

厦门市劳动竞赛委员会办公室文件

厦竞办〔2024〕23号

厦门市劳动竞赛委员会 关于举办厦门市第三十届职工技术比赛 食品安全质量检测技能竞赛的通知

各有关单位：

为了深入贯彻落实习近平总书记关于技能人才的重要指示精神，通过举办食品安全质量检测职工技能竞赛，落实国家“十四五”规划的“实施食品安全战略和食品药品安全重大民生工程”要求，提升我（单位）司职工综合技能水平，努力培养一支有理想信念、懂技术会创新的职工队伍，不断提升职工食品安全检验检测水平。根据《厦门市劳动竞赛委员会关于举办厦门市第三十

届职工技术比赛的通知》（厦竞[2024]2号）的文件精神，经研究，决定举办厦门市第三十届职工技术比赛食品安全质量检测技能竞赛。现将有关事项通知如下：

一、竞赛组织机构

主办单位：厦门市劳动竞赛委员会

指导单位：厦门市总工会

厦门市人力资源与社会保障局

承办单位：厦门海洋职业技术学院

为确保本项目竞赛活动顺利进行，特成立竞赛组织委员会（以下简称“竞赛组委会”），全面负责本项目竞赛活动工作，竞赛组委会下设办公室及裁判组。竞赛组委会组成如下：

（一）竞赛组委会

组 长：缪雄平 厦门海洋职业技术学院 党委副书记

校工会主席

副组长：柯春梅 厦门海洋职业技术学院 校工会副主席

赵梅英 厦门海洋职业技术学院海洋生物学院

党总支副书记

（二）竞赛组委会办公室

主 任：蔡真珍 厦门海洋职业技术学院海洋生物学院院长

副主任：周晓翠 厦门海洋职业技术学院海洋生物学院党总

支副书记

何艺宾 厦门海洋职业技术学院海洋生物学院

副院长

黄晓梅 厦门海洋职业技术学院海洋生物学院

副院长

成 员：林娇芬、郑磊

（三）裁判组

竞赛组委会从与本项目相关领域的专家中选聘裁判，并确保公平公正开展裁判工作。

二、竞赛内容

竞赛内容由理论知识和技能实操两部分组成。理论知识主要考核食品安全专业知识，以选择题模式考核。操作技能主要考核食品有毒有害物质残留检测技能运用，以实验操作模式考核。竞赛技术工作文件、试题均由技术工作组根据国家职业标准，并结合实际，按相关标准规范和考核方法进行命制。

本赛项由食品安全专业知识测试和食品有毒有害物质残留检测技能考核两个模块组成。

模块	主要内容	竞赛时长	分值占比
模块一 食品安全专业知识测试	食品安全质量控制、合规管理、法律法规、化学分析基础、理化检测、微生物检测、仪器分析等方面知识	60 分钟	40%
模块二 食品有毒有害物质残留检测	火腿肠中亚硝酸盐含量检测	150 分钟	60%

（一）食品安全专业知识测试

主要考察选手的食品安全质量控制、食品标准及相关法律法规、食品合规管理、化学分析、理化检测、微生物检验、仪器分析、职业素养等方面知识。竞赛组委会向参赛选手统一发布理论知识测试题库。竞赛前三天内，竞赛组委会将会同裁判长，遵循赛题调整的工作程序，对赛题内容进行修改，修改比例不超过30%。

本模块竞赛时间合计 60 分钟，该项成绩占比 40%。

（二）食品有毒有害物质残留检测技能考核——火腿肠中亚硝酸盐含量检测

该模块采用检测机构常用“标准曲线”质量控制方法，考察选手对紫外可见分光光度法测定火腿肠中亚硝酸盐（着色剂）含量测定项目的实施过程中所涉及的试剂配制、样品预处理、上机测量、数据处理及原始记录填写等多个环节与过程的整体把握和运用能力以及在整个实验过程中的操作文明和操作安全意识。亚硝酸盐含量检测的操作流程参照《GB5009.33-2016 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》相关规范要求。

本模块竞赛时间合计 150 分钟，该项成绩占比 60%。

本赛项为线下竞赛，其中食品安全专业知识测试采用机考方式进行。食品有毒有害物质残留检测技能考核包括试剂配制、试样预处理（过程评分）、上机测量（过程评分）、数据处理（结果评分）等四个任务。

三、参赛对象及条件

本市辖区单位的职工，一般应持有对应工种的中级技能等级证书（职业资格、职业技能等级）或助理级以上职称证书，未取得的，应达到国家职业标准规定从业工种年限要求。

四、报名时间、方法

（一）报名时间：截止2024年7月31日

（二）联系人：曾老师

（三）联系电话：15260220186

（四）邮 箱：zengjian@xmoc.edu.cn

本次竞赛以团体形式报名，每个参赛队由3名参赛选手组成。参赛单位和参赛选手填写《厦门市第三十届职工技术竞赛食品安全质量检测技能竞赛报名汇总表》（附件1）和《厦门市第三十届职工技术竞赛食品安全质量检测技能竞赛报名表》（附件2），需盖章后扫描为pdf文件发送至上述邮箱。

五、赛前培训要求

为提高职工技术技能水平，本次竞赛实行先培训、后竞赛的步骤，将安排20课时以上的技术技能理论和实操培训，具体培训时间及地点另行通知。

六、竞赛时间、地点、要求

（一）竞赛时间

2024年9月21日

（二）竞赛地点

厦门海洋职业技术学院

(三) 竞赛日程

竞赛日期	竞赛时间	赛程任务安排	考场安排
9.21	8:00-9:00	参赛选手报到;选手进行模块二实操考核单元组别与工位号抽签	待定
	9:00-11:30	第1组选手模块二技能考核	考场B
	11:30-12:00	选手休息	待定
	12:00-13:00	全体参赛选手进行模块一专业理论知识测试	考场A
	13:00-13:30	选手休息	待定
	13:30-16:00	第2组选手模块二技能考核	考场B
	16:00-16:30	裁判人员核算竞赛成绩	待定
	16:30-17:00	评委点评、成绩公布、闭幕式	待定

(四) 竞赛要求

1. 赛题技术标准规范要求

赛题中所涉及的试剂配制和产品分析方法,主要参考下列国家标准和行业标准:

GB/T 601-2016 化学试剂 标准滴定溶液的制备

JJG 196-2006 常用玻璃量器检定规程

GB/T 603-2002 试验方法中所用试剂及制品的制备

GB5009.33-2016 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

2. 仪器设备及实验设施要求

根据食品安全质量检测技能的要求及命题的需要，竞赛设备应包括实验室常规使用玻璃器皿与工具、常规检测仪器与设备等。实验中所需常规防护用品（口罩、护目镜、头帽、手套）、计量器具（滴定管、吸量管、容量瓶）和使用数量较多的玻璃器具（烧杯、量筒）由选手自带；其它仪器、设备均由赛场提供。

3. 技术平台支撑

（1）玻璃量器按照国家规范和行业标准进行采购，玻璃器皿符合JJG196-2006常用玻璃量器检定规程。设备符合国家质量监督部门相关仪器检测标准，各项指标均符合或高于国家标准。

（2）分析设备最低台套数和规格要求（台套数按20位参赛选手进行测算）

分析天平，精度0.0001g，20台（含3台备用）；

分光光度计，配玻璃比色皿，20套。

七、竞赛成绩计算

竞赛成绩以百分制计分，其中：理论部分占总分的40%，技能实操部分占总分的60%；每位参赛选手单独计分。团体成绩以每个团队3位参赛选手总成绩的平均分进行核算；选手个人排名以个人两个模块的总成绩作为依据，且当届竞赛有效；各项评定综合成绩相同时，则以技能竞赛成绩高者为先，若技能竞赛成绩也相同时，则以时间优先者为先。

八、奖励方法

获得竞赛个人第一名至第六名者，由本项目竞赛组委会给予奖励（10个工作日内发放到位），并报请市劳动竞赛委员会给予通报表扬。第一名获得者，按《厦门市职工技能竞赛管理办法》（厦竞〔2023〕3号）的相关规定执行。

附件 1. 厦门市第三十届职工技术比赛食品安全质量检测技能竞赛报名汇总表

2. 厦门市第三十届职工技术比赛食品安全质量检测技能竞赛报名表

厦门市劳动竞赛委员会办公室

2024年6月20日



厦门市第三十届职工技术比赛食品安全质量检测技能竞赛报名汇总表

日
月
年

[illegible]

附件2

厦门市第三十届职工技术比赛
食品安全质量检测技能竞赛报名表

单位						照 片 (1寸证件彩照)
姓名		性别		出生 年月		
文化程度		参加工 作年月		岗位		
职业资格证书 (如有)			等级			
职务/职称			邮箱			
手机			身份证号码			
主要 工作 经历	从事工作/工种	起 止 年 月			工 作 单 位	
所在 单位 意见	盖 章 年 月 日					
竞赛 组委会 意见	盖 章 年 月 日					
备注	提交电子表单时，请一并提交（1）身份证扫描件；（2）职业资格证书扫描件。					

厦门市劳动竞赛委员会办公室

2024年6月20日 印发