

金門縣 113 年托嬰中心及公共托育家園評鑑指標

參、衛生保健(66 項)35%

(113 年適用)

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明	
一、 健康 管理 與疾 病管 控	1. 參照兒童健康手冊內容, 追蹤嬰幼兒預防接種結果, 確實記錄健康紀錄卡。	1-1-1 協助家長參照兒童健康手冊內容, 追蹤嬰幼兒健康和預防接種結果。(0.5 分)	檢閱資料 ● 嬰幼兒健康紀錄卡。				
		1-1-2 健康紀錄卡內容完整且確實記錄。(0.5 分)					
	2. 每季至少測量身高、體重、頭圍一次, 並登錄於生長曲線圖, 協助處理及追蹤異常個案。	1-2-1 每季確實測量身高、體重、頭圍一次, 並留有紀錄。(0.5 分)	檢閱資料 ● 身高、體重、頭圍紀錄。				
		1-2-2 身高、體重、頭圍測量結果登錄於生長曲線圖。(0.5 分)		檢閱資料 ● 生長曲線圖。			
		1-2-3 協助家長處理及追蹤異常個案(0.5 分)		檢閱資料 ● 通知單、聯絡簿或其他相關表單。			
	3. 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、	1-3-1 全機構嬰幼兒均依個別發展狀況定期進行發展篩檢與記錄。(0.5 分)	檢閱資料 ● 查閱嬰幼兒發展篩檢資料。 ● 請提供全園嬰幼兒發展篩檢資料。				

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
	追蹤異常個案矯治結果。	1-3-2 發展篩檢結果定期通知家長。(0.5分)	檢閱資料 ● 通知單、聯絡簿或其他相關表單。			
		1-3-3 異常個案通報相關單位(兒童發展早期療育資源中心)。(1分)	檢閱資料 ● 托嬰中心內早期療育服務處理流程及備有相關表格。通報紀錄。 ● 訪談主管人員、托育人員機構內相關人員了解早期療育流程。			
		1-3-4 異常個案造冊紀錄, 追蹤矯治處理結果(0.5分)	檢閱資料 ● 異常個案紀錄。			
4. 托嬰中心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。	1-4-1 有傳染性疾病、腸病毒防治宣導、推動防疫相關作業。(0.5分)	檢閱資料 ● 依傳染病防治宣導相關紀錄。				
	1-4-2 有疾病與傳染性疾病、腸病毒之管制及個案隔離措施。(0.5分)	觀察現場 ● 檢視相關紀錄, 托嬰中心確實通報與登錄, 並做個案的後續處理。				

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
		1-4-3 熟悉傳染性疾病通報作業、疑似感染個案處理流程。(0.5分)	訪談主管人員、托育人員 ● 傳染性疾病通報作業流程及宣導。			
		1-4-4 有建立疾病與傳染性疾病處理之紀錄(0.5分)	檢閱資料 ● 疾病與傳染性疾病處理之紀錄。			
		1-4-5 訂有員工感染管制教育訓練計畫(例如:手部衛生、環境清潔消毒、群聚突發感染之偵測與處理、腸病毒與呼吸道感染、不明原因發燒之預防與感染管制措施等),依計畫辦理以提升處理知能。(0.5分)	檢閱資料 ● 依據「托嬰中心感染管制措施指引」訂定相關計畫或辦法。例如:手部衛生、環境清潔消毒、群聚突發感染之偵測與處理病道感染、不明原因發燒之預防與感染管制措施…等)依計畫辦理以提升處理知能。			
		1-4-6 托嬰中心負責感染管控專責人員每年須接受傳染病防治或人	檢視托嬰中心負責人或醫護人員機構感染 控制訓練			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
		口密集機構感染管制 訓練課程至少 8 小時(0.5 分)	課程證明。			
		1-4-7 若設有廚工，廚工每年接受衛生講習至少 4 小時。(0.5 分)	檢視廚工衛生 講習證明。			
	5. 藥物(包含托育人員個人藥品)存放位置安全適當,按正確程序給藥(三讀五對),紀錄完整。	1-5-1 訂有明確託藥流程和制度。(0.5 分)	檢閱資料 ● 託藥流程。			
		1-5-2 藥物存放位置安全適當。(0.5 分)	觀察現場 ● 藥物(包含托育人員個人藥品)放置位置安全適當。 ● 藥品若存放於冰箱中,必須與其他食物區隔並有明確標示。			
		1-5-3 專業人員按正確程序給藥(三讀五對)。(0.5 分)	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)。 專業人員,包含主管人員、托育人員及護理人員。			
		1-5-4 給藥紀錄完整。(0.5 分)	檢閱資料 ● 給藥紀錄完整,需包括時間、劑量與簽名(家長與餵藥者均需簽名)。			
二、	1. 每位嬰幼兒	2-1-1 嬰幼兒均有專屬寢具或符合	● 觀察現場			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明	
照護 環境 安全 維護	均有專用的寢具或符合個人尺寸的專用睡床(睡墊), 隔離收納且通風良好, 每週至少清洗一次, 並有完整記錄。	個人尺寸的專用睡床/墊, 具安全性。(0.5分)					
		2-1-2 寢具位置隔離收納且通風良好(0.5分)	觀察現場 ● 擺放寢具的位置是否有隔離及通風(寢具櫃有透氣孔或每天通風紀錄)				
		2-1-3 每週清洗並有完整記錄。(0.5分)	檢閱資料 ● 檢視聯絡簿、行事曆之棉被清洗紀錄。				
	2. 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, 睡床不可以有導致繞頸的繩索。物品、玩具附件、材料須直徑不得少於3.5公分或長	2-2-1 門窗設有防夾、安全裝置與防護措施(0.5分)	觀察現場				
		2-2-2 地面平坦、牆壁有防撞措施。(0.5分)					
		2-2-3 櫥櫃俱安置穩當具防夾措施。(0.5分)					
		2-2-4 窗簾拉繩、電線有安全措施。(0.5分)					
		2-2-5 睡床不可以有導致繞頸的繩索(0.5分)					
		2-2-6 衣服附件、物品、教玩具附件、材料等無法吞食(直徑不得少於3.5公分或長度少於6公分。)(0.5分)					

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
	度少於6公分。					
	3. 會產生燙傷的電器用品置於嬰幼兒無法觸碰的地方。	2-3-1 插座設有安全防護措。(0.5分)	觀察現場			
		2-3-2 電器用品置於嬰幼兒無法觸碰的地方(0.5分)				
	4. 藥品、清潔劑殺蟲劑等危險物品標示清楚,並分區存放,專人管理並放置在幼兒拿不到的地方。	2-4-1 藥品、清潔劑、殺蟲劑等危險物品標示清楚。(0.5分)	觀察現場			
		2-4-2 危險物品專人管理。(0.5分)	觀察現場 ● 訪談主管人員、托育人員。			
		2-4-3 危險物品分區存放並放置在幼兒拿不到的方。(0.5分)	觀察現場 ● 所有的藥品、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。			
三、餐點製備管理	1. 依嬰幼兒月齡提供適合的餐點表,並告知家長。(0.5分)	3-1-1 依嬰幼兒月齡及發展需求設計副食品及餐供適合的餐點(0.5分)	檢閱資料 ● 查閱餐點表是否依兒童年齡準備餐食,符合發展需求和營養均衡。			
		3-1-2 餐點表每月告知家長。(0.5分)	檢閱資料 ● 查閱餐點表是否公佈(公佈欄、聯絡簿、網站均可)			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
		3-1-3 提供餐點與設計餐點相符。(0.5分)	觀察現場			
	2. 餐點調味與烹調方式適合嬰幼兒。	3-2-1 餐點調味適宜。(0.5分)	觀察現場 ● 避免刺激性食物;調味及烹調方式適當。			
		3-2-2 食材處理烹調方式符合嬰幼兒發展與咀嚼需求。(0.5分)	觀察現場 ● 食材大小是否適齡。 訪談備餐人員			
		3-2-3 以 70°C 開水、正確濃度，或水量 (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。(0.5分)	現場觀察托育人員調奶程序正確。			
	3. 餐點樣本放置於保鮮盒或密封盒內冷藏，並標示日期，存放 48 小時以上備查。	3-3-1 以電鍋保溫的食品必須維持溫度 60 °C 以上，當日未食用完畢應丟棄。(0.5分)	觀察現場 ● 現場若有以電鍋保溫的食品、溫度檢測需達 60°C。			
		3-3-2 餐點樣本密封、分開保存置於冰箱冷藏室。(1分)	觀察現場 ● 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 °C 以下，並標示日期，存放 48 小時以上備查。			
		3-3-3 餐點樣本日期標示清楚。(1分)				
		3-3-4 餐點樣本存放 48 小時以上備查 (0.5分)				
	4. 冰箱中存放	3-4-1 冰箱中藥品存放與其他食物	觀察現場			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
	藥品必須與其他食物區隔並有明確標示。	區隔並有明確標示。(0.5分)				
	5. 冰箱冷藏0-7度C, 冷凍-18度C且應放置溫度顯示器並記錄。	3-5-1 冷藏室備有溫度計, 溫度介於0-7度C並有記錄。(0.5分)	觀察現場 ● 冷藏室內是否放置溫度顯示器且溫度適宜。			
		3-5-2 冷凍室備有溫度計, 溫度-18度C以下並有記錄。(0.5分)	觀察現場 ● 冷凍室內是否放置溫度顯示器且溫度適宜。			
	6. 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。	3-6-1 備有足夠空間的冷凍、冷藏設備(0.5分)	觀察現場			
		3-6-2 備有母乳儲存專用空間, 與其他食物區隔並標明日期及使用者。(0.5分)	觀察現場 ● 母乳單獨放於冰箱一層層架或隔離放置於專用空間。 ● 母乳儲放需標明日期及使用者。			
		3-6-3 冰箱清潔無異味。(0.5分)	觀察現場			
		3-6-4 食品/物品分類密封、放置整齊。(0.5分)	觀察現場 ● 調味品、罐頭、乾貨...等食品分類、密封儲存。 ● 物品分類放置整齊無異味。			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明	
	7. 生熟食分類儲存, 日期標明清楚。	3-7-1 食材新鮮、自然; 食品日期標明清楚未過期。(0.5分)	觀察現場 ● 食品日期標示				
		3-7-2 生熟食分類儲存。(0.5分)	觀察現場				
		3-7-3 食品存放位置安全固定。(0.5分)	觀察現場 ● 食品及食器放置位置離地且安全。				
	8. 調理及處理食物時, 砧板、刀具應生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。	3-8-1 砧板分生、熟食及水果專用, 分開調理及使用。(0.5分)	觀察現場				
		3-8-2 餐點備妥後及運送時加蓋, 避免用手接接觸。(0.5分)					
		3-8-3 餐點放置應注意衛生安全。(0.5分)					
9. 嬰幼兒有專屬餐具並定期清洗, 若托嬰中心提供餐具或水杯, 則須	3-9-1 符合嬰幼兒發展的個人專屬餐具及水杯(0.5分)	觀察現場					
	3-9-2 備有奶瓶消毒設備。(0.5分)						

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
	為高溫殺菌材料，並備有高溫消毒設備。	3-9-3 餐具使用完畢立即清洗。(0.5分)				
		3-9-4 若嬰中心提供餐具或水杯，則須為耐高溫殺菌材料，並備有高溫消毒設備。(0.5分)				
	10. 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)及通風良好。	3-10-1 備餐區(或廚房)照明設施光線達100Lux以上(0.5分)	觀察現場			
		3-10-2 工作面或調理檯面照度200Lux以上。(0.5分)				
		3-10-3 備餐區(或廚房)清潔乾爽，排水通風良好。(0.5分)				
		3-11-1 廚房門窗裝有效病媒防治措施。(0.5分)				
	11. 廚房門窗應裝有效病媒防治措施(如	3-11-2 紗門、紗窗無破損，安全緊閉。(0.5分)	觀察現場			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
	紗網、膠簾、空氣簾等), 且無損壞。	1-1-1 協助家長參照兒童健康手冊內容, 追蹤嬰幼兒健康和預防接種結果。(0.5分)				
分數小計						
委員建議及意見			委員簽名			