

### 111-1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%	
111.9.12-9.16	喜樂早餐	溫建池	18.0 114.9	18.0	合格
	自助餐	鄭守培	155.7	19.5	合格
	仙桃	何政輝	125.3	14.5	合格
	小木屋	李慶良	168.8	20.0	合格
	卡利亞里	張長川	75	14	合格
111.9.19-9.23	樂學太發龍	溫建基	56.2	13	合格
	樂學山口	莊委華	136.2	16.5	合格
	樂學美而美	陳毅明	96.7	18	合格
	玉食屋	張長川	167.3	7	合格
	樂學百燴				無油鍋
111.9.26-9.30	喜樂早餐	溫建池	154.3	15	合格
	自助餐	何政輝	148.7	14	合格
	仙桃	陳守培	152.7	13	合格
	小木屋	李慶良	147.7	12	合格
	卡利亞里	張長川	170	11.5	合格

學務處衛生保健組 製