

113年度第4季法務部矯正署高雄監獄外部視察小組視察報告

製作日期：113年12月16日

一、委員組成：

召集人：張麗玉

委員：張美潑、戴嘉言、高瑞新、陳靖昇、廖紀華(請假)、鄭佩玉

二、本季視察業務概述：

(一)本小組113年度之視察計畫，每季規劃不同視察重點。第一季之視察重點為衛生醫療業務，第二季為作業技訓業務，第三季為戒護管理業務，第四季為總務食品安全業務。本報告為113年度第4季之視察報告。

(二)視察業務執行概述：

1. 本小組於113年12月16日至高雄監獄召開本(113)年度第4次視察會議。本次會議視察重點為總務食品安全業務。

2. 因應本季之視察重點，本小組至機關訪查總務食品安全業務議題，因總務科長請假由溫俊銘科員代理進行業務報告。

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)
機關對於收容人副食品進貨時相關檢驗方式，如何確保食品衛生安全？	一、視察重點及說明： 食安事件時有所聞，如環境雜亂、機具未清潔、作業人員身體狀況不佳等，尤其食材的品質優劣影響更甚，為避免食安事件發生，機關如何藉由食品安全檢查措施?預防潛在病原體和其他危害，並做好食材品質管理、食材保鮮及保存，以維護收容人食品衛生安全。 二、機關列席視察會議回覆說明： (一)品質管理： 1. 抽驗：收容人主、副食品分批供貨，於進貨驗收時，伙食管理人員會同會計、政風或稽核人員參與查驗作業。 2. 複查：每週副食品廠商進貨時，對於主副食品之保存期限、數量及重量進行複查。 3. 保存期限：貨物應標示製造商、製造日期及保存期限，除要求其品質外，送入貨物如逾使用期限1/2者，得以要求更換，以維食品之衛生及健康。 4. CAS認證：廠商提供肉品須有CAS認證，並備妥認證證明文件以供查驗。 5. 送驗及檢驗： (1)本監每半年至少辦理副食品抽驗送第三方檢驗機構檢驗一次，本監於113年8月12日會同廠商隨機抽取1	貴機關每半年至少辦理副食品抽驗送第三方檢驗機構檢驗一次，請繼續保持，另向高雄市衛生局索取「食品安全簡易試劑」自主抽驗，建議可提高次數。

	包1.5公斤裝肉品類(豬肉片)，於113年8月13日會同政風室送驗至第三方公正機構屏東中央畜產會送驗，檢驗項目為「乙型受體素類(萊克多巴胺)」，檢驗結果分析報告表為『未檢出』符合衛生福利部標準。 (2) 本監於113年9月13日自主抽驗副食品豬肉塊、雞肉塊、豆干及油爆肉皮，經向高雄市衛生局索取「食品安全簡易試劑-過氧化氫及皂黃顏料簡易檢查試劑」，自行辦理食品安全檢驗，檢驗結果均正常。 (3) 113年12月12日本監再次自主抽驗副食品雞肉塊、豬肉塊實施過氧化氫檢測；油炸豆菊、油豆腐實施皂黃顏料檢測，檢驗結果均正常。 (二) 食材保鮮、保存： 1. 食材外觀檢查：依據收容人副食品聯合採購案之契約內容辦理。 2. 肉類外包裝上標示CAS原產地及有效期限須符合規定。 3. 菜類形狀、色澤應良好完整、無嚴重病蟲害及其他傷害等情形。 4. 食材物料之使用，依先進先用之原則。 5. 冷凍庫設定溫度為-18℃以下，冷藏庫7℃以下。 6. 食物徹底煮熟，生熟食物分開。 (三) 環境衛生、炊事作業人員管理： 1. 炊場作業人員作業完畢後，立即清洗炊場用具及清	
--	---	--

	潔地板，炊場炊煮用具須瀝乾整齊排列至架上。 2. 炊場每週不定時使用作業機具，使用前炊場主管實施作業衛生安全教育宣導及機具設備之操作流程說明、清潔方式以保障炊場作業人員安全、防止食材汙染之情形發生。 3. 每月實地實施炊場衛生自主管理抽查。 4. 炊場作業人員之工作服，每日替換及清洗，隨時保持乾燥，避免重複使用，造成食材汙染之風險。 5. 炊場作業之收容人依受刑人作業實施辦法及法務部所屬矯正機關遴選視同作業收容人指引之相關遴選程序(炊場視同作業受刑人必須通過食品良好衛生規範準則第五條之相關供膳健康檢查)始得調用。	
--	--	--

四、前次視察建議處理情形：

年度	季別	視察建議	機關辦理情形	管考建議
113	3	貴監業經矯正署核定114年預算「新增老弱收容人舍房配置熱水管線」，將進行禮五舍及第5、13、14工場所屬舍房熱水管線改善配置工程，請妥善規劃施作管線配置及品質，並持續積極爭取相關改善經費，以維護收容人之健康。	本案將於12月底前完成招標案之前置工作，俟114年度預算案經立法院核定後，即進行相關招標程序。在尚未完成熱水管線配置前，為因應專為收容老弱收容人之單位沐浴用熱水需求，於未開封日統一時間供應熱水至指定舍房，提供一桶(38公升)熱水，由收容人自行混合冷水調溫後使用。 本監專屬收容老弱收容人之工場為第5、13、14工場，原則採調查個人意願後進行轉業，對於無意願調整而零星分布於各場舍65歲以上及有	持續追蹤辦理。

			保健需求之收容人，則依個別需求協助提供適量之熱水使用，並積極宣導其調整至專門收容之工場，以完善照顧老弱收容人生活需求之目標。	
--	--	--	---	--