

## 法務部矯正署臺南監獄外部視察小組會議紀錄

時間：111年1月14日（星期五）下午2時30分

地點：本監會議室

主席：姜泰安副校長

紀錄：許士淵

出席人員：黃郁婷律師、林軒名主任、王國修秘書、邱俊宏科長、洪汎宇。

### 壹、主席致詞

秘書、各位委員以及南監同仁大家好，預祝各位新春愉快。111年度第一季外部視察小組會議於今日召開，本季議題為收容人給養業務，請業管單位就本次議題進行專題報告。

### 貳、收容人給養業務專題報告(案由一)：

總務科給養業務承辦人洪汎宇報告：

#### 一、前言

收容人給養業務係為處理及採購收容人日常伙食及協助炊場炊事運作，除採買主副食品等食材、驗收食材及核銷單據，攸關炊場運作舉凡鍋爐燃料、作業機具叫修或請購皆為給養業務之一。

#### 二、業務簡報

##### 1. 給養相關經費

- (1) 辦理收容人伙食(含主副食)以每人每月新臺幣 2000 元為限(110 年以前為每人 1800 元)，每月函報矯正署月報表，年底結算不可有存或超支之情形。
- (2) 依每人每月 2000 元，平均每餐約 22 元，早餐供膳有清粥二菜、饅頭豆漿一菜、鹹粥或肉包豆漿等；中餐供膳簡餐或燴飯、三菜一湯及星期三五固定供膳麵食或米粉；晚餐則供膳三菜一湯。
- (3) 因臺南區機關(含臺南第二監獄、明德外役監獄、臺南看守所及臺南少觀所)每半年輪流承辦收容人副食品聯合採購招標，各機關才得以用低於市價之價格採買食

材，加上監所內人力成本較低及其他經費補助，因此可以每日 66 元經費供膳三餐。

- (4)目前收容人聯合採購契約共分為蔬果類、冷凍肉品類、水產類、冷凍加工類及雜貨類等五項。
- (5)依監獄行刑法第 37 條第 1 項 3 款，監獄有飲食補助費款項供給養承辦人員採買食材補充收容人日常伙食。
- (6)飲食補助費目前用途為採購收容人三節加菜、端午採買肉粽、冬至採購湯圓，或向本監作業科採購年節餅乾或月餅。
- (7)依監獄及看守所收容人金錢與物品保管及管理辦法第 10 條第 1 款及第 11 條，本監每月皆召開保管金孳息使用會議並將會議紀錄公布各場舍。
- (8)目前每月經收容人表決皆利用保管金孳息採購豬肉熟水餃供收容人食用。

## 2. 食米分量標準

- (1)本監供膳三餐米糧係依據前函報(南監總字第 0991003207 號)至矯正署食米分量標準，依本監需求所自行訂定。
- (2)本監夏季及冬季標準相同，每人早餐 0.1 公斤、中餐 0.16 公斤、晚餐 0.17 公斤。
- (3)本監所用米糧係向農糧署採購進口糙米，搭配炊場精米機製成白米。
- (4)主食米量依函報標準下廚，副食品未有相關規定，依各監收容人攝取需求調整。

## 3. 菜單開立程序

- (1)炊場及伙食承辦人依據目前伙食費用支用情形開立每週菜單，佐以膳食會議收容人反映作調整。
- (2)調整後之菜單會請本監延聘之營養師作二次調整或詢問意見。

## 4. 依需求供膳

- (1)依監獄行刑法第 46 條第 2 項：「受刑人得因宗教信仰或其他因素，請求監獄提供適當之飲食。」

(2)炊場可據收容人報告提供病舍收容人流質食物以及無鹽無糖健康餐，有宗教需求或是素食收容人亦有提供素食餐點。

#### 5. 展示櫃陳列伙食

為因應行刑透明化，每日三餐伙食表及伙食皆陳列於收容人接見登記處，以昭公信。

#### 6. 驗收

伙食採購首重進貨查驗，廠商應確實依合約規格及訂貨數量送貨，膳食查驗小組並應對廠商是否夾帶違禁物品進行檢查。

#### 7. 訪廠

依聯合採購契約第 14 條第 9 項廠商應配合機關辦理訪廠業務，透過訪廠，機關較能掌握廠商規模、作業環境，機關並於廠內進行產品製造日期抽驗。

#### 8. 環境衛生檢查

為加強管理炊場炊事作業及衛生安全，每月皆由秘書、戒護科長、總務科長及衛生科長實地檢查，並做成紀錄送膳食會議提報。

#### 9. 副食品抽檢送驗

- (1)副食品每半年至少送驗中央畜產會 1 次，110 年送驗副食品次數達 13 次。
- (2)檢驗結果如未符合契約規定，除依契約辦理外如有違反食品法規者，並應行文當地衛生主管機關。
- (3)抽驗品項各機關橫向聯繫，盡量以不重複為原則，南監由於豬肉雞肉用量較大，優先檢驗肉類抗生素或瘦肉率，再佐以膳食會議同學較有疑義品項進行送驗。
- (4)曾經抽檢巧克力醬檢驗結果為防腐劑超標，依規定行文當地衛生局並予以罰款。

### 三、膳食會議

1. 依據矯正署制定健全收容人伙食品質計畫書中實施項目第六項，為蒐集收容人意見作為精進伙食之參考，本監於每


月定期召開膳食改進會議，秘書擔任會議主持人並有總務科長、戒護科長、炊場主管、給養承辦人、會計及政風人員列席。

2. 統整 110 年下半年度多數收容人意見並作後續處置報告：

- (1) 供膳豬肉餐點偶有肥肉過多之情形。
- (2) 果醬有酸味、結塊狀以及不同於市面之勾芡狀。
- (3) 舍房供膳時主菜偶有不足之情形。

3. 改善報告

- (1) 有關豬肉餐點肥肉過多之情形，依冷凍肉品類豬肉契約規範：「瘦肉率 70%以上」，辦理驗收時，如有目測瘦肉率明顯未達 70%則當場退貨，9 月及 10 月累計退貨肉絲 1 次肉片 2 次。



財團法人中央畜產會技術服務中心  
Technical Service Center of National Animal Industry Foundation  
分析報告表  
Test Report

報告編號：210901FP009-01  
報告發行日期：2021/09/13  
頁數：1 of 3

委託單位：法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村 1 號  
聯絡人：洪沈宇  
聯絡電話：06-2781880


檢驗編號：210901FP009-01  
收件日期：2021/09/01  
測試日期：2021/09/01  
完成日期：2021/09/11


以下測試檢體之檢驗資料係由委託單位所提供：

檢體名稱：豬肉片  
檢體數量：3 公分  
檢體狀態：請參考檢驗照片  
產品批號：  
生產或供應商：復進企業股份有限公司  
製造日期：110.8.24  
有效日期：111.2.19

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果
瘦肉率	Microwave method for chemical lean determination.	00-100.0 %	63.1 %
★乙型受體素類	衛生福利部 110 年 5 月 27 日衛授食字第 1101901019 號公告修正-食品中動物用藥殘留量檢驗方法-乙型受體素類多量殘留分析 (MCHW/V0041.05) ; brombuterol ; t-Butylxosynaphthine (Butapaximine) ; cimaterol .	定額極限 ~2 ppm	未檢出

備註：  
1. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。  
2. 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗不涉及檢體抽樣、報告表圖對照檢驗檢體負責。  
3. 雙方依據分析結果報告表後，需證明內知照申請複檢，所留檢體本中心將廢棄，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。  
4. 非經本中心書面同意，本報告表不得複檢複製，分發使用無效。  
5. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。  
6. 檢驗結果中加註 \* 代表估計值，檢驗項目前加註「★」者為 TEDA 認證項目。

報告簽署人：Signature: 



900 屏東市工業五路二號 No.2, Ozawa 5th Rd., Pinshun City, Pinshun County 900, Taiwan (R.O.C.) TEL: 886-8-729341 FAX: 886-8-729385



財團法人中央畜產會技術服務中心  
Technical Service Center of National Animal Industry Foundation  
分析報告表  
Test Report

報告編號：211022FP007-01  
報告發行日期：2021/11/01  
頁數：1 of 2

委託單位：法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村 1 號  
聯絡人：洪沈宇  
聯絡電話：06-2781880

檢驗編號：211022FP007-01  
收件日期：2021/10/22  
測試日期：2021/10/22  
完成日期：2021/11/01

以下測試檢體之檢驗資料係由委託單位所提供：

檢體名稱：豬肉片  
檢體數量：3 公分  
檢體狀態：請參考檢驗照片  
產品批號：  
生產或供應商：復進企業股份有限公司  
製造日期：110.9.22  
有效日期：111.3.30

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果
瘦肉率	Microwave method for chemical lean determination.	0.0-100.0 %	62.4 %
脂肪率	參考 Microwave method for chemical lean determination.(MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA, 2006) ; 脂肪率%=100%-瘦肉率%。	0.0-100.0 %	37.6 %

備註：  
1. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。  
2. 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗不涉及檢體抽樣、報告表圖對照檢驗檢體負責。  
3. 雙方依據分析結果報告表後，需證明內知照申請複檢，所留檢體本中心將廢棄，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。  
4. 非經本中心書面同意，本報告表不得複檢複製，分發使用無效。  
5. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。  
6. 檢驗結果中加註 \* 代表估計值。

報告簽署人：Signature: 



900 屏東市工業五路二號 No.2, Ozawa 5th Rd., Pinshun City, Pinshun County 900, Taiwan (R.O.C.) TEL: 886-729341 FAX: 886-8-729385

↑ 辦理送檢體至中央畜產會檢驗瘦肉率，上圖左表為初次驗出瘦肉率為 63.1% 依契約給予第 1 次書面警告，右表為複驗 62.4% 依契約罰款 1 萬元。



委託單位：  
法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村1號  
聯絡人：洪汎宇  
聯絡電話：06-2781880  
檢體編號：211208PP012-01  
收件日期：2021/12/08  
測試日期：2021/12/08  
完成日期：2021/12/13

報告編號：211208PP012-01  
報告發行日期：2021/12/13  
頁數：1 of 2



以下測試檢體之檢體資料係由委託單位所提供：

檢體名稱：豬肉片  
檢體數量：3公斤  
檢體狀態：請參考檢體照片  
產品批號：—  
生產或供應商：復強企業股份有限公司  
製成日期：1101206  
有效日期：1110603

檢驗結果：

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果
瘦肉率	Microwave method for chemical lean determination.	0.0-100.0 %	88.0 %
脂肪率	參考 Microwave method for chemical lean determination.(MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA, 2006). 脂肪率%=100%-瘦肉率%。	0.0-100.0 %	12.0 %

備註：

- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
- 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢體抽樣，報告表僅對該送檢檢體負責。
- 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內如無申請複檢，所留檢體本中心將棄置，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
- 非經本中心書面同意，本報告表不得摘錄複製，分發使用無效。
- 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。
- 檢驗結果中加註\*代表估計值。

報告簽署人：  
Signature:

洪汎宇  
陳月娥



900 屏東市工業二路二號 No.2, Gongze 2nd Rd., Pingtung City, Pingtung County 900, Taiwan (R.O.C) TEL: 886-6-723041 FAX: 886-6-723028



委託單位：  
法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村1號  
聯絡人：洪汎宇  
聯絡電話：06-2781880

報告編號：211208PP012-01  
報告發行日期：2021/12/13  
頁數：2 of 2



211208PP012-01



備註：

- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
- 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢體抽樣，報告表僅對該送檢檢體負責。
- 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內如無申請複檢，所留檢體本中心將棄置，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
- 非經本中心書面同意，本報告表不得摘錄複製，分發使用無效。
- 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。
- 檢驗結果中加註\*代表估計值。

報告簽署人：  
Signature:

洪汎宇  
陳月娥



900 屏東市工業二路二號 No.2, Gongze 2nd Rd., Pingtung City, Pingtung County 900, Taiwan (R.O.C) TEL: 886-6-723041 FAX: 886-6-723028

第三次檢驗豬肉片瘦肉率，檢驗結果為 88%，符合契約規範。

(2)有關收容人反映果醬之問題，檢驗如下：

- 驗收產品標示保存期限是否合格、開封果醬檢視是否有異味、是否有異常結塊狀或勾芡狀。經監廚代表、炊場主管及伙食承辦人試吃均屬果醬正常風味，並無酸味。
- 初步送驗果醬，檢驗其添加物是否有違反食品法規。檢驗結果均合乎相關食品法規規範(如下圖所示)。



委託單位：  
法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村1號  
聯絡人：洪汎宇  
聯絡電話：06-2781880  
檢體編號：211208PP012-01  
收件日期：2021/12/08  
測試日期：2021/12/08  
完成日期：2021/12/13

報告編號：211208PP012-01  
報告發行日期：2021/12/13  
頁數：1 of 2



以下測試檢體之檢體資料係由委託單位所提供：

檢體名稱：果醬  
檢體數量：3kg  
檢體狀態：請參考檢體照片  
產品批號：—  
生產或供應商：—  
製成日期：—  
有效日期：—

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果	備註
果醬酸度	PH計法	3.0-4.5	3.8	
果醬糖度	折光率法	60-80 Brix	75	
果醬固形物	蒸餾水法	60-80%	75%	

- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
- 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢體抽樣，報告表僅對該送檢檢體負責。
- 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內如無申請複檢，所留檢體本中心將棄置，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
- 非經本中心書面同意，本報告表不得摘錄複製，分發使用無效。
- 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。
- 檢驗結果中加註\*代表估計值。

報告簽署人：  
Signature:

洪汎宇  
陳月娥



900 屏東市工業二路二號 No.2, Gongze 2nd Rd., Pingtung City, Pingtung County 900, Taiwan (R.O.C) TEL: 886-6-723041 FAX: 886-6-723028



委託單位：  
法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村1號  
聯絡人：洪汎宇  
聯絡電話：06-2781880  
檢體編號：211208PP012-01  
收件日期：2021/12/08  
測試日期：2021/12/08  
完成日期：2021/12/13

報告編號：211208PP012-01  
報告發行日期：2021/12/13  
頁數：2 of 2



檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果	備註
果醬酸度	PH計法	3.0-4.5	3.8	
果醬糖度	折光率法	60-80 Brix	75	
果醬固形物	蒸餾水法	60-80%	75%	

- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
- 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢體抽樣，報告表僅對該送檢檢體負責。
- 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內如無申請複檢，所留檢體本中心將棄置，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
- 非經本中心書面同意，本報告表不得摘錄複製，分發使用無效。
- 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。
- 檢驗結果中加註\*代表估計值。

報告簽署人：  
Signature:

洪汎宇  
陳月娥



900 屏東市工業二路二號 No.2, Gongze 2nd Rd., Pingtung City, Pingtung County 900, Taiwan (R.O.C) TEL: 886-6-723041 FAX: 886-6-723028



委託單位：  
法務部矯正署臺南監獄  
711 台南市歸仁區武東里明德新村1號  
聯絡人：洪汎宇  
聯絡電話：06-2781880  
檢體編號：211208PP012-01  
收件日期：2021/12/08  
測試日期：2021/12/08  
完成日期：2021/12/13

報告編號：211208PP012-01  
報告發行日期：2021/12/13  
頁數：3 of 3



以下測試檢體之檢體資料係由委託單位所提供：

檢體名稱：果醬  
檢體數量：3kg  
檢體狀態：請參考檢體照片  
產品批號：—  
生產或供應商：—  
製成日期：—  
有效日期：—

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果	備註
果醬酸度	PH計法	3.0-4.5	3.8	
果醬糖度	折光率法	60-80 Brix	75	
果醬固形物	蒸餾水法	60-80%	75%	

- 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
- 本報告所用檢體與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢體抽樣，報告表僅對該送檢檢體負責。
- 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內如無申請複檢，所留檢體本中心將棄置，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
- 非經本中心書面同意，本報告表不得摘錄複製，分發使用無效。
- 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。
- 檢驗結果中加註\*代表估計值。

報告簽署人：  
Signature:

洪汎宇  
陳月娥



900 屏東市工業二路二號 No.2, Gongze 2nd Rd., Pingtung City, Pingtung County 900, Taiwan (R.O.C) TEL: 886-6-723041 FAX: 886-6-723028

(3)有關反映舍房供膳時主菜偶有不足之改進方式如下：

- 本監聘有營養師，供膳肉類份量標準經詢問為成人每餐可供給 3 至 4 份，生重約為 90-120 公克。
- 參考衛服部國民健康署每日飲食指南手冊建議每日攝取豆魚蛋肉類為 4 份(每份 30 公克)。
- 假日供膳主餐肉類皆過秤並依人數平均分配各舍房，分配桶數、數量紀錄存查，並由監廚代表作證。
- 依下表為例，絞肉及雞排丁，個人分配量分別為 100 公克及 200 公克。

觀子軒(中) 未開封各舍房主菜肉類過秤記錄表 10年11月28日

生肉分配總數	第一鍋	第二鍋	第三鍋	監廚簽名	主管核章	主任核章
烹煮人數	267	616	687	陳建程	黃光榮	陳水大
分配桶數	4 (100g)	5 (100g)	5 (100g)			
單位	人數	桶數幾分滿	監廚簽名	主管核章	主任核章	
一舍上前、後	143	9分8	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍上前	101	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍上後	90	6	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍下前	96	6	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍下後	109	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍上前	142	9分7	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍上後	128	8	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍下前	143	9分8	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍下後	116	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
五舍上	84	5	陳建程	黃光榮	陳水大	
五舍下	98	6	陳建程	黃光榮	陳水大	
七舍上	117	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
六舍	18	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	
病舍上	80	5	陳建程	黃光榮	陳水大	
病舍下	90	小5	陳建程	黃光榮	陳水大	
清梯隊	23	小4	陳建程	黃光榮	陳水大	
農藝隊	24	小4	陳建程	黃光榮	陳水大	
卡片	14	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	
委辦	23	小4	陳建程	黃光榮	陳水大	
麵包	10		陳建程	黃光榮	陳水大	
中央台	40(備)	小5	陳建程	黃光榮	陳水大	
炊場	45	4	陳建程	黃光榮	陳水大	
疾病	18	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	

進貨重量: 雞排 1.6kg 加多愛 1.8kg => 4.2kg (文: 2藍, 每藍約 20.5kg)  
用餐人數: 1624

麻理區署(晚) 未開封各舍房主菜肉類過秤記錄表 10年11月27日

生肉分配總數	第一鍋	第二鍋	第三鍋	監廚簽名	主管核章	主任核章
烹煮人數	372 (備40)	613	687	陳建程	黃光榮	陳水大
分配桶數	1.5 (100g)	2.6 (100g)	3 (100g)			
單位	人數	桶數幾分滿	監廚簽名	主管核章	主任核章	
一舍上前、後	143	9	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍上前	101	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍上後	90	6	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍下前	96	6	陳建程	黃光榮	陳水大	
二舍下後	109	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍上前	142	9	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍上後	128	8	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍下前	143	9	陳建程	黃光榮	陳水大	
四舍下後	116	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
五舍上	84	5	陳建程	黃光榮	陳水大	
五舍下	98	6	陳建程	黃光榮	陳水大	
七舍上	117	7	陳建程	黃光榮	陳水大	
六舍	18	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	
病舍上	77	5	陳建程	黃光榮	陳水大	
病舍下	80	小5	陳建程	黃光榮	陳水大	
清梯隊	16	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	
農藝隊	24	小4	陳建程	黃光榮	陳水大	
卡片	14	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	
委辦	23	小4	陳建程	黃光榮	陳水大	
麵包	10	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	
中央台	40(備)	小5	陳建程	黃光榮	陳水大	
炊場	45	4	陳建程	黃光榮	陳水大	
疾病	18	小3	陳建程	黃光榮	陳水大	

進貨重量: 雞排 1.6kg 加多愛 1.8kg => 4.2kg (文: 2藍, 每藍約 20.5kg)  
用餐人數: 1624

主席：

請各位委員針對本次專題報告提出問題或建議。

林軒名主任：

貴監目前有提供收容人伙食特殊餐(素食、健康餐及流質)，但如遇有特殊疾病的收容人，應特別保障其權利，給養業務是否能與衛生科協調，請衛生科提供特殊疾病收容人列管名單，例如腎臟病、蠶豆症等需要特殊飲食的疾病收容人，針對其特殊用餐需求規劃相對應的伙食，主動詢問是類收容人並做成會談紀錄俾利日後供膳參考。

洪汎宇：

會後將再與衛生科洽詢是否有特殊疾病列管名單，如有特殊健康餐需求的收容人，主動詢問其伙食需求，並聯繫炊場提供。

**主席：**

貴監在每個月的膳食會議中，討論並經過收容人表決後，決定保管金孳息如何運用，是否會出現表決當月孳息不使用的情形？

有關冬季及夏季所訂定每人所需飲食重量不同，訂定的標準是否由矯正署規定？是否會出現部分工場剩餘過多，而部分工場不足之情形？

副食品有規定需送檢驗，主食是否有送驗之相關規定？

**洪汎宇：**

有關保管金孳息部分，在膳食會議上會提報上月結存金額，以及當月收支情形，由與會之收容人提議增加飲食項目並進行表決，以往例而言，因春節期間已有飲食補助加菜，如有表決不使用孳息的情形，通常是在農曆春節當月。而未使用之孳息則將結存金額留予之後再使用。

矯正署並無硬性規定冬季及夏季所需飲食重量標準，本監做法為參考各場舍廚餘情形予以調整每人用量。

主食米飯的部分並無送驗，麵食則送檢驗是否有防腐劑。

**王國修秘書：**

本監會事先統計各工場的人數後計算所需食用之肉量，在炊場作業時依個別工場予以秤重，監廚則在旁監看秤重過程，如此做法可減少因分配不均導致不足或剩餘過多之情形。

保管金孳息的部分，收容人多用在平常比較少吃到的水餃、水果及甜點等食物。

**總務科長：**

孳息的部分是存在國庫，像一個大水庫的概念，在膳食會議時討論孳息如何運用在伙食上。以往收容人多反映增加水餃供餐，因為水餃有內餡，寄入會客菜時難以保持原貌，故平常無法食用水餃。

有關送驗的部分，契約明定副食品須送驗，第一次送驗由廠商支付檢驗費，同一品項如送驗兩次以上，則視送驗結果判定由哪一

方支付檢驗費，檢驗結果如未達契約標準則由廠商支付檢驗費。主食米飯為法務糧，由農糧署提供並於進口時就已檢驗，故主食部分就不重複送驗。此外，膳食會議時如有收容人反映某品項有疑義，則會送驗以昭公信，檢驗是否合乎標準。

**主席：**

謝謝南監同仁提供收容人給養業務完整的資料，接著進行案由二的報告。

### **參、財團法人民間司法改革基金會函詢受刑人反映發信次數限制疑義(案由二)**

**王國修秘書：**

日前接獲財團法人民間司法改革基金會來函，詢問關於本監疑有不同單位對一級受刑人發信次數限制不一之情形，並於該函文中請外部視察小組就該情形是否確實發生予以了解。針對該疑義本監已完成調查，於本次會議將調查結果及後續作法向各位委員報告。

- 一、經查各場舍對於一級受刑人之發信次數，均依法不予限制。
- 二、本監於收容人入監時發放生活手冊，其內容亦明定一級受刑人發信次數不予限制。
- 三、本監將持續加強於勤前教育向同仁宣導，並由各場舍主管向受刑人宣導相關規定，以免誤解。

**主席：**

南監秘書已先將此函文知會本席，本席已充分了解，各位委員是否有補充詢問的部分。

**黃郁婷律師：**

有關生活手冊的部分，收容人是否人手一冊？

**王國修秘書：**

本監收容人新收入監時就發放每人一本生活手冊，也藉由勤前教育向同仁加強宣導，並由各場舍主管向收容人宣導相關規定。

**主席：**

各委員已了解本案始末，經確認貴監在一級受刑人發信次數做法



上符合規定，本案予以存查。

#### **肆、提案討論**

提案一、有關下季訪視主題之提出。

**主席**：請各位委員於3月底前在群組將議題提出討論，便於第2季訪視及開會。

**決議**：照案通過。

#### **伍、臨時動議(無)**

**陸、散會**：下午3時50分