

臺北市政府食品安全委員會臨時會議議程

壹、時間：113年5月7日（二）14時30分

貳、地點：本府市政大樓12樓中央區劉銘傳廳

參、主席：林副召集人奕華

肆、會議流程

時間	流程
14：20~14：30	簽到
14：30~14：35	主席致詞
14：35~15：25	壹、報告案 報告案1：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）【報告時間20分鐘】 報告案2：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）【報告時間5分鐘】 報告案3：疑似食品中毒通報案件處理精進作為（衛生局）【報告時間5分鐘】
15：25~15：30	貳、臨時動議
15：30	散會

壹、報告案

報告案1：寶林茶室疑似食品中毒案件本府辦理情形及因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局、法務局、警察局、社會局

說明：

一、案由：案係本府衛生局113年3月24日中午接獲新北市政府衛生局通報，民眾2人至「寶林餐飲事業股份有限公司（市招：寶林茶室）」用餐後發生疑似食品中毒，立即至案內地點依食品安全衛生管理法查察，並啟動疑似食品中毒調查；本府衛生局於3月26日接獲本市醫院陸續通報相關案例，立即依食品安全衛生管理法第41條命業者暫停作業；截至113年4月29日上午8時，本市醫院通報民眾於「寶林茶室」用餐後，發生噁心、嘔吐及腹瀉等症狀，於本市醫院就醫累計24人，死亡4人，住院2人（加護病房），18人返家休養，本府持續追蹤住院者病情，提供相關醫療協助。

二、本府衛生局因應作為說明如下：

（一）立即啟動稽查：本府衛生局3月24日接獲新北市政府衛生局通報，立即於3月24日及25日前往供餐現場依食品安全衛生管理法進行衛生稽查，同步啟動疑似食品中毒調查，現場無同批食餘檢體，爰抽驗1件廚師手部檢體及3件環境檢體；本府食安官3月26日率員會同衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）、疾病管制署（下稱疾管署）及專家與檢調共同至現場稽查，

經協調由食藥署攜回35件食材檢體，稽查抽驗情形如下表：

日期	稽查	抽驗
3月24日	查有未提具員工健檢資料、碟盤疑似有蟑螂排泄物、刀具夾放於流理台等3項衛生缺失，違反食品安全衛生管理法第8條第1項，依同法第44條命業者於113年3月27日前限期改善。	1件廚師手部檢體及1件環境檢體（砧板），其中廚師手部檢體檢出「邦克列酸」。
3月25日	查該業者未更新食品業者登錄平台及未保留來源相關文件，違反食品安全衛生管理法第8條第3項及第9條第1項，依同法第48條命業者於113年3月27日前限期改善。	2件環境檢體（菜刀、水果刀），未檢出「邦克列酸」。
3月26日	命寶林茶室信義A13店暫停作業，並於晚間會同食藥署、疾病管制署（下稱疾管署）及專家共同調查。	<ol style="list-style-type: none"> 1.現場高麗菜、豆芽菜、粿條、鴻喜菇、香蘭葉及醬油等全數食材計35件，由食藥署攜回檢驗。 2.檢驗結果均未檢出「邦克列酸」。 3.食藥署另針對風險程度較高之在來米粉、粿條、醬油、老抽及香蘭葉等食材檢驗「唐菖蒲柏克氏菌」，檢驗結果均為陰性。

- (二) 勒令業者暫停作業：於3月26日16時30分至17時00分之間陸續接獲醫院通報其他相關案例，26日當天17時30分立即決策依食品安全衛生管理法第41條命寶林茶室信義 A13業者暫停作業，為避免案情擴大，3月27日命案內公司本市所有分店暫停作業。
- (三) 中央與地方跨部會合作：本府食安官113年3月26日率員會同食藥署、疾管署及專家與檢調共同至現場稽查，抽驗高麗菜、豆芽菜、粿條、鴻喜菇、香蘭葉及醬油等35件食材檢體，因稽查當日尚難確認個案疫病之發生原因，爰現場食安官與食藥署循程序共同討論，最後決議相關食材由該署攜回檢驗，以利查出事件原因。
- (四) 移送檢調調查：本府衛生局於3月26日夜間評估「寶林餐飲事業股份有限公司」涉嫌製造販賣「染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因」之食品，且情節重大足以危害人體健康，涉違反食品安全衛生管理法第15條第1項第4款、第49條及刑法第191-1條之規定，並於3月27日14時記者會宣布將移請地方檢察署偵辦，臺灣臺北地方檢察署亦於3月27日發布新聞稿表示立案偵辦，本府衛生局於3月28日提供資料移請檢調辦理。
- (五) 跨縣市合作：
1. 為確認寶林茶室使用醬料、澱粉製品及白木耳等相關原料來源及製程與生產管理情形，追蹤調查寶林

茶室使用醬料、澱粉製品及白木耳等業者來自8家計10件產品，其中本轄業者3家計4件產品；外縣市業者5家計6件產品，屬外縣市者移請所轄衛生局調查相關原料來源及製程與生產管理，進口產品將移請中央加強邊境管理。

2.原料來源追查情形：「粿條」及「釀造醬油」來源業者可提供檢驗報告；「蕃茄醬」、「油麵」、「酢」、「醬油」及「香菇素蠔油」查核製程尚符合規定；「白木耳」自中國大陸以原包裝輸入；「粉捲粉」是業者自越南以原包裝輸入，輸入後原包裝出售至13處下游業者，其中本市1家餐飲業製作餐食、外縣市12家業者經所轄衛生局查核尚符合規定；臺南市衛生局查「在來米粉」作業環境不符規定，已責令限期改善。

(六) 啟動跨局處合作機制：

1.衛生局：113年3月27日成立本市醫院專案通報平台，每日定期追蹤住院者病情，提供相關醫療協助，4月3日召開「寶林食品中毒案醫療專家諮詢會議」，邀集法務部法醫研究所、個案負責之醫療團隊，以及臺大醫學院法醫學科教授、臺大醫院病理部醫師等病理學領域專家，共同討論醫療團隊治療方針調整及更多治療端參考；於官網設立「寶林茶室食品中毒專區」，提供民眾發布之新聞稿、目前案例及常見問答等相關資訊。

- 2.社會局：針對本案所有受害人及家屬，秉持一案一社工一律師提供服務，由專責社工人員啟動關懷機制，給予心理支持。
- 3.法務局：第一時間邀集商場業者及保險公司進行行政調查，確認責任險承保範圍，並與社會局社工配合，提供受害者律師諮詢、保全程序協助。
- 4.警察局：協助案情偵查。
- 5.針對本案由自3月28日起至4月2日止，每日由市長親自召開記者會，出席說明人員包含上述局處首長及專家學者，以公開透明方式向市民說明寶林茶室食品中毒案每日個案數、查核進度、稽查結果及市府因應作為，以及說明「邦克列酸」特性及防治方式。

(七) 依法加重處分：有關案內公司製作餐食疑似發生食品中毒一節，本府除移送檢警偵辦；本府衛生局另就該公司其他違反食品安全衛生管理法部分，依法加重處分共新臺幣398萬元罰鍰。

- 1.產品責任險：案內公司113年3月25日提供「寶林茶室」之「產品責任保險單證明」及「公共意外責任保險單證明」有效性保單影本各1張，經業者於3月28日向本府衛生局表示向財政部門確認因未繳保費故保單為失效狀態，並經國泰世紀產物保險股份有限公司（下稱國泰保險公司）提具保單失效之佐證資料，本府衛生局已依違反食品安全衛生管理法第

13條第1項規定，依同法第47條處新臺幣200萬元罰鍰；另經國泰保險公司提具該公司「寶林咖啡館」餘3處餐飲場所，皆因未繳交保險費致保單失效之佐證資料，依上開法條再處分新臺幣100萬元罰鍰。

- 2.提供資料不實：案內公司113年3月27日向本府衛生局提供之營業場所據點資料不實，已依違反食品安全衛生管理法第47條第12款之規定處新臺幣50萬元罰鍰。
- 3.逾期食品：本府衛生局113年3月26日至「寶林茶室」廚房現場查獲貯存「花椒粒（葷素皆可食用）（有效日期：2024.02.16）」、「芥末椒鹽（有效日期：2022.07.05）」、「魚類咖哩粉（有效日期：2022.04.29）」及「美國味好美調味品自磨式喜馬拉雅玫瑰鹽（有效日期：2024.02.29）」等4項食品已逾有效日期，違反食品安全衛生管理法第15條第1項第8款之規定，依同法第44條處新臺幣48萬元罰鍰。

三、有關寶林茶室「邦克列酸」來源，說明如下：

（一）檢體檢驗結果：

- 1.患者人體檢體：經衛生福利部公布「寶林茶室」疑似食品中毒之攝食粿條或河粉之個案不論輕重症，35位個案其中33位檢驗「邦克列酸」為陽性。
- 2.食材檢體：本府衛生局3月26日會同食藥署至寶林茶室，由該署攜回35件食材檢體，檢驗結果均未檢

出「邦克列酸」；另針對風險程度較高之在來米粉、粿條、醬油、老抽及香蘭葉等食材檢驗「唐菖蒲柏克氏菌」均為陰性。

3.環境檢體：本府衛生局3月24日及25日採集環境檢體3件（砧板、菜刀、水果刀），檢驗常見之食品中毒菌（沙門氏桿菌、大腸桿菌、腸炎弧菌及金黃色葡萄球菌），檢驗結果皆未檢出。

4.廚師檢體：

(1) 手部檢體：本府衛生局3月24日採集，經國立臺灣大學附設醫院毒藥物鑑定暨檢驗中心檢出「邦克列酸」為陽性。

(2) 糞便檢體：4月6日經衛生福利部次長公布檢出「邦克列酸」為陽性。

(二) 本案已由本府衛生局已移請檢警辦理；有關「邦克列酸」確切來源須待檢調整清，疑似食品中毒一節後續如有行政罰法第32條第2項之情事，衛生局再執行行政處分。

四、本府衛生局後續精進措施如下：

(一) 精進檢驗量能：

1.成立食因性疾病檢驗組：

(1) 本府衛生局食安實驗室規劃成立食因性疾病檢驗組，新增檢驗人力5人以提昇檢驗量能。

(2) 專責檢驗引起食品中毒病因之檢驗項目，包含「唐菖蒲柏克氏菌、諾羅病毒、亞硝酸鹽中毒、

老鼠藥中毒（抗凝血性）、邦克列酸、木薯總氰酸中毒、海洋毒素、生物鹼中毒、組織胺中毒、菇類中毒、 β -硝基丙酸（黴變甘蔗中毒）...」等，年度預計可檢驗800-1,000件樣品。

(3) 採購之邦克列酸標準品已於4月9日下午到貨，將參考國際文獻建立檢驗方法，執行檢驗。

2. 新增儀器設備：包括液相層析質譜儀、氣相層析質譜儀、分子生物儀器、微生物檢驗儀器及化學檢驗儀器等設備；儀器設備約需3,850萬、新增業務費600萬（每年度），合計4,450萬元。

(二) 召開專家學者會議：

1. 本府衛生局已於113年4月3日邀集食安、毒物及感染控制等專家學者召開「疑似食品中毒案件办理流程專家學者會議」，就本次重大食品中毒案件提供專業意見與注意事項，如出現重大傷亡時應立即停業，並擴大採檢以利溯源，必要時器皿、環境、從業人員及廚餘檢體都需進行採檢。

2. 113年5月1日再次邀請專家研議修訂本市《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書》，除將前述4月3日專家建議重點納入外，亦加入案件發生時停業標準的定義、標準，現場查核時應採檢檢體項目，後續依循建議方向，修正疑似食品中毒作業程序書，以達行政執行及實際作業之適宜性。

(三) 啟動百貨公司美食街稽查專案：

- 1.本府衛生局於113年3月29日啟動百貨公司美食街稽查專案，重點著重於食材保存溫度（冷藏0-7°C，冷凍<-18°C）及清潔，並清查各業者投保產品責任險是否於投保期間內，以確保消費者權益。
- 2.截至113年4月29日已全數完成查核37處百貨及3處賣場之美食街，共計598家業者，其中121家業者查有衛生缺失事項，另查有2家業者未投保產品責任保險，1家業者豬肉原料原產地標示不符規定，2家業者作業場內所查獲逾期食品，均已裁處在案或移請公司所轄縣市衛生局進行後續處辦。

五、本府警察局案情偵查過程及後續作為：

- (一) 接獲報案處置作為：本府警察局信義分局於3月26日16時30分接獲第一案李民報案，即以公務電話通報衛生局，同時派員至 A13寶林茶室調閱監視器保全證據，並與寶林茶室店長及美食街負責人建立聯繫窗口，俾利後續調查。
- (二) 本案後續作為：
 - 1.本府警察局信義分局及刑事警察大隊於3月27日0時50分會同臺灣臺北地方檢察署（下稱北檢）檢察官及食藥署、本府衛生局等權責單位到場勘查，查扣相關證物，釐清食材處理和進貨流程，並由本府警察局帶回寶林茶室實際負責人等4人製作證人筆錄及勘查手機對話紀錄等資料。
 - 2.警察局持續配合北檢檢察官指揮，執行現場勘查採

證、分析查扣之監視器畫面、數位證物及製作勘查報告，並通知相關嫌疑人、證人等計13人進行調查等偵查工作。

六、本府法務局針對保險有效性之行政調查，及提供受害者律師諮詢，說明如下：

(一) 行政調查：

- 1.查遠東百貨投保「商業綜合責任保險」，係由國泰產險主辦，共計由7間產險公司共保，經法務局與遠東百貨及國泰產險確認，其保單承保範圍包含遠百 A13寶林茶室在內；另查 B3美食街由台灣大食代餐飲有限公司投保新安東京海上產險「公共意外責任保險附加食品中毒保險條款」，經法務局與台灣大食代餐飲有限公司、新安東京海上產險確認，承保範圍亦包含遠百 A13寶林茶室在內。
- 2.邀集遠東百貨、台灣大食代餐飲有限公司、國泰產險、新安東京海上產險及相關保險公證人到市府研商，已請二家保險公司提供所需文件清單以利保險程序進行，並全力協助受害者及家屬儘速獲得理賠，以減緩負擔。

(二) 自事件發生時起，持續提供受害者及家屬法律協助：

- 1.於第一時間即開設本事件諮詢專線，02-2720-8889 或1999轉分機4546，提供本事件受害者及家屬諮詢。
- 2.針對本次受害者提供個案律師諮詢，由社工轉交律師聯繫方式，同時業請財團法人犯罪被害人保護協

會主動聯繫死亡及重傷之受害者，由該會提供偵查、民刑事訴訟律師費用等補助，或由該協會之律師為家屬提出告訴、民刑事訴訟。本案受害者如欲自行委任律師提起訴訟，法務局將提供律師費用補助。

3. 與臺灣臺北地方檢察署、行政院消費者保護處、財團法人中華民國消費者文教基金會、財團法人犯罪被害人保護協會等，保持橫向聯繫，統整後續包括承接團體訴訟、協助被害人申請犯罪被害補償金等社會資源，並持續與受害者及家屬保持聯繫，維護法律權益。
4. 於113年5月2日召開「寶林案重症醫療費用說明會」，由財團法人犯罪被害人保護協會向受害者家屬說明申請犯罪被害補償金等補助項目；財團法人中華民國消費者文教基金會說明承接團體訴訟後續相關事宜，並由法務局及社會局共同說明入住加護病房受害民眾住院期間醫療自費項目費用支付協議書內容重點及後續處理。

(三) 另截至113年5月2日，本市尚未接獲消費者提出有關寶林茶室此次事件之消費申訴案，併予敘明。

七、本府社會局關懷訪視、治療費用支應及慰問金發放：

- (一) 啟動一戶一社工關懷訪視追蹤機制：提供家屬慰問和情緒支持、外籍重症者家屬來臺生活及旅館暫住協助，轉介法律諮詢，並每日追蹤住院者病情並協調醫院提供家屬諮商服務，截至4月29日，社會局已動員26位

社工。

(二) 協助支應治療費用：

1. 本案中毒者因致死率高，須使用血漿置換術、分子吸附再循環系統及配對血漿濾過吸附等高價治療項目，並無健保給付，每次療程費用為1萬至20萬元不等，預估醫療項目並加住院部分負擔，總計需1,655萬4,000元。
2. 針對醫療費用給付，本事件之重症病患面臨洗肝治療，原應為店家之責任，惟考量治療的急迫性及沉重醫療費用（以健保沒有給付之部分）評估屬緊急救助，基於人道考量先運用重大災害民間賑災捐款先行墊付，後續如個案得獲醫療費用理賠，再視理賠方式歸墊。

(三) 發放慰問金：針對本案傷亡者已陸續發放慰問金，其中傷者（經治療自行返家）6,000元、傷者（重症）1萬2,000元、死亡2萬元；截至4月29日已發放亡者家屬2案共4萬元、重症5案共6萬元（含臺南市立醫院傷者）、一般傷者17案共10萬2,000元，金額累計20萬2,000元。

(四) 持續追蹤關懷：針對本案亡者家屬、重症者住院者及一般傷者，皆已派社工續處相關醫療協助，並持續與家屬聯繫及辦理發放慰問金事宜，相關作為如下：

1. 死亡個案家屬：透過電話及面談提供法律諮詢管道、出席公祭表達慰問之意、與其中死亡家屬面談，並

提供法律及保險相關資訊事宜。

2.重症病患（入住加護病房）：

- (1) 3月28日衛生局局長與社會局副局長到院慰問並提供慰問金。
- (2) 4月1日及2日市長率相關局處共同至三軍總醫院、馬偕紀念醫院、臺北醫學大學附設醫院，由醫師團隊進行個案狀況簡報，並對於家屬提供關懷支持、提供慰問金及說明醫療費用先行承擔事宜，讓家屬及醫院得以放心醫療。
- (3) 4月6日社會局局長前往台南市立醫院聆聽醫療簡報，並探視住院個案，提供慰問金及轉知相關法律、保險資訊與權益讓家屬知悉，並由社工持續提供支持與服務。

3.其他受害人：由專責社工人員啟動關懷機制，追蹤住院者及返家休養者，提供受害者及家屬心理支持，彙整相關資訊及權益轉知給家屬知悉，針對急難事由的個案提供生活經濟等相關扶助。

八、本案不同於以往疑似食品中毒，使用食材沒有過去所見的高風險食材（如：海鮮、蛋品、肉類等），個案多為零星通報，攝食日期不盡相同，部分症狀嚴重甚至致死，造成病因物質調查困難。透過中央各單位包含食藥署、疾管署及專家學者、檢調等各方探究並進一步檢驗，於患者人體檢體、廚師糞便檢體及本府衛生局第一時間採集之廚師手部檢體中檢出「邦克列酸」，

為國內首例疑似由「邦克列酸」造成之食品中毒事件，目前全案已由檢調偵辦；本府衛生局將持續配合檢調辦理「寶林茶室」疑似食品中毒案件，另如接獲醫院疑似食品中毒通報，依作業流程於第一時間至現場稽查採檢並啟動疑似食品中毒調查，同時針對百貨公司美食街加強稽查，持續為市民之健康把關。

主席裁示：

報告案2：王品集團疑似食品中毒事件本府辦理情形及因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局、環保局、法務局、臺北自來水事業處
說明：

一、案由：案係本府衛生局113年4月5日起陸續接獲醫院通報，民眾於4月2日至5日間食用萬華區「初瓦西門店」跟「嚮辣西門店」供應之餐食後發生疑似食品中毒，立即至案內地點依食品安全衛生管理法查察，並啟動疑似食品中毒調查；本府衛生局於4月6日接獲本市醫院陸續通報相關案例人數達6人（含）以上，立即依食品安全衛生管理法第41條命業者暫停作業；截至113年4月13日上午10時合計通報就醫157人。

二、本府衛生局因應作為如下：

（一）立即啟動稽查：本府衛生局獲報後，立即於4月5日前往供餐現場依食品安全衛生管理法進行衛生稽查，同步啟動疑似食品中毒調查，現場無同批食餘檢體，爰抽驗7件工作人員手部檢體、8件環境檢體及3件水質檢體，4月5日稽查抽驗情形如下表：

業者名稱	稽查	抽驗
初瓦西門店	作業環境區域髒污、冰箱食材未標示分裝日期、病媒出沒及部分食材未提供來源憑證等衛生缺失，違反食品安全衛生管理法第8條第1項，依同法第44	3件工作人員手部檢體、3件環境檢體（切豬肋刀具及砧板、切肉機）檢驗常見食品中毒菌皆未檢出；另抽驗內場員工飲用水及氣泡水檢驗諾羅病毒亦未

業者名稱	稽查	抽驗
	條命業者於 113 年 4 月 8 日前限期改善；經本局 113 年 5 月 1 日複查，衛生缺失已改善完竣。	檢出，惟不符包裝/盛裝飲用水衛生標準，違反食品安全衛生管理法第 17 條，後續依同法第 48 條複抽合格。
嚮辣西門店	現場有作業環境區域髒污、食材未標示分裝日期及部分食材未提供來源憑證等衛生缺失，違反食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項，依同法第 44 條命業者於 113 年 4 月 8 日前限期改善；經本局 113 年 5 月 1 日複查，衛生缺失已改善完竣。	4 件工作人員手部檢體、5 件環境檢體（切肉機、鱸魚刀及砧板、切菜刀及砧板）檢驗常見食品中毒菌皆未檢出；另抽驗內場員工飲用水檢驗諾羅病毒亦未檢出，惟不符包裝/盛裝飲用水衛生標準，違反食品安全衛生管理法第 17 條，後續依同法第 48 條複抽合格。

(二) 勒令業者暫停作業：本府衛生局自 4 月 5 日起陸續接獲醫院通報疑似食品中毒，於 4 月 6 日通報就醫人數達 6 人（含）以上，立即於 4 月 6 日晚間依食品安全衛生管理法第 41 條勒令業者停業，後續業者需提出改善措施且經本府衛生局審查、複查合格才可復業。經案內公司提具「初瓦西門店」跟「嚮辣西門店」復業申請及改善措施報告，經審核該公司改善措施包括水質自檢、店面全面清潔消毒、營運管理措施、從業人員自主健康證明及完成衛生講習時數證明，衛生局於 113 年 5 月

1日前往複查，相關衛生缺失已改善完竣，於5月6日同意復業。

(三) 設立特別門診：4月7日經媒體披露後，曾前往該店用餐之消費者陸續主動至醫院就醫，病患人數增加，本府衛生局為確保民眾健康，協調本市聯合醫院仁愛院區及中興院區於4月9日至15日間（星期一至星期五上下午各1診）設立「食安特別門診」，呼籲於4月2日至5日間曾至「初瓦西門店」跟「嚮辣西門店」用餐，有腸胃不適等症狀之民眾，可至「食安特別門診」看診，以照護民眾健康。

(四) 啟動跨局處合作機制：

1. 臺北自來水事業處：於113年4月7日至業者處採集屋頂水塔、餐廳水龍頭水、B1水池及路口消防栓之水檢驗自由有效餘氯、pH值、總溶解固體量、濁度、氨氮及大腸桿菌群，檢驗結果皆符合飲用水水質標準。

2. 環境保護局：

(1) 本府環保局於113年4月8日派員前往「初瓦西門店」跟「嚮辣西門店」，稽查當日兩間餐廳皆停業中，惟嚮辣餐廳飲水機仍有供水，現場即進行採樣，採樣結果顯示水中大腸桿菌群未超標飲用水水質標準。

(2) 4月8日當日亦針對該大樓多間旅館及醫美診所進行飲用水設備稽查及宣導作業，當日多數業

者飲水機皆已暫停使用，惟喜園旅館仍有供水，現場亦進行採樣，採樣結果亦顯示水中大腸桿菌群未超標飲用水水質標準。

3.法務局：

- (1) 有關王品餐飲股份有限公司（下稱王品公司）旗下餐廳「初瓦西門店」跟「嚮辣西門店」疑似食物中毒案，113年4月12日由法務局消保官會同衛生局、商業處及行政院消保處，請王品公司及明台產物保險股份有限公司至本府說明後續就受害消費者妥處方案，並要求王品公司積極聯繫消費者並妥適處理，每週回報本府處理情形。
- (2) 王品公司表示，統計自113年4月2日至4月6日期間初瓦（445筆）及嚮辣（458筆）總計訂位數為903筆，用餐人數近3,000人，王品公司已指派專人透過訂位電話與用餐消費者聯繫關懷，並已提出關懷方案，包括餐費全額退費、就醫相關醫療全額給付、並提供消費者慰問金等，並於113年4月18日起消費者或其代理人可向原消費店辦理現金退款，並無設定退款截止日期。明台產物保險公司則表示，所承保王品公司「公共意外責任險（內含食品中毒責任附加條款）」及「產品責任險」保單均有效，待釐清責任歸屬即可啟動保險理賠程序。

(3) 王品公司回報至113年4月25日止，已完成退費及賠（補）償共計427筆，總金額計350萬6,972元。另截至113年5月2日，本市受理2件有關此次事件之消費申訴案，目前該2件消費申訴案處理結果均為「執行機關函請企業經營者於15日內處理」，消費者尚未提起第2次申訴或調解。

(五) 啟動流行病學調查：因受影響人數眾多，且醫院採檢之病人肛門拭子，經疾管署在部份病人檢體中檢出諾羅病毒。為釐清相關腹瀉群聚因素及保障消費者飲食安心，本府衛生局已向疾管署申請流行病學調查，並於113年4月12日會同食藥署、疾管署至現場進行腹瀉群聚疫情流行病學調查，針對食材供應、餐飲製備、從業人員健康狀況、環境清潔，水源管理等調查，後續將依流行病學調查結果、檢驗結果及食藥署公告「食品中毒病因物質及原因食品判明標準」進行綜合判定。

三、臺北市政府為維護市民健康，確保民眾食的安全，且因近期食因性疾病（foodborne disease）頻傳，考量食安事件發生時，需要檢驗確認事件發生原因，爰為提升本市檢驗量能，本府衛生局將針對食品中毒發生原因擴增病原及毒素檢驗方法，以利即時因應監測；並為提升食安稽查量能，本府除擴增食安員額，並積極向中央爭取食安稽查人力，以持續為市民之健康把關。

主席裁示：

報告案3：疑似食品中毒通報案件處理精進作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、依食品安全衛生管理法第6條規定：「各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受理疑似食品中毒事件之通報。醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於24小時內向當地主管機關報告。」。
- 二、本府衛生局受理醫院食品中毒通報，醫院提供患者針對嫌疑餐及其前4餐之攝食食品調查，若未完整調查者由衛生局人員聯繫患者並同步確認涉及人數、發病症狀、發生時間、食品廠商地點及可能引起中毒的食品。
- 三、稽查人員先就食品製造場所進行初步瞭解，依據食品良好衛生規範準則逐項做衛生檢查，並對涉嫌食品製造流程做人、事、時、地、物的詳細詢問，以利中毒原因的分析，並抽驗食品檢體包括嫌疑食品、剩餘食品或備份食品，若無法採到嫌疑食品或剩餘食品時，以容器包裝者，則採取同一批（或同一製造日期）之產品，並視調查情形同步採集器皿檢體、環境檢體及從業人員衛生檢體，送至本府衛生局檢驗科檢驗食品中毒菌（金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、沙門氏菌、志賀氏桿菌、腸炎弧菌、霍亂弧菌、大腸桿菌 O157:H7 型）。

四、當「食品中毒就醫人數達6人（含）以上」、「學校中毒人數達50人或以上」、「食品中毒事件有持續擴散之虞」、「社會大眾關注事件」、「病因物質特殊者（如肉毒桿菌、麻痺性貝類毒素等）」或「其他特殊因素」等原則，衛生局得命食品業者暫停作業，及作全面清潔消毒處理，俟業者改善完成後向衛生局提出復業申請，經複查合格始得復業，同時得要求從業人員儘速完成至少4小時衛生講習。

五、有鑑於近期疑似食品中毒通報案件爆發，本府衛生局已於113年4月3日邀集食安、毒物及感染控制等專家學者召開「疑似食品中毒案件办理流程專家學者會議」，就本次重大食品中毒案件提供專業意見及注意事項，專家相關建議如下：

(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，醫療院所或學校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。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做為採驗標的。
- (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。

六、疑似食品中毒通報案件處理精進作為：

(一) 成立食因性疾病檢驗組：

1. 建立食因性疾病檢驗技術，包括唐菖蒲柏克氏菌及邦克列酸、諾羅病毒、生物鹼、海洋毒素...等項目。
2. 新增儀器設備，包括液相層析質譜儀、氣相層析質譜儀、分子生物儀器、微生物檢驗儀器及化學檢驗儀器等設備。

(二) 修正本市疑似食品中毒處理作業流程：

- 1.113年4月3日邀集食安、毒物及感染控制等專家學者召開「疑似食品中毒案件办理流程專家學者會議」，就本次重大食品中毒案件提供專業意見，如出現重大傷亡時應立即停業，並擴大採檢以利溯源，必要時器皿、環境、從業人員及廚餘檢體都需進行採檢，依循建議方向，進行法規及作業程序修正。
- 2.113年4月26日召開內部會議針對「食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書」之通報檢警調、檢體採樣及停業復業原則規定進行討論並修正。
- 3.113年5月1日再次邀請專家研議修訂本市《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書》，除將前述4月3日專家建議重點納入外，亦加入案件發生時停業標準的定義、標準，現場查核時應採檢檢體項目，後續依循建議方向，修正疑似食品中毒作業程序書，以達行政執行及實際作業之適宜性。

(三) 爭取經費及人力：因應食品安全衛生管理業務逐年加重及新興重大關注議題時效性查核專案等業務，積極爭取相關補助，補足食安稽查、檢驗人力與設備，以強化本市食安管理。

主席裁示：