

113-1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%	
113.10.28-10.31	自助餐	何政輝	130.0	12.5	合格
	仙桃	陳政輝	160.2	15.5	合格
	興仁	陳政輝	100.2	10.0	合格
	木筷子	江素華	156.5	15.0	合格
	麥味登	阮政輝	151.1	14.5	合格
	小木屋	何政輝	177.3	12.5	合格
	樂學太發龍	何政輝	95.8	19.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	91.9	15.0	合格
	樂學	何政輝	148.5	12.0	合格
	樂學	王恩培	113.4	19.0	合格
	樂學	何政輝			義之坊微不潔
	樂學好食廚房	何政輝	98.1	19.5	合格

學務處衛生保健組 製