

CH2 產品責任

目標設定 / 2.1 永續供應鏈 / 2.2 食品安全責任 / 2.3 永續產品



目標設定

食品安全

2024-2025 年目標

- 平鎮廠 FSSC22000 驗證更新為 6.0 版本。
- 平鎮廠軟膠囊產線與果凍產線取得二級品管、保健營養食品 GMP、ISO22000、FSSC22000、NSF GMP 等驗證。
- 湧豐廠發酵產線取得 ISO22000 驗證 (114 年第一季)。

2026-2027 年目標

- 結合外部檢驗能量，優化檢驗程序、提高檢驗效率。
- 維繫客情之需，持續滿足客戶在食安與品質管理之要求、創造共好。

2028 年以後目標

- 配合驗證版本更新，接軌國際，食安品質驗證系統與檢驗中心持續改善及精進。
- 持續穩定產品品質，提供消費者更高品質、健康的產品，提高公司品牌形象。

回應 SDGs

供應鏈
永續管理

- 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率 95%。
- 強化供應鏈不斷貨目標：預計完成開發原物料多元貨源方案 150 項 (以 109 年為基準)。
- 落實全面性供應商評估制度：100% 供應商進行年度定期評鑑。
- 持續推廣供應商智能多元溝通平台，供應商上線率 90%。

- 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率 98%。
- 強化供應鏈不斷貨目標：預計完成開發原物料多元貨源方案 250 項 (以 109 年為基準)。
- 落實全面性供應商評估制度：維持 100% 供應商進行年度定期評鑑。
- 持續推廣供應商智能多元溝通平台，供應商上線率 95%。

- 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率 100%。
- 強化供應鏈不斷貨目標：預計完成開發原物料多元貨源方案 400 項 (以 109 年為基準)。
- 落實全面性供應商評估制度：維持 100% 供應商進行年度定期評鑑。
- 持續推廣供應商智能多元溝通平台，供應商上線率 98%。



產品責任

- 規劃 2~4 支產品用以預防及減少國人各類健康相關問題。
- 計畫開發 1~2 支機能性休閒食品。
- 預計開發使用無塑紙材、可回收材質之物料，以及符合 SDGs 精神之原料與配方設計產品 1~2 支。
- 寵物食品開發 1~3 支。
- 持續評估及討論廣設可回收塑膠材質回收據點之可行性。
- 評估或使用對環境更友善之物料取代目前物料，如：使用 FSC 紙材、蔬菜油墨印刷。
- 執行減塑行動：移除產品塑膠內襯盒、取代 PKL 產品之塑膠吸管、寶特瓶輕量化、膠囊產品移除塑膠充填物。
- 制定公司整體減少包裝對於環境影響的策略，包含減少產品重量和包材使用。

- 針對銀髮族各式常見疾病，例：阿茲海默症、巴金森氏症或肌少症等。
- 規劃平價保健品，讓國人能以經濟實惠的價格做到日常保健。
- 鋁箔材質為我司大宗使用之物料材質之一，評估可回收材質鋁箔。
- 規劃產品減量包裝，移除膠囊產品之外盒。
- 增加回收材料在包裝使用比例的目標。
(1) 提升使用環保材質產品佔比
(2) 使用可回收材料之塑料：寶特 rPET 材質
- 減少包裝廢棄物的目標、減輕包裝材料對環境影響的目標；葡萄王網購產品包裝減量、規劃以循環塑膠箱取代一次性紙箱。

- 塑膠包材具有難以分解特性，導致塑膠垃圾易造成堆積問題，規劃使用生物可分解之包材取代原有 HDPE 包材，用以減少塑膠容器使用比例。
- 持續針對當前國人健康問題進行產品開發。



CH2 產品責任

製造處暨葡眾子公司
總經理
曾美菁



“

葡萄王生技和葡眾將顧客的健康與安全作為首要任務與職責，我們將不斷完善食品生產體系，帶給大眾最優質的產品品質。

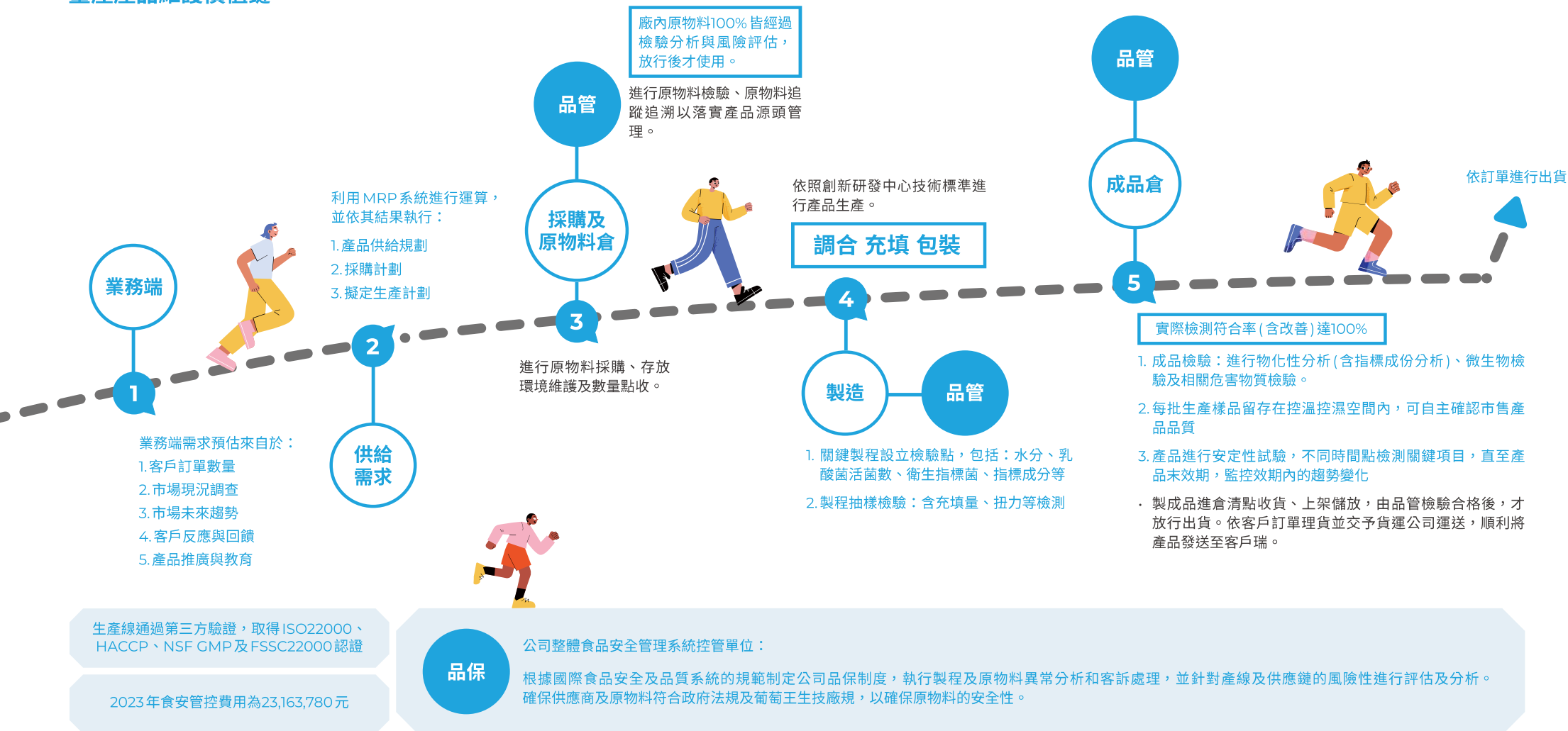
”

管理方針	重大議題 - 產品責任與安全
政策	持續不斷創新、追求卓越品質、落實社會責任、確保顧客安心
承諾	以「健康專家，照顧全家」為宗旨，致力於提供健康、高品質的產品給消費者
目標	短期 - 持續強化源頭管理，做好各產品品項溯源管理 - 持續推動食品安全文化活動，符合 FSSC22000 等國際驗證規範之要求 - 中壢廠 cGMP 系統之建立 - 平鎮廠軟體符合澳洲 TGA GMP 系統之要求
	中期 - 結合外部檢驗能量，優化檢驗程序、提高檢驗效率 - 建置食品安心履歷查詢系統 - 平鎮廠硬體符合澳洲 TGA GMP 系統之要求 - 導入智慧型異常管理系統，建置異常 / 客訴數位經驗庫，提高品質改善處理效率
	長期 - 配合驗證版本更新，接軌國際，食安品質驗證系統與檢驗中心持續改善及精進 - 持續穩定產品品質，提供消費者更高品質、健康的產品，提高公司品牌形象
責任	外部責任：TFDA 衛生福利部食品藥物管理署 內部責任：食品安全小組運作、維持各食品安全管理系統、各產品 HACCP 計劃書維持、衛生管理程序及品質異常處理程序
資源	- 人力：新增 1 位微生物檢驗人員、1 位化學檢驗人員 - 系統：維護實驗室認證系統，證書展延 ISO22000：2018 由原本僅有乳酸菌線之認證，新增導入菇類線 - 設備：添購正相位差顯微鏡、抽樣用無菌操作台、折光檢測器、乳酸菌實驗用稀釋儀

管理方針	重大議題 - 產品責任與安全
具體實績	✓ 執行 15 項微生物及化學類能力測試皆通過 ✓ 實驗室人員優化及建立了 4 項檢測方法



量產產品維護價值鏈

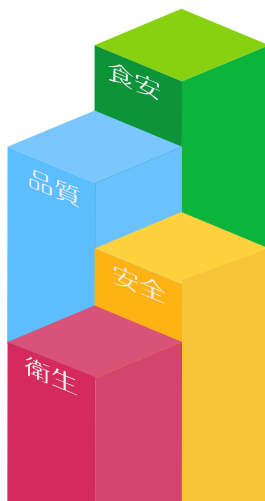




食品安全衛生管理法、法令規章
ISO22000、FSSC22000、NSF
GMP、TQF 及 ISO/IEC17025
TAF 認證實驗室

安全管理  安全
食品安全管制系統 (HACCP)

衛生管理  衛生
食品良好衛生規範準則 (GHP)



當發生因食品衛生安全疑慮，而導致的回收案件，恐造成新聞事件，對消費者留下不好的觀感，故葡萄王生技針對產品責任所設定的2023 年目標為：『因產品衛生安全疑慮導致回收案件為零件。』，希望從採購至販售每個環節嚴格管控，達到食品安全無慮，產品已 100% 針對從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等進行食品安全衛生及品質管理。

在2023年，葡萄王生技花費元用於食品安全管控費用，其中包含檢驗費用、人力投入、試驗耗材、儀器折舊、認證費用等項目支出，約占葡萄王生技2023年度營業收入淨額之0.22%。管控費用之各項目支出比例如下所示：

項目	費用	比例
人事	10,522,034	46%
設備	5,780,252	25%
耗材	3,970,880	17%
外部檢驗與認證	2,397,251	10%
雜項	493,363	2%
總計	23,163,780	



2.1 永續供應鏈

供應鏈總監
周弘益



“

供應鏈從源頭起，確保原物料品質兼具永續與健康，透過嚴格的供應商評核和稽核，履行我們對顧客的承諾。

”

葡萄王生技於2019年10月更新修訂「葡萄王生技供應商行為準則」（詳細內容請見[[連結](#)]，並將透過以下方式逐步推動所有供應商簽署行為準則：

- (1) 官方宣傳公告
- (2) 新供應商簽新約同步簽署。
- (3) 合約到期時換新約同步簽署。



葡萄王生技與供應商擁有一致的價值觀，才能確保我們產品的品質。公司透過「供應商管理平台」向廠商宣導不收受禮物以及其他與 ESG 相關之宣導項，例如：2022 年中秋節來臨之前，透過 SIMP 供應商智能管理平台向廠商宣導不收受贈禮之政策，供應商因此大幅降低贈送佳節禮品之行為。另外，我們並定期針對供應商的管理及評審，可分為 (1) 新進供應商 (2) 既有供應商 (3) 工程承包商。

主旨	【政策宣導】守廉潔，過佳節		
公告開始日期	2022/08/23	公告結束日期	2022/09/10
公告是否置頂	是	連結網址	
聯絡人姓名	葡萄王 - 採購經辦窗口	聯絡人電話	(03)457-2121
公告訊息內容	親愛的供應商你好， 中秋佳節將至，本公司採購單位拒絕各項禮品餽贈及邀宴，請各位供應商配合切勿送禮或邀約，以免造成困擾，以上訊息，敬請留意，謝謝配合， 祝您中秋佳節愉快！		
公告對象	企業專區；廠商專區；		



2.1.1 採購策略

採購規範

葡萄王生技所有原物料採購需符合公司採購規範，並致力於在地化採購，葡萄王生技對原物料加強控管的措施包括以下原物料供應商規範：

- (1) 需合法登錄在政府食品業者系統中
- (2) 需經過研發等相關部門測試認可
- (3) 須提供完整產品資料以供分析比對，並不得塗改包裝或更換標籤
- (4) 國外進口之原料需擁有許可證並使用原廠包裝進貨
- (5) 需依法規儲存原物料，並獲得相關許可證
- (6) 變更原物料相關 e 資訊，皆需重新完成評鑑程序

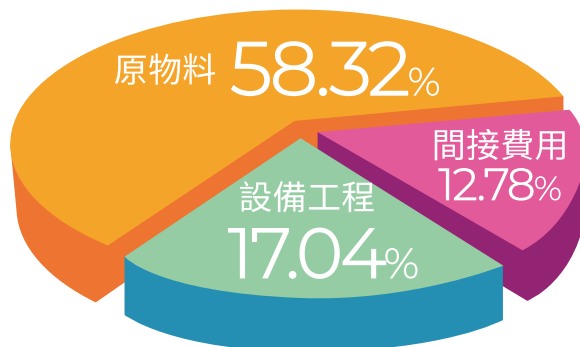
在地與永續採購

葡萄王生技對於致力發展採購綠色產品、重視食品安全與環保、保障勞動人權的供應商，將其列入優先採購對象。同時為考量運費成本與環保問題，儘量向國內供應商進行採購，以降低運輸過程的環境衝擊，同時也能協助提升台灣上游原物料產業發展。請購設備評估時，亦會針對各家設備填寫重大能耗使用設備評估表，用以確認其使用能源之種類及耗能情況。

2023 年度葡萄王採購金額分配比例如下：

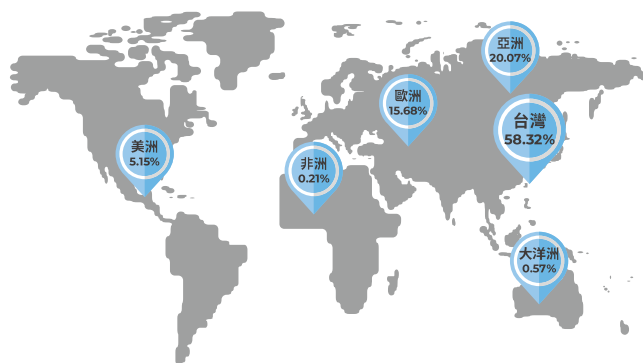
葡萄王生技和供應商夥伴共同成長，共同擴大供應鏈中的社會責任效益，以負責任的態度經營企業，提供優質且實在的原物料給我們，共同建立屬於葡萄王生技的價值供應鏈。2023 年葡萄王生技原物料採購來源地理分布圖如下（其中年度在地採購比例為 58.32%）：

2023 採購金額分配



註：設備工程扣除廣告類及土建招標案

原物料來源地區地理分布



另外，葡萄王生技 2023 年使用物料統計如下：

項目	重量 (公噸)
原材質物料、製程中的副資材、半成品或部件總重 ^{註1}	0
包裝用物料總重	486.69

註1：因公司為食品產業，故沒有使用原材質物料、製程中的副資材、半成品或部件。

關於零斷貨

為維持葡萄王企業的持續營運，提早作好預防措施，最重要的是穩定供應鏈；首先就公司內部，做好需求、供給及庫存管理，對外，盤點並確認供應商暴露於疫情風險區的狀況、供應商的庫存狀況、及物流商的能力（陸運、海運、空運），並確認供應商是否能夠如期交貨，且在維繫既有供應商之信任關係下，同時積極尋找備品及第二家或第三家供應商的可能性，來分散採購風險，保持彈性。

雖然供應鏈成功地克服疫情所帶來的挑戰，但隨著各國陸續啟動經濟解封，進入後疫情時代，仍然面臨種種困境，包括供應商交貨時間拉長，因運費增加且跨國運輸供不應求，造成原物料成本上漲；更由於訂單履行成本增加、消費者需求多變、退貨量和報廢品的增加等等都成為建立有效庫存的挑戰、再加上法規日趨嚴格，客戶對品質要求越來越高，由於品質議題使得供應風險大大提高，所以掌握合格的原物料，比何時抵達更為重要，為滿足顧客日漸繁複的期望，供應鏈仍須持續地解決上述困難和面對其他許多來自客戶多變的挑戰。葡萄王供應鏈四大防止斷貨戰略持續進行，包含：清查產地交期、採購超前佈署、尋找替代來源和多元解決方案。以下為 2023 年目標：

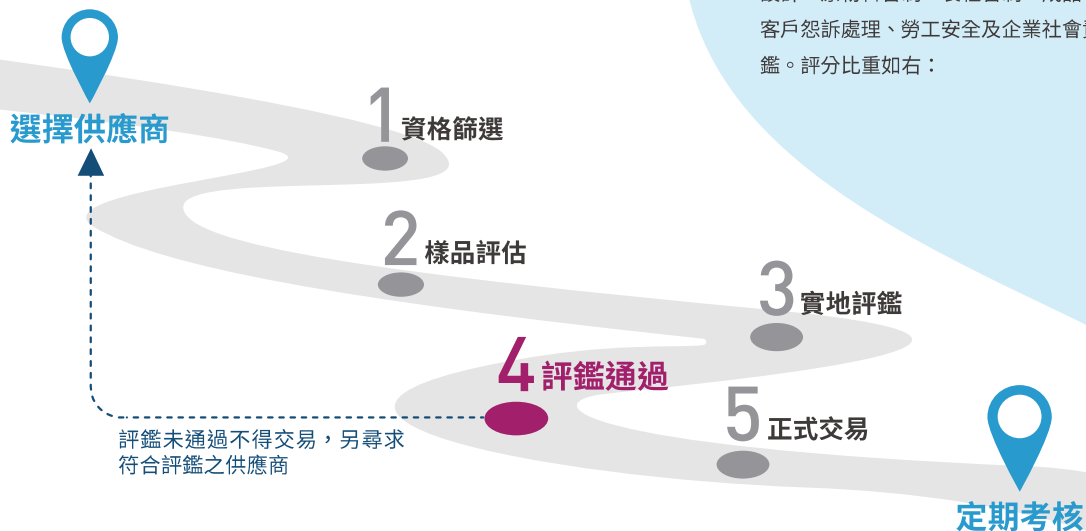
- (1) 客戶訂單完成率目標 99%，實際值：98.99%。
- (2) 葡眾供給不斷貨目標 0 次，實際值：0 次。
- (3) 原物料備品評估目標 50 項，實際值：53 項。
- (4) 關鍵供應商永續自評問卷回收率目標 90%，實際值：100%。
- (5) SIMP 推廣上線率目標 80%，實際值：89.94%。

2.1.2 新進供應商評核

原物料的品質除透過品管部門控管外，亦會從原物料供應廠商進行多面向考量，以合法、優良信譽、需符合廠內樣品規格要求、保障員工權益、重視食品安全與環保作為等審核供應商的條件。接著進行供應商書面審查，供應商需提出營利事業登記及工廠登記證等相關文件，證明其為合法之公司及工廠，同時提供各項通過認證之證書，以評核供應商制度規劃上之建置是否健全。

葡萄王生技組成跨部門團隊進行供應商評鑑作業。我們對原物料供應商執行稽核與審查皆經過評鑑小組不定期至供應商處稽查，評量供應商是否符合相關法令並督促改善，確實進行供應鏈之風險管理，達到葡萄王生技要求的積分條件者，方可繼續成為葡萄王生技的供應商。其評鑑程序為 (1) 實地評鑑 (2) 稽查改善追蹤。

我們堅持以五大步驟進行供應商評核，其步驟如下圖。



供應商評鑑小組職能與權責



1. 實地評鑑

供應商須提供廠內管理管制文件、生產履歷、產品危害分析或檢驗報告 (COA) 等相關資料，搭配實際生產操作區域巡查，針對安全衛生、機械設備狀況、品質設計、原物料管制、製程管制、成品管制、異常矯正、客戶怨訴處理、勞工安全及企業社會責任等項目進行評鑑。評分比重如右：



2. 稽查改善追蹤

實地評鑑後，葡萄王生技將建議改善事項請供應商回覆，雙方意見交流，最後對整體評鑑結果及意見回覆作二次審查；若遇有重大缺失不適任的廠商即暫停合作機會，直到供應商將缺失項目改善後才可交易。2023年總評鑑家數為73家（其中新供應商為22家）。實地評鑑結果沒有不合格之供應商，葡萄王生技2023年進行供應商實地評鑑結果如下表所示：

2023 實地評鑑		評鑑等級家數		ESG 等級家數		總評鑑家數
新供應商	原料	A	3	A	3	實評：4
		B	1	B	1	
		C	0	C	0	
	物料	A	6	A	3	實評：12
		B	6	B	9	
		C	0	C	0	
	委外	A	4	A	暫未 納入評分	實評：6
		B	2	B		
		C	0	C		

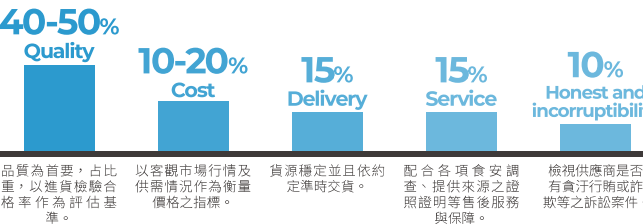
在供應商完成首次實地評鑑成為葡萄王既有供應商之後，為了監督供應商維持其內部之品質管理系統、環境衛生、食品安全等系統有確實落實執行，葡萄王仍不定時前往既有供應商進行實地評鑑，以使供應商免於懈怠同時持續精進。

2023 實地評鑑		評鑑等級家數		ESG 等級家數		總評鑑家數
既有廠商	原料	A	23	A	23	實評：34
		B	11	B	9	
		C	0	C	0	
	物料	A	6	A	5	實評：13
		B	7	B	4	
		C	0	C	4	
	委外	A	4	A	暫未 納入評分	實評：4
		B	0	B		
		C	0	C		

2.1.3 既有供應商定期評鑑

1. 年度評鑑

葡萄王生技每年定期對有交易之原物料供應商及委外代工廠進行年度評鑑，除了針對原本的Q（Quality, 品質）、C（Cost, 成本）、D（Delivery, 交期）、S（Service, 服務／配合度）等四大領域進行評鑑與分級之外，2024年為因應ISO37001更納入了誠信廉潔面向的評分標準，以作為風險管理之依據，評鑑總分81分以上者為A級優良廠商，總分65~80分者為B級合格廠商，未滿65分者，為C級不合格廠商。既有供應商若有品質重大異常或若為關鍵原物料製造廠商，會優先安排實地訪察，144項評鑑項目中，共有21項ESG相關評估項目。2024年我們共向78家關鍵供應商發放永續自評問卷，所有供應商於21項ESG相關評估項目之合格率皆達到100%，未來，我們也將持續追蹤供應商於ESG方面的績效表現。



2023年度原物料供應商評鑑稽核家數為220家，稽核百分比達100%，經過嚴格的考評結果，A級供應商有214家，B級供應商有6家，C級供應商有0家，共有220家供應商合格通過繼續成為葡萄王生技之優良供應商。葡萄王生技近三年度進行之供應商稽核結果如下表所示：

年度別	2021	2022	2023
供應商總家數	217	284	220
稽核家數	217	284	220
稽核百分比	100%	100%	100%
A 級	169	243	214
B 級	48	41	6
C 級	0	0	0
通過百分比	100%	100%	100%

*分數級別說明：81 以上為 A 級優良供應商，65~80 為 B 級合格供應商，未達65 為 C 級不合格供應商不得交易。2023 年數據備註說明：若同時供應原料、物料、委外代工，因屬性不同，故分別評鑑計算。



對於不適任的供應商我們將停止採購，並提供諮詢與輔導等相關協助，給予明確的目標和改善時間，使供應商改善現況以符合葡萄王生技的期望，如此藉由確實的評鑑循環及輔導機制，提早發現潛在問題，和供應商共同攜手持續改善與精進。

供應商篩選	2022	2023
1.1 一級供應商總數	229	220
1.2 一級關鍵供應商總數	52	49
1.3 一級關鍵供應商佔供應商總支出百分比 (%)	45%	56.5%
1.4 非一級關鍵供應商總數	28	29
1.5 關鍵供應商總數 (一級和非一級)	80	78

1. 供應商：我們的供應商分為原物料、委外代工和專案供應商。
2. 一級供應商：一級供應商為直接提供原料和物料給公司的原物料供應商，並且每年皆進行供應商評鑑作業。
3. 關鍵供應商：我們定義關鍵供應商為原物料交易金額佔全年度原物料總採購金 80%，以及專案供應商中連續 2 年交易金額大於 100 萬者。
4. 非一級關鍵供應商：一級關鍵供應商以外的其餘關鍵供應商。

2.1.4 工程承包商管理

葡萄王生技對工程承包商的選擇，是參考政府採購法的規定，透過公開、公正之方式，以評選、比價或議價等程序遴選決定，並以國內廠商為優先。在承包商的選擇，我們優先以購買具有節能標章、省水標章、節能設施等產品及設備，已符合規格及功性能之需求者為先，再加以交易風險（合法登記公司及付款條件）評估無虞後才能合作。



公司設計有「危害預防告知單」，於承包商進廠施工前，以輔導、稽查、宣傳並重的策略，積極對承包商進行安全管理的輔導，加強工安宣導措施，強化作業場所勞工安全意識，做好工作場所的安全防護，以維護勞工安全。



2.2 食品安全責任

研發處 處長
許勝傑



“

我們的食品安全管理系統嚴格管控各產線的品質目標達成狀況，以確保產品符合、甚至優於法規要求。

”

品管部暨檢驗中心
副總監
葉淑幸



產品責任政策與承諾

葡萄王生技以守護大眾健康為根基，將產品責任視為營運生產最重視的一環，因此，我們於產品生產過程的各環節皆以最嚴謹的品質及衛生標準進行管理。

我們設定四大食品安全政策「持續不斷創新、追求卓越品質、落實社會責任、確保顧客安心」，期望能透過開發出更多品質優良的產品，搭配廠內訂定之年度品質目標及不定期執行公益活動回饋社會，使社會大眾能體會我們的用心，提升顧客對葡萄王生技產品的信心。

負責任的行銷政策

葡萄王秉持負責任的行銷，我們的目標是使用清晰的標籤和負責任的行銷來促進健康的生活方式，透明地傳達我們產品和營養資訊，根據嚴格的指導方針來宣傳我們的產品，特別是對道德行銷、廣告和銷售的實踐，我們的行銷政策包含：

- 提供有關產品/服務的準確且平衡的資訊
- 拒絕誇大對環境和社會影響的說法
- 保護弱勢市場（即兒童等）
- 避免提供有關競爭對手產品/服務的虛假資訊



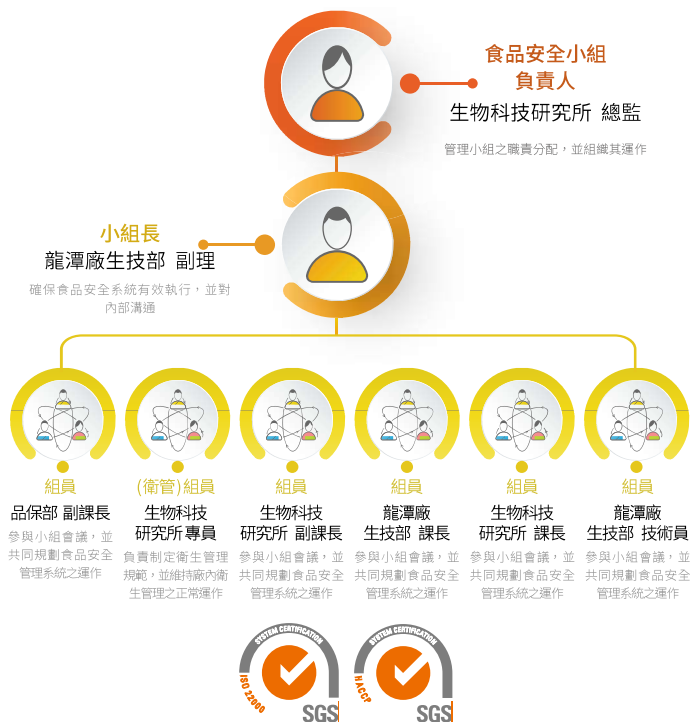
2.2.1 系統化保障食品安全

1. 食品安全管理組織

葡萄王生技食品安全管理單位最高管理主管為公司負責人曾董事長，食品安全小組負責人為製造處總監，架構圖如下：



龍潭分公司區架構圖如下：

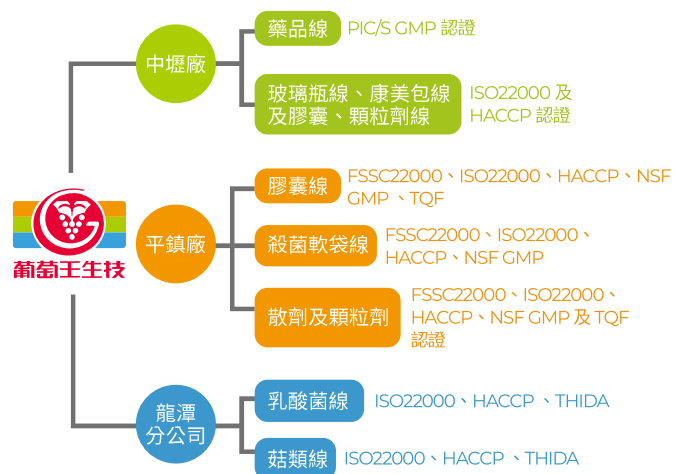


我們設立的食物安全管理系統亦要求相關單位每年適時檢討目標達成率，每年度進行1次管理審查會議，2023年度針對各產線之品質目標達成狀況、產品模擬回收、管理系統變更、文件更新、法規宣達、內外部查核檢討、衛生監控結果、客訴案件分析等議題進行討論，並訂定明年度之相關目標。另外有關食品安全查核：每月專責人員執行生產線衛生符合性查驗、每年專案小組執行內部稽核查檢食品安全管理系統符合性、每年專案小組執行自我查核查檢藥品 PICS GMP 與 GDP 符合性。



2. 系統導入與認證

葡萄王生技於2014年10月取得衛生福利部藥品優良製造證明書，從製造源頭就啟動原物料管理，於產線部分藥品產線通過PIC/S GMP認證，而食品產線則通過TQF認證、ISO 22000與FSSC 22000食品安全管理系統認證、NSF GMP美國國家衛生基金會良好作業規範及Halal清真認證，除此之外葡萄王生技更設有符合ISO/IEC 17025 TAF認證實驗室，確保製造流程的穩定及品質管理系統的維持。葡萄王生技各廠區導入系統之現況詳如下圖：



平鎮金陵廠、中壢龍岡廠及龍潭廠區分公司已取得ISO 22000、HACCP管理系統認證，而平鎮金陵廠另取得FSSC 22000、TQF及NSF GMP認證，三廠區共涵蓋8種劑型生產線，2023年已全數完成生產線之追蹤查驗，達成率100%，完成驗證之產線所生產的產品產值比為100%，更是品質之保證。

3. 保障弱勢族群的食品安全標籤指引

葡萄王生技嚴格把關生產產品的食用安全，針對嬰幼兒、孕婦、哺餵母乳者等需特別關注之族群，產品開發單位首先針對使用原料、劑型及功能需求進行確認，並於產品的標示內容初稿進行相關警語加註。

(1) 使用原料：若原料於政府公開的網站有備註警語，則會於產品的標示中進行加註，例如：以廠內的樟芝原料而言，法規要求使用該成分的產品需於外包裝加註「嬰幼兒、孕婦、哺餵母乳者，如欲食用本產品，請洽詢醫師或醫療專業人員」之警語字樣。

(2) 劑型：針對孩童等類別使用者，產品會加上注意安全的警語，如軟糖或是果凍。

(3) 功能需求：葡萄王生技針對配方進行合適性確認，若適用則會於包裝上標示，例如：素食產品（純素、奶素）等。

2.2.2 食品安全相關教育訓練

葡萄王生技遵循政府規範執行食品安全內部教育訓練，同時派員外出接受訓練，加強內部食品安全衛生之層級；此外公司亦持續透過內部講師將相關法規導入基層，由品質部門推導衛生觀念，透過製造單位各管理衛生人員之訓練，以共同推動自我查核機制，並不斷進行改善及自我品質提升。

1. 符合衛生規範之人員訓練與巡檢

(1) 以GHP（食品良好衛生規範準則）為基本規範

葡萄王生技依循『食品良好衛生規範準則（GHP）』之規定，對於新進食品從業人員給予訓練，確保該員於生產作業時能夠符合衛生及品質管理的要求；而在職人員則每年進行食品安全、衛生之教育訓練，使員工能夠加深衛生觀念，並且理解各方要求之緣由及自發性做好衛生管理。

(2) 指派人員進行衛生巡檢

由製造部各產線指派之管理衛生人員，進行每日產線之衛生巡檢；而衛生管理人員則每月進行1次巡檢。



(3) 產線環境監測

透過固定頻率進行環境落菌、作業人員手部及機台設備之衛生檢驗；倘若檢驗結果有不合規之情形，則立即進行改善、複驗，整體實際檢測符合率（含改善）可達100%；而年度檢驗之結果亦會於品質衛生會議中進行分析與討論，期望能逐年維持及進步，提升自我品質。

(4) 水質檢驗

透過固定頻率進行現場用水點之水質檢驗，以確保產品用水及設備清潔用水可符合規範，整體檢測符合率可達100%。

2. 年度食品安全相關訓練績效

(1) 系統性訓練

葡萄王生技於2023年完成中壢龍岡廠及平鎮金陵廠各產線第一線操作同仁之教育訓練，訓練內容除涵蓋最基本的GHP衛生觀念之外，另強化同仁食品安全管制系統的概念，確保產出之產品皆能符合衛生、安全、產品品質的需求。

	法定規範人員	例行教育訓練	廠內執行狀況
食品從業人員	新進食品從業人員	生產製造、品質系統管理、衛生規範及文件管制	新進同仁皆會於人資單位的安排下進行品質系統、衛生規範及文件管制的訓練，並藉由測驗確認成果；生產製造，則由單位主管針對新進同仁進行訓練及測試，達成率皆為100%。
	在職從業人員	食品安全、衛生及品質管理	中壢龍岡廠及平鎮金陵廠2023年皆完成產線作業同仁食品安全、衛生及品質管理的教育訓練，達成率100%。
食品安全管制小組	食品製造工廠衛生管理專責人員	每年複訓8小時	中壢龍岡廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司衛生管理人員皆完成2023年8小時複訓，達成率100%。
	食品安全管制系統工作小組成員	每3年複訓12小時	2023年小組成員可符合12小時/3年複訓。



(2) 衛生管理人員訓練

葡萄王生技於中壢龍岡廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司，分別設置一位衛生管理專責人員，中壢龍岡廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司之衛生管理人員，皆於2023年度完成8小時之訓練。

(3) 食品安全組織訓練

三廠食品安全管制小組成員現階段皆能符合三年12小時的訓練。龍潭廠區分公司的食品安全小組於2019年成立，小組成員皆有取得食品安全管制系統相關課程至少30小時之合格證明。

另外，葡萄王生技也積極參與同業食品安全相關事務，為台灣優良食品發展協會、台灣食品科學技術協會、台灣保健營養食品工業同業公會等食品協會會員，且公司高階主管有擔任多個協會之理事，與各企業組織透過實務交流持續強化產業界的食品安全，亦透過支持或使用協會制定的加工食品/飲料安全指南，參與同業倡議，提升公司對食品安全的作為。

2.2.3 產品品質與安全性檢驗

1. 檢驗中心

葡萄王生技檢驗中心為TAF認證實驗室，依據ISO/IEC 17025運作，我們的檢驗範疇包含物化性、衛生規範與食安因子相關檢測項目，其檢驗手法通過TAF認證外，實驗室人員還會定期參加第三方認證實驗室舉辦的能力試驗，確認檢驗中心具有高標水準。2019年葡萄王生技檢驗中心導入新版條文，全面修改及增訂程序書，於11月申請轉版異動，於2020年第二季通過驗證，2021年中壢廠實驗室證書延展，平鎮廠實驗室年度監督評鑑，兩廠實驗室都順利通過審查。2022年檢驗中心全員30位（100%）同仁取得ISO/IEC 17025 受訓證書，達成2022年度之目標；其中9人具有內部實驗室稽核受訓證書，取得稽核員資格。另外，兩廠實驗室皆通過新版ISO/IEC 17025：2017的審核。

2023年檢驗中心平鎮實驗室證書延展通過。於2023年為止，中壢實驗室與平鎮實驗室認證項目有生物領域8項、化學領域4項，共計12項。到2023年，共有11人具有ISO 17025:2017實驗室內部稽核員證書。



2. 原物料檢驗

原物料進貨檢驗流程

葡萄王生技所使用的原物料100%皆經過進料檢驗，我們擁有兩間國際級認證實驗室，除了嚴格審查供應商提交的檢驗報告書，我們另外增列與食安因子相關的檢驗項目。當進料檢驗結果不符合允收水準時，即向供應商提出退換貨並再驗，另督促供應商提出矯正及再發防止措施。



檢驗項目與頻率

每一批原物料都要通過實驗室檢驗方可投入生產，目前檢驗項目包含410項農藥殘留、9項塑化劑、5項微生物、4項重金屬等，另外也依循2021年7月新法（食品微生物檢驗），評估產品風險，設定金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌的檢驗頻次。公司的檢驗計畫嚴於政府要求，採逐批檢驗，在執行多批檢驗後會經風險評估，將檢驗項目進行頻率修改，以減少儀器設備運轉耗損，在品質與檢驗花費取得更好的平衡。2023年實驗室人員優化及建立了4項檢測技術，包含：

1. 食品中環氧乙烷檢驗
2. 化粧品微生物檢驗
3. 葉黃素、玉米黃素、胡蘿蔔素檢驗作業
4. 4項微生物 USP 檢驗

觀光工廠販售食品檢驗

（一）產品檢驗頻率：

1. 飲料：
 - 1-1 冷飲：雙數月檢驗。
 - 1-2 熱飲：每季檢驗。
2. 冰塊：每月檢驗。
3. 冰品：7~9月雙週檢驗，其他時間則每月檢驗。
4. 熟食：每季檢驗。

（二）設備塗抹頻率：

1. 咖啡機：每季檢驗。
2. 製冰機：6~9月雙週檢驗，其他時間則每月檢驗。
3. 霜淇淋機：7~9月雙週檢驗，其他時間則每月檢驗。

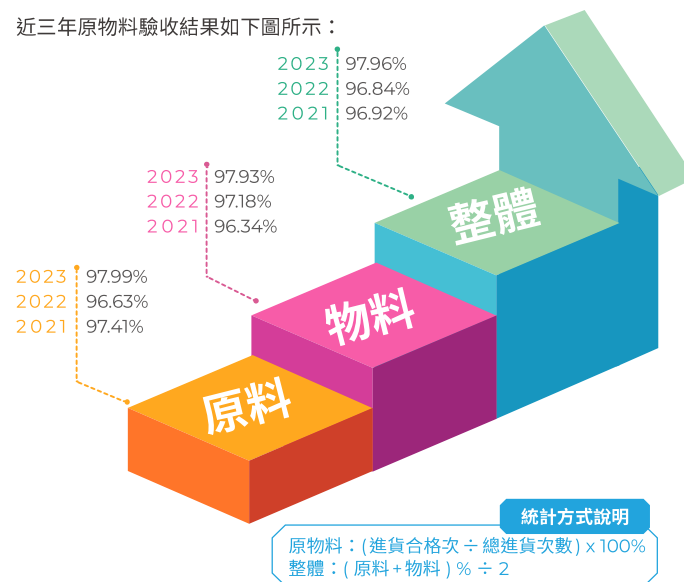
葡萄王生技對於原物料與產品之檢驗項目，有以下類別：

微生物危害檢測	生菌數、大腸桿菌及群、腸桿菌科、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、黴菌與酵母菌、白色念珠菌、單核球增多性李斯特菌、綠膿桿菌
化學性危害檢測	塑化劑、重金屬、真菌毒素（黃麴毒素、赭麴毒素A、棒麴毒素）、加工助劑、農藥殘留、二氧化硫、脫氧雪府鐳、刀菌烯醇、環氧乙烷
物理性危害檢測	異物檢查

檢驗結果

葡萄王生技對原物料的驗收規範比法規更嚴苛，才能替消費者進行最嚴格的把關。因此，原物料於進料檢驗時發現不符合廠內品質規範時，將特別針對該原物料進行法規規範審查。

近三年原物料驗收結果如下圖所示：



葡萄王生技對於產品品質嚴格把關，採用精密儀器進行多項檢驗，包括物化性、衛生標準、食安議題相關檢驗，2023 年我們所執行的產品檢驗結果如下：

項目	原料				物料
	外購原料	生技發酵物	製造加工 (預混料)	製造加工 (半成品)	
檢驗件數	2,337	1,280	321	2,436	2,226
合格件數	2,290	1,238	321	2,435	2,180
不合格件數	47	42	0	1	46

3. 品質檢驗與目標

品質是產品的根本，唯有安全可靠的品質，才能為消費者所信賴。葡萄王生技設定品質相關目標以持續追蹤管理，確保品質穩定，保障客戶權益，下表為2023年皆已達標之目標達成情形：

廠區	項目	目標	達成情形
中壢龍岡廠	大容量玻璃瓶線貼標不良率	大容量玻璃瓶線貼標不良率 0.65% 以下	大容量玻璃瓶線貼標不良率 0.33%
	康美包線密封不良率	0.0020% 以下	0.0013%
	膠囊線充填不良率	0.25% 以下	0.11%
	顆粒劑線外包裝不良率	2.0% 以下	2.42%
平鎮金陵廠	膠囊線充填不良率	0.35% 以下	0.037%
	顆粒劑線外包裝不良率	2.0% 以下	1.02%
	散劑線外包裝不良率	2.0% 以下	1.35%
	軟袋線充填不良率	2.0% 以下	0.91%
龍潭分公司	年度敗槽率	3.0% 以下	0.03%
	充填包裝不良率	0.5% 以下	0%

4. 產品安全性保障

葡萄王生技一直以來持續監控產品可能於販售期間出現的品質變化，為提供最高標準的優良產品，並避免對人身安全、健康、環境以及產品本身可能帶來的危害，針對食用目的、方式、製造加工過程、流程、最終產品形式及攝食量等因素，透過嚴謹的驗證審核程序控制產品生產流程以確保供應產品的質量和安全，做到讓客戶完全滿意也是我們現在以及未來不斷努力的方向。

葡萄王生技共有膠囊劑、散劑、顆粒劑、玻璃瓶、康美包及殺菌軟袋劑型等產品，從原材料、半成品、成品到外包裝標示，皆經過層層的把關，確認無誤後才可出貨，期許潛在被召回的機率為零。對包裝要求較高的客戶，亦增加產品檢查數量、項目及頻率（如瓶標服貼、印刷盒黏合接縫等）。目前公司導入的認證系統，如：ISO22000、FSSC22000、NSF GMP 及 TQF 等，內容規範亦有針對產品安全進行要求，例如：物理性危害的控管（篩網、金屬檢測或X光機檢測等）。2023 年因召回而產生的費用以及召回成本皆為0元。葡萄王生技期許能夠符合「零件因品質或是衛生疑慮而回收的目標」，透過品質管理單位與跨單位協作，維持公司整體品質系統的有效性。

2023 年召回產品線數量為0件，產品下架次數及下架產品總重量皆為0。



2.2.4 追溯與符規性管理

葡萄王生技自源頭即嚴格把關，注重原料檢驗、製程管理與成品品質，以實現食品安心保證的承諾。我們建立了以下相關系統、規範、行為已達到最佳效率。

1. 食品追蹤追溯系統（非追不可）
2. 食品業者登錄平台（非登不可）
3. 內部追溯管理機制
4. 產品包裝標示管理
5. 產品廣告宣傳管理
6. 食品安全法規遵循

1. 食品追蹤追溯系統

葡萄王生技因應政府『應建立食品追溯追蹤系統之食品業者』的政策，每個月將產品資訊登錄至政府建置的『非追不可』系統中，除可強化自主管理外，更能在食安事件發生時，快速且充分地追蹤產品流向。

2. 食品業者登錄平台

葡萄王生技除致力於內部品質系統的提升外，更不遺餘力地支持政府所建置的『食品業者登錄平台』，積極配合政府於規範的時程內，按規定如實登錄，確保政府及消費者能夠明確的掌握葡萄王生技的資訊，目前登錄內容如下表：

食品業者登錄訊息			
登錄項目	食品業者登錄字號	登錄名稱	登錄地址
公司 / 商業登記	H-111880517-00000-6	葡萄王生技股份有限公司	桃園市平鎮區金陵路 2 段 402 號
工廠 / 製造場所	H-111880517-00003-9	葡萄王生技股份有限公司平鎮金陵廠	桃園市平鎮區北興里金陵路二段 402 號
餐飲場所	H-111880517-00006-2	葡萄王生技股份有限公司-觀光工廠	桃園市平鎮區金陵路 2 段 402 號
販售場所	H-111880517-00004-0	葡萄王生技股份有限公司	桃園市平鎮區北興里金陵路二段 402 號
販售場所	H-111880517-00002-8	葡萄王生技股份有限公司	桃園市中壢區龍岡路 3 段 60 號
工廠 / 製造場所	H-111880517-00001-7	葡萄王生技股份有限公司	桃園市中壢區振興里龍岡路三段 60 號
工廠 / 製造場所	H-111880517-00007-3	葡萄王生技股份有限公司龍潭園區廠	桃園市龍潭區新竹科學園區桃園市龍潭區龍園一路 68 號
公司 / 商業登記	H-128113878-00000-3	葡萄王生技股份有限公司龍潭園區分公司	桃園市龍潭區龍園一路 68 號
工廠 / 製造場所	H-128113878-00001-4	葡萄王生技股份有限公司龍潭園區分公司	桃園市龍潭區龍園一路 68 號

3. 內部追溯管理機制

原物料追溯

葡萄王生技所使用的原物料皆有批號管理，可立即追溯源頭，透過每年度 2 次模擬演練（上下半年各一次）確認追蹤追溯系統。

廠內依據『成品回收銷毀程序』執行每年度至少（含）二次模擬回收演練；由食品安全小組負責人或小組長發起，並召集相關單位配合演練，回收深度依回收級別而定，並留下演練紀錄。2023 年已於 6 月及 12 月份完成兩次演練，參與人員 6-10 位不等。

內部系統化追溯管理

葡萄王生技建立企業內部 SAP 系統及自願性進行追蹤追溯管理機制，可 100% 依循廠內『產品鑑別與追溯管理程序』；目前機制共涵蓋中壢龍岡廠及平鎮金陵廠 6 條食品產線所生產之產品，100% 皆可進行產品追溯與追蹤之管理。

每年需進行 2 次產品追蹤追溯之演練，對管理制度進行確認，已於 2023 年 6 月份及 12 月份完成測試，測試結果系統可在 2 小時內取得產品生產過程中追蹤追溯所需之紀錄。

4. 產品包裝標示管理

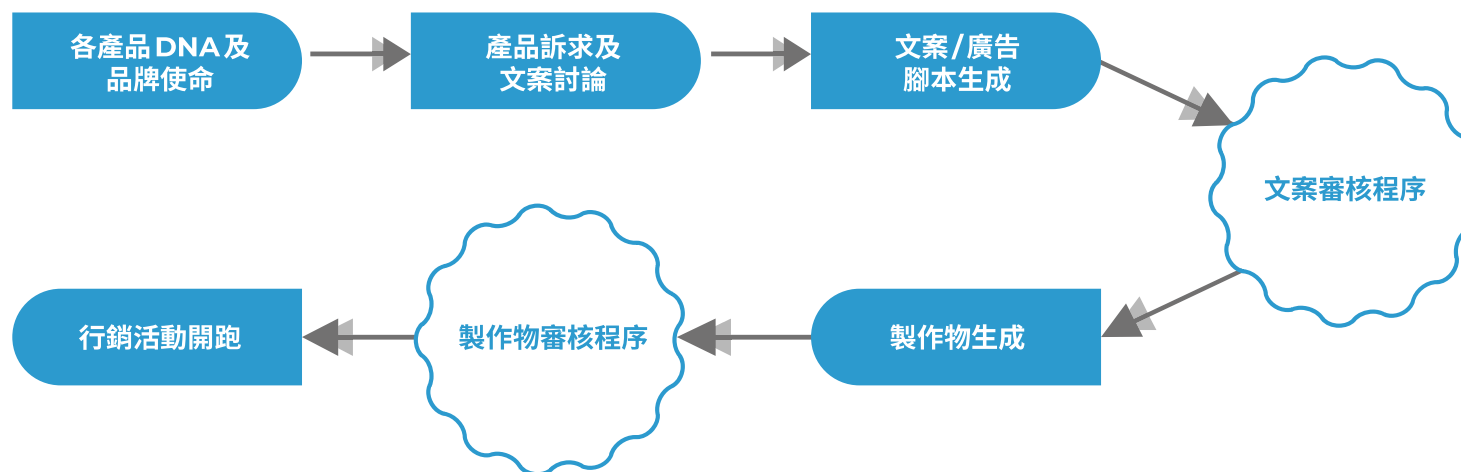
葡萄王生技對於產品包裝標示定遵循法規要求，持續檢視及更新，內容涵蓋：一般原料及食品添加物的展開、包裝食品營養標示、食品過敏原標示、基因改造食品標示、真菌類食品標示、健康食品標示及警語等，以提供消費者完整正確的資訊，並給予消費者合理的認識和選購產品時不可或缺的訊息。

- 1 真菌類標示 - 明確標明部位、拉丁學名及培養方式
- 2 一般原料及食品添加物展開標示
- 3 營養標示
- 4 健康食品標示
- 5 應標示之注意事項及警語



5. 產品行銷宣傳管理

葡萄王生技秉持著「健康專家，照顧全家」擁有廣大消費者的信賴實屬不易，因此在廣告上的宣傳，為使消費者感受到誠實用心的態度，擁有一套內部管理程序，來因應消費者的需求，並且降低觸法之可能，每件廣告及網站上或平面宣傳製作物等文案，100% 皆會經過行銷企劃課、產品企劃課、創新研發中心及品保部審查給予建議，最終由法務室連同政府公告的可用字句的審核標準一同檢視，以降低違法風險。



6. 食品安全法規遵循

公司嚴格遵守食品安全衛生管理法及健康食品管理法等相關法規，產品的審查流程，依不同階段進行不同模式：

- 產品標示審查階段：共同審查相關標示符規情形，經初版、確版之二次校對，以降低標示審查疏忽，維持產品正面形象。
- 廣告文案審查階段：共同審查相關廣告、文宣是否符合『食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則』，以降低違反之件數。

產品標示審查內部採取BPM系統會審相關單位，透過創新研發中心、業務單位/營業處、品保部、產品企劃課、生物科技研究所及法務室等各部門共同審查相關標示符規情形，經初版、確版之二次校對，以降低標示審查疏忽，維持產品正面形象。

• 歐盟 REACH 高度關切物質

葡萄王嚴格監測歐盟REACH法規高度關切物質（SVHC）成分列表，依據其列表240項物質當中，僅於部分產品原料遇高溫處理後製程會產出「丙烯醯胺」，因此葡萄王生技亦參考我國食藥署「食品中丙烯醯胺指標值之參考指引」進行嚴格檢測控管，相關產品年銷售量為308,875仟元新台幣。

2.3 永續產品

葡萄王生技持續地在產品開發上為社會及環境貢獻一份心力，希望每一項產品都能在市場可負擔的價格內提供消費者優異的營養價值。葡萄王生技亦於產品包裝方面持續改進，目前多款產品皆以採用輕量化包材以減輕資源消耗。目前共有三十多種產品包裝施行瓶身回收計畫，回收後之空瓶皆交由環保業者分解為粒料使用。我們希望透過永續產品的研發，讓葡萄王生技負起品牌責任及提供更優質的產品於消費者。

葡萄王生技致力落實以下動物實驗友善之政策，並嘗試減少動物實驗之進行。目前主要實驗以細胞測試之方式取得可信數據為主，並盡量於符規範圍內盡量避免選擇活體動物進行試驗，以減少動物之不適與痛苦。葡萄王生技希望藉此行為與地球共存，亦降低愛護動物之消費者於購買時之心理負擔。

另外，為關懷與照顧弱勢族群的健康，我們在桃園設有自有觀光工廠，希望透過回饋鄉里及民眾，提供平實的產品價格，讓有需要的民眾皆能以實惠的價格購買到各式葡萄王的保健產品。



2.3.1 產品營養成分

葡萄王生技之產品皆依產品定位及客群需求設計其營養素，如下列幾款主要熱銷產品範例：

產品	康貝特系列	爆能能量飲料	益菌王 粉末顆粒	易得纖	樟芝王	晶透雪亮飲	康普茶
圖片							
客群	勞力工作者、上班族	學生族群、上班族	全年齡	減重族群	護肝、調節血壓族群	女性美妍族群	學生族群、上班族
營養素	肌醇、牛磺酸、咖啡因、維生素B群、胺基酸、礦物質	牛磺酸、咖啡因、肌醇、維生素C、B群	益生菌、益生質、鳳梨酵素	CKM 益生菌	樟芝菌絲體	綜合蔬果發酵液、膠原蛋白、乳酸菌麩胺酸發酵物、越桔萃取物、維生素C、綠茶萃取物、甘氨酸亞鐵、米胚芽萃取物	玉米來源可溶性纖維、紅茶菌發酵液、菊苣纖維、鳳梨酵素、乳酸菌發酵濾液
功效	提神、營養素補充	精神旺盛、營養素補充	排便順暢，促進新陳代謝	不易形成體脂肪	護肝、調節血壓	養顏美容	排便順暢，促進新陳代謝

葡萄王生技亦考量到產品使用客群之健康條件，部分產品從產品設計端即開始減少糖分使用，如康普茶雙纖飲、優適金盞花葉黃素精華凍以低糖配方優化升級；另康普茶雙纖飲也主打低卡，期望能帶給消費者更健康的產品。

另因目前國外趨勢已將保健食品休閒化，進行規劃各式零食、飲品或沖泡包等各式休閒食品，並添加各式機能性原料，以期民眾能在吃零食之餘亦能得到健康支持，如紓衛菓軟糖，有助於胃部保健；康普茶雙纖飲，含膳食纖維，幫助排便順暢；優適好明悅精華Q凍，維持眼睛晶亮；優益好寶貝QQ軟糖可以在吃軟糖之餘，提升免疫力。

2.3.2 產品綠色包裝設計

葡萄王生技長期以來致力於環境友善材質、包材輕量化的設計，以減輕對環境的危害。

1. FSC紙材：葡萄王醴安欣2.0印刷盒、葡眾生技鋁箔包系列產品，100%使用森林監管委員會（Forest Stewardship Council, FSCTM）認證綠色紙漿進行包材生產，以期確保使用紙材來源為正當且管理正確的森林，避免樹木濫墾濫伐。

2. 大豆油墨印刷：葡萄王醴安欣2.0印刷盒採用大豆油墨印刷，減少化石燃料消耗，減少揮發性有機化合物（VOCs）排放，降低空氣汙染，大豆是一種可再生的植物資源，種植大豆有助於碳平衡和土壤保護，具有良好的生物降解性，能夠在自然環境中迅速分解，減少對土壤和水源的污染，並降低對垃圾掩埋場的壓力。

3. 減塑行動：評估寶特瓶輕量化，以降低塑料使用，規劃將減少每瓶26%的塑料；葡萄王膠囊產品減少一次性用的塑膠。

4. 環境責任：2019年開始，葡萄王生技多款產品採用可回收之塑膠瓶，經葡萄王生技由消費者手中回收後交由臺灣環保科技廠商分解為塑膠粒料並提供給經認證之環保廠商投入生產再運用。我們要求環保廠商提供塑膠粒料流向以供葡萄王生技查核，確保塑膠粒料能以其他形式被消費者再次使用。未來葡萄王生技也將擴大可回收產品包裝至更多產品系列，降低產品包裝對環境的影響。

