

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%	
113.11.1-11.8	自助餐	何政宏	120	12	合格
	仙桃	陳金芳	103	14.5	合格
	興仁	陳金芳	140	10.5	合格
	木筷子	黃千真	126	13.5	合格
	麥味登	林金明	128	23.5	合格
	小木屋	林金明	90	15	合格
113.11.11-11.15	樂學太發龍	陳金芳	65	19	合格
	樂學美而美	陳金芳	71	15	合格
	樂學韓式料理	王思婷	86	22	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	142.5	7.5	合格
	樂學安和吳世界	黃千真	88	12	合格
	樂學好食廚房	陳金芳	71	13	合格
113.11.18-11.22	自助餐	何政宏	137.5	12.0	合格
	仙桃	陳金芳	160	17.5	合格
	興仁	陳金芳	116	11.5	合格
	木筷子	黃千真	139.7	12.5	合格
	麥味登	何政宏	151.7	15.5	合格
	小木屋	黃千真	196.5	21	合格
113.11.25-11.29	樂學太發龍	陳金芳	74	24.5	合格
	樂學美而美	陳金芳	74.5	20	合格
	樂學韓式料理	王思婷	80	14	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	93	9.5	合格
	樂學安和吳世界	黃千真	95	24.5	合格
	樂學好食廚房	陳金芳	70	16	合格

學務處衛生保健組 製