**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农药残留分析样本的采样方法》 | |
|  | 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 | |
|  | 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 |  |