

110-2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%	
111.2.14-2.18	喜樂早餐	呂明池	105.5	15.0	合格
	自助餐	何成輝	154.3	13.0	合格
	仙桃	陳清芳	162.1	12.0	合格
	小木屋	呂明池	157.4	15.5	合格
	卡利亞里	吳淑蓉	181.0	11.0	合格
111.2.21-2.25	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳	67.9	15.0	合格
	樂學山口	莊委章	137.2	19.0	合格
	樂學美而美	陳彩明	110.6	25.5	不合格
	玉食屋	李月如	166.4	9.5	合格
	樂學炸雞大獅	劉立立	145.0	13.5	合格

學務處衛生保健組 製