

臺灣臺中地方法院民事判決

109年度沙簡字第27號

原告 太御食品股份有限公司

法定代理人 汪亦祥

訴訟代理人 林尚瑜律師

複代理人 于謹慈律師

林易佑律師

被告 瑞期食品有限公司

法定代理人 陳沛駢

上列當事人間請求損害賠償事件，本院於民國109年9月23日言詞
辯論終結，判決如下：

主 文

被告應給付原告新臺幣211,795元，及自民國108年7月31日起至
清償日止，按週年利率5%計算之利息。

原告其餘之訴駁回。

訴訟費用由被告負擔89%，餘由原告負擔。

本判決原告勝訴部分得假執行。但被告如以新臺幣211,795元為
原告預供擔保後，得免為假執行。

原告其餘假執行之聲請駁回。

事實及理由

一、原告主張：

(一)原告係訴外人萊爾富國際股份有限公司（下稱萊爾富公司）
旗下廠商，為萊爾富公司製造、供應「宮保雞丁蓋飯」產品
（以下簡稱系爭產品），並向被告採購系爭產品中之「荷包
蛋」（以真空包裝，每袋30顆，以下簡稱系爭原料）。兩造
於民國108年5月23日簽訂系爭合約，並由被告提供系爭原料
合格之相關資料與原告。

(二)依系爭合約第4條第2項及第3項、第8條第3項及第6項、第13
條第1項明文約定：「乙方（按即被告瑞期公司）供應之商
品，其內容物保證絕無敗壞、變質、發霉、受潮、生蟲、鏽
蝕、膨包（罐）、夾雜異物、重量規格或內容物與包裝標示不
符、包裝不良、製造日期（或到期日）、保存期限未標示等異

常情形。」、「乙方供應之商品若經商品衛生機關或法定機關抽查不合格屬實者，或影響消費者權益及甲方（按即原告太御公司）商譽者，甲方得逕行將該商品全面停售且終止本合約。」、「甲方於驗收過程或銷售過程中發現商品品質瑕疵或不合約定之商品者，甲方需說明原因並通知乙方，若確定為乙方疏失，乙方應無條件儘速取回，並應儘速交付合於約定之商品予甲方。」、「若發現可歸責於乙方之商品瑕疵應無異議退換，若乙方拒絕退換商品視同乙方放棄該品之所有權，其相關報廢該品之費用，均由乙方自行負擔，甲方亦得免除支付貨款之義務。」、「基於乙方之責任理由，甲方蒙受損害時，乙方應負其損害之賠償責任。」，可知被告瑞期公司倘因其提供之商品（即本件之系爭原料）有敗壞或變質之情形，除應無條件退換外，若致原告之商譽受影響或受有損害時，被告應就原告因此所受之損害負賠償責任。

(三)原告於108年6月14日、6月17日、6月19日、6月21日陸續向被告進貨520包真空包裝之系爭原料，共計15,600顆【計算式：520包×30顆=15,600顆】，並於108年6月17日首次於系爭產品中使用被告之系爭原料。詎訴外人萊爾富公司自108年6月20日起即陸續接獲消費者反應系爭產品中之「荷包蛋」（即系爭原料）有莫名異味，為免引發重大食安疑慮，訴外人萊爾富公司旋即通知原告系爭原料之前開異常，並緊急於108年6月22日全面下架2,568份系爭產品，致原告除應銷毀於同年月日生產之1,500份系爭產品而損失新臺幣（下同）81,165元【計算式：1,500份×54.11元=81,165元】外，並應賠償訴外人萊爾富公司門市下架回收之損失，計138,955元【計算式：2,568份×54.11元=138,955元】，及萊爾富公司對原告未出貨之罰款，計18,668元【計算式：1,500份×12.445元（註）=18,668元】，總計238,788元【計算式：81,165元+138,955元+18,668元=238,788元】。【註：（商品售價－成本價）÷2】。茲再補充如下：

1、本件係因原告自108年6月17日起，於為訴外人萊爾富公司製

01 造、供應之「宮保雞丁蓋飯」產品（以下簡稱系爭產品）中
02 使用被告生產之「荷包蛋」（以下簡稱系爭原料）。詎訴
03 外人萊爾富公司自108年6月20日起即陸續接獲消費者反應系
04 爭產品中之系爭原料有莫名異味，是原告與訴外人萊爾富公
05 司緊急於108年6月22日全面下架2,568份系爭產品，致原告除
06 應銷毀於同年月日生產之1,500份系爭產品而損失新臺幣（以
07 下同）81,165元【計算式：1,500份× 54.11元＝81,165元】
08 外，並應賠償訴外人萊爾富公司門市下架回收之損失，計138
09 ,955元【計算式：2,568份× 54.11元＝138,955元】，及萊爾
10 富公司對原告未出貨之罰款，計18,668元【計算式：1,500份
11 × 12.445元＝18,668元】，總計238,788元【計算式：81,165
12 元＋138,955元＋18,668元＝238,788元】，合先陳明。

13 2、依據108年6月22日訴外人萊爾富公司對原告之訂購單【原證
14 24號】，可知訴外人萊爾富公司確於108年6月22日向原告訂
15 購1,553份之系爭產品【計算式：468份＋311份＋468份＋306
16 份＝1,553份】，是原告方於同日使用被告生產之系爭原料製
17 作1,500份之系爭產品，並因系爭原料微生物超標之事實而未
18 出貨，俟108年6月24日銷毀前開1,500份系爭產品【原證25號
19 】。

20 3、參酌系爭產品之商品規格書【原證26號】，明確記載本件系
21 爭產品中各項食材（含系爭原料）之詳細規格及成本，是依
22 照系爭商品規格書上記載之系爭產品總成本，即系爭產品之
23 進價（含廠商出廠價、入倉費、物流費），為54.11元。

24 4、因訴外人萊爾富公司陸續接獲消費者反應系爭原料有品質異
25 常問題，並經與原告確認系爭原料確有微生物超標之事實後
26 ，訴外人萊爾富公司緊急於108年6月22日下架2,568份系爭產
27 品，嗣並將該2,568份系爭產品退貨與原告【計算式：556份
28 ＋540份＋774份＋698份＝2,568份】，此有訴外人萊爾富公
29 司之退貨清單可證無訛【原證27號】。

30 5、依據【原證26號】之商品規格書所載成本及【原證27號】退
31 貨清單之退貨數量，即可得出本件原告應賠償訴外人萊爾富

01 公司門市下架回收之損失為138,955元【計算式：2,568份× 5
02 4.11元＝138,955元】。訴外人萊爾富公司並業就本應支付與
03 原告之108年8月之貨款中折讓79,650元【原證28號】、108年
04 9月之貨款中折讓59,305元【原證29號】，合計折讓138,955
05 元【計算式：79,650元＋59,305元＝138,955元】。

06 6、另根據原告與訴外人萊爾富公司之供貨合約第八條、第九條
07 第(一)項約定（僅為部分節錄，蓋其餘條款內容事涉原告之
08 營業秘密）【原證30號】，可知原告若未出貨即視為缺貨，
09 並應賠償訴外人萊爾富公司缺貨之懲罰性違約金18,668元【
10 計算式：(零售價79元－成本54.11元)×
11 1,500份× 50%÷18,668元】。惟此部分違約金雖業經訴外人
12 萊爾富公司向原告請求，然訴外人萊爾富公司因知悉兩造本
13 件訴訟正在進行，爰同意原告得暫不給付前開違約金，俟本
14 件訴訟終結後再行支付。

15 (四)原告自接獲訴外人萊爾富公司通知系爭原料之異常問題後，
16 即針對系爭原料於108年6月20日進行廠內檢驗【原證3號】
17 、108年6月25日送交台灣檢驗科技股份有限公司之SGS台中
18 食品實驗室進行檢驗【原證4號】，詎檢驗結果均顯示系爭
19 原料有「大腸桿菌群」、「生菌數」超標不符規定之情形；
20 嗣原告將前開檢驗結果通知被告，然被告僅出示其廠內之自
21 行檢驗記錄表【原證5號】且稱系爭原料無品質不良問題，
22 並拒絕依前揭約定退換原告尚未使用之6,200顆系爭異常原
23 料，是原告方於108年7月24日寄發內湖西湖第652號存證信
24 函通知被告應賠償原告因系爭原料異常所受之上述損害，共
25 計238,788元【原證6號】；被告並於108年7月25日收受前揭
26 存證信函【原證7號】。

27 (五)被告提供之系爭原料既有「大腸桿菌群」、「生菌數」超標
28 不符規定之變質問題，並致原告受有如上所示之損害，揆諸
29 前揭約定，被告自應負擔損害賠償責任甚明。原告爰依系爭
30 契約約定，請求被告賠償原告238,788元及自108年7月31日
31 起至清償日止之法定利息。

01 (六)並聲明：被告應給付原告238,788元，及自108年7月31日起
02 至清償日止，按年息百分之五計算之利息。原告願供擔保，
03 請准宣告假執行。

04 二、被告抗辯：

05 (一)被告公司所生產之產品荷包蛋及滷蛋經過檢驗均符合法令規
06 範。原告公司於6月14日、6月17日、6月19日、6月21日訂貨
07 ，原告公司於7月2日告知有124包荷包蛋要退貨，詢問何時
08 要回收云云，被告公司回覆對方沒有回收，且因產品快到期
09 ，原告公司始稱要送檢云云，7月5日告知檢驗不合格。該產
10 品在市場上已賣十幾年從未有此問題，且該產品為冷藏，其
11 有效期為14天，已將近到期才送檢，若是未妥善保存該產品
12 ，是有可能生菌數及大腸桿菌群。然而，每批貨生產時經自
13 行檢驗合格，原告公司收受時也檢查符合約定之品質，並無
14 異常之情形。

15 (二)被告工廠為生產多年之合格HACCP廠，出貨原則以安全、穩
16 定完全合乎HACCP食品廠安全規定，多年來認真經營為信用
17 卓著的食品製造廠，此次經出貨至太御食品股份有限公司亦
18 一本嚴謹、安全態度，且已誠信商譽為考量，出貨時皆有製
19 作之成品檢驗紀錄表，並無原料品質不良問題，然原告卻以
20 似是而非的邏輯推理武斷的否定被告每批原料生產的合格檢
21 驗。究其理由只為大腸桿菌、總生菌數、金黃色葡萄球菌記
22 載「未檢出」，此何謂不專業之檢驗報告，生菌數當然合乎
23 政府規定之合理數值。

24 (三)原告所訴諸系爭原料均保存於標準冷藏溫度0至7度之範圍內
25 「原告提供之冷藏庫溫度記錄表」。原告所提供之紀錄表為
26 臨時製作以掩蓋系爭原料有確實善盡保存之責。且表示後續
27 於6月20日、21日、23日、24日進行廠內自檢均為合格，原
28 告未善盡保存之義務，而後續製作不合格之系爭原料品質不
29 佳等情事。生意之往來本以誠信經營為最高指導原則，原告
30 每次收受原料，亦應均有隨機抽驗。

31 (四)原告所提出的證據從進貨驗收到取樣自檢，甚至送交SGS鑑

01 驗都出現微生物超標之狀況（超標原因應該是原告公司保存
02 方式有爭議），如果有超標之情形，原告自應在驗貨取樣檢
03 驗階段即通知被告公司退貨處理？原告舉證（原證3）6月19
04 日進貨原料經原告品管抽檢6月22日已發現微生物檢驗不合
05 格，還於6月22日製作餐盒出貨至第三方門市造成產品遭客
06 訴至下架合約開罰後向本廠提告要求賠償。原告與第三方之
07 合約損失是由於原告公司處理方式不當才造成的，不應將所
08 有責任歸責於被告。

09 (五)被告工廠在雲林縣衛生局核備登記衛生管理人員為陳沛駿，
10 係品保部門主要負責人，檢驗由當時品管陳憶婷進行檢測，
11 何來由營養員陳芷蓀（HACCP學分證書）檢測，成品檢驗紀
12 錄表單中各部門簽核人員僅對該批產品已完成檢驗紀錄作簽
13 核動作，原告針對陳芷蓀身分質疑亦無道理，根據法規：食
14 品製造工廠衛生管理人員設置辦法中對第六條第三項，陳芷
15 蓀已具備有食品安全管制系統訓練60小時之證明文件。至於
16 被告成品檢驗紀錄表上檢測單位誤植，為單純之錯誤，但是
17 被告工廠出具之報告內容為真實，倘真要造假為何要提出一
18 份讓人一看就覺得奇怪的報告。被告工廠申請之標章為ISO2
19 2000與HACCP並不是CAS，故優良農產品管理法中衛生檢驗人
20 員應經過驗證機構之訓練方可擔任檢驗人員之規範於本廠並
21 不適用。

22 (六)系爭原告出貨完整包裝入數為50入/包，微生物孳生應為整
23 包50粒荷包蛋都會有問題，不可能僅有原告所提6月20日、
24 6月23日、6月24日四個餐盒有狀況，故可推判為個案。被告
25 工廠同日同批產品出貨，不僅供應原告還有其他客戶，其他
26 客戶並無發生相同狀況。且原告為餐飲中央廚房，任何依食
27 品安全管制系統所建立之HACCP計劃書，餐盒製作從原物料
28 驗收、儲存、製作、運輸，都有其管制要點，被告質疑為何
29 原告收貨檢測結果有異狀時，不先採相對措施，就不會有原
30 告將檢測結果有異之原料斷續出餐。

31 (七)原告依TQF條款要求被告工廠須符合TQF作業標準：第一點目

前全國食品廠中冷藏調理食品類別僅一家食品工廠的其中一項線產品通過認證。第二點TQF認證標準的基礎即HACCP及ISO22000兩項認證。第三點本廠從始即告知原告廠並無TQF生產線認證，被告工廠食品認證系統為HACCP及ISO22000。原告要求被告公司交貨前須先交付食品相關認證系統證明文件以利原告建立供應商系統，原告對被告進行供應商評估時已知被告公司無TQF標章。卻在此時提出本廠須符合TQF作業標準？

(八)原告一直說被告沒有每批送驗，然即使是嚴格如優良農產品(CAS)對冷藏調理食品的檢驗基準依規工廠必須每年送驗一次，在食品安全衛生管理法上規範工廠自主管理檢驗，若要依原告所說每批送驗的要求，被告工廠也想反問難道原告自己本身只要有出貨給下游就一定都有委外送驗嗎？臺灣的食品工廠也都遵循每年至少委驗一次的準則，試問有幾家中小型食品工廠在現今薄利競爭的情況下能夠負擔龐大的檢驗費用，依原告所說的每批送驗與本廠規模相當的食品工廠單一品項商品每年至少要花費3佰萬的成本在送檢根本不符成本，為何此時卻說需要每批送驗，若原告對供應商的要求是這樣在接洽時就必須事先說明，而不是原告自家產品出貨到末端發生品質客訴才在法庭上提出。原告在被告出貨到原告工廠進行驗收時若已經有品質上疑慮的情況下，在原告嚴格又報表完整的品管制度下，為何收貨？那是否被告工廠亦可依常理判斷被告交貨於原告時，產品品質無虞。

(九)被告質疑荷包蛋進到原告倉儲儲存是否良好？6月14日、6月17日兩日進貨到6月20日發生客訴，期間儲存溫層是否達標準。且被告工廠0月00日生產之荷包蛋在本廠成品檢驗確實符合微生物標準，荷包蛋在原告方儲存直到6月20日查驗發現微生物超標，此期間是否保存不良。

(十)被告公司法定代理人陳沛駿為本廠品保部門主要負責人，除監督其他品保人員外，主力於研發產品，為當時品管陳憶婷(畢業證書、HACCP系統訓練證書)檢測並記錄。(原證五

正本)。法官提問：這是誰驗的等語時，陳沛駿回答：陳芷蕸，有時候是我檢驗的等語。一個只懂得研發產品跟竭盡心力努力撐起一家工廠的製作者，近年莫名遇到偽造文書與此案的打擊下，任思路在清晰的人在初面對審問時難免回答緊張。陳芷蕸與陳沛駿在職務上是符合食品製造工廠衛生管理人員設置辦法條件。陳芷蕸除學分證書外，並從事相關業務四年以上。陳沛駿除相關科系外，每年接受衛生講習訓練，於105年於雲林縣衛生局申請核備為專責衛生管理人員（因外聘品管人員隨時可以離職，故由符合專任衛生管理人員資格之法定代理人陳沛駿申請核備，避免外聘品管人員離職須經常撤換重新申請核備）。

(十一)被告因產品需求每年都委託食研所到廠進行殺菌釜測試，只是報告書內容與本案無關故無提出其他報告書。有關表面溫度70度C部分，此為煎蛋盤設定溫度220度C，荷包蛋煎熟後表面溫度70度C以上，真空包裝後進殺菌釜殺菌沒有所謂中心溫度不足細菌滋生的問題。關於殺菌方式疑慮部分，巴氏滅菌法（PASTEURIZATION），亦稱低溫滅菌，巴氏殺菌是將混合原料加熱至68-70度C，並保持此溫度30MIN以後急速冷卻到4-5度C。因為一般細菌的致死點均為溫度68度C與時間30MIN以下，所以將混合原料經此法處理後，可殺滅其中的致病性細菌和絕大多數非致病性細菌；混合原料加熱後突然冷卻，急劇的熱與冷變化也可以促使細菌的死亡。本廠殺菌釜操作標準之設定依據此原理做殺菌動作。關於殺菌釜紀錄者徐辰豪疑慮部分，殺菌釜操作人員需經過相關訓練並取得證書，徐辰豪雖不在品管部門管理，但有殺菌釜操作證書及罐頭食品殺菌技術管理證書，為合格之殺菌釜操作人員負責矯正殺菌釜之操作，並無管理問題。關於殺菌釜使用記錄表之數據變化部分，殺菌釜之溫度、壓力、時間、F值等皆是電腦控制，故數據紀錄不會出現數據變化與誤差之狀況，當數據載入有誤時就是重新設定數值重新殺菌。

01 (十二)並聲明：原告之訴及假執行之聲請均駁回。如受不利益判
02 決，願供擔保請准免為假執行。

03 三、原告對被告抗辯之陳述：

04 (一)被告辯稱其於本件系爭原料（按即「荷包蛋」）生產時均自
05 行檢驗合格，且原告收受時亦檢查符合約定之品質而無異常
06 ，是本件應係原告未妥善保存系爭原料，並遲至有效期限將
07 至始送檢，方致送驗結果有生菌數及大腸桿菌數超標。惟：

08 1、被告雖據以其廠內自行製作之成品檢驗記錄表（參【原證5號
09 】，以下簡稱系爭檢驗紀錄表）以辯稱系爭原料並無品質不
10 良問題，然系爭檢驗紀錄表並非被告於每次交貨時一併附載
11 於當批次原料供原告驗收查核，而係被告於接獲原告通知系
12 爭原料品質不良之問題後，始於108年6月26日傳真與原告，
13 是原告合理懷疑系爭檢驗紀錄表實係被告嗣後自行製作，原
14 告否認其形式真正。且觀諸系爭檢驗紀錄表，可見其上就大
15 腸桿菌群、大腸桿菌、總生菌數、金黃色葡萄球菌四類項目
16 為檢驗，然細究系爭檢驗紀錄表之結果，竟均記載「未檢出
17 」，而非依下方記載之標準值或如【原證3號】、【原證4號
18 】分別為菌株數目或陽性、陰性之記載。是以，被告既稱其
19 為經營十幾年之公司，卻又出具如此不專業之檢驗報告，是
20 系爭檢驗紀錄表恐係被告臨時製作以掩蓋系爭原料品質不良
21 之事實，真實度即非無疑，自無從採信。

22 2、被告雖稱原告未妥善保存系爭原料，且遲至有限期限屆至始
23 送驗云云。然徵諸【原證3號】第二頁之原告公司冷藏庫溫度
24 記錄表，清楚可見系爭原料均保存於標準冷藏溫度即攝氏0至
25 7度之範圍內，並無任何保存不當之虞。且原告於108年6月24
26 日將系爭原料寄送至SGS臺中食品實驗室進行檢驗時，亦係由
27 黑貓宅急便依照標準冷藏溫度以冷藏方式進行運送，在在可
28 證原告就系爭產品並無任何未妥善保存之情，被告一再空言
29 抗辯，要無可採。且依【原證3號】及【原證4號】，可知原
30 告於接獲訴外人萊爾富公司於108年6月20日通知系爭原料有
31 莫名異味後，旋即就被告於同年0月00日生產、原告同年6月1

01 9日進貨之該批次系爭原料，先行於同年6月20日、21日、23
02 日、24日四度進行廠內自檢，嗣因四次檢驗均未合格，原告
03 方送交權威機關之SGS再行檢驗以釐清兩造責任，是原告並無
04 被告所稱惡意遲至系爭原料有效期限屆至始送驗之情。

05 3、依被告所述，系爭原料之有效期間為14日，則原告送檢之000
06 年0月00日生產之系爭原料，有限期限應為同年6月30日，又
07 原告既於同年6月24日即寄送與台灣檢驗科技股份有限公司之
08 SGS台中食品實驗室、6月25日送達、6月26日檢驗，則系爭原
09 料均仍在有限期限內，縱生菌數有所增減，應仍須符合相關
10 標準方為常情，否則按被告所述，凡距有限期限仍有四天
11 之產品均合理可預期生菌數超標，而不可歸責於被告，則有效
12 期間之意義何在？益徵被告所述委無足採。

13 (二)被告所稱原告於收受系爭原料時均有檢查符合約定之品質乙
14 事，實屬無稽，蓋兩造之採購合約業已約定被告應保證其所
15 提供之系爭原料並無敗壞、變質等情，是原告於收受系爭原
16 料時，自僅檢查包裝是否破損、系爭原料有無壓壞等形式外
17 觀，誠無可能當場拆封並檢驗系爭原料之菌株數量，被告試
18 圖混淆鈞院視聽，以脫免系爭原料變質之責任。被告提供之
19 系爭原料既有「大腸桿菌群」、「生菌數」超標不符規定之
20 變質問題，並致原告受有損害，被告自應負損害賠償責任。

21 (三)被告雖辯稱本件系爭原料之包裝袋早已載明應「蒸煮10-15
22 分鐘，非供即食」，似有指摘本件係因原告未確實料理或加
23 熱，方導致系爭產品中之系爭原料有異味或變質問題云云。
24 然：

25 1、參酌TQF冷藏調理食品工廠專則就冷藏調理食品之定義：「係
26 指一種或一種以上農產品、水產品、畜產品為主原料，經適
27 當加工、調理後，妥善包裝，冷藏溫度控制在7℃以下，凍結
28 點以上之低溫儲運及販賣。食用前經加熱處理即可食用，或
29 不需加熱即可食用之食品，如冷藏配菜、菜餚、點心或組合
30 菜（餐）等。」【原證11號】，可知本件系爭原料為食用前
31 經加熱處理即可食用之冷藏調理食品，復依照台灣優良食品

01 驗證方案產品檢驗項目規格及標準（以下簡稱食品標準）第
02 19類冷藏調理食品之規範【原證12號】，可知縱為需加熱調
03 理之冷藏調理食品，其本身在未加熱前仍應符合微生物檢驗
04 項目之判定標準，即總生菌數應在 1.0×10^5 (CFU/g)以下、大
05 腸桿菌群應在 1.0×10^3 (MPN/g)以下，始符合衛生標準。申言
06 之，被告本應確保系爭原料於有限期限內之各項微生物檢驗
07 均應符合前開食品標準，縱相關菌種株數隨保存期限漸短而
08 有所增減，應仍須符合前開標準方為常情，然原告於108年6
09 月20日接獲系爭原料有品質異常問題後，旋即於當日、同年
10 月21日、23日、24日就被告於同年0月00日生產、原告同年6
11 月19日進貨之該批次系爭原料四度進行廠內自檢，詎四次檢
12 驗結果均明確顯示系爭原料有未符合前開食品標準之情事，
13 是系爭原料早在未拆封製成系爭產品前即已變質而未符合兩
14 造約定之品質，與系爭原料究否加熱全然無涉，自不可徒憑
15 被告空言抗辯系爭產品需加熱方可食用，甚而恣意猜測系爭
16 產品後續是否經確實加熱而脫免其責任。

17 2、細觀系爭原料之包裝應為真空包裝【原證13號】，即包裝時
18 將空氣抽出，以使如大腸桿菌之好氧性菌無法生長【原證14
19 號】，是系爭原料倘確有如被告所稱於出廠前檢驗合格而無
20 品質不良疑慮（假設語，原告否認之），應無可能於原告拆
21 封檢驗時有大腸桿菌群超標之問題，此亦可證本件系爭原料
22 早在被告出廠前，甚或係包裝前即有品質敗壞之狀況。

23 (四)被告辯稱其完全符合HACCP食品廠安全規定，且出貨時均有
24 製作之成品檢驗紀錄表云云，均屬不實：

25 1、依照優良農產品驗證管理辦法第四條規定：「申請優良農產
26 品驗證應具備下列條件：一、依法設立或登記之廠（場）、
27 農民團體或營利事業，且廠（場）之土地及建築物應合法使
28 用。二、廠（場）之衛生管理、產品之衛生安全及包裝均符
29 合有關法令之規定。三、依其農產品及其加工品項目符合驗
30 證基準如附件一至附件十六。」【原證15號】、及第四條附
31 件七優良農產品冷藏調理食品項目驗證基準第三部分之微生

01 物檢驗基準【原證16號】可知，需加熱調理使得供食之冷藏
02 產品，其生菌數應在 3.0×10^6 (CFU/g)以下、大腸桿菌群應在
03 10^3 (MPN/g)以下，此為政府明文規範之衛生標準，被告既授
04 有台灣優良農產品證（參【原證2號】），自應受此標準相繩
05 甚明。惟詳究【原證4號】之SGS測試報告，清楚可見被告生
06 產之系爭原料無論係置於何種標準之下，均經認定有微生物
07 超標之品質不良等情，被告所辯要屬空言矯飾，委無足採。

08 2、參酌102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正之大腸桿
09 菌群、生菌數之食品微生物檢驗方法第2.6點、第2.7點明確
10 揭示：「可參考使用經確效認可之市售培養基、生化檢測套
11 組或鑑定系統，惟檢驗結果有爭議時，應以本檢驗方法為準
12 。」【原證17號】，基此，對比被告逕用市面販售之快篩試
13 劑加以檢驗，自應以依照衛生福利部公告食品衛生檢驗方法
14 一覽表之檢驗方法【原證18號】詳細測試之【原證4號】之
15 SGS測試報告為準，自不得僅憑被告單方製作之成品檢驗紀錄
16 表即認系爭原料並無品質不良之情。

17 3、原告之所以質疑被告所出具之成品檢驗紀錄表（參【原證5號
18 】）為其事後製作且內容虛偽，誠係因細究【原證5號】之內
19 容記載，就大腸桿菌群及大腸桿菌之檢測單位顯示為「MPN/g
20 」、生菌數之檢測單位為「CPF/g」，然無論係優良農產品驗
21 證管理辦法（參【原證16號】）、衛生福利部公告之食品衛
22 生檢驗方法（參【原證17號】、【原證18號】）或係檢驗權
23 威之台美檢驗科技有限公司就菌數測量單位撰寫之文章【原
24 證19號】，就生菌數之標準均係採「CFU/g」，並無被告所載
25 之「CPF/g」，事實上，微生物計量從未使用被告所採「CPF/
26 g」此種標準！益徵被告所辯均係虛偽。尤有甚者，被告於言
27 詞辯論時表示：「（問：這是誰檢驗的？）陳芷蓀。有時候
28 是我檢驗的。他目前已經離職。」、「（問：你是如何檢驗
29 ？）我不是用傳統的檢測，我是用快速檢測，是用快篩的試
30 劑檢測。陳芷蓀也是這樣檢驗。」（參本院109年4月29日言
31 詞辯論筆錄第2頁第17至25行），然【原證5號】上既有「衛

管人員（食品技師）」之簽核處，為何非係由簽核之「陳憶婷」親自檢驗？而係由營養員陳芷蓀，甚或係被告法定代理人陳沛駿操作檢驗？況依【原證16號】第一部分第八條第（二）款規定：「品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，並經驗證機構食品衛生檢驗訓練結業，領有結業證書者。」，是優良農產品驗證管理辦法業已明確揭示，衛生檢驗人員應經過驗證機構之食品衛生檢驗訓練方可擔任檢驗人員，究其根本，即係因縱為被告所稱用之快篩試劑，仍需在特定溫度、固定程序、耗時48小時之培養並使用顯微鏡專業判讀後，始可得知檢驗結果【原證20號】。申言之，被告法定代理人既未符合前述資格，復系爭檢驗紀錄表又有生菌數檢驗單位明顯謬誤之事實，是被告所製作之檢驗紀錄表之真實性及正確性即非無疑。

(五)被告復指摘原告之冷藏庫溫度紀錄表為臨時製作，且原告廠內自檢均為合格云云，更屬無稽：

1、細究原告所提冷藏庫溫度紀錄表（參【原證3號】）之製作方式，實為每日上午、下午共兩次，由當日冷藏庫之倉管人員確實記錄並於記錄人欄位簽核負責，嗣品管人員巡視時再次確認冷藏庫溫度及倉管人員之記錄是否均在冷藏標準即攝氏7度以下，確認無誤後品管人員方會在確認人欄位再行簽核，原告公司向以此雙重確認之方式以確保冷藏庫均維持在規範溫度內，絕無任何被告所辯臨時製作之情。被告未提出任何事證而逕污衊系爭溫度紀錄表為臨時製作，實無足採。

2、原告於108年6月20日、21日、23日、24日就系爭原料進行四次廠內自檢之結果，均顯示有生菌數或大腸桿菌群為「TNTC」即多不可計之不符衛生標準之事實，佐以SGS食品實驗室之測試報告亦有生菌數、大腸桿菌群超標之變質事實，是被告從何得知原告廠內自檢均為合格之怪誕結論？

(六)被告所辯稱原告明知108年6月19日進貨之系爭原料於同年月22日已發現微生物檢驗不合格，卻仍於同日製作餐盒出貨至第三方門市造成產品遭客訴致下架，並經萊爾富公司開罰後

始向被告要求賠償，應為原告公司處理方式不當云云：

- 1、原告早於起訴狀及109年4月22日民事準備（二）狀詳細敘明，本件原告係自108年6月14日起向被告進貨，嗣於同年6月17日使用同年6月14日、6月17日進貨之系爭原料為訴外人萊爾富公司製作「宮保雞丁蓋飯」產品（以下簡稱系爭產品），詎同年6月20日經訴外人萊爾富公司通知原告有若干消費者反應系爭原料有莫名異味（參【原證21號】），是原告方於同日即6月20日立即就被告0月00日生產、原告6月19日進貨之系爭原料進行廠內自檢，俟6月22日數菌後發現系爭原料確有微生物超標之事實，旋即下架已出貨之系爭產品，並銷毀6月22日當天生產之1,500份系爭產品。
- 2、原告本因斯時甫與被告簽約（參【原證1號】），信賴被告出貨之系爭原料應有其保證之品質（參【原證1號】、【原證2號】），故在108年6月14日初次進貨、6月17日第二次進貨時，僅就形式外觀加以檢查。嗣縱原告於6月20日經訴外人萊爾富公司通知系爭原料品質異常之問題後，即於同日（即6月20日）就6月19日進貨之系爭原料進行廠內自檢，然原告仍願先相信被告出貨之系爭原料並無品質不良之疑慮，且因原告與訴外人萊爾富公司間就系爭產品亦有簽署供應合約而應於6月22日出貨，是原告方於同日（即6月22日）繼續使用系爭原料製作系爭產品，欲待確認檢驗結果後再行出貨，原告確認同日（即6月22日）之檢驗結果後（參【原證3號】），始確認真係被告出貨之系爭原料有敗壞、變質之品質不良問題，方立即回收所有已出貨之系爭產品，並銷毀0月00日生產之系爭產品。
- 3、本件遭客訴而回收下架之系爭產品為原告於108年6月17日使用6月14日、6月17日進貨之系爭原料所製作，至於原告於6月22日使用6月19日進貨之系爭原料製作之系爭產品從頭到尾並未出貨，是原告方遭訴外人萊爾富公司就原告未出貨而罰款，而非如被告所稱係原告於同年6月22日明知檢驗不合格，仍執意製作並出貨與訴外人萊爾富公司。

01 (七)被告辯稱被告法定代理人陳沛駿為品保部門主要負責人，且
02 檢驗係由當時之品管陳憶婷進行檢測，何來由營養員陳芷蕸
03 檢測云云：

- 04 1、被告於本院109年4月29日庭期時明確向本院表示：「（法官
05 問：這是誰檢驗的？）陳芷蕸。有時候是我檢驗的。他目前
06 已經離職。」、「（問：你是如何檢驗？）我不是用傳統的
07 檢測，我是用快速檢測，是用快篩的試劑檢測。陳芷蕸也是
08 這樣檢驗。」（參鈞院109年4月29日言詞辯論筆錄第2頁第17
09 至25行），詎被告現竟斷然改口稱係由「陳憶婷」親自檢驗
10 ，而非營養員陳芷蕸，還試圖誤導本院係原告不當指摘，核
11 被告前後矛盾之陳述已有多次，益證被告所述均係臨訟置辯
12 。再者，系爭檢驗紀錄表既有生菌數檢驗單位明顯謬誤之事
13 實，然被告僅以「單位誤植」一語帶過，恐有避重就輕之嫌
14 ，復佐以被告前開矛盾相悖之陳述，佐以被告之法定代理人
15 陳沛駿更曾有偽造文書之前科【原證22號】，在在可證【原
16 證5號】檢驗紀錄表之真實性及正確性實屬可疑。
- 17 2、至於被告另所辯優良農產品管理辦法中衛生檢驗人員應經過
18 驗證機構之訓練方可擔任之規範於被告並不適用云云，亦與
19 事實不符。蓋依據被告自己提出之食品製造工廠衛生管理人員
20 設置辦法第3條、第6條及第10條，明確規範食品製造工廠
21 應設置「專任衛生管理人員」，且應「同時具備」相關科系
22 畢業、從事相關業務四年以上、經中央主管機關認可之食品
23 安全管制系統訓練60小時以上等三項資格外，更須每年接受
24 主管機關認可之相關單位舉辦之衛生講習八小時始可擔任【
25 原證23號】，是被告雖提出陳芷蕸之學分證明書與其法定代
26 理人陳沛駿105年之核備資料，惟該二人是否確仍符合前開規
27 範規定之衛生管理人員，尚非無疑。

28 (八)被告指摘原告於收貨檢測結果有異狀時，不先採取相對措施
29 ，反將有異之原料繼續出餐，且僅有四個餐盒有狀況，應為
30 個案云云，更與事實相悖：

- 31 1、原告業就相關製作、出貨、檢驗之流程詳細說明如前，於此

茲不贅述，是原告誠已於確認系爭原料之檢測結果確有品質不良之問題時，旋即下架、銷毀所有系爭產品，絕無被告所稱未採取相對措施之情。況無論原告後續如何回收、銷毀系爭產品，均無法脫免被告所製作之系爭原料品質不良方係本件損害發生之根本原因。再細究【原證21號】之信件及食品異狀回報群組之對話內容，清楚可見僅108年6月20日、6月21日短短兩天，原告即已收到安南惠安店、斗六鎮北二店、彰化金馬店、北縣五股店、東山百榕店、文東店、重宜店、樹東店等至少八間店鋪反應系爭產品中之系爭原料有敗壞之客訴，何來被告所稱僅四個餐盒有狀況。至於被告辯稱還有供應其他客戶而無發生相同異狀云云，要與本件無關，更遑論被告亦未提出相關證物，請被告據實提出證據以實其說，否則礙難令人輕信。再就被告指摘原告要求每批送外檢驗等語，因原告從未如此主張而堅予否認，蓋原告係質疑被告自行製作之【原證5號】之真實性，與被告是否有就每批生產之系爭原料外送他廠檢驗全然無關。再就被告聲稱原告為統皓食品股份有限公司（以下簡稱統皓食品）之子公司，以及與統皓食品合作十餘年關係良好云云，均與本件無涉。

(九)被告雖又於109年7月10日民事答辯狀中空口指摘係原告對系爭原料保存不良，及被告公司之員工均有符合食品製造工廠衛生管理人員設置辦法云云：

- 1、原告業已提出【原證3號】之冷藏庫溫度記錄表證明原告對於系爭原料之保存均符合標準冷藏規範，而無任何疏失或不當，否則原告公司偌大之冷藏庫豈會僅有被告製造之系爭原料因保存不良損壞？
- 2、系爭原料之包裝為真空包裝（參【原證13號】），即包裝時將空氣抽出，以使如大腸桿菌之好氧性菌無法生長（參【原證14號】），是系爭原料倘確有如被告所稱於出廠前檢驗合格而無品質不良疑慮（假設語，原告否認之），應無可能於原告拆封檢驗時有大腸桿菌群超標之問題，亦無從因溫度變化而使好氧菌在無氧環境下增生，此亦可證本件系爭原料早

在被告出廠前，甚或係包裝前即有品質敗壞之狀況。

- 3、被告雖據以相關學歷證明以辯稱其公司品保人員符合食品製造工廠衛生管理人員設置辦法云云，惟被告迄今未提出包含被告法定代理人陳沛駱、陳芷蕸、陳憶婷於107年、108年接受主關機關認可之相關單位舉辦合計八小時衛生講習之實質證據，反係無端攀扯原告公司資金充裕等與本案無關之事項，全無可採。

(十)被告徒以自行製作之製程管理標準書及十數年前之殺菌鍋檢查合格明細表，即欲稱其業已確實殺菌而無可能致生本件生菌數、大腸桿菌數超標之品質瑕疵，不僅屬無端勾稽，更有諸多矛盾不合理之處，茲分述如下：

- 1、被告雖據以系爭原料之製程管理標準書（以下簡稱系爭製程管理標準書），陳稱其均有遵守相關程序而無可能使系爭原料有生菌數、大腸桿菌群超標之情云云。然查，觀諸系爭製程管理標準書，可見被告設定「打蛋煎蛋」之表面溫度為70℃以上，姑不論一般食品測試通常係以測量中心溫度為準，實則，依照衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱衛福部食藥署）之標準【原證31號】，通常食品之中心溫度須加熱「超過」70℃，始有殺菌之效果，並隨著溫度繼續上升至100℃且加熱數分鐘至數十分鐘不等，方可確實殺死各種不同菌種。惟被告就系爭原料之烹調竟僅要求表面溫度達70℃，意即系爭原料之中心溫度確低於70℃，且亟有可能正落在7℃至60℃間之危險溫度帶，而使生菌數、大腸桿菌群均於此段時間快速生長繁殖（參【原證31號】）！此益證系爭原料恐於真空包裝前即已產生相關菌種而有品質敗壞之情，灼然明甚。
- 2、雖系爭製程管理標準書記載系爭原料將於封口後再行殺菌冷卻云云，然詳究被告提出之產品殺菌釜使用標準（以下簡稱系爭殺菌釜使用標準），可見被告就B4類別荷包蛋（按即本件系爭原料）之殺菌方式，係以60℃在壓力1kg/cm²（即與一般壓力同而無特別加壓）下，加熱2分鐘達到68℃的溫度後，再殺菌67分鐘，惟按前所述，殺菌須使食品之中心溫度「超

過」70℃始有效果，詎被告竟以68℃之溫度加以殺菌，不僅顯悖於衛福部食藥署公布之標準，更無任何殺菌效用。

3、細察被告提出之荷包蛋QC工程圖，可見系爭原料之殺菌冷卻之管制人員為品管、矯正負責人為廠長，然觀諸被告提出之臥式殺菌釜使用記錄表，紀錄者為「徐辰豪」而非被告之法定代理人或係被告前所提出相關資歷證明之陳芷蓀、陳憶婷，雖下方廠長處有簽署「徐」字樣，惟廠長為矯正負責人，尚不得取代管制人員品管之工作內容，更遑論系爭臥式殺菌釜使用記錄表上所載數據全數與系爭殺菌釜使用標準之規範完全相同，而無任何偏差，與溫度變化易浮動之本質明顯不符，是該份記錄表是否足以証實被告殺菌之事實尚非無疑。

4、被告先係於言詞辯論時表示真空包裝產品不會因保存溫度變化而導致大腸桿菌超標，後又改稱倘冷藏溫度高於4℃以上即會產生質變，意圖指摘原告保存溫度不當云云：

徵諸被告所提之冷藏/凍庫溫度記錄表，被告之冷藏溫度亦有高於4℃而達6℃、7℃，是倘按被告所稱高於4℃以上即會產生質變（假設語，原告否認之），系爭原料亦係在被告出廠前即已變質，與原告保存溫度全然無涉，被告所辯一再前後矛盾，顯無可採。

四、法院之判斷：

(一)原告主張其係訴外人萊爾富公司旗下廠商，為萊爾富公司製造、供應系爭產品，並向被告採購系爭產品中之「荷包蛋」（以真空包裝，每袋30顆），二造於108年5月23日簽訂系爭合約，系爭合約第4條第2項及第3項、第8條第3項及第6項、第13條第1項明文約定：「乙方（按即被告瑞期公司）供應之商品，其內容物保證絕無敗壞、變質、發霉、受潮、生蟲、鏽蝕、膨包(罐)、夾雜異物、重量規格或內容物與包裝標示不符、包裝不良、製造日期(或到期日)、保存期限未標示等異常情形。」、「乙方供應之商品若經商品衛生機關或法定機關抽查不合格屬實者，或影響消費者權益及甲方（按即原告太御公司）商譽者，甲方得逕行將該商品全面停售且終

止本合約。」、「甲方於驗收過程或銷售過程中發現商品品質瑕疵或不合約定之商品者，甲方需說明原因並通知乙方，若確定為乙方疏失，乙方應無條件儘速取回，並應儘速交付合於約定之商品予甲方。」、「若發現可歸責於乙方之商品瑕疵應無異議退換，若乙方拒絕退換商品視同乙方放棄該品之所有權，其相關報廢該品之費用，均由乙方自行負擔，甲方亦得免除支付貨款之義務。」、「基於乙方之責任理由，甲方蒙受損害時，乙方應負其損害之賠償責任。」。嗣原告於108年6月14日、6月17日、6月19日、6月21日陸續向被告進貨520包真空包裝之系爭原料，共計15,600顆，並於108年6月17日首次於系爭產品中使用被告之系爭原料。訴外人萊爾富公司自108年6月20日起即陸續接獲消費者反應系爭產品中之「荷包蛋」（即系爭原料）有莫名異味，為免引發重大食安疑慮，訴外人萊爾富公司旋即通知原告系爭原料之前開異常，並緊急於108年6月22日全面下架2,568份系爭產品，且原告於同日已生產之1,500份系爭產品未能出貨；原告接獲訴外人萊爾富公司通知系爭原料之異常問題後，即針對系爭原料於108年6月20日進行廠內檢驗報告（見本院卷第41頁）、108年6月25日送交台灣檢驗科技股份有限公司之SGS台中食品實驗室進行檢驗，檢驗結果均顯示系爭原料有「大腸桿菌群」、「生菌數」超標不符規定之情形，原告將前開檢驗結果通知被告，被告僅出示被告廠內之自行檢驗記錄表，且稱系爭原料無品質不良問題，並拒絕依前揭約定退換原告尚未使用之6,200顆系爭異常原料，原告乃於108年7月24日寄發內湖西湖第652號存證信函通知被告應賠償原告因系爭原料異常所受之上述損害共計238,788元，被告已於108年7月25日收受前揭存證信函等情，有系爭合約書、原告自行檢驗之檢驗報告、台灣檢驗科技股份有限公司之SGS台中食品實驗室測試報告（見本院卷第45至47頁）、被告提供予原告之被告檢驗紀錄（見本院卷第49至52頁、第297至303頁）、存證信函、存證信函送達證明（見本院卷第57頁）、宅急便託運證

明(見本院卷第113頁)、系爭產品照片(見本院卷第125頁)、客訴資料(見本院卷第197至198頁)、被告提出之包裝袋(見本院證物袋內)、訂購單、(見本院卷第431至433頁)、便當照片(見本院卷第435至443頁)、萊爾富商品規格書、退貨清單、折讓證明單、協議書(見本院卷第445至471頁、第473至474頁)等為證，復為被告所未爭執，堪信屬實。本院綜合審酌二造提出之各自自行檢驗報告表與紀錄表，雖均非檢測當時之原始檢測資料，然依前揭客訴資料(見本院卷第197至198頁)、宅急便託運證明(見本院卷第113頁)及台灣檢驗科技股份有限公司之SGS台中食品實驗室測試報告(見本院卷第45至47頁)，佐以被告於言詞辯論時陳稱：「(本件產品出貨給原告是否是真空包裝?)是。」、「(真空包裝產品是否會因為保存的溫度而導致大腸桿菌超標?)不會。因為已經有滅菌了，而且冷藏溫度夠的話，是不會超標的，...。」等語(見本院卷第323頁)，且原告就系爭原料之保存溫度於108年6月17日至22日顯均不到6度C，亦有原告提出之冷藏庫溫度紀錄表在卷可憑(見本院卷第43頁)等節，認原告主張被告提供之系爭原料經檢驗結果顯示有「大腸桿菌群」、「生菌數」超標不符規定之情形等語，應符真實，堪以認定。至被告雖又當庭陳稱：「..冷藏溫度不夠的話，如果以冷藏溫四度C以上的話，他就會變化，會產生質變，例如剛才原告講的無法算出幾隻，標準是在十隻以內沒問題，菌落是依照倍數成長。所以真空包裝產品保存溫度不當的話，會導致大腸桿菌及其他菌種超標。」等語，惟被告當庭亦直承：本案產品標準冷藏溫度為0-7度C等語(見本院卷第323至324頁)，且被告提出之包裝袋背面亦明載「保存期限：14天」、「保存方法及條件：冷藏7度C」、「加熱調理條件：拆開包裝袋後蒸煮約10-15分鐘即可食用」等語，有該包裝袋在卷可按，被告辯稱：冷藏溫度不夠的話，如果以冷藏溫四度C以上的話，他就會變化，會產生質變云云，尚非可採。

(二)按因可歸責於債務人之事由，致為不完全給付者，債權人得

01 依關於給付遲延或給付不能之規定行使其權利。因不完全給
02 付而生前項以外之損害者，債權人並得請求賠償，民法第22
03 7條定有明文。次按民法第227條所謂之不完全給付，係指債
04 務人提出之給付，不合債之本旨而言，其型態有瑕疵給付及
05 加害給付兩種。又損害賠償，除法律另有規定或契約另有訂
06 定外，應以填補債權人所受損害及所失利益為限，民法第21
07 6條第1項定有明文。查，原告向被告購買系爭原料，因可歸
08 責於被告之事由有前揭瑕疵，業經本院認定如上，則原告本
09 於二造間之契約約定，請求被告賠償前開不完全給付所受之
10 損害，即屬有據。

11 (三)關於原告得向被告請求賠償金額為何部分：

- 12 1、原告主張訴外人萊爾富公司緊急於108年6月22日全面下架2,
13 568份系爭產品，原告賠償、折讓訴外人萊爾富公司門市下架
14 回收之損失，並於108年6月22日銷毀已製作完成之1,500份系
15 爭產品而受有損失，業據提出前揭訂購單、便當照片、萊爾
16 富商品規格書、退貨清單、折讓證明單、協議書等為證，堪
17 信屬實。
- 18 2、原告主張訴外人萊爾富公司緊急於108年6月22日全面下架2,5
19 68份系爭產品，原告賠償、折讓訴外人萊爾富公司門市下架
20 金額為138955元，亦有前揭資料在卷可憑，原告主張被告應
21 賠償原告此部分損失計138,955元【計算式：2,568份× 54.11
22 元＝138,955元】，核有有據，應予准許。
- 23 3、原告於108年6月22日銷毀已製作完成之1,500份部分，並未出
24 貨，為原告所陳明，而依商品規格書(見本院卷第445頁)，萊
25 爾富進價54.11元係包括廠商出廠價48.56元及物流費用%5.55
26 元，則原告此部分損失即不應計入物流費用，而應以廠商出
27 廠價48.56元計算，是原告就此部分請求被告賠償72840元(計
28 算式：1500× 48.56=72840元)部分，核有理由，應予准許，
29 逾此範圍之請求則屬無據，不應准許。
- 30 4、原告主張依原告與訴外人萊爾富公司之供貨合約第八條、第
31 九條第(一)項約定，可知原告若未出貨即視為缺貨，並應賠

01 償訴外人萊爾富公司缺貨之懲罰性違約金18,668元【計算式
02 : (零售價79元－成本54.11元)× 1,500份×
03 50%÷18,668元】。惟此部分違約金雖業經訴外人萊爾富公司
04 向原告請求，然訴外人萊爾富公司因知悉兩造本件訴訟正在
05 進行，爰同意原告得暫不給付前開違約金，俟本件訴訟終結
06 後再行支付等語。然按約定之違約金過高者，法院得減至相
07 當之數額，民法第252條定有明文。至於是否相當，即須依一
08 般客觀事實，社會經濟狀況及當事人所受損害情形，以為斟
09 酌之標準。又違約金之核減，法院得以職權為之，亦得由債
10 務人訴請法院核減（最高法院79年台上字第1915、1612號判
11 例可資參照）。故如衡量一般客觀之事實、社會經濟狀況、
12 當事人實際上所受損害及債務人如能如期履行債務時，債權
13 人可享受之一切利益等因素，而認契約當事人約定之違約金
14 過高時，法院得逕依職權酌減之。本件原告與萊爾富公司間
15 約定之違約金是否過高既尚未確定，原告復迄未支付違約金
16 予萊爾富公司，難認債權已確定存在，其存在範圍既非確定
17 之債權，原告主張被告應賠償原告應賠償訴外人萊爾富公司
18 缺貨之懲罰性違約金18,668元，即有未合，不應准許。

19 5、綜上、原告得向被告請求賠償金額為211795元（計算式如下
20 : 138955+72840=211795元）。

21 (四)未按給付無確定期限者，債務人於債權人得請求給付時，經
22 其催告而未為給付，自受催告時起，負遲延責任。其經債權
23 人起訴而送達訴狀，或依督促程序送達支付命令，或為其他
24 相類之行為者，與催告有同一之效力；遲延之債務，以支付
25 金錢為標的者，債權人得請求依法定利率計算之遲延利息；
26 應付利息之債務，其利率未經約定，亦無法律可據者，週年
27 利率為百分之5，民法第229條第2項、第233條第1項前段、
28 第203條分別定有明文。原告對被告得請求之損害賠償，係
29 未約定期限之給付，亦未約定遲延利率，然原告業以上開存
30 證信函催告原告應於存證信函到後5日內給付，而該存證信
31 函業於108年7月25日送達被告，有存證信函及送達證明在卷

可稽(見本院卷第53至57頁)，是原告請求自108年7月31日起至清償日止日起加計週年利率百分之5計算之利息，於法有據，應予准許。

五、綜上所述，原告主張被告不完全給付致原告受有損害，本於上開契約依債務不履行之法律關係，請求被告給付211795元，及自108年7月3日起至清償日止按週年利率百分之5計算之利息，為有理由，應予准許。逾此範圍請求，為無理由，應予駁回，此部分假執行之聲請失所附麗，亦應併予駁回。

六、本件事證已臻明確，兩造其餘攻擊防禦方法及舉證，核於判決結果不生影響，爰不一一論斷，附此敘明。

七、本件原告勝訴部分係適用簡易程序所為被告敗訴之判決，爰依民事訴訟法第389條第1項第3款之規定，依職權宣告假執行。另依被告聲請酌定相當擔保金額，宣告被告為原告預供擔保後，得免為假執行。

八、訴訟費用負擔之依據：民事訴訟法第79條。

中 華 民 國 109 年 10 月 21 日
臺灣臺中地方法院沙鹿簡易庭
法 官 江 奇 峰

以上為正本，係照原本作成。

如不服本判決，應於判決送達後20日內向本院提出上訴狀並表明上訴理由(須附繕本)；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 10 月 21 日
書記官 洪玉堂