

### 111-2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%	
112.2.13-2.17	喜樂早餐	沈淑芬	123	18	合格
	自助餐	林政輝	69	13.5	合格
	仙桃	陳松琦	156.6	13.5	合格
	興仁	許海濱	137.2	13	合格
	井心井元智店	李慧珍	146.5	18	合格
	小木屋	石哲人	150.2	18	合格
	卡利亞里	吳淑芬	95.5	15.5	合格
112.2.20-2.24	樂學太發龍	盧建志	116	32 不合格	2/19 AM 複測 32.5%, 94.3°C 不合格
	樂學山口	劉三松	141	18.5	合格
	樂學美而美	盧建志	110.7	18	合格
	樂學二師兄	劉三松	149.1	27.5 不合格	2/21 13:30 複測 14%, 144.0°C 合格
	樂學玉食屋	李慧珍	167	7.5	合格
	樂學有銘雞排	廖心怡	112.6	11	合格

學務處衛生保健組 製