

金門縣 112-113 年托嬰中心及公共托育家園評鑑指標

參、衛生保健(64 項)35%

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 健康錄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 每季至少測量身高、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轉中心)。(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個案隔離措施及通報作業。	1-4-1 有疾病與傳染性疾病防治宣導、推動防疫相關作業。(1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之管制及個案隔離措施。(0.5分)	觀察現場 ● 隔離措施。				

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。			
	5. 藥物(包含托育人員個人	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。			

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)存放位置安全適當,按正確程序給藥(三讀五對),紀錄完整。	1-5-2 藥物存放位置安全適當。(0.5分)	觀察現場 <ul style="list-style-type: none"> ● 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 按正確程序給藥(三讀五對)。(0.5分)	訪談主管人員、托育人員。			
		1-5-4 給藥紀錄完整。(0.5分)	檢閱資料 <ul style="list-style-type: none"> ● 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、 照護 環境 安全 維護	1. 每位嬰幼兒均有專用的寢具及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。	2-1-1 嬰幼兒均有專屬寢具及符合個人尺寸的專用睡床/墊,具安全性。(0.5分)	<ul style="list-style-type: none"> ● 觀察現場 			
		2-1-2 寢具位置隔離收納且通風良好(0.5分)	觀察現場 <ul style="list-style-type: none"> ● 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 <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視聯絡簿、行事曆之棉被清洗紀錄。 			

項目	評鑑內容	評鑑項目	評鑑原則	機構自評	委員評分	備註說明
	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 公分或長度少於 6 公分。	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 公或長度少於 6 公分。)(0.5 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)	2-3-2 電器用品置於嬰幼兒無法觸碰的地方(0.5 分)	觀察現場			
4. 藥品、清潔劑殺蟲劑等危險物品標示清	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		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
	楚,並分區存放,專人管理並放置在幼兒拿不到的地方。	分)	● 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。(1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 點表,並告知家長。(0.5分)	3-1-1 依嬰幼兒月齡設計副食品及餐供適合的餐點 點(0.5分)	檢閱資料 ● 查閱餐點表是否適齡。			
		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)			
		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. 餐點樣本放置於保鮮盒或密封盒內冷	3-3-1 保存餐點樣本。(1分)	觀察現場 ● 如提供嬰幼兒食用的餐點原貌(白飯、水果、			

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
	藏,並標示日期,存放48小時以上備查。		白饅頭、白吐等未加料餐點),並分開留存,每樣食物留樣至少50克,但食材混煮(例如:湯品、什錦粥、什錦湯麵、炒飯、炒麵、綠豆薏仁湯...等)至少200克。			
		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			
		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(1分)				
	4. 冰箱中存放藥品必須與其他食物區隔並有明確標示。	3-4-1 冰箱中藥品存放與其他食物區隔並有明確標示。(0.5分)	觀察現場			
	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。			

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
	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。 ● 母乳儲存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。			
	7. 生熟食分類儲存, 日期標明清楚。	3-7-1 食材新鮮、自然; 食品日期標明清楚無過期。(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	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)				

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
	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。	3-8-3 餐點放置應注意衛生安全。(0.5分)				
	9. 嬰幼兒均有符合發展的個人專屬餐具及水杯,並備有奶瓶消毒設備。餐具使用完畢立即清洗。若托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。	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)				
		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	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			

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。	3-10-2 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)				
	11. 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。	3-11-1 廚房門窗裝有效病媒防治措施。(0.5分)	觀察現場			
		3-11-2 紗門、紗窗無破損,安全緊閉。(0.5分)				
分數小計						
委員建議及意見			委員簽名			

