

## 110-2元智大學餐廳炸用油總極性物質含量檢測紀錄表

備註說明：總極性化合物含量超過25%以上即不符合食品良好衛生規範第八點(七)衛生安全原則之規定

檢測日期	餐廳名稱	衛生管理人員	檢測結果		備註
			油溫 °C	總極性化合物%	
111.4.1-4.11	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳偉航	143.9	19.0	合格
	樂學山口	莊委章	134.4	14.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	82.0	22.5	合格
	玉食屋	吳淑美	162.7	9.5	合格
	樂學炸雞大獅	吳子祐	171.4	16.0	合格
	喜樂早餐	莊委章	160	20.5	合格
	自助餐	陳金苑	148.5	16.5	合格
	仙桃	莊委章	151.9	17.5	合格
	小木屋	莊委章	151	19	合格
	卡利亞里	吳淑美	152	16.5	合格
	呷好吃	吳淑美	47.6	16.5	合格
111.4.11.-4.22	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳偉航	138.5	13.5	合格
	樂學山口	莊委章	134.4	15	合格
	樂學美而美	陳彩明	104.9	15	合格
	玉食屋	吳淑美	163.3	12	合格
	樂學炸雞大獅	吳子祐	159.4	13	合格
111.4.25-4.29	喜樂早餐	莊委章	130.2	17.5	合格
	自助餐	陳金苑	160.2	21.5	合格
	仙桃	莊委章	151.2	15.5	合格
	小木屋	莊委章	86.3	15	合格
	卡利亞里	吳淑美	164.5	15	合格
	呷好吃	吳淑美	47.4	10.5	合格

學務處衛生保健組 製