

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：108/06/03 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-	紅蘿蔔	3	1			
2	勝騏餐飲-	哈密瓜	4	9			
3	勝騏餐飲-	雪白菇	3	2			
4	勝騏餐飲-	香菇	2	0			
5	勝騏餐飲-	木耳	2	1			
6	勝騏餐飲-	甜豆莢	4	1			
7	勝騏餐飲-	地瓜	5	2			
8	勝騏餐飲-	玉米筍	3	1			
9	勝騏餐飲-	有機黑葉白菜	2	3			

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：108/06/04 檢驗員：陳映如

對照組(支)：2

首支酵素活性(abs)：

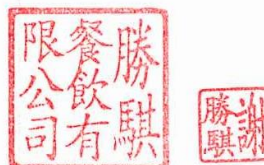
編號	樣品來源	檢驗品項 (規格/註記)	AChE抑制率(%)				工作概況及含毒蔬果 處理情形
			初驗		複驗		
			無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	
1	勝騏餐飲-	西瓜	5	7			
2	勝騏餐飲-	紅蘿蔔	4	5			
3	勝騏餐飲-	結頭菜	5	0			
4	勝騏餐飲-	台芹	1	9			
5	勝騏餐飲-	薑	3	1			
6	勝騏餐飲-	竹筍	5	8			
7	勝騏餐飲-	A菜	4	6			

- 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：108/06/05 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-	番茄	3	6			
2	勝騏餐飲-	有機青松葉	5	3			
3	勝騏餐飲-	台芹	8	11			
4	勝騏餐飲-	洋芋	4	9			
5	勝騏餐飲-	杏鮑菇	5	7			
6	勝騏餐飲-	紅蘿蔔	7	9			
7	勝騏餐飲-	白蘿蔔	8	5			
8	勝騏餐飲-	紅甜椒	5	8			
9	勝騏餐飲-	玉米筍	4	9			

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。

