

頻率：有檢驗時

日期：115 年 3 月

日期	檢驗項目	檢驗樣品名稱	檢驗結果	備註	檢驗人員
3/2	皂黃	津悅： 板豆腐	☒ 合格 ☐ 不合格		羅玉慧
3/2	H ₂ O ₂	口福： 寬粉	☒ 合格 ☐ 不合格		羅玉慧
3/10	H ₂ O ₂	津悅： 拔豆腐	☒ 合格 ☐ 不合格		林銘沅
3/10	皂黃	津悅： 小干丁	☒ 合格 ☐ 不合格		林銘沅
3/18	皂黃	津悅： 豆干片	☒ 合格 ☐ 不合格		林銘沅
3/18	H ₂ O ₂	溫師傅： 油麵	☒ 合格 ☐ 不合格		林銘沅
3/24	H ₂ O ₂	溫師傅： 意麵	☐ 合格 ☐ 不合格		羅玉慧
3/25	皂黃	津悅： 碎干丁	☒ 合格 ☐ 不合格		羅玉慧
3/31	皂黃	津悅： 黑豆干丁	☒ 合格 ☐ 不合格		羅玉慧
			☐ 合格 ☐ 不合格		
			☐ 合格 ☐ 不合格		
			☐ 合格 ☐ 不合格		
			☐ 合格 ☐ 不合格		
			☐ 合格 ☐ 不合格		

衛管員：羅玉慧 3/31

店長：林銘沅 3/31

頻率：有油炸時

日期：115 年 3 月

日期	油脂劣化標準		是否 更換油品	測量者	確認者	備註
	油色是否過黑	總極性化合物含量				
3/2	✓	18%	✓	羅玉慧	曹立松	
3/3	✓	16%	✓	羅玉慧	曹立松	
3/4	✓	20%	✓	羅玉慧	曹立松	
3/5	✓	15%	✓	羅玉慧	曹立松	
3/6	✓	19%	✓	羅玉慧	曹立松	
3/9	✓	16%	✓	林銘洵	曹立松	
3/10	✓	22%	✓	林銘洵	曹立松	
3/11	✓	18%	✓	林銘洵	曹立松	
3/12	✓	19%	✓	林銘洵	曹立松	
3/13	✓	22%	✓	林銘洵	曹立松	
3/16	✓	18%	✓	林銘洵	曹立松	
3/17	✓	23%	✓	林銘洵	曹立松	
3/18	✓	20%	✓	林銘洵	曹立松	
3/19	✓	21%	✓	林銘洵	曹立松	
3/20	✓	20%	✓	林銘洵	曹立松	

*使用總極性化合物儀器測定，超過總極性 24%以上立即更換油品

*合格請打✓，不合格則×

衛管員：羅玉慧 3/31

店長：林素卿 3/31

頻率：有油炸時

日期：115 年 3 月

日期	油脂劣化標準		是否 更換油品	測量者	確認者	備註
	油色是否過黑	總極性化合物含量				
3/23	✓	18%	✓	羅玉慧	曹文松	
3/24	✓	20%	✓	羅玉慧	曹文松	
3/25	✓	16%	✓	羅玉慧	曹文松	
3/26	✓	19%	✓	羅玉慧	曹文松	
3/27	✓	22%	✓	羅玉慧	曹文松	
3/30	✓	17%	✓	羅玉慧	曹文松	
3/31	✓	15%	✓	羅玉慧	曹文松	

*使用總極性化合物儀器測定，超過總極性 24%以上立即更換油品

*合格請打✓，不合格則×

衛管員：羅玉慧 3/31

店長：李少卿 3/31