

臺北市政府食品安全委員會臨時會議
會議紀錄

時間：中華民國 113 年 5 月 7 日（星期二） 14：30

地點：本府市政大樓 12 樓中央區劉銘傳廳

主席：林奕華 副召集人

紀錄：潘品卉

出席：陳彥元 委員 徐世勳 委員 張慕貞 委員
王三中 委員（劉永修代） 廖文靜 委員（許巧華代）
林如萍 委員 凌永健 委員 陳秀玲 委員
倪貴榮 委員 高嘉鴻 委員 黃美華 委員
黃鈺生 委員 鄭秀娟 委員 廖啓成 委員
蔡弼鈞 委員 顏宗海 委員

請假：蔣萬安 召集人、柯文華 委員、姜至剛 委員、許瀨尹 委員、
楊振昌 委員

列席：食品保安官李碧慧、農業部農業試驗所、法務局、教育局、產
業發展局、衛生局、環境保護局、警察局、市場處、商業處、
動物保護處

壹、報告事項

案由一：寶林茶室疑似食品中毒案件本府辦理情形及因應作為（衛
生局、法務局、警察局、社會局）

主席裁示：本案目前檢調持續偵辦中，請衛生局等相關局處持續
掌握案情，並於下次會議報告後續辦理情形。

案由二：王品集團疑似食品中毒事件本府辦理情形及因應作為（衛生局、環保局、法務局、臺北自來水事業處）

主席裁示：請衛生局於下次會議報告疾管署流行病學調查情形及本案食品中毒判定結果。

案由三：疑似食品中毒通報案件處理精進作為（衛生局）

主席裁示：

- 一、請各局處參考專家委員意見進行「疑似食品中毒案件通報及處理作業流程」及「餐飲管理制度」修正，並於下次會議報告修正結果。
- 二、請衛生局蒐集國內外新興食品中毒案件，並因應食安事件針對後續作為及其配套之硬體與人力的擴增進行評估檢討，包含食品中毒發生原因擴增病原及毒素檢驗方法等。
- 三、因應近期餐飲業食安重大事件發生頻率明顯增加，請衛生局強化餐飲業定期與不定期之食安管理，並於下次會議報告「強化餐飲業食品安全衛生管理作為」。

臺北市政府食品安全委員會臨時會議
委員發言摘要

倪貴榮委員：社會大眾比較關心政府在這件事情應該扮演什麼積極的角色，針對事件的通報、檢測，特別是維護消費者的權益、法律救濟，還有對於業者裁罰，現有法律工具能做的都已經使用了。我比較關心的是，除了回應事件，如何恢復民眾對餐飲業的信心，餐飲業的秩序回歸正常，是對業者及消費者更好的方案。除了「reactive」以外，建議重新建立並思考「proactive」：事先防範的機制，規劃更為前瞻的作為。食品安全衛生管理法第 14 條：「公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依中央主管機關訂定之各類衛生標準或法令定之。」文義上解釋適用在最近不管是百貨公司美食街及王品集團等公共飲食場所，針對上述場域制定衛生管理辦法是地方政府的權限，建議在法制上檢討臺北市對於公共飲食場所衛生之管理是否有通盤考慮與安排。這次案件反映的是社會結構的問題，包含餐飲人員缺工及訓練不足等等，建議應當思考整體的因應策略。

顏宗海委員：寶林茶室一案因邦克列酸沒有解毒劑，僅能予以支持治療方法，醫療費用非常昂貴，其中最貴的就是洗肝。社會局的報告提及協助支應醫療費用，高價

治療項目的支應有 1,655 萬，未來如何幫助受害病人及家屬？

廖啓成委員：我們在第一時間 3 月 28 日已將「唐菖蒲柏克氏菌」標準菌株及產毒株提供給食藥署研檢組做比對。側面了解越南廚師食品衛生的習慣是相當不好，板條粿條在室溫放置多天，而他原本是在火車站的廚師，臨時調班至 A13，由於不同美食街的溫度不同可能造成這次事件的原因。臺灣過去沒有這樣的飲食習慣，這裡提出的問題是，飲食文化的變遷，造成面對食安風險的思維與以往不同，包含部分外籍廚師不需證照，其衛生習慣也不同于臺灣的餐飲人員，自行進口醬料等食材也帶進風險，已經超脫傳統的樣態，所以需要從建立食安文化開始做起，正確衛生知識成為習慣的行為，這需要長久的規劃。這部分不僅是我們呼籲，美國 FDA 在 2020 年提出「智慧食安新時代藍皮書」四個要素，其中一個要素就是「建立食安文化」，有其步驟可以執行，建議依照步驟做，讓正確的衛生安全習慣融入民眾生活中。

陳秀玲委員：上週至成都參加世衛國際食品添加物世界大會，看到成都所有小店從業人員都有戴口罩及工作帽，個人非常訝異。檢視這次報告資料的精進作為，到底臺北市能做得更好是什麼？比如沒有要求從業人員取得丙級廚師執照，至少要定期進行多少時數的

衛生講習，並且將 worst case 提出來告訴大家，應當進行通盤檢討。在中央討論這件事時都沒有提及檢驗，而是後續從衛生角度的防範方面著手，這個才是重點。另外，針對此類罕見事件，建議評估檢驗儀器設備費用 3,850 萬元之必要性，及是否將「邦克列酸」納入常規檢驗？購買儀器後續還需要維護及人力，況且人力也難以留住，建議好好思考購買儀器的主要目的，現有的儀器無法滿足檢驗需求嗎？此外，我認為相較於小吃，美食街比較安全，所以如果僅關注於美食街會太侷限，針對近期討論的高油、低鹽、中性的發酵食品，篩選風險較高之樣態進行專案抽樣，地點建議擴大至小吃店等供應場所。還有，衛生講習的部分建議要加強。最後建議，至疑似食品中毒供應場所稽查，現場可以詢問日常衛生狀況，多加監督與提醒，並評估是否多採集其他非每日清潔的環境檢體，例如廚師服及廚師圍裙。

林奕華副召集人：廚師資格是地方還是中央規範？

蔡弼鈞委員：我們一定要保障消費者權益，但同時也要健全產業發展，兩方面需要取得平衡。臺灣餐飲業是相對基層的行業，進入門檻較低，也是許多人經濟支撐的方式，但在人力資源匱乏及食材成本提高之下，生存並不容易。許多餐廳要求丙級廚師證照，但許多小吃店及路邊攤是沒有的。新聞報導讓消費者更注

重食品權益，一旦有食品中毒就會有一連串的通報，對此採取停業措施，並且要求從業人員參加至少 4 小時衛生講習，但從業人員許多都是 part time，而也流動率高，那麼講習誰來做、如何做，能夠讓餐飲業在面對房租等開銷卻沒有收入的壓力下落實。隨著通報食品中毒案件數變多，衛生局辦理食安講習等食安管理工作的量能是否有相對應的計畫？

黃美華委員：記得有規定餐飲公司應聘請具證照從業人員達三分之二以上，違者可罰 3 至 15 萬元，過去進入就業市場之前要參加講習 8 小時，已取消一陣子。臺北市餐飲業蓬勃發展，也難以全面稽核，建議評估開業前審核餐飲從業人員參與衛生講習及衛生管理教育訓練證明的可行性。

高嘉鴻委員：建議加強輔導業者做好剩食管理，因邦克列酸是在特定的溫度、時間、酸鹼度等條件下才會產生，這是衛生單位在稽查時應注意的部分，剩食管理不是在作業時間看得到，而是休息時間。第二，是生食及人員手部清潔部分，建議讓業者了解合法有效的清潔劑或設施、設備，讓業者做有效的清潔消毒，也許能避免類似狀況發生。第三，衛生講習的部分，若以嚴格衛生講習規範要求夜市或美食街等規模較小餐飲場域的從業人員，必定難以完備執行，建議可以朝 E 化教育的方向推動，並且針對各類餐飲業

衛生注意事項提供條列式重點，以勾選或問答作為前後測，使其完成必備的衛生知能。

林奕華副召集人：聽起來有廚師證的規定蠻清楚的，不過進廚房的從業人員有一定時數講習是合理的，有沒有可能跟中央做溝通？

黃鈺生委員：餐飲業者進入百貨公司，一定經過百貨公司的篩選，建議針對廚師的要求，初期可從百貨公司開始做。第二有關衛生講習，建議考量講習效果，若 E 化則需要監督機制，比如測驗前後測題目順序不同等。第三，美食辛香料自行進口是一個破口，應當關注。最後想問，王品集團疑似食品中毒案件初抽飲用水不符衛生標準，後續複抽合格，然而二者是不同時間提供的飲用水，是不一樣的，請問是否有針對初抽不符規定的飲用水進行處理？

凌永健委員：可參考國際間飯店餐廳管理是怎麼做，有幾個基本原則，我們這邊有在做，但有些是沒有注意到，比如食安法的部分子法沒有寫得夠詳細，建議引進國際作法與標準。第二點是，我們做了很多事情，但對消費者而言是完全無感，第一要從飯店餐廳品質的通報做起，目前沒有一個方便的做法，建議是否可以在通報系統當中，提供時間、餐廳名稱與地點等資訊，並且進行分級，如果有很多某一地點的通報，就知道是要主動去做，而非被動；第二是在稽

查方面可以將過往資料都鍵入，比如稽查與抽驗；第三是讓民眾可以查詢餐廳的衛生狀況，這三個建議可建置數位線上系統進行，較為方便有效。第三點是，每個報告案的結論都是要錢要設備，建議以廣篩分析為主，即使沒有標準品也可以做，與現有的可以做區別與互補。

廖啓成委員：衛生講習建議針對小規模餐飲業可以用微課程大約 10 至 15 分鐘的方式進行，以落實食安文化提升。

林奕華副召集人：食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第 5 條規定「一般餐館餐飲業」調理烘焙從業人員中，應有 50% 具備技術證照，「一般餐館餐飲業」不包含小吃店嗎？有些也許要函詢中央釐清。另外，我覺得美食街的招商者應該有相關責任，如何課予招商者針對食安及保險等事項的把關責任？制度面的把關我想要統一做檢討。

顏宗海委員：鼓勵第一線醫師通報，建議通報時設計讓院方填寫的表格內容越簡單越好，呈現重點即可。