

南臺科技大學 106 學年度第一學期餐廳餐飲衛生檢查

檢測期程:106/09/27~107/1/12

檢測項目:1.餐盤、碗清潔度(澱粉殘留、脂肪殘留)、
2.使用油品品質指標(油炸、烹調用油酸價)。

檢測人員:健康食安志工(餐旅系學生)

抽檢頻率:每週 1 次

項目 結果 餐廳	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
點鮮坊	10/6(其一不合格) 12/13		10/6 12/13			
鼎旺快餐	10/20 12/27 1/12	11/3	11/3(其一不合格) 10/20 12/27 1/12		(0.5/2.0)10/12 (0.5/2.0)11/22	
豐味食足	10/12 11/29		10/12 11/29		(0.5/1.0)10/27 (0.5/0.5)12/13	
Morning House					(0.5/1.0)11/3 (0.5/1.0)10/6 (0.5/0.25)12/18 (2.0)1/12	
MOM' Touch					(0.5/2.0)10/20 (0.5/1.0)11/3 (0/0.5)11/29 (0.5/1.0)12/27	
林師傅	10/27 11/22(其一不合格) 11/29 12/18		10/27 11/22 11/29 12/18		(1.75/3.0)11/3 (0/0.5)11/10 (1.0/3.0)11/22 (0.5/1.0)11/29 (0.5/0.75)12/18 (0.5)12/27	
六宿學生餐廳	9/27 11/10 12/6 1/10		9/27 11/10 12/6 1/10		油炸(0.0)9/27 (0.25/1.75)11/10 (0.5/1.5)12/6 烹調(0.0)9/27 (0.15/1.75)11/10 (0/0.5)12/6 (0.5/2.0)1/10	


*註 1. 表格內填寫的數字為檢測日期。

*註 2. "()" 內為油品專用試紙呈現之酸價，>2 為油脂劣化程度過高，通知店家立即換油。

說明:

- 106 學年度第一學期餐飲單位餐具衛生、油品品質檢測結果彙整如上表，檢驗單如附件。
- 表中磅礴餐飲店家餐具之脂肪殘留或澱粉殘留檢測僅一次(鼎旺 11/3)未符合標準，已請商家將加強餐具洗滌與員工教育訓練，其餘檢測皆符合衛生標準；油品檢測結果全數符合規定，店家有依規定於建議時間內更換烹調用油，10-1 月商場委託 SGS 檢測稽核附分數如附件。
- 六宿學生餐廳內用餐具衛生檢驗及油品劣化程度結果全數符合標準。

承辦人: 

衛保組長: 

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

點旺味緣

檢測餐廳名稱: Morning House 檢測日期: 107年1月12日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
盤子1	✓	✗				
盤子2	✓					
盤子3	✓					
盤子1			✓			
盤子2			✓			
盤子3			✓			
油					2.0mg	

Morning House

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者:

吳俊宏 1/12 林國宏 1/12

檢測人員:

花順廷 1/12
杜名豐 1/12
蘇相華 1/12
司徒亦培 1/12

衛保組:

衛生保健組 營養師 林美孝 1/12

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 學生餐廳 天宮 檢測日期: 2018年 1月 10日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
澱粉醬子1	✓					
澱粉醬子2	✓					
澱粉碗1	✓					
澱粉碗2	✓					
油脂醬子1			✓			
油脂醬子2			✓			
油脂碗1			✓			
油脂碗2			✓			
油炸油					2.0	
烹調油					0.5	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查:餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉,未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查:餐具表面若發現紅色痕跡,表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查:加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram,超過此數值或炸油已發出油耗味,表示油脂劣化。

業者: 石叻奈聖 3/10

檢測人員: 陳長、許稟楓

衛保組: 衛生保健組 營養師 林美孝 0110

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 鼎旺, 林師傅, Mom Touch 檢測日期: 106年12月27日 (頻率: 每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
澱粉	大盤①	✓				
	大盤②	✓				
	小盤①	✓				
	小盤②	✓				
脂肪	大盤①		✓			
	大盤②		✓			
	小盤①		✓			
	小盤②		✓			
油品	Mom Touch				3M 0.5%	
	林師傅				AV 0.5%	
	Mom Touch				AV 1.0%	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 1229 蔣沖煥 林祖君 1229
1229 林素雲

檢測人員: 林道光
劉信恒
劉雨宗
鄭品洋 106/12/27

衛保組:

衛生保健組
營養師 林美孝

1229

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 林師傅排餐達人 & Good Morning 麵
 檢測日期: 106年12月18日 (頻率:每週1次)

3M
試紙

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
林師傅 (酸價)					✓ 3M 試紙 酸價	
Good Morning (酸價)					✓ 3M 試紙 酸價	
碗 (澱粉1)	✓					
碗 (澱粉2)	✓					
碗 (脂肪1)			✓			
碗 (脂肪2)			✓			
餐盤 (澱粉1)	✓					
餐盤 (澱粉2)		✓				
餐盤 (脂肪1)			✓			
餐盤 (脂肪2)			✓			
林師傅 (酸價)					✓ 酸價(0.5)	

AV
check

判別標準: Good Morning
 (酸價)
 澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。
 脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。
 油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 林滿足 12.18
 衛保組: 劉淑淑 代 12/18
 衛生保健組
 營養師 林美孝
 12/18

檢測人員: 陳慧玲
李國芳
黃雪儀
陸貞電

備註: 已跟商家宣導 12.18

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

(澱粉、脂肪) (油品)
 檢測餐廳名稱: 點鮮坊 / 豐味餐足 檢測日期: 106年12月13日 (頻率: 每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
澱粉1碗	✓					
澱粉1盤	✓					
澱粉2碗	✓					
澱粉2盤	✓					
油脂1碗			✓			
油脂1盤			✓			
油脂2碗			✓			
油脂2盤			✓			
油品AV					✓ (0.5-1)	
油品3M					✓ (0-0.5)	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 點鮮坊

檢測人員: 余芝萱

衛保組: 林美孝 12/13

莊智傑

莊于萱

吳序螢



12/13

12/13 2017.

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 六宿學生餐廳 檢測日期: 106年12月6日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
澱粉 盤①	✓					
澱粉 盤②	✓					
澱粉 碗①	✓					
澱粉 碗②	✓					
脂肪 盤③			✓			
脂肪 盤④			✓			
脂肪 碗③			✓			
脂肪 碗④			✓			
烹調油					3M=0% AV=0.5%	
油炸油					3M=0.5% AV=1.5%	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查:餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉,未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查:餐具表面若發現紅色痕跡,表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查:加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味,表示油脂劣化。

業者: 石霖金豐 12/6 106

檢測人員: 張喬婷 黃政亮 蔡欣穎 林香綾

12/6

衛保組: 衛生保健組 營養師 林美孝 1206

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

餐具 [豐味食足]
 林師傅
 mom's touch 油
 檢測餐廳名稱: mom's touch 檢測日期: 106年11月29日 (頻率: 每週1次)

(碗)
(碗)

(盤)
(子)
(盤)
(子)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
澱粉 1	✓					
澱粉 2	✓					
油質 1			✓			
油質 2			✓			
酸價 ^{林師}					3M 0.5 AV 1	
酸價 ^{Mom}					3M 0 AV 0.5	
澱粉 3	✓					
澱粉 4	✓					
油質 3			✓			
油質 4			✓			

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 林美素 11/29
 邱榮廷 11/29

林美孝

檢測人員: 張容穎、呂睿吟
 黃詩菁、石善謹
 陳安宇

衛保組:



1129

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

林師傅排餐麵達人

檢測餐廳名稱: 鼎旺快餐 檢測日期: 106年11月22日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
圓盤① (油脂)			✓			
圓盤② (油脂)			✓			
大餐盤① (油脂)			✓			
大餐盤② (油脂)			✓			
圓盤① (澱粉)	✓					
圓盤② (澱粉)	✓					
大餐盤① (澱粉)	✓					
大餐盤② (澱粉)		✓				
(鼎)鋼杯① (酸價)					0.5 (3M) 2 (AV-CHECK)	
(杯)鋼杯② (酸價)					1.0 (3M) 3 (AV-CHECK)	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 林美素 1/2
林鳳玉 1/2

檢測人員: 蕭敬周 陳妤珊
陳桂英 林子桐
黃淑琪 王

衛保組:



1122

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 六宿學生餐廳 檢測日期: 106年11月10日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
脂肪檢測	碗 1		✓			
	碗 2		✓			
	盤 1		✓			
	盤 2		✓			
澱粉檢測	碗 1	✓				
	碗 2	✓				
	盤 1	✓				
	盤 2	✓				
油炸油					AV-CHECK: 1.75 3M: 0.25	
烹調油					AV-CHECK: 1.75 3M: 0.15	
(復檢) 林師傅					AV-CHECK: 0.5 3M: 0	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 石蔡金豐 11-10

檢測人員: 李柏葳 許嘉珊
王偉誠 嚴子嫻
林思廷

衛保組:  1110

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 鼎旺 / 林師傅 / Morning House 檢測日期: 106 年 11 月 3 日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
林師傅油						1.75 (3M) 3 (AV-check)
Morning House 油					0.5 (3M) 1.0 (AV-check)	
鼎旺 澱粉1		✓				
澱粉2		✓				
鼎旺 油脂1			✓			
油脂2			✓			
澱粉3						
油脂3				✓		

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者:

吳俊良

Morning house 1/3

衛保組:

林美芬 1/3

(林師傅)

陳俊良 1/3

檢測人員:

廖潔宜

黃怡菁

余若水

張育瑄

衛生保健組 營養師 林美芬 1103

Ⓧ 請店家油品更換, 並調整(縮短)換油時階
下週進行複檢。Ⓧ 餐具請店家加強洗滌

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 豐味食足·林師傅 檢測日期: 106年10月27日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
油炸油 ^(3M)					0.5	
烹調用油 ^(AV)					1.0	
澱粉盤 ^①	✓					
澱粉碗 ^①	✓					
澱粉盤 ^②	✓					
澱粉碗 ^②	✓					
脂質盤 ^①			✓			
脂質碗 ^①			✓			
脂質盤 ^②			✓			
脂質碗 ^②			✓			

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者:

邱如亞 10/27

檢測人員:

毛詩庭、劉育誠、林佩瑩、李偉誠

衛保組:

吳新雅 10/27

衛生保健組
營養師 **林美孝**

豐味食足

林師傅

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

Mom's Touch 炸油

檢測餐廳名稱: 新旺-餐盤 檢測日期: 106年10月20日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
餐盤-澱粉 ①	✓					
餐盤-澱粉 ②	✓					
油盅 ①			✓			
油盅 ②			✓			
炸油-3M					0.5	
AC-check						2.0

判別標準:

澱粉性殘留物檢查:餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉,未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查:餐具表面若發現紅色痕跡,表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查:加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味,表示油脂劣化。

業者:

翁清雅 10/20 吳沁月 10/20

檢測人員:

林美孝 10/20

衛保組:

衛生保健組
營養師 林美孝

請 Mom's Touch 今天供餐後
更換炸油。

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 豐味食足(餐盤)·鼎旺(油) 檢測日期: 106年10月12日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留物檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
盤 1 油			✓			
盤 2 油			✓			
碗 1 油			✓			
碗 2 油			✓			
盤 1 澱	✓					
盤 2 澱	✓					
碗 1 澱	✓					
碗 2 澱	✓					
炸油 ^{3M0.5.} _{AV 2.0.}					3M→0.5	
炸油						AV → 2.0.

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉, 未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查: 餐具表面若發現紅色痕跡, 表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查: 加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味, 表示油脂劣化。

業者: 邱欽庭 吳泓祖

檢測人員: 謝明佑

蘇郁儀

陳信翔

吳政修

邱智翔

衛保組:

衛生保健組
營養師 林美孝

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 點鮮序 / Morning House 檢測日期: 106 年 10 月 6 日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
澱粉 碗 ①	✓					
澱粉 2	✓					
澱粉 盤 ①	✓	✓				
澱粉 碗 ②		✓				
脂肪 碗 ①			✓			
脂肪 ②			✓			
脂肪 盤 ①			✓			
脂肪 ②			✓			
油炸油 3M					0.5	
烹調用油						
油炸油 AU check					1.0	

判別標準:

澱粉性殘留物檢查:餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉,未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查:餐具表面若發現紅色痕跡,表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查:加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味,表示油脂劣化。

業者: 柯心味 10/6
吳俊偉 10/6

檢測人員: 葉津江

衛保組: 

甘禮耀

田文鳳

鍾麗花

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱：六宿學生餐廳 檢測日期：106年9月27日 (頻率:每週1次)

檢測項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留性檢查		油品劣化程度(酸價)檢查	
	合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
盤 1	✓					
盤 2	✓					
碗 1	✓					
碗 2	✓					
盤 1			✓			
盤 2			✓			
碗 1			✓			
碗 2			✓			
油炸油 (3M)					✓	0
烹調油 (3M)					✓	0

判別標準:

澱粉性殘留物檢查:餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉,未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查:餐具表面若發現紅色痕跡,表示此餐具有油脂殘留。

油品劣化程度(酸價)檢查:加熱油品酸價不得高於 2.0 mg KOH/gram, 超過此數值或炸油已發出油耗味,表示油脂劣化。

業者: 石蔴金豐 9/27

檢測人員: 陳渝婷, 劉曼貞
吳孟昭, 詹瑄如
張峻璋 9/27

衛保組: 衛生保健組 營養師 林美孝