

臺灣彰化地方法院刑事判決

104年度訴字第314號

聲 請 人 臺灣彰化地方檢察署檢察官

被 告 頂新製油實業股份有限公司

代 表 人 陳茂嘉（辯論終結後變更為吳俊慶）

選任辯護人 余明賢律師

被 告 魏應充

陳茂嘉

上 一 人

選任辯護人 賴柏翰律師

上列被告等因詐欺等案件，經檢察官提起公訴（103年度偵字第9300號、第9367號、第9601號、第9713號、第9714號，本院103年度囑訴字第2號），及追加起訴（104年訴字第314號），本院前於民國104年11月27日以103年度囑訴字第2號、104年度訴字第314號為第一審判決，嗣經臺灣高等法院於107年4月27日以104年度囑上訴字第1718號、第1722號判決撤銷，再經最高法院於108年1月6日以107年度臺上字第3332號判決撤銷上開二審判決附表四之一編號45部分，經檢察官聲請補充判決，本院判決如下：

主 文

魏應充、陳茂嘉、頂新製油實業股份有限公司均無罪。

理 由

甲、聲請意旨略以：

壹、被告魏應充、陳茂嘉、頂新製油實業股份有限公司（下稱頂新公司）因詐欺等案件，經檢察官提起公訴，由本院以103年度囑訴字第2號（下稱本訴）案件審理後，於民國104年7

01 月21日就被告頂新公司販賣油脂予被害人統清股份有限公司
02 （下稱統清公司）部分，追加起訴被告頂新公司、魏應充、
03 陳茂嘉等人，由本院另分案為104年訴字第314號案件審理
04 （下稱追加起訴），上開案件經本院以103年度囑訴字第2
05 號、104年度訴字第314號合併審理、判決後，於104年11月2
06 7日為第一審判決（下稱原判決），嗣經檢察官提起上訴，
07 由臺灣高等法院臺中分院於107年4月27日以104年度囑上訴
08 字第1718號、第1722號判決（下稱更審前判決）撤銷改判上
09 開被告等人有罪，嗣因最高法院以107年度臺上字第3332號
10 判決撤銷上開更審前判決附表四之一編號45部分（即被告頂
11 新公司於103年5月29日與被害人統清公司交易部分），認為
12 上開部分乃本院漏未判決，爰就此部分聲請補充判決等語
13 （參附件一）。

14 貳、檢察官於本院受理本訴審理中，言詞追加起訴部分稱：統清
15 公司在103年5月29日透過臺灣三菱商社向頂新公司進一批精
16 製牛油，金額是新臺幣（下同）571099元，所以（起訴
17 書）附表二之二部分要增加編號12，廠商名稱為統清公司，
18 金額部分為571099元等語（參附件一之一所示）。

19 乙、程序之說明：

20 壹、按刑事訴訟法第308 條雖規定，有罪之判決書應記載犯罪事
21 實，其所稱犯罪事實，係指符合犯罪構成要件之具體社會事
22 實，而足資認定既判力範圍之具體社會事實而言；至於其他
23 細節，如無礙於特定犯罪事實同一性之分辨，而與犯罪構成
24 要件、既判力範圍等事項不生影響者，縱未記載明確，因不
25 影響於判決之結果，即不得據為上訴第三審之理由（最高法
26 院109年度臺上字第238號、第5092號、第4459號判決意旨參
27 照）。於有罪判決中，如無礙於特定犯罪事實同一性之分
28 辨，即可認為與犯罪構成要件、既判力範圍等事項不生影
29 響，何況終局全部無罪之判決，並無犯罪事實欄記載之情
30 形，如關於起訴範圍並未逾越公訴意旨欄關於時間界定之範
31 圍，且於程序事項及判決實體理由中均已陳明相關部分且有

01 實體論述而得分辨並特定法院審判之範圍，此情形是否屬於
02 未予判決而違反刑事訴訟法第379 條第12款所規定未受請求
03 之事項予以判決者之情形，實有疑義。

04 貳、經查：

05 一、本院原判決於案由欄載明上開追加起訴案號（參原判決正本
06 第2 頁），並於理由欄乙、程序之說明部分載述：就上開追
07 加起訴，得合併審判、辯論及判決（參原判決正本第7 、8
08 頁）。況且，於原判決理由欄己、本院之認定、壹、二、關
09 於時的範圍部分，已論述：被告魏應充、陳茂嘉、楊振益、
10 曾啟明、蔡俊勇被訴起訴書犯罪事實欄三部分，係自102年1
11 1月後至103年7月7日（編號45報關日期）自越南大幸福公司
12 輸入油品，另被訴販賣攙偽、假冒及詐欺時間，....被告陳
13 茂嘉擔任總經理時期，自102年12月3日（序號七四編號①）
14 至103年10月9日（序號三編號②）等語，是追加起訴該次犯
15 行時間即103年5月29日交易部分，即未逸脫本案關於時的範
16 圍；復於實體上之無罪理由欄中（即原判決正本第229頁至
17 第234頁詐欺取財部分，關於統清公司部分之記載為原判決
18 正本第233頁）論述無從認定構成詐欺取財之理由（並非如
19 最高法院前揭判決所指：且未於實體上之無罪理由中有所論
20 斷），是以此部分是否確屬漏判之情形，實值商榷。

21 二、另按刑事判決文字，顯係誤寫，而不影響於全案情節與判決
22 之本旨者，參照民事訴訟法第232條規定，原審法院得以裁
23 定更正之，業經司法院釋字第43號解釋在案。又得裁定更正
24 之標的，並不以裁判之事實欄或理由欄所記載之內容為限。
25 若裁判主文，或經引為主文內容一部之附表，其記載之事
26 項，經參酌該裁判事實欄或理由欄記載之內容，發現有顯然
27 誤寫之情形，尚非因屬於主文內容而一律不得裁定更正。查
28 本院原判決於附件二未列出103年5月29日被告頂新公司與統
29 清公司交易該次行為，固有疏漏，惟此部分屬誤寫誤算之顯
30 然輕微錯誤，並不因以更正裁定而實質變更原判決主文諭知
31 之內容（即並無更正乃變更原先主文諭知之刑度），而顯然

足以影響該判決本旨之情形。既然審理範圍已可得特定，且檢、辯雙方業於本院審理中就此部分實質並認真攻防，本院已予之辯論之機會，無礙於被告防禦權之行使，並不影響程序利益及原判決之本旨，互參上開說明，循裁定更正之途即可救濟匡正，毋庸大費周章，耗費通常救濟制度之寶貴資源，更使被告等當事人為無益錯誤疲於奔命，似由本院裁定更正即可。惟最高法院前揭判決意旨與臺灣高等法院臺中分院108年度重囑上更一字第17號、第18號案件，亦未將此部分列入上訴審理範圍（參該判決，下稱更審判決，理由欄甲、關於上訴暨本院審理範圍之說明），爰依最高法院及二審法院之見解依聲請人聲請意旨為補充判決，合先敘明。

參、再按訴訟標的之一部或訴訟費用，裁判有脫漏者，法院應依聲請或依職權以判決補充之。當事人就脫漏部分聲明不服者，以聲請補充判決論。脫漏之部分已經辯論終結者，應即為判決；未終結者，審判長應速定言詞辯論期日。民事訴訟法第233條第1、2、3項定有明文。又按刑事訴訟法第163條第2項固規定：法院為發見真實，得依職權調查證據；但於公平正義之維護或對被告之利益有重大關係事項，法院應依職權調查之。惟該條項但書所指法院應依職權調查之「公平正義之維護」事項，依目的性限縮之解釋，應以利益被告之事項為限，否則即與檢察官應負實質舉證責任之規定及無罪推定原則相牴觸，無異回復糾問制度，而悖離整體法律秩序理念（最高法院101年度第2次刑事庭會議(一)決議參照）。查本院103年度囑訴字第2號、104年度訴字第314號合併審理、判決後，由臺灣高等法院臺中分院以更審前判決撤銷改判上開被告等人有罪，因最高法院以107年度臺上字第3332號判決就其中部分撤銷發回臺灣高等法院臺中分院，且對更審前判決附表四之一編號45部分撤銷，其餘部分上訴駁回；前述經最高法院撤銷發回部分，另經臺灣高等法院臺中分院上開更審判決被告等人有罪（其中部分上訴駁回，現上訴於最高法院審理中）。而聲請人於聲請書及其後程序中並未聲請調

查證據，而上述更審前判決、更審判決係認定被告等人有罪，以形式觀之，上開歷審卷證即屬不利於被告等人，是揆諸前揭決議意旨，並基於檢察官應負實質舉證責任之規定及無罪推定之原則，本院於受理聲請補充判決後，自亦無從依職權調查上開二審、三審程序中之證人或其他證據，既然聲請補充判決之聲請範圍部分，前已經檢、辯雙方於本院歷次審理期日中實質並認真攻防，且經辯論終結，已無損及被告防禦權之行使，為恐更令訴訟程序延宕、耗費，因此參照上開條文規定，由本院依上開辯論終結時之卷證資料逕予補充判決，一併敘明。

肆、證據聲請之駁回：

另按當事人聲請調查之證據，法院認為不必要者，得以裁定駁回之，刑事訴訟法第163條之2第1項定有明文。查被告頂新公司於辯論終結後（即檢察官聲請補充判決後）具狀聲請透過司法互助函詢越南胡志明市農業廳獸醫局查詢越南豬、牛隻養殖及屠宰之相關檢疫法令完備，執行層面亦屬嚴格；向越南胡志明市農業暨農村發展廳函詢大幸福公司售予被告頂新公司之原料牛油、豬油並無「來源不明而很可能來自未經檢疫屠體」等情。然經本院勘驗檢察官提出之越南菜市場現場光碟並參酌證人胡大光等人證述，併同辯論終結前檢、辯雙方所提出之證據，本院認上開聲請調查之事項已臻明瞭無再調查之必要，依刑事訴訟法第163條之2第2項第3款規定駁回上開調查證據之聲請，附此敘明。

丙、無罪推定、罪疑惟輕等原則：

按犯罪事實應依證據認定之，無證據不得認定犯罪事實；又不能證明被告犯罪者，應諭知無罪之判決，刑事訴訟法第154條第2項、第301條第1項分別定有明文。次按事實之認定，應憑證據，如未能發現相當證據，或證據不足以證明，自不能以推測或擬制之方法，以為裁判基礎；而刑事訴訟法上所謂認定犯罪事實之證據，係指足以認定被告確有犯罪行為之積極證據而言，該項證據自須適合於被告犯罪事實之認定，

始得採為斷罪資料；又認定犯罪事實所憑之證據，雖不以直接證據為限，間接證據亦包括在內，然而無論直接或間接證據，其為訴訟上之證明，須於通常一般之人均不致有所懷疑，而得確信其為真實之程度者，始得據為有罪之認定，倘其證明尚未達到此一程度，而有合理之懷疑存在時，即無從為有罪之認定；至採用間接證據時，必其所成立之證據，在直接關係上，雖僅足以證明他項事實，而由此他項事實，本於推理之作用足以證明待證事實者，方為合法，若憑空之推想，並非間接證據；再認定不利於被告之事實，須依積極證據，苟積極證據不足為不利於被告事實之認定時，即應為有利於被告之認定，更不必有何有利之證據，最高法院分別著有40年臺上字第86號、29年上字第3105號、76年臺上字第4986號、32年上字第67號暨30年上字第816號判例意旨可資參照。又刑事訴訟法規定被告有緘默權，被告基於「不自證己罪原則」，既無供述之義務，亦不負自證清白之責任，自不能因被告未能提出證據資料證明其無罪，即反執此認定有罪，況法院審理刑事案件，檢察官之地位與民事原告地位相當，對於控訴被告犯罪事實之證明責任，自包括提出證據之責任與使法院相信被告確有犯罪事實之心證責任，此須使法院無合理之懷疑，始得認定被告有罪，而被告在訴訟上所為之辯解，祇須達於對起訴事證提出合理質疑之程度為已足，檢察官如對被告所舉反證仍有爭執，即應依刑事訴訟法第161條規定積極舉證釋疑，縱被告空言否認被訴之犯罪事實，猶毋庸令其負自證無罪之責任（最高法院92年度臺上字第2753號、97年度臺上字第3099號判決意旨可參）。觀諸法治國家下之刑事訴訟三方構造關係，為貫徹無罪推定原則，代表國家公益追訴犯罪之檢察官，對於被告之犯罪事實應負實質舉證責任，即其職責除提起公訴外，尚須蒞庭參與法庭之攻防活動以維持公訴，而兼負有說服之責，其舉證責任之目的，乃在充分證明被告確有如公訴所指之犯罪事實，從而其舉證責任應存在於刑事訴訟程序之全程，倘其舉證不完全或

不足以使法院產生有罪之確信時，即難謂已盡終局、實質之舉證責任，是刑事訴訟程序中，檢察官既為程序當事人之一，其就用以證明犯罪事實之所有證據資料，本即負有蒐集、提出及說服之責，刑事訴訟法第161條第1項規定「檢察官就被告犯罪事實，應負舉證責任，並指出證明之方法」，明訂檢察官舉證責任之內涵，除應盡「提出證據」之形式舉證責任外，尚應「指出其證明之方法」，用以說服法院，使法官「確信」被告犯罪構成事實之存在，此指出其證明之方法，應包括指出調查之途徑、與待證事實之關聯及證據之證明力等事項。至於91年2月8日修正前同法第163條第1項及修正後同條第2項關於法院調查證據之規定，乃指法院應於訴訟當事人舉證之範圍內，依職權或聲請，循同法第164條以下關於證據調查之程序及方法而為調查，以將檢察官及其他當事人之舉證，轉換為法院之證據認知，究明證據資料之證據能力與證明力，非謂法院得逾越公正第三者之地位，取代檢察官而自行蒐集證據，否則不啻破壞訴訟之三方關係，並衍生由法院證明被告犯罪或檢察官與法院協同證明被告犯罪等嚴重悖離法治國原則之結果，進而影響人民對於法院中立客觀之信賴。最高法院就此亦指明，法院固得依職權調查證據，但並無蒐集證據之義務，蒐集證據乃檢察官之職責，事實審法院應以調查證據為其主要職責，刑事訴訟法第379條第10款所定應於審判期日調查之證據而未予調查之違法，解釋上應不包括蒐集證據在內，其調查之範圍，以審判中案內所存在之一切證據為限，案內所不存在之證據，即不能責令法院為發現真實，應依職權從各方面蒐集證據（87年度臺非字第1號、91年度臺上字第4513號判決意旨可資參照）。倘檢察官所提出之證據，不足為被告有罪之積極證明，或其指出證明之方法，無從說服法院以形成被告有罪之心證，基於無罪推定之原則，自應為被告無罪判決之諭知，最高法院92年臺上字第128號判例要旨可資覆按。是以，無罪推定原則係針對犯罪事實為論罪科刑前提之程序上原則，使無罪責無

刑罰之實體法原則，反映於訴訟法上不能證明犯罪即應為無罪判決之規定，而此反應於刑事訴訟程序之舉證責任，乃指檢察官或自訴人就被告犯罪事實存在之舉證未盡時，即受控訴無效判斷之不利益結果。又犯罪事實存在與否，亦即所謂事實真偽不明之情況，刑事訴訟法並非指真偽程度各半之情形，基於無罪推定原則，祇要未達證明犯罪事實確實存在之程度即可，此乃因刑事訴訟係以國家對於被告之犯罪事實，為適用刑罰法律，而形成並確定具體刑罰權，動輒剝奪人民基本權利，故而對於犯罪事實存在與否之證明程度要求特高，是刑事訴訟程序之舉證責任，在於超越合理可疑程度之高度證明無法達成，而事實陷於真偽不明時，即啟動其機能，以判斷舉證責任負擔者之敗訴責任。復按檢察官未盡其舉證責任，除依刑事訴訟法第163條第2項但書規定，為維護公平正義之重大事項，法院應依職權調查證據外，法院無庸依同條項前段規定，裁量主動依職權調查證據。是以，該項前段所稱「法院得依職權調查證據」，係指法院於當事人主導之證據調查完畢後，認為事實未臻明白仍有待澄清，尤其在被告未獲實質辯護時（如無辯護人或辯護人未盡職責），得斟酌具體個案之情形，無待聲請，主動依職權調查之謂（最高法院於100年5月10日著有100年度第4次刑事庭會議決議意旨可資參照），是刑事訴訟法第161條、第163條修正後，檢察官於公判庭中對於犯罪事實存在所應負之舉證責任，將無法假藉任何理由脫免，而使實質舉證責任任意轉嫁予被告負擔，甚或濫以法院為發見絕對真實，應盡職權調查能事之詞，令舉證責任分配與無罪推定原則遁入法院職權調查之保護，而形同虛設，致被告在訴訟全程均蒙上受有罪推定之陰影與壓力，亦嚴重破壞法治國之法院應本公正第三人之聽訟地位，不應過度職權介入事實調查之司法本質，使人誤以法院假藉發見真實之名，協助控訴之一方打擊被告，破毀訴訟制度之核心價值，且令被告無法適時受憲法公正審判程序之保障，尤以社會民心普遍望治甚切，職司訴訟程序控

訴之一方，並兼負偵查主體之檢察官，更應善盡其證據蒐集、提出及說服之責，使刑事訴訟審判程序之核心得聚集於法庭活動以現有證據為攻防辯論，而非期待法院依職權調查證據，以補足檢察官舉證程度之不足，致有違憲法權力分立原則之虞。質言之，在刑事訴訟法改採當事人進行主義之訴訟架構下，檢察官在公判庭上無法就被告犯罪事實證明至超越合理可疑之程度時，法院基於中立第三人之立場，即應對被告諭知無罪之判決，不應逾越檢察官之舉證範圍，再依職權進行證據之蒐集與調查，如此方有助於檢察官舉證責任之落實，亦使院檢雙方角色、權責分明，各自嚴守職務本分，不再由法院接續糾問被告，以落實憲法公平法院之理念。再者，刑事訴訟適用法律判定事實有無之過程中，首欲達成之目標固為於事後以客觀之角度確認已發生之犯罪情形，然或因現有科學重建技術及人類認知能力之不足，於調查所提一切證據與卷內資料後，仍有可能陷於事實不明，而無法交由法官以具體明確之事實為判決之情形，此時倘非藉由裁判規則之設立以為最終判決之依據，將使訴訟程序永無終結之日。而所謂之裁判規則，即在事實不明之困境中，無可避免仍須為判決宣告時之指導原則，想像上可能存在兩種面向，即有疑必不利於被告或有疑即利於被告兩種迥異之處理模式，於此即涉及一基本價值選擇之問題，如採前者，即於涵攝刑事制裁規範之前提事實不明時，仍應由被告承擔此項不利益並課予刑罰；後者反之，我國現行法制雖未由立法者直接於刑事訴訟法中明白解釋說明此點，然仍得由法制體系中推導出此項價值選擇之立場，依刑事訴訟法第154條第2項、第299條第1項前段及第301條第1項等規定，可知立法者認為只有在對被告之罪責產生確信時，始得下有罪判決，即我國刑事訴訟法所確認之原則為，如於事實不明情形下仍對被告下有罪判決，因此可能產生讓真正無罪之人受罪刑宣告之風險已明顯違背以人性尊嚴為出發點之法治國基本原則，罪疑唯輕原則雖另有使真正犯罪人因而免受制裁之可能弊害，然

於兩害相權取其輕之立場下，仍應做此選擇。從而，只有在法律要求之前提事實經確立後，方得處罰被告，如現存證據不足為此認定，此項無法澄清之證明責任，及無法對真正犯罪人諭知有罪判決之風險均應由國家承擔。

丁、檢察官認為被告有罪之證據：參附件二所示。

戊、被告等人答辯（及辯護人辯護意旨）：參附件三所示。

己、本院之認定：

壹、攙偽、假冒部分

一、食品安全衛生管理法（原名：食品衛生管理法，103年2月5日修正為「食品安全衛生管理法」）第49條第1項、第15條第1項歷次修正：

（一）第49條第1項部分

1.100年6月22日修正（第34條第1項）有第31條至前條行為，致危害人體健康者，處7年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣1千萬元以下罰金。

2.102年6月19日修正（第49條第1項）有第15條第1項第7款、第10款行為者，處3年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣8百萬元以下罰金。

3.103年2月5日修正（第49條第1項）有第15條第1項第7款、第10款行為者，處5年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣8百萬元以下罰金。

4.103年12月10日修正（即現行法第49條第1項）有第15條第1項第3款、第7款、第10款或第16條第1款行為者，處7年以下有期徒刑，得併科新臺幣8千萬元以下罰金。情節輕微者，處5年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣8百萬元以下罰金。

（二）第15條第1項：

1.101年8月8日修正（第11條第1項）食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出，作為贈品或公開陳列：

一、變質或腐敗。

- 01 二、未成熟而有害人體健康。
- 02 三、有毒或含有害人體健康之物質或異物。
- 03 四、染有病原菌。
- 04 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
- 05 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
- 06 七、攙偽或假冒。
- 07 八、逾有效日期。
- 08 九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。

09 2.102年6月19日修正（即現行條文，第15條第1項）食品或食
10 品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包
11 裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳
12 列：

- 13 一、變質或腐敗。
- 14 二、未成熟而有害人體健康。
- 15 三、有毒或含有害人體健康之物質或異物。
- 16 四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中
17 毒之病因。
- 18 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
- 19 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
- 20 七、攙偽或假冒。
- 21 八、逾有效日期。
- 22 九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
- 23 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

24 二、本案聲請補充判決之範圍為臺灣高等法院臺中分院更審前判
25 決附表四之一編號45即103年5月29日該次交易部分，而103
26 年2月5日修正之食品安全衛生管理法第49條第1項之罪，係
27 指第15條第1項第7款、第10款之行為，僅係參照刑法詐欺
28 罪，提高第1項之刑度至5年以下有期徒刑（立法理由第2項
29 參照）。依102年6月19日修正公布，於同年月21日施行之食
30 品衛生管理法第49條第1項規定，違反食品或食品添加物不
31 得攙偽或假冒之行為，即屬犯罪行為，而不再以修法前的

「致危害人體健康」為必要，此即為學理上所稱「抽象危險犯」之立法規定。

三、102年6月19日修正食品衛生管理法第15條第1項第7款「攙偽或假冒」（現行法亦同）要件之解釋：

(一)按狹義之法律解釋方法，固有文義解釋、體系解釋、法意解釋（又稱歷史解釋或沿革解釋）、比較解釋、目的解釋及合憲解釋（後五者合稱為論理解釋），及偏重於社會效果之預測與社會目的考量之社會學解釋。然典型之解釋方法，是先依文義解釋，而後再繼以論理解釋；惟論理解釋及社會學解釋，始於文義解釋，而其終也，亦不能超過其可能之文義，故如法文之文義明確，無複數解釋之可能性時，僅能為文義解釋，自不待言。而文義解釋，係依照法文用語之文義及通常使用方式而為解釋，據以確定法律之意義；體系解釋，係以法律條文在法律體系上之地位，即依其編章節條項款之前後關連位置，或相關法條之法意，闡明規範意旨；法意解釋（歷史解釋），乃探求立法者於制定法律時所作價值判斷及其所欲實踐目的，以推知立法者之意思；目的解釋，則係以法律規範目的，為闡釋法律疑義之方法（最高法院102年度臺上字第3819號判決意旨參照）。又法律解釋與法律漏洞補充是兩回事，..。前者的作用是法條文義範圍的確定，而後者則是超越法條文義的類推適用。法律解釋不外就是文義解釋，而解釋的結果只有兩種，其一為超越一般文義範疇的擴張解釋，另一則為比一般文義範疇較為狹隘的限縮解釋。換言之，縱然是擴張解釋，該解釋仍受限於文義，不得逾越文義的範疇。反之，類推適用則是逾越了文義的限制，為刑法解釋學上所不允許的。至於所謂的反對解釋、目的解釋、立法意旨解釋、歷史解釋、體系解釋等，僅是合理化限縮解釋或擴張解釋等解釋結果的方法而已。所以根據立法目的限縮文義範疇一事，並不是法所不許的類推適用，而是合理的文義解釋（參見李茂生教授著「食品安全衛生管理法下的攙偽、假冒——一個比較法上的省思」一文〔該文參、一、抽象

危險、具體危險與未遂的危險」，刊登於法令月刊第67卷10期，2016年10月。甚且該文亦提出一質疑：當立法者所訂定的行為類型或行為客體過於鬆散，而有浮濫之虞時，或具體的案例中，有出現立法者於立法時所未慮及的事態發生時，難道就不許司法機關為事後的補救措施？另外，謝煜偉教授所著「風險社會中的抽象危險犯與食安管制—『攙偽假冒罪』的限定解釋」一文，亦說明：所謂的「限定解釋」，係指透過一定的內在原理，將法律文意可讀出的可罰性範圍加以限定，以避免處罰範圍過度擴張。這與「合憲性限縮解釋」之意義並不完全相同。縱使在明確且合憲的文義範圍內，依舊有處罰過廣而需進一步採取限定解釋以避免可罰性範圍過廣的問題。關於「合憲性限縮解釋」，可參見釋字第585號解釋許宗力大法官部分不同意見書：「所謂合憲解釋指系爭法律倘若有數個可能合理的解釋，只要其中一個解釋可能可以導致法律獲致合憲的判斷，釋憲者即有義務依此方向解釋法律，並為法律合憲之判斷。明顯地，合憲解釋是出於司法者對有直接與多元民主正當性基礎之立法者的尊重，有其合理性。惟適用合憲解釋原則也有其界限，例如不得逾越文字可能合理理解的範圍、不能偏離法律明顯可辨的基本價值決定與規範核心。」另可參見釋字第623號解釋之許玉秀大法官不同意見書、許宗力大法官部分協同部分不同意見書等語，見上開文註釋9）。

- (二)查本案聲請補充判決關於被告魏應充、陳茂嘉、頂新公司部分，倘若經認定有罪，係依103年2月5日修正之食品安全衛生管理法第49條第1項規定論處，而該條規定係指違反第15條第1項第7款、第10款之行為。而同法第15條第1項第7款「攙偽或假冒」為犯罪構成要件，歷來食品衛生管理法均無「攙偽或假冒」之定義性或解釋性文義規定，其法條文字並非具體明確且有複數解釋之可能性，自有以論理解釋或社會學解釋等方法加以闡釋，始得明確之情形，是為明確「攙偽或假冒」之規定意涵，其解釋方法首應依法意解釋（又稱歷

史解釋或沿革解釋），探求立法者於制定法律時所作價值判斷及其所欲實踐目的，以推知立法者之意思。

(三)按63年12月14日立法院審查食品衛生管理法草案會議紀錄：

「第六款以摻偽之味精為例，違法者之主要目的在於賺錢，因此所摻偽於味精之物質（如焦磷酸鈉、硫磺銨、尿素等），絕大多數屬於化工原料，而此等原料不但其本身對人體有害，而且含有大量危害人體健康之雜質，故極可能對人體造成危害。又假冒者絕大多數為地下工廠或低水準工廠冒用大廠或國外名牌之製品。其本身條件不夠，衛生管理闕如，所使用之物品亦多為廉價不合規定之物品或化工原料，亦極可能危害人體健康。因此為防止消費者上當而購食此等危險食品以致發生衛生上之危害起見，應嚴格加以取締，藉以預防災害之發生。」有立法院公報第64卷第4期委員會記錄第2頁可稽（參本院審十七卷第382頁反面）。依上開立法會議記錄所舉之實例可知，食品衛生管理法規範「攙偽、假冒」之禁止行為，乃基於「攙偽、假冒」之內容物，含有大量危害人體健康之成分，極可能對人體造成危害，為防止消費者購食此等危險食品以致發生衛生上之危害，而有立法明文禁止之必要。依此而論，行為人於食品或食品添加物所攙偽或假冒之內容物，並無危害人體生命、身體、健康之虞時，基於食品安全衛生管理法係維護國民健康之立法目的（參食品安全衛生管理法第1條。李茂生教授前揭文更指出：食安法第49條的保護法益應限縮在國民健康的保障上，如此才能符合刑法第一條罪刑法定主義的要求，而且也是目的解釋與體系解釋的當然歸結等語。參該文伍、食安法的立法目的僅止於國民健康的保護），自應排除於刑法罰則，始符合法益原則及比例原則。基於罪刑法定原則及刑法最後手段性（刑法謙抑性），對於犯罪之法律要件、法律效果及犯罪追訴條件之範圍，不但不得超過文義解釋之最大範疇，更應於文義範圍內，綜合立法目的、歷史及體系等解釋方法，作出最適當解釋，以免增加法律條文所無之限制，致害及罪

刑法定原則，或不當擴大刑罰範圍，進而影響刑法安定性及明確性。尤其，刑罰係以國家強制力為後盾，動輒以剝奪人民生命、自由及財產權利為手段之制裁，自應嚴格要求其規範內容應明確，此即「罪刑法定主義」作為刑法規範基本原則之根本意義所在，而刑罰既係國家最嚴峻之權力作用，縱有維持法秩序統一性之需求，仍應禁止就刑罰之規定任意擴大解釋，以避免人民遭受難以預測之損害，從而，102年6月21日施行食品衛生管理法第15條第1項第7款「攙偽或假冒」一詞之解釋，無論依其立法解釋或從食品安全衛生管理法之立法目的，自應為目的性限縮解釋，亦即，必須混充之內容物成分，客觀上有造成人之生命、身體、健康危害之虞為限，始得以食品安全衛生管理法第49條第1項之製造、販賣攙偽或假冒食品罪論處（若未以此限縮解釋，將造成實務上不當擴大刑罰範圍之例，詳後述）。

(四)食品安全衛生管理法第15條第1項第7款之「攙偽或假冒」之行為，即使是抽象危險犯，仍須建立在有發生實質危險可能的基礎上，若不具任何危險發生的可能，亦不會是抽象危險犯規範的行為，而在個案判斷之際必須做實質危險的判斷。此部分亦有學者及實務分別有下列見解足以參酌：

1.學者見解：

(1)至於「攙偽」行為之所以採抽象危險犯之立法模式，乃因其本質上如美國FFDCA之定義，是指攙入有毒或有害物質之行為，是以，既有一定之行為，即應認有侵害法益之客觀危險，法官無再進一步為個案審查之必要。如此解釋始符合法規範目的。由於刑罰是最嚴厲之國家制裁手段，因此，原則上刑所處罰者應該是那些已經現實上造成侵害之不法行為，刑罰之核心對象應該是實害犯。惟為了更周全地保護法益，立法者將刑罰往前推，例外地亦處罰一些尚未造成實害之行為，而這些行為只是可能造成實害而已，尤其是那些在現實生活中會產生高度威脅之危險來源，一旦危險行為進展至侵害行為，對人之生命、身體、財產造成之損失就很難估計

了，為了防堵危險行為推展至侵害行為，犯罪之前置化設計就變成保護法益之最佳手段。此外，當侵害結果難以確認，行為人與結果間之因果關係曖昧不明時，減輕或免除司法之舉證責任有利於司法之便利性，當然變成為立法潮流所趨。刑罰介入之早期化雖然可以解除人民之不安，然而，擴大危險刑法之適用，顯然已跳脫法益保護原則及謙抑原則之精神，模糊行政不法與刑事不法之界線，例如對於不可能造成實害結果之行為處以刑罰即屬之。蓋將來倘無發生侵害保護法益造成實害結果之可能，何來處罰其前置行為之正當理由。據此，「攙偽」若非攙入有毒或有害物質之行為，既不可能發生實害結果，自無入刑化之必要（參見曾淑瑜教授，「從食品攙偽之類型論入刑化之必要性」，下載自司法院法學資料檢索系統版本，第4頁至第5頁）。

- (2)另有認為：食品衛生管理法第49條第1項連結第15條第1項第7款的「食品攙偽或假冒罪」，儘管文義解釋上，「攙」是指混雜之意，「攙偽」的字義因此是指混雜入假貨或品質更差的東西；惟混雜的內容會否可能造成人體健康的危害，仍無法一概而論，而必須再透過其他的解釋方法，對系爭規範作進一步的考察。就歷史解釋而言……系爭「食品攙偽或假冒行為」於舊法，必須「致危害人體健康」，才會動用刑罰……儘管該法於102年5月31日全面修正，「攙偽或假冒行為」不但並未除罪，反而透過前揭第49條第1項規定予以單獨刑罰化；簡之，不再以「致危害人體健康」為必要！……舉凡舊法時期對摻偽假冒所規範的行政罰，如：沒入銷毀、禁止製造販賣或輸入輸出；情節重大者，並得命其歇業、停業、廢止其公司、商業、工廠登記等手段，一樣也沒少！若摻偽假冒的內容並無危害人體健康之虞，如：以越南米替代台灣米、以蔗糖或果糖取代蜂蜜、…，類此手段的使用在比例原則上即顯有疑義。此亦為何立法委員丁守中等24人，會提案增訂第15條第1項第11款：「以衛生、安全、品質或營養價值較低之混合物混充之。」之因，換言之，現行同條

項第7款的「摻偽假冒」，並不包含「無害」人體健康的低價混充物！再就體系解釋以論……食品衛生管理法第49條第2項所謂：「有第四十四條至前條行為，致危害人體健康者，處七年以下有期徒刑、拘役或科或併科新台幣一千萬元以下罰金。」解釋上只能反面推論同條第1項並不以「『致』危害人體健康」為必要，並無法進一步推導出欠缺法益侵害可能性的行為，也應入罪；透過解釋，將摻偽假冒及於所有混雜的情形，等於是放棄法益侵害危險性的要求，將其不法內涵由行政不法一舉拉高為3年以下有期徒刑的犯罪行為，此種不當擴張法律適用範圍的解釋方式，難道沒有類推適用的嫌疑嗎？……就目的解釋的角度論述，觀察食品衛生管理法第15條第1項各款內容，扣除已然透過同法第49條第1項入罪的第7款與第10款……其實均該當刑法第191條「製造販賣陳列『妨害衛生』物品罪」；換言之，一切有礙健康的物品原應透過刑法第191條，處以6個月以下有期徒刑。據此，可以認為食品衛生管理法第15條第1項第7款與第10款的規定，係立法者刻意針對特定的行為方式架空刑法第191條，予以加重處罰（3年以下有期徒刑）；如認為摻偽假冒並不以對於人體健康具有危險性為必要，等於是將食品衛生管理法第49條第1項第7款解為刑法第191條的截堵構成要件，不僅導致刑罰介入時點的不當「再」前移，更造成「會」危害健康的行為罰的輕、「不會」危害健康的行為罰的重詭異結果，是否有當，其理自明。從比較法的角度觀察……美國法典洋洋灑灑所定義的九大類摻假食品，不僅內容多與我國食品衛生管理法第15條第1項的規定重疊，甚且在其細目中，均不斷反覆強調各類摻假食品均應以「不安全」、「導致有害健康」作為其前提要件（參見蕭宏宜教授，「摻偽假冒的刑事爭議問題」，下載自司法院法學資料檢索系統版本，第1頁至第4頁）。

(3)另有學者認：即使食品衛生刑法的保護法益被定位為「食品安全」，實際上不只是得以溯源至「不特定人的生命、身

體、健康」，解釋上也應當與這些個人法益之間具有溯源關係。簡單地說，所謂的食品安全無論如何不能是包山包海式的集合性法益。....單從行政上的食品衛生管理來看，製造、販賣攙偽或假冒的食品或食品添加物，例如使用人工酵母製作麵包，或高價米摻入低價米等，不盡然都對生命身體健康有危險性。刑法上藉助足生損害此一要件，讓我們須進一步評價個案之中是否存在一個「具體的危險行為」。換句話說，這裡總是涉及到行為特徵的具體評價，而這個評價也僅止於行為之損害適格性的危險判斷，並不會因此就讓食品衛生管理法第49條第1項從抽象危險犯變成具體危險犯（參見古承宗，「刑法作為保障食品安全之手段-兼評彰化地方法院100年度囑易字第1號判決、台灣高等法院台中分院101年度囑上易字第295號判決」，下載自司法院法學資料檢索系統版本，第12頁至第13頁）。

(4)抽象危險犯的立法形式不同於具體危險犯，前者僅以一定之行為為構成要件，因為立法者認為這一些行為普遍的具有危險性，因此只要有此行為就是有危險，而不必再去追究其於具體個案中是否果真具有危險性。問題是，抽象危險犯所規定出來的行為，事實上並非必然（百分之一百）具有危險性，例如刑法第173條第1項所規定的放火罪，放火燒燬現供人使用的住宅，也可能裡面根本沒有人，同時獨立建築也不會延燒相鄰住宅或建築物。如此一來，要說放火燒房子就是有危險，可能並不永遠切於實際。又例如刑法第294條第1項後段所規定的不作為遺棄，在以生命作為本條保護法益的前提下，如果考慮行為時各種不同具體環境（實務例如把小嬰孩棄置於警局或醫院門口顯著的地方），則對於無自救力之人的不作為似乎也沒有必然的危險性，因此此一必然入罪的立法又顯得速斷。當然，對過於速斷之抽象危險犯立法，理論上最佳解決途徑是立法本身的修正，亦即對危險之情境必須有更精緻的描述，以建構具備正當性之典型風險。不過就此，以大部分危險犯的立法而言，往往存有技術上的困難

01 度，因此對現實上存在難免速斷之抽象危險犯規定，有必要
02 透過解釋的方式限制其適用範圍（參見黃榮堅教授著基礎刑
03 法學（下），元照出版有限公司2012年3月四版1刷，第585
04 頁至第586頁）。

05 (5)即便採取抽象危險犯的立法模式，不代表就必須全盤放棄對
06 於類型上危險性的要求，以及應罰界限之設定。....而「經
07 風險評估有危害健康之虞」仍以未知、未評估推定安全為前
08 提，對於具調控可能性之潛在風險進行刑事手段的管制，可
09 謂在風險刑法與維持刑法基本原則的緊張關係中稍微取得平
10 衡點的一項標準。如此一來，較為適當的危險適性標準，或
11 許是參照第16條第4款「經風險評估有危害健康之虞」，來
12 劃定有關「攙偽假冒」之合理處罰界限。此等風險評估可以
13 從事前行政機關或從事後司法機關之鑑定加以檢證，此際，
14 所謂風險評估方式，未必需要實證上明確的因果關係作為後
15 盾，但也並非完全放任全民對於食安風險的恐慌或恣意思像
16 （參見謝煜偉教授上開文，且該文亦明確指出：需要釐清的是
17 限定解釋內涵「有害人體健康之虞」，仍舊是在抽象
18 危險犯的框架下所進行的實質解釋，並不會因此就讓攙偽假
19 冒變成「具體危險犯」，亦即，這樣的危險適性要件，仍舊
20 在處理「行為的類型上危險性」的問題，和2013前修法前的
21 「致危害人體健康」這種具體危險狀態〔有具體特定的被害
22 客體進入射程領域、時間上緊逼著實害的發生、未發生實害
23 乃繫乎於偶然等三要件〕截然不同。因此，並不能說..上開
24 判決是自行加上已被立法刪除的舊法要件等語。參見該文註
25 釋52）。

26 (6)食安法第1條開宗明義規定「為管理食品衛生安全及品質，
27 維護國民健康，特制定本法。」雖然有謂食安法的目的有
28 二，此即管理食品衛生安全及品質，以及維護國民健康。但
29 是，「管理」並不是目的，而是手段，亦即本法的目的應該
30 限縮在國民健康的維護，而食品衛生安全與品質的管理則是
31 達成此目的的手段。既然本法的目的再於維護國民健康，則

與國民健康無直接或間接關係的事務，即不應在本法內予以規範。.....換言之，縱或行為違反了與手段相關的規定，只要與目的無關，或關係不明確，則僅能就該行為進行行政管制，有時或許可以連到其他法規中的刑法法規，而予以刑事制裁，但是終究不能直接引用有特定保護法益的本法相關刑法規定。更明確而言，雖然許多管制手段，其目的再於維護國民健康，但是因為管制手段通常都非常前置，在當事人違反這些管制手段時，國民健康並不見得會立即產生危險，此際僅科以行政罰即可，不過如果該些違背管制手段的行為，有侵害或危害到其他法益時，當然是可以針對那些被侵害或因此而危殆化的法益，考量其他可能的刑事處罰。..食安法第15條以及第49條設定了許多要件，大部分都是與國民健康有關，少數有疑慮者，亦應以國民健康保障的觀點予以限縮。如果認為攙偽假冒罪的法益內容是交易公平的維護或國民資訊選擇權的保障，則如何說明在同樣的構成要件、同樣的刑度規定下，包含了數種性質上截然不同的法益。如果認可這類的解釋傾向，則就等同於認為在刑法第271條的殺人罪中，可同時保護生命法益與財產法益或公正的交易秩序、（不知從何處而來的）資訊選擇權。於食品或食品添加物中攙偽假冒不被許可的物質一事，誠值得非難，但是如果認為某行為應該予以刑事制裁，但苦於找不到條文，於是硬將原本規制目的不在於此的條文，予以曲解，然後令其擔負起論罪科刑的根據之責，則這不外是類推適用，有違背刑法第1條罪刑法定主義之嫌。..如此重罪其保護法益僅在於國民健康的保障，而不宜過度擴散。（參見李茂生教授上開文，且於該文中指出：①日本食品衛生法中並沒有「攙偽假冒」的規定，更重要的是日本食品衛生法第6條第1項的各款販賣等行為的客體都被限制在有害人體健康之虞之物上，而且其所規範的行為是販賣或為販賣而進行的諸行為等語〔參該文註釋7〕。②美國法下的經濟性攙偽食品...所謂經濟性攙偽食品〔或稱之為，「經濟性詐欺食品」〕，美國學界認為是以

品質低劣或價值較低的成分替代價值較高的成分，並藉此獲得經濟上的利益者。..從FDCA第342（b）條的文義觀察，並無法確知概念上屬於經濟性攙偽的食品，是否以有害人類生命健康為要件。經濟性攙偽雖非法規上使用的名詞，亦無法律明文的定義，不過FDA曾於2009年的公開會議中對於經濟性攙偽做出工作性定義，其認為所謂具經濟誘因的攙偽，是指「為增加產品表面價值或降低產品生產成本的目的，亦即為獲得經濟上利益的目的，詐欺地、故意地替代或添加某一成分於產品中。經濟性攙偽包含在稀釋產品將對消費者產生健康風險或有健康風險之虞的情況下，仍稀釋產品以增加其既有成分的分量。」由上述可知，縱使是經濟性攙偽，FDA仍未排除其危害消費者健康此一要素，換言之，當決定某一項食品的攙偽行為是否應被定性為經濟性攙偽時，並不是全然不考慮其是否危害健康等語〔參該文肆、五、美國法中對攙偽假冒食品的法律規制〕）。

- (7)倘依具體之個案予以客觀判斷，並無任何侵害法益之危險時，如不容許反證推翻，不但與刑法保護法益之規範目的不合，且使抽象危險犯之構成要件，形同霸王條款，顯為立法者之專橫與司法者之霸道。....抽象危險與具體危險之差別，主要在其程度上之不同。抽象危險僅係可能發生侵害法益之危險，具體危險則係現實上已經發生侵害法益之危險。縱然認為抽象危險係立法者所擬制或推定，如上所舉放火罪或遺棄罪之例，其就否可能發生侵害法益之抽象危險，仍須歸結於該構成要件行為與保護法益之關聯性上，而由司法者依具體之個案分別加以客觀判斷。因此抽象危險犯之抽象危險與具體危險犯之具體危險，固須有由司法者依具體之個案分別加以客觀判斷之必要，惟一則為抽象危險之判斷，亦即是否可能發生侵害法益危險之判斷；一則為具體危險之判斷，亦即現實上是否已經發生侵害法益危險之判斷，性質上仍有不同。..抽象危險是否存在，仍須加以實質判斷，始能確定有無立法者推定的危險（參見甘添貴教授著「食品攙偽

假冒與標示不實之入罪化」一文，刊登於月旦法學雜誌第253期，2016年5月，第55頁至第68頁。該文並指出上開第49條第1項於102年5月31日修正時，立法委員提議說明欄文字註明...參酌日本食品衛生法之規定，不待有危害人體健康，逕對行為人課以刑事責任，以收嚇阻之效。該審查會之說明，特別言明係參酌日本食品衛生法之規定。惟查日本食品衛生法第6條規定，食品或食品添加物有下列情形之一時，不得販賣、供販賣之用而採取、製造、輸入、加工、使用、調理、貯藏或陳列：(一)腐敗、變質或未成熟者。但無危害一般人健康之虞，且經認定是何飲食者，不在此限。(二)有毒或含有害物質，或附加，或可疑有此等情形者。但經厚生勞動大臣認定其無危害人體健康之虞者，不在此限。(三)受病原微生物污染或有可疑，而有危害人體健康之虞者。(四)混入不潔、異物或添加等事由，有危害人體健康之虞者。可見日本食品衛生法對於有混入或添加腐敗、變質或未成熟；有毒、或含有害物質；不潔、異物等情形時，須「有危害人體健康之虞」，始予論罪，係採具體危險犯之立法模式，而非抽象危險犯。...依日本食品衛生法之規定，固不待有危害人體健康，祇須有危害人體健康之虞，即得課以刑事責任，惟立法者似誤解日本食品衛生法之規定，除將舊法「致危害人體健康」一語刪除外，並未規定須「致有危害人體健康之虞」之要件。因而，現行食安法有關攙偽或假冒之行為，不但屬於行為犯，且為抽象危險犯，實與日本食品衛生法規定具體危險犯之情形，大相逕庭等語〔參該文伍、攙偽或假冒入罪化之立法模式〕）。

2. 實務關於抽象危險犯之解釋

按刑事法就「危險犯」之規定，有「具體危險犯」與「抽象危險犯」之分，兩者之含義及判斷標準均異。「具體危險犯」中之具體危險，使法益侵害之可能具體地達到現實化之程度，此種危險屬於構成要件之內容，需行為具有發生侵害結果之可能性（危險之結果），始足當之。因屬於構成要件

事實，具體危險是否存在，需要加以證明與確認，不能以某種程度的假定或抽象為已足，對具體危險之證明和判斷，事實審法院應以行為當時之各種具體情況以及已經判明的因果關係為根據，用以認定行為是否具有發生侵害法益的可能性。是具體危險犯中之具體危險，是「作為結果的危險」，學理上稱為「司法認定之危險」。一般而言，具體危險犯在刑法分則中以諸如「危害公共安全」、「足以發生……危險」、「引起……危險」等字樣明示之。而「抽象危險犯」是指行為本身含有侵害法益之可能性而被禁止之態樣，重視行為本身之危險性。此種抽象危險不屬於構成要件之內容，只要認定事先預定之某種行為具有可罰的實質違法根據（如有害於公共安全），不問事實上是否果發生危險，凡一有該行為，罪即成立，亦即只要證明行為存在，而危險不是想像的或臆斷的（迷信犯），即可認有抽象危險，該當構成要件的行為具備可罰的實質違法性。乃立法者所擬制或立法上推定的危險，其危險及程度是立法者之判斷。抽象的危險在重視行為本身的危險性，是抽象危險犯中之抽象危險，是「行為的危險」，學理上稱為「立法上推定之危險」。雖抽象危險是立法上推定之危險，但對抽象危險是否存在之判斷仍有必要，即以行為本身之一般情況或一般之社會生活經驗為根據，判斷行為是否存在抽象的危險（具有發生侵害結果的危險），始能確定有無立法者推定之危險（最高法院97年度臺上字第731號、102年度臺上字第3977號判決意旨參照）。

3.再以聲請補充判決意旨所指行為後之103年12月10日該次修正之第49條條文觀之（下列條文之【】符號均為本院所標示）：

(1)第49條第1項：

有第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款行為者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金。【情節輕微者】，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八百萬元以下罰金。

01 同條第2項：

02 有第四十四條至前條行為，【情節重大足以危害人體健康之
03 虞者】，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下
04 罰金；【致危害人體健康者】，處一年以上七年以下有期徒刑，
05 得併科新臺幣一億元以下罰金。

06 同條第3項：

07 犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期
08 徒刑，得併科新臺幣二億元以下罰金；致重傷者，處三年以
09 上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億五千萬元以下罰
10 金。

11 (2)上開條文第49條第1項規定食品或食品添加物有第15條第1項
12 第3、7、10款所指之物質，而第49條第2項前段規定則包含
13 第15條第1項1至10款所指之物質（參酌第44條第1項第2款規
14 定）。觀之該第49條第1項之犯罪類型之刑度，情節輕微者
15 處以較輕之刑，則該條項前段雖無情節重大之文字，互參上
16 開規定亦可推知該條項前段係指「情節重大」之類型，此類
17 型犯罪與第49條第2項前段犯罪類型之刑度相同。而第49條
18 第1項前段之情節重大類型與第49條第2項前段重疊，亦可推
19 認兩者均係抽象危險犯。概參酌上述(2)、(6)文章內容可知，
20 「情節重大足以危害人體健康之虞」之文字即德國學說所謂
21 之適性犯規定，亦即所攙入或假冒之物質沒有此種疑慮，不
22 成立此類型犯罪。

23 (3)至於該次第49條修正條文立法理由第四項雖謂：修正增訂第
24 2項前段規定。按原條文第1項為抽象危險犯，第2項為實害
25 犯，司法實務上雖常已證明犯罪行為人有違反第44條至第48
26 條之1義務之行為，卻往往難以證明有致危害人體健康之結
27 果，致重大食安事件，難以課予犯罪行為人第2項之罪責，
28 爰在抽象危險犯與實害犯間，於原條文第2項前段增訂具體
29 危險犯之處罰類型，即犯罪行為人有第44條至第48條之1情
30 節重大足以危害人體健康之虞者…，至同條項後段則為實害
31 犯，需以有實害發生始成立犯罪，刑度亦較第1項之抽象危

險犯及第2項前段之具體危險犯為重等語。惟以目前實務及多數見解，均將「致危害人體健康」一語認為係具體危險犯之要件，可知立法理由誤解「致危害人體健康」之條件為實害犯。事實上，第49條第1項與同條第2項前段均為抽象危險犯，第49條第2項後段則為具體危險犯，第49條第3項所規定之加重結果犯始為實害犯。

(4)再者，依第49條第1項前後段條文所示，既然有情節輕微與否之分，則於個案審理中即必須查明情節輕微或重大，亦即要審查行為或結果中的危險程度，否則如何釐清何者情節輕微何者重大？益可證於適用第49條第1項規定時，必先查明行為與結果的危險程度，並非不論有無危險，一旦有該行為立即成立犯罪。換言之，如果沒有「有害人體健康」之成分，即便透過販賣等行為而流通市面，亦不會有情節重大足以危害人體健康之虞的情形。

四、本院認為：

(一)即使食品安全衛生管理法第49條第1項之規定，是為了更周延的保護法益，而該所欲保護之法益確有透過行政刑罰加以保護之實益與必要，自應肯認其立法之合憲性。然而又基於刑法謙抑原則，參酌上開立法目的及立法理由等說明，食品衛生管理法規範「攙偽、假冒」之禁止行為，乃基於「攙偽、假冒」之內容物，含有可能危害人體健康之成分，極可能對人體造成危害，為防止消費者購食此等危險食品以致發生衛生上之危害可能性，而有立法明文禁止之必要。因此，就行為人於食品或食品添加物所攙偽或假冒之內容物之認定應予目的性限縮解釋，若無危害人體生命、身體、健康之虞時，基於食品安全衛生管理法係維護國民健康之立法目的自應排除。換言之，食品衛生管理法第49條第1項規定，違反食品或食品添加物不得攙偽或假冒之行為，縱為抽象危險犯，仍須建立在可能發生實質危險的基礎上，在個案判斷之際必須對於所混充之內容物做實質的危險判斷（仍然是在抽象危險犯的框架下所進行的實質解釋）。

01 (二)如若未就於食品或食品添加物所攙偽或假冒之內容物之認定
02 應予目的性限縮解釋，而將無危害人體生命、身體、健康之
03 虞之內容物予以排除，則於個案認定時，不僅標準認定不
04 易，且恐將不當擴大刑罰範圍。舉例言之：

05 1.例如上開(三)1.(2)所引「攙偽假冒的刑事爭議問題」所舉以越
06 南米替代臺灣米、以蔗糖或果糖取代蜂蜜等情形；再如業者
07 雖標示販賣純果汁，惟加入砂糖增加甜度或加入白開水降低
08 濃稠度之情形；又如智慧財產法院103年度刑智上易字第94
09 號判決所舉以販售標記100 % 某外國甲地生乳鮮奶油蛋糕之
10 商品為例，製造業者或為降低生產成本或為增加乳脂之香醇
11 口感，攙入些許比例對人之生命、身體、健康無危險性之國
12 產生乳，減少甲地出產生乳之成分比例，卻仍商品品名虛偽
13 標記100 % 甲地出產生乳鮮奶油蛋糕之例。上開各情，均係
14 以摻入客觀上並無侵害人之生命、身體、健康危險之虞之物
15 品，倘認該混充行為，亦該當於攙偽或假冒之要件，論以製
16 造、販賣攙偽或假冒食品罪，此不僅有悖於食品衛生管理法
17 之立法目的，亦顯不符公平正義原則。

18 2.另以，若單純認為「以次充好」（完全不考量攙入或替代之
19 內容物有無危害人體生命、身體、健康之虞）即已該當攙偽
20 假冒之要件，則「次」、「好」之標準為何？如何決定？係
21 以品質或價格或其他因素判斷？如何判斷？由誰做此決定？
22 尤其，食品業者若因市面上A材料缺貨而以B材料充之時，
23 一般而言，A材料缺貨，物以稀為貴，其價格常常高於隨手
24 可得之B材料，則若以價格或成本高低為決定標準，此情形
25 恆屬於攙偽假冒之類型，豈是事理之平。可以想見，若持這
26 種看法，則必須建立在強而有力並且具壓倒性支配地位的行政機關，由上而下地形成國民飲食生活的內容指引，而事實上並不可能亦不可行（臺灣高等法院臺中分院更審判決認為「攙偽假冒之物質，必較原標示之物質品質為低、成本較廉，致欠缺廠商原所標示之品質，若以高質品混攙則不屬之等語，該判決所持見解，亦不免要面臨上開問題，恐怕也欠

缺認定標準與理由)。

3. 在所指「攙偽、假冒」之混充內容物於已經特定並確認其實事時（亦即已經證明行為人有將混充物A混充入正常物B中，或將A物冒充B物之事實），猶必須如此限縮解釋而就該特定物為實質判斷，遑論倘若被指為前述食品安全衛生管理法第49條第1項之攙偽、假冒之行為中，該「內容物」是否為攙偽、假冒之特定內容物尚無法特定（例如被指為可能是攙偽、假冒之混充物或假冒物A，亦有可能是無危害之物，甚至根本是正常物B。簡言之，即屬於事實不明時），或違反某些行政規定而該違反行為是否會造成攙偽、假冒之行為猶無法確定（例如食品安全衛生管理法第7條第1項關於食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全之規定；第8條第1項關於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之規定；第9條第1項關於經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統之規定等）等情形。一來，犯罪之前置化是因為保護法益，並且當侵害結果難以確認，行為人與結果間之因果關係難以釐清、證明時，減輕或免除司法之舉證責任有利於司法之便利性，在處於法益侵害高度危險的情況下，始由刑法介入。然而，於是否有法益侵害高度危險尚不確定，例如前述被指為有可能是攙偽假冒的混充物A，但亦有可能是正常物B時，此時該被指為混充物或假冒之物，究竟是A或根本是正常物B既均未能特定，則這只是單純的「可能性」，不足論為刑法所謂的抽象危險，因為根本還沒有「典型危險性」出現，即使承認抽象危險犯的必要，也不能擴大在雙重可能（即第一重可能是「該被指為混充或假冒之物可能確實是混充或假冒物但也有可能是真的」，第二重可能是「若該物確實是混充物或假冒物則有法益侵害之高度可能性」）的情形；再者，直接將行政法規範的任務及目的套用到刑事法領域，恐怕是不當地將行政不法

視同於刑事不法，就行政法上的預防原則而言，危險防禦手段是著眼在防止任何未來可能發生的危險，違反行政規定的特定行為，未必附隨有典型危險，即令是帶有潛在危險可能的行為，也不是刑法上對法益具有典型危險性的行為，上開情形實際上距離法益的侵害狀態顯然均屬遙遠而不確定（詳後述溯源管理部分）。國家就某個違法行為發動刑罰權，制裁手段的正當性有必要對應到行為規範的義務預設。若不依此為之，任何一個刑事制裁勢必無法讓社會大眾掌握某個行為的不法內涵為何，亦無法理解法規範的行為期待與界限何在。法院不能因為抽象危險犯乃最節省犯罪認定與追訴成本的犯罪結構，任令抽象危險犯與現代刑法中日益增多用以保護模糊不清、定位不明的超個人法益犯罪相配合，而將抽象危險犯的危險，稀釋到只剩意識型態的危險。也許，刑法根本無力解決所謂的風險威脅，卻是刑事立法者用來平復社會輿論，以及強化社會成員的法信賴與忠誠，與滿足抽象的社會安全心理。

(三)揆諸上開說明，即使刑法仍為風險抗制的首選，在實務運作上，為了符合不法與罪責的衡平，食品安全衛生管理法第49條第1項之不法行為對於抽象危險的認定，不能僅為了解除人民不安而恣意擴張，仍應嚴守謙抑原則、最後手段性、個人責任原則等刑法應有的界限。易言之，該條項所謂攙偽、假冒犯罪之成立，必須該當「食品須有明確可特定之A物攙入B物中或A物假冒B物之事實」及「混充或假冒之A物須具有健康危害可能性」之構成要件。

五、經查：

(一)公訴意旨認為被告魏應充、陳茂嘉等人均已知悉楊振益（非聲請補充判決被告）所收購油脂之熬油業者，因不符衛生標準而無法生產可供食用之油脂，仍自起訴書附表一之一所示時間將不能供人食用之油脂販售予被告頂新公司。被告頂新公司於驗知大幸福公司進口各櫃油脂之酸價後，再依經驗判斷應添加多少比例由被告頂新公司另採購之食品原料（越南

01 豬油添加傑樂公司豬油、越南牛油添加澳洲牛油），使混合
02 後之油脂酸價降低以簡省精製之時間、成本，再透過精製之
03 脫酸（膠）、脫色、脫味（臭）程序，降低油脂之酸價、顏
04 色以及酸腐或油耗味，從而使精製後油品之色澤、味道得以
05 混充食用油。再透過不知情之分裝、銷售及業務人員，轉銷
06 予起訴書附表二所示業者（聲請補充判決部分係指於103年5
07 月29日銷售予統清公司部分）。是以，本案起訴之標的為被
08 告頂新公司向越南大幸福公司購入之油品（以下簡稱本案油
09 品）。又公訴意旨認為：被告魏應充、陳茂嘉等人均知悉楊
10 振益所收購油脂之熬油業者，不符衛生標準而無法生產可供
11 食用之油脂，而被告頂新公司屏東廠取貨後，先就購得之原
12 料油脂檢驗酸價，依檢測所得酸價數據即知大幸福公司係將
13 非供食用油脂利用內容不實之檢驗文件矇混報關進口；再於
14 添加另行採購之食品原料混合後，透過精製混充食用油等
15 情，則本件爭點為：(1)被告頂新公司向越南大幸福公司所購
16 入之油品是否不能供人食用？(2)是否被告頂新公司藉由混入
17 品質較佳之油品透過精煉程序掩飾越南大幸福公司之油品不
18 能供人食用之情？(3)被告魏應充、陳茂嘉等人是否知情？是
19 以，首應判斷者為被告頂新公司向越南大幸福公司所購入之
20 油品是否不能進入食物鏈中，而不得作為可供食品工業用的
21 原料油，亦即檢察官是否能夠舉證證明有以不能供人食用的
22 原料油冒稱是可供人食用的原料油之事實。本案檢察官是以
23 被告頂新公司於越南大幸福公司油品入廠時酸價的自主檢驗
24 數據、脂肪酸組成及事後檢驗的總極性化合物、重金屬與大
25 幸福公司現場狀況之資料為其論據，本院認為依辯論終結時
26 之卷存證據，尚無從遽以認定被告頂新公司向越南大幸福公
27 司所購入之油品，不能進入食物鏈中而作為可供食品工業用
28 的原料油。理由論述如下。

29 (二)雖然食品安全衛生管理法第3條有關食品的定義包括可供食
30 用的「原料」，惟何謂可供食用的原料（例如：具備何種規
31 格、標準始能作為原料等），則無具體的指標、指引或明確

01 的規範（例如：食品、非食品之區別標準、界限；又如：可
02 即時就口之食品成品或非即時就口之食用原料等規格、標
03 準）。故本案油脂是否不可供人食用，端視檢察官所提出之
04 證據能否用以認定並證明上開原料油有確實不能供人食用的
05 情事。本院亦肯認檢驗並非萬能，無法單純以事後檢驗未能
06 檢出有害物質即反向推認原料為可食用而安全無虞，但是這
07 樣的想法，並不能免除檢察官必須證明原料是不可供食用的
08 舉證義務。也就是說，如果檢察官要主張被告等人所購入的
09 原料油有不可供食用的情事，仍然應該就該積極事實負舉證
10 責任。不能在終端成品尚未檢出有何異常狀況時，只以泛指
11 檢驗非萬能即反推原料不可供食用或有危害人體健康之虞。
12 先予說明。

13 (三)關於公訴意旨以被告等人可透過檢驗油脂酸價即可探知油脂
14 酸敗程度乙節部分（「脂質」、「酸價」等定義參見原判決
15 正本第114頁以下）：

16 1.原料中抽取出的油脂，由於內含有許多雜質，且未經過精
17 煉，故稱為毛油或粗油（crude oil）。以與經過精煉的精
18 製油（refined oil）加以區別（提煉法、油品製作過程及
19 粗油、精製油脂區別之論述參見原判決正本第114頁至第116
20 頁）。原料油脂即粗油（於符合其他可供人食用之要件，例
21 如：健康無病豬隻屠體之情況下，詳後述）經過精煉程序
22 後，可成為精製油而供人食用。又越南大幸福公司並無精煉
23 設備一情為楊振益所不爭執，且為被告陳茂嘉、證人李宜
24 錡、王祖善等人證述在卷（參本院審一卷第27頁至第28頁、
25 第100頁反面、第105頁、審二卷第116頁反面、第141頁
26 等），且依起訴書之記載，亦不否認越南大幸福公司所售予
27 被告頂新公司之油品為原料油脂。從而，被告等人關於被告
28 頂新公司向越南大幸福公司所購入者為粗油，於精煉前不宜
29 直接供人食用，必須經過精煉程序後，始能供人食用乙節所
30 為置辯，即非無據。

31 2.鑑定人朱燕華於本院審理中結證稱：油脂的酸價是表示油脂

01 的新鮮度，表示這個原料的一個新鮮度，但是隨著時間的貯
02 存、放置，酸價會升高，所以油脂如果進來，應該馬上要做
03 精煉。油脂最大的特性就是隨著時間的增加，不會保持穩定
04 狀態，一定會慢慢變換，所以酸價在油脂加工是代表它要加
05 工的程度、深度。酸價應該是對單一的原料檢測原料新鮮度
06 最簡單的檢測方式。.. 油脂水解產生游離脂肪酸是一個正常
07 的現象，就是游離脂肪酸增加是隨著油脂、原料油、原油，
08 包括是成品也會，在家裡的油開封放著，因為空氣中有水氣
09 或者溫度高的時候，酸價就會一直上升，沒有什麼上限不上
10 限，就看環境，環境比較好一點上升就慢，環境比較差的時
11 候上升就快，如果碰到冷藏室的話酸價上升就比較慢，但如
12 果是在外面很熱，隨著溫度的增加酸價一定會增加的，再加
13 上外面的空氣和水氣，濕度高的話，酸價會增加。除了水解
14 以外還有氧化，這就叫做酸敗，油脂的酸敗就是我們講的油
15 耗。氧化就產生氧化物，氧化物對人不好。.. 通常做成成品
16 以後，最簡單是做過氧化價的檢測。.. 我們國家目前都沒有
17 針對食用油脂的原料油的部分訂定酸價或過氧化價，目前我
18 所知道是只有國家標準是對成品油有定標準，但對原料油沒
19 有。所以油脂從剛初榨出來之後，經過時間或貯放的環境就
20 會自然產生一個是水解的現象、一個是氧化的現象。.. 豬油
21 是動物油，沒有抗氧化劑，.. 到處收集這個原料，如果都是
22 做豬油的話，還是品質不太穩定，應該要精煉。精煉還是正
23 確，精煉的話，這個油反而是更安全。精煉的目的是要把不
24 要的東西，譬如游離脂肪酸、氧化物或者有其他雜質的時
25 候，都要從精煉把它拿掉。.. 脫色就是因為可能前面有些氧
26 化物還有一些雜質，經過活性白土把一些不好的物質，就是
27 可能氧化物之類的或者顏色，希望顏色比較好一點，然後用
28 脫色的方式把它去除。.. 脫臭就是最後一道的防線，就是把
29 一些揮發性物質、不好的物質或氧化物，還有一些揮發性的
30 氧化物，把物質給去除，脫臭也都是在非常高真空狀態下，
31 至少220度以上，.. 就是高真空度狀態下。如果物理精煉的

01 話，是不要有經過化學脫酸的程序，直接用脫臭的把游離脂
02 肪酸拿掉，但這主要還是針對酸價，游離脂肪酸比較低一點
03 的油做可能比較適合.. 酸價太高不適當用物理精煉。.. 酸價
04 高低沒有辦法全部來說這個油脂到底是油耗還是沒油耗。..
05 豬油的原料油是不好取的，要到處收集，如果拿進來是豬
06 油，精煉當然是一定要的，因為不精煉的話，這個各種品種
07 來的不一樣的時候，產生的問題更大。（經以靜音方式提示
08 辯護人提出之被告頂新公司屏東廠設備影片）於影片中所看
09 到頂新公司屏東廠的這些設備是屬於物理精煉，所以是沒有
10 經過脫酸，直接脫色，然後用脫臭把游離脂肪酸帶走，這是一
11 個製油的典型製程，這是物理精煉，台灣大部分都是化學
12 精煉，化學精煉比較麻煩就是可能因為有肥皂，物理精煉有
13 個好處就是因為沒有經過綜合皂化，所以它直接用脫臭的地
14 方把游離脂肪酸給趕走，但就是酸價可能要低一點。..（以
15 豬油為例，剛壓榨出來的，不管是水煮或是火熬的，剛熬製
16 出來的豬油酸價大概會是多少）如果豬板油放太久，當然壓
17 榨出來的酸價就高，如果是比較新鮮的話，酸價就比較低，
18 但問題是壓榨出來就要馬上使用，而不要放置，因為豬油沒
19 有抗氧化劑，放久的話油耗會更快，尤其如果又是沒有精煉
20 的話，因為可能還有一些血紅素，可能有些微量在裡面，它
21 的氧化會更快的。以業界來說，正常的豬油原料進到油廠
22 後，所有的油都一樣，進來以後原料油是隨著時間的增加是
23 越來越壞的，不會維持在那裡的，所以所有的油進來以後，
24 最好要馬上淨化，不要放置太久。..CNS國家標準並沒有對
25 原料油，包括豬油、什麼油，沒有對原料油有個規範，所以
26 進來時要馬上精煉。有時候船運因為它是固體，為了讓它能
27 夠流動，否則船不平衡不行，可能在貨櫃裡面要加熱，一加
28 熱可能油脂酸價容易高，所以進來以後就要去精煉。在運輸
29 加熱的過程，也會導致酸價上升，氧化物可能也會增加。..
30 酸價高比較不新鮮，就是因為不新鮮所以才要淨化，是正常
31 程序，是淨化程序。原料油是不會定標準的，是對成品油定

標準。（經提示 A1 偵查卷第70頁CNS編號2421號食用豬脂國家標準予鑑定人閱覽）這個是成品油，原料是要豬脂肪組織。其中3. 品質應符合下列之規定，所謂的顏色、水份及揮發物、夾雜物、比重、折射率、碘價、酸價等項，這些都是針對成品油訂定的，所謂的成品油就是在市面上直接銷售給消費者的這些油。因為純製豬脂應該是精煉的，精煉過後的豬脂。.. 因為品種、吃的飼料不一樣、產生的脂肪部分不同也會（會造成脂肪酸組成的差異）。.. CNS大部分都是根據CODEX，根據國際的標準來定的，它也就是一個範圍，因為這些外國豬或本國豬或哪裡的豬可能不太一樣，但CNS不是說定那個標準就定在那裡就不能變.. 所以常常會有這種開會要去更新CNS，所以CNS不是一定就是那樣子的。（脂肪酸組成比例跟CNS不符是否就足以判斷這個油脂有腐敗跟變質的情形？）沒有關係，.. 譬如4以下，那我覺得OK，還可以，就精煉，因為太高就不行了。.. Edible lard要健康無病的豬屠體的脂肪組織，有無健康、不健康的話，這應該是業者自主管理。.. 精煉不是鼓勵拿劣質油原料來做這個精煉，但就是有時候是沒辦法避免的時候，這個地方一定要經過這個精煉去把它弄掉..。酸價只是一個指標，但就是說如果都沒有什麼其他事，酸價升高很好辦，就是到最後是脫酸就好了。只有酸價高，那過氧化價會增加，但是在精煉當中是會把它弄掉的，這是沒有問題，主要是它沒有經過劇烈這樣加熱的一個反覆油炸的話應該是還好。碘價或者是皂化價是跟它的組成有關，這跟安全衛生標準一點關係都沒有。.. 比較不好的物質在脫色地方是可以拿掉，比較不能拿掉的就是剛剛我講的可能聚合物之類的，.. 重金屬的話在脫色的地方會拿掉。.. 對人體不好的物質，有環狀單體，也有可能是聚合物，都有可能性。所以應該要是檢查它有沒有這個東西，成品油如果它很少就還ok。.. 現在因為儀器越來越新，有時候偵測到，不代表它有什麼樣子的危害的現象，因為有時候還是有背景值，不是說所有東西全部都不能有，它還是有些東

01 西是有背景的，背景值要考慮的。.. 要看他的量，不是出現
02 這個東西就說可能有害，譬如鹽，鹽巴都要吃，但是吃過多
03 又不行，是看劑量。.. 我們自己拿豬油來榨，還是有背景
04 值，大概是5、3、4都ok。.. 給動物吃當然也要符合到一些
05 衛生安全，但可能會比給人吃的要寬一點。.. 貯存條件或者
06 運送的條件比較惡劣的話，會導致酸價上升。不管是哪一家
07 的油，進來以後如果沒有去精煉的話，這個絕對不能給人吃
08 的，一定是當飼料用的。.. 苯駢芘可以在精煉設備那邊去
09 除。.. CNS是一個品質標準，我所認知的應該不是強制性，
10 而且沒有對生產環境來進行規範。.. 酸價高跟酸價低對我來
11 講都是一樣的事情，反正酸價高低都是要精煉，.. 酸價高跟
12 酸價低的混在一起，都是豬油，兩個油混在一起，可以去精
13 煉，我不認為那有什麼違法，因為它酸價6到7也是有可能這
14 樣子，都是要經過加工，都是要經過精煉，問題是，如果它
15 兩個都是豬油的話，我覺得混著去精煉也是可以的，當然可
16 以。.. （如果原料來源就是一個健康豬，熬製出來的豬油，
17 它的酸價已經從熬製出來放了一段時間，升到7左右，這種
18 情況經過精煉程序後，變成已經降到我們國家標準，CNS的
19 販售標準，就是食用標準，這樣有無違法？）如果它是符合
20 CNS產品的規格，沒有違法。.. 酸價當然是越低越好，.. 初
21 榨的橄欖油國際標準是訂在6.6，所以我才認為7還好，因為
22 初榨的橄欖油它訂在6，所以它是還滿高的，我是覺得6、7
23 都還好，超過10就不好，.. 。豬隻各種品種來源不一樣，吃
24 的飼料不一樣，變數非常多，我只能說我們拿了CODEX來做
25 參考。.. ，所以如果單單由脂肪酸組成來判定油品是否摻偽
26 這是不足夠的，不能單純用這點認定。.. 飼料用的油因為吃
27 的動物還是要回歸給人吃，所以飼料用油的來源都必須來自
28 於健康的豬體、牛體才能做為飼料用油。前面原料正常，買
29 原油進來之後，如果沒有經過精製，那實際上可以給飼料
30 用，如果經過精製，精製到CNS的食用標準可以作為食
31 用。.. CNS我的認知只有針對產品沒有針對原料，原料只定

01 義說要正常。正常的原料得到的原料油，因為品質不可能一
02 直穩定，會一直壞下來的，所以要經過精煉。...。安全跟摻
03 偽是兩件事，摻偽不代表它不安全。...很多廠商可能是國外的
04 原油到台灣精煉，免得二次精煉。油脂最好不要經過二次
05 精煉、三次精煉，非常不好，因為它每精煉一次就會氧化一
06 次，雖然後面有經過脫臭，但一直在傷害它，一直要高溫，
07 因為脫臭就是給它高溫度，雖然我早上有講是用高真空，但
08 一直這樣加熱也不是很好。.. 油品內如果含有重金屬，不是
09 就代表油品是有毒而完全不能供食用，要看它的量（含量數
10 值）。衛福部有公告一個重金屬的標準銅、汞、砷、鉛，如
11 果範圍以內的話，因為有些是背景值，背景值的話還是OK
12 的，如果是超出的話還是要考慮到底有什麼東西污染了。單
13 從Vinacontrol公司的檢驗報告和頂新公司入廠的檢驗報
14 告，因檢測數據太少，所以沒有辦法評判是否回收油或地溝
15 油。.. 酸價不代表什麼特別的意義，酸價只能講是原料的新
16 鮮度，還有後面的製程要靠酸價看鹼液要加多少..。.. 如果
17 經過加工的話，符合國家標準當然就可以當作食用的。.. 重
18 金屬一定要靠精煉的，一定是脫色的地方要把它弄掉，所以
19 要去檢查它的精煉是不是重金屬都沒有超標。.. CNS這個數
20 據指的是成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用
21 途，跟來源無關，我們現在並沒有去訂來源，好像衛福部希
22 望能夠各個業者要自主管理。.. 碘價是說明油質的飽和度與
23 不飽和度，.. 碘價是跟脂肪酸的組成有關，.. 跟衛生標準沒
24 有什麼關係。.. pure lard食用豬脂是限定在脂肪組織，其
25 他的骨頭、血管都不用，範圍很窄，就是脂肪組織拿出來的
26 油，這樣的豬脂也可以去精煉，也叫做食用豬脂，如果把範
27 圍擴大就叫熬製豬脂，就是取得部位，不單是脂肪組織，其
28 他骨頭等去熬製，把這個油撈起來，這樣叫熬製豬脂，所以
29 熬製豬脂的標準會比較寬等語（參本院審五卷第14頁至第79
30 頁）。鑑定人朱燕華為美國俄亥俄大學食品科學碩士，並修
31 習博士班。研究領域是油脂化學、油脂加工、保健食品。曾

於美國做研究助理，且曾負責行政院農業委員會米糠油研究計畫，多從事食用油脂的研究，並與美國農業部合作研究大豆油計畫約6年時間，且曾於國外期刊發表著作，目前為食品工業研究所產品及製程研發中心主任、資深研究員，自72年研究油脂迄今，從事食品研究30年。依據上開鑑定人之專業資格，足見鑑定人有其一定之科學流程與理論基礎，上開鑑定意見甚具參考價值。足認食品工業用原料油作為生產供人食用之成品油的前提，必須原料正常（例如健康無病之豬屠體），即使作為動物飼料油脂使用，亦須原料正常始可（參酌後述證人胡大光關於食物鏈之證述，其義相同）。我國關於食用豬脂、動物油脂CNS國家標準的數據是指成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途，與來源無關，關於原料並無相關標準規定；且就豬脂來源的豬隻部位並非僅限於脂肪組織。在原料正常之下，原油若未經精煉程序，可以作為飼料用，若經過精製程序後，符合CNS的食用標準可以作為食用。正常原料之豬油初榨後雖可立即食用，但因各地收集不同之油源，可能品種差異、榨油後放置時間不同，導致酸價增加，且因沒有抗氧化劑，若供作家禽、家畜飼料用，雖可不經過精煉程序，惟若作為食品工業使用時，則必須精煉，因未精煉前，油品不穩定，必須透過精煉去除雜質，提升穩定性。另酸價不具特別意義，酸價僅為原料新鮮度的指標之一，且與其後製程有關，並會因環境條件（例如：溫度、濕度）不同而發生變化；透過精煉程序可降低酸價，因游離脂肪酸降低，可減少游離脂肪酸產生氧化等連鎖反應。關於脂肪酸組成部分，所有油脂大部分都有共通性的脂肪酸，若單以脂肪酸組成來判定油品是否摻偽並不足夠，因豬隻飼料不同，會影響個體的差異，脂肪酸組成可能會有所不同；脂肪酸組成跟CNS不符與油脂是否有腐敗、變質、品質均無關等情。

3.其次，鑑定人王耀祖於本院審理中稱：大量工業化以後，用的油脂要比較多，..同時有些是對油的穩定性是不太好的，

所以一定要經過精煉把裡面的雜質拿掉，基本上就是脂肪酸、色素，還有一些微金屬譬如銅、碳要拿掉，不然這種金屬對油的穩定性有影響。現在大部分的油脂都會經過精煉.. 油脂精煉是為了提升穩定性、外觀，還有精煉的其他過程就是把油的一些品質可以改變，譬如要做起酥油、margarin，因為要把裡面的熔點改變，所以有另外一些過程，那也是精煉的一些部分，.. 油脂的精煉技術是屬於正常的食品製造工業一環，..。脫色的過程是用白土把裡面的雜質吸附，除了吸附顏色，.. 也把裡面一些毒素拿掉，那主要是花生油或是椰子油，在其他油種因為沒有那種毒素，基本上就是把顏色跟氧化物吸附掉，主要是這兩部分，還有在物理精煉的時候，因為前面是加了酸脫膠，膠也是在這個部分去除掉的。.. 脫色程序一定要，因為不只是脫顏色，同時也是把裡面很多雜質吸附掉。脫色的過程，不會導致油脂有什麼反應而產生不好的物質。脫酸是要把游離脂肪酸去除，游離脂肪酸如果沒有去除會自己再分裂，變成有ketone、Aldehyde就有味道了，一定要把它去除掉，或者假如沒有把它去除掉，它存在裡面也會影響油的顏色，主要是穩定跟味道。.. 假如是豬油、牛油.. 酸價一般算起來我可以講大概10 (AV) 以下就可以算是合格的原油。.. 豬油一般上應該是物理精煉，主要應該是要把脂肪酸拿掉，豬油一般拿來炒菜的話我們喜歡那個味道，假如這個豬油是用在食品加工的話，做餅乾就可能不喜歡那有豬油的味道放在餅乾裡面，所以一定要把味道拿掉、中和掉，..。在做精煉程序之前，要對原料油有所掌握才可以正確的實施精煉。.. 銅一般上經過精煉以後會差不多0.01 ppm，因為銅會影響油的穩定性，所以一定要把銅、鐵拿掉。不過基本上把銅跟鐵拿掉是很容易的，只要把一些食用的檸檬酸或是檸檬加進去，基本上就可以把它作用掉，再經過脫色的時候，活性白土就把它吸附掉，然後就過濾掉了。.. 我這邊知道不能夠食用的油是已經壞的油、地溝油之類的，那種是不能夠食用的，那就很難經過我們的物理精煉

變成好油，已經敗壞了，..假如真正要做成本是很高的..等語（參本院審六卷第7頁至第36頁反面）。鑑定人王耀祖為馬來亞大學機械工程系畢業，目前任職於供應製油商製油設備之力浩科技有限公司，擔任總經理，約19年，管理公司策劃、技術與研發方向的指導。前曾服務於瑞典商ALFA LAVAL公司，從事技術、煉油設備設計，約18年。銷售對象橫跨美、日、德、義、荷蘭、芬蘭等國。為配合工程設計上之須要，自公司培訓及專用油脂、精煉的會議與課程研習及工作經驗之累積，而對於油脂有相當瞭解。依據上開鑑定人之專業資格，足見鑑定人對於精煉設備與製程有一定之科學流程與理論基礎，其鑑定意見自具參考價值。依其鑑定意見可認定：因工業化後，油脂使用量增多，大部分油脂都會經過精煉程序，油脂的精煉技術是屬於正常的食品製造工業一環，且油脂的精煉技術大部分適用在食用油脂上。脫酸是要把游離脂肪酸去除，脫色的過程即用白土將雜質吸附。每種原油酸價不一，豬油、牛油為接近之油種，酸價一般約10（AV）即屬於合格的原油；若酸價過高，不能保證最後品質而且成本高等情。互參鑑定人朱燕華與王耀祖前開鑑定意見同認為精煉程序可去除雜質、重金屬等雜質，使油脂穩定，乃食品工業的正常程序等意見，並無扞格之處。

- 4.再者，鑑定人薛復琴於本院審理中結證稱：原料油的規範依據在104年2月份以前的規定就是在GHP，除GHP的條文外，施行細則裡有關於記錄的一些定義範圍。..紀錄的程度，細則上沒有這麼細節的要求。89年所修訂食品衛生管理法第20條第1項，違反這個規定的話是限期改善，限期改善之後是行政罰鍰，這個行政罰鍰是隨著時間的演進，額度是有一直在往上調。限期改善是處罰的前提必要事項。食品衛生管理法20條第1項說要符合食品良好衛生規範，這個食品良好衛生規範的內容講的是流程的管理。現行條文第17條的規定，是講販賣的食品，..如果已經在畜牧法裡面認定是不可供人食的時候，在這裡我們同樣認定是不能夠進到食品鏈裡面來

01 的。食用豬油的衛生標準草案第4條規定：食用豬脂之酸價
02 應為2.0，所謂食用豬脂是產品，這個標準是依照第17條來
03 的，是指販賣的產品。從一些學理或技術性的文件看，大致
04 可以瞭解到酸價其實在衛生上面並不具有特別的意義，為何
05 這樣訂定，這是我們在執行立法院的附帶決議，這是我一定
06 要配合去訂的，所以其實酸價基本上是作為一個油脂的品質
07 或者是新鮮度的認定上面的指標，如果經過精煉的時候，其
08 實酸價是會往下掉的，在真正實質管理上面的意義未必是有
09 這麼大..所以，所謂的酸價並不是作為認定這個原料油也
10 好，或最終的產品也好的衛生安全的一個認定的基礎，是跟
11 品質比較有關。..在品管裡面，在這個標準正式發佈之前其
12 實在法律上並沒有一個法律要求的界線在那邊。..這個數字
13 是指終端產品，經過提煉以後就直接供食的這種是2.0，如
14 果有經過精煉的精製油是1.3，這個是針對最終的產品...。
15 CNS基本上是依據標準法去訂出來的一個所謂自願性的一個
16 規定，自願性的標準，比較偏向是品質的部分，其實並不是
17 我們食品安全衛生管理法可以去規範的事項等語（參本院審
18 十二卷第74頁至第107頁）。鑑定人薛復琴為美國堪薩斯州
19 立大學食品科技研究所碩士，自76年11月於衛生署食品衛生
20 處第一科任職，處理業務為有關法規解釋、制定與修正，92
21 年任該科科長。96年調任食品衛生處第三科擔任科長，第三
22 科業務與食品業者管理的政策規劃、相關法規及業者輔導有
23 關。99年1月1日食品藥物管理局成立，改制為食品藥物管理
24 署，擔任食品組檢驗技正，103年2月接食品組副組長。食品
25 衛生管理法自76年到96年間歷次的修正皆有參與，近幾年大
26 幅度修正，也有某程度的參與。在擔任科長或承辦人時，對
27 於食品添加物、對於食品衛生標準、農藥殘留量、動物用藥
28 殘留量等法規的制定、修正或解釋都有涉獵，且其目前擔任
29 食藥署食品組副組長一職，並有聲明書在卷可稽。足見鑑定
30 人薛復琴對於食品衛生安全相關法規及食品業者之管理及輔
31 導等業務有一定理論基礎與實務經驗，其鑑定意見自具參考

01 價值。其鑑定亦認為：自學理或技術性文獻可知酸價在衛生
02 上並不具特別意義，僅為油脂的品質或新鮮度認定上的指
03 標，倘若經過精煉，酸價會下降，於真正實質管理上的意義
04 不大，所謂的酸價並不是作為認定原料油或最終的產品的衛
05 生安全認定的基礎，之所以食用豬油衛生標準草案有關於酸
06 價的規定，是在執行立法院的附帶決議。又CNS基本上是依
07 據標準法訂出一個所謂自願性的規定、標準，比較偏向品質
08 的部分；食用豬脂（經過提煉後直接供食）之酸價為2.0，
09 若經過精煉之精製油為1.3，均係指最終的產品等情。是
10 以，上開鑑定人3人均同認為酸價僅為油脂新鮮度之指標，
11 不具食品衛生安全的特別意義，可以透過精煉程序降低酸
12 價；CNS之標準係指終端成品之標準等節之鑑定意見均相合
13 致。而酸價並非指油脂酸敗一情，亦據鑑定人朱燕華證述在
14 卷，一如前述；況且，酸價僅為油脂的品質或新鮮度認定上
15 的指標，並與製程的得率有關，倘若經過精煉，可去除游離
16 脂肪酸，酸價即可下降，酸價並非作為認定原料油或產品衛
17 生安全認定的基礎等情，均經上開鑑定人3人表示鑑定意
18 見，並已述之如前；另精煉程序是食用油脂加工之正常程序
19 一情，且據鑑定人朱燕華、王耀祖表示鑑定意見在卷；復
20 以，檢察官於104年7月13日聲請法院當庭熬製豬脂，觀察色
21 澤並送驗酸價等項時，所提出附件一所示「變質或腐敗」之
22 豬油，經水洗晾乾後（有清洗B），再予熬煮，其酸價變化
23 如申請單編號K104F0561號、K104F0598號之test1、test2所
24 示，腐敗或變質之豬脂所熬製之豬油酸價並無偏高乙節（參
25 本院審十五卷第150頁），則表示在判斷油脂上，酸價數值
26 差異不大之情形，益與前開鑑定人所稱酸價不具特別意義等
27 語相符。是以，公訴意旨認為被告頂新公司屏東廠於取得越
28 南大幸福公司進口之油脂後，經過檢驗其酸價，藉此可估計
29 油品本身「酸敗」程度，並透過精煉程序降低油脂酸腐或油
30 耗味乙節，即有誤會。

31 (四)公訴意旨於起訴書犯罪事實欄均未指出本案油品為回收油或

01 餿水油，惟於本案審理中以食藥署檢驗報告書所記載之總極
02 性化合物、重金屬等檢驗數據及被告蔡俊勇製作脂肪酸組成
03 異常等資料，而認為本案油品不得供人食用部分：

04 1. 本案油品可排除餿水油、回收油之可能，理由述之如下：

05 (1) 總極性化合物也可稱“極性物質”。油脂是非極性（非極
06 性與極性是指化合物親水的特性），當油炸開始，油炸油
07 起變化後，就會產生新的物質，因為極性不同，稱為總極
08 性化合物。幾乎可以代表油炸後新產生的物質。測定油炸
09 油中總極性化合物的含量，為目前能最準確評估油炸油品
10 質的方法（參食藥署100年12月油炸油安全管理簡易手冊
11 第15頁，即本院審二卷第227頁）；又食藥署黑心油Q &
12 A專區亦說明：（Q40：什麼是總極性化合物？）也可以
13 稱「總極性物質」，油脂是非極性的物質，在加熱過程
14 中，會發生裂解或聚合作用，而產生醛、酮、酸等極性物
15 質，這些極性物質的總稱為「總極性化合物」。（Q41：
16 油品中總極性化合物含量代表什麼意義？）油品中的總極
17 性化合物會隨高溫、加熱時間增長而增加，因此，總極性
18 物質含量的多寡，被用來作為油炸油的換油指標等語。

19 (2) 檢察官於103年10月23日前往被告頂新公司屏東廠勘驗廠
20 內油槽，並自油槽抽油取樣。勘驗結果：.. 200-13是越南
21 豬油原油...。... 共採樣：525-6、200-10、200-13、200
22 -15、40-2、40-4、20-5。.. 除20-5、40-4為精製後的油
23 之外，其餘均是原油即尚未精製的油。每種均採250ml，4
24 瓶。..... 除525-6、525-5這2個油槽有共同管線到精製
25 組之外，其餘油槽均是一個油槽一個管子，沒有共同管子
26 情形。加採525-5澳洲牛油的原油，.... 再採4瓶取
27 樣。... 525-5因未加熱，請屏東縣衛生局擇日補採送驗。
28 現場味道因為加熱未完全，故味道並不重，且牛油味道重
29 於豬油，所以牛油味比較多。.. 等情，有臺灣彰化地方檢
30 察署勘驗筆錄在卷可佐（參A5卷第187頁正、反面）；該
31 次採樣係於加熱後，從油槽底下漏油裝取一情，並據彰化

縣衛生局人員食品衛生科人員敘明在案，亦有本院電話洽辦公務記錄單可稽（參本院審十卷第190頁）。可知該次採樣方式係於油槽加熱後，在油槽下方出油口採樣。該次採樣後送食藥署檢驗結果，食藥署於103年11月4日出具103.11.04FDA研字第1039024059號檢驗報告書（以下簡稱甲報告，參本院乙卷第121頁以下），其中檢體序號0180、檢體編號01、檢體名稱200-13越南豬油（未精煉），該檢驗報告中關於總極性化合物檢驗項目之檢驗結果為「> 40」一情，固有上開檢驗報告可佐。惟屏東縣政府衛生局（下稱屏東縣衛生局）亦曾派員於103年10月10日前往被告頂新公司屏東廠稽查，當日並採樣送驗，此亦有屏東縣衛生局103年10月10日工作執行情形紀錄表、訪問紀要可考（參C卷第17頁至第19頁），該次採樣方式據證人即屏東縣政府衛生局食品衛生科獸醫師蔡青蓉於偵查中證稱：在103年10月10日當日有到頂新屏東廠採樣，是曾啟明、屏東廠內部另1名工作人員及屏東縣衛生局課長李家芳、南區管理中心張鈴纓等人一起會同採樣。當時其等向頂新廠人員表示要採樣，頂新工作人員表示前晚休假，管線沒有運作，預熱要很長時間，可能要整天，其等並未要求預熱，即爬到油槽頂端，用一個小油桶以繩子懸掛下去採油槽上面的油。因為若從油槽底部採樣，頂新人員表示管路很長要等很久，總之最後沒有從油槽出口採樣。當時針對豬油採樣，曾啟明說屏東廠被封了2個澳洲牛油，所以油槽不夠，有一槽是越南豬油跟傑樂豬油混在一起。另外再採澳洲牛，他又說有一槽是澳洲牛跟越南牛一起混的，所以也抽樣，單純越南豬、單純澳洲牛也有抽樣，總共抽了4槽的樣等語（參A5卷第184頁至第185頁），是以該次採樣係於油槽未加熱狀態由油槽上方採樣，其樣品送請食藥署檢驗結果，亦據該署於103年10月21日出具103.10.21FDA研字第1039023051號檢驗報告書（以下簡稱乙報告，參C卷第16頁）其中檢體序號0134、檢體編號200-13、檢體

名稱200-13油槽（越南豬油），該檢驗報告中關於總極性化合物檢驗項目之檢驗結果為「< 5」一情，亦有該署檢驗報告可稽。

(3)互參上開同一油槽，於相隔約10日，在無論加熱與否或自油槽上方或下層採樣送驗之結果，就「動物性成分」部分，均未同時檢驗出多種動物性成分乙節，有上開甲、乙報告可稽，此部分即可排除餿水油之可能；另關於總極性化合物含量部分，前後2次採樣檢驗，即因加熱與否、採樣方式不同而有顯著差異之檢驗結果。參酌，鑑定人孫璐西於本院審理中稱：我們平常做一個驗品的檢驗時，通常會在這個樣品混合的非常均勻之後，會取至少兩個樣品來做檢驗，.....，有時候檢驗會有一點誤差，我們會有至少兩個，取他的平均值，這是一個均勻的檢體，檢體均勻性非常重要等語（參本院審七卷第35頁）；鑑定人即食藥署研究檢驗組，主要研究領域為重金屬、包裝容器具及污染物領域之技正張美華於本院審理中稱：（如果不同採樣方法和不同部位的樣品，檢驗報告是否會有不一樣的情形？）有，應該會，就是檢體均勻性，是有可能等語（參本院審十二卷第113頁反面）。而上開甲、乙檢驗報告，因為採樣方式、部位不同，關於總極性化合物檢驗項目有懸殊差異結果，是以，此部分即有再釐清之必要。

(4)參酌，食藥署黑心油Q & A專區亦說明：（Q17：如何檢測總極性化合物？）檢測總極性化合物時，要使用管柱層析，將油品的非極性與極性成分，加以分開後，即可測得極性化合物的含量（%），其定義為100公克油品中含有多少公克的總極性化合物百分比等語。又以快速檢測儀器測定油炸油總極性化合物含量，總極性化合物含量達25%以上者，建議業者換油改善，並採取樣品，以AOCS（ISO 8420）方法測定樣品總極性化合物含量，總極性化合物含量達25%以上者，依違反食品衛生管理法第20條規定限期改正；總極性化合物含量低於25%者，合格等情，亦據油炸

油安全管理簡易手冊敘明在卷（參本院審二卷第226頁）；又鑑定人薛復琴就該署提供之油炸油安全管理簡易手冊關於換油指標乙節所為陳述：以衛生機關來講，會用一些快速的檢測方法做檢驗，如果發現依照快速檢驗方法測是超出限制之外，是會採樣回去實驗室用化學方法再去做，酸價的部分的確不是那麼準的一個指標，它是一個參考的數字，以衛生機關實地去做稽查的時，兩個都會做，發現指標是偏高於界線時，要採樣回到實驗室裡用正式的檢驗方法去做，該數字才是一個在法律上認定是違規或是沒有違規的一個依據等語（參本院審十二卷第104頁）（而上開甲、乙報告中，關於「總極性化合物」的檢驗結果並無具體數據乙節，經本院詢問衛福部表示：因檢送樣品很多，所以是採取快篩法檢驗，快篩法檢驗的話，小於5及大於40是無法顯示出數據，只會呈現其數據是小於5或是大於40。當時出來結果是超過40，我們當時有去比對快篩法跟管柱層析二者差異，因為二者檢測是沒有什麼差異的，而且超過40的話就是超過百分之25很多，所以不會再另以管柱層析去檢驗，但如果在25左右的話，就會再另以管柱層析檢測等情，並有本院電話洽辦公務記錄單在卷可稽，參本院審18-1卷第224頁）。是上開甲報告中總極性化合物含量「> 40」並未再以更精確之檢驗方法確認之檢驗程序，不單與主管機關為輔導餐飲業者，並於進行餐飲衛生稽查抽驗之原則、檢測方法而製作之前開手冊內容不符；亦與食藥署前述黑心油品事件Q & A所為說明及鑑定人薛復琴所稱必須採樣，於實驗室以正式檢驗方法檢驗，如此取得之數據始得為法律上認定違規與否之依據所為論述有違。因之，上開甲報告中關於總極性化合物檢驗項目「> 40」之檢驗結果即不足以做為判斷本案油品總極性化合物實際含量之依據。

(5)本院於104年5月12日、14日分別前往被告頂新公司屏東廠勘驗200-13油槽中油品之狀態，並參酌鑑定人朱燕華於本

01 院審理中關於採樣之意見，另行採樣送請鑑定（鑑定人朱
02 燕華於本院審理中稱：一般基本的常識應該讓它整個全部
03 都是很均勻的，不然要取很多點才具有統計的意義，如果
04 只隨便取那兩點的話可能取到最差的，可能取到比較好的，
05 那就完全沒有代表性等語〔參本院審五卷第27頁〕。
06 另國家標準CNS總號9304、類號K6726動植物原油取樣法；
07 適用範圍：本標準適用於動植物油脂、精製與粗製之植物
08 與水產之原油取樣；.....3.採樣量與採樣數：3.1一般採
09 樣原則為由大量樣品中採取多個部分之樣品，或由所有或
10 數個樣品中採取多個樣品。經完全混合後，裝入緊密不濕
11 氣之樣品容器，供做實驗室樣品等情，亦有關於原油取樣
12 之標準，互核與前開鑑定人朱燕華所述合致〔參本院勘驗
13 卷第45頁，審十二卷第153頁至第155頁〕。又關於採樣之
14 方式，鑑定人薛復琴於本院審理中稱：在食品安全衛生管
15 理法裡面我們有依據食品安全衛生管理法去公告一個怎麼
16 樣的產品採多少的樣去做檢驗，比方說600克或者是1000
17 克，或者是1公升等等的，但是該怎麼樣去採，其實在食
18 品安全衛生管理法裡面並沒有規定等語〔參本院審十二卷
19 第82頁反面〕）。經本院於104年5月12日勘驗200-13油槽
20 油品於加熱前之狀況，由上層而下層之採樣過程中的第一
21 個採樣點為液態油品，第二個採樣點已有呈現少數凝固白
22 色濃稠固體，第三個採樣點均呈白色濃稠固體，油品顏色
23 由較為清澈的金黃色漸至濃稠固態狀；於104年5月14日勘
24 驗該油槽油品於加熱後之狀況，由上層而下層之採樣過程
25 中，油品顏色均略呈黃棕色，上層較為液態漸至下層似有
26 顆粒混濁之情形，有本院勘驗筆錄及油品照片可佐（參本
27 院勘驗卷第4頁、第23頁、第24頁、第27頁、第28頁、第3
28 0頁、第31頁、第33頁、第53頁至第55頁、第65頁、第66
29 頁、第67頁、第68頁、第70頁、第75頁、第78頁。採樣方
30 式及鑑定項目如本院原判決第242頁至第243頁附表二所
31 示）；輔以鑑定人朱燕華於本院審理中稱：因為極性物質

01 達到25%的時候，油整個外觀都很糟糕了，就是一般的回
02 收油，變成黑色的，那根本就不能用，所以也犯不上拿這
03 個油來精煉等語（參本院審五卷第70頁反面）。是以，就
04 油品外觀而言，無論加熱前或加熱後，油品顏色均未達深
05 咖啡色或鑑定人朱燕華前開所述外觀糟糕之黑色狀態。嗣
06 將採樣樣品送請食品工業研究所鑑定，關於總極性物質之
07 檢驗項目，該所以管柱層析法檢驗，加熱前由上而下層、
08 採樣點綜合之檢驗結果依序為8.13、8.07、7.41、8.21
09 （g/100g）；加熱後則分別為8.16、7.37、7.53、7.46、
10 6.90、7.00（g/100g）等情，有食品工業研究所104SA032
11 03～104SA03212號委託試驗報告書在卷可稽（參本院勘驗
12 卷第180頁至第231頁）。酌之，鑑定人朱燕華於本院審理
13 陳稱：（如果豬油的原料是新鮮的是否會含有總極性化合
14 物？）根據我的檢測，所有的新鮮的，我們自己拿豬油來
15 榨，還是有，還是有背景值（按：此部分筆錄將背景值誤
16 繕為背景詞）、（背景值有大約的範圍？）大概是5、3、
17 4都ok，因為我們自己拿外面來試試看，有chcek過等語
18 （參本院審五卷第39頁）；氧化物在精製過程會去除...
19 苯駢芘是屬於PAH裡面的一種，就是多元碳性化合物，它
20 是裡面一種，可以在那個地方拿掉等語（參本院審五卷第
21 41頁反面至第42頁）。可知，新鮮初榨的豬油，亦有可能
22 檢測出總極性化合物，遑論本案油品亦已經過收集、運輸
23 過程之時間。佐以，於食用豬脂衛生標準發布前，原料油
24 部分並無法律上明文規定規格的界限（況且依據食品安全
25 衛生管理法第17條規定所訂定，於104年7月16日發布之食
26 用豬脂衛生標準第2條規定有排除豬隻可做為原料來源之
27 部位，第3條規定〔非常抽象的〕良好色澤、不得有異臭
28 或酸敗氣味，第4條僅有酸價之規定。該次修正亦無酸價
29 以外關於總極性化合物或其他規定）是以，本案中該油槽
30 油品無論加熱前或加熱後，總極性化合物含量均未有「>
31 40」之狀況，甚且該油品無論加熱前或加熱後，總極性化

01 合物含量均未有達25%以上之情（鑑定人孫璐西於本院審
02 理中亦曾證述：總極性化合物是可以去掉的，因為比較偏
03 極性所以在脫膠的過程中可以用水洗得掉等語，參本院審
04 七卷第74頁）。

05 (6)從而，依本院前開勘驗情形，參酌上述鑑定人朱燕華之鑑
06 定意見及食品工業研究所上開委託檢驗報告書之檢驗數
07 據，亦可以排除該油槽油品為回收油。

08 2.關於重金屬部分：論告書所述本案查獲時封存來自大幸福公
09 司之油脂，經檢驗確實含有危害人體健康之「銅」、「鉛」
10 等重金屬成分，足見被告等因採取未經合格檢疫屠體、不符
11 衛生標準環境所產製、儲運之油脂，被告等人仍攙混於食用
12 油中精煉販售乙節，惟查：

13 (1)上開甲、乙報告中，關於重金屬之檢測項目就檢出與否之
14 種類（鉻Cr）、檢驗所得數據均有歧異，而汞、鉛、鉻、
15 砷、銅等，屬於比重大於4之重金屬，又因採樣部位，樣
16 品均勻與否可能影響檢驗數據，業經前述，僅執以甲、乙
17 報告不同採樣方式及不同部位之採樣樣品所得之單一檢驗
18 數據，都有可能失之偏頗。是以，此部分仍有再釐清之必
19 要。本院於104年5月12日、14日前往被告頂新公司屏東廠
20 另行採樣送請食品工業研究所鑑定，該所以重金屬檢驗方
21 法總則之檢驗方式鑑定銅、汞、砷、鉛，加熱前由上而下
22 層、採樣點綜合之檢驗結果依序為：銅0.02、0.03、0.0
23 2、0.02；鉛0.08、0.23、0.18、0.17（其餘均未檢
24 出）；加熱後由上而下層、採樣點綜合之檢驗結果分別
25 為：銅0.04、0.04、0.04、0.05、0.35、0.08；鉛0.24、
26 0.29、0.31、0.31、1.03、0.44（其餘均未檢出）。依據
27 102年08月20日部授食字第1021350146號令修正之食品油
28 脂類衛生標準，重金屬銅、汞、砷、鉛之最大容許量分別
29 為：0.4ppm、0.05ppm、0.1ppm、0.1ppm等情，固有食品
30 油脂類衛生標準可佐（參本院卷審十七卷第327頁）。

31 (2)然而，上開200-13油槽之油品係未精煉之油品，分別據檢

01 察官勘驗，並經屏東縣衛生局稽查人員稽核在卷，各有前
02 述勘驗筆錄、工作執行情形紀錄表及訪問紀要可佐，已如
03 前述。參酌鑑定人朱燕華於本院審理中稱：....如果是環
04 境惡劣的話，會產生一級氧化物比較多一點，不像跟那個
05 油炸，那個油炸是很虐待的，就是很高溫的時候會產生聚
06 合物之類的，或者是比較不好的東西，TPC就會高，如果
07 是這樣的話，只有酸價高，那過氧化價會增加，但是在精
08 煉當中是會把它弄掉的，這是沒有問題，主要是它沒有經
09 過劇烈這樣加熱的一個反覆油炸的話應該是還好。....沒
10 有精煉的話，可能有未知的事情，但是在精煉以後，像重
11 金屬一定要靠精煉的，一定是脫色的地方要把它弄掉，弄
12 掉以後才會有那個規格，所以要去檢查它的精煉是不是重
13 金屬都沒有超標，如果都沒有超標的話，這方面就是在安
14 全方面至少是能夠符合標準（參見本院審五卷第35頁、第
15 72頁）。又脫色階段，重金屬會經活性白土吸附乙節，並
16 經鑑定人王耀祖述之如前（參本院審六卷第24頁）。另所
17 謂脫色即：油脂因含有葉綠素、胡蘿蔔素（carotenoids）
18 等色素，通常使油呈現黃赤色，為了改善油色，需要經
19 過脫色處理。脫色除了能除去色澤外，也可以脫除微量的
20 殘留物，如：脫酸後所殘留的微量殘皂、硫化化合物、過氧
21 化物、水等。其實油脂在製造過程中，脫膠、脫酸、脫臭
22 都具有脫色的作用，但是為了使油色能被消費者接受，仍
23 需要經過脫色的程序。一般脫色可利用化學的氧化還原作
24 用使呈色物質褪色，不過這種方法對油脂之味道及氧化穩
25 定性均有不良之影響，故食用油脂很少用化學方法。另一
26 個就是利用吸附劑來吸附不要的色澤及雜質，這種物理方
27 法才是油脂脫色所常用的方法。常利用來脫色的吸附劑有
28 漂白土（bleaching earth），可分為天然白土及活性白
29 土及活性碳。漂白土的來源是由地層所開採出來的天然黏
30 土，經過....處理而來。....其中最常被用於油脂脫色的
31 吸附劑是活性白土，活性碳因成本太高，較不被採用（參

見「食用油脂化學及加工」，編作者朱燕華，財團法人食品工業發展研究所，93年7月初版第三刷，第55頁至第56頁，即本院書狀D卷第49頁反面至第50頁）。

(3)又以油脂加工製程對成品重金屬含量之影響視其加工製程條件而定，油脂精製加工之目的即在除去雜質、脫膠、脫酸、脫色、脫臭等加工後之成品中重金屬的含量應符合「食用油脂類衛生標準」規範等情，並據食品工業研究所104年8月5日食研產字第1040004245號函敘明在卷（參本院審十七卷第326頁）。又（食品安全衛生管理法）現行條文第17條的規定是講販賣的食品，第17條的衛生標準其實就是我們講的衛生標準，它基本上是在適用在販賣的食品裡面等語，並經鑑定人薛復琴說明，一如前述。（油脂精煉過程，實屬業界正常之程序，已如前述，則如認為該第17條之標準適用於終端成品，亦適用於前規定原料，則原料與成品之標準區別何在？以參與競賽為例，中選者之標準與報名者標準豈會相同？）綜上各情互參，上開200-13油槽之油品為未精煉之油品，而油脂透過精煉過程可以去除重金屬乙節，業據鑑定人朱燕華於本院審理中陳述明確，且經食品工業研究所上開函文敘明。從而，上開檢驗結果雖各有銅或鉛經檢出如上開數據所示，然因重金屬可於精煉程序去除，則未必表示成品階段即含有重金屬，或所含重金屬並未符合食用油脂衛生標準規範。

(4)又被告頂新公司自越南大幸福公司輸入之45批油脂產品，均有向食藥署申請食品輸入查驗。..前揭45批油脂產品經該署電腦系統風險核判結果，其中報單號碼BC02V0000000及BC03UC030013之查驗方式為「一般抽中批」，檢驗項目為重金屬（砷、銅、鉛、汞），檢驗結果未有超限等情，亦有食藥署104年1月21日FDA北字第1030055819號函在卷可佐（參本院審一卷第264頁，另食藥署自101年1月13日至103年7月7日受理被告頂新公司自越南大幸福公司進口牛油、豬油、椰子油抽中批，相關資料如下：(一)案號為IF

01 T02GR0000000，油種為牛油，102年10月17日取樣，無批
02 號，該批129.58噸存放於編號200-7之油槽，檢驗項目及
03 結果為重金屬銅0.2ppm、鉛0.1ppm、砷及汞未檢出。(二)案
04 號為IFT02GR000000 0，油種為豬油，103年4月25日取
05 樣，無批號，該批106.3噸存放於編號200-15之油槽，檢
06 驗項目及結果為銅0.1ppm、鉛、砷及汞未檢出。(三)案內
07 食用油脂類衛生標準最大容許量為銅0.4ppm、鉛0.1ppm、
08 砷0.1ppm及汞0.05ppm〔中華民國102年08月20日部授食
09 字第1021350146號令修正〕等情，有食藥署104年8月17日
10 FDA南字第1042950318號函附於本院審十八-4卷第180頁，
11 該函係檢察官於本案審理中另向食藥署函詢，嗣經食藥署
12 函覆；另食藥署104年8月20日FDA研字第1040035319號說
13 明欄三記載：..(二)依據國衛院國家環境毒物研究中心於10
14 4年1月30日召開之劣質油品食安專家論壇上所提出之研究
15 成果說明，油脂經精煉程序後，酸價、重金屬、多環芳香
16 族碳氫化合物（包括苯(a)駢芘）均會下降。故案內所詢
17 原料油脂如含有重金屬，其成品端是否必定含有重金屬
18 等，仍應視其後續精煉加工程度而定...(三)販售供直接食
19 用之油脂產品，應符合「食用油脂類衛生標準」、「食品
20 中真菌毒素限量標準」、「食品添加物使用範圍及限量暨
21 規格標準」、「食品含戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯處理規
22 範」等規定；並應依本署於100年10月26日公布之「降低
23 食品中塑化劑含量之企業指引」及102年3月12日公布之
24 「降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引」
25 等，進行自主管理。....等語，，惟因該2件函文係於本
26 案辯論終結後，分別由臺灣彰化地方檢察署函送本院或由
27 食藥署函覆本院，因未於審理期日提示，爰不作為本案證
28 據使用，附此敘明）。

29 (5)由於工商業之繁榮，人口密集聚居，產生大量的工業與家
30 庭廢棄物，造成河川污染、空氣污染，因此含有重金屬之
31 情形，可能係來自於環境污染，因而有容許限量之規定。

01 惟即令檢出有危害人體健康之重金屬成分，亦未必能遽以
02 反推該油脂之來源為未經合格檢疫之屠體一情。況且重金
03 屬可於精煉程序去除，檢察官既然未能具體證明上開油品
04 係來自於未經合格檢疫之動物屠體或本案油品於成品階段
05 即含有重金屬且所含重金屬不符合食用油脂衛生標準規
06 範，是以卷附關於重金屬檢驗數據部分亦無從遽以作為不
07 利被告等人之認定。

08 3.同案被告蔡俊勇關於越南豬油及越南牛油脂肪酸分析與CNS
09 不符部分：

10 (1)公訴意旨認為依蔡俊勇所製作「原料溯源管理表」、103
11 年2月6日由葉美萱製作、蔡俊勇審核之「越南豬油及越南
12 牛油脂肪酸分析」、蔡俊勇103年2月10日電子郵件等件
13 （即起訴書證據清單(二)非供述證據編號7、8所示等證據。
14 參A1卷第105頁至第107頁），上開「越南豬油及越南牛
15 油脂肪酸分析」越南牛油分析部分，說明欄雖有記載：1.
16 越牛C18：1低於CNS規格值等語；越南豬油分析部分，說
17 明欄雖亦有記載1. 越南豬油C16：1低於CNS規格值等語，
18 惟蔡俊勇業已排除攙入不同油品之可能，業據其自承在
19 卷，且觀諸各該表格說明欄中亦分別載有「2. 越牛C18：0
20 偏高、C18：1偏低，研判非加入硬棕及越魚。3. 羊油及牛
21 油脂肪酸相近，難以判別是否摻羊油，且CNS將羊油及牛
22 油歸同一品類（食用牛羊脂）4. 可能因牛隻品種、飼養環
23 境及條件不同所導致。＊資料來源：食品科學188_2012, V
24 OL. 33, No. 16」、「2. C16：1之數值偏低可能原因：A. 可
25 能因豬隻品種、飼養環境及條件不同所導致。B. 可能摻魚
26 油，導致越豬C16:1偏低但在越豬進貨檢驗上，加熱後並
27 未發現有魚油風味。」等情自明。參酌鑑定人朱燕華於本
28 院審理中稱：脂肪酸組成就是代表豬油所含有各個脂肪酸
29 的比例多寡，這個數據是根據國際標準的CODEX，大家都
30 參考國際的標準來定範圍，譬如C18: 1是35.0～55.0，它
31 就是存在在這個範圍。食用豬脂有可能不落在這個範圍，

因為來的豬原料，有時候因為吃的飼料不同，飼料不同會影響個體的差異。...豬隻各種品種來源不一，吃的飼料不一樣，變數非常多，拿CODEX來做參考，只能當參考，....所以如果單單由脂肪酸組成來判定油品是否摻偽這是不足夠的，因為它很多的脂肪酸都落在同一個範圍內，所以沒辦法這樣來說到底有沒有攙偽等語（參本院審五卷第23頁反面、第24頁）。佐以，鑑定人孫璐西於本院審理中稱：（是否可以說因為豬隻品種、飼養環境及條件不同，就開始排除原料異常的情況？）豬油這個東西是因為豬大概都是吃飼料或者是餵水，所以通常會跟它吃的食物有關係，我們最近在重新訂定我們國家的豬油的國家標準的時候，味全公司曾經提出一份報告，讓我們看到，他委託食品研究所做的一個報告裡面就發現，很多黑毛豬、白毛豬的結果都不一樣，用台灣的豬委託食品研究所做，然後豬的不同部分也不一樣，所以豬油的脂肪酸的確是變化比較大的，所以後來我們在訂定國家標準的時候就把脂肪酸的範圍變大一點，不要讓他那麼窄，像他講出問題的這個16：1（按：筆錄誤載為16E）是2～4，後來我們就把範圍稍微變大一點，讓他比較能夠顧及不同來源的豬可能會有些差異，所以豬油是有困難度，就是會隨著豬的來源、品種、豬吃的飼料會有些差異。（以科學的角度來看，他是應該直接他現在的檢體下去做分析，還是他應該溯源去瞭解越南的豬隻品種，然後實際拿檢體去做檢驗，再來推導這個前提？）這就是根據科學的文獻報導所做的推測，這也無可厚非。可能因豬隻品種、飼料、環境跟條件，這些東西應該是都有文獻報導，有文獻報導說豬的品種會影響到他的豬油等語（參本院審七卷第22頁反面至第23頁）。是以，脂肪酸組成縱與CNS規定未臻相符，確實可能係因各地豬隻品種、飼養條件、環境等因素不同而有差別。

(2)再者，鑑定人陳伯璋審理中稱：就我工作上的經驗，義美

01 公司不完全是以CNS標準做為供應商原料的採購標準，就
02 我知道CNS應該是非常久訂下來的一些規範，可能有一些
03 年代久遠（按：筆錄誤繕為幾遠），有一些包括這十年來
04 檢驗儀器的進步，很多部分或許是上面沒有列到的，所以
05 我為何強調說我們會把它列為參考，但不會是完全按照上
06 面的標準等語（審六卷第58頁反面至第59頁）。復以，上
07 開經蔡俊勇分析出異常之脂肪酸組成關於C16：1部分，係
08 數據低於CNS規定之情形，而參之檢察官於104年7月14日
09 審理中提出之104年3月31日修訂公布之CNS國家標準：食
10 用豬脂（Edible lard，，總號2421、類號N5069），其中
11 脂肪酸組成關於C16：1之規定為「1.5～4.0」，98年5月2
12 2日修訂公布關於食用豬脂（Edible lard，總號2421、類
13 號N5069），其中脂肪酸組成關於C16：1之規定為「2.0～
14 4.0」，顯然確有範圍已放寬之修訂事實。互參上情，蔡
15 俊勇前開所辯即非無據，且以搜尋文獻報導之方式核對檢
16 視排除有無摻油亦非不可行之確認方式。

17 (3)另觀諸證人王祖善等人於參訪荷蘭Ten Kate公司後所提出
18 之「Ten Kate公司（荷蘭）訪廠報告，豬油，2014.09.26
19 王祖善/林士安」：Ten Kate公司於原料入料時，肥膘入
20 廠，即時將相關資訊（屠宰場、車號、運送條件、膘種
21 等）輸入電腦，且列印貼標，貼於每一箱旁，肥膘分成3
22 7℃鮮膘及7℃冷藏膘，37℃鮮膘於分割後18hr內處理（熬
23 製）完畢；7℃冷藏膘於24hr內處理完畢。原料以塑膠
24 箱，內套塑膠袋運送到工廠，運輸車依排程時間送到工廠
25 暫存倉庫溫度為7～10℃...；生產環境為廠內設備全部以
26 不鏽鋼製造，且未發現油漬沈積，肥膘以全封閉（可開啟
27 清洗）輸送通道輸送，且有設計水路清洗（每日生產完成
28 清洗）...成品包裝為紙箱以自動開箱機開箱後，輸送至
29 清潔區進行套袋及充填，油脂經冷捏機（2A1B）後自動充
30 填，成品於熟成7天後運送等情，有該報告可稽（參A3卷
31 第89頁至第100頁）。依該書面資料客觀上判斷，前開Ten

01 Kate公司之硬體設備或生產流程俱佳，且檢察官亦不否認
02 荷蘭豬油品質良好（參A5卷第270頁反面、本院乙卷第77
03 頁），然而該TenKate公司之豬油產品經蔡俊勇檢測結
04 果，仍有脂肪酸組成不符CNS標準之情形，此檢驗結果並
05 經蔡俊勇於103年10月9日曾以電子郵件向採購林士安告
06 知，其信件內容為：Dear Arthur：荷蘭豬油樣品檢驗結
07 果如附件，樣品之脂肪酸C16：1部分檢測數值1.6與CNS2~
08 4不符，但其規格表上之C16：1數值2.5又符合CNS，能否
09 幫我問一下荷蘭製造商～其C16：1檢測值多少～俊勇」等
10 語，此有「寄件者：頂新-蔡俊勇、寄件日期：2014年10
11 月9日星期四上午11:28、收件者：頂新採購-林士安、副
12 本：頂新-陳茂嘉總經理；頂新-何曉峰；王祖善、主旨：
13 荷蘭豬油、附件：荷蘭豬油檢驗結果....。」之電子郵件
14 在卷可稽（參見A3偵查卷第181頁），另有荷蘭豬油檢驗
15 結果存卷可佐（參A2卷第60頁）。益證被告等人所辯可
16 能是各地區飼養條件不同，有所憑據。

17 (4)從而，脂肪酸組成縱與CNS規定未臻相符，實有可能係因
18 各地豬隻品種、飼養條件、環境等因素不同而有差別。尚
19 無遽以推論油品之脂肪酸組成不符合CNS標準，即顯示油
20 品原料之來源或製造過程已受污染，抑或該油品即有攪油
21 之情形。

22 4.關於允收扣款：

23 (1)鑑定人王耀祖於本院審理中稱：有時在商業有這樣的一個
24 做法，譬如我跟你買的時候，我要的酸價，我要很嚴，因
25 為酸價高我的生產成本就高了，所以我跟你買的時候假如
26 規定酸價是6%，來的時候你可能給我7%，基本上這個酸價
27 的油還是可以的，不過在商業上我就扣你的錢，因為你可
28 能會增加我一些成本，這個油還是好的，我還可以用，因
29 為跟你買了我把它拒絕掉還要去找來源，我不是很麻煩？
30 這個油還是可以用的，我就扣你的錢，我還是拿來用等語
31 （本院審六卷第28頁）；另鑑定人陳伯璋：一般扣款允收

01 我們大概會比較發生的會是在包材的規格或短交，譬如印
02 刷套色，我講的是針對比較會有扣款的部分，還有一些就
03 是原料的規格，可能我們有要求一些規格，規格如果是超
04 出這部分的話，可能我們會做這個動作，但是如果有一些
05 風險性比較高，或我們認定是一個主要風險的話，有關農
06 藥或重金屬的部分，基本上大概是退貨，不會採扣款收料
07 的動作（參審六第49頁反面）。是以，扣款允收在買賣交
08 易上並非異常之商業習慣。

09 (2)再以鑑定人陳伯璋鑑定稱：如果來自於可能世界各國大家
10 公認的，譬如歐洲地區或是澳洲、紐西蘭等等地區的話，
11 或許我們某些的抽驗頻率會稍微低一點等語（參本院審六
12 卷第45頁反面），鑑定人陳伯璋對於澳洲為公認品質較優
13 而抽驗頻率可以降低之區域一情於本審理中陳述鑑定意見
14 在卷；且澳洲所生產之油品品質優於越南大幸福公司之油
15 品乙節，為檢察官所不否認（參起訴書第5頁、第6頁）。
16 然而被告頂新公司自澳洲輸入之一級牛油曾於103年7月因
17 酸價超出規格、酸價、漂白超出規格而允收扣款，此觀諸
18 2014/06/27澳洲一級牛油檢驗報告（0000-000）、2014 /
19 06/27澳洲一級牛油檢驗報告（0000-000）在卷可考（參
20 A2卷第77頁至第78頁），可認扣款允收為商業上之慣
21 行，被告頂新公司未必以扣款允收方式獨厚於越南大幸福
22 公司或楊振益。

23 5.綜上，依據鑑定人朱燕華、薛復琴於本院中所述，CNS的國
24 家標準及食品安全衛生管理法第17條規定，係使用於直接供
25 人食用之成品端（即販售供直接食用之油脂產品）乙節，已
26 如前述；於食用豬脂衛生標準發布前，原料部分並無法律上
27 明文規定標準的界限，況且依據食品安全衛生管理法第17條
28 規定所訂定，於本案行為後之104年7月16日發布之食用豬脂
29 衛生標準第2條規定有排除豬隻可做為原料來源之部位，第3
30 條規定〔文字非常抽象的〕良好色澤、不得有異臭或酸敗氣
31 味，第4條僅有酸價之規定。該次修正對於原料而言，亦無

酸價以外關於總極性化合物或其他規定；並且所謂的食品良好衛生規範準則第3條也僅有原料、主原料、副原料的「定義」，並非界定原料種類、規格的說明與標準。是以，在原料來源的範圍與規格不明之下，所謂攙偽或假冒的界線也就顯得模糊不清，難以區辨真偽與真假（因為在原料範圍與規格不明之下，究竟攙了什麼偽，用什麼假冒，很難釐清）因此，在原料的規格與標準尚未明確之情形，僅能先從成品端檢視是否有不符合成品標準之狀況。然而互參上情，關於酸價、總極性化合物、重金屬各項均能於精煉程序去除，因而本案油品至成品終端之情形，是否可認為上開各項之檢驗即已不符合食品安全衛生管理法第17條規定之標準或CNS的國家標準，以目前卷存資料尚無法確定。是檢察官逕以上開理由主張被告頂新公司自越南大幸福公司購入作為原料之油脂不可供人食用，實屬率斷。

(五)本院非常認同檢察官及鑑定人所述：檢驗不是萬能，不異常不代表健康一情，是就現有之規定及標準，嘗試探尋原料端之可能範圍。觀諸經濟部標準檢驗局於98年5月22日修訂公布之CNS國家標準編號2421（類號N5069）之食用豬脂（Edible lard）標準所載：純製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體之豬脂肪組織熬製而成之脂肪，組織不包括骨頭、皮、耳、尾、器官與血管等部位等語；另CNS編號8155（類號N5192）之食用熬製豬脂（Edible rendered pork fat）記載：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體，採取其組織與骨頭、皮、耳、尾、器官或血管等部位熬製而成之豬脂製品等語；再CNS編號4988（類號N5156）食用牛羊脂（Edible tallow）之標準記載：食用牛羊脂：本品以適用於屠宰時健康良好，經法定屠宰衛生檢查單位檢查合格適於人類食用之牛（BosTaurus）及/或羊（Ovisaries）之清潔完整之脂肪組織，及帶骨或肌肉之脂肪部分熬製而成之未精製食用牛羊脂等語（此部分詳後述），參酌上開各編號之標準，確實可以「健康無病之豬（或牛或羊）屠體」之標

01 準，作為食用油脂原料來源端之參考界線（如此，方不至於
02 如同上述，成品端規格標準與原料端規格標準均相同之詭異
03 情形）。然而依檢察官下列所提出之可能有未經檢疫流程即
04 流入市面或被告頂新公司違反溯源管理等節之證據（此部分
05 詳後述），均仍然無從舉證證明越南大幸福公司的油脂來源
06 係病死豬（即非健康無病豬屠體）之異常狀態（縱使是以上
07 開健康無病豬屠體之標準為界線）。

08 (六)公訴意旨以頂新公司內部報告文件即被告陳茂嘉、證人李宜
09 錡等人103年3月3日至6日越南訪廠報告等文件敘及越南大幸
10 福公司來源為千家萬戶之個體熬油戶，並無可追蹤之供應
11 者，且越南屠宰場並無檢疫人員，另有小型屠宰場存在等
12 語，而可能有未經檢疫流程即進入菜市場的非健康豬屠體，
13 認為本案油品不可供人食用一情：

14 1.證人胡大光於本院審理中具結證稱：越南當地大型的養豬場
15 或屠宰場一定要有執照，各別很落後地區，我不知道。台越
16 公司及越福公司都有養豬，沒有屠宰場，..台越公司據我所
17 知是最大的公司。（越南政府是否會在畜牧場或屠宰場設置
18 檢疫站？）..現在可能養豬場比較多，他們人力不夠，會派
19 一個獸醫官來看一部分之後，簽完名就走了。檢疫人員就是
20 獸醫官，屠宰場也有一個獸醫官。檢疫的過程是肉眼直接看
21 豬隻外觀，看身上沒有出血斑點，沒有生病的症狀他就判定
22 可以，像口蹄疫有水泡這些的他也不准賣。..檢疫結果如果
23 是合格，有文件最後簽名合格，例如今天賣了30頭，就是列
24 一張檢疫單，然後有簽名。有的場，會在豬隻耳朵上剪號
25 碼，有的場不剪。如果是不合格，就不准賣，會禁止那些豬
26 出場。可以治好的情形把豬治好，治不好豬死亡時就把屍體
27 處理掉。跨越省銷售時，開健康證明，檢疫合格證明後，會
28 要求豬車要加牽封條，就是禁止偷偷把豬換掉，換成不健康
29 的豬，到豬場才能打開才能卸貨，是有加封條的特別動作。
30 越南政府針對畜牧場所飼養的豬隻或牛隻，針對口蹄疫或豬
31 瘟抗體夠不夠，有時會抽血檢驗，如果不夠他會建議你要補

01 強免疫，大概也只有這兩樣疾病，算是法定傳染病的意思。
02 越南政府針對豬隻有這樣的定期或不定期的抽驗，針對養豬
03 的飼料也會定期或不定期的加以查驗。前幾年針對瘦肉精就
04 會突襲檢查，把飼料採驗，進到豬場飼料槽裡面把飼料挖出
05 來帶回去檢驗瘦肉精，還有以前有三聚氰胺的時候也會檢
06 查，肉豬階段的抗生素殘留也會，還有在飼料工廠的大豆
07 粕，有植物保護局的人會來檢查有無寄生蟲。大豆粕的檢查
08 會預先通知，越南官方的檢查如果是定期會發公文來，三天
09 前會通知要來檢查，瘦肉精、三聚氫氮、抗生素的殘留那種
10 就是突襲的檢查，當天來會出示公文給你看，然後就進去檢
11 查，台越公司及越福公司都有遇到這樣的情形。..以台越公
12 司或越福公司來說，豬飼料裡面所添加的油主要用的是魚
13 油，因為魚油的價格比豬油還便宜，牛油太貴，所以是用魚
14 油。有時候豬油比魚油便宜時，會交豬油給我們使用，還是
15 以魚油為主，豬油次數比較少。購買的油品我們會公開招
16 標，根據品質跟價格來選定。（台越公司及越福公司對豬飼
17 料裡所添加的油是否也要注意品質？）我們在越南沒有檢驗
18 設備，我們做一些簡單的感官判讀，好比看顏色、聞味道，
19 還有做一些簡單的測定，我們的油質測過酸質，實驗室唯一
20 測定的項目我們只測過酸質，其他更複雜的測定我們沒有
21 做。就是目視加上簡單的實驗室測定，對我們來講，目視也
22 算是判斷油品的方式之一，我們委託當地的機構測定。..我
23 們銷售豬隻叫做場邊交易，跟台灣的拍賣市場完全不一樣，
24 每天早上我們銷售人員就會打電話跟幾個常來買豬的客戶，
25 直接跟客戶說我們今天的豬價是多少，要幾頭，就在下午3
26 點半之前來抓豬，每頭豬都秤體重，客戶用貨車運走之後，
27 運到屠宰場進行屠宰，後面賣出去的事情就跟我們無關。..
28 我有去過我們附近豬隻賣去屠宰的那個屠宰場看過3、4次，
29 因為我們養豬要去屠宰場看豬殺了以後，豬的內臟有什麼疾
30 病，來作為添加藥物治療的判斷；我們也要判斷自己豬銷售
31 出去的屠體究竟好不好，..去屠宰場看豬的屠體是對自己產

01 品的重要判斷。..我看到的那間屠宰場是活體屠宰，豬先運
02 去以後集中在那裡，他用簡單的電擊器電昏，電昏後放血，
03 放血後放到裝沸騰大鐵鍋，鐵鍋的直徑差不多有1.5公尺，
04 然後進去燙毛之後吊起來刮毛，刮毛再屠體剖開，把內臟拿
05 出來，再把整個屠體剝成5、6塊然後就運走。各國的屠宰水
06 準是隨著國家社會的發展在改進的，台灣最早50年間可能也
07 是這樣，用鐵鍋這樣煮，越南的屠宰水準以台灣的眼光看當
08 然還是非常落伍，而且很多地方不符合食品衛生的標準，舉
09 例來講，先進國家的屠宰場豬電昏後，吊起來後所有流程都
10 是在空中進行的，包括放血、刮毛這些，還有把屠體分切全
11 部吊在空中，一個生產線用鐵鍊吊在空中掛著進入每個地
12 方，越南很多地方還是在地上處理，只有在分割拿出內臟的
13 部分是吊在空中處理，前後兩段很多地方都還是接觸地面，
14 以我的標準來看不符合食品衛生。越南也有電動屠宰場，也
15 有比較現代化，但是家數不多，靠胡志明市那邊聽說有家法
16 國公司設立的電動屠宰場，應該像台灣一樣是進步的屠宰
17 場。屠宰場屠宰的豬隻，屠宰後就是到傳統市場，就是台灣
18 早年溫體豬肉的作法，在夜裡10、11點開始屠宰，可能屠宰
19 到夜裡2、3點後，買豬的人就把豬肉用卡車載走運到傳統市
20 場去。很鄉下的地方是否能做到有獸醫官在旁邊檢驗我不知道，
21 我去那個還算比較大一點的，..還有一個獸醫官在那邊
22 看著，但既使獸醫官是看著，是大約看看豬隻還算健康就如此
23 而已，不是台灣這種屠宰場的獸醫官，..越南我講的獸醫
24 官大概也只是用眼睛看一看而已。..肉品是可以憑著眼睛看
25 出是否新鮮，色澤光亮紅潤有反光這些當然是新鮮的，肉品
26 當擺在空氣中，時間久了會暗淡，顏色會褪色，死後就像屍
27 體一樣會有死後變化，體內的分子鐵這些會跟空氣中的很多
28 分子結合，身體組織會變顏色，變成暗黑色，這些都是不新
29 鮮的徵兆。..越南當地家畜染病的情形跟台灣相較之下，應
30 該是沒有差太多，因為我在台糖公司的工作主要負責我們公
31 司2、3個豬場疾病的控制，台灣豬的疾病我很瞭解，越南我

天天在看也很瞭解，差異沒有很大。..我本身有看過病死豬的屠體，台越公司及越福公司的豬隻也有這種染病的情形，養豬場每天死2、30頭豬是正常的。大部分是小豬，有一種病毒的下痢叫PED，台灣也是大爆發過，小豬下痢大概出生一個禮拜內就會死亡，這是大部分的死亡主要原因，豬比較大以後就會慢慢健康，死亡率就會變低，一天可能只有3、5隻比較大的豬死亡，小豬可能有2、30頭。在越南的小豬大部分是PED死亡的，或是出生的時候總會有一些比較衰弱的小豬死亡，在大一點的豬可能就是豬呼吸道及生殖道，一般講的叫藍耳病，還有一種環狀病毒感染的死亡，母豬可能有難產死亡或是很熱的時候會熱的緊迫造成的死亡，大概是這樣。台糖公司大概一、兩年會派幾個經理級的人來這邊瞭解情況，公司都有編預算，一年或兩年去一次業務督導。（審十一卷第171頁至第176頁）督導畜殖事業部海外分公司之相關業務報告是那幾位畜殖事業部的經理（陳敬斐、吳昭宏、謝明杉、張金樹）他們去以後回來，出國必須要寫報告，這是他們幾位寫的。各國政府所管的疾病叫做法定傳染病，在台灣也好，越南也好，指的是像豬瘟、口蹄疫這些疾病叫法定傳染病，各場的下痢或是肺帶死亡的，各國政府是不會管的，死多了是自己的損失，政府不會管，政府只管法定傳染病。..（越南政府針對感染危險疾病的動物及動物產品要如何處理有無規範？）大型的（公司），病豬、死豬要求我們要全部焚毀，台越公司裝了兩部大型的焚化爐，所有的死豬通通要燒毀，這就是越南所規定的規範，基本上他們是要焚化銷燬。大型豬場會來查驗我們的焚化爐，越南當地很小型的養豬場能否做到我不曉得，就是要求我們病死的動物，不管哪種病死的通通要燒掉，死亡的動物不能拿出養豬場，一定要把屍體焚毀，在各國的法令都會特別的寫，這是原則性的說法。..在越南是用最原始的方法就是深埋或是燒掉，在台灣或是美國用不同的方法，像炭疽或是有危險性的疾病的屍體還是要燒掉，可是其他的疾病就可以拿來做成有機肥這

些，越南還是用最原始的方法燒掉。.. 台灣的動物屍體都是做化製，跟歐美一樣。一般的病死都可以做化製，在化製的過程中有使用高溫處理過，用火燒、蒸氣去處理，特別危險的疾病還是只能夠用燒掉。我在越南當地期間沒有聽過哪個公司或是什麼團體專門在收購感染危險疾病的動物及動物產品再轉為銷售之情形。台越公司及越福公司採購飼料、飼料所需要的原料有採購人員，到最後還是總經理要簽名蓋章。（是否會在買賣合約內約定對方所提供給你的油品不可以含有禁藥或是其他的，越南的農業部或是主管機關所規定禁止使用的物質？）好比我們會跟他說不許有三聚氫氮、瘦肉精，萬一被越南政府查到他要負責賠償，因為在越南的合約寫得比較簡單，沒有辦法像國內做的一本厚厚的合約。（台越公司及越福公司就是養豬事業，你們所採購的飼料所需的油品都是添加在飼料裡面作為飼料用油，既然不是給人吃的，是給家畜吃的，為何要做不可以有三聚氫氮的約定？）因為給動物吃有些成分會殘留在肉中，肉最後還是被人吃，這是一個食物鏈。如果像維他命礦物質，那種很復雜的檢驗我們是委託當地的官方檢驗機構去檢驗，油的部分是沒有。在經驗當中採購回來的油品，有因為品質不佳而退貨的情形，我們每批貨一定要親自去看，油品的話我們都會拿到車上把油罐車打開，從裡面拿一罐出來，然後看顏色聞味道，好的才收，不好的當場就退回去。..。因為動物吃的飼料品質不好的話，將來肉品的品質一定不好。.. 越南當地油品比較好的大概有三家左右，其他二家是越南名字我唸不出來，大幸福是其中一家，算比較穩定，.. 以後我們就以外觀加酸值，酸值在2跟3之間我們認定是好的。.. 我講的三家應該大幸福是其中一家，我們測過兩次，我印象中酸值是2到3左右還算好的，我講的是魚油。.. 大幸福公司提供的魚油，我們直接以他們送來的貨我們拿去測定酸值，他們的樣品跟貨品就我的印象知道的還算符合。台糖公司是國營公司，主管機關是經濟部。（台灣政府方面有無透過任何的管道向台越公

01 司、越福公司或是對於越南當地的養豬事業豬隻死亡的情形
02 及政府的檢疫措施進行書面或口頭瞭解？）經濟部沒有來
03 問，我們公司有向台越公司及越福公司進行瞭解，前面講的
04 小豬下痢PED，在越南已經發生5、6年，台灣是去年才發
05 生，台灣的長官們一直不瞭解為何越南的小豬下痢會拖這麼
06 久死這麼多，到去年台灣發生後，他們才瞭解這個病確實是
07 新病，在越南很多年而台灣還沒有發生而已..。我有帶檢察
08 官他們去越南當地的屠宰場看了1次，約1個多小時，可以看
09 到整個屠宰的過程，是從最開始的活體屠宰開始，檢疫官都
10 在。..越南當地市場的豬隻來源是從大型養豬和從小型養豬
11 場那邊來的豬隻屠體均有，越南是世界第五大養豬國，但是
12 養豬的資料都找不到。越南養豬場在出豬時，會有獸醫師目
13 視的檢查，以前比較嚴格，現在比較鬆，很多個場共用一個
14 獸醫官。（豬隻屠宰繫留及屠後之屠體有無獸醫官在做檢
15 查？）我們去過幾次屠宰場是有獸醫官在那邊做篩檢，但不
16 是像台灣那種把豬電昏後，開始吊起來一路這樣的流程，最
17 後屠體在那邊，獸醫官坐在那裡一隻一隻看，外觀看起來都
18 是很健康，也只是肉眼看一看，屠體沒有詳細看。獸醫官只
19 是看屠體的外觀，沒有看屠體有無染病的情況。他們很簡化
20 的，肉眼看外觀皮膚上、鼻孔各個呼吸狀況、精神狀況這樣
21 來做最簡單的檢查，..以我的觀察就越南方面獸醫檢疫的流
22 程，以台灣的標準而言，當然是不及格。我不曉得越南小型
23 養豬場是否會有獸醫師去檢查。..病死豬是兩個意思，一個
24 是病死的，一個是死的，合起來縮減病死及死亡的豬，死亡
25 有很多原因，不是病而死亡的，豬打架也會死，..。..各國
26 都有種豬叫淘汰豬，比如說跛腳，豬隻沒有病，理論上肉可
27 以吃的，..。在越南我們也有賣淘汰豬，40公斤以上的可能
28 跛腳或是輕度肺炎，身上還很多肉的時候，獸醫官會認為那
29 是輕度的，還是會讓你賣。屠宰場殺的肉都是標準100公斤
30 上下的豬，那種所謂的淘汰豬量很少，..。..大體上來說豬
31 肉能拿到菜市場公開賣的基本上沒有問題的，因為豬油不含

01 水，所以豬油幾小時內或是殺後不會像豬肉會出現明顯顏色
02 變化，豬油幾小時還不至於氧化，也不至於有什麼變化，依
03 照越南的天氣因素，到下午1點、2點的時候，1、2點豬油應
04 該不會有變化，豬肉可能顏色會有變化，豬油應該看不出來。
05 （經提示審十三卷第381頁編號17、18照片）照片上豬
06 油的顏色太深，但不清楚熬油過程的工法會影響到油品的色
07 澤。用台灣的標準看越南的屠宰場，台灣的不會發執照，我
08 不知道越南法規內有規範標準檢疫程序。就法令面來講，他
09 們規定也有獸醫官在駐場，那些豬肉是符合法律可以給越南
10 人食用。向大幸福所購買油品，印象中有送過檢驗兩次，在
11 整個購買期間沒有退貨過，從100年到回台前，跟大幸福購
12 買油品的次數應該有20多次。..跟大幸福公司買油的酸價訂
13 在2至3的標準是問同行，就是專門做飼料，專門學飼料學，
14 我們講比較專家的給我們的參考值。在我們測定的2、3次當
15 中，大幸福的那2、3次當中是符合。..就我在越南擔任台越
16 公司或越福公司總經理期間，每次的豬隻要出售一定會有獸
17 醫官過來會進行檢疫的程序。他是固定時間來，就看我們繫
18 留場的豬是否健康，合格就開一個單子簽名。..獸醫官會來
19 看你們要賣出去的豬隻是定期的，我們就按照那個時間把要
20 出售的豬隻放到繫留場裡面，..獸醫官大約會停留10幾20分
21 鐘看兩側豬圈裡面要出售豬的外觀狀態。這幾年，我沒有看
22 到我們有豬隻在繫留場內，被獸醫官判斷認為是不合格不能
23 出場的。..檢疫證明上面豬隻，與出場豬隻是相同的，我們
24 不會換，別人會不會換我不知道。跨省銷售會有在卡車上封
25 條，這是只有在跨省銷售才有的制度，跨省之後，在跨省
26 的高速公路收費站設有檢疫站，他會看檢疫單及封條。我們
27 不曾自己送豬到屠宰場，都是直接賣掉，由買方送去屠宰場。
28 ..屠宰場有檢疫官，檢疫官與獸醫官應該是類似的，正式名
29 字翻譯也不清楚是否為同個官銜，我們都是透過翻譯在講
30 的，他講的大概意思就是獸醫或檢疫，負責檢疫或獸醫的工
31 作，官銜是否相同我不確定。..在屠宰場裡面經過檢疫官看

完後，一直到後來屠宰分切的過程中，我印象中他們好像在豬隻上做蓋一個小小的章，但好像不太明顯。我在越南天天吃豬肉，我們有廚師，後來我們發現我們公司的豬肉最好，我們直接跟屠宰的人訂購，因為我們知道我們公司的豬比台灣的豬還安全。在越南對於死亡的豬隻處理方式的規定，是不區分死因。病豬的部分是可以賣，全世界各國加拿大、美國一樣，我們統稱叫淘汰豬，可能腳在打架中扭斷了或是輕度的肺炎，還很健康的時候就可以賣或是身上某些狀況是打折可以賣的，太嚴重是不可能賣的，所謂太嚴重例如豬隻是倒在地上喘氣的那些豬當然不能賣，法定傳染病的豬一定不能賣，病的比較嚴重的也沒人跟你買。..在台灣還有比較先進的國家，豬的屍體是不准燒掉，叫做再生資源，所以會把死豬，有時候衰弱沒有價值的一起扔掉，就運到化製廠煉製成有機肥，有的國家還可以煉製成肉骨粉可以再來利用，而不是燒成灰，在越南沒有化製這套系統，台灣有。在化製的當中有的當然是死的，有的肉還很多，台灣之所以會有賣病死豬肉或豬油的這些人，他挑一挑這些還有額外價值的，就拿去殺了把肉拿來賣或是豬油拿來賣，這就是我講的越南還沒有這種專門的收集化製系統，過程中可能會有些豬肉會被拿去，把還好的就把肉割下來賣，越南還沒有這套系統。台灣有系統性的，死豬全部要交給另一個化製系統去處理。在越南疾病死亡的豬或是死亡的豬，依照規定要全部焚毀，我沒有遇過有人要來收購這種豬的狀況，我們那種場死豬是絕對不能出去的。..我們跟大幸福購買大部分的魚油或少部分的豬油，是公司採購人員跟大幸福公司的人接洽，好像是大幸福公司楊振益的太太接洽，我自己沒有接洽過。..在屠宰場裡，沒有將油割下來另外處理的。我看過1次攤商他們取下含有比較多脂肪的部分，堆了一疊放在旁邊，顯然是要賣到另一個地方處理，就堆放在攤子上，就放一堆在旁邊。我跟檢察官去屠宰場大概晚上10點至12點，有觀看整個流程。台糖公司在越南設台越或越福兩家公司，有關豬隻的養殖規

01 定是依照越南的法令規定。獸醫官或是檢疫人員只會檢查繫
02 留場內的豬隻，他主要是審核我們要賣出去的豬是不是健康的。
03 從繫留場、屠宰場到市場販售的流程，檢疫人員所參與
04 的階段就是在繫留場會看一下就開檢疫證明，買豬的人就是
05 來買豬，運到屠宰場的繫留場停在那裡，通常是下午來買
06 豬，到2、3點多通通運走，運到屠宰場應該是4點至5點，在
07 那裡休息幾小時，到晚上差不多9點、10點開始屠宰，這時
08 候屠宰場的檢疫人員在屠宰前再看一次，屠宰後夜裡就運到
09 市場，第二天早上賣。照台灣的規定，屠宰前在繫留場要
10 看，不合格就不准屠宰，真正屠宰場的獸醫人員是在屠宰後
11 要看屠體，有時候看哪裡有問題就要整個割掉，在越南我沒
12 有看到有這個動作。..（如果是市場的攤販要賣豬肉，如何
13 知道是合格的？）因為在屠宰場還有一個獸醫官在檢疫，屠
14 宰前也會去看一下。他們市場的攤販買的豬肉也推定因為屠
15 宰場有獸醫官或檢疫人員檢疫，所以也推定這是合格的。..
16 向大幸福買過魚油或豬油，有去過大幸福公司1次，我剛去
17 越南那年，100年的時候，因為我是獸醫，接觸飼料的工作
18 比較少，我們在台灣知道台灣的養豬飼料中也會加豬油，在
19 越南突然聽說是加魚油，到底什麼是魚油我也搞不清楚，後
20 來去過大幸福公司1次，楊振益講給我聽何謂魚油，他說越
21 南的水產養殖很發達，美國人吃魚是吃魚排，把兩邊整片肉
22 削下來，肚子這塊經常含了很多油，所以把油拿去炸，炸出
23 來的油就叫魚油，魚油就給動物吃，所以我才學到那個叫魚
24 油。我印象中大幸福公司是一個收購商，我看過他們公司好
25 幾個大油桶，但是沒有看到工廠，所以後來我就知道他們是
26 把別人煉好的油買來儲存再銷售，我去參觀大幸福公司應該
27 是在跟他交易之前。..大型養殖場都會有焚化爐，這部分越
28 南的官方會管制，他們每年環保檢查時，會檢查豬糞要處理
29 還有包括焚化爐。..我們廚房人員去買豬肉都是從傳統市場
30 買回來的。..（看過越南屠宰場，覺得衛生不符合台灣的屠
31 宰標準，有無想過豬肉不敢吃？）法律上是可以的，就生理

上來講絕大數也是可以的，因為豬肉是健康的話..我們在越南養的豬比台灣的還好，是因為越南的氣候，在南越那邊一年四季的溫度都很穩定，..藍耳病受氣候影響很大，因為越南全年溫度都很平均，可以把豬的帆布都放開來，夜裡可以通風。..在越南全年溫度很穩定，這些藍耳病的危害就很低，所以豬加的藥就很少，比台灣還少等語（參本院審十四卷第97頁至第136頁）。酌之證人胡大光於美國研究所專研獸醫病理，具有獸醫資格，任職於台糖公司迄今39年，於該公司並專攻病理；又於100年7月1日至越南任職，兼任兩家公司總經理，專營畜牧養殖，依證人胡大光之學經歷觀之，無論理論基礎與實務經驗俱屬豐厚，其關於越南畜牧養殖、屠宰、市場販售之通常情況所為證述自具有相當之憑信性。

2.參酌檢察官透過司法互助於104年4月22日、23日在越南菜市場（胡志明市安東一市場、胡志明市平田農貿市場，參檢察官104年7月9日補充理由書之記載，附於本院審十五卷第16頁至第17頁；即檢察官104年5月28日補充理由書證據清單編號(四)所示越南菜市場104年4月22日、23日錄音錄影光碟，參本院越南資料卷第2頁至第4頁）所拍攝之現場光碟，其中第2段勘驗結果：....(二)第2段越南時間（鏡頭所攝手錶時間約為11點47分）。.....。錄影畫面中有拍攝到攤位上豬肉的豬皮上有綠色的印文（擷圖說明，菜市場第2段：檢察官透過翻譯小姐與市場攤商談話，並拍攝其所販售之肉品）等情，此有本院104年7月14日勘驗筆錄、擷圖說明及越南市場照片擷圖在卷可稽（參本院審十五卷第24頁、第60頁、第81頁、第101頁）。上開菜市場錄音錄影光碟為檢察官前往越南隨機至現場拍攝，於上開菜市場拍攝現場所販賣之肉品客觀現狀時，在攤商所販售的肉品中，豬屠體腳部有小型綠色印文標記一情，觀諸上開擷圖照片編號41、41-1號所示照片自明（分別參本院審十五卷第81頁、第101頁），此亦與證人胡大光前開所證：在屠宰場裡面經過檢疫官看完後，一直到後來屠宰分切的過程中，我印象中他們好像在豬隻上蓋一

01 個小小的章，但好像不太明顯等語吻合。佐以證人李宜錡於
02 本院審理中證述：豬、牛都是活的，沒有看到當場屠宰的是
03 病死的等語（參本院審理一卷第102頁）；證人王祖善於本
04 院審理中證稱：我看到的都是活體，一個被電死，一個被空
05 氣槍打死等語（參本院審二卷第153頁反面），該證人2人所
06 證於屠宰場之見聞，同為活體屠宰乙節合致，益徵證人胡大
07 光前開證述堪信為真。

- 08 3.檢察官雖於104年7月20日補充理由書補充理由略以：依照楊
09 振益辯護人所提出之越南第33/2005/ ND-CP字號獸醫法令部
10 分條件之施行細節第8條第2款規定：未達食品級標準之動
11 物、動物製品，以及使用死亡動物做成動物飼料，在使用前
12 均應進行妥善處理，以確保符合獸醫衛生標準。如果經處理
13 之後仍未達到動物飼料之獸醫衛生標準時，必須進行銷燬。
14 揆諸系爭施行細節內容，顯見越南政府並未禁止未達食品級
15 標準之動物、動物製品，以及使用死亡動物作成動物飼料是
16 未達食品級標準之動物、動物製品及死亡動物在越南當地在
17 一般情形下是可以進行買賣，製成動物飼料，並未強行規定
18 一律燒燬。證人胡大光顯係以自身養殖場現況為其證述內容
19 之依據，堪認其對越南法令不熟悉，始有此一誤解。故證人
20 胡大光證述內容與系爭施行細節相左部分，顯無證據證明力
21 等語（參本院審十七第209頁補充理由書），而質疑證人胡
22 大光證述之真實性。惟查，繹之上開施行細節之規定，即使
23 有未達食品級標準之動物、動物製品，以及使用死亡動物做
24 成動物飼料，然而在使用前均應進行妥善處理，如果經處理
25 之後仍未達到動物飼料之獸醫衛生標準時，最終仍是銷燬一
26 途；又即令越南當地有施行細節之明文規定，惟該地執法寬
27 嚴與台灣情形不同乙節，業經證人胡大光證述在卷，況且當
28 地究竟實際上有無類如化製場之設置，是否有再利用之管
29 道，仍須曾在越南現場經營畜牧養殖經營者較為熟悉；復
30 以，當地若有此種資源再利用之管道，營利企業經營者，當
31 亦不會捨此開源節流之機會善加運用死豬之最後經濟價值，

竟選擇將死豬悉數銷燬之方式處理。是以，上開理由尚不足撼動證人胡大光證述之真實性。

4.互參上情，堪認目前越南關於畜牧養殖、屠宰一般之常情為對於畜牧場的豬隻、牛隻會定期檢驗傳染病，對於飼料也會定期不定期抽驗，於畜牧場販賣豬隻前，並會有檢疫動作，於檢疫合格開具健康證明後，始能販賣出場；跨省銷售時，並有封條特定所販賣之標的，於到達目的地始能卸貨。在跨省的高速公路收費站設有檢疫站會查看檢疫單及封條。越南對於無論病豬或死豬之處理方式，均要求全部焚化銷燬，死亡的動物不得帶出養殖場，大型養殖場並必須設置焚化爐，有關機關會查驗之；有的則用最原始的方法深埋或燒燬。在台灣、美國或先進國家，有危險性疾病的動物屍體要燒掉，其他疾病的死豬或衰弱不具價值的豬隻可作為再生資源，運送至化製廠煉製成有機肥等予以再利用（參後述之屠宰衛生檢查規則第23條，有相關化製處理、焚化或掩埋之規定），越南並無化製系統，因而並無專門收集化製系統過程中可能流出的豬肉、豬油。越南部分民眾所購買的非危險性、輕微的病豬，是做為食用。各國都有的淘汰豬（例如跛腳無病之豬隻，或輕度肺炎等），越南也有販賣淘汰豬，但獸醫官認為輕度者，仍然可以販售，豬肉能在菜市場公開販售者，基本上並無問題，依越南的天氣因素，至下午1、2時許，豬油不至於有變化。另外，口蹄疫、藍耳病及小豬下痢在越南都屬於較常流行的流行病，在台灣藍耳病也是長年存在，小豬下痢在越南及台灣均未斷過。藍耳病受氣候影響很大，越南因為氣候關係，四季溫度都穩定，藍耳病的危害就很低，豬隻施藥很少，比台灣還少等情。證人胡大光對於越南當地關於豬隻養殖及屠宰之具體情形，顯然較被告陳茂嘉、證人王祖善、李宜錡等人僅係偶然、短暫停留所觀察之現象更真切具體，其證述更能顯現當地一般豬隻養殖、檢疫、屠宰之實情。輔以，鑑定人陳伯璋鑑定意見稱：關於畜產品的溯源管理部分著重在化學性的部分，就是動物性用藥，例如抗生素

01 之類，著重在動物性用藥的查核。從國外進來主要重點是在
02 檢疫的部分，這是跟防疫的措施有關係，這部分是列為我們
03 從國外進口這些原物料的必要文件等語（參本院審六卷第47
04 頁）。互參證人胡大光證述越南因為氣候穩定，比較少用
05 藥；現場有檢疫人員等語，亦足認在越南畜牧豬隻養殖業者
06 之常態，關於動物性用藥、檢疫等各節並無異常情形，與鑑
07 定人陳伯璋上開鑑定意見合致。從而，公訴意旨以頂新公司
08 內部報告文件即被告陳茂嘉、證人李宜錡等人在103年3月3
09 日至6日越南訪廠報告等文件敘及越南大幸福公司來源為千
10 家萬戶之個體熬油戶，並無可追蹤之供應者，且越南屠宰場
11 並無檢疫人員，另有小型屠宰場存在等記載，在並未提出其
12 他具體事證下，即遽以推論可能有未經檢疫流程即進入市場
13 的非健康豬屠體，不僅與前開證人胡大光所證越南養殖、屠
14 宰之一般正常情況有別，甚且即令有小型屠宰戶將非健康豬
15 屠體流入市面，然亦無證據證明，該非健康屠體可能為越南
16 大幸福公司上游個體熬油戶熬油之原料來源，因而認為本案
17 油品不可供人食用，如此之推論亦甚有疑義。

18 (七)越南工商部函文部分：駐越南代表處於103年10月9日檢送之
19 越南工商部A函及外交部103年11月4日外經投字第10332003
20 070號函檢送越南工商部B函部分，即令該函文有證據能
21 力，惟查：

22 1. A函內容略以：... 一、Dai Hanh Phuc Co., Ltd（按：即
23 越南大幸福公司，地址略）已獲胡志明市計畫投資廳於2004
24 年2月13日核發第0000000000號經營登記證書（並於2013年8
25 月12日重新核發）；另依工商部本年5月23日頒佈之第4603/
26 QD-BCT號決定，該公司亦獲本工商部承認為具有信譽之企
27 業。二、該公司用之主要生產原料為魚油、豬油等動物脂
28 油，並用於生產加工脂、油類產品。該公司之脂、油類產品
29 主要作為飼料，並供給國內外市場，其中包括輸往台灣。在
30 檢查當時，該公司尚未有ISO、HACCP等證書。三、該公司輸
31 往台灣之脂、油類產品均遵守「胡志明市Vinacontrol檢驗

公司」有關在越南之檢驗、評估及承認等流程。四、該公司所使用之魚油、豬油等生產原料之原產地皆來自具備經營登記證書、自由銷售證書、獸醫衛生條件合格證書以及VAT發票之各家供應商；該等供應商包括大城責任有限公司（地址略）.....、安樂水產加工股份有限公司（地址略）..等。五、該公司所外銷之脂、油類產品僅作為飼料用，並不用於食品（食油）等語，此有上開函文附於本院甲卷第216頁至第218頁、A1卷第35頁至第36頁自明。該函文第四項業已敘明：該公司所使用之魚油、豬油等生產原料之原產地皆來自具備經營登記證書、自由銷售證書、獸醫衛生條件合格證書以及VAT發票之各家供應商；該等供應商包括大城責任有限公司、安樂水產加工股份有限公司等語，形式上觀之，即與檢察官所指越南大幸福公司所收購油脂之熬油業者不符衛生標準乙節，客觀上即有不符。

2. B函內容略以：本部本（2014）年10月8日第9930/BCT-KHCN號計達。...「大幸福公司」獲「胡志明市計畫投資廳」核發企業登記證書，為責任有限企業，其營業項目為家畜、家禽及水產等飼料生產、動植物油脂（人類不應食用）生產、食品批發及其他；並未獲越南主管機關核發食品安全條件合格之生產廠商證書以從事食品生產經營，該證書係企業獲准從事生產經營人類食品之先決條件。因此，該公司故意將記載為符合人類食用之油脂與飼料用之油脂產品一起輸往台灣，係違反越南法規與詐欺。上述遺憾係一家越南廠商故意違法之行為（「大幸福公司」），而不是越南任何官方主管機關之主張，亦不是越南業界之普遍行為。收到越南衛生部與貴處有關查證「大幸福公司」相關產品之要求後，本部曾指示「胡志明市工商廳」進行檢查，惟該公司僅提供飼料用油脂出口之相關資料。俟本部直接檢查並對照相關單位之資料後，才發現「大幸福公司」自2012年1月至今之詐欺行為。越南主管機關（衛生部、工商部等）收到通報後已主動、即時與相關單位共同對該公司之生產經營活動進行檢

01 查、查證，並即時、正確通知台方。未來近期內，本部將繼
02 續擴大檢查該相關產業之各家企業。「大幸福公司」以人類
03 食用目的之輸出產品獲Vinacontrol檢驗股份公司進行檢驗
04 並取得證書。Vinacontrol公司係一家從事檢驗分析之民營
05 企業（並非越南官方管理機構）；其檢驗、分析之標準係越
06 南各項國家技術標準，包括第QCVN8-2:2011/BYT號有關食品
07 重金屬之污染上限標準、第QCVN8-3:2012/BYT號有關食品微
08 生物染有標準、第46/2007/QĐ-BYT號有關食品生物與化學污
09 染上限規定之決議、以及第27/2012/TT- BYT號有關食品添
10 加物管理施行細則之公告。然而，Vinacontrol公司僅對產
11 品之樣品進行檢驗分析，與各項國家標準及越南衛生部之規
12 定進行比對，並未具備足夠之權責檢查提出檢驗之企業是否
13 具備食品安全條件合格之生產廠商證書。「大幸福公司」未
14 獲食品安全條件合格之生產廠商證書，惟仍要求進行符合人
15 類食用之產品檢驗，且在長期間內同時出口飼料與人類食用
16 之產品（自2012年1月至2014年7月），顯示係屬有計畫之違
17 法行為。...等語。亦有該函文在卷可考（參本院乙卷第2頁
18 至第5頁、A10卷第63頁至第65頁）。首先，上開函文中所
19 指大幸福公司之營業項目關於「動植物油脂（人類不應食
20 用）生產」等語，核與被告頂新公司提出越南大幸福公司
21 「二成員以上有限責任公司之企業登記證明書」，其上記載
22 「3.營業行業，序號2『生產動物食用油、植物食用油（不
23 在辦事處營運）』、..4.批發食品（詳情：買賣油脂產品。
24 買賣海鮮）...」等語，客觀上互核即有歧異（參A5卷第12
25 7頁、C卷第21頁、A10卷第116頁）。再者，食藥署於103
26 年10月13日停止受理越南牛、豬、羊油（脂）輸入食品查驗
27 申請，其他油脂則需檢附衛生主管機關之可供人食用證明文
28 件。對此加強管制措施，越方透過相關管道請求解除管制，
29 惟為確保該國輸臺食用油脂衛生安全，故於104年1月7日函
30 請越南駐臺北經濟文化辦事處轉交「輸臺食用動物性油脂之
31 食品衛生安全管理評估問卷」致該國主管機關，...越方針

對此一問卷，後續透由我駐越南代表處提交相關資料等情，有食藥署104年4月1日FDA食字第1049901403號函在卷可稽（參越南保密卷第49頁）。嗣經外交部國際合作及經濟事務司轉駐越南代表處電報略以：一、.有關洽請越南主管機關填復「輸臺食用動物性油脂之食品衛生安全管理評估問卷」案，頃獲越南農業暨農村發展部農林水產品質管理局於本年1月29日以312/QLCL-CL2號函復本處並檢附問卷答復資料，其內容（略以）：(一)「提問請說明貴國針對食用動物性油脂所制定之食品衛生安全相關規定及其制定或執行機關」—越方回答：越南有關食品安全規定包括「食品安全法」等3項法令。(二)「提問請說明貴國食品工廠取得合法生產及銷售食用動物性油脂資格之規定與相關程序及條件，並請說明食用動物性油脂工廠取得食品安全條件證書之申請程序及條件」—越方回答：依據第45/2014/TT-BNNPTNT號公告「有關食品安全條件合格之農林水產品生產經營廠商檢查、認證流程、作業規定（包含食用水產源性、動物源性油脂生產經營廠商）」，水產源性、動物源性生產經營廠商將由主管單位（主管動物性油脂生產經營廠商為獸醫局，主管水產性油脂生產經營廠商為農林水產品質管理局）進行檢查、分類。檢查結果顯示食品安全生產條件合格（依規定達A級或B級）之生產廠商將獲核發「食品安全條件合格之生產商證書」。.....(四)「提問請說明當貴國境內發現或國外通報食用動物性油脂產品有不合格之情形時，主管機關所採取之措施（並請以大幸福公司為例），說明採取之措施」—越方回答：依據越南農業暨農村發展部第03/2011/ TT-BNNPTNT號公告與第74/2011/TT-BNNPTNT號公告「有關追查原產地、收回並處理屬於該部管理範圍之食品安全不合格之農林水產品等規定」，接受國外有關食品安全不合格之農林水產品等通報之主管單位為農林水產品質管理局。收到國外主管單位有關食品安全不合格之農林水產品等通報時，農林水產品質管理局將主持、配合相關單位就原產地追查工作進行檢查，調

查原因，採取適合之復原改善措施；收回、處理依進口國通報之被預警食品安全不合格之農林水產品。另，對於大幸福公司案，農業暨農村發展部（農林水產品質管理局）已與工商部（科技司）就大幸福公司之處理措施達成共識，並通知台方。(五)「提問五、請提供經貴國主管機關認可之食用動物性油脂合格工廠清單，內容須含工廠名稱、編號及聯絡方式等資訊。」一越方回答：該部農林水產品質管理局現正配合相關單位（獸醫局、農業暨農村發展廳）彙整輸台之動物性油脂生產商清單，完成後將另函通知。(六)「提問請提供貴國主管機關核發食用動物性油脂出口證明文件，文件內容須含可供人食用或可供食品原料使用或同等意義之字句。」越方回答：依越南現行規定，獸醫局（越南農業暨農村發展部）有責任對陸上動物性產品進行動物檢疫與食品安全檢查等工作，以及對外銷之食用動物性油脂貨批核發證書，因此，請台方逕與獸醫局聯絡，俾取得詳細資訊等情，亦有104年2月9日駐越南代表處電報可佐（參檢察官於104年6月24日函送104年6月17日補充理由書附件，即本院越南保密卷第50頁至第52頁，分別於104年7月7日、28日送達、提示）。又越南農業暨農村發展部農林水產品質管理局104年1月29日312/ Q LCL-CL2函覆駐越南臺北經濟文化辦事處所檢附之越南輸臺食用動物性油脂食品衛生安全管理評估問卷：1.關於針對食用動物性油脂所制定之食品衛生安全相關規定及其制定或執行機關。回答：....其中詳細分工：農業暨農村發展部（動物源性、水產源性油脂管理）、工商部（植物油）及衛生部（用於健康食品、藥品等之油脂管理）等管理範圍。.. 2.關於食品工廠取得合法生產及銷售食用動物性油脂資格之規定與相關程序及條件，..食用動物性油脂工廠取得食品安全條件證書及申請程序及條件。回答：....依該規定，水產源性、動物源性生產經營廠商將由主管單位（主管動物性油脂生產經營廠商為獸醫局，主管水產性油脂生產經營廠商為農林水產品質管理局）進行檢查、分類。..等語。互參上開函

01 文及附錄說明，關於食用動物源性油脂生產經營廠商之主管
02 單位似應為獸醫局。

03 3.又關於食藥署洽請越南填復「輸臺食用動物性油脂之食品衛
04 生安全管理評估問卷」第六項「請提供越南主管機關核發之
05 食用動物性油脂出口證明文件。越方回復：越南農業部獸醫
06 局依法須對陸上動物性產品進行動物檢疫與食品安全檢查等
07 工作，以及對外銷之食用動物性油脂貨批核發證書，....，
08 嗣經駐越南代表處（經濟組）向獸醫局檢疫組組長洽詢，獸
09 醫局電話回復略以：該局僅針對「飼料用」油脂依據進口國
10 之要求核發動物檢疫證明書，有關供人類使用「食用油」之
11 衛生證明文件，係由衛生部食品安全局主政核發。另食藥署
12 要求越方提供12份「含有使用章戳」之食用油脂衛生證明文
13 件一節，該處頃獲衛生部食品安全局本年2月13日第394/ATT
14 P-PC號復函暨電話說明內容略以，該局本年1月8日復函已明
15 確表示，依越南現行規定並無固定之衛生證明書樣本；惟可
16 依據進口國之要求及出口商所提供之資料或產品品質、安全
17 檢驗結果等以核發衛生證明等語（參上開保密卷第60頁至第
18 61頁）。則供人食用動物性油脂之主管機關，依上開函文所
19 示應為衛生部食品安全局。既然上開函文係由越南農業暨農
20 村發展部（農林水產品質管理局）與工商部（科技司）就大
21 幸福公司之處理措施達成共識而通知台方，則B函所示「並
22 未獲越南主管機關核發食品安全條件合格之生產廠商證書以
23 從事食品生產經營，該證書係企業獲准從事生產經營人類食
24 品之先決條件」一情，是否業經向主管機關確認？又觀之卷
25 存Vinacontrol公司出具之檢驗報告，該檢驗報告中並無重
26 金屬等更詳細之檢驗項目，該主管機關是否無從遽以判斷是
27 否符合食用級而未予明確回覆？凡此各節，仍值存疑。

28 4.是以，互參上開函文及附錄說明內容，就A函、B函所指
29 「該公司所外銷之脂、油類產品僅做為飼料用，並不用於食
30 品（食油）」乙節，依卷存資料仍有疑義，況且該等函文除
31 以行政管理面之理由說明外，並未就何以越南大幸福公司外

01 銷油脂類的產品本質為何僅能作為飼料用而不能作為食品用
02 的具體依據，是尚難僅憑該2函文遽以認定頂新公司所購入
03 之油脂不能供精煉後食用。

04 (八) 繹之上開 A、B 函文內容，參酌上開鑑定人鑑定意見及卷存
05 資料，重新思考食用油與所謂「飼料油」之關係：

06 1. 按食品指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。食品安全衛生管
07 理法第3條第1款定有明文（102年6月19日修正後，均同此規
08 定。另97年6月11日修正第2條第1項條文為：本法所稱食
09 品，係指供人飲食或咀嚼之物品及其原料）。基於上述規
10 定，足見食品之範圍十分廣泛，可較為具體的定義為含營養
11 成分，經調理、加工後可經口攝取，用以維持生命發育的物
12 質，大可通稱為食品、食物或食糧。另89年5月17日修正之
13 飼料管理法第3條（飼料類別）本法所稱飼料，指供給家
14 畜、家禽、水產類營養或促進健康成長之食料，其類別如
15 左：一植物性飼料：植物、植物產品或其加工品。二動物性
16 飼料：動物、動物產品或其加工品。三補助飼料：礦物質、
17 維生素、氨基酸或其加工品。四配合飼料：兩種以上之飼料
18 調配製成品。飼料之詳細品目，由中央主管機關公告之。

19 （該條規定於本案被告行為後之104年2月4日修正，修正條
20 文為：「本法所稱飼料，指經中央主管機關公告，可供給家
21 畜、家禽、水產動物營養或促進健康成長之食料，其類別如
22 下：一、植物性飼料：植物、植物產品或其加工品。二、動
23 物性飼料：動物、動物產品或其加工品。三、補助飼料：礦
24 物質、維生素、胺基酸或其加工品。四、配合飼料：兩種以
25 上之飼料調配製成品。前項飼料因製造、加工、分裝或輸入
26 造成之安全或品質差異，有檢驗之必要者，其詳細之品目，
27 由中央主管機關公告之。」依修正理由說明，係為強化管
28 理，將可作為飼料之食料，採正面表列，授權由中央主管機
29 關公告之，爰修正原條文第1項。）。

30 2. 互參上開條文規定，與其認為該等條文是「食品」與「飼
31 料」定義與來源之區別，毋寧係依照功能、使用目的而區分

類別之規定。況且，行政院農業委員會於103年10月30日（本案行為後）始依據飼料管理法第3條第2項之規定以農牧字第1030043530A號公告修正「飼料詳細品目」。該次修正內容為：一、植物性飼料：(一)大豆粕、花生粕、菜子粕（餅）、棉子粕（餅）、脫脂米糠、輸入飼料用米糠、麩皮、玉米粉、植物油脂。(二)植物油脂自中華民國104年5月1日起應取得輸入登記證，始得輸入；自104年1月1日起應取得製造登記證，始得製造。二、動物性飼料：(一)魚粉、魚溶漿（粉）、混合魚溶粉、飼料用全脂乳粉、飼料用脫脂乳粉、飼料用乳清粉、肉骨粉、羽毛粉、動物油脂。(二)動物油脂自中華民國104年5月1日起應取得輸入登記證，始得輸入；自104年1月1日起應申請製造登記證，始得製造。三、補助飼料：供乳牛、肉牛、羊、豬、兔、雞、火雞、鴨、鵝、魚（觀賞用魚除外）、蝦、蟹、蛙及貝類食用之飼料用礦物質、飼料用維生素、飼料用氨基酸及綜合性飼料用補助飼料。四、配合飼料：供乳牛、肉牛、羊、豬、兔、雞、火雞、鴨、鵝、魚（觀賞用魚除外）、蝦、蟹、蛙及貝類食用之配合食料及濃縮飼料。再依據該次飼料詳細品目修正草案總說明：依飼料管理法第3條第2項規定，飼料之詳細品目，由中央主管機關公告之，行政院農業委員會爰於中華民國76年2月19日日公告飼料詳細品目，並於79年10月19日公告修正。茲因103年9月間發生業者疑似以廢食用油精煉製作動物油脂之案例，為將植物油脂與動物油脂納入管理，應將其公告為飼料詳細品目，爰擬具飼料詳細品目修正草案等語。斯時（即本案行為後），始將植物油脂、動物油脂明文分別列入植物性飼料、動物性飼料之飼料詳細品目中。

3. 又依據經濟部標準檢驗局於98年5月22日修訂公布之CNS國家標準編號2421（類號N5069）之食用豬脂（Edible lard）標準所載：1. 使用範圍：本標準適用於純製豬脂與加工用豬脂。2. 用語釋義：2.1 純製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體之豬脂肪組織熬製而成之脂肪，組織不包

01 括骨頭、皮、耳、尾、器官與血管等部位，摻入任何其他油
02 脂類製得者除外。2.2加工用豬脂：包括精製豬脂、硬質豬
03 脂與氫化豬脂，摻入任何其他油脂類製得者除外等語；另CN
04 S編號8155（類號N5192）之食用熬製豬脂（Edible rendere
05 d pork fat）記載：1. 本標準適用於熬製豬脂與加工用熬製
06 豬脂。2. 熬製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬
07 屠體，採取其組織與骨頭、皮、耳、尾、器官或血管等部位
08 熬製而成之豬脂製品，摻入任何其他油類製得者除外等語；
09 再CNS編號4988（類號N5156）食用牛羊脂（Edible tallo
10 w）之標準記載：1. 適用範圍：本標準適用於食用牛羊脂。
11 2. 用語釋義：2.1食用牛羊脂：本品以適用於屠宰時健康良
12 好，經法定屠宰衛生檢查單位檢查合格適於人類食用之牛
13 （BosTaurus）及/或羊（Ovisaries）之清潔完整之脂肪組
14 織，及帶骨或肌肉之脂肪部分熬製而成之未精製食用牛羊
15 脂，摻入任何其他油肢類製得者除外等語。堪認無論上述何
16 種食用性豬脂，均應來自於有關單位認可健康無病之豬屠
17 體。

18 4.另CNS編號3400（類號N2032）動物油脂（飼料用）（Animal
19 Fat〔for Feeding〕）該標準記載：1. 適用範圍：本標準適
20 用於飼料用動物油脂。...5. 家畜衛生要求：應符合本國有
21 關家畜衛生法令之規定，如添加抗氧化劑作為保存劑時，應
22 使用我國「飼料添加物使用規則」等語。（分別參A1卷第7
23 0頁、第75頁、證人王祖善提出之資料夾參考文獻6、A4卷
24 第201頁）。又未經屠宰衛生檢查或經檢查為不合格之屠
25 體、內臟，不得供人食用或意圖供人食用而分切、加工、運
26 輸、貯存或販賣。前項屠體、內臟之所有人或管理人，應依
27 屠宰衛生檢查獸醫師或檢查人員之指示，予以銷燬、化製或
28 為其他必要之處置。第一項之屠體、內臟，除經證明為非供
29 人食用者外，推定為供人食用或意圖供人食用。經檢查為合
30 格之屠體及內臟或其包裝容器，應標明屠宰衛生檢查合格標
31 誌、屠宰場編號及屠宰日期，始得運出屠宰場；其合格標誌

及標明方法，由中央主管機關定之，畜牧法第32條定有明文（現行法為91年3月30日修正）；另按屠宰衛生檢查規則（依畜牧法第29條第2項規定訂定；89年4月19日行政院農業委員會（89）農防字第00000000號令、行政院衛生署衛署食字第00000000號令會銜訂定發布全文30條；100年6月15日行政院農業委員會農防字第1001502886號令、行政院衛生署署授食字第1001301675號令會銜修正發布第3條條文；並增訂第3-1、3-2、26-1條條文；101年12月18日行政院農業委員會農防字第1011503460號令、行政院衛生署署授食字第1011303917號令會銜修正發布第7條條文；並增訂第5-1條條文）第23條規定：屠宰場應將判定為不合格之屠體、內臟，依下列方式之一處理：一、化製處理：經屠宰衛生檢查獸醫師同意後，始得送往化製場所，或送往暫時儲存場所，以待送往化製場。二、焚化或掩埋：於屠宰衛生檢查獸醫師監督下改質處理後，始得送往焚化或掩埋場所，或送往暫時儲存場所，以待送往焚化或掩埋場所。三、其他經中央主管機關指定之必要處置。前項改質處理，係指將屠體、內臟經切、割等處理後，混以主管機關指定之物質，使之外觀或性質改變而不能供食用之處置。對於屠前檢查判定不合格之家畜、家禽或屠後檢查判定不合格之屠體、內臟得以注射前述物質代之。互參上開條文規定，堪認未經屠宰衛生檢查或經檢查為不合格之屠體、內臟，不但不得供人食用，亦因屠體、內臟經判定不合格後，另有化製等處理程序，亦不可能成為飼料用動物油脂的來源。

- 5.再以國際間著名的狂牛症為例：狂牛症又稱牛腦組織海綿化症，對人類而言又稱新型庫賈氏症（new variant Creutzfeldt-Jacob disease），起因是一種存在動物脊椎組織的變性Prion胜肽，會誘導正常細胞中結構正常的Prion胜肽，轉變成為變性的結構，進一步造成動物神經組織海綿空洞化，最後導致神經系統受損或失去功能。若屠宰後將病牛的骨骼進一步做成骨粉，成為下一頭牛的飼料添加劑，下一頭牛就很

可能罹患狂牛症。在生化學上，變性Prion胜肽高度安定，可耐強酸鹼與蛋白酶的水解作用，在滅菌溫度以上仍十分安定，因此變性Prion胜肽不受一般加工製程所破壞。因而，預防狂牛症最有效的方式是堅壁清野，從遺傳上及飼育上都杜絕牛隻（或其他動物）接觸到Prion胜肽的機會（參見最新食品衛生安全學，顏國欽教授總校閱，許輔等編著，第449頁）。參酌鑑定人朱燕華之鑑定意見：我覺得在過去幾個月大家都是有點混淆了，因為給動物吃當然也要符合到一些衛生安全，但可能會比給人吃的要寬一點，就是說酸價可能可以高一點，但酸價是一個瓶頸，酸價太高業者沒辦法接受，因為後面的製造成本會高，但如果要做到人吃的標準，一定要經過一些淨化等語（本院審五卷第40頁反面）；及證人胡大光之證述：因為給動物吃有些成分會殘留在肉中，肉最後還是被人吃，這是一個食物鏈等語（參本院審十四卷第107頁）。互參上情，堪認符合檢疫合格而健康無病之動物屠體，始能成為飼料用油脂的來源。

6. 依上開說明，無論食用豬脂或食用熬製豬脂，其原料均應來自於有關單位認可健康無病之豬屠體；另以飼料用動物油脂，亦應為符合檢疫合格而健康無病之動物屠體，始能成為飼料用油脂的來源。酌之，鑑定人朱燕華之鑑定意見：（經提示A1卷第70頁、A4卷第201頁〔筆錄誤繕為第251頁〕予鑑定人閱覽。即CNS編號2421食用豬脂、CNS編號3400動物油脂〔飼料用〕）CNS這個數據指的是成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途，所以跟來源沒有關係等語（參本院審五卷第72頁反面。況且，鑑定人朱燕華、孫璐西對於本判決如附圖所示豬肉產品鏈採肯定見解，已如前述〔參本院審五卷第71頁反面、審七卷第14頁〕。而該豬肉產品鏈中，即使供作飼料用部分仍必須來自於無病健康豬。）輔以，被告頂新公司自澳洲進口之原料牛油，經其提出澳洲農業官方單位食用牛油證明文件，有關於「此產品經後續處理後可作人類食用」、「於屠宰時，原料來源牛隻均經過生

前檢查，並被判定為適合人類食用。處理過程在攝氏125度以上持續熬煮至少45分鐘。產品經後續處理後可作人類食用，或不經處理直接作為飼料或工業牛脂使用」等語之記載（參A3卷第142頁至第145頁）。綜上，無論食用或飼料之動物油脂，其原料來源都應該是健康無病豬屠體。因而，若來自於健康無病之豬屠體之正常原料所取得之原油，倘未經過精煉程序，可以提供動物飼料用；若該原油經過精煉程序，精製後之成品符合國家衛生安全規定即可提供人類食用而作為食用油。

7.是以，即令上開A、B函旨敘及越南大幸福公司之脂、油類產品主要作為飼料等語，然揆諸上開說明，無論食用或飼料用之動物油脂，其原料來源均應來自健康無病之豬屠體，自此正常原料所取得之原油，倘未經過精煉程序，可逕予提供動物飼料用；若該原油經過精煉程序後之成品符合國家衛生安全規定即可提供人類食用而作為食用油。佐以上開證人胡大光之證述：越南因為氣候穩定，比較少用藥，現場有檢疫人員，越南畜牧豬隻養殖、屠宰進而至菜市場等流程之通常狀況，及關於動物性用藥、檢疫等各節並無異常情形等情，如前所述，既檢察官並未提出具體事證足以推論可能有未經檢疫流程即進入市場的非健康豬屠體，而該非健康之豬屠體即為越南大幸福公司上游個體熬油戶熬油之原料來源，又該來源成為越南大幸福公司之油品一情，則越南大幸福公司之原油，即令未經精煉程序，僅能作為飼料用之動物油脂，然實在無法排除該油脂亦為原料來源為健康無病之豬屠體，自此正常原料所取得之原油。從而，僅以上開A、B函文亦無從遽認越南大幸福公司之油品無法進入食物鏈，淨化過後終而可供人食用。

(九)關於論告書所指原料溯源管理之重要性部分：論告書所指食品法典將豬油與牛油加入屠體在屠宰時健康狀態良好之要件，成為各國食品安全標準的基礎，..未能就來源、檢疫合法性予以認證，自屬非供人食用之商品交易無誤等語，然依

據證人胡大光上開所證，越南自豬隻畜牧養殖場至屠宰場，不同階段有各檢疫人員檢疫，且因氣候關係，豬隻可減少動物性施藥之情形而品質亦佳，流通至市場之豬屠體蓋有戳印而屬合法，又因當地之病豬、死豬均係焚化銷燬而無藉由化製流出之可能各情，已如前述。檢察官即令已經證人胡大光引介而親至越南某屠宰場觀看，然亦未能具體舉證證明有何異常狀況之未檢疫病死豬為越南大幸福公司之上游熬油個體戶所購買並熬製油脂，而該油脂販入越南大幸福公司，並進而由被告頂新公司輸入，凡此歷程，檢察官均未能舉證。本院從未否認原料溯源管理之重要，然而何謂溯源管理？溯源管理之明確要件、範圍為何？是否一經違反相關溯源管理之規定而該食品製造業者所生產之食品即屬於食品安全衛生管理法第15條第1項第7款之「攙偽」、「假冒」之產品？若如此推論，則此種「抽象危險」的概念是否違反刑法謙抑原則及罪刑法定？（論告書引食品良好衛生規範第8條第1款、第2款規定，而認我國食品法令對於食品業者之規範，係採「溯源管理」之制度等語，然良好食品衛生規範於103年11月7日業經衛生福利部以部授食字第1031301902號令發布廢止；另於同日以部授食字第1031301901號令訂定發布「食品良好衛生規範準則」全文46條；除第24條第1項規定自發布之日起一年後施行外，自發布日施行，先予敘明）。本院查：

1. 實務之食品供應鏈是涉及多層次、多階段的複雜過程，可能由不同原料生產者、處理加工者、流通販賣者所參與，因此過往發生食品安全事件之時，往往難以迅速診斷問題點以及釐清責任，甚至可能因為國際間的自由貿易，而造成跨國的危害。「食品追溯（food traceability）」是21世紀開始，世界各國均積極推動的一種食品作業制度，期望藉由建立具可追蹤性（track forward）與可追溯性（traceback）的食品資訊體系，促進食品供應鏈的透明度（transparency），進而提升整個食品供應鏈的安全。在文字上，世界各

01 國的不同規範，對食品追溯的定義略有出入，但意義都是相
02 近，就是指能夠在整個食品鏈的不同階段，追蹤以及追溯產
03 品資訊的能力。更具體地說，發展食品追溯的主要目標，就
04 是要建立食品鏈（foodchain）中，可追溯資料的體系，也就
05 是要建立食品資訊的可追溯性，其資訊與原料的來源、生產
06 的歷程、儲藏、運送、傳遞、商品的存在與位置都有關。由
07 另一角度而言：「食品可追溯系統」就是要建立一種作業方
08 式或是建構一個環境，讓生產者可以追蹤產品儲藏、加工、
09 流通、販賣過程，以及消費者可以回溯流通者、加工者、生
10 產者於生產及流通產品的過程，也就是生產者、加工者、流
11 通者至消費者之間，都可以雙向往上下游追溯或追蹤，相互
12 獲取所需要的食品資訊。倘若將食品供應鏈視為從農場到餐
13 桌的過程，則完整的食品追溯體系，必須在例如食品安全事
14 件發生的必要時候，可以根據不同批次的食品原料或是產
15 品，迅速地由下游（餐桌）追溯到上游（農場），完整的生
16 產與流通過程，才能及時瞭解問題發生的位置，釐清原因並
17 解決問題，也可說是源頭管理的完整解決方案。因此，達到
18 整個食品供應鏈的源頭管制、透明化、責任管理，可視為建
19 立食品追溯系統的主要目標（參見最新食品衛生安全學，顏
20 國欽教授總校閱，許輔等編著，第448頁至第449頁）。

- 21 2.參酌鑑定人薛復琴於本院審理中稱：所謂的源頭管理，在89
22 年修法的時，是在放在母法裡面，在當時的第20條第1項裡
23 面講到的是食品良好衛生規範，也就是說一個產品從原料、
24 製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣的整個流程，
25 衛生都必須要符合食品良好衛生規範的規定，更進一步經過
26 公告指定的產品必須做食品安全管制系統，也就是在GHP的
27 基礎之上去分析製程裡面的每一個步驟，找到安全上的管制
28 點去做管制。其實就對於食品的原料，該原料必須符合衛生
29 上面的相關規定。另外配合89年修訂母法，子法施行細則也
30 配合修正，參考GHP、HACCP，就變成是一個從源頭到餐桌整
31 個流程的管理。衛生機關在這整體流程管理裡，要依據什麼

去確認這個管理是符合我們需要的，看的就是記錄，也就是說業者在做食品良好衛生規範或HACCP的相關措施的時，就是要去記錄所做的所有的事情，包括對於原料的來源，也是衛生機關要去查核這個工廠是否在GHP上面符合規定（即90年的食品衛生管理法施行細則第16條規定：本法第24條第1項所稱紀錄，係指與抽查相關之原料來源、原料數量、作業、品保、銷售對象、金額或其他執行本法所需之相關資料），從100年開始有塑化劑、化製澱粉或攪假油等事件，我們覺得所謂自主管理的概念放在母法裡面用一個通則性的規定去規範，似乎對於業者來說落實的程度非常不好，也有刻意扭曲這樣子的規定。所以從102年開始陸續有多次法律的修正，這幾次的修正，對於食品業者的自主管理的強度一直往上增加。102年修正時，把整個食品業的管理獨立專章。食品管理、食品安全的確保其實業者是非常重要的，政府是站在監督的立場，消費者其實也有監督的責任在。對於業者來說，在102年修正，明文在第7條裡增加了自主管理的要求，在第8條除了原來的GHP跟HACCP之外也增加登錄、驗證的要求，在第9條增加追溯、追蹤，也就是traceability的要求。103年修正，原來第7條的自主管理增加了自主檢驗的要求，其實本來對於業者的品管來說，檢驗本來就是品管的一部分，依照需求針對原料、半成品或是成品去做檢驗，但是因為顯然效果是非常的不好，所以用法律要求強制經過公告指定的業者就必須要針對他的原料、半成品或成品去做自主檢驗的動作，週期、檢驗的項目通通都用法律去規定，世界上沒有一個國家在管理食品安全的時候是這樣在管的，其實這個強度非常、非常強的。除此之外，也要求上市、上櫃公司以及一定規模的業者必須要自設實驗室。103年修正同時配合102年有關於追蹤、追溯的規定，再增加電子發票的使用，因為電子發票可以依據電子發票去溯源到原料來源及去處，這是溯源的方式之一，同時也要求一定規模的業者需要以電子的方式去申報追溯、追蹤的資料。到104年，把

01 原來的驗證的文字再做一些處理、強化，明訂經過公告指定
02 的業者應該要取得衛生安全管理的系統驗證，這個是整個食
03 品衛生管理法在修正的過程裡面，從原來是一個比較有彈
04 性，且放在子法規的概念式的對於源頭的要求，一直到現在
05 是明訂什麼樣的業者應該要做怎麼樣的自主管理，在追蹤、
06 追溯部分應該要做到什麼樣的程度，這是整個的一個演進，
07 當然這樣的演進跟近年來所發生的食品安全案件，以及對於
08 大眾的期待是有非常密切的關係等語（參本院審十二卷第77
09 頁反面至第79頁，上開法條參本判決附表三）。可見，我國
10 關於溯源管理的方面著重在來源去向整個流程的「紀錄」，
11 其目的在於透過提升食品供應鏈的透明度及資訊連結，強化
12 現有「產品流」的所有品質控管制度，建立跨越層級的「資
13 訊流」，藉由整體食品鏈的透明化，提供消費者更高的權益
14 保證，包括「知的權利」以及「選擇的權利」，並於食品安
15 全事件發生時，釐清產品的供應與流通，迅速覓得問題所
16 在，提高整體食品安全，係以一種未雨綢繆的方式藉此控管
17 風險。

18 3.行為之處罰，以行為時之法律有明文規定者為限，刑法第1
19 條前段開宗明義，定有明文。此即「罪刑法定主義」，旨在
20 限制刑事實體法律條文之解釋，不得超出法條文字容許之範
21 圍，僅得以其可能文意，包括文字之自然意義、文字間之相
22 關意義、及貫穿全部文字之整條意義，作為解釋刑法條文之
23 最大界線。且此為刑事法律之基本原則，不論對行為人處以
24 刑事處分之法律規範形式為何，均有適用。以103年2月5日
25 修正之食品安全衛生管理法第49條第1項規定觀之（有第15
26 條第1項第7款攙偽或假冒、第10款添加未經中央主管機關許
27 可之添加物之行為者，參上開法條歷史條文說明），實無從
28 認定所謂的「溯源管理」為上開食品安全衛生管理法第49條
29 第1項規定之構成要件。況且，若認為是「隱藏的要件」，
30 那麼究竟溯源管理應追溯至供應商第一層或第二層？對於不
31 同供應商類型（例如：製造業、買賣業者）應如何追溯？追

溯方式為何？依鑑定人薛復琴、陳伯璋之鑑定意見亦未能獲得確切遵循方式。復以，依鑑定人薛復琴前述鑑定意見，足認我國目前之溯源管理僅重在追溯、追蹤流程之紀錄一情，如前所述；又衛福部103年10月27日以部授食字第1031302873號公告訂定「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」，始將應適用之業者範圍明文化。凡此種種，均與前開關於罪刑法定之說明有違。再者，不論違反上開規定：(1)於89年2月9日修正食品衛生管理法第33條第4款規定違反中央主管機關依第20條第1項、第21條所為之規定，經通知限期改善而屆期不改善者，處3萬元以上15萬元以下罰鍰；1年內再次違反者，並得吊銷其營業或工廠登記證照。(2)違反103年2月5日修正食品安全衛生管理法第7、8、9條規定，為第44條第1款、第47條第2、3款，第48條第1、2、3款等規定之罰則，均屬行政處罰之範圍。又縱有違反上開溯源管理之情形，未有確切之流程紀錄，則該食品製造業者所生產之食品是否必定該當食品安全衛生管理法第49條第1項之罪，仍不可一概而論，應該由具體特定之內容物即食品或原料加以判斷。

4. 刑罰之核心對象應該是實害犯，但為周全地保護法益，立法者將刑罰往前推，例外擴大處罰一些只是「可能」造成實害，然尚未造成實害之行為，為避免在現實生活中會產生高度威脅之危險來源，一旦危險行為進展至侵害行為，對人之生命、身體、財產造成之損失將難以估計，又因為侵害結果難以確認，行為人與結果間之因果關係曖昧不明時，減輕或免除司法之舉證責任有利於司法之便利性，因而防堵危險行為推展至侵害行為，而將犯罪之前置化以保護法益。食品安全衛生管理法第49條第1項規定，因該攪偽或假冒之食品或添加未經中央主管機關許可之添加物之食品添加物，即該特定食品或食品添加物或其本身或其所含之成分，含有大量危害人體健康之成分，極可能對人體造成危害，為防止消費者購食此等危險食品以致發生衛生上之危害，因此種「可能」

造成實害之情形，該危險已有典型危險，已是近在眼前的高度威脅，為避免立即可能發生實害，損害難以估計，始能因減輕或免除司法之舉證責任，而防堵危險行為推展至侵害行為，將犯罪之前置化。危險犯雖得減輕或免除舉證責任並將犯罪前置化，然此犯罪前置化仍然有其界限，意即上開第49條第1項規定之食品或食品添加物之該內容物應予特定。至於前端預防危險來源的風險管控範圍則不應屬於減輕或免除舉證責任而進入刑事處罰的範圍。換言之，可以減輕或免除舉證責任而前置處罰之情形，並不包含若該內容物並未特定之階段，亦即該標的有「可能」為正常食品，亦有「可能」為「攙偽」或「假冒」之異常食品時。因未踐行前端管控措施，「可能」有攙偽、假冒之原料或食品進入製造業者的供應鏈中，而該攙偽、假冒之食品，「可能」造成實害，此種雙重「可能」的類型，不應包括在內，否則將不當擴大危險犯的處罰範圍。因為，此時的第一個可能性，只是單純的「可能性」不足論為所謂的危險，因為根本還沒有「典型危險性」出現，何況即使違反上開行政上規定，未必附隨有典型危險，即令是帶有潛在危險可能的行為，也不是刑法上對法益具有典型危險性的行為，實在無法僅是為了保護法益而將行政不法直接視為刑事不法。再以前開狂牛症為例，例如A國為牛肉出口國，並建立動物追蹤系統，推行「牛隻護照」制度，針對每一頭牛編號並記錄遺傳、飼育過程的資訊，若A國某甲農場對於該制度並未落實，牛隻編號並未紀錄或未完整紀錄，B國某乙加工廠因未確實溯源核對編號紀錄，於輸入上開牛隻屠宰後之骨骼，加工製成骨粉做為動物飼料添加物時，則某乙加工廠所販賣之骨粉是否即屬於攙偽假冒之食品？實則上開未紀錄或未完整紀錄之牛隻均有可能為健康牛隻。此時之抽象危險犯僅能容許，上開牛隻確為病牛，而因為屠宰後的病牛骨骼製成骨粉作為飼料添加劑，其他食用之牛隻很「可能」罹患狂牛症，此種造成實害的危險極高，已屬於近端可能立即實現的高度威脅的典型危險，但

01 欲證明仍然曠日廢時舉證困難，始能因減輕或免除司法之舉
02 證責任，而將犯罪前置化。然上例中，未落實牛隻護照制度
03 未核實紀錄之牛隻是否為罹患狂牛症之牛隻尚未特定，此標
04 的物尚未特定之階段，即不能因為雖可能為健康牛隻，但亦
05 有可能為病牛（而病牛可能造成實害），即減輕或免除司法
06 之舉證責任，而將犯罪前置化。因為刑罰係以國家強制力為
07 後盾，動輒以剝奪人民生命、自由及財產權利為手段之制
08 裁，自應嚴格遵守「罪刑法定主義」之刑法規範基本原則，
09 因而就該前階段對於標的未能特定之違反遠端控管風險階段
10 之行為，不應在刑罰處罰範圍，而應禁止就刑罰之規定任意
11 擴大解釋，以避免人民遭受難以預測之損害。是以，上例
12 中，仍應就該未予紀錄或未完整紀錄之牛隻，先舉證證明特
13 定該標的是否為狂牛症病牛，始能進入危險犯要件之審查。

14 5. 本案中，公訴意旨雖認為被告頂新公司等人並未能落實溯源
15 管理就來源、檢疫合法性予以認證，因而自越南大幸福公司
16 所輸入之油品自屬非供人食用之商品等語，然依證人胡大光
17 上開所證關於越南自豬隻畜牧養殖場至屠宰場，不同階段有
18 各檢疫人員檢疫，且因氣候關係，豬隻可減少動物性施藥之
19 情形而品質亦佳，流通至市場之豬屠體蓋有戳印而屬合法，
20 又因當地之病豬、死豬均係焚化銷燬而無藉由化製流出之可
21 能各情，並無異常之處（參酌，屠宰衛生檢查規則〔89年4
22 月19日訂定〕第6條規定：家畜、家禽於施行屠前檢查前，
23 應經充分之繫留。前項屠前檢查應在屠宰前於屠宰場繫留區
24 為之。另該規則第11條規定：家畜於屠宰前斃死或具有第10
25 條各款所列疾病、症狀或狀態之一者，應依規定處置，不得
26 屠宰供為食用。互核證人胡大光所證，越南畜牧、屠宰通常
27 情形並無扞格之處。）是以，檢察官仍應具體舉證證明有何
28 異常狀況之未檢疫病死豬為越南大幸福公司之上游熬油個體
29 戶所購買並熬製油脂，而該油脂販入越南大幸福公司，並進
30 而由被告頂新公司輸入。揆諸上開說明，此階段標的物應予
31 特定之舉證責任即不能減輕或免除，否則即不當擴大抽象危

險犯處罰的範圍。

(十)檢察官提出各地法院關於違反食品安全衛生管理法案件，而將他案油品數據與本案油品數據比對一情，本院認為上開各案例均與本案情形不同，無從比附援引，一併敘明。

(十一)綜上，據鑑定人朱燕華、王耀祖、薛復琴等人之鑑定意見，堪認食品工業用原料油作為生產供人食用之成品油的前提，為原料正常，即使作為動物飼料油脂使用，亦須原料正常始可。然而又依據鑑定人朱燕華、薛復琴於本院中所述，CNS的國家標準及食品安全衛生管理法第17條規定，係使用於直接供人食用之成品端（即販售供直接食用之油脂產品），於本案行為時，即前開食用豬脂衛生標準發布前，原料部分並無法律上明文規定標準的界限。（若以，前述CNS國家標準關於食用豬脂、食用熬製豬脂等規定觀之，以健康無病之豬屠體為原料之標準）在原料正常之下，原油若未經精煉程序，可以作為飼料用，若經過精製程序後，符合CNS的食用標準可以作為食用。我國關於食用豬脂、動物油脂CNS國家標準的數據是指成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途。另酸價不具特別意義，酸價僅為原料新鮮度的指標之一，且與其後製程有關；透過精煉程序可降低酸價，可減少游離脂肪酸產生氧化等連鎖反應。關於脂肪酸組成部分，可能因豬隻飼料不同，會影響個體的差異，脂肪酸組成可能會有所不同；脂肪酸組成跟CNS不符與油脂是否有腐敗、變質、品質均無關等情。又依前開食藥署、食品工業研究所檢驗報告及函文所示，本案油品可排除餿水油、回收油，而油品透過精煉程序中可以去除總極性化合物、重金屬，至成品階段未必不符合國家規定之限量容許標準。再以上開證人胡大光之證述，越南因為氣候穩定，動物性用藥較少，現場有檢疫人員，越南畜牧豬隻養殖、屠宰進而至菜市場等流程之常態各節並無異常情形等事實。而檢察官並未提出其他具體事證足以認定確有未經檢疫流程即進入市場的非健康豬屠體，而該豬屠體為大幸福公司之上游熬油戶所收購

01 並熬製油脂後販售予大幸福公司，嗣經被告頂新公司輸入一
02 情。是依卷存資料，尚無證據證明被告頂新公司自越南大幸
03 福公司購入之豬油、牛油油品原料來源不能落入食物鏈。又
04 依卷存資料並無椰子油方面的證據，此部分檢察官亦有舉證
05 不足。從而，即不能認定被告等人有檢察官所指違反食品安
06 全衛生管理法第49條第1項規定之犯行。

07 (三)被告魏應充、陳茂嘉等人此部分被訴違反102年6月21日修正
08 施行食品衛生管理法第49條第1項之製造、販賣攙偽或假冒
09 食品犯行，既屬不能證明，則被告頂新公司當無依102年6月
10 21日修正施行食品衛生管理法第49條第5項規定，科以罰金
11 刑之餘地，依法應為被告頂新公司無罪之諭知。

12 貳、詐欺取財部分

13 一、再按刑法第339條第1項詐欺罪之成立，以意圖為自己或第三
14 人不法所有，以詐術使人將本人或第三人之物交付為要件。
15 所謂以詐術使人交付，必須被詐欺人因其詐術而陷於錯誤，
16 若其所用方法，不能認為詐術，亦不致使人陷於錯誤，即不
17 構成該罪（最高法院46年台上字第260號判例意旨參照）。
18 亦即，刑法詐欺取財罪之成立，必須行為人意圖為自己或第
19 三人不法之所有，以詐術使人將本人或第三人之物交付為要
20 件。所謂以詐術使人交付，必須被詐欺人因其詐術而陷於錯
21 誤，若行為人縱有施用欺罔或其他方法而圖詐取不法財物情
22 事，然相對人已了然於胸，並不因行為人之施用欺罔或其他
23 方法，而陷於錯誤，其之所以交付財物，乃係別有原因者，
24 仍不得令負該條款之罪責。

25 二、經查：

26 告訴人統一業股份有限公司、統一超商股份有限公司代理人
27 固稱：統清公司若知悉向頂新公司購買之上開油品，係飼料
28 油調和而成，當然不會購買，當初所表明要購買的就是食用
29 級的牛油，所以應該是食用級的牛油，是要給人吃的等語
30 （參警卷第250頁至第252頁）。然本案油品尚難認為不能進
31 入食品供應鏈已如前述，依現存證據尚無從認定本案油品確

01 為有危害人體健康之虞之油品，而告訴人上開所述應係嗣後
02 始發生之事實，應純屬其等事後受事件報導後之感受，無從
03 認定其等於購買被告頂新公司油品時，有何因詐術而陷於錯
04 誤之情形；又即令其等提出出貨單、傳票等交易資料，然而
05 該等交易之文書資料至多僅能證明確有向頂新公司購買食用
06 油產品乙節，然其等是否係為供食用，或欲供其他用途，而
07 向頂新公司購入該等食用油產品？就該等油品之原料品質是
08 否在意？是否確有因信賴頂新公司應會以已確保具備供人食
09 用品質之原料油產製其食用油產品，而陷於錯誤向頂新公司
10 購買其所產製之食用油產品等情，僅憑書面資料尚無從遽以
11 憑認，是基於罪疑惟輕之法理原則，自應為有利於被告陳茂
12 嘉、魏應充之認定，認其等被訴此部分詐欺取財或加重詐欺
13 取財之犯行均屬不能證明，即難以詐欺取財罪論罪科刑。

14 參、檢察官於本訴審理中，言詞追加起訴103年5月29日被告頂新
15 公司販售予統清公司精緻牛油，金額為571099元，該次交易
16 涉及攙偽假冒，涉犯修正後刑法第339條之4第1項第2款、10
17 3年2月5日修正後食品安全衛生管理法第49條第1項等情（參
18 附件一之一所示筆錄摘要），雖然追加起訴意旨並未一併敘
19 及上開部分是否涉犯刑法第215條、第191條等罪名，然依下
20 列理由，本院認為仍不能以各該罪名相繩：

21 一、行使業務文書

22 (一)定義（身分犯）按刑法第215條之從事業務者登載不實罪，
23 係以從事業務之人，明知為不實之事項，而登載於其業務上
24 作成之文書，足以生損害於公眾或他人，為其構成要件，屬
25 於身分犯之一種。故非從事該項業務之人，除有與特定身
26 分、關係者共犯（共同正犯、教唆犯、幫助犯）情形，得依
27 刑法第31條第1項規定處理外，即無成立該罪之餘地。至若
28 他人明知為不實之事項，而使（或利用）從事業務者，登載
29 於其業務上作成之文書，法律既無處罰明文，自不得擴張援
30 引間接正犯之理論論處，方符罪刑法定主義之精神。從而，
31 刑法第215條之罪，應認有排斥普通人成立間接正犯理論之

適用，此觀同法第213條與第214條之關係，基於刑法體系解釋之原理，其意甚明（最高法院97年度臺上字第2915號判決意旨參照）。

(二)經查：

即令Vinacontrol公司負責採樣暨監督出貨之鑑定員並未確實就本案原料油進行採樣及監督出貨，而就該部分油脂所出具之檢驗憑證有所不實之情形為真，然而Vinacontrol公司就本案原料油所出具之檢驗憑證，係由Vinacontrol公司人員及副理簽名後，蓋用Vinacontrol公司章，此有卷附之Vinacontrol公司檢驗憑證可按；而依卷存資料並無從認未確實取樣暨監督出貨之鑑定員與負責出具檢驗憑證之Vinacontrol公司人員係屬同一人，亦無從認未確實取樣暨監督出貨之鑑定員與負責檢驗之檢驗員、於檢驗憑證上具名之相關人員具有何犯意聯絡，復無從認該等人員或Vinacontrol公司知悉有未確實取樣及監督出貨之情，自難認Vinacontrol公司及於檢驗憑證上具名之相關人員有何明知為不實之事項，而登載於其業務上所製作文書之行為；是縱然負責取樣暨監督出貨之鑑定員並未確實取樣及監督出貨，然既無證據足認其係負責登載檢驗憑證之人，亦無證據足認負責登載檢驗憑證之相關人員有何明知未確實取樣及監督出貨之情，而仍於其業務上所製作之檢驗憑證上虛偽登載已就本案原料油確實取樣及監督出貨之節，本諸於罪疑惟輕之法理原則，並參酌前揭判決意旨，自無從認此部分事實已該當於刑法第215條之從事業務者登載不實罪。

(三)從而，被告陳茂嘉、魏應充持該等不實之檢驗憑證報關當亦無從論以行使業務登載不實文書罪，一併敘明。

二、按製造、販賣或意圖販賣而陳列妨害衛生之飲食物品或其他物品者，處6月以下有期徒刑、拘役或科或併科1千元以下罰金，刑法第191條固有明文。所謂妨害衛生之飲食物品係指一切有礙人體健康之飲食與食物而言，舉凡一切供人飲用或食用之物品，而足以妨害衛生者，始足當之。關於同案被告

01 曾啟明等人是否將過期油品重新精煉而販賣乙節，並非本案
02 起訴範圍，業經本院原判決敘明。又公訴意旨所指本案油品
03 之酸價、總極性化合物、重金屬、脂肪酸組成各節均不足以
04 認定該油品為妨害衛生之飲食物品，均述之如前外；檢察官
05 亦未能舉證證明本案油品係來自於非健康豬隻屠體為原料所
06 熬製之豬脂等有礙健康之原料，或係足以妨害衛生製造過程
07 所製造而成之油品，自難遽認被告等人有此部分之犯行。

08 肆、綜上所述，依本案現存證據，實無法證明被告等人有檢察官
09 所指犯行；此外，本院在得依或應依職權調查證據之範圍
10 內，復查無其他積極明確之證據，足以認定被告等人有檢察
11 官所指之各項犯行，自屬不能證明被告等人有犯罪行為。本
12 案中之告訴人、「被害人」因本件油品事件或有商譽、財產
13 等項之影響，誠屬憾事，參與偵、審程序之人員莫不感同身
14 受，惟刑罰之功能非謂有人利益受到侵害，即須有人受到刑
15 事處罰，國家刑罰重在被告之行為究否具社會非難性，而應
16 受處罰並教化。無罪推定原則係針對犯罪事實為論罪科刑前
17 提之程序上原則，使無罪責無刑罰之實體法原則，反映於訴
18 訟法上不能證明犯罪即應為無罪判決之規定，而此反應於刑
19 事訴訟程序之舉證責任，乃指檢察官或自訴人就被告犯罪事
20 實存在之舉證未盡時，即受控訴無效判斷之不利益結果。刑
21 事訴訟係以國家對於被告之犯罪事實，為適用刑罰法律，而
22 形成並確定具體刑罰權，動輒剝奪人民基本權利，故而對於
23 犯罪事實存在與否之證明程度要求特高，是刑事訴訟程序之
24 舉證責任，在於超越合理可疑程度之高度證明無法達成，而
25 事實陷於真偽不明時，即啟動其機能，以判斷舉證責任負擔
26 者之敗訴責任。刑事訴訟適用法律判定事實有無之過程中，
27 首欲達成之目標固為於事後以客觀之角度確認已發生之犯罪
28 情形，然或因現有科學重建技術及人類認知能力之不足，於
29 調查所提一切證據與卷內資料後，仍有可能陷於事實不明，
30 而無法交由法官以具體明確之事實為判決之情形，此時倘非
31 藉由裁判規則之設立以為最終判決之依據，將使訴訟程序永

01 無終結之日。依刑事訴訟法第154條第2項、第299條第1項前
02 段及第301條第1項等規定，可知立法者認為只有在對被告之
03 罪責產生確信時，始得下有罪判決，即我國刑事訴訟法所確
04 認之原則為，如於事實不明情形下仍對被告下有罪判決，因
05 此可能產生讓真正無罪之人受罪刑宣告之風險已明顯違背以
06 人性尊嚴為出發點之法治國基本原則，罪疑唯輕原則雖另有
07 使真正犯罪人因而免受制裁之可能弊害，然於兩害相權取其
08 輕之立場下，仍應做此選擇。從而，只有在法律要求之前提
09 事實經確立後，方得處罰被告，如現存證據不足為此認定，
10 此項無法澄清之證明責任，及無法對真正犯罪人諭知有罪判
11 決之風險均應由國家承擔。依首揭之說明，並基於「罪證有
12 疑，利於被告」之刑事法原則，本院認被告等人犯罪尚屬不
13 能證明，自應諭知無罪判決。

14 伍、本案誠值深思：

15 現代社會歷經農業社會、工業化社會等一系列結構性變革的
16 結果，雖然工業化歷程促進了文明開展，但也隨之產生許多
17 威脅人類生存基礎的，卻又無法即時有效辨明及控制的潛在
18 危險，例如環境污染、食品衛生安全、大規模金融海嘯等
19 等，這些現象背後所蘊藏的威脅，幾乎可能是對於整體社會
20 運作造成規模性的崩壞危險。這種風險帶有高度的複雜性與
21 抽象性，與原有工業社會既有的風險混合而為風險社會的新
22 風險。因為法益抽象化，又為了預防危險（特別著重入罪
23 化），因而現代刑法制定大量的抽象危險犯，刑罰介入之早
24 期化雖然可以解除人民之不安（也可能是純粹心理的恐懼感
25 受），當法益愈來愈抽象，侵害結果更難以確認，行為人與
26 結果間的因果關係難以釐清時，減輕或免除司法之舉證責
27 任，減少刑法上的某些審查程序，使得法律適用在司法的日
28 常工作上變得簡單。然而擴大危險刑法之適用，顯已跳脫法
29 益保護原則及謙抑原則之精神，模糊行政不法與刑事不法之
30 界線。是以，德國聯邦憲法法院副院長郝斯曼教授所言：
31 言：……真正的刑法概念，像是刑法侵犯的最後手段性

（在別無其它適當方法的情況下始得應用刑法），個人責任原則（刑罰須以責任為其前提而有罪判決是對於一個人所為之社會道德的非價判斷），或者是行為人導向（人們不僅應該訴追處罰行為人同時更應該協助其對抗刑法的諸多銳利工具）。尤其是人格、保護與寬容陷入一項以有效率的安全為其導向，專注於畏懼重大犯罪與被害人保護的刑法背後因素中，先前所提到的刑法法益概念功能的改變，亦即從一項負面的批判的角色轉變為正面的入罪化的角色，這項轉變也符合這種情形。如果不是所有的訊號都是假的話，這項被期待、並且是已經明顯可以預見的演變將導致限制的拉平與產生，也就是依照傳統的概念，那些應該對於刑法的侵犯加以阻礙，並且對刑法的侵犯作出界限。.....即使是一個專注於製造安全的刑法，它還是刑法而不是危險防禦法。對於刑法的限制並不是始於比例原則，而是老早就基於責任原則的有限度功能所取得。它是專注於行為人個人並且必須公正地對待這個人。刑法不僅是和自由、名譽和財產等基本權利之侵犯有關，更是涉及到一項社會道德的非價判斷。從而可以得出對於牽涉其中的相關人員應該給與最大可能的寬容以及符合持續地坦誠運用較為溫和手段的義務。刑法必須嚴肅地看待真實之追求並且對此提供保證。.....在這個全球化、混亂迷失以及對未來感到恐懼的時代中，我們需要一個在必要時能夠去衡平利益、調和鼎鼐並且提供協助的強大國家，無疑地這個國家在法律上必須受到拘束，並且嚴格地尊重民眾的自由空間。內部安全政策在許多其它方面的配合下必須長期地去努力拉近民眾對於重大犯罪的恐懼與其實際的威脅之間的認知差距，並且避免作出驚恐的反應。這是一項攸關政治的義務，而並非僅是一項倫理的義務。.....內部安全的政策應該要更精準地注意到權利侵犯，特別是刑法所具有以及所沒有的可能牲。刑法由於其對於人民與社會所具有的預防能量與改過遷善機會，就傳統而言的確是過度地被高估了。如果人們片面地賦予刑法有效的預防以及解決大規模問

題處境的義務的話，那麼人們將破壞這些人權方面的保障，而確保這些人權方面的保障又是首要的任務等語，誠值深思。

據上論斷，應依刑事訴訟法第301條第1項前段，判決如主文。

本案迄至辯論終結時，經檢察官林漢強、施教文、姚玗霖、莊佳瑋、鄭智文、邱呂凱到庭執行職務。

中 華 民 國 110 年 12 月 30 日

刑事第六庭 審判長法 官 吳永梁

法 官 張琇涵

法 官 呂美玲

以上正本證明與原本無異。

如不服本判決應於收受判決後20日內向本院提出上訴書狀，並應敘述具體理由。其未敘述上訴理由者，應於上訴期間屆滿後20日內向本院補提理由書（均須按他造當事人之人數附繕本）「切勿逕送上級法院」。

告訴人或被害人對於判決如有不服具備理由請求檢察官上訴者，其上訴期間之計算係以檢察官收受判決正本之日期為準。

中 華 民 國 110 年 12 月 30 日

書記官 鍾宜津

★卷宗對照表詳原判決附表一

★本院勘驗採樣送鑑定後之檢驗結果詳原判決附表二

附件一：檢方補充判決聲請意旨：

臺灣彰化地方檢察署檢方補充判決聲請書

108年度他字第3112號

被 告 頂新製油實業股份有限公司

設 彰化縣○○鄉○○路0段00號

被 告 魏應充 男 62歲 民國00年0月0日生

住臺北市○○路0 段00○○號5樓

國民身分證統一編號：Z000000000號

（另案於法務部矯正署臺北監獄執行中）

被 告 陳茂嘉 男 47歲 民國00年0月00日生
住彰化縣○○市○○路000巷00號
國民身分證統一編號：Z000000000號
(另案於法務部矯正署彰化監獄執行中)

上列被告等因違反食品安全衛生管理法等案件，經本署檢方於民國103年10月21日以103年度偵字第9300號提起公訴後，另於104年7月21日以被害人統清股份有限公司（下稱統清公司）部分，追加起訴被告頂新製油實業股份有限公司（下稱頂新公司）、魏應充、陳茂嘉等人涉犯詐欺等案，並經貴院於民國104年11月27日為第一審判決（103年度矚訴字第2號、104年度訴字第314號）。因原判決就被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉涉犯詐欺統清公司部分漏未判決。爰聲請補充判決，茲敘述理由如下：

- 一、本署於103年10月21日起訴之103年度偵字第9300號等被告頂新公司及魏應充等違反食品安全衛生管理法等案件後，另於104年7月21日就頂新公司販賣豬油、牛油予統清公司部分，追加起訴被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇等人涉犯詐欺等案，並經貴院於104年11月27日以103年度矚訴字第2號、104年度訴字第314號為無罪判決，經本署檢方提起上訴，經臺灣高等法院臺中分院於107年4月27日以104年度矚上訴字第1718、1722號就被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉等人部分，撤銷原第一審法院之無罪判決，改判決有罪。惟經被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉等人提起第三審上訴，經最高法院以107年度台上字第3332號判決認該部分，並未經第一審法院為判決，因而撤銷原第二審法院之有罪判決，是就最高法院認為第一審法院漏未判決而撤銷部分，聲請貴院補充判決。
 - 二、另就被告曾啟明、蔡俊勇部分，因臺灣高等法院臺中分院為第一審法院之無罪判決，判決駁回本署檢方之上訴，因臺灣高等檢察署臺中檢察分署未上訴而告確定，是於臺灣高等法院臺中分院之無罪確定判決經依法撤銷之前，該部分尚無需聲請補充判決。至於被告楊振益為越南供應商，並非頂新公司之實施販賣行為之行為人，其罪數之計算，係以每次報關進口之日期，依幫助犯論處，應無再就被害人統清公司部分追加起訴之問題，併予敘明。
- 此致

01

臺灣彰化地方法院

中 華 民 國 109 年 2 月 24 日

檢 察 官 施 教 文

02 附件一之一：檢方於104年7月21日審理程序言詞追加起訴之筆錄

03

檢方於104年7月21日審理程序言詞追加起訴：

起訴書附表二之二的部份要增加統清公司，因為統清公司已經提出告訴，這個部分它也提出發票，是在103 年5 月29日透過臺灣三菱商社跟頂新進了一批精製牛油，金額是571099 元，所以附表二之二的部份要增加一個編號12，廠商名稱為統清股份有限公司，金額部分為571099，下面總計的部分就會改為0000000 及0000000，最後面陳茂嘉純牛油這部份的統計也會增加成0000000。因為當時起訴的時候沒有包括這個部分，所以我們今天用言詞追加，依照刑事訴訟法第265 條第2 項向牽連案件言詞追加，起訴書的部份因為前面的罪數多計了味全公司的斗六廠，所以原則上還是不變，回到陳茂嘉的罪數認定那裡純牛油還是十家，等於罪數還是沒有變動。因為統清公司當時我們只有計它在常梅峰時代的純牛油，以及常梅峰時代的椰子油，但其實它在追加告訴狀及告訴狀中都有寫到，103 年5 月29日這批跟陳茂嘉時代訂購的，就是在附表二之二這邊增列編號12統清股份有限公司，金額是571099。罪數的認定都不影響，因為那時候算十家的時候將味全斗六廠算進去了，所以應該要扣掉，純牛油部分陳茂嘉還是十家，因為味全不算在詐欺裡面，所以味全是算攙偽假冒的食衛法。交易時間是103 年5 月29日，這是依照頂新公司開給三菱商社的發票時間，如果依照剛剛提示的三菱商社告證3 英文的時間的話，也是記載103 年5 月29日。追加的是有關詐欺的部份。

行為人的部份是，除了常梅峰以外的魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇，犯罪時間是103 年5 月29日，金額是571099元，是透過三菱商社，但送貨是直接從頂新公司送到統清公司，在告證裡面，上面都是蓋統清的章，統清大概在告訴狀中有稍微敘明，涉犯的法條就是如起訴書的第43頁，還是完全都一樣，只是我今天在附表上面把它加進來。一樣是涉及攙偽假冒，以修正後的刑法第339 條之4 第2 款的加重詐欺，及103 年2 月5 日修正後的食品安全衛

01

生管理法第49條第1項，因為是從重的關係，所以還是用修正後的加重詐欺論罪。因為之前起訴書純牛油的部份的計算就把味全斗六廠家進去了，所以這部份應該是錯誤的，也就是說，這樣起訴書就是加入了統清公司以後，純牛油就回到起訴書的十家，這裡是沒有變動的。

02

附件二：本訴檢方所舉證據

03

一、103年度偵字第9300號、第9367號、第9601號、第9713號、第9714號起訴書所載證據清單

供述證據

1. 被告楊振益103年10月11日下午2時16分偵訊時之供述及證述
2. 被告楊振益103年10月11日上午11時20分偵訊時之供述及證述
3. 被告楊振益103年10月11日下午7時34分偵訊時之供述及證述
4. 被告楊振益103年10月15日偵訊時之供述
5. 被告楊振益103年10月21日偵訊時之供述
6. 被告楊振益103年10月27日偵訊時之供述及證述
7. 被告曾啟明103年10月11日偵訊時之證述
8. 被告曾啟明103年10月21日偵訊時之供述
9. 被告曾啟明103年10月27日偵訊時之供述
10. 被告常梅峯103年10月11日偵訊時之供述
11. 被告常梅峯103年10月14日偵訊時之供述
12. 被告常梅峯103年10月15日上午10時43分偵訊時之供述及證述
13. 被告常梅峯103年10月20日偵訊時之供述
14. 被告陳茂嘉103年10月13日偵訊時之供述及證述
15. 被告陳茂嘉103年10月14日偵訊時之供述
16. 被告陳茂嘉103年10月15日偵訊時之供述
17. 被告陳茂嘉103年10月20日偵訊時之供述
18. 被告陳茂嘉103年10月27日偵訊時之供述及證述
19. 被告蔡俊勇103年10月11日下午3時18分偵訊時之證述
20. 被告蔡俊勇103年10月11日下午9時57分偵訊時之供述及證述
21. 被告蔡俊勇103年10月15日偵訊時之供述及證述
22. 被告蔡俊勇103年10月27日偵訊時之供述及證述

23. 被告蔡俊勇103年10月28日偵訊時之供述及證述
24. 證人陳玉惠103年10月13日偵訊時之供述及證述
25. 被告江淑端103年10月13日偵訊時之供述及證述
26. 被告魏應充103年10月16日偵訊時之供述及證述
27. 被告魏應充103年10月20日偵訊時之供述
28. 被告魏應充103年10月24日偵訊時之供述
29. 被告曾啟明103年10月16日偵訊時之供述及證述
30. 證人徐耀春103年10月11日之偵訊時證述
31. 證人吳雅靖103年10月11日偵訊時之證述
32. 證人葉美萱103年10月11日偵訊時之證述
33. 證人葉美萱103年10月28日偵訊時之證述
34. 證人馬紹銘103年10月28日偵訊時之證述
35. 證人林士安103年10月13日偵訊時之證述
36. 證人曾榮政103年10月11日偵訊時之證述
37. 證人徐耀春103年10月11日偵訊時之證述
38. 證人陳全景103年10月23日偵訊時之證述
39. 證人蔡青蓉103年10月23日偵訊時之證述
40. 證人潘文正103年10月11日偵訊時之證述
41. 證人許微雀103年10月13日偵訊時之證述
42. 證人邱秀梅103年10月13日偵訊時之證述
43. 證人傅淑惠103年10月13日偵訊時之證述
44. 證人詹淑惠103年10月13日偵訊時之證述
45. 證人何曉峰103年10月13日偵訊時之證述
46. 證人莊淑惠103年10月13日偵訊時之證述
47. 證人吳嘉明103年10月13日偵訊時之證述
48. 證人吳庭輝103年10月15日偵訊時之證述
49. 證人黃建順103年10月15日偵訊時之證述
50. 證人李晉樑103年10月15日偵訊時之證述
51. 證人黃健裕103年10月15日偵訊時之證述
52. 證人黃宇祥103年10月16日偵訊時之證述
53. 證人廖曉惠103年10月16日偵訊時之證述
54. 證人馬美蓉103年10月16日偵訊時之證述
55. 證人王祖善103年10月16日偵訊時之證述

56. 證人李宜錡103年10月16日偵訊時之證述
57. 證人吳榮家103年10月15日偵訊時之證述
58. 證人林文仲103年10月15日偵訊時之證述
59. 證人姚志和103年10月15日偵訊時之證述
60. 證人郭澤輝103年10月15日偵訊時之證述
61. 我駐胡志明市辦事處於103 年10月15日派員赴DaiHanhPhu (大幸福公司) 拜會副理呂氏幸，並取得中越文訪談筆錄

非供述證據

1. 被告楊振益手繪大幸福公司工廠內部配置圖
2. 中華民國國家標準-食用牛羊脂
3. 中華民國國家標準-食用椰子油
4. 駐越南代表處電報
5. 被告楊振益越南工廠現場照片
6. 中華民國國家標準-食用豬脂
7. 被告蔡俊勇製作之「原料溯源管理」
8. 被告蔡俊勇2014年2月10日下午05：03寄予被告陳茂嘉之電子郵件暨附件「越南豬油及越南牛油脂肪酸分析」
9. 頂新製油標準/豬油（進口）2011.11.09制訂2014.01.20修訂10.93年11月25日頂新屏東廠化驗室以電子郵件寄予陳玉惠之「進口豬油規格表」
11. 頂新公司2014/02/25新（簽）字第103049號簽呈
12. 「2013品保重要問題回顧」2014/2/13頂新製油品管組蔡俊勇
13. 頂新製油實業股份有限公司103年8月27日出貨單影本
14. 頂新製油實業股份有限公司退貨單
15. 頂新製油實業股份有限公司103年5月、11月客戶銷貨對帳單及出貨單各乙紙
16. 維力食品工業股份有限公司原物料驗收規格表及相關進貨資料
17. 頂新製油實業股份有限公司103年8月11日銷售發票乙紙
18. 本署103年10月15日彰檢文勇103偵9300字第41952號函
19. 本署103年10月16日檢方實施逕行搜索指揮書及扣押物品目錄表
20. 台灣區糧油決策會中研所重點工作2014.3.20馬美蓉PPT報告資料及電腦檔案中之目錄
21. 黃宇祥與王祖善LINE的聊天紀錄摘要

22. 味全中央研究所聯絡電話
23. 頂新公司糧油群研發中心內部管理組織運作圖
24. 王祖善電子信箱電子郵件4則
25. 國外食用豬脂相關PPT報告內容、國外食用豬脂生產流程、產品報告
26. 食用油脂、飼料用油、工業用油法規差異PPT報告
27. 越南毛豬油供應商訪廠報告2014. 3. 3
28. 台灣區糧油決策會中研所重點工作馬美蓉2014. 3. 20報告資料
29. 越南參訪報告頂新製油陳茂嘉2014. 3. 20報告
30. 扣案之越南進口檢驗報告
31. 扣案之頂新公司會計傳票及報單進口資料
32. 「2013年12月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件
33. 「2014年02月糧油事業群臺灣區經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件
34. 「2014年3月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件
35. 「2014年4月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件
36. 「2014年5月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件
37. 「2014年7月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件
38. 檢方103年10月23日勘驗筆錄
39. 本期異常指標改善對策表40. 2014年原材料不良率檢討及下期工作重點表
41. 原材料不良明細表
42. 頂新公司2014年4月本期重要工作成果彙總
43. 頂新公司前期異常指標改善表
44. 本期異常指標改善對策
45. 頂新公司103年二月、三月、四月、五月、六月、七月經營管理檢討會議紀錄影本
46. 駐越南代表處103年10月25日電報及附件
47. 證人吳榮家庭呈之客戶銷貨對帳單、出貨單、統一發票、退貨單等資料
48. 證人林文仲庭呈之有限公司變更登記表、出貨單、估價單等資料
49. 證人林文仲庭呈之有限公司變更登記表、出貨單、對帳單單、統一發票登資料

50. 證人郭澤輝庭呈之退貨單
51. 外交部103年10月21日外經投字第10333506870號函
52. 大幸福公司103年1月15日陳報越南工商部函中譯本
53. 大幸福公司外國客戶名單
54. 大幸福公司2011年至2014年9月間貨品出口清冊（食用油、飼料油）
55. 採購原料發票樣本（6張）
56. 大幸福公司申請出口至台灣證明文件簡表（103年2月至今）
57. 大幸福公司出口相關單據（越南文）

二、併辦部分

(一)彰化地檢署104年度偵字第347號併案意旨書

供述證據

1. 證人陳武龍103年12月26日警詢之證述
2. 證人賴柏廷103年12月26日警詢之證述
3. 證人黃椿鴻103年12月29日警詢之證述
4. 證人郭宗榮103年12月19日警詢之證述
5. 證人林佳弘103年12月19日警詢之證述
6. 證人王玉美103年12月19日警詢之證述
7. 證人康壬貴103年12月19日警詢之證述
8. 證人林彥寬103年12月19日警詢之證述
9. 證人謝裕昌103年12月19日警詢之證述
10. 證人吳志華103年12月25日警詢之證述
11. 證人賴國賢103年12月24日警詢之證述
12. 證人陳志宗103年12月24日警詢之證述
13. 證人許海森103年12月30日警詢之證述
14. 證人白浚榕103年12月24日警詢之證述
15. 證人吳明峰103年12月24日警詢之證述
16. 證人蔡連興103年12月24日警詢之證述
17. 證人楊志安103年12月25日警詢之證述
18. 證人梁振堂103年12月23日警詢之證述
19. 證人吳玉麗103年12月26日警詢之證述
20. 證人楊建豐103年12月26日警詢之證述

21. 證人柯連續103年12月26日警詢之證述
22. 證人楊志成103年12月26日警詢之證述
23. 證人陳美均103年12月26日警詢之證述
24. 證人施義豐103年12月28日警詢之證述
25. 證人羅茂松103年12月26日警詢之證述
26. 證人李洽份103年12月26日警詢之證述
27. 證人林玉堂103年12月18日警詢之證述
28. 證人林正義103年12月29日警詢之證述
29. 證人孫正松103年12月18日警詢之證述
30. 證人池泰毅103年12月29日警詢之證述
31. 103年10月10日彰化縣衛生局訪談紀錄1份

非供述證據

1. 頂新公司銷售明細
2. 三億食品原料有限公司產品別進貨明細表
3. 禾盛企業社與頂新公司往來交易明細
4. 頂新公司開具予禾鼎商行之電子計算統一發票影本
5. 頂新公司進口報單、聲明及承諾書、成順油脂工廠廢食用油委託回收清除簡易契約書、新北市政府環境保護局廢棄物清除許可證、新北市政府衛生局13日追查頂新油脂案情進度
6. 營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明單
7. 乖乖股份有限公司廠商進貨明細表影本、聲明書影本、頂新公司品名：精製豬油標籤翻拍影本、出貨單影本、精製豬油鐵桶翻拍影本、財團法人食品工業發展研究所食品安全管理系統驗證證書影本、SGS食品實驗室-高雄初示報告影本、乖乖股份有限公司供應商合約書影本、進口報單影本、乖乖股份有限公司國內原料進貨單影本、頂新公司電子計算機統一發票影本、頂新公司出貨單影本、乖乖股份有限公司原料退貨影本、乖乖股份有限公司物品出廠單影本、承諾書、頂新公司聲明、新加坡商傑樂生技股份有限公司臺灣分公司致頂新公司信件影本
8. 頂新公司營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明單影本
9. 味丹企業股份有限公司訂購單影本
10. 頂新公司開立與和誠實業有限公司之統一發票2張
11. 幸福兄弟企業股份有限公司廠商產品交易分析明細表

12. 承諾書、頂新公司客戶銷售對帳單
13. 頂新公司聲明書
14. 美廚食品股份有限公司基本資料、苗栗縣政府營利事業登記證、郵局存證信函、美廚公司刑事告訴狀、鼎新公司客戶銷貨對帳單、出貨單、苗栗縣政府裁處書
15. 頂新公司銷客戶對帳單、頂新公司退貨單
16. 頂新公司客戶出貨單、頂新公司退貨單
17. 頂新公司客戶銷貨對帳單、頂新公司電子計算機統一發票、營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明單
18. 統清股份有限公司基本資料查詢、統清股份有限公司與鼎新椰子油交易說明、鼎新通斯開立予統清股份有限公司銷貨發票、統一企業公司地磅紀錄單、頂新公司地磅單、頂新公司出貨單、頂新公司屏東廠成品檢驗報告表、統清股份有限公司完全氫化椰子油驗收規格、統清股份有限公司入庫單、CONTRACT OF SALE、頂新精製牛油及問題椰子油損害賠償統計表、臺灣三菱商事股份有限公司開予統清公司發票、臺灣三菱商事股份有限公司成品檢驗表、油脂分析報表、進口報單、營業人銷貨退回、進貨退出或折讓證明書、銷貨折讓證明書
19. 統一企業股份有限公司、統一超商股份有限公司基本資料查詢
20. 彰化縣衛生局103年10月24日彰衛食字第1030033455號函附資料

(二)彰化地檢署104年度偵字第1224號併辦意旨書

供述證據

1. 證人李錦鈴104年1月4日警詢之證述
2. 證人劉依明104年1月7日警詢之證述
3. 證人陳正斌104年1月7日警詢之證述
4. 證人顏其政104年1月7日警詢之證述
5. 證人蘇黃秀英104年1月7日警詢之證述
6. 證人薛秉其104年1月7日警詢之證述
7. 證人郭和興103年12月22日警詢之證述
8. 證人吳敏鍾103年12月28日警詢之證述
9. 證人陳楊蘭英103年12月28日警詢之證述
10. 證人楊育昇103年12月17日警詢之證述
11. 證人楊曾麗雪103年12月19日警詢之證述

12. 證人胡明慧103年12月16日警詢之證述
13. 證人黃春生103年12月17日警詢之證述
14. 證人陳文權103年12月22日警詢之證述
15. 證人李國彬103年12月23日警詢之證述
16. 證人彭錦煌103年12月16日警詢之證述
17. 證人王義正103年12月9日警詢之證述
18. 證人楊雅芬103年12月27日警詢之證述
19. 證人沈溪松103年12月15日警詢之證述
20. 證人謝榮基103年12月15日警詢之證述
21. 證人李永順103年12月9日警詢之證述
22. 證人賴墩欽103年12月9日警詢之證述
23. 證人傅洪星103年12月16日警詢之證述
24. 證人陳明忠103年12月16日警詢之證述
25. 證人陳嘉裕103年12月12日警詢之證述

非供述證據

1. 又達有限公司之永豐商業銀行南高雄分行帳戶往來明細、又達有限公司之廠商交易明細表、頂新公司之客戶收款明細表、頂新公司之退貨單、頂新公司開具予又達有限公司之電子計算機統一發票影本、頂新公司之營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明書
2. 大力加工廠之支票紀錄、頂新公司開具予大立加工廠之電子計算機統一發票影本
3. 承諾書
4. 喬岱企業有限公司之產品銷售報表（明細表）、產品進貨報表（明細表）
5. 頂新公司開具予隆進有限公司之電子計算機統一發票影本、隆進有限公司之營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明書、進貨明細表
6. 頂新公司開具予新玉園食品廠股份有限公司之電子計算機統一發票影本
7. 頂新公司開具予永裕農產加工社（楊添泉）之電子計算機統一發票影本、客戶銷貨對帳單出貨單
8. 頂新公司開具予極軒商行之電子計算機統一發票影本、營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明書
9. 頂新公司之營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明書

10. 詮亞股份有限公司之進貨明細表、頂新公司開具予詮亞股份有限公司之統一發票及電子統一發票影本、營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明書、出具之保證書、聲明書、進口報單、衛福部食品藥物管理署輸入食品及相關產品許可通知、味丹公司退貨採購單、鑫鄉公司送貨單
11. 達進隆商行之進貨明細表、頂新公司開具予達進隆商行之統一發票、出貨單
12. 鼎孝泰之進貨明細表、頂新公司之營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明
13. 睿辰之進貨明細表
14. 福懋公司之進貨明細表、開具之退貨單、頂新公司開具之退貨單
15. 維香公司之進貨明細表、頂新公司開具之統一發票、退貨單、福懋公司開具之銷貨退貨單、退回進貨退出或折讓證明書
16. 燈燦麻油行之進貨明細表、頂新公司開具之退貨單
17. 聯夏食品公司之進貨明細表、開具之退貨單、頂新公司開具予聯夏食品公司之電子計算機統一發票
18. 馥源農產行之進貨明細表、頂新公司開具予馥源農產行之電子計算機統一發票、統一發票、退貨單、客戶銷或對帳單、營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明書
19. 魔術食品公司之進貨明細表、交易明細表、頂新公司開具予魔術食品公司之統一發票、出貨單、營業人銷貨退出貨折讓證明書
20. 鑫雍龍公司之進貨明細表、發票明細表

(三)彰化地檢署104年度偵字第6672、6699號併辦意旨書（摘錄自筆錄記載）

供述證據

1. 證人林庭立103年10月31日偵訊筆錄（第2次）【具結】（台南地檢）
2. 被告常梅峯103年10月29日偵訊筆錄【具結】（台南地檢）
3. 證人陳聰筆103年10月28日偵訊筆錄【具結】（台南地檢）
4. 證人黃相儀103年10月24日偵訊筆錄
5. 證人邱建榮103年10月24日偵訊筆錄
6. 證人謝宗坤103年10月24日偵訊筆錄
7. 證人陳聰筆103年10月28日偵訊筆錄（第1次）

8. 證人陳聰筆103年10月28日偵訊筆錄（第2次）【具結】
9. 被告常梅峯103年10月29日偵訊筆錄【具結】（台南地檢）
10. 被告曾啟明103年10月29日偵訊筆錄【具結】（台南地檢）
11. 被告蔡俊勇103年10月29日偵訊筆錄【具結】（台南地檢）
12. 證人林庭立103年10月31日偵訊筆錄（第1次）（台南地檢）
13. 證人林庭立103年10月31日偵訊筆錄（第2次）【具結】（台南地檢）
14. 被告楊振益103年10月27日偵訊筆錄

非供述證據

1. 刑事告訴狀（聯夏食品工業股份有限公司）告證1：食品藥物管理署新聞稿
2. 頂新向大幸福進口牛油、豬油之報單（原卷所載：從彰檢光碟中篩選統清向頂新進貨前，頂新進口牛油及豬油之報單）
3. 統清公司101、102椰子油進貨單價及數量明細
4. 頂新公司發票（買受人：統清公司）
5. 買賣合約書（三菱公司VS. 頂新公司）、精製牛油驗收規格、統一發票、頂新公司屏東廠成品檢驗表、頂新公司出貨單、精製硬棕油驗收規格、統清公司103年各油品進貨明細
6. 統清公司向頂新公司採購油品相關資料
7. 統清公司向三菱公司採購油品相關資料
8. 統清公司所有牛油、豬油、椰子油進貨相關資料

三、檢方於本院審理中提出之證據

1. 彰化地檢署103年11月10日彰檢文勇103偵9300字第45920號函檢送之外交部103年11月6日外經投字第10333507410號函（即越南政府調查大幸福公司之越南官方正式文件）
2. 彰化地檢署103年11月7日彰檢文勇103偵9300字第45550號函檢送之外交部103年11月4日外經投字第10332003070號函（即越南工商部調查大幸福公司之官方來函中譯文文件）
3. 彰化地檢署103年12月4日彰檢文勇103偵9300字第49774號本函檢送衛福部食品藥物管理署103年10月4日FDA研字第1039024059號檢驗報告3份

10. 彰化地檢署103年度蒞字第6755號補充理由書補充起訴書附表一之一部分及相關證據（如附表及附件光碟內頂新越南大幸福報驗資料掃描文件所示）
四、檢方於補充理由書中提出之證據
(一)104年5月28日補充理由書
供述證據
1. 證人葉雪雲104年4月24日筆錄1份（含中文筆錄1份、錄音錄影光碟1片、網頁列印資料1份）
非供述證據
1. 法務部104年5月27日法外決字第10406513310號函檢附之資料（含越文筆錄2份、呂氏手繪廠區圖1份、中文譯本2份）、彰化地檢署勘驗筆錄4份、錄音錄影光碟1片
2. 越南大幸福公司104年4月22日廠區錄音錄影光碟1片（含彰化地檢署勘驗筆錄1份）
3. 胡志明市Vinacontrol公司104年4月23日錄音錄影光碟1片（含彰化地檢署勘驗筆錄1份、Vinacontrol公司與幸福公司契約1份）
4. 越南菜市場104年4月22、23日錄音錄影1片（含彰化地檢署勘驗筆錄1份）
5. 越南黃安廠104年4月24日錄音錄影光碟1片（含彰化地檢署勘驗筆錄1份）
(二)104年8月7日補充理由書
1. 證人蘇建源104年3月18日偵訊之證述
(三)104年8月11日補充理由書
供述證據
1. 被告曾啟明103年10月21日偵訊之供述、104年5月26日審理之證述
非供述證據
1. 頂新公司屏東廠於103年1月、2月經營檢討報告中有關「前期異常指標改善追蹤」
2. 味丹公司於103年2月20日所開立之營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明單

01

3. 隆進有限公司於103年1月17日所開立之營業人銷貨退回進貨退出或折讓證明單

02

附件三：被告及其辯護人之辯護意旨

03

被告	本訴辯護意旨	辯護人於檢方聲請補充判決後書狀意旨
頂新製油實業股份有限公司 (代表人 吳俊慶)	(一)被告頂新公司代表人：頂新公司完全都是依照國家的法令辦事，沒有做違法的事情等語。 (二)被告頂新公司選任辯護人為被告頂新公司利益提出辯護意旨略以： 1. 被告公司自大幸福公司以食用油名義進口之油品係「原料油」，並經精煉後方以食用「成品油」出售，此乃一般業界、各國政府廣泛承認之油脂生產模式，並無任何違法；又CNS係不具法效力之成品規範，詎公訴意旨竟以CNS之標準論斷原料油之品質，顯係張冠李戴。以澳洲牛油為例，澳洲農業漁產林業部 (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry) 即曾出具「得後續加工之牛油之運送聲明與保證」予被告公司，明確聲明：該批自澳洲進口之牛油經後續精煉處理後得供人食用。又澳洲牛油供應商Wilmar Gavalon亦於產品說明中清楚說明：該廠商出口之「未精煉牛油產品」，得經後續精煉處理後供人食用，或於未經精煉之情況下供飼料用或工業用。行政院衛生署97年4月17日發布之衛署食字第0970401112號令規定亦足證明。 2. 被告公司向來均以嚴謹之食品採購流程向大幸福公司進口系爭原料油，取得大幸福公司、越南政府、越南工商總會等核發之各項	辯護人余明賢律師：提出刑事調查證據聲請狀，無辯護意旨

	合格證明文件；且大幸福公司收購原料油之熬油廠，均有取得油品相關營業執照及條件證明書，更可佐證大幸福公司銷售油品係符合越南當地法規，足以確保產品安全無虞。 3. 被告公司用以報關之Vinacontrol公司檢驗報告不但並無造假情事，公訴人以不正訊問被告楊振益所得之錯誤證詞，指稱該檢驗報告係被告楊振益行賄所得之不實文書，顯屬無稽；而Vinacontrol公司人員之說明更足證明大幸福公司出售給被告公司之油品適合供人食用。此由Vinacontrol公司人員所稱「一次檢驗，分批出貨」等情，均足佐據。 4. 被告公司向大幸福公司進口之油品均以食用名義報關，繳納20%之高關稅，倘被告公司確欲獲取不法利益而遂行犯罪，以飼料用報關即可提高14%之獲利，並規避主管機關之查驗，實無理由甘冒查獲不法之風險以食用名義報關，顯見被告確無犯罪動機。 5. 越南工商部103年10月8日9930/BCT-KHCN、同月22日10522/BCT-KHCN號函有關油品不得食用之結論，實係基於錯誤資訊所作成，其正確性已有重大疑問；又大幸福公司係「油脂買賣商」而非「製造商」，詎公訴意旨竟僅以「未取得生產食用油證書」云云，率認大幸福販售之油脂不符食用標準，自有違誤。 6. 脂肪酸組成並非判斷油脂是否得供人食用之判斷準則，動物油脂之脂肪酸組成會因不同品種、部位、飼料而造成差異。是以，縱然脂肪酸組成有些微不符CNS之情形，亦不得認定油品係不得供人食用或有摻混等情，業據鑑定人朱燕華、孫璐西於審理中鑑定明確，並有證人馬美蓉證述、證人王祖善提出之「膘種及乳化劑對豬油結晶特性影響」報告可佐；況且亦有多款市售豬油之脂肪酸組成不符合CNS之情形，亦經被告頂新公司購買該	
--	---	--

	等油品送請檢驗，有公證書和檢驗報告書可考。公訴意旨竟以脂肪酸不符CNS推論油品受到污染、不衛生，而認被告公司自大幸福公司進口之油脂不得供人食用，實屬無稽。 7. 精煉之目的在去除油脂中之有害物質並提高品質，實為油脂產業極為常見且不可或缺之煉製程序，惟起訴書竟刻意忽略此事實，並認定精煉係被告公司實施詐術之工具，其指控顯屬無稽。 8. 又重新送驗200-13油槽內原料油之檢驗結果顯示：總極性化合物數值均在7、8左右，而非公訴人所稱之大於40；且原料油中之重金屬可透過精煉程序除去，自不得因原料油中之重金屬數值些微超出規範成品油之食用油脂類衛生標準，而認為該油品於精煉後仍不得供人食用。 9. 依我國有關食品溯源管理之規定，業者僅須就上、下各一層之供應商及下游廠商進行產品項目、規格之紀錄而已，並未要求業者須追蹤所有從農場至餐桌之相關資料，更無課予業者稽核上游、甚至上上游供應商之義務。縱認大幸福公司廠區有不符衛生標準之情，現行法下亦僅有「先命限期改善，後處罰鍰」之行政罰，自不得以廠區環境不符衛生標準，逕認大幸福公司之油品係不得於精煉後供人食用。 10. 證人胡大光之證述可知：依越南之法律規定，養殖場、屠宰場均有政府派任之檢疫人員對豬隻、飼料進行檢驗，且病死豬不論病因均應以焚燬方式處理；縱越南與我國之規定執行寬嚴有異，惟其落差仍不足使豬肉從食用變為不得供人食用；反之，因氣候因素，越南豬隻染病之情形反較台灣為少，而使越南豬肉之品質甚至較我國為佳。	
--	--	--

	11. 我國法上並無明文規定未善盡溯源管理應處以刑事處罰，公訴意旨泛以各法規之精神而認未盡溯源義務、無法排除油品有不能供人食用之風險者均應處以刑罰，已嚴重違背刑法第1條開宗明義所揭之罪刑法定主義。 12. 被告楊振益在台經營之事業與呂氏幸經營之大幸福公司本屬不同供應商，檢察官竟以被告公司曾於88年間向楊振益購買廢食用油而意圖影射本案採購之食用油為廢食用油，顯係張冠李戴。 13. 結論：依據檢察官於本案提出之證據，針對檢察官起訴之事實或起訴後另行指稱之犯行，均不足證明被告公司自大幸福公司進口之油脂，客觀上有精煉後不得供人食用之情形，足見被告公司並無任何以非食用油混充食用油之情，被告公司之代理人、受僱人之行為自不該當修正前、修正後之食品安全衛生管理法15條第1項第7款之攙偽或假冒要件，而不構成同法第49條第1項之犯罪，則被告公司亦不應處以同條修正前、修正後第5項之罰金刑，自屬至明。	
魏應充 (時任頂新公司代表人)	被告魏應充固不否認曾擔任頂新公司代表人，現任代表人為被告陳茂嘉，該公司所營事業項目包含食用油脂製造業，乃製造食品及食品添加物之公司。被告魏應充並以味全公司為頂新集團油脂事業部門之經營決策中心，統籌綜理包括頂新公司在內多家公司之業務之事實。 惟辯稱： (一)被告魏應充辯稱：頂新公司的員工都堅守自己的崗位，確實都有遵照政府的法令，沒有任何違法，絕對沒有用飼料油混充食用油進口的意圖及行為，更沒有用劣質原料生產產品去詐欺民眾的情事。頂新公司從越南進口的原料油，完全是遵守台灣進口的相關法規，都是符合食品等級的原料。關於頂新公	無

司在內的眾多公司，伊向來採取專業經理人分層負責的制度管理，透過事業群決策會的機制整合各公司的資源，進行橫向的聯繫。伊所作指示，均是重大事項政策性的指示，不會對各公司的任何日常運作、事務有所著墨。關於陳茂嘉去越南參訪一事，伊看到的簽呈是為了建立原料來源的投資考察，事後陳茂嘉在決策會報告時，所探討的內容也是如何去越南布建油脂原料基地的議題，伊不知道有所謂去大幸福公司的訪廠稽核、大幸福公司的評分不合格等情，而且當時也不知道這家公司。而精煉設備是油脂業界會有的設備，完全符合國際水準，並非所謂的廢棄回收設備。透過審理中所調查的證據，均足以證明頂新公司向大幸福公司所進口的原料油，絕對沒有起訴書所說不可以食用的情形等語。

(二)選任辯護人為被告魏應充利益提出辯護意旨略以：

1. 依據證人陳茂嘉、王祖善、馬美蓉所證，在經營決策會上沒有人向被告魏應充報告越南大幸福公司的油品是不能供人食用，品質是有瑕疵的，因此被告魏應充當然沒有任何指示。被告陳茂嘉、證人王祖善、李宜錡到越南，絕對不是去訪廠稽核，而是去做投資參訪，而且其等所為報告並未表示越南大幸福公司的油品有問題，因此採購就由被告常梅峯、陳茂嘉繼續採購，這顯然跟魏應充是無關。被告魏應充就本件油品的採購、品管、驗收並未有過任何參與，且檢察官並未舉證被告魏應充有犯意聯絡跟行為分擔。
2. 被告頂新公司是採分層負責，被告魏應充只就整體營運方向、重大投資給建議，日常營運細節不會給指示，何況有關於豬油、牛油都是總採購金額非常少，大概3%，被告魏應

	充不可能再就此部分給予任何指示，且被告魏應充確實沒有參與頂新製油公司採購等事項，不會知道油品有什麼問題，況且客觀上該油品也沒有問題。 3. 被告魏應充掌管20餘間公司，採購等日常業務必須交由專業經理人分層負責管理；被告魏應充所參與之各經營決策會議，亦均無任何人提及越南油品不可供人食用；何況被告魏應充本身亦食用自家產品，斷無可能明知油品不佳仍販賣予人食用。	
陳茂嘉 (時任頂新公司代表人)	被告陳茂嘉亦不否認於接任後擔任總經理，並於任職後，與證人王祖善、李宜錡前往越南大幸福公司等事實。 惟辯稱： (一)被告陳茂嘉辯稱：精製工藝在脫色只有加一個東西，叫做白土，它其實是什麼都吸的，無論色素或所有的重金屬都吸附，所以精煉完後的所有油脂，不好的拿掉了，好的也全部拿掉，因為它沒有辦法分辨。我個人絕對沒有欺騙台灣人還有傷害台灣人民的想法跟做法等語。 (二)選任辯護人為被告陳茂嘉利益提出辯護意旨略以： 1. 有關越南行之前，油品採購的情形，被告陳茂嘉接任總經理後，始向楊振益採購油品並將契約書面化，且大幸福公司有提供Vinacontrol公司的檢驗報告。新鮮熬製的豬油酸價可能於1以下，有鑑定人朱燕華之證述可證，且檢察官於審理中熬油後所檢驗之數據亦可佐證。是以，被告楊振益供述豬油未經加工，酸價不可能到達1以下所為陳述係其主觀認知錯誤，不能推論Vinacontrol之檢驗報告酸價在1以下而認為該油脂報告有問題。且本案前，被告陳茂嘉並未看過該Vinacontrol報告，因而自不能以此作為不利被告陳茂嘉之	辯護人賴柏翰律師：無

認定。何況Vinacontrol的報告並未造假，亦經Vinacontrol公司人員陳述明確。被告楊振益於偵查中已表明對於Vinacontrol報告不清楚，且前後供述亦有瑕疵；又依證人陳玉惠所證，雙方於談好買賣價格與裝船期後，在制定合約及開狀時，資料有錯，請他更正等語，足認被告楊振益並未應證人陳玉惠要求將檢驗報告的酸價寫低。是被告楊振益與事實不符之陳述自不能做為不利被告陳茂嘉之認定。關於參觀越南之情形，亦是前往越南工廠認識環境，並非看環境衛生，被告楊振益於偵查中此部分之陳述並經勘驗確認為認識環境一情為真，顯然並無被告陳茂嘉前去看工廠衛生環境之事。

2. 103年10月10日因楊振益說明該越南工商部回函係越南工商部有所誤解，故被告陳茂嘉始請楊振益向越南當局說明並更正。另陳玉惠與楊振益連絡，係請其傳真大幸福公司的營業登記證中文版，以便提供我國主管機關查核，並非雙方有何不法情形存在。

3. 被告楊振益於103年10月11日同日分別接受3次庭訊，檢察官在此偵訊庭所為之偵辨方式恐有以誘導、恫嚇之嫌甚明，該筆錄自無證據能力，況楊振益所述諸多以「應該是有可能換油、可能是叫工人拿比較好的油、可能是拿酸價比較低的油去檢驗、報告檢察官，竄改跟換油兩者的嚴重性是怎樣，可以請教嗎、如果說是換油的…應該是用竄改的…不然就是用換油的、因為這個不是我接觸的不清楚等語，顯亦是出於其臆測之詞，自無證據能力。本件檢察官未踐行刑事訴訟法第95條所定之告知義務，無異剝奪被告楊振益緘默權及防禦權之行使，在面對極端武器不平等情況下，面對檢方之訊問，被告楊振益亦無法知悉其應有之權益，藉以及時消除或減

	緩其所受指控、澄清事實，而處於明顯弱勢的不對等狀態，故被告楊振益陳述之任意性及真實性即大有疑問。 4. 依證人李宜錡、王祖善、馬美蓉、陳玉惠、被告蔡俊勇、曾啟明、楊振益各以證人身份所為證述、103年2月25日簽呈內容、被告陳茂嘉103年3月20日越南參訪報告、證人李宜錡GMAIL聯繫紀錄等，均足證明被告陳茂嘉至大幸福公司確實非訪廠。自不能因陳茂嘉有至大幸福公司參觀，即作為被告陳茂嘉不利之認定。 5. 被告陳茂嘉至大幸福公司參訪後，有去看熬豬油、牛油之家庭工廠，然而被告陳茂嘉提及越南行中查看熬製豬油之家庭工廠，為設廠投資之熬油廠之一步，不僅不可作為被告陳茂嘉不利之認定，反足證明被告陳茂嘉確實越南行是作投資評估。 6. 大幸福公司將同一油品賣給頂新公司供作食用，而賣給其他廠商供作飼料用，是否即代表被告陳茂嘉所購買之油品為飼料油，不得供人食用：被告陳茂嘉向大幸福公司所購買之油品，係為原料迪，原料入廠後，曾經精製程序做成半成品，再根據客戶需求，做成成品，而頂新公司之成品均符合國家安全衛生之標準，安全無虞。大幸福公司油品於頂新入廠檢驗酸價是2到4左右，酸價提高原因係與運輸跟儲存有關。被告陳茂嘉等人對於大幸福公司廠區參觀時間甚短，與一般供應商稽核流程不符，且之後安排之行程均非在大幸福公司內，當不可能實施稽核一事。 7. 有關越南工商部10月8日致駐越南代表處第9930/BCT-KHCN號函，該函指稱越南大幸福公司外銷之脂、油類產品僅作為飼料用，並不用於食品（食油），此部分係因呂氏幸被越南工商部9月24日公司訪查時，僅要公司提供前	
--	--	--

	2個月，該2個月正好只有飼料油，所以工商部誤以為只有生產飼料油，業經呂氏幸供明，況供飼料用之油品亦必須取自健康之豬屠體。 8. 被告陳茂嘉接手總經理後，除停止購買飼料油，亦停止肥料廠之運作，此部分亦經同案被告曾啟明104年5月26日與審理中作證供明在卷。頂新公司屏東的工廠設有檢驗油品的實驗室，若有些檢驗能力不足的部分則會送外部單位檢驗，對採買之原料進行把關。被告常梅峯當時向大幸福公司採買油品時，先以小量進貨，觀察品質，再增量購買，且檢驗品質合格，再為付款，而陳茂嘉接任總經理係延續舊例採購油品。頂新公司之油品入廠均須經廠內品保單位檢驗合格始收貨，此亦經被告蔡俊勇104年4月21日供述在卷，因此被告陳茂嘉接任總經理係延續舊例採購大幸福公司油品，而被告常梅峯已對該油品質盡把關之責，被告陳茂嘉絕無檢察官所指之犯行。 9. 檢察官依被告曾啟明所述，認被告曾啟明對於不合格油品應退貨，但實際上並未退貨，而是以精煉方式處理等情，然就本案頂新公司之大部分退貨品係客戶於發生大統油事件後，並非產品有問題，仍要求退貨。被告陳茂嘉就任總經理後，有關屏東工廠油槽之調度使用等，皆由廠長曾啟明自行決定。 10. 檢察官認：因精煉脫臭後的油脂風味減低，故添加其他油品調香一節，顯然對油品專業有所誤解。被告曾啟明從未向被告陳茂嘉反應過越南牛、豬油品質不佳一事。40-2油槽是因該批豬油檢驗後，風味異常打入該油槽作為工業用，此與品保組組長蔡俊勇於103年10月28日證述相符，亦有陳玉惠證述相符及扣款文件在卷為憑。	
--	--	--

11. 被告陳茂嘉向曾啟明表示有至越南但無稽核一事，且曾啟明以為被告陳茂嘉越南行程是去看養豬場，該廠很大，顯然與其所述知被告去訪廠一事相互矛盾，品保部門有權判定油脂並決定退貨與否。曾啟明未向被告陳茂嘉反應過越南油品之酸價問題，係因國內、外油品之酸價雖有差別，但得率差異不大。
12. 頂新公司依權責及業務事項性質，採分層負責制度。而被告陳茂嘉亦尊重專業，故有關採購、品保、檢驗等事項遂充分授權予林士安、蔡俊勇、曾啟明等人負責並信任其等專業。而被告陳茂嘉該次越南行並無訪廠一事，且其所見大幸福公司之油品，並無任何不可供人食用或不符合衛生標準的情況，再者，頂新公司與大幸福公司之採購合約載明採購品項規格為食用油，而油品進口時均檢附第三方公證單位之檢驗報告、清潔證明、產地證明等證明文件，並遵循食藥署規定之相關食品進口報驗程序，可佐證頂新公司向大幸福公司採購之油品確可供人食用無疑，況油品入廠後，有收卸油標準作業程序，並經由品保部門檢驗把關，而被告陳茂嘉信任公司品保部門就入廠油品品質之檢驗結果，足認被告陳茂嘉確無檢察官所指明知大幸福公司油品不可供人食用，仍故意為採購，再透過精煉程序後供人食用之行為，至為明顯。
13. 證人馬美蓉當日簡報內容多達64頁、簡報之時間僅有5分鐘，其中大部分為正義研究報告，且馬美蓉當日係依序、著重點報告，就頂新公司之品保部分僅以一句話簡單帶過，亦未提及大幸福公司供應商稽核表，且當日會議亦未有人員提出應停止向大幸福公司採購油品之建議。

	14. 檢察官之起訴書、併辦意旨書、補充理由書及歷次準備程序及審理程序所舉證據，不論人證、物證等均不足以證明被告陳茂嘉涉犯食品安全衛生管理法第15條第1項第7款攙偽、假冒；刑法第215、216條行使業務登載不實文書；第191條製造、販賣妨害衛生飲食物品；第339-4條加重詐欺犯行。此外，鈞院依職權調查本案現存及相關範圍之任何事證，仍查無其他積極之證據，足認被告陳茂嘉確有檢察官所指犯行，是不能證明被告陳茂嘉有罪，依法自應諭知無罪之判決，以示審慎。	
--	---	--