天津市市级政府粮食储备质量安全管理办法

### （征求意见稿）

第一章 总则

第一条 为保障天津市市级政府粮食储备（以下简称市级储备粮）质量安全，依据《中华人民共和国农产品质量安全法》《粮食质量安全监管办法》《政府粮油储备质量安全管理办法》《天津市地方粮食储备管理条例》等规定，结合本市市级储备粮质量安全管理实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于市级储备粮（含本市建立的跨省异地市级储备粮）入库、储存、出库环节质量安全管控及相关监督检查活动。

本办法所称市级储备粮，包括市级储备原粮（含小麦、稻谷、玉米）、成品粮（含小麦粉、大米）和食用植物油（含食用植物原油和食用植物成品油）。

第三条 市级粮食行政管理部门在市人民政府领导下，负责市级储备粮质量安全管理和监督检查，指导区级粮食行政管理部门开展政府粮油储备质量安全监督管理。

区级粮食行政管理部门对储存在本行政区域内的市级储备粮开展质量安全监督管理。

第四条 市级储备粮运营管理企业(以下简称运营管理企业)负责对市级储备粮实行从入库到出库的全过程质量管控，依规委托具有资质的粮食质量安全检验机构（以下简称“质检机构”）对市级储备粮质量安全进行检验，发现质量安全问题应及时稳妥处置，并向市级粮食行政管理部门报告。

第五条 承担市级储备粮承储任务、具有法人资格的企业（以下简称“承储企业”） 对承储的市级储备粮质量安全负主体责任，应当严格执行国家法律、法规、规章、政策、标准，建立健全质量安全管理制度，明确质量安全管理岗位职责和责任人员，对入库、储存和出库等关键环节质量安全风险隐患进行管控，及时处理质量安全问题，确保市级储备粮符合质量安全要求。

第六条 运输市级储备粮应当符合有关标准和技术规范要求。

第七条 市级储备粮质量安全检验监测和监督检查所需必要合理费用，应列入市级财政预算，按照现行有关规定予以保障。

第八条 本市加强与北京市、河北省等地的沟通，在粮食质量安全监管、追溯和检验检测队伍培训、检验结果互认等方面，深化区域联动协作。

第二章 入库质量管理

第九条 采购的市级储备原粮应为最近粮食生产季生产的新粮，各项常规质量指标符合国家标准中等（含）以上质量标准（其中水分符合安全储存要求），储存品质指标符合宜存标准，食品安全指标符合食品安全国家标准限量规定。

采购的市级储备成品粮原则上应为30天内加工的产品，各项常规质量指标及包装标签标识符合国家标准等相关要求，食品安全指标符合食品安全国家标准。

采购的市级储备食用植物油应为近期新加工的产品，各项常规质量指标符合相关产品国家标准要求，储存品质指标符合宜存标准，食品安全指标符合食品安全国家标准限量规定。

第十条 承储企业应具有能够保障市级储备粮储存安全和质量安全的仓储设施和设备，并符合国家有关规定，具备与承储任务相适应的质量安全检验仪器设备、检验场地以及检验人员。

承储企业应定期维护、按规定报废和更新检验仪器设备；属于计量器具，应按要求进行检定或者校准；快检设备应当按照相关标准和使用要求开展质量控制试验。

第十一条 承储企业应当定期对从事质量管理和检验等有关人员进行法律、法规、规章、政策、标准和技术规范培训，使有关人员及时掌握政府粮油储备管理法律、法规、规章、政策规定、标准和检验技术。对不能履行职责的人员，应及时调整。

粮食行政管理部门应加强对承储企业质量安全管理工作的指导和服务，适时开展相关法律、法规、规章、政策、标准、技术规范培训，引导和支持承储单位强化管理意识、健全管理制度，提升管理能力。

第十二条 实行粮食采购入库质量安全检验制度。承储企业采购入库的粮食，应查验随货同行检验报告，进行逐车查验和平仓检验，保证入库的粮食符合国家粮食质量标准和采购轮换计划规定的质量要求。

第十三条 实行质量安全验收检验制度。粮食整仓入齐平仓后，由运营管理企业委托质检机构进行验收检验，验收检验结果达到质量要求，方可转为市级储备粮。验收检验应当遵循客观、公正、科学、合理原则。

市级粮食行政管理部门依职责对验收检验结果进行抽查。

第三章 储存和出库质量管理

第十四条 承储企业应当按照《粮油储藏技术规范》《粮油安全储存守则》和本市储备粮管理有关规定，加强市级储备粮储存期间的质量安全管理，定期开展粮情检查分析和隐患排查，加强粮情监测、合理通风，严格储粮化学药剂的管理和使用，适时开展质量安全检验，确保储存安全和质量安全。严禁虚报、瞒报市级储备粮的质量和品种。

对于储存期间出现的结露、虫害、发热、霉变和色泽气味异常等质量异常情况，承储企业应立即采取有效措施进行处置，最大限度降低损失。对经检验市级储备粮品质达到轻度不宜存时，应及时报请轮换。市级储备粮发生食品安全指标超标的问题时，承储企业应及时逐级报告至运营管理企业和市、区级粮食行政管理部门，并按有关要求及时妥善处置。

第十五条 市级储备粮储存期间，运营管理企业应委托质检机构，对所有仓房（货位）的市级储备粮，每半年进行一次检验。原则上，上半年完成入库的市级储备粮，下半年起开展储存期间检验；下半年完成入库的市级储备粮，次年上半年起开展储存期间检验。

质检机构对所检验的市级储备大米应当出具检验报告，对所检验的其他市级储备粮要分析汇总检验数据，一并报送运营管理企业，运营管理企业收到检验结果后及时反馈有关承储企业，并于每年6月末、12月末前报市级粮食行政管理部门。

第十六条 运营管理企业负责对承储企业储存的市级储备粮质量安全状况进行检查，发现异常情况应当委托质检机构进行检验。

第十七条 实行市级储备粮出库检验制度。仓储企业承储的市级储备粮出库时，由运营管理企业委托质检机构依规进行检验，质检机构出具检验报告，检验结果作为出库质量依据；生产企业承储的市级储备成品粮（食用植物成品油），由承储企业按照粮食质量标准和食品安全标准及有关规定进行检验，检验合格后方可出库。出库粮食应当附检验报告原件或者复印件，检验报告有效期6个月,自签发之日起算；超过检验报告有效期未出库的市级储备粮出库时，需由承储企业委托质检机构按规定重新检验，检验费用由买卖双方协商确定，经检验合格并出具报告后方可出库。

第十八条 通过粮食交易平台销售的市级储备粮，应公告粮食质量安全情况，且与交易粮食实物质量安全相符。

第十九条 实行市级储备粮质量安全档案制度。市级储备粮入库后，承储企业应按要求建立逐仓（货位）质量安全档案。如实记录粮食品种、供货方、粮食产地、收获年度、收购或入库时间、货位及数量、质量等级、品质情况、施药情况、销售去向及出库时间、检验结果等有关信息。按时间顺序如实记录检验结果及有关问题整改情况。

承储企业应逐货位完整保存好检验报告、原始记录的原件或复印件，不得伪造、篡改、损毁、丢失。粮食质量安全档案需按规定妥善保管，档案保存期限自粮食销售出库之日起，不得少于6年。

承储企业应加强信息化管理，按照要求动态更新有关质量信息。

第二十条 鼓励承储企业主动对采购粮源质量安全状况进行提前了解，在符合市级储备粮质量安全要求基础上，根据市场需求选购优质储备粮源；根据不同品种和品质，实施精细化收储，应用绿色储粮或者其他先进适用技术；在出库时可主动提供加工品质、营养品质、食味品质以及储存情况等信息。

第四章 质量检验管理

第二十一条 质检机构应按照国家有关规定取得资质认定，具备相应的检验条件和能力，熟悉储备粮质量政策要求，与承储企业无利益关系。

粮食检验实行质检机构与检验人负责制。检验人对出具的检验数据负责，审核签发人承担管理责任，质检机构对出具的检验报告负责。

第二十二条 质检机构应按委托方要求的报告形式、报送时间和报送渠道，及时将检验结果报送委托方，并对检验结果承担保密责任。

质检机构应妥善留存抽样单、检验原始记录等相关材料，留存时间应不少于6年。

第二十三条 承储企业对监督检查中的检验结果存在异议的，应当自接到结果反馈起10个自然日内，以书面形式提出复检申请，处理原则按照《粮食质量安全监管办法》有关规定执行。

第二十四条 市级储备粮检验内容，主要包括以下必检项目，未列入必检项目的指标也应当符合市级储备粮质量安全要求。

（一）原粮：

1.逐车查验项目应包括常规质量指标，视情况逐车（或逐批）查验食品安全指标。

2.入库平仓验收检验项目应包括常规质量、储存品质和食品安全指标。

3.储存期间检验项目应包括常规质量和储存品质指标，视情况开展食品安全指标检验。

4.出库检验项目应包括常规质量、储存品质和食品安全指标。在储存期间施用过储粮药剂且未满安全间隔期的，还应增加储粮药剂残留检验，检验结果超标的应暂缓出库。食品安全指标超标的粮食，不得作为食用用途销售出库。

（二）成品粮：

1.大米。仓储企业承储的市级储备大米，入库验收检验、储存期间检验和出库检验项目应包括常规质量和食品安全指标。生产企业承储的市级储备大米，每半年检验一次常规质量和食品安全指标。

2.小麦粉。每半年检验一次常规质量和食品安全指标。

（三）食用植物油：

1.食用植物原油：

（1）逐车查验项目应包括常规质量指标，视情况逐车（或逐批）查验食品安全指标。

（2）入库验收检验项目应包括常规质量、储存品质和食品安全指标。

（3）储存期间检验项目应包括常规质量和储存品质指标，视情况开展食品安全指标检验。

（4）出库检验项目应包括常规质量、储存品质和食品安全指标。

2.食用植物成品油：

储存期间原则上每半年检验一次常规质量、储存品质和食品安全指标。

第二十五条 市级储备粮委托检验应现场扦样，不得由承储企业送样检验；扦样方法、程序和扦样人员应符合国家和本市有关规定或标准。扦样过程中，对扦样场所、储存环境、样品信息，以及在布点、扦样、分样、封样等重要环节应当采取录像或拍照等有效方式，确保扦样过程规范、公正、真实。成品粮扦样按国家有关储备粮扦样规定执行。

扦样机构和扦样人员对扦样合规性、样品真实性与代表性、信息准确性与完整性负责。

承储企业应提供真实货位信息，选派辅助人员协助配合做好扦样工作，不得弄虚作假，调换样品。

第二十六条 常规质量指标、储存品质指标和食品安全指标检验时，存粮2000吨及以上的仓房，以不超过2000吨为一个检验单位，分区扦样，每超过2000吨应增加一个检验单位。存粮不足2000吨的仓房以单仓（货位）为一个检验单位。

食用植物油以一个油池、一个油罐为一个检验单位。

第二十七条 扦样过程中，发现市级储备粮存在发热、霉变、严重虫粮和色泽气味异常，存在以陈顶新、掺杂使假、以次充好、填埋筛下物，存在埋样、换样等异常情况时，扦样人员应按相关规定采取有针对性的扦样方式，单独扦样、单独评价，如实记录异常粮食数量，告知承储企业及时采取有效措施处理，并报告运营管理企业和市级粮食行政管理部门，运营管理企业应对有关情况进行核查处置，相关情况上报市级粮食行政管理部门。

第五章 监督检查

第二十八条 粮食行政管理部门应当按照国家法律、法规、规章、政策、标准对市级储备粮质量管理、质量安全状况、验收检验结果等质量管理情况进行监督检查。发现市级储备粮不符合质量安全要求的，依法依规予以查处。年度检查情况应当报上一级粮食和储备行政管理部门备案。

监督检查内容主要包括质量安全状况，执行出入库检验制度、质量管理制度等情况。根据实际情况，年度检查比例一般不低于市级储备粮规模的30%，检查覆盖面不低于承储企业数量的30%。年度内上级粮食行政管理部门已检查过的承储企业或者已抽检过的市级储备粮，未发现问题的，下级粮食行政管理部门一般不再重复检查或者抽检。

承储企业应当积极配合粮食行政管理部门开展监督检查工作，提供检查所需的各类文件、材料、记录凭证，以及辅助人员和设备。

第二十九条 市级储备粮发生食品安全指标超标等质量安全事故（事件），承储企业应当按照有关要求及时妥善处置，并向运营管理企业和粮食行政管理部门报告。

承储企业有上级管理单位的，一并向其上级管理单位报告。

第三十条 建立市级储备粮质量安全问题整改机制。对检查发现的质量不达标、储存品质不宜存、食品安全指标超标等情况，粮食行政管理部门应当及时通报运营管理企业，提出整改要求。

运营管理企业应当及时通知承储企业，督促指导承储企业制定整改方案，明确整改措施、时限、责任人，并对整改工作跟踪督办。

第三十一条 承储企业应当严格按照法律、法规、规章、政策规定和标准以及粮食行政管理部门要求，采取有效措施及时整改。对杂质、不完善粒含量等质量不达标及水分不符合安全储存要求的市级储备粮，及时采取清杂、整理、烘干等措施，加强粮情监测、注意通风，确保储存安全和质量安全；对储存品质不宜存的市级储备粮，要结合轮换等措施，按照相关规定进行妥善处置；对检出的食品安全指标不符合国家标准的市级储备粮，按照无害化处理和资源合理化利用的原则，根据国家和本市相关规定进行处置，严禁不符合食品安全标准的市级储备粮作为食用用途出库。有关整改情况应当按时报送粮食行政管理部门。

第三十二条 承储企业存在以陈顶新、掺杂使假、以次充好、筛下物堆集，以及埋样、换样、调换标的物等舞弊行为，或在监督检查中发现违纪违法违规问题和未按要求及时整改的，依据核查结果和管理权限，对承储企业和有关责任人员依纪依法依规处理。

质检机构或人员违反相关规定，不规范扦样、未采用规定的检验方法、未按规范的检验程序检验、出具虚假检验数据等违纪违法违规行为，依照有关法律法规处理。

第三十三条 任何组织和个人有权通过12325粮食和物资储备监管热线等方式，举报市级储备粮存在的质量安全违规违纪违法行为。

第六章 附则

第三十四条 区级储备粮质量安全管理办法，由区级粮食行政管理部门结合各区实际制定。

第三十五条 本办法自202X年X月X日起施行，202X年X月X日废止。自本办法施行之日起，《天津市市级储备粮质量安全管理办法》（津粮规〔2023〕1号）同时废止。

附件：市级储备粮质量检验项目

市级储备粮质量检验项目

储备粮质量检验依据为粮油质量国家标准、食品安全国家标准和有关规定。

（一）小麦

常规质量指标检验项目为：容重、硬度指数、不完善粒、杂质、水分、色泽、气味。

储存品质指标检验项目为：色泽、气味、面筋吸水量、品尝评分值。

食品安全指标检验项目为：铅、镉、总汞、总砷、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、敌敌畏、辛硫磷、马拉硫磷。

（二）稻谷

常规质量指标检验项目为：出糙率、整精米率、杂质含量、水分含量、黄粒米含量、谷外糙米含量、互混率、色泽、气味。

储存品质指标检验项目为：色泽、气味、脂肪酸值、品尝评分值。

食品安全指标检验项目为：铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1、敌敌畏、辛硫磷、马拉硫磷。

（三）玉米

常规质量指标检验项目为：容重、不完善粒含量、霉变粒含量、杂质含量、水分含量、色泽、气味。

储存品质指标检验项目为：色泽、气味、脂肪酸值、品尝评分值。

食品安全指标检验项目为：铅、镉、总汞、总砷、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、敌敌畏、辛硫磷、马拉硫磷。

（四）小麦粉

常规质量指标检验项目为：加工精度、灰分含量、脂肪酸值、水分含量、含砂量、磁性金属物、色泽、气味、外观形态、湿面筋含量。

食品安全指标检验项目为：铅、镉、总汞、总砷、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、过氧化苯甲酰、敌敌畏、辛硫磷、马拉硫磷。

（五）大米

常规质量指标检验项目为：加工精度、碎米总量、小碎米含量、不完善粒含量、杂质总量、无机杂质含量、水分含量、黄粒米含量、互混率、色泽、气味。

食品安全指标检验项目为：铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1、敌敌畏、辛硫磷、马拉硫磷。

（六）食用植物原油

常规质量指标检验项目为：气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、过氧化值、溶剂残留量、酸价。

储存品质指标检验项目为：过氧化值、酸价。

食品安全指标检验内容为：铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯并（α）芘、辛硫磷、马拉硫磷。

（七）食用植物成品油

常规质量指标检验项目为：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、烟点、冷冻试验、溶剂残留量。

储存品质指标检验项目为：过氧化值、酸价。

食品安全指标检验内容为：铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯并（α）芘、辛硫磷、马拉硫磷。

检验项目根据国家有关规定和我市风险评估结果适时调整。