德麥的食品安全衛生

第二十四條 等級：初級

資料來源：2019年德麥企業社會責任報告書

*德麥主要採購經國際認證之廠房，並遵循各項食品安全衛生、行銷標示法規，以適時調整內部作業及人員訓練，確保消費者安全與健康*

**企業概述**

德麥食品創立於1989年，專業經營進口烘焙原物料，進口歐美及日本等先進國家之高級原料及烘焙物料，經由嚴格品質認證且多樣化產品線而不斷研發創新，在長期深耕國內烘焙市場之成果下，客戶涵蓋範圍既深且廣，包含國內各大飯店、連鎖量販賣場、零售麵包廠商及餐廳餐飲店等皆為本公司服務之對象，本公司2019年度台灣地區共有12,330家客戶，每月擁有超過7,500家之廣大成交客戶群，依國內各糕點商業同業公會之統計全台烘焙糕點業者約8,000多家，本公司之客戶涵蓋率已超過九成。

**案例描述**

德麥為確保消費者健康及避免產品風險，採購經HACCP廠房所生產之產品或原物料，約占89.08%。遵循食品衛生安全管理法以及主管機關所公告之食品安全相關規章，將其區分為以下五大範疇(如下圖)，另不定期依主管機關網站公告、公文函釋更新，與品保部討論、回饋相關單位主管，視情況需要於全體員工會議、教育訓練佈達修改之食安法規及作業規範。同時透過內部稽核制度、主管機關查核、客戶訪廠稽核、第三方驗證單位稽核確保修改之法規有效作業與執行，於不足之處立即修正或研擬改善計畫，建立更完善制度以控管食品衛生安全，故2019 年德麥並無因違反法規而受罰之情事。

