臺灣臺北地方法院刑事判決

114年度訴字第333號

公　訴　人　臺灣臺北地方檢察署檢察官
被　　告　黎仿軒
000000000000000000
000000000000000000
選任辯護人　劉依萍律師
　　劉上銘律師
被　　告　王順德
000000000000000000
000000000000000000
選任辯護人　謝宗安律師（法扶律師）
被　　告　周日豪
000000000000000000
000000000000000000
000000000000000000
選任辯護人　宮琬婷律師
　　史洱梵律師
被　　告　NGUYEN THI MINH ANH(中文名：阮氏明英)
000000000000000000
000000000000000000
000000000000000000
選任辯護人　黃科翰律師
被　　告　HO THANH PHU(中文名：胡清富)
000000000000000000
000000000000000000
000000000000000000
選任辯護人　林睿群律師

上列被告因過失致死等案件，經檢察官提起公訴（113年度偵字第11443號、第11866號、第29965號、第30700號、第32124號、第37905號、第39283號、第40422號），本院判決如下：

主　文

黎仿軒犯過失致人於死罪，處有期徒刑壹年拾月。

周日豪犯過失致人於死罪，處有期徒刑陸月，如易科罰金，以新臺幣壹仟元折算壹日。

NGUYEN THI MINH ANH犯過失致人於死罪，處有期徒刑肆月，如易科罰金，以新臺幣壹仟元折算壹日。

HO THANH PHU犯過失致人於死罪，處有期徒刑捌月。

王順德被訴如附表編號15、16、17、24、25、35所示過失傷害部分，公訴不受理；其餘被訴部分無罪。

事　實

一、黎仿軒為寶林餐飲事業股份有限公司（址設臺北市○○區○○街000號，下稱寶林公司）實際負責人，掌理寶林公司各項業務、管理及教育訓練等，對於寶林公司營運情形、食材保存方式及現場人員均有實際監督、管理之權限，並由營運經理ＡＯ７協助執行。寶林公司與台灣大食代餐飲有限公司簽約，進駐遠東百貨信義A13（址設臺北市○○區○○路00號）地下3樓美食街，以店招「寶林茶室信義遠百A13店」（下稱寶林茶室A13店）名義製作、販售餐食，租期自民國110年10月1日起至113年3月31日止。

二、周日豪為寶林茶室A13店內場廚師，負責食材進貨、保存、備料、製作餐點及指導內場實習生。NGUYEN THI MINH ANH（下稱阮氏明英）自112年8月2日起在寶林茶室A13店擔任內場實習生，除協助周日豪製作餐點外，亦負責食材進貨、保存及其他依周日豪指示所為工作，並於113年3月18日獨自負責內場。HO THANH PHU（下稱胡清富）原為寶林茶室北車店內場廚師，曾在寶林茶室A13店接受訓練，並於113年3月16日、同年月19日至24日，在寶林茶室A13店擔任內場廚師，負責食材進貨、保存、備料及餐點製作。

三、寶林茶室A13店販售之「馳名炒粿條」、「寶林滑蛋河」所使用之粿條，係由大粄城食品有限公司（下稱大粄城公司）委由益弘食品有限公司（均址設新北市○○區○○路0段000

巷00號）製作，再經下游盤商天璽麵店供應，其外包裝標示「粄條」、「常溫保存（開封後請立即冷藏保存）」等文字，寶林茶室A13店所販售餐點名稱為粿條、河（粉），名稱雖異，惟原料均為上開大粄城公司名義販售之粄條（下均稱粿條）。

四、黎仿軒、周日豪、阮氏明英及胡清富（以下合稱黎仿軒等4人）本應注意粿條應低溫冷藏貯存，若將粿條拆封後長時間貯存在溫暖、潮濕環境中，粿條易受病原性生物污染，食用後將對人之生命、身體、健康產生危害；並應依先進先出原則使用粿條；且不得重複使用已接觸舊粿條之塑膠袋抓取、盛裝新粿條，亦不得混裝不同時間拆封之粿條，以避免交叉污染，而依當時情形，其等均無不能注意之情事。又黎仿軒為寶林公司實際負責人，除負有上開注意義務外，並應自主建立及落實食材管理制度，對於所管理監督之寶林茶室A13店員工，亦應使其有食品安全管理能力而盡教育訓練義務。

五、詎黎仿軒等4人竟分別為下列行為：

㈠黎仿軒未建立完善之食材管理制度，亦未盡員工教育訓練之責，復怠於向寶林茶室A13店人員傳達及稽核粿條之拆封日期標示、冰存管理、先進先出與防止交叉污染等作業規範；且於營運經理ＡＯ７自113年3月4日出境後，更未指定具體代理監督人員，亦未親自確認食材保存狀況。

㈡周日豪於113年3月間，變更原拆封粿條應予冷藏之作業方式，告知阮氏明英剩餘少量粿條得免冰存；並於同年月17日取用前一日已拆封而未冷藏之粿條烹調，閉店時復未將當日拆封未用畢之粿條置入冰箱冷藏。其亦未就粿條之拆封時間、保存方式及嚴禁重複使用塑膠袋等事項，與阮氏明英、胡清富進行足以確保食品安全之交接。

㈢阮氏明英於同年月17日閉店前，將前開已拆封而未用畢之粿條移置工作臺下方層架，未予冷藏。其於同年月18日獨自負責內場作業時，逕行取用前開未冷藏之粿條烹調，並另行拆封粿條5包備用；於當日閉店時仍未予冷藏，亦未標註拆封

日期，或將新、舊粿條之拆封情形交接予胡清富。

㈣胡清富於同年月19日接替負責內場時，未確認既有粿條之拆封時點與保存狀態，即逕予沿用，並自同年月19日起至24日止，以同一塑膠袋充作手套反覆抓取不同批次之粿條，另以曾盛裝舊粿條之塑膠袋盛裝新拆封之粿條，又將不同日期拆封之粿條混裝備料，且於每日閉店後均任令粿條置放於常溫層架而未加冷藏。

六、113年3月16日至24日間，寶林茶室A13店於每日閉店後關閉空調致室內溫度上升，且廚房清洗後濕度偏高，粿條放置於鄰近地面及排水溝處，不僅持續未予低溫冷藏，復重複使用塑膠袋混裝新舊粿條，使粿條長期暴露於高溫潮濕且易受污染之環境中，致唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型繁殖滋生並產生邦克列酸，而胡清富接續於113年3月19日至24日間，以受前揭污染之粿條烹調製作「馳名炒粿條」、「寶林滑蛋河」等餐點販售予顧客，致如附表所示之33名被害人食用後，體內均檢出邦克列酸，並分別引發如附表所示之食物中毒症狀。其中如附表編號1呂建輝、編號4李豐年、編號5楊立玲、編號6吳姿靚、編號11段明慈、編號12任之玉等6人，終因邦克列酸中毒引致多重器官衰竭而死亡；其餘如附表編號2Ｂ０７、編號3Ｂ０８、編號7Ｂ１２、編號8Ｂ３９、編號9Ｂ４０（未成年人，姓名年籍詳卷）、編號10Ｂ41（未成年人，姓名年籍詳卷）、編號13Ｂ１５、編號14Ｂ１６、編號15Ｂ１７、編號16Ｂ１８、編號17Ｂ１９、編號18Ｂ２０、編號19Ｂ２１、編號20Ｂ２２、編號21Ｂ２３、編號22Ｂ２４、編號24Ｂ２５、編號25Ｂ２６、編號26Ｂ２７、編號28Ｂ２９、編號29Ｂ３０、編號30Ｂ３１、編號31Ｂ３２、編號32Ｂ43（未成年人，姓名年籍詳卷）、編號33Ｂ３３、編號34Ｂ３４、編號35Ｂ３５等共27名被害人，則分別受有如附表所示之傷害。

理　由

壹、有罪部分：

一、證據能力

㈠按被告以外之人於審判外之言詞或書面陳述，除法律有規定者外，不得作為證據，刑事訴訟法第159條第1項定有明文。證人即被告王順德、周日豪、阮氏明英、胡清富、證人Ａ０８、Ａ０９、Ａ０６、Ａ１０、黃劉妝、賴國棟於警詢中證述，係被告以外之人於審判外之陳述，經被告黎仿軒及其辯護人爭執此部分之證據能力（本院卷二第302頁），復無其他傳聞例外規定可資適用，是此部分之陳述，對被告黎仿軒被訴部分，無證據能力。證人即被告黎仿軒、王順德、阮氏明英、胡清富；證人Ａ０８、黃劉妝於警詢中之證述，係被告以外之人於審判外之陳述，經被告周日豪及其辯護人爭執此部分之證據能力（本院卷二第303頁），復無其他傳聞例外規定可資適用，是此部分之陳述，對被告周日豪被訴部分，無證據能力。證人即被告王順德、周日豪、胡清富；證人Ａ０７於警詢中之證述，係被告以外之人於審判外之陳述，經被告阮氏明英及其辯護人爭執此部分之證據能力（本院卷二第303頁），復無其他傳聞例外規定可資適用，是此部分之陳述，對被告阮氏明英被訴部分，無證據能力。

㈡按被告以外之人於偵查中向檢察官所為之陳述，除顯有不可信之情況者外，得為證據，刑事訴訟法第159條之1第2項定有明文。證人即被告黎仿軒、王順德、周日豪、阮氏明英、胡清富；證人Ａ０８、Ａ０９、Ａ０６、Ａ１０於偵查中經具結向檢察官所為之陳述，被告黎仿軒、周日豪、阮氏明英及其等辯護人雖爭執其證據能力（本院卷二第302至303頁）。惟依卷存資料形式觀察，上開陳述並無顯不可信之情況，上開證人復於本院審理時到庭接受交互詰問，本院已於審判中賦予被告等人行使反對詰問權之機會，且依法提示並詢問檢察官、被告等人及其等辯護人之意見，已賦予被告等人充分辯明之機會，並已合法調查，自得為證據。至證人賴國棟於偵查中經具結之證述，經被

告黎仿軒及其辯護人爭執證據能力，且未經本院傳喚到庭接受詰問，本判決並未援引作為認定被告黎仿軒犯罪事實之證據，爰不贅述其證據能力。

㈢按被告以外之人於審判外之陳述，雖不符前四條之規定，而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書面陳述作成時之情況，認為適當者，亦得為證據；當事人、代理人或辯護人於法院調查證據時，知有第159條第1項不得為證據之情形，而未於言詞辯論終結前聲明異議者，視為有前項之同意，刑事訴訟法第159條之5第1項、第2項分別定有明文。查本判決所引其餘供述證據，除前開經爭執部分外，檢察官、被告黎仿軒、周日豪、阮氏明英、胡清富及其等辯護人，於本院準備程序及審理時均表示同意作為證據，或迄至言詞辯論終結前未聲明異議（本院卷二第302至303頁），而本院審酌該等證據作成時之情況，並無違法取證及證明力過低之瑕疵，認以之作為證據為適當，依前揭規定，自得為證據。至本判決所引用之其餘非供述證據，並無證據證明係公務員違背法定程序所取得，且與本案待證事實具有關聯性，參酌刑事訴訟法第158條之4規定之反面解釋，亦均有證據能力。

二、實體部分

㈠認定犯罪事實所憑之證據及理由

1.被告黎仿軒等4人之辯解及辯護意旨

⑴被告黎仿軒部分

①矢口否認有何上開犯行，辯稱：從Ａ０７當經理後，也就是111年以後，由Ａ０７巡店，在這之後我沒有管理權限；應該是由阮經理要負責，因為我在事發前就已經退居幕後，我既然有團隊，應該要由他負責（偵11866卷二第1121至1133頁）等語。

②辯護人為被告黎仿軒辯稱：有關食材管理相關作業程序之落實等作為義務，係由營運經理Ａ０７負責，被告黎仿軒係負責營運財務之部分，故不具保

證人地位；本案事故之食物中毒結果，與公訴人指訴被告黎仿軒之不作為間欠缺因果關係，且本件唐菖蒲伯克氏菌依日常生活經驗應無預見可能性，客觀上亦無防免可能性，被告黎仿軒主觀上不具過失（本院卷二第62頁）等語。

⑵被告周日豪部分

①矢口否認有何上開犯行，辯稱：我承認在作業上有疏失，但致死的原因為何，不能說這是因為我們的疏失才會讓這些不幸的人受到傷害。連衛生的部門都培養不出來那個菌，我們在那麼簡陋的環境下，我們也是第一次碰到這個菌，我們也不了解；我只能承認我們作業疏失，但這個菌也不是我們所引起的，所以我否認；我承認我有疏失，但開庭之後我了解狀況後，我承認我的疏失，但我否認是因為這樣才造成那麼多受害者（偵11866卷一第767頁）等語。

②辯護人為被告周日豪辯稱：被告周日豪只是寶林茶室A13店的內場廚師，並沒有涉及店內經營管理事項，並非食品業者；113年3月16日、18日至24日都是休假狀態，而本案被害人最早的消費時間是113年3月19日至24日，並無因果關係；檢察官並未證明寶林茶室A13店的粿條染有邦克列酸，也未證明被害人體內的邦克列酸來源、時間及原因為何，因此更無法證明被害人體內的邦克列酸與寶林茶室A13店或被告周日豪有何因果關係；粿條已經在其休假的狀態下使被告周日豪脫離保證人地位，因此被告周日豪並無任何應作為的義務；邦克列酸是我國未曾發生的毒物，因此被告周日豪對於被害人的死傷結果，毫無預見可能性，也無避免可能性（本院卷二第62至63頁）等語。

⑶被告阮氏明英部分

①矢口否認有何上開犯行，辯稱：我承認我有疏失，我沒有把粿條拿去冰，但是其他的我都是按照周日豪交代該怎麼處理就怎麼處理（偵11866卷二第1065至1080頁）等語。

②辯護人為被告阮氏明英辯護意旨略以：被告阮氏明英為實習生，既僅負有學習之義務，而實際餐廚器具擺放、食材之保存、使用之時機及範圍，均非被告阮氏明英所得操控、決定，而係由監督之業師，依其專業訓練自行判斷決定，並指示跟隨在後之被告阮氏明英學習，實難僅因被告阮氏明英係依業師之指示從事事務，且依照業師之訓練學習，即認被告阮氏明英對該器材、食材之使用或保存，有何自行決定支配之權利；本件係食材因保存不佳（未冰存）而沾染毒性，惟餐廳廚房之食材多樣，並非僅粄條一項，而每項食材之保存方式，並非被告阮氏明英均可知悉，而必信賴業師之指示、指導，且揆諸食材供應廠商所實際送達之粄條外觀以觀，並未正確印刷或註記保存方法，致被告阮氏明英無法知悉其保存方法，更只能依賴業師之指示、指導；本案狀況的消費時間，是集中在113年3月19日到24日，但是阮氏明英在同年3月19日至26日是出國去玩，這時間內所發生的一些結果跟本案被告阮氏明英應無因果關係（本院卷二第76至77頁、第251頁）等語。

⑷被告胡清富部分：

①矢口否認有何上開犯行，辯稱：我只是來支援的師傅而已，我不知道他們有放什麼在裡面給客人吃，我都是照公司指示的去做等語（他3379卷一第499至507頁）；我從開始來寶林的時候，公司他們怎麼做我就照著做。我以前在北車店的時候，我有將粿條放冰箱裡，但那裡員工跟我說，粿條放冰箱很

難炒會變硬，所以就沒有放冰箱，我來A13店支援時，廚房裡面全部廚師都沒有將粿條放冰箱，我就照著公司這樣做等語（偵11866卷二第987至1007頁）；我承認我本身有一點錯，但是我覺得我是沿用公司流程做的，因為我一進這間公司就是這樣子做，所以很難說誰應該要負比較大的責任（偵11866卷二第1029至1040頁）等語。

②辯護人為被告胡清富辯護意旨略以：本件起訴書指稱被告胡清富上班時前一日未用盡的A粿條置於常溫而未冷藏保存已逾63小時，是該份A粿條至此已受邦克列酸毒素污染，係因胡清富代班前未受正職廚師確實交接，導致胡清富在不知情的狀況下繼續使用裝有A粿條的塑膠袋，況且因毒素無色、無味，用肉眼及嗅覺均無法分辨，使用高溫也無法消除，顯然依照被告胡清富正常的智識及經驗，及寶林茶室在保存食材及烹飪的原則下，也難以避免本件毒素擴散的發生；外國文獻指出，邦克列酸在22至30度C的環境會被釋放，在劑量不多的狀況下，也有致死可能，縱使將該粿條放在冰箱保存，雖可防止唐菖蒲伯克氏菌製造邦克列酸，但卻無法減少或消滅已存在的邦克列酸，頂多整體的邦克列酸量會停滯在一定程度，若是如此，既然邦克列酸早已存在於A粿條及塑膠袋內，被告胡清富顯然也無法以冰存的方式，避免本件中毒的發生（本院卷二第251至252頁）等語。

2.首堪認定事項

⑴寶林公司進駐遠東百貨信義A13地下3樓美食街，以寶林茶室A13店名義製作、販售餐食，租期自110年10月1日起至113年3月31日止等情，此有台灣大食代餐飲有限公司與寶林公司專櫃經營合約及附件、寶林公司公司登記資料、FDA食品藥物業者登錄平臺查詢結果

存卷可參（他3379卷二第387至429頁、第529至535頁，他3379卷一第879頁）。

⑵被告黎仿軒為寶林公司創辦人及執行長；被告周日豪為寶林茶室A13店內場正職廚師；被告阮氏明英自112年8月2日起為內場實習生；被告胡清富為寶林茶室北車店廚師，於113年3月16日及19日至24日在A13店代班；被告王順德為寶林茶室A13店店長，負責外場及與百貨樓管聯繫。被告周日豪於113年3月16日、18日至24日排定休假，被告阮氏明英於3月18日獨自負責內場，被告胡清富於3月19日至24日獨自擔任廚師等情，為被告等人所不爭執，並有寶林茶室A13店113年3月班表、專業實務實習合約書、寶林公司人員關係圖在卷可稽（他3379卷八第71頁、本院卷二第15至18頁、偵11866卷一第39頁）。

⑶本案粿條係由大粄城食品有限公司委由益弘食品有限公司製作，經天璽麵店供應，其外包裝標示「常溫保存（開封後請立即冷藏保存）」等節，此有新北市政府衛生局函附粿條標示、包裝照片，以及大粄城食品有限公司115年1月3日函覆在卷可稽（他3379卷四第199至325頁、本院卷二第467至469頁、他3379卷五第201至202頁）。

⑷113年3月16日至24日間，寶林茶室A13店將已拆封及未拆封之粿條均置於工作臺下方層架，閉店後未冷藏；被告胡清富於113年3月19日至24日間，有反覆使用塑膠袋抓取粿條，並將不同日期拆封之粿條反覆倒入其他塑膠袋、混裝之行為，此有臺灣臺北地方檢察署檢察官勘驗筆錄、簡要時序圖及監視器擷取畫面在卷可稽（他3379卷八第75至459頁）。

⑸唐菖蒲伯克氏菌屬於革蘭氏陰性好氧菌，為植物病原菌，存在於自然界中土壤、水、植物。在中性（pH6.5-8.0）、低鹽（含鹽量<2%）、溫暖且潮濕(20-30°C)

條件下，可大量孳生，尤其富含油酸之椰子及果肉、玉米、木耳、銀耳等，並產生邦克列酸；邦克列酸容易污染的食品，常見於穀、麥類磨漿後未即時晾曬製作、或製作完畢未冰存導致變質的澱粉類，例如河粉、涼皮、發酵玉米麵、糯米圓等；邦克列酸會影響肝臟、腎臟和腦部，引起包括精神不振、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐等症狀，嚴重時，食用被邦克列酸污染的食品可能會危及生命。邦克列酸在人體中的藥物動力學和致死劑量的資訊有限，有文獻指出1～1.5毫克可能對人類致命；已知的作用機轉為抑制粒線體上的轉位酶，使提供粒線體能量的三磷酸腺苷生成減少或消失，細胞無法進行呼吸或能量交換，導致死亡；中毒者通常在進食後1-10小時出現症狀，包括噁心、嘔吐、腹瀉或水瀉、全身無力等，嚴重情況下，可能出現少尿、血尿、黃疸、意識不清、抽搐、休克，並可能於症狀出現後1-20小時死亡；邦克列酸經過高溫、高壓烹煮也無法破壞毒性；產生邦克列酸的唐菖蒲伯克氏菌，必須在特定條件下(中性、低鹽、溫暖且潮濕)才會孳生並產生毒素。因此低溫、短期保存及酸性環境可有效抑制生長；若有保存食品需求，須特別留意應依照食品的特性以冷藏或冷凍保存等情，有邦克列酸研究文獻「罕見且致命的食物污染毒素：邦克列酸」及食品藥物管理署防治邦克列酸食品中毒相關資料存卷可參（他3379卷四第681至682頁、第661至666頁）。

⑹附表所示33名被害人，均於113年3月19日至同年月24日間，食用寶林茶室A13店以粿條製作之「馳名炒粿條」或「寶林滑蛋河」等餐點，其後陸續出現腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心、全身倦怠等症狀，其等人體檢體經檢驗均呈邦克列酸陽性，有衛生福利部疾病管制署113年6月25日疾管檢驗字第1130037542號函附人體檢

體邦克列酸濃度檢驗結果在卷可稽（他3379卷四第629至632頁）。其中如附表編號1呂建輝、編號4李豐年、編號5楊立玲、編號6吳姿靚、編號11段明慈、編號12任之玉等6人死亡，經相驗、解剖及毒物鑑定，均認其等係因邦克列酸中毒，引發多重器官衰竭等而死亡；另如附表所示各被害人之就醫、受傷及死亡情形，均有如附表「證據出處」欄所示各項證據存卷可稽。

⑺被告胡清富於113年3月24日在A13店採得之手部檢體，以及同年4月5日之糞便檢體，均檢出邦克列酸陽性反應，有檢驗結果存卷可參（他3379卷四第177至193頁）。

⑻衛生機關事後採樣、抽驗之其他食品及環境檢體，均未檢出唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型或邦克列酸，有臺北市政府衛生局113年5月7日北市衛食藥字第1133032010號函存卷可參（他3379卷四第509頁）。

⑼寶林茶室A13店閉店、關閉空調之條件下，實測粿條工作檯附近溫度約為攝氏24.7度至28.9度、濕度約為56%至72%，有廚房溫濕度檢測表在卷可稽（他3379卷八第53至70頁）。

3.寶林茶室A13店監視器影像

⑴本院核對臺灣臺北地方檢察署檢察官勘驗寶林茶室A13店監視器影像後所製作之勘驗筆錄、寶林茶室A13簡要時序圖、監視器擷取說明及所附擷取畫面，可見於113年3月16日至24日衛生局前往稽查前，寶林茶室A13店所使用之粿條，無論係尚未拆封或已拆封而未使用完畢者，均有未置入冰箱冷藏，而置於廚房工作臺下方第一、二層架之置物籃內常溫保存之情形；該粿條置放處並緊鄰地面及水溝，有臺灣臺北地方檢察署檢察官勘驗筆錄、寶林茶室A13簡要時序圖、監視器擷取說明及擷取畫面可參（他3379卷八第75至459

頁）。

⑵為釐清本案不同進貨、拆封批次粿條，其後混裝情形及盛裝塑膠袋之流向，爰先依卷附勘驗資料所使用之代號，說明如下：

①A、B1、B2、B3、C、D粿條，係用以區別不同進貨或拆封批次之粿條。其中A粿條係113年3月12日進貨，並於同年月16日前已拆封之粿條；B粿條係同年月16日進貨之20斤粿條，其中同年月18日10時40分許拆封之5包稱B1粿條，同年月19日12時21分許拆封之8包稱B2粿條，同年月21日11時10分許拆封之其餘7包稱B3粿條；C粿條係同年月21日進貨10斤，於同年月23日始拆封之粿條；D粿條則係同年月23日進貨20斤，當時尚未拆封之粿條，有卷附粿條使用及存放情形之勘驗資料存卷可稽（他3379卷八第81至82頁）。

②甲、乙、丙混裝粿條，係指前開不同批次粿條經混合後所形成之粿條。被告胡清富於113年3月19日先將所餘少量A粿條倒入B1粿條內（他3379卷八第180至187頁），翌日即同年月20日9時54分39秒許，再將該已混入A粿條之B1粿條與B2粿條混合，形成甲混裝粿條（他3379卷八第205頁）；嗣於同年月22日10時0分42秒許，將甲混裝粿條與B3粿條混合，形成乙混裝粿條（他3379卷八第277至278頁）；再於同年月23日10時27分36秒許，將乙混裝粿條與當日甫拆封之C粿條混合，形成丙混裝粿條（他3379卷八第332至337頁），有上開勘驗資料存卷可參。是甲、乙、丙混裝粿條，係依序以前一階段所餘粿條與其後拆封之粿條混合而成。

③透明塑膠袋X、紅色塑膠袋Y及「新」透明塑膠袋Z，則係用以區別盛裝前開粿條之塑膠袋，其中透明塑膠袋X自同年月16日起使用，先後盛裝A粿條、

B2粿條及甲混裝粿條，迄同年月22日形成乙混裝粿條後始遭丟棄；紅色塑膠袋Y自同年月18日起使用，先後盛裝B1粿條、B3粿條及乙混裝粿條，期間雖曾倒空，仍未丟棄而繼續使用；「新」透明塑膠袋Z則自同年月23日起使用，先盛裝當日拆封之C粿條，嗣續盛裝丙混裝粿條（他3379卷八第180至187頁、第277至278頁、第332至337頁）。

④綜上，本案粿條批次、混裝粿條及盛裝塑膠袋之代號及意義，整理如下表所示：

類別	代號	時間	備註
原始批次	A粿條	113年3月12日進貨，同年月16日前已拆封	
原始批次	B1粿條	同年月16日進貨，同年月18日10時40分許拆封	為B粿條其中5包
原始批次	B2粿條	同年月19日12時21分許拆封	為B粿條其中8包
原始批次	B3粿條	同年月21日11時10分許拆封	為B粿條其餘7包
原始批次	C粿條	同年月21日進貨，同年月23日拆封	進貨10斤
原始批次	D粿條	同年月23日進貨	進貨20斤，尚未拆封
混裝粿條	甲混裝粿條	同年月20日形成	已混入A+B1粿條、B2粿條
混裝粿條	乙混裝粿條	同年月22日形成	甲混裝粿條（A+B1+B2粿條）+B3粿條
混裝粿條	丙混裝粿條	同年月23日形成	乙混裝粿條（A+B1+B2+B3粿條）＋C粿條

盛裝塑膠袋	透明塑膠袋X	同年月16日至22日	先後盛裝A粿條、B2粿條、甲混裝粿條
盛裝塑膠袋	紅色塑膠袋Y	同年月18日至23日	先後盛裝B1粿條、B3粿條、乙混裝粿條
盛裝塑膠袋	「新」透明塑膠袋Z	同年月23日起	先後盛裝C粿條、丙混裝粿條

⑶113年3月16日，監視器畫面顯示，被告周日豪於當日20時30分仍在廚房內與胡清富談論事宜；迄22時1分許尚與外場人員於櫃臺前聊天等候下班；並於22時4分許與黃劉妝、Ａ０９一同下班離開；其後23時50分許之監視器畫面則顯示，工作臺下方第二層空間仍存有已拆封之A粿條（透明塑膠袋X）。是被告周日豪113年3月16日名義上雖排休，實際卻在店內停留至營業終了並與其他員工一同離店，與一般休假期間偶然至店之情形已有不同（他3379卷八第105頁、第109頁）。

⑷113年3月17日，依監視器畫面可見，當日9時57分許，被告周日豪自第二層層架拿出已拆封A粿條（透明塑膠袋X)放置後方工作平臺，以便當日烹飪使用；被告周日豪於19時44分許，將當日未使用完畢、業已拆封之A粿條連同透明塑膠袋X綁緊後，放回後方工作平臺；被告阮氏明英旋於同日19時44分許，將該袋A粿條移置工作臺下方第二層空間；嗣被告周日豪、阮氏明英於同日21時35分許一同下班離開，該袋A粿條仍留置於上開位置而未置入冰箱冷藏（他3379卷八第135至141頁）。由此可知，被告周日豪、阮氏明英就該批已拆封而未使用完畢之粿條於閉店後仍未冷藏之情形，均係親自接觸、處理粿條而得明確知悉，並無因他人處理食材而無從知情之情形。

⑸113年3月18日10時10分許，被告阮氏明英自工作臺下方第二層空間取出前一日即未予冷藏之A粿條，繼續

供當日烹調使用；嗣於同日10時40分許，因舊粿條所剩無幾，另拆封新粿條5包即B1粿條，並以另一紅色塑膠袋Y盛裝備用；迨同日20時7分許，被告阮氏明英曾將A粿條、B1粿條拿至冰箱前，並將其他食材放入冰箱，惟仍未將上開粿條置入冰箱，同日20時9分許另將分袋盛裝新、舊粿條之置物籃放回工作臺下方第二層層架等情（他3379卷八第144至161頁）。可見被告阮氏明英於3月18日繼續取用前已長時間未冷藏之舊粿條，且於當日營業結束後，仍將未使用完畢之新、舊粿條分袋置於同一常溫空間，而未予冷藏之事實。

⑹113年3月19日，被告胡清富於10時18分許，自工作臺下方第二層層架取出前已拆封、盛裝在透明塑膠袋X內之A粿條，放置於工作平臺供當日上午烹飪使用；至12時17分許，因A粿條僅剩少量，被告胡清富復自第二層層架取出前一日即已拆封、盛裝於紅色塑膠袋Y內之B1粿條。嗣於12時21分許，被告胡清富將透明塑膠袋X內所餘之A粿條，直接倒入紅色塑膠袋Y內之B1粿條；旋將已倒空、原曾盛裝A粿條之透明塑膠袋X置於桌面，再自第一層層架取出尚未拆封之B粿條，拆封其中8包，於12時21分許至12時22分許間放入原盛裝A粿條之透明塑膠袋X內，形成B2粿條。被告胡清富又於12時23分許，自工作平臺取用一只一斤裝塑膠袋充作手套，伸入透明塑膠袋X內抓取、翻拌B2粿條，使用後並未立即丟棄，而於12時24分許將該一斤袋放回工作平臺，續供抓取紅色塑膠袋Y內之A+B1粿條使用。迨20時3分許，被告胡清富將當日未用盡之A+B1粿條連同紅色塑膠袋Y放回第一層層架，B2粿條連同透明塑膠袋X則留置於第二層層架，均未予冷藏（他3379卷八第180至187、199頁）。是於3月19日同一日內，監視器畫面已呈現交叉接觸情形：其一，原

已跨日常溫至少存放3日之A粿條，直接倒入前一日（3月18日）始拆封常溫存放1日之B1粿條；其二，原曾盛裝、接觸A粿條之透明塑膠袋X，未經更換或清潔，即再用以盛裝新拆封之B2粿條；其三，同一只充作手套之一斤袋，先後接觸B2粿條及A+B1粿條，此非僅係不同批次粿條併置於同一置物籃，而係粿條本體、盛裝塑膠袋及抓取塑膠袋均已發生交叉接觸。

⑺113年3月20日，被告胡清富於9時54分許，自第一層層架取出A+B1粿條及紅色塑膠袋Y，另自第二層層架取出B2粿條及透明塑膠袋X，將A+B1、B2三批於不同日期、時間拆封之粿條混裝，並將混合後之粿條放入透明塑膠袋X內，以下稱甲混裝粿條，供當日烹飪使用；已倒空之紅色塑膠袋Y並未丟棄，而係放回第一層層架。嗣於20時30分許，被告胡清富再將當日未使用完畢之甲混裝粿條連同透明塑膠袋X放回第二層層架，仍未置入冰箱冷藏（他3379卷八第205、231至232頁）。是被告胡清富不僅將3月16日、3月18日、19日分別拆封之A、B1、B2粿條實際混合，且以曾盛裝A粿條、嗣又盛裝B2粿條之透明塑膠袋X繼續盛裝甲混裝粿條；至於已盛裝B1粿條，並曾因A粿條倒入而接觸A粿條之紅色塑膠袋Y，亦仍予保留，未予清潔或丟棄。

⑻113年3月21日，被告胡清富於9時58分許，自第二層層架取出甲混裝粿條及透明塑膠袋X，放置於後方工作平臺，繼續供當日烹飪使用。10時52分許，另有當日新進貨之C粿條10斤送入廚房，置於第一層層架。被告胡清富於11時10分許，先自第一層層架取出前一日倒空後仍予保留之紅色塑膠袋Y，隨即將3月16日進貨所餘、尚未拆封之B粿條7包全數拆封，於11時10分許起放入該紅色塑膠袋Y內，形成B3粿條。被告胡清富再於11時11分46秒許至11時12分35秒許間，自工作

平臺拿取一斤袋充作手套，伸入紅色塑膠袋Y內抓取、翻拌B3粿條，用畢後仍將該一斤袋放回工作平臺繼續使用，並將B3粿條放入第二層層架備用。至20時5分許，被告胡清富又將當日未用盡之甲混裝粿條連同透明塑膠袋X放回第二層層架，使B3粿條、甲混裝粿條及其各自盛裝塑膠袋，均於閉店後繼續留置常溫層架（他3379卷八第233至242、271、275頁）。可見紅色塑膠袋Y在3月18日至20日間，已先後盛裝B1粿條、接觸倒入之A粿條，於3月20日倒空後，翌日竟又用以盛裝新拆封之B3粿條；被告胡清富並再度以一斤袋充作手套抓取粿條，使用後放回工作平臺繼續使用，可認被告胡清富將曾接觸舊批次粿條之塑膠袋，持續轉用於其後拆封之粿條之事實。

⑼113年3月22日，被告胡清富於10時許，自第二層層架同時取出盛裝於紅色塑膠袋Y內之B3粿條及盛裝於透明塑膠袋X內之甲混裝粿條，並於10時0分42秒許將兩袋粿條直接混合，形成乙混裝粿條，全部放入紅色塑膠袋Y內，始將透明塑膠袋X丟棄。至20時50分56秒許，被告胡清富將當日未用盡之乙混裝粿條連同紅色塑膠袋Y放回第二層層架；迨當日23時59分許，畫面所示第一層層架仍存放未拆封C粿條10包，第二層層架則存放乙混裝粿條，均未冷藏（他3379卷八第277至278、322至323頁）。是截至3月22日止，乙混裝粿條內已包含3月16日前拆封之A粿條、3月18日拆封之B1粿條、3月19日拆封之B2粿條及3月21日拆封之B3粿條，致乙混裝粿條實已包含不同日期進貨、拆封之粿條，各批粿條間並已有連續、多次之直接接觸；且盛裝之紅色塑膠袋Y，係自3月18日起反覆使用之事實。

⑽113年3月23日，被告胡清富於10時許，自第一層層架取出3月21日進貨而尚未拆封之C粿條；另於10時1分許，自第二層層架取出前一日所餘之乙混裝粿條。被

告胡清富自10時23分許起，將C粿條10包全數拆封，放入原先作為C粿條外層包裝之「新」透明塑膠袋Z內；再於10時27分許，將甫拆封之C粿條與紅色塑膠袋Y內之乙混裝粿條直接混合，形成丙混裝粿條，全部裝入透明塑膠袋Z內，並將已倒空之紅色塑膠袋Y放回第二層層架。嗣10時50分許，新進貨之D粿條20斤送入廚房，被告胡清富仍將之置於第二層層架；監視器並可見其於10時51分許將同時進貨之麵條置入冰箱，惟未將D粿條冷藏。至20時37分許，被告胡清富將當日未用盡之丙混裝粿條連同透明塑膠袋Z放回第一層層架，仍以常溫保存（他3379卷八第332至337、349至350頁）。是於3月23日，前由3月16日至21日先後拆封之A、B1、B2、B3粿條所形成之乙混裝粿條，又與3月23日甫拆封之C粿條直接混合形成丙混裝粿條。

⑾113年3月24日，被告胡清富於10時10分許，自第一層層架取出前一日所餘之丙混裝粿條及透明塑膠袋Z，放置於後方工作平臺，繼續供當日烹飪使用。臺北市政府衛生局稽查人員於17時15分至18時12分許第一次到店稽查，監視器於18時12分5秒至11秒許所攝畫面，仍可見工作平臺籃內留有大量丙混裝粿條，當時稽查人員僅以目視查看及拍攝照片紀錄工作平臺上之粿條便離去（他3379卷八第372至376頁）。18時30分許，被告胡清富開始實施廚房清消工作。被告胡清富於19時29分許，尚有取用該丙混裝粿條製作當日最後一份粿條餐點；直至20時2分許，被告胡清富與王順德開門，將當日清消廚房時堆放雜物移出廚房（此時籃內丙混裝粿條尚未被丟棄）。惟被告胡清富於20時7分許將籃子放回第一層層架時，籃內已空無一物，依畫面先後順序，足認其於20時2分至7分許間，已將剩餘丙混裝粿條連同透明塑膠袋Z丟入垃圾桶；嗣於2

0時8分許，始將原置放於第二層層架深處、尚未拆封之D粿條取出放入冰箱冷藏（他3379卷八第353、372至376、379、383、388至389、391至398頁）。是3月24日雖未再見被告胡清富加入其他批次粿條，然其仍持續取用自前述A、B1、B2、B3及C粿條混用後形成之丙混裝粿條製作餐點，迄衛生局到店稽查後，始將所餘丙混裝粿條連同盛裝塑膠袋丟棄，並於同日20時8分許首次將未拆封之D粿條放入冰箱，此亦足證前述跨日常溫保存情形，係自113年3月16日持續至3月24日稽查當日，並無中斷之事實。

4.被告黎仿軒等4人均為食品安全衛生管理法之規範主體

⑴按食品安全衛生管理法第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、第7款規定：「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。」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。」

⑵另按「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：…四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。」，食品安全衛生管理法第15條第1項第4款定有明文。該法施行細則第6條規定：「本法第十五條第一項第四款所稱染有病原性生物者，指食品或食品添加物受病因性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。」

⑶準此，凡有從事或參與食品之製造、加工、調配、貯

存、販賣過程之人，均可落入食品業者之範疇，適用對象應以食品業者登錄辦法、商業登記狀態及實際營運之狀況，輔助認定食品業者之範圍。食品業者所屬人員是否亦為食品業者，而應對未建立自主管理機制而負有責任乙節，則仍應視具體事件中該人員所實際從事者、行為分擔與意思支配狀況及其與食品業者間之關係整體觀察而定。（臺灣高等法院臺南分院109年度上訴字第1392號判決意旨參照）。

⑷寶林公司經營寶林茶室A13店，於美食街販售「馳名炒粿條」、「寶林滑蛋河」等餐點供不特定消費者食用，係從事食品之調配、貯存及販賣，屬食品安全衛生管理法第3條第7款所稱之食品業者。此有寶林公司公司登記資料（他3379卷二第529至530頁）、FDA食品藥物業者登錄平臺查詢結果（他3379卷一第879頁）及寶林茶室A13店銷售紀錄（他3379卷一第263至276頁）可稽。被告黎仿軒等4人實際從事之工作，分述如下：

①被告黎仿軒於警詢時供稱：我是寶林茶室的創辦人，也是寶林茶室的老闆；菜的部分主要是各分店向Line群組「叫菜群組」叫貨，由我採買配送；因為A13店租約到期，要籌備搬新店，所以要減少成本，只販售炒麵、炒粿條、炒飯3樣等語（他3379卷一第5至8頁），可見被告黎仿軒為寶林公司執行長及實際經營者，綜理各分店食材採購、配送、菜單及營運決策，親自參與寶林茶室A13店食品之調配、貯存及販賣過程。

②被告周日豪於警詢時供稱：其工作內容為烹飪餐點及下班前之環境整理及食材保存（偵11866卷一第641至662頁）等語，可見其實際從事食品之貯存、加工、調配。

③被告阮氏明英於警詢時供稱：我的工作職稱為協助

內場，工作內容為切菜、炸食物及廚師吩咐我做的事、（3月18日）當天是我擔任廚師（偵11866卷一第517至541頁）等語，可見其實際從事食材之貯存、加工、調配。

④被告胡清富於警詢時供稱：「（問：3月19日開始寶林茶室A13館廚師是否由你擔任？）對，我一個人」（偵11866卷二第987至1007頁）等語，可見其於案發期間獨自負責食材之貯存、加工、調配。

⑸被告周日豪及其辯護人辯稱：被告周日豪僅為內場廚師，未參與經營、監督管理事務，非食品業者，不適用食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則對食品業者所課予之義務等語。惟食品安全衛生管理法第15條第1項係禁止任何人對染有病原性生物之食品為加工、調配、貯存、販賣等行為，已如前述。同法第8條第1項亦明定食品業者之「從業人員」均應符合食品良好衛生規範準則，該準則所定倉儲管制及防止交叉污染等規範，本即以實際從事食品或參與食品之製造、加工、調配、貯存、販賣過程之從業人員為具體實踐對象。被告周日豪既實際負責寶林茶室A13店食材之收貨、保存及餐點烹調，自不得以其非經營者為由，解免其義務，是上開所辯，自不足採。

⑹被告阮氏明英及其辯護人辯稱：被告阮氏明英為實習生，接受業師指導，無獨立決定權限，未取得專業證照，寶林公司亦未為其投保勞保、健保等語。惟食品安全衛生管理法之規範主體，係以行為人實際從事之食品作業為斷，不以具備正式僱傭關係、投保勞健保或取得專業證照為要件。被告阮氏明英在寶林茶室A13店內從事切菜、油炸及被告周日豪交辦之食材保存工作，113年3月18日更獨自擔任廚師烹調餐點販售予顧客，自屬實際從事食品加工、調配、貯存之從業人員。至其與學校、寶林公司間之實習契約，僅涉其等

內部權利義務關係，無從據以排除其對外所負之法定義務，所辯亦不足採。

⑺綜上，被告黎仿軒等4人均屬食品安全衛生管理法之規範主體。

5.本案粿條確為造成附表所示33名被害人邦克列酸中毒之原因食品，並已達足以危害人體健康之程度

⑴證人即衛生福利部食品藥物管理署署長Ａ０５於本院審理時證稱：後續有這樣的結論，跟相關33名中毒個案體內都出現邦克列酸的確定檢出是有關的，因此邦克列酸對於體內細胞運作的中毒狀況是會導致後續食品中毒的病徵是有因果關係是確立的；流行病學的調查是針對相關實證的專家針對中毒的範圍、民眾暴露及產生的症狀跟後續的結果，做一個因果關係的推論跟流行病學的統計跟推算得出此結果等語（本院卷四第169頁）。

⑵鑑定證人Ａ０４於本院審理時證稱：30幾個人都中毒，而且都有驗到邦克列酸，而且他們共同指向就是在寶林茶室有吃這個食物，特別是主要是粿條，這個也是一種流行病學證據等語（本院卷四第82頁）。

⑶衛生福利部113年6月28日衛授食字第1130012131號函記載，本案與食品安全衛生管理法第15條第1項第4款後段「經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因」較為相符，且不能排除前段染有病原性生物之情形等語，有該函在卷可稽（他3379卷四第633至635頁）。

⑷臺北榮民總醫院鑑定報告記載：粿條在未冷藏妥善保存且遭污染的情況下，確有可能產生唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型及邦克列酸；因此本案被害人體內檢驗出邦克列酸最可能的原因，應係食用遭唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型污染且已產生邦克列酸的粿條導致；並無證據顯示本案受害人體內檢驗出的邦克列酸，與人體接觸轉移、其他食材、廚具污染或本案粄條上游生

產、運送不當等其他原因有關等語，有該鑑定報告存卷可參（本院卷三第326頁）。

⑸關於被告胡清富之手部及糞便檢體均呈邦克列酸陽性，但現場及事後送驗之粿條均未驗出病菌或毒素乙節，鑑定證人ＡＯ４於審理中證稱：被告胡清富的手應該是有污染到邦克列酸，吃進去之後，所以他的糞便也驗到邦克列酸；其身上未驗到病原菌，無證據證明其為帶原者或將菌帶入之來源等語（本院卷四第40至41頁）；那一批已經應該都不在了，不管是吃完還是銷毀掉；30幾位受害人都有驗到邦克列酸，所以我覺得後來在現場除了廚師的手跟糞便微量以外，其他沒有驗到，不會影響到最後的結論等語（本院卷四第86頁）。證人ＡＯ５於審理中證稱：113年3月24日至4月4日共採取82件食品、67件環境檢體，均未驗出，但胡清富手部及糞便呈陽性；因未直接驗得病原菌，推論之後以食品安全衛生管理法第15條第1項第4款後段之經流行病學認定屬造成食物中毒之病因比較相符等語（本院卷四第170頁）。參以被告黎仿軒於警詢、偵訊時亦供稱：依照以前的慣例，只要有衛生局來稽查，我們就會開始大整理；只要有稽查人員來，我們就會清理現場，我下的指示是清理現場，現場如果有過期的東西，或是骯髒的東西要清潔或處理，甚至趕快找人來消毒等語（偵11866卷二第381頁、第430頁）。又臺北市政府衛生局稽查人員於113年3月24日17時15分至18時12分許第一次到店稽查，監視器於18時12分5秒至11秒許，即稽查人員離去之際所攝畫面，仍可見工作平臺籃內留有大量丙混裝粿條，當時稽查人員僅以目視查看及拍攝照片紀錄工作平臺上之粿條便離去，同日18時30分該店即進行廚房清消工作（他3379卷八第372至376頁）。另依臺北市政府衛生局113年3月24日抽驗物品報告單之記載，當日僅採檢

被告胡清富手部檢體及砧板環境檢體共2件，並未採取任何粿條或餐點檢體（他3379卷一第391至399頁、卷二第191至201頁）。足見臺北市政府衛生局稽查人員離去時，並未將丙混裝粿條採樣帶走或予封存，可認上開事後採得檢體，並非附表所示被害人實際食用之同一批粿條，故該陰性結果至多證明送驗檢體未檢出毒素，自無法反推原供被害人食用之粿條未含邦克列酸。反之，被告胡清富係實際以手處理丙混裝粿條之人，其手部檢體為本案於丙混裝粿條遭丟棄、廚房清消前所採得之唯一人體檢體，檢驗結果呈邦克列酸陽性（他3379卷四第177至193頁），足以佐證已遭丟棄之丙混裝粿條應含有邦克列酸之事實。

⑹據上足認，如附表所示33名被害人均在相近期間食用寶林茶室A13店販售之「馳名炒粿條」、「寶林滑蛋河」等餐點，人體檢體均檢出邦克列酸，發病時間與邦克列酸之潛伏期及臨床表現相符，應有顯著相關性，是附表所示33名被害人應係食用寶林茶室A13店遭邦克列酸污染之粿條餐點而中毒，並已達足以危害人體健康之程度。

6.本案粿條未冷藏、反覆混裝及重複使用塑膠袋，確足使污染風險具體化並產生致病量邦克列酸

⑴就本案粿條是否因未適當冰存而產生致病程度之邦克列酸等節，經本院送請財團法人食品工業發展研究所試驗結果如下，有該所2026GM011號委託試驗報告存卷可參，其試驗內容略以（本院卷三第315至319頁）：

⑵樣品測試條件：

組別	樣品	處理	培養5天	備註
#1	粿條	無	無	陰性對照組
#2	粿條	抓粿條拌勻（使用新的塑膠袋）	溫度28.8°C、濕度53%	模擬粿條無低溫保存

#3	粿條＋菌	抓粿條拌勻（重複使用塑膠袋）	溫度28.8°C、濕度53%	陽性對照組
#4	粿條接觸汙染源	抓粿條拌勻（重複使用塑膠袋）	溫度4.9°C	模擬粿條曾接觸汙染源，但有低溫保存
#5	粿條接觸汙染源	抓粿條拌勻（重複使用塑膠袋）	溫度28.8°C、濕度53%	模擬粿條曾接觸汙染源，但無低溫保存

⑶經將粿條剪碎秤重20克，以塑膠袋充當手套將粿條拌勻後，於特定溫度、濕度下反應5天取出，之後以即時PCR分析唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型，並以高效液相層析串聯質譜儀分析邦克列酸含量，試驗結果略以：

①未接觸污染源之第1、2組，無論有無冷藏，均未檢出菌株及毒素

②直接加菌之第3組，邦克列酸含量為123.2±14.6ppm。

③模擬接觸污染源而於攝氏4.9度冷藏5日之第4組，邦克列酸含量僅0.44±0.17ppm。

④同樣接觸污染源而於攝氏28.8度未冷藏之第5組，邦克列酸含量達62.8±6.8ppm。

⑤又該所就測試條件及方法說明略以：在低溫下細菌是無法快速生長的，這也是為什麼我們將食物保存在冰箱中，可避免細菌滋長；第4組樣品經抓取混勻後，即放入冰箱低溫保存5天，雖有檢出少量的邦克列酸，但未檢測出足以致病劑量之邦克列酸；並說明重複使用一斤袋之操作，係模擬廚師以同一塑膠袋抓取、盛裝不同時間拆封之粿條或混裝新舊粿條；第4組自接觸污染源後約10分鐘即移入冷藏，僅數分鐘至數十分鐘之變溫期間尚不足以產生致病劑量等語，有該所115年7月14日、115年9月22

日函文在卷可稽（本院卷五第429至430頁、本院卷六第187至191頁）。

⑷另臺北榮民總醫院依據上開試驗結果做成鑑定報告認定略以：在模擬粿條曾接觸污染源（重複使用塑膠袋抓取混勻粿條）的情況下，在低溫保存下，邦克列酸含量為0.44±0.17ppm；反觀在無低溫保存情況下，邦克列酸含量為62.8±6.8ppm；特別是在未低溫保存的情況下，唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型之推估菌數及邦克列酸含量皆接近直接加菌培養的結果等語，有該鑑定報告存卷可參（本院卷三第323至324頁）。

⑸鑑定證人ＡＯ４於本院審理中證稱：污染的概念，如果環境中完全沒有細菌，即不可能發生該細菌之污染；如環境中存在細菌，處理食品過程中接觸該細菌，即屬污染，污染之後又有適合生長之條件，細菌即會開始繁殖，大量繁殖後即會產生邦克列酸等語（本院卷四第29頁）；主要是粿條開封以後，如果有污染且又沒有冷藏，這兩個條件其實就會讓細菌大量生長，它會產生邦克列酸，如果產生的邦克列酸再被消費者攝入後，它就會造成中毒；第一個要有接觸污染源，第二個有無冷藏，這兩個因素應該都很重要；如果粿條沒有接觸到污染源，不會長細菌，也不會有邦克列酸，但是第四個及第五個是有接觸污染源，所以它都有長細菌跟有邦克列酸，但是有無低溫保存這個產生的邦克列酸的量就差很多；低溫保存組即使檢出0.44ppm，按通常攝食量亦沒有達到1到1.5毫克；有無冷藏是很重要的，它雖然存在，但它的量不會達到嚴重中毒死亡等語（本院卷四第35頁、第37頁）；粿條如在拆封後受到污染而未冷藏保存，始會有細菌生長及毒素產生；縱然已有污染，有無冷藏仍甚重要，冷藏組雖仍可能驗得菌株基因及微量邦克列酸，但其量甚低，依該量推估，即使意外食用亦應不致造

成嚴重中毒等語（本院卷四第31頁）。佐以上開試驗組別中，第4組與第5組僅溫度條件不同，其結果可認在已受污染之前提下，冷藏與否對菌量及邦克列酸累積量具有逾百倍之差異，此與監視器所示寶林茶室A13店連日未冷藏、反覆以塑膠袋接觸不同批次粿條之客觀情形相互吻合，自得與流行病學及其他事證相互補強。可認本案邦克列酸係粿條拆封後遭唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型污染，復因長時間未冷藏，而在常溫環境中繁殖產生所致。

⑹被告黎仿軒及其辯護人固辯稱：本案必須先有唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型之污染源存在，冷藏與否僅影響該菌後續繁殖及產生邦克列酸，公訴人應先證明該菌究係如何出現在粿條中，亦即從零變成一之過程，而非僅證明病原菌出現後從一變成多數之結果，然本案迄未查明具體污染源及污染途徑，自不能證明本案粿條確曾遭該菌污染等語（本院卷二第397至398頁）。惟查：本案能否具體特定唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型最初經由何人、何物或何一環境來源進入粿條，與能否認定被告黎仿軒等4人之過失行為與被害人等人之傷亡結果間有無因果關係，本屬不同層次之待證事項，尚不能僅因事後無從重建該菌最初之移轉途徑，即反推並無因果歷程。鑑定證人Ａ０４於本院審理時證稱：污染的概念，如果我這個環境中完全沒有細菌，就不可能有這個細菌污染，譬如我這裡是乾淨的，我再怎麼去接觸也不會有細菌，但是如果我這個環境中剛好就有細菌，如果說因為我在處理食品的過程，我有接觸到這個細菌，這就是污染；污染之後你又有這個條件讓它去生長，這個細菌就會開始繁殖，因為細菌接觸雖然剛開始可能不是很多，但是它就開始會繁殖，大量繁殖之後，它就會產生邦克列酸，因為這是它本來就會產生的等語（本院卷四第29頁）。

足見未冷藏本身固不會使唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型無中生有，然食材一旦遭該菌污染，在適合其生長之條件下，即可能使病原菌繁殖並進而產生邦克列酸；是本案所應審究者，並非特定最初菌株究係經由何人、物或環境媒介進入寶林茶室A13店，而係被告黎仿軒等4人之過失行為，是否形成適宜該菌繁殖之條件，並產生足以致病之邦克列酸，是本案縱無法具體查明唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型之污染源及污染途徑，仍不影響本院依流行病學資料、人體檢體、監視器所示處理流程、模擬試驗及鑑定結果，認定本案粿條於寶林茶室A13店拆封後已受污染，並因長時間未冷藏及反覆交叉接觸，使唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型大量繁殖而產生致病量邦克列酸之因果關係存在。

⑺被告黎仿軒及其辯護人固辯稱：本案委託試驗所設定之污染菌量、溫度、濕度、培養時間及粿條重量，均屬人為設計，並非寶林茶室A13店之實際數值；且文獻顯示在特定條件下，污染後最快半日至1日即可產生大量邦克列酸，故不能排除粿條於營業期間或被告等介入前即已產生致病量毒素。又邦克列酸一旦生成，即使其後冷藏亦無法將既存毒素破壞或消除，因而主張遵守冷藏義務亦未必能避免結果等語（本院卷六第385至389頁）。惟本案試驗之證明目的，並非以實驗室條件逐秒重現本案無法回復之完整因果歷程，而係驗證粿條一旦接觸污染源，是否低溫保存，對菌數繁殖及邦克列酸累積具有重大影響，本院亦非單獨以試驗數值直接代入案發環境，而係將之作為污染、保存溫度、菌量增殖及產毒間因果機轉之客觀驗證，再與本案監視器、人體檢體及流行病學資料綜合判斷。再文獻所稱最快半日至1日可能產毒，僅表示在特定污染菌量及環境條件下之最早可能時間，不能反向證明本案粿條確於某一被告接手前即已達致病量。

另本案注意義務之防果作用，在於污染初期抑制菌量及毒素持續累積至致病程度，並非要求冰箱將已大量生成之毒素反向分解，辯護意旨將「冷藏不能消除既成毒素」與「事前妥適冷藏足以防止毒素累積至致病量」混為一談，自不足採。

7.本案粿條冰存之注意義務標準

⑴按案發時食品良好衛生規範準則第6條第3款至第6款規定，食品業者倉儲作業應遵行先進先出原則並確實記錄；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；並應定期檢查，有異狀時立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生；對有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應採取防止交叉污染措施。又同準則第26條第1款、第4款、第5款、第7款規定，餐飲業於食品製備過程所使用之設備及器具，其操作及維護應避免污染食品，製備流程應避免交叉污染，製備菜餚之貯存及供應應維持適當溫度，食品製備所使用之機具及器具亦應保持清潔。而本案所使用粿條之外包裝更已明確標示其保存方法為「開封後請立即冷藏保存」（他3379卷五第201至202頁）。

⑵證人ＡＯ５於本院審理時，經檢察官提示食品良好衛生規範準則第6條第3款至第6款及第26條第1款、第4款、第5款、第7款後，亦證稱：寶林茶室A13店為此衛生規範準則所稱之食品業者；寶林茶室A13店必須遵守食品良好衛生規範準則第6條第3款至第6款及第26條第1款、第4款、第5款、第7款規範；食品良好衛生規範準則於本案邦克列酸食品中毒事件發生之前即已存在等語（本院卷四第174至175頁）。又經提示本案粿條包裝所載「開封後請立即冷藏保存」之保存方法後，詢以依此方式使粿條存放於適當溫度，是否即可抑制唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型於本案粿條產生邦

克列酸，證人Ａ０５答稱：是等語；復就監視器所示寶林茶室A13店將已拆封粿條置於層架而至閉店後仍未冷藏之情形證稱：儲存的建議是拆封之後應該是進行冷藏，所以相對是不符合的等語（本院卷四第173至177頁）。足認上開良好衛生規範準則規定，並非事後因邦克列酸中毒事件而新增之特殊注意義務，而係案發時本已存在之食品衛生規範及本案粿條包裝本身所明示之保存要求。

⑶綜上，上開食品良好衛生規範準則所示注意義務之目的，不在於保證粿條處於絕對無菌狀態，而在於即使食材於正常餐飲環境中偶然接觸微量病原菌，仍可藉由適當之低溫保存抑制其大量繁殖及產生致病量毒素，並配合所要求之清潔、避免交叉污染及先進先出等措施，將食品中毒之風險控制於合理安全範圍。從而，縱使本案於事後無從確切查明唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型最初之污染源及污染途徑，亦不影響上開冷藏保存注意義務之存在，且此項義務，正係為防範食材遭人體肉眼無從察覺之微生物污染後，因不當保存而使病原菌大量繁殖、產生毒素等危險具體化之措施。且上開義務係為一般食品安全風險所設，並非須餐飲從業人員於案發前即能具體預見「唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型」此一罕見菌種，始負注意義務。任一具有通常智識及餐飲經驗之人，均可預見已拆封之濕式澱粉類食材如長時間置於常溫、未標示拆封日期、不同批次反覆混裝，並重複使用塑膠袋接觸食材，即有孳生微生物、發生交叉污染及引發食品中毒之危險。故過失之預見可能性，應以「食材保存不當可能使消費者發生食品中毒」為判斷對象，毋庸要求行為人對具體菌種、毒素名稱及完整生化機轉均有所認識。且拆封後立即冷藏、使用乾淨塑膠袋、標示拆封日期、區隔新舊批次及落實先進先出，均為被告黎仿

軒4人依其職務及能力得以實行之措施，其等客觀上亦無不能注意之情形。

⑷至所謂「拆封後立即冷藏」之具體操作方式，鑑定證人Ａ０４於本院審理時證稱：沒有用完冷藏，隔天拿出來，沒有用完又拿去冷藏，我想這個應該不是標準的SOP，因為所謂的保存期限你要看它是要如何保存，譬如說它是開封後冷藏，你開封以後就要冷藏，所以意思說你要做的時候應該只拿出你要做的份量出來做食物，而不是把整個拿出來，因為你拿出來就不是冷藏了；食物反覆退冰、冷藏，其實不是正常應該做的事情，所以很多時候建議食材一份要做多少就先把它分好，要用的時候拿出來，而不是反覆拿出來冷藏或者冷凍退冰，因為這都有機會讓細菌再繁殖等語（本院卷四第94至95頁）。是依上開規範及產品本身所標示之保存方法，本案粿條於完整密封而尚未拆封前，固得依產品原定之方式常溫保存；然於拆封後，即已失去原包裝之密封保護，並開始與外在環境、人員手部及取用器具接觸，食品業者即應依其原定儲存條件，將未立即使用之粿條置入冰箱冷藏，而非任令整袋粿條於營業期間持續置於常溫環境，待閉店後始行冷藏，簡言之，粿條拆封後原則上即應置於冰箱低溫冷藏，於實際製作餐點時始依需要取出所需份量使用，使用完畢後不得任令其持續、長時間暴露於常溫環境，更不得將其跨日常溫保存而於翌日繼續供餐等節明確。

8.本案粿條如拆封後立即冷藏可顯著降低唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型繁殖及邦克列酸產生

⑴證人Ａ０５於本院審理時另證稱：餐飲業遵照食品良好衛生規範準則，無法阻絕所有的，但是可以在這樣子的規範之下達到較高的衛生標準；所有食品中毒均可因此適當降低風險，因為適當的儲存的條件，對於

微生物的孳生有絕對的控制，也可以避免因為單一個變異而污染到其他的食材，所以整體來講可以降低整個食品中毒的風險；遵守該準則之目的，即係透過環境控制，將產生食物中毒毒素之風險降低至安全容許範圍等語（本院卷四第175頁）；食品安全防止食物中毒的準則適用於所有食品中毒案件，GHP（食品良好衛生規範準則）所規範者包含所有細菌產生的毒素、所有的微生物產生的毒素等語（本院卷四第196頁）；於檢察官詢問本案粿條若妥善冰存，即「開封後立刻冰存」，能否避免邦克列酸食物中毒時，證稱：按照推論，細菌的孳長就沒辦法達到一定的數量，它產生的毒素自然而然就會減少許多，我的結論是有效的手段；GHP對可能之交叉污染及食物保存均有應遵循之標準，比如剛才提到我們的食材如果開封就應該是要冷藏保存，在4度C的環境對細菌的生長，狀況是非常不好的等語（本院卷四第197至198頁）。

⑵鑑定證人ＡＯ４於本院審理時證稱：冷藏理論上不是殺死附著在食材上之細菌，而係抑制其生長，因為不會生長，理論上即沒有機會再繁殖產生毒素等語（本院卷四第43頁）；又經檢察官詢問在攝氏4度以下冷藏，是否為抑制該菌於粿條類食材生長及產生致病量邦克列酸之有效手段時，證稱：從目前包括文獻的資料，還有食品工業發展研究所第4組是4度C冷藏，所以從這來看應該是一個有效抑制細菌生長跟產生邦克列酸的方式；本案粿條如拆封後受到污染而沒有冷藏保存，只是這個時候才會有細菌的生長跟毒素的產生；即使已有污染，有無冷藏仍屬重要，在冷藏情形下，雖仍驗得該菌基因及邦克列酸，但是量非常低，依該量推估，即使意外食用，應不致造成嚴重中毒等語（本院卷四第31頁）。

⑶依財團法人食品工業發展研究所所為2026GM011號委託試驗，將模擬接觸污染源之粿條分別置於低溫及未低溫環境培養5日，其中攝氏4.9度低溫保存組雖仍檢出唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型，惟推估菌數僅$3.5\times10^{4}\pm6.9\times10^{3}$cell，邦克列酸含量為0.44±0.17ppm；反之，在攝氏28.8度、濕度53%而未低溫保存之同樣污染組，推估菌數高達$1.2\times10^{10}\pm2.7\times10^{9}$cell，邦克列酸含量達62.8±6.8ppm，足見在均有污染之前提下，是否低溫保存對病原菌繁殖及邦克列酸產生具有極為顯著之影響，有財團法人食品工業發展研究所2026GM011號委託試驗報告可稽（本院卷三第315至317頁）。綜上可知，本案粿條如拆封後立即冷藏，應可顯著降低唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型繁殖及邦克列酸產生。

9.被告黎仿軒等4人具有違反食品安全衛生管理法、案發時食品良好衛生規範準則之過失，且其等過失行為與附表所示33名被害人之傷害、死亡結果間，有相當因果關係

⑴被告黎仿軒部分

①按對於一定結果之發生，法律上有防止之義務，能防止而不防止者，與因積極行為發生結果者同。因自己行為致有發生一定結果之危險者，負防止其發生之義務，刑法第15條定有明文。而不作為犯責任之成立要件，除須具備作為犯之成立要件外，尚須就該受害法益具有監督或保護之義務，此存在之監督或保護法益之義務狀態，通稱之為保證人地位。而於過失不作為犯，即為有無注意義務之判斷，此種注意義務之來源，除上揭刑法第15條所訂明之法律明文規定及危險前行為外，依一般見解，尚有基於契約或其他法律行為、習慣或法律精神、危險共同體等來源（最高法院107年度台上字第1283號判

決意旨參照）。準此，過失犯罪中行為人對特定危險是否有客觀之注意義務，自應參酌專業分工法理或內部分層負責之規定，並考慮行為人於該特定時空所處之實際情況，來決定行為人是否有客觀注意義務。

②被告黎仿軒於警詢時供稱：我是寶林茶室的創辦人，也是寶林茶室的老闆；菜的部分主要是各分店向Line群組「叫菜群組」叫貨，由我採買配送；因為A13店租約到期，要籌備搬新店，所以要減少成本，只販售炒麵、炒粿條、炒飯3樣等語（他3379卷一第5至8頁）；於偵訊時供稱：在包裝上廠商有標示亦有口頭告知可以常溫保存，打開後需冷藏，所以送來時是常溫狀態，所以未拆封一律常溫保存，已拆封未用完的就放冰箱等語（他3379卷一第565至570頁）；於警詢時供稱：A13在113年3月僅販售炒麵、炒飯、炒粿條，當時這件事情是由我提案，參與決策的人有當下的廚師周日豪，營運經理ＡＯ７，主要是我告知他們去執行，這件事我說的算等語（偵11866卷二第371至377頁）。於本院準備程序時供稱：上面寫拆封後需冷藏，我記得是這樣；當初我自己營運時，我是連非尖峰時段2點到5點都放入冰箱，尖峰時段除外，晚上收店我也會放回去等語（本院卷二第68頁）。於本院審理時供稱：我跟ＡＯ７經營方針不一致時，我可以要求ＡＯ７改變，如果是這種經營方式我可以下達命令等語（本院卷六第343頁）。綜上供述可知，被告黎仿軒為寶林茶室之創辦人及實際經營者，不僅親自掌控各分店之食材採購及配送，113年3月寶林茶室A13店縮減販售品項之營運模式，亦係由其基於成本考量所提案、決定，且認識粿條拆封後常溫放置之危險，亦知悉須冷藏保存，是被告黎仿軒既居於

上開決策者地位，並具備上開認識及能力，自應於寶林茶室A13店建立並督促落實拆封粿條冷藏、標示及交接之制度，以防止食材變質危害消費者健康之結果發生。至被告黎仿軒係透過Ａ０７傳達，而非直接對現場員工下達指示，僅係其指揮權行使之途徑，不影響其居於決策者地位之認定。

③被告周日豪於本院審理時證稱：黎仿軒負責採購、發薪水，偶爾會來盯一下；其於警詢時所述黎仿軒與營運經理Ａ０７負責管理、巡視各分店營運狀況等情正確；黎仿軒負責公司決策，約7日至10日會到寶林茶室A13店巡視、配送店內所需物品及用餐，看完分店狀況會告知營運經理，再由Ａ０７轉告員工等語（本院卷五第248至250頁）。足認營運經理Ａ０７固負責執行日常營運事項，然其仍居於被告黎仿軒所建立之組織體系內，受被告黎仿軒之決策及指示，被告黎仿軒並非單純出資而全無實際管理權限之人。

④佐以被告黎仿軒扣案手機內與Ａ０７之LINE對話紀錄：112年4月23日11時56分許，被告黎仿軒稱：有時後不是我一直要念一直要講你一直不follow我講的經營模式去做，做錢賠錢你要承擔；你說炒的食材便宜？是可以便宜到比一個人事還便宜嗎？；不要再放兩個人在那邊了等語。同日13時46分許，Ａ０７答稱：對不起老闆，這次是我的問題...一切按照老闆的模式走等語，有上開對話紀錄在卷可稽（他3379卷七第861至862頁），足見Ａ０７雖負責分店日常營運，然就分店之營運模式、人力配置及作業方式，仍須依被告黎仿軒之決定執行，被告黎仿軒對寶林茶室A13店之經營模式、人事編制及現場作業方式，均有實際決定權。

⑤被告黎仿軒於本院審理時供稱：正確做法係將每包

粿條拆封後分裝成一小袋、一小袋，未使用完畢即於休息時放入冰箱；其所認知之SOP係依預估用量先行分裝，不足時再拆封，未用完即放入冰箱等語（本院卷五第399至401頁）；並證稱：基本上其實拆完還是放冰箱，僅於尖峰開炒、客人突然很多時，始將少量粿條放在炒臺旁邊等語（本院卷五第402頁）。足見被告黎仿軒對於粿條拆封後應予冷藏，及僅得於製餐尖峰期間短暫取出使用等節，原即知悉。

⑥惟被告黎仿軒既知悉上開正確流程，卻未提出足以證明其已將該流程具體制度化、以書面或其他可供查核之方式傳達予各分店員工，並持續確認實際執行情形之證據，內場員工僅依前手廚師之習慣操作，並無公司所定一致而可供查核之食材保存規範。反之，依該店監視器畫面顯示，寶林茶室A13店未就粿條之拆封日期確實記錄，復未建立新、舊批次之標示及區隔制度，且粿條皆為常溫保存。另被告黎仿軒明知營運經理ＡＯ７於113年3月4日至同年月26日出境，仍未另行指定適當人員代行食品衛生及食材管理之巡查、監督職務。而於113年3月18日寶林茶室A13店甚至曾由尚在實習之被告阮氏明英獨自負責內場製餐，復由對各批粿條拆封時間毫無所悉之代班廚師即被告胡清富接手，均未見被告黎仿軒建立交班、標示及複核機制。

⑦是被告黎仿軒明知拆封粿條應予冷藏，仍未建立及落實足以確保各分店遵循冷藏、標示、區隔批次、先進先出及防止交叉污染之制度，未使內場人員受完整教育訓練，亦未於營運經理ＡＯ７長期出境期間另定替代之監督及查核措施，終使寶林茶室A13店形成將拆封粿條跨日常溫保存、不同批次反覆混裝及重複使用塑膠袋之慣行，自屬違反上開管理、

監督之客觀義務。

⑧被告黎仿軒及其辯護人固辯稱：A13店之食材管理落實均由營運經理ＡＯ７負責，被告黎仿軒無保證人地位等語（本院卷二第61至62頁）。惟查，被告黎仿軒對營運經理ＡＯ７所為之職務分配，僅屬組織內部事務之分工，不能因此免除實際經營者就食品安全制度之建立、適任人員之選派及執行狀況之監督義務。尤其被告黎仿軒既自承知悉正確冷藏流程，卻未能提出該流程確已落實之紀錄，而現場監視器反呈現員工連續多日以完全相反之方式處理粿條，益見其所稱業已交由營運經理執行，並不足證明其已善盡選任、指示及監督義務，是上開所辯，尚不足採。

⑨被告黎仿軒及其辯護人又辯稱：A13店冰箱及牆面已有各項管理表格，內場亦由周日豪教導其他員工，足認公司已有食材管理及教育訓練制度等語（本院卷六第382至384頁）。然被告黎仿軒並未提出足以證明案發時寶林茶室A13店確有統一書面流程、員工受訓紀錄、拆封及冷藏紀錄、交接表或實際查核結果之資料。被告阮氏明英亦於審理中證稱：我沒有看過作業規則，我們沒有記錄開封日期，何時粿條到期也沒有記錄、粿條拆封後沒有寫日期，也沒有做紀錄等語（本院卷五第22頁）；證人周日豪亦證稱：寶林各分店對食材管理及保存每一家店應該都是不一樣的作業方式，因為每一家店的大小跟設備都不一樣，實際做法取決於各分店廚師等語（本院卷五第263頁）。足見冰箱旁所張貼之管理表格與總公司已就粿條拆封、冷藏、批次標示、先進先出、塑膠袋使用及交班建立一致而可查核之制度，尚屬二事，是上開所辯，自不足取。

⑩綜上，被告黎仿軒未建立、落實粿條拆封後立即冷

藏、拆封日期及批次標示、交班確認、使用乾淨塑膠袋及先進先出之制度，復未於Ａ０７出境期間設置替代之查核監督機制，致內場人員各憑自身或前手習慣處理粿條，因而形成本案粿條在案發期間跨日常溫保存、無標示、無交班及反覆混裝之長期作業方式，倘其依所自承之正確SOP建立並確實查核，則本案粿條即應於拆封後低溫保存，內場人員亦無從任意將新舊批次粿條反覆倒入其他塑膠袋、混裝，病原菌自無充足之時間及條件大量繁殖、產生致病量毒素，肇致本案食物中毒發生，益徵被告黎仿軒管理、監督及教育訓練之不作為，與附表所示33名被害人中毒結果間自有相當因果關係。

⑵被告周日豪部分

①被告周日豪於警詢時供稱：貨款都是老闆（黎仿軒）處理，我們廚房就負責收貨跟點貨還有保存等語（他3379卷一第581至585頁）；我的工作職稱為廚師，工作內容是烹飪餐點及廚房環境清潔；從我任職以來就是粿條未拆封常溫保存，已拆封冰箱存放。若粿條未放進冰箱，隔日正常不行食用等語（偵11866卷一第641至662頁）。於偵訊時供稱：我承認我在作業跟教導上面的疏失等語（偵11866卷二第1065至1080頁）。於本院審理時證稱：晚上我們準備要下班，就是不接單的時候，就會冰到冰箱。就其曾否於113年3月初因冰箱空間不足，對阮氏明英表示粿條當日可以不冰一事證稱：有可能；並稱：我是沒有去監督她有無要去冰，我只是已經把工作分配好，我把我自己的部分處理好，所以我沒有去監督她有沒有冰的情況；我不知道阮氏明英沒有冰，我以為都是有冰的等語（本院卷五第347至350頁）。

②被告周日豪為寶林茶室A13店內場主要廚師，負責

食材進貨、貯存、備料、餐點製作及指導其他內場人員；被告周日豪亦於本院審理時供稱：A13店粿條正確保存方式，係開封後如當日營業結束仍未用完，即應置入冰箱等語（本院卷五第269頁）。足見被告周日豪不僅有直接管理、處理粿條之職務，對拆封後應予冷藏亦有明確認識。

③被告周日豪雖辯稱其於113年3月16日排休等語。惟被告周日豪於警詢時自承稱：其113年3月16日排休，由胡清富代理廚師職務，所以提前來廚房交接，交接工作內容為餐點品項及烹飪方式，其雖由胡清富負責，仍會至廚房查看等語（偵11866卷一第653頁）。嗣於本院審理時復供稱：3月16日有與胡清富做交接，交接時有告知食材不要叫太多等語（本院卷五第292頁）；並就當日實際交接及烹飪情形證稱：那5個餐點就是16日要跟他交接，其實應該下午大部分都是胡清富在炒，他在炒的原因是他平常在北車很少來A13，所以我跟他的調味是不一樣的，有點出入，所以當日下午他來炒的時候，我還是從旁看看他，不管份量也好、調味也好，去看看他準不準確等語（本院卷五第276至277頁）。由被告周日豪上開供述可知，其於113年3月16日雖形式上排休，實際上不僅仍至A13店內，且到店目的即在與代班之胡清富交接內場廚房事務，更於胡清富實際烹調時，在旁查看其餐點份量、調味是否正確，是被告周日豪當日顯非僅偶然至店或單純私人停留，而有實際介入內場餐點製作及交接事務。尤其被告周日豪既係A13店原任正職廚師，胡清富又係代其職務而來，周日豪於代班開始之際仍實際到場交接、查看並指導胡清富烹調，自難僅憑班表形式上記載其當日排休，即認其已完全脫離A13店內場食材處理及保存事務。

④另依現場監視器畫面顯示，被告周日豪於113年3月17日9時57分許，自工作臺下方第二層層架取出前一日即已拆封、未經冷藏之A粿條，繼續供當日製作餐點使用；其於同日19時44分許，復將當日未使用完畢之A粿條連同透明塑膠袋X綁緊後，放回後方工作平臺，未置入冰箱，嗣再由被告阮氏明英移至第二層層架，迄下班時仍留置於常溫空間等情（他3379卷八第135至141頁）。被告周日豪於本院審理時亦自承稱：其於3月17日確有取用該未冰存粿條，僅以試味道及觸摸之方式判斷能否繼續使用等語（本院卷五第270頁）。

⑤再被告阮氏明英於本院審理時證稱：周日豪原先教導其粿條用不完應放入冰箱，後來則告訴其量少就不用放冰箱；於案發當月，更曾告知少量的粿條就不要放進冰箱，因為放進冰箱粿條會變得太硬，不好炒等語（本院卷五第24至25頁）。上開證述與案發當月監視器所示拆封粿條連續多日均留置常溫層架之客觀情形相符。被告周日豪固辯稱其於3月18日起亦未上班，且食材收納係由其他內場人員負責，無從將他人未冷藏粿條之行為歸責於其等語，然被告周日豪不僅於3月17日親自取用及留置未冷藏粿條，並曾於案發前3月間某日，將「少量粿條不必冷藏」之錯誤操作方式傳達予受其指導之被告阮氏明英，使被告阮氏明英延續相同處理方式，致本案食物中毒事件發生，是上開所辯，亦難採信。

⑥被告周日豪及其辯護人另辯稱：被告周日豪一向遵守未用完粿條應冷藏、不重複使用塑膠袋及不混裝新舊粿條之習慣，阮氏明英所稱其曾指示量少不用冰，可能係語言隔閡或通譯錯誤等語（本院卷六第392至396頁）。惟被告阮氏明英在本院審理時證述：被告周日豪原先教導粿條用不完應放冰箱，後

來在案發當月改稱少量不用冷藏，且具體說明因為放進冰箱粿條會變得太硬，不好炒等語（本院卷五第24至25頁、第29頁），可見被告阮氏明英所述並非僅有：「不用冰」之單一模糊詞句，而係包含時間、數量及冷藏後不利烹調之具體理由，復與監視器所示案發當月粿條確實跨日置於常溫層架之情形相符。況被告周日豪於本院審理時，先否認曾向被告阮氏明英表示不用冰等語，嗣經本院追問後則改稱：她以為我說整個月都不用冰；如果她這樣回答，我相信她是聽到一句話；因為冰箱裡面沒有位置了等語，並承認其於113年3月初「有可能」曾因冰箱空間不足，向被告阮氏明英表示當日粿條得不用冷藏等情（本院卷五第347至349頁），可見被告周日豪前後供述已有不一，亦承認有作成不冷藏之指示可能性，自難僅以被告阮氏明英中文能力較弱，即全盤否定其前後一致且有客觀行為佐證之證述，是上開所辯，尚不足採。

⑦綜上，被告周日豪於113年3月17日親自取用前一日即未冷藏之粿條，並於閉店前再將所餘粿條留置常溫，且將少量粿條不必冷藏之錯誤方式傳達予被告阮氏明英，使粿條繼續跨日暴露於適合病原菌繁殖、產毒之環境。被告周日豪雖自113年3月18日起未再實際製餐，然其先前所造成之危險狀態並未中止，而係由翌日當班之被告阮氏明英接續取用，並經被告胡清富後續混裝延伸至其他批次粿條，其過失行為與附表所示33名被害人中毒結果間自有相當因果關係，且不因其離店或其他人員其後另有過失而中斷。

⑶被告阮氏明英部分

①被告阮氏明英於警詢時供稱：我剛來這間餐廳工作的時候，剪開的粿條會放在冰箱；之前都是未拆封

的粿條不用冰進冰箱，拆封的粿條都要冰進去冰箱；我3月18日那天客人少我一次都拆5包、6包備用，拆完備用後我先放在外面，當天休息時間我也沒有放進去冰箱；周日豪有告訴我少量的粿條就不要放進冰箱，因為放進冰箱，粿條會變得太硬，不好炒等語（偵11866卷一第517至541頁）；於同日偵訊時供稱：用不完的粿條我都會放進冰箱；承認，我承認我的過失導致別人的傷害及死亡等語（偵11866卷一第553至562頁）；我來時沒有開封的粿條都沒有放冰箱，有拆封的粿條都有放冰箱；我承認我有疏失，我沒有把粿條拿去冰，但是其他的我都是按照周日豪交代該怎麼處理就怎麼處理等語（偵11866卷二第1065至1080頁）；於本院審理時供稱：我只記得18日粿條有放在外面。經檢察官提示警詢筆錄及監視器勘驗結果，問以舊的粿條是否已經在室溫下從3月16日開封之後放到3月18日都沒有冰，繼續拿來炒，答稱：是等語；就3月18日閉店後粿條未冷藏一節，答稱：是等語；並證稱：那時候我沒有講，沒有告訴胡清富哪個新的、舊的等語（本院卷五第28至31頁）。

②依現場監視器畫面顯示，被告阮氏明英於113年3月17日19時44分許，將周日豪所綁妥、已拆封而未用完之A粿條移置工作臺下方第二層空間，迄同日下班前未予冷藏；翌日10時10分許，復自該處取出前一日即未冷藏之A粿條，繼續供當日烹調使用；同日另拆封5包，放入紅色塑膠袋Y，迨20時7分許，其雖將A粿條及新拆封之B1粿條拿至冰箱前，並將其他食材放入冰箱，卻仍未將粿條冷藏，而將新、舊粿條分袋置回同一常溫置物籃（他3379卷八第89至90、139至143頁）。

③據上，被告阮氏明英之過失不僅在於未將粿條放入

冰箱，尚包括明知粿條已跨日常溫保存，仍續予烹調；另行拆封新批粿條後，仍未標示新舊批次及拆封日期，且未於交班時告知被告胡清富，致被告胡清富無從辨別不同袋內粿條之存放時間，並於翌日繼續取用。被告阮氏明英縱係實習身分，亦係當日唯一實際控制、取用及收納粿條之內場人員，且其有能力將其他食材放入冰箱，客觀上顯無不能同時將粿條予以冷藏之情形，自不得以其職稱為實習生，即免除其就自己實際處理食材所負之注意義務。

④被告阮氏明英及其辯護人固辯稱：被告阮氏明英僅係外籍實習學生，未投保、未具專業證照、中文能力有限，且無中文、越南文對照之SOP，對廚房及食材保存不具自主管理或意思支配權，並非食品業者，亦不具危險源監督之保證人地位；其係依周日豪之指示及公司慣行處理粿條，且已將新、舊粿條分袋，未為混裝，應認已盡注意義務等語（本院卷六第397至398頁）。惟本院認定被告阮氏明英之責任，並非因其職稱而課以公司經營者或主廚所負之整體監督義務，而係依其對3月17日至18日就本案粿條之取用、收納、供餐及交班所具有之實際控制能力認定，並非要求其作成食品衛生之專業科學判斷，是被告阮氏明英案發時雖名義上為內場實習生，然其自112年8月起已在A13店實習逾半年，不僅協助備料，亦能於113年3月18日獨自負責內場、製作及供應粿條餐點。被告阮氏明英於本院審理時供稱：食材用畢即應放入冰箱；東西準備好了就放冰箱，東西綁好就放冰箱等語（本院卷五第22至23頁），足認被告阮氏明英對於未立即使用之食材應予冷藏之一般注意義務已有認識。至被告阮氏明英係聽從被告周日豪指示及公司慣行一節，雇主或前

手所形成之錯誤慣行，固得作為判斷其注意程度及量刑之因素，仍不得因而解免其就自己實際處理食材所負之注意義務，自無法僅因被告周日豪錯誤指示為由，而解免其責，是上開所辯，亦無足取。

⑤被告阮氏明英之辯護人另辯稱：食材供應廠商所送達之粄條外觀，並未正確印刷或註記保存方法，致被告阮氏明英無從知悉其保存方法等語（本院卷二第76至77頁）。惟被告阮氏明英知悉拆封粿條應予冷藏，已詳如前述，並非依憑外包裝之標示，而係源自其在寶林茶室A13店實際工作經驗。縱案發期間進貨之粿條外包裝印刷不清，亦不影響其注意義務及預見可能性之認定，所辯自不足採。

⑥綜上，被告阮氏明英於113年3月17日晚間將粿條置回常溫層架，113年3月18日復取用已跨日未冷藏之粿條製餐，並另拆封新粿條後，將新、舊粿條分袋置於同一常溫籃內，既未冷藏、標示，亦未將兩袋粿條之拆封及保存情形交接予被告胡清富，其過失行為使已存在之危險狀態持續，且使翌日接班者無從區分新舊，終致被告胡清富將新舊粿條混用，再因交互污染而發生本案食物中毒事件，其過失行為與附表所示33名被害人中毒結果間自有相當因果關係，且不因其離店或其他人員其後另有過失而中斷。

⑷被告胡清富部分

①被告胡清富於警詢時供稱：3月19日開始我一個人擔任寶林茶室A13廚師；我從開始來寶林的時候，公司他們怎麼做我就照著做。我以前在北車店的時候，我有將粿條放冰箱裡，但那裡員工跟我說，粿條放冰箱很難炒會變硬，所以就沒有放冰箱，我來A13店支援時，廚房裡面全部廚師都沒有將粿條放冰箱，只有麵才放在冰箱，粿條是放外面，下班後

剩餘的粿條也放外面沒放冰箱，我就照著公司這樣做，我也沒去問為什麼等語（偵11866卷二第997至998頁）。於偵訊時供稱：我承認我本身有一點錯，但是我覺得我是沿用公司流程做的，因為我一進這間公司就是這樣子做；王順德在衛生局人員離開後說那個粿條沒有冰，不要讓衛生局看到；我只有吃一點點生的，目的是要看粿條有沒有壞掉等語（偵11866卷二第1029至1040頁）；我只有（把粿條）倒在上面，但我承認過失等語（偵11866卷二第1065至1080頁）。可見被告胡清富原為寶林茶室北車店之內場廚師，於113年3月19日至24日則至寶林茶室A13店代班，為該期間實際負責內場食材處理及製作餐點之廚師，其既直接從事食品貯存、備料、製作及供應，自應依食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則，確認食材拆封、保存狀態，使用乾淨塑膠袋，區分新舊批次並落實先進先出，不因其僅係代班人員而有不同。

②被告胡清富於113年3月19日上班後，自第二層層架取出已拆封之粿條，另於本院審理時供稱：不知道該批粿條已放置多久，亦未向他人詢問，僅以外觀、試吃有無酸味等方式判斷是否可用等語（本院卷五第107至108頁）。依現場監視器畫面顯示，被告胡清富其後於3月19日12時21分許，將A粿條所餘部分直接倒入前一日拆封之B1粿條內，又將原曾盛裝A粿條之透明塑膠袋X，轉用以盛裝新拆封之B2粿條，並以同一只一斤袋先後抓取不同批次粿條；3月20日將A+B1、B2粿條混裝形成甲混裝粿條；3月21日又以原曾盛裝B1及接觸A粿條之紅色塑膠袋Y，盛裝新拆封之B3粿條；3月22日將B3粿條與甲混裝粿條合併形成乙混裝粿條；3月23日再將乙混裝粿條倒入新拆封之C粿條，形成丙混裝粿條；上開各

日未用完之粿條於閉店後均續置常溫層架，並於翌日繼續製作餐點等節，已詳如前述。

③被告胡清富於本院審理時另供稱：因為只剩一份粿條，所以我就把它倒進去裡面，我倒進去倒在上面，因為店也是快要關門了，所以沒有提供新的塑膠袋，而且我是來代班，所以我不知道哪個是新的、舊的；我不知道哪個袋子是乾淨、不乾淨、用過還是沒用過的，所以我就不用其他的袋子等語（本院卷五第108頁）；舊粿條應先用完才拆新的，這是廚房內每個人均如此處理等語（本院卷五第120頁），足見被告胡清富對先進先出原則並非全無認識，卻仍在不知A粿條拆封日期、亦不知塑膠袋是否乾淨之情形下，反覆將舊批次粿條、曾接觸舊粿條之塑膠袋與其後新拆封粿條接觸、混裝，顯未遵循先進先出原則，復未採取任何避免交叉污染之措施。

④被告胡清富及其辯護人固辯稱：被告胡清富僅至A13店代班，正職廚師及前一日值班人員均未告知粿條之拆封、保存時間，其只能依公司原有方式處理；邦克列酸無色、無味，無法以肉眼、嗅覺察覺，且倘其接手前毒素已經生成，其後冷藏亦不能消除毒素，故危險前行為並非該被告胡清富所為，傷亡結果亦無從歸責等語（本院卷六第398頁）。然交班及制度缺失固另屬其他人員應負責任之範圍，仍不能免除被告胡清富作為實際製餐廚師，就眼前拆封時間不明之粿條及清潔狀態不明之塑膠袋，應停止使用、詢問確認、另取乾淨容器，並將未立即使用之粿條冷藏之義務。尤以被告胡清富明知自己無法分辨何袋為新、何袋為舊，何袋乾淨、何袋已使用，反更應避免將該等食材及塑膠袋相互混合，而非逕行用以處理食材並製作餐點，顯不足

認已盡注意義務。縱被告胡清富接手時，粿條已含有一定量邦克列酸，其仍有諸如：停止使用拆封時間不明之粿條、詢問前手、丟棄不明食材、另取乾淨容器及新拆封粿條等方法可以選擇，故即使本案粿條在被告胡清富接手前毒素已經生成，均不影響過失行為屬本案傷亡結果之實質共同原因之認定，是上開所辯，自不足採。

⑤綜上，被告胡清富於113年3月19日至24日直接負責製作附表所示33名被害人所食用之粿條餐點，且在明知自己不知粿條拆封日期、塑膠袋清潔狀態之情形下，仍予取用、跨日常溫保存，並反覆將粿條倒入其他塑膠袋、混裝，重複使用盛裝塑膠袋及一斤袋抓取不同批次粿條，使較早拆封之粿條與其後各批粿條間形成交互污染，其行為不僅延長病原菌於常溫環境繁殖、產毒之時間，並將風險擴及其後新拆封之粿條，其過失行為與附表所示33名被害人中毒結果間自有相當因果關係。

⑸依附表所示各被害人之攝食時間，對照前揭監視器所示各該時段實際使用之粿條批次，整理如下表：

攝食時段	被害人附表編號	當時使用之粿條批次
113年3月19日12時21分前	5、6、30	A粿條
113年3月19日12時21分後	24、25	經倒入A粿條之B1粿條，以及以曾盛裝A粿條之透明塑膠袋X盛裝之B2粿條
113年3月21日	2、4、11、14、28、31	甲混裝粿條（B1、B2粿條混裝，內含A粿條）
113年3月22日	1、3、12、13、20、21、22、35	乙混裝粿條（甲混裝粿條與B3粿條混裝）
113年3月23日	7、8、9、10、19、32	丙混裝粿條（乙混裝粿條與C粿條混裝）

113年3月24日	15、16、17、18、26、29、33、34	丙混裝粿條

⑹附表編號5楊立玲、編號6吳姿靚、編號30Ｂ３１，係於113年3月19日12時21分前，食用以A粿條製作之餐點；而A粿條即為被告周日豪、阮氏明英於同年月17日、18日閉店時均未予冷藏，至同年月19日上午已常溫放置逾60小時之粿條，足見至遲於113年3月19日上午，A粿條已含有致病量之邦克列酸。其後，被告胡清富將A粿條倒入B1粿條，以曾盛裝A粿條之透明塑膠袋X盛裝B2粿條，再依序形成甲、乙、丙混裝粿條，使含有A粿條成分及曾接觸A粿條之塑膠袋，連續延伸至113年3月24日所供應之粿條，是附表所示33名被害人所食用之粿條，均在此一由A粿條起始、未曾中斷之常溫保存及交叉污染序列之內。被告周日豪、阮氏明英未予冷藏、未予標示及未為交接之過失，與113年3月21日以後攝食之被害人死傷結果間，自有因果關係。被告胡清富接手時未經確認即取用A粿條製作餐點，則與附表編號5、6、30所示被害人之死傷結果間，亦有因果關係。

⑺至113年3月20日固未見經確認之中毒個案，惟附表所示個案，係經衛生福利部疾病管制署匯整就醫、通報並採檢呈陽性者，並非該期間全部食用者之完整名冊，又粿條經混裝後，各部分之菌量及毒素濃度未必均勻，各消費者實際攝取之份量、體質及是否就醫通報亦有不同。另113年3月20日所使用之甲混裝粿條，係以同年月18日、19日始拆封之B1、B2粿條為主體，與A粿條接觸之時間尚短，嗣經持續常溫放置，至同年月21日以後始陸續出現個案，此亦核與鑑定證人Ａ０４所證唐菖蒲伯克氏菌開始生長後，最早可能不到1天、最慢5天即會產生大量邦克列酸之時程相符（本院卷四第35頁、第68頁），是113年3月20日縱未見經確認之中毒個案，亦不足以推翻被告黎仿軒等4人各

過失行為對最終結果均有因果關係之事實。

⑻綜上，被告黎仿軒等4人之行為分處管理制度、前期保存、交班及後期製餐、混裝等不同環節，然均共同維持或擴大同一食品安全風險，各過失行為對最終結果均有實質貢獻，屬多數過失行為併存之共同原因，自不能因尚有其他人之過失，即免除其中一人之責任，如無被告黎仿軒等4人前揭各該過失，本案粿條縱偶然接觸微量病原菌，亦不致在常溫下大量繁殖、產生致病量邦克列酸並經連續混裝擴及其後各批粿條，是被告黎仿軒等4人之過失行為與附表所示33名被害人之傷害、死亡結果間，均具有相當因果關係。

10.被告等以唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型及邦克列酸於我國甚為罕見，辯稱對本案結果無預見可能性等語，尚不足採

⑴刑法上過失犯所稱預見可能性，並非要求行為人對實際發生結果之全部因果歷程均須有精確之科學認識，尤非要求一般餐飲從業人員須事前知悉導致食品中毒之特定菌種學名、其所產生毒素之名稱、繁殖條件、產毒機轉、致死劑量及毒理作用，始得認有預見可能性。否則，一般餐飲業者既通常不具有微生物學、毒物學或醫學專業，即使因未依食品衛生規範保存食材致消費者發生典型之食品中毒結果，亦可因事前不知究竟將由何種細菌污染、產生何種毒素而解免過失責任，顯與食品衛生規範預先防止不特定微生物污染、繁殖、產毒之規範目的不符。

⑵是本案應予判斷者，毋寧係依一般謹慎之餐飲從業人員之智識及經驗，被告等人是否就「供消費者食用之粿條於拆封後，如未依保存指示低溫冷藏，復有不同批次食材及塑膠袋反覆接觸、未落實先進先出等情形，可能使食材受微生物污染、孳生或產毒，消費者食用後可能發生食品中毒，甚至造成傷害、死亡」此

一基本因果歷程及結果類型，有預見可能性即可。至最後實際污染粿條者，究為一般餐飲業者較為熟知之仙人掌桿菌、沙門氏桿菌等，抑或本案較為罕見之唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型，僅係同類食品安全風險最終以何種微生物具體實現之問題，尚非預見可能性之判斷必須具體至此程度。

⑶此由食品良好衛生規範準則及本案粿條保存標示所防免者，本即不限於唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型一節，即可明瞭，證人Ａ０５於本院審理時證稱：業者的認不認識，我沒辦法替他回答，但是要符合GHP的規範，是所有業者必須共同遵守的最基礎的原則等語（本院卷四第181至182頁）。是本案危險實現之具體菌種較為罕見，尚未逸脫前揭食品保存、冷藏及防止交叉污染等注意規範所欲防止之風險範圍。

⑷從而，唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型及其所產生之邦克列酸，在本案發生前於我國食品中毒事件固屬罕見，不能要求被告黎仿軒等4人預見該特定菌種之名稱、特性、產毒條件及邦克列酸之毒理機轉；然過失犯所要求之預見可能性，並不以對實際因果歷程之每一自然科學細節均有認識為必要。被告黎仿軒等4人身為食品業者或實際從事餐飲作業之人員，對於拆封後食材如未依標示冷藏、長時間常溫保存，復未避免交叉污染，可能使微生物污染、孳生、產毒，致消費者食用後發生食品中毒而受有傷害，情節嚴重時甚至死亡之基本危險，自具有預見可能性。本案最終係由罕見之唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型及其產生之邦克列酸，使前揭食品安全風險具體實現，仍未超出食品冷藏、衛生保存及避免交叉污染等注意規範所欲防免之危險範圍，故上開所辯，自不足採。

11.綜上所述，被告黎仿軒、周日豪、阮氏明英、胡清富所辯均不足採，本案事證明確，其等犯行均堪認定，應依

法論科。

三、論罪科刑

㈠依食品安全衛生管理法第15條第1項第4款規定，食品或食品添加物染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因，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；同法施行細則第6條規定，所稱染有病原性生物者，指食品或食品添加物受病因性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。本案粿條受唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型所產生之邦克列酸污染，經衛生福利部依流行病學調查認定屬本案食品中毒之病因，業如前述。被告黎仿軒等4人因各自之過失，致前開粿條經製作為本案餐點販售，致附表所示33名被害人食用後發生食品中毒症狀。被告黎仿軒等4人各因一過失行為，危害附表所示33名被害人之人體健康，然其所侵害之社會法益僅有單一，其因過失違反食品安全衛生管理法第15條第1項第4款規定致危害人體健康之罪，各僅成立單純一罪。

㈡是核被告黎仿軒、周日豪、阮氏明英、胡清富所為，各係犯食品安全衛生管理法第49條第4項、第2項後段之過失違反同法第44條第1項第2款、第15條第1項第4款致危害人體健康罪、刑法第276條之過失致人於死罪（共6罪），及同法第284條前段之過失傷害罪（共21罪，附表編號15至17、24至25、35部分不另為不受理之諭知，詳後述）。

㈢被告黎仿軒係以未建立、落實食材管理制度及未盡監督、教育訓練義務之不作為違反其注意義務，依刑法第15條第1項規定，與因積極行為發生結果者同。

㈣被告黎仿軒在同一經營管理關係下持續怠於建立、落實及查核食材管理制度；被告周日豪於113年3月間傳達少量粿條毋庸冷藏之錯誤作法，及同年月17日實際取用、留置同一批A粿條之行為，持續造成同一危險狀態；被告阮氏明英於同年月17日至18日接續取用、留置、拆封而未冷藏、

標示及交接同一危險狀態之粿條；被告胡清富於同年月19日至24日持續處理同一批次延續而來之粿條，反覆混裝並重複使用塑膠袋，使同一污染及產毒危險狀態未曾中斷。依各被告行為在時間上之密接性、違反同一注意義務之持續性及危險狀態之延續性，其等各自之行為，依一般社會健全觀念均難以強行分開，應各評價為一行為。其等以一過失行為同時觸犯前揭食品安全衛生管理法之罪、6個過失致人於死罪及21個過失傷害罪，均為想像競合犯，應依刑法第55條前段規定，各從一重之過失致人於死罪處斷。

㈤按告訴乃論之罪，其告訴應自得為告訴之人知悉犯人之時起，於6個月內為之；告訴乃論之罪，未經告訴或已逾告訴期間者，應諭知不受理之判決，刑事訴訟法第237條第1項、第303條第3款分別定有明文。又刑法第284條前段之罪，依同法第287條前段規定，須告訴乃論。查附表編號15Ｂ１７、編號16Ｂ１８、編號17Ｂ１９、編號24Ｂ２５、編號25Ｂ２６、編號35Ｂ３５等6人均未提出過失傷害告訴，且已逾6個月之告訴期間，此部分本應諭知公訴不受理，惟此部分倘成立犯罪，與前揭經本院論罪科刑部分具有想像競合犯之裁判上一罪關係，爰均不另為公訴不受理之諭知。至上開6人健康受有危害之事實，仍屬被告黎仿軒等4人違反食品安全衛生管理法第49條第4項、第2項後段之罪之內容，該罪非告訴乃論之罪，自不受上開告訴欠缺之影響，附此敘明。

㈥爰以行為人之責任為基礎，審酌本案造成6人死亡、27人傷害，被害人及其家屬歷經長期治療及喪親之痛，並嚴重破壞消費者對食品安全之信賴，犯罪所生之損害極為重大。考量被告黎仿軒等4人於審理中均否認犯行，且被告黎仿軒居於公司最高決策地位，明知粿條拆封後應予冷藏，卻未將之制度化並加以查核，於營運經理出境期間亦未設置替代之監督機制；被告胡清富於附表所示全部被害人攝食期間擔任內場廚師，連續6日未冷藏粿條、混裝並

重複使用塑膠袋，對危險之延續及擴大最為直接；被告周日豪為正職廚師並負責指導實習生，卻傳遞錯誤作法，惟被害人攝食期間其已未在店，後續之混裝及重複使用塑膠袋均非其所為；被告阮氏明英確有未冷藏粿條、未交接之過失，惟其為實習生，階層最低，工作經驗及決策權均有限，且受錯誤指導等節；參以寶林公司雖已與附表編號1、2、4、5、6、11所示被害人或其家屬成立消費爭議調解，有各該消費爭議調解委員會調解書在卷可稽（本院卷三第119至153頁），惟上開調解金均係由台灣大食代餐飲有限公司、遠東百貨股份有限公司信義分公司各自投保之保險公司，依保險契約為給付，而被告黎仿軒於警詢時自承稱：其有投保但忘記繳納費用；去年10月要續保，但當時員工離職潮及員工縮編，疏忽了繳納保險費用等語（他3379卷一第550頁），是寶林公司本身所投保之責任保險契約是否有效，仍有疑義，故上開調解金亦非由被告黎仿軒等4人以個人財產實質賠償等情，均屬明確；酌以檢察官、告訴人及被害人家屬之量刑意見；兼衡被告黎仿軒等4人之素行、智識程度及家庭經濟生活狀況等一切情狀，分別量處如主文所示之刑，並就被告周日豪、阮氏明英所處之刑，諭知易科罰金之折算標準。

㈦被告黎仿軒等4人本案造成6人死亡、27人傷害，其等犯罪情狀並非顯可憫恕，亦無縱予宣告法定最低度刑猶嫌過重之情形，自無刑法第59條之適用。又寶林公司雖已與部分被害人或其家屬調解成立，惟被告黎仿軒等4人均未以個人財產為實質賠償，且尚未獲全體被害人或其家屬諒解，依其等犯罪情節及犯後彌補情形，均無以暫不執行為適當之情形，爰不予宣告緩刑。

四、驅逐出境：按外國人受有期徒刑以上刑之宣告者，得於刑之執行完畢或赦免後，驅逐出境，刑法第95條定有明文。被告阮氏明英、胡清富雖均為越南籍之外國人，且受有期徒刑之宣告，惟本案係過失犯罪，其等於本案前均無犯罪

紀錄，難認有繼續危害我國社會安全之虞，爰均不予宣告驅逐出境。

五、沒收：本案扣案物均係供調查本案之證物，非違禁物，亦非供本案犯罪所用或因犯罪所生之物；卷內復無證據證明被告黎仿軒等4人因本案取得犯罪所得，爰均不予宣告沒收。

貳、被告王順德無罪及公訴不受理部分：

一、公訴意旨另以：被告王順德為寶林茶室A13店店長，實際綜理寶林茶室A13店各項事務，包括外場點餐、上菜、檢查內場食材保存、衛生清潔等事項，對於寶林茶室A13店食材保存及食品製造、加工、貯存、販賣過程均有參與並管理，應注意對於生產食品之品質管理，於製備食品過程中應妥善保存食材，並遵守衛生福利部訂定發布之食品良好衛生規範準則，並應自主建立及落實食材管理制度，對於所管理監督之寶林茶室A13店員工，亦應使其有完整食品安全、衛生及品質管理之執行能力而盡教育訓練義務，而依當時情形，並無不能注意之情事，竟疏未注意，未建立、落實食材管理制度，且未盡管理監督、教育訓練義務，自113年3月某日起至113年3月24日止間，更任由同案被告周日豪、阮氏明英、胡清富在寶林茶室A13店內，將已拆封之粿條均以常溫放置在桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存，復持續使用已拆封且未冰存之粿條製備餐點，致附表所示33名被害人或告訴人陸續發生如附表所示腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心、全身倦怠等食物中毒症狀而受有傷害，經就醫後採集如附表所示血液、尿液或糞便等檢體，檢測結果均為邦克列酸陽性；並造成其中6名被害人（呂建輝、楊立玲、李豐年、吳姿靚、任之玉、段明慈）死亡。因認被告王順德涉犯食品安全衛生管理法第49條第4項、第2項後段之過失違反同法第44條第1項第2款、第15條第1項第4款致危害人體健康、刑法第276條之過失致人於死及同法第284條前段之過失傷害罪嫌等語。

二、按犯罪事實應依證據認定之，無證據不得認定犯罪事實。不能證明被告犯罪者，應諭知無罪之判決，刑事訴訟法第154條第2項、第301條第1項分別定有明文。犯罪事實之認定應憑證據，如未能發現相當證據，或證據不足以證明，自不能以推測或擬制之方法，作為裁判基礎（最高法院40年台上字第86號判例意旨參照）。且認定犯罪事實所憑之證據，雖不以直接證據為限，間接證據亦包括在內，然而無論直接證據或間接證據，其為訴訟上之證明，須於通常一般之人均不致有所懷疑，而得確信其為真實之程度者，始得據為有罪之認定，倘其證明尚未達到此一程度，而有合理之懷疑存在而無從使事實審法院得有罪之確信時，即應由法院為諭知被告無罪之判決（最高法院76年台上字第4986號判例意旨參照）。又檢察官對於起訴之犯罪事實，應負提出證據及說服之實質舉證責任。倘其所提出之證據，不足為被告有罪之積極證明，或其指出證明之方法，無從說服法院以形成被告有罪之心證，基於無罪推定之原則，自應為被告無罪判決之諭知（最高法院92年台上字第128號判例意旨參照）。

三、檢察官認被告王順德涉犯上開罪嫌，無非係以起訴書證據清單所列證據為據，並以被告王順德名義上為寶林茶室A13店店長，並代表該店與百貨公司樓管、衛生稽查人員聯繫，且於案發後曾向胡清富傳達清消、冷藏粿條等事項，認被告王順德並非對內場食品保存管理全無指揮監督權限且其身為店長未建立、落實食材管理制度，亦未就員工盡教育訓練義務等語（本院卷六第363至364頁）。

四、訊據被告王順德否認有何上開犯行，辯稱：其在公司負責外場窗口及業務，未接觸廚房業務，內場事務係由營運經理ＡＯ７及內場廚師管理，其僅依ＡＯ７傳達之命令辦理外場事務等語（本院卷二第62頁）。其辯護人則辯稱：被告王順德名義上雖為店長，實際職務僅係外場經理，負責招攬客人、介紹菜式、點餐、送餐、收銀結帳、外場清潔

及與百貨樓管聯繫，並無內場食材保存、製餐及廚房人員之指揮監督權限；被告王順德加入樓管群組、轉達樓管要求，或於衛生局稽查時擔任聯繫窗口，均不足據以認定其對內場食材管理居於保證人地位，請求為無罪判決等語（本院卷二第250至251頁、本院卷六第391至392頁）。經查：

㈠被告王順德雖以寶林茶室A13店「店長」為職稱，然刑事責任之判斷應以實際職務內容為準，不能僅憑職稱為不利認定，查卷內並無勞動契約、職務說明書、公司組織規程、授權文件或其他書面資料，足以證明被告王順德有權決定內場粿條之進貨、拆封、冷藏、批次區隔、先進先出、容器更換、報廢、交班及內場人員教育訓練等事項，已難遽為不利被告王順德之事實認定。

㈡同案被告周日豪於審理時證稱：王順德是我們店長，他大部分都是管外場的事情；內場如果我們操作的部分其實他不清楚等語（本院卷五第253至254頁）；內場操作係內場自己之工作，王順德不知道內場操作，其工作係管理外場及充當A13店與樓管之溝通橋樑，不包含內場廚房操作；其於113年3月16日係直接與接班廚師胡清富交接；因為胡清富是交接我要做的事情的部分，阮氏明英是做回自己本來就一直在做的部分，那些都是內場的操作，我跟外場的部分沒有改動的話，我都不會通知王順德；內場廚房操作的大小事係由當日值班廚師負責等語（本院卷五第285至286頁）；王順德沒有需要在當天結束營業離開前確認粿條有無放到冰箱，這個不是王順德業務範圍等語（本院卷五第354頁）。可見證人周日豪縱於113年3月間，以口頭方式向證人阮氏明英表示少量粿條可以不用冰存等情，因屬內場操作，亦不會通知被告王順德等節明確。

㈢同案被告阮氏明英於本院審理時證稱：王順德工作職稱為店長，我叫他「麥哥」，工作內容負責外場及收銀等語（本院卷五第20頁）；因為王順德通常是在外場的，有時

候會幫忙端東西，有時候會端東西給客人；王順德好像沒有進入廚房裡面等語（本院卷五第35至36頁）；通常王順德就在外面的等語（本院卷五第42頁）。可見被告王順德日常職務確係在外場，尚非負責粿條拆封、保存及製餐之人。

㈣同案被告胡清富於本院審理時亦證稱：其僅聽Ａ０７說王順德係服務外場和做店長；其先前稱王順德負責管理，係因王順德具有店長職稱而為推想，至於究竟管理何事，其並不知道（本院卷五第102頁）等語；在113年3月19日、20日與王順德共同當班期間，衛生局前來稽查以前，王順德未曾指示其將粿條放置何處；就其所知，王順德未干涉廚房食材保存及食物調理，王順德只有在外面等語（本院卷五第122頁）。足認被告王順德並未實際介入證人胡清富就粿條取用、混裝、保存及製餐流程。

㈤證人Ａ０９於本院審理時證稱：其在A13店擔任外場領班，王順德之工作內容為外場工作人員之監督管理、代表A13店與百貨樓管接洽、整理外場內用區域、清潔、收銀及結算；粿條及其他廚房食材則由內場人員負責管理、儲存；我們只會在他們全部都結束之後，回去看有無關電箱、有無清潔濾網之類的東西；王順德基本上不會監督或管理內場食材及廚具應置於何處、如何放置等語（本院卷四第370頁）。而證人Ａ０９與被告王順德均屬外場人員，對店內長期分工有親身經歷，其證述被告王順德並無監督或管理內場食材權責，應可採信。

㈥同案被告黎仿軒於本院審理時證稱：招募王順德係使其擔任「外場經理」，工作內容為站在櫃檯結帳、每日結算帳目交付遠東百貨、招呼客人、介紹餐點、送菜及整理外場；內場事務則由內場人員處理，而內、外場之直接主管均為營運經理Ａ０７等語（本院卷五第394至395頁），與上開證人周日豪、阮氏明英、胡清富及Ａ０９之證述互核相符，應可採信。

㈦被告王順德係百貨樓管之聯繫窗口，並加入「A13食代主管群」及「寶林A13館大發利市」群組，曾將樓管所反映之檢查表未填、截油槽或水溝未清、食材注意保鮮、標籤不清等缺失，截圖轉傳至店內群組，口頭通知內場改善，此有群組對話紀錄可佐（他3379卷一第885至909、949至951頁）。然被告王順德將百貨管理單位之要求轉知實際負責部門，屬對外窗口及跨部門聯絡工作，與其本身有權決定粿條如何保存、得指揮廚師操作，尚屬二事，自不能以被告王順德曾轉貼一般性衛生事項，即推論其已實際承擔內場粿條食材之管理責任。

㈧又113年3月24日衛生局人員至店內稽查時，被告王順德有出面接洽、引導稽查人員進入廚房，嗣轉知證人胡清富將食材冷藏，並通知店內人員清消廚房等情，為被告王順德所不否認，然被告王順德本為寶林茶室A13店與樓管及行政機關之對外窗口，其於行政機關到場後負責接洽及轉達當場改善要求，與其於案發前即負有持續查核粿條拆封日期及冷藏狀態之義務，仍不可混為一談，不能反推被告王順德先前即知悉內場數日均將拆封粿條置於常溫之事實。縱被告王順德於稽查後曾依樓管或公司指示清潔、丟棄部分食材，該行為發生在本案污染、常溫放置及多數供餐行為已經進行之後，既不能據以反推其先前即有內場管理權限，亦無從證明其對本件污染、孳生、產毒及供餐之因果歷程具有實質貢獻，更難認僅負責外場之被告，對本案粿條之拆封時間及連續混裝歷程有實際知悉、控制或防止可能，亦可見被告王順德所辯，並非全然無稽。

五、綜上，依卷內事證，雖足認被告王順德具有A13店「店長」之職稱，惟尚不足證明其實際職務包括內場食材保存、製餐操作、廚師教育訓練，或其有決定、指揮及查核拆封粿條之冷藏、批次區隔、先進先出與塑膠袋更換之權限。被告王順德及辯護人辯稱其僅負責外場，並無內場食材之決定、指揮及監督權限等語，尚非無據。依檢察官所

提出之證據，尚未達於通常一般之人均不致有所懷疑，而得確信被告為有罪之心證程度。此外，復查無其他積極證據足證被告王順德確有公訴意旨所指之犯行，揆諸前揭說明，依「罪證有疑，利於被告」原則，應為有利於被告王順德之認定，依法自應為被告王順德無罪之諭知。

六、不受理部分

㈠公訴意旨另認被告王順德前揭過失行為，致附表編號15Ｂ１７、編號16Ｂ１８、編號17Ｂ１９、編號24Ｂ２５、編號25Ｂ２６、編號35Ｂ３５受有傷害，因認被告王順德就此6人亦涉犯刑法第284條前段之過失傷害罪嫌等語。

㈡按告訴乃論之罪，其告訴應自得為告訴之人知悉犯人之時起，於6個月內為之；告訴乃論之罪，未經告訴或已逾告訴期間者，應諭知不受理之判決，刑事訴訟法第237條第1項、第303條第3款分別定有明文。又刑法第284條前段之過失傷害罪，依同法第287條前段規定，須告訴乃論。

㈢經查：

1.被害人Ｂ１７於警詢時陳稱：我暫時不提出告訴；嗣於偵查中仍稱：目前不用提告等語（他3379卷三第156、492頁）；被害人Ｂ１８於警詢時陳稱：我個人不提告；嗣於偵查中仍稱：目前不用提告等語（他3379卷三第146、492頁）；被害人Ｂ１９於警詢時陳稱：我個人沒有要提告；嗣於偵查中仍稱：目前不用提告等語（他3379卷三第165、492頁）；被害人Ｂ２５於警詢時陳稱：我暫時不用等語（他3379卷三第130頁）；被害人Ｂ２６於警詢時陳稱：我暫時不用等語（他3379卷三第134頁）。被害人Ｂ３５於警詢時經詢問是否提出告訴，陳稱：不用等語（他3379卷三第240頁）。是前開6人迄本件言詞辯論終結前，均未提出告訴。

2.又檢察官雖認此部分與被告王順德被訴違反食品安全衛生管理法、過失致人於死等非告訴乃論之罪部分，具有裁判上一罪關係。惟本院既已就上開非告訴乃論之罪部

分諭知無罪，此部分即無從與經本院論罪科刑之部分成立裁判上一罪關係，亦無從藉由審判不可分之關係，補正其欠缺合法告訴之訴追條件，是被告王順德被訴致被害人Ｂ１７、Ｂ１８、Ｂ１９、Ｂ２５、Ｂ２６及Ｂ３５受傷之過失傷害部分，均應依刑事訴訟法第303條第3款規定諭知公訴不受理。

據上論斷，應依刑事訴訟法第299條第1項前段、第301條第1項前段、第303條第3款，判決如主文。

本案經檢察官陳昭蓉提起公訴，檢察官陳品妤、周靖婷到庭執行職務。

中　　華　　民　　國　　115　　年　　11　　月　　12　　日

刑事第十四庭　審判長法　官　吳家桐

法　官　趙書郁

法　官　胡原碩

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，並應敘述具體理由；其未敘述上訴理由者，應於上訴期間屆滿後20日內向本院補提理由書（均須按他造當事人之人數附繕本）「切勿逕送上級法院」。告訴人或被害人如對於本判決不服者，應具備理由請求檢察官上訴，其上訴期間之計算係以檢察官收受判決正本之日期為準。

書記官　楊盈茹

中　　華　　民　　國　　115　　年　　11　　月　　13　　日

附錄本案論罪科刑法條全文

食品安全衛生管理法第15條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

一、變質或腐敗。

二、未成熟而有害人體健康。

三、有毒或含有害人體健康之物質或異物。

四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之

病因。
五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
七、攙偽或假冒。
八、逾有效日期。
九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
十、添加未經中央主管機關許可之添加物。
前項第5款、第6款殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。
第1項第3款有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。
國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。
國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。
食品安全衛生管理法第44條
有下列行為之一者，處新臺幣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，一年內不得再申請重新登錄：
一、違反第8條第1項或第2項規定，經命其限期改正，屆期不改正。
二、違反第15條第1項、第4項或第16條規定。
三、經主管機關依第52條第2項規定，命其回收、銷毀而不遵行。
四、違反中央主管機關依第54條第1項所為禁止其製造、販賣、

輸入或輸出之公告。
前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。
食品安全衛生管理法第49條
有第15條第1項第3款、第7款、第10款或第16條第1款行為者，處7年以下有期徒刑，得併科新臺幣8千萬元以下罰金。情節輕微者，處5年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣8百萬元以下罰金。
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。
犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或7年以上有期徒刑，得併科新臺幣2億元以下罰金；致重傷者，處3年以上10年以下有期徒刑，得併科新臺幣1億5千萬元以下罰金。
因過失犯第1項、第2項之罪者，處2年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣6百萬元以下罰金。
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1項至第3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。
科罰金時，應審酌刑法第58條規定。
中華民國刑法第276條
因過失致人於死者，處5年以下有期徒刑、拘役或50萬元以下罰金。
中華民國刑法第284條
因過失傷害人者，處1年以下有期徒刑、拘役或10萬元以下罰金；致重傷者，處3年以下有期徒刑、拘役或30萬元以下罰金。
附表：（附表編號與衛生福利部疾病管制署提供「寶林茶室」食品中毒案個案追蹤專區內個案補充資料之序號相同；其中編號23、27、36至38之邦克列酸檢驗結果均為陰性，非本案起訴及本院認定犯罪事實之33名被害人範圍，僅為維持原序號對照而一併列載。）

編	被害人	是否	攝食時	攝食食	自述發	傷害結果	檢體種類	邦克列	證據出處	備註

號		提告	間	物	病時間			酸採驗結果		
1	呂建輝（113年3月24日死亡）	提告	113年3月22日12時3分許	馳名炒粿條	113年3月22日20時許	腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心	血清	陽性	一、非供述證據： 1、新北市政府疑似食品中毒事件訪問表【檢證5-1】（他3379卷一第337至339頁、他3379卷四第54至55頁） 2、遠東百貨113年3月22日電子發票【檢證5-1】（相428卷第10頁） 3、被害人呂建輝與Ｂ０８之LINE對話紀錄截圖【檢證5-1】（相428卷第16-1頁） 4、新北市立聯合醫院113年3月23日藥袋【檢證5-1】（相428卷第15頁正反面） 5、新北市立聯合醫院病歷【檢證5-1】（相428卷第35至41頁、相428卷第69至73頁、相428卷第112至114頁） 6、馬偕紀念醫院113年3月24日乙種診斷證明書【檢證5-1】（相428卷第9頁、相428卷第42頁） 7、馬偕紀念醫院護理紀錄、檢查報告【檢證5-1】（相428卷第43至61頁反面、相428卷第101至109頁、相428卷第118至119-1頁反面） 8、臺灣新北地方檢察署檢驗報告書【檢證5-1】（相428卷第21至26頁） 9、相驗屍體證明書【檢證5-1】（相428卷第20頁、相428卷第74頁、相428卷第161頁） 10、相驗照片【檢證5-1】（相428卷第11至16頁反面） 11、法務部法醫研究所113年3月31日法醫毒字第1136102109號毒物化學鑑定書【檢證5-1】（相428卷第93頁） 12、法務部法醫研究所113年5月8日法醫理字第1130002445O號函附（113）醫鑑字第1131100937號解剖報告書暨鑑定報告書【檢證5-1】（他3379卷二第9至35頁、相428卷第137至144頁反面） 13、國立臺灣大學醫學院113年3月29日醫字第1130029514號函附國立臺灣大學醫學院暨附設醫院毒藥物鑑定暨檢驗中心檢驗報告【檢證5-1】（相428卷第91至92頁） 14、國立臺灣大學醫學院113年7月2日醫字第1130061770號函附鑑定（諮詢）案件回覆書【檢證5-1】（他3379卷二第77至87頁、相428卷第150至155頁） 15、新北市政府警察局三重分局受理相驗初步調查報告暨報驗書（相428卷第5頁正反面） 16、呂建輝113年3月25日勘（相）驗（相428卷第18頁） 17、員警113年3月28日職務報告（相428卷第34頁） 18、呂建輝113年3月28日勘（相）驗（相428卷第73-1頁） 19、新北地檢署相428號檢察官相驗報告書（相428卷第169至170頁） 二、供述證據： 1、告訴人即呂建輝之配偶Ｂ４４【檢證5-1-1】 113年3月24日警詢（相428卷第7至8頁反面） 113年3月25日檢事官（相428卷第19頁正反面） 113年3月27日偵訊（相428卷第28至29頁） 113年3月28日偵訊（相428卷第75至76頁） 113年3月29日警詢（他3379卷三第5至10頁） 113年5月14日偵訊（相428卷第146頁正反面） 113年7月19日偵訊（相428卷第160頁正反面） 113年8月1日偵訊（他3379卷三第537至538頁） 2、告訴人即呂建輝之母Ｂ４８【檢證5-1-2】 113年3月27日偵訊（相428卷第28至29頁） 3、證人即呂建輝之用餐同行友人Ｂ０８【檢證5-1-3、5-3-1】 113年3月26日警詢（相428卷第64至65頁反面） 113年3月28日警詢（他3379卷三第11至14頁） 4、證人即呂建輝之妹呂佳陵 113年3月27日偵訊（相428卷第28至29頁） 113年3月28日偵訊（相428卷第75至76頁）	1. 調解成立（本院卷三第119至125頁） 2. 呂建輝之配偶Ｂ４４委由曾紀穎律師及許宏宇律師、呂建輝之母Ｂ４８委由許宏宇律師提出告訴。
2	Ｂ０７	提告	113年3月21日	馳名炒粿條	113年3月22日12時許	腹痛、腹瀉、	胃液、尿液、糞便、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月21日電子發票、醫憲診所113年3月22日藥袋、三軍總醫院113年3月24日病危	調解成立（本院卷三第151至153頁）

			19時18分許			嘔吐、噁心			通知單、醫療費用收據【檢證5-2】（他3379卷三第19至20頁） 2、三軍總醫院出院病歷摘要單【檢證5-2】（他3379卷三第369至429頁） 3、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-2】（他3379卷一第343至344頁、他3379卷四第60至61頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ０７【檢證5-2-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第15至18頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第359至361頁）	
3	Ｂ０８	提告	113年3月22日12時3分許	馳名炒粿條	113年3月22日15時許	腹痛、腹瀉、噁心	糞便	陽性	一、非供述證據： 1、新北市政府疑似食品中毒事件訪問表【檢證5-3】（他3379卷一第339至340頁、他3379卷四第56至57頁） 2、樂欣診所113年3月24日門診收據、樂多藥局113年3月24日藥品明細收據、翰醫堂新坂中醫診113年3月23日門診醫療費用收據、振興醫療財團法人振興醫院113年3月25日診斷證明書【檢證5-3】（相428卷第66至68頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ０８（同時為編號1呂建輝之同行友人）【檢證5-1-3、5-3-1】 113年3月26日警詢（相428卷第64至65頁反面） 113年3月28日警詢（他3379卷三第11至14頁）	
4	李豐年（LEE-FENG-NIAN）（113年4月27日死亡）	提告	113年3月21日19時26分許	寶林滑蛋河	113年3月21日22時許	腹痛、腹瀉、血絲便	血清、胃液尿液、糞便、抗凝固全血、血漿置換廢液	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-4】（他3379卷一第345至346頁、他3379卷四第65至67頁） 2、新北市政府消防局救護紀錄表【檢證5-4】（相268卷第27至29頁） 3、臺北醫學大學附設醫院急診檢傷紀錄、急診病歷、檢驗報告【檢證5-4】（相268卷第51至97頁、相268卷第223至349頁） 4、汐止國泰醫院檢查報告、急診護理紀錄單【檢證5-4】（相268卷第99至189頁） 5、臺北地檢署檢驗報告書【檢證5-4】（相268卷第483至492頁） 6、相驗屍體證明書【檢證5-4】（相268卷第197頁、相268卷第209至211頁、相268卷第503至505頁） 7、相驗照片【檢證5-4】（相268卷第41至49頁、相268卷第213至222頁、相驗（解剖）照片132張，相268卷第353至420頁） 8、法務部法醫研究所113年7月2日法醫理字第11300036380號函附（113）醫鑑字第1131101211號解剖報告書暨鑑定報告書【檢證5-4】（他3379卷二第121至134頁、相268卷第439至454頁） 9、國立臺灣大學醫學院113年10月21日醫字第1130104041號函附鑑定（諮詢）案件回覆書檢驗報告【檢證5-4】（相268卷第465至481頁） 10、臺北市政府警察局信義分局處理相驗案件初步調查報告暨報驗書（相268卷第7至8頁） 11、李豐年113年4月27日勘（相）驗（相268卷第191頁） 12、李豐年113年4月30日勘（相）驗（相268卷第199頁） 13、馬來西亞友誼及貿易中心函暨其附件（李豐年的親屬關係）（相268卷第433至437頁） 14、李豐年死亡原因中英版對照（相268卷第495頁） 15、臺北地檢署相268號檢察官相驗報告書（相268卷第533至536頁） 二、供述證據： 1、告訴人即李豐年之弟LEE-JENG-HORNG（李征鴻）【檢證5-4-1】 113年3月27日警詢（他3379卷三第33至36頁） 113年4月27日偵訊（相268卷第193至194頁） 113年4月27日警詢（相268卷第13至17頁） 113年4月30日偵訊（相268卷第205至207頁） 2、李豐年之父母李祖發、Ｂ０４之告訴代理人陳鴻琪律師【檢證5-4-2】 113年10月30日偵訊（相268卷第501至502頁）	1. 調解成立（本院卷三第127至131頁） 2. 李豐年之父李祖發、母Ｂ０４委由陳鴻琪律師提出告訴。

									113年10月30日偵訊（他3379卷三第603至604頁） 3、證人即李豐年友人陳佩茹【檢證5-4-3】 113年10月30日偵訊（他3379卷三第603至604頁）具結	
5	楊立玲（113年3月27日死亡）	提告	113年3月19日11時37分許	馳名炒粿條	113年3月19日13時許	腹瀉	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月19日電子發票【檢證5-5】（他3379卷三第31頁） 2、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-5】（他3379卷一第347至348頁、他3379卷四第62至64頁） 3、新光醫療財團法人新光吳火獅紀念醫院113年3月27日乙種診斷證明書【檢證5-5】（他3379卷三第28頁） 4、病歷資料【檢證5-5】（新光醫院檢送就醫醫療光碟，相199卷一第195頁、和安診所病歷，相199卷一第213至217頁、新光醫院病歷卷，相199卷二全卷） 5、臺灣士林地檢察署檢驗報告書【檢證5-5】（相199卷一第157至164頁） 6、相驗照片【檢證5-5】（相199卷一第39至53頁、相199卷一第85至92頁、相199卷三全卷（相驗及解剖照片卷）） 7、臺灣士林地檢察署相驗屍體證明書【檢證5-5】（他3379卷三第29至30頁、他3379卷三第557頁、相199卷一第121頁、相199卷一第153頁、相199卷一第337頁） 8、法務部法醫研究所113年5月8日法醫理字第11300027270號函附（113）醫鑑字第1131100950號解剖報告書暨鑑定報告書【檢證5-5】（他3379卷二第41至69頁、相199卷一第275至291頁） 9、國立臺灣大學醫學院113年3月29日醫字第1130029509號函附國立臺灣大學醫學院暨附設醫院毒藥物鑑定暨檢驗中心檢驗報告【檢證5-5】（相199卷一第185至187頁） 10、國立臺灣大學醫學院113年7月2日醫字第1130061864號函附鑑定（諮詢）案件回覆書【檢證5-5】（他3379卷二第89至101頁、相199卷一第299至311頁） 11、新北市政府警察局三重分局受理相驗初步調查報告暨報驗書（相199卷一第67至68頁） 12、楊立玲113年3月27日勘（相）驗（相199卷一第103頁） 13、解剖（相199卷一第139頁） 14、三重分局113年3月25日職務報告（相199卷一第199頁） 15、士林地檢署法醫師解剖發現報告（相199卷一第267頁） 16、士林地檢署相199號檢察官相驗報告書（相199卷一第351至353頁） 二、供述證據： 1、告訴人即楊立玲之子女Ｂ０３、楊恩瑜【檢證5-5-1】 113年3月27日警詢（相199卷一第71至74頁） 113年3月27日偵訊（相199卷一第105至119頁） 113年3月28日偵訊（相199卷一第141至149頁） 113年3月28日警詢（他3379卷三第23至27頁） 113年7月17日偵訊（相199卷一第333至335頁） 113年8月12日偵訊（他3379卷三第561至562頁） 2、證人即楊立玲同行友人楊學琳【檢證5-5-2】 113年3月27日警詢（相199卷一第75至77頁） 113年3月27日偵訊（相199卷一第113至119頁） 113年3月29日警詢（相199卷一第201至206頁） 113年3月29日警詢（相199卷一第207至208頁）	1. 調解成立（本院卷三第133至137頁） 2. 楊立玲之女Ｂ０３委由曾建豪律師提出告訴。
6	吳姿靚（113年4月29日死亡）	提告	113年3月19日12時13分許	寶林滑蛋河	113年3月19日14時許	黃疸、腹瀉、嘔吐、噁心	血清、尿液、糞便、抗凝固全血、血漿置換廢液、肺泡灌洗液（BAL）	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-6】（他3379卷四第70至71頁） 2、被害人吳姿靚與同行用餐友人間LINE對話紀錄【檢證5-6】（他3379卷三第51至55頁、相271卷第81至85頁） 3、臺北市政府消防局救護紀錄表【檢證5-6】（相271卷第21至23頁）	1. 調解成立（本院卷三第139至143頁） 2. 吳姿靚之胞姊Ｂ４５提出告訴。

									4、馬偕紀念醫院（臺北院區）急診檢傷單暨其附件【檢證5-6】（相271卷第25至49頁） 5、馬偕紀念醫院113年4月9日、29日乙種診斷證明書、檢查報告【檢證5-6】（相271卷第121至158頁） 6、臺北地檢署檢驗報告書【檢證5-6】（相271卷第107至116頁） 7、相驗屍體證明書【檢證5-6】（相271卷第91頁、相271卷第103頁、相271卷第303頁） 8、相驗照片【檢證5-6】（相271卷第51至60頁、相271卷第159至253頁） 9、法務部法醫研究所113年7月3日法醫理字第11300035950號函附（113）醫鑑字第1131101236號解剖報告書暨鑑定報告書【檢證5-6】（他3379卷二第137至150頁、相271卷第261至276頁） 10、國立臺灣大學醫學院113年8月14日醫字第1130079869號函附鑑定（諮詢）案件回覆書【檢證5-6】（相271卷第283至295頁） 11、臺北市政府警察局中山分局處理相驗案件初步調查報告暨報驗書（相271卷第7至8頁） 12、吳姿靚113年4月29日勘（相）驗（相271卷第87頁） 13、吳姿靚113年4月30日解剖勘驗（相271卷第97頁） 14、臺北地檢署相271號檢察官相驗報告書（相271卷第309至311頁） 二、供述證據： 1、告訴人即吳姿靚之姊Ｂ４５【檢證5-6-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第45至48頁） 113年4月29日偵訊（相271卷第89至90頁） 113年4月30日偵訊（相271卷第99至101頁） 113年8月27日偵訊（相271卷第301頁） 113年8月27日偵訊（他3379卷三第573至574頁） 2、證人即吳姿靚之母張簡妙珍【檢證5-6-2】 113年4月29日警詢（相271卷第13至17頁）	
7	Ｂ１２	提告	113年3月23日14時許	馳名炒粿條	113年3月24日8時30分許	腹瀉	血清、糞便、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-7】（他3379卷一第357至361頁、他3379卷四第78頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ１２（同時為編號9、10、32Ｂ４０、Ｂ４１、Ｂ４３之法定代理人）【檢證5-7-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第65至68頁）	
8	Ｂ３９	提告	113年3月23日14時許	馳名炒粿條	113年3月24日10時許	腹瀉	血清、糞便、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-7】（他3379卷一第357至361頁、他3379卷四第78頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ３９（同時為編號9、10、32Ｂ４０、Ｂ４１、Ｂ４３之法定代理人）【檢證5-7-2】 113年4月1日警詢（他3379卷三第69至72頁）	
9	Ｂ４０（000年0月生）	提告	113年3月23日14時許	馳名炒粿條	113年3月23日22時許	嘔吐、噁心、全身倦怠	血清、糞便、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-7】（他3379卷一第357至361頁、他3379卷四第78頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ１２（編號9、10、32Ｂ４０、Ｂ４１、Ｂ４３之法定代理人）【檢證5-7-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第65至68頁） 2、告訴人Ｂ３９（編號9、10、32Ｂ４０、Ｂ４１、Ｂ４３之法定代理人）【檢證5-7-2】 113年4月1日警詢（他3379卷三第69至72頁）	Ｂ４０之父Ｂ１２、母Ｂ３９提出告訴。
10	Ｂ４１（000年0月生）	提告	113年3月23日14時許	馳名炒粿條	113年3月23日20時30分許	噁心	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-7】（他3379卷一第357至361頁、他3379卷四第78頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ１２（編號9、10、32Ｂ４０、Ｂ４１、Ｂ４３之法定代理人）【檢證5-7-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第65至68頁） 2、告訴人Ｂ３９（編號9、10、32Ｂ４０、Ｂ４１、Ｂ４３之法定代理人）【檢證5-7-2】 113年4月1日警詢（他3379卷三第69至72頁）	Ｂ４１之父Ｂ１２、母Ｂ３９提出告訴。

11	段明慈（113年6月11日死亡）	提告	113年3月21日11時45分許	實林滑蛋河	113年3月21日未紀錄詳細時間	水樣便、嘔吐、噁心	血清、胃液、尿液、肋膜積液、抗凝固全血、血漿置換廢液、血液透析廢液	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-8】（他3379卷四第68至69頁） 2、遠東百貨113年3月21日電子發票【檢證5-8】（相375卷第15頁） 3、臺北市政府消防救護紀錄表【檢證5-8】（相375卷第17至19頁） 4、臺北市立萬芳醫院診斷證明書、出院病歷摘要【檢證5-8】（相375卷第21至90頁） 5、病歷資料【檢證5-8】（萬芳病歷0-1至6-6卷全卷） 6、臺北醫學大學附設醫院診斷證明書、急診病歷、急診檢傷紀錄、出院病歷摘要、檢查報告【檢證5-8】（相375卷第91至481頁） 7、臺北地檢署檢驗報告書【檢證5-8】（相375卷第507至516頁） 8、相驗屍體證明書【檢證5-8】（相375卷第493頁、相375卷第505頁、相375卷第563頁） 9、相驗照片【檢證5-8】（相驗照片、解剖照片、解剖影片存於光碟片內，相375卷第519頁） 10、法務部法醫研究所113年10月29日法醫理字第11300048910號函附（113）醫鑑字第1131101684號解剖報告書暨鑑定報告書【檢證5-8】（相375卷第541至557頁） 11、國立臺灣大學113年12月30日校醫字第1130131325號函附毒藥物鑑定暨檢驗中心檢驗報告【檢證5-8】（他3379卷二第511至514頁） 12、臺北市政府警察局文山第二分局處理相驗案件初步調查報告暨報驗書（相375卷第3至4頁） 13、段明慈113年6月12日勘（相）驗（相375卷第489頁） 14、段明慈113年6月13日解剖勘驗（相375卷第495頁） 15、臺北地檢署相375號檢察官相驗報告書（相375卷第565至567頁） 二、供述證據： 1、告訴人即段明慈之父Ｂ４６【檢證5-8-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第39至42頁） 113年9月16日偵訊（他3379卷三第591至592頁） 2、證人即段明慈之母高金環【檢證5-8-2】 113年6月11日警詢（相375卷第7至11頁） 113年6月12日偵訊（相375卷第491頁） 113年6月13日偵訊（相375卷第497至498頁） 3、證人即段明慈之弟段明辰【檢證5-8-3】 113年6月13日偵訊（相375卷第497至498頁） 113年9月16日偵訊（他3379卷三第591至592頁） 113年11月6日偵訊（相375卷第561至562頁）	1. 調解成立（本院卷三第145至149頁） 2. 段明慈之父Ｂ４６提出告訴。
12	任之玉（113年6月5日死亡）	提告	113年3月22日13時47分許	實林滑蛋河	113年3月22日19時許	腹瀉、嘔吐	胃液、尿液、糞便、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-9】（他3379卷四第72至74頁） 2、三軍總醫院病歷資料【檢證5-9】（三軍總醫院病歷資料卷4-7全卷） 3、臺灣士林地檢察署檢驗報告書【檢證5-9】（相364卷第35至49頁） 4、相驗屍體證明書【檢證5-9】（相364卷第33頁、相364卷第55頁、相364卷第158頁） 5、相驗照片【檢證5-9】（相364卷第63至127頁） 6、法務部法醫研究所113年11月13日法醫理字第11300048220號函附（113）醫鑑字第1131101650號解剖報告書暨鑑定報告書【檢證5-9】（他3379卷二第433至451頁、相364卷第138至155頁） 7、國立臺灣大學113年12月30日校醫字第1130131325號函附毒藥物鑑定暨檢驗中心檢驗報告【檢證5-9】（他3379卷二第511至514頁） 8、臺北市政府警察局內湖分局處理相驗案件初步調查報告暨報驗書（相364卷第7頁） 9、任之玉113年6月6日勘（相）驗（相364卷第29頁） 10、任之玉113年6月13日解剖勘驗（相364卷第51頁） 11、士林地檢署相364號檢察官相驗報告書（相364卷第162頁） 二、供述證據： 1、告訴人即任之玉之配偶Ｂ０２【檢證5-9-1】	任之玉之夫Ｂ０２委由趙乃怡律師提出告訴。

									113年3月28日警詢（他3379卷三第57至60頁） 113年6月5日警詢（相364卷第13至14頁） 113年6月6日偵訊（相364卷第31至32頁） 113年6月13日偵訊（相364卷第53頁） 113年6月21日偵訊（他3379卷三第249至251頁） 113年11月21日偵訊（相364卷第160頁） 2、證人即任之玉之子女吳語婕、吳紹裘【檢證5-9-2】 113年6月5日警詢（相364卷第15至16頁）吳語婕 113年6月5日警詢（相364卷第17至18頁）吳紹裘	
13	Ｂ１５	提告	113年3月22日14時許	寶林滑蛋河	113年3月22日19時30分許	水樣便、腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心	抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月22日電子發票【檢證5-10】（他3379卷三第179頁） 2、冠安內科診所113年3月28日診斷證明書【檢證5-10】（他3379卷三第178頁、第293頁） 3、臺南市立醫院113年3月28日急診收據【檢證5-10】（他3379卷三第295頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ１５【檢證5-10-1】 113年3月29日警詢（他3379卷三第173至176頁） 113年6月21日偵訊（他3379卷三第281至283頁）	
14	Ｂ１６	提告	113年3月21日13時23分許	馳名炒粿條	113年3月21日晚間	黃疸、腹痛、腹瀉、嘔吐、頭暈、全身倦怠	血清、尿液、糞便、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月21日電子發票【檢證5-11】（他3379卷三第189頁） 2、臺南市立醫院000年0月00日生化報告【檢證5-11】（他3379卷三第191至193頁） 3、臺北市立聯合醫院仁愛院區000年0月00日生化檢驗報告、血液檢驗報告【檢證5-11】（他3379卷三第195至199頁） 4、臺南市立醫院113年4月15日、113年5月21日診斷證明書【檢證5-11】（他3379卷三第443至445頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ１６【檢證5-11-1】 113年7月5日偵訊（他3379卷三第435至437頁） 2、證人即Ｂ１６之母楊淑鶯【檢證5-11-1】 113年3月27日警詢（他3379卷三第181至185頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第435至437頁）	
15	Ｂ１７	不提告	113年3月24日11時39分許	馳名炒粿條	113年3月24日16時許	腹瀉、嘔吐	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月24日載具銷貨明細【檢證5-12】（他3379卷三第157頁） 2、建國耳鼻喉科診所113年3月25日門診收據【檢證5-12】（他3379卷三第159頁） 3、建國耳鼻喉科診所診斷證明書【檢證5-12】（他3379卷三第499頁） 二、供述證據： 1、證人即被害人Ｂ１７【檢證5-12-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第153至156頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第491至492頁）	
16	Ｂ１８	不提告	113年3月24日11時39分許	馳名炒粿條	113年3月24日18時許	腹瀉、嘔吐	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月24日載具銷貨明細【檢證5-13】（他3379卷三第147頁） 2、建國耳鼻喉科診所113年3月25日門診收據【檢證5-13】（他3379卷三第149頁） 3、建國耳鼻喉科診所診斷證明書【檢證5-13】（他3379卷三第503頁） 二、供述證據： 1、證人即被害人Ｂ１８【檢證5-13-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第143至146頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第491至492頁）	
17	Ｂ１９	不提告	113年3月24日11時39分許	馳名炒粿條	113年3月24日20時許	腹瀉	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月24日載具銷貨明細【檢證5-14】（他3379卷三第167頁） 2、建國耳鼻喉科診所113年3月25日門診收據【檢證5-14】（他3379卷三第169頁） 3、建國耳鼻喉科診所診斷證明書【檢證5-14】（他3379卷三第501頁） 二、供述證據： 1、證人即被害人Ｂ１９【檢證5-14-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第163至166頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第491至492頁）	
18	Ｂ２０	提告	113年3月24日	馳名炒粿條	113年3月25日	腹痛、腹瀉	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據：	

			17時2分許		凌晨1時許				1、遠東百貨113年3月24日電子發票【檢證5-15】（他3379卷三第77頁） 2、馬偕紀念醫院113年5月9日乙種診斷證明書【檢證5-15】（他3379卷三第513頁） 3、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-15】（他3379卷四第79至80頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２０【檢證5-15-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第73至76頁） 113年7月12日偵訊（他3379卷三第507至508頁）	
19	Ｂ２１	提告	113年3月23日19時30分許	馳名炒粿條	113年3月23日22時許	腹瀉	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、醫療財團法人好心肝門診中心113年3月27日檢驗報告、腹部超音波檢查報告【檢證5-16】（他3379卷三第265至279頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２１【檢證5-16-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第213至216頁） 113年6月21日偵訊（他3379卷三第257至259頁）	
20	高瑋辰	提告	113年3月22日19時許	馳名炒粿條	113年3月23日10時30分許	腹痛、噁心	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北醫學大學附設醫院113年3月27日診斷證明書、醫療費用收據【檢證5-17】（他3379卷三第471至473頁） 2、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-17】（他3379卷四第75至77頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２２【檢證5-17-1】 113年3月28日警詢（他3379卷三第61至64頁）	
21	Ｂ２３	提告	113年3月22日19時30分許	馳名炒粿條	113年3月23日未記錄時間	腹瀉、腹痛	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、健康存摺顯示之就醫及用藥紀錄查詢、遠東百貨113年3月22日電子發票【檢證5-18】（他3379卷三第223至227頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２３【檢證5-18-1】 113年4月11日警詢（他3379卷三第217至220頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第479至480頁）	
22	Ｂ２４	提告	113年3月22日12時30分許	馳名炒粿條	113年3月23日凌晨0時許	腹痛、嘔吐、噁心、全身倦怠	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、馬偕紀念醫院113年3月28日醫療費用收據、遠東百貨113年3月22日電子發票【檢證5-19】（他3379卷三第81至87頁） 2、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-19】（他3379卷四第81至82頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２４【檢證5-19-1】 113年3月29日警詢（他3379卷三第81至84頁）	
23	劉偉驊	提告	113年3月23日18時許	咖哩仁當、冰奶茶	113年3月23日23時許	腹瀉、噁心、頭暈、全身倦怠	略	陰性		非本案審理範圍
24	Ｂ２５	不提告	113年3月19日12時35分許	馳名炒粿條	113年3月19日16時30分許	腹痛、腹瀉、噁心	血清、抗凝固全血呈邦克列酸陽性	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-20】（他3379卷四第92至93頁） 二、供述證據： 1、證人即被害人Ｂ２５【檢證5-20-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第127至130頁）	
25	Ｂ２６	不提告	113年3月19日13時5分許	馳名炒粿條	113年3月19日19時30分許	腹瀉、嘔吐	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-21】（他3379卷四第92頁、第94頁） 二、供述證據： 1、證人即被害人Ｂ２６【檢證5-21-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第131至134頁）	
26	Ｂ２７	提告	113年3月24日11時47分許	馳名炒粿條、寶林滑蛋河	113年3月24日16時許	腹瀉、嘔吐、噁心	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-22】（他3379卷四第83至85頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２７【檢證5-22-1】 113年3月29日警詢（他3379卷三第93至96頁）	
27	呂采蓁	提告	113年3月24日	粿條	113年3月25日6時許	腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心	略	陰性		非本案審理範圍

28	Ｂ２９（即劉芷羽）	提告	113年3月21日12時30分許	馳名炒粿條	113年3月21日21時許	腹瀉、嘔吐、噁心、頭暈	抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、新長安診所113年3月22日收據、遠東百貨113年3月21日電子發票【檢證5-23】（他3379卷三第102頁） 2、國泰綜合醫院檢驗報告【檢證5-23】（他3379卷三第307至309頁） 3、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-23】（他3379卷四第86至87頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ２９（原名劉芷羽）【檢證5-23-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第97至100頁） 113年6月21日偵訊（他3379卷三第297至299頁）	
29	Ｂ３０	提告	113年3月24日17時2分許	馳名炒粿條	113年3月25日6時許	頭暈	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、馬偕紀念醫院113年3月29日醫療費用收據【檢證5-24】（他3379卷三第125頁） 2、馬偕紀念醫院113年5月9日乙種診斷證明書【檢證5-24】（他3379卷三第515頁） 3、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-24】（他3379卷四第90至91頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ３０【檢證5-24-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第121至124頁） 113年7月12日偵訊（他3379卷三第507至508頁）	
30	Ｂ３１	提告	113年3月19日12時許	寶林滑蛋河	113年3月19日22時許	發燒、腹痛、腹瀉、嘔吐、噁心、全身倦怠	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北醫學大學附設醫院113年4月1日出院用藥紀錄卡、乙種診斷證明書【檢證5-25】（他3379卷三第117至119頁） 2、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-25】（他3379卷四第88至89頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ３１【檢證5-25-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第113至116頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第349至350頁）	
31	Ｂ３２	提告	113年3月21日11時30分許	馳名炒粿條	113年3月21日21時許	腹瀉、噁心	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、遠東百貨113年3月21日發票明細、三軍總醫院113年3月30日醫療費用收據【檢證5-26】（他3379卷三第140至141頁） 2、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-26】（他3379卷四第95至96頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ３２【檢證5-26-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第135至138頁） 113年7月5日偵訊（他3379卷三第451至452頁）	
32	Ｂ43（00年0月生）	提告	113年3月23日14時許	馳名炒粿條	未記錄	腹痛	血清、抗凝固全血	陽性	一、非供述證據： 1、臺北市政府衛生局食品中毒事件攝食食品調查問卷【檢證5-7】（他3379卷一第357至361頁、他3379卷四第78頁） 二、供述證據： 1、告訴人Ｂ１２（編號9、10、32Ｂ40、Ｂ41、Ｂ43之法定代理人）【檢證5-7-1】 113年4月1日警詢（他3379卷三第65至68頁） 2、告訴人Ｂ３９（編號9、10、32Ｂ40、Ｂ41、Ｂ43之法定代理人）【檢證5-7-2】 113年4月1日警詢（他3379卷三第69至72頁）	Ｂ43之父Ｂ１２、母Ｂ３９提出告訴。
33	Ｂ３３	提告	113年3月24日11時47分許	馳名炒粿條、寶林滑蛋河	113年3月24日20時許	腹痛、腹瀉、嘔吐	糞便	陽性	一、供述證據： 1、告訴人Ｂ３３【檢證5-27】 113年4月10日警詢（他3379卷三第229至232頁）	
34	Ｂ３４	提告	113年3月24日11時47分許	馳名炒粿條、寶林滑蛋河	113年3月25日7時許	腹瀉	糞便	陽性	一、供述證據： 1、告訴人Ｂ３４【檢證5-28】 113年4月12日警詢（他3379卷三第233至236頁）	
35	Ｂ３５（YI-LIN-CHUA）	不提告	113年3月22日13時許	馳名炒粿條	113年3月22日20時許	腹痛、嘔吐、噁心、全身倦怠	尿液、抗凝固全血	陽性	一、供述證據： 1、證人即被害人Ｂ３５（YI-LIN-CHUA）【檢證5-29】 113年4月10日警詢（他3379卷三第237至240頁）	
36	陸怡心	不提告	113年3月18日13時許	炒麵、奶茶	113年3月20日23時30分許	腹瀉、噁心、全身倦怠	略	陰性		非本案審理範圍
37	劉明婷	提告	113年3	馳名炒	113年3	水樣	略	陰性		非本案審理範

（續上頁）

			月22日20時20分許	粿條	月24日12時許	便、腹痛、全身倦怠				圍
38	曾鈺鈞	提告	113年3月13日19時許	炒麵	113年3月14日23時許	紅疹、全身倦怠	略	陰性		非本案審理範圍