

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%		
111.5.2-5.6	樂學炸鍋九鼎餐飲	陳美育	171.2	7.5%	合格	
	樂學山口	陳美育	172.8	17%	合格	
	樂學美而美	陳美育	134.4	19.5%	合格	
	玉食屋	陳美育	165.5	9.5%	合格	
	樂學炸雞大獅	吳子祐	155.3	10.5%	合格	
111.5.9-5.13	喜樂早餐	張清池	142.8	14.5%	合格	
	自助餐	何政輝	159.3	18.5%	合格	
	仙桃	陳松陽	166	18%	合格	
	呷好吃	吳瀚昇	119.8	22.5%	合格	
	小木屋	吳瀚昇	145.9	20%	合格	
	卡利亞里	吳瀚昇	155	14%	合格	
111.5.16-5.20	樂學炸鍋九鼎餐飲	遠距教學期間皆未營業				
	樂學山口					
	樂學美而美					
	玉食屋					
	樂學炸雞大獅					
110.5.23-5.31	喜樂早餐	未營業				
	自助餐					
	仙桃		李介瑋	154°C	15%	合格
	呷好吃		未營業			
	小木屋		未營業			
	卡利亞里		吳瀚昇	172.5°C	10.4%	合格

學務處衛生保健組 製