

企业社会责任报告

(2024 年度)



河南华昱食品产业有限公司

2025 年 1 月 2 日



一、企业文化与公司治理

（一）公司简介

河南华昱食品产业有限公司，原河南众品食品产业发展有限公司，定位于中国肉类产业链运营商，实施产业链和供应链双轮驱动战略，产业链涵盖生猪养殖、屠宰分割、肉制品加工、预制菜、面点、调味品等产品业态，供应链涵盖冷链物流、农产品交易、国际贸易、新零售、新能源技术应用等服务业态。

公司在全国布局 7 个生猪屠宰基地、3 个肉制品深加工基地、5 个冷链物流园区和 1 个农产品交易批发基地。生猪屠宰能力 800 万头/年、肉制品加工及预制菜生产 30 万吨/年，市场网络覆盖全国 28 个省、市地区；冷链物流（分子公司）总库容 60 万 m³；农产品交易批发是豫中南地区标准化程度最高、规模最大的农产品交易批发市场。拥有“众品”、“华昱”、“东方伊厨”、“华源”、“鲜之达”等品牌。

依托国家级企业技术中心、博士后科研工作站等研发平台，公司与高校、科研院所等结合，根据行业发展趋势、市场消费升级需求，持续加大预制菜产品研发，打造爆品，形成生鲜品系列、香肠产品系列、火锅系列、烧烤系列、裹粉系列、预制菜系列、酱卤系列、调味品系列 8 大产品品类 520 多种产品，推出鲜切肉丁肠、小酥肉、鸡肉卷等一批爆款产品。众品，专注专业做中国好香肠；预制菜品牌东方伊厨，“食材鲜、食才鲜”的价值主张得到了消费者认同。金汤猪蹄、胡椒猪肚鸡等获得省农业农村厅、省工信厅、省商务厅组织的“好酒

好菜迎新年”预制菜推荐产品。台式卤肉荣获 2022 年度河南预制菜爆款产品。公司五香脆耳荣获“2023 中原卤味十大爆品”称号。

公司践行新发展理念，加快智能化、自动化、数字化、可视化改造。公司持续对肉制品、生鲜品等进行自动化升级，把预制菜作为发展重点，新建预制菜生产线、调味油生产线、调味料生产线、调理丸生产线、裹粉油炸生产线和肉制品自动化包装线、速冻面点生产线。生鲜品生产规模、运营效率创历史新高，达到行业先进水平；肉制品、预制菜、调味品等深加工产品丰富、品牌影响力显著提升。

公司注重食品安全保障体系建设，先后通过了 HACCP/ISO9001/ISO14001 等体系认证，在生产过程中，严格执行标准化流程管理，落实食品安全责任制度、食品安全员（师）管理制度，构建完善的食品安全保障体系，保障食品安全。

近年来，公司先后获得农业部全国名特优新农产品、全国生猪屠宰标准化示范企业、工信部食品工业“三品”专项行动先进企业，中国肉类协会肉类行业领军企业、中物联 4A 级物流企业、河南省预制菜食品产业领军企业、河南省废水循环利用试点企业、许昌市无废工厂等资质荣誉。

在未来的发展中，公司将继续立足中国肉类产业链运营商总体定位，实施“产业链+供应链”双轮驱动经营战略，绿色化、智能化、平台化发展，建立人才高地、加大研发投入、创建绿色低碳企业、优化产业布局、加快推进一批重点项目，“一二三产”融合发展，力争 4-5 年内实现“三个百亿”目标——公司主营业务收入突破百亿，园区平

台入住企业总收入超过百亿，许昌鲜之达智慧园区交易规模超过百亿，助推乡村振兴战略实施落地，打造农村产业新体系。

(二) 公司治理

华昱食品严格按照《公司法》等法律、法规要求，结合公司实际情况，不断完善公司法人治理结构，优化内部控制，充分发挥各个组织部门的职能。报告期内，公司不断组织内部自我检查，重点关注公司风险领域，识别公司内控薄弱环节，揭示风险隐患，并督促各部门进行改进和完善。

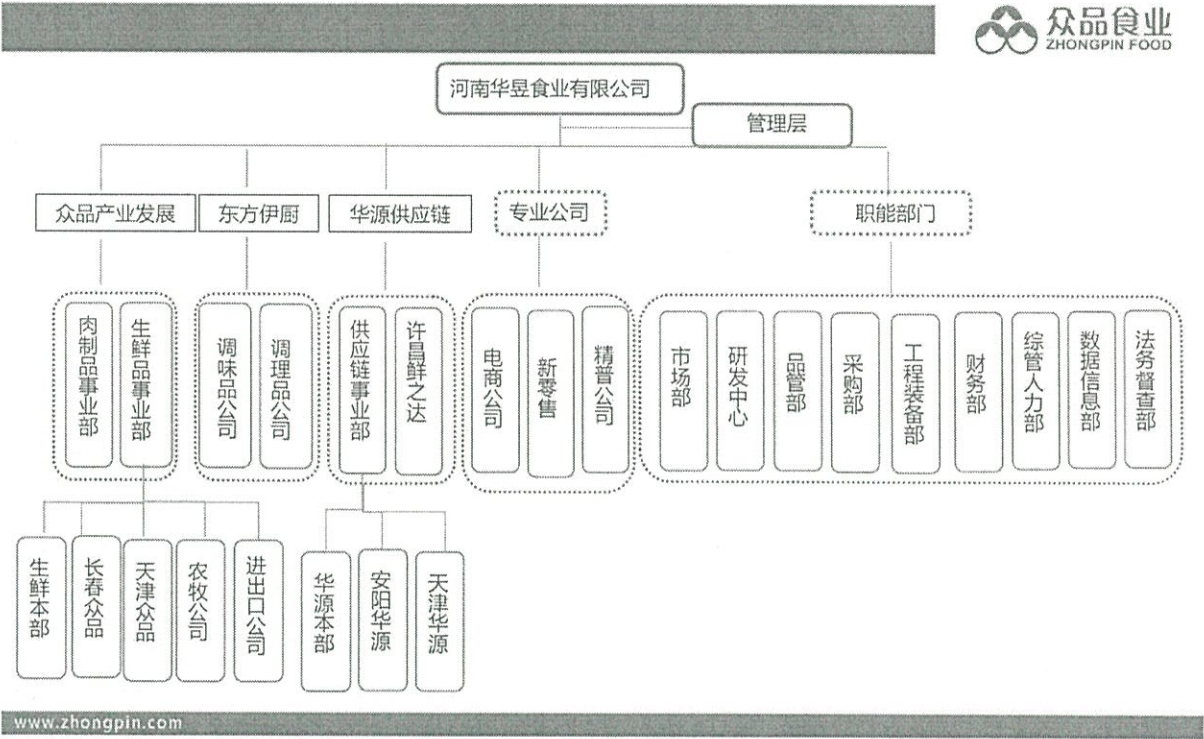


图 1.1 华昱食品组织架构图

(三) 守法合规

华昱食品注重夯实风险管理基础，加强日常监督力量，强化内部信息管理，不断完善内部各项管理制度，加强内部控制规范的实施维护公司全体股东合法权益。报告期内，未发生任何违法违规时间。同

时，远中电气加强和规范内部质量、成本、现场、消防和环保等管理工作，对公司内部挖掘潜力、降低成本、提高效益、避免浪费改进服务等方面起到积极的促进作用；通过对标杆工厂优秀经验进行及时分享传播，促进管理水平与能力快速提升。

公司始终秉承合法经营，依法纳税的经营理念，严格遵守法律法规，如实申报税额，足额缴纳税款，为长葛市地方经济的繁荣和发展作出重要贡献，履行了企业公民依法纳税的责任和义务，多次受到地方政府相关部门的表彰。

二、企业经营与发展布局

（一）公司经营情况

公司主要从事农产品加工、食品制造和冷链物流服务，核心产品包括年产调制肉制品 19 万吨、猪肉 16 万吨。2021-2024 年屠宰业务规模持续扩大，生猪屠宰量从 38.49 万头增长至 96.41 万头，猪肉及副产品综合利用率达 98%以上，猪毛、猪血等副产品实现 100%外售综合利用。肉制品加工产能稳步提升，2023 年肉制品产量达 2.14 万吨，调理品产量 1119.73 吨，产品涵盖生鲜品、香肠、预制菜等 8 大品类 520 余种，通过全国 28 个省、市的市场网络实现广泛覆盖。

公司注重精细化管理，建立了完善的原辅材料采购与质量管控体系，生猪采购严格执行多级检疫制度，确保原料安全。生产环节采用全自动流水线作业，配备德国 MAJA 去皮机、汉特曼高速灌肠机等先进设备，关键工序自动化率达 80%以上，单头生猪能耗（电、水、蒸汽）持续优化，2024 年屠宰工序单耗分别降至 6.669kWh/头、0.252t/

头、0.009t/头，处于行业中等偏上水平。

（二）产业布局

公司总部位于长葛市众品路众品食业园，占地面积 35.37 万平方米，形成“南北双区”生产布局：

北区：以肉制品加工为主，建设原料车间、肉制品生产线、制冷车间、研发检测楼等，配套 1500m³/d 污水处理站，主要生产调理肉制品、香肠等深加工产品。

南区：聚焦屠宰及冷链物流，设置待宰圈、屠宰车间、分割车间、低温冷藏库等，配备 2200m³/d 污水处理站，年屠宰生猪能力达 800 万头，是豫中南地区重要的生猪屠宰及生鲜品供应基地。

冷链物流板块拥有 60 万 m³总库容，覆盖仓储、运输、配送全链条，为全国客户提供低温仓储和配送服务；农产品交易批发基地作为区域标准化示范平台，年交易额超 50 亿元，辐射带动周边农业产业链发展。

三、企业创新

（一）技术创新与设备升级

公司持续推进智能化、自动化改造，引入国内外先进设备提升生产效率：

1.屠宰车间采用德国进口去皮机、螺旋速冻装置等，猪毛回收率达 98%，胃肠内容物密闭输送系统减少污染排放；

2.肉制品车间配备拉斯卡真空斩拌机、威玛格灌肠机等，关键工序实现 PLC 自动化控制，产品质量稳定性显著提升；

3.新建预制菜生产线、调味油生产线，引入智能分拣、真空包装等设备，满足多元化消费需求。

（二）清洁生产与工艺优化

1.通过第二轮清洁生产审核，实施“屠宰设备升级改造”“调味品罐装生产线自动化”等中高费方案，累计投入 187 万元；

2.屠宰设备改造后，打毛机效率提升 30%，胴体带毛率降至 2%以下，单头猪耗水量下降 0.02t，年节约新鲜水 1.928 万吨；

3.调味品生产线自动化改造实现自动灌装、贴标，单班产能提升 2.9 吨，年减少人工成本 60 万元，产能利用率提高 40%。

（三）研发平台与产品创新

依托国家级企业技术中心、博士后科研工作站，联合高校开发金汤猪蹄、胡椒猪肚鸡等预制菜爆款产品，2023 年“五香脆耳”荣获“中原卤味十大爆品”称号。建立市场导向的研发机制，针对线上渠道推出 500g、300g 小包装调味品，2024 年该品类销售额同比增长 50%。

四、环境责任与安全管理

（一）环境责任

1. 污染物治理：

（1）废水：南北区污水处理站采用“水解酸化+CASS”工艺，处理规模分别为 1500m³/d 和 2200m³/d，出水水质满足《肉类加工工业水污染物排放标准》，2024 年 COD、氨氮排放总量均低于排污许可证限值；

（2）废气：锅炉废气采用低氮燃烧技术，颗粒物、SO₂、NO_x 排放浓度分别为 4.4mg/m³、5mg/m³、34mg/m³，达《河南省锅炉大气

污染物排放标准》；待宰区、污水处理站恶臭通过水幕喷淋、生物除臭等措施控制，臭气浓度 ≤ 20 （无量纲），符合《恶臭污染物排放标准》；

（3）固废：猪粪、胃肠内容物等一般固废外售制有机肥，年综合利用量超 1.5 万吨；废机油等危废交由资质单位处置，2024 年危废处置率 100%。

2. 资源循环利用：

（1）冷却水、冲洗水经处理后回用于绿化、猪车清洗，年中水回用量 3 万吨，水重复利用率达 15%；

（2）蒸汽冷凝水回收利用系统覆盖 90%生产环节，综合能耗（kgce/t 产品）逐年下降。

（二）管理措施

1. 环境管理体系：通过 ISO14001 环境管理体系认证，建立环保责任制，总经理直接分管环保工作，各车间设置专职环保管理员，定期开展排污监测（每季度第三方检测），2024 年环保设施运行率达 99%。

2. 清洁生产与合规性：

（1）制定《环保设备定期检修制度》《突发环境事件应急预案》，2022 年预案在许昌市生态环境局备案，每年组织 2 次应急演练；

（2）严格执行建设项目环评及验收制度，历史项目环保验收通过率 100%，2024 年完成排污许可证换证（编号：91411082MACTKQPF7G001V），总量控制指标达标率 100%。

3. 荣誉与成效：获评“河南省废水循环利用试点企业”“许昌市无废工厂”，2024 年单位产品综合能耗、水耗均优于行业平均水平，肉制品

加工工序达“清洁生产领先水平”。

五、员工福祉与社会捐赠

（一）员工福祉

1. 人力资源管理：公司现有员工 800 人，大专以上学历占比 35%，技术岗位持证上岗率 100%。建立“三级培训体系”，2024 年组织清洁生产、食品安全等专项培训 20 场，累计培训 1200 人次；- 推行绩效考核与技能晋升机制，一线员工年均薪酬增长 5%，配备完善的劳保用品和职业健康体检，近三年职业病发生率为 0。

2. 安全与福利：生产车间配备智能监测系统，关键岗位设置防夹手、防漏电保护装置，2024 年安全生产事故发生率同比下降 30%；设立员工活动室、阅览室，提供免费工作餐、年度旅游等福利，员工满意度达 90%以上。

（二）社会捐赠

公司积极履行社会责任，2024 年向长葛市慈善总会捐赠 50 万元，用于乡村振兴及食品安全科普教育；向周边社区捐赠价值 20 万元的肉制品及预制菜，保障民生供应。依托冷链物流资源，为农户提供生猪运输、仓储优惠服务，年降低农户物流成本 100 万元，带动 500 余户养殖户增收。

六、行业引领

（一）行业地位与标准建设

作为全国生猪屠宰标准化示范企业、中国肉类协会理事单位，公司参与制定《河南省生猪屠宰企业清洁生产评价指标体系》，推动行

业绿色转型。2024 年生猪屠宰产能 800 万头/年，位居河南省前列；预制菜产能 30 万吨/年，成为中原地区预制菜产业领军企业。

（二）产业链协同与示范效应

通过“公司+农户”模式建立生猪养殖基地，带动周边 50 家合作社标准化养殖，年收购本地生猪占比达 70%，促进农业产业化发展；冷链物流园区入驻企业超 200 家，年创造就业岗位 3000 余个，形成“加工-物流-销售”一体化产业生态。

（三）品牌与市场影响力

“众品”品牌入选“中国肉类行业领军品牌”，东方伊厨预制菜以“食材鲜、食才鲜”差异化定位打开市场，2024 年线上渠道销售额突破 2 亿元。公司产品通过 HACCP、ISO9001 等认证，出口东南亚、中东等地区，年出口额增长 25%。

七、努力发展方向

（一）战略目标

未来 4-5 年实现“三个百亿”目标——主营业务收入突破百亿、园区企业总收入超百亿、许昌鲜之达智慧园区交易额超百亿，成为全国领先的肉类产业链运营商。

（二）重点任务

1.绿色化：持续推进清洁生产，2028 年前实现屠宰工序新鲜水耗 $\leq 0.22\text{t/头}$ 、电耗 $\leq 6.5\text{kWh/头}$ ，建成行业标杆级绿色工厂；

2.智能化：投资 5 亿元建设数字化生产线，实现从生猪屠宰到终端销售的全流程溯源，关键工序自动化率达 90%以上；

3.平台化：依托鲜之达智慧园区，整合农产品交易、冷链物流、电商服务，打造“线上+线下”一体化供应链平台，服务超 10 万商户；

4.国际化：拓展“一带一路”市场，建立海外加工基地，2028 年出口额占比提升至 20%，成为具有全球竞争力的食品企业。

公司将以“专注专业做中国好食品”为使命，坚持创新驱动、绿色发展，为保障食品安全、促进乡村振兴、推动行业升级贡献更大力量。