

# 河北省商务厅文件

冀商规字〔2022〕1号

## 河北省商务厅 关于印发《河北省省级肉类储备第三方 公正检验实施细则》的通知

各市（含定州、辛集市）商务局：

现将《河北省省级肉类储备第三方公正检验实施细则》印发给你们，请认真贯彻落实，并将文件要求传达承储企业。《河北省省级生猪活体储备公检实施方案》（冀商规字〔2019〕2号）自本细则实施之日起废止。



# 河北省省级肉类储备第三方公正检验 实施细则

## 第一章 总 则

第一条 为规范河北省省级肉类储备第三方公正检验（以下简称公检）工作，根据《河北省省级肉类储备管理办法（试行）》（冀商规字〔2021〕2号），参照《中央储备肉数量检查和质量公检实施细则》和国家有关标准，制定本细则。

第二条 本细则适用于河北省省级肉类储备监督管理单位、承储企业及公检单位、公检人员。

第三条 省级肉类储备每年上、下半年各公检一次，必要时实施临时公检。

## 第二章 职 责

第四条 省商务厅按规定选择确定公检单位，与公检单位签订协议，委托其对省级肉类储备实施公检。

公检单位应具有独立法人资格和民事责任承担能力，具有良好的商业信誉，遵守并严格执行本细则规定的各项公检工作要求，具备履行本细则明确的公检内容的技术手段、专业设备、专门人员和技术能力，无不良经营和重大违法、违规记录。

第五条 公检单位负责制订公检实施方案并组织实施，汇总公检情况，出具公检报告，并对公检结果负责。

第六条 承储企业接受公检，提供资料、记录、样品和保障用品、工具等，配合完成公检工作。

### 第三章 内容及方式

第七条 省级肉类储备公检主要进行储备肉类数量检查核实、质量检查检验。

第八条 生猪活体储备公检主要查看台账、圈舍标牌、在栏生猪数量等，数量检查核实实行现场清点，也可根据实际采取随机抽查、重点抽查、录像登记、拍照等方法，重点检查 60 公斤以上育肥猪在栏数量。

第九条 冻肉储备公检主要进行现场专垛清点、查看台账、垛卡、原始码单等，确定储备冻肉在库数量。

第十条 省级肉类储备质量公检依据国家相关法律法规标准、《中央储备肉活畜储备基地场资质条件》（SB/T10384）、《中央储备肉冻肉储存冷库资质条件》（SB/T10408）、储备合同等相关规定，采取现场检查和抽样检测相结合的方式进行。

### 第四章 现场检查及抽样

第十一条 现场检查及抽样遵循以下程序：

（一）首次会议。公检人员出示身份证明，组织承储企业和

相关人员召开首次会议，介绍公检目的、范围、要求、工作安排，宣读公正性及保密声明，发放公检情况反馈表，明确陪同人员。公检人员及承储企业负责人应在公正性声明上签字。陪同人员应熟悉本企业承储情况，负责见证和确认现场检查情况和结果。

(二) 现场检查。现场检查分三个步骤进行。

1. 查看相关文件记录。重点检查各项制度落实情况及记录，并填写检查记录。
2. 抽样。按照本章有关规定进行抽样，并填写抽样记录。
3. 数量清点。按第三章规定执行，并填写数量检查记录，  
(具体检查内容见附件 1、附件 2 和附件 3)

(三) 内部沟通。公检人员根据现场检查情况，达成一致意见，对检查项目作出判定，并对不符合的情况进行描述，形成现场检查结论。

(四) 末次会议。检查小组组织承储企业有关人员召开末次会议，宣布现场检查结果，并在记录表相应位置签字、盖章。

第十二条 生猪活体储备现场重点检查基地场生产设施、消毒防疫设施、兽医室、药房、病畜隔离舍、病死畜处理设施、粪污处理设施、防疫程序、饲养管理、生产制度及相关文件、记录等（具体检查项目见附件 1）。

第十三条 生猪活体储备抽样检测，主要抽取饲料和尿液作为检验样品。饲料抽样在储备基地冻肉为入库验收前 30 天内生

产的产品场饲料贮存库或栋舍饲料间，抽取生猪育肥后期配合饲料样品，一般每个样品抽取三份，每份样品不少于 0.5 公斤，分别按封样要求封样，两份用于公检单位实验室检测，一份备样留承储企业阴凉干燥处保存。根据储备数量随机抽取育肥后期 3-5 头份生猪尿液样品，每份尿液不少于 200 毫升，抽取的样品一式三份，现场加贴封条，其中两份用于检测，一份留承储企业低温（4°C以下）保存。

第十四条 冻肉储备公检时，同时检查冷库相关文件记录、设施设备、卫生管理、储存管理、产品包装标识等（具体检查项目见附件 2、附件 3）。

第十五条 冻肉储备抽样应在储备专库专垛中进行，抽取的样品一式三份，其中两份用于公检单位实验室检测，一份留承储企业冷冻（-18°C）保存。检测样品在储存、运输过程应采取必要技术手段以保证样品满足检验要求。公检样品按市价购买。

## 第五章 实验室检测

第十六条 公检单位严格按照有关产品标准、规程和合同要求，对抽取样品进行检测，对现场检测呈阳性的样品需妥善保存带回实验室进行确证检验。

第十七条 生猪活体储备样品，重点检测违禁药物、农兽药残留、重金属残留等项目（具体检测项目见附件 4）。其中违

禁药物为必检项目，其他为选检项目。

第十八条 冻肉储备样品重点检测加工要求、分级、水分、违禁药物、农兽药残留、重金属残留等项目（具体检测项目见附件 5、附件 6），其中加工要求、分级、水分、违禁药物为必检项目，其他为选检项目。

## 第六章 结果报告和出证

第十九条 数量检查核实结果判定原则。储备数量达到储备计划的判定为合格，未达到储备计划的判定为不合格。同时担负其他储备任务的，其储备数量不计算在总库存量之内。

第二十条 质量检查检验判定原则。现场检查与抽样检测两项结果均合格的，质量公检结论为合格，两项中有一项结果不合格的，质量公检结论为不合格。

第二十一条 数量检查核实和质量检查检验均合格的，公检结果为合格，数量检查核实和质量检查检验有一项不合格的，公检结果为不合格。每次公检结束后，公检单位根据公检结果向承储企业出具《河北省省级肉类储备公检结果通知书》。

第二十二条 公检单位在现场检查工作结束后 15 个工作日内向省商务厅报告公检结果及公检资料。检查过程中有特殊情况及时报告。

第二十三条 检测数据仅作评判承储企业完成省级储备任务依据，不另作他用。

## 第七章 复检及异议处理

第二十四条 储备数量检查结果不受理复检申请。

第二十五条 承储企业对公检单位出具的质量公检结果有异议，可在收到初检不合格结果通知3个工作日内，以书面形式向公检单位提出。公检单位应在收到异议书面材料3个工作日内提出处理意见。有下列情形之一，公检单位可不予受理：

(一) 逾期提出异议；

(二) 未提供证据证明公检结果失实或不准确。

承储企业提供了真实证据并要求复检的，可对备样复检。

承储企业对复检结论仍有异议，可在收到异议处理结果后7个工作日内向省商务厅申诉。

## 第八章 检查纪律

第二十六条 承储企业无正当理由不得拒绝接受公检，对不接受、阻挠检查的，视为公检结果不合格。

第二十七条 公检人员应遵守公检纪律，不得接受承储企业宴请、馈赠。差旅费用由公检单位承担。

第二十八条 公检部门、公检人员未取得省商务厅和承储企业书面授权的情况下，不得向任何第三方披露公检结果及公检材料。

第二十九条 检查结束后，承储企业对公检人员的公检行为作出评价，填写《河北省省级肉类储备公检情况反馈表》，密

封后交公检人员带回，也可邮寄或传真至公检单位。

第三十条 对公检人员行为有异议的，向公检单位或省商务厅投诉，应提交书面材料并附相关证据。

## 第九章 附 则

第三十一条 本细则由河北省商务厅负责解释。

第三十二条 本细则自发布之日起施行。

- 附件： 1. 生猪活体储备现场检查项目  
2. 冻猪肉储备现场检查项目  
3. 冻牛羊肉储备现场检查项目  
4. 生猪活体储备质量公检检测项目  
5. 冻猪肉储备质量公检检测项目  
6. 冻牛羊肉储备质量公检检测项目

## 附件1

### 生猪活体储备现场检查项目

| 序号  | 检查项目          | 检查内容          |                                    |
|---|---------------|---------------|------------------------------------|
| <b>数 量 检 查</b>  |               |               |                                    |
| 1   | 基本情况          | 圈舍总数量<br>生产情况 | 检查育肥畜总圈舍数量                         |
|   |               |               | 上年度出栏数量                            |
|   |               |               | 总在栏数量                              |
|   |               |               | 基础母猪数量                             |
|   |               |               | 后备母猪数量                             |
|   |               |               | 种猪数量                               |
|   |               |               | 哺乳仔猪数量                             |
|   |               |               | 保育猪数量                              |
|   |               |               | 育肥猪数量                              |
| 2   | 储备数量          | 育肥猪数量(60Kg以上) |                                    |
| <b>质量 管理 检 查</b>  |               |               |                                    |
| 1   | 总要求           | 资质<br>文件      | ★有效期内的动物防疫合格证                      |
|   |               |               | 基地场布局平面图(标明省级储备活畜所处区域)             |
|   |               |               | 兽医防疫管理规定及记录                        |
|   |               |               | 饲养管理规定及记录                          |
| 2   | 基地<br>场建<br>设 | 布局            | 生产区、管理区与污物处理区分开                    |
|   |               | 设施            | ★生产区入口处设有消毒设施并有效运行                 |
|   |               |               | 畜舍入口处设有消毒设施并有效运行                   |
| 3   | 防疫            | 人员            | 兽医人员有效资质证明                         |
|   |               | 消毒            | 场地消毒                               |
|   |               |               | 设施和设备消毒                            |
|   |               |               | 活畜消毒                               |
|   |               | 无害化处理         | 病死畜无害化处理记录                         |
|   |               | 兽药            | ★查有无违禁药物及人用药物                      |
|   |               |               | 兽药使用记录                             |
|   |               |               | ★兽药休药期执行情况                         |
| 4   | 饲养<br>管理      | 饲料            | 预混料<br>药物添加剂                       |
|   |               |               | 预混料使用情况<br>药物添加情况<br>★药物添加剂休药期执行情况 |
|   |               | 饮水            | 有效期内的水质检测报告，水质达标                   |
| 备注<br>现场检查项目中★项为重点项,★项全部符合,且一般项少于3项(含3项)不符合,判定为合格;★项一项不符合或一般项3项以上不符合,判定为不合格。数量检查单独判定,达到储备计划的判定为合格,否则为不合格。 |               |               |                                    |

## 附件2

### 冻猪肉储备现场检查项目

| 序号              | 检查项目  | 检查内容   |  | 备注 |
|-----------------|---|--|--|----|
| <b>数 量 检 查</b>  |   |  |  |    |
| 1               | 基本情况  | 库容   |  |    |
| 2               | 储备数量  | 在库及存储冻肉数量  |  |    |
| <b>质量 管理 检查</b> |   |  |  |    |
| 1               | 资质证明  | 冷库   | 有效期内的营业执照  | A  |
|                 |   |  | 食品流通许可证(必要时)   | B  |
|                 |   | 加工企业   | 有效期内的营业执照  | A  |
|                 |   |  | 定点屠宰许可证  | A  |
|                 |   |  | 动物防疫合格证  | A  |
| 2               | 产品  | 产品合格证  | 动物产品检疫合格证（外省产品A证，本省产品B证）   | A  |
|                 |   |  | 肉品品质检验合格证（一个生产日期一证）  | A  |
|                 |   | 包装   | 片猪肉<br>包装为内衬塑料袋的编制袋  | B  |
|                 |   |  | 塑料薄膜，符合GB/T4456的要求   | B  |
|                 |   |  | 分割肉<br>内包装为无色透明塑料薄膜，符合GB/T4456的要求  | A  |
|                 |   |  | 外包装为瓦楞纸箱，符合GB/T6543的要求   | B  |
|                 |   |  | 包装应牢固、完整、清洁  | B  |
|                 |   | 标识   | 片猪肉胴体臀部和肩胛部加盖兽医验讫、检验合格和等级印戳，字迹清晰整齐   | A  |
|                 |   |  | <input type="checkbox"/> 检疫签(片猪肉可不查) <input type="checkbox"/> 带生产日期的产品合格证  | A  |
|                 |   |  | 包装外侧应标明： <input type="checkbox"/> 产品名称 <input type="checkbox"/> 级别 <input type="checkbox"/> 净含量（千克） <input type="checkbox"/> 生产企业名称和地址 <input type="checkbox"/> 产品执行的标准号 <input type="checkbox"/> 注明贮存条件 <input type="checkbox"/> 生产日期 | A  |
|                 |   |  | 日期标识不得加贴、补印，纸箱标注内容须为印刷，不得黏贴等   | A  |
|                 |   |  | 保质期：片猪肉≥7个月，分割猪肉≥11个月  | A  |
|                 |   | 外观   | 冻肉表面不得有冰霜，底面不得有血冰  | A  |
|                 |   |  | 每箱内Ⅱ号肉卷数≤8卷、Ⅳ号肉≤6卷   | A  |
|                 |   | 生产日期   | 在储冻肉生产期应不超过4个月，箱体内外日期一致  | A  |
|                 |   | 中心温度   | 冻肉中心温度≤-15℃  | B  |
|                 |   | 质量承诺   | 提供加工企业质量保证承诺书  | B  |
| 3               | 文件  | 制度   | 冷库卫冻肉为入库验收前30天内生产的产品生管理规定  | B  |
|                 |   |  | 冷库商品台帐管理规定   | B  |
|                 |   |  | 冷库平面布置图和冻肉货位图  | B  |
|                 |   | 记录   | 冻肉入库称量记录   | B  |
|                 |   |  | 冻肉入库温度检测记录   | B  |
|                 |   |  | 库内温度检测记录   | B  |
|                 |   |  | <input type="checkbox"/> 清洁消毒用 品<br><input type="checkbox"/> 工器具应定期清洁和消毒<br><input type="checkbox"/> 清洁使用的洗涤剂、消毒剂等物品专人管理   | B  |
|                 |   |  | 冷库设施设备安全运行检查记录   | B  |
|                 |   |  | 库内冻肉检查记录   | B  |
|                 |   |  |  |    |
| 4               | 温湿度计  | 温度计是否有效；湿度计是否有效（适用时），湿度要求达到95%-100%  |  | B  |
| 5               | 卫生管理  | 库内无杂物、无有毒有害物品、无异味  |  | B  |
| 6               | 储存管理  | 专库或专垛储存，垛与垛之间有效间隔，足够人员进出的通道  |  | A  |
|                 |   | 冻肉堆码应：距库顶≥0.2m，距顶排管下侧≥0.3m，距顶排管横侧≥0.2m，距无排管的墙≥0.2m，距墙排管外侧≥0.4m，距冷风机周围≥1.5m，距风顶排管横侧≥0.2m  |  | B  |
|                 |   | 冻肉堆码应有垛卡，是否标识： <input type="checkbox"/> 品种 <input type="checkbox"/> 规格 <input type="checkbox"/> 数量 <input type="checkbox"/> 质量 <input type="checkbox"/> 等级 <input type="checkbox"/> 生产厂家 <input type="checkbox"/> 生产日期 <input type="checkbox"/> 入库日期 |  | B  |
|                 |   | 库内温度在-18℃及以下   |  | B  |
| 备注              | 现场检查项目中关键项（A）全部符合，且重要项（B）少于5项（含5项）不符合，则判定为合格；关键项（A）一项不符合或重要项（B）5项以上不符合，则判定为不合格。 |  |  |    |

### 附件3

## 冻牛羊肉储备现场检查项目

| 序号               | 检查项目  | 检查内容              | 备注  |
|------------------|---|-------------------|---|
| <b>数 量 检 查</b>   |   |                   |   |
| 1                | 基本情况  | 库容                |   |
| 2                | 储备数量  | 在库冻肉数量            |   |
| <b>质量 管理 检 查</b> |   |                   |   |
| 1                | 资质  | 冷库                | 有效期内的营业执照、食品流通许可证（适用时）、清真冷库证明   |
|                  |   | 加工企业              | 有效期内的营业执照、动物防疫合格证、屠宰许可证明、清真证明   |
| 2                | 产品  | 合格证               | 动物产品检疫合格证，出厂合格证   |
|                  |   | 包装                | 冻胴体羊肉包装为内衬塑料袋的编制袋；冻牛羊肉内包装为无色透明塑料薄膜，外包装为瓦楞纸箱；包装应牢固、完整、清洁   |
|                  |   | 标识                | 冻牛羊肉胴体应附有“牛羊肉塑料卡环式检疫验讫标志”，字迹必须清晰整齐；内外包装标志应符合《预包装食品标签通则》（GB 7718）的规定；内外包装物的显著位置要印制清真标识，文字、形状和图案应符合民族要求 |
|                  |   | 生产日期              | 在储冻肉生产期应不超过4个月  |
|                  |   | 中心温度              | 冻肉中心温度≤-15℃   |
|                  |   | 质量承诺              | 提供原厂企业质量保证承诺书   |
|                  |   | 制度                | 冷库卫生管理规定<br>冷库商品台帐管理规定<br>冷库平面布置图和冻肉货位图   |
|                  |   | 记录                | 冻肉入库称量记录<br>冻肉入库温度检测记录<br>库内温度检测记录<br>库内冻肉检查情况记录<br>清洁、消毒用品保管和使用记录<br>冷库设施设备安全运行检查记录                  |
| 4                | 温度显示装置  | 温度显示计             | B   |
| 5                | 冷库卫生管理  | 库内无杂物、无有毒有害物品、无异味 | B   |
| 6                | 储存管理  | 储存要求              | 专库或专垛储存，牛羊肉不能与非清真产品混放   |
|                  |   |                   | 冻肉堆码应：距库顶≥0.2m，距顶排管下侧≥0.3m，距顶排管横侧≥0.2m，距无排管的墙≥0.2m，距墙排管外侧≥0.4m，距冷风机周围≥1.5m，距风顶排管横侧≥0.2m               |
|                  |   |                   | 冻肉堆码应有垛卡，垛卡应标识品种、规格、数量、质量、等级、生产厂家、生产日期、入库日期等。   |
|                  |   |                   | 库内温度在-18℃以下。  |
| 备注               | 现场检查项目中关键项（A）全部符合，且重要项（B）少于5项（含5项）不符合，则判定为合格；关键项（A）一项不符合或重要项（B）5项以上不符合，则判定为不合格。 |                   |   |

附件4

**生猪活体储备质量公检检测项目**

| 畜种 | 样品名称  | 检验项目    | 判定依据       | 指标要求       |
|----|---|---------|------------|------------|
| 活猪 | 配合饲料  | 总砷      | GB 13078   | ≤2mg/kg    |
|    |   | 汞       | GB 13078   | ≤0.1mg/kg  |
|    |   | 六六六     | GB 13078   | ≤0.2mg/kg  |
|    |   | 滴滴涕     | GB 13078   | ≤0.05mg/kg |
|    |   | 黄曲霉毒素B1 | GB 13078   | ≤20μg/kg ) |
|    |   | 盐酸克伦特罗  | 农业部公告第176号 | 不得检出       |
|    |   | 莱克多巴胺   | 农业部公告第176号 | 不得检出       |
|    |   | 沙丁胺醇    | 农业部公告第176号 | 不得检出       |
| 猪尿 |   | 盐酸克伦特罗  | 农业部公告第176号 | 不得检出       |
|    |   | 莱克多巴胺   | 农业部公告第176号 | 不得检出       |
|    |   | 沙丁胺醇    | 农业部公告第176号 | 不得检出       |
| 备注 | 所检项目检测结果均合格的，判定为合格；<br>有一项目检测结果不合格的，判定为不合格。 |         |            |            |

## 附件5

### 冻猪肉储备质量公检检测项目

| 序号 | 检验项目                                     | 判定依据                     | 指标要求       | 备注    |
|----|--|--------------------------|------------|-------|
| 1  | 产品分级                                     | GB/T9959.1               | 合同         | 限冻片猪肉 |
| 2  | 加工要求                                     | 合同、GB/T9959.1、GB/T9959.2 |            |       |
| 3  | 感官                                       | GB/T9959.1、GB/T9959.2    | 符合感官要      |       |
| 4  | 挥发性盐基氮                                   | GB 2707、GB/T9959.2       | ≤15mg/100g |       |
| 5  | 水分                                       | GB 18394                 | ≤76%       | 片猪肉   |
|    |  | GB/T9959.2               | ≤77%       | 分割肉   |
| 6  | 总汞                                       | GB 2762、GB/T9959.2       | ≤0.05mg/kg |       |
| 7  | 镉  | GB 2762、GB/T9959.2       | ≤0.1mg/kg  |       |
| 8  | 铅  | GB 2762、GB/T9959.2       | ≤0.2mg/kg  |       |
| 9  | 无机砷                                      | GB/T9959.2               | ≤0.05mg/kg | 分割肉   |
|    | 总砷                                       | GB 2762                  | ≤0.5mg/kg  | 片猪肉   |
| 10 | 六六六                                      | GB 2763                  | ≤0.1mg/kg  | 片猪肉   |
|    |  | GB/T9959.2               | ≤0.2mg/kg  | 分割肉   |
| 11 | 滴滴涕                                      | GB 2763、GB/T9959.2       | ≤0.2mg/kg  |       |
| 12 | 敌敌畏                                      | GB 2763                  | ≤0.01mg/kg | 片猪肉   |
|    |  | GB/T9959.2               | 不得检出       | 分割肉   |
| 13 | 四环素                                      | GB 31650                 | ≤200μg/kg  | 片猪肉   |
| 14 | 土霉素                                      |                          |            |       |
| 15 | 金霉素                                      | GB/T9959.2               | ≤0.1mg/kg  | 分割肉   |
| 16 | 氯霉素                                      | 农业农村部公告第250号             | 不得检出       | 片猪肉   |
|    |  | GB/T9959.2               |            | 分割肉   |
| 17 | 磺胺类                                      | GB 31650                 | ≤100μg/kg  | 片猪肉   |
|    |  | GB/T9959.2               | ≤0.1mg/kg  | 分割肉   |
| 18 | 盐酸克伦特罗                                   | 整顿办函[2010]50号            | 不得检出       |       |
| 19 | 莱克多巴胺                                    | 整顿办函[2010]50号            | 不得检出       |       |
| 20 | 沙丁胺醇                                     | 整顿办函[2010]50号            | 不得检出       |       |
| 备注 | 所检项目检测结果均合格的，判定为合格；有一项项目检测结果不合格的，判定为不合格。 |                          |            |       |

## 附件6

### 冻牛羊肉储备质量公检检测项目

| 序号 | 检验项目  | 判定依据                  |                | 指标要求                    | 备注   |
|----|---|-----------------------|----------------|-------------------------|------|
|    |   | 冻牛肉                   | 冻羊肉            |                         |      |
| 1  | 产品分级  | GB/T9960<br>GB/T17238 | GB/T9961       | 合同                      | 现场检验 |
| 2  | 感官  | GB/T9960<br>GB/T17238 | GB/T9961       | 符合感官要求                  |      |
| 3  | 加工要求  | 合同                    | 合同<br>GB/T9961 |                         |      |
| 4  | 挥发性盐基氮  | GB 2707               | GB/T9961       | ≤15mg/100g              |      |
| 5  | 总汞  | GB 2762               | GB/T9961       | 牛肉≤0.05mg/kg<br>羊肉：不得检出 |      |
| 6  | 水分  | GB 18394              | GB/T9961       | 牛肉≤77%<br>羊肉≤78%        |      |
| 7  | 盐酸克伦特罗  | 整顿办函[2010]50号         |                | 不得检出                    |      |
| 8  | 莱克多巴胺   | 整顿办函[2010]50号         |                | 不得检出                    |      |
| 9  | 沙丁胺醇  | 整顿办函[2010]50号         |                | 不得检出                    |      |
| 备注 | 所检项目检测结果均合格的，判定为合格；<br>所检项目有一项目检测结果不合格的，判定为不合格。 |                       |                |                         |      |

(此页无正文)

