

20年坚守火锅底料质量安全 成为行业典

“零缺陷”红九九 是怎样“炼”成的

产品质量的最高境界是什么？答案是零缺陷！

零缺陷管理简称ZD。亦称“缺点预防”，零缺陷管理的思想主张企业发挥人的主观能动性来进行经营管理，生产者、工作者要努力使自己的产品、业务没有缺点，并向着高质量标准的目标而奋斗。是以抛弃“缺点难免论”，树立“无缺点”的哲学观念为指导，要求全体工作人员“从开始就正确地进行工作”，以完全消除工作缺点为目标的质量管理活动。

在中国食品行业，重庆红九九火锅底料，便是众多追求“零缺陷”产品的典范之一！



花团锦簇的红九九工业园

在中国火锅底料行业，有一个响当当的品牌，建厂20年来，一直高举质量安全大旗，成为中国火锅底料质量安全典范。他就是“零缺陷”产品模式的追随者，更是火锅底料“零缺陷”的缔造者——中国驰名商标“红九九”！

六个环节严格监控 保证产品“零缺陷”

作为专业生产火锅底料的企业，重庆红九九食品有限公司在生产过程中始终将“零缺陷”产品视为企业的最高质量目标，积极采用现代化生产设备和技术，使火锅底料的生产实现了从传统工艺向现代化、规模化的转变，确保了食品质量和安全稳定。

红九九掌门人黄万明称，通过对经营各环节各层面的全过程全方位管理，保证各环节各层面各要素的缺陷趋向于“零”。

黄万明把“零缺陷”管理归纳为六个具体要求：所有环节都不得向下道环节传递有缺陷的决策、信息、物资、技术或零部件，红九九绝不向市场和消费者提供有缺陷的产品与服务；红九九在每个环节每个层面都建立起了严格的管理制度和规范流程，按规定程序实施管理，责任落实到位，不允许存在失控的漏洞；红九九在每个环节每个层面都有对产品或工作差错的事先防范和事中修正的措施，保证差错

不延续并提前消除。

另外，在全部要素管理中红九九以人的管理为中心，完善激励机制与约束机制，充分发挥每个员工的主观能动性，使之不仅是被管理者，而且是管理者，以零缺陷的主体行为保证产品、工作和企业经营的零缺陷；整个企业管理系统根据市场要求和企业变化及时调整、完善，实现动态平衡，保证管理系统对市场和企业发展有最佳的适应性和最优的应变性。

握紧五根“硬指头” 确保原材料质量安全

一袋小小的火锅底料，却成为风靡全球的美食调料。他凭借什么占领市场并赢得越来越多的消费者的这么多年忠诚的信赖？

在红九九的企业文化墙上有这么一句话：将小事做细，把细事做透。这就是红九九成功的答案！红九九之所以能成功，首先是严格把控产品质量的每一个细节，确保“零缺陷”品质。

确保火锅底料产品质量最大的难题之一，就是原材料把关。红九九掌门人黄万明董事长生动地描述，“豆瓣酱、花椒、辣椒、姜蒜、牛油是我们最主要的原材料，这是我们的把控质量的五根硬指头，绝不手软！”红九九在选料上下足了工夫，无论是辣椒、花椒、豆瓣酱、姜蒜还是牛油，都选用最好的原料，再辅以最科学的工艺，可谓做到了极致！

“他们对原材料要求太严格了，简直是苛刻！”红九九的供应商纷纷表示。以原料辣椒为例，在主要的辣椒基地常驻有近百人的红九九质量管控人员。仅仅是一粒辣椒、花椒，都要经过“色选、风选、磁选”和人工精选，没有一粒白壳和半白壳辣椒。他们严格把关，按照检验、监控农作物中农药残留超标问题，保证消费者的餐桌安全，不漏掉任何一个“细节”。

“红九九对豆瓣酱的标准要求有17项之多，从感官指标、物理指标到理化指标，都要严格检测。”一位豆瓣酱供应商透露。“为了达到这17项指标，我买的设备都比其他豆瓣酱厂起码多出近千万来！”他感叹道。

而红九九使用的牛油，也是通过同样苛刻的指标“折腾”出来的。“我们的牛油，

无论是外观的洁白色，还是异味的去除程度，肯定是行业要求最高的”，红九九的有关质检人员表示，“要求越高，配套厂家的制作难度就越大，成本也就越高”。红九九还投资上千万建设全自动冷却系统，确保产品在冷却过程中达到稳定制冷，杀菌，确保了食品安全。

这样严格的要求，会比其他企业多出不少人工和原材料成本。“我们的产品成本比同类企业要高30%左右，但是价格却相当。”黄万明很坦然，“能为消费者奉献更优质安全的美味火锅底料，即便是多花点成本也值得。”业内人士夸赞，红九九的这种做法体现了责任企业的一种担当！

“跟红九九这样的企业合作，提升了我们的档次，让我们也跟着快速发展，更自信！”红九九的供应商无比自豪。

新闻链接：

“零缺陷”应用解读

零缺陷概念的产生得益于预防概念的采用，得益于一种客户化的思维，得益于过程的概念，得益于企业家创新、勇于止损的精神和勇于向现实挑战的勇气，得益于高层的战略思维。没有零缺陷的精神与思维，绝不可能有质量管理。

零缺陷管理最早应用于美国马丁马利塔公司的奥兰多事业部，又称零缺点。1962年该公司为提高产品的可靠性，解决“确保质量”与“按期交货”的矛盾，首先在

制造部门实施零缺点计划，获得了成功。第二年，美国通用电气公司在全公司范围内实施零缺点计划，并增加了消除错误原因建议这一重要内容，从而使无缺点计划更加完善。1964年初，美国国防部正式要求军工系统的企业普遍采用零缺点计划，许多民用工业企业也相继实施零缺点计划。1965年5月，日本电气股份公司首先在日本开展了零缺陷管理，称为零缺陷运动。日本一协会还专门向美国派遣了“零

缺点计划”考察团，并组织了推进零缺点计划研究会。仅一年多的时间。在日本开展零缺点运动的公司就有100多家。1963年，美国国防部开始将克罗斯彼德零缺陷概念全部推广到GE、波音，以及日本的NEC等公司。这样，零缺陷的概念逐步得到了认可和推广，美国在1988年设立了克罗斯比质量奖，1992年设立的欧洲质量奖的核心框架体制亦是克罗斯比质量奖。“零缺陷”产品模式得到了广泛应用。 文/渭舸

红九九等十家名企上红榜 荣获《产品质量法》知识竞赛“先进企业”

作为2013年全国质量月活动亮点之一的“《中华人民共和国产品质量法》(以下简称《产品质量法》)施行20周年座谈会”于9月1日由国家质检总局组织召开。9月1日为了表彰企业界所做出的贡献，国家质检总局副局长梅克保、全国人大常委会法工委副主任信春鹰、国务院法制办工商商事法制司司长张建华等领导为重庆红九九食品有限公司、北京三元食品股份有限公司、维维食品饮料股份有限公司、安利(中国)日用品有限公司、LG电子(中国)有限公司等10家荣获《产品质量法》施行20周年知识竞赛“先进企业”荣誉称号的企业颁发了荣誉证书和奖杯。

重庆红九九食品有限公司副总经理黄可可作为企业代表出席颁奖仪式并领取了国家质检总局颁发的荣誉证书和奖杯，他在接受采访时表示：“质量是诚信的根本，重庆红九九食品有限公司始终坚信，只有坚持质量为本，坚持诚信经营，才能获得消费者的拥护，才能在市场上赢得认可和尊重。”

重庆红九九食品有限公司是目前全国最大的火锅底料专业化生产企业，产销量自2005年连续8年位居全国火锅底料行业第一，连续11年纳税居全国火锅底料行业首位。多年来，重庆红九九食品有限公司始终坚持贯彻实施“专业精品”的战略思想，“不拿消费者做试验品”是红九九食品坚持的原则。

作为火锅底料行业的龙头企业，企业能取得今天的业绩源于从诞生那天起就坚守《产品质量法》并因此赢得消费者的心。重庆红九九食品有限公司总经理黄万明在接受采访时表示，重庆红九九食品有限公司再次获得国家质量行政主管部门的表彰，源于对自身产品质量的充分自信和高度社会责任感。



高智能的红九九生产线