

〔提供安全且美味的日配商品系統〕

米飯，調理麵包，小菜，涼麵，麵包及現烤麵包等，都是由 7-ELEVEN 專用工廠製造，這些工廠，根據 7-ELEVEN 的品質管理基準，進行商品的製造，製造完成的商品，以專用的配送車輛，從共同配送中心送往各家店舖；而有關販賣設備，在建立整年無休24小時體制的維護管理系統的同時，實際上由全國各地的區顧問，檢查及確認店舖所販賣的所有商品。

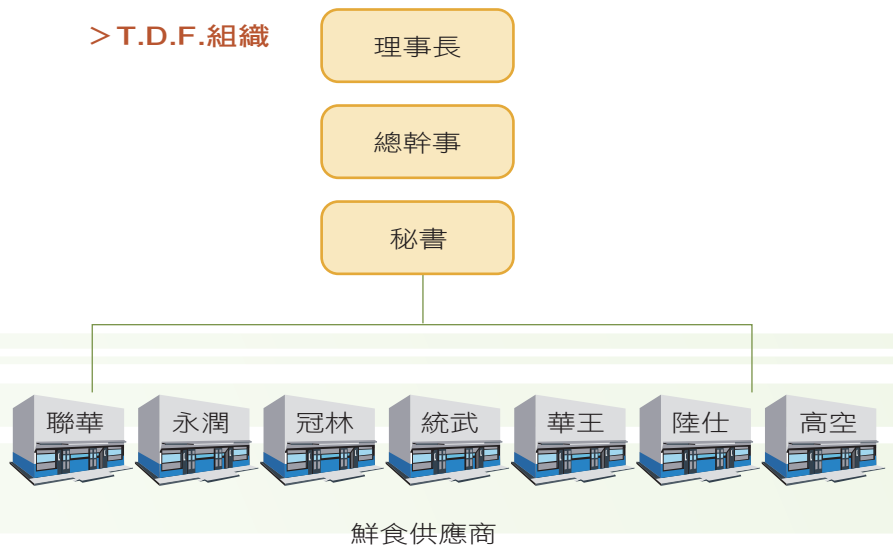


〔今後的對應〕，為提高商品的安全性，導入CAS及HACCP系統的品質管理，也建立原物料管理等組織系統的建構。

〔台灣鮮食發展協會的成立〕

2000年1月1日成立台灣鮮食發展協會 (英文名稱為Taiwan Delica Foods，縮寫名為T.D.F.)，致力於臺灣傳統米食文化的研究、生鮮美食之研發、舉辦美食文化講座及傳統美食品嚐、獎勵研發美食相關優秀人員等。基於發揚中華傳統美食文化為宗旨，努力進行鮮食產品開發。

> T.D.F.組織



未來成員可能擴及配送，原材料等其他供應商角色

〔 7-ELEVEN 持續開發環保商品與包材開發 〕

7-ELEVEN 為了提供給顧客安全且美味的日配商品，不斷努力提昇品質管理、衛生管理水準，更致力於環保商品與包材的開發。



> 依類別區分

類別	中分類	包材材質	各類材質說明
鮮食	涼麵盒子/盒蓋	OPS	PP：耐油脂、抗酸/鹼、低公害、燃燒無毒、無臭、無味，最適合食品包裝 耐熱溫度110℃ OPS：高壓模、透明度及剛性優異但對油脂及酸鹼性差、燃燒有黑煙 耐熱溫度80℃ PVC：透明，不耐溫，燃燒後有毒性 常用於工業包裝或冷食包裝 PS：不透明，剛性佳，對油脂酸鹼性差，燃燒有黑煙 PSP：俗稱保麗龍，即高發泡之PS 耐熱溫度80℃ PE：耐油性，耐酸鹼，耐衝擊 耐熱溫度65℃ POF：透明佳，耐溫 CPP：透明性，挺性，低溫熱封 K耐龍：透明，中間阻氣，耐衝擊 耐寒 KOP：完全阻絕空氣，不可微波 OPP：透明度佳
	便當底盒	PP	
	收縮膜	POF/PE並用	
	收縮扣	PVC	
麵包	甜麵包	OPP	
	蒸糕類		
	現烤麵包類		
	土司類	日本CPP材質	
	蒸糕類	KOP	
	瑞士捲類	K耐龍	
麵食	桶麵	紙	
	杯麵	紙/保麗龍	
	碗麵	保麗龍/PP	
冷藏飲品	小鮮乳	PP紙盒	
	大調味乳		
	小調味乳		
	大鮮乳	PP紙盒/PE塑膠	
	500PACK		
	果汁		
	發酵乳		

2002年5月統計資料

> 依材質區分

類別	包材材質	佔比
常溫飲料	鐵罐	14.3%
	鋁罐	6.5%
	寶特瓶	46.1%
	鋁箔包	27.3%
	玻璃瓶	5.8%
冰凍品	紙盒	50%
	塑膠袋	50%
啤酒	鋁罐	64%
	玻璃瓶	36%

2002年5月統計資料

> 其他類

類別	說明
用品	1. 現行均為不含水銀之環保電池
	2. 免洗餐具降低圖樣複雜度
	3. 便利雨衣 / 雨傘為PVC材質
	4. 手套改為3M環保無毒乳膠素材
	5. 洗碗精改為純天然配方環保洗碗精
	6. 洗衣粉目前採用白蘭濃縮洗衣粉 環保瓶裝-方便REFILL
廣告製作物	1. POP改用PP材質，燃燒不產生有毒物質
	2. 紙製品POP已透過回收系統回收

2002年5月統計資料

在 7-ELEVEN 所販售的商品當中，有許多是使用塑膠的容器包裝材質，有關這些容器包裝材質的安全性，7-ELEVEN 在充分瞭解政府法令及相關研究報告等之後，做出適當正確的對應。

### 〔鮮食商品包材安全測試〕

**7-ELEVEN** 對於供應商的選擇，主要是其商品是否取得相關驗證為考量。為了維護消費者的安全及產品的品質，**7-ELEVEN** 針對自有鮮食產品包材的安全性做測試。

#### > 針對各品項之測試進度追縱 >

品項	完成時間	附註
微波變形調查	2001/2/8	外觀檢視
測試收縮膜	2001/3/1	至永潤及冠林測試
收縮膜問題點討論	2001/5/17	
各廠理監事會議	2001/8/3	針對收縮膜機討論
決定新的收縮膜廠商	2001/8/10	使用新的收縮膜
對收縮膜機的購置結案		收縮膜機暫不引入，但求尋找更透明及易撕的材質
包材研究會議	2002/5/15	
山形及盒形研究		預計2002年6月底前完成

### 〔針對鮮食廠CAS/HACCP〕

**7-ELEVEN** 為了保障鮮食商品的品質及提昇供應商的水準，達到200%的品質保證，鮮食商品除了符合CAS國家商品衛生品質保證外，並且達到食品安全管制系統（HACCP）的嚴格標準，所有的鮮食廠須通過台灣檢

驗科技公司(SGS)的駐廠檢驗，以確保所有商品品質。

初步要求各供應商能在2001年提出申請，期望能在2001年到2002年完成所有鮮食廠的標準認證，目前已認證完畢的供應商，進度追縱：



	認證完成時間	備註
千禧年	已完成	資格已完成審核 便當2002.01起標示CAS，其它產品5月標示
永潤	已完成	資格已完成審核 便當2002.01起標示CAS，其它產品5月標示
冠林	已完成	資格已完成審核 便當2002.01起標示CAS，其它產品5月標示
武藏野	已完成	資格已完成審核2002.12 便當2002.01起標示CAS，其它產品5月標示
華王	已完成	2002年已得到HACCP認證
陸仕屏東廠	已完成	2002年已完成
陸仕瑞芳廠	已完成	
高雄空廚	進行中	文件審核完成 2002/5/6完成初評

**今後的對策**，**7-ELEVEN** 對於商品開發標準，將持續朝在包材方面、商品使用時以及廢棄物處理時，均能減低對於環境的負荷，真正做到對於整體環境的關懷與保護。