

臺北高等行政法院判決

高等行政訴訟庭第四庭

113年度簡上字第134號

上訴人 黃金餐飲企業有限公司

代表人 秦芷萱

訴訟代理人 謝天仁律師

被上訴人 臺北市政府衛生局

代表人 黃建華

上列當事人間食品安全衛生管理法事件，上訴人對於中華民國113年10月4日本院地方行政訴訟庭112年度簡更一字第5號判決，提起上訴，本院判決如下：

主 文

上訴駁回。

上訴審訴訟費用由上訴人負擔。

理 由

一、緣被上訴人稽查人員於民國109年3月3日15時許，至上訴人經營、址設臺北市○○區○○○路0段000巷0號之0「歐吧噠韓餐酒」餐廳（下稱系爭餐廳）稽查，於廚房冷凍櫃內查獲下列逾有效日期食品（以下合稱系爭逾期食品）：1.蜂蜜果糖1瓶（有效日期107年4月5日）；2.特級高級酢精1瓶（有效日期108年1月4日）；3.特級高級酢精1瓶（有效日期108年1月29日）；4.Maille魅雅芥末籽醬1瓶（有效日期107年3月27日）；5.三花調製奶水1瓶（有效日期107年8月14日）；6.同興牌美國紅櫻桃1瓶（有效日期108年1月25日）。被上訴人認上訴人貯存逾有效日期食品，違反食品安全衛生管理法（下稱食安法）第15條第1項第8款規定，乃依同法第44條第1項第2款及食安法第44條第1項罰鍰裁罰標準（下稱裁罰標準）及其附表等規定，以110年1月8日北市衛

01 食藥字第1103005383號裁處書（下稱原處分）裁處上訴人罰
02 鍰新臺幣（下同）36萬元。上訴人不服，迭經行政爭訟，經
03 本院地方行政訴訟庭（下稱原審）以112年度簡更一字第5號
04 判決（下稱原判決）駁回其訴，上訴人遂提起本件上訴。

05 二、上訴人起訴主張及訴之聲明、被上訴人於原審之答辯及聲
06 明、原判決認定之事實及理由，均引用原判決書所載。

07 三、上訴意旨略以：

08 (一)最高行政法院109年度上字第9號判決主要爭點「食安法第15
09 條第1項所稱之食品，其意義及範圍為何？是否凡有貯存逾
10 有效日期食品之行為即應依第44條第1項第2款予以處罰？」
11 與本件相同，並非不得比附援引，原判決消極不適用前揭判
12 決，有判決不適用法令之違法，應予廢棄。

13 (二)原判決已經認定蜂蜜果糖及三花特調奶水放置於藍色置物籃
14 外，其餘4項逾期食品則放置於藍色置物籃內，則該4項逾期
15 食品即有與系爭餐廳烹煮食物之原物料為物理上區隔，雖無
16 標準報廢流程及報廢紀錄，然若廚師發現有逾期商品均會直
17 接丟棄，此情由非藍色置物籃內之物品均未有逾期商品可茲
18 為證。上訴人廚師均知悉藍色置物籃內為私人物品，無法幫
19 他人決定物品之去留，況渠等對於哪些原物料係用於製作系
20 爭餐廳食品知之甚詳，絕對不會誤用逾期商品，顯無危害他
21 人健康之虞。原判決忽略系爭逾期商品有置於藍色置物籃
22 內、外之不同情況，而認定原處分就各項逾期商品均以法定
23 最低罰鍰6萬元為相同裁處並無違誤，有判決不備理由之當
24 然違背法令事由，且違反經驗法則、比例原則，應予廢棄。

25 (三)原判決一方面採信原審提出之菜單會用到可果美蕃茄醬，一
26 方面又不採信該菜單，並對證人王柏翰及李泊鋒證言系爭逾
27 期商品均不會用於製作系爭餐廳商品之證詞捨之不用，顯有
28 判決理由矛盾之違法。所謂交叉污染，並非將逾期商品及未
29 過期商品均放置於同一空間即會構成，此由證人王柏翰證稱
30 知悉系爭逾期商品不會用做餐廳食品使用可明，況餐廳主廚
31 李泊鋒幾乎天天在場，由其負責主導出餐，均不可能誤拿，

此由其證稱藍色置物籃係用於放置私人物品，不會提供給消費者跟做成食材、廚師只有2、3人，跟他們溝通就知道哪些食材以外東西是不能用也用不到的東西、食材以外用不到的東西是放在藍色置物籃內等語，可徵上訴人主張系爭逾期食品不會用於餐廳食材、並非僅放置於相同空間即會造成交叉污染、不會對消費者造成身體安全之疑慮乙節並非無據，原判決未附理由即摒棄不採上開證人證詞，有判決違背法令之違法等語。並聲明：原判決廢棄，原處分及訴願決定均撤銷。

四、本院經核原判決駁回上訴人在原審之訴之結論，並無違誤，爰就上訴理由論斷如下：

(一)食安法第3條第1、7款規定：「食安法用詞，定義如下：

一、食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。……七、食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。」準此，系爭逾期食品為食安法定義之食品，原告為食品業者。

食安法第15條第1項第8款規定：「食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：八、逾有效日期。」即「食安法第15條第1項第8款對於貯存逾有效日期之食品予以禁止，旨在防免逾保存期限之食品行銷市面危害他人健康，故只須有貯放過期食品之行為，即已違反該規定，食品業者行為人有無實際已將該過期食品對外銷售或供人食用，並非所問」、「經查，食品或食品添加物有逾有效日期者，不得貯存，食安法第15條第1項第8款定有明文。而食安法所指之食品係指供人飲食或咀嚼之產品及其原料，同法第3條第1款亦有明文定義。雖然依食安法第8條第4項所訂定之食品良好衛生規範準則第3條第2款將原料即成品可食部分之構成材料，界定包括主原料、副原料及食品添加物。但不論

主原料或副原料，甚或食品添加物均係原料，且均係食安法第3條第1款所定義規範之食品內容項目，並不因食品係副原料或食品添加物，於食安法的規範管制目的或處罰標準就會與主原料有高低之不同。」有最高行政法院109年度判字第71號判決理由可資參照。

(二)經查：

- 1.系爭逾期食品中，蜂蜜果糖及三花特調奶水係放置於藍色置物籃外，其餘4項逾期食品則放置於藍色置物籃內；系爭逾期食品所置放之層架及藍色置物籃前方及左方地面上均放置有系爭餐廳之食材及備料，上訴人並未於放置系爭逾期食品之層架及藍色置物籃旁標示「逾期」或「報廢」字樣，且逾期之蜂蜜果糖、三花特調奶水與系爭餐廳使用之食材「可果美蕃茄醬」比鄰放置，並無適當區隔；又依上訴人提出之進貨憑據，上訴人於被上訴人稽查前有購入白芝麻粒、杏仁片、紅棗、胡麻油等食材，惟上訴人並未將前揭食材列入所提出之食品材料表中等情，均為原審依法確定之事實，得為判決基礎。
- 2.觀諸食安法立法目的在於維護國民健康，並透過食品衛生安全及品質之管制防止對國民健康之損害發生，該等行政管制措施係以風險評估與管控為基礎，旨在防患未然，符合事先預防原則；又食品業者在其業務執行過程，應透過良好衛生規範準則對食品原料（含輸入、貯存等）、製程（含加工、調配、包裝、製造等）、銷售（含販賣、輸出等）等流程對食物之原料、半成品、加工成品進行風險控管，以預防整套流程中之各個環節可能肇致、發生之污染、腐敗、壞損等情形進而對民眾之身體健康造成危害，故逾有效日期之食品原料、食品，自不得貯存於業者營業及加工、製造、提供該等食品、半成品、原料之場所而增加前揭造成國民健康危害之風險，違反上開不作為義務之食品業者，依法即應受罰。食安法第15條第1項之規定顯係透過對業者於從業流程中各階段對食材、原料之掌握與控管義務加以規制，以防免食品製

造過程中可能產生對國民健康損害之風險，俾符合食安法第4條第1項之以風險評估為基礎所採取之事先預防原則，而課予此等對食品業者製造食品之規範，乃具有品質保證即產品責任之意義。復從食安法之體系觀察，作為食品安全之風險控管，逾期固非即代表食品必定不安全、腐敗、變質，但於食安危害之風險上，實具有較高之蓋然性，立法者乃認應加以管制，如有違反即應予以處罰，此可從食安法除於第44條第1項第2款規定「有下列行為之一者，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰……：二、違反第15條第1項……規定」之行政罰外，另於第49條第2項前段及後段定有「有第44條至前條行為，情節重大足以危害人體健康之虞者，處7年以下有期徒刑，得併科新臺幣8千萬元以下罰金」、「致危害人體健康者，處1年以上7年以下有期徒刑，得併科新臺幣1億元以下罰金」之刑罰規定，是從上開規定可知，違反食安法第15條第1項第8款之行為，倘已發生「情節重大足以危害人體健康之虞」之具體危險者，或「致危害人體健康者」之實害結果者，應另依食安法第49條第2項規定處以更重之刑罰；從而，食安法第15條第1項第8款、第44條第1項第2款所稱「貯存逾有效日期之食品或食品添加物」之違規行為，解釋上自無須以違規行為已發生具體危險或實害結果為必要，僅需有該當上開要件之行為，即應依第44條第1項第2款規定予以處罰，已據原判決敘明（原判決第7頁第18行至第9頁第1行參照），核與前揭最高行政法院109年度判字第71號判決意旨相符。上訴意旨指稱將系爭逾期食品與系爭餐廳使用之食材於同一空間貯存未必會造成交叉污染，進而指摘原判決顯有違食安法第15條第1項第8款不以具體危害發生為必要之解釋，亦有悖於食安法採取之風險評估管控、事先預防原則，為不可採。

(三)上訴意旨指摘原判決未適用最高行政法院109年度上字第9號判決，有消極不適用法規之違法云云。惟查，該判決論述下級審法院判決混淆食安法第8條第1項所定食品業者之作業場

01 所應符合食品之良好衛生規範準則之義務，與同法第15條第
02 1項第8款所定食品業者就逾有效日期之食品產品不得貯存之
03 義務，乃廢棄原判決，經查最高行政法院109年度上字第9號
04 判決案情與本件不同，該案論述：「……食品業者之倉儲，
05 如所貯存者係其產品之原料、半成品或成品，且有食安法第
06 15條第1項各款情事之一者，例如第8款之逾有效日期，依前
07 揭同法第44條第1項第2款之規定固應予以處罰；惟如一起貯
08 存者係其產品之原料、半成品或成品以外之物品或包裝材
09 料，而有將未能防止交叉污染之虞之物品或包裝材料與原材
10 料、半成品或成品一起貯存者，依前開之說明，則係違反食
11 安法第8條第1項所定之食品業者之作業場所應符合食品之良
12 好衛生規範準則之義務，依前揭同法第44條第1項第1款之規
13 定，應命其限期改正，屆期不改正者，依同條項之規定予以
14 處罰。申言之，該食品業者倉儲所貯存的物品，如經查證確
15 認並非且無可能係該食品業者產品之原料、半成品或成品
16 者，則並不該當食安法第15條第1項第8款規範管理之食品，
17 縱亦係可供人飲食或咀嚼之產品且逾有效日期，亦不得依同
18 法第44條第1項第2款之規定予以處罰。……」惟查系爭逾期
19 食品為食安法定義之食品，和其他食品（供人飲食或咀嚼之
20 產品及其原料）一起貯存，系爭逾期食品「並非」產品之原
21 料、半成品或成品「以外」之物品或包裝材料，上訴人依食
22 安法第15條第1項第8款所定食品業者就逾有效日期之食品產
23 品不得貯存之義務，不生違反食安法第8條第1項所定食品業
24 者之作業場所應符合食品之良好衛生規範準則之義務之問
25 題。原判決已然敘明該案事實為所貯存之逾期食品並非該案
26 受處分人自行生產之商品或製作商品時會使用之原物料，自
27 難與該案受處分人大量製成之商品混同出售；本案系爭逾期
28 食品屬一般餐廳用以製作甜點、飲料、泡菜或醬料所使用之
29 食材原料，兩案基礎事實顯然有異，自難比附援引（原判決
30 第12頁第2至12行）。此部分上訴意旨無非係重述其於原審

01 已提出而未據參採之歧異法律見解，尚難據此認定原判決有
02 何消極不適用法規之違法。

03 (四)衡諸原判決關於蕃茄醬論述「……該可果美蕃茄醬係原告
04 餐廳所用之食材乙節，業有原告所提出該店進貨憑據在卷可
05 佐（原處分卷第38頁）。是系爭逾期食品並非如原告所稱均
06 放置在藍色置物籃內，甚至與原告餐廳食材比鄰、夾雜放
07 置，足認原告未將系爭逾期食品明確標示，亦未將之與餐廳
08 所使用之食物做適當區隔。」關於菜單則論述「……原告
09 臨訟方自行撰擬之食品材料表是否可信，自屬有疑。況證人
10 李泊鋒於調查時即承認該店有使用『果糖』（僅表示使用的是
11 大桶包裝，並非如附表編號1所示之小瓶裝果糖等語，原
12 審卷第192頁），可知原告確有使用果糖作為食材，……
13 原告主張『原告菜單上無任何食材與系爭逾期食品功能相同
14 或類似而可取代』云云，難認可信。」原判決並無上訴意旨
15 所稱一方面採信原審提出之菜單會用到可果美蕃茄醬，一方
16 面又不採信該菜單，有判決理由矛盾之違法之情事。

17 (五)上訴意旨復以原判決並未區分系爭逾期食品係放置於藍色置
18 物籃內或籃外，肯認原處分均一律裁處法定最低罰鍰乙節，
19 有判決不備理由之違法乙節。惟按「食品業者為履行食品安
20 全衛生管理法第15條第1項第8款所課予已逾有效日期食品不
21 得貯存之義務，自須逐日檢查其庫存區食品之有效日期，並
22 即時清理已逾效期之食品，俾能與正常食品相區隔，落實分
23 區管理，以確保食品安全衛生。故食品業者若未將已逾有效
24 日期之食品與正常食品區隔，而有混合貯存之情事，即違反
25 上開規定之義務，應依同法第44條第1項第2款規定予以論
26 處。」有最高行政法院110年度上字第542號判決可資參照。
27 再觀諸食安法除於第44條第1項第2款規定：「有下列行為之
28 一者，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰……：二、違反
29 第十五條第一項……規定」之行政罰外，另於第49條第2項
30 前段及後段規定：「有第四十四條至前條行為，情節重大足
31 以危害人體健康之虞者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺

幣八千萬元以下罰金」、「致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億元以下罰金」之刑罰規定，是可知：違反第15條第1項第8款之行為，倘已發生「情節重大足以危害人體健康之虞」之具體危險者，或「致危害人體健康者」之實害結果者，應另依食安法第49條第2項規定處以更重之刑罰。從而，食安法第15條第1項第8款、第44條第1項第2款所稱「貯存逾有效日期之食品或食品添加物」之違規行為，解釋上自無須以違規行為已發生具體危險或實害結果為必要。據上，無論系爭逾期食品係放置藍色置物籃內或置物籃外，均因無清楚之逾期或報廢標示，亦無與其他未逾期產品為適當區隔，解釋上既無須以該違規貯存行為已發生具體危險或實害結果為必要，且原審復查明，上訴人主張系爭逾期食品均放置於藍色置物籃內，與事實不符。又放置於藍色置物籃外之蜂蜜果糖及三花調製奶水逾1至2年而仍未丟棄，適可證上訴人對於其食材確實疏於檢查管理，所稱均會檢查丟棄、不可能誤用云云，難以採信。再者，原判決認定無論系爭逾期食品係放置於藍色置物籃內或籃外，與系爭餐廳所用食材均無適當區隔，則無論放置於籃內或籃外均有造成誤用之風險，上訴人就各項系爭逾期食品所為之貯存行為均構成食安法第15條第1項第8款規定之違反，原處分即無違誤。原處分就上訴人系爭逾期食品6項違規貯存行為分別裁罰，均以法定最低罰鍰，已屬對上訴人最有利之裁處。綜上，上訴意旨雖稱廚師如發現逾期商品均會直接丟棄，不可能誤用、放在藍色置物籃內之物品為私人物品故不會處理；復指稱原判決未區分系爭逾期食品係放置於藍色置物籃內或籃外而一律以法定最低罰鍰額度裁罰有違比例原則，指摘原判決違背法令，均無可採。

(六)綜上所述，上訴人之主張經核均無可採，原判決將訴願決定及原處分予以維持，駁回上訴人於原審之訴，並無違誤。上訴論旨仍執前詞指摘原判決違背法令，求予廢棄，為無理由，應予駁回。

01 五、據上論結，本件上訴為無理由。

02 中 華 民 國 114 年 5 月 1 日

03 審判長法官 陳心弘

04 法官 鄭凱文

05 法官 林妙黛

06 上為正本係照原本作成。

07 不得上訴。

08 中 華 民 國 114 年 5 月 1 日

09 書記官 李建德