3. 引進法國樂比果泥RAVI FRUIT。
4. 引進義大利 LIGUORI義大利麵，開始進軍西餐食材領域。

2015
1. 股票掛牌上櫃。
2. 設立擷豆食品股份有限公司。
3. 引進咖啡豆，加大拓展咖啡廳通路佈局。

2016
德麥團隊正式進軍中國大陸，以「調結構、穩增長、高利潤」營運策略深耕中國大陸市場。

2017
1. 購買無錫天滿紙器有限公司60%股權。
2. 購買ZOOM FOODS(HK) COMPANY LIMITED20%的股權，購買後100%持有。

2018
1.芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司購買土地擴建新廠。
2.取得斯凱爾糖藝(無錫)有限公司30%股權。
3.取得揚軒食品股份有限公司51%股權。

2019
1.引進「日本四葉特選鮮乳」。
2.獨家代理奧斯卡等級嘉麗寶紅寶石巧克力(Ruby Chocolate)
3.與法國乳品大廠 SAVENCIA 策略合作，獨家代理「愛樂薇Elle&Vire」及「萊思克LESCURE」兩大品牌

2020
1.TEHMAG FOODS USA CORPORATION 成立，正式進入美國市場。
2.PT. TEHMAG FOODS INDONESIA 成立，正式進入印尼市場。
3.第一屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽。

2021
1.合資設立豐配食品股份有限公司取得45%股權。
2.第二屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽。

2022
1.第三屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽。
2.芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司新廠落成。

2023
1.芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司通過全球食品安全體系FSSC22000(Food Safety System Certification 22000)認證
2.芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司獲得首批包裝食品同線、同標同質認證書。
3.芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司投資太陽能廠並正式啟用。
4.第四屆萊思克盃國王派冠軍賽。

2024
1.設立新加坡子公司
2.興建物流中心
3.第五屆萊思克盃國王派冠軍賽

4. 榮耀與獎項

【中華民國第十五屆優良食品評鑑】

金牌獎

2003 年本公司研發之「楓糖布丁乳酪蛋糕」榮獲「中華民國第十五屆優良食品評鑑金牌獎」

【中華民國優良食品評鑑】

金牌獎

2006 年本公司研發之「白乳酪水果」及「發酵迷你牛角」 榮獲「中華民國優良食品評鑑金牌獎」。
本公司榮獲第一屆「國際麵包比賽台灣區選拔賽」亞軍。

5. 認證項目

2013年 通過食品安全管理體系 ISO 22000認證及HACCP（Hazard Analysis and Critical ControlP oint）認證

2019 年通過全球食品安全體系 FSSC22000認證
並於 2025 年更新至 6.0

6. 參加協會

台北市糕餅商業同業公會

新北市糕餅商業同業公會

台灣連鎖加盟促進協會

新北市廠商發展促進會

台灣國際年輕廚師協會

二 經營理念

德麥食品致力為客戶的完美產品提供卓越的服務，品質至上是我們的第一原則，今日的德麥食品，源自長期以來所堅持的信念與目標，那就是「專業」。

德麥食品成員擁有豐富的專業技術與管理經驗，堅持專業經營的理念，更擁有人數最多的烘焙技師團隊、設備最完善的烘焙教室，以及領先的烘焙技術，德麥食品肩負著讓烘焙產業發光發熱的神聖使命與社會責任。

德麥食品秉持「真誠勤關懷，烘焙好拍檔」的理念，努力經營，永續向前，追求技術發展日新月異，同時在業務層面上，無論是產品規劃，或是技術支援，客戶都能得到我們最專業完整的服務，正因如此，德麥食品方能成為客戶心目中最信賴、最全能的烘焙夥伴。

商業營運模式

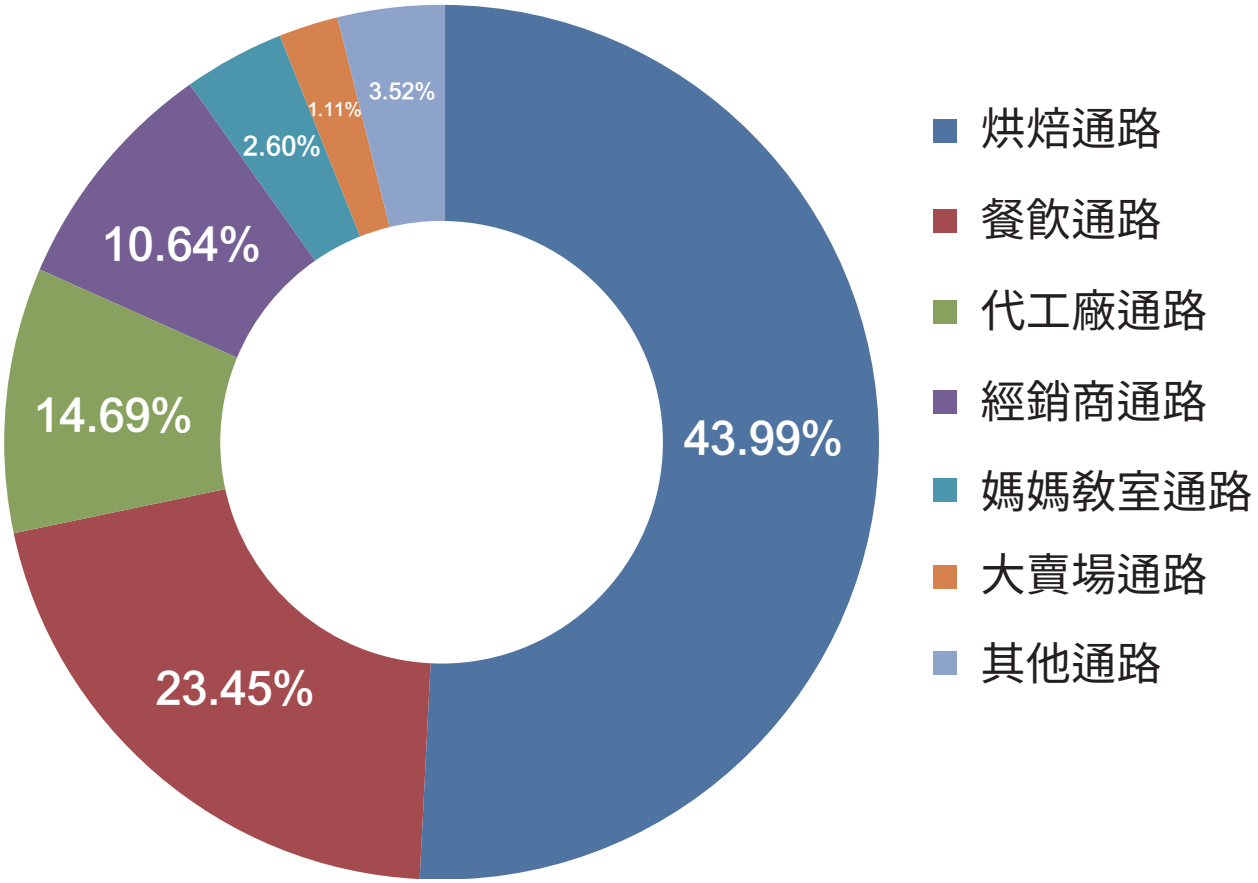
烘焙產品包含麵包、蛋糕、西點、伴手禮等，逐漸成為人們生活中時尚與流行不可或缺的元素，而從烘焙產品的跨時間軸也逐漸質變，麵包由早餐麵包發展到午餐三明治等；蛋糕、西點由下午茶發展到與正餐搭配的飯後甜點，並擴大到假日的特地消費；伴手禮隨著觀光旅遊的發展，推升了觀光工廠的豐富性。

德麥食品一直持續為客戶做的兩件事，一件是幫客戶把關風險，一件是幫客戶創造利潤。把關風險指的是嚴格把關原料供應的食品安全與供貨穩定，這部分已經在「參、食品安全管理」有詳細說明。創造利潤指的是，持續協助客戶推出流行熱銷的商品，德麥食品的商業模式是「以商品帶動原物料銷售」，與客戶、消費者形成多贏的局面。而所謂流行商品，需具備產品好吃、成本低、客戶利潤高、容易操作等特性，客戶賺到錢了，客戶關係黏著度就大大提升了，而德麥食品的原物料銷售也就穩定了。因此，吳文欽總經理表示德麥不是要賣給客戶價格最低的烘焙原料，而是要賣給客戶能夠賺錢的烘焙原料。德麥食品不斷地提出創新服務，推出商品融入「美味、健康、便利、時尚」的元素，帶領著烘焙行業朝向更加更蓬勃的發展。

客情關係維護與客戶服務

德麥食品在台灣擁有百名業務人員，擁有近 50 輛物流車，以及麵包、西點、餐飲等 10 幾位專業烘焙師，以經營直營客戶為主，客戶群主要集中在烘焙體系營收佔比 43.99%、餐飲體系營收佔比 23.45%、代工廠體系營收佔比 14.69%、經銷商體系營收佔比 10.64%、大賣場營收佔比 1.11%、媽媽教室營收佔比 2.60% 及其他特殊通路營收佔比 3.52%，2024 年度銷售客戶共計有 17,548 家，不斷地因應市場及客戶的需求，持續推出優質的服務，以滿足客戶需求。

客戶型態營收佔比分析



(一) 客情關係穩定，合作關係穩定長久

德麥食品在各個銷售渠道的客戶，有著長期合作關係良好的客戶，其中 2024 年度前 30 大客戶，均與本公司交易往來超過 10 年以上，在在顯示德麥食品與這些客戶長久維持著互利共贏，長期穩定的合作關係。

台灣地區主要客戶：

名坂奇
FamilyMart
布列德
湘鄉食品有限公司
幸福快樂滿足
小潘蛋糕坊
不二緻果
八月堂
大潤發
RT-MART
LIV SHENG 一之軒
The Okura Prestige
85°C
FLORIDA
EST. 1949
BAKERY
Chan Chau Ku
響食天堂
古龍糖
Baker House
CHINA PACIFIC
CATERING SERVICES
神旺大飯店
SAN WANT HOTEL
SunnyHills
Shun Chen Bakery
順成香餅
FM STATION
COFFEE & BAKERY
Amo
阿默典藏香糕
SAINT PAUL
華福
漢來美食
麥仕佳
Hogan
吳寶春麥方店
喜互惠
生鮮超市
統一企業
SUNMERRY
聖瑪莉
夏慕尼
Mochi
KACS
高雄空廚
Kaohsiung Airport Catering Services
BUONO Café
益得烟の果
EVERGREEN
Mr. Mark
Donutes
CHIA HSIANG
佳香麵包烘焙
Mita

(二) 客情關係培養與管理

良好的客戶關係是企業生存與發展的重要基礎，德麥食品秉持「真誠勤關懷，烘焙好搭檔」的服務理念，目前約配置有百名業務人員及產品經理，每日約拜訪 10~15 家客戶，隨時掌握客戶的需要以及市場脈動。因此，每月實際可成交的客戶數約在 10,000 家左右，為本公司的業績增長奠定平穩的基礎。

1. 各地流行商品的介紹與推廣

德麥食品每月業務會議上，由各地業務人員介紹及分享各地流行商品，包含去日本、韓國、歐美參訪時下各地流行商品，兩岸三地網紅產品及暢銷商品所建立的龐大數據庫後，依據客戶店面風格的調性，隨時推介合適的商品。

2. 客製化單點服務

德麥食品目前是國內擁有最多烘焙師團隊之烘焙原物料廠商，在兩岸三地及馬來西亞合計建立約 60 名之堅強烘焙師團隊，為德麥食品的客戶提供最即時烘焙創意及技術服務。

德麥食品協助客戶設定產品，由本公司業務人員安排烘焙師協助客戶的烘焙師設定商品、技術指導、培訓、推廣新產品，因此本公司與客戶一直保持著長期的合作關係，這源自於感情與利益的相互綁定，德麥食品以直接客戶為主，長期的客情維護，與客戶建立起深厚的情感，不斷地傳遞經營經驗、產品技術、品質管理，以及烘焙市場專業知識，提供目前業內優質的烘焙原物料、服務、技術配合，為客戶創造利潤，實現共贏。

3. 各式主題性的講習會

除了客製化的單點服務外，德麥食品的烘焙師團隊每年不定期舉辦各式主題的「講習會」，2024 年度舉辦了 125 場次的講習會，邀請超過 10000 人次烘焙從業人員參與盛會，透過講習會的產品以及技術交流，豐富了烘焙產業的溫度與熱度。另由於德麥食品代理眾多國際知名品牌，故能夠持續邀請國際名師來台交流、授藝以增進國內烘焙能量的提升。

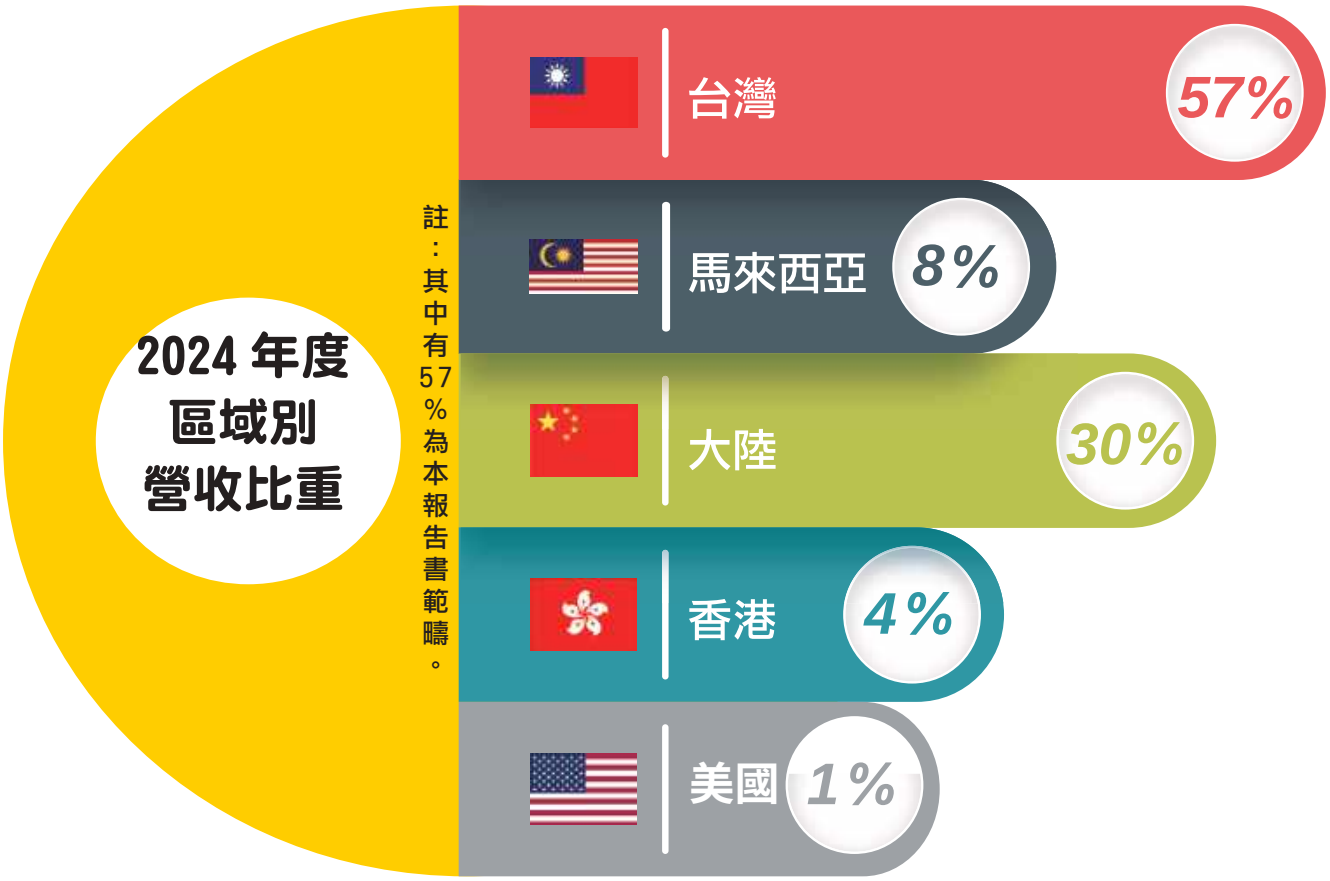
4. 每月烘焙新訊的派送

德麥食品有別於科技業將技術專利視為瑰寶，極盡保密之能事，自 2001 年起開始發行「烘焙新訊」，將各式產品的原料配方，製作流程，市場資訊以及烘焙專業知識， 廣泛地向各個烘焙業者發送，藉以讓更多的烘焙從業人員甚至烘焙愛好者，能夠更了解烘焙產業。目前每月印製 1 萬本派送各個店家，並在公司網站放置電子檔供對烘焙有興趣的人，能夠下載閱讀，讓烘焙業因為有更多人的參與，而能夠快速豐富起來。

營業概況

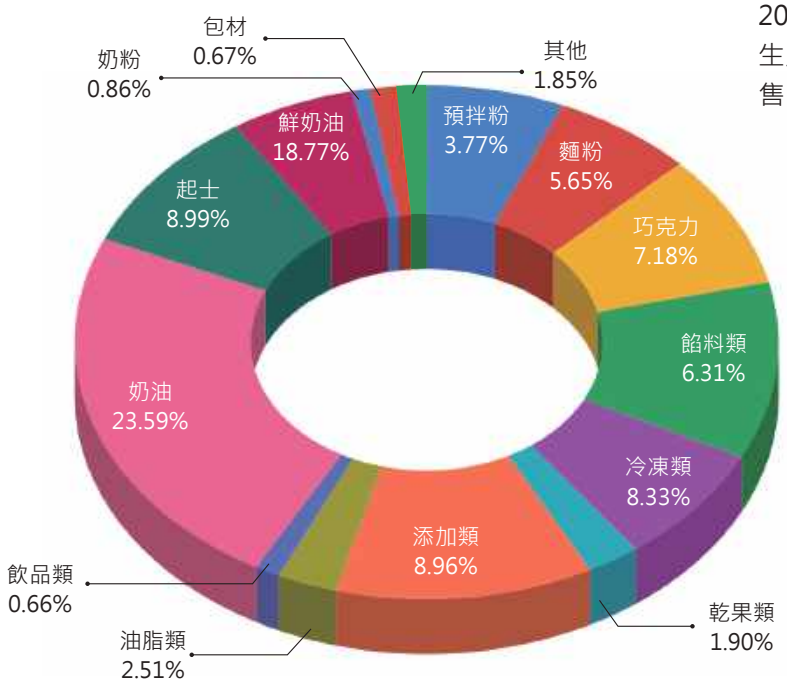
(一) 區域別營收比重

德麥食品之市場佈局以台灣為主，海外地區營收主要來自於大陸地區，國內外業務佔比如下圖：



(二) 產品佈局

本公司產品項目可概分為烘焙原料、乳製品及包材器具等三大類，尤以原料及乳品為核心事業，2024 年度各類產品佔比如下：



2024 年德麥食品，僅有一處生產據點，位於台北總公司
生產總重量為 699.487 公噸
售出產品重量共計為 16,214.356 公噸

2024年
生產總數量
699.487
公噸

2024年
售出產品總數量
16,214.356
公噸

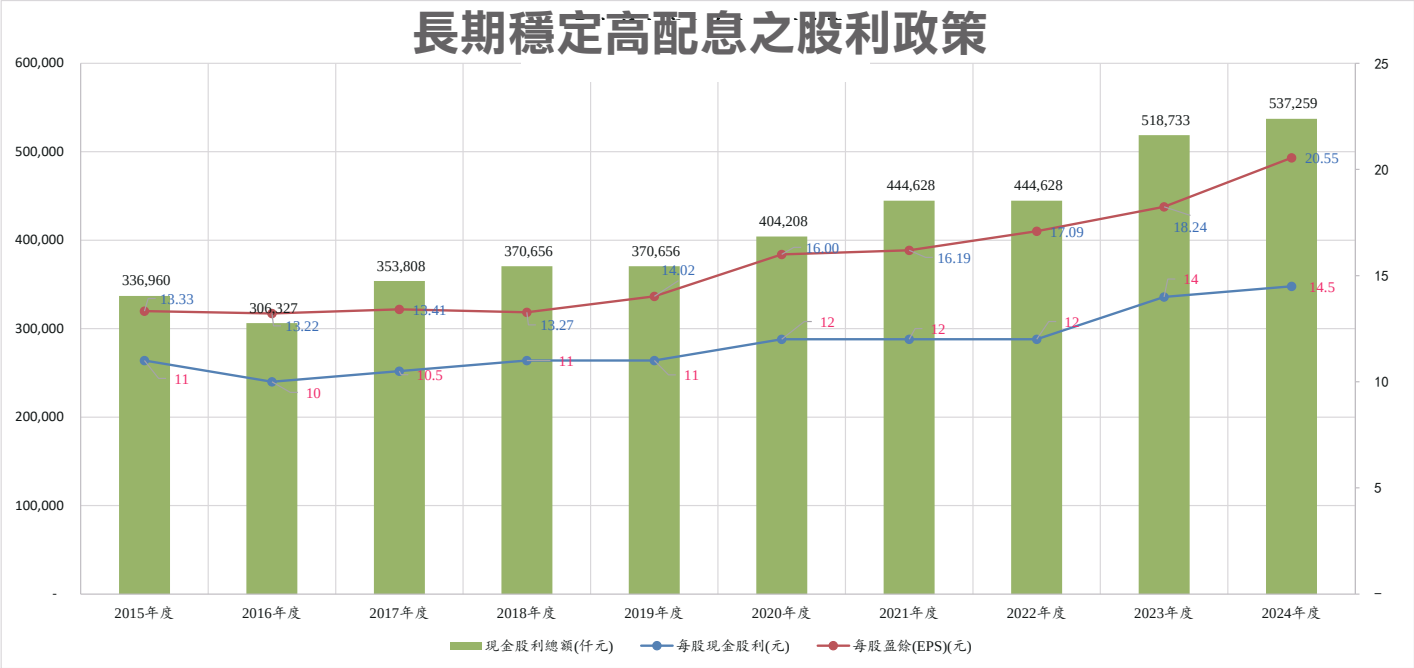
(三) 通路型態

德麥食品並不是個單純的通路商，除了透過採購單位在全球各地取得優質的烘焙原物料，包含日本麵粉、巧克力、酵母、各式水果餡、奶油、乳酪、鮮奶油、奶粉、果乾、可可粉等各式烘焙原物料，以及包裝材料跟器具，由品管單位依循公司規定的檢驗程序做好產品把關動作後，再透過 10 幾位烘焙師，針對原物料的特性變化出各式產品，再透過全台近百位的銷售人員，服務於麵包連鎖店、星級飯店、各式茶飲、咖啡廳、超市、大賣場、媽媽教室等廣大客戶群，為烘焙業的好幫手，提供從產品檢驗、商品研發設計、技術教學、行銷企劃一條龍服務的整合性行銷的烘焙原物料廠商。

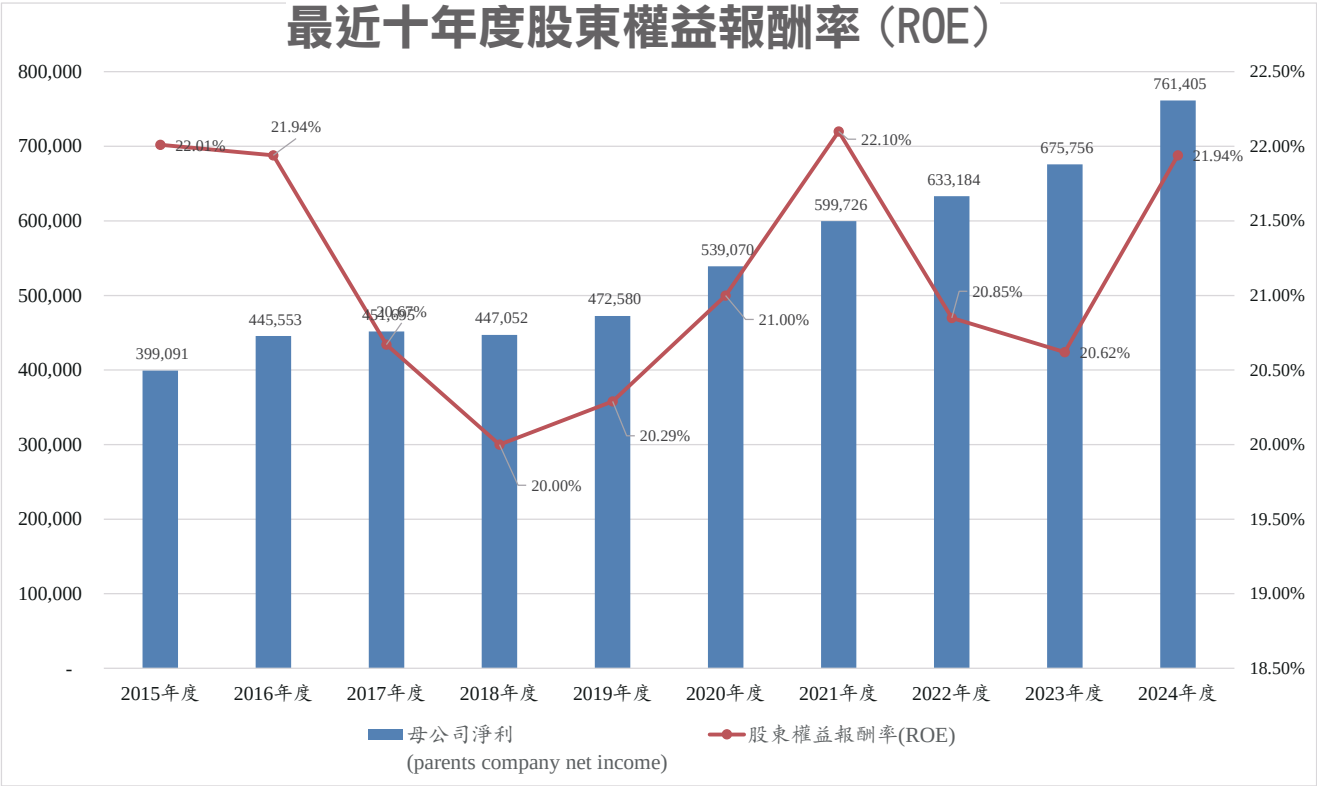
獲 利 概 況

(一) 營運績效

2024 年度合併營收達 6,806,342 千元，合併稅後淨利為 891,421 千元，歸屬於母公司淨利為 761,405 千元，每股稅後盈餘為 20.55 元，創下歷史新高，依舊持續交出亮麗的成績單。



註 1：每股稅後盈餘 (EPS) 係參考經會計師查核簽證之財務報告。



（二）經濟績效

組織所產生及分配的直接經濟價值

項目（單位：新台幣仟元）		2024 年	2023 年
產生的直接經濟價值	營業收入	6,806,342	5,838,363
	業外收入	14,846	18,783
分配的經濟價值	營運成本	4,634,524	3,929,752
	員工薪資和福利	718,813	611,004
	支付出資人的款項	543,157	522,204
	支付政府的款項	280,894	243,485
	社區投資	134	237
留存的經濟價值		643,666	550,444

貳 公司治理與風險管理

ECONOMIC EXPOSURE

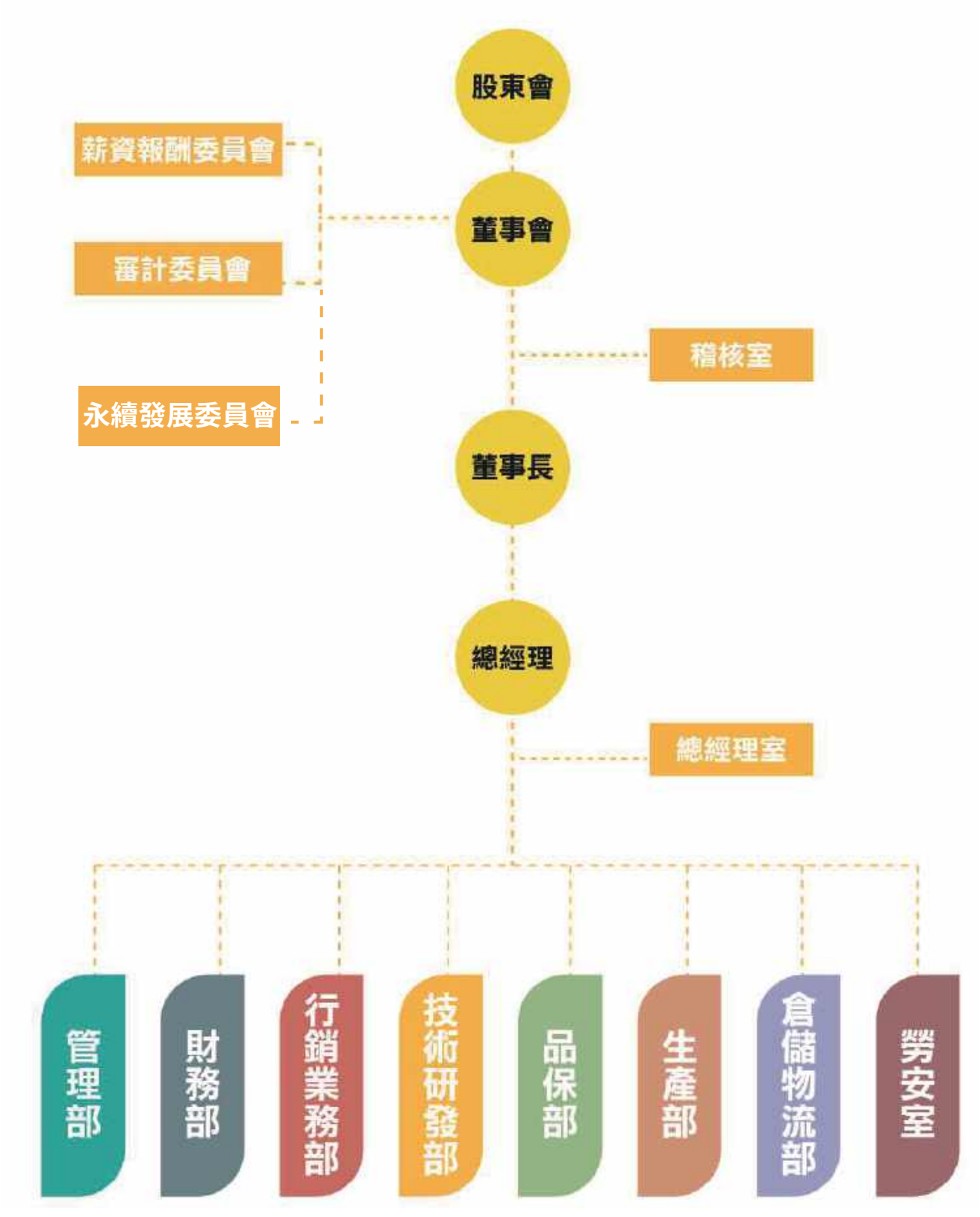
· 治理結構與機制　· 治理運作情形

· ESG 風險管理　· 永續發展議題管理

治理結構與機制

(一) 公司治理結構

本公司為精進公司治理運作，除建立營運透明化之公司治理營運架構，並每年定期檢視公司治理落實情形且據以改進，以健全監督功能及強化管理機制。本公司之治理結構如下：



(二) 治理機制

永續發展委員會

秉於董事會之授權，應以善良管理人之注意，忠實履行下列職權，並提報董事會

1. 制定、推動及強化公司永續發展政策，年度計畫及策略等。
2. 檢討、追蹤與修訂永續發展執行情形與成效。
3. 督導永續資訊揭露事項並審核永續報告書。
4. 督導本公司永續發展守則之業務或其他經董事會決議之永續發展相關工作之執行。

薪資報酬委員會

以專業客觀之地位，對本公司之董事暨經理人之薪資報酬政策及制度予以評估，並向董事會提出建議，做為決策之參考。

審計委員會

監督集團業務及財務狀況、財務報表之允當表達、內部控制之有效實施，包括：

1. 訂定或修正內部控制制度與制度有效性之考核。
2. 決議涉及董事自身利害關係之事項。
3. 複核或核准公司有關之重大事項。
4. 審核財務報告。

稽 核 室

1. 依照公司或組織既定之政策或目標，擬訂稽核工作計畫，並提出稽核報告落實執行。
2. 決定稽核業務所需之資料，進行蒐集、保管、處理與流通使用。
3. 秉承經營者或上級決策者之指示發佈通知，並審核各部門之業務、財務預算、規章及法律遵行情形並呈報建議。
4. 掌理公司各部門各項作業流程或作業問題，協助各部門工作進行順利並檢核其執行情形，促進工作效率，並提出有效性建議。

總經理室

1. 公司營運目標及對策之執行。
2. 確定公司經營目標及未來發展。
3. 向董事會及股東大會提報有關經營狀況及發展計劃。
4. 重要投資計劃之擬定及決策之執行與監督。

管 理 部

1. 各項內部管理辦法制訂及後續執行追蹤。
2. 負責公司內部資訊系統維護及控管。
3. 督導人事、行政及總務作業。
4. 掌理有關外貿採購、國內採購、總務、財產管理、 教育訓練及一般庶務等事項。

財 務 部

1. 規劃及檢討公司會計作業流程，並覆核各項會計作業，以符合財會及稅務之規定。
2. 負責董事會議、股東常會及股務等重要會議往來溝通協調事宜。
3. 處理公司之任何與稅法及商事法相關之事宜。
4. 公司資金之管理。
5. 定期檢核財務報表，並針對異常項目進行分析檢討。
6. 解決並督導各關係企業帳務處理及覆核其財務報表。
7. 檢討每月各營運單位之營運結果、預算執行績效報告。
8. 提供並分析其他管理決策所需之管理會計資訊。
9. 分析各單位與轉投資事業之經營績效。
10. 推動與執行各項專案，並督導各部門專案執行進度。
11. 提供各種融資、投資、合併、收購等財務策略之建議及分析。
12. 負責預算編審與控管。
13. 執行一般應收、應付、成本及出納作業。

行銷業務部

1. 業務工作事項之執行及收款作業。
2. 負責與其他部門之協調作業，以利業務進度之推展。
3. 活動推廣，參與國內烘焙及食品相關展覽，舉辦比賽活動提升公司知名度。
4. 搜集客戶抱怨，尋求其他部門協助解決產品問題。

技術研發部

1. 研發製作西點、麵包、中點、西餐及巧克之產品給業務推廣。
2. 檢視與選用所需原材料。
3. 調配香料或食品添加物。
4. 研發調配產品配方。
5. 單點服務、產品推廣、舉辦講習及展覽活動。
6. 配合須要執行業務之教育訓練。

生產部

1. 生產計劃之執行與掌握進度。
2. 生產及分裝效能掌握與提昇，以降低成本。
3. 生產及分裝設備保養與維修。
4. 生產及分裝品質之控制與改進。
5. 產品製程管制與管理。
6. 生產及分裝作業之安全防護。
7. 掌握生產及分裝降低異常發生，品質不良之處理與改善辦法。
8. 生產及分裝作業標準之擬定。

倉儲物流部

1. 驗收物流貨物、清點盤存作業。
2. 進行商品入倉、交期、送貨、調度安排等相關工作。
3. 規劃、管理物流運輸路線，以提升運輸效能。
4. 建置物流作業管控點及制定相關之管理報表。
5. 改善現存倉管問題，以提升營運效益。
6. 商品倉諸管理及定期盤點作業。
7. 定期清潔庫存、工具、設備或貯藏室，以確保符合安全規章。

品保部

1. 品管作業：負責公司品管體系的建立，對出現的各種質量問題進行跟處理。
2. 進行各項檢驗標準及 ISO 體制之推行、供應商 IQC（進料檢驗、管制），以及製品 IPQC（製程檢驗）及 OQC（出貨檢驗）管理。
3. 分析、計算測驗數據，以確認測試結果。
4. 推行並落實 QA（品質保證）管理制度，以及規劃品質系統相關之教育訓練。
5. 協助解決客戶抱怨之產品品質。

勞安室

1. 釐訂職業災害防止計畫，並指導有關部門實施。
2. 規劃、督導各部門之勞工安全衛生管理。
3. 規劃、督導安全衛生設施之檢點與檢查。
4. 規劃、督導有關人員實施巡視、定期檢查、重點檢查、危害通識及作業環境監測。
5. 規劃、實施勞工安全衛生教育訓練。
6. 規劃勞工健康檢查，實施健康管理。
7. 督導職業災害調查及處理，整理職業災害統計。
8. 提供有關勞工安全衛生管理資料及建議。
9. 其他有關職業安全衛生管理事項。

治理運作情形

（一）董事會

德麥食品的董事會為公司最高治理機構，負責制定公司經營發展策略與永續發展目標，並選任、提名及監督高階管理經理人之職責。本屆董事會共設置董事 11 人，皆為本國籍，均已具備執行業務所需知識、技能及專業，依年齡層劃分，71~80 歲有 2 位，佔比 18.18%；61~70 歲有 7 位，佔比 63.64%；51~60 歲有 2 位，佔比 18.18%，其中 2 席董事為女性，佔比 18.18%，董事任期為 3 年（自 2023 年 6 月 30 日至 2026 年 6 月 29 日止），同時為確保董事會運作獨立性與客觀性，包含了 3 席獨立董事，佔比 27.27%，為提升董事會成員多性及獨立性，本公司預計於下一屆，董事會改選時，達到獨立董事佔比及女性董事佔比 1/3 之目標。

本公司最高治理單位主席為董事長林雪嬌小姐，林雪嬌小姐未兼任其他高階管理階層，為強化董事會職能，鼓勵董事積極參與公司營運，董事會除依據法令每季至少召開一次之規定外，要求相關主管進行營運報告及公司面臨之經濟環境和人群衝擊等關鍵重大事件報告，並邀請會計師列席聆聽。同時為了確保利益迴避尊重利害關係人權益，董事會討論事項若與董事本身有利害相關時，不得加入討論與表決。2024 年度德麥食品共召開 7 次董事會，董事會成員（董事、獨立董事）出席率達 100%，顯示均相當關注並積極參與公司整體營運狀況、財務數據與資金狀況、產業動態、公司各事業體的投融資需求，以及主管機關隨時更新法令要求等。

另由於本公司董事成員之工作背景涵蓋產業、業務行銷、行政管理、財務會計，加上部分董事近年來更致力於公益活動、關懷弱勢團體，可充分負責經濟、環境及社會衝擊的相關決策。

本公司董事（含獨立董事）選任方式採候選人提名制度，由股東就候選人名單中選任之，並開放受理持有已發行總數百分之一以上之股東對董事（含獨立董事）候選人提名。另為強化公司治理並促進董事會組成結構之健全，本公司依「公司治理實務守則」規定，董事會成員組成應考量多元化，並就本身運作、營運型態及發展需求以擬定適當之多元化方針，宜包括但不限於以下二大面向之標準：

1. 基本條件與價值：性別、年齡、國籍及文化。
2. 專業知識與技能：專業背景（如法律、會計、產業、財務、行銷或科技）、專業技能及產業經歷。

為即時掌握全球經營管理趨勢、增進公司治理及風險應變能力，德麥董事會成員持續精進產業專業知識及充實企業治理經驗，以提升並凝聚本公司最高治理單位在永續發展上的群體智識。2024 年董事會進修時數共 108 小時，平均每人進修 14 小時，課程主要有「企業財務報表解密與診斷實務」及「TCFD&SBTi 發展與董事職權」等主題，內容涵蓋經濟、環境及社會等面向。

本公司依「董事會績效評估辦法」進行績效評估，董事會評估之範圍，包括整體董事會、個別董事成員及功能性委員會之績效評估。依辦法於每年進行董事會績效評估，並於隔年第一季底前完成評估結果，藉由每年定期進行董事會績效評估，目前由財務部擔任董事會績效評估之執行單位，因目前由財務部負責董事會議事單位，明確瞭解受評估單位及成員之運作情形，具備公平、客觀且獨立之角色，並針對當年度董事會的運作、文化，內外部關係經營等面向完成評量後，於隔年董事會會議中報告。2024 年董事會績效評估已完成並於 2025 年 3 月提報董事會通過。

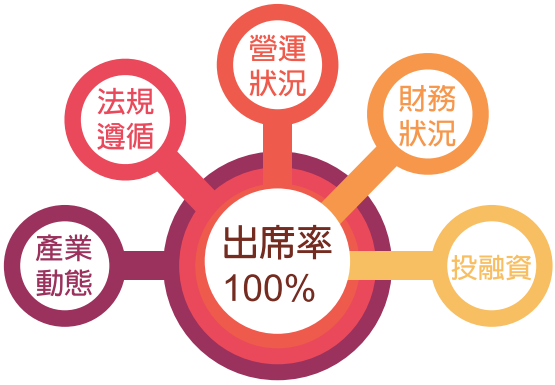
本公司董事酬金可分為酬勞、報酬及業務執行費用：

董事酬勞：依公司章程第 16 條規定「全體董事之報酬授權董事會議定之。其董事酬勞不高於當年度扣除員工酬勞及董事酬勞前之本期稅前利益之百分之二。」

董事報酬：包含薪資、職務加給、離職金、各項獎金、退休金等。

業務執行相關費用：包含固定每月車馬費、各項津貼、配車等實物提供等。

民國 113 年董事酬勞業經民國 114 年 3 月 11 日召開之薪酬委員會提議並經董事會決議；董事酬勞主要係與本公司之獲利及經營績效連結（指標項目包含營收、淨利率達成率等），併同考量產業未來景氣及長期營運策略，以因應未來經營風險。



（二）薪酬委員會

本公司於 2013 年設置薪資報酬委員會，依組織規程設有委員 3 人，現任之薪酬委員會由本公司 3 名獨立董事擔任委員，以專業客觀的立場公正的執行、評估及檢討董事及經理人之績效評估，以確保年度公司經營成果分配的合理性。2024 年度共召開 2 次委員會議，全體委員出席率達 100%。

（三）審計委員會

本公司於 2020 年設置審計委員會取代監察人，依組織規程設有委員 3 人，現任之審計委員會由本公司 3 名獨立董事擔任委員，以專業知識及獨立態度協助董事會履行其監督公司在執行有關會計、稽核、財務報導流程及財務控制上的品質和誠信度。2024 年度共召開 7 次委員會議，全體委員會出席率達 100%

（四）永續發展委員會

本公司於 2024 年設置永續發展委員會，並設有 5 名委員，其中包含董事長、副董事長及 3 位獨立董事，其下設有 ESG 小組，分別負責公司治理、永續環境、食品安全及社會公益與人權等永續議題推動。2024 年度共召開 1 次永續委員會議，全體委員出席率達 100%。

（五）誠信經營

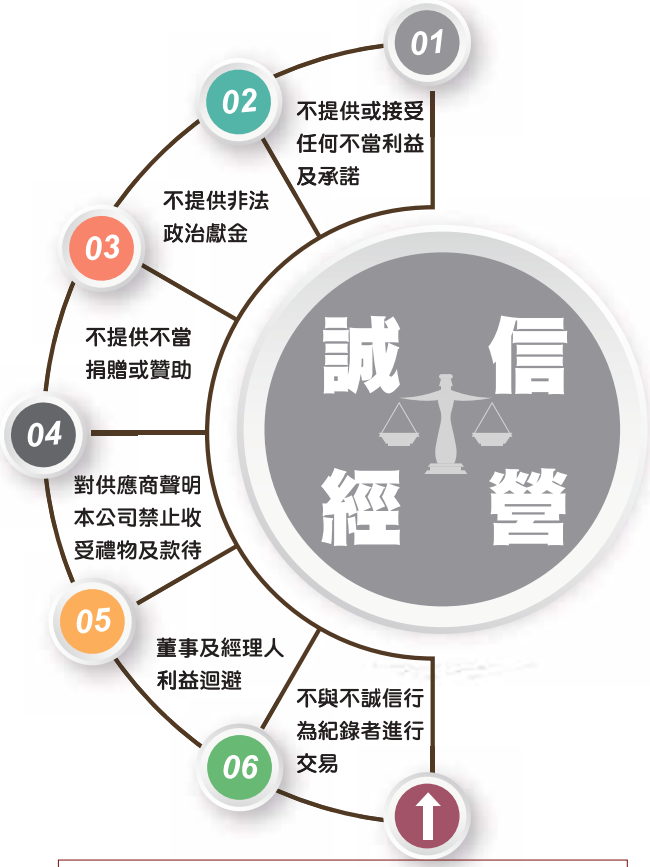
本公司已制訂「公司治理實務守則」、「誠信經營守則作業程序及行為指南」、「誠信經營守則」、「道德行為準則」等相關辦法，明訂不得做出任何違反誠信、不法、或違背受託義務等不誠信行為。本公司 2024 年共劃分 15 組分別針對不同區域進行誠信經營教育訓練，並讓董事、管理階層及全體員工簽署誠信廉潔聲明書，執行率 100%。2024 年度並未發生任何貪腐事件。

（六）內部控制及內部稽核運作

本公司考量整體之營運活動，建立有效之書面內部控制制度，並經董事會通過，且隨時檢討改進，以確保該制度之設計及執行持續有效，另訂有「內部稽核實施細則」，董事會賦與內部稽核人員充分之權限，依年度計劃執行各項稽核工作，並製作成稽核報告，且依規定交付獨立董事查閱，稽核主管並確認是否有缺失事項，且持續追蹤相關部門改善措施之施行成果，以達到管理之目的。此外，本公司 2024 年度已確實執行內部控制制度自行檢查作業，由稽核單位覆核各單位自行檢查之結果，以作為董事會出具年度內控聲明書之依據。

（七）法規遵循

本公司嚴謹落實公司治理，恪遵食品安全衛生管理法、公司法、證券交易法、商業會計法、上市上櫃相關規章或其他商業行為有關法令，並透過嚴謹內控制度、教育訓練、內部溝通以及日常的工作守則，務求誠信原則能內化在企業文化中，2024 年間本公司未發生違反食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則、食品衛生標準等食品安全衛生管理相關規定、或各項食品標示相關規定之情事。



本公司為創造永續發展之經營環境，在誠信為基礎下，建立良好公司治理及風險控管機制，並以完善之規章制度，防範不誠信行為之發生及落實誠信經營，本公司對履行誠信經營之運作情形如下：

1. **不定期舉行各項活動以凝聚共識，落實經營理念**
2. **制訂內部稽核制度及各項管理辦法**
3. **制訂董事暨經理人道德行為準則**
4. **加強宣導誠信之重要性**
5. **明定不符合誠信之行為規定及懲戒項目**
6. **所有營業活動資訊透明**
7. **保持申訴及檢舉管道暢通**

ESG 風險管理

（一）風險管理之類型及因應措施

企業經營過程中，無法避免諸多不可預測的潛在風險，為了因應景氣循環與產業環境變化、近年屢屢發生的食品安全問題、公司營運各面向之策略執行及與利害關係人之有效互動，各項重大決策均由各權責單位依其職責進行評估分析，呈報董事會核准後執行，以協助營運團隊控管並面對潛在的風險。

董事會及管理階層對風險的衡量、決策、成效考核及回饋，期能有效防止類似風險再次發生及降低風險成因，達成利害關係人對本公司的期望。每年並由稽核單位依年度稽核計畫，對各單位與各作業循環加以稽查與監督，以降低公司營運及潛在風險。本公司主要風險類型與因應措施如下：

01

利率

本集團 2024 年度利息支出佔營業收入淨額之比率為 0.09%，利息費用的產生主要係營運週轉而向銀行借款產生的利息支出，2024 年度利息支出占稅前淨利比率為 0.51%。隨著本集團營運規模、獲利能力之提升，自有資金日漸充裕，且本公司與往來銀行持續維持良好關係，於本集團之財務結構及債信良好情形下，應可取得較佳利率水準，預計未來利率變動對本集團整體營運不致造成重大影響。

02

匯率

本集團產品主要以內銷為主，對匯率之影響主要在於進口麵包、中點、西點等烘焙原物料係以美元、日幣及歐元計價為主，但因為本公司資金充裕，對於供應商多採預付方式支應，故不會產生數額影響大的匯兌損益，2024 年度兌換損益佔本公司營業收入及稅前純益之比重分別為 0.12% 及 0.72%，故匯率波動對本集團影響應屬有限。
為降低匯率變動對本集團損益之影響，本公司隨時搜集匯率走勢資訊，透過網路匯率即時系統及加強與金融機構之聯繫等方式，以研判匯率變動走勢，並採取自然避險措施以規避匯率變動風險。

03

通貨膨脹

近年來受到俄烏戰爭及新冠疫情之影響下，全球 CPI 呈現大幅度攀升，其中台灣市場 2024 年 CPI 增加 2.18% 也是創 15 年第三高。整體經濟環境呈現微幅通貨膨脹之趨勢，截至目前本公司尚未因通貨膨脹而產生重大影響。為維持供貨價格穩定，本公司隨是掌握全球政經變化及市場價格之脈動，並與供應商及客戶保持良好之互動關係，可適時調整採購與銷售政策，故本公司應能因應未來通貨膨脹等經濟局勢變化所帶來之影響，營運不致遭受重大之威脅。

04

從事高風險、高槓桿投資、及衍生性商品交易

本集團專注於本業之經營，且基於保守穩健之原則，並無從事高風險、高槓桿投資，亦未從事衍生性商品交易之情事。

05

背書保證、資金貸與他人

本公司對於背書保證、資金貸與他人，皆因子公司營運資金需求而為之，故本公司對背書保證以及資金貸與他人之對象具控制力，亦充分掌握瞭解其營運狀況，對其風險相對降低。

06

科技改變及產業變化對公司　財務業務之影響及因應措施：

本公司隨時關注相關產業發展及環境之變化，蒐集相關市場調查及掌握市場趨勢，並適時調整本公司之經營策略及產品組合，以確保市場競爭優勢，2024 年度並無受到科技改變及產業變化而有影響財務業務之情事。

07

國內外重要政策及法律變動
對公司財務業務之影響及因應措施：

本公司日常營運均遵照國內外相關法令規定辦理，並設置專人隨時注意國內外政策發展趨勢及法規變動情形，蒐集相關資訊提供經營階層決策參考，以即時調整本公司相關營運策略，本公司自 2015 年起於每季或每批至少一次就其單方及複方食品添加物產品進行檢驗，並已針對產品檢驗訂有明確規範，故對本公司營運無重大影響。另食品衛生管理法於 2014 年 12 月 10 日修訂，食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全；另針對具之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗。因本公司已依相關訂定食品安全監測計畫並據以執行，以確保食品衛生安全，並本公司已於 2014.11.11 第九次董事會通過針對現有實驗室設備進行升級及認證，同時建構檢測農藥、重金屬及塑化劑之認證實驗室，故新增修訂內容對本公司之營運尚無重大影響。

2024 年度並未受國內外重要政策及法律變動而有影響公司財務業務之情形。

08

產品及市場風險

依據市場變化、相關法令及政策，分析評估採取各項因應措施。透過總經理召集成立緊急應變小組，針對可能發生之產品及市場風險進行管控與處理。

09

經營策略及營運風險

透過定期召開經營會議，進行策略營運風險評估，並追蹤營運績效及改善，使本公司的經營策略及營運策略能更符合預期目標。

10

食安風險

若市場遭逢食安危害衝擊時，為了能迅速且有效掌握各項食安問題，本公司將透過總經理召集成立食品安全緊急應變小組，以迅速辨認風險及採取因應措施，確保消費者及客戶之權益與自身之責任，同時減輕本公司曝露之風險。

（二）緊急重大事件處理流程

STEP 01 重大事件發生

STEP 02 釐清問題

STEP 03 成立緊急應變小組

STEP 04 確認事件影響

STEP 05 擬定處理對策

STEP 06 執行對策並解決問題

永續發展議題管理

（一）永續發展 議題管理

1. 利害關係人議合

德麥食品提供多元的溝通方式及資訊揭露，透過公司官網、年報、烘焙新訊、法說會以及各種客服溝通管道，傳達公司的經營理念及產品的相關訊息，與利害關係人保持良好的溝通與對話。

本公司 2024 年度發行永續報告書，揭露與利害關係人溝通之關鍵議題，以強化與利害關係人的溝通，並回應利害關係人的議題。本公司參考 AA1000 利害關係人議合標準，依照利害關係群體對於公司之「責任、影響力、張力、多元觀點、依賴性」等多層面評估，鑑別出本公司的利害關係人，包括消費者 (客戶)、股東 (投資人)、主管機關、供應商、員工及媒體等六大族群，並依回收之利害關係人問卷判斷各項議題關注程度及營運之衝擊度，界定出本公司的利害關係人所關注的重大議題。

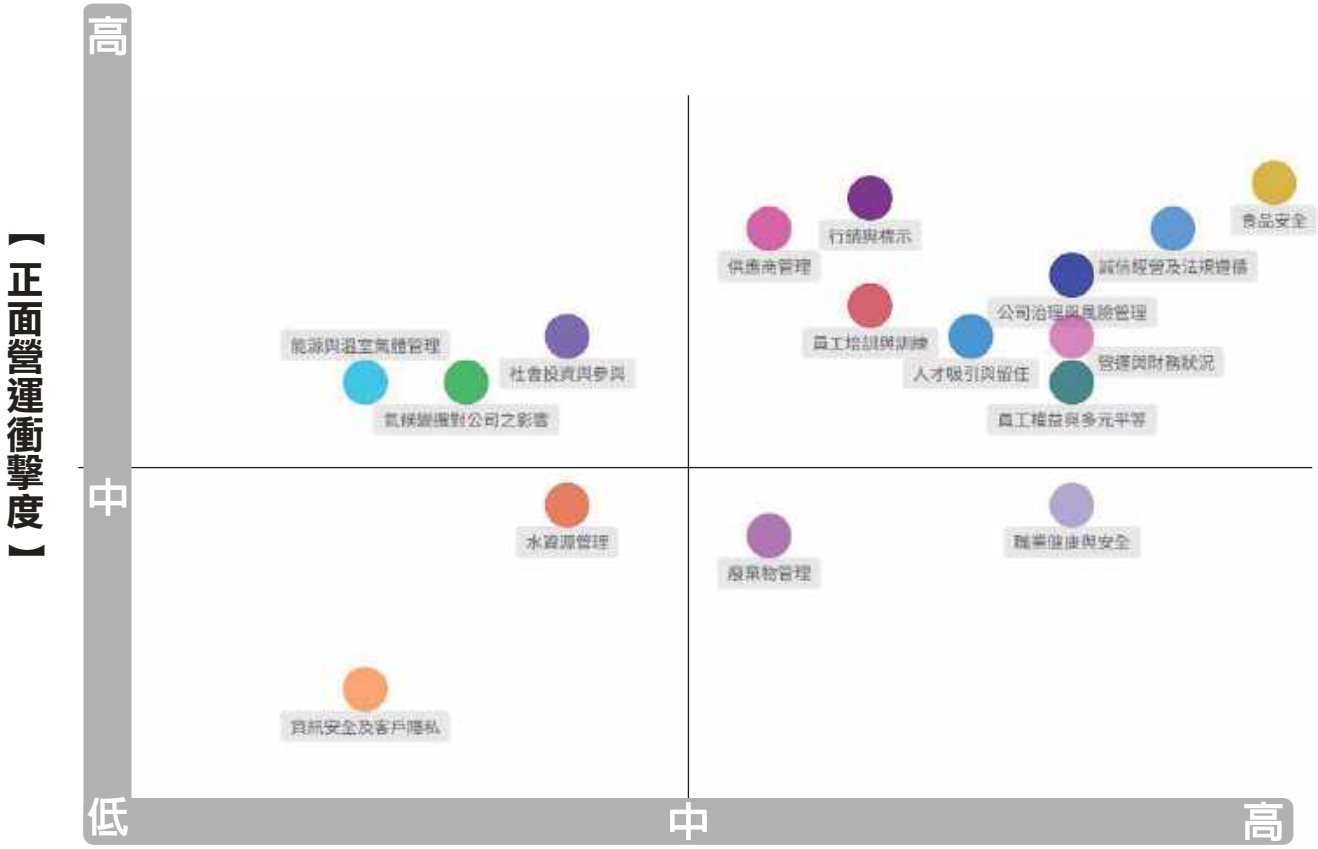
2. 與利害關係人溝通

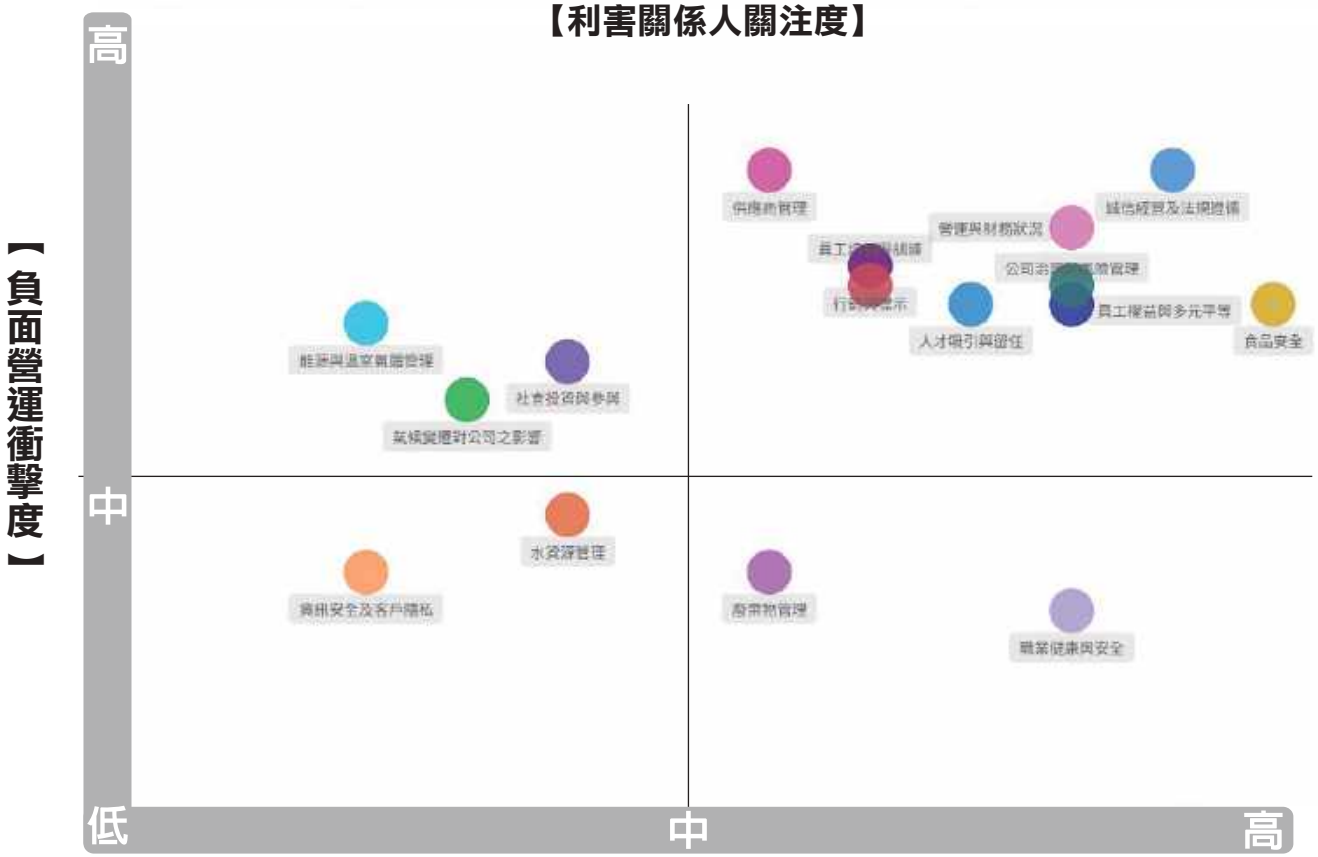
本公司保持良好暢通的溝通管道，藉由利害關係人參與溝通的過程，獲得其中寶貴的意見，以了解利害關係人的需求與想法，且為充份了解利害關係人所關切之議題，本公司接納與重視各方多元意見，並藉由各種溝通機制與方式，進行經驗交流與分享，且將利害關係人關切的議題，納入本公司的永續發展管理議題中，以提升及改善 ESG 績效，且期望藉由資訊流通的完整性、及時性與透明性，作為與利害關係人意見回饋與持續改善的依據。

營運衝擊度

3. 辨識利害關係人關注之議題

本公司永續發展委員會及 ESG 小組成員考量國際永續趨勢及產業特性，依據 GRI 準則永續主題擬定「利害關係人對永續議題關注度調查問卷」，並公開置於公司網站，亦針對公司管理階層設計「議題對公司營運衝擊度問卷」與「氣候風險議題問卷」。2024 年度團隊共回收 43 份問卷，針對各項議題對本公司營運衝擊度及利害關係人關切程度，進行排序與分析。





（二）重大主題鑑別及順序

類別	重大主題	重要性	對應章節	與去年差異
社會	食品安全	近年來消費者對於食品安全意識逐漸提高，政府法規亦增加相關規範，此議題對於食品業公司之風險及重要性不言而喻。	食品安全管理	無
經濟	經濟績效	身爲上櫃公司，對於一般社會大衆及投資人而言，經濟績效屬於其評價該公司最普遍使用的方法與指標，亦是公司是否能永續經營的關鍵。	公司概況	無

類別	重大主題	重要性	對應章節	與去年差異
環境	氣候變遷風險因應	隨著氣候變遷，極端氣候導致企業產生實體風險與轉型風險，是目前公司永續經營不可忽視的議題。	永續環境	無
社會	行銷與標示	身爲食品產業公司，產品的標示除了符合政府法規的目的外，更是爲了幫助消費者管理健康、食得安心。	食品安全管理	無
經濟	供應商管理	爲了食品安全，源頭的供應商採購管理也是不可或缺的一環。	食品安全管理	無
環境	能源與溫室氣體管理	隨著國際「淨零排放」趨勢，公司對能源及溫室氣體的管理日趨重要。	永續環境	無
社會	人才招募與培育	員工是公司營運最基礎也是最重要的一部分，勞雇關係、員工的訓練與教育、多元化與平等將影響公司營運的效果與效率。	幸福職場	無
社會	社會公益	取之於社會、用之於社會，關懷弱勢實現社會安定是公司重要的企業社會責任。	社會共榮	無

參 食品安全管理

FOOD SAFETY CONTROL

- 食品安全
- 食安檢測
- 衛生與品質
- 合作廠商
- 採購策略
- 國際標準
- 法令遵循

食品安全

(一)食品安全政策

德麥食品的食品安全政策為「食在安心、客戶至上、永續向前」。以專業知識與素養、堅守職場敬業的工作精神，以誠實信用的態度，服務客戶，關心客戶的需求及瞭解市場動向以客戶滿意為服務目的，持續改善製造條件及提昇本身能力，創造穩定的品質、衛生安全、美味的口感，是我們責無旁貸的責任，如此才能保持企業的生命。

隨著國內消費者保護意識抬頭，對於烘焙食品品質要求亦隨之提高，同時近年來食品安全議題頻上媒體版面，中國黑心食品之延燒、國內塑化劑、毒澱粉、使用過期原物料及蘇丹紅、食物中毒事件，也屢創消費者對加工食品之信心。

為消費者把關食品安全為本公司設立之宗旨與責任，故引進烘焙原物料之國外廠商大部分為歐美或日本等先進國家之知名品牌，該等國家之食品衛生法規或許與國內不盡相同，惟其整體體制尚屬健全，其政府監督亦屬嚴格，且消費者對於食品安全重視日久，故整體而言不遜於國內食品安全相關規範，另德麥食品合作之廠商，亦大部分為蜚聲國際之知名大廠，除此之外，本公司亦不定期將產品送第三方檢驗單位檢測，並配合主管機關監督單位之抽查檢測，其檢驗結果皆符合規定，故截至目前所發生之食安事件，本公司並未受到波及，整體而言，德麥食品自設立以來，已為食品衛生安全建立一套完善之控管機制，並未發生任何食品安全疑慮或糾紛，獲得之口碑及商譽實屬不易，德麥食品未來將更嚴格控管原物料之來源、生產流程，確保每項產品皆符合食品安全規範。

Certificate TW19/10127

The Food Safety Management System of

Tehmag Foods Corporation
New Taipei Factory

COID: TWN-1-0587-535941
2, 3, 4F, No. 31, Wuquan 5th Rd., Wugu Dist., New Taipei City 248, Taiwan

has been assessed and determined to comply with the requirements of
Food Safety System Certification FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5)

This certificate is applicable for the scope of

1. Production of powdered food additives (leavening agents/ food improvement agent) packed in plastic bags
2. Production/ repacking of powdered bakery premixes packed in plastic bags
3. Production of chilled chocolate based spray sauces for cake used packed in plastic bucket
4. Production of frozen bread packed in plastic bags
5. Production of tart shells packed in plastic bags

EXCLUSIONS: N/A

Food Category: CIII - Processing of perishable animal and plant products (mixed products) , CIV - Processing of ambient stable products, K - Chemical and bio-chemical

This certificate is valid from 23 April 2025 until 23 April 2028 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits
Date of Certification decision 16 April 2025
Issue Date: 16 April 2025
Issue 6 Certified since 23 April 2019
Date of the last unannounced audit: 18 January 2023 - 19 January 2023
At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter

L. Moran

Authorised by
Liz Moran
Business Manager
SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
t +44 (0)151 350 6666 - www.sgs.com

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organisations available on www.fssc.com

Page 1 / 1

台灣德麥食品

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) 認證

食品安全体系认证证书

证书编号：CQC23FS01104ROM/3200

兹证明

芝兰雅烘焙原料（无锡）有限公司

建立的食品安全管理体系符合食品安全体系认证(FSSC22000)的要求

食品安全体系认证方案要求包括：

ISO22000:2018、ISO/TS22002-1:2009 及 FSSC22000 附加要求（K.0 版）

食品链子行业类别：C2、C4

通过认证的范围如下：

中国质量认证中心
CHINA QUALITY CERTIFICATION CENTRE

芝蘭雅烘焙原料（無錫）有限公司

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) 認證

(二)FSSC 22000 認證升級

德麥食品追求食品安全向來不餘遺力，在台灣市場於 2013 年取得 ISO 22000 及 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 認證外，更於 2019 年 04 月升級取得 FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) 認證 ，並於2025年04月更新版本至6.0。

中國大陸市場於 2013 年取得 ISO 22000 及 HACCP 認證，於 2020 年亦升級取得 FSSC 22000 認證。

FSSC 22000 是一項全球性、可審核的，也是目前最綜合全面的食品安全管理體系標準，一套全球認可的標準。

FSSC 22000

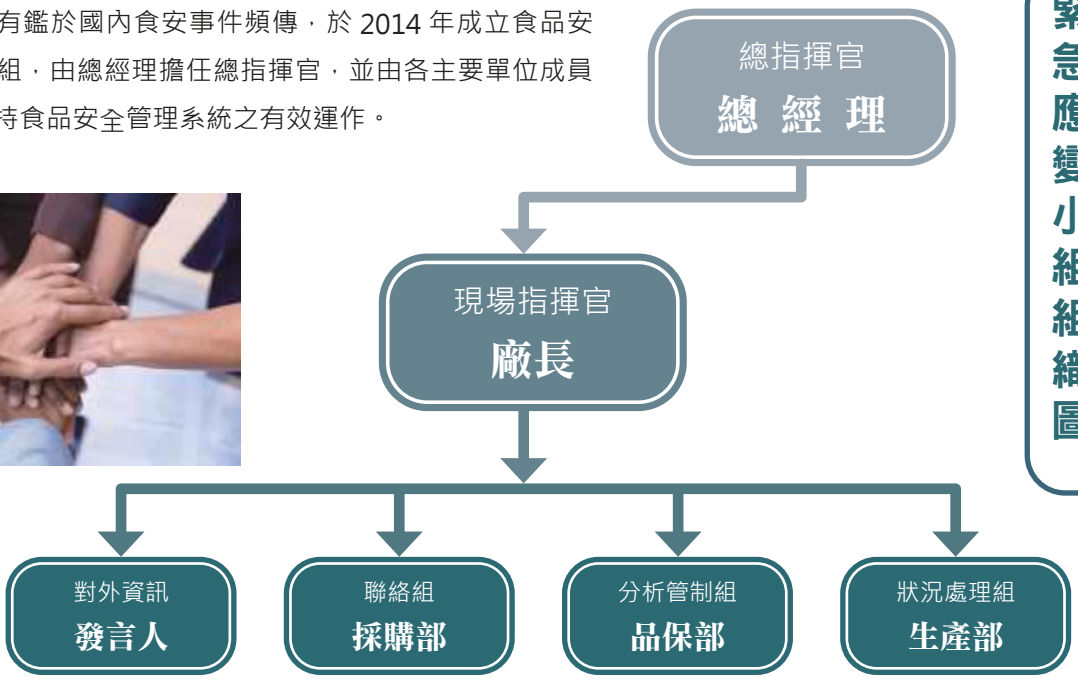
認證升級的優勢

- 可以讓消費者、烘焙客戶對德麥食品的食品安全更加放心
- 德麥食品的整體食材品質把控、更邁上了更高的台階。
- 我們的供應鏈管理更加精細化也更完善。
- 我們的食品能進入更高端的零售終端
- 德麥食品在行業中的地位將進一步鞏固。

食品安全緊急應變小組

德麥食品有鑑於國內食安事件頻傳，於 2014 年成立食品安全緊急應變小組，由總經理擔任總指揮官，並由各主要單位成員所組成，以維持食品安全管理系統之有效運作。

緊急應變小組組織圖



緊急應變小組成員執掌

總指揮官
負責指揮並督導緊急應變計劃之執行，以降低狀況影響程度。

現場指揮官
負責領導現場狀況處理，並督導各小組運作。

對外資訊
必要時對外發佈新聞稿及來廠關心單位之接待。

聯絡組
負責廠外支援單位之通報或聯絡，若狀況已造成危害時，做為對外善後處理之聯絡窗口。

分析管制組
分析狀況發生原因及可能危害之程度並做人員及物品進出管制。

狀況處理組
負責製程異常矯正，異常產品銷毀及狀況後生產線之復原。

（二）食品安全危機處理

當有回收訊息或原因發生時，如客訴案件、消費者或客戶要求、衛生機關或政府機構告知及廠內自行發現時，應盡速通知相關人員，由食品安全小組組長擔任召集人，通知相關部門迅速處理本訊息或原因。為防止、降低對客戶造成之損害，公司每一年依據成品回收作業程序進行產品模擬回收之演練。

2024 年無發生違反食品安全衛生管理法、食品標示相關法規及成品下架回收之事件，亦即產品下架次數為 0 次，下架產品總重量為 0 公噸，違反食品安全衛生標示事件 0 件，罰款金額計新台幣 0 元。

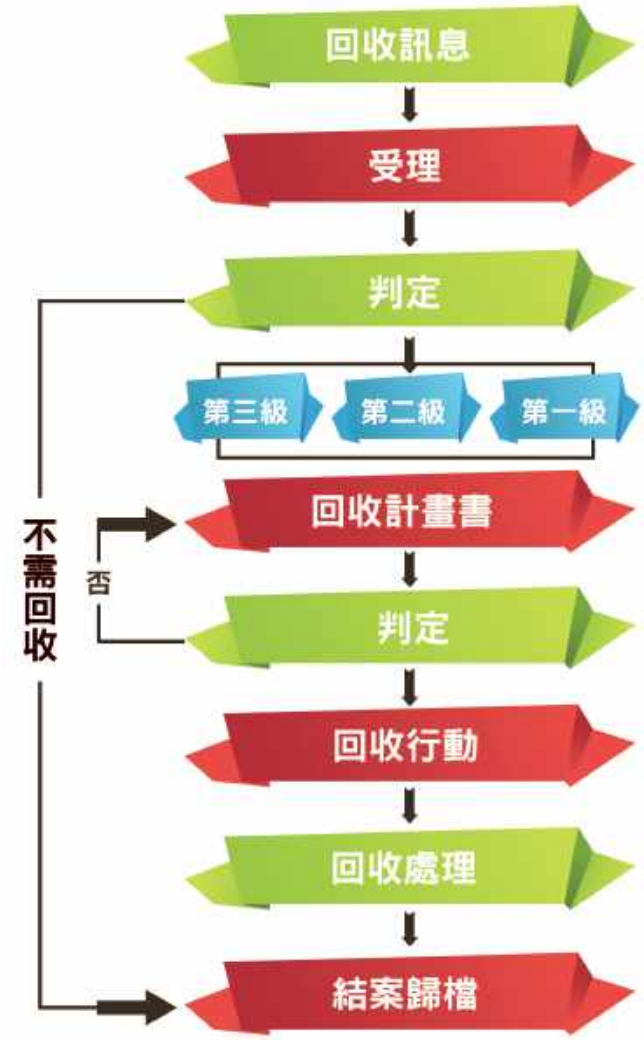
< 註 >

第一級：
係指食品預期可能對民眾健康造成死亡或重大危害者，24 小時內回收。

第二級：
係指食品預期或有可能對民眾健康造成危害者，三天內回收。

第三級：
係指食品預期不致造成民眾健康危害，但其品質不符規定者，七天內回收。

本公司於 2024 年度並未有產品需要依據本公司產品回收作業程序進行上述第一級到第三級產品回收的情事。



2024 年 產品下架 0 次

2024 年 產品下架總重 0 次

2024 年 違反食品標示 0 次

食安檢測

(一)品保單位人員組成及分工

德麥食品於 2000 年底成立品保部門，目前聘有專業之品保人員共 4 人，並於 2013 年初設有簡易實驗室可做下列之檢測：

物理性檢查：依標準進行樣品之檢測，包括外觀、重量、糖度、水份等。

微生物檢查：依食品微生物標準進行樣品之檢測，包括：總生菌數、大腸桿菌 (群)、腸桿菌科、沙門氏菌、李斯特菌、金黃色葡萄球菌等。

林碧嫻 證書/相關訓練 HACCP60A、60B ISO22000內部稽核員教育訓練 烘焙丙級-蛋糕 FSSC22000 6.0教育訓練	工作職掌 依據政府公告安排計劃執行、分配部門工作 法規蒐集及更新 產品送檢、檢驗報告結果確認、統整 客訴品質異常處理及追蹤 供應商評鑑安排與執行 新產品審核、原廠資料蒐集 規格書、表單、聲明書撰寫 食安事件處理 工廠環境衛生管理與衛生教育訓練 食品安全與品質系統之規劃建立執行與查證確認
林維誼 證書/相關訓練 HACCP60A、60B 烘焙丙級-蛋糕、麵包	工作職掌 非登不可、非追不可系統維護 法規蒐集及更新 客戶訪廠評鑑安排及陪同 新產品審核、原廠資料蒐集 規格書、表單撰寫 食安事件處理 工廠環境衛生管理 食品安全與品質系統之規劃建立執行與查證確認
張健國 證書/相關訓練 HACCP60A、60B 食品檢驗分析丙級 ISO22000內部稽核員教育訓練 儀器量測與校正管理 FSSC22000 6.0 教育訓練	工作職掌 供應商成品檢驗紀錄表彙整 病媒防治資料彙整 量測儀器資料彙整 自製品原料驗收 自製品檢驗 原料品質異常處理及追蹤 規格書、表單撰寫 食安事件處理 工廠環境衛生監測 食品安全與品質系統之規劃建立執行與查證確認
邱鎮祥 證書/相關訓練 HACCP60A、60B FSSC22000 6.0 教育訓練	工作職掌 非登不可、非追不可系統維護 新產品審核、原廠資料蒐集 規格書、表單撰寫 食安事件處理 工廠環境衛生管理 食品安全與品質系統之規劃建立執行與查證確認

（二）產品的檢測機制

2024 年度德麥食品台灣地區的營收比重，原物料及商品買賣約佔 97%，而預拌粉加工之自製比重僅占約 3%，因此，關於產品的檢驗機制，說明如下：

1. 原物料及商品抽檢

依據原料性質不同進行分類，參考衛福部所公告之衛生標準、規範以及指引制定檢驗標準，不定期抽檢 (包含進貨檢驗)，2024 年度外購品抽檢品項 569 項，抽檢項目總計 1137 種，不合格品項為 26 項，合格率 95.43%，其中不合格品項多屬於各國食品衛生法規與國內針對農藥殘留標準不盡相同所致，由於我司通過檢驗，不合格產品不予進貨，隨即退運，並提供國內食品衛生法規之規範條件予以該供應商，後續以取得符合國內規定之產品。

產品檢驗依循標準：

06 乳品類

1. 動物用藥殘留標準
2. 食品中污染物質及毒素衛生標準
3. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
4. 食品中微生物衛生標準
5. 食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範

07 油脂類

1. 食品中污染物質及毒素衛生標準
2. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
3. 食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範

08 糖類

1. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

09 嗜好性飲料類

1. 農藥殘留容許量標準
2. 食品中污染物質及毒素衛生標準
3. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
4. 食品中微生物衛生標準

10 調味料及香辛類

1. 農藥殘留容許量標準
2. 食品中污染物質及毒素衛生標準
3. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

11 加工調理食品類

1. 食品中微生物衛生標準
2. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

12 其它

1. 食品器具容器包裝衛生標準
2. 降低食品中塑化劑含量之企業指引

目前本公司設置之實驗室為簡易型實驗室，僅以物理及微生物檢驗為主，2024 年度發生相關費用約 869 仟元，佔 2024 年度個體財務報表營收 3,688,361 仟元之 0.02%。目前以透過第三方檢驗為主要檢驗方式，2024 年度檢驗費為 2,346 仟元，顯示本公司對食品安全的重視程度。

2. 自製品檢驗

德麥食品工廠生產線通過 FSSC22000、ISO22000、HACCP 的認證。近來食安事件頻傳，除了從源頭供應商進行管理、自製品進行產品檢驗，也新增環境監測計劃，針對加工廠區環境衛生進行微生物檢驗，以確認環境安全。

對於公司自製品，如預拌粉、改良劑、貝果、淋面、塔殼等商品，進行危害分析，依據其化學性、物理性、生物性潛在危害實施管制點判定，以確保食品安全監控完整性。產品進行微生物、水分、糖度等檢驗，確保產品品質無虞。2024 年度針對本公司自主實驗室檢驗約有 1,031 項，其中包含水份 421 次、微生物 479 次、糖度 131 次，均為合格產品；為強化品質管控，另抽驗自製品並委由第三方檢驗，共計 19 個品項，36 個種類，合格率亦達 100% 顯示本公司自主檢驗符合第三方檢驗單位之標準。

但為持續降低原物料的食品安全風險，不斷地透過年度內部稽核以及管理審查會議，檢視管理系統是否符合實作流程，確認系統有效管控與監測食品安全。

若發現有未依矯正措施要求單，提出缺失改善對策以及再發生防止措施，以改正內部稽核之缺失。針對高風險性之原料提升抽驗頻率，更改為逐批檢驗，並訂立成品微生物 (總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群) 標準，以確保產品生產製程、工廠環衛生安全，並為提升產品品質與食品衛生安全標準，持續對於 FSSC22000 食品安全管理系統進行改善。目前廠區內原物料 (含包材) 皆於系統中編列批號，可於系統內進行追蹤追溯，確實控管原物料，降低發生食安事件之可能性。

2024 年食安相關強化或改善措施說明

項目	相關強化或改善措施說明
品保部人員配置	➢ 新增 1 位品保同仁
食品安全管理系統	➢ 聘請顧問輔導 FSSC22000 系統版本更新
食品安全管理系統目標	➢ 實際訪廠 8 家供應商，評比皆有達到優良 ➢ 自製品客訴案件達成平均每月 7 件以下 ➢ 人員、設備、水質、微生物等檢驗異常達成每年發生率 5 件以下。 ➢ 原料驗收異常達成平均每月 4 件以下。
稽核結果	➢ 2024 年外部稽核(含客戶/衛生單位) 生產部被稽核 2 次；倉庫被稽核 8 次。皆已改善完成，且大部分有執行後續教育訓練 ➢ 2025.02.20 已完成內部稽核，共開立 10 個不符合事項。 有 3 件與文件相關，7 件與現場相關，品保人員已針對產線人員加強環境衛生安全等教育訓練。缺失皆已改善完成。 ➢ 2024 年完成供應商評核總共 66 家，等級優良爲 50 家；等級普通爲 16 家。
溝通活動	➢ 2024 年進行 7 次生產部門食品相關教育訓練；1 次的機器教育訓練；1 次倉儲部門食品相關教育訓練 ➢ 每月查詢與公司相關之新增法規並 email 告知全體同仁

衛生與品質

德麥食品基於有效且持續性提升烘焙原物料及產品之食品衛生、食品安全與品質，每年皆依據內部規章及品保制度，特別是 FSSC22000、ISO 22000 及 HACCP 之相關規範，針對本公司從業人員、工廠及相關作業場所、設施衛生管理進行查核及評估，若有發現異常情況時，除立即要求相關單位進行改善外，同時保留完整的追蹤改善記錄，從產品原物料之源頭、加工過程，盡量做到滴水不漏之防護，讓德麥食品之下游客戶、消費者均能使用最安心無虞的產品。

本公司品保部及稽核單位則扮演起各項作業的稽查，期望透過完善的查核機制、監督管理下，強化品質衛生管理，在符合各項標準以及法規要求，除採自主性管理外，更不定時透過第三方檢測單位進行產品檢測，以期將可能發生的危害因子降至最低。實地查核的過程，品保部門對所應執行作業項目逐項檢查確認是否相符，不符規定者，即納入當年度建議改善事項並予以追蹤，並於當年度即改善完畢。

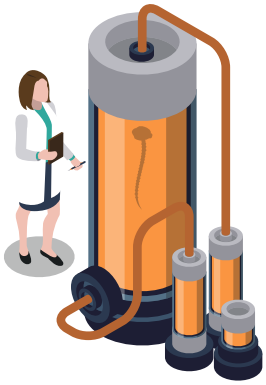
本公司雖然在台灣地區自製的比重較小，但對於食品安全防護仍相當重視，包含廠房設施、設備及器具、人員管制與衛生教育訓練、廢棄物及病媒防治等，並由品保單位依據「衛生檢查管理程序」進行稽核。

廠房設施部分：

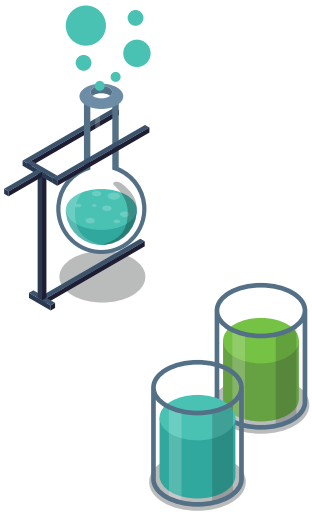
基於防止原料、物料、半成品及成品間發生交叉污染，各作業區均有效區隔。依據清潔度之要求，依序為「分裝區」、「混料區」、「備料區」、「倉庫」及「緩衝區」。人員進入作業區前須更換工作服、穿戴鞋套、戴髮帽、著防塵衣，應先經過「空氣浴塵室」清除衣物上之灰塵及洗手消毒之步驟方可進入，且不得蓄留指甲、塗指甲油及配帶飾品如戒指、手鐲、項鍊、耳環等，並不可化妝及塗抹藥品間接污染產品。

設備及器具部分：

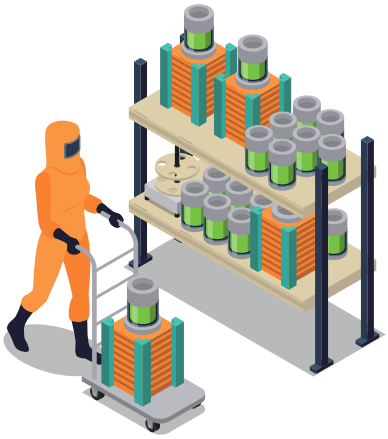
基於維護與製造有關之設備或器具之清潔，以產品之安全衛生，有效減少機械設備粉塵聚積或是微生物的滋生，防止機械設備之污染產品，且本公司使用之設備構造及設計屬於易清洗、消毒、無銳角，用於製造、包裝之設備應每日清潔並消毒，品保人員每月進行一次「設備抽樣塗抹檢驗」以及「空中落菌檢驗」，並將結果記錄於「微生物塗抹紀錄表」，定期稽查設備及器具是否合乎衛生標準。



人員管制及衛生教育訓練：



本公司重視作業人員健康狀況，每年定期進行健康檢查，避免聘用患有可能造成食品汙染疾病之人員，從事食品生產工作，而影響食品安全。同時為了提升同仁們的食安意識及增進對食安的專業知識，本公司於 2024 年間規劃一系列課程，有食品安全防護、食品衛生安全、重要管制點監控，工安 & 生產設備維護、HACCP 實務、FSSC22000 版本更新輔導等課程，也聘請外部講師進行 CPR（心肺復甦術）及 AED（自動體外電擊器）急救課程，對公司同仁進行內外部的教育訓練。於 2024 年間，針對食品、人員、設備安全等相關教育訓練時數達 534.5 小時，受訓總人次達 380 人次。教育訓練影響之工廠生產百分比為 100%。

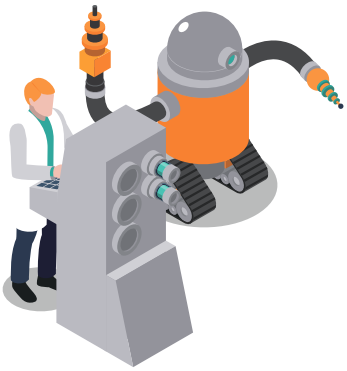


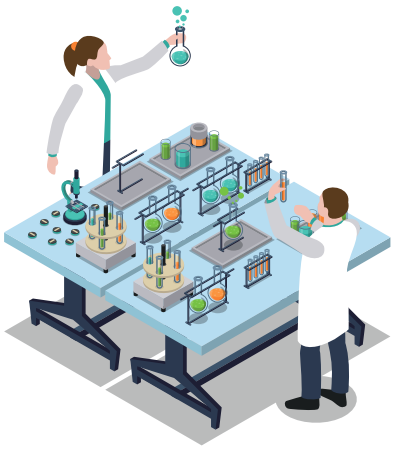
廢棄物及病媒防治：

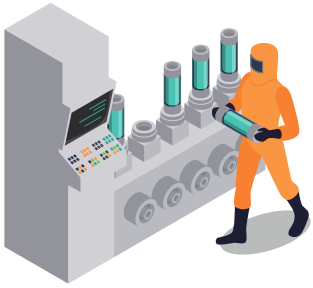
為正確且有效地處理廠房廢棄物，以維持廠房設施環境衛生，避免環境污染，確保產品之安全衛生，並防治廠房及環境病媒之孳生，維護原物料加工場所及產品之衛生安全。

廢棄物處理原則，以每日清運一次，並進行紙類、塑膠類及一般垃圾進行資源回收，以維護環境，善盡身為企業公民的責任。

病媒防治原則，除了廠房出入口裝設防蟲簾、空氣簾或快速捲門，管制飛蟲侵入，並每月定期由專業合格廠藝康企業股份有限公司及康庭環境股份有限公司，針對本公司包含辦公室、工廠、各辦事處進行消毒，包含蟲害、蟑螂、老鼠等容易造成傳染之病媒，2024 年度本公司病媒防治、消毒費用等共花 546 仟元，較去年度增加 6 仟元。







合作廠商

本公司擁有來自於 20 個國家或地區，全部供應廠商共計有 284 家廠商，國外供應商共計有 84 家，國內供應商計有 200 家，其中有 163 家供應商，取得食品衛生安全管理體系認證 (如 ISO 22000、HACCP、FSSC 22000、BRC、IFS 等) 之合格供應商。其中向完成評鑑的供應商之採購金額，約佔全體進貨 96.62%。本公司針對國外供應商採購金額約佔 90%，國內供應商採購金額約佔 10%，主要之重要供應商多為歐美日知名國際大廠。

COOPERATION MANUFACTURERS

德麥食品秉持「把世界帶進台灣，帶德麥走向世界」之經營方針，為專業進口烘焙原料供應商及服務商，以提供歐美及日本等先進國家之高級且優質的烘焙原物料為主要業務，並以「食品安全」為德麥食品設立之宗旨與責任，故引進之國外廠商多經過嚴格篩選，以歐美或日本等先進國家之知名品牌為主，其中不少國外供應商為百年企業，在歷經長時間的品質淬鍊與考驗下，所構築的企業信譽，對於產品原料的品質，又多了一層保障，加上歐美日先進國家之整體品質管理體制及該國政府監督亦屬嚴格，且本公司亦自主不定期將產品檢送第三方檢驗單位檢測，係為確保任何送到客戶 / 消費者手中之產品均屬安全無虞，且值得信賴的優質產品。

本公司針對供應商評鑑，依據「供應商管理標準作業程序」以及「採購管理標準作業程序」之規定，以每 3 年為一周期，將完成所有常備品供應廠商之評鑑，包含書面審查及實地審查二部分。依據本公司統計截至 2024 年底尚有交易往來之國內外供應商已完成評鑑共有 222 家，約佔常備品供應廠商 284 家之 78.17%，均屬於合格供應商。

採 購 策 略

由於烘焙原物料之來源，主要來自於農產品，而台灣並非農產品主要生產國，農產品價格容易受到全球供需、氣候條件、匯率因素、油價導致的運費高低之影響而波動。本公司採購主要以進口烘焙原物料為主，國外採購約佔 90%，國內採購為輔，約佔 10%。

原物料及商品採購會配合公司不同階段的營運發展策略，強調產品品質、產品品牌、市場需求、供貨穩定度、價格合理性、運送條件等因素下，採公平、公正的與合格供應商進行合作，藉此希望與供應商成為長期的合作夥伴關係，一起扮演落實企業社會責任，建立誠信、有良知的永續經營企業。

本公司合作供應商評鑑程序，包含書面評鑑跟實地訪廠二大類，說明如下：

合格標準：優良 (優 =3)、普 (劣等於或小於 0)、不合格 (劣等於或大於 1)

本公司針對常態性原物料 (不包含一次性採購、客戶調貨、包材、器具、報關行等) 之採購政策，僅與合格供應商進行合作，以保障公司權益與客戶 / 消費者權益。

(一) 書面評鑑

	優	普	劣
認證及證照	擁有國際認證	有公司或工廠證照	有公司或工廠證照
產品品質	一年內收到客訴10次(含)以下	一年內收到客訴15次(含)以下	一年內收到客訴15次以上
貨物交期	供應商實際交期與預交日誤差在15日(含)以下	供應商實際交期與預交日誤差在30日(含)以下	供應商實際交期與預交日誤差在30日以上

(二) 實地訪廠

本公司實地訪查係依據 GHP(食品良好衛生規範準則) 制定訪查項目，包含核實供應廠商基本資料、參觀供應廠商廠區環境、設施、了解生產過程、衛生管理、倉儲過程、組織人事、品質管理各環節綜合評比後，進行供應商分級。

國際標準

德麥食品自設立以來，為專業之烘焙原物料供應商及服務商，一直以來深耕下游客戶的二大服務，即是幫下游客戶「創造利潤」以及「把關風險」，其中創造利潤，包含引進符合國際時尚潮流的烘焙原料、烘焙師團隊提供下游客戶具創意、時尚的烘焙產品，讓下游客戶能持續推出健康、美味、符合潮流的烘焙產品，而使下游客戶能夠賺到錢，進而增加對德麥食品的依賴。而「把關風險」則是提供讓下游客戶 / 消費者使用安心無虞的原物料，避免使用黑心原物料，而損毀下游客戶商譽，從源頭把關，是身為烘焙產業上游的原物料業者之德麥食品對下游客戶的承諾。公司針對採購的廠商以具有下列之國際相關品質與管理等認證標準廠商為主。

2024 年度，採購符合國際相關品質與管理認證之產品佔整體採購金額為 90. 86%。

- BRC 英國零售聯營企業全球標準驗證 (BRC Food Technical Stander)
- IFS 國際食品標準驗 (International Featured Standard)
- ISO 22000 食品安全管理系統驗證
- FSSC 22000 食品安全系統驗證 (Food Safety System Certification)
- SQF 食品安全品質標準
- HACCP 危害分析重要管制點系統（Hazard Analysis and Critical Control Points System）

法令遵循

由於食安事件對於食品產業來說至關重要，因此主管機關陸續推動多項食品安全法規，以保障消費者「食」的安心；而本公司經營理念及產品策略一直強調「高品質」元素，故目前食安法規的嚴格執行，反而有利於本公司產品策略的執行，更可高競爭者進入門檻，對本公司並無產生不利之影響，符合本公司之營運模式。

衛生福利部基於風險管控為考量，並因應劣質油品等食安事件發生時，有效掌握有問題產品之流向及其原料來源，以迅速杜絕該等產品繼續供應。自 2014 年 10 月 27 日公告指定「食用油脂業」、「肉類加工食品業」、「乳品加工食品業」、「水產品食品業」、「餐盒食品業」、「食品添加物業」、「基因改造食品原料輸入業」及「應標示基因改造食品」及「標示非基因改造食品」等 9 大類食品業者，應建立食品及相關產品追溯追蹤系統。其中「食用油脂業」自 2014 年 10 月 31 日起施行，「肉類加工食品業」等 8 類業者自 2015 年 2 月 5 日起施行。而本公司為配合衛生福利部「非追不可」政策之執行，2024 年本公司依法規要求或自願進行產品溯源，針對本公司「食用油脂」之烤盤油產品、「乳品加工食品」之乳製品、「食品添加物」之香精、「大宗物資」之麵粉與糖、「市售包裝乳粉及調製乳粉」等產品共約計 282 項進行追蹤，完成登錄比率為 100%。其銷貨金額約占總銷貨金額之 61.74%；另加計自主管理品項，與法規要求者合計，其銷貨金額約佔總銷貨金額之 99.37%。

衛生福利部為減少食品中的縮水甘油脂肪酸酯 (Glycidyl fatty acid esters, 以下簡稱 GEs) 含量，增訂了 GEs 限量規定，另針對供為生產嬰幼兒穀物類輔助食品及嬰幼兒副食品之食用油及脂肪，加嚴限量管理。GEs 污染物質主要是來自油脂經高溫精煉後所產生，由於 GEs 經人體消化道分解後，將產生可能具有人體健康危害之縮水甘油 / 環氧丙醇 (Glycidol)，我國於 2021 年 7 月 1 日起優先針對嬰幼兒食品，正式實施限制 GEs 之含量。鑒於食用油脂中 GEs 之來源，可能於輸入之原料油脂中即含有，自民國 2024 年 1 月 1 日起，凡於市場流通販售之食用油脂，應符合本次增訂之標準。

本公司遵循法規，已要求國外供應商配合 , 將食用油脂原料更換成低 GEs 之原料 , 輸入油脂也再額外進行縮水甘油酯的檢驗 , 皆符合標準。

本公司產品標示 100% 係依循食品安全衛生管理法規範，清楚地標示品名、內容物名稱、淨重、容量或數量、食品添加物名稱、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址、原產地、有效日期、營養標示、含基因改造食品原料、其他等資訊，以供消費者比較及選擇商品。

本公司遵循食品安全衛生管理法以及主管機關所公告之食品安全相關規章，將其區分為以下五大範疇：

01 食品製造及衛生安全管理

1. 食品安全衛生管理法施行細則
2. 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法
3. 食品安全管制系統準則
4. 食品良好衛生規範準則
5. 食品業者登錄辦法
6. 食品工廠建築及設備設廠標準

02 食品輸入及查驗登記

1. 食品與相關產品查驗登記業務委託辦法
2. 輸入食品系統性查核實施辦法
3. 食品添加物查驗登記相關規定
4. 食品及相關產品輸入查驗辦法

03 食品標示及廣告

1. 包裝食品營養宣稱應遵行事項
2. 得免營養標示之包裝食品規定
3. 食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項
4. 包裝食品營養標示應遵行事項
5. 食品過敏原標示規定
6. 市售包裝冷凍食品標示規定
7. 有容器或包裝之食品原產地標示相關規定

04 食品衛生標準

1. 一般食品衛生標準
2. 農藥殘留容許量標準
3. 動物用藥殘留標準
4. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
5. 食品中污染物質及毒素衛生標準
6. 食品中微生物標準

05 其它

1. 國家標準 (CNS)
2. 消費者保護法

除了遵守上述法令外，另安排人員不定期依主管機關網站公告、公文函釋更新，經品保部討論，以信件、會議及時回饋相關單位主管，視情況需要於全體員工會議、教育訓練佈達修改之食安法規及作業規範。同時透過內部稽核制度、主管機關查核、客戶訪廠稽核、第三方驗證單位稽核確保修改之法規有效作業與執行，於不足之處立即修正或研擬改善計畫，建立更完善制度以控管食品衛生安全。

德麥食品各單位皆關注各自領域相關政策及法定變更，故本公司 2024 年並無因違反法規而受罰之情事。

肆 幸福職場
BLESSED WORKFORCE

- 員工結構
- 人才培育與發展
- 員工權益維護
- 薪資報酬與福利制度
- 促進勞資和協
- 職業安全與健康

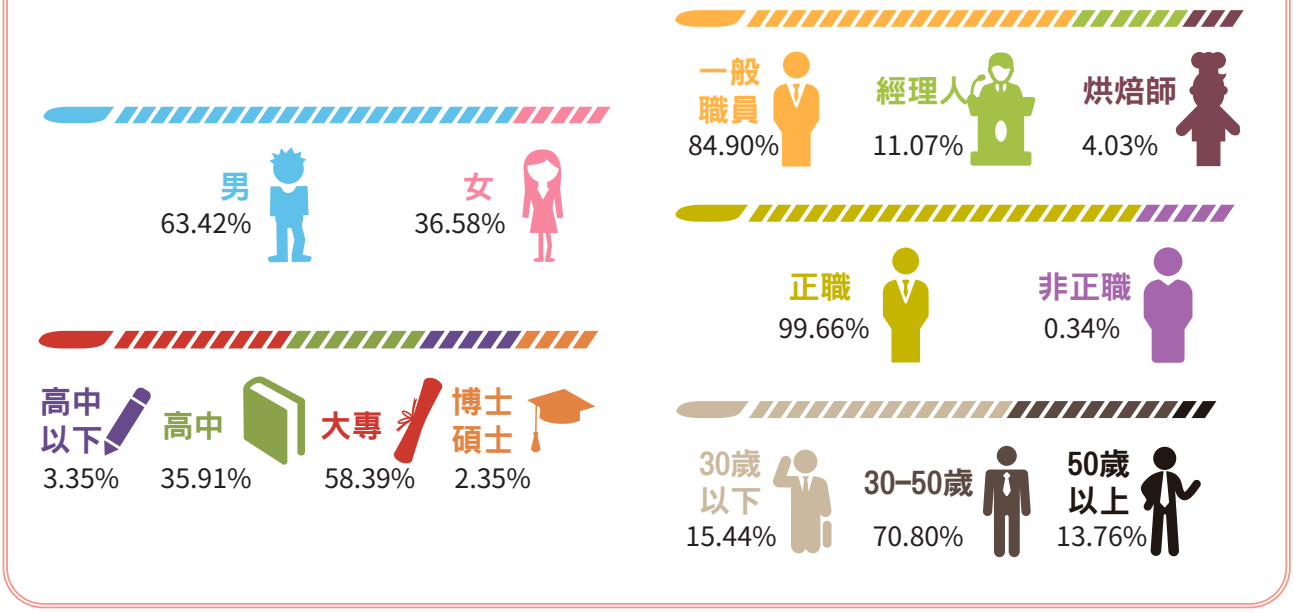
員工結構

員工是企業最寶貴的資產，本公司認為全體員工上下齊心、攜手合作，定能為企業帶來成功，而員工是公司永續發展的重要夥伴，所以我們提供員工分紅、年終獎金等福利措施，並重視員工的教育訓練，帶領員工與公司共同成長，且依勞基法及其他相關法規維護員工的合法權益，並設立職工福利委員會、投保員工團體保險，另依照相關法令訂定各項人事規章及福利制度，來保障員工權益，並設置員工信箱及改善提案制度，使勞資雙方有良好的溝通管道。我們以各項完善的福利措施及提升職場友善環境，來打造優質和諧充滿幸福的職場，所以本公司勞資能共存共榮，資深員工也願意繼續為公司效力。

截至 2024 年底，本公司台灣地區員工人數為 298 人，男女比率約為 63%:37%，平均年資約 7.53 年，平均年齡為 40.07 歲，員工組成基本概況、性別、年齡層、學歷分佈如下：

項　目		30 歲以下		30-50 歲		50 歲以上		2024 年底
		男	女	男	女	男	女	
員工人數	經理人	0	0	17	2	10	4	33
	一般職員	22	23	123	61	17	7	253
	研發人員	0	1	7	1	2	1	12
	合計	22	24	147	64	29	12	298
	正職	22	23	147	64	29	12	297
	非正職（試用期及臨時員工）	0	1	0	0	0	0	1
平均年歲		26.64	25.46	39.82	40.17	55.58	55.67	40.07
平均服務年資		1.95	1.33	6.80	6.73	17.34	19.75	7.53
學歷分布比率	博士、碩士	2.35%						
	大專	58.39%						
	高中	35.91%						
	高中以下	3.35%						
	合計	100.00%						

員工結構圖



本公司尊重兩性就業平等機會，男女比重約 63.42% : 36.58%。而以年齡結構而言，約有 15.44% 的員工年齡在 30 歲以下 (年輕世代)、70.80% 員工介於 30~50 歲 (中生代)、13.76% 員工屬於具有經驗的壯年期，整體員工結構來看，擁有年輕活力、務實執行、經驗傳承的完美組合。另除了 0.34% 屬於臨時工或試用期的員工外，高達 99.66% 為正職員工，顯示本公司屬於提供員工長期穩定的工作環境。同時本公司組織相對扁平化，11.07% 員工屬於高階管理階層，84.90% 基層員工，加上本公司重視產品的研發創新，烘焙師團隊也占了 4.03%。

本公司在員工多元就業方面，針對少數較弱勢的族群，也略盡社會公民企業的責任，針對身心障礙、弱勢員工以及原住民等族群的聘用，2024 年度占整體員工比率約 1.68%，約與 2023 年度相當。

年度	2024			2023		
類別	身心障礙	弱勢員工	原住民	身心障礙	弱勢員工	原住民
人數	1	1	3	1	1	3
佔員工總人數 %	0.34%	0.34%	1.00%	0.35%	0.35%	1.05%

在人員異動上，2024 年新進與離職人數其年齡層、性別及員工性質分析如下表：

項　目		30 歲以下		30-50 歲		50 歲以上		2024 年底
人　員		男	女	男	女	男	女	
初期員工人數		26	31	138	69	15	7	286
本期新進人數		13	8	26	9	0	0	56
本期離職人數		6	2	21	12	0	1	42
退休、資遣及其它人數		0	0	1	0	1	0	2
員工年齡區間異動調整		(11)	(13)	5	(2)	15	6	0
期末員工人數		22	24	147	64	29	12	298
離職員工性質分析(含退休資遣等)	經理級以上	0	0	1	0	0	0	1
	一般職員	6	2	21	12	1	1	43
	研發人員	0	0	0	0	0	0	0
	合計	6	2	22	12	1	1	44
離職率		25.00%	7.27%	15.44%	18.05%	4.55%	10.53%	15.07%

本公司 2024 年度的新進員工人數為 56 人，離職員工人數為 42 人，離職率為 15.07%，離職員工主要為較基層的人員，且多為到職一年內離職者，原因大多為個人生涯規劃或環境不適應等因素。而本公司高階主管、研發人員則相對穩定，且本公司已建立完善的交接制度，依不同年資及職務內容要求長短不一之交接期，且均妥善安排相關人員承接空缺，所以員工離職對本公司在經營管理的運作影響不大。

薪資報酬與福利制度

（一）員工薪酬

本公司的薪酬包含本薪及獎金，員工的敘薪優於勞基法法定基本工資，員工的薪酬核定是依職位、工作內容及年資做為參考標準，而薪資之給付公平且合理，不會因性別、種族等因素而有所差異，另依工作績效考核結果發放獎金及調薪。2024 年女性對男性基本薪資與薪酬比率為 81.02%，主係女性員工多為後勤人員。

2024 年度非擔任主管職務之全時員工人數及其薪資平均數 / 中位數與前一年度之比較表

年度	全時員工人數	薪資總額 (仟元)	薪資平均數 (仟元)	薪資中位數 (仟元)
2024	282	256,402	909	732
2023	277	230,923	834	684
差異	5	25,479	75	48
增加比率	1.81%	11.03%	8.99%	7.02%

註：非擔任主管職務之全時員工為非屬於台財證三字第 920001301 號定義之經理人 2023 年、2024 年揭露資訊業經勤業眾信會計師事務所查核。

本公司 2024 年度薪酬比率為 27.05(組織薪酬最高個人之年度總薪酬 / 所有員工除最高薪酬之個人之年度總薪資中位數)，年度總薪資報酬變化率為 0(組織薪酬最高個人之年度總薪酬增加百分比 / 所有員工除最高薪資之個人之年度總薪酬中位數增加百分比)，其中組織薪酬最高個人年度總薪酬為其餘員工年度總薪酬中位數的 27.05 倍，主係公司依據職級與績效等各種層面進行評估並發放相應報酬，而組織薪酬最高個人年度總薪酬增加百分比為負數，係總經理為獎賞績效優良員工，而減少領取經營獎金，分發給員工，且依據上表數據可知本公司 2024 年薪資平均數成長 8.99 %，顯見本公司提供基層員工一個薪資水準穩定成長的幸福職場。

（二）績效考核與職涯發展

為激勵員工提升員工表現，並留住人才，本公司將員工劃分為業務單位及後勤單位並制定相關的績效考核制度，且不分年齡性別一律定期接受績效考核與職業發展檢視，故占比皆為 100%。

1. 業務單位

本公司業務單位績效考核主要指標為銷貨毛利，每週晨會將報告各業務之毛利達成率以供該業務人員及區域主管追蹤，公司年終及績效獎金將毛利作為基礎並參酌業務人員的獎懲、出勤狀況、日報表、會議參與及逾期帳款追蹤狀況等作適當調整。

2. 後勤單位

本公司後勤單位績效考核主要指標為工作態度、品德操守、工作品質、工作效率、出勤狀況等，並參酌獎懲及其他特別貢獻作適當調整。

（三）員工福利措施

本公司照顧員工之福利除公司提供之福利措施外，為了讓員工的生活與工作能達到平衡，並成立職工福利委員會負責執行職工福利的相關項目，員工福利良好，頗獲員工贊同。

公司福利措施及職工福利委員會之福利措施如下：

項　目	公　司		福 委 會	
	福利內容	使用人次	福利內容	使用人次
基本福利	 ●團保（5 百萬意外險、6 萬意外醫療險） ●勞健保 ●年終考核獎金 ●尾牙摸彩 ●育嬰假	全體員工 	生日禮金	2024 年 269 人 $ 253,200
				2023 年 267 人 $ 249,500
			佳節禮金（中秋、端午）	2024 年 546 人 $ 513,000
				2023 年 533 人 $ 496,400
			婚喪喜慶	2024 年 26 人 $ 54,300
				2023 年 30 人 $ 60,600
			傷病慰問	2024 年 10 人 $ 19,200
				2023 年 11 人 $ 16,800
			員工旅遊	如下表（三）
			員工子女獎學金	2024 年 112 人 $ 104,500
				2023 年 82 人 $ 78,500
			生育禮金	2024 年 5 人 $ 10,000
				2023 年 7 人 $ 14,000
健康檢查	生產部門員工健康檢查	每年 1 次		
	非生產部門員工健康檢查	2 年 1 次		
其它福利	新（舊）制退休金提撥	全體員工	員工之直系長輩年滿 70 歲者敬老禮品	2024 年 86 人 $ 74,997
				2023 年 106 人 $ 87,980
	首次年資滿三年者，頒發金戒指乙只。	2024 年 17 人		
		2023 年 22 人		
	2015 年起員工年資滿 15 年者，頒放黃金金塊乙面。	2024 年 3 人		
		2023 年 2 人		

育嬰留停統計如下：	性別	
	男	女
2024年符合育嬰留停資格人數	0	3
2024年實際申請育嬰留停人數	0	3
2024年育嬰留停應復職人數	0	1
2024年實際育嬰留停已復職人數	0	1
復職率	不適用	100%
2023年實際育嬰留停復職人數	0	1
2023年育嬰留停復職後持續1年未離職	0	1
留任率	不適用	100%

（三）國內外旅遊補助及年終尾牙

本公司視每位員工為「德麥大家庭」的一份子，鼓勵員工邀請其眷屬參與公司舉辦的各項活動，包含員工旅遊及年終尾牙，讓工作與家庭能夠更緊密，除了可以紓解一年工作的辛勞外，更可讓員工之間的家庭能夠多交流，因此，每年都組織員工國內外旅遊，原則上是 1 年國內旅遊，1 年國外旅遊，年資滿 2 年以上的員工都全額補助，年資未滿者的則依比率補助。而象徵著團圓的年終尾牙，更是廣邀員工親友參與，以豐富活動內容，來犒賞每一位員工辛勤的付出。

年　度	2023	2024
國　內　外	國外	國內
人　數	180 人	169 人
旅遊補助費用總金額（元）	4,468,037	2,100,075
平均每位旅遊補助費用（元）	24,822	12,426

（四）休閒活動

羽球社活動

羽球社的開始源於一群喜愛羽球的夥伴，希望藉由這個老少咸宜，又可充分達到效果的運動，讓更多夥伴一起同樂並促進健康。自 2019 年 7 月成立羽球社。每周固定的時間，在總部附近的體育中心租借羽球場，方便夥伴下班後免除舟車勞頓奔波，便可在球場上盡情飆汗。

2024 年共舉辦 102 場次，有員工 900 人次參與。

登山社活動

自 2019 年 10 月成立登山健行社，不定期舉辦一次活動，鼓勵員工眷屬共同參與，藉由養成規律的運動習慣，增進健康，親近自然，進而增進彼此間交流與聯誼情節，凝聚團隊向心力。2024 年共舉辦 3 次活動，總共 64 人次參與。

人才培育與發展

本公司產品銷售策略係「致力於價值的提升，而非價格的競爭」，而要達成此目的，唯有持續性的進行「員工培訓」，因此，本公司為有效提升員工專業素質及工作技能，內部定期施行職前及在職訓練，於新進員工到職後即實施職前訓練，另於每月對全體業務、研發技術部、管理部進行專業知識教育訓練，以建立有效之職涯能力發展培訓計畫。

2024 年度本公司教育訓練統計資料及說明

(一) 新人訓練

於新人報到時不定期辦理為期一星期之教育訓練，期使新進員工針對公司沿革、企業文化、烘焙基礎專業知識、公司前 20 大商品、客訴處理技巧及倉管送貨流程、以及公司各項內部規章，以系統的方式，教育與培訓新進員工。

訓練項目	班次數	總人次	總時數
新進人員	41	41	185
專業技能	45	1,254	8,214
總　計	86	1,295	8,399

(二) 各部門在職訓練

1. 業務同仁　每月召集全國各地業務人員、烘焙師、採購人員以及主要管理人員進行專業知識教育訓練，其內容涵蓋國內外食品展考察報告、國內外廠商訪廠報告、國內外各地流行商品分享、每月烘焙師講習會重點產品、產品經理負責產品競爭力分析、年度新品推廣、國外考察後分享等，目的除了讓業務團隊能充分掌握公司的營運策略方向、烘焙產業的發展動態外，更透過持續性地產品專業訓練，積累業務人員對產品知識與市場競爭對手的動態，更可透過業務技巧的傳承，有效提升業務團隊銷售能力，讓業務組織結構系統化、專業化。2024 年度每月全體業務會議的訓練相關費用支出為 1,933 仟元，顯示本公司對於落實業務團隊教育訓練的重視程度。

2. 後勤同仁　針對後勤同仁培訓部分主要為財會人員、稽核人員、品管人員等，除了法令規定的持續進修外，尚包括主管機關政策不定期的宣導，內容包含食安講座、公司治理宣導、國際會計準則的宣導與適用、永續報告書等座談會，本公司都積極派員參與，除了解主管機關的法令政策的動態外，也有助於本公司相關人員專業知識與技能的提升。

促進勞資和諧

（一）勞資間之協議情形

本公司定期召開勞資會議，並設置員工信箱及改善提案制度，讓員工可充分表達意見，針對公司營運方針，定期舉行報告會議向員工說明公司營運狀況。

（二）員工溝通管道

本公司設置員工信箱提供申訴機制及管道並即時妥適處理，凡任何有助於公司管理或制度或設施等改進方法、意見皆可提議，以提供員工工作及生活上之溝通與意見交流的橋樑。

員工權益維護

本公司認同並遵守「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公認之人權標準」，為維護各項員工權利，如僱用、工作時間、考勤、請假、獎懲、晉升等，除遵照政府有關法令規定外，公司亦依法辦理勞工保險及全民健保，並提撥職工福利金及退休準備金，同時並將相關員工之權益詳列入工作守則中，以保障員工權益，本公司力求公平、公正、公開的對待每位員工，並積極建立一個重視人權、免於歧視與騷擾的工作環境。本公司 2024 年並無雇用童工，亦未發生任何歧視事件，且無任何強迫員工勞動、侵犯員工人權或涉及侵犯員工利益等情事發生，亦未發現協力廠商有嚴重使用童工或強迫勞動之情事。

(一) 退休制度及實施情形

1 本公司員工之退休制度及辦法，依勞動基準法有關規定辦理 (舊制)，每月提撥退休金入台灣銀行專戶；本公司員工退休金之支付，係根據服務年資所獲得之基數及其退休時一個月之平均薪資計算。基數之計算係每位員工前十五年之服務，每服務滿一年可獲得二個基數，自第十六年起，每服務滿一年可獲得一個基數，最高以四十五個基數為限。每年底本公司由委託之精算師針對確定給付義務出具精算報告，截至 2024 年 12 月 31 日淨確定福利負債金額為新台幣 5,879 仟元 , 約佔個體總資產 0.13%。

2 自 2005 年 7 月 1 日以後，選擇適用勞工退休金條例者採確定提撥制 (新制)，並保留適用該條例前之工作年資，本公司依政府規定之工資分級表，按月提繳員工每月工資之 6%至勞保局員工個人專戶，員工得在其每月工資 6% 範圍內，自願另行提繳退休金。

(二) 獎勵措施

本公司本著盈餘分享員工之理念，於公司章程上明訂比率 (稅前純益之 2~10%)，以激勵員工參與熱誠。2024 年度共計有 251 名員工受惠，約占台灣地區正職員工之 84.23%，員工酬勞金額約為 19,056 仟元，讓大部分員工分享公司經營成果。

職業安全與健康

本公司依據勞動基準法及相關法令已訂定「工作規則」，並依照「性別工作平等法」、「性騷擾防治法」等法令維護良好之工作環境，藉以保障員工之工作權利。並依法辦理員工勞工保險、全民健保、退休金提撥等保障員工權益措施，本公司一向重視員工職業安全衛生之管理，除制定相關工作規則，並定期舉辦消防、工安檢查，以確保工作環境安全。

針對員工健康照護部分，不定期進行員工食安健檢、員工工作環境所設計的追加健檢、高階主管健檢、健康社團活動 (協助員工健康管理)、工作區域放置 AED 健康設備等各項內容。

本公司視全體員工身體健康為公司重要資產，為使公司對員工的健康照護完臻妥善，自 2021 年 11 月起特約職病科專科醫師及專任職護辦理臨場健康服務，並針對健康檢查異常員工進行關懷、照護及追蹤管理。

伍 社會共榮

Social prosperity

- 社會關懷落實
- 產學合作

社 會 關 懷

本公司除專注營運獲利外，也落實社會責任，本公司透過捐款、捐贈烘焙原料、產品予公益團體，並不定期安排烘焙師傅至特殊教育學校教導學生製作麵包、點心等烘焙產品，並響應學校活動義工招募等，達到關懷弱勢、社會共榮的目標。

中臺科技大學感謝狀

中華技字第 1130100001 號

感謝 德麥食品股份有限公司

於 113 年 11 月 25 日捐助本校「食品科技系烘焙教室發展基金」謹致此狀以表謝忱

校長 陳錦杏

中華民國 113 年 11 月 25 日

產學合作

本公司之子公司芝蘭雅 (無錫) 有限公司於 2024 年 07 月 25 日與 08 月 01 日，配合區台辦聯合團區委以 2024 年錫山區暑期研學夏令營活動為契機，開設烘焙 DIY 公益課程共 69 名青少年參加。

活動開始前，擁有專業烘焙技術和豐富烘焙經驗的老師早早準備好烘焙工具和原料，孩子們進入烘焙教室時都忍不住發出「哇！好香阿！」的感嘆。課堂上，老師們採取講解與演示相結合的方式展開教學，大部分孩子是首次接觸烘焙，不時提出疑問，老師們都耐心地答疑解惑，在老師們的教導下，孩子們大顯身手，圓滿地完成了水果蛋糕、黑森林蛋糕及奶油泡芙的製作任務，現場熱情高漲、香味四溢，大家紛紛表示，要把自己親手做的西點帶回家與家人們一同分享，傳遞美食與美好。

通過這次活動，讓孩子們感受到創造的樂趣和成功的喜悅，既提高了動手能力，又提高了獨立思考的協作能力。

陸 永續環境

SUSTAINNBLE ENVIRONMENT

- 公司未來管理措施
- 溫室氣體盤查
- 廢棄物管理
- 永續環境政策
- 汙水防治及排放
- 氣候變遷之風險與因應策略

為地球盡一份力減少碳排

近年來，極端氣候不斷地發生，也深深地影響著我們的生活，身為地球的一份子，沒有任何一家企業能將氣候議題置身於事外，德麥食品致力於開發低碳產品、減少汙染物的形成，以減少碳排放和對環境的衝擊。

德麥集團目前主要分布在台灣、中國大陸、馬來西亞、香港等四大市場，其中台灣市場佔德麥集團營業比重約 57%，而中國大陸市場占德麥集團比重約 30%，因此台灣及中國大陸二大市場即涵蓋本集團 約 9 成之營運規模。其中台灣市場自製生產比重僅約 3%，且主要是預拌粉之加工生產為主，對於電力需求、及廢水形成對環境之影響較小。

台灣自製品
3 %
比重佔比

廠房建築面積
41,000
平方公尺

德麥芝蘭雅為本集團重要子公司，位於中國大陸江蘇省無錫市錫山經濟開發區，擁有 2 個廠房，老廠約佔地 32 畝，目前承租給新麥機械使用，保留未來營運擴大時，做為物流中心之用途。新工廠佔地面積約 61 畝，廠房建築面積約 41000 平方公尺。主要設有預拌粉生產線、水果餡生產線、巧克力生產線、烤盤油生產線、防潮糖粉生產線等。

公司未來展望

一、公司未來管理措施

1. 為響應當地政府工信局所頒發「無錫市綠色工廠星級評定方法」的通知以及錫山經濟開發區的補貼政策，於 2024 年申報綠色工廠，現階段積極朝 ISO9001 質量、ISO 14001 環境、ISO 45001 職安、ISO 50001 能源等四大管理體系認證作出努力，以及產品碳足跡評價、溫室氣體核查報告、綠色工廠評價報告等投入，提升本公司綠色環保企業之良好形象。
2. 實現以「碳中和」為努力目標，藉由參與植樹護樹計畫碳匯或碳權方式以抵銷德麥食品本身之碳排放。
3. 預計討論未來將永續指標納入績效評估之可行性。

二、永續環境政策

德麥食品在企業發展的同時，體認到「發展永續環境」實為任何一企業所必須面對的挑戰與責任，堅持環境保護，珍惜資源，響應節能減碳觀念，以善盡環保公民之責任。具體落實的行動如下：

1. 採用節能省電的 LED 燈具及變頻空調
2. 推行 E 化及回收紙使用，有效節省紙張
3. 推動視訊會議，由於本集團遍及兩岸三地，在中國大陸營運據點又遍布 31 省，採取視訊會議替代商務差旅，每年至少 500~600 場次的主管會議及教育訓練。
4. 投資太陽能發電設施，提供工廠生產及辦公室使用，每年至少可以節省電費約人民幣 100 萬以上。
5. 投資汙水處理設備及系統，可降低汙水排放，回收之中水可以使用於綠化澆築、廠區道路清洗、車輛沖洗及生活用水，以減少自來水之使用量。
6. 資源回收部分：垃圾採取分類處理落實資源回收，並設置多處廢電池回收處，減少對環境產生之汙染。
7. 購買再生能源憑證：本公司響應政府再生能源政策，以認購 1 張再生能源憑證，預計總節能 1000 度電，依能源局公布之 112 年電力排碳係數 0.494 公斤 CO2 度換算， 約可減碳量達 0.494 公噸。

三、溫室氣體盤查

德麥食品為積極應對氣候變化的低碳經濟政策，於 2024 年由永續發展委員會成立永續環境小組，負責盤查溫室氣體範疇，包含範疇一、範疇二及範疇三之溫室氣體排放，盤查標準參考 ISO14064 之原則，以及依據「上市上櫃公司永續發展實務守則」之規範，落實執行節能減碳、溫室氣體減量、減少工業汙水或其他廢棄物等管理措施。

德麥食品主要排放源為生產或營運活動時所使用之電力、瓦斯、蒸氣，以及汙水厭氧處理時之甲玩逸散。溫室氣體排放主要為二氧化碳 (CO2)、甲烷 (CH4)、氧化亞氮 (N2O) 以及氫氟碳化物 (HFCs) 等。

本公司統計 2023~2024 年度，關於桶裝瓦斯、交通工具加油、電費、水費的相關資料暨產生的溫室氣體排放量，統計如下：

德麥食品近兩年溫室氣體排放量

單位：公噸 CO2e

地區	排放源	2024	2023
台灣	範疇一排放量	963.508	1,627.819
	範疇二排放量	1,640.272	1,519.529
	範疇三排放量	757.280	
	總排放量	3,361.060	3,147.348
	排放強度（每仟元營收）	0.00091	0.00095

註：資料範圍僅限於德麥食品台灣市場

公司能源管理狀況，如下圖示：

德麥食品能源管理

單位：十億焦耳 (GJ)

項目		2024 消耗量	2023 消耗量
非再生能源	外購電力	11,930.08	10,893.58
	鍋爐用油	0.00	0.00
	天然氣	0.00	0.00
	液化石油氣	556.03	484.32
	汽油 / 柴油 / 尿素	18,997.57	17,996.17
	小計	31,483.68	29,374.67
再生能源		無	無
消耗能源總量		31,483.68	29,374.67
外購電力百分百		37.89%	37.08%
再生能源使用百分比		0.00%	0.00%
能源密集度（每仟元營收）		0.00854	0.00887

備註：
1. 使用之係數，使用之熱值係參考環保署溫氣體排放係數管理表 6.04 版：電力 1kWH=3,600 KJ；液化石油氣 1L=6,635kcal；柴油 1L=8,400kcal

經上統計 2024 年德麥公司台灣地區溫室氣體排放量成長 6.79%，能源消耗總量成長 7.18%，惟考量公司的能源消耗與營運息息相關，故公司將營收成長納入減量政策加權評估，2024 年目標為溫室氣體或能源消耗成長率不得超過營收成長率，2024 年度本公司個體營收成長率為 11.34%，故判斷已達減量目標，經公司節能減碳等一系列宣導，2024 年公司每創造仟元營收，所排放的溫室氣體與所需耗用的能源較 2023 年下降。

德麥芝蘭雅位於中國大陸之新工廠，係借重合資方荷蘭 Zeelandia 百年的生產工藝技術經驗，所打造成為一座現代化食品工廠，符合當地消防法規、廢棄物清理法、節能減碳管理規定外，由於位於太湖流域對於氮磷零排放的高管控要求，另設置汙水處理設備及系統，提升污水處理能力，生產廢水的排放符合當地政府相關環保法規之要求。另於 2023 年，耗資人民幣 4,260 仟元，投資總裝機容量約 1200KW 之太陽能發電設施計畫，並於 5 月正式投入運營，2024 年發電量是 131.09 萬度，響應節能減碳觀念，善盡環保公民之責任。

總太陽能
1,200
千瓦 kw

設備投資
4,260
仟元人民幣

四、汙水防治及排放

德麥食品生產所排放的廢水，在台灣地區，由於自製生產比重較低，僅佔台灣市場之 3%，故委由所在新北產業園區之專業廢水處理公司執行完整的廢水處理程序後，經過廢水處理系統處理後，確保水質達到規定之排放標準，排放至當地政府市政指定的汙水管網，降低對環境的污染。

德麥生產用水資源取水與排放資訊如下表，總取水量為 9,806 噸，總耗水量 4,328 噸。

德麥食品近一年汙水處理量　單位：立方公尺

年度	進水量	總耗水量	回收水量
2024	9,806	4,328	0

設備投資
1,198
仟元人民幣

位於中國大陸地區的重要子公司德麥芝蘭雅，於 2024 年，汙水處理設備約為 30 噸 / 天，廢水接管量≦ 4900 噸 /a (其中生活汙水 3600 噸 /a，生產廢水 1300 噸 /a)，COD ≦ 1.628T/a、SS ≦ 1.167 T/a、氨氮≦ 0.145 T/a、總磷≦ 0.0239 T/a、總氮≦ 0.2308 T/a、動植物油≦ 0.0013T/a。加強內部管理，確保汙水處理設施的正常有效運行，保證出水達到當地政府排放標準。

汙水處理
30
噸 / 天

德麥芝蘭雅近一年汙水處理量 單位 : 立方公尺

年度	進水量	總耗水量	回收水量
2024	4,248	2,976	2,842

德麥芝蘭雅廢水處理採用的是生化及 RO 膜過濾處理法，因此，在處理過程中會產生一定量的副產物 : 生化汙泥。公司產生的汙泥交由有汙泥處置資質的單位進行外運和焚化處置。

五、廢棄物管理

本公司為食品工業，主要經營烘焙原物料之買賣，廢棄物主要係同仁日常上班產生之廢棄物，本公司依照環境部網站統計平均人員每日產生廢棄物數量估算，2024 年廢棄物總量為 74.81 噸，約佔個體財務報表營收 3,688,361 仟元之 0.0203(噸 / 百萬營業額) ，廢棄物處理方式主要由廠商評估後雙方簽訂廢棄物清運額度，再由該廠商依政府法規協助處理廢棄物。

德麥芝蘭雅產生的廢棄物主要包含品管檢驗室的試劑瓶、廠房車間清洗產生的洗潔袋，以及廢水站廢水處理所用藥劑的包裝，以及塑膠、廢五金、及紙箱等。這些廢棄物由行政管理處理人員統一收集儲存在廢棄物倉庫，最後由具有廢棄物處理資質的單位進行處置。

2024 年公司將強化廠內垃圾分類回收，對員工進行垃圾分類培訓，將生產垃圾、廚餘垃圾、紙箱從車間及辦公室等源頭進行分類，減少因垃圾分類不當產生的資源浪費和儲存空間浪費、改善廠區環境，提高物品的可回收率。

廢棄物總量
74.81
公噸

廢棄物處理
營收占比
2.03%

六、氣候變遷之風險與因應策略

隨著極端氣候頻繁出現且遍布全球，近年來許多企業也面臨氣候變遷所帶來之營運風險，除了直接面對各種天災帶來的實體風險外，還有因全球各地因應極端氣候而修改的政策法規，企業被迫轉型所遇到的風險，為了永續經營，本公司亦十分重視氣候變遷帶來之風險與機會，並擬定相關因應策略，執行情形如下：

項目	執行情形
1. 敍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。	本公司爲因應氣候的高度不確定性與政策、市場的快速變化，並即時掌握和推估氣候變化造成的可能影響，定期召集各部門主管辨識重大氣候風險，期能掌握外在環境與市場動態，更全面地考量整體的營運策略規劃。 本公司由永續發展委員會領導及 ESG 小組及相關功能部門主管負責制定、推動永續發展（包括氣候相關議題）重要政策，並編製 ESG 報告提報董事會。
2. 敍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）。	辨識之風險： 1. 極端氣候導致農作物欠收、畜牧業產量減少 (如乳製品) 致使烘焙原料成本上漲。 2. 轉型至低碳經濟所產生之風險。 辨識之機會：提前辨認風險擬定因應策略，可使本公司更穩固永續發展。 本公司針對上述風險進行評估，提出可能造成重大財務影響之氣候相關風險與機會，以及因應策略如下：

R 風險／O 機會	財務影響－／＋	因應策略
R：農作物欠收、畜牧業產量減少 (如乳製品) 烘焙原料成本上升 O：無法承受物價風險的競爭對手退出市場。	－進貨成本上升毛利率下降 ＋增加成交客戶數及市占率	短期：隨時關注農作物市場價格波動及供需情形 中期：增加供應商數量，降低過度集中風險 長期：積極尋找替代原料
R：溫室氣體總量管制與碳稅、碳費 R：淨零排放趨勢	－繳納碳費使營運成本增加 －減碳設備設置與運轉成本增加	短期：購買再生能源憑證 中期：設備汰舊換新時，購買減碳設備、投資再生能源設備。 長期：宣導節減碳愛地球，制定碳排放量目標並追蹤。

3. 敍明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	本公司透過內部討論及評估，辨識出洪災、旱災，以及降水模式變化和氣候模式的極端變化等對烘焙原料種植有潛在風險。強降雨及乾旱皆可能導致作物欠收，進而導致原料成本上漲。 隨著全球提倡淨零排放趨勢及未來各國碳費碳稅政策的擬定趨勢，本公司亦與大多數企業相同，面臨轉型發展低碳經濟之壓力，未來勢必增加相關支出以符合各項法規政策，本公司也將隨著法規與時程，逐步統計、制定減碳目標並定期追蹤。

項目	執行情形
4. 敍明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度。	本公司由永續發展委員會領導 ESG 小組不定期開會辨識、評估重大氣候風險，並制定相關因應策略，並編製 ESG 報告提報董事會，本公司於 2022 年開始著手統計溫室氣體，並訂定未來每年減碳 2% 的目標，另集團評估台灣公司主要以買賣爲主，故擬優先針對主要生產子公司進行減碳改善，於 2023 年重要子公司芝蘭雅已購置光伏設備，降低能源消耗及溫室氣體排放。
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、分析因子及主要財務影響。	本公司尚未使用情境分析評估，待未來使用情境分析時揭露。
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。	本公司 113 年 08 月成立永續發展委員會，並由該委員會負責辨識相關風險，制定指標與目標並追蹤成果。
7. 若使用內部碳定價作爲規劃工具，應說明價格制定基礎。	本公司尚未使用內部碳定價，待未來使用時揭露。
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）已達成相關目標，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。	本公司目前尚未訂定明確指標，待未來訂定時揭露。 本公司於 113 年響應政府再生能源政策，已認購一張再生能源憑證，共投資 1,500 元新台幣，預計總節能 1,000 度電，依能源局公布之 112 年電力排碳係數 0.494 公斤 CO2/ 度換算，約可減碳量達 0.494 公噸。
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	本公司已於 2024 年進行碳盤查，並於前段揭露範疇一、範疇二及範疇三相關統計數據，惟本公司尚未達法規規定確信時程，待確信後揭露相關資訊。

REDUCE, REUSE, RECYCLE

柒 指標索引
INDEX

GRI Standarsds 指標索引

使用聲明:德麥食品已依循 GRI 準則報導 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日期間內容。			
GRI1:基礎 2021			
適用行業準則：不適用。			
GRI 準則	揭露項目	頁碼	對應章節
一般揭露			
GRI2:一般揭露 2021	2-1 組織詳細資訊		壹、公司概況
	2-2 組織永續報導中包含的實體		關於本報告書
	2-3 報導期間、頻率及聯絡人		關於本報告書
	2-4 資訊重編	無此情事	
	2-5 外部保證/確信		關於本報告書
	2-6 活動、價值鏈和其他商業關係		壹、公司概況
	2-7 員工		肆、幸福職場
	2-8 非員工的工作者	無此情事	
	2-9 治理結構及組成		貳、公司治理與風險管理
	2-10 最高治理單位的提名及遴選		貳、公司治理與風險管理
	2-11 最高治理單位的主席		貳、公司治理與風險管理
	2-12 最高治理單位於監督衝突管理的角色		貳、公司治理與風險管理
	2-13 衝擊管理的負責任		貳、公司治理與風險管理
	2-14 最高治理單位於永續報導的角色		貳、公司治理與風險管理
	2-15 利益衝突		貳、公司治理與風險管理
	2-16 溝通關鍵重大事項		貳、公司治理與風險管理
	2-17 最高治理單位的群體智識		貳、公司治理與風險管理
	2-18 最高治理單位的績效評估		貳、公司治理與風險管理
	2-19 薪酬政策		貳、公司治理與風險管理
	2-20 薪酬決定流程		貳、公司治理與風險管理
	2-21 年度總薪酬比率		肆、幸福職場
	2-22 永續發展策略的聲明		經營者的話
	2-23 政策承諾		經營者的話
	2-24 納入政策承諾		經營者的話
	2-25 補救負面衝擊的程序		貳、公司治理與風險管理
	2-26 尋求建議和提出疑慮的機制		貳、公司治理與風險管理
	2-27 法規遵循		參、食品安全管理
	2-28 公協會的會員資格		壹、公司概況
	2-29 利害關係人議和方針		貳、公司治理與風險管理
	2-30 團體協約	無此情事	

GRI 準則	揭露項目	頁碼	對應章節
重大主題			
GRI3:重大主題 2021	3-1 決定重大主題流程		貳、公司治理與風險管理
	3-2 重大主題列表		貳、公司治理與風險管理
GRI201 經濟績效(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	201-1 組織所產生及分配的直接經濟價值		壹、公司概況
	201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會		陸、永續環境
	201-3 確定給付制義務與其他退休計畫		肆、幸福職場
	201-4 取自政府之財務援助	無此情事	
GRI204 採購實務(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	204-1 來自當地供應商的採購支出比例		參、食品安全管理
GRI302 能源(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	302-1 組織內部的能源消耗量		陸、永續環境
	302-2 組織外部的能源消耗量	尚無法合理評估	
	302-3 能源密集度		陸、永續環境
	302-4 減少能源消耗		陸、永續環境
	302-5 降低產品和服務的能源需求	尚無法合理評估	
GRI305 排放(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	305-1 直接(範疇一)溫室氣體排放		陸、永續環境
	305-2 能源間接(範疇二)溫室氣體排放		陸、永續環境
	305-3 其它間接(範疇三)溫室氣體排放	尚無法合理評估	
	305-4 溫室氣體排放強度		陸、永續環境
	305-5 溫室氣體排放減量		陸、永續環境
	305-6 臭氧層破壞物質(ODS)的排放量	無此情事	
	305-7 氮氧化物(NOx)、硫氧化物(Sox)，及其他顯著氣體排放	尚無法合理評估	
GRI401 勞雇關係(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	401-1 新進員工和離職員工		肆、幸福職場
	401-2 提供給全職員工(不包含臨時或兼職員工) 的福利		肆、幸福職場
	401-3 育嬰假		肆、幸福職場

GRI 準則	揭露項目	頁碼	對應章節
GRI404 訓練與教育(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	404-1 每名員工每年接受訓練的平均時數		肆、幸福職場
	404-2 提升員工職能及過渡協助方案		肆、幸福職場
	404-3 定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比		肆、幸福職場
GRI405 員工多元化與平等機會(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	405-1 治理單位與員工的多元化		肆、幸福職場
	405-2 女性對男性基本薪資與薪酬比率		肆、幸福職場
GRI416 顧客健康與安全(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	416-1 評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊		參、食品安全管理
	416-2 違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	無此情事	
GRI417 行銷與標示(重大主題)			
GRI3:重大主題 2021	3-3 重大主題管理		貳、公司治理與風險管理
	417-1 產品和服務資訊與標示的要求		參、食品安全管理
	417-2 未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	無此情事	
	417-3 未遵循行銷傳播相關法規的事件	無此情事	

SASB 指標索引

食品加工業

主題	編號	指標	揭露
能源管理	FB-PF-130a.1	1.總能源消耗量(GJ) 2.電網電力百分比(%) 3.再生能源百分比(%)	31,483.68GJ 37.89% 0%
水資源管理	FB-PF-140a.1	1.總取水量(千立方公尺) 2.總耗水量(千立方公尺)；高基線水資源壓力或極高基線水資源壓力地區的百分比(%)	9.806 千立方公尺 4.328 千立方公尺 0%
	FB-PF-140a.2	違反水質許可及相關準則法規的次數	0 次
	FB-PF-140a.3	水資源管理風險及因應策略	陸、永續環境
食品安全	FB-PF-250a.1	依據全球食品安全倡議(GFSI)審核出的 (1)不合格率(%)及 (2)嚴重不合格與輕微不合格改善比率(%)	0% 無此情事
	FB-PF-250a.2	直接採購供應商符合 GFSI 認證的百分比(%)	參、食品安全管理
	FB-PF-250a.3	1.收到違反食品安全通知次數 2.已改善百分比(%)	0 次 0%
	FB-PF-250a.4	1.回收下架產品的次數 2.回收下架產品的總量(噸)	0 次 0 噸
健康與營養	FB-PF-260a.1	爲了宣傳健康和營養屬性而貼上標籤或行銷的產品產生的收入金額	0
	FB-PF-260a.2	討論辨識和管理與消費者健康與營養相關產品成分的流程	參、食品安全管理
產品標示與行銷	FB-PF-270a.1	1.針對兒童的一般廣告曝光率(%) 2.針對兒童促銷產品符合飲食指南的廣告曝光率(%)	0% 0%
	FB-PF-270a.2	1.標註含有基因改造生物產品產生之收入 2.標註非基因改造生物產品產生之收入	0 無特別標註
	FB-PF-270a.3	違反產業規範或監管單位相關標示或行銷規定的事件數量	0
	FB-PF-270a.4	因產品標示或行銷產生的訴訟造成的財物損失總額	0

包裝生命週期管理	FB-PF-410a.1	1.包裝總重量(噸) 2.由可回收或再生材料製成的百分比(%) 3.可回收、可再利用或可堆肥的百分比(%)	紙箱(盒) 約 69.57公噸 0% 0%
	FB-PF-410a.2	討論如何從包裝的生命週期中降低其對環境影響的策略	評估包裝在兼顧食安及可再利用的可行性
原料供應鏈環境及社會影響	FB-PF-430a.1	經第三方環境或社會標準認證的食品成分百分比以及按標準劃分的百分比(%)	90.86%
	FB-PF-430a.2	供應商的社會和環境責任審核 (1)不合格率(%)和 (2)針對嚴重和輕微不合格的改善比率(%)	目前僅針對供應商食品認證進行審核，未來將研擬審核供應商的社會及環境責任
原料採購	FB-PF-440a.1	來自高基線水資源壓力地區或極高基線水資源壓力地區的食品原料百分比(%)	0%
	FB-PF-440a.2	業者應討論食品原料優先清單以及由於環境和社會因素引起的原料採購風險	目前僅針對供應商食品認證進行審核，未來將研擬審核供應商的社會及環境責任
活動指標	FB-PF-000.A	銷售產品重量(噸)	16,214.356 噸
	FB-PF-000.B	生產工廠數量	1

註：以上資訊範疇爲德麥食品個體

捌 附錄
Appendix

REANDA

利安達平和聯合會計師事務所
10694台北市大安區光復南路102號4樓（華視光復大樓）
電話：02-8772-6262　傳真：02-8772-5151

會計師有限確信報告

德麥食品股份有限公司　公鑒：

本事務所接受德麥食品股份有限公司（以下簡稱「貴公司」）之委任，對 貴公司民國 113 年度永續報告書中所選定之特定績效指標（以下簡稱「標的資訊」）執行有限確信程序竣事並出具報告。有關本次案件之標的資訊與適用基準，請詳附件一「確信項目彙總表」。

管理階層對永續報告書之責任

管理階層之責任係依全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative，GRI）發布之 GRI 準則編製永續報告書及所選定之標的資訊，且應設計、付諸實行及維持與編製永續報告書有關之必要內部控制，以確保所選定之標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師對永續報告書執行確信程序之責任

本會計師係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃及執行有限確信工作，基於所執行之程序與所獲取之證據，對上開標的資訊（詳附件一）在所有重大方面是否未存有重大不實表達取得有限確信並出具報告。相較於合理確信案件，有限確信案件所執行程序之性質與時間不同，其範圍相對較小，故取得之確信程度明顯低於合理確信取得者。

確信工作

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

- 對參與編製標的資訊之管理階層及相關人員進行查詢，以了解編製標的資訊之政策、流程、內部控制及資訊系統，以辨認可能存有重大不實表達之領域。

- 對標的資訊選取相關文件及紀錄之樣本進行檢查、驗算、重新執行、觀察及分析性程序，以取得有限確信之證據。

先天限制

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

獨立性及品質管理遵循聲明

本會計師及所隸屬會計師事務所遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業行為。本會計師所隸屬會計師事務所遵循品質管理準則1號「會計師事務所之品質管理」之規範，設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及適用之法令規範相關之政策或程序。

確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現 貴公司民國113年度永續報告書中所選定之標的資訊在所有重大方面有未依照其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， 貴公司對任何確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

利安達平和聯合會計師事務所

會計師 吳 明 儀

中 華 民 國 一一四 年 七 月 三十一 日

附件一

確信項目彙總表

編號	章節對應	標的資訊	適用基準	臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」
一	參、食品安全管理 食品安全、食安檢測、衛生與品質	德麥食品基於有效且持續性提升烘焙原物料及產品之食品衛生、食品安全與品質，每年皆依據內部規章及品保制度，特別是 FSSC 22000、ISO 22000 及 HACCP 之相關規範，針對本公司從業人員、工廠及相關作業場所、設施衛生管理進行查核及評估。 上述品質管理系統涵蓋 100%之自製品，主要為預拌粉、改良劑、貝果、淋面、塔殼等商品，占總營收 3%。	公司品質管理文件中，「衛生管理」、「品質管制」、「製造作業」、「管理制度」相關紀錄表，舉凡「每日衛生檢查紀錄表」、「水質檢驗紀錄表」、「病媒防治管理文件紀錄表」、「儀器校正維修紀錄表」、「教育訓練簽到表」、「內部稽核查驗表」……等。 百分比係依據前述品質管理系統涵蓋之範圍認定，包含位於新北市總公司之僅有的一處生產據點；而影響全公司所有自製產品類別，即為總營收之 3%。	第四條第一項附表一之一編號一 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。
二	參、食品安全管理 食品安全、法令遵循	德麥食品遵循「食品安全衛生管理法」以及主管機關所公告之食品安全相關規章，詳第 52 頁。 2024 年無因違反上述法規而受罰之情事；違反食品標示 0 次；產品下架 0 次；下架總重量為 0 公噸。	「食品安全衛生管理法」及其相關規範與文件；公司「法令規章遵循事項」之內部稽核報告。	第四條第一項附表一之一編號二 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。

<table>
<tr><th>編號</th><th>章節對應</th><th>標的資訊</th><th>適用基準</th><th>臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」</th></tr>
<tr><td>三</td><td>採購策略、國際標準
參、食品安全管理</td><td>2024 年度，採購符合國際相關品質與管理認證之產品占整體採購金額為 90.86%。</td><td>公司之「供應商評核表」中檢附之認證，及公司彙總之供應商進貨淨額。</td><td>第四條第一項附表一之一編號三
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。</td></tr>
<tr><td>四</td><td>食安檢測
參、食品安全管理</td><td>德麥食品工廠生產線通過 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP 的認證。占公司所生產之自製產品 100%。</td><td>有效期限內之認證證書及其所涵蓋的驗證範圍。
百分比係依據該工廠生產之產量占全公司總自製品的比例。</td><td>第四條第一項附表一之一編號四
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。</td></tr>
<tr><td>五</td><td>食安檢測、採購策略
參、食品安全管理</td><td>2024 年完成供應商評核總共 66 家，等級優良為 50 家；等級普通為 16 家。占所有供應商總交易淨額之 27.29%。
<table><tr><th colspan="2">主要稽核項目</th></tr><tr><td>書面評鑑</td><td>認證及證照
產品品質
貨物交期</td></tr><tr><td>實地訪場—GHP 訪查項目</td><td>食品物流
食品倉儲
處理加工</td></tr></table>稽核以有異動者為優先，例如具新產線、新產品者。供應商至少每 3 年安排稽核 1 次。</td><td>公司之「供應商評核表」彙總結果，以及供應商進貨淨額。</td><td>第四條第一項附表一之一編號五
對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。</td></tr>
</table>

編號	章節對應	標的資訊	適用基準	臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」
六	法令遵循 參、食品安全管理	配合衛生福利部「非追不可」政策之執行，2024 年本公司依法規要求或自願進行產品溯源，針對本公司「食用油脂」之烤盤油產品、「乳品加工食品」之乳製品、「食品添加物」之香精、「大宗物資」之麵粉與糖、「市售包裝乳粉及調製乳粉」等產品共計約 282 項進行追蹤，完成登錄比率為 100%。其銷貨金額約占總銷貨金額之 61.74%；另加計自主管理品項，與法規要求者合計，其銷貨金額約占總銷貨金額之 99.37%。	「非追不可」食品追蹤追溯管理系統申報紀錄，以及公司內部庫存狀況之系統批號查詢結果。 公司統計上述品項之銷貨淨額彙總表。	第四條第一項附表一之一編號六 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。

編號	章節對應	標的資訊	適用基準	臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」
七	食安檢測 參、食品安全管理	德麥食品設有簡易實驗室可做物理性與微生物檢查。 2024 年度針對本公司自主實驗室檢驗約有 1,031 項，其中包含水分 421 次、微生物 479 次、糖度 131 次，均為合格產品；為強化品質管控，另抽驗自製品並委由第三方檢驗，共計 19 個品項、36 個種類，合格率亦達 100%，顯示本公司自主檢驗符合第三方檢驗單位之標準。 2024 年度發生相關費用約 869 仟元，占 2024 年度個體財務報表營收 3,688,361 仟元之 0.024%。目前以透過第三方檢驗為主要檢驗方式，2024 年度檢驗費為 2,346 仟元。	公司之「成品檢驗紀錄表」彙總之「產品自檢紀錄」；公司統計之品管相關費用。	第四條第一項附表一之一編號七 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。
八	溫室氣體盤查 陸、永續環境	(1) 消耗能源總量：31,483.68 GJ (2) 外購電力百分比：37.89 % (3) 再生能源使用率：0 %	公司彙總電費帳單、液化石油氣之進貨單與發票、汽油、柴油、尿素之購買發票之能源消耗統計表。 熱值係參考環保署溫氣體排放係數管理表 6.0.4 版。	第四條第一項附表一之一編號八 消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率

編號	章節對應	標的資訊	適用基準	臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」
九	陸、永續環境 汙水防治及排放	(1) 總取水量：9.806 (2) 總耗水量：4.328 單位：千立方公尺 (1,000m³)	公司彙總水費帳單、新北產業園區廢水處理單據之統計表。 範圍包含新北、台中、嘉義、台南、高雄、宜蘭、花蓮之營運據點。	第四條第一項附表一之一編號九 總取水量及總耗水量
十	壹、公司概況 營業概況	2024 年德麥食品僅有一處生產據點，位於台北總公司（新北市五股區） 生產總重量為 699.487 公噸 售出產品重量共計為 16,214.356 公噸	公司之企業資源管理系統彙總自製品生產重量及銷售總淨重。	第四條第一項附表一之一編號十 售出產品重量、生產設施場所數量

台北總公司

地址:新北市五股區五權五路31號
電話:02-2298-1347
傳真:02-2298-2263

台中營業所

地址:台中市南屯區工業區工業20路32號
電話:04-2359-2203
傳真:04-2359-3911

高雄營業所

地址:高雄市三民區銀杉街55號
電話:07-397-0415
傳真:07-397-0408

宜蘭辦事處

地址:宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
電話:03-931-5823
傳真:03-931-5818

花東辦事處

地址:花蓮縣新城鄉花師街15號
電話:03-824-6923
傳真:03-824-6023

新竹辦事處

地址:新竹市北區警光路40號
電話:03-523-3068
傳真:03-523-3013

嘉義營業所

地址:嘉義市西區育人路432號
電話:05-236-6298
傳真:05-236-6297

台南辦事處

地址:台南市永康區永大路一段122號
電話:06-273-7250
傳真:06-273-7251

德麥芝蘭雅

地址:江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號
電話:+86 400 825 9085

香港子公司

地址:觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓
電話:+852 2342-6586
傳真:+852 2793-4586

馬來西亞子公司

地址:No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話:+603-55258879
傳真:+603-55258829

美國子公司

地址:18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
電話:+1 626 655 0658
傳真:+1 626 655 0659

印尼子公司

地址:Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話:+62 21 64719599

(股票代號：1264)

德麥官網　德麥FB