

坚持“100-1=0”质量管理理念 李锦记酱料集团成就百年品牌

小小的调味品走进千家万户、走向世界，更是多次随宇航员飞入太空成为佐餐酱料，这其中蕴藏着什么“质量密码”？自1888年第一瓶蚝油偶然间的开始，130多年来，李锦记从一间小茶寮发展成为拥有酱油、蚝油、复合调味酱等超过200种产品，行销全球100多个国家和地区的跨国酱料集团。

其中，蚝油制作技艺于2022年被认定为广东省非物质文化遗产。

而这背后离不开李锦记对品质的坚持。作为调味品行业标杆之一，李锦记坚持“100-1=0”（“100-1=0”，指的是100件事，只要有一件做错或做得不好，就等于白做。在生产过程中不能对品质问题进行妥协，一丝一毫的失误，也会导致最终结果为0分）的质量管理理念，并参与制修订国家标准、行业标准及团体标准21项，引领产业的高质量发展，包括“辣椒酱质量通则”国家标准、“蚝汁”和

“虾酱”两项行业标准以及创新蚝油、酱油、辣椒酱绿色设计产品评价技术规范三项团体标准。其中，绿色生态标准是目前行业高端引领的标准，指导促进行业高质、高效、绿色发展。

在第七届广东省政府质量奖角逐中，李锦记脱颖而出，获广东省政府质量奖提名奖，成为我市目前唯一一家获得广东省政府质量奖项荣誉的食品企业。

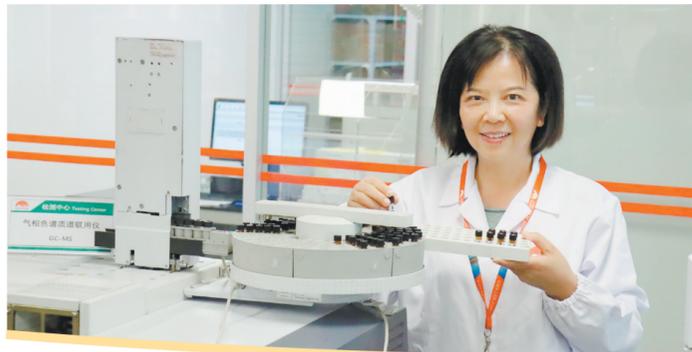
1 质量是品牌的核心竞争力

李锦记新会生产基地位于新会区七堡，是目前李锦记酱料集团旗下全球最大的生产基地，规模庞大，技术先进。而在“永远创业精神楼”内，随处可见的是李锦记“思利及人”的企业核心价值观。

“思利及人，意思就是做事情要考虑他人感受。正是在这样的价值观下，李锦记始终将维护消费者权益放在首要位置，致力于为消费者带来健康安心的酱料产品，这也为李锦记的百年基业打下坚实的根基。”李锦记（新会）食品有限公司法规与标准总监孙胜枚表示，质量是品牌的核心竞争力，李锦记以“思利及人”的核心价值观作为营商处世之道，始终坚持“100-1=0”的质量管理理念，履行着食品安全的社会责任。

“酱心”酿酱料、“细心”出精品。一直以来，李锦记坚持弘扬工匠精神，通过举办精益明星、质量先进工作者、质量技能比赛评选，以及树立工匠标杆，建立标杆车间、星级工厂，制定标杆评定和推进流程，提高全员参与感和体验感，发挥潜能提升质量，用匠心制造优质产品，进而推动李锦记“100-1=0”的质量文化。

多年来，李锦记更是持续举办质量活动，以“100-1=0”为活动宗旨，设计不同主题活动，编制《质量知识百分百》小册子、组织全球质量知识竞赛、质量技能比赛、质量改善等一系列质量推动活动，不断地历练和总结，渐渐形成李锦记特有的质量创新及改进模式，让“100-1=0”的质量文化植根于心。



孙胜枚对产品进行检测把关。



李锦记检测中心。

2 科技创新“驱动”技术转型升级

“永远创业精神”是李锦记的核心价值观之一。面对日新月异的市场环境，李锦记先后设立企业研发中心、CNAS认证的标准化检测实验室、广东省调味品工程技术研究中心、广东省博士工作站和中国轻工调味品工程技术研究中心等多个创新平台，不断对产品、生产设备和工艺进行研发和创新。

李锦记持续引进先进设备及工艺，使用全球最大的原粒黄豆连续蒸煮及圆盘制曲系统，将传统的制曲设备升级为连续蒸煮及圆盘制曲系统，大大提高了酱油产能及原料的利用率，制曲过程均处于密封的环境，干净卫生、质量稳定，令李锦记酱油的质量及产量大幅提升。同时亦设有管道式灭菌及超高速包装线，其中全自动高速玻璃瓶生产线能达到每小时48000瓶。

为响应《“健康中国2030”规划纲要》，满足人们健康饮食需求，李锦记持续创新，在工艺流程、生产设备、新产品研发方面取得了突破，采用先进减盐技术使薄盐酱油产品中盐分较普通酱油降低最多30%，即“减盐不减鲜”。同时，为了兼顾消费者的各类膳食需求，公司持续进行技术研究及质量攻关，创新推出无麸质系列调味品。疫情常态化之下，更以“一招胜”方便酱料、即食鲍鱼等新品开拓市场，让消费者居家就可以轻松烹饪制作出星级美味。

与此同时，李锦记加快构建信息化、数字化、智能化的“智慧工程”，打造智慧工厂，提升企业核心竞争力。在生产过程中，采用先进智能在线检测系统提高食品安全性，以及持续研发培育出拥有“智能制造、智能检测、智能包装、智能物流、智能营销”五大

模块的“智慧系统”。去年，李锦记启用位于新会生产基地、面积达16000平方米的人工湿地公园，进一步净化了厂房已处理的污水。“我们通过在湿地公园内种植特定的植物以减少污水中的氮化物，并增加厂房的绿化指标，有效舒缓热岛效应。”李锦记（新会）食品有限公司总经理莫国栋介绍。同年，该公司还启动了IC塔及沼气发电项目，将在污水处理过程中产生的沼气用于发电，大大节省电力及天然气的使用。

在致力实践可持续发展、积极履行社会责任的持续推动下，2018年，新会生产基地荣获工信部颁发的“国家绿色工厂”称号，是江门市首家获此殊荣的食品企业。2020年，李锦记更成为全球食品行业领域第一家获LEED铂金认证的企业。

3 坚持“从农田到餐桌”全产业链食品安全管控

2012年，李锦记的五款产品入选成为“神九”载人宇宙飞船航天员佐餐酱料，这也是中国酱料首次进入太空。至今，李锦记已连续五次入选成为神舟飞船宇航员佐餐酱料，这是对李锦记严谨的品质管理理念的认可。

民以食为天，食以安为先。“李锦记坚持‘从农田到餐桌’全产业链食品安全管理体系，严格监控从农田到餐桌的每一个生产程序，全方位进行食品质量与安全严格监控。一瓶李锦记酱油从选料到出厂就有超过200个项目及1000项以上指标检测与控制。”孙胜枚说。

据介绍，酱油的原料大多为农产品，针对原料品质的监控，李锦记以全球标准法规信息为基础，独创出一套“趋零风险源头管理”，从基地种植、产品初加工、采购运输等环节进行源头管控，保证李锦记产品质量。同时，在航天调味品的生产管理

上，更是创新运用“双归零”管理，并且在此基础上增加“预验”程序，从机理上保障了“零缺陷和零失误”。

为打造高质量的供应链管理流程，李锦记引进SAP系统工具，将产品的相关信息全部纳入SAP管理系统，进行规范合理的成品防护和物流即时跟踪，实现客户与原料间的双向追溯，最大限度地保障食品安全和消费者的权益。

凭借严格的质量管理体系，李锦记产品亮相于多项国际盛事，并获得多项认证及殊荣，包括2011年和2017年两次零缺陷通过美国FDA（食品药品监督管理局）审核；2008年成为北京奥运会调味品供应商，并多次亮相于上海世博会、G20杭州峰会、亚运会、厦门金砖会晤等多项国际盛事。

“未来，李锦记将继续追求卓越品质，为消费者提供选料上乘、美味、安全而健康的中式酱料。”孙胜枚说。（文/图 陈敏锐 陈蔓霖）

2022年9月23日 星期五
区域新闻中心主编 责编/吴燕彬 美编/刘悦



世遗文化 美丽开平

开平以文化振兴凝聚磅礴力量

培根铸魂提振乡村发展“精气神”

提升“软实力” 让文化遗产“活”起来

“古老的碉楼变年轻了！”这是开平碉楼如今给人们印象。开平市拥有广东省唯一一处世界文化遗产“开平碉楼与村落”。

文化是乡村的灵魂，振兴乡村就要传承优秀传统文化。如何让文化遗产“守得住”并且“活”起来，开平市进行了积极的思考并着力推进。开平不仅保护好碉楼的原始风貌，还不断进行活化，赋予百年历史新活力。近年来，开平市持续推进600多座碉楼的整体保护修缮工作，让百年碉楼焕发新活力。

“我们要保护好碉楼，让更多人感受到开平碉楼文化、华侨文化的博大精深。”开平市文旅局相关负责人说，发挥历史文化资源优势，加强文物的保护利用，并以文物内部空间布展、岭南民俗表演、非物质文化遗产展示等方式，全面展示侨乡历史文化，努力将赤坎古镇打造成集岭南文化、华侨文化、乡村文化、休闲文化于一体的“文旅新地标”。如今，开平正探索以“碉楼旅游”为主题、以“碉楼民宿”为亮点和重点、以“碉楼文创”为纽带、以“碉楼特产”为支撑，推动世界文化遗产保护与乡村振兴协同发展的新模式。

目前，司徒美堂故居、风采堂成为第八批全国重点文物保护单位；开平立园、苍城学宫、博健学校旧教学楼、周文雍故居、南楼成为第九批广东省文物保护单位；谭国标故居、开侨中学旧址成为第十批广东省文物保护单位。

截至2022年8月，开平市共有各级文物保护单位32处，其中世界文化遗产1处4个点；全国重点文物保护单位3处；广东省文物保护单位8处；开平市（县）级文物保护单位21处。此外，全市拥有非遗项目45项；建立“泮村灯会”“金声锣鼓制作技艺”“镇濠泥鸡制作技艺”等传习所29所；建成广东省首家“文化和自然遗产日”主

会场活动收藏展览馆。每年策划“文化和自然遗产日”非遗主题艺术周系列活动、“非遗进校园”等展示活动，促进非遗活化传承，彰显侨乡文化特色。

增强“内驱力” 多措并举培育文明乡风

走进开平市月山镇横江村，首先映入眼帘的是古色古香的建筑，墙上绘有谚语、名言警句、家风家训和各类倡导新时代文明新风的彩画。在横江村的农家书屋、“粤书吧”里，充满了浓厚的书香气息。

每当夜幕降临，横江村文化广场格外热闹，村民跟随动感的节拍跳起广场舞、打起太极拳，孩子们在一旁开心地嬉戏……

“以前大家闲暇时不是看电视就是打麻将，现在乡村文化生活越来越丰富，可以到文化广场跳舞、健身，到农家书屋、‘粤书吧’看报读书……”横江村党支部书记、村委会主任余焕球高兴地说着村里的变化。

横江村用一本本村籍，让一间农村“小”书屋、一个“小”书吧绽放出乡村文化“大”精彩，用浓郁书香涵养文明乡风，助力乡村振兴。而横江村的变化，是开平市深入推进乡风文明建设的一个缩影。

近年来，开平市积极推进新时代文明实践中心建设、文明村镇全域创建。截至目前，开平全市15个镇（街）综合文化站全部升级达到省一级标准；有行政村（社区）综合性文化服务中心268个，实现基层综合性文化服务中心全覆盖；15个镇（街）、226个村全部达到开平县级文明村镇标准，有2个全国文明村、1个广东省文明村、6个江门市文明镇、7个江门市文明村。

目前，全市268个村（社区）已全部完成村规民约（居民公约）修订工作；并且通过“学习村规民约”“村规民约大家唱”等形式多样的活动，引导广大村民自觉践行健康文明的生活方式，推进乡风

文化领航，乡村振兴方能“高歌猛进”。近年来，开平深挖丰富的历史文化资源，大力传承碉楼文化、华侨文化，全面提升公共文化服务效能、社会文明程度，同时，以文化为重要支撑，推动乡村旅游产业融合发展，提升文化产品供给质量，为乡村振兴培根铸魂，进一步坚定文化自信，提振发展“精气神”。

文/图 江门日报记者 敖转优



文明建设。

提升村民文明素养，是推进乡村振兴内在持久的动力源泉。为此，开平市每年开展各类文化超300场，大力培育文明乡风、良好家风、淳朴民风，多种形式传承弘扬侨乡传统文化，提振乡村发展“精气神”。

打造“新引擎” 以文融旅推动产业发展

挑个风和日丽的周末，走进塘口镇四九村凤仪里，不少亲子家庭在景区内观光游玩。开平市领航旅游发展有限公司、开平市凤仪里景区负责人谢沃根说：“别开风景里现在一派热闹的景象，很难想象，这里曾经是一个荒草丛生的‘无人

村’。”近年来，开平市打造了一批乡村文旅示范项目和作品牌。开平市旅游产业的迅速发展带动了“无人村”的保护开发，凤仪里便是其中一个例子。

如今的凤仪里以碉楼景区的身份重回大众视野，离不开“80后”退役军人谢沃根的努力，他退役后回乡打造了开平市第一个以乡村亲子游为主题的体验式碉楼村落景区——开平市塘口镇凤仪里景区。如今，凤仪里每年吸引30多万人次慕名而来，不仅帮助当地村民就业，还带动周边餐饮、住宿业的发展，助推乡村振兴。

“接下来，我们将村内部分房屋改造成民宿，让游客可以入住有百年历史

的老房子，真切感受村民的生活。”谢沃根表示。

开平是中国著名的华侨之乡、建筑之乡、艺术之乡、世界名厨之乡，拥有广东省唯一的世界文化遗产——“开平碉楼与村落”；江门首个国家5A级旅游景区——开平碉楼文化旅游区，广东省重点项目——赤坎古镇华侨文化展示旅游项目，丰富的文旅资源让开平乡村迸发出新活力。

富有地方特色的文化产业既是乡村文化传承创新的有效载体，也是乡村产业振兴的重要抓手。近年来，开平市充分依托世界文化遗产核心资源，结合“邑美侨乡 世遗风韵”乡村振兴示范带建设，突出乡村休闲旅游中



▲横江村用浓郁书香涵养乡风文明。

▲近年来，开平市持续推进600多座碉楼的整体保护修缮工作，让百年碉楼焕发新活力。