

# 114-2元智大學餐廳炸用油總極性物質含量檢測紀錄表

*Handwritten mark*

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%	
115.4.1-4.10	樂學炸雞大獅	何政雄	155.9	10%	合格
	樂學美而美	陳彩明	115.9	21.5%	合格
	樂學八國小館	林玉芬	134.0	18%	合格
	樂學韓式料理	李宜倩	171.0	14.5%	合格
	樂學玉食屋	何政雄	164.6	8.5%	合格
	樂學珍記石磨腸粉	何政雄	154.5	22%	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	107.1	15%	合格
115.4.13-4.17	自助餐	何政雄	110	13%	合格
	仙桃	陳彩明	118	13%	合格
	蕾米	何政雄	92.7	9.5%	合格
	木筷子	何政雄	108	14.5%	合格
	小紅屋	何政雄	113	9%	合格
	麥味登	何政雄	110	17%	合格
115.4.20-4.24	樂學炸雞大獅	何政雄	162.17°C	15.0%	合格
	樂學美而美	陳彩明	137.8°C	19.5%	合格
	樂學八國小館	林玉芬	143.8°C	18.0%	合格
	樂學韓式料理	李宜倩	143.6°C	19.5%	合格
	樂學玉食屋				未測得
	樂學珍記石磨腸粉	何政雄	146.9°C	14.5%	合格
樂學好食廚房	李宜倩	>200°C ↑	17%	合格	
115.4.27-4.30	自助餐	何政雄	124°	13.5%	合格
	仙桃	陳彩明	100°	13%	合格
	蕾米	何政雄	116°	9.5%	合格
	木筷子	何政雄	118.6	13%	合格
	小紅屋	何政雄	117	17.5%	合格
	麥味登	何政雄	152.2	27%	油溫太高 不合格

學務處衛生保健組 製

48 → 營業中