

113 年度第 2 季法務部矯正署苗栗看守所外部視察小組視察報告

製作日期:113 年 5 月 29 日

一、委員組成

召集人：江錫麒

委員：王慧菁、方麗萍、洪國翔、陳建安(依姓氏筆劃順序)

本季視察報告撰寫人：王慧菁

二、本季視察業務概述

- (一)本季視察重點：本小組依 113 年度之視察計畫，每季規劃不同視察重點。第一季視察重點收容人復歸轉銜及實務討論，第二季食在心安-給養業務，第三季自主監外作業的管理及概況，第四季收容人違規處置及申訴處理。本報告為 113 年度第二季之視察報告。
- (二)視察業務執行概述：
本小組於 113 年 5 月 29 日於苗栗看守所召開本年度之第 2 次視察會議，由該所總務科進行業務簡報，各相關業務科室列席與會。
- (三)依法務部矯正署 112 年 4 月 11 日法矯署綜字第 11202003920 號函說明二第七款，各機關應設立外部視察專用意見信箱。經本所全部委員同意，本季由本所秘書及政風主任代為開啟外部視察意見信箱，無反映事項。

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(由視察小組提出具體建議)
1	主旨：確保收容人主副食交貨品質均合乎契約規範。 處理情形： 本所依查驗收容人副食品均依「法務部矯正署所屬矯正機關收容人主、副食品進貨查驗標準作業程序」規定辦理查驗，確實查對符合原請(訂)購單上之品項、規格、數量，並於憑證(如送貨單、收據、發票等)上簽註，以防原始憑證遭抽換；如發現有品項、規格不符、數量短少或有食品安全疑慮等情事，均有保留照片佐證，並拒絕接收或通知限期補送。	收容人主副食交貨品質及驗收憑證均合乎契約規範。目前所方發現有品項、規格不符、數量短少或有食品安全疑慮等情事，均有保留照片佐證。建議將這些退貨紀錄廠商紀錄並造冊，情節嚴重者應減少或避免該商家持續供貨。
2	主旨：是否辦理食品衛生檢驗？ 處理情形： 本所每半年至少辦理副食品抽驗送第三方檢驗機構檢驗一次，檢驗結果如有違反食品衛生管理法等相關規定，除依契約辦理外，均主動行文通知衛生主管機關，並副知同區聯合採購機關及法務部矯正署。目前均無上述情形。	經查詢檢驗結果，目前所有送驗的副食品均符合安全衛生之規定。 所方除了送驗食品之外，經查每年在水質檢測方面亦針對飲水機及水源均有定期執行水質檢測，值得鼓勵。

3	主旨：營養師於收容人菜單開立時扮演之角色為何？ 處理情形： 本所均依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。	就目前的菜單看來，所有的菜色及營養分配均透過營養師的調配及提供專業意見，透過貴所菜單調整之軌跡，能得知營養師確實依專業提出之建議，實屬難能可貴。 就現階段有限的餐食預算來看，貴所已經盡了最大的努力提供均衡營養的餐食。經探詢受刑人意見，普遍對於菜單中在地化農作物的多樣性感到歡迎，建議可以增加在地農產品在菜單上的比例，一方面支持在地經濟，另一方面減少貨運成本。
4	主旨：收容人主副食供貨商品未達標準時，處置方式為何。 處理情形： 本所均依契約規定，如有品質不良、包裝損壞、產品標示不清、重量不足、腐敗不新鮮或其他不符契約規定之情形者，機關得予以退貨。情節輕微者，給予限期改正之機會，複驗合格者，免予書面警告，複驗仍未合格，給予書面警告 1 次，並要求完成改正複驗合格為止。機關對於得標廠商之書面警告，不論任何品項，採累計方式計算，如書面警告累計達 2 次，逕予罰款新台幣 3 千元整，書面警告累計達 3 次以上，逕予違規記 1 點及罰款新台幣 5 千元整，機關得逕由廠商履約保證金扣繳。	目前的執行情況是所方均有確實執行對於主副食供貨商品之查驗。惟經詢問所方，每季供貨商因品質不符或其他因素予以退貨之情事頻率偏高，為減少所方人員之工作負擔，建議針對被退貨的廠商進行紀錄並每年計算退貨及複驗出現的頻率與次數，作為日後供貨商家評核之參考。
5	主旨：收容人對伙食滿意度為何？ 處理情形： 本所業依法務部矯正署 108 年 8 月 22 日法矯署勤字第 10805003490 號函檢送之「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食計畫」實施項目六、蒐集收容人意見，作為伙食精進之參考，實施要領 3. 矯正機關每年應至少辦理收容人伙食滿意度調查一次，並依調查結果，謀求膳食改進方式，並於 113 年 5 月 7 日辦理完畢。本次滿意度調查設計 9 道題目，回收 233 份有效問卷，共計完成 2097 人次有效意見，經由統計結果，表示很滿意的有 370 人次(17.6%)、滿意的有 404 人次(19.3%)、尚可的有 849 人次(40.5%)、不滿意的有 348 人次(16.6%)、很不滿意的有 126 人次(6.0%)；其中，勾選尚可、滿意及很滿意的有 1623 人次	1. 在所方提供的報告資料中，苗所收容人的每日伙食費用成人只有 66.7 元，少年收容人每日只有 130 元。以目前高漲的物價而言，要讓所方以每人每日 66.7 元包辦一日三餐，還需要符合衛生條件並定期送驗等相關規範，這樣的經費條件實在是強人所難。經查 114 年度成年人伙食費會增加到每月 2700 元(每日 90 元)。即使是每日 90 元仍然偏低，因此，本委員會建請上級機關法務部矯正署應研議提升收容人伙食費用。 2. 在伙食費有限的情況下，仍有 77.4%收容人對伙食感到勾選尚可、滿意及很滿意，可見苗所在伙食準備上的用心，值得鼓勵。

	(77.4%)，表示本所伙食符合大部分收容人之需求。	3. 苗所 113 年收容人伙食滿意度調查雖已辦理，但 1 年 1 次似乎過少，建議苗所可改為每半年辦理 1 次。另收容人伙食滿意度調查中不滿意部分，經了解，係收容人反映紅蘿蔔和白蘿蔔出現次數過多。請於預算許可內，盡量採購當季盛產之其他蔬菜，達菜色多樣化之目標。
6	主旨：少年收容人的加菜項目為何？ 處理情形： 本所收容人菜單核定前均已諮詢營養師之專業意見，調整過後奉所長核定後實施。本次會後請向營養師轉達建議，以調配兼備美味與少年營養之菜單。	經觀察少年收容的加菜部分以油炸類居多，例如炸雞翅、香腸等。因精神醫學報告顯示，青少年食用過多油炸類食品，將導致情緒較為浮動，相信並非所方所樂見，且過度使用油炸方式意將增加用油量增加支出負擔。不過在有限的經費下，青少年對油炸食品的偏好是可以預期跟理解的，且如果做太多食物，青少年卻不愛食用，也會造成浪費。建議與營養師探討是否降低油炸類食品比例或是可以更改烹調方式，降低油量。
總結	1. 本次主要視察收容人給養業務，苗所在主副食品的材料把關，相關的衛生檢驗，及菜單的營養調配上均表現良好，致力於給收容人良好的飲食。在經費如此受限的情況下，苗所的伙食仍然受到超過 70% 以上的收容人肯定，這是一個值得鼓勵的成果。 2. 目前成年收容人的每日伙食費為 66.7 元，114 年將提升為 90 元，少年收容人為 130 元。這個伙食費相較於目前的物價飆升情形，有相當差距。建議上級機關法務部矯正署研擬提升伙食費至成人每日 110 元，少年收容人 140 元。 3. 經詢問所方關於廚餘的處理方式，了解白飯剩餘的比例偏高，其原因是每位收容人每日應提供固定的白飯量（所方不能少煮），但是收容人的飯消耗低於法定提供量。考量到現代人的主食份量均較前人少，建議主管機關可以放寬主食份量的限制，可由所方自行搭配，節省下來的主食經費可以用來購買其他菜品。	