

基隆市政府辦理 111 年度托嬰中心評鑑

<u>指標達成率</u>	<u>分數</u>
完全符合	<u>1</u>
部分符合	<u>0.5</u>
少部分符合	<u>0.25</u>
完全不符合	<u>0</u>

參、衛生保健共 36 項(不含 1 項加分題)，

加總分數佔總分 33%

評鑑項目	編號	評鑑指標	評分項目	委員評分	查閱重點、紀錄
3-1 健康管理與疾病管控	3-1-1 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。 <u>(5分)</u>	參照兒童健康手冊內容，追蹤嬰幼兒預防接種及健康檢查結果，確實記錄健康紀錄卡。	參照兒童健康手冊內容，追蹤嬰幼兒預防接種及健康檢查結果並確實記錄。		檢視預防接種時程及紀錄表，確實依照日期按時接種。
		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。	確實掌握嬰幼兒生長狀況並記錄。		抽檢托嬰中心嬰幼兒的身高、體重、頭圍健康成長紀錄，確實每季測量記錄一次，有異常者的處理紀錄。
			針對嬰幼兒生長異常狀況能主動與家長溝通，並有完整記錄。		
		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。	依嬰幼兒年齡及發展需求，定期進行發展篩檢並記錄。		依照月齡進行發展篩檢、核對家長通知紀錄，異常個案通報及矯治紀錄。
	定期將發展篩檢結果通知家長，並追蹤異常個案之矯治結果。				
	3-1-2 工作人員應具備疾病與傳染病通報及處理知能。 <u>(3分)</u>	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。	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。		傳染性疾病通報處理流程。
托嬰中心若發生「人口密集機構傳染病監視作業注意事項」之通報條件		能確實執行傳染通報流程。		檢視相關紀錄，托嬰中心確實通報與登錄。	

		和症狀內容者，需於 24 小時內至「人口密集機構傳染病監視通報系統」登錄，倘一週內無符合通報條件和症狀內容個案，則於每週一(含例假日)中午 12 時前至系統確認登錄。			
		<u>托嬰中心依照托嬰中心因應 COVID-19 防疫管理指引，完整接種疫苗，並進行訪客管理及工作人員及幼兒健康管理</u>	<u>托嬰中心人員應接種 3 劑疫苗，進行實聯制，工作人員首次服務前提供自費 3 日內 PCR 檢驗陰性證明。</u>		<u>檢視實聯制紀錄、工作人員接種證明。</u>
	3-1-3 託藥流程明確，紀錄完整。(1分)	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。	訂有明確的托藥程，由專人依照給藥委託書正確給藥且依個人藥品分隔、存放(溫室或冷藏)，並有完整給藥紀錄。		1. 現場觀察藥品放置位置。 2. 現場觀察托育人員是否依照正確程序給藥。 3. 檢視託藥規定及給藥紀錄(應有給藥時間及給藥者簽名)。
3-2 餐點 製備 管理	3-2-1 依嬰幼兒發展需求，設計餐點，每個月通知家長並確實執行。(2分)	依嬰幼兒月齡提供適合的餐點表，並告知家長。	依嬰幼兒月齡設計副食品及餐點，定期通知家長並確實執行。		1. 檢視餐點表內容。 2. 檢視餐點表是否公告給家長。
		餐點調味與烹調方式適合嬰幼兒。	餐點調味與烹調方式適合嬰幼兒。		
	3-2-2 食品未過期，依規定餐點留樣，	餐點樣本(至少 100g)放置於保鮮盒或密封盒內冷藏，並標示日期，	餐點樣本(至少 100g)放置於保鮮盒或密封盒內冷藏，並標示日期，存放 48 小時以		餐點是否分開留樣、分量是否足夠並放置於保鮮盒或密封盒、是否標註日期及餐別。

正確存放食物、藥品與母乳。 (4分)	存放 48 小時以上備查。	上備查。		<u>(餐點留樣數量後續中央指標如有異動，將依新評鑑指標更新)</u>
	冰箱中存放藥品必須與其他食物區隔並有明確標示。	冰箱中存放藥品必須與其他食物區隔並有明確標示。		檢視冰箱存放的藥品。
	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。	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。		檢視冰箱溫度顯示器及溫度紀錄表。
	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。	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。		檢視冰箱內母乳儲放位置。
3-2-3 食品製備衛生安全。 (6分)	生熟食分類儲存，日期標明清楚。	生熟食分類存放，日期標明清楚，且遵循先進先出原則。		檢視備餐區生熟食的儲存方式、食品標裝未過期。
	調理及處理食物時，砧板、刀具應生食、熟食、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。	食品處理應遵守生熟食分開調理原則。		1. 檢視備餐區生熟食的儲存方式、食品標示是否過期。 2. 檢視備餐區的生熟食調理工具。 3. 現場觀察餐點配送與放置位置。
		砧板、刀具分為生食和熟食專用且分開使用。		
		餐點備妥後及運送時應加蓋，並避免用手直接接觸。		
	餐點的放置應注意衛生安全。			

			餐點烹調人員能穿戴工作衣帽、口罩，指甲剪短，手部無傷口且衛生習慣良好；手部有傷口需要妥善包紮且戴手套。		
	3-2-4 嬰幼兒有專屬餐具並定期清洗。 <u>(4分)</u>	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。	嬰幼兒均有符合發展的個人專屬餐具及水杯。 嬰幼兒餐具及水杯應使用可耐高溫材質，以不交互感染方式放置。 設有殺菌器材/設備，存放不銹鋼材質的烹調用具及餐具。 使用之餐具無破損及缺失。		現場觀察嬰幼兒餐具、水杯、奶瓶與高溫消毒設備。
	3-2-5 備餐區(或廚房)光線與通風良好，並裝置防病媒措施。 <u>(2分)</u>	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。 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。	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。 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. 現場觀察備餐區，以測光儀測量照度是否足夠。 2. 現場觀察備餐區的通風是否良好(是否有異味)。
3-3 照護 環境 安全	3-3-1 嬰幼兒有專屬寢具並定期清洗。	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	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		1. 現場觀察嬰幼兒寢具擺置情況。 2. 檢視寢具清洗紀錄。

維護	(1分)	納且通風良好，每週至少清洗一次，並有完整紀錄。	洗一次，並有完整紀錄。		
	3-3-2 定期檢視改善環境安全與防護措施。(8分)	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。衣服附件、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。	地板牆面平坦具防撞措施，傢俱無尖銳角，櫥櫃安置穩當。		1. 現場觀察門窗牆壁櫥櫃等是否有防撞及防夾措施。 2. 現場觀察環境是否有可能導致嬰幼兒攀爬掉落或繞頸的危險。 3. 現場檢視衣服附件、物品、玩具附件、材料是否有可能造成嬰幼兒異物梗塞。
嬰幼兒可以接觸到的空間，櫥櫃均使用安全蓋及安全鎖。					
機構內門窗均有安全防护措施。					
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。					
衣服附件、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。					
		會產生燙傷的電器用品置於嬰幼兒無法觸碰的地方。	會產生燙傷的電器用品置於嬰幼兒無法觸碰的地方。		現場檢視電器用品、電線位置。
		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。	藥品與清潔劑、消毒劑、殺蟲劑等需分區存放。		現場觀察藥品、清潔劑、殺蟲劑的擺放位置，了解上述物品的管理方式。
藥品、清潔劑、殺蟲劑等危險物品標示清楚，專人管理並放置在幼兒拿不到的地方。					
3-4	3-4-1 本項為加分題(每一特	機構自述特色(其他衛生保健特色，請條列說明。)			1. 由機構自述，至多三項(托嬰中心可就現況加以陳述，已列入之

	色 0.5 分， 至高 2 分)				指標項目為供參考之 用)。 2. 實地觀察(如：直接觀 察、書面資料、托育 人員訪談)。
--	---------------------	--	--	--	--