

第五屆味丹杯全國書法暨篆刻比賽

文 / 味丹文教基金會



財團法人味丹文教基金會為了推廣中華傳統文化藝術進而達到心靈淨化、和善安定的書香社會，持續舉辦中部最大的書法盛事 -- 味丹杯全國書法暨篆刻比賽。

第五屆味丹杯全國書法暨篆刻比賽分為兩階段，第一階段為初賽，參加者只要依比賽辦法規範，將作品寄至味丹文教基金會即可參加初



賽的評比，初選收件日期至 112 年 6 月 30 日止，結果報名相當踴躍，吸引來自全國各地書法菁英 2000 多人報名參賽。

主辦單位特別邀請名書法家周良敦老師擔任賽事總召，初審作業於 8 月 18 日由周老師與五名書法老師擔任評審，工作人員依參加組別區分，將投件作品攤開陳列，場面壯觀，經評審交叉評比，錄取千餘件作品之參賽者可參加決賽。

此次甲骨文徵稿非常踴躍，可見味丹杯推廣已見成效。參加作品多且水準相當高，為免有遺珠之憾，最後增額錄取，特





優 15 名及優選 15 名、佳作 15 名。

第二階段決賽於 112 年 10 月 14 日 (星期六) 在弘光科技大學毓麟館舉辦第五屆味丹杯全國書法暨篆刻比賽，現場千人同時揮毫、篆刻。參賽選手十分踴躍，遍及全國各地，包括離島金門縣都有好手參與角逐。



本次比賽組別分為長青組 (65 歲以上)、社會組、高中大學組、國中組、國小五六年級組、國小四年級組 (含以下)、篆刻組、甲骨文徵稿等組別。

來自嘉義東石國小型厝分校小六的黃睿萱同學已學習書法五年多，她認為學習書法有助於培






養藝術欣賞能力。高中組參賽者陳氏兄妹（陳嘉笙、陳家娛）來自清水地區，自國小時期起開始學習書法，並已獲得多次獎項。這是他們第三次參加本活動，他們表示書法能夠培養身心，提高耐心和專注力。

另外，還有來自金門的張金石先生，自學書法已有六年多，他第一次參加長青組比賽，希望透過書法藝術形式將內心情感轉化為視覺作品，並與他人分享。

決賽特別邀請北中南各地名家擔任評審委員，以公平公正的原則評審參賽作品。此次參賽作品多元化，正草隸篆四體皆具，各有特色。

本屆各組冠軍：長青組（65歲以上）陳秉廉、社會組戴秀純、篆刻組傅勝宏、高中大學組洪翊家、國中組黃彥晨、國小五六年級組曹宸璋、國小四年級組（含以下）高偉熙。

頒獎典禮在下午 1:30 舉行，由味丹文教基金會楊辰文董事長、書法名家周良敦老師及多名評審老師共同頒發獎項，並與所有得獎選手們合影留念。

味丹杯全國書法暨篆刻比賽，是「味丹文教基金會」致力於文化教育，推廣藝文相關文化美學的重要活動，期待透過比賽推動書法美學，讓生活中充滿書香與墨香。 



第十六屆味丹盃桌球錦標賽

文 / 職工福利委員會

1 12年4月16日早上八點，各部門桌球選手前往鹿寮員工宿舍的桌球場會合，參與公司年度賽事~「味丹盃」桌球賽的競技！

公司為增進同仁的身心健康，每年舉辦桌球比賽，讓熱愛桌球運動的同仁有發揮的擂台，本次女子組參加人數29人，男子組則有43人報名，男女混合雙打共有8組角逐冠軍。

男子組冠亞軍爭奪戰，砂糖事業部林宗緯纏鬥物料倉儲課林雲鵬，看到高手對招真是一場精彩的視覺饗宴，面對雲鵬猛烈的攻勢，宗緯將回擊的每一球都壓的很低，壓制雲鵬攻擊的機會。當他找到好時機，便迅速出擊，讓雲鵬措手不及，沈穩、從容不迫的宗緯以其高超的技巧奪得冠軍寶座，寫下4連霸的紀錄！

今年女子組的前三名，都曾是學校的校隊或系隊，得以進入決賽的桌球高手們，實力都不弱，所以廝殺起來也特別有看頭。女子組冠亞軍比賽，速食食品生產部的黃乃一和消費品事業本部的洪子甯進行對打，兩人均表現不俗，但是乃一擅長殺球、正手拉及反手切等球路，面對子甯的強勁攻擊，她都能夠快速反擊，最後由控球能力極佳的乃一獲得勝利。



而在男女混雙方面，立杰、乃一本身的實力就很堅強，再加上良好的默契，讓兩人在比賽的過程中，可以迅速找到對手的破綻，再針對對方的球路做出應對的技巧，進而大膽進攻，製造對手接球的失誤，在兩人的密切配合下贏得第一名。


最後由陳鴻謨副總主持閉幕式，副總感謝工作人員的規劃安排、辛苦付出，讓這場桌球賽事在得獎者上台領獎的掌聲中圓滿劃下句點。



比賽成績揭曉：

男子組：第一名：林宗緯、第二名：林雲鵬、第三名：傅慶民、
第四名：蔡鴻志、第五名：黃勝宗、第六名：蔡宇灃

女子組：第一名：黃乃一、第二名：洪子甯、第三名：許秀端

雙打組：第一名：鄭立杰、黃乃一；第二名：林雲鵬、洪子甯；
第三名：黃勝宗、許秀端 

第二屆味丹盃羽球錦標賽

文 / 職工福利委員會

為鼓勵同仁多運動促進健康及正當休閒活動，公司於 112 年 05 月 21 日（星期日）八點在梧棲樂活羽球館舉辦「味丹盃」羽球錦標賽，



各單位熱愛羽球運動的同仁踴躍參加，個人組：男子單打有 38 人報名、女子單打有 35 人參加及男女混合雙打 14 隊參賽。

男子單打冠亞軍爭霸戰：資訊部謝奇峰和實驗工廠王健家實力旗鼓相當，健家擅長中後場的大力扣殺球，如一頭猛虎下山殺得對手招架不住。但奇峰防守嚴密已達滴水不漏的地步，也憑藉自己的判斷力看出對手破綻，適度放短球讓健家力有未逮，在一番龍爭虎鬥後，奇峰歷經激烈廝殺獲得最後優勝。

女子單打冠亞軍爭奪賽：生技素材品保課劉庭君面對強勁的對手~品冠財務處程怡親，當對手發出猛烈攻擊，她都能前場、後場快速移動擊球，甚至在比數一度落後時，庭君採取以靜制動，發揮自己擅長的高遠球，引對手回擊失誤，打出界外球。庭君靠著堅強的意志力和極佳的心理特質逆轉勝，驚險取得后冠。



男女混合雙打方面，奇峰和庭君賽前彼此溝通戰略觀念，因為雙打的換位擊球都需要有較好快速的反應能力，他們都是羽球社的一員，出色表現全是在羽球社奠下紮實的基本功，加上密集的訓練和努力才能夠精進球技。兩人更有著極佳的合作默契，奪冠猶如探囊取物。


最後由黃金澤副總主持閉幕式，黃副總感謝背後默默付出策劃的同仁，讓活動得以進行的這麼順利，而他也親眼目睹女子組冠亞軍競賽發生逆轉勝的局面，也勉勵大家運動就是要有不到最後一刻絕不放棄的運動精神。這場「味丹盃」羽球賽事，在所有獲勝者及摸彩中獎者上前領獎的掌聲中圓滿結束。



獲勝者名單：

男子組：第一名：謝奇峰；第二名：王健家；第三名：湯孟融；
第四名：黃明輝

女子組：第一名：劉庭君；第二名：程怡親；第三名：黃乃一；
第四名：洪子甯

混雙組：第一名：謝奇峰、劉庭君；第二名：王健家、曾芬然；
第三名：蔡宇灃、許秀端；第四名：賴冠宇、林姿君 

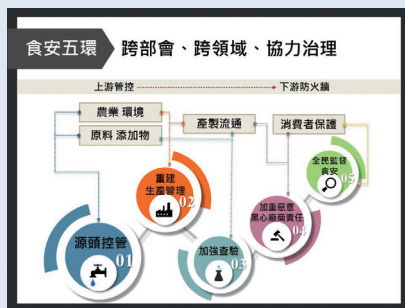
食品安全管理系統新版介紹 (FSSC 22000 V6.0)

總經理室 品保組 / 張瑋翔

前言

近年來食安事件頻傳，食品安全相關問題常常充斥於媒體版面。隨著生活水準與健康意識的提高，消費大眾對於食品的要求與關注，亦由原先的便宜、美味及品質，慢慢轉變為安全及健康。政府於 2016 年 6 月提出「食安

五環」政策（如圖一），透過各項食品法規的改革，提升業者在食品安全管理之效能。味丹企業集團落實法遵，確保全產品符合食品安全及衛生標準，並推動各類產品取得食品安全管理系統驗證。



圖一

何謂全球食品安全倡議

全球食品安全倡議 (Global Food Safety Initiative, GFSI)，該倡議主要目標在於加強全球食品安全，增強消費者的信任度，建立必要的食品安全計畫，通過食品供應鏈改進效能，並藉由提供知識交換平台及透過食品零售商、供應商、製造商與認 / 驗證機構之共同參與，討論食品安全議題，達到一致和客觀的符合性標準，減少不必要的重複驗證評鑑。

目前被 GFSI 承認的認證標準有：BRC (英國)、CanadaGAP (加拿大)、Equitable Food Initiative、Freshcare、FSSC 22000、Global Red Meat Standard (全球紅色肉標準)、Global Seafood Alliance、GLOBALG. A.P.、IFS International Features Standards (德國、法國)、Japan Food Safety Management Association (日本)、Japan GAP Foundation (日本)、PrimusGFS Standard、SQF (美國)……等。

公司推動食品安全管理系統概況

食藥署於 2014 年建置食品安全衛生之三級品管制度（如圖二），公司在符合法規要求的前提下，實施自主管理（一級品管）措施，並建立「食品安全監測計畫」。

自 2014 年味精系列產品取得 FSSC 22000 食品安全管理系統驗證後，各類產品（飲料（2019）、多喝水（2021）、速食食品（2022））相繼取得 FSSC 22000 驗證，以及 TQF、ISO 9001、HALAL 及 KOSHER 等驗證，藉此提升管理能力。

FSSC 現在與未來

現行的 FSSC 22000（v5.1 版），重點在於「食品安全文化」。簡單來說，即培養每個員工對於食品安全的觀念與行為，有一致性的價值觀。並以此為信念，落實於每個角落，展現公司致力提供安全產品之決心（如圖三）。

由於全球產業趨勢輪動快速，使得 GFSI 調整驗證要求的頻率變得更加頻繁。因應 GFSI 最新的基準要求，FSSC 基金會於 2023 年 3 月 31 日發布了 6.0 版本。自 2024 年 4 月 1 日起必須以 v6.0 新版本進行稽核。新版本主要變更項目有（1）重新調整食品供應鏈的類別、（2）協助聯合國可持續發展目標（SDGs）推動、（3）修訂利害相關者之需求與期望……等，新增的要求：

1. 食品安全與品質文化：

- 建立、執行與維持食品安全與品質文化目標；
- 應包含溝通、訓練、員工回饋與參與、特定活動之績效測量；



圖二



圖三

c) 食品安全與品質文化計畫，包含目標與時程表。

2. 品質管控：

- a) 建立、執行與維持品質政策與品質目標；
- b) 建立、執行與維持品質參數；
- c) 分析與評估與成品規格相關之品質管控參數結果；
- d) 將品質要素納入內部稽核範圍；
- e) 建立與執行品質管控程序書；
- f) 建立與執行產線啟動與換線程序書。

3. 設備管理：

- a) 設備採買規格之文件；
- b) 基於風險之設備變更管理流程；
- c) 成功授權之證據。

4. 食品損失與浪費：

- a) 制定有關於減少食品損失與浪費策略之政策與目標並文件化；
- b) 食品捐獻管理的管控；
- c) 用作動物飼料 / 食品的過餘產品 / 副產品之管控。

5. 溝通要求：

- a) 組織要在發生重大事件或情況時，在 3 天內通報驗證機構；
- b) 在其緊急準備與應變流程中應執行適當的管制措施；
- c) 重大事件包括戰爭、罷工、恐怖攻擊、犯罪、洪水、地震等；
- d) 重大情況包括公共食品安全事件、監管機構執法、法律訴訟、詐欺行為與貪腐行為。

結語

公司將安排 FSSC V6.0 新版的教育訓練課程，讓員工可以快速瞭解改版細節，並作出因應。此次改版，可觀察出未來的產業趨勢正在淨零排放、永續發展的道路上。公司也會持續精進成長，以期達到永續經營的目標。



砂糖事業介紹與展望

砂糖事業部 / 黃信又

甜味無國界，砂糖自古以來即是備受全世界民眾所喜好的調味品，並自 15 世紀「地理大發現」時代起便已成為彼時全球貿易的重要商品。全球砂糖產業發展至今每年約可產出 1.8 億公噸的砂糖，由數量足見市場需求之龐大。過往台灣曾經建立糖業王國，藉由砂糖的出口賺取大量外匯，然而伴隨工商發展牽動著產業轉型，目前在台灣種植甘蔗來煉製砂糖已不符合經濟效益，製糖工廠已由過去遍布全各地，至今僅存兩間以本土種植甘蔗為原料的製糖工廠，一間為虎尾糖廠、另一間為善化糖廠，合計兩間糖廠的本土砂糖產量每年僅約 5 萬公噸，相比台灣每年的砂糖消費量穩定在 50-60 萬公噸，本土砂糖僅能滿足不到 10% 的消費需求。於此背景下，無論是大型國營事業進口原料糖（粗糖）透過精煉生產各種砂糖產品，或進口商直接進口特砂或二砂成品糖流通販售，自此台灣轉向仰賴大量的進口砂糖以滿足消費。



味丹一番糖二砂 LOGO

公司經營砂糖之沿革始於 1999 年以三角貿易方式外銷砂糖，隨台灣於 2002 年加入 WTO 後逐步開放砂糖進口，開始進口砂糖服務各大食品飲料工廠。2005 年全面開放市場後，砂糖進口的自由化吸引了眾多來自各行各業的公司競相投入進口業務導



原料甘蔗等候驗收入廠



二砂的誕生處 -- 分蜜機




小包裝砂糖分裝線



3 萬公噸原料糖倉庫

致競爭激烈，大量的進口砂糖經常造成供應過剩，加諸國際砂糖期貨價格波動劇烈，失衡的供需加上成本難以控管，單純的進口業務已難創造經營價值。鑒於進口業務的激烈競爭，味丹採取發展自有品牌「味丹一番糖二砂」來服務市場客戶，委託嚴格挑選的泰國優良糖廠進行代工，作為台灣品牌 50 公斤大包裝二砂服務市場至今，深受市場客戶對品牌與品質的肯定與信賴。「味丹一番糖二砂」是直接由甘蔗經壓榨去除雜質結晶而成，呈金黃顏色、糖度達 98.5% 以上，含充足甘蔗蜜香，風味極佳之結晶蔗糖。適合加入各式飲品、冰品、烘焙餅乾糕點或台灣風味料理，增添色香味一應俱全。

近年台灣砂糖消費市場相對穩定，然市場通路快速變化、消費者減糖意識抬頭、營運成本的日益增加，對於砂糖事業的穩定及成長皆會形成挑戰。相信砂糖市場不會消失，但會重新分配。砂糖事業部秉持提供市場客戶良好的品質、價格與服務之組合，未來將持續善用已建立的品牌利基，掌握新的市場需求（例如客戶對食安溯源需求、勞動力短缺對大包裝 25 公斤需求、品牌小包裝糖需求等），評估採取分裝及分散的策略，並嘗試進行跨事業部合作建立新的流通模式，期能達成鞏固品牌並擴大通路，進一步再發展二砂以外的多元糖品擴大經營規模。最後則是部門發展的多元化，利用砂糖事業的基礎來建立關連新事業是較為長期的目標，控制風險的前提下嘗試發展新產品及新市場通路，培養組織新的能力，終能期待始於砂糖而更勝於糖。 



味丹一番糖二砂優良代工廠