

# 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% |                 |
| 113.12.2-12.6   | 自助餐    | 何政輝    | 158.1 | 15      | 合格              |
|                 | 仙桃     | 陳彩明    | 170.5 | 14.5    | 合格              |
|                 | 興仁     | 陳彩明    | 155   | 12.10   | 合格              |
|                 | 木筷子    | 黃千頁    | 109.1 | 14      | 合格              |
|                 | 麥味登    | 何政輝    | 140   | 25.5    | 不合格 → 需複測 17.0% |
|                 | 小木屋    | 黃千頁    | 151   | 14.5    | 合格              |
| 113.12.9-12.13  | 樂學太發龍  | 陳彩明    | 79    | 24      | 合格              |
|                 | 樂學美而美  | 陳彩明    | 87.5  | 17      | 合格              |
|                 | 樂學韓式料理 | 王宜倩    | 75    | 14.5    | 合格              |
|                 | 樂學玉食屋  | 趙朝如    | 102   | 8.0     | 合格              |
|                 | 安姐     | 黃文毅    | 107   | 19      | 合格              |
|                 | 樂學好食廚房 | 李宜倩    | 65    | 14.5    | 合格              |
| 113.12.16-12.20 | 自助餐    | 何政輝    | 160   | 12.5    | 合格              |
|                 | 仙桃     | 鄭宇豪    | 158   | 16.5    | 合格              |
|                 | 興仁     | 呂永隆    | 102.3 | 10.0    | 合格              |
|                 | 木筷子    | 江泰英    | 147   | 21      | 合格              |
|                 | 麥味登    | 施澤倫    | 135   | 20.5    | 合格              |
|                 | 小木屋    | 石大良    | 150   | 20.5    | 合格              |
| 113.12.23-12.31 | 樂學太發龍  | 黃千頁    | 144   | 16.5    | 合格              |
|                 | 樂學美而美  | 陳彩明    | 119   | 21.5    | 合格              |
|                 | 樂學韓式料理 | 王宜倩    | 125.5 | 16.5    | 合格              |
|                 | 樂學玉食屋  | 趙朝如    | 158   | 10.5    | 合格              |
|                 | 安姐     | 黃文毅    | 162.5 | 19.5    | 合格              |
|                 | 樂學好食廚房 | 李宜倩    | 104   | 19.5    | 合格              |

學務處衛生保健組 製

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% |    |
| 114.1.2-1.10 | 自助餐    | 林明輝    | 175°C   | 9.5     | 合格 |
|              | 仙桃     | 陳明輝    | 156°C   | 14.5    | 合格 |
|              | 興仁     | 陳明輝    | 27°C    | 11.5    | 合格 |
|              | 木筷子    | 陳明輝    | 144.5°C | 14.5    | 合格 |
|              | 麥味登    | 陳明輝    | 145°C   | 16.5    | 合格 |
|              | 小木屋    | 陳明輝    | 149°C   | 14.5    | 合格 |
|              | 樂學太發龍  | 陳明輝    | 165°C   | 18.0    | 合格 |
|              | 樂學美而美  | 陳明輝    | 185°C   | 16.5    | 合格 |
|              | 樂學韓式料理 | 陳明輝    | 89°C    | 12.5    | 合格 |
|              | 樂學玉食屋  | 陳明輝    | 135°C   | 15.0    | 合格 |
|              | 樂學好食廚房 | 陳明輝    | 85.0°C  | 14.5    | 合格 |
|              |        |        |         |         |    |

學務處衛生保健組 製