

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%	
114.11.3-11.7	自助餐	何政輝	102.8	10.0	合格
	仙桃	陳彩明	103.6	20.5	合格
	薈米	王水芳	72.7	12.0	合格
	木筷子	黃千頁	118.9	17.5	合格
	小木屋	黃千頁	123.9	13.5	合格
	麥味登	何政輝	115.7	25.0	合格
114.11.10-11.14	樂學炸雞大獅	何政輝	47.1	11.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	104.9	23.0	合格
	樂學八國小館	林玉芬	88.6	19.0	合格
	樂學韓式料理	黃千頁	46.4	16.5	合格
	樂學玉食屋	黃千頁	148.7	12.5	合格
	樂學珍記石磨腸粉	黃千頁	132.7	10.5	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	116.3	23.0	合格
114.11.17-11.21	自助餐	何政輝	115.6	11.0	合格
	仙桃	陳彩明	104.3	18.0	合格
	薈米	王水芳	112.3	18.0	合格
	木筷子	黃千頁	114.0	24.0	合格
	小木屋	黃千頁	121.2	10.0	合格
114.11.24-11.28	樂學炸雞大獅	何政輝	122.0	13.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	106.8	24.0	合格
	樂學八國小館	黃千頁	137.9	14.5	合格
	樂學韓式料理	黃千頁	104.9	16.0	合格
	樂學玉食屋	黃千頁	149.3	20.5	合格
	樂學珍記石磨腸粉	黃千頁	171.1	24.0	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	90.3	18.5	合格

學務處衛生保健組 製