

114-1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%	
114.10.1-10.9	自助餐	何美玲	154.2	12.0	合格
	仙桃	何美玲	155.7	22.5	合格
	薈米	何美玲	139.1	13.0	合格
	木筷子	何美玲	92.7	19.0	合格
	小木屋	何美玲	153.4	18.0	合格
	麥味登	何美玲	147.5	22.5	合格
114.10.13-10.17	樂學炸雞大獅 ✓				
	樂學美而美	陳彩明	137.9	22.0	合格
	樂學八國小館 ✓				
	樂學韓式料理	李宜倩	111.7	14.0	合格
	樂學玉食屋	趙瑞如	165.8	11.5	合格
	樂學珍記石磨腸粉	趙瑞如	148.1	19.0	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	74.6	17.5	合格
114.10.20-10.24	自助餐	何美玲	98.1	18.5	合格
	仙桃	何美玲	140.4	16.0	合格
	薈米	何美玲	125.6	19.0	合格
	木筷子	李宜倩	123.5	10.5	合格
	小木屋	李宜倩	121.9	14.0	合格
	樂學炸雞大獅	何美玲	76.8	9.0	合格
	樂學美而美	陳彩明	164.5	17.5	合格
114.10.27-10.31	樂學八國小館	林心怡	77.5	17	合格
	樂學韓式料理	李宜倩	70	17.5	合格
	樂學玉食屋	趙瑞如	142.7	10.0	合格
	樂學珍記石磨腸粉	藍依蝶	74.4	12.5	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	102	20	合格