

114 年度第 4 季法務部矯正署臺南少年觀護所外部視察報告權責機關回覆

外部視察小組委員提案	委員建議及會中提議	權責機關回覆
一、目前收容少年伙食供應的整體情況，以及少年對伙食的實際感受或滿意度為何？	請教貴所副食品進貨情況，會有怎樣驗收方式、流程？以及如何確定品質良善與否？	<p>總務科：</p> <p>一、本所伙食供應的整體情況，由六大指標檢視：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品質(Quality)：本所採購主副食與成年監獄不同，為均衡及提升收容少年健康權，除副食品聯合招標外，如遇有進貨或廠商食材品質不佳時，皆會於小型市場或臺南市漁會採購較高品質與等級支付食品，經費不足之處由本所所務發展基金提供。2. 數量(Quantity)：針對收容少年發育及廚餘平衡考量下，每月召開膳食會議詢問伙食數量充足程度，如有不足處會立即補足，且多年來皆提供足量飲食，未有數量不足之情事。

		<p>3. 多樣性(Variety)：本所少年伙食每半年商請臺南市衛生局國健科營養師評估後並提出建議，本所再依據建議，規劃提供合適少年成長的營養菜單。</p> <p>(1) 早餐含有肉包、蔥油餅、蘿蔔糕、餐包、麵包、蛋餅、漢堡、饅頭及麵食，每日輪流變化，一周不重覆，再配合飲料或湯食。</p> <p>(2) 午、晚餐則提供3菜1湯(或飲料)和水果，當中包括1主菜、1副菜(蔬菜加蛋白質各半)及1當季炒蔬菜，水果則提供當季水果或進口蘋果等。</p> <p>4. 衛生與安全(Hygiene & Safety)：本所重視收容少年飲食健康，平時著重環境清潔、防止污染、設施維護、人員衛生及管理制度等面向與細節，核心是符合「食品良好衛生規範準則」(GHP)及「場區、設施及設備之衛生管理規定」，旨在確保食物安全。</p>
--	--	--

		<p>5. 供應與流程(Supply & Process)： 本所每年編列公務預算辦理炊場勞務承攬採購案，旨在能每日正常供膳，保障收容少年飲食權利，各餐之供應時間與供應流程於契約皆有明文規定，不得延誤或擅自變動，以免影響作息，如無特殊原因而延誤供餐時間，則會視為嚴重違約。</p> <p>6. 成本與滿意度Cost & Satisfaction)： 少年伙食滿意度：以114年為標的，第1季為91.11%、第2季93.71%、第3季93.2%；多數少年表達滿意以上並表示菜色美味。</p> <p>二、</p> <p>1. 本所副食品進貨時候，在場除了廠商，還有伙食管理人員以及炊場管理人員，另外再會同會計室人員，共同進行驗收工作。</p>
--	--	---

		<p>2. 針對不同的副食品會有不同的查驗方式，包括數量、重量、效期及新鮮度等，另外也會依契約實施不定期抽查，方式為將已購進副食品抽樣寄去中央畜產會檢驗，一期（半年）至少1次，檢驗結果皆會以簿冊紀錄並陳核。</p>
二、針對收容少年廚餘產生與處理的實務情形為何？	<p>陳委員： 請問如何做到廚餘減量的措施，例如怎樣去因應收容少年的食米分量或菜色調整等？</p> <p>林委員： 之前有聽一些家長講，說進來少觀所後孩子都會變胖，是不是所內伙食不錯。如果考量食米供應量減少的方式，廚餘的處理是否就能減少？</p>	<p>總務科：</p> <p>一、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本所每日平均廚餘量約 12 公斤，平均收容人數為 19 人，每人產出廚餘約 630 克。本所廚餘去化管道有採以下兩種： (1) 本所炊場備有家庭式廚餘機，使用廚餘機後每日廚餘去化量約達 50%。 (2) 另剩餘 50% 則委由臺南市南區清潔隊清運。 2. 另為因應非洲豬瘟疫情及廚餘禁養豬的政策，採取了多項廚餘減量措施，包括：檢討收容人食米分量、調整菜色、落

實廚餘分類及湯水分離。

二、

1. 其實產生的廚餘還是有相當多的量，最主要的原因是我們的收容少年他們就偏愛吃糖果餅乾或油炸的東西等，雖然我們也盡量煮健康、足量的食物給他們。譬如白米飯及健康蔬果，他們經常吃兩口就幾乎整碗倒出來，白米飯等一些含澱粉或水量太多的東西沒辦法直接用廚餘機處理，硬要用的話廚餘機容易壞掉，這部分廚餘多由環保清潔隊來清運處理。
2. 關於食米用量調整，近期已函報矯正署，預計回函後明年元月就會減少食米份量，可望酌減廚餘量。