

### 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%	
111.3.1-3.4	喜樂早餐	張清池	141.7	18.5	合格
	自助餐	何政輝	140.4	18.5	合格
	仙桃	許宜揚	163.5	16.5	合格
	小木屋	吳淑芬	179.3	20.0	合格
	卡利亞里	吳淑芬	180.1	12.5	合格
	呷好吃	吳淑芬	147.7	14	合格
111.3.7-3.11	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳淑芬	45°C	18%	合格
	樂學山口	莊委章	94.2°C	14%	合格
	樂學美而美	陳彩明	76.5	18.5	合格
	玉食屋	張淑芬	167.3	9.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉仁三	159.2	13.0%	合格
111.3.14-3.18	喜樂早餐	張清池	85.5	14.5%	合格
	自助餐	陳金茂	152.9	15.5%	合格
	仙桃	許宜揚	158.6	11.5%	合格
	小木屋	吳淑芬	159.5	13.5%	合格
	卡利亞里	吳淑芬	158.9	17.0%	合格
	呷好吃	吳淑芬	159	15%	合格
111.3.21-3.25	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳淑芬	112.8°C	9%	合格
	樂學山口	增營	124.7°C	14%	合格
	樂學美而美	陳彩明	68.6°C	19%	合格
	玉食屋	張淑芬	164.4°C	9%	合格
	樂學炸雞大獅	吳子祐	158.4°C	15%	合格
111.3.28-3.31	喜樂早餐	張清池	102.8°C	11.5%	合格
	自助餐	何政輝	104.5°C	15.0%	合格
	仙桃	許宜揚	165.3	14.5%	合格
	小木屋	吳淑芬	162.1	15.0	合格
	卡利亞里	吳淑芬	177.4	10.0	合格
	呷好吃	吳淑芬	145	17	合格