

食品中毒案件調查之行政處理原則

中華民國 83 年 8 月 1 日衛署食字第 83046713 號函公告

一、一般處理原則：

- (一) 案發後，衛生局儘速派員前往供應食品之場所採取食餘檢體並進行供應食品場所之稽查輔導，調查食品製作過程是否遭受污染、製造環境是否合乎衛生，必要時並採取相關食品檢體及廚工人體檢體(傷口、皮膚、鼻腔)，刀具、砧板、飲用水、洗滌水等環境檢驗送驗。
- (二) 同時採取患者人體檢體送驗(並註明是否已投藥)。
- (三) 並進行流行病調查，必要時可洽行政院衛生署疾病管制局流行病學調查訓練班支援。

二、食品污染或處置錯誤之場所需有之不同處理原則：

(一)營業場所：

- 1.依食品衛生管理法第二十四條，經稽查結果，其衛生情況不良者得勒令該營業場所暫停製造，俟其衛生全部改善並經衛生單位複核後，始可再行製造。
- 2.確定係造成中毒原因場所後，將案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關資料)彙整，移送司法機關辦理。

(二)機關、學校餐廳：

- 1.餐廳如係機關自行辦理，將案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關調查資料)彙整結案後，另函請其注意調查食品之衛生管理，並適度授予食品衛生教育。
- 2.餐廳如係學校自行辦理，將案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關調查資料)彙整，送教育主管機關處理。
- 3.餐廳如係委由外包商辦理，則依前項(一)營業場所案件處理。

(三)自宅：案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關調查資料)彙整結案後，另就其發生原因函請注意調理食品之衛生管理，並適度予食品衛生教育。

(四)食品工廠：

- 1.經稽查結果，可能涉嫌違反第十一條或第十二條所為之規定者，得依食品衛生管理法第二十四條規定，命令暫停製造、調配、加工、販

賣、陳列，並將該項物品定期封存，由業者出具保管書，暫行保管，並請廠商提供銷售之地點、管道，同時通知其他縣市配合處理。

2.經檢驗稽查後，確定造成中毒原因，通知廠商回收涉案產品並予沒入銷燬，並將案件移送司法機關。

(五)飲食攤販：

- 1.若為固定攤販，調查處理過程則依前項(一)營業場所案件處理。
- 2.若為流動攤販，確定係造成中毒原因場所後，則當地食品衛生稽查人員且密切瞭解此流動攤販之去向，會同警方取締並移送法辦。

(六)外燴：

- 1.了解其製造場所之衛生情況、供應菜餚之種類及烹調方式、裝盛菜餚容器及餐具之衛生情況等，必要時授予食品衛生教育。
- 2.確定係造成中毒原因場所後，將案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關調查資料)彙整，移送司法機關辦理。

三、農畜水產品等生鮮原料食品引起之食品中毒案件處理原則：

- (一)儘速採取食餘檢體、查明原料之來源，並迅速通知當地農業主管機關以作適當之處理，必要時並採取相關可疑食品送驗，將涉案農產品所可能造成之問題儘量詳細描述，以供檢驗單位之參考。
- (二)請農政單位配合將可能涉案之農畜水產品封存，暫停販賣、陳列，兼會同農政單位調查生產過程是否違法使用藥農、動物用藥，並請農政單位暫停農畜水產品採收。
- (三)檢驗結果若確定係造成中毒之原因食品，將涉案之農畜水產品會同農業單位銷燬，並迅速告知農業主管機關，除非危險因素解除，否則應請農業主管機關禁止該生產農戶產品之上市。
- (四)確定係造成中毒原因後，將案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關調查資料)彙整，移送司法單位，並將資料移請農業單位依農業相關法規處罰。
- (五)食餘檢體違反第十一條規者，處新台幣四萬元以上二十萬元以下罰鍰。