

113-2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%	
114.2.17-2.27	自助餐	何玉梅	160°C	14%	合格
	仙桃	陳子芳	130°C	14%	合格
	興仁	王瑞	82°C	9.5%	合格
	木筷子	黃子良	130°C	19.5%	合格
	麥味登	何華菊	160°C	23.5%	合格
	小木屋	邱文清	160°C	14.5%	合格
	樂學太發龍	王瑞	180°C	23%	合格
	樂學美而美	陳子芳	43°C	19%	合格
	樂學港式小舖	王瑞	180°C	24%	合格
	樂學韓式料理	王瑞	180°C	23.5%	合格
	樂學玉食屋	王瑞	105°C	17.5%	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	130°C	13%	合格

學務處衛生保健組 製