

## 115年度第1季法務部矯正署臺東監獄外部視察報告權責機關回覆

| 案由               | 視察小組意見或建議  | 權責機關回覆  |
|------------------|--|---|
| <p>視察接見室環境情形</p> | <p><b>張裕君委員：</b><br/>關於哺乳室的部分，衛生所每年均固定進行巡查與輔導，針對視察發現之部分缺失，已於第一時間提醒現場人員改善。</p>  | <p><b>李仁宏秘書：</b><br/>有關哺乳室設施缺失，已由現場人員納入紀錄。會後將落實全面檢核與改善，並於下次定期會議追蹤報核。</p>  |
| <p>視察接見室環境情形</p> | <p><b>劉鳳琴委員：</b><br/>依據《食品良好衛生規範準則》（GHP）規範，廚房留樣作業建議優化如下：<br/>一、留樣天數：至少保留48小時。<br/>二、檢體重量：每份品項（含主食、副食及湯品）之留樣重量應達200公克。<br/>三、包裝規範：統一採購並改用無菌夾鏈袋密封包裝；嚴禁使用餐具加蓋保鮮膜，</p> | <p><b>林敬凱專員：</b><br/>本監留樣作業採取保留72小時，程序上符合法定要求。<br/><b>張建弘科長：</b><br/>為避免大眾對收容處遇產生負面觀感落差，接見室伙食展示區採美觀器皿擺盤，以落實人性化，同時內部廚房嚴格遵循 GHP 規範執行留樣作業，以確保符合食安法規。</p> |

|                  |  |   |
|------------------|--|---|
|                  | <p>以避免交叉污染或滲漏。</p> <p>四、存放環境：檢體須即時存放於7°C 以下之專用冷藏環境，並落實每日冰箱溫度監測紀錄。</p> <p>五、標註資訊：包裝外部須明確標註「留樣日期、餐次（早中晚餐）及留樣人」，以利責任溯源管理。</p> | <p>李仁宏秘書：</p> <p>本案建議作為將請本監炊場作業餐採，並於下次會議追蹤報告。</p>             |
| <p>視察接見室環境情形</p> | <p>劉鳳琴委員：</p> <p>為提升遠距接見之推廣效能，建議於民眾會客區建置導引宣導短片。</p>  | <p>李仁宏秘書：</p> <p>本監將製作遠距接見申請及操作導引短片，並於會客區多媒體螢幕播放，以落實便民服務。</p> |