

中国农业科学院

农业质量标准与检测技术研究所文件

农科质标业〔2019〕26号

关于举办“农产品质量安全检测操作技能培训班”的通知

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所是国内唯一从事农产品质量安全研究的国家级科研机构，依托建有农业农村部农产品质量标准研究中心，近年作为技术总牵头单位组织开展了国家农产品质量安全风险监测和风险评估，为国家全面掌握农产品质量安全总体形势提供了重要技术支撑。为进一步提升基层农产品质量安全检验检测水平，

进一步促进我国农产品质量安全风险监测工作的高效实施，值此“第四届全国农产品质量安全检测技能竞赛”召开之际，我单位拟定于2019年8月20-23日在哈尔滨举办“农产品质量安全检测操作技能培训班”，具体通知如下：

一、培训目的

针对农产品质量安全检测技术人员，通过样品采样制备、提取净化、上机测定、结果分析研判等步骤的学习，熟练掌握“果蔬农药残留检测”相关技术。了解国家农产品质量安全监测现状和要求，提升基层农产品质量安全实际检测操作技术能力水平，为全国各地区高质量开展农产品质量安全检验检测提供技术保障。

二、培训对象

部、省、市、县检测机构，科研院所、大专院校，第三方检测机构等从事农产品质量安全检验检测的技术及管理人员；从事农产品质量安全科学研究的科研人员、研究生。

三、培训内容及日程

(1) 果蔬采样制备；

(2) 样品提取净化；

(3) 仪器分析测定；

(4) 结果分析研判；

(5) 检测问题分析。

具体培训日程详见附件1。

四、培训时间、地点和乘车路线

培训时间：2019年8月20-23日，20日报到。

培训地点：哈尔滨市曼哈顿酒店，地址：黑龙江省哈尔滨市道里区兆麟街57号，联系电话：0451-87053888。

乘车路线：机场出发，太平国际机场国内航站楼上车，机场巴士站下车，步行1.1公里到达酒店；哈站出发，乘坐101路/103路公交，哈一百站下车，步行340米；哈西站出发，乘坐地铁3号线（医大二院方向）医大二院站下车，换乘地铁1号线（哈尔滨东站方向）铁路局站下车，满洲里街站乘坐118路公交，哈一百站下车，步行340米。

五、其它内容

此次会议由中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所（农业农村部农产品质量标准研究中心）主办，黑龙江省华测检测技术有限公司协办。培训会收取技术培训费2500元/人（支持银行转账、汇款、扫码支付和现金）。会议期间食宿统一安排，费用自理。由于本次培训会规模有限，请将报名回执信息（包括果蔬农残检测过程中的疑难问题清单）于8月10日前反馈我单位邮箱或传真，参会及住宿房间将以发送回执先后顺序为准优先安排，疑难问题清单将在培训中进行逐一解答。

参会费用可提前汇款或现场缴纳，提前汇款（附言请注明：检测技能技术培训费）账户信息如下：

账户：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所

账号：11050601040011011

开户行：中国农业银行北京北下关支行

六、联系人及联系方式

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所（农业农村部农产品质量标准研究中心）

联系人：吴丹

电话：010-82106517

传真：010-82106517

E-mail: zbzx@caas.cn

黑龙江省华测检测技术有限公司

联系人：高欣妍

电话：15545480911

传真：0451-87137516

附件：1. 培训会初步日程安排

2. 培训会报名回执表

3. 果蔬农残检测过程中的疑难问题清单

中国农业科学院
农业质量标准与检测技术研究所
2019年7月12日

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所

2019年7月12日印发

附件 1：培训日程安排

日 期	时 间	内 容
8 月 20 日	12:00 - 21:00	报到注册和领取培训资料
8 月 21 日	8:30 - 8:45	开班仪式
	8:45 - 9:00	培训流程及日程介绍
	9:00-9:40	第 1 讲：我国农产品质量安全风险监测发展及现状
	9:40-12:00	第 2 讲：采样方法：不同果蔬类型样品采集要求及操作技术要点 样品制备：不同果蔬类型的实验室检测样品制备要求及操作技术要点 标准解读：《NY/T 789—2004 农药残留分析样品的采样方法》
	12:00 - 14:00	午 餐
	14:00 - 17:00	第 3 讲：样品提取：液液萃取、快速溶剂萃取、浓缩方法原理及实际操作技术要点 净化方法：固相萃取、QuEChERS 方法原理及实际操作技术要点 标准解读：《NYT 761-2008 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》、《GB 23200.113-2018 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》
	17:00 - 17:30	果蔬采样制备和样品提取净化小结
	18:00 - 19:30	晚 餐
8 月 22 日	9:00 - 12:00	第 4 讲：色谱法：气相色谱及液相色谱基本原理，用于果蔬农药残留检测操作的技术要点 色谱-质谱法：气相色谱-质谱及液相色谱-串联质谱基本原理，用于果蔬农药残留检测操作的技术要点
	12:00 - 14:00	午 餐
	14:00 - 16:30	标准解读：《NYT 761-2008 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》、《GB 23200.113-2018 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、《GBT 20769-2008 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》
	16:30 - 17:30	仪器分析测定小结

日 期	时 间	内 容
	18:00 - 19:30	晚 餐
8 月 23 日	9:00 - 10:00	第 5 讲：方法评价：线性，准确度，精密度，灵敏度等
	10:00 - 11:00	第 6 讲：分析研判：过程控制，能力验证，结果分析、不合格判定等
	11:00 - 12:00	第 7 讲：案例分析：国家农产品质量安全例行监测要求及果蔬农残结果分析方法、《GB 2763 和 GB 2763.1》
	12:00 - 14:00	午 餐
	14:00 - 15:00	第 8 讲：检测过程问题：样品采集制样、提取净化、仪器分析测定过程中常见问题及解决办法
	15:00 - 16:00	第 9 讲：结果分析问题：检测结果分析研判及能力验证常见问题及解决办法
	16:00 - 17:00	技术交流：现场提问交流
	17:30 - 17:30	培训总结，发放培训证书
	18:00 - 19:30	晚 餐
8 月 24 日	全天	离 会

附件 2： 农产品质量安全检测操作技能培训班报名回执

序号	单位名称	姓名	性别	职务/职称	手机	办公电话	电子邮箱	入住时间	退房时间	住 宿
1										单间 ☐ 标间 ☐ 合住 ☐ 不安排 ☐
2										单间 ☐ 标间 ☐ 合住 ☐ 不安排 ☐
3										单间 ☐ 标间 ☐ 合住 ☐ 不安排 ☐
4										单间 ☐ 标间 ☐ 合住 ☐ 不安排 ☐
5										单间 ☐ 标间 ☐ 合住 ☐ 不安排 ☐
发票信息（根据本单位要求填写）： 1. 发票抬头 2. 统一社会信用代码 3. 地址及电话 4. 开户行及账号										
联系人姓名：		手机：			通讯地址及邮编：					
备注：1. 请准确、完整填写以上信息，邮件回传至：zbzx@caas.cn，会务组将及时回复邮件确认登记。 2. 会议通知及报名回执表下载地址： http://iqstap.caas.cn/ 。 3. 住宿单间为大床房，标间为双床房，合住为和其他人拼住标间，不安排为不住在会议安排酒店自行安排住宿										

附件 3：果蔬农残检测过程中的疑难问题清单

一、果蔬采样制备方面

(1)

(2)

· · ·

二、样品提取净化方面

(1)

(2)

· · ·

三、仪器分析测定方面

(1)

(2)

· · ·

四、其它问题

(1)

(2)

· · ·