

浅谈做好储备粮管理工作的建议

董德勇 黄飞拉 闫辉

深圳市宝安粮食有限公司

DOI:10.32629/as.v9i8.4198

[摘要] 作为一名基层的储备粮管理从业者,对储备粮管理工作的性质必须有一个清醒的认识,那就是粮食储备是保障国家粮食安全的重要物质基础,是应对突发事件、维护市场稳定的压舱石、稳定器,粮食安全关系着国家公共安全和社会稳定。做好储备粮管理工作的根本任务就是践行好新粮食安全观和国家粮食安全战略,服务好政府对粮食市场的宏观调控,确保储备粮数量真实、质量良好、储存安全、管理规范,确保地方人民政府需时调得动、用得上,为端牢 14 亿中国人民的饭碗贡献自己的力量。

[关键词] 基层; 储备粮管理; 储粮安全

中图分类号: F324.9 **文献标识码:** A

Some Suggestions for Improving Reserve Grain Management Practices

Deyong Dong Feila Huang Hui Yan

Shenzhen Baoan Grain Co., Ltd.

[Abstract] As a grassroots professional in reserve grain management, one must have a clear understanding of the nature of reserve grain management. That is, reserve grain is an important material foundation for ensuring national food security, and it is the ballast stone and stabilizer for responding to emergencies and maintaining market stability. Food security is closely related to national public security and social stability. The fundamental task of doing a good job in reserve grain management is to implement the new concept of food security and the national food security strategy, serve the government's macro-control of the grain market, ensure that the quantity of reserve grain is true, the quality is good, the storage is safe, and the management is standardized, and ensure that local governments can mobilize and use it in time, so as to contribute to ensuring the food bowl of 1.4 billion Chinese people.

[Key words] grassroots; reserve grain management; storage safety

1 引言

党的十八大以来,党中央高度重视国家粮食安全,始终把解决好中国人的吃饭问题,作为治国理政的头等大事,国家领导人围绕国家粮食安全发表了一系列重要论述,立意高远,内涵丰富,思想深刻,是新时代储备粮管理工作的根本遵循和行动指南。我们必须认真学习、理解、细悟其中的精神内核与核心要义,牢牢记中国饭碗必须牢牢端在自己手中、饭碗主要装中国粮的重大要求,深刻领会藏粮于地、藏粮于技、树立大食物观等部署内涵。通过学习要清醒地认识到我国粮食长期处于紧平衡,任何时候都必须紧绷粮食安全这根弦,不断把理论学习转化为实际工作行动,全力以赴守护好大国粮仓,切实扛起保障国家粮食安全的政治责任。

2 学习法律法规,规范管理储备粮

我国粮食储备制度始于中华人民共和国成立之初,经过几十年探索发展和改革,已经逐步形成中央和省、市、县地方协同

运作,以中央储备为核心、地方储备为支柱、社会储备为基础的全方位、多层次结构合理、功能完善的粮食储备新型体系,随之储备粮的管理工作的根本任务和要求也在不断发展和完善,对储备粮的管理工作提出了更高的要求。在2021年全国开展涉粮专项巡察后,针对巡察暴露出转圈粮、以陈顶新、损耗溢余管理混乱、监管薄弱、靠粮吃粮等漏洞,新颁布了《中华人民共和国粮食安全保障法》、《粮食储备管理问责办法(试行)》、《政策性粮食损耗溢余管理办法》、《粮食经营台账管理办法》等法律法规,旨在推动储备粮管理的规范运行,筑牢大国粮仓法治防线,我们必须以涉粮专项巡察暴露的问题为警醒不断学习,吃透法规制度,做到依法依规履职,规范岗位日常工作,守住职业底线和纪法律底线^[1]。

3 把好粮食入库“数量关”确保粮食储备粮数量真实

把好粮食入库“数量关”,确保储备粮数量真实是做好储备

粮管理工作的基础,同时作为保障粮食安全的首要底线,必须严格管控,其核心就是要计量准确,账实相符、账账相符,杜绝虚增虚减数量。一是要按照相关规定要求定期对称重计量设备进行校验检定,并做好日常维护;二是要设定过磅计量专职司磅岗,人员需经过严格培训合格方能上岗,司磅人员须提前做好运粮车辆及司机信息登记,完成称重后与随车运粮榜单校验核对;三是运用信息化技术杜绝运粮车辆司机在库区完成过磅计量前后加水放水行为,同时留存车辆计量称重的照片或视频;四是粮食入仓后,结合粮堆测量体积和粮食容重(密度)对粮食数量进行测量计算,对比计量称重数量,相互校对核验;五是在规定时间内建立货位卡,更新保管账如实记录粮食入库时间、数量、品种、等级等信息,及时检查核对保管总账、分仓保管账和统计账、会计账,确保账实相符、账账相符。

4 严把粮食入库“质量关”,确保储备粮质量良好

入库粮食质量是实现粮食安全保管的基础,严格把控粮食入库“质量关”,确保入仓粮食的质量符合储备粮相关质量等级标准,是做好储备粮管理工作必须严守的底线,严禁不合格粮食进入作为储备粮。为确保储备粮质量良好一是在粮食入仓前要坚持一车一检,运粮车辆抵达库区之后,扦样人员严格按照规范分层、多点扦取样品,按照登记-扦样-检验流程进行,实行扦样、检验人员分离封闭作业,有效杜绝人情粮和关系粮;二是严格把控粮食水分,超水粮食一律不得直接入库,重点把控关键指标,留意粮食有无异味、熏染残留、霉变毒素、异物污染,坚决拒收发霉变质、熏药残留超标、掺假掺杂的粮食,对食品安全指标零容忍,一旦发现按相关规定处理;三是发挥粮食清理、输送、除杂过筛设备优势,发现杂质超标粮食一律经过过筛整理合格后方可入库。四是严格执行储备粮质量安全验收制度,粮食入仓完成平仓后需委托符合资质要求的第三方进行验收检验,验收检验合格的方可作为储备粮;五是按货位规范建立质量档案和台账,结合实际运用智能化粮库系统上传质量数据,实现纸质档案和电子档案同步,做到储备粮质量安全溯源有据可查^[2]。

5 加强储存期间管理,确保储备粮储存安全

粮食入仓验收合格转作储备粮进入储存期间的管理,是确保储备粮储存安全的关键环节,储备粮储存期间的管理需要围绕粮情检查、温湿度调控、虫害防治、质量抽检、异常粮情处置、台账管理等方面抓实抓细,全方位防范储备粮发热、结露、虫害、霉变、品质下降等风险,同时科学运用电子测温、机械通风和空调控温、环流熏蒸、充氮气调、谷物冷却等储粮技术,坚持“预防为主、综合防治”的安全储粮方针,最大限度延缓粮食陈化速度,降低粮食储存损耗,确保储备粮储存安全。

5.1 严格执行粮情检查制度

对进入储存期管理的储备粮按照先仓外,后仓内;先原粮,后成品粮;先无虫粮,后有虫粮的检查顺序,根据当前粮温及水分含量和储存期限情况,按规定频次完成温度、湿度、虫害、霉变、水分、鼠雀危害等全方位无死角的现场粮情检查,其次处于

熏蒸或气调状态的仓房或粮堆还需同步开展相关气体浓度的检测,另外如遇阴雨和台风等特殊天气,必须检查仓房有无漏水、返潮结露的情况,开展储粮“三查”,最后将粮情检查结果如实准确登记。

5.2 合理运用冷气调节仓内温湿度

温度和湿度是影响粮食陈化和品质变化的关键因素,同时与粮食损耗息息相关,为确保储粮安全,我们应充分利用自然冷气或者制冷设备调节仓内温度和湿度,进而抑制粮温上升趋势和粮食水分减量,具体做法:一是夏季,仓温或表层粮温明显高于外温,应适时进行自然通风或开启排风扇排出仓内空间积热,降低仓温和表层粮温。排积热期间,对门窗和排风扇口等处做好防虫工作;二是秋冬季节,在满足通风降温的条件时,应利用气温低的环境条件采取机械通风降低粮温,为低温储粮创造条件;三是春季,在秋冬季节进行降温通风后,应做好仓房密闭隔热,保持粮堆低温;四是季节交替期间,应做好防结露措施,春夏季节交替,做好仓房和粮堆密闭隔热,阻止外界热空气进入仓房或粮堆,防止粮堆表层以及其他易受外界影响的部位发生结露;秋冬季节交替期间,应随外温的下降适时通风,逐步降低仓温、粮温,减少温差,薄膜密闭的粮堆必要时揭膜,预防结露^[3]。

5.3 科学防治储粮害虫

储粮害虫的防治应遵循“以防为主、综合防治”的方针,根据不同粮食品种和仓房条件本着安全、卫生、经济、有效的原则进行熏蒸或者气调。以防为主着重“以防”二字,一要立足源头管控,坚持库区仓房常态化卫生清扫,清理仓房边角、门窗、地沟、设备夹缝内残粮、碎粮、尘杂、虫尸;二要在粮食入仓前进行空仓清扫和消杀,做到空仓洁净;三要在装满储备粮的仓房门窗、通风口等处安装防虫线、防虫网等防虫措施,阻断外界害虫进入仓内避免交叉感染。综合防治着重“防治”二字,针对储存期间发现的活体储粮害虫,应综合考虑当前粮温、虫种、数量、虫害等级和仓房气密性及设施配备情况制定科学有效的害虫除治方案,并在规定时效内采取相应除治措施。

5.4 抽样检验,精准把控储备粮质量变化趋势

储备粮的各项质量指标受粮堆生态因子的影响不断变化,因此粮食入仓经过验收检验合格后,对储存期间的储备粮进行抽样检验是非常必要的。通过定期或不定期对储粮品质控制指标进行检测,判定储备粮宜存与否,为储备粮的轮换提供理论依据,保证储备粮轮换的及时性,从而确保储备的储存品质,实现常储常新;另外掌握储存期间储备粮的质量变化趋势,有利于分析其有关质变变化的原因,可以有针对性地拟定科学储粮方案。

5.5 及时处置异常粮情,守住储粮安全

异常粮情的处置应本着早发现-研判定性-对症处置-检验复查-隐患溯源-台账留痕的原则,及时阻止发热、结露、虫害、霉变的扩散影响储粮安全造成损失。

(1)粮堆发热的处置:采用粮温比较、取样分析、虫霉检测、

感官检查等方法,综合判断,查找粮堆发热部位,分析具体原因,采取相应的处置措施:一是害虫引起的发热,应先采取熏蒸防治措施,杀灭害虫,再通风降低粮温;二是水分过高及粮食后熟作用引起的发热,应采取机械通风、倒仓或出仓晾晒等措施;表层结露引起的发热,应先翻动粮面,提高松散度,再采取自然通风或机械通风等措施降低粮温。

(2)粮堆结露的处置:根据储存粮食结露发生的部位、时期采取不同的处置措施:粮堆表层发生轻微结露时,及时翻动粮面,开启门窗自然通风散湿散热;出现明显水滴的粮堆结露应采取机械通风消除结露,或将表层粮食出仓进行干燥处理;粮堆内部、仓壁内侧或底层结露时应采取机械通风消除温差、降低局部粮食水分含量或严重的需进行倒仓或出仓干燥处理。

5.6健全台账,深耕储备粮规范管理

为做到储备粮管理规范,必须建立健全各种账、卡、牌、簿,企业可结合自己业务实际参照有关标准表样建立自己的台账,其中“三账一卡”、粮权牌、粮检查记录簿为基础要求同时也是必备台账。

6 严守安全生产底线,建设平安粮库

牢固树立安全第一、预防为主、综合治理方针,压实粮库全员安全生产责任,紧盯熏蒸作业、机械作业、消防安全、用电安全、粮食出入库、有限空间、粉尘防爆、危化药剂、防汛防火防盗等重点风险,排查整治各类隐患,严守安全生产底线,建设制度健全、管控到位、隐患清零、风险可控的平安粮库,具体从以下四个方面开展。

6.1压实层级责任,健全安全管理制度

一是落实主要负责人、分管负责人、安全员、保管员、作业人员分级安全生产责任制,签订安全责任书;二是完善有限空间作业、熏蒸杀虫、设备操作、用电用火、药剂管理、防汛应急、特种设备管理等操作规程;三是建立安全隐患排查台账,做到排查-登记-整改-复查-销号闭环管理,定期开展日常巡查、专项检查、节前检查。

6.2高危作业专项管控,防范人身安全事故

一是有限空间(进仓作业)一律未经审批不得私自作业,严

格落实先通风、再检测、后作业,并设定专人监护,配备呼吸器等必要防护用品,必须杜绝盲目下仓,坚决防范缺氧、磷化氢中毒风险;二是药品库严格执行“五双”管理,药剂领用坚持先审批后领取,做到收发有凭据安全管理。

6.3筑牢消防、用电、安防、防汛防线

一是库区内消防通道严禁占用,灭火器、消防沙、消防水带定期点检;二是库区内严禁违规抽烟、明火取暖、违规动火;三是定期巡检配电房、仓内线路、设备用电安全;四是做好围墙、监控、防盗设施维护,外来人员和车辆必须实行登记报告制度;五是雨季重点排查仓房屋面、墙体、地坪、排水设施,做好强风暴雨特殊天气三查。

6.4强化人员培训与应急处置

一是常态化组织安全教育,定期开展熏蒸安全、有限空间、消防实操培训和应急演练;二是编制中毒、火灾、粮堆坍塌、汛期险情等各类突发事件专项应急预案;三是做好新员工及外包人员安全教育培训。

7 结论

基层储备粮管理是保障国家粮食安全的关键一环。基层粮库应践行国家粮食安全战略,落实新粮食安全观,以制度法规为抓手,严把入库数量、质量关口,运用科学储粮技术抓实储存管护,完善台账实现全程可追溯,压紧压实安全生产责任,保障储备粮数量真实、质量良好、调运可用,切实扛起守护大国粮仓的政治责任。

[参考文献]

[1]李守玲.做好新形势下储备粮管理工作[J].中国粮食经济,2006(10):30-31.

[2]赵兴元,莫建华,何志明.新时期做好储备粮质量管理工作的思考[J].粮油仓储科技通讯,2008,24(06):8-9.

[3]董德勇.新形势下做好应急储备粮管理工作的建议[J].粮油仓储科技通讯,2020,36(05):6-8.

作者简介:

董德勇(1993--),男,云南省大理人,本科,助理工程师,从事食品科学粮食储藏方面的研究。