

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%	
112.4.6-4.14	喜樂早餐	溫升池	159.6	19	合格
	自助餐	何政輝	128.3	11.5	合格
	仙桃	陳江	159	14.5	合格
	興仁	許西	165.8	11.5	合格
	井心井元智店	李勇	149.2	16.5	合格
	小木屋	張學良	159.4	11	合格
	卡利亞里	黃永清	179	12	合格
112.4.17-4.21	樂學太發龍	溫連英	145.0	19.5	合格
	樂學美而美	溫連英	69.9	18.5	合格
	樂學雲之羹	黃江	141.9	17.0	合格
	樂學山口	劉江	136.9	13.5	合格
	樂學玉食屋	張學良	172.9	9.5	合格
	樂學有銘雞排	吳江	159.8	25.5	4/28 2:45 複查為12% 合格
112.4.24-3.28	喜樂早餐	溫升池	93.5	11.5	合格
	自助餐	黃江	100.7	11.5	合格
	仙桃	陳江	153.3	10.0	合格
	興仁	許西	133.4	10.0	合格
	井心井元智店	李勇	133.0	14.0	合格
	小木屋	張學良	151.8	17.0	合格
	卡利亞里	黃永清	137.4	18.5	合格