

115 年度第 1 季法務部矯正署高雄第二監獄外部視察小組報告權責機關回覆

案由	視察小組意見或建議	權責機關回覆
<p>有關高二監炊場 冷凍櫃安全管理 措施</p>	<p>一、炊場存放食材的冷凍櫃，其溫度控制攸關食品安全至為重要，簡報中呈現出每日 2 次檢查冷凍櫃溫度的紀錄，但溫度異常也可能發生在無人值守的時段，建議炊場冷凍櫃應增設全天候持續監控系統，異常時主動通知管理人員，以利迅速處置，確保食材品質與新鮮度，進而維護整體食品安全。</p> <p>二、炊場冷凍櫃進貨及備料、炊煮期間，人員進出較為頻繁，為防止人員不慎受困於冷凍櫃內部，建議內部應該設置防鎖裝置，並且經常檢查測試確保其運作正常，以維護相關人員的作業安全。</p>	<p>一、本監炊場冷凍櫃現已設置全天候監控紀錄系統，於設備溫度異常時顯示於監控記錄螢幕；另接班主管於接班後將巡檢該監控紀錄，確保監控有無異常，以維護整體食品安全。(115.4.8)</p> <p>二、本監炊場冷凍櫃門均已於冷凍櫃內部設置防鎖裝置，且每日進行檢查測試確保其運作正常，以維護相關人員的作業安全。 (115.4.8)</p>

<p>有關高二監詐欺防治計畫辦理情形</p>	<p>一、建議針對上過該課程學員，長期追蹤其再犯率，以作為評估課程實施成效及後續精進的重要依據。</p> <p>三、課程中主要參與者為心理師及輔導志工，建議讓其他專業人員如社工師也加入該計畫，透過跨專業合作模式，以提升整體效益。</p>	<p>一、本監先就全程參與詐欺防治計畫課程學員造冊，並追蹤其出監再犯情形，將是類收容人再犯率列為本監評估課程實施成效及後續精進的依據。(115.4.8)</p> <p>二、詐欺防治計畫課程設計將納入其他專業人員(如律師、社政或教育人員等)，以透過專業合作模式，以提升整體效益。(115.4.8)</p>
------------------------	--	---