
安琪酵母股份有限公司 2016 年度社会责任报告

安琪酵母股份有限公司（以下简称“公司”）成立于 1986 年，是专业从事酵母、酵母衍生物及相关生物制品生产、经营的国家重点高新技术企业、上市公司。

多年来，公司秉承“发展生物技术，创新健康生活”的企业使命，立足以酵母工程和酶工程为支撑的生物技术领域，不断为全球各行业提供多种生物技术产品和服务，已成为全球最大的干酵母生产商、全球最大的酵母抽提物生产商之一，跻身全球三大酵母公司行列。公司业务涉及烘焙与发酵面食、酿酒及生物能源、食品调味、动物营养、微生物营养、人类营养健康等多个领域。

公司自上市以来，业务稳健发展，拓展市场的步伐不断加快，内部控制体系不断健全，风险防范能力和规范运作水平逐年提升。在发展壮大的过程中，公司始终坚持依靠科技进步和自主创新着力打造企业的核心竞争力和可持续发展能力，在为国内及海外 150 多个国家和地区提供优质、可靠的产品同时，始终保持与股东、合作伙伴、投资者等各方利益相关人良好的信任关系，追求企业与员工、社会、自然的和谐发展，以实际行动回报股东，回报社会，努力践行社会责任。

公司 2016 年度社会责任报告是依据《公司法》、《证券法》等相关法律法规，结合公司在履行社会责任方面的具体情况而编制的。本报告总结和反映了 2016 年度公司在做好生产经营的同时，对促进经济可持续发展、环境保护和社会公益等利益相关方所履行社会责任的实践情况。

第一章 发展生物科技，创新健康生活

3000 多年前，古代埃及人已开始使用酵母，上世纪 80 年代，安琪人开辟了中国现代酵母工业的纪元，开发出专门用于馒头、包子的面用酵母，首创了小包装酵母，并先后开发了无铝油条膨松剂、米发糕预拌粉、微波蛋糕粉等健康、安

全、易操作的产品，当人们享受包子、馒头、米发糕、油条等传统中华发酵面食时，正是在享受安琪带来的健康生活；公司率先在国内推广健康面包，开发了多种全谷类、多纤维、低热量的面包预拌粉、蛋糕预拌粉等新型食品原料，配合公司独家引进的欧洲经典烘焙原料——焙考林系列产品，引领了健康生活的风潮；公司不断追求创新，致力于将酵母“天然、营养、健康”的品牌基因，传承到所有新产品上，现已为消费者提供了 YE、生物技术、动物营养、营养健康等系列产品 and 解决方案。

报告期内，公司在“创新健康生活”方面做了如下工作：

1、保护“舌尖上的食品安全”。

报告期内，《新华社》刊发全国人大代表姚鹃“两会”建议：“扩大食品‘禁铝令’范围”一文。文章指出：“目前，‘禁铝令’只是部分禁铝，建议适当扩大禁止使用含铝食品添加剂的食品品种范围。”

全国人大代表、安琪集团酵母股份有限公司研发中心主任姚鹃建议，在油炸面制品和焙烤食品中全面“禁铝”，以更好保护群众“舌尖上的安全”。铝并非人体所必需的微量元素，如果摄入过多，会对健康带来危害。此前，国家卫生计生委等 5 部门《关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告》中，对硫酸铝钾和硫酸铝铵等添加剂的使用范围进行了限定，包子、馒头等部分小麦制品已明确“禁铝”，但油炸面制品和焙烤食品等并未纳入。“政府工作报告中指出，‘严守从农田到餐桌、从实验室到医院的每一道防线，让人民群众吃得安全、吃得放心’。当前，应该进一步扩大‘禁铝’的范围。”。从工艺方面而言，硫酸铝钾和硫酸铝铵在国内已有较为成熟的替代办法；从监管方面而言，同一生产者往往同时生产多种食品，是否故意或因误用向“禁铝”食品添加含铝添加剂的监管难度较大。

姚鹃建议，相关部门进一步扩大禁止使用含铝食品添加剂的食品品种范围，修订相关食品添加剂使用标准，明确禁止硫酸铝钾和硫酸铝铵在油炸面制品和焙烤食品中的使用；同时，建议食品药品监督部门、质监部门等加强对重点食品中铝残留量的日常监督检查，提高生产者的法规意识和水平，保障人民群众的食品安全。

2、宣传健康生活理念。

报告期内，公司承办了“2016 中国铬酵母高峰论坛”，本次论坛主题是“人体必须生命因子铬酵母的应用与展望”，旨在通过专家学者的分享和交流，让更

多人知道铬酵母，使用铬酵母，了解科学补铬的重要性和必要性。十数名专家学者、近百名消费者代表参会。

论坛首先介绍了公司及安琪纽特的发展情况，分析了大健康产业巨大的发展前景，以及公司在“发展生物科技，创新健康生活”的使命、“天然、营养、健康”的产品开发理念，“技术质量为生命”的核心价值观的指引下，与健康产业发展趋势的完美契合。公司对自身独特的酵母技术和酵母源健康产品充满信心，对已形成的经营理念充满信心。未来公司将继续坚持“以酵母技术为依托，以安琪管理为保障，以营养素保健品为主导”的指导思想，推动营养健康产业快速、健康发展，为中国大健康产业的发展作出更大贡献。

原卫生部副部长张凤楼先生带来了题为《养生保健的前瞻性，国际及国内对养生保健的投入、支持力度》的专题报告；中国营养学会理事、安琪营养商学院名誉院长刘烈刚教授做了题为《从营养学的角度分析铬酵母对于慢性病的作用机理》的专题报告；同济医院临床营养科主任姚颖博士、安琪营养商学院副院长程倩博士、中国中医养生保健研究院副院长马占军教授分别做了题为《从临床医学的角度铬酵母在糖代谢、脂代谢的作用机理》、《铬酵母的研发历程及研发数据分享》、《铬酵母在十省市的应用调查》的精彩专题报告。论坛最后，成立了“科学补铬，造福全民”行动指导委员会。后期，委员会将充分调动各方力量，积极推动安琪铬酵母的应用与发展，让更多消费者科学补铬，更好地造福全民。

3、助力中国葡萄酒走向世界。

报告期内，第23届布鲁塞尔国际葡萄酒大赛（23th Concours Mondial de Bruxelles）在保加利亚的普罗夫迪夫（Plovdiv）举行。来自51个国家的8750款葡萄酒历时三天的激烈评选，最终唐庭霞酒庄北庭赤霞珠干红成为唯一获得大金奖（Grand Gold Medal）的中国葡萄酒。北庭赤霞珠干红采用了中国本土酵母菌种 CEC01，其活性干酵母由公司生产。

布鲁塞尔国际葡萄酒大赛创办于1994年，是世界最具权威的四大国际葡萄酒大赛之一，在世界葡萄酒界拥有广泛的影响力，素有“葡萄酒奥斯卡”之称。唐庭霞酒庄位于新疆天山北麓产区，这里气候条件得天独厚，盛产着高品质的酿酒葡萄。除了拥有一支纯粹的、热情满怀的中国酿酒师队伍和高品质葡萄，选用公司酵母酿造具有独特中国风味的葡萄酒也是唐庭霞酒庄在国际大赛中得以胜出的一大利器。这款酵母由西北农林科技大学刘延琳教授科研团队历经十年

的筛选及验证工作，在西部产区多年多点的精心验证，塑造着具有本土风格的优质葡萄酒。本次获奖也是对中国味风土葡萄酒的一次肯定和鼓励。

4、科技创新引领技术进步。

报告期内，宜昌市科技奖励大会暨“科技三城”建设推进大会举行。公司的“卤醇脱卤酶的基因工程菌构建制备及催化应用关键技术”和“甜酒曲工业化生产关键技术”分别获得技术发明奖一等奖、科技进步奖一等奖。公司董事长俞学锋作了题为《不断科技创新成就中国安琪》的经验交流。

俞董事长说，30年来，安琪依靠科技进步和不断创新，已成为亚洲第一、全球第三大酵母公司。主导产品销往150多个国家和地区，多项产品和技术达到国际先进水平，主导或参与制定了中国全部的酵母类产品国家标准和行业标准，多次荣获省级科技进步奖，是湖北省唯一两次荣获国家科技进步奖的地方企业。

俞董事长从安琪三十年专注于酵母技术及其产业化、不断推动技术进步和科技创新、挖掘潜在需求追求顾客价值、凝聚和培养创新型人才、持续推进国际化五个方面介绍了安琪的创新发展体会。

“卤醇脱卤酶的基因工程菌构建制备及催化应用关键技术”项目属生物工程技术领域，它首次构建和筛选了全新的卤醇脱卤酶菌株，实现了卤醇脱卤酶的工业化规模生产，为手性羟基化合物的合成提供优质酶源。该项目已取得2件中国发明专利授权，发表论文3篇；“甜酒曲工业化生产关键技术”通过对传统甜酒曲的深入研究、海量筛选和诱变选育获得2株关键菌株，确定了其生物学特征和应用特性，并在中国典型培养物保藏中心进行了专利菌株保藏，并实现了甜酒曲的工业化生产。该项目取得授权发明专利6项，公司依托该项目以第一起草单位起草了《甜酒曲》行业标准，产品性能优越、质量稳定、通用性强，自投放市场以来，年增长率达50%，专家鉴定认为项目研究达到国际先进水平。

报告期内，宏裕包材“食药级高性能复合膜绿色生产关键技术”项目获2015年度湖北省科技进步三等奖，“口味王和成天下系列纸塑复合拉链自立袋”荣获2016年中国印刷协会凹印精品奖。纸塑复合工艺是公司产品业务领域的进一步拓展，从单纯塑料复合包装材料走向包装材料多元化的起点。未来，宏裕包材还将持续改善产品品质、提升技术支持等、增强用户体验，在更高层次上延伸宏裕的品牌价值。

5、全球智慧，服务烘焙。

报告期内，2016 年中国饼店高峰论坛暨全国优秀饼店峰会在湖北宜昌举行，会议由中国焙烤食品糖制品工业协会主办，本公司承办，逾 200 位来自全国知名饼店连锁负责人和技术人员参加本次会议。本次论坛以“战略、融合、匠心、智能”为主题，特邀来自德国、荷兰、日本、韩国、奥地利和中国的七位专家作报告，为中国饼店行业更好地跨入 2.0 时代出谋划策。

近年来，公司作为饼店上游供应商、通过产品和解决方案的持续创新，在焙烤行业的影响力持续提升，中焙糖协副理事长、公司董事长俞学锋在致辞中表示：安琪十分幸运能服务于中国焙烤行业，一直在努力创造让饼店业满意的产品和服务。目前已拥有了中国品种最丰富的酵母产品、中国规模最大、最先进的烘焙原料生产线，能满足多产品的先进制造；安琪还拥有规模最大的烘焙研发和应用推广队伍，并在北京、上海等地建立七大烘焙服务中心。

报告期内，公司提出“全球智慧，服务烘焙”的理念，成为了众多全球知名品牌在中国的合作者，如荷兰脱模油、法国烘焙乳品、MIWE 烘焙设备和谢尔夫咖啡技术等。面向未来，安琪将更好地践行“追求顾客价值”理念，努力为焙烤企业提供更多“天然、营养、健康、美味”的原材料和解决方案，争做广大客户的满意服务商，为中国焙烤行业的持续发展贡献力量。

6、开启家庭烘焙 DIY 风潮。

如今，越来越多的人喜欢自己在家烘焙，时尚健康的同时，还可享受亲手制作的那份幸福感。但是如何在家里也能制作出高品质的西点，成了很多人的难题。报告期内，公司电商品牌“贝太厨房”在武汉光谷开展了一场名为“Magic Lady 魔法女士”的烘焙沙龙活动。8 名女性烘焙学员在专业烘焙老师的指导下，制作出“纯手工、无添加”的西点。

“高品质面粉、烤箱，是烘焙的基本条件。”活动一开始，公司专业烘焙师 Eric 就对学员说到。接触烘焙首先得了解原材料的基本知识，认识大部分烘焙材料。比如面粉就分高筋面粉、中筋和低筋，分别适合制作面包、包子和蛋糕（饼干）。再比如糖，又分为白糖、精幼砂糖、糖粉等等，每种都适合制作不同的产品。然后要对酵母活性有基本了解，知道影响酵母的因素对制作有很大帮助。最后，一定多学习烘焙制作的手法，烘焙中很小的细节都有可能决定烘焙成功与否。本次参加沙龙的学员表示：自己虽然经常在家里做饭，但是说起烘焙，却是“门外汉”。经常看烘焙视频，却很难动手亲自做。烘焙还是需要专业老师指导，

成功率会比较高。被誉为“最柔软”蛋糕的熔岩蛋糕也是这次烘焙沙龙的教学甜品，学员们纷纷直呼此为“极限挑战”。但是在老师的指导下，最后每位学员都成功制作出了这款甜品，在随后的晚宴中，大家共同分享，充满着浓浓的甜蜜感。

据悉，“Magic Lady 魔法女士”是公司专门针对女性举办的烘焙沙龙活动，据此正式在武汉拉开序幕。这标志着公司开启“为消费者提供家庭烘焙解决方案，打造家庭烘焙第一品牌”的发展阶段，其品牌贝太厨房计划在全国范围内多次开展 DIY 产品体验活动，“Magic Lady 魔法女士”烘焙沙龙将会在北京、上海、广州等地开展系列线下活动，为烘焙爱好者带来专业课程。

第二章 引领行业健康发展

在中国，公司持续追求引领行业技术进步，已成为行业技术品牌标杆企业。

报告期内，公司在“引领行业健康发展”方面做了如下工作：

1、2016年3月1日，公司携7种化妆品原料、13种化妆品解决方案亮相第九届个人护理及家庭护理原料展览会（PChi）。本届展会，公司营养健康事业部特别组建“销售+研发+应用”三重服务团队，现场为客户提供系统解决方案。事业部新开发的FC01、FG01等具有行业发展前景的酵母发酵系列化妆品功能性原料，其中FC01是糯米经发酵后提取出有益于皮肤健康的精华成分，具有抗衰老、保湿等多种功效；FG01是天然覆膜酵母菌发酵萃取精制而得，富含肌肤更新所需的蛋白质、维生素、矿物质、氨基酸等多种成分，具有保湿、美白等多种功效。娇兰、韩束、伽蓝国际、欧莱雅等新老客户纷纷光临公司展厅了解咨询。

2、2016年4月12日，公司携多款新产品参加了新加坡FHA2016展，公司烘焙大师现场演绎了壹号吐司、调理面包、多拿滋、戚风蛋糕等多款烘焙产品，同时针对东南亚海外华人的需求制作了鸡肉包、米发糕、油条等传统中华发酵面食。客户们对用公司产品制作的美食赞不绝口，对公司传承并创新中华美食文化的理念深表认同。

3、2016年4月22日，公司参加了2016中国饲料工业展览会，根据目前行业的热点需求，福邦推出三大解决方案：以“诱食+免疫”为核心的“功能性蛋白原料解决方案”、以“检测+鉴别”为核心的“质量控制解决方案”和以“抗

生素替代”为核心的“饲料安全解决方案”。福邦电商首次参展，成为展会的一大亮点。

4、2016年5月3日，公司参加了2016年土耳其食品配料展，安琪YE在本次展会上，首次推出了国际YE五大卖点：Natural UMAMI taste（天然鲜味）、KOKUMI taste（饱满、回味）、Pure flavor（纯净风味）、Sodium & Sugar Reducation（降盐、降糖）、Clean label（清洁标签），受到客户广泛关注。土耳其食品配料展是土耳其每年最大的食品展会，影响覆盖中东、中亚和北非地区。此次展会吸引了来自土耳其、欧洲和中东非洲地区等多个国家的用户和贸易商前来观展和洽谈。

5、2016年5月11日，公司携15个解决方案、143款烘焙原料产品及10款全新贸易产品，以“全球智慧、服务烘焙”为主题亮相第19届中国国际烘焙展览会。始创于1998年的Bakery China，已成为亚太地区最大的焙烤产品及相关服务展览会，Bakery China在见证中国焙烤行业发展的同时，也在引领着中国焙烤行业与世界焙烤行业的接轨与融合。

公司在全球烘焙领域优势日渐凸显，公司以优越的管理体系、适应全球消费趋势的“天然、营养、健康、美味”之研发理念，为广大用户提供了优质原料与服务。如今，安琪已不仅仅是优质酵母的代名词，也是高品质健康烘焙原料的标签。从酵母到更全面的产品组合，公司旨在打造烘焙领域品类最全、全球规模领先的供应商，实现对顾客更好的价值。本次公司参展的解决方案属历年来最多，法式甜点、冷冻生坯技术、三明治、披萨、维也纳新软欧、壹号土司、月饼、圣诞季、常温蛋糕等10个烘焙类解决方案；芝麻球、油条、米发糕、包子、馒头等5个中式面点解决方案，以及谢尔夫咖啡、法国黄油、淡奶油、美国蔓越莓、德国MIWE烤炉、荷兰脱模油等10个贸易产品，汇集了全球优质原料，充分展示了安琪“全球智慧、服务烘焙”的理念。展位中首次将多个全球知名品牌汇聚旗下展出，13位外籍嘉宾与60多位安琪工作人员组成的庞大参展团队，为烘焙业界带来前沿性的技术，广大客商共同见证了公司以行业龙头致力提升烘焙行业的实力、决心和信心。

6、2016年5月11日，公司承办的第十七届“安琪酵母杯”全国面包技术大赛圆满落幕，该项竞赛活动从四月份开始，在郑州、成都、福州、北京、哈尔滨、新疆、海南、沈阳、南京、上海、广州、太原和江西资溪等十四个分赛区进

行预选赛，选出各赛区优秀选手参加上海焙烤展期间的总决赛。经过激烈角逐，来自益海嘉里、安徽柏兆记食品、铁岭市聚利来食品的三位选手，获得“安琪酵母杯”全国面包技术大赛总决赛冠军。荣获全国焙烤职业技能竞赛决赛前三名的选手，将被国家人力资源和社会保障部授予“全国技术能手”荣誉称号，颁发证书、奖章和奖牌，由职业技能鉴定主管部门晋升其技师职业资格。公司已连续15年冠名大赛，为推动焙烤产业升级提供了技能人才支撑。

7、2016年6月23日，宜昌市科技奖励大会暨“科技三城”建设推进大会举行。公司“卤醇脱卤酶的基因工程菌构建制备及催化应用关键技术”和“甜酒曲工业化生产关键技术”分别获得技术发明奖一等奖、科技进步奖一等奖。30年来，公司依靠科技进步和不断创新，多项产品和技术达到国际先进水平，主导或参与制定了中国全部的酵母类产品国家标准和行业标准，多次荣获省级科技进步奖，是湖北省唯一两次荣获国家科技进步奖的地方企业。

8、2016年7月17-19日，美国食品科技展 IFT2016 在芝加哥举行。安琪推出了强 KOKUMI 味、强 UMAMI 味 YE 新品以及用于降糖、降脂肪的 YE 调味解决方案，备受客户关注。美国食品科技展（IFT）由美国食品技术协会主办，迄今已举办第 77 届。它是美洲地区规模最大最负盛名的国际食品添加剂、食品配料专业展会，反映了当今食品工业发展的方向和动态，代表了世界食品科技工业发展趋势。

9、2016年7月20日-22日，第16届 CBME 中国孕婴童展在上海国家会展中心举行。本次展会，安琪纽特突出“婴童营养品领导者”的定位，重点展示了酵母蛋白粉孕妇型及儿童型产品、酵母锌系列产品、山楂酵母系列产品，同时展示了孕产妇及婴幼儿的特殊营养补充食品、DHA 藻油、孕妇多维等新产品，在组委会举办的 CBME AWARDS 颁奖盛典中，安琪纽特凭借对于婴童营养的 25 年专注，荣获“中国孕婴童产业卓越二十年奖”，成为唯一获奖的婴童营养品品牌。

10、2016年8月24日-27日，墨西哥最大烘焙专业展 MEXIPAN 在墨西哥城国际会展中心盛大举行。公司携酵母及食品原料等多款适应当地的产品特装亮相本场展会，围绕公司“重创新、强产品”策略，烘焙国际本次展会以“提供专业的酵母及食品原料”为主题，除干酵母产品外，特别推出了半干酵母以及蛋糕油、芝麻等多款新产品，吸引了上百位来自墨西哥本土以及美国、哥伦比亚等周边国家的客户咨询洽谈。

11、2016年9月8日，2016发酵培养基应用与发展技术论坛在上海光大会展中心盛大开幕，会议由中国生物发酵产业协会主办，本公司承办，共有200多名来自全国各地的发酵行业同仁出席本次论坛。在论坛上，公司专业技术人员作了题为《工业微生物发酵有机氮源优化与品质控制》的大会报告，报告展示了安琪专注于微生物营养研究所取得的科研成果，介绍了安琪针对不同微生物营养需求的差异进行营养优化，开展专属化定制及提高生物发酵产品生产效益等案例。

近年来，国内生物工程领域发展迅速，其年增长率在25%以上。生物发酵制品以其高效、环保、安全等特点，在诸多领域得到了迅速发展，如：食品、医药、饲料、生物发酵、生物农业、生物环保、畜牧等。培养基行业作为生物发酵制品的基础原料，其自身品质以及工艺优化对企业生产水平有着重要的影响，其重要性也逐步被行业所重视。公司开创了中国的酵母浸出物这一新型有机氮源市场，并率先创建了“微生物营养”业务，服务于微生物工业发酵和实验室微生物培养。安琪酵母浸出物作为一种优质微生物培养基，凭借“高效、安全、清洁、稳定”的产品特点，为中国生物发酵产业的稳定生产、技术升级做出了重要贡献，已在生物发酵和微生物培养基当中得到广泛应用。

12、2016年9月18日，2016年中国技能大赛暨第44届世界技能大赛烘焙项目全国选拔赛在重庆市南坪国际会展中心举行。本公司被大赛官方指定为烘焙原物料赞助商，公司旗下的安琪品牌耐高糖干酵母、低糖干酵母和A800面包改良剂，百钻品牌系列的稀奶油、脱模油、蔓越莓、双效无铝泡打粉、吉士粉，以及公司代理的欧利兰牌法国进口黄油、奥地利焙考林品牌系列的黑麦粉、全麦粉等烘焙原料被选定为唯一使用原料。

世界技能大赛被誉为“世界技能奥林匹克”，其竞技水平代表了世界职业技能领域的最高水平，迄今为止已举办43届。本次竞赛涉及烘焙与糖艺、建筑与结构技术等六大领域共45个项目，全国有近千名选手参加，分别在北京、天津、河北、上海、浙江、安徽、江西、山东、河南、湖北、广东、重庆、四川等13个赛区组织开展全国选拔赛。本公司作为官方指定烘焙原料赞助商全程参与赛事活动，将以健康生活创新者的形象向行业推广公司“天然、营养、健康、美味”的系列食品原料。

13、2016年10月7日，由俄罗斯联邦工商总会和俄罗斯面包糖制品协会主办的首届欧亚烘焙论坛“面包——我们的世界”在莫斯科联邦工商总会大楼主大

厅举行，论坛由工商总会副会长弗拉基米尔主持召开，本公司作为总赞助商应邀参加了此次论坛，来自俄罗斯 27 个地区的 200 余名烘焙行业代表参加了此次论坛。

公司进行了题为《中俄烘焙行业助推两国战略伙伴关系发展》的演讲，阐述了中国烘焙行业现状及两国烘焙行业合作前景，同时重点介绍了安琪在其中所发挥的桥梁性作用。其观点得到了俄罗斯联邦工商总会的赞赏和肯定，同时也引起了在场参会人员的广泛关注和讨论。通过参加此次国际论坛，让俄罗斯更好认识和了解了公司，进一步提升了安琪在俄罗斯烘焙行业中的影响和地位。

14、2016 年 10 月 16-20 日，巴黎国际食品展 SIAL 在法国巴黎北部展览中心隆重举办，来自 100 多个国家的超过 7000 家企业参加该展。公司携酵母、烘焙原料以及系列烘焙解决方案特装亮相该展。本次展会，公司推出多款烘焙用产品，吸引了众多客户的关注。

第三章 保护股东与债权人权益

市场经济是法制经济、信用经济。依法经营、诚实守信是企业市场竞争中的立业之本、兴业之本，也是公司最基本的社会责任。诚信对待全体股东并对股东负责，是上市公司的本职，保障股东和债权人权益更是公司应尽的义务。

报告期内，公司在“保护股东与债权人权益”方面做了如下工作：

1、健全公司法人治理结构和内部控制体系

报告期内，公司不断完善公司法人治理结构，逐步健全内部控制制度，切实提高规范运作水平，从机制上保护了全体股东和债权人的各项合法权益，特别是保护了中小股东的利益不受损害。

一是加强内控制度建设。严格执行董事会审议通过的《内部控制制度》、《公司年报信息披露重大差错责任追究制度》、《公司内幕信息知情人管理制度》、《公司外部信息使用人管理制度》和《公司董事、监事、高级人员买卖股票管理办法》等制度；宣贯中国证监会、上海证券交易所、湖北证监局有关内幕信息、内控建设的通知和有关年报披露重大事项的通知；根据公司经营实际情况，及时变更经营范围；根据中国证监会发布的《上市公司监管指引第 3 号——上市公司现金分红》

的相关要求，对《公司章程》中规定的利润分配政策再次进行了修改，明确了现金分红的优先顺序，并根据公司发展的实际情况，提出了差异化的现金分红政策。二是加强董事会的科学民主决策。董事会会议召开期间，公司各位董事均能对议案进行充分讨论，多次对议案提出有益的建议和意见，保证董事会决策的科学、合理。三是加强担保事项的审议和披露程序。做到对控股子公司的担保事项总额控制，发生担保事项时及时履行公告程序。严格限制对非控股子公司及母公司的担保行为。四是对关联交易事项进行提前预计、总额控制，当发生交易时及时披露，保证了上市公司的独立性，维护公司及广大中小股东的利益。五是加强对一系列财务运作事项的提前预计，包括开展融资租赁业务、开展远期结售汇业务、发行非金融企业债务融资工具等等，事前预估和合理判断降低了公司的财务风险。六是审议通过了《公司关联交易管理制度》，调整了公司采购产品的约定价格，维护了公司产品价格体系，提高了公司产品市场竞争力，实现了股东利益的最大化。

为帮助公司董事、监事及高级管理人员提升业务能力、提高自律意识、规范执业行为，公司董事会组织了多种形式的学习及培训活动。报告期内，先后组织董监高人员参加了湖北省政府“湖北省长江经济带产业基金启动仪式”、上海证券交易所“第73期董秘资格培训”、“2016年年报信息披露与编制操作培训”、中登公司“中国结算第四场业务培训”、湖北证监局“2016年湖北公众公司监管工作会议”、湖北省金融办“湖北企业走出去开展并购培训会议”及湖北上市公司协会相关会议等交流活动。

2、及时、准确、真实履行信息披露义务，保护股东知情权

公司已制定了《信息披露管理制度》和《公司董事、监事、高级管理人员买卖股票管理办法》，从制度的适用范围、信息披露组织机构及人员职责、信息披露的主要类别、重要信息披露标准及责任人等进行全程控制，形成了一套行之有效的信息披露控制体系，确保信息披露的真实、准确、及时和完整，保证了股东对公司的重大事项和经营业绩的知情权。报告期内，公司按照有关法律、法规的要求在中国证监会指定的报刊上披露信息，使全体股东享有平等获得公司信息的机会，没有发生信息披露违规的情形。

3、加强与股东沟通，构建和谐股东关系

与投资者建立透明、公开、长效的沟通机制，是公司治理的重要组成部分。

公司在严格履行上市公司信息披露义务的基础上,遵循“信息披露最佳市场实践”原则,力争成为信息披露规范运作的标杆企业。

公司持续进行日常投资者关系管理及维护工作,对投资者的来信来访、电话咨询、网站留言等均做了详细的记录;密切关注资本市场最新动态、公司股价变化以及涉及公司的媒体报告等有关信息,在信息披露的合法范围内与投资者顺畅沟通。同时,董事会积极开展与投资者的良性互动,出席了多个投资者见面活动,帮助投资者了解公司现状,引导投资者对公司价值进行客观判断,避免不实信息对投资者的误导,保护投资者的切身权益,努力提升资本市场对公司价值的认可度。

在上海证券交易所对上市公司 2015 年度信息披露工作评价中,公司获得 A 类评价,对公司信息披露工作做出了肯定。

4、切实保护债权人权益

公司建立了财务管理制度、内部审计制度、财务付款审批、报销制度、资金内部控制制度、销售与应收内部控制制度、成本核算内部控制制度、董事会审计委员会议事规则、对外担保管理制度等一系列内部管理控制制度,确保了公司财务稳健与公司资产、资金的安全,保证了债权人的利益。公司的各项重大经营决策过程中,均充分考虑了债权人的合法权益。

5、注重对投资者的回报

公司重视对投资者的合理回报,积极构建与投资者的和谐关系,让投资者分享公司快速发展的成果,树立对投资者诚实、守信的良好健康形象。公司遵循回报股东的原则,制定相应合理的利润分配政策,积极的回报广大股东。自上市以来连续 17 年进行现金分红,累计发放现金股利近 7 亿元。

第四章 尊重员工权益

公司始终坚持以人为本,尊重和保护员工的各项合法权益,搭建员工成长成才的平台,努力解决员工最关心、最现实的问题,将公司发展成果惠及全体员工。

报告期内,公司在“尊重员工权益”方面做了如下工作:

1、安琪创业 30 周年座谈会讲话中，公司董事长俞学锋总结三十年的经验教训，提出要坚持“把骨干员工作为合作者”等六条真理，对“把骨干员工作为合作者”提出了明确的要求：要给骨干员工创造共同的目标、积极的引导、共享的信息、友好的机制、足够的空间、充分的尊重、明确的激励、和谐的环境，来调动起一切可能调动的创造力。深入贯彻与践行“把骨干员工作为合作者”的理念与要求，将进一步提高公司与骨干员工的契合度，充分释放骨干员工的积极性，让骨干员工始终成为推动安琪持续、健康发展及“百年安琪”理想实现的中坚力量。

2、2016 年 5 月 6 日，安琪俄罗斯公司第一批俄籍员工培训班在宜昌总部开班；7 月 30 日，第二批俄籍员工培训班开办。两批共 46 名俄罗斯员工将在宜昌总部接受为期 5-7 个月的酵母生产工艺培训。

公司董事长俞学锋在开办仪式上指出，建设俄罗斯安琪酵母工厂是公司推进制造国际化、优化国际化经营的又一重大举措。安琪俄罗斯项目得到了俄罗斯联邦及州政府的高度重视和支持，吸引了众多俄罗斯籍员工的积极参与，目前各项建设工作推进顺利。公司将举全集团之力，精心建设俄罗斯工厂，使之成为安琪最先进的酵母生产线，成为俄罗斯最先进的酵母工厂。俞学锋董事长鼓励大家努力学习、刻苦钻研，了解酵母生产原理，掌握酵母生产技术，熟悉现代企业运行，积极融入安琪文化，努力成为俄罗斯安琪建设和运行的骨干，为俄罗斯安琪的成功贡献力量。

3、2016 年 5 月 27 日，公司商务英语口语培训班在宜昌市新新东方英语学校正式开班。此次培训根据骨干员工国际化素质提升培养方案，旨在提升国际化岗位骨干人员国际化商务英语口语能力。公司各事业部总经理、国际业务相关岗位人员、应用技术人员、总部外派海外工厂长期支持人员、以及关键岗位后备人才等，合计 33 人参加了此次培训。

4、2016 年 7 月 9 日，公司纪念创业 30 周年员工家属开放日在集团总部举行。来自总部各部门的员工家属近 100 人参加了活动。活动旨在回顾安琪创业 30 年的奋进历程，宣传安琪 30 年来的辉煌历程，让员工家属走进安琪，近距离感受安琪的发展成就，感恩家属对公司员工的工作支持和理解。

活动以“从家到家、同样温暖、祝福明天”为主题。在工作人员的精心组织和有序安排下，员工家属观看了安琪 30 年纪录片和 30 周年活动摄影展，参观了

生物产业园文化展厅和电商办公环境，并开展了烘焙 DIY 活动，近距离感受了安琪的发展和产品体验。家属们纷纷表示，通过参加此项活动，进一步了解了安琪的发展情况，对家人在安琪这样的在全球有影响力的企业感到自豪，一定会更加支持家属的工作，为安琪百年梦增添一份力量。

5、2016 年 12 月 7 日下午，安琪俄罗斯员工中国培训班结业典礼在安琪生物产业园 1 号报告厅举行。典礼由股份公司总经理李知洪主持，董事长俞学锋发表重要讲话。

俞董事长首先高度肯定了本次培训工作，向俄罗斯员工所取得的优异成绩表示祝贺。俞董事长说：在丹科夫的建设现场，俄罗斯工厂员工克服了寒冷气候的不利影响，艰苦创业，科学组织，工程质量、工程进度得到了有效保证。俞董事长寄语俄罗斯员工：你们很快就要回到俄罗斯家乡，我衷心希望你们牢记“建安琪最先进工厂，建俄罗斯最先进酵母工厂；建好俄罗斯安琪，服务俄罗斯经济”的崇高使命，贯彻安琪“以市场为中心”、“追求顾客价值”的理念，勇于创业，乐于奉献，确保俄罗斯安琪的工厂运行和持续经营，为俄罗斯经济复兴作出积极贡献。

结业典礼上，俄罗斯公司总经理覃建华介绍了安琪俄罗斯项目的进展，全面回顾了本次培训工作。俄罗斯员工代表契多夫斯基·谢尔盖通过 VCR 深情讲述了学员们在中国的的生活和工作，表达了对安琪的热爱以及对公司未来的憧憬。

6、为切实解决公司青年员工的婚恋问题，给单身青年搭建一个交友平台。公司工会联合三峡大学仁和医院、欧莱雅宜昌总部、中国银行三峡分行、宜昌市各大机关单位多次开展主题联谊活动，

第五章 重视供应商、客户和消费者权益保护

“员工为本，用户为源，技术质量为生命”是公司的核心价值观。公司十分重视对供应商、客户和消费者权益的保护，在做好企业生产经营的同时，充分考虑相关利益者的不同需求，将保护他们的权益视为自身责任，努力付诸行动。

报告期内，公司在“重视供应商、客户和消费者权益保护”方面做了如下工作：

1、公司 2016 年度顾客契合度测量综合得分为 89.44 分,连续第三年的增长。契合度评价是参照美国波多里奇标准、按照卓越绩效管理模式设置的年度评价项目,反映出顾客对企业的满意度和忠诚度的具体量化指标。公司自引入卓越绩效管理模式后,每年坚持开展顾客契合度调查,并依此改进顾客对企业的不满意状况。

2016 年,顾客契合度调查针对公司 8 大业务部门开展,对各业务经销商、大用户和消费者三类客户群体展开问卷调查,对涉及顾客满意度与顾客忠诚度的六项指标共计 15 个测量因素进行评分,通过网络调查方式,在线发出调查问卷 3000 份,共受到有效反馈问卷 1974 份(其中,消费者 1240 份,经销商 498 份、大用户 236 份),收到各种建议意见多达 1100 多条。报告显示:2016 年顾客契合度综合得分以及满意度、忠诚度指标均创近三年新高。在契合度六项指标中,有四项达到或超过 9 分的优秀标准。

2、举办多期烘焙及面点技术培训班。2004 年至今,公司合计开办近百期培训班,为全国输送一流面点师逾两千名,扶植了郑州吕氏豚馒、上海独秀、武汉海之最等一大批发酵面食连锁企业。2016 年公司继续开办面点加工技术培训班,培训班采用理论结合实操的方式,系统教授了馒头、包子、米发糕、油条、面条、烧饼、芝麻球、麻花、甜酒酿等传统中式发酵面食应用技术及整体解决方案。全年,烘焙中心总计开展了 19 场烘焙与面点培训交流活动。

3、承办两期全国食品工业职院骨干教师焙烤培训班,为加快高职高专院校“双师素质”师资队伍建设,提高教师焙烤应用知识和实操水平起到了推动作用。

4、创新开展“面点师之乡”活动。活动围绕“贯彻《新食品安全法》,保障食品安全,促进面点特色经济再上新台阶”主题,在全国十多个省近 30 个县展开,助力中华发酵面食产业和地方特色经济的发展。

5、在宜昌市第十一届西陵庙会上,公司作为特邀商家,组织了烘焙面食、电子商务、营养健康、喜旺乳业四个事业部联合参展。各部门精心准备,为宜昌市民现场展示各种适合春节消费的安琪产品。“天然、营养、健康、美味”的特点,更是吸引消费者纷纷抢购公司产品的重要因素。

6、2016 年 5 月 26 日,2016 安琪 YE 经销商年会在宜昌召开,本届会议的主题是“产品升级、深度开发、能力提升、共同发展”。公司董事长俞学锋在讲话中高度总结了安琪近年来七大主要变化:经营规模继续扩大;多业务单元竞相

发展；强化了安琪制造优势；提升了用户服务能力；持续推进国际化；提升了全球品牌影响力；战略目标和企业文化的引领作用不断增强。

俞董事长针对会议主题进行了深刻阐述。他强调要更加重视高附加值产品及新产品销售，更好的体现顾客价值、适应新国标要求、增强产品竞争力、增强客户获利能力。要围绕食品工业、餐饮行业、健康教育、家庭消费等多个领域宣传，多种方式开展行业推广和消费者教育工作。俞董事长表示：推广安琪酵母抽提物是一件有利于人民健康，有利于食品工业发展，有利于食品安全和营养，有利于中国酵母工业的全球竞争力的崇高事业。会议号召以安琪创业三十周年为新动力，再起航，再创业，与广大经销商朋友一起，同心同德，共同实现“做全球最大酵母抽提物调味配料供应商”战略目标。会议表彰了 30 多名优秀经销商、开展了产品知识和应用技术培训、组织了“共有的品牌、共同的家”联谊晚会等活动。

7、2016 年 9 月 27 日，宜昌市食药监局组织的“百、千、万”活动（聘请 100 名市民监督食品安全，动员 1000 名市民宣讲食品安全，邀请 10000 名市民体验食品安全）在喜旺乳制品公司顺利开展。来自各个社区及餐饮行业 40 余人实地走进喜旺，参观了解身边的喜旺如何做到更新鲜、更营养、更安全。

8、2016 年 10 月 13 日，菲律宾菲华工会在其新落成的总部召开首场安琪演示会，超过 50 位当地用户参加演示会，公司展示了酵母、改良剂、豆沙、芝麻、戚风蛋糕预拌粉等产品，并现场制作了多款面包、蛋糕，展现了公司产品在实际应用中的优势。

9、2016 年 10 月 14-15 日，公司董事长俞学锋受菲律宾菲华面包糕饼同业公会邀请，参加菲华公会成立 50 周年活动，俞董事长发表了热情洋溢的讲话，公司获得了公会颁发的优质联盟会员奖。活动期间，俞董事长还和来自东南亚其他国家和地区的烘焙业同行进行了沟通和交流。

第六章 环境保护和可持续发展

在追求可持续发展的同时，社会对企业提出了更多的要求，需要企业为环境保护承担更多的责任。公司作为一家负责任的企业，在其发展壮大、追求经济效益、保护股东利益的同时，越来越意识到只有将自身利益、社会期望、环境利益统一起来，促进企业与社会的全面、自然、协调发展，才能不断增强企业自身

竞争力，获取更多的竞争优势，走上可持续发展之路。

报告期内，公司在“环境保护和可持续发展”方面做了如下工作：

1、持续推动环保治理和节能减排，以保护环境为己任

2016年公司提出“双满意”的环保理念，即全力打造“政府满意、社区满意”的优秀环保治理企业。报告期内，公司在酵母行业率先实现了环保达标和资源综合利用基础上，按照国家颁布的《GB13271-2014 锅炉大气污染物排放标准》对公司全部锅炉增加了脱硫脱销设施，并稳定运行以满足新的废气排放要求。同时加大了生产过程中产生的废气的治理，以实现厂区与周围社区居民和谐满意，以此建立新的行业治理标杆。

报告期内，公司所有生产线环保运行稳定，环保管理运行水平不断提高，同时公司植物营养与保护事业部大力拓展环保产品的研发与利用，对环保副产品进行深度加工，取得了良好的社会效益和经济效益。

报告期内，安琪德宏、柳州、崇左公司均完成了二期扩产的相关环保工作；安琪伊犁废气治理进行技术升级改造；安琪柳州肥料厂完成新厂环保竣工验收；喜旺公司完成新厂环保竣工验收。公司全面推进清洁生产工作并取得了显著成绩，主要能耗指标和污染物排放指标均同比大幅度下降，公司全年共完成节能改造76项。

2、大力发展循环经济，实现资源利用效益最大化

公司以糖蜜为原料生产活性干酵母，变废为宝，实现了资源综合利用，延长了制糖企业的产业链；同时开发了有机肥系列产品、实施热电联产项目，已形成了糖蜜—酵母原料—酵母—酵母营养液—肥料—土地—农作物的资源循环产业链条，实现了循环经济试点企业在经济效益、环境效益和社会效益的多赢，在行业内发挥了良好的示范带头作用，也是对公司多年来坚持科技创新发展、坚持绿色环保革命、坚持承担社会责任的一种肯定。

3、增强节能环保意识，倡导低碳生活

公司十分注重环保绿化，宜昌本部老厂区在建厂初期就进行了大面积植树种草，整个厂区内树木繁茂，绿荫成片，厂房、装置在绿树的掩映下充满了生机，生态环境良好。

公司宜昌本部新投产的安琪生物产业园，在建设过程中，应用了高科技、

环保、智能园区的规划理念，对原生态环境进行了充分的保护，同时采用了大量节能、节水的环保新技术和新材料。这些新材料和新技术的尝试与应用，对园区内环境保护起到了显著的作用，推动了园区循环经济应用建设，节约能源，减少了大量废气、废水的排放，实现了园区“低碳”生活。

公司一直倡导“绿色办公”的理念，要求员工培养节约用水用电意识，在新增或更新各类照明器材时，全部采用新型环保节能产品；提倡“绿色出行”，备有大巴，免费接送员工上下班，减少碳排放。公司的 OA 办公系统，实现了无纸化办公，体现了公司先进的现代化管理理念，彰显了公司的绿色环保理念。

第七章 积极参与社会公益事业

公司积极履行社会责任，投身社会公益事业，做优秀企业公民。

报告期内，公司在“参与社会公益事业”方面做了如下工作：

1、大力支持扶贫开发。对五峰县业产坪村累计支持近 100 万元，用于党群服务中心等的建设，先后选派 2 人长期驻村工作；对长阳县磨市镇先后帮扶 60 余万元，支持其马磨河山洪沟治理等项目；对伍家岗街道白马山社区提供资金，支持该社区文明建设。

2、2016 年 1 月 21 日，由中国福利基金会主办、营养健康事业部客户唯创国际承办的“一起为老人，关爱空巢老人慈善盛典”活动在上海举行。公司总经理李知洪与其他 8 位知名企业家共同启动幸福联盟关爱老人亿元爱心基金。幸福联盟关爱老人亿元爱心基金由唯创与公司、蒙牛等 9 家企业联合发起，旨在帮助空巢老人过上幸福生活；本次盛典，吸引了近 2 万名来自全国各地的老人参加。

3、2016 年 4 月 23 日，为庆祝第 21 个“世界读书日”，“一起读吧”西陵少年诵读经典展演在夷陵广场隆重举行。500 多名“小天使”参与诵读，2000 多名观众参与其中。在活动现场，宜昌喜旺食品有限公司推出“天使美”回馈现场观众，令“小天使们”赞不绝口。“

4、2016 年 5 月 14 日，中国科学院微生物研究所“中国菌物健康前沿产品展示厅”正式开展，该展厅由中国菌物学会和中国科学院微生物研究所真菌学国家重点实验室共同在京设立，共邀请安琪酵母、杭州中美华东制药、青海三江源

药业、东阳光集团、浙江泛亚生物医药等 12 家企业进行了产品展示，包括酵母、冬虫夏草、金蝉花、蛹虫草、灵芝、天麻、香菇、真菌菌丝体发酵等具有代表性菌物健康产业的各领域前沿产品。该展厅作为与民众交流的重要平台与桥梁，充分展现引领菌物产业发展、惠及百姓生活的各项科技成果。安琪参与展示产品主要有高活性干酵母、甜酒曲、酵母调味品、酵母浸出物、酵母营养产品等。

5、2016 年 6 月 5 日，正值世界环境保护日，由安琪纽特冠名、喜旺协办的宜昌生态乡村健步行活动在夷陵区官庄举行。本次活动沿途 5.9 公里，全市联动，2000 余人参与其中。活动以培养大众健身意识、倡导科学健身方法为宗旨，用健身行走的方式传递健康生活理念，是一场展现全民参与的运动盛宴。

6、2016 年 6 月 14 日，“2016 年宜昌市教育系统食品安全宣传周启动仪式暨第二届学校食堂厨师技能竞赛”在五峰县民族自治县高级中学举行。本次活动希望通过“食品安全宣传周”活动，强化学校特别是食堂系统食品安全意识，提升学校食堂食品安全管理水平，提高学校食堂工作人员技能水平。让师生们吃的放心、吃出健康。宜昌喜旺食品有限公司作为宜昌市学生奶供应企业，受邀参与了本次活动。会上，喜旺向各级主管部门和学校承诺：喜旺开智系列学生奶始终坚持使用鲜奶制造，严格按照国家要求组织生产，请大家放心饮用。

7、2016 年 6 月 24 日，公司党员代表赴公司对口帮扶点——五峰仁和坪镇业产坪村开展精准扶贫工作，了解脱贫项目进展情况，为精准扶贫工作送“红包”下“对策”。公司党员代表先后查看了党员群众服务中心建设、杨井公路施工、阳洞子生态乡村旅游开发等情况，参观了高效茶园基地、村办粗制茶厂，认真听取了镇村负责人及驻村工作队关于精准扶贫工作开展情况介绍，仔细了解了当前扶贫工作遇到的困难，对有关问题给出了解决建议和对策，并代表公司从资金扶持、技术支持、产业规划等方面对进一步做好扶贫工作做了承诺。

8、2016 年 9 月 21 日，“2016 寻找中国美丽猪场公益活动”颁奖典礼暨美丽猪场双年峰会于北京 CCTV-7 农业电影电视中心演播大厅举办。农业部畜牧业司、全国畜牧总站、CCTV-7 农业频道、农民日报社、中国畜牧兽医学会等单位参与了颁奖典礼，公司动物营养事业部作为协办单位，参与了本次盛会。今年 6 月，福邦作为“寻找美丽猪场——湖北赛区”评审团的一员，跟随主办方及湖北畜牧总站人员走访了湖北地区几十家规模化猪场，深入了解终端客户需求，并在

9月21日大会颁奖典礼前举办了“福邦酵母源生物饲料应用技术交流会”，与华北区域终端客户分享“中大猪育肥”、“预防小猪腹泻”等解决方案。

9、2016年10月23日，2016宜昌马拉松赛在宜昌和平公园鸣枪，两万多名运动员在细雨中竞速。赛事当天，喜旺公司发起了“你参与，我送奶”的活动，特别设定了两个免费领奶点。和宜昌马拉松比赛推动的运动健康的理念一样，喜旺公司也致力创造更新鲜、更营养、更健康的牛奶，为消费者打造高品质的健康生活。

结束语：企业的成长与承担的社会责任是相辅相成、密不可分的，全方位的履行社会责任，更有助于企业品牌和美誉度的提升，促使企业的健康可持续发展。

2016年，公司在股东和债权人保护、职工权益保护、供应商、客户、消费者权益保护、环境保护和可持续发展、社会公益事业等方面做了大量工作，取得了良好的成绩，但社会责任履行状况与《上海证券交易所上市公司社会责任指引》的相关规定还存在一定差距。

2017年，公司将继续秉承“发展生物技术，创新健康生活”的企业使命，把股东、债权人、客户、供应商、员工、环境、社会等利益相关者“互利共赢”的责任理念融入生产经营工作中，一如既往提供健康优质的产品和服务，坚持“员工为本，用户为源，技术质量为生命”的核心价值观，为客户创造更大价值，勇担社会之责，投身公益事业，以感恩的心回报社会。

安琪酵母股份有限公司董事会

2017年3月16日