

111 年度第二季法務部矯正署新竹看守所外部視察小組視察報告

製作日期：111 年 6 月 30 日

一、委員組成

召集人：李郁慧委員

委員：李晉安委員、吳曉萍委員

二、本季視察業務概述

(一)本小組 111 年度之視察計畫，每季規劃不同視察主題。第一季之視察主題為自殺防治處遇計畫三級預防模式，第二季為收容人飲食衛生，第三季為自主監外作業收容人工作情形，第四季為收容人接種新冠肺炎疫苗情形。本報告為 111 年度第二季收容人飲食衛生之視察報告。

(二)視察業務執行概述

1. 本小組於 111 年 6 月 30 日於新竹看守所召開本年度之第 2 季視察會議。於該次會議，由該所提供書面資料說明「收容人飲食衛生」，內容包含該所方維護收容人之身體健康，應提供各項飲食，而飲食之營養需足以達到收容人保健之需要，並備充足之飲用水，且品質須符合衛生標準。另每位參與炊事作業之視同作業收容人，應實施健康檢查及抽血檢驗，加強食品衛生安全之把關。
2. 因應本季之視察重點，本小組於 111 年 6 月 30 日至該所進行實地訪查，並請總務科提供收容人飲食衛生

處遇計畫相關書面資料。此外，本小組於同日訪談戒護科長及總務科長以了解目前執行狀況，均符合該處遇計畫內訂定之流程。

三、視察內容及處理情形

案由	視察內容及處理情形	權責機關回覆
一、依據「法務部矯正署新竹看守所外部視察小組111年度視察計畫」。 二、本季視察主題為：「收容人飲食衛生。」 三、為維護收容人之身體健康，應提供各項飲食，而飲食之營養需足以達到收容人保健之需要，並備充足之飲用水，且品質須符合衛生標準。另每位參與炊事作業之視同作業收容人，應實施健康檢查及抽血檢驗，加強食品衛生安全之把關。	➤ 視察重點及說明： 一、收容人飲食衛生相關規定依據監獄行刑法第 46 條及其施行細則第 37 條辦理 (一)、監獄行刑法第 46 條為維護受刑人之身體健康，監獄應供給飲食，受刑人得因宗教信仰或其他因素，請求監獄提供適當之。 (二)、監獄行刑法施行細則第 37 條為受刑人飲食之營養，應足敷其保健需要，品質須合衛生標準，適時調製，按時供餐，並備充足之飲用水。疾患、高齡受刑人之飲食，得依健康或醫療需求調整之。無力自備飲食之受刑人所攜帶入監或在監生產子女之飲食，亦同。監獄辦理前二項飲食得參考衛生福利部國民健康署發布之飲食指南建議；必要時，得諮詢營養師之意見。 二、健全收容人伙食品質： 依據法務部矯正署 108 年 8 月 22 日法矯署勤字第 10805003490 號函「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫」辦理。 (一)、環境方面： 1. 每日早晨炊場主管將炊場作業人員(視同作業收容人)帶至炊場作業時，先做簡易環境打掃、清潔及消毒，開始炊事工作，下午 16:50 送餐完畢後，炊場作業人員立即清洗炊場用具及清潔地板，炊場炊煮用具瀝	

	乾整齊排列至架上。 2. 炊場作業人員之工作服(衣、帽等)，每人配發 2 套，每日可替換及清洗並吊掛於通風處晾乾，隨時保持乾燥，避免重複使用，造成食材汙染之風險。 3. 因應新冠肺炎疫情，炊場出入口級主管桌備有酒精噴液、工作手套及溫度計供作業人員使用，嚴格執行防疫措施，降低染疫之風險。 (二)、食材方面： 1. 外觀檢查：依據「111 年上半年收容人副食品聯合採購案」之契約內容辦理。 (1.) 肉類每周一上午進貨肉品類如雞丁、雞排、雞翅等，依上述契約內容所條列品質規格檢查，詳細檢查氣味及色澤正常，無嚴重失色及水化現象，其外包裝上標示 CAS 原產地及有效期限須符合規定。 (2.) 菜類每周一、三、五上午進貨，依據「矯正機關收容人副食品品質規格參考表」所條列品質規格檢查，形狀、色澤應良好完整、無裂痕及嚴重病蟲害及其他傷害等情形。 2. 查驗流程： 依據「法務部矯正署所屬矯正機關收容人主、副食品進貨查驗標準作業程序」第五點辦理，查驗作業分以下三階段進行。 (1.) 初驗階段： I. 炊場管理人員(戒護單位)：應就每樣主、副食品之數量及重量等詳細檢點。 II. 伙食管理人員(總務單位)：應就每樣主、副食品之規格、品質、數量、重量、有效期限及包裝等詳細檢查。檢查結果正常時，伙食管理人員應於「檢查結果」欄註記「經詳細檢查，符合規格、品質、	
--	---	--

數量、重量、有效期限及包裝要求」；炊場管理人員註記：「經詳細檢查，符合數量、重量要求」；「經詳細檢查，符合數量、重量要求，未夾帶違禁物品」以示負責。

(2.) 抽驗階段：

- I. 收容人主、副食品屬分批供貨，量多項雜，生鮮食材多具易腐之特性，品質良窳不齊，履約期限長達六個月，基於機關整體運作，加強內控機制及發揮監督功能，應會請會計、政風或稽核人員參與查驗作業，以建構嚴謹、合理及公正之驗收程序，消弭驗收疏失，防範弊端發生。
- II. 會計、政風或稽核人員原則上應會同實地抽驗，但有特殊情形者，得簽請機關首長或其授權人員核准採書面審核，並於紀錄上載明「書面審核」字樣。

(3.) 複查階段：

由膳食改進小組召集人負責，每週至少應複查一次。本所秘書為膳食小組召集人，於每週副食品廠商進貨時，承辦人員通知秘書率同總務科長、政風主任及炊場主管等實地詳細檢查每樣主副食品之數量及重量驗收。

(4.) 自行送驗及檢驗：

- I. 矯正機關每半年至少辦理副食品抽驗送第三方檢驗機構檢驗一次，本所於111年2月14日由秘書隨機抽取1包3公斤裝肉品類(豬肉-前腿肉角)送驗至第三方公正機構屏東中央畜產會送驗，檢驗項目為「乙型受體素類(萊克多巴胺)」，檢驗結果分析報告表為『未檢出』符合衛生福利部標準。
- II. 本所於111年2月9日自主抽驗副食品雜貨類(豆腐及豆干)，經向彰化縣衛生局索取「食品安全簡易試劑-過氧化氫簡易檢查試劑」，自行辦理食品安全檢驗，由秘書檢測，檢驗結果均正常，無添加不符合食

	品衛生規定之成份。 (5.) 檢測工具校正:炊場磅秤每年定期送檢衡校準，磅秤間應無落差問題，以維標準，本所於 111 年 4 月底磅秤送檢衡校準完成，貼有校正合格單及衡器校正報告書。 (三)、炊場作業人員管理方面: 1. 衣著部分：炊場烹調人員一律穿著圍裙、雨鞋、戴口罩及帽子作業，以防頭髮、頭屑及夾雜物等落入食品之中。 2. 健康部分： (1.)本所擔任炊場炊事作業人員，每年辦理健康檢查一次，111 年度由「劍橋醫事檢驗所」承辦（111 年 1 月 5 日送檢），檢驗項目：A 型肝炎篩檢、副傷寒沙門桿菌 O 型凝集素、沙門桿菌 H 型凝集素、變形桿菌 O X 1 9 抗原及其他傳染疾病等檢驗項目，經檢驗合格後始可調至炊場從事與伙食接觸之工作。 (2.)如經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品汙染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與伙食接觸之工作。 3. 衛生安全教育宣導： (1.)炊場每週不定時使用作業機具，如豆漿機、絞肉機、切菜機等，使用前炊場主管實施作業衛生安全教育宣導及機具設備之操作流程說明、清潔方式以保障炊場作業人員安全、防止食材汙染之情形發生。 (2.)國民健康署（每日飲食指南）及食品衛生安全宣導海報張貼於炊場。 4. 意見回饋機制： (1.)本所膳食改進小組應每月召集各場舍推派之收容人代表集會，以雙向溝通之方式，討論各種膳食改進事宜，作為伙食精進之參考，會議記錄及每周副食菜單簽奉所長核定後，影印分送各場舍公布欄張貼。	
--	---	--

(3.) 本所每年至少辦理一次收容人伙食滿意度一次，並依調查結果，謀求膳食改進方式。

三、視察報告權責機關回覆：

(一)、竹所有無專責營養師？菜單設計及營養成分是否衡有無專人負責？

依據法務部矯正署 108 年 8 月 22 日法矯署勤字第 10805003490 號函「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫」辦理，本所未設置營養師，菜單經炊場主管「參考國民健康署」發布之飲食指南建議，均衡攝取六大類食物(水果類、蔬菜類、全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、乳品類、及油脂與堅果種子類)等安排，公告於本所全球資訊網，每月召開膳食小組會議，由各單位收容人代表反應膳食需求，以參考修正符合收容人需求及營養之伙食。

(二)、炊場視同作業如何遴選？炊場收容人作息與一般收容人有無異同？

因早起負責環境打掃、炊事及事後整理消毒，有無足夠休息時間？

1. 收容人新收入監，實施調查分類為參考依據，就其健康狀況、經歷、境遇、意願，排除身心疾病為遴選標準，炊場收容人於炊場作業成績優良者，則每作業滿一年頒發獎狀以茲鼓勵，可作為呈報假釋參考依據。炊場作業之收容人需依受刑人作業實施辦法及法務部所屬矯正機關遴調視同作業收容人指引之相關遴調程序(炊場視同作業受刑人必須通過食品良好衛生規範準則第五條之相關供膳健康檢查)始得調用。
2. 擔任炊場炊事作業人員，依據受刑人作業實施辦法第 4 條及食品良好規範準則第 5 條規定辦理每年辦理健康檢查一次，111 年度由「劍橋醫事檢驗所」承辦，檢驗項目：A 型肝炎篩檢、副傷寒沙門桿菌 A 型、B 型、沙門氏桿菌 O 型凝集素、沙門桿菌 H 型凝集素、變形桿菌 OX19 抗原及其他傳染疾病等檢驗項目。炊場作業之收容人需依受刑人作業實施辦法及法務部所屬矯正機關遴調視同作業收容人指引之相關遴調程序(炊場視同作業

	受刑人必須通過食品良好衛生規範準則第五條之相關供膳健康檢查) 始得調用。 3. 炊場收容人與一般收容人作息 炊場每日固定作業事項及時間(含休息時間)為 (1). 進行作業含送餐(06:30~10:30)休息時間(10:30~11:00)。 (2). 進行作業含送(11:00~12:00)午休時(12:00~13:30)。 (3). 進行(13:30~15:30)休息時間(15:30~16:45)。 (4). 進行作業含送餐(16:45~17:30)。 (5). 炊場作業人員平日安排戶外運動時間為 15 時 30 分~16 時。 (6). 炊場收容人處遇較為彈性，自由度高，可彈性運用其時間。 炊場每週固定一、三、五於(16:45~17:00)環境清潔及消毒作業。 (三)、所內有無提供特殊飲食？如不吃牛肉或素食飲食。 1. 本所收容人若有特殊飲食需求如高齡、消化系統不良或齟齬困難者，由戒護科先行了解情況核實提報，奉核後資料影印一份送炊場，斟酌調配適當之軟質或流質食物，並以少油、少鹽、少糖清淡為主，俾使利於消化、攝取適當營養。 2. 罹病收容人視其需要提供流質或軟質食物為主。 (1). 流質食物：三餐由果汁機攪拌做為主食。 (2). 軟質食物：三餐蔬菜、肉類均切細，增加烹煮時間使其軟爛易於食用。 3. 受刑人攜入未滿三歲子女之飲食，炊場提供蔬菜粥、蛋粥、肉粥。 4. 素食收容人三餐除主食外，另行調配蔬菜、黃豆製品及醬菜類等素菜。 5. 收容人(宗教信仰伊斯蘭教)不吃豬肉，另行調配雞、鴨、魚肉、黃豆製品及蔬菜類，本所無提供牛肉，及其製品。	
--	--	--

四、歷次視察建議處理情形(含解除追蹤、解除追蹤持續辦理、繼續追蹤等，此部分內容由機關提供，由外部視察小組視需要放入)

年度	季別	視察建議	機關辦理情形	管考建議
		無		

五、附件(如會議紀錄、詢問紀錄、函件等等…)

- 一、 檢附法務部矯正署新竹看守所外部視察小組 111 年度視察計畫依 110 年 12 月 21 日訂定。(附件一)
- 二、 檢附法務部矯正署新竹看守所外部視察小組 111 年度第二季會議紀錄 1 份。(附件二)
- 三、 檢附 111 年度第二季外部視察報告權責機關回覆 1 份。(附件四)