

114 年度第 4 季法務部矯正署臺南監獄外部視察小組視察報告

製作日期：114 年 12 月 22 日

一、委員組成(具名)

出席委員：姜泰安、吳文正、陳思帆、李耿誠、莊婉婷

本季視察報告由姜泰安委員撰寫。

二、本季視察業務概述

(一)本報告為 114 年度第 4 季之視察報告，本季視察主題為收容人給養業務及廚餘處理辦理情形。

(二)本季進行視察業務之情形，簡述如下：

1. 本小組於 114 年 12 月 8 日在臺南監獄召開本年度第 4 季視察會議，於此次會議邀請該監業管科就收容人給養業務及廚餘處理辦理情形進行專題報告(簡報內容詳如附件 1)。
2. 會議當日至該監炊場進行實地訪視，進一步了解實際運作情形。

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)
收容人給養業務及廚餘處理辦理情形	<p>一、視察重點及說明：監所伙食攸關收容人權益與囚情穩定。本季請臺南監獄就該議題進行專題報告，在現行制度下透過何種行政作為來管控食安、創新供餐及廚餘監測，平衡營養需求與行政效能。(可參考附件 2 會議紀錄)</p> <p>二、臺南監獄列席視察會議針對委員建議與提問回覆說明：</p> <p>(一)炊場的工作人員是否有做例行性的體檢。</p> <p>該監答覆：</p> <p>炊場視同作業人員除了初期遴選即嚴格篩選不得有 A 型肝炎、傷寒等疾病，而後每年配合衛生科進行固定體檢，檢查有無皮膚相關疾病，並拍攝胸部 X 光確保無肺結核等傳染疾病。</p> <p>(二)一年會產生多少廚餘量，以及請廠商處理花費多少成本。</p> <p>該監答覆：</p> <p>目前每週廚餘處理量約 18,000 公斤。現階段使用公務預算支應清運費，後續規劃辦理公開招標，委託合格清運業者處理，廚餘清運費用每個月約新台幣 10 萬元。</p> <p>(三)菜單在營養師的監督下，調整頻率為何。如果遇到比較特殊的案例，例如不吃豬肉等情形，是否能針對是類情形調整。</p> <p>該監答覆：</p> <p>每月菜單均送交營養師審核，並依照營養師建議進行「二次菜單調整」(例如營養師建議：同一餐有勾芡與甜飲同時出現，不適合高血糖族群，會配合建議做二次調</p>	無

整。），落實減糖與營養均衡。針對營養不良個案（如維生素不足），依醫囑採買營養補充品。對於有特殊禁忌者（如伊斯蘭教徒不吃豬肉），因個案人數極少，目前優先安排隨素食菜單撥供，待人數具規模後再研議調整。

(四)就管理層而言，滿意度調查應該要了解不滿意的原因為何，是否有改善的空間。可做近五年的滿意度變化，參考近年來改善情形。另，或可參考全國矯正機關的滿意度調查，找最滿意度最高的機關做標竿學習。

該監答覆：

滿意度已從早期的70%提升至目前約90%，約6至7成的不滿意來自「份量不足」。針對現況的應對方案為要求戒護主管在打餐時現場監督，確保分配平均。另，由於南北物價與各監獄特性不同，較難進行全國性橫向評比。若採連續五年的自我比較，具備一致性與有效性，較能觀察改善成效。

(五)是否有調查收容人不喜歡的食物為何，如能減少廚餘量，相對也能節省處理的成本。

該監答覆：於每月召開的「收容人膳食改進小組會議」上，各場舍會推派收容人代表，於會議上提供建議，例如建議增加哪些品項次數、建議調整哪些調味等，皆於可行範圍內進行調整，並於次月會議上報告執行情形。

(六)有關炊場冷藏冷凍設備，多久清潔一次。另，近三年內是否有發生類似食安問題的案件，如檢驗的食材有不合格的情形，後續的處理為何。

該監答覆：

有關冷凍冷藏與衛生稽查部分，每日早上、下午記錄，嚴格執行冷藏溫度7°C以下、冷凍溫度-18°C以下。冷藏庫每日刷洗地面；冷凍庫因結冰清理困難，採取每月至少一次的大掃除。去年曾出現檢驗不合格案例，驗出「小白菜」農藥超標，立即通報雲林縣衛生局稽查，並對廠商處以1萬元罰鍰及書面警告，隨後再次採樣複驗合

	<p>格。</p> <p>(七)作業賸餘提撥 10%作為收容人飲食補助費，每月平均約多少錢。</p> <p>該監答覆：</p> <p>有關作業賸餘提撥 10%作為收容人飲食補助費，每月約 33 至 35 萬元（節慶期間可達 40 萬），皆用於加強收容人伙食，例如 114 年 12 月份總共安排 4 次加菜，有蜜汁骨腿、基隆監獄天婦羅、滷骨腿、無骨雞腿排。</p> <p>(八)保管金的孳息會透過表決用於增加食材，相關依據為何。</p> <p>該監答覆：</p> <p>有關收容人保管金孳息款，於每個月召開「收容人保管金孳息會議」報告孳息使用情形，現在主要使用於加菜，並於會議中由收容人代表表決加菜項目。</p>	
--	--	--

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	4	<p>一、簡報中有部分職訓項目就業相關比率偏低，例如烘焙等，或許因為容易上手故市場競爭也大，是否有考慮將相關量能轉投其他職訓項目？</p> <p>二、建議可將AI應用相關產業列入職業訓練項目，以跟上未來出監後之產業變化。</p> <p>三、對於每個班別上課人數及出監後就業相關人數，建議可做成就業人數年度統計曲線，如該職訓項目就業情形逐年變差，就業相關人數逐年降低，是否考慮將量能轉至其他職訓項目。</p> <p>四、可透過協助面試管道或寫履歷等，提供其完整的就業媒合及轉銜。另，對於收容人出監後從事工作時，除了相關工作技能外，最大的問題經常是不知道如何跟長官或同事相處，對於新環境適應會慌張，無法妥善處理人際</p>	<p>一、有關烘焙等職業訓練課程，因本監亦有辦理蛋捲、餅乾類等自營作業項目，辦理職業訓練可以增進食品作業技能並增加收容人作業收入，所以仍會持續辦理，以精進烘焙技術。</p> <p>二、AI應用課程需要專業師資及電腦設備，未來會針對機關現有軟硬體設施及相關教授師資來評估開辦可行性。</p> <p>三、有關職業訓練項目與出監後就業統計相關人數，做成就業人數年度統計曲線，因其調查表格係為矯正署所設計在電腦新獄政系統中所列必須調查數據表格，委員所建議事項將反映上級做電腦改版參考。</p> <p>四、針對妥善處理人際關係及溝通課程，協助就業面試及寫履歷表等項目，將請上課講師、社工師及心理師，增加安排相關課程。</p>	解除追蹤

		關係及溝通，或許可在未來職訓加入此課程。		
114	1	<p>一、建議把指標的部分寫清楚，例如一級篩檢 BSRS-5 是 10 分以上或有 1 分的自殺意念、PHQ-9 是 15 分以上，這是一個很重要的依據，必須確認是否有廣泛的篩到想要篩的對象，或標準是否定的太低。二級跟三級的部分，簡報資料有看到二級寫的是潛在風險者，三級寫的是自殺列管者，如要符合衛生局的相關法規，建議可將二級的潛在風險者，寫得更詳細，比如說「潛在自殺意念高風險者」。如果有自殺的計畫，或實際自殺行為，這些都叫做自殺行為情事，所以三級建議改成「自殺行為情事列管者」。當各個指標都很明確時，也較能在自殺防治評估會議上，進行升級或降級。</p> <p>二、建議針對三級預防收容人強化心理師及社工師的專業輔導角色，增加每月輔導次數。</p> <p>三、心理師也需要成長跟學習，建議安排</p>	<p>一、</p> <p>(一)本監針對新收者(指甫進入矯正機關之收容人)，初篩簡氏健康量表(BSRS-5)，初篩分數達 10 分以上或自殺意念 1 分以上，再複篩病人健康問卷(PHQ-9)，若複篩分數達 15 分以上者，可以轉介專業輔導人員評估與輔導。</p> <p>(二)針對潛在風險者(指極刑犯、重罪不得假釋者、受刑人刑期 10 年以上、有妨害機關秩序或安全之行為經機關施以懲罰者、因故需隔離保護或配住於單人舍房者、經專科醫師診斷為精神疾病患者)，每年定期篩檢上述量表及問卷，並依據分數轉介專業輔導人員評估與輔導。</p> <p>(三)另經教輔小組認有需要者，均可以轉介專業輔導人員評估與輔導。</p> <p>(四)參考委員建議將二級潛在風險者改成「潛在自殺意念高風險者」，三級自殺列管者改成「自殺行為情事列管者」。</p> <p>二、</p>	解除追蹤

		<p>在職進修，亦可精進業務品質。</p>	<p>(一)本監針對二級預防(具自殺意念者)，由場舍主管、教誨師、志工每月輔導1次以上，另由心理師關心輔導，3個月後複測 PHQ-9 評估自殺風險是否降至初級預防或持續列管。</p> <p>(二)本監針對三級預防(具自殺行為情事者)，由場舍主管、教誨師、志工每月輔導2次以上，另由心理師和社工師持續關心輔導，高風險個案密集輔導和評估自殺風險，加強教輔小組橫向聯結，並提會討論是否降至二級預防或持續列管。</p> <p>三、依據醫事人員執業登記及繼續教育辦法，心理師應接受中央主管機關認可之醫事人員專業課程、專業品質、專業倫理、專業相關法規等繼續教育，醫事人員每六年應完成前項繼續教育課程之積分數達120點，其中應包括感染管制及性別議題之課程24點，故鼓勵心理師依法進修和累積繼續教育，充實自我成長跟專業學習，亦可促進本監業務品質。。</p>	
--	--	-----------------------	--	--

五、附件1-法務部矯正署臺南監獄114年第4季外部視察小組會議簡報

附件2-法務部矯正署臺南監獄外部視察小組114年第4季會議紀錄

矯正署臺南監獄 收容人給養業務簡報：

- 壹、前言
- 貳、業務簡報
- 參、收容人廚餘處理情形

壹、前言

收容人給養業務，係為處理及採購收容人日常伙食及協助炊場炊事運作。

除採買主、副食品等食材、查驗食材及核銷單據，攸關炊場運作舉凡鍋爐、作業機具保養、維修或相關項目請購，皆為給養業務之一。

貳、業務簡報(給養相關經費)

- 114年1月1日起，收容人給養費月支標準調整為每人每月新臺幣2,700元(伙食2,300元、用費400元)，每月函報矯正署收容人給養費月報表。

受文者：法務部矯正署臺南監獄

發文日期：中華民國113年4月26日

發文字號：法矯署勤字第11301031250號

達別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明三 (A11040000F_11301031250A0C_ATTCH1.pdf、
A11040000F_11301031250A0C_ATTCH3.pdf)

主旨：有關114年度各矯正機關成年收容人給養費月支標準，請
依說明二辦理，請查照。

說明：

一、依行政院113年4月17日院授主預政字第1130100995號函辦理。

二、經核定各矯正機關成年收容人給養費每人每月支用標準調整為新臺幣(以下同)2,700元(用費400元)、澎湖、綠島、金門地區收容人為3,100元(含用費500元)、馬祖地區收容人為4,000元(含用費600元)，並自114年1月1日起實施。

三、檢附行政院函文影本及「法務部矯正署所屬矯正機關各類收容人給養費每人每月支給標準表」各1份。

正本：本署所屬各機關

副本：法務部會計處(含附件)、法務部資訊處(含附件)、本署會計室(含附件)、本署統計室(含附件)、本署後勤資源組(含附件)

2024/04/26
文
交
換
章

法務部矯正署臺南監獄												114年10月份收容人給養費月報表												114年10月報											
項目	單位	上月結存			本月領入			本月支銷			帳面(結)			本月結存																					
		數量	單價	金額	數量	單價	金額	數量	單價	金額	數量	單價	金額	數量	單價	金額																			
伙食	合計	17035.16	32.76	558,077	28000.00	32.76	917,260	3767.75	32.76	123,415	0.00	0	1367.43	32.76	448,295																				
用費	合計	1364.00	29.23	39,866	0.00	0.00	0	1364.00	29.23	39,866	0.00	0	0.00	29.23	39,866																				
雜項	合計	0.00	0.00	0	1100.00	20.23	22,220	48.00	20.23	965	0.00	0	882.00	20.23	17,850																				
調整	合計	830.00	27.84	23,088	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	930.00	27.84	25,896																				
備註	合計	0.00	0.00	0	900.00	27.56	24,750	980.00	27.56	26,950	0.00	0	0.00	27.56	26,950																				
合計	合計	17869.16	24.74	581,165	29000.00	0.00	917,260	4815.75	24.74	607,481	0.00	0	1367.43	24.74	500,000																				
備註	合計	0.00	0.00	0	2450.00	19.92	48,810	3050.00	19.92	60,810	0.00	0	0.00	19.92	60,810																				
合計	合計	0.00	0.00	0	850.00	24.61	20,920	0.00	0.00	0	0.00	0	850.00	24.61	20,920																				
備註	合計	270.00	44.44	12,000	0.00	0.00	0	270.00	44.44	12,000	0.00	0	0.00	44.44	12,000																				
合計	合計	0.00	0.00	0	304.00	45.00	13,680	304.00	45.00	13,680	0.00	0	0.00	45.00	13,680																				
備註	合計	0.00	0.00	0	576.00	45.00	25,920	0.00	0.00	0	0.00	0	576.00	45.00	25,920																				
合計	合計	425.00	12.35	5,238	0.00	0.00	0	425.00	12.35	5,238	0.00	0	0.00	12.35	5,238																				
備註	合計	0.00	0.00	0	550.00	12.44	6,840	550.00	12.44	6,840	0.00	0	0.00	12.44	6,840																				
合計	合計	0.00	0.00	0	225.00	12.31	2,770	0.00	0.00	0	0.00	0	225.00	12.31	2,770																				
備註	合計	0.00	0.00	1,240,362	0.00	0.00	3,054,664	0.00	0.00	4,295,026	0.00	0	0.00	0.00	995,088																				
預算	合計	0.00	0.00	454,482	0.00	0.00	1,533,337	0.00	0.00	1,843,770	0.00	0.00	0.00	0.00	145,449																				
合計	合計	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0																				
合計	合計	2,355,116					6,579,241			7,947,391					1,286,652																				

種類	金額	單位	本行管有人數		非本行管有人數		合計	
			男	女	男	女	男	女
本署	417,620	成年	3,027	93,829				
監獄	54,615	成年						
監獄總數	176,375							
監獄	0	少年						
監獄	0							
監獄	346,572	馬祖						
監獄	995,132	金門						
監獄	93,000	澎湖						
合計								

項目	金額	單位	生活給養補助款收支明細		備註
			生活給養補助款	生活給養補助款	
上月結存	15,066,308	3,993,991	0	4,671,865	22,532,262
本月增加	1,094,305	104,162	0	932,347	426,508
本月支出	1,094,305	237,310	0	137,870	1,069,485
本月結存	13,972,003	3,260,843	0	4,226,442	21,889,286

貳、業務簡報(給養相關經費)

- 依每人每月2,300元計算，每日經費約76元，平均每餐約25元，早餐供膳有清粥配二樣小菜、饅頭豆漿配一樣菜品及飲品、鹹粥或肉包配飲品等方式；中餐供膳簡餐配湯品、湯麵，週末供膳三菜一湯；晚餐則供膳三菜一湯，週末供膳簡餐配湯品。

法務部矯正署臺南監獄收容人伙食菜單				自 114 年 11 月 24 日	至 114 年 11 月 30 日
日期	星期	早 餐	中 餐	晚 餐	
11月24日	一	清 粥 豆 腐 乳 花 瓜	沙茶豬肉燴飯 起司豬排(加菜)	紫 菜 湯	麻 油 雞 菜 頭 米 血 湯 黑 胡 椒 毛 豆 菜
11月25日	二	紅 蔥 茶 捲 花	酥 炸 豬 排 紅 燒 豆 包	香 姑 肉 羹	薑 油 時 蔬 味 豆 青 鴨 腐 菜 頭 湯 母 令 青 菜
11月26日	三	綜 合 鹹 稀 飯	肉 羹 麵		花 泡 時 蔬 生 菜 令 豬 冬 青 腳 粉 菜 鮮 魚 湯 時 蔬 令 菜
11月27日	四	清 粥 鹹 茄 汁 鯖 魚	蛋 油 飯 (加 菜)	麥 仔 茶	香 什 時 蔬 菇 錦 肉 滷 青 菜 味 紫 菜 蛋 花 湯 令 菜 青
11月28日	五	米 饅 漿 頭 椰 香 奶 酥	什 錦 湯 麵		蔥 鮮 時 蔬 燒 炒 青 雞 蛋 菜 豬 骨 湯 時 蔬 令 菜
11月29日	六	綜 合 鹹 稀 飯	椒 鹽 雞 翅 蓋 絲 炒 肉 絲 菜	青 草 茶	什 錦 火 鍋 豬 心 湯 時 蔬 令 菜
11月30日	日	豆 漿 卷 銀 絲	瓜 仔 雞 餅 香 酥 薯 餅 菜	綠 茶	茄 汁 雞 肉 燴 飯 貢 丸 湯 時 蔬 令 菜

※本表為預定，各項伙食如受天候、設備故障等外來因素影響，得依實際情形異動調整。

※本表經台南市立醫院營養師評估及建議。

※本監豬肉為國產CAS

貳、業務簡報(給養相關經費)

- 因臺南地區矯正機關機關(含臺南第二監獄、明德外役監獄、臺南看守所及臺南少觀所)每半年輪流承辦收容人副食品聯合採購招標，各機關才得以用低於市價之價格採買食材，加上監所內人力成本較低及其他經費補助，因此可以每人每日76元經費供膳三餐。
- 目前收容人副食品聯合採購契約共分為農漁產品類、冷凍肉品類、冷凍加工類及雜貨類等四項。

貳、業務簡報(給養相關經費)

- 依監獄行刑法第37條第1項3款，監獄之作業收入扣除作業支出後稱作業賸餘，作業賸餘提撥10%作為收容人飲食補助費款項，得供給養承辦人員採買食材補充收容人日常伙食。
- 收容人飲食補助費目前主要用途為採購收容人節慶加菜，如春節採購年菜食材、冬至採購湯圓等)。

第 37 條

1 作業收入扣除作業支出後稱作業賸餘，分配如下：

- 一、提百分之六十充前條勞作金。
- 二、提百分之十充犯罪被害人補償費用。
- 三、提百分之十充受刑人飲食補助費用。
- 四、其餘充受刑人職業訓練、改善生活設施及照顧受刑人與其家屬之補助費用。
- 五、如有賸餘，撥充法務部矯正機關作業基金（以下簡稱作業基金）循環應用。

2 前項第二款提撥犯罪被害人補償費用，應專戶存儲，並依犯罪被害人保護法規定支付。

貳、業務簡報(給養相關經費)

- 依監獄及看守所收容人金錢與物品保管及管理辦法第10條第1款及第11條，本監每月皆召開保管金孳息使用會議並將會議紀錄公布各場舍。
- 目前每月經收容人代表進行表決，主要係利用保管金孳息採購較昂貴的油飯食材(如乾魷魚等)供收容人食用。

第 10 條

監獄行刑法第七十六條第四項及羈押法第六十八條第四項規定，機關金錢管理專戶所孳生之利息，得統籌運用於增進收容人生活福利事項如下：

- 一、飲食給養。
- 二、生活設施改善。
- 三、疾病醫療改善。
- 四、貧困救助。
- 五、教化輔導。
- 六、死亡慰問。
- 七、攜帶或在機關生產子女生活補助。
- 八、其他關於收容人福利事項。

第 11 條

機關應每月檢討前條專戶所孳生利息之運用方式及收支情形，並邀請收容人代表參加，作成紀錄於各場舍公開，使收容人知悉。

貳、業務簡報(食米分量標準)

- 本監供膳三餐米糧係依據南監總字第0991003207號函，報請矯正署核准本監收容人食米分量標準，依本監需求所自行訂定。
- 本監夏季及冬季標準相同，每人早餐0.1公斤、中餐0.16公斤、晚餐0.17公斤之糙米重量。
- 本監使用之米糧係向農糧署採購進口糙米，搭配炊場精米機碾製成白米。
- 主食米量依上揭函報之標準下鍋，副食品各項食材則無相關規定，係依各監收容人攝取需求調整。



貳、業務簡報(食米分量標準)

- 本監於114年11月13日奉法務部矯正署以法矯署勤字第11401817030號核准，自115年1月1日起，調整用米分量，並採購國產白米。
- 用米分量經調整後，本監夏季及冬季標準相同，每人早餐0.09公斤、中餐0.14公斤、晚餐0.14公斤之白米重量。

法務部矯正署 函

地址：333222桃園市龜山區宏德新村180號
承辦人：陳伊晴
電話：03-3188569
電子信箱：kingdom119@mail.moj.gov.tw

受文者：法務部矯正署臺南監獄
發文日期：中華民國114年11月13日
發文字號：法矯署勤字第11401817030號
連別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：貴監陳報調整收容人每人每日食米分量標準一案，准予備查，請查照。

說明：

- 一、復貴監114年10月29日南監總字第11410054930號函。
- 二、貴監陳報收容人食米分量標準，不分夏季、冬季，每人每日分量為白米0.37公斤（每日早餐0.09公斤，午餐0.14公斤及晚餐0.14公斤）。

正本：法務部矯正署臺南監獄
副本：本署會計室、本署後勤資源組

來文

電子公文
交換章

貳、業務簡報(伙食表開立程序)

- 炊場及給養承辦人依據目前伙食費用支用情形開立每週伙食表，佐以膳食會議收容人代表之反映意見作滾動式調整。
- 編定後之菜單會請本監延聘之台南市立醫院營養師作提供專業建議，並適時做二次調整。

法務部矯正署台南監獄收容人菜單書面審核(114/11/03-114/11/30)

一、衛福部國健署公告之國人每日飲食指南(如下圖)，涵蓋六大類食物：全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、乳品類、蔬菜類、水果類、油類與堅果種子類。本次主要審核是否符合食物六大類及量體重適性。

整體飲食評估：

(一) 伙食費用：2000 元/月，經費有其限制制。

(二) 每日飲食指南符合性：

1. 水果類偏少，建議收容人自行補充。
2. 乳品類偏少，建議收容人自行補充。

每日飲食指南



二、營養菜單審核結果：

1. 針對 11/3-11/30 營養早餐，分析其與每日飲食指南之對應如表一。

- (1) 11/25 僅有 1 類：全穀雜糧類。
- (2) 11/07、11/09、11/16、11/23 及 11/30 僅有 2 類：全穀雜糧類及豆魚蛋類。
- (3) 11/28 僅有 2 類：全穀雜糧類及油類類。
- (4) 建議每餐至少能含有 3 類食物較佳。

2. 為提升早餐飲品的多樣性，目前提供參茶、綠茶、紅茶及茶葉，雖然選擇豐富，但蛋白質含量相對偏低，建議可改為芝麻豆漿、紅茶豆漿等豆漿類飲品，兼具風味變化與蛋白質補充，有助提升整體營養均衡。

3. 午餐供應的茶飲，建議減糖或無糖為主，避免含糖飲料增加肥胖及對糖尿病人的負擔。

4. 澱粉含量高食物不利糖尿病控制，建議需勾芡菜餚，可於水勾芡先盛起供應給有糖尿病的人收

容人，避免勾芡與油類上升。

三、營養菜單審核結果：

1. 針對 11/2-11/30 營養早餐，分析其與每日飲食指南之對應如表一。

- (1) 11/11、11/25 僅有 1 類：全穀雜糧類。
 - (2) 11/07、11/09、11/16、11/21、11/23 及 11/30 僅有 2 類：全穀雜糧類及豆魚蛋類。
 - (3) 11/14 及 11/28 僅有 2 類：全穀雜糧類及油類類。針對 營養早餐，分析其與每日飲食指南之對應如表一。
 - (4) 建議每餐至少能含有 3 類食物較佳。
1. 營養提供量數量少，加工品在視頻率高，建議多原型、少加工，目標 1 天最多 1 餐加工食品，目前營養菜單已加入豆包、豆腐等品質較佳的蛋白質供應。
2. 為提升早餐飲品的多樣性，目前提供參茶、綠茶、紅茶及茶葉，雖然選擇豐富，但蛋白質含量相對偏低，建議可改為芝麻豆漿、紅茶豆漿等豆漿類飲品，兼具風味變化與蛋白質補充，有助提升整體營養均衡。
3. 營養菜單蛋白質總量偏低，建議每天都可以有蛋料理，除了蛋之外，優質蛋白質來源可選擇毛豆及大豆製品如：豆包、豆干、豆腐、豆干絲、等。
4. 午餐供應的茶飲，建議減糖或無糖為主，避免含糖飲料增加肥胖及對糖尿病人的負擔。



三、營養每日菜單審核結果

日期	審核結果
11月3日	整體搭配佳。
11月4日	整體搭配可，惟午餐紅燒獅子頭汁對糖尿病負擔大。
11月5日	整體搭配好。
11月6日	整體搭配可，惟午餐燻飯艾汁及含糖冬瓜茶對糖尿病負擔大。
11月7日	整體搭配可。
11月8日	整體搭配可，惟午餐糖參茶，對糖尿病負擔大。
11月9日	整體搭配可，惟午餐冰軟及含糖洛神花、晚餐燻飯艾汁、濃湯對糖尿病負擔大。
11月10日	整體搭配佳。
11月11日	整體搭配可，惟晚餐粉對糖尿病負擔大。
11月12日	整體搭配可，惟午餐油麵艾汁，對糖尿病人血糖波動大，建議減量食用。
11月13日	整體搭配可，惟午餐糖參茶及晚餐煙肉對糖尿病及心血管病負擔大。
11月14日	整體搭配可，但建議增加早餐蛋白質。
11月15日	整體搭配可，惟午餐糖紅茶，對糖尿病可能造成較大負擔。
11月16日	整體搭配可，但午餐香腸及含糖菊花茶對糖尿病及心血管病負擔大。
11月17日	整體搭配可。
11月18日	整體搭配可。
11月19日	整體搭配佳，午餐的麻豆及晚餐肉羹汁，對糖尿病病人血糖波動大。
11月20日	整體搭配可，但午餐的燻飯艾汁，對糖尿病病人健康不利。
11月21日	整體搭配佳。
11月22日	整體搭配可，惟午餐糖仙草茶對糖尿病病人須減量。
11月23日	整體搭配可，惟午餐糖冬瓜茶對糖尿病病人負擔大，須減量。
11月24日	整體搭配可，但早餐豆腐乳及醬油分高，建議不同時搭配，午餐燻飯艾汁對糖尿病病人血糖波動大。
11月25日	整體搭配可，午餐只有湯含有蔬菜，蔬菜量不足對糖尿病及心血管病健康不利，須增加蔬菜量。
11月26日	整體搭配可，惟午餐燻飯艾汁及晚餐粉對糖尿病病人血糖波動大，建議減量食用。
11月27日	整體搭配可，惟午餐參仔茶影響糖尿病患者血糖控制，建議減量供應。
11月28日	整體搭配可，但午餐增加蛋白質且糖分的甜對糖尿病及心血管病健康不利。
11月29日	整體搭配可，惟午餐糖香茶對糖尿病負擔大，須減量。
11月30日	整體搭配可，惟午餐炸醬粉、含糖綠茶及晚餐燻飯艾汁易引起糖尿病病人血糖波動及增加心血管負擔。

貳、業務簡報(依需求供膳)

- 依監獄行刑法第46條第2項：「受刑人得因宗教信仰或其他因素，請求監獄提供適當之飲食。」
- 炊場可據收容人報告提供病舍收容人流質食物以及無鹽無糖健康餐，有宗教需求或是素食收容人亦有提供素食餐點。

葷食菜單						
晚餐		中餐		早餐		
豬骨湯	時令炒青菜	鮮蔬炒蛋	鮮蔬鴨肉	鱈魚湯麵	草薺醬	豆漿饅頭

葷食用伙人數 2920

疾病伙食(心臟病·高血壓·腎臟病)菜單						
晚餐		中餐		早餐		
豬骨湯	時令炒青菜	鮮蔬炒蛋	鮮蔬鴨肉	鱈魚湯麵	草薺醬	無糖豆漿饅頭

疾病伙食(心臟病·高血壓·腎臟病)用伙人數 28人

素食菜單						
晚餐		中餐		早餐		
蔬菜湯	時令炒青菜	鮮蔬炒蛋	鮮蔬素肉	素肉湯麵	草薺醬	豆漿饅頭

素食用伙人數 39

疾病伙食(糖尿病)菜單						
晚餐		中餐		早餐		
豬骨湯	時令炒青菜	鮮蔬炒蛋	鮮蔬鴨肉	鱈魚湯麵	草薺醬	無糖豆漿饅頭

疾病伙食(糖尿病)用伙人數 28人

貳、業務簡報(展示櫃陳列伙食)

- 為因應行刑透明化，每日三餐伙食表及伙食皆陳列於收容人接見登記處，以昭公信。



貳、業務簡報(進貨查驗)

- 本監恪遵「法務部矯正署所屬矯正機關收容人主、副食品進貨查驗標準作業程序」規定辦理查驗。
- 除給養承辦人與炊場主管於每批進貨時，查對送入貨品符合原訂購單上之品項、規格、數量及無夾藏違禁品外，並由監辦人員(政風室、會計室)每週抽查兩次以上，以及收容人伙食召集人(秘書)每週複查一次以上。



貳、業務簡報(進貨查驗)



貳、業務簡報(膳食改進小組會議)

依據矯正署制定健全收容人伙食品質計畫書實施項目第六項第1點，為蒐集收容人意見作為精進伙食之參考，本監於每月定期召開膳食改進會議，由秘書擔任會議主持人並有總務科長、戒護科長、衛生科長、炊場主管、給養承辦人、會計及政風人員列席。

六、蒐集收容人
意見，作為
伙食精進之
參考

1. 矯正機關應由秘書、總務主管、戒護主管、炊場管理人員、伙食(給養)承辦人、會計及政風人員組成收容人膳食改進小組，每月召開會議，並由秘書擔任小組召集人；必要時，衛生科人員亦應列席。
2. 膳食改進小組應每月召集各場舍推派之收容人代表集會，以雙向溝通之方式，討論各種膳食改進事宜，作成會議紀錄，陳送首長核閱後，於各場舍加以公布。為充分蒐集意見，收容人代表應避免均由同一人擔任。

貳、業務簡報(膳食改進小組會議)



貳、業務簡報(伙食意見調查)

法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫實施計畫第六項第3點，矯正機關每年應至少辦理收容人伙食滿意度調查一次，並依調查結果，謀求膳食改進方式。

本監於114年分別於3月19日及9月1日各辦理一次伙食意見調查，經調查上半年度伙食滿意度正向率為84.48%、下半年度伙食滿意度正向率為90.61%。

法務部矯正署臺南監獄 114年上半年收容人伙食意見調查統計資訊					
發核意見調查表日期：114年3月19日		發核日收容人數：2,969 名 95%自願調查 2828 名 樣本數：350 份			
1. 本監伙食之供應，對於份量你認為是否足夠？					
A. 份量足夠	62 名	17.22%	B. 大部分時候足夠	83 名	23.09%
C. 尚可接受	111 名	31.67%	D. 不足夠	194 名	56.02%
				正向率	71.91%
2. 本監伙食之口味如何？					
A. 味道不甜	51 名	14.17%	B. 大部分時候好下飯	56 名	16.39%
C. 尚可接受	206 名	57.22%	D. 需改善	44 名	12.82%
				正向率	87.78%
3. 春節加菜9餐共計24道菜，你的感想為何？					
A. 種類份量適宜	173 名	48.08%	B. 項目太多，略減少	147 名	40.83%
C. 好吃	49 名	11.11%	D. 品質提升品質		
				正向率	56.17%
4. 本監伙食是否衛生？					
A. 衛生	139 名	36.11%	B. 大部分時候衛生	71 名	19.72%
C. 尚可接受	194 名	57.22%	D. 需加強	25 名	6.94%
				正向率	90.03%
5. 膳食會議建議事項是否有改善？					
A. 有改善	87 名	24.17%	B. 大部分建議有改善	191 名	56.09%
C. 尚可接受	150 名	41.67%	D. 無改善	22 名	6.11%
				正向率	80.89%
6. 玻璃監別是否由各單位輪流？					
A. 有輪流	303 名	84.17%	B. 有輪流， 希望有機會輪到我	21 名	5.83%
C. 沒輪流	36 名	10.00%	D. 希望有機會輪到我		
				正向率	90.00%
7. 本監伙食你有沒有特別喜歡吃的品項？					
A. 有特別喜歡的品項	60 名	16.67%	B. 都喜歡	85 名	23.61%
C. 都沒有喜歡的	169 名	55.28%	D. 都不太喜歡	16 名	4.44%
				正向率	86.53%
總正向率 84.48%					

法務部矯正署臺南監獄 114年下半年收容人伙食意見調查統計資訊					
發核意見調查表日期：114年9月1日		發核日收容人數：2,965 名 95%自願調查 2811 名 問卷樣本數 350 份			
1. 本監伙食之供應，對於份量你認為是否足夠？					
A. 份量足夠	66 名	19.71%	B. 大部分時候足夠	142 名	40.57%
C. 尚可接受	104 名	29.71%	D. 不足夠	85 名	24.00%
				正向率	90.00%
2. 本監伙食之口味如何？					
A. 味道不甜	51 名	14.37%	B. 大部分時候好下飯	151 名	43.14%
C. 尚可接受	119 名	34.09%	D. 需改善	79 名	22.39%
				正向率	91.71%
3. 夏季為了消暑有安排涼茶(如紅茶、冬瓜茶等)，是否有喝到？					
A. 有喝到	196 名	56.89%	B. 有喝到，但增加加糖	117 名	33.43%
C. 沒喝到	34 名	9.71%	D. 喝的次數		
				正向率	90.29%
4. 本監伙食是否衛生？					
A. 衛生	89 名	25.43%	B. 大部分時候衛生	172 名	49.14%
C. 尚可接受	62 名	17.71%	D. 需加強	27 名	7.71%
				正向率	92.09%
5. 膳食會議建議事項是否有改善？					
A. 有改善	98 名	28.00%	B. 大部分建議有改善	159 名	45.43%
C. 尚可接受	45 名	12.89%	D. 無改善	48 名	13.71%
				正向率	86.29%
6. 玻璃監別是否由各單位輪流？					
A. 有輪流	192 名	54.89%	B. 有輪流， 希望有機會輪到我	135 名	38.57%
C. 沒輪流	23 名	6.57%	D. 希望有機會輪到我		
				正向率	93.43%
7. 本監伙食你有沒有特別喜歡吃的品項？					
A. 有特別喜歡的品項	142 名	43.57%	B. 都喜歡	71 名	20.29%
C. 都沒有喜歡的	183 名	56.43%	D. 都不太喜歡	34 名	9.71%
				正向率	90.96%
總正向率 90.61%					

貳、業務簡報(炊場環境衛生檢查)

為加強管理炊事作業及炊場環境衛生安全，由秘書率同戒護主管、總務科長及衛生科人員每月至少實地檢查一次，必要時隨時抽檢。

檢查項目包含炊場調理台及周邊衛生、人員衛生、環境清潔、主副食品保鮮、作業機具維護情形等。



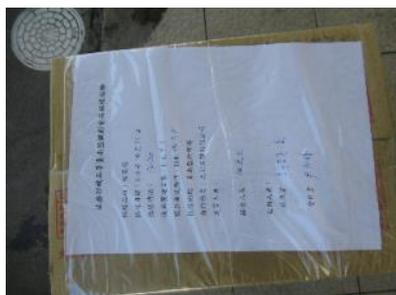
貳、業務簡報(副食品訪廠)

- 依收容人副食品聯合採購契約第十二條第(十一)款規定，廠商應配合機關辦理訪廠業務，透過訪廠，機關較能掌握廠商規模、作業環境，機關並於廠內進行契約商品之製造日期抽查。



貳、業務簡報(副食品抽檢送驗)

- 矯正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，檢驗結果如有違反食品衛生管理法等相關規定，除依契約辦理外，應主動行文通知衛生主管機關，並副知同區聯合採購機關及法務部矯正署。



貳、業務簡報(副食品抽檢送驗)

- 本監114年下半年抽樣豬肉片、豬肉貢丸、榨菜絲，送財團法人中央畜產會檢驗，經檢驗皆符合食安法規及契約規範。



財團法人中央畜產會技術服務中心
Technical Service Center of National Animal Industry Foundation
分析報告
Analysis Report

委託單位：
法務部矯正署臺南監獄
711台南市歸仁區武東里明德新村1號
聯絡人：陳建宏
聯絡電話：06-2781116#205
檢驗編號：251017P0023-01
收件日期：2025/10/17
測試日期：2025/10/17
完成日期：2025/10/23

報告編號：251017P0023-01
報告發行日期：2025/10/27
頁數：1 of 3

以下測試檢驗之檢驗資料係由委託單位所提供：
檢驗名稱：豬肉片
檢驗數量：3kg/袋
檢驗狀態：請參考檢驗照片
產品批號：
生產或供應商：合信食品股份有限公司
製造日期：114.10.4
有效日期：115.4.3

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果
瘦肉率	Microwave method for chemical lean determination.	0.0-100.0 %	80.23%
★動物用藥 多量殘留分 析(48品項)	衛生福利部 108 年 10 月 8 日藥檢食字第 1081901649 號公告修正-食品中動物用藥殘留量 檢驗方法-多量殘留分析-3000LWV0037.03), azaperone, azaperone, ciprofloxacin(西敏沙星), danofloxacin(大安藥嘮叫提酸), dicyclanil, difloxacin(二氟嗎啡提酸), enrofloxacin(恩羅嗎啡 提酸), eprinomectin, ethopazine(衣派巴), fleroxacin, flumequinol(氟羅基), lomefloxacin.	定量的限-10 ppm	未檢出

備註：

1. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告所用檢驗與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢驗標準，報告表僅對該送驗檢驗負責。
3. 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內知照申請複檢，所留檢驗本中心將廢棄，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
4. 本報告中心書面同意，本報告表不得複製複製，分發使用無效。
5. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出廠品等商業宣傳用途。
6. 檢驗結果中如有代表誌符，檢驗項目有標★者，指該檢驗項目經衛生福利部認證，且依認證之檢驗方法執行檢驗，檢驗項目前加註★者，指衛生福利部認證項目，但基於不在方法內。

報告簽署人：
Signature:



財團法人中央畜產會技術服務中心
Technical Service Center of National Animal Industry Foundation
分析報告
Analysis Report

委託單位：
法務部矯正署臺南監獄
711台南市歸仁區武東里明德新村1號
聯絡人：陳建宏
聯絡電話：06-2781116#205
檢驗編號：251017P0024-01
收件日期：2025/10/17
測試日期：2025/10/17
完成日期：2025/10/23

報告編號：251017P0024-01
報告發行日期：2025/10/23
頁數：1 of 3

以下測試檢驗之檢驗資料係由委託單位所提供：
檢驗名稱：榨菜絲
檢驗數量：12kg/箱
檢驗狀態：請參考檢驗照片
產品批號：
生產或供應商：大家國際有限公司
製造日期：114.9.8
有效日期：115.5.8

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果
★二氧化硫	衛生福利部 111 年 11 月 18 日藥檢食字第 1111902258 號公告修正-食品中二氧化硫之檢驗方法(MOHWAA001.3.03), 二氧化硫定量的限 0.01g/kg.	定量的限 ~10.00 g/kg	0.06g/kg
★對亞苯甲 酸	衛生福利部 108 年 1 月 30 日藥檢食字第 1081900155 號公告修正-食品中阿莫西之檢驗方法(MOHWAA002.03), 客戶要求，僅檢測 5 項藥物防霉劑此方法含 12 項的藥物，對經 2 項藥劑定量的限 0.02g/kg.	定量的限-10 g/kg	未檢出

備註：

1. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告所用檢驗與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢驗標準，報告表僅對該送驗檢驗負責。
3. 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內知照申請複檢，所留檢驗本中心將廢棄，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
4. 本報告中心書面同意，本報告表不得複製複製，分發使用無效。
5. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出廠品等商業宣傳用途。
6. 檢驗結果中如有代表誌符，檢驗項目有標★者，指該檢驗項目經衛生福利部認證，且依認證之檢驗方法執行檢驗，檢驗項目前加註★者，指衛生福利部認證項目，但基於不在方法內。

報告簽署人：
Signature:



財團法人中央畜產會技術服務中心
Technical Service Center of National Animal Industry Foundation
分析報告
Analysis Report

委託單位：
法務部矯正署臺南監獄
711台南市歸仁區武東里明德新村1號
聯絡人：陳建宏
聯絡電話：06-2781116#205
檢驗編號：251017P0022-01
收件日期：2025/10/17
測試日期：2025/10/17
完成日期：2025/10/23

報告編號：251017P0022-01
報告發行日期：2025/10/23
頁數：1 of 3

以下測試檢驗之檢驗資料係由委託單位所提供：
檢驗名稱：豬肉貢丸
檢驗數量：3kg/袋
檢驗狀態：請參考檢驗照片
產品批號：
生產或供應商：吉三有限公司
製造日期：114.10.06
有效日期：115.10.05

檢驗項目	檢驗方法	檢驗範圍	檢驗結果
硼砂	自行方法-硼砂標準檢驗方法指導書(文件編號: 號: 2-2-02-43)	未檢出/檢出	未檢出
★對亞苯甲 酸	衛生福利部 108 年 1 月 30 日藥檢食字第 1081900155 號公告修正-食品中阿莫西之檢驗方法(MOHWAA002.03), 客戶要求，僅檢測 5 項藥物防霉劑此方法含 12 項的藥物，對經 2 項藥劑定量的限 0.02g/kg.	定量的限-10 g/kg	未檢出

備註：

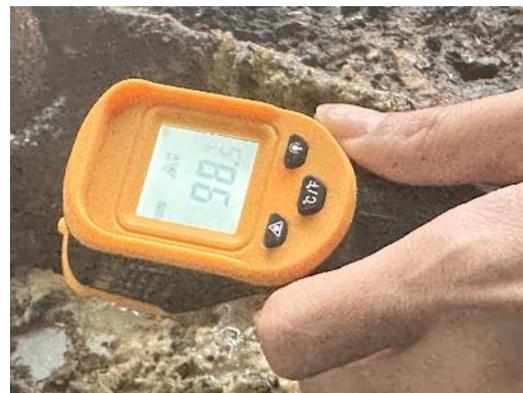
1. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供測試結果，不對產品合法性做判斷。
2. 本報告所用檢驗與名稱係由委託者提供，且本檢驗未涉及檢驗標準，報告表僅對該送驗檢驗負責。
3. 委託者接獲分析結果報告表後，兩星期內知照申請複檢，所留檢驗本中心將廢棄，但藥物殘留複檢，須於一週內提出申請。
4. 本報告中心書面同意，本報告表不得複製複製，分發使用無效。
5. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出廠品等商業宣傳用途。
6. 檢驗結果中如有代表誌符，檢驗項目有標★者，指該檢驗項目經衛生福利部認證，且依認證之檢驗方法執行檢驗，檢驗項目前加註★者，指衛生福利部認證項目，但基於不在方法內。

報告簽署人：
Signature:



參、收容人廚餘執行情形

- 本監收容人廚餘於114年10月22日以前，係向畜牧場（養豬場）簽定廚餘標售契約，每日至本監回收廚餘，本監亦依規定定期前往畜牧場查訪。



參、收容人廚餘執行情形

- 本監收容人廚餘於114年10月23日起至今，係委託廢棄物清運業者，依台南市環保局規定載運至指定處所(掩埋場或焚化爐等)。



參、收容人廚餘執行情形

- 為有效減低本監廚餘量，於收容人膳食小組會議宣導：每人多吃幾口飯、廚餘回收要乾濕分離。



參、收容人廚餘執行情形

- 為有效減低本監廚餘體積，使用廚餘處理機進行切碎、脫水等動作。





報告完畢

法務部矯正署臺南監獄 114 年第 4 季外部視察小組會議紀錄

時間：114 年 12 月 8 日（星期一）上午 9 時

地點：本監會議室

主席：姜委員泰安

紀錄：許士淵

出席人員：吳委員文正、陳委員思帆、李委員耿誠、莊委員婉婷、
王秘書國強、陳管理員建宏

壹、主席致詞

秘書、各位委員以及南監同仁大家好，今日召開本年度第 4 季外部視察小組會議，本季議題為臺南監獄收容人給養業務及廚餘處理辦理情形，特邀請業管單位就此議題進行專題報告。

貳、收容人給養業務及廚餘處理辦理情形報告：詳如簡報（略）

吳委員

以下有幾點想請教貴監：

- 一、炊場的工作人員是否有做例行性的體檢。
- 二、一年會產生多少廚餘量，以及請廠商處理花費多少成本。
- 三、伙食有葷食、素食及特殊餐等供收容人選擇，如收容人有醫療上的需求，例如營養不良的個案，經過治療及餐點的配合，是否有改善這些特殊個案的例子。
- 四、滿意度調查的部分，簡報中看到滿意度都蠻高的，但是就管理層而言，應該要了解不滿意的原因為何，是否有改善的空間。可做近五年的滿意度變化，參考近年來改善情形。另，或可參考全國矯正機關的滿意度調查，可以找最好的做標竿學習。

陳委員

簡報中有看到伙食餐點是多元的，在送餐的時候要怎麼針對這些不同的餐點做區隔。另外關於廚具的部分，葷食及素食如何安排。有關動線及流程等，在稍後實地訪視炊場時，再請貴監協助解說。

李委員

想請問是否有調查收容人不喜歡的食物為何，如能減少廚餘量，相

對也能節省處理的成本。

莊委員

每天使用大量食材的情形下，也必須要有時間進行環境整理及清潔，想請教貴監炊場冷藏冷凍設備，多久清潔一次。另，最近新聞出現一些食安的問題，像是雞蛋、豬肉或魚類等，想請問貴監近三年內，是否有發生類似的案件，檢驗的食材如有不合格的情形，後續的處理為何。

主席

- 一、簡報中提到作業收入的 10%會當成給養的補充經費，平均大概約多少錢。
- 二、保管金的孳息會透過表決用於增加食材，是否有法定依據。
- 三、簡報提及菜單會在營養師的監督下做兩次調整，是指多久的頻率會做調整。如果遇到比較特殊的案例，例如不吃豬肉等情形，是否能針對是類情形調整。
- 四、廚餘減量問題是大哉問，方才委員也有提到，或許可透過問卷調查找到問題，才能長期減少廚餘的產生。

陳管理員建宏

就委員所提問之問題回復如下：

- 一、炊場視同作業人員除了初期遴選即嚴格篩選不得有 A 型肝炎、傷寒等疾病，而後每年配合衛生科進行固定體檢，檢查有無皮膚相關疾病，並拍攝胸部 X 光確保無肺結核等傳染疾病。
- 二、目前每週廚餘處理量約為 18,000 公斤。現階段使用公務預算支應清運費用，後續規劃辦理公開招標，委託合格清運業者處理，廚餘清運費用每個月約新台幣 10 萬元。雖然收容人反映「份量不足」，但人均廚餘量卻高達每天將近 1 公斤，顯示問題或許在於分配不均而非總量不足，這部分也有請炊場及戒護科於分配時要特別注意。
- 三、滿意度已從早期的 70%提升至目前約 90%，約 6 至 7 成的不滿意來自「份量不足」。針對現況的應對方案為要求戒護主管在打餐時現場監督，確保分配平均。
- 四、每月菜單均送交營養師審核，並依照營養師建議進行「二次

菜單調整」(例如營養師建議:同一餐有勾芡與甜飲同時出現,不適合高血糖族群,會配合建議做二次調整。),落實減糖與營養均衡。針對營養不良個案(如維生素不足),依醫囑採買營養補充品。對於有特殊禁忌者(如伊斯蘭教徒不吃豬肉),因個案人數極少,目前優先安排隨素食菜單撥供,待人數具規模後再研議調整。

- 五、有關收容人配餐,大宗的葷食是以不鏽鋼餐桶、菜桶盛裝,而素食、高血壓、糖尿病、流質等特殊餐點則以個人餐盒盛裝,稍後於實地訪視炊場時,再向委員解說。
- 六、於每月召開的「收容人膳食改進小組會議」上,各場舍會推派收容人代表,於會議上提供建議,例如建議增加哪些品項次數、建議調整哪些調味等,本監皆於可行範圍內進行調整,並於次月會議上報告執行情形。
- 七、有關冷凍冷藏與衛生稽查部分,每日早上、下午記錄,嚴格執行冷藏溫度 7°C 以下、冷凍溫度 -18°C 以下。冷藏庫每日刷洗地面;冷凍庫因結冰清理困難,採取每月至少一次的大掃除。去年曾出現檢驗不合格案例,驗出「小白菜」農藥超標,立即通報雲林縣衛生局稽查,並對廠商處以1萬元罰鍰及書面警告,隨後再次採樣複驗合格。
- 八、有關作業賸餘提撥10%作為收容人飲食補助費,每月約33至35萬元(節慶期間可達40萬),皆用於加強收容人伙食,例如114年12月份總共安排4次加菜,有蜜汁骨腿、基隆監獄天婦羅、滷骨腿、無骨雞腿排。
- 九、有關收容人保管金孳息款,則是於每個月召開「收容人保管金孳息會議」報告孳息使用情形,現在主要使用於加菜,並於會議中由收容人代表表決加菜項目,近期表決皆為加菜油飯,會使用孳息款購買單價較高的油飯食材,例如乾魷魚絲、朱貝、冷凍栗子等。

王秘書國強

就委員的問題補充說明如下：

- 一、收容人伙食因經費有限,會以食物足量及乾淨衛生為原則進

行改善，而食品安全衛生這部分，則從三個面向嚴謹管理：第一，食材方面進行源頭管理，由台南地區矯正機關採聯合招標，針對重大食安事件（如非洲豬瘟、毒蛋），嚴格要求廠商出具產地證明，確保食材非來自疫區。固定於每週一、三、五進菜，並隨機抽樣檢查冷藏/冷凍設備的溫度與清潔度。第二，場域衛生部分，每月進行環境清潔檢查，每季邀請台南市衛生局人員入監稽查。同時要求炊場進行表格化管理，每日落實清潔紀錄管理。第三，人員管理部分，廚工須符合食品從業人員規範，針對 A/C 型肝炎、瘧疾等傳染病進行定期篩檢。若發現皮膚病等不符衛生條件之情況，立即取消作業資格。

- 二、有關委員提到伙食創新與廚餘減量，在有限的經費下，本監亦儘量嘗試多樣化創新，以饅頭為例，增加黑糖、巧克力、草莓、火龍果等口味，增添色彩與新鮮感，不再只是單純的白饅頭。另，透過每日記錄廚餘量來掌握受刑人飲食喜好，精準控制備餐量，減少浪費。
- 三、滿意度調查與數據分析部分，由於南北物價與各監獄特性不同，較難進行全國性橫向評比。若採連續五年的自我比較，具備一致性與有效性，較能觀察改善成效。
- 四、特殊需求與經費運用部分，針對營養不良或病舍個案，依醫囑打報告申請「矯正公益金」加強營養。如不吃豬肉者，採隨機應變方式處理，如：以豆包、豆腐進行等值交換，而非單獨另外開爐。有關保管金孳息，所有受刑人保管金孳息每月約 2 至 3 萬元，經孳息會議通過後用於加菜。
- 五、有關採購監督與契約執行，若發生食材變質，如罐頭膨脹、蔬菜問題等，會報請當地衛生局清查源頭。經查驗不合格者，一律採取退貨、裁罰或解除契約等行政手段處理。

主席

謝謝各位委員及南監的回應，如無其他意見，今日會議到此結束，會後請南監同仁陪同視察小組實地訪視貴監炊場運作情形。

參、臨時動議：無

肆、散 會：上午 10 時 10 分

本季外部視察小組開會及實地訪視情形

