

113 年度第 4 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：114 年 5 月 12 日

一、委員組成

召集人：劉慧冠委員(報告撰寫)

委員：黃惠雪委員、胡敏華委員、陳紹基委員(請假)、廖佩芬委員(請假)、蔡宇鑫委員(請假)

二、本季視察業務概述

本小組於 113 年 12 月 5 日於法務部矯正署臺東戒治所召開本年度第 4 次視察會議。

(一)因外部視察委員重新遴聘，故本次會議先行頒發聘書及拍照，另推選召集人，由本人接續擔任。

(二)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。

(三)針對民間司法改革基金會 113 年 10 月 29 日來函轉知本小組之事項，提出說明，內容提係對於本小組第 2 季之視察議題及報告內容提出之閱讀心得。

(四)本次會議研討至監訪察之時間，礙於第 4 季及第 1 季天候狀況不佳且船班不穩定，故難安排訪察事宜，是否待第 2 季及第 3 季再做訪察，又或建議第 4 季至第 1 季改用視訊或書面資料審核方式做訪察，較不造成委員及監方之困擾。

(五)討論下一季的議題設定，決議：因部分委員未能與會，無法完整提議及決議，關於委員實地訪查、視察議題，得氣象穩定、船期與航班穩定時再與外部視察委員於 line 群組中決定之。

(六)針對會議召開時間再行討論，決議：往後每季最後一個月的第一個禮拜五下午召開會議，因多數委員受天候及時間限制，不克實際前往綠島監獄與會，故仍借台東戒治所會議室召開，若有時間、定點上之更動另於群組上通知。

三、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，配合持續辦理。	持續追蹤
-----	---	---	---------------------	------

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