



倍斯特 人力仲介股份有限公司
Best MANPOWER CO., LTD.

桃園市中壢區五族三街27號 Tel:03-4947878 Fax:03-4947676



本期重點

登革熱防治完成
移工宿舍普查...

外籍幫傭申請條件
新制優先協助特殊...

提醒移工別借存摺、
拒當詐騙車手...

電信業者騙移工辦
門號計十九人遭詐...

封面故事

島嶼上的飯桌：和移工雪莉一起 品嚐她的家鄉味

來源/One-Forty 部落格

文字、攝影/One-Forty 部落格

「島嶼上的飯桌」致力傳承庶民飲食文化，創造多元族群與世代間的交流，讓臺灣這座群島滋味在飯桌上飄香。這次我們遇見島嶼上的飯桌團隊，期待用故事熬煮，為臺灣風味注入多元風情。這系列共創總共推出兩款印尼家鄉風味，分別為島落花生辣醬以及本篇介紹的「溫島仁當牛肉」，這幾乎可說是印尼的國民料理，不只因為它百搭的特色，還因為它需要料理人用耐心、用時間燉煮，在宴會慶典上總是能看見仁當的出現，象徵著對彼此的重視與祝福...

登革熱防治完成移工宿舍普查

來源/中華日報



國際間登革熱疫情持續發生，與台鄰近東南亞國家疫情仍在延燒，近期氣候回暖，病媒蚊孳生風險不可不慎，南市登防中心已啟動登革熱防治誓師大會，持續推動各項防治工作，迄今已辦理四場防疫志工隊教育訓練，並完成移工宿舍防治普查工作，後續也將持續複查以維護業者及全體勞工健康。

據衛福部統計，截至本月十日境外移入病例累計已廿二例，感染國家來源以印尼、菲律賓、泰國、越南、馬來西亞等國家為主，南市登防中心持續監測行政區卵粒數風險，並訂定登革熱防疫動員獎勵計畫，自二月起陸續完成四場防疫志工隊教育訓練，計三二五人參訓，也鼓勵南市各區里踴躍成立登革熱防疫志工隊，落實孳生源清除工作。

各區公所近期也陸續辦理登革熱防治誓師大會，由區里、志工共同攜手落實「巡、倒、清、刷」，以零本土病例為目標。

外籍幫傭申請條件新制 優先協助特殊及高需求家庭減緩壓力

來源/勞動部勞動力發展署



行政院長卓榮泰今（19）日在行政院會聽取勞動部「外籍家庭幫傭新制規劃」報告。勞動部說明，因應我國家庭結構轉變與雙薪家庭日益增加，許多家庭在工作與育兒之間面臨時間與照顧壓力，政府將透過適度調整制度，提供家庭更多元的家務協助選擇，協助勞工兼顧家庭生活與工作發展，安心續留職場。

勞動部指出，隨著雙薪家庭比例提高，不少家長在工作、家務與育兒之間承受相當壓力，特別是需照顧幼兒或家有罕見疾病、身心障礙或發展遲緩兒童等特殊需求的家庭，更需要家庭支持。為回應實際需求，勞動部推動新制，調整外籍幫傭申請資格門檻，每個育兒家庭只要有1名未滿12歲兒童即可申請，至多申請1名外籍幫傭，讓更多家庭能在家務協助方面獲得支持。

勞動部強調外籍家庭幫傭制度並非取代既有托育或照顧措施，而是在既有托育、家事服務與社會支持資源之外，提供育兒家庭多一種協助家務的選擇。其次，外籍家庭幫傭的角色為輔助性家務幫手，主要協助家庭處理日常家務工作，並非保母或其他專業照顧人員，不會取代專業托育與照顧服務體系。為順利推動新制、協助弱勢及特殊需求家庭，勞動部同時規劃相關配套措施如下：

一、減輕弱勢及特殊需求育兒家庭負擔：透過減收就業安定費、簡化行政審查作業，優先協助具急迫照顧需求的弱勢及特殊需求家庭取得外籍家庭幫傭許可，以強化家庭照顧支持，減輕家庭經濟壓力。

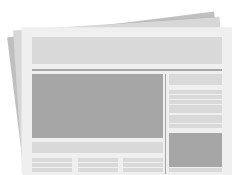
二、確保家務工作品質：為確保外籍家庭幫傭服務品質，本部與衛福部共同合作，規劃幫傭需先經過相關家務基本訓練，及提供照顧基本知能培訓；另外為協助家庭照顧年幼子女，衛福部也將擴大推動育兒指導員到宅指導服務技巧，協助家長提升照顧技巧，擴大整體效益。

三、兼顧本國勞工權益：同步推動相關配套措施，包括擴大育兒指導員工作機會、強化托育與家事服務媒合平台功能，並提供本國勞工就業與技能協助，如推動專案就業媒合、就業獎勵措施，以及協助勞工提升專業工作技能，並提供職業訓練生活津貼等支持方案，以擴大本國相關從業人員的就業機會與提升勞動權益。

勞動部表示，為順利推動新制，將儘速完成相關法規修正、申請書表調整、資訊系統更新及各項配套措施整備，預計於4月13日起，有家庭幫傭需求的家庭完成國內求才，將開放受理申請外籍幫傭招募許可。未來也將持續觀察政策推動情形，適時檢討與精進，協助勞工兼顧家庭與工作責任，提升勞動參與率，讓勞工得以安心留任職場。

115年1月產業及社福移工在台人數統計

國籍		印尼	菲律賓	泰國	越南	蒙古	馬來西亞	其他	小計
類別	製造業	89,404	148,212	53,717	193,335	0	1	0	484,669
	營建工程業	8815	818	14,086	10,639	0	0	0	34,358
	農林漁牧業	10,954	1,381	901	10,386	0	0	0	23,622
	社福移工	186,961	21,578	238	18,953	0	0	0	227,730
總數		296,134	171,989	68,942	233,313	0	1	0	770,379



新聞快報！

電信業者騙移工辦門號 計十九人遭詐財千萬元

來源/yahoo新聞



江姓電信業者看準外籍移工初來乍到語言不通，在移工到院健檢時，誘導申辦門號並暗中多辦門號卡，再轉售給詐騙集團牟利，造成十九名被害人受害，財損逾千萬元；中部打擊犯罪中心在一百十四年追查，分五波查緝搜索，共拘提江男等十八人到案，查扣大量門號卡及相關證物。

刑事局中打二隊在一百十三年三月於彰化員林查獲一處「DMT」詐欺話務機房，現場查扣相關設備及數百張電信門號卡；警方進一步清查發現，這批門號卡均登記在外籍移工名下，且多由同一間電信門號商代辦，但移工卻表示從未申請相關門號，引起警方懷疑。

警方專案小組深入追查發現，江姓業者（卅四歲）在高雄、桃園及新北設有門市，從事門號代辦已四年多，近年發現詐騙集團大量收購外籍移工人頭門號後，便鎖定移工體檢時機下手。

業者在醫院外擺攤，趁移工填寫資料時夾帶多份申請書，藉此替同一人辦理多個門號，但僅交付一個門號給移工，其餘門號則以每個一千五百元價格轉售給與詐團對口的「卡商」，初步估計不法所得超過卅萬元。

檢警去年一月至七月間陸續發動五波拘提與搜索行動，帶回江男與公司員工共九人，以及與其配合的卡商九人到案，同時查扣手機、電腦、筆電、金融存摺、公司帳冊、大小章、點鈔機，以及尚未開通的預付卡五百張與相關申請文件等證物。

警方查出，這些外籍移工名下的人頭門號流入詐騙集團後，被用於「猜猜我是誰」等詐騙手法，已造成十九名被害人受騙，損失金額逾一千萬元，全案目前由檢方持續偵辦，近日內將偵結起訴。

蘆竹警結合捐血送法治教育 提醒移工別借存摺、拒當詐騙車手

來源/桃園電子報

挽袖捐血不僅能救人一命，還能長知識！蘆竹警分局日前結合桃園市璀璨獅子會，在蘆竹區公所前廣場舉辦一場溫馨的捐血公益活動。現場除了排隊獻愛心的熱血民眾外，蘆竹警分局宣導團也「出奇招」，特別針對外籍移工及新住民朋友設置宣導攤位，讓捐血現場變身為法治教室，場面熱鬧又活潑。

蘆竹警分局表示，近期詐騙手法層出不窮，特別是「詐騙車手」及「人頭帳戶」案件，常有外籍人士因不諳台灣法律，誤將銀行存摺、提款卡或手機門號借給「同鄉」或「友人」，結果慘遭詐騙集團利用，從被害人變成刑事被告。警方現場特別用淺顯易懂的語言提醒，這類行為不僅會觸法，還會賠上在台工作的辛苦前程。

除了防詐，警方也不忘針對防毒及交通安全進行叮嚀。現場強調，在台灣持有或吸食毒品是重罪，不僅要面臨刑責，更有可能被遣返出境。在交通部分，則貼心提醒騎車一定要戴好安全帽、不超速、不闖紅燈，最重要的是「酒後絕對不開車」，守護自己的荷包，更要守護生命安全。

蘆竹警分局強調，透過結合捐血公益活動，不僅展現警察柔性關懷的一面，更能深入不同族群進行法治宣導。未來分局將持續主動出擊，走進社區與外籍族群的聚會場所，讓防詐與安居的意識在蘆竹每個角落生根，共同守護這個友善、安全的家園。



封面故事

島嶼上的飯桌：溫島仁當牛肉的內涵是多元共融！和移工雪莉一起品嚐她的家鄉味

「島嶼上的飯桌」致力傳承庶民飲食文化，創造多元族群與世代間的交流，讓臺灣這座群島滋味在飯桌上飄香。這次我們遇見島嶼上的飯桌團隊，期待用故事熬煮，為臺灣風味注入多元風情。這系列共創總共推出兩款印尼家鄉風味，分別為島落花生辣醬以及本篇介紹的「溫島仁當牛肉」

（Rendang），這幾乎可說是印尼的國民料理，不只因為它百搭的特色，還因為它需要料理人用耐心、用時間燉煮，在宴會慶典上總是能看見仁當的出現，象徵著對彼此的重視與祝福。

仁當最初源自蘇門答臘，跟著人們移居遷徙到整個印尼，在時間推移之下家家戶戶各自發展出屬於自家的獨門配方，要說哪道料理最能喚起家的記憶，仁當肯定是其中之一。最常見的配方會有椰奶、香茅、南薑、薑黃、辣椒等，搭配牛肉烹調後，肉質軟嫩入味，味道溫潤醇厚，有豐富的香料提味，也能品嚐到椰奶的濃郁，無論和米飯或蝦餅一起食用都相當美味。但仁當醬要有靈魂，還必須有人為它賦予意義，因此我們特地邀請 One-Forty 的移工學生雪莉，和我們一起聊聊她和仁當牛肉之間的故事。

印尼和臺灣，都是溫叨

來自東爪哇的雪莉已經在臺灣生活了 15 年，上次回到家鄉已經是 6 年前的事情。乍聽之下難以想像，但這卻是許多移工的縮影，她帶著笑容告訴我們，離家是為了讓女兒有機會上大學。而今年雪莉的女兒順利從大學畢業，準備來臺攻讀研究所，母女終於將在臺灣團聚。

15 年前，雪莉居住的第一個城市是臺灣人口中的美食之都「臺南」，這點連雪莉也相當認同。她喜歡口味較重的食物，例如臭豆腐、蚵仔煎都是她常吃的品項，有機會也很喜歡逛逛夜市，認識臺灣的味道。工作地點換到臺北之後，她較少外食，而是和雇主一家人一起在家吃三餐，也是因為這樣雪莉慢慢接觸屬於臺灣的「家常菜」，她的接觸不只是熟悉味道而已，常在一旁看阿嬤下廚的雪莉竟然看著看著，學會了一道又一道臺灣料理，滷肉、麻油雞、豬腳麵線都難不倒她，每年也會幫阿嬤一起包上幾百個粽子分送給親朋好友。最特別的是，雪莉後來自己研發了既非北部粽、也不是南部粽的配方，她將燉煮後的仁當牛肉包進粽子裡，意外成為每年最受歡迎的口味。

這顆雪莉親手包的「印尼粽」完美詮釋了文化融合的內涵，她將對印尼的情感包入臺灣的生活中，兩塊土地都有她生命的痕跡，若說臺灣影響了雪莉的人生，雪莉也用自己的方式豐富了臺灣的風景。也因此，本次和島嶼上的飯桌合作推出的這款醬料，會以「溫島」象徵著雪莉在印尼、臺灣都找到溫叨（我家）的溫暖。

