

光明肉业 (600073)

2025年

ESG暨可持续发展报告

**MEAT**  
*Bright*  
光明肉业

上海光明肉业集团股份有限公司 (600073)

Shanghai Bright Meat Group Co., Ltd

## 01 报告前言

董事长致辞	08
走进光明肉业	10
年度专题——鲜启健康未来 牢筑品质基石	22

## 02 深化责任治理 厚植永续理念

ESG 管理体系	30
利益相关方沟通	35
议题重要性评估	36

## 03 坚守合规防线 焕发治理效能

党建引领	40	投资者关系与股东权益	50
公司合规治理	42	数据治理	51
商业道德	48		

## 04 夯实全链品控 点燃创新活力

食品安全管控	56
创新驱动	64
供应链安全	70

## 05 升级客户体验 传递贴心服务

客户服务管理体系	74
数据安全与客户隐私保护	78

## 06 笃行绿色实践 加速低碳转型

环境合规管理	82	应对气候变化	88
能源管理	84	可持续养殖	94
水资源利用	86	绿色办公	99
污染物排放及废弃物处理	86		

## 07 成就员工成长 播撒社会价值

员工权益保障	102
职业健康与安全	110
社会贡献	114

## 08 展望 2026

展望 2026	117
ESG 数据绩效表	118
对标索引表	124
意见反馈	127



# 关于本报告

**报告说明** 本报告为上海光明肉业集团股份有限公司(下称“公司”“光明肉业”或“我们”)发布的《光明肉业 2025 年度可持续发展报告》，呈现公司 2025 年在公司治理、经济责任、低碳环保、员工发展、质量安全、社会公益等方面的践行成果与成效；并向利益相关方公开报告期内企业运营情况，帮助企业股东、合作伙伴、员工和其他利益相关者了解公司可持续经营进展。

**报告范围** 本报告所披露文字内容的涵盖范围与光明肉业（股票代码：600073）同期合并财务报表范围一致，除特别说明以外，相关数据仅涵盖光明肉业国内子公司。

**报告时间** 本报告披露时间范围是 2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止（下称“本年度”或“报告期内”），部分表述与内容适度追溯和展望，使报告更具参考价值。

**编制依据** 国际标准和依据：  
 全球报告倡议组织（GRI）《可持续发展报告标准》（GRI Standards）  
 《联合国可持续发展目标（SDGs）》  
 国内标准和依据：  
 《上海证券交易所上市公司自律监管指引第 14 号——可持续发展报告（试行）》  
 《上海市国有控股上市公司环境、社会和治理（ESG）指标体系（1.0 版）》  
 《企业可持续披露准则——基本准则（试行）》  
 《上海证券交易所上市公司自律监管指南第 4 号——可持续发展报告编制》  
 《中国社会科学院中国企业社会责任报告指南（CASS-ESG 6.0）》

**数据说明** 本报告中数据和案例来自公司实际运行的真实记录。报告中的财务数据均以人民币为单位。财务数据与公司年度财务报告不符的，以年度财务报告为准。

**确认及批准** 本报告经公司董事会审阅，与年报同期发布，公司保证本报告内容不存在任何虚假记载、误导性陈述或重大遗漏，并对其内容的真实性、准确性和完整性承担个别及连带责任。

**报告获取** 本报告以网络版形式发布。网络版可在上海证券交易所网站（www.sse.com.cn）和本公司网站（www.brightmeat.com）查阅下载。

常用词语释义在本报告书中，除非文义另有所指，下列词语具有如下含义：

	公司、光明肉业、我们	指	上海光明肉业集团股份有限公司
	光明食品集团	指	光明食品（集团）有限公司 
	光明农牧	指	光明农牧科技有限公司
	上海梅林	指	上海梅林食品有限公司 
	梅林绵阳	指	上海梅林正广和（绵阳）有限公司
	冠生园食品	指	上海冠生园食品有限公司 
	冠蜂	指	上海冠生园蜂制品有限公司
	冠益	指	上海冠生园益民食品有限公司 
	华佗	指	上海冠生园华佗酿酒有限公司
	天厨	指	上海冠生园天厨调味品有限公司 
	苏食肉品	指	江苏省苏食肉品有限公司
	淮安苏食	指	江苏淮安苏食肉品有限公司 
	联豪食品	指	上海联豪食品有限公司
	上海爱森	指	上海爱森食品有限公司 
	正广和	指	上海正广和网上购物有限公司
	上海鼎牛	指	上海鼎牛饲料有限公司 
	上海牧仙	指	上海牧仙神牛食品发展有限公司
	银蕨农场	指	新西兰银蕨农场有限公司 
	香港梅林	指	上海梅林（香港）有限公司

报告期 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日



## 报告前言

董事长致辞  
走进光明肉业  
年度专题  
——鲜启健康未来 牢筑品质基石





## 董事长致辞

2025年是“十四五”规划收官之年，也是光明肉业更名后第一个完整战略实施年。在全体光明肉业人的共同努力下，我们紧紧围绕“聚焦肉业战略、优化链路布局、加快价值创造”的年度工作总要求，以“让市民离不开光明”为使命担当，在挑战中砥砺前行，在创新中实现突破，推动公司在可持续发展道路上迈出坚实步伐。

### 规范治理，合规运营，夯实高质量发展制度根基

公司以现代企业制度为基石，持续完善公司治理结构，确保重大事项决策科学、规范、透明。2025年修订《董事会议事规则》《股东会议事规则》，进一步完善管理制度，并构建起覆盖采购、生产、环保等全链条的内控体系。2025年，公司治理效能显著提升，各项业务运营规范有序，风险防控精准有效，为高质量发展提供了坚实制度保障。

### 聚焦主业，创新引领，打造营养健康新标杆

我们始终将满足消费者个性化营养需求作为产品研发的核心目标。2025年，我们协同参与中国食品健康七星联盟与第一财经联合调研报告《饮食洞察报告：新消费食代家庭》撰写发布；通过“新品创新+科技赋能”，构建多元产品矩阵，打造了“搭饭”系列、苏食鲜卤系列、银蕨农场 Honest 诚实系列汉堡、菜肉馄饨等多款新品；持续优化清洁标签技术、锁鲜包装工艺，减少人工添加剂，承诺让消费者“吃得方便、吃得营养、吃得健康”。2025年，光明肉业凭借在食品健康领域的卓越深耕和优秀表现，斩获第十四届中国食品健康七星奖“年度七星奖”这一重磅荣誉。

### 绿色转型，责任担当，绘就可持续发展新画卷

我们始终将绿色发展理念融入生产经营全过程。2025年，我们通过光伏发电、沼气利用、节能技改等措施减少碳排放，绿色电力供应 8533.69 兆瓦时；银蕨农场持续推进《可持续发展行动计划》，连续 3 年获得新西兰本土最高环保认证——Toitu 环保钻石标志认证，碳排放量减少 27.8%。我们构建了覆盖环保、能源、水资源等方面的标准化管理制度，实现相关工作有章可循、规范运行，确保对国家及地方相关法律法规、技术标准的全面遵守与有效落实。

### 品质为本，行稳致远，树立行业标杆新高度

2025年，我们坚持“四个最严”要求，严守食品安全底线，全年实现国家、市级质监抽查合格率 100%，未发生食品安全事故。上海爱森荣获上海地产优质猪肉品质认证“优级”称号；苏食肉品入选央视“品牌强国工程”，并获评“江苏新型食品集群标杆”；光明农牧获国内首张“动物友好型农场”认证证书；集团自身荣获中国食品健康七星奖“年度七星奖”，彰显了我们在全产业链品控、科学生态养殖及产品创新等领域的深厚实力。

### 以人为本，厚植情怀，汇聚高质量发展合力

我们始终秉持“员工第一、崇尚奋斗、爱与尊重”的核心价值理念，持续完善员工职业发展通道、福利保障体系和培训机制，营造尊重、包容、成长型的工作环境。在践行社会贡献、主动履责担当方面，我们是保障城市“肉盘子”的中坚力量，上海爱森荣获上海地产优质猪肉“优级”认证。我们积极驰援西藏抗震救灾，同步开展爱心助学、消防队伍慰问等公益行动，持续深化社区共建共治，以实际行动传递责任与温暖。

展望 2026 年，光明肉业将紧扣“十五五”规划蓝图，以科技创新为引擎，深化全产业链协同，推动 ESG 治理与业务融合。我们将继续以“让市民离不开光明”为奋斗目标，以全产业链护航和引领新消费食代中国家庭高品质肉食消费新趋势，为服务城市美好生活增添那一抹温暖而坚实的“光明底色”，以品质守护美好生活，以责任铸就百年基业！

光明肉业党委书记 董事长 总裁  
李俊龙

## ▶ 走进光明肉业

### ● 公司概况

上海光明肉业集团股份有限公司（简称“光明肉业”），是国内最大的食品生产、销售企业之一，主要从事猪肉类食品、牛羊肉类食品及品牌休闲食品产业生产和销售，在肉类罐头食品、牛羊肉、蜂蜜、奶糖等细分行业居行业龙头；在生鲜肉品和深加工肉制品销售及流通领域在长三角地区占据重要地位。公司于1997年上市，股票代码“600073”。公司旗下汇集了“上海梅林、冠生园、大白兔、苏食、爱森、联豪、银蕨”等一批国内外著名品牌，是在国际和国内市场上享有较高知名度的肉类全产业链集团企业。

凭借多年在食品行业的深耕，光明肉业聚焦构建高蛋白肉类产业链高质量融合发展，通过内生性的增长与外延式的并购，实现经营能力的稳步提升。公司打造了包含饲料生产、育种养殖、屠宰分销、肉制品深加工及分销的全产业链，形成了以优质产品为基础，以品牌建设为抓手，以肉类产业链为协同的具有光明肉业特色的核心竞争力。



## 品牌矩阵

**MEAT Bright 光明肉业**

**高蛋白板块**

DNF 鼎牛饲料  
DING NIU FEED

光明农牧  
BRIGHT AGRO-PASTORAL

牧仙

上海爱森

银蕨农场  
SILVER FERN FARMS

苏食  
SuShi

MALING 梅林  
Since 1930

搭饭

联豪  
Lianhao Food  
做更好的牛奶

**光明肉业品牌宇宙  
邀您一起乐享美味**

**老字号板块**

冠生园

大白兔  
WHITE RABBIT

正广和  
Aquarius | EST.1864

佛手

华佗

酱香牛大骨  
带骨肉就是香

午餐肉  
只用冷鲜肉  
净含量: 50克

午餐肉罐头  
净含量: 340克

搭饭  
台式卤肉

菜肉馄饨

脆牛乳

桃酥  
一口松脆  
乐淘桃

巴旦木太妃糖

## 年度大事件

### 抗震救灾援西藏 光明肉业献爱心

2025年1月，西藏日喀则市定日县突发6.8级地震，灾情牵动全国人民的心。光明肉业迅速响应，以实际行动践行企业担当，第一时间启动应急支援预案向西藏地震灾区捐赠一批物资，其中包括了深受大众喜爱且便于储存和食用的上海梅林午餐肉，助力缓解灾区群众的生活困难。此次捐赠，是公司践行“人民至上、生命至上”理念的生动体现，更是主动担当社会责任、心系灾区群众的具体实践。未来光明肉业将继续坚守初心，牢记使命，为保障民生、服务社会贡献更多国企力量。



### 上海爱森荣获上海地产优质猪肉“优级”认证



2025年1月，在上海地产猪肉健康养殖基地及优质猪肉品牌发布会上，上海爱森荣获上海地产优质猪肉品质认证“优级”称号。该认证由上海生猪业行业协会牵头，依据上海地产生猪肉系列标准进行评审，为行业规范发展奠定基础。作为光明肉业旗下冷鲜肉核心企业，上海爱森践行全产业链一体化发展战略，从崇明、奉贤绿色生态养殖基地精选本地优质生猪，经严格检验检疫与先进屠宰加工，构建全流程品质保障体系。此次认证充分彰显产品特色与品质优势，助力消费者深入了解品牌背后的品控投入。未来，上海爱森将持续坚守品质之本，推动传承与创新，以优质食材研发更多产品，不断满足消费者的新需求。

### 中国首创：中华老字号与国际包装领先企业共同推出锁鲜菜“搭饭”新品

2025年4月，中国罐藏食品的领导品牌上海梅林正式宣布，中国首创的利乐餐食锁鲜包“搭饭”锁鲜菜系列产品全国首发。作为中华老字号品牌，上海梅林此次携手全球领先食品加工与包装解决方案提供商利乐公司，以六层锁鲜硬核科技，引领健康、便捷、绿色的餐饮新趋势。两大品牌跨界创新，共谱中式餐食体验新篇章。“搭饭”锁鲜菜系列产品，以“好料好味，鲜如现烹”作为核心产品定位，旨在让消费者更便捷地享受到有“鲜烹”感的家常美食。产品采用光明肉业全产业链的优质食材，用自有“独家”配方，复刻记忆里的经典味道。基于利乐六层锁鲜新技术，“搭饭”锁鲜菜实现常温18个月锁鲜、3分钟即热还原堂食级口感，“搭饭”还将通过“一城一味”的地域化口味设计，精准满足多圈层消费者需求。

#### 中国首创 利乐餐食锁鲜包

利乐餐食锁鲜包采用六层锁鲜技术，有效保持食品的新鲜度、口感和营养成分，可以在常温下储存，无需冷藏。同时，具有优异的稳定性及安全性，不易破损和变形，保护了餐食的质量和卫生。此外，包装材料还可以进行回收利用，具有环保性。



### 国际级虚拟体育赛事“光明肉业 2025 HADO 世冠杯”在北海滩火爆举办

2025年4月，光明肉业 HADO 世冠杯在上海虹口星荟中心 HADO ARENA 全球旗舰店正式启动。作为 2025 HADO 世冠杯的独家冠名商，光明肉业跨界支持 AR 科技运动，并通过旗下四大老字号品牌大白兔、上海梅林、冠生园和正广和创新植入，打造了虚实交融的全新消费场景，让传统品牌在科技体育中焕发新活力。



与此同时，2025 光明肉业 HADO 世冠杯暨波动虚拟运动嘉年华于 5 月 23 日至 25 日在上海北海滩滨江国客中心成功举办，18 支来自中、

日、美、韩、英等国家和地区的顶尖战队展开激烈对决。从舞台视觉、互动装置到观赛体验，光明肉业用一场深度“入局”式的品牌联动，展开了一次针对 Z 世代的年轻化突围。现场特别设立的“科技能量补给站”融合了光明肉业旗下品牌——上海梅林、大白兔、冠生园、正广和、爱森、苏食、联豪等，变身“运动能量符号”，满足了参赛者和观众的基础饮食需求，也通过潮流装置、限时打卡、AR 互动等方式，引发了年轻人社交平台上的广泛转发与讨论。在 HADO 的 LED 光幕与能量波之间，光明肉业再次完成了一次跨越年龄与认知边界的品牌对话。

### 苏超赛场热力“出圈”“苏食鲜卤”点燃品牌进击之路点燃品牌进击之路

2025年，光明肉业旗下苏轼肉品在肉类深加工赛道创新步伐持续加速，旗下“苏食一桌菜”“苏食炖炖养”“苏食鲜卤”等系列子品牌产品强势崛起，精准切入家庭便捷餐饮、健康养生、休闲卤味等多维消费场景，赢得市场广泛青睐。尤为引人注目的是，年度爆款“苏食鲜卤”六大系列凭“60秒速热”还原鲜卤美味”的独特优势，迅速在卤味市场掀起一阵热潮，成功实现品质升级与市场拓展的双重突破。发展进程中，苏食肉品精准借力江苏省足球超级联赛（简称“苏超”）的流量势能，推动产品结构优化与品牌价值升级。“苏食鲜卤”等创新产品与火热苏超赛事深度联动，借体育盛事东风实现品牌影响力深度渗透，生动书写了“体育 IP 与民生食品深度融合”的年度篇章。



### 大白兔 × 《明日方舟》“甜忆回响”联动开启

2025年8月，大白兔 × 明日方舟“甜忆回响”联动正式开启，老字号品牌“大白兔”与热门游戏《明日方舟》开启“甜忆回响”主题跨界合作，以“上海双兔”的趣味联结奏响传统与潮流的共鸣乐章。大白兔憨态可掬的经典标识，与游戏核心角色“阿米娅”的兔子形象天然契合，更因双方“温情陪伴”与“守护希望”的精神内核相通，让这场IP共创兼具情感共鸣与话题张力。本次联动打造了全场景沉浸体验：推出阿米娅（原味）、W（红豆味）、哀珐尼尔（清凉味）三款角色定制奶糖，同步上线亚克力立牌、徽章等限定周边。创新提出“糖纸即周边”概念，在保留大白兔经典蓝白条纹与LOGO的基础上，融入游戏角色专属设计与世界观美学，让每一张糖纸都成为兼具食用功能与收藏价值的潮流单品。线下更打造南京路“联动铛铛车”，以复古交通工具串联城市地标与游戏世界，让传统与潮流在街头碰撞出独特火花。



### 光明肉业摘得全景投资者关系金奖揽两项殊荣

2025年9月，在「第六届全景投资者关系金奖」评选中，光明肉业凭借在投资者关系管理与ESG价值传播领域的卓越表现，斩获第六届全景投资者关系金奖，获评“杰出ESG价值传播奖(2024)”及“杰出IR团队奖(2024)”两个奖项。该奖项由深圳市全景网络有限公司发起，以独立客观公正为原则，通过科学化评价体系衡量上市公司投关工作水平，是资本市场权威标杆。此次获奖既彰显了公司在可持续发展与ESG理念传播方面的积极成效，同时也肯定了IR团队构建专业、透明、高效投资者双向沟通桥梁的成效。未来，光明肉业将继续提升投资者关系管理质效，加强ESG实践与披露，携手各方共创共享可持续未来。



### 三大中华老字号齐上榜！光明肉业闪耀上海首发经济授牌仪式



2025年9月，在上海市商务委员会主导、上海市商业联合会举办的“2024年上海市首发经济引领性本土品牌和创意品牌授牌仪式”上，光明肉业旗下上海梅林、大白兔、冠生园三大中华老字号品牌成功入选，荣膺相关殊荣。其中，大白兔凭借多元跨界创新与创意产品开发，成为引领性创意品牌中唯一入选的中华老字号；上海梅林依托品质坚守与产品迭代升级、冠生园蜂蜜凭借本土根基与品类创新，获评引领性本土品牌。本次三大品牌的同时上榜，是对各品牌在创意突破、本土建设领域卓越表现的充分肯定，也充分彰显了光明肉业整体的品牌影响力与创新实力。未来，公司将持续推进产品科技化与品类多元化，推动品牌在传承中创新、在创新中焕新，不断激活老字号时代活力。

### 苏食肉品入选央视品牌强国工程 领跑江苏新型食品集群

2025年9月，苏食肉品凭借突出的品牌影响力与产业贡献，成功入选央视“品牌强国工程”并获评“江苏新型食品集群标杆”，这是权威媒体与行业对苏食品牌实力及产业影响的高度认可，也彰显了区域食品龙头企业的发展典范。这一年，苏食肉品锚定“肉”字核心，深耕品类拓展与消费引领，交出了一份亮眼的成绩单。在生鲜板块，公司坚守“回归本真”理念，持续打“慢养”黑猪品牌，以科学生态养殖模式复刻传统肉食风味，精准匹配当代消费者对高品质、健康化肉食的核心诉求，成为生鲜赛道的品质标杆。回望2025年，苏食肉品以品质立牌、创新赋能，既赢得市场信赖，更助力江苏新型食品产业集群高质量发展，彰显区域龙头企业的实力与担当。



### 光明农牧获国内首张《动物友好型农场等级评价-生猪》认证证书



2025年9月，光明肉业旗下的光明农牧科技有限公司上海崇明分公司凭借其在动物福利管理方面的系统性实践，成功斩获国内首张《动物友好型农场等级评价-生猪》认证证书，成为国内首批获此殊荣的企业。光明农牧长期践行“种养结合、生态循环”现代生态农业发展模式，建立全流程标准化养殖规程，依托自动化技术与“光明智慧养殖云平台”实现生猪养殖全流程自动化、信息化管理，并围绕营养、环境、健康、行为互动、心理状态五大维度搭建精细化动物福利管理体系。此次获得评价认证，标志着光明肉业在生猪养殖源头品质把控迈上新台阶，进一步强化“从牧场到餐桌”全产业链品质管控实力，持续传递“从源头守护品质”的品牌理念，填补了行业动物友好型农场评价实践空白，为行业动物福利标准提升提供了“光明经验”。

### “月满申园，生生不息”冠生园成功举办110周年庆典

2025年10月，冠生园110周年庆典仪式在上海申园隆重举行。这不仅是一场庆典，更是一次穿越时空的品牌对话，一场“以文化激活消费、以场景焕新老字号”的实践。冠生园食品携旗下“冠生园面制品、冠生园蜂制品、大白兔、华佗、佛手”五大品牌，以光为媒，以景为叙，打造了一场融合历史底蕴与时代创新的视听盛宴。本次庆典以“百年匠心 时代新生”为核心主题，借申园东方园林之韵，打造沉浸式光影秀，将百年文化底蕴与当代潮流元素深度融合，演绎“老字号+新场景”的创新范式。旗下冠生园面制品、蜂制品、大白兔、华佗、佛手五大品牌联袂亮相，凝聚成强劲的品牌价值合力；青年演员李沁出任大白兔代言人的重磅官宣，更是引爆线上线下热度，为品牌注入年轻化活力，让百年老字号与年轻消费群体实现深度共鸣。



“守正”与“创新”之间，冠生园穿越110年，激荡出强大的品牌生长张力，它不仅是上海的味道、中国的记忆，更是一代代舌尖上的情感纽带。110年，是坚守，更是超越。岁月流转，是传承，亦是新生。冠生园将始终以匠心守护经典，以创新致敬时代，让百年味道焕发时代新生，续写属于中国人的美味故事。

### 光明肉业多款伴手礼实力入选 2025 年“上海礼物”品牌商店



2025 年 11 月，由上海市文化局、旅游局指导，上海市商业联合会、旅游行业协会联合主办的 2025 年度“上海礼物品牌商品评选认定榜单 11 月揭晓，光明肉业旗下五大品牌多款产品成功入围。

其中，上海梅林巨罐头礼盒融合经典配色与卡通形象，兼顾时尚与实用；冠生园“轻养时光”蜂蜜礼盒严选优质蜜源，把东方美学融入细节，传承百年精制工艺；大白兔携“巴旦木太妃糖”和“护手润唇礼盒双品上榜，前者凭借层次丰富的口感带来全新味蕾体验，护手润唇礼盒则实现 IP 跨界创新，让经典甜蜜延伸至日常呵护；佛手 99 度味精复古听系列紧扣国潮，适配多场景烹饪；华佗时盈 12° 青梅酒 0 添加且兼具养生功效，契合年轻群体需求。

此次入选的产品既保留经典风味，又通过包装与品类组合升级贴合礼赠需求，不仅为消费者提供承载上海味道的优质选择，更彰显了光明肉业老字号集群的底蕴与活力。

### 上海爱森 × 沪语电影《菜肉馄饨》联名产品上市

2025 年 11 月，沪语电影《菜肉馄饨》在全国的温暖上映，成为申城文化圈的一抹亮色——影片以弄堂烟火为底色，借一碗菜肉馄饨串联起几代人的情感记忆，唤起了大众对老上海味道的集体共鸣。而光明肉业旗下“上海爱森”与电影的深度跨界合作，让银幕里的“家常滋味”走出光影，成为可触可尝的真实美好，也为品牌年度文化营销写下浓墨重彩的一笔。作为影片中核心美食意象的承载者“上海爱森”，同步推出了电影联名款菜肉馄饨及馄饨馅料，1:1 还原“妈妈手里那一口”的地道风味，让观众在走出影院后，仍能通过味觉重温影片里的温情与乡愁。这场“味觉 + 光影”的创新联动，不仅是对本土文化的深度呼应，更是品牌探索年轻化、场景化营销的关键实践，也为品牌在文化营销赛道的探索，交出了一份兼具情怀与实效的年度答卷。



### 光明肉业斩获中国食品健康“年度七星奖”

2025 年 11 月，光明肉业凭借在食品健康领域的卓越深耕和优秀表现，斩获第十四届中国食品健康七星奖“年度七星奖”这一重磅荣誉。作为中国食品行业极具公信力与影响力的权威奖项，“七星奖”十四年来始终坚守推动行业健康发展的初心，聚焦食品安全、健康倡导、可持续发展等核心领域，其覆盖全产业链品质把控、产品创新、社会责任等多维度的评价体系，早已成为行业品质与信任的“风向标”。此次摘得“年度七星奖”，不仅是对光明肉业在主业深耕、品牌食品运营、全产业链生态构建及全球资源整合等综合实力的高度肯定，更是行业与消费者对品牌坚守品质、践行责任的双重认可。未来，光明肉业将继续以科技创新赋能食品产业升级，坚守食品安全底线，传递健康饮食理念，为引领食品行业高质量发展、守护消费者饮食健康贡献更多力量。



### 光明肉业 × 《一饭封神》：以星厨赋能品质，让“封神好味”走进万家餐桌

2025 年，光明肉业与腾讯视频《一饭封神》强强联手，以“官方指定肉品合作伙伴”的身份，打造了一场贯穿全年的美食盛宴。双方构建“内容共创 + 场景融合 + 线上线下联动”核心模式，与明星厨师联合开发多款《一饭封神》系列新品上市，包括：上海梅林片装午餐肉、搭饭系列、苏食鲜卤系列、联豪雪花牛肉粒和黑蒜玛咖牛尾汤等，这些新品由节目多位高人气厨师参与研发，融入顺德、川湘、云贵、福建、中国香港、北欧等地特色风味，其中“上海梅林搭饭 - 黑金卤肉”更斩获 FHC 金苹果奖。

线下，中国国际肉类工业展览会携《一饭封神》星厨合作新品首发，上海环球食品展将综艺名场面搬进会场，进博会期间直接打造“星厨餐厅”，定点提供星厨现制美味。在终端，则联动商超落地，实现“内容 - 共鸣 - 转化”完整闭环。光明肉业用实力证明：真正的“封神”，是让“封神好味”走进消费者每一张餐桌。



# MEAT Bright 光明肉业

- 荣获全景投资者关系金奖——杰出ESG价值传播奖
- 荣获全景投资者关系金奖——杰出IR团队称号
- 荣获上海证券报“上证鹰·金质量ESG奖”
- 荣获第二十三届中国国际肉类工业展览会最佳展台证书
- 荣获2025中国国际进口博览会优秀采购商奖杯
- 荣获2025中国国际进口博览会最具人气展台奖杯
- 荣获信安部2025中国国际进口博览会最安心守护奖杯
- 荣获第三届国新杯·ESG乡村振兴金牛奖奖杯
- 荣获第十四届中国食品健康七星奖年度七星奖
- 荣获2025年度七星联盟授予的联盟特别贡献奖
- 荣获上海证券报金质量奖公司质量奖奖杯



动物友好型农场等级评价  
标准生猪养殖标杆企业



- 2025梅林B2中国罐头最受消费者欢迎罐头品牌
- 2025片装午餐肉系列产品中国罐头产业链最具创新力产品
- 2025中国罐头产业坚守企业（中国罐头工业协会）
- 2025年上海品牌100（上海企业文化与品牌研究所）
- 中国罐头产业工（中国罐头工业协会）
- 中国罐头产业坚守者（中国罐头工业协会）
- 2025上海金榜伴手礼（上海市消费者权益保护委员会）
- 2025 FHC金苹果奖
- iSEE 全球食品创新奖铜奖



- 上海市模范集体（市场部）
- 获奉贤区财富百强企业第40名
- 2025年全国安全文化建设示范企业



- 入选央视“品牌强国工程”
- 并获评“江苏新型食品集群标杆”



- 获经典品牌（牛排）（上海市商标品牌协会等）
- 获网购优选食品（牛排）（上海市商标品牌协会等）
- “牛得睐”获年度潜力之星（牛排）（上海市商标品牌协会等）
- 奉城镇“财富百强企业”
- 奉城镇“提质增效成就奖”
- 2025年度中国冷冻冷藏食品产业化重点龙头企业
- 第二届中国餐饮供应链品类TOP榜-牛肉牛副供应链Top10
- 联豪黑松露慢煨文火牛肉获2025中国国际肉类产业周
- “携手好食材·烹饪美食秀”活动金奖
- 联豪文火牛肉获2026中国国际肉类产业周
- “携手好食材·烹饪美食秀”活动银奖
- 联豪文火牛肉获2025中国国际肉类产业周特别推荐产品



- 海湾镇企业纳税杰出贡献奖
- 无抗产品认证证书（生猪养殖）
- 无抗产品认证证书（运输屠宰分割）



上海市文明单位

## 荣誉及奖项

# 年度专题——鲜启健康未来 牢筑品质基石

## 领航营养创新 赋能锁鲜科技

满足消费者个性化的营养需求始终是光明肉业产品研发的主要目标。我们坚持使用优质健康的食材，持续探寻产品营养与健康机遇，拓展健康产品研发与创新的广度与深度，致力于为消费者提供更多元的健康选择，传递“吃得方便、吃得营养、吃得健康”理念。

### 营养健康产品研发

光明肉业以市场需求为导向，深度聚焦个性化营养需求，通过系统化市场调研与竞品分析精准识别新一代消费者对高品质、定制化产品的诉求，持续优化产品口感、功能及营养价值。依托与大型原辅料供应商的战略协同，实现植物提取物、微生物发酵产物等天然原料对人工添加剂的替代，打造清洁标签产品，确保配料表简洁透明、健康属性显著提升，提升消费者信任；同时，强化技术创新，锚定新型保鲜、智能包装检测及天然防腐剂等关键技术研发，为产品全货架期提供整体包装技术的科学解决方案，赋能健康升级，推动行业向更可持续、更透明的方向规范发展，彰显企业引领力与 ESG 责任担当。

以市场需求为导向，  
聚焦个性化营养需求



关注市场需求和反馈，主动深入用户市场，开展广泛的竞品调研，确保研发方向紧贴市场脉搏。新一代消费者对高品质饮食的需求更加具象，需求个性化要求营养定位精准化。基于新原料、新包装材料的研究与发展，以市场需求为导向，结合品牌特性，研发新产品，优化老产品，整体提升产品的口感、功能及营养价值。

依托新型原材料，  
打造产品清洁标签化



与大型原辅料供应商建立战略合作关系，在产品研发和技术创新上深度合作，提高产品健康属性。用“天然、可追溯、功能明确”的新型原料替代人工添加剂，同时让配料表简洁易懂，兼顾营养与口感，增强消费者信任度。优先筛选植物提取物、微生物发酵产物、药食同源食材等天然衍生原料，结合物理/生物工艺，确保产品清洁标签化的同时，不牺牲产品品质。

强化技术创新，  
赋能产品健康升级



聚焦关键技术的研究与发展，包括新工艺、新技术、新设备的引入与应用。推动新型保鲜技术、智能包装检测肉品新鲜度技术、肉类掺假的动物源性成分 PCR 等快速检测技术。开展天然防腐剂对肉和肉制品贮藏期的影响、延缓氧化对肉制品品质的影响等研究项目，为产品的全货架期提供整体包装技术解决方案，加强肉类科学与技术的基础研究与突破，并将成果逐渐延伸转化至肉类产品的产业化。

## 新品展示



“搭饭”系列产品

健康特性：不添加任何色素、味精等添加剂。

产品覆盖台式卤肉、日式咖喱牛肉等正餐及冰糖银耳汤等甜点，“一城一味”适配多元需求，其中“黑金卤肉”限定款斩获 2025FHC 金苹果奖“年度实力优品奖”。利乐六层锁鲜新科技，全方位阻隔氧、光、水汽，实现无防腐剂常温 18 个月保鲜，3 分钟即热即还原堂食口感，同步拿下国家实用新型及外观设计双专利，领跑便捷赛道！



联豪食品 × 《一饭封神》星厨联名

产品特性：免洗免切免调味

产品以“免洗免切免调味”为核心优势，深度匹配“高品质便捷家宴”需求：星厨秘制红烧牛腩复刻老上海浓油赤酱风味、黑蒜玛咖牛尾汤主打暖胃滋补、烧椒风味牛肉馅即烹即食，让厨房小白快轻松解锁高端家宴。凭借 IP 热度与差异化产品力，实现市场口碑双爆发，成功破圈高端便捷菜肴赛道。



上海爱森福粽

健康特性：肉品 0 抗生素，

24 小时 0-4°C 冷却排酸与 11 道质检把关。

严选慢养黑猪冷鲜肉/五花肉，经 24 小时 0-4°C 冷却排酸与 11 道质检把关，0 抗生素更放心，非遗腌制工艺充分激发肉香本味。三款核心新品各有亮点：福满黑猪大肉粽肉香四溢含肉量重磅提升，单颗含 100g 冷鲜五花肉 (1.5-2.5cm 黄金肥膘比例) 肉香四溢；福满双蛋黄肉粽甄选双倍大蛋黄，油润起沙超满足。包装同步焕新，融入品牌色、IP 猪鲜森与上海地标元素，礼盒辅以书法与传统插画设计，实用与仪式感拉满，不管是家庭享用还是端午礼赠，都是心意之选。



《一饭封神》片装午餐肉

健康特性：

植物基版本零胆固醇、低脂配方。

产品覆盖猪肉、鸡胸肉、鱼肉三大动物基品类，打造经典原味、北欧烟熏、川香藤椒等 5 种星级风味，90% 高肉含量搭配清晰大肉粒，还原浓郁肉香。同步推出植物基版本，以零胆固醇、低脂配方与优质大豆蛋白复刻肉感，适配减脂人群与素食爱好者的饮食需求与口味追求。匠心严选，独立封装，一撕之间尽享美味、便捷与健康三重满足，让品质生活轻松抵达。

菜肉馄饨

健康特性：实现清洁标签标准，

0 添加剂，配料更简洁纯粹。



承袭爱森匠心品质：精选自养冷鲜猪腿肉/黑猪肉，经 0-4°C 全程冷链、24 小时冷却排酸，0 抗生素 0 防腐剂，部分添加猪油渣点睛。成品手工包制 +24 小时冷却锁鲜，面皮薄韧不易破；馅料适配手工制作，组合套餐附赠馄饨皮，覆盖多元消费场景。以地域文化为纽带，深化“上海本土匠心品牌”认知，实现风味与情感的双重共鸣。

苏食鲜卤系列产品

健康特性：严格遵循“0 防腐剂、0 香精、0 色素”标准。

“苏食鲜卤”系列选用自有可溯源新鲜肉源，涵盖双椒黑猪猪肚、热卤牛肋片等六大明星产品，以 60 秒速热还原鲜卤美味出圈；上市半年即跻身行业“快消新品榜”，成为年度爆款完成上市元年的市场破局；“苏食一桌菜”主打家庭便捷家宴，鸡汤狮子头、特色肉肠等经典产品经科学调味与锁鲜包装留存本味，简单加热即可完成家宴；“苏食炖炖养”主打轻滋补汤品，精选肉类与药食同源食材，10 分钟加热即可实现轻滋补需求，构建差异化便捷体系。



## 新品展示

### 银蕨农场 Honest 诚实迷你牛肉芝士汉堡

健康特性: 0 激素、0 抗生素、0 防腐剂、0 起酥油、0 抗氧化剂

来自光明肉业旗下新西兰银蕨, 厚切牛肉饼 (93% 高肉含量、拒绝边角料) 不加水、不加保水剂, 仅用新鲜酵母发酵加持, 坚守 0 激素、0 抗生素、0 防腐剂的“三零”标准, 配料干净: 0 防腐剂、0 起酥油、0 抗氧化剂添加。迷你尺寸设计含约 13 克优质蛋白质 (相当于两杯 250 毫升牛奶), 无需开火, 微波 60 秒即可食用。



### 上海爱森鲜肉大包

健康特性: 0 抗生素、0 添加剂, 达到“运动员可食用”等级。

鲜肉大包馅料严选爱森鲜猪肉前腿夹心肉, 延续了品牌标志性的 24 小时 0-4°C 冷却排酸工艺与 11 道检验检疫标准, 达到“运动员可食用”等级。0 抗生素、0 添加剂, 配料表仅含猪肉、面粉等基础食材。为了保证口感和新鲜度, 门店坚持“鲜肉现做、现包现蒸”, 拒绝预制冷冻产品。凭着皮薄馅大、鲜香多汁的特点, 满足了市民对健康便捷早餐需求, 实现“从牧场到餐桌”的全链路品质呈现。

### 冠生园蜂蜜桃酥

产品特性: 传统桃酥工艺创新融入天然自有蜂场直供蜂蜜。

本品坚守冠生园百年经典桃酥制作工艺, 严选优质原料, 层层把控品质, 完美保留桃酥金黄酥脆、入口即化的经典风味; 同时创新融入品牌自有蜂场直供的天然蜂蜜, 实现酥香与清甜的巧妙融合, 在传承了老味道的地道风味同时, 更赋予产品更健康温润的食用体验。包装采用环保设计, 独立小袋封装保障食用便捷与口感新鲜, 配套铁罐可二次利用, 彰显了老字号品牌践行绿色环保发展理念的责任与担当。



### 大白兔什锦糖礼盒

产品特性: “五味集结 + 惊喜彩蛋”焕新什锦糖礼盒, 全新大白兔棒棒糖、香氛毛绒挂件系列盲盒。

这款什锦糖礼盒堪称“甜蜜合集”: 集齐原味奶糖、牛乳糖、海盐太妃糖等五大明星单品, 层次丰富的味觉体验唤醒经典记忆; 暗藏的独家 Q 萌毛绒挂件, 将糖果从零食延伸为随身情感小物, 食用与收藏价值拉满。兼具情怀与惊喜的设计, 让礼盒成为 2025 年自带话题度的甜蜜好礼, 也让大白兔的年轻化表达更戳人心, 实现老字号与新时代的甜蜜共鸣。

### 华佗青梅酒

健康特性: 0 防腐剂、0 香精添加。

针对年轻社交场景的 12° 时盈青梅酒”, 原味、乌梅味两款任选, 0 防腐剂、0 香精添加更安心。原味融入刺梨浓缩汁, 助力消食健脾; 乌梅味添加酸枣仁、百合, 主打宁心安神, 12° 低度微醺不上头, 轻松适配好友小聚等社交时刻。面向传统养生人群的华佗梅药酒 (蓝标), 承袭古法酿造精髓, 以茯苓和山药为基底, 创新添加肉苁蓉、杜仲叶及益生元配方, 实现“传统养生 + 现代配方”双重升级, 酒体醇厚净爽。双系列布局, 不管是年轻微醺需求还是长辈养生需求, 都精准满足!



### 正广和 520 ml 果汁汽水

产品特性: 520 ml 大容量玻璃瓶装果汁汽水, 精准适配多元饮用场景。

中华老字号正广和 2025 年 7 月重磅推出“喝个”系列 520ml 大容量玻璃瓶装果汁汽水。延续经典瓶型颜值在线, 520ml 黄金容量刚好满足个人畅饮或好友聚餐、家庭聚会分享; 橙味、荔枝味两大经典口味任选, 果香浓郁、气泡绵密, 口感醇厚不甜腻。更采用一次性玻璃瓶不回收设计, 既保障食品安全又凭借高颜值成为社交平台拍照热门款, 让正广和“可靠经典”的品牌形象更深入人心。



## 品牌创新实践

2025 年, 光明肉业以前瞻性的品牌思维, 构建了“热门 IP 深度绑定、跨界联名精准破圈、全渠道立体触达”的创新宣传体系, 驱动品牌形象年轻化与市场影响力双提升。公司战略性携手腾讯视频热门美食综艺《一饭封神》, 与 12 位明星主厨共创研发 17 款新品, 并通过星厨站台、线下“星厨餐厅”快闪、多平台内容种草, 实现了从产品研发到市场引爆的闭环。同时, 冠名虚拟运动顶级赛事“HADO 世冠杯”, 将产品与 AR 竞技场深度融合, 成功打入年轻圈层。在跨界联动上, 旗下大白兔品牌先后与手游《明日方舟》、德国高端厨具菲仕乐达成合作, 爱森则携手沪语电影《菜肉馄饨》开展整合营销, 以情感与文化叙事激活品牌经典价值。宣传阵地全面铺开, 线上依托社交媒体矩阵进行精细化内容运营与达人种草, 线下通过全国巡回主题展、核心商圈快闪店及高流量展会实现沉浸式体验, 并大规模投放高铁、机场、地标建筑等线下媒体, 形成了“内容引爆 - 体验转化 - 品牌深化”的良性循环, 为新品成功上市与品牌价值跃升提供了强大动能。



“一饭封神收官宴·解馋小会”线下推广活动



“唐韵中秋”游园会大白兔快闪店



冠名虚拟运动顶级赛事“HADO 世冠杯”



大白兔毛绒



### 清洁标签与锁鲜包装技术

光明肉业技术中心立足当前消费者对食品成分“天然、透明”的核心诉求，以清洁标签认证标准为研发基准，开展天然原材料深度研发。通过筛选优质食材原料，深入研究原料特性、加工适配性及风味释放规律，摒弃人工色素、防腐剂、增味剂等各类食品添加剂。同时，优化原料预处理工艺，在保证产品口感醇厚、风味稳定的前提下，实现“零添加”目标，精准匹配健康饮食趋势，打造差异化的清洁标签搭饭产品，提升消费者信任度与产品溢价能力。

在食品包装层面，技术中心针对传统罐头制品普遍存在的开启难度大、过度杀菌导致风味流失、口感偏软烂等行业痛点，开展靶向性杀菌工艺探索与优化。同时，结合产品特性，系统研究不同杀菌方式的参数组合，建立“杀菌效率 - 风味保留 - 口感优化”三维评价体系，精准控制杀菌强度与时长。通过工艺创新，最大程度保留食材的原生风味与鲜嫩口感，解决传统罐头“难开启、味寡淡”的核心问题，提升产品消费体验。

### 苏食肉品鲜卤产品“减少添加剂”技术攻关

原料端控制	严格筛选优质、新鲜的原料肉，从源头保证产品的高品质，减少后期对风味改良和色泽维护的依赖。
加工端替代	防腐替代：以氮气锁鲜工艺为核心，通过充入惰性气体置换包装内的氧气，创造一个不利于好氧微生物生存的环境，从根本上替代化学防腐剂。 风味与色泽替代：不依赖香精色素，而是通过优化滚揉、腌制、热加工等工艺参数，激发肉品自身的鲜美风味和天然色泽。
包装端赋能	利用创新包装技术，不仅解决了保鲜问题，还创造了“微波蒸笼”式的全新食用体验。这种包装确保产品在无添加剂的情况下，仍能为消费者提供多汁、鲜嫩的顶级口感，完美解决了健康产品常被诟病的“口感不佳”问题，实现健康与美味的统一。

### 树立品质标杆 驱动行业升级

光明肉业坚持以高品质产品和创新实践树立行业标杆，2025年，集团荣获中国食品健康七星奖“年度七星奖”等一系列权威认可，旗下品牌“上海爱森”获得上海地产优质猪肉品质认证“优级”称号，苏食肉品入选央视“品牌强国工程”并获评“江苏新型食品集群标杆”等，持续为行业规范发展夯实基础。这些成就不仅体现了公司在全产业链品控、科学生态养殖及产品创新等领域的深厚实力，更彰显了公司积极参与和引领行业标准制定、推动产业集群高质量发展的国企担当。未来，光明肉业将继续以科技创新与责任实践驱动食品产业升级，巩固行业引领地位，为行业健康、可持续发展注入持久动力。



### 上海爱森牵头起草《上海大红肠》团体标准

上海市肉类协会发起《上海大红肠》团体标准的编制，上海爱森肉食品有限公司主动牵头起草，于2025年8月20日正式推出了具有上海特色的《上海大红肠》团体标准。依据该标准生产的爱森牌特级大红肠已于2025年11月第二十八届 FHC 上海环球食品展正式上市销售。



### 冠生园食品参与国家标准制定 ——《GB/T45625-2025 蜂王浆及蜂王浆冻干粉中羟甲基糠醛含量的测定 高效液相色谱法》

冠生园蜂制品积极参与国家推荐标准《GB/T45625-2025 蜂王浆及蜂王浆冻干粉中羟甲基糠醛含量的测定 高效液相色谱法》的制定工作，该标准于2025年4月25日由国家市场监督管理总局与国家标准化委员会正式发布，于2025年8月1日起实施。



## 深化责任治理 厚植永续理念

ESG 管理体系  
利益相关方沟通  
议题重要性评估

**MEAT**  
*Bright*  
**光明肉业**

## 深化责任治理 厚植永续理念

### ESG 管理体系

#### 可持续发展治理架构

企业可持续发展治理架构是一套综合管理体系。顶层规划将 ESG 理念融入公司发展战略，使企业发展兼顾环境保护与社会共赢；管理层将 ESG 战略目标细化为行动计划，确立职责分工，建立考核办法，协调监督各项工作的稳步推进与目标达成；执行单元负责将计划付诸行动，职能部门各司其职，在推动可持续运营的同时，不断发掘优化空间，提出完善建议供管理层和决策层参考。



公司董事会作为 ESG 报告信息披露管理最高管治机构；董事会秘书是公司 ESG 报告信息披露的具体执行人，负责制定和推进责任管理各事项；董监办是 ESG 报告信息披露的日常工作部门，负责组织并协调公司的 ESG 报告信息披露事项。

#### 光明肉业 2025 年执行层 ESG 培训

2025 年 10 月，公司组织管理层和执行层进行 ESG 培训。本次培训旨在帮助执行层深度理解 ESG 核心概念、主流框架与最新标准，熟练掌握 ESG 在企业战略规划、日常运营管理及信息披露等环节的落地应用方法，为本年度公司 ESG 报告的规范编制与顺利披露筑牢基础。

本次培训采用理论讲解与案例分析结合、集中授课与互动交流并举的模式，助力执行层深化 ESG 理念认知，围绕 ESG 在公司业务场景中的落地应用开展深度探讨，切实提升执行层 ESG 认知水平，推动 ESG 管理实践的主动性与执行力，进一步赋能公司在环境、社会及治理维度的持续优化与高质量发展。



#### 可持续发展行动与目标

企业可持续发展目标是综合经济、环境、社会责任等多方面因素，制定的可量化、可达成的长期愿景，契合企业发展与战略需求，引领企业稳步有序践行可持续发展工作任务。

光明肉业作为覆盖一、二、三产业的综合性企业，承担着推动肉业产业一体化发展的重任，也是保障上海“肉盘子”的重要力量，在保质保供方面责任重大。

2025 年公司坚持战略定力，紧扣“聚焦肉业战略、优化链路布局、加快价值创造”的年度工作总要求，积极构建各项专项工作推进机制，全力打造肉类产业发展引擎。

在环境保护方面，光明肉业始终将绿色发展理念融入生产经营全过程，积极推进节能减排、资源循环利用与生态可持续建设。公司通过在养殖牧场开展废弃物资源化项目及分布式光伏发电，2025 年实现绿色电力供应 **8533.69** 兆瓦时；同时持续推动节能技术应用与生产模式高效升级，切实减少环境足迹。

在履行社会责任方面，企业坚持以消费者 / 客户、员工、社区为核心关切对象。严守产品质量、牢筑食安防线，快速响应并妥善处理各方诉求，全力保障消费者与客户的合法权益；不断完善员工职业发展通道、福利保障体系和培训提升机制，营造尊重、包容、成长型的工作环境；积极投身社区共建与社会公益事业，以实际行动践行负责任企业的使命担当。

同时，公司将自身 ESG 发展行动及目标与联合国可持续发展目标（SDGs）对标，力求为客户、员工和社会创造可持续的长期价值，并激励公司各层级践行使命、履职担当。

2025 年可持续领域主要行动及绩效

环境维度

- 环保总投入 **7,168.41** 万元。
- 环保培训次数 **20** 次，环保培训覆盖人数 **1,215** 人。
- 分布式光伏发自用电量 **7,626,020.1** kwh，节省约 **937.24** 吨标煤。
- 光明农牧建设生物质发电项目，2025 年绿色电力供给 **729,668** kwh，节省约 **89.68** 吨标煤。
- 2025 年较 2024 年碳排放量减少 **17,050.64** 吨。
- 银蕨农场持续推进《可持续发展行动计划》，连续 3 年获得新西兰本土最高环保认证——Toitu 环保钻石标志认证；碳排放量减少 **27.8%**（与 2020 年基线相比）。



社会维度

- 国家、市级质监抽查合格率 **100%**，全年未发生食品安全事故。
- 各子公司产品合格率达到 **100%**。
- 研发投入 **6,529** 万元；研发人员增长至 **220** 人。
- 光明肉业及所属企业共申请专利 **19** 项，获发明专利授权书 **4** 项。
- 截至 2025 年末，光明肉业境内在职员工共 **4,979** 人，残疾员工 **22** 人，劳动合同签订率 **100%**，社会保险覆盖率 **100%**。
- 开展培训 **952** 场次，员工人均培训 **112** 小时，员工培训（职业发展类）覆盖率 **80.17%**。
- 光明肉业及所属各单位广泛开展“爱心一日捐”活动，捐款金额达 **23.1** 万元。



治理维度

- 报告期内，共召开 **12** 次董事会会议，**7** 次审计委员会会议，**4** 次薪酬与考核委员会会议，**3** 次提名委员会会议，**3** 次独立董事专门会议以及 **2** 次监事会会议。
- 外部董事占比 **66.67%**，独立董事占比 **44.44%**。
- 公司修订《董事会议事规则》《股东会议事规则》，进一步完善管理制度。
- 2025 年，零贿赂、零贪污事件。
- 对主数据管理平台 MDM 及集成化业务管理平台 SAP 进行持续优化，完善管理体系，形成数据标准。



银蕨农场《“自然孕育美好”可持续发展行动计划》

《“自然孕育美好”可持续发展行动计划》是由银蕨农场管理层设计和开发，于 2021 年获得银蕨农场风险与可持续发展委员会（RSC）批准。该计划围绕与银蕨农场广泛的利益相关群体的八个重大问题设计，以确保其业务模式在未来仍能与愈发严格的可持续相关强制性管控要求相一致。

2025 年是可持续发展计划实施的第四年，主要行动有：

<p><b>气候创新</b> 创造气候向好的未来</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SBTi（科学碳目标倡议）范围 1、2、3 减排目标审批通过；</li> <li>• 制定范围 3（农场内）排放数据采集方法，创建可靠的基准线并设计报告流程；</li> <li>• 范围 1 和范围 2 碳排放量减少 27.8%（与 2020 年基线相比）</li> </ul>	<p><b>改善自然</b> 当自然界繁荣时，我们就会茁壮成长</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 677 名农户加入新西兰农场保证计划（NZFAP+）；</li> <li>• 455 个农户获得 NZFAP+ 标准认证；</li> <li>• 从 150 个农场收集环境数据；</li> <li>• 用水强度降低 13.4%（与 2021 年基线相比）</li> </ul>
<p><b>循环未来</b> 创造价值——实现零废物之路</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 无机废物填埋量（与 2022 年基线相比）减少 20.9%；</li> <li>• 有机废物填埋量减少 96.4%（与 2021 年基线相比）；</li> </ul>	<p><b>人员与福祉</b> 通过工作丰富人们的生活</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 董事会制定并批准薪酬平等目标；</li> <li>• 担任正式领导职务的毛利人增长 2.5%；</li> <li>• 团队成员归属感整体提高 2%；</li> </ul>

## 银蕨农场《“自然孕育美好”可持续发展行动计划》

<p><b>颠覆性创新</b> 为价值和增长创造选择</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 使用 3EO 将（水解）胶原蛋白 / 角蛋白成分商业化；</li> <li>● 积极参与气候行动中心的工作并为其提供资金；</li> </ul>	<p><b>信任与连接</b> 最值得信赖的合作伙伴</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 前 50 家供应商签署了《供应商行为准则》；</li> <li>● 食品质量索赔成本同比减少；</li> </ul>
<p><b>社区与归属感</b> 团结就是力量</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● “自然孕育美好生物多样性”基金启动，制定工厂生物多样性计划；</li> <li>● 为“Meat the Need”<sup>1</sup> 组织提供 20 万新西兰元的支持（现金和实物）</li> </ul>	<p><b>毛利人</b> 尊重我们独特的身份</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 推进毛利人能力计划；</li> <li>● 在整个银蕨农场推广毛利文化叙事，并提供相关材料。</li> </ul>

注解 1: “Meat the Need” 是新西兰的一个农民主导的慈善组织，致力于帮助那些面临食物匮乏的人和家庭。

## 利益相关方沟通

光明肉业高度重视与内外部利益相关方的交流与合作，与客户 / 消费者、股东与投资者、员工、政府与监管机构、行业组织、合作伙伴等各利益相关方建有常态化沟通机制，及时了解并倾听利益相关方的建议与期望，并通过实际行动做出积极响应。

2025 年，光明肉业官网发布 272 篇资讯，微信公众号“光明肉业官微”推送内容 418 篇，“光明肉业党建”公众号推送 142 篇，视频号发布 57 条视频，视频浏览量 5.3 万人次，粉丝量新增 366 人，较 2024 年增长 38.64%。通过社交矩阵宣传，让更多相关方走近光明肉业。

利益相关方	期望与诉求	沟通渠道	沟通频率
政府与监管机构	合法合规经营 安全环保 缴纳税款 应对气候变化 促进就业	信息报送 监管机构对话 考察沟通	月度 年度 不定期
股东和投资者	收益回报 业务发展 合规经营 ESG 治理 信息披露	公司公告 股东大会 实地考察 定期报告	不定期 年度 不定期 年度 / 季度
客户 / 消费者	食品安全 产品质量管理 研发创新 客户权益保障 合法合规经营	电话沟通 联席会议 年度会议 拜见访谈 满意度调查	不定期 年度 年度 不定期 年度
合作伙伴	透明采购 业务伙伴公平合理待遇 合法合规运营	供货商会议 审核评估 招投标活动	年度 不定期 不定期
员工	员工待遇与福利 员工健康与安全 员工培养与教育 合法合规用工	职工代表大会 公司活动 部门沟通 建议箱	年度 不定期 不定期 不定期
社区	社区环境 慈善公益 社区贡献 合法合规经营	社区沟通会 访问与调查 新闻稿 / 公告	不定期 不定期 不定期
行业	公平竞争 促进行业进步 推动产业链发展	行业峰会及论坛 行业调研与协会沟通	不定期 不定期

## 光明肉业荣获上海证券报“上证鹰·金质量 ESG 奖”

2025 年，光明肉业在 ESG 领域的长期投入与扎实实践获得资本市场的权威认可，荣膺由上海证券报颁发的“上证鹰·金质量 ESG 奖”。该奖项旨在遴选并表彰在可持续发展方面治理完善、表现卓越的上市公司。

展望未来，光明肉业将持续深化 ESG 实践，进一步完善 ESG 治理架构与管理体系，全面提升在环境保护、社会责任和公司治理领域的表现。同时，公司将致力于加强 ESG 信息披露的透明度与规范性，积极与投资者、客户、合作伙伴及社区等各方沟通，携手共创、共享可持续的美好未来。

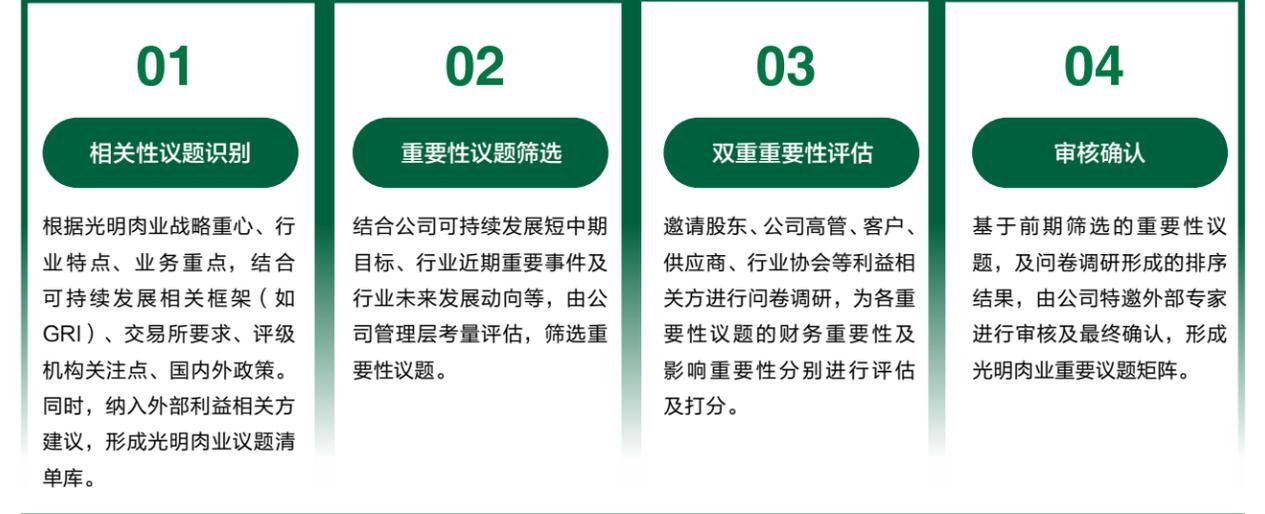


## 议题重要性评估

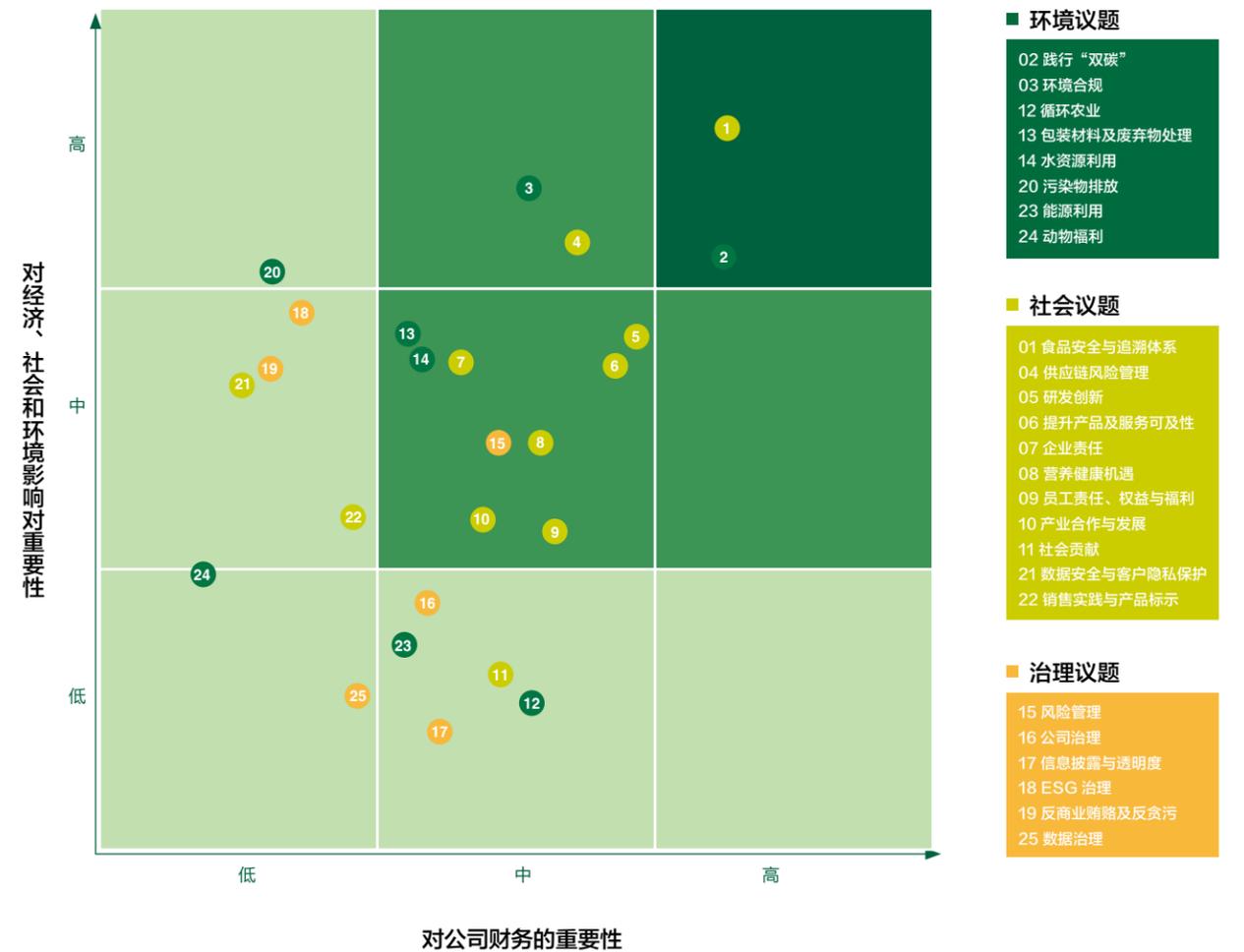
2025年，公司依照《上海证券交易所上市公司自律监管指引第号——可持续发展报告（试行）》，参考国内外ESG相关披露指引、同业企业实践等，识别对本公司具有财务重要性及影响重要性的可持续发展议题，并开展ESG议题重要性筛选和评估工作，基于评估结果形成重要性议题清单，共计25项议题。在识别出重要性议题后，本公司通过问卷调查的方式，广泛收集并充分考虑包括公司主管机构、股东、客户、行业协会、公司高管等关键利益相关方的意见与期望，分析各议题对公司的财务重要性及影响重要性，最终形成议题重要性矩阵。



本公司的议题重要性判定流程如下



2025年光明肉业议题双重重要性矩阵





## 坚守合规防线 焕发治理效能

党建引领  
公司合规治理  
商业道德  
投资者关系与股东权益  
数据治理



## 坚守合规防线 焕发治理效能

### 党建引领

光明肉业党委始终坚持和加强党的全面领导，将党建工作深度融入公司治理各环节，以高质量党建引领企业高质量发展。2025年，公司党委以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧紧围绕公司战略目标，在思想铸魂、改革攻坚、组织建设与廉洁监督上协同发力，为公司的稳健经营与可持续发展提供坚强的政治和组织保障。

#### 强化政治引领，锚准战略发展方向

光明肉业党委始终坚持和加强党的全面领导，将党建工作深度融入公司治理各环节，以高质量党建引领企业高质量发展。2025年，公司党委以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧紧围绕公司战略目标，在思想铸魂、改革攻坚、组织建设与廉洁监督上协同发力，为公司的稳健经营与可持续发展提供坚强的政治和组织保障。

#### 推动战略落地，激活改革创新动能

党委充分发挥“把方向、管大局、促落实”的领导作用，通过实施专项领题机制，将核心战略任务分解落地。党委成员带头攻坚，引领全员在养殖体系优化、电商直播创新、品牌新品推广、董事会改革等关键领域取得突破性进展。同时，深化“四个无限”（无限向市场靠拢、无限发挥企业家作用、无限靠近人的创造性、优质资源无限向市场化程度高、盈利能力强、管理能力好、班子有战斗力的企业注入）场化理念，优化激励体系，激发人才活力，确保党委的重大决策转化为驱动企业发展的实际成效。

#### 夯实组织基础，提增现代治理效能

以建设高效组织为目标，党委持续推进管理体系扁平化改革，优化组织结构与岗位设置，推动资源向经营一线倾斜，缩管理层级 4 级，合并撤销 4 个党组织，精简岗位 404 个。



深入贯彻中央八项规定精神学习教育动员部署暨党委（扩大）会议

#### 深化廉洁建设，营造清朗发展环境

党委坚定不移推进全面从严治党，构建“四责协同”机制，通过联合监督例会制，整合纪检、审计等力量，对“三重一大”决策、履职待遇等重点领域开展精准监督，整改问题 50 项。通过强化警示教育与廉洁文化建设，管好“关键少数”，为企业合规经营与健康发展营造风清气正的良好生态。

#### 凝聚奋斗共识，传承优秀企业文化

党委积极践行“员工第一、崇尚奋斗、爱与尊重”的光明文化，通过党建带群团，开展劳动竞赛、创新大赛等活动，选树先进典型，弘扬奋斗精神。

#### 光明肉业各级党组织“护航进博”

第八届中国国际进口博览会期间，光明肉业党委以“进博一线党旗红 光明先锋建新功”为核心引领，把党建工作与进博服务、产业发展深度融合，将进博服务现场作为践行“全情感链”战略的“初心考场”，让品牌不仅是肉类供应商，更成为“家的味道”守护者与诠释者，统筹各级党组织及子公司协同发力，让党旗在进博一线高高飘扬，以红色动能驱动品牌升级与产业赋能，交出了一份党建引领、实干担当的精彩答卷。



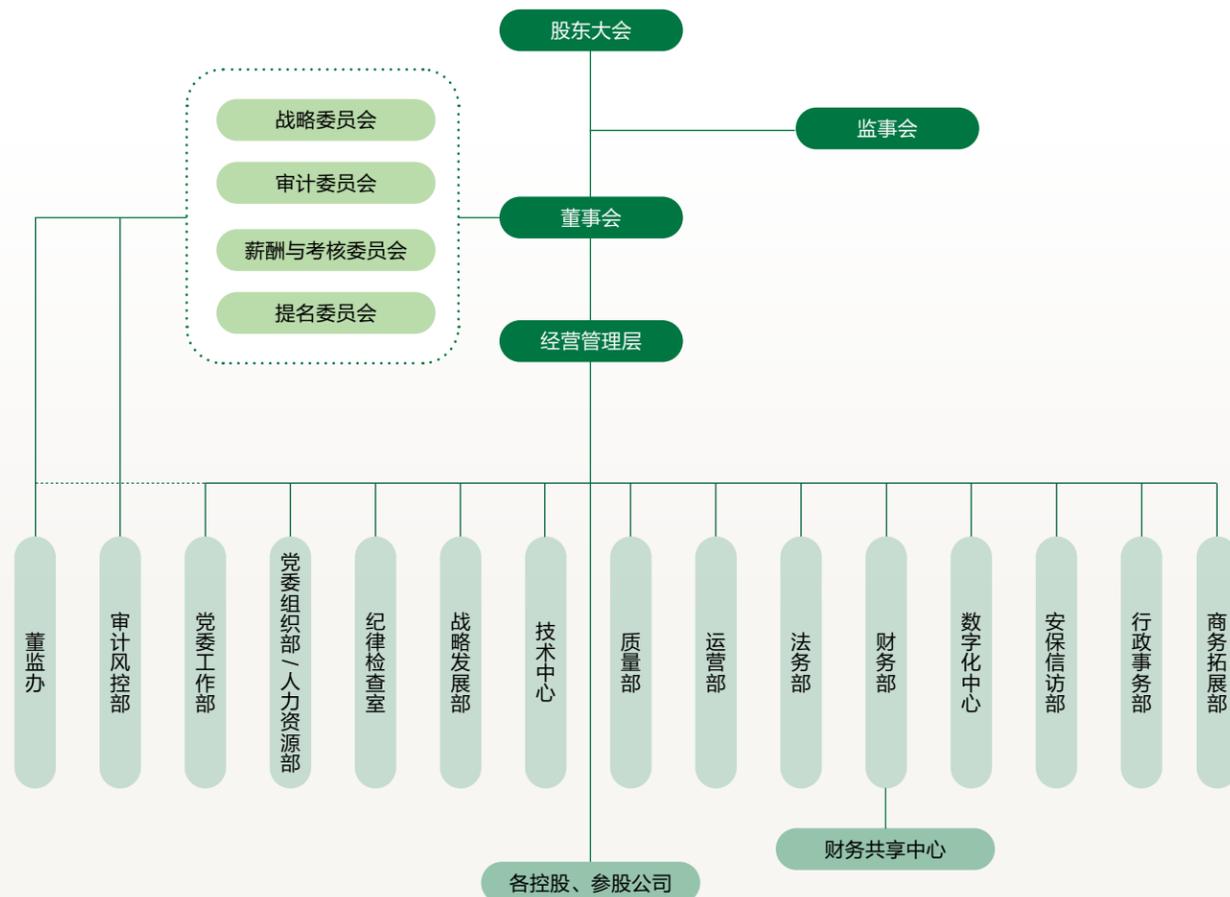
## 公司合规治理

### 治理架构

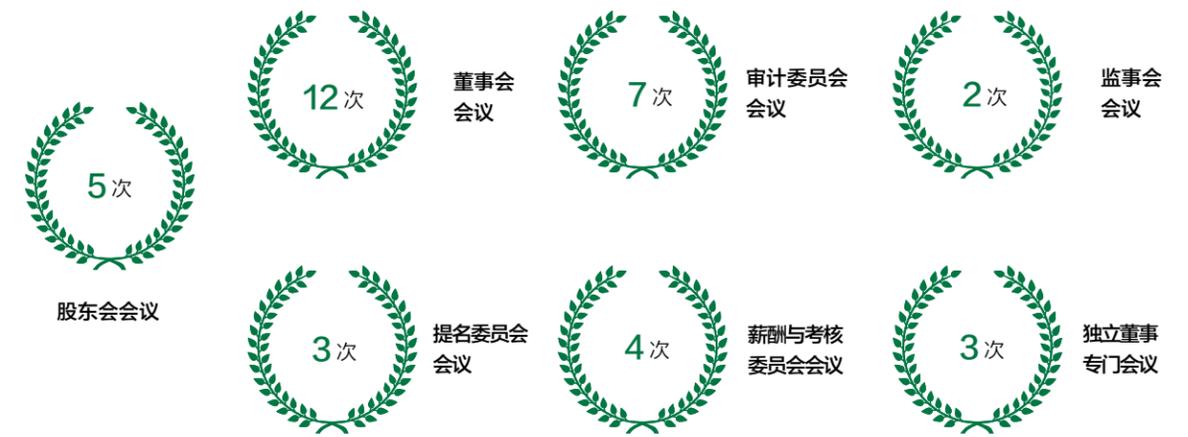
公司严格遵守《中华人民共和国公司法》《中华人民共和国证券法》《上市公司治理准则》《上海证券交易所股票上市规则》等相关法律以及监管部门制定颁布的相关规章，积极构建完善的现代上市公司治理体系，不断完善公司法人治理结构。

公司依据章程设立股东会、董事会，董事会下设审计委员会、战略委员会、提名委员会以及薪酬与考核委员会。公司内部权力机构、决策机构、监督机构及经营层权责分明，规范运作，相互制约，实现与利益相关方的共同发展。同时，通过加强各项规章制度的建设及内控管理的实施进行自查和更新，强化企业合规合法经营，从根源上进行管理风险的防控，推进公司高质量发展。

上海光明肉业集团股份有限公司组织架构图

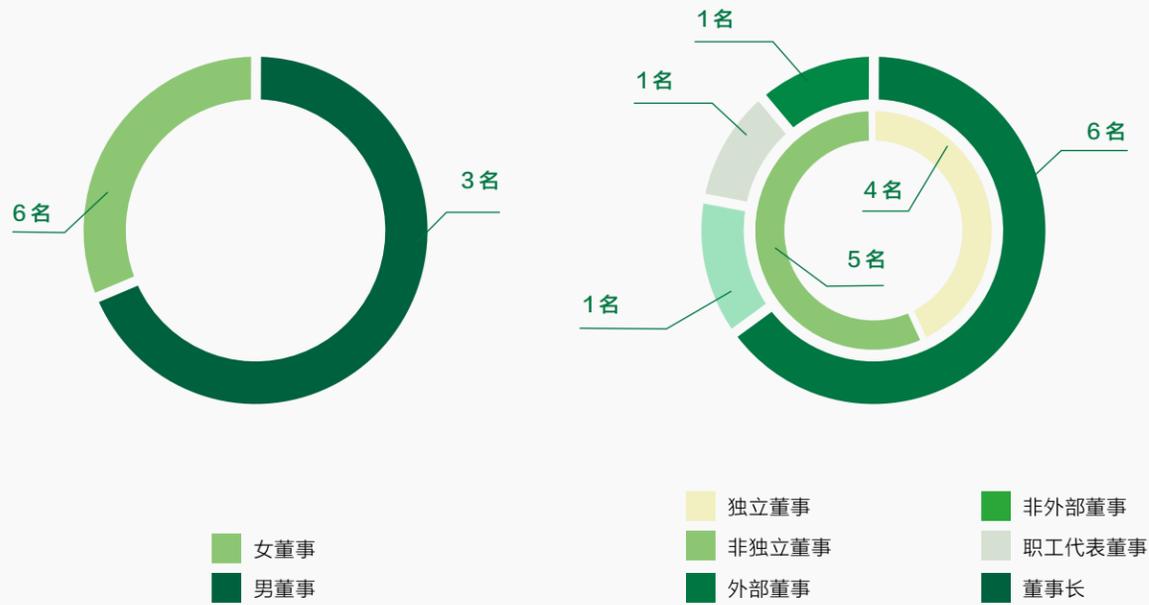


### 报告期内



公司按照相关法律法规的要求，制定公司章程、股东会、董事会及各专门委员会和经理层的议事规则、工作制度等基本管理制度，形成健全、完备的规章制度体系，明确股东会、董事会、经理层的职责和权限。





## 股东大会

公司通过《公司章程》《股东会议事规则》等制度，对于股东会职责权限、召集方式、提案与通知、召开方式、关联股东回避制度等做出规定，充分保障股东权益。

报告期内，公司共召开 5 次股东会，其中年度股东会 1 次，临时股东会 4 次，共审议议案 21 项。公司召开的 5 次股东会均由董事会提议召开，未发生独立董事或监事会提议召开的情况。公司股东会均以现场会议形式召开，投资者可通过现场参会或在上交所股东会网络投票系统两种方式进行投票。

## 董事会

公司董事会董事的选聘和构成符合有关法律法规及《公司章程》规定。董事会的召集、召开、决议程序符合《公司法》《章程》等有关规定。

公司严格遵守相关法律法规和《公司章程》规定，结合实际情况及需求，综合考虑各利益相关方意见，按照《公司章程》《董事会提名委员会实施细则》等规定进行董事的提名和遴选。报告期内，公司董事会共有 9 名在任董事（董事长、2 名外部董事（其中 1 人为女性）和 1 名非外部董事（女）、4 名独立董事及 1 名职工代表董事（女））。公司董事长兼任总裁，外部董事（包含独立董事）占比 66.67%，独立董事占比 44.44%。董事会成员均具有丰富的工作经验，成员专业背景情况：4 人企业管理类，1 人财会类，1 人投资管理类，1 人法律类，1 人金融管理类，1 人审计类。董事会成员的多元化配置和专业化背景，有效促进了董事会规范运作和科学决策。



## 合规经营

### 风险管控体系

光明肉业延续以往构建的全面风险管理体系基础，以“全流程覆盖、动态化防控、制度化保障”为核心，在此基础上进一步深化风险管控颗粒度与执行力，形成“识别-评价-应对-监督”的全周期闭环管理体系，为企业高质量发展筑牢安全基石。

公司定期审查财务报表、跟踪收支异常波动，对采购、销售等关键环节进行风险评估和控制，筛查业务往来中的异常交易与可疑行为，并对关联交易、对外担保、重大投资等事项的审批程序和执行情况进行审查，确保业务往来的合法合规性。

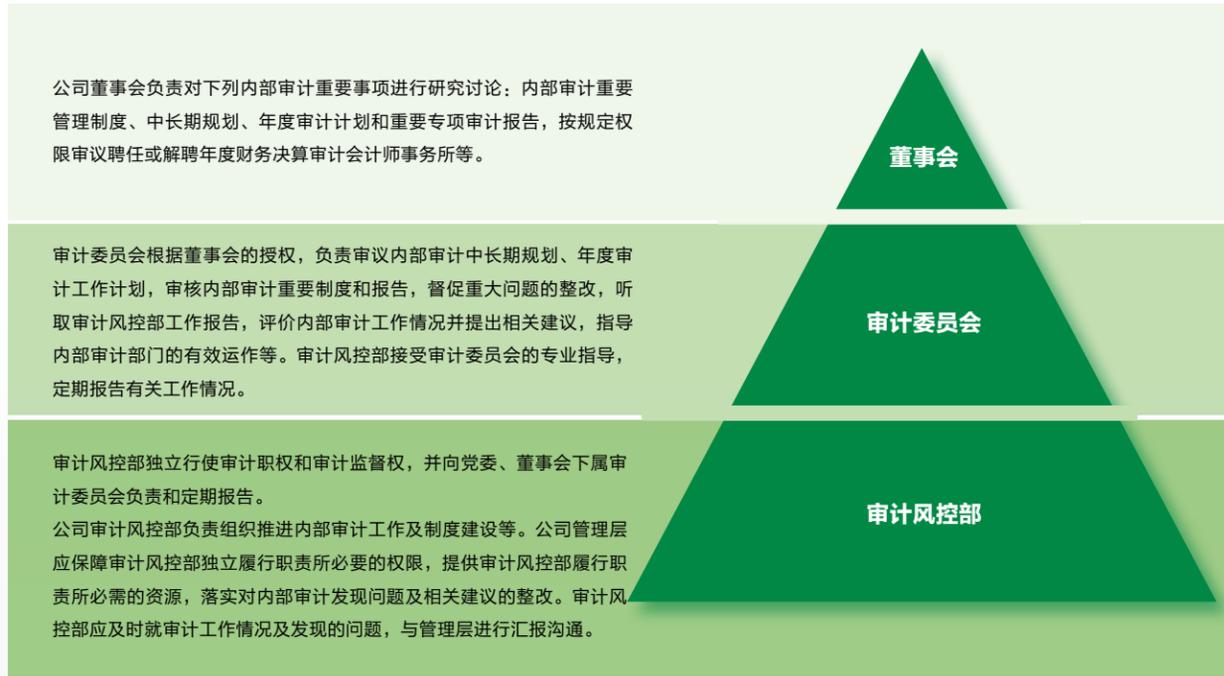
报告期内，公司采用“可能性-影响程度”二维矩阵模型，对识别风险进行定性与定量的双重评估：定性分析侧重风险属性与传导路径，定量分析通过收集与模拟数据测算风险敞口。根据风险分析的结果，结合公司自身风险承受度，权衡利弊，明确优先控制项，综合运用风险规避、风险降低、风险分担和风险承受等应对措施，实现对风险的有效控制，为资源投放提供精准依据。

公司同步出台《企业领导人员经济责任审计办法(试行)》，强化对下属企业领导人员履职合规性的监督评价，为合规管理提供制度支撑。

### 内控体系

公司通过审计部构建独立监督体系，依据《审计署关于内部审计工作的规定》《上海市国有企业内部审计管理办法》等，制定《内部审计管理办法》，规定内部审计工作的开展，确保内部审计的独立性和有效性，通过内外部的经责责任审计、离任审计、专项审计、内部调查、内部流程梳理、巡视巡查、内控自评和定期财务分析沟通确认等，检查抽查、测试确认各企业、各部门关键业务及作业环节的运行状况。

### 审计组织架构及职责



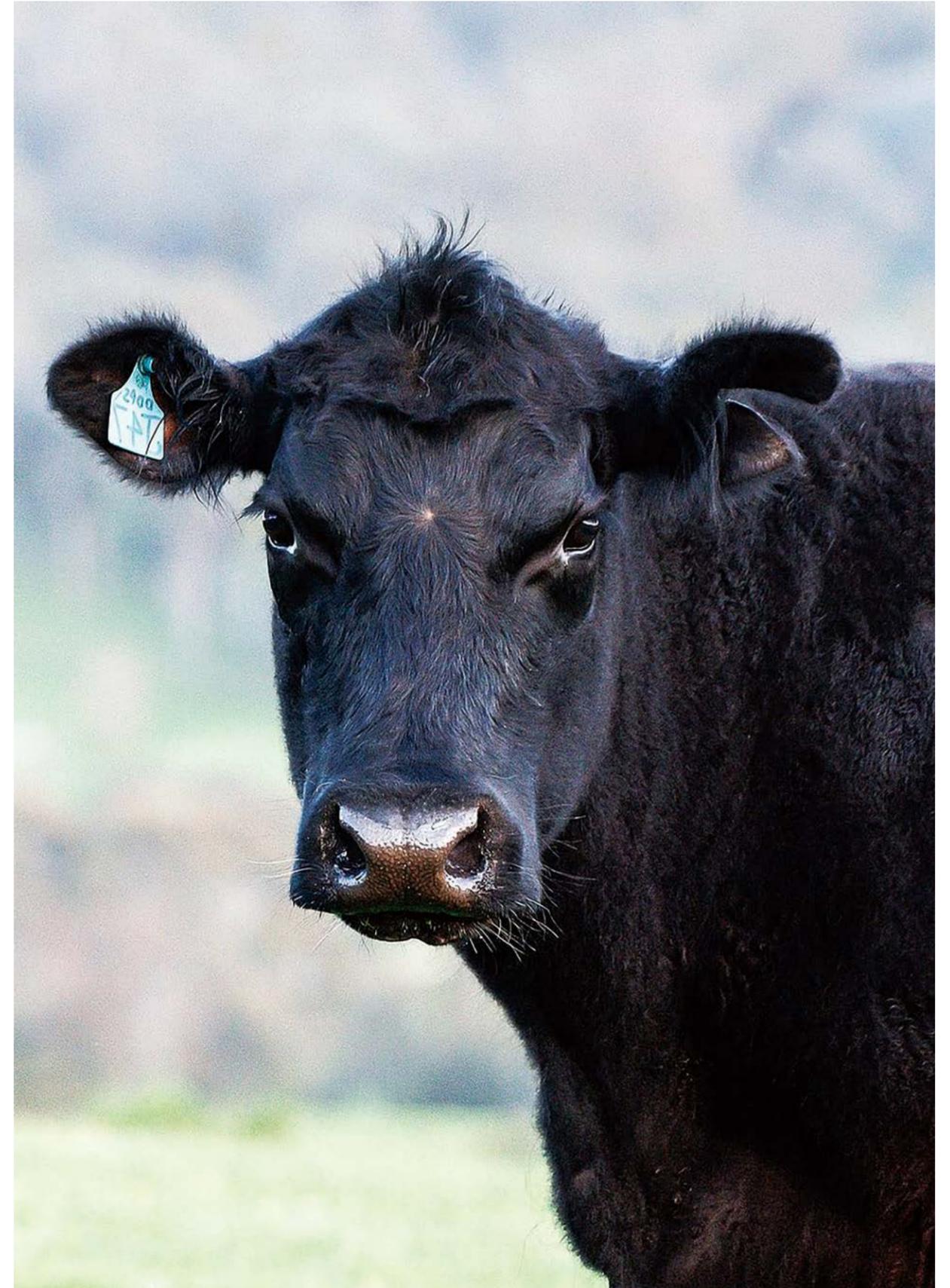
公司构建多维度合规风险扫描机制：包括定期审查财务报表、跟踪财务收支异常、对关键业务环节开展风险评估、重点审查关联交易、对外担保审批程序与执行轨迹等手段，为防范风险提供依据。

在整改环节上，公司建立审计问题台账，对以往审计发现问题进行跟踪检查及整改落实，实行“举一反三”机制防范同类风险复发；针对商业贿赂及贪污风险，通过专项合规审计动态评估，结合财务报表真实性审查、业务往来合规性筛查，稳妥处置风险点，确保合规要求嵌入经营管理全流程。光明肉业通过落实上述措施，实现了合规管理的系统化、常态化，为防范违规风险、维护企业声誉筑牢防线，助力公司可持续发展。

### 合规管理

公司持续优化制度完善、运作规范、各层级权责分明的现代化管理体系，强化企业合规合法经营。2025年，公司修订《董事会议事规则》《股东会议事规则》，进一步完善管理制度，促进公司合规高效运行。

同时，通过梳理内部权限流程，要求各质量、安全、业务、财务等部门量化合规标准、明确合规责任，以确保公司内部控制机制的有效运行。此外公司加强员工对安全、质量等方面的合规培训与宣传，提升员工合规意识，降低违规操作风险。



## 商业道德

光明肉业秉持诚信经营的经营理念，坚定遵守《合同法》《反不正当竞争法》《关于禁止商业贿赂行为的暂行规定》等相关法律法规，坚定反对商业活动中的任何不正当行为，包括贪污、腐败、不正当竞争和洗黑钱等行为。公司将廉洁风险防控作为风险管理工作的重要内容，定期开展包括反腐合规风险在内全面风险识别，由公司纪律检查室定期向管理层报告预防反腐败工作总体情况并及时报告重要事项。

### ● 反腐合规体系

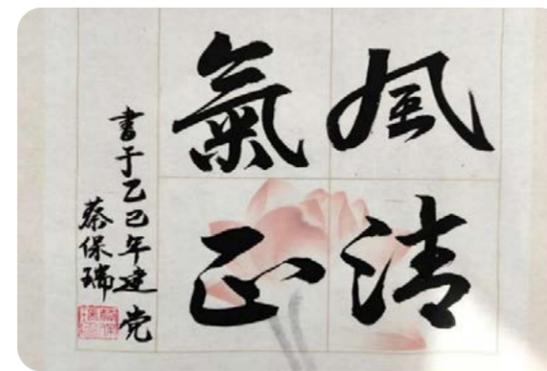
光明肉业持续深化廉洁合规体系建设，以“零容忍”态度严控商业贿赂与贪污风险，构建全方位、多层次的廉洁风险防控体系。公司严格遵循《中国共产党廉洁自律准则》等党内规定，制定《光明肉业党委落实全面从严治党主体责任工作方案》《光明肉业纪委落实全面从严治党监督责任清单》等制度，明确权责边界；通过“下管一级、下查两级”穿透式监督，协同审计、法务等部门聚焦关键领域与风险点，形成纵向到底、横向到边的立体化监督网络，确保监督全覆盖、无死角。

在合作伙伴管理中，公司与 369 家大宗原辅材料供应商推行“双合同”模式（采购合同 + 廉洁协议），将廉洁条款嵌入供应链全流程，从源头防范腐败风险。举报机制方面，设立畅通的舞弊投诉渠道（电话、信函、邮件等），由纪律检查室严格保密举报人信息，全年未发生信息泄露事件；纪检干部签署《保密安全责任书》，依规依纪履职，保障举报人权益。

廉洁文化建设融入日常管理，以“让廉洁成为习惯”为核心，通过党委中心组学习、年轻干部专题教育、“同上一堂党课”、警示教育大会（含监狱实地参观）等形式强化全员廉洁意识。开展廉洁文化作品征集、新员工“第一粒扣子”培训等活动，覆盖全员廉洁教育与问题排查，未发现重大违规行为。全年未发生重大商业贿赂或贪污事件，持续维护风清气正的企业生态。

## 光明肉业“锤炼党性强作风 明规守纪育清廉”廉洁文化作品展

在全党上下开展深入贯彻中央八项规定精神学习教育之际，为切实巩固深化主题教育和党纪学习教育成果，纵深推进全面从严治党，引导广大党员领导干部锤炼党性、加强作风建设，光明肉业在推行“野战军”文化过程中，强调以正风肃纪护航企业高质量发展，营造风清气正的政治生态。在此背景下，公司党委开展了“锤炼党性强作风 明规守纪育清廉”廉洁文化作品征集活动。公司所属各单位广大党员干部职工积极响应，踊跃投稿，涌现出一批优秀的个人廉洁从业格言、警句、摄影、绘画、书法作品，以及深入贯彻中央八项规定精神学习教育心得体会。



公司公开信访举报邮箱、举报电话，并严格执行《关于信访件及问题线索归口受理、统一管理的办法（试行）》，信访件及问题线索归口受理、统一管理。



光明肉业公开举报渠道

### ● 反不正当竞争

光明肉业坚决贯彻落实党中央、国务院决策部署的反垄断和公平竞争政策，严格执行《中华人民共和国反垄断法》《中华人民共和国反不正当竞争法》等相关法律以及监管部门制定颁布的相关规章，积极维护公平竞争的市场秩序。

报告期内，公司不存在扰乱市场竞争秩序以及损害其他经营者或者消费者 / 客户合法权益的行为。

## 投资者关系与股东权益

### 投资者关系管理

光明肉业在投资者关系管理方面构建了系统化、规范化的管理体系，充分保障股东权益。公司严格遵循《投资者关系管理办法》，以“强化信息披露、增进投资者理解认同、培育尊重投资者文化”为目标，推动公司治理优化与持续发展；设立董监办作为投资者关系管理常设机构，配置专职岗位并建立内部信息管理机构，确保信息高效传递。公司通过股东会、业绩说明会、投资者交流会、投资者热线电话、上证 e 互动、投资者关系专用邮箱等方式保持与投资者的高频互动，确保投资者咨询事项及时响应、高效反馈，持续提升投资者信任度与认同感。

### 投资者权益保护

光明肉业始终将投资者权益保护置于公司治理的核心位置，通过制度化建设与务实举措构建全方位保障体系。公司严格遵循《公司章程》《股东会议事规则》等制度要求，明确股东会职责权限、召集程序、提案通知、召开形式及关联股东回避机制，确保股东依法行使知情权、参与权及表决权。公司将持续统筹优化企业发展、业绩增长与股东回报的动态平衡，在符合相关法律法规及《公司章程》规定的基础上，不断完善股东回报机制。

光明肉业上市以来分红统计	
上市年份	1997
上市以来累计现金分红次数	14
上市以来累计实现净利润(万元)	400,636.19
上市以来累计现金分红(万元)	112,885.07
上市以来平均分红率(%)	28.18
派息融资比(%)	38.63
近3年平均归母净利润(万元)	31,480.01
近3年累计现金分红(含回购)(万元)	28,506.98
近3年累计分红/年均利润(%)	90.56

### 报告期内



- 召开 4 场业绩说明会，覆盖年报、一季报、半年报、三季报，分别于 2025 年 4 月 11 日、5 月 19 日、9 月 5 日、11 月 4 日通过上证路演中心或全景网平台举行，董事长李俊龙，副总裁、董事会秘书何茹，财务总监郑炜峰和独立董事出席业绩说明会，回应投资者关切；
- 8 场券商策略会；
- 投资者互动平台回复 E 互动 64 条；
- 接听投资者热线电话 246 通；

### 信息披露

公司严格按照《中华人民共和国证券法》《上海证券交易所股票上市规则》等法律法规，遵守“公平、公开、公正”的原则，强化信息披露的时效性和透明度，以真实、准确、完整及简明清晰、通俗易懂的信息披露要求，高质量地完成信息披露工作。公司根据监管部门的规定，结合公司实际情况，制定并执行《信息披露管理办法》《内幕信息知情人登记管理制度》，确保所有股东有平等的权利和机会获得公司披露的信息。报告期内，公司共披露公告 54 份，不存在发布更正或补充公告的情形。

## 数据治理

光明肉业积极推进与公司管控模式和产业创新转型相适应的数字化转型战略，以提质增效和信息安全为基础，以支撑公司管控和业务协同为核心，搭建数字化管理支撑平台，其中，财务数字化为其核心任务。

公司以打造产业链整体方案为方向，以企业重塑和管理重构为目标，以战略发展目标为指引，开展业财一体化项目，2025 年基于往年的建设情况，持续优化主数据管理办法，完善数据标准及数据模型。该项目为企业管、战略决策、业务变革提供高效、准确的数据，提升管理效率。

### 数据治理体系

在业财一体化项目推进过程中，光明肉业针对不同类别的主数据实施精细化分级管理。主数据管理组织的主要职责划分明确，分层级高效开展数据治理及管理工作，各单位依据各类主数据特征，分配专业数据专家，保障主数据管理工作的专业性和有效性。



### 数据治理平台建设

业财一体化项目赋能经营快报、生产经营分析、财务与成本核算、营销分析、采购以及仓储物流管理 6 大核心板块，管控下属部分子公司从采购、生产、仓储、物流、销售、到财务报账、OA 系统等实际数据，与金税开票平台、集团资金平台等系统进行集成，以满足多品牌、多业态及行业特性的流程管理需要，形成标准化管理模板兼容并蓄，打通从采购到销售的全供应链环节，打造动态、集成、高效、安全的管理平台，推动公司管理工作向标准化、专业化、集约化等方面的全面转变。

2025 年光明肉业对主数据管理平台 MDM 及集成化业务管理平台 SAP 进行持续优化，完善管理体系，形成数据标准。

基础平台建设	
主数据管理平台 (MDM)	主数据管理平台实现对各类主数据的集中管理和实时同步，涵盖组织、客商、物料、会计科目、行业等核心数据。通过 MDM 系统，确保各业务系统使用的主数据均来自于统一平台，实现一次录入、多次引用，从源头上保障主数据的高质量 and 一致性。存储基础类数据，并作为集成系统架构中的数据源之一。
集成化业务管理平台 (SAP)	作为肉业核心系统之一，管理着财务会计、管理会计、物料、销售与分销、生产计划等主要模块。存储业务类数据，作为集成系统架构中的数据源之一。

### 2025 年数据治理体系建设主要进展

- 完成制定主数据管理办法；
- 完成制定财务域、客商域、人资域、及物料域的管理体系；
- 完善数据标准、数据模型、数据流向矩阵规范。

数据汇聚及互通情况	
基础数据	以主数据管理平台 (MDM) 为唯一标准数据源，向其它系统做分发。
业务数据	以集成化业务管理平台 (SAP) 为唯一标准数据源，通过 PO 接口跟其它系统做交互。
管理数据	管理驾驶舱 (BI) 从 SAP 及非 SAP 系统中抽取、清洗、整合数据 (ETL)，并提供灵活的报表与查询能力。对指标数据进行定义和管理，并做到数据及时更新，为企业的运营管理提供直观、动态的数据展示和分析功能。

### 光明肉业成功举办“SAP 基础知识”专题培训 赋能数字化转型

为提升各业务条线 SAP 应用能力与实操水平，5 月 29 日，公司人力资源部联合数字化中心成功举办“光明肉业 SAP 基础知识”专题培训。本次培训特邀外部资深顾问组成授课团队，各单位销售、运营、财务、审计等相关人员共计 623 人次参训。本次培训立足业务实际，以学员需求为导向。课程内容涵盖：SAP 简介及系统基本操作、销售与分销 (SD)、物料管理 (MM)、生产计划 (PP)、财务 (FICO)，采用分条线分场的教学模式，通过“全流程线上化”（签到、授课、互动、作业反馈）的实施方法，为参训人员打造便捷高效的学习环境，同时有效压降培训成本，实现体验与效益双提升。



## 夯实全链品控 点燃创新活力

食品安全管控  
创新驱动  
供应链安全

**MEAT**  
*Bright*  
**光明肉业**

04

## 夯实全链品控 点燃创新活力

### ▶ 食品安全管控

#### 治理架构

光明肉业集团已构建起层次分明、责任清晰的食品安全管理架构，能够有力推动产品质量控制与保障工作的深入实施。在决策层面，光明肉业组建了食品安全委员会，负责公司食品安全管理工作的领导和决策。在执行层面，光明肉业下设质量部作为专门的职能部门，负责贯彻安委会决策，推进和敦促各项食品安全管理措施的执行与落实。在此基础上，光明肉业通过严谨的指标追踪和持续的流程优化，确保食品安全管理体系高效运转，为消费者提供安全可靠的产品。

#### 食品安全管理架构及职责



#### 食品安全管理体系

光明肉业构建了“目标—责任—考核—激励”四位一体的食品安全管理责任体系，实现从子公司到职能部门负责人的考核全覆盖，推动食品安全管理从“被动响应”向“主动治理”转变。为落实责任主体制，公司制定并下发《食品安全工作目标责任书》、《企业食品安全承诺书》，明确责任主体。同时，公司定期

组织食品安全工作会议，2025年组织召开3次安全委员会会议及3次条线例会，实现战略部署与执行落地的结合。

2025年，光明肉业进一步完善食品安全管理的顶层设计和责任体系，包括食品安全绩效考核等专项管理办法，体现了管理责任的深化和细化。同时，组织下属企业对现有食品安全管理制度进行梳理，并结合当前管理现状，做好食品安全管理制度的立改废工作。

#### 光明肉业食品安全管理制度

- 《食品安全管理办法》
- 《食品安全“党政同责”管理办法》
- 《食品安全事故应急管理预案》
- 《食品安全问责实施办法（试行）》
- 《食品安全绩效考核管理办法》
- 《食品委外加工食品安全管理办法（试行）》

#### 质量管理体系认证

光明肉业及其各子公司均已建立系统化的产品和服务质量管理体系，其核心是以ISO9001、FSSC22000、HACCP等国际国内标准为框架，构建覆盖从原料采购到售后服务全流程的制度体系，并通过严格的内部审核、培训考核和持续改进机制确保体系有效运行。

企业名称	体系认证情况
上海梅林	销售分公司: BRCGS、ISO 9001 上海梅林: ISO 9001、HACCP、BRCGS 梅林绵阳: ISO 9001、HACCP、ISO 22000、BRCGS
冠生园食品	冠生园奉贤: ISO9001、FSSC22000、ISO22000 冠峰: ISO9001、HACCP 华佗: ISO9001、HACCP 冠益: ISO9001、ISO22000 天厨: ISO9001、ISO22000、清真 HALAL
苏食肉品	ISO 9001、HACCP、ISO 22000、ISO 14001、ISO 45001
淮安苏食	ISO 9001、FSSC 22000、ISO 22000、无抗猪肉认证
联豪食品	FSSC 22000、ISO 22000
上海爱森	肉食品: ISO 9001、FSSC22000 食品加工: ISO 9001、FSSC22000、无抗猪肉认证

### 战略

光明肉业及其各子公司在 2025 年通过“全链条覆盖、重点环节强化、专项活动驱动”相结合，将食品安全风险防范措施落实到从农场到餐桌的每一个环节。相关举措不仅注重对硬件设施和流程的优化，更强调通过持续的培训、演练和文化建设，提升全员的安全意识和风险防控能力，共同守护食品安全的坚实防线。由光明肉业组织的第三方审核不仅覆盖自有工厂，更延伸至 OEM、牧场、门店，全年排查隐患近千项，形成“排查—整改—复查”闭环，体现风险前置的管理思维。

#### 食品安全管理五大战略

- 一是强化源头管控，筑牢第一道防线；
- 二是严格生产过程控制，确保关键点受控；
- 三是保障仓储物流安全，守护产品流转质量；
- 四是开展专项治理行动，聚焦阶段性风险；
- 五是加强培训与应急管理，提升全员防控能力。

为提升产品质量，公司在实践中构建了覆盖产品全生命周期的严密质量保障体系，通过“制度约束 + 科学验证 + 持续改进”的模式提升产品质量。其核心是建立标准化的管理制度，并广泛应用内外部检测、数据监控等科学方法进行测定与验证。这套体系在制度层面提供行动的准则和框架；科学验证则通过直接的检测数据和间接的监控验证，为质量决策提供客观依据，实现从“经验管理”到“数据管理”的跨越。最终，通过将测定结果反馈到管理流程中（如优化供应商、调整工艺参数、处理不合格品），形成有效的 PDCA（计划—执行—检查—处理）闭环，驱动产品质量的持续提升。

全生命周期质量管理体系	
制度约束	以覆盖全链条的标准化制度为基础，构建起严谨的质量管控框架。通过系统建立并持续完善覆盖原材料采购、生产加工、储运销售各环节的管理制度、技术规范与操作流程，明确各节点的质量要求与责任主体。
科学验证	广泛应用内外部检测、过程监控与数据分析等技术手段，实现对质量表现的可测量、可验证、可预警。
持续改进	建立以数据反馈为驱动的持续改进机制，通过“计划—执行—检查—处理”（PDCA）闭环实现质量的螺旋式提升。

### 光明肉业开展节前安全检查

为统筹做好节日期间食品安全和生产安全工作，守住食品安全生产底线、红线和生命线。4月29日，光明肉业党委书记、董事长、总裁李俊龙带队深入上海梅林军工路工厂开展劳动节前食品安全工作检查。李俊龙一行对梅林军工路工厂实罐车间、杀菌车间、制冷间、机修间、锅炉房以及污水处理站等重点区域进行现场检查，详细了解食品安全、生产安全等情况。李董强调，光明肉业各级企业要务必落实食品安全责任，守牢食品安全底线，通过加大食品安全监管力度，确保消费者 / 客户买得放心、吃得安心。



片装午餐肉外包装车间



### 应急响应与食品追溯体系

光明肉业制定了完善的食品质量安全事故应急预案，围绕全产业链风险防控，明确应急管理与标准化处置流程，建立健全覆盖公司系统的反应迅速、处置有效的食品安全应急管理网络。针对“315”、节日、展会等重要节点，建立“节前防控—节中值守—节后复盘”闭环机制，并通过定期演练持续提升应急能力，确保在发生事故状态下能及时、有序地快速应对。

在完善食品追溯体系方面，光明肉业及其下属公司通过制度化体系设计、第三方认证背书及二维码赋码数字化举措、应急演练，构建了覆盖全链条的食品追溯系统，确保问题产品可快速溯源、精准召回，符合法规要求并保障消费者 / 客户权益。2025 年，依托数字化平台完成冠生园奶糖食品安全信息化系统—数字化标签试点验证。



苏食品、淮安苏食获食品可追溯性管理体系认证证书

### 冠生园大白兔奶糖礼盒数字标签

冠生园食品积极探索预包装食品数字化标签工作，在2025年7月份推出了带数字标签赋码的大白兔奶糖礼盒的数字标签赋码，消费者通过扫描礼盒背面的数字标签二维码，跳转到标签平台，可以浏览到包括配料表、营养成分表、保质期、生产厂家、生产地址等相关信息。



### 光明肉业进博会食品安全保障

为保障进博会食品安全，光明肉业通过制定《进博会光明肉业食品安全保障工作方案》、《现场试吃食品安全工作预案》，明确各环节责任分工、流程标准与时间节点，实现从源头供应、生产加工、冷链配送到现场服务全过程的可控化管理。对人员操作、食材管理、样品保存、废弃物处理等关键节点做出细致规范，确保对潜在风险实现精准预判与快速响应。同时，还开展展前培训、模拟试吃环节食物中毒场景、测试值班电话响应等措施，确保保障体系在真实场景中反应迅速、运转顺畅、处置有力。



### 质量文化建设

光明肉业及其各子公司通过设定明确的学时要求、覆盖全员的分层培训、以及紧密结合业务实际和风险点的案例教学，有效提升员工的合规意识和操作技能。这些系统性的培训活动，为各公司实现全年“零重大食品安全事故”目标提供了重要的人才保障和能力支撑。截止目前，光明肉业及各子公司食品安全管理人员培训时长均超过60小时，食品安全从业人员培训时长均超过40小时。

### 光明肉业开展养殖专题研讨培训——兽药残留风险的深度复盘与管理启示

7月9日，光明肉业牵头开展“从舆情到内控：兽药残留风险的深度复盘与管理启示”专题研讨培训。本次培训立足行业热点难点，通过“案例剖析+风险预警+体系构建”三维架构，系统提升成员单位风险防控能力。结合国家农业农村部最新政策法规及近年国家食品安全监督抽检数据，深入剖析兽药残留与非法添加物的多重风险维度，帮助企业有效识别风险点，以便采取针对性的管控措施。



### 光明肉业质量检测实操专项培训

7月29日至30日，光明肉业人力资源部与质量部联合华测FACH管理培训中心，举办质量检测实操专项培训，47名一线检验人员参加。培训引入“业培一体”理念，围绕微生物检测、理化分析、快检技术三大模块开展实战训练，旨在强化技术底座，提升质量管控实战水平，筑牢食品安全防线，助力高质量发展。培训采用“训前演练+训中答疑+训后考核”模式，推动知识转化为岗位胜任力，精准对接企业战略与产业升级需求，以技术硬实力护航高质量发展。



### 影响、风险和机遇管理

光明肉业已建立完善的产品安全及质量风险管理体系，通过风险识别、风险评估、质量监测、持续改进四个环节对产品安全及质量的影响、风险和机遇实现行之有效的管理，持续降低相关风险对公司业务发展及内外部利益相关方的不利影响，积极把握新机遇，主动抢抓市场增长点。

### 食品安全风险管理

风险识别	采用行业调研、质量检测、数据分析等多种方式，全面收集与产品及质量相关的内外部信息，进行多维度风险识别与分析。
风险评估	根据影响程度、发生概率和紧急程度，对已识别的影响、风险和机遇进行排序，形成低 - 中 - 高风险矩阵。对评估和排序结果进行审议和讨论，并制定相应的应对策略。
质量监测	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，并高度关注高风险，采取系统性的质量管控措施，保障产品安全及质量。
持续改进	定期对产品及质量管理流程进行审查和评估，确保其有效性和适应性。根据风险排序情况对管理、审查重点做相应调整。同时根据外部环境变化和内部业务发展需求，及时调整管理流程、监测指标和应对策略。

### 指标与目标

光明肉业及所属各企业 2025 年食品安全工作深入贯彻落实“四个最严”要求，立足“深化食品安全管理、化解食品安全风险”总体工作思路，切实做到“四个不发生”的食品安全管理目标。

食品安全管理目标	达成情况
(一) 不发生较大及以上的食品安全事故	100% 达成目标
(二) 不发生系统性颠覆性食品安全事件	
(三) 不发生因食品品质而使光明品牌受到致命影响的案件	
(四) 不发生在网络舆情上大肆渲染光明食品安全负面事项	

### 食品安全管理绩效

- 第三方审核全面覆盖：完成 16 家所属企业、36 家 OEM 工厂、3 家牧场、18 家门店的穿透式审核；
- 风险监测与隐患治理：对下属子公司产品、原料、包材等抽检 215 批次，检测指标 3804 项；
- 日常监督检查：基于风险防控，结合季节性与节令产品特点，动态调整检查安排，全年检查 109 家次，发现问题 311 项，均已整改。



## 创新驱动

### 研发创新管理体系

2025年光明肉业紧密围绕公司整体战略部署，聚焦主业发展，以科技创新为驱动，以市场需求为导向，通过自主研发和技术升级，提升产品竞争力和生产效率，为企业的转型升级和可持续发展注入了强大动力。目前，光明肉业及各子公司已建立一套多层次、差异化的科技创新管理制度体系，力求寻找技术突破点，推动研发提质增效。



三层科技创新网络

#### 报告期内

- 2025年，光明肉业投入研发费用 6,529 万元。
- 2025年，研发人员增长至 220 人。

当前公司拥有 3 家市级企业技术中心（光明肉业技术中心，冠生园食品技术中心，冠蜂技术中心），1 家区级企业技术中心（联豪食品技术中心），1 家高新技术企业（冠蜂）。

#### 当前公司拥有

市级企业技术中心  
3 家

区级企业技术中心  
1 家

高新技术企业  
1 家



公司对研发项目的实施和管理进行了具体的规定，研发项目统一管理，大的项目成立项目组，实行项目组长负责制。

市级企业技术中心	光明肉业技术中心 上海冠生园食品有限公司技术中心 上海冠生园蜂制品有限公司技术中心
区级技术中心	上海联豪食品有限公司技术中心
高新技术企业	上海冠生园蜂制品有限公司

2025年，光明肉业技术中心深耕肉类高蛋白全品类产品创新和优化，致力于增强企业自主创新能力、核心竞争力和肉类产业协同能力。目前已完成组织架构搭建和岗位职责的基本确立，将下设前沿洞察组、产品研发组、技术应用组、食品安全与检测组、包装与材料组、科技创新管理组和专家委员会。2025年，技术中心完成 6 项新品上市、9 项新品储备、5 项专利申报、11 项标准起草、3 篇论文发表工作。

#### 冠生园食品合作开展《减糖充气硬质糖果的开发及关键技术的研究》

冠生园食品与上海工委所科技有限公司合作，开展《减糖充气硬质糖果的开发及关键技术的研究》。本项目结合消费休闲化和产品健康化的糖果市场流行趋势，依托充气糖果和硬质糖果的工艺技术，开发减糖充气硬质糖果产品。研究不同糖源在高温下的流变性质对其充气性能的影响，基于不同糖源糖浆的黏度对气泡形成和稳定的影响规律，得出硬质糖果充气加工工艺，为优化充气硬质糖果的生产工艺提供依据。

## ● 知识产权保护

光明肉业各子公司严格遵守光明肉业《专利管理条例》，认真落实各项专利制度以提高发明创造的起点、促进科技创新、提高企业竞争力。研发部门结合企业自身业务需要，以自主创新为主线，以知识产权为引擎，扎实推进知识产权体系建设，依法合规运用知识产权保护核心技术成果，持续增强企业核心竞争力，为公司实现价值提升提供坚实支撑。

2025年光明肉业下属企业共申请专利**19**项，其中《一种笋丁肉酱及其制备方法》等发明专利3项；《多管路涡旋式投料过滤一体设备》、《带有过滤和再处理循环功能的洗罐机》等实用新型专利8项；《包装盒（日式咖喱牛肉）》、《包装袋（大白兔牛轧糖）》等外观专利**8**项。此外，2025年光明肉业的下属企业获授权专利**12**项，其中发明专利**4**项、实用新型专利**5**项、外观专利**3**项。

光明肉业技术中心2025年在核心期刊上发表科技论文**3**篇，涉及肉制品、烘焙制品、检测方法等领域。通过论文发表，技术中心对食品工艺优化、配料研发、检测技术等成果进行系统化梳理与论证，实现技术成果的标准化记录，固化创新成果，避免核心研发经验流失，沉淀企业隐形的知识资产。

专利类型	单位	2025年
应用于主营业务的发明专利数量	件	22
发明专利申请数	件	3
发明专利授权数	件	4
有效专利数	件	22

## ● 助力行业发展

光明肉业积极参与行业规范制定、重点项目研发、行业交流与沟通，致力于推动整个行业的发展与进步。我们促进与政府、监管部门及同行之间的交流和合作，共同探讨行业的发展趋势和创新机遇，创造更加繁荣和可持续的行业未来。

光明肉业及旗下子公司通过与行业协会的紧密合作，共享发展新格局，不断提升企业自身管理水平，与同业企业共享资源与信息，推动行业内的自我管理和监督，共同维护行业的良好秩序。

### 光明肉业及子公司参与行业协会名录

光明肉业	中国肉类协会副会长单位 中国食品健康七星公约联盟成员企业 上海肉类协会会长单位 上海市轻工协会理事单位 上海市食品协会会员单位 上海市餐饮协会会员单位
光明农牧	上海生猪业行业协会会长单位
上海梅林	中国罐头工业协会理事长单位 中国轻工业联合会会员单位 中国包装联合会会员单位 上海市食品接触材料协会理事单位 上海市商标品牌协会会员单位
梅林绵阳	中国罐头工业协会会员单位 四川省罐头食品行业协会会员单位 绵阳市企业联合会 / 企业家协会会员单位 绵阳市食品安全协会会员单位 绵阳市食品产业协会会员单位
冠生园食品	冠峰为中国蜂产品协会副会长单位； 华佗为中国职工技术协会的第七届理事单位； 益民为中国焙烤食品糖制品工业协会理事单位、上海市糖制食品协会理事单位； 天厨为上海市餐饮烹饪行业协会理事单位、上海市食品协会理事单位； 冠生园食品为上海市食品协会理事单位、上海市轻工业协会理事单位、上海市商标品牌协会理事单位； 工微所科技积极参加中关村汇智新材料产业技术创新联盟，获得“合规抗菌检测实验室”称号
苏食肉品	江苏省肉类协会会员单位 江苏省餐饮行业协会会员单位 南京肉类协会会员单位
上海爱森	上海市肉类协会副会长单位 上海市商标品牌协会理事单位
正广和	中国饮料工业协会会员单位



2025年，公司作为主要起草单位及行业企业代表，深度参与**6**项国家标准、**3**项行业标准及**2**项团体标准的起草与修订工作，切实以标准赋能产业升级。其中作为第一起草单位牵头编制标准**2**项，作为第二和第三起草单位参编**2**项，**11**项标准中，GB/T 13213《肉糜类罐头质量通则》和GB/T 21866《涂膜抗病毒活性和抗菌性测定法》已于2025年发布。

专利类型	标准名称	归口单位	参与顺序
GB/T 13213-2025	肉糜类罐头质量通则	全国食品工业标准化技术委员会（罐头分会）执行，主管部门为国家标准委。	第一起草单位
GB/T 13515-2026	火腿罐头质量通则	全国食品工业标准化技术委员会（罐头分会）执行，主管部门为国家标准委。	主要起草单位
GB/T 21866-2025	涂膜抗病毒活性和抗菌性测定法	全国涂料和颜料标准化技术委员会）归口，主管部门为中国石油和化学工业联合会。	主要起草单位
T/SMTA	上海大红肠	由上海市肉类行业协会提出并归口	第一起草人
HG/T 3950-2025	抗菌和抗病毒涂料	由全国涂料和颜料标准化技术委员会归口上报，主管部门为工业和信息化部。	主要起草单位
GB/T 14251	罐头食品金属容器通用技术要求	全国食品工业标准化技术委员会（罐头分会）执行，主管部门为国家标准委。	主要起草单位
GB/T 15069	罐头食品机械术语	全国食品加工机械标准化技术委员会归口，主管部门为中国轻工业联合会。	主要起草单位
QB/T 4630 (香菇肉酱罐头)	肉禽类罐头	由全国食品发酵标准化中心归口上报，主管部门为工业和信息化部。	第二起草单位
QB/T 5218	罐藏食品工业术语	全国食品工业标准化技术委员会	主要起草单位
QB/T 4631	罐头食品包装、标志、运输和贮存	国家标委会、罐头分技术委员会 由全国食品发酵标准化中心归口上报，主管部门为工业和信息化部。	主要起草单位
T/CMATB	薄盐肉类制品通用要求	中国肉类协会	第一起草单位
GB/T 13213-2025	肉糜类罐头质量通则	全国食品工业标准化技术委员会（罐头分会）执行，主管部门为国家标准委。	第一起草单位
T/CMATB	无抗猪肉肉制品	中国肉类协会	第三起草单位

## 供应链安全

光明肉业为充分发挥全产业链优势，打造了颇具竞争力的供应链体系，从而全面提升全产业链核心竞争力、增强对优质产品的保障能力。

### 供应链管理体系

光明肉业从源头强化采购风险管理，系统开展供应商资质、信誉及履约能力的全面评估，规范供应商遴选流程，建立覆盖多品类、可动态更新的合格供方资源库。同时，对采购全流程及供应商表现实施有效监督，确保所采购的原辅材料严格满足企业质量、安全与生产标准。

公司已构建完善的供应商管理体系，涵盖准入、考核、分级与应用等关键环节。各子公司配套制定《供方管理控制程序》《物资采购管理制度》《供应商控制程序》等制度文件，将环境保护、合法合规等要求深度嵌入供应商准入与绩效评估机制。通过制度引导，推动供应商依法经营、绿色运营，从供应链前端践行可持续发展理念，共同营造负责任、高质量的产业生态。

梅林绵阳已通过《BRCGS 全球消费品标准》及 ISO 体系认证。BRCGS 认证确保食品从原材料采购到最终产品交付的每个环节都符合安全和质量标准，保障供应链安全。

### 供应商分级与审查制度

光明肉业下属子公司为实现对不同风险等级供应商的精准分级管理与动态风险评估，有效识别原辅材料及包装材料的食品安全风险程度，结合上一年度及本年度《供应商食品安全等级评估表》结果，以及供应商在可持续发展维度的表现，综合确定该供方下一年度的风险等级，评估表分数越高、现场评审表现越好的供应商风险等级越低。未来，公司计划将可持续发展指标逐步纳入供应商准入评价标准与后续日常考核。



梅林绵阳获得 BRCGS 认证证书

### 光明农牧供应商管理审核体系

现场审核	对高风险或关键品类的供应商，组织跨部门团队（采购、生产、技术）进行现场审核，评估其生产能力、技术水平、质量保证体系和现场管理水平。
资质审核	强制性资质：要求供应商必须具备合法的营业资质、生产许可、产品认证等。 公开资料审核：通过第三方公开资料，调查供应商的财务状况和信用评级，规避财务风险。
关系管理	为供应商指定采购员作为单一对接窗口，负责日常沟通、关系维护和问题协调，提升合作效率。
定期评审	规范来料计量管理；按季度和年度对供应商绩效进行综合评审和打分，并将负面结果反馈给供应商。
信息化建设	建立在线动保产品目录，及时更新，所有相关人员均可见。

### 负责任采购

光明肉业下属子公司依据《采购控制程序》《物资采购管理办法》《贮存和运输管理制度》等内部制度，明确采购岗位人员的任职资格与职责要求，并对采购业务流程进行标准化规范。同时，公司纪检监察部门强化廉洁从业管理，要求全体采购人员签署《廉洁承诺书》，从思想认知、职业操守到具体行为，全面践行公司纪律要求和合规准则，筑牢廉洁自律防线。

在供应商选择方面，公司优先与规模化程度高、市场声誉良好、质量管理体系健全的供应商建立合作。各子公司通过制定《供应商控制程序》《原辅料验收及检验标准》《饲料原辅料源头标准》等制度，细化不同品类货物的抽样规则与检验比例。所有到货原材料均须按产品特性开展实验室检测，例如对生猪实施瘦肉精残留及非洲猪瘟病毒等关键安全项目的专项检测，确保原料安全可控、符合生产与法规要求。

### 上海梅林绿色采购举措

在采购与供应链运转环节，上海梅林严格践行绿色采购理念，积极推动绿色供应链体系构建。

- 在冷鲜肉选购过程中，尽可能选用无纸化包装，通过取消传统纸质包材的使用，从采购源头减少资源消耗与废弃物产生，降低对环境的影响；
- 在后续物流运转环节，统一运用可循环周转箱替代一次性包装容器，有效减少供应链各环节的包装浪费，进一步强化供应链全流程的绿色管理，助力打造低耗、环保、可持续的冷鲜肉供应链体系。
- 在选择供应商时，同等条件下优先选择通过 HACCP 食品质量体系、ISO22000 食品安全管理体系认证的供应商，保障采购品质。



## 升级客户体验 传递贴心服务

客户服务管理体系  
数据安全与客户隐私保护



## 升级客户体验 传递贴心服务

### 客户服务管理体系

#### 客户服务管理制度

光明肉业始终秉持为客户创造价值的核心理念，建立并持续完善客户管理体系，优化客户管理与服务效能，积极创新品牌赋能与传播模式，面向客户与消费者精准传递品牌核心价值。公司坚持以客户为中心，采取多重措施保障客户权益，不断提升客户满意度。光明肉业及下属子公司建立有《客户服务管理制度》《售后服务方案》《客户投诉管理规定》《产品召回控制程序》等制度文件，对客户服务流程、售后制度、回应客户投诉等工作标准予以明确及管控，确保满足客户及消费者的需求。

正广和提升客户管理服务举措	
建立标准化服务体系	以客户需求为导向，建立标准化服务体系，实现服务响应高效化、服务质量可控化以及客户满意度持续提升，构建长期稳定的客户合作关系，增强企业核心竞争力。
优化服务流程	梳理客户咨询、需求对接、问题解决、跟踪回访全链路，简化冗余环节；
闭环管理	通过服务标准化、人员培训、过程监督实现闭环管理，形成“制定—执行—检查—改进”的循环，从而推动客户体验与服务质量稳步提升。

#### 客户沟通与应对客诉

在客户沟通与关系维护方面，公司构建了线上线下结合的立体化沟通矩阵。线上，通过企业微信专属群、公众号、小程序客服、服务热线等实现即时响应与信息透明同步；线下，则依托定期客户拜访、交流会和线下活动进行深度互动。上海爱森以“实时响应”的高服务意识备受客户认可与赞誉；正广和、联豪食品则通过客户分级管理、定期满意度调查及反馈闭环机制，持续倾听客户声音，将客户反馈转化为服务优化与产品改进的具体行动，从而系统性地提升客户体验与品牌忠诚度。

在客户投诉应对层面，公司建立了“多渠道受理、分级响应、专业处置、闭环回访”的标准化框架。各公司均设立清晰的投诉受理渠道，承诺响应时效，并根据投诉的严重程度、影响范围实施分级管控。苏食肉品将客户投诉分为三级，并匹配从 15 分钟到 24 小时不等的客诉闭环要求。对于产品质量投诉，公司建立了由业务、品控、技术等部门联动的快速核查机制，并视情况引入第三方检测，确保处理结果客观公正，彻底办结客户问题。

### 苏食肉品售后服务案例——生鲜产品售后

**场景：**南京玄武区消费者王女士，通过京东平台购买苏食冷鲜排骨（500g），收到货后发现产品轻微变质（物流配送途中冷链短暂故障导致），于 19:30 通过平台客服反馈问题并上传凭证。

#### 服务过程：

19:32：平台人工客服接入，核实凭证后 10 分钟内完成退换货申请审核，告知客户“无需退回变质产品，避免二次污染”；  
19:32-19:50：通过食品追溯流程，确认产品变质原因是物流配送途中冷链短暂故障导致；  
19:50：售后专员致电王女士，表达歉意并提出解决方案：立即全额退款（32.5 元），并补发 1 份同规格冷鲜排骨；  
次日 10:30：补发产品送达；  
次日 15:00：售后专员再次回访，王女士对处理速度与补偿方案表示高度认可，满意度达 100%。

#### 执行亮点：

考虑生鲜产品特殊性，简化退换货流程（无需退回变质品），通过超额补偿传递品牌诚意，处理全程仅 16.5 小时。

2026 年光明肉业及其下属子公司通过投诉电话、市场调查、客户走访、邮件、QQ、微信等客服平台，面向零售市场、团购市场和消费者进行满意度调查，调查对象采取随机抽样法，客户满意率均达到 **97%** 以上，投诉解决率 **100%**，反映出客户及消费者对光明肉业产品质量和服务质量的认可。

2025 年客户满意度绩效	
光明农牧	100%
上海梅林	99%
冠生园食品	99%
苏食肉品	97%
联豪食品	97%
上海爱森	97.7%
上海牧仙	100%
正广和	100%

#### 产品可及性

光明肉业通过构建多元化、全渠道的产品供应体系与透明的价格机制，持续提升产品可及性，满足从个人消费者到企业客户的全场景需求。旗下各子公司针对不同市场定位，形成互补的渠道布局：上海爱森通过覆盖自营门店、商超、团购、线上直播等全渠道，满足多元化的消费场景；正广和通过建立阶梯式的价格体系与快速响应机制，保障重大活动供应；苏食肉品在线下实现核心城市全覆盖，线上拓展多平台销售，确保消费者购买便捷。公司整体形成线上线下融合、价格透明可控、响应高效及时的产品可及性网络，有效支撑市场全域覆盖，切实满足消费者即时需求。

### 苏食肉品通过线上线下渠道全覆盖构建产品可及性保障体系

<p><b>线下渠道深度渗透</b></p>	<p>在核心经营区域构建“苏食肉庄+商超专柜”的线下网络，截至2025年底，累计开设苏食肉庄22家、商超专柜156家，入驻全国重点商超（如沃尔玛、永辉、大润发、京东折扣超市），满足消费者即时采购需求；针对校园、餐饮、机关单位等B端客户，建立“区域直销+集中配送”服务模式，与长三角地区500余所学校、200余家餐饮企业、30余家机关单位达成长期供货合作，实现B端客户全覆盖。</p>
<p><b>线上渠道全面拓展</b></p>	<p>搭建“官方商城+第三方平台+社区团购”线上销售矩阵，官方商城（APP/小程序）支持全国各地配送服务，入驻天猫、京东、拼多多、小红书、抖音等主流电商平台，实现“线上下单、次日达”或“当日达”服务；针对生鲜肉类特性，优化线上订单配送流程，采用定制化冷链包装（含冰袋、保温箱），确保产品运输过程中温度稳定在0-4℃，保障产品新鲜度。</p>

### 产品召回/撤回

光明肉业及其子公司建立有产品召回/撤回控制程序，对产品召回流程、相关部门职责，以及召回产品后续处理等内容予以明确。同时，公司每年对可能发生的召回/撤回事件进行模拟召回演练，确保相关部门及人员熟练掌握操作程序。2025年未发生产品召回事件。

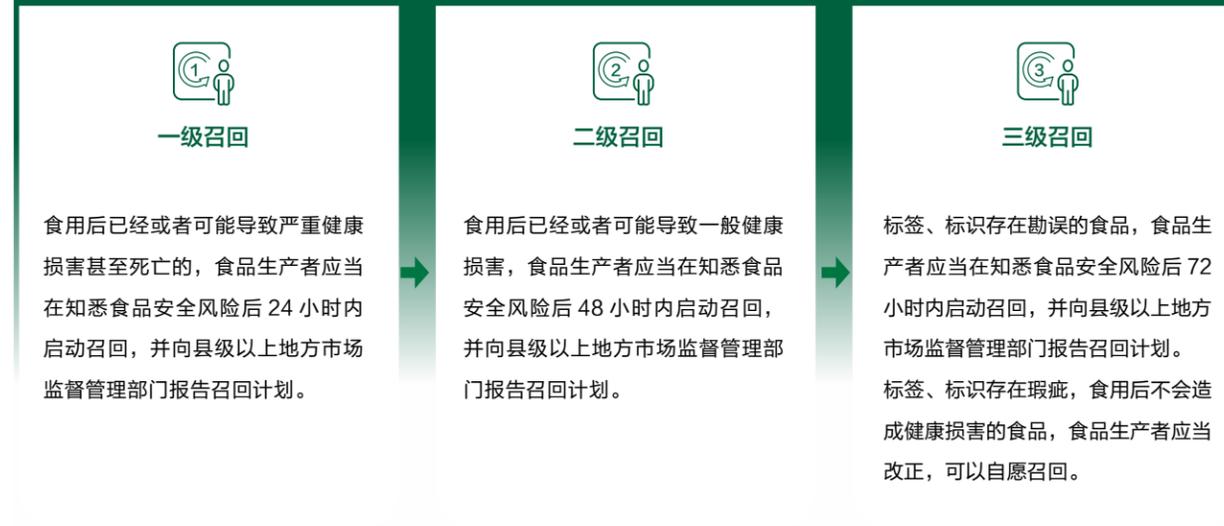
### 负责任宣传

在2025年的市场推广中，光明肉业始终秉持负责任的市场宣传原则，我们与供应商严控宣传用语，以高度的责任感，客观、真实地开展各类营销宣传活动。我们将品牌传播建立在真实的产品体验、真诚的消费者/客户互动与正向的价值引导上。公司严格遵循“内容真实、沟通透明、价值共创”的准则，杜绝夸大或虚假宣传。

报告期内，公司不存在夸大其词、隐瞒风险、过度营销等无底线营销产品的违法行为。

光明肉业负责任宣传	
<p><b>宣传内容</b></p>	<p>公司以高品质产品和真实体验为核心背书。与热门IP《一饭封神》的合作中，邀请明星大厨深度参与产品研发并提供专业推荐，通过线下展会、路演等场景设置大量试吃环节，让消费者“先体验、后认知”，确保了宣传内容与产品品质的高度统一。与HADO虚拟体育的合作，则将品牌精神与健康、活力的运动场景自然结合，传递积极向上的生活理念。</p>
<p><b>宣传方式</b></p>	<p>公司构建了立体化的传播矩阵，通过清晰的信息披露与消费者建立信任。从官方社交媒体、权威媒体发布深度报道，到电商直播、社区推广等场景，均注重传递真实、准确的产品信息（如配料、工艺、食用方法）。对于新品上市可能产生的咨询与反馈，建立全渠道、标准化的客户响应机制，确保消费者关切得到及时、专业、统一的回应。</p>
<p><b>价值引领</b></p>	<p>公司的营销活动积极融入社会文化脉络。通过支持上海旅游节、国际艺术节等大型公众活动，以及与《菜肉馄饨》等本土文化作品联动，在推广产品的同时，传承海派文化底蕴与“家的味道”情感内核，让商业传播与社会文化建设良性互动、相融共生。</p>

### 上海梅林产品撤回/召回分级制度



## 数据安全与客户隐私保护

### 数据安全治理

在推进数字化转型的过程中，光明肉业高度重视数据安全和客户隐私保护，公司严格遵守国家及有关部门颁布的《中华人民共和国网络安全法》《个人信息保护法》《数据安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等隐私保护相关规定。目前公司已建立“合规为基、责任到人、全流程闭环”的数据安全管理制度体系，覆盖数据全生命周期及各类应用场景，通过明确组织职责、细化管控措施、强化监督考核保障有效运行。

公司数据安全管理制度体系依据国家相关法规，适用于光明肉业及各级子公司，实现全层级无死角覆盖，并且由党委统一领导，明确主要负责人为第一责任人、分管领导为直接责任人，信息化部门为执行机构，使用部门及全员协同落实。通过全流程闭环管理，从制度制定、培训宣贯、执行落地，到审计检查、整改优化、违规追责，形成完整管理链路。同时，制定应急响应机制，员工2小时内上报安全事件，信息化部门24小时内提交初步分析报告，重大事件果断断网止损。报告期内，本公司未发生数据安全事件。

#### 保障数据核心管控措施

设备与介质安全管控	禁止擅自拆换 IT 设备软硬件，个人设备未经审批不得接入内部网络。设备维修、外送需经审批；拆除敏感存储介质；报废前需由信息化部门销毁数据。携带设备 / 介质外出需全程管控，防止丢失或非授权使用。
访问控制与身份认证	要求管理员密码每 6 个月至少修改一次，且与上一版不同；员工账号随离职 / 转岗及时注销或调整。建立账号认证体系，密码加密存储，严格管控账号列表访问权限。
数据全生命周期保护	分类制定备份策略，明确备份频率、方式、存储等要素，高时效性系统建立异地热备。 每年组织备份恢复测试与灾难恢复演练，确保数据可恢复。 核心敏感数据上传云平台需联合审批，存储传输全程加密。
网络与系统安全防护	互联网出口部署防火墙、入侵防御系统，监控进出日志。 无线网络采用 WPA2 企业级及以上认证，隔离内部用户与外来访客。 服务器、数据库定期打补丁、安全加固，设立专职管理员负责日常巡检。



#### 保障数据核心管控措施

特殊场景安全管理	AIGC 使用前需签署承诺书，禁止输入未脱敏敏感信息，生成内容需人工审核。 云服务商需合规备案，签署保密协议，运维日志定期审查。 网站、APP 等宣传媒介需完成等级保护测评，严格保护用户隐私信息。
供应商与合作伙伴管控	合作前不得泄露重要数据，确需提供的需经审批并签署保密协议。合同必须包含保密条款，明确数据保护责任与义务。

### 客户隐私保护

在客户隐私保护方面，光明肉业严格遵守相关法律法规，构建了覆盖制度、技术、人员与流程的全方位保护体系，切实保障客户与消费者数据安全。各业务单元根据自身业务属性落实差异化保护措施：在制度层面，与员工签署保密协议，明确法律责任；在权限管控维度，通过 SAP 等系统实现“一人一账号、权限最小化”的精细化管理；在信息处理中，恪守“最小必要、客户知情”的收集原则，并对合作方提出同等保密要求。针对业务链路上的高风险环节（如“一件代发”业务、线上线下多渠道信息收集），公司通过强化系统管控、签订专项协议、规范存储与传输流程，有效防范信息泄露风险。

报告期内，全公司范围内未发生客户隐私泄露投诉及相关事件，并通过常态化培训与监督，坚守客户信息安全与隐私保护。

## 笃行绿色实践 加速低碳转型

- 环境合规管理
- 能源管理
- 水资源利用
- 污染物排放及废弃物处理
- 应对气候变化
- 可持续养殖
- 绿色办公

**MEAT**  
*Bright*  
**光明肉业**

## 笃行绿色实践 加速低碳转型

### 环境合规管理

为进一步迈向可持续发展，减少经营生产对环境造成的负面影响，光明肉业逐步完善环境管理体系建设，指引各下属企业依据《中华人民共和国环境保护法》《中华人民共和国固体废物污染防治法》《中华人民共和国大气污染防治法》《中华人民共和国水污染防治法》《排污许可管理条例》等环境相关法律法规，制定环境保护管理体系及制度。设立运营部负责对下属各企业进行日常环境监督与管理，下属各企业作为环境保护与节能责任主体，负责落实各项节能环保具体要求，各工厂结合自身情况建立监测、检查、考核制度。

#### 环境管理体系

在公司可持续发展战略的统筹引领下，光明肉业下属各企业系统构建了涵盖环境保护、资源利用和能源管理等领域的制度体系，包括《环境管理责任制》《环保管理制度》《能源管理考核细则》《环境事故应急预案》《环境保护奖惩制度》以及《危险废物与一般固体废物管理规定》等，并配套制定相应的执行程序，确保各项管理要求落地见效。各业务单元均已建立健全覆盖环保、能源、水资源等方面的标准化管理制度，实现相关工作有章可循、规范运行，切实保障对国家及地方相关法律法规、技术标准的全面遵守与有效落实。



淮安苏食环境管理体系认证证书

#### 2025年光明肉业环境保护关键绩效

- 环保总投入 **7,168.41** 万元
- 环保培训投入 **1.95** 万元
- 环保培训次数 **20** 次，环保培训覆盖人数 **1,215** 人；

#### 光明农牧环保培训

2025年7月9日，光明农牧环保条线管理人员于上海农场会议室参加《畜禽养殖环保法律法规及规范养殖主题普法宣讲会》，会议通过专题讲座、案例剖析、现场答疑、互动交流等方式，实现从“普法”到“用法”、从“知责”到“履责”的转化，切实提升光明农牧科技有限公司的环境治理能力和合规运营水平。



#### 突发环境事件应急预案

为有效防范突发环境事件，着力提升应对涉及公共安全的环境污染事故的应急处置能力，光明肉业下属子公司严格依据《国家突发公共事件总体应急预案》《国家突发环境事件应急预案》，结合《上海市实施〈企业事业单位突发环境事件应急预案备案管理办法〉（试行）的若干规定》《上海市企业事业单位突发环境事件应急预案编制指南（试行）》等省级文件要求，制定并完善《突发环境事件综合应急预案》《污水站应急预案》《废气净化设施应急预案》等一系列专项制度文件，并按运营所在地生态环境主管部门的规定完成备案。

各下属子公司均建有全面的突发环境事件综合应急预案体系，旨在规范应急管理流程，系统提升对环境风险事故的预防、响应与处置能力，切实保障生态环境安全、员工健康以及周边敏感区域的安全，最大限度降低事故造成的环境影响和财产损失。



## 能源管理

### 能源管理体系

光明肉业贯彻执行《中华人民共和国节约能源法》等相关法律法规，要求下属各企业根据实际情况制定《能源管理制度》《能源考核标准》《能源考核细则》等管理制度和操作规程，持续推进工艺创新、节能改造和节能新技术应用。

### 节能降耗举措

#### 建设屋顶分布式光伏项目

##### 已安装分布式光伏工厂

###### ● 冠生园食品：

冠生园食品奉贤分公司：光伏占用屋面总面积约 5700 平方，2017 年建成投用。2025 年光伏自发自用电量 71.42 万度。

冠蜂：光伏面积约 1888 平方米，2025 年上海冠生园蜂制品光伏电站自发自用电量 31.64 万度。

华佗：华佗于 2021 年 6 月 30 日完工验收 248KW 分布式光伏发电项目，项目利用屋顶面积 2200 平方米，2025 年度光伏自发自用 24.1 万度。

###### ● 光明农牧：

农牧科技市郊基地海湾畜牧场光伏发电项目，由第三方投资建设，已投产运营。农牧三场 2025 年 8 月份光伏发电项目开始运营，总装机量为 6.89415MW，覆盖面积约 44730 平方米，2025 年光明农牧自发自用电量约 635 万度。

##### 计划安装分布式光伏工厂

● 梅林绵阳：初步计划利用二期 1.75 万 m<sup>2</sup> 屋顶安装分布式光伏板，建成装机容量 2.5MW 光伏发电系统。

### 报告期内

- 分布式光伏自发自用电量 762.6 万度
- 节省 937.24 吨标煤

### 实施节能技改

###### ● 光明农牧：

生产过程中，沼气发电是核心节能技改项目。猪粪水先经干湿分离，分离后的液体进入沼气包厌氧发酵，产生的沼气用于发电供牧场使用。2025 年，各牧场累计发电 729668 KWh。

###### ● 上海爱森：

淘汰 18 部国四运老旧输货车，柴油使用量从 2024 年的 106 吨降低至 2025 年的 22 吨，同比下降 79.25%，大幅削减能源消耗和碳排放。

污水站引进磁悬浮鼓风机代替现有的罗茨风机，风机声噪由 110 分贝降至 80 分贝，同等效率情况下运行功率由 30kW 降低至 22.5kW，相比原有设备节能 25%。

###### ● 冠生园食品：

启动落后电机淘汰项目，总投资 24 万元，完成 105 台总容量 393.4kW 老旧电机的淘汰更新，全部更换为符合 IE3 能效标准（等效 2 级能效）的新型高效电机。实测平均效率提升至 91%，整体能效提升 3 个百分点。实现电机运行能量损耗的有效下降，节约电量、减少碳排放。

对 1 台总功率 214kW 的传统定频冷水机组进行变频改造，采用先进的变频控制技术，实现制冷量与负荷需求的动态匹配，节能率可达 30%。

###### ● 苏食肉品：

将 1 台 3t 柴油合力叉车改为 1.5t HYSTER（海斯特）电叉车，年可节约柴油 1.671 吨，减少碳排放 5.12 吨。

## 水資源利用

光明肉业高度重视水资源管理与利用，公司严格遵守运营地相关法律法规，要求下属各企业根据实际经营情况制定节约用水管理制度，如《用水计量管理制度》《用水设施设备巡检操作规程》《用水设施设备维修服务制度》，积极鼓励旗下所有工厂每年持续开展节水活动。各下属企业通过各项实际行动，保护地球水资源。包括使用数据管理平台以监控用水量，提升水资源利用率及节水成效；加强节约用水主题宣传，增强员工节水意识等。

### 光明农牧节水举措

通过每月进行用水量统计、分析，对用水超标牧场，要求提报用水超标情况说明。例行检查中，若发现棚舍内跑冒滴漏现象则扣除相关人员月度绩效；对于棚舍洗栏，采用先清理干粪、后冲洗方式，杜绝传统泡洗方式；除臭设备、湿帘等回水管进行定期维护，提高循环水率。节水减排、源头控污减污。2025年头均用水量下降**10%**。

## 污染物排放及废弃物处理

光明肉业严格执行《中华人民共和国水污染防治法》《中华人民共和国大气污染防治法》《中华人民共和国固体废物污染防治法》《中华人民共和国噪声污染防治法》等环境保护相关法律法规，公司根据实际经营情况制定严格的管理制度，包括《污水处置工艺》《废气塔操作程序》《危废库管理制度》《固体废物管理制度》《危险废物管理制度》等，严控废水、废气、固体等废物污染物排放以及噪声治理，确保企业噪声、废水、废气合规排放，避免或减少对周边居民和环境的影响。

光明肉业及下属子公司均依照国家有关法律法规及相关标准要求监管废物排放，委托有相应资质的检测公司对厂区内废水、油烟、噪声及厂区边界臭气浓度进行监测。经监测，2025年度各项指标均符合相关规定要求。

### 冠生园食品污水处理厌氧塔更新

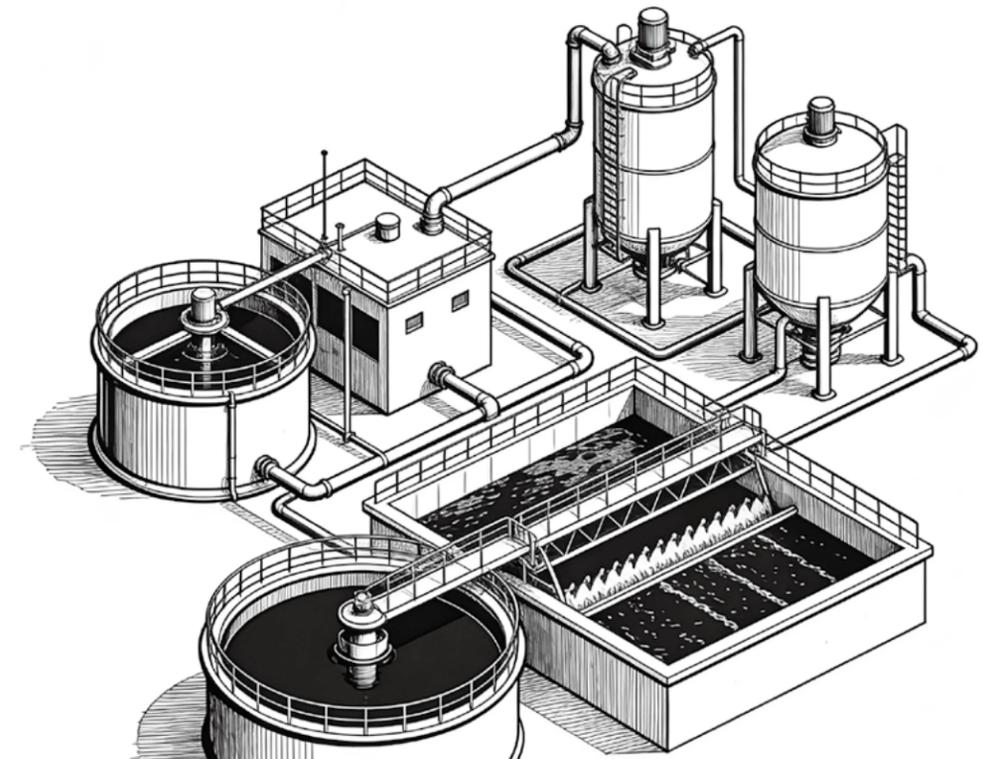
冠生园食品于2025年启动并完成了污水处理系统的关键升级——新建两座IC-900型厌氧反应塔。该项目自4月开工建设，于9月通过第三方检测验收，处理能力稳定达到**71%**的设计要求。至12月，系统实现日均处理污水**480**吨，出水化学需氧量（COD）均值降至300mg/L左右，不仅稳定满足国家《环境保护法》等法规的排放标准，更显著降低了有机物排放负荷。通过高效厌氧处理工艺，公司大幅削减了污染物排放，降低对周边水环境的影响。

光明肉业及下属子公司在生产过程中产生部分一般固废，主要为废包装材料、废食品残渣、废水处理产生的污泥等。产生的危险废弃物主要为废机油、废油脂、废活性炭及化验室废液等。

其中，废包装材料和废棕榈油桶由厂家统一回收；废油脂等危险废弃物委托有危废处理资质的单位进行统一收集。危险废物的收集和贮存按照国家《危险废物贮存污染控制标准》要求实施，防止流失产生污染。公司按要求在危废管理系统备案危废管理计划，严格执行转移联单制度。

### 上海爱森更新污水处理设备，减少污泥产生

为持续提升环境管理绩效，上海爱森于2025年系统性推进了污水站改造工程，通过更新关键污水处理设备、优化全流程处理工艺并强化污泥贮存管理，显著提升污水处理系统的整体效率与资源化水平。改造后，污泥产生量由2024年的**821**吨降至2025年的**622**吨，同比减少**24.24%**，在实现污染物减排的同时，也降低后续处置成本与环境风险。



## 应对气候变化

光明肉业积极践行可持续发展理念，致力于建立环境友好的生产体系，开展环境管理、节能降碳、资源保护等行动，为达成中国双碳目标、落实低碳转型，贡献智慧与力量。

### 气候管治

光明肉业将气候变化风险与机遇管理系统嵌入公司核心发展战略及全域风险管控框架，持续提升企业应对气候变化的综合韧性，实现业务发展的持续性与稳定性。2025年，公司以坚定决心推进节能降碳行动，通过工艺创新迭代、供应链精益管理、资源能源高效利用，全面加快绿色转型进程；同时创新探索节能新路径、深挖节能内生潜力，以精细化管理为抓手，推动节能减排工作提质增效。



应对气候变化策略

### 气候风险与机遇

气候相关风险与机遇的识别，有助于我们理解气候议题对光明肉业发展的影响，提升公司各级员工对气候变化的认知，夯实应对气候变化的行动能力，催生光明肉业在应对气候变化领域的实践成果，有效规避气候风险，积极把握气候机遇，持续为光明肉业的发展注入动力。

光明肉业基于风险、机遇类型及时间周期开展分析与评估。设定短中长期时限：短期（1年）、中期（1-5年）、长期（5年以上），识别物理风险、转型风险、气候机遇各4项，并形成应对措施，如下表所示。

#### 物理风险

风险类型	风险描述	影响期限	应对措施
洪水、台风等气候灾害	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 影响养殖场的生产与运营，如设施破坏、水体污染、增加疾病传播的风险，导致供应不稳定；</li> <li>● 作为肉食品保供企业，气候灾害会导致保供压力增加；</li> <li>● 极端天气导致交通运输系统中断，影响原材料和产品的供应；</li> <li>● 导致企业生产中断，企业的设备、建筑物和库存损坏；</li> <li>● 威胁员工的安全。</li> </ul>	短期 中期 长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 识别各养殖基地、加工厂、仓储设施在极端天气下的薄弱环节；</li> <li>● 对养殖场、厂房、仓库等关键设施进行防洪、防风、防涝改造，提升建筑结构强度与排水能力；</li> <li>● 制定覆盖各子公司的专项应急预案，明确预警分级、响应流程、职责分工；</li> <li>● 定期开展应急演练，提高应对洪水、台风等极端天气的能力；</li> </ul>
极端高温	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 对制冷系统造成压力，制冷效果大幅衰减、运行负荷剧增以及核心部件损耗加速；</li> <li>● 导致机器设备过热，甚至急停，造成生产效率受限；</li> <li>● 工作环境中过高的温度可能导致中暑、疲劳，对员工的健康和构成安全威胁。</li> </ul>	短期 中期 长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建立高温季专项巡检制度，储备易损件并制定工艺温度应急保障方案，优先保证生产工艺制冷负荷，避免库温/工艺温度失控影响食品加工安全。</li> <li>● 加强设备防护，对关键设备加装散热、通风或局部冷却装置，增加设备点检频次，提前更换老化部件，减少过热故障风险；</li> <li>● 严格执行高温天气劳动保护规定，为员工提供防暑降温物资，加强高温作业安全培训与中暑急救演练。</li> </ul>
水资源压力增加	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 影响饮料、矿泉水等饮用水产品的品质；</li> <li>● 食品生产对水资源消耗较多，水资源短缺导致生产、生活水资源供应不足，提高企业运营成本。</li> </ul>	短期 中期 长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在食品与饮料生产线推行节水工艺，降低单位产品水耗；</li> <li>● 研发低水耗产品配方，探索采用节水型生产工艺，降低产品水足迹。</li> </ul>

物理风险

风险类型	风险描述	影响期限	应对措施
海平面上升	<ul style="list-style-type: none"> <li>企业的设备、建筑物和库存可能面临被淹没或贬值的风险；</li> <li>可能导致交通运输系统中断，对原材料的采购和产品的运输造成不利影响，影响生产进度和交付能力。</li> </ul>	长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>识别所有位于沿海、沿江、低洼区域的养殖场、加工厂、仓库及办公点，评估其当前及未来的淹没风险等级，形成风险资产清单；</li> <li>新建或迁建设施时，严格规避高风险区，并在设计阶段纳入防洪防涝标准，参照未来海平面上升预测进行高程规划。</li> </ul>

转型风险

风险类型	风险描述	影响期限	应对措施
政策和法律风险	在“双碳”政策持续推进的背景下，企业面临的节能降碳监管要求日趋严格，未来可能需要加大减排力度和投入，以满足合规要求。	短期、中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>密切追踪国内“双碳”政策法规动向，及时掌握最新合规要求；</li> <li>坚持开展碳盘查工作，不断深挖节能空间；</li> <li>加速节能设备替代及能源清洁化转型。</li> </ul>
产品研发及技术创新需求	未来日益严格的减碳政策要求企业在可再生能源、节能减排技术等领域持续加大研发投入，增加企业经营成本。	短期、中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>将研发资源聚焦于低碳养殖技术、清洁能源应用（如光伏、生物质能）、节能加工工艺、绿色包装材料及低碳物流方案，以技术革新驱动减排。</li> </ul>
现有产品要求及市场偏好改变	消费者和客户对于产品环境绩效及碳足迹的关注度越来越高，对低碳环保产品（包括绿色包装）的需求和偏好不断攀升。	中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>密切关注市场变化，及时调整公司的产品结构，持续开展产品优化创新，以满足市场预期；</li> <li>积极探索低碳/绿色产品研发，降低产品全生命周期碳足迹。将环境表现纳入供应商准入及评价标准，推动供应链协同减排。</li> </ul>
声誉风险	媒体、专业机构、行业协会、客户及终端消费者越来越关注全球变暖和由此产生的各类影响，对企业采取积极行动、制定有雄心目标抱有越来越高的期待。	中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>通过年度 ESG 报告披露应对气候变化进展，公开各阶段目标完成情况；</li> <li>积极开展利益相关方沟通，回应利益相关方对特定议题管理与实践情况的关注。</li> </ul>

气候相关机遇

机遇类型	机遇描述	影响期限	应对措施
绿色/低碳产品创新机遇	随着全球对低碳发展的推崇、客户绿色低碳意识逐渐增强，对高品质可持续产品的需求日益增长。	短期、中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>加大对清洁标签、绿色包装等领域的研发，积极探索新一代健康低碳产品。</li> <li>依托产品数字标签载体，结合市场宣传渠道，传递产品环境绩效，诠释低碳健康核心理念。</li> </ul>
能源资源效率机遇	节能降碳相关举措在短期内会带来经营成本的上升，但在中长期，有助于企业形成先发优势和市场竞争力，从而实现经济与环境效益的共赢。	短期、中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>在养殖、生产、物流环节积极探索光伏、热泵、余热回收、资源循环利用等清洁能源与节能技术。</li> <li>积极推行绿色物流、绿色办公，致力于从各运营环节实践节能减排行动。</li> </ul>
供应链优化	光明肉业的肉业全链条优势，能减少由气候变化带来的上游价值链风险。	中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>持续夯实肉业全链条供应链体系，保障上游货源稳定供应，全面提升供应链韧性与运营效率。</li> </ul>
废弃物利用	伴随规模化养殖的普及与资源循环利用技术的迭代升级，养殖场可通过废弃物资源化回收削减污染物排放，同时依托生物质发电等项目替代化石能源使用，实现“变废为宝”与节能减排的双重效益。	短期、中期和长期	<ul style="list-style-type: none"> <li>开展废弃物全品类、全量摸排，梳理固废、沼液、餐厨垃圾等废弃物的产生量、理化特性、排放环节，明确可资源化利用的品类与规模；</li> <li>依据废弃物类型与利用场景匹配成熟资源化技术，优先选用低碳、高效、适配产业规模的技术方案；</li> <li>试点布局前沿技术应用，提前储备技术红利，把握长期气候机遇。</li> </ul>

光明肉业应对台风气候灾害

2025年7月，光明肉业为应对台风“竹节草”，提前启动应急预案，全力做好台风防御应对工作。各企业全力排查隐患，聚焦薄弱环节，强化对重点区域的巡查值守，持续查漏补缺。

上海梅林开展防汛防台检查，压实责任，保障极端天气生产供应稳定，守护企业安全和民生需求；冠生园食品各企业迅速落实防汛防台值班值守，扎实排查风险隐患，确保防汛物资充足、设施设备运行有效；上海爱森排查隐患16次，整改13条，启动预案：疏排加固、停施工、锁设备、清点物资；上海鼎牛全力防汛防台，排查隐患，疏通管道，加固设施，备足物资，安排值守，筑牢安全防线。

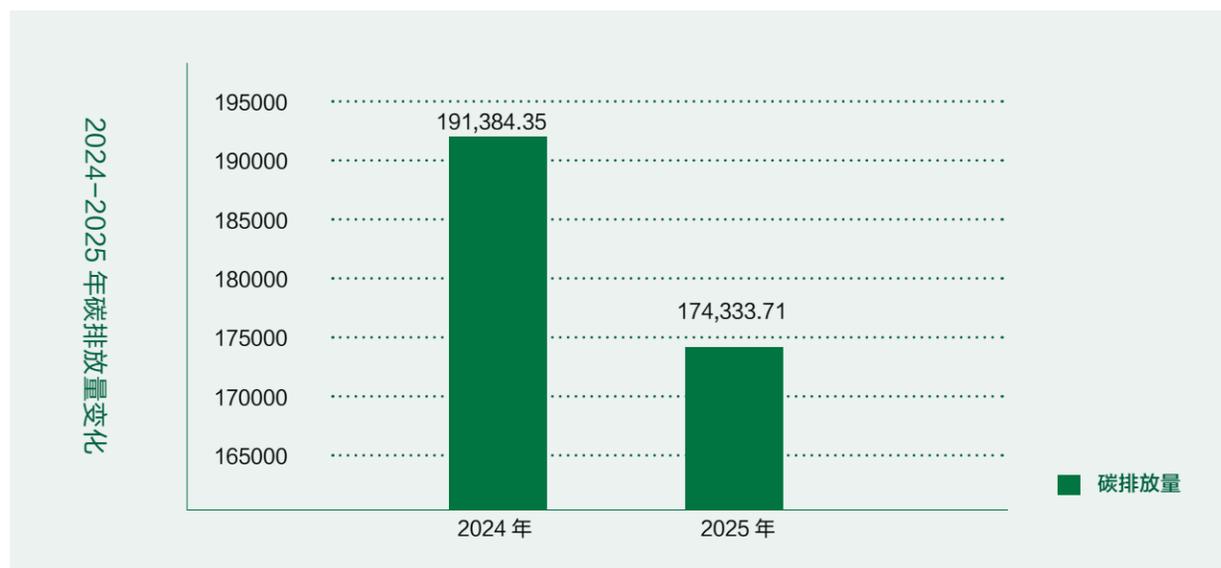


## 温室气体 (GHG) 管理

光明肉业针对组织层面 2025 年度范围一和范围二的温室气体排放进行了系统核算，盘查范围包含所有境内主体，盘查方法和流程依据 ISO14064-1:2018《组织层面上对温室气体排放和清除的量化和报告的规范及指南》、《工业企业温室气体排放核算和报告通则》(GB/T 32150-2015) 以及《2006 IPCC 国家温室气体清单指南 2019 修订版》等国际国内标准与规范。经核算，2025 年光明肉业碳排放总量 **174,333.71** 吨，范围一排放占比 **59%**，主要包含天然气、柴油、汽油等化石燃料的燃烧排放、污水厌氧处理以及养殖场甲烷逸散排放；范围二排放占比 **41%**，主要源于各类用电设备、外购热力以及蒸汽排放。

### 光明肉业 2025 年温室气体排放量

指标	排放量 (吨二氧化碳当量)	参照标准
范围一温室气体排放量	103,710.79	<ul style="list-style-type: none"> <li>ISO14064-1:2018《组织层面上对温室气体排放和清除的量化和报告的规范及指南》</li> <li>《工业企业温室气体排放核算和报告通则》(GB/T 32150-2015)</li> <li>《2006 IPCC 国家温室气体清单指南 2019 修订版》</li> <li>《工业其他行业企业温室气体排放核算方法与报告指南(试行)》</li> </ul>
固定源排放	11,216.31	
移动源排放	1,007.52	
无组织逸散排放	91,486.96	
范围二温室气体排放量	70,622.93	
温室气体排放总量 (范围一 + 范围二)	174,333.71	
温室气体排放强度 (吨二氧化碳当量 / 万元营收)	0.08	



### 银蕨农场应对气候变化举措

“温室气体 (GHG) 减排以及致力于气候向好的未来” 现已嵌入银蕨农场的市场主导战略中。银蕨农场的可持续发展行动计划至少包含三个与温室气体减排有关的关键支柱，包括气候创新、改善自然和循环未来。银蕨农场的碳减排成效在新西兰国内位居前列，凭借在碳减排与气候变化应对领域的突出贡献，获得新西兰政府的高度认可。

- 碳排放目标 (SBTI 目标)：到 2030 年，将范围 1 和范围 2 温室气体排放量较 2020 年减少 **42%**，到 2033 年将范围 3 温室气体排放较 2023 年减少 **32.5%**。

- 行动进展：

- 2024 年成为全球第 1 家获 Toit ū 认证的净零碳牛肉企业，并在美国主流线下商超上架 Toit ū 零碳认证牛肉。

- 研发低排放牧草：投资利用紫外线处理技术应用于种子，可调节种子的基因表达，释放种子的天然基因潜能，开发出低排放且产量更高的农场牧草，减少甲烷排放。

- 研发益生菌和天然酶：通过益生菌和天然酶的研发，减少甲烷排放，同时提升奶牛健康水平。这种益生菌作为补充剂，以小剂量摄入，可将肠道甲烷排放量减少 **80%** 以上，同时使牛奶和肉类产量提高 **5%** 以上。



## ▶ 可持续养殖

### ● 牧场管理

光明肉业将可持续发展理念深入融入全价值链，从专业化、标准化、规模化三大维度，全面赋能光明肉业农牧养殖板块的可持续与高质量发展。为积极推进牧场环境管理，公司制定《环境保护管理制度》、《种养循环操作规程》、《环保安全绩效考核管理办法》等管理制度，成立光明农牧环境保护管理委员会，负责领导光明农牧的环保工作。光明农牧设置安环部，全面负责光明农牧环保工作的管理、监测以及污染事故的处理、上报，并根据地方环保部门的相关要求，协调光明内部的工作部署与外部对接。

### 现代生态农业发展模式——种养结合、生态循环

在生猪养殖方面，公司实施精准化、可视化管理，构建了涵盖行政管理、技术操作、生物安全疫病防控等多方面的标准化规程。通过自动化技术应用，实现饲养环境控制、饲料饲喂、粪尿清理等全过程自动化管理，并借助“光明智慧养殖云平台”实现生猪养殖全流程信息化管理。

此外，光明农牧秉持“猪田匹配”原则，配套农田消纳粪水，实现养殖粪污的资源化利用和生态化还田，将环保理念贯穿于养殖全过程。

## 废弃物资源化循环利用

养殖场产生的粪污，通过干湿分离、厌氧发酵、沼液还田等实现废弃物全量资源化利用。2025年，完成8万亩冬麦沼液还田，资源化利用粪水50万方，节约成本250万元；全年沼气自发自用发电量达72万度；沼渣及固粪供有机肥厂作为原料生产有机肥。

### ● 动物福利

光明肉业严格遵守《中华人民共和国生物安全法》等法律法规，参照国内外动物福利评估体系要求，明确五项动物福利基本原则，切实保障动物福利水平和产品质量品质。

## 营养：优质饮食供给与管理优化

农场着力于生猪饮食供给与管理优化，确保其免于饥渴和营养不良。饲料方面，为生猪提供营养均衡的全价可追溯饲料、通过封闭式料塔系统防止污染与害虫侵入、定期清洁维护饲料设备保障安全。饮水方面，每日供应清洁饮用水，并进行常规水质检测，配备触碰式饮水器保障生猪随时可饮水。管理上，优化饲喂细节，避免饲喂高峰期猪只排队争抢，为限饲怀孕母猪提供饲喂补充缓解饥饿感，并保障突发供水中断时的安全用水供给，全方位守护生猪健康。





### 环境：精准环境控制与通风设置

农场重点升级生猪生活环境，通过精准环境控制营造稳定舒适的小气候。将传统的水平通风改为垂直通风，结合正压通风与风机系统，提升空气流通效率，并在哺乳舍母猪颈部下方设置精准通风口。部分配种舍已安装风带，实现躺卧区定向通风。后续这一设施将逐步推广至其他猪舍。同时，借助通风系统、温控设备、保温灯以及防滑地垫等设施为保育猪、育肥猪及怀孕母猪提供舒适的实心躺卧区域，保障它们的休息质量。猪舍噪声被严格控制在环保标准以内，光照、温湿度均已实现常规化管理，为生猪打造安全稳定的生活空间。

### 健康：健康巡查与生物安全防控

农场建立了完善的健康管理计划与日常巡查制度，通过定期观察猪群的行为与健康状况，及时识别并处理患有疾病或受到伤害的个体，对病猪采取隔离治疗以保障整体健康。

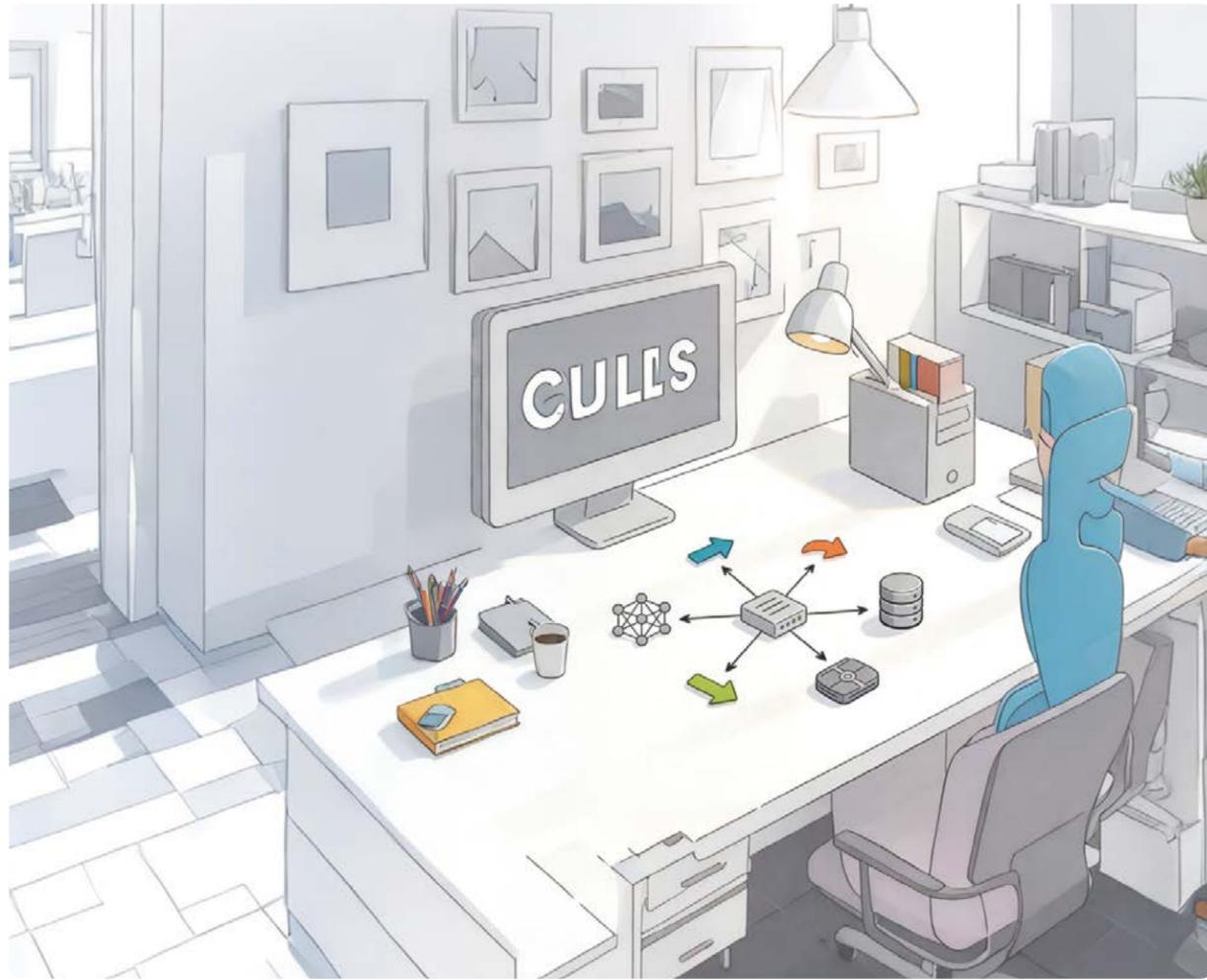
农场还持续优化硬件设施，减少猪只划伤风险。公司高度重视兽药的规范管理与生物安全措施，确保药品合规存放及病污物的安全处置。针对重症或治疗无效的动物，农场正在进一步完善安乐死处理流程，推动动物福利水平的持续提升。

### 行为：群养管理与环境丰容优化

农场聚焦母猪群养模式与养殖空间科学管理，保障怀孕中后期母猪、保育猪及育肥猪的充足自由活动空间。怀孕母猪启用智能化电子大栏饲喂系统，**74%**的妊娠期处于非限位饲养状态，既优化生猪活动与社交环境、有效降低应激反应，又能根据日龄与体况实现精准供料；2025年依托该模式实现生猪膘情与均匀度优化**20%**、窝均产仔数提升**6%**的双重成效。同时在保育、育肥猪舍投放塑料瓶玩具，通过环境丰富化举措，充分促进生猪自然行为表达。

### 心理：轻柔管理与规范操作

农场严格推行轻柔管理原则，要求工作人员检查移动猪只时禁止拉拽尾巴、耳朵或四肢，不使用电棒等易引发应激的工具，采用赶猪板、赶猪拍等安全工具，最大限度减少生猪惊吓。同时持续完善动物福利理念的可视化指引，开展员工专项操作培训，从规范操作流程、强化福利意识双维度，降低生猪因人为管理操作产生不良反应的风险。



### ● 生物多样性保护

光明肉业将可持续发展和因地制宜原则贯穿于环境管理的全过程，在严格遵守《中华人民共和国环境保护法》《环境影响评价法》《土壤污染防治法》及《关于进一步加强生物多样性保护的意见》等法律法规政策的基础上，系统性地关注并管理自身运营对生物多样性的潜在影响。公司致力于通过改进养殖实践等方式，持续减轻对自然环境与生态平衡的干预。

光明肉业旗下子公司新西兰银蕨农场以“打造世界所需的农场，创造人们向往的美好”为使命，立志成为以市场为导向、值得信赖的自然向好型生产商。其通过构建互联的生态系统，积极迈向可持续的未来。在此框架下，生物多样性保护已被明确纳入银蕨农场再生农业体系的八大核心原则之一，是其整体再生农业战略不可或缺的支柱。为此，银蕨农场启动“自然孕育美好”生物多样性专项基金，制定并推进工厂级别的生物多样性计划，将保护理念切实融入生产运营的各个环节。

## ▶ 绿色办公

光明肉业积极投身生态文明建设，大力倡导绿色生产与低碳办公理念，将绿色运营深度融入员工管理、消费者/客户沟通及公众互动的各个环节。围绕无纸化办公、节能灯具普及、规范垃圾分类、践行限塑要求、推广光盘行动等重点工作，全面响应政府绿色发展号召，以实际行动最大限度降低运营全过程对环境的影响。

### 绿色办公举措

无纸化办公	光明肉业积极推进信息系统建设，通过技术创新实现绿色办公和运营的多维度优化。除涉密文件和内部核心资料外，一般性会议通知、会议材料全面实行电子化、无纸化。
总部食堂“光盘行动”	公司在总部食堂开展“光盘行动”，通过张贴宣传标语、设置文明就餐引导、推行小份菜品及按需取餐机制，引导员工树立“节约为荣、浪费为耻”的餐饮观念，培养科学、理性的就餐习惯。
安装新能源充电桩	公司鼓励员工绿色出行，安装多部新能源充电桩为企业员工私人电动车提供便捷、安全的充电服务，切实降低传统燃油消耗，减少员工通勤碳排放。
空调温度控制	为减少能源浪费，对空调温度进行限定：冬季不超过 20 度，夏季不低于 26 度；
打印纸轻量化替代	在减少打印操作的同时，降低打印纸厚度（由 80 克降低到 70 克），减少木材消耗，节约资源。



**MEAT**  
*Bright*  
**光明肉业**

## 成就员工成长 播撒社会价值

员工权益保障  
职业健康与安全  
社会贡献



## 成就员工成长 播撒社会价值

### 员工权益保障

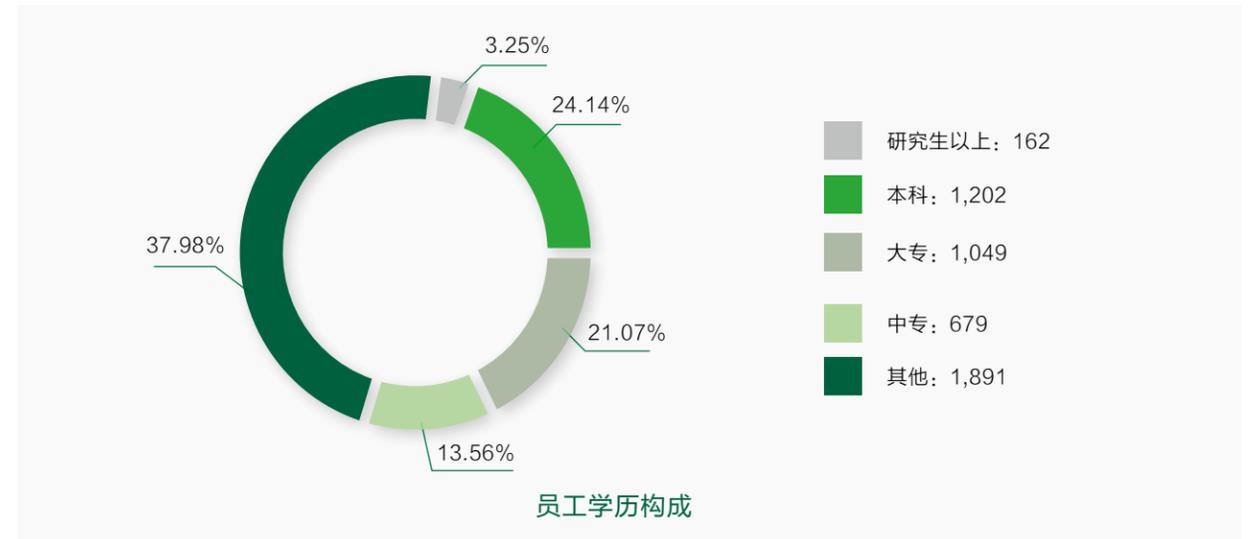
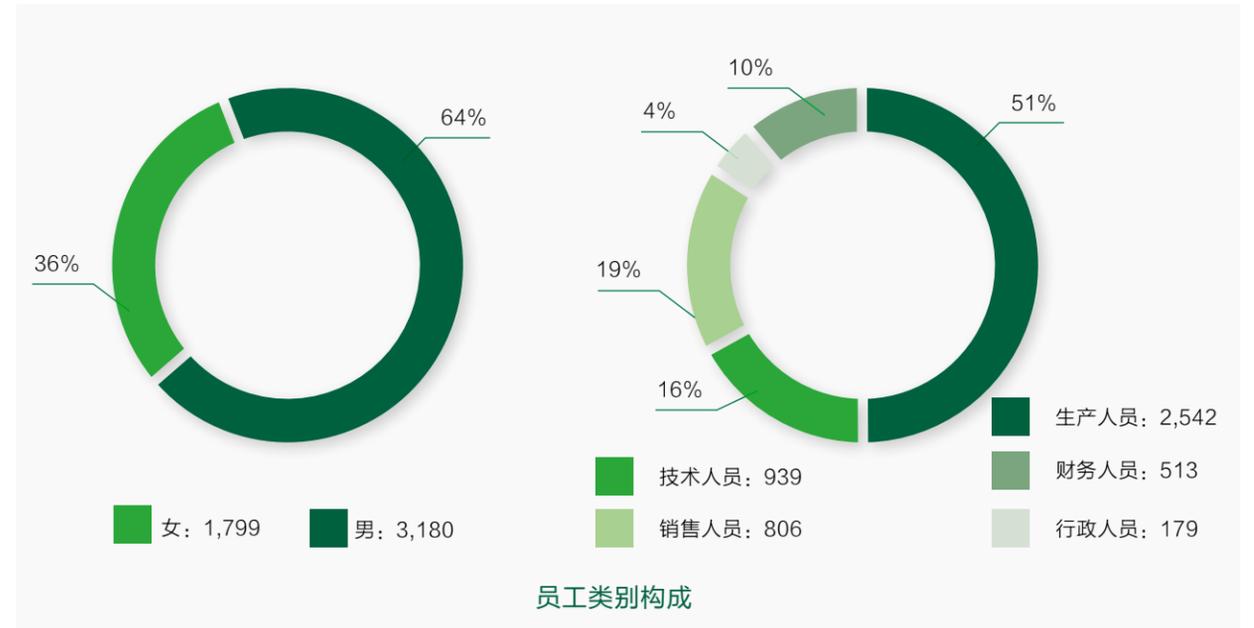
光明肉业始终恪守《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》《中华人民共和国社会保险法》《工伤保险条例》等国家法律法规要求，以合规为基石构建人力资源管理体系。公司关注招聘录用、技能培训、职业晋升、休假管理、薪酬福利、社会保险等关键环节，持续优化并健全内部规章制度，致力于为全体员工构建合法合规、公平公正的工作环境，全方位保障员工的职业发展机会、生命安全和身心健康等核心权益，切实履行企业在劳动者权益保护的社会责任。

#### 雇佣管理

光明肉业秉持公平公正的雇佣准则，严格依法与全体员工签订劳动合同，规范落实各项用工管理政策，着力营造机会平等、多元包容的就业环境。在薪酬分配、福利保障、绩效考核、奖惩激励等全维度，依法维护员工合法权益，切实增强员工向心力与归属感，全力构筑公正、安全、尊重的高质量工作环境。公司坚决杜绝童工录用、强制劳动等违法用工行为，同时，以健全制度体系规范全员行为，依托班组建设深化团队协作，持续提升组织凝聚力。

#### 2025年光明肉业员工基本情况

- 光明肉业境内在职员工总数为 4,979 人。
- 残疾员工数量 22 人。
- 劳动合同签订率 100%。
- 社会保险覆盖率 100%。



2025年，光明肉业在就业服务与人才供需衔接领域持续深耕发力，精准对接不同群体差异化就业诉求，拓展多元就业供给，为青年人才搭建职业发展的衔接桥梁，助力其实现职业匹配与发展进阶。在灵活就业领域，公司通过劳务派遣与业务外包补充用工模式，适配不同群体的工作需求：劳务派遣帮助企业根据业务节奏灵活调配人力，为求职者增加岗位选择；业务外包聚焦季节性生产岗位，为季节性、短期务工者提供契合其时间的工作机会。多样化的用工形式，提升劳动者就业选择的灵活性，也进一步增强社会就业市场的弹性供给能力。

在保障就业权益方面，公司严格依照法规做实灵活就业人员的权益保障，与合作的劳务派遣、外包机构签订明确权责的合作协议，细化其对用工人员的保障责任，确保派遣、外包员工都能享有公平薪酬与合法劳动待遇。部分子公司还推出“优秀劳务派遣人员转合同制”，以能力与绩效为核心开展公平评估，为灵活就业人员拓宽职业发展路径。

2025年，公司2026届校园招聘以“光明时光列车”为主题正式启动，先后走进复旦大学开展路演、落地上海海洋大学专场活动。现场通过品牌IP互动装置、专属展示区等形式，直观呈现企业业务布局与人才成长体系，尤其在上海海洋大学专场中，食品、畜牧等专业学生与生产、研发类岗位实现了专业与岗位的对口衔接，既帮助青年群体清晰定位职业选择，也为企业储备适配的新生代人才。

从灵活就业群体的机会供给与权益保障，到青年人才的精准就业衔接，光明肉业通过面向不同群体的就业服务举措，持续为就业市场提供有力支撑。



2026 校园招聘活动

### ● 员工权益

光明肉业始终以合规为核心，围绕员工权益保障与职业发展构建全链路支撑体系，从制度规范、福利供给到诉求衔接，多维度夯实员工的权益与发展保障。公司以用工制度、员工手册为基础载体，既明确了遵守法律法规的基本准则，也在薪酬、福利、休息休假等条款中细化员工的核心权益；同时清晰告知员工，若遭遇强制劳动、职场骚扰霸凌等情形时可依法主张自身权利。公司将“不发生有责劳动纠纷”纳入企业管理者的考核指标，从管理责任端强化权益保障的落地力度。

在福利保障层面，公司持续完善体系建设，为全体员工足额缴纳包含医疗、工伤保险在内的“五险一金”，全面落实女性员工生育期各项权益并提供女性专项健康体检。公司依据国家和经营所在地的法律法规保障女职工三期权益，按规定给予男性员工陪产假，各级企业工会组织履行维护职工合法权益、竭诚服务职工

群众的职责。下属企业及工会结合行业特性与自身实际，配套适配的特色福利内容，让保障覆盖更贴合员工需求。

为畅通员工诉求传递与问题协调，公司在《员工手册》中有完整的沟通与申诉条款，清晰划定沟通路径、申诉渠道及对应的处理流程。各子公司工会主动承担劳动关系协调职责，一方面鼓励工会工作人员参与“劳动关系协调员”资格培训，提升专业能力，另一方面常态化开展劳动保障法规的宣传与执行监督，从源头预防劳动争议，推动劳动关系的和谐稳定。多措并举筑牢员工合法权益底线，为员工稳步发展营造更安心的成长环境。

### ● 民主管理

2025年光明肉业工会进一步细化民主管理的实践路径，严格依循法规构建更立体的职工参与机制，以工会组织为纽带搭建双向沟通桥梁，锚定职工代表大会的核心作用，联动多元管理载体，让职工的民主决策、参与及监督权覆盖到企业经营、文化建设等关键环节。

在民主参与端，工会牵头完成14家基层工会的规范换届，确保职工依法行使民主选举权利；打造“劳动竞赛+创新创效”双实践平台，以“1+8”\*百日竞赛为载体，推动职工深度参与生产流程优化、经营策略落地，让职工的实践智慧转化为企业发展的内生动力。

监督维度上，工会推动工会经费管理全流程透明化：开展基层工会经费专项审计并跟进整改闭环，将经费使用纳入多部门联合监督与定期巡查，确保每一笔经费精准服务职工需求；以“安康杯”竞赛为抓手，配套安全隐患常态化反馈通道，让职工直接参与安全生产的监督与优化，筑牢运营安全的群众基础。

“壹启新程·同心致远”百日劳动竞赛先进表彰暨职工文艺展演活动

在文化共建与权益服务层面，工会联合基层组织开展职工文化艺术节、先进典型表彰等活动，面向职工征集原创文化作品与企业发展故事，让职工成为企业文化的共创者；升级精准帮扶机制，通过常态化诉求响应通道及时对接职工需求，形成“党建引领、工会搭台、职工主体”的民主管理生态，为企业稳健发展筑牢职工向心力根基。



### 光明肉业召开一届二次职工代表大会

2025年，光明肉业工会持续深化民主管理体系建设，召开了一届二次职工代表大会，听取并审议了《2024年经济工作报告》《安全生产劳动保护措施和资金落实情况报告》《业务招待费使用情况报告》，听取了光明肉业工会《关于进一步倡导和扶持职工开展创新创效活动打造全员创新生态的若干措施》的报告，充分体现了广大职工对公司发展高度的责任感和使命感，依法保障职工民主决策、参与和监督权利，进一步强化职工主人翁地位，筑牢和谐劳动关系根基。



### 光明肉业召开工会主席联席扩大会议

7月24日，公司召开工会主席联席扩大会议，严格按照法定流程与民主程序推进职工董事选举工作，经民主推荐、资格核查、公示表决等规范环节，以无记名投票方式依法选举产生职工董事，切实将职工意愿融入企业顶层治理。同时，公司持续完善职代会运行机制，让职工代表深度参与企业经营管理重大事项审议，通过多元民主管理载体，搭建企业与职工高效沟通桥梁，推动民主管理与企业发展深度融合，以民主建设赋能企业高质量发展。

### 促进员工发展

2025年，公司深化适配性，针对不同下属企业、不同职级及岗位员工，搭建与工作职责、业务属性更贴合的薪酬与绩效机制；分业务板块细化薪酬维度，使激励方向更匹配各板块核心目标。在员工发展端，公司打通招聘、入职、培训与持续成长链路，培训内容聚焦岗位能力需求，为不同岗位员工提供针对性地学习提升机会，推动员工能力与岗位要求同频进阶。

同时，公司持续完善薪酬管理与绩效考核制度，2025年公司执行《全员绩效考核管理办法》，通过覆盖各类用工类型、统一考核要求和评价标准的绩效管理机制，既保持对用工类型全覆盖，也针对生产、技术、销售等不同岗位细化考核标准，为各类人员提供公开公平的奖励与晋升机会；为灵活就业人员搭建以绩效为导向的职业成长通道。

公司聚焦员工职业素养、专业技能、创新意识与工作能力的全方位提升，持续构建分层分类的培训赋能体系：针对在岗员工，常态化开展管理思维、实操技能、业务拓展等多维度培训，精准匹配不同岗位能力提升需求；针对新入职员工，系统落地入职培训课程，从企业文化认知、岗位工作规范到实操技能实训等多方面入手，帮助新员工快速熟悉工作环境、掌握岗位核心要求，加速角色融入进程。

### 2025年员工培训绩效\*

\* 不含安全、环境保护类培训

- 开展各类员工培训 952 场次；
- 员工培训覆盖率达 80.17%
- 员工人均培训时长 112 小时
- 接受职业发展专项考核的员工占比 100%；

### 内部讲师培养项目

为健全员工教育培训体系、推动内部培训的科学化、规范化管理，充分发挥内部讲师在战略传导、知识传承、业务赋能与文化建设中的核心作用，公司启动内部讲师培养项目，并发布《上海光明肉业集团股份有限公司内部培训师管理办法》，对内部讲师的分类分级、职能职责、准入与退出、激励与考核等内容作出明确规定，旨在打造一支“懂业务、会萃取、能传承”的内部讲师团队，助力提升员工队伍整体素质与公司核心竞争力。

该项目设置“内容开发赋能—授课技能深化—实战认证”三阶段系统化学习旅程，助力业务专家实现专业能力与教学能力的双重赋能。

项目同步明确四大培养目标：

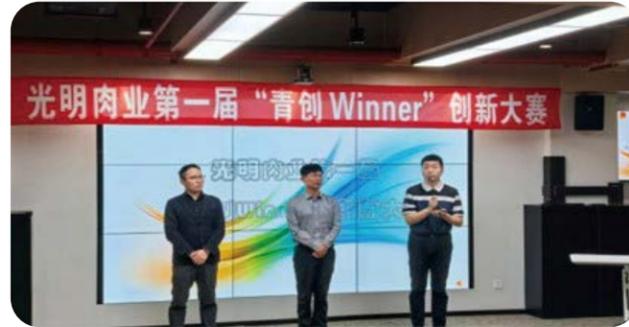
- 一是专业精进，从业务能手成长为可开发高质量课程的领域专家；
- 二是善教会导，掌握专业的课程开发与授课技巧，让学习更生动有效；
- 三是乐于分享，以开放心态传递经验，在赋能他人中实现自我价值；
- 四是文化传承，成为公司核心价值观与企业文化的坚定传播者和践行者。

为保障讲师质量，项目还建立三大核心机制：以全程考勤强化学习纪律，以课堂参与度及课后作业质量落实过程考核，以 10-15 分钟现场试讲的终极认证完成综合考评，确保每一位认证讲师能力过硬、贴合需求。



### 光明肉业成功举办第一届“青创 Winner”创新大赛

4月9日，第一届“青创 Winner”现场评审会成功举办。此次活动是光明肉业团委全面学习宣传贯彻党的二十大精神，深入践行光明肉业党委大讨论主题实践活动的具体实践，同时能促进光明肉业关于青年人才选拔培养长效机制的建立。比赛现场，评审团围绕青年逻辑思维、专业能力、课题实际价值、创新见解等方面，与选手展开激烈问答，同选手们近距离互动交流。



### 员工关怀

光明肉业始终秉持“员工第一、爱与尊重”的核心价值观，以构建“全方位覆盖、精准化对接、常态化长效”的员工关怀生态为目标。从制度化保障到温情化服务，从健康守护到生活赋能，从急难帮扶到职业成长，公司将关怀深度融入员工工作生活的关键场景与急难愁盼之事，既以规范举措筑牢民生兜底防线，又以贴心服务传递“光明大家庭”的暖心温度，更以成长平台赋能员工职业进阶。这份兼具力度与温度的全方位关怀，让员工的归属感、幸福感与奋进动力持续提升，为企业高质量发展凝聚起同心致远、携手前行的强大合力。

光明肉业各子公司积极推进员工关爱工作：上海梅林制定了《上海梅林罐头分公司工会帮困送温暖工作的实施办法》对“低保”家庭、生患大病、突发事故、特殊困难等八类情形开展帮扶，通过“一般困难机制帮、突出困难重点帮、突发困难及时帮”进一步推动企业民生和企业和谐；上海联豪正逐步完善集体福利设施与文化体育设施，后续将结合企业实际，稳步推进相关福利配套建设，目前已对员工餐食品类加以丰富补充；上海牧仙一家庭困难员工突发重病，公司组织全员募捐，集团各级工会组织也及时给予补助帮扶，为员工解决医疗和生活问题提供助力；正广和聚焦员工健康，结合每年职工体检，工会组织专业机构为员工分析健康报告、安排医生上门问诊等活动，帮助员工掌握自身健康状况，科学调整饮食作息，持续保持身心健康。

### 员工关爱与互助体系建设——“爱心一日捐”

2025年首个工作日，光明肉业各企业广泛开展帮困送温暖献爱心“一日捐”活动，用爱营造光明肉业大家庭的温暖氛围，用奉献编制更多光明肉业大家庭的美好故事，为大家庭中每一位成员筑起坚实的港湾。募得捐款约23.1万元将统一汇入光明肉业帮困基金，为身患重病的员工和特殊困难家庭，送去来自大家庭的关怀，真正体现依靠组织力量互帮互济的互助宗旨。



### 员工关爱专项行动

2025年首个工作日，光明肉业各企业广泛开展帮困送温暖献爱心“一日捐”活动，用爱营造光明肉业大家庭的温暖氛围，用奉献编制更多光明肉业大家庭的美好故事，为大家庭中光明肉业以“文化传承”为力量源泉、“员工第一、爱与尊重”为核心价值，8月8日同步对“三翟”困难职工、“三失”退休职工的专项慰问行动，共走访慰问困难职工（家庭）28户，做到帮扶工作“横向到边、纵向到底”，将集团“民生清单”转化为职工“幸福清单”，让“因为光明，所以温暖”成为看得见、摸得着、可持续的行动。此次行动实现了党心民心的同频共振，光明肉业工会也将以此为契机，持续深化健全职工常态化帮扶机制，以爱与责任做好职工关怀，凝聚企业发展向心力，为实现“让市民离不开光明”的目标筑牢民生根基。每一位成员筑起坚实的港湾。募得捐款约23.1万元将统一汇入光明肉业帮困基金，为身患重病的员工和特殊困难家庭，送去来自大家庭的关怀，真正体现依靠组织力量互帮互济的互助宗旨。



### 光明肉业积极组织员工参与文体赛事

光明肉业积极组织职工参与健身操、垂钓赛、龙舟赛等文体赛事，充分展现出光明肉业人团结协作、奋勇争先的精神风貌。通过竞技与协作中进一步凝聚了团队向心力，增进了各单位的交流互动，让职工在文体活动中提振精气神、汇聚奋进力。



### 员工关爱专项行动

光明肉业工会在上海梅林成功创建市级标准一线职工间休息间的成熟经验基础上，进一步扩大服务覆盖、深化建设成效，新增冠峰职工间休息室，紧扣一线职工实际工作需求，高标准打造舒适便捷、功能完善的间休憩空间，切实将主题教育成果转化服务职工的实际行动，有效提升职工的幸福感和获得感，凝聚起干事创业的强大合力。



### 职业健康与安全管理体系

公司不断健全完善责任体系和链条，压实企业主体责任，强化安全生产管理体系，明确公司层面、所属单位、各层级的安全职责。为推进职业健康保障工作，光明肉业及下属各子公司均严格执行《职业健康管理制度》，并结合生产实际状况动态优化管理细则。公司开展常态化、精细化职业病危害因素检测，精准排查岗位潜在健康风险，及时落实防控整改措施，确保生产经营活动安全有序推进，以制度化、规范化的管理举措，切实守护员工职业健康。

2025年，公司修订及新增安全生产管理制度 37 项，其中制度修订 10 项，包括《光明肉业安全生产监督管理办法》《光明肉业安全生产事故隐患排查治理实施办法》《光明肉业安全生产问责管理办法》等；新增制度 27 项，包括《安全生产标准化建设工作指引》《有限空间安全管理工作指引》《仓储安全生产管理工作指引》等。

### 2025 年安全生产关键绩效

- 安全生产投入 1,123.5 万元；
- 修订及新增安全生产管理制度 37 项；
- 职业健康安全管理体系覆盖人员数量 4,979 人，覆盖人数占比 100%；
- 安全生产培训次数 1,437 次，安全生产培训人次 80,103 次。  
(覆盖全员，且包含劳务派遣及劳务外包员工)



江苏苏食职业健康安全管理体系认证证书

## 职业健康与安全

公司以推进“安全生产治理体系和治理能力现代化”为目标，聚焦组织体系、制度体系、责任体系协同建设，不断健全从风险防控、隐患排查到应急处置的全链条管理机制，让安全管理既有刚性约束，更有人文温度。同时，公司严格恪守《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国职业病防治法》等相关法律法规要求，结合行业特性与岗位实际，持续修订完善安全生产与职业健康管理制度，细化操作规范、强化流程管控，从源头防范安全风险、筑牢职业健康防线。

### 加强安全生产举措

2025 年度，公司统筹推进安全生产治本攻坚三年行动，全面强化风险管控与系统治理，推动安全责任落实到岗、到人；着力推进安全生产管理平台二期的数据维护、功能落地及实操应用，提升管理能效。在应急管理方面，积极应对极端天气，加固防汛防台与防暑降温的安全屏障。同时，持续推进安全文化建设，促进安全管理标准化、规范化发展；强化安全培训工作，全面提升全员安全素养与履职能力；扎实开展“安全生产月”与“消防月”系列活动，营造浓厚的安全氛围；认真落实“安康杯”劳动竞赛活动。全年保障安全生产形势持续稳定向好。

### “隐患大家找，现场随手拍”活动



在“隐患大家找，现场随手拍”专项活动中，依托公司安全管理信息平台，全面推广并应用“安全生产隐患内部报告二维码”功能，持续优化内部隐患报告奖励机制。截至12月底，平台累计接收内部隐患举报信息1,063条，隐患上报数量较2024年同期增长3倍，累计发放物资奖励约3.5万元。该活动将员工从“被管理者”转变为“安全参与者”，清晰传递了“鼓励报告、奖励贡献”的积极导向。所收集的隐患信息形成宝贵的数据资源，通过分析高频问题类型、高发区域及风险变化趋势，能精准识别管理薄弱环节，为制定针对性的培训计划、检查方案和资源投入决策提供数据支撑。

### 梅林绵阳工厂屋顶安全改造 杜绝火灾隐患

为贯彻落实《光明肉业厂房仓库消防安全综合治理工作方案》要求，上海梅林组织开展拉网式消防安全隐患排查整治工作。其间，发现梅林绵阳工厂存在泡沫夹芯板火灾隐患，面积达2,052平方米。通过采取多项整治措施，该隐患已于6月整改完毕，累计投入治理资金320.9万元。此次整改有力夯实了企业消防安全基础，实现对重大风险隐患的动态清零。



### 上海鼎牛锅炉房供气系统安全升级

为彻底消除原有杜瓦瓶供气方式存在的易燃易爆风险及频繁搬运等高危作业隐患，厂区实施锅炉房供气系统全面改造，将供气方式由杜瓦瓶改为管道天然气，项目总投资21.7万元。改造后，饲料二厂区同步停用全部杜瓦瓶，新建天然气输配管道，同步配套安装燃气泄漏报警与紧急切断阀等安全设施。



左：原有供气系统  
右：现有供气系统

### 安全生产应急管理

为建立健全安全生产应急管理体系，光明肉业严格遵循《生产安全事故应急预案管理办法》《上海市生产安全事故应急预案管理办法实施细则》等相关法规及标准，结合业务实际与运营经验，组织总部及各下属单位编制《生产安全事故应急预案》。公司构建了清晰的应急救援组织架构，明确界定各岗位在应急状况下的职责与分工，确保责任到人、响应有序。

公司注重预案的动态管理，定期评估更新，形成覆盖风险预警、信息报告、响应启动、现场处置、医疗救护、事态控制、后期恢复与总结评估的全流程、标准化应急响应程序。同步建立健全应急救援配套制度，对应急物资储备与管理、人员培训与调配、信息发布与内外沟通等环节予以规范。通过常态化组织应急演练，切实提升全员应急意识和实战处置能力，确保在突发事件中能快速、高效、科学应对，最大限度降低事故影响，保障人员安全与企业稳定运营。

在多场景实战演练方面，各子公司结合自身业务特性与风险重点，开展针对性强、覆盖面广的应急演练与培训，推动应急能力全面提升：上海爱森全年聚焦生产经营核心风险，组织开展7次全要素应急演练，覆盖危化品泄露、燃气泄漏、有限空间作业救援、防暑降温应急处置、特种设备故障应急等关键场景；冠生园面向每年新进劳务派遣工进行全覆盖式的应急演练培训，通过对应急处置措施、应急处置流程以及应急处理物品使用的讲解，让所有人员掌握应急处置方法；江苏苏食主动加强与属地应急管理部門的联动协作，将生产安全事故应急预案报属地应急局备案，每年联合组织2次政企协同应急演练，提升跨部门、跨单位应急联动处置能力；上海联豪制定了综合应急预案、5个专项应急预案和8个现场处置方案，针对食品加工行业常见风险，重点开展机械伤害、触电、火灾、人员坠落等多场景应急处置演练，持续完善应急处置流程。

### 应急演练案例

- 淮安苏食有限空间作业应急演练：为强化生产安全风险管控，淮安苏食2025年3月组织开展有限空间作业专项应急演练。本次演练模拟污水处理站作业中因可燃气体超标引发的突发状况，完整检验了从事故报警、紧急救援到人员疏散的应急预案流程。通过演练，有效提升了员工的安全操作意识和公司的应急响应能力。
- 冠生园食品高温中暑应急演练：为应对高温天气下的生产安全风险，上海冠生园天山食品有限公司于2025年7月组织开展高温中暑现场处置专项演练。演练模拟前工段员工在高温环境中突发中暑后的应急响应流程，覆盖险情上报、人员转移、现场救护（包括搬移、降温、补水等规范操作）等关键环节。通过演练，检验了应急预案的可行性与部门协同效率，并识别出部分员工对药品摆放点不熟悉、操作熟练度不足等问题。公司后续将针对性加强培训与预案优化，持续提升一线员工的应急实战能力，切实保障高温作业下员工的健康与安全。

## 社会贡献

光明肉业始终和社会发展同频共振，以国有企业的责任担当为底色，充分发挥自身产业与资源优势，积极投身公益事业、回馈社会。2025年，我们围绕应急支援、社区共建、民生保障等方向，开展形式丰富的公益行动。从地震灾区的紧急物资驰援，到社区日常的便民暖心服务，公司始终以实际行动传递温情与担当。同时持续深化社会责任践行力度，以扎实的资源投入与精准帮扶凝聚向善合力，共创和谐向善的美好社会氛围，共筑崇德扬善的美好社会生态。

### 2025年光明肉业社会贡献基本情况

- 社会贡献活动参与 **2,011** 人次。
- 社会贡献活动累计参与时长 **64** 小时。
- 社会贡献活动惠及 **202** 人。

### 公益慈善与社区贡献

#### 上海爱森“筑梦市集”社区联建活动



9月29日，上海爱森党支部与海湾镇五四片区居民携手开展“筑梦市集”联建活动，把新鲜美味送到居民“家门口”。在社区中心广场，筑梦市集集便民服务、互动体验以及好物分享，吸引了一大堆社区居民前来参与。爱森摊位前党员代表们驻足市集摊位，爱森特地为市集带来价优物美的冷鲜肉以及半成品产品，满足社区居民各种需求。上海爱森以经济实惠的价格为居民贴心送福利，活动结束后冷鲜肉基本售罄。居民们纷纷表示，爱森此次带来的产品和价格非常吸引人，市集活动真正做到了暖人心、懂民意。

#### 江苏苏食慰问消防大队

我司秉持社会责任担当，建立常态化拥军优属等慰问机制，每年春节前均组织开展消防大队慰问活动。慰问活动覆盖消防指战员 **70** 人，向坚守一线的消防救援人员致以敬意，深化消企共建情谊。



光明农牧助老志愿者



联豪食品向奉城镇敬老院捐赠物资

### 企业责任

作为国有企业，光明肉业始终将保障城市“肉盘子”供应稳定、价格平稳视为核心责任。面对外部环境变化，公司通过强化全产业链协同调度、优化市场渠道布局、完善应急响应机制等多重举措，全力确保生产经营平稳运行与终端市场有序供应。同时，公司注重发挥组织动员能力，确保服务一线“不停摆、不中断”，依托成熟的应急预案与供应链体系，快速响应、高效调配，为满足民生基本需求、维护经济社会稳定贡献坚实力量。

在助力属地就业、夯实区域民生保障方面，光明肉业及下属企业持续发挥示范作用：梅林绵阳全面吸纳当地劳动力，促进当地就业；上海梅林的从业人员中，本地户籍人员占比 **93.29%**。通过提供稳定的就业渠道，为当地居民的生计托底，为区域民生保障注入企业力量。

### 应急供应服务体系

应急预案制度	公司制定了详细的应急预案，明确了应急组织、协调、指挥机制，确保在紧急情况下能够迅速调动资源，进行有效的应急响应。
定期演练制度	公司定期进行应急演练，提高应对突发情况的反应速度和协调配合能力。 企业制定了食品储存制度和温度监控措施，科学合理储备产品，制定突发情况应急预案，在重大灾情、疫情和突发事故发生时提供。
食材风险控制	定期对仓库设备进行检查和维护，确保消防设施、冷藏设施等关键设备正常运行。同时，关注仓库的防潮、防虫等工作，确保食材安全。 与多个供应商建立合作关系，避免因单一供应商问题导致供应中断。 对食材进行定期检查，对于即将过期的食材及时进行处理。

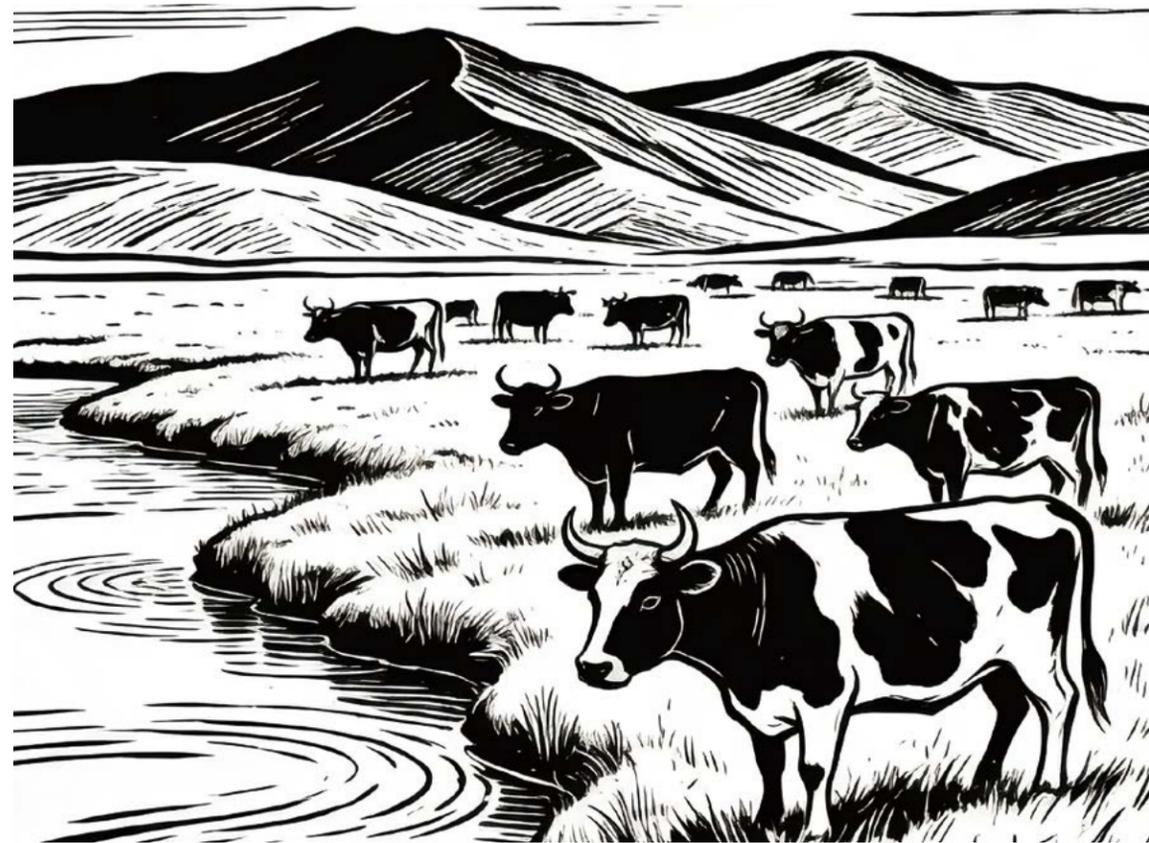


## 展望 2026

展望 2026 年，光明肉业将在深化 ESG 实践中，全面贯彻“十五五”规划开局的战略部署，以可持续驱动产业攀升。

我们将致力于强化产业链的环境与社会责任，通过全链条的智能化升级与精细化管理，提升资源效率，并确保从源头到餐桌的食品安全与可追溯。我们将深化与社区的共生共荣，通过线上线下的渠道延伸，服务更广泛的消费群体与社区，并关注多元人群的健康营养需求，提供绿色、便捷的产品解决方案。同时，我们将以创新与数字化治理为核心，将发展新质生产力的要求融入运营，通过业财一体与智能化风控体系，夯实治理基石，驱动高质量发展。

2026，让我们继续以信仰为舟、以实干为桨，不断弘扬“敢担当、敢作为”的校餐精神，以“让市民离不开光明”为奋斗目标，以全产业链护航和引领新消费时代中国家庭高品质肉食消费新趋势，为服务城市美好。生活增添那一抹温暖而坚实的“光明底色”！



## ESG 数据绩效表

### 环境绩效

指标	单位	2023	2024	2025
环保总投入	万元	940.9	4,443.62*	7,168.41
环保培训资金投入	万元	21.2	21.5	1.95*
环保培训覆盖人数	人	1,544	1,769	1,215
环保培训次数	次	33	31	20

注解\*：为更全面反映光明肉业环境管理绩效，2024年起环境数据披露范围扩展至全产业链，包含光明农牧业务板块的环境范畴数据，未来公司将持续完善 ESG 数据采集体系。  
\* 2025年起，环保培训由往年的全员普及型培训转型为聚焦关键风险岗位的精准专业化培训。

### 污染物排放

指标	单位	2023	2024	2025
有害废弃物产生量（危废）	吨	12.64	16.65	16.97
无害废弃物产生量（一般固废）	吨	2,510.29	44,094.32	43,618.16
化学需氧量 COD 排放总量	吨	123.79	110.96	90.83
氨氮排放总量	吨	7.43	13.87	11.96
总磷（P）排放量	吨	0.68	1.07	0.90
总氮（N）排放量	吨	10.15	10.55	10.16
悬浮物排放量	吨	40.01	15.98	26.31
氮氧化物（NOx）排放量	吨	2.74	1.27	2.00
硫氧化物（SOx）排放量	吨	0.11	0.002	0.13
颗粒物（PM）排放量	吨	0.03	0.03	0.15



### 资源利用

指标	单位	2023	2024	2025
能源总消耗量	吨标准煤	14,657.35	28,786.46	32,079.62
企业总能耗强度	千克标准煤 / 万元营收	6.55	13.09	14.50
清洁能源使用量	兆瓦时	/	3,601.37	8,355.69
废弃物（一般固废）回收利用总量	吨	2,119.7	40,050	37,525
总用水量	万吨	63.05	468	526.34
循环用水量	万吨	20	19.2	20.64
制成品所用包装材料总量	吨	4,412.47	3,668.61	3,763.18

## 员工权益

指标	单位	2023	2024	2025
在职职工总数*	人	5,729	5,218	4,979
劳务派遣员工	人	1,240	1,024	782
其他从业人员	人	545	290	189
残疾员工数量	人	25	22	22
劳动合同签订率	%	100	100	100
社会保险覆盖率	%	100	100	100
从当地社区雇佣高管的比例	%	88	87	98
人均带薪年假天数	天	7.49	7.70	8.2
整体员工流失率	%	15.52	15.51	13.46
工伤保险人员覆盖率	%	100	100	100
员工体检覆盖率	%	83.64	93.46	98.75
员工培训次数	次	723	863	952
员工人均培训时长	小时	151	153	112 <sup>2</sup>
员工培训覆盖率	%	78.49	76	80
接受定期绩效和职业发展考核的员工总数百分比	%	91	100	100
职业健康安全管理体系覆盖的人员数量	人	/	4,541	4,979
职业健康安全管理体系覆盖的人员比例	%	/	87	100
安全生产培训次数	次	/	1,454	1,437
安全生产培训人次	人次	/	95,751	80,103
安全培训时长	人·小时	/	1,554	85,270.45 <sup>3</sup>
安全生产事故数	起	/	8	0
安全生产投入	万元	/	1,443.57	1,123.5
工伤事件数	件	/	8	0
工亡事件数	件	/	0	0

注释\*: 在职职工总数仅包含境内员工。

\* 2:2023-2024 年员工培训包含重大专项培训, 2025 年度无此类非经常性项目。

\*3:2025 年起, 安全培训时长统计范围由总部延伸至旗下子公司。

## 创新研发

指标	单位	2023	2024	2025
研发投入金额	万元	6,274.61	6,432.92	6,528.59
研发投入占营业收入比例	%	0.28	0.29	0.30
研发人员数量	人	214	218	220
研发人员占员工总人数比例	%	/	6.13	6.43
应用于主营业务的发明专利数量	件	21	21	22
发明专利申请数	件	6	6	3
发明专利授权数	件	1	2	4
有效专利数	件	21	21	22
软件著作权数量	件	1	1	0

## 供应商与客户

指标	企业名称	解决率	2023	2024	2025
受理客户投诉数 及投诉解决率	光明农牧	100	0	0	0
	上海梅林 & 梅林绵阳	100	81	66	67
	冠生园食品	100	/	86	75
	苏食肉品	100	13	14	24
	联豪食品	100	75	84	81
	上海爱森	100	48	40	23
	正广和	100	/	/	/
	上海鼎牛	/	/	0	0
	上海牧仙	100	0	0	0



### ● 供应商与客户

指标	单位	2023	2024	2025
产品合格率	%	100	100	100

指标	单位	2024	2025
供应商总数	家	2,098	5,091*
合作 5 年以上供应商	家	/	2,080
审查供应商数量	家	670	1,340
因不合规被中止合作的供应商数量	家	9	14
供应商 ESG 培训次数	次	/	36
供应商 ESG 培训参与人次	人次	/	1,726

注释 \*:2025 年, 光明肉业深化 SAP 系统在供应链管理中的应用, 升级供应商管理体系并扩大统计覆盖范围。

### ● 社会贡献

指标	单位	2023	2024	2025
社会贡献投入资金金额	万元	11.9	19.4	14
社会贡献活动参与人次	人次	1,927	1,919	2,011
社会贡献活动累计参与时长	小时	59	52	64
社会贡献活动惠及群体范围与数量	人	145	151	202
缴纳税额	万元	67,517	39,252	37,264

### ● 公司治理

指标	单位	2023	2024	2025
经确认的腐败事件的总数	件	0	0	0
已进行腐败风险评估的运营点的总数	个	10	8	9
已进行腐败风险评估的运营点的百分比	%	42.11	31.58	44.88
接受反商业贿赂及反贪污培训的非独立董事总数	人	5	3	5
接受反商业贿赂及反贪污培训的非独立董事百分比	%	100	100	100
接受反商业贿赂及反贪污培训的管理层人员总数	人	4	4	4
接受反商业贿赂及反贪污培训的管理层人员百分比	%	100	100	100

### ● ESG 管理

指标	单位	2023	2024	2025
ESG 培训次数 (企业内部)	次	/	1	13
ESG 培训参与人次 (企业内部)	人次	/	60	145

## 对标索引表

披露指标 1: 《上海市国有控股上市公司环境、社会和治理 (ESG) 指标体系 (1.0 版)》

披露指标 2: 《中国社会科学院中国企业社会责任报告指南 (CASS-ESG 6.0)》

披露指标 3: 全球报告倡议组织 (GRI) 《可持续发展报告标准》 (GRI Standards)

目录	披露指标 1	披露指标 2	披露指标 3	页码	
报告说明		P1.1,P1.2	2-2,2-3	4	
董事长致辞		P2.1		8	
走进光明肉业		P3.1,P3.2, P3.3,P3.4	2-1,2-6	10	
年度专题				22	
深化责任治理 厚植永续理念	ESG 管理体系	G2.1,G2.2,G2.3,G2.4, G2.6,G2.8,G2.9	G1.1	2-13,2-14 2-22	30
	利益相关方沟通	G2.7	G1.3	2-29	35
	议题重要性评估	G2.5		3-1,3-2.3-3	36
坚守合规防线 焕发治理效能	党建引领	G1.1			40
	公司合规治理	G1.2,G1.3, G1.4,G1.5,G1.6		2-9,2-10, 2-11,2-12, 2-15,2-16, 2-17,2-18, 2-27	42
	商业道德	G1.7,G1.8	G2.1,G2.2	205-2,205-3, 206-1	48
	投资者关系 与股东权益				50
	数据治理	G3.1,G3.2,G3.3			51

目录	披露指标 1	披露指标 2	披露指标 3	页码	
夯实全链品控 点燃创新活力	食品安全管控	S1.1,S1.2	S3.3	417-1,417-2, 417-3	56
	创新驱动	S1.3,S1.4	S2.1	2-28	64
	供应链安全	S3.1,S3.2	S3.1	308-1,308-2	70
升级客户体验 传递贴心服务	客户服务管理体系	S1.6,S1.7	S3.3		74
	数据安全 与客户隐私保护	S1.5,S5.3	S3.4	418-1	78
笃行绿色实践 加速低碳转型	环境合规管理	E1.1,E1.2, E1.4,E1.5,E3.1	E2.4		82
	能源管理	E1.3,E2.1, E2.2,E2.3	E3.1	302-4, 302-5	84
	水资源利用	E3.2,E3.3,E4.2,E4.3	E3.2	303-1,303-2, 303-3,303-4, 303-5	86
	污染物排放及 废弃物处理	E4.1,E4.5,E4.6, E4.8,E4.9,E4.12	E2.1,E2.2, E3.3	301-3,306-1, 306-2,306-3, 306-4,306-5	86
应对气候变化	E5.1,E5.2, E5.3,E5.4	E1.1	201-2.305-1, 305-2,305-4, 305-5	88	
可持续养殖	E3.5,E6.1,E6.2	E2.3	101-2,101-8, 304-2	94	
绿色办公					99

目录	披露指标 1	披露指标 2	披露指标 3	页码
成就员工成长 播撒社会价值	员工权益保障	S2.1,S2.3,S2.4, S2.5,S2.14, S2.15,S2.16	S4.1 S4.1, S4.3	2-7,2-30, 401-1,401-2, 401-3,402-1, 404-2,405-1, 102
	职业健康与安全	S2.7,S2.8,S2.9, S2.10,S2.11	S4.2	403-1, 403-2,403-3, 403-4,403-5, 403-6,403-7, 403-10,408-1 110
	社会贡献	S4.1,S5.1,S5.2,S5.4	S1.1,S1.2	203-1 114
展望 2026		A1		117
ESG 数据绩效表	E2.4,E3.4,E4.4, E4.7,E4.10,E4.11, S1.8,S1.9,S2.2, S2.12,S2.13,S4.2, S4.3,S5.5	A2	2-8,202-1, 202-2,205-1, 301-1,301-2, 302-1,302-3, 305-7,403-8, 403-8,404-1, 404-3 118	
对标索引表		A3		124
意见反馈		A6		127

## 意见反馈

尊敬的读者：

您好！非常感谢您阅读《光明肉业 2025 年度 ESG 暨可持续发展报告》。我们非常关注您对报告的意见，请您对本报告提出意见和建议并反馈给我们，以便我们对报告持续改进。

选择性问题：（请在相应的位置选择打“√”）

### 1. 您对报告的总体印象是：

很好  较好  一般  较差  很差

### 2. 您认为报告中所披露的可持续信息质量：

很高  较高  一般  较低  很低

### 3. 您认为报告结构：

很合理  较合理  一般  较差  很差

### 4. 您认为报告版式设计和表现形式：

很好  较好  一般  较差  很差

### 开放性问题：

若您对《光明肉业 2025 年度 ESG 暨可持续发展报告》有宝贵意见与建议，欢迎提出：

邮寄地址：上海市济宁路 18 号

邮政编码：200082

电话：021-22866016

电子邮箱：ir@brightmeat.com



邮寄地址：上海市济宁路 18 号  
邮政编码：200082  
电话：021-22866016  
电子邮箱：[ir@brightmeat.com](mailto:ir@brightmeat.com)