

# 114-2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%	
115.3.2-3.6	樂學炸雞大獅	倪信雲	126.6	17.5%	合格
	樂學美而美	陳紫明	116	18%	合格
	樂學八國小館	郭雅玲	101.7	23.5%	合格
	樂學韓式料理	陳謙	142.2	19.5%	合格
	樂學玉食屋	李宜倩	142	14.5%	合格
	樂學珍記石磨腸粉	李宜倩	153.3	14.5%	合格
	樂學好食廚房	陳志坤	99.5	20%	合格
115.3.9-3.13	自助餐	何政輝	96.5	12%	合格
	仙桃	陳志坤	101	13.5%	合格
	蕾米	李宜倩	90.1	8.5%	合格
	木筷子	李宜倩	87.2	9.5%	合格
	小紅屋	李宜倩	102	10.5%	合格
	麥味登	何政輝	100.7	28.5% 不合格	3/20 複測 27% 合格
115.3.16-3.20	樂學炸雞大獅	何政輝	148.1°C	11.5%	合格
	樂學美而美	陳紫明	103.1°C	19.5%	合格
	樂學八國小館	林宜芳	71°C	16%	合格
	樂學韓式料理	李宜倩	130.6°C	29%	合格
	樂學玉食屋	李宜倩	151.6°C	13%	合格
	珍記石磨腸粉	李宜倩	145.6°C	31.0% 不合格	3/20 複測 30.5% 合格
	樂學好食廚房	李宜倩	58.9°C	13.5%	合格
115.3.23-3.31	自助餐	何政輝	98.3°C	12%	合格
	仙桃	陳志坤	133.2°C	13.5%	合格
	蕾米	李宜倩	147.1°C	17.0%	合格
	木筷子	李宜倩	124.5°C	13%	合格
	小紅屋	李宜倩	97.6°C	11%	合格
	麥味登	何政輝	155.2°C	18%	合格