

# 臺北市政府衛生局疑似食品中毒办理流程專家會議紀錄

時間：113年4月3日(三)上午9時

地點：本府市政大樓3樓東南區衛生局簡報室(同步線上召開)

主席：臺北市政府食安官李碧慧

記錄：吳健銘

出席者：鄭光成教授、許瀨尹教授、楊振昌教授(線上)、王復德教授、  
盛望徽教授、張峰義教授(線上)。

本局代表：陳正誠副局長、王素琴簡任技正、紀玉秋專門委員、林夢蕙  
簡任技正、食品藥物管理科、衛生稽查科、檢驗科、疾管  
科、醫事科

壹、主席致詞：(略)

貳、報告案：

一、本市寶林茶室 A13 店疑似食品中毒案件辦理情形

決議：併同討論案一進行討論。

參、討論案：

一、研議本市《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序  
書》之精進作為(含採檢範圍、停餐標準及復業原則)

決議：

- (一)疑似食品中毒通報：現行食品中毒定義為2人或2人以上攝取相同食品發生相似症狀，或1人因食品造成急性中毒，稱為1件食品中毒案件，醫院主要以2人發生相似症狀為主，或患者1人出現嚴重腸胃性等疑似食品中毒症狀，應積極確認患者病史及是否與食品有關，若與食品有關應立即通報。
- (二)食品作業場所查核：本次案件現場為代班廚師進行製作，應調查其製作方式(包含製程及保存溫度等)是否有變動，食品業者製作現場包含前置作業、調味及烹煮等製程多為廚師親手進行，廚師應可第一時間歸納可能發生之原因，故疑似食品中毒案件現場調查，除詢問現場行政管理人員外，應再向現場廚師詢問作業細節，以利第一時間評估發生原因。
- (三)食品採樣：若調查期間出現重大傷亡時，應立即擴大採檢以

利溯源，另本次案件發生在素食餐廳，提供食品品項與一般餐廳較不相同，爾後發生類似案件時需再留意抽驗品項，必要時加驗米酵菌酸<sup>\*1</sup>，除食品檢體外，器皿檢體、環境檢體及從業人員衛生檢體都需要進行採檢，必要時廚餘檢體也是可以採驗的標的。

- (四) 暫停作業及復業規範：若通報時涉及重大傷亡，第一時間就需進行停業，且復業時應審慎評估排除所有可能發生原因後，始得准予復業，必要時可召開專家會議商議。
- (五) 重大事件之涉嫌食品：應第一時間溯源調查並確認是否仍有再供貨，才能第一時間阻斷源頭避免擴大。
- (六) 食品業者教育訓練：過往食品業者輔導重點著重於常見食品中毒菌，衛生局可再加強食品從業人員教育訓練，針對稀有食品中毒菌及毒素，可與中央研議相關教材一併於教育訓練時加強業者防治觀念。

## 二、研議米酵菌酸<sup>\*1</sup>納入常規檢測性及監測食品品項

決議：

- (一) 針對米酵菌酸<sup>\*1</sup> 風險暫不需列入常規性檢測，但如有疑似食品中毒調查時發現特定飲食史，如攝食玉米澱粉製品、乾木耳等，則應列入監測檢驗。
- (二) 衛生局應儘速建立檢驗方法，以利未來檢驗量能即時因應監測，另針對本次事件建議中央與地方研商市售高風險食材類別並進行專案抽驗。
- (三) 建議中央蒐集國內外伺機性病原菌造成食品中毒之案件內容，定期與地方討論研議防治方法，並輔導食品業者落實防治，避免食品中毒發生。

註\*1：米酵菌酸經衛生福利部 113 年 4 月 3 月專家會議決議，改用音譯正名為「邦克列酸」

肆、散會時間：10 時 40 分