113 年度連江縣社區營養推廣中心

高龄友善共餐輔導集點辦法

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長者據點及長者共餐單位提供「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:提供長者共餐之社區單位。
- (二)活動期間:即日起至113年10月31日(四)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113年10月31日(四)止,至少輔導2次、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,頒發價值6,000 元等值禮品及獎狀1幀。
- 2. 銀獎:1 名,頒發價值3,000元等值禮品及獎狀1幀。
- 3. 銅獎:1 名,頒發價值2,000 元等值禮品及獎狀1幀。
- 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34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。
- 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。
- 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 <u>共餐</u> 輔導	集點 報名表
單位名稱		聯絡人	
地址		聯絡電話	
規模	共餐人數:		

連江縣社區營養推廣中心高齡友善共餐輔導集點說明

附件2

輔導單位	:	

## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	集點項目		第一次輔導			導 第二次輔導				第三次輔導			點	מים רעב	
生安全 □ 不蓄留指甲、塗指甲油及配截飾物1點 6 □ 工作人員穿著包覆性高的鞋,勿穿著拖鞋、涼鞋1點 □ 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 □ 配腸者載口單1點 □ 正確洗手消毒,並保持手部清潔1點 地面、牆壁、管線或天花板護清潔 2 □ 地面無積水、無積垢1點 □ 勝壁及天花板避免長霉、剥落、積灰或蜘蛛網1點 垃圾桶與厨餘桶清潔: 2 □ 清潔無異味及孳生病媒1點 □ 未使用期間完整覆蓋1點 器具、容器清洗乾淨及收納完整 3 □ 清洗乾淨1點		采		113年	月	日	113	3年	月	日	113年	月	日	數	影见 9月
□ 工作人員穿著包覆性高的鞋、勿穿著拖鞋、凉鞋1點 □ 工作人員穿著包覆性高的鞋、勿穿著拖鞋、凉鞋1點 □ 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 □ 配膳者戴口罩1點 □ 正確洗手消毒,並保持手部清潔1點 □ 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、剩落、積灰或蜘蛛網1點 □ 排壁及天花板避免長霉、剩落、積灰或蜘蛛網1點 □ 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 □ 清凍軟件			個人衛生												□工作人員穿戴整潔之衣帽1點
全 □ 工作人員穿著包覆性高的鞋,勿穿著拖鞋、凉鞋1點 □ 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 □ 配膳者戴口罩1點 □ 正確洗手消毒,並保持手部清潔1點 地面、牆壁、管線或天花板護清潔 2 □ 地面無積水、無積垢1點 □ 地面無積水、無積垢1點 □ 掃壁及天花板避免長霉、剥落、積灰或蜘蛛網1點 垃圾桶與廚餘桶清潔: 2 □ 清潔無異味及孳生病媒1點 □未使用期間完整覆蓋1點 清潔收納 器具、容器清洗乾淨及收納完整 □ 清洗乾淨1點 □清洗乾淨2收納完整 □ 清洗乾淨31點 □清洗乾淨32收納完整		員													□不蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物1點
□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 □配膳者載口罩1點 □正確洗手消毒,並保持手部清潔1點 □															□工作人員穿著包覆性高的鞋,勿穿著拖鞋、涼鞋1點
□正確洗手消毒,並保持手部清潔1點 □ 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 □ 棒壁及天花板避免長霉、剝落、積灰或蜘蛛網1點 □ 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 □ 素使用期間完整覆蓋1點 □ 素件用期間完整覆蓋1點 □ 素件用期間完整覆蓋1點														0	□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
理 製備環境 2 □地面無積水、無積垢1點 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □															□配膳者戴口罩1點
境器 2 □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 垃圾桶與廚餘桶清潔: 2 □清潔無異味及孳生病媒1點 □未使用期間完整覆蓋1點 器具、容器清洗乾淨及收納完整 3 □清洗乾淨1點															□正確洗手消毒,並保持手部清潔1點
□牆壁及天花板避免長霉、剝落、積灰或蜘蛛網1點	¥	瞏	製備環境												地面、牆壁、管線或天花板護清潔
具 垃圾桶與廚餘桶清潔: 2 □清潔無異味及孳生病媒1點 □未使用期間完整覆蓋1點 器具、容器清洗乾淨及收納完整 □清洗乾淨1點 □清洗乾淨1點	1	竟												2	□地面無積水、無積垢1點
2 □清潔無異味及孳生病媒1點 □未使用期間完整覆蓋1點 器具、容器清洗乾淨及收納完整 □清洗乾淨1點	Ę	器													□牆壁及天花板避免長霉、剝落、積灰或蜘蛛網1點
□ 未使用期間完整覆蓋1點	اِ	具	廢棄物管理												垃圾桶與廚餘桶清潔:
清潔收納 器具、容器清洗乾淨及收納完整 □清洗乾淨1點															□清潔無異味及孳生病媒1點
3 □清洗乾淨1點															□未使用期間完整覆蓋1點
			清潔收納												器具、容器清洗乾淨及收納完整
														3	□清洗乾淨1點
□														3	□收納完整1點
□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														$\downarrow \downarrow \downarrow$	□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 物料保存 □ 冰箱存放空間不得太滿(至多7分滿),避免影響溫度1點	4	物	物料保存												□冰箱存放空間不得太滿(至多7分滿),避免影響溫度1點
料 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	#	料													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
	4	與												1	貯存作業
製 □依原材(物)料特性分類放置整齊並維持清潔1點	#	製													□依原材(物)料特性分類放置整齊並維持清潔1點
備 □ □食材於保存期限內使用,且無發霉、發臭之情況1點(抽3樣:、、、)	1	猪													□食材於保存期限內使用,且無發霉、發臭之情況1點(抽3樣:、、、)
品 食材不落地 □ 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	B	品	食材不落地												 □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
質 註:建議以棧板、層架、整理箱等方式存放食品	7	質													註:建議以棧板、層架、整理箱等方式存放食品
生熟食分開 □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			生熟食分開												□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
3 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														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
														3	□生、熟食分開1點
□ <u> □ □ □ □ □ □ □ □ □ </u>															□ 熟食加蓋1點

連江縣社區營養推廣中心高齡友善共餐輔導集點說明

附件2

輔	導	單	位	:	
---	---	---	---	---	--

	集點項目		第一次輔導			第二次輔導			第三次輔導			説明
	未 新 切 口	113年	月	日	113年	月	日	113年	月	日	數	£0€ 421
膳	水果量											□提供水果達1份(1點)
食											2	□每週2天(含)以上達1份 (1點)
誉												註:非每日供餐之單位,每週部份不適用,該次輔導達1份即得2點
養	蔬菜質與量										2	□蔬菜量每餐達1.5份 (1點)
												□蔬菜多樣化,至少有三種不同來源(1點)
	全穀及未精製雜糧											□添加全穀及未精製雜糧(1點)
											3	□全穀及未精製雜糧佔比達1/3量(1點)
												□1週至少1次添加全穀及未精製雜糧(1點)
												註:每週供餐小於2次之單位,該次輔導提供即得2點
	豆魚蛋肉質與量											□豆魚蛋肉類每餐達2份(1點)
											3	□至多提供1道超高脂肪肉類(1點)
												□1週超高脂肪肉類菜色不超過2次(1點)
												註:每週供餐小於2次之單位,若該次輔導符合至多提供1道超高脂肪肉類項目即得2點
	食物烹調											□烹調方式(蒸、煮、炒等)多元化,至少兩種1點
												减少提供油炸:
												□至多1道油炸(1點)
												□1週不超過2次供應油炸菜色(1點)
												註:每週供餐小於2次之單位,若該次輔導符合至多1道油炸項目即得2點
											10	□油炸品與超高油脂肉類無同時供應1點。
											10	整體餐點風味(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 □因遠距輔導 無法評比 無點數					
												供餐單位人員主動關心長者食用喜好度
						□詢問1點						
								□記錄1點				
												□選用適合多數長者的烹調方式與食物質地2點 中心評核備註說明:
	集點項目小計						_				40	輔導點數達34點(含)以上或較前次輔導點數和較高,即獲得一份文宣品
	集點項目總和										集黑	占項目小計中2次最高點數之總和

附件2	
-----	--

	T I		
		□社區營養訓練課程參與度,加總和2點。	
		□在指定區間於樂齡銀食享生活群組上傳菜色照片並分享內容,年度達4區間上傳可加總利	和2點、
		3區間可加總和1點,指定區間:○ 3-4月區間 ○ 5-6月區間 ○ 7-8月區間 ○ 9-10月區	显問 。
加分項目總和		□帶領長者進行營養相關活動加總和1點 ○資料。	
		□增加輔導面向,且最後一次輔導達該面向項目說明50%標準時,每一面向加總和2點,面	面向:
		○質地調整飲食 ○用餐環境 ○ 服務流程 ○用餐餐具 ○外袋包裝	
		□客製化餐點(如:素食),每一不同性質之餐點設計皆可加總和1點。	
左立始工		集點項目總和十加分項目總和	
年度總和		采點項日總和干加分項日總和	

連江縣社區營養推廣中心高齡友善共餐輔導-增加輔導面向說明										
集點項目	第一次	輔導	第二	次輔導		欠輔導	點	說明		
2000 2000	113年 月	日日	113年	月 日	113年	月 日	數			
								□具質地調整飲食知能,質地識能小測驗正確率達75%		
in il. and the bl. A							3	□毎月至少1次提供包含如全穀及未精製雜糧類、豆魚蛋肉類或蔬菜類符合容易咬軟質食或		
質地調整飲食							3	牙齦碎軟質食之餐點,可分散於不同時間提供		
								□針對據點內有質地調整飲食需求之長者,可提供符合個別化需求之餐點		
1								□導引及動線標示清楚		
								□台階有標示警語,有防滑設計		
								□張貼洗手海報		
用餐環境							7	□營養宣導相關海報		
	□餐椅及餐桌高度道			□餐椅及餐桌高度適當,餐椅有椅背及軟墊						
			□用餐區空調溫度適當							
							□用餐區燈光照明達200米燭光			
								□依長者需求,提供去骨、分切的服務		
服務流程					3	□服務人員能關懷用餐者				
								□餐點溫熱服務,提供溫水		
用餐器具							1	□餐具防滑、防燙, 安全、 易使用		
外袋包裝							3	□用餐器具 包裝具開封標示及容易開啟		