

113年度第2季外部視察報告權責機關回覆

案由	視察小組意見或建議	權責機關回覆
機關對於優化食品烘焙場地，環境衛生及食品安全之執行情形。	一、貴監重視自營作業場地改善和產品安全把關，值得讚許，惟在食品安全管制上，尚請貴監依風險評估及處理彙總表與作業流程，辦理每年2次檢查及不定期抽檢，以實現「矯正出品、實在安心」自營產品後續之推展，讓大眾放心採購，安心食用。 二、新建自營作業場地、設備完善後，建議提升收容人考取證照件數、技訓能力及增加技訓人數，以達預期效益。	請作業科回覆： 一、113年度上半年自營作業食品科烘焙作業處所良好衛生規範稽查，已於113年6月11日來監稽核完畢(如附件)，稽核結果除叮囑應遵守食品良好衛生規範外，其餘稽查尚符合規定。 二、新建自營作業場地係以自營作業使用並納入實用課程(非檢定)規畫建置，如再增加丙級烘焙合格場地，須再新增評審場地及應檢人休息區等空間，現有場地空間明顯不足符，無法申請合格之術科測試場地。 三、111-113年本監辦理食品烘焙技訓班每年開辦2期，因場地受限，每期僅能招收10名學員參訓，預計自114年開始，每期招訓人數將提升至15名，訓練量能提升；另，由於糖果與麵包合併，未來訓練課程設計，將再增加糖果類之訓練課程，充實課程動能，藉由技能訓練量能、動能擴增，將有助受刑人技能訓練實施成效