

# 109-2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%	
110.10.1-10.8	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳偉廷	188	16	合格
	樂學山口	陳偉廷	136.1	15.5	合格
	樂學美而美	陳偉廷	75.1	16	合格
	興仁食堂	陳偉廷	79.3	12.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉欣恩	118.2	12.5	合格
	喜樂早餐	劉欣恩	138.4	15.5	合格
110.10.12-10.15	自助餐	何政雄	135.5	13.5	合格
	仙桃	何政雄	152.9	12.0	合格
	小木屋	何政雄	151.0	15.5	合格
	卡利亞里	吳漢傑	157.3	13.5	合格
	樂學炸鍋九鼎餐飲	吳漢傑	144.0	14.5	合格
	樂學山口	莊委章	142.7	17.0	合格
110.10.18-10.22	樂學美而美	陳偉廷	138.7	20.5	合格
	興仁食堂	陳偉廷	159.4	13.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉欣恩	166.4	12.5	合格
	喜樂早餐	劉欣恩	139.1	12.5	合格
	自助餐	何政雄	128.9	12.5	合格
	仙桃	何政雄	164.0	11.5	合格
110.10.25-10.29	小木屋	何政雄	152.4	11.5	合格
	卡利亞里	吳漢傑	167.3	11.0	合格

學務處衛生保健組 製