

# 南臺科技大學 105 學年度第二學期餐廳餐飲衛生檢查

檢測期程:105/03/06~106/6/16

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
搖滾廚子	5/22	3/13 5/1	3/13 5/1	5/22	(0.0)3/13 (0.0)3/27 (0.0)5/1	
鼎旺快餐		3/20 3/27 5/8 6/12	3/27 6/12	3/20 5/8	(0.0)3/20 (0.5)5/8 (0.0)6/12	
豐味食足		4/10 5/15 6/12	6/12	4/10 5/15	(0.5)4/10 (0.0)5/15	
吉米集 元氣早餐	/				(0.5)5/22 (0.0)3/27	
六宿學生餐廳	3/6 4/24 6/5		3/6 4/24 6/5		(0.0)3/8 (0.0)4/24 (0.0)6/5	

\*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:

- 105 學年度第二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 1。
- 表中磅磅餐飲店家餐具之脂肪殘留或澱粉殘留檢測未符合標準，大多數原因為使用美耐皿材質餐具(易刮傷)，已請商家將太舊或變色的餐具淘汰，如為未洗乾淨餐盤、餐具之情形，皆請店家立即改善，另請商場管理部統一要求 106 第 1 學期起，所有駐校餐飲店家內用餐具皆需使用不銹鋼材質器皿；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，3-6 月商場委託 SGS 檢測稽核附分數如附件 2。
- 六宿學生餐廳內用餐具已全面使用不銹鋼餐盤、碗，餐具衛生檢驗及油品劣化程度結果全數符合標準。

承辦人:  0621

衛保組長:  06.6.22

總務處事務組長:  060623

副學務長:  6/22

學務長:  6/23

總務長:  6/23

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 六宿學餐 檢測日期: 106年3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
瀝麵碗 <sup>(小)</sup>	✓					
瀝麵碗 <sup>(大)</sup>	✓					
瀝麵盤	✓					
脂肪碗 <sup>(小)</sup>			✓			
脂肪碗 <sup>(大)</sup>			✓			
脂肪盤			✓			
油(炒)					✓	
油(炸)					✓	

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: 石藤金豐 3/6

檢測人員: 張忻卉 3/6

衛生保組:  


西理理 3/6

黃美綺 3/6

吳明華 3/6

# 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: 搖滾廚子(中棟) 檢測日期: 106年3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
油 1					✓ 0	
澱 1		✓ (刮傷)				
澱 2		✓ (刮傷)				
脂 1			✓			
脂 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: 連偉豪

檢測人員: 吳明蓁 3/13

何瑄瑄 3/13

黃美綺 3/13

謝淑芬 3/13

衛保組:

衛生保健組 **林美孝**  
營養師

# 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: W2樓鼎旺 檢測日期: 106年3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
炸油					✓ (0.5)	
炒油					✓ (0)	
脂 1				✓		
脂 2				✓		
澱 1		✓				
澱 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: 鼎旺 3/20

檢測人員: 何瑄瑄 3/20  
謝折鈺 3/20  
黃美綺 3/20

衛保組: 

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: W棟二樓 鼎旺快 檢測日期: 106年3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
鼎旺 油					✓	
鼎旺 月01			✓			
鼎旺 月02			✓			
鼎旺 三級1		✓ (打油)				
鼎旺 三級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: 鼎旺 衛生保組: 林美孝  
 檢測人員: 謝欣昇 3/27  
黃美綺 3/27  
何麗瑄 3/27  
吳明孝 3/27



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 檢測日期: 105年9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
油					✓	
澱 1		✓				
澱 2		✓				
澱 3		✓				
脂 1				✓		
脂 2				✓		
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: 邱葵庭

檢測人員:

吳明暉 4/10

何瓊瓊 4/10

黃美綺 4/10

謝振奇 4/10

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: 六福海鮮餐 檢測日期: 106年4月24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)	✓				✓ <sub>(0.5)</sub>	
油(炒)	✓				✓ <sub>(0)</sub>	
碟頁1(碗)	✓					
碟頁2(碗)	✓					
碟頁1(盤)	✓					
碟頁2(盤)	✓					
脂1(碗)			✓			
脂2(碗)			✓			
脂1(盤)			✓			
脂2(盤)			✓			

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: 石碇全豐 106

檢測人員:  
 謝欣卉 4/24  
 黃美綺 4/24  
 阿瑄瑄 4/24  
 吳明蓁 4/24

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: W棟綠源廚子 檢測日期: 106年 5月 1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					✓	
澱 1		✓ 刮傷				
澱 2		✓ 刮傷 未洗乾淨				
脂 1			✓			
脂 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:

連傳志 5/1

檢測人員:

譚淑芬 5/1

衛保組:

衛生保健組  
營養師 林美孝

黃美琦 5/1

司徒瑾 5/1

吳明暉 5/1



餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: W棟鼎旺 檢測日期: 106年5月8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					✓ <sub>0</sub>	
澱 1		✓ 未洗乾淨				
澱 2		✓ 未洗乾淨				
澱 3		✓ 刮傷				
脂 1				✓ 未洗乾淨		
脂 2				✓ 未洗乾淨		
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: SHATE 5/8

檢測人員: 吳明菁 5/8

衛保組:

衛生保健組  
營養師 **林美孝**

何耀庭 5/8

黃美綺 5/8

謝淑芬 5/8

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 檢測日期：106年5月15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 1		✓ 沾傷				
澱 2		✓ 沾傷				
脂 1				✓		
脂 2				✓		
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: 邱榮庭 5/15

檢測人員: 黃美綺 5/15  
何瑄瑄 5/15  
吳明華 5/15

衛保組: 

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: <sup>(油)</sup>吉來集, <sup>(盤子)</sup>搖滾廚子 檢測日期: 106年 5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
油	✘				6.5	
澱粉 1	✓					
澱粉 2	✓					
脂肪 1				✓		
脂肪 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: 連仲雲

檢測人員: 吳明壽 5/22  
 黃美綺 5/22  
 何瑛瑛 5/22  
 譚啟奇 5/22

衛保組: 衛生保健組 營養師 林美孝

# 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: 六宿學餐 檢測日期: 106年6月5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
碟1碗	✓					
碟2碗	✓					
碟1盤	✓					
碟2盤	✓					
碗1碗			✓			
碗2碗			✓			
碗1盤			✓			
碗2盤			✓			
油(炒)					✓(0)	
油(炸)					✓(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: 石標金豐 6/5

檢測人員:

謝淑芬 6/5

黃美綺 6/5

邱麗瓊 6/5

吳明華 6/5

衛保組:



餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 由辣鼎呷、豐味 檢測日期: 106年6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
油(鼎)					√(0.5)	
油(豐)					√(0)	
澱(鼎)		√(括)				
澱(豐)		√(未洗乾淨)				
脂(鼎)			√			
脂(豐)			√			

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: 邱藝庭 6/12  
吳淑芬 6/12

檢測人員:  
吳明壽 6/12  
傅淑芬 6/12  
黃美綺 6/12  
邱麗麗 6/12

衛保組: 

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:六宿學生餐廳

檢測時間:106/03/08

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並無呈現藍紫色，故無澱粉殘留。(合格)</p>	(合格)
酸 價 檢 驗	 <p>(上)酸價測試紙未測試，(下)酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)


檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蔡、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:搖滾廚子

檢測時間:106/03/13

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並有呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)
酸 價 檢 驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

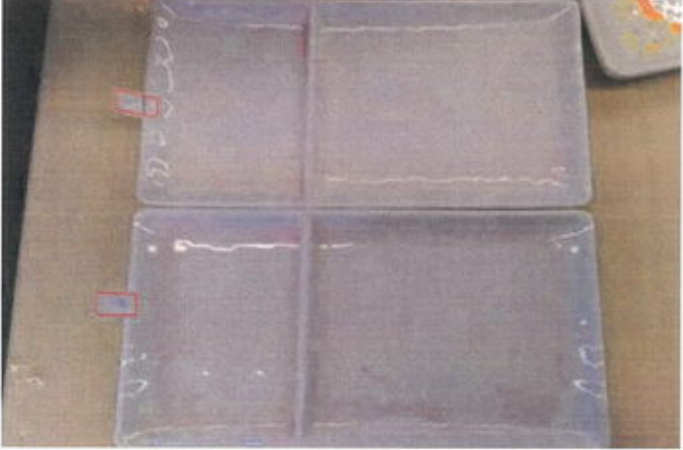
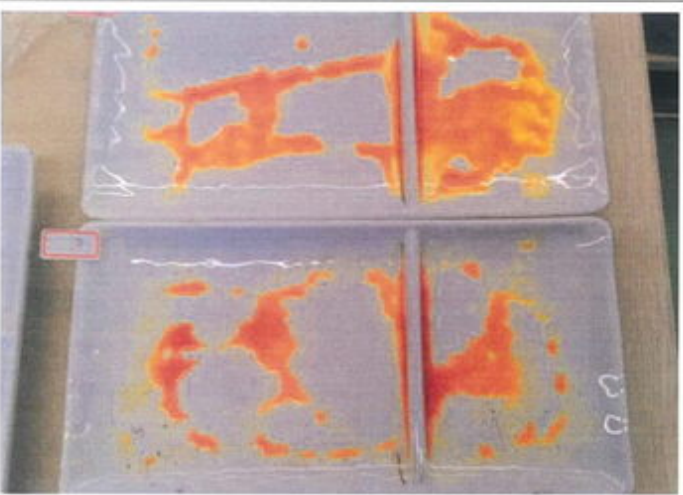
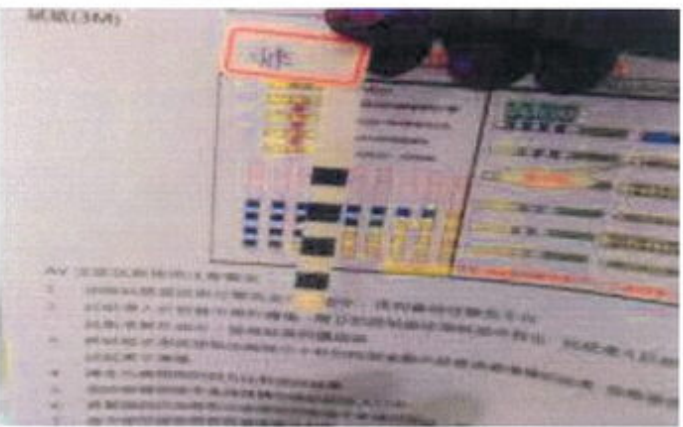
檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:鼎旺

檢測時間:106/03/20

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並有呈現紅色斑點，故有脂肪性殘留。(不合格)</p>	<p>之後再行複檢，請店家加強洗滌。(不合格)</p>
澱粉性 殘留 檢查	 <p>盤子並有呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	<p>盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)</p>
酸價 檢驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	<p>AV: 0(合格)</p>

檢測人: 何瑣瑣、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組



105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:搖滾廚子

檢測時間:106/03/27

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並有呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)
酸 價 檢 驗	 <p>(酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:豐味足食

檢測時間:106/04/10

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並有呈現紅色斑點，故有脂肪性殘留。(不合格)</p>	<p>之後再行複檢，請店家加強洗滌。(不合格)</p>
澱粉性 殘留 檢查	 <p>盤子並有呈現藍紫色，故無有澱粉殘留。(不合格)</p>	<p>盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)</p>
酸價 檢驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	<p>AV: 0.5(合格)</p>

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳: 六宿學生餐廳

檢測時間:106/04/24

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱粉性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現藍紫色，故無有澱粉殘留。(合格)</p>	(合格)
酸價 檢驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:搖滾廚子

檢測時間:106/05/01

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱粉性 殘留 檢查	 <p>盤子並呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)
酸價 檢驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

檢測人:何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:鼎旺

檢測時間:106/05/08

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並呈現紅色斑點，故有脂肪性殘留。(不合格)</p>	<p>之後再行複檢，請店家加強洗滌。(不合格)</p>
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	<p>盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)</p>
酸 價 檢 驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	<p>AV: 0.5(合格)</p>


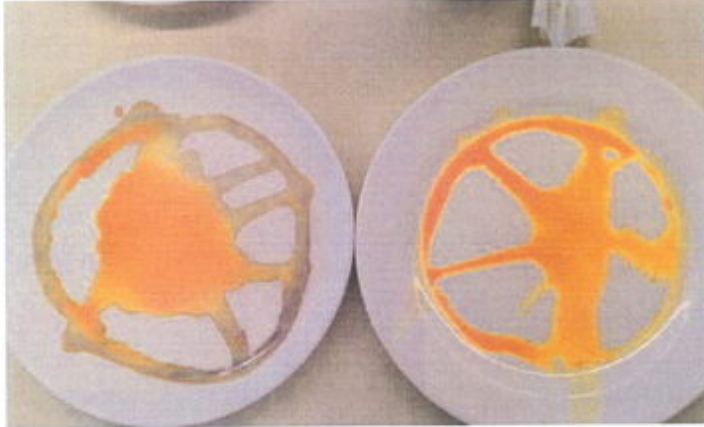
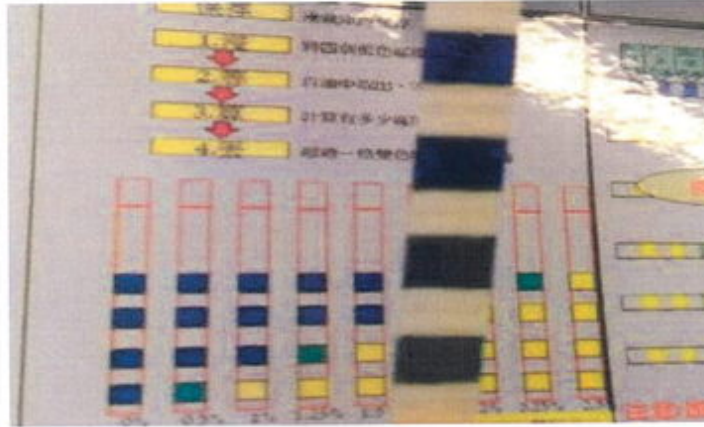
檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蔡、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:豐味食足

檢測時間:106/05/15

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並呈現紅色斑點，故有脂肪性殘留。(不合格)</p>	<p>之後再行複檢，請店家加強洗滌。(不合格)</p>
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	<p>盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換且請加強洗滌，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)</p>
酸 價 檢 驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	<p>AV: 0(合格)</p>

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蔡、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:吉米集(油)搖滾廚子(盤子)

檢測時間:106/05/22

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱粉性 殘留 檢查	 <p>盤子並呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)
酸價 檢驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0.5(合格)

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:六宿學生餐廳

檢測時間:106/06/05

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並無呈現藍紫色，故無澱粉殘留。(合格)</p>	(合格)
酸 價 檢 驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺



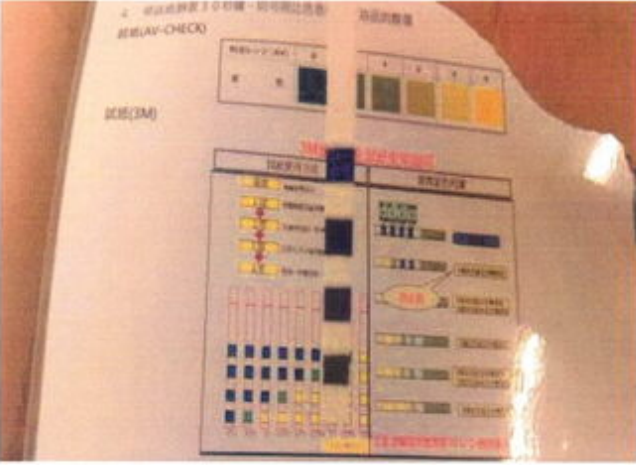
抽檢單位:衛生保健組



105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:鼎旺

檢測時間:106/06/12

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並無呈現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	之後再行複檢，請店家加強洗滌。(不合格)
酸 價 檢 驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀蓁、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組

105 學年度第 2 學期 校園餐廳食品衛生檢驗分析

檢測餐廳:豐味食足

檢測時間:106/06/12

日期 項目	檢測情形(照片/說明)	備註(說明)
脂肪性 殘留 檢查	 <p>盤子並呈無現紅色斑點，故無脂肪性殘留。(合格)</p>	(合格)
澱 粉 性 殘 留 檢 查	 <p>盤子並呈現藍紫色，故有澱粉殘留。(不合格)</p>	盤子刮傷請店家淘汰並且變色嚴重的餐盤碗更換，之後再行複檢。建議更換成不銹鋼餐具。(不合格)
酸 價 檢 驗	 <p>酸價測試紙測試後未變色，故所測試油酸價正常。(合格)</p>	AV: 0(合格)

檢測人: 何瑄瑄、謝欣卉、吳昀堯、黃美綺

抽檢單位:衛生保健組