

法務部矯正署苗栗看守所 114 年度第 4 季外部視察小組視察報告

製作日期：114 年 11 月 25 日

一、委員組成：

召集人：王委員慧菁

委員：鄭委員朱隆、趙委員以選、方委員麗萍、陳委員秋瑩

二、本季視察業務概述：

(一)報告事項：本所 115 年各科室擬向外部視察小組報告之專題：

1. 115 年第 1 季：戒護科-職員及收容人(少觀)工作及收容環境介紹。
2. 115 年第 2 季：衛生科-收容人性病篩檢防治及高齡醫療處遇。
3. 115 年第 3 季：輔導科-收容人個別化處遇方案。
4. 115 年第 4 季：總務科-苗栗看守所採購案件報告。

(二)本季視察重點：本季視察重點為作業科業務，以「苗栗看守所自營作業產品概況與展望」作為專題報告。

(三)視察業務執行概述：本小組於 114 年 11 月 17 日於法務部矯正署苗栗看守所召開本(114)年度之第 4 次外部視察小組會議。於該次會議，邀請機關進行業務簡報(詳如附件 1)。

(四)為深入了解作業科同仁業務執行情況，本次視察小組三位委員(王慧菁/趙以選/陳秋瑩)針對作業科職員進行抽樣訪查，完成員工職場訪視報告一份(詳如附件 2)。

三、視察內容及處理情形(苗栗看守所自營作業產品概況與展望)：

(一)自營作業概況與品牌：

1. 以矯正機關名義辦理生產、銷售，自負盈虧之作業模式。

2. 法令依據：依據監獄行刑法第 34 條。

3. 品牌創立：2014 年註冊商標「悟桐軒」，取自苗栗「桐花祭」及期許收容人明「悟」人生之意。

4. 特色：結合在地特色與勞動力發展署資源，傳承地方經驗，生產具地方特色產品。

(二) 主要產品介紹：計有客家肉粽、水晶餃、手工水餃、日式及泡菜煎餃、麻糬、手工蛋捲、手工釀造壺底油及各類麵包、蛋糕等。

(三) 銷售營運情形：

1. 銷售趨勢：銷售金額逐年增長，114 年 1-10 月銷售額已達 814 萬 9,919 元。

2. 內外銷比例：約為 9:1 (內銷為主)：

(1) 內銷：以矯正機關採購供給收容人為大宗。

(2) 外銷：政府機關以外之團體或民眾採購。

(四) 自營作業效益與勞作金

1. 效益：增加收容人勞作金、提撥飲食補助、職訓習得一技之長、作業基金改善設施 (如醫療、設備維修)。

2. 勞作金分配：修法後，作業賸餘提撥給予收容人的比例由 50%提高至 60%。

3. 分配原則：依作業時間與勞動能率計算。

4. 114 年數據：1-10 月平均每人每月勞作金約數千元不等 (如 10 月份平均勞作金為 5,193 元)。

(五) 行銷通路：

1. 網路商城：「矯正機關自營產品網路商城」。

2. 機關網站與共同供應契約 (供矯正機關間購買)。

(六) 面臨困境：

1. 行銷功能不彰：缺乏專業行銷人員，僅靠作業科兼辦，且缺乏統整性。

2. 品質不穩定：人員異動大 (主管輪調、收容人出入)，且採購法最低標導致原料品質不穩。

3. 無現貨販售：民眾訂購需等 1-2 週，生鮮保存不易，過期銷毀成本高，降低購買意願。

4. 人力不足：作業科僅 2 名人力處理訂單與會計；現場戒護人力不足，常因無法開封或無人力支援導致生產線停擺。

(七) 未來展望：

1. 增加勞作金：提升自營作業營收，目標提高全所平均勞作金至 500~1000 元。
2. 強化職訓與就業：透過學習製作流程（原料管控、包裝等），增加出所後就業機會。
3. 技藝傳承：持續傳承苗栗在地傳統小吃手藝。
4. 永續經營：充足作業基金以改善收容人生活及急難救助。

四、視察小組討論及建議：

(一) 方麗萍委員：

1. 什麼樣條件的收容人可以作為食品工廠視同作業的成員？
2. 簡報中提到銷售逐年成長，但請具體列出哪一兩項商品是很明顯逐年增長的（如水晶餃、粽子），這將有助於評估新年度是否應持續強化或調整。

作業科長陳昱城科長：

1. 食品工場收容人遴選，係經作業科公告遴選有意願者，且經原工場主管考核表現良好提出申請，作業科複核，提報經機關首長核可者。
2. 以近三年各品項營收業績有呈上漲者有水餃、水晶餃、粽子等三品項，而蛋捲及麻糬等 2 品項銷售成績較為不佳，「蛋捲」有多數其他監所販售，本所起步較晚，獨特性較欠缺；「麻糬」單價較高、保存時間短，因此，明年預計將「麻糬」及「蛋捲」品項停售，將主力放在水餃、水晶餃及粽子等品項。

(二) 趙以選委員：

1. 產品的衛生條件有沒有送檢？有沒有類似 SGS 的檢驗？衛生局來查核的頻率如何？
2. 作業人員有沒有定期抽血檢查傳染病？
3. 遴選視同作業的人員時有沒有要求要有丙級技術士執照？
4. 貴所係以薄利多銷策略進行銷售，但產品有品質認證、有品牌，是否有調整價格的空間？
5. 貴所有註冊商標，建議可以多在商品上列出商標，並以此作為品牌依據，以利商品推銷。

6. 是否可發給類似結業證書或工作證書，讓收容人出監後可讓大眾知道曾參與這個品牌和工作？
7. 勞作金分配的公平性，其他收容人是否會在意食品工廠視同作業領取的較多？

作業科長陳昱城科長：

1. 衛生局會定期來查核，依《食品安全衛生管理法》的 GHP（良好衛生規範）衛生規範進行查核作業，每年會辦理一次。
2. 除了新收時會辦理的梅毒及愛滋檢驗篩檢外，遴選視同作業時也會辦理相關抽血檢查。
3. 不會將是否有丙級技術士執照列為遴選條件或標準，以利每位收容人皆有機會學習到一技之長。
4. 每年都會開一個評價會議，討論是否調整售價，以反應物價和成本。例如肉粽已經從一顆 25 元調到一顆 30 元，以反應物價和成本。
5. 本所會考慮用苗栗看守所的名義製作證書，並在背面標註機關名稱，讓收容人擁有這份榮譽和能力證明。
6. 本所勞作金實施「大水庫制度」，每月的勞作金收入會依比例分發給收容人，所以自營作業工廠賺得越多，相對的一般廠社（如做紙袋加工）能拿到的勞作金也會跟著變多，這是監所「共存共榮」的運作方式。

(三) 鄭朱隆委員：

1. 簡報中提到的木雕訓練班現在還有嗎？
2. 如果有新的視同作業人員流動，教育訓練如何進行？是否有外聘老師定期來教？
3. 產品配方是商標的命脈，如何管理？

作業科長陳昱城科長：

1. 目前還有木雕班，傳統木雕師傅因健康問題已沒來，但有另一位老師會用車床進行木雕訓練班課程。
2. 原則上由幹部收容人去教，主管會從旁監督，會從最簡單的工作做起（如包水餃）。本所主要產品是水餃、水晶餃，歷任作業科長為讓作業與資訊相輔相成，在開辦訓練班時，會聘請專業師傅老師（如甜點班、蛋糕班）來指導，但技術主要還是由以學習到的視同作業傳承教導。
3. 配方除了工廠主管有一份，作業導師手頭也會有，配方會保留在同仁的手中。

(四) 王慧菁委員：

1. 是否會擔心視同作業出監後，配方讓其在外面製作並販售？

2. 如果產品銷售很好，如水晶餃要等到12月，供貨供應得來嗎？

3. 如何招募視同作業？

作業科長陳昱城科長：

1. 我們不以利為目的，而是為了不要與民爭利，收容人能夠在這邊習得一技之長，出去能夠做出差不多的口味，我們樂觀其成。
2. 產品製作須和戒護科配合，本所會視銷售狀況調整販賣的數量，避免訂單來不及供應的問題。
3. 會公告宣導給各場舍，場舍收容人有興趣報名後，我們會從中進行篩選，以確保機制公平。

五、歷次視察建議處理情形：目前尚無需追蹤部分。

苗栗看守所自營作業產品概況與展望



- 114年第4季外部視察會議報告議題
- 報告日期：114年11月17日
- 報告人：作業科長 陳昱

監所作業種類(內外分類)



- 定義：以矯正機關名義辦理生產、銷售，自負盈虧之作業模式。
- 法源依據：監獄刑法第34條。

商標品牌「梧桐軒」

- 本所自營作業現有食品科一科，結合苗栗地區特色，生產水餃、煎餃、水晶餃、客家肉粽、蛋捲及麻糬等多項產製品，2014年註冊商標，成立品牌「梧桐軒」，品牌名稱取自苗栗知名祭典「桐花祭」並期許在所收容人開「梧」人生、「軒」意喻打開心胸善良之窗，用心生活之意。
- 本所結合勞動力發展署及自辦職業訓練研發產品，並傳承地方經驗，生產富有地方特色之產品，各項產品均受地方民眾喜愛，有口皆碑，銷售逐年增長。



自營作業特色-傳承、在地

- 本所位處苗栗客家族群之地區，認宜推廣及發展當地美食，故商請當地美食師傅入所教學生產、品管及銷售，如客家粽子、麻糬、水餃、煎餃及蛋捲等，近年來已廣受好評，訂單逐年增加，目前已經是本所一大特色。



客家肉粽

- 食材：糯米、台灣豬肉、香菇、蝦仁、菜脯、紅蔥頭等。
- 作法：將米飯、豬肉、香菇、珍珠脯、蝦米等簡單食材融合，創造出香氣四溢，讓人食指大動的佳餚
- 特色：客家粽是苗栗在地傳統美食，有別於北部粽和南方粽的口感，客家粽採用糯米飯為基底以蠔油、麻油、呈塊油飯香氣，內餡採台灣豬肉、香菇、珍珠脯、蝦米等簡單食材融合，並帶有粽葉的香氣，整粒創造出濃濃的香氣，粒粒分明的口感，讓人愛不釋手，一口接一口。
- 售價：25元/顆。



水晶餃

- 成份：台灣豬肉、台灣豬油、紅蔥頭及芹菜等。
- 作法：水晶餃與坊間最大的不同在於水晶餃為「生」的(非煮熟)，內餡採用台灣豬肉、台灣豬油、紅蔥頭及芹菜等。
- 特色：因為產品是生的所以可冷藏和冷凍(最長可以冷凍2個月)，但坊間的水晶餃大部份是熟的所以只能冷藏，我們的「水晶餃」可以冷凍，保存新度非常的好，拿(買)回去之後不會因為再加熱造成外皮軟爛、內餡乾、柴的現象不管煮湯或乾拌都極為方便。
- 售價：130元/40粒。



手工水餃

- 食材：高麗菜、瘦肉、蔥、薑、鹽、赤油。
- 口味：高麗菜、泡菜、蔬食。
- 特色：手工包餃。
- 售價：180元/50粒(1公斤)



日式及泡菜煎餃

- 食材：高麗菜、泡菜、蔥、豬肉、鹽。
- 口味：日式煎餃、豬肉泡菜。
- 作法：使用山東大白菜，自製醃製而成的韓式泡菜，辣度小辣，口味偏酸，適合大人小孩食用。
- 售價：日式120元/30粒、泡菜125元/30粒。



麻糬

- 成分：樹薯粉、紅豆沙餡、保久乳、無鹽奶油。
- 作法：採用樹薯粉製作外皮，有異於各家傳統用糯米製作的方
- 特色：本品採用低溫冷壓化糖，特選優質，並於地下三公尺，每粒採精緻包裝。
- 售價：每盒(12粒)250元。



手工蛋捲

- 食材：麵粉、雞蛋、奶油、砂糖。
- 售價：160元/包(15支)



手工釀造-悟桐軒壺底油

- 自創品牌：悟桐軒
- 師傅：苗栗在地釀造達人徐茂揮
- 製程：黑豆、烹煮、培麴、入缸、日晒、減菌、包裝。
- 售價：250元/500ml
- 微廣告：影片觀賞



麵包及糕點

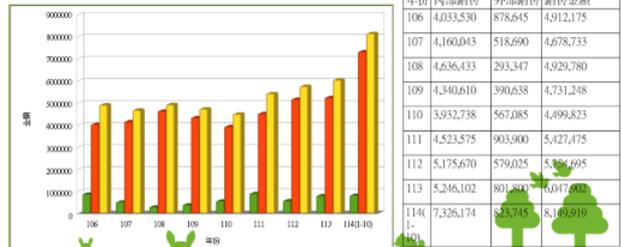
- 麵包：奶酥、紅豆、肉鬆等
- 月餅組：蛋黃酥、綠豆椪
- 湯圓：芝麻、花生
- 蛋糕：原味蛋糕、水果蛋糕



食品科編制

- 本所勞務作業分為七科，其中食品科為自營作業科目。
- 食品科成立食品工場，位處本所後方獨立建築與一般工場有所區格。
- 食品工場，編制一名主管負責管理工場運作，包含督導、監工、品管及聯繫等。
- 收容人人數目前編制21名參與自營作業工作。
- 食品工場收容人遴選，係經作業科公告遴選有意願者，且經原工場主管考核表現良好後提出申請，作業科複核，提報經機關首長核可者。

歷年自營產品銷售情形



內外銷金額比較

年	內售與外售金額比較										合計
	食品類	雜貨類	其他類								
1	47,028	22,928	0	0	0	0	0	0	0	0	70,956
2	23,578	80,828	0	0	0	0	0	0	0	0	104,406
3	28,398	50,828	0	0	0	0	0	0	0	0	79,226
4	32,828	42,828	0	0	0	0	0	0	0	0	75,656
5	38,828	32,828	0	0	0	0	0	0	0	0	71,656
6	48,828	22,828	0	0	0	0	0	0	0	0	71,656
7	58,828	12,828	0	0	0	0	0	0	0	0	71,656
8	68,828	2,828	0	0	0	0	0	0	0	0	71,656
9	78,828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78,828
10	88,828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	88,828
合計	4,382,174	1,033,745	0	0	0	0	0	0	0	0	5,415,919

- 內外銷比約9:1。
- 內銷：以矯正開關採購供給收容人為大宗。
- 外銷：為政府機關以外之團體或民眾之採購。

自營作業之效益

- 增加全所收容人之勞作金。
- 提撥飲食補助費用，增加收容人飲食及營養。
- 職業(技能)訓練，習得一技之長，做為謀生之能力，增加就業機會。
- 作業基金提撥作為改善生活設施，如醫療設備、鍋爐汰換、場舍設施維修等。
- 作業基金：
 - 作業設備之採購。
 - 收容人作業權亡之補助。
 - 收容人醫療改善。
- 技藝傳承：傳承老師傅之手藝，避免流失傳承。
- 提昇矯正機關形象，落實教化與技訓工作，使收容人改悔向善，讓社會認同矯正工作之努力與用心。



勞作金分配情形



月份	收入(元)	勞作金(90%)	業務費佔	每人所得	人數
1月	702,240	170,836	113,891	7,222	16
2月	386,180	62,670	41,780	2,916	16
3月	428,630	73,904	49,270	3,130	15
4月	525,115	79,196	52,797	3,628	15
5月	1,003,394	212,574	14,716	8,912	17
6月	1,267,545	260,363	173,575	109,25	17
7月	693,280	134,063	89,575	5,387	17
8月	866,480	111,016	74,010	41,01	19
9月	990,365	128,736	85,824	4,388	21
10月	1,284,690	312,294	208,196	109,06	21

勞作金給與

修法前後	109年前	109年後	
作業贈餘提撥	50%	60%	
計算原則	件數、天數	作業時間	勞動能率
		30%	70%

- 理念：作業一體
- 共同努力：包括管教人員、協力人員、場地及設備、開發設計、行銷。
- 成果分享：回饋於收容人飲食、職業訓練、改善生活設施等，爰其成果可屬所有人共享。

行銷策略

- 網路商城「矯正機關自營產品網路商城」：https://shop.mjac.moj.gov.tw/_pages/product/index.php?subNo=30
- 機關網站：<https://www.mld.moj.gov.tw/291094/291152/291142/1639720/1639728/>
- 共同供應契約-供矯正機關間購買



自營作業面難困境

- 行銷功能不彰：
 - 自營作業生產線由場舍主管帶領收容人從事生產工作，所生產的產品如果無法銷售將造成虧損，難以持續及穩定發展業務。然而，矯正機關的行銷非常弱，需要作業科人員兼顧，不但無專業性亦缺乏靈活性。(網路、每年1次展示活動)
- 品質不穩定：
 - 自營作業的品質難維持一定品質水準，因人員異動性大，包括主輪訓、收容人出入及生產原料品質不穩定(採購法最低標造成品質不佳)
 - 每品項利潤約為20-30%，售價比市場約低10-20%，低價策略吸引消費者。
- 無現貨販售：
 - 內外銷售比為9:1，機關內購買金額與民眾購買金額比9:1，內部銷售包括同仁、矯正機關及政府機關，外部銷售為一般民眾，民眾訂購後約1-2星期後才有貨提供，造成民眾購買意願降低。
 - 生鮮貨品保存不易，過期後銷毀造成成本提高。
- 人力不足：
 - 自營作業近年來每年銷售金額逐年提高(111年542萬、112年575萬、113年605萬、114年815萬)，作業計畫每年業務員僅有2名人力，1名接訂單、採購、銷售，1名會計，負責製作帳，人力有確不足應付。
 - 感嘆人力不足，現場生產及管理人才不足，目前僅一名專業有經驗的主管負責生產線，場舍人員僅負責出貨，感嘆人力不足難以支撐，感嘆必須尋求專業團隊，不同類、無人力可造成生產困難，而且，無法像外面公司其銷售後能部門直接的機制。

未來展望-永續經營

- 增加勞作金：自營作業的營收比全所業務營收高，少部分的人力創造大部分的營收，提昇自營作業的營收將有利提高全所平均勞作金(500-1000元)
- 傳產強化職業訓練：收容人可以學習到製作水餃、肉粽、水晶餃等產品之流程，包括從原料的選擇、品質管控、做法、包裝及衛生管理流程等，有助於回歸社會時從事相關的職業。
- 提高就業機會：收容人習得一技之長，有助於出所後就業機會，避免再陷犯罪的循環。
- 傳產文化與教育：致力於讓留傳統產業及在地歷史文化，本所的自營作業，師傅專業地傳統小吃作法與口味，承接在地小吃的工藝傳承。
- 改善設施經費來源：充足作業基金提高經費分配，改善收容人生活設施及急難救助經費來源。
- 結庫存管理經營模式：自營作業品項目前計有水餃、鍋貼、水晶餃、客家粽子、蜜捲、麻糬等六品項，以近三年各品項營業總量呈上漲者有水餃、水晶餃、粽子等三品項，而蜜捲及麻糬等2品項銷售成績較不佳，「蜜捲」有少數其他監所販售，本所起步較晚，獨特性較欠缺；「麻糬」製作較高、儲存時間短，因此，明天預計將「麻糬」及「蜜捲」品項停售，將主力放在水餃、水晶餃、粽子等品項。

感謝大家聆聽

請委員不吝指教

附件 2

114 年度第 4 季外部視察小組 員工職場訪視報告

訪視日期：114 年 11 月 17 日（星期一）中午 11:00

訪視時間：50 分鐘

訪視地點：法務部矯正署苗栗看守所會議室

訪視委員組成：

- 召集人：王委員慧菁
- 委員：趙委員以選、陳委員秋瑩

受訪對象：苗栗看守所作業科職員兩位（隨機抽調當日同仁）

※ 本次訪談已於會前向受訪者說明訪談之目的、內容與使用方式，並取得其知情同意。訪視全程均未對受訪者造成任何不適或傷害，會後亦未出現相關不良情形。

一、訪談目的

為瞭解苗栗看守所員工之實際工作負荷、設施運作、職場氛圍及職務滿意度，視察小組進行面對面訪談，蒐集第一線人員經驗與建議，作為未來制度優化與職場支持政策之參考依據。

二、受訪人員背景概述

本次訪談對象為作業科之兩位職員，皆為具多年資歷之作業導師，分別負責食品加工與包裝、對外聯繫、行銷、廠商協調、倉儲管理、帳務處理，以及外出作業管理、加工派工、學生（收容人）作業安排與安全追蹤等工作。兩位受訪者均表示目前作業科工作內容繁雜，人力相對不足，需同時負責多項任務，承擔高度行政與實務壓力。

訪談過程順利，兩位受訪者於會後皆以愉快之狀態結束會談。

三、訪談摘要

（一）工作內容與角色分工

受訪者說明作業科目前分工如下：

1. 食品加工與行銷職務

- A. 負責食品製作流程、衛生管理、成品包裝及庫存控管。
- B. 對外需聯繫環保局、衛生局、經濟部等主管機關，並處理行銷、訂單管理、出貨檢核與帳務彙整。
- C. 隨著訂單量增加，行政與檢核工作量亦大幅上升。

2. 外出作業與加工派工職務

- A. 負責與外部廠商洽談合作、進行試作、評估工資及簽約程序。
- B. 每日需追蹤外出作業人員狀況，並與家屬保持聯繫，對其行為表現及穩定度進行評估。

- C. 外出作業無介護管理員隨行，相關聯絡、交通調度與風險控管皆由作業導師獨自承擔。
-

（二）人力配置與工作負荷

兩位受訪者均表示，目前作業科僅有 2 名導師，但需負責管理約 800 至 1,000 名在押人員的作業需求，遠高於一般建議之「每 300 人配置 1 名作業導師」標準。

此外，食品加工之訂單較去年成長近一倍，但人力並未相對增加，導致作業安排、物料控管、帳務核對等工作量極度沉重。受訪者指出，現行制度下難以增聘約聘或支援人力，導致既有導師需長期承擔大量額外工作。

（三）行政作業與系統限制

受訪者提到目前帳務與出貨紀錄多採人工方式，需逐筆比對材料、成品、進出貨等資料，極度耗時。民眾與外界或建議導入條碼或系統化管理，但現行行政流程及設備限制，使導入資訊化系統的可行性不高，也造成作業導師需投入大量人工校對，若收容人協助輸入資料稍有錯誤，往往需重做數十筆帳務。

（四）工作壓力與風險

1. **外出作業風險高**：外出作業人員無介護隨行，所有突發狀況須由導師獨自應對，包含交通調度、行為風險管理、突發事件處理等。
 2. **食品安全與法規壓力**：食品加工需符合衛生與檢驗標準，且面對多重主管機關稽查，稍有疏漏即需負責。
 3. **訂單波動造成額外負荷**：如遇網路行銷推播或節慶訂單暴增，導師需在短時間內完成大量出貨檢核與資料彙整。
 4. **升遷制度不易**：受訪者指出，職務歷練與遴選制度之改變，使作業導師升遷至主任級職務的機會更為有限，易造成職涯發展停滯感。
-

（五）家人支持與職涯認同

兩位受訪者均表示，家人支持其穩定的公職身分，但受訪者亦坦言隨著薪資成長停滯、社會對公職人員的刻板印象與貶抑，及工作壓力長期累積，對職涯滿意度產生一定程度影響。其中一位受訪者更表示有意願「上調（調往其他單位）」，以降低長期累積的高壓工作負荷。

四、發現與分析

1. **人力明顯不足，導致職務負荷過重。**
2. **行政流程高度仰賴人工，缺乏資訊化工具。**
3. **食品加工與外出作業具高風險，但支援系統不足。**
4. **升遷制度透明度與機會有限，易造成工作倦怠。**

5. 職務仍具成就感，但長期負荷可能侵蝕職涯認同。

五、建議事項

(一) 增補作業科人力

建議檢視現行人力配置，逐步朝標準化比例（300:1）調整，以降低導師負荷。

(二) 行政流程高度仰賴人工，缺乏資訊化工具。

作業導師每日花許多時間進行帳務與出貨紀錄，建議導入條碼或系統化管理，減輕行政負擔，提高工作效率。

(三) 以壺底油產品利潤結構評估為例

利潤方面，以壺底油為例，目前 FOB 成本約 180 元、掛牌零售價僅 250 元，毛利明顯偏低，難以反映梧桐軒十餘年商標品牌的市場價值，也無法涵蓋原物料、人工、行政作業及食安稽查等實際成本。加上作業科人力有限、流程高度仰賴人工，過低利潤將使產品難以永續經營，甚至出現「訂單越多、壓力越大」的情況。在監所「不以民爭利」之原則下，應透過合理而非壓低的定價來維持基本營運需求。建議全面檢視相關產品之成本結構、定價策略及市場定位，並邀請食品加工或品牌行銷等專業人員協助分析，以提出更符合實際生產成本與作業能量之售價方案，提升作業科在有限人力條件下的工作效率與營運合理性。

(三) 改善外出作業安全配套

建議強化外出作業之安全配套，除配置必要的介護或支援人力外，也可導入成熟的藍牙定位與自動點名設備，搭配固定時段回報制度，以降低作業導師單獨承擔風險的情形，並提升外出作業的安全性與管理效率。

(四) 檢討升遷與職務歷練制度

建議提升遴選制度透明度，並適度調整作業導師之職務歷練認列方式，提高職涯發展可能性。

(五) 增設職場支持措施

可考慮提供壓力管理課程、定期職場關懷、情緒支持管道等，以提升長期留任意願。