

邯郸市市级肉菜储备管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为加强市级肉菜储备管理，确保数量真实、质量合格和储存安全，做到储得进、管得好、调得动、用得上，有效发挥作用，根据《邯郸市市级重要商品储备管理办法》，参照《河北省省级肉类储备管理办法（试行）》等有关规定，结合我市实际，制定本办法。

第二条 本办法所称市级肉菜储备，是指为应对重大自然灾害、公共卫生事件、动物疫情或者其他突发事件等引发市场异常波动而进行的肉菜储备。

第三条 市级肉菜储备包括冻肉和冬春蔬菜储备两种方式，冻肉储备期为 12 个月，储备时间一般为每年 1 月 1 日至 12 月 31 日。冬春蔬菜储备期为 4 个月，储备时间一般为每年 12 月 1 日至次年 3 月 31 日。实行每年储备、企业承储、定期轮换制度。

第四条 从事邯郸市市级肉菜储备管理、监督、承储等活动适用本办法。

第五条 储备肉菜产品应当符合《中华人民共和国食品安全法》和检验检疫等相关规定，确保质量安全。

第六条 市级肉菜储备对因完成储备任务需要进行的储存、搬倒、轮换、调运、投放等储备活动给予补贴，承接储备任务的

企业包干使用。

第二章 职责分工

第七条 市发展改革委负责市级肉菜储备计划的编制、监督、协调。

第八条 市财政局负责市级肉菜储备补贴资金的预算安排和资金批复下达。

第九条 市商务局负责市级肉菜储备的组织实施，督导市级肉菜储备企业（以下简称承储企业）做好承储工作，制定绩效目标，并组织开展绩效评价工作。

第十条 各县（市、区）、冀南新区和邯郸经济技术开发区商务主管部门会同本级财政、发展改革部门负责本辖区承储企业管理，对本辖区承储企业储备任务执行情况进行监督检查。

第十一条 承储企业承担市级肉菜储备管理责任，接受监督检查，执行有关规定，履行承储义务，对市级肉菜储备数量、质量负责，确保储备安全。

第三章 承储企业管理

第十二条 承储企业应为具有承接市级肉菜储备能力的独立法人资格肉菜经营企业。应具有稳定的销售网络、良好的商业信誉、较强的抗风险能力和质量控制能力；三年内无不良信用记录和违法违规经营记录，未发生较大食品安全事故和疫情；财务管理制度健全，财务状况良好，资产负债率低于 70%；具有符合

国家有关标准和技术规范要求的全资或控股的储存冷库；具有组织管理冷库和一定的储备肉菜分销、生产、加工能力，自愿并能够承担储备肉菜任务和安全责任。

第十三条 冻肉储备冷库应符合《国家储备冻肉储存冷库资质条件》有关标准要求或相关其它标准要求，具有健全的质量管理制度，鼓励通过 ISO9001 质量管理体系认证和建立实施 HACCP 体系。冷库储存能力在 1000 吨（含）以上。储存冷冻牛、羊肉的冷库应是经国家有关部门批准确认的清真库。

蔬菜储备冷库应符合规定的标准和条件。

第十四条 按照布局合理、保障供应、节省成本、便于管理的原则，由市级商务主管部门按规定程序确定企业安排任务。

第十五条 以招标方式安排承储任务的，依据招标结果确认承储企业。以其它方式确认企业的，由企业向所在地县级商务主管部门提交申请，市级商务主管部门组织评定，符合条件企业经公示无异议后，列入《邯郸市市级肉菜储备企业备选名录库》，从名录库中选择企业安排承储任务。

第十六条 市级商务主管部门对承储企业实行年度复核、动态管理。

第四章 入储管理

第十七条 市商务局会同市发展改革委、市财政局按照年度储备计划和补贴资金使用安排下达市级肉菜储备任务。市级商务主管部门与承储企业签订承储协议，县级商务主管部门组织承储

企业入储。

第十八条 冻肉储备以冻猪肉为主，少量储备冻牛、羊肉。入储冻肉应符合现行国家标准，检疫检验合格，手续齐全，生产日期、计量数据清晰准确，原则上为入储前30日内屠宰加工的肉产品。冻猪肉以白条、六分体或Ⅱ、Ⅳ号肉为主，冻牛肉应为冻四分体或冻分割牛肉，冻羊肉应为冻胴体羊肉或冻分割羊肉。

冬春蔬菜储备选择大白菜、圆白菜、白萝卜、胡萝卜、洋葱、土豆等耐储品种，根据我市生产及消费习惯可适当存储蒜薹、菜花等品种。

第十九条 承储企业应在入储15日内自行组织检验或第三方检验，并将检验报告和入储情况报市、县两级商务主管部门。县级商务主管部门会同本级财政、发展改革部门对入储情况进行检查验收合格后，提请市级商务主管部门组织检查，检查结果抄送市财政局、市发展改革委。

第二十条 因市场调控或突发事件等特殊原因需临时增加肉菜储备时，由市发展改革委、市财政局、市商务局会商确定储备计划、经费来源、执行办法等事项，报市政府审定后按有关规定执行。

第五章 在储管理

第二十一条 市级肉菜储备企业应建立储备管理制度和工作制度，实行专库、专垛、专人、专账管理，挂牌明示，做到账账相符、账物相符，确保品种落实、数量准确、质量合格、管理规范、储存安全。要按有关规定要求及时、准确、完整地填报有

关信息，发现问题应及时报市、县两级商务主管部门核实处理。

第二十二条 承储企业须建立储备台账，将有关票据列为储备台账内容建档保存。台账应能与企业经营账目对应，实现账物相符、账账相符。

第二十三条 承储企业须在储备库、垛悬挂标识牌，注明储备品种、数量、储备期、管理人员姓名及电话等。

第二十四条 储备冻肉包装应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等相关规定，检验检疫、质量合格等标贴齐全，标注生产日期，字迹清晰，打包坚固完整，按品类批次分垛码放，数量较多时每两排间应留有间隙，包装标识、标注向外，便于查验和储备管理。

储备蔬菜应符合国家蔬菜安全卫生相关标准。

第二十五条 承储企业应严格按照国家、行业现行规定、标准，严格执行农业农村、市场监管等部门有关检验检疫、肉菜质量安全等规定要求，加强市级肉菜储备在库管理，确保储备安全。遇有生产安全质量问题或其他不可抗拒的自然灾害时，承储企业应积极采取应对措施，所造成损失由承储企业承担。

第二十六条 承储企业不得将市级储备肉菜对外进行质押、担保或债务清偿。承储企业进入撤销、解散或破产程序时，应提前1个月书面报市、县两级商务主管部门。

第六章 轮换管理

第二十七条 储备肉菜应及时轮换。在储冻肉储存期限一般

不超过4个月（以加工生产日期起算）。轮换时应按量保质、同数量轮入，特殊情况不能及时轮入的，须报市、县两级商务主管部门协商处理。轮换损耗及费用企业自行承担。

第二十八条 承储企业应制订轮换计划，并报县级商务主管部门备案，县级商务主管部门应进行现场监督或事后核验，并将核验结果报市级商务主管部门备案。

第七章 监督管理

第二十九条 市级肉菜储备行政管理部门按照职责加强储备监管。县级商务主管部门会同本级财政、发展改革等部门做好日常监管工作，在储备期结束时对承储情况组织检查验收，检查验收结果报市商务、财政、发展改革部门。

第三十条 承储企业于每月15日前向市、县两级商务主管部门报告上一月储备情况，特殊情况随时报告。

第八章 动用管理

第三十一条 市级肉菜储备动用权属于市政府，任何单位和个人不得擅自动用。

第三十二条 遇有自然灾害、公共卫生事件、动物疫情及市内肉菜市场出现异常波动等情况，需要动用市级肉菜储备时，经市政府批准，由市发展改革委、市财政局、市商务局下达动用计划，县级商务主管部门组织实施。

第三十三条 承储企业要严把动用储备肉菜质量关，对质量

负责，保证检验检疫合格、质量合格。

第三十四条 动用市级肉菜储备，由县级商务主管部门组织承储企业就近运送到集中调运点、投放点，本市范围内所需费用在储备补贴资金内包干使用，由承储企业负担。

第三十五条 动用市级肉菜储备的结算价格，由市发展改革委、市财政局、市商务局会商确定。

第三十六条 冻肉储备动用后，储备企业应在30日内完成补储，离本轮储备期结束不足1个月时可不补储。

蔬菜储备动用后，如不再补充储备，则所投放部分的储备期限截止到投放之日终止。如市政府补充储备，通过重新签订合同确定补充部分的储备期限。

第九章 责任管理

第三十七条 承储企业违反本办法规定，出现以下情况的，由有关部门责令其限期改正。情节较重或发生以下情形的，视情况核减承储数量、终止储备任务直至取消承储资格，部分扣减或全部取消储备补贴，并对造成的影响和损失负责。

（一）承储能力条件发生较大变化，无法继续承担储备任务的；

（二）弄虚作假、账实不符，不配合检查的；

（三）储备品种、数量、储存地点与本办法要求和储备协议约定不符的；

（四）肉菜储备质量不符合相关规定的；

(五) 不执行储备动用指令或执行不力、延误时机、造成严重后果的;

(六) 擅自动用市级肉菜储备的;

(七) 将储备肉菜对外质押、担保或清偿债务的;

(八) 违反本办法和承储协议约定的其它相关义务的;

(九) 其它影响储备数量质量安全造成重大损失的。

第三十八条 对违反本办法规定被取消承储资格或提供虚假材料申报承储资格的企业, 三年内不再接受市级肉菜承储申请。

第十章 附 则

第三十九条 本办法由邯郸市商务局会同市发展改革委、市财政局负责解释。

第四十条 本办法自发布之日起试行。