

113年度第4季外部視察報告花蓮看守所回覆

案由	視察小組意見或建議	權責機關回覆
一、花蓮看守所本季餐食模式與來年規劃。	(一)請問營養師諮詢費一年費用是多少，使用收容人給養費中的用費來支應，是否可以改用行政業務費來支應？ (二)營養師做事後的審核，有辦法同步給出意見嗎？建議可以邀請營養師來膳食會議宣導，資訊公開透明，讓外部單位一同策進貴所收容人伙食營養。 (三)開出菜單後更改菜色及災害期間菜色單一，顯現出資訊接露與溝通的重要性。例如：關於陳情信中提及菜色單一問題的時點在於風災頻繁期間花蓮縣連外道路斷裂，建議盡量即時與收容人告知，以避免因資訊的落差而產生誤解。 (四)針對陳情書信提出疑問，雞腿變成雞翅 香腸	一、本所收容人給養費為業務費項下專款專用於收容人，給養費區分為伙食費以及用費，兩項費用不互相勻支，因此營養師諮詢費不會排擠收容人伙食費用。又以本所200名受刑人來計算，一年「用費」約為96萬，營養師諮詢費2萬4，占用費之比率約2.5%，經詢他監所單位，營養師諮詢費大部分皆由用費支出。 二、114年本所與營養師之菜單審核將更動為先給予次月菜單，請營養師協助審核，作為修改菜單之意見；113年起已有邀請營養師前來參加膳食會議，之後將會邀請不同單位之營養師前來推廣飲食安全衛生觀念。 三、本所菜單開立後，會公告於各場所，若有更動菜單會即時通知，本所將持續精進與收容人溝通及

	變成麵粉熱狗，想詢問貴所原因為何？ (五)陳情信中飲水機的問題，請問貴所有請廠商來檢視修繕了嗎？ (六)另外就飲水機的部分，想請問濾心多久會清潔一次？ (七)建議開發菜色的多樣性；由於幸福感是很主觀的，在團體膳食中很難兼顧到每個人都口味，菜色變化的多樣性，可能就會讓不同的收容人心情被照顧到，相對的抱怨可能就會少一些。 結語：我們與收容人訪談時，（收容人有提到，實在話花所的伙食很好，吃得很飽，很多人都胖了。）但是對於每個人的口味不同，難免會有一些批評與指教，那也請貴所轉個念思考，正所謂：嫌貨人才是買貨人，對於收容人的批評與指教，都是使貴所內部持續精進、提升的動力。另外花所面臨的困境是，貴所的努力未被收容人所看見，無論是經費亦或是烹飪技巧的傳承等，回歸到資訊的透明就非常重要，建議多溝通多宣導以弭平因誤解而產生後續的效應。	即時性的資訊揭露，以期減少收容人之誤解。 四、本所經費總額不變，當蔬菜變貴時，其他項目經費就會被排擠，本所是以健康的角度來衡評菜單，另外香腸是主菜，麵粉熱狗是配菜，陳情的收容人有可能是因為之前有入所過，當時菜價相對便宜，惟近年物價上漲，品項相對受到侷限。 五、飲水機部分，第一時間均有請廠商來檢視與修繕，廠商表示：飲水機運作正常無異狀，經查可能是因為短時間大量取用，導致製水流程不及因應，故有缺水情形，當收容人按下取水鍵無水可用，便認定飲水機壞掉，當時場舍主管新接任但是隨著場舍主管熟悉流程後，分次取水及宣導良好用水習慣（飲水機的水不得用於洗澡擦臉），飲水機壞掉的問題便迎刃而解，另將規劃額外備置熱水桶，由炊場提供煮沸熱水供使用。 六、本所飲水機濾心均定時請廠商來維護及更換。 七、本所受限於收容標準，較難有長刑期且具專業廚師證照之受刑人，所備伙食皆以營養師建議之「健康為主、美味其次」，但顧及食物對於受刑人心境之影響，本所將積極開發不同菜色、調味多樣化，期望可以在兼顧健康的同時也顧及美味及多樣性。
--	--	---

