

112 年度第 4 季法務部矯正署臺北看守所外部視察小組會議紀錄

時間：112 年 12 月 14 日下午 2 時 30 分

地點：行政大樓會議室

主 席：召集人 蔡田木

紀錄：吳基煌

出席人員：

陳委員建安、陳委員錫平

列席人員：

黃秘書玉明、郭科長永凱、高科長瑋宏、楊科長旻璟、汪科長承漢、
鍾科長光然

壹、112 年第 3 季外部視察小組建議事項：

上次會議關於收容人自主監外作業 1. 申請自主監外作業之實質要件的審查，有否放寬之可能？2. 某監獄受刑人提告勞作金分配過低案，可能會有外溢效應，請看守所轉達矯正署部分，本所已併同視察報告陳報矯正署，奉復後即向委員報告。

貳、主席致詞：

感謝二位委員撥冗參加會議，同時謝謝秘書、各業務科主管全力支持，讓本所外部視察小組運作順利完成，今年是本年度最後一次視察小組會議，因時間關係請業管單位就上次會議提示之視察重點作精簡報告，報告結束後，兩位委員若有意見再予就教。

參、112 年第 4 季視察重點項目執行情形報告及提問事項：

一、有關收容人伙食及廚餘處理作法：

總務科長鍾光然：

(一) 關於收容人伙食事項：

1、收容人伙食：

本所收容人伙食費預算編列標準為每人每月新臺幣 2,000 元，用費每人每月 200 元。合計每月 2,200 元。另為降低進貨成本，本所與新店戒治所、臺北女子看守所及臺北少年觀護所等機關辦理分區聯合採購，達到以量制價之目的。

成立膳食改進小組，由秘書擔任召集人，每月召開膳食會議，與各場舍收容人代表當面溝通，以提升主副食之質量及衛生。每月菜單張貼於各場舍公佈欄，並於機關外網公告。

2、敦聘營養師審核菜單：

聘請營養師就本所每月收容人之菜單進行審查及修正，每日炊煮之餐點均依規定留樣保存 3 日，以維護飲食安全。

3、食品安全檢驗：

每月抽查 2 件收容人副食品送有關單位檢驗，針對檢驗不合格之廠商依契約開罰及計點，以提升伙食供應品質及食品安全。

4、伙食精進：

每月舉辦「膳食會議」，由秘書擔任膳食小組召集人，由各科室主管列席及各場舍選派 1 名收容人共同與會，聽取收容人意

見，作為本所伙食改進建議參考。

5、環境衛生檢查：

每月由膳食小組召集人與戒護科、衛生科、總務科等科長就炊場設備、環境、衛生、食材保存等辦理檢查。

(二) 廚餘處理作法：

1、解決禁止廚餘養豬問題：

禁止廚餘養豬已屬將推行的政策方向，本所位於都會區，且每日產生廚餘約2,500公斤，養殖黑水虻雖可處理廚餘，惟飼養過程會產生異味將影響生活品質，恐遭附近居民抗議。為澈底解決廚餘處理，本所已規劃於炊場後側建置（破碎型+生物菌型）廚餘處理機，辦理「廚餘去化」作業。

2. 廚餘處理設備之建置：

- (1) 專案規劃：成立規劃小組就各種廚餘處理設備進行瞭解及評估，以求選擇最適合本所廚餘處理之設備。
- (2) 場地重整：就廚餘處理設備後廚餘殘留及炊場環境進行審視，提出炊場四週排水及油水分離槽重建，以因應廚餘處理之需求。
- (3) 處理設備：選擇3台破碎型及3台生物菌型廚餘處理設備，互為處理每日產生的廚餘，以達減容減量最大化。
- (4) 專用電力：設置專用電力迴路，以防影響炊場電力過載跳電危機。

3. 預期效益：

因應未來全面禁止廚餘養豬政策之推行，重新建置炊場污水排水系統及油水分離槽等設施，有利於後續污水排放分流，以符合環保法規。建置破碎型搭配生物菌型廚餘機，符合本所環境及處理需求，有效解決廚餘問題。無後續堆肥場地不足、產生異味等問題。

4. 執行進度：

本案分為3個階段施作，第1階段為炊場後側水溝重建，第2階段為前側水溝重建，第3階段為安裝廚餘處理機，目前賡續辦理中，預計於113年1月份完成整建。

召集人蔡田木：

請作業科就委託加工及自營作業辦理情形報告後，委員有意見再提出討論。

二、關於收容人委託加工、自營作業辦理情形：

作業科長汪承漢：

本所委託加工包含電子科及紙品科，電子科包含4、10工，作業人數134人。紙品科含括3、5、6、7、8、9工，另外舍房作業有信一舍、愛三舍、信三舍，作業人數681人。（結算至112.11.21，下同）

本所委託加工之推動與其他機關所遭遇困境大同小異，本所更特

殊的是異動頻繁，新收、借提、移監…等；又收容性質為短刑期受刑人、借提寄禁、被告、受觀察勒戒人為大宗，借提寄禁的受刑人因戒護管理等需要大部分收容於舍房；被告需依其意願；受觀察勒戒人也有既定相關課程。

就看守所性質而言普遍作業意願低，又屬短刑期受刑人，對累進處遇、晉級、縮刑影響不大，故相較於監獄作業意願確實偏低。

另外矯正機關戒護人員、作業導師人力不足，且機構性處遇以戒護安全為主，關於作業科目選定及作業材料、機具也採用較無危險性的方式辦理。至於作業時間部分，因收容人作業時段，也同時有辦理接見、律見、出庭、就醫及教化輔導課程，相對作業工時較短。

本所自營作業目前有園藝班 8 人、烘焙食品班 17 人、咖啡班 7 人、藍染班 6 人等皆如期辦理。針對咖啡自營作業計有「公益」、「更生」、「嚴選」、「環保」、「新鮮」五個特色。烘培作業採 3 個月為一期的短期訓練，結訓後配置於烘焙工場，同時累積其經驗，以利其出獄後具有謀生能力。

以上作業係依據法務部 94 年函示「一監所一特色」或「一監所數特色」及 95 年函示「提升矯正機關自營作業績效實施方案」發展技能訓練與自營作業結合，建構自產自銷、自給自足之產銷網絡。另關於園藝作業，主要供應北部地區司法或行政機關辦公區等景觀綠美化之擺設。

召集人蔡田木：

感謝總務及作業科長報告，針對所方報告內容，有無想進一步瞭解。

委員陳建安：

近期到少年收容機關瞭解到少年收容人伙食費用每人每月 3 千元，至於成年收容人伙食費用 2,000 元，也是近幾年才調整（原來僅 1,800 元），著實拮据。因此關於廚餘處理部分，可斟酌由源頭減量，烹飪精緻化方式辦理，以避免伙食經費已經不多，又需要其他經費辦理廚餘回收處理，將造成惡性循環。

自營作業方面，上一期曾訪視咖啡班作業情形，可思考在產銷方面發展出能有穩定銷售量的行銷方式，如律見室每日皆有律師接見、接見室民眾往來頻繁，相關銷售行政細節可思考規劃，以提高產能及增加作業人數。

委員陳錫平：

對於每日廚餘量部分似乎偏多，是否資料誤植或有其他原因，亦請一併說明。

秘書黃玉明：

關於廚餘量在此予以補充，關於廚餘量計算，並非單指炊煮過後有湯湯水水的「廚餘」，還有料理過程切除之葉菜類、根莖均列入回收之廚餘，經瞭解本所早期（108 年以前）收容人數較多，廚餘量當

時初估每日廚餘近 5 公噸，廚餘量偏高很大一部分原因在於當初環保意識尚未抬頭，不僅湯水未先行過濾，骨頭菜渣等亦沒有妥善分類之故，這樣的情形在矯正機關是普遍存在的。

本所近年來在收容人伙食上精進不少，當然有持續思考精進烹煮、提供簡餐類伙食，導向減少廚餘之正向循環；但每日包括切除無法食用之葉菜根莖及烹飪後廚餘，平均仍有 2.5 公噸之多，平均每人每日廚餘量約 960 公克（2.5 公噸/2,600 人，即每人每餐廚餘約 320 公克），以上再予補充說明。

召集人蔡田木：

就所方餐食內容、烹煮方式及精進餐食作法，儘量減少廚餘，讓同學體認煮多少吃多少，吃多少煮多少等家庭烹煮觀念，避免造成浪費。實務上烹煮大鍋菜，要精進烹調方式確有其困難度，仍請所方繼續提升菜色內容變化。

委員陳錫平：

北所收容性質特殊，自營作業情形較少，請所方說明就自營作業及委託加工每月勞作金分配情形。

作業科長汪承漢：

本所委託加工作業平均數約 350-800 元之間，112 年 11 月份自營作業藍染班約 2,690 元，咖啡班 1,288 元，烘焙班約 5,200 元，園藝班約 2,000 多元，確實自營作業收入比一般性之勞務委託加工高。

召集人蔡田木：

機關在園藝方面種植哪些項目。

作業科長汪承漢：

本所園藝作業主要為盆栽類商品，主要提供北區司法或行政機關作為辦公區門面擺設及環境綠美化之用，依合約定期更換及修整。

召集人蔡田木：

自營作業有其技術含量，比一般勞務委託加工收入高實屬必然，請問兩位委員對此次議題之外，對其他面向有無要進一步瞭解或關心事項。

委員陳建安：

伙食烹飪方面時代在變，飲食方面也跟著變，現在年輕人以速食炸物均多，不像 2、30 年前怎麼烹煮均可就口；因此看守所在維持既有監禁官箴的情況下，逐步轉為以服務為導向，讓烹飪炊煮儘量配合實際需求。

召集人蔡田木：

針對自營作業強化產品、促銷方面，讓自營作業更提升效能。

肆、訪視行程：

實地訪視戒護區炊煮環境及廚餘處理設備建置進度。

伍、視察小組會議（略）

陸、臨時動議：（無）

柒、散會（下午 3 時 40 分）