

# 115年度第1季法務部矯正署(彰化看守所)外部視察小組視察報告

製作日期：115年3月6日

## 一、委員組成

召集人：張淳溱委員

委員：李佩珊委員、張淳溱委員、張宏達委員

## 二、本季視察業務概述

### (一)視察計畫或本季視察重點：

本季視察重點為「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫」及外部視察信箱書信之討論，並於115年3月6日(星期五)召開 115年度第1季外部視察小組會議，會議議程包含相關業務單位簡報、辦公場所視察。

### (二)視察業務執行概述

1. 本小組115年3月6日於彰化看守所(下稱彰所)召開本年度第1季外部視察小組會議。請總務科針對「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫」專題報告。委員看圖先行了解新所炊場擺放狀況，嗣後至會議室與該所相關業務主管進行議題專案報告及綜合討論。

2. 114年12月31日收受外部視察小組陳情信一封。由外部視察小組委員授權機關開拆後，核示由本所就陳情內容調查後先行處置，後將處置情形告知並於115年3月6日第1季外部視察小組會議說明。

3. 對於115年度第2、3、4季視察重點以及視察日期，於會後於 line 群組討論。

### 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)
為減量廚餘之探討方法。	<p>一、視察內容(現行廚餘處理機制):經視察,彰化看守所目前針對所內廚餘清運與處理,採行「設備自主處理」與「外部清運」雙管齊下之模式,具體運作現況如下:</p> <p>(一)、硬體設備處理:所內目前配置有廚餘機設備,其最大處理量能為 300 人份之生廚餘,負責消化所內部分初期產出之生廚餘。</p> <p>(二)、外部清運機制:超出廚餘機處理量或不適用機器處理之熟廚餘,目前皆由專責人員清運至鄰近之「員林清潔隊」進行後續收運與處置。</p> <p>二、處理情形(源頭減量探討與實施對策)</p> <p>為有效探討並落實廚餘減量之目的,所方已針對源頭(供餐端)進行處理與調整,具體減量措施如下:膳食結構調整:經評估實際膳食消耗狀況,已將原先膳食編制由「三菜一</p>	<p>本次視察彰化看守所廚餘減量之處理情形,所方目前採行設備自主處理(量能為300人份生廚餘機)與外部清運(交由員林清潔隊)之雙軌機制,並已將膳食編制由「三菜一湯」縮減為「兩菜一湯」以落實源頭管控。然而,考量現行廚餘機極易因米飯等澱粉類黏性物質造成內部零件沾黏而導致故障,若整體廚餘量仍有偏高情形,視察小組具體建議所方應重新精算收容人之實際消耗需求,適度調降白米之日常供應配額;此舉不僅能進一步從源頭精準降低熟廚餘的產出總量,亦能有效避免大量剩食米飯進入處理系統,從而降低廚餘機設備損壞風險,全面提升廚餘減量與處理之整體效能。</p>

	湯」縮減調整為「兩菜一湯」。減量成效探討：此處理情形之核心目的在於「源頭管控」。透過精簡菜色數量，不僅能更精準控制食材採購與備餐量，亦能有效降低收容人因剩食所產生之熟廚餘總量，進而減輕後端廚餘機之負荷及委外清運之成本。	
	以下空白	

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) 視察建議

年度	季別	視察建議	機關辦理情形	管考建議
115	1	114年12月31日收受外部視察小組陳情信一封。由外部視察小組委員授權機關開拆後，核示由本所就陳情內容調查後先行處置。	余員申訴寄發「信中信」遭阻擋，以及戶外運動時間不足。經所方調查，舍房同儕當時僅因情況少見而口頭勸導其寄信方式，信件最後已由主管協助寄出，並未遭到惡意阻擋。至於運動部分，因該所收容對象性質複雜且受限於空間，雖戶外運動時間有限，但並未禁止受刑人於舍房內運動。整體的處置皆符合相關法規，所方也已完成對余員的輔導說明，化解了雙方誤會。	解除列管。
	以下空白			

五、本次會議資料(會議記錄):

## 法務部矯正署彰化看守所115年度第1季外部視察小組會議紀錄

壹、時間:115年3月6日(星期五)13時30分

貳、地點:本所會議室

參、主席:張淳溱委員

紀錄:張祐寧

肆、出席委員:李佩珊委員、張淳溱委員、張宏達委員

伍、出席人員:秘書、戒護科長、護理師、作業導師

陸、主席報告:各位委員、先進大家好,感謝撥冗出席115年度第1季外部視察小組會議。本季的視察重點將聚焦於『法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫』,盼能透過了解優化現行流程。」

柒、議題討論:

給養承辦人報告:各位視察委員、長官大家好。今天很高興能為各位簡報「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫」的執行重點。我們辦理收容人伙食的核心原則,就是確保「健康、衛生、安全」,並提供充足的營養。為了達成這個目標,我們在實務操作上,將各項管理機制分為五大面向來向各位委員報告:一、食材採購與驗收機制1. 主食(食米)採購:實際作法:目前採「公開招標」方式直接向廠商採購,採一年期合約。原因說明:未向農糧署申購專案糧食米,主因是農糧署模式需由機關派員押運,為節省人力與運輸成本,故改採公開招標。2. 副食品(菜肉類等)採購:聯合採購:參與分區聯合採購,與彰化監獄、彰化看守所、南投看守所及勵志中學(四個機關)共同招標。履約管理:副食品合約每半年簽訂一次。各機關會成立群組,隨時通報廠商供貨狀況,若有品質不佳(如:菜葉腐爛)或規格不符,會要求廠商改善或依合約退換貨。3. 食品檢驗(第三方檢驗):不定期檢驗:依規定每半年至少將食材送交第三方檢驗機構(如:中央畜產會)檢驗一次。實務執行:近期已送驗豬肉相關製品,重點檢驗瘦

肉精及貢丸澱粉比例等項目，檢驗結果皆合格。二、庫存與品質管理1. 庫存管理與安全存量：日常進貨：廠商交貨後，由專人核對規格、數量並進行驗收。庫存盤點：每月定期盤點米糧及各項副食品庫存，若有誤差將查明原因。安全存量：維持至少三天的安全存量，以因應颱風或突發狀況。2. 伙食意見回饋機制：膳食小組會議：每月召開膳食小組會議，檢討伙食狀況。收容人代表：設有收容人代表（監廚），協助反映各場舍對伙食的意見。三、炊場作業與衛生安全1. 炊場衛生與消防檢查：定期檢查：每月進行炊場環境衛生及設備檢查，確保作業安全。2. 炊事人員（服務員）管理：人員挑選：炊場作業量大且辛苦（全年無休），在人員挑選上面臨困難，目前多仰賴有炊具經驗或較能吃苦的收容人擔任。作業規範：規定炊事人員作業時需穿著廚師服等規定服裝，以確保衛生。四、特殊狀況處理與面臨挑戰1. 廚餘減量與處理：政策配合：配合防範非洲豬瘟政策，目前已不再將廚餘標售養豬。處置方式：廚餘需花費委託廠商處理。減量措施：為減少廚餘量，目前調整菜單，減少兩菜一湯，增加單項菜色的品質及比例。

**張宏達委員：**依伙食品質計畫的第7條之規定，擔任炊事作業人員，每年都有辦理健康檢查至少一次嗎？

**給養承辦人：**有，且有做成紀錄。

**李佩珊委員：**請問第5條的眼同下鍋是甚麼意思？

**秘書：**其具體意涵即為實務上的「監廚」概念；為了確保作業流程的公開透明，機關每個月會由各單位推派非炊場作業的收容人代表，親自參與並在旁監督食材的驗收與下鍋炊作等過程，藉由建立這樣的第三方監督與把關機制，能有效避免伙食作業僅由機關內部炊場單方面處理而引發不必要的疑慮。

**張淳濤委員：**安全存量大約多少？

**給養承辦人報告：**針對機關的安全存量，給養承辦人說明目前物資採每週進貨，並隨時維持至少三天的基本存量；此外，為因應地震、颱風或停電等突發狀況，機關也已備妥相關檢核表，確實管控水、米、瓦斯燃料等資源與各項應變措施，確保緊急時期的給養供應無虞。

**李佩珊委員：**我們有遇過那種剛好幾天沒電的狀況，所以要有應急的措施。

**秘書：**針對機關物資儲備與進貨狀況說明，目前本所位處市區，遭遇停水、停電等突發狀況之機率較偏遠機關為低。在進貨頻率與空間規劃上，白米原則上依每月推算之收容人數進貨一次，生鮮蔬菜類食材則維持每數日進貨一次以確保新鮮；此外，亦可視倉儲空間，適度儲備米粉、麵條等乾貨或罐頭加工食品，作為常備備災物資。

**李佩珊委員：**詢問本所生鮮蔬菜等副食品之常態進貨頻率，以及炊場視同作業收容人之遴選標準與機制為何？

**秘書：**目前彰化看守所進菜是禮拜1、3、5進貨，進貨時間配合機關情況與廠商協調，大致時間是早上0900-1030，下午1400-1530。

**戒護科長:**關於炊場視同作業收容人之遴選，因該單位作業量較其他工場繁重且屬勞力密集工作，實務上雖優先考量具備餐飲背景或刻苦耐勞之收容人，但多數人從事意願低落。即便本身具備專業餐飲背景（如近期入監前曾擔任大廚之收容人），亦常缺乏參與意願，致使炊場人員的遴選實務經常面臨困難與挑戰。

**秘書:**炊場同學算是早出晚歸，一年365天全年無休。另外這陣子又有非洲豬瘟導致廚餘要處理的難題，早期廚餘可以賣錢，現在等於機關要用額外的經費去處理掉廚餘。

**張淳濤委員:**所以剩餘量也會被檢討嗎？

**秘書:**會，目前上級機關有要求要辦理廚餘減量比賽，另外本所的菜單也於此月開始將原本的3菜1湯改成重品質的2菜1湯。

**張宏達委員:**那有採購廚餘機嗎？

**秘書:**有，目前本所的廚餘機是能處理300人份的生廚餘，剩下的部分會請廠商派員來清運，送至鄰近的員林清潔隊處理。於3/30後搬遷會再討論是否採購更大型的廚餘機，以及廚餘的處理方式，然後白米澱粉的部分是廚餘的致命傷，因為廚餘機怕的就是黏。

**戒護科長:**再加上廚餘機本身也是耗電，都是經費，此外食米規定也是要符合比例出餐，那個比例的拿捏也是一門學問，像是出太少米會被說吃不飽，太多米會太多廚餘。

**外部視察委員:**那白米量的部分在看能怎麼協調以達到廚餘減量的目的。

**張淳濤委員:**本次會議有1封外部視察信箱的投信內容請戒護科長麻煩說明一下。

**李佩珊委員:**看起來投信的是外國人？

**戒護科長:**對，是馬來西亞人，針對收容人投遞外部視察信箱之兩項陳情進行說明；首先，關於寄發「信中信」遭阻擋一事，經查係該員單次寄送五封信件，服務員因情況少見而予以口頭勸導，後經主管確認法規並無明文限制單次信件數量，已協助順利寄出，並未惡意阻擋；其次，針對反映戶外運動時間不足，考量本所收容對象身分複雜須避免接觸，且受限於人力與場地空間，目前採行每日固定安排半小時戶外運動，並未禁止收容人於舍房內進行適當運動之替代方案，以落實《監獄行刑法》保障運動時間之規範精神。

**李佩珊委員:**那他們收到信的話也會做紀錄嗎？

**戒護科長:**也會做成紀錄但不會看內容，因為有規定，監對監或客觀犯罪事實等才能監看內容。

**張淳濤委員:**那於會後再討論於下次在新所開會要討論的議題。

**捌、臨時動議:**無。

玖、散會:15:30。

## 附件(伙食品質計畫來函):

發文日期：中華民國108年8月22日

發文字號：法矯署勤字第10805003490號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨 (A11040000F\_10805003490A0C\_ATTCH12.docx)

主旨：檢送「法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫」1份，請查照。

說明：矯正機關收容人伙食以健康、衛生、安全為原則，並提供足數保健需要之營養，為健全收容人伙食品質，特訂定旨揭計畫。

正本：本署所屬各機關

副本：法務部資訊處(第一類)(含附件)、本署秘書室(刊登法規資料庫)(含附件)、本署綜合規劃組(含附件)、本署後勤資源組(含附件)、本署教化輔導組(含附件)、本署安全督導組(含附件)、本署矯正醫療組(含附件)、本署人事室(含附件)、本署會計室(含附件)、本署統計室(含附件)、本署政風室(含附件)

2019/08/22  
交 換 章

署長 黃俊棠

## 附件(伙食品質計畫部分內容):

### 法務部矯正署所屬矯正機關健全收容人伙食品質計畫

#### 壹、計畫緣起：

矯正機關收容人伙食以健康、衛生、安全為原則，並提供足敷保健需要之營養，為健全收容人伙食品質，特訂定本計畫。

#### 貳、計畫目標：

督促矯正機關依法令規定辦理收容人伙食業務，以提升收容人伙食品質。

#### 參、計畫內容：

實施項目	實施要領
一、審慎辦理食米採購	1. 矯正機關應依行政院農業委員會農糧署訂定之「專案糧食米銷售要點」向農糧署各分署申購收容人食米；如無法向農糧署申購者，則依政府採購法等相關規定辦理食米採購。
	2. 為妥善收容人食米運輸管理，矯正機關應派員押運食米，並製作食米押運紀錄以供備查；如以其他機制控管者，應報經機關首長核准。
	3. 食米運抵機關時，應依「法務部矯正署所屬矯正機關收容人主、副食品進貨查標準作業程序」辦理，並查驗檢驗合格標籤或其他證明文件。

附件(外部視察信箱處理情形部分內容):

## 行刑累進處遇條例

---

第 54 條 第四級受刑人，得准其與親屬接見及發受書信。

---

第 55 條 第三級以上之受刑人，於不妨害教化之範圍內，得准其與非親屬接見，並發受書信。

---

- ✓ 第 56 條 各級受刑人接見及寄發書信次數如左：
- 一、第四級受刑人每星期一次。
  - 二、第三級受刑人每星期一次或二次。
  - 三、第二級受刑人每三日一次。
  - 四、第一級受刑人不予限制。

## 監獄行刑法

---

- ✓ 第 54 條 監獄應提供受刑人適當之運動場地、器材及設備。
- 監獄除國定例假日、休息日或有特殊事由外，應給予受刑人每日運動一小時。
- 為維持受刑人健康，運動處所以安排於戶外為原則；必要時，得使其於室內適當處所從事運動或其他舒展身心之活動。
-