

113年第3次食品安全專案小組會議暨食品安全專家諮詢會議 防範食品中毒因應策略及精進作為研商會議紀錄

時間：113年4月3日下午3時

地點：高雄市政府四維行政中心第一會議室

主席：林副市長欽榮

出席人員：

食品安全專家學者：吳許得教授、林俊祐主任、林宜靜主任、
陳百薰教授、葉佳聖理事長

衛生福利部食品藥物管理署：蔡副主任佳芬

衛生福利部疾病管制署：林科長靜麗

經濟發展局：陳主秘怡良、唐股長培芳、郭科員惠玉

教育局：劉專門委員靜文、顏科長敏夙、張股長哲源

觀光局：陳專委傑軒

行政暨國際處：殷主任消保官茂乾

新聞局：范主秘正益、陳股長柏翰

衛生局：黃局長志中、何簡任技正惠彬、謝處長米枝、林科長
學慶、陳股長碧秋、陳股長佳純、黃股長莉芳、許股
長美娟、蘇技士靜蕙、姚辦事員錦茵

高雄市餐飲業職業工會：陳理事長秋良

高雄市烹飪商業同業公會：施執行長澤民(高嘉鴻秘書代理)

高雄市餐盒食品商業同業公會：董理事長純穎、蔡理事承勳

漢來海港自助餐廳：陳巨蛋分公司店長啟昌、張副主廚文敏

焱師傅中西式便當：許研發副總憲章

果然匯蔬食宴：陳行政主廚裕仁

瓦城：余經理蕎涵

林皇宮：柯總經理光龍

饗食天堂：張行政主廚文彬、陳行政主廚富淵

野饌燒肉：侯負責人姿琳

耕域食品有限公司：謝負責人錦菊

蕭記食品有限公司：蕭負責人峻豪

味帝企業股份有限公司：蕭副總經理玉清

高雄空廚：許協理憶蘭

藏壽司：李品管沛勳

紀錄：陳春秀

壹、主席致詞

感謝各位撥冗出席本府今日的食安小組會議暨專家諮詢會議，防範食品中毒的食安議題猶如傳染病防治遇上緊急疫病的發生，從因應事件的作為到事件復原，有賴於專業與經驗及跨域整合動員，各項措施快速精準的介入，才能有效的降低損傷。

今日透過專家學者及業界代表交換寶貴意見，提供預防食品中毒的精進作為，給予本府精進食安工作的專業指導及建議，共創本市更好的食品安全環境。

貳、專案報告:防範食品中毒因應策略及精進作為【衛生局-略】

參、專家學者指導及建議

一、高雄醫學大學陳百薰教授：

邦克列酸是由唐菖蒲伯克氏菌（*Burkholderia gladioli*）產生的罕見毒素。需要玉米澱粉等類的介質，當食入受污染的食材後極易合併敗血症死亡。必要時高醫可與衛生局合作協助檢驗。

二、高醫感染科主任林俊祐醫師：

食品中毒有常態監測系統，各醫療單位有通報的法定義務，若個案是零散或發病時間不一或就醫場域不同，在臨床很難去認定是食品中毒，所以，建置完善的通報機制及快速產出檢驗結果是有必要的，有助第一線醫師有效快速評判為食物中毒。

三、高醫檢驗部毒物室主任林宜靜醫師

台大法研所檢測出邦克列酸用的工具是質譜儀，高醫也有質譜儀設備的實驗室，未來可協助備援衛生局的檢驗量能鑑定及檢驗方法的建立。

四、HACCP協會葉佳聖理事長：

外籍人口迅速移入，促使飲食結構改變，應以台北寶林茶室事件為借鏡，強化業者自主管理、以GHP(食品良好衛生規範準則)角度做食品衛生安全把關，衛生局站在監督輔導的角色，確保業者產品的衛生安全及品質。

五、崑山科大吳許得教授：

精進餐飲從業人員之餐飲衛生常識，可以有效降低食品中毒案件發生，業者平日須負起教育員工食品衛生安全的訓練及要求自我衛生管理應符合規範，讓員工清楚自己的一個小疏忽可能造成巨大的危害。

肆、食品藥物管理署南區管理中心蔡副主任佳芬指導及建議

一、「米酵菌酸」衛福部已正式更名為「邦克列酸」。中性酸鹼值(pH 6.5~8.0)、常溫(攝氏26~32度)、高濃度油脂(特別是油酸含量)、耐熱性高等特性，是該毒素最佳的生長環境，即便經過長時間烹調過程也很難以被消滅。

二、台北寶林茶室食品中毒事件，發現產品責任險過期，

為使業者落實投保產品責任險，衛福部已對「食品業者登錄平台」、「食品追溯追蹤系統」修正到期、逾期等管理警訊，使各縣市衛生局即刻得知立即予以輔導稽查，同時對產品源頭及流向施以系統化管理，有效掌握不符規定產品之原料來源及產品流向。

三、業者處理食品應謹守及落實「要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要注意保存溫度、要澈底加熱」之五要原則，以預防食品中毒事件之發生。

伍、衛生福利部疾病管制署林科長靜麗指導及建議

為降低病毒或細菌傳播造成食品中毒的風險，餐飲從業人員須持續落實手部衛生措施，如出現腸道感染不適症狀時，建議暫時停止食品處理工作，教育訓練中並加強疾病預防及提升手部衛生重要性之宣導。

陸、業者代表出席人員發言一覽表(如附件)

柒、主席綜合指示事項：

一、請本府跨局處食安團隊持續以食安 5 環「源頭控管」、「重建生產管理」、「加強查驗」、「加重惡意黑心廠商責任」、「全民監督食安」五大面向基礎，建構預防食品中毒精進作為；請新聞局及相關局處透過平面及電子媒體等宣導通路，同步展開食品安全衛教宣導。

二、請本府跨局處食安團隊持續保持中央與地方無縫合作，或是採與醫學中心檢驗量能合作，對緊急食安事件或大型食中案件，建立食安資訊共享機制，以即時掌握高風險業者資訊，立即快速處置或加強輔導管理，賡續

秉持精益求精之態度，力求迅速、落實、專業，捍衛食品安全，為民眾「食的安全」把關。

- 三、請經發局、教育局、衛生局等共構跨局處協力管理，加強市場、攤集場、夜市、餐飲團膳業者的環境衛生與從業人員健康管理，落實人口密集機構症狀通報，早期掌握疑似食品中毒案件防範疫情擴大，持續宣導吹哨者獎勵，鼓勵民眾通報檢舉不法，共同維護食安。
- 四、請衛生局參採專家學者提出之具體寶貴建議事項，持續強化實驗室檢驗量能，鼓勵業者自主通報自主檢驗、利用大數據分析，早期發現高風險業者予以預警、挹注稽查人力，加強稽查頻率有效監督、責令高風險場域業者預防性停業，落實執法嚴懲不法。
- 五、請衛生局參採食品業者代表建議，適時邀請專家指導、增加預防食中案件之教育訓練辦理場次，或是提供外部教育訓練人員講師名單與資源，供業者開辦教育訓練邀請講師，以提高餐飲從業人員之專業知能或發生大規模緊急食中案件及重大食安案件時，得以快速降低民眾傷損；併請針對外送平台與虛擬餐廳加強輔導及查核，並列入下次食安專家會議討論議題。
- 六、鑒於近日重大食安事件及食品中毒案件頻傳，有關本市高中開放外食乙節，請教育局重新評估回歸由中央廚房或餐盒業者供應餐食的可能性，以強化食品安全管理，善用本市餐盒業者供餐量能。

捌、散會:下午 4 時 50 分

113 年第 3 次食品安全專案小組會議暨食品安全專家諮詢 會議防範食品中毒因應策略及精進作為研商會議

業者代表出席人員發言一覽表

- 一、高雄市餐飲業職業工會陳理事長秋良：
台北寶林茶室食品中毒事件發生已間接影響餐飲業生意，建請政府儘速查明原因，以為餐飲業檢討改進之用。
- 二、高雄市烹飪商業同業公會施執行長澤民(高嘉鴻秘書代理)：
本公會積極對會員及廚師等人員辦理食品良好衛生規範準則教育訓練或衛生講習、加強對會員宣導應辦理食品業者登錄及投保食品業者產品責任險等事項，以配合政府政策。
- 三、高雄市餐盒食品商業同業公會董理事長純穎：
本市團膳業者已依規定導入危害分析重要管制點之食品安全管理概念，建立安全有效的食品安全認證制度，鑒於近日重大食安事件及食品中毒案件頻傳，有關高中開放外食乙節，請教育局重新審慎評估及善用本市餐盒業者量能，建議回歸由中央廚房或餐盒業者供餐，以強化食品安全管理。
- 四、漢來海港自助餐廳巨蛋分公司陳店長啟昌：
為避免食品中毒事件發生，本餐廳依食品良好衛生規範準則遵守食品處理原則區分生熟食、注意保存溫度及使用乾淨的水與食材等，避免交叉污染。
- 五、焱師傅中西式便當許研發副總憲章：
辦理食品安全講習課程，使廚師、從業人員瞭解及建立正確的認知及觀念，預防及減少食品安全事件的發生。

六、果然匯蔬食宴陳行政主廚裕仁：

本集團已將餐飲衛生個項目表格化，為避免食品中毒事件發生及強化員工自主管理能力，採定期性稽核各店之食品安全衛生。

七、瓦城余經理蕎涵：

本公司已完善建置食品安全內部監控機制與外部監控機制，並依標準作業流程辦理，以提高食品衛生安全的效能及確保質量。

八、林皇宮柯總經理光龍：

基於風險管控原則，衛生局已制定食品中毒案件業者停業原則，建議對餐飲業者採以停業處分時，應查證其與醫院通報的食中案件間是具相關性後再執行。

九、饗食天堂張行政主廚文彬、陳行政主廚富淵：

為預防衛生安全問題發生，持續加強員工自主衛生管理、遵守食品良好衛生規範準則規範、落實食安衛教宣導及食材環境的衛生查察。

十、野饌燒肉侯負責人姿琳：

本店為消費者自烤蚵、蝦等生鮮海鮮吃到飽餐廳，消費者如對食材未烤熟即食入就會增加食品中毒機率，本店會持續加強消費者對生鮮食材烤熟再食的衛教宣導，避免食品中毒事件發生。

十一、耕域食品有限公司謝負責人錦菊：

食品從業人員對於食品產製過程的衛生認知及維護產品的安全與品質很重要，建議教育局、衛生局應持續辦理食品從業人員教育訓練，非僅持證人員回訓講習。

十二、蕭記食品有限公司蕭負責人峻豪：

本市對學校餐食供應商的食材品質要求甚高，但餐費的給予卻較他縣市略低，建議應對餐費做適度提升，以維持供應商合理的利潤空間。

十三、味帝企業股份有限公司蕭副總經理玉清：

為強化員工專業知能，本公司每月內聘講師或每3個月外聘講師對員工辦理教育訓練，然外聘講師資源有限，建議相關局處予以提供。

十四、高雄空廚許協理憶蘭：

本公司重視食品衛生安全，除導入危害分析重要管制點之食品安全管理概念，通過 ISO20000 認證，亦斥資建置小型實驗室自檢食材品質衛生，每月也對員工做線上品保食安教育訓練；為強化餐飲從業人員專業知能，建議相關局處辦理更多食安教育訓練，以案例分享、建構食品安全衛生新觀念，維護食品的安全與品質。