

蔬果農藥殘毒快速檢驗日報表

表單編號G4-83

檢驗單位：上將食品有限公司(新北市) 檢驗日期：111/06/20 檢驗員：張志松

對照組(支)：1

首支酵素活性(abs)：0.48

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	合成水果 行-09-	香蕉	1	5			
2	國麟-06-	花胡瓜	5	9			
3	國麟-03-	絲瓜	8	6			
4	良朋-05-	隼人瓜(佛 手瓜)	-2	11			
5	新北-07-	蕹菜	4	9			
6	新北-08-	油菜	1	5			
7	北農-02-	有機空心 菜	-1	7			
8	合成水果 行-10-	番石榴	-1	6			
9	正暘-01-	胡蘿蔔	1	4			
10	水蛙田- 04-	馬鈴薯	5	6			

單位主管：

檢驗員：張志松

張志松 6/20

- 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。

上將食品有限公司

原物料檢驗報告

表單標號：G4-04

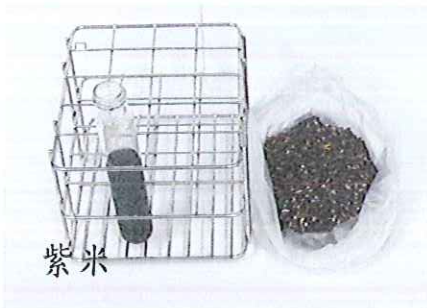
日期：111年6月20日

檢驗品項		紫米	烏魚丁	金針菇	油豆腐	枸杞
供應商		正成	全國漁會	國慶舞	津悅	正成
檢測項目	檢測標準					
米鮮度測試	BTB法	綠色				
黃麴毒素	不得檢出	未檢出				
皂黃、二甲基黃、二乙基黃	不得檢出				未檢出	
過氧化氫	不得檢出					
二氧化硫	依各項標準			未檢出		未檢出
亞硝酸鹽	<70 ppm					
甲醛	不得檢出					
組織胺	<50 ppm		<50 ppm			
磷酸鹽	依各項標準					
硼砂	不得檢出					
結果判定		○	○	○	○	○

註1：檢驗結果合格打○，不合格打×，不合格填寫異常處理單。

註2：檢測方法快篩檢測。

圖片：



檢驗員：張志松 6/20

品管部經理：

上將食品有限公司

原物料檢驗報告

表單標號：G4-04

原物料動物用藥檢驗報告

日期：111年6月20日

檢驗品項		肉絲	雞胸丁		
供應商		萬偉	冠霖		
檢測項目	標準值				
SDM (磺胺二甲氧嘧啶)	偵測極限 100ppb	○	○		
SMT (磺胺二甲嘧啶)	偵測極限 100ppb	○	○		
SB (沙丁胺醇)	偵測極限 5ppb	○			
CB (鹽酸克倫特羅)	偵測極限 3ppb	○			
Rac (萊克多巴胺)	偵測極限 2ppb	○			
TC (四環黴素)	偵測極限 10~30ppb				
CAP (氯黴素)	偵測極限 0.3ppb	○	○		
氟甲磺氯黴素	偵測極限 50ppb	○	○		

註1：檢驗結果合格為陰性打○，不合格為陽性打×，不合格填寫異常處理單。

註2：檢測方法使用快篩片。

圖片：



檢驗員：張志松 6/20

品管部經理：

上將食品有限公司

原物料檢驗報告

表單標號：G4-04

原物料抗生素檢驗報告

日期：111年6月20日

檢測方法	檢測品項	結果判定
premi test AOAC 060601	肉絲	○
	雞胸丁	○
	雞翅	○
	鳥蛋	○

註1：依照AOAC RI檢驗結果陰性(-)。

註2：檢驗結果合格為陰性打○，不合格為陽性打×，不合格填寫異常處理單。

圖片：



檢驗員：張志松 6/20

品管部經理：