

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

時 間：111 年 6 月 30 日（星期四）下午 13：00

地 點：秘書室會議室

召 集 人：李委員郁慧

出席委員：李委員晉安、吳委員曉萍

列席人員：陳秘書立中、戒護科吳科長彥綸、總務黃科長文農、戒護科路
科員安琪

壹、 主席致詞：

謝謝大家百忙之中參與這次的會議，那我們就這次議題收容人飲食衛生開始討論吧！

貳、 視察案源及內容：

一、 依據 110 年 12 月 21 日修正之「外部視察小組 111 年度視察計畫」（附件一）。

二、 本季視察主題為：「收容人飲食衛生」。（附件二）。

參、 委員視察意見：

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？

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？

三、 所內有無提供特殊飲食？如不吃牛肉或素食飲食。

肆、 機關列席人員回覆(機關處理情形)：

一、 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、炊場作業概述

(一)、炊場視同作業遴選

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選視同作業收容人指引之相關遴選程序(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，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。

(二)、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。

(三)、炊場收容人早起負責環境打掃、炊事及事後整理消毒，作業時間

炊場每日固定作業事項及時間(含休息時間)為進行作業時間每日上午 6 時 30 分至 12 時、下午 13 時 30 分至 17 時 30 分，每日共 9.5 小時，但遇接見、看診、運動等適度調整。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。

(一)、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。

(二)、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。

(三)、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。

(四)、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。

(五)、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。

伍、 本季視察報告審議：

詳如附件三：「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」

陸、 其他事項討論：

鑒於外部視察小組業務涉及矯正機關人權議題，法務部矯正署將外部視察小組工作手冊、曼德拉規則及「人權大步走」網頁連結等資料置放於旨揭專區，已設置於法務部矯正署全球資訊網(<https://www.mjac.moj.gov.tw/>)法令規章/外部視察專區/參考資料專區，請協助轉知外部視察小組前往參用。

柒、 次季視察事項訂定：

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」次季視察主題為「自主監外作業收容人工作情形」，召集委員為李晉安委員。

捌、 散會。