

安徽省质量品牌促进会

皖品质〔2021〕51号

关于举办2021年“洽洽杯”食品检验技能大赛的通知

各会员单位及相关企业：

为提高食品生产企业检测人员的能力和素质，保障食品质量，促进企业之间检测技术的交流，根据省总工会《关于开展2021年省级劳动和技能竞赛的通知》（皖竞字〔2021〕3号）文件要求，我会拟定于12月20日-21日举办2021“洽洽杯”食品检验技能大赛。现就相关事项通知如下：

一、大赛组织架构：

指导单位：安徽省市场监督管理局、安徽省总工会

主办单位：安徽省质量品牌促进会、安徽省食品行业协会

协办单位：洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司、安徽省质量认证咨询中心

主办单位组建大赛组委会，负责大赛的组织实施工作。

二、参赛项目

食品检测（酸碱滴定）

三、参赛单位

全省范围内取得食品生产经营许可证的相关企业及检验检测机构，各家可组织 1-3 名食品检验持证人员参加竞赛活动。

四、大赛方式

竞赛活动由理论知识竞赛和操作技能竞赛两个部分组成。

1. 理论知识。理论知识笔试内容为食品及食品检测相关的理论知识、法律法规和职业操守，笔试、集中闭卷作答。取成绩前 60 名参加操作技能考试。

2. 操作技能。以现场检验操作方式进行考核。由各参赛人员在规定的时间内，按照要求进行现场检测，形成检测记录，出具检测结果。

3. 竞赛总成绩由理论知识得分和操作技能得分加权平均获得，其中理论知识占比 30%、操作技能占比 70%。

五、大赛日程安排

时间		项目内容
12 月 19 日	15:00-17:00	报到
12 月 20 日	08:30-09:00	竞赛动员
	09:00-10:00	理论知识笔试
	13:00-18:00	操作技能考核
12 月 21 日	09:00-11:00	赛事总结、颁奖

六、奖项设置

按照总成绩高低评比出本次竞赛个人奖一等奖 1 名、二等奖 2 名、三等奖 3 名、团体奖一、二、三等奖各 1 名、优秀奖若干名给予奖励。

竞赛产生的优胜选手和班组，符合条件的按规定程序优先推荐申

报“安徽省五一劳动奖章”和“安徽省工人先锋号”。

七、其他

1、各单位应积极组织参赛。请参赛人员填写《2021年“洽洽杯”食品检验技能大赛报名表》（附件），并于2021年12月6日前发送至 ahzhiliang@163.com。

2、本次赛事活动不收取任何费用。食宿推荐酒店为方圆酒店，可代为预定，发生的费用自行与酒店结算。

3、报到地点：合肥市包河区延安路13号方圆酒店一楼大厅

4、联系人：刘文娟 钟迎燕 刘雅婷 欧阳睿

联系方式：0551-63356746/63356719/63356764/63356784

附件：1、2021年“洽洽杯”食品检验技能大赛报名表

2、安徽省食品生产企业检验技能大赛管理办法

3、“洽洽杯”安徽省第三届食品检验技能大赛组织实施方案



送：安徽省市场监督管理局、安徽省总工会、安徽省民政厅、本会副会长单位

2021 年“洽洽杯”食品检验技能大赛报名表

单位名称：（加盖公章）

联系人		联系方式	
传真		E-mail	
参赛人员基本信息			
姓名	岗位及检验员证号	身份证号码	联系方式
19 日	用餐要求	☐ 全天 ☐ 午餐	
	住宿要求	☐ 标间单住 ☐ 标间合住 ☐ 其它 200 元/间	
20 日	用餐要求	☐ 全天 ☐ 午餐	
	住宿要求	☐ 标间单住 ☐ 标间合住 ☐ 其它 200 元/间	
企业简介：			
备注 1. 参赛人员岗位证和身份证原件和复印件(原件核对后退回)。 2. 请与 2021 年 12 月 6 日前至将回执表发送至 ahzhiliang@163.com。			

安徽省食品检验技能大赛管理办法

第一章 总 则

第一条 依据《中华人民共和国食品安全法》，落实安徽省市场监督管理局强化对食品相关产品的质量安全监管工作要求，深入实施食品安全战略，扎实开展食品质量安全提升行动，推动检验技能人才培养，提高食品生产企业、检验检测机构实验室检验技术水平，安徽省质量品牌促进会联合安徽省食品行业协会（以下简称“举办单位”）举办食品检验技能大赛（以下简称“竞赛”），特制定本办法。

第二条 竞赛坚持科学严谨的态度，公平公正公开的原则，以“质量提升、食品安全、企业健康发展”为宗旨，提升食品检验人员技能，推进现代食品产业安全体系建设。

第三条 举办单位牵头组建“组委会”，组委会由社会组织、企业、科研机构等有关方面的领导和专家组成，负责竞赛的领导、组织、协调及统筹管理工作。

第二章 参赛项目与竞赛结果

第四条 参赛对象为全省范围内取得食品生产经营许可证的相关企业及检验检测机构，选派 1-3 名持证检测人员参加。

第五条 竞赛由理论知识和操作技能赛两个部分组成，具体项目内容如下：

（一）理论知识。理论知识笔试内容为食品检测相关的理论知识、法律法规和职业操守，笔试、集中闭卷作答。题型为填空题、选择题、判断题、计算题；答题时间 1 小时。

（二）操作技能。以现场检验操作方式进行考核。由各参赛人员在规定的时间内，按照要求进行现场检测，形成检测记录，出具检测结果。检验项目详见酸碱滴定实施方案，检验准备、检验、出具记录，在1小时内完成。

第六条 竞赛总成绩按理论知识得分和操作技能得分加权平均获得，其中理论知识占比30%、操作技能占比70%。

第七条 竞赛奖项设置：设置个人/团体奖一、二、三等奖。

第八条 举办单位对获得奖项获得者，颁发证书、授予相应的荣誉，并推荐交流。

第三章 罚 则

第九条 参赛选手不遵守竞赛纪律和规则，经查实有冒名顶替、作弊、扰乱赛场秩序等情形之一的，视情节轻重给予警告、停止比赛、通报批评、取消成绩等处罚。

第十条 专家组及服务人员等，违反工作纪律，干预竞赛进行和结果，造成恶劣影响的，视情节轻重给予批评、教育，直至取消其参与竞赛工作的服务资格。

第四章 其 它

第十一条 竞赛的运作资金可来源于举办、承办及协办等单位，以及其他机构和社会赞助。

第十二条 本办法由举办方负责解释。

第十三条 本办法自公布之日起施行。

“洽洽杯”安徽省第三届食品检验技能大赛方案

（一）、理论笔试

理论笔试内容为食品及食品检测相关的理论知识、法律法规和职业操守，笔试、集中闭卷作答。取成绩前 60 名参加操作技能考试。

（二）、操作技能

采取现场实际操作方式进行。

1、操作技能项目：食品检测（酸碱滴定）

综合考虑各单位检测项目和待测物各异，因此操作技能以常规的基本的酸碱滴定作为考核项目，可参考食品中酸度的测定 GB 5009.239、白酒分析方法，总酸测定 GB/T 10345、食醋的总酸 GB 5009.41、食品中氨基酸态氮的测定 GB 5009.235、食品中氯化钠的测定 GB 5009.42 等食品中滴定方法。

操作技能具体要点：酸碱滴定操作方法

（1）稀释定容：将试样于 20ml 倾倒入 50 mL 烧杯中，移取 5.0ml 入 100mL 容量瓶中，加水至刻度，混匀。

（2）取样：混匀后吸取 25.0mL，置于 200mL 烧杯中，加 40mL 水。

（3）滴定：加指示剂，用氢氧化钠标准溶液（0.050mol/L）滴定终点。记下消耗氢氧化钠标准滴定溶液的毫升数。

（4）平行：同时做二个平行，取其平均值。

（5）空白：取 60mL 水，用氢氧化钠标准溶液（0.050mol/L）滴定终点。记下消耗氢氧化钠标准滴定溶液的毫升数。

（6）填写完整的原始记录并求出硫酸原液的摩尔浓度（保留至小

数点后 2 位)。

2、竞赛过程：由各参赛选手在规定的时间内进行现场检测操作并出具数据结果，现场监考人员对现场操作过程及结果进行考核、评判。

3、竞赛结果：个人奖按照理论笔试成绩占 30%、操作技能占 70%，进行加权计分后确定竞赛结果。

团体奖由参赛团队中前两名选手成绩之和构成，按照成绩排序确定。