

112-2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%	
113.2.19-2.23	喜樂早餐	溫洪池	161.9	13.5	合格
	自助餐	何政輝	160.0	12.0	合格
	仙桃	謝守培	147.5	13.5	合格
	興仁	譚西平	166.4	12.0	合格
	井心井元智店	黃永育	76.2	12.5	合格
	小木屋	吳博恩	121.9	8.5	合格
	卡利亞里	劉明忠	193	12	合格
113.2.26-2.29	樂學太發龍	張志堯	135.4	13	合格
	樂學美而美	張志堯	131.8	17.5	合格
	樂學尚軒拉麵	吳守培	187.9	13.5	合格
	樂學玉食屋	謝守培	175.3	16.5	合格
	樂學好食廚房	李岳南	45.3	9.5	合格

學務處衛生保健組 製