

嘉南藥理大學 104 學年度第二學期 餐具澱粉及油脂殘留性檢測結果

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第十一條第五項規定：每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉及脂肪性殘留，並紀錄之。檢測為合格之餐飲業，經由衛保組輔導追蹤改善已合格並記錄之。本學期接受檢測之校內餐飲業有 17 家共 18 個檢測結果如下：

餐廳名稱			澱粉殘留性檢測			脂肪殘留性檢測			餐廳不合格率(%)
			檢測次數	不合格		檢測次數	不合格		
				次數	%		次數	%	
1	集鮮餐廳	自助餐	72	0	0	72	0	0	0
		美食部	72	0	0	72	0	0	0
2	活力麵館		108	0	0	108	0	0	0
3	魯神		54	0	0	54	0	0	0
4	嘉義火雞肉飯		72	0	0	72	0	0	0
5	鮮豆屋		55	1	1.8	54	0	0	0.9
6	張家涼麵		72	0	0	72	0	0	0
7	蔡媽媽美食		72	0	0	72	0	0	0
8	名庠快餐		54	0	0	54	0	0	0
9	日式丼飯		72	0	0	72	0	0	0
10	AB棟學生宿舍餐廳	自助餐部	54	0	0	54	0	0	0
11		鄉村	54	0	0	54	0	0	0
12		鍋燒	72	0	0	72	0	0	0
13		尚品	91	1	1.1	90	0	0	0.6
14		滢家小吃	93	2	2.2	93	2	2.2	2.2
15		KK 美食	57	3	5.3	54	0	0	2.7
16	充電瓶		72	0	0	72	0	0	0
17	八方雲集		106	4	3.8	102	0	0	1.9
整體不合格率(%)			0.84			0.16			