

糾 正 案 文

壹、被糾正機關：臺北市政府。

貳、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。臺北市政府於113年3月24日中午即接獲食品中毒個案通報，惟遲至當日傍晚始至寶林茶室現場稽查，且於個案已住院休克並表示餐廳「炒粿條」有發苦、發酸異狀等情下，均未針對疑似問題食材及餐點進行下架、保留、封存等預防性措施，亦未針對餐廳食材及餐點進行採樣。臺北市政府專業警覺性不足，致稽查當日仍有8名民眾至該餐廳用餐，並引發食品中毒症狀；又該府2度至現場稽查，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，食材抽驗作業延宕數日，錯失採樣黃金期，肇致本案迄今仍未查獲病原菌來源，均有違失，爰依法提案糾正。

參、事實與理由：

案經本院向衛生福利部（下稱衛福部）及臺北市政府調閱相關卷證，復於113年9月19日就食品中毒及食品安全規範等議題，諮詢相關專家學者；再就本案爭點於民國（下同）113年12月11日詢問衛福部、衛福部食品藥物管理署（下稱食藥署）、臺北市政府及該府衛生局等相關主管、業管人員；並函請財團法人中華民國消費者文教基金會（下稱消基會）針對本案提供相關建議，業調查竣事，發現臺北市政府確有違失，應予糾正促其注意改善，茲陳列事實與理由如下：

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。

(一)按食品安全衛生管理法（下稱食安法）第 2 條及第 6 條第 1 項分別規定：「本法所稱主管機關：在中央為衛生福利主管機關；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。」「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。」臺北市政府依食安法規定，對於轄內食品安全衛生事項之管理，負有權責，並應建立食品中毒案件相關通報系統，以維護民眾食安權益。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），以利各醫療院所、民眾、機關團體或外縣市衛生主管機關等通報；此外，臺北市政府衛生局緊急醫療及災難應變指揮中心為 24 小時輪值單位，接獲醫院急診室電話或傳真通報「臺北市政府衛生局疑似食品中毒通報表」，均立即以通訊軟體通知該局食品藥物管理科及疾病管制科，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。

(二)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。」復按食藥署《疑似食品中毒事件處理要點》¹第3點規定：「當地衛生局於接到疑似食品中毒事件通報後，應即派員調查食品中毒發生經過，追查可疑食品來源及其貯藏、處理與烹調方法，並至食品中毒案件通報調查管理系統填寫『食品中毒事件調查簡速報告單』，傳送予相關衛生局及食品藥物管理署。」基此，各地方政府衛生局接獲疑似食品中毒事件之通報，調查後即應將案件通報予轄管衛生局，以利後續查處。

(三)經查，本案新北市政府於113年3月23日17時30分接獲新北市立聯合醫院通報疑似食品中毒案件，民眾呂君於3月22日中午食用由「寶林餐飲事業股份有限公司（臺北市信義區吳興街457號）」旗下餐廳「寶林茶室（臺北市信義區松仁路58號地下3樓，位於遠東百貨信義A13地下美食街）」供應之餐點後，陸續出現噁心、腹瀉、腹痛、嘔吐等症狀。該府衛生局接獲後立即與呂君聯繫，惟呂君當時表示身體不適無法配合個案訪問，並要求次日聯絡。翌日（113年3月24日）上午，新北市政府衛生局致電予呂君並由其家屬協助個案訪問，始得知呂君與友人於113年3月22日中午一同至寶林茶室用餐後，皆出現身體不適症狀，呂君復於113年3月23日16時57分急診就醫。完成食品中毒個案訪問後，因涉案業者位於臺北市，新北市政府衛生局遂

¹ 食藥署於102年11月28日訂定《疑似食品中毒事件處理要點》，並歷經104年4月、104年12月、106年9月、109年3月多次修正，於本案發生期間，係適用109年3月9日修正版本。

於當日中午 12 時 18 分以「產品通路管理資訊系統」通報臺北市政府衛生局及食藥署，並於同日 12 時 39 分將個案訪問表（詳下圖）以電子郵件移請臺北市政府衛生局辦理。檢視 2 名個案之食品中毒事件訪問表，兩人均食用「炒粿條」，並皆認為造成身體不適狀況之餐點為該炒粿條，且說明當下食用粿條時，有苦味、發酸等情形。是以，本案於 113 年 3 月 24 日出現 2 名個案通報於「同一餐廳（寶林茶室）」攝取「相同餐食（炒粿條）」，且均出現「噁心、腹痛、腹瀉」等相似症狀，依衛福部之定義，認其屬一食品中毒事件，已臻明灼。

附件2

新北市政府疑似食品中毒事件訪問表

一、受訪人姓名：[redacted] 聯絡電話：[redacted] 填表日期：3/24 時間：11:30

二、最早發病時間：3月22日 20時 0分

三、進食情形（包括用餐時間及所食用食物）

發病前第1餐 發病前第2餐 發病前第3餐

地點：寶林茶室 寶林茶室 寶林茶室

地址：台北市中正區永年路11號 台北市中正區永年路11號 台北市中正區永年路11號

時間：3月22日 18時 0分 3月23日 10時 0分 3月23日 10時 0分

供：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

飲：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

進：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

食：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

品：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

茶：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

糖：[] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃 [] 有吃 [] 沒吃

四、認為可疑食物：寶林茶室 (炒粿條)

五、是否就醫：[] 是 [] 否 就醫時間：3月23日 11時 0分

八、家人是否有發病症狀：[] 是 [] 否

九、食用共同飲食前，是否已有患者出現腸胃不適症狀：[] 是 [] 否

十、發病症狀：(可複選)

[] 發燒 [] 噁心 [] 嘔吐 [] 腹痛 [] 腹瀉 [] 其他

[] 頭痛 [] 眩暈 [] 面潮紅 [] 發疹 [] 發冷 [] 發熱 [] 眼皮下垂

[] 麻痺 [] 說話困難 [] 呼吸困難 [] 吞嚥困難 [] 其他

圖1 個案填報「新北市政府疑似食品中毒事件訪問表」(節錄)

資料來源：臺北市政府。

(四)113 年 3 月 24 日中午，臺北市政府衛生局接獲新北市政府衛生局通報該疑似食品中毒案件，2 名個案

於 113 年 3 月 22 日至寶林茶室用餐後發生疑似食品中毒症狀，其中 1 人休克住院治療，另 1 人因不適至診所就醫。詢據臺北市政府答稱：「新北市政府衛生局跟我們通報是 3 月 24 日，3 月 23 日是新北市聯合醫院跟當地衛生局通報，當地衛生局通報後會去瞭解飲食狀況，如果攝食的地點在外縣市，會再移給外縣市處理……3 月 24 日中午接到新北市通報，因為當天是假日（星期六），同仁是在家待命，到辦公室進行準備後，才至現場。稽查紀錄寫的時間是後面做紀錄的時間，我們已經儘快第一時間到現場調查……。」

- (五)惟檢視本案卷證資料，臺北市政府衛生局於 113 年 3 月 24 日中午接獲新北市政府通報後，當下並未立即派員前往寶林茶室進行現場稽查，該局稽查人員遲至當日 16 時 30 分始準備出發前往現場，並於傍晚方首次抵達寶林茶室，進行約 1 小時左右之查核，於現場查見寶林茶室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衛生缺失。臺北市政府衛生局自接獲食品中毒個案通報，至實際抵達現場查核，延遲近 5 小時，與該府所述已儘快於第一時間到現場調查一節不符。此有「臺北市政府衛生局抽驗物品報告單」、「臺北市政府衛生局查驗工作報告表」及相關稽查紀錄（詳下圖）可證。

表1 寶林茶室中毒個案情形一覽表

案號	用餐日期	發病日期	通報日期	食用餐點	症狀	邦克列酸檢驗結果	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	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	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	粿條	腹瀉	陽性	0	0	否
8	3/23	3/23	3/28	粿條	腹瀉	陽性	0	0	否
9	3/23	3/23	3/27	粿條	嘔吐、噁心、全身倦怠	陽性	0	0	否
10	3/23	3/23	3/28	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
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	粿條	腹瀉	陽性	0	0	否
20	3/22	3/22	3/27	粿條	腹痛、噁心	陽性	0	0	否

案號	用餐日期	發病日期	通報日期	食用餐點	症狀	邦克列酸檢驗結果	於加護病房天數	於一般病房天數	是否死亡
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	3/19	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	粿條、河粉	腹瀉、嘔吐、噁心	陽性	0	0	否
28	3/21	3/21	3/29	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	粿條	腹痛	陽性	0	0	否
33	3/24	3/24	4/1	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

備註：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。

資料來源：本院按衛福部、臺北市政府及新北市政府衛生局查復資料自行彙整。

(七)綜上，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，本案已符「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。

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。

- (一)臺北市政府衛生局定有《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書》²，該程序書針對食品中毒案件「檢體採樣之判定」已明確規範：「稽查人員除做中毒原因調查及填寫速報單等資料外，仍應依現場情形決定是否進行檢體採檢，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……。」先予敘明。
- (二)經查，本次食品中毒案件，係民眾食用由臺北市轄內餐廳寶林茶室供應之餐點後，陸續出現噁心、腹瀉、腹痛、嘔吐等症狀。臺北市政府於113年3月24日午間接獲新北市政府通報疑似食品中毒案件後，已知其中1名中毒個案於加護病房治療，且2名中毒個案均指出問題餐點為「炒粿條」，然該府衛生局稽查人員當日傍晚至寶林茶室現場稽查時，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）。當日晚間，首名通報個案死亡，臺北市政府於次日（113年3月25日）二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。詢據臺北市政府辯稱：「因當時通報食品中毒者，食用相同餐點之另1人至診所就醫後即返家，未有嚴重症狀；且稽查現場時，業者表示近期未接獲客人反映餐食問題，當時尚難釐清本次食品中毒與餐食有直接關聯。」「……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

² 案發時係適用110年修訂之版本，本案發生後，該府衛生局於113年再次修訂新版。

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。」然而，臺北市政府衛生局於案發前早已定有《食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書》，該程序書已要求稽查人員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，其中食品檢體包括嫌疑食品、剩餘食品或備份食品，如無法採到嫌疑食品或剩餘食品時，應採取同一批或同一製造日期之產品為之。臺北市政府於本案調查過程中，警覺性不足，於首2次稽查期間，明知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。

- (三)嗣後，臺北市政府衛生局因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，該府衛生局於113年3月26日晚間會同食藥署、衛福部疾病管制署（下稱疾管署）、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、香蘭葉、醬油、在來米粉、老抽等35件食材。本院詢問臺北市政府代

表說明：「3月26日當天因為疾管署有派一個專家，說極有可能是『邦克列酸（中毒）』，因為那家業者已經準備要歇業，剩下的食材也不多，我們現場就打包剩餘食材35件，由食藥署攜回送驗。」又，113年3月27日，本案第2名患者死亡，衛福部遂召開跨部會專家研商會議，邀集各部會及醫學領域專家學者與會，經討論認為「邦克列酸（Bongkreikic acid）」造成本次食品中毒案件之可能性較大。針對邦克列酸之特性，茲說明如下：

- 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，加上其無色、無味之特性，若不慎食入，通常很難察覺，因而中毒，甚至產生嚴重症狀或導致死亡。
- 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，尤其食品於攝氏（下同）20°C以上的環境中放置時間過長、pH值高於5.5、食鹽濃度低於6%，油脂含量高的環境下，該菌會大量繁殖並產生毒素邦克列酸，其中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、邦克列酸可抑制粒線體ADP/ATP³轉運酶，導致身體細胞瞬間失去能量，身體耗氧器官受損無法運作，影響範圍主要為肝臟、腎臟和腦部。症狀包括：早期全身無力、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐

³ 二磷酸(Adenosine diphosphate，縮寫為ADP)、三磷酸腺苷(Adenosine Triphosphate，縮寫為ATP)，細胞中粒線體是細胞內氧化磷酸化和合成ATP的主要場所，為細胞的活動提供了化學能量。

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。

(四) 113 年 3 月 28 日，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 年 3 月 29 日，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（詳表 1）。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。

(五) 為釐清本案邦克列酸及「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型菌」來源，臺北市政府、食藥署、疾管署等相關單位遂針對稽查過程中採集之檢體進行檢驗，惟僅 113 年 3 月 24 日臺北市政府衛生局採集之胡姓廚師手部檢體及 113 年 3 月 27 日疾管署採集之胡姓廚師糞便檢體，檢出邦克列酸，其餘檢體均未檢出邦克列酸，且檢驗「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型」之結果亦均為陰性（詳下表）。據本院諮詢專家提供看法包括：「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。」、「本案的問題是檢驗到邦克列酸，但所有的樣本都沒有驗到『唐菖蒲伯克氏

菌』，邦克列酸加熱是無法分解的，食物煮熟後，菌雖然被殺死，但毒素可能一直都在。」「臺北市政府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。」

表2 寶林茶室相關檢體檢驗結果

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	寶林茶室粿條、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
	寶林茶室粿條供應商A公司及A公司下游業者之粿條及各類原料粉等，及其他案關食材抽驗	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

備註：食材檢體共82件，均未檢出邦克列酸，其中針對關鍵檢體（寶林茶室粿條、在來米粉、香蘭葉、醬油、老抽共5件；寶林茶室粿條供應商A公司粿條共15件；A公司下游業者粿條共12件；A公司各類原料粉共10件）進行「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型」檢驗，檢驗結果均為陰性。環境檢體共70件，「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型」檢驗均為陰性，另僅臺北市政府於113年3月24、25日採檢之環境檢體（3件）有進行邦克列酸檢驗，檢驗結果均未檢出。

資料來源：本院按衛福部及臺北市政府查復及說明資料自行彙整。

(六)是以，粿條、粿條、河粉等米麵濕製品，如經「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型菌」污染，於製備過程中，易因冷藏不夠或保存不當等情，造成該菌大量繁殖並產生邦克列酸，該類米麵濕製品當下之採樣及留存，對於食物中毒來源之追查具有重要作用。本案 35 名食品中毒個案中，33 名個案體內均檢出邦克列酸，且 6 名死亡個案體內亦檢出邦克列酸陽性，本食品中毒案件係因邦克列酸導致，已至為明確。然臺北市政府於 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；且檢視 113 年 3 月 24 日臺北市政府至寶林茶室稽查當日，仍有 8 名民眾至該餐廳用餐，並於發生食品中毒現象後，體內均檢出邦克列酸，是 113 年 3 月 24 日當日，寶林茶室所處理之食材，極可能存有邦克列酸或其致病菌「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型菌」，然臺北市政府未第一時間進行食材採樣，致後續所採集之檢體，僅有胡姓廚師手部及糞便檢體驗出邦克列酸，其餘食材及環境檢體均未檢出邦克列酸及「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型」，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。

(七)綜上，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。

綜上所述，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。臺北市政府於113年3月24日中午即接獲食品中毒個案通報，惟遲至當日傍晚始至寶林茶室現場稽查，且於個案已住院休克並表示餐廳「炒粿條」有發苦、發酸異狀等情下，均未針對疑似問題食材及餐點進行下架、保留、封存等預防性措施，亦未針對餐廳食材及餐點進行採樣。臺北市政府專業警覺性不足，致稽查當日仍有8名民眾至該餐廳用餐，並引發食品中毒症狀；又該府2度至現場稽查，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，食材抽驗作業延宕數日，錯失採樣黃金期，肇致本案迄今仍未查獲病原菌來源，均有違失，爰依憲法第97條第1項及監察法第24條之規定提案糾正，移送行政院轉飭所屬確實檢討改善見復。

提案委員：王幼玲、張菊芳、田秋堃