

109-2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%	
110.11.1-11.5	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳儀庭	96.1	11.5	合格
	樂學山口	莊委章	135.6	12.0	合格
	樂學美而美	陳彩明	122.4	13.5	合格
	興仁食堂	徐政輝	139.1	13.0	合格
	樂學炸雞大獅	李瑋國	112.2	10.5	合格
110.11.8-11.12	喜樂早餐	溫洪池	116.8	14.5	合格
	自助餐	徐政輝	145.4	11.5	合格
	仙桃	李瑋國	179.4	11.5	合格
	小木屋	李瑋國	164.0	10.5	合格
	卡利亞里	李瑋國	184.4	9.5	合格
	呷好吃	吳淑芬	69.5	16.5	合格
110.11.15-11.19	樂學山口	莊委章	135.5	19.0	合格
	樂學美而美	陳彩明	152.2	15.0	合格
	興仁食堂	徐政輝	146.7	11.5	合格
	樂學炸雞大獅	吳子祐	169.1	10.5	合格
	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳儀庭	147.7	9.5	合格
110.11.22-11.30	呷好吃	吳淑芬	89.5	17.5	合格
	仙桃	李瑋國	93.5	10.5	合格
	小木屋	李瑋國	136.7	14.5	合格
	卡利亞里	李瑋國	120.5	10.0	合格

學務處衛生保健組 製