

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%	
114.3.3-3.7	自助餐	何政輝	129°C	15.5%	合格
	仙桃	陳子清	146°C	10.5%	合格
	興仁	王元勝	185°C	10.5%	合格
	木筷子	黃千頁	145°C	11.5%	合格
	小木屋	吳榮良	145°C	11.5%	合格
	麥味登	何榮榮	161.5°C	22.5%	合格
114.3.10-3.14	樂學太發龍	陳瑞洲	133°C	24%	合格
	樂學美而美	陳彩明	121°C	21%	合格
	樂學港式料理	林云芳	43.9°C	19.5%	合格
	樂學韓式料理	莊子豪	130°C	14%	合格
	樂學玉食屋		120°C	13.5%	合格
	樂學安南屋	陳依茹	X 沒油	X 沒油	
	樂學好食廚房	李宜倩	84.5°C	14.5%	合格
114.3.17-3.21	自助餐	何政輝	162.3°C	11.0%	合格
	仙桃	陳子清	159.4°C	18.0%	合格
	麥味登	何榮榮	152.3°C	15.5%	合格
	興仁	王元勝	138.9°C	10.5%	合格
	木筷子	黃千頁	151.4°C	16.0%	合格
	小木屋	吳榮良	155.7°C	15.0%	合格
114.3.24-3.31	樂學太發龍	陳瑞洲	156.1°C	32.0%	不合格
	樂學美而美	陳彩明	136.6°C	22.0%	合格
	樂學八國	林云芳	160.7°C	23.0%	合格
	樂學韓式料理	莊子豪	115.1°C	14.5%	合格
		莊子豪	141.0°C	12.0%	合格
	樂學安南屋				
	樂學好食廚房	陳吉坤	125.4°C	15.5%	合格

學務處衛生保健組 製