

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 (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-	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 (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-	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 (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	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。

