

南臺科技大學 105 學年度第一學期餐廳餐飲衛生抽檢報告

南台科技大學 文件管制



17DD000045

105 第一學期
餐廳餐飲衛生抽檢

檢測期程:105/10/1~106/1/6

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
新化阿發 排骨大王		10/7 11/18 12/16	10/7	11/18 12/16	(2.0)10/7 (0.5)11/30	
三味巧 台灣小吃	10/7	11/30	10/7	11/30	(0.5)10/7 (0.0)12/22	
麵屋九瓏	10/21					
異國料理		12/22		10/21 12/22	(2.0)10/21 (0.0)1/4	
快炒鍋品	11/4	1/4	11/4 1/4			
吉米集 元氣早餐					(2.0)11/18 (1.0)12/16	(4.0)11/4 複檢合格 (2.0)11/21 (0.0)11/29
六宿學生餐廳	11/25 12/9 12/26		11/25 12/9 12/26		(1.0)11/25 (0.0)12/9 (0.0)12/26	

*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 1。
- 表中生活機能館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)，請商家將太舊或變色的餐具淘汰，另請商場管理部統一要求 105 第 2 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；油品檢測結果大多符合規定，11/4 檢驗不合格店家已輔導改善，11/21、29 再複檢已符合規範，之後持續追蹤；10、11、12 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: 0104

衛保組長: 1/4

副學務長: 1/4

學務長: 1/5

總務處事務組長: 1060106

總務長: 1/6

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表
快炒鍋品

檢測餐廳名稱：異國料理 檢測日期 106 年 1 月 4 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
快炒鍋品 (大碗)			✓			
快炒鍋品 (大碗)		✓				
異國料理(油)					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: 李秋惠 葉文婷

檢測人員: 鄭郁妃 郭沁川

衛保組:  1/4

江語宜 邱若瑋

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: 109年12月26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 盤 ①	✓					
澱粉 碗 ②	✓					
澱粉 盤 ②	✓					
脂質 碗 ①			✓			
脂質 盤 ①			✓			
脂質 碗 ②			✓			
脂質 盤 ②			✓			
油炸油					0%	
烹調用油					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: 石崇金堂 12/26

檢測人員:

鄭慈靜, 程雅鈴, 張嘉揚, 曾碧芳, 陳映竹

衛保組:  12/26

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

台灣小吃三味巧

檢測餐廳名稱：異國料理阿粉福 檢測日期：105年12月22日 (頻率:每週1次)

異國料理

三味巧

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
澱粉粉1		✓				
澱粉粉2		✓				
澱粉粉3		✓				
油脂1				✓		
油脂2				✓		
油脂3			✓			
油					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: 謝曉宇 李秋勳

檢測人員: 謝曉宇

衛保組: 衛生保健組 營養師 林美孝 12/22

阿瑄瑄

吳明華

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

兩隻排胃大王
吉集元氣早餐
檢測餐廳名稱: 吉集元氣早餐 檢測日期: 105年12月16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		✓				
澱粉 2		✓				
脂肪 1				✓		
脂肪 2				✓		
油脂劣化度 (AV)						4
3M						1

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: 王瑞 許志成

檢測人員: 周蕙軒
洪儀芳
林孟慧
林泳亭

衛保組: **衛生保健組 林美孝 營養師**

12/16

阿哥
吉集

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: 105年12月9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
(-) 澱粉殘留	✓					
(-) 油脂殘留			✓			
油價(烹調)					0	
油價(油炸)					0	
(=) 澱粉殘留	✓					
(=) 油脂殘留			✓			

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: 石際金豐 12/9

檢測人員: 陳西齊

衛保組:  12/9

李東雄
游智宇 12/9

南臺科技大學

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

油脂: 阿發排骨

檢測餐廳名稱: 餐盤碗: 三和巧 檢測日期: 105年11月30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 ^{盤子} 1		✓				
澱粉 ^{盤子} 2		✓				
碗1		✓				
碗2		✓				
盤子1				✓		
盤子2				✓		
碗1			✓			
碗2			✓			
油脂 ^{3M}					✓	
油脂 ^{AV} CHECK						✓

油鍋裡

0.5

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: 陳發善
三和巧

檢測人員: 陳樂美
吳采霏
謝沅柳
陳怡靜

衛保組:  11/30

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 吉米集 / 六福學餐 檢測日期: 105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	
11/2 吉米集-原油 (油炸用)廠牌(維善)					0		(3M)
11/3 吉米集-使用一天後(油炸用)廠牌(維善)					0		(3M)
11/25 三味巧-使用一周後(炸用)耐炸棕櫚油(大威)					0		(3M)
三味巧-使用一周後(炸用)耐炸棕櫚油(大威)					1.0		(AV-CHEF)
11/9 吉米集-使用二天後(油炸用)餐飲專用油(維善)					0		(3M)

判別標準:
 澱粉性殘留物檢查:器具表面滴上碘液若呈現藍色則表示器具表面有澱粉,未洗乾淨。
 脂肪性殘留物檢查:器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: 謝煥宇 許淑華

檢測人員: 吳詩華 11/2

衛保組:
 林美孝 11/22

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 吉米集 / 天宿學餐 檢測日期: 105年 11月 21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
11/21 吉米集-原油 (純炸油)	廠牌 (大成)				0.5	(AV-CHEC)
吉米集-使用一天後(純炸油)	=				2.0	(AV-CHEC)
11/21 天宿學餐-原油(烹調用)	廠牌 (大成)				0.5	(AV-CHEC)
天宿學餐-原油(油炸用)	廠牌 (維義)				1.0	(AV-CHEC)
天宿學餐-使用一天後(烹調用)	(大成)				1.0	(AV-CHEC)
天宿學餐-使用一天後(油炸用)	X (維義)				2.0	(AV-CHEC)

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: 石榮金堂 11/21
王淑芬

檢測人員: 吳詩華 11/21 ✓
 林美孝

衛保組: 衛生保健組 林美孝 11/21
 營養師

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

新化阿發排骨大王

檢測餐廳名稱：三味巧台灣小吃 檢測日期：105年10月7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
新化阿發排骨大王 A1 盤		✓	✓	△		
A2 盤		✓	✓	△		
新化阿發排骨大王 A3 油					2.0 A	
三味巧台灣小吃 B1 盤	✓		✓			
B2 盤	✓		✓			
B3 碗	✓		✓			
B4 碗	✓		✓			
三味巧台灣小吃 B5 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: 三味巧 謝顯亭

檢測人員: 張惟捷

衛保組:

衛生保健組
營養師 林美孝

10/7

江汶隆
洪世勇
宋晟綱

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: 麵屋九瑠 8異國料理 檢測日期: 105年10月21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
麵屋九瑠 ①	看不出來 ✓	因顏色太黑				
麵屋九瑠 盤③	用紙巾擦拭來看顏色 ✓					
異國料理 ④		✓ 變成藍乾				
異國料理③	✓					
異國料理①	⊗		✓			
異國料理②	⊗		✓			
異國料理油					2.0mg 要請店家換油	

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 蘇沛妤

檢測人員: 黃茗雲 陳玉燕
黃珮甄 李妤穎

衛保組:

衛生保健組
營養師 林美孝

10/21

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

快炒鍋品 & 吉米集
 檢測餐廳名稱: _____ 檢測日期: 105年 11月 4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
快炒鍋品 澱粉①	✓					
快炒鍋品 澱粉②	✓					
快炒鍋品 油脂①			✓			
快炒鍋品 油脂②			✓			
吉米集 油品						4.0

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: 楊玲淑
 王淑敏

檢測人員: 林郁庭
 陳鈺欣
 王克培
 蘇佩伶
 汪助穎

衛保組: 衛生保健組
 營養師 林美孝

1/4

餐飲餐具清潔度檢查&油品品質檢測紀錄表

檢測餐廳名稱: 阿發排骨王、吉集早餐 檢測日期: 106年11月18日 (頻率:每週1次)

阿發排骨王
吉集

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-脂		✓				
盤=脂		✓				
盤-澱		✓				
盤=澱		✓				
油 品						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: 阿發 王檢

檢測人員: 吳家萱

衛保組: 衛生保健組
營養師 林美孝

11/18

康莉曼
黃美綺
王恩為

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 檢測日期：105年11月25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 ①	✓		✓			
餐盤 ②	✓		✓			
餐碗 ①	✓		✓			
餐碗 ②	✓		✓			
烹調油					✓	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：石蔡金璧 11/25

檢測人員：
 4A5M0057 刀文秀
 4A5M0059 黃雅如
 4A5M0098 楊淑丹
 4A5M0084 洪沛純

衛保組：
 11/25