

集团食品安全政策

政策版本：	02
负责部门：	集团品质管理部
政策批准：	ESG 委员会
批准日期：	2025 年 4 月 30 日
生效日期：	2025 年 4 月 30 日

1. 概要

为顾客提供优质、美味及营养丰富的产品是维他奶国际集团有限公司（“本集团”）的愿景。要实现这一愿景，食品安全是我们恪守的核心要求。

本食品安全政策的制定，为集团对整体质量的追求及业务发展方向提供指引。实施本政策将为联合国可持续发展目标（UN SDGs）中的“目标 3：良好的健康与福祉”做出贡献。

2. 适用范围

本政策适用于本集团旗下所有具管理控制权的子公司及合资企业所提供的所有产品及服务。

3. 原则及要求

- 承诺遵守法规，确保符合顾客、监管机构及法律的要求。
- 通过内部沟通、培训、敬业乐业的精神、持续改进的态度，以及实现消费者总体满意度，体现我们对质量卓越，精益求精的追求。
- 应用适合我们产品和服务供应链的质量及安全守则和管理体系
- 针对本集团食品安全，订立框架，制定目标，检讨进度。
- 通过有效的沟通、管理、监察及培训，务求令员工理解并自觉遵循有关原则及系统，以确保食品安全，产品及服务保持一贯水平。
- 为确保食品安全，本集团严格遵守以下各项原则：

- 执行HACCP¹及食品安全管理体系² (例如：FSSC22000³及/或ISO 22000⁴)。
- 确保原材料采购自通过内部供应商审批流程批准的供应商或制造商。
- 确保生产程序及产品储存/运输符合生产质量管理规范 (良好制造规范, 简称GMP) 所要求的卫生标准。
- 针对内部有关设施及供应商作定期稽查，确保其安全及质量控制措施符合本集团的标准及已建立的食品安全管理体系。
- 确保员工有足够的食品安全及卫生培训。
- 确保对各食品安全及质量管理措施的有效执行及定期监察。

4. 政策实施

- 集团质量管理部：
 - 通过定期会议和/或稽查确保本政策在取得相应的条件下落实执行。
- 各地营运部门：
 - 通过培训及教育，确保本政策得以实施且员工了解他们在过程中相关的责任；
 - 监督相关实践的落实执行。
- 员工：
 - 自觉肩负确保食品安全的责任，并按本食品安全政策各司其职。

5. 政策审阅

ESG 委员会每三年一次作定期审阅，或在有需要时审阅政策。

- 完 -

¹ HACCP：危害分析和关键控制点 (Hazard Analysis Critical Control Point)

² 详情请参阅附录

³ FSSC 22000：获得GFSI (全球食品安全倡议) 认可的国际食品安全体系认证计划

⁴ ISO 22000：食品安全管理体系的国际认证标准

附录 – 关于食品安全管理体系

本集团旗下生产工厂制造的所有产品均已通过最新版本的 ISO 22000 和/或 FSSC 22000 认证。

ISO22000 是一项关于食品安全管理体系的国际认证标准，涵盖了符合《食品法典》的 HACCP 原则，并规定了通过认证所需的食品安全管理体系要求。该标准列出了机构需要建立和实施的举措，例如食品安全体系管理、前提方案、危害控制原则和应用，以证明其控制食品安全风险并竭力持续改进的能力。

FSSC22000 是全球食品安全倡议 (GFSI) 认可的国际食品安全体系认证计划。该计划以 ISO22000 标准为基础，并根据机构业务范围补充了特定行业的 ISO 技术规范，包括前提方案 (PRP) 和 FSSC22000 附加要求。

前述 FSSC22000/ISO22000 要求让我们的机构具备以下各项能力：

- 规划、执行、营运、维护及更新其食品安全管理系统，能为消费者提供安全的食品
- 符合食品安全有关法律法规的要求
- 衡量、评估及符合顾客对食品安全的要求，以提升顾客满意度
- 就食品安全议题与内部和外部利益相关方进行有效沟通，例如供应商、顾客和员工
- 恪守机构已公布的食品安全政策
- 向相关方展示其切实执行该政策
- 寻求外部机构对其食品安全管理体系进行认证或注册，或对食品安全政策执行情况进行自我评估或自我声明

- 完 -