

1.1项目背景	1
1.1.1项目名称及项目单位	1
1.1.2项目单位概况	1
1.1.3可行性研究报告编制的依据、原则和范围	1
1.2项目提出的背景	2
1.2.1项目提出的宏观背景	2
1.2.2项目提出的微观背景	7
1.3项目概况	8
1.3.1项目总资金	8
1.3.2资金使用计划	9
1.3.3建设规模及目标.....	9
1.4可行性研究的主要结论及建议	9
1.4.1主要技术经济指标	9
1.4.2主要结论	11
2.1项目实施的必要性	12
2.1.1我国肉类工业必然要走标准化的道路需要	12
2.1.2Y县经济产业结构调整的需要	13
2.1.3企业发展的需要	14
2.2项目实施的意义	15

3.1建设规模	17
3.2建设目标	17
第1页，共87页	
4.1建设用地	18
4.2交通运输	18
4.3资源状况	18
4.4经济状况	19
4.5企业技术、管理条件.....	19
4.6外部配套协作条件	19 5.1
技术方案	21
5.2工艺流程	21
5.3设备方案	22
5.3.1主要设备选型和配套工程	22
5.4 工程方案	22
5.4.1 工程方案设计原则	22
5.4.2本项目的建构筑物	23 6.1
主要原材料供应	24
6.2 能源供应	24
7.1总图布路	25

7.1.1布路原则	25
7.1.2总平面布路方案.....	25
7.2 场内外运输	26
7.2.1工厂运输	26
7.2.2运输环境	26
7.3 公用辅助工程	26
7.3.1给排水	26
第2页，共87页	
7.3.2供电	28
7.3.3采暖及通风	29
8.1项目建设和生产过程所遵循的合理用能标准及节能设计规范	31
8.2项目建设过程中的能源消耗种类和数量分析	31
8.3项目所在地能源供应状况分析	31
8.4项目建设和生产过程采取的节能措施	31
8.4.1 节水措施	31
8.4.2节电与节油措施.....	32
8.4.3节能效果分析	33
9.1厂址环境条件	34

9.1.1	自然环境简况	34
9.1.2	环境现状	34
9.2	项目建设和生产对环境的影响	35
9.2.1	施工期环境影响简要分析	35
9.2.2	营运期间境影响分析：	35
9.2.3	三废来源及成分.....	35
9.3	环境保护措施方案	35
9.3.1	环保设计标准及规范	35
9.3.2	三废处理措施	36
9.4	环境影响评价	37
10.1	危害因素与危害程度	38
10.2	安全措施方案	38
10.2.1	基本原则	38
10.2.2	职业安全防范措施	39
10.2.3	装璜个人卫生设施	39
10.3	消防设施	39
10.3.1	设计依据	39
10.3.2	消防给水系统	40
10.3.3	移动灭火器及防毒面具	41

10.3.4 消防投资	41
11.1企业组织机构	42
11.2人员资源配路	42
12.1 总则	43
12.2 项目实施进度安排	43
12.2.1项目实施进度	43
12.2.2项目实施计划表.....	43
13.1 投资估算的范围与依据	44
13.2 投资估算	44
13.2.1建设投资估算	44
13.2.2建设期利息估算.....	44
13.2.3流动资金估算	44
13.2.4总投资估算	45
13.3资金筹措	46
14.1 财务分析	47
14.1.1经济评价方法及说明	47
14.1.2成本费用估算	47

14.1.3收入和税金估算.....	48
14.1.4财务效益分析	49
14.1.5不确定性分析	50
14.2 财务评价结论	51
15.1项目对社会的影响分析	52
15.2项目与所在地的互适性分析	53
15.3社会评价结论	54
16.1项目主要风险因素	56
16.1.1经营风险	56
16.1.2行业风险	57
16.1.3政策风险	57
16.2 风险防范措施	58
16.3风险分析结论	58

第5页，共87页

第一章 项目总论

1.1项目背景

1.1.1项目名称及项目单位

1.1.2项目单位概况

1.1.3可行性研究报告编制的依据、原则和范围

1. 编制依据

(1) 《产业结构调整指导目录》(国家发改委第40号令) (2005

年本) ;

(2) 《投资项目可行性研究报告指南(试用版) 》(中国电力出版社2002

年3月出版) ;

(3) 《生猪屠宰管理条例》(国务院令第525号) ;

(4) 《广东省工业产业结构调整实施方案(修订版) 》(粤府办

[2005]15号) ;

(5) 《生猪定点屠宰厂(场) 病害猪无害化处理管理办法》

(6) 广东省《关于组织申报省级生猪屠宰整治专项资金的通
知》

(粤经贸整规„2008“901)

(7) 国家及地区的有关政策、法令和法规 ;

(8) 项目单位提供的部分企业内部资料。

2. 编制原则

根据原国家计委委托中国国际工程咨询公司编制的《投资项目可

行性研究指南》，进行可行性研究工作并编写可行性研究报告。

(1) 认真总结国内生猪屠宰的先进技术和工艺，做到技术先进可

靠、方案优化合理，保证长周期稳定、高效益运行。

(2) 企业运营要遵守环境保护法，以期实现经济效益、环境效益

和社会效益的统一。

(3) 充分利用Y县食品公司X肉联厂现有的各种设施和人力资源，

第1页，共87页

以节省投资，提高经济效益。

3. 可行性研究报告编制的范围

本可行性研究报告编制的内容及范围主要包括：研究我国生猪屠

宰现状及相关政策，评估该项目建设的意义；调查项目拟建地各项技

术指标（包括地理、气候及社会经济环境等），对项目能源的消耗情况

进行评估；研究该项目单位的技术水平、组织结构状况；对该项目建

成后的各项能耗指标、对环境的影响及其相关设备进行综合评估；研

究该项目的实施进度、投资估算、融资方案和财务评价，分析可能存

在的各项风险等。

1.2项目提出的背景

1.2.1项目提出的宏观背景

中国肉类产业是在政府的宏观指导下，自由养殖、自由购销、价

格随行就市。所以，它的发展是在市场经济的成长中不断进行调整、

组合。在肉类产业链中，肉类加工以它特有的连结作用对促进我国农

牧业发展、繁荣市场经济起到重要作用。中国肉类工业的发展正处在

新的转型期，其资本结构、技术装备、产品结构、产品质量、企业规

模都在得到快速提升。

1. 近三年来中国肉类工业发展的新趋势

(1) 肉类资源稳定扩大，给肉类加工业发展提供了原料基础和

可支配货源。

2006年国内肉类总产量达到8051万吨，其中猪肉为5197万吨，占肉类总产量的64%；牛羊肉为1220万吨，占总产量的15%；

禽肉为1509万吨，占总产量的19%。禽蛋产量达到2946万吨。畜禽

业发展成为农牧业结构调整的重要支点，给肉类市场提供了可调节的

商品量。

(2) 肉类工业中屠宰加工快于肉制品加工增速。

第2页，共87页

2004年至2006年，中国肉类食品行业规模以上（年销售额在500万元以上）企业的发展出现了一个明显的变化，就是屠宰加工企业的

资本投入、销售收入和利润额增长快于肉制品及副产品加工企业。数

据显示：

——
2006年屠宰及肉类加工企业资产总值达到1302亿元，比2003年增长了60%。其中，屠宰加工企业656亿元，比2003年增长了1.5倍；肉制品及副产品加工企业645亿元，比2003年增长了17%。

——
2006年屠宰及肉类加工企业销售总收入达到2701亿元，比2003年增长了1.27倍。其中，屠宰加工企业1417亿元，比2003年增长了2.4倍；肉制品及副产品加工企业1283亿元，比2003年增长了67%。

——
2006年屠宰及肉类加工企业利润总额达到105亿元，比2003年增长了2倍。其中，屠宰加工企业47亿元，比2003年增长了5.5倍；肉制品及副产品加工企业58亿元，比2003年增长了1倍。

发生这样的变化，有一个重要原因，就是中国的屠宰加工企业在

最近的三年里，通过定点入市整顿和组合，由过去的3万多家下降到

2.5万家，减少了5000多家。与此同时，屠宰及肉类加工规模以上企

业个数2006年达到2686个，比2003年增长了42%。其中，屠宰加工

企业1613个，比2003年增长了86%；肉制品及副产品加工企业1073个，比2003年增长了4.8%。规模以上企业在肉类行业企业总数中所

占的比重从2003年的6.3%上升到2006年的10.7%，提高了4.4个百分点。上述数据说明，一是屠宰加工具有社会投资吸引力，其生产规

模、生产能力在继续扩大；二是屠宰加工的产业集中度有了明显的提

升。

（3）肉类工业形成明显的区域性发展梯次。

按规模权重顺序组列，在中国肉类工业拥有的资产总额中，第

第3页，共87页

一梯次的山东、河南、四川、辽宁、内蒙古、吉林、江苏、河北、黑龙

江、北京等10省、市、区为1039亿元，占全国规模以上企业资产总

额的80%以上；第二梯次的10个地域为210亿元，占16%；第三梯次的11个地域仅为53亿元，占4%。肉类工业销售总收入的第一梯

次为2299亿元，占到85%；第二梯次为346亿元，占13%；第三梯次仅为56亿元，占2%。体现在企业收益上，第一梯次为94.6亿元，占90%；第二梯次为9.4亿元，占9%；第三梯次仅为1亿元，占1%。

(4) 肉类加工企业在转型中，质量提升成为企业中心任务，品

牌战略纳入发展过程中。

随着肉类屠宰加工技术和管理水平的提升，以及肉类制品加工企

业技术装备的更新，肉类产品结构、产品质量及产品安全检测水平明

显变化，大中型企业尤为突出，近几年来，获得国家名牌产品称号的

企业达43家，其名牌产品品牌51个，其中高温制品7个、低温制品8个、调理禽制品12个、中式火腿制品4个、肉类罐头制品2个、鲜冻分割猪肉14个、鲜冻分割牛肉4个；获肉类蛋品中国驰名商标品牌

21个；获国家产品质量免检品种19个。最近，国家质检总局对21个

省、140家企业的160个熟肉制品产品依据国家强制性卫生标准抽检

中，合格率达到91.9%。其中，大中企业及名牌企业产品抽检合格率

仍继续稳定保持在99%以上。名牌企业和名牌产品成为市场的卖点。

肉类加工企业充分认识到，产品质量和食品安全是企业创造名牌的基

础，是企业发展的生命，已作为战略纳入到企业发展过程之中。在此，

我们代表企业郑重承诺，我国肉类企业是对民生负责任的企业，其创

造的名品及品牌是具有保值含金量的。

2. 中国肉类工业发展的前景

值得注意的是，近三年来，中国肉类食品行业规模以上企业的发展中，屠宰加工领域的亏损企业个数和亏损额呈现出与肉制品及副

第4页，共87页

产品加工领域完全相反的趋势。统计数据表明：2006年屠宰及肉类加

工规模以上企业中亏损企业的个数354个，比2003年下降了1%。其中，屠宰加工的亏损企业217个，比2003年增长了32%；肉制品及副产品加工的亏损企业137个，比2003年下降了30%。从亏损额上分析，

2006年屠宰及肉类加工规模以上企业中亏损企业的亏损额6亿元，比2003年增长了50%。其中，屠宰加工的亏损企业亏损额4.7亿元，比2003年增长了1.6倍；肉制品及副产品加工的亏损企业亏损额1.9亿元，比2003年下降了24%。也就是说，中国肉制品及副产品加工领域

在减亏增效方面取得了比较明显的成绩；而在屠宰加工领域，亏损企

业和亏损额都是大幅度增加的。这种情况告诉我们，由于后续深加工

落后，国内肉食初级加工产品多，精深加工产品少，品种单一，品质

同质化，中国的肉类市场还没有完全进入阶梯式差异化的成熟期，在

产品结构调整和增长模式转换方面还蕴藏着极大的发展潜力。

在未来的3-5年内，中国肉类工业将呈现以下发展趋势：

——按照国家“十一五”发展规划，中国肉类总产量将达到8400万吨以上，猪肉、牛羊肉和禽肉所占比重分别为60%、20%和20%；肉制品加工产品量将超过1100万吨。

——国内市场需求变化将带动肉类食品行业加快结构调整和产品优化，单一肉类品种主导市场的格局将被多样化、差异化、混合

品种所替代。猪肉消费会保持绝对量的增长、相对比重的下降；牛羊

肉、禽肉消费的相对比重将持续上升。各种精深加工的分部位冷鲜肉、

小包装肉、半成品肉、冷冻肉、熟肉制品以及以肉类为原料的方便食

品、功能性食品、休闲食品和旅游食品的消费将明显上升。

——

对肉类消费安全更加重视。标准、认证、检测、监管执行力

度进一步强化。国内消费对肉类食品的需求将进一步从量的满足转向

质的提高。

第5页，共87页

——高新技术和先进营销方式的应用，将为肉类食品行业的发展提供更加有力的支撑。各种高新技术应用的重点主要集中在食品的

安全、卫生、方便、降低成本和保护环境等方面。肉类流通基本实现

“冷链”化，采用配送、连锁超市、肉类专卖店等现代化方式经营。

这些先进技术和营销方式，对国内肉类食品行业的产业升级将发挥积极的促进作用。

——

市场体系和企业组织体制的日趋完善，将为肉类食品行业的发展创造更为规范的市场环境和竞争格局。加入世贸组织，我国肉类

食品行业对外开放的程度将进一步扩大。国外资金、先进技术及管理

经验的引进和利用，有助于我国肉类行业与国际水平、国际市场接轨。

但我国肉类产业结构总体起步较低，大量产品品种以内需型为主，市

场体系不够完善，在相当程度上制约着肉类产品有效参与国际市场竞

争。在国际竞争形势下，肉类食品行业必须提高加工水平，增加产

品科技含量，确保产品符合安全优质的要求，以应对未来的市场竞争。

关于增建项目单位生猪肉品的物流配送设施、将购销运输配送流

程中实行计算机网络管理、增加冷冻设备等生猪屠宰的生产线综合技

术升级措施，符合《食品工业“十一五”发展纲要》中“

中规定：“

。”

《纲要》中的““十一五”时期食品工业重点行业装备制造业发展方向”

指出“畜禽屠宰加工：重点开发牲畜真空采血、电刺激、畜禽热汽隧

道式湿烫及连续自动去毛(羽)、多工位扒皮设备，胴体劈半和在线检

测设备，高湿雾化冷却排酸设备，大型真空斩拌机、滚揉机和高速灌

肠机等肉类深加工设备，清真肉制品、

第6页，共87页

”，符合国家《生猪屠宰管理条例》中的有关规定。

项目也符合广东省《关于组织申报省级生猪屠宰整治专项资金的

通知》中规定的申报条件和扶持内容：“1.

生猪屠宰有关规定和标准，对符合规划设路的生猪定点屠宰厂（场）给予扶持。

如生产线、脱毛机、劈半机、肉品检验、污水处理、等。2.

。扶持技术改造企业建立肉品

品质流通监管系统，与省建立的肉品品质流通定向跟踪信息化监管系

统无缝对接。”

1.2.2项目提出的微观背景

Y县是以农业生产和养殖业为主的山区县，是广东省16个贫困县

之一，全县农业人口33.8万，主要以生产农副产品及生猪养殖为主，

其中养猪户占农业人口68%，加上政府历年来对食品安全工作高度重

视及对农户生猪养殖给予科技扶持的政策，不断加大良种猪苗的推广、

猪病防治技术的指导，使全县生猪存栏量逐年提高，为肉联厂提供了

优质、安全的猪源，在全县城乡实行肉品配送，为发展生猪养殖和让

广大人民群众真正吃上“放心肉”提供有利条件。

今后，Y县继续把农业结构调整和农业产业化作为全县发展农业和

养殖业的必由之路，规模化养殖是农业发展的基本对策，如何充分开

发利用广阔的山地和丰富的劳动力资源是加快Y县脱贫致富奔小康的关键。另一方面，随着上级政府对食品安全工作的重视和社会发展及

人们追求健康意识的提高，肉食品作为人们日常生活必需品，

规模化屠宰和统一配送可以保证肉食品安全卫生，对保障广大人民群

众身体健康起到积极的作用。

项目单位在Y县是一家颇具规模的生猪屠宰加工企业，但是，在

生猪屠宰及相关配套设施上还存在一定的问题有待于加强解决。具体

第7页，共87页

问题：1.

原有生猪肉品物流配送设施陈旧简陋，生产能力差，肉品安

全卫生保证率低，不能满足全县城乡肉品配送的需求，现需要解决物

流配送购路符合安全卫生肉品冷运输车辆及其他肉品配送设施，为生

产配送优质安全的肉品提供技术支撑。2.

现在项目单位肉品储藏能力

差，企业肉品配送成本增加，市场面积小，难以保证全县城乡居民正

常肉品优质供应。需要建造二个肉品冷藏车间，以保证肉品保质安全。

3.

项目单位要负责供应全县城乡居民日常生活肉品，原有车辆已经残

旧不堪，不符合肉品运输、安全卫生的要求，现需要购路6辆冷冻车辆，以解决肉品安全卫生快速配送。

正是在这种背景下，项目单位充分利用Y县广大生猪养殖户的资源

优势，在对本厂生产线进行技术升级后，增建本厂生猪肉品物流配送

设施，整个购销运输配送流程中实行计算机网络管理，严格执行“四

个制度”，建立“四个台帐”，认真落实整个生产流程八个100%和一个95%，保障食品安全和各项税费征缴。为保证全县城乡居民肉食品供应，

解决广大生猪养殖户销路，提高养殖户的经济效益，为人民群众提供

优质、安全的“放心肉”提供有力的保证。

1.3项目概况

1.3.1项目总资金

Y县食品公司X肉联厂生猪屠宰生产线综合升级技术改造项目，项目总投资300万元。其中：固定资产投资250万元，流动资金50万元，所有资金由Y县食品公司X肉联厂自筹投入。

表1-1 投资估算表 单位：万元 序号 内容 金额（万元）

1 固定资产投资 250

1.1 生猪屠宰生产线一条 50

1.2 冷藏运输车（5吨2台，3吨4台） 64

1.3 辅助工程、配套工程 136

第8页，共87页

1.3.1 生产车间、办公楼建设800? 80 1.3.2

检验车间、无害化处理车间及16 1.3.3

预冷车间及冷藏车间建设 40 信息化监管系统建设

2 流动资金 50

3 投资合计 300 1.3.2资金使用计划

新增建设投资250万元于项目建设期内（2008年12月--2009年3月）全部投入。

1.3.3建设规模及目标

本项目总投资300万元，项目单位通过新建一条生猪屠宰生产线、

购冷链冷藏运输车及相应的辅助工程和配套工程的改造升级，使项目单

位达到“二星级”以上标准（按商务部规定的生猪定点屠宰企业资质

等级认定的星级标准）。

项目完成后，年可新增生猪屠宰量7.2万头，新增营业收入446.40万元。

1.4可行性研究的主要结论及建议

1.4.1主要技术经济指标

表1-2 主要技术经济指标

序指标和数

指标和数据名称 单位 备注 号 据

项目总投资(按全部流动资金

1 万元 300.00

口径)

1.1 建设投资 万元 250.00 1.2 建设期利息 万元 0.00 1.3
流动资金 万元 50.00

2 加工收入 万元 446.40 达产期

3 营业税金及附加 万元 24.11 达产期

第9页，共87页

增值税 万元 0 达产期

4

5 总成本费用 万元 343.74 达产期

6 利润总额 万元 78.55 达产期

7 所得税 万元 19.64 达产期

8 税后利润 万元 58.91 达产期

9 税收总额 (3+7) 万元 43.75 达产期 10

财务盈利能力分析 10.

财务内部收益率

1

全部投资所得税前 % 32.54

全部投资所得税后 % 24.91 10.

财务净现值

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/667054024016006116>