

## 供應商管理規範與執行情形

人權關注對象	人權關注議題	辨識風險來源	管理及減緩風險	稽核/監督頻率
供應商	友善安全的工作環境	工作傷害 職業安全衛生	供應商實地評鑑納入「作業環境衛生」及「職員健康與衛生」指標，檢視相關合法性。	依評級頻率，定期執行評鑑

供應商評鑑表-職業安全衛生		
類別	評核項目	所需文件/查核重點
食品類 (ISO22000)	從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘雇，雇用後每年應主動辦理健康檢查乙次，具有健康證。且經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。	員工體檢報告
	食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。	年度教育訓練計劃 勞工安全訓練紀錄 食品衛生教育紀錄 堆高機,鍋爐,天車人員證照 儀器校正證書 微生物檢驗證書 病媒防治人員證書 內稽人員證書

供應商評鑑表-職業安全衛生

類別	評核項目	所需文件/查核重點
用品類 (ISO9001)	作業環境是否提供適當的保存器具與設備？	耳罩,口罩,安全帽,安全鞋等防護裝備
	是否提供合法的工作環境？	現場
	是否提供合適人體工程學的工作方法？例如：照明、作業空間...	現場
	作業過程中所要求的作業環境是否皆符合要求(溫度、濕度、潔淨度、靜電防護...等)？	現場
	作業人員是否經培訓合格後再實際作業？特殊過程的作業人員是否經過資格確認？	天車,鍋爐,堆高機人員訓練證書
	是否提供安全/適當儲存環境，以防止物料及產品在待用或待運期間的損傷或污染？	工作安全規範
	對人員的能力要求，是否包括對教育、培訓和經歷的要求？是否對人員能力勝任與否進行了培訓與考核？人員的安排是否滿足要求？	品質教育訓練紀錄 勞工安全教育訓練 員工體檢報告
	具備相關執照或證照，並在有效期限內。	ISO14001,9001,45001,50001,FSC 等證書