

2020 年度企业质量信用报告



山东营养卫士食品有限公司

二〇二一年二月

一、企业简介

山东营养卫士食品有限公司，公司创建于 1997 年，坐落于享有“孔孟之乡”、“运河之都”之名的山东省济宁市，占地面积 60 余亩，投资数千万元，拥有 6 条先进大型生产线，在职员工达 500 余人，建厂 20 多年来一直致力于方便面的研究、生产、销售，是山东省本土最大的方便面制造企业，产值达 ¥6 亿之多。在政府各级部门的支持下，先后获得“山东省名牌产品”、“食安山东”、“安全生产标准化二级企业”等省级荣誉称号，“济宁市农业产业化龙头企业”、“食品卫生质量信得过产品”等多个市级荣誉称号。

公司始终坚持“品质赢口碑，口碑造品牌”经营方针，以“营养卫士研究中心”为依托，秉承锐意进取、大胆创新的发展理念。为迎合新消费下的市场变化，拥抱新变革，公司于 2018 年投资 ¥3000 万元购进最先进的 9000 时大型方便湿面生产线，由台湾营养卫士提供研发技术监制，成功推出“曹操饿了”即食拌面品类。“曹操饿了”即食拌面荣获中国食品科学技术学会颁发的“方便食品创新大奖”、《糖烟酒周刊》颁发的“年度最佳营销案例奖”、“独角兽企业入围奖”和“明日之星”等奖项。目前“曹操饿了”即食拌面经销商遍布全国，产品出口至美国、加拿大、菲律宾、印度尼西亚等多个国家。线上已进京东、淘宝、阿里巴巴、拼多多、等电商商城，线下已进知名连锁，大润发、贵和购物、苏宁小店、银座、学校、高铁、高速服务区，部队、阅兵村。

“营养卫士”系列方便面生产的面块采用“恒温冷炸技术”，恒温蒸熟、低温脱水，并结合传统鲁菜技法，汤香肉嫩、回味无穷，公司投入巨资进行科技创新，引进国际先进生产工艺，在业内首次提出“均衡营养、合理加餐”的健康理念。

承接政府“退城入园”、“新旧动能转换”通知要求，为降低生产成本、提高设备自动化水平，

公司在济宁市任城区运河经济开发区高端轻工园新征地 141 亩，投资 ¥ 3.5 亿元用于新建年产 26 万吨方便面、鲜湿面及调味品生产能力的添禧项目，项目 2020 年 12 月底投产，投产后可实现年产值 10 多亿元、年利润总额 6300 万元，年实现利税 4500 万元，可解决 500 个就业岗位。

公司规划以“曹操饿了”为主题拓展观光工厂旅游项目，展示我国面食的发展史，将传统面条生产制作与观光旅游有机结合，打造成集吃、喝、玩、乐、游、学为一体的观光工厂，让游客获取观光、休闲、科普、DIY 手工制作，伴手礼购物等多元化新型工业旅游体验。观光工厂不仅为我市的旅游业增加了当地的就业机会，同时观光工厂为传统制造业新旧动能转型提供了新的路径。

二、公司质量管理

产品质量是企业的生命，决定着竞争中企业的生存和发展，产品更是无声的使者，传递着企业对消费者的责任和真诚。公司从对社会、对企业、对消费者的责任感出发，秉承“新生品牌、更重品质”踏实的品质保证理念、构建了完善的品质保障体系。

在公司内部，所有参与品质管理的人员，都按照全面质量管理的法则进行操作，强化品牌意识，立足本职、敬业奉献、精益求精，努力打造“营养卫士”品牌，在实际操作中。实施全方位精细化管理，事事有人管、人人有事做，坚持“质量问题一票否决”，秉承“不合格产品就是废品，生产不合格产品就是不合格员工”的信念，真正做到“产品如人品”、“视质量为生命，质量在我心中，质量在我手中”，从而使“营养卫士”品牌越做越强，越做越大。

“万丈高楼，起于平地；千里之行，始于足下”，公司在实施品牌战略中的每一个过程都和质量分不开的。原料是第一关，每批原料从进厂检验到产成品入库、出库，各个环节都有专人负责，不合格原料决不允许进厂，上道工序为下一道工序把关，谁出问题谁负责，环环相扣，相互监督，堵住了质量问题的源头。生产过程中更是严格控制、分工具体、责任明确，成品、半成品、

在制品不同规格、不同品种严格标识、定置存放。并建立了完善的质量管理与质量追踪制度，把产品不合率降至最低，即使出现个别不合格品，也都被查出在初级阶段，消除在萌芽状态。公司设立了专职检验人员，所有产品全部由检验人员检验入库，并将查出的问题产品做好标识，交由责任班组处理，且在返工过程中管理人员随时抽查产品质量，如发现不合格品，及时调度相关人员确保产品入库合格率 100%。

质量是关键，设备是基础，公司非常重视设备的投入，先后引进国内乃至世界最先进的生产设备和检测仪器，以确保生产的产品达到国标要求，对于比较落后的生产设备，公司有计划地进行逐步淘汰或技改，以适应市场不断发展变化的需要。同时公司积极与各设备厂商合作，采用走出去，请进来的办法，有计划的组织技术人员外出参观、学习和培训，并邀请各设备厂家技术员到公司进行指导，以发现自身不足，并组织人员进行改进，整体提升设备性能。

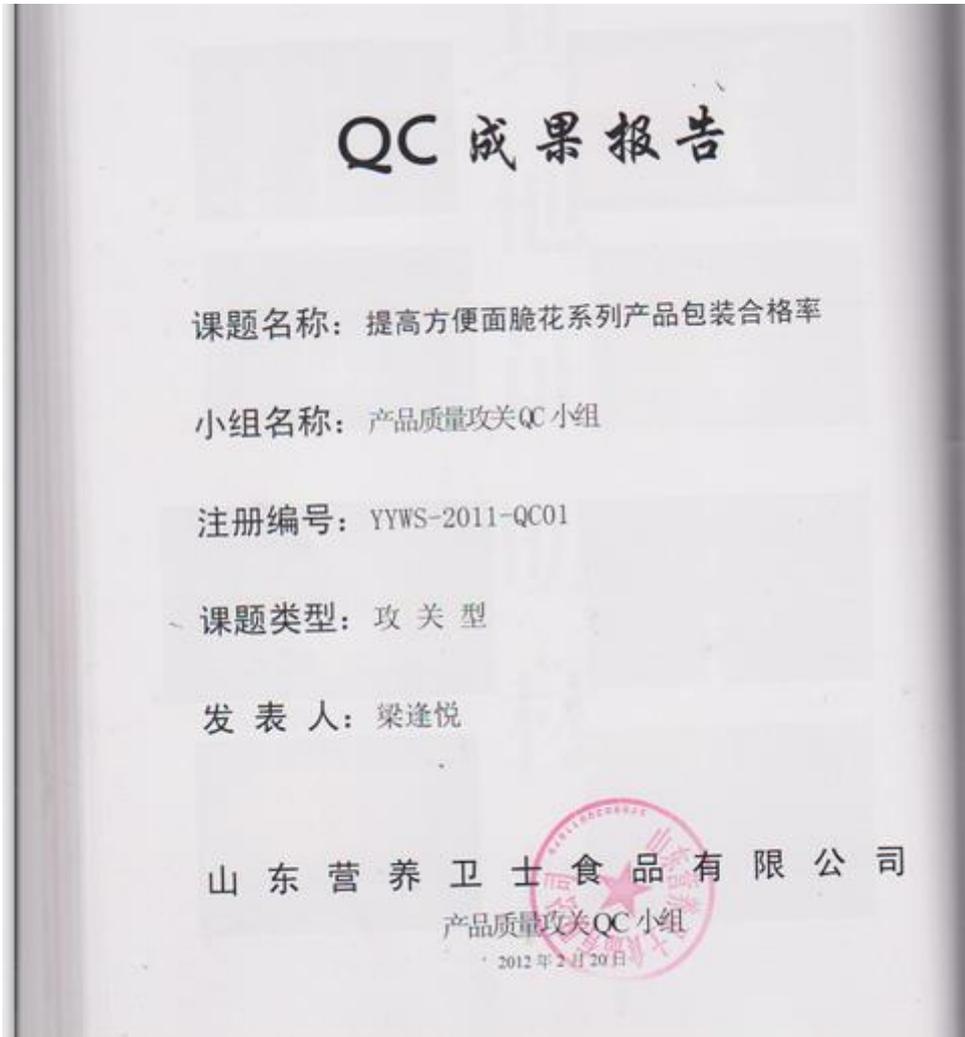
公司在生产过程中，严格执行 ISO2000 理标准，强调过程控制的有效性，坚持每个生产过程都必须有严格的操作规程，出现了问题要有整改的方法及改进措施，针对质量问题，严格执行“三个不放过”：原因不清不放过、无改进措施不放过、改进效果不明显不放过。并积极开展岗位练兵，定期召开操作技能比武活动，以不断提高员工的操作技能水平。另外，严格现场 5S 管理，确保生产环境整洁、卫生、有序，为产品质量创造良好的工作环境保证。并通过 ISO22000 质量体系认证

附件：ISO22000 认证证书



公司靠质量求生存，向管理要效益，严格遵循全面质量管理法则，把先进质量管理方法应用到实际工作中。公司内部成立了以生产副总为组长的产品质量攻关 QC 领导小组，针对实际生产过程中遇到的难题进行积极攻关，为公司节约各项成本约 20000 元/年。并建立健全售后服务制度和消费者投诉处理作业办法及流程，为全力打造“营养卫士”品牌夯实了基础，相信在多措并举并行的推动下，经典产品仍将延续，新产品更具特色。

附：QC 成果报告



概况

在激烈的市场竞争中,我国的方便面企业在提高油炸型方便面量的同时,也在不断地摸索进一步降低方便面制造成本和延长保质期的方法手段,产品的包装质量显得非常重要,如何提高产品合格率减少浪费包膜降低成本就成为很多企业要解决的问题。

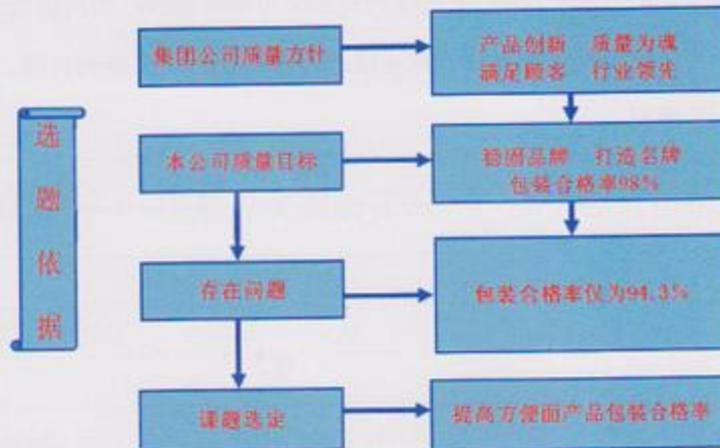
小组概况

产品质量攻关QC小组							
2011.10.28							
YYWS-2011-QC01							
攻关型							
8次							
时间 2011.11.01-2012.02.15							
姓名	性别	年龄	文化程度	职称	公司职务	组内职务	接受教育课时
李英喜	男	42	本科	工程师	生产副总	组长	42
魏东太	男	31	本科	工程师	生产经理	组员	42
魏逢悦	男	49	大专	工程师	品保经理	组员	42
魏建保	男	38	本科	工程师	企划经理	组员	42
魏彤	男	36	大专	技术员	工务科长	组员	42
魏建华	男	36	大专	技术员	制面技术科长	组员	42
魏传英	女	41	大专	技术员	化验员	组员	42
魏昕昶	男	35	大专	技术员	化验员	组员	42
魏云肖	女	26	大专	技术员	化验员	组员	42

三、选择课题

1、课题名称：提高方便面脆花系列产品包装合格率

2、选题理由

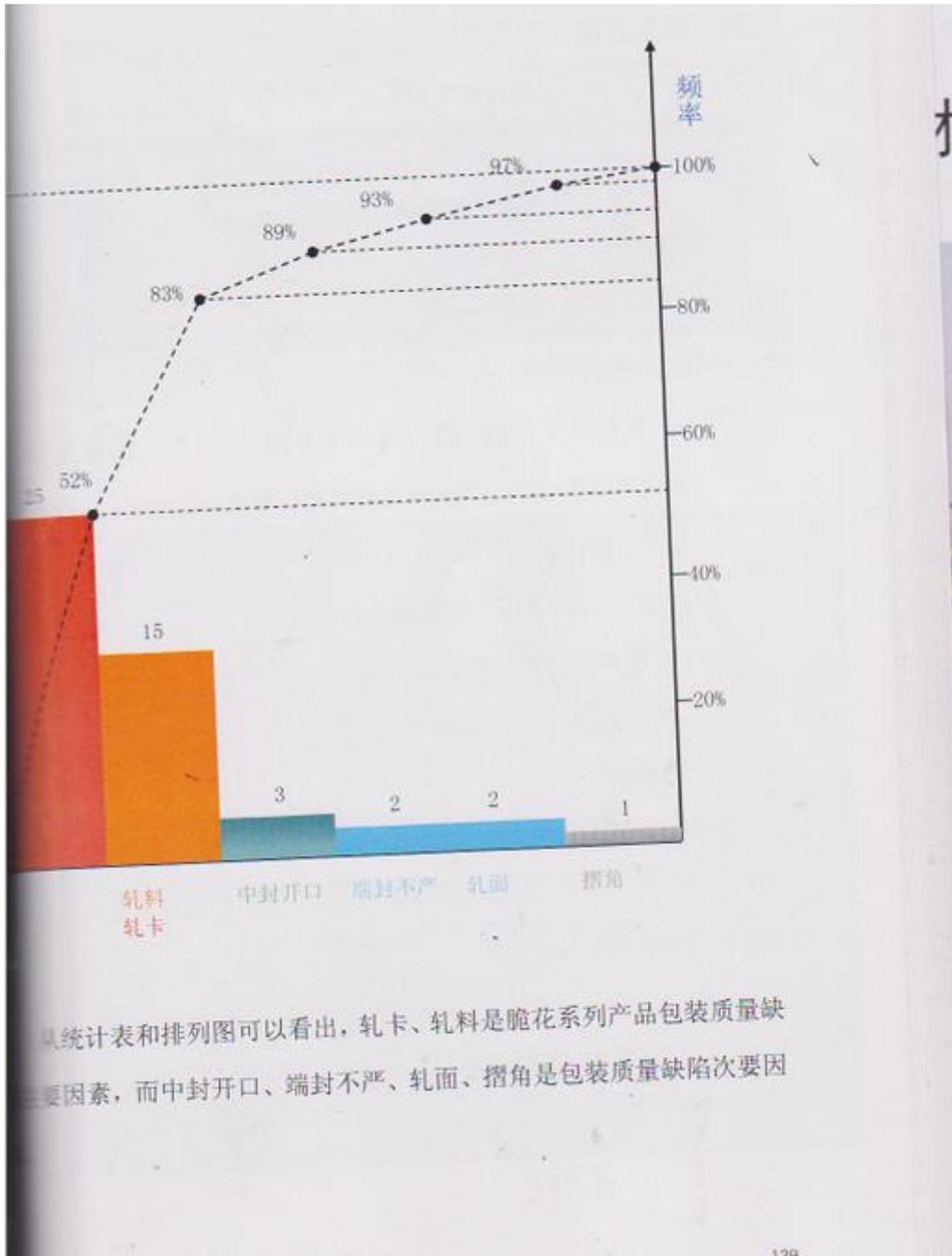


四、现状调查

我项目 QC 小组通过对生产车间现场状况及脆花系列产品包装效果进行详细的调查记录，收集了相关数据，并对数据进行统计、归类和分析，详见下面图表：

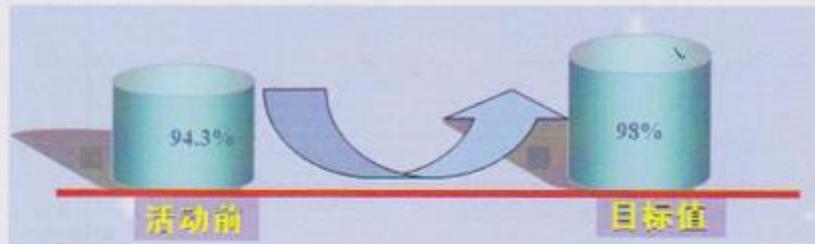
脆花系列产品包装缺陷项目统计表

序号	质量缺陷	频数(点)	频率(%)	累计频率(%)
1	轧卡	25	52	52
2	轧料	15	31	83
3	中封开口	3	6	89
4	端封不严	2	4	93
5	轧面	2	4	97
6	摺角	1	3	100
合计		48	100	



五、设定目标

1、攻关目标：包装合格率 98%。



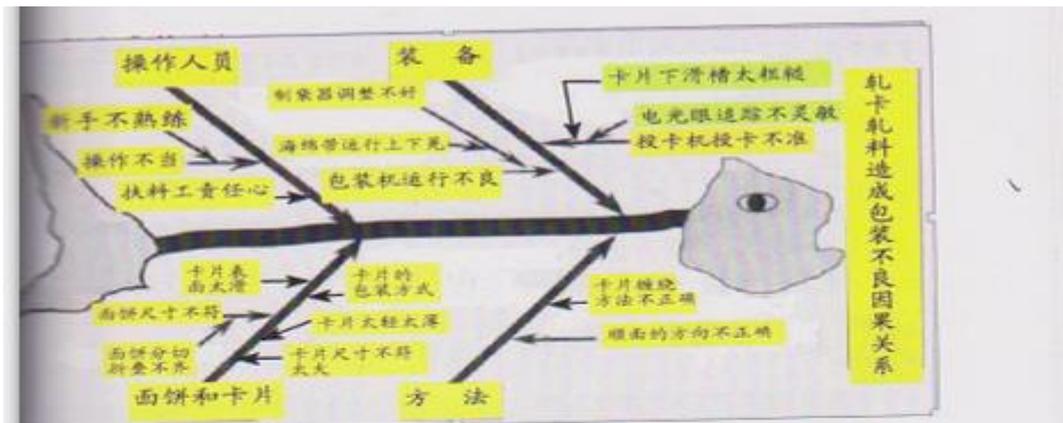
2 可行性分析：

- (1) 有公司与上级的支持、指导和管理。
- (2) 小组成员均为公司的主要管理和技术骨干，积累了丰富的经验，有一定的管理与技术能力。
- (3) QC 活动多年，经验较为丰富。

结论：只要我们积极参与，发挥长处，实事求是，按 PDCA 循环扎扎实实开展活动，一定能够实现目标。

六、分析原因

对轧卡、轧料是脆花系列产品包装质量缺陷主要因素，结合本公司的实际情况进行了**脑筋激荡法**，群策群力，把相关的问题都摆在小组的面前进行讨论和详细分析，详见下面**鱼骨图**：



定要因

要因确认表

要因	确认内容	确认方法	确认结果
卡片尺寸太大	因为包膜袋长只有 160mm, 卡片大了造成轧卡	现场验证	要因
卡片的封装方向为纵向	因为包膜袋长只有 160mm, 卡片纵向造成容易轧卡	调查分析	要因
面型尺寸变形大、折叠不齐	由于切割分排处折叠不齐造成	现场验证	要因
投卡机电光眼跟踪不灵敏	落卡时位置不正确造成轧卡	现场验证	要因
卡片表面太滑	容易从面上掉下来造成轧卡	现场验证	非要因
卡片太轻太薄	容易产生静电吸附在卡片滑槽造成落卡位置不准而轧卡	现场验证	非要因
操作员责任心不强, 操作不当	人为因素造成轧卡	现场验证	非要因
包装机中封海带运行上下晃动	卡在里面因晃动掉下来造成轧卡	现场验证	非要因

九、对策实施

实施一、卡片尺寸

- 1、卡片尺寸由 $6.5 \times 4.5\text{cm}$ 改成 $5.0 \times 3.5\text{cm}$;
- 2、卡片外包装的 BOPP 包膜端封宽度尺寸由 1.5cm 改成 1cm 。

实施二、卡片的封装方向

卡片的封装方向由纵向改为横向（见图片）



实施三、面型尺寸变形变大、折叠不齐

工务科组织技术力量进行对面线的切割分排处以及落盒（油炸盒）滑板进行整改调整，包括对切割夹辊的距离调整以及折叠插板的位置调整，并对出丝后蒸箱前的面带的导向整理，保证面型的整齐不倒花纹、折叠整齐，为后续包装工序打好良好的基础。

实施四、投卡机电光眼追踪

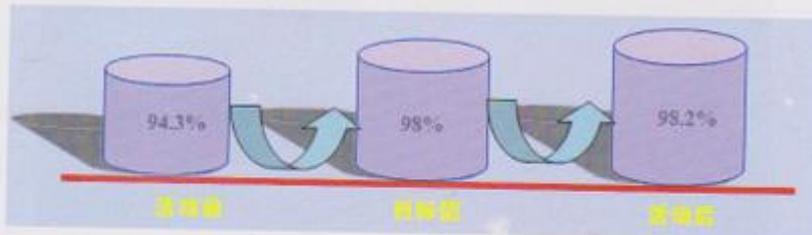
制面技术科会同工务科组织技术力量进行对投卡机技术改造,换上优质的灵敏度更高的追踪电眼,改善卡片导轮的结构,使卡片的传送更顺畅,大大减少投卡过程中的堵卡、断卡、漏卡的现象出现。

实施五、加强员工的质量意识教育

加强员工的质量意识教育,强化操作工的操作技术,加强岗位的技术操作培训;制定抽查检验制度,落实相关的奖罚措施。

十、效果检查

经过本次 QC 活动,脆花系列产品的包装质量取得了明显效果,包装轧卡轧料的现象明显的减少,包装合格率由原来的 94.3%提升到 98.2%。为公司的质量目标“稳固品牌 打造名牌”打下了良好的基础。



十一、经济效益分析

1、节省包膜数量： $(98.2\% - 94.3\%) \times 250000 \text{ 箱/月} \times 48 \text{ 包/箱} \times 160 \text{ (mm)} / 1000000 = 74.88 \text{ 卷/月}$

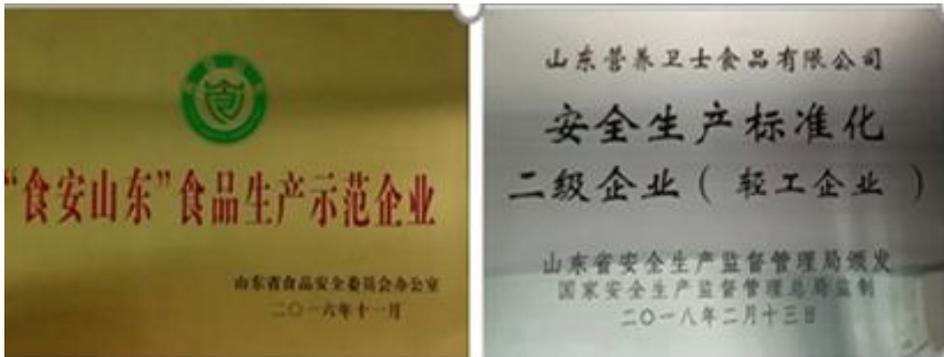
2、节省资金(元)： $74.88 \text{ 卷/月} \times 240 \text{ 元/卷} =$



三、质量信用纪录

通过公司各级员工的不懈努力，山东营养卫士食品有限公司通过了 ISO-22000 标准体系认证、并在 2013 年获得山东省“名牌产品”、2016 年获得“食安山东”的荣誉。

附图：



市级荣誉：市级经济先进单位、民营经济模范单位、守合同重信用企业、食品卫生质量信得过产品、食品卫生信得过单位、个体私营经济先进单位、税收增幅突出企业、全区生态环保工作先进企业、济宁市放心消费示范单位、统计诚信企业。

附图



山东营养卫士食品有限公司质量信用报告

附图：荣获中国科学技术学会颁发的《2018 中国方便食品创新大奖》



附图：荣获中国《糖烟酒周刊》颁发的《糖酒会明星产品》



附图：荣获 2018 年度杰出营销案例奖



山东营养卫士食品有限公司质量信用报告

新常态下，经济增速放缓，结构优化升级，面临世纪以来最为严峻的挑战和考验，山东营养卫士食品有限公司将以深化改革为统领，以产品质量为重点，以科技创新为支撑，以对标挖潜为方法，以依法治企为保障，激发全员活力，合速构建新常态下的竞争力，实现可持续发展；

--要以产品质量为重点，加快现有产品质量优化和工艺技术攻关，不断培育壮大优势产品；

--加快“新旧动能”转换步伐；

--持续依靠技术创新和管理创新，深化对标挖潜降本增效活动；

--坚持以人为本，严格履行社会责任，加强与政府、员工、客户、供应商和社会公众的沟通交流，积极维护公司相关方的合法权益，以良好的经营业绩回报各方关爱。

山东营养卫士食品有限公司将以良好的精神面貌和优异的工作业绩，积极适应新常态，主动引领新常态，正视危机，增强信心，攻坚克难，抢抓市场订货；坚持以提高企业发展的质量和效益为中心，夯实基础、规范管理，强化发展的内生动力；狠抓改革创新，增强企业发展活力，实现企业持续发展和“十三五”规划良好开局，为国民经济和社会发展作出应有的贡献。

山东营养卫士食品有限公司

二〇二一年二月