

【附表三】衛生保健

評鑑項目	評鑑指標	評分方式			
		完全符合	部分符合	少部分符合	完全不符合
3-1 健康 檢查 及 記 錄	3-1-1 協助父母參照兒童健康手冊之內容，定期追蹤健康檢查及預防接種結果並詳細記錄。				
	3-1-2 依嬰幼兒年齡及發展需求，定期進行發展篩檢並記錄。				
	3-1-3 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。				
	3-1-4 每位嬰幼兒健康記錄卡內容完整並確實記錄。				
3-2 健康 知能 及 意 外 處 理	3-2-1 配合嬰幼兒發展，能於日常照護中提供營養知識及用餐技能。				
	3-2-2 配合嬰幼兒發展，能於日常照護中提供衛生保健知能。				
	3-2-3 配合嬰幼兒發展，能於日常照護中提供安全照護知能。				
	3-2-4 配合嬰幼兒發展，能於日常照護中提供傳染病防治知能，且能確實執行傳染病通報流程。				
	3-2-5 工作人員應具備嬰幼兒健康照護知能。				
	3-2-6 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照個人藥品分隔、存放（室溫或冷藏），並有完整給藥紀錄，並有完整紀錄。				
	3-2-7 訂有明確之緊急事故處理流程且工作人員知道如何運用。				
	3-2-8 備有臨近醫院電話及嬰幼兒個別緊急事故聯繫方式，且放置於電話旁易取處。				
	3-2-9 緊急事故處理紀錄完整。				
	3-2-10 針對嬰幼兒身心健康異常狀況能主動與家長溝通，並備有完整紀錄。				
3-3 食 物 品 質 及 衛 生	3-3-1 將媽媽提供之母乳正確回溫處理及餵食，並依嬰幼兒發展需求，設計副食品及餐點，每個月定期通知家長並確實執行。				
	3-3-2 配合嬰幼兒需求，安排供餐時間。				
	3-3-3 採用新鮮、自然、標示完整且未過期的食品。				
	3-3-4 食品儲放在安全且固定的地點，並與清潔劑等有毒物品分開放置。				
	3-3-5 生熟食分類存放，日期標明清楚，且遵循先進先出原則。				
	3-3-6 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。				
	3-3-7 餐點樣本放置於保鮮盒或密封盒內冷藏，並標示日期，存放二日以上備查。				
	3-3-8 供應飲用水能注意溫度及衛生清潔。				
	3-3-9 餵食者指甲剪短，未佩帶飾物，手部無傷口且衛生習慣良好。				
3-4 餐飲 備衛生	3-4-1 食品處理應遵守生熟食分開調理原則。				
	3-4-2 砧板、刀具分為生食和熟食專用且分開使用。				
	3-4-3 餐點備妥後及運送時應加蓋，並避免用手直接接觸。				
	3-4-4 餐點的放置應注意衛生安全。				
	3-4-5 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帶手套。				
3-5 餐點 調製 設備	3-5-1 廚房環境清爽乾淨，光線、通風、排水良好。				
	3-5-2 瓦斯桶及熱水器放置於屋外。				
	3-5-3 廚房有避免嬰幼兒進出的措施，並確實執行。				
	3-5-4 使用加蓋的廚餘桶及垃圾桶且每日清除。				
	3-5-5 設有殺菌器材/設備，存放不銹鋼材質的烹調用具及餐具。				
	3-5-6 使用之餐具無破損及缺失。				
	3-5-7 廚房具備整潔的分槽洗滌設備。				

3-6 嬰幼 兒餐 具	3-6-1 嬰幼兒均有符合發展的個人專屬餐具及水杯。				
	3-6-2 嬰幼兒餐具及水杯應使用耐高溫殺菌材質，以專用設備存放。				
3-7 機構 整體 環境 及設 備	3-7-1 機構內在不牴觸消防法規前提下安裝紗窗、紗門，並具防蠅蟲設備。				
	3-7-2 機構內溫度控制良好，空調設備定期保養清潔且有完整紀錄，並設有溼度調節設施。				
	3-7-3 機構供水系統以自來水為主，至少三個月檢驗一次，並保有定期水質檢驗紀錄。				
	3-7-4 儲水塔及飲水機依規定需定期清理且備有紀錄。				
	3-7-5 能依需要調整光源，桌面照度至少有三百五十米燭光。				
	3-7-6 機構內外環境每週至少一次消毒、清潔且有完整紀錄。				

3-8 浴廁 設備	3-8-1	依規定設置符合嬰幼兒發展能力、數量足夠且無異味的專用小馬桶。				
	3-8-2	水龍頭數量足夠且採扳動式或感應式。				
	3-8-3	盥洗室或洗手台設備應提供肥皂、擦手紙、每天清洗之個人專用毛巾，且具防滑設備，無安全疑慮。				
3-9 寢具	3-9-1	每位嬰幼兒均有專用的寢具，隔離收納且通風良好。				
	3-9-2	嬰幼兒之寢具保持整潔且每週一次(或視需要不定期)清洗，並有完整紀錄。				
3-10 環境 安全	3-10-1	地板牆面平坦具防撞措施，傢俱無尖銳角，櫥櫃安置穩當。				
	3-10-2	嬰幼兒可以接觸到的空間，櫥櫃均使用安全蓋及安全鎖。				
	3-10-3	樓梯依規定設置欄杆且樓梯上下方加設活動防護欄，防護欄於災害(如火災)發生時能即時打開，且不影響或妨礙避難或逃生路徑之暢通。				
	3-10-4	機構內門窗均有安全防護措施。				
	3-10-5	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。藥品與清潔劑、消毒劑、殺蟲劑等需分區存放。藥品存放位置避免潮濕高溫(應有溫溼度計紀錄)，冰箱中存放藥品必須與其他食物區隔並有明確標示。				
	3-10-6	維持逃生出口的暢通。				
3-11 保健 設備	3-11-1	設有保健室(床)且備有嬰幼兒保健相關物品。				
	3-11-2	急救箱內物品齊全未過期，且有定期檢核紀錄。				
3-12 托嬰 中心 衛生 保健 特色	3-12-1	視媽媽需求設置哺集乳空間。				
	3-12-2	營養餐點部分。				
	3-12-3	環境安全部分。				
	3-12-4	事故處理部分。				
	3-12-5	口腔、視力保健、居家安全檢核。				
	3-12-6	居家安全檢核宣導。				
	3-12-7	其他衛生保健特色，請條列說明。				

附註

1. 附表一至附表三中之托嬰中心特色，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. 上述評鑑項目所述之部份設備設施，如：樓梯、儲水塔等，若機構無此設備設施，評鑑委員可權宜將該項分數挪至機構自述之特色項下計分。

