

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。
	4. 機關糧倉無法一次容納全部購入之米糧者，得分次提領，並應建立稽核制度，對已提領之米糧，進行定期與不定期之盤點，詳細核對使用數量、庫存量與炊場之記載是否相符。
二、審慎辦理副食品採購	1. 矯正機關應依政府採購法等相關規定辦理收容人副食品採購。
	2. 收容人副食品採分區聯合採購方式辦理者，由主辦機關召集研商副食品採購項目、數量、規格及契約內容等；如遇有副食品採購爭議時，同區機關處理方式應力求一致。

實施項目	實施要領
三、審慎辦理副食品驗收	1. 收容人副食品應依「法務部矯正署所屬矯正機關收容人主、副食品進貨查驗標準作業程序」規定辦理查驗；查驗時應確實查對符合原請(訂)購單上之品項、規格、數量，並於憑證(如送貨單、收據、發票等)上簽註，以防原始憑證遭抽換；如發現有品項、規格不符、數量短少或有食品安全疑慮等情事，應保留照片佐證，並拒絕接收或通知限期補送。
	2. 矯正機關每半年至少辦理副食品抽驗送第三方檢驗機構檢驗一次，檢驗結果如有違反食品衛生管理法等相關規定，除依契約辦理外，應主動行文通知衛生主管機關，並副知同區聯合採購機關及法務部矯正署。
四、伙食實物收支保管及盤存應詳實	1. 炊場管理人員應妥慎保管主、副食品，並應隨時檢查。如發現數量不符，或有腐敗情事，應詳細作成紀錄，查明原因並改善處理。
	2. 收容人伙食實物應由伙食(給養)承辦人會同會計人員、政風人員、炊場管理人員按月盤查至少一次，並依「法務部矯正署所屬機關收容人伙食實物帳務處理要點」辦理，盤存結果及盤盈、盤虧原因均應作成紀錄，陳送機關首長或其授權人員。
	3. 食米盤存結果誤差超過百分之五或各項副食品盤存結果有誤差，機關應查明原因並謀求改善。
五、伙食實物加強稽核	1. 矯正機關收容人伙食項目、數量繁多，承辦人員應依「收容人伙食帳務處理要點」編製各項伙食帳務報表，逐項詳實登載，如有異常應即查明原因，並與實物複核。
	2. 每日伙食應由收容人輪流推舉代表司秤、眼同下鍋，所用之秤每年應送經濟部標準檢驗局或其他公正機構衡校一次，以維持準確。

實施項目	實施要領
	3. 各矯正機關應於收容人家屬接見候見處所，以冷藏展示櫃按日陳列三餐伙食實物，以昭公信。
六、蒐集收容人意見，作為伙食精進之參考	1. 矯正機關應由秘書、總務主管、戒護主管、炊場管理人員、伙食(給養)承辦人、會計及政風人員組成收容人膳食改進小組，每月召開會議，並由秘書擔任小組召集人；必要時，衛生科人員亦應列席。
	2. 膳食改進小組應每月召集各場舍推派之收容人代表集會，以雙向溝通之方式，討論各種膳食改進事宜，作成會議紀錄，陳送首長核閱後，於各場舍加以公布。為充分蒐集意見，收容人代表應避免均由同一人擔任。
	3. 矯正機關每年應至少辦理收容人伙食滿意度調查一次，並依調查結果，謀求膳食改進方式。
七、炊事作業應注重安全及衛生	1. 矯正機關應定期對作業人員實施作業安全教育宣導，並強化各項炊場機具設備之操作流程及安全衛生管理須知，以保障作業人員安全與健康、防止災害發生。
	2. 擔任炊事作業人員，應經健康檢查合格後始可調用，且每年應辦理健康檢查至少一次。調用後應隨時注意炊事作業人員個人衛生。經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與伙食接觸之工作。
	3. 炊事過程中應防止污染伙食。炊場環境、炊事作業人員之衣著及場內器具等，均應保持乾淨整潔。
	4. 炊場應妥善配置消防器材，並加強作業人員消防演練。炊場工作完畢時，應特別注意水電及火源管制。

實施項目	實施要領
	5. 為加強管理炊事作業及炊場環境衛生安全，矯正機關秘書應率同戒護主管、總務主管及衛生科人員每月至少實地檢查一次，必要時隨時抽檢。檢查項目應包含炊場調理台及周邊衛生、人員衛生、環境清潔、主副食品保鮮、作業機具維護情形等，檢查結果均應作成紀錄，並提送膳食改進小組會議。
八、儲備安全存糧	1. 各機關得依據收容人數及庫房容積自備安全存量之主、副食品，以因應不時之需。 2. 收容人主、副食品應妥善保管並注意保存期限，相關帳務應確實登載。
九、專人承辦，權責劃分	各矯正機關收容人伙食實物之採購、驗收、炊場管理應優先由不同人員承辦，分明權責，以杜弊端；並依政府採購法等相關規定辦理。
十、督導查核	法務部矯正署採分區方式（北、中、南、東四區）指派專人實地督導，每年至少抽查八所機關，督導結果列入業務評比參考。

肆、 實施日期：本計畫自發布日施行。