

附件二、建議一般護理之家評鑑納入營養及廚房及餐飲供應相關項目修正建議對照表

建議修正							原指標
項次	指標內容	級別	基準說明	評核方式/操作說明	評分標準	備註	無
B	服務對象膳食及個別化飲食情形		1、由專任或特約營養師擬定至少2星期之循環菜單並提供諮詢，菜單與每日餐食相符。 2、依服務對象疾病類別、生理狀況與需求(如糖尿病、腎臟病、心臟病、體重過輕或肥胖、痛風等)、生活習慣或宗教因素(如素食者或有禁忌者)，設計並提供個別化、營養均衡、衛生且多變化之飲食。 3、提供之食物質地應符合服務對象之生理需求，如：一般飲食、細碎、軟質、流質、管灌等。 4、每週至少提供1次快樂餐。 5、備有配合服務對象個別化之餐具，如缺口杯、易握把柄湯匙刀叉、高邊盤等，並落實提供服務對象合宜之餐具。	文件檢閱 現場察看 現場訪談 1、檢閱菜單、服務對象營養照護紀錄。 2、實地察看供食內容(含餐具)。 3、現場訪談服務對象，機構提供多樣化食物的服務方式及頻率。 4、快樂餐主要是讓服務對象依個人偏好自由選擇餐點，並非準備很多餐點供服務對象選擇，不需進行熱量分析。 5、每位服務對象有私人餐具、飲用水工具，並有明確標示。	E.完全不符合。 D.符合第1項。 C.符合第1、2、3項且符合第4項至第7項其中2項。 B.符合第1、2、3項且符合第4項至第7項其中3項。 A.完全符合。		
B	管灌服務對象餵食情形		1、管灌服務對象有個別之灌食空針，使用過程符合衛生清潔原則。 2、灌食配方成分、份量與溫度適合服務對象個別需要；食物不全是商業配方，每日至少管灌一次天然食材。 3、灌食技術正確(管路位置確	文件檢閱 現場察看 1、檢閱服務對象飲食紀錄是否給予合宜的治療飲食。 2、實地察看是否有使用個別的空針。 3、管灌飲食可以全部為天然食材，但須注意熱量是否足夠。	E.完全不符合。 D.符合第1、2項。 C.符合第1、2、3項。 B.符合第1、2、3、4項。 A.完全符合。	1、無管灌服務對象不適用。 2、天然食材之果汁並非指商業販售包裝稀釋過後的果汁，	

			認，回抽，空針高度正確，流速適當)。 4、灌食時及灌食後注意服務對象需求與感受(姿勢維持如1小時內，頭頸部抬高30至45度；管灌時對服務對象說明或打招呼)。 5、無食物或藥物殘留，灌食管路維持暢通。	但不可全為商業配方。 4、果計算天然食材。 5、檢測機構工作人員管灌技術正確性。 6、禁止使用灌食袋。(如有醫囑且由醫事人員執行並符合灌食袋適應症之特殊個案不在此限)。		必須為攪打的食材。	
C	廚工、餐廳廚房之設施設備與環境清潔衛生情形		自辦伙食 1、訂有廚房作業標準(至少應包含設施設備之清潔、檢查、垃圾及廚餘之處理方式)及食材儲存之作業標準，且落實每日環境管理並有紀錄；洗碗及洗菜應分槽處理。 2、餐廳環境維持清潔，且有定期清掃及消毒之紀錄。 3、具乾貨、冷凍(-18℃以下)及冷藏(7℃以下)食材之設備，且生、熟食材分開儲存管理，並有進貨及定期檢查之紀錄。 4、食物檢體留存(整份或每樣食物125公克)分開封裝，標示日期及餐次，冷藏存放48小時。 5、負責膳食廚工每年至少接受8小時營養及衛生之教育訓練。 供膳外包： 1、訂有配膳作業標準(至少應包含設施設備之清潔、檢查、垃圾及廚餘之處理方式)，且落實每日環境管理並有紀錄。	文件檢閱 現場察看 1、檢視廚房(或配膳室)、餐廳現場環境及每日環境管理紀錄。 2、檢視及量秤食物檢體留存之餐數及重量。 3、自辦伙食需現場檢視食材儲存設備之保存溫度及分類儲放情形。 4、供膳外包需再檢閱合約及GHP或HACCP之稽查合格證明。	自辦伙食： E.完全不符合。 D.符合第1、2項。 C.符合第1、2、3項。 B.符合第1、2、3、4項。 A.完全符合。 供膳外包： E.完全不符合。 D.符合第1、2項。 C.符合第1、2、3項。 A.完全符合。		

		2、餐廳環境維持清潔，且有定期清掃及消毒之紀錄。 3、供膳外包機構與供應商訂有合約且在有效期限內，並有食品良好衛生規範準則(GHP)或食品安全管制系統(HACCP)證明書之合格證明。 4、食物檢體留存(整份或每樣食物125公克)分開封裝，標示日期及餐次，冷藏存放48小時。				
--	--	---	--	--	--	--