

110-1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%	
111.1.3-1.7	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳儀廷	461.8	8	合格
	樂學山口	莊委章	130.8	14	合格
	樂學美而美	陳彩明	133.2	18.5	合格
	興仁食堂	徐耐敏	143.2	12.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉欣聖	166.1	13.5	合格
111.1.6-1.10	喜樂早餐	呂洪池	140.4	12.0	合格
	自助餐	何政輝	133.1	13.5	合格
	仙桃	陳紅芳	164.6	15.5	合格
	呷好吃	黃淑美	50.5	12.5	合格
	小木屋	詹信良	174.0	19.5	合格
	卡利亞里	王	143.9	11.5	合格

學務處衛生保健組 製