臺灣臺中地方法院民事判決

108年度沙簡字第298號

原　　告　陸弘股份有限公司
法定代理人　何平陸
訴訟代理人　何哲輝
　　郭怡君
被　　告　聯引餐盒廠
法定代理人　陳天聰
訴訟代理人　蘇志淵律師

上列當事人間請求給付貨款事件，本院於民國109年1月15日言詞辯論終結，判決如下：

主　　文

被告應給付原告新臺幣221,850元，及自民國108年4月26日起至清償日止，按年息5%計算之利息。

訴訟費用由被告負擔。

本判決得假執行。但被告如以新臺幣221,850元為原告預供擔保後，得免為假執行。

事實及理由

一、原告起訴主張：

被告自民國107年間陸續向原告購買軟骨、骨腿丁、雞排等肉品，共積欠貨款新臺幣（下同）221,850元。屢經催討，被告均不清償，爰依據貨款請求權，請求被告給付貨款221,850元及法定遲延利息。並聲明：被告應給付原告221,850元，及自支付命令送達翌日起至清償日止按年息百分之五計算之利息。

二、被告抗辯：

(一)骨腿丁200箱計144,000元部分：

1、該批貨物於107年11月2日到貨，被告取用該批貨物於107年11月12日製作餐盒供應鄰近之學校及廠商，惟經客戶食用後有文昌國小、大甲國中、同泰電子反應雞丁肉質味道極差、有嚴重腥味，部分學生甚有噁心想嘔吐之症狀，故針對學校部分於隔日每班皆補一道菜為補償。而廠商同泰電子亦表示

肉質極差味道重，日後如未改善則列為拒絕往來廠商。

2、被告接獲瑕疵反應後進行了解，與廚師會同判斷應係該商品於11月2日到貨時品質已變質，當下抽驗剩餘商品之品質發現參疵不齊，此有107年11月12日之顧客反應紀錄表為證。

3、嗣經統計，於客戶反應商品瑕疵後，被告即不敢使用骨腿丁，目前庫存尚餘95箱未使用。

(二)雞排50箱計40,500元部分：

1、該批貨物於107年11月27日到貨，被告取用該批貨物於107年11月30日製作餐盒供應鄰近之學校及廠商，惟經客戶食用後有順天國中、國立苑裡高中、台三公司、廣源公司反應雞排有腥味且不新鮮。針對學校部分，原告以備份餐點補足，順天國中有開立異常單。而台三、廣源公司當日便當均不得計價請款。

2、被告接獲瑕疵反應後進行了解應係該商品於11月27日到貨時品質已異常，但當下難以察覺，此有107年11月30日之顧客反應紀錄表為證。

3、雞排50箱製作餐盒已用畢，原告未留庫存。

(三)被告已通知上開商品瑕疵，然原告否認。被告就已使用完畢之骨腿丁及雞排，爰主張同時履行抗辯權，另就庫存之骨腿丁亦已一部解除契約：

1、被告發現商品瑕疵後，已先電話分別於11月12日、11月30日通知原告，惟原告未回應如何處置。而被告之採購人員嗣再以line通訊軟體於12月15日將上開顧客反應紀錄表傳訊予原告業務，然亦遭拖延未處理。

2、為此，被告乃分別於107年12月24日、108年1月18日、1月31日委託律師發函請其就瑕疵問題提出賠償方案，然因未獲解決，爰再於108年4月22日律師函通知原告就庫存95箱骨腿丁為一部解除契約並請求協商賠償事宜。嗣再於108年5月7日重申已出售之骨腿丁、雞排因瑕疵重大難於食用，於原告另給付無瑕疵商品前，被告拒絕給付貨款。而針對庫存95箱骨腿丁已一部解除契約，故無給付貨款義務。另針對商品瑕疵損

及被告商譽，原告應另賠償。

3、系爭已用畢之骨腿丁、雞排既存瑕疵如上，則於原告另行給付無瑕疵之物前，被告當得拒絕給付貨款。且查，剩餘庫存95箱骨腿丁與用畢之骨腿丁並無不可分之情形，而用畢之骨腿丁已存瑕疵，則被告當不敢使用庫存貨品，且經多次催告原告處理遭拒，被告據此解除庫存骨腿丁之部分契約，並無顯失公平，依法有據。

(四)針對軟骨37,350元部分（29784+7566），被告主張抵銷：

1、查，被告因本件商品瑕疵已使商譽及信用受損，被告從事餐盒事業多年，於當地已具相當信用，食品又特重安全衛生，品質上不可有分毫出錯，惟卻因本件瑕疵問題致影響客戶評價，未來於學校、廠商餐盒供應商之評選，勢將因此事件而遭負評並受不利影響。而侵害法人之名譽，為對其社會評價之侵害，侵害法人之信用，為對其經濟上評價之侵害，是名譽權廣義言之，應包括信用權在內。且法人辛苦累積之商譽實因他人之侵害而造成無法彌補之損害，故本件瑕疵既已損害被告商譽及信用，被告當得依上該規定請求因名譽、商譽、信用受損之非財產損害。

2、被告因瑕疵所受商譽損失之金額至少為50萬元（被告就商譽損失超出50萬元部分先予保留），並與原告請求之軟骨貨款37,350元為抵銷。

(五)為進一步佐證商品瑕疵，被告就系爭骨腿丁部分已先送請國內知名之「台灣檢驗科技股份有限公司」（即SGS）為測試，依測試報告所載，確有驗出「大腸桿菌群」：

1、按「冷凍食品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲」，此參冷凍食品類衛生標準第二條自明。第按，依同標準第三條所載，就「其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類」（本案骨腿丁為：凍結前未加熱處理者），規範有「生菌數」、「大腸桿菌群」、「大腸桿菌」、「揮發性鹽基態氮」等標準數值，而就「大腸桿菌群」規範為「不得檢出」。而依上開SGS報告所示：「大腸桿菌群」檢測

結果為43MPN/g，已違反上開「不得檢出」之標準。基此，原告出售之骨腿丁瑕疵重大已無法食用，故被告主張同時履行抗辯權以及所剩庫存部分為一部解除契約，實有理由。

2、原告訴訟前曾質疑商品變質可能係因被告之冰箱故障異常所致，然查，系爭骨腿丁於107年11月2日到貨、雞排於107年11月27日到貨，爰提出被告107年11月、12月份之冷凍、冷藏庫溫度紀錄表為證。依紀錄表內容所載，冷凍庫溫度並無高於-18度、冷藏庫溫度亦無高於7度，均符合溫度規範，且該溫度計亦定期校正合格，其正確性並有儀器校正紀錄表以及SGS之校正報告書為依憑。故原告稱系爭商品變質可能因被告之冷凍設備缺失所致，實無理由。

(六)原告以被證一衛生福利部食品藥物管理署108年7月15日函文主張：有關冷凍食品類衛生標準所涉「凍結前未加熱處理者」，其「大腸桿菌群（MPN/g）」項目欄位空白，表示尚無大腸桿菌群之限量規定。惟縱認欄位空白係指無大腸桿菌群之限量規定，惟本件經被告先行送驗確實已檢出有大腸桿菌群。為釐清已驗出有大腸桿菌群之冷凍食品是否仍適合人體食用，請函詢該署：(1)依該署108年7月15日函文就「冷凍食品類衛生標準」其中「其他需加熱調理使得供食之冷凍食品類」項下「凍結前未加熱處理者」類別，其「大腸桿菌群（MPN/g）」項目欄位為空白，係表示尚無大腸桿菌群之限量規定。則如冷凍食品經檢驗出含有大腸桿菌群者，則該冷凍食品是否適合人體食用？對人體健康是否有影響？

(七)、茲就本件現場勘驗以及鑑定結果表示意見：

1、本件依108年8月8日現場勘驗：

(1)現場冷凍庫溫度顯示為-19度C，符合被證10冷凍庫不得高於-18度C之規範。嗣後由原告抽取一箱骨腿丁，經其確認外觀並無開封後送交鑑定機關人員帶回鑑定。

(2)現場另由原告抽驗兩箱骨腿丁，經開封後以目視與鼻聞方式對系爭骨腿丁為外觀及味道之勘驗，並再與現場其他廠商「農生企業股份有限公司」(農生企業股份有限公司銷售骨腿丁

之紙箱標籤1張，其有效日期與系爭骨腿丁相同均至108年9月9日前有效）所出售之骨腿丁為比對結果：

原告人員於錄影光碟之35分處，於鼻聞骨腿丁味道先稱「是正常範圍內的油垢味」，後於35:48秒改稱：「這不是油垢味，是一般肉品味道」。從而，其陳述反覆顯屬刻意迴避。故，原告人員雖於筆錄記載時回覆本院抽驗之骨腿丁色澤與味道沒有問題，然依前述，原告人員就系爭骨腿丁已有油垢味已節，乃刻意文飾否認而屬避重就輕，自無足採。而經被告之法定代理人及被告之食品衛生管理人員黃素娟於現場以目視以及鼻聞，均認原告所抽取兩箱之肉品顏色不對，並具非常嚴重的油耗味。

再觀察原告抽驗開封之骨腿丁，其顏色均較暗沉，而「農生企業股份有限公司」出售之骨腿丁色澤則較為紅潤。另，經鼻聞其氣味，黃素娟亦稱「農生企業股份有限公司」之骨腿丁就沒有像原告的肉品具有油耗味。

基此，依上開勘驗，系爭骨腿丁肉品外觀確有不良變色、異臭、異味之情形，而違反「冷凍食品類衛生標準」第2條之規定，自屬瑕疵重大。

2、本件經SGS即「台灣檢驗科技股份有限公司」BA/2019/80977，鑑定日期2019/08/13之鑑定報告所載：

測試項目中之「揮發性鹽基態氮」測試結果為：18.2mg/100g。然該數值已超出「冷凍食品類衛生標準」第三條「其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類」規範15 mg/ 100g之標準。且查，「揮發性鹽基態氮」如鑑定報告欄位所載係參考CNS1451冷凍魚類檢驗法，且據彰化縣衛生局網站所載其檢測值含量越高表示新鮮度越差（彰化縣衛生局網站資料，來源出處：http://www107.chshb.gov.tw/news/?mode=data&id=11808），足證，系爭骨腿丁新鮮度不符規範，不宜人體食用。從而，被告主張系爭骨腿丁具重大瑕疵，就已用畢105箱部分行使同時履行抗辯權，而就剩餘庫存95箱骨腿丁為一部解除契約，自有理由。

(八)被告因本件瑕疵受有商譽損失，主張於50萬元範圍內為抵銷：

1、被告於88年10月25日設立登記，資本額達1000萬元，主要從事餐食製作，特重食材新鮮安全，營業迄今於中部地區累積眾多客戶，信用優良。且依台灣採購公報網所載，自2003年迄今之2019年17年間，每年均有獲學校餐食團膳標案，每年得標總金額，除2009年之344萬4千元較低，其餘年度均為數千萬元以上（最近三年之決標金額，2017年度為55,333,120元、2018年度為54,614,271元、2019年度為25,217,477元。而2019年度決標金額因各級學校資料上傳速度不一，實際上該年度決標總金額亦約同5千餘萬元，是該2019年度之決標金額數目亦會持續更新），特將其中0000-0000年共5年度之得標案件內容列出供參。另，依財政部中區國稅局營業稅查定課徵核定稅額繳款書所載，被告107年10月至107年12月（三個月為一季）之銷售額為13,875,591元，應繳本稅金額為106,662元，足認被告從事團膳事業深獲客戶支持，具一定優良信用，方能積累如此營業額，顯見商譽甚佳！

2、另再提出被告108年與臺中市外埔區外埔國民小學採購契約書之節錄部分內容供參酌，依公司簡介所載：被告於於88年起陸續通過HACCP先期輔導、獲頒發餐盒類及團膳類衛生優良證書、通過HACCP衛生評鑑、榮獲食在安心標章認證、完成食品業者登錄、通過食品業衛生自主管理驗證計畫、通過HACCP專案輔導查核，足證被告商譽優良、信用俱佳，方能獲得上開眾多標案之決選！

3、惟經本件肉品瑕疵事件，依社會通念與經驗法則，實已影響客戶之評價，被告多年建立之商譽信用亦無端受損，則被告當得請求商譽受損之非財產上損害並向原告為抵銷：

(1)先不論被告所營業對象尚有其他民間廠商，依上開採購公報之公立學校機構採購之年度金額均達數千萬元以上，顯見被告於團膳營運已建立信譽，評價優良，故方能於年度競爭標案中脫穎而出，足認被告信用優良，商譽具相當價值。

(2)而因本件瑕疵致影響被告之信用與評價，則被告自得依前開規定於50萬元範圍內之商譽損失（超出50萬元部分則予以保留），與原告請求之軟骨價金37,350元部分予以抵銷。另，如本院認本件尚難認定雞排亦具瑕疵者（此為假設），則被告亦一併就雞排價金40,500元部分予以抵銷。

(九)原告108年9月18日書狀稱本件之油垢味、一般肉味乃個人觀感而異，無一定標準。然鑑定當天經具食品衛生管理資格之人員黃素娟親身見聞，證明系爭骨腿丁確實有顏色不對且具嚴重油耗味之情形，而原告人員亦先表示肉品具油垢味嗣再改稱屬一般肉品味道，故原告辯稱肉品油垢味屬個人觀感等語實無理由。再者，原告書狀稱衛福部於108 年8月15日修正「冷凍食品類衛生標準」條文刪除「揮發性鹽基態氮」規定。然查，依原告所提證二所附資料，其中衛生福利部、108年8月15日令，係將「冷凍食品類衛生標準」修正為「冷凍食品類微生物衛生標準」。而「冷凍食品類衛生標準修正總說明」第二段稱：「上開有關冷凍食品之揮發性鹽基態氮等規定，已整合至「食品中污染物質及毒素衛生標準」中，有關一般性狀之規足，亦同步修正新增於「一般食品衛生標準」中，爰刪除重複視定之內容」。依上開說明，刪除揮發性鹽基態氮之原因，係因有關「揮發性鹽基態氮」之規定已整合至「食品中污染物質及毒素衛生標準」中，為免重複乃將「冷凍食品類衛生標準」中重複規定部分刪除。而依「食品中污染物質及毒素衛生標準」第5條規定：「食品中所含其他污染物質及毒素之限量，應符合附表三之規定」。據該附表三所載之第6項，仍有「揮發性鹽基態氮」之規定，並於6.2生鮮即食水產品項次，載有限量15mg/l00g之規範，而此數值即與原「冷凍食品類衛生標準」之規範數值相同，亦證此僅因行政機關為免法令重複所為之刪除，並非指本件系爭骨腿丁即可不受「揮發性鹽塞態氮」數值上限之規範。至於原「冷凍食品類衛生標準」雖將第二條：「冷凍食品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲

」之規定刪除。然如上開修正總說明所述，有關一般性狀之規定，亦同步修正新增於「一般食品衛生標準」中，爰刪除重複規定之內容。故因該第二條屬於外觀味道等一般性狀之規定，為免重複方刪除之。而據「一般食品衛生標準」第三條所載：「販賣之食品，應具正常且合理可接受之性狀、風味及色澤，不得有因衛生不良、品質不佳或製程品管不當所導致之變色、異常氣味或風味、異常之凝結或沉澱、污染、肉眼可見霉斑、異物或蟲體、寄生蟲等情形」(被證25、一般食品衛生標準)，足證有關食品之一般性狀，並未因原「冷凍食品類衛生標準」將第二條刪除而免除原告之責任。

(十)原告雖稱其客戶範圍涵蓋各盤商或王品等知名集團，然不因此而免除本件之瑕疵擔保責任。反而，原告既具一定規模，竟對反應瑕疵之客戶採取興訟方式，卻不願正視肉品瑕疵，被告對此百思不解。

(十一)至原告提出之錄音光碟稱被告代表人於108年2月13日至其處所稱「外勞不會、外勞倒在一起，不敢讓外勞退冰了」，指摘本件係因退冰出問題導致肉品瑕疵。但查，被告否認有此陳述，理解其陳述應為「(台語)：這不是講假的，這是事實的代誌。今日不會，外勞叫伊倒，這樣東西在退冰，不敢讓外勞用」，(其意係指外勞不會分辨肉品已經壞掉，所以後續不敢再讓外勞處理)。故被告代表人並未陳稱係因外勞退冰造成肉品瑕疵，原告斷章取義自無理由。況，本件鑑定係直接由冰庫取出後送鑑，亦無涉退冰問題，鑑定結果亦證明有「揮發性鹽基態氮」超標不合格結果，故原告稱本件係因外勞退冰不當而否認瑕疵等語，自無理由。

(十二)依被告提出之被證一顧客反應紀錄表之彩色照片所示，系爭骨腿丁之顏色已暗況不新鮮，而與本院於108年8月8日現場勘驗時，系爭肉品外觀相類似。

(十三)再就原告108年10月22日書狀表示意見：

1、原告質疑被告已簽收系爭200箱骨腿丁，故認驗收合格。然，

當日骨腿丁送抵後，被告之廠長洪益明曾抽檢2箱，但因當時抽驗未發現問題，隨即送入冷凍庫，未料到貨骨腿丁之品質竟參差不齊致發生客訴瑕疵。故本件自不因僅抽驗兩箱而認全部200件骨腿丁均無瑕疵。

2、原告屢稱係因被告退冰不當致骨腿丁瑕疵，然依被證10之冷凍冷藏溫度記錄表、被證11之儀器校正紀錄表、以及本院當日到場勘驗現場，均足證明被告之冷凍、冷藏設備均屬正常。況本件鑑定亦由冷凍庫直接取樣送驗，送驗結果證明肉品具有瑕疵，該等鑑定亦不涉及退冰問題，顯已證明骨腿丁於冷凍狀態下已呈現品質不良，則原告指摘係因被告退冰不當或質疑冷璘保存不當才產生肉品瑕疵云云，除未舉證證明外並與事實不符。

3、又原告書狀稱有關「揮發性鹽基態氮」只在「生鮮即食水產食品類」才有限量15mg/l00g之規定，以此標準檢驗骨腿丁肉品乃不合理。然查，108年8月15修正前之「冷凍食品類衛生標準」第三條原本即有「揮發性鹽基態氮」不得超過15mg/100g之規範，而依鑑定報告亦說明該部分檢驗係參考CNS1451冷凍魚類檢驗法，且據被證19之彰化縣衛生局網站說明，「揮發性鹽基態氮」含量越高代表新鮮度越差。是該等「揮發性鹽基態氮」雖主要用於魚類或生鮮即食水產食品之檢驗，但該「揮發性鹽基態氮」亦足供判斷冷凍食品類是否合格，故修正前之「冷凍食品類衛生標準」第三條、以及被證24之「食品中污染物質及毒素衛生標準」第五條方有相對應之規範，顯見以「揮發性鹽基態氮」作為冷凍食品新鮮度之判斷標準，並無不合。則原告今稱以「揮發性鹽基態氮」用來檢驗骨腿丁肉品乃不合理等語，亦無理由。

4、證人黃素娟所述(節錄):伊擔任被告之食品衛生管理員大約四年，之前於其他公司亦擔任相同職務，擔任期間均持續參加講習與教育識練。伊於108年8月8日法院現場勘驗時在場，當天抽驗原告的骨腿T肉品外觀顏色已相當黯淡，且有油耗味。而新鮮的肉顏色應該是粉紅色，聞起來不會有異味。當天有

拆驗其他公司的肉品，狀況非常正常。骨腿丁到貨時係由廠長洪益明抽驗一、二箱，其餘未抽驗的品質則不會知道。至於客訴當天即107年11月12日，就骨腿丁之退冰與烹煮情形，伊不知道。但客訴那天（即107年11月12日），伊有去看骨腿丁，那天看的結果有效日期沒有過期，外包裝算完整，那天開5箱左右，確實裡面有呈現顏色偏暗沉及有味道，而該肉品顏色與法院勘驗當天一樣等語。從而，被告之廠長洪益明於原證一銷貨憑單107年11月2日收貨當日，既僅抽驗一兩箱，自不得據此即推論全部肉品均無瑕疵。又依證人黃素娟所述，客訴107年11月12日當天所抽驗5箱之骨腿丁外觀及味道，與108年8月8日法院勘驗抽驗時之狀況一樣，從肉品暗沈外觀與油耗味即可判斷品質異常。而上開107年11月12日、108 年8月8日兩期日所為抽驗，均直接從冷凍庫取出，並未涉及退冰問題，足證瑕疵係出自肉品本身，與被告之退冰過程無關。輔以本件鑑定報告亦證明骨腿丁之「揮發性鹽基態氮」數值超標，足認系爭肉品瑕疵重大不堪食用。

5、此外，有關客訴當天101年11月12日之烹煮情形：依內部作業流程，於烹煮前會先將冷凍肉品移至解凍庫放置，隔日要烹煮時再將肉品搬移至水槽從事拆箱與清洗作業。當日將骨腿丁搬移至水槽拆箱清洗，從外觀發現部分肉品顏色較為暗沉，但因當日出菜量大，為避免供應中斷，故廠長要求先以肉眼篩選，肉品顏色明顯暗沉或異味者先挑出不用，嗣就剩餘部分再熱水川燙，如仍品質不佳亦篩出不用，無奈，經篩選後出菜之骨腿丁仍出現客訴瑕疵情形。而廠長當日發現品質異常時，有向被告代表人陳天聰反應，而陳天聰亦於當日向原告人員何哲輝反應並數次要求協商賠償事宜，但未獲原告善意回應致衍生訴訟迄今。

(十四)茲就證人洪益明108年11月19日證詞表示意見：

1、依證人洪益明所述：系爭骨腿丁到貨後由伊簽收，當時隨機請送貨司機從車輛拿出兩箱拆封檢查，看的時候沒有異樣，後續請司機將200箱骨腿丁送到公司冷凍庫等語。足證證人洪

益明當時係僅抽檢並未全部拆檢，而系爭肉品品質既有好壞參雜，則自不能以證人當時有抽檢兩箱即推論系爭骨腿丁品質無瑕疵。

2、又依證人洪益明所述：骨腿丁要做菜之前會從冷凍庫取出拿到被告公司專門解凍室去解凍，解凍後會拿到台車然後推至水槽拆箱清洗肉品。那天現場人員跟伊反應肉品顏色不太對(當時大概五點半至六點左右，衛生管理員不在，他們八點才上班。而因肉品係老闆訂購，所以伊有通知老闆，但未再通知衛生管理人員)，伊去看的時候，他們已經把全部肉品倒在水槽做清洗，全部都混合，然後伊把顏色比較暗沈有異味的挑開，剩下其他挑完的再做川燙，然後再做第二次篩選，篩選完畢後就直接烹調(如此做法係因當天供餐量比較大，無法於三小時內再尋找一萬份食材，所以才能挑盡量挑)。而當時發現肉品比較暗沉有異味時有打電話跟老闆反應。這些骨腿丁出菜後有接到客訴反應。那天有與衛生管理員再開箱檢查發現其中肉品有參差一些肉品品質比較不新鮮的。而被告公司於11月份也有向原告訂購雞排，該批雞排有客訴反應肉有味道等語。

3、從而，依證人洪益明所述，其於出菜當天發現骨腿丁品質異常，惟因供餐量大，故僅能先以挑選、川燙方式篩選肉品後出餐，但縱經篩選，然出餐之骨腿丁品質仍礙於肉眼或鼻聞無法辨識之瑕疵致生客訴。準此，本件係供人食用之肉品，於肉品好壞參雜下，單純以肉眼有時亦難辨別好壞比例，則被告當不可能再繼續使用庫存骨腿丁，則被告以品質瑕疵重大為由就庫存95箱之骨腿丁解除契約，自屬有理。此外，本件經本院現場直接從被告冷凍庫抽驗兩箱開拆勘驗，經證人黃素娟證稱系爭骨腿丁肉品之色澤及味道異常，甚至本件亦請SGS檢驗公司至冷凍庫直接抽驗鑑定，亦證明該肉品之「揮發性鹽基態氮」數值超標已不新鮮，不宜人體食用。是上開證據均係由冷凍庫直接抽驗，與解凍退冰過程無關，則原告於本件屢屢主張肉品瑕疵係因被告冷凍或退冰疏失所致，實

未能舉證以實其說，亦欠理由。

(十五)原告108年11月19日書狀雖又稱骨腿丁於107年11月2日交付被告後，被告如何保存不當，並再主張肉品瑕疵係因被告退冰不當、解凍過度所致。惟依證人洪益明之證詞，系爭骨腿丁到貨經抽驗兩箱後、即由原告司機送貨入冷凍庫，而被告做菜前會從冷凍庫取出拿到被告公司專門解凍室去解凍，再參諸被證10之冷凍、冷藏庫溫度紀錄表，冷凍庫溫度不高於-18度C，均足證明被告之冷凍設備運作正常。原告空口質疑被告之解凍過度及退冰瑕疵，爰再提出被告107年11、12月份解凍室之溫度紀錄表供參，觀察其上有衛生管理人員黃素娟及查核人即廠長洪益明之簽名，且依該107年11月9日溫度紀錄表所示：上午溫度5度、下午4度，而11月12日出菜當天之解凍室溫度所示：上午4度、下午3度，該等溫度均未高於7度C。是依此溫度紀錄表亦足證明被告解凍室並無異常。基此，原告迄今拒絕正視肉品瑕疵，卻一昧指摘被告冷凍、解凍退冰之保存不當，惟僅屬空言片面臆測亦無證據為佐，是其主張自無足採憑。

(十六)綜上：

1、綜合本案卷證，依被證一、二之顧客反應紀錄表及被證27足證骨腿丁與雞排均有客戶反應瑕疵，而經被告向原告反應後卻仍遭否認。而被告已提出被證10之冷凍庫溫度紀錄表以及被證28之解凍室溫度紀錄表3均足認定被告之冷凍與解凍設備正常，則原告指摘係被告保存與解凍退冰不當，實屬空言。再依鈞院至現場直接自冷凍庫抽檢勘驗兩箱骨腿丁肉品，其顏色與味道異常，此節亦有具食品衛生管理證照之證人黃素娟結證可稽，復參諸證人洪益明證稱當時貨到時僅有抽驗兩箱，而出菜當日有發現部分肉品異常，但因出餐量大僅能先行篩選，無奈篩選後之骨腿丁仍出現瑕疵客訴情形，顯見系爭骨腿丁確實已具重大瑕疵不堪食用。佐以本件亦由冷凍庫直接抽檢送SGS公司鑑定，該鑑定結果亦呈現「揮發性鹽基態氮」數值超標不合格情形，是堪認系爭骨腿丁確實不宜食用

屬重大瑕疵，而與被告之保存設備或退冰過程無關。

2、準此，被告以系爭骨腿丁之瑕疵重大，所留庫存不堪食用所剩庫存95箱之骨腿丁一部解除契約，自有理由。另，就已用畢之骨腿丁及雞排因具重大瑕疵，則於原告另行給付無瑕疵之物前，被告當得拒絕給付貨款。又,就軟骨37,350元部分原告給付瑕疵骨腿丁、雞排致被告商譽受損至少50萬元，則被告於此範圍內為抵銷抗辯。另如鈞院認本件尚難認定雞排亦具瑕疵，則被告爰一併於50萬元商譽損害範圍內，就雞排價金40500元予以抵銷。

(十七)並聲明：原告之訴駁回。如受不利判決，願供擔保請准宣告免為假執行。

三、原告對被告抗辯之陳述：

(一)針對被告提出「冷凍食品類衛生標準」中「其它需加熱調理使得供食之冷凍食品類」項下「凍結前未加熱處理者」之大腸桿菌群。其食品法規項目欄位為空白並不是被告認定之「不得驗出」。

1-1空白欄位表示尚無限量規定

1-2該檢驗值若為不得驗出法規會直接標示不得驗出。

1-3若有針對該檢驗值規範財會明確標示出數值範圍

故被告送驗針對大腸桿菌群認定本公司為不得驗出一事，提出更正。

(二)針對被告認定骨腿丁瑕疵則無法認同，被告所送樣之骨腿丁產品檢驗出之數值並無問題。

(三)油垢味、一般肉味，因個人觀感而異，並無一定標準。

(四)針對有關「揮發性鹽基態氮」提出最新法規說明。衛生福利部於108年8月15日發文修正「冷凍食品類類衛生標準」條文，已刪除揮發性鹽基態氮之規定(衛生福利部發文字號：衛授食字第1071303671號暨其細文，參考網站如下https://www.fda.goo.tw/TC/lawContent.aspx?cid=6=62&id-3173)

(五)原告自81年10月23日成立，資本額8300萬元。107年9-10月

財政部南區國稅局銷售額為175,304,068元，107年11-12月為165,401,398元，平均每月約8000萬銷售額，客戶涵蓋各盤商、團膳、連鎖餐飲。其中王品集團、饗賓餐旅(饗食天堂)、這一鍋餐飲等皆為公司客戶。原告每日生產約50,000公斤雞肉產品供應全省近千家客戶，皆以食品安全最為重。且108年2月13日聯引餐盒廠陳天聰老板親口表示：「外勞不會，外勞倒在一起，不敢讓外勞退冰了」，代表在生產、運送過程皆無問題，是被告在烹煮前退冰流程出問題，導致產品異常，故被告主張原告骨腿丁貨品具重大瑕疵，實難認同。

(六)原告於107年11月2日所送之骨腿丁200件由被告廠長洪益明簽收。貨品買賣在交貨當下會確認貨品品項、貨品品質、貨品顏色、貨品新鮮度、貨品味道、貨品數量等無誤再簽收。為何被告在日後才認為原告骨腿丁色澤不佳、有油味。原告不是當下簽收時已確認過貨品嗎？而且被告在進貨後係如何保存冷凍，有沒有退冰後又重冰。再原告售予被告骨腿丁200件，被告庫存剩95件，已使用骨腿丁105件。被告單日用量最大可使用70件骨腿丁，代表至少分次使用二次以上，被告為何在使用二次以上後才反應貨品問題？又原告於107年12月26日派郭怡君特地前往被告處了解狀況，原告在交貨給團膳客戶有長達二十年經驗，在團膳客戶最會發生的狀況是肉品退冰出問題，導致肉品退冰過度品質敗壞。當日由被告之老板陳天聰帶著參觀被告內部，在被告廠區一室內房間，存放數臺退冰中雞肉，但該空間並無開空調，也無任何人員管理，亦無溫度記錄。在冬季與夏季溫度差異如此大，這樣的退冰方式，難保貨品不出問題。且陳天聰在108年2月13日親口表示：「外勞不會，外勞倒在一起，不敢讓外勞退冰了」，怎能說是原告的貨有問題？應為被告在肉品退冰過程中出問題。

(七)「揮發性鹽基態氮」法規部份刪除冷凍食品類衛生標準。只有在生鮮即食產品類有限量15mg/l00g規定，並非本件骨腿

丁產品。被告把二個不同產品放在同一個檢驗標準並不合理。又被告針對錄音檔提出「外勞不會分辨肉品已經壞掉」，被告HACCP合格食品廠，依照HACCP規範，從進貨、退冰過程、烹煮、包裝、出餐皆有一定標準SOP流程。如果按照流程走，怎麼會由不會分辨的外勞人員來退冰或處理食材？

(八)被告表示進貨驗收時只針對有抽驗表示品質無問題，其它無法確認，如果無法確認為何要簽收？原告整批生產整批出貨皆為同樣品質，怎麼會在事後表示沒有抽驗的就此不知。且肉品的顏色會隨著生產、運送、保存溫度、保存時間等相關條件而有所變化，並不是顏色偏深就代表不新鮮，而是隨保存方式可能變化，原告自107年11月2日將骨腿丁交付予被告，被告究係如何保存，實在無從判斷。

(九)被告表示：依被告內部作業流程，於烹煮前會先將冷凍肉品移至解凍庫放置，隔日要烹時再將肉品搬移至水槽從事拆箱與清洗作業。107年11月12日(此日為星期一)被告食材務必提早準備，被告何時把骨腿丁退冰也無從得知，依據GHP規範(食品良好衛生規範準則)，食品廠必須針對退冰產品做產品溫度登記控制，但被告僅提供凍庫溫度記錄衣，皆未有退冰產品溫度記錄表。另退冰廠區應有適當之溫度控管及隔離措施，但原告於107年12月26日前往了解看到的產品退冰，就是放置於室內無任溫度控管。

(十)產品如果有異味或色澤不對，被告應該不敢用，如果有用就代表沒有問題。當日107年11月12日之骨腿丁應為「解凍過度」所呈現狀況，血水流失且雞肉異味產生，一般客戶都習慣用水沖洗把異味洗掉。解凍過度之產品不能用時真的不要強行烹煮，以被告這麼多年經驗怎麼會不知道呢？

(十一)被告之負責人表示外勞不知、外勞不會，那又如何得知有沒有廠內人員使用到其它公司所進貨的骨腿丁(附上其它公司銷予聯引之骨腿丁單據即被證七)，或因不會退冰把產品給退壞了又或重覆退冰呢？

四、法院之判斷：

(一)原告主張被告應給付原告本件貨款221850元，迄未給付，為被告所未爭執，被告亦直陳骨腿丁200箱計144,000元，雞排50箱計40,500元，軟骨37,350元等語(以上合計即為221850元)，並有原告提出之應收帳款明細表、銷貨憑單(見本院支付命令卷)在卷可稽，堪信屬實。

(二)被告雖以原告所交付之骨腿丁200箱及雞排50箱有瑕疵，佳據以主張同時履行抗辯及抵銷為由抗辯。惟查：

1、按當事人主張有利於己之事實，就其事實有舉證之責任，民事訴訟法第277條定有明文。又物之出賣人，對於買受人應擔保其物於危險移轉於買受人時，無滅失或減少其價值之瑕疵，亦無滅失或減少其通常之效用，或契約預定效用之瑕疵，民法第354條定有明文。是買受人受領買賣標的物後，主張物之瑕疵擔保權利，而出賣人否認有物之瑕疵時，應先由買受人就瑕疵存在之事實，負舉證之責，必須證明其為真實後，出賣人就其否認之事實，始負證明責任。

2、查：

(1)證人黃素娟於108年10月22日到庭除結證：伊係被告的員工，自104年9月起擔任衛生管理員迄今已約4年，伊係於98年取得食品衛生管理員的證照，伊至被告處任職前有在怡饗股份有限公司(1年)及宣泰食品有限公司(5年)擔任相同的職務，從事食品衛生管理員期間要參加衛生講習或教育訓練，包括政府法規更新、食品相關知識及食品檢驗相關技能提升。衛生管理員工作內容是每天監督現場人員HACCP系統制度即食品衛生安全管制系統的落實，也就是在現場監督每一個點，用眼睛去看他們做的事情108年8月8日法院到被告公司時，伊有在場等語外，並證稱：「(你可否說明當天有抽驗兩箱原告公司的肉品他的肉品外觀及味道之情形？)肉品外觀顏色已經相當暗沉，而且已有油耗味。」、「(油耗味是正常肉品味道？)不是。」、「(一般正常肉品味道聞起來是什麼味道？)沒什麼味道。」、「(原告公司的肉品油耗味是否明顯嚴重？)是。」、「(那種油耗味有無白話的說明？)腐敗的味道，品質

已經愈來愈差。」、「(根據你食品衛生的人員的專業，從肉品外觀及味道是否可以判斷肉品是否新鮮？)可以，新鮮的肉的顏色應該是淡粉紅色，聞起來不會有異味。」、「(你當天就是法院勘驗當天看到跟聞到原告公司的肉品情形為何？)已經不新鮮了，因為肉品顏色相當暗沉，有嚴重的油耗味。」、「(是否記得在法院勘驗當天也有拆封另一箱其他公司的肉品？)有。」、「(你去看跟聞跟其他公司的肉品的狀況如何？)非常正常。」、「(是否記得公司在去年107年11月間收到客訴的反應說雞排與骨腿丁有問題？)有。」、「(後來經過公司研判你有分析客訴原因？)有。」、「((提示被證一、二，本院卷第49-51頁）這兩張你是否都是分析人？)是。」、「(你分析的原因是否如同該兩張上面所記載？)是。」、「(HACCP是否有標準的作業流程？)是。」、「(進貨部分是否要驗收？)是。」、「(中間退冰烹煮過程人員是否要經過教育訓練？)不一定。」、「(退冰跟烹煮人員是否需要判別產品有無異常？)是，要。」、「(本件勘驗當天看得肉品，貨送到被告這邊時，你有無在場參予驗收？)當時驗收的人不是我。是廠長洪益明。」、「(驗收時有無對產品拍照？)沒有。」、「(你所謂標準流程驗收時要做？)感官品評包括顏色、味道、有效日期及外包裝是否完整。」、「(你第一次看到本件勘驗的肉品是何時？)我沒有記日期。是客訴那天才去看。」、「(客訴那天你看了什麼？)確認他的有效日期及他的外包裝是否完整，肉品的品質。那天看得結果有效日期沒過期，外包裝算完整，肉品品質那天開5箱左右，確實裡面有呈現顏色偏暗沉及有味道。」、「(就顏色而言你在客訴那天看的情形跟本院到現場看得情形，顏色是否一樣？)是，一模一樣。」、「(就暗沉而言法院勘驗那天所看到的情形相較於客訴那天看到的情形嚴重程度是否一樣？)是。一模一樣。」、「(客訴那天有無拍照？)有。(被告訴訟代理人當場表示即被證一(見本院卷第49)，庭後補陳彩色照片(參見本院卷第407至411頁))。」、「(依照勘驗那天看到的肉品顏色，是否

一眼就可看出是有問題的肉品？)是。」、「(被告公司的廠長洪益明有無能力一眼看出這樣的顏色肉品是有問題的？)可以。」、「(洪益明當初驗收時有無跟公司反應這批肉品有問題？)沒有。」、「(如果驗收時，也是呈現一樣暗沉的顏色，洪益明會不反應？)我不知道。」、「(法官如果肉品有問題，你們公司會簽收？)不會。」、「(會如何做？)直接退貨。」、「(本件法院到現場勘驗的那批肉品，被告公司曾經退貨過嗎？)沒有。」、「(依照你在公司的經歷及跟洪益明共事的經驗，如果這批肉品在送交被告公司由洪益明驗收時，就呈現勘驗當天的顏色狀況，洪益明會簽收嗎？)不會。」、「(你是否知道這批肉品何時簽收？)進貨那天，大約去年107年10、11月間。」、「(針對這批肉品在去年10、11月間洪益明是否有簽收下來？)有。」、「(洪益明簽收下來代表什麼意義，是否知道？)就他抽驗到的肉品的部分沒有問題。」、「(你是否知道洪益明在驗收骨腿丁肉品時是全部都有檢驗還是開一兩箱出來檢驗？)是抽驗。」、「(所以如果洪益明簽收下來代表他抽驗的狀況是ＯＫ？)是。」、「(其餘沒有抽驗的部分他的品質如何當天會否知道？)不會知道。」、「(你剛提到說退冰跟烹煮人員要判斷肉品有無問題？)是。」、「(本件這批骨腿丁，被告公司煮了幾餐是否知道？)只有一餐就出問題。」、「(被告公司的退冰及烹煮人員如果發現肉品的品質有問題，在現場會向誰反應？)廠長。」、「(會不會向你反應？)第一時間向廠長反應，『廠長會找我過去看』。」、「(本件的那批骨腿丁被告公司人員在退冰及烹煮過程中，有無向廠長或是你反應說這批肉品有問題？)我不知道。『我沒有接到廠長的反應』。但我不知道廠長有無接收到他人的反應。」、「(就你對你公司退冰及烹煮人員的了解，如果他們退冰及烹煮過程中，看到這批骨腿丁呈現我們在勘驗那天的情形，包括顏色外觀及味道，他們能不能一眼就從顏色嚴重暗沉看出這批骨腿丁的品質有問題？)我不確定。」、「(你們公司退冰及烹煮人員接觸到的肉品顏色大部分是正常

的你所謂淡粉紅色還是像勘驗那天暗沉的顏色？)他們一般會看到的是一般正常的淡粉紅色的顏色。」、「(照你所述他們看到本件那樣暗沉的顏色不會反應肉品顏色有問題？)不確定。」等語(見本院卷第364至373頁)。

(2)嗣證人洪益民於108年11月19日到庭除結證：伊自100年左右迄今擔任被告之廠長，工作內容為收貨、出貨出餐，人員及車輛調度。伊記得107年11月初原告公司出貨一批兩百箱的骨腿丁給被告，當時骨腿丁到貨之後是由伊簽收等語外，並證稱：「(當時簽收過程可否說明？)貨到時我請原告公司的司機先從車輛拿出兩箱給我拆封檢查。」、「(你看得狀況如何？)兩箱我都有開封檢驗，我看得時候沒有異樣。」、「(看完之後如何處理兩百箱？)請司機送到我們公司的冷凍庫。」、「(骨腿丁要做菜之前是否要從冷凍庫取出退冰？)我們會從冷凍庫取出拿到被告公司專門解凍室去解凍。」、「(解凍之後的程序會如何處理？)隔天早上我們會從解凍室拿出來放置台車上，然後推至水槽拆箱清洗肉品的動作。然後清洗完畢就開始烹調，那一天我們現場人員來跟我反應說肉品顏色不太對，我去看得時候，他們已經把全部的肉倒在水槽裡面做清洗，全部都混合，然後我就把顏色比較暗沉有異味的挑開，然後其他挑完的我就做川燙，然後再做第二次篩選，然後就篩選完畢就直接烹調。過程就是這樣。」、「(你發現這些肉有比較暗沉有異味的情形，你有無跟被告公司老闆反應？)大約當天早上八、九點時候我有打電話跟老闆反應。」、「(你們說在挑選肉品是在什麼時候？)大概早上五、六點。」、「(這些骨腿丁出菜之後後續有無接到客訴反應？)有。」、「(你們有無分析原因？)有，那天我們有衛生管理員再開五箱做檢查發現其中一些肉品有參差一些肉品品質比較不新鮮的。」、「(被告公司是否有跟原告公司在十一月間有訂購雞排？)有。」、「(那批雞排有無客訴反應？)有，客訴反應說肉有味道。」、「(你們解凍室溫度控制在幾度？)七度以下。」、「(你們從冷凍庫拿到冷藏庫要放多久？)當天晚

上下班前大約下午5點半將肉品送至解凍室做解凍。5點半到早上5點，大概10個或11個小時左右。」、「(你們反應107年11月12日當天是禮拜一，貴公司是禮拜天下午去退冰？)是。」、「(冷藏肉品在保存七度C的溫度冰十個小時是否會出血水？)會出一點點血水。」、「(當天原告公司把骨腿丁送到你們公司時，要抽取幾箱抽取哪幾箱做檢驗，是誰決定？)『都(是)我決定的』，那天抽兩箱是我決定的。是我當場決定的。要選取那兩箱也是我挑的。」、「(你是如何挑那兩箱？)是我指明那兩箱，請司機把那兩箱拿下來。我指定的兩箱是我隨機指定的。」、「(你檢驗完那兩箱之後把其他骨腿丁送去你們公司冰庫是誰搬的？)原告公司的司機。」、「(你剛才說那天煮骨腿丁時，現場人員說原告的骨腿丁有異樣是否如此？)是。」、「(當時現場人員跟你說的話能否原樣說一次？)他們就跑來說廠長廠長，那個肉怪怪的好像有味道。你來看一下。其他沒有了。」、「(那個時候大約幾點？)大概5點半至6點的時候。」、「(當時你們的衛生管理員是否在場？)他們不在，他們八點才上班。」、「(你們公司是否重視衛生？)很重視。」、「(現場人員已經跟你說這批肉怪怪有味道，你剛才還提到有暗沉，為何還要用那批肉出餐？)當天有挑一些不良的肉起來，隨即後面趕快從冷凍庫搬出27箱原告的骨腿丁解凍，再做挑選，因為我們供參量比較大，無法在3個小時內再去尋找一萬份的食材所以才能挑盡量挑。」、「(你們公司是在客訴之前或之後知道原告的骨腿丁有問題？)客訴之前就知道。就有發現骨腿丁異常。」、「(你們是何時再搬出27箱？)大概6點半左右。大概10點解凍完畢。」、「(你們當天有無跟你們的衛生管理員說原告的骨腿丁有問題？)那天大概早上時候我通知我們老闆，所以沒有再告知我們的衛生管理員。」、「(現場如果發現肉品有問題應向誰反應？)我會跟我們老闆反應。」、「(需不需要向衛生管理員反應？)我要想一下。（之後稱）應該是要讓他知道。」、「(既然如此你為何不告訴你們的衛生管理員？)因為貨品是我們

老闆在訂的，我直接跟老闆反應。」、「(你剛才提到說另外搬出27箱挑選能用的出來用？)是。」、「(所以那27箱的骨腿丁不是全部都有問題？)會穿插有好的有壞的，每一箱都是如此。」、「(法官到現場勘驗那天你是否在場？)在。」、「(當天你們公司有拆原告公司的骨腿丁你有無看到？)有。」、「(法官勘驗那天，你看到的原告公司的骨腿丁跟你另外開27箱所看到的骨腿丁有一樣？)顏色插不多一樣，就是顏色蠻暗沉的，是一樣的。」、「(法官勘驗那天，你看到的原告的骨腿丁的顏色是正常顏色還是異常的？)是異常的顏色不可以用。」、「(既然如此那27箱既然也是同樣的顏色是不是也不可以用？)是。」、「(不可以用為何你還用？)我們每天供參大約一萬份，所以只能儘量挑能用的。」、「(一箱的肉品如果部分有問題會否污染其他肉品？)不會污染。在冷凍及解凍過程都不會。」、「(法官勘驗那天，你們公司的衛生管理員有去聞原告公司的骨腿丁的味道，你有無看到？)有。」、「(法官勘驗當天你有無去聞？)我沒有去聞。從頭到尾我都沒有去聞。」、「(你跟你們老闆說原告的骨腿丁有問題，他如何反應？)老闆是說能挑的盡量挑。」等語(見本院卷第416至423頁)。

(3)原告係於107年11月2日將系爭骨腿丁送交被告收受，為二造所不爭執，並有銷貨單在卷可稽(見本院支付命令卷第18頁)，堪以認定。被告雖提出日期記載為107年11月12日之顧客反應紀錄表之骨腿丁彩色照片(見本院卷第407頁至411頁)，惟距原告交貨日期既已間隔約10日，則上揭記載日期為107年11月12日之骨腿丁照片所呈現之骨腿丁狀況是否即係原告交貨時之狀況，即非無疑。又被告之廠長洪益民既證稱伊於107年11月12日烹調系爭骨腿丁前之同日上午5、6時許既即已查悉系爭骨腿丁有異味且顏色明顯暗沈不正常，旋即再取出27箱骨腿丁解凍，並於當日約10時許解凍完畢，而衛生管理員黃素娟係於早上8點即上班，則何以竟無人向衛生餐理員黃素娟反應該情，黃素娟何以直至知悉有人客訴後才去了解？又依

被告提出之107年11月12日G-4-6-01顧客反應紀錄表防止措施欄記載(見本院卷第49頁)，對照被告提出之107年11月30日G-4-6-01顧客反應紀錄表防止措施欄記載(見本院卷第51頁)及被告提出之107年12月15日LINE對話紀錄(見本院卷第53頁)，被告107年11月12日之防止措施並無通知原告之記載，而107年11月30日則有通知廠商即原告之記載，衡情，系爭骨腿丁200箱之貨款高達144,000元，被告如認系爭骨腿丁係原告交貨時即有瑕疵，則被告何以竟未立即要求原告至被告處處理，亦非無疑。

(4)況原告於107年11月2日將系爭骨腿丁送至被告處所時，係經被告之廠長洪益民隨機指定挑選2箱，請原告司機取交予洪益民親自檢視結果均無異樣，業據證人洪益民結證在卷，原告主張其於107年11月2日將系爭骨腿丁交予被告時，並無被告抗辯之瑕疵等語，即非無據。又被告提出之107年11月12日顧客反應紀錄表(見本院卷第49頁、第407至411頁)，其中第407至411頁並有骨腿丁之彩色照片，惟證人即被告僱用之衛生管理員黃素娟之分析原因係記載：「發生原因：會同廚師一起討論，發生原因『極可能』原物料到貨時，品質已經不新鮮，抽驗品質摻差不齊，造成產品品質受到極大影響。」等語，足見107年11月12日當日證人黃素娟會同被告之廚師一起討論後，亦不確定而僅能認為發生原因「極可能」是原物料到貨時，品質已經不新鮮，則被告所提出之107年11月12日顧客反應紀錄表，自不足以證明原告當初於同年月2日交貨予被告之骨腿丁之品質確有瑕疵。又被告提出之107年11月30日顧客反應紀錄表(見本院卷第51頁)，證人黃素娟之分析原因係記載：「發生原因：原物料進貨時，未察覺品質有異。」，佐以證人黃素娟證稱：依HACCP之標準作業流程，進貨時要驗收等語，參之，被告於107年11月12日即認為原告交付之貨品品質極可能有問題，則被告於107年11月27日收受系爭雞排時，理當有予以抽驗，且未發現該雞排品質有異，應可認定，被告復陳明原告交予被告之系爭雞排已用罄而無存貨可供調查

等語，自難遽認系爭雞排確有被告抗辯之瑕疵。再被告雖提出被告之冷凍、冷藏庫溫度紀錄表、G-4-5-02儀器校正記錄表、校正報告書等為證，惟該等紀錄表僅能證明被告之冷凍、冷藏庫溫度，無法據以看出被告收受系爭骨腿丁、雞排後，存放情形是否曾有所變更、究係如何存放、如何解凍、烹調，自無法據以證明原告將系爭骨腿丁、雞排交予被告當時即有被告抗辯之瑕疵。又被告所提出之LINE對話紀錄(見本院卷第53頁)，僅係被告人員於107年12月15日向原告人員表示原告之雞丁及雞排品質極差，原告人員表示會於了解後回覆，被告所提出之律師函亦均係事後片面對原告所為意思表示，自均不足據以認定被告所為瑕疵抗辯屬實。再者，被告所提出之SGS108年6月21日骨腿丁測試報告(見本院卷第93至95頁)，雖記載大腸桿菌群為43MPN/g，惟亦記載測試結果大腸桿菌為陰性，且原告已提出衛生福利部食品藥物管理署於108年7月15日回覆原告之函文，說明欄記載：「冷凍食品類衛生標準」中「其他需加熱調理使得供食之冷凍食品類」項下「凍結前未加熱處理者」類別，其「大腸桿菌群(MPN/g)項目欄位為空白，表示尚無大腸桿菌群之限量規定，有該函在卷可憑(見本院卷第125頁)。又本院再依被告請求(見本院卷第89至90頁、第107頁、第118至119頁)而於108年8月8日會同二造及SGS人員至被告處，由原告抽取1箱送請SGS檢驗結果(參本院卷第151頁至155頁)，大腸桿菌群及大腸桿菌均為陰性，有SGS測試報告在卷可按(見本院卷第163、171至174頁)，被告雖主張前揭二次測試結果揮發性鹽基態氮分別為14及18.2(見本院卷第93、171頁)，惟揮發性鹽基態氮係冷凍魚類檢驗法，而本件骨腿丁並非冷凍魚類，況上開SGS10 8年6月21日骨腿丁測試報告之測試樣品係於108年6月13日收樣及測試(見本院卷第93頁記載)，則該樣品測試時間距離原告交貨日期已逾7個月，距離本院108年8月8日會同二造取樣之時間更逾9個月，亦難依該二次測試結果回推認定原告交付系爭骨腿丁予被告時，確有被告抗辯之瑕疵。

(三)綜上，被告本件所提出之證據，既有上開疑義，要無法據此認定原告所交付之骨腿丁及雞排有被告主張之瑕疵，被告所為上揭同時履行抗辯及抵銷抗辯，尚非可採。從而，原告依買賣之法律關係，請求被告給付主文第1項所示貨款及法定遲延利息，核屬正當，應予准許。

五、本件判決係依民事訴訟法第427條第1項規定適用簡易訴訟程序，所為被告敗訴判決，應適用民事訴訟法第389條第1項第3款之規定，依職權宣告假執行。原告雖陳明願擔保聲請宣告假執行，然此僅係促請本院注意而已，毋庸就其聲請為准駁之裁定。又被告陳明願供擔保請准宣告免為假執行，經核與規定相符，爰酌定相當擔保金額准許之。

六、本件事證已臻明確，兩造其餘攻擊防禦方法，核與判決結果不生影響，爰不逐一論述。

七、訴訟費用負擔之依據：民事訴訟法第78條。

中　　華　　民　　國　　109　　年　　2　　月　　19　　日

沙鹿簡易庭　法　官　江奇峰

以上為正本係照原本作成。

如不服本判決，應於送達後20日內，向本院提出上訴狀並表明上訴理由，及繳納上訴裁判費。如於本判決宣示後送達前提起上訴者，應於判決送達後20日內補提上訴理由書（須附繕本）。

中　　華　　民　　國　　109　　年　　2　　月　　19　　日

書記官　洪玉堂