

法務部矯正署嘉義看守所

111 年第 3 季外部視察小組會議

壹、會議時間：111 年 9 月 2 日（星期五）下午 14 時 00 分

貳、會議地點：行政大樓 2 樓會議室

參、召集人：蔡文龍委員

記錄：林志勇

肆、出席委員：林明傑委員、林淑玲委員、黃敏偉委員

伍、列席人員：葉秘書長樹、林春在科長、吳永祥科長、龔鈺媛主任、李
年明科長、劉耀謙科長

陸、討論事項：收容人夏季生活處遇

一、舍房通風及電扇等設備情形？

二、舍房用水相關規定如何？

三、針對衣著相關規定？

四、面對目前夏季高溫，有何因應方式？

柒、召集人致詞：

各位委員還有機關出席的人員午安，今天是 111 年度第 3 季外部小組視察會議，探討嘉所收容人夏季生活處遇，目的在了解於全球暖化趨勢下，機關如何因應高溫環境，提供抗暑及降溫對策。接下來進入議程還有議題討論，謝謝。

捌、機關報告：

報告會議議程、本次會議議題、歷次視察建議處理情形、小組開會次數及相關規定說明。

玖、小組成員探詢議題及意見：

一、黃敏偉委員：

1. 抽風機及電扇開啟，除考量溫度及體感溫度，可加入濕度考量。
2. 未來針對防疫，可考慮事先規劃防疫舍房通風設施分區、分流，設置類負壓情境。
3. 對於有心血管疾病等特殊收容人，熱水提供應彈性處理。
4. 注意食品保存期限，先進貨商品優先出貨。另可針對飲食如冰品等進行送驗，避免產生食安問題。

壹拾、看守所人員回應：

一、戒護科：

1. 本所所有舍房設計均採單面向設計，門部分除開全窗外，尚有約 2.5 公尺寬之走廊，背向則有全面寬之氣窗，前後側均無遮蔽物，對流效果佳。在走廊上方之氣窗及下方窗的上半部，均黏貼有卡點西德以遮擋日光直射，對舍房內及整體建築之相對溫度，均有降低氣溫之效果。
2. 本所所有舍房均配置有電扇及抽風機各一組，電扇總電源開關除設置該棟舍房配電箱外，另各該分別舍房外尚有電源切換開關；抽風機總電源開關則設於中央台。抽風機電源切換開關，由中央台依據表定啟閉時間做滾動式統一控管。場舍值勤人員接獲收容人反映，會向中央台報告說明，由中央台視當時溫度及體感溫度，採從寬原則開啟抽風機總電源及通知場舍開啟舍房電扇總電源。
3. 針對及濕度部分，依委員建議納入規劃考量，因夏季炎熱，目前舍房內均全天候保持開啟電扇或抽風機，以保持通風。防疫部分將依經費逐步規劃調整改善。
4. 供水時段：依用水需求量較大之時段定時供水，以供收容人方便使用。
5. 其餘時段：若收容人因出庭或解還等因素返所，目前均於新收中心沐浴盥洗。
6. 舍房內備有儲水桶，可儲水備用。炊場目前完成有大型 24 小時熱水儲存設備，有特殊需求收容人，可適時提出需求，將予個案處理。
7. 在工場部分：早上開封至工場，與下午收封回舍房點名時段依規定須穿著制式服裝，其餘時段如作業或休息時段，允許穿著符合規定之內衣。在舍房部分：上下午交接班點名及學習時間均須依規定穿著制式服裝。

二、總務科：

1. 有關囚服採購悉依採購法辦理，有關材質規範等均為共約要求。
2. 配合戒護科需求，採購通風設備，若遇有相關設施故障，均立即處理與修繕。
3. 由機關(炊場)提供結冰水 2 週一次。
4. 配合氣候(溫)於中餐提供冰冷甜湯。
5. 調整菜色，提供易增進食欲之飲食。
6. 有關食材均定期抽樣送驗，本所相當著重飲食健康、均衡及衛生，食材提供盡量符合收容人需求。

三、合作社

1. 本所目前販售內衣共 2 款，均為一般透氣布料材質。
2. 本所合作社目前除週一至週日均有販售結冰水外，尚有提供衛生冰塊供選擇。
3. 本所合作社設有冷凍櫃，飲料類飲品均先入庫冷藏，夏季所有飲料飲品，均由冷凍庫出貨且安排於收工時送達。
4. 出貨均會確認注意食品保存期限，除要求合作社主管對於貨品進出，採先進先出管理，並請負責盤點之理、監事盤點時除核對料帳外，物品期限亦列為必要查核項目，此部分將持續留意。

壹拾壹、歷次視察建議處理情形。

1. 建議合作社販賣營養品(鈣片、鎂片、B 群或是魚油等)
2. 建議提供四神湯
3. 營養衛教及菜單之開設，應該由營養師協助進行
4. 魚類提供秋刀魚、鯖魚
5. 早餐粥類加入芝麻
6. 納入豆干菜色、豆芽菜、白紅芥菜
7. 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。
8. 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。

一、衛生科：

原則合作社不予販賣營養品，同學有需求可看診經醫師評估開藥，一來減少同學負擔，二來避免無謂浪費，在沒有缺少維生素多吃對身體並無益處。

二、總務科：

1. 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。
2. 囿於經費限制，提供有所困難。
3. 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
4. 依委員建議，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。
5. 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。
6. 將委員提供建議提供本所炊場，作為伙食參考。

壹拾貳、決議事項：

一、是否將本次及前二季列管事項，解除追蹤或解除追蹤持續辦理？

決議：酌作文字修正後解除追蹤持續辦理。

壹拾參、111 年度第 3 季外部視察小組視察報告：如附件。

壹拾肆、召集人結語：

本季小組之召開，聆聽到專家們的意見，學習到很多，也了解到所內的實際運作情形，對收容人處遇上相當用心。希望外部視察小組之運作，可以有助於機關的業務運作，本屆小組任務也順利完成，最後謝謝各位本次的與會。

壹拾伍、散會（下午 15 時 20 分）。