

第八屆傳善獎 2026經驗分享會

有「味」人生 ~ 嚐到好味道, 才是真正的人生

口腔功能促進照顧 / 社區冷藏團膳



永信松柏園老人養護中心

補助前：機構當時概況



「吃」的困境

社區據點依賴團膳，
面臨「不適口、
不準時、不穩定」
三不問題長輩常吃
到冷飯菜



「管」的無奈

鼻胃管留置率高，
生活失去味道與尊
嚴。缺乏系統性的
「口腔照護」與
「醫養結合」模式



營運挑戰

長照2.0 磁吸效應致
人才斷層，加上成本
飆升，機構面臨財務
缺口與永續經營難題

有「味」人生：機構三年願景



♥無管人生

- ✓ **機能復甦**：所有人皆可執行的口腔機能復甦模式。
- ✓ **訓練標竿**：成為訓練發證單位，培育「口腔照護職
- ✓ **政策納入**：推動納入居家服務長照補助，實現社會普及化。

🍴社區冷凍團膳

- ✓ **全台第一**：取得 HACCP 認證之獨立型住宿式長照機構。
- ✓ **構式建立**：建立可複製的社區團膳供應模式。
- ✓ **品牌價值**：成為銀髮族餐食知名品牌，實現財務自主。

無管人生~逐步修正，臨門一腳



剛入住機構

第一次口腔功能促進照顧

一個月後

移除鼻胃管由口進食，不僅僅恢復尊嚴，更讓人重新 **活**了過來

口腔乾燥體驗

 口乾舌燥

 濃痰卡住

 呼吸困難

 錯誤進食姿勢

 無法控制速度

 吞嚥困難

 食之無
味

口腔乾燥體驗



-  口乾舌燥
-  濃痰卡住
-  呼吸困難
-  錯誤進食姿勢
-  無法控制速度
-  吞嚥困難
-  食之無味

右臉頰1張 左臉頰1張

舌頭中央1

上顎1

喉頭左右各1

潤濕嘴唇貼1

封口1

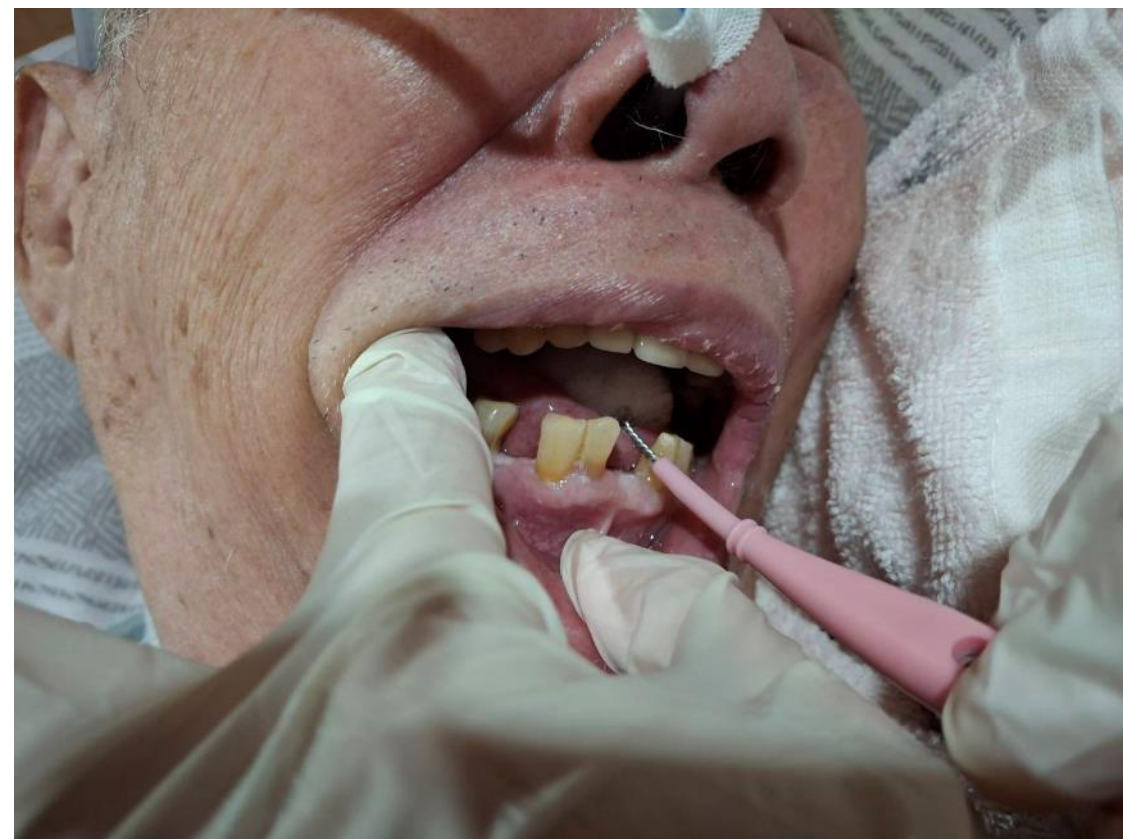
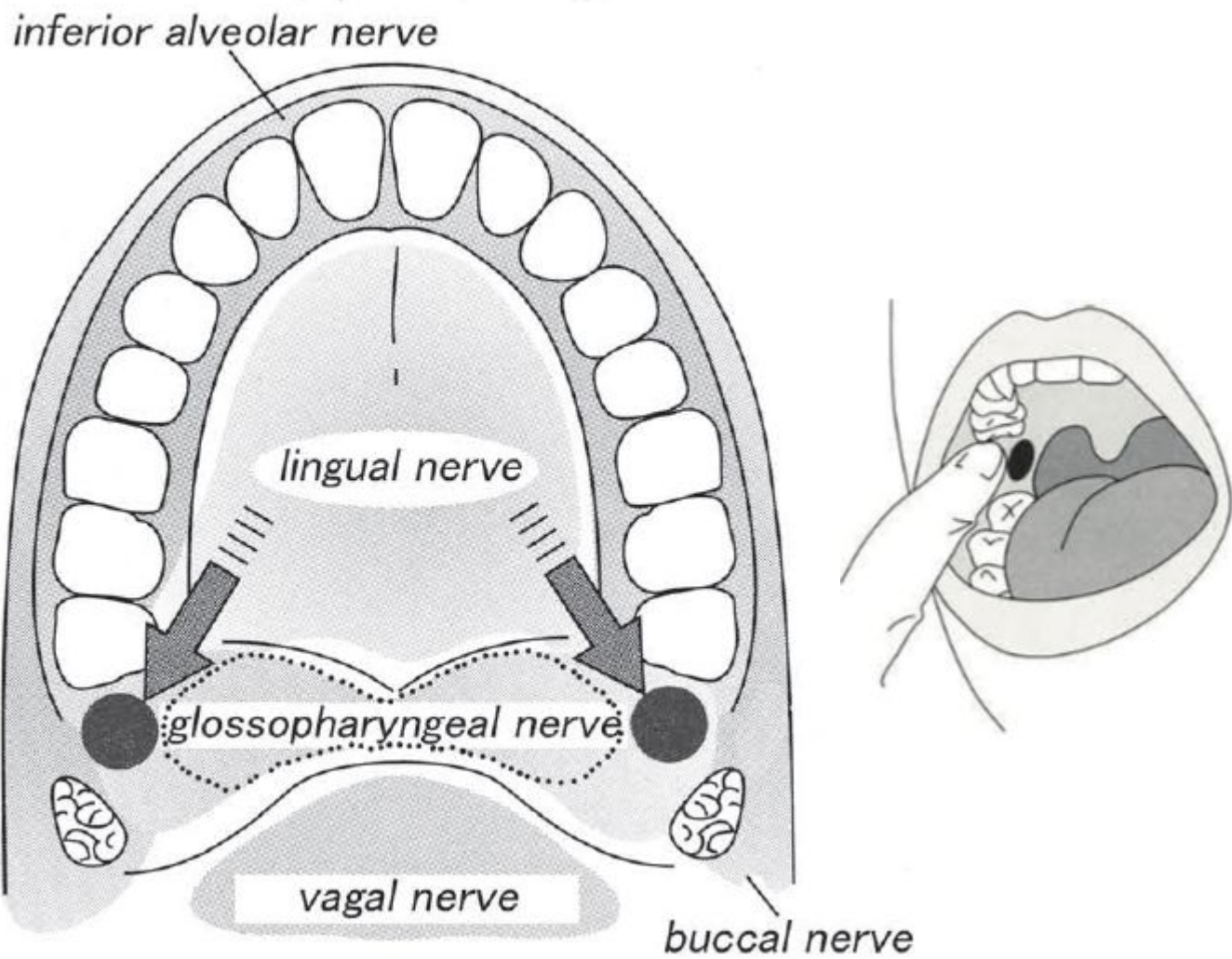
用嘴巴嚙吸及說



口腔功能促進

口腔功能促進







關鍵指標未達成：失敗與學習



推廣與培訓

縮短學習曲線，提高第一線人員之執行意願

目標



2天1夜工作坊(包山包海、跨專業大咖講師集結)

口腔照顧學習太少，機構導入技術成效緩慢

失敗



2024年第一次優化

7小時技術工作坊，3次以上學員互相操作

2026年第二次優化

直接於機構辦訓，最後一次操作機構長輩。

改進



政策與倡議

關鍵指標未達成：失敗與學習



推廣與培訓

縮短學習曲線，提高第一線人員之執行意願

目標



2天1夜工作坊(包山包海、跨專業大咖講師集結)

口腔照顧學習太少，機構導入技術成效緩慢

失敗



2024年第一次優化

7小時技術工作坊，3次以上學員互相操作

2026年第二次優化

直接於機構辦訓，最後一次操作機構長輩。

改進



政策與倡議

長照政策倡議

將口腔照顧技術透過政策轉為市場需求

住宿機構長輩最難操作，因此於機構試辦，未注意長照居家項目，特定項目執行率極低
衛福部擔憂未來納入後執行率偏低。

長照2.0施行後，尚未有新增居服長照項目
導致無明確審核機制。

積極爭取衛福部試辦計畫

自行於居家找尋適合個案與單位，預計於創世

基金會合作，介入居家植物人之口腔照顧



全圖彩解

原水文化



永信社會福利基金會

無管人生 × 由口進食 × 排除進食障礙
提升自尊 × 促進社交 × 增進生活品質

口腔功能促進 照護指南

財團法人臺灣省
私立永信社會福利基金會執行長
趙明明 —— 總策畫

黃純德 · 黃惠璣 · 王雪珮
何瓊玲 · 呂志忠 · 葉建鑫
賴俞綺 —— 合著



計畫可持續性：從點到面



2023

深耕台中

承接社會局委託

建立標準導入模式

2026

擴及全國

衛福部委託推廣至部屬機構

宜蘭縣 / 創世基金會試辦

未來

全面普及

內部擴大採用團膳

終極目標納入長照居家補

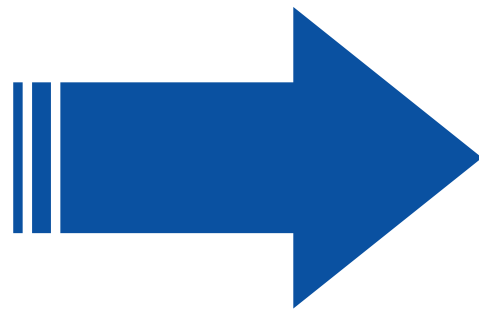
助

社區冷凍團膳→社區冷藏團膳



NO. 1

全台第一家
取得HACCP之
獨立型住宿式長照機構



基金會附設社區長照據點試
辦
抗拒與質疑

同仁的疑惑



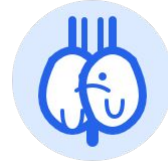
反覆加熱與隔夜保存容易致
癌



多1個人力進行冷凍餐復
熱



冷凍餐復熱後更
鹹



質地被破壞，變得軟爛或過硬

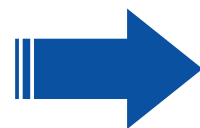


蔬菜因冷凍與復熱導致偏
黃

內部溝通與自我檢視



反覆加熱與隔夜保存容易致
癌



做好溫度控制，能有效降低風險
較一般團膳來的安全



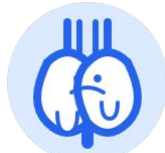
多1個人力進行冷凍餐復
熱



現場加熱，才能有飯香
服務差異化



冷凍餐復熱後更
鹹



質地被破壞，變得軟爛或過硬

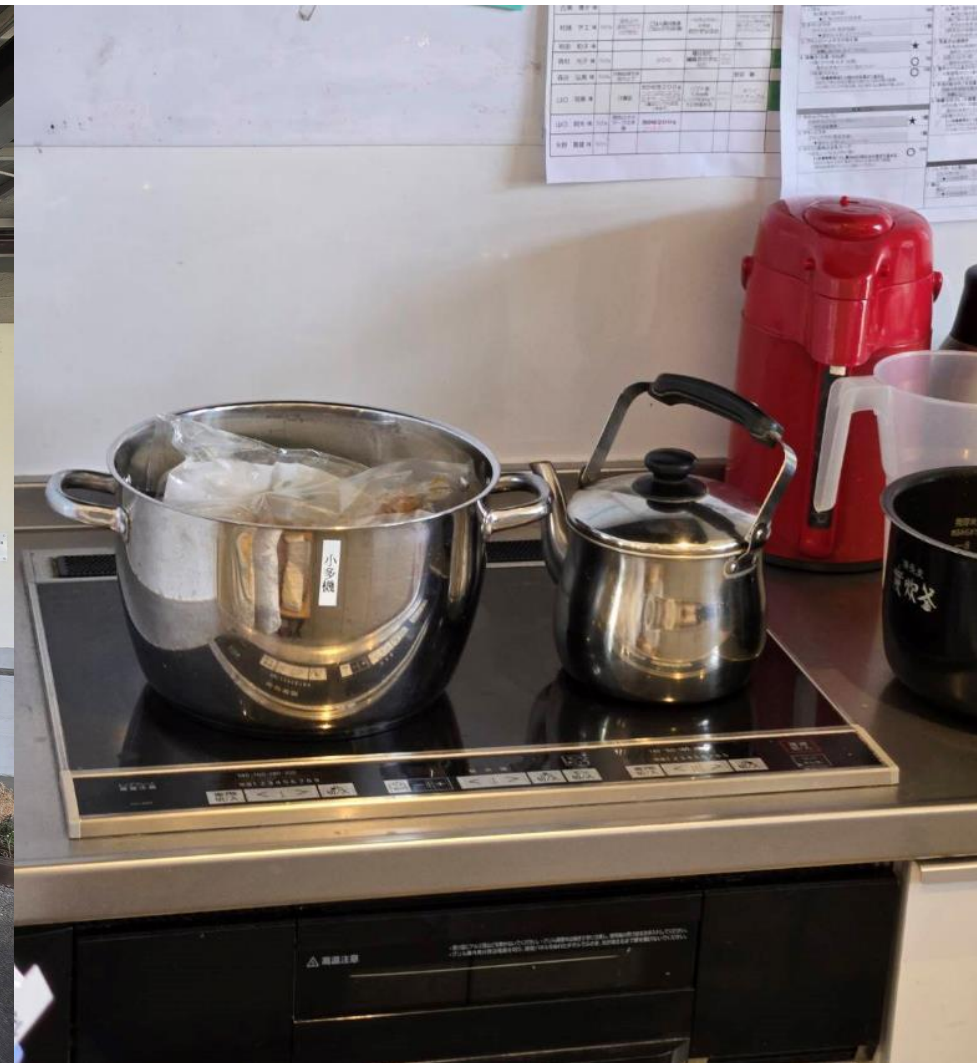


突破限制，重塑製程
寧願**進度停滯**
冷凍改冷藏



蔬菜因冷凍與復熱導致偏
黃

2025. 4. 17日本潤生園學習之旅



2025. 9. 26邀請潤生園主管來台



失敗與學習~冷凍改冷藏



🚚 團膳模式調整

從「全冷凍」轉向「凍存、冷送」

原計畫全冷凍，除了中央廚房需有大量存放空間外，社區據點也需增設空間。

改善策略： 中央廚房每週製餐2次，原則為每日冷藏配送，央廚人力集中化，社區據點不需另設冷凍空間。

➔ 烹飪與復熱精進

重新審視真空包裝袋的特色

減少氧化、降低細菌增生、延長保鮮期、減少水分流失（避免乾、材）、保存風味與營養。

改善策略：

1. 使用真空包裝袋於據點熟成與復熱
2. 食材前處理與調味，直接於據點熟成。
3. 食材熟成前不調味，於據點復熱後再淋醬

社會運動：移除鼻胃管

- ✓ **共同響應**：偕同厚生基金會等單位共同倡議。
- ✓ **政策促進**：健保署將「獎勵住宿式機構移除鼻胃管」納入政策，醫療應與照顧共同合作。

減少醫療浪費

- ✓ **專業實證**：參與牙醫師公會全聯會計畫，提高機構「口腔照護」正確性與執行度。
- ✓ **降低風險**：有效降低肺炎風險，減少急診住院支出與無效醫療浪費。

給後續機構的建議



政策倡議要「打群架」

- ✓ 單一機構聲音微弱，必須結盟
- ✓ 找**專業團體**（公會/學會）背書
- ✓ 找**多元單位**（機構、醫院、居家）試
- ✓ 糞營利組織溝通，形成**產業共識**

技術落地，溝通先行

- ✓ 創新必然衝擊既有習慣
- ✓ 「**內部溝通**」與「**建立信任**」先行
- ✓ 唯有讓第一線人員理解「**為什麼要變**」，創新才有可能真正落地

謝謝聆聽

敬請 指教



永信松柏園老人養護中心