

113年度第1季法務部矯正署花蓮看守所外部視察小組視察報告

一、 外部視察小組委員

(一) 召集人：鄧委員煌發。

(二) 外部視察小組委員：曾委員泰源、張委員瓊文、林委員燕孜、繆委員偉傑(請假)。

二、 本季視察巡視情形 (列席膳食會議及巡視炊場)

	外部視察小組提問	機關主責人員或收容人回覆	備註
一、	張瓊文委員：端視貴所菜單於有限的資源下菜色算是豐富，那想問各位同學對於花所的三餐是否滿意？	與會收容人：花所三餐菜色除了有時候饅頭品質會稍微不穩定，以及配菜的鹹淡起伏過大其餘都沒問題。 (場舍主管回復)：因本所收容標準為刑期六個月以下收容人，因此烹飪技術的傳接會有斷層，主管這邊都會盡力的教育，對於菜色鹹淡的問題，有的人屬重口味有的人吃的清淡，難免會有不同的聲音，會持續以符合大眾口味為原則烹調。	

二、	曾泰員委員：社會上常有食安問題及近期天氣變熱，請問展示餐或樣品是否有按照規定做留存？	場舍主管：炊煮好的食物會留存樣品冷藏保存三天，以防食物出現問題，方便跡證的追查。 場舍主管：食品安全的部分，秉持著衛生、安全、美味的原則下來做炊煮，炊事人員的衛生、服裝齊全以及食材的保鮮均是我們著重的重點。	
三、	林燕孜委員：近來蘇丹紅事件的延燒，想請教一下針對原物料的查察，是否有相應的流程與處置？	場舍主管：當食安公告宣布時給養承辦人旋即核對公告內品項並轉知場舍主管，如有受汙染原物料炊場會將染汙之原物料區隔並禁止使用，同時過濾可能受災之食品物料為預防性禁用以顧全收容人食安與健康。	

四、	鄧煌發委員：冰庫的安全機制是否完整以及內部地面是否積水濕滑均是作業安全重要的一環。	場舍主管：冰庫內積水的問題將進行設備檢修、維護及隨時清潔並增設止滑墊來降低意外產生，另外內部逃生機制將隨時檢視並於作業人員遴選確定時納入職前宣導。	
五、	林燕孜委員：冰庫內物料之存放應行加蓋避免細菌滋生另外菌叢滋生的危險溫度區間為攝氏4度至60度，應多加留意？	場舍主管：對於冰庫內物料存放問題將加強改善並隨時查察，督促食品安全衛生之完備；立即調整冰庫之溫度與風量來避免細菌滋生。	

三、本季視察業務概述

(一) 視察計畫或本季視察主題：收容人之膳食會議及伙食給養。

(二) 收容人之伙食給養法源依據：

1. 監獄行刑法第46及47條
2. 監獄行刑法施行細則第37條-40條
3. 法務部矯正署所屬矯正機關處理收容人伙食應行注意事項

(三) 視察業務執行概述

1. 本小組於113年3月22日於法務部矯正署花蓮看守所(下簡稱花蓮看守所)召開本年度第1次外部視察小組會議，並邀請所方進行業務簡報(附件1)，以對收容人伙食給養有更全面之認識，並提出建議。
2. 本次會議請花蓮看守所簡介收容人之伙食給養。

(1) 收容人給養費包含伙食費及用費：

成年收容人伙食費每月新台幣2000元，用費每人每月200元。

少年收容人伙食費每月新台幣3900元，用費每人每月300元。

(2) 收容人給養費之運用：

伙食費運用於收容人每日三餐、水果。

用費支用於水電費、醫療費、炊場用品費、炊場維修費、燃料費、營養師諮詢費等。

另有合作社盈餘及作業收入提撥飲食補助費，作為改善伙食及年節假日加菜之用。

(3) 給養費運用現況：

近年物價持續上揚，本所為兼顧收容人伙食健康營養與美味，需在有限經費內精細的計算食材成

本，相對於現今物價，收容人給養費已顯不足。

法務部於今年113年1月18日函送陳報行政院調整給養費。

(4) 伙食型態：

早餐供應中式餐點；如稀飯、饅頭等搭配醬菜、豆漿、米漿。

午餐為2菜1湯，每週1~3次午餐變化菜色為簡餐，例如牛肉麵、炒麵、燴飯等。

晚餐為3菜1湯，依季節將湯品更換為甜湯。

每週供應1次當季水果；另夏季每週額外供應消暑甜湯2-4次。

少年收容人於早餐時額外提供加餐(以蛋白質為主；如保久乳、水煮蛋、炒蛋等)，以確保營養充足。

(5) 膳食改進小組會議制度：

每月定期召開膳食改進小組會議，由各場舍推派代表1人參加，針對每月伙食提出建言，以期運用有限經費，創造出最大之效益，使收容人在監伙食能夠吃的健康與美味。

3. 收容人之膳食會議及伙食給養說明與花蓮看守所與會人員進行會議討論。

(1) 此次會議視察重點係針對收容人之膳食會議及伙食給養說明的政策，提出建議以及改善方案。

(2) 監獄及看守所外部視察小組實施辦法第3條：外部視察小組之任務為落實透明化原則，保障收容人權益，促進機關與外界之溝通，協助機關運作品質與工作環境改善及可用資源之提升。希冀透過此次會議討論結果，對花所收容人在全年生活處遇有更好的提升。

四、視察內容及處理情形

項次	視察小組意見或建議	權責機關回覆
一、	曾泰源委員： 貴所對於食材供應廠商的衛生安全與食材品質與數量如何把關？	給養承辦人：除要求廠商提供食材來源證明外，本所與屏東安全實驗室簽約，每半年一次以抽驗的方式送檢且廠商每次的進貨時，均會同會計、政風人員進行檢驗，確保食材的品質，另外每次進貨均會對點數量及磅秤秤重。
二、	張瓊文委員： (一)先肯定貴所於會議中鼓勵且尊重收容人發言，各個場舍代表也會輪替，是很好讓收容人練習表達自我的機會。 (二)此次視察主題圍繞在於伙食的部分，那營養學中有增加血清素的飲食又稱快樂食物可以推薦給貴所做為參考。	給養承辦人：感謝委員的肯定，另外委員推薦的食物方針，將與本所聘請之營養師討論後並於現有經費範圍內豐富菜色元素。

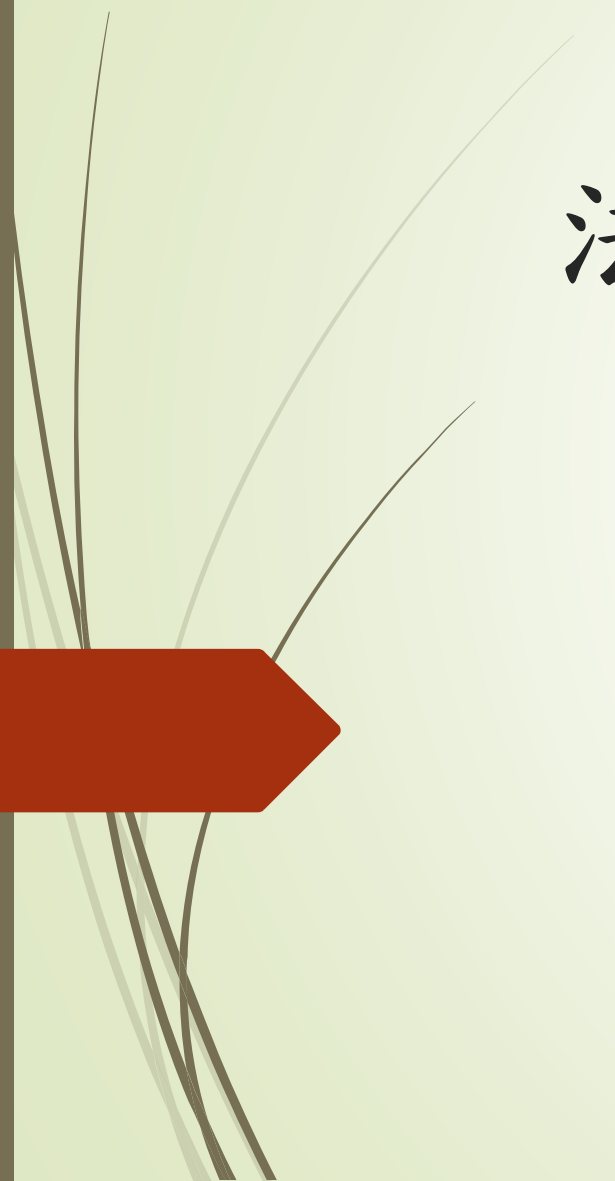
三、	鄧煌發委員： (一)為避免公帑的浪費，對於廚餘量的控管，貴所是否有適當的機制來管控呢?以及後續廚餘處理的問題貴所如何應 應? (二)報告中用費的部分，支出的項目繁多，編列的金額卻很少，這部分是否需要再作爭取，以利收容人飲食水平的提升。 (三)冷凍庫房的內部安全逃生機制是需要受重視的，考量收容人生命身體之安全性與避免意外發生，請貴所須多加注意。	給養承辦人： (一)場舍主管每天登記廚餘總量，假設過多時，即檢討其餘下之原因並改進；廚餘處理之問題，本所設置廚餘機來處理相應問題，成品為有機肥料，可回收再利用打造綠色循環。 (二)用費的部分，矯正署已就收容人伙食費及用費不足的問題，向上級爭取調高中，本所努力就現有經費報支，不足部分由業務費支用。 戒護科長： (三)將責場舍主管、相關業務承辦人定期檢視安全設備，以保障炊場視同作業人員生命身體之安全。
-----------	---	---

四、	林燕孜委員： (一)冷藏庫中的積水會有細菌、黴菌的滋生均可能對於食材產生影響，進而產生食安疑慮、還有前述食材存放加蓋的問題，還請貴所改進。 (二)貴所聘用營養師來評估收容人菜單，是不是能在膳食會議時，邀請營養師與會來宣導營養相關知識，使得各場舍收容人代表都能知悉相關知識，並於會議結束後向其他收容人宣傳。	給養承辦人： (一)這方面會先行聯繫冷藏庫廠商來檢修是否為機器問題並同時持續的要求場舍，維持冷藏庫中地面清潔與存放食材須加蓋。 (二)若經費允許的情況下，再行研擬會議時邀請營養師與會宣導，另外各個場舍依序均有邀請營養師來宣導相關課程，普及收容人營養知識。
----	---	--

一、 歷次視察建議處理情形(本次會議無歷次視察建議處理事項之列管情形)

年度	季別	視察建議	機關辦理情形	管考建議
無	無	無	無	無

二、 附件如花蓮看守所簡報所示



法務部矯正署花蓮看守所 給養業務簡介



報告人：洪祥祐

目錄：

- 一、法源依據
- 二、收容人給養費
- 三、伙食型態
- 四、營養師機制
- 五、廚餘處理計畫之執行
- 六、收容人沐浴之依據及執行
- 七、蘇丹紅事件；本所之應對處理



一、法源依據

- 監獄行刑法第46及47條
- 監獄行刑法施行細則第37條-40條
- 法務部矯正署所屬矯正機關處理收容人伙食應行注意事項

二、收容人給養費

- 收容人給養費包含伙食費及用費。
- 成年收容人伙食費每月新台幣2000元，用費每人每月200元。
- 少年收容人伙食費每月新台幣3900元，用費每人每月300元。

收容人給養費之運用

- ➡ 伙食費運用於收容人每日三餐、水果。
- ➡ 用費支用於水電費、醫療費、炊場用品費、炊場維修費、燃料費、營養師諮詢費等。
- ➡ 另有合作社盈餘及作業收入提撥飲食補助費，作為改善伙食及年節假日加菜之用。

給養費運用現況

- 近年物價持續上揚，本所為兼顧收容人伙食健康營養與美味，需在有限經費內精細的計算食材成本，相對於現今物價，收容人給養費已顯不足。
- 法務部於今年113年1月18日函送陳報行政院調整給養費。

三、伙食型態

- 早餐供應中式餐點；如稀飯、饅頭等搭配醬菜、豆漿、米漿。
- 午餐為2菜1湯，每週1~3次午餐變化菜色為簡餐，例如牛肉麵、炒麵、燴飯等。
- 晚餐為3菜1湯，依季節將湯品更換為甜湯。
- 每週供應1次當季水果；另夏季每週額外供應消暑甜湯2-4次。
- 少年收容人於早餐時額外提供加餐(以蛋白質為主；如保久乳、水煮蛋、炒蛋等)，以確保營養充足。

伙食展示櫃

- ➡ 設立收容人伙食展示櫃將
每餐收容人伙食置於該櫃，
供來賓及家屬知悉。



膳食改進小組會議制度

- 每月定期召開膳食改進小組會議，由各場舍推派代表 1 人參加，針對每月伙食提出建言，以期運用有限經費，創造出最大之效益，使收容人在監伙食能夠吃的健康與美味。

四、營養師機制

- 法規依據：監獄行刑法施行細則37條第3項及羈押法施行細則第32條第3項規定；矯正機關辦理收容人飲食得參考衛生福利部國民健康署發布之飲食指南建議；必要時得諮詢營養師之意見辦理。



本所執行現況

- 為提升收容人伙食品質及兼顧營養均衡，本所採用營養師諮詢機制。



- 本所辦理情形：

1. 每月將設計之菜單透過電子郵件寄送給營養師，營養師審查後提供專業建議，註記於菜單回傳。
2. 承辦人收到營養師專業建議後，以電話或電子郵件與營養師討論適時改善菜單。

五、廚餘處理計畫之執行

- 源起：107年非洲豬瘟疫情升溫，行政院農委會於107年12月18日成立非洲豬瘟中央災害應變中心以為因應。
- 行政院環保署於108年1月、2月及4月會議決議「請各機關預為編列預算支應廚餘處理費用並設置廚餘處理設施為宜」



本所廚餘處理方式

1. 111年9月增設廚餘機，將廚餘處理後用於農作物推肥或垃圾清運。
2. 改善廚餘回收方式，將廚餘分類成生廚餘(蔬果葉菜)與熟廚餘(含鹽、油脂)。
3. 加強精算與掌控收容人伙食數量。
4. 加強宣導惜食觀念，避免食物浪費。
5. 每月登載廚餘量，紀錄廚餘增減情形。



六、收容人沐浴之依據及執行

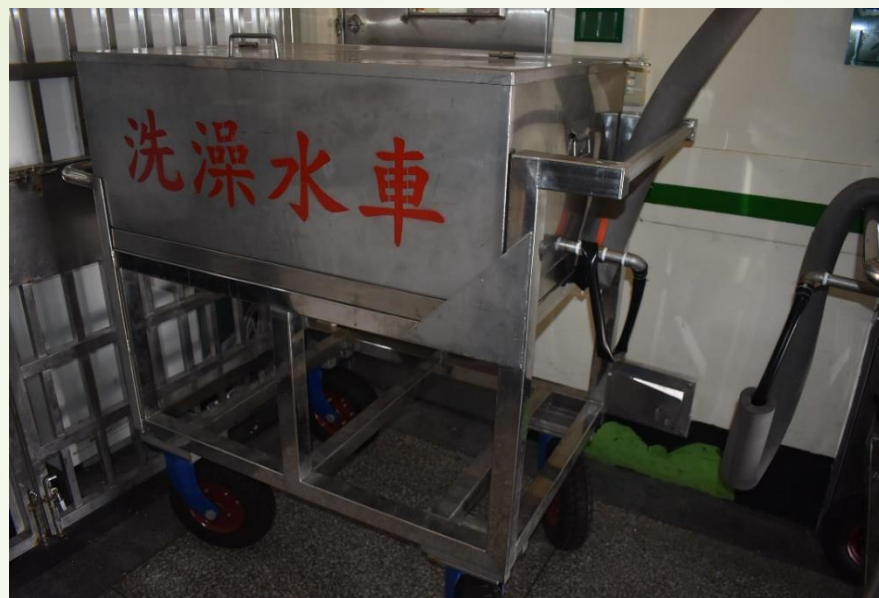
■ 依據：

1. 監獄行刑法第46、53條及聯合國在監人處遇最低標準規則等相關規範，應給與收容人飲食及沐浴熱水生活處遇。
2. 法務部112年12月7日修正矯正機關收容人沐浴熱水函示重點，加強照護收容人身體健康及衛生保健所需供給熱水。

收容人沐浴執行情況

■ 本所執行情形：

1. 少年、女性收容人、65歲以上高齡收容人、收容於病舍之病人或其他具有特殊保健需求如罹患心血管疾病之收容人，於全年度每日提供熱水沐浴。
2. 一般收容人於每年12月1日起至次年2月28日，於開封日提供適當溫度之熱水沐浴、3月1日至11月30日止每周供應熱水沐浴2次，氣溫低於攝氏20度亦供應之。



原熱水提供以人力提水桶遞送，現已裝設熱水管線、
加壓馬達及打水車，運輸熱水將更省時省力。

七、蘇丹紅事件；本所之應對處理

- 因應近期食安危機-蘇丹紅事件，本所依據花蓮縣政府113年3月7日政策，要求學校午餐團膳暫緩使用辣椒粉及咖哩粉等調味料；本所為保障收容人伙食安全之權益，嚴格把關食材安全，配合暫停使用辣椒粉及咖哩粉等調味料。



報告完畢