

臺灣臺北地方法院行政訴訟判決

110年度簡字第204號

110年12月14日辯論終結

原告 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

複代理人 陳建至律師

被告 臺北市政府衛生局

代表人 黃世傑

訴訟代理人 俞旺程

陳品儒

邱琬婷

上列當事人間因食品安全衛生管理法事件，原告不服臺北市政府中華民國110年5月28日府訴三字第1106080834號訴願決定，提起行政訴訟，本院判決如下：

主 文

一、訴願決定及原處分均撤銷。

二、訴訟費用由被告負擔。

事實及理由

一、爭訟概要：

被告因民眾檢舉，於民國109年3月3日派員至原告營業處所稽查，於廚房冷凍櫃內查獲如附表所示共計6項食品（下合稱系爭食品）已逾有效日期，認原告貯存逾有效日期之系爭食品，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項罰鍰裁罰標準第4條第1項規定，以110年1月8日北市衛食藥字第1103005383號裁處書（下稱原處分），裁處原告罰鍰新臺幣（下同）36萬元（違規食品共6項，每項6萬元），

01 原告不服提起訴願，經臺北市政府以110年5月28日府訴三字
02 第1106080834號訴願決定書（下稱訴願決定）駁回，原告仍
03 表不服，於110年7月22日提起行政訴訟。

04 二、原告起訴主張及聲明：

05 (一)主張要旨：

06 1.貯存乃儲存、儲藏、儲備之同義詞，係指把必要的東西或物
07 資提前儲藏在某個地方之意，又食安法之立法目的在保障國
08 民食的安全，避免有害國民健康之食品流入市面，故按文義
09 及目的解釋，食安法所稱之「貯存行為」，應指基於製造食
10 品、流通市面之目的，而預先將食品為儲存之行為。基此，
11 原告冰箱內發現之「蜂蜜果糖」為負責人秦芷萱之母親為自
12 用所放置，非屬食安法所稱之貯存行為，應堪明確；至「特
13 製高級酢精」、「Maille魅雅芥末籽醬」、「三花調製奶
14 水」及「同興牌美國紅櫻桃」雖分別為二樓前營業者北里町
15 日本料理餐廳負責人李泊鋒、原告離職員工王柏翰及原告前
16 負責人潘彥廷為開發新產品之用，因二樓冰箱不夠而借用放
17 置，惟該等材料皆非原告為自己餐廳餐點之用而儲放，主觀
18 上並無基於製造食品、流通市面目的而為儲存之目的。換言
19 之，自原告之菜單可知，上開食品與原告餐廳推出之料理食
20 材毫無關聯，原告當無基於製造食品、流通市面而為貯存
21 之意思，甚為瞭然。

22 2.縱認上開（除蜂蜜果糖外）由他人放置之食品，原告應負起
23 營業場所管理人之注意義務，慎查食品之有效期限，然觀食
24 安法第15條第1項第8款之立法目的，旨在避免逾期食品流入
25 市面或被他人取用致有危害他人健康之風險。而原告既為能
26 實際支配餐廳領域之場所管理人，必能確保其冰箱內之過期
27 食品不隨意遭他人取用，況且原告推出之菜單上均無任何食
28 材係與系爭食品之功能為相同或類似而可取代者，是當無經
29 誤取使用而致影響消費者身體健康之可能。準此，即便原告
30 未為注意而不慎因他人借用放置逾期食品，本件仍無食安法
31 所欲避免危害他人健康疑慮之考量，即本件逾期食品除在原

告實力支配之下，亦因非屬過期肉品、油品等有可能與原告餐廳菜單食材相互混淆之品項，從而並無不慎取用及流入市面之可能，自立法目的而言，本件應非食安法之處罰客體。

3.另被告引用衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）102年7月25日FDA食字第1021351916號函，以過期食材應即時清理移至垃圾廢棄區，如發現未將逾期食品移至廢棄區或暫予明顯區隔，已涉違反食安法第15條第1項第8款規定為據，惟該函釋擴張食安法第15條第1項第8款之處罰態樣，且無從自法規範中可得推知，該函釋已增加食安法所無之限制，違反法律授權明確性而不應作為處罰依據。

4.食安法行政罰行為數認定標準（下稱系爭認定標準）第2條定有6款關於違反食安法不得製造、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特定物品義務之行為數判斷基準，而系爭認定標準第4條規定，判斷第2條違規行為數時，尚應參酌違反之動機、目的、手段、程度等因素。由此可見，系爭認定標準第2條第2款「不同品項之物品」並非違規行為數認定之唯一依據，毋寧僅係判斷違規行為數參考之因素而已，否則法規直接規定不同品項之物品，依品項不同之個數各構成獨立得裁罰之行為即可。據此，原告未盡注意義務存放系爭食品，非基於製造食品、流通市面目的而放置，且手段上僅係消極未為移置（區隔）或丟棄，並無積極提供逾期食品予他人食用之故意或可能，違規情節實難謂為重大，況本件逾期食品係在原告管領力之下，更與原告韓式餐廳所需食材及原料無涉，絕無流通市場遭他人食用致影響健康之可能已詳如上述。訴願決定及原處分皆未考量本件原告違反義務之動機、影響程度及所生危害等因素，逕以過期品項個數認定違規行為數，已有速斷。實際上，系爭食品僅有蜂蜜果糖為原告所有，其餘食品皆為他人所儲放，且均與原告經營韓國料理之菜單無涉，本此，原告未盡之場所善良管理人責任，乃為未將他人放置之「特製高級酢精」、「Maille魅雅芥末籽醬」、「三花調製

奶水」及「同興牌美國紅櫻桃」為丟棄或暫予區隔，屬於違反同一行政法義務之不作為犯，而主觀上原告亦無違反多個行為義務之意思。是以，縱認原告未將自用蜂蜜果糖即時清理或移至垃圾廢棄區為獨立之單一違規行為，其他由原告應負而未盡之營業場所管理人責任，該不作為在法律上應僅評價為一行為，於行政機關查獲裁處前不切斷違規行為之單一性。職是之故，本件至多僅能評價為兩個違規行為（即自行存放之違規與未妥善監督他人放置逾期食品之違規），原處分及訴願決定均將原告同一違規行為割裂成數行為而分別裁處，不僅無助於行政目的之達成，更有違反一事不二罰原則之嫌。退萬步言，縱認得以「品項」為違規行為數之單一認定標準，惟本件原告存放逾有效期限之食品僅有5種品項，原處分卻將「品項名稱相同」但「有效日期不同」的項目，分別計算為不同的品項，即將「特製高級酢精（有效日期：108年1月4日）」及「特製高級酢精（有效日期：108年1月29日）」當成兩種不同品項計算，未究明逾期食品之性質與數量，難謂無裁量怠惰或濫用之違法。申言之，本件逾期之二瓶「特製高級酢精」，兩者有效期限僅有25日之差異，除此之外其包裝方式、外觀、功能及用途均無不同，且為同一北里町日本料理餐廳負責人李泊鋒所放置，原告僅疏於檢查而未為丟棄，應屬同一次定期檢查義務之違反，難謂依系爭認定標準第2條認定屬不同違規行為，至為灼然。抑有進者，食品或食品原料之保存，只要儲存在適當之冷凍庫中，理論上並無腐壞之可能，所謂保存期限，應指最佳風味、口感期限，但食用超過保存期限之食品或食品原料，並不會對人體造成傷害。我國規定保存期限，管制並無實質危害性之食品，無助於食品安全行政目的之達成，且所指違規之原料，均非主要食材，而為調味之用，假設使用於料理上，亦屬極少量，危害性有限，本件裁罰高倍罰鍰，不符合比例原則。

5.原告於109年3月3日遭被告於營業場所稽查之系爭食品，皆非原告餐廳餐點之原料、半成品或成品，有原告提出之餐廳

菜單附卷可證，原告亦無將系爭食品用作於餐廳餐點之原料、半成品及成品之可能，且系爭食品均有罐子密封，亦無交叉污染之虞之物品，揆諸最高行政法院109年度上字第9號判決要旨，系爭食品並不該當食安法第15條第1項第8款規範管理之食品，縱亦係可供人飲食或咀嚼之產品且逾有效日期，被告亦不得依同法第44條第1項第2款之規定予以處罰。被告實混淆食安法第8條第1項所定食品業者之作業場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1項第8所定食品業者就逾有效日期之食品產品不得貯存之義務。

(二)聲明：訴願決定及原處分均撤銷。

三、被告答辯及聲明：

(一)答辯要旨：

1.食安法第15條第1項第8款規定之立法目的，旨在防患未然，防止逾有效日期食品流入市面之可能，即不論被查獲時有無流入市面之情形，即確保食品管理上安全無虞，與業者之權利義務並無相悖，貯存逾有效日期食品顯怠忽法律所課予之注意義務，查原告於109年3月6日說明系爭食品為同址2樓之「釜山銅盤烤肉」及「2gether吐司店」所給予，惟未說明責任歸屬及相關聯絡人資訊，經被告調查，「釜山銅盤烤肉」疑為「狂男餐飲企業有限公司」及「明星餐飲國際有限公司」，「2gether吐司店」疑為「瑞坊股份有限公司晴光分公司」，被告於110年4月28日函請臺北市商業處提供相關業者資訊，並分別於110年5月7日及12日函請「狂男餐飲企業有限公司」、「明星餐飲國際有限公司」及「瑞坊股份有限公司晴光分公司」之負責人說明及陳述，又經被告110年5月21日至5月25日電話聯絡，「狂男餐飲企業有限公司」皆無人接聽，110年5月25日調查紀錄，「明星餐飲國際有限公司」負責人說明「釜山銅盤烤肉」實為原告之店面，且108年9月至原告餐廳支援時，系爭食品已於原告餐廳冰箱內，再查「瑞坊股份有限公司晴光分公司」109年5月18日未具文號函說明皆未與原告有任何交易往來，查系爭食品於108年9

01 月時已貯存於原告經營之餐廳，原告疑有貯存逾期食品之行
02 為，故再次函請原告於109年6月12日說明，此時原告才坦承
03 系爭食品來源實為自行購買、前員工研發菜單而購買或他人
04 所給予，並說明係因員工不知如何處理所導致，未善盡管理
05 人責任，原告既為食品業者，自有遵守食安法相關規定之義
06 務，應時常自主管理定期查核食品，發現有異狀如逾期時，
07 應及時予以廢棄物作業處理，以確保食品之品質及衛生安全
08 管理，與是否流通市面、他人借用放置及未使用相關食材無
09 涉，是原告貯存逾有效日期之食品，違反食安法第15條第1
10 項第8款規定之事實，洵堪認定。

11 2.有關食安法行政罰行為數之計算，依據食安法第55條之1規
12 定授權訂定之系爭認定標準第2條規定，依食安法，有不得
13 貯存逾期之義務而違反者，係依「不同日之行為」及「不同
14 品項之物品」等基準判斷其違規行為數，查違法之行為究應
15 評價為「一行為」或「數行為」乃個案判斷之問題，並非僅
16 就法規與法規間之關連或抽象事實即可認定，豈能置於同一
17 場所視為同一行為而無視裁罰基準之執行，被告係依食品不
18 同品項或同品項不同到期日屬不同日行為之規定認定系爭食
19 品，是被告簽章審認上開食品皆逾有效日期，應可採認。

20 3.最高行政法院109年度上字第9號判決業已指出：「食品，應
21 指供人飲食或咀嚼產品之成品、半成品及其原料；為管理食
22 品衛生，食安法第8條第1項要求食品業者之從業人員、作業
23 場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛
24 生規範準則之規定。職是，食品業者之倉儲，如所貯存者係
25 其產品之原料、半成品或成品，且有食安法第15條第1項各
26 款情事之一者，例如第8款之逾有效日期，依前揭同法第44
27 條第1項第2款之規定固應予以處罰。」原告於食品作業場所
28 （廚房）冰箱內貯存系爭食品，即屬違反食安法第15條第1
29 項第8款規定。至該判決所指：「惟如一起貯存者係其產品
30 之原料、半成品或成品以外之物品或包裝材料，而有將未能
31 防止交叉污染之虞之物品或包裝材料與原材料、半成品或成

01 品一起貯存者，依前開之說明，則係違反食安法第8條第1項
02 所定之食品業者之作業場所應符合食品之良好衛生規範準則
03 之義務，依前揭同法第44條第1項第1款之規定，應命其限期
04 改正，屆期不改正者，依同條項之規定予以處罰。」與本件
05 違規情形不同，原告實難比附援引。

06 4.食安法第8條規定於第三章「食品業者衛生管理」，第15條
07 規定於第四章「食品衛生管理」。由食安法之章名可得知
08 悉，前者規範食品業者之衛生管理，包括從業人員、作業場
09 所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生
10 規範準則；後者規範食品之衛生管理，兩者各有其規範目
11 的、範圍，並無交集。遇有食品業者之從業人員、作業場所
12 等違反第8條規定，而所貯存之食品易發生逾有效日期，則
13 有違反同法第15條第1項第8款規定，行政罰法第24條規定而
14 言，以一行為違反數個行政法上義務規定而應處罰鍰者，依
15 法定罰鍰額最高之規定裁處。倘違反行政法上義務行為，除
16 應處罰鍰外，另有沒入或其他種類行政罰（限期改正）之處
17 罰者，得依該規定併為裁處。雖食品業者於倉儲場所貯存逾
18 有效日期食品，但該食品業者之從業人員業已遵照食安法第
19 8條訂定之食品良好衛生規範準則處理，例如：已設置逾期
20 食品專區，並於該專區暫時貯存（至少在主管機關稽查前已
21 設置專區，且暫時存放於該專區，並制定銷毀計畫…）。是
22 否違反食安法第15條第1項第8款規定？業經食藥署107年7月
23 18日FDA食字第1079021850號函釋略以：「主旨：貯存逾有
24 效日期之食品，涉違反食品安全衛生管理法疑義。說明：
25 一、食安法第15條第1項第8款規定，逾有效日期之食品，不
26 得續供為製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸
27 入、輸出、作為贈品或公開陳列。二、逾期食品視同廢棄
28 物，依據食品良好衛生規範準則（GHP）附表二、四之規定
29 略以：『廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除
30 及處理』、『有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、
31 放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄

物，應設置專用貯存設施』，逾期產品相關處理應符合前述規定，始無違反食安法第15條第1項第8款之規定。」換言之，凡食品業者未設置逾期食品專區，或雖設置專區但未將逾有效日期食品，於專區置放，亦即食品業者未遵守食安法第8條訂定之食品良好衛生規範準則（GHP）附表二、四規定時，皆應認定違反食安法第15條第1項第8款及第8條規定。進一步言之，食安法第8條第1項規定：「食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。」係對食品業者從業人員、場所設備制度之管理。遇有不符良好衛生規範準則時，因未立即造成民眾健康受損，立法者給予限期改正機會，屬第一層次之管制規範；而食安法第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。」係規範食品或食品添加物逾有效日期，不得貯存、作為贈品或販賣等等，蓋為預防逾有效日期之食品或添加物入口損害民眾健康，立法者乃不再如從業人員、場所設備等違反規定，給予限期改善機會，則屬第二層次之管制規範。凡食品業者同時違反第一層次管制規範及第二層次管制規範，依前開說明應採取併罰；反之違反第二層次管制規範，但遵守第一層次管制規範，則因無將逾有效日期之食品或添加物，送進民眾之口，方得依食藥署107年7月18日FDA食字第1079021850號函意旨，認無違反第二層次管制規範（即食安法第15條第1項第8款）。本件原告食品業者關於廚房作業場所、設施衛生管理及其品保制度，經被告於109年3月3日稽查，發現蟑螂及多個捕鼠器，且將逾有效日期食品與未逾期食品放置一起，業已限原告於109年3月10日前改正，有卷附「臺北市政府衛生局查驗工作報告表」可憑。而此即最高行政法院109年度上字第9號判決所指違反食安法第8條訂定之「食品良好衛生規範準則」。

5.據上，本件原告將系爭逾有效日期食品貯存於餐廳廚房之冰

箱，與最高行政法院109年度上字第9號判決個案將食品貯存於非食品作業場所之倉儲地點不同，實難比附援引。況該案判決就「貯存食品逾有效日期」違反食安法第15條第1項第8款「食品衛生管理」規定，適用第8條「食品業者衛生管理」已有誤認食安法章節安排及兩者立法目的不同，並進而誤認該案之法律效果為食安法第44條第1項第1款，與最高行政法院109年度判字71號判決、107年度裁字第1773號裁定、107年度判字第85號判決或臺北高等行政法院107年度訴字第627號判決、本院106年度簡字第268號判決等司法實務及行政機關為法律評價不同。

(二)聲明：原告之訴駁回。

四、本院之判斷：

(一)如爭訟概要欄所載之事實，除後述之爭點外，其餘為兩造所不爭執，並有原處分（見本院卷第35至37頁）、訴願決定（見本院卷第25至34頁）、被告109年6月12日、109年10月16日調查紀錄表（見本院卷第39至51頁）在卷可稽，堪以認定。

(二)按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；有下列行為之一者，處6萬元以上2億元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄：二、違反第15條第1項、第4項或第16條規定，食安法第15條第1項第8款、第44條第1項第2款分別定有明文。

(三)次按食安法第1條規定：「為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法」，第3條第1款及第7款規定：「本法用詞，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……之業者」，第7條規定：「（第1項）食品業者應實施

自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。

（第2項）食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。……」，第8條規定：「（第1項）食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。（第2項）經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。……」，第9條規定：「（第1項）食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。（第2項）經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。……」，第13條第1項規定：「經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險」，第41條第1項規定：「直轄市、縣（市）主管機關為確保食品……符合本法規定，得執行下列措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕：一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。三、查核或檢驗結果證實為不符合本法規定之食品……，應予封存。四、對於有違反第8條第1項、第15條第1項……者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。」由以上規定可知，食安法係為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康而制定，關於食品衛生安全之規範對象是食品業者，即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、輸出之業者，而所稱之食品，應指供人飲食或咀嚼產品之成品、半成品及其原料；為管理食品衛生，食安法第8條第1項要求食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則之規定。

(四)復按食品良好衛生規範準則第1條規定：「本準則依食品安

全衛生管理法（以下簡稱本法）第8條第4項規定訂定之。」
第2條前段規定：「本準則適用於本法第3條第7款所定之食品業者」、第3條規定：「本準則用詞，定義如下：一、原材料：指原料及包裝材料。二、原料：指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。三、主原料：指構成成品之主要材料。四、副原料：指主原料及食品添加物以外構成成品之次要材料。……七、食品作業場所：指食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。……十一、區隔：指就食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。……」，第6條規定：「食品業者倉儲管制，應符合下列規定：一、原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。二、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。四、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。六、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。」由以上規定可知，食品業者應依上開第6條之規範準則為倉儲管制，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生，如有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。職是，食品業者之倉儲，如所貯存者係其產品之原料、半成品或成品，且有食安法第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；惟如一起貯存者係其產品之原料、半成品或成品以外之物品或包裝材料，而有將未能防止交叉污染之虞之物品或包裝材料與原

01 材料、半成品或成品一起貯存者，依前開之說明，則係違反
02 食安法第8條第1項所定之食品業者之作業場所應符合食品之
03 良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
04 規定，應命其限期改正，屆期不改正者，依同條項之規定予
05 以處罰。申言之，該食品業者倉儲所貯存的物品，如經查證
06 確認並非且無可能係該食品業者產品之原料、半成品或成品
07 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，
08 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
09 法第44條第1項第2款之規定予以處罰（最高行政法院109年
10 度上字第9號判決意旨參照）。

11 (五)經查，證人即原告員工王柏翰於本院審理時到庭具結證稱：
12 伊知道原告公司有被查獲儲存過期食品的違規行為，當時臺
13 北市衛生局稽查時，伊在現場，被查獲芥末醬、櫻桃、醋
14 精、蜂蜜、奶水等過期食品，伊知道芥末醬跟奶水是伊原本
15 要做新產品時要試的東西，後來沒有開發就放在店裡面了。
16 醋精是在原本二樓老闆有開一間日本料理店，後來日本料理
17 店收了，廚師有下來做，把它帶下來，就放在那裡了，蜂蜜
18 是老闆自己在泡的，櫻桃伊就不清楚了；上開過期食品沒有
19 作為餐廳食材，因為都不是韓式料理會添加的東西；原告公
20 司包含伊有3位廚師，會輪流做所有餐廳提供之料理，伊瞭
21 解餐廳提供的所有料理所需要的食材；韓國料理如泡菜沒有
22 用到醋精，因為伊等是直接叫整箱，沒有自己醃；醬燒料理
23 用的是醬油，不會用到芥末醬，但醬燒醬也是韓國進口；鍋
24 物都不會用到奶水，因為產品沒有加奶的東西，沒有牛奶
25 鍋；飲品是一罐一罐提供的，沒有自己調飲料等語（見本院
26 卷第350至352頁），又原告負責人秦芷萱於109年6月12日接
27 受被告訪談時陳稱：蜂蜜果糖是由伊母親購買並放置到店內
28 冰箱，購買原因是伊母親自己料理使用，並非用在店內產
29 品，之前提供的菜單也能證明，並不會使用到蜂蜜果糖產
30 品。伊母親因為店內擺設為大冰箱，存放在那會比較好保
31 存，所以才會擺設在店內，但上班忙碌就忘記有購買蜂蜜果

01 糖這項產品，一直放到貴股來稽查那時間，才想起有將產品
02 放置在店內，該產品由本公司負責儲存；又關於案內兩項
03 「特製高級酢精」是由二樓之前營業餐廳「北里町日本料
04 理」，商業登記為「明星餐飲國際有限公司」，負責人為李
05 泊鋒先生，用途為日本料理醋飯之類的料理用，開業日期為
06 106年1月4日，到最後結束營業107年4月17日，兩項產品當
07 時並未過期，是他結束二樓營業後，將兩項產品放入本店冰
08 箱的，伊沒注意到李泊鋒先生一直將產品放置到逾期還沒銷
09 毀處理掉，也是到貴股來本店稽查時，伊才知道有案內兩項
10 產品已經放置到逾期，伊等沒有將兩項逾期產品提供給消費
11 者食用，之前提供的菜單也能證明，並不會使用到特製高級
12 酢精，該產品由本公司負責儲存；又案內「三花調製奶水」
13 及「Maille魅雅芥末籽醬（大）」兩項逾期產品，是本店剛
14 開業約105年7月時，由本店員工王柏翰想開發韓式料理與義
15 大利麵作結合，開發新餐點義大利麵供消費者食用，該兩項
16 產品由王柏翰購買，但後來因王柏翰車禍暫時離職，所以沒
17 開發成功；伊本來有將該員工購買的義大利麵調味品全數送
18 人，但漏了「三花調製奶水」及「Maille魅雅芥末籽醬
19 （大）」兩項逾期產品，王柏翰約109年3月繼續回本店就
20 職，如有問題可聯絡他本人；之前提供的菜單也能證明，並
21 不會使用到「三花調製奶水」及「Maille魅雅芥末籽醬
22 （大）」兩項逾期產品，伊等沒有將兩項逾期產品提供給消
23 費者食用，該產由本公司負責儲存；關於案內逾期產品「同
24 興牌美國紅櫻桃」，是由前負責人潘彥廷當時和友人想試賣
25 調酒，所以購買了同興牌美國紅櫻桃，購入時間也為本店開
26 業時間約105年7月時，但後來因為生意理念不合，前負責人
27 潘彥廷決定放棄管理本店，於是負責人就改成伊，伊知道他
28 離開沒一起帶走「同興牌美國紅櫻桃」產品，伊認為他可能
29 會回來要回這罐「同興牌美國紅櫻桃」產品，所以才沒處理
30 銷毀掉，直到貴股來稽查本店才知道這項產品已經逾期；伊
31 等沒有將逾期產品提供給消費者食用，之前提供的菜單也能

證明，並不會使用案內「同與牌美國紅櫻桃」產品，該產品由本公司負責儲存；店內廚師與員工在整理冰箱食材時，不知道怎麼處理系爭食品，如果擅自丟掉又怕被要求負責，但又完全不會使用到系爭食品，才會將不會用到的逾期系爭食品放置在冰箱角落；本店食材都在有效期限前就會使用完畢，不會有逾期食材的問題，所以未作逾期或待報廢食材食品區隔等語，有前開被告109年6月12日調查紀錄表可參。互核前開證人王柏翰之證詞及原告負責人秦芷萱之陳述，復參酌附表所示系爭食品數量均不多，以及原告提出之菜單食材資料（見本院卷第61頁），堪認原告主張系爭食品並非原告餐廳餐點之原料、半成品或成品乙節，應屬實在。是原告既無將系爭食品用於原告產品之原料、半成品及成品之可能，揆諸前開說明，則不該當食安法第15條第1項第8款規範管理之食品。從而被告認原告貯存系爭食品，已違反食安法第15條第1項第8款規定，並依同法第44條第1項第2款規定開立原處分，有所違誤。

(六)另被告援引最高行政法院107年度判字第85號判決、107年度裁字第1773號裁定及109年度判字第71號判決，認原告違反食安法第15條第1項第8款規定，固非無見。惟最高行政法院107年度判字第85號判決、107年度裁字第1773號裁定係認定販售逾有效日期食品之事實，最高行政法院109年度判字第71號判決則認定貯存已逾有效日期之食品，實際使用於提供消費者餐食中之事實，均與本案認定之事實不同，自無法予以援引。是被告前揭抗辯，應不足採。

(七)本件判決基礎已臻明確，兩造其餘攻擊、防禦方法及訴訟資料經本院審酌後，核與判決結果不生影響，無一一論述之必要，併此敘明。

五、結論：

原處分認事用法有違誤，訴願決定予以維持，尚有未洽，原告訴請撤銷訴願決定及原處分，為有理由，應予撤銷。至於原告於食品作業場所貯存系爭食品，倉儲管制未見確實，是

否有違反食安法第8條第1項或其他規定，則應另由被告予以調查處理。另第一審訴訟費用應由敗訴之被告負擔，爰宣示如主文第2項所示。

中 華 民 國 110 年 12 月 29 日
行政訴訟庭 法 官 邱士賓

上為正本係照原本作成。

如不服本判決，應於判決送達後20日內，向本院提出上訴狀(含上訴理由，應表明原裁判所違背之法令及其具體內容，或依訴訟資料可認為原裁判有違背法令之具體事實)，並繳納上訴裁判費3,000元；其未表明上訴理由者，應於提出上訴後20日內向本院補提理由書，逾期未提出者，毋庸命補正，即得逕以裁定駁回之。

中 華 民 國 110 年 12 月 29 日
書記官 李 欣

附表：

編號	名稱	數量	有效日期
1	蜂蜜果糖	1瓶	107年4月5日
2	特級高級酢精	1瓶	108年1月4日
3	特級高級酢精	1瓶	108年1月29日
4	Maille魅雅芥末籽醬	1瓶	107年3月27日
5	三花調製奶水	1瓶	107年8月14日
6	同興牌美國紅櫻桃	1瓶	108年1月25日