

臺灣高等法院臺中分院刑事判決

111年度上訴字第520號

上訴人 臺灣彰化地方法院檢察署檢察官

被告 頂新製油實業股份有限公司

法定代理人 吳俊慶

選任辯護人 羅閔逸律師

廖學能律師

被告 魏應充

選任辯護人 謝協昌律師

被告 陳茂嘉

選任辯護人 賴柏翰律師

上列上訴人因被告等詐欺等案件，不服臺灣彰化地方法院104年度訴字第314號中華民國110年12月30日第一審判決（臺灣彰化地方法檢察署於原審審理時當庭追加起訴），提起上訴，本院判決如下：

主 文

原判決撤銷。

頂新製油實業股份有限公司因其代表人、受僱人執行業務犯一○三年二月五日修正公布之食品安全衛生管理法第四十九條第一項之販賣假冒食品罪，科罰金新臺幣陸拾萬元。

魏應充共同犯一○三年二月五日修正公布之食品安全衛生管理法第四十九條第一項之販賣假冒食品罪，處有期徒刑陸月，如易科罰金，以新臺幣壹仟元折算壹日。

陳茂嘉共同犯一○三年二月五日修正公布之食品安全衛生管理法第四十九條第一項之販賣假冒食品罪，處有期徒刑伍月，如易科罰金，以新臺幣壹仟元折算壹日。

事 實

一、頂新製油實業股份有限公司（下稱頂新公司）所營事業項目包含食用油脂製造業，乃製造食品之公司，而魏應充於民國103年12月15日前擔任頂新公司代表人（於103年12月15日變更登記公司代表人為陳茂嘉，現變更為吳俊慶），並成立糧

油事業群以統籌頂新集團油脂事業部門之經營決策，綜理包括頂新公司在內多家糧油事業公司之業務，且每月定期召開臺灣區糧油事業群經營決策會，陳茂嘉則於102年11月11日接任頂新公司總經理，協助魏應充統籌綜理頂新集團油脂事業部門所轄包括頂新公司在內多家糧油事業公司之業務。魏應充於其所主持102年12月25日召開之「2013年11月糧油事業群經營決策會」上，就「溯源管理」部分具體指示頂新公司採購進口油品時，應對原料供應商及原料產地進行訪廠考察，詳細瞭解供應商製程並確認品質無虞後，再進行後續採購作業；復於其所主持103年2月21日召開之「2014年1月糧油事業群經營決策會」上，具體指示各公司應制訂明確執行時程表持續落實供應商及原料稽核，如有原料來源存有不明確之風險性應禁用，頂新公司屏東廠並排定於同年2月間對設在越南之供應廠商「Dai Hanh Phuc Co. LTD」（下稱大幸福公司）進行稽核。嗣陳茂嘉簽請魏應充批准其帶同王○○、李○○2人於103年3月3日至6日前往越南進行勘查，經陳茂嘉等人前往大幸福公司，對大幸福公司收購油脂之家庭式熬油戶、養殖場及屠宰場等進行實地勘查後，發現大幸福公司收購之原料並無科學檢驗流程，對於油脂混參之情形僅能依經驗判斷而無法精確判定，且溯源管理只能追溯至大幸福公司，無法再往上追溯等缺失，經評鑑大幸福公司不符合供應商評鑑標準，另亦發現越南有養殖散戶比例高、屠宰檢疫程序未落實、屠宰程序不符合我國相關屠宰規定等問題，是陳茂嘉依其前往越南實地勘查之結果，參以其於批核付款予大幸福公司過程中檢視大幸福公司提供之第三方認證單位Vinacontrol公司之品質與重量檢驗憑證，與頂新公司屏東廠之入廠檢驗報告所載之檢驗數值差異甚大等情，自越南結束訪查之翌日（即103年3月7日）起，應可預見大幸福公司所收購油脂之相關製程並未符合食用油脂之衛生標準，大幸福公司亦無法對其所收購油脂之民間熬油個體戶加以溯源管理，而無法確保其所收購之油脂均係以經屠宰檢查合格之屠

體脂肪組織熬製，已足認大幸福公司所販售之油脂係屬欠缺可供人食用品質之原料油，並於魏應充所主持103年3月20日召開之「2014年02月糧油事業群經營決策會」上，提出參考李○○勘查後所製作「越南訪廠見習報告」之相關資料而製成之「越南參訪報告」，另頂新公司中研所協理馬○○亦將其依王○○勘查後所製作之「越南毛豬油供應商訪廠報告」，製成「台灣區糧油決策會中研所重點工作」，並於同日會議中提出報告，魏應充依上開報告及所檢附之照片、資料等，至遲自開會結束之翌日（即103年3月21日）起亦可預見大幸福公司所收購販售之油脂係屬欠缺可供人食用品質之原料油，然其並未依其先前指示予以禁用，反而指示輔佐大幸福公司為生產夥伴，而與陳茂嘉繼續向大幸福公司採購原料油製成食用油產品販售。魏應充及陳茂嘉均可預見其等向大幸福公司所收購之原料油欠缺可製成供人食用產品之品質，且一般消費者所欲購買供食用之油品，應係以具備可供人食用品質之原料油所製成之食用油產品，若知係以欠缺可供人食用品質之原料油所精煉而成，自不可能願意購買，仍基於製造、販賣假冒之食用油產品及意圖為頂新公司不法所有之詐欺取財不確定故意之犯意聯絡，於頂新公司申報進口向大幸福公司購買如附表二編號36、37、39所示之原料牛油後，將該等原料牛油運至頂新公司屏東廠，經品保人員就入廠之原料牛油進行檢測後，由不知情之品保課組長蔡俊勇依頂新公司為大幸福公司所制訂之收貨標準擬具合格或允收扣款之意見，並交由亦不知情之頂新公司屏東廠廠長曾啟明核閱後存入油槽，復由不知情之頂新公司人員將上開原料牛油添加頂新公司另行採購酸價較低之澳洲牛油，使混合後之原料油酸價降低以簡省精製之時間、成本，再透過精製之脫酸（膠）、脫色、脫味（臭）程序製成精緻牛油之食用油產品。嗣統清股份有限公司（下稱統清公司）因信賴頂新公司依其事業規模及專業性，應會以確保已具備供人食用品質之原料油製成其所產製之食用油產品，因此陷於錯誤，乃於10

3年5月29日透過臺灣三菱商事股份有限公司向頂新公司以新臺幣（下同）57萬1099元之價格，購買1萬5000公斤精緻牛油後，自行或轉售予其他下游廠商製成食品販售予一般消費大眾，致使該等廠商及消費大眾受有損害，頂新公司則因此取得57萬1099元之不法所得。

二、案經臺灣彰化地方檢察署檢察官指揮彰化縣警察局員林分局、法務部調查局彰化縣調查站、內政部警政署保安警察第七總隊刑事警察大隊、內政部警政署刑事警察局第九大隊偵辦後自動檢舉簽分偵查起訴，並於臺灣彰化地方法院審理時當庭追加起訴。

理 由

壹、本案原審另為補充判決之說明

一、按業經起訴之犯罪事實，法院僅就其中一部分判決，若未經判決事項與已判決部分本應分別裁判，則法院疏未併同裁判，應屬漏判之補充判決問題（最高法院109年度台上字第4263號判決意旨參照）。按第一審法院審判之範圍，若有追加起訴之情形，應將追加起訴之事實一併記載於事實欄（有罪之情形）或引述之公訴意旨欄（無罪之情形），始能確定法院審判之範圍；若僅將追加起訴之案號記載於判決書案由欄，或於理由欄之程序部分說明追加起訴部分得合併審判、辯論及判決等語，惟未就追加起訴之事實部分為上述界定審判範圍之記載或為任何判決理由之論述，則該追加起訴部分，自屬未予判決。

二、經查，本案之犯罪事實，係檢察官於104年7月21日臺灣彰化地方法院103年度矚訴字第2號案件審理時，以一人犯數罪之相牽連案件為由言詞追加起訴，並將之增列為起訴書附表二之二編號12（見原審審卷□第43頁、第44頁反面），臺灣彰化地方法院據此另分104年度訴字第314號案件審理，是此部分自為臺灣彰化地方法院審判之範圍。而臺灣彰化地方法院於104年11月27日就該案判決時，固於案由欄載明上開追加起訴案號，並於理由欄「乙、程序之說明」載述：就上開追

01 加起訴得合併審判、辯論及判決等語，然細繹該判決所載
02 「公訴意旨」之犯罪事實，並未列入上開追加起訴之犯罪事
03 實，亦未於「本件起訴範圍及審理範圍之說明」內有所論
04 述，或將該次交易之內容記載於其附件二之中，尚難認原審
05 已於該判決中就上開追加起訴之犯罪事實予以論究裁判，且
06 此部分追加起訴之犯罪事實與起訴書所載之犯罪事實係屬數
07 罪關係，本應分論併罰、分別裁判，原審於該判決中未併同
08 裁判，即屬漏未判決。是原審於110年12月30日就上開追加
09 起訴之犯罪事實另為補充判決，並無違誤。

10 三、被告等人之辯護人雖以：臺灣彰化地方法院104年11月27日
11 之判決已包括上開追加起訴之犯罪事實，原審判決附件二雖
12 漏載103年5月29日被告頂新公司與統清公司之交易行為，然
13 此得由原審法院以裁定更正即可等語置辯。惟無罪判決關於
14 公訴意旨之記載攸關該判決認定被告無罪之範圍，顯然影響
15 被告認定無罪之犯罪情節與判決本旨，非僅文字之顯然誤
16 寫、誤算或用語有欠周全而已，自不得以裁定更正。是被告
17 等人之辯護人上開所辯，尚無足採，附此敘明。

18 貳、證據能力之說明

19 一、按被告以外之人於審判外之陳述，雖不符前4條之規定，而
20 經當事人於審判程序同意作為證據，法院審酌該言詞陳述或
21 書面陳述作成時之情況，認為適當者，亦得為證據；當事
22 人、代理人或辯護人於法院調查證據時，知有第159條第1項
23 不得為證據之情形，而未於言詞辯論終結前聲明異議者，視
24 為有前項之同意，刑事訴訟法第159條之5定有明文。本判決
25 以下所引用被告以外之人於審判外之陳述，雖查無符合刑事
26 訴訟法第159條之1至之4之情形，惟經檢察官、被告、辯護
27 人於本院準備程序、審理時對於證據能力均未再爭執（見本
28 院卷(二)第124至165頁），本院審酌後認為該等證據均為法院
29 事實認定之重要依據，作為本案之證據均屬適當，故依刑事
30 訴訟法第159條之5規定，均具有證據能力。

31 二、另本院以下所引用之非供述證據，與本件事實具有自然關聯

01 性，且核屬書證、物證性質，又查無事證足認有違背法定程
02 式或經偽造、變造所取得等證據排除之情事，復經本院依刑
03 事訴訟法第164條、第165條踐行物證、書證之調查程序，認
04 具有證據能力。

05 參、認定犯罪事實所憑之證據及理由

06 一、不爭執之事實部分

07 (一)頂新公司所營事業項目包含食用油脂製造業，乃製造食品之
08 公司，而被告魏應充於103年12月15日前擔任頂新公司代表
09 人（於103年12月15日變更登記公司代表人為陳茂嘉，現變
10 更為吳俊慶），並成立糧油事業群以統籌頂新集團油脂事業
11 部門之經營決策，綜理包括頂新公司在內多家糧油事業公司
12 之業務，且每月定期召開臺灣區糧油事業群經營決策會；被
13 告陳茂嘉則於102年11月11日接任頂新公司總經理，協助被
14 告魏應充統籌綜理頂新集團油脂事業部門所轄包括頂新公司
15 在內多家糧油事業公司之業務等情，業據被告魏應充、陳茂
16 嘉自承在卷，並有經濟部中部辦公室103年11月12日經中三
17 字第10335556070號書函檢送頂新製油實業股份有限公司最
18 近1次變更登記表、103年11月24日經中三字第10335557590
19 號書函所檢附之頂新公司變更登記表（見原審甲卷第276至2
20 78頁反面，原審乙卷第33至37頁）、「糧油事業群臺灣區經
21 營決策會-頂新」會議紀錄（A5卷第150至152頁）在卷可
22 憑，而堪認定。

23 (二)又頂新公司向大幸福公司購買如附表二編號36、37、39所示
24 之原料牛油後，將該等原料牛油運至頂新公司屏東廠加以精
25 煉製成「精緻牛油」之食用油產品，而統清公司於103年5月
26 29日透過臺灣三菱商事股份有限公司向頂新公司以57萬1099
27 元之價格，購買1萬5000公斤「精緻牛油」等情，為被告魏
28 應充、陳茂嘉所不爭執，且據證人即頂新公司業務課、油脂
29 課課長陳○○（見H4卷第28至29頁）、證人即臺灣三菱公司
30 生活產業本部食料資材部部長林○○（見H4卷第65至66
31 頁）、證人即統清公司管理部經理謝○○（見H4卷第21至22

頁)於偵查中證述明確，且有卷附之外交部103年10月21日外經投字第10333506870號函附之大幸福公司2011年至2014年9月出口臺灣貨品清冊(見A8卷第7至8頁)、財政部關務署高雄關103年12月30日高普港字第1031036366號函檢送頂新公司自越南大幸福公司進口貨物明細表、進口報單及報關檢附之文件影本(見原審丁卷第179至357頁)、財政部關務署103年11月10日台關業字第1031024748號函檢送國內廠商自98年11月1日起至103年10月31日止向越南大幸福公司進口貨物之報關資料光碟(見原審乙卷第11頁)、頂新公司99年至103年間自越南進口油品之各項證明(含傳票、進口貨品成本計算表、外購大批原料彙總表、大幸福公司發票《INVOICE》、裝箱單《PACKING LIST》、扣款單《DEBIT NOTE》、頂新公司越南(豬)牛油檢驗報告、進口報單、銀行保險證書、船運報關等支出費用收據及統一發票、運輸費用《地磅單》等資料)(見A11卷至A22卷)、彰化縣政府衛生局稽核時取得之頂新公司自越南大幸福公司進口之油脂明細、數量統計表、銷售合約(見A1卷第27頁、第32至33頁、第34頁、第42頁)等資料；扣案之頂新公司屏東廠102年12月31日起至103年10月9日油槽動態表(見本院前審卷□全卷)、頂新公司103年1月至10月銷貨光碟列印資料等在卷可資佐證，此部分事實亦堪予認定。

二、被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉均矢口否認有何上揭犯行，並分別以下列情詞置辯：

(一)被告頂新公司及其辯護人辯稱：頂新公司向越南大幸福公司採購的原料油，並非專供飼料油使用，且經過精鍊程序後，已符合我國有關CNS可供人食用的相關標準，並無檢察官所指攙偽、假冒之情事，檢察官主張被告頂新公司涉犯食品安全衛生管理法、刑法詐欺取財等罪嫌，均與卷內所附事證不符，且頂新公司向越南買的這些食用油原料，報關也是用食用油，出關、進關都要經過海關的檢驗，然後到我們的港口以後，食藥署也要派人去抽驗，抽驗合格才能放行，進到頂

01 新公司屏東廠，還要自主檢驗，也是合格了，才能透過精煉
02 程序做成符合CNS標準的食用油，檢察官並沒有證明頂新公
03 司購買的食用油原料來源是病死牛豬或回收油，也沒有證明
04 有重金屬汙染、超標之情形，且重金屬可透過精煉完全除
05 去，檢察官之舉證顯有未足，應為被告頂新公司無罪之諭知
06 等語。

07 (二)被告魏應充及其辯護人辯稱：

08 (1)被告魏應充於本案發生時身兼20餘家公司之董事長或董
09 事，故對包含頂新公司在內之各公司均僅能採「分層負
10 責」之制度管理，採購事項概由專業經理人負責；被告魏
11 應充不負責油品原料採購、油品品保事項，也不認識大幸
12 福公司及同案被告楊○○，且對於原料採購來源、對象及
13 品保事項未曾有任何具體指示，原料採購及品保事項並非
14 被告魏應充之職務上權責事項；被告魏應充根本無從預見
15 大幸福公司所收購販售之油脂係屬欠缺可供人食用品質之
16 原料油，更係本於確信相信頂新公司向大幸福公司採購之
17 原料油，確可供人食用。

18 (2)被告魏應充長年經營食品產業重視品質，早在90年初期即
19 聘請現任臺大公衛學院院長詹○○教授協助導入超出法規
20 要求之風險控管系統，及在83年起花費高額成本委託李○
21 ○先生將現代化之管理導入掌管之食品集團，要求高階經
22 理人需接受400小時以上之訓練，以提升食品品質，主觀
23 上顯無可能具有容任頂新公司使用欠缺食用品質之原料油
24 之故意。且未曾有人向被告魏應充反應大幸福公司之油品
25 不可供人食用，被告魏應充本於分層負責之精神，自不可
26 能懷疑經由專業之管理機構所建立之品保制度，經由專業
27 經理人擔任品保人員、採購人員層層把關之油品，會有不
28 可供人食用之情事，故被告魏應充主觀上亦無容任結果發
29 生之未必故意。

30 (3)頂新公司103年3月20日臺灣區糧油事業群經營決策會是做
31 投資效益評估，均僅就政策性事項進行討論，事業群內各

員工從未對被告魏應充就大幸福公司油品品質進行報告說明，被告魏應充所為「思考輔導作為戰略夥伴」之裁示，僅是針對越南市場投資考察報告結果的裁示，與原料採購無涉，亦與大幸福公司之油品是否繼續採購無關。

(四)被告陳茂嘉及其辯護人辯稱：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，雖為抽象危險犯，然仍須建立在可能發生實質危險的基礎上，於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。而本件頂新公司自越南大幸福公司進口之油品均為原料油，雙方簽訂之採購合約明確記載食用油品「fit for human use」即適合人類食用，進口報單所顯示出來的食用油稅率為20%（若以飼料油進口關稅只有6%），且有獨立公證行即Vina control公司所出具之檢驗憑證記載適合人類食用，復經我國駐胡志明市臺北經濟文化辦事處出具的外務廳簽認屬實之產地的證明（來自越南）、清倉證明（證明太空袋是全新乾淨的，適合裝填食用油脂），並經食藥署邊境查驗合格方准予放行；從而，本件自大幸福公司進口之食用原料油，當無食安法第49條之適用。依鑑定人薛復琴、孫璐西、朱燕華、姜至剛之證述，食安法第17條販賣的食品係指終端的成品，不包含原料。是食品良好衛生規範（GHP）並非判斷是否為「食品」的標準，食安法第17條關注的是即將供人食用的食品不符合食品良好規範，非逕謂食品不可供人食用，即便違反食安法，也不代表不可供人食用。依科學人雜誌、蘇南維教授、蘇正德教授、朱燕華教授、Rod Mailer教授、同業統清公司之意見，酸價高低並非判斷是否為「食品」的標準，酸價與油品是否可供人食用無關，酸價僅與油品精煉後得率有關，影響加工所需成本。且頂新公司進口油品所訂酸價標準優於日本資深食品業，而扣款允收乃油品界督促供應商儘速將新鮮油脂送至公司之常見模式，並非為降低成本，更非表示油品不符合供食用之規範。另被告陳茂嘉並不認識同案被告楊○○，與楊○○亦無任何私交往來，且頂新公司推動

01 溯源管理後，品保進行供應商資格盤點，大幸福公司確實可
02 販售供人食用之油品，被告陳茂嘉接手總經理後，亦與大幸
03 福公司訂立書面契約，指明需可供人食用，並均有依國家規
04 範之食用油品相關規定申報進口，故被告陳茂嘉主觀上亦顯
05 無任何犯罪故意。

06 三、食品安全衛生管理法（下稱食安法）暨其授權訂定之相關規
07 範於製成供人食用之產品及其原料均同有其適用，是若原料
08 違反食安法等相關規定，即不得製成供人食用之產品：

09 (一)食安法依其文義解釋及其立法意旨觀之，其對於食品之規
10 範，包括「原料」及「產品」：

11 (1)食安法於64年1月28日公布時，其第2條即規定「食品」指
12 「供人飲食或咀嚼之產品及其原料」，嗣該法雖歷經多次
13 修正，但有關上開食品之定義均未修正（現行食安法則規
14 定於第3條第1款）。是該法所謂之食品不單指「供人飲食
15 或咀嚼」之「產品」，自始即包括原料在內，並無分別
16 「產品」及「原料」，而有不同之規範。又依102年6月19
17 日修正之食安法第9條第1項規定：「經中央主管機關公告
18 類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材
19 料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系
20 統。」，同法第17條（102年6月19日修正前係列於該法第
21 10條）規定：「販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容
22 器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央
23 主管機關定之。」，同法第20條（102年6月19日修正前係
24 列於該法第13條）第1至3項規定：「屠宰場內畜禽屠宰及
25 分切之衛生查核，由農業主管機關依相關法規之規定辦
26 理。運送過程之屠體、內臟及其分切物於交付食品業者後
27 之衛生查核，由衛生主管機關為之。食品業者所持有之屠
28 體、內臟及其分切物之製造、加工、調配、包裝、運送、
29 貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由各級主管機關依
30 本法之規定辦理。」，亦可見對於食品衛生之管理、規
31 範，非僅於食品製造、加工、成品階段加以規範，其供作

01 食品製造、加工之原料，同屬食品安全衛生管理、規範之
02 一環，兩者相銜，缺一不可，且從原料、半成品至成品，
03 甚至容器、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之整個
04 過程，均應符合食安法之規定，而同受食安法之規範。

05 (2)次按食安法於64年1月28日制定公布之初，就有關食品之
06 定義，即採廣義的說法，將所有食品的範圍，均包括在
07 內，且有關現行第15條食品及食品添加物之管理、第17條
08 有關衛生標準之訂定，及第20條有關屠宰場之連結管理等
09 事項，食安法自制定公布之初，即有明文加以規範；復歷
10 經數十年，數次修正，此一原則，迄今未變，此有立法院
11 公報第64卷第2期院會紀錄、立法院公報第64卷第3期委員
12 會紀錄，及食安法之法規沿革、歷史法條、制定及歷次修
13 正之條文及立法理由可憑（見本院前審卷□第76至125
14 頁），益徵食品包括原料，乃食安法自立法以來，即確立
15 之原則；足認食品從其原料到成品之所經過流程（如種
16 植、飼養、製造、加工、貯存、包裝、運送、陳列）均需
17 符合食品安全衛生及品質之標準，若有一項不符合，即應
18 排除而不得再成為食品。

19 (二)又依鑑定人姜至剛、孫璐西及朱燕華之鑑定意見，亦均肯認
20 食品溯源管理之重要性，鑑定人薛復琴更明白證述溯源管理
21 已明文規定於食安法及其子法中，足認供製成人食用之原料
22 油，仍須為符合食安法相關規範之原料：

23 (1)鑑定人即臺大醫學院毒理學研究所副教授姜至剛於本院前
24 審審理時鑑定證稱：「（問：你剛剛有提到HACCP系統，
25 是否可以為我們做個簡介？）HACCP的概念，分別為HA『H
26 azard Analysis』，CCP的概念是『Critical Control Po
27 int』，是危害物質分析和重要管制的英文縮寫，目前國
28 內稱為『食品安全管制系統』…臺灣從2009年開始，在餐
29 飲業試行HACCP先期作業，為輔導性質，由餐飲業者自由
30 參加，鼓勵業者自主管理。在食品之製程，從原料處理開
31 始，經加工、製造、流通，至最終產品供應消費者，評估

01 分析所有流程中各種危害發生之可能性及危險性，這就是
02 HACCP的核心的精神。（問：你的意思是否為食品從源頭
03 開始就要有一定的風險管理，一直到製成產品，提供給消
04 費者食用，這中間一路上就是要要有風險的管理，是否此
05 意？）這是全世界的共識，一定是『From Farm To Table』，
06 『從農場到餐桌』都要非常非常清楚它的來源，應
07 該要有身分證的。（問：假設來源沒有辦法那麼清楚，但
08 最終的檢驗結果也有通過政府的檢驗，你對於這一部分看
09 法是如何？）對於來源不清楚的，其實就是風險溝通裡面
10 的溝通，你要告訴人家你是哪裡來的就可以了，讓民眾自
11 由判斷最後的成品是否為政府機關所判斷為合格標準，那
12 （政府機關是否檢驗合格）其實不是我關心的，那個是最
13 基本的要求，最卑微的要求就是政府必須要有管制毒理學
14 的概念，食品安全管制毒理學在這個節點是最後一個節
15 點，三節管理，第一級的管理是來自於業者的管理，第二
16 級的管理來自於同業廠商之間的協助管理或自治的自主管
17 理，第三級才到政府…但是更重要事情，其實我們要有所
18 謂的CSR『Corporate Social Responsibility』，你去問
19 全世界有關於食品安全目前這樣子的立基點，誰該負最大
20 的責任？一直沒有第二個答案，就是企業主，他在賣出來
21 的產品當中，必須要對於任何一個HACCP，『From Farm T
22 o Table』這個概念達到最嚴格的自我要求。」等語（見
23 本院前審卷□第22至24頁）。

- 24 (2)鑑定人即前任臺灣大學食品科技研究所教授孫璐西於原審
25 審理時鑑定證稱：「（問：臺灣CNS有關食用牛羊脂、食
26 用豬脂這些規範，於規範食用牛羊脂時提及『屠宰時健康
27 良好，經法定屠宰檢查單位檢查合格，適於人類使用』，
28 於規範食用豬脂亦提及『以經過有關單位認可健康無病之
29 豬屠體』等語，為何CNS規範會提及這些東西？）因為不
30 管是豬或牛或羊，它的脂肪一般說來是都可以供食用，也
31 可以供非食用，非食用當然包括飼料用，也包括工業用，

01 為了要區隔食品能夠用的油脂，還是食品不能夠用的油
02 脂，我們在CNS裡面就有一個明確的規定，就是什麼樣的
03 豬脂或是牛羊脂才可以食用，就是要屠體是一個健康的屠
04 體才可以，而且它的健康是有經過有關單位的檢驗過，一
05 般在屠宰場都有個獸醫師，那個獸醫師要駐場檢驗這個屠
06 體是否有生病，如果是生病的屠體，就是病豬的話，它的
07 皮下脂肪或其他器官是都不可以用來做人吃的脂肪的來
08 源，只能做工業用或飼料用。」（見原審卷(七)第9頁）、
09 「（問：請審判長提示現在檢察官提出中央通訊社103年9
10 月2日新聞資料予鑑定人閱覽，這個是中央社在103年9月8
11 日發佈的新聞，它有寫到妳的名字，妳的名字前面它有一
12 段引述的話是說『它通過了檢驗，但不能說就是安全』，
13 請問妳有無講過這類的文字？）有。（問：能否請妳說明
14 一下『它通過了檢驗，但不能說就是安全』，妳的意思是
15 什麼？）我們這個事情在講油，因為一個油脂的檢驗是有
16 一定的項目，有些項目就是有的廠商他們交易的時候，就
17 會根據我們的標準檢驗局所訂定的一些檢驗項目去檢驗，
18 這是交易的時候，有的時候像衛福部有一般衛生標準的檢
19 驗，都是有特定的項目，這些是根據正常狀況之下的特定
20 項目，如果材料是出了問題的，譬如原料是病死豬的屠體
21 的話，這些檢驗項目可能就不足夠了，因為現在政府所規
22 定的大前提，標準檢驗局大前提就是健康的豬，可是如果
23 這個大前提沒有符合，後面的檢驗工作可能就要夠多，而
24 且即使是有更多的檢驗工作也不見得就能夠檢驗出有問題
25 的東西，因為老實講很多時候我們也不知道它到底會有什
26 麼樣的問題，譬如這個豬如果生病了，它如果在病前有被
27 怎麼樣處理過，打了針、吃了藥或是怎麼樣，是否它這些
28 打的針、吃的藥的東西就會留在這個動物的體內？可能就
29 留在它油裡面，如果那個藥是油溶性的話，這些藥不可能
30 去檢驗，因為根本不知道它吃了什麼藥或打了什麼針，因
31 此我認為檢驗工作就算都通過了，可是也不表示這個東西

就是安全的，這個東西的安全要從源頭開始，所以現在衛福部已經開始在做源頭管理，因為這個源頭，就食品的原料非常非常重要，我們最近發生的食品安全的問題其實都出在源頭管理沒有做好，我們的加工業者很努力的去做加工，在保證加工這段都沒有問題，可是他們忘記了，他的原料可能沒有注意到，那個原料可能出了問題，像是當年的塑化劑，他們就在添加的香料裡面就含有塑化劑，他就沒有去看那個香料的來源，又譬如說所謂毒澱粉，就是含有順丁烯二酸的，他們買的澱粉他也不知道裡面含有順丁烯二酸，我們一般的食品檢驗也不會檢驗順丁稀二酸，因為根本不知道它會在裡頭。所以它就是原料出了問題，最後產品就會出問題，因此，原料的管控對我們食品業者來講可能比他產品的管控是還要重要或者是同等重要，因為產品的管控是他自己可以生產線上就可以做的很好的，只要他設備好、品管人員好就可以把他的產品管控的好，可是我們出的事情都是出在原料的管控不好，所以現在政府就是要做源頭管理，要從原料開始，甚至這個原料還要追好幾個層次的管理，所以原料是非常非常重要的，因為原料影響著成品。（問：再跟孫教授確認一下，就是妳剛剛講的那個部分，如果在原料油還沒有辦法確定來源跟品質的情況下，它加驗這些項目，就是重金屬、芥酸、黃麴毒素、脂肪酸組成、理化指標這些東西的話，是否還是沒有辦法確認安全無虞？）我認為還是沒有辦法，以它這些檢驗的項目來講，假如這個油的來源是餿水油，是譬如小蜜蜂在夜市裡面收到的那些油炸油，就是小蜜蜂收到的那些油炸油本來要丟掉了，拿去做生質能源或是做肥皂的，他把它拿來再去做一般吃的時候，那種油裡面就會含有很多的毒素在這裡頭沒有寫的，譬如雜環胺、一些環狀的化合物，這些對於身體可能會有很大害處，可是我們一般因為沒有想到會去用餿水油，所以就不會去化驗那些項目，因此這些還是不足夠的。（問：妳剛剛說在食品安全管理上

面，必須要針對原料端那邊去做確認，才能夠確保確認，就算成品的檢驗都合格的話，這樣整個才是進入食品安全管理的部份，這樣的話，企業界對於所謂原料端的管理應該做哪些東西？）他就要知道他的原料從哪裡來的，他的原料的品質是怎麼樣，通常在食品工廠都會有原料驗收的標準，沒有達到驗收標準的話就是要退貨。（問：這個部分需要做法律規定，還是本來就是業者自主管理內的所規定的範圍？）這個是業者自主管理的，因為根據食品衛生管理法開宗明義就說，能夠做為食品原料的東西必須不能是腐敗變質的，這腐敗變質的含意就非常的廣，就包括很多材料可能是有問題的材料，所以一個食品公司的品管有兩個很重要的地方，一個是原料的品管、一個是成品的品管，原料的話有很多檢驗的項目，其實如剛才說的，檢驗不是萬能的，還是得要去實地查驗。現在的食品工廠我們都一直跟業者講，你們不但是要在自己工廠裡面做原料的品管，同時你還要必須去原料供應的廠商那裡實地的去查驗，看看他用的是什麼原料，你看他怎麼做品管，不是只有送到你這邊的他的產品的品管，而是說你連他的原料都要去看，所以我剛才說好幾個層次的，現在食品業者都知道要這樣做了。」等語（見原審審卷(七)第13至14頁）。

- (3)鑑定人即食品工業發展研究產品製程中心主任朱燕華於原審審理中鑑定證稱：「（問：所以妳的意思是說，判斷edible、inedible這兩個的標準，除了檢驗數值之外還有原料怎麼取得的問題存在？）對，原料取得也很重要。（問：所以原料取得是重要的一件事情？）是。」（見原審卷(五)第28頁背面）、「（問：在妳之前建立妳食用油的專業累積過程，包括求學、工作經驗過程中，在油質的壓榨、熬製等要變成油脂的原料本質上，有沒有本質上根本不能進入人類食用的即可供食品工業用原料油製程裡面的？製程的最開端有沒有規範哪個東西只能進入A製程，不能進入B製程？）裡面不能有危害物質，例如它重金屬

01 超標、什麼東西都超標的話，這個東西當然就不能使用為
02 食用油的原料，原料還是要符合規範。（問：第一個是最
03 原始的豬的狀態，牠有某幾種狀態可能是根本無法進入食
04 品工業用原料油的製程裡面，像妳剛才講的病死豬，或者
05 是某些部位，或者是在要把它做成原料油的階段，因為某
06 種製程導致它產生太多可能有害健康的物質，製程不當而
07 造成油脂的品質有狀況，這個狀況已經達到後面的精煉可
08 能也無法去除，這種狀況都會進入妳所謂不可供食品工業
09 用油的範疇？）是。」等語（見原審審卷(五)第65頁背面至
10 第66頁背面）。

- 11 (4)鑑定人即食藥署食品組副組長薛復琴於原審審理時鑑定證
12 稱：「剛才我們在講的就是所謂的源頭管理，在89年修法
13 的時候是放在母法裡面，在當時的第20條第1項裡面講到
14 的是食品良好衛生規範，也就是說一個產品從原料、製
15 造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣的這整個流程
16 上面，衛生都必須要符合食品良好衛生規範的規定，更進
17 一步經過公告指定的產品必須要去做食品安全管制系統，
18 也就是在GHP的基礎之上去分析製程裡面的每一個步驟，
19 找到安全上的管制點去做管制，這是在89年母法裡面的規
20 定，配合這個規定在子法，也就是我剛才講的依據第20條
21 第1項所訂出來的食品良好衛生規範裡面，其實就對於食
22 品的原料，這個原料就必須要符合衛生上面的相關規定，
23 這個在食品良好衛生規範裡面就有規定的。另外再配合89
24 年這次修訂母法，子法施行細則也配合修正，所以在施行
25 細則裡面也有一個規定是在說，因為傳統的食品安全管理
26 的模式可能大眾所認知的就是對於追蹤產品的檢驗、抽
27 驗，可是我在GHP放進去、我把HACCP放進去就變成是一個
28 流程，整體流程的管理，變成是一個從源頭到餐桌整個的
29 流程管理，衛生機關在這個整體的流程管理裡面要依據什
30 麼去確認這個管理是符合我們需要的，看的就是記錄，也
31 就是說業者在做食品良好衛生規範的一些相關措施，或者

是HACCP的相關措施的時候，就是要去記錄他所做的所有的事情，所以在細則裡面有關於這個記錄是有一個解釋在說什麼叫做記錄，我現在因為條文不在身上，但是這個記錄在施行細則裡面就已經涵蓋了，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上面符合規定的一個規定，這是89年的一個動作。其實從100年開始有塑化劑的事件，到後面有一些化製澱粉或是油攪假的油等等的一些事件，讓我們覺得這個所謂的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的不好，本來我們在講自主管理、在講品管的時候，品管本來就是業者自己的事情，也就是說這個企業對於他的品質上面的目標想要達到怎麼樣的程度，品管就是依據這樣子的一個目標去做管制，衛生機關所訂的這些強制性的法規，其實是這些品管的要件裡面的最基本的用法律去強制一定要做到的一個最基本的目標，但是顯然從這麼多的事件裡面我們也發現到，顯然有很多的業者在這個部分是做的非常的不好，而且也有刻意的去扭曲這樣子的一個規定，所以從102年開始陸陸續續有多次法律的修正，這裡面包括了102年的食品衛生管理法的全案修正，103年2月份跟12月份分別有兩次的修正，以及104年的2月份也有再一次的修正，在這幾次的修正裡面，對於食品業者的自主管理就把強度一直往上在增加，這個裡面包括了在102年修正的時候把整個食品業的管理拉到一個專章，拉到裡面去，也就是說食品的管理、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年修正裡面明文的在第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之外也增加了登錄的要求、也增加了驗證的要求，在第9條裡面也增加了追溯、追蹤，也就是traceability的要求，到了103年的時候又在原來的第7條的自主管理裡面又增加了自主檢驗的一個要求，也就是

說其實本來對於業者的品管來說，檢驗本來就是品管的動作裡面的一個部分，依照需求針對原料、半成品或是成品去做檢驗，但是因為顯然的效果是非常的不好，所以用法律的這個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，他的週期、他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，除了這個之外，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，自設實驗室的這個動作或者我們在說業者自主檢驗的這個動作，其實原來是在GHP的規定裡面的強度其實是一個比較弱的一個規定，簡單的講，就是說一個食品製造業者對於他的產品要去做檢驗，如果說有檢驗室的時候他的檢驗室就應該有怎樣、怎樣的設備，基本上是這樣的，比較是一個有彈性的作法，但是在新修法之後就變成是一個強度非常強的一個自主管理上面的要求，這個部分也是後來我們所講的三級品管裡面的第一級品管，也就是食品業者要定期去做自主檢驗。剛才在講說驗證的部份是我們所謂的第二級品管，除了這個之外，在103年修正同時也增加了，就是配合102年有關於追蹤、追溯的規定，到了103年修法的時候又再增加了電子發票的使用，因為電子發票可以依據電子發票去溯源溯到原料是從哪裡來的、它去了哪裡，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，這是103年的修正。到了104年，其實就是把原來的驗證的文字再做一些處理、做一些強化，明訂經過公告指定的業者應該要取得衛生安全管理的系統驗證，這個是整個食品衛生管理法在修正的過程裡面，從原來是一個比較有彈性，而且放在子法規一個概念式的一個對於源頭的要求，一直到現在是明訂什麼樣的業者應該要做怎麼樣的自主管理，在追蹤、追溯部分應該要做到什麼樣的程度，這是整個的一個演進，當然這樣的演

進跟近年來所發生的食品安全案件，以及對於大眾的期待是有非常密切的關係。」（見原審卷□第77頁背面至第79頁）、「（問：針對食品用油脂原料油的部份到底有無規定？規定是在哪裡？）我這樣講，食品衛生管理法或是現在的食品安全衛生管理法對於食品的定義，我們開一個法它所下的那個定義是涵蓋產品跟原料的，所以意思是說，食用油我們在講說它的原料油其實是涵蓋在食品安全衛生管理法規範的範圍裡面的，我在說我們看一個食品是否符合規定，我大概分成三個方向去看，一個方向是有關於這個產品的衛生安全，可能有包括了它的比方衛生標準、添加物的規定及農藥、動物用藥殘留的規定等等，另外一個方向是有關於製程的管理，也就是我剛才講的GHP或是業者的自主管理HACCP這些事情，還有一個方向指的是產品的標示，它外在呈現出來的這些宣稱，比方說標示跟廣告，所以剛才的問題是說食用油脂的原料油是否有相關的規定，食品衛生管理法的規定它都適用，…現行法律第15條裡面所講的禁止事項，比方說不可以攙偽、不可以假冒、不可以有毒和含有害人體健康的物質，或者是含有病原菌等等，第15條裡面所規範的這些事項，不管是食品或者是食品原料其實都是不可以的，或者我們在說GHP的規定是適用到所有的食品及食品的原料。回到問題上面來看，所謂的原料油在食品安全衛生管理法裡面是有規定的，15條的規定全部適用，在製程上面的一些要求，比方說我們在說它的製程符合GHP，它的原料必須要從健康的屠體上面來的，這個規定是在畜牧法裡面，也完全都能夠適用。」等語（見原審審卷□第80頁背面至第81頁）。

(5)是依上開鑑定人之鑑定意見均肯認溯源管理之重要性，鑑定人薛復琴更明白證稱食安法相關規範亦包含食品原料之管理，足見除供人食用之產品需符合國家所規範之檢驗標準外，其供製成供人食用產品之原料及其製程亦均需符合相關規範，方得供人食用。

01 (三)再規範食品標準之CNS (Chinese National Standards, 即
02 中華民國國家標準), 依其用語釋義亦當不只規範已精煉之
03 油脂, 應包括未精煉之油脂:

04 (1)中華民國國家標準CNS2421 (類號N5069) 【公布日期54年
05 1月6日; 修訂公布日期98年5月22日】 (見A1卷第70頁)

06 1. 適用範圍: 本標準適用於純製豬脂與加工用豬脂。

07 2. 用語釋義:

08 2.1純製豬脂: 本品以經過有關單位認可健康無病之豬
09 屠體之豬脂肪組織熬製而成之豬脂, 組織不包括骨
10 頭、皮、耳、尾、器官與血管等部位, 攙入任何其他
11 他油脂類製得者除外。

12 2.2加工用豬脂: 包括精製豬脂、硬質豬脂與氫化豬脂
13 , 攙入任何其他油脂類製得者除外。

14 (2)中華民國國家標準CNS2421 (類號N5069) 【公布日期68年
15 4月24日; 修訂公布日期104年3月31日】 (見原審審卷□
16 第192至194頁)

17 1. 適用範圍: 本標準適用於豬脂及精製豬脂。

18 3. 種類

19 3.1豬脂: 以經屠宰衛生檢查合格健康無病豬屠體之新
20 鮮、清潔之脂肪組織 (不包括腦、脊髓、內臟器官
21 及粗血管等部位) 熬製而成之產品。

22 3.2精製豬脂: 以經屠宰衛生檢查合格健康無病豬屠體
23 之新鮮、清潔之脂肪組織 (不包括腦、脊髓、內臟
24 器官及粗血管等部位) 熬製而成之豬脂為原料, 經
25 精製程序 (脫酸、脫色或脫臭等) 所得之產品。

26 (3)中華民國國家標準CNS4988 (類號N5156) 【公布日期69年
27 9月24日; 修訂公布日期98年5月22日】 (見本院前審卷□
28 第138至139頁)

29 1. 適用範圍: 本標準適用於食用牛羊脂。

30 2. 用語釋義:

31 2.1食用牛羊脂: 本品適用於屠宰時健康良好, 經法定屠

01 宰衛生檢查單位檢查合格適於人類食用之牛 (Bos T
02 aur us)及/或羊(Ovis aries)之清潔完整之脂肪組
03 織，及帶骨或肌肉之脂肪部分熬製而成之未精製食
04 用牛羊脂，攪入任何其他油肢類製得者除外。

05 (四)另依食藥署相關函文意旨亦足認供為食用之原料油，其來源
06 如有不符食安法相關規定，即不得供為食品產品或其原料，
07 是依食安法授權制訂之「食用油脂類衛生標準」、「食品良
08 好衛生規範準則」於擬供為食用之未精煉原料油，亦均可為
09 判斷是否可供人食用之標準：

10 (1)依食藥署106年10月27日FDA食字第1069905175號函（見本
11 院前審卷□第32至44頁）所示：「說明二、食安法係為管
12 理食品衛生安全及品質而制定，所稱之『食品』，係指供
13 人飲食或咀嚼之產品及其原料，爰宣稱『非供食用』（非
14 食品）之原料，即不得用於食品之產製，合先敘明。有關
15 食品原料及食品添加物之管理規範，分述如說明項三至
16 七…說明四、食品使用之原料、食品添加物等成分，其衛
17 生安全，應符合食安法及其相關規範，最終以供人食用為
18 目的之食品，無論是否為供食品加工業者使用或供消費者
19 直接食用者，其製程均應符合『食品良好衛生規範準則』
20 之規定。依食安法之相關規定及其規範核心意旨，如非一
21 貫化依食品之用途進行生產、製造之產品，均不得供為食
22 用，亦不得販售或續供為食品業之加工製造。…說明七、
23 食品業者使用之原材料及食品添加物，應符合食安法及其
24 相關法令之規定，並應保有可追溯來源之相關資料或紀
25 錄…。」，足見食安法相關規範適用於產品及其原料，而
26 最終以供人食用為目的之食品，無論是否為供食品加工業
27 者使用，或供消費者直接食用者，其製程均應符合「食品
28 良好衛生規範準則」之規定，且食品業者所使用之原材
29 料，亦應符合食安法及其相關法令之規定，並應保有可追
30 溯來源之相關資料或紀錄。

31 (2)依食藥署104年8月20日FDA研字第1040035319號函（見原

審審卷□-1第288頁)所示：「三、有關限量標準事項：

(一)、案內所詢食用動物油脂(豬油、牛油)之生鮮原料，應來自健康動物、以合法之衛生屠宰方式所取得之脂肪組織，且應符合食安法之各項規定，包括食安法第15條及『禽畜產品中殘留農藥限量標準』和『動物用藥殘留標準』等規定；至於合法養殖及衛生屠宰部分，係行政院農業委員會(下稱農委會)依畜牧法及屠宰作業準則、屠宰衛生檢查規則等相關子法規，予以認定是否可供食用，於食安法第20條中亦已敘明。(二)、依據國衛院國家環境毒物研究中心於104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成果說明，油脂經精煉程序後，酸價、重金屬、多環芳香族碳氫化合物(包括苯(a)駢芘)均會下降。故案內所詢原料油脂如含有重金屬，其成品端是否必定含有重金屬等，仍應視其後續精煉加工程度而定。惟食用動物油脂之原料來源如違反前開說明段(一)之原則，即不應續為精煉並試圖以精煉後檢驗結果符合衛生標準為由，供為食用油脂販售。(三)、販售供直接食用之油脂產品，應符合『食用油脂類衛生標準』、『食品中真菌毒素限量標準』、『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』、『食品含戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯處理規範』等規定；並應依本署於100年10月26日公布之『降低食品中塑化劑含量之企業指引』及102年3月12日公布之『降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引』等，進行自主管理。前開『降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引』及所倡議之『監測指標值』，均係提供業者自主品管監測之參考指標，及就檢驗結果超過監測指標時，應採取之異常處理措施，提出指導。」，是依上開函文可知，油脂之生鮮原料應符合食安法第15條及相關規定，另合法養殖及衛生屠宰部分，依食安法第20條之規定，亦須符合其他相關法規之規定，食用動物油脂之原料來源，如違反上開之原則，即不應續為精煉，或試圖以精煉後檢驗結果符合衛

生標準為由，供為食用油脂販售。

(3)依食藥署105年5月2日FDA食字第1059901529號函（見本院前審卷□第1至2頁）所示：「說明二、食用油脂之生鮮原料，其衛生安全應符合食安法及其相關規定，包括該法第15條第1項各款之規定。其中，動物性油脂之原料，應來自健康動物、以合法之養殖及衛生屠宰方式所取得之脂肪組織；至於合法養殖及衛生屠宰部分，係行政院農業委員會依畜牧法及屠宰作業準則、屠宰衛生檢查規則等相關子法規，予以認定是否可供食用，於食安法第20條已敘明。說明三、最終以供人食用為目的之油脂，無論是否為供食品加工業者直接使用或供消費者直接食用者，其製程均應符合『食品良好衛生規範準則』之規定。說明四、販賣供食品加工業者使用或供消費者直接食用之油脂產品，除應符合前開規定外，產品亦應符合食安法及其有關規定，包括『食用油脂類衛生標準』、『食品中真菌毒素限量標準』、『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』、『食品含戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯處理規範』等規定；並應依本部公布之『降低食品中塑化劑含量之企業指引』及『降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引』等，進行自主管理。說明五、『食用油脂類衛生標準』可引用做為協助判斷該等油脂之來源是否有違反食安法之虞、是否應進一步啟動調查或風險評估等之參考，如經調查或風險評估結果，判定該原料來源不符食安法相關規定或有危害風險之虞者，即應依食安法第15條之規定，不得續供為食品產品或其原料。爰此，案內所詢『尚非成品之原料油』倘有不符『食用油脂類衛生標準』之情形，即應逕行確認該產品之原料及製程是否符合前開說明段二及說明段三所述源頭管理之有關規定（屬動物性油脂者，包括是否來自合法養殖、屠宰等食品原料生產之製程），及是否尚有其他不符食安法及其相關規定之情節，並進一步探討其不合格原因。無其他不符規定或異常原因者，始能進

01 一步研討其後續之精煉條件是否符合食品安全與食品加工
02 原理，及確保精煉後供販售之產品符合規定。說明六、本
03 署再次強調，如原料非一貫化依食品之用途進行生產、製
04 造（如：來自不健康之禽畜、非可供食用之脂肪組織為來
05 源、飼料用油、皮革油、廢棄回收油等來源），則無論該
06 油脂或再經進步精煉後之油脂檢驗結果如何，均不得供為
07 食用，亦不得販售或續供為食品業之加工製造。說明七、
08 綜上所述，擬供為食用之原料油，其來源如有不符食安法
09 相關規定，即不得供為食品產品或其原料，亦無所謂是否
10 應適用『食用油脂類衛生標準』之疑慮。對於無其他不符
11 食安法規定而擬進一步精煉後供為食用之原料油，應亦無
12 法排除『食用油脂類衛生標準』之適用。」，足見依食安
13 法第17條規定訂定之「食用油脂類衛生標準」，也適用於
14 檢驗原料油，以判斷其油品之來源，是否符合食安法之相
15 關規定。

16 (4)雖被告頂新公司等人之辯護人以食藥署於104年7月間之
17 「詢答系統」內容（見本院前審卷□第7頁）曾提及：
18 「我國現行『食用油脂類衛生標準』，以及各先進國家對
19 食用油脂所訂之檢驗標準，均未針對『非供食用』或『未
20 經精煉尚不得供食用』之油脂，…故尚無對『非供食用』
21 或『未經精煉尚不得供食用』之油脂檢驗重金屬之必要…」等語，而認食藥署於105年5月2日所為FDA食字第10
22 59901529號函示內容顯有前後不一之情事云云；惟經本院
23 前審檢附上開「詢答系統」與函示內容向食藥署函詢，食
24 藥署於105年7月11日以FDA食字第1059903804號函（見本
25 院前審卷□第1至2頁）回覆略以：「說明：二、查本署於
26 104年7月7日接獲民眾致署長信箱詢問，就衛生福利部前
27 於103年10月24日公告訂定之『食用油脂製造業者應辦理
28 檢驗之最低檢驗週期及其他相關事項』與同年9月媒體報
29 導本署針對澳洲飼料用牛油案之回應內容，提出疑義，係
30 於當時之時空背景及相關法令規定下，針對民眾個別詢
31

問，依來函所述案件主旨以食品業者自主管理之前提所為之回覆。說明如下：(一)、查上開於103年公告之內容中，已明定動物性油脂產品應就重金屬，對其粗製原油及精製油進行檢驗；植物性油脂產品應就重金屬，對其供精製用之粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油進行檢驗。(二)、本署回覆內容之意涵，係提及我國訂定之衛生標準及各先進國家所訂之標準，均係以安全性評估為前提，而油脂後續之加工程序可能影響其衛生安全與品質，爰應以確認最終販售供食用之油脂符合衛生標準為必要。該回覆信函中續提及，食品衛生安全之管理，應自源頭管理開始，且依本署食品良好衛生規範準則（GHP）之管理原則，食品業者必須確認所使用之原料符合相關標準後，始得用以供為後續加工，以呼應前開103年之公告內容中，仍然要求動物性油脂之粗製原油或供精製用之粗製植物性原油應檢驗重金屬之規定意旨。三、而本署於105年5月2日以FDA食字第1059901529號函回覆貴院之內容，則係依據貴院辦理頂新製油實業股份有限公司等詐欺案件函詢內容，就該案於法規標準適用部分提供說明，且再次強調食用油脂之衛生安全，應自源頭管理，而非僅以末端產品之檢驗結果反證該產品係來自合法原料之立場。」，且於104年之「詢答系統」內容中亦提及食品衛生安全之管理，應自源頭管理開始，並應依食品良好衛生規範準則（GHP）之管理原則，食品業者必須確認所使用之原料符合相關標準後，始得用以供為後續加工；雖被告頂新公司等人及其辯護人以食藥署係就本案爆發之後，關於103年10月24日公告之適用問題所作之函釋，自不能溯及既往追究被告等於公告前之行為云云，惟食藥署104年8月20日FDA研字第1040035319號函之說明三之(三)雖有表示：「販售供直接食用之油脂產品，應符合『食用油脂類衛生標準』」之意旨，然該函並未稱「食用油脂類衛生標準」，僅適用於檢驗供直接食用之油脂產品，或只要精煉後之檢驗結果，能符合

「食用油脂類衛生標準」所定之檢驗標準，即可供為食用油脂販售。再依前揭該函之說明三之(一)及三之(二)所示，亦明確表示應從原料管理之意旨，是有關食用油脂應自來源管理，不能以精煉後之檢驗結果，符合衛生標準為由，供為食用油脂販售。復按溯源管理，為依法所應為之義務。如上所述，早在89年2月9日，依修正公布之「食品衛生管理法」第20條第1項規定，授權由前行政院衛生署於89年9月7日訂定公告之「食品良好衛生規範」即有明文之規範，且於上開104年7月7日詢答系統回覆文中即表明：「但食品衛生安全之管理，應自源頭管理開始，依據本署『食品良好衛生規範準則（GHP）』之管理原則，食品業者必須確認所使用之原料符合相關標準後，始得用以供為後續加工。」，亦明確表示應從原料管理之旨。又依食藥署105年5月2日FDA食字第1059901529號函意旨：原料油倘有不符「食用油脂類衛生標準」之情形，即應確認原料之來源及製程，是否符合源頭管理之有關規定。若「食用油脂類衛生標準」僅適用於終端供食用之產品，原料油均不用檢驗。則如何能夠知悉其原料油不符「食用油脂類衛生標準」？如何來進一步確認其原料之來源及製程，是否符合源頭管理之有關規定？又如何確認其原料來源，有無疑慮？至於105年7月11日FDA食字第1059903804號函，於說明二之(二)末段雖稱：以呼應前開103年之公告（即103年10月24日公告之「食用油脂製造業者應辦理檢驗之最低檢驗週期及其他相關事項」）內容中，仍然要求原料油應檢驗重金屬之規定意旨等情，乃重申前開103年之公告中，仍要求原料油應檢驗重金屬之意旨，並非指「食用油脂類衛生標準」從103年10月24日該公告後，才適用於原料油。此由該函於說明二之(二)中段表示：…該回復信函中續提及，食品衛生安全之管理，應自源頭管理開始，且依本署食品良好衛生規範準則（GHP）之管理原則，食品業者必須確認所使用之原料符合相關標準後，始得用以供為後續加

工…」，一再重申須確認原料符合相關標準後，始得用以供為後續加工之意旨，即可明白。另由上開食藥署104年8月20日FDA研字第1040035319號函及104年7月7日詢答系統回覆，均已明確表示，食品應自源頭管理，須確認所使用之原料符合相關標準後，始得用以供為後續加工，不能以精煉後之檢驗結果，符合衛生標準為由，供為食用油脂販售之意旨。則食藥署105年5月2日FDA食字第1059901529號函以：「食用油脂類衛生標準」可引用作為判斷油脂來源，有無違反食品安全衛生管理法之虞，於法並無不合。與上開食藥署104年8月20日FDA研字第1040035319號函及104年7月7日詢答系統回覆，也無何矛盾之處。被告等以重金屬等物質，可以經由精煉程序除去，非即不能食用云云，係完全無視溯源管理規定之重要性。是以，食藥署上開105年5月2日FDA食字第1059901529號函及106年10月27日FDA食字第1069905175號函，均一再重申，如非一貫化依食品之用途進行生產製造之產品，均不得供為食用，於食品安全衛生管理法有關溯源管理之規定，顯然無違。被告等人認為「食用油脂類衛生標準」，只適用於終端產品，無視溯源管理之重要性，辯稱只要精煉後之檢驗結果，能符合「食用油脂類衛生標準」所定之檢驗標準，即可供為食用油脂販售云云，洵無足採。

- (5)雖食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法於102年11月19發布，食品安全管制系統準則於103年3月11日發布。然此為有關建立追溯追蹤系統及安全管理系統規定，係資訊化世代以後，建立其資訊及管理之措施，並非指在建立追溯追蹤系統及安全管理系統之前，均無溯源管理之規定；又建立追溯或追蹤系統，在於方便食品安全事件發生時責任的釐清。雖有關追溯或追蹤系統規定，並未明文要求須進一步稽核原料供應商，要求原料供應商提出合法來源證明。然並非有追溯或追蹤系統規定之後，即排除有關食品良好衛生規範之適用。更非即表示，只要有建立追溯或追

蹤系統，即可任意採購不符安全衛生之原料，甚至任意採購欠缺可供人食用之品質之原料來製造供人食用。「食用豬脂衛生標準」雖於104年7月16日訂定發布。惟早於98年5月22日公布之CNS標準，其適用範圍，即包括未精製之豬脂及牛羊脂，詳如前述，實堪認為CNS標準之適用範圍，包括未精製之豬脂。再最高法院106年度台上字第770號判決並以：「食物或食品添加物是否可供人食用，應自來源做控管，而非僅以最後製成品是否符合檢驗標準而論。飼料用油或製作皮革用之豬皮革所提煉之油脂、來源不明之油脂，均非可供人食用為不爭之事實，自不因精煉後符合檢驗標準，即成為可供人食用油脂之原料亦為一般經驗法則。至何謂飼料油雖無規範，然係非供人食用之油品無疑，絕無消費者願購買攪有飼料油提煉之油品食用，若出賣人或買受人謂此油品為飼料油，即表示其品質不適於供人食用，其理甚明。是上訴意旨有關飼料油定義不詳，經檢驗合格即可供人食用云云之辯解，均不能解免其罪責。」，足證食品應從原料管理，並無疑義。被告等人之辯護人辯護意旨以「食用豬脂衛生標準」於104年7月16日訂定發布，在此之前，原料油並無法律上明文規定標準云云，復以油脂可以透過精煉程序，除去重金屬等物質云云，實係無視有關溯源管理規定之重要性，亦無足採。

四、被告頂新公司向大幸福公司所購買如附表二編號36、37、39所示之原料牛油有酸價過高及重金屬鉛含量不符合「食用油脂類衛生標準」等情，且大幸福公司所收購販賣之原料牛油亦有相關製程不符合「食品良好衛生規範」之情事，而其所收購之油脂復無從確認均係以經屠宰檢查合格之屠體脂肪組織所熬製，是該等原料牛油係屬欠缺可供人食用之品質：

(一)被告頂新公司向大幸福公司所購買如附表二編號36、37、39所示之原料牛油於運抵頂新公司屏東廠時，品保人員均有對入廠之原料牛油進行檢驗，依本件所扣得之頂新公司自主檢驗資料，該等原料牛油之酸價均高於2.5mgKOH/gfat以上

(見A12卷第3頁，A11卷第65、100頁)；又被告頂新公司曾依CNS4988號標準針對食用牛羊脂所規定之酸價為2.5mgKOH/gfat，被告頂新公司針對澳洲一級牛油所定之酸價規格則為2.0mgKOH/gfat，此亦有頂新公司澳洲一級牛油檢驗報告所列之規格資料足參(見A2卷第76至80頁)，足見被告頂新公司向大幸福公司所購買如附表二編號36、37、39所示原料牛油之酸價均不符合頂新公司針對一般進口牛油所規定之收貨標準，且有過高之情事。再者，臺灣彰化地方檢察署檢察官曾於103年10月23日會同衛生局人員至頂新公司屏東廠進行油槽勘驗，並自廠內編號200-13、200-15、525-6、20-5、200-10、40-2、40-4、40-8、40-11號等油槽內抽油採樣，送請食藥署檢驗，此有臺灣彰化地方檢察署勘驗筆錄及頂新公司人員所提供之103年10月14至16日油槽動態表各1份(見A5卷第187至188頁)、食藥署103年11月4日FDA研字第1039024059號、103年12月16日FDA研字第1039028208號函檢送之檢驗報告書各1份(見原審乙卷第122至125頁、原審丙卷第22至24頁)可按；其中編號525-6號油槽內之未精煉越南牛油混摻澳洲牛油，其酸價為4.4mgKOH/gfat、鉛(Pb)含量為0.40ppm、銅(Cu)含量為0.47ppm；足見被告頂新公司向大幸福公司所購得之原料牛油，除酸價不符合頂新公司一般收貨標準外，另有重金屬不符合食用油脂類衛生標準等情事。

(二)酸價為油脂水解氧化酸敗、劣變及油脂精製效果之指標，被告等人及其等辯護人辯稱酸價並非油脂品質之指標，僅關乎油脂精製之得率云云，要難憑採：

(1)所謂「酸價」(acidvalue)係指中和1g脂肪中的游離脂肪酸所需氫氧化鉀(KOH)的毫克(mg)數，油品中游離脂肪酸含量愈高，所測得的酸價也會相對愈高；酸價會因油品的種類、被氧化的程度，以及使用時間而受影響，是酸價常被作為油脂水解酸敗、儲藏劣變或油脂精製效果之指標，故當油脂經重複使用或開封後，與空氣長期接觸或存放時間過久，會逐漸變質，測得酸價數值即會變高；而導

致油脂變質的主要原因包括因水分、高溫所造成之水解，會使酸價升高、因氧氣、光線、金屬所造成之氧化，會提高酸價、總極性化合物含量、氣味物質，因高溫所造成之熱反應，則會提高油炸油黏性、食品吸油量及總極性化合物含量等（以上參見食藥署黑心油事件Q&A，Q38及Q39）。再者，依被告頂新公司之辯護人所提出之「食用油脂化學及加工」一書中所載：油脂劣變的原因是油自動氧化作用，除此外尚有水解及微生物的氧化作用等；油脂和氧氣反應，經過一段氧化誘導期後，開始產生過氧化物，因過氧化物對於熱不穩定，故不斷地形成，又不斷地分解，而一部份分解物會發生聚合反應使油的黏度增加，進而引起發泡及油耗味的產生，此時油就已經劣變了。而檢驗油脂劣變之化學方法包括：酸價，其檢測原理是油脂經加熱後，游離脂肪酸增多，酸價也越高，故可以酸價作為劣變油脂之指標，酸價會隨加熱時間而增加；過氧化價（Peroxidevalue），其測定原理是油脂氧化後會產生過氧化物，過氧化價是測定油脂中過氧化物量，過氧化物與碘化鉀作用，游離出定量的碘，再以硫代硫酸鈉滴定游離碘，即可得過氧化物毫克當量數，過氧化價增至一定值後，又下降；碘價（Iodinevalue），是表示油脂的不飽和度，會隨油脂劣變而降低，而且也可做評估polymer之間接方法，碘價會隨加熱時間而降低；總極性化合物（Totalpolarcompounds），其測定原理係因油脂劣敗後，極性成分會增加，故藉由測計油脂中極性與非極性成分來評估油脂品質的優劣，及其劣敗的程度，總極性化合物會隨油劣變度而增加…等（見原審書狀卷D第35頁、第37頁）。足見酸價亦為油脂水解、氧化、酸敗、劣變之指標，並非僅為油脂精製效果之指標而已，被告頂新公司等人及其辯護人辯稱酸價並非品質之指標，僅涉及油脂精製之得率云云，尚難認有據。

(2)又依鑑定人孫璐西、朱燕華及陳炳輝之鑑定意見，亦足認

酸價為油脂水解、氧化酸敗及劣變之指標：

①鑑定人孫璐西於原審審理時鑑定證稱：「（問：妳是否可以說明油脂的酸價對人體的健康到底是產生什麼樣影響的程度？）油脂的酸價就是裡面的游離脂肪酸的含量，它是一個指標性的意義，它本身脂肪酸沒有什麼人體有害的，可是它為何是個指標意義？為何要驗脂肪酸？因為第一點，它做起來非常簡單非常快，第二點它有代表性，當脂肪酸變的時候就表示那個油發生變化，它本來有一個油是三酸甘油脂，有三個脂肪酸，它會掉下來一個脂肪酸，就表示有些情況發生在油的身上，它這個脂肪酸就掉下來了，這個情況發生的時候，這個油也會發生其他很多同時產生的變化，所以它是個指標，就表示這個油在劣變。（問：妳剛才說它這個會發生變化，其實從三酸甘油脂發生變化造成酸價，就我的瞭解，是否指說它變成游離脂肪酸？）對，剛才不是說了，三條脂肪酸切掉了一條，游離脂肪酸本身唯一的缺點就是很容易氧化，它的氧化速度非常快。（問：油脂的三酸甘油脂會變成游離脂肪酸，是否很大原因是因為有水分攪入以後造成？）對，因為那個是水解反應，水是一定要在的，另外假如說它還有酵素的話，要有酵素水解，脂肪水解酵素，不過我早上說過，脂肪水解酵素在豬油、牛油都不存在了，因為他們是熬過，酵素都沒有了，所以除了水以外，必須有其他狀況才能使這個游離脂肪酸掉下來，這個狀況可能是溫度，溫度很高才會讓它掉下來，有水的存在。」（見原審審卷(七)第36頁背面至第37頁）、「（問：豬油的酸價譬如5，到底代表是怎樣的意涵？）每一種油的酸價高低是各因油而不同，對豬油來講，一般做為原料的豬油大概能夠接受的上限是3~4，當到5的時候其實就已經是相當的不好了。就是整個豬油，豬含有油的部份的那個組織可能已經有相當嚴重的劣變。（問：是因為做為豬油的那個肉

或是肥肉發生劣變，還是這個產製出來的油發生劣變才會導致酸價成為5？）都有可能，這酸價是5的時候，它本身已經是個油了，它的原料在熬的過程中可能造成它變成酸價是5，也可能這個原料本身就壞了，含有油的原料，譬如它是內臟組織的油，那這個內臟組織就已經腐敗了，所以這個油就強烈的變壞，那個時候那個豬還沒有被熬，所以裡面可能很多的酵素就活性很強，就把這個酸價變高了，所以在熬出來的時候酸價當然是高，當然也有一個可能說，原料還沒那麼壞，可是在熬完了以後它可能貯藏不當或什麼不當，然後讓這個酸價提高，這也是有可能，不過最可能的應該還是原料的時候，就是不同的脂肪組織就已經劣變，才會到那麼高，所以這種油照說，到5左右的油應該不可以供食用，至少我看到的文獻沒有到5左右在供食用的。（問：妳說的不可供食用是說酸價到5不能直接拿來吃？）不是，不能做豬油的原料。國外他們都有規範，就是豬油大概是多少還可以做原料，大概多少以上就應該要工業用，就表示這個油的腐敗已經很嚴重。」等語（見原審審卷(七)第41頁背面至第42頁）。

- ②鑑定人朱燕華於原審審理時鑑定證稱：「（問：油脂的酸價所代表的意思是什麼？）油脂的酸價是這樣講，因為很多都在說那個酸價，但酸價是表示油脂的新鮮度，在過去，就是以往一般的話，用在植物油，譬如進了很多的原料是單一的油脂的時候用酸價最簡單，表示這個原料的一個新鮮度，但是隨著時間的貯存、放置，酸價是會一直高的，所以油脂如果進來以後的話，應該馬上要做精煉，油脂最大的特性就是隨著時間的增加的時候不會保持穩定狀態，一定會慢慢變換，所以酸價在油脂加工是代表它下面要加工的程度的深度，就是說酸價是最簡單的。我今天的意思是說，如果說酸價的話，應該是對一個單一的原料是最簡單的檢測方式，檢測原料的

新鮮度。（問：酸價是由什麼樣的東西組成？要檢測什麼樣的東西？）酸價是因為甘油，我剛剛提過，因為油脂組成是三酸甘油脂，如果受到變壞的時候，三酸甘油脂是脂肪酸組成的，所以脂肪酸會裂解掉，就跑出來變成游離脂肪酸，就表示三酸甘油脂水解的程度，游離脂肪酸高的話就是要把這個去除掉。（問：為何游離脂肪酸會跑出來？）如果貯存的環境比較不好，或者有水進去的話，外在的環境會促使三酸甘油脂會變化，變化會變成游離脂肪酸，游離脂肪酸就當做一個指標，表示這個原料的新鮮度，是最簡單的一個方法。（問：妳剛剛提到貯存的環境不好，這個『不好』包括哪些狀況？）譬如有水或溫度高、貯存的環境都會影響。（問：妳是否知道何謂油脂的酸敗？）油脂的酸敗就比較複雜，就是除了水解以外還有氧化，這就叫做酸敗。（問：氧化會產生什麼樣的結果？）氧化就產生氧化物，氧化物對人不好。（問：油脂的酸敗，是否等同我們口語上所說的腐敗或是臭酸？）對，就是我們講的油耗。（問：油脂的酸敗氧化，氧化也是一個自然現象？）氧化也是，還有另外一個就是譬如油炸加熱，當然氧化物就增加，只要給它氧氣、熱、水，酸價水解那個是酸價變成游離脂肪酸，另外一個就是油脂經過熱，溫度升高的時候變成氧化物。（問：所以油脂從剛初榨出來之後，經過時間或貯放的環境就會自然產生一個是水解的現象、一個是氧化的現象？）都會有。」（見原審審卷(五)第15至16頁）、「（問：如果一旦發生油脂劣變，是否會產生對人體有害的物質？）對。（問：譬如什麼？）就是吃很多的油耗的一些氧化物是不是容易產生發炎反應，心血管疾病、動脈粥狀硬化，吃了很多這種氧化物都累積到血管，對人體當然是不好。」（見原審審卷(五)第37頁背面至第38頁）、「（問：精煉有無辦法去除掉所有不需要或不好的物質？）如果是屬於氧化，很劇烈的氧化的

01 聚合物，可能有時候在脫色地方、在吸附那個地方可能
02 不太能夠完全。（問：精煉有無辦法去除雙酸甘油脂？）雙甘油脂是比較沒辦法。（問：這個東西如果留
03 下來會對人體造成什麼危害？）雙甘油脂是如果油脂比
04 較不新鮮的話，就原料，我再用米糠來講，因為原料有
05 時候酸價比較多的話，它的雙甘油脂會比較多，雙甘
06 油脂跟單甘油脂本來就是一個乳化劑，所以它存在的時候
07 在精煉當中會造成油脂的收率降低，而且雙甘油脂比較
08 多的時候也有一個不好的現象，就是它容易產生環氧化
09 物…」（見原審審卷(五)第36頁背面）、「（問：什麼是
10 環氧化合物？）有氧會產生一個環，對人體不好。
11 （問：什麼時候會產生環氧化合物？）就是高溫氧化，
12 或者它產生水解以後，有氫氧基出現的時候，因為照理
13 講脂肪酸都應該連結到甘油，它都沒有機會去氧化，但
14 有些脂肪酸跑出去了，所以那邊空下來變成OH，OH它很
15 容易跟兩個脂肪酸產生氧化物，或者自己的脂肪酸、下
16 面的脂肪酸產生氧化物，它這個是環氧化物，這個對人
17 不好的。」等語（見原審審卷(五)第73頁）。

19 ③鑑定人陳炳輝於原審審理時鑑定證稱：「（問：剛才你
20 有提到酸價到5品質就很差，這個品質很差是何意？）
21 因為酸價已經偏高，酸價偏高代表說游離脂肪酸的含量
22 很高，就是因為來自於三酸甘油脂的水解，三酸甘油脂
23 會水解那就表示說整個組成的環境條件非常惡劣，所
24 以，才有可能造成三酸甘油脂的水解跟氧化，因為除了
25 水解以外，還會有氧化的現象。（問：透過精煉能否把
26 這樣的水解及氧化所產生不好的物品去除？）如同我剛
27 才所述透過精煉可以把游離脂肪酸的含量降到很低，但
28 是對於其他對人體有害的成分是否有辦法去除，那這就
29 要打一個問號。」等語（見原審審卷(七)第84頁）。

30 (3)雖辯護人等引用鑑定人薛復琴於原審審理時所鑑定證稱：
31 「…酸價其實在衛生上面不具有特別意義，為何要這樣

訂？這是我們在執行立法院的附帶決議，這是我一定要配合去訂的…」等語（見原審審卷□第88頁），及鑑定人即出售油脂精煉設備予被告頂新公司之力浩科技有限公司總經理王耀祖於原審審理時所鑑定證稱：「…假如是豬油、牛油很接近一種油，所以酸價一般算起來我可以講大概10以下就可以算是合格的原油。」等語（見原審審卷(六)第13頁）、鑑定人朱燕華於原審審理時鑑定證稱：「…任何酸價都可以精煉，不是不可以，但酸價越高時所耗費的精煉成本會越高…」等語（見原審審卷(五)第22頁背面），及專家蘇南維教授、蘇正德教授、澳洲油脂專家Rod Mailer之專業意見，主張酸價並非油脂品質之指標，亦非判斷是否可供人食用之指標，且認為酸價係影響油脂精煉之得率，透過精煉可以降低酸價，酸價在10以下之原料油於精煉後均可供人食用云云，然查：

①鑑定人朱燕華係經詢以「問：廠商假設把豬油的原料油的酸價訂在4，這樣的酸價標準就妳來看是否可以精煉？」時，而為上述回答，惟綜合其上開鑑定意見，其此部分回答應僅係闡述酸價較高係會影響精煉之成本乙節，而非謂酸價與油脂之品質全然無關；佐以其自陳其係辯護人所提出之「食用油脂化學及加工」一書之主編（見原審審卷(五)第14頁背面），則依該書中所載酸價亦為檢驗油脂劣變之化學方法之一，益徵酸價確為油脂品質之指標，是辯護人等引用鑑定人朱燕華之片段鑑定意見即遽而推論酸價並非油脂品質之指標云云，自難憑採。

②又鑑定人薛復琴於原審審理時係鑑定證稱：「（問：妳剛剛也有提到食用豬油的衛生標準草案，這個草案的第4條規定食用豬脂之酸價應為2.0，請問對於所謂食用豬脂是指產品還是指原料？）是指產品，這個標準我剛才講過是依照（食安法）第17條來的，是指販賣的產品。（問：就是從17條那邊過來的衛生標準就對了，所以就

是指產品？）對。這個部分我說明一下，這個細節做一下說明。其實我想可能如果各位從一些學理或技術性的文件去看的話，大致可以瞭解到酸價其實在衛生上面並不具有特別的意義，為何要這樣子訂？這是我們在執行立法院的附帶決議，這是我一定要配合去訂的，所以其實酸價基本上是作為一個油脂的品質或者是新鮮度的認定上面的指標，如果經過精煉的時候其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這麼大，只能說它是一個異常的狀況的時候，顯然是在前面有一些異常的狀況發生，應該要回過頭去查到底原因在哪裡，而不是就光靠一個最終產品認定是正常的，或因為沒有規定就不去做處理，大概是這樣子。（問：妳講的過高是什麼樣的狀況？）其實應該這樣講，在品管裡面，在這個標準正式發佈之前其實在法律上並沒有個法律要求的界線在那邊，當在做品管的時候，如果今天這一批是這樣、那一批是那樣，可能有一個異常現象出現的時候，應該是要回過頭去找到底這個產品在過程裡面是發生了什麼問題，是原料出問題了？還是運送途中出問題了？我們認為它是一個異常的現象的一個品管上面的指標，應該要針對這個指標再去做一個探究。」等語（見原審審卷□第88頁），足見鑑定人薛復琴係因油脂經精煉後酸價均會變低，而認酸價在「真正實質」上的管理意義不大，但其已明白陳述酸價確為油脂品質之指標，且係異常狀況之指標，若原料油經驗得酸價有異常時，即應去追溯異常狀況發生之原因，要不得僅因該原料油經精煉後之產品所驗得之酸價符合標準，即認該原料油或產品品質無虞；足徵依鑑定人薛復琴之鑑定意見亦可認酸價確為油脂品質之指標，是辯護人等截取鑑定人薛復琴之片段陳述而認酸價無關乎油脂品質，亦有所誤會。

③至鑑定人王耀祖固鑑定證稱酸價10以下即屬合格之原料

油乙節（見原審審卷(六)第13頁），然鑑定人王耀祖係就所詢「問：就你30年的工作經驗當中，就你的瞭解，你的客戶使用來做為精煉的原料油，講豬油好了，你所瞭解它的酸價大概會是多少，就是在你設計這個煉油設備，怎樣的酸價放進去大概可以達到你講的0.1的酸價？」而為上述回答，足見其係以精煉後可達酸價0.1mgKOH/gfat之標準而證述其所認合格原料油之酸價，惟依上開鑑定人朱燕華及陳炳輝之鑑定意見，可知精煉並無法除去所有有害物質，是僅依精煉後可得之酸價判斷是否為品質無虞之合格原料油，已非妥適；參以依鑑定人王耀祖所陳其學經歷為：馬來亞大學機械工程系畢業，從事製油設備之設計研發與技術指導，於工作經驗及參加關於煉油、油脂精煉等課程、會議以累積對油脂之瞭解等情（見原審審卷(六)第7至8頁），足見鑑定人王耀祖並無食品科學之專業背景，是其所陳是否已慮及酸價亦為油脂品質之指標，而已考量酸價10mgKOH/gfat以下之原料油品質是否均適於精煉後供人食用？亦非無疑；況具食品科學專業之鑑定人孫璐西及陳炳輝均已明確鑑定證稱酸價5mgKOH/gfat以上之原料油品質已不得續為精煉供食用乙情，堪認辯護人等以鑑定人王耀祖此部分鑑定意見而認酸價10mgKOH/gfat以下之原料油均屬合格品質無虞之原料油云云，尚難憑採。

- (4)從而，酸價除為油脂精煉效果之指標外，亦為油脂水解氧化酸敗及劣變之指標，應堪認定；是被告頂新公司向大幸福公司所收購之原料牛油，既有酸價不符合被告頂新公司一般收貨標準，甚有不符被告頂新公司為大幸福公司所制訂之較低收貨標準（原料牛油酸價為4至5mgKOH/gfat以下，參見A2卷第51頁、A2卷第54至57頁、C卷第20頁）等情，已可認大幸福公司之原料油有酸敗、劣變之疑慮，自應進一步確認其原料油之原料及相關製程是否均符合食安法等相關規定，始得認屬具備供人食用品質之原料油，方

01 得續供精煉以製成供人食用之產品。

02 (三)檢察官自頂新公司屏東廠編號525-6號存放未精煉越南牛油
03 混摻澳洲牛油之油槽內採樣送請食藥署檢驗後，驗得鉛含量
04 為0.40ppm、銅含量為0.47ppm，均逾「食用油脂類衛生標
05 準」所規定之最大容許量，足見頂新公司收購自大幸福公司
06 之原料牛油有「食用油脂類衛生標準」所規範之重金屬超標
07 之情事，依上開食藥署函示意旨，該等原料牛油難認係已具
08 備供人食用品質之原料油。雖辯護人等以「食用油脂類衛生
09 標準」係規範供販賣之成品，且原料油中之重金屬可透過精
10 煉除去，而認不得因原料油之重金屬含量逾「食用油脂類衛
11 生標準」規定，即認該原料油不得精煉供食用等節置辯，
12 惟：

13 (1)依鑑定人朱燕華於原審審理時所鑑定證稱：「（問：在妳
14 之前建立妳食用油的專業累積過程，包括求學、工作經驗
15 過程中，在油質的壓榨、熬製等要變成油脂的原料本質
16 上，有沒有本質上根本不能進入人類食用的即可供食品工
17 業用原料油製程裡面的？製程的最開端有沒有規範哪個東
18 西只能進入A製程，不能進入B製程？）裡面不能有危害物
19 質，例如它重金屬超標、什麼東西都超標的話，這個東西
20 當然就不能使用為食用油的原料，原料還是要符合規
21 範。」等語（見原審審卷(五)第65頁背面至第66頁）；參以
22 鑑定人即台大醫學院毒理學研究所副教授、中華民國毒物
23 學學會秘書長姜至剛於本院前審審理時鑑定證稱：
24 「（問：提示附件油槽檢驗報告，關於重金屬濃度數值，
25 你看法如何？）重金屬的部分，鉛跟銅的部分…鉛的部分
26 目前我看到的數據是，都是未精煉的油槽裡面有看到鉛的
27 含量是超過最大容許量0.1PPM…鉛在體內的代謝，有其代
28 謝的途徑，腸胃道吸收之後，會進入我們血液裡面，進入
29 我們血液裡面會到所謂的標的器官去，最重要標的的器官
30 是腎臟、肝臟、骨骼，甚至到腦部，以及骨髓裡面…進入
31 脂肪的量其實是很少的，就是在脂肪裡面會看到鉛是很少

01 的，所以我看到這樣子的報告，在原料油裡面會有這樣子
02 鉛的報告，我不知道為什麼，我沒有辦法回答這個問題…
03 假如血液裡面有鉛，進入脂肪裡面，它雖然不在脂肪細胞
04 裡面，但是在這整個取出來的時候，含有血液，它就會測
05 得到…造成我們系統性的器官傷害的一個標的，脂肪不是
06 被認為是鉛的一個標的。（問：是否即因為用脂肪來熬
07 油，因為鉛存在的地點主要不是在脂肪，所以你的意思是
08 說用脂肪來熬油的話，原則上不應該有量這麼高的鉛存
09 在，是否為此意？可否請你進一步做個說明？）假如現在
10 是純粹用脂肪組織，非常標準的脂肪組織，就像我媽媽煮
11 豬油給我吃的脂肪組織，應該不會有那麼高的鉛存在。」
12 （見本院前審卷□第25至26頁）、「原則上，一個生物體
13 一定是攝取超過了含鉛的相關物質，豬隻吃飼料之後，含
14 有攝取鉛超量的，它本身就鉛的超量就可能造成豬隻病體
15 健康的危害…在這種前提下，這些豬脂利用這些骨頭、
16 皮、耳等等，我們可以看到最重要的器官其實是腎臟、肝
17 臟的比例是最高的…但骨頭、皮、耳相對並不是最高的地
18 方，會不會假如這個豬隻大量服用到鉛的時候，牠的體內
19 的含鉛量才會是過高的，否則在這種前提之下，牠身體上
20 假如沒有鉛的曝露，它就不會有鉛被熬製出來，假如有鉛
21 的曝露，它就有可能會被熬製出來，前提是要豬隻有鉛的
22 曝露。」（見本院前審卷□第30頁）、「（問：豬油有無
23 可能因運輸的過程、設備、儲存的器具，進而影響到油品
24 中重金屬含量的濃度？）假如是這樣子污染的話，那怪怪
25 的，原則上運輸的過程中是不應該要有鉛的曝露的，儲存
26 的槽等等的都不應該要有，因為它本身是被認為是對身體
27 的傷害已經很確定的，所以你說有沒有可能在這個過程
28 中，感覺起來什麼東西都有可能，但是它不應該存在，只
29 要是在這裡面有就是不應該存在，邏輯上是不應該存在，
30 只是你說會不會是哪裡來的，我剛一開始就強調我無法判
31 斷它來源是哪裡，但是它不應該存在的。」（見本院前審

卷□第38頁背面）、「有污染的豬隻裡面有重金屬被驗到了，牠的油脂的原油就要被丟掉了，假如牠是一個被污染的狀況之下，牠是不是就應該被拋棄，而不會成為原油，科技來自於人性，科技可以化腐朽為神奇，可是它是發明了一個方法，讓它有辦法成為一個被精煉的過程中而脫胎換骨，可是『From Farm To Table』，你的Farm裡面，你已經知道原料假如是有油的部分，假如我以健康端的照護端，對於這樣子的我是沒辦法接受的，我個人是沒辦法接受在已經知道的情況下，還成為原料，這是我無法接受的一點。…我一開始我就講了一件事情，我會來這邊也是一個叫做CSR『Corporate Social Responsibility』，你精煉，食品安全的問題最大的是在哪裡？在於誰該負責任，當你知道原料已經有問題，假如是如你說法，已經是有問題的話，怎麼會進入食物鏈裡面？它是不應該進入食物鏈裡面，它是應該進入另外一個市場的，不會進入人的食物鏈裡，這是在提的，剛你提到的是說，原料裡面假如是有經過精製，所以我剛講科學的方法有能力，也有辦法減少到成品端是測不出來的，是沒有的，這是科技來自於人性，可是科技的發揮不會在你認為它不適用，假如讓我知道這裡面有重金屬，那我會覺得說應該它有另外一個市場的走向，它不會進入食品的這個走向，即使是有這樣子的能力。」等語（見本院前審卷□第41頁）；佐以鑑定人即林口長庚醫院臨床毒物科主任顏宗海亦於本院前審審理時鑑定證稱：「其實我們國家對於食用豬油的標準，依我來看算是蠻低的，比如說金屬，他只驗了四種金屬，然後一些酸價、總極性化合物、黃麴毒素，現在我們看到可以賣到市面上的豬油通過國家標準，其實只要那幾項就可以過關，可是我們在臨床上在醫院看病就知道說，其實會影響民眾身體的原因是蠻多的，像金屬的話，你不能就只看那四種金屬，其實並不準，我身為一個醫師都認為說，如果原來的原物料是有問題時，如果說是不乾淨還怎麼

01 樣，可是雖然說你最後的產品是符合國家的標準，可有些
02 東西是我們國家標準沒有指定要檢驗項目，一定不會去
03 驗，可那一些東西還是有可能會影響民眾的健康，所以應
04 該說國家標準算是最低的標準，可是你通過國家標準不代表
05 說是安全的。（問：你從你的毒物醫學的觀念來看，我們
06 國家食安裡面所檢驗的這幾個項目是不夠？）不夠的。
07 （問：所以你的意思是說，如果這個有問題的話，它可能
08 裡面還有一些有害物質，你還是不知道？）對，沒錯，就
09 需要國內一些研究人員或大學老師或檢驗單位來做更多的
10 研究，他也許可以研究一些項目是我們國家標準沒有的，
11 搞不好是對人體有害的，為什麼大家強調就原物料的來源
12 要很清楚，原物料安全的話，你將來到市面上的那些豬油
13 才會比較安全，萬一原物料如果來源不清楚的話，最後你
14 的成品符合國家標準，其實從醫學角度來說，不一定代表
15 是安全的。」（見本院前審卷□第54頁背面至第55頁）、
16 「（問：就油脂鉛、銅部分對人體之危害？）從醫學角度
17 來說，大家還是比較擔心鉛，像鉛我們知道會傷害腎，它
18 會導致心血管疾病，鉛化也會有一些大腦神經毒性，包括
19 血管周邊一些神經毒性都會，所以它有腎毒性，會增加心
20 血管病變，也會有神經毒性，鉛也被認為是種環境賀爾
21 蒙，它會干擾我們體內內分泌的表現，也跟一些什麼不孕
22 都很關係…鉛其實對人體是有影響的，會傷腎，也會增加
23 心血管疾病的風險，也會有神經毒性，另外它可能也是個
24 內分泌干擾素，會導致一些不孕，這些都會，另外再跟大家
25 報告一下銅，雖然我們人體也許會需要微量的銅，就是
26 微量銅是OK的，可是如果長期吃到過量的銅，我們最擔心
27 傷肝，最嚴重可能會有肝硬化。（問：如果從你醫學上判
28 斷，鉛大概要超過多少以後就算高？）因為我看那個標準
29 是用0.1PPM，是以衛福部食用油的標準，如果以我對食品
30 安全的認知來說，我覺得只要有超標就是不對，這東西是
31 我們吃的東西，我們不能容許任何的金屬在裡面，這不應

該在裡面。」（見本院前審卷□第57至58頁）等語。足見重金屬確屬對人體有害之物質，原料油仍應符合相關規範，且脂肪組織之重金屬含量應少，除非屠體，或相關製程遭受重金屬污染，或非以單純脂肪組織所熬製之原料油，方會導致原料油經檢驗出超標之重金屬含量，是若原料油有重金屬超標之情事，自應追溯其原因，要不得僅因精煉後之成品油符合規定，即謂該原料油之安全無虞。

(2)況食藥署即係依「食用油脂類衛生標準」所規定之重金屬最大容許量為標準抽驗被告頂新公司向大幸福公司所進口之原料油是否符合標準，此有食藥署104年8月17日FDA南字第1042950318號函可憑（見原審審卷□-4第180頁）；且被告頂新公司就原料油所制訂之品質規格與「食用油脂類衛生標準」所規定之重金屬最大容許量均相同，此亦有頂新公司豬油（島內）（進口）品質規格表及牛油品質規格表共5份足參（見A2卷第51至53頁、C卷第19頁背面至第20頁），是辯護人等辯稱不得以「食用油脂類衛生標準」所規定之重金屬最大容許量為判斷原料油之重金屬含量是否符合規範云云，要屬無據。

(四)再者，依被告陳茂嘉與王○○、李○○前至越南大幸福公司實地訪查結果，酌以證人胡○○所證述越南屠宰、檢疫之實際狀況，及鑑定人孫璐西參閱王○○與李○○所製作之上開訪廠報告所附相關資料而為之鑑定意見，足認大幸福公司之原料油其相關製程不符合「食品良好衛生規範」，且其所收購之油脂復無從確認均係以經屠宰檢查合格之屠體脂肪組織所熬製，該等原料油係屬欠缺可供人食用之品質，不應進入食用油之供應鏈：

(1)被告陳茂嘉與王○○、李○○3人曾於103年3月3日至同年月6日前至越南大幸福公司訪廠，依其等訪廠後由王○○所製作之「越南毛豬油供應商訪廠報告」所載「…【本期進度說明】2.本次大幸福公司評鑑分數為72.5分（合格分數80分），不符合台灣味全品保中心訂定之標準（評鑑表

如附件一)。3.品保組建議，若大幸福公司能精進收購入廠流程及品管檢驗流程，則可持續與之合作。4.本次除評鑑主要供應商大幸福公司外，另有參訪越南地區養豬廠、毛油熬製、屠宰廠及魚油工廠，參訪報告如附件二。【下期規劃重點工作】持續追蹤豬油供應商品質。」而評鑑表中載明大幸福公司「無檢驗人員」、「無檢驗設備」、「豬油原料由各地千家萬戶收集而來」，並註明其缺失為：「1.並無制式文件化的管理流程，公司管理依公司負責人直接指示進行。2.收購原料主要依資深人員經驗判定，無科學之檢驗流程。3.對於本公司溯源上僅能追溯至大幸福公司，無法再往上追溯。4.對於油脂混滲，僅能依收購價格及人員經驗研判，無法精確判定」；另於附件二之「越南訪廠報告_品保」中亦載明：「1.大幸福貿易責任有限公司●毛豬油入廠收貨實境：毛豬油由各地散戶收集進廠；各散戶於熬製完成後，於隔日即送至大幸福公司，在越南的氣溫下，毛豬油交至大幸福公司時，仍維持液態，直接由工廠員工利用集油桶收集，並於此時檢視顏色及氣味。●毛豬油入廠收貨實境：毛豬油經集油桶收集後，經3mm孔徑過濾器由離心泵打入化油槽/儲油槽。●塊狀牛油於倉庫中儲放情況：牛油由全國各地散戶交到倉庫儲放，各戶交貨數量不定，100公斤到20噸不等。儲放時未依不同供應商分開儲放；儲放方式未能離地、離牆儲放。●毛牛油化油實境：毛牛油於客戶下單後，於提貨前2天將塊狀牛油利用化油池化油。●大幸福貿易責任有限公司品保總結：大幸福貿易責任有限公司，為一家庭式國際貿易公司，也是越南動物油脂（豬油、牛油、魚油）出口量前幾的公司；依台灣味全公司供應商評鑑標準，經評鑑該公司不符標準；若大幸福公司能精進原料收購儲放流程及品管檢驗流程，則可與其進行合作。2.越南家庭式熬油實況（案例）●毛豬油熬製廠家，於市場收購零散肥膘（屠宰場不進行小分割），經篩選洗滌後，進行熬製●利

01 用傳統火煉法進行熬製（熱源為燃燒木柴）●每鍋投入膘
02 量約為600kg，熬製時間約為2-3 hr；平均得率約為70%。
03 3.越南家庭式熬油實況（案例）●利用簡易自製壓榨機對
04 油粕進行壓榨…4.豬隻飼業公司-直田農畜有限公司情況
05 （案例）●越南豬隻飼廠，大都不自行屠宰，而是由屠宰
06 場或散戶收購後，再行屠宰…5.越南屠宰場實況-牛隻屠
07 宰●越南屠宰場為純人工屠宰，非如同臺灣為自動化屠宰
08 ●牛隻於屠宰場僅進行大分割（即去牛頭、剝皮、去內臟
09 等）●牛隻於屠宰場完成大分割後，即載運到市場販售，
10 再由市販進行小分割販售●豬隻屠宰經實地訪查，與牛隻
11 屠宰類似，全人工屠宰、大分割、送市場販售。」等情，
12 並附有大幸福公司上開步驟、越南家庭式熬油實況、豬隻
13 飼業公司及越南屠宰場實況（牛隻屠宰）等照片可參（見
14 A4卷第176至185頁）。另李○○所製作之「越南訪廠見習
15 報告」（見證物卷第236至254頁）除載明上開越南訪廠情
16 形外，更載明「●大幸福公司之收油模式係由各地散戶以
17 板車、貨車或摩托車等方式載運交貨。●品質無法掌控：
18 現階段貨源均由各地散戶提供，且進場並無品管系統以科
19 學化方式把關，原料無法溯源及掌控。●毛豬、毛牛供
20 應：由屠宰商自行向養殖場收購，無公開拍賣操作；雖政
21 府有派員進行駐場監督，但所見駐員並未落實監督、且無
22 檢疫程序。」等情，且依李○○所附之相關照片可見，大
23 幸福公司廠房之衛生環境不佳、貨物儲存未離地、化油池
24 髒亂、屠宰場環境亦未保持乾燥、清潔、從業人員所著服
25 裝也未有符合衛生標準之要求、且有於地上分切取肉之
26 情，而大幸福公司收購之家庭式熬油戶，則係以鐵板為簡
27 易料理台進行市場所購入肥膘小分割、分割洗滌後之肥膘
28 均以開放式容器裝載後置放於地上、熬油環境並未有何符
29 合衛生標準之要求，甚且所榨得之油脂亦未離地置放等情
30 事；足見依被告陳茂嘉與王○○、李○○3人前住越南大
31 幸福公司、其上游熬油廠家，暨越南牛豬屠宰場實地勘查

01 結果，大幸福公司不僅不符合味全品保中心訂定之供應商
02 標準，其所收購販售之油品亦不符合「食品良好衛生規
03 範」之規定，且亦無法溯源掌控其所收購之油脂來源。

- 04 (2)又依證人即台糖越南分公司總經理胡○○於原審審理時所
05 結證稱：「（問：越南當地針對畜牧業及屠宰業是否都會
06 各別發予執照？）申請公司就一定要有執照。（問：所以
07 屠宰業沒有執照就是非法屠宰業？）大型的養豬場或屠宰
08 場一定要有執照，各別很落後地區，很小型的殺豬有無投
09 資執照我不敢講，我不知道。…（問：越南政府是否會在
10 畜牧場或是屠宰場設置檢疫站？）沒有，應該這麼說以前
11 畜牧業少的時候，你在賣豬的時候，會派獸醫官來看每隻
12 豬的健康程度，健康的才開檢疫證明才可以拿去殺，現在
13 可能養豬場比較多，他們人力不夠，會派一個獸醫官來看
14 一部分之後，簽完名就走了。（問：所以你剛才提到的檢
15 疫人員就是獸醫官？）對，屠宰場也有一個獸醫官在那裡
16 看。（問：他們的獸醫官是否都有獸醫執照？）不知道。
17 （問：是否知道檢疫的過程為何？）肉眼看外觀正常就這
18 樣。（問：就是直接看豬隻的狀況？）對，看身上沒有出
19 血斑點，沒有生病的症狀他就判定可以，像口蹄疫有水泡
20 這些的他也不准賣。（問：你剛提到你的研究背景是獸
21 醫，你是獸醫師，就你來看這樣的檢疫過程是可以的
22 嗎？）國情不同，以台灣的標準絕對不可以的，但是當地
23 就是這個作法。（問：檢疫如果結果是合格的話，針對豬
24 隻你剛提到會發合格的證書之類的？）有個文件每頭豬最
25 後簽名合格，好比今天賣了30頭，就是列一張檢疫單然後
26 他有簽名。（問：你剛提到的意思他會特定哪幾頭豬隻是
27 檢疫的標的？）因為豬基本上有的場會在耳朵上剪號碼，
28 有的場連號碼都不剪，一堆豬在那邊看起來一模一樣的，
29 豬也沒有名字，有的連耳號都沒有，就是寫多少頭。
30 （問：你剛才提到如果是不合格的話？）他不准你賣。
31 （問：他會做什麼動作？）他就是禁止你那些豬出場。

（問：可是豬還在養豬場，只是不能賣，這樣是否有意義？）有意義，第一個你把豬治好，第二個豬死亡就把屍體要處理掉。（問：所以你剛提到的豬隻有可以治好的情形，也有可能治不好就要處理掉？）對。（問：越南政府有無辦法追蹤治好或治不好這樣的程序？）沒有。（問：越南很大，畜牧場本身沒有屠宰，要運到屠宰場才有做屠宰，這個路途如果是非常的遙遠，越過省界的情形，如果中途產生一些疫病污染的變數，越南政府有無特殊的處理方式？）跨越省銷售時，他點了好比這40頭上車，開了健康證明，檢疫合格證明後，他還會要求豬車要加緘封條，就是禁止你偷偷把豬換掉，換成不健康的豬，檢疫40頭開個檢疫單，豬車要好幾個封條封起來，到那邊的豬場才能打開才能卸貨。（問：所以是有特地？）還是有一些特別的動作，上封條的動作。（問：越南政府針對畜牧場所飼養的豬隻或牛隻有無定期檢驗抽驗傳染病？）有時候會來抽血檢驗針對口蹄疫或豬瘦抗體夠不夠，如果不夠他會建議你要補強免疫，大概也只有這兩樣疾病，算是法定傳染病的意思。（問：越南政府針對豬隻有這樣的定期或不定期的抽驗，針對養豬的飼料是否會定期或不定期的加以查驗？）會，飼料也會，前幾年針對瘦肉精就會突襲檢查，把我們的飼料採驗，進到豬場豬的飼料槽裡面把飼料挖出來帶回去檢驗瘦肉精，還有以前有三聚氰胺的時候也會檢查，肉豬階段的抗生素殘留也會，還有在飼料工廠的大豆粕有植物保護局的人會來檢查有沒有小小的蟲類，有害的小蟲子他也會來檢查，大豆粕炸完油後的漬子叫做大豆粕，大豆粕也會來檢查有無寄生蟲。（問：所以這是突襲式的檢查還是會告訴你們要來檢查？）大豆粕的檢查會預先通知，越南官方的檢查如果是定期會發公文來，三天前會通知要來檢查，瘦肉精、三聚氰氨、抗生素的殘留那種就是突襲的檢查，當天來會出示公文給你看，然後就進去檢查。」（見原審審卷□第98至100頁）、「（問：你在

01 台糖公司待了30多年，到越南從事又是畜牧的領域，你對
02 台灣跟越南兩國屠宰的環境，針對屠宰的設備、人員的配
03 置、衛生條件、檢疫措施大致簡單說明？）各國的屠宰水
04 準是隨著國家社會的發展在改進的，台灣最早50年間可能
05 也是這樣，用鐵鍋這樣煮，越南的屠宰水準以台灣的眼光
06 看當然還是非常落伍，而且很多地方不符合食品衛生的標
07 準，舉例來講，一個動物開始殺了以後，最基本的原則是
08 吊在空中，絕對不能再接觸地面，先進國家的屠宰場豬電
09 昏後，吊起來後所有流程都是在空中進行的，絕對不能放
10 到實體，包括像放血、刮毛這些，還有把屠體分切全部吊
11 在空中，用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
13 的部分是吊在空中處理，前後兩段很多地方都還是接觸地
14 面，以我的標準來看不符合食品衛生。（問：越南政府針
15 對家畜屠宰前都有獸醫官來檢驗，也有不定期的檢驗，針
16 對屠宰場或是畜牧場，傳統市場的豬肉是否都是經過政府
17 檢疫把關？）這個我不敢講，越南的地方很大，很鄉下的
18 地方是否能做到有獸醫官在旁邊檢驗我不知道，我去那個
19 還算比較大一點的，一天可能殺到2、300頭的豬，還有一
20 個獸醫官在那邊看著，但是即使獸醫官是看著，他也是大
21 約看看豬隻還算健康就如此而已，不是台灣這種屠宰場的
22 獸醫官，台灣屠宰場的獸醫官是豬從你面前過，一頭一頭
23 看，看了不好的就把豬隻切掉，就直接拿刀一刀是就切掉
24 幾公斤的肉，在越南我講的獸醫官大概也只是用眼睛看一
25 看而已。…（問：你對於豬油熬油廠的豬肉來源不曉
26 得？）不曉得。（問：越南當地家畜染病的情形跟台灣相
27 較之下是否較嚴重？）應該是沒有差太多。…（問：據你
28 所知越南政府針對感染危險疾病的動物及動物產品要如何
29 處理有無規範？）我們這麼大型的來講，病豬、死豬要求
30 我們要全部焚燬，台越公司裝了兩部大型的焚化爐，所有
31 的死豬通通要燒燬，這就是越南所規定的規範。（問：基

01 本上他們是要火化銷燬？）對。（問：就不能隨處亂丟或
02 是掩埋，這是實際面跟執行面的問題，有無可能發生？）
03 大型豬場會來查驗我們的焚化爐，越南當地很小型的養豬
04 場能否做到我不曉得。（問：就你所瞭解越南當地對於感
05 染性危險疾病的動物及動物產品做的燒燬這種善後措施，
06 有這樣的規範在，是否做的確實？）不知道，我只知道是
07 大型養豬場可能做的比較確實，因為他會來檢查你的焚化
08 爐，小型養豬場恐怕做不到。」（見原審審卷□第103至1
09 06頁）、「（問：就你所知在越南當地市場的豬隻來源是
10 從大型養豬場來的比較多還是從小型養豬場那邊來的豬隻
11 屠體比較多？）都有。（問：就你所知在越南養豬場在出
12 豬時，是否會有獸醫師目視的檢查？）以前比較嚴格，現
13 在比較鬆。（問：這是針對台糖公司而言嗎？）我自己看
14 到的是這樣，因為我們知道獸醫官要趕場，因為我們會先
15 把豬集中在一棟待售舍那裡，他會跑去看一看都很健康就
16 開一個單子。（問：大概看多久的時間？）大概1、20分
17 鐘外觀看完了，就跑去別的場再開單子。（問：所以是很
18 多個場共用一個獸醫官？）應該這麼說。（問：在豬隻屠
19 宰繫留及屠後之屠體有無獸醫官在做檢查？）我們去過幾
20 次屠宰場是有獸醫官在那邊做篩檢，但是不是像台灣那種
21 把豬電昏後開始吊起來一路這樣的流程，最後屠體在那
22 邊，獸醫官坐在那裡一隻一隻看，外觀看起來都是很健
23 康，也只是肉眼看一看，屠體沒有詳細看。（問：獸醫官
24 只是看屠體的外觀？）外觀看的為主，沒有看屠體有無染
25 病的情況。（問：請審判長提示證物卷第252頁予證人閱
26 覽，政府監督：雖政府有派員進行駐場監督，但所見駐員
27 並未落實監督、且無檢疫程序，這是否如同你剛才所述的
28 情形？《審判長提示上開資料》）他們很簡化的，肉眼看
29 外觀皮膚上、鼻孔各個呼吸狀況、精神狀況這樣來做最簡
30 單的檢查，標準的話應該是屠體打開來，內臟一個一個
31 看，肌肉看一看，在比較進步國家獸醫官這樣檢查中，獸

01 醫官主要的工作是他手上拿一把刀，這邊有問題可能一條
02 腿切掉就丟掉了，在這種窮的國家要這樣切掉，他可能會
03 找流氓來殺你，台灣早年也是這樣。（問：就你的觀察就
04 越南方面獸醫檢疫的流程，以台灣的標準而言是否及
05 格？）當然是不及格。（見原審審卷□第114至115頁）、
06 「（問：你說獸醫官會開檢疫證明上面寫有幾頭豬，請問
07 這個豬如何確保檢疫證明上面的80頭，與出場的80頭是同
08 樣的80頭豬？）我們是不會換的，別人會不會換我不知道。
09 （問：方才你有提到跨省銷售會有在卡車上封條，這
10 只有在跨省銷售才有的制度？）對。（問：所以跨省的部分，
11 檢疫的同時就要上車了？）對，因為跨省之後在跨省
12 的高速公路收費站設有檢疫站，他會看檢疫單及封條。
13 （問：在跨省交易裡面他們甚至還在高速公路設有檢疫
14 站？）有。」等語（見原審審卷□第125頁）；參以王○○
15 ○、李○○所製作之上開訪廠報告中所載越南牛豬隻飼
16 養、屠宰情形，及李○○所製作之「越南訪廠見習報告」
17 中載明越南大企業養殖約32%，養殖散戶比例高約68%，且
18 街上亦可見以三輪車載豬之散戶（見證物卷第247至279
19 頁）等情，足見越南除大型企業養殖場外，尚有比例甚高
20 之家庭式養殖戶，而家庭式養殖戶不一定有執照，亦不一定
21 有經檢疫，縱使大型企業養殖場有獸醫駐場檢疫，也僅
22 係以肉眼就牛豬隻外觀判定，不符合我國標準，而越南政
23 府就檢疫不合格之病死牛豬也無法確切追蹤其去向，雖法
24 令規定需予以焚化，但家庭式養殖戶未必會落實，且越南
25 屠宰場亦不符合我國食品衛生標準，堪認越南牛豬隻之屠
26 宰確有不符我國「屠宰作業準則」及「屠宰衛生檢查規
27 則」等情事，甚極有可能屠體係來自於家庭式養殖戶而根
28 本未經檢疫；從而，大幸福公司無法追溯其所收購之油脂
29 來源，自無從確保其所收購之油脂均係以經屠宰檢查合格
30 之屠體脂肪組織所熬製。

31 (3)參以鑑定人孫璐西於原審審理時亦鑑定證稱：「（問：請

01 審判長提示證物卷第242頁以下予鑑定人閱覽，這是大幸
02 福公司廠區的情況，衛生環境這部分是否符合臺灣標
03 準？）大幸福公司廠區的情況，大幸福工廠看起來是沒有
04 辦法符合臺灣的食品衛生安全的要求，因為看起來貨物的
05 堆放，還有它的溶解，看起來好像在塑膠袋裡面溶解的樣
06 子，這些我覺得都不太安全。…（問：請審判長提示證物
07 卷第253頁予鑑定人閱覽，這就是在繫留電擊區，在政府
08 監督部分載明『雖然政府有派員進行駐廠監督，但是駐員
09 並沒有落實監督，且沒有檢疫的程序』，再來是牛隻屠宰
10 場的照片，妳覺得這樣是否會符合台灣相關的屠宰的衛生
11 規定？）我們食品原料是絕對不可以放在地上的，一定要
12 離地的。（問：『政府有派員駐廠監督，但是駐員並沒有
13 落實監督，且沒有檢疫的程序』部分，我們前面一直在講
14 的就是，一定要有獸醫去判斷在繫留區、屠宰區，以及後
15 來解剖出來以後的內臟到底有無疾病的部份，教授認為這
16 部份的屠宰場是否符合剛剛我們所講的檢疫的規範？）他
17 這個應該是不符合的，因為他說『駐員』，這個駐的
18 『員』可能只是一個一般食品安全的人員，而不是獸醫，
19 我必須說這個屠體能不能夠做為食品用的原料，要經過獸
20 醫師的確定，所以就是在場一定要有獸醫師。（問：所以
21 就是政府派員的話還是要有獸醫師資格才行？）對，這個
22 『員』應該是有獸醫師的，他是每一個屠體、每一個屠體
23 的在看。（問：請審判長提示證物卷第249頁予鑑定人閱
24 覽，養殖問題『2. 傳染病嚴重、口蹄疫、藍耳病、仔豬腹
25 瀉等流行病都曾在越南發生』，這樣的情況下又沒有獸醫
26 去做判斷的話，是否代表他原料端的風險就會更加的擴
27 大？）如果這些有可能生病的豬，我不知道他是在哪裡屠
28 宰，假如是在一般的屠宰場裡面做的話，有獸醫師在會排
29 除掉生病的豬的話，那就還不用太擔心，可是如果在自己
30 家裡面屠宰，或是在屠宰場裡面是沒有獸醫師駐場的屠宰
31 場，那就不知道那些生病的豬會不會也進到食物鏈裡面

01 去，那就是相當令人擔心的。（問：請審判長提示證物卷
02 第176頁予鑑定人閱覽，紅色的地方寫，『大幸福的油脂
03 是由千家萬戶集貨而來的，因來源參差不齊造成品質不穩
04 定』，如果是這樣一個結論的話，妳覺得這樣他的原料油
05 是否可以進來食用油的供應鏈裡面？）因為他這個千家萬
06 戶就表示好像是一般的農戶的樣子，看起來不是從屠宰場
07 來的，這裡面寫的來源參差不齊，加上如果越南是真的有
08 那麼多病的話，這個其實是很讓人擔心的，不確定病死豬
09 會不會在裡面。」等語（見原審審卷(七)第18至19頁），足
10 徵鑑定人孫璐西參閱王○○與李○○所製作之上開訪廠報
11 告所附資料後，亦認為大幸福公司不符合「食品良好衛生
12 規範」，其所收購販售之油脂亦無從確保均係以經屠宰檢
13 查合格之屠體脂肪組織所熬製，該等原料油係屬欠缺可供
14 人食用品質，不應進入食用油之供應鏈。

15 (五)況且，經我國駐越南代表處委請越南政府查察越南大幸福公
16 司輸台油品之合法性，經越南工商部於103年10月8日以第99
17 30/BCT-KHCN號函（即【A函】，見A10卷第60至62頁）函覆
18 稱：「(一)、大幸福公司係胡志明市計畫投資廳於2004年3月1
19 3日核發第0000000000號經營登記證書（並於2013年8月12日
20 重新核發）；另亦獲越南工商部承認為具有信譽之企業。
21 (二)、該公司用之主要生產原料為魚油、豬油等動物脂油，並
22 用於生產加工脂、油類產品。該公司之脂、油類產品主要作
23 為飼料，並供給國內外市場，其中包括輸往台灣。在檢查當
24 時，該公司尚未有ISO、HACCP等證書。(三)、該公司輸往台灣
25 之脂、油類產品均遵守『胡志明市Vinacontrol檢驗公司』
26 有關在越南之檢驗、評估及承認等流程。(四)、該公司所使用
27 之魚油、豬油等生產原料之原產地皆來自具備經營登記證
28 書、自由銷售證書、獸醫衛生條件合格證書以及VAT發票之
29 各家供應商；該等供應商包括大城責任有限公司、安樂水產
30 加工股份公司等。(五)、該公司所外銷之脂、油類產品僅作為
31 飼料用，並不用於食品（食油）。」；復於103年10月22日

再以第10522/BCT-KHCN函（即【B函】見A10卷第63至69頁）函覆略以：「●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。…●收到越南衛生部與貴處（即我國駐越南代表處）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查、查證，並即時、正確通知台方。●大幸福公司以人類食用目的之輸出產品獲Vinacontrol檢驗股份公司進行檢驗並取得證書。Vinacontrol公司係一家從事檢驗分析之民營企業（並非越南官方管理機構）；其檢驗、分析之標準係越南各項國家技術標準…然而，Vinacontrol公司僅對產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具備食品安全條件合格之生產廠商證書。大幸福公司未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之產品（自2012年1月至2014年7月），顯示係有計畫之違法行為。綜上，本部已建請『胡志明市人委會』對大幸福公司進行全面清查、檢查，並處罰該公司違反越南國家食品安全規定之行為，撤銷該公司從事動植物油脂生產及食品批發之企業登記證書，在檢查期間內，本部亦命令該公司不准從事生產、經營動植物油脂。」；另越南外交部胡志明市外務廳於105年11月22日

01 以5148/SN V-LS-QHLS復函略以（見本院前審卷□第233至23
02 7頁）：「本案胡志明市人委會已指導所屬權責機關成立工
03 作小組，對大幸福責任有限公司進行全面檢查。該公司已終
04 止有關符合人體食用產品項目之生產經營活動，且承諾今後
05 不再生產經營該等產品。經對大幸福責任有限公司檢查，胡
06 志明市權責機關表示該公司違反生產經營活動下列若干行
07 為，並已對該等行為進行處分：1.『非具備食品衛生安全條
08 件證明而從事生產經營食品』之行為；2.『不按資金註冊期
09 限入資』之行為；3.『變更企業登記內容而不誠實申報正確
10 資訊』之行為；4.『使用屬於應辦理符合規定宣告登記之與
11 食品接觸之包裝材料及器具，或應宣告符合食品衛生安全規
12 定而不具符合規定登記遞件之收據，或不具備符合食品衛生
13 安全確認書』之行為」；嗣越南外交部胡志明市外務廳更於
14 106年1月16日以200/SNV-LS-QHLS號復函略以（見本院前審
15 卷□第44至49頁）：「胡志明市工商廳清查官已於上年5月1
16 8日簽發第67/QD-XPVPHC號函，決定對由Lu Thi Hanh女士為
17 法定代表之大幸福責任有限公司，因違反下列規定而處以合
18 計4,000萬越盾之罰款處分：(一)依據越南總理2013年11月14
19 日第178/2013/ND-CP號公告，有關違反食品安全行政處分第
20 4條第3項之『未依規定取得具備食品安全條件證明書而從事
21 食品生產經營』；(二)依據越南總理2013年11月14日第178/20
22 13 /ND-CP號公告，違反食品安全行政處分第4條第3項及第9
23 條第1項之『屬於須向權責機關申請自我宣告產品品質符合
24 食品安全，以及與食品接觸器具及包裝材料符合食品安全規
25 定之確認書，而未有申請自我宣告產品品質登記之送件收據
26 或符合食品安全規定之確認書』者。」；足見大幸福公司並
27 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，
28 而不得從事食品之生產經營，其所外銷之脂、油類產品應僅
29 能供作飼料用，而不能供食用。此外，經原審法院於103年1
30 1月26日以彰恭刑辰103矚訴2字第1030038219號函，向財政
31 部關務署函查越南大幸福公司進口臺灣地區油品之報關資

料，經財政部關務署臺中關以103年12月25日中普業一字第1031019255號函及財政部關務署高雄關以103年12月30日高普港字第1031036366號函回覆結果，除頂新及正義公司外，臺灣地區其他公司向越南大幸福公司進口之油品，均非供食用，此有卷附之財政部關務署臺中關及高雄關之上開二份函及該二份函所檢附之報關資料（見原審丁卷）；且證人呂○○亦供承大幸福公司僅有出售供人食用之油脂予頂新公司一家，其餘客戶均是給動物吃，供作飼料乙節，此業據原審勘驗證人呂○○訊問筆錄光碟無訛（見原審審卷□第77頁），足見大幸福公司之油品，除頂新公司及正義公司以食用油名義進口供人食用外，其餘向大幸福公司購買油品之客戶均係供作飼料用，益徵大幸福公司所販賣之原料油欠缺可供人食用之品質。

五、被告等人雖以大幸福公司出口販賣予被告頂新公司如附表二所示之原料油均經Vinacontrol公司採樣檢驗後，出具「FIT FOR HUMAN USE」之品質與重量檢驗憑證（以下簡稱檢驗憑證），而主張如附表二所示之各批原料油均具可供人食用之品質；惟Vinacontrol公司採樣暨監督出貨之採樣人員並未就大幸福公司出口販賣予被告頂新公司如附表二所示之油品實際進行採樣，而係由同案被告楊○○交付其事先準備之品質較佳油品供採樣之採樣人員帶回予Vinacontrol公司不知情之檢驗人員檢驗，復未確實監督自己封緘之油槽灌入貨櫃出貨，是Vinacontrol公司所出具之可供食用（We certify the product fit for human use）之檢驗憑證，自無從用以認定如附表二所示之原料油具備可供食用之品質：

(一)大幸福公司販賣予被告頂新公司如附表二所示之各批原料油雖均有檢附Vinacontrol公司所出具，載明各批油品種類、所裝載之貨櫃編號及申報總重量，並標明該批貨物「FIT FOR HUMAN USE」之檢驗憑證，此有大幸福公司進口油品之報關資料可憑（見原審丁卷，即報關資料卷）；惟同案被告楊○○已於偵查中及原審羈押訊問時均供承Vinacontrol公司

01 採樣人員並未就大幸福公司出口販賣予頂新公司之油品實際
02 進行採樣，而係由其交付事先準備之品質較佳油品供採樣人
03 員帶回予Vinacontrol公司檢驗人員檢驗等情綦詳，茲析述
04 如下（同案被告楊○○於103年10月11日偵訊時之供述，業
05 經原審當庭勘驗當日偵訊光碟，並製成勘驗筆錄，下列所引
06 用關於同案被告楊○○於103年10月11日偵訊中之供述，均
07 引用原審勘驗筆錄所記載之內容）：

08 (1)證人即同案被告楊○○於103年10月11日下午偵訊時具結
09 證稱略以：「（問：你給頂新的油沒有另外精製，那為什
10 麼會打，會註明食用油？）因為你要看，他要求我們這樣
11 就這樣。（問：他是指常梅峯跟陳茂嘉？是不是？常梅峯
12 跟陳茂嘉要求？）陳茂嘉沒有要求，常總有要求。（問：
13 他要求你們要加註？）有時候例如說有，不是每批啦。
14 （問：但不是每批？）有時候好這批，要做食用油，要做
15 食用油我們就要辦這些Vinacontrol還有這些很多文件這
16 樣啦，還有產地證明。（問：那常梅峯要求一般，要求飼
17 料用油或食品用油實際上你們提供的油都一樣嗎？）實際
18 上是一樣的。（問：那Vinacontrol的檢驗報告為什麼會
19 合格？合於台灣的標準？）這個以前。（問：你到底這一
20 點你到底能不能講出來？）台灣的標準他們有跟我們講在
21 什麼數目之下。（問：跟你們講沒有用，要你們的油做的
22 出來，為什麼你們的檢驗報告會過，為何你們的檢驗報告
23 過，你們的有沒有再加工過，為何你們的檢驗會過，為什
24 麼？）我叫工人拿加工過的油給他們拿去檢驗。（問：這
25 個是確定嗎？你現在想一想，決定採這個版本，還是真的
26 有這件事，你不要等一下又講可能是這樣，是真的有叫工
27 人去買外面的油，還是你想一想用這套說辭來應付檢察
28 官，到底是真的有這件事，還是你要應付我？）不是應付
29 檢察官。（問：那真的有這件事嗎？）會拿比較漂亮的油
30 去檢查，這是有這些事。（問：比較漂亮是怎麼來的，這
31 個油怎麼來？）有時候那個從上面拿比較漂亮的，真的上

01 面的油都會比較漂亮，這個精選油。（問：就是加熱以後
02 拿比較上面的油？）對，找那個上面的，因為那個粗油一
03 來一桶一桶很漂亮，有的比較漂亮，我們就找上面的那一
04 層比較漂亮的，有時候酸價很低。（問：還有呢？有買過
05 外面的油來送驗？）沒有買過外面的油。（問：沒有？）
06 我沒有這樣做。」等語（見原審丙卷第50頁背面至52
07 頁）。

08 (2)復於同日晚上偵訊中以被告身分供稱：「就酸價那個問題
09 那個。（問：那你之前都…為什麼還要隱瞞呢？）（未
10 答）。（問：好，沒關係，你要補充我們就讓你講，但是
11 等一下問你，你一樣可以照你的意思陳述，開始問，好，
12 可以請求調查證據，可以請辯護人，問：你有何要補充，
13 要補充什麼？）那個酸價那個部分是我叫工人去買油來換
14 那個，買加工好的去送去檢驗的。（問：那個你是在講那
15 個越南Vinacontro l的檢驗報告嗎？）是的。（問：你叫
16 工人買外面的食用油品讓檢驗人員採樣？）讓檢驗人員來
17 拿回去化驗，拿回去。（問：你在配合警察列印你的越南
18 工廠照片時，你向警察透露，你有向Vinacontrol的人員
19 行賄而取得內容不實的檢驗報告，為什麼這樣講？）因為
20 他們那個越南有單位過來拿東西，要多少給他們一點錢。
21 （問：就是讓他們不要從油槽抽樣，是這樣嗎？）是的。
22 （問：你每次行賄多少錢？）大概3000塊。（問：台幣還
23 是越南？）台幣。（問：是越南盾多少？）大概200萬。
24 （問：你要請律師是不是？）可以嗎？（問：你要等到法
25 院那邊還是現在就要請律師？因為你現在還沒有跟他面談
26 過，幫助不大，等一下結束訊問，我會讓你跟他有一小時
27 的面會時間，你要現在就請他來，還是要那個，要等一
28 下？）要等一下。還是請他進來，可以嗎？（問：看你
29 呀，這是你的權利，看你還要怎樣都可以？）好，請他進
30 來。（在場男子：請他下來，請他律師下來。）（問：大
31 概200萬，你說越南盾200萬，大概新台幣3000左右，是不

01 是？好，你為什麼願意花錢來做這個不實的檢驗報告？）
02 因為要符合頂新，要配合頂新他的報關手續的規格，所以
03 就這樣。（問：律師是你委任，還是你家人幫你委任
04 的？）是我家人吧，我兒子。（問：你兒子，那你先簽委
05 任書，那個律師？）陳律師：簽名。（楊○○問：簽我的
06 名字？）陳律師：是，簽你的名字。（檢察官問：那你承
07 認你在下午說Vinacontrol到你們公司採樣是你拿油槽比
08 較上層的油品送驗，你所述為虛偽的證述嗎？你下午講的
09 是說謊？）下午我說錯了。（問：你用行賄採樣人員的方
10 式，讓採樣的樣品不實，這樣子的情形，每次都是這樣
11 嗎？）如果他做，他如果買那個。（問：我是說每次你需
12 要Vinacontrol的這個檢驗報告，每次都是用這個方
13 法？）對。（問：你有沒有要求檢驗的酸價數據要記載大
14 概多少？）我就按照都配合頂新的要求。（問：我說你有
15 沒有跟Vinacontrol的人要求，要寫多少？既然都給錢
16 了，你有沒有要求他要記載多少？）這問題，他那個過來
17 拿，拿去檢驗。（問：你有沒有跟他要拿樣品去檢驗，你
18 有沒有跟他說酸價要寫多少？）這個沒有。（問：沒有？
19 我現在如果跟你講，你的這個部分，你的供述還是有問
20 題，你怎麼辦？你這樣子我就不用再問你，我本來以為你
21 是說你想通是有一些東西你原先隱瞞我，你要講出來，結
22 果你還是在瞞我，那我不用花這麼多時間嗎？你那個檢驗
23 數據不實這個，下午我就知道了嘛，對不對？又不是你跟
24 我講的，我現在花時間來，你說你要在下午講的不對，你
25 要再補充，結果你講的還是不實。你是不是有叫人家數據
26 要怎麼填？）有，我叫他們寫一個配合那個數據。（問：
27 你怎麼講的？）有。（問：你是如何要求Vinacontrol的
28 人員填載數據，怎麼講？）這個是裡面跟工人講的。
29 （問：你跟工人怎麼講？你是透過工人去轉述嗎？你叫工
30 人怎麼跟他們講？）我就這個訂在這個標準底下，寫在那
31 個標準底下。（問：請他把什麼標準？）就酸價。（問：

01 請他把酸價訂在哪個標準？你一定會講出一個值？）訂在
02 頂新給我。（問：訂在頂新？）頂新給我的數值。（問：
03 你還是確定是這樣子講喔？或許你覺得自己很有誠意，我
04 跟你說，你講的還是不對。沒關係，我不逼你，沒有其他
05 補充就訊問到這邊？）沒有。（問：陳律師有沒有要補
06 充？）陳律師：庭上，我沒有。」等語（見原審丙卷第56
07 頁背面至58頁）。

- 08 (3)又於103年10月12日上午原審羈押訊問時供稱：「（問：
09 今日偵訊時，是否對你使用威脅或其他不法手段？）沒
10 有。（問：於偵訊時所述是否出於自由意志下之陳述？）
11 是的。（問：於偵訊時，一共進行三次筆錄，是否均實
12 在？《提示並告以要旨》檢察官詢問進行出口報關時檢附
13 的檢驗報告是你叫工人到外面買食用油品，讓檢驗人員拿
14 回去化驗等語，是否實在？）實在。（問：你於偵訊時供
15 述你有向越南檢驗公司的人行賄，每次給予新台幣三千元
16 左右，請檢驗人員不要從你油槽裡面抽樣等語，是否實
17 在？）實在，是這樣的。（問：為何要這麼做？寧願花錢
18 請檢驗公司的人不要從油槽裡面取樣？）因為我的油槽裡
19 面的酸價比較高，正常的酸價都在2、3、4之間。（問：
20 是你自己願意這樣做，還是有人要求你要這樣做？）是頂
21 新公司對我們訂出酸價要多少以下才可以出口。（問：頂
22 新公司要求的酸價訂多少？）好像是1或0.5以下，有時候
23 頂新公司會打壹張合約來要求我們酸價要多少。（問：何
24 人跟你打合約？）頂新公司的陳小姐（按即陳○○）。
25 （問：你跟頂新公司的何人談？）價錢都是跟總經理常梅
26 峯談。（問：是否於十年前就開始提供飼料用油給頂新公
27 司嗎？）當時我不是賣豬油，也不是賣牛油，是賣魚油給
28 頂新公司當飼料用油，我賣給頂新公司，但頂新公司做什
29 麼用途我不知道。（問：後來中間隔了好幾年，頂新公司
30 已經沒有跟你買油，是否到三、四年前才又開始跟你買
31 油？）是的。（問：為何到三、四年前，頂新公司又開始

跟你買油？是何人跟你接洽？）到三、四年前，我主動去找常梅峯談，因為三、四年前我的牛油、豬油比較多，所以我才詢問常梅峯是否可以進貨給頂新公司。（問：你的公司的牛油、豬油、椰子油，是否都是飼料用油？）以我們臺灣的標準都是飼料用油沒有錯。（問：你於三、四年前跟常梅峯談時，他是否知道你公司的牛油、豬油、椰子油都是飼料用油？）他應該都知道，因為談的時候有談到酸價的問題。」、「（問：你工廠所有的油既然都是飼料用油，你在出口報關文件上是否寫食用油？）是的，這是頂新公司的常梅峯要求油要有食用級的才可以出口，要做食用的用途，是常梅峯要求我這樣作業。（問：你的意思是否是常梅峯明知你越南公司所有的油都是飼料用油，但要求你在出口報關時，於報關文件上要寫上食用油嗎？）是常梅峯要求在報關文件上要寫食用級。（問：你於偵訊時又供述，如果是申報為食用級的，就要具備比較多的文件，例如檢驗報告、公證報告、產地證明等，這是頂新公司要求你的嗎？）這是頂新公司的陳○○小姐說的。」、「（問：你於偵訊時又曾供述你賣給頂新公司時，常梅峯會要求你加註，但不是每批要加註，要求加註的時候，你才去辦理檢驗及產地證明，是否如此？）是的。（問：你的意思是否是同樣賣牛油、豬油給頂新公司，但有的會加註為食品用油，有的不會加註為食品用油？）是的。（問：哪一批要加註是否都是常梅峯指定？）有時候是常梅峯指定，有時候是陳○○跟我聯絡。聯絡的時候大都是我們三個人。」、「（問：你於偵訊時曾供述，103年10月11日上午頂新公司的陳茂嘉有跟你聯絡，要求你要跟越南當局改變你的說法，說你們公司也有出口食品用油，是否有這件事情？）是的，有這件事。（問：為何陳茂嘉會跟你這樣聯絡？如何聯絡？）他是打電話給我。臺灣辦事處這邊有發文，陳茂嘉要求要在公司加註可以有食品用油。（問：為何陳茂嘉突然跟你聯絡這件事情？）因為衛

01 生福利部有傳一份資料給頂新公司，該份資料內容是說我
02 們公司僅有出飼料用油。（問：所以你的公司從越南出品
03 的油品，僅有飼料用油，而沒有食品用油？）是沒有精製
04 加工的粗油，以我們臺灣的定義來說是飼料用油沒有錯。

05 （問：你說的以臺灣定義來說是什麼意思？）因為之前偵
06 訊時，檢察官提示的資料顯示，臺灣的CNS檢驗標準在規
07 定的酸價以下才是食品用油，超過的就是飼料用油。

08 （問：你認知的標準也是這樣嗎？）在越南，酸價在2、3
09 的油品也是都可以食用的。」等語（見原審聲羈①卷第8
10 至11頁）。

11 (4)再於103年10月15日偵訊中供稱略以：「（問：就前次的
12 偵訊，有無其他補充？）10年前我與頂新開始有交易，當
13 時我在越南只有魚油，於是我就回台灣推銷給常梅峯常
14 總，因為他們公司在屏東縣萬丹有一家飼料廠『大鼎』，
15 後來大鼎公司賣給頂新，改名為順勝公司，進了我的魚油
16 1、2年後，魚油價格高過其他油種，常總就不再向我買魚
17 油，後來就停了3、4年，在今年起算3年前左右，我在越
18 南公司有很多牛油，我就又推薦給常總。（問：所以3年
19 前開始交易，是你向常梅峯提起？）我向常梅峯推薦我的
20 牛油品質是如此，大約酸價在3到5之間，常總問我價格，
21 我就把正常價位報給他（我當時的確實報價我忘記了），
22 常總就跟我說先進一部份來看看。我和常總之間所有牛油
23 生意，就是從這次開始。（問：你當時如何知道你的牛油的
24 酸價？）賣我油的人也有賣給其他飼料工廠，他們告訴
25 我，其他飼料工廠驗過，另外我自己也曾拿我自己買的油
26 去驗，酸價數值都在3到5之間。（問：上次偵訊為何你說
27 你買的油都是人在吃的，現在你說都是賣給飼料工廠？）
28 我是說這種油在越南，有百姓會買去吃。」、「（問：還
29 有何補充？）我上次講到酸價的問題，就是這樣情形，常
30 總跟我訂了一批之後，又陸續進了好幾批，之後有一次常
31 梅峯跟我提，是不是可以用食用級。（問：何謂用食用

級？）我之前進給頂新的牛油，都是用飼料油的名義進口，問我是不是可以用食用油的名義進口。（問：常梅峯要求你用食用油的名義進口，有無叫你另外找油的來源？）沒有。他就是問我同樣的油，改以食用油的名義有沒有辦法辦理這些證件，可以進口進來。我當時沒有馬上答應，因為我之前沒有辦過這種手續，因為我以前出口很多油到台灣，或在越南當地販賣，都是做飼料油，所以我跟常梅峯說，請給我一點時間，我去瞭解看看這些出口文件是否能辦理，我問過以後知道要有產地證明、檢驗報告、公證報告，另外是牛油要裝在iso tank。（問：你知道如何出口食用油的方法後，你有告訴常梅峯你可以出食用油了嗎？）有，我告訴常梅峯可以將原先的油，粗油如果沒有經過精製，到全世界各地，熬出來的粗油沒有在酸價1以下。（問：常梅峯有無問你如何拿到檢驗報告及公證報告？）那些是我要處理的事。」、「（問：你從何時開始有賄賂檢驗人員，以取得不實檢驗報告？）那不算賄賂，他們的檢驗單位要來檢驗，規定是我們要派車去接他們來採樣，如果我沒有去接他們，由他們自己過來，我會將省下來的車資給他們。（問：他們如何採樣？）我們從工廠內找酸價比較漂亮的油裝瓶給他們。（問：何時從外面買油給檢驗人員採樣？）我暫時不回答。（問：為何上次偵訊時你表示，每次都用3000元台幣代價，請採樣人員用你叫員工在外面買的油做樣本？）我上次是這樣說沒錯，但我後來想一想，應該是省下來的車錢我給他們補貼。（問：是否能夠清楚的，不要就同一問題訊問，每次回答都前後不一？）檢驗報告是我們拿比較好的油，有時是工廠酸價比較低的油，依我的經驗來判斷比較好的油。我沒有叫員工去外面買油。（問：檢驗人員沒有從你們的油槽直接取樣，而是你先裝瓶好的油，他們直接拿去檢驗？）是的。」等語（見A2卷第130背面至第132頁）。

(5)另於103年10月27日偵訊中具結證稱：「（問：有何補

01 充？）有個轉折點，第一次跟我買牛油的時候，牛油買一
02 段時間再購買豬油。第一次常梅峯問我牛油酸價時，我就
03 說酸價大概是3-4左右，他跟我約定酸價如果超過4，他就
04 要扣錢，剛開始用電匯（T/T），我出船出貨大約半個月到
05 一個月才收到錢，如果收到的錢比預期出貨的錢少，我就
06 會打電話問他為何會扣款，他就會跟我講說酸價多出0.5
07 左右或水分過多、重量不夠等，我都不跟他爭執貨款；剛
08 開始我牛油出口報關時，他都叫我用飼料用名義出口，牛
09 油買了2、3批後常梅峯就問我可不可以用食用級名義報關
10 出口，後來購買豬、牛油時，常梅峯就叫我看說可不可以
11 用人食用級名義報關出口，因為我跟他講說出口報關文件
12 都是呂○○處理，所以我必須問呂○○看是否可行，才能
13 答覆常梅峯；經過3、4天後，呂○○跟越南官方接觸，官
14 方跟她講說必須具備哪些文件，因為大幸福公司執照內有
15 食用跟飼料用油的項目，所以官方說她可以申請那些文
16 件，之後大幸福公司就可以用食用級名義報關出口；至於
17 報關是用食用級還是飼料用的都是由頂新製油決定，而且
18 我報食用級的錢沒有收比較多，頂多每公噸多收10元美
19 金，因為要跑的程序及文件很多，也沒有多賺，比方說他
20 跟我買400噸的牛油，大概20個貨櫃，頂新製油就會要求
21 我說前10個打飼料用的，後10個打食用的，這個是指限於
22 牛油，豬油一律都是打食用的，都是用食用級名義出口，
23 以剛剛講的400噸牛油比喻來說，我價格一開始就是統一
24 報價，根本也沒有多收2000塊美金。（問：所以你不管是
25 食用還是飼料用的豬油或牛油，你工廠裡出貨的東西都一
26 樣的，只是在報關文件上做區別而已嗎？）是。（問：不
27 管是食用的還是飼料用的，以豬油、牛油來說你價錢都沒
28 有差？）是；如果頂新不買的話，我就賣給越南飼料工廠
29 或者賣給北越的邊境貿易，中國大陸討不討論食用或飼料
30 用的我不確定，因為我走中國大陸的是賣給北越的大盤
31 商，由該大盤商自行跟中國交易，文件部分由該大盤商自

01 行處理，而且因為在邊境，卡車就可以透過陸路出去，官
02 方規定歸官方規定，實際上他們怎麼出去我也不清楚。
03 （問：103年3月，頂新製油是否去過你們大幸福公司？）
04 今年有，農曆過完年後有。（問：有哪些人去？）陳茂
05 嘉、一位秘書還有味全公司的人。（問：當時他們告知你
06 要去的目的為何？）要去訪廠；我問陳茂嘉，陳茂嘉表示
07 自從發生大統橄欖油事件後，公司規定只要頂新有進貨，
08 都要去查訪供應商；（後改稱）我比較常跟陳○○通話，
09 這句話應該是陳○○講的，因為陳○○先打電話跟我說總
10 經理要去我們大幸福可不可以，我有問他說大家這麼忙，
11 為何要跑來越南，他才跟我講說公司現在有個決定，只要
12 公司有跟供應商進貨就要去供應商廠家查訪，不限於我大
13 幸福，這句話有可能是陳○○或陳茂嘉講的我不確定，但
14 我確實有聽到這句話。（問：你知道他們去你公司有幫你
15 打分數嗎？）我不知道。」、「（問：你驗酸價是為了檢
16 驗供應商供給你的還是檢驗你出貨的豬油、牛油？）我不
17 會用酸價來給我的供應商扣錢，但是我檢驗酸價是為了要
18 分類儲存，以便出口，因為頂新會根據酸價高低來跟我扣
19 錢，台灣的其他客戶都不會，因為台灣其他客戶都是跟我
20 買飼料油。」、「（問：你是否知道陳茂嘉等人去完你們
21 公司後，要做你們在台灣區的總代理？）我不知道，沒有
22 這種事，我印象中沒有半個人跟我提及此事，我自己的貨
23 量賣到台灣都不夠賣了，而且我自己能夠處理台灣的事
24 情，我不可能答應頂新作我台灣區的代理商。（問：頂新
25 是否有人說過要將大幸福公司做為生產/戰略夥伴這件事
26 嗎？）我不知道。（問：你知道頂新有可能要去越南設置
27 熬油廠這件事情嗎？）他有無此計畫我不知道。」、
28 「（問：你的油品除了賣給台灣外，還有賣到哪些國
29 家？）有透過新加坡的貿易公司賣到巴基斯坦，牛油台灣
30 很多人跟我買去做飼料，豬油台灣只賣給頂新或者賣給越
31 南的飼料商。（問：你說兩坪大桌子有驗酸價儀器，該儀

器你是何時買的？）因為椰子油正常酸價約為10，我買的椰子油酸價到17、18，因為酸價過高不管賣誰都賠，導致我們椰子油賠錢很多，因為椰子油酸價無法以眼睛跟鼻子辨識，其他的油五官都有辦法辨識，所以我們椰子油賠很多錢，我才叫我兒子買儀器，之後的椰子油出貨因為有儀器驗酸價才沒有賠錢，儀器應該是去年底買的。」等語（見A5卷第322至324頁）

(6)從而，依同案被告楊○○上開於偵訊中及原審羈押訊問時之供述或證述可知，大幸福公司以食用油名義販賣予被告頂新公司之原料油與販賣予被告頂新公司或其他公司供作飼料用油之油品均相同，而該等油品之酸價約介於2至4間；雖同案被告楊○○就Vinacontrol公司為何會出具該等油品經其公司採樣檢驗所得酸價大都在2以下之檢驗憑證乙節，或稱是因其以從外面購買加工精製過之油品交由採樣人員取回檢驗，或稱是因其挑選品質較佳之原料油交由採樣人員取回檢驗等情有所不一，然依其所陳已可確認Vinacontrol公司採樣人員並未實際自存放將販賣予被告頂新公司供作食用原料油之油槽內採樣，而係由同案被告楊○○事先備妥品質較佳之油品供Vinacontrol公司採樣人員帶回公司檢驗，且同案被告楊○○於羈押後之103年10月15日偵訊中仍明確供稱Vinacontrol公司採樣人員確未實際自大幸福公司之油槽內採樣，而係由其備妥樣品油交由Vinacontrol公司採樣人員帶回檢驗等情，足認Vinacontrol公司採樣人員確實未對大幸福公司欲出口販賣予被告頂新公司供作食用之原料油實際進行採樣，則其所出具之「FIT FOR HUMAN USE」檢驗憑證自不足採信。

(二)又酌以Vinacontrol公司就附表二編號36、37、39所示油品所出具之檢驗憑證，與被告頂新公司進行入廠檢驗所得資料，兩者就同一批油品所測得之酸價差異甚大，並有被告頂新公司入廠檢驗所測得之酸價與碘價均同時升高等不合理情況，且佐以鑑定人孫璐西及朱燕華等就上情之鑑定意見，亦

足認Vinacontrol公司所檢驗之樣品油並非採樣自附表二編號36、37、39所示之油品：

(1)Vinacontrol公司就被告頂新公司向大幸福公司進口如附表二編號36、37、39所示油品所出具之檢驗憑證，酸價分別為2.09mgKOH/gfat、1.82mgKOH/gfat及0.53mgKOH/gfat（見A23卷第24頁，報關資料卷第296、298頁，原審審卷(十)第143頁）；然依所扣得之被告頂新公司就如附表二編號36、37、39所示油品入廠檢驗資料，經抽樣驗得之酸價大多均在3mgKOH/gfat以上，甚至高達5.18mgKOH/gfat（見A12卷第3頁，A11卷第65、100頁），顯見Vinacontrol公司所出具之檢驗憑證，與被告頂新公司進行入廠檢驗所得資料，兩者就同一批油品所測得之酸價數值差異甚大。

(2)而依鑑定人孫璐西於原審審理時所鑑定證稱：「（問：請審判長提示偵A2卷第58頁、偵A8卷第112頁予鑑定人閱覽，這份Vinacontrol到頂新之後是有一個入廠檢驗報告，這裡他就有妳講的六個貨櫃有六組不同的數據。回到剛剛那張，這裡的酸價是0.53，可是我們剛剛看到他的入廠檢驗報告裡面。再回到剛剛的入廠檢驗報告，這裡的酸價就是5.70、5.51、6.14、5.77、5.90、5.76，不僅不符合我剛剛給老師看的頂新他們進口豬油的規格酸價要在4以下，而且他的酸價跑這麼快，依我們之前知道的，他的船運時間大概是7天左右，照剛剛的那份Vinacontrol的採樣時間大概20天，就是4月26日到5月16日左右，20天採樣再加上7天的船運，這樣他酸價跑這麼快是否合理？）酸價不會跑這麼快，尤其對於牛油來講，因為它本身已經沒脂解酵素的活性，所謂脂解酵素就是會把脂肪酸解成脂肪酸的那種酵素，因為牛油或豬油都是熬的，都有加熱，酵素都已經破壞掉，所以它唯一會讓酸價增加的就是水解反應，或者是一點點的氧化反應，大部分是水解反應；這批油在這麼短的時間發生這麼強烈的水解反應，溫度又不是

01 在200度以上，200度以上也可能會發生水解反應，它貯藏
02 的溫度應該是靠近室溫，我想從船運大概有個4、50度最
03 高了，在1個月內能夠酸價從零點幾到五點幾，這個其實
04 是非常奇怪的，而且假如這個報告如果出來的話，照說這
05 批貨應該被退貨，因為不符合他的規格標準，他們當初是
06 不是訂4.0，所以這應該是要被退貨才對。（問：有無可
07 能是在運送過程中因為被海水打到或是因為日照，或是要
08 保持船艙的平衡而加熱，導致它的酸價往上跑？）以加熱
09 來講不可能加到200度C，應該大概就是4、50度，這樣的
10 溫度下不會有這麼大的水解反應，另外以船艙裡面來講是
11 不會照到太陽的，不會有光線，我想沒有人會在一個船艙
12 裡面放燈，應該都是不見光的，所以光線造成的氧化作用
13 應該是可以排除的。溫度我剛才說過，沒有那麼高溫，應
14 該也不會造成這麼強烈的酸價的變化。另外就是海水打進
15 去，這個就是非常嚴重的事件，因為如果海水打到一個裝
16 油的油槽裡面去，那個海水會在裡面發生非常壞的影響，
17 因為油最怕的就是金屬，金屬會造成油脂的氧化，酸價只
18 是一個水解反應代表，油脂氧化應該是看過氧化價，那就
19 要看它的過氧化價有無增加很多，如果過氧化價增加很多
20 有可能是海水打進去，不過因為沒有做過氧化價的分析，
21 所以我也沒有辦法判斷。（問：能否再解釋一下，因為海
22 水打進去，可是妳後面加的結論是說油最怕金屬，海水打
23 進去跟金屬有什麼關係？）海水裡面有很多礦物質，海水
24 裡面的鹽份還有其他的礦物質，裡面就可能有些金屬，金
25 屬就會造成油脂氧化，油脂氧化對於酸價的上升還是很有
26 限，真正會上升的是叫過氧化價，那其實也是一個油脂重
27 要檢驗的規格，這邊我沒有看到。」（見原審審卷(七)第21
28 至22頁）、「假如只看酸價的話，老實講我實在不知道這
29 個酸價影響的因素，最主要是我對這個檢驗報告基本上不
30 信任，這是問題所在，能否到下一頁一模一樣的樣品的檢
31 驗報告，因為看頂新的檢驗報告酸價，在那邊是0.83，在

這邊是3.54，最主要是碘價，碘價66.5是頂新的，可是前面的70.98，還有一個皂化價，他沒有做皂化價；就看這兩個酸價跟碘價差異就很大，所以我覺得還有一個可能性就是，這個檢驗報告事實跟頂新的檢驗報告是有很大的差異，包括碘價都下降，碘價下降的意思是飽和度增加，油脂比較飽和碘價就比較低，所以頂新做出來的東西是比較飽和的，不只是酸價高而已，這個東西就非常奇怪。碘價是不會升高的，運送過程中碘價是不會改變的，因為它是跟油脂的飽和有關係，越飽和的碘價越低，這個到了頂新以後碘價下降、酸價上升，這是我沒有辦法想像在貯藏的時候或運送的時候發生了什麼變化，會讓這個油出現酸價上升、碘價下降的情況，所以我比較覺得值得懷疑的一個是分析方法，另外一個就是油本身，就是樣品本身，他這邊報告用的油跟頂新收到的油是不同的油，另外一個是他們兩個檢驗的方法有很大的差別，那個檢驗報告，如果頂新值得信任的話，這個就不值得信任，這就兩個原因。」、「…因為兩個報告不同就是只有兩個原因，一個就是樣品不一樣，或樣品出了變化，再一個原因就是分析方法或分析的人員出了問題，所以我覺得這個是非常奇怪的；照說如果是頂新公司，應該對這件事情要去瞭解，這跟剛才講的脂肪酸是兩件事情，脂肪酸是可以有點出入，我說跟豬的飼養條件有關係，跟豬的品種有關係，可是已經這個油的最基本的檢驗報告，同一個樣品兩個檢驗報告不同，這個就是非常非常奇怪了，這要非常深入的去瞭解。（問：請審判長提示偵A2卷第58頁、偵A8卷第112頁予鑑定人閱覽，剛剛是豬油，現在是牛油，他要對照的是A8卷這份『vinacontrol』。）所以這邊的酸價是0.53，碘價是30.56，可不可以再看下一頁，它從0.53到了5.7，甚至到了6.14，然後碘價從30變成34，這個碘價上升，這也是非常奇怪…」（見原審審卷(七)第24頁背面至第25頁）、「我覺得影響酸價最大因素還是原料，保存期間如

01 果沒有半年以上，應該對於酸價不是有很大影響，最主要
02 就是貯藏的條件跟原料的品質，如果那個原料一開始剛驗
03 出來的時候酸價還不錯，可是後來就是很快就壞掉，就表
04 示這個原料裡面有很多會造成酸價上升的因素在裡頭，因
05 為沒有經過精製，所以那些因素沒有除掉，所以我不曉得
06 他們到底變化會不會一樣，不過我總認為是跟原料，跟它
07 的熬製其實有很大的關係。目前我知道我們國內，我這邊
08 有一個海關的資料，目前我們國內最大宗進口的豬油其實
09 是來自於西班牙，我手邊有關務署的資料，是103年1月到
10 10月的一個統計，豬油進來最多是西班牙，其次是越南，
11 再其次是日本，西班牙大概是越南的兩倍，我相信西班牙
12 會願意那麼老遠的地方運來的話，那它路途更長，這樣的
13 話它的油品質要更差才對，可是我相信它不見得會更差，
14 就是因為時間不是重要的因素，最重要因素還是原料跟整
15 個熬製過程。」（見原審審卷(七)第61頁）等語；佐以鑑定
16 人朱燕華亦於原審審理時鑑定證稱：「（問：這個油品的
17 酸價從一開始檢驗報告上面的數字，到頂新他們檢查的時
18 候的數字，請問這樣的數值上升是否一個合理的狀況？）
19 我剛才也講過了，酸價就是一個變數，它是隨著放的時間
20 多久的時候一直在升高的，所以我認為它如果出來是0.53
21 的時候，看它送多久了。（問：7天。）我只說酸價會上
22 升是沒錯的，這個絕對是對的，它一定會上升，但是多久
23 會上升的話就是要看環境，因為不曉得船艙或怎麼樣，那
24 個艙到底是很熱的環境或怎麼樣，如果沒有降溫的時候也
25 是會上升。（問：同樣的從0.53要跳到5.51到6.14這樣的一
26 個數字，天數越短代表環境越惡劣，這樣說是否正確？）
27 不是越短，不是這樣講，是說時間越長、環境越差的
28 話，它升的越快；還有我不曉得它的船艙、鐵桶是怎麼
29 樣子的，它的container，保存條件。（問：按照檢驗報
30 告上面說是ISO TANK？）那要看實際情況，還有就是整個
31 的一個狀態，還有到他們的公司是怎麼樣子。（問：如果

01 以這樣的運送期間，可以讓酸價從0.53升到5到6之間？）
02 是有點高。」等語（見原審審卷(五)第34頁背面至第35
03 頁），足見鑑定人朱燕華認為以被告頂新公司向大幸福公
04 司進口油品之運送期間，及要求以ISO TANK容器等情觀
05 之，Vinacontrol公司所出具之檢驗憑證，與被告頂新公
06 司入廠檢驗資料所載之酸價變化有點高；而鑑定人孫璐西
07 更明確鑑定稱因豬牛油經熬製後，脂解酵素已經被破壞，
08 除非加熱至200度C以上，若僅是貯藏於40、50度C之環境
09 下，酸價理應不會於1個月內有如此大的變化，其認為Vin
10 acontrol公司所出具之檢驗憑證，與被告頂新公司入廠檢
11 驗資料所載之酸價差異非常奇怪，有可能是檢驗樣品不一
12 樣，或者是檢驗分析方法出現差異，應進一步去探究原
13 因。

14 (3)雖被告頂新公司等人及其辯護人均以鑑定人朱燕華所鑑定
15 證稱：「（問：請審判長提示偵A2卷第58頁予鑑定人閱
16 覽，這份是剛才檢察官在行反詰問的時候有詢問到鑑定人
17 的，從原本的0.5一直到每一個貨櫃大概就是5點多；就妳
18 所瞭解，牛油在運送當中會不會可能有加熱的狀況？）因
19 為我是從其他的業者知道，說是他們為了讓船平衡，牛油
20 都是很硬，所以一定要讓它能夠流動，所以裡面有一個加
21 熱的狀態，我所知道是這樣子。（問：就妳剛才所陳述的
22 鑑定的意見，溫度的升高也有可能導致酸價的提高？）
23 溫度上升還有環境，還是船艙是怎麼樣子。（問：所以還
24 是要做綜合的判斷？）對。（問：從這樣子的兩份文件，
25 從0.5酸價到5.7或6.14這是不可能的，妳能否很肯定的這
26 樣說？）有可能。」（見原審審卷(五)第39頁背面至第40
27 頁）、「（問：妳早上一再提到，如果溫度比較高的話，
28 酸價升高的速度就會比較快，如果今天運送的過程是先加
29 熱之後把油打進它的ISO TANK，然後放在甲板上可以陽光
30 曝曬的狀況下，妳覺得這樣經過7-14天的運送，它的酸價
31 從0.53上升到5至6是否合理？它在甲板上曝曬，且在打進

油桶前還先經過加熱？）會，因為不是直接把它倒進去，那應該會，因為反覆加熱讓它能夠打進去是會。」等語（見原審審卷(五)第62頁背面至第63頁），而主張Vinacontrol公司所出具之檢驗憑證，與被告頂新公司入廠檢驗資料所載之酸價差異，係因運送過程中之加熱及經陽光曝曬所致，並無不合理云云；然此核與鑑定人孫璐西之鑑定意見迥然有異，參以原審法院於檢察官偵查中前往頂新公司屏東廠採驗相關油品之半年後，再前往頂新公司屏東廠對設置於戶外，亦曾經陽光曝曬之編號200-13號油槽內所貯存之未精煉越南豬油重新採樣，並就該油槽加熱前及加熱36小時後之油品分別採樣，送請財團法人食品工業發展研究所檢驗所得之酸價，核與檢察官於偵查中自同一油槽內採樣油品所驗得之酸價亦均在5左右乙節，堪認鑑定人朱燕華之上開鑑定意見顯係其個人臆測之詞，並不足採；況大幸福公司歷次以食用油名義出口販賣原料油予被告頂新公司，均附有容器品質證明（太空包部分出具新品證明、ISO TANK部分附清潔證明），則以此裝入經品質證明之太空包、ISO TANK等食品運輸容器運送，其保存條件應屬良好，復無事證足認油品於運送過程中有經摻入水分或不斷以高溫加熱之情事，是該等油品之酸價理應不會於短時間內即異常升高；足認被告及辯護人等引用鑑定人朱燕華此部分鑑定意見而認該等油品之酸價於短時間內異常升高並無不合理云云，要無足採。

(4)再者，酸價係因油脂經加熱後，游離脂肪酸增多，致酸價升高，而碘價則是表示油脂的不飽和程度，油脂加熱時會因氧化分解或聚合反應致使碘價下降，已詳如前開□、(二)、1.所述，是苟係因油脂經加熱而致使其酸價升高，則其碘價理應不會同時上升；惟依頂新公司入廠檢驗資料所載附表二編號36、37、39所示油品除酸價數值均有升高之情形外，其所載之碘價數值，亦有同時上升之不合理情形，益徵Vinacontrol公司所出具之檢驗憑證，與被告頂

01 新公司入廠檢驗資料所載之酸價與碘價等數值之差異，並
02 非因該等油品於運送過程中經受熱所致，而係因兩者檢驗
03 之樣品油不同所致，亦可佐證同案被告楊○○上開所陳實
04 與事實相符而屬有據，是Vinacontrol公司所檢驗之樣品
05 油確非採樣自附表二編號36、37、39所示油品所示之油
06 品，洵堪認定。

07 (三)綜上，依同案被告楊○○於偵查中及原審羈押訊問時所供證
08 之內容，佐以Vinacontrol公司就附表二編號36、37、39所
09 示油品所出具之檢驗憑證所載，並比對頂新公司就附表二編
10 號36、37、39所示油品進行入廠檢驗所得資料，足認Vinacontrol公司採樣暨監督出貨之鑑定員並未就大幸福公司出口
11 販賣予頂新公司如附表二編號36、37、39所示之油品進行採
12 樣，而係由同案被告楊○○交付其事先準備之品質較佳油品
13 供採樣之鑑定員帶回予Vinacontrol公司不知情之檢驗人員
14 檢驗，且該鑑定員亦未確實監督係自己封緘之油槽灌入貨櫃
15 出貨，是Vinacontrol公司所出具之可供食用(Wecertify the product fit for human use)之檢驗憑證，自無從用以認
16 定如附表二編號36、37、39所示之原料油具備可供食用之品
17 質。
18
19

20 六、被告魏應充、陳茂嘉均可預見大幸福公司出口販賣予被告頂
21 新公司如附表二編號36、37、39所示之原料牛油，均係欠缺
22 可供人食用之品質，而仍予以收購：

23 (一)依鑑定人孫璐西、朱燕華及陳炳輝之鑑定意見，可認食品安
24 全之管理必須自原料端做起，食品業者除需自行檢驗確認原
25 料品質外，尚須對原料供應商進行稽核，或原料供應商已可
26 提出合法之來源證明，方得認原料適於供人食用，且上情亦
27 為食用油脂製造業者確認原料品質之基本要求：

28 (1)鑑定人孫璐西於原審審理時鑑定證稱：「(問：…像這個
29 臺灣CNS有食用牛羊脂、食用豬脂這些規範，例如在食用
30 牛羊脂的時候講到，第一句話就寫『屠宰時健康良好，經
31 法定屠宰檢查單位檢查合格，適於人類使用』；食用豬脂

也有做一些說明，『已經過有關單位認可健康無病之豬屠體』，後面還有一些話，為何我們的CNS規範會有這兩個東西？《提示偵A4卷第151頁》）因為不管是豬或牛或羊，它的脂肪一般說來是都可以供食用也可以供非食用，非食用當然包括飼料用，也包括工業用，為了要區隔食品能夠用的油脂還是食品不能夠用的油脂，我們在CNS裡面就有一個明確的規定，就是什麼樣的豬脂或是牛羊脂才可以食用，就是要屠體是一個健康的屠體才可以，而且它的健康是有經過有關單位的檢驗過，一般在屠宰場都有個獸醫師，那個獸醫師要駐場檢驗這個屠體是否有生病，如果是生病的屠體，就是病豬的話，它的皮下脂肪或其他器官是都不可以用來做人吃的脂肪的來源，只能做工業用或飼料用。」（見原審審卷(七)第9頁正反面）、「（問：請審判長提示EFSA資料第7頁予鑑定人閱覽，在第一份提示的教科書裡面因為有提到『fit for human consumption』的用詞，我們在這份文件裡面找到它有對『fit for human consumption』做一個說明，它的意思是說這段話的意義是動物有通過生前死後的檢疫，這個檢疫是獸醫的部門來做檢疫，這樣的話才可以通過驗證說是適合人類使用；在妳所學的食品安全學的部分，這樣的解釋是否合理？）是，因為動物跟植物有很大的不同，植物一般都是採收以後才會做加工，因為它沒有死後的什麼太大的變化而時間短化，可是動物就不同，因為動物很容易發生腐敗的現象，尤其動物如果在生前是一個有病的動物的話，那它很多的器官都是有問題，都是不能吃的，所以動物來講，以我瞭解，目前台灣的病死豬一定要去到化製廠，是不能夠給人吃的，到了化製廠以後，它的油是可以拿來做飼料用油，可是絕對不可以給人吃，主要是怕屠體在生前是生病的，如果是生病的話，它的器官可能很多都會有問題，它的油也可能會含有一些可能有害的東西，所以是不能夠用的。」、「（問：是否可以說從食品安全學的角度

01 度，如果我們要做成一個結論是適合人類食用，這個結論
02 的話，必須要有一個前提就是這個動物的屠體有經過合法
03 檢疫？）對，這個動物的屠體一般說來都是要經過專業的
04 獸醫師檢驗。（問：請審判長提示現在檢察官提出中央通
05 訊社103年9月2日新聞資料予鑑定人閱覽，這個是中央社
06 在103年9月8日發佈的新聞，它有寫到妳的名字，妳的名
07 字前面它有一段引述的話是說『它通過了檢驗，但不能說
08 就是安全』，請問妳有無講過這類的文字？）有。（問：
09 能否請妳說明一下『它通過了檢驗，但不能說就是安全』
10 這句話，妳的意思是什麼？）我們這個事情在講油，因為
11 一個油脂的檢驗是有一定的項目，有些項目就是有的廠商
12 他們交易的時候，就會根據我們的標準檢驗局所訂定的一
13 些檢驗項目去檢驗，這是交易的時候，有的時候像衛福部
14 有一般衛生標準的檢驗，都是有特定的項目，這些是根據
15 正常狀況之下的特定項目，如果材料是出了問題的，譬如
16 原料是病死豬的屠體的話，這些檢驗項目可能就不足夠
17 了，因為現在政府所規定的大前提，標準檢驗局大前提就
18 是健康的豬，可是如果這個大前提沒有符合，後面的檢驗
19 工作可能就要夠多，而且即使是有更多的檢驗工作也不見
20 得就能夠檢驗出有問題的東西，因為老實講很多時候我們
21 也不知道它到底會有什麼樣的問題，譬如這個豬如果生病
22 了，它如果在病前有被怎麼樣處理過，打了針、吃了藥或
23 是怎麼樣，是否它這些打的針、吃的藥的東西就會留在這
24 個動物的體內？可能就留在它油裡面，如果那個藥是油溶
25 性的話，這些藥不可能去檢驗，因為根本不知道它吃了什
26 麼藥或打了什麼針，因此我認為檢驗工作就算都通過了，
27 可是也不表示這個東西就是安全的，這個東西的安全要從
28 源頭開始，所以現在衛福部已經開始在做源頭管理，因為
29 這個源頭，就食品的原料非常非常重要。」、「（問：妳
30 剛剛說在食品安全管理上面，必須要針對原料端那邊去做
31 確認，才能夠確保確認，就算成品的檢驗都合格的話，這

樣整個才是進入食品安全管理的部份，這樣的話，企業界對於所謂原料端的管理應該做哪些東西？）他就要知道他的原料從哪裡來的，他的原料的品質是怎麼樣，通常在食品工廠都會有原料驗收的標準，沒有達到驗收標準的話就是要退貨。（問：這個部分需要做法律規定，還是本來就是業者自主管理內所規定的範圍？）這個是業者自主管理的，因為根據食品衛生管理法開宗明義就說，能夠做為食品原料的東西必須不能是腐敗變質的，這腐敗變質的含意就非常的廣，就包括很多材料可能是有問題的材料，所以一個食品公司的品管有兩個很重要的地方，一個是原料的品管、一個是成品的品管，原料的話有很多檢驗的項目，其實如剛才說的，檢驗不是萬能的，還是得要去實地。現在的食品工廠我們都一直跟業者講，你們不但是要在自己工廠裡面做原料的品管，同時你還要必須去原料供應的廠商那裡實地的去查驗，看看他用的是什麼原料，你看他怎麼做品管，不是只有送到你這邊的他的產品的品管，而是說你連他的原料都要去看，所以我剛才說好幾個層次的，現在食品業者都知道要這樣做了。」等語（見原審審卷(七)第11頁背面至第14頁）。

(2)又鑑定人朱燕華亦於原審審理時鑑定證稱：「（問：所以妳的意思是說，判斷edible、inedible這兩個的標準，除了檢驗數值之外還有原料怎麼取得的問題存在？）對，原料取得也很重要。（問：所以原料取得是重要的一件事情？）是。（問：請審判長提示偵A1卷第70頁予鑑定人閱覽，Edible lard這個標準第3行，本品已經通過有關單位認可健康無病之豬屠體，這段話跟edible、inedible的判斷有無關連？）你要健康無病的豬屠體的脂肪組織，這個是一定要用那個條件。」、「（問：…食品業界一般的做法要怎麼樣確認這個條件？）我覺得現在這個事情有無健康、不健康的話，這應該是業者自主管理。」、「（問：他應該取得怎麼樣的資料？）目前是這樣子講，剛才秀出

來那些的原料有無原料的這些檢測的一些數據。（問：是檢測的數據還是要有合法來源的數據的文件？）對，不管每家公司都應該有他的品管的一個數據，所以要看那個品管的數據是怎麼樣，至於這個前面健康不健康，我們也沒辦法去知道，除非是獸醫師，我們也不知道。（問：妳剛剛的回答是講到要有合法的證明文件，所以在食品業者要自主管理，食用豬脂的話他們要有兩個證明文件，一個是合法來源證明、一個是檢驗數值的證明，是這樣的意思？）對，應該這樣子。（問：也就是說具備這兩個文件的證明，才可以做一個edible或者是be for human use這樣的判斷？）對，應該這樣子，沒錯。」等語（見原審審卷(五)第28至29頁）。

(3)復依鑑定人即輔仁科技大學食品科學系陳炳輝教授於原審審理時所鑑定證稱：「（問：如果在我們不確定原料正常與不正常的情況下，你覺得食品業者應該要透過什麼樣的方式來做這個風險控管？）我想最主要還是在源頭管理，就是說我們今天原料不管是從國外來的，還是國內自己生產的原料，原料品質的監控變的非常重要，因為原料品質一開始就沒有做一個很好的監控，到後面所做的一些方法或是一些措施，不見得有辦法將有問題原料裡面的對人體有害成分全部都去除。（問：你的意思是說原料品質的監控，是說頂新本身要做入廠的檢驗，還是他應該要去做溯源的管理？）應該是兩者都要，譬如從國外拿到這批原料，這批原料有無官方證明，如果這批原料進來以後，我們發現這個原料品質問題很大，跟我們所訂的標準差距很大時，像這樣的話這批原料就不應該讓它進入食物鏈。」等語（見原審審卷(七)第77頁背面）。

(4)從而，依上開鑑定人之鑑定意見，足認食品安全之管理必須自原料端做起，食品業者除需自行檢驗確認原料品質外，尚須對原料供應商進行稽核或其能提出合法之來源證明，方得認該原料適於供人食用；而於油脂貿易實務上，

01 供食用之原料油，亦必然是可取得檢疫合格證明、來源清
02 楚的油脂，而非單以符合雙方議定之商品規格（例如酸
03 價、水分、顏色等等）為要件；是倘食用原料油供應商並
04 無法提出合法之來源證明等資料，或經供應商稽核而可認
05 其油脂品質有疑，即無從認該原料油適於供人食用；被告
06 魏應充、陳茂嘉既分別為油品大廠之董事長及總經理，並
07 均從事製油業多年，被告魏應充並曾擔任臺灣食品GMP發
08 展協會（現已廢止）之理事長數年，其等對上情當亦應知
09 之甚稔。

10 (二)依扣案之頂新集團糧油事業群經營決策會會議紀錄所載被告
11 魏應充就溯源管理事項之具體指示，及被告陳茂嘉、證人馬
12 ○○、林○○就越南勘查結果與輔導大幸福公司為戰略夥伴
13 等議案所為之報告，佐以被告魏應充、陳茂嘉所供其等對原
14 料油品質及管理之認識，則被告魏應充、陳茂嘉主觀上應均
15 可預見大幸福公司出口販賣予被告頂新公司如附表二編號3
16 6、37、39所示之原料牛油，係欠缺可供人食用之品質，而
17 仍予以收購：

18 (1)102年11月間，被告頂新公司因向大統公司購買攪偽橄欖
19 油加以調製販賣，味全公司又向被告頂新公司購入調製，
20 而經臺灣臺北地方檢察署分案偵辦，原擔任頂新公司總經
21 理之常梅峯因而於102年11月11日以申請退休為由請辭總
22 經理一職，由被告陳茂嘉接任頂新公司總經理，被告魏應
23 充並開始親自主持頂新集團每月之糧油事業群經營決策會
24 等情，業據被告陳茂嘉及魏應充供承在卷，並有糧油事業
25 群經營決策會會議紀錄可憑（見證物卷）；而被告魏應充
26 於其所主持102年12月25日召開之「2013年11月糧油事業
27 群台灣地區經營決策會」中指示：「整體經營管理面：(1)
28 內控制度及SOP建立：各公司應於2014/3/31前（3個月
29 內）完成並提出各功能部門SOP及內控制度之相關盤點，
30 以利後續落實及進行。(2)食品安全：溯源管理：①公司應
31 於2014/3/31前盤點產品別進口證明，進口品相關添加

01 物，並形成議案持續進行管制追蹤。②後續採購進口品
02 時，應先建立供應商遴選、決選制度及流程，並前往供應
03 商工廠/原料產地進行為期3天之訪廠考察，由研發、品保
04 相關部門詳細瞭解供應商製程並確認品質無虞後，再由採
05 購進行後續相關作業」等情，有2013年11月糧油事業群台
06 灣區經營決策會會議紀錄可憑（見證物卷第29至30頁）；
07 復於其所主持103年1月22日召開之「2013年12月糧油事業
08 群經營決策會」中指示頂新公司及正義公司需對「毛豬油
09 原料採購」進行評估，並應確認越南豬油供應商之原料品
10 質、規格、可供給量等因素，以利評估成為戰略夥伴之可
11 可能性；且於其所主持103年2月21日召開之「2014年1月糧
12 油事業群經營決策會」具體指示：「溯源管理：各公司應
13 制訂明確執行時程表持續落實供應商及原料稽核，如有原
14 料來源存有不明確之風險性應禁用。」。頂新公司屏東廠
15 並依被告魏應充於2013年11月糧油事業群經營決策會中指
16 示之「溯源管理」事項，排定於103年2月對大幸福公司進
17 行供應商稽核；而正義公司則就被告魏應充於2013年12月
18 糧油事業群台灣地區經營決策會中所指示之「應確認越南
19 豬油供應商之原料品質、規格、可供給量等因素，以利評
20 估成為戰略夥伴可能性」事項進行議案管制追蹤報告，並
21 註明「現階段多著重設備開發等規劃，較缺乏原料端相關
22 之掌握資訊，建議針對來源掌握、規格設定廠內保存條件
23 等詳盡研究，以利後端製成設計，本日正義將於專案討論
24 時間進行呈報」等情，亦有2013年12月及2014年1月糧油
25 事業群台灣區經營決策會會議紀錄暨前期指示事項、議案
26 管制追蹤資料可參（見證物卷第31至36頁、第39頁、第54
27 至55頁、第57頁）；參以被告陳茂嘉於其所主持103年2月
28 20日召開之「頂新製油103年1月經營管理檢討會」中亦將
29 「原料溯源管理及供應商管理精進案」列為會議決議追蹤
30 事項，且於其所主持103年3月17日召開之「頂新製油103
31 年2月經營管理檢討會」中具體指示：「落實供應商稽

01 核，工廠需有登記證明；確實執行溯源管理，確保供應來
02 源證明」乙情，此亦有頂新製油103年1月及103年2月經營
03 管理檢討會會議紀錄足憑（見A7卷第64頁背面至第65頁、
04 第73至74頁），足見被告魏應充及陳茂嘉於被告頂新公司
05 涉嫌向大統公司購買攪偽橄欖油事件後，即已知悉供應商
06 稽核對原料品質管理之重要性，並均已具體指示需確實落
07 實供應商稽核，確認供應商之製程及品質均無虞，若存有
08 不明確之風險性即應禁用。

09 (2)又被告陳茂嘉於103年2月25日簽請核准由其與王○○、李
10 ○○於103年3月3日至2014年3月6日前往越南勘查當地豬
11 油、牛油和魚油供應狀況及出口現況，並取得臺灣到越南
12 在地投資資訊、優惠條件等事項，且經被告魏應充於同年
13 2月27日親自批准，有頂新公司新（簽）字第103049號簽
14 呈1份在卷足參（見A3卷第1至2頁）。而被告陳茂嘉與王
15 ○○、李○○3人前往越南勘查後，王○○、李○○依其
16 等勘查心得分別製有「越南毛豬油供應商訪廠報告」及
17 「越南訪廠見習報告」，均載明大幸福公司係向各地散戶
18 收購油脂，且油脂入廠無科學之檢驗流程，對於油脂摻混
19 僅能依經驗判斷，無法精確判定，溯源管理只能追溯至大
20 幸福公司，原料無法溯源，品質亦無法掌控，且相關製程
21 亦有不符合「食品良好衛生規範」之規定，經評鑑不符合
22 味全品保中心訂定之供應商標準等情，有王○○製作之
23 「越南毛豬油供應商訪廠報告」（見A4卷第171至190
24 頁）、李○○製作之「越南訪廠見習報告」（見證物卷第
25 236至254頁）在卷可稽；參以證人即頂新公司進出口業務
26 人員陳○○於原審審理時所證稱：「（問：扣款的流程可
27 否請妳說明一下？妳依據什麼樣的資料計算，計算之後再
28 附上什麼樣的資料呈核，誰會看到這個資料，誰會在這個
29 資料簽名可否請妳說一下？）那個流程就是屏東廠那邊我
30 們品保單位的檢驗報告出來之後，他們會傳真或是mail給
31 我，收量那邊會連同磅單也都一併給我，我就是會針對裡

面重量不足的，還有品質的問題，下去製作DEBIT NOTE，做完之後我就會連同DEBIT NOTE，下面會附帶磅單、檢驗報告那些數據，寫成公司的一張付款憑單就送簽。（問：給誰簽？）給總經理他們簽，一般那張DEBIT NOTE會先送出去給總經理他們簽過，簽完之後我就正式一份會連同那些文件做成付款憑單，就是跑會計流程。（問：會計流程的時候總經理是否會再簽？）會再簽過。（問：陳茂嘉有無簽過？）有。」等語（見原審審卷□第144頁背面至145頁），足認頂新公司屏東廠驗收油脂後，相關檢驗資料統合由陳○○彙整，交由任期內之總經理即被告陳茂嘉批核付款，則被告陳茂嘉應可預見頂新公司屏東廠入廠檢驗所得數值與Vinacontrol公司所出具之檢驗憑證差異甚大，且Vinacontrol公司所出具「FIT FOR HUMAN USE」之檢驗憑證顯不足以擔保大幸福公司所販售供食用之原料油品質，且依其前往越南勘查結果亦可預見大幸福公司無法對其收購油脂之散戶加以溯源管理，而無法確保其油脂來源，亦無法掌控其所收購之油脂品質及製程均符合衛生標準，是被告陳茂嘉對於被告頂新公司向大幸福公司收購供食用之原料油欠缺可供人食用之品質乙情，應有預見可能。

- (3)參以被告陳茂嘉於原審訊問時供稱：「（問：那你接任總經理之前做何業？）在大陸的油脂公司做副總經理，也是頂新集團旗下的公司。（問：你原來任職公司是從事那方面的油脂事業？）做動物油，做熬製生產製造、銷售使用。（問：你知道油品進口有區分飼料用油與食用油的進口流程嗎？）我知道。（問：你知道製油的執照有區分飼料油產跟食用油產嗎？）我知道臺灣在營業項目上有區分。（問：飼料用油與食用油的差別為何？）基本上分成兩個方面來看，第一個是原料部份，就是用來熬製動物用油的動物，有的身體部位熬製的油脂不能拿來食用，看不同國家的規定，例如內臟及帶有淋巴部位的脂肪不可以用

01 作食用油，另外一種是按照製程階段來分，例如澳洲牛油
02 不建議熬製完之後直接供人使用，但建議在精煉完之後再
03 供人食用。（問：你之前在擔任動物油的製油銷售公司副
04 總經理時，你們公司熬製生產的油品也有分飼料用油跟食
05 用油嗎？）沒有，全部都是食用。（問：你們做全部食用
06 油是怎麼控制你們油料品質？）我們是買肥豬肉來熬。
07 （問：那會指定排除特定部位不購買嗎？）會。因大陸的
08 豬是佔全世界的一半，屠宰分割會比較集中，所以我們可
09 以指定部位來購買。（問：除了你剛剛所講內臟跟帶有淋
10 巴的脂肪外，還有那些部份只能熬製飼料用油的原料？）
11 主要是這兩個部位。（問：所以就原料油的品質控管來
12 講，飼料用油可以不用在意部位，食用油一定要限制部位
13 嗎？）是。（問：飼料用油跟食用油在熬製生產完還沒精
14 煉前，在檢驗上是否會有不同？）通常內臟不會做清洗，
15 所以它剛熬出來的油酸價會比較高，至於顏色跟火候有關係；
16 食用油部份因為是純粹是肥膘，就是肥豬肉，所以熬
17 煮完成的酸價都會低於一。（問：就國內進口食用油原料
18 有的規格要求，你是否知道這個標準？）買國外的油品進
19 口標準酸價都在一以下，這是在國際貿易上對於食用油的
20 規格慣例，至於飼料用油的規格一般是四以下。（問：所
21 以之前你在大陸擔任副總經理工作，你們是按照食用油的
22 規格出口嗎？）曾經賣給客戶加在他的產品出口，沒有直
23 接以油品原料出口。（問：頂新公司購買食用油的原料酸
24 價規格要求是多少？）一以下。（問：頂新公司對於購買
25 進口的食用油原料，會在入廠的時候進行規格檢驗嗎？）
26 會。（問：規格檢驗如有不合格，那會怎麼處理？）就我
27 認知，國際貿易上很少退貨，大部份都會允收的範圍內做
28 扣款。（問：允收有一定的界線範圍嗎？）沒有，大概都
29 是精製能力範圍內為限制，就我認知裡面，沒有特別針對
30 這部份做允收的標準。」、「（問：你會接任頂新公司總
31 經理是因為之前的大統油品的事件，所以接任總經理後，

01 對於油品的衛生安全應該是接任的重點是嗎？）是，原料
02 的部分。（問：大幸福公司以食用油原料賣給頂新公司的
03 油品於入廠檢驗時，常常經檢出酸價價值遠高於所出口時所
04 檢附的檢驗報告數倍，這樣的情形你了解嗎？）我知道。

05 （問：依照頂新公司的相關檢驗紀錄表，檢驗的酸價值常
06 常接近於四，但出口的檢驗的報告常常都在一以下，你有
07 指示要做什麼處理嗎？）一開始我們有討論過，他們出口
08 到我們廠內，數據的變化是一個常態，我之前也跟檢察官
09 說過，我們看過一家熬製的廠商，如果在水份沒有拿的很
10 好的話，水太多，會導致酸價會很快提升，提升到一定程度
11 就會停止。」等語（見原審甲卷第72頁至73頁背面）；
12 足見被告陳茂嘉接任頂新公司總經理之重點任務係對原料
13 衛生安全之管理，被告陳茂嘉並知悉原料油亦有飼料用油
14 及食用油之區別，且有根本不得精製供食用之原料油，而
15 該等原料油之酸價通常較高，食用油之酸價則通常低於
16 1，是依國際貿易慣例，食用原料油之酸價規格應在1以
17 下，飼料用油之規格則在4以下，故依被告陳茂嘉所供承
18 其對食用原料油及飼料用原料油之認識，益徵其當可預見
19 大幸福公司所出售之原料牛油均欠缺可供人食用之品質甚
20 明。

21 (4)被告陳茂嘉前往越南勘查後，曾在被告魏應充所主持103
22 年3月20日召開之「2014年02月糧油事業群台灣區經營決
23 策會」上，提出下屬黃坤德參酌李○○製作「越南訪廠見
24 習報告」之相關資料等所製成之「越南參訪報告」及照片
25 一一提出報告，其報告內容提及：「養殖問題-傳染病嚴
26 重，口蹄疫、藍耳病、仔豬腹瀉等流行病都曾在越南發
27 生；市場方面-無公開拍賣制度均為場邊交易，購買白條
28 到市場進行分割，分割後肥膘再轉售合作小型熬製廠；供
29 應商營運模式-大幸福-無分大小供應商統一價格收購，近
30 期牛油未能進大陸後，北越豬油亦會來交貨，具備地方關
31 係，可解決工廠異味及燒柴粉塵問題，多人頭公司操作，

取得原料端憑證」等情；而頂立公司糧油群研發中心協理馬○○亦於同日會議中提出其依王○○之「越南毛豬油供應商訪廠報告」所製成之「台灣區糧油決策會中研所重點工作」報告，其內容載明：(1)於3/3-3/6至越南胡志明市大幸福公司進行訪廠，訪廠人員為陳茂嘉、王○○、李○○。(2)本次大幸福公司評鑑分數為72.5分（合格分數80分），不符台灣味全品保中心訂定之標準。(3)品保組建議，若大幸福公司能精進收購入廠流程及品管檢驗流程，則可持續與之合作。(4)本次除評鑑主要供應商大幸福公司外，另有參訪越南地區養豬場、毛油熬製、屠宰場及魚油工廠。(5)下期規劃重點工作：持續追蹤豬油供應商品質；並附有「大幸福公司供應商評鑑表」，且在評鑑表上載明大幸福公司之缺失如下：(1)並無制式文件化的管理流程，公司管理依公司負責人直接指示進行。(2)收購原料主要依資深人員經驗判定，無科學之檢驗流程。(3)對於本公司溯源上僅能追溯至大幸福公司，無法再往上追溯。(4)對於油脂混摻，僅能依收購價格及人員經驗研判，無法精確判定等情；惟該次會議中被告魏應充仍指示：可思考輔導大幸福油脂作為生產夥伴以利生產基地原料掌握，並協調頂新為其台灣區銷售總代理乙節，此有2014年02月糧油事業群台灣區經營決策會會議紀錄暨陳茂嘉103年3月20日之「越南參訪報告」、馬○○103年3月20日之「台灣區糧油決策會中研所重點工作」各1份可憑（見A3卷第124至138頁、A4卷第86至89頁）；嗣於被告魏應充所主持之「2014年03月糧油事業群台灣區經營決策會」、「2014年04月糧油事業群台灣區經營決策會」及「2014年05月糧油事業群台灣區經營決策會」上亦均持續追蹤此議案之進行，且總經理室採購人員林○○於被告魏應充所主持103年6月23日召開之「2014年05月糧油事業群台灣區經營決策會」上，就前期（指上開2014年02月糧油事業群台灣區經營決策會）追蹤事項-總經辦「海外原料基地建構發展規劃案-越南豬

油」專案，提出報告稱：針對「協調大幸福油脂成為台灣區銷售總代理」之追蹤事項，其報告指出：「大幸福油脂之產品是由千家萬戶而來，因來源參差不齊造成品質不穩定，若進行銷售總代理，則無法為客戶提供品質之擔保。」等情，此亦有前揭經營決策會會議紀錄暨所附之前期追蹤事項-總經辦報告等資料足參（見證物卷第96至97頁、第125至127頁、第149頁、第156至158頁、第175至176頁），堪認被告魏應充於上開103年3月20日之糧油事業群經營決策會上應已知悉大幸福公司經供應商評鑑結果不符台灣味全品保中心訂定之標準，且其油脂來源參差不齊，品質無法掌控，是其對大幸福公司所出售之油脂欠缺可供人食用之品質，亦應可預見。

(5)另佐以被告魏應充所供稱：「（問：在102年你們公司有無對原料供應廠商做查廠計畫？）102年11月以後的二、三個月間，我要求所有的總經理要做好溯源管理。（問：什麼叫溯源管理？）就是要做好查廠。（問：查廠的標準？）針對環境。（問：有沒有對熬製出來的油的品質要求做到什麼程度？）要符合台灣的標準。（問：台灣的標準是什麼？）CNS標準。（問：頂新公司在採購及製作流程，會要求公司遵守CNS標準？）當然要符合國家要求。（問：你有沒有要求你的公司遵守CNS標準？）當然要符合國家的標準。（問：油送到你們公司，不符合CNS標準，你會做何具體指示？）一定要退貨。（問：有無其他處理方式？）有一個允收扣款的方式。」、「（問：為何會有允收扣款的方式？）這是一個行規。（問：由哪個部門來做？）總經理去協調。」、「（問：如果每次都是檢查不合格，雖然符合允收扣款的規格，你們還會繼續向該供應商進貨嗎？對該供應商如何處理？）我們不能再跟他們進貨。」（見A4卷第195頁背面至第196頁）、「（問：去年的大統事件頂新公司是不是有進到大統的油品，是否牽涉其中？）是的。（問：從那件事以後，針對油品的

01 生意你們有沒有做更進一步的監管？）有針對供應商怎麼
02 做好溯源管理，我在經營決策會議裡面有跟各總經理及主
03 要幹部指示做好溯源管理。（問：什麼叫做『溯源管
04 理』？）就是我們跟他們買的原料，要去訪廠。」、
05 「（問：你要求要做的，但有沒有看過查廠過後的報
06 告？）沒有這個訪廠的報告，我想這是我疏忽，並沒有積
07 極有效的追蹤，我也絕對沒有指示放任下屬作違法的事
08 情，我也相信下屬絕對會依公司內該做的工作，不會故意
09 去做違法的事情。（問：你認為做出來的查廠報告，建議
10 是該公司的油品，不合格的話，要如何處理？）公司有一
11 個分層負責，有一些作業辦法，我沒有管這麼細。（問：
12 我是問你，假如有這種情形，你會如何處理？）當然要停
13 止購買。」、「（問：《提示大幸福公司查廠報告所附第
14 1到6頁照片予被告》這是你們針對大幸福公司所做的查廠
15 報告所附照片，你是否有見過？）最後這兩張有看過。這
16 是我在經營決策會議，會議內提出的參訪報告有附這兩張
17 照片，我看到的參訪報告跟檢察官所提出的訪廠報告是不
18 同的。（問：你看到這個照片，你覺得這樣的油，適不適
19 合拿來當你們頂新製油的原料用油？）去考察的目的是要
20 看整個投資環境、投資的稅務架構及產業鏈的狀況，這兩
21 張是說明現況產業的狀況。（問：你沒有針對問題回
22 答？）我想這是原油，原油回來一定要精製過，這個應該
23 是說，我們有驗收及採購的標準，這個一定要回來工廠經
24 過精煉的處理，有一個品保訂的採購的規格。（問：所以
25 不用考慮到製油過程的衛生，是否如此？）當然要考慮，
26 訪廠環境應該也是一個查核項目。（問：你覺得這樣的衛
27 生條件，有符合一般消費者的期待嗎？）當然我們公司的
28 經營，一定要符合政府的法規，還有內部的制度；這部分
29 是沒有符合消費者期待。」（見原審聲羈①卷第14頁背面
30 至16頁）、「（問：所以你的戰略伙伴意思是什麼？）戰
31 略伙伴對象的選擇，前提是要符合我們的採購標準。

（問：也就是說依照你的前提必須先確認越南豬油的品質、規格、可供給量等因素？）是，我確實有這樣指示。」、「（問：《提示103年3月20日之103年2月糧油事業群經營決策會會議紀錄》專案報告是越南原料勘查報告，當時是否有對你提出報告？）有，陳茂嘉對我報告。（問：承上，當天還有誰針對越南訪廠跟你提出報告？）我不記得了。（問：馬○○表示他在當天也有對你提出越南訪廠報告，有何意見？）沒有。（問：《提示103年偵字第9300號卷四第171頁至190頁》有何意見？）馬○○有報告該份報告，但是報很快，而且他不只報這份報告，他有報告很多報告。（補答）馬○○資料很多，那是不是其中一份我真的沒有印象，因為報告很快。（問：《提示103年偵字第9300號卷四第172頁》馬○○報告第一頁就有告訴你越南訪廠總結，有何意見？）沒有印象。」、「（問：103年3月20日陳茂嘉與馬○○報告完後，是採用『輔導』作為生產夥伴這件事情，依照你的看法，何謂『輔導』？為何對大幸福輔導？）因為他們有訪廠，訪廠之後沒有達到標準的部分要去輔導。（問：所以你知道他訪廠之後沒有達到標準這件事嗎？《提示評鑑報告》）資料很快我沒有看這個，不過我知道『輔導』的意思，因為在供應商管理這一塊只要供應商沒有達到標準這一部分，我們都要去輔導。（問：輔導到什麼程度？）改善到符合我們的品質標準，如果輔導了，供應商還是改善不了就要禁用了，這是我們供應商的管理辦法。（問：從你剛才談話看來，是否因為大幸福品質未達到標準，才會列為輔導對象？）資料報得很快，我不曉得是不是他會列為輔導對象，我並不記得。」、「（問：案發至今，你現在覺得頂新公司把越南大幸福公司做為戰略夥伴一事，你覺得妥當嗎？）當然不妥當。（問：為何不妥當？）因為原料沒有有效的做溯源管理，案發後我才知道的。（問：你覺得大幸福公司所提供的豬油、牛油、椰子油適合供人食用

嗎？）應該精煉後可供人食用。」、「（問：你既然說大幸福所進的油品精煉後均可供人食用，那為何還要做原料溯源管理？）有效的做原料管控，這是溯源管理最重要的，以前都是依照契約所訂定規格來做為採購品質控管，但是針對供應商上游或更上游的情形，是無法控管的，因此才要採用溯源管理來做有效的原料控管。」等語（見A5卷第266頁背面至268頁、第271頁背面至272頁）；足見被告魏應充亦認為溯源管理方能對原料品質做有效之管控，且於大統公司油品事件發生後，其亦確有要求旗下各公司進行溯源管理，即需對原料供應商進行訪廠，確認其品質及製程均符合規定，若經訪廠不合格即需停止採購，如品質不合公司規定而多次經允收扣款亦不應繼續採購，且選擇供應商成為戰略夥伴之標準，亦需先確認其原料品質、規格均符合標準，而依大幸福公司訪廠報告所附照片，其衛生標準應不符合消費者期待，且其對原料亦無法有效溯源管理，是其將之列為戰略夥伴並不妥當，益徵被告魏應充至遲經由上開103年3月20日糧油事業群經營決策會議，亦當可預見大幸福公司所出售之原料油均欠缺可供人食用之品質。

- (6)雖被告魏應充、陳茂嘉及其等辯護人均辯稱陳茂嘉、王○○、李○○3人前往越南查訪之目的係為進行投資考察，而非執行供應商稽核云云。然依被告陳茂嘉簽請前往越南出差之簽呈上所載出差目的已載明「勘查當地豬油、牛油和魚油供應狀況及出口現況」乙節，且依證人李○○所製作之「越南訪廠見習報告」中亦載明「因國內毛豬油供應不足，故前往主要國外供應源（越南大幸福公司）進行參訪，尋求向上游原料整合可能性及發掘潛在問題點。此次參訪除初步『進行供應商稽核』外，主要目的作為後續深入越南市場研究、事業發展面向考量基礎」等情（見證物卷第238頁），參以證人王○○於前往越南後亦製作「越南毛豬油供應商訪廠報告」載明大幸福公司評鑑結果及品

01 保組之建議，並附有「大幸福公司評鑑報告」及「越南訪
02 廠報告-品保」等資料，呈交其主管馬○○製成前揭「台
03 灣區糧油決策會中研所重點工作」報告提出於「2014年02
04 月糧油事業群台灣區經營決策會」上；佐以證人馬○○於
05 偵查中所結證稱：「（問：現任何職？）頂立公司糧油群
06 研發中心協理，我是自101年4月開始就任迄今，我之前是
07 味全中央研究所的研發單位資深經理，我現在的業務範圍
08 是糧油群事業的相關基礎研究及糧油事業群各公司的研發
09 品保系統輔導。」、「（問：糧油決策會中研所重點工作
10 是否為你自己製作？）這是整份的報告，是由同事彙整給
11 我讓我去報告，其中王○○自己負責的是『越南毛豬油供
12 應商訪廠』專案，所以第2頁裡面的文字內容都是他寫給
13 我的，我再把大家寫給我的集結後做成報告檔。（問：該
14 報告檔案中關於第4頁底下的建議跟缺失是否為你製
15 作？）這是王○○寫的。（問：該報告你是否有提交到公
16 司？）有，我有於2014年3月20日在『2014年02月糧油事
17 業群台灣區經營決策會-頂新』會議中報告，報告對象包
18 括董事長魏應充以及所有在會議紀錄上有列入的出席人
19 員。（問：該會議紀錄下方有公司主管簽名？）對，因為
20 會議紀錄由經營企劃室人員製作，他們寫完後，最後會由
21 董事長簽名在『核准』欄位上。」、「（問：根據報告裡
22 面所述，大幸福的評鑑分數並不符合台灣味全品保中心訂
23 立之標準？）對，我們這邊品保是由王○○負責，他參考
24 味全的系統導入糧油系統，他應該有依味全的標準來對越
25 南大幸福公司評分，出來的結果就是不符合。（問：是否
26 清楚主要不符合標準的原因？）報告上面有寫，請詳報
27 告，主要是衛生條件不好等情況，也寫到如果他們可以改
28 進入場及品管檢驗流程才可以跟他們合作。」、「（問：
29 陳茂嘉報告有關於大幸福的部分，是只有投資評估報告
30 嗎？）他有報告整個越南的投資報告，不是僅針對於大幸
31 福，他們不只有看一家工廠，去越南看工廠的有陳茂嘉、

01 王○○、李○○，董事長的策略是要去國外建立原料基
02 地，因為我們有豬油、芝麻油等產品，去年發生大統油
03 的事件後，董事長希望在國外建構基地，這樣才可以掌握自
04 己的上游，希望從養豬、屠宰、分切、榨油都可以自己掌
05 控，才会有去越南考察這一件事。（問：是誰指示要去越
06 南考察？）是董事長，因為他要建立原料基地，這是他的
07 大策略方向。（問：關於去的成員，誰來決定？）是陳茂
08 嘉找王○○，因為王○○對於品質保證有專業，而陳茂嘉
09 在這部分非他專業，才會找王○○。（問：為什麼李○○
10 會去？）他是要去那邊幫他們算投資效益，他是經營企
11 劃。（問：剛剛所看到的報告檔案的第3、4頁，是否為供
12 應商稽核表？）對。（問：該供應商稽核表是否是正式
13 的？）不是，因為我們這個部門的角色，因為主要是從味
14 全調過來，所以都會參考味全的系統來找出適合的糧油，
15 這個稽核表是王○○參考味全做出來的表，用以稽核供應
16 商。（問：這個表格是否糧油事業群公司在稽核供應商的
17 時候會正式使用？）會，不過現在你所看到的是王○○還
18 在建立中的稽核表，所以不是完全版，他自103年1月就開
19 始在做這個表單，去讓糧油事業群各公司試著以這個表格
20 來稽核各公司的供應商，不過因為味全是比較下游的公
21 司，糧油群是上游，所以部分須待修正。」等語（見A4卷
22 第78至79頁背面、第81頁背面至83頁）；及證人楊○○於
23 偵查中所結證稱：「（問：103年3月，頂新製油是否去過
24 你們大幸福公司？）今年有，農曆過完年後有。（問：有
25 哪些人去？）陳茂嘉、一位秘書還有味全公司的人。
26 （問：當時他們告知你要去的目的為何？）要去訪廠。我
27 問陳茂嘉，陳茂嘉表示自從發生大統橄欖油事件後，公司
28 規定只要頂新有進貨，都要去查訪供應商；（後改稱）我
29 比較常跟陳○○通話，這句話應該是陳○○講的，因為陳
30 ○○先打電話跟我說總經理要去我們大幸福可不可以，我
31 有問他說大家這麼忙，為何要跑來越南，他才跟我講說公

01 司現在有個決定，只要公司有跟供應商進貨就要去供應商
02 廠家查訪，不限於我大幸福，這句話有可能是陳○○或陳
03 茂嘉講的我不確定，但我確實有聽到這句話。」等語（見
04 A5第322頁背面至第323頁）；且證人王○○亦確為品保人
05 員乙節，此除據證人王○○證述其於2013年10月份到頂立
06 開發實業有限公司，剛到時擔任品保中心八等專員，在20
07 14年12月改到糧油研發中心品保組經理等語明確外（見A4
08 卷第99頁），並有糧油群研發中心內部管理組織運作圖可
09 憑（見A4卷第113頁），足見被告陳茂嘉及王○○、李○
10 ○前往越南查訪，除進行投資考察外，亦有針對主要供應
11 商大幸福公司進行稽核，是其等前往越南勘查所得資料自
12 得供為判斷大幸福公司所販售油脂品質之依據，被告魏應
13 充及陳茂嘉等人此部分所辯顯不足採，附此敘明。

14 (四)況且，被告頂新公司有依CNS4988號針對食用牛羊脂所規定
15 之酸價為2.5mg KOH/g fat以下，針對澳洲一級牛油所規定
16 之酸價標準則為2.0mg KOH/g fat以下，此有頂新公司澳洲
17 一級牛油檢驗報告所列之規格資料足參（見A2卷第76至80
18 頁）；然針對大幸福公司所進口牛油之酸價標準則僅規定為
19 5mg KOH/g fat以下（見C卷第20頁），較自其他地區進口之
20 原料油標準寬鬆；且雖有針對大幸福公司訂定顯然較低之收
21 貨標準，但如附表二編號37、39所示之油品經被告頂新公司
22 自主檢驗，仍有因酸價、色澤等品質不符收貨規格而經扣款
23 允收等情，益徵如附表二編號36、37、39所示之油品品質確
24 已不符合被告頂新公司就一般食用原料牛油所規定之收貨標
25 準。再者，被告頂新公司向大幸福公司購買如附表二編號3
26 6、37、39所示「食用原料牛油」之原始單價為每公斤25.1
27 0、24.87、24.72元（見A12卷第2頁，A11卷第59、97頁），
28 核與同時期頂新公司向大幸福公司購買「飼料用牛油」之原
29 始單價（見A12卷第67、141頁，A13卷第78頁，A14卷第32、
30 139頁）差異不大，且加計其他成本費用（如報關費用、拖
31 櫃費等）後之總成本平均單價，亦顯低於同時期頂新公司向

01 澳洲購買「食用原料牛油」之總成本平均單價（見本院矚上
02 更一卷第296至301頁），足見被告頂新公司向大幸福公司購
03 買「食用原料牛油」及「飼料用牛油」之每公斤原始單價差
04 異甚微，且總成本平均單價亦均低於澳洲食用原料牛油，從
05 而，依上所述益徵被告魏應充、陳茂嘉應可預見向大幸福公
06 司所進口之原料牛油欠缺可供人食用之品質。

07 (五)被告魏應充及其辯護人雖辯稱：被告魏應充對頂新公司向大
08 幸福公司採購細節概無所悉，亦未曾予指示，而糧油事業群
09 經營決策會僅就政策性事項進行討論，未曾有員工對被告魏
10 應充就大幸福公司之油品品質進行報告云云，惟查：

11 (1)依證人馬○○、王○○、李○○及黃○○等人之下列證述
12 可知，證人馬○○確有於「2014年02月糧油事業群台灣區
13 經營決策會」中提出關於大幸福公司訪廠之書面資料，並
14 於會議中報告大幸福公司之油品有疑慮；而被告魏應充亦
15 有指示應確認越南豬油供應商之原料品質、規格等以利評
16 估成為戰略夥伴之可能性，此議案並於糧油事業群經營決
17 策會中持續追蹤進行，且有論及大幸福公司之豬油來源參
18 差不齊，品質不穩定等情：

19 ①證人馬○○於偵查中及原審審理時分別結證稱：「…我
20 有於2014年3月20日在『2014年02月糧油事業群台灣區
21 經營決策會-頂新』會議中報告『台灣區糧油決策會中
22 研所重點工作』，報告對象包括董事長魏應充以及所有
23 在會議紀錄上有列入的出席人員。（問：該會議紀錄下
24 方有公司主管簽名？）對，因為會議紀錄由經營企劃室
25 人員製作，他們寫完後，最後會由董事長簽名在『核
26 准』欄位上。」（見A4卷第79頁）、「（問：會不會參
27 加糧油事業群臺灣區經營決策會議？）會。（問：妳參
28 加會議是用什麼樣的身分參加？）就是糧油群研發中心
29 的主管。（問：妳參加會議的最主要的功能是什麼？）
30 我主要是彙整我們糧油群研發中心，我底下那時候有十
31 二個部屬，就是彙整這十二個部屬他們所做的一些研

01 究，就是有涵蓋王○○一個人品保的部份，還有其他人
02 絕大部分是做基礎研究，彙總這個部分，然後跟董事長
03 呈報，就是當月的一個成果。（問：請審判長提示證物
04 卷第64頁予證人閱覽，這是103年3月20日舉行的103年2
05 月份糧油事業群臺灣區經營決策會，請問妳有無出席這
06 次的決策會議？）有。（問：妳在這個會議當中有無提
07 出口頭報告？）有。（問：有無書面報告？）有。
08 （問：請審判長提示偵A4卷第86頁至89頁予證人閱覽，
09 這4張是否妳在103年3月20日所舉行的決策會議當中提
10 提出來的報告？）這只是其中一部分而已，我那天的報告
11 有65頁。」、「（問：妳在口頭報告的時候就這65頁全
12 部都有報告？）我應該是擇重點講。」、「（問：請審
13 判長提示上開資料第49頁予證人閱覽，第49頁在3月20
14 日當天妳有無口頭報告？）這邊應該有紅字，所以我當
15 天應該是就念紅字這個部分，念過去而已。（問：這個
16 專案名稱是誰定的？）是我跟王○○討論的。（問：這
17 個紅字的部分『若大幸福公司能精進收購入廠流程及品
18 管檢驗流程，則可持續與之合作』，這是什麼意思？）
19 就是大幸福他的上游都是家庭式的榨油的工廠，因為我
20 們原本以為是比較大型的榨油的工廠，結果是家庭式
21 的，所以就是來源很多，來源多的話，當然在控管上會
22 比較沒有辦法那麼的精確吧，最主要是這個部分，他入
23 廠之後自己對油的品質沒有自檢的能力，是只有可以送
24 外檢，主要就是這兩個部分比較不好。（問：第2點，
25 『本次大幸福公司評鑑分數為72.5分，合格分數80分，
26 不符臺灣味全品保中心訂定之標準』，請問第二句話是
27 什麼意思？）這個應該是王○○打的一個分數，這個合
28 格分數80分應該是味全訂的標準，當時王○○是參考味
29 全供應商稽核的系統，參考味全那個版本去做供應商的
30 稽核，所以那時候他是說不符合味全訂的80分這個標
31 準。（問：這個80分的味全標準是否適合用在頂新製

油?) 因為味全在食品產業鏈裡面是比較屬於下游的廠商，糧油是屬於比較上游，是直接從豬肉的肥肉然後去榨油，然後再賣給，可能味全會買油，然後去做肉鬆等等，他是比較下游的工廠，所以這個在供應商的稽核上應該會有不一樣的標準。(問：王○○是妳的部屬?) 是。(問：依照妳的文件裡面訪廠人員有包含王○○，所以王○○有去，王○○去之前有無跟妳討論他要去越南做什麼?) 有。(問：他說什麼?) 他當時是說他接到陳茂嘉的電話，陳茂嘉希望可以請王○○陪他一起去越南那邊看豬油的一個供應，他那時候主要目的是要去越南的投資的評估，他是說因為王○○之前在大陸是有擔任頂升公司也是做豬油的工廠的廠長，所以他有這部份的經驗，所以陳茂嘉也是借助他這個部分生產的經驗，可以幫他去看整個榨油的設備、流程等等，另外也是借重王○○在品保部分的經驗，就是協助這個部分，去瞭解他們品管的系統，瞭解越南供應商熬油的設備、製程，因為是王○○有個生產的經驗，另外就是品保的經驗，就是去瞭解供應商這兩個部分，越南供應商生產的設備跟品保的系統。(問：王○○在他去越南之前有無提出任何評分表，跟妳討論說他要用什麼評分表?) 好像沒有。(問：妳確認?) 沒有，其實那時候他也，因為我們那時候在102年11月之後就開始覺得供應商稽核很重要，當時103年3月的時候剛好陳茂嘉總經理有邀約王○○一起去看越南投資評估的事情，我們的想法就是，因為品保這邊是我們負責的，我們單位，王○○在我這個單位，那時候想法是他應該這趟去越南行應該要有涵蓋，是否可以順便去做一下我們的職責所在，就是順道去做一下供應商的稽核，因為我們在供應商的稽核這部分都還沒有建立這個系統，特別是國外的供應商，我們以前是幾乎沒有說特別為了供應商稽核而去，就想說利用這個有個越南投資評估的機會，順道去試著去做

01 做看這個供應商的稽核。」等語（見原審審卷(五)第11頁
02 背面至第13頁背面），足見證人馬○○不僅有於103年3
03 月20日召開之「2014年02月糧油事業群台灣區經營決策
04 會」中提出「台灣區糧油決策會中研所重點工作」之書
05 面報告，亦有於會議中口頭報告該內容之重點等情。

06 ②證人王○○於偵查中結證稱：「（問：你有沒有在103
07 年前往越南訪廠大幸福公司？）我去越南不是訪廠，是
08 跟陳茂嘉總經理、李○○（頂新經營企劃室專員）去做
09 投資效益評估。（問：可是你這份報告寫『訪廠』報
10 告，該份報告是你製作還是李○○製作《提示自李○○
11 處所扣得越南毛豬油供應商訪廠報告》？）這是第一
12 版，由我所製作，應該還有一版是我修正的，另一版李
13 ○○可能不知道，最終版李○○可能不知道，這一版先
14 以我個人做的草稿，類似我的出差工作報告，這份有電
15 子郵件傳給馬○○及陳茂嘉、李○○，而後再經過頂新
16 經營月會，事後有跟陳總討論做部分修改，修改後報告
17 給予總經理陳茂嘉留存。（問：你意思是這份報告沒有
18 在每月董事長有參加的經營決策會議中提出報告？）我
19 知道我主管馬○○有在經營決策會議中以我所製作第一
20 版的資料提出報告，董事長魏應充絕對會有參加。」、
21 「（問：總分為何說他是不合格的？）因為合格分數是
22 80分，他的總得分只有72.5分，所以我判定不合格。」、
23 「（問：『毛豬油』意思為何？）毛豬油就是
24 農家將豬油熬製後，未經過精製的就是毛豬油。（問：
25 你不覺得照片上的桶子很髒嗎？）如果以越南標準來
26 說，這是正常的。」、「（問：第三張照片是什麼？）
27 這是牛油放在倉庫，因為牛油溶點是在39至42度，我們
28 是三月時去的，當時溫度還蠻低的，所以你可以看照片
29 上牛油並沒有融化，但是我確定大幸福公司並沒有冷藏
30 設備，所以夏天時我不知道他如何處理，我也沒有問
31 他，我們確實有在夏天時跟大幸福進貨，我不懂越南法

01 規，雖然台灣GHP需要離地跟離牆，但我不知道越南法
02 規如何規定。（問：所以大幸福牛油沒有區分飼料用跟
03 人食用的分開堆置？）我想要糾正你們觀念，油沒有分
04 飼料用跟食用。」、「（問：依照照片所附旁邊說明，
05 你是說這是農家收購的零散肥膘，什麼是『零散肥
06 膘』？）零散肥膘就是零散的肥肉，已經看不出所取得
07 的部位，也看不出他從哪裡拿到這些肥肉，楊○○兒子
08 說這是農家從菜市場拿到的貨，至於農家是講越南話我
09 也聽不懂。」、「（問：《提示103年3月20日糧油事業
10 群經營決策會會議紀錄》這個『原料溯源管理』你有在
11 會議上看到嗎？）有。（問：是誰製作的？）這應該是
12 蔡俊勇，依照我輔導他的格式填具的。（問：總經辦在
13 這次專案報告所做的是什麼意思？）這是李○○製作
14 的，他希望派人輔導大幸福公司，我們經過上次越南訪
15 廠，對於大幸福公司原料掌握是有疑慮的，希望派人輔
16 導他，而且我們想要在那邊設立熬製廠，自己購買原
17 料，這樣就不會像大幸福公司有疑慮的情形。（問：你
18 自己在該會議上建議事項為何？）我的講法如果是供應
19 商品質常常出狀況，我們建議優先訪廠，這是針對國外
20 都有的，不是只針對大幸福。」等語（見A4卷第100至1
21 05頁）；足見證人馬○○確有於「2014年02月糧油事業
22 群台灣區經營決策會」中報告證人王○○所製作之「越
23 南毛豬油供應商訪廠報告」部分內容，且於該次會議中
24 亦有論及大幸福公司關於原料掌握是有疑慮的等情。

- 25 ③證人李○○於偵查中結證稱：「（問：《提示越南訪廠
26 報告3月3日跟3月20日》這兩份報告有何差別？）3月3
27 日是王○○製作的報告，王○○製作的報告通常是由馬
28 ○○在經營決策會議上報告給董事長聽，至於後面我所
29 做的4月8日見習報告始終沒有報告，3月20日這份是頂
30 新永靖廠總經辦的專員黃德坤製作的，黃德坤沒有去越
31 南，所以他應該是使用我們去的照片，是我提供給他

01 的，這是由陳茂嘉在經營決策會議上報告。（問：黃德
02 坤在永靖廠地位為何？）因為黃德坤跟我一樣隸屬於頂
03 立公司，但因為當時陳茂嘉需要人，本來黃德坤要來跟
04 我同一單位，但後來去永靖總部，也是擔任總經辦，類
05 似會議管理，他算是我的窗口。（問：王○○角色為
06 何？）王○○也是幕僚角色，只是偏品保部分。（問：
07 你們103年3月去大幸福時，是否有對供應商進行稽
08 核？）去之前有這樣規劃，但我看王○○沒有帶分析儀
09 器去檢驗，所以我覺得不太像稽核，原本目的原本有想
10 對供應商大幸福進行稽核，但我不是品保，所以這部分
11 我也不清楚。」、「（問：《提示103年6月23日會議紀
12 錄》林○○針對該次會議所做越南豬油『海外基地建置
13 規劃案-越南豬油』有講到大幸福豬油來源參差不齊，
14 品質不穩定，如果進行銷售總代理，無法為客戶進行品
15 質擔保，有何意見？）我有印象那時候還有追蹤，結論
16 應該就是如林○○所做報告所示。」等語（見A4卷第16
17 6至167頁）；足見李○○於103年4月8日製作之見習報
18 告雖在被告陳茂嘉於103年3月20日之糧油事業群經營決
19 策會所提出之「越南訪廠報告」之後，惟製作該「越南
20 訪廠報告」之黃德坤確係參酌李○○所提供之越南訪廠
21 相關資料及照片所製作而成；且針對輔導大幸福公司成
22 為戰略合作夥伴之議案確有於糧油事業群經營決策會中
23 持續追蹤，並有論及大幸福公司之豬油來源參差不齊，
24 品質不穩定等情。

- 25 ④證人即頂立開發實業股份有限公司副理黃○○於偵查中
26 亦證稱：「（問：你除到頂新公司參加經營月會外，你
27 剛說到經營決策會有哪些人會參加？多久開一次？）大
28 約1個月開一次，但有時公司有事情時就不召開。
29 （問：哪些人參加？）公司之總經理及議案相關部門、
30 中研所所長，負責糧油馬協理、以及所屬品保單位的王
31 ○○，另外還有李○○、人資等幕僚單位，如會議資料

01 上面等，但他們不見得全程參與。（問：魏應充是否會
02 參與？）會，一開始他會主持，但主持後有時會離開，
03 但最後會回來參與每間公司的結論。（問：《提示2013
04 年12月經營決策會》資料中有一段提及董事長指示應確
05 認越南豬油供應商之原料品質、可供應量等因素，以利
06 評估戰略夥伴可能性，這段話是否為魏應充指示？）是
07 魏應充在會議上有說過這段話指示沒錯。（問：魏應充
08 為何會說這段指示？）不清楚，應該是有討論到這部
09 分，不然不會做這指示。」、「（問：《提示2014年2
10 月經營決策會會議紀錄》有一越南勘查專案報告中提及
11 戰略合作夥伴，這份資料有給魏應充簽名，是否代表魏
12 應充知情？）就這份會議資料來看，魏應充有簽名代表
13 他有參加主持，我剛說過，會議開始時魏應充會到場主
14 持，之後就會議開始，依照此資料來看，董事長建議部
15 分，魏應充是有參與過的，不然我們也不會記載。」、
16 「（問：貳、專案報告部分中，記載越南原料勘查報
17 告，所記載整段內容是否魏應充有參與？）有，這部分
18 是魏應充的建議，2014年3月20日越南參訪報告我有給
19 魏應充，但我不確定魏應充是否有看過參訪報告（陳茂
20 嘉），這次專案報告中提及的內容就是這份參訪報告，
21 魏應充是在該次會議做這些建議。（問：陳茂嘉提及越
22 南參訪報告時，魏應充是否有在場？）魏應充應該是有
23 參與，我無法百分百確認，舉例來說魏應充可能瀏覽完
24 就暫時出去接個電話，之後再進來做完結建議。（問：
25 為何魏應充看完越南參訪報告之後會建議戰略合作夥伴
26 思考？）應該是要建立長期合作關係。」、「（問：
27 《提示2014年4月24日經營決策會會議紀錄》魏應充就
28 這次會議是否有參與？）這次沒有專案報告，但有整理
29 一份前期決議事項，魏應充也會有，魏應充看過之後有
30 給出建議，魏應充建議部分就在(四)越南原料勘查要去評
31 估。（問：資料中提及要去越南進行市場研究，是指研

究什麼？）應該是指豬油原料評估。」、「（問：《提示2014年4月、5月、6月決策會會議紀錄中前期決議事項》這決議提及思考輔導大幸福油脂公司做為生產夥伴，這個決議事項是誰做成？）3月20日經營決策會中，魏應充建議之後，我們就一直掛著這決議事項來進行追蹤，直到8月22日會議中才暫停這個項目。

（問：是否記得為何會暫停8月份會議？）好像那時越南暴動排華，就先暫停這追蹤項目，先把其他項目完成。」、「（問：為何會選擇大幸福公司做為合作夥伴？）我無法確定原因，但我們有一直在評估，但拜訪我只知道2月底那一次，那次去越南也有去其他公司，詳情要問李○○、陳茂嘉、王○○。（問：每次前期會議追蹤事項時，有無在當期會議中做成決議？）不見得會，要看主題。（問：在本期進度說明中，如有提及越南，是否就代表越南這部分有進度？）有寫應該就是有進度，不然不會寫。」等語（見A4卷第66至69頁）；足見被告魏應充確有指示應確認越南油脂供應商之原料品質、可供應量等因素，以利評估成為戰略夥伴可能性，且此議案亦有於經營決策會中持續追蹤進行，嗣因越南排華暴動始暫停等情。

- (2)參以被告陳茂嘉於偵查中所結證稱：「（問：《提示103年6月23日5月糧油事業群經營決策會會議紀錄》附件中提到大幸福公司油脂品質來源不穩定，有何意見？）因為大幸福的酸價變化比較大，我沒辦法給台灣客戶提供擔保，所以不建議幫大幸福公司作台灣區的總經銷，意思就是不可以買他的油就未經精煉，直接銷售給客戶。（問：承上，該會議紀錄有提出到味全總公司的會議嗎？）我們有報告，不管是我還是我的總經辦黃德坤都有報告。（問：這個結論有跟董事長魏應充報告嗎？）有。（問：你印象中是你還是黃德坤向董事長報告？）應該是我，因為後面兩個月我才給黃德坤報告。（問：有口頭報告還是有書面

01 報告？）電子檔加口頭報告，我電子檔意思是變成PPT
02 檔，董事長前面有台電腦，會議室也有大螢幕，一起秀出
03 來，不會再列印成書面。（問：最遲在103年6月23日林○
04 ○就做出這份結論，並由你在台北味全經營決策會中提出
05 報告，你們已經有大幸福公司油脂品質來源不穩定的結
06 論，為何你們還繼續跟大幸福進貨？）因為我之前被常總
07 教導的觀念，進料品質會有變異，是精煉可以克服的，得
08 率差的部分也可以跟供應商扣款，這樣就會變成特採的收
09 購。（問：『特採』的意思為何？）『特採』是指原料進
10 來的時候不符合我們採購規格，超過SPEC，但是可以透過
11 製程來處理，這時候就會用特採來收購。（問：在你印象
12 中頂新製油購買的油，採用『特採』的油品有幾家？）在
13 我回來擔任總經理這一年，只有對越南大幸福。」、
14 「（問：《提示103年3月20日2月糧油事業群經營決策會
15 會議紀錄》上面的貳、□、越南原料勘查報告：1.戰略夥
16 伴、2.遴選人才，該份是你報告的嗎？）這是經營決策會
17 開會討論後的決議，有時是我們在場開會人員所形成的決
18 議，有時是我們董事長下指示的。（問：承上，該份報告
19 最後是誰決議的？）該份會議上出席人員共同討論後所形
20 成的決議，並由董事長裁決採用該決議才會形成，一定要
21 董事長有同意才會寫在會議紀錄上。」、「（問：你剛剛
22 說原料有異常的話是各公司決定，那為何馬○○要將大幸
23 福不合格的評分表提出來報告？）因為他底下王○○有
24 去，出差的人都要出具報告，但不一定會排在經營決策上
25 報告，以馬○○來說，他那次有排入議程，有在經營決策
26 會上報告，我有在場，董事長魏應充也有在場。」等語
27 （見A5卷第333頁背面至第334頁背面）；佐以被告常梅峯
28 於偵查中所結證稱：「（問：在頂新集團你是事業群總經
29 理，那你要跟誰報告？）魏應充。」、「（問：頂新集團
30 如何去管控旗下公司運作？）頂新集團在味全公司下面設
31 置一個總管理處，總管理處內有負責人事、研發、品保、

01 財務、會計。（問：總管理處每多久跟你們開會一次？）
02 每月在總公司開一次經營決策會，絕大多數都在味全公司
03 開會，偶爾會到各公司開會但次數很少。（問：每月開的
04 經營決策會議魏應充會不會參加？）每月都會參加。
05 （問：經營決策會議討論哪些問題？）大都討論業務、研
06 發、品保。（問：討論這些東西時，會不會要各公司提出
07 書面資料？）會。（問：會不會提採購狀況？）採購是非
08 必要的報告，偶爾會提出。（問：報告之前，魏應充總管
09 理處的幕僚會不會先要求你提出書面資料？）會，在經營
10 決策會之前的經營月會，那些幕僚就會取得各公司的資
11 料，而且很詳細。」（見A2卷第125頁背面至第126頁）、
12 「（問：以前在味全公司11樓的糧油經營決策會是由誰主
13 持的？）我跟董事長都會在場，但是會議進行的議題選擇
14 及何事排入議程都是董事長幕僚群總經辦安排的。（問：
15 有作成書面或PPT檔嗎？）有POWERPOINT，也有書面。
16 （問：這會議資料是誰負責製作？）各公司資料由各公司
17 提供，由董事長下面的總經辦統籌整理，整理完後會丟到
18 內部網站去，讓開會的人自己去拉檔案下來，最後開完會
19 時會整理一個會議紀錄，然後交給我簽名，他們會交回給
20 董事長。（問：《提示會議紀錄》裡面有董事長指示或者
21 常總指示或者功能幕僚建議，這些意思為何？）有在會議
22 紀錄上寫出來的就是會議中絕對有進行報告討論的才會寫
23 在會議紀錄上，就是所有出席人員都有討論或報告。」等
24 語（見A5卷第336頁正反面）；足見糧油事業群經營決策
25 會中亦會討論品保事宜，且於開會前，總管理處之幕僚即
26 會要求先行提出書面報告，會議紀錄中所載內容均是經會
27 議中討論或報告者，且於被告魏應充所主持之經營決策會
28 議上確有提及大幸福公司油品品質等情。

29 (3)再者，被告魏應充既已具體指示「應確認越南豬油供應商
30 之原料品質、規格、可供給量等因素，以利評估成為戰略
31 夥伴之可能性」乙節，參以其亦自承頂新公司戰略夥伴之

選擇，前提是要符合採購標準乙情，則其豈會對於經營決策會中所提及其已具體指示考慮輔導成為戰略夥伴之越南供應商大幸福公司之油品品質及品保管理等訊息全置若罔聞；況被告魏應充於大統油品事件發生後，已深知溯源管理方能對原料品質做有效之管控，並一再具體指示應落實供應商稽核，且亦知悉被告陳茂嘉、王○○、李○○等人於103年3月初前往越南勘查當地牛、豬油等油脂之供應狀況，並於其所主持之經營決策會中報告相關勘查結果，且於會議前亦有提出書面資料，甚於嗣後多次經營決策會議中猶多次追蹤輔導大幸福公司成為戰略夥伴議案之進行狀況，則衡情被告魏應充豈會對大幸福公司之油脂品質全然毫無所悉；益徵被告魏應充及其辯護人所辯於經營決策會中未提及大幸福公司之油品品質云云，顯與事實不符，要難憑採。至被告魏應充之辯護人雖以被告魏應充長年經營食品產業重視品質，且早在數十年前之90年初期即聘請現任台大公衛學院院長詹○○教授協助導入超出法規要求之風險控管制度，乃超前部署，必須耗費相當多之人力、物力，且需跨部會協調，復為被告魏應充所堅持要做才能順利完成，則被告魏應充主觀上確實非常重視公司產品之食品安全；又被告魏應充在1994年起花費高額成本委託證人李○○將現代化之管理導入掌管之食品集團，要求高階經理人需接受400小時以上之訓練，以提升食品品質，主觀上顯無可能具有容任頂新公司使用欠缺食用品質之原料油之故意云云，然被告魏應充超前部署建制該風險控管制度之事實固經證人詹○○於本院更審審理時到庭結證屬實（見本院矚上更一卷(六)第25至43頁），且自1994年起委託證人李○○將現代化之管理導入所轄食品公司，亦據證人李○○於本院更審審理時到庭結證屬實（見本院矚上更一卷(六)第50至80頁），惟該風險控管制度之建制係味全公司中央研究所而非本案之被告頂新公司，且管理階層之培訓亦與本案不具有直接關聯性，是此部分證據尚不足為有利

01 被告魏應充之認定。

02 (4)從而，被告魏應充縱因身兼多家公司之董事長或董事，對
03 於頂新集團之各公司，均僅能採「分層負責」之管理制
04 度，而無法知悉每一採購細節，或予以指示；惟其既已因
05 其指示輔導大幸福公司成為戰略夥伴乙案，而已知悉大幸
06 福公司之油脂品質有疑慮，其自當依其就溯源管理之指
07 示，要求被告頂新公司先予禁用，待確認品質無虞後再續
08 予採購，然其竟未要求禁止採購大幸福公司之油脂，反指
09 示輔導大幸福公司成為生產夥伴，則其與被告陳茂嘉就已
10 可預見大幸福公司之油脂欠缺可供人食用之品質，而仍予
11 以採購乙節，自有犯意聯絡及行為分擔，核與共同正犯相
12 符，應堪認定。

13 (六)至被告魏應充、陳茂嘉及其等辯護人以大幸福公司出口販賣
14 予被告頂新公司之食用原料油均有檢具Vinacontrol公司之
15 檢驗憑證，被告頂新公司並均係依國家規範之食用油品進口
16 程序申報進口，且繳交高達20%之關稅，並需受主管機關查
17 驗等節，而辯稱其等並無主觀犯意云云；惟被告陳茂嘉均知
18 Vinacontrol公司所出具之檢驗憑證並不足以擔保大幸福公
19 司之油脂品質，已詳如前述，而被告頂新公司固均有依食用
20 油品進口程序申報進口如附表二編號36、37、39所示之大幸
21 福公司油品，然油品是否適於供人食用，並非全然取決於申
22 報進口程序，尚應慮及油品自身品質，此由被告陳茂嘉上開
23 所供即明，而主管機關雖會對食用油品進行查驗，然僅係抽
24 驗其重金屬含量是否超標，而未一併檢驗其餘有關油品品質
25 之項目，且僅抽驗2%至5%左右，其餘大多是進行書面形式審
26 查而已，自難僅以如附表二編號36、37、39所示之油品均有
27 依食用油進口程序申報進口，即認該等油品適於供人食用，
28 或被告等人主觀上係認該等油品適於供人食用；況若被告頂
29 新公司從未以食用油名義進口原料油，卻可大量產製食用
30 油，自會遭外界質疑其食用油之原料來源，足見被告頂新公
31 司依食用油進口程序申報進口如附表二編號36、37、39所示

之油品，確係為避免遭外界質疑其油品品質，益徵要無從僅因如附表二編號36、37、39所示之油品均依食用油進口程序申報進口，即認被告等人主觀上並無預見可能之不確定故意。

七、被告頂新公司向大幸福公司進口如附表二編號36、37、39所示之原料牛油既欠缺可供人食用之品質，則縱以該等原料油精製後之產品均符合CNS國家標準及食用油脂衛生標準等規範，亦無從認該等產品可供人食用：

(一)依鑑定人朱燕華所鑑定證稱：「（問：精煉這件事情有無辦法去除掉脂溶性物質導致的食源性危害？）因為有些像是PAH的話，就是多元碳性化合物的，它是可以去除的，就是PAH，就是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。」、「（問：精煉有無辦法去除掉所有不需要或不好的物質？）我剛剛講的是如果是屬於氧化，很劇烈的氧化的聚合物，可能有時候在脫色地方、在吸附那個地方可能不太能夠完全。（問：精煉有無辦法去除雙酸甘油脂？）雙甘油脂是比較沒辦法。」「（見原審五卷第36頁正反面）、「（問：剛才辯方律師有問到，玉米腐敗到黃麴毒素非常高，雖然可以藉由精煉去除，但是是否會伴隨其他不好的成份？它已經是腐敗，是否應該要排除在食用油的原料來源？）是，我記得毒玉米是好幾年前的事情，那是應該要排除。我剛剛還是強調，一定要正常的原料，但是正常的原料得到的原料油，因為它品質不可能一直穩定，品質會一直壞下來的，所以要經過精煉把它淨化，但我基本上我個人的原則認為還是要正常的原料，而不是拿毒玉米，我就要把它弄掉來吃，我覺得不是這樣的意思。（問：為什麼正常原料這麼重要？原料的合法來源重要性？）因為如果不是正常原料，裡面的未知變數很多，即使精煉還是搞不清楚，第一個製程可能沒辦法控制，可能每個都要調節，造成製程很麻煩，本身要有那個經驗。第二個原料不正常時它裡面變數好多，不曉得等會是什麼東西，就會

變成不知道未來的成品是什麼，不知道有沒有隱藏一些問題，第二個就是可能你這樣製程，是不是有把它完全去掉，而且你對有一些不知道的東西，是不是存在，所以一定要正常的原料，正常原料的話很容易判定，就是酸價，酸價一下來就是簡單的判定標準，它這樣後面製程很容易做，但是不正常的时候，製程根本沒辦法去管控，除非他很有經驗，但是另外一個就是太不正常的时候，也造成它製程的成本，所以我認為業者也不會搞到很不正常，我剛才講，酸價太高它根本沒辦法精煉，基本上一定要正常原料。」（見原審卷(五)第52頁正反面）、「（問：在妳之前建立妳食用油的專業累積過程，包括求學、工作經驗過程中，在油質的壓榨、熬製等要變成油脂的原料本質上，有沒有本質上根本不能進入人類食用的即可供食品工業用原料油製程裡面的？製程的最開端有沒有規範哪個東西只能進入A製程，不能進入B製程？）裡面不能有危害物質，例如它重金屬超標、什麼東西都超標的話，這個東西當然就不能使用為食用油的原料，原料還是要符合規範。」、「（問：第一個是最原始的豬的狀態，牠有某幾種狀態可能是根本無法進入食品工業用原料油的製程裡面，像妳剛才講的病死豬，或者是某些部位，或者是在要把它做成原料油的階段，因為某種製程導致它產生太多可能有害健康的物質，製程不當而造成油脂的品質有狀況，這個狀況已經達到後面的精煉可能也無法去除，這種狀況都會進入妳所謂不可供食品工業用油的範疇？）是。」等語（見原審卷(五)第65頁背面至第66頁背面）；足見精煉之目的，是為使以正常原料所製出品質不穩定之油脂予以淨化，讓其品質更加穩定，供精煉之原料油，仍須為符合規範之正常原料所製成，且精煉並不能把非供食用之油脂中所含之不好物質全部去除。

(二)又依鑑定人孫璐西之鑑定證稱：「（問：油脂透過精煉把酸價如果去除掉後，做出來的成品的油對人體還有什麼樣可能的危害？）當一個油脂的脂肪酸被除去的時候，只是除去了

01 游離脂肪酸，可是我剛才有說過在一個油會產生很多游離脂
02 肪酸的時候，這個油本身也產生了很多不好的變化，譬如就
03 產生了氧化作用，游離脂肪酸非常容易氧化，就產生了很多
04 氧化的脂肪酸或者氧化的分解物，這個游離脂肪酸湊不出來
05 的，當這些東西存在在油裡面的時候，有些可以被精製過程
06 去掉，有些是去不掉的，去不掉的部分譬如說聚合物，尤其
07 是我們叫做環狀單體的聚合物，或者是雙聚合物或三聚合
08 物，這些聚合物是除不掉的。」（見原審審卷(七)第37頁）、
09 「基本上那些東西不能夠做為食品原料的原因是因為，在食
10 品加工過程中這些東西可能是沒有辦法被去除的。（問：所
11 謂這些是什麼東西？）就是你剛才說的，譬如黴菌毒素，因
12 為它是油溶性的，譬如有一些有機的重金屬沒有辦法溶在水
13 裡頭，沒有辦法被吸掉，還有一些可能農藥、重金屬還有黴
14 菌毒素，我們比較擔心的是這三種，真的是我們已經確定知
15 道它對人體健康有害，而又沒有辦法在加工的過程中完全去
16 除的。」等語（見原審審卷(七)第69頁）；足見精煉確實無法
17 除去全部對人體有害之物質，是若精煉之原料油欠缺供人食
18 用之品質，縱精煉後仍無法確保其成品全然對人體無害。

19 (三)參以鑑定人陳炳輝亦鑑定證稱：「（問：請審判長提示偵A4
20 卷第151頁予鑑定人閱覽，這裡是他們整理CNS的相關的規
21 定，不管是食用的牛、羊脂或者是食用豬脂，還有食用熬製
22 的豬脂，他們都規定必須要有關單位認可健康無病的屠體。
23 請問老師，為何健康的屠體是這麼重要？）因為健康的屠體
24 做為原料的話，表示我們使用的比較不會具有對人體有危害
25 的成份。」、「（問：因為朱燕華已經來做過證，她認為精
26 煉的程序可以去除大部分的東西，如果以本件來說，頂新有
27 很完整的物理精煉的設備的話，這樣是否還是需要注意健康
28 的豬、牛、羊屠體這些東西？）我想這是一個很重要的問
29 題，因為主要在於假設這個原料不是很正常的原料，雖然後
30 面的精製可以去除一些雜質，但因為毒性物質種類太多，我
31 們使用精製的話，也不一定有辦法把所有的毒性物質都去

01 除，且因為這個原料的油假設被污染程度很嚴重的話。我想
02 頂新事件的主要問題就是，因為這個原料油來源，到底被污
03 染到什麼程度我們實在是一無所知，從健康角度來講的話，
04 當然這就是會有一個風險存在。我今天舉個例來講，如果這
05 個原料的油是那種有炸過雞腿或炸過排骨的，那它可能會產
06 生譬如雜環胺這種毒性物質，如果是炸過薯條的，可能會有
07 丙烯醯胺這類的毒性物質，且豬油本來因為含有膽固醇，膽
08 固醇經過長時間的重複加熱，形成膽固醇氧化物，這也都是
09 毒性物質，換句話說，當我們沒有辦法掌控這個原料來源的
10 時候，這些毒性物質是否也有可能同時存在，等於我們食用
11 不正常的原料，因為我們沒有辦法瞭解這個原料到底炸過什
12 麼東西，或是加熱過多少時間，我們一無所知，從健康風險
13 角度來講，如果健康是無價，我想在座各位都知道，健康畢
14 竟是無價的，既然健康是無價的話，我們要把這個風險降到
15 最低，是否對於有問題的這個油就不應該讓它進入食物鏈。

16 （問：本次的油脂食安事件，像強冠、頂新、正義，他們的
17 成品目前檢驗出來都是符合CNS規範？）對，沒有錯，但問
18 題是目前CNS規範並沒有包括我剛剛所提的那些毒性物質，
19 我剛剛所提的那些對人體有害的成分，那只是一部分而已，
20 另外還有像什麼多環芳香族碳氫化合物，還有一些油脂的裂
21 解產物，也就是對人類有害成分實在是種類太多了，目前CN
22 S的標準主要是根據，譬如這個原料是正常的，如果這個原
23 料是正常的，用CNS來看那我相信應該是沒有問題，但如果
24 這個原料不正常的時候，再用CNS標準去看的話，有可能會
25 有一些漏網之魚，我想主要問題是在這裡。」等語（見原審
26 卷(七)第76頁背面至第77頁背面）；佐以鑑定人姜至剛於本院
27 前審審理時所鑑定證稱：「（問：另外你剛剛有提到HACCP
28 系統，是否可以為我們做個簡介？）就HACCP本身，前面兩
29 個字HA是『Hazard Analysis』，以及『Critical Control
30 Point』」、「HACCP的概念，分別為HA『Hazard Analysi
31 s』，CTP的概念是『Critical Control Point』，是危害物

01 質分析和重要管制的英文縮寫，目前國內稱為『食品安全管
02 制系統』…臺灣從2009年開始，在餐飲業試行HACCP先期作
03 業，為輔導性質，由餐飲業者自由參加，鼓勵業者自主管
04 理。在食品之製程，從原料處理開始，經加工、製造、流
05 通，至最終產品供應消費者，評估分析所有流程中各種危害
06 發生之可能性及危險性。這就是HACCP的核心的精神。
07 （問：你的意思是否為食品從源頭開始就要有一定的風險管
08 理，一直到製成產品，提供給消費者食用，這中間一路上就
09 是要有風險的管理，是否此意？）這是全世界的共識，一定
10 是『From Farm To Table』，『從農場到餐桌』都要非常非
11 常清楚它的來源，應該要有身分證的。…（問：假設來源沒
12 有辦法那麼清楚，但最終的檢驗結果也有通過政府的檢驗，
13 你對於這一部分看法是如何？是否可以提供我們專業上的判
14 斷？）對於來源不清楚的，其實就是風險溝通裡面的溝通，
15 你要告訴人家你是哪裡來的就可以了，讓民眾自由判斷最後
16 的成品是否為政府機關所判斷為合格標準，那（指政府機關
17 是否檢驗合格）其實不是我關心的，那個是最基本的要求，
18 最卑微的要求就是政府必須要有管制毒理學的概念，食品安
19 全管制毒理學在這個節點是最後一個節點，三節管理，第一
20 級的管理是來自於業者的管理，第二級的管理來自於同業廠
21 商之間的協助管理或自治的自主管理，第三級才到政府…但
22 是更重要事情，其實我們要有所謂的CSR『Corporate Social
23 Responsibility』，你去問全世界有關於食品安全目前這
24 樣子的立基點，誰該負最大的責任？一直沒有第二個答案，
25 就是企業主，他在賣出來的產品當中，必須要對於任何一個
26 HACCP，『From Farm To Table』這個概念達到最嚴格的自
27 我要求。」等語（見本院前審卷□第23至24頁），足見成品
28 符合檢驗標準是最基本的要求，然CNS檢驗標準是在假設原
29 料正常之前提下所設之標準，若原料來源不明即會存有風
30 險，因精煉並無法將所有毒性物質全然去除，是該等原料即
31 不應進入食品供應鏈中。

01 (四)再者，依鑑定人王耀祖所鑑定證稱：「（問：油不經過精煉
02 會產生什麼結果？）基本上精煉的需要就是把油的穩定性提
03 高，假如油沒有經過精煉，油很快會變成壞油，不會變壞，
04 只是變成不好的油，可能有味道或者顏色加深，因為經過氧
05 化，所以一定要把油裡面的一些雜質，及我剛剛說的一些微
06 金屬，尤其是銅跟鐵一定要拿掉，還有裡面有外觀的問題，
07 因為消費者不可能買顏色很黑的油拿去用，所以一定要把裡
08 面的色素拿掉，另外就是有一些油不只是拿來煮飯、炒菜之
09 類的，還要加工食品，所以裡面的一些味道一定要拿掉，還
10 有脂肪酸、酸價，脂肪酸一定要拿掉，不然脂肪酸會變壞，
11 因為脂肪酸不是很穩定的東西，尤其是不飽和脂肪酸，本身
12 在一般的情況下，在大氣有一些陽光就會變壞，會分裂變成
13 其他一些有味道的雜質，一般消費者就肯定不買你的油，所
14 以一般上就一定要把油裡面的雜質先拿掉，然後油的品質的
15 穩定性就可以提高了。（問：照你剛才說的，所以油脂精煉
16 是為了提昇穩定性？）穩定性，還有外觀，還有油精煉的其
17 他過程就是把油的一些品質可以改變，譬如要做起酥油、ma
18 rgarin，因為要把裡面的熔點改變，所以有另外一些過程，
19 那也是精煉的一些部分。」（見原審審卷(六)第10頁背面至第
20 11頁）、「（問：身為設備商，你們銷售的機器，這些機器
21 本來的用途是將這些不可食用的牛油inedible tallow，轉
22 化成為可食用的牛油？）不可能。不是這樣。」（見原審審
23 卷(六)第21頁背面）、「（問：你剛剛講到你們公司銷售的機
24 器有一些設備上的用途，這些用途有無包括將你剛剛看到這
25 些資訊的油做為食用油使用？這樣的油投入你們家的機器，
26 然後做為食用油，是否你們精煉設備本來的目的？）我們做
27 精煉，對油的來源一般上我們是沒有去知道的，我們最多就
28 是客戶跟我們講原油酸價多少，…，我們只要知道酸價多
29 少、顏色多少，還有裡面的一些雜質，譬如膠質還有一些微
30 金屬，我們只要知道那幾樣東西以後就可以設計我們的設備
31 了，來源是怎麼樣我們不知道的，是否需要檢疫的程序我也

不知道，…（問：所以你剛剛所有回答都是建立在一個前提上面，就是原料來源正常這件事情，能否這樣說？）譬如你要跟我買設備，你要跟我講原油的品質是這樣的，假如你們可以保證這樣的話，我就可以保證精煉油的品質是怎麼樣，是這樣一個程序。（問：在做精煉程序之前，是否要對原料油有所掌握才可以正確的實施精煉？）對。」（見原審審卷(六)第23頁正反面）等語；堪認油脂精煉之目的僅係為提高油脂品質之穩定性，且精煉仍須先掌握原料油之品質，精煉並不能將不可食用之油脂轉化成可食用之油脂。

(五)況且，依食安法第3條第1款、第9條第1項、第17條、第20條等規定，均可認食安法對於原料、製程及成品均要求應符合安全衛生之標準，是以食品之原料或製程若有不符合食安法相關規定者，即便精煉後檢驗合格仍應不能供為食用；蓋檢驗是採取負面表列，是在假設原料來源正常之前提下，設定一些檢驗標準，故若食品原料來源有疑，即便精煉後經檢驗合格，仍可能出現制訂檢驗標準者未預設之有害人體健康的物質，自不得認適於供人食用，此除據鑑定人陳炳輝及姜至剛鑑定證稱明確外，另由CNS標準關於食用豬脂及食用牛羊脂均明白規範應以「經認可健康無病之豬屠體」，或「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或羊」等脂肪組織所熬製之油脂為前提等節亦可憑認；參以食藥署104年8月20日FDA研字第000000000號、105年5月2日FDA研字第1059901529號等函示意旨，亦均明白揭示食用油脂之原料及製程均應符合食安法等相關規定，若有違反規定之情事，即不應續為精煉製成食用油產品販售，無論該等精煉後油脂之檢驗結果是否符合相關標準，均不得供為食用等情；堪認食物或食品添加物是否可供人食用，應自來源做控管，要不得僅以最後製成品符合相關檢驗標準，而不論其來源或製程是否均符合相關食安法等規定，即遽認該等成品確均無危害人體健康之虞，而可供食用。

八、被告魏應充、陳茂嘉均可預見大幸福公司出口販賣予被告頂

01 新公司如附表二編號36、37、39所示之原料牛油，均係欠缺
02 可供人食用之品質，而仍予以收購，並製成精緻牛油之食用
03 油產品，透過臺灣三菱商事股份有限公司販售予統清公司，
04 其等所為已構成食安法之「假冒」行為，且使統清公司因信
05 賴被告頂新公司依其事業規模及專業性，應會以確保已具備
06 供人食用品質之原料油製成其所產製之食用油產品，因此陷
07 於錯誤而購買被告頂新公司所產製之食用油產品，亦同時構
08 成刑法上之詐欺取財行為：

09 (一)按食安法第1條規定：「為管理食品衛生安全及品質，維護
10 國民健康，特制定本法。」，是依該條文義解釋，食安法之
11 立法目的，係「為管理食品衛生安全及品質」及「維護國民
12 健康」，又「食品安全」之狹義解釋，係為消費者之生命、
13 身體、健康的保全，廣義解釋則包括財產利益、供需市場穩
14 定、商譽信賴、消費者權益的集合性利益；而審酌我國國民
15 期待透過刑罰來保護食品安全，無非是期待不會因為吃下食
16 品而損害健康，因此，食品刑法最重要的目的即在維護消費
17 者的健康與生命；此外，國民同樣期待被正確告知食品成
18 分，所以食品安全法也必須保護消費者免受詐欺，即不僅是
19 保護其健康，還包括保護其財產。是食安法第1條之規定，
20 其立法目的應不止為維護國民健康，尚及於食品衛生安全及
21 品質之管理亦即保護國人的消費權益（包含對食品資訊有正
22 確認知之權利），此亦符我國國民對於食安法之期待。另依
23 食安法第49條規定於103年2月5日修正之立法理由：「一、
24 近期發現不肖廠商於製造食品時，為降低成本牟取暴利，乃
25 以劣質品混充優質品或以人工原料混充天然食材，對民眾食
26 品衛生安全及消費者權益影響甚鉅，應予遏止。二、對於此
27 類不法行為，原條文第一項定有處罰之規定，惟不足以發揮
28 遏止不法之作用，應加重處罰，以維國人健康及消費權
29 益。」，已載明係為「民眾食品衛生安全及消費者權益」、
30 「以維國人健康及消費權益」，亦與國民之期待相合。益徵
31 食安法所保護之法益，應係指全體國民健康之維護及食品衛

生安全秩序與消費權益，包含廠商應提供正確之資訊，使消費者為適當之選擇，是如有攙偽或假冒行為，而損及國民健康、財產、知情選擇之權益，均應為食安法所欲處罰之行為，不以有危害人體健康之危險為限，合先敘明。

(二)次按食安法第49條第1項之罪，係以同法第15條第1項第7款之「攙偽或假冒」行為為構成要件，則何謂「攙偽或假冒」行為？又攙偽或假冒之行為是否須以有「危害人體健康之虞」為必要？自應先予釐清；就文義觀之，「攙偽」意即「不純」，係在真實的成分外另加入未經標示的其他成分混充，「假冒」則為「以假冒真」，缺少所宣稱的成分。參以上揭103年2月5日修正提高食安法第49條第1項規定刑度之立法理由□所載，顯見立法者所認為之攙偽假冒行為，是指廠商為降低成本牟利，刻意降低食品販售時標定的品質，而以劣質品或人工原料混充優質品或天然食材，致影響民眾食品衛生安全及消費者權益之行為，此與一般國民之認知相同。是以攙偽假冒之物質，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，若以高值品混攙則不屬之，但不以有害人體健康為必要。再刑事法上所謂製造行為，乃指利用各種原、物料予以加工，製作成特定目的之產品。被告頂新公司將向大幸福公司購買欠缺可供人食用品質之原料油，添加其另所採購酸價較低之原料油，使混合後之原料油酸價降低以簡省精製之時間、成本，再透過精製之脫酸（膠）、脫色、脫味（臭）程序製成食用油產品，已屬製造而非加工。

(三)又「危險犯」可分為「具體危險犯」與「抽象危險犯」；抽象危險犯是立法者將一些被認為對法益具有「典型危險」的行為，預定為犯罪的構成要件行為要素，而行為人的行為只要符合此一不法構成要件的要素，就直接認定該行為具有此等抽象危險，無待審判者就具體案件認定是否真的有危險產生，而是立法者所擬制或立法上推定的危險，也是一種對法益保護之前置化措施；尤其關於食品安全，因具有許多不可

01 預知之風險存在，抽象危險犯的立法方式，可以充分保障國
02 民食品安全。另「具體危險犯」在刑法中則以諸如「致生公
03 共危險」、「足以發生…危險」、「引起…危險」等字樣明
04 示之；而現行食安法第49條第1項規定之攙偽或假冒罪，於
05 食安法64年1月28日制定公布時，規定於第26條第1項第1
06 款，72年11月11日修正公布移列第32條第1項第1款，均未以
07 「致危害人體健康」為犯罪構成要件，迨89年2月9日修正公
08 布移列至第34條第1項，始增訂以「致危害人體健康」為犯
09 罪構成要件，100年6月22日修正公布提高刑度，嗣於102年6
10 月19日修正公布，將之移列第49條第1項，復刪除「致危害
11 人體健康」之犯罪構成要件（該次修法第15條增訂第1項第1
12 0款「添加未經中央主管機關許可之添加物」之規定，與同
13 條第7款「攙偽或假冒」同列為第49條第1項之處罰行為），
14 並分別於第2項、第3項規定，有各該條行為致危害人體健
15 康、因而致人於死者，加重其刑；是觀諸食安法關於攙偽、
16 假冒罪之立法形式及修法過程，就是否以「致危害人體健
17 康」為犯罪構成要件，曾有不同之規定，則102年6月21日修
18 正生效後之食安法第49條第1項，既刪除「致危害人體健
19 康」之構成要件，應屬抽象危險犯之規定。另參以立法院於
20 102年5月間，審查食安法修正草案委員會就本條文之修正動
21 議說明：「…因為食品案件之舉證相當困難，因此，本條難
22 有適用之餘地；…爰提案修正食品衛生管理法第49條，增設
23 危險犯之形態，俾規範完整。」等情、前述103年2月5日修
24 正公布提高本罪刑度之立法理由及103年12月10日修正公布
25 提高同條第1項至第4項刑度，並於該條第1項後段增訂情節
26 輕微者，處以較低刑度之規定，該次立法理由謂：「三、違
27 規食品態樣繁多，食品業者規模大小亦有不同，若一律處以
28 第一項重刑，似不符比例原則，故對違規情節輕微者，以維
29 持現行刑度為宜，以符合罪刑相當原則。四、…原條文第一
30 項為抽象危險犯，第二項為實害犯…」，足證現行食安法第
31 49條第1項之攙偽、假冒罪於修正後係屬抽象危險犯之規

01 定，惟於102年6月21日修正生效前之食安法之規定，製造、
02 販賣假冒食品，須致危害人體健康者，始有刑事責任。

03 (四)再者，依立法院於102年6月19日該次食安法修法之說明：

04 「業者有本法第15條第1項第7款及第10款行為時，係惡性重
05 大之行為，為免難以識明『致危害人體健康』，而難以刑責
06 相繩，參酌日本食品衛生法之規定，不待有危害人體健康，
07 逕對行為人課以刑事責任，以收嚇阻之效。」，解釋上，只
08 要行為人有同法第15條第1項第7款所定「攙偽或假冒」行為
09 或第10款之「添加未經中央主管機關許可之添加物」行為，
10 即成立本罪，不論其行為是否確有致生危害人體健康之危險
11 存在；另綜合立法院於102年5月間，審查食安法修正草案委
12 員會就該條文之修正動議說明：「…因為食品案件之舉證相
13 當困難，因此，本條難有適用之餘地；…爰提案修正食品衛
14 生管理法第49條，增設危險犯之形態，俾規範完整。」及10
15 3年2月5日修正提高該罪刑度之立法理由，亦係為遏止廠商
16 以劣質品混充優質品等降低成本牟取暴利之行為，目的除維
17 國人健康外，尚為維消費者權益及民眾食品衛生安全，已詳
18 如前述，足認攙偽或假冒行為乃立法者擬制之危險行為，不
19 以生危害人體健康之抽象危險為必要，其目的係要以刑事責
20 任嚇阻此一危險行為，產生一般預防作用；準此，行為人祇
21 要在食品中攙偽或假冒或添加未經中央主管機關許可之添加
22 物，即有立法者擬制之危險，自應成立該罪，法院毋庸實質
23 判斷其行為有無存在抽象危險（最高法院105年度第18次刑
24 事庭會議決議參照）。

25 (五)從而，如附表二編號36、37、39所示之原料牛油均係欠缺可
26 供人食用之品質，自不得加以精煉製成食用油產品，已詳如
27 前述，而被告陳茂嘉、魏應充均已可預見上情，卻仍予以收
28 購並加以精煉製成精緻牛油之食用油產品，透過臺灣三菱商
29 事股份有限公司販售予統清公司，亦已如前述；則其等顯係
30 以欠缺可供人食用品質之原料油冒充具有可供人食用品質之
31 原料油，而製成食用油產品販賣，嚴重影響民眾食品衛生安

全及消費者之權益，已該當於食安法第15條第1項第7款之「假冒」行為，並具有立法者所擬制之抽象危險，而構成食安法第49條第1項之假冒罪；又食安法第49條第1項之假冒罪，為抽象危險犯，然抽象危險犯本質上乃是一種刑罰前置化的犯罪類型，所謂前置化是指客觀要件，並不包括主觀要件部分，換言之，抽象危險犯仍須行為人對於法益侵害之危害具備明知及有意使其發生（直接故意）或「預見」其發生，而容認該危險之發生（間接故意）的主觀要件完備，始能成立。本件被告陳茂嘉及魏應充分別為油品大廠頂新公司之總經理及董事長，並均從事製油業多年，被告魏應充並曾擔任前臺灣食品GMP發展協會之理事長數年，被告陳茂嘉於越南訪廠結束後之翌日即103年3月7日起已可預見越南Vinacontrol公司出具之檢驗憑證不足以擔保大幸福公司之油脂品質，且大幸福公司所收購油脂之相關製程並未符合食用油脂之衛生標準，大幸福公司亦無法對其所收購油脂之民間熬油個體戶加以溯源管理，而無法確保其所收購之油脂均係以經屠宰檢查合格之屠體脂肪組織熬製，屬欠缺可供人食用品質之原料油，不得進入食品供應鏈，仍予以進口並製作成食用油產品販售；被告魏應充於103年3月20日「2014年02月糧油事業群台灣區經營決策會-頂新」會議結束之翌日即103年3月21日起依被告陳茂嘉及證人王○○、李○○赴越南實地勘查後之報告及所檢附之照片、資料等，亦已預見大幸福公司所收購販售之油脂係屬欠缺可供人食用品質之原料油，不得進入食品供應鏈，然其並未依其先前指示予以禁用，反指示輔佐大幸福公司為生產夥伴，而與被告陳茂嘉繼續向大幸福公司採購原料油製成食用油產品販售。以上各情，揆之前揭說明，已該當於食安法第49條第1項之假冒罪之不確定故意之主觀要件。另以欠缺可供人食用品質之原料油所製成之食用油產品究需經人體於多久期間內、食用多少數量，才能夠具體產生損及人體器官功能危害性之效果，尚屬不明，卷內亦無相關科學研究文獻、實驗數據可供本院審酌，難以認定

01 人體一經食用該等食用油產品，器官功能於客觀上必定會發
02 生損害之結果，故被告陳茂嘉及魏應充之行為，雖已該當於
03 食安法之假冒行為，然尚未達「致危害人體健康」之具體危
04 險程度，自不構成食安法第49條第2項之罪，附此敘明。

05 (六)另一般廠商及消費者於購買油品時，油品均裝於瓶內，不但
06 無法藉由感官接觸以評判品質，欲檢視油品成分更不可能，
07 縱然已購買開封使用時，亦甚少進行成分之判別，是一般廠
08 商及消費者決定是否購買，所憑者僅油品製造商之商譽及包
09 裝上之成分標示而已；且消費者信賴食品製造商之程度會因
10 其事業規模與專業性而有異，事業規模較大之製造商，因其
11 專業性較高，查證能力較強，消費者自會信賴其具有較高之
12 品管能力；而以被告頂新公司經營規模之大、銷售金額之
13 高、市場地位之鉅，其對原料管理之能力及責任顯應高於市
14 場一般參與者，消費者亦自會信賴其應會以已確保具備供人
15 食用品質之原料油製成其所產製之食用油產品，而統清公司
16 向被告頂新公司購買食用油產品均係供食用，且係因認頂新
17 公司事業規模較大，信賴其應具有較高之品管能力而向其購
18 買，若知其所販售之食用油產品原料來源有疑慮即不會向其
19 購買，益徵統清公司確均係基於一般消費者對市售食用油產
20 品之合理期待與確信，並信賴被告頂新公司不會以欠缺可供
21 人食用品質之原料油製成產品，因而陷於錯誤付款購買被告
22 頂新公司所產製精緻牛油之食用油產品，再製成食品販售，
23 則被告陳茂嘉及魏應充販售假冒之食用油產品予統清公司，
24 自係對統清公司施用詐術，使統清公司陷於錯誤而付款予被
25 告頂新公司，自亦已構成刑法上之詐欺取財行為。

26 九、綜上所述，本案事證已臻明確，被告頂新公司等人上開犯行
27 已堪認定，應予依法論科。

28 肆、論罪及法律適用之說明

29 一、新舊法比較適用

30 按行為後法律有變更者，適用行為時之法律；但行為後之法
31 律有利於行為人者，適用最有利於行為人之法律，刑法第2

01 條第1項定有明文。查：

02 (一)被告魏應充、陳茂嘉本案行為後，刑法第339條業於103年6
03 月18日修正公布，同年6月20日生效，並增訂刑法第339條之
04 4加重詐欺取財罪，而修正前刑法第339條係規定：「意圖為
05 自己或第三人不法之所有，以詐術使人將本人或第三人之物
06 交付者，處5年以下有期徒刑、拘役或科或併科1千元以下罰
07 金。以前項方法得財產上不法之利益或使第三人得之者，亦
08 同。前2項之未遂犯罰之」，修正後則規定：「意圖為自己
09 或第三人不法之所有，以詐術使人將本人或第三人之物交付
10 者，處5年以下有期徒刑、拘役或科或併科50萬元以下罰
11 金。以前項方法得財產上不法之利益或使第三人得之者，亦
12 同。前2項之未遂犯罰之」，經比較新舊法後，修正後之刑
13 罰較修正前規定為重，並無較有利於被告魏應充、陳茂嘉之
14 情形，依刑法第2條第1項前段之規定，自應適用行為時即修
15 正前刑法第339條第1項之規定。

16 (二)被告魏應充、陳茂嘉本案行為後，食品安全衛生管理法第49
17 條業於103年12月10日修正公布，修正前食品安全衛生管理
18 法第49條第1、5項係規定「有第十五條第一項第七款、第十
19 款行為者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八
20 百萬元以下罰金。」（第1項）、「法人之代表人、法人或
21 自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第
22 一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然
23 人科以各該項十倍以下之罰金。」（第5項）；修正後則規
24 定「有第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條
25 第一款行為者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬
26 元以下罰金。情節輕微者，處五年以下有期徒刑、拘役或科
27 或併科新臺幣八百萬元以下罰金。」（第1項）、「法人之
28 代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，
29 因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，
30 對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。」（第5
31 項），經比較新、舊法結果，有關違反食品安全衛生管理法

第15條第1項第7款規定不得製造、販賣摻偽或假冒之行為，而犯同法第49條第1項之罪，及依同條第5項規定對法人科以罰金，其修正前、後規定之構成要件均相同，惟修正後之刑罰較修正前規定為重，並無較有利於被告魏應充、陳茂嘉、頂新公司之情形，依刑法第2條第1項前段之規定，自應適用行為時即修正前食品安全衛生管理法第49條第1項、第5項之規定。

二、被告魏應充、陳茂嘉就本案製造假冒食用油產品販賣予統清公司之所為，核係犯修正前食品安全衛生管理法第49條第1項之販賣假冒食品罪及修正前刑法第339條第1項之詐欺取財罪；另被告頂新公司因其代表人、受僱人違反食品安全衛生管理法第15條第7款規定，而犯修正前食品安全衛生管理法第49條第1項之罪，依同法第49條第5項規定亦應科以罰金。追加起訴意旨認被告魏應充、陳茂嘉本案所為詐欺取財犯行，係涉犯刑法第339條之4第2款之加重詐欺取財罪云云，惟刑法第339條之4係於被告魏應充、陳茂嘉本案犯行後所增訂（於103年6月18日修正公布、同年6月20日生效），依刑法第1條所定之「罪刑法定原則」及「法律不溯及既往原則」，自不適用其等行為後增訂之刑法第339條之4第2款規定論處，追加起訴此部分論罪顯有誤會，附此敘明。

三、被告魏應充、陳茂嘉就本案犯行，具有犯意聯絡及行為分擔，應論以共同正犯。又其等利用不知情之蔡俊勇、曾啟明及頂新公司其他員工遂行本案犯行，均係間接正犯。

四、被告魏應充、陳茂嘉以假冒為具有可供人食用品質之原料油製成食用油產品販賣，其販賣行為之法益危害性較重，是其等之製造行為應為販賣行為所吸收，僅論以販賣假冒食品罪。

五、再按食安法禁止摻偽、假冒行為，其立法目的在於食品之成分標示須與實體內容一致，以維護國民健康及建立食品消費秩序，而刑法詐欺取財罪則側重財產法益之保護，二者構成要件及保護法益並非同一，但被告魏應充、陳茂嘉既係以一

行為犯販賣假冒食品及詐欺取財二罪，應屬想像競合犯，自應依刑法第55條前段規定，從一重論以修正前食品安全衛生管理法第49條第1項之販賣假冒食品罪。

伍、撤銷改判之說明

一、原審審理後，認依卷存資料，尚無證據證明被告頂新公司自大幸福公司所購入之原料牛油不能加以精煉後供作食用，而以不能認定被告魏應充、陳茂嘉有公訴意旨所指販賣假冒食品及詐欺取財等犯行，對被告魏應充、陳茂嘉及頂新公司均為無罪之諭知，固非無見。惟查，依前揭理由欄各段所述，已可認被告頂新公司向大幸福公司所購入之原料牛油欠缺可供人食用之品質，自不應續為精煉製成食用油產品販售，而被告魏應充、陳茂嘉均可預見上情，仍執意向大幸福公司收購原料牛油，復利用被告頂新公司不知情之員工將所收購之原料牛油加以精煉製成精緻牛油之食用油產品販賣予統清公司，應堪認被告魏應充、陳茂嘉就本案確有販賣假冒食品、詐欺取財等犯行，原審就此部分諭知被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉無罪之判決，容有未洽。從而，檢察官上訴意旨指摘原判決不當，為有理由，自應由本院予以撤銷改判。

二、爰以行為人之責任為基礎，審酌被告魏應充、陳茂嘉分別擔任被告頂新公司之代表人、總經理等要職，明知被告頂新公司為國內知名之食用油製造大廠，深受消費者之信賴，詎枉顧其等應有之社會責任及消費大眾之身體健康，竟為節省製油成本，並謀求油源供應穩定，明知大幸福公司所販售之原料油欠缺可供人食用之品質，而仍予以收購，充作已具供人食用品質之原料油，加以精煉製成食用油產品販售予統清公司，嚴重影響民眾食品安全及消費者之權益，並使統清公司因信賴被告頂新公司具有較高之品管能力，認被告頂新公司應會以已確保具備供人食用品質之原料油產製其產品，而陷於錯誤，透過臺灣三菱商事股份有限公司向被告頂新公司購買製造之食用油產品，除造成統清公司受有損害外，因統清公司購買油品後，又自行或轉售予其他下游廠商製成食

01 品販售予一般消費大眾，致一般消費大眾亦誤食假冒之食用
02 油產品，因而衍生諸多食品製造業者與消費者間之糾紛，且
03 使統清公司及其下游廠商僅因產品中使用少量頂新公司之食
04 用油產品，即導致全部產品被污染，或因消費者喪失信心不
05 願購買而退貨或滯銷，造成重大之損失，並致消費者心理恐
06 慌，影響國內食品安全甚鉅，犯罪致生損害匪淺；復斟酌被
07 告頂新公司之營業規模，被告魏應充、陳茂嘉參與向大幸福
08 公司採購原料油之決策情形、被告陳茂嘉雖為頂新公司高層
09 主管，然亦僅屬受薪階層，並非頂新公司之股東或董事，尚
10 非直接獲利者，兼衡渠等本案犯行所獲之不法利益、致生損
11 害之程度；另考量渠等犯後態度、已與統清公司、統一企業
12 股份有限公司、統一超商股份有限公司達成和解，有統清公
13 司111年9月2日陳報狀及檢附之和解筆錄約在卷可稽（見本
14 院111年度上訴字第520號卷(二)第57至63頁），及被告魏應
15 充、陳茂嘉之智識程度、家庭經濟狀況（見本院111年度上
16 訴字第520號卷(二)第181頁）等一切情狀，分別量處如主文第
17 2至4項所示之刑，暨就被告魏應充、陳茂嘉所處之刑，諭知
18 易科罰金之折算標準。

19 三、沒收之說明

20 (一)查被告頂新公司等3人行為後，刑法關於沒收之規定，已於1
21 04年12月30日修正公布，並增訂第38條之1至第38條之3等規
22 定，均自105年7月1日施行；且沒收、非拘束人身自由之保
23 安處分適用裁判時之法律，刑法第2條第2項定有明文。是本
24 案有關沒收與否之判斷，即應適用裁判時即修正後之規定，
25 先予敘明。

26 (二)按修正後刑法第38條之1規定「（第1項）犯罪所得，屬於犯
27 罪行為人者，沒收之。但有特別規定者，依其規定。（第2
28 項）犯罪行為人以外之自然人、法人或非法人團體，因下列
29 情形之一取得犯罪所得者，亦同：一、明知他人違法行為而
30 取得。二、因他人違法行為而無償或以顯不相當之對價取
31 得。三、犯罪行為人為他人實行違法行為，他人因而取得。

（第3項）前二項之沒收，於全部或一部不能沒收或不宜執行沒收時，追徵其價額。（第4項）第一項及第二項之犯罪所得，包括違法行為所得、其變得之物或財產上利益及其孳息。（第5項）犯罪所得已實際合法發還被害人者，不予宣告沒收或追徵。」，其目的在於澈底剝奪犯罪行為人之實際犯罪所得（原物或其替代價值利益），使其不能坐享犯罪之成果，其重點置於所受利得之剝奪，故如實際上有利得者即應予剝奪，以符刑法關於沒收修正之意旨。而刑法第38條之1第1項及第2項就取得犯罪所得者分別為「犯罪行為人」或「第三人」，定其沒收之條件；參諸該修訂擴大沒收主體至第三人之理由，除沒收犯罪行為人取得之犯罪所得外，第三人若非出於善意之情形，而取得犯罪所得時，仍應予沒收，避免該第三人因此而獲利益，藉此防止脫法並填補制裁漏洞，以澈底追討犯罪所得，俾符合公平正義。查被告頂新公司因被告魏應充、陳茂嘉為其實行本案違法行為而取得57萬1099元之不法所得，依刑法第38條之1第2項第3款之規定，本應對被告頂新公司宣告沒收，以澈底追討犯罪所得，惟本件案發後，被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉業與統清公司、統一企業股份有限公司、統一超商股份有限公司達成和解，並賠償其等所受之損害，堪認本案被害人統清公司所受財產損害已獲得相當填補，自己達犯罪利得沒收所追求回復合法之財產秩序功能，實現利得沒收之目的，而合於刑法第38條之1第5項之犯罪所得已實際合法發還被害人之旨，自無庸再予宣告沒收或追徵。

(三)另修正後刑法第38條規定「（第1項）違禁物，不問屬於犯罪行為人與否，沒收之。（第2項）供犯罪所用、犯罪預備之物或犯罪所生之物，屬於犯罪行為人者，得沒收之。但有特別規定者，依其規定。（第3項）前項之物屬於犯罪行為人以外之自然人、法人或非法人團體，而無正當理由提供或取得者，得沒收之。但有特別規定者，依其規定。（第4項）前二項之沒收，於全部或一部不能沒收或不宜執行沒收

時，追徵其價額。」是以供犯罪所用、犯罪預備之物等必需屬於犯罪行為人所有，或第三人無正當理由提供者始得沒收。查扣案如附表三所示之物，雖係供犯罪所用或預備之物，然並非犯罪行為人即被告魏應充、陳茂嘉所有，而係屬頂新公司所有之物，且為頂新公司為精煉產製油品而設之一般性營業設備，並非為產製本件假冒之食用油產品所設置，尚難認頂新公司係無正當理由而提供，核與上開沒收之規定不符，自無從逕予宣告沒收。至於本件其餘扣案物，或僅能作為認定本件犯罪事實所憑之證據，或與本案無直接關聯性，均核與上開沒收之規定不符，且檢察官亦未聲請宣告沒收，爰均不予宣告沒收，併予敘明。

四、不另為無罪之諭知

(一)追加起訴意旨另以：被告陳茂嘉、魏應充與楊○○共同基於製造、販賣妨害衛生飲食物品之犯意聯絡，製造不符合衛生標準之食用牛油產品販賣，因認渠等除涉犯上開製造、販賣假冒食品罪外，另涉犯刑法第191條之製造販賣妨害衛生飲食物品罪嫌（見原審審卷□第44頁反面）。

(二)查被告頂新公司雖以欠缺可供人食用品質之原料油製成精緻牛油之食用油產品販賣，然該等食用油產品究需經人體於多久期間內、食用多少數量，才能夠具體產生損及人體器官功能危害性之效果，尚屬不明，卷內亦無相關科學研究文獻、實驗數據可供本院審酌，難以認定人體一經食用該等食用油產品，器官功能於客觀上必定會發生損害之結果，故尚難認被告陳茂嘉及魏應充所為亦已該當於刑法第191條之罪，因認追加起訴意旨所指此部分犯行尚屬不能證明，原應就此部分為無罪之諭知，惟公訴意旨認此部分與前開經論罪科刑部分具有想像競合犯之裁判上一罪關係，爰不另為無罪之諭知。

據上論斷，應依刑事訴訟法第369條第1項前段、第364條、第299條第1項前段，103年2月5日修正施行之食品安全衛生管理法第49條第1項、第5項，刑法第2條第1項前段、第11條前段、第28條、

第339條第1項（修正前）、第55條、第41條第1項前段，刑法施行法第1條之1，判決如主文。

本案經檢察官邱呂凱、姚玗霖、莊佳瑋、鄭智文追加起訴，檢察官施教文提起上訴，檢察官林弘政到庭執行職務。

中 華 民 國 111 年 12 月 20 日
刑事第七庭 審判長法官 梁 堯 銘
法官 王 鏗 普
法官 羅 國 鴻

以上正本證明與原本無異。

如不服本判決應於收受送達後20日內向本院提出上訴書狀，其未敘述上訴理由者，並得於提起上訴後20日內向本院補提理由書狀（均須按他造當事人之人數附繕本）「切勿逕送上級法院」。因疫情而遲誤不變期間，得向法院聲請回復原狀。

書記官 吳 姁 穗

中 華 民 國 111 年 12 月 20 日

【論罪科刑法條】

●103年2月5日修正公布之食品安全衛生管理法第49條

有第十五條第一項第七款、第十款行為者，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。

有第四十四條至前條行為，致危害人體健康者，處七年以上有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣一千萬元以下罰金。

犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期徒刑，得併科新臺幣二千萬元以下罰金；致重傷者，處三年以上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一千五百萬元以下罰金。

因過失犯第一項、第二項之罪者，處一年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。

法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。

- 01 ●103年6月18日修正公布前之刑法第339條
- 02 意圖為自己或第三人不法之所有，以詐術使人將本人或第三人
- 03 之物交付者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科一千元以
- 04 下罰金。
- 05 以前項方法得財產上不法之利益或使第三人得之者亦同。
- 06 前二項之未遂犯罰之。