

基隆市政府辦理 114 年度托嬰中心評鑑指標

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

參、衛生保健共 37 項(不含 2 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	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 2 個月至少測量身高、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 2 個月測量記錄一次，有異常者的處理紀錄。(連續 4 個月身高或體重或頭圍高於 97 百分位或低於 3 百分位)
			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	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。	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。

	能。(3分)	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。	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，並做個案後續處理。
		托嬰中心全體人員維持衛生的工作習慣。	中心人員於工作環境/場域之衛生觀念是否有符合感控標準。		檢視項目 1. 嬰幼兒口罩、圍兜、擦嘴巾等嬰幼兒個人用品不得與他人重疊放置。 2. 托育人員於照顧過程中是否有落實手部消毒(如：換尿布、餵食嬰幼兒等等)。 3. 照顧場域之環境衛生是否隨時注意。 4. 廚工於處理食材有無依照標準作業流程進行。 5. 換尿布流程符合清潔衛生原則。
	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。專業人員按正確程序給藥(三讀五對)，紀錄完整。	訂有明確的託藥流程，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、家長託藥單及給藥紀錄(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。 <u>(2分)</u>	依嬰幼兒月齡提供適合的餐點表，並告知家長。依兒童年齡準備餐食，符合發展需求和營養均衡。	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，一歲以上應以原型食物及多元烹調方式餐點為原則(如：二～三菜一湯)，但仍應依幼兒發展情形以及吞嚥、咀嚼發展情形彈性調整)
		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。		2. 檢視餐點表是否公告予家長。
	3-2-2 食品未過期，依規定餐點留樣，正確存放食物、藥品與母乳。 <u>(5分)</u>	餐點留樣每樣餐點成品至少 50g 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。	餐點留樣每樣餐點成品至少 50g 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。		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。 (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)
		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。	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。		現場若有以電鍋保溫的食品、溫度檢測需達 60°C。
		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°C，冷凍-18°C。且應放置溫度顯示器並記錄。	冰箱冷藏 0-7°C，冷凍-18°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(母乳需標示當天日期)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、食品標示未過期。
		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、食品標示未過期。 2. 檢視備餐區的生熟食水果調理工具(標示清楚、無交互重疊碰觸之虞)。 3. 現場觀察餐點配送與放置位置。
			有生、熟食及水果專用且清潔的砧板、刀具(含刨刀、食物剪刀等刀具)且標示清楚，正確使用。		
			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。 (4分)	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。		現場觀察嬰幼兒餐具、水杯、奶瓶與高溫消毒設備。
			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。		
	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。	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。		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)。
		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。	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。		現場觀察廚房門窗是否可以有效防治病媒。
	3-3-1 嬰幼兒有專屬寢具並定期清洗。 <u>(1分)</u>	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，並有完整紀錄。	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，並有完整紀錄。		1. 現場觀察嬰幼兒寢具擺置情況。 2. 檢視寢具個別清洗紀錄。
3-3 照護環境安全維護	3-3-2 定期檢視改善環境安全與防護措施。 <u>(8分)</u>	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. 現場觀察環境可防範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、材料可避免嬰幼兒異物梗塞。
			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。 消毒溶液標示清楚：如漂白水濃度與調製日期、有效日期；分裝酒精瓶標示濃度與分裝日期、有效日期等。
			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(每一特色 0.5 分，至高 2 分)	機構自述特色(其他衛生保健特色，請條列說明。)	各種關於嬰幼兒照顧最佳利益之衛生保健為優先。 如：兒童事故傷害議題宣導，如：跌倒、溺水…等。		1. 由機構自述，至多四項(托嬰中心可就現況加以陳述，已列入之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)。
	3-4-2 本項為加分題(每一特色 0.5 分，至高 2 分)	托嬰中心及產後護理之家感染管制查核基準，疫苗接種情形。	工作人員與服務對象配合國家政策接種各類疫苗，並掌握其疫苗接種或免疫力情形。		檢附機構人員接種疫苗影本 1. 麻疹、腮腺炎、德國麻疹疫苗 2. 流感疫苗 3. A 肝疫苗 4. 百日咳疫苗 5. 水痘疫苗 6. 廚工如無 A 肝抗體需檢附施打證明