

113 年度第 3 季法務部矯正署綠島監獄外部視察小組視察報告

製作日期：113 年 9 月 4 日

一、委員組成

召集人：劉慧冠委員

委員：廖佩芬委員、黃惠雪委員(報告撰寫)、黃建銘委員、陳紹基委員(請假)

二、本季視察業務概述

本小組於 113 年 8 月 30 日於法務部矯正署臺東戒治所召開本年度第 3 次視察會議。

會議首先由黃惠雪委員向參加會議委員報告 8 月 1 日至綠監實地訪查情形及心得：

(一) 112 年度第 3 季外部視察小組視察報告曾討論到「颱風季節，綠監如何確保收容人伙食部份供應無虞」，其中就冷凍、冷藏

及儲藏室，個人有提出幾點建議：

1. 冷凍、冷藏食物儲存，最好加蓋，避免食材受汙染。
2. 冷凍物品不要放在地上，最好放在棧板或櫃子上。
3. 建議食材以保鮮盒、整理箱、鍋子存放。
4. 溫度的部份要特別注意，每天都應該要作紀錄，因為溫度不夠，食材會壞掉，因為不夠新鮮，食材應該丟掉。
5. 麵粉等粉類儲存受潮，會產生黃麴毒素，雖然有放在棧板上，但建議能用整理箱密封。
6. 麵粉旁放置很多鍋具，雖然排放整齊，還是建議分開，避免食材汙染。
7. 食物儲存要有先進先出的概念才不會浪費食物或過期。
8. 紙箱裝的食品，都要拆除，盡量用整理箱裝，並標示品項、進貨時間、保存期限。

經實地訪查炊場之冷凍櫃及儲藏室，就上述幾點加強檢視，(一)至(七)項均已改善，惟(八)尚有部分食材紙箱未拆除，未標示品項、進貨時間、保存期限。

(二) 餐飲衛生管理檢查

(1)調理台及周邊衛生

- 1.牆壁、工作檯面等作業環境有保持清潔；**但地板有水漬，亦容易孳生病菌，地面應保持乾燥，人員雖有穿止滑工作鞋，但仍要預防滑倒受傷。**
- 2.食品及原物料分開存放妥善儲存。且將肉品及蔬果分開冷藏、冷凍並依照「冷凍庫儲存食物及食品注意事項」，早中晚班管理人員確實登載庫房溫度做紀錄，維持食材品質，而且每周也都有送科室主管及典獄長複核在案。
- 3.食材(品)之存放有效區隔，避免生、熟食品交叉汙染情形發生。
- 4.注意在使用抹布時不得與食品直接接觸並且保持清潔。
- 5.使用完畢的烹調器具、料理台要隨時清洗乾淨，避免病媒孳生，也易於器具的清潔。

(2)食材管理

- 1.食材有實施先進先出管理，**惟部分未標示品項、進貨時間、保存期限。**
- 2.食材存放有離地離牆，**但須注意棧板下的清潔及有無積水現象(含冷凍櫃及儲藏室)。**
- 3.定期清理，貨品最好分類、標示。

(3)人員衛生

- 1.有穿戴整潔之工作帽及工作服。
- 2.人員可使用衛生手套，如更換動作或手套破損即應重新更換。
- 3.若手部有傷口應適當包紮且帶上衛生手套。
- 4.工作中不得有污染食品之行為。

(4)食品器具衛生管理

- 1.重複使用之器具、容器及抹布，應以適當方式清潔、消毒。
- 2.**目前使用木頭砧板，材質較厚重，適合剝切生肉。木頭砧板較不容易造成刀具損傷，但容易吸水、發霉，需注意絕對不可長時間泡水，以免吸水後形成讓細菌孳長的環境。至少備有 2 塊砧板，一塊生食，一塊熟食，刀具備有 2 套，請做好標示，避免混用，以防止交叉汙染。砧板及刀具應定期清洗、消毒；刀具砧板儲存應側放或懸掛。(圖一)**

3.食材採三槽式清洗(圖二)

不同類食品（蔬果、肉品、魚貝類等）應各有其專用清洗槽分開處理，並充分清洗以避免交叉污染。

目前只有一個處理區時，應分時段處理各類生鮮食品，其先後順序以乾貨、蔬果類、肉類、魚貝類為原則，且各類食品清洗後，應消毒及清洗水槽。

(5)環境清潔

1.防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入，建議裝設紗窗、紗門(儲藏室)。

2.炊場消毒：環境打掃乾淨後，以每 10 公升水加入 100cc 一般家用漂白水(含氯量約 5%)，充分洗刷消毒室內(牆面、地板等)。

3.廚餘桶加蓋，須每日清除廚餘。

(6)膳食檢體保存：為利於食品中毒調查時之檢驗需求，提高病因物質之判明率，協助後續醫療處置及廠商之查處與輔導。

1.每餐每樣食物至少留二百公克以上檢體一份。(以小保鮮盒裝，圖三)

2.食物檢體均分開裝盛並標示日期及餐次。

3.食物檢體均冷藏存放四十八小時以上始丟棄。

(三) 健康議題：夏日炎熱，綠監均有注意收容人避免曝曬於高溫之下之防範機制，加強預防熱傷害的三要訣：「保持涼爽、補充水分、提高警覺」，全區食用水及人身清潔用水，都改用自來水體，使用上沒有問題；衛生科人員亦非常積極宣導防範熱傷害之衛生教育。

(四) 所有房舍和工場皆在明顯處設置外部視察意見箱，並且也實際去開啟做檢視，皆無陳情的書函。

(五) 實地訪查場舍視訊(行動)接見設備及環境空間，除空氣流通，牆面之佈置上也能感受到溫馨，使得在科技的幫助之下，相隔兩地的收容人與家屬更容易傳遞溫情。另外，諮商室優雅且舒適的空間設計，讓受刑人更能在和諧及安心的狀態下進行諮商與輔導。



(圖一：刀具砧板儲存應側放或懸掛)



(圖二：三槽式清洗)



(圖三：膳食檢體保存盒參考)

- (六)綠監列席人員就 113 年第 2 季視察議題「有關收容人看病、醫療權益維護上，綠監之具體作為」，做後續辦理情形說明，綠監收容人有監內一般門診看診、戒護外醫、遠距醫療、轉診、住院醫療等健保醫療需求時，持續落實依全民健康保險法、全民健康保險保險對象收容於矯正機關者就醫管理辦法、全民健康保險提供保險對象收容於矯正機關者醫療服務計畫，及監獄行刑法與收容人就醫等相關函令規定辦理，顧及收容人的就醫權益，依據法規去做妥善規劃及執行。目前實務運作上，並無窒礙難行，或疏漏、急需改善部分，亦未有受刑人提出要求改善之情形發生，會議中決議予以解除列管。
- (七)本季外部視察意見箱無受刑人提出陳情，綠監亦未接獲受刑人向外部視察陳情案件。
- (八)針對民間司法改革基金會 113 年 8 月 22 日來函轉知本小組之事項，提出討論，內容提及有關於接見方式的使用要件或頻率限制為何？以及什麼情況下可以申請電話接見與申請間隔時間多久？就這部分，綠監電話接見兩個禮拜可申請一次，遇有特殊情形，所呈報告只要理由符合緊急狀況急需聯絡，綠監皆會准予。在設備部分，二、三舍及違規舍都各備有一台公共電話供給電話接見使用，另還有兩間行動接見室，作為辦理行動接見時使用，8 月 1 日至綠監實地訪察時也都有看過，目前是足夠使

用的。

(九)討論下一季的議題設定，決議：本屆委員任期至 9 月底將屆滿重新辦理遴聘，關於委員實地訪查、視察議題，留待第三屆委員決定。

(十)本季議題由劉慧冠委員提出，綠監對於貧困收容人之因應及協助機制，與廖佩芬委員提出，勞作金及清寒救濟協助貧困收容人之機制，提議進行檢視，並獲決議作為本季議題探討。邀請綠監進行相關視察議題簡報，由綠監列席人員提出說明及接受委員詢答。

三、視察內容及處理情形

案由	視察內容及處理情形	視察小組建議 (由視察小組提出具體建議)
綠島監獄對於貧困收容人之因應及協助機制與勞作金及清寒救濟協助貧困收容人之機制	綠島監獄經濟狀況欠佳收容人之因應及協助機制，如下說明： (一)對於經濟狀況欠佳收容人之協助機制部分： 1. 提供收容人生活用品，及補助經濟狀況欠佳收容人之法令依據： (1) 監獄行刑法第 46 條第 1 項規定：「為維護受刑人之身體健康，監獄應供給飲食，並提供必要之衣類、寢具、物品及其他器具。」 (2) 監獄行刑法施行細則第 40 條第 1 項規定：「受刑人因經濟狀況欠佳，缺乏日常生活必需品者，得請求監獄提供之；其經濟狀況欠佳之認定基準及提供之品項、數量，由監督機關定之。」 (3) 法務部矯正署 109 年 9 月 18 日法矯署勤字第 10905003090 號函「有關矯正機關收容人經濟狀況欠佳之認定基準及提供之品項、數量一案，請依說明事項辦理，請查照。」 2. 經濟狀況欠佳之認定基準如下： (1) 保管金帳戶在新臺幣 500 元以下（勞作金可自由使用金額部分應一併計算），並經場舍主管審酌經濟狀況欠佳有需求者。 (2) 場舍主管審酌參考指標，可就是否有親友接見寄物、家庭是否為低收入戶等實際經濟狀況加以評估；並應注意是否有規避相關公務扣款（如強制執行等）而刻意要求親友只寄入物品不寄入金錢之情事。 (3) 行狀表現、違規與否不應作為審核標準。 3. 提供日常生活必需品之品項及數量：	為了解相關技訓課程結合自營作業，對收容人勞作金是否有實質的增進收益，請綠監提供砂畫班、烘焙班技訓課程，及實際每月自營作業收入，及收容人每月勞作金收入情形之數據統計，以了解機關實際技訓之成果績效。

	(1) 消耗物品部分：每 3 個月應至少提供毛巾、牙刷、牙膏、洗髮精、肥皂、衛生紙、洗衣粉（另，女性增加提供生理用品）各 1 件（必要時，得斟酌增給之）；每 6 個月應至少提供內衣褲各 1 件。 (2) 非消耗物品部分：視實際需要提供衣類、保暖用品、寢具、拖鞋及個人飲食用具等日常生活必需品。 4. 另，為實質保障矯正機關經濟狀況欠佳收容人權益，並維持其於執行收容期間之基本生活無虞，各類收容人均依前揭認定標準及所定應提供生活必需品之品項、數量辦理。 5. 入監執行之受刑人，監獄會提供每一受刑人夏、冬季制服及內衣等衣類，並依據受刑人之經濟狀況，檢視其生活必需用品、寢具等物品確有欠缺時，會主動發給寢具，或日常生活用品及其他器具使用，每季並針對經濟狀況欠佳之受刑人，補助其生活必需品。受刑人平時確有急需生活必需品時，亦會隨時補助。 6. 綠監補助經濟狀況欠佳收容人生活必需品發放流程： (1) 非消耗品部分： A. 辦理期間：遇收容人經濟狀況欠佳確有急需時，隨時補助。 B. 辦理對象：保管金金額 500 元以下收容人。 C. 辦理項目（非消耗品）：衣類（含內衣、褲）、寢具、拖鞋、個人飲食用具，由戒護科提供。 (2) 消耗品部分： A. 辦理期間：每季辦理（1、4、7、10 月）。 B. 遇收容人經濟狀況欠佳確有急需時，隨時補助。 C. 辦理對象：保管金金額 500 元以下收容人。 D. 辦理項目：毛巾、牙刷、牙膏、洗髮精、肥皂、衛生紙、洗衣粉各 1 份。 (3) 發放流程： A. 各場舍單位主管篩選所屬單位中，有符合資格者，填具「經濟狀況欠佳收容人補助物品發放審核名冊」，造冊送戒護科審核。 B. 教化科另依總務科提供之收容人保管金帳戶在 500 元以下之名冊，互相稽核確認符合資格者，簽請典獄長核定後，由總務科代購生活必需品。 C. 補助之生活必需品，由戒護科內勤統一發放至各場舍，並由場舍主管協助發放與受補助收容人，由受補助之收容人當場於領用清冊上確認數量無誤後簽收。 (4) 113 年經濟狀況欠佳收容人補助物品發放辦理情形：	
--	--	--

	A. 113 年第 1 季:於 1 月份辦理。經各場舍單位調查所屬收容人資格後，計有溫姓收容人 1 名，符合經濟狀況欠佳資格，同年月 8 日簽呈報請典獄長核准辦理補助，並於同年月 16 日發交溫姓收容人簽領:毛巾、牙刷、牙膏、洗髮精、香皂、衛生紙、洗衣粉各 1 件；另該員符合法務部矯正署函示「每 6 個月應至少提供內衣褲各 1 件」之規定，再予提供內衣褲各 1 件之補助。 B. 113 年第 2 季:於 4 月份辦理。經各場舍單位調查所屬收容人資格後，計有溫姓收容人等 6 名，符合經濟狀況欠佳資格，同年月 3 日簽呈報請典獄長核准辦理補助，並於同年月 16 日發交溫姓收容人等 6 名簽領:毛巾、牙刷、牙膏、洗髮精、香皂、衛生紙、洗衣粉各 1 件。 C. 113 年第 3 季:於 7 月份辦理。經各場舍單位調查所屬收容人資格後，計有黃姓收容人等 2 名，符合經濟狀況欠佳資格，同年月 5 日簽呈報請典獄長核准辦理補助，並於同年月 23 日發交黃姓收容人等 2 名簽領:毛巾、牙刷、牙膏、洗髮精、香皂、衛生紙、洗衣粉各 1 件。 (二) 其他補助物品部分: 1. 接見之通訊費用，由受刑人或請求接見者自付。但受刑人無力負擔且監獄認為適當時，得由監獄支付之。(監獄行刑法第 73 條第 2 項)綠監對於經濟欠佳之收容人，有與親屬辦理電話接見需求，但無電話卡可用時，會無償提供電話卡供使用。 2. 發信郵資，由受刑人自付。但受刑人無力負擔且監獄認為適當時，得由監獄支付之。(監獄行刑法第 74 條第 7 項)綠監對於經濟欠佳之收容人，有發信親屬需求，或與親屬或他人或其他機關有急於連絡之必要事項，但無郵票時，監獄認為適當時，會無償提供郵票使用。 3. 調查科亦有收容人子女教育補助之申請以及更生保護對貧困收容人出監返家旅費資助與出監無一般服飾時之休閒服提供等協助機制，皆為對貧困收容人之協助與救濟，惟本年度尚無收容人申請相關之補助。 (三) 列舉獎勵事項，提供一款或多款之獎勵，鼓勵收容人積極表現，自我爭取獎品或獎金部分: 1. 監獄行刑法第 83 條「受刑人除依法規規定應予獎勵外，有下列各款行為之一者，得予以獎勵:」 (1) 舉發受刑人圖謀脫逃、暴行或將為脫逃、暴行。 (2) 救護人命或捕獲脫逃。 (3) 於天災、事變或傳染病流行時，充任應急事務有勞績。 (4) 作業成績優良。	
--	--	--

	(5) 有特殊貢獻，足以增進監獄榮譽。 (6) 對作業技術、產品、機器、設備、衛生、醫藥等有特殊設計，足資利用。 (7) 對監內外管理之改進，有卓越建議。 (8) 其他優良行為確有獎勵必要。 同法第 84 條提供包括日常生活用品之獎品，或給與相當數額之獎金等獎勵。 2. 綠監每月至少舉辦一次收容人文康活動，並依辦理之動、靜態文康項目、參加人數多寡，設置個人或團體獎項，擇優獎勵名額，提供包括日常生活用品、給與相當數額之獎金等一款之獎勵，鼓勵收容人積極參加爭取。 3. 結合外界資源，提供獎勵事項，鼓勵收容人參加爭取： (1) 媒合宗教或慈善團體，辦理抄寫佛經、聖經等，並提供一定金額之獎金或獎品獎勵，供收容人爭取。 (2) 主動提供各報章、雜誌、團體之徵稿資訊予收容人知悉，供收容人爭取稿費或獎金。 (三) 關於經濟狀況欠佳收容人在勞作金及清寒救濟協助上之因應機制部分：經查有關受刑人勞作金給與辦法，或提撥比率設定及給與分配等等相關法令，均查無濟助貧困收容人相關規定，是以，綠監亦無據可辦理；惟綠監依地域屬性，每年均積極開辦砂畫班、烘焙班等技訓課程結合自營作業，且教輔人員多鼓勵收容人參加職業訓練班，學習專業職業技能，結業後參加自營作業專業人員遴選，俾爭取更佳的勞作金，對貧困收容人在執行期間經濟有助益。	
--	---	--

會後綠監依會議指示檢附 113 年度砂畫班及烘焙班收容人勞作金收入及統計數據如下：

為使收容人能夠訓用合一，本監設立藝品科及食品科自營作業，113 年度自營作業收入如下：

月份	藝品科	食品科
113 年 1 月	725	69,770
113 年 2 月	4,720	52,915
113 年 3 月	1,280	48,925
113 年 4 月	2,315	145,355
113 年 5 月	3,630	97,525
113 年 6 月	3,370	104,620
113 年 7 月	2,775	141,915
113 年 8 月	3,205	238,700
合計	22,020	899,725

(表一、113 年 1 月至 8 月藝品科與食品科收入情形，單位：元。)

113 年度 1 月至 8 月藝品科與食品科收容人每月勞作金收入情形如附件，明顯高於委託加工收容人之勞作金。

	藝品科	食品科	委託加工
113 年 1 月至 8 月平均勞作金	296.38	5,447.63 元	863.38

→ (表二、113 年 1 月至 8 月平均勞作金比較表，單位：元)

法務部矯正署綠島監獄

收容人個人勞作金總表

報表代號：CJALD416R

印表日期：113/09/4 16:05

使用者：

頁次：6/8

呼 號：

等 級：1

姓 名：駱達

身份證字號：

勞作金年月	時間點數	假釋量表對應 作業種類	勞作金	當月所在工場	機關平均委託 加工勞作金
113/08	76	視同或自營作業	3,053	食品烘焙班	108.07
113/07	0	視同或自營作業	2,107	食品烘焙班	273.36
113/06	0		3,498	食品烘焙班	671.87
113/05	0		1,967	食品烘焙班	881.47
113/04	0		3,548	食品烘焙班	484.80
113/03	0		726	食品烘焙班	77.93
113/02	0		1,690	食品烘焙班	267.31
113/01	0		2,052	食品烘焙班	144.23

法務部矯正署綠島監獄

收容人個人勞作金總表

報表代號：CJALD416R

印表日期：113/09/4 16:05

使用者：

頁次：7/8

呼 號：

等 級： 1

姓 名：張益

身份證字號：

勞作金年月	時間點數	假釋量表對應 作業種類	勞作金	當月所在工場	機關平均委託 加工勞作金
113/08	76	視同或自營作業	3,053	食品烘焙班	108.07
113/07	0	視同或自營作業	2,107	食品烘焙班	273.36
113/06	0		3,498	食品烘焙班	671.87
113/05	0		1,967	食品烘焙班	881.47
113/04	0		3,548	食品烘焙班	484.80
113/03	0		726	食品烘焙班	77.93
113/02	0		1,690	食品烘焙班	267.31
113/01	0		2,052	食品烘焙班	144.23

法務部矯正署綠島監獄 收容人個人勞作金總表 報表代號：CJALD416R 使用者：[REDACTED] 呼 號：[REDACTED] 姓 名：林 豪 等 級：1 身份證字號：[REDACTED] 印表日期：113/09/4 16:05 頁次：4/8					
勞作金年月	時間點數	假釋量表對應 作業種類	勞作金	當月所在工場	機關平均委託 加工勞作金
113/08	0	視同或自營作業	943	愛舍視同作業	108.07
113/08	1	視同或自營作業	356	藝品科	108.07
113/07	0	委託加工	55	二舍(砂畫加工)	273.36
113/07	0	視同或自營作業	999	愛舍視同作業	273.36
113/07	0	視同或自營作業	295	藝品科	273.36
113/06	0		418	藝品科	671.87
113/06	0		1,004	愛舍視同作業	671.87
113/05	0		886	愛舍視同作業	881.47
113/05	0		284	藝品科	881.47
113/04	0		148	藝品科	484.80
113/04	0		1,161	愛舍視同作業	484.80
113/03	0		227	藝品科	77.93
113/03	0		549	愛舍視同作業	77.93
113/02	0		759	愛舍視同作業	267.31
113/02	0		588	藝品科	267.31
113/01	0		754	愛舍視同作業	144.23

四、歷次視察建議處理情形(含解除追蹤、解除追蹤持續辦理、繼續追蹤等，此部分內容由機關提供，由外部視察小組視需要放入)

年度	季別	視察建議	機關辦理情形	管考建議
		113年第2季以前建議事項均已解除列管。		

113	3	本人於 113 年 8 月 1 日進入綠監，對於炊場環境衛生、伙食烹煮，食材保存等部分後續辦理之情形做實地訪查。 惟下列情形經檢視後仍待改善： 1. 炊場地板有水漬，容易孳生病菌，地面應保持乾燥，人員雖有穿止滑工作鞋，但仍要預防滑倒受傷。 2. 紙箱包裝的食品食材應拆除，儘量用整理箱盛裝，且應標示品項、進貨時間、保存期限。 3. 冷凍櫃及儲藏室應注意棧板下的清潔及有無積水現象以避免孳生病菌。 4. 至少備有 2 塊砧板，一塊生食，一塊熟食，刀具備有 2 套，應做好標示，避免混用，以防止交叉汙染，砧板及刀具應定期清洗、消毒；刀具砧板儲存應側放或懸掛。 5. 食材應採三槽式清洗，不同類食品（蔬果、肉品、魚貝類等）應各有其專用清洗槽分開處理，並充分清洗以避免交叉汙染。 6. 儲藏室建議裝設紗窗、紗門。 7. 每日環境打掃乾淨後，以每 10 公升水加入 100cc 一般家用漂白水(含氯量約 5%)，充分洗刷消毒室內。 8. 膳食檢體保存：為利於食品中毒調查時之檢驗需求，提高病因物質之判明率，協助後續醫療處置及廠商之查處與輔導。 (1)每餐每樣食物至少留二百公克以上檢體一份。 (2)食物檢體均分開裝盛並標示日期及餐次。	綠監依視察小組會議決議，配合辦理。	持續追蹤
-----	---	---	-------------------	------

		(3)食物檢體均冷藏存放四十八小時以上始丟棄。		
--	--	-------------------------	--	--