

114 年度連江縣社區營養推廣中心

健康餐飲業者輔導招募辦法

一、前言：為了提升馬祖四鄉五島地區健康餐飲環境，連江縣社區營養推廣中心推動社區餐飲業者提供「營養、均衡、美味」的餐食，誠摯邀請各位一同加入餐飲輔導，創造出屬於自己的健康餐！

二、活動資訊：

(一)參與對象：具營業登記之社區餐飲業者。

(二)報名期間：即日起至 114 年 07 月 31 日(四)止。

(三)活動內容與規範：

- 第一階段：有意願接受輔導之餐飲業者，中心營養師會針對現有販售餐食進行輔導並給予相關餐食營養建議，並至少配合完成兩次輔導，期望業者未來可以供應一份專屬的健康餐食。
- 第二階段：完成輔導且符合標準之餐食，將納入本縣的健康飲食地圖，並配合參與中心健康飲食活動一個月，供應健康餐食期間，將隨機抽驗 2 次，若皆符合中心要求標準，即可獲得獎勵。

(四)健康餐食標準：

● 便當業者：

- (1)2 格為蔬菜，半葷素料理蔬菜量需多於葷菜量(1.5~2 份蔬菜量)。
- (2)主菜及配菜不含油炸類。
- (3)主菜及配菜不含加工食品。
- (4)不提供醃製類蔬菜。
- (5)烹調使用含碘鹽

● 火鍋店業者：

- (1)菜色以天然食物為主，不含火鍋料。
- (2)供應主餐以低脂肉品及海鮮為主
(高脂肪肉品如：梅花豬、霜降牛、雪花牛等)
- (3)火鍋湯頭以清湯類為主，例如：昆布湯、柴魚湯等。
- (4)烹調使用含碘鹽

(五)獎勵辦法：

● **基本獎勵：**

- 完成一次輔導即可獲得文宣品 1 份，參與業者在健康餐食供應期間，通過兩次隨機抽驗（皆合格），則每售出一份健康餐可獲得 10 元等值禮品獎勵（可累計，上限 500 份）。
- 若一個月內健康餐全數售完，可獲得最高 5,000 元等值禮品（可自行挑選）及感謝狀 1 幀。
- **額外獎勵：**若達成其他面向輔導標準(附件二)，可再獲得商品卡 50 元至 600 元不等，依達成標準累積發放。

(六)注意事項：

- 獲獎獎項依中華民國稅法規定辦理，獲獎單位須簽收領據。
- 得獎單位之相關資料皆應正確並與報名資料相符，若得獎單位所繳付之文件及資料有不全、偽造或不實者，或違反本活動辦法，或未在主辦單位指定時間內提出相關證明，或為其他影響本活動公平性行為即視為入選無效，主辦單位有取消其入選資格之權利。該得獎者除應負法律相關責任外，如已領取獎項，主辦單位有權向其追繳已領取之獎項。
- 本活動獎項以公告之獎勵為準。
- 主辦單位保有所有相關活動最終解釋權及活動修改、變更或取消之權利。

(七)抽驗未達標(獎勵調降規則):

- 第一次抽驗未達標:
未符合健康餐食標準其中一項(含)以上:扣總獎金 10%金額。
- 第二次抽驗未達標:
未符合健康餐食標準其中一項(含)以上:扣總獎金 50%金額。

(八)報名方式：

- 填具報名表(附件一)，以郵寄、親送繳交資料。
- 地址：209 連江縣南竿鄉復興村 216 號
(國民健康科-社區營養推廣中心)。
- ※備註：非親送單位請來電與我們確認，聯絡電話 0836-22095
分機:8868 林小姐、8869 李小姐、8859 劉小姐。

114 年度連江縣社區營養推廣中心

健康餐飲業者輔導集點 報名表

業者名稱		聯絡人	
地址		聯絡電話	
規模	座位_____位 ☐ 無 坪數_____坪	營業登記碼 (餐飲業者)	

單位簽名：_____填表日期：114 年 月 日

114 年度連江縣社區營養推廣中心

健康餐飲輔導審核表-便當業者

業者名稱：_____

輔導日期：114 年 月 日

菜色	1 人份 供應量(克)	菜色	1 人份 供應量(克)

一人份可提供的六大類食物份量

主食類		豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
精製	未精製			
份	份	份	份	份
乳品類	油脂與堅果種子類		熱量/蛋白質	
	油脂	堅果種子		
份	份	份	大卡/ 克	

輔導說明	改善建議
☐ 2 格為蔬菜，半葷素料理蔬菜量需多於葷菜量	
☐ 主菜及配菜不含油炸類。	
☐ 主菜及配菜不含加工食品。	
☐ 不提供醃製類蔬菜。	
☐ 烹調使用含碘鹽。	

輔導營養師簽名：_____

114 年度連江縣社區營養推廣中心

健康餐飲業者輔導審核表-火鍋店業者

業者名稱:_____

輔導日期:114 年 月 日

菜色	1 人份 供應量(克)	菜色	1 人份 供應量(克)

一人份可提供的六大類食物份量

主食類		豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類
精製	未精製			
份	份	份	份	份
乳品類	油脂與堅果種子類		熱量/蛋白質	
	油脂	堅果種子		
份	份	份	大卡/ 克	

輔導說明	改善建議
☐ 菜色以天然食物為主，不含火鍋料。	
☐ 供應主餐以低脂肉品及海鮮為主 (高脂肪肉品如：梅花豬、霜降牛、雪花牛等)	
☐ 火鍋湯頭以清湯類為主，例如：昆布湯、柴魚湯等。	
☐ 烹調使用含碘鹽。	

輔導營養師簽名:_____

114 年度連江縣社區營養推廣中心

健康餐飲業者抽驗表-便當業者

業者名稱:_____

抽驗日期:114 年 月 日

菜色	1 人份 供應量(克)	菜色	1 人份 供應量(克)

抽驗標準
☐ 2 格為蔬菜，半葷素料理蔬菜量需多於葷菜量
☐ 主菜及配菜不含油炸類。
☐ 主菜及配菜不含加工食品。
☐ 不提供醃製類蔬菜。
☐ 烹調使用含碘鹽。
★是否符合抽驗標準 是 ☐ 否 ☐
★不符合標準原因:

其他建議:

抽驗者簽名:_____

114 年度連江縣社區營養推廣中心

健康餐飲業者抽驗表-火鍋店業者

業者名稱:_____

抽驗日期:114 年 月 日

菜色	1 人份 供應量(克)	菜色	1 人份 供應量(克)

抽驗標準
☐ 菜色以天然食物為主，不含火鍋料。
☐ 火鍋湯頭以清湯類為主，例如:昆布湯、柴魚湯等。
☐ 供應主餐以低脂肉品及海鮮為主 (高脂肪肉品如：梅花豬、霜降牛、雪花牛等)
☐ 烹調使用含碘鹽。
★是否符合抽驗標準 是 ☐ 否 ☐
★不符合標準原因:

其他建議:

抽驗者簽名:_____

114 年度連江縣社區營養推廣中心 其他面向輔導表單

附件二

業者名稱:

輔導日期:114 年__月__日

輔導次數: ☐ 第一次 ☐ 第二次

輔導項目		v 符合	輔導說明
衛生安全	一、人員衛生		☐ 工作人員穿戴整潔之衣帽 ☐ 不蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物 ☐ 工作人員穿著防滑性高的鞋，勿穿著拖鞋、涼鞋 ☐ 製備中不得吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭等可能污染食品之行為 ☐ 配膳者戴口罩 ☐ 正確洗手消毒，並保持手部清潔
	二、製備環境		地面、牆壁、管線或天花板保持清潔 ☐ 地面無積水、無積垢 ☐ 牆壁及天花板避免長霉、剝落、積灰或蜘蛛網
	三、廢棄物管理		垃圾桶與廚餘桶清潔： ☐ 清潔無異味及孳生病媒 ☐ 未使用期間完整覆蓋
	四、清潔收納		器具、容器清洗乾淨及收納完整 ☐ 清洗乾淨 ☐ 收納完整 ☐ 清潔用品(肥皂、洗潔精等)應有專用場所保存，勿與食品混用存放
	五、物料保存		☐ 冰箱存放空間不得太滿(至多 7 分滿)，避免影響溫度 註：建議冰箱冷藏溫度保持在 0-7℃；冷凍溫度保持在負 18℃以下。 ☐ 依原材(物)料特性分類放置整齊並維持清潔 1 點 ☐ 食材於保存期限內使用，且無發霉、發臭之情況(抽 3 樣：_____、_____、_____)
	六、食材不落地		☐ 食品器具容器、包裝材料等不得直接接觸地面，以防汙染食品 註：建議以棧板、層架、整理箱等方式存放食品
	七、生熟食分開		☐ 生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開 註：可砧板分色或分形狀管理 生鮮與熟食有效區隔，避免交叉污染，煮好的熟食加蓋避免汙染 ☐ 生、熟食分開 ☐ 熟食加蓋
2 次輔導每符合 1 項即可獲得 50 元商品卡 1 張			

輔導項目		V 符合	輔導說明
高齡營養友善環境	一、質地調整飲食		☐ 具質地調整飲食知能，質地識能小測驗正確率達 75% ☐ 提供一套符合容易咬軟質食或牙齦碎軟質食之餐食 ☐ 菜單上標示容易咬軟質食或牙齦碎軟質食之餐食 ☐ 設置一區高齡友善飲食區或料理菜卡標示質地調整飲食
	二、用餐環境		☐ 導引及動線標示清楚 ☐ 台階有標示警語，有防滑設計 ☐ 張貼洗手海報 ☐ 營養宣導相關海報 ☐ 餐椅及餐桌高度適當，餐椅有椅背及軟墊 ☐ 用餐區空調溫度適當 ☐ 用餐區燈光照明達 200 米燭光
	三、服務流程		☐ 協助長者入席，適時提供輪椅 ☐ 菜單字體須達 0.5 公分以上，並提供說明 ☐ 提供老花眼鏡或放大鏡 ☐ 依長者需求，提供去骨、分切的服務 ☐ 餐點溫熱服務，提供溫水 ☐ 服務人員能關懷用餐者
	四、用餐器具		☐ 餐具防滑、防燙，安全、易使用
	五、物料保存		☐ 用餐器具包裝具開封標示及容易開啟 ☐ 標示衛生安全或質地等級之警語，字體需達 0.5 公分以上 ☐ 包裝需備有檢驗報告
	2 次輔導每符合 1 項即可獲得 50 元商品卡 1 張		
此次輔導共有_____項符合標準，可獲得_____張 50 元商品卡			
其他建議:			

輔導營養師:_____