

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%	
114.5.1-5.9	樂學炸雞大獅	何佳燕	161.8°C	13%	合格
	樂學美而美	吳而美	150.4°C	15%	合格
	樂學八國小館	郭明倫	130°C	21%	合格
	樂學韓式料理	蔣立奎	91.7°C	13%	合格
	樂學玉食屋	趙明如	116.0°C	13.5%	合格
114.5.12-5.16	樂學好食廚房	李宜倩	130.1°C	18%	合格
	自助餐	陳金拉	169.2°C	11%	合格
	仙桃	陳金拉	156.3°C	13.5%	合格
	薈米	吳政修	152.4°C	21.0%	合格
	興仁	陳明倫	161.5°C	11.0%	合格
	木筷子	黃永夏	123.9°C	12%	合格
	小木屋	黃永夏	107°C	10.5%	合格
114.5.19-5.23	樂學炸雞大獅	何佳燕	169.5°C	14.5%	合格
	樂學美而美	陳彩明	171.5°C	23%	合格
	樂學八國小館	郭明倫	170.2°C	30% 不合格 → 2% 複測 17.5%	合格
	樂學韓式料理	蔣立奎	150.5°C	15%	合格
	樂學玉食屋	趙明如	160.9°C	11.5%	合格
	樂學好食廚房	馮世達	142.6°C	17%	合格
114.5.26-5.29	自助餐	陳志坤	55.1°C	14.5%	合格
	仙桃	陳金拉	135°C	13.5%	合格
	薈米	陳金拉	155.9°C	12%	合格
	興仁	吳政修	149.9°C	11%	合格
	木筷子	陳明倫	96.5°C	10.5%	合格
	小木屋	黃永夏	155.6°C	15.5%	合格
		黃永夏	151.2°C	13.5%	合格

學務處衛生保健組 製

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%	
114.6.2-6.6	樂學炸雞大獅	何政宏	54.2	11.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	115.6	18.0	合格
	樂學八國小館	林玉芬	124.0	16.0	合格
	樂學韓式料理	林玉芬	152.9	8.0	合格
	樂學玉食屋	趙明如	90.3	9.5	合格
	樂學知味屋	張世遠	114.3	31.0 不合格	→ 1/2 複測 23.5% 合格
	樂學好食廚房	李宜倩	56.1	15.0	合格
114.6.9-6.13	自助餐	何政宏	159.1	15.0	合格
	仙桃	陳彩明	151.8	15.5	合格
	蕾米	何政宏	136.0	23.0	合格
	興仁	徐明淑			6/9 起現場無油炸
	小木屋				提前歇業, 無法量測
	木筷子	黃千夏	153.6	18.5	合格
					提前歇業, 無法量測
114.6.16-6.20	樂學炸雞大獅				提前歇業, 無法量測
	樂學美而美	陳彩明	160.4	15.0	合格
	樂學八國小館	林玉芬	92.2	21.5	合格
	樂學韓式料理	林玉芬	136.7	19.5	合格
	樂學玉食屋				提前歇業, 無法量測
	樂學知味屋	何政宏	113	11.5	合格
	樂學好食廚房	陳彩明	155.5	14.5	合格

學務處衛生保健組 製