

中華食品的永續製造

第十五條 等級：初級

資料來源：2022 年中華食品永續報告書

中華食品將循環利用納入公司營運的一環，包含生產副產品再利用以及包材回收

企業概述

中華食品創立於 1980 年，以企業化經營方式生產黃豆加工食品，而「中華系列」商品除在國內市場，也外銷至香港地區，贏得口碑。公司日後將持續發揚黃豆文化，生產更美味、健康之產品回饋消費者。

案例描述

由於中華食品為食品製造商，生產過程中所產生的廢棄物多為對環境非有害的事業廢棄物，不過仍針對各項廢汙水、汙泥等有相應的管理措施，以減少對環境的汙染。同時，中華食品也將循環利用納入公司營運的一環，包含生產副產品再利用以及包材回收。

中華食品將生產製程所產生的大量黃豆豆渣，出售給養殖戶作為畜牧飼料用，除了提高再利用的經濟價值，也透過改善生產設備來降低豆渣的含水率，更有效提升大量豆渣的實用價值。而中華食品將販售豆渣的30%提撥作為職工福利委員會經費，回饋給員工。

在包裝材料的部分，中華食品在出貨時減少一次性包裝，使用可重複利用的塑膠箱，回收清潔後再次投入包裝線使用，在2022年共計回收

約292萬個豆腐塑膠箱及18萬個豆花塑膠箱，近3年的回收率高達99%以上。