

國立高雄科技大學（_____校區） 炸油檢測及更換紀錄表

廠商/攤位名稱：_____ 食用炸油廠牌：_____

年 月

日期	檢測結果	測油/更換時間	更換量	測油/更換人員	日期	檢測結果	測油/更換時間	更換量	測油/更換人員
1	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				17	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
2	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				18	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
3	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				19	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
4	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				20	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
5	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				21	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
6	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				22	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
7	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				23	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
8	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				24	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
9	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				25	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
10	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				26	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
11	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				27	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
12	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				28	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
13	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				29	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
14	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				30	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
15	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃				31	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			
16	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃								

備註：換油點一油質老化試紙 1 個呈色區變黃色

提供油炸物攤位需填寫(無提供炸物者免填)，
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