

# CH2 產品責任

目標設定 / 2.1 採購與原物料管理 / 2.2 供應鏈管理 / 2.3 食品安全責任 / 【專欄】食安文化推行

## 目標設定

### 食品安全

#### 2023-2024 年目標

- 持續強化源頭管理，監測 SAP 系統溯源資訊有效性，做好各產品溯源管理。
- 湧豐新廠取得二級品管、ISO22000 及 HACCP 驗證
- 平鎮廠軟膠囊線 TGA GMP 驗證準備。

#### 2025-2026 年目標

- 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。

#### 2027 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。

#### 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 80%。
- 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 50 項（原料 35 項 + 物料 15 項）。
- 落實全面性供應商評估制度：100% 供應商進行年度定期評鑑。
- 建置供應商智能多元溝通平台並進行推廣，供應商上線率 60%。

- 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率 90%。
- 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：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 80%。

- 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 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%。



## 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>持續強化源頭管理，做好各產品品項溯源管理</li> <li>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</li> <li>中壩廠 cGMP 系統之建立</li> <li>平鎮廠軟體符合澳洲 TGA GMP 系統之要求</li> </ul>
	中期 <ul style="list-style-type: none"> <li>結合外部檢驗能量，優化檢驗程序、提高檢驗效率</li> <li>建置食品安心履歷查詢系統</li> <li>平鎮廠硬體符合澳洲 TGA GMP 系統之要求。</li> <li>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</li> </ul>
	長期 <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>人力：新增 1 位微生物檢驗人員</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>

管理方針	重大議題 - 產品責任與安全
具體實績	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 執行 12 項微生物及化學類能力測試皆通過</li> <li>✓ 實驗室人員優化及建立了 9 項檢測方法 (微生物 4 項化學 5 項)</li> </ul>

食品安全一直以來是大眾最重視的議題之一，隨著近年食安意識的抬頭，不僅消費者對於品質的要求大幅提升，葡萄王生技也透過以下主軸，持續自源頭加嚴檢視，持續精進。

## (1) 遵守法令規定：

進行原物料、食品添加物審核，確認符合法規規範，原物料入廠後品管進行檢驗，入庫後倉庫掌握原物料效期，避免誤用過期料。

## (2) 降低外來風險：

建立供應商、製造商基本資料及相關品質履歷，作為採購時參考之依據。當發生食安事件時，可經由系統查詢功能，於第一時間釐清與處理。

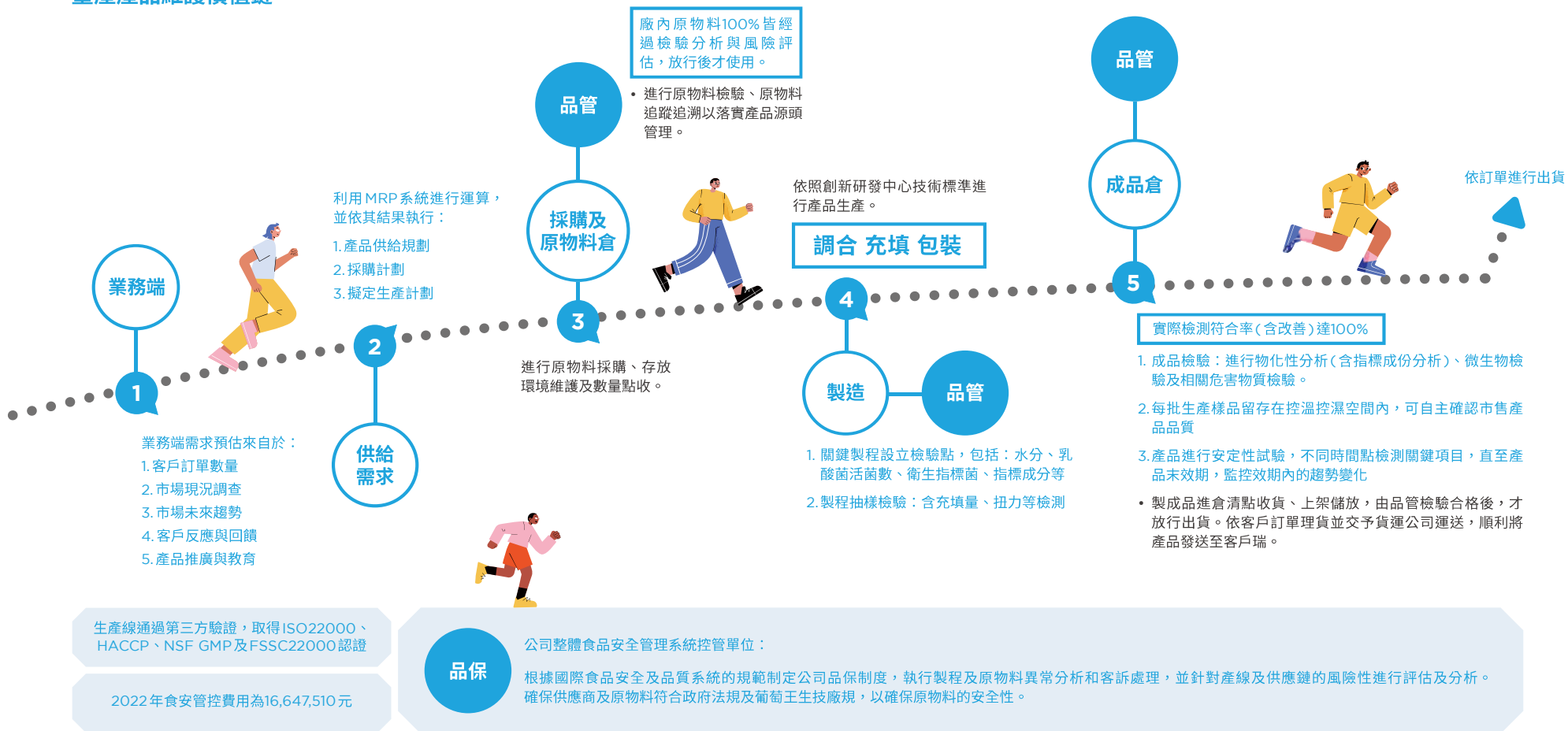
## (3) 提升內部管理：

產品製造日期、有效日期、生產數量、成品檢驗記錄等資料管理，可追溯該產品所用各項原物料之品質資訊。

## (4) 食品安心保證，葡萄王生技著重於食品安全三大主軸管理：

一、衛生規範與訓練；二、產品追溯與管理；三、產品品質與檢驗。

## 量產產品維護價值鏈



## 2.1 採購與原物料管理

### 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採原廠包裝進貨
- (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

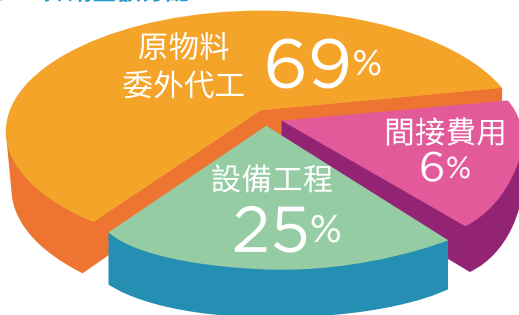
#### 在地與永續採購

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，盡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。

2022年度葡萄王採購金額分配比例如下：

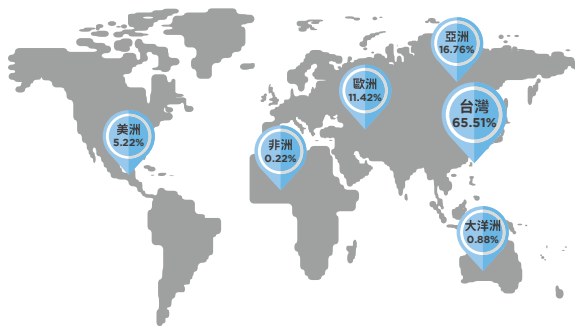
葡萄王生技和供應商夥伴共同成長，共同擴大供應鏈中的社會責任效益，以負責任的態度經營企業，提供優質且實在的原物料給我們，共同建立屬於葡萄王生技的價值供應鏈。2022年葡萄王生技原物料採購來源地理分布圖如下（其中年度在地採購比例為65.51%）：

#### 2022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2022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、半成品或部件總重量 <sup>註1</sup>	0
包裝用物料總重	4,350.67

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2022年四大防止斷貨戰略持續進行。2022目標：

- (1) 客戶訂單完成率目標99%，實際值：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：59項。
- (4) 關鍵供應商永續自評問卷回收率目標85%，實際值：88.76%。
- (5) SIMP 推廣上線率目標70%，實際值：72.09%。

## 2.2 供應鏈管理

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。

”

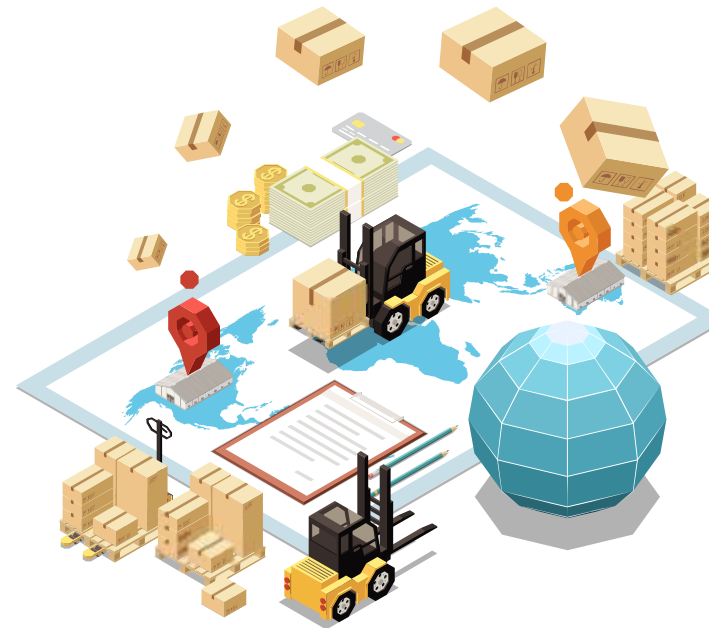
葡萄王生技於2019年10月更新修訂「葡萄王生技供應商行為準則」（詳細內容請見[連結]），並將透過以下方式逐步推動所有供應商簽署行為準則：

- (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	100%	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；		

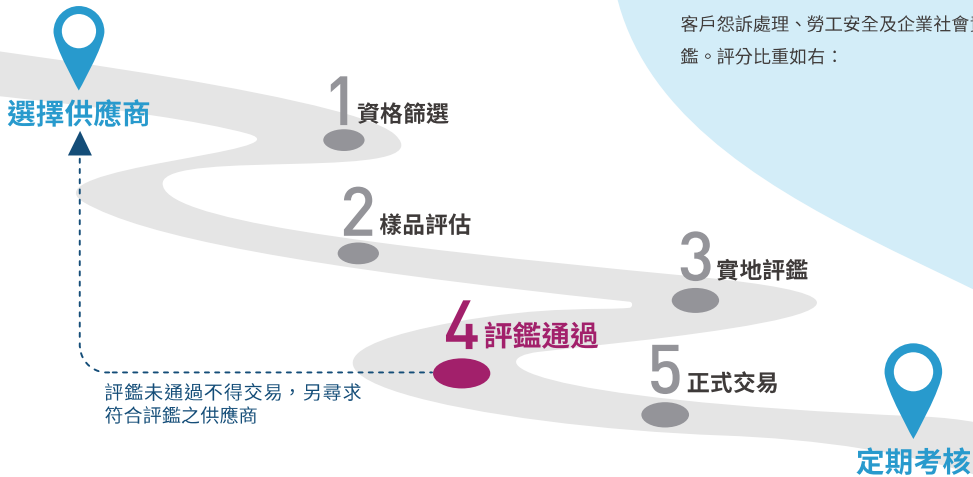


### 2.2.1 新進供應商評核

原物料的品质除透過品管部門控管外，亦會從原物料供應商進行多面向考量，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，供應商需提出營業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。2022年總評鑑家數為56家（其中新供應商為34家），在今年疫情嚴峻為配合各供應商因應防疫對策，其中有3家新供應商使用視訊評鑑，以達到實地評鑑相同效果。實地評鑑結果在物料有兩家新供應商評定為不合格，由於其品項非為特殊品或獨家供應，依公司規定評鑑不合格者不予交易。葡萄王生技今年進行供應商評鑑結果如下表所示：

2022 實地評鑑		評鑑等級家數		ESG 等級家數		總評鑑家數
原料	新供應商	A	8	A	8	實評：27
		B	6	B	6	
		C	0	C	0	
	既有廠商	A	11	A	9	自評：0
		B	2	B	4	
		C	0	C	0	
物料	新供應商	A	5	A	4	實評：16
		B	2	B	3	
		C	2	C	2	
	既有廠商	A	6	A	5	自評：0
		B	1	B	1	
		C	0	C	1	
委外	新供應商	A	9	A	暫未 納入評分	實評：11 (其中3家為 視訊評鑑)
		B	2	B		
		C	0	C		
	既有廠商	A	2	A	自評：2	
		B	0	B		
		C	0	C		

## 2.2.2 既有供應商評鑑

### 年度評鑑

#### 食品原物料供應商及委外代工廠評鑑標準



#### 藥品原物料供應商廠評鑑標準



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，針對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，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。2022年我們共向80家關鍵供應商發放ESG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。

2022年度原物料供應商評鑑稽核家數為284家，稽核百分比達100%，經過嚴格的考評結果，A級供應商有243家，B級供應商有41家，C級供應商有0家，共計有284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	2020	2021	2022
供應商總家數	212	217	284
稽核家數	212	217	284
稽核百分比	100%	100%	100%
A 級	185	169	243
B 級	26	48	41
C 級	1	0	0
通過百分比	99.5%	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。2022 年數據備註說明 註1：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。

## 2.2.3 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，已符合規格及功能性之需求者為先，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。





## 2.3 食品安全責任

研發處 副處長  
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。

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2022年目標為：『因食品衛生安全疑慮導致回收案件為零』，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2022年，葡萄王生技花費16,647,510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2022年度營業收入淨額之0.16%。管控費用之各項目支出比例如下所示：

項目	費用	比例
人事	7,783,096	47%
設備	4,034,952	24%
耗材	3,016,868	18%
外部檢驗與認證	1,636,402	10%
雜項	176,192	1%
總計	16,647,510	



#### 食安 品質

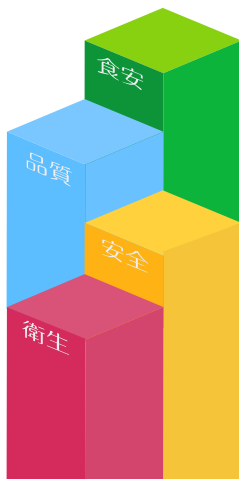
食品安全衛生管理法、法令規章  
ISO22000、FSSC22000、NSF  
GMP、TQF及 ISO/IEC17025  
TAF 認證實驗室

#### 安全管理 安全

食品安全管制系統 (HACCP)

#### 衛生管理 衛生

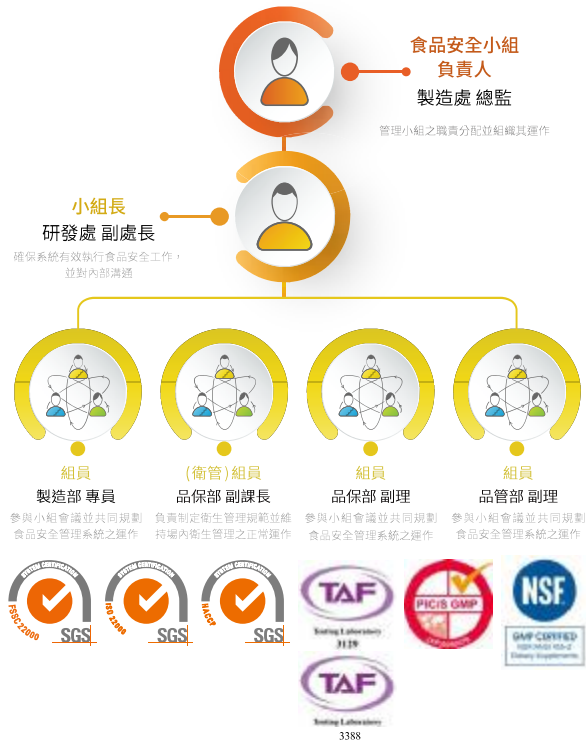
食品良好衛生規範準則 (GHP)



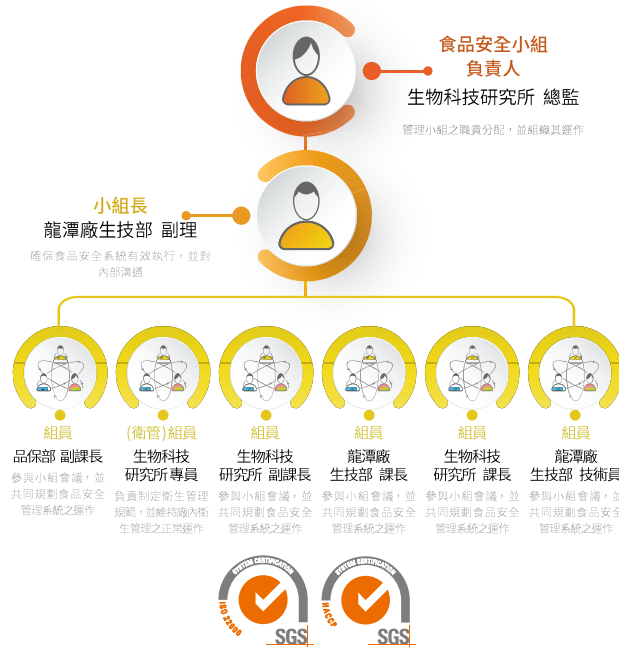
## 2.3.1 系統化保障食品安全

### 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：

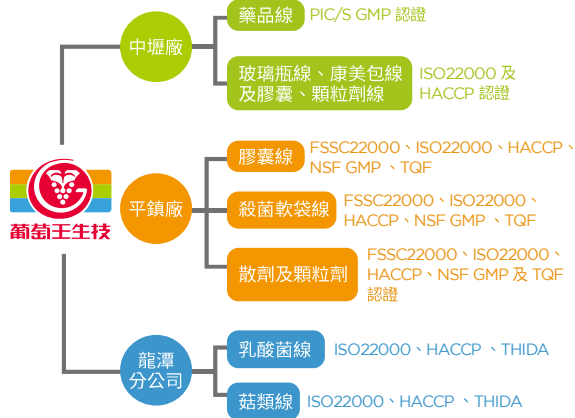


我們設立的食物安全管理系統亦要求相關單位每年適時檢討目標達成率，每年度進行1次管理審查會議，2022年度討論方向，針對各產線之品質目標達成狀況、產品模擬回收、管理系統變更、文件更新、法規宣達、內外部查核檢討、衛生監控結果、客訴案件分析等議題進行討論，並訂定明年度之相關目標。另外有關食品安全查核：每月專責人員執行生產線衛生符合性查驗、每年專案小組執行內部稽核查檢食品安全管理系統符合性、每年專案小組執行內部稽核查檢藥品PIC/S GMP符合性。



## 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管理系統認證及Halal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，2022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. 食品加註警語，保障特殊族群的食用安全

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。

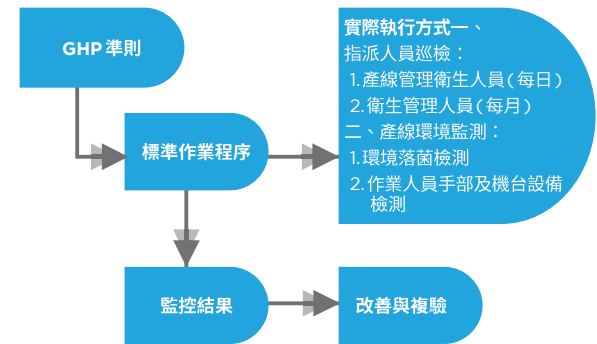
### 2.3.2 食品安全相關教育訓練

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。葡萄王生技於2022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。



**(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。

**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2022年完成中壩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	新進同仁皆會於入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	中壩龍岡廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司，2022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	中壩龍岡廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司衛生管理人員皆完成 2022 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	2022 年小組成員皆能符合 12 小時 / 3 年複訓。

**(2) 衛生管理人員訓練**

葡萄王生技於中壩龍岡廠、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，中壩龍岡廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司之衛生管理人員，皆於2022年度完成8小時之訓練。

**(3) 食品安全組織訓練**

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。

**2.3.3 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年中壩廠實驗室證書展延，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。

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。



## 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380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。2022年實驗室人員優化及建立了4項檢測技術，包含：

1. 甲氧沙林
2. 380項農藥殘留
3. 脫氧雪腐鏟刀菌烯醇的回收率優化
4. 五項微生物USP檢驗法

#### 觀光工廠販售食品檢驗

##### (一) 產品檢驗頻率：

1. 飲料：
  - 1-1 冷飲：每月檢驗。
  - 1-2 熱飲：每兩個月檢驗。
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：每兩個月檢驗。

##### (二) 設備塗抹頻率：

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

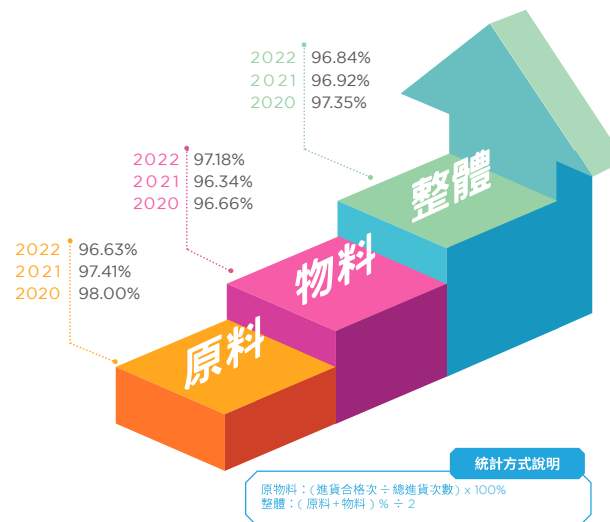
葡萄王生技對於原物料與產品之檢驗項目，有以下類別：

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
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、棒麴毒素）、加工助劑、農藥殘留
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：



### 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2022年目標達成情形，2022年所設立的目標皆達標：

廠區	項目	目標	達成情形
中壢廠	大 / 小容量玻璃瓶貼標不良率	大容量玻璃瓶線貼標不良率 0.7% 以下	大容量玻璃瓶線貼標不良率 0.35%
		小容量玻璃瓶線貼標不良率 1.2% 以下	小容量玻璃瓶線貼標不良率 0.30%
	康美包線密封不良率	0.0025% 以下	0.00097%
	膠囊線充填不良率	0.28% 以下	0.074%
平鎮廠	顆粒劑線外包裝不良率	2.0% 以下	0.87%
		膠囊線充填不良率	0.4% 以下
	散劑線外包裝不良率	2.1% 以下	1.44%
		2.1% 以下	1.23%
龍潭分公司	年度敗槽率	4.9% 以下	0.03%
	充填包裝不良率	0.9% 以下	0%

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，2022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	2,910	1,010	327	4,638	2,195
合格件數	2,610	939	325	4,625	2,118
不合格件數	300	71	2	13	77

### 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，透過不斷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品質和安全，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，從原物料、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、FSS22000、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)。從2016年至2022年召回次數如下：膠囊劑型4次、顆粒劑型1次、玻璃瓶1次，皆屬於第三級召回，對於消費者無健康上之危害。

#### • 2022年廠內發生一件衛生局要求之召回案件說明：

案件內容：

經衛生局抽驗空膠囊殼，檢出微量危害物質，不符衛生標準，配合衛生局指示，執行影響產品召回作業，本召回屬第三級，所使用產品經第三方公正單位檢驗結果皆未檢出，無對消費者健康之影響，安全風險極低。

廠內作法：

品保單位於2022年11月2日接獲衛生局的函文後，即刻停止該批原料之使用，並依『成品回收銷毀程序』執行相關召回作業，涉及影響須召回的品項及產品批號，分別為：暢○○膠囊膠囊(批號20250813 C9)與葡萄王○○王膠囊(批號20250831 S7)，兩品項實際召回數量為2,026瓶與7,282瓶，總重量為908公斤，本次不符為原料不符所影響，已由供應商向食藥署提出陳情，待陳情結果評估召回品之處置。

未來防制：

1. 強化原料源頭管理，協議供應商進行製程調整，固定頻率提供原料危害物檢驗報告。
2. 強化廠內自主管理，針對源頭原料、製品擬定汙染物檢驗監控，確保品質。

### 2.3.4 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) | 4. 產品包裝標示管理 |
| 2. 食品業者登錄平台(非登不可) | 5. 產品廣告宣傳管理 |
| 3. 內部追溯管理機制       | 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分公司	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。2022 年已與 5 月及 11 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 ERP 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六種劑型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，且每年需進行 2 次產品追蹤追溯之演練，對管理制度進行確認，已於 2022 年 5 月份及 11 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

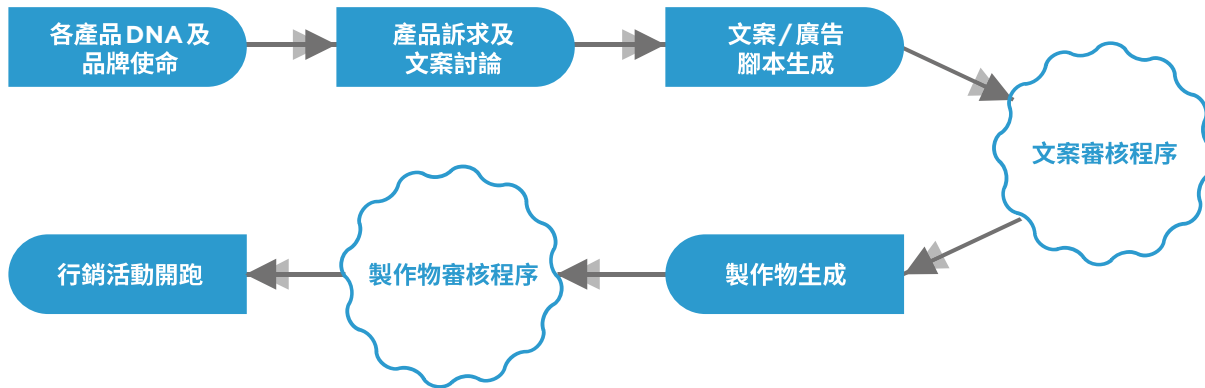
葡萄王生技對於產品包裝標示定遵循法規要求，持續檢視及更新，內容涵蓋：一般原料及食品添加物的展開、包裝食品營養標示、食品過敏原標示、基因改造食品標示、真菌類食品標示、健康食品標示及警語等，以提供消費者完整正確的資訊，並給予消費者合理的認識和選購產品時不可或缺的訊息。

- 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 食品過敏原標示
- 6 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，核示皆無違法之虞才能啟用。



## 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『文案審核程序之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ERP系統會審相關單位，透過創新研發中心、業務單位/營業處、採購課、品保部、品管部、產品企劃課、生物工程中心等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 209 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 293,511 仟元新台幣。

## 食安文化推行

COLUMN 專欄

原由：

食安文化的風氣於國際食安體制中逐漸萌芽，連『全球食品安全倡議 (GFSI)』認可的國際標準亦開始倡導食安文化，葡萄王生技以『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，當然要一同與國際共襄盛舉，加入提升公司食安文化氣息的行列，讓生產優良品質成為一種驕傲。

目的：

每個人對於食安及優良品質的認知及定義都不相同，甚至富含錯誤及不當的觀點，而推行食安文化的目的，則是期望透過這活動的執行，能夠培養公司內部同仁正確的食安及品質觀念，進而慢慢建立起品質意識，並化作行動，落實日常工作的品質確認。

活動名稱：2022年06月07日葡萄王世界食安日

活動人次：公司全員參與。

活動型態：

【線上食安重點問卷及拍照、打卡/上傳社群分享】

活動辦法：

- (1) 於活動期間2022/05/30-2022/06/02中午12時止，填寫線上問卷達滿分(100分)者，即可獲得食安日精美禮物。
- (2) 於食安日活動期間，於各廠區打卡處設置食安日活動海報展架，歡迎所有同仁拍照打卡上傳，以社群網站達到對周遭親朋好友宣傳。