

114年度第2季法務部矯正署屏東看守所外部視察小組視察報告(敘述式)

製作日期：114年6月16日

一、委員組成

召集人：林俊寬

委員：李昭仁、陳颯潔

二、本季視察業務概述

(一)視察計畫或本季視察重點

依本小組114年第1季會議決議，本次視察重點為「收容人伙食」機關辦理情形。

(二)視察業務執行概述

1. 本小組於114年6月2日於屏東看守所召開本年度第2次視察會議。
2. 實地視察機關炊場及收容人炊煮情形，由貴所秘書及業務科當場解說並回應委員提出之問題。
3. 114年度第3季外部視察小組會議視察重點及日期，擬請貴所向委員進行討論後，於開會前一個月提供業務單位準備及通知委員出席。

三、視察內容及處理情形

提供收容人基本生活所需是矯正機關職責之一，其中供應一日三餐尤為重要，加上食品衛生安全是社會大眾關注事項，爰本季

針對貴所伙食辦理情形進行了解。

(一) 收容人伙食：

1. 貴所依「法務部矯正署所屬矯正機關收容人給養費每人每月支給標準表」成人收容人每月伙食費新台幣2300元，用費400元，少年收容人為新台幣3900元，用費200元，另貴所會適時動支勞作金提撥之飲食補助費挹注於給養經費，用於採購副食品補充營養或於特殊節日加菜用。
2. 為降低進貨成本，貴所與屏東監獄辦理分區聯合採購，達到以量制價之目的。
3. 貴所供應菜色多樣，午晚餐三菜一湯，相關菜單張貼於各場舍公佈欄讓收容人知悉，並於機關外網公告。

(二) 遴聘專業營養師審核菜單：貴所伙食管理甚為用心，對於收容人飲食調配菜單每月諮詢營養師，並依專業建議進行運算內食材之調配，重視收容人營養均衡，期能在有限經費內盡力做到飲食均衡的目標。

(三) 伙食精進：每月召開1次收容人「膳食改進小組會議」，由秘書擔任召集人，總務、戒護、女所主任、政風、會計、各場舍收容人代表、管教人員及伙食經辦人員一同參加，以聽取收容人反映意見，作為日後改善伙食之參考。

(四) 重視環境衛生：

1. 炊場視同作業於遴選前進行公費健康檢查及炊場主管每日的督導檢查；炊煮人員作業期間全程均配戴口罩，備餐後餐桶均落實加蓋。
2. 每月由秘書率同戒護主管、總務主管及衛生科人員實地檢查炊事作業及環境衛生安全。

(五) 落實炊場安全管理：各項作業危險工具嚴加管控及固定收納，切菜機具貼有作業流程及注意事項，定期宣導職業安全觀念，鍋爐間安排專人管理，每年指派所屬參加鍋爐訓練並考取證書，培養更多專業管理人才。

(六) 確保副食品品質安全：

1. 副食品抽檢送驗，每半年一次，分別將肉類、魚類及蔬菜類等，抽檢送至中央畜產產會檢驗；伙食管理人員每月以簡易檢驗試劑抽驗副食品。
2. 初驗階段由伙食管理人員及戒護人員負責；抽查階段由機關政風人員及會計人員負責，抽查人員每週至少抽查1次；複查階段由膳食改進小組召集人（秘書）負責，每週應複查一次。
3. 驗收人員依訂貨單及廠商送貨單物品名稱、數量，進行驗收核對驗收。有任何問題應即時向廠商反映，請廠商做必要處理，直至符合需求，廠商未能完成驗收手續，依契約規定處理。
4. 完成驗收手續，並對廠商送貨單物品名稱、數量、品質核對後，填寫收容人主、副食品進貨驗收單上陳膳食小組召集人，以供查核。
5. 炊場磅秤，每年定期送檢。

四、視察小組建議

無。

五、歷次視察建議處理情形

目前該所無解除追蹤、解除追蹤持續辦理、繼續追蹤等案。

六、附件：會議紀錄一份