

## 寶琳茶室中毒案：食安風波下的省思

### 一、閱讀動機

在日常生活中，時常有些看似平凡的場所和事件，卻可能隱藏著意想不到的危險。2024年3月，台北市信義區遠東百貨知名素食餐廳「寶琳茶室」發生嚴重食安事故，造成36人中毒，其中2人死亡，震驚全台。近年來人們愈來愈重視健康，而國內卻爆發出一連串黑心食安的事件，身為台灣的年輕人，我深感食安問題的嚴重性，從2013年頂新黑心油事件至現今寶琳茶室事件，台灣食安問題層出不窮，因此決定深入了解寶琳茶室中毒案，並從中反思台灣食安現況。

### 二、獲得書籍或文章啟發的章節內容

此事件起源於一名男子至台北市信義遠東百貨A13餐廳寶琳茶室用餐，食用炒粿條後，出現腹瀉、腹痛、心悸等症狀就醫，1天後不治。台北市衛生局接獲通報後，立即前往餐廳稽查，發現現場無同批食餘，只能針對廚師手部檢體及刀具、砧板等進行採檢，稽查後發現餐廳沒有落實廚工健康體檢、碟盤疑似有蟑螂排泄物、刀具夾放於流理台等3項衛生缺失，要求業者在3月27日前進行改善，未要求業者停業。食藥署召開記者會說明，將此案定調為「重大食物中毒事件」，相關檢驗結果已出爐。台北市政府勒令寶琳茶室所有分店全部停業，且開罰250萬並移請檢調偵辦。此外，寶琳茶室風波也造成許多謠傳，但經過政府機關及台灣事實查核中心查證後，證實為假訊息。

而在閱讀相關新聞報導及學者所提出的相關意見後，我對以下幾點內容印象頗為深刻：

- 邦克列酸（米酵菌酸）：是一種罕見的毒素，來自於 *B. cocovenenans* 產生的致命毒素且在自然界中廣泛存在，從大豆儲藏、乾玉米葉、野生雜草等中分離得到，主要與變質或發酵食品有關，會導致肝、腎、腦等多器官衰竭，甚至死亡。而寶琳茶室中毒案的檢驗結果顯示，受污染的炒粿條中含有

邦克列酸，是造成中毒事件的主因。

- 食安管理的漏洞：除了驗出邦克列酸毒素之外，根據相關調查，寶林茶室中毒案可能存有多項食安管理漏洞，包括原物料來源不明：炒粿條中使用的醬油疑似來自中國，而中國曾發生過邦克列酸中毒事件。
- 食安受害者的困境：寶林茶室中毒案的受害者除了要承受身體上的痛苦，還要面臨龐大的醫療費用和心理創傷。然而，現行的食安賠償制度並不足以保障受害者的權益。
- 假訊息的謠傳：經過寶林茶室風波，許多謠傳也逐漸產生，例如：台灣過去在鳳梨、杏鮑菇曾驗出米酵菌酸，但經過證實後為假消息。

### 三、 反思自己的論述或觀點

透過對寶林茶室中毒案的深入了解，我反思到食安問題的複雜性，食安問題涉及生產、製造、加工、流通、販售等多個環節，任何一個環節出問題都可能導致食安事件發生。因此，要解決食安問題，需要從源頭抓起，建立完善的食安管理體系。除此之外消費者的權益也需受到保障，食安事件發生時，消費者往往處於弱勢地位。因此，政府應建立健全的食安受害者救濟制度，保障消費者的權益，並且應把目前的食安法規修正更完整，讓業者無法鑽漏洞。而全民食安意識也應隨著提升，食安問題不僅是政府的責任，也是全民的責任，每個人都應提高食安意識，選擇合法、合格的食物，並注意飲食衛生。

然而，隨著寶林茶室食安事件爆發，許多謠傳也隨之誕生，身為媒體閱聽者的我們，也注意是否為假消息，並且不隨意轉貼分享，可透過台灣事實查核中心查證，進行多次查證，避免影響我們閱聽者的意識，保障自身的權益。

寶林茶室中毒案再次凸顯了台灣食安問題的嚴重性，我們應從中汲取教訓，共同努力，建立更安全的社會。

#### 四、參考文獻

- 寶林茶室食物中毒案再增 1 輕症收案至 4/26 止  
(<https://reurl.cc/ezmxQm>)
- 寶林茶室中毒原因出爐！米酵菌酸為何會致死？食藥署公開預防方法  
(<https://reurl.cc/M0kvLK>)
- 寶林茶室「重大發現應會破案」 王必勝：交由檢警說明  
(<https://reurl.cc/3X5D90>)
- 整理包／寶林茶室食物中毒風暴！34 名受害者病況、邦克列酸毒素成因、專家分析一次看  
(<https://reurl.cc/NQZjo6>)
- 食藥署公告食品中邦克列酸（米酵菌酸）殘留標準：  
(<https://reurl.cc/QR6nG5>)