

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%	
114.3.3-3.7	自助餐	林政輝	129°C	15.5%	合格
	仙桃	陳瑞清	146°C	10.5%	合格
	興仁	李元龍	185°C	10.5%	合格
	木筷子	黃子良	148°C	11.5%	合格
	小木屋	黃榮茂	145°C	11.5%	合格
114.3.10-3.14	麥味登	何登榮	161.5°C	22.5%	合格
	樂學太發龍	陳瑞斌	133°C	24%	合格
	樂學美而美	陳彩明	121°C	21%	合格
	樂學港式料理	林永春	43.9°C	19.5%	合格
	樂學韓式料理	莊瑞	130°C	14%	合格
	樂學玉食屋	李宜倩	120°C	13.5%	合格
	樂學安南屋	陳依燕	84.5°C	14.5%	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	162.3°C	11.0%	合格
	自助餐	何登榮	155.4°C	18.0%	合格
	仙桃	何登榮	152.3°C	15.5%	合格
114.3.17-3.21	興仁	何登榮	138.9°C	10.5%	合格
	木筷子	黃子良	151.4°C	16.0%	合格
	小木屋	黃子良	155.7°C	15.0%	合格
	樂學太發龍	陳瑞斌	156.1°C	32.0%	不合格
	樂學美而美	陳彩明	136.6°C	22.0%	合格
114.3.24-3.31	樂學八國	林永春	160.7°C	23.0%	合格
	樂學韓式料理	莊瑞	115.1°C	14.5%	合格
	樂學安南屋	陳依燕	141.0°C	12.0%	合格
	樂學好食廚房	陳依燕	125.4°C	15.5%	合格
	樂學好食廚房	陳依燕	125.4°C	15.5%	合格

學務處衛生保健組 製