

115-1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℃	總極性化合物%	
115.9.7-9.11	自助餐	何政輝	140.8	17.0	合格
	仙桃	謝金秀	161.8	18.0	合格
	薈米	鄭麗惠	155.5	18.5	合格
	木筷子	黃牛良	148.3	18.0	合格
	陶邑心情				油炸品在校外製備,而油炸油
	小紅屋	黃牛良	154.9	19.5	合格
	麥味登	楊七莊	156.4	22.5	合格
115.9.14-9.18	樂學美而美	陳彩明	96.9	17.5	合格
	樂學炸雞大獅	何政輝	146.5	14.5	合格
	樂學韓式料理	蔡宜泰	140	14.0	合格
	樂學井滋井	古坤芳	132.5	12.5	合格
	樂學好食廚房	陳志坤	94	15.5	合格
115.9.21-9.30	自助餐	何政輝	149	18.5	合格
	仙桃	謝金秀	153.3	11	合格
	薈米	鄭麗惠	138.8	11.5	合格
	木筷子	黃牛良	153.9	18.5	合格
	陶邑心情	謝金秀	50	5.8	合格
	小紅屋	黃牛良	166.2	11.5	合格
	麥味登	謝金秀	155	23	合格

學務處衛生保健組 製