

寶林茶室食品中毒案

王幼玲委員、張菊芳委員、田秋堃委員

114.01.22

案由

113年3月臺北市寶林茶室餐廳發生疑因處理食物不當，導致35人食物中毒就醫，其中6人死亡之事件，卻遲未釐清中毒原因等情，攸關民眾外食安全。究主管機關有無違失，實有深入調查之必要。

調查重點

- 01 寶林茶室食品中毒案件始末。
- 02 食品中毒案件處理流程及相關機制。
- 03 食品安全規範及餐飲業者管理。

調查作為

- 01 調閱卷證
- 02 諮詢會議
- 03 機關詢問
- 04 函詢民間團體

邦克列酸簡介

- 1 邦克列酸為一種罕見的毒素，由「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型菌 (Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans)」產生，邦克列酸耐熱性佳，經過高溫、高壓烹煮都難以破壞毒性。
- 2 食品經「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型菌」污染，於製備過程中，容易因為冷藏不夠、保存不當，於油脂含量高的環境下，大量繁殖並產生毒素邦克列酸，常見引發邦克列酸中毒的食材包括：河粉、涼皮、發酵玉米麵、糯米圓.....等製作完畢未冰存導致變質的澱粉類。
- 3 邦克列酸可導致身體細胞瞬間失去能量，影響範圍主要為肝臟、腎臟和腦部。邦克列酸中毒症狀包括：早期全身無力、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐等症狀，後期血便、低血壓等，嚴重時可能在症狀出現後1至20小時死亡。

食品中毒定義及相關規範

- 1 依衛福部《疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊》所載，「食品中毒」定義，係指「2名或2名以上攝取相同食品而發生相似症狀，為一件食品中毒事件；經流行病學調查推論為攝食食品所造成者，亦同。」。
- 2 食安法第6條：「各級主管機關應設立通報系統.....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。。」
- 3 食安法第41條：「.....接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少4小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。」

臺北市政府處理食品中毒原則

- 1 據臺北市政府表示，該府已於衛生局局網公布食品中毒事件通報專線電話（含夜間及假日通報系統），如於假日或夜間發生之疑似食品中毒事件，亦應自接獲通報後迅速聯絡相關權責單位及人員到發生地點處理。
- 2 臺北市政府衛生局《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書》針對食品中毒案件「檢體採樣之判定」規範：「……對於可能與食品中毒事件有關的檢體均應考慮列為採檢標的。……食品檢體包括嫌疑食品、剩餘食品或備份食品（註明備份之日期及餐別），若無法採到嫌疑食品之剩餘食品時，以容器包裝者，則採取同一批（或同一製造日期）之產品……。」

餐飲業者管理相關規範

- 1 食安法第8條第1項：「**食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。**」
- 2 《**食品良好衛生規範準則**》第26條：「**餐飲業之衛生管理，應符合下列規定：……製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施……。**」
- 3 《**食品業者良好衛生管理基準**》：「**在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。……食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關（構）、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練……。**」

本案發生時序

113/3/24

16時30分，臺北市政府衛生局稽查人員始準備出發前往現場。

17時許，臺北市政府衛生局稽查人員首次抵達寶林茶室，進行約1小時左右之查核，稽查期間，惟稽查人員並未針對寶林茶室之食材及餐點進行採樣，僅抽驗本案胡姓廚師手部檢體及1件環境檢體（砧板）。

臺北市衛生局食品()衛生檢驗工作報告表							
日期: 113年3月24日	區別: 中醫稽查股	車號: []					
採樣內容及紀錄	檢驗室簽收紀錄		備註				
一、抽驗 [] 等 [] 家業者製售之 [] 件 (如抽驗物品報告單 [] 份)。	一、抽驗物品報告單 [] 份。 (104412-8104413)		胡姓廚師				
二、以上檢體於 20 時 30 分送達檢驗室。	二、檢體數量: [] 件。						
三、簽收時間: [] 時 [] 分							
四、簽收人員: []							
食品查驗表	第一次 (出發前)	第二次 (第1家採樣)	第三次 (約出發後 0.5-1 小時左右)	第四次 (約出發後 1.5-2 小時左右)	第五次 (送達檢驗室)		
冰箱溫度							
時間	16:30	17:45	18:30	19:30	20:30		
溫度	5°C	6°C	7°C	8°C	8°C		
採樣器具項目	數量	出發	完成	採樣器具項目	數量	出發	完成
抽驗單	1本	✓	✓	食品查驗單	1本	✓	✓
抽驗文具 (原子筆、墊板、簽字筆、印泥、剪刀)	各1份	✓	✓	隨身冰桶 (袋)	2個	✓	✓
攜帶資料 (臺北市衛生局飲冰品抽驗計畫、採樣人員派員表、飲冰品	各1份	✓	✓	冰寶	10個	✓	✓
				液晶溫度計	2個	✓	✓

臺北市衛生局查驗工作報告表	
填報單位: 衛生稽查科中醫稽查股	時間: 113年3月24日 17時
商號名稱及地址	寶林茶室 (信義區松仁路58號B)
業務: 依據本局食品藥物管理科派單單號 [] 辦理。	新北通報辦理。
結果:	1. 由 店長 配合稽查。
2. 依食品良好衛生規範準則 (GHP) 檢查:	<input type="checkbox"/> 合格。
查驗內容與心得	<input checked="" type="checkbox"/> 不合格, 開立限期改善通知單。 現場觀察廚師操作, 廚師廚師在場, 表示裸條係由總公司送到本店, 所以沒有剩餘的。其食材僅加入高麗菜、鴻禧菇及醬油以大火快炒, 分鐘即可, 當天沒有聽到客人反應任何問題, 予以抽樣, 食品樣品檢體, 因時間不長, 未採樣。
處理情形、建議或其他說明	1. 輔導業者全體員工配戴手錶。 2. 輔導業者人員戴口罩之必要時機: 1. 清潔區、包裝區及配膳台之後。 3. 從業人員於罹患上呼吸道感染或帶菌期間, 及中央流行疫情指揮中心認為需要配戴之時期。 4. 有 <input type="checkbox"/> 與美食外送平台合作, 合作之平台業者為 <input type="checkbox"/> Uber Eats <input type="checkbox"/> Foodpanda <input type="checkbox"/> Foodao <input type="checkbox"/> 有無外送 <input type="checkbox"/> 街口外送 <input type="checkbox"/> Outaway <input type="checkbox"/> 蝦皮外送 <input type="checkbox"/> Challe 歐味 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 業者供應/販售豬肉 <input type="checkbox"/> 有, 原產地: [] ; 菜單品名: [] <input type="checkbox"/> 業者供應/販售雞肉 <input type="checkbox"/> 有, 原產地: [] ; 菜單品名: [] <input type="checkbox"/> 業者供應/販售牛肉 <input type="checkbox"/> 有, 原產地: [] ; 菜單品名: [] <input type="checkbox"/> 業者供應/販售羊肉 <input type="checkbox"/> 有, 原產地: [] ; 菜單品名: []



臺北市衛生局稽查人員遲於接獲通報後5小時方抵達寶林茶室，對於食品中毒案件之辦理延宕，針對餐廳疑似問題食品「裸條」均未進行相關下架、封存等預防性措施。經查，113/3/24當日仍有8名民眾因攝食寶林茶室之餐點而食品中毒。

檢視臺北市衛生局稽查紀錄，113年3月24日傍晚至寶林茶室現場查核時，餐廳廚房內仍有裸條等相關食材及備料。

本案發生時序

113/3/24

22時，新北市政府衛生局以電話通知食藥署首例患者死亡。

113/3/25

臺北市政府於首例個案死亡次日2度至寶林茶室現場稽查，仍僅抽驗2件環境檢體（菜刀及水果刀），全無針對餐廳之食材及餐點進行採樣。



臺北市政府

「……我們接到（3月24日通報）的兩個人都是相同症狀腹痛、腹瀉，其中一個是有休克，另一位則是返家。當時我們接獲通報時還沒有接到個案死亡通報，我們依據當時中毒者的判斷，沒有針對食材採樣……3月25日我們請稽查員再到現場稽查，瞭解餐食製作過程，詢問這幾天的烹調、出餐情形，有無接獲民眾反映，店家表示沒有相關民眾反映……我們就民眾反映通報的症狀，噁心、嘔吐看起來像是病原型微生物，會因加熱破壞，因為當下沒有同批剩餘的食材，才沒做同批食材抽驗，採當班廚師手部檢體及環境檢體。」

臺北市政府於本案調查過程中，專業警覺性不足，於首2次稽查期間，已有疑似中毒個案休克、死亡，仍以「其中1名食用相同餐點之個案未有嚴重症狀」、「業者表示未接獲客人反應餐食問題」、「噁心、嘔吐看起來像是病原型微生物，會因加熱破壞，當下沒有同批剩餘食材可採樣」等情為由，逕認本案「食品中毒事件」難與「餐食」有直接關聯，而未依所定程序針對相關食材進行採樣，所辯委無可採，違失情節甚明。

本案發生時序

113/3/26

臺北市政府衛生局接獲該市多間醫院通報民眾至寶林茶室用餐後疑似食品中毒，且住院治療等情，該府會同食藥署、疾管署、專家學者與檢調共同至現場調查，始初次抽驗寶林茶室之高麗菜、豆芽菜、粿條、鴻喜菇等35件食材。並依食安法第41條規定，命寶林茶室暫停作業。

113/3/27

本案第2名患者死亡，衛福部召開跨部會專家研商會議，經綜合討論認為邦克列酸中毒可能性大，遂請相關單位洽詢標準品並確認檢驗方法。臺北市政府衛生局為避免案情擴大，命「寶林餐飲事業股份有限公司」於臺北市內所有分店暫停作業，並將全案將移請檢調偵辦。

113/3/28

衛福部首度公布本案首名死亡個案解剖驗出邦克列酸，為國內首次發現該毒素。

113/3/29

臺灣士林地方檢察署對外公布本案第2名死亡個案化驗檢出邦克列酸陽性。

綜整本案共35名食品中毒個案，均於113年3月19至24日間至寶林茶室用餐，用餐餐點均為炒粿條、滑蛋河粉等米製品類食品，食品中毒後症狀包括：腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心、發燒、全身倦怠……等，其中33名患者檢體，邦克列酸檢驗為陽性；且6名死亡個案，體內亦皆檢出邦克列酸。至此，本案業經相關專業檢驗單位及衛福部確認，係為邦克列酸導致之食品中毒案件。

本案食品中毒個案情形-1/2

案號	用餐日期	發病日期	通報日期	食用餐點	症狀	邦克列酸檢驗	於加護病房天數	於一般病房天數	是否死亡
1	3/22	3/22	3/23	炒粿條、香蘭葉果汁	腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心	陽性	1	0	3/24死亡
2	3/21	3/22	3/26	炒粿條	腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心	陽性	4	17	否
3	3/22	3/22	3/24	炒粿條、香蘭葉果汁	腹痛、腹瀉、噁心	陽性	0	0	否
4	3/21	3/21	3/26	滑蛋河粉	腹痛、腹瀉、血絲便	陽性	34	0	4/27死亡
5	3/19	3/19	3/26	炒粿條	腹瀉	陽性	7	0	3/27死亡
6	3/19	3/19	3/27	滑蛋河粉	黃疸、腹瀉、嘔吐、噁心	陽性	39	0	4/29死亡
7	3/23	3/24	3/28	炒粿條	腹瀉	陽性	0	0	否
8	3/23	3/23	3/28	炒粿條	腹瀉	陽性	0	0	否
9	3/23	3/23	3/27	炒粿條	嘔吐、噁心、全身倦怠	陽性	0	0	否
10	3/23	3/23	3/28	炒粿條	噁心	陽性	0	0	否
11	3/21	3/21	3/27	滑蛋河粉	水樣便、嘔吐、噁心	陽性	73	6	6/11死亡
12	3/22	3/22	3/27	滑蛋河粉	腹瀉、嘔吐	陽性	72	0	6/5死亡
13	3/22	3/22	3/28	滑蛋河粉	水樣便、腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心	陽性	0	0	否
14	3/21	3/22	3/25	炒粿條、香蘭葉果汁	腹痛、腹瀉、噁心	陽性	6	15	否
15	3/24	3/24	3/27	炒粿條、炒飯、炒麵	腹瀉、嘔吐	陽性	0	0	否
16	3/24	3/24	3/27	炒粿條、炒飯、炒麵	腹瀉、嘔吐	陽性	0	0	否
17	3/24	3/24	3/27	炒粿條、炒飯、炒麵	腹瀉	陽性	0	0	否

本案食品中毒個案情形-2/2

編號23及27為至饒河分店（寶林咖啡館）用餐個案，於113年3月30日確認其邦克列酸檢驗結果均為陰性，經衛福部認定非列屬本案寶林茶室食品中毒個案，自113年4月1日中午12:00起不列入統計，故未於表中呈現。

案號	用餐日期	發病日期	通報日期	食用餐點	症狀	邦克列酸檢驗	於加護病房天數	於一般病房天數	是否死亡
18	3/24	3/25	3/27	炒粿條	腹痛、腹瀉	陽性	0	0	否
19	3/23	3/24	3/28	炒粿條	腹瀉	陽性	0	0	否
20	3/22	3/22	3/27	炒粿條	腹痛、噁心	陽性	0	0	否
21	3/22	3/26	3/29	炒粿條、炒飯、香蘭葉果汁	腹痛	陽性	0	0	否
22	3/22	3/23	3/29	炒粿條	腹痛、嘔吐、噁心、全身倦怠	陽性	0	0	否
24	3/19	3/16	3/29	炒粿條	腹痛、腹瀉、噁心	陽性	0	0	否
25	3/19	3/19	3/29	炒粿條	腹瀉、嘔吐	陽性	0	0	否
26	3/24	3/24	3/29	炒粿條、滑蛋河粉	腹瀉、嘔吐、噁心	陽性	0	0	否
28	3/21	3/21	3/29	炒粿條	腹瀉、嘔吐、噁心、頭暈	陽性	0	0	否
29	3/24	3/25	3/30	炒粿條	頭暈	陽性	0	0	否
30	3/19	3/19	3/29	滑蛋河粉	發燒、腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心、全身倦怠	陽性	0	0	否
31	3/21	3/21	3/31	炒粿條	腹瀉、噁心	陽性	0	0	否
32	3/23	4/2	4/3	炒粿條	腹痛	陽性	0	0	否
33	3/24	3/24	4/1	炒粿條	腹痛、腹瀉、嘔吐	陽性	0	0	否
34	3/24	3/25	3/29	炒粿條	腹瀉、噁心	陽性	0	0	否
35	3/22	3/22	4/2	炒粿條	腹痛、嘔吐、噁心、全身倦怠	陽性	0	7	否
36	3/18	3/20	4/3	炒麵	腹瀉、噁心、全身倦怠	陰性	0	0	否
37	3/22	3/24	4/19	炒粿條	水樣便、腹痛、全身倦怠	陰性	0	0	否

資料來源：本院按衛福部、臺北市府及新北市政府衛生局查復資料自行彙整。

本案檢體檢驗結果

「一批應該要冷藏但沒有冷藏的河粉放在室溫，原本廚師休假，新來代班的廚師看到河粉放在室溫就趕快用。」

「邦克列酸最適合產生的溫度是20至30°C，『唐菖蒲伯克氏菌』適合生長繁殖的條件則是30至37°C。而河粉的袋子都要抹油，避免河粉黏住，完全就是適合『唐菖蒲伯克氏菌』產生邦克列酸的環境。」

「臺北市衛生局雖然沒有驗到食材含有『唐菖蒲伯克氏菌』及邦克列酸，但其實已經過了好幾天才去檢驗食材，該清理的可能早就清掉了。」

「業者也知道食安稽查要做什麼，所以可能會破壞現場，例如將保留食餘拿去微波加熱或丟棄等等。」

「檢驗結果廚師的手跟糞便都有檢測到邦克列酸，但是血液沒有，可能是廚師自己的手去採樣糞便時，污染了糞便的檢體。」



本院諮詢
專家學者說明

檢體類別	細項	採檢單位	採檢日期	邦克列酸	唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型
胡姓廚師檢體	手部檢體	臺北市政府	113/3/24	陽性	陰性
	糞便檢體	衛福部	113/3/27	陽性	陰性
	血液檢體	衛福部	113/4/5	陰性	陰性
食材檢體	寶林茶室裸條、在來米粉、香蘭葉、醬油、老抽等	衛福部 臺北市政府	113/3/26	陰性	陰性
	寶林茶室裸條供應商A公司及A公司下游業者之板條及各類原料粉等	衛福部 新北市政府 臺北市政府	113/3/27 ~113/4/1	陰性	陰性
環境檢體	菜刀、砧板等	衛福部 臺北市政府	113/3/24 ~113/4/4	陰性	陰性

資料來源：按衛福部及臺北市政府查復及說明資料自行彙整。

臺北市政府於113年3月24日接獲疑似食品中毒個案通報後，2度至寶林茶室現場稽查，均未針對相關食材進行採樣及保留，致後續檢驗過程中，僅能取得食品中毒案發多日後該餐廳其餘留存食材，已與食品中毒案件發生當下所存食材不同。臺北市政府未能即時採樣，延宕數日，已錯失採樣黃金期，肇致本案迄今難以釐清致病菌來源，難卸疏失之責。

食品中毒案件涉案業者之停業情節認定



臺北市府

「3月24、25日我們去稽查後，我們接收到的食品中毒案例還是原來的那2位，3月26日因為有媒體進行採訪，當天4點半到5點就有多家醫院通報，我們就立即做出停業處分，……3月27日我們已經把寶林茶室所有的點都做停業」

「食安法只有說重大事件可以做停業處分，但並沒有寫到幾人（食品中毒可命業者停業）。」



衛福部

「地方政府就是依食安法第41條去做業者停業。現在直轄市有4個市政府有訂。」

「食安法就是授權地方政府去做停業認定，目前臺北市、新北市、臺中市、高雄市有訂定實際運作的基本規定，地方大部分就是依據食安法的大原則。」



各縣市暫停作業之判定情節均不相同

就醫人數判定

1. 新北市：就醫人數累積超過10人並經醫師診斷通報時，應即令業者停業。
2. 臺北市及臺中市：疑似食品中毒就醫人數達6人時，得命各該食品業者暫停作業。
3. 高雄市：就醫通報達3人，即得命業者暫停作業。

其他考量

1. 新北市：將1年內重複出現疑似食品中毒案件通報之業者，納入命其暫停作業之情形。
2. 臺中市及高雄市：將衛生單位至該場所稽查結果，併入命業者停業之考量。

各地方政府於判定食品中毒案件業者停業之基準各異，然食品中毒案件嚴重情節之判定，實不應因發生地區不同而有別。衛福部未就食品中毒案件嚴重程度相關情節，予以明確認定標準，致全國各地認定食品業者達「暫停作業、停止販賣、進行消毒、封存產品」之情節各異，實有未妥。

餐飲業者產品責任保險投保



相關法規規範

依食安法及《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均應事先完成其產品責任保險之投保，以落實對消費者食品消費行為之保障。



食藥署非登不可系統

系統中設有「是否已完成『食品業者投保產品責任保險』投保」及「上傳投保證明」兩欄位供業者填報。惟本案發生前，該系統並未要求業者填報「保單到期日」，且投保證明亦非業者必填資料，因系統中無法顯示保單是否已逾期或失效，肇生檢核漏洞。



衛福部

本案發生後，食藥署已於非登不可系統中，新增「保單到期日」填報欄位，並將「投保到期日」及「上傳投保證明」改為必填欄位。

自113年5月1日起，食藥署每日以電子郵件發送未依規定投保產品責任保險及登錄之食品業者清單予地方政府衛生局，以利後續查處。



本案寶林茶室投保情形

該公司雖於110年間設立時依規定投保產品責任保險，惟其保險契約到期後，並未續繳保費，以致保單失效，損害消費者食安權益。

因非登不可系統並無建置相關警示及勾稽機制，食藥署及臺北市政府衛生局於案發前，均未能知悉此情。

本案業者因未續繳保費致保單失效一節，中央及地方衛生主管機關全然不知，迨至本案食品中毒事件爆發後始查獲上情，相關政策落實未盡周全。

餐飲業者管理與稽查



現行法規規範

現行法規雖已針對食品業者場區及作業場所、食品從業人員教育訓練、設備器具及清潔消毒、餐飲製備衛生等相關事項定有規範，然業者如違反《食品良好衛生規範準則》規定，主管機關須先命業者限期改正，業者屆期未改後，始有對應罰則，嚇阻力道有限。



本案寶林茶室稽查結果違反食安法規定

1. 業者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衛生缺失。
2. 「寶林餐飲事業股份有限公司」食品從業人員未接受衛生機關或認可之講習機關（構）之訓練，公司僅辦理內部口頭訓練且未留有紀錄。
3. 該公司下設4處餐飲場所，烹調從業人員共計5人，惟持有技術證照者僅1人等情。

108至112年食品中毒案件發生於「供膳之營業場所」情形

場所	108年		109年		110年		111年		112年	
	件數	占比	件數	占比	件數	占比	件數	占比	件數	占比
供膳營業場所	310	61.8%	313	61.9%	292	58.6%	325	65.1%	397	62.7%
總計	502	100%	506	100%	498	100%	499	100%	633	100%

資料來源：本院按食藥署《食品中毒發生與防治年報》資料自行彙整。

近5年食品中毒案件統計資料，各年度均以「供膳之營業場所」發生食品中毒之案件數最高，是類場所供應之食品因需大量備餐，可能因製備後久置或製備後受到污染等原因，造成食品中毒事件發生。為確保食品安全之維護，對於餐飲業者實際執行食品衛生相關管理與落實情形，有加強督導查核必要。

食品中毒案件預警與監測



《食品中毒發生與防治年報》統計資料

引發食品中毒之原因，包括細菌、病毒、天然毒素等病因物質，惟並非所有食品中毒案件均能判明原因，各年度未能判名病因物質之食品中毒案件均約300餘件。

110至112年食品中毒案件病因物質統計

病因物質	110年		111年		112年	
	件數	占比	件數	占比	件數	占比
細菌	61	12.2%	57	11.4%	72	11.4%
病毒	116	23.3%	138	27.7%	187	29.5%
天然毒素	3	0.6%	4	0.8%	16	2.5%
病因物質不明	322	64.7%	310	62.1%	368	58.1%
總計	498	100%	499	100%	633	100%

資料來源：本院按食藥署《食品中毒發生與防治年報》資料自行彙整。

本案發生時，食藥署並無購置備用之邦克列酸標準品，亦尚未建立相關檢驗方法。案發後，食藥署經洽相關供應商及國內醫療院所，始尋獲邦克列酸標準品，後續檢驗方得以進行。食藥署針對食品中毒案件允建立監測及預警機制；相關實驗標準品及檢驗方法，亦均宜預先因應建置，以利突發緊急案件爆發時，有所依循。



國際邦克列酸中毒事件

我國於本案發生前，雖未有因邦克列酸引發食品中毒相關案例通報，惟查近20年間，國際已陸續發生多起邦克列酸致食品中毒案，且諸多發生地均位於東亞地區，部分案件致死率高於5成，甚或達100%。

地區 (國家)	年份 (西元)	食物	病死率 (死亡數/疾病數)
中爪哇 (印度尼西亞)	2007	發酵豆漿	33.3% (10/30)
雲南省 (中國華南地區)	2014	發酵玉米粉零食	22.7% (5/22)
南部非洲 (莫三比克)	2015	玉米粉釀造的 酒精飲料	32% (75/234)
廣東省 (中國華南地區)	2018	米粉 (未發酵或變 質)	50% (2/4)
廣東省 (中國華南地區)	2019	米粉 (過期)	60% (3/5)
黑龍江省 (中國華北地區)	2020	發酵玉米粉	100% (9/9)
達加納區 (不丹)	2020	釀造玉米酒精	66.7% (4/6)

資料來源：衛福部。

食品中毒案件受害者救濟保護



臺北市府針對本案受害者相關救濟作為

本案輕症者每戶發放6,000元、重症者每人1萬2,000元、死者每人2萬元，總計支付發放**24萬元慰問金**。

收治於臺北市加護病房需使用血漿置換術等高價治療項目之病患及其部分捐肝者，臺北市府**先行以臺北市重大災害民間賑災捐款墊付983萬8,457元**，後續視個案理賠情形歸墊。

其餘個案醫療費用及其他相關費用，共計**補助59萬6,288元**。



衛生福利部

「食安基金有限定用途，包括補助消費者保護團體提起消費訴訟之律師報酬及訴訟費用、勞工因檢舉雇主而受到不利處分提起訴訟之律師報酬及訴訟費用、特定食品安全事件之人體健康風險評估費用。」

「受害者賠償主要還是要回歸到業者，由業者來負責。醫療費用不是食安基金處理的部分。」



團體訴訟辦理情形

臺北市府委請財團法人中華民國消費者文教基金會協處。共收到亡者家屬及傷者共計30位的請求權讓與，由消基會代為提起團體訴訟，於113年12月11日提起團體訴訟。

據消基會說明，經其義務律師工作小組計算，共預計求償**2億9,300萬餘元**。

臺北市府衛生局前於113年6月25日，建請食藥署研議放寬食品安全保護基金用途，納入補助食品中毒案件受害者之醫藥費用。



臺北市府

本案受害者相關醫療費用已逾1千萬元，金額龐大，政府機關如未能提供相關協處措施，實造成受害者及其家屬沉重經濟負擔，針對重大食品安全事件受害者醫療費用支出一節，食藥署允研議相關可行性方案，俾使其獲得即時之保護與救濟。

調查意見一

臺北市政府於113年3月24日中午即接獲新北市政府通報2件疑似食品中毒個案，已符「食品中毒案件」之認定要件，且其中1名個案已休克住院，惟該府衛生局稽查人員遲至當日傍晚始至寶林茶室現場稽查，且針對餐廳疑似問題食材及餐點均未進行下架、保留、封存等預防性措施，致使同日仍有8名民眾至該餐廳用餐，並引發腹瀉、腹痛、嘔吐等食品中毒症狀。臺北市政府對食品中毒案件嚴重性欠缺敏感度，未積極迅速辦理食品中毒案件相關稽查作業，致未能於食品中毒案件發生當下，及時阻斷問題食品供應，損害民眾健康權益，核有怠失。

調查意見二

本案食品中毒且邦克列酸檢驗為陽性個案共計33名，均於113年3月19至24日至寶林茶室食用炒粿條、滑蛋河粉等餐點，並於用餐後出現腹痛、噁心等身體不適症狀，其中6名個案不治死亡。臺北市政府於113年3月24日接獲新北市政府通報2件疑似食品中毒個案後，2次至寶林茶室現場稽查，於個案表示餐廳「炒粿條」有發苦、發酸異狀，且個案已住院休克甚或死亡等情下，均未針對餐廳食材及餐點進行採樣，而僅抽驗廚師手部檢體及菜刀、砧板等環境檢體；遲至3月26日會同食藥署等單位至現場稽查，始抽驗粿條、在來米粉、老抽等35件食材，食材抽驗作業延宕數日，其後續抽驗檢體顯已非案發當時引發民眾食品中毒症狀之食材。臺北市政府於接獲食品中毒通報後，2次至現場稽查均未依該府《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書》規定，即時針對當下食材及餐點進行採樣，錯失採樣黃金期，專業警覺性不足，肇致本案迄今仍未查獲病原菌來源，核有疏失。

調查意見三

衛福部雖定有《食品衛生安全預防性下架原則》及《疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊》，惟對於食品中毒案件涉案業者之停業情節認定，未有明確準則，係逕交由地方政府衛生局自行判定。而國內各縣市政府中，僅4直轄市訂定相關作業原則，且判定業者停業之樣態及基準各異。食品中毒案件情節之嚴重性，不應因案件發生地不同而有區別，食藥署宜針對食品中毒案件涉案業者之停業規範，制定相關判定基準或作業指引，供地方政府依循，以保障消費者食安權益。

調查意見四

食安相關法規已規範具有商業登記、公司登記或工廠登記之餐飲業者，均應完成產品責任保險之投保。惟本案發生前，食品業者均無須將投保證明及投保保單到期日等相關資訊上傳至「食品藥物業者登錄平台」，食藥署對於食品業者投保狀態亦無建置勾稽比對機制，致中央及地方衛生主管機關均難以掌握食品業者投保情形，確有不當。食藥署於本案發生後已強化相關機制，惟仍應持續加強查核，以維護消費者權益。

調查意見五

衛福部訂有《食品良好衛生規範準則》及《食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法》供業者依循，惟本案寶林茶室卻查有多項違反規定情事，業者實際落實情形仍需政府機關加以督導及查核。**餐飲業從業人員製備食品之衛生素養及知能攸關我國食品安全衛生之落實，食藥署允宜強化餐飲業者管理，以降低食品安全事件之危害。**

調查意見六

食品中毒案件成因分析，與食品中毒案件之防治密切相關，惟近年食品中毒案件中，未能判明病因物質者占比均約高達6成。本案寶林茶室係國內首例確認因邦克列酸引發之食品中毒案件，然近20年國際間已有多起邦克列酸致食品中毒案件發生，**食藥署未建置完善食品中毒監測與預警系統，且未事前儲備充足檢驗量能，有欠周延**；消基會亦提出建議表示，政府單位亟待加強細菌性食源性毒素標準品庫及疑似物分析方法能力，以備緊急應變。又，本案受害者進行血漿置換術及換肝手術等醫療項目，費用已逾1千萬元，**顯示重大食品安全事件若需龐大醫療費用支出，恐造成受害者及其家屬沉重經濟負擔，食藥署允宜研議相關可行性措施，以強化食品安全事件受害者之救濟保護。**

**簡報結束
謝謝聆聽**