



4.1 食品品質 / 安全 3-3

提供無毒、安全、環保且符合法規的食品包材，並以先進無菌充填保障產品品質與安全。



食品安全政策

『用心、細心、責任心』、『食安意識、品質意識、環保意識』

以「卓越的宏全、品質的保證」為指導原則，誠信、創新、品質、服務、積極、負責為經營理念，推動食品安全管理系統並結合危害分析重點管制 (HACCP) 原則。我們承諾：



建構完善的
食品安全管理系統



履行製造者
在供應鏈中的責任



符合法規與
客戶食品安全要求

品質政策

宏全推行食安品質管理系統，持續改善並預防問題，承諾落實「不收、不做、不出不良品」三不政策，執行 ISO 9001 並遵守法規，提升整體品質管理。

4.1.1 食品品質 / 安全驗證 416-1

宏全透過鑑別危害因素、提升食品安全管制能力，有效控管風險，1996 年建構安全管理系統，負責安全政策推動與目標執行之維護，並通過相關驗證，持續維持系統有效性。

2024 年管理系統驗證現況

	法規要求	自願性驗證		
	食品業者衛生安全管理系統	ISO 9001	FSSC 22000	TQF
生產廠	食品業者衛生安全管理系統			
台中一廠	非公告業別	V	V	-
台中二廠	非公告業別	V	V	-
無菌飲料一廠	V	V	V	V
無菌飲料二廠	V	V	V	V
無菌飲料三廠	V	V	V	V

驗證
證書



宏全所有產品上市前須經分階段評估，確保安全、品質穩定與永續性。

評估階段	評估項目	說明	舉例
產品設計初期	原料選用風險分析	避免含有不當添加物	採用食品級 rPET
試量產前	HACCP 分析與管制	包材衛生風險控制	微生物、化學等危害預防
驗證與檢測階段	產品內部測試、第三方檢驗	產品進行 SST 密封測試，並執行重金屬溶出等安全性檢驗	每年定期送驗，並取得塑膠中心檢測報告
上市前/中期	市場回饋、客訴分析	根據客訴與市場回饋，加以調整產品	針對瓶身冷藏負壓、阻隔反應進行材料替換優化
創新研發回饋	ESG 影響評估、PDCA 循環修正	產品碳足跡、環境衝擊納入研發調整依據	開發產品輕量化、添加食品級再生原料強化減塑與減碳

4.1.2 食品安全實驗室 416-2

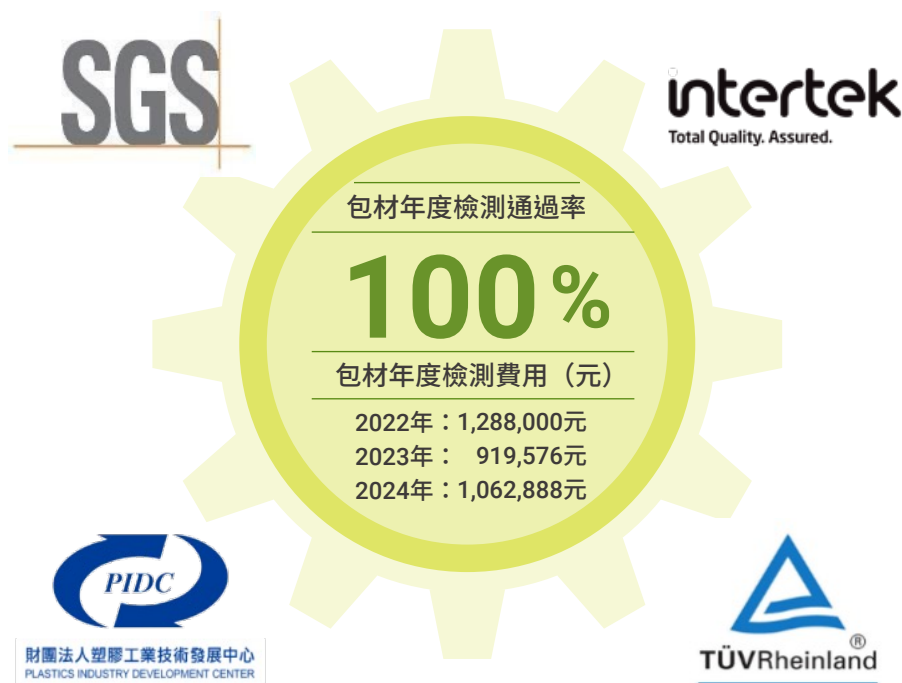
宏全總部的包材研發實驗室於 2021 年 9 月，成為台灣首家由百事可樂美國總部認可的第三方實驗室，大幅提升品管技術、公信力與市場影響力。



【百事可樂第三方實驗室認證書】

五年有效期 (2021/09~2026/09)

宏全所生產包材均符合食品器具容器包裝衛生標準，並由 SGS 台灣檢驗、PIDC 塑膠中心、TÜV 德國萊茵與 Intertek 全國公正等第三方機構執行溶出等精密檢驗，2024 年 100% 合格。



❖ 遵循國內外食品包材新產品安全法規

宏全產品符合「台灣食品容器包裝標準」、歐洲食品包裝法規 (EU)、美國食品藥品管理局 (FDA)、中國國家標準 (GB)，結合綠色供應鏈與研發，推動環保包材創新。

飲料事業體

飲料事業體品管實驗室進行原料與成品檢驗；儀器每年委託第三方校正並參加能力驗證。塑化劑、咖啡因、重金屬及微生物等項目均委託第三方檢測，2024 年合格率 100%

❖ 實驗室能力試驗

確保實驗室檢驗能力符合國家標準，為產品品質、安全把關。

舉辦單位	舉辦單位
台美檢驗科技	國際品牌客戶
檢測項目	檢測項目
食品總生菌、大腸桿菌/群、 腸桿菌科、黴菌酵母菌及沙門 氏桿菌檢驗皆獲「滿意」	食品酸度、可溶性固形物、 黴菌酵母菌、大腸桿菌群與 總生菌及密封測試皆獲「滿意」



❖ 強制檢驗

依食品安全衛生管理法第七條，對原料、半成品及成品之關鍵項目進行強制性檢驗。

產品類別	食安重點關注項目	2024 年檢驗結果
非酒精飲料產品	產品微生物	100% 合格
包裝茶葉飲料飲品	產品微生物 茶葉原料之農藥殘留	100% 合格

註 1：微生物檢驗項目：生菌數、大腸桿菌 / 大腸桿菌群、腸桿菌、黴菌 / 酵母菌

註 2：茶葉原料之農藥殘留：食品中殘留農藥檢驗方法—多重殘留分析方法 (MOHWP0055.05)

❖ 近三年研發、飲料、包材實驗室總投資金額與佔比

2024 年實驗室儀器採購 (含標準品、藥品、實驗耗材…等)、實驗室人事成本與委託第三方實驗室檢驗，總投資金額新台幣 163,340 仟元，佔宏全營業淨額 16.62%。

單位：新台幣仟元

年度	2022 年	2023 年	2024 年
實驗室人事成本	103,661	109,103	121,175
實驗室整建及儀器	1,621	1,240	3,949
實驗室其他支出	33,304	34,702	38,216
總計	138,586	145,044	163,340
營業收入	8,647,895	9,185,867	9,825,218
佔比	16.03‰	15.79‰	16.62‰

4.1.3 食品安全衛生管理

3-3

416-2

食品安全小組 (HACCP 小組)

宏全跨部成立食安小組負責 HACCP 教育訓練、計畫執行與稽核改善，每次審查會檢視改善成效、內外變化與利害關係人需求，並決定後續措施與系統更新，確保有效運作。



飲料事業體 - 食品安全及品質目標

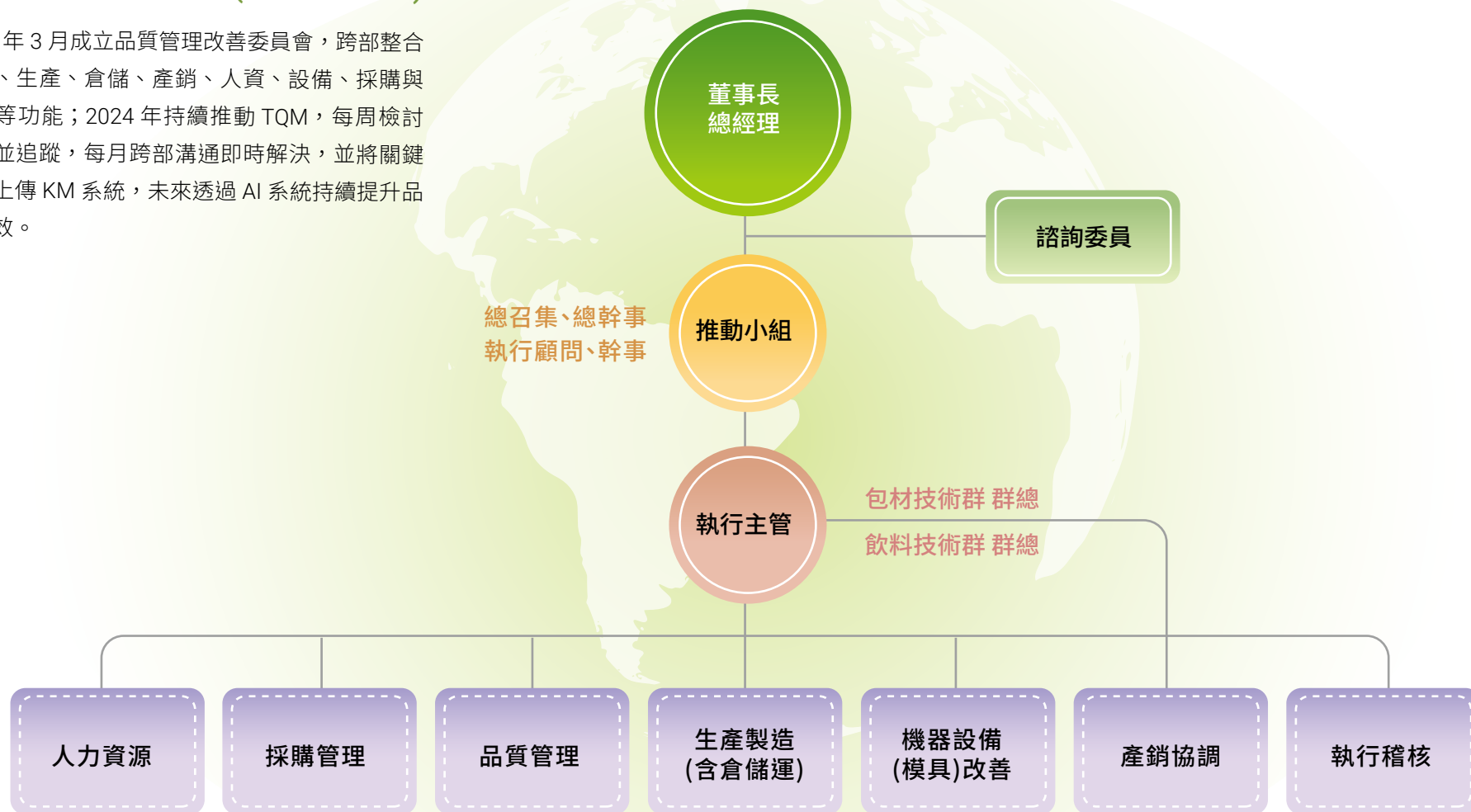
項目	2022 目標	2022 實績	2023 目標	2023 實績	2024 目標	2024 實績	實績 說明
中毒事件 (件)	0	0	0	0	0	0	達標
重大異常事件 (件)	0	0	0	0	0	0	達標
客戶滿意度 (分)	≥ 85	87	≥ 85	91	≥ 85	88	達標
客訴件數 (件)	23	34	20	23	15	23 (註 1- 含 1 件專案)	未達標 (註 2)

註 1：2024 年因產品色澤差異啟動客訴專案，與客戶聯手調整配方、生產與設備，客訴件數顯著下降，預計 2025 年結案

註 2：2024 年客訴件數未達標：主因為原物料品質異常導致客訴未達標，已對供應商開立異常單並持續追蹤改善成效

品質管理改善委員會 (簡稱品改會)

2022 年 3 月成立品質管理改善委員會，跨部整合品保、生產、倉儲、產銷、人資、設備、採購與稽核等功能；2024 年持續推動 TQM，每周檢討異常並追蹤，每月跨部溝通即時解決，並將關鍵資料上傳 KM 系統，未來透過 AI 系統持續提升品質績效。



現場品質改善成果發表會

舉辦現場品質改善成果發表會，總結創新、節能、風險管控與製程優化等成果，提升整體生產效率與降低成本；並透過同仁分享與單位交流，促進水平溝通。



推動『食品安全文化』



推動「食品安全文化」，
成為全員共同價值與
行動準則



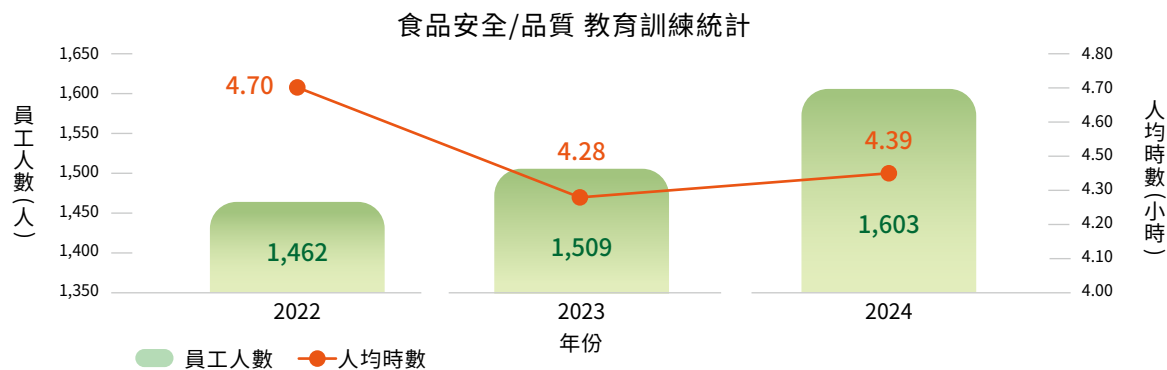
包材事業體因應
FSSC 22000 V6 改版，
專項培訓種子人員



飲料事業體 2024 年
舉辦 4 場全員參與
食品安全文化課程

食品安全訊息 416-2

研發與品管定期查詢食品法規並盤點差異、制定對策確保合規；關注國際食安異常，維持零違規紀錄。持續投入教育訓練：包材採師徒制與 E-Learning，分基礎（儀器校正、品質稽核）與進階（專案管理、異常分析）課程；飲料定期舉辦食安品質訓練，強化專業技能。



環境監控管理

全面管控現場人員、作業場所、設備與生產流程，確保符合法規與品質標準

包材事業體：對出口產品定期微生物檢測，駐外廠配合客戶監測，強化製程控管與追溯

飲料事業體：長期監控潛在污染源，對高風險區域建立預警與排除機制，並量化監控

檢驗項目：微生物：總生菌數、黴菌／酵母菌、腸桿菌、沙門氏桿菌、李斯特菌

過敏原：麩質、牛奶、魚、大豆、芒果、椰子

2022~2024 年飲料事業體各項環境監控檢測合格率 100%。

年度	2022 年	2023 年	2024 年
檢驗次數	2,384	2,371	2,610
合格率	100%	100%	100%

產品追蹤與追溯管理

- 以 SAP 系統管理原料—投料—成品全流程追溯，每月將生產資料上傳至食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）
- 每年至少一次追溯演練，含廠內自主演練與外部稽核抽測，於 2 小時內完成，不達標即重來

2024 年飲料事業體完成 8 次自主回收演練（100% 達成），通過 43 次外部稽核，肯定追溯能力

4.2 供應鏈管理

隨著全球邁向淨零與綠色轉型，客戶供應鏈重視再生能源與循環材料。

宏全透過供應商驗證、稽核與評鑑機制管控原料品質與合規；2024 年共邀集 90 家供應商簽署供應商永續責任承諾書（包含公司治理、勞工權益、健康安全、環境保護四大面向），並將環境法規與勞工權益納入新供應商評核。

產品與食品環環相扣，保持關鍵供應鏈穩定，是供應鏈管理首要目標，開發海內外關鍵、一級、二級供應商，確保供應鏈穩定。

4.2.1 供應商驗證及選擇 308-1

宏全通過 ISO 14001、ISO 45001、FSSC 22000、TQF 等食品安全標準與第三方驗證，具公信力，優先與通過 ISO 9001/22000 的包材與飲料供應商，並須通過原料測試及五大面向評估，始可納入合格供應商。

合格供應商建立三程序：



2024 年新增供應商全數符合環保法規與緊急應變標準

2022~2024 年飲料供應商：111 → 119 → 135；關鍵維持於 31；一級：38 → 43 → 36；非一級 68。

2022~2024 年包材供應商：185 → 178 → 198；關鍵 34 → 38 → 37；一級：73 → 67 → 66；非一級 95。