

臺北市政府食品安全委員會第38次會議議程

壹、時間：113年6月18日（二）15時30分

貳、地點：本府市政大樓11樓中央區吳三連廳

參、主席：林副召集人奕華

肆、會議流程

時間	流程
15：20~15：30	簽到
15：30~15：35	主席致詞
15：35~15：40	壹、上次會議決議及追蹤事項
15：40~16：20	貳、報告案 寶林茶室疑似食品中毒案件本府後續辦理情形及精進作為（衛生局、法務局、警察局、社會局、商業處）【報告時間10分鐘】 參、專案報告 精進餐飲業食品安全衛生管理作為（衛生局）【報告時間10分鐘】
16：20~16：30	肆、臨時動議
16：30	散會

壹、上次會議決議及追蹤事項

確認「臨時會議」會議決議：

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」。

確認第37次會議決議：

一、追蹤事項：

列管編號	列管事項	主席裁示
34-1	家禽批發市場短中長期計畫	請市場處持續報告本案短中長期計畫辦理進度，中期計畫後續請列出硬體改善項目及所需經費，另長期計畫有關農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」請於下次會議報告3月底研商結果，本案持續列管。
36-1	本市豬肉食品原產地標示查核情形	本案請納入食品安全委員會工作小組列管事項追蹤，定期向食品保安官報告辦理情形，本案持續列管。

二、報告事項

案由一：辣椒粉檢出蘇丹紅色素本府辦理情形及因應作為（衛生局、教育局、環保局、法務局）

主席裁示：

- (一) 有關委員建議人力不足疑義，本府於「113年第1次請增或調整預算員額會議」已初步審查同意增聘6名人力，其中3名用於稽查人力，然為減輕現有稽查人力負荷，並提升稽查成效，請衛生局再行評估且依程序提報本府請增稽查人力審查，以擴增稽查人力之需求。
- (二) 有關辣椒粉檢出蘇丹紅色素事件，請衛生局依報告案內容之後續作為積極辦理，並於下次會議報告後續辦理情形。

案由二：螺螄粉稽查專案辦理情形（衛生局、警察局、商業處）

主席裁示：請衛生局持續與中央及各縣市相關單位積極合作辦理，並請相關局處持續以關鍵字巡檢各大網購及社群媒體平台販售食品是否違反相關法令，若查獲任何涉違規產品請依法處辦，必要時啟動跨局處合作稽查。

案由三：學校午餐烹調策略與食農教育規劃（教育局）

主席裁示：本案請教育局積極從產地至學生餐桌，以影片、實地參訪等課程推動食農教育，並參考委員意見辦理。

案由四：112年食品稽查及抽驗成果（衛生局、產業局、市場處）

主席裁示：蔬果農藥殘留不合格率近年有上升趨勢，請產業局統整本府源頭端、批發市場端及後市場端蔬果農產品抽驗不合格數據，函文中央請其加強農民用藥輔導與執法。

上次會議追蹤事項：

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
34-1	<p>家禽批發市場短中長期計畫：</p> <p>1. 本府產業局已於112年5月30日邀集農業部畜牧司（原農委會畜牧處）、財團法人中央畜產會（下稱中央畜產會）及台北畜產運銷股份有限公司（下稱畜產公司）等單位召開會議，共同研議「家禽批發市場短中長期計畫」。</p> <p>2. 因家禽批發市場短中長期計畫涉及產銷消三方，後續本處將與中央及畜產公司持續就家禽批發市場短中長期計畫及未來發展持續研商擬定，並將進度提報委員會。</p> <p>3. 請市場處持續報告本案短中長期計畫辦理進度，中期計畫後續請列出硬體</p>	市場處	<p>1. 有關家禽批發市場短中長期計畫，本府產業局已於112年5月30日邀集農業部畜牧司、中央畜產會及畜產公司等單位召開會議，共同研議「家禽批發市場短中長期計畫」：畜牧司及中央畜產會考量本市家禽批發市場屠宰活禽業務退場，大臺北地區將出現每日2萬隻土雞之供應缺口，若冒然退場恐影響整個家禽產業供銷作業，故認為本市家禽批發市場目前仍有存在之必要性，另外若為長久考量，建議本市家禽批發市場可尋覓他地新建現代化電宰場。</p> <p>2. 畜產公司參考前揭會議內容擬訂該市場短、中、長期目標函送市場處，產業局於112年9月11日邀集畜牧司、中央畜產會、產業專家學者及畜產公司等單位召開該市場短、中、長期目標檢討會議，其計畫說明如下：</p>	B	113 /12 /31

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
	<p>改善項目及所需經費，另長期計畫有關農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」請於下次會議報告研商結果。</p>		<p>(1)短期計畫：辦理屠宰從業人員教育訓練課程，執行屠宰場衛生標準作業（SSOP），以改善屠宰場現有作業流程，提升屠宰場衛生及屠體品質。另增加進場禽隻快篩檢驗數，自 112 年 8 月 1 日起每日快篩檢驗量增至 21 劑（原為 18 劑）。畜產公司已於 112 年 10 月 18 日召開臺北市家禽批發市場附屬屠宰場衛生標準作業程序第 1 次檢討會議，要求各屠宰業者自 10 月 24 日起依 SSOP 執行衛生檢查及紀錄，並於 113 年 5 月 8 日召開屠宰場衛生標準作業程序第 2 次檢討會議，業者所提出之改善建議刻正請廠商評估，如屬屠宰線耗材且金額不高部分將由業者自籌，若屬整個屠宰場之設備且金額較大，無立即需求時，將列入中期計畫</p>		

列管 編號	列管事項	辦理 單位	辦理情形	處 理 等 級	完 成 期 限
			<p>編列經費或向中央、地方爭取 115 年補助經費。屠宰場衛生標準作業程序第 3 次及第 4 次檢討會議預計於 113 年 11 月及 114 年 5 月召開。</p> <p>(2) 中期計畫：畜產公司預計於 115 至 117 年依據 SSOP 執行時所需調整之硬體改善項目，再依各年度預算編列執行硬體改善。</p> <p>(3) 長期計畫：家禽批發市場未來發展方向，涉及業者、產地、消費地及運輸業者等跨區域與跨領域之探討議題，本府產業局業於 112 年 9 月 18 日請農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」，本案農業部 112 年 9 月 28 日函請中央畜產會研擬及邀請相關單位與專家代表召開先期會議研商，該會議已於 113 年 5 月 16 日由中央畜產會邀請相關單位與專家代表</p>		

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			<p>召開會議研商，由於本案涉及家禽產業上中下游，農業部預計將以計畫方式委託專業機構成立專家小組進行整體評估討論，並已將本案編入「113年家禽產業結構調整計畫」，預計113年6月底前完成核定，後續將請中央畜產會執行本計畫，該會預計於113年底前完成。</p>		
36-1	<p>有關豬肉食品原產地標示查核情形，請納入食品安全委員會工作小組列管事項追蹤，定期向食品保安官報告辦理情形。</p>	衛生局	<p>本府衛生局持續加強查核市售豬肉原料原產地標示，並配合衛生福利部食品藥物管理署「113年度豬肉、牛肉及其可食部位原料原產地標示稽查專案」，針對輸入業、製造業、販售業及餐飲業等業別稽查，共計4,200件（豬肉3660件；牛肉540件），亦針對美國豬肉流向，查核豬肉相關產品標示，截至113年6月12日，共查核1,978件（其中含美國來源豬肉共31件），查獲3件豬肉原料原產地標示不符案件，2件已處分在案，1</p>	A	113 /6 /18

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			件已移請外縣市處辦，如查獲美國豬肉來源標示不合格案件，同步辦理抽驗動物用藥，另定期將結果公布於臺北市食材登錄平台，讓民眾食得安心。		
37-1	有關辣椒粉檢出蘇丹紅色素事件，請衛生局依報告案內容之後續作為積極辦理，並於下次會議報告後續辦理情形。	衛生局 教育局 環保局 法務局	<p>衛生局：</p> <ol style="list-style-type: none"> 截至 113 年 3 月 21 日，針對網購業者及市售通路總計抽驗 120 件調味品〔包括 1 件辣椒粉原料、67 件辣椒粉、7 件辣椒醬（油）、29 件胡椒粉、11 件咖哩粉及 5 件香料粉〕產品檢驗蘇丹色素，其中 3 件產品檢出蘇丹色素 3 號，已於第一時間移請所轄衛生局依權責辦理。 113 年 3 月 13 日至 21 日加強抽驗市售調味料產品皆符合規定，爰於 4 月 8 日起本市醫療機構、長照機構、護理機構、社福機構及據點等場域可恢復使用辣椒粉、咖哩粉、胡椒粉等調味料。 <p>教育局：</p> <ol style="list-style-type: none"> 於 113 年 3 月 6 日公告學 	A	113 /6 /18

列管 編號	列管事項	辦理 單位	辦理情形	處 理 等 級	完 成 期 限
			<p>校午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉及胡椒粉，教育部另於 113 年 3 月 7 日公告學校暫緩使用辣椒粉、咖哩粉及胡椒粉至 113 年 4 月 7 日。</p> <p>2. 經查察教育部食材登錄平臺登錄資料，並請衛生局協助查察調味料來源，未查獲不合格品項流向本市學校。</p> <p>3. 本市自 113 年 4 月 8 日起學校午餐恢復使用辣椒粉、咖哩粉、胡椒粉等調味料。</p> <p>環保局：</p> <p>1. 本市列管運作蘇丹紅相關色素廠家計 18 家，已於 3 月 18 日全數完成稽查，皆無違規運作情事。</p> <p>2. 另依環境部化學署 113 年 3 月 8 日通知，持續針對本市運作 34 種具食安風險疑慮之公告毒性及關注化學物質業者輔導查核。經查上述廠家共計 61 家，已於 5 月 7 日全數完成稽查，皆無違規情事。</p>		

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			<p>法務局：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.經查本市截至 113 年 6 月 16 日受理 2 件有關蘇丹紅色素之申訴案。 2.113 年 2 月 21 日受理之申訴案（食用蝦味先，請求賠償及提供健檢費用），業已函請業者於 15 日內妥處，目前消費者未再提出第 2 次申訴。 3.113 年 3 月 9 日受理之申訴案，申訴人表示已食用含蘇丹紅色素蝦味先，惟該申訴人未載明請求內容，經函請申訴人限期補正，惟申訴人屆期未補正已不受理。 		
37-2	近3年（110-112年）蔬果農藥殘留不合格率有上升趨勢，請產業局統整本府源頭端、批發市場端及後市場端蔬果農產品抽驗不合格數據，函文中央請其加強農民用藥輔導與執法。	產業局	業以113年4月19日府授產業農字第1133022012號函請農業部加強蔬果等農糧產品源頭管理及用藥輔導，農業部以113年5月2日農授糧字第1130217030號函請各地方政府洽農業試驗改良場所加強輔導轄區種植高風險品項農友，及檢驗結果不合格依農藥管理法查處。	A	113 /6 /18
38-1	有關王品集團疑似食品中毒案件，請衛生	衛生局	1.有關民眾於4月2日至5日間食用萬華區「初瓦西	B	113 /6

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
	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。(113年5月7日臨時會議列管事項)		<p>門店」及「嚮辣西門店」供應之餐食後發生疑似食品中毒，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。</p> <p>2. 本府衛生局於 113 年 4 月 12 日及 4 月 23 日 2 次會同衛生福利部疾病管制署（下稱疾管署）前往「初瓦西門店」及「嚮辣西門店」現場查察並進行流行病學調查，另於 4 月 25 日及 5 月 1 日 2 次發送簡訊請醫療院所通報之民眾、同行未發病友人及案內場所作業人員填寫疾管署設計之流行病學調查問卷，截至 5 月 14 日 15 時，總計接收 132 則問卷回覆，本案後續由疾管署進行流行病學分析，目前尚未接獲該署回復調查結果。</p> <p>3. 另經案內公司提具「初瓦西門店」及「嚮辣西門店」復業申請及改善措施</p>		/18

列管 編號	列管事項	辦理 單位	辦理情形	處 理 等 級	完 成 期 限
			報告，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，復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，於 5 月 6 日同意復業。		

註：A：完成 B：執行中 C：計畫中 D：無法完成

貳、報告案

寶林茶室疑似食品中毒案件本府後續辦理情形及精進作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局、法務局、警察局、社會局、商業處
說明：

壹、寶林茶室疑似食品中毒案件

一、疑似食品中毒辦理過程：

- (一) 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，立即於當日（3月24日）及25日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，共採集廚師手部檢體1件及環境檢體3件。
- (二) 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，並由本府食安官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，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，經協調由食藥署攜回檢驗；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) 有關案內公司製作餐食疑似發生食品中毒一節，本府衛生局已移送檢警偵辦；另就該公司其他違反食品安全衛生管理法部分（產品責任險失效、提供資料不實

及逾期食品)，依法加重處分共新臺幣398萬元罰鍰。

二、跨局處合作後續作為：

- (一) 本府衛生局：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，並提供相關醫療協助；4月3日召開「寶林食物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；截至113年6月14日，個案於本市醫院就醫累計24人，死亡6人，18人返家休養（無住院個案）。
- (二) 本府警察局：持續配合檢察官指揮，業已完成本案調查報告及製作被害人、涉嫌人及證人筆錄送交檢方，全案尚待死者人體解剖採集檢體送交國立臺灣大學法醫研究所之檢驗結果，俾利進一步偵辦。
- (三) 本府法務局：有關寶林茶室案受害者及家屬之求償，法務局已釐清案關保險契約承保範圍，惟尚待檢調偵查結果以釐清責任。另法務局已對寶林茶室案受害人及家屬提供律師諮詢服務，並經徵詢計30餘人有提起團體訴訟之意願，經法務局函請財團法人中華民國消費者文教基金會（下稱消基會）依消費者保護法相關規定，評估為消費者提起消費團體訴訟，以維護法律權益，消基會已於113年5月20日函復市府，同意依消費者保護法就本案事件於受讓20人以上消費者損害賠償請求權後，提起團體訴訟。現正由消基會積極辦理

後續本事件團訟事宜。消基會並於113年6月17日上午召開記者會說明於同日開始正式收件，啟動寶林茶室案團體訴訟。

(四) 本市商業處：

1.業於113年4月10日由游副秘書長邀集本府「臺北市消費場所強制投保公共意外責任保險實施辦法（下稱本辦法）」所列消費場所執行機關及產險公司召開研商「消費場所業者投保公共意外責任險及產品責任險執行作業方式」會議，並研擬修正本辦法，說明如下：

- (1) 餐飲業消費場所強制投保本辦法之樓地板面積，調整為150平方公尺以上：參考其他直轄市目前消費場所強制投保公共意外責任保險之面積規定，並考量本市餐飲業者所營業面積普遍較小，消費者使用頻度相對較高，爰擬修正本市現行餐飲業消費場所強制投保公共意外責任保險實施辦法之樓地板面積。
- (2) 涉及提供食品者，須附加食品中毒條款：民眾於本市百貨公司美食街食用餐點後，發生疑似食品中毒致重大傷亡意外事件，雖依食品業者投保產品責任保險規定，具有商業登記、公司登記或工廠登記之餐飲業者應投保產品責任保險，針對本辦法適用之對象中，增加要求營業行為涉及提供食品者須附加食品中毒條款，屆

時最低保險金額將大幅提高（如每個人身體傷亡：產品責任險100萬元，附加食品中毒條款600萬元），如於本市消費場所發生重大食品中毒案件時，受害者得以獲得適當理賠補償。

- (3) 消費場所應將保險單及繳費證明，張貼或懸掛於場所內明顯處：為加強本市業者資訊揭露義務，參考其他直轄市目前消費場所投保文件揭露規定，規範本市消費場所應將公共意外責任保險單及繳費證明，張貼或懸掛於場所內明顯處，以供消費者辨識。

2. 本案修法業於113年5月9日經市長奉核，並於113年5月13日提供修法資料予由本辦法權管機關建築管理工程處進行修法作業中。

(五) 本府社會局持續進行關懷訪視、治療費用支應及慰問金發放：

1. 一戶一社工關懷訪視追蹤機制：持續提供家屬慰問和情緒支持，轉介法律諮詢，社會局已動員26位社工。
2. 持續協助支應治療費用：針對醫療費用給付，本事件之加護病房病患之治療，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；預估醫療項目

並加住院部分負擔，總計需1,655萬4,000元。

3.發放慰問金：針對本案傷亡者已陸續發放慰問金，其中輕症者（經治療自行返家）每戶發放6,000元、傷者（重症）每人1萬2,000元、死亡每人2萬元，以重大災害民間賑災捐款給付，已共發放亡者家屬6案共12萬元、重症1案共1萬2,000元、一般輕症者18戶共10萬8,000元（同家戶不重複發放），金額累計24萬元。

三、有關寶林茶室「邦克列酸」來源，說明如下：

（一）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。

（二）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。

（三）3月24日及25日本府衛生局抽驗之環境檢體及於3月26日會同食藥署由該署攜回檢驗之食材檢體，檢驗結果均未檢出「邦克列酸」。

貳、疑似食品中毒案件後續精進作為

一、擴增稽查檢驗量能：

（一）請增食安人力：府方前於113年3月19日同意本府衛生

局請增6名食安相關人力，復於113年5月22日同意請增27名，共新增33名食安相關人力。

(二) 精進檢驗量能：

1. 成立食因性疾病檢驗組：新增檢驗人力5人，專責檢驗引起食品中毒病因之檢驗項目（包含唐菖蒲伯克氏菌及邦克列酸等），年度預計可檢驗800-1,000件樣品。

2. 新增儀器設備：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。

(三) 函請中央建立檢驗方法：本府衛生局於113年4月18日函請食藥署儘速建立「食品中邦克列酸」及「食品中唐菖蒲伯克氏菌」檢驗方法，該署於113年4月25日回函「本署刻正研擬食品中邦克列酸及唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型之檢驗方法，後續將公開供各界參考使用。」，該署業於113年4月29日發布「建議檢驗方法-食品中邦克列酸檢驗方法」。

二、疑似食品中毒標準作業流程及食藥署「食品中毒病因物質及原因食品判明標準」：

(一) 經113年4月3日、5月1日專家學者會議、4月26日內部討論會議及5月7日食品安全委員會臨時會議，本府衛生局依專家建議於5月17日完成修正「食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書」，並置於衛生局外網，修正重點如下：

1. 強化通報機制：若有涉及蓄意下毒或死亡的疑似食

品中毒事件，應立即陳報長官，主動通報並會同檢警機關處理。

2. 增加檢體說明：對食品業者做檢體採樣的分工，由稽查人員採檢食品檢體（含剩餘食品、嫌疑食品、包裝飲用水或盛裝飲用水等）或容器、器皿檢體（如：砧板、刀具、鍋子、餐具、容器、器具、包裝材料塗抹物檢體等）、環境檢體（供膳桌、工作檯及其他環境塗抹物檢體等）及從業人員衛生檢體（如手部檢體等）。
3. 強化作業查核：由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，並對食品製造流程做人、事、時、地、物的詳細模擬，以利中毒原因的分析；另外，得向食品製造場所當班行政管理人員或餐飲從業人員（如廚師）詢問並記錄食品製造流程及其他作業細節（如：製備流程是否有異、值班人員為誰等），第一時間歸納可能發生之原因。
4. 停業復業標準：
 - (1) 停業：除原有停業標準〔疑似食品中毒就醫人數達 6 人（含）以上、學校疑似食品中毒人數達 50 人或以上、疑似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）、其他特殊原因〕，於「其他特殊原因」備註「如死亡、

收治加護病房、休克、昏迷、麻痺、語言及吞嚥困難等情形」，得命食品業者暫停作業，及作全面清潔消毒處理。

- (2) 復業：業者改善完成後向衛生局提出復業申請，新增應提具相關改善報告（改善報告應包括業者自我缺失診斷、具體改善方法及預期改善成效），且從業人員完成至少4小時衛生講習（課程含法規、餐飲製備衛生、食品中毒防治等），經本府衛生局審查通過（必要時得召開專家會議商議）且複查合格始得復業。

5.擴大採檢時機：如有死亡、收治加護病房、休克、昏迷、麻痺、語言及吞嚥困難等情形，得立即擴大採檢食品業者製造場所之使用食品、原料或相同來源之食品（如尚未烹煮之涉嫌食品、食材、配料、調味料等）以利溯源。

- (二) 衛生福利部食品藥物管理署於113年5月14日函送「疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊（草案）」，查該草案「附件一、食品中毒病因物質及原因食品判明標準」新增「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型」，其判明標準為「病因物質：自血清、糞便、胃內容物或可疑食物檢體中，分離出此菌或檢出邦克列酸（Bongkrekic Acid）毒素；原因食品：可疑食物中，檢測出邦克列酸（Bongkrekic Acid）毒素；或自可疑食物檢體中分離出此菌。」，本府衛生局爾後辦理疑似食品中毒案

件，將依核定公布之判明標準判定是否為一起食品中毒案件。

三、百貨公司美食街稽查專案：本府衛生局於113年3月29日至113年4月29日執行百貨公司及賣場美食街稽查專案，查核37處百貨及3處賣場美食街，共計598家業者，其中121家業者查有衛生缺失事項，經複查有119家業者合格，1家業者不合格，1家業者複查時已停業。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，1家業者食品從業人員體檢不符規定，4家業者貯存逾期食品，辦理進度如下表：

編號	業者名稱	不符規定事項	辦理情形
1	OO抄手大滷麵	未投保產品責任保險	違反食安法第13條規定，已於113年4月16日裁處罰鍰新臺幣3萬元整。
2	O鼎有限公司	1.未投保產品責任保險 2.未執行食品從業人員體檢	1.產品責任保險：已於113年5月17日移請公司所轄縣市衛生局進行後續處辦。 2.體檢：已於113年5月27日函請業者於113年6月17日(一)前提出陳述說明，後續依法處辦。
3	吉O國際有限公司	豬肉原料原產地標示不合格	已於113年4月16日移請公司所轄縣市衛生局進行後續處辦。
4	O味股份有限公司	貯存逾期食品	違反食安法第15條規定，已於113年4月25日裁處罰鍰新臺幣6萬元整。

5	頂 O 國 際 股 份 有 限 公 司	貯 存 逾 期 食 品	違反食安法第15條規定，已於113年5月3日裁處罰鍰新臺幣6萬元整。
6	台灣 OO 股 份 有 限 公 司	貯 存 逾 期 食 品	違反食安法第15條規定，已於113年5月7日裁處罰鍰新臺幣6萬元整。
7	O 興 商 行	1.冰箱不潔 2.貯存逾期 食 品	已於113年5月21日函請「環球購物中心股份有限公司」提供該業者之銷售額資訊，以作為罰鍰額度之參考依據。

四、米濕製品抽驗計畫：本府衛生局於113年4月8日至11日至傳統市場、麵攤、餐飲業及雜貨行等地點，抽驗米苔目、粿仔條及河粉等米濕製品，共計抽驗15件產品檢驗邦克列酸，檢驗結果均未檢出，辦理結果已於113年5月30日發布新聞稿周知民眾。

主席裁示：

參、專案報告

精進餐飲業食品安全衛生管理作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

一、訂定並執行食品衛生安全稽查計畫：

- (一) 本府衛生局為確保臺北市食品安全衛生，針對高風險、高違規、高關注之食品業者，每年均訂有食品衛生安全稽查計畫，進行公共飲食場所等食品業者之食品衛生稽查，另針對供餐量大、食品安全風險及民眾消費量高之餐飲業者（如筵席餐廳、人氣及大型旅宿業附設餐廳等）訂有公共安全方案，依其業別特性定期進行輔導查核。此外，對於民眾檢舉、中央交辦及突發食品安全衛生事件亦同步進行查核及監測，若發現特定場域食品安全有高風險之疑慮，將即時啟動稽查。
- (二) 本府衛生局執行食品衛生稽查時，均依食品安全衛生管理法（下稱食安法）第8條第1項規定進行「食品良好衛生規範準則（GHP）」符合性查核（包含食品從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等四大面向），如查有衛生缺失事項，除依同法第44條規定開立限期改善通知單外，亦現場輔導業者應遵循食安法相關法規，倘複查仍不符規定，均依法處辦。
- (三) 本府衛生局110年至112年稽查結果（稽查家次、初查及複查不合格家次等）如表1，常見違規缺失項目如表2：

表1、110年至112年食品安全衛生稽查結果

年度	GHP 計畫稽查 ^{*1} (家次)	8大公安稽查 ^{*1} (家次)	初查不合格(家次)(%)	複查不合格(家次)(%)
110	16,535	1,198	2,702(16%)	21(0.13%)
111	16,079	1,344	2,799(17%)	13(0.08%)
112	24,590	1,432	3,451(14%)	11(0.04%)

註*1：110年至111年係因疫情影響，本府衛生局人力投入防疫工作，查核數降低。

表2、110年至112年餐飲業常見違規缺失項目（前3項）

年度	常見違規缺失項目
110	未定期進行健康檢查、未落實物品分區、未穿戴工作衣帽。
111	未定期進行健康檢查、未落實物品分區、器具不潔。
112	未落實物品分區、未穿戴工作衣帽、未定期進行健康檢查。

二、推動夜市食品安全微笑標章：為維護夜市食品安全衛生，本府衛生局自107年起推動本市「夜市食品安全微笑標章」制度，針對食品從業人員衛生、製作環境衛生、食材溯源追蹤及病媒防治等進行輔導及評核，評核前除辦理衛生講習外，也會由專家逐攤個別輔導，增加攤商對於食材選用、食物製作及清潔維護之知識，提升自主管理能力。夜市微笑標章認證效期為2年，本府衛生局每年除辦理追蹤輔導評核，使原認證攤商持

續落實食品衛生自主管理之外，並於112年召開專家會議重新檢視夜市輔導及評核標準，以精進衛生品質，112年完成「華西街夜市」、「寧夏夜市」、「遼寧夜市」及「南機場夜市」共247攤評核作業，其中243攤通過評核，獲得食安微笑金質及銀質獎標章，整體通過率達98%。113年已規劃「艋舺夜市」、「公館夜市」、「廣州街夜市」、「西昌街夜市」、「梧州街夜市」及「臨江街夜市」等6處觀光夜市輔導評核作業，並於年末辦理成果發表暨授證典禮，提升業者榮譽感，使致力於衛生自主管理的提升，維護市民安心外食之權益。

三、推動餐飲衛生管理分級認證制度：為維護民眾餐飲衛生安全，本府衛生局自104年推動「餐飲衛生管理分級評核認證」制度（下稱餐飲分級），除辦理多場次衛生講習宣導「餐飲衛生管理分級評核制度」、「食品良好衛生規範準則」、「預防食品中毒五要原則」及「廚餘減量」等概念提升餐飲業者專業知能外，亦由專家學者針對「人員衛生管理、製程品質管理、原物料管理、設備器具清潔、建築設施管理」等五大構面進行實地輔導及評核，依據業者衛生管理能力評定為「優」、「良」級，並授予優級或良級認證標章，供店家張貼於店面明顯處，作為消費者選擇餐飲店家的參考，惟標章並非永久性的，其效期為2年，屆期須再進行追蹤評核，以確保業者的餐飲製備衛生維持在一定水準以上。112年輔導評核1,269家餐飲業者通過餐飲衛生管理

分級評核認證（優級1,175家、良級94家），另為因應114年由雙北共同舉辦之世界壯年運動會，逐步推廣優良標章到臺北市各大觀光商圈，112年已優先針對本市永康及新北投等2大觀光商圈推動輔導示範計畫，共計126家業者通過評核認證，獲得「優」、「良」標章，同時設計核發中、英、日、韓等4國語言的餐飲分級認證標章及編撰餐飲分級美食地圖，供國際觀光客作為選擇餐飲店家的參考，113年將完成應申請餐飲分級之業者評核，並擴大推動餐飲分級制度至西門及臺大公館等2大觀光商圈，並辦理年中記者會及年末成果發表暨授證典禮，鼓勵本市餐飲業者主動申請餐飲分級認證，藉由餐飲分級評核制度之施行，提升食品業者衛生自主管理能力，使餐飲業之食品衛生安全更趨完善，另針對未通過認證業者均派員前往稽查，以監督業者落實食品衛生管理，使民眾吃得開心又放心。

四、精進技術人員證照比率查核作為：

- (一) 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」針對不同產業類別訂有30%至85%不等之技術證照人員比率，另依據食品良好衛生規範準則第24條規定，持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣（市）之餐飲相關公會或工會，並由主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書，廚師證書有效期間為4年，期滿得申請展延，申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、

工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少8小時。另現行食品安全衛生管理法尚無持外國廚師證等同我國技術證照之規範，倘外籍廚師欲取得我國核發之技術證照，仍應向勞動主管機關或經其認可之專業認證機構申辦。

(二) 本府衛生局近3年針對餐飲業者查核共計5萬1,910家次，查有2家業者技術證照人員比率不符規定，違反食安法第12條規定，已依同法第47條分別裁處罰鍰新臺幣3萬元整；另8大餐飲業者（餐盒食品業、學校午餐業者、20桌以上筵席餐廳、觀光旅館、大賣場熟食區、醫院膳食、中央廚房、大型及加強稽查之自助餐業）共計查核4,577家次，未查獲技術證照人員比率不符規定之情形。

(三) 考量近年來餐飲營業樣態越趨多元，製作供餐方式多變，以致一般餐館餐飲業認定界線模糊，本府衛生局業以113年4月23日以北市衛食藥字第1133015999號函詢食藥署有關一般餐館餐飲業之定義，復經該署113年5月2日FDA食字第1139029951號函復說明：「一般餐館餐飲業係指各式中式及異國料理餐廳，主要以供應食物和飲品供現場立即食用，多為顧客入座後點菜，由服務人員送上菜餚。以自助吧型式供應菜餚之吃到飽餐廳，亦歸入此類。不包括速食店、自助火鍋店、自助烤肉店、早餐店、麵店及提供之餐食僅經門市簡單復熱、調理、組合，不需專業烹調技術即可完

成供餐者」，本府衛生局將依食藥署函釋內容，精進及落實技術證照人員持證比率查核，如遇個案認定疑義時函詢中央主管機關釋示依法辦理。

五、辦理多元食品業者衛生講習：

- (一) 精進衛生講習計畫內容：本府衛生局每年訂有食品業衛生管理講習計畫，並製作相關簡報進行食安法規宣導，內容包含：食品良好衛生規範準則、餐飲業衛生相關規範及預防食品中毒、臺北市食品安全自治條例等。本府衛生局將於年度衛生講習計畫內容加強說明設置技術證照人員設置比率及廚師證書換發之相關規範，及罕見食品中毒案例分享及預防，使業者瞭解現行食安法相關規定，提升業者專業知能。
- (二) 與認可衛生講習機關（構）合作：本市認可訓練機關（構）包括「台北市餐飲業職業工會」、「台北市廚師業職業工會」及「台北市烹飪商業同業公會」等23處，本府衛生局已發函請本市23處中央認可衛生講習機關（構），協助周知食品業者本府衛生局辦理衛生講習之課程資訊；另針對認可機構辦理之衛生講習課程，則派員前往宣導食品安全衛生法規、違規案例及常見樣態。
- (三) 規劃多元外語衛生講習線上課程：由於近年來本市就業、求學及生活之外籍人士與日俱增，為使其了解我國食品安全衛生相關規定，本府衛生局刻正製作多元外語（越南語、英語及印尼語）衛生講習線上課程，

並規劃於臺北 e 大數位學習網上線，提升外籍食品從業人員之食品安全衛生知能。

六、加強查核食品業者投保產品責任保險情形：為有效控管應投保產品責任保險之業者均依食安法第13條規定投保，衛生福利部食品藥物管理署業於食品藥物業者登錄平台新增「保單到期日」必填欄位，並於113年4月1日以FDA食字第1131301029號函請各食品公會轉知會員完成填報該欄位，並上傳有效之投保證明；另本府衛生局為確保產品責任保險保單有效性，於113年4月2日以北市衛食藥字第1133107803號函請金融監督管理委員會協助輔導保險公司應於收取保費後再核發「產品責任險」保險證明，以利衛生單位確認保單有效性，並保障消費者權益。本府衛生局爾後將加強查核食品業者投保產品責任保險情形，於查核現場要求業者提具蓋有保險公司印鑑之產品責任保險單，並確認其投保日期及金額是否符合衛生福利部110年9月28日衛授食字第1101302156號公告修正「食品業者投保產品責任保險」規定，如查獲業者未依食安法第13條規定投保產品責任保險，均依食安法第47條第5款規定，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

七、食材登錄平台即時揭露食材來源資訊：

(一) 資訊透明公開：本市於102年9月9日建置「臺北市食材登錄平台」並輔導業者逐步登錄，並於105年起依《臺北市食品安全自治條例》規定公告納管並設立專

區，依店家規模、產品特色及風險逐步要求不同業別登錄品項，迄今已公告本市14類食品業者如表3，若業者未完成登錄，經限期改善而未改善者，可處新臺幣3萬元以上10萬元以下罰鍰。

表3、本市迄今已公告納管並設立專區之14類食品業者

專區名稱	登錄家數
連鎖飲冰品專區	86個品牌3,252家門市
賣場專區	15個品牌 1,969家門市
機關員工餐廳專區	18間機關
西式連鎖速食專區	12個品牌436家門市
學校及幼兒園專區	285所學校及147家幼兒園
伴手禮專區	31個品牌 314家門市
連鎖咖啡廳專區	24個品牌 608家門市
連鎖早餐店專區	18個品牌 644家門市
夜市專區	16處夜市
連鎖日式拉麵專區	18個品牌 54家門市
傳統市場專區	36處傳統市場
醫院美食街專區	70個品牌 2,647家門市
進口肉品專區	24個品牌 24家門市
飯店 Buffet 專區	26個品牌 30家門市

- (二) 資訊正確性：業者配合本府政策，於臺北市食材登錄平台完整揭露食材資訊，可增加產品曝光率並發揮「事前預防、事後防堵」的作用，為維護資料正確性，平台更新及查核機制分為業者內部稽核、機關指定專人線上巡查及實地稽核，系統亦會每季透過電子郵件的方式，寄發更新通知提醒業者；依104年5月20日本府食品安全委員會針對平台資料維護，決議由教育局

負責「學校及幼兒園專區」，市場處負責「夜市專區」及「傳統市場專區」，衛生局負責其餘專區之資料維護更新；本府衛生局亦每月抽查「學校及幼兒園專區」查核5校至少2日，「夜市專區」及「傳統市場專區」各5家，如經查核登錄不全者，亦回報教育局或市場處協助完成補正，經查如有未登錄或登錄不全之業者，經限期改善而未改善者，依法處辦。

- (三) 精進作為：清查各類別專區久未更新平台之業者及抽查各專區業者，如查有登錄資料不全或未登錄之業者，依《臺北市食品安全自治條例》第17條之規定，命其限期改善，統計自110年至113年6月14日累計查核3,300家業者，其中167家業者登錄資料不全或未登錄，152家後續經複查均已改善完成，另有14家限期改善中，1家經限期改善而未改善，已依法裁處。

八、食藥粧網路地圖 iMAP 即時揭露食安稽查資訊：

- (一) 本府衛生局建置之「食藥粧網路地圖（下簡稱 iMAP）」目的係為揭露本市餐飲業者衛生安全查核結果，提供民眾用餐前掌握餐廳食品安全衛生狀況，透過介接衛生福利部食品藥物管理署「食品藥物業者登錄平台（簡稱非登不可）」及「產品通路管理資訊系統（簡稱 PMDS）」及利用業者「食品業者登錄字號」整合相關資料，結合 google map 公布本市業者稽查結果，包括：餐飲衛生分級標章、市招外觀、用餐環境、製作場所、衛生缺失照片及圖說等。

- (二) 食藥粧網路地圖 iMAP 揭露業者以有店面、提供內用服務且3年內有稽查紀錄之餐飲業者為原則。於系統內鍵入完整資料，包括：業者有食品業者登錄字號、基本照片、稽查結果（含缺失照片），皆可即時於 iMAP 顯示食品業者衛生安全查核結果。
- (三) 因應近期寶林茶室食品中毒等食品安全事件，為使消費者即時得知重要餐飲衛生訊息，如遇有業者發生疑似食品中毒案件，經本府衛生局勒令停業之情形，將於 iMAP 業者基本資訊處新增「勒令停業」字樣，供民眾即時掌握餐廳食安資訊。
- (四) 截至113年6月14日，iMAP 揭露10,049家餐飲業者、網站瀏覽人次達1,025萬9,525人次。本府衛生局持續逐步拓展揭露業者業別，今年規劃建置「觀光夜市專區」，揭露本市16處觀光夜市攤商之稽查結果。

主席裁示：