

管制人員的答覆

(問題編號：3988)

總目： (30) 懲教署
分目： (000) 運作開支
綱領： (1) 監獄管理
管制人員： 懲教署署長 (林國良)
局長： 保安局局長

問題：

請告知在囚人士的餐單每隔多久更新一次；對上一次更新是何時，以及根據甚麼標準設計餐單？是否有特定人員每餐檢視食物品質？及請提供過去五年相關的開支。

提問人：張超雄議員 (議員問題編號(立法會用)： 7224)

答覆：

懲教署按《監獄條例》(第234章)第24A條的規定，為在囚人士供應簡單而有益健康的食物。懲教署現時為在囚人士提供的各類膳食是由營養師設計，並得到衛生署認可，符合在囚人士的營養需求。膳食由在囚人士在合資格的膳食工藝教導員指導下烹調。院所的值日主管及高級職員每天均須於派發膳食前檢查食物及試味，以確保食物的品質。為期3年的新食材合約已於2017-18年度生效，引入了較健康的食材如去皮雞肉、增加配菜(如洋蔥、蕃茄、紅蘿蔔等)及天然香料(如咖哩粉、薑粉等)的份量以代替高鹽分的材料(如醃菜)等。

過去5年，懲教署機構膳食的實際開支如下：

年度	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17
機構膳食 實際開支 (元)	9,068萬	9,764萬	8,900萬	7,722萬	7,800萬