

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%	
114.12.1-12.5	自助餐	何政輝	102	11.5	合格
	仙桃	陳金3	109.1	14.0	合格
	薈米	王淑芬	120.9	10.0	合格
	木筷子	王淑芬	101.0	13.5	合格
	小木屋	王淑芬	80.9	9.5	合格
	麥味登	陳瑞倫	100.1	27.3	不合格 → 1% 測 12.5%
114.12.8-12.12	樂學炸雞大獅	何佐勇	41.7	11.0	合格
	樂學美而美	陳瑞倫	143.8	21.5	合格
	樂學八國小館	鄭和永	78.0	15.1	合格
	樂學韓式料理	莊旺記	80.2	24.5	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	146.1	14.0	合格
	樂學珍記	王昌德	82.0	20	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	83.6	14.5	合格
114.12.15-12.19	自助餐	何政輝	91.8	12.5	合格
	仙桃	陳金3	78.6	15.0	合格
	薈米	王淑芬	66.7	8.5	合格
	木筷子	王淑芬	85.6	10.5	合格
	小木屋	王淑芬	81.2	9.6	合格
114.12.22-12.31	樂學炸雞大獅				多次已休息或油已倒掉未測得
	樂學美而美	王淑芬	148.6	22.5	合格
	樂學八國小館		124.1	16	合格
	樂學韓式料理	王淑芬	125.3	23	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	144.2	15.5	合格
	樂學珍記	王昌德	156.4	15.5	合格
	樂學好食廚房	陳志坤	73.3	21	合格

學務處衛生保健組 製

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%	
115.1.2-1.9	自助餐	陳門秀			1/3起暫停營業
	仙桃	阮凡垂楊	75	22	合格
	薈米	阮凡垂楊	160°C	21%	合格
	木筷子	阮凡垂楊	85.1	20	合格
	小木屋				1/3起暫停營業
	麥味登	阮凡垂楊	80	28.5	於正在油炸食物時檢測油質 不合格

學務處衛生保健組 製

物時檢測油質

1/7(三)

阮凡垂楊

60°C

9.5% 合格