



李锦记酱料集团中国区

企业社会责任报告

2010年8月

目录

- 一、CEO 致辞 01
- 二、百年李锦记
 - 李锦记酱料集团介绍 03
 - 李锦记中国区介绍 04
 - 所获荣誉 05
 - “思利及人”的核心价值观 06
- 三、员工关怀篇
 - 员工雇佣情况 08
 - 关注员工健康与安全 09
 - 独特的企业文化 “自动波” 10
 - 关注员工发展 11
 - 持续上升的员工满意度 12
 - 特色团队建设，营造良好的团队氛围 12
 - 平等、开放的沟通模式 13
 - 上下爱心，帮助白血病员工 14
 - 康乐会 员工的欢乐大家庭 15
- 四、产品安全责任篇
 - 食品安全管理 17
 - 食品安全委员会 18
 - 供应链管理 19

来料检验控制	20
生产过程控制	21
物流管理	21
质量体系	22
五、相关利益者和谐发展篇	
制定行业标准，为中国调味品行业发展作贡献	24
关注客户	25
与供应商共同成长	26
与经销商共同成长	27
六、环境责任篇	29
七、产业创新篇	
技术创新	31
市场创新	34
八、社会公益篇	
弘扬中华饮食文化	36
关怀社区	37
支持教育事业	37
捐款捐物	38
开展社会公益活动	39



CEO致辞

作为一家有着122年历史的国际知名酱料品牌，李锦记一直遵循最严格的产品标准，为全球100多个国家和地区的客户 提供安全、美味、健康的调味品。

多年来，李锦记一直坚持“务实诚信、永远创业、思利及人”的核心价值观，积极履行社会责任。在保持企业可持续发展的同时，亦为顾客提供最安全的优质产品；为员工营造良好的工作环境；为社区创造就业、支持公益、关注教育；为环境资源建设优化治理系统、提倡低碳环保、节约能源。此外，李锦记多年来还在全球一直致力于传播和弘扬中华美食文化，促进中西方文化的交流。

本报告为李锦记酱料集团中国区的第一份企业社会责任报告，总结了中国区近年来履行企业责任的实践。未来，李锦记人将继续前进，创造更大的企业价值，更积极造福并回馈社会。



李锦记酱料集团首席执行官
二零一零年八月

122 Years

百年李锦记

百年李锦记



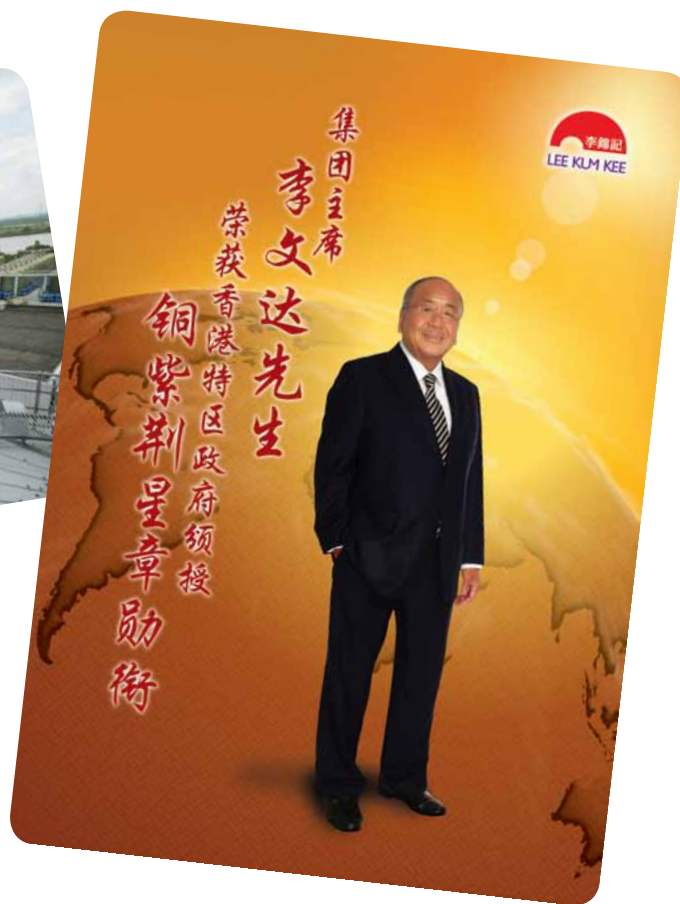
李锦记酱料集团介绍

李锦记是国际知名的中式酱料品牌。1888年，李锦裳先生在珠海南水镇发明了蚝油，创办了李锦记。经过122年的发展，李锦记已有蚝油、酱油、辣椒酱、方便酱及XO酱等220多款产品，远销世界100多个国家和地区。客户包括酒楼、餐厅、食品制造商及不同种族热爱中式美食的家庭。

李锦记集团总部设于香港。先后在香港、美国、马来西亚、广东新会、广州黄埔等地投资设立了生产基地，拥有超过5000名员工，成为一家具有全球网络的跨国公司。

近年来李锦记获奖无数。2001年通过香港质量保证局ISO9001-2000及HACCP的认证审核；获得亚洲食品品牌第一名；连续7年蝉联香港“超级品牌”金奖；连续3年获香港信誉品牌大奖；2003年和2006年，获得国家质量监督检验检疫总局颁发的中国名牌产品证书；2006年“李锦记”商标被国家商标总局认定为“中国驰名商标”；2008年，李锦记获颁由国际食品科技联盟（IUFoST）和中国食品科学技术学会（CIFST）共同授予的“国际食品科技联盟-食品工业奖”。2008年李锦记光荣成为“2008北京奥运会餐饮供应企业”。2009年，李锦记成为上海世博会事务局官方推荐的餐饮原辅材料供应企业之一，2010年，李锦记酱料继续服务广州亚运会。

李锦记秉承「务实诚信，思利及人」的信念，弘扬中华优秀饮食文化，迈向「有人的地方就有李锦记」的目标。



李锦记中国区介绍

李锦记（中国）销售有限公司是李锦记集团在中国大陆的独资企业，注册资本1000万人民币，投资总额1000万人民币。公司目前在全国设立13个分公司、34个联络处，现有员工700多人。

中国区销售的产品主要有：蚝油系列、酱油系列、酱料系列以及XO酱系列产品。李锦记已成功实现了第一个使命：有中国人的地方就有李锦记产品，把中国优秀饮食文化传至世界各地。「李锦记」已成为「质量佳、信誉好」的标志。

李锦记位于广东新会的生产基地占地规模1700亩，是国内同行中最大生产基地之一。员工逾2000人。工厂拥有国际先进的生产设备，采用高科技生产技术和严谨的质量管理体系，坚持100-1=0的质量管理理念，生产出高质量、美味又健康的产品。

李锦记（新会）食品有限公司采用最先进的质量检测设备，保证所有产品，从原料到成品，都受到质量检测人员的严格监控。确保了每批产品合格出厂。质量保证部按照ISO9001进行质量管理；采用食品安全重点控制HACCP管理生产，及全自动智能化生产程控系统MMI提高食品安全性。李锦记以制药厂的管理系统实行生产，这在国内调味品制造企业中实属少见。

所获荣誉



产品获得ISO9001:2000质量管理体系及HACCP食品安全控制体系认证

2003、2006年获得国家质量监督检验检疫总局颁发的中国名牌产品证书

2003、2006、2009年连续三届获得全国百家侨资明星企业称号

2006年10月“李锦记”商标被国家商标总局认定为“中国驰名商标”

2006年10月，李锦记获世界中国烹饪联合会颁发“杰出成就奖”

2007年，中国烹饪协会授予李锦记集团主席李文达先生“中国烹饪协会特别贡献奖”，以表彰他为弘扬中华优秀传统文化而做出的贡献

2007年10月，李锦记集团主席李文达先生获中国烹饪协会授予“全国餐饮业最受欢迎供货商奖”

2008年4月，李锦记集团主席李文达先生获得美国百森商学院颁发的“杰出企业家学院奖”

2008年8月，李锦记光荣成为2008北京奥运会餐饮供应企业

2008年10月，李锦记获得由国际食品科技联盟（IUFOST）和中国食品科学技术学会（CIFST）共同授予的“国际食品科技联盟-食品工业奖”

2008年10月，李锦记酱料集团首席执行官苏盈福先生获“2008中国最佳商业领袖奖·受众心目中的年度最佳CEO奖”殊荣，并被提名“亚洲最佳商业领袖奖”

2008年11月，李锦记集团主席李文达先生获国家民政部颁发的“中华慈善奖-最具爱心慈善捐款个人”

2009年9月，李锦记成为上海世博会事务局官方推荐的餐饮原辅材料供应企业之一

2009年10月，李锦记获得由中国烹饪协会颁发的“企业信用评价AAA级信用企业”荣誉

2009年11月，李锦记集团主席李文达先生荣获香港工业总会颁发的“杰出工业家奖”

2009年11月，李锦记品牌获得由中国调味品协会颁发的“2009消费者最喜爱、最放心调味品品牌”荣誉

2009年12月，李锦记酱料集团首席执行官苏盈福先生荣获“2009中国经济产业振兴年度人物”称号

2010年3月，李锦记获香港社会服务联会颁发的“5年商界展关怀”荣誉

2010年5月，李锦记获读者文摘颁发「2010亚洲信誉品牌金奖」及连续12年获颁香港「2010信誉品牌金奖」

2010年5月，李锦记连续六年获香港工业总会颁发香港Q-Mark优质产品奖状

2010年7月，李锦记集团主席李文达先生荣获香港特区政府颁授铜紫荆星章勋衔

務實 誠信 永遠創業精神
思利及人 人才興業

李文達題 

“思利及人”的核心价值观

李锦记贯彻「思利及人」及「务实、诚信、永远创业精神」的核心价值观，旨在达至双赢的局面。这个核心价值观一直是决策的标准，也是李锦记持续发展的根本保障。李锦记倡导，无论遇到什么矛盾和困难，无论是对家人、对朋友、对客户、对合作伙伴、还是对社会，在采取措施，做出决定前都应该换位思考，设身处地地从对方的角度来考虑，关注对方感受，用直升机思维来寻找最妥善的解决方案，并为问题的解决尽力提供帮助，避免由于考虑不周而造成的损失，以求得到问题的圆满解决。通过以坦诚和信任赢得客户和合作伙伴对公司的理解和支持，从而赢得社会对企业的最大支持。

Care

员工关爱篇

Staff

李锦记以“务实诚信、思利及人”的核心价值观构筑公司和员工的关系，始终把人看成是最宝贵的财富，坚持以人为本给员工全方位的回报。在人力资源管理体系里，我们提供有竞争力的薪资及奖金方案、完善的社会福利保障、员工关怀项目、带薪假期等；制定培训与发展计划，让员工与企业共同成长，获得成就感；同时，公司建立了多种沟通渠道，重视来自员工的声音，营造公平、公正、公开的良好环境，并通过组织丰富多彩的康乐活动，提倡“健康、家庭、事业”三平衡的理念，让员工在爽的氛围下开心工作、快乐生活。

员工雇佣情况

公司建立了完善的员工保障及关怀体系，员工福利覆盖全公司员工，覆盖率达100%，为所有员工购买医疗保险、意外保险、补充医疗保险可附带配偶和子女；定期组织员工进行体检、专项体检；实施日常慰问制度，并开展丰富多彩的员工活动。

负责任的公司造就高度满意、高度忠诚和高度敬业的员工，目前李锦记（中国）销售有限公司在职员工777人，工作3-6年的员工占总人数的32%，工作6年以上的员工占总人数10.1%。良好的稳定性表示大部分员工愿意留在公司发展，实现个人目标，随时为公司和顾客付出更大努力。

关注员工健康与安全

李锦记为员工提供安全、舒适的办公环境。在工作环境中，备有常用药品。公司设立了专门的急救员训练班，为通过培训的急救员颁发认可证书，确保必要时为员工提供最快捷的急救与支持。

李锦记在员工工作环境中设立了明确的安全指引和走火路线。公司成立“工业安全委员会”，因应生产环节中的每一个岗位，制订安全预防措施，给予安全指引。对生产基地的员工，根据工种的不同，提供相应的劳动保障措施。为员工提供高温津贴，凉茶，膳食津贴，宿舍免费的空调设备，食堂的免费工作餐以及加班额外的膳食津贴。为了改善员工膳食，生产基地特别成立了膳食委员会，由专人对食堂的膳食进行质量安全监督，并定期提出改善意见，改善员工伙食营养。

公司还十分注重对员工的安全教育和培训。定期举行消防讲座和逃生演练。2009年举行了“单位消防安全及家居防火知识讲座”，让员工一起学习防火安全知识，提高自防自救能力。

Health



独特的企业文化“自动波”

在李锦记，推崇高度信任的企业文化，通过“自动波”领导模式实现企业文化。自动波包含六个内容：

选对人才
高信的氛围
高效的团队
共同目标
有效授权
教练育才

公司给予员工更多的空间发挥自己的潜力，使他们能够自动、自觉、自发、发自内心去工作。而全体员工能够在清晰共同目标之后，在高信的氛围中，各展所长，在完成工作目标的同时，保证企业的持续发展。

关注员工发展

公司严格遵守国家相关劳动法规，坚持男女平等的雇佣政策。女员工按照国家法律规定依法享受妇女节假期。李锦记积极采纳和发展当地人才，聘用当地员工。公司建立了人才交流制度，优秀的人才可有海外交流的机会。

公司在2009年开展了管理培训生项目，从1万多名大学生中最终挑选出6名。从毫无任何市场营销实践的学生，培养成为真材实干的销售管理人才。目前已有2届的管理培训生在各自的岗位上快乐学习、成长，他们的保留率是100%。

公司每年都会投入大量的资源，针对不同级别的员工开设各种课程，全面提升员工的工作技能和管理水平，辅助员工职业生涯的发展。“人才兴业”是李锦记的核心价值观之一，公司高度重视培养员工的工作能力与团队精神。

新员工培训

新入职主任级以上的员工都会到广东新会生产基地进行参观及培训，以帮助员工更全面深入了解公司的企业文化、产品知识，快速融入团队，顺利开展工作。

李锦记销售学院

2009年公司建立了李锦记销售学院。为李锦记销售管理人才的培养设计出一套为李锦记人度身订制的培训发展方案及教材。销售学院从业务技能、领导力、进阶技能等方面分为一、二、三年级的课程，以内部培训资源为主，有重点地培训核心中层管理人员，通过认证成为内部讲师，通过“学、做、教”，创建自上而下的学习型企业文化，并把自动波的领导力要求融入每个经理人的血液当中。这种充分发挥团队自有力量的内部培训师制度，使培训更贴合实际工作所需，达到公平、资源共享的培训效果，再结合外部课程资源评估，形成李锦记有效的培训资源体系。目前销售学院已进行3场，90%以上的中层管理人员受到了培训。让员工看到自己有机会学习和成长，从而增强对组织的责任感和热情。

李锦记领导力发展中心

李锦记领导力发展中心是针对高级经理人及高潜力人才打造的培训项目，公司根据战略及业务发展需要设计并开展各系列主题培训，如已进行的促导技巧工作坊、战略管理培训、领导力培训等。为员工的职业生涯发展作出重要的培育。

绩效管理及人才提星计划

公司在关注业绩的同时，更加重视员工的个人发展，李锦记把员工的个人发展放在公司的战略远景之中，每位员工都需在年初设定自己业务目标、价值观和制定个人发展计划（PA）。经理们把培养和发展员工作为自己的职责，经理为员工提供公正和积极的反馈、支持与资源，以帮助各级员工不断实现个人成长和绩效发展。人力资源在执行绩效管理项目时面对全体员工进行了充分的沟通与培训，指导员工和经理进行高质量的沟通和评估。

2010年启动的人才提星计划，为高级经理人及高潜力人才的培育与持续发展迈出里程碑的一步，目前已有10%的员工成为提星人才，并接受了2场的专题培训，为李锦记组织发展提供了中坚力量。

持续上升的员工满意度

李锦记重视员工的意见和感受，多年来持续开展年度员工满意度调查工作，充分了解员工对公司的经营管理水平、规章制度、薪酬福利、企业文化、沟通等各项工作的意见和建议，员工满意度近年持续上升。2009参加员工意见调查的有683人，参与率为94%，员工整体满意度评价为8.26，比2009年去年上升4.16%，其中对企业文化“自动波的理解和认同”8.18分。（满分10分）

每年的员工意见调查结果分析均报告管理层实施改善计划，并对员工关注的方面如薪酬福利、改善环境等落到实处做出改善行动，让员工在更“爽”的工作氛围下工作。

特色团队建设，营造良好的团队氛围

除了员工的个人培训外，李锦记不断推行「高效团队」的精神，定时举办跨部门的团队建立训练课程，增加功能组内部及功能组之间的凝聚力。团队建设作为推广“自动波”的方式之一，公司对团队活动的重视并没有停留在“提倡”层面，而是真正投入资源于部门之间的团队建设。目前已组织的团建活动3场，参与人数110人，并将在今年完成7场团建活动，覆盖全国区域的约400人次。

在团建活动过程中，团队成员以测试、游戏等形式深刻地了解高效团队的重要性，并通过背景分享、项目拓展等活动，彼此增进了解和信任，在活动中放松身心，提升团队凝聚力和战斗力。通过团队建设活动，有助于员工正确理解并运用换位思考、关注对方感受、直升机思维等自动波思维，在员工增强对公司的归属感的同时，更为加强彼此和跨部门的顺畅合作打下良好基础，为打造高效团队起了非常重要的作用。





平等、开放的沟通模式

李锦记鼓励平等、开放的沟通政策，公司的高层领导率先身体力行，努力倡导企业的平等文化，倾听员工的声音，改进沟通方式，鼓舞士气，使团队内每一位成员感到自己在公司的重要性。在李锦记没有森严的等级之分，每个人都可以平等地进行沟通，特别设立的总裁信箱开放给每一位员工直接向总裁提出意见和建议，保证下情上达。

公司每年有两次非正式的沟通，经理和员工之间讨论以往工作的表现及今后的目标。除了评估员工的表现，也是沟通彼此的途径。除了建立正式的开放沟通渠道之外，公司高管也会利用适当的时机与员工面对面进行沟通会交流，带给员工公司策略及资讯的分享。

企业内刊《纵横》也是公司与员工沟通的重要桥梁，两月一期的《纵横》及时地带给员工公司要闻、市场活动、人才发展、地区新闻、团队故事等各方面的资讯，尤其是对于李锦记80%在全国各区域工作的员工，是帮助他们了解公司的一个重要途径。



上下爱心，帮助白血病员工

江西办员工夏明明不幸患白血病的消息传出后，李锦记各区域的同事纷纷行动起来，除了组织捐款、义卖活动外，还结队进行献血，加入造血干细胞捐献行列，不放弃一丝能够帮助战友的机会。

夏明明患病至今的2年多时间里，李锦记始终对他不离不弃、一如既往地给予应有的工资福利待遇。在最近其赴北京手术之际，再次组织员工又一次积极捐助，并由北京同事代表亲自送到医院给夏明明。2008-2009年之间累计捐款达14万人民币。我们正用实际行动为公司核心价值观“思利及人”做出生动的注解。



康乐会 员工的欢乐大家庭

李锦记提倡“健康、事业、家庭”的三平衡，作为员工俱乐部的康乐会一直透过鼓励员工参与不同种类小组及文娱康乐活动，充实员工社交生活，增加员工归属感，提高工作积极性及生活质素；做到有张有弛，在愉快游玩中增进员工之间团结与友爱。

康乐会由各部门、地区的员工代表组成，定期组织羽毛球、游泳、舞蹈等体育运动，通过开展厨艺比赛、摄影比赛等提供员工兴趣施展的平台。日常节日、生日慰问，还有以地区为单位开展的旅游、家庭日等丰富多彩的团队交流活动让员工感到大家庭的温暖。

康乐会在管理上体现李锦记的文化，尊重个人，以人人容易接受的方式来进行团队建设，把员工的兴趣融入在团队建设的活动当中，并以此加强团队的凝聚力。

李锦记还特别举办多个以健康及家庭为主的活动，让员工拥有强健的体魄，有更多的时间享受天伦之乐。

Love

Product Safety

产品安全责任篇

Product Safety 产品安全责任篇



食品安全管理

122年来，李锦记一直秉承产品安全、质量第一的理念，本着“务实、诚信、思利及人”的企业精神，与我们的供应商、经销商、客户建立了诚信、双赢的合作机制；以持续改善、品质零缺陷为目标，以达至全面满足客户要求。

李锦记保证食品安全从源头做起，真正做到从“田间到餐桌”的全过程控制体系。包括：种植采购、贸易物流、食品原料、食品加工、分销物流、品牌推广、食品销售等环节的全面安全管理，并贯彻实施。

李锦记的大宗农产品是基地种植的模式。李锦记派质检人员亲赴产地现场监督种植全过程，以保证农产品种植过程的安全；农产品采收后，初加工的各个环节都要求严格按李锦记规定的生产工艺和生产流程及GMP要求进行清洗、消毒和生产，以保证初加工生产的安全；所有的原料到货后都经过公司内部严格的质量检测和食品安全及食品卫生检测，合格才能用于生产。生产的整个过程三十多道工序，200多个质量监控点，严格的添加剂管理，保证了生产过程中，每个工序全部符合公司的标准。高标准化的仓储系统，全封闭式的过程运输，规范的销售渠道，使李锦记产品成为“品质佳、信誉好”的标志。

Food

食品安全委员会

李锦记公司引进大量高专家型技术人才，涵盖微生物、化学、发酵生产工艺、食品法规、食品检验等领域的研究生、博士，组建了食品安全委员会，负责对食品安全风险进行充分的评估、法规建设以及食品安全前瞻性研究，建立了食品安全的评估体系和预警机制，防患于未然。

同时李锦记公司也外聘全国知名的专家学者，作为公司食品安全的智囊团，为公司食品安全出谋划策。

公司也建立专门的法规组。法规组及时了解国家的各类法律法规，并将所有的法规传达至公司相关部门严格执行，保证公司所生产的产品全部符合国家法规要求。同时，法规组多次参与国家标准、行业标准的制定。通过参与国家标准的制定，提升了李锦记品牌知名度，也帮助整个行业提升了质量水平和食品安全水平。法规组也时时关注美国、日本、欧盟相关发达国家的法规的动态，与国内外多个网站进行着信息交流，及时掌握公司产品相关的食品安全最新动态，将全球的最新信息传达到食品安全委员会，食品安全委员会对收到的信息进行风险分析和评估，有效的预防和保证了食品安全。

供应链管理

李锦记建立整套的供应链管理系统，对供应商实施严格筛选和管理。对农副产品，从农田的整理、种子的选择、土壤及种植环境都要进行评估。种植基地在种植区间，对农药的使用、虫害情况、生长周期等都要进行严格的监控和记录。李锦记禁止使用转基因原料，禁止使用辐照原料，确保产品的安全。

李锦记对新供应商要进行一系列的资质认证，分别对其供应商的管理、生产过程管理、质量管理等方面按供应商管理程序进行系统的评估，评估合格方可作为李锦记的合格供应商。同时，对合格供应商实施月度、年度考核制度，定期到供应商生产厂房审核机制，采用计分淘汰制进行常态管理，按等级实行差别化管理，提高供货质量。同时按原料风险级别，辅助培育一些好的供应商，对他们提供质量管理培训，GMP实施辅导，实验室的建立，检测项目开展和检测能力的提升等一系列扶助措施，达到互利共赢。



来料检验控制

所有的原料及包装材料，公司均制定了内控的严格收货标准来进行检验把关。

常规的理化指标和微生物指标批批检测，合格后才收货；而食品安全指标均按公司的HACCP计划而进行不同频率的检测，为此，李锦记投放巨资购买了液相色谱仪、等离子发射光谱仪、气质联用仪、荧光机等先进设备，开展重金属、农残、三聚氰氨、苏丹红、防腐剂、贝毒几十项食品安全的自检项目；而对于一些公司不能检测的项目如：兽药残留、转基因测试、贝毒、辐射测试等，则送至国家认可实验室定期检测。

生产过程控制

李锦记注重员工的培训和技能的提高，执行良好的加工操作规范。按照GMP标准建设的厂房，具备空气净化系统，分设人流、物流通道，温度、湿度和洁净程度达到国内先进水平。员工进入生产环节实行“三步”消毒池、“五步”洗手法，风淋净化。

实验室开展微生物检测，除对产品检测监控外，对生产环境如空气、设备表面、管道、人手等进行定期的微生物检测，进行全方位的监控，确保生产环境卫生不受污染。

车间采用封闭式全自动灌装，物料全部密闭管道输送，最大限度的降低中间环节的污染。生产使用的物料管道采用CIP清洗系统全自动清洗，满足生产卫生的要求。整个生产过程中，注重关键点的控制，全程实施检测合格分步放行机制，保证生产产品合格。在生产过程中，有大量的食品安全在线检测仪器，如X光机、金属探测器、空瓶检测机、真空探盖器等，保证生产过程的产品安全。

生产过程中产生的不合格品或者生产偏差造成的不良品，都按照不合格品管理程序执行。隔离、标识、危害分析、审批、正确处理。其中涉及到研发、生产、品保、技术部等多个功能组单位，做到认真分析，严格评估，慎重执行。

物流管理

产成品的防护规范合理，库位标准化建设，空间足够，分区明确，标识清晰，为产品流入市场提供保障。李锦记公司建立起了SAP系统，实现了物流即时跟踪，在两三个小时内，就可实现从客户到原料或者从原料到客户的追溯，大大降低了危害风险的追查难度，提升了李锦记应对风险管理和应急处理的能力，最大限度的保证消费者食用安全。

质量体系

为了更加保证食品安全的规范管理，李锦记公司先后推行了ISO9001质量管理体系、GMP、HACCP管理体系、BRC认证、CIQ认证、YUM审核、清真食品认证、犹太食品认证、ISO22000食品安全管理体系等。公司按期实施内部审核，接受第三方审核，坚持持续改善，不断完善管理。推行标准化、系统化、规范化管理，对员工进行系统的培训教导，为公司的品质保证提供了坚实的理论基础和系统保障。

一百多年来，李锦记公司一直秉承质量为先的理念，并随公司发展不断的深化。2008/2009年度，公司又提出：100-1=0的质量理念。

李锦记100-1=0的品质理念是以食品安全为企业责任，以零缺陷的质量理念实现卓越经营。品质精髓是致力打造高标准、高品质、高服务的三高产品，持续改进，全面满足客户日益提升的品质要求，让李锦记成为“品质佳、信誉好”的标志！为此也制定了实施步骤：我们坚决建立一个不断创新、全员参与及具有效率的质量系统；要保证员工能达到所要求水平，公司积极地为员工提供持续不断的指导和员工训练；建立明确的责任分工和一个高效的团队。目前所有工作都在有条不紊的推进，在品质管理上精益求精，在食品安全上100%的保证。

100-1=0

Development

相关利益者和谐发展篇

制定行业标准， 为中国调味品行业发展作贡献

李锦记积累了122年的酱料生产经验，具备食品安全管理的专业水平以及国际化优势。作为民族企业，李锦记一直致力于为中国调味品行业做贡献，积极参与调味品国家标准及行业标准的制订工作。在制订过程中，分享在国外的成功经验，并引入国际性食品安全法规。这样，不单可提高调味品产品的稳定性，更可将中国的国标或行标与国际标准接轨，令中国的产品在国际市场上更有竞争力。

近年，李锦记与中国调味品协会密切联系，积极参与了以下国家标准、行业标准的制定：

《辣椒酱》国家标准 - 制定中

SB/T 10525 - 2009 《虾酱》

GB/T 21999 - 2008 《蚝油》

GB/T 20903 - 2007 《调味品分类》

GB/T 18782 - 2002 《调味品中3-氯-1,2-丙二醇的测定》

现时正在进行《辣椒酱》国家标准的制定。通过辣椒酱标准的制定，引导规范全国调味品的生产，提高市场上辣椒酱产品的卫生质量，消除行业的食品安全隐患，让辣椒酱这个传统产品走向规范化规模化的发展道路；同时也为国家政府部门监管生产企业和市场上产品质量提供了科学依据。

李锦记积极倡导在标准中首次引入国外通用的水分活度指标来测定辣椒酱的品质（水分活度是决定食品腐败变质和保质期的重要参数，水分活度越小的食物越稳定，较少出现腐败变质现象），推动了国家标准与国际标准的接轨。此外，辣椒酱原材料——辣椒的农药残留被列入重点限制项目。

关注客户

追求客户的满意是李锦记公司质量管理的另一个源动力。为了及时了解消费者动态，公司建立了完善的客户投诉管理机制。该机制由市场销售、企业事务、体系组、技术研发、计划、生产、仓储、品质保证等多个功能组，从信息的收集、取证反馈、沟通、分析、纠正与预防、回复、存档回访跟进这一标准化流程，确保了客户问题的有效解决，同时根据客户的意见不断的对公司的产品质量进行优化改进。我司对客户投诉率制定了年度的目标考核机制；此外,紧急问题当天要给予回复，一般性问题三至七天内要给予回复，每月进行统计分析，并将此数据提供给相关部门分享，持续改善，不断改进产品质量,提高质量水平,以满足顾客的需求与期望。完善的客户投诉管理机制，是消费者安全的保障，是李锦记持续改进的动力。

风险和应急管理，不仅限于客户的投诉的有效解决，更是要高瞻远瞩，着眼于重大安全事故的有效控制。为此，公司使用了SAP电子信息管理系统，全程跟踪产品从生产到销售的过程。从任何原物料的投放至消费，信息全部记录在内。假设某一原料被预警存在风险，立即可以查对到哪些产品使用到了这种原料，这些含该种原料的产品销售去了哪里。又如市场有一个产品存在较大风险，根据记录信息如批号，立即可以调查出使用的相关物料及销售区域，对原因进行排查，有涉及到某一物料的，也可立即再追查到相关产品，以及供货商，直到查到真正的危险源。所有的这些跟踪追查工作，都将在二、三个小时内完成。强大的IT支持，筑起了食品安全的又一道城墙。

在质量管理的模块中，QA通过特别的指令，可查询每日来货的情况并安排检测，使用部门也可同时查询货品检测合格放行的情况、待检情况及检测不合格的情况。

IT系统的独有的单锁及分级审批的权限管控，完全实现了合格物料才能用于生产的可能。最大限度的降低了客户不满意的风险，实现产品质量稳定。李锦记公司将不断向客户零投诉的目标靠近。

Suppliers

与供应商共同成长

李锦记的产品属于多类型调味品，而这些调味品使用的原料大部分都是农产品、粗加工农产品。由于中国农产品供应商的质量意识相对较薄弱、特别是一些传统加工产品的质量和卫生在中国还处在一个很初级的阶段。为了让这些农产品原料和传统加工原料能符合李锦记高标准的原料质量要求，李锦记花了许多时间和精力，帮助供应商解决各种技术问题、食品安全问题。

李锦记一直以来都与供应商有着良好的合作关系，在长期的合作过程中，基于李锦记思利及人的核心价值观，公司长期帮助与扶持有潜质的供应商。随着李锦记的快速发展，供应商也随之一起共同成长，对于供应商的合作政策，我们采用各种积极、正面的帮扶政策，向供应商推行李锦记“100-1=0”的品质理念，将零缺陷的品质文化延伸到上游供应商。

首先，李锦记会定期统计原料供应商的质量问题。采用科学的风险管理模式对原料供应商进行管理。通过风险管理模式，清晰地找出高风险、中风险、低风险的供应商。利用资源有效分配的原则，对有潜质的高风险供应商进行重点培养。

其次，针对原料供应商不同的问题，制定相应配套培训方案与扶持计划。

帮扶阳江豆豉原料供应商

阳江豆豉是一种我国传统发酵豆制品。豆豉厂家在九十年代的生产工艺还是保留传统的卫生意识。厂房原始设计没有科学的评估，存在许多交叉污染的风险，经过与厂家的多次接触，李锦记将国外食品厂先进的食品工厂设计方案带给这些厂家。整体厂房设计得到改善，产品的微生物可以有效地控制。原来的小型作坊逐渐发展到现在的几千万产值，产品出口香港、英国、日本、澳大利亚、加拿大等地区和国家及全国各地。针对该行业的问题，我们主要采用的培训方案：

①培训食品企业良好生产操作规范。②对豆豉产品中出现的问题，进行工艺改进。③对厂家质检人员进行理化技能培训。④对生产设备提供技术改造支持。

帮扶腌制辣椒原料供应商

腌制辣椒也是一种传统的农产品加工原料，这种工艺不但保持了辣椒的营养物质，而且还形成了独特的辣椒发酵风味。前期的全国地区的辣椒加工方法大部份厂家都不会清洗，腌制辣椒存在各种异物。为了改变这种不合理的工艺设计，李锦记长期帮助这些供应商逐渐改善，从完全不清洗发展成机械自动化设备的清洗方式。产能也从十年前的几百吨，发展到现在的二千吨生产能力。我们主要的培训方案：

①食品企业良好生产操作规范（GMP）培训。②国内外食品法规培训。③生产加工工艺培训。④专业技术知识培训（如：农药使用、基地种植、实验室建立与操作技能）

帮扶香料行业供应商

食用香料是从芳香植物的叶、茎、干、树皮、花、果、籽和根的干制原料。在中国已有几千年的使用历史。这些原料也是从农户中收购而来，香料含有各种交叉污染的异物；另外，为了能够长期保存香料，农户会使用二氧化硫熏蒸，引起二氧化硫大量超标现象。针对这些风险，我们采取积极沟通、共同与供应商商讨解决办法，最终确定集中采购的模式。这种模式对双方都有利，不但保证了李锦记的原料高标准要求，而且也减低了供应商在源头采购时的质量安全风险。



与经销商共同成长

李锦记一直以来秉承互惠双赢的策略，在激烈的市场竞争中积极与经销商分享成功的管理经验和市场实践，与经销商共同进步，携手前行。2007年和2009年，分别对经销商进行了2场调味品产品知识培训。同时也与经销商共享成果。通过每年的经销商奖励游，在回馈合作伙伴的同时，也加深了相互的交流。

Environment

环境责任篇

Environment

环境责任篇

李锦记酱料集团生产基地完全选择清洁生产和环境无害化技术和工艺。在清洁生产系统方面，李锦记有污水处理系统、膜过滤系统回用水以及酒精回收系统，确保了生产过程中的污水得到妥善的处理。现时于新会厂新建之4000吨/日之污水处理系统，可满足未来两年之污水处理。现有之污水处理系统为1000吨/日，现有污水处理系统把污水的COD由进水3000mg/l，处理后出水为45mg/l。

为了减少废气的排放，李锦记停用柴油铲车，采用了用电铲车/石油气铲车。减开发电机。同时，采用在火管式锅炉的入水位加装电子防水垢器，从而节省能源。锅炉加装电子防止水垢器令火管减少水垢，提高传热效率。定期添加除水垢炉药，使锅炉更耐用。

在废物处理方面，李锦记对废铁类、废玻璃瓶、豉渣、玻璃瓶塑料间板等废物采用废物分类和回收的政策，最大限度地节省资源。同时充分利用太阳能采热和地下水，有效地利用天然资源。

李锦记也采用了水回用系统。膜过滤系统回用水，把处理过之污水通过膜过滤系统，回用水产量为每小时6吨，回用水之COD值为20mg/l，回用水用于洗地、灌溉等工作。

利用太阳能热水系统，取代部分蒸汽锅炉，提供生产用热水，节约资源。

在2009年，李锦记的环保设施获得由工业总会颁发的“珠三角环保大奖”。由香港政府环境局、广东经济和信息化委员会颁发的“粤港清洁生产伙伴”标志。

李锦记致力提倡低碳活动是李锦记履行社会责任的一部分。积极响应并大力推广由世界自然基金会筹办的“地球一小时”熄灯行动至全球各个城市的厂房及办公室。

Innovation

产业创新篇

Innovation

产业创新篇

技术创新

李锦记新会生产基地具有很好的研究开发硬件基础。现有自动化生产线二十多条，拥有现代化的厂房及先进的生产设备设施，在国内同行中处于领先地位，是中国调味品协会的副会长单位。公司拥有先进的科研设备和检测设备，大批高素质的科研技术人才，良好的管理系统，为调味品的研究工作提供了良好的工作基础和很好的研究条件。

李锦记作为国内调味品行业的十强企业之一，一直致力于调味品生产技术的研发，坚持以市场为中心，凭借不断的技术改造和创新，广泛的市场技术合作，强化质量和项目管理，使公司成为富有创造力，高度产业化的企业。公司与华南理工大学、华南农业大学，暨南大学、南方医科大学、无限极研发中心、广东省微生物研究所等高校和科研单位长期保持友好合作关系。通过对外合作和技术交流，密切掌握世界食品技术的发展动态。

研发资金投入

公司非常重视企业内部研究及技术开发，在研发方面作了大量投入，包括人才培养、技术交流、资金配套、设备购置、知识产权、创新奖励等等。2007年度，研究开发费用投入达3500多万元；2008年度，研究开发费用投入达4800多万元；2009年公司研发资金投入达4500多万元，占公司销售额的3%以上。同时，与华南理工大学、华南农业大学，暨南大学、南方医科大学、无限极研发中心、广东省微生物研究所进行多方面的合作和交流，并取得重要成效。

研发人员数量及比例

公司拥有工程技术人员373人，占公司员工数量10%以上。其中研发人员数量达137人。

新增专利数

2009年以来新增专利达5项。公司已获各类专利证书达十多项。

新产品销售额

2009年新产品销售额达3700多万元。

重大创新项

2009年公司获广东省立项项目一项，江门市政府立项项目两项，新会区政府立项项目一项。

公司知识产权与成果:

专利技术：

茶风味酱油——CN2010101494602
一种陈皮酱油的制备方法——CN200910192229.9
一种L-酪氨酸的生产方法——CN200910037993.9
一种虫草生抽酱油的制备方法——CN200910192119.2
一种虫草老抽酱油的制备方法——CN200910192120.5
三维运动的全自动真空吸曲机——CN200510034895.1
全自动翻曲机——CN200620057775.3
在酱油制曲过程中增加蛋白酶活力的方法——CN200510034394.3
提高酱油发酵过程中氨氮的方法——CN200610033129.8
酱油中复合功能物质的提取方法——CN200610033128.3
酱油生产曲房自动控制系统（MMI）——CN2008SR37519
酱油生产数据管理系统——CN2008SR37520

发表论文：

《酱油曲蛋白酶的分离及催化性质研究》——中国调味品
《高盐稀态法酿制酱油的抗氧化研究》——中国酿造
《液体发酵中以乙醇代盐生产低盐酱油的研究》——中国酿造
《南方酱油制曲过程中的蛋白酶活力促进剂研究》——中国调味品
《反应香精的研究进展》——中国调味品
《采用改良SDS-聚丙烯酰胺电泳对酱油成曲蛋白酶的分析》——中国酿造
《酱油的色、香、味》——中国调味品
《酱油中的生理活性物质及其营养保健作用》——中国酿造
《改良甲醛法测定酱油成曲的蛋白酶活力》——中国酿造

专有/行业领先技术：

调味酱生产系统，PLC自动控制
种曲机生产种曲系统工程，超过日本样机水平
酱油生产曲房自动控制系统，此系统已申请专利。
调味品生产防混系统工程，传统调味品自动化操作、符合GMP
酱油酿造优质菌种的选育和应用研究
高速自动化包装线
膜过滤系统，在传统的酱油过滤工艺上，利用PLC微电脑和电气自动化系统，结合纳米技术及无机陶瓷分离技术，建立综合型的过滤系统。
双效降膜技术在老抽浓缩的应用，此技术在行业能处于领先水平。



双效降膜浓缩设备

每小时蒸发量达2.5吨/小时，浓缩效率提升一倍

能源耗用降低50%

设备占地面积只需原浓缩设备的1/20

陶瓷膜过滤系统

首次将陶瓷膜过滤技术应用于酱油行业

极大的提高了酱油品质

工程开发中心

2009年公司组建了江门市调味工程技术研究开发中心，中心人员情况：

高级职称（或博士） 6人

中级职称（或硕士） 28人

初级职称 22人

本科以上学历无职称 45人

大专学历无职称 36人

仪器及检测项目

1.仪器设备：

气液质联用农残检测系统，气相色谱仪，HPLC，光谱仪，膜微滤系统，氨基酸自动滴定仪，水活度仪，黄曲霉素检测仪，梅特勒自动滴定仪，氨基酸态氮自动滴定仪，紫外-可见分光光度计等。

2.准确检测项目

各种食品及配料的各项理化指标，微生物指标，感官指标，营养成分，防腐剂及重金属指标等项目。

能够准确分析项目：三聚氰胺，丙酮酸，氨基酸谱图，亚铁氰化物，苏丹红，致敏物，果糖酸，过氧化值，酸价，抗氧化剂，酒精，邻苯二甲酸酯，营养分析，灰份，亚硫酸盐，辣度，脂肪，三氯丙醇等等。



市场创新

作为全球知名的民族品牌、中式调味品的潮流引领者，李锦记始终将“创新”作为企业持续发展的核心动力。远在十九世纪，李锦记创办人李锦裳先生便首开先河，于珠海南水镇发明了蚝油，自此开启了李锦记的创新之路。

上世纪90年代初，李锦记洞悉到日趋精致的口味潮流，推出以瑶柱，火腿等原料为主的李锦记XO酱，此举不但将原先大厨才能调配出的顶级酱料带入零售渠道，也在全球范围内提升了中式酱料的地位。90年代中后期，李锦记第三代掌门人李文达先生走访近千家大小酒家寻访美味蒸鱼的秘诀，并率先上市蒸鱼豉油，这次创新建立了功能酱油这个酱油的子品类，也让消费者在家中就能轻松品尝到酒家才有的蒸鱼美味。

近年来李锦记更趋精益求精，不断突破，在产品和宣传方式上进行创新，以满足日益变化的市场需要。

通过持续的消费者研究，李锦记发现辣正成为一种消费者普遍的口味需要，但是每个人对辣度和辣味的喜好各有不同。有鉴于此，李锦记推出了辣酱系列产品，一次性推出八款风味各异的辣酱，且率先在包装上清楚标出辣度的四种轻重等级，让每位消费者都能轻松的找到最喜爱的口味。

随着政府政策的大力推行，中国已逐渐形成少盐少油腻的饮食趋势。也因为城市化进程加速，使越来越多消费者追求美味但快速便捷烹饪的方法。因此李锦记自去年起陆续推出含盐量低于普通产品的“薄盐生抽”、融合茶叶精华，去腻之“双茶老抽”让民众从调味品开始控盐减腻；另外，方便酱料包让即使不太会烹饪的消费者也能在短时间内轻松无负担地烹煮出各种美食。

与此同时，李锦记更洞察母亲关注孩子的饮食健康/期望他们快乐成长的心理，顺势推出好吃又好玩的西红柿沙司挤挤装：不添加防腐剂和人造香精的优质原料，方便好挤的瓶型，融合活泼可爱的西红柿超人家族造型，让家中的儿童爱吃饭，为餐桌提供了更多有趣的欢乐时刻。

李锦记还致力于打造全球最大华人美食社区互动平台www.LKK.com，通过各种在线互动，为消费者提供了超过6,000道多样化的烹饪解决方案。不但解决了家庭主妇不断翻新菜式的烦恼、也提供一个主妇们分享烹饪心得、健康饮食等的平台，同时，为了帮助新一代不太会烹饪的年轻主妇，李锦记创新推出了“移动厨房”，三辆内置专业厨房设备的车搭载着专业厨师纵横大江南北，在小区、农贸市场、超市等实地教学，并倡导健康饮食概念，至今已走访全国主要二线城市并持续往乡村深入推广厨艺。

随着中国消费者需求的快速变化，李锦记每年仍不断地投入消费者研究及研发创新，致力于使中国人吃得更好，生活得更健康！



Social Benefit

社会公益责任篇

李锦记作为百年传承的民族企业，秉承“思利及人”的核心价值观，多年来积极开展社会慈善公益事业。

弘扬中华饮食文化

作为一家源起中国的百年企业，李锦记一直致力于弘扬中华饮食文化，在世界各地推动中华餐饮。希望实现“有人的地方就有李锦记”的宏愿。弘扬中华饮食文化的使命体现了李锦记为社会创造的价值，每个员工在实现这个价值的过程中也体现了自身的价值。

李锦记在国内积极与中国烹饪协会紧密携手，发挥自身在餐饮渠道的优势，推动国内餐饮业的发展。2004年-2009年间，与中国烹饪协会联合举办了4次全国烹饪技能大赛，为国内的烹饪人才提供了一个很好的展示与竞技的平台。2004-2007年间，积极支持了中国厨师节、“全国新星金牌厨师香港厨艺交流”、名厨专业委员会年会等全国性餐饮发展项目共11项，积极辅助了名厨专业委员会以及厨师新星俱乐部的发展，为扶持国内烹饪人才的发展做出贡献。

李锦记多年来与世界中国烹饪联合会合作，发挥李锦记在全球的网络覆盖，搭建平台为中国厨师开展厨艺海外交流等活动。2001-2008年间举办了“中国厨师海外考察”、“英国李锦记新派厨艺交流”、第五届烹饪世界大赛暨第十八届（国际）文化节等活动共6场。促进了海外中餐业的发展。

除了不断扩充业务外，李锦记在各地培训中华厨师，让他们在当地发扬中华饮食文化，让更多人受惠。培训的活动包括美国首个厨师认证计划、韩国年轻厨师烹饪大赛及澳洲悉尼中餐名厨厨艺交流会。未来，李锦记将会继续遍布世界各地更多城市，为喜爱中华料理的厨师提供培训及交流会，让他们成为宣传中华优秀传统文化的代表。



关怀社区

李锦记集团一直秉承着思利及人、饮水思源的理念，在离开家乡广东新会七堡镇100多年后，于1995年决定回乡投资。在短短十多年间，李锦记集团不断增资扩产，从最初几十人的工厂到现在发展成几千人的大企业，大大促进了家乡的经济的发展，也有效地扶持了当地村民的劳动就业问题。

支持教育事业

1990年，为了支持祖国的教育事业，现任集团主席李文达先生出资在珠海市南水镇，兴建以其父亲李兆南先生命名的“李兆南纪念小学”。并于2009年继续捐资32.6万人民币开展培训交流、团队建设、修建学校卫生设施等工作。

1992年始，李锦记出资1600多万在珠海、广东、江门、新会等地分别建成多所小学和中学，在广西、四川和辽宁等地建立了多所「希望小学」，大力改善了更多学生的教学环境和师资条件，同时解决了部分西部地区学生的上学难问题。

1998年，现任集团主席李文达先生心系家乡广东江门新会七堡镇的教育事业，捐资2000多万港元兴建“李文达中学”，捐出450多万港元用于购买学校的教学设施。2009年，共捐资31.6万人民币用于师资进修及团队建设培训，为家乡的教育发展添砖加瓦。

2001年，李锦记又慷慨捐出50万港元筹建新会体育馆，为当地体育事业的发展带去福音。

2005年始，为了培育和发展国内更多的食品科技界人才，李锦记与中国食品科学技术学会携手合作，设立“李锦记杯中国食品科学技术学会优秀论文奖”，以鼓励获奖人积极发挥创新精神，积极参与学术研究，集思广益，为国家的食品科学基础研究提供宝贵的资源。

2006年，现任集团主席李文达先生出资1000万港元捐建清华大学“李文达医学及生命科学图书馆”，它的落成进一步丰富了清华大学师生的课余生活。

2009年，汶川地震发生一周年之际，李锦记捐资500万援建四川绵阳市平武县大桥镇博爱学校。新学校为一所九年制学校，可以容纳900多名孩子就读，其中800多名孩子可以住读，为地震灾区的教育事业送去了温暖。现学校已基本建成竣工，投入使用。

2010年，李锦记赞助美国南加州大学工商管理硕士生一行参观李锦记美国厂房、香港总部及李锦记全球最大新会生产基地，透过李锦记的核心价值及品质管理，以教育下一代“思利及人”的意识。同时帮助学生们完成今年的研究课题《中国制造给在美国的李锦记带来什么影响》。



捐款捐物

1998年，中国大陆发生重大水灾，李锦记第一时间捐出价值3000万人民币之物资作赈灾之用。

2003年，中国大陆非典期间，现任集团主席李文达先生向四川成都市人民捐赠价值100万元产品，为抗击非典尽绵薄之力。

2008年，四川遭遇大地震，李锦记通过各种渠道和机构，向灾区捐助逾人民币2000万元现金和产品，帮助灾区重建，同时积极开展灾区学生夏令营、志愿者扶助以及生活用品的赠送等社会公益活动。用行动，发扬了“一方有难，八方支持”的爱心精神。

2009年，李锦记向广东江门市新会区外事侨务局捐赠5万元人民币用于当地慈善刊物《新会侨刊》的创立。

李锦记每年都为七堡老人节捐款捐物，至今已通过七堡海外联谊会为敬老活动累计捐资人民币180万元；李锦记用实际行动发扬敬老爱老传统美德，通过活动增进了每一位李锦记人与七堡人民之间的团结友爱关系。2009年11月20日，在七堡祠堂前举办了一场史无前例，多达3000多人的敬老宴，并于同期捐资兴建了戏台、祠堂大钟、大鼓及七堡入口欢迎牌楼，总捐赠金额为人民币55万元。

李锦记每年都全力支持一年一度的“江门慈善公益万人行活动”。2010年，更特别捐赠106万人民币全力支持江门慈善公益万人行，帮助有需要人士及江门市的建设项目。

2010年，李锦记向广东江门市新会区会城七堡建设开发公司捐款10万人民币支持家乡城建。

2010年，李锦记捐赠了警车一辆给广东新会七堡镇派出所，给七堡人民安宁的生活带来更大的保障。

开展社会公益活动



2004年始，连续4年参加由香港中华快车健康基金会举办的自驾游慈善捐款活动。2008年新疆乌鲁木齐自驾游慈善活动中，李锦记捐70万元善款。

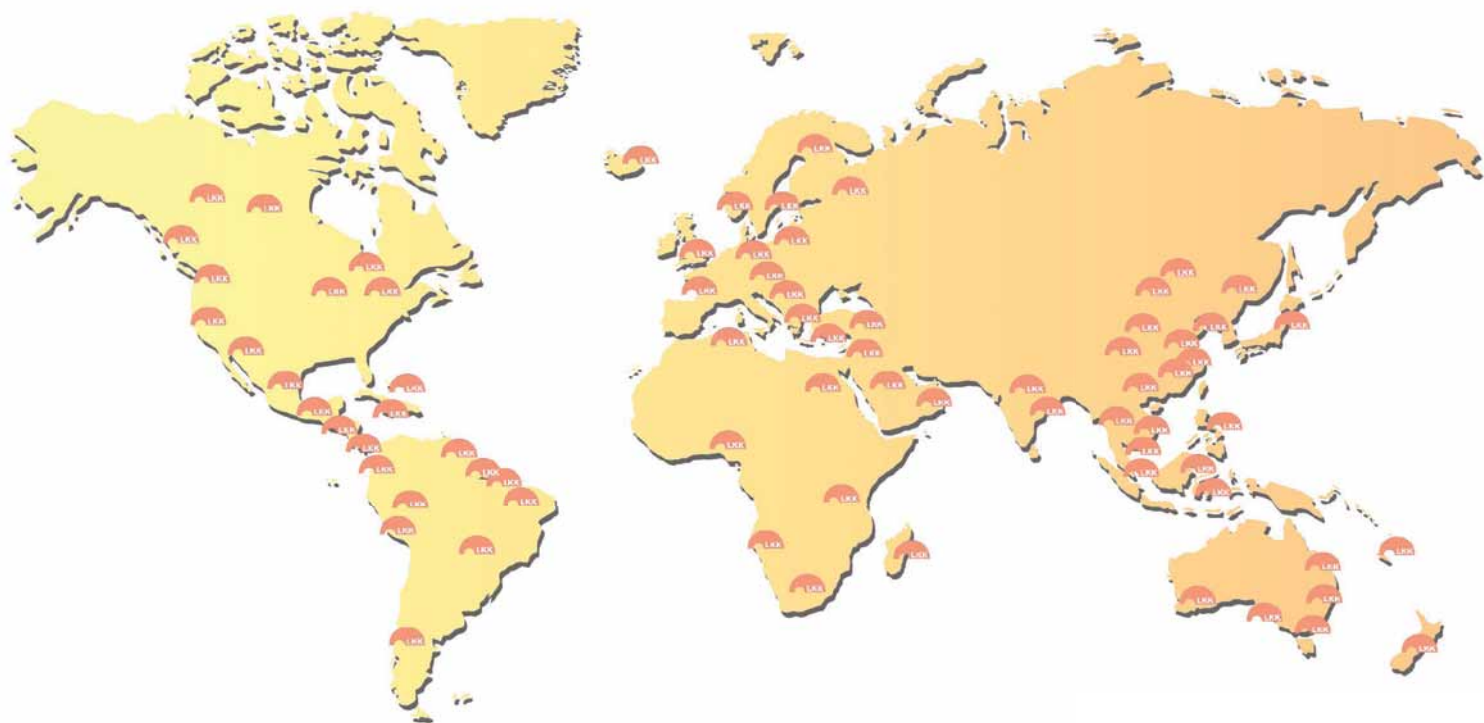
李锦记是香港“公益金”慈善组织的长期合作伙伴，现任董事李惠中先生是「公益金中银香港慈善高尔夫球赛」活动的筹委会成员之一。2010年，李锦记大力协助并成功筹得逾170万港元，善款全数拨捐公益金，资助精神病患者及康复者服务计划。此举获公益金颁发「长期支持机构奖」及「最高筹款机构第二名」荣誉。

除了生产高质量的产品，李锦记酱料集团多年来亦积极参与行业内食品安全的推广活动，努力为“中国制造”建构品牌榜样，主要有：

2010年4月，李锦记与国际食品科技联盟（IUFoST）、中国食品科学技术学会（CIFST）联合举办了“2010年国际食品安全论坛”。来自卫生部陈竺部长、科技部、工业和信息化部、世界卫生组织（WHO）等支持单位的领导、国内外的30余位专家学者出席了活动，并就当前全球共同面临的食品安全问题进行了交流，为国际间的交流提供了宝贵的平台，同时亦为中国食品的发展献言献策。李锦记在“通过风险管理创造价值”的论坛分会上，就“以完善食品安全风险管理为企业责任”作了专题报告，传扬了李锦记人的以完善食品安全风险管理为企业责任的理念。

2010年6月1-7日，李锦记携手上海世博会世界贸易协会中心馆启动“食品链安全与健康”主题周、倡导“全球低碳和安全食品贸易”的活动，共同为观众呈现了一台集互动性和专业性于一体的“食品链安全与健康”主题活动。上海宋庆龄基金会副主席艾柏英、世界贸易中心协会副主席伍淑清、上海市食品药品监督管理局副局长谢敏强等领导嘉宾到场出席了于6月1日举办的主题周开幕仪式暨儿童节食品安全献礼主题活动。

6月4日隆重举办了主题为“跨越危机·聚焦中国·挑战与机遇：食品安全宏观管理与技术保障”的食品安全主题论坛。此次论坛汇集了来自国内外的诸多专家、学者以及企业代表，共同探讨食品安全领域热点话题。李锦记在论坛上作了专题演讲，分享了李锦记严格高效的质量管理体系。当天，由李锦记发起倡议，一场名为“为美好未来承诺”的签字仪式在6月4日的论坛现场举行。与会的领导和嘉宾纷纷在一张名为“国际健康与安全银行”的大存折上签字，以示对食品安全的重视，并承诺从现在开始为人类更美好的未来存储一份健康，贡献一份力量。



**有人的地方
就有李锦记**



联系我们：

李锦记（中国）销售有限公司

上海市漕溪北路 398 号汇智大厦 23 楼

电话：8621-60906777

传真：8621-60904334

网址：www.LKK.com