# 金門縣115年度太武社區公共托育家園評鑑指標

參、衛生保健(3項)30%

| 項目 | 評鑑內容 | 評鑑項目 | 評鑑原則 | 機構自評 | 委員評分 | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 一、健康管理與疾病管控 | 1.記錄與追蹤嬰幼兒健康資訊、定期篩檢、通報與追蹤異常個案。 | 1-1-1 每季至少測量身高、體重及頭圍一次，並登錄於生長曲線圖，協助處理及追蹤異常個案。(1.0) | 資料查閱 | | | |
| | | 1-1-2 定期進行發展篩檢與記錄，將結果通知家長，並通報相關單位、追蹤異常個案矯治結果。(1.5) | 資料查閱<br>一、篩檢結果定期通知家長，並有家長簽名紀錄。<br>二、若有篩檢結果異常之幼兒，即使家長不同意通報，仍須留有相關紀錄。<br>三、若無個案，仍須備有通報記錄表格。 | | | |
| | | 1-1-3 了解異常個案通報流程及相關單位。(1.5) | 資料查閱<br>一、早期療育服務處理流程及備有相關表格。<br>二、訪談人員是否了解早期療育流程。<br>三、人員可說出金門早期療育資源有哪些。 | | | |
| | 2.工作人員應具備疾病與傳染病通報及處理知能。 | 1-2-1 工作人員熟悉且依法進行傳染性疾病、腸病毒個案隔離措施及通報作業。(1.5) | 資料查閱<br>一、傳染性疾病通報處理流程。<br>二、確實通報與登錄，並做個案的後續處理。<br>三、擬有傳染性疾病、腸病毒通報流程與追蹤紀錄。 | | | |

| 項目 | 評鑑內容 | 評鑑項目 | 評鑑原則 | 機構自評 | 委員評分 | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3.託藥流程明確，紀錄完整。 | 1-3-1 藥物（含工作人員個人藥品）存放位置安全適當。(1.5) | 觀察現場<br>一、現場觀察藥品放置位置。<br>二、藥物（包含機構人員個人藥品）放置位置安全適當，並標示姓名及日期(標示方式不易磨損及脫落)。 | | | |
| | | 1-3-2 專業人員按正確程序給藥（三讀五對），紀錄完整。(1.5) | 觀察現場<br>資料查閱<br>一、現場觀察托育人員是否依照正確程序給藥或抽查人員是否可以說出三讀五對。<br>二、檢視託藥規定、家長託藥單及給藥紀錄（應有給藥時間及給藥者簽名）。<br>三、檢視目前收托嬰幼兒給藥紀錄，內容須包含時間、劑量、家長簽名和餵藥者簽名（需為中文全名 ）。<br>四、若為電子檔也須呈現給藥人員中文全名 。<br>五、餵藥區明顯張貼託藥流程與三讀五對資訊。<br>六、給藥前後是否洗手。 | | | |
| | 1.依嬰幼兒發展需求，設計 | 2-1-1 依嬰幼兒月齡提供適合的餐點表，並告知家 | 觀察現場<br>資料查閱<br>一、餐點表適齡。 | | | |

| 項目 | 評鑑內容 | 評鑑項目 | 評鑑原則 | 機構自評 | 委員評分 | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 二、餐點製備管理 | | 長；依兒童年齡準備餐食，符合發展需求和營養均衡。(1.5) | 二、六個月以上幼兒餐點需有汁、泥，一歲以上需有細碎可咀嚼之食物。<br>三、餐點表告知家長，公佈欄、聯絡簿、網站或Line皆可。 | | | |
| | 餐點，每個月通知家長並確實執行。 | 2-1-2 餐點調味與烹調方式適合嬰幼兒。(1.5) | 觀察現場<br>一、備餐前後洗手。<br>二、避免刺激性食物；調味及烹調方式適當。<br>三、食材大小適齡。<br>四、每月所提供之加工食品應少於5次(如香腸、熱狗、火腿或超市已事先料理好之食品)，或不提供。 | | | |
| | 2.食品未過期，依規定餐點留樣，正確存放食物、藥品與母乳。 | 2-2-1 以70℃開水、正確濃度或（相差±10c.c.以上）沖泡奶水，輕搖均勻直到奶粉完全溶解為止，降溫後餵食。(1.5) | 觀察現場<br>一、調奶程序:<br>1.先於奶瓶內倒入70℃開水120c.c.。<br>2.拿起奶粉罐，看罐上說明與保存期限。<br>3.每匙奶粉均刮平，取正確匙數的奶粉放入奶瓶內，將奶嘴、奶嘴固定圈和奶瓶蓋套在奶瓶上栓好。<br>4.雙手握住瓶身，以旋轉方式使奶 | | | |

| 項目 | 評鑑內容 | 評鑑項目 | 評鑑原則 | 機構自評 | 委員評分 | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 粉溶於水中，並由瓶底檢視奶粉確實溶解未結塊，取下奶瓶蓋測試奶水不外漏，再蓋回奶瓶蓋。<br>5.降溫後餵食。<br>二、未遇餵奶時間，抽查一位工作人員口訴流程。 | | | |
| | | 2-2-2 餐點留樣每樣餐點成品至少 50 克。留樣檢體放置於保鮮盒或密封盒內冷藏 7℃以下，並標示日期，存放 48 小時以上備查。(1.5) | 觀察現場<br>一、餐點分開留樣、分量足夠並放置於保鮮盒或密封盒、標註日期及餐別。<br>二、以個別餐點（成品）型式留樣，每樣至少 50 克。<br>三、以密封保鮮盒冷藏，並清楚標示餐點日期及餐別，存放 48 小時以上備查。 | | | |
| | | 2-2-3 冰箱中存放藥品必須與其他食物區隔並有明確標示。(1.5) | 觀察現場<br>一、以加蓋密封藥盒區隔或分層放置，並外盒或區域具有明確標示。<br>二、若沒有冷藏藥品，冰箱內仍需備有加蓋密封藥盒。 | | | |
| | | 2-2-4 冰箱冷藏 0-7℃冷凍-18℃，且應放置溫度顯示器。(1.5) | 觀察現場<br>一、檢視冰箱溫度顯示器。<br>二、每日冰箱溫度紀錄，紙本或電子檔 | | | |

| 項目 | 評鑑內容 | 評鑑項目 | 評鑑原則 | 機構自評 | 委員評分 | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 皆可。<br>三、冷藏室和冷凍室均放置溫度顯示器且溫度適宜。<br>四、冰箱任一空間有放物品都需要溫度計和溫度紀錄表。<br>五、廚房冰箱冷藏室℃、冰箱冷藏室℃。<br>六、廚房冰箱冷凍室℃、冰箱冷凍室℃ | | | |
| | | 2-2-5 備有足夠空間的冷凍、冷藏冰箱或冰庫，母乳正確儲存並標明日期及使用者，且物品分類放置整齊無異味。(1.5) | 觀察現場<br>一、檢視冰箱內母乳儲放位置。<br>二、母乳應與其他食物區隔，可單獨放於冰箱一層層架或隔離放置於專用空間。<br>三、母乳儲放需標明日期及使用者。<br>四、物品分類放置整齊無異味。 | | | |
| | 3.食品製備衛生安全 | 3-1-1 生熟食分類儲存，日期標明清楚。(1.0) | 觀察現場<br>資料查閱<br>一、檢視備餐區生熟食的儲存方式、食品標示未過期。<br>二、機構人員和幼兒食材、食品均完整包裝，若為分裝食材應標示開封日期（或購買日期）、有效期限。<br>三、調味品、罐頭、乾 | | | |

| 項目 | 評鑑內容 | 評鑑項目 | 評鑑原則 | 機構自評 | 委員評分 | 備註 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | | | 貨等食品應分類、密封儲存 且離地放置，並有開封日期及時間。<br>四、已烹煮完成的餐點放置超過 2 小時，則不得分。 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 3-1-2 調理及處理食物時，砧板、刀具應生食、熟食及水果分開調理及使用，餐點備妥後及運送時應加蓋，並避免用手直接接觸，且放置應注意衛生安全。(1.0) | 觀察現場<br>一、砧板、刀具或剪刀應明確標示生食、熟食，分開擺放，且放置應注意衛生安全，不得互相碰觸。<br>二、水果類應有專用刀具及砧板。<br>三、餐點備妥後及運送時應加蓋完全密封（鍋具及餐碗），並避免用手直接接觸。<br>四、餐點（含餵食過程）不得直接放置地面及汙染區，應注意安全衛生原則。 | | | |
| | 4.嬰幼兒有專屬餐具，並定期清洗。 | 4-1-1 嬰幼兒均有符合發展的個人專屬餐具及水杯。(1.0) | 觀察現場<br>一、嬰幼兒均有符合發展的個人專屬（標示姓名）奶瓶、餐具及水杯。<br>二、奶瓶使用後立即清洗或於下一餐前沖洗完畢，餐具使用後清潔。<br>三、奶瓶、餐具為家長帶回清洗須有資料佐證。 | | | |
| | 5.備餐區（或廚房）光線與通風良好，並裝置防病媒措施。 | 5-1-1 備餐區清潔乾爽，光線（照明設施光線應達100Lux以上，工作檯面或調理檯面應保持200Lux以上） | 觀察現場<br>一、以測光儀測量照度足夠。<br>二、備餐區或廚房__Lux。<br>三、工作檯或調理檯__Lux，若為備餐 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 及通風良好。(1.5) | 區兼工作檯則須達 200Lux。<br>四、備餐區或廚房通風良好無異味。 | | | |
| | | 5-1-2 廚房門窗應裝有效病媒防治措施（如紗網、膠簾、空氣簾等），且無損壞。(1.0) | 觀察現場<br>對外門窗需裝設紗門、紗窗；對內門窗應無破損、安全緊閉。 | | | |
| 三、照護環境安全維護 | 1.嬰幼兒有專屬寢具並定期清洗。 | 3-1-1 每位嬰幼兒均有專用的寢具或睡床（睡墊），隔離收納且通風良好，每週至少清洗一次。(1.0) | 現場觀察<br>資料查閱<br>一、檢視聯絡簿、行事曆之棉被清洗紀錄。<br>二、擺放寢具的位置應隔離及通風（透氣孔確實通風。 | | | |
| | 2.定期檢視改善環境安全與防護措施。 | 3-2-1 門窗牆壁櫥櫃具防夾及防撞措施，並設有安全裝置與防護措施，避免攀爬掉落危險。窗簾拉繩、電線有安全措施，睡床及衣物不可以有導致繞頸的繩索。(1.5) | 觀察現場<br>一、門窗牆壁櫥櫃等有防撞及防夾措施。<br>二、現場觀察環境可防範嬰幼兒攀爬掉落或繞頸的危險。<br>三、嬰幼兒可接觸高度的內、外門縫有防護措施。<br>四、各種櫃架、桌椅及物品安置穩當，避免嬰幼兒攀爬掉落危險。<br>五、嬰幼兒會接觸到的抽屜與櫥櫃均應加裝安全措施。 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 六、大肌肉活動區周圍（含牆面110公分高度）設有緩衝與安全防護措施。<br>七、窗簾拉繩、電線有安全措施。 | | | |
| | | 3-2-2 會產生燙傷的電器用品置於嬰幼兒無法觸碰的地方。(1.5) | 觀察現場<br>一、電器用品擺放高度至少110公分並內縮 10 公分。<br>二、電線應收納或固定於嬰幼兒無法碰觸、拉扯的位置。<br>三、插座置高處理（高於 110 公分）或加裝防護措施。 | | | |
| | | 3-2-3 藥品、清潔劑、殺蟲劑等危險物品標示清楚，並分區存放，專人管理，並放置在嬰幼兒拿不到的地方。(1.5) | 觀察現場<br>一、所有的藥品、殺蟲劑、清潔劑等化學物品標示清楚且放置於嬰幼兒無法拿取之處。<br>二、放置清潔用品的櫥櫃應加裝安全裝置、置高於110公分或非嬰幼兒活動場所等。 | | | |
| 分數小計 | | | | | | |
| 委員建議及意見 | | | 委員簽名 | | | |

| | |
|---|---|
| | |