**2016年全国食品工业行指委高职院校技能大赛高职组**

**“食品营养与安全检测”赛项规程细则**

一、食品中农药残留检测项目

本赛项参照标准：《进出口水果蔬菜中有机磷农药残留量检测 气相色谱和气相色谱-质谱法》（SN/T 0148-2011）、《蔬菜和水果有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T761-2008）基础上略有改动。

（一）考核内容

本赛项共考核以下四部分：

1. 样品前处理技能操作（现场考核部分）：前处理操作部分参照标准NY/T761-2008。选手按照比赛要求进行样品前处理过程直至净化后，将样品装入进样小瓶。
2. 上机检测：由第三方进行，选手无需操作，但此部分检测结果将计入比赛总成绩。
3. 数据处理：由赛项组委会提供统一试卷，选手在考场内试卷上作答。
4. 仿真软件操作：参赛选手需根据比赛要求，参照标准SN/T 0148-2011在考场内对GC-MS虚拟软件进行操作，电脑自动评分。
5. 现场考核操作指南
6. 样品制备：苹果2个，去皮，切小块，放入搅拌机中，打浆。
7. 样品提取：准确称取10.0 g±0.1g匀浆样品，于50 ml离心管中，由裁判加入标液100 μl ，准确移入20.0ml乙腈，于漩涡振荡器上混匀2min后用滤纸过滤，滤液收集到装有2.5g±0.1g氯化钠的50ml具塞量筒中，收集滤液20ml左右，盖上塞子，剧烈震荡1min，室温静置30min，使乙腈相和水相分层。
8. 样品净化：从具塞量筒中吸取4ml乙腈溶液于刻度试管（或比色管）中，置于氮吹仪中，设定温度80℃，缓缓通入氮气，蒸发近干，移入2.0ml丙酮，在涡旋仪上混匀，过0.2μm滤膜过滤后，转移至进样小瓶，做好标记，供色谱测定。
9. 样品测定：裁判统一收集送至第三方检测机构检测。
10. 赛场考核说明：
11. 空白样品：由组委会提供统一空白样品，每位选手无需制备空白样品。
12. 每位选手做三个平行的加标样品（各赛场一位裁判为本赛场所有选手用同一移液器、同一份标准品加标样。）
13. 现场所用玻璃器皿：由组委会提供预先洗涤洁净、干燥玻璃器皿，选手无需洗涤。
14. 本赛项中关键检测点，需举手示意裁判，具体需举手示意步骤将在现场考试试卷中提出。