

111年度第2季法務部矯正署嘉義看守所外部視察小組視察報告

製作日期：111年05月27日

一、委員組成(具名)

召集人：蔡文龍委員

委員：林明傑委員、林淑玲委員、奚淑芳、黃敏偉(請假)

二、本季視察業務概述

(一)視察計畫或本季視察重點

本小組111年度之視察計畫，在於機關透明化，減少外界對監所環境刻板印象，保障收容人權益、促進囚情的穩定。本次報告為111年度第2季之所內收容人的酒駕犯罪類型處遇及滿足收容人健康營養，增加自我認知，提升自我信心與身體健康，進而穩定所內囚情。

(二)視察業務執行概述

本小組於111年05月27日於嘉義看守所機關召開本年度之第2次視察會議，由於目前疫情嚴峻，並不進行實地探詢而從書面資料審核，邀請相關科室進行業務簡報，了解該機關酒駕相關處遇內容及收容人飲食(菜單)，是否符合收容人營養健康攝取，及確實提升收容人自我認知及身體健康。

三、視察內容及處理情形

案由	視察內容及處理情形	視察小組建議
----	-----------	--------

<p>酒駕相關處遇</p>	<p>1、視察重點及說明:</p> <p>(1)考量其社經地位，須加入讓他們更了解生命之重要的課程，不然依其社經習慣只會持續去買酒</p> <p>(2)法規既然已經規定處罰，而人為何不遵守？應思考提供方法去替代或減少酒精依賴</p> <p>(3)酒駕犯罪類型受刑人約佔所方現有收容人多少？平均刑期多長？請問所方進入3級預防人數多少？接受2階段課程人數多少？五大面向課程依據？</p> <p>2、機關列席視察會議回覆說明:</p> <p>輔導科:</p> <p>酒駕犯罪類型現約占本所收容人26%左右，刑期約落在3至6個月徒刑，二級預防五大面向課程規劃四個梯次，每梯次30人，兩周內完成課程；進入三級預防階段，以有意願者為主，進行8堂課，預估人數約8人；依據署頒計畫課程分為五大面向進行；並致力提升酒駕處遇課程涵蓋率。</p> <p>衛生科:因不能安全駕駛新收入所之收容人，藉由酒癮評估量表評估有無酒癮戒斷之虞，評估量表分數大於等於6分者，給予電解質發泡錠補充，緩解身體不適感。個案安排所內身心科門診就醫治療。</p>	<p>矯正署酒駕班五大課程調整，請林委員會後提供資料供所方參考，課程應改以自我效能代替性別平等、營養保健代替法治教育或家庭支持以接近酒癮者的實際身心需求 因長期研究指出酒癮者有兩大身心原因，即自信不足（顯著低於正常人）與營養缺乏（缺乏維生素B群而無法保護肝臟，也缺乏鈣鎂片而脾氣暴躁，失眠，心跳不穩）。</p>
<p>收容人飲食(菜單)</p>	<p>1、視察重點及說明:</p> <p>收容人飲食(菜單)，所方總務科已非常努力配合委員的建議去改善，仍希望可以增加堅果鈣粉、芝麻豆漿、牛奶之類都是有助於收容人營養，可在供應豆漿內加入少許芝麻；菜單是否可以依所提供的建議資料，讓「合作社」去採購是否更有助於執行。</p> <p>2、機關列席視察會議回覆說明:</p> <p>總務科:</p>	<p>建議菜單應增抗發炎食品以因應疫情與保護神經細胞。如用綠茶代替紅茶，取消炸物香腸熱狗培根</p>

	<p>(1)執行業務內容會再修正更改。</p> <p>(2)每週已提供2次豆漿供收容人食用、盡量每週增加芝麻提供各場舍。</p> <p>(3)委員建議很好，所方主要還是囿於經費限制，有些建議提供有困難，但仍會盡量提供可替代的食物供收容人食用 秘書：有關委員建議能否由「合作社」採購，因物品種類有所限制（例如高價貨物不能採購）、庫房大小有限，但所方仍礙於現有規定難以全部都採購。</p>	
--	--	--

四、歷次視察建議處理情形

年度	季別	視察建議	機關辦理情形	管考建議
111	1	建議合作社販賣營養品(鈣片、鎂片、B群或是深海魚油等)。	<p>1、經衛生福利部認證的「健康食品」，必須提出相關實驗及科學驗證其具有特定之保健功效，並經專家學者審查、評估其安全無虞以及科學佐證之功效性等，才能稱之為「健康食品」。</p> <p>2、只要食品的標示或其廣告內容涉屬中央主管機關認定之「特殊營養素」或「保健功效」，則該食品即應受健康食品管理法所規範。</p> <p>3、綜上，收容人若有需求，可藉由看診與醫師討論，經評估建議選擇適合服用之藥品而非營養品，或報告申請委託由所方代為購買。福利社販售有窒礙難行之處。</p>	<p>1、營養調查國人缺B2、鈣、鎂，雖然合作社無法販賣，可以從食物著手，B群是在豆類或是綠色蔬菜、鈣鎂是在豆腐類、堅果、種子，透過飲食提升營養。</p> <p>2、煮蔬菜食使用沙茶醬增加鈣營養、番茄醬增加茄紅素攝取；攝取B群可以每個禮拜增加小方豆干；早餐一個禮拜提供一次芝麻料理如芝麻粥；增加富含Omega的秋刀魚，並變化不同煮法，預計2個月內會看到助於囚情穩定。</p>
		建議提供四神湯	囿於經費限制，提供有所困難	

		早餐粥類加入芝麻	
		營養衛教及菜單之開設，應該由營養師協助進行	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，已允諾幫忙支援飲食營養諮詢及未表示有任何不妥或需修正部分。
		魚類提供秋刀魚、鯖魚	已向供貨商反應，惟需考量船運及供貨情形，有貨即可提供；另本所每月提供更高單價之其他魚類2~3次
		蔬菜調理變化	惟番茄醬、沙茶醬等高單價調味劑需視經費節餘狀況始可添加
		納入豆干菜色、豆芽菜、白紅芥菜	納入豆干菜色，本所每週均加入豆干、豆腐等豆類食品為調理項目

五、附件(法務部矯正署嘉義看守所111年第2季外部視察小組會議紀錄一份)