



三商餐飲股份有限公司
Mercuries F&B Co., Ltd



永續報告書

2024 SUSTAINABILITY REPORT

三商餐飲股份有限公司

TABLE OF
CONTENT

關於本報告書003

董事長的話004

CHAPTER1

關於三商餐飲

1.1 營運概況006

1.2 企業永續發展委員會009

CHAPTER2

永續藍圖

2.1 永續策略主軸與目標011

2.2 重大性分析014

2.3 利害關係人及溝通議合018

CHAPTER3

穩健領航

3.1 公司治理023

3.2 誠信經營029

CHAPTER4

食在安心

4.1 食品安全與健康033

4.2 品牌管理與客戶服務046

CHAPTER5

綠色營運

5.1 氣候變遷與調適052

5.2 溫室氣體排放與
能源管理058

5.3 廢棄物與剩食管理060

5.4 水資源及廢水管理064

CHAPTER6

員工關懷

6.1 人才培育與發展068

6.2 員工關懷與勞動保障077

6.3 職業健康與安全084

CHAPTER7

饗愛同行

7.1 兒童關懷096

7.2 贊助愛心待用餐097

7.3 公益合作098

7.4 環境友善099

7.5 偏鄉地區關懷100

7.6 台灣名人賽暨第 38
屆三商杯高爾夫邀
請賽義煮101

CHAPTERA

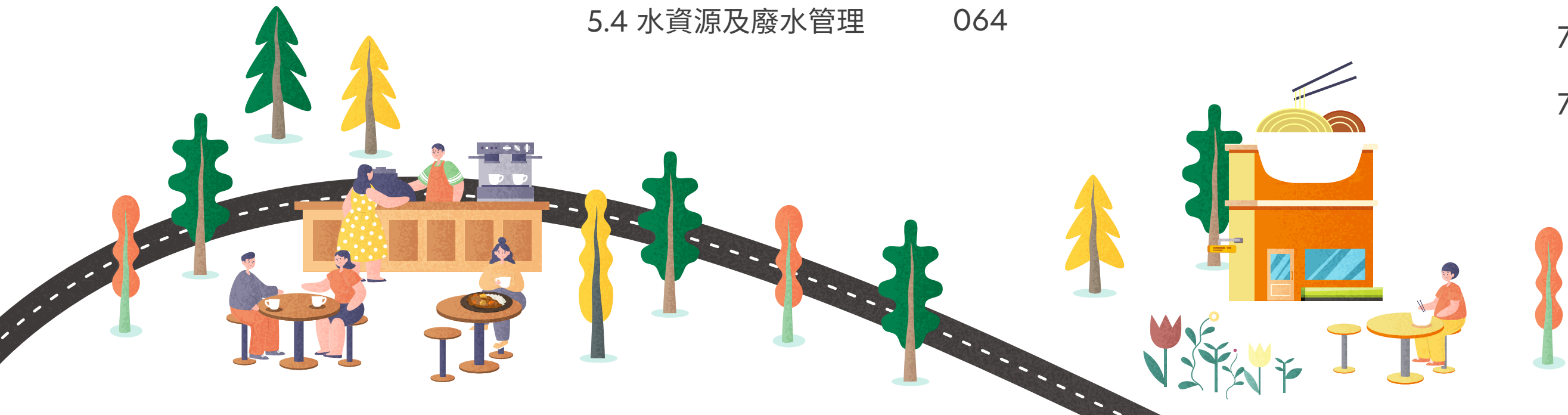
附錄

附錄一、GRI 索引表103

附錄二、永續揭露指標 - 食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之
比率達百分之五十以上者109

附錄三、上市（櫃）公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條
之一附表二揭露氣候相關資訊111

ISO 14064 溫室氣體查證聲明書112



Introduction

關於本報告書

報告邊界範疇

本報告書涵蓋公司 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日在經營績效、公司治理、創新服務、永續環境、員工照顧與福利、打造安心職場以及社會參與等層面在社會永續發展政策的推動與績效展現。

本報告書指標揭露以三商餐飲股份有限公司及其子公司為主，經濟績效指標揭露為合併報表中的實體，包括本公司及子公司。

本報告書內容中所揭露的統計數據，其來源係為公司自行統計與調查的結果，並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。

有關財務數據來源，皆依經金融監督管理委員會認可並發佈生效之國際財務報導準則（International Financial Reporting Standards，IFRSs）及證券發行人財務報告編製準則編制，並經 KPMG 安侯建業聯合會計師事務所查核簽證後，所公開發表之財務報告資訊，以新臺幣計算；

此外，各項管理系統均定期執行內部稽核，ISO 45001 職業安全衛生管理系統認證、ISO 17025 實驗室品質管理系統認證、FSSC/ISO 22000:2018 食品安全管理系統認證、HACCP 食品安全管制系統認證皆通過第三方查證機構之查驗證。

報導期間

本報告書資訊揭露期間為 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日，與財務報告的報告期相同。報告書發布日期為 2025 年 8 月 31 日。

報導週期

此報告書為本公司第一份永續報告書，三商餐飲將每年定期發行永續報告書。

資訊重編

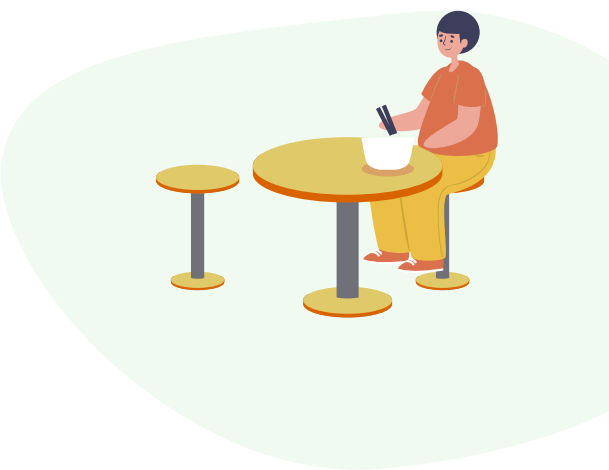
此報告書為三商餐飲第一本永續報告書，不適用資訊重編情形。

負責單位

- 負責單位 ~~~~~ 永續發展執行辦公室
- 電子信箱 ~~~~~ esg@mfb.com.tw
- 電話 ~~~~~ 02-2503-8111 分機：2507
- 地址 ~~~~~ 台北市中山區建國北路二段 145 號 5 樓

外部保證

本公司委託安侯建業聯合會計師事務所，依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，針對確信標的資訊執行有限確信，確信報告請詳附錄。



Introduction

董事長的話



2024 年，臺灣餐飲業面臨多重挑戰與機遇，從後疫情時代的消費習慣轉變，到原物料價格波動與人力短缺問題，市場競爭更趨激烈。然而，三商餐飲憑藉穩健的經營策略與靈活應變能力，不僅持續拓展市場版圖，也於 2024 年 10 月 26 日正式掛牌上市，同年五月正式成立企業永續發展委員會，邁向企業永續發展的新里程碑。

三商餐飲股份有限公司董事長

陳翔珩

落實食安管理，提供安心飲食

食品安全與品質始終是我們的核心價值。三商餐飲持續導入國際級食品安全管理制度，並取得多項認證，包括 FSSC/ISO 22000：2018 食品安全管理系統認證、HACCP 食品安全管制系統認證、ISO 17025 實驗室品質管理系統認證，以及 TQF 台灣優良食品驗證方案等。此外，我們亦獲得中華穀類食品工業技術研究所「潔淨標章驗證」，確保從食材採購、生產加工到餐點提供的每一個環節都符合最高標準，讓顧客能夠享受安心與美味兼具的餐飲體驗。

落實綠色營運，邁向永續未來

我們持續優化門市設備與營運模式，以提升能源使用效率，透過安裝變頻式冷氣機、舊機汰換為一級能效冷氣、採用節能 LED 燈具、排風馬達變頻器安裝等措施降低門市能耗。在門市裝修工程方面，我們嚴格落實綠色採購，確保綠建材使用率達 60% 以上，以減少對環境的影響。同時，於 2024 年開始我們積極導入黑水虻廚餘回收計畫，透過創新技術將有機廢棄物轉化為可再利用資源，實現資源永續管理。未來，三商餐飲將持續優化環境管理措施，深化綠色營運，為實現低碳永續目標貢獻心力。

持續推動社會共融，善盡企業責任

我們深知企業的價值不僅在於營運表現，更來自於對社會的貢獻，2024 年我們首度參與 Buying Power 計畫，便榮獲特別獎的殊榮，讓我們深感振奮，期許今後能為臺灣的責任生產與消費盡更多力。在公益部分，三商餐飲長期關懷社會弱勢，已連續 16 年深入偏鄉舉辦義煮活動，讓溫暖與美食傳遞至更多需要幫助的角落。同時，我們推動愛心餐券計畫、「盛」食捐贈，協助經濟弱勢族群獲得應有的幫助，期盼透過實際行動提升社會福祉。此外，公司也榮獲臺北市政府衛生局「優良哺集乳室認證」、ISO 45001 職業安全衛生管理系統認證，展現我們對友善職場與員工福祉的重視。

永續經營，共創美好未來

三商餐飲將持續強化品牌核心競爭力，運用創新思維提升產品與服務品質，同時深化數位轉型與 ESG 發展，我們深信，透過不懈的努力與創新，可以為消費者、員工、股東及社會大眾打造更加健康、安心且永續的餐飲環境。我們將以堅定的信念與行動，攜手邁向永續成長的新時代。



1

關於三商餐飲

1.1 營運概況	006
1.2 企業永續發展委員會	009

1.1

營運概況

三商餐飲股份有限公司（「三商餐飲」、「公司」或「本公司」；連同其子公司，「集團」）於西元 1996 年 12 月 7 日成立。台灣總部設立於台北。本公司主要從事餐飲服務，跨足不同料理類型，旗下品牌包括三商巧福、拿坡里披薩、炸雞、福勝亭、三商鮮五井、品川蘭、BANCO、三商炸雞、巧福 PLUS 及虎記餃子，並成立雲端廚房與第三方平台合作提供外送服務。三商餐飲的營運據點涵蓋全台 425 家及日本 1 家，集團員工總人數為 5,650 人。2024 年，合併營收為 6,324,178 仟元。更多有關財務績效的資訊，請詳本公司 2024 年度年報。

1.1.1 營業收入

2024 年公司合併營收為 6,324,178 仟元，稅後淨利為新台幣 248,167 仟元。



主要營業內容比重

單位：新台幣仟元； %



依地區別 (城市 / 國家) 之銷售金額

單位：新台幣仟元



註：
外銷主要銷售地區為：日本

1.1.2 價值鏈概況

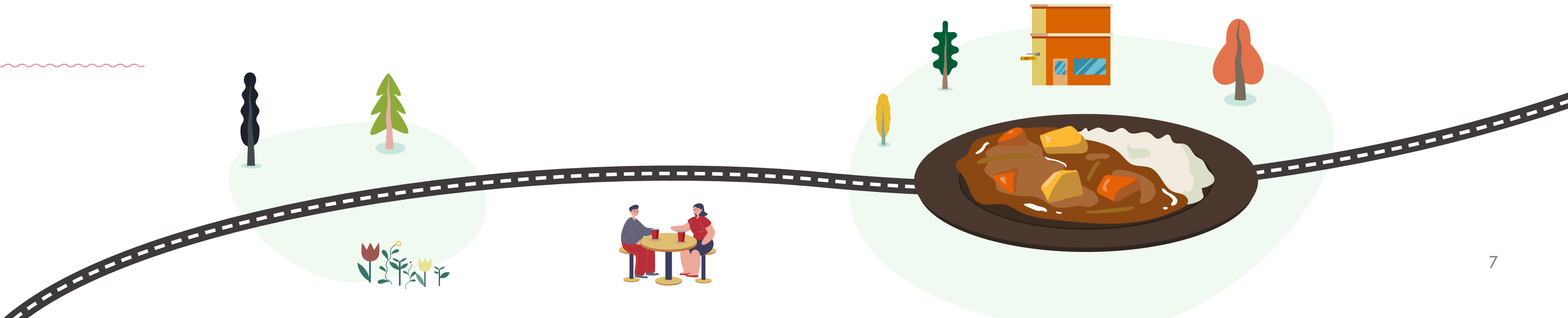
本公司之主要營業項目為餐飲連鎖品牌之經營，餐飲業產業鏈涵蓋範疇包含原物料採購、產品開發、生產加工、運輸物流至提供終端消費者食用之一連串過程。

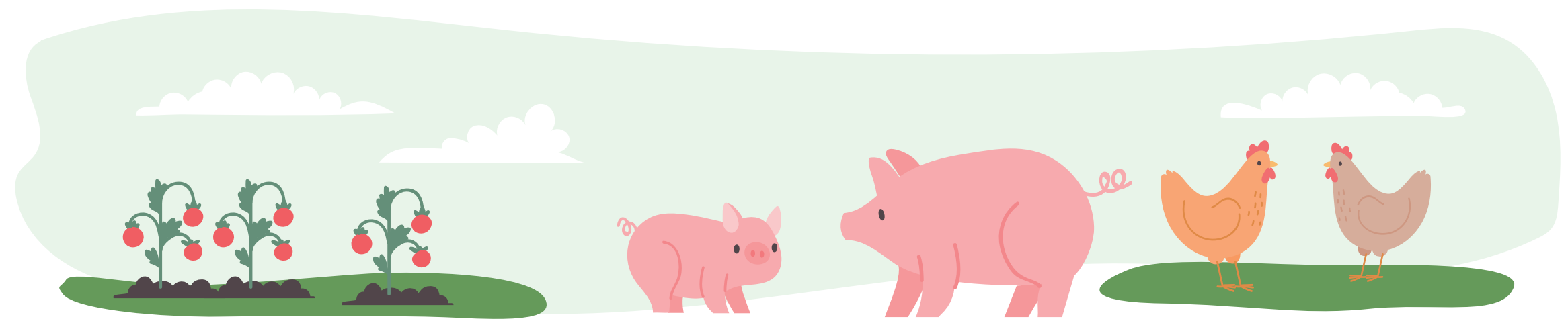


供應商

三商餐飲於 2024 年合作供應商超過 320 家，主要採購類別肉品，其中 192 家之供應商為三商餐飲主要原物料之供應商，年採購金額大於 1,994,477 仟元新台幣，佔所有供應商比例約 86.68%，再依各類別之採購金額、關鍵性等條件鑑別出關鍵供應商 37 家，「關鍵供應商」選定標準為該供應商所供應的品項屬於獨佔性產品，且其他供應商無法提供替代選項。三商餐飲 2024 年總採購金額約為新台幣 2,301,002 仟元，而採購支出最高的項目是雞肉類。

供應商類別	供應商家數	供應商所在地	採購金額 (仟元)	採購比例 (%)
雞肉類	12	台灣	435,121	18.91
牛肉類	8	美國 / 台灣	393,259	17.09
豬肉類	20	台灣	229,515	9.97
小菜類	25	台灣	172,775	7.51
生鮮 / 冷凍蔬菜類	28	台灣	130,085	5.65
飲料甜品類	17	台灣	126,058	5.48
粉類	27	台灣	114,890	4.99
乳製品類	11	比利時 / 西班牙 / 台灣	105,159	4.57
包材類	10	台灣	85,757	3.73
海鮮類	18	台灣	74,279	3.23
油品類	11	台灣	73,746	3.20
麵粉類	5	台灣	53,833	2.34





供應商類別	關鍵供應商家數	非關鍵供應商家數	總計
雞肉類	2	10	12
牛肉類	2	6	8
豬肉類	3	17	20
小菜類	4	21	25
生鮮 / 冷凍蔬菜類	4	24	28
飲料甜品類	2	15	17
粉類	4	23	27
乳製品類	3	8	11
包材類	4	6	10
海鮮類	3	15	18
油品類	3	8	11
麵粉類	3	2	5

下游客戶

三商餐飲於 2024 年下游客戶為終端消費者。

1.1.3 公協會資格

三商餐飲積極參與國內外產業相關公、協會與非營利組織，除了促進產業交流與發展外，並關注科技創新、公司治理、環境永續、人權與供應鏈管理等重要議題。於 2024 共參與 1 個國內協會。

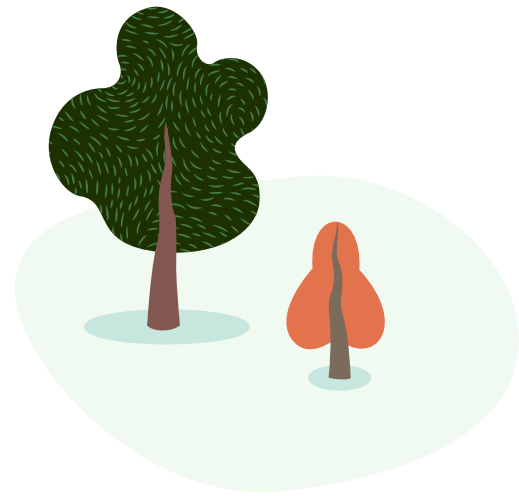
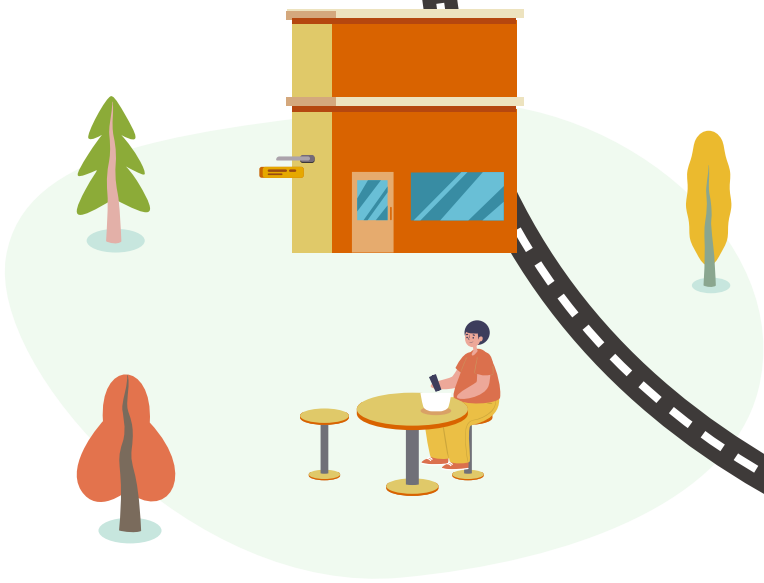
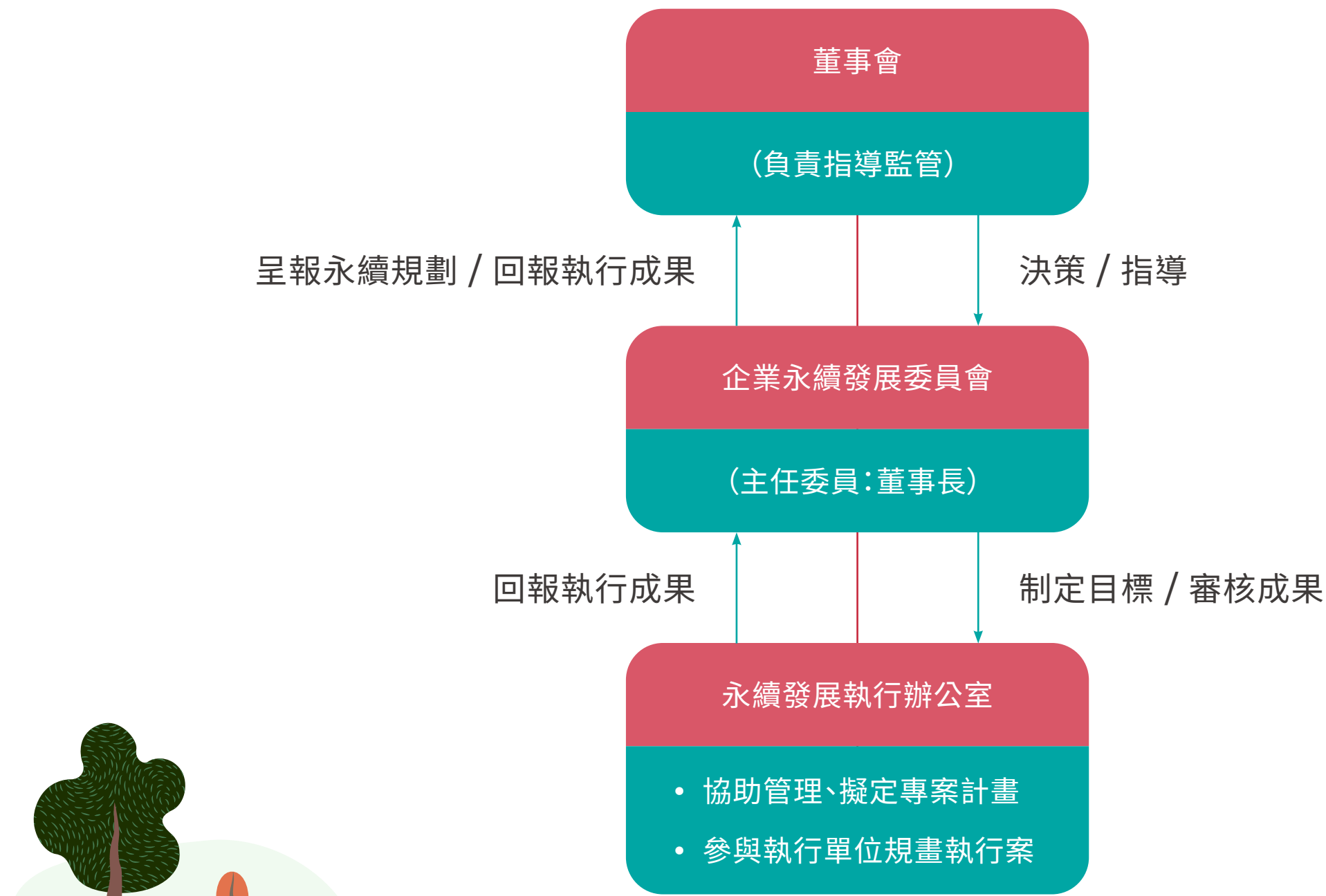
參與公協會組織列表		
公協會名稱	主要活動	參與身分
台灣連鎖暨加盟協會	負責整體產業的發展、政策倡導、資源整合與國際合作。	理事長



1.2

企業永續發展委員會

為落實永續發展目標，公司設有企業永續發展委員會，針對永續議題進行管理及決策，由董事長擔任主任委員，並每季向董事會報告其決策及執行成果。轄下設立永續發展執行辦公室，並設置副主任委員及永續長，負責永續發展政策、制度或相關管理方針及具體推動計畫之提出及執行，不定期向企業永續發展委員會呈報執行現況。





2

永續藍圖

2.1 永續策略主軸與目標	011
2.2 重大性分析	014
2.3 利害關係人及溝通議合	018

2.1

永續策略主軸與目標

三商餐飲致力於企業社會責任和永續發展，將永續理念融入公司運作，推動符合全球趨勢的重點議題。我們檢視環境和利害關係人的期望，並結合企業營運目標，制定企業社會責任策略，旨在深化組織與價值鏈的整合，提升 ESG 績效，逐步實現強化治理、創新發展和建立典範的目標。

為了響應聯合國的永續發展目標（SDGs），我們參考了相關倡議的精神，並遵循四大原則：「推動公司治理、發展永續環境、維護社會公益、加強企業社會責任資訊揭露」。這些指導方針成為我們日常運作的依據。我們相信，通過有效的管理和執行，能將 ESG 行動與經營策略相結合，並將其內化為我們發展和運營策略的核心，與員工共同為社會的永續發展做出持續貢獻。

2.1.1 責任商業行為相關的政策與規範

三商餐飲恪守責任商業行為，為落實誠信正直之企業文化，並滿足投資人及其他利害關係人之期待，由董事會通過並頒布誠信經營守則 / 道德行為準則 / 公司治理實務守則 / 永續發展實務守則 / 人權政策 / 供應商管理相關規章，詳訂公司之政策規範、準則、作業程序、行為指南及相關申訴制度等，要求員工及商業合作夥伴於執行業務時應遵守規範，以防範不誠信行為，期許形塑本公司誠信和當責的文化，將遵循最高道德標準的承諾體現在所有的商業活動中。

此外，三商餐飲遵守公司法、證券交易法、商業會計法、政治獻金法、貪污治罪條例、上市上櫃相關規章或其他商業行為有關法令，以作為落實誠信經營之基本前提，並持續追蹤國內外法規變動情形，以評估其對公司可能造成的潛在風險及影響，並根據法規鑑別結果檢視公司內部是否有相應的規範，以確保公司政策規範合宜適足。

三商餐飲針對誠信經營、永續發展、風險管理、人權及供應商管理發布相應之承諾，強化本公司永續發展，善盡企業永續責任。除供應商管理辦法，詳情請見公司官網[公司規章](#)頁面。

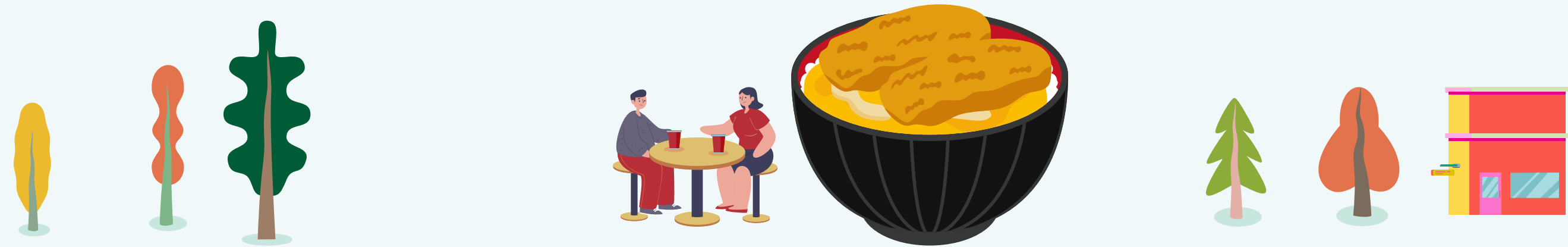
本公司供應商管理相關作業程序因涉及特定供應商選商標準、合作條件或作業流程等機密性商業資訊，公開可能影響公司之議價能力與競爭優勢，公司承諾將持續提升供應鏈管理透明度，未來視文件成熟度與資訊保密性評估，適時逐步揭露。



公司規章

責任商業行為相關的政策與規範

責任商業行為規範				
面向	相關政策或承諾	核准層級	規範內容	溝通方式
公司治理與誠信經營	誠信經營守則	董事會	主要規範企業內部及商業活動中的誠信經營原則，確保公司運營透明、公正，並符合法規要求，降低法律與營運風險。	本公司致力於誠信經營，並透過定期召開內部會議，促進董事會、經營團隊及全體員工之間的溝通與協調，確保嚴格遵循「誠信經營守則」、「道德行為準則」及「公司治理實務守則」。此外，我們積極與利害關係人進行溝通，透過透明的資訊披露和定期報告，確保所有業務活動皆符合最高道德標準，並鞏固公司的治理架構。這些措施有助於提升公司整體的信任度和透明度，並確保我們的營運活動符合社會責任和道德要求。
	道德行為準則	董事會	規範董事及經理人的道德標準，確保公司運營符合誠信原則，並強調公平交易與合法合規，確保公司管理層遵循道德標準，維護公司長遠發展與企業信譽。	
	公司治理實務守則	董事會	依據臺灣證券交易所及證券櫃檯買賣中心的上市櫃公司治理實務守則訂定，旨在確保公司治理透明、公正，保障股東權益，並強化董事會及管理層的責任。	
永續發展	永續發展實務守則	董事會	三商餐飲在永續發展方面的實踐標準、指導方針和管理規範，涵蓋 ESG（環境、社會及治理）相關的原則、目標、落實方法以及監督機制。	本公司致力於永續發展，透過不定期的內部會議，向全體同仁說明「永續發展實務守則」的內容及其重要性。我們希望所有員工能夠共同努力，朝永續發展的目標邁進。
人權	人權政策	董事長	承諾三商餐飲全體員工受到國際公認人權價值的保護，本公司應遵守相關法規，及遵循《國際人權公約》，如性別平等、工作權及禁止歧視等權益。並遵守個人資料保護規範，確保投訴者的申訴權益。	本公司制定了全面的人權政策，並透過不定期內部會議向員工傳達其重要性，並提供有效及適當的申訴機制，確保整體價值鏈業務活動均符合人權標準，達到人權保障。
供應商管理	供應商管理辦法	董事會	涵蓋採購循環中的流程、規範、管理方式，包括供應商選擇、評估、合約管理、品質控管及持續監督等。	本公司建立了明確的聯絡與溝通機制，指派專責聯絡窗口作為與供應商溝通的主要渠道，確保即時反映供應鏈風險與改進需求。我們也將標準作業流程文件化，讓供應商清楚了解並遵循相關要求。這些措施有助於加強供應商管理，提升供應鏈的穩定性和效率。



納入政策承諾

三商餐飲 2024 年設置企業永續發展委員會，主要負責擬定各項永續發展策略，轄下並成立永續發展執行辦公室具體推動執行，包含 2 大推動小組：永續報告書小組、溫室氣體盤查小組。永續發展執行辦公室每月召開追蹤會議，檢視各項永續發展策略執行情形並回報企業永續發展委員會，而企業永續發展委員會則定期每季呈報執行成果予董事會。

責任商業行為宣導與推動

為確保三商餐飲之員工理解並落實公司的政策承諾、誠信經營及職業道德，本公司新進同仁於報到時皆需簽署『遵守誠信經營聲明書』。本公司要求員工每年須完成 2 小時實體教育訓練課程與測驗，或每年固定於上半年度進行網路影片觀賞與測驗，亦於辦公區域、門市及廠區張貼公司工作規則及遵守誠信經營守則與行為準則、並於公司內部網頁布達、且於公司官網公告）等方式進行宣導，以提升同仁從業道德與法規遵循的認識。

2024 年公司對全體員工進行遵循誠信經營聲明書之簽屬，完成率 100%。並進行門市營業主管與後勤中高階主管教育訓練，共計 416 人參與，完訓率 94%，合計 2 小時 / 人。

同時，三商餐飲也要求商業合作夥伴、供應商遵守道德倫理及誠信相關政策，新供應商導入時要求簽署「誠信暨永續發展聲明書」，並於供應商每一次參與公司的商業活動時進行宣導，以及透過供應商評比向供應商傳達公司的行為準則要求。

三商餐飲恪遵主管機關公司治理與誠信經營、環境保護及勞工人權等法令規範，依本公司「誠信經營作業程序及行為指南」第二十三條（內部宣導、建立獎懲、申訴制度及紀律處分）：「本公司專責單位應定期舉辦內部宣導，安排董事長、總經理或高階管理階層向董事、受僱人及受任人傳達誠信之重要性」，為確保法令遵循之正確性及完整性，定期對員工進行教育宣導，將誠信經營的理念推行至所有員工日常之業務執行。另外，亦定期利用董事會週期，一年至少一次向董事會及管理階層宣導「誠信經營守則」及「道德行為準則」內容，以讓其了解重要性。

2.1.2 尋求建議和提出疑慮的機制

三商餐飲由人力資源處為誠信道德及責任商業行為專責管理之單位，負責統籌公司責任商業行為政策規範之制定、監督、執行以及舉報案件的調查與懲處，依案件由稽核主管共同參與調查，並由稽核主管每年至少一次向董事會及審計委員會就從業道德、法規遵循、舉報事件等事項進行報告。

為健全公司治理之監督功能，公司內外部均設有相關諮詢及舉報管道，並透過每年度定期教育訓練、公司內部公告系統、公司官網宣導告知員工及其他利害關係人諮詢及舉報管道。

諮詢與舉報管道

• 外部管道

- 於官方網站提供可匿名舉報信箱

服務信箱：food4000@mfb.com.tw

- 吹哨者信箱

服務信箱：food4000@mfb.com.tw

• 內部管道

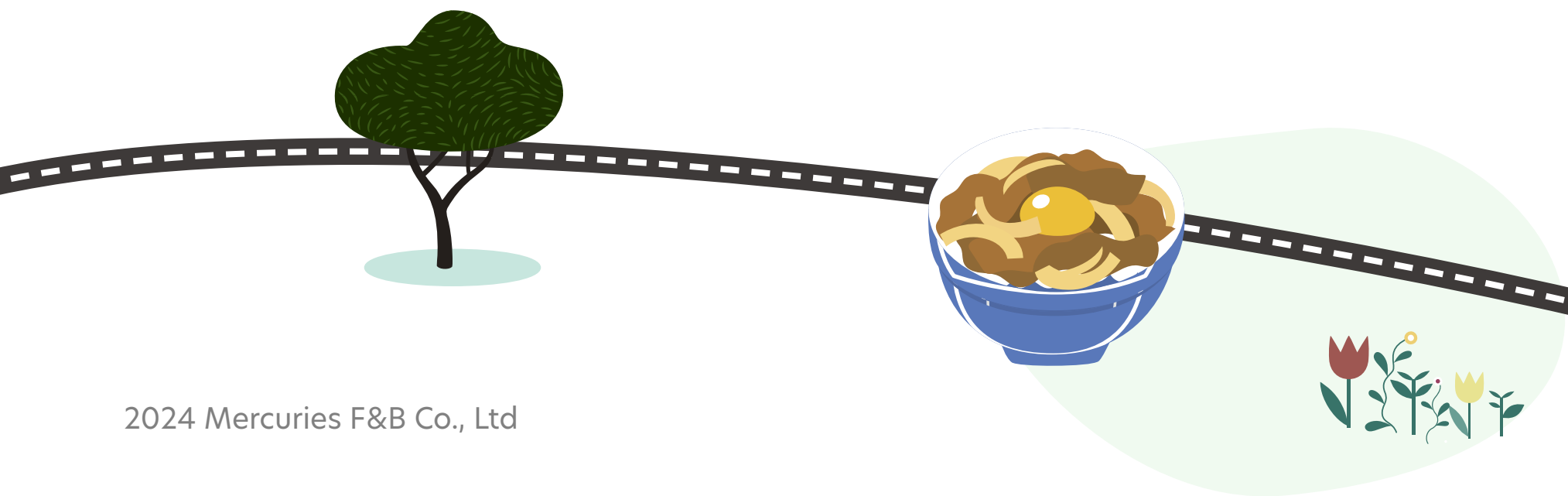
- 員工申訴信箱

服務信箱：hr4005@mfb.com.tw

本公司於接獲舉報案件後，立即依據案件性質安排權責單位進行調查，並妥善記錄及追蹤處理。對於舉報者身分、舉報內容及參與調查者予以保密，以避免其受到不公平對待或報復。對於經確認屬實的個案，則視情節採取包括終止僱傭契約或業務往來及採取必要的法律行動。同時，亦會透過誠信經營（含內線交易）／資通安全／永續發展宣導措施、公司內部電子郵件宣導、線上測驗等，提供員工認知並預防類似案件再次發生。

若有任何違反誠信經營或責任商業行為之情事發生，員工也可透過 Email 信箱、官網之利害關係人專區及內部提案制度，即時向管理階層反映並提出意見。而外部之利害關係人若查知相關違反誠信經營／商業道德行為之情事，可利用本公司設置之專線或官網之利害關係人專區檢舉。當利害關係人透過利害關係人專區之專屬 Email 提出意見時，該訊息會透過系統傳送至對應之專責窗口，專責窗口必需在指定時間內回報處理進度，本公司並於一年一次定期進行收件數與處理進度之彙整統計與追蹤。

透過舉報制度，2024 年沒有發生道德問題，定期稽核亦沒有發生任何與違反相關從業道德行為、舞弊、利益衝突、內線交易有關的任何問題。三商餐飲於 2024 年並未接獲任何舉報案件。



2.2

重大性分析

2.2.1 重大主題分析

重大主題鑑別流程

三商餐飲依循 GRI Standards（2021）報導原則進行重大性分析，鑑別本公司對於經濟、環境、社會（人群與人權）具顯著衝擊之永續議題，作為報告書資訊揭露基礎，與利害關係人進行有效溝通。2024 年三商餐飲透過以下五大步驟進行利害關係人溝通與重大主題鑑別，決定出重大主題，於 GRI 3 重大主題管理中，有效回應各利害關係人所關注之議題。



依循 AA1000SES 利害關係人議合原則（AA1000 Stakeholder Engagement Standard）的五個面向：影響力、關注度、責任、依賴度和多元觀點，向三商餐飲同仁（含管理層）發送利害關係人鑑別問卷，統計結果經公司核定後，依重要性歸類七大類利害關係人群體：股東與投資人、員工、消費者、政府機關、供應商 / 承攬商、媒體、社區 / 地方團體。

為有效了解組織脈絡，三商餐飲綜合考量參考 GRI 準則、公司核心價值與目標、國內同業永續報告書與產業關注之主題、利害關係人、商業活動、永續發展趨勢等，透過內部會議進行各項議題之討論與鑑別，並諮詢外部顧問，彙整出三商餐飲 2024 年永續議題清單，共 22 項永續議題。

由內部管理階層對公司的內外部利害關係人、內部單位主管及高層進行「永續議題衝擊評估問卷調查」，針對各項永續議題對經濟、環境和社會造成之實際及潛在的正負面衝擊之發生機率與規模進行評估。

- 負面衝擊：依嚴重性、發生可能性進行評估，並考量議題的負面人權衝擊。
- 正面衝擊：依影響規模與範疇大小、發生可能性進行評估。

彙整問卷調查結果，正面與負面衝擊得分加總，依分數高低將各項議題按照衝擊顯著性排序。內部管理階層討論排序結果，考量產業重大議題、國際趨勢、並參考外部顧問意見，設定重大主題門檻值，擬定「食品安全與健康」、「員工關懷與勞動保障」、「人才培育與發展」、「職業健康與安全」、「氣候變遷與調適」，共 5 項永續議題為 2024 年度重大主題，並呈報董事長。

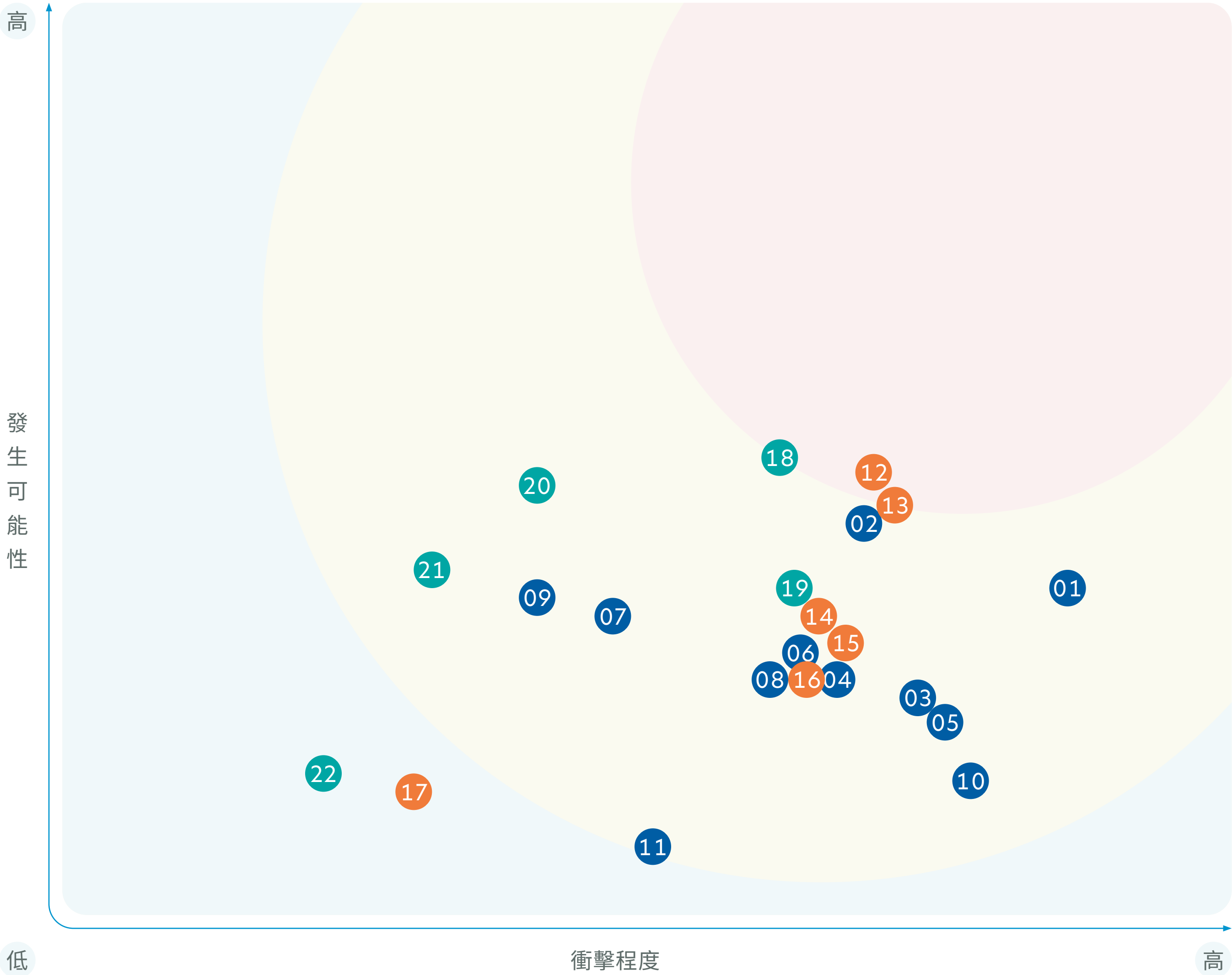
董事長再次檢視、檢驗所鑑別之重大主題及門檻標準之合適性，確認應優先報導之重大主題未有疏漏、不足處，以確保其完整、包容及宏觀性，及與本公司永續發展策略的一致程度。

董事長核准確立上述 5 項重大主題，內部管理階層進一步討論確認該等重大主題對於三商餐飲內外應考量之邊界範圍，確保重要的永續資訊已於報告書完中整揭露。

企業永續發展委員會依據重大主題報導要求於本報告書說明相關因應策略、管理行動、指標及目標等內容，確保報告書允當且忠實表達公司 ESG 落實情形，此外，本公司亦將以此作為日常營運中溝通與改善之重點，定期評估重大主題管理方針的有效性。

三商餐飲 2024 年重大主題鑑別

負面衝擊矩陣



環境面

- 18 廢棄物與剩食管理
- 19 水資源及廢水管理
- 20 溫室氣體排放與能源管理
- 21 氣候變遷與調適
- 22 生物多樣性

社會面

- 12 人才培育與發展
- 13 員工關懷與勞動保障
- 14 勞資關係
- 15 職業健康與安全
- 16 人權
- 17 社會議題關懷與參與

治理 / 經濟面

- 01 食品安全與健康
- 02 服務品質與客戶滿意
- 03 品牌管理與產品責任
- 04 資訊安全及隱私權保護
- 05 供應鏈 / 原物料管理
- 06 營運策略與經濟績效
- 07 風險管理
- 08 法規遵循
- 09 數位轉型
- 10 公司治理及誠信經營
- 11 稅務責任

6 項首要的負面衝擊主題

- 人才培育與發展
- 員工關懷與勞動保障
- 食品安全與健康
- 服務品質與客戶滿意
- 廢棄物與剩食管理
- 水資源及廢水管理

10 項次要的負面衝擊主題

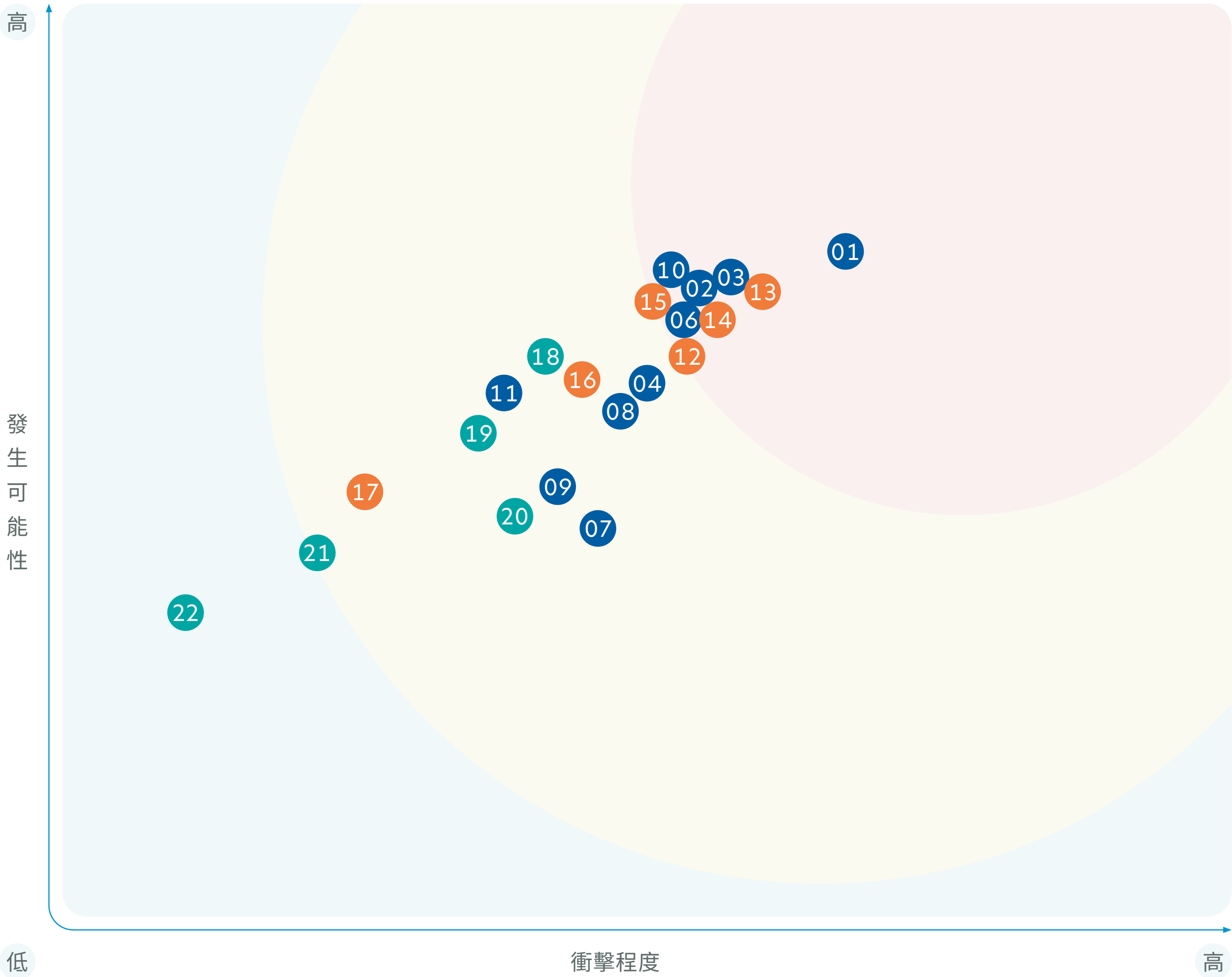
- 勞資關係
- 品牌管理與產品責任
- 職業健康與安全
- 溫室氣體排放與能源管理
- 資訊安全及隱私權保護
- 供應鏈 / 原物料管理
- 營運策略與經濟績效
- 人權
- 風險管理
- 法規遵循

6 項持續追蹤的負面衝擊主題

- 數位轉型
- 公司治理及誠信經營
- 氣候變遷與調適
- 稅務責任
- 社會議題關懷與參與
- 生物多樣性

三商餐飲 2024 年重大主題鑑別

正面衝擊矩陣



環境面

- 18 廢棄物與剩食管理
- 19 水資源及廢水管理
- 20 溫室氣體排放與能源管理
- 21 氣候變遷與調適
- 22 生物多樣性

社會面

- 12 人才培育與發展
- 13 員工關懷與勞動保障
- 14 勞資關係
- 15 職業健康與安全
- 16 人權
- 17 社會議題關懷與參與

治理 / 經濟面

- 01 食品安全與健康
- 02 服務品質與客戶滿意
- 03 品牌管理與產品責任
- 04 資訊安全及隱私權保護
- 05 供應鏈 / 原物料管理
- 06 營運策略與經濟績效
- 07 風險管理
- 08 法規遵循
- 09 數位轉型
- 10 公司治理及誠信經營
- 11 稅務責任

6 項首要的正面衝擊主題

- 食品安全與健康
- 員工關懷與勞動保障
- 品牌管理與產品責任
- 服務品質與客戶滿意
- 公司治理及誠信經營
- 勞資關係

10 項次要的正面衝擊主題

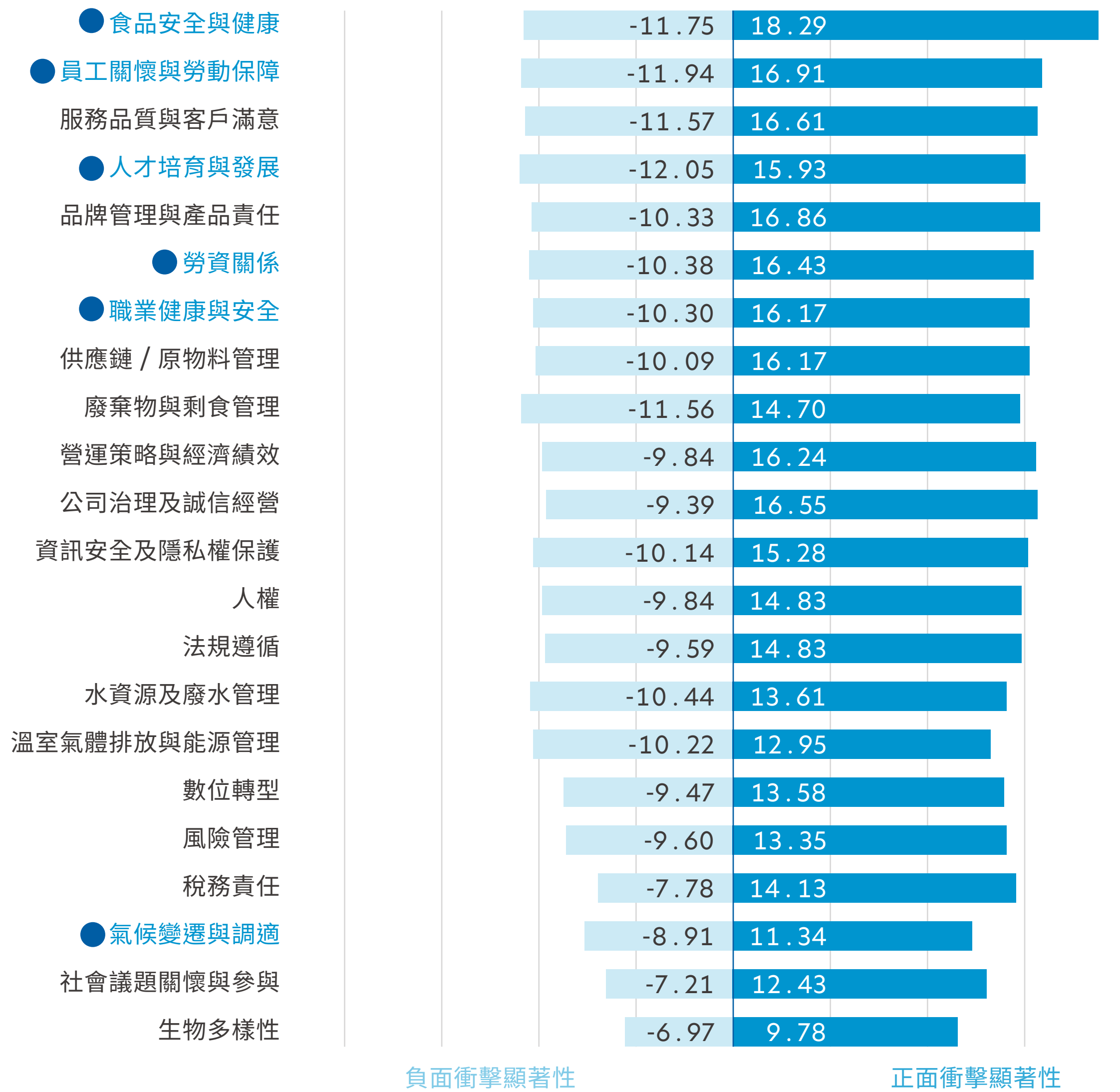
- 營運策略與經濟績效
- 職業健康與安全
- 供應鏈 / 原物料管理
- 人才培育與發展
- 資訊安全及隱私權保護
- 人權
- 法規遵循
- 廢棄物與剩食管理
- 稅務責任
- 水資源及廢水管理

6 項持續追蹤的正面衝擊主題

- 數位轉型
- 風險管理
- 溫室氣體排放與能源管理
- 社會議題關懷與參與
- 氣候變遷與調適
- 生物多樣性

永續議題正負面顯著性評估

● 考量公司產業特性以及氣候變遷為主管機關關注之重要議題，並將具實質管理意涵的指標「員工關懷與勞動保障」及「勞資關係」合併為一項重大主題，鑑別共 5 項重大主題。



重大主題及價值鏈邊界列表

● 直接影響 ● 間接影響

面向	永續議題	價值鏈邊界影響			對應之 SDGs 永續目標
		上游	三商餐飲內部	下游	
治理 / 經濟	食品安全與健康	●	●	●	12 負責任的消費與生產 16 和平正義與有利的制度
	氣候變遷與調適	●	●	●	13 氣候行動
社會	職業健康與安全	●	●		3 良好健康與福祉
	人才培育與發展		●	●	3 良好健康與福祉 5 性別平等 8 尊嚴就業與經濟發展
	員工關懷與勞動保障		●	●	3 良好健康與福祉 5 性別平等 8 尊嚴就業與經濟發展

2.3

利害關係人及溝通議合

2.3.1 利害關係人鑑別

利害關係人之溝通與經營

為履行企業社會責任，應重視利害關係人之權益，在追求永續經營與獲利之同時，注重環境、社會與公司治理之議題，並將其納入公司管理方針與營運活動，以達永續經營之目標。本公司透過以下與利害關係人良好之溝通平台，瞭解利害關係人之合理期望及需求，不論是經濟面、社會面與環境面之提問、申訴或建議等內外部議題，本公司將秉持誠信原則妥適處理，並提供回饋或改善方案以達有效之溝通。



2024 年與各利害關係人關注議題與溝通情形如下：

 股東 / 投資人	關注議題 營運策略與經濟績效、公司治理及誠信經營、法規遵循、風險管理、食品安全與健康
對三商餐飲的意義 股東與投資人是三商餐飲穩健經營與永續發展的關鍵支持者，對公司在快速變動的餐飲市場中維持競爭優勢與創新能力極為關注。因此，三商餐飲透過持續強化財務資訊揭露與永續治理績效，與股東保持透明溝通與互信關係，穩固資本市場信心，支持公司長期穩健成長。	
溝通管道及頻率 ◆ 年度股東會：每年。 ◆ 財務報表：每季。 ◆ 年報：每年。 ◆ 公司官網訊息揭露：即時。 ◆ 法人說明會：一年至少 2 次。 ◆ 證交所公開資訊觀測站：即時。 ◆ 投資人信箱、電話：即時。	2024 年溝通情形與成果 ◆ 法人說明會共 3 場，參與人數 260 人。 ◆ 法人會議共 23 場，參與人 70 人。
負責部門 / 聯絡方式 財會處 / 發言人 電話：（02） 2503-8111 服務信箱：IR@mfb.com.tw	



員工

關注議題

員工關懷與勞動保障、人才培育與發展、勞資關係、職業健康與安全、人權

對三商餐飲的意義

「人」為服務之本，三商餐飲是與「人」密不可分的生活產業。有鑑於此，三商餐飲致力以愛心和關懷的態度照顧員工、服務消費大眾、肩負社會責任；並持續提升服務品質，對內對外建立安全、信任及平等的良性關係。三商餐飲善盡企業社會責任，結合企業經營理念與核心價值，立志與社會共榮共好，追求穩健持續成長。

溝通管道及頻率	2024 年溝通情形與成果
◆ 勞資會議：每季。	◆ 4 場勞資會議。
◆ 職工福利委員會：每季。	◆ 4 場職工福利委員會。
◆ 公司內部電子公告：即時。	◆ 每周不定期公告溝通。
◆ 內部申訴信箱及電話：即時。	◆ 2 次內部申訴信箱已結案。
◆ 全國店長會議：即時。	◆ 4 場全國店長會議。
◆ 內部改善提案單信箱：即時。	◆ 7 件改善提案單已結案。

負責部門 / 聯絡方式

人力資源處
電話：（02） 2503-8111*4005
服務信箱：hr4005@mfb.com.tw



消費者

關注議題

服務品質與客戶滿意、食品安全與健康、品牌管理與產品責任、公司治理與誠信經營、資訊安全及隱私權保護

對三商餐飲的意義

消費者是三商餐飲營運價值的核心，亦是品牌信任與市場競爭力的根本來源。面對餐飲業高頻接觸終端顧客的特性，消費者的滿意度與忠誠度直接影響企業營收與品牌發展。三商餐飲致力於提供優質餐飲服務，提升顧客滿意度，透過多元通路、即時互動與回饋機制，深化顧客關係，強化品牌價值，推動永續共好。

溝通管道及頻率	2024 年溝通情形與成果
◆ 三商 i 美食 APP 訊息推播：即時。	◆ 2024 年會員數成長率約為 27%，透過即時推播優惠資訊與最新消息。
◆ 顧客滿意度調查：即時。	◆ 顧客滿意度調查回收問卷，結果應用於提升服務。
◆ 社群媒體與官網互動：即時。	◆ 奧運美食 1 送 1 活動吸引破萬人次參與，提升品牌黏著度。
◆ 客服中心回應：即時。	◆ 2024 年 0800 消費者服務專線共處理了約 86,916 件顧客服務，客訴問題約有 70 件，均納入內部改善機制與教育訓練，持續優化服務流程與顧客滿意度。

負責部門 / 聯絡方式

客服信箱
三商巧福：m4015@mfb.com.tw
拿坡里披薩．炸雞：napoli0800@mfb.com.tw
福勝亭：t0800@mfb.com.tw
其他品牌聯繫方式，請參閱各品牌官方網站。

行銷企劃處
服務信箱：33foodsapp@gmail.com



政府機關

關注議題

公司治理與誠信經營、法規遵循、稅務責任、職業安全衛生、勞資關係與人權保障、溫室氣體排放管理

對三商餐飲的意義

政府機關是三商餐飲符合法規經營、落實食安管理與推動永續發展的重要合作夥伴。餐飲產業涉及食品安全、勞動權益、消防衛生、環保節能等多項法規遵循，政府政策與法規調整對營運模式具有高度影響力。三商餐飲積極遵循政府機關公布之法規與產業政策，確保合規經營，並適時調整營運策略，以符合最新規範。並密切關注政府獎勵與補助機制，善加運用相關資源，提升企業競爭力與永續發展效益。

溝通管道及頻率	2024 年溝通情形與成果
◇ 公司治理評鑑：每年。	◇ 裁罰案件已啟動處理機制並結案。
◇ 法遵查核：每年。	◇ 政府相關會議。
◇ 函文、函令：即時。	◇ 公協會會議。
◇ 宣導會、說明會：即時。	◇ 主管機關稽核。

負責部門 / 聯絡方式

財會處 / 發言人

電話：(02) 2503-8111

服務信箱：IR@mfb.com.tw



供應商 / 承攬商

關注議題

供應鏈 / 原物料管理、法規遵循、食品安全與健康

對三商餐飲的意義

良好的供應商是三商餐飲永續經營及成長的合作夥伴，期許供應商持續提供安全穩定貨源及服務，建立永續夥伴關係，達到利益共享與落實企業社會責任之目標。

溝通管道及頻率	2024 年溝通情形與成果
◇ 供應商稽核：不定期。	◇ 2024 年廠商實地訪廠：27 家。
◇ 供應商評鑑：每年 / 次。	◇ 2024 年書面審查：15 家。
◇ 廠商提供檢驗報告：批 / 季 / 年。	◇ 依市場 / 出貨情況與供應商協商討論。
◇ 雙方專責人員服務窗口：即時。	
◇ 參與供應商訪視 / 會議：即時。	

負責部門 / 聯絡方式

採購處

服務信箱：f4016@mfb.com.tw



媒體

關注議題

公司治理及誠信經營、食品安全與健康、品牌管理與產品責任、社會議題關懷與參與

對三商餐飲的意義

媒體是三商餐飲建立品牌形象、傳遞企業價值與強化大眾信任的重要溝通橋樑。在餐飲產業高度依賴品牌聲譽與市場口碑的環境下，媒體報導對於消費者認知、企業公信力具有深遠影響。三商餐飲積極與新聞媒體、數位平台建立長期合作關係，強化品牌曝光與公信力，提升市場影響力。

溝通管道及頻率	2024 年溝通情形與成果
◇ 發布新聞稿：即時。	◇ 971 則新聞露出，涵蓋新品上市。
◇ 舉辦記者會與媒體交流會：即時。	◇ 舉辦 5 場記者媒體交流會。
◇ 參與餐飲與食品相關展覽與論壇：即時。	◇ 2024 年三商餐飲 IPO 說明會吸引多家財經媒體報導，提升品牌形象。
	◇ 參與連鎖協會展覽，獲得多篇媒體報導，提高市場能見度。2024 年共參與 2 場展覽。

負責部門 / 聯絡方式

行銷企劃處
服務信箱：33foodsapp@gmail.com



社區 / 地方團體

關注議題

社會議題關懷與參與、廢棄物與剩食管理、勞資關係、食品安全與健康

對三商餐飲的意義

社區與地方團體是三商餐飲在地經營的重要支持力量，亦是推動企業與地方共融、共好的關鍵夥伴。作為多品牌連鎖餐飲事業，三商餐飲門市遍佈各地，營運與當地居民的日常生活緊密相連，三商餐飲重視社區關係的建立與維護，致力於履行企業社會責任，促進社區永續發展，深化企業的社會參與與責任實踐。

溝通管道及頻率	2024 年溝通情形與成果
◇ 公益活動與社區合作：不定期。	◇ 2024 年共舉辦 11 場社區 / 地方團體義煮活動及 1 場高爾夫邀請賽義賣，義賣總金額 333,645 元均全數捐贈「淡水文化基金會」。
◇ 剩食管理計畫：不定期。	◇ 旗下各品牌公益合作活動，共計 4 檔。
◇ 員工志工計畫：不定期。	◇ 協助舉辦三商杯公益路跑，支持地方慈善機構，鼓勵員工與民眾參與。
	◇ 剩食管理計畫，與地方社福機構合作，2024 年總計捐贈 2.3 噸。
	◇ 為落實環境關懷與社區共好理念，公司同仁主動接洽社區夥伴，共同舉辦社區清潔活動。2024 年共舉辦 8 場次，累計 467 人次響應參與，透過實際行動促進社區環境整潔與居民環保意識提升。

負責部門 / 聯絡方式

行銷企劃處
服務信箱：33foodsapp@gmail.com
永續發展執行辦公室
服務信箱：esg@mfb.com.tw



3

穩 健 領 航

3.1 公司治理	023
3.2 誠信經營	029

3.1

公司治理

3.1.1 治理結構及組成

三商餐飲董事會為公司最高治理單位，並設有審計委員會、薪資報酬委員會，協助董事會進行監督之職責，並每季向董事會報告其活動、提案及相關決議事項。而在永續策略管理上，董事會亦為經濟、環境和社會主題的衝擊管理之決策與監管之最高管理決策組織，於決議重要事項時，會考量經濟、環境與社會主題及其衝擊、風險和機會，以及利害關係人之意見。



3.1.2 公司治理架構圖



3.1.3 董事會及委員會運作

三商餐飲董事會主要職責包括指導公司策略；監督管理階層及對公司、股東負責，在公司治理制度之各項作業與安排，董事會皆依照相關法規、公司章程之規定以及股東會決議來行使職權，保持獨立性並向股東會負責，依據本公司章程第 15 條規定，董事會共有 7 位董事成員；其中有 4 位為獨立董事，任期 3 年，連選得連任，獨立董事人數占全體董事席次約 57%。董事會成員之姓名、性別、任期、主要學經歷及兼任其他公司職務情形，請參閱 2024 年報。

本公司董事會每季至少召開 1 次，2024 總計召開 10 次。

董事會運作情形

職稱	姓名	2024 年董事會實際出席率(%)
董事長	陳翔玢	100%
董事	陳翔立	80%
董事	翁維駿	100%
獨立董事	張元宵	100%
獨立董事	高渭川	100%
獨立董事	鄭金寶	100%
獨立董事	陳冠翰	100%

審計委員會

為健全組織價值及強化監督管理機能，落實財務審查和控管，以幫助公司實現策略目標，三商餐飲設置「審計委員會」由 4 位獨立董事擔任審計委員會委員，2024 年審計委員會共召集 9 次，委員平均出席 100%，審計委員會相關成員資料、運作情形，請詳本公司 2024 年度年報。

薪資報酬委員會

三商餐飲設置「薪資報酬委員會」，由 4 位獨立董事擔任薪資報酬委員會委員，2024 年薪資報酬委員會共召集 4 次，委員平均出席率 100%。本公司薪資報酬委員會旨在協助董事會執行與評估公司整體薪酬與福利政策，依其組織規程由薪資報酬委員會定期檢討董事及經理人績效與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，並定期評估董事及經理人之薪資報酬，提出建議後再提交董事會討論。

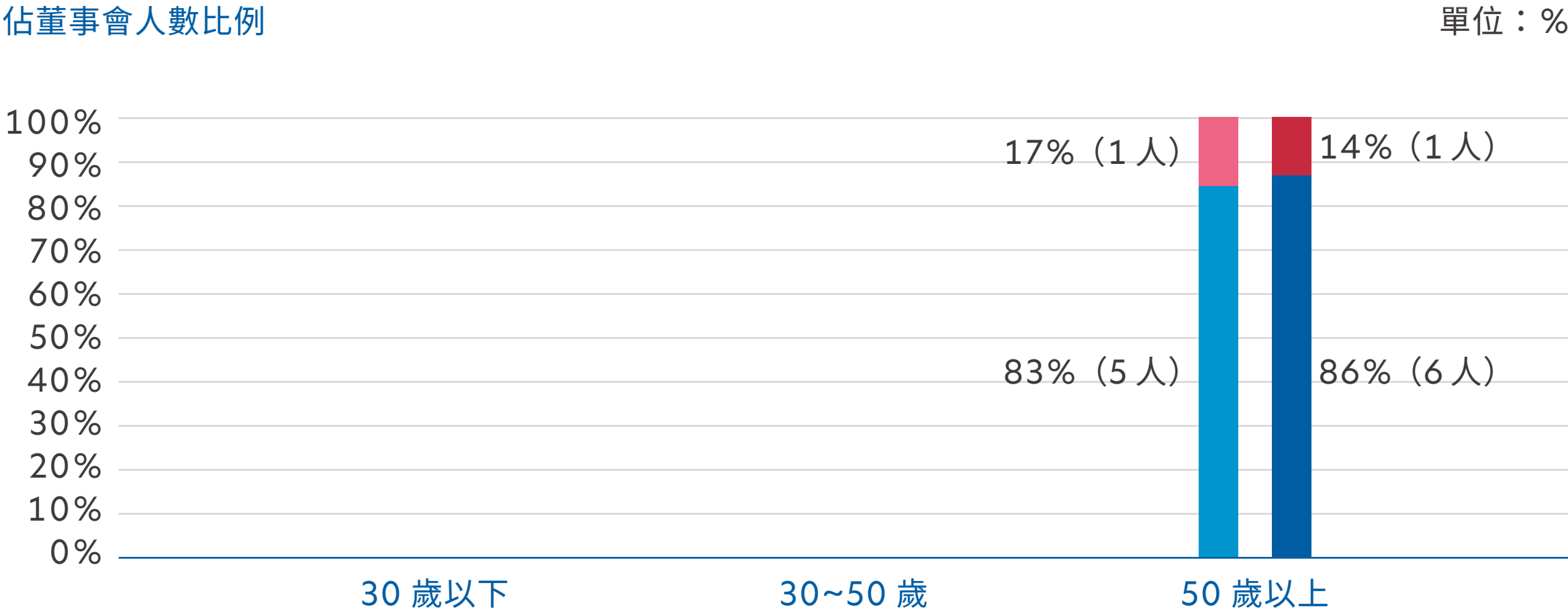
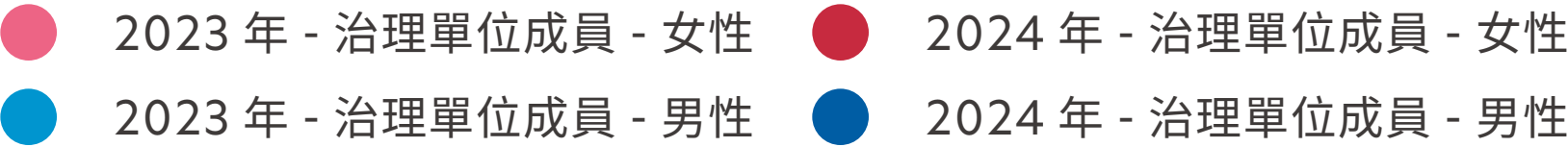
薪資報酬委員會相關成員資料、運作情形，請詳本公司 2024 年度年報。

董事會多元性

本公司「公司治理守則」訂有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訂適當之多元化方針，宜包括但不限於基本條件與價值（性別、年齡、國籍及文化等）及具有專業與技能（如：法律、會計、產業、財務、行銷或科技）等二大面向，並普遍具備執行職務所必須之知識、技能及素養。

本公司現任董事共 7 位，已具有產業界及學術界等多元專業背景，在營運管理、領導決策、產業知識等相關學術或財務金融領域各有專長，其中具有員工身份之董事占比為 14.29%，獨立董事占比為 57.14%。

董事會成員的主要經歷及其它重要職位資訊，請詳本公司 2024 年度年報。



最高治理單位的提名與遴選

三商餐飲董事選舉依據「公司法」第 192-1 條採候選人提名制度，且依法令規定，持有本公司已發行股份總數 1% 以上股份之股東，得向本公司提出候選人名單，並於股東常會中由股東進行投票選舉。董事候選人提名與遴選將董事組成多元性納入考量，包含性別、年齡、國籍、文化等基本條件，以及專業知識、背景及產業經歷等，使公司選任之董事具備行使其職權所必備之知識、技能及素養，並在經濟、環境和社會議題及相關衝擊都具有豐富的管理經驗。且為維護董事會的獨立性，亦依據「公司法」及「公開發行公司獨立董事設置及應遵循事項辦法」設置及遴選獨立董事。

最高治理單位的主席

三商餐飲董事會目前為第十屆，由陳翔玢擔任董事長，且為經營團隊成員，兼任總經理，以讓本公司得到有力及一貫之領導，更有效及有效率地規劃及執行長遠業務策略。

為確保企業運作之獨立性，董事自身或其代表法人對會議事項有利害關係者，須定期申報利益衝突及接受獨立董事的監督。董事對利害關係議案迴避之執行情形，請詳本公司 2024 年度年報。

最高治理單位於監督衝擊管理及永續報導的角色

三商餐飲董事會為公司最高治理單位，直接參與監督及管理本公司在經濟、環境和社會主題之表現及風險管理，並做出最終決策。董事會於決議重要事項時，會考量經濟、環境與社會主題及其衝擊、風險和機會，以及利害關係人之意見。利害關係人議合情況請見本報告利害關係人及溝通議合章節。

公司之永續報告書由董事長檢視，以確保報告書涵蓋所有重大主題，2024 年永續報告書於 2025 年 8 月 5 日經董事會討論並決議通過。

衝擊管理的負責人

董事會已指派高階管理階層負責管理衝擊。高階管理階層須於每年於董事會會議上彙報公司的經濟、環境與人群衝擊的管理情況。

利益衝突及迴避

三商餐飲依據「公司法」第 206 條之規定，於董事會議事規則中明文規定，若董事對於會議之事項，如：涉及董事酬勞及解除競業責任等，與其自身或其代表之法人有利害關係時，應於當次董事會說明其自身利害關係之重要內容，並不得加入討論及表決以進行迴避，亦不得代理其他董事行使表決權。董事會成員及其利益迴避情形（包含董事會日期、應迴避董事、議案內容、應利益迴避原因以及參與表決情形），請詳三商餐飲 2024 年度年報。

溝通關鍵重大事件

除各委員會定期召開會議並向董事會報告，公司管理階層亦會定期將本公司重要報告及資訊提供予董事（說明如下），並針對任何關鍵重大事件隨時溝通。

2024 年溝通關鍵重大事件

單位	項目	溝通頻率	年度報告次數
 財會處	財務資訊	每次董事會報告最近期財務資訊	9 次
	財務報告	每季	4 次
 稽核室	稽核報告	每季	4 次
	稽核計畫	年度	1 次
 人力資源處	推動企業誠信經營執行情形報告	年度	1 次
 企業永續發展委員會	推動永續運作經營情形報告	年度	1 次

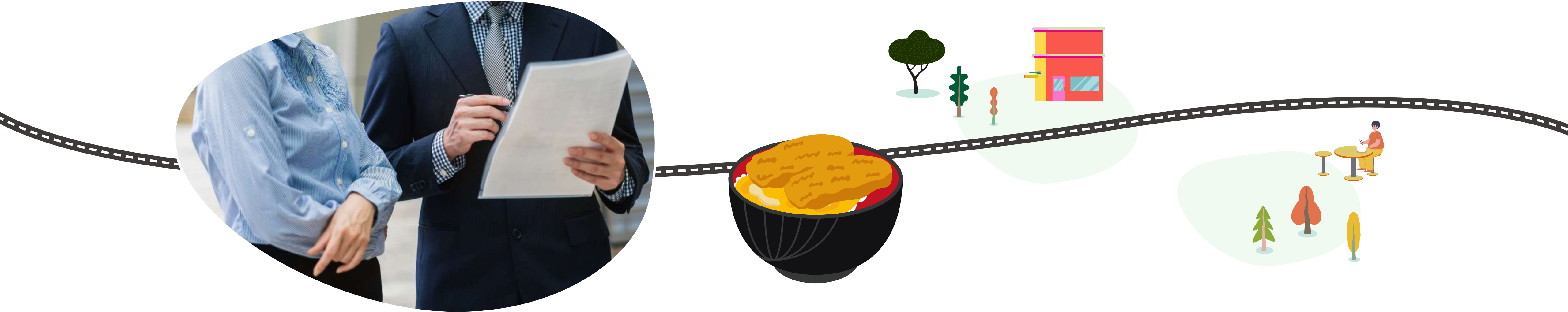
於報告期間，關鍵重大事件的性質和總數請參考本公司於公開資訊觀測站發布之重大訊息。

董事會進修

為增進董事之專業知識及技能，三商餐飲每年度依據產業特性、公司發展策略、董事之學經歷背景等，安排董事進行公司治理、經濟、環境、社會等各方面議題之專業課程。董事會進修情形（包含參與董事、進修日期、參與課程資訊、主辦單位、時數等），請至公開資訊觀測站 / 董事及監察人出（列）席董事會及進修情形查詢。

職稱	姓名	進修日期	主辦單位	課程名稱	進修時數
董事	陳翔玢	2024 . 03 . 01	社團法人中華公司治理協會	公司治理與證券法規	3
		2024 . 06 . 11	社團法人中華公司治理協會	企業員工獎酬策略與工具運用探討	3
董事	陳翔立	2024 . 05 . 09	社團法人中華民國公司經營暨永續發展協會	公司治理與證券法規 - 上市櫃公司資訊公開制度與相關規範	3
		2024 . 05 . 30	社團法人中華公司治理協會	公司治理下之資安治理與未來發展趨勢	3
		2024 . 12 . 05	財團法人保險事業發展中心	國際反貪腐與揭弊者保護實務兼論洗錢防制	3
董事	翁維駿	2024 . 03 . 01	社團法人中華公司治理協會	公司治理與證券法規	3
		2024 . 05 . 30	社團法人中華公司治理協會	公司治理下之資安治理與未來發展趨勢	3
		2024 . 06 . 19	社團法人台灣董事學會	全球競合局勢下 發掘台灣企業國際競爭力	3
		2024 . 08 . 21	社團法人中華公司治理協會	企業經營決策之商業考量與法律風險分析	3
		2024 . 08 . 21	社團法人中華公司治理協會	董事會應考量之 ESG 相關法律議題	3
		2024 . 12 . 05	財團法人保險事業發展中心	國際反貪腐與揭弊者保護實務兼論洗錢防制	3
獨立董事	張元宵	2024 . 03 . 01	社團法人中華公司治理協會	公司治理與證券法規	3
		2024 . 06 . 11	社團法人中華公司治理協會	企業員工獎酬策略與工具運用探討	3
獨立董事	高渭川	2024 . 01 . 26	社團法人中華公司治理協會	2024 年台灣經濟走勢分析	3
		2024 . 03 . 01	社團法人中華公司治理協會	公司治理與證券法規	3
		2024 . 03 . 29	社團法人中華公司治理協會	高值化鋼品的生產技術與市場發展	3
		2024 . 05 . 03	社團法人中華公司治理協會	鎳產業發展前景暨韌性供應鏈永續管理	3
		2024 . 06 . 11	社團法人中華公司治理協會	企業員工獎酬策略與工具運用探討	3

職稱	姓名	進修日期	主辦單位	課程名稱	進修時數
獨立董事	高渭川	2024 . 07 . 15	社團法人中華民國工商協進會	稅務治理暨最新國際租稅法令與環境之變遷與因應之道	3
		2024 . 11 . 08	社團法人中華公司治理協會	台灣線纜事業發展與前景暨營造友善職場（含性騷擾防治）	3
		2024 . 12 . 05	社團法人中華民國會計師公會全國聯合會	洗錢防制法最新規範及實務案例解析	3
獨立董事	鄭金寶	2024 . 03 . 01	社團法人中華公司治理協會	公司治理與證券法規	3
		2024 . 06 . 11	社團法人中華公司治理協會	企業員工獎酬策略與工具運用探討	3
獨立董事	陳冠翰	2024 . 06 . 11	社團法人中華公司治理協會	企業員工獎酬策略與工具運用探討	3
		2024 . 09 . 06	財團法人中華民國證券暨期貨市場發展基金會	113 年度防範內線交易宣導會	3



董事會績效評估

為增進董事運作效能，公司依據「上市上櫃公司治理實務守則」訂定了董事會績效評估辦法，並納入公司治理、經濟、環境和社會等永續指標，以確保董事會於公司治理、營運及永續事件上盡職盡責。

三商餐飲於 2023 年 12 月 15 日董事會通過董事會績效評估辦法，每年定期執行內部績效評估，評估範圍包括董事會及各功能性委員會（含審計委員會及薪資報酬委員會），透過董事會內部自評及董事成員自評完成評估，最終將評估結果彙整完畢至董事會提出報告及具體說明，以完善公司治理達到企業永續經營之目的。2024 年度之董事會、董事成員、審計委員會、薪資報酬委員會之績效評估均介於「優」及「極優」之間，並已於 2025 年 3 月 25 日提報董事會。董事會績效評估結果將作為遴選或提名董事之參考依據。

董事會及高階管理階層之薪酬政策

三商餐飲董事酬金依本公司章程第 25 條規定，本公司年度如有獲利，由董事會決議提撥不高於百分之一為董事酬勞。依本公司「董事、功能性委員會及經理人績效評估及薪資報酬辦法」規定，董事及經理人之績效評估及薪資報酬應參考同業通常水準支給情形，並考量與個人表現、公司經營績效及未來風險之關聯合理性。

而董事及高階管理階層（總經理、副總經理、協理、廠長、財務主管、會計主管、稽核主管）之薪酬係由薪資報酬委員會審議後，經董事會核准通過，於評估其薪酬時，亦與績效及 ESG 連結，並評估其績效達成率，以作為薪酬評量之依據。其中 ESG 連結目標係採用「各部門離職率」作為評估指標。

退休福利制度亦與一般同仁相同，均依照法令規定辦理。董事及經理人之薪酬、獎金、離職金、退休金及等資訊，請詳三商餐飲 2024 年度年報。

薪酬決議流程

三商餐飲訂定酬金之程序，除參考公司整體的營運績效、亦根據個人的績效達成率及對公司績效的貢獻度，而給予合理報酬，相關薪酬均提報薪資報酬委員會審議及董事會決議。公司並隨時檢視全球經濟、國際金融環境及產業景氣變化，預估公司未來的營運發展、獲利情形及營運風險、相關法令變動，適時檢討酬金制度，以謀公司永續經營與風險控管之平衡。目前僅由內部關係人參與設計薪酬政策與薪酬決定之決策，本公司薪酬之決議請詳本公司 2024 年度年報。

本公司薪酬發放係依據「公司章程」發放，公司章程需經股東會通過，而每年度皆需於股東常會報告前一年度之員工酬勞及董事酬勞分派情形。2024 年度的薪酬提案已於 2025 年 6 月 19 日召開的股東大會通過。

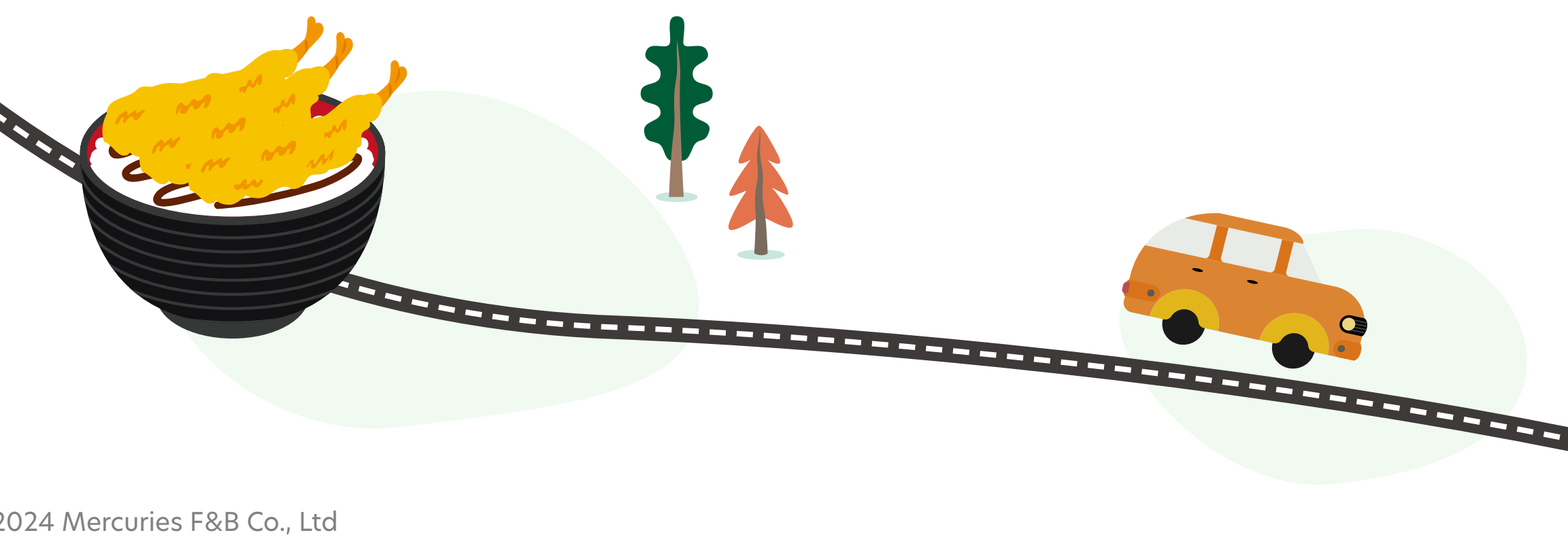
本公司於董事會下設有薪資報酬委員會，與審計委員會相同位階，其組成由 4 位獨立董事共同組成，針對最高治理單位及高階管理層之薪酬進行公平合理之審議與裁決。

2024 年總薪酬比率



註：

1. 年度總薪酬以實際發放為準，不考慮在職月數。
2. 年度總薪酬包括：薪資、獎金、特休代金、員工酬勞、禮金
3. 因公司最高個人年度總薪酬調減，故為負值。
4. 非擔任主管職務之全時員工薪資平均數、中位數，及前述數據與前一年度之變動情形，請詳見[公開資訊觀測站](#)。前述數據與前一年度數據比較，並無重大變動情形。



3.2

誠信經營

3.2.1 法規遵循

三商餐飲訂定《誠信經營守則》規範公司同仁於從事商業行為之過程中，不得直接或間接提供、承諾、要求或收受任何不正當利益。三商餐飲 2024 年未有反托拉斯、利益衝突、洗錢或內線交易、產品安全、貪腐、環保、勞工等裁罰案件。

此外，本公司將重大違規事件定義為單一案件裁罰金額達新台幣 100 萬元以上。2024 年，未有重大違反社會與經濟相關法律及規定的情事，亦無任何非金錢制裁事件發生。2024 年非屬重大違規之裁罰事項共 13 件，包含非重大之違反環境、勞動、食安等相關法規相關裁罰事件，裁罰金額共計約新台幣 27 萬元。對於受裁罰事件，探討裁罰事件發生過程、發生原因，提出說明、原因分析及因應措施，以避免再次發生。

2024 年度公司因衛生機關稽查共計發生 31 件違反《食品安全衛生管理法》之情事，其中 28 件為開立限期改善單後複查合格，無裁處罰鍰，違規內容多為現場管理可再精進之項目，主要類型可歸納如下：環境與設備衛生未完善、個人物品未妥善收納、未明確將不同效期食品分區、物品存放與動線配置不當等，針對上述違規事項，公司已依主管機關要求完成限期改善，並加強員工教育訓練、衛生管理意識及及提升門市稽核作業之執行力與覆蓋度。



發生日期	環保單位	違反法條	違規內容	處理方式	罰款金額
2024/01/17	高雄市環保局	廢棄物清理法第 27 條第 11 款	頂樓積水未妥善管理、清除，致孳生病媒蚊。	立即改善	NT\$1,200
2024/04/02	臺北市環保局	違反廢棄物清理法第 27 條第 2 款	洗滌汙水未妥善處理汙染水溝。	立即改善	NT\$2,400
2024/11/13	苗栗縣環保局	廢棄物清理法第 31 條第 1 項第 1 款	頭份一門市部未取得主管機關核可之事業廢棄物清理計畫書即逕行營運。	立即改善	NT\$12,000
2024/11/13	臺北市環保局	廢棄物清理法第 27 條第 2 款	垃圾放置騎樓被民眾檢舉。	立即改善	NT\$2,400
2024/11/29	苗栗縣環保局	廢棄物清理法第 31 條第 1 項第 1 款	苗栗家福門市部未取得主管機關核可之事業廢棄物清理計畫書即逕行營運。	立即改善	NT\$12,000

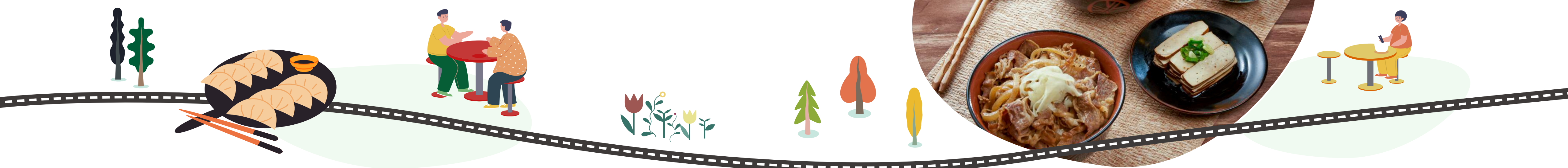
處分日期	違反法條	違規內容	改善措施與結果	罰鍰金額
2024/07/12	勞動基準法第 30 條第 6 項	出勤記錄應逐日記載勞工出勤情形至分鐘為止。	1. 已繳清罰鍰新台幣 2 萬元整。 2. 優化員工出勤打卡系統請營業主管督促並落實排班打卡。 3. 加強教育訓練。	NT\$20,000
2024/09/11	勞動基準法第 30 條第 6 項	出勤記錄應逐日記載勞工出勤情形至分鐘為止。	1. 已繳清罰鍰新台幣 4 萬元整。 2. 優化員工出勤打卡系統請營業主管督促並落實排班打卡。 3. 加強教育訓練。	NT\$40,000
2024/11/04	勞動基準法第 35 條	雇主使勞工繼續工作四小時未給予至少 30 分鐘之休息。	人資部門立即介入，積極與員工溝通，了解事件發生起因，最終達成協議後結案。	NT\$50,000

處分日期	違反法條	違規內容	改善措施與結果	罰鍰金額
2024/12/20	建築物法第 39 條	未依照核定圖樣及說明書施工。	1. 已繳清罰鍰新台幣 3 千元整。 2. 目前台中物流二樓該案已依法補辦建物增建程序，並取得使用執照。	NT\$3,000
2024/12/20	建築物法第 25 條	建築物非經申請直轄市、縣（市）（局）主管建築機關之審查許可並發給執照，不得擅自建造或使用或拆除。	1. 已繳清罰鍰新台幣 53530 元整。 2. 未來建物未申辦建照前，切勿先行動工使用。	NT\$53,530

處分日期	違反法條	違規內容	改善措施與結果	罰鍰金額
2024/07/17	所得稅法第 114 條第 2 款	未依限申報 113 年 2 月非境內居住者之薪資所得扣繳。	1. 已繳清罰鍰新台幣 6,163 元整。 2. 已協助相關承辦人員改善內部流程。	NT\$6,163

處分日期	違反法條	違規內容	改善措施與結果	罰鍰金額
2024/12/19	食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項	食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度，未符合食品之良好衛生規範準則。	1. 已繳清罰鍰新台幣 6 萬元整。 2. 加強門市工作人員私人物品勿隨意放置。 3. 內場垃圾桶加強門市垃圾桶蓋密合情況。	NT\$60,000

處分日期	違反法條	違規內容	改善措施與結果	罰鍰金額
2024/11/11	下水道法第 25 條第 2 項、第 32 條第 1 項第 4 款	汙水下水道公告使用地區用戶排洩下水道水質超過公告水質標準，而不依期限改善者。	1. 已繳清罰鍰新台幣 1 萬元整。 2. 加強門市人員正確使用截油槽以及清潔工具進行清潔。	NT\$10,000



3.2.2 內控內稽制度

內部稽核組織

本公司董事會下設立審計委員會，其成員由全體獨立董事組成，並設置獨立內部稽核單位直接向董事會、審計委員會報告，除定期向審計委員會報告稽核業務外，稽核主管亦列席董事會報告。

稽核範圍

內部稽核單位依據「內部稽核實施細則」覆核內部控制制度是否適當、一般作業執行是否落實，進行持續性查核，稽核範圍涵蓋公司內部所有作業及其子公司。

內部控制自行評估

每年內部稽核單位依據經營環境變化、及先前查核結果進行整體風險評估，擬定年度稽核計劃提報審計委員會審核並經董事會核准，據以施行。

每月執行查核的結果，稽核主管於次月底前呈送稽核報告及每季呈送追蹤報告予獨立董事，並列席審計委員會向獨立董事進行業務報告，同時溝通稽核報告執行結果及內部稽核缺失追蹤情形。

內部控制自行評估

每年辦理一次內部控制自行評估作業，由內部稽核單位覆核各單位之自行評估報告，併同稽核單位過去期間所發現之內部控制缺失及異常事項改善情形，以作為董事長及總經理評估整體內部控制制度有效性及出具內部控制制度聲明書之主要依據。

內部稽核人員任免及考評

內部稽核單位隸屬董事會，稽核人員符合金管會規定資格條件。稽核主管之任免提董事會決議。內部稽核人員之任免、考評、薪資報酬係依據「人事管理規定」辦理，並依流程簽報至董事長核定。

稽核人員之姓名、年齡、學歷、經歷、服務年資及持續訓練等資料，於每年一月底前向主管機關申報備查。





4

綠色營運

4.1 食品安全與健康	033
4.2 品牌管理與客戶服務	046

4.1

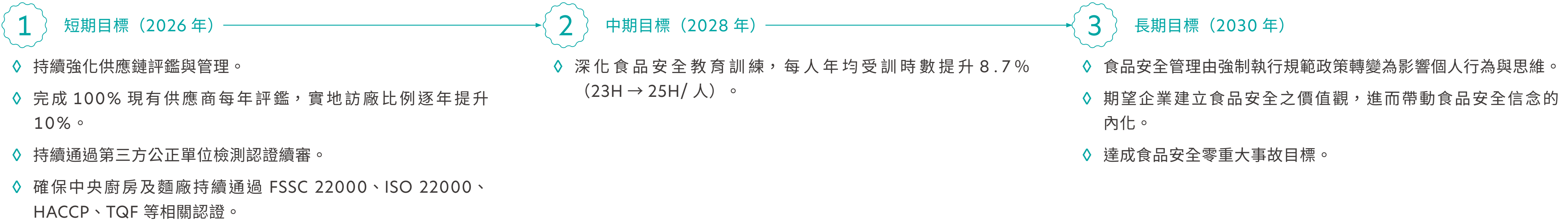
食品安全與健康

重大主題		食品安全與健康		
衝擊描述		採取行動		
+ 正面衝擊 ◆ 維護顧客健康與信任。 ◆ 強化食品供應鏈與溯源管理。 ◆ 降低食安事件風險。	- 負面衝擊 ◆ 食安事件損害品牌聲譽。 ◆ 法規違規或罰鍰（違反法規面臨罰款、訴訟或停業危機）。 ◆ 顧客健康風險增加。 ◆ 高額召回或損失成本。 ◆ 顧客對食品安全的信任危機	◆ 原物料自主檢測、自主衛生監控、第三方公正單位檢測、門市查核機制（QSC）及食品安全衛生教育訓練課程。 ◆ 成立「食品安全決策及緊急應變小組」，串聯各部門食品安全之管控，減少食品安全風險。 ◆ 設立品管課實驗室，並通過 TAF 認證，強化自身食品安全檢驗能力。 ◆ 原物料、半成品及成品定期自主及委外檢驗；供應商管理及訪查，掌握原物料及成品溯源管控。 ◆ 制定門市 QSC 查核機制及生產廠區取得食品安全管理系統驗證(如 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP 等各項驗證)。 ◆ 制定食品安全衛生教育訓練計畫，建立正確的認知及觀念，深化其自主管理能力，以預防及減少食品安全風險。		
政策／承諾		追蹤評核機制		
以「食的安全」為最高原則，致力於打造安心、安全、衛生的高品質美味餐點。秉持「品質至上、安全衛生、顧客滿意」的品質政策，公司持續強化原物料源頭管理，並提升製程中各環節的衛生控管，作為確保食品安全與顧客信賴的核心管理策略。		◆ 落實供應商評鑑、新供應商實地訪廠 / 稽核及門市查核機制（QSC）。 ◆ 依稽核計畫進行內外部食安風險監控查核，確保食安管控執行之落情況。 ◆ 持續維護食品安全管理系統驗證與實驗室認證之有效性。 ◆ 遵守食品相關法規、法令及各縣市自治條例規範。		
利害關係人的參與				
◆ 消費者：透過消費者客服服務專線、申訴處理機制與消費者滿意度調查，蒐集消費者對食品安全與衛生之意見，以因應市場與社會對食品安全的期待。 ◆ 供應商：定期進行原料供應商稽核與查廠作業，強化源頭管理。 ◆ 員工：透過內部教育訓練、SOP 宣導與日常稽核，提升員工參與食品安全與衛生管理文化。 ◆ 政府機關：主動參與食品法規與政策研討會，與主管機關保持良好溝通，以即時掌握法規更新趨勢並落實法遵。				

重大主題

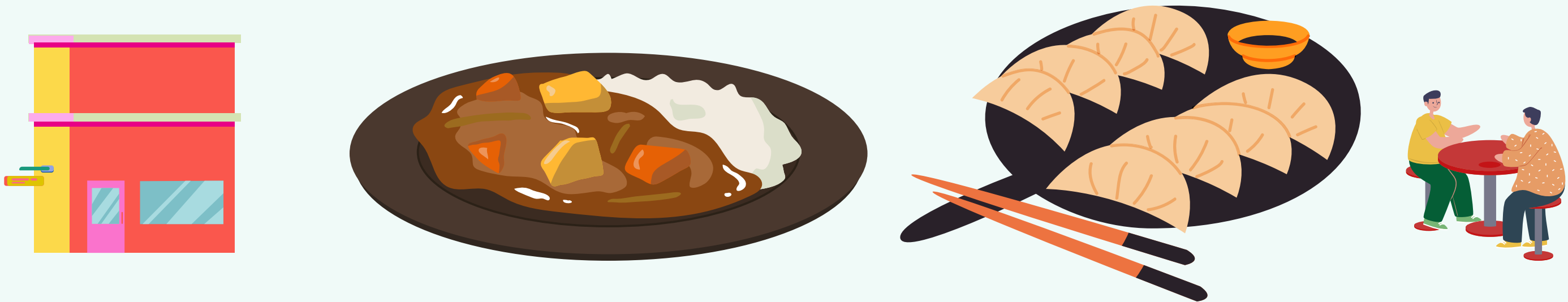
食品安全與健康

管理目標



年度績效

- ◆ 三商餐飲中央廚房大園廠於 2019 年取得 FSSC/ISO 22000:2018 及 HACCP 認證，於 2024 年 9 月通過追蹤查驗合格。
 - ◆ 三商餐飲中央廚房的麵廠也在 2024 年 9 月通過了 TQF 續審並取得驗證證書。
 - ◆ 2024 年原物料自主檢測：共對 19 個品項原物料，採取 598 個抽樣數，合格率 100%。
 - ◆ 2024 年自主衛生監控：共抽查 351 個抽樣點，共 2,559 樣次，合格率 100%。其中成品 157 個抽樣點（占中央廚房 2024 生產之全部成品 84%），共計進行 1,179 次抽樣的自主檢驗。
 - ◆ 2024 年第三方公正單位檢測：共對中央廚房 31 種原物料品項（占中央廚房 2024 使用之全部原物料 8.4%）、108 種成品（占中央廚房 2024 生產之全部成品 57.8%）以及 5 次水質，共採 172 樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均 100% 合格。
- ◆ 2024 年三商餐飲對全數 101 家中央廚房供應商進行評鑑，實地造訪中央廚房供應商的數量達 11 家，較去年成長兩成以上。
 - ◆ 2024 年三商餐飲共新增了 10 家新中央廚房廠商的稽核，其中 7 家新廠商為實地訪廠，實地評鑑等級為 A 級（85 分以上）達 85%，另外 3 家新廠商以書面進行審查皆通過審核。
 - ◆ 2024 年中央廚房執行各項食品安全教育訓練總計 3,908.5 小時，每人平均受訓時數為 23.13 小時，較去年平均受訓時數增加 26.39%。
 - ◆ 2024 年度共稽核 4,846 家次門市（較去年增加 2.45%），每月平均稽核率為 98.28%，評核結果為 A+、A 的門市占總家次 32.79%。



4.1.1 食品安全與品質管理

此章節以旗下主要餐飲業子公司「三商餐飲股份有限公司」門市與中央廚房之食品安全與品質管理進行揭露。我們以「食的安全」為最高原則、「品質至上、安全衛生、顧客滿意」為宗旨，以強化原物料源頭管理與加強製程的衛生管控為主要管理策略。

食品安全小組

三商餐飲於 2012 年成立「食品安全小組」，在董事長的帶領下由中央廚房廠長做為召集人，集合管理處、生產處、品管課等相關部門成員，致力於檢視和整合食品安全與品質管理。本小組定期每月召開內部會議，除了例行廠務運作、食品安全與品質相關事項檢討外，也建立企業食品安全文化、設定食品安全目標。食品安全小組每年召開一次管理審查會議（2024 年度於 2024 年 7 月 23 日舉行），會議內容包括對內外部稽核活動結果的分析、法令規章的變更、FSSC / ISO 22000 的持續改善和更新等，並對三商餐飲在食品安全和品質管理方面的相關事項進行檢討和議決。

食品安全小組組織圖



食品安全小組權責

食品安全小組		工作權責	
小組代表	公司職稱		
召集人	廠長		
		• 主持食安小組會議。	• 監督食品安全管制系統的實施。
		• 食品安全管制系統相關文件或紀錄之審查及簽署。	• 主導確認程序之制定。
成員	食品技師	• 負責食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。	• 提供所需資源。
		• 食品安全管制系統之規劃及執行。	• 食品衛生安全之風險評估與管控。
		• 食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。	• 國內外食品相關法規之研析。
成員	管理處	• 食安事件緊急應變措施之規劃及執行。	
		• 監督內部稽核及驗效相關作業。	
		• 協助食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。	
成員	品保課	• 規劃與督導員工教育訓練及執行。	
		• 食品良好衛生規範之執行與監督。	• 實驗室品質保證之建立及管控。
		• 食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。	• 檢驗工作、儀器校正及管理。
成員	生產處	• 食品衛生管理及員工教育訓練工作。	
		• 彙整產品品項與產品描述資料。	• 協助驗效措施。
		• 確認產品加工流程圖與加工條件。	• 食品安全管制系統之執行及維持。
成員	衛生管理人員	• HACCP 之執行，包含管制界線、監測、矯正、確認。	

食品安全管理系統

三商餐飲中央廚房大園廠在 2019 年 7 月取得 FSSC / ISO 22000 : 2018 和 HACCP 認證證書，並於 2022 年完成續審後，於 2024 年 9 月通過追蹤查驗合格。此外，中央廚房的麵廠也在 2024 年 9 月通過了 TQF 續審並取得驗證證書。本公司將持續審視食品安全管理系統的有效性和運作狀況，以確保食品安全管理的有效運作。

FSSC 22000



取得日期

2024.09.01

有效日期

2025.07.20

ISO 22000 : 2018



取得日期

2024.09.01

有效日期

2025.07.20

HACCP



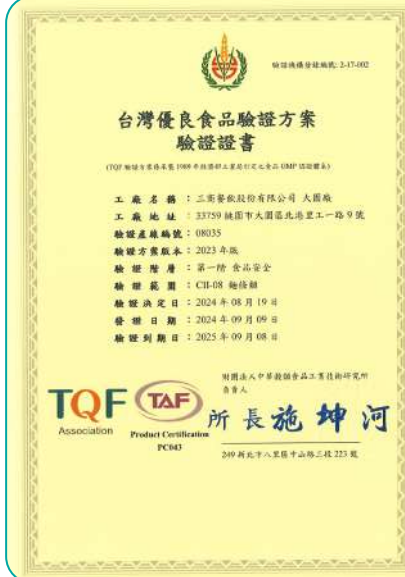
取得日期

2024.09.01

有效日期

2025.07.20

TQF 驗證方案



取得日期

2024.09.09

有效日期

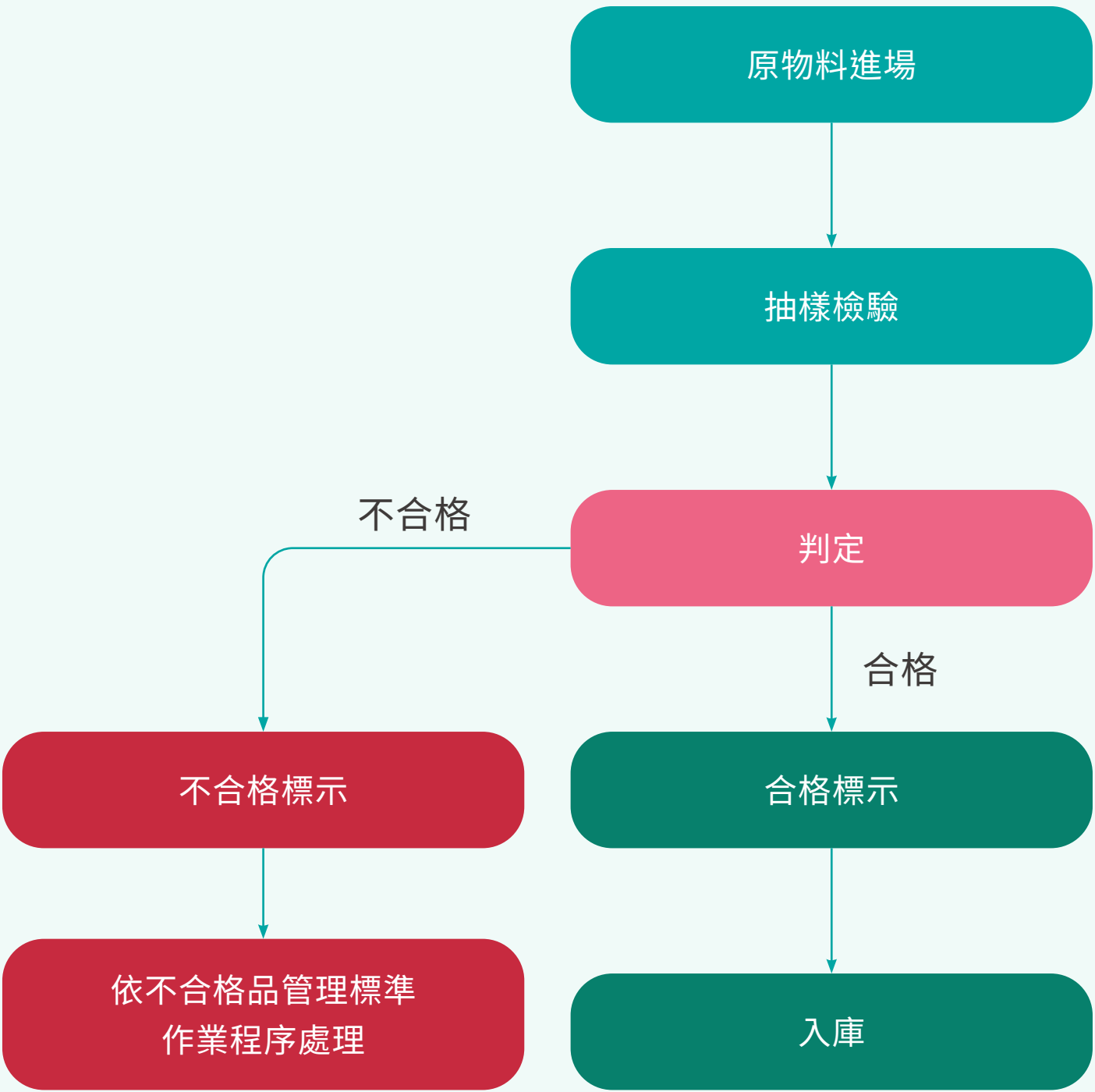
2025.09.08

食品原料管理流程

三商餐飲透過「原料進廠檢驗表」實施食品原料的源頭管理，確保餐飲門市所使用之食材原料、物料及食品添加物等數據均符合政府食品安全與衛生法規標準，並要求原料進廠時須進行抽樣、檢驗、紀錄和標示等作業，以確保食材的安全性和合規性。

傳統供應鏈建立在與供應商互信的基礎上，為預防供應鏈導致之食安事件，因此，本公司對供應鏈品質進行重新檢視，制定防偽摻假鑑別流程，並同時與內部相關部門合作，以確保原料的安全和穩定供應。

原料進貨驗收流程圖



食品安全監測機制

食品安全監測機制係在符合食品安全相關法規規範下，執行風險評估及危害管制。三商餐飲每年遵循 HACCP 及 ISO / FSSC 22000 食品安全管理系統規範，於原物料來源、製造、儲藏、銷售等重要管制環節落實持續監控，確保從業人員、機械設備、作業環境之衛生管理，並制訂原物料與成品檢驗計畫，每年皆通過第三方驗證單位確信。

原物料監控方法

自主檢測

三商餐飲中央廚房每年對各種原料肉的不同部位進行「動物用藥殘留」快篩檢測。2024 年總共對 19 個品項的原物料採取 598 次抽樣。上述原物料主要供應本公司旗下三商巧福、拿坡里及鮮五井等品牌，相關產品之銷售額占合併營收約 56%，檢測合格率为 100%，顯示關鍵產品之原物料品質已充分控管。

原物料監控 - 自主檢測

抽樣類別	品項數	抽樣數
雞肉類	7	204
牛肉類	8	80
豬肉類	4	314
總計	19	598

註：
豬肉類原料因國內供應商增加，為確保其供應符合需求，故 2024 年抽樣數較 2023 年增加 19%。

快篩檢驗試劑報告

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯霉素 50ppm ②氯霉素 50ppm ③氯霉素 50ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

豬絞肉

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：豬絞肉

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/12

批號：241212

檢驗日期：2024/12/13

報告日期：2024/12/13

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

大排

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：大排

品名稱：和德惠

地：台灣

送貨日期：2024/12/18

批號：241218

檢驗日期：2024/12/19

報告日期：2024/12/19

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

磺胺二甲嘧啶
Sulfamethoxazole (SMT)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm ②磺胺二甲嘧啶吸光度 1ppm

長：黃曉龍 王：曹曉雲 檢驗員：陳曉雲

品項名稱

牛腱心

三商餐飲股份有限公司
快篩檢驗試劑報告

品名稱：牛腱心(SMT)

品名稱：三商餐飲股份有限公司

地：美國

送貨日期：2024/11/8

批號：241108

檢驗日期：2024/11/11

報告日期：2024/11/11

檢驗項目

快篩片結果

判定

照片留檔

檢驗結果

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

氯霉素
Chlortetracycline (CTC)

陰性

合格

表示方式：陰性為呈現兩條紅線；陽性為僅呈「C」線或重疊紅線。
判定：陰性「合格」；陽性「不合格」
備註：①氯

自主衛生監控

三商餐飲中央廚房每月進行五個類別的自主衛生檢驗，2024 年總共進行了 351 個抽樣點（較去年增加 65%），共計 2,559 樣次的自主檢驗（較去年增加 12%），合格率皆為 100%。其中成品 157 個抽樣點（占中央廚房 2024 生產之全部成品 84%），共計進行 1,179 次抽樣的自主檢驗。

原物料監控 - 自主衛生監控

抽樣類別	品項數	抽樣數
成品	157	1,179
水質及冰塊	7	77
廠區環境落菌	38	432
機械設備塗抹	44	453
從業人員手部衛生塗抹	105	418
總計	351	2,559

合格率皆為

100%



第三方公正單位檢測

三商餐飲中央廚房依照監測計畫實施，2024 年共對 31 種原物料品項（占中央廚房 2024 使用之全部原物料 8.4%）、108 種成品（占中央廚房 2024 生產之全部成品 57.8%）以及 5 次水質，共採 172 樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均 100% 合格，抽樣數會根據每年新商品數量或發生異常狀況進行調整。

原物料監控 - 第三方公正單位檢測

類別	品項	抽樣次數
原料	雞肉、牛肉、豬肉、乾酪、醃漬粉料、麵粉、蔬菜、鳳梨汁、鳳梨罐、洋菇罐	49
成品品質	麵條、中藥材、香草原料、其他成品	118
水質	飲水機、水塔	5
總計		172

合格率皆為

100%



第三方公正單位檢測

第三方公正單位檢驗報告

品項名稱

巧福細麵

檢驗項目

總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、單核球增多李斯特菌、仙人掌桿菌、酸類防腐劑、二氧化硫、過氧化氫。

檢驗日期

2024.11.27

品項名稱

(品) 紅燒牛筋

檢驗項目

總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌。

檢驗日期

2024.11.28

品項名稱

乳酪絲

檢驗項目

金黃色葡萄球菌腸毒素、大腸桿菌、單核球增多李斯特菌、沙門氏桿菌。

檢驗日期

2024.08.02

品項名稱

肩條肉 (IBP)

檢驗項目

動物用藥殘留檢驗、禽畜產品重金屬、及禽畜產品農藥殘留。

檢驗日期

2024.10.09

另外，三商餐飲於 2024 年 8 月完成中央廚房煮滷生產線共 5 樣產品（紅燒牛肉湯、蔬果精燉牛肉湯、南洋叻沙雞肉湯、黑胡椒豬柳、咖哩雞肉）的潔淨標章產品追蹤查驗，驗證有效日期至 2025 年 12 月 31 日。

潔淨標章驗證證書

潔淨標章驗證證書

取得日期

2025.01.01

有效日期

2025.12.31

強化自主檢驗能力

三商餐飲透過每年固定參與認可實驗室舉辦之能力試驗，測試並了解本公司檢驗人員的專業能力，以確保食材及最終成品品質均安全無虞。2024 年 10 至 11 月三商餐飲品管課檢驗人員參加 TAF 認可符合 ISO / IEC 17043 能力試驗執行機構——台美檢驗（Super Lab）所舉辦的能力試驗，在「總生菌數（AOAC 990.12）」、「大腸桿菌群（AOAC 991.14）」、「大腸桿菌（AOAC 991.14）」「沙門氏桿菌」、及「金黃色葡萄球菌」項目中均通過測試。

另外，三商餐飲實驗室已於 2020 年 12 月 23 日取得 ISO / IEC 17025 實驗室品質管理系統認證，並於 2023 年 12 月完成延展認證，以確保認證系統、人員能力及檢測儀器的合規性。2024 年我們也對實驗室進行了設備升級，包括探針式溫度計、糖度計、電子磅秤及低溫培養箱的更換，以提升自主檢驗效能與品質。2024 年三商餐飲實驗室的相關費用 6,977 仟元¹ 約占年度餐飲營業收入淨額 0.11%。



SuperLab 能力試驗通過證書

取得日期
2024.12.30

有效日期
每年固定參與試驗

ISO 17025 實驗室認證

取得日期
2023.12.23

有效日期
2026.12.22

實驗室檢測項目		檢測內容
產品	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、腸桿菌科、金黃色葡萄球菌
	物性檢測	糖度、鹽度、水分
水質	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌
	化性檢測	pH 值、有效餘氯
肉品	乙型受體素殘留	萊特多巴胺、鹽酸克倫特羅及沙丁胺醇
	抗生素殘留	氯黴素、磺胺二甲氧嘧啶及磺胺二甲嘧啶
人員及設備塗抹	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、黴菌、酵母菌
廠區落菌	過敏原殘留	表面蛋白質殘留檢測

註：
實驗室相關支出費用包括：委外檢驗費用、實驗室藥品耗材費用、儀器設備雜項購置及校正費用、人員薪資、能力試驗、外部教育訓練及文具修繕等雜項費用等。

食安溯源追蹤

為實現從原料進廠到產品交貨各階段的有效追溯，三商餐飲透過內部 ERP 系統紀錄原物料、產品、供應商等基本資料，同時提供進銷貨、溯源管理、訂貨驗收、生產履歷登錄以及上傳至公有雲等功能。透過系統化管理不僅能減少人工和紙本作業，也強化了食品供應商原物料的追溯機制。

2024 年中央廚房生產成品共 187 項，已 100％依循《食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法》進行追溯追蹤管理。

溯源追蹤項目	查核重點	2024 年度執行情形
商品品質規格書	• 供應商清冊新增食品業者登錄字號欄位。 • 提供進口原料輸入許可證及食品添加物許可證字號。 • 食材複合配方原料供應商應展開揭露。 • 原物料配方過敏原標示。	針對「食材原料」進行原物料品質規格書及包裝標示查核，共查核 289 品項（占全品項 90％），查驗率達 89.7％（目標設定 70％），查核結果均符合。
國外進口原料之安全文件	• 產地證明文件(輸入許可證、檢疫證明及報關單)。 • 輻射檢驗證明(特定地區、特定食品須有公布或證明)。	共有 147 品項為國外進口食材，100％皆完成審核原料產地相關證明。
食材原料監測計畫	• 加工肉類產品之動物用藥、抗生素殘留檢驗標的。 • 麵粉原料真菌毒素檢驗標的。 • 乳酪絲原料之動物用藥檢驗標的。	原料強制檢驗項目中，委外檢測共計 45 件，合格率 100％。
	• 一般食品衛生規格標準：總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、仙人掌桿菌、沙門氏菌、腸桿菌科、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌。	對中央廚房生產之「成品」執行自主衛生抽檢，共計 1177 樣次，合格率 100％。
	• 實施強制檢驗自主管理，要求水產品、乳品、肉品加工、食用油脂、食品添加物及麵粉等相關廠商自主檢測，並定期提供自主檢驗報告。	定期取得常態性供應商提供的自主檢驗報告，今年共取得 172 份報告。

食品安全衛生教育訓練

三商餐飲中央廚房依照員工不同的工作內容，提供適合的內外部「食品安全衛生教育訓練課程」，目標為強化員工專業職能、提升員工對食品安全衛生的素質、降低食品安全衛生風險。

2024 年中央廚房執行各項食品安全教育訓練總計 3,908.5 小時，每人平均受訓時數為 23.13 小時，較去年平均受訓時數增加 26.39％。

依員工類別統計		內部教育訓練	外部教育訓練
管理職	受訓人次數（人次）	30	9
	總訓練時數（時）	736.5	96
	平均訓練時數（時）	24.55	10.67
一般職員	受訓人次數（人次）	139	4
	總訓練時數（時）	3,033	43
	平均訓練時數（時）	21.82	10.75

依員工性別統計		內部教育訓練	外部教育訓練
女性員工	受訓人次數（人次）	42	6
	總訓練時數（時）	948	66
	平均訓練時數（時）	22.57	11
男性員工	受訓人次數（人次）	127	7
	總訓練時數（時）	2,821.5	73
	平均訓練時數（時）	22.22	10.43

註：
管理職定義為組長級以上（含專員）。

食品安全衛生教育訓練內容

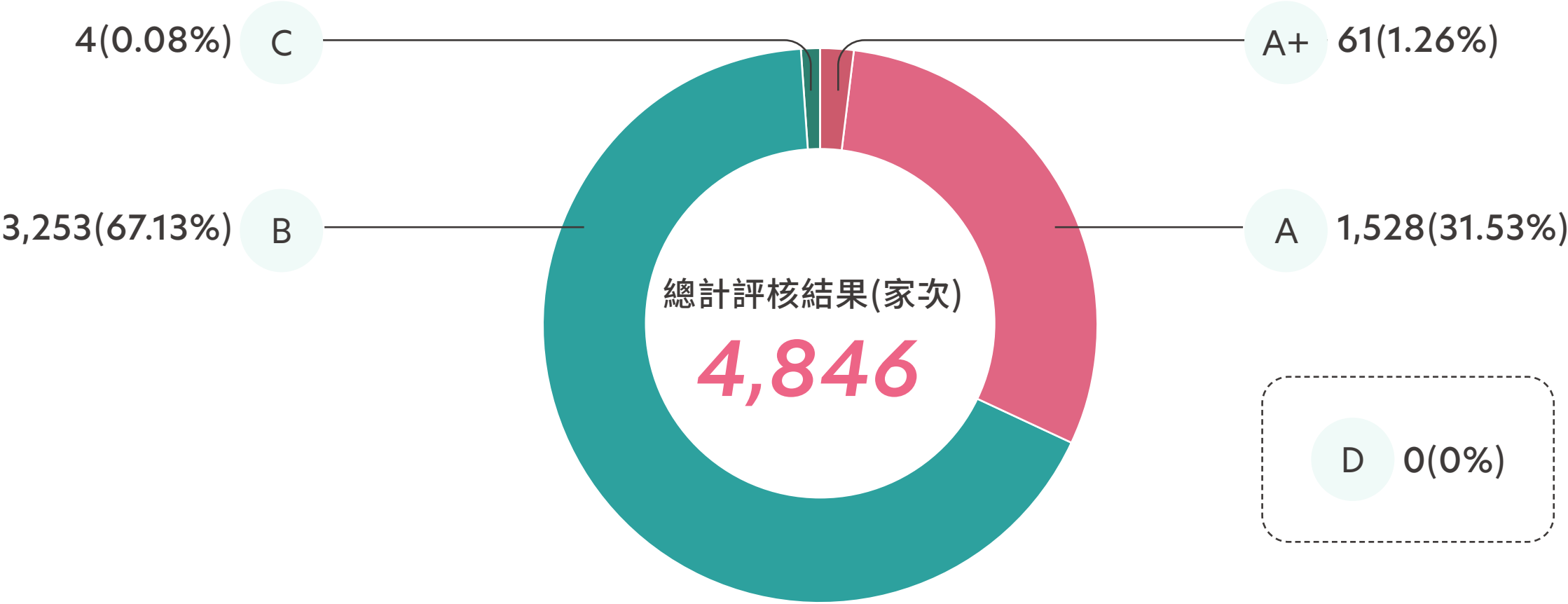
類別	食品安全衛生教育訓練內容	時數
內部教育訓練	FSSC 22000 V.6 條文	2.5
	HACCP 介紹與控制點監控	2
	食品防禦與食品詐欺	2
	食品衛生安全介紹	2
	異物防治規範	1
	員工個人衛生觀念與 5S 觀念	2
	品質管理與品質關鍵點	3
	環境衛生清潔規範	2
	清潔消毒作業與化學品管理	2
	食物中毒介紹及預防	4
	客訴案例與改善	2
	食品過敏源管理	2
外部衛生講習	HACCP 持續教育訓練	8
	HACCP 持續教育訓練	4
	衛生講習	4
	熱水噴霧 / 淋灑式殺菌釜操作班	14
	罐頭食品殺菌技術管理班	21
	食品工廠應符合的 GHP (一)	1

餐飲門市查核機制（QSC）

為貫徹食品衛生從原料到餐桌（消費者）的理念，三商餐飲除了在食品安全上做嚴格的控管之外，也建立門市查核機制（QSC）：食品品質管理（Quality）、服務品質（Service）與環境衛生（Cleanliness），稽核小組由總部稽核人員組成，評分結果共分為 A+、A、B、C、D 五個等級。高階主管也會親自對需要改善的門市進行訪視、查看現場狀況並會談店長，善盡監督的責任。

2024 年度共稽核 4,846 家次門市（較去年增加 2.45%），每月平均稽核率為 98.28%，較去年下降 0.72%。評核結果為 A+、A 的門市占總家次 32.79%，較去年下降 3.31%；評核為 C、D 級者則要求其提交改善計畫，持續改善食材過期或變質的狀況。此外，為強化海外據點食品安全與服務品質之管理，日本地區之三商巧福亦有進行 QSC 評核，由當地主管負責執行，2024 年度共計完成 10 次稽核。

餐飲門市 QSC 評分結果



三商餐飲門市領取 QSC 評定得獎照

4.1.2 食品供應商管理

食品安全從源頭做起，為守護消費者「食的安全」我們首要工作就是建立供應鏈的標準模式。旗下餐飲業子公司堅持選擇合格供應商，並每年對既有以及新開發的供應商進行評鑑與實地稽核，以建立嚴密的食安防護網，確保供應進料的品質穩定，讓消費者吃得健康且安心。

食品供應商遴選標準

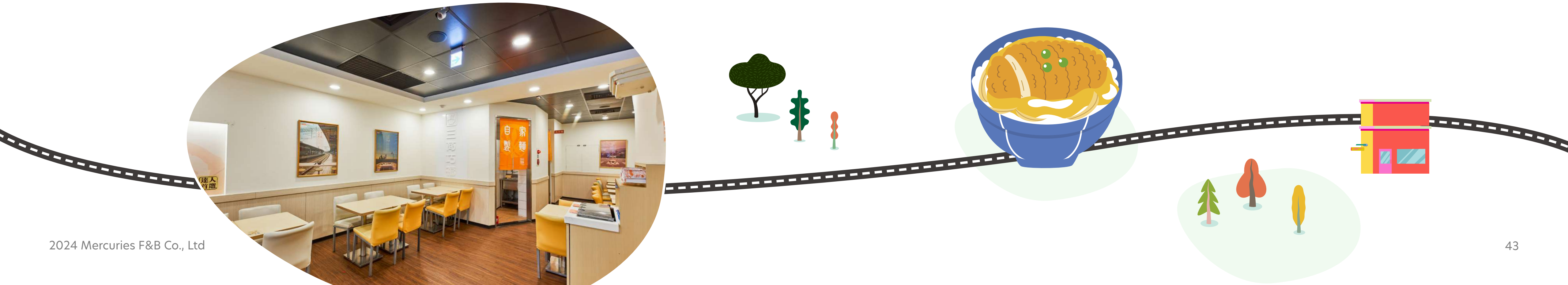
旗下三商餐飲在遴選食品供應商時，基本條件要求是合法登記公司（代理商／進口商）或工廠，並優先考慮經系統認證的食材或供應商，例如 CAS 台灣優良農產品、TAP 農產品產銷履歷、TQF 台灣優良食品驗證、FSSC / ISO 22000 食品安全管理系統、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point，危害分析重要管制點認證）等，共同為食品安全把關。

2024 年三商餐飲中央廚房共與 101 家供應商合作，其中國內合作供應商共 97 家，其中 95 家皆取得食品業者登錄字號；國外供應商共 4 家，皆取得 HACCP 認證。另，與三商餐飲合作的供應商，獲得 FSC 認證廠商共 5 家，占紙包材進貨整體採購金額約 10%。

在國內供應商中，有 64 家至少取得一種系統認證，佔國內供應商總數 64%；其中有 30 家食材供應商、6 家農畜產品及 1 家包裝盒等非食品級耗材供應商尚未取得系統認證，佔整體採購的 36%，該供應商多為中盤商或經銷商，原因是公司為考量降低成本和庫存而選擇直接與中盤商購置，目前這些供應商也正積極導入食品安全系統中。

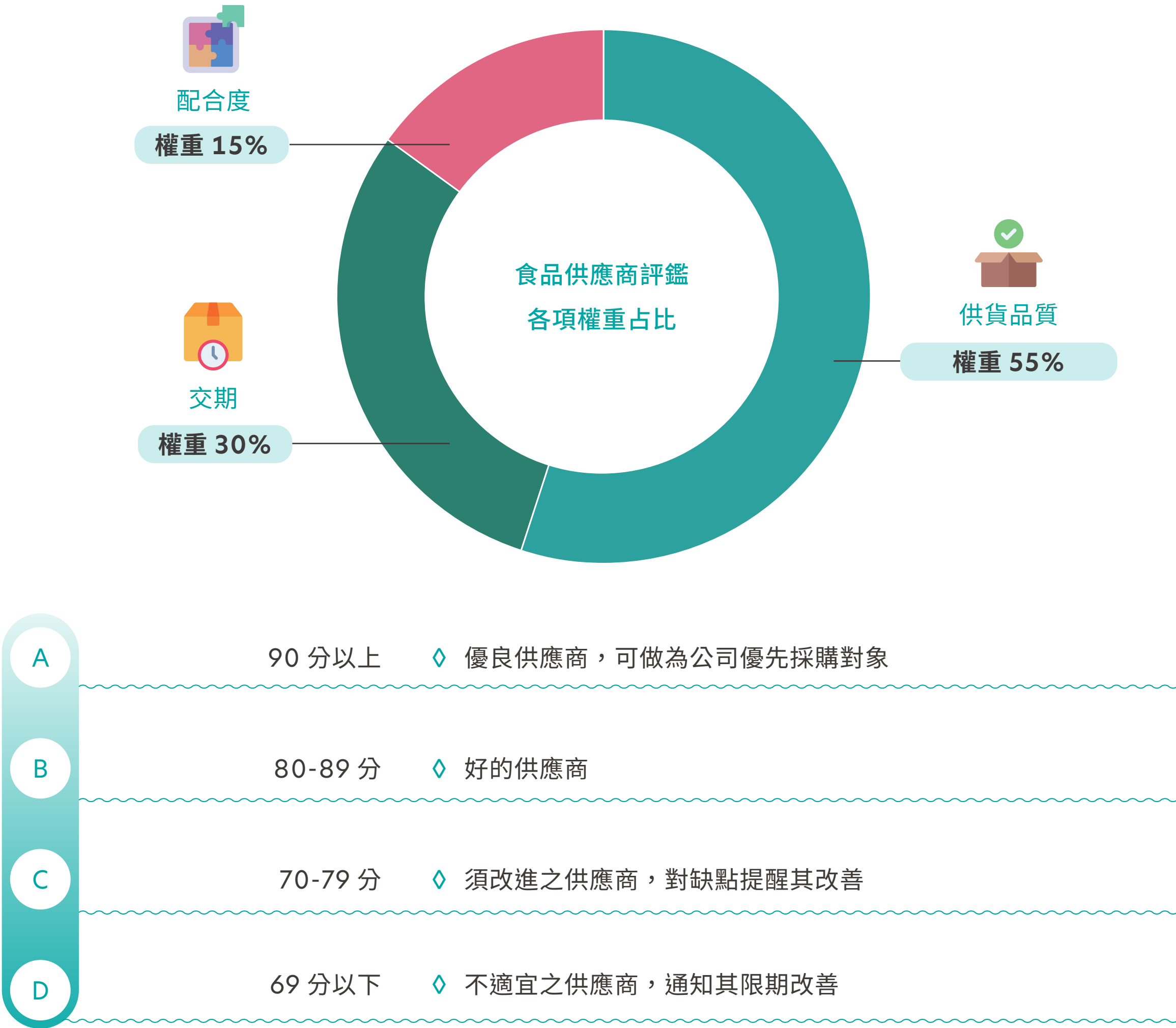
國內供應商(單位:家數)	食品業者登錄字號	 HACCP	 ISO 2000	 ISO 9001	 CAS	 TQF
食材供應商(共 72 家)	72	42	32	3	5	5
農畜產品供應商(共 21 家)	20	18	14	0	10	0
包耗材供應商(共 4 家)	3	0	1	2	0	0
總計(共 97 家)	95	60	46	2	15	5
通過系統驗證比率	-	62%	47%	5%	15%	5%

國外供應商(單位:家數)	 HACCP	 FSSC 22000	 BRC	 IFS 9001
食材供應商(共 2 家)	2	1	0	1
農畜產品供應商(共 2 家)	2	0	1	0
總計(共 4 家)	4	1	1	1
通過系統驗證比率	100%	25%	25%	25%



食品供應商評鑑

登錄合格且持續交易之供應商，每年定期對供應商供貨品質（權重 55％）、交期（權重 30％）、配合度（權重 15％）三項進行評比，其評分共分為四級，如下圖所示。

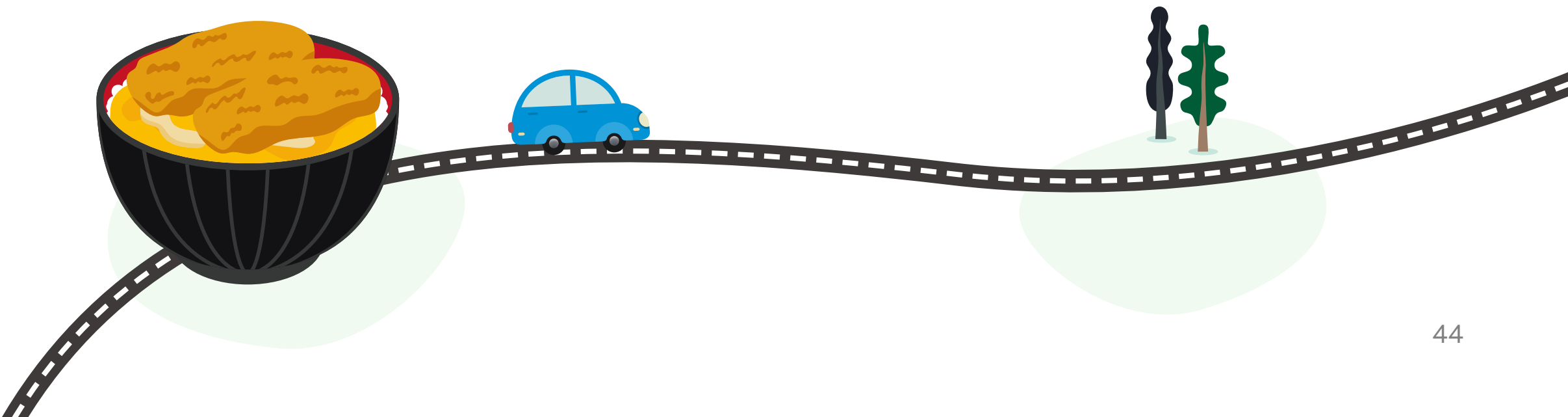
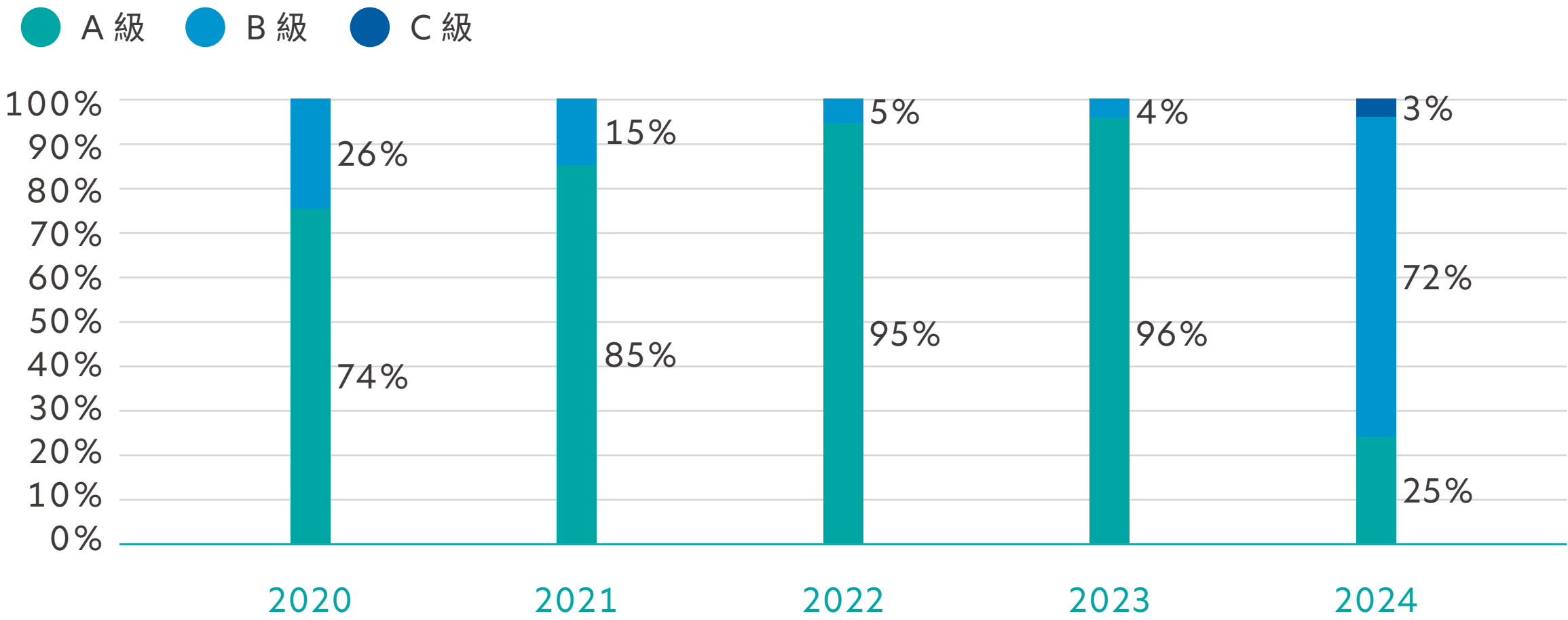


2024 年三商餐飲對 101 家中央廚房供應商進行評鑑，評比結果 A 級優良廠商有 61 家，占比 60.40％；而 B 級合格供應商有 36 家，占比 35.64％；C 級須改善之供應商有 4 家，占比 3.96％；並無 D 級之廠商。2024 年實地訪廠的往來供應商家數為 11 家，評鑑項目包含衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理與食品防護等面向，約佔中廚相關的供應商 101 家之 11％，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失。

2024 年三商餐飲為定期供應商評鑑機制進行優化，因應評鑑項目的增加，評鑑頻率由「每季一次」調整為「每年一次」。原本的三項核心評鑑指標：品質、交期與配合度，進一步細分為共十項具體評鑑內容，評鑑標準更為細緻與完整。此外，2024 年亦同步調整評分權重：品質項目權重由原本的 50％提升至 55％，強化對產品品質的重視；配合度權重則由 20％調整為 15％，以反映其相對權衡。由於整體評鑑標準較前年度提高，因此 2024 年度供應商評級結果會有較顯著的變化。

綜合 2022 至 2024 年的評鑑機制變化可見，透過頻率調整、項目優化與標準提升，定期供應商評鑑制度已更有效地達成分級管理之目的，進一步強化供應鏈品質與合作效益。

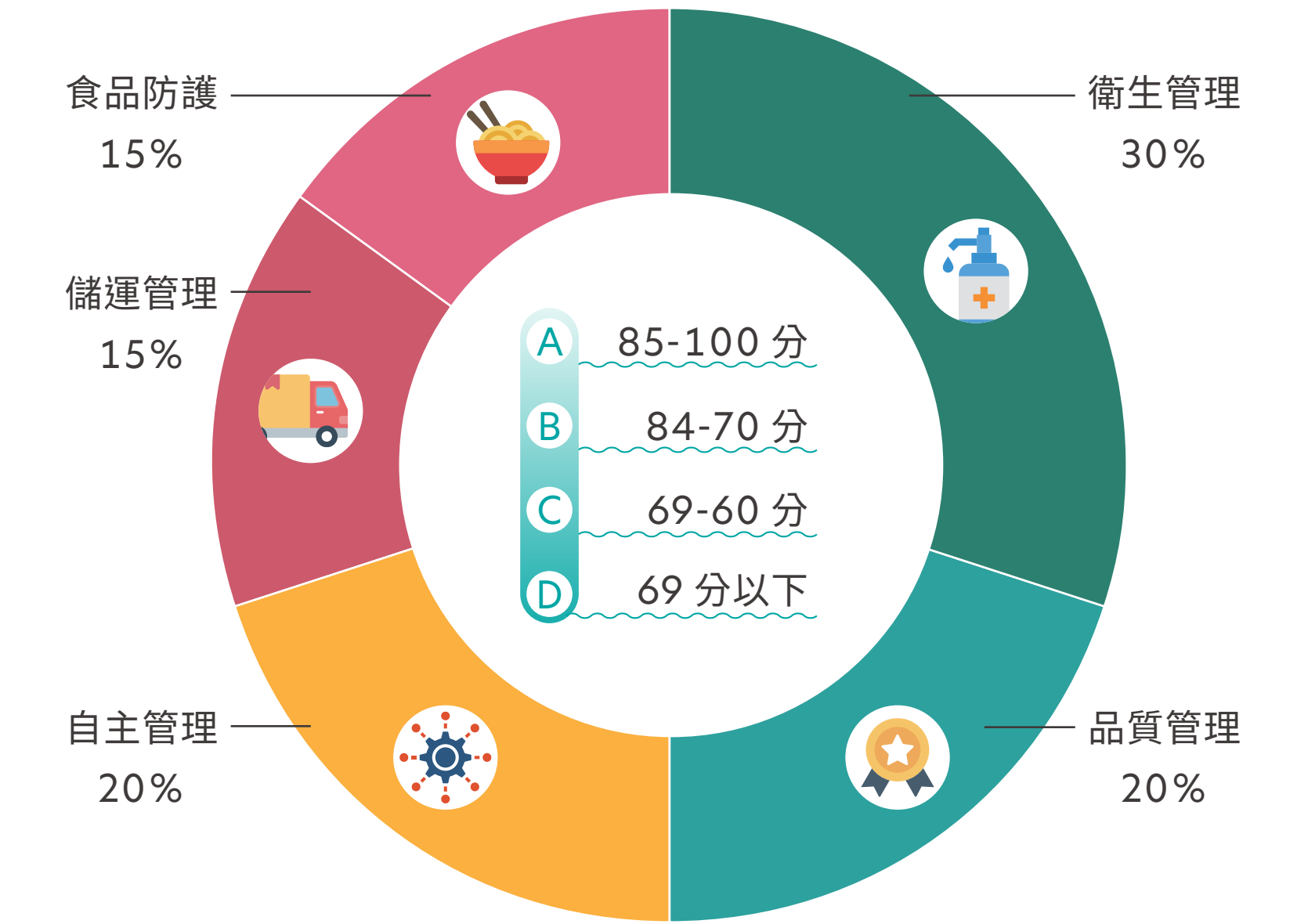
三商餐飲 食品供應商評鑑



新食品供應商實地稽核

2024 年實地訪廠的往來供應商家數為 11 家，評鑑項目包含衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理與食品防護等面向，約佔中央廚房相關的供應商 101 家之 11%，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失。

在開發新供應商或新原料交易前，三商餐飲會採取嚴謹的評核程序：根據供應商工廠的各項認證及產品檢驗報告評核等級，例如是否符合國內相關法規規範、是否取得食品良好作業規範（Good Hygiene Practices, GHP）食品認證等，2024 年三商餐飲共新增了 10 家新中央廚房廠商的稽核，其中 7 家新廠商為實地訪廠，實地評鑑等級為 A 級（85 分以上）達 85%，另外 3 家新廠商以書面進行審查皆通過審核。評鑑項目如下表所示。



永續供應管理—在地採購

為響應聯合國永續發展目標「責任消費與生產」，並確保永續的消費與生產模式，三商餐飲透過支持在地供應商的策略，以確保供應穩定、促進當地經濟穩定發展，同時保護社區關係。

三商餐飲在食材採購方面秉持著強烈的本土支持與可持續發展理念，除了少數進口商品，如牛肉、起司、洋菇、鮭魚罐、鳳梨罐、固炸油等，其餘食材原物料皆優先向國內供應商進行採購，佔總採購預算的 80.7%（2024 年國外廠商進貨佔比為 19.3%），不僅有助於促進當地經濟與就業，更有助於建立良性的供應鏈體系。

食品安全與產品標示相關法規遵循

三商餐飲所有產品之標示，均依《食品安全衛生管理法》第 22 條規定辦理，確保標示內容涵蓋產品名稱、成分、過敏原、淨重、有效日期、保存方式、製造業者資訊等必要項目。目前公司尚未進一步實施超越法規之自願性標示（如產品碳足跡、永續認證、供應鏈溯源等），惟將持續關注消費者資訊透明化趨勢，視實際營運與市場需求評估未來標示資訊的擴充可能性。

三商餐飲所有菜單內容、產品與廣告行銷資訊，皆依據《食品安全衛生管理法》及《消費者保護法》等法規進行設計與審核。2024 年度，我們對 100% 之主要產品與服務類別（即內用與外帶餐點）完成法規與自願標示準則的評估，並未接獲任何因產品標示不實所引起的申訴或處分。

三商餐飲中央廚房生產之產品，包括原物料來源、內容成份、產品標示與行銷等皆依法規要求執行與管理；非自製產品也透過與供應商溝通及稽核機制確保法規符合性。

2024 年本公司法規遵循之情形

- 01

違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件 31 件，詳章節 3.2.1 法規遵循。
- 02

未違反有關產品與服務之資訊與標示法規。
- 03

無違反行銷傳播相關法規之情事。
- 04

無產品下架之情事。



4.2

品牌管理與客戶服務

三商餐飲秉持「品質、美味、超值」的核心精神，致力打造安全、快速、多元的美味饗宴，成為廣獲消費者信任的餐飲品牌，在連鎖餐飲市場佔有一席之地。2024 年旗下擁有 10 個自有品牌，中央廚房：1 處，總店數共計 428 家，三商餐飲員工人數（含分店）：5,650 人。前兩大產品為牛肉（牛肉塊、清燉牛肉包等）、雞肉（雞腿、雞腿排等）相關製品，總售出（出貨）產品總重量為 6,146 公噸。涵蓋從牛肉麵、披薩炸雞、日式豬排至新型雲端廚房與線上咖哩等多元經營模式，展現積極創新的品牌拓展力道。

4.2.1 多元品牌經營與創新服務模式

為因應消費習慣與市場趨勢的轉變，三商餐飲持續投入品牌創新與多角化經營，以多樣化產品線滿足不同客群需求，並推動產業鏈共榮，體現品牌影響力與永續使命。



品牌介紹

品牌	品牌介紹	成立時間	營運所在國家	家數
 三商巧福	三商餐飲第一個連鎖餐飲系統，誕生於 1983 年，不僅是台灣第一家速食連鎖店，多年來更以「全國最大的牛肉麵連鎖店」知名於餐飲業。稟持著從第一碗麵到最後一碗麵，都必須維持「湯熱、麵Q、肉好吃」的最高標準信念。	1983	臺灣、日本	175
 拿坡里披薩．炸雞	拿坡里披薩．炸雞成立於 1997 年，在上市之初即以平實的價格提供美味享受為訴求，掀起台灣「披薩＋炸雞」雙重享受的餐飲風格，一直影響至今。	1997	臺灣	137
 福勝亭	福勝亭福勝亭成立於 2006 年，為日式豬排專賣店，「做出好吃的豬排，是福勝亭一直堅持的事。」福勝亭日式豬排嚴選豬肉，經過研發團隊的精心調製，使炸豬排在日式精神下符合國人口味喜好。	2006	臺灣	71
 三商鮮五井	有感於「井」精緻又豪邁的平民文化，2011 年 11 月將日本道地風味引進台灣，以「新鮮及健康」為前提，每項食材都經檢驗合格、每日新鮮配送，創新研發「五感心饗宴——嫩、滑、鮮、酥、脆」，融合多層次風味與視覺感受，以各式食材搭配特熬醬汁，成為一道道美味又具飽足感的料理。	2011	臺灣	19
 品川蘭	「品」意寓「飲食之道」的品味與純粹，「川」與「蘭」，則分別代表道地濃郁的川味風格，與經典清甜的蘭味風格。成立於 2014 年，次年即獲國際權威媒體 C N N 評選為「台北市八大必嚐牛肉麵」。除了大家熟悉的牛肉麵口味外，以肋眼、翼板、板腱等不同牛肉部位料理出的「牛排麵」，更是品川蘭領先連鎖餐飲業界的飲食創舉。	2014	臺灣	4
 BANCO	以義大利傳統職人手藝，在台灣製作最道地的拿坡里披薩、傳遞義大利飲食知識與文化，是 BANCO 的經營使命之一。	2017	臺灣	4

品牌	品牌介紹	成立時間	營運所在國家	家數
 三商炸雞	「披薩店中的炸雞」受到消費者討論度愈來愈高，網路上甚至有人用「被披薩耽誤的炸雞店」的形容，來表達對拿坡里炸雞的喜愛。三商餐飲聽到顧客的聲音，在 2018 年讓炸雞從披薩店中獨立出來，成立「拿坡里炸雞」品牌，讓炸雞從第二男主角一躍而成第一男主角，並於 2024 年更名為「三商炸雞」。	2019	臺灣	13
 巧福 PLUS	主打「三商巧福升級版」概念，成立於 2019 年，因應餐飲消費市場求新求變的特性，導入「快速自助點餐」系統，讓點餐更便捷；顧客亦可以手機掃描 QR CODE，先在線上點餐，再到自助點餐機結帳，省時便利，鎖定數位科技重度使用並講究用餐效率的新世代。	2019	臺灣	2
 虎記餃子	於 2020 年成立，以「煎餃＋拉麵」的餐飲形式讓消費者可以用輕鬆價格體驗日本外食文化，虎記餃子的料理長親赴日本拉麵老店習得技術，並歷經一年以上的口味研發，為台灣市場量身打造簡樸實在的韭菜煎餃，期望成為社區男女老幼都喜愛的快速食堂。	2020	臺灣	1
 雲端廚房	順應市場用餐習慣和消費行為的改變，發揮數位轉型及資源整合的綜效，並加強跨地域的外送量能，快速分享到更多的地方，也能同時建立一個理想的餐飲創業環境，彼此共享資源、相互協助，建立一個餐飲的共榮圈。	2022	臺灣	1
 咖意哩	源自於一個簡單而堅定的信念——讓美味不再奢侈，讓滿足成為每個人的日常。咖意哩以「咖哩」為核心，創造餐點多種搭配組合，希望成為連鎖咖哩界的平民英雄，承擔起讓更多人品嚐到美味、滿足的新台式咖哩的使命。	2024	臺灣	1

註：
各品牌分店家數統計至 2024 年 12 月 31 日止



「三商雲端廚房」創業夢想起點，資源共享未來

三商餐飲雲端廚房於 2022 年正式啟動，成立目的除了整合集團餐飲品牌、開發新興商業模式，同時希望透過資源共享打造一個理想的餐飲創業環境，促成餐飲產業共榮圈。2023 年不僅有外部廠商進駐雲端廚房合作，我們更與國立臺北商業大學攜手建置實驗廚房，藉由挹注集團資源、分享產業發展趨勢，提供創業者一個餐飲夢想的起點。2024 年，我們通過了經濟部中小及新創企業署的「中小及新創企業創育機構發展計畫」，成立了全台首個以餐飲業為核心的「傳統美食永續發展產業加速器」，致力於串聯從農場生產、食品加工、銷售到餐桌與餐廳的完整產業鏈，全面提升台灣餐飲市場的競爭實力，不僅希望扎根台灣，更計畫放眼全球，將台灣美食推向國際舞台。



除了與外部機構發展合作的機會，三商餐飲更利用數位轉型及資源整合的優勢，首次推出了三商餐飲第一支線上咖哩品牌——「咖意哩」，即時蒐集線上消費者的回饋，快速調整優化品質，逐漸贏得消費者的喜愛，於 2024 年建置實體門市，實現線上線下整合目標，為企業創造第二條生命曲線；與此同時，三商餐飲快速複製成功的商業模式，推出以鍋麵產品為主的品牌——「鍋麵家」，透過持續的多角化經營策略，進一步擴大市場版圖，滿足不同消費族群的需求。

展望品牌發展，除了能持續提供企業前進動力，三商餐飲更期許未來能與台灣在地資源深化合作、推動在地繁榮，並發揮地方創生的力量，打造共享共榮的生態圈，充分善盡企業社會責任，實現永續經營的發展目標。

4.2.2 會員經營與數位互動

在餐飲產業中，客戶經營與關係管理是企業穩定營收與建立品牌忠誠度的關鍵。隨著市場競爭日益激烈，餐飲企業不僅需提供高品質的產品與服務，更需透過系統化的會員制度與數據分析，深入理解顧客需求、強化互動體驗，並提升回購率與顧客終身價值（LTV）。三商餐飲利用數位工具強化顧客接觸點與即時互動，進而建立以顧客為核心的經營模式。

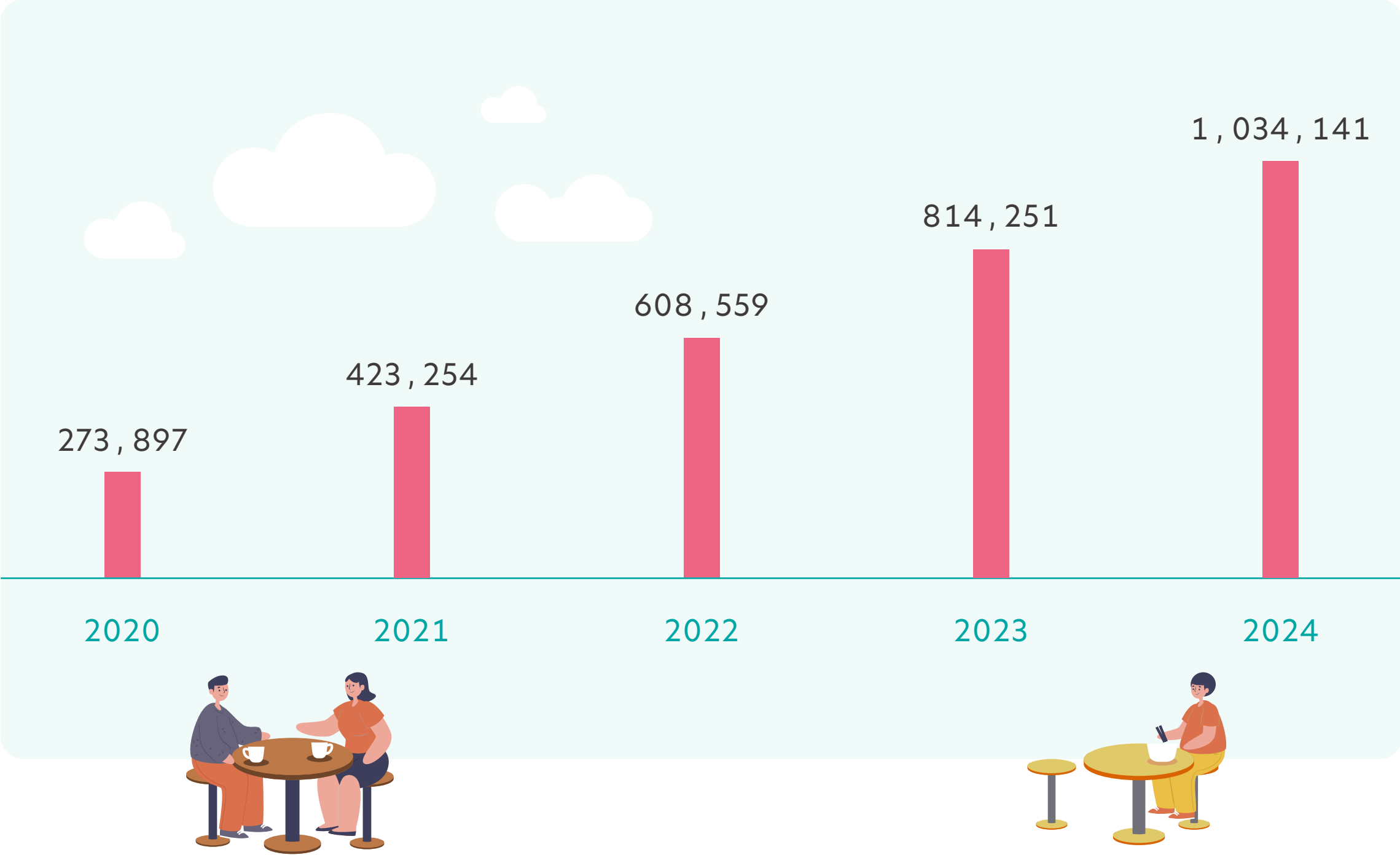
電子會員制度與數位行銷 — 三商 i 美食卡 APP



三商餐飲自 2012 年發行實體紅利集點卡「三商 i 美食卡」，透過會員消費點數累積 / 兌換與不定期釋出的會員活動，與顧客維繫了良好的互動關係。順應消費模式數位化趨勢，2019 年三商餐飲將會員服務轉化成 APP 型態正式推出「三商 i 美食卡 APP」，結束對過去實體卡片的發行，此舉不僅能更有效整合旗下品牌的會員管理，還解決消費者經常忘記攜帶卡片的問題。截至 2024 年底，「三商 i 美食卡 APP」會員總數已達 1,034,141 人，2024 年會員數成長率約為 27%，雖不似 APP 成立之初有高幅度成長率，但仍維持年年成長的方向茁壯。

三商餐飲致力於會員數位化的同時更關注滿足會員的需求，透過一系列專屬活動與會員保持密切互動，如常態兌點優惠券、不定期的快閃票券、每月簽到集章活動、每週三到店消費點數加倍贈等優惠，不僅提升了會員對 APP 的黏著度，更激發會員到店消費的頻率。由 2020 年 APP 會員消費金額占總業績的 5.7% 提升至 2024 年的 11.9%，以及會員消費筆數占總來客數自 4.7% 提升至 13.4% 之數據，顯示出數位行銷手法的有效性。

三商 i 美食卡 APP 會員數



三商i美食卡APP合作品牌

三商巧福

拿坡里 披薩

福勝亭

三商鮮五井

品·川·蘭

三商炸雞

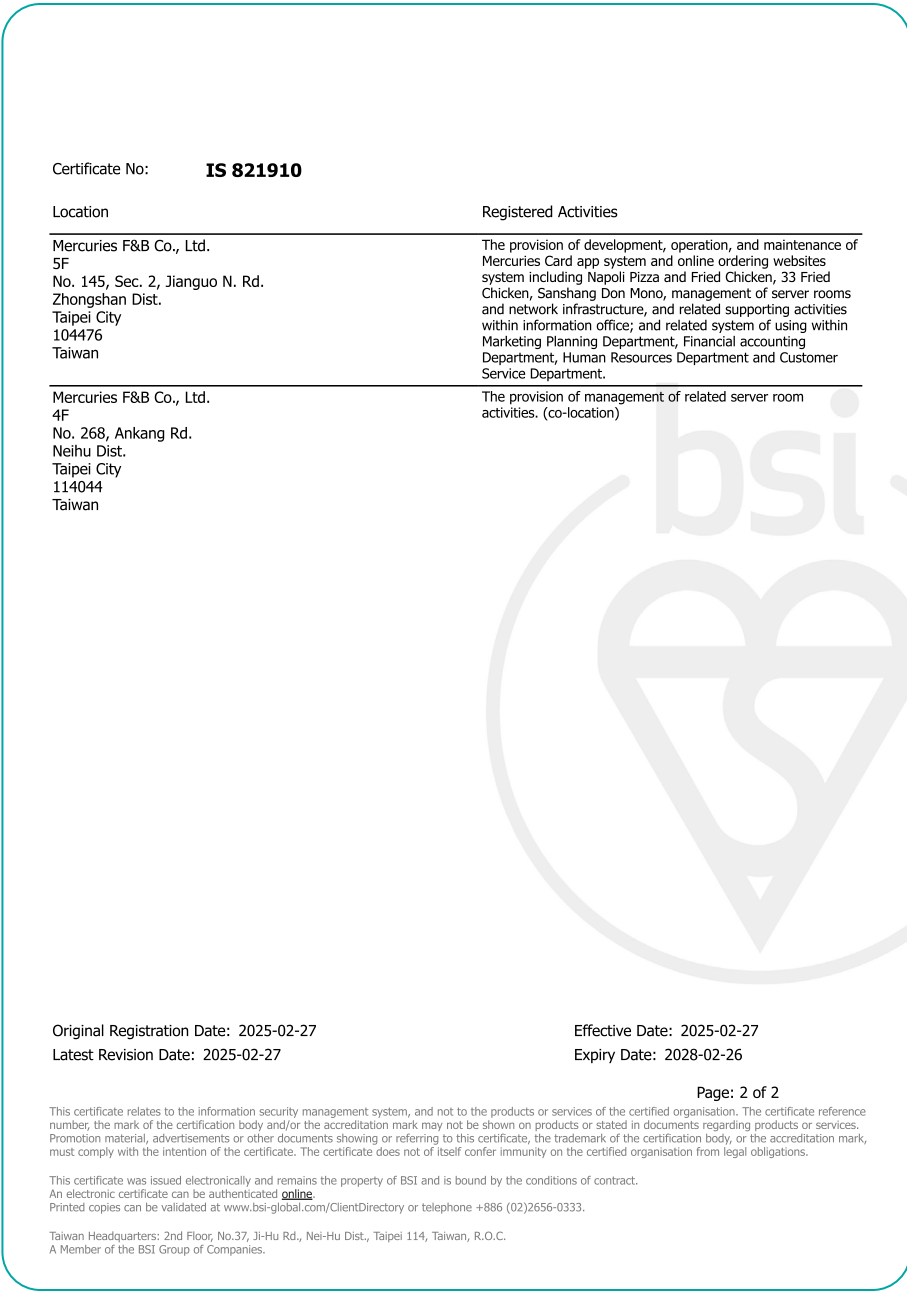
BANCO

巧福PLUS+

Mercuries Cloud Kitchen

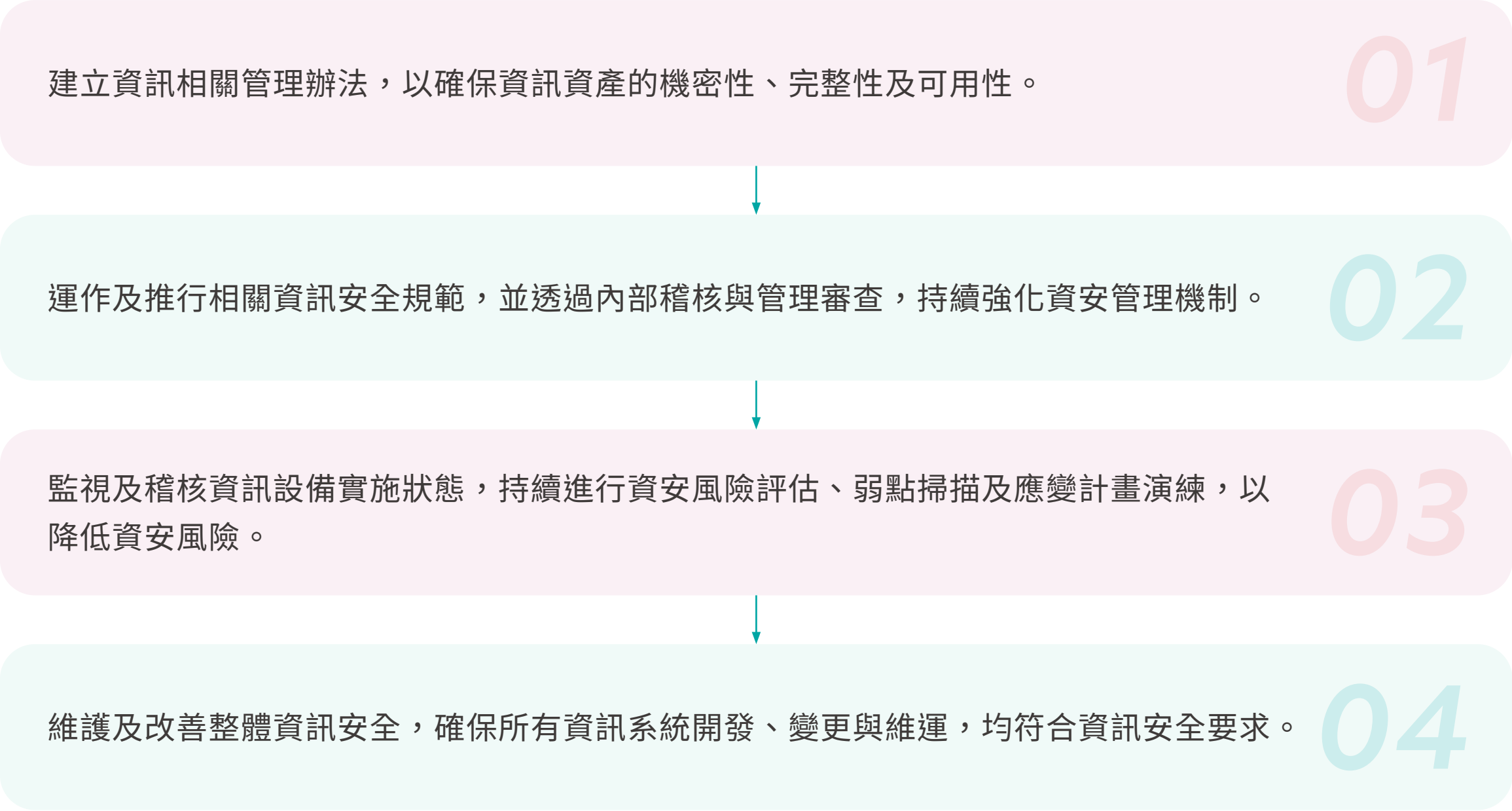
4.2.3 客戶隱私與客戶資訊保護

在餐飲業中，隨著顧客互動日益數位化，業者普遍透過會員制度、行銷活動與客戶意見回饋機制蒐集消費者的基本資料與行為紀錄。為保障客戶隱私與資料安全，企業需遵循個人資料保護法及相關規範，建立明確的資訊管理制度與保護機制，藉由系統化治理提升客戶信任與品牌形象。三商餐飲高度重視資訊安全與客戶個資管理，為強化整體資訊保護力道，三商餐飲旗下 APP 與線上訂購平台全面導入 ISO 27001 資訊安全管理制度，執行漏洞掃描與風險評估，並於 2025 年取得 ISO 27001 國際認證，全面強化資訊安全保障，確保會員資料與平台交易過程的安全性與隱私性並且進行進行漏洞掃描與風險評估。通過採用此國際標準，三商餐飲股份有限公司不僅有效降低了資訊安全風險，顯著提升內部流程管理的效率，確保各項作業符合法規要求，亦強化客戶交易過程的隱私與安全，為推動數位永續與客戶信任奠定堅實基礎。



資訊安全風險管理架構

為確保本公司資料、系統、設備永續運作，並增進資訊安全，本公司設有資安專責主管負責資訊安全政策方針與資源調度事務：



資通安全政策

為確保公司資訊機密性、完整性、可用性，本公司制訂資訊相關管理辦法以供遵循。包含系統開發、程式修改、資訊資料檔案存取及異動及不定期的資安宣導等，以增進人員資訊安全意識。



具體管理方案及投入資通安全管理之資源



系統及資料之管理

1. 系統開發由資訊中心及使用者共同評估系統開發、修改、轉換及上線確認，後續參數調整亦需經由審核通過後才可異動修改。
2. 由使用者部門制作及保管系統相關操作文件，程式修改時同步更新文件，確保人員操作資料輸入時之正確性、完整性。
3. 建置帳號權限管控，存取資料需經由申請授權，防止不當人員存取資訊。



電腦設備安全管理

1. 資訊設備置放於專用機房，機房設有獨立冷氣、溫度控制、不斷電系統，並進行進出入登記管制。
2. 各系統之使用權限，需經由申請後開立，且需定期更換密碼。
3. 資訊設備安裝防毒軟體，定期更新病毒碼、掃毒，確保偵測最新病毒攻擊，強化端點防護。
4. 資訊設備除修補安全性漏洞外，必要時更新相關軟 / 硬體版本。
5. 行政部門定期盤點資通系統，建立核心系統資訊資產清冊，鑑別其價值。



網路安全管理

1. 強化網路安全，建置防火牆防護，阻擋非法入侵，增進防禦機制。
2. 同仁由遠端登入公司內網，需經由 VPN 申請開通後，經由公司電腦存取相關服務。
3. 郵件安全控管，透過防火牆、防毒軟體及用戶端軟件，過濾不安全的附件、垃圾郵件，增進資安防護。

客戶申訴與個資管理機制

三商餐飲內部則訂有資訊安全管理辦法，內容包含資訊安全事件通報與處理規範。0800 客服在接獲客訴時，會直接予以回覆或交由門市處理，僅會記錄此次客訴內容，不會留存顧客相關個人資訊，留存於錄音主機之來電紀錄也由專人保管及列入個資盤點；三商 i 美食卡 APP 於會員申辦帳號時，必填個資僅有手機號碼及出生西元年月，且須經會員勾選同意服務條款及隱私權政策後方可完成註冊。為確保完善保護會員個資，資料皆保存於公司系統中並由專人管理，無紙本資料留存，若有相關行銷活動、抽獎活動等需公告名單時亦會將個資進行去識別化，保管期限屆滿或特定目的消失，將依「個資銷毀流程」進行個資銷毀處理。三商餐飲 2024 年度無發生任何侵犯客戶隱私或遺失客戶資料之情事。





5

綠色營運

5.1 氣候變遷與調適	052
5.2 溫室氣體排放與能源管理	058
5.3 廢棄物與剩食管理	060
5.4 水資源及廢水管理	064

5.1

氣候變遷與調適

重大主題		氣候變遷與調適	
衝擊描述		採取行動	
+ 正面衝擊 ◇ 透過推動節能減碳與綠色採購，有助於企業形象提升與客戶認同。 ◇ 導入綠色科技與創新設備，可提升能源使用效率並降低營運成本。 ◇ 預先評估氣候風險與調適能力，有助強化營運韌性與供應鏈穩定性。	- 負面衝擊 ◇ 極端氣候可能導致原物料價格波動及供應鏈中斷。 ◇ 能源價格上漲與碳稅政策增加營運成本負擔。 ◇ 遵循氣候相關揭露法規需投入人力與資源，增加合規成本。	◇ 每年定期執行溫室氣體盤查，範疇涵蓋範疇一、二項目。 ◇ 強化空調、照明及廚房等高耗能設備之節能措施。 ◇ 規劃訂定年度碳排放減量目標與節能績效指標，並定期回顧進展。	
政策／承諾		追蹤評核機制	
本公司承諾依循國際氣候治理趨勢與國家減碳政策，積極推動節能減碳作為，並逐步建立氣候風險管理机制。		◇ 每季定期檢視與督導氣候相關策略執行狀況。 ◇ 依據溫室氣體盤查結果，持續檢視數據完整性與改善方向。	
利害關係人的參與			
◇ 內部員工：透過政策宣導、教育訓練與跨部門專案推動，提升員工對氣候議題的認知與實踐力，鼓勵基層門市與中央廚房自主發掘節能機會，如廚餘處理流程優化與節能設備使用成效回報。 ◇ 供應商與合作廠商：於採購階段逐步導入綠色採購與食材在地化原則，並與供應商共同討論減碳潛力，促進整體供應鏈的碳管理能力。 ◇ 消費者與社會大眾：透過品牌行銷活動，鼓勵消費者共同參與永續行動，提升企業形象與消費者認同。 ◇ 政府機關：回應主管機關「上市櫃永續發展路徑圖」，於 2025 年完成 2024 年度溫室氣體盤查，建構與氣候相關財務揭露接軌之基礎資料，逐步強化氣候治理框架。			

重大主題

氣候變遷與調適

管理目標

1

短期目標（2026 年）

- ◇ 擴大黑水虻廚餘處理門市導入家數。
- ◇ 推動中央廚房導入黑水虻廚餘處理。
- ◇ 綠電轉供門市推行，10 間門市進行示範。
- ◇ 設備汰舊換新。

2

中期目標（2028 年）

- ◇ 推廣至少 20% 自有門市使用黑水虻廚餘處理。
- ◇ 5% 門市導入綠電轉供門市。

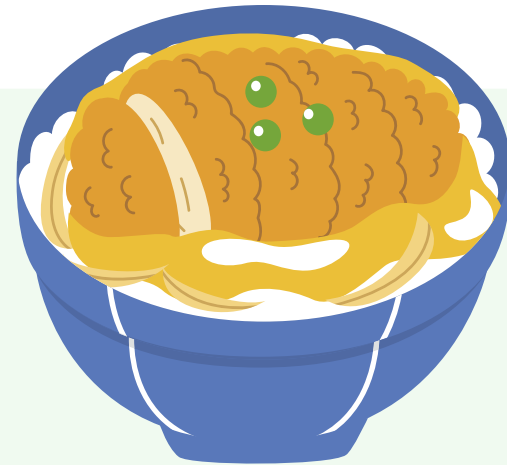
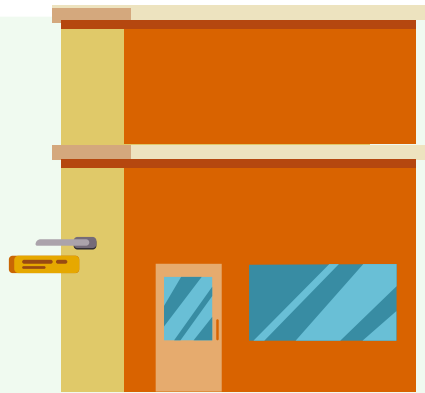
3

長期目標（2030 年）

- ◇ 黑水虻廚餘處理系統覆蓋率達自營門市 40% 以上，配合中央廚房端同步推行。
- ◇ 綠電使用占自有門市至少 20%，持續擴大再生能源使用。
- ◇ 建構完整氣候調適策略，納入企業營運永續管理並每年滾動檢討。

年度績效

- ◇ 依照金管會上市櫃公司永續發展路徑圖，配合母公司揭露年度，於 2025 年完成 2024 年溫室氣體盤查。
- ◇ 2024 年度合計安裝變頻式冷氣機共 108 台，門市冷氣汰舊換新共 12 間門市(一級能效冷氣)。
- ◇ 採用節能 LED 燈具門市至 2024 年已達 88%。
- ◇ 排風馬達安裝變頻器門市至 2024 年達 9%。
- ◇ 門市室內裝修許可工程，綠建材使用率均達 60% 以上。
- ◇ 14 間門市導入黑水虻廚餘處理。

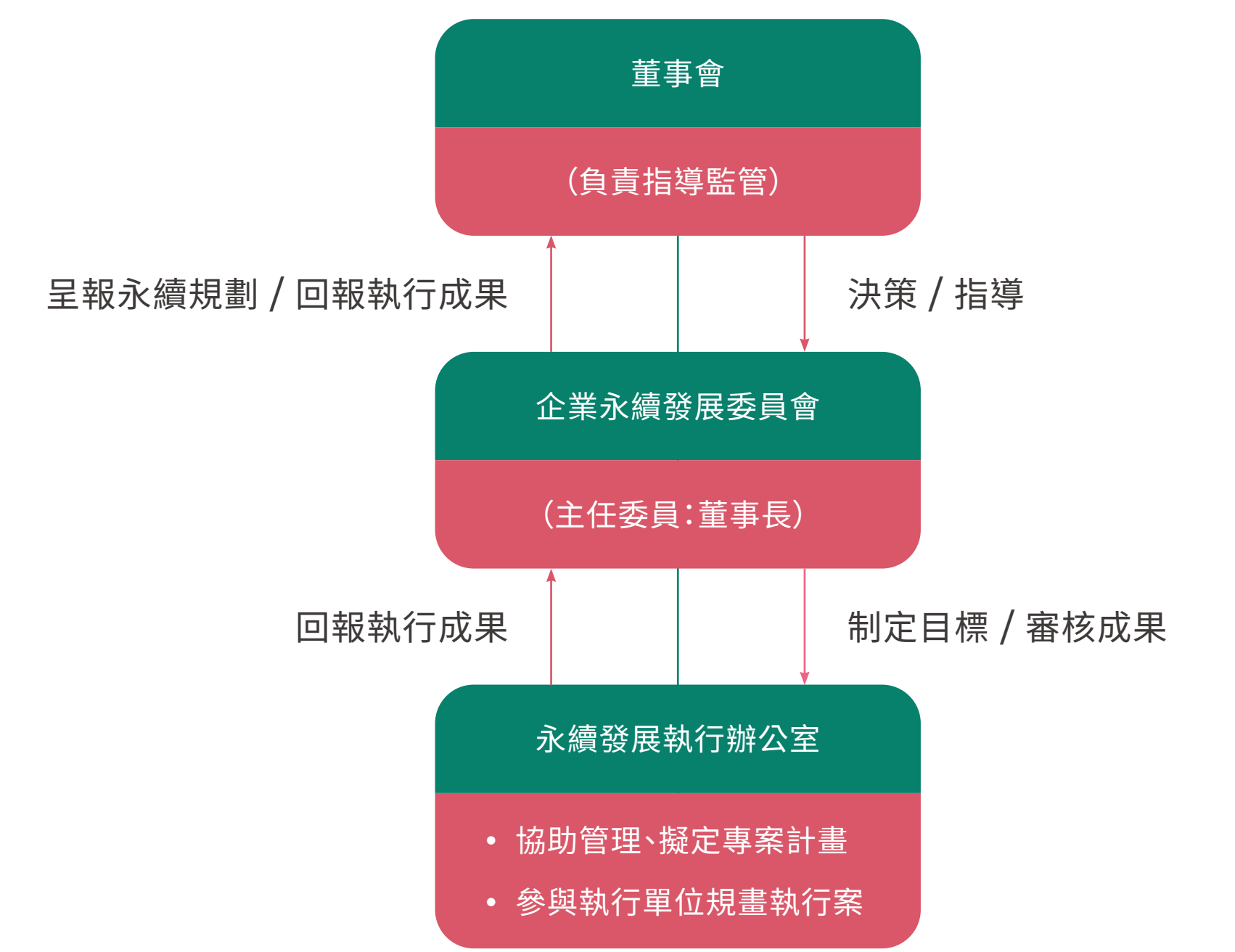


5.1.1 氣候變遷治理

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

三商餐飲之氣候治理最高單位為「董事會」，負責監督公司整體氣候行動推展之角色。董事會亦關注當前氣候風險與機會趨勢，並逐步評估相關策略方向，以穩定維持公司之永續經營。

「企業永續發展委員會」之職責為氣候相關風險與機會進行管理、決策、及目標之落實，由轄下所設立「永續發展執行辦公室」負責推動執行，並定期提交氣候風險因應規劃與執行成果予企業永續發展委員會審核。企業永續發展委員會逐步完善內部溝通機制，以強化集團內之氣候治理現況，並定期每季向董事會報告其氣候相關決策及執行成果。



5.1.2 氣候變遷對策

氣候變遷相關風險及潛在營運及財務影響

風險類別	實體風險	風險構面
風險內容（即風險因子）	颱風、洪水等極端天氣事件嚴重程度提高	長期性
風險對公司對公司策略、營運、財務的影響		
◇ 門市暫停營業，影響收入。		
◇ 設備維修與災後復原成本增加。		
◇ 原物料供給受影響。		
因應策略方案		
◇ 提升門市與中央廚房的防災設計，如防水門、備用電力。		
◇ 與多家供應商合作，建立分散採購策略，降低單一來源風險。		
◇ 建立氣候災害應變計畫，確保災後快速復原。		
因應方案的財務影響		
◇ 投資營運場所防災設備。		
成果及績效		
◇ 拓展供應商數量，2024 年增加 6 間供應商。		
◇ 參與縣市政府防災演練活動 1 場次。		
影響時間		
短期 1-3 年	中期 3-5 年	
	長期 5-10 年	

風險類別	轉型風險	風險構面
風險內容（即風險因子）	強化排放量、能源資訊等報導義務	政府法規風險
風險對公司對公司策略、營運、財務的影響		
◇ 政策導入，增加企業運營成本（如：人事、查驗證等費用）。 ◇ ESG 與環境相關法規趨嚴，強制減碳要求提高。 ◇ 供應鏈減碳要求提高，食材來源受限。		
因應策略方案		
◇ 委託外部顧問協助公司執行企業碳盤查，建立減碳目標與路徑。 ◇ 導入節能設備，如一級能效空調、智慧用電管理。 ◇ 推動綠色採購，優先選擇低碳或碳中和供應商。		
因應方案的財務影響		
◇ 導入一級能效設備花費約 1,246 仟元，資本支出增加。 ◇ 增加委託外部顧問費用，使營運成本增加。 ◇ 長期可降低碳費支出，提高品牌競爭力。		
成果及績效		
◇ 2024 年度完成導入全公司集團溫室氣體盤查作業。 ◇ 2024 年度合計安裝變頻式冷氣機共 108 台，門市冷氣汰舊換新共 12 間門市（一級能效冷氣）。		
影響時間		
短期 1-3 年	中期 3-5 年	長期 5-10 年

風險類別	轉型風險	風險構面
風險內容（即風險因子）	原物料成本上漲	市場風險
風險對公司對公司策略、營運、財務的影響		
◇ 受極端氣候影響，農產品及畜產品供應不穩，導致價格波動，供應商成本上升導致毛利下降，影響菜單設計與食材選擇。 ◇ 成本增加壓縮利潤空間，影響財務績效與股東回報。 ◇ 間接影響公司產品定價策略與市場競爭力。		
因應策略方案		
◇ 食材替代方案：開發替代食材或在地採購，提高原物料供應穩定性。 ◇ 價格調整策略：透過產品組合調整與動態定價機制降低成本衝擊。 ◇ 長期合約：與主要供應商簽訂長期合約，穩定價格與供應量。		
因應方案的財務影響		
◇ 透過成本控制措施減緩原物料價格上漲對毛利率的影響。 ◇ 採購策略優化可降低原物料成本波動風險。 ◇ 產品價格與菜單調整有助於維持營業利潤。		
成果及績效		
◇ 除了少數進口商品，如牛肉、起司、洋菇、鮭魚罐、鳳梨罐等，其餘食材原物料皆優先向國內供應商進行採購，佔總採購預算的 80.7%（2024 年國外廠商進貨佔比為 19.3%）。		
影響時間		
短期 1-3 年	中期 3-5 年	長期 5-10 年

氣候相關機會的影響及因應方案

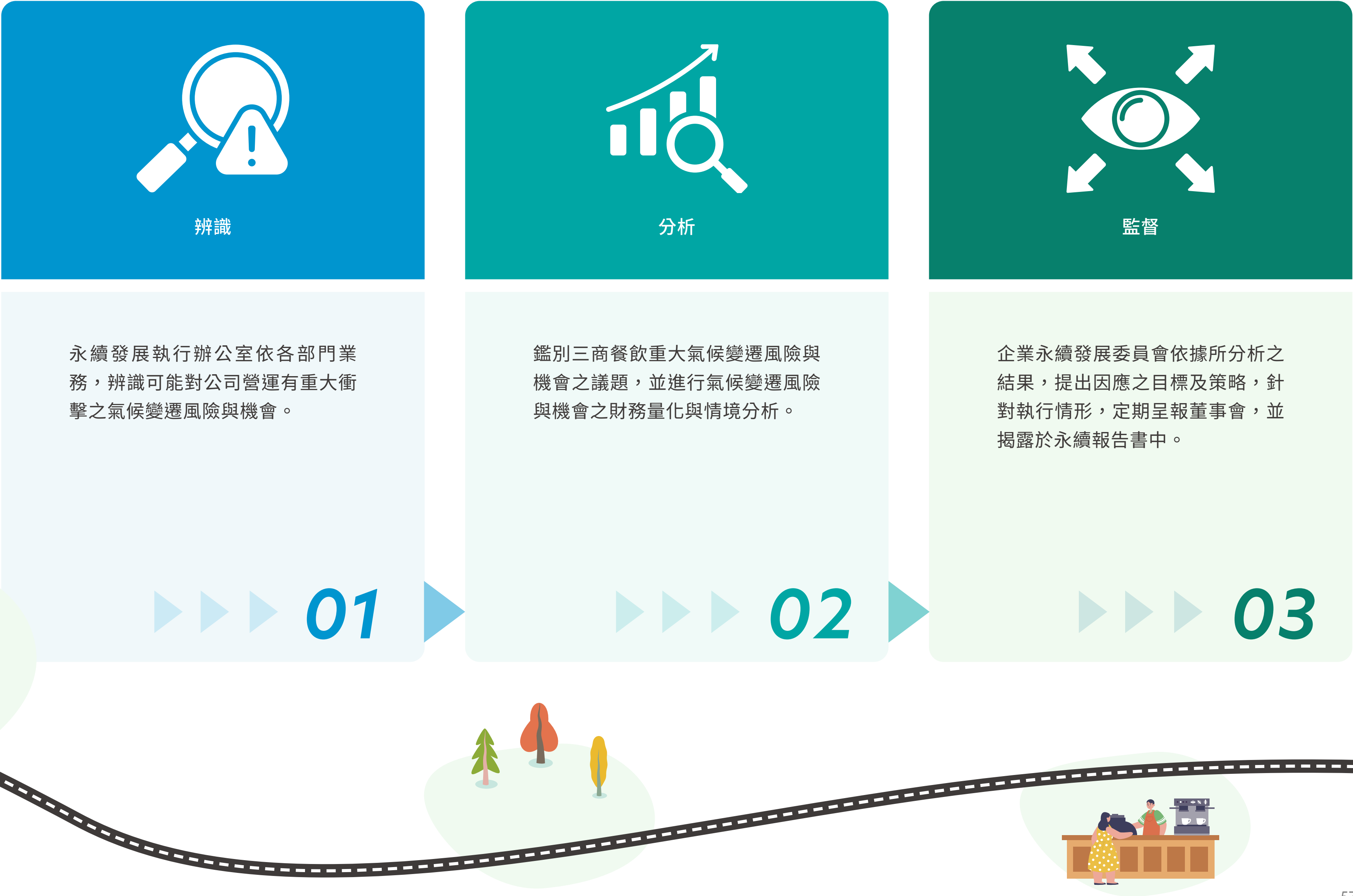
機會類型	產品和服務	
機會內容	消費者偏好轉變	
機會對公司對公司策略、營運、財務的影響		
◇ 越來越多消費者關注環境、友善及健康飲食，增加對低碳、植物性及在地（友善）食材餐點的需求，透過吸引關注相關議題的消費者群，提高公司營業收入與品牌價值。		
因應策略方案		
◇ 推動綠色餐飲：開發更多植物性、低碳、特定餐點選項。		
◇ 供應鏈選擇：與在地農場或環境友善供應商合作，確保食材永續性。		
◇ 品牌行銷：加強 ESG 行銷，提高品牌影響力與消費者認同。		
因應方案的財務影響		
◇ 研發、食材成本增加，造成營業成本增加。		
◇ 吸引關注永續議題新客群，帶來營收增加。		
成果及績效		
◇ 2024 推出 1 項綠色餐飲新品項，提供符合消費者預期的產品，確保顧客忠誠度與品牌競爭力。		
影響時間		
短期 1-3 年	中期 3-5 年	長期 5-10 年

機會類型	韌性		
機會內容	能源替代 / 多元化		
機會對公司對公司策略、營運、財務的影響			
◇ 公司導入替代性能源，如：採購綠電，透過能源多元化策略，強化營運韌性與回應政府淨零目標，並能提升公司乾淨能源的使用量，減少碳排放量，面對未來產品服務低碳要求趨勢，有助於提升市場競爭力，帶來公司營收成長。			
因應策略方案			
◇ 於公司各營運據點導入替代性能源。			
因應方案的財務影響			
◇ 有效率的導入綠電，短期造成行政費用、能源成本上升，未來長期可降低碳費支出，並避免限 / 停電風險帶來的營運損失。			
成果及績效			
◇ 2024 年開始規劃，預計於 2025 年分階段推動相關專案。			
影響時間			
短期 1-3 年		中期 3-5 年	長期 5-10 年

風險管理

氣候相關風險辨識與分析由永續發展執行辦公室進行，不定期召開會議，針對氣候變遷可能帶來之風險進行辨識評估及鑑別分析。而企業永續發展委員會依其分析結果，提出可行之因應策略，並定期追蹤執行及目標達成情形。

企業永續發展委員會將氣候風險管理績效現況，定期向董事會呈報。本公司董事會為公司整體風險之最高管理單位，負風險管理最終責任，定期審核以及監督公司整體風險管理執行情況，包含氣候相關重大風險，以確保三商餐飲在面對氣候變遷風險時具備足夠的韌性與應變能力。



5.2

溫室氣體排放與能源管理

5.2.1 溫室氣體排放管理

直接(範疇一)溫室氣體排放及能源間接(範疇二)溫室氣體排放

單位：噸 (CO₂e)



- 註：
1. 範疇一統計範疇：汽柴油、冷媒、天然氣、液化石油氣、滅火器、乙炔；所包括的氣體種類有二氧化碳 (CO₂)、甲烷 (CH₄)、氧化亞氮 (N₂O)、氟氯碳化物 (HFCs)。
 2. 範疇二統計範疇：主要來自台灣電力公司之用電量及外購蒸氣，所包括的氣體種類有二氧化碳 (CO₂)、甲烷 (CH₄)、氧化亞氮 (N₂O)。
 3. 統計資料範圍為三商餐飲股份有限公司及旗下子公司（三商餐飲顧問股份有限公司、MERCURIES FOOD SERVICE CO., LTD），以營運控制權之方式彙編。
 4. 範疇一溫室氣體排放量中 2024 年無屬於生物源的二氧化碳排放量。
 5. 由於三商餐飲 2024 年度為首次進行盤查，尚未擬定溫室氣體具體減量計畫管理指標及基準年，本公司之基準年將不晚於 2026 年。
 6. 使用 IPCC 最新公布的全球暖化潛勢值，所以使用 IPCC 於 2021 年公布的第六次評估報告，選擇各項溫室氣體適用的 GWP 值。
 7. 範疇一及範疇二之排放係數來源，分別為「環保署公告的溫室氣體排放係數管理表 6.0.4 版、2020 年經濟部能源局出版的「能源統計手冊」能源產品單位熱值表以及外購蒸氣供應商提供，判斷各種燃料熱值，決定燃料燃燒之溫室氣體排放係數」；及使用「經濟部能源局公告 113 年度外購電力排放係數及大園汽電共生所提供之係數」。
 8. 本數據統一以小數點第四位表達。
 9. 溫室氣體排放量＝活動數據 X 全球暖化潛勢值 (GWP) X 排放係數。

溫室氣體排放強度

溫室氣體排放強度 (範疇一) + (範疇二)

單位：噸 (CO₂e)



- 註：
1. 密集度比值為：百萬營收。
 2. 統計資料範圍為三商餐飲股份有限公司及旗下子公司（三商餐飲顧問股份有限公司、MERCURIES FOOD SERVICE CO., LTD）。
 3. 包含範疇一、範疇二之溫室氣體排放的密集度比值計算。
 4. 溫室氣體種類所包括的氣體種類有二氧化碳 (CO₂)、甲烷 (CH₄)、氧化亞氮 (N₂O)、氟氯碳化物 (HFCs)。
 5. 溫室氣體排放量據統一以小數點第四位表達；排碳強度數據以小數點後兩位表達。



5.2.2 能源管理

組織內部的能源消耗量

三商餐飲主要能源使用類別為「非再生燃料」（汽油、柴油、液化石油氣、液化天然氣）、「電力」及「蒸氣」，以電力為主要使用量，無使用再生能源。

能源類型	單位	2024 年
汽油（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	2681.43
柴油（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	273.37
液化石油氣（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	4411.19
液化天然氣（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	64,231.74
外購電力	十億焦耳（GJ）	252,223.57
外購蒸氣	十億焦耳（GJ）	6,205.98
總能源消耗量	十億焦耳（GJ）	330,027.28
合併營收	百萬元	6,324
能源密集度	（GJ / 合併營收（百萬元））	52.19
外購電力佔總能源使用比例	（%）	76.43%
再生能源使用比例	（%）	0%

- 註：
1. 能源（GJ）= 活動數據（如立方公尺，公升等） x 熱值（kcal/ 活動數據單位） x 4.187（kJ/kcal） /1,000,000（kJ/GJ）
 2. 各類能源熱值轉換係數依據經濟部能源局 112 年能源統計手冊之能源產品單位熱值表換算：汽油 7,800 kcal/L；柴油 8,400 kcal/L；液化石油氣 6,635 kcal/L；液化天然氣 9,000 kcal/m³；電力 860 kcal/ 度；依據蒸氣供應商提供外購蒸氣熱值轉換係數 667.96Kcal/kg；1 kcal=4.187 千焦（KJ）；1 千焦（KJ）=10⁻⁶ GJ（十億焦耳）
 3. 能源密集度計算以組織內部的總能源消耗量為分子，三商餐飲當年度合併營收（百萬元）為分母。
 4. 資料邊界為三商餐飲股份有限公司及子公司。
 5. 本公司無使用再生能源，亦無出售能源之情形。
 6. 本數據統計自 2024 年台電用電資料、相關採購紀錄及廠商單據等計算方式統計。



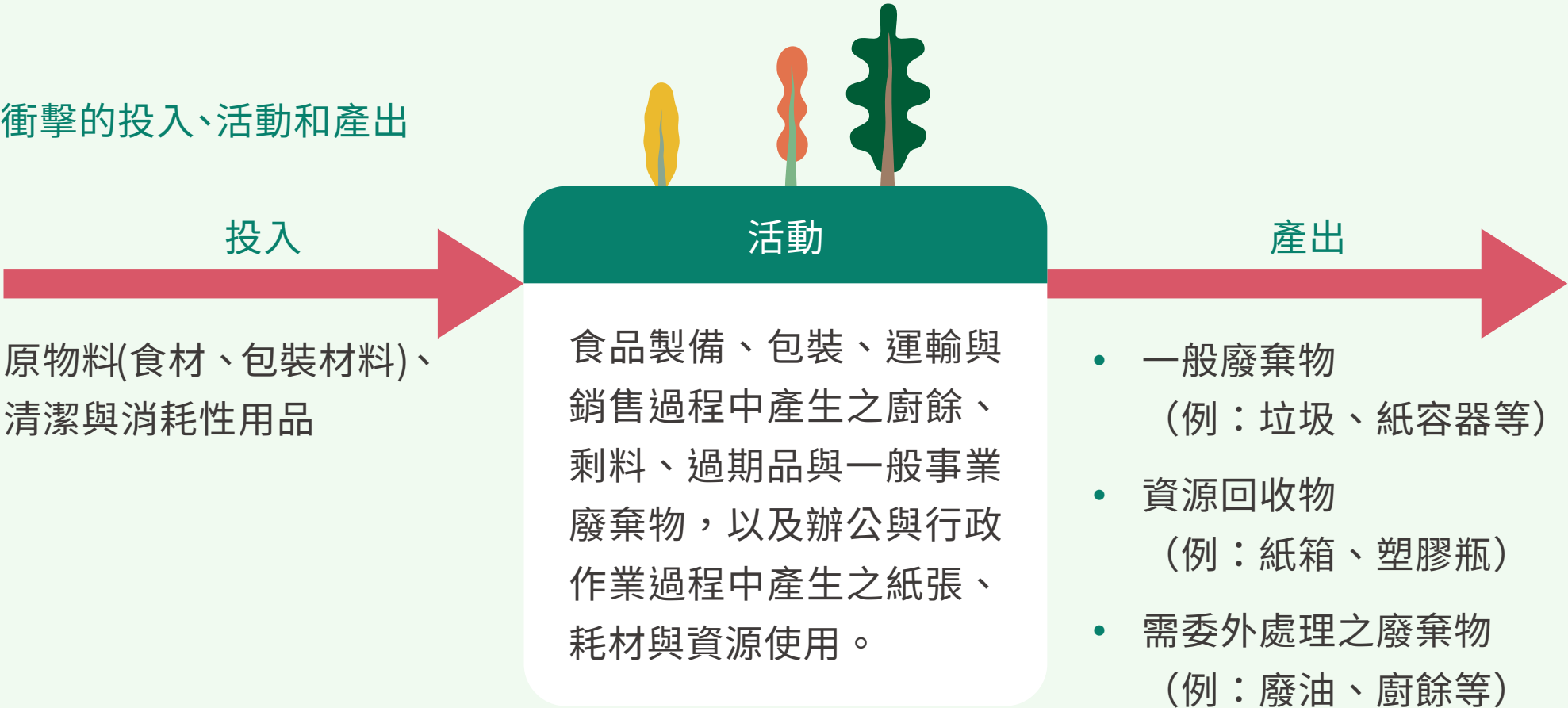
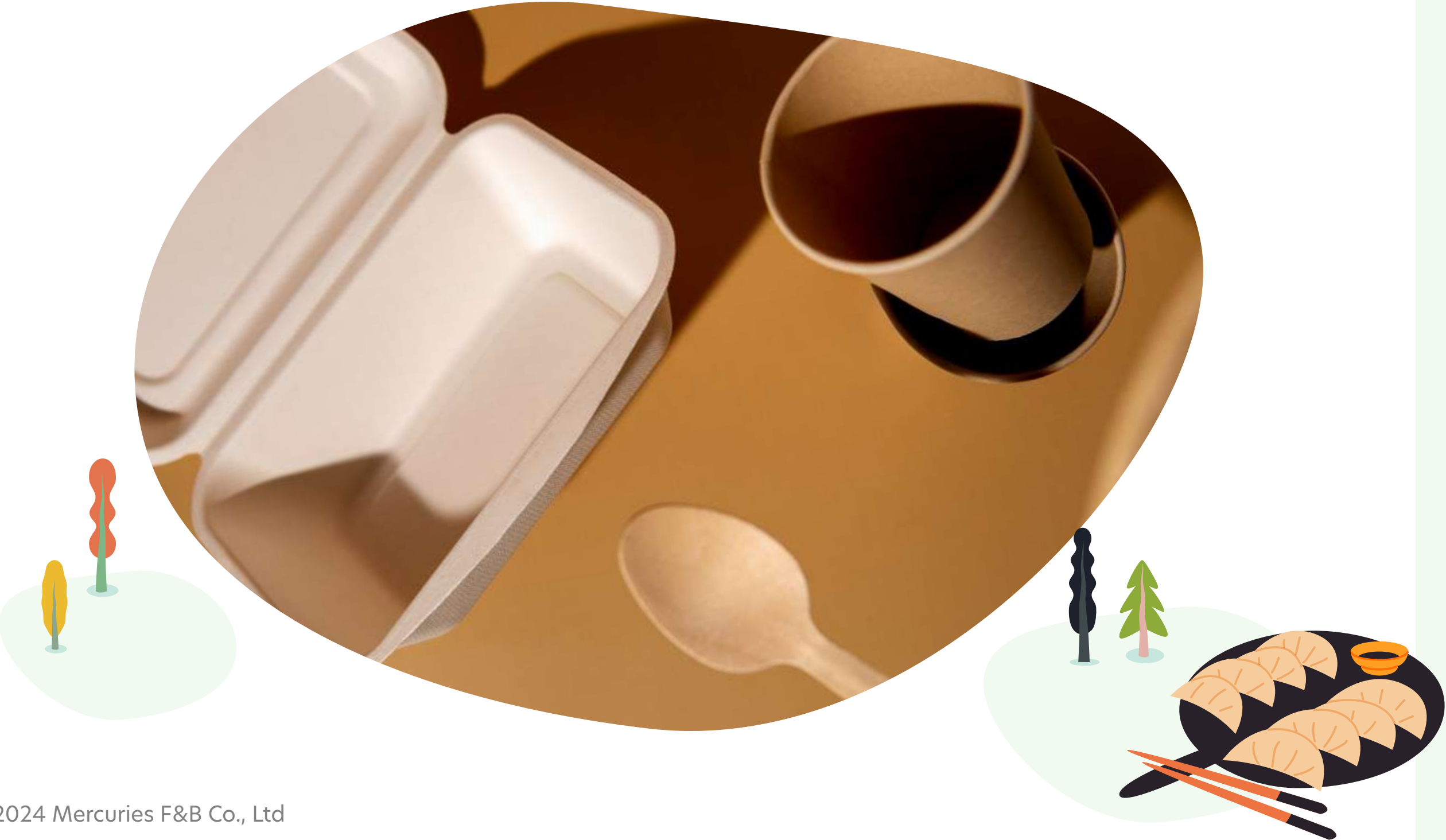
5.3

廢棄物與剩食管理

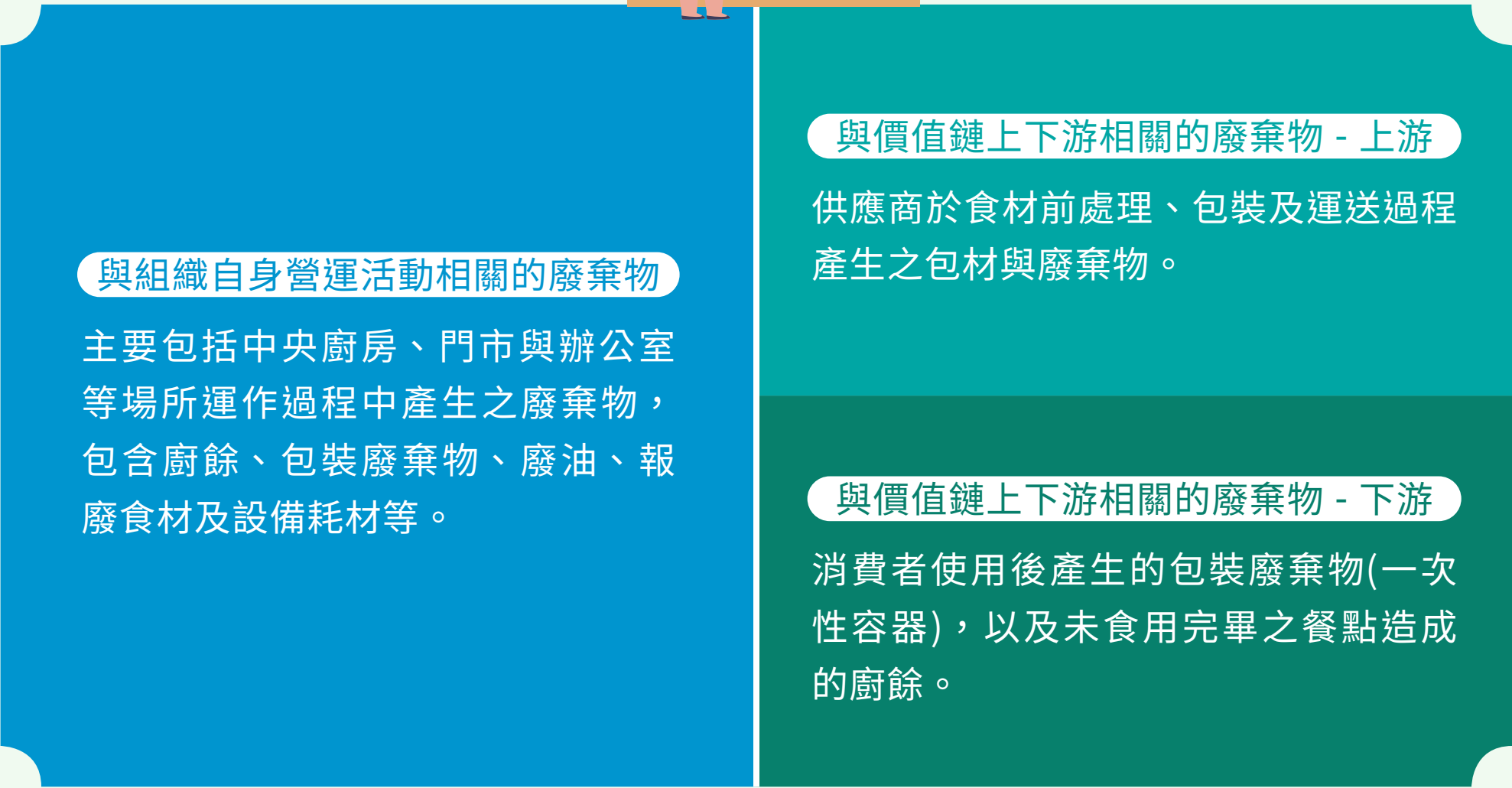
5.3.1 廢棄物管理

廢棄物的產生與廢棄物相關顯著衝擊

本公司於營運過程中主要產生的廢棄物類型包括廚餘、包裝材料（如紙盒、塑膠容器）、及清潔與消耗性用品容器等。我們認知廢棄物管理對環境影響的重要性，若廢棄物處理不當，可能對環境造成污染、資源損耗或鄰近社區負擔。因此，我們持續盤點營運各環節所產生的廢棄物來源，並評估其對環境的潛在影響。針對重大影響類別，我們採取源頭減量、回收再利用、推動廚餘減量計畫等行動，以落實責任管理並降低廢棄物帶來的環境衝擊。依據營運活動及產業價值鏈各階段所產生之廢棄物衝擊說明如下：



廢棄物衝擊的關聯性分類



廢棄物相關顯著衝擊之管理

本公司積極落實廢棄物管理策略，以減少營運過程中與價值鏈上下游所產生之廢棄物，並降低其對環境造成的實質或潛在衝擊，相關措施如下：

01 營運活動內部的預防與循環措施

- 透過標準化作業流程與員工教育訓練，降低食材浪費與製程中不必要之耗損。
- 導入黑水虻廚餘處理，將生廚餘轉化為高蛋白飼料等資源，以實現資源再利用。
- 中央廚房、門市廢油不隨污水排放並配合合格清運商轉運。

02 下游（消費端）倡議與措施

- 鼓勵顧客自備容器政策，提供優惠鼓勵行為改變。
- 外帶容器使用 FSC 標章之產品。

03 顯著衝擊管理

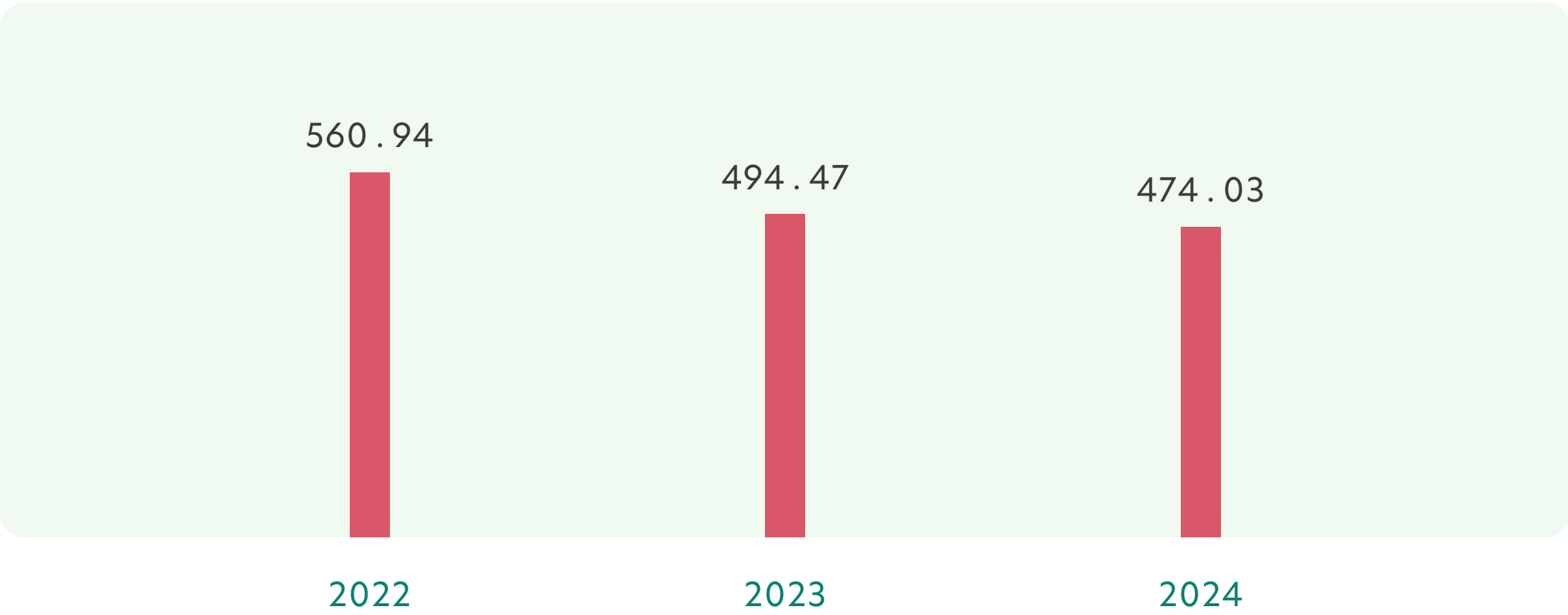
- 對於高風險或大宗廢棄物（如：廚餘、廢食用油），選用合格清運廠商，避免非法棄置或處理不當所衍生之社會與環境風險。
- 每年度彙整各營運據點廢油產出，作為制定減量目標與改善方向之依據。

三商餐飲於門市均設有回收設施及標示，有效執行廚餘回收，且依環境部《一般廢棄物回收清除處理辦法》提報事業廢棄物清理計畫書至各地所屬環保局。廢油清運部分則與環保局核准之廢棄物處理廠商共同簽定「廢棄物清運合約」、「廢食用油合約書」，由廠商每月定期到店進行回收。

2024 年，因門市導入微震波油質穩定設備，降低油品劣化速度，故三商餐飲門市總廢油清運量較 2023 年下降 4.14%，約為 474.03 公噸，廢油量密集度為 1.32 噸 / 店鋪數。



三商餐飲門市廢油量 (公噸)



中央廚房廢棄物管理

2024 年中央廚房廢棄物清運總量約為 422.38 公噸，包含一般事業廢棄物為 167.64 公噸；可回收廢棄物約為 254.74 公噸（占總廢棄物 60%），且 100% 進行回收，其中鋁箔包的部分顯著增加，因廠區中午改為供應便當，導致一次性便當盒使用量大增。

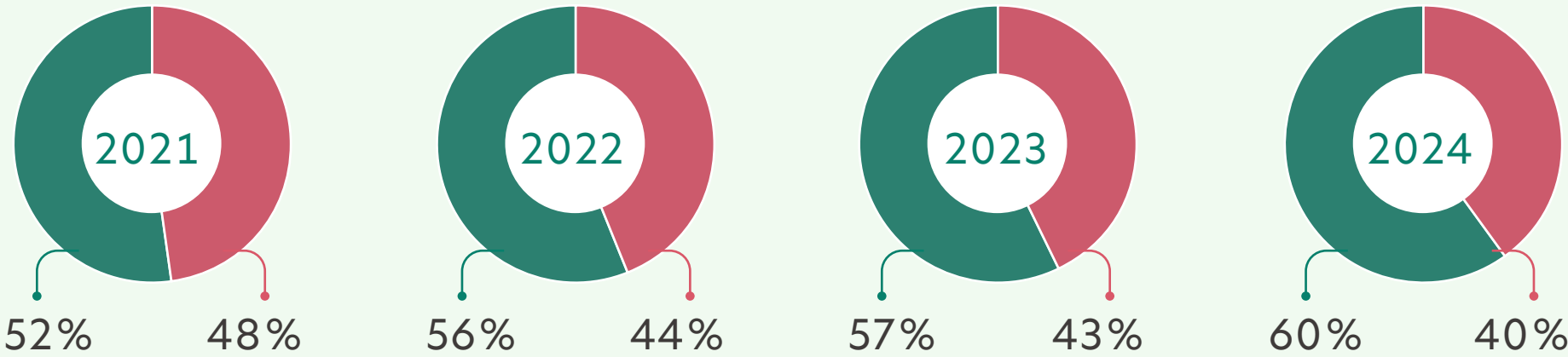
廢紙類資源回收會先利用壓紙機壓成紙磚再進行回收；塑膠瓶、玻璃瓶、鐵鋁罐、鐵桶、膠膜則會先分類好後裝入太空包，再由合法廠商進行定期清運回收；廚餘及報廢食材由合格的清運業者負責清運後，送到合法的畜牧場（養豬業者）處理。

中央廚房 廢棄物清運統計(公噸)

項目		2022	2023	2024 年
一般事業廢棄物		134.55	126.15	167.64
可回收廢棄物	廢食用油	7.59	8.40	12.77
	鋁箔包	1.39	0.18	3.66
	廢鐵罐	7.59	8.92	13.25
	廢塑膠瓶	14.63	12.26	14.45
	廢玻璃瓶	5.60	1.80	1.80
	廢紙類	98.20	104.82	156.91
	廚餘	36.92	29.59	51.90

中央廚房 廢棄物類別占比(%)

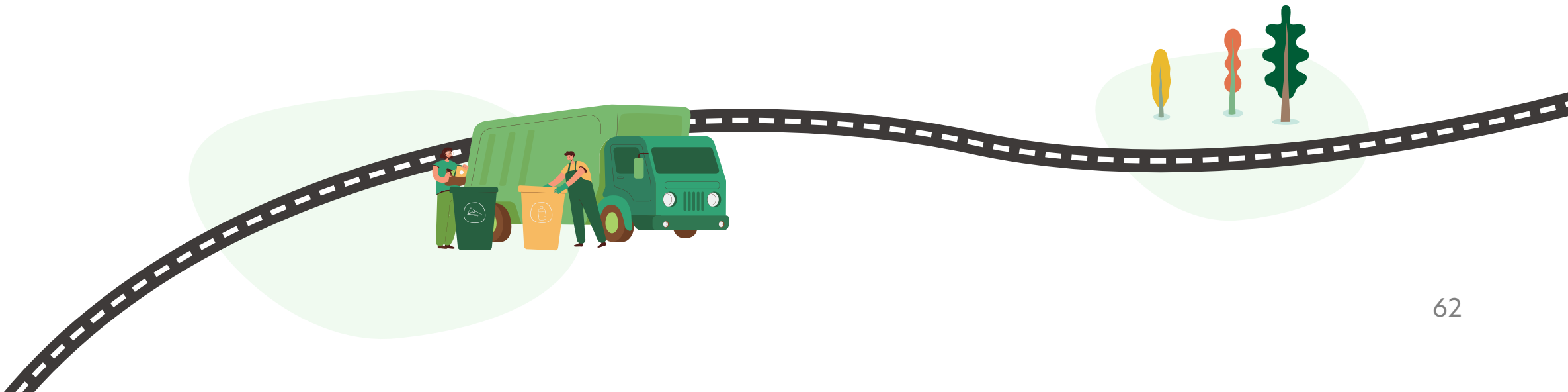
可回收廢棄物 不可回收廢棄物



廢棄物的產生

非有害廢棄物				
一般事業廢棄物				
環境指標	單位	2022	2023	2024
廢棄物的產生	公噸 t	298.88	283.72	409.61
廢棄物的處置移轉		164.33	157.57	241.97
廢棄物的直接處置		134.55	126.15	167.64
廢食用油				
廢棄物的產生	公噸 t	7.59	8.40	12.77
廢棄物的處置移轉		7.59	8.40	12.77
廢棄物的直接處置		-	-	-
廢棄物總量				
廢棄物的產生	公噸 t	306.47	292.12	422.38
廢棄物的處置移轉		171.92	165.97	254.74
廢棄物的直接處置		134.55	126.15	167.64
廢棄物回收利用百分比		56%	57%	60%

- 註：
- 統計範圍包含三商餐飲股份有限公司之中央廚房
 - 數據統計自回收廠商提供之文件及單據
 - 廢棄物回收利用百分比＝生產產生的廢棄物中被回收的廢棄物重量／生產過程產生的廢棄物總重量，四捨五入取整數位



廢棄物的處置移轉

非有害廢棄物					
環境指標		單位	2022	2023	2024
再使用準備	離場	公噸 t	-	-	-
再生利用			7.59	8.40	12.77
其他回收作業			164.33	157.57	241.97
總量			171.92	165.97	254.74

註：

- 統計範圍包含三商餐飲股份有限公司之中央廚房
- 數據統計自回收廠商提供之文件及單據

廢棄物的直接處置

非有害廢棄物					
環境指標		單位	2022	2023	2024
焚化(含能源回收)	現場	公噸 t	-	-	-
焚化(不含能源回收)			134.55	126.15	167.64
掩埋			-	-	-
其他處置作業（如傾棄、露天燃燒或深井注入）			-	-	-
總量			134.55	126.15	167.64

註：

- 統計範圍包含三商餐飲股份有限公司之中央廚房
- 數據來源為公司內部自行統計

5.3.2 剩食管理

「盛」食捐贈

自 2017 年起，三商餐飲積極推動盛食捐贈計畫，透過對剩食（包含即期食品與外觀不佳但可安全食用之蔬果）進行妥善回收與分類處理，轉化為「盛食」資源，提供予有實際需求之社福單位，以降低食物浪費並實踐節能減碳的環保目標。

2024 年度，三商餐飲共計捐贈逾 2,300 公斤之盛食予真善美社會福利基金會，該基金會為專責照護心智障礙者（喜憨兒）之長照單位，將本公司所捐贈之食材進行烹調後，提供營養、溫飽的餐食予其服務對象。三商餐飲將持續推動盛食捐贈，並於 2025 年延續與該基金會的合作，期盼透過企業資源挹注，為社會弱勢族群提供更穩定與多元的飲食支持。



5.4

水資源及廢水管理

5.4.1 水資源管理

共享水資源之相互影響

本公司旗下設有中央廚房及多處門市據點，主要與水資源的相互影響包括自來水的取得、作業過程中的使用與排放等。用水來源以台灣自來水公司及台北自來水公司供應之用水為主，不涉及地下水或地表水體之直接抽取。水資源主要使用於食材清洗、烹調、設備清潔與衛生維護等日常營運活動。

用水後之排放則依照所在地區法規經污水處理或初級沉澱處理後，排入合法管道，排放水質定期檢測以符合法規標準。此外，部分門市或中央廚房之排水設施，若未妥善管理，存在造成逕流污染（如油脂、清潔劑或有機殘渣）之潛在風險。

目前本公司尚未針對水資源相關之實際與潛在衝擊進行系統性鑑別與評估。然而，考量氣候變遷、水資源可得性與營運據點之可能影響，本公司已將水資源管理列為未來環境議題關注重點之一。預計將於未來三年內逐步導入相關風險鑑別工具與管理機制，並評估水資源使用對環境與營運可能產生之衝擊，以建立更完善之永續水資源管理制度。

目前本公司尚未就水資源議題與利害關係人進行具體互動。然而，考量水資源為營運與社區共享之有限資源，本公司意識到其管理之重要性，未來將持續關注營運據點所涉地區之水資源狀況，並評估與地方政府、社區、供應商或其他利害關係人合作機會，逐步推動節水措施與資源共享機制，以降低水資源使用對環境及社會造成之潛在衝擊。

採用具國際公信力的世界資源研究所（World Resources Institute, WRI）水資源風險評估工具（Aqueduct Water Risk Atlas），鑑別三商餐飲之台灣據點所處區域之水風險指標等級為低 - 中（1-2）風險等級，非屬水資源壓力區。

本公司已制定「水資源管理政策」，針對水資源之管理，具體節水措施如下：

- 01

積極遵守水資源管理的相關法規和政策。
- 02

安裝有省水標章之節水設備，以降低用水量。
- 03

定期檢查進出口水源管道、設備，落實立即修復，避免水資源浪費。
- 04

製作可目視化節水標語，落實作業中的節約作為。
- 05

加強水資源教育訓練及環境保育觀念宣導。
- 06

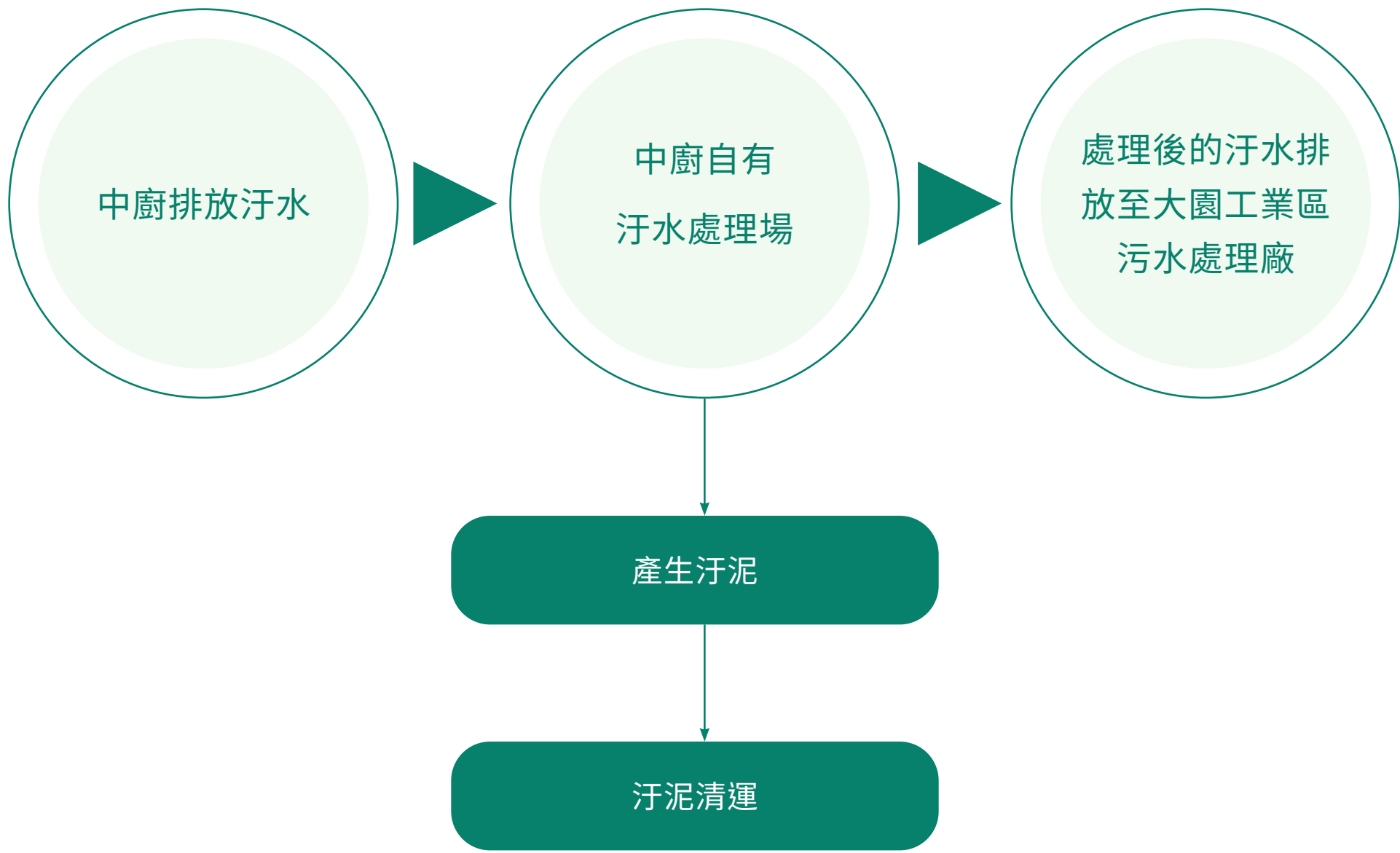
優先選擇具有水資源管理意識的供應商。

未來本公司也將擬定節水目標及定期評量公司用水狀況，透過日常管理及巡檢，提升企業全體員工用水素養，並持續推動各項節水方案、鼓勵員工參與節水和環境保護活動，建立永續意識。

與排水相關衝擊的管理

中央廚房分為物流中心與生產中心，物流中心僅排放生活廢水，生產中心的製程廢水則是經由三廠新建的廢水處理設備處理完後，才排放至大園工業區污水處理廠，目前一天取用自來水約 150 公噸，此廢水處理設備每日約可處理 300 公噸汙水。

另外，三商餐飲已於 2021 年將物流中心的水塔配管至生產中心，若遇停水時，生產中心可即時調用物流中心的水資源，避免生產線中斷之風險。近來因應政府要求，目前正在辦理合併物流中心與生產中心合併工廠登記變更，未來僅會有一個污水放流口。



為確保公司所排放的廢水水質能符合《水污染防治法》、降低環境負荷，近年來我們持續更新廢水處理設備並加強維護保養，持續追求有效且高效率的處理方法，以降低環境的負擔。

2024 年污泥清運量共計 205.58 公噸，較 2023 年增加 49%。此增幅主要歸因於為降低沉澱槽負荷，本年度新增一台污泥脫水機，提升污泥處理效能，並每週加開一天廢水處理作業。因整體處理效率提升，導致 COD 值較去年明顯降低，但也致使污泥產出量相對增加。此外，清運頻率亦由 2023 年的每兩個月一次，調整為每月一次，進一步提升清運作業的穩定性。

年度	單位	2022	2023	2024 年
總取水量	百萬公升	53.081	89.215	85.801
總耗水量	百萬公升	10.616	17.843	16.831
總汙水量	百萬公升	42.465	71.372	68.970
放流水平均 COD 值	mg/L	215.65	210.04	41.11
放流水平均 SS 值	mg/L	113.65	11.64	10.51
有機汙泥清運	公噸	93.24	137.84	205.58

- 註：
- 1. 汙水處理量為總取水量的 80%。
 - 2. 耗水量 = 總取水量 - 總汙水量。
 - 3. 2023 年因新增快速沉澱槽及砂濾系統，故放流水平均 SS 值大幅降低。
 - 4. 2022-2024 年資料邊界為三商餐飲中央廚房



排放限值

廠區排放水質標準		放流水標準	
◇ BOD≤240 mg/L		◇ BOD≤30 mg/L	
◇ COD≤480mg/L		◇ COD≤100 mg/L	
◇ SS≤240 mg/L		◇ SS≤30 mg/L	

取水量

單位：百萬公升

取水來源	取水質 指標 ¹	2022		2023		2024	
		所有地區	水資源壓力地區	所有地區	水資源壓力地區	所有地區	水資源壓力地區
第三方的水	其他的水	53.081	0	89.215	0	85.801	0
總取水量		53.081	0	89.215	0	85.801	0

- 註：
- 淡水（≤ 1,000 mg/L 總溶解固體）；其他的水（>1,000 mg/L 總溶解固體）。
 - 取水量 = 生活用水取水量 + 生產用水取水量。
 - 2022-2024 年資料邊界為三商餐飲中央廚房。
 - 數據來源為自來水收費單，以台灣自來水公司用水量度數所統計換算（一度水 =1000 公升 =0.001 百萬公升）。

排水量

單位：百萬公升

廢水流放區	排水質 指標 ¹	2022		2023		2024	
		所有地區	水資源壓力地區	所有地區	水資源壓力地區	所有地區	水資源壓力地區
第三方的排水量	其他的水	42.465	0	71.372	0	68.970	0
總排水量		42.465	0	71.372	0	68.970	0

- 註：
- 淡水（≤ 1,000 mg/L 總溶解固體）；其他的水（>1,000 mg/L 總溶解固體）。
 - 統計範圍包含三商餐飲中央廚房。
 - 數據來源為歐榮環保科技股份有限公司之大園污水廠。
 - 排水的第三方單位是排入城市合作的汙水處理廠。

耗水量

單位：百萬公升

取水來源	2022		2023		2024	
	所有地區	水資源壓力地區	所有地區	水資源壓力地區	所有地區	水資源壓力地區
總取水量 (a)	53.081	0	89.215	0	85.801	0
總排水量 (b)	42.465	0	71.372	0	68.970	0
總耗水量 (a) - (b)	10.616	0	17.843	0	16.831	0

- 註：
- 淡水（≤ 1,000 mg/L 總溶解固體）；其他的水（>1,000 mg/L 總溶解固體）。
 - 統計範圍包含三商餐飲中央廚房。
 - 耗水量數據來源為：總取水量－總排水量。



6

員工關懷

6.1 人才培育與發展	068
6.2 員工關懷與勞動保障	077
6.3 職業健康與安全	084

6.1

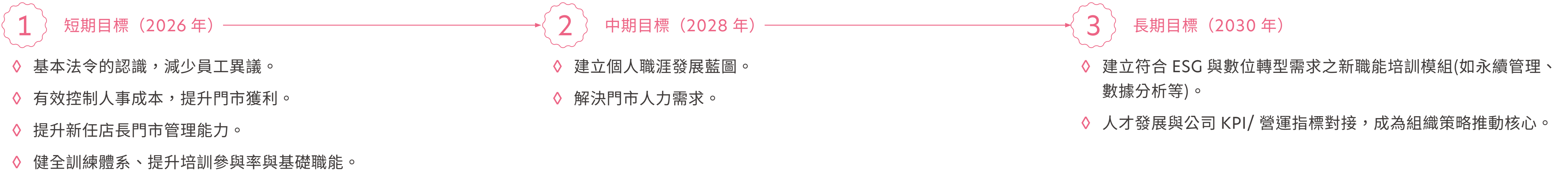
人才培育與發展

重大主題		人才培育與發展	
衝擊描述		採取行動	
+ 正面衝擊 ◇ 提升員工技能與素質，強化企業競爭力，並為客戶帶來正向效益。 ◇ 降低離職率，穩定人力資源。 ◇ 提升內部晉升率，強化組織文化與凝聚力。	- 負面衝擊 ◇ 人員流動率高，培訓投資成本高。 ◇ 若培訓制度不健全，可能導致人才流失，進而降低企業競爭力及客戶之滿意度。 ◇ 訓練成效評估困難，資源浪費風險。	◇ 新人訓練、主管訓練、培訓課程、線上學習系統及門市人員 OJT 課程。 ◇ 取得相關認證及獎項。	
政策／承諾		追蹤評核機制	
三商餐飲秉持「以人為本」理念，致力於人才培育與發展，持續提供全方位學習資源與清晰的職涯晉升路徑，強化組織韌性與競爭力。 教育訓練政策： 1. 培訓每個職位的專業人才。 2. 提升員工素質及工作效率。 3. 儲備展店所需管理人才。		◇ 每半年進行績效考核。 ◇ 門市 QSC 評核。 ◇ 門市季及年度評比。	
利害關係人的參與			
◇ 每年針對員工職級需求，舉辦內部講師訓練、線上教育訓練、管理訓練及專業能力外訓等，以提升員工的工作能力並增進相關知識。			

重大主題

人才培育與發展

管理目標



年度績效

- ◇ 2024 年通過人才發展品質管理系統（TTQS）評核認證。
- ◇ 2024 年三商餐飲共辦理了 10 場實體教育訓練，共 200 人參與，每人平均受訓時數為 8 小時。
- ◇ 2024 年 E-learning 線上教育訓練系統總計使用人次為 4,592 人次。
- ◇ 2024 年 TCFA 傑出店長獎和門市服務品質優異獎：福勝亭店長蔡世賢。
- ◇ 2024 年 TCFA 服務天使獎：會計處的黃靖貽及三商巧福的周真右。
- ◇ TCFA「服務金賞認證」。
- ◇ 1111 人力銀行—2024 幸福企業。
- ◇ 2024 年雲林縣「優良安心標章」：福勝亭北港門市。

6.1.1 人力結構與人才招募

員工結構組成

截至 2024 年底，三商餐飲集團員工人數為 5650 人，正職員工 1381 人，佔整體人數 24%，非正職員工 4269 人，佔整體人數 76 %，報導期間內，員工人數及非員工的工作者人數沒有重大顯著波動。

三商餐飲的營業據點位於台灣，因此聘雇對象以台灣員工為主，當地雇用比例達 97% 以上。三商餐飲確實遵循政府主管機關勞動相關法令規範，如雇用外籍人士，則依據當地法令之相關規範辦理。

三商餐飲重視多元化與職場包容，員工招募、薪酬及福利不因性別、年齡、國籍、種族、宗教、職務等不同而有所差異，男女員工比例約為 0.92：1。

本公司於 2024 年度之營運中，並無聘用「非員工的工作者」，無外包、承攬、派遣或其他形式之非員工工作者投入營運。報導期間內及報導期間與前期比較，非員工的工作者人數沒有重大顯著波動。

2024 年員工人力結構 (依性別、工作地區分類)

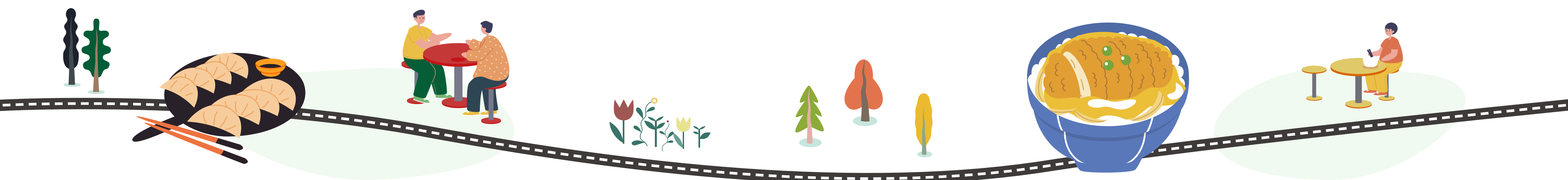
類別	組別	男性		女性		性別組別小計		工作區域／台灣		工作地區 / 日本		工作地區組別小計	
		人數	佔該組別比	人數	佔該組別比	人數	佔總員工人數比	人數	佔該組別比	人數	佔該組別比	人數	佔總員工人數比
勞雇合約	永久聘雇員工 (或稱不定期契約勞工)	2,684	47.5%	2,966	52.5%	5,650	100%	5,631	99.7%	19	0.3%	5,650	100%
	臨時員工 (或稱定期契約勞工)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	無時數保證的員工 (或稱零工經濟者)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
勞雇類型	全職 (或稱全時勞工)	628	45.5%	753	54.5%	1,381	24.4%	1,376	99.6%	5	0.4%	1,381	24.4%
	兼職 (或稱部分工時勞工)	2,056	48.2%	2,213	51.8%	4,269	75.6%	4,255	99.7%	14	0.3%	4,269	75.6%

註：

1. 人數的統計方式為：實際人數計算。

2. 統計涵蓋範圍：三商餐飲股份有限公司及子公司截至 12 月 31 日在職之員工。

3. 報導期間內及報導期間與前期比較，員工人數沒有重大顯著波動。



新進員工和離職員工

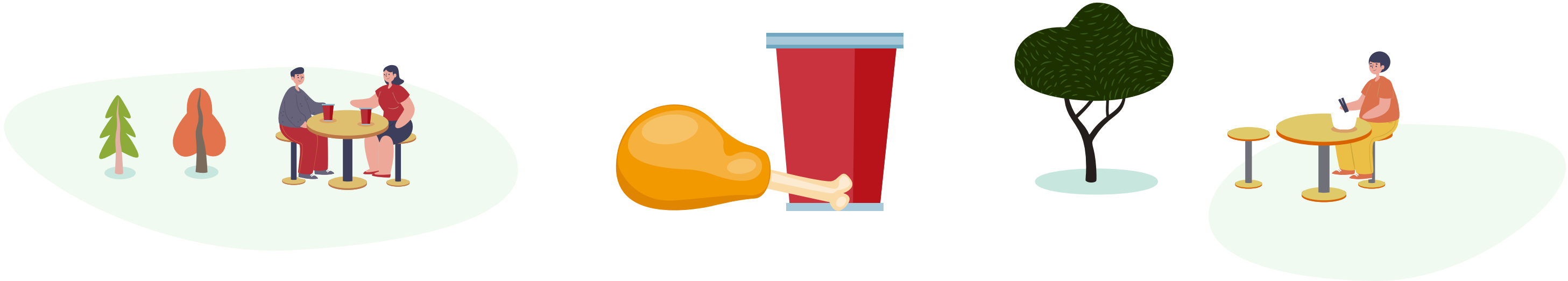
公司之新進率與離職率相對較高，主要係因產業屬於人力密集型產業，人員需求量大，且工作型態多為排班制，導致人員流動率普遍偏高。

新進員工 及離職員工		2022											
		新進員工						離職員工					
		男	佔該類別 比例	女	佔該類別 比例	合計	各地區 新進率	男	佔該類別 比例	女	佔該類別 比例	合計	各地區 離職率
台灣 地區	30 歲以下	2,544	56.08%	2,140	47.18%	5,422	119.53%	2,378	52.43%	2,090	46.08%	5,185	114.32%
	30~50 歲	196	4.32%	406	8.95%			223	4.92%	388	8.55%		
	50 歲以上	27	0.60%	109	2.40%			15	0.33%	91	2.01%		
日本 地區	30 歲以下	2	12.50%	3	18.75%	13	81.25%	1	6.25%	2	12.50%	8	50.00%
	30~50 歲	3	18.75%	4	25.00%			3	18.75%	2	12.50%		
	50 歲以上	0	0.00%	1	6.25%			0	0.00%	0	0.00%		
台灣員工總人數		4,536											
日本員工總人數		16											
員工總人數		4,552											
合計新進人數		5,435											
總新進率(%)		119.40%											
合計離職人數		5,193											
總離職率(%)		114.08%											

註：
統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司

新進員工 及離職員工		2023											
		新進員工						離職員工					
		男	佔該類別 比例	女	佔該類別 比例	合計	各地區 新進率	男	佔該類別 比例	女	佔該類別 比例	合計	各地區 離職率
台灣 地區	30 歲以下	2,811	56.74%	2,197	44.35%	6,119	123.52%	2,660	53.69%	2,144	43.28%	5,697	115.00%
	30~50 歲	294	5.93%	573	11.57%			235	4.74%	472	9.53%		
	50 歲以上	40	0.81%	204	4.12%			34	0.69%	152	3.07%		
日本 地區	30 歲以下	4	22.22%	4	22.22%	11	61.11%	2	11.11%	2	11.11%	7	38.90%
	30~50 歲	1	5.56%	2	11.11%			1	5.56%	1	5.56%		
	50 歲以上	0	0.00%	0	0.00%			0	0.00%	1	5.56%		
台灣員工總人數		4,954											
日本員工總人數		18											
員工總人數		4,972											
合計新進人數		6,130											
總新進率(%)		123.29%											
合計離職人數		5,704											
總離職率(%)		114.72%											

註：
統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司



新進員工 及離職員工		2024											
		新進員工						離職員工					
		男	佔該類別 比例	女	佔該類別 比例	合計	各地區 新進率	男	佔該類別 比例	女	佔該類別 比例	合計	各地區 離職率
台灣 地區	30 歲以下	2,753	48.89%	2,341	41.57%	6,313	112.11%	2,531	44.95%	2,120	37.65%	5,649	100.33%
	30~50 歲	306	5.43%	647	11.49%			248	4.40%	519	9.22%		
	50 歲以上	42	0.75%	224	3.98%			42	0.75%	189	3.36%		
日本 地區	30 歲以下	1	5.26%	6	31.58%	11	57.89%	2	10.53%	4	21.05%	11	57.90%
	30~50 歲	2	10.53%	1	5.26%			2	10.53%	2	10.53%		
	50 歲以上	0	0.00%	1	5.26%			0	0.00%	1	5.26%		
台灣員工總人數		5,631											
日本員工總人數		19											
員工總人數		5,650											
合計新進人數		6,324											
總新進率(%)		111.93%											
合計離職人數		5,660											
總離職率(%)		100.18%											

註：
統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司

6.1.2 薪酬與績效評核制度

不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率

本公司以 2024 年度每月最低工資為 27,470 元計算，2024 年臺灣基層人員之標準薪資與當地最低薪資的比例 1：1，等於當地基本薪資；日本當地基本時薪是 1,163 日元，換算月薪為 204,688 日元，本公司日本基層人員之標準薪資與當地最低薪資的比例為 1.417：1，優於當地基本薪資。

雇用當地居民為高階管理階層的比例

本公司所定義之「重要營運據點」，係指對營運績效、營收貢獻、品牌發展及重大永續議題具有實質影響力之營運區域或據點。三商餐飲目前之重要營運據點為臺灣及日本地區，高階管理階層係指「經理級」（含）以上的管理職。2024 年三商餐飲雇用當地之高階管理階層佔比為 100%。當地之定義係指該員工的國籍等同於當地國別。

定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比

本公司每年定期執行 2 次績效考核，針對不同職位訂定不同的考核內容，並定期檢視考核標準。本公司正職同仁皆會接受績效考核。

	2022 年度			2023 年度			2024 年度		
	男性	女	整體	男	女	整體	男	女	整體
定期接受績效及職涯發展檢核的員工百分比 - 依層級分類									
管理階層	3%	5%	8%	3%	5%	8%	3%	4%	7%
非管理階層	9%	10%	19%	8%	9%	17%	8%	9%	17%

- 註：
- 統計範圍包含三商餐飲及三商餐飲顧問股份有限公司
 - 管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為副店長職級以上
 - 本公司因產業型態僅正職人員接受績效考核

6.1.3 人才培育

每名員工每年接受訓練的平均時數

	2022			2023			2024		
	男性	女	整體	男	女	整體	男	女	整體
不同層級平均上課時數									
管理階層	19.11	18.60	18.81	5.91	6.67	6.36	10.25	8.60	9.30
非管理階層	1.69	1.30	1.49	1.62	1.47	1.54	1.31	1.46	1.39
不同員工類別平均上課時數									
一般職	7.67	7.67	7.67	5.25	5.23	5.24	3.25	3.55	3.41
兼職	1.35	1.05	1.20	0.90	0.77	0.83	1.50	1.54	1.52

註：

管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為副店長職級以上。

人權議題訓練時數	2024		
	男	女	整體
人權訓練時數（針對人權議題的政策或程序訓練，如性騷擾防治）	1.5	1.5	1.5
受人權訓練之員工總人數	497	559	1,056
員工總數	2,966	2,684	5,650
員工人權訓練受訓百分比	16.8	20.8	18.7

依員工地區別之訓練時數	2024			
	男		女	
	總訓練時數	平均訓練時數	總訓練時數	平均訓練時數
台灣	5,121	1.91	6,077	2.06

提升員工職能及過渡協助方案

職能教育訓練

三商餐飲重視員工的專業訓練培養，教育訓練課程主要以職級需求分類，並依組織發展各職級訓練項目，包括內部講師訓練、線上教育訓練、管理訓練及專業能力外訓。2024 年三商餐飲共辦理了 10 場實體教育訓練，共 200 人參與，每人平均受訓時數為 8 小時。另外，E-learning 線上教育訓練系統導入是強化企業競爭最直接的方式，目前三商餐飲新進同仁皆能透過「E33 餐飲學院」進行公司簡介與規範的學習，再透過測驗達到自我能力檢核通過標準門檻，2024 年總計使用人次為 4,592 人次。

2024 年開始舉辦「共好時光」，今年的主題為「好好放鬆、好好說話」，幫助學員理解正念靜心和壓力管理的重要性，學習實用的技巧來改善工作和生活中的壓力，提升身心健康和工作效率。

三商餐飲對於面臨退休及資遣之同仁提供基礎保障；其中，提供工作年資屆滿 25 年之退休人員續留職場面談；針對資遣人員，亦進行面談並提供部分內部職務轉調的機會。



員工訓練計劃	計畫描述	量化成果	員工參與比例
 法令與規章課程	了解法令與公司制度規章。	◇ 辦理次數：10 次 ◇ 時數：7 小時	450 人參與 對象：經副理、督導、店長
 績效面談及目標設定	了解目標設定及管理根據員工類型，運用不同溝通技巧。	◇ 辦理次數：1 次 ◇ 時數：6 小時	40 人參與 對象：經副理、課長、主任
 食品安全衛生講習	了解食品安全衛生注意事項。	◇ 辦理次數：2 次 ◇ 時數：8 小時	450 人參與 對象：督導、訓練專員、店長
 創意思考	突破習慣思考領域開啟新思維。	◇ 辦理次數：1 次 ◇ 時數：7 小時	40 人參與 對象：督導、品牌訓練專員
 問題分析與解決	能分析問題原因，解決問題根源。	◇ 辦理次數：1 次 ◇ 時數：7 小時	40 人參與 對象：督導、品牌訓練專員

註：
統計範圍包含三商餐飲股份有限公司、三商餐飲顧問股份有限公司。

TCFA 2024 傑出店長選拔競賽

三商餐飲對服務的堅持與追求進步的初衷不曾改變，每年遴選多位優秀店長參加台灣連鎖暨加盟協會（TCFA）主辦的連鎖奧斯卡「傑出店長」選拔，讓參選店長在競賽評選中不斷自我突破及成長，藉此與異業互相學習分享，樹立典範吸取新知，實現「同行不是冤家、異業可以為師」的精神。

2024 年三商餐飲旗下品牌「福勝亭」樹林店店長蔡世賢榮獲 2024 傑出店長獎和門市服務品質優異獎，未來我們也會持續培育優秀店長，淬鍊出更多傑出且全方位的人才，並透過經驗傳承，達到企業人才永續經營。



TCFA 2024 服務天使獎

三商餐飲重視優質基層人才的價值，為感謝第一線服務人員及幕後英雄辛勤貢獻，每年均積極鼓勵門市優秀人員參加台灣連鎖暨加盟協會（TCFA）的「服務天使獎」選拔，彰顯優質基層人才的重要價值。

2024 年三商餐飲共有 2 人榮獲「2024 服務天使獎」的殊榮，包含三商餐飲會計處的黃靖貽及三商巧福的周真右。未來本公司仍會帶領員工繼續堅守自己的崗位，累積品牌服務價值的力量，提供顧客更好的服務品質。



三商餐飲榮獲「1111 人力銀行——2024 幸福企業」

通過由 1111 人力銀行舉辦的「2024 幸福企業」初選、網路票選及秘密客評比，三商餐飲從三千多家企業中脫穎而出，獲選「餐飲服務類幸福企業金獎」，已是連續蟬聯 2 年獲金獎殊榮。該獎旨在肯定企業實現員工幸福感的典範，並讓社會大眾了解企業在社會責任、創新及持續發展方面的卓越表現。



TCFA 2024 服務金賞獎

三商餐飲獲得 TCFA 舉辦第一屆「服務金賞認證」，從消費者角度，針對服務款待力、基礎運營力、賣場力、銷售力及團隊服務力等五大面向進行評核，服務品質達到具有顧客忠誠度的水準。未來我們也會持續維持服務品質，共同提升台灣整體服務水準。



TTQS 評核認證

三商餐飲落實教育訓練政策，2024 年通過人才發展品質管理系統（TTQS）評核認證，藉由 TTQS 之推動實施，連接其經營策略並依 PDDRO 評量流程循環，建立一套完整且系統化的策略性訓練體系，循序推動訓練品質持續改善機制，強化人力資本，存續企業永續經營的競爭力。



福勝亭北港門市榮獲雲林縣優良安心標章

三商餐飲旗下品牌「福勝亭」北港門市（店長洪羿鎮），符合食品良好衛生規範準則（GHP），展現高標準的衛生管理，獲得 113 年雲林縣「優良安心標章」，未來更致力於打造安全健康飲食環境。



6.2

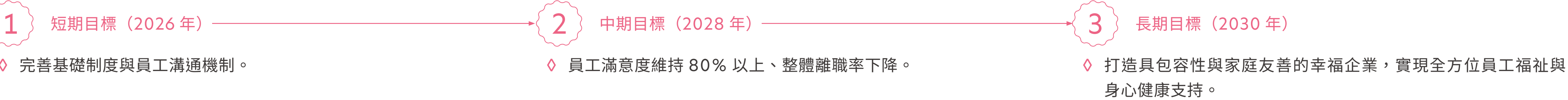
員工關懷與勞動保障

重大主題		員工關懷與勞動保障	
衝擊描述		採取行動	
+ 正面衝擊 ◇ 提升員工滿意度與組織向心力，降低離職率。 ◇ 強化雇主品牌形象，吸引優秀人才。 ◇ 改善員工身心健康，提升工作效率與創新力，進而能提升客戶之滿意度。 ◇ 增進企業永續經營的成效。	- 負面衝擊 ◇ 若勞動條件、薪資福利未符合法規或期待，可能引發勞資爭議。 ◇ 關懷措施執行不均，導致內部不公平感或信任感下滑。 ◇ 忽視高壓或過勞風險，可能導致職業災害或聲譽受損，進而無法滿足外部利害關係人之期待。	◇ 依法訂立及公告勞動契約與工作規則，並定期審查修訂。 ◇ 心理諮詢及哺育包等服務提供。 ◇ 設置員工意見反映管道。 ◇ 各項福利及補助津貼。	
政策／承諾		追蹤評核機制	
推動健康職場與多元共融文化。		◇ 重大勞資爭議或申訴案件數量及解決率。 ◇ 勞資會議召開率及改善事項落實追蹤。	
利害關係人的參與			
◇ 公司設有員工意見反映管道，可針對福利制度、勞資關係等議題提出建議。			

重大主題

員工關懷與勞動保障

管理目標



年度績效

- ◇ 人權政策制定。
- ◇ 2024 年共計發放結婚補助金額 37,500 元整、生育補助 24,000 元整、喪葬補助 32,000 元整。
- ◇ 2024 年員工旅遊補助共計 7,399,890 元整，325 人次參加。
- ◇ 2024 年度新生兒數共計 37 名。

6.2.1 團體協約與員工溝通

團體協約

三商餐飲無成立工會和集體協商協定，定期透過勞資會議及多元方式與員工溝通，未來公司將持續與工會保持良好互動，恪守當地勞動法規，持續多元溝通共創勞資和諧及雙贏之勞動環境。

6.2.2 人權維護

人權政策及人權盡職調查流程

為了落實企業尊重人權理念，本公司恪遵國內勞動暨相關法規，於 2024 年制定《人權政策》，經董事長核定後公告，作為三商餐飲人權治理工作的最高指導原則，本公司支持並遵循聯合國《國際人權公約》等各項國際人權公約所揭露之原則與精神，以落實 ESG 政策與使命。其適用範疇涵蓋本公司所有成員與其供應商及合作夥伴；公司人權政策請參考三商餐飲官網。

未來，公司將持續關注人權保障議題、推動相關教育訓練，以提高人權保障意識，降低相關風險發生的可能性，且為了落實企業尊重人權理念，三商餐飲恪遵國內勞動暨相關法規，預計將於 2025 年規劃並制定人權盡職調查流程。



三商餐飲股份有限公司人權政策

6.2.3 員工福利

提供給全職員工的福利

本公司所定義之「重要營運據點」，係指對營運績效、營收貢獻、品牌發展及重大永續議題具有實質影響力之營運區域或據點。三商餐飲目前之重要營運據點為臺灣及日本地區，我們提供同仁完善員工福利如下：

正職員工福利

獎金

- 年終獎金
- 員工分紅
- 績效達成獎金

福利補助

- 年度員工健康檢查
- 團體保險（意外傷害 / 意外醫療險）
- 勞工退休金提撥
- 旅遊獎勵方案
- 外縣市員工宿舍
- 優惠員工餐

職工福利委員會

- 年節慰勞
- 年終聚餐
- 婚喪喜慶、生育等補助

教育訓練

- 新進 / 在職教育訓練
- 外部訓練補助
- 透明晉升管道
- 共學專案分享
- 內部講師培訓

兼職員工福利

- 年度員工健康檢查
- 團體保險（意外傷害／意外醫療險）
- 勞工退休金提撥
- 年終聚餐
- 優惠員工餐

- 實習生獎學金獎勵
- 兼職人員晉升培訓計畫
- 年節慰勞
- 婚喪喜慶、生育等補助



補助項目	活動內容	2024	
		受惠人次數	總補助金額
 旅遊補助	符合年資資格且績效優異之員工，可申請旅遊補助、參加海內外員工旅遊。	325	7,399,890
 結婚補助	結婚禮金	10	37,500
 生育補助	生育禮金	12	24,000
 喪葬補助	慰問金	16	32,000

退休制度

本公司依據勞動基準法之規定，訂有員工退休辦法，適用舊制之員工，按每月薪資給付總額之固定比例提撥退休準備金，存入台灣銀行之退休金帳戶。而目前多數員工適用新制退休金，依勞工退休金條例之規定，採確定提撥制，按月提撥退休金到勞保局設立之勞工退休金個人專戶。

育嬰假

員工申請育嬰留職停薪，應於十日前以書面向公司提出。每次以不少於六個月為原則。但受僱者有少於六個月之需求者，得以不低於三十日之期間，向雇主提出申請，並以二次為限。

育嬰假後復職和留任比例	2022		2023		2024	
項目	男性	女性	男性	女性	男性	女性
當年度具申請育嬰假資格人數	14	83	13	72	14	73
當年度實際申請育嬰假人數	0	25	3	20	2	25
育嬰假申請率(%)	0%	30%	23%	28%	14%	34%
當年度預定應復職之人數	0	32	0	18	2	17
當年度實際復職之人數	0	20	0	12	3	12
復職率(%)	-	63%	-	67%	150%	71%
上年度實際復職人數	0	13	0	20	0	12
上年度復職後持續工作滿一年人數	0	11	0	17	0	11
留任率(%)	-	85%	-	85%	0	92%

- 註：
- 復職率 = (育嬰留停實際復職的員工人數) ÷ (育嬰留停預定應復職的員工人數) × 100%。
 - 留任率 = (上年度育嬰留停復職員工持續工作滿一年之人數) ÷ (上年度育嬰留停實際復職員工人數) × 100%。
 - 符合育嬰假申請資格人數之計算方式，係以統計員工任職滿 6 個月後，於其每一子女滿 3 歲前之員工數。
 - 數據統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。



關於營運變化的最短預告期

依據三商餐飲工作守則在執行可能嚴重影響員工權利的重大營運變化前，依據公司規定，最短預告期如下：

- 工作滿 3 個月未滿 1 年者：至少提前 10 日通知。
- 工作滿 1 年未滿 3 年者：至少提前 20 日通知。
- 工作滿 3 年以上者：至少提前 30 日通知。

6.2.4 員工多元化

本公司致力於打造一個多元、包容的工作環境，尊重每位員工的背景、性別、年齡、文化與價值觀。我們相信，多元化不僅促進創新與團隊合作，更是企業永續發展的重要基石。透過平等的機會與包容的職場文化，我們鼓勵員工展現自我，攜手創造更具活力與競爭力的工作環境，實現個人與組織的共同成長。



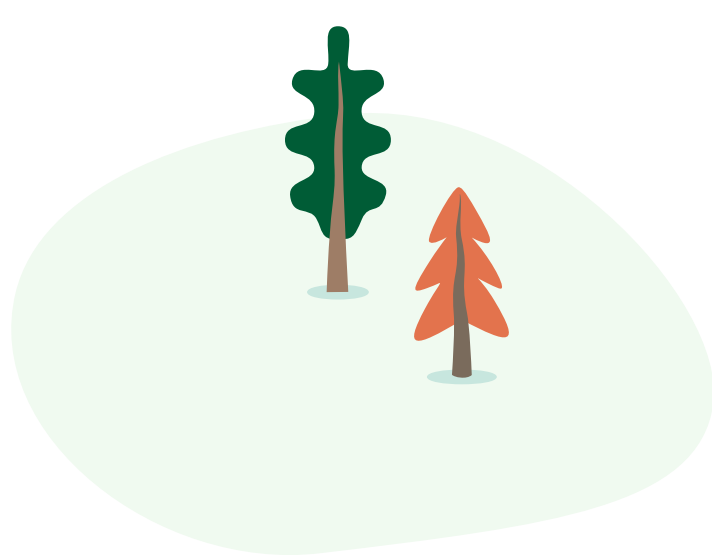
員工多元類別百分比

員工類別	性別	年齡	2022 年度 人數	佔全體員工 比例 (%)	2023 年度 人數	佔全體員工 比例 (%)	2024 年度 人數	佔全體員工 比例 (%)
主管	男	30 歲以下	61	1.34%	65	1.31%	80	1.42%
		30~50 歲	87	1.91%	89	1.79%	90	1.59%
		50 歲以上	9	0.20%	10	0.20%	10	0.18%
	女	30 歲以下	86	1.89%	89	1.79%	86	1.52%
		30~50 歲	130	2.86%	132	2.65%	141	2.50%
		50 歲以上	12	0.26%	17	0.34%	18	0.32%
非主管 (一般職)	男	30 歲以下	253	5.56%	240	4.83%	270	4.78%
		30~50 歲	119	2.61%	126	2.53%	146	2.58%
		50 歲以上	22	0.48%	27	0.54%	32	0.57%
	女	30 歲以下	243	5.34%	218	4.38%	241	4.27%
		30~50 歲	164	3.60%	169	3.40%	201	3.56%
		50 歲以上	51	1.12%	59	1.19%	66	1.17%
非主管 (兼職)	男	30 歲以下	1,463	32.14%	1,581	31.80%	1,737	30.74%
		30~50 歲	140	3.08%	219	4.40%	283	5.01%
		50 歲以上	23	0.51%	29	0.58%	32	0.57%
	女	30 歲以下	1,216	26.71%	1,254	25.22%	1,413	25.01%
		30~50 歲	339	7.45%	450	9.05%	557	9.86%
		50 歲以上	134	2.94%	198	3.98%	247	4.37%
總計			4,552	100%	4,972	100%	5,650	100%

註：
1. 統計數據包含三商餐飲及旗下子公司。
2. 主管職定義：總部為經理職級以上；門市為副店長職級以上。

員工類別		性別	年齡	2022 年度 人數	佔全體員工 比例 (%)	2023 年度 人數	佔全體員工 比例 (%)	2024 年度 人數	佔全體員工 比例 (%)
身心障礙者	管理階層	男	30 歲以下	-	-	-	-	-	-
			30~50 歲	1	0.02%	1	0.02%	1	0.02%
			50 歲以上	-	-	-	-	-	-
		女	30 歲以下	-	-	-	-	-	-
			30~50 歲	-	-	-	-	-	-
			50 歲以上	-	-	-	-	-	-
	總計			1	0.02%	1	0.02%	1	0.02%
	非管理階層	男	30 歲以下	21	0.46%	26	0.52%	31	0.55%
			30~50 歲	18	0.40%	22	0.44%	30	0.53%
			50 歲以上	2	0.04%	3	0.06%	3	0.05%
		女	30 歲以下	14	0.31%	18	0.36%	25	0.44%
			30~50 歲	22	0.48%	18	0.36%	18	0.32%
			50 歲以上	4	0.09%	6	0.12%	7	0.12%
	總計			81	1.78%	93	1.86%	114	2.01%

註：
1. 統計數據包含三商餐飲及旗下子公司。
2. 管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為副店長職級以上。



女性對男性基本薪資加薪酬的比率

本公司依照員工之工作職能與學經歷核定薪資，薪資待遇不因性別、種族、年齡而有差異。惟本公司日本地區，男性則因職務性質與責任差異，故酬金相對較多。

重要營運據點：台灣

	2022 年			2023 年			2024 年		
員工類別	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬
管理職	1.00 : 1	1.24 : 1	1.03 : 1	0.99 : 1	0.98 : 1	0.99 : 1	0.99 : 1	1.04 : 1	0.99 : 1
非管理職	1.01 : 1	1.01 : 1	1.01 : 1	1.00 : 1	0.85 : 1	0.99 : 1	0.99 : 1	0.94 : 1	0.99 : 1

重要營運據點：日本

	2022 年			2023 年			2024 年		
員工類別	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬
管理職	2.22：1	2.14：1	2.21：1	1.79：1	2.07：1	1.81：1	1.58：1	1.67：1	1.59：1
非管理職	1.09：1	1.66：1	1.11：1	1.17：1	0.91：1	1.15：1	1.27：1	1.00：1	1.25：1

註：
1. 總薪酬 = 薪資 + 酬金。
2. 表格內薪酬比例女性薪酬皆為 1。
3. 管理職定義：總部為經理職級以上；門市為副店長職級以上。
4. 本表數據統一四捨五入至小數點第二位。
5. 重要營運據點為台灣及日本地區。
6. 數據統計包含三商餐飲及旗下子公司。

歧視事件以及組織採取的改善行動

本公司制定人權政策，並遵守相關法規及遵循《國際人權公約》，確保無因性別、種族、社經階級、年齡、婚姻與家庭狀況等理由，而產生差別待遇或任何形式之歧視。2024 年內三商餐飲未發生任何歧視事件。

海外員工旅遊

2024 年參加海外員工旅遊的員工有 234 人，總補助金額逾 684 萬元。



三商盃運動會

三商餐飲每年定期舉辦三商盃運動會，由主管帶領全國門市店長一同參與，讓員工們於繁忙的工作中不忘動一動身體，迄今已舉辦第 13 屆。2024 年三商盃運動會於 10 月 26 日在竹南運動公園舉辦，集結了 409 名同仁共襄盛舉。我們未來也會持續推動體育活動，藉由團隊合作、趣味競賽提升企業的運動風氣，並增進員工對公司的向心力與認同感。



6.3

職業健康與安全

重大主題		職業健康與安全
衝擊描述		採取行動
+ 正面衝擊 ◇ 降低職災發生率。 ◇ 提升員工滿意度與忠誠度。 ◇ 增強公司品牌形象。 ◇ 降低勞資爭議風險。	- 負面衝擊 ◇ 若管理不足，易導致意外事故、職業病、健康問題。 ◇ 法規未遵循可能遭罰款、商譽受損。 ◇ 因受傷、病假、工時縮減，增加公司營運成本。	◇ 風險評估與改善：定期執行職場危害辨識與風險評估，並落實改善措施。 ◇ 安全防護設備設置：提供員工安全防護裝備及安全防護設施及安全警示標示。 ◇ 教育訓練：辦理新進人員安全衛生講習及火災防護演練。 ◇ 健康管理：定期員工健康檢查及設置職場健康促進活動（如：健康講座、運動課程）。 ◇ 意外事件通報與調查：建立通報流程，事故後調查與改善報告制度。 ◇ 防災演練：每年至少辦理一次消防、防災演練。
政策／承諾		追蹤評核機制
三商餐飲致力於保障所有同仁的健康與安全，承諾依法設置完整的職業安全衛生管理機制，持續提升風險辨識與預防能力，降低職災發生。積極打造安全、健康的工作環境。		◇ 門市職安衛稽核、總合傷害指數（FSI）、能傷害頻率（FR）、失能傷害嚴重率（SR）、教育訓練課程及健康促進講座。
利害關係人的參與		
◇ 員工：為保障員工健康與工作安全，公司透過勞資會議、健康講座、意見反映機制與定期滿意度調查，蒐集第一線人員對工作環境與衛生條件的建議。職安人員亦定期巡查現場，鼓勵員工通報潛在危害，建立「即時通報 × 快速處置」的安全文化。 ◇ 政府機關與檢查單位：公司依循《職業安全衛生法》及相關勞動法規，與地方勞動檢查機關、衛生局等主管機關保持良好互動，積極配合例行檢查與改善追蹤。 ◇ 消費者：消費者亦關注員工職安衛對於食品安全的連動性。公司透過透明資訊揭露與外部查核回應社會期待，確保從業人員在健康、安全環境中為消費者提供安心服務。		

重大主題

職業健康與安全

管理目標

- 1

短期目標（2026 年）

- ◇ ISO 45001：2018 驗證證書，持續每年進行外部續評。
 - ◇ 新進人員安全衛生教育訓練完成率 100%。
 - ◇ 持續累積無災害工時。
- 2

中期目標（2028 年）

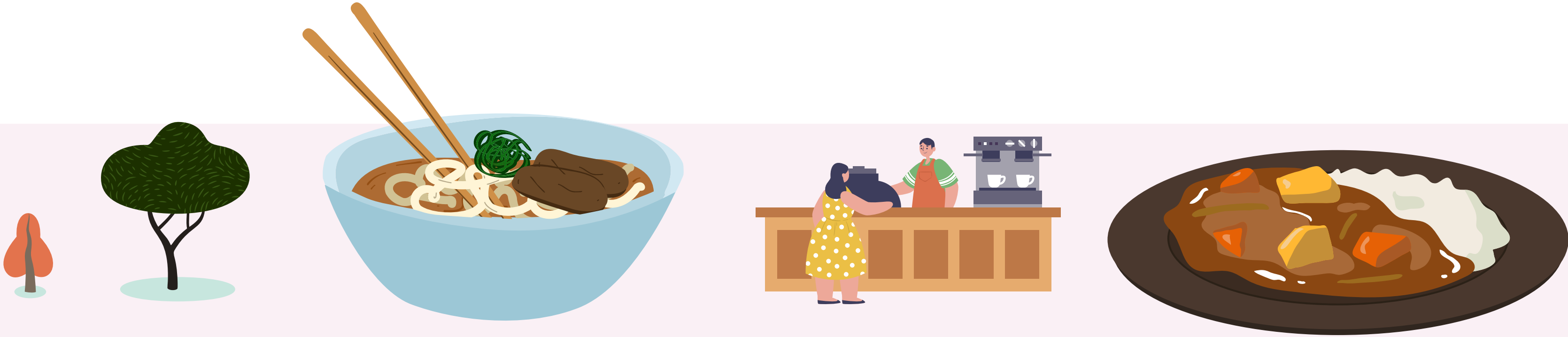
- ◇ ISO 45001：2018 驗證證書完成三年一次複評。
- 3

長期目標（2030 年）

- ◇ 「零」職業病發生、「零」重大職業災害，創造全體員工最佳工作環境，持續深耕全員工安的安全文化風氣。

年度績效

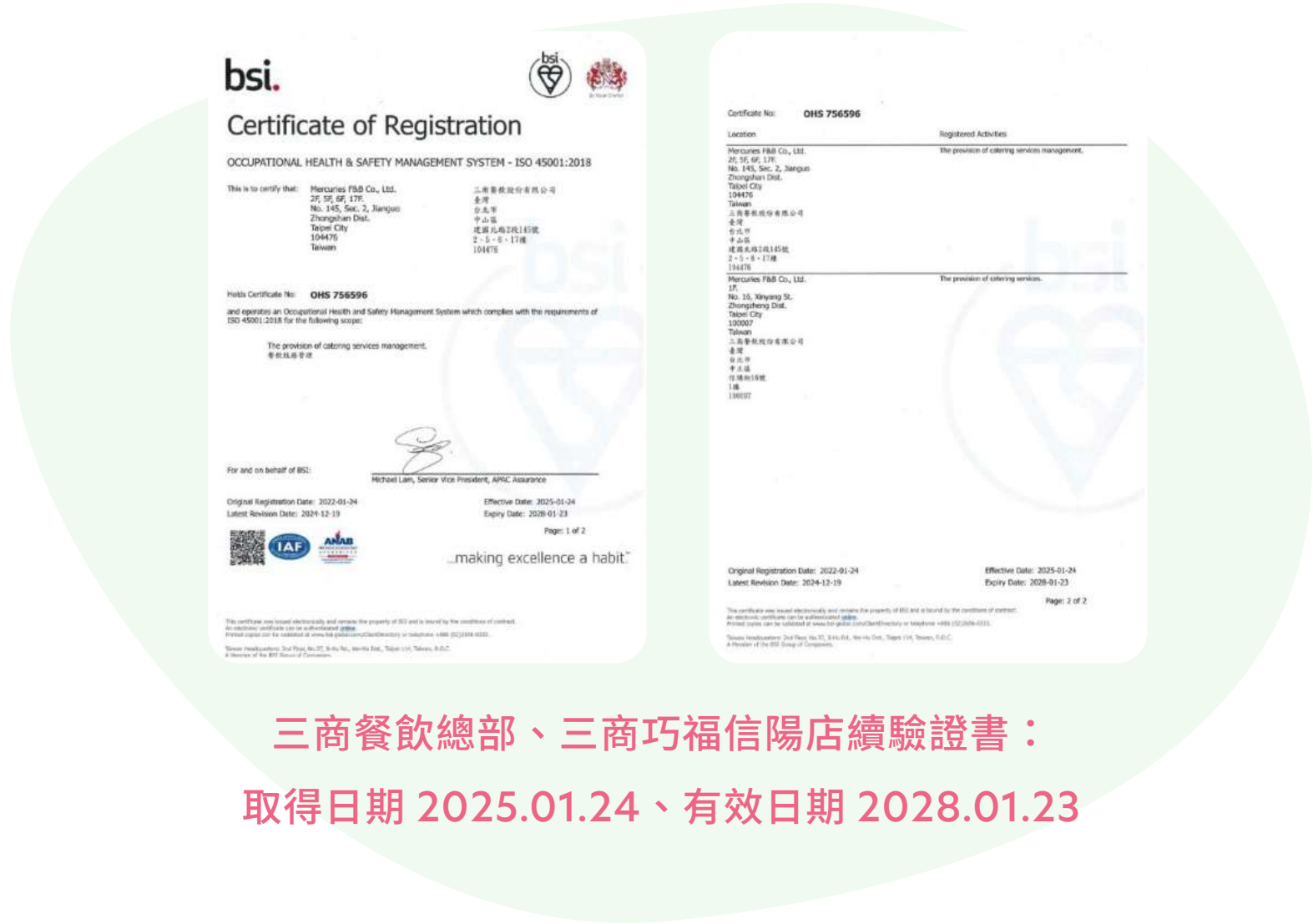
- ◇ 於 2022 年取得 ISO 45001：2018 職業安全衛生管理系統第三方機構認證之證書，並於 2024 年 12 月完成重新認證。
 - ◇ 三商餐飲總部累積無災害工時 1,207,096 小時。
 - ◇ 取得衛生福利部國民健康署健康職場認證「健康促進標章」。
 - ◇ 取得臺北市政府衛生局 112 年度優良哺集乳室認證「特優」。
- ◇ 職場健康促進課程共舉辦 14 場、一般安全衛生教育訓練共計 6,545 小時。
 - ◇ 總部開設每周兩堂運動課程。
 - ◇ 2024 年度共計 22 次醫師臨場服務，諮詢 514 人次(包含 4 次面談；90 次電訪)。
 - ◇ 職安衛證照培訓（丙種職業安全衛生業務主管、急救人員、特定化學物質作業主管等）共計 382 人次，訓練費用總計投入約 630,000 元。



本公司推動職業健康與安全管理系統，將強化法規遵循與制度化管理，降低職業災害風險，提升工作環境安全。透過危害鑑別、員工參與、教育訓練及績效評估，提升全員安全意識與執行力。同時建立持續改善與稽核機制，確保系統有效運作並展現管理透明度，打造安全的工作場域。除持續落實傳統工傷預防外，進一步規劃推動整體職場健康促進方案，涵蓋肌肉骨骼疾病防治、心理健康關懷及長時間站立之健康改善措施，提升員工整體健康福祉。同時，持續維持 ISO 45001 職業安全衛生管理系統之有效運作，並積極與 ESG 永續發展策略接軌，強化公司在職場安全、員工健康及永續經營三大面向的整體表現，朝向國際認證與永續價值同步邁進。

職業安全衛生管理系統

三商餐飲已依據 ISO 45001：2018 導入職業安全衛生管理系統與相關制度，涵蓋 100％ 執行工作活動之相關工作者，包含集團員工、門市員工、供應商與承攬商。透過內部稽核與外部認證機制，確保系統運作效能，並符合法令規範。於 2022 年首次取得 ISO 45001:2018 職業安全衛生管理系統第三方機構認證之證書，2023 年 12 月順利完成續驗，並於 2024 年 12 月完成重新認證。



三商餐飲總部、三商巧福信陽店續驗證書：
取得日期 2025.01.24、有效日期 2028.01.23

職業安全衛生管理系統涵蓋率之統計

公司員工人數	(A)	5,650
工作者（非員工）人數	(B)	5
職業安全衛生管理系統所涵蓋之員工及工作者（非員工）人數	(C)]	5,655
職業安全衛生管理系統所涵蓋之員工及工作者（非員工）比例	(D) = [C / (A + B)] X 100 %	100.0%
職業安全衛生管理系統經內部稽核之員工及工作者（非員工）人數	(E)	149
職業安全衛生管理系統經內部稽核之員工及工作者（非員工）比例	(F) = E/C X 100 %	2.6%
職業安全衛生管理系統經外部組織稽核或認證之員工及工作者（非員工）人數	(G)	149
職業安全衛生管理系統經外部組織稽核或認證之員工及工作者（非員工）比例	(H) = G/C X 100 %	2.6%

註：
內部稽核及外部稽核之 149 人係包含三商餐飲總公司 130 人及信陽分公司 19 人。

危害辨識、風險評估及事故調查

危害辨識與風險評估的流程

本公司之職業安全衛生管理人員依照《危害鑑別及風險與機會評估作業程序書》針對作業特性進行風險分級管制，先評估風險嚴重程度和發生頻率得出風險等級，再針對風險等級較高的作業提出相關改善方案。評估範圍包括本公司員工作業內容、設備機具管理、非員工但其工作場所受本公司管控之工作者可能面臨的所有危害類型。相關流程包含：

01

定期執行危害鑑別及風險評估，持續改善職場環境，以提升安全性並降低危害發生的風險。

02

定期對員工實施職業安全衛生教育訓練，提高員工的安全意識。

03

定期執行職場安全衛生自動檢查，不定期進行稽核。

04

定期進行作業環境測定，確保二氧化碳濃度符合相關法規，並確認水質安全。

05

定期進行消防設備檢查，確保設備正常運作並符合安全標準；職業安全衛生部門則不定期進行稽核，以確保整體安全狀況。

06

成立緊急應變小組，並依照緊急應變計畫進行災害分級管理、定期實施緊急應變演練。

本公司為確保執行危害辨識與風險評估者具備專業能力，規定執行者應具備職業安全衛生業務主管或職業安全衛生管理人員資格者擔任，並且依照《職業安全衛生教育訓練規則》進行在職教育訓練，以確保執行者的能力以及資格有效性。

保護機制及職業危害通報

本公司設有保護機制，無論為員工個人或品牌督導，可透過不同管道向職安人員或職安室反映作業風險狀況，皆會匿名處理，僅以品牌名稱為代號，就作業現況進行風險危害辨識。並建立職業危害通報管道，員工可透過下列方式回報職場潛在危害或異常狀況：

01

向直屬主管或職安人員口頭或書面反映。

02

透過職安衛信箱（osh@mfb.com.tw）或數位系統（如 LINE 群組等）進行通報。

03

職安人員不定期門市巡檢期間，由員工主動告知並由巡檢人員登錄問題。

為保障員工權益，公司規範任何基於安全理由的停工與撤離，不得作為績效考核或懲處依據，並透過內部申訴制度確保其權益。此政策已納入安全教育訓練中，確保所有員工知悉職業安全衛生法已保障勞工面臨急迫危險時，具有行使退避權退避權之權力。

調查職業事故的流程

01 通報與初步處置

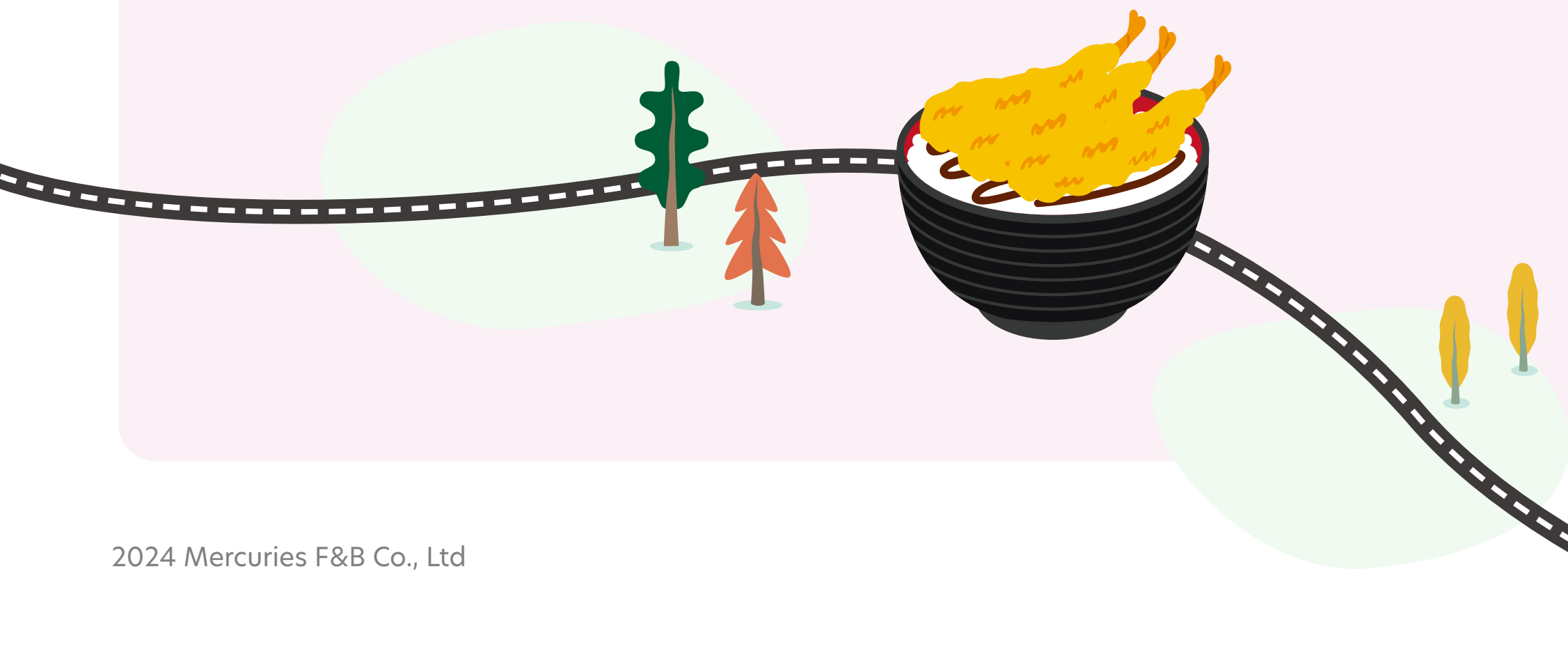
發生職業災害後，現場人員應立即通報單位主管、職安室與人力資源處，並進行初步止損與人員撤離處置。

02 事件調查

由門市督導或主管填寫職安衛事件通報單，並與職安室、勞工代表組成事件調查小組，完成事件調查報告。

03 紀錄與追蹤

所有調查報告及改善紀錄將納入職安衛管理系統中，並定期於主管、職安委員會會議中檢討其有效性。



緊急應變教育訓練

三商餐飲會定期安排緊急應變訓練，讓員工能夠正確了解並掌握逃生觀念與應急處置技能。並進行實地演練，確保員工在面對突發狀況時能迅速而有效地採取行動。藉由這些訓練，旨在提升全體員工的應變能力，從而保障公司及員工在災難情境中的安全。



2024 年門市緊急應變演練



2024 年總部緊急應變演練



中央廚房於 2024.05.30 舉行消防演練

職業健康服務及健康促進

本公司設有專任職業衛生護理師，依《勞工健康保護規則》之規定落實相關業務，並推動四大勞工健康保護計畫，包括人因性危害預防、異常工作負荷促發疾病預防、執行職務遭受不法侵害預防及母性健康保護計畫。透過系統性措施，守護員工身心健康並強化健康意識。公司健康管理重點措施如下：



01

職場健康風險評估

定期辨識工作環境中之物理（噪音、照明）、化學（油煙、清潔劑）、人因工程（久站、重複動作）、異常工作負荷（長時間工時）等風險源，作為預防措施制定之依據。



02

健康檢查與異常追蹤

依照《職業安全衛生法》安排供膳健康檢查、一般健康檢查，針對異常結果進行回診追蹤、作業調整與管理，以降低健康風險。



03

職護人員 / 醫師臨場健康服務

設置職業護理人員與定期安排醫師臨場，提供健康諮詢、個案管理與職場危害預防建議。



04

母性健康保護

針對處於母性健康保護期間之同仁提供健康關懷服務。



05

心理健康與外部資源連結

為促進員工身心平衡，與各地心理諮商所及運動中心簽訂服務合約，提供員工多元健康促進資源。



06

健康促進與教育訓練

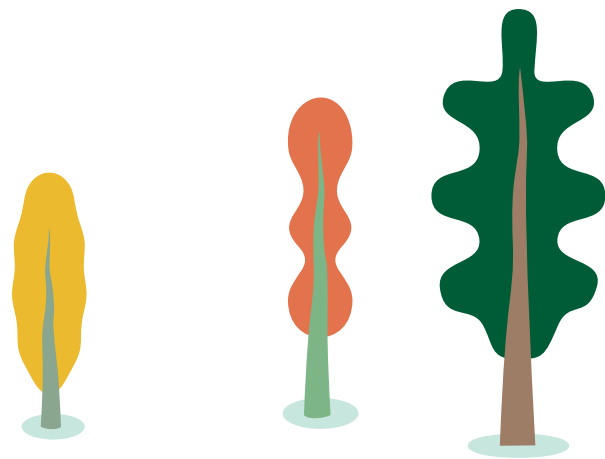
透過內部公告平台推播免費健康促進活動訊息，推動健康促進講座、課程，加強員工健康意識與自我管理能力，包含運動班與紓壓課程，並由各品牌訓練專員協助鼓勵同仁參與。運動班每季定期發布筋膜放鬆班與增肌減脂班招生公告，邀請有意願之員工參與，以促進同仁心肺功能及肌耐力為目標。



07

健康資料保護

工作者之健康相關資料，如健檢報告、諮詢表單、會談紀錄等，均由護理師存放於可上鎖的櫃子中，由護理師保管鑰匙，並基於員工健康管理之需求時，始能調閱工作者健康資料，以確保個資之機密性。

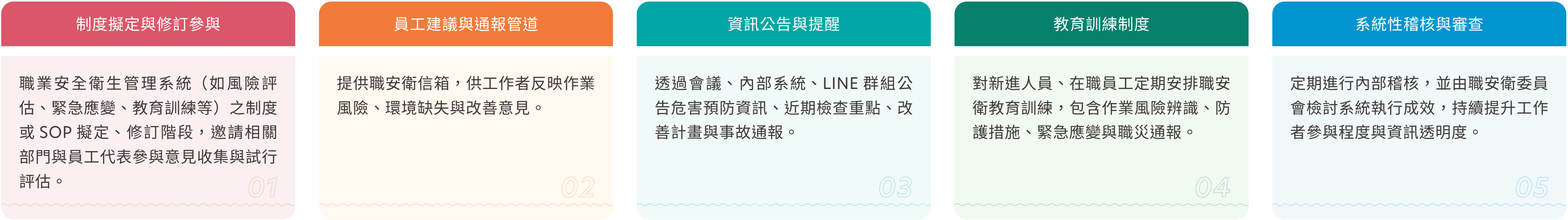


項目	2024 年實際成果
臨場醫師服務	1~2 次 / 月，共計 22 次臨場服務。 - 共諮詢 514 人次(包含 4 次面談；90 次電訪)。
醫護室使用與諮詢	共計 31 人次，諮詢類別分別為：意外割傷，跌倒撞傷，身體不適頭暈、發熱等情形、術後傷口照護等，均協助評估傷口及消毒換藥，給予衛教資訊，持續關懷。
健檢異常追蹤與管理措施	- 健檢分級：屬第四級共 13 人，第三級共 67 人。 - 後續追蹤管理情形：安排健檢異常的同仁（第三級以上）進行醫師諮詢服務，給予相關醫學指導及衛教資訊。
過度負荷調查	- 第 2 級共 85 人。 - 安排醫師進行過負荷諮詢，給予衛教指導並填寫指導紀錄表，由護理師持續追蹤關心，如有需要可另安排諮商中心進行諮商協助。
母性健康保護計畫	本年度母性健康保護期間之員工共 27 位，已完成健康自評及環境評估有 25 位，皆為第一級管理，其中 2 位婉拒諮詢。針對母性同仁安排醫師進行諮詢，關心同仁於妊娠期間及產後狀況，提醒勿久站、勿搬重物等注意事項。
預防重複性作業促發肌肉骨骼疾病	本年度評估 3 分以上疑似重複性肌肉骨骼不適者共 26 人，針對其安排醫師諮詢，給予適合的衛教資訊。
年度健康檢查	健檢人數共 2, 355 人，總投入約 191 萬元。
健康促進與教育訓練	- 共辦理 96 場運動班次（筋膜放鬆班、增肌減脂班），參與人次 1, 920 人；另辦理精油紓壓課程 14 場，參與人次達 277 人。 - 為了激勵同仁重視健康，三商餐飲自 2023 年起開辦了下班後的免費運動課程，2024 年度起開放跨公司同仁參與上課，課程內容豐富，包含肌力訓練、有氧或間歇訓練、器材健身輔助等。每季約開辦 24 堂運動課程，每堂 20 位名額，每季支出費用約 6 萬元。  - 為打造健康友善的工作環境，本公司於 2024 年推動多項健康促進措施。針對門市熱危害，提供門市依需求申請並採購適合空間規格之冷風扇。針對久坐族群，預計於 4 月底前開設至少一班室內運動課程，鼓勵員工增加活動量。為關懷母性勞工，實施哺育包發放，目標達成率 100%。同時規劃辦理 3 場健康促進講座，主題涵蓋紓壓、營養、運動與心理健康，強化員工健康意識，持續營造安全、關懷並重的職場文化。

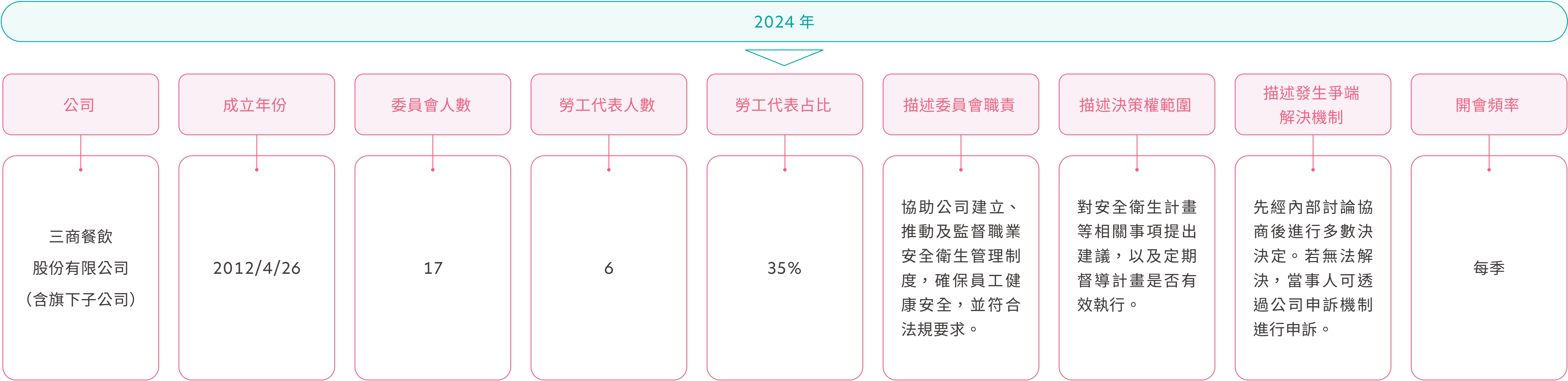
註：
數據統計邊界包含，三商餐飲股份有限公司、三商餐飲顧問股份有限公司。

有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通

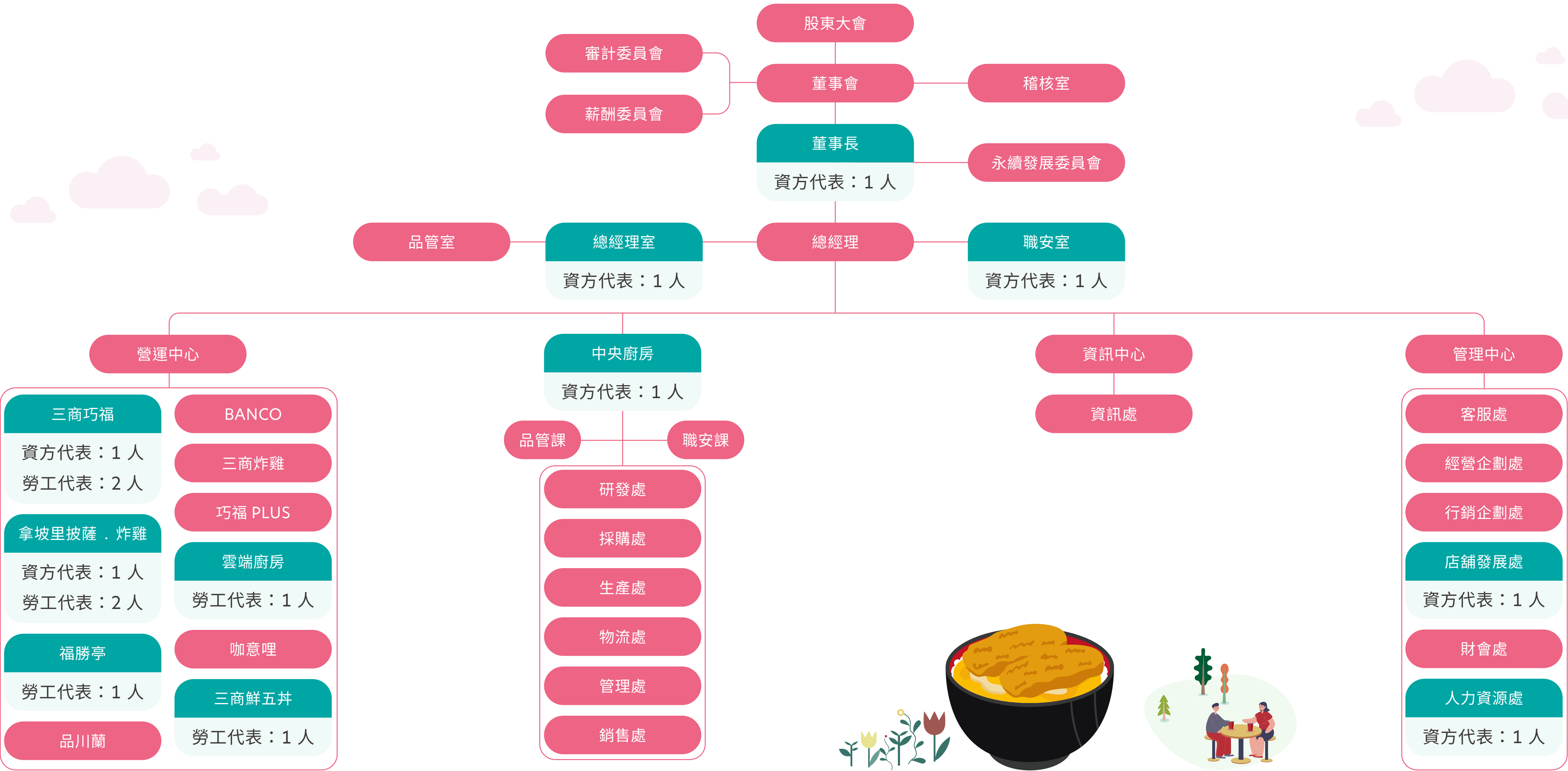
本公司依照《職業衛生管理辦法》設有由勞資雙方組成的職業安全衛生委員會，每季召開一次職業安全衛生委員會，委員會成員中共有六位勞工代表，佔委員會人數 37.5%；勞工代表皆可於職安委員會中反映同仁在工作中所面臨的安全衛生現況、與其他委員討論安全衛生相關法規的落實方式、或近期勞動檢查之內容，而 2024 年勞工代表出席率為 83.3%，顯示勞工代表積極參與安全衛生議題。相關組織架構、組織狀況、及溝通流程細項如下說明：



職業安全衛生委員會組成概況



2024 年職安委員會組織成員架構如下：



有關職業安全衛生之工作者訓練

本公司由職安人員或門市店長提供新進人員及在職人員職業安全衛生教育訓練，且店長皆具備丙種職業安全衛生業務主管證照；訓練期間皆為支薪受訓，且新進人員課後測驗須達 80 分以上始通過考核。

教育訓練內容包含作業風險辨識、防護措施、緊急應變與職災通報；門市人員除了教育訓練課程，尚需由店長或現場資深人員指導廚房設備的使用、了解廚房設備的危害標誌。在教育訓練課程中，備有多國語言教材，如英文、越南文，並以圖片及影片取代文字，強化學員記憶，並加入道路安全、溝通技巧、節能減碳等重要議題，以利營造良性互動與安全的永續職場。

另本公司 ISO 45001 職業安全衛生管理系統涵蓋承攬商管理，要求承攬商須執行入場教育訓練、作業場所環境危害告知、作業流程及環境安全檢查、高風險作業需進行申請及檢核現場安全，前述行動皆須繳交佐證資料，並定期稽核。

有關職業安全衛生之工作者訓練

營運據點	訓練內容	員工人次	訓練時數
總部及品牌營運據點	一般安全衛生教育訓練	5,812	6,545
	職場健康促進課程	288	432
中央廚房	一般安全衛生教育訓練	446	446
	火災預防與應變	316	1,264

註：
數據統計邊界包含，三商餐飲股份有限公司、三商餐飲顧問股份有限公司。

職業災害及職業病

本公司致力於打造安全、健康的工作環境，依據《職業安全衛生法》及相關規範建立完整的職業安全衛生管理系統與制度，並落實風險辨識、危害預防、異常通報與教育訓練等機制。針對職業傷害與職業病事件，持續進行記錄、追蹤與分析，以作為改善職場安全與提升健康促進措施之依據。目前未採用分級管控，主因公司無重大職業災害紀錄，亦無發生死亡或嚴重職業傷害。針對巡店過程中發現的潛在風險，或經由督導回報可改善事項，皆會即時採取相應行動，以持續降低職業危害風險，確保作業環境之安全與員工健康。2024 年度三商餐飲所有員工及工作者無發生嚴重的職業傷害、無職業病案件，亦無員工提出職業病申請或鑑定之案件。2024 年累積無災害工時紀錄 1,440,000 小時。



2024 年職業傷害分析統計表

營運據點	訓練時數
職災件數	13
GRI 準則下的通勤事故件數	-
工作總時數	7,088,074
失能傷害頻率 (FR)	1.83
總計傷害損失日數	277.5
失能傷害嚴重率 (SR)	39
嚴重職業傷害件數 (排除死亡人數)	-
嚴重職業傷害率	-
可記錄之職業傷害件數	13
可記錄之職業傷害率	1.83

- 註：
- 「員工」之統計範圍為三商餐飲股份有限公司及三商餐飲顧問股份有限公司所屬員工。
 - 「工作者」之統計範圍為所有員工及所有非員工但其工作及 / 或工作場所受組織所管控，並未排除任何工作者。
 - 職災件數：指因指因跌倒、滑倒、物體掉落、夾傷、切割傷、燙傷、工作中交通事故及其他職業上原因引起之工作者疾病、傷害、失能或死亡；職災件數統計不含上、下班途中交通意外事故。
 - 2024 年職業災害的主要類型詳下表說明。
 - 失能傷害頻率 (FR) = (職災件數 / 工作總時數) × 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。
 - 失能傷害嚴重率 (SR) = (損工日數 / 工作總時數) × 1,000,000，採計至整數位，小數點以後捨棄。
 - 嚴重職業傷害件數：指工作者無法恢復的傷害 (如截肢)、或無法於六個月內恢復至受傷前健康狀態的傷害。
 - 嚴重職業傷害率 = (嚴重職業傷害件數 / 工作總時數) × 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。
 - 可記錄之職業傷害件數：為可記錄之職業傷害數 (含 GRI 準則定義的通勤交通事故)，包含死亡人數、嚴重職業傷害人數。
 - 可記錄之職業傷害比率 = 為每一百萬工時內發生的可記錄之職業傷害數 (含 GRI 準則定義的通勤交通事故)，公式為：(可記錄之職業傷害件數 / 工作總時數) × 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。

職災類型統計與改善措施

災害類型	2024 年發生人次	評估改善措施
跌倒、滑倒	2	- 隨時保持地板乾燥或置放地滑警示牌。 - 確實要求作業人員穿著防滑鞋。
物體掉落	1	確保櫃子內的物品擺放穩固，避免堆放過高或擠壓過多。
夾傷	1	加強員工教育訓練，落實清潔機械設備 SOP。
切割傷	2	- 加強作業前危害告知。 - 於工作場所內配置急救箱。
燙傷	4	- 於高溫設備旁張貼高溫警語。 - 加強教育訓練及作業前危害告知，並於作業場所配置合格急救箱。
工作中交通事故	3	不定期舉辦道安講習，加強員工教育訓練。

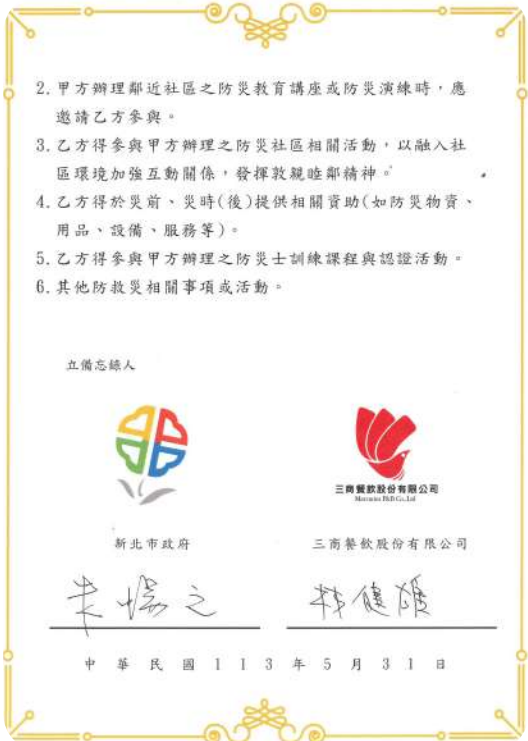
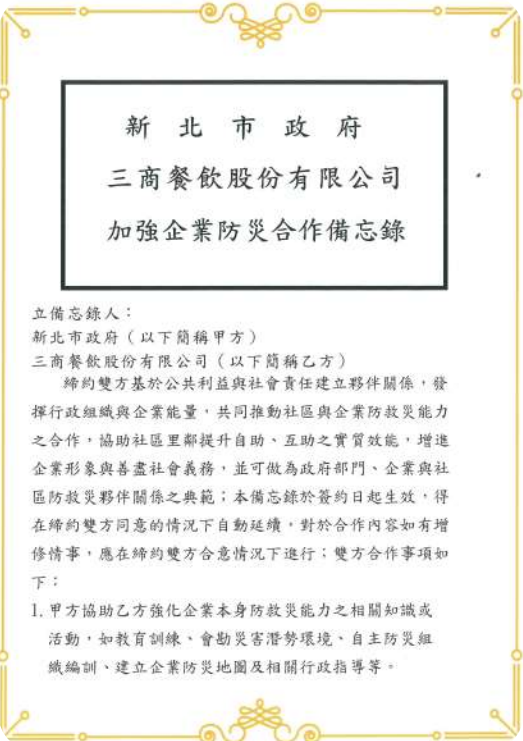


亮點成果

三商餐飲一向重視職場安全與員工福祉，並秉持責任與社會責任，2023 年與中和區公所簽署企業防災合作備忘錄，並於 2024 年更進一步與新北市政府簽署企業防災合作備忘錄。此次合作旨在進一步強化企業在防災應變、緊急處置及災後復原等方面的能力。未來，三商餐飲希望藉此合作，能在提升企業防災能力的同時，貢獻社會，為構建更安全、穩定的工作環境奠定堅實基礎。



- 2024 年職業安全衛生署職場安全健康週參與證明。
- 臺北市政府衛生局 112 年度優良哺集乳室認證「特優」（有效期間：112/09/01 至 115/08/31）。
- 衛生福利部國民健康署健康職場認證 - 健康促進標章（有效期間：113/01/01 至 115/12/31）。



三商餐飲 2024 年新北市政府企業防災合作備忘錄



三商餐飲 2024 年與新北市政府企業防災合作備忘錄簽署典禮



7

饗 愛 同 行

7.1 兒童關懷	096
7.2 贊助愛心待用餐	097
7.3 公益合作	098
7.4 環境友善	099
7.5 偏鄉地區關懷	100
7.6 台灣名人賽暨第 38 屆三商杯高爾夫邀請賽義煮	101

7.1

兒童關懷

兒童劇團公益票

三商餐飲致力於落實企業社會責任，長期關注兒童及弱勢族群之發展需求。今年，我們特別支持由趙自強創辦的【如果兒童劇團】，與 TCFA 台灣連鎖暨加盟協會共同推出的原創劇作——齣歷時十年醞釀、三年籌備，結合台灣在地品牌故事與兒童教育精神的高品質演出。

本次演出以「做好一件最關鍵的小事，擁有一個最幸福的信念，就能創造最溫柔的影響力」為核心精神，透過穿越時空的想像與幽默，引導孩子認識台灣創業精神，啟發夢想與勇氣。

為讓更多需要陪伴的孩子能一同參與這場有意義的文化饗宴，三商餐飲捐贈總價值新台幣 100,000 元的劇團票券，以及價值 53,800 元的 200 份小披薩兌換券，邀請來自家扶基金會、陽光基金會、伊甸基金會及安德烈慈善協會等單位的 223 位師生及服務對象觀賞演出，讓公益更有溫度，也為孩子們帶來一場難忘的奇幻旅程。



喜願基金會 × 拿坡里 披薩 DIY 為重症病童圓夢

拿坡里與喜願基金會攜手合作，舉辦了三場為重症病童圓夢的小小廚師披薩 DIY 活動。活動分別在北區士林店（8/22）、中區豐原店（8/13）、南區左營店（8/20）舉行。

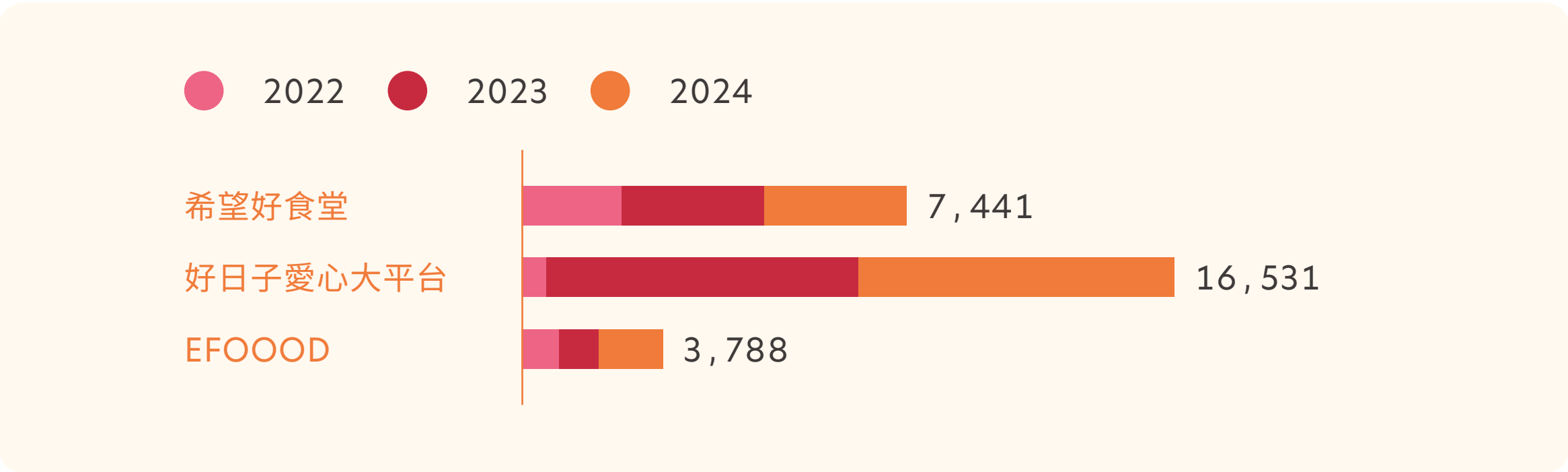
我們的門市同仁在活動中展現了充沛的活力，不僅透過有趣的講解與帶動唱活動，讓現場氣氛熱烈，更以真心與愛心帶給孩子們無限的喜悅與感動。此次活動不僅是一場披薩 DIY，更是拿坡里團隊對社會公益的一份實際行動，讓愛的力量持續傳遞。



7.2

贊助愛心待用餐

三商餐飲愛心待用餐累積發放數量



臺北愛心餐食網 2.0「希望好食堂」

2021 年受到臺北市政府邀約，三商餐飲旗下 6 個品牌（三商巧福、拿坡里披薩、炸雞、三商鮮五井、福勝亭、品川蘭、巧福 PLUS）與其他同業攜手推動愛心餐食升級 2.0 的「希望好食堂」，協助需要幫助的弱勢族群進行餐食兌換，並為本專案設計客製化套餐，兼顧弱勢市民的營養；另也結合「e 起復蔬全民相挺」餐食資源照顧到蔬食需求者。

三商餐飲目前於臺北市共設置 52 家餐食兌換門市，2024 年底總計幫助逾 7,441 人次，以企業關懷力量給予需要幫助的弱勢族群一頓飽食的溫暖。



「新北市好日子愛心大平台」待用餐計畫

三商餐飲也響應新北市好日子愛心大平台待用餐計畫於 2022 年 9 月與新北市政府社會局合作加入供餐行列，贊助愛心待用餐券，提供多元豐富的便當讓弱勢民眾可以溫飽，2024 年總計幫助逾 16,531 人次。
新北市愛心大平台網站 <https://goodday.ntpc.gov.tw/pwntpc/>

社團法人台灣愛心待用協會「愛心待用餐分享計畫」

在疫情期間獲得社會眾多愛心待用餐的捐贈與資源的「食物分享地圖（eFOOOD sharing map）」組織，為了使民眾的愛心支持得以善盡資源分配及金流公開透明，成立了「社團法人台灣愛心待用協會」，透過與政府單位及當地社福團體關心並提供弱勢民眾「愛心待用餐券」換取溫熱暖食，讓真正有食物需要的朋友能獲得溫飽。

三商餐飲也於 2022 年加入 eFOOOD 食物分享地圖供餐行列，整合全台灣門市，提供在地非營利組織豐富的餐飲資源，分享溫暖給需要的弱勢族群。2024 年總計幫助逾 3,788 人次，也期許我們幫助的對象未來也有能力成為助人的角色，讓愛循環。

三商巧福-重南二店（限待用餐協會餐券）
中正區重慶南路一段11-2號
愛心店家
溫熱即食餐點

三商巧福-信陽店（限待用協會餐券）
中正區信陽街16號
愛心店家
溫熱即食餐點

eFOOOD 食物分享地圖

7.3

公益合作

三商餐飲 × 悠遊卡 × 陽光基金會

畢業求職季，社會新鮮人摩拳擦掌、期待進入職場一展所長。但顏損者卻因外貌特徵，在此階段面臨挑戰。據陽光基金會最新「顏損者求職經驗調查」發現，超過半數的燒傷與顏損者在求職過程中，曾遇不友善的面試經驗，甚至有面試官要求顏損者揭示疤痕或胎記。**三商餐飲在全台約 354 家門市推動「職場臉部平權服務計畫」**。這項計畫不僅提供顏損朋友工作實習機會，幫助他們更好地融入社會，還希望通過實習讓他們有機會獲得正式職位，在職場上大放異彩。同時，邀請民眾在三商餐飲門市響應持悠遊卡消費滿額捐公益活動，一同推動更多元友善的職場環境！**本次活動結算後由悠遊卡公司共同捐贈 30 萬元至陽光基金會。**



7.4

環境友善

ECOCO × 三商餐飲 × Buying Power

ECOCO 致力於循環經濟產業發展，盡心資源分類回收、資源再生規劃以「零廢棄、全循環」為使命，讓廢資源重生，循環再製，三商餐飲集團旗下品牌「三商巧福、拿坡里、福勝亭、三商鮮五井、品川蘭」等品牌，以逾 400 家門市通路優勢，鼓勵民眾蒐集資源物集點回收，讓廢資源經濟獲得循環，實現資源零廢棄的永續美好生活，E 起為地球動起來。今年度三商餐飲與 ECOCO 的合作也獲得 113 年 Buying Power 社會創新產品及服務採購獎勵－創新共好組 特別獎的殊榮。

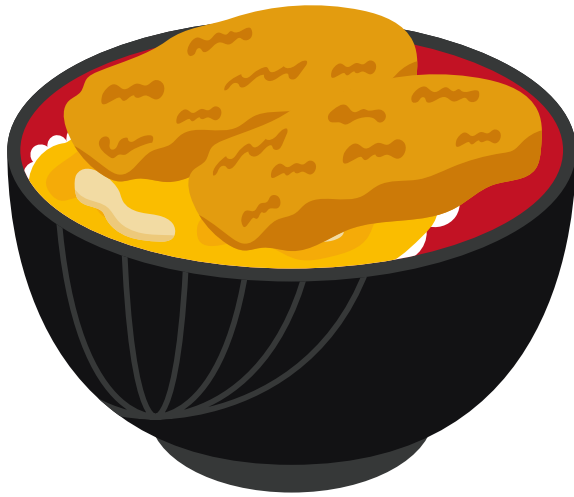
本次點數兌換活動累積超過 25,000 點（三商巧福 -516 份、拿坡里 -128 份、福勝亭 -326 份、三商鮮五井 75 份、品川蘭 1 份），有效鼓勵民眾資源回收並提升環保意識。



福勝亭 × 農業部漁業署 × 海漁基金會－海洋之心生態標章

農業部漁業署 2019 年起和台灣海洋保育與漁業永續基金會（海漁基金會）推動國內漁船用永續漁法撈捕漁貨，獲得認證的漁船就有海洋之心生態標章，並廣邀餐飲業者採用該漁法水產品。

海洋之心生態標章參考聯合國糧農組織「海洋撈捕漁業之魚和漁產品生態標章準則」推動「海洋之心生態標章」，以「確保魚群永續」、「守護海洋環境」、「落實漁業管理」及「善盡社會責任」等四大面向進行評估，並落實漁業管理，**目前已有 6 隊、233 艘漁船通過認證**，但漁船採用永續漁法撈捕後，更需要市場消費者的支持，福勝亭特別推出鬼頭刀定食，展現對永續漁業的認同與實際支持。



7.5

偏鄉地區關懷

三商餐飲「友善餐廳義煮活動」

自 2008 年起至今，三商餐飲已連續 16 年藉由三商巧福牛肉麵義煮活動傳遞愛心，致力關懷台灣偏遠鄉地區的國中小學與社會機構。2024 年三商餐飲義煮團隊共舉辦 11 場義煮活動，總計服務超過千名學童與師長。

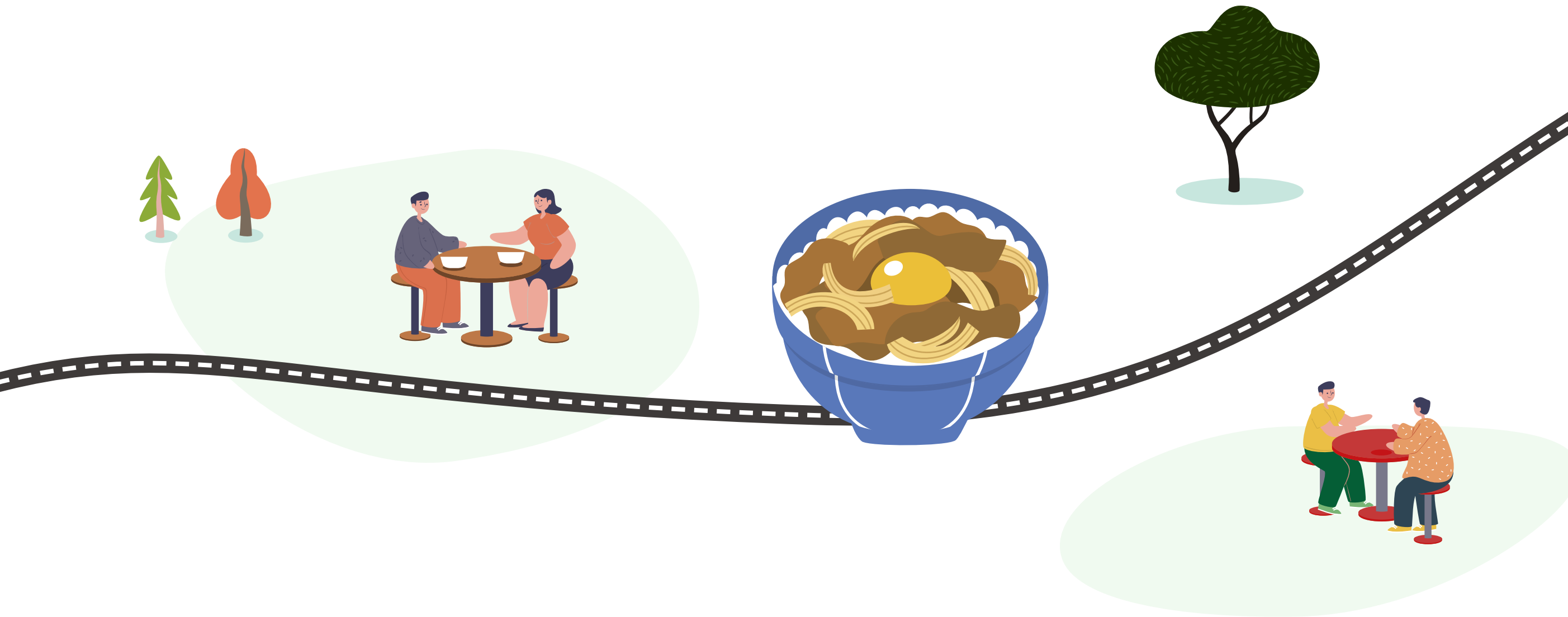


7.6

台灣名人賽暨第 38 屆三商杯高爾夫邀請賽義煮

由三商企業主辦的「台灣名人賽暨三商杯高爾夫邀請賽」從 1987 年創立至今已第 38 屆，是台灣唯一由單一企業連續舉辦 30 年以上的職業男子高球賽事，更為台灣第一個被納入亞洲高爾夫巡迴賽的國際級賽事。

活動期間，為感謝老淡水球場與淡水區民們多年來的大力支持與鼎力相助，三商餐飲也運用自身資源共同響應公益，現場進行三商巧福牛肉麵與鮮五井牛肉丼飯義賣，活動四天累計共賣出 5,655 碗餐點，義賣總金額 333,645 元均全數捐贈「淡水文化基金會」。





8

附錄

附錄一 GRI 索引表	103
附錄二 永續揭露指標 - 食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者	109
附錄三 上市（櫃）公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之一附表二揭露氣候相關資訊	111

附錄一 GRI 準則索引表

使用聲明	三商餐飲已依循 GRI 準則報導 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日期間內的內容。
GRI 使用版本	GRI 1：基礎 2021
GRI 行業準則應用	不適用 GRI 行業準則

GRI 2：一般揭露 2021				
組織及報導實務				
GRI 準則	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 2：一般揭露 2021	2-1 組織詳細資訊	關於三商餐飲	6	
	2-2 組織永續報導中包含的實體	關於本報告書	3	
	2-3 報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書	3	
	2-4 資訊重編	關於本報告書	3	
	2-5 外部保證 / 確信	關於本報告書	3	
活動與工作者				
GRI 2：一般揭露 2021	2-6 活動、價值鏈和其他商業關係	1 . 1 營運概況	7-8	
	2-7 員工	6 . 1 人才培育與發展	70	
	2-8 非員工的工作者	6 . 1 人才培育與發展	70	

治理				
GRI 準則	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 2：一般揭露 2021	2-9 治理結構及組成	3 . 1 公司治理	23	
	2-10 最高治理單位的提名與遴選	3 . 1 公司治理	24-25	
	2-11 最高治理單位的主席	3 . 1 公司治理	25	
	2-12 最高治理單位於監督衝擊管理的角色	3 . 1 公司治理	25	
	2-13 衝擊管理的負責人	3 . 1 公司治理	25	
	2-14 最高治理單位於永續報導的角色	3 . 1 公司治理	25	
	2-15 利益衝突	3 . 1 公司治理	25	
	2-16 溝通關鍵重大事件	3 . 1 公司治理	25	
	2-17 最高治理單位的群體知識	3 . 1 公司治理	26-27	
	2-18 最高治理單位的績效評估	3 . 1 公司治理	28	
	2-19 薪酬政策	3 . 1 公司治理	28	
	2-20 薪酬決定流程	3 . 1 公司治理	28	
	2-21 年度總薪酬比率	3 . 1 公司治理	28	
策略、政策與實務				
GRI 2：一般揭露 2021	2-22 永續發展策略的聲明	董事長的話	4	
	2-23 政策承諾	2 . 1 永續策略主軸與目標	11-12	
	2-24 納入政策承諾	2 . 1 永續策略主軸與目標	13	
	2-25 補救負面衝擊的程序	4 . 1 食品安全與健康	33	
		5 . 1 氣候變遷與調適	52	
		6 . 1 人才培育與發展	68	
		6 . 2 員工關懷與勞動保障	77	
		6 . 3 職業健康安全	84	

策略、政策與實務				
GRI 準則	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 2：一般揭露 2021	2-26 尋求建議和提出疑慮的機制	2 . 1 永續策略主軸與目標	13	
	2-27 法規遵循	3 . 2 誠信經營	29-30	
	2-28 公協會的會員資格	1 . 1 營運概況	8	
利害關係人議合				
GRI 2：一般揭露 2021	2-29 利害關係人議合方針	2 . 3 利害關係人溝通及議合	18-21	
	2-30 團體協約	6 . 2 員工關懷與勞動保障	79	
GRI 3：重大主題 2021				
重大主題揭露				
GRI 3：重大主題 2021	3-1 決定重大主題的流程	2 . 2 重大性分析	14-16	
	3-2 重大主題列表	2 . 2 重大性分析	17	
	3-3 重大主題管理	2 . 2 重大性分析	17	
重大主題				
食品安全與健康				
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2 . 2 重大性分析	14	
GRI 416：顧客健康與安全 2016	416-1 評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	4 . 1 食品安全與健康	33	
	416-2 違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	4 . 1 食品安全與健康	33	
GRI 417：行銷與標示 2016	417-1 產品和服務資訊與標示的要求	4 . 1 食品安全與健康	33	
	417-2 未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	4 . 1 食品安全與健康	33	
	417-3 未遵循行銷傳播相關法規的事件	4 . 1 食品安全與健康	33	

重大主題				
氣候變遷與調適				
GRI 準則	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析	14	
GRI 201：經濟績效 2016	201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會	5.1 氣候變遷與調適	52	
重大主題				
人才培育與發展				
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析	14	
GRI 202：市場地位 2016	202-1 不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	6.1 人才培育與發展	68	
	202-2 雇用當地居民為高階管理階層的比例	6.1 人才培育與發展	68	
GRI 401：勞雇關係 2016	401-1 新進員工和離職員工	6.1 人才培育與發展	68	
GRI 404：訓練與教育 2016	404-1 每名員工每年接受訓練的平均時數	6.1 人才培育與發展	68	
	404-2 提升員工職能及過渡協助方案	6.1 人才培育與發展	68	
	404-3 定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	6.1 人才培育與發展	68	
重大主題				
員工關懷與勞動保障				
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析	14	
GRI 401：勞雇關係 2016	401-2 提供給全職員工的福利	6.2 員工關懷與勞動保障	77	
	401-3 育嬰假	6.2 員工關懷與勞動保障	77	
GRI 402：勞 / 資關係 2016	402-1 關於營運變化的最短預告期	6.2 員工關懷與勞動保障	77	
GRI 405：員工多元化與平等機會 2016	405-1 治理單位與員工的多元化	3.1 公司治理	23	
		6.2 員工關懷與勞動保障	77	
	405-2 女性對男性基本薪資加薪酬的比率	6.2 員工關懷與勞動保障	77	
GRI 406：不歧視 2016	406-1 歧視事件以及組織採取的改善行動	6.2 員工關懷與勞動保障	77	

重大主題				
職業健康與安全				
GRI 準則	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 403:職業安全衛生 2018	403-1 職業安全衛生管理系統	6.3 職業健康與安全	84	
	403-2 危害辨識、風險評估、事故調查	6.3 職業健康與安全	84	
	403-3 職業健康服務	6.3 職業健康與安全	84	
	403-4 有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	6.3 職業健康與安全	84	
	403-5 有關職業安全衛生之工作者訓練	6.3 職業健康與安全	84	
	403-6 工作者健康促進	6.3 職業健康與安全	84	
	403-7 預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	6.3 職業健康與安全	84	
	403-8 職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	6.3 職業健康與安全	84	
	403-9 職業傷害	6.3 職業健康與安全	84	
	403-10 職業病	6.3 職業健康與安全	84	
永續主題				
品牌管理與客戶服務				
GRI 418:客戶隱私 2016	418-1 經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	4.2 品牌管理與客戶服務	46	
永續主題				
溫室氣體排放與能源管理				
GRI 302:能源 2016	302-1 組織內部的能源消耗量	5.2 溫室氣體排放與能源管理	58	
	302-3 能源密集度	5.2 溫室氣體排放與能源管理	58	
GRI 305:排放 2016	305-1 直接（範疇一）溫室氣體排放	5.2 溫室氣體排放與能源管理	58	
	305-2 能源間接（範疇二）溫室氣體排放	5.2 溫室氣體排放與能源管理	58	
	305-4 溫室氣體排放強度	5.2 溫室氣體排放與能源管理	58	

永續主題				
廢棄物與剩食管理				
GRI 準則	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 306:廢棄物 2020	306-1 廢棄物的產生與廢棄物相關顯著衝擊	5 . 3 廢棄物與剩食管理	60	
	306-2 廢棄物相關顯著衝擊之管理	5 . 3 廢棄物與剩食管理	60	
	306-3 廢棄物的產生	5 . 3 廢棄物與剩食管理	60	
	306-4 廢棄物的處置轉移	5 . 3 廢棄物與剩食管理	60	
	306-5 廢棄物的直接處置	5 . 3 廢棄物與剩食管理	60	
永續主題				
水資源與廢水管理				
GRI 303:水與放流水 2018	303-1 共享水資源之相互影響	5 . 4 水資源與廢水管理	64	
	303-2 與排水相關衝擊的管理	5 . 4 水資源與廢水管理	64	
	303-3 取水量	5 . 4 水資源與廢水管理	64	
	303-4 排水量	5 . 4 水資源與廢水管理	64	
	303-5 耗水量	5 . 4 水資源與廢水管理	64	

附錄二 永續揭露指標 - 食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者

編號	指標	指標種類	2024 年度揭露情形	單位
1	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。	量化、質化敘述	- 原物料自主檢測：共對 19 個品項原物料，採取 598 個抽樣數。上述原物料主要供應本公司旗下三商巧福、拿坡里及鮮五井等品牌，相關產品之銷售額占合併營收約 56%，檢測合格率为 100%，顯示關鍵產品之原物料品質已充分控管。 - 自主衛生監控：中央廚房共抽查 351 個抽樣點，共 2,559 樣次，合格率 100%。其中成品 157 個抽樣點（占中央廚房 2024 生產之全部成品 84%），共計進行 1,179 次的自主檢驗。 - 第三方公正單位檢測：共對中央廚房 31 種原物料品項（占中央廚房 2024 使用之全部原物料 8.4%）、108 種成品（占中央廚房 2024 生產之全部成品 57.8%）以及 5 次水質，共採 172 樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均 100% 合格。 - 建立餐飲門市查核機制（QSC），稽核小組每月抽檢各品牌門市，進行 A+、A、B、C、D 五個級別評比，2024 年度共稽核 4,846 家次門市，年度評核結果為 A+、A 的門市共 1,589 家次（占 32.79%）；B 級門市共 3,253 家次（占 67.13%）。此外，為強化海外據點食品安全與服務品質之管理，日本地區之三商巧福亦有進行 QSC 評核，由當地主管負責執行，2024 年度共計完成 10 次稽核。 （上述詳細檢驗內容請參閱報告書章節 4.1 食品安全與健康）	比率（%）
2	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。	量化、質化敘述	2024 年度違反食品安全衛生管理法 31 件（其中 28 件已經複查合格，且未有罰鍰處分），未違反有關產品與服務之資訊與標示法規及無涉及產品下架之情事。	數量，公噸（t）
3	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。	量化	三商餐飲 2024 年度合作的供應商中獲得 FSC 認證廠商共 5 家，占紙包材進貨整體採購金額約 10%。	比率（%）
4	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。	量化	三商餐飲中央廚房大園廠於 2019 年取得 FSSC/ISO 22000:2018 及 HACCP 認證，並於 2024 年 9 月通過追蹤查驗合格，含括範疇包含 100% 生產之產品。	比率（%）

編號	指標	指標種類	2024 年度揭露情形	單位
5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	量化、質化敘述	2024 年實地訪廠的往來供應商家數為 11 家，評鑑項目包含衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理與食品防護等面向，約佔中廚相關的供應商 101 家之 11%，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失。	數量，比率（%）
6	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。	量化、質化敘述	2024 年中央廚房生產成品共 187 項，前述成品品項已 100% 依循《食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法》要求進行追溯追蹤管理。	比率（%）
7	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。	量化、質化敘述	- 三商餐飲自願設置實驗室，已於 2020 年 12 月取得 ISO/IEC 17025 實驗室品質管理系統認證，於 2023 年 12 月完成延展認證。 - 三商餐飲實驗室每年對採購之各種原料肉的不同部位進行「動物用藥殘留」快篩檢測。2024 年總共對 19 個品項的原物料採取 598 次抽樣，合格率皆為 100%。 - 三商餐飲實驗室針對成品、水質及冰塊、廠區環境落菌等項目共抽查 351 個抽樣點，共 2,559 樣次，合格率 100%。 - 三商餐飲實驗室產生之費用為 6,977 仟元，約占年度餐飲營業收入淨額 0.11%。	報導貨幣，比率（%）
8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	量化	能源消耗總量：330,027.28 GJ 外購電力百分比：76.43% 再生能源使用率：0% (上述詳細內容請參閱報告書章節 5.2 溫室氣體排放與能源管理)	十億焦耳（GJ）、 百分比（%）
9	總取水量及總耗水量	量化	總取水量：85.801 千立方公尺 總耗水量：16.831 千立方公尺 (資料邊界為三商餐飲中央廚房，上述詳細內容請參閱報告書章節 5.4 水資源及廢水管理)	千立方公尺 (1,000m³)
10	售出產品重量、生產設施場所數量(註 1)	量化	三商餐飲員工人數（含分店）：5,650 人 三商餐飲據點：中央廚房：1 處；門市：428 間（統計至 2024/12/31）	公噸（t），數量

註：
1. 因本集團係屬餐廳業別，依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法問答集」相關指引，故參考 SASB 餐廳業指標，以餐廳數量（含分店）、餐廳員工人數（含分店）為活動指標揭露項目。

附錄三 上市（櫃）公司編製與申報永續報告書作業辦法」 第四條之一附表二揭露氣候相關資訊

項目		報告書章節	頁碼
1	敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理。	5 . 1 氣候變遷與調適	52
2	敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務 (短期、中期、長期)。	5 . 1 氣候變遷與調適	52
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	5 . 1 氣候變遷與調適	52
4	敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度。	5 . 1 氣候變遷與調適	52
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面對氣候風險之韌性。	
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。	三商餐飲 2024 年針對氣候相關風險之轉型計畫，尚未擬定具體管理指標與目標。本公司預計於 2025 年適時就辨識出之氣候相關風險擬定之。	
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	本公司尚未使用內部碳定價作為規劃工具。	
8	若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證（RECs）以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源 及數量或 再生能源憑證（RECs）數量。	2024 年公司尚未設定氣候相關目標及使用碳抵換或購買再生能源憑證（RECs），依照金管會上市櫃公司永續發展路徑圖，配合母公司揭露年度，本公司將於 2025 年完成 2024 年溫室氣體盤查，預計於 2025 年推動相關能源專案，設定氣候相關目標。	
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。	請詳見下頁表格	

1-1 最近二年度公司溫室氣體盤查及確信情形

1-1-1 溫室氣體盤查資訊

分類 ¹	總排放量(公噸 CO ₂ e) ³		密集度(公噸 CO ₂ e/ 百萬元) ⁴	
	2024	2023	2024	2023
本公司				
範疇一(直接排放量)	7,583.6957	未盤查	-	-
範疇二(能源間接排放量)	33,603.9925			
小計	41,187.6882			
合併財務報告所有子公司				
範疇一(直接排放量)	20.846	未盤查	-	-
範疇二(能源間接排放量)	96.4994			
小計	117.3454			
總計	41,305.0336		6.53	未盤查

註：

1. 直接排放量（範疇一，即直接來自於公司所擁有或控制之排放源）、能源間接排放量（範疇二，即來自於輸入電力、熱或蒸氣而造成間接之溫室氣體排放）及其他間接排放量（範疇三，即由公司活動產生之排放，非屬能源間接排放，而係來自於其他公司所擁有或控制之排放源）。

2. 直接排放量及能源間接排放量資料涵蓋範圍，係配合三商餐飲之母公司（三商投資控股股份有限公司）依臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第 4 條之 1 第 2 項規定所定時程辦理。

3. 溫室氣體盤查標準：國際標準組織（International Organization for Standardization, ISO）發布之 ISO 14064-1。

4. 溫室氣體排放量之密集度以每營業額（新臺幣百萬元）計算之數據。2024 年計算之營業額為 6,324 百萬元。

1-1-2 溫室氣體確信資訊

本公司預計配合母公司時程提前於 2027 年揭露 2026 年度合併公司確信情形。

1-2 溫室氣體減量目標、策略及具體行動計畫

本公司依照臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」及金管會「上市櫃公司永續發展路徑圖」，並不晚於 2026 年為基準年，揭露 2027 年度減量目標、策略及具體行動計畫。

永續揭露指標確信聲明書



安侯建業聯合會計師事務所
KPMG
台北市110615信義路5段7號66樓(台北101大樓)
08F., TAIPEI 101 TOWER, No. 7, Sec. 5,
Xinyi Road, Taipei City 110615, Taiwan (R.O.C.)

電話 Tel + 886 2 8101 6666
傳真 Fax + 886 2 8101 6667
網址 Web kpmg.com/tw

會計師有限確信報告

三商餐飲股份有限公司 公鑒：

本會計師接受三商餐飲股份有限公司（以下簡稱「三商餐飲」）之委託，對三商餐飲民國一一三年度（2024年度）永續報告書（以下簡稱「報告書」）中所揭露之特定績效指標（以下簡稱「確信標的資訊」）執行有限確信程序並出具報告。

確信標的資訊與適用基準

三商餐飲依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」（以下簡稱「作業辦法」）第四條所規定之食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者應加強揭露永續指標所揭露之確信標的資訊及其適用基準詳列於附件一。

管理階層之責任

三商餐飲應設定其永續績效和報導目標，包括辨識利害關係人及重大性議題，並依前述適用基準編製及允當表達民國一一三年度（2024年度）報告書內所涵蓋之確信標的資訊，且負責建立及維持與報告書編製有關之必要內部控制，以確保報告書所報導之確信標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則3000號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃並執行工作，以對第二段所述之確信標的資訊是否存在重大不實表達出具有限確信報告。另，本會計師執行有限確信時，對與有限確信攸關之內部控制取得必要之瞭解，以設計當時情況下適當之有限確信程序，惟其目的並非對三商餐飲民國一一三年度（2024年度）永續報告書之相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

獨立性及品質管理規範

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

~ 1 ~

KPMG, a Taiwan partnership and a member firm of the KPMG global organization of independent member firms affiliated with KPMG International Limited, a private English company limited by guarantee.



所執行程序之彙總說明

本會計師係針對第二段所述之確信標的資訊執行有限確信工作，主要執行之確信程序包括：

- 取得三商餐飲民國一一三年度（2024 年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談三商餐飲管理階層及攸關員工，以瞭解用以蒐集及產出確信標的資訊之相關作業流程與資訊系統；
- 基於對上述事項所取得之瞭解，就報告書揭露之特定資訊執行分析性程序，或於必要時檢視核對相關文件，以獲取足夠及適切之有限確信證據。

上述確信程序係基於本會計師之專業判斷，包括辨識確信標的資訊可能存在重大錯誤或不實表達之範圍並評估其潛在風險，設計足夠且適切之確信程序暨評估確信標的資訊之表達。本會計師相信此項確信工作可對本確信報告之結論提供合理之依據。惟本會計師對於有限確信案件風險之瞭解及考量低於對合理確信案件者，所執行程序之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小，因此有限確信案件中取得之確信程度明顯低於合理確信案件中取得者。

先天限制

三商餐飲民國一一三年度（2024年度）報告書內容涵蓋非財務資訊，對於該等資訊之揭露內容可能涉及三商餐飲管理階層之重大判斷、假設與解釋，故不同利害關係人可能對於該等資訊有不同之解讀。

結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現第二段所述確信標的資訊有未依適用基準編製而須作重大修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，三商餐飲對任何確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

安侯建業聯合會計師事務所

會計師：謝秋華

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓
民國一一四年八月六日

~ 1 ~



附件一：確信標的資訊彙總表

編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
1	附錄二 永續揭露指標	■ 原物料自主檢測：共對 19 個品項原物料，採取598個抽樣數。上述原物料主要供應本公司旗下三商巧福、拿坡里及群五井等品牌，相關產品之銷售額占合併營收約56%，檢測合格率為100%，顯示關鍵產品之原物料品質已充分控管。 ■ 自主衛生監控：中央廚房共抽查351個抽樣點，共2,559樣次，合格率100%。其中成品157個抽樣點(占中央廚房2024生產之全部成品84%)，共計進行1,179次的自主檢驗。 ■ 第三方公正單位檢測：共對中央廚房31種原物料品項(占中央廚房2024使用之全部原物料8.4%)、108種成品(占中央廚房2024生產之全部成品57.8%)以及5次水質，共採172樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均100%合格。 ■ 建立餐飲門市查核機制(QSC)，稽核小組每月抽檢各品牌門市，進行 A+、A、B、C、D 五個級別評比，2024 年度共稽核4,846家次門市，年度評核結果為 A+、A 的門市共 1,589家次(占32.79%)；B 級門市共3,253家次(占67.13%)。此外，為強化海外據點食品安全與服務品質之管理，日本地區之三商巧福亦有進行 QSC 評核，由當地主管負責執行，2024年度共計完成 10 次稽核。	作業辦法第四條 附表一之一編號一 為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比
2	3.2.1 法規遵循 附錄二 永續揭露指標	■ 2024年度公司因衛生機關稽查共計發生31件違反《食品安全衛生管理法》之情事，其中28件為開立限期改善單後複查合格，無裁處罰鍰，違規內容多為現場管理可再精進之項目，主要類型可歸納如下：環境與設備衛生未完善、個人物品未妥善收納、未明確將不同效期食品分區、物品存放與動線配置不當等。 ■ 2024年度違反食品安全衛生管理法31件(其中28件已經複查合格，且未有罰鍰處分)，未違反有關產品與服務之資訊與標示法規及無涉及產品下架之情事。	作業辦法第四條 附表一之一編號二 違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量
3	附錄二 永續揭露指標	■ 三商餐飲2024年度合作的供應商中獲得 FSC 認證廠商共5家，占紙包材進貨整體採購金額約10%。	作業辦法第四條 附表一之一編號三 採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。
4	附錄二 永續揭露指標	■ 三商餐飲中央廚房大園廠於 2019 年取得 FSSC/ISO 22000:2018 及 HACCP 認證，並於2024年9月通過追蹤查驗合格，含括範疇包含100%生產之產品。	作業辦法第四條 附表一之一編號四 經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比

~ 2 ~



編號	報告書對應章節	確信標的資訊	適用基準
5	附錄二 永續揭露指標	■ 2024年實地訪廠的往來供應商家數為11家，評鑑項目包含衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理與食品防護等面向，約佔中廚相關的供應商101家之11%，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失。	作業辦法第四條 附表一之一編號五 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果
6	附錄二 永續揭露指標	■ 2024年中央廚房生產成品共187項，前述成品品項已100%依循《食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法》要求進行追溯追蹤管理。	作業辦法第四條 附表一之一編號六 依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比
7	附錄二 永續揭露指標	■ 三商餐飲自願設置實驗室，已於2020年12月取得 ISO/IEC 17025 實驗室品質管理系統認證，於2023年12月完成延展認證。 ■ 三商餐飲實驗室每年對採購之各種原料肉的不同部位進行「動物用藥殘留」快篩檢測。2024年總共對19個品項的原物料採取598次抽樣，合格率皆為100%。 ■ 三商餐飲實驗室針對成品、水質及冰塊、廠區環境落菌等項目共抽查351個抽樣點，共2,559樣次，合格率100%。 ■ 三商餐飲實驗室產生之費用為6,977仟元，約占年度餐飲營業收入淨額0.11%。	作業辦法第四條 附表一之一編號七 依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比
8	附錄二 永續揭露指標	■ 能源消耗總量：330,027.28 GJ ■ 外購電力百分比：76.43% ■ 再生能源使用率：0 %	作業辦法第四條 附表一之一編號八 消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率
9	附錄二 永續揭露指標	■ 總取水量：85.801千立方公尺 ■ 總耗水量：16.831千立方公尺 (資料邊界為三商餐飲中央廚房)	作業辦法第四條 附表一之一編號九 總取水量及總耗水量
10	附錄二 永續揭露指標	■ 三商餐飲員工人數(含分店)：5,650人 ■ 三商餐飲據點：中央廚房：1處；門市：428間(統計至2024/12/31) 註1：因本集團係屬餐廳業別，依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法問答集」相關指引，故參考 SASB 餐廳業指標，以餐廳數量(含分店)、餐廳員工人數(含分店)為活動指標揭露項目。	作業辦法第四條 附表一之一編號十 售出產品重量、生產設施場所數量

~ 3 ~



三商餐飲股份有限公司
Mercuries F&B Co., Ltd

發行日期：2025年8月31日

本報告書公告網址：<https://reurl.cc/GNm0lW>

ESG資訊申報網址：<https://esggenplus.twse.com.tw/inquiry/info/individual>