

## 严控生产每个环节,保障食品安全质量

保障食品安全质量是企业最基本的责任,从原料到生产到贮存再到销售,每个环节都不能掉以轻心。在《食品安全法》《质量安全法》外,广东省也不断完善与食品安全相关的法规和标准,如在2019年9月进一步对《广东省食品安全条例》进行修正,要求新闻媒体应当加强对食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的公益宣传,对食品安全进行舆论监督;食品行业协会应当建立行业规范,组织开展行业诚信建设,加强行业自律管理,指导、规范和督促会员依法进行生产经营。

除了政府有关部门的监管和引导,各大企业在保障食品安全质量上不断努力、提升效果。记者了解到,澳优打造了全自控产业链,对产业链每一环节实施严格管控。比如在原料供应环节,对合作伙伴的甄选极为严格,始终坚持只与最优秀的供应商合作;在生产运输环节,建立产品质量电子追溯系统,使产品从出厂、流通、运输、储存、配送至消费者的全过程均有迹可循。同时,澳优将以“质量安全”作为企业的核心追求并将其写入企业发展宪章中,严守国家产品质量标准的同时,还参照

国际上最严格的标准进行品控,让质量文化贯穿到生产和服务。

柑润堂介绍,他们通过建立食品级的生产车间、为员工提供专业生产培训、建立产品的检测检疫体系和溯源系统等措施保障食品安全与质量。提高行业准入门槛,相关部门产品加强检测检疫,建立产品溯源系统,对违反相关法律法规的加大处罚力度,都将有利于提升食品安全与质量。

(下转 T10 版)

特别报道

## 质量为先,李锦记以诚信赢得消费者的心

“凝聚你我力量”,不仅是中国消费者协会制定的2020年消费维权年度主题,也很适合用来形容今年全国人民上下一心,对抗疫的巨大力量。社会各界陆续复工,一年一度的“3·15 消费者权益日”亦即将到来,“凝聚你我力量”的意义越发显现。百年民族企业李锦记因热心支持抗疫,并且在复工过程中践行国家市场监督管理总局“保价格、保质量、保供应”的号召,再度广受瞩目与好评。

### 坚持质量为先,让消费者更放心

李锦记长久为人所信赖的,是对质量严格坚持。为确保质量万无一失,李锦记实施“从田间到餐桌”的全程控制,从

源头开始确保产品的安全,从种植、养殖和采购食品原料,到生产、流通、加工和配送,李锦记对供应链的每一环节都严格管理。李锦记把其质量管理的哲学,用以下特殊的算式表达:100-1=0。此算式表示李锦记不对质量作一分退让,否则所有努力将会化为零。

在今年举国抗疫期间,李锦记同样恪守“100-1=0”的质量管理理念,确保产品质量不因疫情影响,严格落实各项防控措施,如对新会生产基地近3000名员工的健康状况,逐一追踪排查,并根据防疫部门的相关规定,无论广东省内、外人员回到江门,均须先行在家隔离相应天数,确认无恙后方可上班。李锦记还对全部生产车间、行政办公区域、员工宿舍、食堂、卫生间加强消毒,且加强员工的卫生意识,员工须每天测量体温及申报身体状况。

### 不断推陈出新,持续受消费者欢迎

李锦记为人所津津乐道的,还有其积极创新的精神。这在李锦记的企业价值观里,称之为“永远创业精神”。李锦记创业132年,目前有200多款酱料产品,远销全球100多个国家和地区。除了经典产品旧庄蚝油、蒸鱼豉油、XO酱、蒜蓉辣椒酱之外,李锦记不断推出新产品,例如薄盐味极鲜;醋系列产品——醇酿米醋、醇酿陈醋、醇酿香醋;鸡鲜调味料等,以满足消费者对美味和安全酱料的追求。

2019年,李锦记更凭借酱油界的“黑科技”产品——有“李锦记‘小鲜瓶’”之称的原酿本味鲜酱油,迅速引起了市场的关注。此酱油采用非转基因原粒黄



■李锦记对质量管理从不松懈。

豆,以传统高盐稀态发酵工艺精心酿造。“小鲜瓶”的独特之处是其已申请国际专利的容器,能阻隔氧气,令每一滴酱油都鲜味十足,让人齿颊留香。(陈思陶)

更多资讯,敬请查询李锦记网站:  
[www.LKK.com](http://www.LKK.com) 和李锦记中国微博,微信

# 柑润堂

## 梅江陈皮

# 陈皮中的老班章

## 梅江陈皮