目　錄

議程 …… P1

業務宣導

質地調整飲食講座…… P2

業務報告及提案討論…… P22

業務報告…… P23

提案討論…… P28

附件

一、第 3 次聯繫會報會議紀錄…… P30

雲林縣 115 年度建立社區照顧關懷據點並設置巷弄長照站暨長青食堂輔導計畫第 4 次（10-12 月）聯繫會報

議程

壹、 開會時間：115 年 11 月 27 日（星期五）13：30～16：30

貳、 開會地點：雲林縣虎尾鎮綜合社會福利館(雲林縣虎尾鎮光明路 70 號)

參、 會議流程：

日期	時　間	內　容	備註
11/27 (五)	13:00-13:30	報　到	
	13:30-14:30	業務宣導	質地調整飲食講座 莊青洧(社團法人雲林縣老人長期照護協會副主任)
	14:30-14:40	休息	
	14:40-15:50	社區照顧關懷據點暨長青食堂聯繫會報	業務報告及提案討論
	15:50-16:30	經驗分享與交流	
	16:30	賦歸～	

業務宣導


Yunlin Elderly Long-Term Care Association
社團法人雲林縣老人長期照護協會
Care Old
質地調整飲食講座
講師：莊青洧 副主任
日期： 115/11/27(五)


自我介紹
學歷：
• 高雄醫學大學/運動醫學系
• 嘉南藥理科技大學/保健營養系
• 文化大學推廣教育部/社工師學分班
現職：
• 社團法人雲林縣老人長期照護協會/副主任
經歷：
• 社團法人雲林縣老人長期照護協會/居家服務督導員
• 社團法人雲林縣老人長期照護協會/社區整合型服務中心個管員
• 雲林縣營養師公會/理事、監事
專業背景：
• 營養師證書、社工師證書、照顧服務員證書
聯絡資訊：
電話：05-5372198#201
電子郵件：
poorball02@gmail.com

現職單位介紹

- 單位名稱：社團法人雲林縣老人長期照護協會
- 非營利單位，民國89年5月成立。
- 服務對象：老年人、身心障礙者、貧困家庭
- 服務項目：
- 長照服務項目：居家服務、日間照顧服務
- 社區整合型服務中心
- 失智症專業照顧、團體家屋(24小時)
- 貧困戶營養餐飲服務、照顧服務員資格訓練、在職訓練

網站

FB

高齡者常見的吞嚥障礙前兆





資料來源：語言治療資訊讚


高齡進食困難與健康影響
咀嚼力下降
食物咬不動
吞嚥變慢
容易嗆咳
消化變慢
食慾與吸收降低
可能造成
進食困難
吃得少、選擇少
營養不足
體重與體力下降
抵抗力變差
容易生病
生活品質下降
活動與社交減少
及早發現、及早調整，讓長輩吃得更安心


吃不夠、吞不下嗎？
吞嚥困難常見的3大營養問題
營養不良
吞嚥功能障礙
進食時間長易疲倦
攝取量不足
營養密度低
長期
體重減輕
營養不良
脫水
飲食攝取量降低
嗆咳經驗產生恐懼
總水分攝取下降
脫水
便秘
牙口不佳
吞嚥障礙
纖維攝取不夠
便秘
食物選擇、改變質地等營養小技巧
即可讓長輩獲得更好的生活品質
Heho健康

高齡者常見的營養問題

- 國民營養健康調查結果(2017-2020):
- 蔬菜、水果、乳品類、纖維攝取不足。
- 鈣、維生素D及維生素E攝取不足。
- 65歲以上族群中，34.1%長者經小腿圍篩檢有肌少症風險。







資料來源：國民營養健康狀況變遷調查（2017–2020）

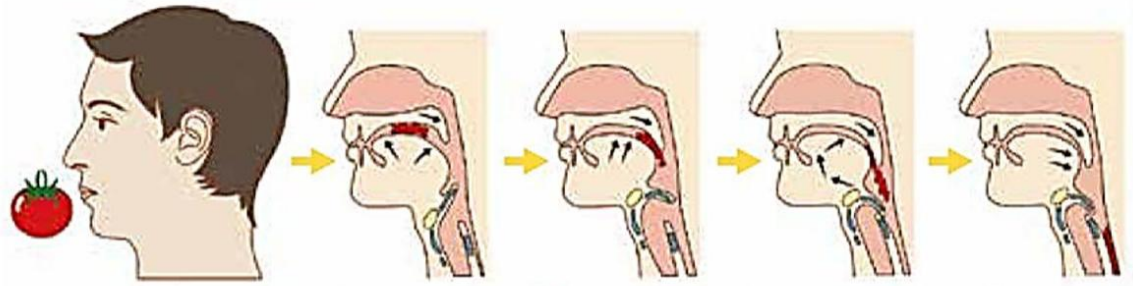
口腔與吞嚥問題不容忽視

- 缺牙、口腔問題，導致咀嚼困難
- 65歲以上平均缺13.4顆牙；63.2%長者曾因牙齒、咀嚼或吞嚥問題限制食物種類。
- 台灣約有12.8% 的65歲以上長者，經過評估為吞嚥異常。
- 每10位高齡者，就有1位可能有輕度以上吞嚥障礙。



資料來源：國民健康署（2017）

食物進到胃部的五個過程



1 認知期
（先行期）
由大腦判斷食物的形狀、顏色及軟硬度。

2 咀嚼期
（準備期）
咀嚼進入口腔的食物，和唾液混合成容易吞嚥的形狀（食塊）。

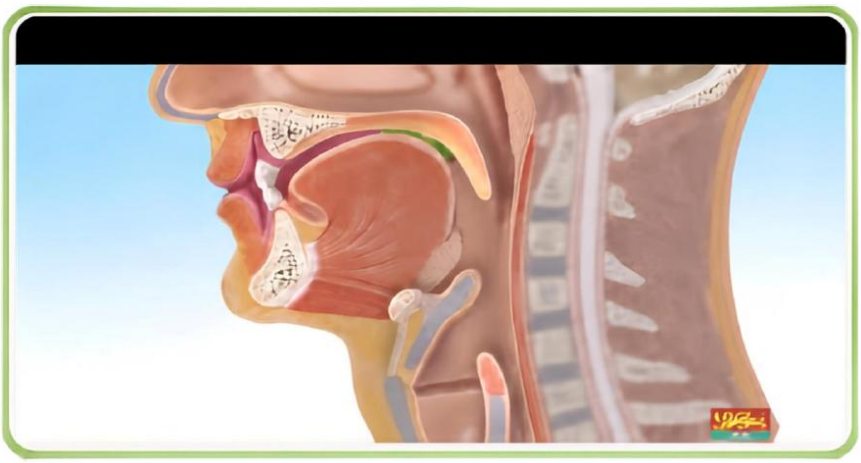
3 口腔期
使用舌頭將食塊從口腔送往喉嚨深處。

4 咽喉期
將喉嚨深處的食塊吞下，送往食道。

5 食道期
藉由蠕動運動將食道中的食塊送到胃中。

圖片來源：超圖解營養學：從零開始建構營養學基礎 / 渡邊昌 著

咀嚼吞嚥過程



連結： https://www.youtube.com/watch?v=cApM4mUsaeI

高齡飲食 三好一巧



吃得下

調整質地
讓食物好入口

吃得夠

增加熱量與蛋白質





吃得對

六大類食物均衡

吃得巧

少量多餐
善用天然調味



六大類食物

每日飲食指南 (銀髮族)
-六大類食物



圖 3-3 每日飲食指南（銀髮族）

我的餐盤


每天早晚
一杯奶
每餐水果
拳頭大
堅果種子
一茶匙
可以將堅果粉
加入牛奶中，方
便長輩飲用喔！
豆魚蛋肉
一掌心
飯跟蔬菜
一樣多
菜比水果
多一點

資料來源：食力


每餐這樣吃
營養均衡不負擔，身體健康沒煩惱！
逛市場就能健腦
今天買這些
深綠色蔬菜
各式蔬菜
豆製品
魚類
蛋類
新鮮水果
全穀雜糧
（糙米、燕麥等）
堅果（適量）
菇類
少一點
油炸食物
加工肉品
含糖飲料
高鹽食物
過多精緻澱粉
含糖零食
約1/2
蔬菜
多吃蔬菜，
越豐富越好！
約1/4
全穀雜糧
糙米、地瓜、
燕麥等
約1/4
豆魚蛋肉
豆類、魚類、
蛋、肉類
小提醒
多喝水
促進代謝與循環
定時定量
養成良好飲食習慣
少油少鹽少糖
減少身體負擔
多攝取天然食物
營養更完整
均衡飲食＋規律生活
大腦健康不下線！
均衡飲食，就是守護大腦最好的方法！

什麼是質地調整飲食？



https://www.youtube.com/watch?v=of5e-CaswPk

影片來源：國健署　https://www.youtube.com/watch?v=of5e-CaswPk

你想像中的吞嚥困難飲食











什麼是質地飲食分類？

食物特性

軟硬度

流動性

＋

長輩進食能力

咀嚼能力

吞嚥能力



綜合評估



選擇適合的飲食質地

讓長輩吃得安全、吃得下

食物的四種物理特性



1 硬度

食物受到擠壓時，抵抗變形的力量



2 附著性

食物黏在口腔、牙齒或喉嚨表面的程度



3 凝集性

食物能聚在一起、不容易散開的程度



4 稠度

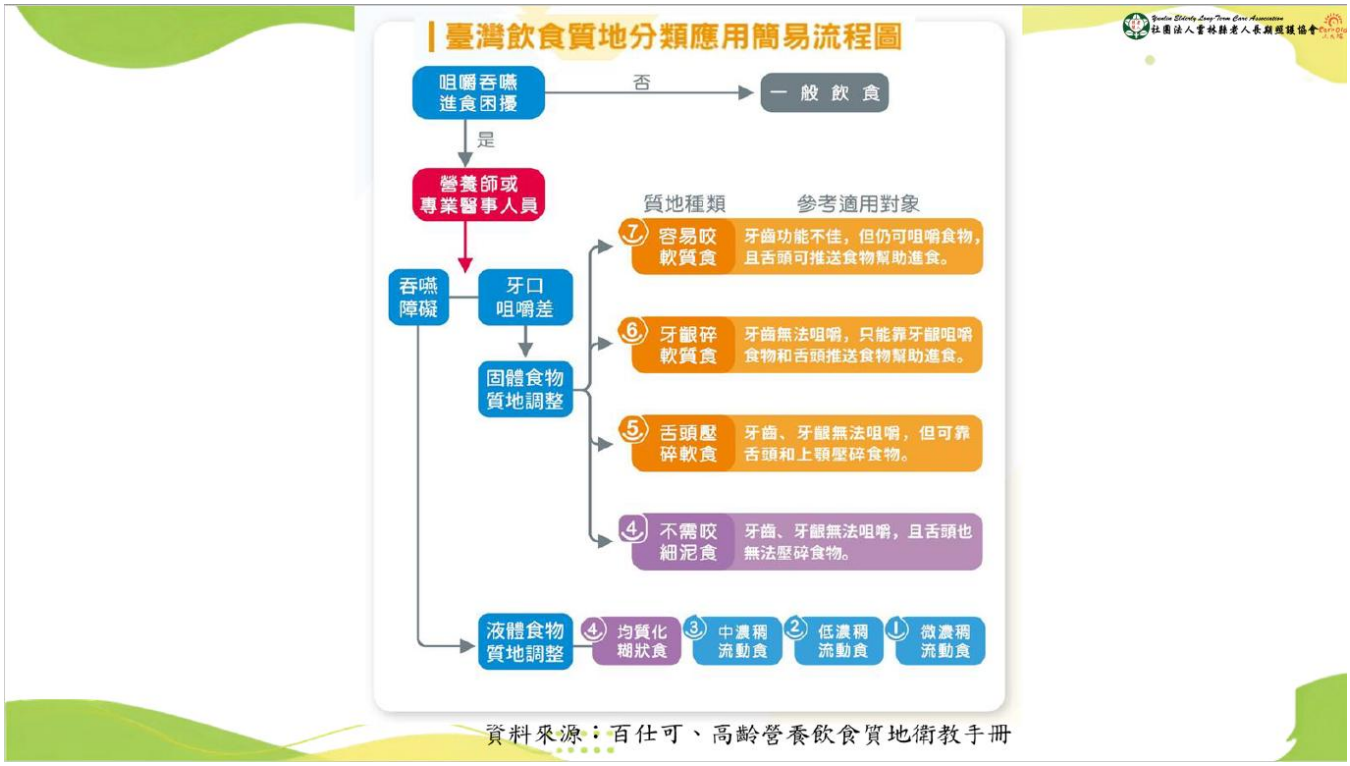
液體流動的快慢與濃稠程度



吞嚥安全不能只看軟不軟，**四種特性都要一起評估。**


食物物理特性｜硬度
傳統豆腐
硬度約 19,045 N/m²
符合台灣質地飲食分級第 4 級
硬度是什麼？
食物受到擠壓時，抵抗變形的力量。
怎麼判斷？
• 儀器檢測：測量壓縮食物所需的力量
• 餐叉測試：用餐叉側面或拇指輕壓，觀察是否容易壓碎
重點：食物越容易壓碎，通常越方便咀嚼；仍需一起評估黏附性、凝集性與稠度。


BOSCOGEN 百仕可
IDDSI國際吞嚥障礙飲食標準
食物
飲品
食物原狀
容易咀嚼
軟質及一口量
細碎及濕軟
糊狀
流質
高度稠
中度稠
低度稠
極微稠
稀薄
為吞嚥障礙者制定的飲食濃稠度標準
共分為七個等級，對應不同飲食質地
經由評估後可經由食物增稠劑調配為適合使用者的適當飲食質地


臺灣飲食質地分類應用簡易流程圖
咀嚼吞嚥進食困擾
否
一般飲食
是
營養師或專業醫事人員
質地種類
參考適用對象
吞嚥障礙
牙口咀嚼差
固體食物質地調整
7 容易咬軟質食
牙齒功能不佳，但仍可咀嚼食物，且舌頭可推送食物幫助進食。
6 牙齦碎軟質食
牙齒無法咀嚼，只能靠牙齦咀嚼食物和舌頭推送食物幫助進食。
5 舌頭壓碎軟食
牙齒、牙齦無法咀嚼，但可靠舌頭和上顎壓碎食物。
4 不需咬細泥食
牙齒、牙齦無法咀嚼，且舌頭也無法壓碎食物。
液體食物質地調整
4 均質化糊狀食
3 中濃稠流動食
2 低濃稠流動食
1 微濃稠流動食
資料來源：百仕可、高齡營養飲食質地衛教手冊


飲食質地這樣分
液態食物
4 均質化糊狀食
3 中濃稠流動食
2 低濃稠流動食
1 微濃稠流動食
如果有進食困難問題，該怎麼辦？
可以找醫師、牙醫師、營養師、語言治療師等協助，建議您選擇適當質地與改善辦法
飲食質地這樣分
固態食物
7 容易咬軟質食
6 牙齦碎軟質食
5 舌頭壓碎軟食
4 不需咬細泥食
7 適合牙齒功能不佳，但仍可咀嚼食物，且舌頭可推送食物幫助進食
6 適合牙齒無法咀嚼、只能靠牙齦咀嚼食物和舌頭推送食物幫助進食
5 適合牙齒、牙齦無法咀嚼，但可靠舌頭和上顎壓碎食物
4 適合牙齒、牙齦無法咀嚼，且舌頭也無法壓碎食物
資料來源：好食課

質地調整技巧

食材處理

- 飲食安全、質地均一
- 去除果核、粗梗、粗皮、骨頭及魚刺



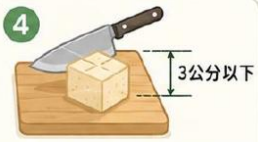
1 全穀雜糧先洗淨後泡水



2 肉類可用新鮮鳳梨汁醃製



3 切斷肉的筋膜，調整軟硬度



4 食材切成3公分以下大小

烹調小技巧

A 全穀雜糧類

食材洗淨後，冷藏泡水
放置一晚（浸泡6～10小時）



B 肉類

- 肉錘拍打，去除筋膜
- 使用新鮮鳳梨汁醃製



C 蔬菜類

- 多選嫩葉，少硬梗
- 質地較粗的蔬菜可冷凍1～3天，利用冰晶破壞纖維結構



食材軟化技巧

物理嫩化



拍打斷筋

肉槌輕拍，切斷筋膜



冷凍處理

冷凍後再烹煮、更易軟化

化學嫩化



酸性物質醃漬

運用檸檬、鳳梨或優格

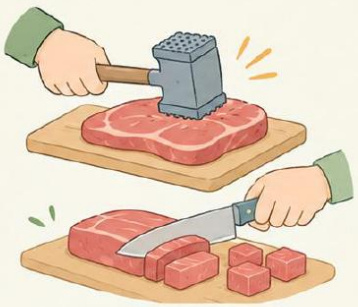


酵素嫩化

木瓜、鳳梨可幫助嫩化

軟化技巧小撇步

物理嫩化



- 拍打、斷筋、切小塊
- 破壞纖維，較好咀嚼

天然酵素嫩化



- 鳳梨、木瓜、奇異果
- 薑、洋蔥
- 分解蛋白質、改變硬度

酸性物質醃漬

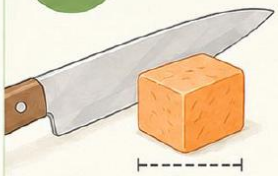


- 檸檬汁、醋等弱酸
- 破壞肌肉纖維、增添風味

依食材選擇合適方法，幫助肉質更柔軟、容易咀嚼。

精準尺寸切割與調理

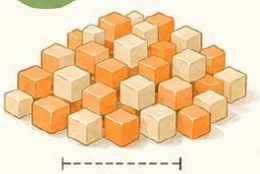
7級 | 容易咬



3公分以下塊狀

保持食物原有形狀，適合咀嚼功能正常者。

6級 | 牙齦碎



1.5公分丁狀

去除堅硬部位，質地軟嫩，可用牙齦輕鬆壓碎。

5級 | 舌頭壓



0.4公分以下粒狀

顆粒細小、軟嫩濕潤，可用舌頭壓碎。

4級 | 不需咀嚼



泥狀、糊狀或塑形狀

質地光滑無顆粒，可直接吞嚥。

智慧調理設備：烹調與軟化運用

切碎、攪打與質地調整

改變食物大小與細緻度

果汁機	食物調理機	手持攪拌棒	食物切碎機
			
加湯汁攪打	切碎、絞肉、混合	鍋內直接攪打	快速切碎
			
製作濃湯、果昔與細緻泥糊	調整成小丁、細碎或泥狀	適合粥品、濃湯與少量食材	肉類、魚肉及蔬菜切成細碎狀

先煮熟、去骨去刺，再依需要攪打；液體分次加入。

加熱、燉煮與軟化

改變食物軟硬度，縮短烹調時間

壓力鍋	電鍋	微波爐
		
高壓燉煮	蒸、燉、煮	快速加熱、預熱
		
豆類、筋肉、根莖快速煮軟	粥品、蒸蛋、魚肉與蔬菜軟嫩化	少量食材補熱或縮短後續烹調

確認中心熟透；避免加熱後過乾，必要時補充湯汁。

需避免及留意的食物

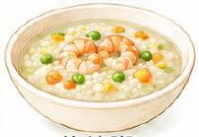
質地不均

湯汁與固體混合，
吞嚥時流速不同，容易嗆到

例：牛肉湯餃、竹筍湯、
什錦粥、玉米濃湯


牛肉湯餃


竹筍湯


什錦粥


玉米濃湯

鬆散、不易成團

碎屑容易掉入呼吸道，
增加誤嚥風險

例：餅乾、炒飯、
洋芋片、鬆散蛋黃


餅乾


炒飯


洋芋片


鬆散蛋黃

黏性太高

容易黏在口腔與咽喉，
不利吞嚥

例：湯圓、年糕、麻糬、
花生醬、豬腳皮凍


湯圓


年糕


麻糬


花生醬


豬腳皮凍

依個人吞嚥能力調整，必要時請諮詢專業人員


7容易咬軟質食
我的餐盤菜單示範
熱量：682大卡
糙米飯
糙米40克
白米20克
花生牛奶
牛奶240毫升
花生仁10克
味噌豬里肌
豬大里肌55克
▲里肌肉先搥打或嫩化
木瓜
木瓜150克
清炒地瓜葉
地瓜葉60克
胡蘿蔔10克
薑絲絲瓜
絲瓜30克
薑絲少許
▲葉菜類去除硬梗、留嫩葉
小叮嚀
將食物截切成3公分以下立方體
全穀類可用米：水比例1：1.2方式烹煮
全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 堅果種子類 乳品類 水果類
7容易咬軟質食
我的餐盤菜單做法
熱量：682大卡
糙米飯
糙米洗淨後，加水再放入
冷藏浸泡10小時後取出。
將糙米、白米與水一同放入電鍋中。
外鍋加半杯水烹煮。電鍋起跳後繼續燜15分鐘，即可。
味噌豬里肌
豬大里肌以肉槌用力拍打。
將里肌肉逆紋切成3公分以下大小。
少許味噌和醬油與豬大里肌抓醃10分鐘。
熱鍋下豬里肌，般熟後起鍋。
清炒地瓜葉
地瓜葉先去除硬梗，保留嫩葉。
胡蘿蔔去皮切絲、蒜頭拍碎備用
熱鍋下油，蒜頭爆香。
地瓜葉與胡蘿蔔下鍋，炒至胡蘿蔔軟化，鹽巴調味後起鍋。
花生牛奶
花生仁泡6小時軟化
將花生仁放入鍋中，倒入水至其
淹過花生，小火煮至軟化
加入牛奶即可完成
木瓜
木瓜去皮切成3公分塊狀
薑絲絲瓜
絲瓜洗淨切小塊、嫩薑切絲備用。
將絲瓜與薑絲放入電鍋中，外鍋放半杯水蒸熟。
起鍋，灑上一點鹽巴即可。
全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 堅果種子類 乳品類 水果類


6牙齦碎軟質食
我的餐盤菜單示範
熱量：634大卡
糙米飯
糙米40克
白米20克
清炒莧葉
白莧菜50克
白芝麻5克
▲葉菜類去除硬梗、留嫩葉
豬肉鮮蝦黃瓜盅
大黃瓜50克 草蝦50克
豬絞肉35克
草莓牛奶
草莓160克
牛奶240毫升
小叮嚀
將食物截切成1.5公分以下立方體
也可將糙米換成紫米
全穀類可用米：水比例1：1.2方式烹煮
全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 堅果種子類 乳品類 水果類
6牙齦碎軟質食
我的餐盤菜單做法
熱量：634大卡
糙米飯
糙米洗淨後，加水再放入
冷藏浸泡10小時後取出。
將糙米、白米與水一同放入電鍋中，外鍋加半杯水烹煮。
電鍋起跳後繼續燜15分鐘，即可。
豬肉鮮蝦黃瓜盅
大黃瓜去皮去芯、嫩薑切絲備用。
草蝦去殼切成末，和豬絞肉攪拌。加入鹽後拍打至有黏性；
大黃瓜中心沾上些許太白粉後。將肉末填入呈半圓形。
將黃瓜盅放入電鍋中，撒上薑絲。外鍋倒入1杯水烹煮，
電鍋起跳後即可起鍋，再淋上醬油即可。
清炒莧葉
白莧菜先去除硬梗，保留嫩葉
平底鍋熱油後下白莧菜，加入少許水，
改上鍋蓋以中小火
燜熟，加入鹽巴稍微拌炒後起鍋撒上白芝麻即完成
草莓牛奶
草莓對半切，與牛奶倒入果汁機打成汁即完成
全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 堅果種子類 乳品類 水果類


食物質地怎麼測？
叉子壓力測試
用叉子輕壓食物
能輕易壓碎、不回彈
叉子滴落測試
觀察食物如何穿過叉齒
流動速度要符合質地等級
湯匙傾斜測試
傾斜湯匙觀察滑落
應完整滑落、殘留少
同一道食物，也要在實際供餐溫度下測試


質地檢測方式
7 容易咬軟質食 三工具簡易測
筷子測試
湯匙測試
叉子測試
食物不容易被筷子夾成小塊
湯匙用力壓食物，能將食物壓扁，但移開後，食物則恢復原本的形狀
叉子壓食物，不容易將食物分成小塊
尺寸建議：不限制尺寸（小於3公分 塊狀更好）
6 牙齦碎軟質食 三工具簡易測
筷子測試
湯匙測試
叉子測試
筷子需用力才能將食物夾成小塊
湯匙壓食物，需要用力才能壓碎
叉子壓食物，需要用力才能壓碎
尺寸建議：小於1.5公分 丁狀


質地檢測方式
5 舌頭壓碎軟食 三工具簡易測
筷子測試
湯匙測試
叉子測試
食物雖然軟嫩，但仍可被筷子夾起
將湯匙翻轉，上面的食物會完全掉落、不會殘留
叉子壓食物，不需要用力就能壓碎
尺寸建議：小於 0.4公分 粒狀
4 不需咬細泥食 三工具簡易測
筷子測試
湯匙測試
叉子測試
食物無法被筷子夾起
將湯匙翻轉，上面的食物會掉落但會有部分殘留
叉子劃過食物表面，會留下明顯畫痕
尺寸建議： 泥狀 或 不需咀嚼 (食用時酌取適口大小)
資料來源：好食課


質地飲食顛覆你對吃的想像！
—以小太陽為例
友膳食嚐家製作的質地調整餐點（圖片取自友膳食嚐家）
相關報導：
泥餐OUT！理工男返鄉推動質地飲食革命
https://www.ankecare.com/article/3803-2025-07-31-08-38-15
捨教職與科技高薪兩個青年返鄉創新人生 為家鄉打造更幸福的生活
https://smiletaiwan.cw.com.tw/article/7779
友膳食嚐家
小太陽長照機構
圖片來源：友膳食嚐家、社團法人雲林縣老人長期照護協會

小太陽的質地飲食成果



圖片來源：友膳食嚥家、社團法人雲林縣老人長期照護協會

小太陽的質地飲食成果



圖片來源：友膳食嚥家、社團法人雲林縣老人長期照護協會

小太陽的質地飲食成果



Yunlin Elderly Long Term Care Association
社團法人雲林縣老人長期照護協會
附設小太陽長照機構

圖片來源：友膳食嚐家、社團法人雲林縣老人長期照護協會

結語

希望透過今天的分享，讓大家學會照顧自己、吃得安全又營養，維持健康與生活能力，讓每一天都過得更安心、更有品質。

業務報告及提案討論

雲林縣 115 年度建立社區照顧關懷據點並設置巷弄長照站暨長青食堂輔導計畫第 4 次（10-12 月）聯繫會報

壹、時間：115 年 11 月 27 日（星期五）下午 1 時 30 分

貳、地點：雲林縣綜合社會福利館(雲林縣虎尾鎮光明路 70 號)

參、主席致詞

肆、上次會議紀錄確認(詳參附錄一)

伍、業務單位報告：

一、長青食堂：

（一）長青食堂不僅提供長輩**【共餐】**服務，更是推動社會福利與在地照顧的重要場域。透過營養諮詢及連結社區營養推廣中心資源，提供兼顧食品安全、健康與營養均衡之餐食；並結合社區照顧關懷據點，於共餐前後辦理健康促進、預防及延緩失能照護服務方案等多元課程，全面守護長者身心靈健康。另請踴躍運用 **Youtube「雲林縣長者健康促進－爺奶運動影片」**第一部及第二部，帶領長輩一同律動，培養規律運動習慣，提升健康活力、活躍老化。

(二) 請依據 115 年 5 月 27 日府社老二字第 1152635491 號函轉知雲林縣衛生局訂定「**雲林縣長者供餐據點餐食營養指引**」，請參採運用以精進供餐營養品質。

(三) 在此重申，請確實依據「雲林縣長青食堂服務計畫」規定以「共餐」方式鼓勵長者走出家門至長青食堂用餐。本縣長青食堂服務宗旨係讓長輩走進社區一起呷飯配話，藉由社區的陪伴，透過營養諮詢以及連結本縣社區照顧關懷據點守護長者身、心、靈健康，非僅是「便當店」提供長輩外帶用餐。

(四) 如有特殊老人(如重度失能)等確實有共餐困難之長者，請依本縣長青食堂服務計畫第 13 點規定轉介使用長照營養餐飲服務辦理，核銷時並應敘明以送餐方式辦理之原因，送餐人數並以長青食堂總核定用餐人數 10%內為原則。如送餐人數已超過核定用餐人數 10%者，請**電洽 1966 或本縣長照中心 05-5352880 辦理營養餐飲服務**。

(五) 各長青食堂共餐長者名冊如有異動需要，務必請依本縣長青食堂服務計畫規定於每月 25 日前函文報准同意。另外，如食堂因辦活動或出遊而暫停烹煮時，應於發生日前 7 日函報本府備查；未函報本府備查者，不予核銷；惟因不可抗力者，得於事後申請變更。

(六) 若食堂因故停辦也請務必應於停止日前 30 日函報本府(社區發展協會函送公所轉陳本府)，且告知用餐長輩停辦日期，並評估用餐長輩需求，妥為轉介或尋求其他食堂支援以協助長輩持續用餐；若未依規定期間報本府備查者，本

府不予核銷。

(七) 依雲林縣長青食堂服務計畫十五、經費撥付與核銷 (二)經費核銷：得於每個月或每 2 個月執行後次月 15 日前檢具領據、支出明細表等相關文件申請核付補助。

(八) 依量能、共餐情形申請增加用餐人數，除視共餐場域空間及服務量能外，依計畫規定共餐情形及是否依據核銷期程辦理，亦列入評估核予增加補助之指標。

(九) 為經費充分運用及執行，請核實申請用餐人數，如量能及共餐場域評估須增加人數再另案申請增修計畫；申請核定用餐人數和實際用餐人數落差，亦請修正計畫。將另審視上半年執行情形，審酌修正核定。

（十）**無障礙設施修繕**經費尚有額度，辦理長青食堂或社區照顧關懷據點場地為公有場地者，若有「無障礙設施」修繕需求，請於 **115 年 11 月 30 日前**函送補助計畫至公所再轉陳本府。

(十一)本縣各鄉鎮市公所輔導轄內社區發展協會辦理 115 年度「長青食堂服務計畫」**第 2 次經費繳回事宜，請於 115 年 11 月 30 日前辦理完竣**，俾利促進經費活化使用。

(十二)近日接續發生食安問題，請配合以下作為：

1.禁用衛福部食藥署官網公告不符檢驗標準原料之下游業者所供應產品。

2.應優先選擇台灣優良食品驗證方案(TQF)、國產可追溯生鮮食材標章(示)或同等級認證合格標章(示)，如該項產品無正字標記或上揭標章(示)，則須使用經藥物殘留檢驗合格產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品，並確實要求廠商應提出最近一期之檢驗合格證明。

3.對於供應商提供上開資訊若有疑義，得自行採取預防性下架停用等相關措施。

4.若是有過期或是即期的食品及調味料，應於保存期限內使用完畢。

二、社區照顧關懷據點：

（一）服務時段及項目：

1.每半天以一個時段列計，每時段至少三小時。

2.應至少辦理以下其中三項服務：

(1)關懷訪視。

(2)電話問安、諮詢及轉介服務。

(3)餐飲服務。**【中午共餐】**

(4)健康促進活動。

（二）布建社區照顧關懷據點及巷弄長照站計畫-**業務費獎助分級表**

服務時數 / 服務人數	1-3 時段	4-5 時段	6-7 時段	8-9 時段	10 時段
20 人(含)以下	1	1	1	2	2
21 人-30 人	1	1	1	2	3
31 人-60 人	1	2	2	3	3
61 人(含)以上	1	2	3	3	3

備註：

1. 服務人數含據點提供健康促進、餐飲服務(需於據點共餐)、預防及延緩失能照護服務等。
2. 社區照顧關懷網統計之 ID 歸戶人數為原則。
3. 巷弄長照站每週應至少辦理 2 時段，且新申請案以第 1 級核定為原則。

（三）社區照顧關懷據點設置巷弄長照站者，應提供共餐服務、預防及延緩失能照護服務，另請有辦理餐食服務之據點，務必落實共餐服務，以符合規定。

（四）請本縣各據點確實依計畫書內容及規定執行據點業務，並宣導服務項目，及將服務項目、服務時間製作成海報公布於該據點活動中心、辦公處所公布欄或辦理健康促進活動之地點，以利社區民眾參與及本府派員查核。

（五）請本縣各據點確實配合**實名制**相關措施，掌握服務個案基本資料、出席情形等資訊，且**據點月報表須於次月 5 日前完成，並至據點資訊網站填報上傳**。**另關懷訪視案件紀錄、電話問安紀錄，請務必每月確實上傳系統登錄資料**，如系統不穩定時，有問題請回報至據點 Line 群組，詳列問題、單位名稱、聯絡人及電話，以利本府及時回報中央處理系統問題，另因應措施請各單位同時致電系統客服電話報修，並即時使用紙本進行簽到。

（六）本縣社區照顧關懷據點有設立 Line 群組，本府會不定期將重要訊息（如物資統計、訓練課程等）於群組公告，請各據點夥伴務必詳讀，以免錯失物資申請或報名時間。

（七）為因應超高齡社會對策方案，請各單位加強推廣**高齡者靈性教育課程**（請踴躍邀請 Line 群組記事本社家署 115 年 1 月 6 日社家老字第 1140861082 號函公告雲林縣據點靈性照顧課程種子講師）、資訊應用課程（如縣府推動之數位平台）及生活資訊應用教學，並配合重要節日，辦理家庭融合跨世代活動及結合社區組織辦理代間活動。

（八）關懷據點不得以強制攤派或其他強迫方式，要求專職人員薪資回捐或未全額給付薪資，亦不得向因職務上或業務上關係有服從義務或監督之人強行為之。

（九）核銷相關規定

1.目前部分單位核銷的經費尚未撥款，本府業已刻正辦理中，另本府如有請據點修正核銷資料時，也請務必儘速將修正後憑證送府辦理核銷。

2.核銷送件期程(請每 2 個月核銷一次)

(1)專職人員服務費：請按月核銷。

(2)業務費、志工相關費用等請每 2 個月核銷 1 次

(3)**所有類型核銷，最晚皆請於次年度 1 月 20 日前辦理完畢。**（檢附成果報告）

3.有關據點申請本府經費購置文宣印刷（如紅布條或彩色布條、據點招牌、服務時間招牌、課程講義、宣傳 DM、成果報告）時，請於空白處加註雲林縣公益彩券盈餘分配款補助及 logo、「雲林縣政府廣告」。另如有申請中央經費購置文宣印刷，亦於空白處加註「衛生福利部社會及家庭署獎助」 。

4.**購置設施設備請以具有「節能標章」或「能源效率分級標示第一級」認證之產品為優先**，已於其他獎助項目接受相關設施設備獎助者，以不重複獎助為原則。

5.志工交通費核銷日期，請與實際訪視日期一致。

6.據點志工誤餐費及食堂志工誤餐費，請擇一申領；如已申請志工誤餐費，則不得重複申請據點餐飲服務費或食堂餐食費。

7.本府前於 115 年 10 月 1 日以府社老二字第 1152662750 號函，請本縣 20 鄉鎮市公所於 115 年 10 月 23 日前掣據函送本府，辦理核定所餘經費請領事宜。為確保據點服務經費撥付及運作順暢，請尚未完成 115 年度第 1 期款核銷轉正及第 2 期款請領程序之公所，**至遲於 115 年 11 月 30 日前完成**相關作業並函送本府憑辦，俾利後續經費撥付，避免因撥款延宕導致據點須自行墊支經費，影響服務正常運作。

(十) 據點 116 年核定分級數認定，既有據點級數依 **115 年 5 月至 12 月之服務量**認定，每月 ID 歸戶需符合核定分級人數規定，且平均服務人數需符合核定分級人數。**請據點務必落實報到刷卡實名制**。

三、其他

（一）依據本府 114 年 4 月 21 日府社老二字第 1142626420 號函，單位辦理「建立社區照顧關懷據點並設置巷弄長照站計畫」及「長青食堂服務計畫」，請依照至少每 2 個月核銷 1 次之進度辦理，**未依進度辦理核銷者，擬暫緩其向本府社會處申請之其他補助。**

（二）為避免老人遭受虐待之情事發生，請各社區照顧關懷據點於進行關懷訪視時，應注意老人及其家庭成員相關資訊交流與評估，如果發現老人所領取之政府相關補助或津貼有遭親屬或他人領取後未支用於老人本身日常生活及照顧之虞或發現長者有受暴情事時，應通報本府，俾有效介入處遇，降低老人受虐之風險。

（三）為了主動發現居住環境不佳、食物與保暖物資不足的獨老與弱勢家戶，今年縣府與 20 鄉鎮市公所及社會各界，共同啟動「雲林縣獨居長者及弱勢家戶防寒、防餓雙 B 服務計畫」,「雙 B 計畫-防餓(Better food 福德)、防寒(Better Housing 好神)」透過「福德好神」，深入基層普查需要幫助的人，無論是獨居長輩或是弱勢家庭，有沒有三餐不繼，有沒有環境沒有辦法遮風蔽雨，針對有房屋修繕或者有物資需求的長者及弱勢家戶，結合公部門、雲林縣實物銀行及社會各界，共力提供協助，避免雲林縣有挨餓受凍死亡憾事的發生。

（四）為防治登革熱，請各據點、各食堂落實並加強「**巡、倒、清、刷**」。

（五）本府整合推動【雲林縣愛老總綱領】全面就長者食、衣、住、行、醫、養、友、心、樂、學等 10 大面向擴大服務，各種措施均響應聯合國永續發展目標終結貧窮、消除飢餓、健康與福祉等目標，希望建構全面性老人照顧服務網絡。

（六）另於【樂】面向，為鼓勵縣內老人會、社區發展協會及社會福利服務團體組團搭乘公共運輸出外旅遊，亦有核發集點卡走遊活動，補助團體辦理「花甲銀遊樂雲林」方案，由長者持本府核發之敬老愛心卡搭乘縣內公車，每人補助新臺幣 350 元整，補助誤餐費、保險費、導覽費、物品費、印刷費

等，以支應長者於搭乘公車前、後之行程安排及相關活動所需費用，核實支付。申請單位須於活動前 1 個月提送計畫書及相關資料函送本府辦理。旨揭方案相關電子檔請至本府社會處網站-主題專區-老人福利服務專區-雲林縣愛老總綱領-「『雲林縣愛老總綱領 樂』花甲銀遊樂雲林」(https://reurl.cc/Y3qd80)查看。

（七）為落實 CEDAW 性別平等之精神及響應倡導性別平等理念，播放雲林行腳-性別平等篇宣導影片，加強宣導 CEDAW 相關理念。

（八）社區發展協會及人民團體應依相關法令及章程規定，**每年定期召開會員大會**，健全組織運作及會務管理，確保會務正常推展。

陸、提案討論

本次會議截至 115 年 11 月 11 日止無提案。

柒、臨時動議

捌、散會

附件

雲林縣 115 年度建立社區照顧關懷據點並設置巷弄長照站暨長青食堂輔導計畫
第 3 次（7-9 月）聯繫會報會議紀錄

一、時間：115 年 9 月 23 日（星期三）13 時 30 分

二、地點：雲林縣臺西鄉公所(雲林縣臺西鄉中央路 412 號)

三、主席：林文志處長主持

四、出(列)席單位及人員：(如簽到表)　　記錄：王瑞雅

五、主席致詞：(略)

六、業務單位報告: (略，詳參會議資料)

七、提案討論

提案一	提案單位：雲林縣政府

案由：為展現本縣長者年度豐碩成果，並透過動態活力秀及靜態成果展示等方式呈現，本府訂於 115 年 10 月 24 日（星期六）假雲林縣立體育場辦理「雲林縣 115 年聯合成果展—社區照顧關懷據點/巷弄長照站/長青食堂/長者健康促進服務方案」，有關動態表演順序，提請討論。

說明：本次動態表演計有 24 組單位報名參加，擬請各報名單位以抽籤方式決定成果展當日之表演順序。

決議：雲林縣 115 年聯合成果展，動態表演順序如下：

1.雲林縣斗南鎮田頭社區發展協會	13.雲林縣斗六市長平社區發展協會
2.雲林縣口湖鄉口湖社區發展協會	14.雲林縣東勢鄉新坤社區發展協會
3.雲林縣麥寮鄉楊厝社區發展協會	15.社團法人雲林縣二崙鄉老人會
4.雲林縣鄉土人文關懷協會 (月眉據點)	16.雲林縣麥寮鄉海豐社區發展協會
5.社團法人雲林縣北港身心障礙者福利協會	17.雲林縣麥寮鄉農會
6.雲林縣樂活社區推展協會	18.財團法人福智基金會
7.雲林縣古坑鄉高林社區發展協會	19.雲林縣青創樂活推展協會 (北港劉厝據點)
8.雲林縣北港鎮好收社區發展協會	20.雲林縣北港鎮光復社區發展協會
9.雲林縣西螺鎮鹿場社區發展協會	21.雲林縣莿桐鄉六合社區發展協會
10.雲林縣斗六市八德社區發展協會	22.社團法人雲林縣愛家園關懷協會
11.雲林縣古坑鄉古坑社區發展協會	23.雲林縣聖心社會關懷協會 (斗六據點)
12.社團法人雲林縣多聞協會 (松竹據點)	24.社團法人雲林縣多聞協會 (嘉興據點)

八、臨時動議

提案一	提案單位：雲林縣西螺鎮大園社區發展協會

案由：社區關懷據點設施設備單價標準參考表，合適時的單價差很多怎麼買東西現在都漲了，請問衛福部這個是幾年前的舊案？

說明：無。

縣府回應：有關貴會詢問之設備單價標準係依照中央規定辦理，本府已於中央聯繫會報多次向中央反應相關經費應依物價調整有所調整，倘為新開辦設備尚有本府補助之物品費 1 萬元，亦可待執行服務滿 3 年後續以擴充設施設備；若共餐服務達 30 人次，亦建議評估是否自行開辦長青食堂，以擴充相關廚房設備。

決議：依縣府回應事項辦理，並擬於全國據點聯繫會報中向中央提案建議。

提案二	提案單位：雲林縣行善社區關懷協會

案由：想更進一步了解社區協會的成立與運作。

說明：社區協會的成立與運作。

縣府回應：有關社區協會的成立，分為七步驟，說明如下：

一、申請籌組社會團體。

二、通知召開發起人暨第一次籌備會議。

三、函送發起人暨第一次籌備會議紀錄。

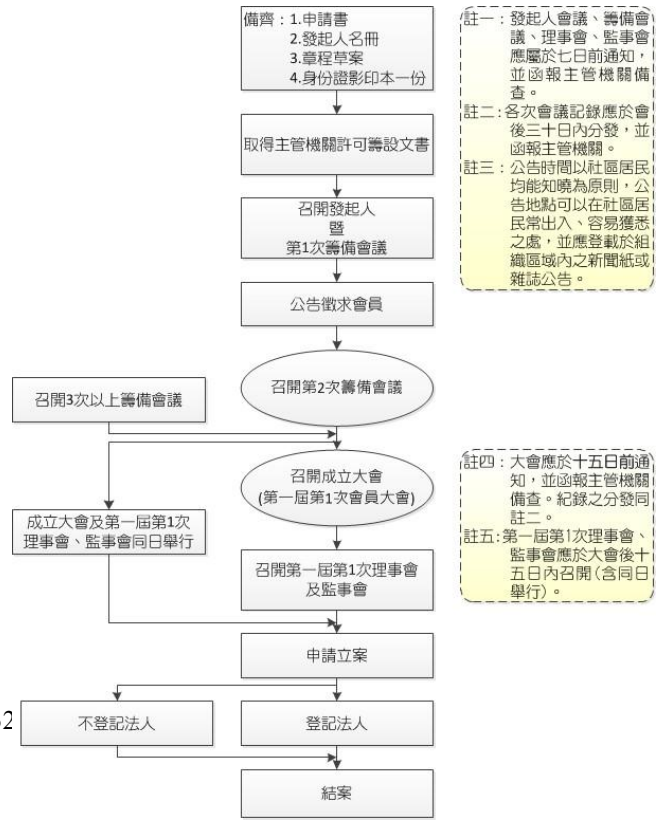
四、通知召開第二次籌備會議。

五、函送第二次籌備會議紀錄。

六、通知召開成立大會暨第一屆第一次理監事會議。

七、會議記錄資料函報機准立案。

※相關流程，可參考下表，或電洽本府社會處社會行政科社區會務承辦 05-5523370 宋科員。



決議：依縣府回應事項辦理。

提案三	提案單位：雲林縣青創樂活推展協會

案由：據點現有冷氣設備使用年限已久，考量設備效能及節能需求，建議汰換為變頻冷氣，以降低用電量及電費支出；近期每期電費均逾新臺幣 1 萬元，爰提請討論。

說明：無。

決議：依中央訂定之「建立社區照顧關懷據點設施設備單價標準參考表」，冷氣機使用年限為 5 年，如設備已達使用年限且不堪使用，得依規定申請購置新設備。另有關電費偏高部分，建議洽詢台灣電力公司協助檢視分電表及實際用電情形，並了解是否可調整為每月計費，以利掌握用電狀況及評估節電方式。

提案四	提案單位：三仙宮

案由：西螺鎮公所規劃明年度針對長青食堂用餐長輩，每人每餐額外補助新臺幣 20 元，惟補助對象目前僅限社區發展協會，人民團體所辦理之長青食堂尚無法納入補助。考量服務對象均為西螺鎮民，恐影響長輩受益權益，爰提請討論。

說明：無。

決議：本案係屬西螺鎮公所針對長青食堂所提供之額外補助，建議逕洽補助單位反映，並請其就補助規定及補助對象之適用範圍進一步研議。

九、散會(16:20)