臺灣臺北地方法院民事判決

108年度訴字第1073號

原　　告　香利達有限公司
000000000000000000
兼法定代理人　方加欣
原　　告　許彩萍
　　哈力馬
共　　同
訴訟代理人　李岳霖律師
複 代理 人　黃旃靖律師
　　劉薰蕙律師
被　　告　家城股份有限公司
000000000000000000
000000000000000000
法定代理人　龔國權
訴訟代理人　陳信瑩律師
　　李耀中律師
　　呂馥安律師

上列當事人間請求損害賠償事件，本院於民國109 年4 月22日言詞辯論終結，判決如下：

主　　文

原告之訴及假執行之聲請均駁回。

訴訟費用由原告香利達有限公司負擔百分之六十八、原告方加欣負擔百分之二十、原告許彩萍負擔百分之六、原告哈力馬負擔百分之六。

事實及理由

壹、程序部分

按當事人喪失訴訟能力或法定代理人死亡或其代理權消滅者，訴訟程序在有法定代理人或取得訴訟能力之本人承受其訴訟以前當然停止；又前開所定之承受訴訟人，於得為承受時，應即為承受之聲明，民事訴訟法第170 條、第175條第1

項分別定有明文。本件被告之法定代理人原為黃志遠，嗣於訴訟進行中變更為龔國權，並經龔國權於民國108 年6月24日具狀聲明承受訴訟（見本院卷㈡第89至90頁），核無不合，應予准許。

貳、實體部分

一、原告主張：原告香利達有限公司（下稱香利達公司）於105年10月1 日起至106 年9 月30日期間，向訴外人威秀影城股份有限公司（下稱威秀影城公司）承租臺北信義威秀影城（下稱信義威秀）2 樓編號2F-17 攤位經營馬太掌包餐廳，並僱用原告方加欣、許彩萍、哈力馬（下分稱姓名，合稱方加欣等3 人）為餐廳之員工，被告則承租信義威秀2 樓編號2F-13 攤位經營漢堡王餐廳（下稱漢堡王）。訴外人即被告僱用之門市店長楊家斌，對店內營運、各項設備之使用本有指揮監督義務，卻過失未令漢堡王員工謹慎使用爐火，致漢堡王員工於106 年3 月29日晚間油炸食物時，因油炸鍋產生火星，點燃排油煙管內堆積之油垢而引發火災（下稱系爭火災），系爭火災並延燒至馬太掌包餐廳，致香利達公司受有財物損失新臺幣（下同）41萬1140元、營業損失4 萬9251元，並支出清潔善後費用6 萬3600元，方加欣等3 人則因倉皇逃生而飽受驚嚇，方加欣更因此流產，亦受有民法第195條第1 項前段規定精神健康之非財產上損害。惟訴外人新光產物保險股份有限公司（下稱新光產險公司）就香利達公司所投保之火災保險僅理賠17萬6870元，香利達公司仍受有34萬7121元之損害。爰依民法第188條第1 項前段、第195 條第1 項前段規定，請求被告就楊家斌之不法侵權行為負僱用人之損害賠償責任（下稱僱用人責任），賠償香利達公司之財產損害34萬7121元，及方加欣、許彩萍、哈力馬之非財產上損害各10萬元、3 萬元、3 萬元等語，並聲明：㈠被告應依序給付香利達公司、方加欣、許彩萍、哈力馬34萬7121元、10萬元、3萬元、3萬元，及均自起訴狀繕本送達翌日起至清償日止，按週年利率百分之5 計算之利息（下依序合稱

34萬7121元本息、10萬元本息、3萬元本息、3萬元本息）。

㈡願供擔保，請准宣告假執行。

二、被告則以：原告所舉之證據不足證明系爭火災係因楊家斌及漢堡王員工使用爐火油炸食物不慎之過失所致，亦無法證明系爭火災之起火點係在漢堡王，臺北市政府消防局（下稱北市消防局）出具之火災原因調查鑑定書（下稱系爭鑑定報告）更有諸多錯誤。又縱認系爭火災之起火點在漢堡王，香利達公司所受之損害已受新光產險公司理賠，請求之損失項目亦不合理，方加欣等3 人則未證明受有精神上損害等語，資為抗辯。並聲明：㈠原告之訴及假執行之聲請均駁回。㈡如受不利判決，願供擔保請准宣告免為假執行。

三、兩造不爭執事項（見本院卷㈡第400頁，並依判決格式略調整順序及修改用語）：

㈠信義威秀2 樓之美食區曾於106年3 月29日晚間發生系爭火災。

㈡香利達公司承租信義威秀2 樓2F-17 攤位經營馬太掌包餐廳，被告則承租信義威秀2 樓編號2F -13攤位經營漢堡王，系爭火災發生時，馬太掌包餐廳及漢堡王均在營業中。

四、得心證之理由

㈠按受僱人因執行職務，不法侵害他人之權利者，由僱用人與行為人連帶負損害賠償責任，民法第188條第1項前段定有明文。次按侵權行為之成立，須行為人因故意過失不法侵害他人權利，亦即行為人須具備歸責性、違法性，並不法行為與損害間有因果關係，始能成立，且主張侵權行為損害賠償請求權之人，對於侵權行為之成立要件應負舉證責任（最高法院100年度台上字第328號判決意旨參照）。又民事訴訟如係由原告主張權利者，應先由原告負舉證之責，若原告先不能舉證，以證實自己主張之事實為真實，則被告就其抗辯之事實即令不能舉證，或其所舉證據尚有疵累，亦應駁回原告之請求（最高法院100年度台上字第415號判決意旨參照）。本件原告主張系爭火災之起火原因為漢堡王員工用火不慎，油

炸鍋產生火星點燃排油煙管內堆積油垢所致，被告受僱人楊家斌未令漢堡王員工謹慎使用爐火，該當過失侵權行為，被告應負僱用人責任等情，既為被告所否認，自應由原告就上開侵權行為之事實負舉證之責任。

㈡原告就上開主張，固提出系爭鑑定報告、系爭火災現場目擊者游子萱、鄭羽筑、江嘉文、溫建明，以及製作系爭鑑定報告之陳龍德於新光產險公司代位香利達公司對被告所提損害賠償訴訟（案列本院107年度訴字第834號，下稱新光產險損賠訴訟）、訴外人第一產物保險股份有限公司（下稱第一產險公司）對威秀影城公司、被告所提損害賠償訴訟（案列本院107年度重訴字第202號，下稱第一產險損賠訴訟）中作證之證詞為據，經查：

1.系爭鑑定報告中關於火災原因研判之記載略為：「㈠起火戶研判：2.…火災發生時僅位於美食區內部北面2F-13（漢堡王美式漢堡，下稱漢堡王）上方有火燃燒，顯示僅2F-13（漢堡王）排油煙支管起火燃燒並使用乾粉滅火器搶救，故研判信義威秀2樓美食區內部2F-13（漢堡王）為起火戶」、「㈡起火處之研判：據現場燃燒後火流延燒之方向研判：信義威秀2 樓美食區內部2F-13 （漢堡王）外觀以櫃檯前上方排油煙支管一帶受熱變色最嚴重，裝潢格局尚保持完好，裝設之排油煙支管以靠南側受熱較強，外覆防火棉燒失，裸露排油煙支管變色最嚴重，排煙支管北側（主排油煙管端）裝置之箱型風機外殼受熱變形、變色，內壁、機件堆積之油垢受燒變色較嚴重，顯示火勢侷限排油煙支管內燃燒，並再據現場勘察，美食區各店家排油煙支管之櫃台裝潢僅上方天花板空調出風口內側受火燃燒，軟管燒斷垂落、碳化較嚴重，廚房內部西面裝設器具、擺放物品均未受火勢延燒並保持完好，南面物料區、擺放物品未受火勢延燒並保持完好，東面僅北側排煙機受熱較強，變色較嚴重，裝設器具及物品均未受火勢延燒並保持完好，排煙機下方油炸鍋殘留油炸薯條及雞塊，排煙機內側以靠北側受熱較強，濾油鐵板變色較嚴

重，顯示火勢於油炸鍋上方的排油煙管內燃燒，另據關係人游子萱所述：『……火災前我在廚房督導員工煮食，突然看到油炸鍋上方的排煙管有火……等情』，故研判信義威秀2樓美食區內部2F-13 （漢堡王）油炸鍋上方排油煙支管內先起火燃燒，為起火處。」、「㈢起火原因研判：綜合現場勘察結果及關係人所述研判：據現場勘察結果，起火處係位於2F -13（漢堡王）油炸鍋上方排油煙支管內先起火燃燒，據關係人游子萱所述：『……火災前我在廚房督導員工煮食，突然看到油炸鍋上方的排煙管有火，往櫃台一看，櫃台上方的風管也有火而且已經掉落火星下來……，我趕緊拿滅火器往櫃檯上方的風管噴……當時油炸鍋在炸薯條及雞塊，排油煙機有開啟……油炸鍋使用天然氣型式的，油炸溫度是定溫，定溫溫度約360°F……等情』，顯示油鍋、排油煙等設備開啟使用中，再據勘察，現場櫃檯裝潢僅上方天花板空調出風口內側受火燃燒，軟管燒斷垂落、碳化較嚴重，東側一帶並有乾粉噴灑後痕跡，與關係人所述相吻合，又據關係人游子萱稱該店自94年承租開始營運迄今，店內採用排煙機上抽式排煙設備，排油煙支管係為漢堡王所裝置並於主排油煙管前加設箱型風機，另據關係人張盛崇所述：『於臺北市○○區○○○路0 段00巷00號1 樓設立俊昇清潔企業社，我是負責人……承攬漢堡王門市排油煙管、煙罩等清洗，自民國90年迄今，含新竹以北地區漢堡王門市……火災發生前最後一次清洗是去年（105 年）10月迄今均無清洗……自櫃檯上方至排油煙主幹管這段無法施工且位置過高所以沒清洗……等情』。由於現場美食區各店家排油煙支管與主排油煙管裝設位置均於靠樓頂板，而與樓地板間高度甚高，並自安裝後因無法施工從未清洗，僅清洗排油煙機、煙罩附近油垢，且據關係人張盛崇稱：清洗時均堆積很厚的油垢，研判該排油煙管自民國94年裝設迄今，管內必堆積很厚的油垢，經排除遭人侵入縱火、油鍋起火、電氣因素及遺留火種經蓄熱等起火因素，研判本案起火原因係油炸時高溫致排油煙管內堆積

之油垢起火燃燒之可能性較大」、「七、結論：信義威秀2樓火災案，綜合現場勘察結果及關係人所述研判：其起火原因係油炸時高溫致排油煙管內堆積之油垢起火燃燒之可能性較大」等語（見本院卷㈠第156至158頁），以及新光產險損賠訴訟承審法官再就系爭鑑定報告之相關內容函詢北市消防局，並經北市消防局以107年12月22日北市消調字第1076061297號函文函覆補充鑑定意見：「㈡經查現場2F-13 （漢堡王）廚房北側排煙機下方之油炸鍋，其北側鐵板有嚴重受燒變色情形，顯示該處有受高溫狀態（見火災原因調查報告書照片編號181 ）。檢視排煙機之廚房簡易自動滅火設備僅北側噴嘴外圍橡皮受燒失，顯示該噴嘴有受火燃燒；另排煙機北側受燒強烈、鐵板變色較嚴重，且北側燈罩亦受燒失，顯示該處有受火燃燒（見照片編號185 及186 ），故研判火源係由下方油炸鍋附近經排煙機致排油煙管內堆積之油垢起火燃燒」、「㈢再查關係人游子萱所述：『油炸鍋使用天然氣型式，油炸溫度是定溫，定溫溫度為360 °F，油炸鍋自營業開始使用至關店才關閉（自11時至23時）』，由於油炸鍋為瓦斯燃料式，因此熱效率高、回溫快，但溫度控制效果較電氣油炸鍋差，故無法排除油炸鍋溫度異常造成油鍋引火之熱源。此外，瓦斯油炸鍋於加熱燃燒時，可能會產生火星被排煙機吸入，因此本案係油炸時高溫（油炸鍋溫度異常或油炸鍋加熱燃燒產生火星）致排油煙管內之堆積油垢起火燃燒之可能性較大」等語（見外置之新光產險損賠訴訟影卷第345至346頁）。依上，系爭鑑定報告及補充鑑定所得出「系爭火災係因漢堡王油炸鍋溫度異常或油炸鍋加熱燃燒產生火星致排油煙管內之堆積油垢起火燃燒」之結論，係由漢堡王有受火燃燒及使用乾粉滅火器搶救、漢堡王內部設備受燒變色之情形、游子萱陳述有於排油煙管看見火、張盛崇陳述漢堡王排油煙管清洗時之油垢情形、漢堡王油炸鍋之特性等情推論而得。

2. 然查，物質燃燒須有「可燃物」、「助燃物」及「溫度達到

燃點」之三要素併存始能發生，此乃化學反應之基本原理，而關於漢堡王使用之油炸鍋是否可能於系爭火災前發生燃燒現象或產生火星，進而導致排油煙管內之堆積油垢起火燃燒一事，業據具美國匹茲堡大學化工系博士學位、曾任國立中央大學化學工程系、化學工程與材料工程系教授、主任，並獲英國皇家化學學會會士、美國化工學會會士、國際工程技術學會會士，且曾擔任我國及美國火災案件專家證人、出具過鑑定報告或委員之陳郁文出具專家意見書（見本院卷㈠第369至375頁），陳郁文並於新光產險損賠訴訟中到庭結證稱：油在不同的溫度下就會蒸發成氣體，溫度越高，蒸發的氣體越多，就稱為油氣。油氣的閃火點最低，再來是油，油垢的燃點最高。在半開放空間下，如某固定鍋爐持續定溫進行油炸，一開始油炸鍋旁邊的溫度會因為油炸鍋的進行而升高，達到一段時間後，且週遭的條件都相同，溫度就會開始穩定，也就是維持在一定的溫度，此溫度通常會比室溫略高，但不會高很多，跟與油炸鍋的距離、油炸鍋設定的溫度有關，一定在人可以忍受的範圍，溫度也不會再繼續升高，因為油炸鍋旁邊是空氣，空氣的比熱非常大，所以溫度不可能很高。本件情形，只要油炸鍋沒有產生火，就算油炸鍋的溫度非常高，不可能因為油炸鍋造成排油煙管燃燒，油炸鍋正上方的油氣，一定比排油煙管裡面的油氣濃度高，假設油炸鍋溫度高於油氣燃點的溫度，一定油炸鍋先燒起來，油炸鍋上面的溫度一定比油炸鍋低，排油煙管的溫度一定比油炸鍋上方的溫度低，油炸鍋裡面油的溫度一定最高，不可能油炸鍋完好無缺，要燃燒的話也是油炸鍋上方的油氣先燒，油氣是閃燃，底下油炸鍋很多油，達到油的燃點，油炸鍋會燒起來。本件唯一發生的可能情形是油炸鍋的溫度非常高，超過油氣的閃火點，也就是從油炸鍋上方因為油氣產生閃燃，再引燃油炸鍋的油，才有可能排油煙管燃燒，但是本件不可能，因為油炸鍋的溫度遠比油氣閃火點低。又火星是要有火的情況下，火星才會出現。本件不可能是因為油炸鍋加熱燃

燒，形成火星進而引燃，因為本件使用的油炸鍋是間接加熱，瓦斯火先燒到陶瓷，陶瓷再去加熱油炸鍋，瓦斯產生的火是在密閉空間內，不可能有火星產生，如系爭鑑定報告照片181 就可以知道看不到瓦斯的火源，因為他在密閉的容器內，所以不可能有火星冒出。油炸鍋的溫度遠低於油氣的閃火點，且油炸鍋距離排油煙管有100公分的距離，抽油煙機會吸取旁邊空氣，大量稀釋，到達排油煙管的溫度一定遠低於原來油的溫度，油的溫度比閃火點還低，本件不可能起火，長時間油炸鍋的使用也不會讓溫度變高，而是會達到一個穩定的溫度等語（見外置之新光產險損賠訴訟影卷第352至356 頁）。由上開證詞可知，漢堡王之油炸鍋持續進行油炸後，溫度會與周圍之空氣調節至較高之穩度溫度，不會持續升高，也不會升到很高或因此起火燃燒，而在油炸鍋未產生火之情形下，亦不可能因油炸鍋之油炸行為導致上方排油煙管燃燒，且因油氣相較於油、油垢之燃點為最低，縱油炸鍋油炸時產生異常高溫，亦須油炸鍋上方之油氣先閃燃、油炸鍋的油再引燃後，火始可能延燒至油炸鍋上方之排油煙管。

3. 又參以游子萱於北市消防局陳述時所稱：火災前伊在廚房督導員工煮食，突然看到油炸鍋上方的排煙管有火，往櫃台一看，櫃台上方的風管也有火而且已經掉落火星下來等語（見本院卷㈠第177頁），游子萱既係在督導員工煮食，其上所陳，當是漢堡王廚房於系爭火災發生前一刻之狀況，然其於系爭火災發生前未曾發現油炸鍋與上方排煙管間有何閃燃、溫度過高致員工操作異常之現象，亦未曾發現油炸鍋內之油有何引燃、燒焦之情，反係直接在「油炸鍋上方排煙管」及與油炸鍋有相當距離之「漢堡王櫃檯上方風管」看見明火、火星，系爭火災是否因漢堡王之油炸鍋異常所致，實有疑義。且漢堡王所使用之油炸鍋型號為Pro H55 Gas Fryer，係以隔絕方式加熱，火源封閉於油炸爐內而無明火之設計，爐內更配有高溫限制控制器，在溫度超過攝氏218至232度

時，即會自動停止電源，避免爐具過度加熱之情形發生，而系爭火災發生時漢堡王之油炸鍋仍持續在使用，觀北市消防局所攝得系爭火災後之油炸鍋照片，鍋內所留存之薯條仍維持正常炸物之金黃顏色，並無明顯燒焦或油品變色，油炸鍋是否已故障而致加熱異常，亦有疑義。況油炸鍋與上方之排油煙管更有相當距離，被告之員工均於此處操作油炸食品，於系爭火災前並無異常高溫而無法使用油炸鍋等情，有上開油炸鍋之使用手冊、系爭鑑定報告之油炸鍋照片在卷可稽（見本院卷㈠第399至407、279至280頁）。則在卷內並無其他事證可認漢堡王之油炸鍋於系爭火災前確有故障、溫度異常甚至可能出現明火之情形下，系爭鑑定報告及補充鑑定僅以漢堡王內部燃燒跡象、漢堡王之排油煙管曾出現火勢及排油煙管內有油垢等節，逕論系爭火災係由漢堡王之「油炸鍋溫度異常」或「油炸鍋加熱燃燒產生火星」所致，於理難謂相合，不得資為有利於原告之認定。雖原告另稱陳郁文係受被告之付費委任而出具專家意見書，立場有所偏頗，證詞為不可採云云。然陳郁文如前所述，係就化學工程及火災鑑定具有專業能力之人，並已在新光產險損賠訴訟中到庭具結後再為證述，原告復未能就陳郁文所述內容指摘有何明顯悖於化學理論之情，自難僅因陳郁文曾受被告委任分析系爭火災之原因，即認陳郁文有甘冒刑事偽證重罪而偏頗、違背其專業知識為上開證述之必要，原告執此主張，尚難為採。

4. 至火災現場之延燒及損壞情形，以及原告所援引鄭羽筑、江嘉文、溫建明證述漢堡王點餐櫃檯曾出現明火等語，雖可作為判定火災成因之依據之一，然信義威秀2樓為美食區，各店家均接設有排油煙管，證人陳郁文、證人即製作系爭鑑定報告並研判系爭火災原因之北市消防局小隊長陳龍德亦均證稱：燃燒痕跡與濃度也就是油氣有關，濃度越高，就越快，也就是有更多的燃料來燒，濃度低的話燒完就沒有了，濃度高就會一直燒。火燃燒的速度會因油垢之厚、薄有所差別，各戶燒失程度，會與救火的先後有關，還與材質及可燃物多

寡有關，加上現場是飲食區，亦會與油垢程度有關等語（見外置之新光產險損賠訴訟影卷第352 頁、第391、393頁）。準此，油垢越厚之處所能揮發之油氣越多，火勢、燃燒程度及受損痕跡理當均較為明顯嚴重。漢堡王既為大量使用油炸方式烹調食物之店家，櫃檯上方至排油煙主幹管之管線復因位置過高而未曾清洗，廚房油炸鍋上方之排油煙管亦因係排油煙支管之末端，距離油炸鍋最近及主排煙管最遠（見本院卷㈠第184頁系爭鑑定報告中之現場物品配置圖），堪認漢堡王油炸鍋上方之排油煙管，以及櫃檯上方連接主幹管管道間所堆積之油垢必有相當厚度，則縱使該處於系爭火災之火勢較大、燃燒痕跡較為嚴重或經證人看見有明火燃燒情形，亦難遽認此即係因漢堡王之油炸鍋為起火點所致，則原告以系爭鑑定報告及補充鑑定之此部分內容，作為系爭火災之起火點在漢堡王之主張，難認可採。

5. 原告雖另援引陳龍德於新光產險損賠訴訟、第一產險損賠訴訟中到庭作證之證詞，作為系爭火災係因漢堡王油炸鍋點燃排油煙管內堆積油垢之證明。惟觀陳龍德所證述：燃燒有四要素：空氣、可燃物，其餘伊忘了，因為伊離開火調了。本件係因為漢堡王持續使用油炸鍋，油炸鍋產生火星，導致管內的油垢起火，火星會從排油煙機出現，火星是排油煙機跟油炸鍋使用時產生高溫，加上排油煙機吸上去產生火星，進而引燃油垢導致本件起火。伊認定說游子萱當時有在使用油鍋，今天的起火條件是要有使用比較高溫的東西，引燃到排油煙管的油垢，起火燃燒，火災發生當時是晚上8點左右，而油鍋從早上開門營業到晚上，已經有相當長之時間，排油煙管管壁內的油垢已呈融化狀態，油鍋的高溫致使排油煙管裡面的油垢起火燃燒。伊不知道油垢之燃點為幾度，須看現場的蓄積厚薄，燃點要做實驗才知道，亦不知道漢堡王廚房內的油炸鍋使用的是無明火，且恆溫設定在約攝氏160度，伊是看現場的燃燒狀況等語（見外置之新光產險損賠訴訟影卷第382 至383頁、本院卷㈡第154至156頁），益見陳龍德

僅係以系爭火災現場之燃燒狀況、燃燒痕跡及游子萱之陳述作為系爭鑑定報告之判斷依據。然現場燃燒痕跡及狀況、游子萱之陳述既有如前所述不得遽採之理由，陳龍德復未能就漢堡王所使用油炸鍋之溫度、設備有全盤瞭解，並就排油煙管內油垢之燃點、無明火之油炸鍋如何產生火星，甚至燃燒之要素等與系爭火災成因至關重要之部分提出合理、完整之科學理論根據，則其所製作之系爭鑑定報告，實仍不足作為系爭火災係因漢堡王員工用火不慎，油炸鍋產生火星而點燃排油煙管內堆積油垢所致之證明。

6. 此外，訴外人凱閎食品有限公司曾因系爭火災對楊家斌提起刑法第175條第3項之失火燒毀住宅以外之物罪嫌之告訴，經臺灣臺北地方檢察署檢察官以107年度偵字第15839號因犯罪嫌疑不足而為不起訴處分，上開不起訴處分之理由略以：「張盛崇於偵查中具結證稱：伊是峻昇清潔企業社的負責人，從漢堡王信義威秀店營業開始，就是由伊負責清洗排油煙管，大約每半年清洗1次，伊每次施工都有確實清洗，清洗後也會提供照片給廠商看等語；參諸證人游子萱於偵查中具結證稱：伊是漢堡王信義威秀店晚班經理，案發當日也有測量油鍋溫度，溫度都正常，案發時伊是先聽到排油煙管發出轟轟的聲音，但還沒有看到任何火花，伊就先去關掉電源，然後疏散員工，並打電話給店經理，後來看到招牌外面的排油煙管有火花，伊才拿滅火器要滅火，當時櫃位內的排油煙管應該沒有發生火花，否則伊會優先在櫃位內滅火；又員工來工作時，都會發員工手冊，手冊內就會有消防事宜的相關記載等語……。漢堡王門市既有定期委外清潔排油煙管，且證人陳郁文亦證稱前開火災並非因門市油炸設備溫度過高而致排油煙管內堆積之油垢起火燃燒所肇致，本諸罪疑唯輕之刑事訴訟基本原則，自難遽為不利被告之認定，而逕以前開罪責相繩」（見本院卷第277至280頁），且經本院調取偵查卷宗查明，益證系爭火災並非係因楊家斌對店內營運、各項設備之使用未盡指揮監督義務，過失未令漢堡王員

工謹慎使用爐火所致。

㈢依上各節，原告所舉之證據尚不足以證明系爭火災係因漢堡王員工用火不慎，油炸鍋產生火星而點燃排油煙管內堆積油垢所致，則揆之前揭說明，被告對原告自不負民法第188條第1項前段所定之僱用人責任。

五、綜上所述，原告依民法第188條第1 項前段、第195 條第1項前段規定，請求被告依序給付香利達公司、方加欣、許彩萍、哈力馬34萬7121元本息、10萬元本息、3 萬元本息、3萬元本息，均無理由，應予駁回。又原告之訴既經駁回，其假執行之聲請亦失所附麗，應併予駁回。

六、本件事證已臻明確，原告另聲請本院對方加欣行當事人訊問，以釐清香利達公司所受損害之數額，即無必要。兩造其餘攻擊防禦方法及所提之證據，經審酌後均與判決之結果不生影響，爰不另一一論述，併此敘明。

七、訴訟費用負擔之依據：民事訴訟法第78條、第85條第1項。

中　　華　　民　　國　　109　　年　　5　　月　　6　　日

民事第六庭　審判長法　官　許純芳

法　官　石珉千

法　官　林柔孜

以上正本係照原本作成。

如對本判決上訴，須於判決送達後20日內向本院提出上訴狀。如委任律師提起上訴者，應一併繳納上訴審裁判費。

中　　華　　民　　國　　109　　年　　5　　月　　6　　日

書記官　王琪雯