

國立聯合大學「油炸油抽查紀錄表」標準作業流程

權責單位

作業流程

相關使用表單

學校餐廳業者
營養師

1. 每年2月及9月開學前，營養師教導餐廳業者使用「3M 油脂酸價檢驗試紙」。
2. 呈深藍色即不變色為正常，判定合格；若變色為褐色或綠色2格(含2格)以上，判定為不合格，餐廳業者以此參考固定時間頻率更換油炸油。

附件一：
國立聯合大學「油炸油抽查紀錄表」

營養師

1. 營養師使用「3M 油脂酸價檢驗試紙」，每週對餐廳業者使用中之油炸油，隨機進行一次油脂酸價檢驗。
2. 試紙呈深藍色即不變色為正常，判定合格；若變色為褐色或綠色2格(含2格)，以上判定為不合格，營養師填寫「炸油油抽查紀錄表」。
3. 測試油炸油不合格時，立即要求攤商停止販售油炸品，要求馬上更換新油品，才得繼續作業及販售，並記缺點乙次。

營養師

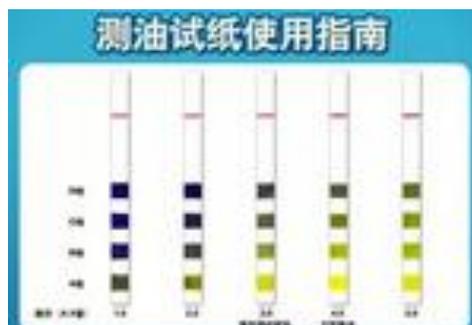
1. 每月15日前，營養師將上個月抽查餐廳業者之「油炸油抽查紀錄表」，存放衛保組油炸油抽查紀錄表資料卷夾。
2. 記缺點者呈報衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師匯整。

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師
2. 衛保組組長

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師，每學期檢視營養師存放之「油炸油抽查紀錄表」資料卷夾，並核章。
2. 衛保組組長不定期檢視「油炸油抽查紀錄表」卷夾資料，是否符合標準作業流程。

備註:3M 油脂酸價檢驗使用方法→試紙需保存在低溫(-4 ~ 4 °C)如：冰箱的冷藏。取油槽中之油炸油約10cc，3M 油脂酸價檢驗試紙浸濕四格，5秒可目測油炸油變色結果。呈深藍色即不變色為正常，判定合格；若變色為褐色或綠色2格(含2格)以上，判定為不合格。

測試油脂合格與不合格圖片範例



國立聯合大學「油炸油抽查紀錄表」

附件一

攤商名稱：_____年

※3M 油脂酸價檢驗試紙判定合格範圍計 (○)；不合格(2格)計 (x)。

※營養師每週對餐廳業者使用中之油炸油，隨機進行一次油脂酸價檢驗。

月份	日期	酸價檢驗結果	判定	攤商負責人簽名	備註
月					
月					
月					
月					
月					
營養師		衛保組負責餐飲衛生 稽核業務之護理師			