

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%	
114.9.8-9.12	樂學炸雞大獅	陳彩明	148.9	11.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	117.8	20.0	合格
	樂學八國小館	林彩明	117.8	15.5	合格
	樂學韓式料理	林彩明	110.4	17.0	合格
	樂學玉食屋	趙明如	126.6	12.5	合格
	樂學珍記腸粉	藍依蝶	97.6	8.0	合格
	樂學好食廚房	李宜傳	66.3	14.5	合格
114.9.15-9.19	自助餐	林彩明	105.5	10.5	合格
	仙桃	陳彩明	111.3	14.0	合格
	蕾米	林彩明	109.8	12.0	合格
	木筏子	藍依蝶	90.8	15.5	合格
	麥味登	林彩明	120.6	22.5	合格
	小木屋	林彩明	121.5	10.5	合格
	樂學炸雞大獅	林彩明	74.3	12.5	合格
114.9.22-9.30	樂學美而美	陳彩明	139	19.5	合格
	樂學八國小館	林彩明	124.1	15	合格
	樂學韓式料理	林彩明	114.9	18.5	合格
	樂學玉食屋	趙明如	143.0	13.5	合格
	樂學好食廚房	林彩明	12.7	15.5	合格
	樂學珍記腸粉	藍依蝶	57.9	16.5	合格