

114 年度第 2 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 6 月 20 日

一、委員組成

召集人：劉慧冠委員

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

二、本季視察業務概述

本小組於 114 年 6 月 6 日於法務部矯正署臺東戒治所召開本年度第 2 次視察會議。

- (一)法務部矯正署綠島監獄(下稱綠監)自 114 年 3 月 7 日 114 年第 1 季外部視察會議後，至本次會議日為止，無收容人向外部視察提出陳情案。
- (二)討論下一季的議題設定及至監訪察行程時間，決議:擇定 114 年 7 月 24 日由黃惠雪委員、劉慧冠委員及胡敏華委員三位前往綠島監獄實地訪察，並於訪察檢視中擇定下一季視察議題。
- (三)本季議題由本人提出之「收容人之職業訓練計畫」，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，並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 職業訓練 計畫	綠島監獄對於收容人之職業訓練計畫，如下說明： (一) 職業訓練計畫之法令依據： 1. 監獄行刑法： (1)第 31 條「受刑人除罹患疾病、入監調查期間、戒護安全或法規別有規定者外，應參加作業。為落實復歸社會目的，監督機關得商洽勞動部協助各監獄發展作業項目，提升作業效能。監督機關得商洽勞動部協助各監獄發展職業訓練項目，提升訓練效能」。 (2)第 33 條「監獄得延聘具有專業之人員協同指導受刑人之作業」。 (3)第 34 條「監獄作業方式，以自營、委託加工、承攬、指定監外作業或其他作業為之。前項作業之開辦計畫及相關契約，應報經監督機關核准」。 2. 受刑人作業實施辦法： (1)第 4 條「監獄對作業應注意維護受刑人健康及安全，並促進其復歸社會。監獄或作業協力單位應依實際作業之項目，在合理可行範圍內提供職業安全衛生相關法規所要求之設備及措施。受刑人應依其實際作業之項目，遵守相關之衛生、安全、職業訓練、專業證照、職業倫理等從業規範」。 3. 法務部矯正署所屬矯正機關辦理收容人職業訓練實施要點 (1)第 3 點「各矯正機關視實際需要，於適當場所辦理職業訓練，並得尋求勞動、產業或相關之公私立機關（構）、團體之協助或合作。 為辦理技術士技能檢定及職業訓練，各矯正機關得依職業訓練機構設立及管理辦法之規定設立合格職業訓練機構，並依技術士技能檢定及發證辦法辦理檢定事宜」。 (2)第七點「各矯正機關辦理職業訓練，應檢具辦理職類之訓練計畫、課程內容、所需經費、師資名冊及學員名冊等，於開辦前十五日陳報本署核准後實施」。 (3)第十二點「訓練機關應將結訓學員檢定情形陳報本署備查。 為瞭解參加職業訓練課程之結訓學員出監就業情形，訓練機關得將其資料函送戶籍地之地方檢察署或更生保護分會，或透過勞保平台進行調查。 訓練機關應每半年將前項調查就業情形陳報本署備查。 訓練機關應製作各職類訓練之實質效益評估分析表，併同年度預算調查資料陳報本署審核」。 (二) 114 年度綠監開辦之技職訓練課程：	1. 於職業訓練以前，利用 MBTI 的 16 型人格測驗去做職業性向評估，使受刑人了解本身合適之工作職業。 2. 技職訓練的課程裡面，可針對綠島地域性的關係，安排簡單飲料調製類的訓練課程。 3. 可運用綠島在地物產及資源（例如：花生、地瓜、香蕉、芭蕉），除了讓收容人建立回歸社會信心之外，亦可形塑綠監自身品牌，俟產品供應穩定之後更可利用矯正機關自營商城將物品推廣到至各地增加能見
-----------------------------	---	--

(1) 美術班 (2) 烘焙食品班 (3) 職前訓練班(113 年度) 113 年度他監(台中監獄)開辦之技職訓練課程：單一級證照照顧服務員訓練班 (三) 遴選條件： (1) 依法務部矯正署所屬矯正機關辦理收容人職業訓練實施要點第四點規定「各矯正機關對於參加職業訓練收容人，除其他法令另有規定外，其遴選應符合下列條件」： 1. 最近半年內無因妨害機關秩序或安全之行為而受懲罰。 2. 最近二年內無因第十點第一款及第二款情形而退訓。 3. 健康情形適於參訓。 (2) 遴選時應以具有參訓意願及下列各款條件之一者為優先考量： 1. 現於訓練機關執行者。 2. 目前未持有職業證照或本次執行期間無參加職業訓練紀錄。 3. 殘餘刑期未逾二年或二年內可達陳報假釋條件。 4. 願意接受就業輔導及追蹤就業情形。 5. 經訓練機關評估有學習就業謀職技術之處遇需求。 (四) 綠監職業訓練課程效益評估分析報告					
訓練職 類	開 辦 類 別	評估項目	評估分數/ 總分	開辦 評估 結果	備 註

度及作業基金收入。

4. 除具有訓練執照外之課程，亦可聘請當地具有技術性人才至監所進行教學，以減少交通不便之問題，實務實習亦可運用監所內部空間，減少戒護人力之需求。

			1. 就業 率 (5分)	2. 證照 率 (5分)	3. 訓練 滿意 度 (5分)	4. 訓練 經費 執行 率 (5分)	5. 訓練 師資 (5分)	6. 訓練 場地 (5分)	7. 就業市 場趨勢 (5分)				
	*行銷及 食品烘焙 班	原有	3	*	5	5	4	4	3	24 (80分)	尚可	短期 技藝 班	
	*其他(行 銷及美術 班)	原有	5	*	5	5	4	3	3	25 (83.33分)	可行	短期 技藝 班	
	*職前訓 練班	原有	*	*	*	5	4	3	5	17 (85分)	可行	與勞 動部 合作 辦理	

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	113 年 8 月 1 日黃惠雪委員進入綠監，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，持續配合辦理。	持續追蹤
-----	---	--	---------------------	------

		(3)食物檢體均冷藏存放四十八小時以上始丟棄。		
114	1	一、 針對收容人書信檢查違禁物品部分，可利用小型 X 光機檢視，以避免職員經手從而衍生其他問題，又或遺漏檢查較為隱密之部分。 二、 收容人發信前，可先由教誨師予以訪談了解生活情形及發信目的與動機，藉由事前訪談輔導提早發現異常，從而符合法令閱讀要件。	1. 綠監依視察小組會議決議，視年度經費預算，評估採購施行之可行性。 2. 綠監視輔導人力及個案情況覈實辦理。	持續追蹤