

连云港市发展和改革委员会文件

连发改监管发〔2023〕202号

关于加强全市粮食质量安全监管工作的通知

各县区发改委（局）、功能板块经发局，市农业发展集团有限公司：

根据《中华人民共和国食品安全法》《粮食流通管理条例》《粮食质量安全监管办法》《政府储备粮质量安全管理办法》等法规文件，按照《关于开展粮食流通“监督检查质量提升暨强监管严执法重处罚行动年”活动的通知》部署要求，为保障全市粮食质量安全，压实粮食经营者粮食质量安全主体责任，现就加强全市粮食质量监管工作通知如下：

一、粮食质量安全监管对象

粮食质量安全监管对象是从事粮食收购、储存、销售、运输、加工（谷物磨制）、进出口等经营活动的粮食经营者。其

中监管重点对象是粮食仓储企业、加工企业。粮食经营者对粮食质量安全承担第一责任人责任，应当建立健全粮食质量管理制度，明确质量管理岗位和责任人。

二、粮食质量安全监管重点环节和内容

收购入库环节。严格落实粮食入库检验制度。粮食收购者收购粮食，入库平仓后应当按照国家有关规定进行质量安全检验，平仓检验（验收检验）应包括常规质量指标、储存品质指标和食品安全指标，确保粮食质量安全。平仓检验（验收检验）应遵循客观、公正、科学、合理原则，政府储备粮应委托有资质的粮食检验机构承担。对不符合食品安全标准的粮食，应当作为非食用用途单独储存。粮食收购者收购粮食，应当具有必要的粮食质量安全项目检验能力，包括检验场地、检验仪器设备和专业检验人员。

储存环节。严格落实定期检验制度。开展常规质量指标和储存品质指标检验，根据实际情况开展食品安全指标检验。每年开展逐货位检验不少于2次。严格储粮化学药剂的使用和管理，不得使用国家禁止使用的化学药剂或者超量使用化学药剂。储存企业使用的仓储设施，应当符合粮食储存有关标准和技术规范以及安全生产法律、法规的要求，具有与储存品种、规模、周期等相适应的仓储条件，减少粮食储存损耗。

销售出库环节。建立粮食出库检验制度。政策性粮食和超期储存的粮食出库检验应按规定委托有资质的粮食检验机构，

检验结果作为出库质量依据。未经质量安全检验的粮食不得销售出库。出库粮食应附检验报告原件或复印件。在储存期间施用过储粮药剂且未满足安全间隔期的，还应增加储粮药剂残留检验，检验结果超标的应暂缓销售出库。

三、规范建立粮食质量安全档案

1.纳入粮食流通统计范围的粮食经营企业，粮食入库后应按规定及时建立逐货位质量安全档案。按时间顺序如实准确记录入库检验、自检、出库检验结果及有关问题整改情况，完整保存检验报告、原始记录的原件或复印件（快检设备初始结果为热敏纸显示的，应及时复印保存），不得伪造、篡改、损毁、丢失。如实记录以下信息：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，以及其他有关信息。

2.粮食质量安全档案至少应包括入库检验、出库检验、每年两次的定期检测、有关部门抽样检查的数据及支撑其数据的检验报告。

3.根据《关于下达粮食收购（入库）和销售出库必检项目的通知》（苏粮仓〔2020〕9号）精神，《稻谷质量安全档案（样本）》《小麦（玉米）质量安全档案（样本）》为我市粮食质量安全档案的基本要求。中储粮《粮食检验原始记录登记汇总表》《阶段性统仓检验记录》《粮食出库质量检验报告》

等档案格式继续使用。自 2023 年新入库夏粮开始，按照新调整后的质量档案样本执行，2023 年夏粮收购之前已入库粮食质量档案按以前质量档案样本执行。

4.粮食质量安全档案保存期限，以粮食销售出库之日起，不得少于 5 年。

四、严密组织粮食质量安全监督检查

（一）明确粮食质量安全责任。各县区粮食行政管理部门履行粮食质量安全监管责任，牵头负责粮食质量监管工作具体落实，结合年度库存检查、专项抽查、考核评价等，对政策性粮食（地方政府储备粮食、最低收购价粮食）和商品粮质量安全情况进行监督检查。年度检查比例一般不低于政策性粮食和商品粮数量的 30%，企业覆盖面不低于 30%。年度内已检查过的企业或已抽检过的粮食，未发现问题的，原则上不再重复检查或抽检。粮食企业履行粮食质量安全主体责任，主要负责人履行粮食质量安全第一责任人责任，要明确质量管理岗位和责任人、建立健全粮食质量管理制度，规范建立粮食质量安全档案。

（二）建立粮食质量安全问题整改机制。各县区粮食行政管理部门对检查发现的质量不达标、储存品质不宜存和食品安全指标超标等粮食质量安全问题，应及时提出整改要求。粮食企业要制定整改方案，对水分、杂质不完善粒等常规质量指标不达标的粮食，及时采取烘干、清杂、整理等措施，确保质量

合规；对储存品质不宜存的粮食结合年度轮换计划报请轮换或销售出库；对食品安全指标超标的粮食，严禁流入口粮市场和食品生产企业。有关整改情况按时报送县区粮食行政管理部门。

（三）加大对粮食质量安全违法违规行为的处罚力度。各县区粮食行政管理部门应当记录日常粮食质量监督检查结果、违法行为查处等情况，纳入信用评价，对有不良信用记录的粮食经营者增加检查频次，根据信用等级实施分类监管。对未按规定建立粮食质量安全档案或保存规定年限的，对超过正常储存年限的粮食、出库前未经专业粮食检验机构进行质量鉴定的，由县级以上粮食行政管理部门按照《粮食流通管理条例》《粮食质量安全监管办法》规定处罚。要集中力量查办粮食质量安全违法违规问题线索，并及时按规定移交司法等相关部门查处。

- 附件：1.稻谷质量安全档案（样本）
2.小麦（玉米）质量安全档案（样本）
3.稻谷收购期间阶段性检验原始记录（样本）
4.小麦收购期间阶段性检验原始记录（样本）
5.玉米收购期间阶段性质量检验记录（样本）
6.稻谷储存期间检验原始记录（样本）
7.小麦储存期间检验原始记录（样本）

8.玉米储存期间检验原始记录（样本）



（此件主动公开，传达到辖区内各粮食经营企业）

附件 1

稻谷质量安全档案（样本）

企业名称：

档案编号：

仓库(货位)号		仓型		保管员		需要说明的情况	
粮食品种	稻谷	粮食性质		粮食产地			
收获年度		入库时间		数量（吨）			
包装/散装		质量等级		货位变更			
入库检验（入库完成后，对整仓平均样品的检验）							
质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果	
出糙率		脂肪酸值		铅			
水分		品尝评分值		镉			
杂质		色泽气味		黄曲霉毒素 B ₁			
整精米率							
黄粒米							
色泽气味							
互混							
谷外糙米							
检验单位/人：				检验时间：			
出库检验（按批次逐一注明，检验报告附后）							
第一批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象		
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
	出糙率		脂肪酸值		铅		
	水分		品尝评分值		镉		
	杂质		色泽气味		黄曲霉毒素 B ₁		
	整精米率						
	黄粒米						
	色泽气味						
	互混						
	谷外糙米						
检验单位/人：				检验时间：			
第二批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象		
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
		
	检验单位/人：				检验时间：		

每年3月、9月质量、品质定期检测记录

检测日期	代表数量 (吨)	质量检验			储存品质指标		
		出糙率	黄粒米	水分	脂肪酸值	品尝评分值	色泽气味
检验单位/ 人:							
储存期间各有关部门的抽样检查记录 检查过 <input type="checkbox"/> 未检查过 <input type="checkbox"/>							
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果					整改情况		
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果					整改情况		
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果					整改情况		
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果					整改情况		

储存期间的日常检测（至少每月检测一次，可根据实际储粮情况增加检测次数）						
检查日期	仓温（定期）	粮温（定期）	水分	虫害	施药情况	检测人
是否发生过粮食质量卫生问题或储存安全事故，做过何种处理（发生问题或事故时的相关记录和材料复印件 附后）：						
备注：						

审核： 编制： 建档日期：

附件 2

小麦（玉米）质量安全档案（样本）

企业名称：

档案编号：

仓库(货位)号		仓型		保管员		需要说明的情况	
粮食品种	小麦（玉米）	粮食性质		粮食产地			
收获年度		入库时间		数量（吨）			
包装/散装		质量等级		货位变更			
入库检验（入库完成后，对整仓平均样品的检验）							
质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果	
容重		面筋吸水量		玉米赤霉烯酮（ZEN）			
水分		品尝评分值		呕吐毒素 DON			
杂质		脂肪酸值（玉米） 色泽气味					
不完善粒				黄曲霉毒素 B ₁ （玉米）			
色泽气味							
霉变粒（玉米）							
.....							
检验单位/人：				检验时间：			
出库检验（按批次逐一注明，检验报告附后）							
第一批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象		
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
	容重		面筋吸水量		玉米赤霉烯酮（ZEN）		
	水分		品尝评分值		呕吐毒素 DON		
	杂质		脂肪酸值（玉米） 色泽气味				
	不完善粒				黄曲霉毒素 B ₁ （玉米）		
	色泽气味						
	霉变粒（玉米）						
						
检验单位/人：				检验时间：			
第二批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象		
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
		
	检验单位/人：				检验时间：		

每年3月、9月质量、品质定期检测记录

检测日期	代表数量 (吨)	质量检验			储存品质指标		
		容重	不完善粒	水分	面筋吸水量	品尝评分值	色泽气味
检验单位/ 人:							
储存期间各有关部门的抽样检查记录 检查过 <input type="checkbox"/> 未检查过 <input type="checkbox"/>							
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	

储存期间的日常检测（至少每月检测一次，可根据实际储粮情况增加检测次数）						
检查日期	仓温（定期）	粮温（定期）	水分	虫害	施药情况	检测人
是否发生过粮食质量卫生问题或储存安全事故，做过何种处理（发生问题或事故时的相关记录和材料复印件 附后）：						
备注：						

审核： 编制： 建档日期：

附件 3

稻谷收购期间阶段性检验原始记录（样本）

检测依据	GB/T5492-2008;GB/T5493-2008;GB/T5494-2008;GB/T5495-2008;GB/T5496-2008;GB/T21719-2008					
检验时间:		环境条件:		检测人:	复核人:	
样品编号 (仓号)	检测项目	试样质量 m_0 (g)	被测物质量 m_1 (g)	计算公式	计算结果 (%)	平均结果 (%)
	大样杂质 (x_1)			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	小样杂质 (x_2)					
	杂质总量					
	谷外糙米					
	互混					
	出糙率		糙米总量 (m_2): 不完善粒质量 (m_3):	$x = \frac{m_2 - \frac{m_3}{2}}{m_0} \times 100\%$		
			糙米总量 (m_2): 不完善粒质量 (m_3):			
	整精米率			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	黄粒米					
	色泽气味					
	水分					
	铅					
	镉					
	黄曲霉毒素 B1					
	仪器设备 名称及编 号	1				
		2				
		3				
	检测地点					

附件 4

小麦收购期间阶段性检验原始记录（样本）

检测依据	GB/T5492-2008;GB/T5494-2008; GB/T5498-2013					
检测时间:		环境条件:		检测人:	复核人:	
样品编号 (仓号)	检测项目	试样质量 m_0 (g)	被测物质 量 m_1 (g)	计算公式	计算结果 (%)	平均结果 (%)
	大样杂质 (x_1)			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	小样杂质 (x_2)					
	矿物质					
	杂质总量					
	不完善粒					
	色泽气味					
	容重					
	水分					
	呕吐毒素					
	玉米赤霉 烯酮					
	设备编号 及名称	1				
		2				
		3				
	检测地点					

附件 5

玉米收购期间阶段性检验原始记录（样本）

检测依据	GB/T5492-2008;GB/T5494-2008; GB/T5498-2013					
检测时间:		环境条件:		检测人:	复核人:	
样品编号 (仓号)	检测项目	试样质量 m_0 (g)	被测物质 量 m_1 (g)	计算公式	计算结果 (%)	平均结 果 (%)
	大样杂质 (x1)			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	小样杂质 (x2)					
	杂质总量					
	不完善粒					
	霉变粒					
	色泽气味					
	容重					
	水分					
	呕吐毒素					
	玉米赤霉 烯酮					
	黄曲霉毒 素 B1					
	设备编号 及名称	1				
		2				
		3				
	检测地点					

附件 6

稻谷储存期间检验原始记录 (样本)

样品编号		检验时间	环境条件	检测人		复核人		
色泽气味								
杂质	大样质量(g)			水分	烘盒号码			
	大样杂质质量(g)				烘盒质量 (g)			
	大样杂质 (%)				盒+试样质量 (g)			
	平均 (%)				一次烘后质量 (g)			
	小样质量 (g)				二次烘后质量 (g)			
	小样杂质质量(g)				三次烘后质量 (g)			
	小样杂质 (%)				水分含量 (%)			
	平均 (%)				平均 (%)			
	杂质总量 (%)				脂肪酸值	试样质量 (g)		
	试样质量 (g)					试样水分 (%)		
不完善粒糙米质 (g)			标准滴定溶液的浓度 (mol/L)					
总糙米质量 (g)			试样消耗标准溶液体积 (mL)					
出糙率 (%)			空白消耗标准溶液体积 (mL)					
平均 (%)			脂肪酸值 (mg/100g)					
黄粒米	试样精米质量 (g)			色泽 气味	(储存品质指标)			
	黄粒米质量 (g)				谷外 糙米	试样质量 (g)		
	黄粒米含量 (%)					谷外糙米质量 (g)		
平均 (%)				平均 (%)				
整精米	稻谷试样质量 (g)			互混	试样质量 (g)			
	整精米质量 (g)				互混样质量 (g)			
	整精米率 (%)				平均 (%)			
	平均 (%)							

附件 7

小麦储存期间检验原始记录（样本）

样品编号		检验时间	环境条件	检测人		复核人		
色泽气味								
容重 g/L	容重 (g/L)			烘盒号码				
	平均 (g/L)			烘盒质量 (g)				
杂质	大样质量(g)			盒+试样质量 (g)				
	大样杂质质量(g)			试样质量 (g)				
	大样杂质 (%)			一次烘后质量 (g)				
	平均 (%)			二次烘后质量 (g)				
	大样矿物质质量 (g)			水分	三次烘后质量 (g)			
	大样矿物质 (%)				水分含量 (%)			
	平均 (%)				平均 (%)			
	小样质量 (g)			面筋吸水 水量	试样质量 (g)			
	小样杂质质量(g)				湿面筋质量 (g)			
	小样杂质 (%)					干面筋质量 (g)		
	平均 (%)						面筋吸水率 (%)	
	小样矿物质质量 (g)				平均 (%)			
	小样矿物质 (%)				色泽、 气味	储存品质指标		
	平均 (%)							
不完善 粒率	杂质总量 (%)							
	矿物质总量 (%)							
	试样质量 (g)							
	不完善粒质量 (g)							
不完善粒率 (%)								
平均 (%)								

附件 8

玉米储存期间检验原始记录（样本）

样品编号		检验时间	环境条件	检测人		复核人	
色泽气味							
容重 g/L	容重 (g/L)			水分	烘盒号码		
	平均 (g/L)				烘盒质量 (g)		
杂质	大样质量(g)				盒+试样质量 (g)		
	大样杂质质量(g)				试样质量 (g)		
	大样杂质 (%)				一次烘后质量 (g)		
	平均 (%)				二次烘后质量 (g)		
	小样质量 (g)				三次烘后质量 (g)		
	小样杂质质量(g)				水分含量 (%)		
	小样杂质 (%)				平均 (%)		
	平均 (%)				脂肪酸值	试样质量 (g)	
杂质总量 (%)			试样水分 (%)				
不完善粒率	试样质量 (g)			标准滴定溶液的浓度 (mol/L)			
	生霉粒/霉变粒质量 (g)			试样消耗标准溶液体积 (mL)			
	生霉粒率 (%)			空白消耗标准溶液体积 (mL)			
	平均 (%)			脂肪酸值 (mg/100g)			
	不完善粒质量 (g)			平均 (mg/100g)			
	不完善粒率 (%)			色泽气味	(储存品质指标)		
	平均 (%)						

抄送：省粮食和物资储备局,中央储备粮连云港直属库有限公司。

连云港市发展和改革委员会办公室

2023年5月30日印发