

目标追踪、考核与检讨

我们将对营养和健康机会议题相关目标进展开展持续追踪，并将其纳入各成员单位的年度考核指标，在年底进行统一考核，按季度定期审验目标达成情况，并对内公布结果。

指标

我们持续追踪营养和健康机会的绩效指标，推动相关目标的达成。更多相关指标请参阅附录“年度关键绩效表”。



营养与健康产品指标绩效

年度关键绩效

2024 年	
海天拥有产品研发人员	占员工总数的
704 名	7.81 %
海天研发投入	占全年营业收入的
8.40 亿元	3.12 %
通过各平台共推出超过科普内容超过	共计阅读量约
300 条	2 亿次
海天“科普大求真”系列宣传总曝光量近	
1.9 亿人次	

产品安全与质量

海天依托系统化的质量管理体系和完善的风险防控机制，通过健全治理体系、优化战略布局、强化风险管理，并设定明确的指标与目标，不断提升产品质量与安全保障能力。

治理

我们严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等相关法律法规，并以国家法律法规、ISO 9001 质量管理体系、ISO/FSSC 22000 食品安全体系等国际标准为基础，构建了覆盖质量与食品安全、职业健康、能源环保、环境管理、测量管理等多个领域的管控制度与标准体系，涵盖超 1,200 项管理制度、超 12,000 份技术标准以及超 500 份工作标准，确保企业运营的规范性与产品质量的高标准。



管治架构

海天将产品安全与质量作为核心管理内容，建立全面的质量管理体系，不断强化质量管理工作。公司设立由董事会及其战略和可持续发展委员会、可持续发展管理委员会及其牵引组，以及由质量中心为核心的产品安全与质量议题组组成的三级治理架构，并在管理层设置首席质量官，为公司“产品和服务安全与质量”议题的管理层代表。有关产品和服务安全与质量议题治理架构的详细信息，请参阅本报告“可持续发展工作机制”章节。

在议题执行层，我们搭建整体产品安全与质量管理网络，纵向从上到下建立“公司 - 事业部 - 工厂”三级架构，横向则由产品事业部、采购中心、制造园区、客户中心、质量中心等多个部门拉通，分别负责公司议题管理中的“设计质量”、“采购质量”、“生产质量”、“服务质量”、“质量检测与评级”五大板块，有力推动质量管控的系统化与精细化。

我们全面落实产品安全主体责任并进行层层分解，将各层级质量安全责任落实到人，推行质量责任问责机制。各制造园区设置食品安全总监，并授权食品安全总监行使质量和食品安全“一票否决权”，坚决杜绝存在质量安全隐患的产品出厂。

专业能力

产品安全与质量议题的各层级管理人员均具有专业背景或经验。公司首席质量官具备分析化学专业背景，并从事快检技术与装备研发、质量管理工作 10 余年，为公司全面质量管理的负责人；议题组长在产品质量检测与管理方面有

10 多年工作经验，为公司产品质量检验的负责人；议题组各核心成员均具备食品生产、质量检测、质量管理、食品安全法规、体系认证或相关专业背景，并具备丰富的相关工作经验。

报告机制、管理政策及决策

我们通过风控平台分类管理产品安全与质量相关的管理文件，从外部法规合规、内部风险控制、工艺技术文件及内部管理制度四大模块进行动态更新，由专人定期收集、跟踪相关法律法规及各类标准，确保最新要求及时传达至相关部门并落实执行，从而保障质量管理体系的高效运作与持续优化。海天基于信息化、数字化的管理流程，构建科学化抽检机制，以法规标准更新、设备/工艺变更、新物料/产品导入及质量异常波动为触发点，结合产线流程及

风险评估，精准设定监控项目及检测频次；通过数据分析、设备验证及方案优化，形成“计划—监测—评估—改进”闭环，有效提升质量管控的精准度与合规性，不断强化风险防控体系，确保产品安全可靠。

有关产品和服务安全与质量议题的报告机制、管理政策及决策的详细信息，请参阅本报告“可持续发展工作机制”章节。



战略

风险识别与应对

海天针对产品和服务安全与质量议题进行风险识别、评估和影响分析，并制定相应的应对措施，具体内容见下表：

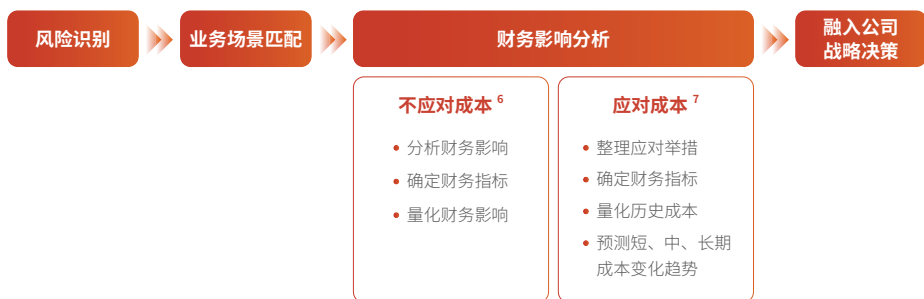
风险 / 机遇	风险 / 机遇名称	影响描述	应对举措
风险	研发质量风险	在工艺和产品研发环节，如不遵守研发管理程序，未执行评估和审批流程，则可能会让新产品带来质量的不稳定和滞销，并可能带来合规和监管风险和声誉受损，并减少营收。	① 优化研发流程，严格设定验证工艺参数，多轮次测试配方； ② 加强研发团队培训提升专业水平； ③ 建立反馈机制，及时优化工艺技术配方。
	原辅材质量风险	在原辅材采购过程，如未建立完善的质量控制程序，或对供应商的准入、选择、评估把关不严，或验收和储存不当，均可能造成原材料不合格或变质，从而影响产品质量，导致产品返工损失，甚至带来合规和监管风险，影响公司声誉。	① 强化原材料管控，严格筛选供应商，明确质量标准定期审核； ② 加强原材料检验，采用先进技术和设备； ③ 建立质量追溯体系，全程记录和处理质量问题。
	加工过程质量风险	在生产加工过程，如未及时识别生产经营与食品安全相关的法律和标准，未识别加工过程食品安全关键环节和危害因素，未建立相应管控制度、操作规程和工艺指导，设备或人员管理不当，将可能出现产品品质下降、返工、受污染，甚至有不合格产品出厂，导致客户投诉、退货或召回事故，甚至带来合规和监管风险，影响公司声誉，并减少营收。	① 定期识别食品安全关键环节和危害因素并加以控制； ② 建立完善的设备管理制度、工艺操作规程和控制流程，并加强人员培训管理，提升专业质量意识； ③ 在项目建设时，全面识别风险，提升自动控制水平，从源头杜绝产品安全质量问题发生； ④ 创新优化工艺，研究新生产技术和质量控制技术，优化生产环境。
	仓储和运输风险	在仓储和运输环节，如未建立相关管理制度和控制措施，贮存和运输条件和方式不当，物料混放导致交叉污染；或者委托贮存、运输食品的受托方的食品安全保障能力不足，贮存、运输和装卸食品的容器工器具和设备不满足食品安全要求等，会导致在库或在途产品的安全性或品质下降，如污染、腐烂、变质、破损、报废等，引发客户投诉、返工和经济损失，甚至造成食品污染和监管风险，导致公司声誉受损，减少营收。	① 完善仓储设施，配备合适设施设备定期维护保养； ② 加强仓储管理，建立完善制度，定期盘点检查库存，加强人员培训管理； ③ 严格把关贮存和运输的受托方的能力，加强审查。
	产品检验风险	在产品质量检测过程中，如实验室管理不规范，检验人员水平不足或设备落后，检测方法未及时更新，未建立计量溯源性，未建立严格的产品质量检测管控程序，在出厂前未严格按标准执行检验或漏检，则可能存在检测结果不准，产品质量得不到保障，导致生产返工、不合格品流入市场，产生客户投诉、召回、监管处罚和声誉受损，最终公司营收减少。	① 建立和严格落实实验室相关制度和规程； ② 加强实验室人员操作技能培训管理； ③ 加强实验设备和实验室环境的维护工作； ④ 及时识别和更新最新检验规范和标准方法； ⑤ 加强文件档案管理和溯源管理。

战略制定

海天坚持以品质为本，将提升产品的安全与健康作为重要战略方向之一，以工匠精神打造海天精品，为消费者提供高品质产品。我们以国家标准为基准，参考欧盟等国际高标准，制定质量控制指标多于、严于相应国家标准的产品内控标准，且覆盖全部制造生产基地，同时持续推进质量及食品安全相关的管理体系认证，以高标准促进产品质量提升。

财务量化分析

本年度海天选取产品和服务安全与质量议题作为财务量化分析工作试点。首先，我们全面识别议题相关风险，如研发、仓储、召回、售后等，并将其与业务场景匹配，分析不应对成本并识别出对应的财务指标；其次，我们整理出各项风险的应对举措，确定应对各风险的财务指标，分析应对风险的历史成本并预测短、中、长期的成本变化趋势，将财务量化结果融入公司战略决策。未来，我们将逐步拓展至其他议题，在公司决策中全面考量各个议题的财务影响。



改善举措策略

海天在产品的设计、源头用料、生产过程、产品流通等全链条严格落实全面、全程、全员的质量保障体系，构建以产品全生命周期为核心的管理体系，并以“两高一严”（高标准、高数智化、严把关）为控制原则，以流程化、模块化、专业化控制方法，强化食品安全管控，严格控制产品安全与召回风险。



⁶ 不应对成本：指在不进行任何人为干预的情况下，风险事件可能导致的财务损失。

⁷ 应对成本：指在采取各项风险应对措施的情况下，公司所需的投入，包括技术研发、基础设施改造等费用。

全流程管控

产品环节	管控措施
产品设计	<ul style="list-style-type: none"> 强化研发实力：持续补强产品研发队伍，2024 年新增引进一批产品研发人员，进一步壮大产品研发队伍；加大对市场研究资源的投入，构建海天自有调味行业资源库，为产品研发团队提供市场洞察及消费者研究的有力支撑。 优化研发流程：严格设定验证工艺参数，多轮次测试配方，建立反馈机制，及时优化工艺技术配方。
源头用料	<ul style="list-style-type: none"> 完善管理机制：制定严格的供应商审核和准入机制、过程评价机制和到货验收机制，并对供应商开展绩效评价管理，持续完善管理流程。 供应商质量验证：落实供应商验证计划，验证方式包括现场审核、文件记录审核、抽样检测等，每年送检第三方机构对关键指标进行检测，原材料和一级包装物料覆盖率 100%。 原料质量验证：针对每种原辅料制定验收标准，严格按照标准要求落实验收流程，检验合格后方可投入使用。
生产过程	<ul style="list-style-type: none"> 规范操作流程：针对每道工序制定详细的生产操作规程，对每个过程产品建立严格分级质量控制标准，并对员工开展质量相关培训，持续强化质量意识，本年度面向全体员工开展质量培训 16 次。 数字化管控：在生产过程中大量地通过自动化、信息化、数字化、智能化等大数据方法控制整个生产过程，在线监测系统 100% 覆盖生产线，实现快速质量检验。 精细化管理：对原料进厂到终端销售涉及食品安全和质量监控的关键点进行监测、分析、控制和预防，每个监测点都以交付品标准进行质量检验，确保公司所有产品均通过内部产品质量检验，坚决杜绝不合格产品流入市场。以酱油为例，一瓶酱油需要通过 119 道工序、494 道质量检测关、超 2,000 项指标检测才能实现出厂，以保证产品质量始终如一。 强化食品安全防护：内部制定《食品防护公共安全管理规定》，通过外部防护、内部防护、加工、储藏、供应链、水、人员、信息和实验室等 9 个维度来落实食品安全防护。
产品流通	<ul style="list-style-type: none"> 产品留样管理：要求所有流通的产品均设有同批次产品的留样，以便开展产品质量跟踪和质量回溯。 高效追溯与召回：内部针对各类产品建立多项追溯、召回管理制度，明确操作流程，具体内容见下方追溯与召回部分。

追溯与召回

海天严格遵循国家市场监督管理总局颁布的《食品召回管理办法》，制定并实施《产品召回、撤回管理规定》《标识和可追溯管理程序》《酱油产品追溯操作细则》《调味品产品追溯操作细则》《食品安全应急准备与响应程序》等内部政策，明确食品安全紧急情况的监测、预警、应急处理及产品召回流程，不断完善食品安全追溯体系。

依托信息化手段，我们构建了高效的追溯体系平台，实现从原料采购到产品销售的双向全流程精准追溯。公司携手第三方溯源系统供应商，在高明、宿迁、南宁、武汉四大

园区搭建完整的自动化采集追溯平台，通过大数据技术集成入库、出库、物流及渠道等关键数据，形成规范化、系统化的食品安全溯源体系。

此外，我们定期开展产品质量召回事件的应急管理演练，每年至少进行两次模拟追溯，以持续强化企业的追溯能力。在 2024 年演练中，各生产基地均在短时间内精准追踪相关原料、生产加工、成品仓储及一级经销商物流发货信息，确保食品安全事件发生时具备快速响应与溯源能力，进一步巩固食品安全保障体系。

质量提升

公司大力推进质量提升项目，不断优化产品安全与质量管理工作，积极开展提质降耗、增强消费者体验等专项质量改进项目，其中有 5 项改进成果获得 2024 年度广东省轻工行业质量管理小组金奖，其中一项获得 2024 年全国轻工行业优秀质量管理小组、中国质量协会全国质量管理小组“一等成果”等荣誉。

风险管理



海天坚持运用科学高效的方法，建立清晰严密的管控流程，全面防范产品安全与质量风险。针对可能影响质量与食品安全的各类因素，公司实施系统化风险管理，前置性识别并规避潜在风险，确保产品安全与质量稳定可控。

方法与途径

有关产品和服务安全与质量议题风险管理的方法与途径的详细信息，请参阅本报告“责任海天，稳健经营”的“风险管理”小节。

管理流程

海天按照港交所《环境、社会及管治报告守则》和上交所《可持续发展报告（试行）》指引，结合政策变化、管理现状等积极开展风险识别与应对工作。我们对潜在影响公司资产和运营的产品和服务安全与质量风险进行识别、排序和管理，形成风险评估报告推送至管理层和相关业务部门，以确保公司持续稳定发展。

内部风险管控

在风险监测方面，海天设立食品安全部，专职开展物料特性、生产工艺等多维度风险识别与分析，制定物料风险监测方案，并实施专项分析与精准管控。我们持续优化管理体系，不断强化标准化、计量、认证认可、检验检测等质量基础建设，全面提升食品安全与质量风险防控能力。

在质检监测方面，公司严格遵循生产流程，实施全链条质量管控，包括原料验收、过程样品监管、产品出厂检测等多重把关。除严格执行国家标准法检测外，海天定期开展国内外法规标准的技术查新并同步更新内部技术标准，确保内部控制限值严于国家法规控制限值。此外，公司配备了在线和近线的质量快速扫描设备，以实现快速的质量检验，通过“全、准、快”的精密品控体系，保障出厂产品安全与质量。

全

准

快

“全”生命周期控制：从设计、原料采购、生产制造等全过程，经历494道质量控制，每道合格才能向后流转

“准”确质量特性控制：4类成品质量特性控制，包括安全特性、基本质量特性、美味特性、使用感受特性，CNAS实验室检测，确保结果准确

“快”速检测方法：自主研发理化高通量检测，2分钟内可同时完成13个理化特性的识别与判定

“全、准、快”的精密品控体系

针对生产过程中可能的质量风险，公司依据生产设备构造及使用工况，严格执行《设备操作规程》，制定科学合理的设备使用、维护和保养要求，保障生产的连续性和稳定性，同时有效降低因设备故障带来的质量与安全隐患。

优先级排序与融入内部流程

有关风险管理优先级排序与融入内部流程的详细信息，请参阅本报告“责任海天，稳健经营”的“风险管理”小节。

供应链风险管控

海天建立由质量、采购等部门组成的双重审核团队，严格实施供应商资质审核、准入审核及年度审核，强化源头管理，提升供应链质量稳定性，确保供货品质可靠，降低前端食品安全风险。公司面向全部供应商每年定期开展一次食品质量与安全培训，全面提升供应商产品质量与安全意识水平。

强化内外部审核

为确保质量及食品安全体系的有效运行并持续优化，海天每年制定年度内审计划，涵盖生产、工艺、研发、质检、销售、采购、储运、后勤等核心及支持性部门。内审工作由经过严格培训和考核的专业内审小组执行，每年开展不少于4次内部审计，确保审核覆盖全面、精准高效。

内审采用融合公司已认证的质量与食品安全体系条款及内部管理要求的审核标准，重点审查生产现场管理、人员卫生规范、HACCP危害分析、食品欺诈、食品防护等关键环节。针对审核中发现的不符合项，责任部门立即整改，深入分析根本原因，制定并落实彻底改进措施，防止问题重复发生，不断提升质量与食品安全管理水平。

此外，海天定期组织开展专项外部审核，及时识别并纠正潜在问题。通过内外部审计相结合，公司不断强化风险监测与质量管控，确保产品质量与安全管理体系的高效运行，履行产品质量与安全的高标准和严要求。

指标与目标



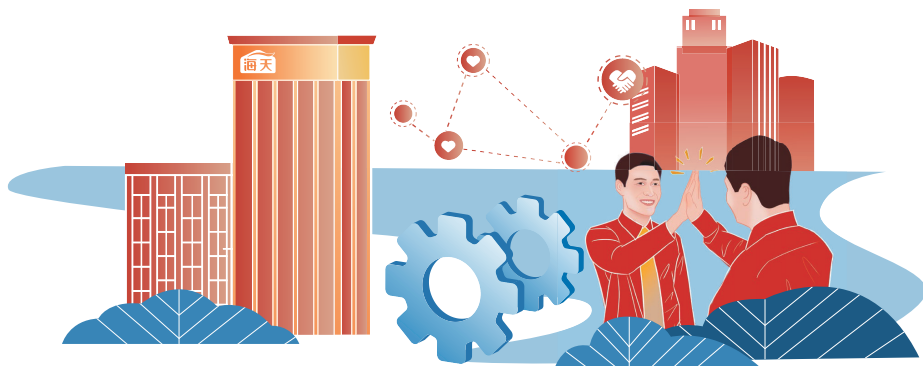
目标

我们制定产品和服务安全与质量相关的短中期目标并披露进展情况。

我们的目标	关键绩效指标计量	短期目标 (2025年)	中期目标 (2030年)	2024年进展
目标 1: 食品安全零事故	涉及违反最低安全要求的产品的事故数目	0	0	0
目标 2: 产品零召回	已售产品中因安全与健康理由而回收的百分比	0	0	0

目标追踪、考核与检讨

海天制定产品和服务安全与质量议题相关目标，并由管理层逐级分解至各部门，明确工作任务、监测频率及考核方式，将质量成效与部门绩效挂钩，在年底进行统一考核，按季度定期审验目标达成情况，每年定期回顾目标进展，并进行优化调整，以确保质量管理的持续改进与落地执行。



指标

指标项	单位	2024年数据
已售产品中因安全与健康理由而回收的百分比	%	0
食品质量安全事件数量	件	0
全球食品安全倡议 (GFSI) 审核不合格率 ⁸	%	0
产品召回次数	次	0

年度关键绩效

我们通过岗前培训、在职培训等模式，对所有涉及员工进行公司制度、安全管理、职业健康、产品安全和质量的培训，覆盖率 100%

本年度，公司未发生食品安全事故

公司积极接受外部质量审查，本年度共接受来自政府监管部门、第三方、经销商、社会团体等超百次审查，均 100% 全部通过



公司定期检查产品原材料的质量，每年送检第三方机构对关键指标进行检测，原材料和一级包装物料覆盖率 100%

公司面向供应商每年定期开展一次食品质量与安全培训，供应商覆盖率 100%



海天旗下全资⁹生产基地

100% 通过 ISO 9001 质量管理体系认证

100% 通过 ISO/FSSC 22000 食品安全体系认证



⁸ GFSI 认可的与食品安全相关的标准包括 FSSC 22000/IFS/BRC，其中不合规的情况指认证机构开具的书面严重不符合项为统计维度。

⁹ 统计范围为截至报告期末未正式投产的海天全资生产基地。