



2020 年度企业质量信用报告



山东行政总厨食品有限公司

2020 年 10 月

目 录

第一部分 报告前言.....	2
一、报告编制规范.....	2
二、企业高层致辞.....	3
三、企业简介.....	4
第二部分 报告正文.....	5
一、企业质量理念.....	5
二、企业质量管理.....	7
(一) 质量管理机构.....	7
(二) 质量管理体系.....	7
三、企业质量诚信.....	9
(一) 质量诚信管理.....	9
(二) 质量文化建设.....	10
四、企业质量基础.....	12
(一) 企业产品标准.....	12
(二) 企业计量水平.....	13
(三) 认证认可情况.....	13
(四) 质量检验情况.....	13
五、产品质量责任.....	14
(一) 产品质量承诺.....	14
(二) 产品售后责任.....	15
(三) 质量信用记录.....	15
(四) 安全管理.....	15
六、质量风险管理.....	16
(一) 质量投诉处理.....	16
(二) 质量风险监测.....	16
(三) 应急管理.....	17
第三部分 报告结语.....	18

第一部分 报告前言

一、报告编制规范

本报告回顾了山东行政总厨食品有限公司在质量管理、产品质量责任、质量诚信等方面的理念、制度、措施以及取得的成效。关于本报告披露的内容，说明如下：

（一）报告范围

报告组织范围：山东行政总厨食品有限公司

报告时间范围：2019 年 10 月—2020 年 10 月，为保持报告连贯性与可读性，部分内容延伸出上述时间范围。

报告发布时间：本年度报告为第一次发布，2020 年起每年度一次。

（二）报告内容客观性声明

本报告所公布的质量诚信体系建设情况不存在任何误导性陈述及虚假情况，并对其内容的客观性、真实性负责。

（三）报告数据说明

本报告期内所涉及数据来源于公司，数据真实、有效。

（四）报告获取方式

本报告以公司官网为载体，供下载阅读。

二、企业高层致辞



徐勤国 山东行政总厨食品有限公司总经理

徐勤国同志，就职于山东行政总厨食品有限公司总经理职位。多年来，他以一名民革党员的标准严格要求自己，全面落实科学发展观，立足本职，勇于创新，带领公司全体员工开拓进取，实现了经济效益和社会效益双丰收。2019年，行政总厨公司实现销售收入1.5亿元，实现利润2000万元，为临沭县的经济发展做出了积极贡献。在他的带领下公司被认定为国家级高新技术企业、临沂市农业产业化龙头企业、省级“专精特新”企业、公司的研发平台被评为省级“一企一技术”研发中心，2016年12月行政总厨被团市委授予市级“青年文明号”（公司）。他本人也被评为“2018年度为民革临沂市委社会工作作出贡献的先进个人”、“先进工作者”等荣誉。

作为公司总经理，徐勤国同志深感肩上的责任重大，非常重视学习本行业的先进经验，把所学的知识充分应用到实践中，在实践中不断提炼好的经验、作法，并总结成宝贵的成果。无论在工作、学习中还是在日常生活中，他都始终保持虚心好学，潜心讨教，用心工作，开拓进取的良好作风；他要求别人干好的，自己首先干好；要求别人不做的，自己坚决不做。使自己在群众和职工中树立了很高的威信，从而使公司各项工作取得了长足进展。

徐勤国同志是临沂市政协委员，临沂市工商联第八届执行委员，临沭县工商联副会长，民革党员，临沂市西安欧亚学院休闲管理学院客座教授，CCTV民生资讯/中国民生新闻网餐饮发展委员会“临沂区域荣誉主席”，中国国际食学研究所特聘研究员，临沂市工商烹饪同业公

会常务副会长，临沂大学生命科学学院理事会副理事长，临沭金丰公社理事会副理事长，食品与药品协会副会长，连云港市厨师协会副会长，临沂市工商联烹饪同业协会常务副会长，临沂市调味品委员会会长单位，临沭县政协企业家协会副会长，临沂市餐饮与住宿行业协会副会长。

徐勤国同志还是齐鲁乡村之星、第四届临沂沂蒙乡村之星，获得了临沂市2016年度科技进步奖二等奖第一位，2016年山东省农业重大应用技术创新项目立项，拥有四项发明专利，现已成为调味品行业的标杆企业之一。深入研究利用当地优质农作物-辣根，引导农户根据自身条件和新农业发展需求走经营之路，仅此一项就为当地农户每年增收100多万元。并且义务为所在村硬化路面2公里，绿化道路3.2公里，助捐贫困学生多名。海南台风灾害后捐款捐物累计20余万元，云南临沧地震后，一周内义卖40多万元全部捐出。作为政协委员他在“少年微心愿 委员帮实现”精准助学公益活动中多次捐款，在“爱校惜才 筑基圆梦”活动中慷慨解囊，捐款资助多名学生。并为临沂大学捐赠物品，资助助学。面对新冠疫情徐勤国带领公司向临沭县公安局捐赠1000斤酒精消毒液，向临沭县慈善总会捐款7千元，并向武汉等疫情严重地区捐赠口罩3250个，鲜味汁209箱、烧汁15箱，共计折合人民币12万余元。因此徐勤国也被县委宣传部、县文明办等单位评为疫情防控工作中表现突出的先进典型，荣获2020年第一季度“临沭好人”。

三、企业简介

山东行政总厨食品有限公司创立于2011年，注册资本2000万元，员工260人，是国家级高新技术企业，临沂市辣根无公害生产技术地方标准制定单位。首期投资7000多万元，建成占地60余亩集高端复合调味品研发、生产和销售于一体的生产基地。二期出口生产基地46亩正在建设中，预计总投资超过8000万。

公司旗下品牌：“行政总厨”、“中厨”、“山葵之乡”。

系列产品：

1、粉精类：鸡粉、鸡精、新奥尔良腌料、香辣鸡腌料、通用炸粉、天妇罗粉、芥辣调和粉。

2、汁酱类：浓缩鸡汁、辣鲜露、麻辣鲜露、酸辣鲜露、烧汁、红烧汁、鱼生寿司酱油、寿司醋味液、蒸鱼豉油、鲜味汁、捞汁、逸辣青芥辣、生辣青芥辣、中厨一品鲜、上品鲜汁、鲜味生抽、凉拌捞汁、炒鸡王酱油、炒粉王酱油。

- 3、调味油：芥末油、辣椒油、花椒油。
- 4、味精类：纯味精、鲜倍增含盐味精。
- 5、淀粉类：纯玉米淀粉、纯马铃薯淀粉。

公司历年来被评为农业产业化重点龙头企业、省级“一企一技术”研发中心、省级“专精特新”企业、山东省科技型企业、临沂市高端调味品工程技术研究中心、市级企业技术中心、市级重点实验室、等荣誉称号，承担省级以上科研项目2个并取得自主进出口权。

近年来，多次荣获临沂市科技进步奖、“中国特色旅游商品大赛”金奖、山东省文化和旅游商品创新设计大赛银奖、山东省科学技术学会科学技术一等奖、长城食品安全科学技术二等奖；取得多项发明专利。

公司产品进入上合组织，通过清真认证、“深圳标准·圳品”认证；拥有“产自临沂”标识的使用权。

公司不仅与《中国大厨》、《东方美食》、《美酒与美食》、《中国烹饪》和《四川烹饪》等专业餐饮媒体合作，同时与中央电视台、山东电视台、湖北电视台等公众媒体开展密切合作，在CCTV1、CCTV9、CCTV10持续投放公司广告，于2020年在央视《品质》栏目播出公司宣传短片《生活需调味 美食需点缀》，更加全面的向全国观众展现了行政总厨的良好企业形象。

第二部分 报告正文

一、企业质量理念

山东行政总厨食品有限公司不断增强品牌意识和不断提升品牌信誉度，行政总厨公司一直以“只做调味品、做好调味品”为经营宗旨，以客户第一、员工至上、创造价值、注重环保为经营理念和社会责任。公司自成立以来，凭借“人才引进、设备先进、市场广进、品牌创新”四大支柱，以品质推动品牌，以“公司+代理商+终端餐饮企业”的运营模式，在全国各地成立了36个销售办事处，与数千家中、高档餐厅建立长期稳定的合作关系，成为中国调味品市场的主要力量之一。

截止目前，公司和暨南大学、临沂大学、福建商学院、江南大学等大专院校进行

了产学研合作，已经引进7位博士教授，引进先进技术成果1项；获得国家发明专利3项、实用新型专利6项、软件著作权2项，正在审批的各项专利数十个；连续三年获得临沂市科技进步奖；是农业产业化重点龙头企业、省级“一企一技术”研发中心、省级“专精特新”企业、临沂市高端调味品工程技术研究中心、市级企业技术中心、山东省科技型企业，承担省级以上科研项目2个。

二、企业质量管理

行政总厨坚持“质量第一、信誉第一”的方针，以教育为基础、管理为核心、制度为保障，精心构筑“横向到边、纵向到底”的公司、车间、班组三级质量管理体系，形成了全方位多层次的质量管理网络，为公司的持续稳定发展奠定了基础。2020年，公司全面推进质量提升工程，提出了“全员、全方位、全过程控制”的目标，重点抓人员素质、抓质量意识、抓质量体系、抓过程控制、抓质量改进、抓责任落实。通过全方位的强化管理，系统、扎实的工作，使产品质量稳步提升。

（一）质量管理机构

公司的质量管理工作由总经理负责，主管生产技术副总担任管理者代表，保证产品生产的全过程质量统一管理、统一规划、统一安排，各职能部门职责、权限清晰，相互关系明确。质量管理部为公司质量管理和质量检验的专门机构，负责从原辅料入厂、生产过程监控、最终产品检验等全过程的质量监控和检验活动，对产品质量行使“否决权”。

公司注重产品研发，检验研发中心先后获得“临沂市高端调味品企业重点实验室”、“临沂市高端调味品制备与研究工程实验室”、“临沂市高端调味品工程技术研究中心”等荣誉称号。



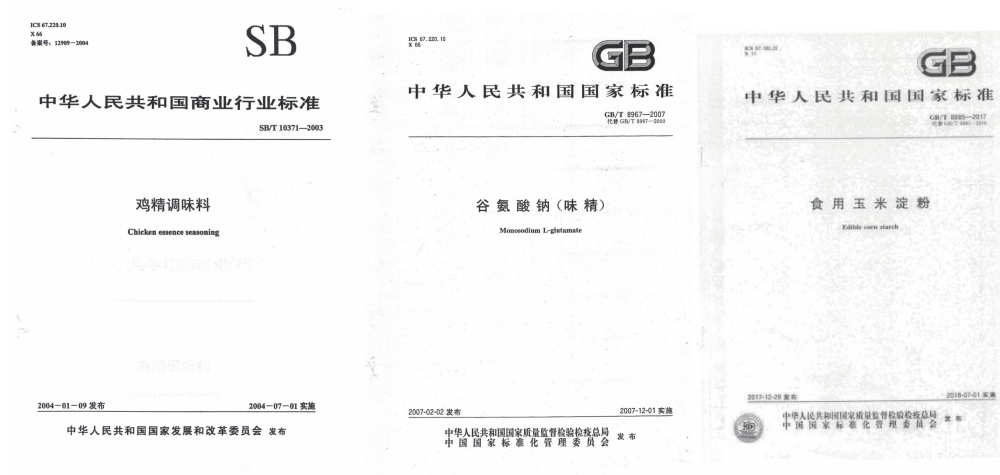
（二）质量管理体系

1、质量管理方针

质量是企业的生命，从建厂初始，行政总厨就将“只做调味品、做好调味品”作为公司的神圣职责，确立了“持续改进，满足顾客，追求卓越，为广大厨师服务”的质量方针，深入开展全面质量管理，以行业领先的设计开发、过程控制和计量检测能力，紧盯世界最前沿的高端技术，不断研发新型产品。

2、质量管理体系

公司产品严格按照相关国家标准及行业标准进行生产，并制定了一些列的质量管理制度，确保每一件产品质量都能质量达标。



3、质量教育

公司定期开展有效、完善的质量意识教育及质量管理方法培训，使员工树立“质量是制造出来的，不是检验出来的”责任意识，人人参与质量改进。利用厂内标语、宣传栏、黑板报、质量竞赛、质量征文、合理化建议、质量知识法规考试等全方位持久的宣传教育，潜移默化地增强了员工的质量意识和责任感，并坚持以“走出去，请进来”的学习方式不断的推行先进的管理方法，从而保证了各级员工从原料采购、生产过程、仓储运输各环节层层把好产品质量关，确保了产品内、外在质量。



4、质量管理办法

公司建立了严格的质量责任追究制度，从原材料进厂、装卸储存、生产过程控制、产品存放出厂、运输各个环节都责任明确、目标清晰，使管理人员、操作人员都能自觉执行质量管理的各项制度，工作质量和产品质量也在不断提高。

在质量/环境/安全管理体系基础上，整合建立了生产管理体系和设备管理体系。公司每年组织一次内部审核，并采用滚动式方法定期对各部门进行监督抽查，对审核中发现的问题及时制定纠正与预防措施进行改进。在监督体系有效运行的同时，制定了《行政总厨监督抽样规范》，按照国家监督抽查的模式，对各分公司和市场上的产品进行全方位的监督抽样，检查内容包括产品的各项内、外部指标，发现问题及时限期整改并追责，保证了产品出厂合格率 100%。

建立质量激励机制，制定了《合理化建议管理办法》、《质量安全自查自纠奖评办法》等激励制度，吸引员工积极参与质量管理工作，各部门、岗位实施月度绩效考核的同时实行质量否决制，即当月出现质量问题，一律否决当月绩效，将工资与个人质量成果紧密挂钩，充分发挥激励机制作用。

三、企业诚信

（一）质量诚信管理

诚信是行政总厨企业文化的核心与灵魂，同时也是行政总厨员工择人处事的基本原则。多年来，公司一直本着对消费者、对员工的高度责任感进行生产经营，从产品开发、原料采购、生产过程、营销服务等全过程把控产品质量，尤其对青芥辣、鸡汁等重点产品，更是按照食品级质量标准进行全过程的跟踪监测及管理，确保产品质量安全。

行政总厨的质量诚信主要体现在以下几个方面：

（1）制定高于“国标”的产品内控标准，每年在产品研发上增加投入数万元元，

以规避生产波动造成的质量风险，以过硬的产品质量赢得广大厨师和消费者的认可。

(2) 在产品标识标注方面，产品设计均符合国家相关标准要求，不作任何虚假宣传，避免消费者受到误导，坚持诚信发展。

(3) 开放式宣传诚信经营理念，对来公司调研或参观的各级领导，均向其展示、详解产品特性、工艺流程等方面信息，请客户代表来公司参观产品生产现场，向其讲解产品主要生产技术及工艺。



（二）质量文化建设

质量文化是企业文化的重要组成部分，为保障产品质量要求，促进产品质量提升，公司坚持走质量创新与企业文化创新结合之路，培育以质量为支柱的企业文化，通过质量教育、质量责任制的落实，劳动技能竞赛、质量对标、质量标兵评选等质量月系列活动，提高员工的质量意识和诚信意识，形成了包括全员、全过程、持续改进提高的质量保证体系。

公司高度重视人才的培养与发展，成立了培训中心，建立“五度培训法”，即从战略与执行层面的“高度、宽度、长度、跨度、精度”开展多层次培训；针对中、高层管理人员、新员工和专业人员，建立“自学、联合办学、外培、内培”四级培训体系，广泛开展新入职员工培训、业务技能培训及高、中、基层干部培训和各类综合培训等，不断提升员工的综合素质。



四、企业质量基础

（一）企业产品标准

公司所有产品均执行现行有效的国家、行业标准，并积极采用国际标准和国外先进标准，企业标准采标率达到 100%。为了满足消费者的需要，保证产品质量，制定了严于国家标准的产品内控指标，建立比标准更为严格的质量控制手段。

（二）企业计量水平

公司建立了计量检测体系，建立健全了各项计量管理制度，按规定程序对检验、测量和试验设备进行控制、校准和维护，使其保持测量能力要求。同时特别重视检验、测量和试验技术的更新工作，积极研制和配备新的检测设备，加快实现检测手段现代化。

（四）质量检验情况

为了适应公司的快速发展，2012 年公司整合检验资源，组建了检验研发中心中心，严格按现代化实验室的标准进行设计、建设和管理

中心每年制定详细的培训计划，全方位提升检验人员的综合素质和质量管理水平，检验和试验人员全部取得相关资格证书。目前，质检中心从环境设施、检测设备到检验能力在同行业中均处于领先水平，在保障原料、过程、产品、环境检测质量的同时，可以配合公司开展各种研究课题的检验和试验。



五、产品质量责任

（一）产品质量承诺

行政总厨一直把产品质量责任放在企业发展的首位，承诺所有出厂产品均符合法律法规和国家标准要求，出厂产品合格率 100%，坚决做到以优质的产品、真诚的服务来回报广大消费者对金正大产品的厚爱。

（二）产品售后责任

行政总厨开启了在全国各地建立了销售办事处，有效解决了产品售前、售后等一系列问题，为广大厨师朋友搭建了服务平台，构建了点多面广、快捷高效的服务终端。

当客户发现所提供的产品存在缺陷，或是收到投诉产品不合格信息时，公司会有质检人员对相应问题进行检验和判定，确定为企业责任时，由售后人员将售出产品及时召回，提供免费更换服务。同时由公司组织技术人员检查全部设计生产环节，有效的预防再次出现质量问题。

（三）质量信用记录

行政总厨在深入推行质量管理的过程中，始终坚持将产品质量安全作为企业生存和发展的基石，不断寻求持续改进、追求卓越绩效，受到各级政府和社会团体的充分肯定，并荣获“国家高新技术企业”、“长城食安奖”、“圳品委员会认证”、“上合组织认证”等一系列荣誉。

（四）安全管理

公司严格按照《中华人民共和国安全生产法》要求，完善了安全生产责任制度、安全会议制度、安全培训教育制度等43项管理制度及21项安全操作规程。公司不断投入安全生产专项资金，要求公司相关员工参加各种资格证取证、审证培训，特殊工种全部持证上岗。新入厂员工全部经公司、车间、班组三级安全教育，并考核合格后上岗作业，并对车间老员工继续开展安全知识更新教育。

应急救援方面，公司成立了应急救援指挥部和救援队伍，并制定了综合预案、专项预案和现场处置方案，配备了必需的应急救援器材，落实了动态监控管理。



六、质量风险管理

（一）质量投诉处理

公司设立了客户投诉处理流程及投诉电话，建立《客户投诉登记表》，对投诉事由及相关事项进行登记，并将信息及时反馈给售后服务人员进行确认。经确认投诉产品为假冒产品的，按照打假维权工作流程处理；确认为公司产品质量问题的，向消费者作解释工作，并进行更换；若为消费者自身原因造成的，耐心向消费者沟通、协商；经销商反映的问题，如数量较大，由售后服务部门与质量管理部门联合调查处理，根据实际情况进行更换、返工等。

（二）质量风险监测

公司建立了产品质量档案和产品质量风险监测管理制度，对产品生产和销售的整个过程进行风险分析，对产品质量影响较大的重点环节，设立了质量风险监测点，不断完善和健全企业质量风险监测体系，定期检查、分析总结，及时通过网络、行业协会、国家及省市产品质量监督检验所等沟通渠道，广泛征集各方面的质量安全风险信息，采取有针对性的防范措施，不断优化和改进质量管理的手段和关注点，全面降低质量安全风险。

（三）应急管理

公司制定了企业重大质量安全事故的应急预案，成立了以副总经理为组长的质量安全事故应急处理小组，应急处理小组包括检验研发、市场、行政人事、销售、财务等部门成员。

公司建立了快速报告、紧急处理、快速处置的重大安全事故应急处置方针，确立了重大质量安全事故 24 小时响应处理机制。

第三部分 报告结语

金正大自创业以来，坚定不移地实施“技术先导、服务领先”的经营方针，以科技创新推动我国现代农业发展。公司历年来被评为国家高新技术企业、农业产业化重点龙头企业、省级“一企一技术”研发中心、省级“专精特新”企业、山东省科技型企业、临沂市高端调味品工程技术研究中心、市级企业技术中心、市级重点实验室、等荣誉称号，承担省级以上科研项目2个并取得自主进出口权。近年来，多次荣获临沂市科技进步奖、“中国特色旅游商品大赛”金奖、山东省文化和旅游商品创新设计大赛银奖、山东省科学技术学会科学技术一等奖、长城食品安全科学技术二等奖；取得多项发明专利。公司产品进入上合组织，通过清真认证、“深圳标准·圳品”认证；拥有“产自临沂”标识的使用权。

展望未来，行政总厨将继续以“服务广大厨师”为己任，以“只做调味品，做好调味品”为使命，在以后的发展中不断地完善和加强自身，回馈社会，节约能源，保护环境，努力成为发展经济与回馈社会双赢的优秀企业。



读者意见反馈

感谢您用心阅读本报告，这是我们发布的第一份质量信用报告，希望本报告能够成为公司内外部利益相关方沟通交流的渠道和平台。

为了进一步提升我们质量信用主体责任工作落实的质量，请您多提宝贵意见和建议，我们会不断改进、以臻完善。

我们期待您的指导！

联系我们

山东行政总厨食品有限公司

地址：山东省临沭经济开发区青石路

邮政编码：276700

联系电话：0539-2654301

网址：www.xzzc-china.com