

国家质量监督检验检疫总局关于进一步加强出口花生检验检疫监督管理工作的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/320/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_320028.htm 国家质量监督检验检疫总局关于进一步加强出口花生检验检疫监督管理工作的通知（2006年8月7日 国质检食函[2006]613号）各直属检验检疫局：花生是我国传统的出口大宗农产品之一，出口到100多个国家和地区，年出口量77.8万吨，约6亿多美元。近年来，我国花生出口数量稳步增长，质量安全水平有所提高，但国外发达国家对花生安全质量要求日趋加严，而我国出口花生种植与初加工遍及千家万户，生产管理和过程控制不够完善。为进一步加强出口花生的检验检疫监督管理工作，全面提高出口花生的质量安全水平，现就有关事项通知如下：

一、认清当前形势，明确工作方向 各局要充分认识当前我出口花生所面临的严峻形势。一方面，进口国对花生的质量安全指标愈来愈多，要求越来越严。日本“肯定列表制度”将花生中农残检测项目增加到290项，对没有明确限量要求的残留项目实行0.01mg/kg的一律标准。另一方面，我出口花生存在的质量安全问题较多。一是因黄曲霉毒素超标被通报的数量逐年上升，2004年被欧盟通报53批，2005年增加到76批；输日花生黄曲霉毒素超标案例也明显增加，2006年2月份超标率达3.47%，已实施命令检查。二是出口花生中农残超标情况较为严重，日本已对我输日花生实施丁酰肼命令检查和乙草胺的50%比例监控检查。三是重金属污染和违规使用添加剂的情况也日益突出，如输澳大利亚花生被多次检出镉超标

，输日花生制品也曾被检出日方禁止使用的甜蜜素。各局要高度重视，改变观念，认真组织研究和分析当前面临的形势和存在的问题，积极探索并采取切实有效措施，进一步加强种植源头、生产加工、储藏和运输全过程的监督管理和质量安全控制，不断提高检验检疫工作质量水平，以促进我国出口花生贸易发展。

二、加强过程监控，增强工作有效性

花生黄曲霉毒素污染在花生原料种植、收获、干燥、脱壳、储藏、加工、运输等每一个环节或过程均有可能发生，为从根本上解决问题，应实施全过程监控。为提高对出口欧盟、日本等国家和地区花生的全过程质量安全控制能力，总局制定了《出口花生质量安全控制要求(试行)》(附件，以下简称《控制要求》)。请各局及时组织相关企业认真学习和落实，严格按照《控制要求》，在风险分析的基础上，指导企业建立出口花生全过程质量安全控制体系与溯源体系，增强出口花生中黄曲霉毒素等有毒有害物质污染控制工作的有效性。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com