

112 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(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 112 年 7 月 31 日(一)止。

(三)集點輔導內容與規範：至少參與 3 次餐飲輔導，請參照附件 2。

(四)獎勵：

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：若該次輔導點數達 32 點(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。
3. 第 3 次輔導：
 - 1) 未達 32 點，但完成 3 次輔導，頒發精美禮品 1 份及感謝狀。
 - 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 37 點(含)以上：頒發價值 1,500 元等值禮品及獎狀 1 幀

(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。

112 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 坪數_____坪	營業登記碼 (餐飲業者才須填寫)	

單位簽名：_____填表日期：112 年 月 日

連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導說明

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、管線或天花板保持清潔 <input type="checkbox"/> 地面無積水、無積垢1點 <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： <input type="checkbox"/> 清潔無異味及孳生病媒1點 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 清洗乾淨1點 <input type="checkbox"/> 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°C；冷凍溫度保持在負18°C以下。
			2 貯存作業 <input type="checkbox"/> 依原材(物)料特性分類放置整齊並維持清潔1點 <input type="checkbox"/> 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，以防污染食品 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污染 <input type="checkbox"/> 生、熟食分開1點 <input type="checkbox"/> 熟食加蓋1點
		膳食營養	蔬菜質與量
	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。		

連江縣社區營養推廣中心高齡友善餐飲輔導說明

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 <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
	2	配菜減少提供魚、肉類加工品（各式丸類、蝦捲、香腸等）。 <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	1	添加全穀及未精製雜糧。
	1	全穀及未精製雜糧佔比達1/3量。
食物烹調	2	配菜減少提供油炸。 <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
	2	整體餐點風味 註：由中心營養師試吃 <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