

### 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%	
115.5.4-5.8	樂學炸雞大獅	林彩明	149.2	10%	合格
	樂學美而美	林彩明	141.4	21.5%	合格
	樂學八國小館	林玉分	153	18.5	合格
	樂學韓式料理	陳陽輝	124.5	21.5%	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	150	11.5%	合格
	樂學珍記	王景川	130.9	25.5% →	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	92.1	16.2%	合格
115.5.11-5.15	自助餐	何政輝	96.4	13%	合格
	仙桃	陳行勇	106	12.5%	合格
	薈米	李宜倩	92.5	9.5%	合格
	木筷子	李宜倩	112	15%	合格
	小紅屋	王景川	170	11.5	合格
	麥味登	黃聖玉	130°C	17%	合格
115.5.18-5.22	樂學炸雞大獅	李宜倩	140.3	11.5%	合格
	樂學美而美	陳彩明	143.8	18.5	合格
	樂學八國小館	李宜倩	130.5	15.5	合格
	樂學韓式料理	陳陽輝	93.5	22.0	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	155	16.5%	合格
	樂學珍記	王景川	127.2	20.5	合格
	樂學好食廚房	李宜倩	93.7	14.5	合格
115.5.25-5.29	自助餐	何政輝	108	15	合格
	仙桃	陳行勇	95.8	9.5	合格
	薈米	李宜倩	89	9.5	合格
	木筷子	李宜倩	147.5	10.15	合格
	小紅屋	王景川	94	10	合格
	麥味登	陳唐滔	141.3	17.5	合格