

蔬果農藥殘毒快速檢驗日報表

檢驗單位：勝騏餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：105/11/22 檢驗員：陳映如

對照組(支)：2

首支酵素活性(abs)：

編號	樣品來源	檢驗品項 (規格/註記)	AChE抑制率(%)				工作概況及含毒蔬果 處理情形
			初驗		複驗		
			無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	
1	勝騏餐飲-	柳丁	3	4			
2	勝騏餐飲-	青江菜	1	3			
3	勝騏餐飲-	空心菜	3	5			
4	勝騏餐飲-	菜豆	7	1			
5	勝騏餐飲-	山藥	1	2			
6	勝騏餐飲-	紅蘿蔔	3	2			
7	勝騏餐飲-	哈密瓜	5	7			
8	勝騏餐飲-	大白菜	0	1			
9	勝騏餐飲-	青花菜	0	1			
10	勝騏餐飲-	高麗菜	1	1			
11	勝騏餐飲-	香菇	3	0			
12	勝騏餐飲-	白花菜	2	1			
13	勝騏餐飲-	金針菇	4	2			
14	勝騏餐飲-	A菜	0	2			

單位主管：

勝騏餐飲-

- 備註：1、檢測目標農藥為「有機磷劑」及「氨基甲酸鹽」兩大類劇毒性農藥
 2、抑制率(%) = (對照組吸光值 - 樣品組吸光值) ÷ 對照組吸光值 × 100
 3、AChE抑制率判定標準及處理方式：
 (1) 0 - 34% (≤ 34.5) 者：合格。
 (2) 35 - 44% (≤ 44.5) 以上者：通知供應單位延期採收與改善，並對農民進行用藥追蹤教育。
 (3) 45% (> 44.5) 以上者：停止交易或銷毀，必要時由供應單位切結後，將樣品送衛生局或農藥檢驗

單位以

化學法複驗，並依食品衛生管理法或農藥管理法處置。

- 4、殺菌劑檢測結果：陰性反應(-)；陽性反應(+); 結果判定1個+號代表50%，2個+號代表100%
 5、請將原始資料按順序整理好，連同日報表一起裝訂保存，以利年度考核。



蔬果農藥殘毒快速檢驗日報表

檢驗單位：勝騏餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：105/11/23 檢驗員：陳映如

對照組(支)：2

首支酵素活性(abs)：

編號	樣品來源	檢驗品項 (規格/註記)	AChE抑制率(%)				工作概況及含毒蔬果 處理情形
			初驗		複驗		
			無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	
1	勝騏餐飲-	青江菜	2	1			
2	勝騏餐飲-	洋芋	8	2			
3	勝騏餐飲-	紅蘿蔔	9	2			
4	勝騏餐飲-	秀珍菇	10	1			
5	勝騏餐飲-	白花菜	16	13			
6	勝騏餐飲-	小白菜	9	5			
7	勝騏餐飲-	豆芽菜	1	3			
8	勝騏餐飲-	有機皺葉白菜	1	0			
9	勝騏餐飲-	地瓜	1	0			
10	勝騏餐飲-	蒲瓜	1	1			
11	勝騏餐飲-	茄子	1	1			
12	勝騏餐飲-	大黃瓜	1	6			
13	勝騏餐飲-	香菇	0	2			
14	勝騏餐飲-	大白菜	5	3			

單位主管：

勝騏餐飲-

- 備註：1、檢測目標農藥為「有機磷劑」及「氨基甲酸鹽」兩大類劇毒性農藥
 2、抑制率(%) = (對照組吸光值 - 樣品組吸光值) ÷ 對照組吸光值 × 100
 3、AChE抑制率判定標準及處理方式：
 (1) 0 - 34% (≤ 34.5) 者：合格。
 (2) 35 - 44% (≤ 44.5) 以上者：通知供應單位延期採收與改善，並對農民進行用藥追蹤教育。
 (3) 45% (> 44.5) 以上者：停止交易或銷毀，必要時由供應單位切結後，將樣品送衛生局或農藥檢驗

單位以

化學法複驗，並依食品衛生管理法或農藥管理法處置。

- 4、殺菌劑檢測結果：陰性反應(-)；陽性反應(+); 結果判定1個+號代表50%，2個+號代表100%
 5、請將原始資料按順序整理好，連同日報表一起裝訂保存，以利年度考核。



蔬果農藥殘毒快速檢驗日報表

檢驗單位：勝騏餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：105/11/24 檢驗員：陳映如

對照組(支)：2

首支酵素活性(abs)：

編號	樣品來源	檢驗品項 (規格/註記)	AChE抑制率(%)				工作概況及含毒蔬果 處理情形
			初驗		複驗		
			無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	
1	勝騏餐飲-	葡萄	2	7			
2	勝騏餐飲-	柳丁	8	12			
3	勝騏餐飲-	小黃瓜	3	7			
4	勝騏餐飲-	黃豆芽	4	-1			
5	勝騏餐飲-	敏豆	2	2			
6	勝騏餐飲-	甜椒	0	2			
7	勝騏餐飲-	紅蘿蔔	0	3			
8	勝騏餐飲-	金針菇	3	4			
9	勝騏餐飲-	高麗菜	2	2			
10	勝騏餐飲-	大陸妹	2	6			
11	勝騏餐飲-	香菇	3	2			
12	勝騏餐飲-	青椒	1	1			
13	勝騏餐飲-	芹菜	2	4			
14	勝騏餐飲-	杏鮑菇	1	3			

單位主管：

勝騏餐飲-

- 備註：1、檢測目標農藥為「有機磷劑」及「氨基甲酸鹽」兩大類劇毒性農藥
 2、抑制率(%) = (對照組吸光值 - 樣品組吸光值) ÷ 對照組吸光值 × 100
 3、AChE抑制率判定標準及處理方式：
 (1) 0 - 34% (≤ 34.5) 者：合格。
 (2) 35 - 44% (≤ 44.5) 以上者：通知供應單位延期採收與改善，並對農民進行用藥追蹤教育。
 (3) 45% (> 44.5) 以上者：停止交易或銷毀，必要時由供應單位切結後，將樣品送衛生局或農藥檢驗

單位以

化學法複驗，並依食品衛生管理法或農藥管理法處置。

- 4、殺菌劑檢測結果：陰性反應(-)；陽性反應(+); 結果判定1個+號代表50%，2個+號代表100%
 5、請將原始資料按順序整理好，連同日報表一起裝訂保存，以利年度考核。

