

主要工作成果

- 2005年4月，首間安老院舍申請「評審計劃」。
- 2005年5月，開辦第一期「評審員訓練課程」，以訓練合資格的評審員。直至現時，「評審計劃」已培訓了超過一百名來自安老業界的專業人士成為合資格的評審員。
- 2005年6月，舉辦第一期「評審員進階課程」，介紹「評審計劃」的最新發展，及評審工具和流程的更新，亦讓評審員進一步掌握實地評審及書寫報告的技巧。
- 2005年12月9日至23日，首次舉辦「優質院舍管理訓練工作坊」，透過講授理論及工作坊，提升參加者的管理技巧，並實際應用於院舍的日常運作中，從而提升安老院舍照顧服務的質素。
- 2005年11月，於「第13屆老年學周年會議」中舉行評審證書頒授儀式，首批11間通過評審院舍應邀參加。
- 2006年2月，開辦第二期「評審員訓練課程」。
- 2006年2月16日，第一期評審員訓練課程證書頒授。
- 2006年4月13日至27日，舉辦第二期「優質院舍管理訓練工作坊」。
- 2006年5月30日，開辦「安老院舍藥物管理實務工作坊」，透過講授、現場觀察及研究，強化學員對藥物管理系統的認識。
- 2006年7月，於「香港老年學會20周年長者優質生活全接觸博覽會」舉行評審證書頒授儀式，第二批9間通過評審院舍應邀出席。
- 2006年8月25日至9月8日，舉辦第三期「優質院舍管理訓練工作坊」。
- 2006年12月，開辦第二期「評審員進階課程」。
- 2007年1月及3月，開辦「安老院舍評審入門課程」，加強院舍員工對「評審計劃」的了解及關注，亦為有意參與「評審計劃」的院舍提供導向。



香港老年學會「20周年長者優質生活全接觸博覽會」梁智鴻醫生與9間獲取評審證書的院舍同工大合照

評審員進行實地評審的情形



第一期評審員訓練課程證書頒授典禮

通過評審院舍名單

(截至2007年2月28日)

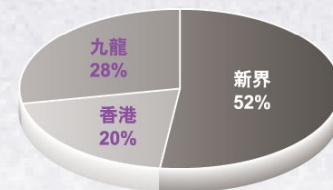
院舍名稱	地址	院舍類別
香港		
東方護老院	上環皇后大道西115-119號僑發大廈地下及一樓	私營
明愛恩翠苑	西營盤高街2號西營盤社區綜合大樓1/F	合約
港灣安老院	香港仔田灣嘉禾街14-22號嘉和大廈1/F, 6號C地舖	私營
鴨利洲護老中心	鴨利洲利枝道138號鴨利洲中心入口大堂一樓及二樓	私營
九龍		
頌恩護理院	九龍塘對面道20號3-4座2-3樓	私營
頤和園護老中心有限公司	界限街172-174號	私營
北京安老院有限公司	土瓜灣道78-80號一字樓4A, 4B, 4C室上鄉道66號地下地舖	私營
明愛麗閣苑	長沙灣麗閣邨麗蘿樓201-227室	津助
救世軍德田長者之家	藍田德田邨德敬樓二樓	津助
志蓮護理安老院	鑽石山志蓮道5號	津助
新界		
明愛富亨苑	大埔富亨邨亨榮樓地下及一樓	津助
明愛盈水閣	元朗水邊圍邨盈水樓3樓	津助
知年護養院	元朗青山公路潭尾段下竹園村	私營
明愛利孝和護理安老院	沙田崗背街17號	津助／自負盈虧
香港耆康老人福利會群芳念慈護理安老院	沙田插桅杆街27號	津助
香港耆康老人福利會王華湘夫人老人宿舍	沙田顯徑邨顯揚樓地下及一樓	津助
明愛富東苑	大嶼山東涌富東邨東盛樓地下	津助
圓玄護理安老院	荃灣老圍路33號	津助
仁濟醫院華懋護理安老院	葵涌荔枝嶺路35號	津助
東方護老院(分院)	上水古洞青山公路193號石仔嶺花園24座	私營
嘉華護老院有限公司	屯門青山公路11-17號嘉華大廈1樓B座	私營

參與評審院舍分析

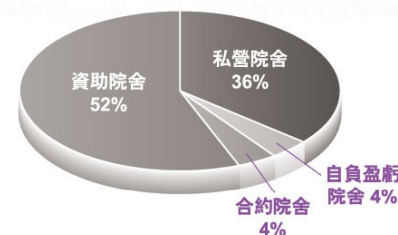
(截至2007年2月28日)

以下是有關25間參與「香港安老院舍評審計劃」院舍的統計數字：

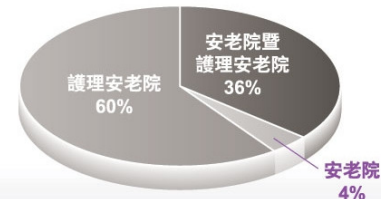
以地區劃分



以經營模式劃分



以院舍類型劃分



優質院舍管理攻略

食物安全

夏季將至，又到了食物中毒的高峰期。安老院舍需要照顧長者的一日三餐，食物的儲存及處理直接影響長者的健康。其實，只要嚴守簡單的措施，已經能大大減低院友食物中毒的機會。

「香港安老院舍評審計劃」有40個評審標準，當中的一個就是有關處理食物的措施。根據評審員進行實地評審的經驗，安老院舍在儲存及處理食物和用具方面出現最常見的問題如下：

院舍常見問題

解決方法

1. 一般的雪櫃只有一個內置溫度計，如溫度計發生故障，未能及時發現食物儲存在不合適的溫度，有可能引致食物變壞。
 - 除內置溫度計，可在雪櫃內放置多個溫度計，以確保能準確評估雪櫃的溫度。
2. 院舍沒有檢查雪櫃溫度機制，難以確保食物儲存在合適的溫度。
 - 設立機制，每天記錄雪櫃的溫度，確保食物儲存在合適的溫度。
 - 安排員工定期監察雪櫃溫度紀錄。
3. 生、熟食物及食具處理欠妥善，容易導致交叉感染。
 - 加強標籤劃分處理生、熟食物的位置。
 - 加強標籤分辨生、熟食物用具存放位置。
 - 使用標籤、不同顏色或不同形狀來分辨不同用途的用具。
 - 清楚標籤各洗濯盤，使用洗濯盤後或處理某些食物後須經消毒方能再使用。
 - 制定清晰處理生、熟食物指引，貼於廚房當眼處，方便員工隨時參閱。



4. 員工處理食物前沒有完全清潔雙手。



- 加強洗手提示。
- 洗手梘液及適當乾手設備應常備，放於洗手盤附近以方便員工使用。
- 設置腳踏式垃圾桶以盛載已使用的抹手紙，避免用手接觸垃圾桶。
- 加強員工培訓，提醒員工注意個人衛生。

標準8：食物及環境衛生

為保障院友健康及預防傳染病蔓延，院舍應注意食物及環境衛生，並鼓勵職員及院友養成良好衛生習慣。

非賣品



The Newsletter of Residential Aged Care Accreditation Scheme

「香港安老院舍評審計劃」通訊



2007年3月（第一版）

出版：香港老年學會 Hong Kong Association of Gerontology

地址：九龍藍田復康徑7號香港復康會藍田綜合中心一樓

電話：2727 3250

傳真：27755586

網址：<http://www.hkag.org>

電郵：racas@hkag.org

宗旨：「香港安老院舍評審計劃」為全港安老院舍提供自願參與的評審，透過推動成效監察及持續改善，提升安老院舍服務質素，亦為公眾人士在選擇安老院舍時提供參考。

「評審計劃」2周年

親愛的朋友：

「香港安老院舍評審計劃」自正式開展至今已成功運作了兩年，除落實了「香港安老院舍評審制度先導計劃」(2002至2004年)的建議外，我們還開辦了有關安老院舍評審的課程，以協助安老院舍了解「評審計劃」的評審標準、流程及背後理念。

剛上任時，我懷著既興奮又戰兢的心情。回想過往兩年的評審工作，最感鼓舞及欣慰的是看到參與評審院舍的服務有顯著進步。他們對「評審計劃」的意見都很正面，尤其是資源較少的院舍，他們在評審過程中得到新的構思及意念，以改善院舍服務質素，令住院的長者得到優質的照顧。



評審主任 趙迪華

「評審計劃」最新消息

- 於2007年3至5月在RoadShow 播放「香港安老院舍評審計劃」宣傳短片。
- 「香港安老院舍評審計劃」最新標誌面世
- 於2007年4月及5月舉辦「安老院舍評審入門課程」
- 於2007年4月舉辦「優質院舍管理訓練工作坊」