

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%	
115.6.1-6.5	樂學炸雞大獅	邱	80.7	9.0%	合格
	樂學美而美	陳彩明	93	13.5%	合格
	樂學八國小館	林玉芬	126.4	19%	合格
	樂學韓式料理	陸	94.3°C	21.5%	合格
	樂學玉食屋	趙朝如	147°C	12%	合格
	樂學珍記石磨腸粉	李	48.5°C	15.0%	合格
	樂學好食廚房	李	16.9°C	14.5%	合格
115.6.8-6.9	自助餐	何	115.3°C	14%	合格
	仙桃	陳	128°C	10.5%	合格
	蕾米	劉	113°C	11%	合格
	木筷子	黃	95.1°C	10.5%	合格
	小紅屋	李	98.4°C	15%	合格
	麥味登	阮	89.3°C	20.0%	合格
115.6.15-6.26	樂學炸雞大獅				休(店休)
	樂學美而美	陳彩明	101°C	21%	合格
	樂學八國小館	李	114	15%	合格
	樂學韓式料理	陸	111°C	25%	合格
	樂學玉食屋				休(店休)
	樂學珍記石磨腸粉				休(店休)
	樂學好食廚房	陳	89°C	15%	合格

學務處衛生保健組 製