

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℃	總極性化合物%	
114.4.1-4.11	自助餐	何政輝	158℃	12%	合格
	仙桃	陳衍芳	161℃	14%	合格
	薈米	蘇明	154℃	15.5%	合格
	興仁	徐淑淑	131℃	11%	合格
	木筷子	黃千頁	149℃	8.5%	合格
	小木屋	吳秋良	166℃	9.5%	合格
	麥味登	何發菊	158.2℃	13.5%	合格
114.4.14-4.18	樂學美而美	林彩明	160.3℃	16%	合格
	樂學八國小館	郭曉萍	123.5℃	17.5%	合格
	樂學韓式料理	蔡國泰	135.6℃	21%	合格
	樂學玉食屋	趙瑞如	111.2℃	11.5%	合格
	樂學好食廚房	李宜儒	81.9℃	14%	合格
114.4.21-4.30	自助餐	何政輝	161.9℃	13%	合格
	仙桃	陳衍芳	162.3℃	17.5%	合格
	薈米	吳政輝	150.0℃	14.5%	合格
	興仁	徐淑淑	145.2℃	15.5%	合格
	木筷子	黃千頁	134.5℃	11.5%	合格
	小木屋	吳秋良	169℃	9.0%	合格
	麥味登	何發菊	135.7℃	16%	合格

學務處衛生保健組 製