

## 110-1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°C	總極性化合物%	
110.12.1-12.10	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳儀庭	176.6	18.5	合格
	樂學山口	莊委亭	145.0	12.5	合格
	樂學美而美	陳彩明	157.3	17	合格
	興仁食堂	徐耐敏	155.0	11.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉欣宜	157.7	13.5	合格
110.12.13-12.17	喜樂早餐	陳玲潔	162.7	13.0	合格
	自助餐	柯政輝	142.6	15.0	合格
	仙桃	陳玲潔	170.0	17.0	合格
	呷好吃	吳淑芬	168	18	合格
	小木屋	高麗良	144.2	17.5	合格
	卡利亞里	陳儀庭	165.6	10.5	合格
110.12.20-12.24	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳儀庭	149.5	30.5	不合格 → 1/29複測合格
	樂學山口	梅多麗	100.4	15.0	合格
	樂學美而美	陳彩明	127.9	19.5	合格
	興仁食堂	徐耐敏	87.9	18.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉欣宜	153.9	13.0	合格
110.12.27-12.30	喜樂早餐	陳玲潔	60.9	11.8	合格
	自助餐	柯政輝	54.7	13.5	合格
	仙桃	陳玲潔	90.7	15.5	合格
	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳儀庭	152.2	24.5	合格
	小木屋	高麗良	187.0	12.5	合格
	卡利亞里	陳儀庭	145.0	16	合格