國立高雄科技大學(____校區) 炸油檢測及更換紀錄表

| 廠商名稱: | 攤位名稱: | 年 日 |
|--------------|-------|-----|
| 儆冏石鸺・ | | |

| 日期 | 檢測結果 | 新換油品廠牌 | 測油人員 | 日期 | 檢測結果 | 新換油品廠牌 | 測油人員 |
|----|--------------------|--------|------|----|--------------------|--------|------|
| 1 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 17 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | |
| 2 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 18 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | |
| 3 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 19 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | |
| 4 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 20 | □1□2□3□4 | | |
| 5 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 21 | □1□2□3□4 | | |
| 6 | □1□2□3□4 | | | 22 | □1□2□3□4 | | |
| 7 | □1□2□3□4 | | | 23 | □1□2□3□4 | | |
| 8 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 24 | □1□2□3□4 | | |
| 9 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 25 | □1□2□3□4 | | |
| 10 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 26 | □1□2□3□4 | | |
| 11 | □1□2□3□4 | | | 27 | □1□2□3□4 | | |
| 12 | □1□2□3□4 | | | 28 | □1□2□3□4 | | |
| 13 | □1□2□3□4 □藍□綠□黄 | | | 29 | □1□2□3□4 | | |
| 14 | □1□2□3□4 | | | 30 | □1□2□3□4 | | |
| 15 | □1□2□3□4 | | | 31 | □1□2□3□4 | | |
| 16 | □1□2□3□4 | | | | | | |

每攤分開填寫,每攤每天至少一次,依油炸食品數量、性質等主動檢測;自助餐每餐檢測一次;紀錄檢測結果及換油頻率。

隔月 5 日前,繳交「正本」及每日監測之油質 老化試紙至衛保組存查