

保障舌尖上的安全 從食安問題細看食品認證及規範重要

食品安全問題是長期以來備受重視的議題，屢屢被曝光的食安問題，令消費者在選擇購買產品前望而卻步。在網絡上隨意一搜，各種不堪入目的食品安全隱患事件就跳入消費者眼中，比如最近在內地和香港熱搜的「麵粉食品使用超標含鋁食物添加劑」事件。在香港食物安全中心抽查的市面300多個食物樣本中，發現部份馬拉糕、雞蛋仔等多款烘焙食品和蒸點的含鋁量偏高。據悉，過量攝入鋁可能影響健康，長期攝入過量的鋁會影響發育、腎功能。在當今消費者強調食品健康的大環境下，食品安全隱患問題急需引起各大食品生產企業的關注和深思。

「過去十幾年，全世界尤其是中國內地有很多食品安全問題頻發。因此，如何嚴格把控食品安全對於一家擁有社會責任心的企業而言，就是最基礎、最根本的要求，是企業必須堅守的道德底線！」南順香港集團董事總經理梁玄博強調。在他看來，一間良心企業能否做到嚴格把關食安問題，承諾對消費者負責，取決於企業的態度。

食之安全 用心把關

南順香港集團成立於1961年，一直對於企業道德底線的堅守相當嚴格，極力做到食品安全零人為失誤，對消費者負責。梁玄博表示，辦企業和做人一樣都需要有道德底線且享有一定信譽，「南順身為一家上市公司，品牌的信譽度是最為重要，嚴格把守食品安全這道門檻是南順必須要做的事情！」

南順集團非常重視與消費者及客戶的關係，集團旗下所有食油及麵粉產品的生產過程均受嚴格品質監控，並通過ISO 9001、ISO 14001、FSSC 22000等多項質量檢驗及測試程序。梁玄博強調企業監管在食品安全生產中的重要性，並表示南順現在無論對生產技術、生產流程、上游原材料和下游整體的供應鏈都進行嚴格的監管，並加強培訓員工，以此提升集團整體價值觀，共同為食品安全保障把關。

值得一提的是，南順集團成功申請獲得海關AEO高級認證(經海關認證的經營者)，據悉全中國目前約有3,500家企業獲得該認證，深圳市約只有350家企業獲得此稱

號，足證南順集團於守法及規範經營、重視供應鏈安全及公司管理上得到肯定。

具有社會責任感的企業在處理食品安全隱患時都會採取積極解決的態度，南順集團對於這方面尤其用心，堅守企業社會責任和道德底線，嚴守優質麵粉和食用油的食品安全等關口。

梁玄博解釋：「食品生產安全環環相扣，每個細節的檢查都至關重要。」南順集團對於原材料挑選的把控十分嚴苛，每份原材料都必須通過南順一套多元化的檢測模式，才能進入生產加工環節。

記者走訪南順廠房時了解到，生產前南順會先以嚴格的品質標準，對採購原料進行驗收，同時定期抽取原輔料及包材，送第三方廠商檢測機構對關鍵的食品安全專案進行檢測，以驗證其符合國家標準要求。此外，南順會對新供應商的資質進行合規性評估，根據到貨表現定期對供應商的績效進行評核。

南順在維護並保持良好的生產加工環境方面很有自己的一套方法，記者發現南順工廠的整個生產過程實行自動化控制和標準化操作，對關鍵工序均設有控制點並重點監測。生產區域及車間設立完善的全場線上監控制度，全面預防物理性、化學性、生物性危害，確保生產和食品安全，這樣大幅度降低食品於生產過程中發生交叉污染的可能。

道道工序 精細把控

記者隨着加工完成的產品走到南順的出廠裝載區了解整個裝車過程都會在視頻監控範圍內進行，裝車後他們也會對車加以施封，確保整個運輸過程的食品安全，最終將優質的產品送達消費者手上。



南順食用油脂工廠採用高度自動化灌注設備，精度高、速度快。



南順集團新研發的空瓶淨化處理系統，能徹底清除異物，確保產品衛生。

作為「高端」和「品質」代言人的南順集團，多年來擁有業界龍頭老大的榮譽。但一個優秀的企業不能因為龍頭老大後，就止步不前，一定要不斷開拓進取才能獲得新發展。未來南順集團面對的會是一個更高層面的挑戰，南順應該如何保持目前的高品質，並在品質的基礎上進行發展創新、取得新的成就，是每個南順人需要考慮的事情。對此，梁玄博有自己獨特的見解：「作為一家銷售高端產品的企業，消費者對南順抱有極高的期望與要求，所以南順的質量不但要維持還要進步，甚至要進行創新！這樣才能令南順保持行業領導的地位。」

梁玄博表示，南順食品是高端的品牌，受眾群的要求會越來越高，確實是一個巨大的挑戰。他認為目前南順食品安全主要的挑戰來自上游供應商原料品質安全的把控，對此南順將繼續加強對供應商的資質管理，加強對原料的監管檢測。同時南順亦提出政策要求生產或供貨商提供當地官方認可化驗室的報告，並須經公司化驗室再檢以確保質量合格。此外，南順集團還成立了食品安全監管小組，並制定了相關規章制度，確保產品質量安全可靠，讓市民放心購買。

「壓力就是動力，我們也會努力為消費者把好食品安全的關卡。南順未來要精益求精，提升創新精神，努力超越自我！同時，南順還需要考慮未來更好地對食品安全進行監管，從源頭上就將食品安全問題掐斷。」梁玄博最後說。



南順香港集團董事總經理梁玄博



南順刀嘜食用油



南順金像牌麵粉榮獲中國名牌產品榮譽
南順集團恪守企業社會責任，嚴格為消費者把關食品安全。



南順香港集團

客戶心聲

「蛋撻王」與南順集團有着多年的合作，作為南順的忠實客戶，他們信賴南順精細的品質。問及為何長期選擇南順集團的麵粉時，蛋撻王控股有限公司行政總裁莊任明認真分析道：「南順麵粉優秀的品質，正符合我們蛋撻王對『做得比別人出色』的使命追求。同時在嚴守食品安全衛生，認真對待製作，嚴謹不懈監察食品品質，務求為顧客帶來安心且稱心食品方面，我們與南順的價值觀是一致的。」



蛋撻王董事總經理莊裕坤(右)及行政總裁莊任明(左)與南順合作多年

環保節能 造福人群

當今消費者的需求愈發多元化，單純的食品安全提升已無法滿足需求，保護地球資源，環保節能等概念已成為市民關注的重點。作為具有社會責任感的南順集團，在生產清潔劑的同時亦努力在環保節能方面進行創新與研發，為下一代的可持續發展生態奉獻自己的力量。

梁玄博認為環保應該要系統地進行，而不是分散地實施。南順將來的產品研發，將以環保節能作為主流的生產概念，於綠色發展、高效及可持續發展等方面進行研發，努力成為消費者眼中的環保節能企業。

積極改良污水處理工藝，處理水質各指標同比低於國家排放標準，提高廢水處理更新能力和降低單位運行成本，固體廢渣經專業回收處理後循環利用，這些都是南順在生產清潔劑時一定會做到的標準。在二氧化碳的減排上南順亦做足功課，通過改進包裝瓶的

工藝技術，在確保產品品質安全的前提下，令膠料的消耗量低於同行業平均水平，做到減少二氧化碳排放。南順工廠內部現已全部採用儲電池電瓶車替代原有的燃油叉車，減少燃油消耗量並減少二氧化碳排放，從而減低溫室效應和環境污染。



廣州南順清潔用品於番禺的廠房



南順 AXE 家居清潔用品系列在生產過程中積極做到環保節能



2017年1月，梁玄博帶領南順愛心慈善小組前往深圳市社會福利中心探望院的孤殘兒童，為孩童送上南順出品優質刀嘜食用油、南順面粉等價值20萬元人民幣的愛心物資。

濃濃義工情 暖暖南順心

作為一個具有高度社會責任感的企業，南順在市場上取得喜人業績的同時，亦熱心於社會公益事業的推動和發展，以回饋社會大眾。近年來多個慈善關愛小組在南順不同地區及部門成立，並每年堅持參與不同的公益活動。據悉，南順麵粉義工隊近來也舉辦多種不同類型的慈善活動，如參與公益烘焙班、進行無償捐血、協助老弱病殘孕婦，開展環保公益志願者活動等等。

「南順未來會舉辦更多公益活動，因為一間公司將部分時間和資源放在公益活動上，能令員工有『施比受更有幸福感』的感受，同時也令他們產生更大的工作動力，因為當整體公司有愛心時，員工自己就會對公司產生自豪感，努力令自己的表現更加出色。所以參加社會公益活動能令公司、員工、社會都有正面效益！」梁玄博分享道。



南順義工在深圳灣開展「濃濃義工情 暖暖南順心」的環保公益活動