

油炸油安全管理紀錄表

店名：

填表日期： 年 月

油炸食材：

食品良好衛生規範準則第五條之規定，油炸用食用油達下列其中一項時，不得再予使用，應全部更換新油：

· 發煙點低於 170°C (低溫時即已冒煙)。

· 油炸油色深且又黏漬，大有顯著異味且泡沫面積達 1/2 者。

· 酸價超過 2.0mg KOH/g。

· 總極性化合物含量達 25% 以上。

日期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1. 是否有瀘油																															
2. 是否撈除油渣																															
3. 填入添新油 (單位公升)																															
4. 油是否顏色太深																															
5. 油炸油是否發煙																															
6. 油是否有泡沫																															
7. 酸價試紙檢測																															
8. 更換全新油炸油																															
檢查人員簽名																															

檢查結果：有執行或正常打 √，沒有執行或異常打 ×，如無此項檢查點請以"--" 示之。
若以第 7 項做為檢查點，請確實記錄結果。
請於更換全新油炸油時於當天日期打 √。

管理衛生人員簽名：