

# 卜蜂企業股份有限公司

## 2014 年 CSR 企業社會責任報告書補充資訊

依上市公司編製及申報企業社會責任報告書作業辦法第四條應加強揭露內容，本公司於 2016 年 6 月補充資訊如下表，**本表補充資訊**

**內容並未經會計師確信。**

對應之作業辦法	報告書頁碼	原揭露內容	補充資訊內容
第二目	p.62	我們致力於遵循食品安全衛生管理法及相關施行細則、辦法及準則，於2014 年度，發生1 起因違反農產品生產及驗證管理法而遭主管機關裁處罰鍰之案件與4 起違反自願性自律準則(CAS 規範) 事件	我們致力於遵循食品安全衛生管理法及其施行細則、食品良好衛生規範準則與參考法定規範所訂立之內部衛生管理辦法...等(相關法規如附表 1)，於 2014 年度，發生 1 起因違反農產品生產及驗證管理法而遭主

			管機關裁處罰鍰之案件與 4 起違反自願性自律準則  (CAS 規範) 事件。(附表 2)
第六目	p.54	肉品 / 食品加工事業處之產品品項透過出貨紀錄、成品入庫、製程記錄及原物料驗收之程序，建立從產品追溯上一階原物料進貨廠商或從原料追蹤下一階成品出貨客戶之書面或電子文件追溯追蹤資料。	100%肉品/食品加工事業處之產品均可透過出貨紀錄、成品入庫、製程記錄及原物料驗收之程序，建立從產品追溯上一階原物料進貨廠商或從原料追蹤下一階成品出貨客戶之書面或電子文件追溯追蹤資料。

附表 1

項次	文件名稱	項次	文件名稱	項次	文件名稱
1	食品安全衛生管理法	16	公告指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別	31	動物保護法
2	食品安全衛生管理法施行細則	17	包裝食品營養標示應遵行事項	32	動物運送管理辦法
3	農產品生產及驗證管理法	18	食品過敏原標示規定	33	一般食品衛生標準
4	農產品生產及驗證管理法施行細則	19	得免營養標示之包裝食品規定	34	中藥材污穢物質限量
5	優良農產品驗證相關法規彙編	20	食品及其相關產品回收銷毀處理辦法	35	牛羊豬及家禽可食性內臟重金屬限量標準
6	食品工廠建築及設備設廠標準	21	食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法	36	生鮮肉品類衛生標準
7	食品良好衛生規範準則	22	食品業者登錄辦法	37	冷凍食品類衛生標準
8	食品添加物使用範圍及限量暨規格標準	23	動物用藥品使手冊	38	杜仲等七種中藥材之重金屬限量標準及相關規定
9	食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法	24	動物用藥品管理法施行細則	39	食用油脂類衛生標準
10	畜牧法	25	農藥殘留容許量標準	40	食品中真菌毒素限量標準

11	畜禽人道屠宰準則	26	飼料添加物使用準則	41	食品用洗潔劑衛生標準
12	動物用藥殘留標準	27	屠宰衛生檢查規則	42	食品器具容器包裝衛生標準
13	傳染病防治法	28	食品業者衛生安全管理驗證及委託驗證管理辦法	43	家禽屠宰場抗生物質、磺胺劑檢驗
14	傳染病防治法施行細則	29	修正「屠宰衛生檢查合格標誌及標明方法」	44	真空包裝食品良好衛生規範
15	禽畜產品中殘留農藥限量標準中文版	30	應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項	45	飲用水水質標準

附表 2

違反法規/自願性準則		發生日期	事由	原因分析	矯正及預防再發	罰款
法規	農產品生產及 驗證管理法第 23 條第 1 項第 1 款	2014/4/23	非 CAS 認 證產品誤用 CAS 紙箱	因人員作業疏失誤用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.回收 119 箱=1456.130 公斤=741 羽。</li> <li>2.銷毀紙箱。</li> <li>3.庫存產品禁止出貨。</li> <li>4.重新設計紙箱並改用紅色字體示，與既有 CAS 紙箱明顯區隔，避免人員誤用。</li> <li>5.出貨前增派品管人員進行查核標示正確性。</li> </ol>	6 萬元

自願性準則	CAS 規範	2014/4/23	裹麵率不符標示(標示35%，抽測44%)	<p>查當天製程記錄符合標準，研判可能發生原因如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.因連續生產過程中，其上一個製程所帶入的粉(粉-漿-粉)會使下一個流程之漿濃度粘度逐漸增加，且粉亦因醃漬液及漿的影響下逐漸潮濕加厚，故可能於部份階段導致裹粉率超出。</li> <li>2.因此類原料為胸肉切片，於加工過程中較易發生折疊致無裹到粉或裹到漿;因客戶要求，其裹粉外觀不佳會影響賣相及酥脆度，故於線上如發現裹粉或裹漿不佳時，作業人員會挑起補粉或裹漿，研判此為導致部份裹粉率超出之原因。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.52 箱客戶皆使用完畢</li> <li>2.變更標示裹麵率(包材)</li> </ol>	無
-------	--------	-----------	----------------------	--	--	---

自願性準則	CAS 規範	2014/5/5	滲出液超標		<p>1.生產 4 箱皆未出貨，禁止出貨</p> <p>2.要求生產人員分切前瀝乾水份。</p> <p>3.持續監控全雞吸水率。</p> <p>4.抽檢冷凍品測試解凍失水情形。</p>	自願性準則
自願性準則	CAS 規範	2014/7/25	裹麵率不符標示(標示 35%，抽測 43%)	<p>查當天製程記錄符合標準，研判可能發生原因如下：</p> <p>1.因連續生產過程中，其上一個製程所帶入的粉(粉-漿-粉)會使下一個流程之漿濃度粘度逐漸增加，且粉亦因醃漬液及漿的影響下逐漸潮濕加厚，故可能於部份階段導致裹粉率超出。</p> <p>2.因此類原料為胸肉切片，於加工過程中較易發生折疊致無裹到粉或裹到漿;因客戶要求，其裹粉外觀不佳會影響賣相及酥脆度，故於線</p>	<p>1.回收原味、辣味合計 2486.55Kg。</p> <p>2.公告廠內產品禁止出貨。</p> <p>3.回收原味、辣味合計 2486.55Kg。</p> <p>4.公告廠內產品禁止出貨。</p> <p>5.重新修訂包材裹麵率上限為 50%。</p> <p>6.召回庫存品貼標(裹粉率 50%)補正。</p>	自願性準則

				上如發現裹粉或裹漿不佳時，作業人員會挑起補粉或裹漿，研判此為導致部份裹粉率超出之原因。		
自願性準則	CAS 規範	2014/7/25	裹麵率不符標示(標示35%·抽測39%)	<p>查當天製程記錄符合標準，研判可能發生原因如下：</p> <p>1.因連續生產過程中，其上一個製程所帶入的粉(粉-漿-粉)會使下一個流程之漿濃度粘度逐漸增加，且粉亦因醃漬液及漿的影響下逐漸潮濕加厚，故可能於部份階段導致裹粉率超出。</p> <p>3.因此類原料為胸肉切片，於加工過程中較易發生折疊致無裹到粉或裹到漿;因客戶要求，其裹粉外觀不佳會影響賣相及酥脆度，故於線上如發現裹粉或裹漿不佳時，作業人員會挑起補粉或裹漿，研判此為導致部份裹粉率超出之原因。</p>	<p>1.回收原味、辣味合計2486.55Kg。</p> <p>2.公告廠內產品禁止出貨。</p> <p>3.重新修訂包材裹麵率上限為50%。</p> <p>4.召回庫存品貼標(裹粉率50%)補正。</p>	自願性準則