

# 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：107/05/07 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<br>(規格/註記) | AChE抑制率(%) |     |     |     | 工作概況及含毒蔬果<br>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- | 薑               | 1          | 8   |     |     |                   |
| 2  | 勝驥餐飲- | 大陸妹             | 6          | 4   |     |     |                   |
| 3  | 勝驥餐飲- | 白花菜             | 5          | 2   |     |     |                   |
| 4  | 勝驥餐飲- | 金針菇             | 1          | 5   |     |     |                   |
| 5  | 勝驥餐飲- | 有機空心菜           | 2          | 2   |     |     |                   |
| 6  | 勝驥餐飲- | 蕃茄              | 13         | 2   |     |     |                   |
| 7  | 勝驥餐飲- | 台芹              | 3          | 1   |     |     |                   |
| 8  | 勝驥餐飲- | 山藥              | 1          | 4   |     |     |                   |
| 9  | 勝驥餐飲- | 高麗菜             | 8          | 0   |     |     |                   |
| 10 | 勝驥餐飲- | 鴻喜菇             | 2          | 3   |     |     |                   |
| 11 | 勝驥餐飲- | 香菇              | 1          | 6   |     |     |                   |
| 12 | 勝驥餐飲- | 南瓜              | 8          | 1   |     |     |                   |
| 13 | 勝驥餐飲- | 大黃瓜             | 7          | 8   |     |     |                   |
| 14 | 勝驥餐飲- | 紅蘿蔔             | 0          | 4   |     |     |                   |
| 15 | 勝驥餐飲- | 鮑魚菇             | 6          | 3   |     |     |                   |
| 16 | 勝驥餐飲- | 葡萄              | 1          | 13  |     |     |                   |

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 - 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：107/05/09 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<br>(規格/註記) | AChE抑制率(%) |     |     |     | 工作概況及含毒蔬果<br>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- | 金針菇             | 2          | 2   |     |     |                   |
| 2  | 勝騏餐飲- | 葡萄              | 15         | 0   |     |     |                   |
| 3  | 勝騏餐飲- | 黃甜椒             | 3          | 2   |     |     |                   |
| 4  | 勝騏餐飲- | 小黃瓜             | 4          | 4   |     |     |                   |
| 5  | 勝騏餐飲- | 青江菜             | 2          | 8   |     |     |                   |
| 6  | 勝騏餐飲- | 高麗菜             | 6          | 4   |     |     |                   |
| 7  | 勝騏餐飲- | 冬瓜              | 5          | 5   |     |     |                   |
| 8  | 勝騏餐飲- | 胡蘿蔔             | 8          | 2   |     |     |                   |
| 9  | 勝騏餐飲- | 有機莧菜            | 3          | 1   |     |     |                   |
| 10 | 勝騏餐飲- | 白花菜             | 3          | 4   |     |     |                   |
| 12 | 勝騏餐飲- | 香菇              | 3          | 5   |     |     |                   |
| 13 | 勝騏餐飲- | 台芹              | 5          | 8   |     |     |                   |
| 14 | 勝騏餐飲- | 哈密瓜             | 5          | 10  |     |     |                   |
| 15 | 勝騏餐飲- | 洋芋              | 6          | 8   |     |     |                   |
| 16 | 勝騏餐飲- | 紅甜椒             | 1          | 8   |     |     |                   |
| 17 | 勝騏餐飲- | 大白菜             | 4          | 2   |     |     |                   |
| 18 | 勝騏餐飲- | 青花菜             | 5          | 7   |     |     |                   |
| 19 | 勝騏餐飲- | 草菇              | 3          | 5   |     |     |                   |
| 20 | 勝騏餐飲- | 紅甜椒             | 7          | 4   |     |     |                   |

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：107/05/10 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<br>(規格/註記) | AChE抑制率(%) |     |     |     | 工作概況及含毒蔬果<br>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          | 3   |     |     |                   |
| 2  | 勝騏餐飲- | 紅蘿蔔             | 3          | 7   |     |     |                   |
| 3  | 勝騏餐飲- | 鵝白菜             | 4          | 6   |     |     |                   |
| 4  | 勝騏餐飲- | 有機黑葉白菜          | 0          | 0   |     |     |                   |
| 5  | 勝騏餐飲- | 木耳              | 1          | 2   |     |     |                   |
| 6  | 勝騏餐飲- | 紅豆              | 4          | 5   |     |     |                   |
| 7  | 勝騏餐飲- | 紅蘿蔔             | 2          | 8   |     |     |                   |
| 8  | 勝騏餐飲- | 台芹              | 6          | 3   |     |     |                   |
| 9  | 勝騏餐飲- | 蕃茄              | 8          | 4   |     |     |                   |
| 10 | 勝騏餐飲- | 高麗菜             | 2          | 4   |     |     |                   |
| 11 | 勝騏餐飲- | 蘑菇              | 5          | 2   |     |     |                   |
| 12 | 勝騏餐飲- | 四季豆             | 5          | 1   |     |     |                   |
| 13 | 勝騏餐飲- | 白蘿蔔             | 0          | 7   |     |     |                   |
| 14 | 勝騏餐飲- | 薑               | 0          | 6   |     |     |                   |
| 15 | 勝騏餐飲- | 黃蕃茄             | 5          | 12  |     |     |                   |

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。

