

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：107/04/23 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- | 西洋芹菜 | 5 | 1 | | | |
| 2 | 勝騏餐飲- | 香菇 | 1 | 3 | | | |
| 3 | 勝騏餐飲- | 哈密瓜 | 6 | 23 | | | |
| 4 | 勝騏餐飲- | 九層塔 | 18 | 7 | | | |
| 5 | 勝騏餐飲- | 冬瓜 | 13 | 4 | | | |
| 6 | 勝騏餐飲- | 蕃茄 | 5 | 7 | | | |
| 7 | 勝騏餐飲- | 紅蘿蔔 | 0 | 5 | | | |
| 8 | 勝騏餐飲- | 紅甜椒 | 2 | 10 | | | |
| 9 | 勝騏餐飲- | 小黃瓜 | 4 | 10 | | | |
| 10 | 勝騏餐飲- | 柳丁 | 3 | 20 | | | |
| 11 | 勝騏餐飲- | 地瓜葉 | 3 | 8 | | | |
| 12 | 勝騏餐飲- | 薑 | 10 | 2 | | | |
| 13 | 勝騏餐飲- | 杏鮑菇 | 1 | 7 | | | |
| 14 | 勝騏餐飲- | 鮑魚菇 | 2 | 0 | | | |
| 15 | 勝騏餐飲- | 洋芋 | 6 | 6 | | | |

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 - 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：勝騏餐飲有限公司(臺中市)

檢驗日期：107/04/24 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- | 四季豆 | 4 | 10 | | | |
| 2 | 勝騏餐飲- | 九層塔 | 3 | 20 | | | |
| 3 | 勝騏餐飲- | 金針菇 | 3 | 8 | | | |
| 4 | 勝騏餐飲- | 薑 | 10 | 2 | | | |
| 5 | 勝騏餐飲- | 香菇 | 1 | 7 | | | |
| 6 | 勝騏餐飲- | 冬瓜 | 2 | 0 | | | |
| 7 | 勝騏餐飲- | 紅蘿蔔 | 6 | 6 | | | |
| 8 | 勝騏餐飲- | 小芥菜 | 14 | 1 | | | |
| 9 | 勝騏餐飲- | 杏鮑菇 | 5 | 8 | | | |
| 10 | 勝騏餐飲- | 高麗菜 | 12 | 13 | | | |
| 11 | 勝騏餐飲- | 山藥 | 11 | 10 | | | |
| 12 | 勝騏餐飲- | 白蘿蔔 | 7 | 9 | | | |
| 13 | 勝騏餐飲- | 台芹 | 7 | 8 | | | |

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：107/04/25 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- | 香菇 | 2 | 4 | | | |
| 2 | 勝騏餐飲- | 菠菜 | 8 | 8 | | | |
| 3 | 勝騏餐飲- | 洋蔥仁 | 0 | 6 | | | |
| 4 | 勝騏餐飲- | 有機青江菜 | 0 | 1 | | | |
| 5 | 勝騏餐飲- | 大黃瓜 | 3 | 5 | | | |
| 6 | 勝騏餐飲- | 四季豆 | 7 | 6 | | | |
| 7 | 勝騏餐飲- | 紫米 | 5 | 12 | | | |
| 8 | 勝騏餐飲- | 葡萄 | 6 | 16 | | | |
| 9 | 勝騏餐飲- | 芋頭 | 6 | 10 | | | |
| 10 | 勝騏餐飲- | 西洋芹菜 | 6 | 10 | | | |
| 11 | 勝騏餐飲- | 大陸妹 | 0 | 7 | | | |
| 12 | 勝騏餐飲- | 紅蘿蔔 | 3 | 2 | | | |
| 13 | 勝騏餐飲- | 香菇 | 1 | 2 | | | |
| 14 | 勝騏餐飲- | 紅甜椒 | 9 | 6 | | | |
| 15 | 勝騏餐飲- | 薑 | 3 | 8 | | | |
| 16 | 勝騏餐飲- | 李子 | 0 | 22 | | | |
| 17 | 勝騏餐飲- | 大白菜 | 6 | 3 | | | |
| 18 | 勝騏餐飲- | 秀珍菇 | 4 | 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 - 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。

