

臺灣新北地方法院刑事判決

113年度智訴字第9號

公 訴 人 臺灣新北地方檢察署檢察官

被 告 陳志新

選任辯護人 丁榮聰律師

陳建良律師

上列被告因詐欺等案件，經檢察官提起公訴（112年度偵字第71685號、112年度偵字第82244號），本院判決如下：

主 文

陳志新無罪。

理 由

一、公訴意旨略以：

（一）被告陳志新係御宏貿易有限公司（址設新北市○○區○○路000號，其同時設有盈浜企業有限公司，營業地址與員工相同，實為相同公司，下稱御宏公司）之實際負責人，負責該等公司所有營運及管理事宜，御宏公司設有工廠登記，主要營業項目為蝦仁、干貝等水產之進口貿易。童瀚霆係御宏公司品保部部長、蔡文斌、廖偉傑係御宏公司加工部副組長、吳睿係負責御宏公司倉庫管理人員、林宛萱係御宏公司會計人員（上開童瀚霆、蔡文斌、廖偉傑、吳睿、林宛萱等5人所涉詐欺等罪嫌，均經檢察官另為不起訴處分）。被告自民國97年起即從事水產品批發、零售，其自108年起即明知依食品衛生管理法規定，食品業者不得製造、加工、販賣逾有效日期之食品，且應於食品之外包裝，標示該等進口食品之原始有效日期；另亦熟知包裝食品之有效日期，為攸關產品品質保證，賦有廠商對該產品負責之責任意義，應由原製造工廠（進口地之產商）依其所使用之原料、產品製程、產品特性並經相關儲存試驗所制定，故輸入者不得恣意擅自制定或更改，如業者輸入

01 產品後僅進行分裝、改裝動作，則該產品之有效日期標示
02 應與進口之原包裝所標示之有效日期一致。詎被告明知上
03 等情事，仍意圖為自己不法之所有，基於詐欺取財、虛偽
04 標記及行使業務登載不實文書之犯意，長期自中國大陸及
05 中南美洲進口冷凍蝦仁、自日本等國外進口冷凍干貝等物
06 品原料（下稱本案海鮮原料）後，貯藏於御宏公司1樓冷
07 凍倉庫及向永昌冷凍有限公司租賃之冷凍倉庫，被告均知
08 悉上開水產原料產地均「非」臺灣，且該等商品包裝上即
09 進口文件上均有記載原始之保存期限，然被告收到國內餐
10 廳等下游廠商訂單後，即指示不知情之吳睿負責登記與清
11 點進入倉庫的貨物，並依被告告知之需求量，每日將倉庫
12 內之冷凍蝦仁及干貝原料送至加工部門，由蔡文斌及廖偉
13 傑（2人均由檢察官另為不起訴處分）依下列方式（詳下
14 述）進行加工，並由不知情之童瀚霆進行品質檢測，復由
15 不知情林宛萱登打入帳並安排銷售出貨，完整加工、打
16 印、品管、分裝等過程如下：

- 17 1. 被告與國內下游餐廳或食品廠商談妥訂單後，依廠商之出
18 貨日期、數量等需求，指示吳睿將貨品拉至作業區，再於
19 作業區指示蔡文斌及廖偉傑將上開已有記載原始保存期限
20 之水產品解凍後，加入無磷保水劑「NP-99普羅(碳酸氫
21 鈉、檸檬酸鈉、檸檬酸、鹽，下稱普羅)」（上述加工過
22 程並未實際改變原料狀態，例如：從生食轉換為熟食，而
23 僅係單純將冷凍蝦仁及干貝解凍後加入「普羅」，復再以
24 清水沖洗、包冰、再行冷凍，加工完成後之海鮮產品下稱
25 本案海鮮產品）。
- 26 2. 廖偉傑及蔡文斌指示作業區員工完成上開添加後，即自行
27 張貼印有「製造廠商：御宏貿易有限公司」、「產地：台
28 灣」、「有效期限」等產品資訊之塑膠包裝袋及標籤貼
29 紙，先以塑膠包裝袋重新分裝，並於塑膠包裝袋封口處以
30 連續式封口打印機自行壓印有效日期，以不特定包數為單
31 位進行裝箱，最後於紙箱外張貼上述標籤貼紙。而上開有

01 效日期，則係被告告知廖偉傑及蔡文斌依慣例或依特定下
02 游廠商與御宏公司之特別約定，以廖偉傑及蔡文斌加工完
03 成日作為有效期限之始日，以始日後起算1年、2年甚或3
04 年作為有效期限末日（例如：倘某批冷凍白蝦仁原始進口
05 日係在110年某日，保存期限原係2年之112年某日，但經
06 上開添加過程之完成日為112年10月28日，而若被告與廠
07 商談妥有效期限係2年，則包裝該批冷凍蝦仁之包裝袋及
08 標籤貼紙上即會登載有效期限為114年10月28日，以此方
09 式自行延長及修改有效期限）。

10 （二）被告以上開此種依重新包裝日起算保存期限1年至3年不等
11 之不實標籤或標示，並將產地均非臺灣而係來自中國大陸
12 等國輸入之上開冷凍蝦仁、干貝等水產品，虛偽標示「原
13 產地」為「臺灣」，假冒為臺灣生產等方式，於如起訴書
14 附件「盈浜企業有限公司歷史交易紀錄表」所示日期，販
15 售予如起訴書附件歷史交易紀錄表所示之下游餐廳、廠商
16 或食品業者，以此擅自修改有效期限及登載不實產地等方
17 式對如上開下游廠商施用詐術，使向御宏公司進貨之該等
18 下游廠商經營者均陷於效期認知錯誤，誤信御宏公司出售
19 之冷凍蝦仁等水產品係新鮮且未逾原料有效日期，而仍予
20 交付財物進貨、購買使用上開冷凍蝦仁等水產商品，或再
21 製成相關商品出售予一般消費者，足生損害於該等下游廠
22 商、餐廳及因此購買或食用之末端消費者。

23 （三）新北市政府衛生局於111年11月1日曾前往御宏公司行政稽
24 查，現場查獲御宏公司將製造日期為108年11月10日及有
25 效期為111年11月9日之2,255公斤冷凍白蝦仁，於111年10
26 月28日將1,136公斤冷凍白蝦仁，擅自延長有效期限3年而
27 訂定有效日期為114年10月28日；並於111年10月29日，另
28 將其他1,125公斤冷凍白蝦仁，自行延長有效期限3年而訂
29 定有效日期為114年10月29日，均將有效期限延長3年。復
30 法務部調查局新北市調查處於112年9月26日，會同新北
31 市政府衛生局人員，持臺灣新北地方法院112年聲搜字00226

01 6號搜索票，至御宏公司及上開租賃倉庫執行搜索，因而
02 查獲冷凍蝦仁（289箱）計5,225公斤、干貝（418箱）計5,
03 656公斤等擅自修改有效期限及登載不實產地之冷凍水產
04 品，共計10,917公斤，且扣得御宏公司如附件所示之108年
05 起至112年9月26日間銷售冷凍蝦仁及帶子（經NP-99普羅
06 浸泡過後之干貝）之歷史交易紀錄表紙本，因而查悉上
07 情。而御宏公司108年起至112年9月26日間銷售冷凍蝦仁
08 及帶子予如附件所示國內下游餐廳或食品廠商，總計銷貨
09 所得共計新臺幣（下同）6億2,081萬8,742元（計算方式
10 係以人工記載，並逐筆加總上開歷史交易紀錄表紙本內
11 「本幣未稅金額」欄位所載各次交易數值之總和，其中冷
12 凍蝦仁銷售總額為4億9,273萬1,811元，帶子銷售總額為1
13 億2,808萬6,931元）。因認被告涉犯刑法第216條、第210
14 條行使偽造私文書、同法第255條第2項明知為虛偽標記原
15 產國及其他表示之商品而販賣、同法第339條第1項之詐欺
16 取財等罪嫌等語。

17 二、按犯罪事實應依證據認定之，無證據不得認定犯罪事實；不
18 能證明被告犯罪者，應諭知無罪之判決，刑事訴訟法第154
19 條第2項、第301條第1項分別定有明文。又認定不利於被告
20 之事實，須依積極證據，苟積極證據不足為不利於被告事實
21 之認定時，即應為有利於被告之認定，更不必有何有利之證
22 據；認定犯罪事實所憑之證據，雖不以直接證據為限，間接
23 證據亦包括在內，然而無論直接或間接證據，其為訴訟上之
24 證明，須於通常一般之人均不致有所懷疑，而得確信為真實
25 之程度者，始得據為有罪之認定，若其關於被告是否犯罪之
26 證明未能達此程度，而有合理性懷疑之存在，致使無從形成
27 有罪之確信，根據「罪證有疑，利於被告」之證據法則，即
28 不得遽為不利於被告之認定。而事實之認定，應憑證據，如
29 未能發現相當證據，或證據不足以證明，自不能以推測或擬
30 制之方法，以為裁判之基礎。而檢察官就被告犯罪事實，應
31 負舉證責任，並指出證明之方法，刑事訴訟法第161條第1項

01 定有明文。故檢察官對於起訴之犯罪事實，應負提出證據及
02 說服之實質舉證責任，倘其所提出之證據，不足為被告有罪
03 之積極證明，或其指出證明之方法，無從說服法院以形成被
04 告有罪之心證，基於無罪推定原則，自應為被告無罪判決之
05 諭知。

06 三、公訴意旨認被告涉犯行使偽造私文書、詐欺取財、明知為虛
07 偽標記商品而販賣之犯行，係以：證人林汶璟於調詢時之供
08 述、證人即御宏公司員工童瀚霆、廖偉傑、蔡文斌、吳睿於
09 調詢、偵查中之證述、證人即八方雲集國際股份有限公司食
10 品安全部採購部副總經理高秀英、和億生活股份有限公司採
11 購部經理陳宛婷、四海遊龍食品股份有限公司總務部副理吳
12 伯賢、華膳空廚股份有限公司採購部採購專員曾雪紅、瓦成
13 泰統股份有限公司採購部經理陳怡杏、金色三麥餐飲股份有
14 限公司採購部採購副理楊佩珊於調詢時之證述、新北市政府
15 112年3月13日新北府衛食字第1120439298號函暨所附新北
16 市政府衛生局111年11月1日前往御宏公司行政稽查資料影本、
17 新北市政府112年10月4日新北府衛食字第1121963872號函暨
18 所附新北市政府衛生局112年9月26日前往御宏公司行政稽查
19 資料影本、衛生福利部食品藥物管理署112年6月26日FDA食
20 字第1129030776號函、112年7月26日FDA食字第1129039137
21 號函、112年11月1日FDA食字第1129060328號函、法務部調
22 查局新北市調查處搜索扣押筆錄、扣押物品目錄表各2份、
23 成品追蹤分析報告、臺灣新北地方檢察署檢察官勘驗筆錄4
24 份、御宏公司108年至112年不法所得計算表等為其論據。

25 四、訊據被告固坦承其為御宏公司負責人，並有指示御宏公司員
26 工進行本案海鮮原料加工製成本案海鮮產品，而將原產地改
27 標示為臺灣，且有自加工日起延長產品之有效日期之行為等
28 情，然否認有何行使偽造私文書、詐欺取財、明知為虛偽標
29 記商品而販賣之犯行，辯稱：我及御宏公司從事水產食品加
30 工10幾年，是依照食品包裝指引及經驗制定有效期限，主管
31 機關稽核多年也未曾對加工程序、食品添加物及標示有任何

01 疑慮，同業也都是相同作法及標示。御宏公司對於食品是進
02 行實質加工，依法可以重新制定合理的效期，並由業者對效
03 期內之產品負責，我也有找大學實驗室進行相關實驗舉證。
04 又產品在臺灣加工生產，故於包裝標示生產地為臺灣並無違
05 法。客戶都知道原料是進口的並且在臺灣進行加工，我並沒有
06 有隱瞞或詐騙客戶等語。辯護人則辯稱：御宏公司就冷凍蝦
07 仁及冷凍干貝加工過程並非僅添加普羅，而是經過多日繁複
08 程序加工調味，依國立臺灣海洋大學食品科學系及國立高雄
09 科技大學水產檢驗服務中心之檢驗結果可知，經調理製程
10 後，產品組織結構及化學特性已發生改變，硬度與咀嚼度也
11 有明顯差異，已符合實質轉型及加工之定義，自得標示原產
12 地為臺灣，並訂定新的有效日期。且新北市政府衛生局多次
13 前往御宏公司稽查，均未認定原產地標示、有效日期訂定有
14 何違法情形，本案調理程序確屬繁複耗時，被告因信任稽查
15 人員，主觀上認定調理程序符合實質轉型及加工之定義，被
16 告顯無偽造文書、虛偽標記及詐欺取財之主觀犯意。又被告
17 販售產品與客戶，針對原料之原產地、產品如何進行加工調
18 理及有效日期如何訂定等事項均有主動告知，並且通過客戶
19 公司食安或品保部門之稽核，亦無任何隱匿或施用詐術使客
20 戶陷於錯誤之情形等語。經查：

- 21 (一) 被告係御宏公司之實際負責人，負責御宏公司所有營運及
22 管理事宜，御宏公司設有工廠登記，主要營業項目為蝦
23 仁、干貝等水產之進口貿易。童瀚霆係御宏公司品保部部
24 長、蔡文斌、廖偉傑係御宏公司加工部副組長、吳睿係負
25 責御宏公司倉庫管理人員、林宛萱係御宏公司會計人員。
26 而被告長期自中國大陸及中南美洲進口冷凍蝦仁、及自日
27 本等國進口冷凍干貝等物品原料後，貯藏於御宏公司1樓
28 冷凍倉庫及向永昌冷凍有限公司租賃之冷凍倉庫，被告知
29 悉上開水產原料產地均非臺灣，且該等商品包裝均有記載
30 原始之保存期限。被告與下游餐廳或食品廠商談妥訂單
31 後，即依廠商之出貨日期、數量等需求，即指示吳睿將貨

01 品拉至作業區，再於作業區指示蔡文斌及廖偉傑將本案海
02 鮮原料進行加工程序，廖偉傑及蔡文斌指示作業區員工完
03 成添加普羅後，即自行張貼印有「製造廠商：御宏貿易有
04 限公司」、「產地：台灣」、「有效期限」等產品資訊之
05 塑膠包裝袋及標籤貼紙，先以塑膠包裝袋重新分裝，並於
06 塑膠包裝袋封口處以連續式封口打印機自行壓印有效日
07 期，以不特定包數為單位進行裝箱，最後於紙箱外張貼上
08 述標籤貼紙。而上開有效日期，則係被告告知廖偉傑及蔡
09 文斌依慣例或依特定下游廠商與御宏公司之特別約定，以
10 廖偉傑及蔡文斌加工完成日作為有效期限之始日，以始日
11 後起算1年至3年作為有效期限末日。再由童瀚霆進行品質
12 檢測，復由林宛萱登打入帳並安排銷售出貨。被告則將上
13 開加工並重新包裝起算保存期限之冷凍蝦仁、干貝等水產
14 品，於如起訴書附件「盈浜企業有限公司歷史交易紀錄
15 表」所示日期，販售予如起訴書附件歷史交易紀錄表所示
16 之下游餐廳、廠商或食品業者等情，業據被告供述明確，
17 核與證人林汶璟於調詢時之供述（見偵82244卷一第7至9
18 頁）、證人童瀚霆、廖偉傑、蔡文斌、吳睿於調詢、偵查
19 中及本院審理之證述（見他卷三第2至6頁、第28至33頁、
20 第40至45頁、第50至55頁、第96至97頁、第101至110頁、
21 第115至118頁、第123至128頁，偵71685卷第67至70頁、
22 第80至82頁）、證人即八方雲集國際股份有限公司食品安
23 全部採購部副總經理高秀英、和億生活股份有限公司採購
24 部經理陳宛婷、四海遊龍食品股份有限公司總務部副理吳
25 伯賢、華膳空廚股份有限公司採購部採購專員曾雪紅、瓦
26 成泰統股份有限公司採購部經理陳怡杏、金色三麥餐飲股
27 份有限公司採購部採購副理楊佩珊於調詢及本院審理時之
28 證述均大致相符（見偵82244卷一第10至13頁反、第23至2
29 7頁反、第36至39頁反、第47至51頁、第62至66頁反、第8
30 2至87頁、本院卷三第12至83頁），並有新北市政府112年
31 3月13日新北府衛食字第1120439298號函暨所附新北市政

府衛生局111年11月1日前往御宏公司行政稽查資料影本
（見偵82244卷一第106至176頁）、新北市政府112年10月
4日新北府衛食字第1121963872號函暨所附新北市政府衛
生局112年9月26日前往御宏公司行政稽查資料影本、法務
部調查局新北市調查處搜索扣押筆錄、扣押物品目錄表各
2份（偵82244卷一第197至204頁）在卷可參，此部分事實
應堪認定。

（二）本案相關行政法規說明：

1. 第五條之進口貨物，除特定貨物原產地認定基準由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告者外，其實質轉型，指下列情形：一、原材料經加工或製造後所產生之貨物與原材料歸屬之海關進口稅則前六位碼號列相異者。二、貨物之加工或製造雖未造成前款稅則號列改變，但已完成重要製程或附加價值率超過百分之三十五以上者。第一項貨物僅從事下列之作業者，不得認定為實質轉型：一、運送或儲存期間所必要之保存作業。二、貨物為上市或裝運所為之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤等作業。三、貨物之組合或混合作業，未使組合或混合後之貨物與被組合或混合貨物之特性造成重大差異者。四、簡單之切割或簡易之接合、裝配或組裝等加工作業。五、簡單之乾燥、稀釋或濃縮作業，未改變貨物之本質者。進口貨物原產地認定標準（下稱本案標準）第7條第1項、第3項訂有明文。
2. 食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：七、有效日期。食品安全衛生管理法（下稱食安法）第22條第1項第7款訂有明文。而依上開規定所制訂之市售包裝食品有效日期評估指引（下稱本案指引）第1條、第2條規定：目的：市售包裝食品應依食安法第22條第1項第7款標示有效日期。本指引為提供食品製造業者評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期之參考依據，業者可參考本指引，自行擬定適用之有效日期評估／

訂定計畫，以自主管理訂定食品之有效日期，確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。本指引亦做為衛生主管機關針對食品製造業者執行食品有效日期稽查工作之指引與參考。食品之「有效日期」會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，應依前述之個別情況設計保存試驗，據以研訂保存期限。食品製造業者有責任自行評估，或委由相關食品專家執行有效日期訂定評估計畫。

(三) 被告及御宏公司員工將本案海鮮原料加工為本案海鮮產品之過程：

1. 御宏公司員工證述：

(1) 證人即御宏公司品保部長童瀚霆於調詢及偵查中證稱：我任職於御宏公司擔任的品保部長，專門管理品質跟產品製作流程，包含管理現場的一些加工步驟，進貨的檢驗，加工過程是否符合公司制定的加工步驟規範，規範的內容大概就是原料退冰要在幾度以下，或是加工過程中的溫度控管，打印效期是否正確及與客戶所要求的期限相符，規格是否符合標準，標籤跟內容物有無相符，操作過程有無經過金屬檢測器等事。御宏公司主要營業項目為購入如白蝦仁及干貝等原料，加工後再行銷售。被告跟業務會告知廠務部主管客戶的要求，再由廠務告訴我。御宏公司生產的冷凍蝦仁產品的過程為：冷凍蝦仁先退冰一天，並續行瀝水及加藥即普羅，並浸泡藥一天，再瀝水及包冰，包裝打印效期出貨。其他如生、熟干貝是浸泡MA、熟蝦仁是浸泡SS，生產流程同上但干貝泡藥時間會加長。NP-99普羅會讓蝦子變比較Q，且保水性變好，在儲存方面品質也會比較好。但不確定有無延長保存的效果。御宏公司的實驗室有針對製成的蝦仁進行過保存性測試，測試內容包括風味、質地、口感、微生物檢測、檢測水質與PH值等，結果認為於包裝日期再放2年品質仍可供食用，可能是因為普

01 羅的保水性使其吃起來口感不會乾掉，而可以確保品質不
02 會下降。製造時原料逾越保存期限就不會加工，如果效期
03 很接近的會看原料品質是否有變化，並提醒老闆作廢或縮
04 短效期，原料保存期限是判斷依據之一，會先注意保存期
05 限再判斷外觀。關於原料的來源都是進口，蝦仁是從中
06 國、宏都拉斯等地進口，干貝類大顆的是從日本，小顆即
07 黃金貝是從菲律賓。不同保存期限之原料有可能用於同一
08 加工批次，會有紀錄，我們認為加工後就可以放兩年。加
09 工後之產品會標示產地為臺灣，我們的認知是屬於實質加
10 工。沒泡過藥的就是用原料的產品效期，泡過藥的就會用
11 加工後的效期，並把產地改成臺灣。若產品包裝後有不能
12 包成1包的餘數，會於下次生產時重新加工和新原料一起
13 調製並一起包裝成可出貨的量，但新原料會分開膨發，有
14 重工的貨會先出，最多只會重工一次否則會有品質的問題
15 等語（見他卷三第50至55頁、第123至128頁、偵71685卷
16 第80至82頁）。於審理中證稱：我在御宏公司擔任品保部
17 長至今，御宏公司的主要營業項目是購入海鮮原料做加
18 工。主要是蝦仁跟干貝，加工方式是把冷凍原料先在低溫
19 狀況下解凍，之後會配置含有食品添加物如普羅以及調味
20 料的湯汁，隔天將解凍完的原料放進湯汁浸泡及做3至4次
21 攪拌，再膨發保水1天，再隔天會瀝水後到機台包冰，之
22 後再做包裝，加工的時間蝦仁至少要3天，干貝大概要5天
23 等語（見本院卷三第164至181頁）。

24 (2)證人即御宏公司廠務部副組長廖偉傑於調詢及於偵查中證
25 稱：我是任職於盈浜公司，與御宏公司是同一個老闆，登
26 記地址也相同。我擔任廠務部之副組長，掌管工廠的食品
27 加工，我負責管理生產線上的員工，業務通知有客戶下訂
28 單後，會請倉管給原物料，進行退冰、泡藥、包冰、打印
29 有效期限，包裝成產品之後再交給倉管。御宏公司生產的
30 冷凍蝦仁流程為：冷凍蝦仁先退冰一天，並續行瀝水及
31 加藥NP-99普羅，浸泡藥一天，再瀝水急速冷凍，後依客

01 戶需求包冰，包裝打印效期出貨，一般需花費3日。生干
02 貝流程同上但泡藥時間是4天，添加藥品為MA。NP-99普羅
03 會讓蝦子變比較Q，添加劑的劑量也是依公司指示，並照
04 客戶需求添加及印日期。御宏公司有實驗室由品保部門管
05 理。加工前只會確認原料是否有在效期內，我有看過在幾
06 個月內到期的原料。製造出來的產品就依公司指示打印有
07 效期限，品保有跟我說產品經過泡藥流程加工可以保存2
08 年以上，我任職之前就是這樣的作法。如果原料有異常如
09 偏紅就會詢問品管確認，沒問題就繼續加工，有問題就退
10 回倉管。海鮮原料的來源是進口的，不同保存期限之原料
11 會混用於同一加工批次等語（見他卷三第40至45頁、第11
12 5至118頁）。於審理中證稱：我曾經擔任過御宏公司廠務
13 部副組長，主要負責蝦仁、干貝加工。御宏公司的主要營
14 業項目是也是販售蝦仁、干貝這兩類加工食品。關於加工
15 流程，我們領料時會先去注意原料的有效期限，確認無誤
16 後當天退冰，於過程中要去瞭解外觀、品質有無問題，退
17 冰到隔天會再檢測狀態確定為正常狀態，再進入冷藏添加
18 調理調製的添加物包含普羅或MA，還有鹽或冰糖，加入後
19 必須分時段去檢測狀況及攪拌，在過程中若有任何異常狀
20 況都必須反映給品保人員確認。第三天會把調理調製的水
21 瀝掉，再進入IQF單凍機去做急速冷凍催硬，出來後再依
22 照客戶需求包冰，完成後才會進行包裝等語（見本院卷三
23 第190至199頁）。

24 (3)證人即御宏公司加工部副組長蔡文斌於調詢及偵查中證
25 稱：我於御宏公司擔任加工部副組長，工作內容為生產包
26 裝即將進口原料做發藥、包冰等程序，進行成品裝箱後再
27 貼標籤並放到冷凍庫入庫，並紀錄每天生產的東西在製程
28 表上、印貼紙、印外貼。外貼是由我繕打，內容有內容
29 物、食品添加物、產地、效期、警語等，有發藥的商品會
30 將添加物打上去，並括弧調理，且會將產地改成臺灣，沒
31 有發藥就會照原料的原產地及效期繕打等語（見他卷三第

28至33頁、第101至110頁）。於審理中證稱：我自109年7月至今在御宏公司擔任加工部副組長，工作內容是產品加工，會參與全部的加工過程。御宏公司的主要營業項目是出售加工食品，主要是蝦仁跟干貝這兩類都是國外進口的，蝦仁是從中國跟越南等國家，干貝有中國和日本。基本上加工食品都是經過我們加工部。蝦仁加工為期最少3天，一開始要領料，確認效期之後退冰解凍，然後調湯汁，第二天解凍完後加入水、湯汁跟普羅等放進並控管溫度，且1天至少要攪拌2次，第三天確認溫度跟蝦仁品質異常就可以拿來做包冰、包裝、機器檢測、出貨。蝦仁進口時有標示有效日期，基本上都是3年，但包含運送期間，約剩2年以上的有效效期。加工是添加普羅跟MA等語（見本院卷三第181至190頁）。

(4)證人即御宏公司冷凍倉庫管理人員吳睿於調詢及偵查中證稱：我於御宏公司擔任倉儲管理，負責貨品進出貨、司機配送。御宏公司主要業務是海鮮買賣，就是跟國外進貨，業務送去給客戶及工廠加工，販賣產品以白蝦、蝦仁、軟絲、干貝為主，還有其他一些海鮮品項。原料是跟國外公司買，有些是跟臺灣公司買。進貨的海鮮貨品及加工完的成品都放置於公司及向永昌公司承租的冷凍倉庫。我只會注意產品有無過期，不會注意加工前後的日期，進口的冷凍蝦仁原料保存期限約3年。產品的銷售對象有八方雲集、瓦城、四海遊龍、達美樂、金色三麥等。業務會給我出貨單，但我不會接觸產品的製作，產品會從我這裡的倉庫出貨到工廠調製等語（見他卷三第2至6頁、第96至97頁、偵71685卷第67至70頁）。

2. 故依上開證人所述，被告及御宏公司加工本案海鮮原料之步驟及方式為將冷凍的蝦仁跟干貝原料解凍瀝水，加入食品添加物還有調味料組成類似像湯汁，後將本案海鮮原料放進去浸泡做調製調理，並攪拌混合使其保水均勻。加工方式主要是添加普羅及MA（亦為無磷保水劑，成分同普

羅）、鹽，干貝還會添加糖。主要目的是調味、保水，並改變產品質地使吃起來口感較為Q彈。就蝦仁產品加工為期最少3天，方式為退冰解凍、調湯汁，第二天解凍完入冷藏，再加水、湯汁跟普羅比例然後調製好之後加進去蝦仁放進冷藏，並要控管溫度，一天至少要攪拌兩次，第三天確認溫度跟蝦仁品質沒有變化無任何異常，再進行包冰、包裝、機器檢測、出貨等。是上開證人長期均為御宏公司之員工，前經檢察官就本案予以不起訴處分，應無虛偽陳述之動機，其等所述加工過程亦大致相符，應堪採信。佐以扣案之御宏公司本案海鮮產品生產排程表上標籤顯示，白蝦仁產品之用料有註明食品添加物普羅及食用鹽，製成後銷售之商品品名為「冷凍蝦仁（調理）」、「冷凍干貝，成分：干貝、食用鹽」此有生產排程表（他卷三第76至78頁）及新北市政府衛生局稽查時所拍攝之現場產品照片可佐（見本院卷二第368至369、439頁）。另有御宏公司就本案海鮮產品之HACCP計畫中產品資訊表顯示「產品名稱：冷凍調理干貝、主原料：干貝、水、糖、食品添加物、食用鹽」、「產品名稱：冷凍調理白蝦仁、主原料：白蝦仁、水、食品添加物、鹽」等情，此有產品資訊表可參（見本院卷二第578、602頁），是被告指示御宏公司員工加工本案海鮮原物料之過程，除有添加含有碳酸氫鈉、檸檬酸鈉、檸檬酸、鹽之普羅外，尚有添加鹽（蝦仁、干貝）或糖（干貝）等調味料進行調製湯汁，再與海鮮產品混合，且過程需長達3至5天，加工方式亦屬繁複，亦兼有調味之過程，非僅有單純分裝或解凍後再行冷凍而已。

3. 又就普羅此種食品添加物之成分，業據被告於本院審理時供稱普羅成分如起訴書所載包含碳酸氫鈉、檸檬酸鈉、檸檬酸、鹽，亦是跟食品添加廠商購買的複方添加物，廠商必須將該成分在食藥署登錄等語（本院卷三第413頁），並有新北市政府衛生局稽核時所拍攝之普羅外包裝照片附

01 卷可參（見本院卷二第436頁），另有證人陳宛婷（起訴
02 書誤載為陳宛庭應予更正，詳後述）於本院作證時提出之
03 向御宏公司所購買之本案海鮮產品中冷凍蝦仁包裝顯示
04 （見本院卷三第97頁），是足認普羅食品添加物成分為碳
05 酸氫鈉、檸檬酸鈉、檸檬酸、鹽，核與上開證人證述及被
06 告供稱之本案海鮮原料加工過程所添加之添加物成分相
07 符，應堪採信。故堪認被告指示御宏公司上開員工就本案
08 海鮮原料之加工過程非僅有添加普羅或僅有清水沖洗、包
09 冰、再行冷凍而已，除添加普羅外應尚有添加糖或鹽等調
10 味料製成調味湯汁進行加工調味後，始能製成販售予廠商
11 之本案海鮮產品，應屬明確。故被告所提出之調理白蝦
12 仁、干貝製程圖所示內容（見本院卷一第445頁），核與
13 上開證人所述相符，應堪採信。是公訴意旨所認定之本案
14 海鮮原料加工過程尚有誤會，當無可採。

15 （四）關於本案海鮮產品之原產國更改標記為臺灣部分：

- 16 1. 按所謂實質轉型，依本案標準第7條第1項規定，則指原材
17 料經加工或製造後所產生之貨物與原材料歸屬之海關進口
18 稅則前六位碼號列相異者，或貨物之加工或製造雖未造成
19 前款稅則號列改變，但已完成重要製程或附加價值率超過
20 百分之三十五以上者。承此，可知原產地係以實際製造、
21 加工之所在為認定標準，至於出口地則非原產地之認定標
22 準。又進口貨物原產地係由進口地關稅局認定之，為「進
23 口貨物原產地認定標準」第1項前段所明定；依「海關認
24 定進口貨物原產地作業要點」第3點、第4點規定，進口貨
25 物本身或其包裝上有標示產地者（文字、數字或圖案），海
26 關得根據進口報單所申報之產地加以核對，如查無去除、
27 破壞或塗改情事，且亦無其他事證足以判定係虛報產地
28 時，即逕依其產地標示認定產地，免再繼續查證；進口貨
29 物本身或其包裝上未標示產地者，海關得根據運送契約文
30 件、貨櫃動態表、船舶航程表或其他證明產地之文件認定
31 其產地；然若原產地認定有疑義時，進口地關稅局得通知

納稅義務人限期提供包括交易文件、產製該貨物之原物料或加工資料或其他相關之產地證明文件或樣品，由進口地關稅局認定或請求經濟部等機關協助認定，為本案標準第4條第1項後段、第2項至第4項所明定。

2. 據本院函詢衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）關於本案海鮮原料經加工後製成本案海鮮產品，是否符合實質轉型而得將原產地標示為臺灣部分，據食藥署函覆略以：有關來函所詢「此等加工程序是否符合實質轉型」疑義，說明如下：1. 依食品安全衛生管理法（下稱食安法）第22條第1項第6款規定，食品之容器或外包裝，應明顯標示原產地（國）。2. 依食安法施行細則第12條規定，所稱原產地（國），指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。輸入食品之原產地（國），依本案標準認定之。3. 復依財政部及經濟部會銜發布之本案標準第5條規定，進口貨物以下列國家或地區為其原產地：(1)進行完全生產貨物之國家或地區。(2)貨物之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，以使該項貨物產生最終實質轉型之國家或地區。4. 再依本案標準第7條第3項規定，貨物僅從事下列之作業者，不得認定為實質轉型：(1)運送或儲存期間所必要之保存作業。(2)貨物為上市或裝運所為之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤等作業。(3)貨物之組合或混合作業，未使組合或混合後之貨物與被組合或混合貨物之特性造成重大差異者。(4)簡單之切割或簡易之接合、裝配或組裝等加工作業。(5)簡單之乾燥、稀釋或濃縮作業，未改變貨物之本質者。5. 案內所詢，倘將進口冷凍白蝦仁原料於臺灣僅經簡單混合、冷凍、包冰、包裝等，並未造成重大差異，產品前後本質並未改變，非認屬實質轉型；倘進口冷凍白蝦仁原料經調味、調製等加工製成產品，如產品本質已改變，則認屬實質轉型。6. 惟實質轉型係原產地判定參考，與有效日期之訂定無涉，併此敘明等語，此有食藥署114年1月3日FDA食字第1139086805

號函附卷可參（本院卷三第149至151頁），故由上開函文內容可知，食藥署基於就食品之原產地（國）標示應依上開標準所訂之規範內容辦理，須視廠商就食品即本案海鮮原料之加工程序流程，以資判斷是否構成實質轉型，而得將本案海鮮產品之原產地（國）標示為臺灣。是參酌被告及御宏公司確有指示員工就本案海鮮原料以前述方式加工後製成本案海鮮產品，過程中除添加普羅食品添加物外，另有加入鹽或糖等調味料，且於銷售時之產品外包裝有載明「冷凍蝦仁（調理）」、「冷凍調理干貝」之字樣，亦有列載食品添加物之品項名稱，均如前述，又據相關證人即廠商人員高秀英、陳宛婷、吳柏賢、曾雪紅、陳怡杏、楊佩珊於調詢及本院審理時均證稱向御宏公司購買之本案海鮮產品均為「加工後」之海鮮產品（詳後述），亦有上開本案海鮮產品照片附卷可參（見本院卷二第528至534頁），均有註明屬調理商品或清楚標示成分，而確非屬生鮮海鮮原物料。堪認被告及御宏公司就本案海鮮原料確有進行調理加工程序，核與上述本案標準第7條第3項所訂不構成實質轉型之行為態樣有所不同，非僅有分裝或簡單之作業而已，顯已將本案海鮮原料藉由進貨後在臺灣當地調理加工過程，轉變成可直接銷售給相關廠商之本案海鮮產品，應足認產品本質已有改變，加工前後當有重大差異，足以構成實質轉型甚明，自得將本案海鮮產品之原產地標示為臺灣。

3. 另參以御宏公司前有將本案海鮮原料中冷凍白蝦仁及本案海鮮產品中冷凍調理白蝦仁（即經御宏公司以上開方式加工後之產品）送交國立臺灣海洋大學進行蛋白質變性鑑定，依據樣品之DSC鑑定結果認冷凍調理白蝦仁樣品之肌纖維蛋白已變性，與生鮮原料有明顯差異。依據樣品之質地分析顯示，冷凍白蝦仁與調理白蝦仁之硬度與咀嚼度有明顯差異，加工後已改變原料本質等情，此有該系113年1月29日委託檢驗報告附卷可佐（見偵71685卷第163至165

頁），可認御宏公司就本案海鮮原料加工後之產品質地已有改變，不論硬度及咀嚼度均有不同，可認經上開加工過程已屬調味加工，足使產品本質發生改變。故被告及御宏公司所為上開加工調理程序，亦核與本案標準第5條、第7條第3項及食藥署上開函文之實質轉型定義相符，是被告主觀上認為有進行上開足以構成實質轉型之加工過程製成本案海鮮產品，而得以將產地標示為臺灣，並無不合，難認其主觀上有何偽造文書、販賣虛偽標記商品之犯意。公訴意旨認被告及御宏公司所為加工行為不符合實質轉型而不得標示原產地為臺灣云云，尚無可採。

4. 另公訴意旨雖認本案之生鮮水產品依法規應不准添加普羅食品添加物云云，然查：

(1)按本標準依食品安全衛生管理法第十八條第一項規定訂定之。各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表一之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第1條、第2條訂有明文。又附表一食品添加物使用範圍及限量第（六）類膨脹劑包含「碳酸氫鈉」、第（十一）類調味劑包含「檸檬酸鈉」及「檸檬酸」，此有上開規定及附表一食品添加物規格第（六）類膨脹劑、第（十一）類調味劑資料可佐。普羅成分應屬包含碳酸氫鈉、檸檬酸鈉、檸檬酸、鹽之複方食品添加物，業經本院認定如前，故參照上開標準之規定，普羅或無磷保水劑MA自得於各類食品中視實際需要適量使用，而並非均禁止限於食品製作或加工必須時使用。故含有上開成分之複方添加物普羅，並未經禁止添加於食品中使用。

(2)而依食藥署函文指出：如以水產動物為原料，經卸貨、分級、選別、去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮（去殼）、分切低溫保藏之製造及運送、貯存過程等生鮮處理，以常溫、冷藏或冷凍方式直接供應消費者之生鮮水產品，均未准許添加案內複方添加物（指含有上開成分之普羅）。若

01 產品除經生鮮處理外，尚經調味、製罐、蒸煮、脫水、煙
02 燻、鹽製、粹取、發酵或其他加工程序處理，且因製造或
03 加工所需，得依規定添加該食品添加物，並依規定標示或
04 揭露品名及食品添加物相關規定，如有誤導消費者為生鮮
05 水產品，則涉嫌違反食安法第28條規定。倘僅將冷凍蝦仁
06 解凍、瀝水、冷藏、秤重、加水、冷凍等加工步驟包裝販
07 售，尚未准許添加案內複方添加物。如所詢產品除前述加
08 工步驟外，尚有其他加工程序，則須依完整加工製程及最
09 終販售成品之標示，依前述原則認定是否符合食安法相關
10 規範等情，此有食藥署112年6月26日FDA食字第112903077
11 6號函附卷可參（見他卷一第126至127頁）。故依上開法
12 規及食藥署回函可知，若屬直接供應予消費者之生鮮水產
13 品（海鮮），則未准許以普羅作為食品添加物，然若產品
14 除經生鮮處理外，尚經調味、製罐、蒸煮、脫水、煙燻、
15 鹽製、粹取、發酵或其他加工程序處理，且因製造或加工
16 所需，得依規定添加普羅作為食品添加物。參以本案上開
17 加工過程，堪認被告及御宏公司所銷售之海鮮產品，均係
18 進口冷凍海鮮原料後進行上述加工及調味等加工程序過
19 程，將之製成本案海鮮產品後再行銷售，核與上述有經調
20 味、脫水之加工程序相符，自屬得添加普羅等食品添加物
21 進行加工。故被告及御宏公司本案加工方式並未有何違反
22 上開規定或食藥署函文之情事，自無從認為被告主觀上有
23 何偽造文書、明知為虛偽標記之商品而販賣之犯意。從
24 而，公訴意旨認不得添加普羅云云，尚有誤會。

25 （五）關於本案海鮮產品有效日期是否得以藉由本案加工過程予
26 以重新起算並延長2至3年部分：

- 27 1. 按食品或食品添加物有逾有效日期者，不得製造、加工、
28 調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品
29 或公開陳列，食安法第15條第1項第8款定有明文，則依該
30 規定，倘食品製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販
31 賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列時，尚未逾有效期

限，應無違反食安法上開規定。又包裝食品之有效日期，應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性因素，據以研訂，而有效日期除廠商為其品質之保證外，更有對該產品在效期內負責之意義，故不得擅自制訂或更改。產品倘經調配、殺菌等加工程序處理，則業者得依其原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，評估及訂定產品之有效日期，且應確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。惟產品倘僅進行簡單混合或分裝，未經任何加工處理，該產品之有效日期不得比最快逾有效日期之原料所標示之有效日期長。倘所詢產品使用之原料均未逾期，且製程符合冷凍蝦仁加工程序，並符合食品安全衛生法相關管理規定，其終產品之有效日期得依上開規定或參考本署擬具之本案指引評估，並確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。惟製造業者應提具該產品訂定有效日期之科學佐證資料備查。此有食藥署112年6月26日FDA食字第1129030776號函釋在卷可稽（見他卷一第126至127頁）。是依上開回函及函釋內容，可知食品如僅為單純混合、分裝，未為任何加工處理，則該食品之有效日期，自不得逾原料之有效日期；而食品如經過製造、加工、調配、殺菌等程序，其有效日期之訂定則可由業者依相關科學依據、所使用之原料、製造過程、運輸、貯存、販售環境及食藥署訂定之本案指引等因素定之，並無明文統一規範各別食品之效期，而係仰賴業者之自主管理、自行評估。現行食品衛生安全主管機關對於食品之「有效日期」，係開放給各加工業者自行設定，只要加工業者保證食品在有效期日屆至前，並無變質、腐敗及其他違反食安法規定之情事發生即可，加工業者訂定有效日期毋庸事前取得食藥署許可。

2. 又證人即新北市衛生局稽查員林子郁於審理中證稱：我於107年至112年間任職在新北市衛生局擔任衛生稽查

01 員。於108至110年間都有至御宏公司進行水產食品業稽查
02 但實際次數不記得。進行例行性稽查時，主要會就工廠空
03 間環境是不是乾淨，有沒有使用逾期的原物料，以及其製
04 程有沒有不一樣地方去做確認。御宏公司的海鮮水產加工
05 情形為從國外進口原物料，在現場解凍，然後添加食品添
06 加物、包冰再重新做包裝。稽查時會去瞭解加工作業情
07 形，但最主要還是去確認現場是否有符合衛生環境。我們
08 知道御宏公司會在製程之後去訂定一個保存期限（即有效
09 期限），但這個制定方式通常都是製造商去自行訂定。因
10 為御宏公司當時沒有拿出保存性試驗證明，應該是用經驗
11 法則，製作完之後會自訂一個保存期限，如他們的同業通
12 常也都是加1年、2年或3年，在實務上面他們會有這樣的
13 做法。稽查時並不會對保存期限特別質問，制定的廠商要
14 對自己的食品負責任，這部分不是我們的專業，我們並非
15 保存性試驗的實驗室人員，無法在現場就斷定食品一定只
16 能標示1年、2年或3年。稽查現場也會看文件，是否有製
17 令單、記錄及是否與紀錄相符，或食品添加物有無按照自
18 訂的流程來做添加或過多添加物，但因為每一家食品工廠
19 的產品不同，製作過程也不同，同樣的產品也可能會有不
20 同方式，只要有符合衛生法規我們都會尊重廠商自己的獨
21 家做法。曾有請御宏公司針對環境去進行補強情形。保存
22 期限我們會去注意，但不是現場會去爭執如何訂定的事
23 項，通常會尊重廠商自己所自訂的效期，我知道御宏公司
24 有延長保存期限但沒有針對這個點討論，那時是延長3年
25 但不知道是透過什麼加工方式延長。我知道有食品添加物
26 NP-99普羅，但也沒有說是因為這個添加這個而延長效
27 期。我們會覆核相關資料如製令單或成品，比如告訴我延
28 長效期3年，我會去看出來的效期是否為加3年，沒有發現
29 過不符合的情形。我們去稽查的時候知道蝦仁跟干貝的原
30 料是從國外進口來御宏公司加工，會請御宏公司提供進口
31 報關資料或國外廠商的實驗數據，陪同到現場的食品技術

01 員現場沒有就加工後訂定保存期限提出意見，但是有輔導
02 建議要做保存性試驗，因為是大公司，為了確保消費者的
03 食品衛生安全，希望有實際數據，但若用經驗法則也沒有
04 辦法說是違反法規（見本院卷三第199至210頁）。是堪認
05 歷年來新北市政府衛生局均有派員至御宏公司進行食品安
06 全稽查，亦知悉御宏公司有以上開加工方式進行加工後，
07 即延長本案海鮮產品之有效日期，未見御宏公司有何使用
08 逾期原料進行加工之行為，就產品有效日期部分依據前開
09 法規亦是委由廠商自行制訂。參以本院向新北市政府衛生
10 局函調108年至111年間至御宏公司稽查之相關紀錄資料，
11 業據該局檢附歷年稽查資料附卷可參（見本院卷二第5至6
12 72頁），可見御宏公司除有部分經查核現場衛生環境或作
13 業流程須限期改善外，亦未見有何使用逾本案海鮮原物料
14 保存期限仍進行加工之狀況。本案海鮮原料經加工調味後
15 製成本案海鮮產品之過程，並非僅有單純解凍、分裝，尚
16 包含調味、加工等物理性之方法處理，已足以增加其保藏
17 性，並非單純之混勻、分裝行為，則本案海鮮產品之有效
18 日期標示自無不得逾原料有效日期之限制，至該有效日期
19 應如何訂定，並無明文規範，而係由被告即業者依相關科
20 學依據、所使用之原料、製造過程、運輸、貯存、販售環
21 境及食藥署訂定之本案指引等因素定之，均如前述。是公
22 訴意旨認被告不得僅因在本案海鮮原料加工過程中添加普
23 羅，嗣後製成本案海鮮產品即將有效日期延長云云，然被
24 告藉由本案加工過程，自得依據上開因素綜合考量後訂定
25 新的有效日期，是公訴意旨尚無可採。

26 3. 又就本案海鮮產品經加工後延長有效日期部分，據證人即
27 御宏公司員工證稱如下：

28 (1)御宏公司品保部長童瀚霆於調詢及偵查中證稱：御宏公司
29 的實驗室有針對製成的蝦仁進行過保存性測試，測試內容
30 包括風味、質地、口感、微生物檢測、檢測水質與PH值
31 等，結果認為於包裝日期再放2年品質仍可供食用，可能

01 是因為NP-99的保水性使其吃起來口感不會乾掉，而可以
02 確保品質不會下降。製造時原料逾越保存期限就不會加
03 工，如果效期很接近的會看原料品質是否有變化，並提醒
04 老闆作廢或縮短效期，原料保存期限是判斷依據之一，會
05 先注意保存期限再判斷外觀。關於原料的來源都是進口，
06 蝦仁是從中國、宏都拉斯等地進口，干貝類大顆的是從日
07 本，小顆即黃金貝是從菲律賓。不同保存期限之原料有可
08 能用於同一加工批次，會有紀錄，我們認為加工後就可以
09 放兩年。加工後之產品會標示產地為臺灣，我們的認知是
10 屬於實質加工。沒泡過藥的就是用原料的產品效期，泡過
11 藥的就會用加工後的效期，並把產地改成臺灣。若產品包
12 裝後有不能包成1包的餘數，會於下次生產時重新加工和
13 新原料一起調製並一起包裝成可出貨的量，但新原料會分
14 開膨發，有重工的貨會先出，最多只會重工一次否則會有
15 品質的問題等語（見他卷三第50至55頁反面、第123至128
16 頁、偵71685卷第80至82頁反面）。於審理中證稱：加工
17 後就會把商品的產地更改為臺灣，因為是在臺灣做調理加
18 工。如果沒有經過加工，只有解凍包冰的產品就不會更
19 改，只會標示來源。品保會確認加工過程的狀況是否有問
20 題產生，並會注意原物料的保存期限，超過效期的我們都
21 不能用。原物料保存期限大部分都會有半年以上，很少有
22 快到期的，也有不同效期原料一起加工之情形，但都是以
23 生產當天起算保存期限，也會有自訂保存期限比原料保存
24 期限長的情形。客戶中八方雲集公司要求的的效期較短為
25 2個月左右，但加工過程跟其他效期為2年的產品大致一
26 樣，只有包冰部分有差異，效期較短主要是對應廠商的要
27 求，但其實可以放更久。領原物料進行加工的時候都必須
28 要填寫製令表，內容包含原物料及需加多少藥劑、數量、
29 件數、重量等，品保會覆核文件內容。衛生局至御宏公司
30 稽查時會查看現場即加工當下的實際狀況，和表單檢查，
31 並要求我們提供平常在做的資料包含前述製令表，並指出

01 缺失及需改善之處，要在7天內確實改善再回覆。稽查人
02 員沒有提過不能自行延長保存期限等語（見本院卷三第16
03 4至181頁）。

04 (2)御宏公司廠務部副組長廖偉傑於調詢及於偵查中證稱：我
05 是任職於盈浜公司，與御宏公司是同一個老闆，登記地址
06 也相同，我擔任廠務部之副組長，掌管工廠的食品加工，
07 我負責管理生產線上的員工，業務通知有客戶下訂單後，
08 會請倉管給原物料，進行退冰、泡藥、包冰、打印有效期
09 限，包裝成產品之後再交給倉管。被告會告知我每個客戶
10 要求的有效日期，有2個月、1年、2年，但原料及加工製
11 程都是相同的。被告有要求產品經過加工程序才能做效
12 期，如果以原料直接售出就不會改原料外包裝的日期。御
13 宏公司生產的冷凍蝦仁流程為：冷凍蝦仁先退冰一天，
14 並續行瀝水及加藥NP-99普羅，浸泡藥一天，再瀝水急速
15 冷凍，後依客戶需求包冰，包裝打印效期出貨，一般需花
16 費3日。生干貝流程同上但泡藥時間是4天，添加藥品為M
17 A。NP-99普羅會讓蝦子變比較Q，添加劑的劑量也是依公
18 司指示，並照客戶需求添加及印日期。御宏公司有實驗室
19 由品保部門管理。加工前只會確認原料是否有在效期內，
20 我有看過在幾個月內到期的原料。製造出來的產品就依公
21 司指示打印有效期限，品保有跟我說產品經過泡藥流程加
22 工可以保存2年以上，我任職之前就是這樣的作法。如果
23 原料有異常如偏紅就會詢問品管確認，沒問題就繼續加
24 工，有問題就退回倉管。海鮮原料的來源是進口的，不同
25 保存期限之原料會混用於同一加工批次。加工後之產品標
26 示會標示產地為臺灣製造，因為蝦子會從軟的變成Q的有
27 改變它的特性，如果產品沒有泡過藥就會用原材料的效
28 期，有泡過藥的會用加工後的效期。外包裝的標示也會將
29 成分從原料改為原料及添加物，品名則改為調理蝦仁。賣
30 給不同買家的產品製程沒有差異，僅有依各自要求標示不
31 同效期等語（見他卷三第40至45頁反面、第115至118頁

反)。於審理中證稱：保存期限訂定方式是以加工完成後起算2年。我任職後大部分都是2年。只要原料未過期，即使僅剩1、2個月還是會拿來做調理加工，但會確認當下原料品質沒有問題，不會拿過期原料，也會有不同效期的原料混合進行加工的情形，都一樣會訂定2年作為保存期限，公司說經過加工廠調理，東西有質的轉變才可以延長保存期限，因為製程有這麼多天，且要做多少事及檢測，並要隨時去注意狀況、溫度，若沒有控管好就會壞掉。原料有異常會回報品保決定可否使用，品保也會回報給被告，我任職期間沒有遇過廠商反應冷凍加工品有問題等語（見本院卷三第190至199頁）。

(3)御宏公司加工部副組長蔡文斌於調詢及偵查中證稱：我於御宏公司擔任加工部副組長，工作內容為生產包裝即將進口原料做發藥、包冰等程序，進行成品裝箱後再貼標籤並放到冷凍庫入庫，並紀錄每天生產的東西在製程表上、印貼紙、印外貼。外貼是由我繕打，內容有內容物、食品添加物、產地、效期、警語等，有發藥的商品會將添加物打上去，並括弧調理，且會將產地改成臺灣，沒有發藥就會照原料的原產地及效期繕打。除非客戶有特殊要求，會要求效期為2個月或是1年，沒有要求就是依照包裝當天日期加上2年作為有效日期，我進公司後就是這樣的作法，但剛入職時也有依照包裝當天加3年的情形，我擔任副組長後則都是2年，也會有同一批加工的蝦仁依不同客戶需求繕打不同期限的情形。原料全部都是外國進口，蝦仁是中國，干貝有日本或中國，原料外貼有寫產地跟效期，效期通常是2至3年。加上2年後大約百分之80不會超過原料的有效期限，但還是有約百分之20會超過，如干貝就會超過，基本上原料的效期都很長，沒有遇過把快過期原料加工後延長2至3年有效期限的情形。被告親自下的訂單，比較特別的或沒有做過的客戶我會去詢問被告效期要寫幾年。業務的訂單則會透過會計下單給廠務，沒有特別註記

01 就是包裝日加2年，有註記就是依照註記等語（見他卷三
02 第28至33頁、第101至110頁）。於審理中證稱：蝦仁進口
03 時有標示有效日期，基本上都是3年，但包含運送期間，
04 約剩2年以上的有效效期。加工是添加普羅跟MA。從加工
05 完成後第3天開始算2年為有效期限，過去有起算3年，但
06 我開始接觸蝦仁的時候就已經是2年，都是依公司指示
07 做，因而超過原物料的原始保存期間情形很少。但干貝從
08 日本進口的保存期限比較短只有2年，再加1年半或2年就
09 會超過原料的有效期限。加工完原產地部分也會更改成臺
10 灣，也是公司規定，效期跟產地都是沿著慣例去做。泡藥
11 劑或湯汁的比例是被告定的標準即水的6%，加工使用的
12 原料會有混合到不同保存期限及批號一起加工的情形，不
13 會去特別區分，會從最短效期的原料開始做，若不夠會再
14 加較長效期的原料進去。衛生局1年約有2到3次前來公司
15 稽核，是由品保負責，我不會接觸。也會有客戶自己帶稽
16 核人員過來的情形。如果對效期有疑問我都會詢問被告，
17 通常蝦仁的期限最長就是2年不會超過，但有些客人會要
18 求1年或2個月，所以我們會詢問客人是否需要效期縮短等
19 語（見本院卷三第181至190頁）。

20 而上述證人均為長期任職御宏公司之員工，已如前述，理
21 應對於本案海鮮產品加工後如何標示有效日期，及相關原
22 料使用均有所知悉，故其等所述當屬可信。綜合上述證人
23 證述內容可知，被告指示上開員工就本案海鮮原料加工製
24 成本案海鮮產品時，均會要求注意本案海鮮原料之原始有
25 效日期，僅會將並未逾越原始有效日期之原物料以上述方
26 式加工，後再將有效日期予以延長2至3年，甚至有部分加
27 工完成之本案海鮮產品有效日期亦未逾越原本原物料之有
28 效日期情形，堪認被告及御宏公司並未有以過期之本案海
29 鮮原料加工製成本案海鮮產品之行為。參以本案經搜索而
30 查扣之御宏公司就本案海鮮原料加工時所填載之生產排程
31 表或用料紀錄，均會翔實記載所使用之原料批號即原始有

01 效日期，及加工後依加工日往後推算之新的有效日期，此
02 有扣案之生產排程表附卷可參（見他卷三第16、25至26、
03 76至78），核與上開證人所述相符，未見有何使用已過期
04 之本案海鮮原料進行加工狀況，是被告辯稱並未使用過期
05 之本案海鮮原物料進行加工等語，核與有據。另被告及御
06 宏公司縱有將部分有效日期即將屆至之本案海鮮原料，或
07 不同有效日期之本案海鮮原料混合進行加工之情形，然實
08 際上既然本案海鮮原料之有效日期尚未屆至，即時進行加
09 工程序後再予以延長有效日期，亦屬廠商得以綜合評估上
10 開因素後制訂新的有效日期一部分，無從認為有違背上開
11 相關行政規範或食藥署函示內容。

- 12 4. 另依本案指引六、有效日期的評估方法：（二）2. 本
13 （他）廠有相似配方或製程且已上市1年以上之市售產
14 品，未曾發生有效日期內產品異常或客訴事件者，可作為
15 評估有效期的參考。依本案御宏公司所銷售之廠商人員證
16 述內容如下：

- 17 (1)證人即八方雲集公司採購部副總經理高秀英於調詢時及審
18 理中證稱：我在八方雲集公司的職位是採購部門的副總經
19 理。八方雲集公司於108至111年間均有向御宏公司採購調
20 理過的冷凍蝦仁，大約每2、3天進貨1次，每次都是2000
21 包以上，是客製化的產品，約定將冷凍蝦仁的保存期限以
22 生產製造日期為始日標示為2個月，並且會約定交貨的製
23 造日不得超過驗收標準的二分之一以上。御宏公司是我就
24 任採購部門的副總經理前既有的供應商，品規都經過八方
25 雲集公司食安部門確認，以我的專業程度看也不認為有需
26 要再糾正的地方，所以就延續之前採購的模式。食安部門
27 每年一定都會稽核御宏公司的加工調理流程，沒有出過問
28 題，所以我們就持續採購。食安部門現場會勘資料也有記
29 載加工流程中有添加「NP-99普羅」。也知道蝦仁原產地
30 都是進口的，印象中有越南、中國，進口會有進口報單，
31 產地也要合格證明，這是採購的基本條件。且御宏公司出

01 貨的蝦仁標籤會記載產地為臺灣，御宏公司有在臺灣進行
02 加工調理就可以標示為臺灣製造。御宏公司會提供進口日
03 期、製造批次、原物料批次，我們會核對每個批次跟標示
04 的日期吻合，御宏公司的品保會將資料寄郵件給我們。御
05 宏公司提供的產品都有符合八方雲集公司食安部門的規
06 範，八方雲集公司也有委託外部公司進行稽核，沒有發現
07 使用逾期原料及其他重大缺失。御宏公司提供的產品有符
08 合要求且沒有，公司沒有認為有被詐欺等語（見偵82244
09 卷一第10至13頁、本院卷三第12至26頁）。

10 (2)證人即和億公司採購部經理陳宛婷於調詢及審理中證稱：
11 我在和億生活股份有限公司擔任採購部經理。和億公司與
12 御宏公司合作項目主要是調理加工的冷凍白蝦仁進貨的數
13 量約每週900公斤。被告是我們的業務窗口。我蝦仁會有
14 簡易的加工流程進行膨發，御宏公司有告知過我會添加
15 「NP-99普羅」，但我不知道添加的比例。我們向御宏公
16 司採購時的約定會記載在產品規格書上，自108年至112年
17 都是使用類似的格式，產品規格書上有記載的原料是來自
18 中國，而產地標示為臺灣，因為是在臺灣進行膨發的加工
19 過程。並有記載產品有效期限是加工製造後的2年，只會
20 有加工後的有效期限，我們不知道也沒有問過原料的有效
21 日期，御宏公司也沒有跟我們講過，我們公司只有依照有
22 效日期去回推製作日期。和億公司向御宏公司購買產品會
23 進行初步檢視，例如會請供應商提供食品加工廠的認證跟
24 原料的檢驗報告，品管部分會不定期的做工廠稽核，都有
25 符合和億公司的規定，品保也沒有反應過御宏公司的冷凍
26 白蝦仁有問題。產品驗收時只要符合允收期限跟加工後的
27 保存期限內就符合採購的要求。我們公司的要求就是以法
28 規為主，不能接受御宏公司有違反法律規定等語（見偵82
29 244卷一第23至27頁、本院卷三第63至75頁）。

30 (3)證人即四海遊龍公司總務部副理吳柏賢於調詢及於審理中
31 證稱：我在四海遊龍公司擔任採購副理，負責公司的採購

01 相關事由。四海遊龍公司有於108至112年左右陸續向御宏
02 公司採購調理加工的冷凍蝦仁，每個月大約會下訂3至4
03 次，交易的聯絡窗口是被告。御宏公司有告知過我們加工
04 流程，我知道有添加「NP-99普羅」，也知道蝦仁原產地
05 是中國，而產品標籤上產地是寫臺灣，是因為進行加工所
06 以產地可以轉換。我們沒有約定產品的有效期限，御宏公
07 司沒有告知原始原料的保存期限，我知道御宏公司添加
08 「NP-99普羅」加工後會重新起算期限，但不知道延長幾
09 年，只要重新打標的日期沒有過期就好，因為使用產品周
10 轉的速度很快。四海遊龍公司的品保也會將產品送年檢進
11 行確認跟把關，都沒有出過問題。公司沒有覺得遭受詐
12 欺，只要產品品質沒有問題並符合法規就可以等語（見偵
13 82244卷一第36至39頁、本院卷三第26至37頁）。

14 (4)證人即華膳空廚公司採購專員曾雪紅於調詢時及審理中證
15 稱：我在華膳空廚公司擔任採購部組長，公司自109年起
16 跟盈浜公司採購採購調理加工過的蝦仁、干貝。被告是盈
17 浜公司的窗口，採購都是直接跟被告討論。盈浜公司沒有
18 告知具體的加工方式，我知道有添加物但不清楚具體成
19 分。公司有品保部門人員會負責檢視產品。我知道蝦仁是
20 進口的沒有約定產地，干貝則是訂購日本干貝，也知道盈
21 浜公司將蝦仁、干貝的產品標示為臺灣，因為有加工過。
22 有效期限部分沒有約定，都是由廠商告知為多久就於系統
23 裡標示，盈浜公司沒有說過會在加工完成日之後起算兩年
24 重新訂定商品的有效期限，也沒有告知進口海鮮有一個原
25 始的保存期限。我們公司的品保人員會定期訪廠，且會查
26 看廠商的原料來源、原料批號、製造的加工批號，也會看
27 到原料什麼時候進來、何時加工的。我們公司所有的產品
28 進來之前一定會先經過師傅的產品測試，還有品保的初步
29 檢視，品保沒有跟採購部門反應過盈浜公司的產品有問
30 題。如果商品製程符合法規的話可以接受，華膳空廚公司
31 沒有認為遭到詐欺等語（見偵82244卷一第47至51頁、本

01 院卷三第75至83頁)。

02 (5)證人即瓦城公司採購部經理陳怡杏於調詢及審理中證稱：
03 我在瓦城公司擔任的採購經理。瓦城公司跟御宏公司採購
04 的產品包含大蝦仁、小蝦仁、蟹管。大蝦仁有輕微膨發，
05 蟹管和小蝦仁都是原料，御宏公司的聯絡窗口是被告。我
06 不清楚御宏公司的大蝦仁加工輕膨發的作法及添加物。御
07 宏公司有告訴我們調理冷凍蝦仁原料產地是中國，我之前
08 沒有注意產地的標註，後來查這個貨知道是標註臺灣。採
09 購商品後會由品保做檢驗數據的審核，確認相關產品的品
10 質和規範，買貨時會詢問被告產品的產地跟價格。有效期
11 限部份只有約定不能低於允收效期的二分之一。瓦城公司
12 就新廠商會由品保跟採購訪廠，品保查看環境跟製造流
13 程，也會查看原料進口時間跟加工時間等相關文件、採購
14 則詢問福利及價格，並出報告交給公司，御宏公司部分一
15 定也有做但是在我進入瓦城公司之前。沒有人反應過我們
16 在御宏公司採購的冷凍蝦仁有問題。關於原料保存期限部
17 分是交由品保部門判定，我們會要求廠商提供第三公正單
18 位的檢驗報告，檢驗報告跟訪廠都沒問題就會進貨。御宏
19 公司沒有告訴我他們添加「NP-99普羅」之後會延展有效
20 日期，若有告知品保應該就不會接受或會詢問細節，若品
21 保有疑慮就不會購買。如果有合乎法規規範，我們就可以
22 接受。我任職後沒有遇過有人反應御宏公司的冷凍蝦仁有
23 問題，也沒有發生過御宏公司違反合約所列標準的異常發
24 生等語（見偵82244卷一第P62至66頁反面、本院卷三第52
25 至63頁）。

26 (6)證人即金色三麥公司採購部副理楊佩珊於調詢時及審理中
27 證稱：我在金色三麥公司擔任採購副理，有向御宏公司採
28 購生白蝦、透抽、干貝、蝦仁等品項，其中蝦仁跟干貝是
29 加工的商品，跟御宏公司的聯絡窗口是被告，御宏公司沒
30 有告訴過我加工流程。金色三麥公司有要求過不要產地中
31 國的蝦仁，因為那陣子中國的原物料有一些狀況，帶子

（干貝）則要來自日本。我有在LINE的群組有跟陳志新說上情。我知道御宏公司的商品是國外進口，並將進口商品進行加工，但加工的方式及添加部分不清楚，御宏公司跟我說在臺灣加工後產地必須標示為臺灣製造，金色三麥公司的品保或是稽核人員會定期抽驗進貨後的品項是否符合食藥署規範，並針對原料的相關檢驗報告去做確認，沒有發現過問題。金色三麥公司僅就允收期有約定，過了有效期限一半後就會拒絕該項產品，金色三麥公司是針對御宏公司的貨上面標示的效期來販售，並不會要求要如何標示日期，御宏公司要自己就有效期限負責，並不知道標示的效期是御宏公司加工後重新訂定的時間，也沒有告訴過我們原物料的原始保存期間，被告沒有特別告知所標示的是原物料原始期限或加工後新的保存期限。曾有過幾次蝦仁送貨來偏紅的情形，御宏公司有寫過異常單。一定要符合法規才會使用，若沒有定論則不會接受。御宏公司的商品測試跟檢驗報告確認是符合金色三麥公司需求的。金色三麥公司認為重新訂定保存期限部分有被欺騙。若被告有告知，我們公司就會確認加工後重新訂定保存期限這件事是否符合法規，才會跟他交易。如果符合食藥署的規範，我們可以接受等語（見偵82244卷一第82至87頁、本院卷三第37至52頁）。

故由上述證人證述可知下游廠商均與御宏公司合作多年，往來頻繁，並有長期、大量採購本案海鮮產品之情形，銷售情形良好，經相關廠商以本案海鮮產品再行製成商品銷售予消費者，其等均未發現本案海鮮產品有問題或退貨、客訴之事件，堪認御宏公司銷售之本案海鮮產品長期以來品質均屬正常，並無疑慮或發生食品安全問題。佐以本案海鮮產品經被告送交國立臺灣海洋大學食品科學系檢驗鑑定後認本案之冷凍調理白蝦仁產品，經冷凍魚類檢驗法（CNS1451）鑑定後認保存溫度-18℃，預測架售期可達5年。而該實驗室於113年5月初受業者委託進行冷凍白蝦仁

調理產品的保存期限，實驗日期從113年5月31日開始，用三個溫度-5℃、-10℃、-13℃做加速實驗，只以總揮發性鹽基態氮（TVBN）為指標，實驗大約在113年12月初結束。實驗結果預測該公司產品至少可以保存5年以上，從食品安全上考量，因此預測該公司的產品於-18℃保存的話，最佳產品保存期限為5年等情，此有該系所委託檢驗報告、鑑定人結文、說明資料等附卷可佐（見本院卷三第215至217、262至263頁）。另於111年11月間經新北市政府衛生局就本案海鮮產品中冷凍蝦仁送驗結果，亦未驗出硼酸及鹽類等情，此有新北市政府衛生局111年11月18日結果報告附卷可參（見本院卷二第7頁）。前經御宏公司於112年11月14日自行將本案海鮮產品即冷凍調理白蝦仁及冷凍干貝送鑑定結果，均呈現大腸桿菌陰性、揮發性鹽基態氮3.26、5.31、7.73mg/100g（新鮮、未腐敗），而冷凍調理熟蝦仁經送鑑定結果呈現沙門氏桿菌、腸炎弧菌均陰性等情，此有臺灣檢驗科技股份有限公司（SGS）食品實驗室臺北測試報告（報告編號AFA23B02973至AFA23B02979號）附卷可參（見偵71682卷第100至119頁），是經歷次送驗結果，均顯示本案海鮮產品仍屬新鮮未腐敗、亦未有生菌數超標之情形。故由上情可知，本案海鮮產品早已經市場銷售1年以上，均未發生任何產品異常或客訴事件，經新北市政府衛生局歷年來多次至御宏公司進行稽查，亦未發現重大異常或違反行政法規狀況。是被告以其約十多年長期加工製作本案海鮮產品之經驗法則或業界常規，以其實際加工日將有效日期往後延長2至3年，實與上開本案指引所訂或食藥署函示並無違背。況前經新北市政府衛生局於案發前歷年來多次前往御宏公司稽查，亦均知悉御宏公司以上開方式加工本案海鮮原料進而製成本案海鮮產品，此有該局食品現場稽查工作日誌表附卷可參（見本院卷二第222至224、268至269），而該局稽查時亦未要求御宏公司就此加工過程或有效日期之制訂有何違反行政

01 規範而須限期改善，故被告主觀上信賴並基此認為本案加工
02 後得自行制訂新的有效日期，自難認其有何行使偽造文
03 書、販賣虛偽標記商品之犯意。

04 5. 至公訴意旨雖指被告及御宏公司涉有將已逾有效日期之海
05 鮮原物料加工製成成品，並延長有效日期云云，然觀諸公
06 訴意旨所舉之該份生產排程表所載「熟蝦仁、原料批號：
07 00000000，成品熟蝦仁、原料批號：2023.07.31，成品批
08 號：2023.08.14，領料日期：112.08.11、成品日期：11
09 2.8.14」，此有檢察官勘驗筆錄附卷可參（見偵71685卷
10 第61頁），故依上述所載「成品熟蝦仁」似非指欲用於加
11 工之原料，而是加工完成之成品，是此部分記載尚有不明
12 確，亦與其他生產排程表上記載之原物料並無「成品」之
13 字樣不同。況依前開御宏公司相關證人所述及新北市政府
14 衛生局歷年來稽查結果，均未見有何以逾越有效日期之原
15 物料進行加工之行為，尚不足憑此作為不利於被告之認
16 定。

17 6. 綜上，被告指示御宏公司員工長期以來均以上開方式加工
18 本案海鮮原料製成本案海鮮產品，並以加工日向後延長本
19 案海鮮產品之有效日期，確有相關經驗上之依據，且經送
20 鑑定檢驗結果確未有違反行政規則或數值超標之違法狀
21 況，被告據此認為得以延長有效日期達2至3年，難認其有
22 何偽造文書（或業務上文書登載不實）、販賣虛偽標記商
23 品等之主觀犯意及客觀犯行可言。

24 （六）被告販賣本案海鮮產品是否屬詐欺行為或販賣虛偽標記商
25 品：

26 1. 按刑法第255條第2項、第1項之販賣虛偽標記之商品罪，
27 係以行為人所販賣商品本身就商品原產國或品質之說明部
28 分，有虛偽之標記或其他表示為要件，故行為人所販賣商
29 品本身並未就原產國或品質之說明事項而為虛偽之標記或
30 其他表示，自不構成本罪。稱「原產國」係指商品原來生
31 產或製造之國家。稱「品質」則指商品之質料或成分而

01 言。

02 2. 被告及御宏公司所販售之本案海鮮產品，得因上開加工程
03 序後延長有效日期，並將原產地標示為臺灣等情，業經本
04 院認定如前述，被告並未向上開業者宣稱為「生鮮」海鮮
05 產品，均有誠實告知上開加工過程，並未有何隱瞞或不予
06 告知，相關業者或廠商對所購買之本案海鮮產品均屬加工
07 後之冷凍海鮮產品，當均有知悉，亦為販賣予業者進行烹
08 調之海鮮食材原料，均據上開證人高秀英等證述明確，已
09 無從認為被告販賣之本案海鮮產品有何原產國及品質虛偽
10 標記或其他表示。而上開業者所在意者均為被告及御宏公
11 司是否有遵守相關食安法規及行政規範加工製造本案海鮮
12 產品，但同前述，本案尚無從認有何違法相關法規之情
13 形，故對於上開業者而言，自無有何遭詐欺之問題甚明。
14 是被告或御宏公司並未有何佯稱為生鮮海鮮產品而施用詐
15 術之行為，也無從認為該些業者有何陷於錯誤之情。又衡
16 情該些廠商均與御宏公司購買本案海鮮產品長達數年以
17 上，銷售金額、數量均屬甚多，若對於本案海鮮產品品
18 質、加工過程等有所疑慮，亦難想像會長期不斷購買，而
19 未更換廠商或向御宏公司反應，實難認被告有何詐欺或販
20 賣虛偽標記商品之行為。

21 3. 至公訴意旨及補充理由書所認如起訴書附件所示其他向御
22 宏公司購買本案海鮮產品之業者，均為遭詐欺之被害人云
23 云（見本院卷一第403頁），然觀諸起訴書附件所載即御
24 宏公司歷史交易明細資料所列廠商係包含御宏公司108至1
25 12年間「所有」銷售本案海鮮產品之廠商，然大部分僅有
26 列載廠商簡稱，並無公司詳細資料，且未據檢察官傳訊釐
27 清其等是否確有與御宏公司交易及相關過程、有無陷於錯
28 誤之情，就此部分並未舉出相關證據以實其說，而將上開
29 長達5年多期間之廠商均列為被害人，實無補強證據可
30 佐，當無從僅憑此認被告有何詐欺或販賣虛偽標記商品之
31 行為。

01 (七) 綜上，本案被告及御宏公司長期以來均是有以上開加工、
02 調味及添加普羅之方式製成本案海鮮產品，然普羅之成分
03 並非屬食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或食藥署函
04 示中禁止使用之食品添加物，作為食品加工使用並無違
05 法。故被告加工後將本案海鮮產品延長有效日期及標記產
06 地為臺灣，亦核與本案標準、本案指引等行政規範及食藥
07 署函示等並無不合。實則目前針對食品添加物之行政規
08 範，就本案相關膨脹劑及調味劑均僅有要求「本品可於各
09 類食品中視實際需要適量使用」添加，並未明訂限制之劑
10 量種類或範圍，若在複方添加物情形則亦無另行規範，亦
11 未區分不同海鮮產品，均是授權廠商自行依實際需要決定
12 食品添加物之劑量或用量多少，並未從源頭為管理規範，
13 或設定安全劑量範圍，故行政規範之密度及要求程度均容
14 有改善空間，始能更加保護消費者食品安全。再就有效日
15 期部分，同前所述，依目前之本案指引及食藥署函示內
16 容，均是開放由廠商或業者自行加工後訂定有效日期，政
17 府僅能透過後端之稽查確認有無違法如是否有以過期商品
18 再行加工，亦無能力實際去檢測確認究竟怎樣加工方式得
19 延長多長之有效日期，是除非確有成品違反食安法之疑
20 慮，否則無從據以查核處罰（本案亦未據檢察官起訴被告
21 有何違反食安法之犯行）。然近年來就上開相關法規亦未
22 見有何積極修改或制訂相關指引之舉，顯然國內市場對於
23 經加工後之冷凍海鮮產品仍有大量需求，故制訂更為詳盡
24 之規範或提供更為詳盡之指引，使業者得以遵循作為訂定
25 有效日期之重要參考，實屬刻不容緩且有必要之作為，始
26 能從源頭行政端即有效改善食品安全，而非交由末端之司
27 法程序來承受。從而，依目前上開行政規範情形，本案自
28 無從僅因被告指示御宏公司員工將進口後之本案海鮮原料
29 加工製成本案海鮮產品，並將產地更改為臺灣及自加工日
30 起延長有效日期，即遽認被告有何詐欺、偽造文書、販賣
31 虛偽標記商品之行為。

01 五、綜上所述，是依檢察官所舉之證據，均尚未達於通常一般之
02 人均可得確信而無合理之懷疑存在之程度，無法使本院形成
03 被告之有罪心證。本案不能證明被告犯罪，揆諸前揭說明，
04 依法應諭知被告無罪。

05 六、另公訴意旨聲請宣告沒收扣案之已製作、包裝及裝箱之本案
06 海鮮產品及沒收本案御宏公司銷售本案海鮮產品之利潤云
07 云，然本案尚無從認為被告有何前開犯行，已如前述，則扣
08 案之產品及被告銷售之所得或利潤，均難認屬供犯罪所用之
09 物或犯罪所得，亦非屬違禁物，自無須宣告沒收。是扣案之
10 本案海鮮產品部分，應另由衛生主管機關即新北市政府衛生
11 局依法為妥適之處理。至其餘扣案物部分，非屬違禁物，亦
12 無宣告沒收之必要，附此說明。

13 據上論斷，應依刑事訴訟法第301條第1項，判決如主文。

14 本案經檢察官曾信傑提起公訴，檢察官王江濱、褚仁傑、陳璿伊
15 到庭執行職務。

16 中 華 民 國 115 年 1 月 21 日
17 刑事第二十一庭 審判長 法官 王國耀

18 法 官 呂子平

19 法 官 梁茵茵

20 上列正本證明與原本無異。

21 如不服本判決，應於判決送達後20日內敘明上訴理由，向本院提
22 出上訴狀（應附繕本），上訴於臺灣高等法院。其未敘述上訴理
23 由者，應於上訴期間屆滿後20日內向本院補提理由書「切勿逕送
24 上級法院」。

25 書記官 周品鍵

26 中 華 民 國 115 年 1 月 22 日