

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%	
113.4.1-4.12	樂學太發龍	張忠基	162	19	合格
	樂學美而美	陳彩明	159	19	合格
	樂學尚軒拉麵	林	113	16.5	合格
	樂學玉食屋	趙翹如	168	9	合格
	樂學義之坊	陳翠華	115	22.5	合格
	樂學好食廚房	李立偉	65	12.5	合格
113.4.15-19	喜樂早餐	張忠基	154.5	12	合格
	自助餐	陳金范	163	10	合格
	仙桃	陳彩明	149	11.5	合格
	興仁	陳彩明	135.5	10.5	合格
	井心井元智店	李立偉	149.5	14.5	合格
	小木屋	李立偉	152.5	13	合格
	卡利亞里	李立偉	188	8.5	合格
113.4.22-30	樂學太發龍	張忠基	144.5	19	合格
	樂學美而美	陳彩明	167	14.5	合格
	樂學尚軒拉麵	林	153	13	合格
	樂學玉食屋	趙翹如	170.5	9.5	合格
	樂學義之坊	陳翠華	169.5	15.5	合格
	樂學好食廚房	陳志坤	76.5	13	合格

學務處衛生保健組 製