

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%	
113.9.9-9.13	仙桃	鄭仁志	169	15	合格
	自助餐	陳金波	163	12.5	合格
	興仁	陳明發	105	12	合格
	木筷子	黃千夏	139.5	12.5	合格
	小木屋	黃千夏	170	15.5	合格
113.9.16-9.20	樂學太發龍	潘永興	160	15	合格
	樂學美而美	莊新順	132	16	合格
	樂學韓式料理	楊紅丁	140	15.5	合格
	樂學玉食屋		161	11.5	合格
	樂學好食廚房	陳志坤	82	17	合格
113.9.23-9.30	自助餐	何政輝	162.5	11.5	合格
	仙桃	鄭仁志	185	13.5	合格
	興仁	陳明發	132.5	11.5	合格
	木筷子	黃千夏	175	13.5	合格
	小木屋	黃千夏	140	14.5	合格

學務處衛生保健組 製