

# 113 年度連江縣社區營養推廣中心

## 高齡友善餐飲集點輔導辦法

### 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。

(二)活動期間：即日起至 113 年 10 月 31 日(四)止。

(三)集點輔導內容與規範：至少完成 2 次餐飲輔導，請參照附件 2。

(四)獎勵：

#### 基本輔導

1. 第 1 次輔導：若該次輔導點數達 32 點(含)以上即獲得一份精美小禮物。

2. 第 2 次輔導：

1) 未達 32 點，但完成 2 次輔導，頒發感謝狀 1 幀。

2) 達 32 點-33 點：頒發價值 500 元等值禮品及獎狀 1 幀

3) 達 34 點-35 點：頒發價值 700 元等值禮品及獎狀 1 幀

4) 達 36 點-37 點：頒發價值 1,000 元等值禮品及獎狀 1 幀

5) 達 38 點(含)以上：頒發價值 1,500 元等值禮品及獎狀 1 幀

#### 加值輔導(自由選擇參加)

1. 完成加獎項目內容，依達成輔導結果可累積獲得商品卡 50 元至 650 元不等。

### (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(國民健康科-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 劉小姐、8868 林小姐、8869 李小姐。

113 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 <input type="checkbox"/> 無<br>坪數_____坪 | 營業登記碼<br>(餐飲業者才須填寫) |  |

單位簽名：\_\_\_\_\_填表日期：113 年 月 日

## 連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導集點說明

附件 2

輔導單位：\_\_\_\_\_

| 集點項目 |         |       | 第一次輔導    | 第二次輔導    | 點數 | 說明                                                                                                                                 |
|------|---------|-------|----------|----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |         |       | 113年 月 日 | 113年 月 日 |    |                                                                                                                                    |
| 衛生安全 | 人員      | 個人衛生  |          |          | 6  | <input type="checkbox"/> 工作人員穿戴整潔之衣帽1點                                                                                             |
|      |         |       |          |          |    | <input type="checkbox"/> 不蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物1點                                                                                         |
|      |         |       |          |          |    | <input type="checkbox"/> 工作人員穿著防滑性高的鞋，勿穿著拖鞋、涼鞋1點                                                                                   |
|      |         |       |          |          |    | <input type="checkbox"/> 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點                                                                           |
|      |         |       |          |          |    | <input type="checkbox"/> 配膳者戴口罩1點                                                                                                  |
|      |         |       |          |          |    | <input type="checkbox"/> 正確洗手消毒，並保持手部清潔1點                                                                                          |
|      | 環境器具    | 製備環境  |          |          | 2  | 地面、牆壁、管線或天花板保持清潔<br><input type="checkbox"/> 地面無積水、無積垢1點<br><input type="checkbox"/> 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：<br><input type="checkbox"/> 清潔無異味及孳生病媒1點<br><input type="checkbox"/> 未使用期間完整覆蓋1點                                        |
|      |         | 清潔收納  |          |          | 3  | 器具、容器清洗乾淨及收納完整<br><input type="checkbox"/> 清洗乾淨1點<br><input type="checkbox"/> 收納完整1點                                               |
|      |         |       |          |          |    | <input type="checkbox"/> 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1點                                                                          |
|      | 物料與製備品質 | 物料保存  |          |          | 3  | <input type="checkbox"/> 冰箱存放空間不得太滿(至多7分滿)，避免影響溫度1點<br>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。                                            |
|      |         |       |          |          |    | 貯存作業<br><input type="checkbox"/> 依原材(物)料特性分類放置整齊並維持清潔1點<br><input type="checkbox"/> 食材於保存期限內使用，且無發霉、發臭之情況1點(抽3樣：_____、_____、_____) |
|      |         | 食材不落地 |          |          | 1  | <input type="checkbox"/> 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 1 點<br>註：建議以棧板、層架、整理箱等方式存放食品                                                  |
|      |         | 生熟食分開 |          |          | 3  | <input type="checkbox"/> 生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開1點 註：可砧板分色或分形狀管理                                                                      |
|      |         |       |          |          |    | 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<br><input type="checkbox"/> 生、熟食分開1點<br><input type="checkbox"/> 熟食加蓋1點                               |

## 連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導集點說明

附件 2

輔導單位：\_\_\_\_\_

| 集點項目 |                 | 第一次輔導    | 第二次輔導    | 點數                                                                                                                                                                             | 說明                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|-----------------|----------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                 | 113年 月 日 | 113年 月 日 |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 膳食營養 | 蔬菜質與量           |          |          | 4                                                                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> 提供蔬菜(1點)<br><input type="checkbox"/> 蔬菜量每餐達1.5份(1點)<br><input type="checkbox"/> 蔬菜多樣化，且至少有三種不同來源(1點)<br><input type="checkbox"/> 無提供醬瓜、榨菜及醃蘿蔔乾等(1點)                                                                                                                                                      |
|      | 豆魚蛋肉質與量         |          |          | 5                                                                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> 豆魚蛋肉類每餐達2份(1點)<br>配菜減少提供超高脂肪肉類<br><input type="checkbox"/> 無提供2點 <input type="checkbox"/> 供應1道1點 <input type="checkbox"/> 供應2道(含)以上無點數<br>配菜減少提供魚、肉類加工品（各式丸類、蝦捲、香腸等）。<br><input type="checkbox"/> 無提供2點 <input type="checkbox"/> 供應1道1點 <input type="checkbox"/> 供應2道(含)以上無點數                            |
|      | 全穀及未精製雜糧        |          |          | 2                                                                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> 添加全穀及未精製雜糧(1點)<br><input type="checkbox"/> 全穀及未精製全穀雜糧佔比達1/3量(1點)                                                                                                                                                                                                                                         |
|      | 食物烹調            |          |          | 4                                                                                                                                                                              | 配菜減少提供油炸。<br><input type="checkbox"/> 無提供2點 <input type="checkbox"/> 供應1道1點 <input type="checkbox"/> 供應2道(含)以上無點數<br>整體餐點風味 註：由中心營養師試吃<br><input type="checkbox"/> 整體無太鹹2點 <input type="checkbox"/> 50%(含)以上菜色無太鹹1點 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 5點 <input type="checkbox"/> 4點 <input type="checkbox"/> 3點 <input type="checkbox"/> 2點 <input type="checkbox"/> 1點                                                                                                                                                               |
|      | 集點項目小計          |          |          | 40                                                                                                                                                                             | 第一次 <input type="checkbox"/> 該次輔導點數達32點(含)以上即獲得文宣品1份<br>第二次 <input type="checkbox"/> 完成2次輔導，頒發感謝狀<br><input type="checkbox"/> 達32點-33點，頒發價值500元等值禮品及獎狀1幀<br><input type="checkbox"/> 達34點-35點，頒發價值700元等值禮品及獎狀1幀<br><input type="checkbox"/> 達36點-37點，頒發價值1,000元等值禮品及獎狀1幀<br><input type="checkbox"/> 達38(含)以上，頒發價值1,500元等值禮品及獎狀1幀 |
| 加獎項目 | 符合1項即可獲得50元商品卡  |          |          | 2次輔導皆有：<br><input type="checkbox"/> 使用在地食材，說明○第1次_____；○第2次_____。<br><input type="checkbox"/> 使用當季食材，說明○第1次_____；○第2次_____。<br><input type="checkbox"/> 張貼社區營養推廣中心文宣○第1次 ○第2次。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|      | 符合1項即可獲得100元商品卡 |          |          | <input type="checkbox"/> 增加2次輔導面向，且最後一次輔導達該面向項目說明50%標準：<br>○質地調整飲食 ○用餐環境 ○服務流程 ○用餐餐具 ○外袋包裝                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導-增加輔導面向說明

附件 2

| 集點項目   | 第一次輔導    | 第二次輔導    | 點數 | 說明                                                  |
|--------|----------|----------|----|-----------------------------------------------------|
|        | 113年 月 日 | 113年 月 日 |    |                                                     |
| 質地調整飲食 |          |          | 4  | <input type="checkbox"/> 具質地調整飲食知能，質地識能小測驗正確率達75%   |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 提供一套符合容易咬軟質食或牙齦碎軟質食之餐食     |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 菜單上標示容易咬軟質食或牙齦碎軟質食之餐食      |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 設置一區高齡友善飲食區或料理菜卡標示質地調整飲食   |
| 用餐環境   |          |          | 7  | <input type="checkbox"/> 導引及動線標示清楚                  |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 台階有標示警語，有防滑設計              |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 張貼洗手海報                     |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 營養宣導相關海報                   |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 餐椅及餐桌高度適當，餐椅有椅背及軟墊         |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 用餐區空調溫度適當                  |
| 服務流程   |          |          | 6  | <input type="checkbox"/> 用餐區燈光照明達200米燭光             |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 協助長者入席，適時提供輪椅              |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 菜單字體須達0.5公分以上，並提供說明        |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 提供老花眼鏡或放大鏡                 |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 依長者需求，提供去骨、分切的服務           |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 餐點溫熱服務，提供溫水                |
| 用餐器具   |          |          | 1  | <input type="checkbox"/> 服務人員能關懷用餐者                 |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 餐具防滑、防燙，安全、易使用             |
| 外袋包裝   |          |          | 3  | <input type="checkbox"/> 用餐器具 包裝具開封標示及容易開啟          |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 標示衛生安全或質地等級之警語，字體需達0.5公分以上 |
|        |          |          |    | <input type="checkbox"/> 包裝需備有檢驗報告                  |