

110 年度第 1 季法務部矯正署嘉義看守所外部視察小組視察報告(每年一、四、七、十月 10 前報署)

出席委員 3 位：(蔡文龍召集人、黃敏偉副院長、林明傑教授)		開會日期：110 年 03 月 19 日
案由	視察內容及處理情形 (針對事件發生經過及視察小組處理過程概述。)	機關處理情形
收容人主副食品之管理進貨查驗及檢驗，副食品之保存及保管，是否落實食安事件風險管理、第三方驗證查核機制及自主實安管理	<p>一、探詢處理流程進行視察</p> <p>二、意見提供：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品採購方式，建議機關不定期去進行查視執行情形。冷凍庫溫度電子管控機制應該注意是否於溫度異常時會警示。 2. 烹調部分可以保留當初烹調食品，保留樣本，以利食安問題時之追溯調查。 3. 營養衛教及菜單之開設，應該由營養師協助進行，未來應該增加編列營養師之人事費用，由營養師進行管控，國外已行之有年，機關可以向上反應建請人事行政總處編列員額與預算，可以兼顧收容人權的提升。 4. B 群有助於酒癮患者改善酒癮情形，機關可以尋求捐贈，建議所方想好發放方式，外界應該會熱心捐贈；本處遇可以循序漸進，由醫療院所進行初期協助；所方可以發放意願調查單，50-100 人進行實地實施。 5. 國人缺乏鈣、鎂離子，建議所方可以從同 	<p>一、副食品查驗方面：本所依健全之伙食品質計畫、進貨查驗標準作業程序，辦理查驗，有食品安全疑慮等情事，皆當場拒絕接收或通知限期補送。會計人員及政風人員均實地抽驗二次，另由膳食改進小組召集人每週複查一次以上。</p> <p>二、副食品之檢驗：每半年至少辦理副食品食材抽驗 1 次，送第三方檢驗機構檢驗動物用藥、農藥殘留或是防腐劑等是否有違反食品安全衛生管理法等相關規定之情形。</p> <p>三、副食品之保管、保存：主副食品均置於炊場冷凍庫、冷藏庫或庫房內妥慎保管，每日早晚均檢查冷凍及冷藏庫之運作及溫度是否正常，有效控管食材品質及杜絕病媒感染。</p> <p>四、炊場管理：炊場環境管理、作業人員整潔、食材處理、烹調衛生及食品保鮮等，皆合乎伙食安全相關事項。本所不定時加強對收容人宣導，避免</p>

	<p>仁與收容人進行宣導多攝取鈣、鎂。</p> <p>6. 建議合作社販賣營養品(鈣片、鎂片、B群或是深海魚油等)。</p>	<p>囤積伙食或隔餐食用。</p> <p>五、其他：副食品採購以聯合採購形式，半年一次；本所之冷度庫-10度以下，溫度異常會顯示，另外三餐部分，炊場及接見室會保留2天，如遇食物中毒情形可以進行食品追蹤；本所每月辦理膳食會議，由收容人代表與會；菜單沒有標示卡路里，未來每月會請嘉義榮民醫院協助營養分析；酒癮收容人出監所前，可以配合開設宣導教育。</p> <p>六、本所已洽請合作醫院台中榮總嘉義分院營養部每月定期審視及針對該所收容人飲食提供建議，並已允諾幫忙支援飲食營養諮詢及定期衛教；本所給養承辦人每月所擬收容人菜單，商請台中榮總嘉義分院營養部先行審視建議後再陳。</p> <p>七、有關合作社販售鈣、鎂片、B群及深海魚油等營養品，感謝委員對於收容人身心健康照護之關懷，合作社將列入研議考量。</p>
<p>針對糖尿病患者造冊列管，並對其食品購物進行管控</p>	<p>一、探詢處理流程進行視察</p> <p>二、意見提供：</p> <p>1. 可以請醫院提供照護資訊，從澱粉攝入量進行控制。500人以上機關(構)的伙食控管，建議由營養師協助檢視菜單，瞭解三餐伙食卡路里、相關營養資訊及菜</p>	<p>一、本所針對糖尿病收容人進行列冊管理，並由場舍主管人員進行食品購物勸導管控，宣導避免高糖份之飲食習慣。</p> <p>二、針對血糖、血壓做成記錄，以利看診時讓醫師掌控血糖及更改用藥的依據，定期偵測血糖數值及</p>

	<p>單設計。</p> <ol style="list-style-type: none">2. 國人普遍缺乏 B2 及鈣，而鈣質有助於穩定情緒，收容人飲食上可以增加糙米的攝入，所內可以引入 B 群及魚油。特殊收容人之飲食，應該討論特殊菜單之必要性。3. 菜單營養部分可以請所方伙食管理人員與營養師建立窗口聯絡。	<p>不定期門診監測糖化血色素。</p> <p>三、本所目前已與臺中榮民總醫院嘉義分院營養部建立協助檢視每月給養之菜單之聯繫窗口，針對三餐伙食之卡路里與相關營養進行檢視，並提供菜單設計調整及規劃之建議。</p>
--	---	---