

04 確保食品安全

中糧控股不斷加強食品安全管理體系建設，通過深化源頭管理，規範生產和加工過程的風險控制，加強銷售環節管理，從產業鏈著手解決食品安全問題，對食品安全實現全產業鏈管理。



覆蓋「全產業鏈」的食品安全管理

「全產業鏈」，就是以消費者為導向，控制從「田間到餐桌」需要經過的種植、收購倉儲、生產加工、物流與營銷等環節，確保產品質量全程可追溯，確保食品的安全、放心和健康。

加強源頭管理：源頭管理包括種植基地管理、供應商管理、新改擴建項目管理、研發過程管理等環節。在種植管理方面，不斷加強原料來源地區農業環境質量調研與監測，通過「自有基地」、「訂單農業」、「返租倒包」等多種方式，控制產業鏈的源頭。在供應商管理方面，建立了一套標準化的供應商管理體系，規範供應商的選擇與評估、日常採購、原料檢驗、供應商輔導等工作，通過標準化管理優選供應商，通過適時輔導建立雙贏的戰略合作夥伴關係。在新改擴建項目管理方面，建立了食品安全風險評估機制，為科學決策提供技術支持。在新品研發過程方面，慎選產品原料和配料，優選加工工藝，避免設計不合理產生食品安全風險，從根本上保障食品安全。



○ 建立從源頭開始，覆蓋產業鏈全程的食品安全管理

○ 全產業鏈食品安全管理模式



加強生產過程的標準化、規範化管理：在硬件方面，大力引進現代化糧油食品生產線，在設備、工藝、技術等方面為保障質量安全奠定基礎。在軟件方面，引導基層企業積極推進 GAP（良好農業規範）、GMP（良好生產規範）、GHP（良好衛生規範）、SSOP（衛生標準操作程序）等標準操作程序和規範，實施 HACCP（危害分析和關鍵控制點）、TQM（全面質量管理）以及 ISO9001 體系等先進的質量安全管理技術。2010 年公司所屬食品企業 100% 通過 HACCP、ISO22000 等體系認證，有力地推進了質量安全管理工作的系統化和規範化。

加強出口端的監控與檢測：公司重視檢驗檢測能力建設，食品安全重點類企業全部建立了實驗室，能夠對常規指標和部分食品安全指標進行檢驗。中糧東海糧油工業（張家港）有限公司、中糧生化能源（肇東）有限公司等企業的實驗室通過國家實驗室認可，相當於具備了第三方檢驗的能力。專業檢驗人員 100% 持證上崗，質量安全標準全部溯源到國標。產品質量國家監督抽查合格率 100%。

在市場流通環節上，與分銷商簽訂合同條款，保證產品在流通過程中的食品安全，正確標注產品標識，為消費者提供準確信息，確保正確安全使用。

在可追溯體系建立上，通過票據、電子監管碼、購銷台帳等外部載體，實現原料端、生產端、運輸端、流通端等環節無縫銜接，不斷完善食品產業鏈全程可追溯體系。

○ 2010年中糧控股產品質量抽檢和達標情況

單位	國家監督檢驗	食品添加劑品質抽檢
油籽加工	100%	100%
生物燃料及生化	100%	100%
大米貿易及加工	100%	100%
小麥加工	100%	100%
啤酒原料	100%	100%

全產業鏈管控的福臨門大米

中糧福臨門大米強調「全產業鏈」嚴格控制，努力保障每一粒到消費者手中的福臨門大米都是最好的。在原料環節，中糧借鑒優質出口大米的做法，精選優良的水稻產區，與農戶簽訂訂單種植協議，約定種植品種、數量、田間管理要求和稻穀質量衛生標準及收購價格，並給予專業技術指導，從而確保原米的產品質量；在加工環節，福臨門大米借鑒國際標準，建立了一整套完善的監管體系。在出廠之前，每一批福臨門大米都要經過質量衛生品質、外觀品質、蒸煮食味品質、營養品質、風味品質 5 道品質檢驗。中糧福臨門大米踐行的從「田間到餐桌」的全產業鏈模式，不但為消費者提供了更多樣的「世界標準」的大米，也有利於國內大米行業的整體升級，更為中國農業的發展和農產品競爭力的提升提供了很好的借鑒。



全過程食品安全管理的九大支撐

中糧控股為不斷完善全產業鏈食品安全管理體系，從組織、責任制、培訓教育、制度標準、可追溯、應急管理等九個方面進行支撐，建立體系，確保流程科學，管理有效。

在組織上，成立了以公司總經理為組長的食品安全領導小組，各單位一把手為食品安全第一責任人，明確了公司食品質量安全管理工作的架構和流程；

在責任制上，公司修訂了《安全環保責任書》，明確食品安全管理考核的過程與結果指標，將這些指標納入業績考核，逐級簽訂目標責任書，層層分解落實；

在制度標準上，明確了食品安全管理制度標準體系框架，先後制定了《食品安全管理規定》、《供應商管理指南》等管理制度，明確了 20 餘項支持性標準和制度的編制計劃，建立和完善能夠涵蓋全產業鏈食品安全管理的制度和流程；

在教育培訓上，通過舉辦各種食品安全專業培訓班、開展食品安全知識競賽活動等，全面提升幹部員工的質量安全意識，目前有 72 人取得國家認可的食品安全師資格認證；

在檢驗檢測體系建設上，通過制定標準規範，明確人員、儀器、設備、環境等管理標準，提升檢驗檢測能力，從機制上杜絕不合格原料投入使用和不合格產品出廠銷售；

在可追溯體系上，通過信息化技術實現原料端、生產端、運輸端、流動端、監管端等環節的無縫銜接，保證產品質量可追溯；

在應急管理體系上，通過編制綜合預案及各類專項預案，定期組織專家對預案體系進行評審，定期開展演練和培訓，選點開展產品召回和事故應急演練，建立「統一指揮、分級響應」的食品安全應急組織體系；

在風險評估與績效評價體系建設方面，與挪威船級社 (DNV) 合作，借鑒國外先進企業食品安全管理經驗，以 ISRS (國際安全評級系統) 為基礎，初步完成食品安全風

險評估指標體系和評估方法的編制，開發出適合公司實際的食品安全績效評價體系；

在資金保障上，將食品安全管理的投入納入年度預算，規範引導督促各單位合理加大安全環保資金投入，還開展了產品召回保險和產品責任險，以降低食品安全風險。

中國糧食行業協會 2010 年公佈了全國放心糧油進農村進社區示範工程首批示範企業名單。其中，中糧控股下屬企業包括中糧北海糧油工業 (天津) 有限公司、中糧面業 (秦皇島) 鵬泰有限公司、中糧面業 (泰興) 有限公司、中糧東海糧油工業 (張家港) 有限公司、中糧黃海糧油工業 (山東) 有限公司等成為全國首批放心糧油示範企業。

全產業鏈管控的小麥加工

小麥加工業務，從集團「全產業鏈」戰略出發，根據國際國內知名食品製造及餐飲廠商的品質標準，通過「訂單式研發」、「貼心式技術服務」、「全程無縫式溝通」、「動態客情跟進」等方式，為客戶提供優質、安全、專業、放心的產品及全程解決方案，成功地與這些企業建立了戰略合作關係，並成為這些企業的第一供應商或獨家供應商。中糧麵粉還在國內率先作出了「絕不使用添加劑和增白劑」的莊嚴承諾，樹立了中糧麵粉良好的品牌形象。

