111 年度連江縣社區營養推廣中心

高齡友善餐飲輔導集點辦法

一、 前言：

為了提升馬祖四鄉五島地區高齡友善環境，連江縣社區營養推廣中心推動社區餐飲業者提供「衛生、均衡、美味」的餐食，誠摯邀請各位一同加入餐飲輔導，共同邁向高齡營養新食代。

二、 活動資訊：

(一)參與對象：具營業登記之社區餐飲業者(便當店、簡餐店或有提供套餐服務之店家)

(二)活動期間：即日起至 111 年 10 月 31 日(一)止。

(三)輔導集點內容與規範：請參照附件 2。

(四)獎勵：集點統計截至 111 年 10 月 31 日(一)止，至多輔導 3 次，取成績最高的 2 次計算總和，其中點數總和最高的 3 組單位頒發金銀銅獎項。

金銀銅獎

1. 金獎：1 名，頒發商品卡 5,000 元及獎狀 1 幀。
2. 銀獎：1 名，頒發商品卡 3,000 元及獎狀 1 幀。
3. 銅獎：1 名，頒發商品卡 2,000 元及獎狀 1 幀。
4. 凡參加但未得獎項之單位頒發感謝狀 1 幀及精美小禮物 1 份。
5. 得獎名單暫訂於 11 月中旬公告於連江縣衛生福利局網站，並行文至得獎單位。

特別獎

活動期間，若該次輔導點數(衛生安全與膳食營養)達 32 分(含)以上或與前次輔導相比點數和較高即獲得一份精美小禮物。

(五) 注意事項：

1. 獲獎獎項依中華民國稅法規定辦理，獲獎單位須簽收領據。
2. 得獎單位之相關資料皆應正確並與報名資料相符，若得獎單位所繳付之文件及資料有不全、偽造或不實者，或違反本活動辦法，或未在主辦單位指定時間內提出相關證明，或為其他影響本活動公平性行為即視為入選無效，主辦單位得以取消其入選資格。該得獎者除應負法律相關責任外，如已領取獎項，主辦單位有權向其追繳已領取之獎項。
3. 本活動獎項以公告之獎勵為準，得獎單位不得自行要求更換其他獎項。
4. 主辦單位保有所有相關活動最終解釋權及活動修改、變更或取消之權利。

(六) 報名方式：

1. 填具附件報名表，以郵寄、親送或傳真方式繳交資料。
2. 地址：209 連江縣南竿鄉復興村 216 號(保健科-社區營養推廣中心)。
3. 傳真：0836-22376。

※備註：非親送單位請來電與我們確認，聯絡電話 0836-22095 分機 8859、8869。

附件 1

111 年度連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導集點

報名表

單位名稱		聯絡人	
地址		聯絡電話	
規模	座位_____位　□無 坪數_____坪	營業登記碼 （餐飲業者才須填寫）	

單位簽名：_____填表日期：111 年　　月　　日

附件 2

連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導集點 紀錄表

評核年度		業者所在鄉鎮及村落		業者名稱	

餐飲輔導

評核次數	輔導日期	集點項目													
		衛生安全 (20)							膳食營養 (20)					總計
		人員	環境器具			物料與製備品質								
		個人衛生 (6)	製備環境 (2)	廢棄物管理 (2)	清潔收納 (3)	物料保存 (3)	食材不落地 (1)	生熟食分開 (3)	蔬菜質與量 (4)	豆魚蛋肉質與量 (5)	未精製全穀雜糧 (2)	食物烹調 (4)	營養識能 (5)	
1														
2														
3														
小計														

加分項目 於店家傳遞營養相關資訊，如：海報、單張、影片等，即可加**總和 2 點**。□_____資料

集點項目總和 (3 次最高之點數總和)_____＋加分總和_____＝點數總和

附件 2

連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導集點說明

評分項目			點數	說明
衛生安全	人員	個人衛生	1	工作人員穿戴整潔之衣帽 。
			1	不蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。
			1	工作人員穿著包覆性高的鞋，勿穿著拖鞋、涼鞋。
			1	製備中不得吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭等可能污染食品之行為。
			1	配膳者戴口罩。
			1	正確洗手消毒，並保持手部清潔
	環境器具	製備環境	2	地面、牆壁、管線或天花板護清潔 □地面無積水、無積垢1點 □牆壁及天花板避免長霉、剝落、積灰或蜘蛛網1點
		廢棄物管理	2	垃圾桶與廚餘桶清潔： □清潔無異味及孳生病媒1點 □未使用期間完整覆蓋1點 註：注意垃圾廢料處理
		清潔收納	2	器具、容器清洗乾淨及收納完整 □清洗乾淨1點 □收納完整1點
			1	清潔用品(肥皂、洗潔精等)應有專用場所保存，勿與食品混用存放
	物料與製備品質	物料保存	1	冰箱存放空間不得太滿(7-8分滿)，避免影響溫度。 註：建議冰箱冷藏溫度保持在0-7℃；冷凍溫度保持在負18℃以下。
			2	貯存作業 □依原材(物)料特性分類放置整齊並維持清潔1點 □食材於保存期限內使用，且無發霉、發臭之情況1點 (隨機抽3樣：_____、_____、_____)
		食材不落地	1	食品器具容器、包裝材料等不得直接接觸地面，以防汙染食品 註：建議以棧板、層架、整理箱等方式存放食品
		生熟食分開	1	生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開。 註：建議可砧板分色或分形狀管理
			2	生鮮與熟食有效區隔，避免交叉污染，煮好的熟食加蓋避免汙染 □生、熟食分開1點 □熟食加蓋1點
		蔬菜質與量	1	提供蔬菜。
			1	蔬菜量每餐達1.5份。
			1	蔬菜多樣化，且至少有三種不同來源。
			1	無提供醬瓜、榨菜及醃蘿蔔乾等。

附件 2

連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導集點說明

評分項目		點數	說明
	豆魚蛋肉質與量	1	豆魚蛋肉類每餐達2份。
		2	配菜減少提供超高脂肪肉類 □無提供2點 □供應1道1點 □供應2道(含)以上無點數
		2	配菜減少提供魚、肉類加工品 （各式丸類、蝦捲、香腸等）。 □無提供2點 □供應1道1點 □供應2道(含)以上無點數
	未精製全穀雜糧	1	添加未精製全穀雜糧。
		1	未精製全穀雜糧佔比達1/3量。
	食物烹調	2	配菜減少提供油炸。 □無提供2點 □供應1道1點 □供應2道(含)以上無點數。
		2	整體餐點風味 註：由中心營養師試吃 □整體無太鹹2點 □50%(含)以上菜色無太鹹1點 □50%以下菜色無太鹹無點數
	膳食營養識能	5	接受營養識能小測驗(5題)，每答對1題得1點。 □5點 □4點 □3點 □2點 □1點