

蔬果農藥殘毒快速檢驗日報表

檢驗單位：勝驥餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：106/5/16

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 | 勝驥餐飲- | 香菇 | 1 | 10 | | | |
| 2 | 勝驥餐飲- | A菜 | 3 | 2 | | | |
| 3 | 勝驥餐飲- | 青江菜 | 4 | 6 | | | |
| 4 | 勝驥餐飲- | 胡蘿蔔 | 5 | 1 | | | |
| 5 | 勝驥餐飲- | 高麗菜 | 2 | 1 | | | |
| 6 | 勝驥餐飲- | 薑 | 5 | 6 | | | |
| 7 | 勝驥餐飲- | 白蘿蔔 | 1 | 5 | | | |
| 8 | 勝驥餐飲- | 九層塔 | 2 | 2 | | | |
| 9 | 勝驥餐飲- | 大白菜 | 0 | 4 | | | |
| 10 | 勝驥餐飲- | 西洋芹菜 | 3 | 5 | | | |
| 11 | 勝驥餐飲- | 芭樂 | 8 | 3 | | | |
| 12 | 勝驥餐飲- | 洋芋 | 5 | 5 | | | |
| 13 | 勝驥餐飲- | 茄子 | 4 | 3 | | | |
| 14 | 勝驥餐飲- | 鳳梨 | 6 | 11 | | | |
| 15 | 勝驥餐飲- | 四季豆 | 6 | 4 | | | |
| 16 | 勝驥餐飲- | 山藥 | 5 | 6 | | | |

單位主管：

勝驥餐飲-

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 - 3.4% (≤ 3.4.5) 者：合格。

(2) 3.5 - 4.4% (≤ 4.4.5) 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。

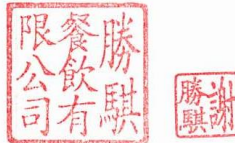
(3) 4.5% (> 4.4.5) 以上者：停止交易或銷毀，必要時由供應單位切結後，將樣品送衛生局或農藥檢驗

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：勝驥餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：106/5/17

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 | 勝驥餐飲- | 胡蘿蔔 | 4 | 0 | | | |
| 2 | 勝驥餐飲- | 薑 | 0 | 7 | | | |
| 3 | 勝驥餐飲- | 大白菜 | 1 | 4 | | | |
| 4 | 勝驥餐飲- | 小黃瓜 | 6 | 2 | | | |
| 5 | 勝驥餐飲- | 紅甜椒 | 4 | 4 | | | |
| 6 | 勝驥餐飲- | 香菇 | 7 | 2 | | | |
| 7 | 勝驥餐飲- | 台芹 | 4 | 6 | | | |
| 8 | 勝驥餐飲- | 木耳 | 3 | 7 | | | |
| 9 | 勝驥餐飲- | 杏鮑菇 | 6 | 4 | | | |
| 10 | 勝驥餐飲- | 珊瑚菇 | 1 | 7 | | | |
| 11 | 勝驥餐飲- | 鴻喜菇 | 1 | 7 | | | |
| 12 | 勝驥餐飲- | 有機空心菜 | 1 | 1 | | | |
| 13 | 勝驥餐飲- | 西瓜 | 8 | 2 | | | |
| 14 | 勝驥餐飲- | 大陸妹 | 3 | 6 | | | |
| 15 | 勝驥餐飲- | 高麗菜 | 0 | 13 | | | |
| 16 | 勝驥餐飲- | 冬瓜 | 1 | 9 | | | |

單位主管：

勝驥餐飲-

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 - 3.4% (≤ 3.4.5) 者：合格。

(2) 3.5 - 4.4% (≤ 4.4.5) 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) 4.5% (> 4.4.5) 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：勝驥餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：106/5/18

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 | 勝驥餐飲- | 台芹 | 4 | 2 | | | |
| 2 | 勝驥餐飲- | 大黃瓜 | 5 | 5 | | | |
| 3 | 勝驥餐飲- | 白蘿蔔 | 4 | 4 | | | |
| 4 | 勝驥餐飲- | 杏鮑菇 | 1 | 1 | | | |
| 5 | 勝驥餐飲- | 紅甜椒 | 5 | 0 | | | |
| 6 | 勝驥餐飲- | 油菜 | 1 | 8 | | | |
| 7 | 勝驥餐飲- | 紅蘿蔔 | 5 | 2 | | | |
| 8 | 勝驥餐飲- | 鵝白菜 | 1 | 1 | | | |
| 9 | 勝驥餐飲- | 結頭菜 | 2 | 0 | | | |
| 10 | 勝驥餐飲- | 紫甘藍 | 0 | 8 | | | |
| 11 | 勝驥餐飲- | 黃甜椒 | 0 | 2 | | | |
| 12 | 勝驥餐飲- | 奇異果 | 3 | 6 | | | |
| 13 | 勝驥餐飲- | 美生菜 | 2 | 5 | | | |
| 14 | 勝驥餐飲- | 小黃瓜 | 0 | 2 | | | |
| 15 | 勝驥餐飲- | 葡萄 | 11 | 1 | | | |
| 16 | 勝驥餐飲- | 九層塔 | 3 | 3 | | | |

單位主管：

勝驥餐飲-

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 - 3.4% (≤ 3.4.5) 者：合格。

(2) 3.5 - 4.4% (≤ 4.4.5) 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) 4.5% (> 4.4.5) 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。

