

臺灣彰化地方法院刑事判決

103年度矚訴字第2號

104年度訴字第314號

公 訴 人 臺灣彰化地方法院檢察署檢察官

被 告 頂新製油實業股份有限公司

代 表 人 陳茂嘉

被 告 魏應充

上列2被告

共 同

選任辯護人 羅豐胤律師

傅祖聲律師

余明賢律師

被 告 常梅峯

選任辯護人 常照倫律師

陳鴻謀律師

羅名威律師

被 告 陳茂嘉

選任辯護人 盧永盛律師

楊玉珍律師

被 告 曾啟明

選任辯護人 李玲瑩律師

廖學能律師

被 告 蔡俊勇

選任辯護人 洪松林律師

黃麗蓉律師

被 告 楊振益

選任辯護人 蔡慧玲律師

林容以律師

陳珮文律師

上列被告等因詐欺等案件，經檢察官提起公訴（103年度偵字第9300號、第9367號、第9601號、第9713號、第9714號，本院103年度矚訴字第2號），及追加起訴（104年訴字第314號），本院合

併判決如下：

主 文

魏應充、常梅峯、陳茂嘉、曾啟明、蔡俊勇、楊振益、頂新製油實業股份有限公司均無罪。

理 由

甲、公訴意旨略以：

壹、魏應充係頂新製油實業股份有限公司（下稱頂新公司）之代表人（已請辭，但未登記），所營事業項目包含食用油脂製造業，乃製造食品及食品添加物之公司。魏應充並以味全食品工業股份有限公司（下稱味全公司）為頂新集團油脂事業部門之經營決策中心，統籌綜理包括頂新公司在內多家公司之業務。常梅峯自民國80年6月間起任職於頂新公司，歷任廠長、副總經理等職務，於86年間升任總經理，並協助魏應充統籌綜理頂新集團油脂事業部門所轄包括頂新公司在內多家公司之業務，其於102年11月間因頂新公司涉及購入攙偽之橄欖油事件（另由臺灣屏東地方法院檢察署起訴），請辭總經理職務，改由陳茂嘉接任並專責綜理頂新公司業務。江淑端為頂新公司管理課專員，負責該公司人事資料管理、辦理勞健保及總務事項；曾啟明係頂新公司屏東廠（設於屏東縣內埔鄉豐田村建國路24號，下稱頂新屏東廠）之廠長，綜理該廠之業務，蔡俊勇為品管組組長，負責該廠油脂原料、產品之品質管理；楊振益係設於越南「Dai Hanh Phuc Co., LTD」（下稱大幸福公司）實際負責人（登記負責人為其同居人呂氏杏，2人共同經營），從事油脂生產。

貳、常梅峯、楊振益、曾啟明、蔡俊勇自101年1月起至102年11月之行為：

楊振益原在臺灣經營油行，透過業務往來而與常梅峯認識。約12年前，楊振益因在臺經商失敗，轉赴越南另覓商機，幾經波折後與越南女子呂氏杏共創大幸福公司，以收購民間個體戶熬製油脂，再轉銷越南當地或臺灣地區飼料廠。94年間楊振益曾短暫出口數批魚油予常梅峯管理下之順勝實業股份

有限公司做飼料油，至99年間，楊振益又向常梅峯推薦牛油，並先寄送樣本給常梅峯，雙方決定價格後，頂新公司自99年3月3日向大幸福公司進口牛油做為飼料油。嗣於100年底，因食用油價格上漲，為節省頂新公司製油成本，常梅峯要求楊振益將大幸福公司出口至臺灣銷售與頂新公司之油品，想辦法改以食用油名義報關出口。而常梅峯、楊振益均知悉供人體食用油脂之原料，應購買來源正常且符合衛生標準之油脂，如熬製油脂業者取用動物屠體部位以及熬製、分裝、貯存、運送油脂過程未符衛生標準，容易使油脂因水化或氧化而酸敗，而不能供人食用，而楊振益、常梅峯已有多次交易經驗，均知悉楊振益所收購油脂之熬油業者，因不符衛生標準而無法生產可供食用之油脂，仍基於詐欺、製造、販賣攙偽及妨害衛生之飲食物品、行使業務登載不實文書之犯意聯絡，由楊振益尋找當地名為「vinacontrol」之檢驗業者，每次以補貼交通費名義交付越南盾200萬元（約合新臺幣3,000元）之代價，由楊振益交付事先準備之食用級樣品油，供「vinacontrol」檢驗人員取回化驗，互謀佯裝檢驗人員有在大幸福公司貯油槽實際取樣之假象，「vinacontrol」檢驗人員再以楊振益所交付之食用級樣品油化驗，製作內容不實之檢驗報告，虛偽記載大幸福公司接受抽樣之油品符合食用油脂之衛生檢驗標準。楊振益明知上開檢驗報告為「vinacontrol」檢驗人員所製作業務登載不實之文書，仍於檢齊產地證明等文件後報關出口，而自101年1月12日起，於附表一編號1至30所示時間，多次以上開手法將不能供人食用之油脂販售予頂新公司，足以生損害於關稅署、衛生福利部食品藥物管理署對於食品輸入查核之正確性。而頂新公司屏東廠取貨後，會先就購得之原料油脂檢驗其酸價（隨油品酸敗過程，游離脂肪酸增多，檢測上可透過檢測酸價的方法，以中和一公克油脂或脂肪所含的游離脂肪酸，所需的氫氧化鉀之量，來測量油脂中之游離脂肪酸含量，估計油品本身酸敗的程度，並列為CNS食用豬脂、食用牛羊脂及食用椰子

油應符合之衛生品質標準之一），負責品管之蔡俊勇會先就原料油檢測後之品質擬具是否合格或允收退款之意見，經廠長曾啟明核閱後轉供不知情負責進口資料彙整之陳玉惠填具記帳傳票，並通知楊振益扣款金額，再由常梅峯批示後完成付款記帳。蔡俊勇、曾啟明經由檢測流程，均已知悉「vina control」出具之檢驗報告不實，且大幸福公司係將非供食用油脂利用內容不實之檢驗文件矇混報關進口，仍基於與楊振益、常梅峯同前之犯意聯絡，於驗知大幸福公司進口各櫃油脂之酸價後，再依經驗判斷應添加多少比例由頂新公司另採購之食品原料（越南豬油添加傑樂公司豬油、越南牛油添加澳洲牛油），使混合後之油脂酸價降低以簡省精製之時間、成本，再透過精製之脫酸（膠）、脫色、脫味（臭）程序，降低油脂之酸價、顏色以及酸腐或油耗味，利用食品主管機關不可能具有充足人力、物力對市售產品進行全面詳盡檢驗之漏洞，從而使精製後油品之色澤、味道得以混充食用油。再透過不知情之分裝、銷售及業務人員，轉銷與附表二之一所示之業者，使附表二之一所示之業者陷於錯誤，認為頂新公司所售油品自原料採用至製成過程均符合衛生標準，而購買後自行使用或轉銷予不特定餐飲業者乃至於一般家庭（製造攪偽食品、販賣攪偽食品及詐欺之時間、對象、金額等，詳如附表二之一所示，計銷售純牛油5,627萬2,622元、純豬油8,826萬5,354元、調和油1億6,442萬7,492元、椰子油3,560萬7,941元）。

參、魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇自102年11月後之行爲：

- 一、102年10月間，本署查獲大統長基食品廠股份有限公司（下稱大統公司）販賣攪假食用油案件。因頂新公司向大統公司購買攪偽橄欖油加以調製販賣，味全公司又向頂新公司購入調製，同年11月間經臺灣臺北地方法院檢察署分案偵辦（業於103年10月21日起訴）。常梅峯因上開事件請辭總經理一職，即由陳茂嘉擔任頂新公司總經理，而魏應充開始親自主

持頂新集團每月之糧油事業群經營決策會。

二、魏應充於102年11月間因前述大統案，業已知悉頂新公司因簡省原料成本之壓力，採購之油脂原料有問題，且其幕僚人員針對進口報單、檢驗報告、供應商稽核結果，業已提出「越南豬油、牛油、椰子油之脂肪酸組成與CNS不符」之問題點。魏應充知悉上開原料油之脂肪酸組成與CNS不符，顯示油品原料之來源或製造過程已受污染，而頂新公司在臺灣、澳洲等地之其他原料供應商所生產油品品質顯較越南油脂精純，竟仍任陳茂嘉繼續向大幸福公司採購油品，且於102年12月25日「2013年11月糧油事業群經營決策會」，就頂新公司所提出「溯源管理」之構想，具體指示頂新公司應對原料供應商訪廠，以利味全公司中央研究所協助進行稽核。另陳茂嘉接任總經理，因國外採購係其核心業務，其於採購、付款過程中所檢視越南「vinacontrol」檢驗報告、頂新屏東廠檢驗報告、付款通知單（DEBIT NOTE）時，已知悉向大幸福公司採購之油脂並不能供人食用。魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇仍基於詐欺、製造、販賣攙偽及妨害衛生飲食物品、行使業務登載不實文書之犯意聯絡，由陳茂嘉自己或透過不知情之陳玉惠向大幸福公司通知採購數量，由楊振益以同前手法買通檢驗人員取得登載不實檢驗報告以進口油脂，再由曾啟明、蔡俊勇檢驗進口油脂之實際酸價後，混入不等比例之食用油脂後進行精製程序，再透過不知情之分裝、銷售及業務人員轉銷。

三、魏應充知悉大幸福公司所賣油脂具有「豬油、牛油、椰子油之脂肪酸組成與CNS不符」之問題，非但不轉尋其他原料供應商，僅因為國內食用油原料短缺，在明知向大幸福公司所採購之油脂有問題，且溯源管理尚未有具體成果之情況下，繼而於102年12月之決策會中指示評估「越南豬油供應商成為戰略夥伴」之可能性。又103年3月3日至3月5日，陳茂嘉帶同不知情之王祖善、李宜錡等人，前往越南胡志明市查訪大幸福公司，楊振益並指引其等前往參觀大幸福公司原料來

源之其中一間家庭式熬油廠，陳茂嘉對於大幸福公司所販賣油脂不符衛生標準，不能供人食用之事實有更深刻認知。陳茂嘉、王祖善、李宜錡等人共同製作對於大幸福公司之評鑑報告，在採寬鬆標準評鑑之下（評鑑內容詳證據清單所示），仍只能評鑑為不合格，並於103年4月24日「2014年3月糧油事業群經營決策會」提出討論（按：檢察官於103年12月5日當庭更正為「103年3月20日，2014年2月糧油事業群經營決策會」，參本院卷乙卷第98頁），魏應充於得知上開訪廠、評鑑結果後，仍未停止向大幸福公司採購油脂。

四、綜上，魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇即自102年11月後，基於詐欺、製造、販賣攙偽及妨害衛生飲食物品、行使業務登載不實文書之犯意聯絡，由陳茂嘉向楊振益採購，楊振益透過買通「vinacontrol」檢驗員採其事先準備之食用級樣品油，取得內容不實之檢驗報告，再檢齊產地證明等文件後報關出口，將不能供人食用之油脂販售予頂新公司，足以生損害於關稅署、食品主管機關對於食品輸入查核之正確性。頂新公司屏東廠取貨後，依驗得酸價狀況，由蔡俊勇擬具是否合格或允收退款之意見，經廠長曾啟明核閱後轉供不知情負責進口資料彙整之陳玉惠填具記帳傳票，並通知楊振益扣款金額，再由陳茂嘉批示後完成付款記帳。再依大幸福公司進口各櫃油脂之酸價後，判斷應添加多少比例由頂新公司另採購之食品原料（越南豬油添加傑樂豬油、越南牛油添加澳洲牛油），使混合後之油脂酸價降低以簡省精製之時間、成本，透過精製過程使精製後油品之色澤、味道得以混充食用油。再透過不知情之分裝、銷售及業務人員，轉銷與附表二之二所示之業者，使附表二之二所示之業者陷於錯誤，認為頂新公司所售油品自原料採用至製成過程均符合衛生標準，而購買後自行使用或轉銷予不特定餐飲業者乃至於一般家庭（製造攙偽食品、販賣攙偽食品及詐欺之時間、對象、金額等，詳如附表二之二所示，計銷售純牛油591萬2,714元、純豬油1,774萬2,605元、調和油7,339萬9,471元

）。

伍、因認被告常梅峯、楊振益、曾啟明、蔡俊勇就前述貳所示部分，涉犯刑法第216條行使第215條之業務登載不實文書罪嫌、第191條製造、販賣妨害衛生飲食物品罪嫌、修正前刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌、食品衛生管理法第49條第1項等罪嫌。另被告魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇就前述參所示部分，涉犯刑法第216條行使第215條之業務登載不實文書罪嫌、第191條製造、販賣妨害衛生飲食物品罪嫌、修正前、後刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌、修正後刑法第339條之4第2款加重詐欺罪嫌、食品安全衛生管理法第49條第1項等罪嫌（按：食品安全衛生管理法第49條分別於102年6月19日、103年2月5日、103年12月10日修正公布，於103年2月5日修正前原名稱為「食品衛生管理法」，詳後述。另關於呂氏幸之中譯文姓名，起訴書記載為呂氏杏，惟下述境外取證之移交資料均記載為呂氏幸，是以本判決下列關於呂氏幸之姓名記載，均以呂氏幸稱之。）

乙、程序之說明

壹、合併審判及判決程序

按於第一審辯論終結前，得就與本案相牽連之犯罪或本罪之誣告罪，追加起訴。又數人共犯一罪或數罪者，為相牽連之案件。刑事訴訟法第265條第1項；第7條第2款分別定有明文。所稱「共犯」，包括所謂的任意共犯與必要共犯（前者如甲、乙共同殺丙；後者如甲、乙通姦〔刑法第239條〕）。而所謂數人共犯一罪或數罪情形，並不以判決結果認定為共犯者為限，祇須從偵查結果，形式上認係具有廣義共犯關係，亦即具有共同正犯、教唆與被教唆關係及正犯與幫助之犯罪關係者，均屬相牽連之案件，又相牽連案件中，如有固有關轄權者已先起訴，另相牽連之他案件，因得合併由已先起訴之法院管轄，該法院即因而取得相牽連他案件之管轄權（最高法院97年度臺上字第3142號判決意旨參照）。又按分別提起之數宗訴訟，其訴訟標的相牽連或得以一訴主張者，法

院得命合併辯論。命合併辯論之數宗訴訟，得合併裁判。民事訴訟法第205條第1項、第2項分別定有明文。刑事訴訟辯論程序就此雖無明文，惟自訴訟經濟之觀點，在不損及被告之權益下，自得類推適用之。查本件被告頂新公司等被告（除被告常梅峯之外）經檢察官於以一人犯數罪之相牽連案件之事由（參本院104年7月21日審理筆錄），分別提起公訴暨追加起訴，經本院分案以本院103年度矚訴字第2號、104年度訴字第314號審理。依前述規定及說明，自得合併審判及合併辯論，當亦得合併判決。本院於審判期日，於當事人均表同意下，諭知合併審理及合併辯論，自亦得合併判決，合先敘明。

貳、本件起訴範圍及審理範圍之說明

一、被告等人被訴行使業務登載不實文書部分，起訴書第4頁第13列以下及第5頁犯罪事實欄三均記載：被告楊振益持「Vina control」檢驗人員所製作內容不實之檢驗報告報關出口等語，惟起訴書犯罪事實就被告等人行使業務登載不實文書之時間、持以行使之機關為何，並未具體指明。前經本院於103年11月26日以彰院恭刑辰103矚訴2字第1030038217號函請檢察官補正，並於104年1月20日審理期日經審判長當庭諭請檢察官補正（參本院卷(二)第30頁、本院104年1月20日審判筆錄即本院審理卷(二)第113頁反面至第114頁），經檢察官於104年2月6日以彰檢文愛103蒞6755字第05052號函檢送104年2月2日補充理由書補充行使業務不實文書部分（參本院審三卷第167頁至第174頁，即本判決附件一），是以該補充理由書附表所載行使業務不實文書之時間、次數為本案起訴及審理範圍。

二、關於被告等人被訴詐欺、加重詐欺犯行部分，起訴書雖記載被告等人分別涉犯詐欺犯行60次、加重詐欺犯行79次等語。惟查，起訴書所指被告等人此部分犯行，除起訴書附表二所示下游廠商名稱及銷售金額外，並未記載被告等人行使詐術之時間、詐欺所得金額等項，而關於被害人供述之卷證資料

，亦僅有起訴書證據清單欄非供述證據編號48、49、50、51、57、58、59、60所示筆錄於起訴時併送，此部分應予補正事項，經本院以前開一所示函文請檢察官補充敘明行使詐術時間、金額，並請檢送相關證據資料等項外，復於103年12月31日裁定補正，請檢察官具體指出相關證據。檢察官除於104年1月16日以彰檢文愛103蒞6755字第01808號函、104年2月25日以彰檢文勇104偵1224字第06980號函、104年7月30日以彰檢宏愛103蒞3755字第31055號函檢送併辦意旨書及所指被害人相關筆錄等資料外（參本院丙卷第121頁、審理卷四第330頁至第342頁、審理十七卷第214頁至第221頁，此部分詳後述），另分別於104年2月9日以彰檢文愛103蒞6755字第05280號函檢送104年2月6日補充理由書、104年6月16日以彰檢宏愛103蒞6755字第23715號函檢送104年6月9日補充理由書補正上開事項（參本院審三卷第175頁至第199頁、審十三卷第270頁至第273頁），惟起訴書附表二所示被告等人涉犯詐欺罪部分（詐欺犯行之下游廠商），前經104年2月6日、104年6月9日補充理由書所敘油品販賣對象油種與金額之記載，與原起訴書記載方式不同，檢察官並於104年8月12日審理期日言詞補充：依不同廠商、不同油種計算，原則上以廠商為準，同一廠商若有購買牛油及豬油，分別論罪，例如統一公司購買椰子油、牛油，即應論以2個詐欺取財罪；另起訴書附表二及補充理由書附表分別記載「香豬油」、「巧師傅」、「調和油」，同屬於豬油之種類，即論以1罪；又有關詐欺罪部分，起訴書及補充理由書雖均有關於味全斗六廠、味全食品公司及味全龍潭廠之記載，此部分記載僅列入銷售對象，不列入詐欺被害人等語（參本院審十八之1卷第44頁至第46頁反面）。是以，關於被告等人被訴詐欺犯行部分，以起訴書附表二及上開補充為起訴及審理範圍（前述併辦部分除外，參本判決附件二所示，即本院審十八之1卷第205頁至第223頁之附表）。

三、檢察官於104年8月12日當庭提出之104年8月11日補充理由書

略以：被告頂新公司、魏應充、陳茂嘉、曾啟明及蔡俊勇明知其所製造、銷售之食用油脂逾有效日期不得販售，回收之逾有效日期食品僅能銷毀，或依經濟部事業廢棄物再利用管理辦法辦理，另出售給客戶之食用油脂，因酸價過高或過氧化價過高而不符合客戶之所訂規格要求，遭客戶銷貨退回時，亦頂多僅能於該退貨產品仍在有效日期內及品質符合包裝標示規格之狀況下，不變更包裝標示及有效期日條件下出售，而不得重新包裝出售，或倒入製成品油庫內重新包裝出售，或倒入油槽內再精煉包裝出售。詎被告魏應充、陳茂嘉、曾啟明及蔡俊勇為減少因銷貨退回所造成之損失，仍基於詐欺、製造、販賣攙偽及妨害衛生飲食物品之犯意聯絡，於不詳時間，將如附表（參本判決附件三）所示之銷貨退回食用油脂，重新倒入製成品油庫內，重新包裝出售，或是倒入油槽內重新精煉後包裝出售，致原起訴書附表二之二客戶誤以為所取得之貨品均屬新品，而予以允收使用，藉此欺瞞客戶，獲取不當利益等語（參本院審十八之1卷第225頁至第227頁）。然而，基於下述理由，本院認為檢察官上開104年8月12日當庭補充之「犯罪事實」並非本案審理範圍：

- (一)檢察官雖於補充理由書中補充或更正起訴書所載之犯罪事實，惟按檢察官代表國家提起公訴，依檢察一體原則，到庭實行公訴之檢察官如發現起訴書認事用法有明顯錯誤，固得本於自己確信之法律見解，於論告時變更起訴之法條，或另為其他適當之主張。然刑事訴訟之審判，係採彈劾主義，亦即不告不理原則，法院對於被告之行為，應受審判之對象（範圍），乃指起訴書（或自訴狀）所記載之被告「犯罪事實」（包括與之有連續犯、想像競合犯、牽連犯等具有同一案件關係之犯罪事實）而言。起訴係一種訴訟上之請求，犯罪已經起訴，產生訴訟繫屬及訴訟關係，法院即有審判之權利及義務。是以若起訴書犯罪事實欄內，對此項行為已予以記載，即為法院應予審判之對象。審判之事實範圍，既以起訴之事實（包括擴張之事實）為範圍，如事實已經起訴而未予裁

判，自屬違背法令，此觀刑事訴訟法第379條第12款規定自明。訴經提起後，於符合民法第265條之規定，固許檢察官得為訴之追加，但仍以舊訴之存在為前提；必要時，檢察官亦得依民法第269條規定，以「撤回書」敘述理由請求撤回起訴；惟單一案件之事實，僅就一部分事實撤回起訴，基於審判不可分之關係，並不生撤回效力，而犯罪事實之一部減縮（即起訴事實大於判決事實），應分別情形於理由內為說明，刑事訴訟法對此尚無所謂擬制撤回起訴之規定。又本法亦無如民事訴訟法設有訴之變更之規定，得許檢察官就其所起訴之被告或犯罪事實加以變更，其聲請變更，除係具有另一訴訟之情形，應分別辦理外，並不生訴訟法上之效力，法院自不受其拘束。司法審判實務中，到庭實行公訴之檢察官於其提出之「論告書」或於言詞辯論時所為之主張或陳述，常有與起訴書所載犯罪事實不盡相同之情形。於此，應先究明其論告時之所述，究屬訴之追加、撤回或變更範疇，抑或原本係屬於起訴效力所及之他部事實之擴張、或起訴事實之一部減縮，而異其處理方式（如屬後者事實之擴張、減縮，應僅在促使法院之注意，非屬訴訟上之請求）。除撤回起訴已生效力，其訴訟關係已不存在，法院無從加以裁判外，其他各種情形，法院自不得僅就檢察官論告時所陳述或主張之事實為裁判，而置原起訴事實於不顧（最高法院95年度臺上字第2633號、第4671號、第6646號、96年度臺上字第585號、97年度臺上字第2967號判決要旨參照）。換言之，訴追及審理範圍之確定，雖可能隨法院審理之訴訟階段不同而呈現浮動狀態，但犯罪事實是否起訴，應以起訴書曾否就犯罪事實加以記載為斷，並受不告不理、案件單一性、訴之不可分等原則所規範。刑事訴訟法第273條第1項第1款就「起訴效力所及之範圍與有無變更檢察官所引應適用法條之情形」，規定得在準備程序中為處理，應僅止於案件起訴後，對於不妨害事實同一性之起訴事實，因錯誤遺漏、記載不明確或有疑義之情形，經由訊問或闡明之方式，使之明確，以釐清法

院審判之範圍，並便於被告防禦權之行使。而就起訴之實質競合數罪，檢察官固得為一部撤回起訴，使該部分訴訟關係消滅，但在訴之不可分之一罪情形下，法院並不受檢察官所為犯罪事實之一部撤回、減縮或擴張之拘束，因此法院自不得僅就檢察官所陳述或主張之事實為裁判，而置原起訴事實於不顧（最高法院101年度臺上字第4505號判決意旨參照）

。簡言之，訴訟關係之產生，於公訴案件中，乃檢察官依刑事訴訟法第264條規定對被告提起公訴繫屬於法院時，被告、犯罪事實隨即特定，不得任意變動，用以保障被告之防禦權，倘若犯罪事實未特定時，法院尚需裁定命檢察官特定被告之犯罪事實，檢察官若未補正，法院自可為無罪或不受理之判決（即本判決前述貳、一及二所述之情形），與偵查中犯罪事實屬於浮動之狀況迥然有別，可知，實現國家刑罰權之刑事訴訟程序中，對公訴之提起有相當嚴謹之要求，且原則上除刑事訴訟法第267條之情況外，亦無從以他方式擴張該案犯罪事實，例外狀況即為刑事訴訟法第265條所定之追加起訴。因而關於犯罪事實之「補充」，亦應遵守上開規定之精神，不得恣意為之，否則任令犯罪事實隨意浮動難以特定，無異損及被告防禦權之行使，更令訴訟程序延宕、耗費。

- (二)刑事訴訟程序經常費時、費力而冗長，自起訴以迄判決確定，不免日久，但是遲來的正義，不是正義，如何妥速審判，固是法院的職責，對於人民而言，則是其權利。此項人民應有的迅速受審權，早經聯合國公民與政治權利國際公約第14條第3項第3款明定，歐洲人權公約第6條第1項亦同，諸多國家並立法保障，我國司法院釋字第446、530號解釋也有揭示，刑事妥速審判法因此制定，可見刑事妥速審判法是刑事訴訟法的特別法，應優先適用，於闡釋、運用後者時，並應把握前者的立法趣旨。....所謂訴訟經濟，包含人力、物力、時間、空間及各相關有形、無形需耗的節省，其中訴訟相關人員重疊、有關資料能夠通用、程序一次即足，最為典型。

此種追加起訴，雖然附麗於原來案件的起訴，性質上猶係獨立的新訴，祇因可與原案合併審判，從而獲致訴訟經濟的效益（於必要時，分開審理，當然亦無不可，乃例外，屬審判長的訴訟指揮權），然而過去數十年，司法實務甚為少見（基於連續犯裁判上一罪為由，移送併辦的情形，倒是不勝枚舉），晚近始漸出現。刑事妥速審判法第3條規定：「當事人、代理人、辯護人及其他參與訴訟程序而為訴訟行為者，應依誠信原則，行使訴訟程序上之權利，不得濫用，亦不得無故拖延。」立法意旨在於禁止相關人員恣意、濫用權利（力），而有意、無意延宕訴訟的順利審理終結。檢察官在案件移審以後，已經變成訴訟當事人的一方，自亦有其適用，同受規範。衡諸實際，案件如何完美切割或合併，直接影響其結案速度，間接影響心證形成，而訴訟關係的各方立場不同，衝突互斥難免，審判要既妥又速，除控方必須確實舉證外，審理範圍不能過於龐雜，亦屬關鍵，司法資源利用的分配、支援，更須用心規劃，否則不免淪為空談（最高法院104年度臺上字第2269號判決意旨參照）。現階段檢察官仍為偵查主體，依刑事訴訟法第229條至第231條規定，擁有廣大的司法警察（官）人力資源，給予協助，或供其指揮、調度，又依法院組織法第66條之3第1項規定，尚有檢察事務官能予襄助，遇見重大案件，復多有組織偵查團隊，共同辦案的情形，是其承辦繁雜案件的人力，理論上並無困難。檢察官如認為有補充犯罪事實必要（或如前述追加起訴僅為被害人追加之情形），於適當時程進行提出，法院或許尚能勝任，並確實可以收訴訟經濟的效益。但如將卷證浩瀚、案情繁雜者，同以「補充」、「擴張」犯罪事實或追加起訴的方式處理，表面上望似於法有據，事實上將致審判法院的人力，難以承擔，延宕訴訟，自是當然；尤其對於原屬繁雜的本案，再以上開方式處理亦屬繁雜而仍然須要調查之「補充」、「擴張」的部分，無異雪上加霜（尤以本案為例，自104年10月30日繫屬於本院，迄104年8月13日辯論終結〔除被告江淑

端部分外〕，連同準備程序、勘驗期日、審理期日共計29次庭期，而檢察官於最後1次審判期日始為上開犯罪事實之「補充」），如此，全案根本不可能迅速審結，與前揭妥速審判之本旨，恰恰相違。何況自被告方面言，就其遭「補充」、「擴張」或追加起訴的繁雜案件，猶須就此部分進行實質攻防（若檢察官以另案起訴的方式處理，理論上，被告得以另外選任3名辯護人提供協助〔刑事訴訟法第28條〕，但在追加起訴的情形下，則祇能沿用先前的辯護人，無異剝奪其律師倚賴權（德國刑事訴訟法第266條第1項，規定追加起訴須「獲得被告之同意」，此部分亦可參照最高法院前開判決意旨。即令被告具有富可敵國之雄厚資產，又或者該等被告所委任之辯護人係精銳剽悍之專業律師群團，惟與前述具有公權力之檢察團隊相形之下，仍然屬於被動之一造。古人有云，黃台之瓜，豈堪三折。）從而，於刑事妥速審判法生效、施行後，訴訟經濟的觀念與訴訟程序進行，當應與時俱進，作目的性限縮解釋，以客觀上確能獲得訴訟經濟效益，且不甚妨礙被告訴訟防禦權的部分（或案件），其所謂「補充」、「擴張」或追加起訴方為適法。

（三）經查：

1. 本案犯罪事實所記載被告頂新公司等人所違反食品安全衛生管理法第49條第1項、刑法第191條、修正前後第339條第1項之攙偽、假冒、妨害衛生飲食物品、詐欺取財等罪所指「油品」，無論是犯罪事實欄二所記載：被告楊振益所收購油脂之熬油業者，因不符衛生標準而無法生產可供食用之油脂，....，自101年1月12日起，於附表一編號1至30所示時間，以行使業務不實文書方式，將不能供人食用之油脂販售予頂新公司，...，而頂新公司屏東廠取貨後，於驗知大幸福公司進口各櫃油脂之酸價後，再依經驗判斷應添加多少比例由頂新公司另採購之食品原料（越南豬油添加傑樂公司豬油、越南牛油添加澳洲牛油），...再透過精製之脫酸（膠）、脫色、脫味（臭）程序，降低

油脂之酸價、顏色以及酸腐或油耗味，....使精製後油
品之色澤、味道得以混充食用油。再透過不知情之分裝、
銷售及業務人員，轉銷與附表二之一所示之業者等語（參
起訴書第3頁至第4頁）；或犯罪事實欄三所記載：被告魏
應充於102年11月間...，業已知悉被告頂新公司因簡省
原料成本之壓力，採購之油脂原料有問題，且其幕僚人員
針對進口報單、檢驗報告、供應商稽核結果，業已提出「
越南豬油、牛油、椰子油之脂肪酸組成與CNS不符」之問
題點。被告魏應充知悉上開原料油之脂肪酸組成與CNS不
符，顯示油品原料之來源或製造過程已受污染，而被告頂
新公司在臺灣、澳洲等地之其他原料供應商所生產油品質
顯較越南油脂精純，竟仍任被告陳茂嘉繼續向大幸福公司
採購油品，....由被告楊振益以同前手法..進口油脂，再
由曾啟明、蔡俊勇檢驗進口油脂之實際酸價後，混入不等
比例之食用油脂後進行精製程序，再透過不知情之分裝、
銷售及業務人員轉銷等語（參起訴書第5頁至第6頁）。足
見檢察官所指被告等人涉犯上開罪嫌所指油品之標的為越
南大幸福公司販賣予被告頂新公司，由被告頂新公司加入
其他品質較高之油品精煉後銷售之油品。而檢察官僅於起
訴書之證據並所犯法條欄一、(三)補充說明：..正如過期
食品，本應回收以廢棄物處理，不能重新改製為食品銷售，
參諸食品安全衛生管理法第15條第1項第8款、第52條第1
項第1款規定甚明。頂新公司仍將回收之過期油品送入精
煉廠精煉，重新包裝銷售，顯將精煉廠視同廢棄物回收利
用設備，視法令如無物，使不特定消費者食用回收精煉之
油脂。而過期油品僅因為有變質可能，即透過法令規範方
式予以廢棄，舉輕以明重，對於本案中酸敗、變質程度高
於過期油品之原料油，於臺灣其他廠商均採購用做飼料油
之情形下，獨被告等主張僅須經過精煉即可食用，孰可採
認？而被告等不論油脂之品質，均以降低酸價之方式掩飾
油品酸敗或過期之事實，實則被告等係以違法之慣行，積非

成是而辯稱只要精製後即可食用云云，所辯實與我國食品法令對於食品自原料、製造至販賣過程均要求衛生、安全之立法宗旨相悖，....苟被告等所辯可採等語（參起訴書第38頁）。足認起訴書僅將過期油品之處理方式作為駁斥被告答辯之論理說明。揆諸上開說明，檢察官依刑事訴訟法第264條規定對被告等人提起公訴，而本案於103年10月30日繫屬於本院時，被告、犯罪事實（尤以犯罪事實所指本案油品之標的）隨即特定（除前述補充犯罪詳細時間等節之外），則檢察官前開104年8月12日當庭補充所指之逾有效日期之油脂，即非本案起訴之範圍。

- 2.再者，以形式觀之，檢察官於104年8月12日當庭提出之補充理由書係記載被告魏應充、陳茂嘉、曾啟明及蔡俊勇於不詳時間，將附表（即本判決附件三）所示銷售退回食用油脂，重新倒入製成品油庫內，重新包裝出售等語，其詳細時間及被告等人之犯意聯絡、行為分擔各節，尚屬未明；甚而如附件三所示僅有附表編號2、4為過期油品，而附表所示4筆退貨日期皆為103年1月，然而起訴書附表編號二之2所列時間為102年12月起迄103年10月，倘依檢察官補正之本判決附件二所示犯罪時間，該附表序號五一編號2所示之出貨時間為102年12月24日、序號五二出貨時間為102年12月11日、序號五四所示為102年12月25日、序號七一編號1所示之出貨時間為102年12月16日、序號八一編號1所示之出貨時間為102年12月17日、序號八二所示各筆皆為102年12月間，與檢察官上開「補充」之犯罪事實形式上觀之，即無關聯；復且起訴書附表二之2所示廠商即已包含味丹、隆進、淳億三家廠商，則上開三家廠商是否仍為被害人亦須調查。又以本案於被告等人行為後（依起訴書附表二-1所示犯罪時間為101年起至102年11月止；附表二-2所示犯罪時間為102年12月起迄103年10月），食品安全衛生管理法第49條歷次修正（詳後述），而該法第15條第1項第8款逾有效日期之食品不得加工、調配、包裝、運

送、貯存、販賣之規定，非屬該法第49條第1項所規定刑罰範圍之列，是以檢察官於104年8月12日當庭「補充」之犯罪事實部分，究為刑罰或行政罰之範疇？有無攙偽、假冒之情形，即仍須調查審認，而該部分均未曾於本案繫屬後之歷次審理期日由檢、辯雙方實質攻防，凡此種種，難謂無損及被告防禦權之行使，恐亦更令訴訟程序延宕、耗費，即難認僅如檢察官所稱：已經調查，或僅將理由欄之敘述挪移至犯罪事實欄而全然無影響於雙方攻防之情形。因此，更無從認定檢察官前開104年8月12日當庭補充所指之逾有效日期之油脂，即本案起訴之範圍。

(四)綜上所陳，檢察官於104年8月12日提出之補充理由書所指「補充犯罪事實」並非僅就原起訴書所載範圍為補充之主張或更正犯罪事實，此與前述貳一行使業務不實文書部分、貳二所示詐欺部分之犯罪時間等節因被告等人上開行使業務不實文書及詐欺等犯罪事實業經記載於起訴書犯罪事實欄，僅係因有前述貳一、二所示記載不明確或有疑義之情形，經本院於不妨害事實同一性之起訴事實範圍內，以函文或裁定命補正，嗣由檢察官以補充理由書敘明而使之明確，以釐清法院審判之範圍，並便於被告防禦權行使之情形迥然有別。從而，本院認為檢察官於104年8月12日所為之補充犯罪事實，業已影響對於起訴範圍之特定及檢辯雙方就攻擊防禦程序之進行（況且，檢察官論告時亦陳稱：本案的主要癥結，就在頂新公司從越南大幸福公司所進口的油品是否符合可供人食用..等語〔參本院審十八之1卷第116頁反面〕），是以檢察官該部分所陳顯非原起訴書犯罪事實所指之事實，本院自仍應受原起訴範圍之限制，予以審理，合先敘明。

參、關於被告等人聲請傳喚專家證人之說明

一、鑑定制度係以在特定領域具備專門知識之人提供意見幫助法院認定爭論事實之制度，與一般證人是將其經驗之事向司法機關陳述不同。在大陸法系國家，鑑定人具有偵查機關或法院輔助者之角色，有中立色彩。故我國鑑定人由司法機關選

任，當事人並得聲請迴避，以維持鑑定人之中立客觀屬性（刑事訴訟法第200條）。相對地，英美法係將證人分為一般證人與專家證人，鑑定人性質上為專家證人。美國法上之專家證人係經過觀察或檢驗對於系爭問題及有事實基礎之假設性問題表示意見之證人，雖係報告專門知識、經驗之人，但性質上仍為證人，並非法院之輔助者（參月旦知識庫，吳巡龍著，鑑定與專家證人一文）。換言之，鑑定，係由選任之鑑定人或囑託之鑑定機構，除憑藉其特別知識經驗，就特定物（書）證加以鑑（檢）驗外，並得就無關親身經歷之待鑑事項，僅依憑其特別知識經驗（包括技術、訓練、教育、能力等專業資格）而陳述或報告其專業意見；人證，則由證人憑據其感官知覺之親身經歷，陳述其所見所聞之過往事實。前者，係就某特定事物依法陳述其專業意見，以供法院審判之參酌依據，具有可替代性；後者，因係陳述自己親身見聞之過往事實，故無替代性。二者雖同屬人的證據方法，但仍有本質上之差異。而英美法上憑其專業知識、技術等專家資格就待證事項陳述證人意見之專家證人，則為我國刑事訴訟法所不採，析其依憑特別知識經驗而陳述或報告其專業意見之本質以觀，亦屬我國刑事訴訟法上鑑定之範疇，自應適用鑑定之規定。至依特別知識得知親身經歷已往事實之鑑定證人，因有其不可替代之特性，故本法第210條明定應適用關於人證之規定。又本法為擔保證人、鑑定人陳述或判斷意見之真正，特設具結制度，然因二者之目的不同，人證求其真實可信，鑑定則重在公正誠實，是本法除於第189條第1項規定證人之結文內應記載「當據實陳述，決無匿、飾、增、減」外，另於第202條特別定明鑑定人之結文內應記載「必為公正誠實之鑑定」，以示區別，並規定應踐行朗讀結文、說明及命簽名等程序，旨在使證人或鑑定人明瞭各該結文內容之真義，俾能分別達其上揭人證或鑑定之特有目的。從而鑑定人之結文不得以證人結文取代之，如有違反，其在鑑定人具結程序上欠缺法定條件，自不生具結之效力，依本法第15

8條之3規定，應認為無證據能力，不得作為證據（最高法院97年度臺上字第4697號判決意旨參照，98年度臺上字第4960號判決亦同此見解）。

二、經查：

(一)被告頂新公司、陳茂嘉、楊振益等人聲請傳喚財團法人食品工業發展研究所（下稱食品工業研究所）產品及製程研發中心主任朱燕華；被告頂新公司聲請傳喚LIPICO Technologies Pte Ltd油脂設備公司之董事兼總經理王耀祖；檢察官聲請傳喚衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）薛復琴等人員，待證事實分別為：油脂可供人食用之標準、食用油脂須經精製加工程序之目的及必要性；油脂精煉加工之原理及廣泛應用程度、被告公司實際使用之油脂精煉加工設備具有精良品質等項（參書狀C卷第236頁反面至第237頁）、脂肪酸組成是否用以判斷油品是否有被摻其他油品的粗略檢驗方法？牛隻、豬隻是否會因不同品種、飼養方式及不同部位產生不同脂肪酸組成等項（參書狀A卷第63頁反面）、動物性油脂之原料油，於精煉後是否可供人食用等項（參書狀B卷第43頁反面）、相關檢驗流程等項（參本院卷二第256頁）。

。依據檢察官、被告等人聲請傳喚之待證事項，係前述待傳喚者憑其等多年從事有關動物性油脂進口、檢驗、流程等領域之特別知識經驗，就攸關本案爭點之油脂有關檢驗、流程等之實務情狀差異陳述意見。觀之檢察官、被告等人聲請傳喚上開人員之待證事項及與本案之關係，究竟該待傳喚者應定性為鑑定人或證人即有先行定性之必要。

(二)依照嚴格證明法則，法院於審判期日踐行調查證據程序時，應受法定證據方法及法定調查程序的雙重限制。在五種法定證據方法之中，證人與鑑定人雖同為人的證據方法，惟兩者仍有本質上之差異，且其等之法定調查方法亦有區別，雖其等之證述同樣應經具結，然而兩者結文內容亦有所不同（刑事訴訟法第189條第1項、第202條參照），已如前述。復且，證人乃陳述關於待證事實的親身經歷，因此具有不可代替

性，故可拘提其到庭（同法第178條參照）；反之，鑑定人除與證人證據方法競合的鑑定證人之特殊情形外，因其並未親身經歷待證事件，而係以專門知識經驗來輔助法院的事實判斷，由於具有某種專業知識經驗者，非僅一人，因此具有可代替性，而不得拘提（同法第199條參照，此種取代可能性即為鑑定人與證人之差異）。本案檢察官聲請傳喚食藥署人員，就進口油脂業務之法規、檢驗流程等項陳述；被告等人聲請傳喚朱燕華、王耀祖等人，就油脂精煉、判斷、油脂精製機器設備等項而為陳述，其等乃係就上開各該實務問題陳述特別知識經驗之意見，就其等依憑特別知識經驗而陳述或報告其等專業意見之本質以觀，應屬於鑑定人之法定證據方法，而非證人（我國法所不採專家證人）。換言之，當有藉助具備專門知識經驗之專家以輔助待證事實之判斷時，我國刑事訴訟法預設的法定證據方法，為鑑定人（同法第198條參照），應該踐行鑑定人的法定調查程序（同法第197條以下）。至於被告楊振益聲請傳喚之「鑑定人」即台糖公司畜殖事業部派駐越南兼任台越分公司及越福分公司總經理之胡大光，待證事項為胡大光在越南所接觸當地養豬事業養殖狀況、畜牧狀況、屠宰業、政府檢疫狀況及越南當地針對病死豬處理狀況等項（參刑事聲請調查證據狀^(七)，本院審十一卷第169頁至第170頁），觀諸上開待證事項內容，顯然被告楊振益聲請傳喚胡大光乃希欲其係憑據其感官知覺之親身經歷，陳述其在越南期間親身經歷所見所聞過往事實，該等陳述之內容具有不可替代性，揆諸上開說明，即屬證人，而非鑑定人，是以此部分即應以踐行證人之法定調查程序（同法第175條以下）。

- (三)另按鑑定人由審判長、受命法官或檢察官就下列之人選任1人或數人充之：(一)就鑑定事項有特別知識經驗者。(二)經政府機關委任有鑑定職務者；鑑定之經過及其結果，應命鑑定人以言詞或書面報告；法院或檢察官得囑託醫院、學校或其他相當之機關、團體為鑑定，或審查他人之鑑定，並準用第20

3條至第206條之1規定，刑事訴訟法第198條、第206條第1項、第208條第1項分別定有明文。審判長認檢察官、被告及其等辯護人陳報之鑑定人，依彼等之專門知識經驗足以輔助法院的事實判斷，並無不當之情形，遂指定彼等為鑑定人，踐行鑑定人之調查程序，先此敘明。

肆、關於境外取證之問題（檢察官提出越南境外取證所取得資料之證據能力認定）

雖然實務見解認為依刑事訴訟法第308條前段規定，無罪之判決書只須記載主文及理由。而其理由之論敘，僅須與卷存證據資料相符，且與經驗法則、論理法則無違即可，所使用之證據亦不以具有證據能力者為限，即使不具證據能力之傳聞證據，亦非不得資為彈劾證據使用。故無罪之判決書，就傳聞證據是否例外具有證據能力，本無須於理由內論敘說明（最高法院100年度台上字第2980號判決參照）。然而關於本案中檢察官依司法互助方式於越南境外取得之資料，本院認為本案中檢察官發動司法互助之時點及方式特殊（例如：案件提起公訴繫屬法院後，於法院已就不同之證人交互詰問審理中，未透過向法院聲請之方式即逕以司法互助方式進行調查蒐證之時間與方式），而有說明之必要。

一、所謂司法互助協議，是指各國為了達成刑事追訴、審判與懲罰的目的，簽訂可相互為請求或為協助之具有國際法效力的文書。目前各國主要以簽署條約或協議的方式進行合作，好處是可確認互助之範圍、要件與程序。但司法互助並不以書面協議或條約為必要，亦可透過國際刑事規範，或國際組織（譬如：國際刑警組織），甚至在個案中為互惠保證聲明。像臺灣這種國際處境困難的國家，至今簽訂的司法互助協議數量相當有限，不少司法互助是以個案的方式，透過法院發函、國際組織的協助，或是駐外單位的努力，取得他國司法或偵查機關調查獲得的證據（參見李佳玟，境外或跨境刑事案件中的境外證人供述證據：最高法院近十年來相關判決之評釋，第514頁）。由於司法互助制度屬於國際刑事法之一

環，同為國際法之下位概念，故國際法之法源，理論上亦為司法互助之法適用基礎。而現今國際間所普遍承認之國際法法源，為國際法院規約（Statute of International Court of Justice）第38條之規定，雖然上開條文內容包含多種法源基礎，但現今各國主要採用之方式，多重在簽署國際書面協定，以期能明確規範互助之要件與程序。如從此角度觀之，似僅有國際書面協定始得作為司法互助之法源。然而，目前多數之國際書面協定，常可發現若干國際慣例、一般原理原則（例如：一事不再理原則）形諸於書面條款，且為滿足無書面協定國家間之互助需求，亦通常以互惠原則作為彼此得以請求互助之依據。故可知司法互助之法源，除以國家間簽署國際書面協定之方式外，在未簽署或未能簽署書面時，依照個案為互惠保證聲明，亦為國際間折衷變通之作法。再者，從國內法觀點來看，接受他國互助之請求後，國內執行請求內容之機關主體、要件及程序，亦應有明確之法源依據，以符合依法行政、正當法律程序及令狀主義等法律原則；對照歐陸國家發展司法互助之沿革來看，除雙邊或多邊條約之簽署外，各國亦多以制定內國法之方式，作為執行互助請求之依據，至於實際規範之內容如何，則因各國政策之考量，而有不同。司法互助之法源，既包括國際法及國內法面向，故為順利達成各國間相互請求之目的，理論上應簽署周密之國際書面協定，及制定詳細之國內法制，以備因應。然實際上因司法互助，係19世紀以來始逐漸發展之國際活動，復加上各國受其等政治體制、外交現況或法律體系等外在因素之影響，迄今包括我國在內之許多國家，均未能完備相關法源，迨為不爭之事實，故於法制未備之階段，國際實務現況，仍以個案為互惠保證聲明提供協助居多（參見邱鼎文，檢察官境外取得供述證據之證據能力——以日本「拉斯托波羅夫案（ラストボロフ事件）」為例」，司法新聲103期，第112頁至第113頁。所謂互惠保證之聲明，係指就將來發生相同案件之情形下，如外國保證願意提供本國相同內容之司法

互助時，本國始願就本次請求提供互助之聲明。參見上開文，註釋19）。因國際及兩岸交流的頻繁，跨越國界而須司法互助的案例將與日俱增，我國由於國際地位及外交處境特殊，與他國間之刑事司法互助幾乎並無條約可資依循，目前我國司法互助書面協定，僅有於2002年3月26日，在美國華盛頓哥倫比亞特區簽訂之《駐美國臺北經濟文化代表處與美國在臺協會間之刑事司法互助協定》（以下簡稱臺美刑事司法互助協定）；與中國大陸於2009年4月26日，在南京簽署之《海峽兩岸共同打擊犯罪及司法互助協議》（以下簡稱兩岸司法互助協議）；與菲律賓於2013年04月19日在臺北簽訂之《駐菲律賓臺北經濟文化辦事處與馬尼拉經濟文化辦事處間刑事司法互助協定》（以下簡稱臺菲刑事司法互助協定）。因涉外案件層出不窮，若外國警察、公安機關偵查人員依職權或依前述互助協定、互助協議所調查之證據，或製作之證明文書及紀錄，僅因其不具我國司法警察之身分，而不具有證據能力，不僅妨礙事實之發現，無異鼓勵犯罪，然一旦涉及境外取證，必定存在內國法與外國法的差異問題，無論何種差異，都有可能有意或無意製造出次等刑事被告，惟刑事被告皆享有受公平審判的權利保障，這已是現代法治國家的基本要求，犯罪者固然可能利用國家司法主權間的縫隙犯罪，惟難以追訴與進行有效率的犯罪打擊，絕對不是國家降低被告人權保障的藉口（雖然可能國際交流的頻繁助長了涉外類型的犯罪，然而也可能讓各國的合作更加便利。在國家或不同法域間透過合作的方式打擊涉外類型犯罪的同時，同樣也有能力透過彼此協商給予這類型的被告關於司法互助案件可能涉及的公平審判及法治國刑事程序的基本要求及應有的保障）。因為，法治國的刑事司法程序，必須堅持不能放棄的法治程序保障和公平審判要求，因此境外取得之證據，未必均能照單全收。本案中，我國與越南並無簽訂類如前述之刑事司法互助協定、互助協議，僅有簽署民事司法互助協定（於2010年4月14日簽訂《駐越南臺北經濟文化辦事處與駐

臺北越南經濟文化辦事處關於民事司法互助協定》，以下簡稱臺越民事司法互助協定）。從而，關於檢察官於本案中所提出在越南取得之資料，其境外取證資料如何驗真，取證程序合法性應依哪個國家法律判斷，證人境外供述應符合何種條件始得為證據，或應予以排除，本院依據前述之法源，即依照國際法上司法互助的傳統原則或慣例，本於憲法、刑事訴訟法的規定及公約簽約國的義務（我國與越南都曾簽署公民與政治權利國際公約〔International Covenant on Civil and Political Rights, ICCPR〕，此公約在我國也有內國法的效力）進行處理，如有衝突，至少國際人權法上普遍承認之公平程序與被告權利保障等，可作為最低限度之審查基準，以決定證據之證據能力有無。司法互助或協議，不是免除權利保障的理由，無論如何，確保在我國司法高權之下的被告，享有受公平審判的權利，是法官責無旁貸的責任與義務。「一言以蔽之，法治國只能使用合乎（最起碼）法治程序取得的證據，司法互助不能成為法官規避法治國或製造二等被告的藉口」（參見林鈺雄，刑事訴訟法2015年9月7版，上冊，第33頁）。下面就供述證據、非供述證據依序說明之（下列所引述之越南刑事訴訟法條文，係利用下列網站查詢：http://moj.gov.vn/vbpq/en/Lists/Vn%20bn%20php%20lut/View_Detail.aspx?ItemID=8236、http://moj.gov.vn/vbpq/en/Lists/Vn%20bn%20php%20lut/View_Detail.aspx?ItemID=610）

二、檢察官境外取證之流程

本案於103年10月30日繫屬於本院，此有臺灣彰化地方法院檢察署103年10月30日彰檢文勇103偵9300字第44232號函上所蓋用之本院收文戳章可稽（參本院甲卷第1頁）。檢察官除於本案提起公訴繫屬於法院後之104年1月7日對於越南大幸福公司有無受行政懲處或司法追訴、該公司之供應商、Vinacontrol公司之採樣等項函請外交部國際合作及經濟事務司協助查覆外（業經該部函覆，然該函文仍於保密期限，參

後述)。另在104年2月2日以彰檢文勇104偵347字第03971號函請法務部國際及兩岸法律司透過國際司法互助途徑完成任務(依函文說明之記載為：日前臺灣已調查並確定有問題之食油大量從越南大幸福公司輸入臺灣銷售。越南工商部第9930/BCT-KHCN號函致駐越南臺北經濟文化辦事處業已確定此事。為完成此案相關法理資料，祈請鈞部同意本署指派4名檢察官，透過越南最高人民檢察院赴越調查。請越南最高人民檢察院協助派人同行視察大幸福公司，詢問負責人呂氏幸，並調查相關供應油之上游公司及Vinacontrol對該公司油品之檢驗過程。另請越南最高人民檢察院協助安排我方人員組團與越南公安部合作查訪。此團預定2或3月份赴越，在越工作時間4-5日，希望能得到越南最高人民檢察院之協助完成任務等語)。經法務部於104年2月12日函覆業已由法務部擬具中、越文之刑事司法互助請求書，向越南最高人民檢察院請求協助(該信函係以司長名義出具，並敘明係因問題油品案件之刑事調查，請求對方協助，且說明係因臺灣彰化地方法院檢察署正從事一項關於違反刑法之調查及準備可能之追訴，請求同意我方指派4名檢察官赴越調查，及將遵守互惠承諾等語)，期間駐越南代表處與法務部均有與越南主管刑事司法互助之最高人民檢察院聯繫行政事項，嗣經越方轉知駐越南代表處請我方補充刑事司法互助之工作細節等執行事項，經法務部聯繫臺灣彰化地方法院檢察署提供後，法務部再出具刑事司法互助補充請求書予越方，後經外交部轉知法務部越方同意我方工作團於104年4月21日至24日前往越南調查取證。檢察官於前開日期前往越南胡志明市，並由法務部國際及兩岸法律司檢察官陪同以協助司法互助相關聯繫協調事項。在越期間，涉及我方請求書所載刑事司法互助調查取證事項，係由越南最高人民檢察院及公安部協助執行，越南最高人民檢察院並指派國際合作及刑事司法互助司副司長Ph. D MAI THE BAY及該司刑事司法互助科科長NGO THI QUY NH ANH前往胡志明市協助執行本件司法互助之請求(關於本

院依聲請函詢NGO THI QUYNH ANH是否為檢察官一事，依法務部函覆：依其名片上列印之英文職銜為Chief of Division for Mutual Legal Assistance in Criminal Matters，其是否具檢察官身分，宜另透過駐越南代表處向越方查詢）等情，有法務部104年7月23日法外字第10406522570號函在卷可佐（參本院司法互助密卷）。是上開調查事項，係檢察官於本案繫屬後，並未聲請本院調查，即逕以司法互助方式境外取證，先予敘明。檢察官嗣於104年5月28日補充理由書提出：(一)法務部104年5月27日法外決字第10406513310號函暨檢送之呂氏幸越文（含中譯文）筆錄2份、呂氏幸手繪廠區圖1份；(二)越南大幸福公司104年4月22日廠區錄音錄影光碟；(三)胡志明市Vinacontrol公司104年4月23日錄音錄影光碟；(四)越南菜市場104年4月22日、23日錄音錄影光碟；(五)越南黃安廠104年4月24日錄音錄影光碟；(六)證人即駐胡志明市臺北經濟文化辦事處警察連絡官助理葉雪雲之檢察官訊問筆錄及網頁列印資料。依據前開(一)附件中「資料移交紀錄」之記載，前述(一)之筆錄及手繪圖，及(三)所示與Vinacontrol公司檢測責任有限公司會談之「工作紀錄」為越南公安部警察調查機關所移交，此由前開資料移交紀錄可佐（除上開呂氏幸由越南公安部警察製作供詞紀錄之該次詢問筆錄外，其餘各項均未就現場人之「供述」另行製作詢問筆錄，詳後述）；另檢察官並就上開(一)至(五)之錄音錄影內容，命檢察事務官製作「勘驗筆錄」同時提出於本院。上開資料之性質，檢察官先於104年6月16日本院審理中稱：其中該補充理由書證據清單編號(二)、(四)為物證、編號(五)現場說話之人包含檢察官所稱呂氏中平及其父母等人，因而作為供述證據使用（參本院審十三卷第42頁反面）。嗣以104年6月23日補充理由書就上開資料之屬性補充說明（各次補充理由書證據編號不同，以104年5月28日補充理由書編號說明）：編號(一)呂氏幸在越南公安部之陳述、(二)呂氏幸在大幸福公司之「陳述」、(三)Vinacontrol公司各員工之「陳述」、(五)呂氏中平在黃安廠之「

陳述」、(六)葉雪雲之陳述，均為供述證據，其中(一)至(三)均應類推適用刑事訴訟法第159條之3第3款規定，而有證據能力；另編號(五)為彈劾證據，編號(六)依刑事訴訟法第159條之1第2項，應有證據能力（於論告書中主張(六)葉雪雲之陳述部分，類推適用第159條之1第2項，參見論告書第7頁），其餘作為物證使用，依刑事訴訟法第212條應有訴訟能力等語（參本院審十三卷第332頁至第334頁）。

三、境外供述證據之驗真

(一)不管我國或國外文書或證物，需要先建立其關聯性（relevance）及可信賴性（reliability）才能被容許為證據，此稱為「建立基礎」或「立基」（lay foundation）。可信賴性可以證明證物保管嚴密且未中斷之方式來建立，關聯性則一般是經由「驗真」（authentication）來確立。例如檢察官起訴被告意圖詐欺，明知無付款可能，簽發本票向商家購物。若檢察官能證明該本票確係被告所簽名，該本票即獲得驗真。取得證據能力的前提均需證明該文書或證物為真正，法院必需先確認當事人於訴訟程序中所提出的筆錄、文件或物證是否真實，於確認證據真實性後，法院才調查證據取得過程是否合法，以及該供述證據若於審判中使用，是否不當地侵害被告對質詰問權。證物驗真的目的是為了確認當事人所欲提出之證據與其所宣稱者相同，驗真應提出可以「形式上證明」（prima facie）系爭物品為其所宣稱之物的證據為之，美國聯邦證據法Rule 901就常見證據的驗真作例示規定：「（a）作為證據先決條件的驗真或辨認，得以足資支持系爭事項確與提出證據者所宣稱相符之證據為之。（b）下列各款所例示之各項驗真或辨認，符合本條規定，但驗真或辨認不以本項例示者為限：…」。「形式上證明」的意義係指約略過半的心證程度。對於文書之驗真，美國聯邦刑事訴訟規則Rule 27明文準用聯邦民事訴訟規則，而美國聯邦民事規則Rule 44(2)規定：以下方式可以證明境外公務紀錄之真實性：(1)經有權者出版；(2)經有權者出具證明，或經授權

之美國駐外人員出具證明；(3)其他被告與檢察官均已有機會調查該境外紀錄之真實性與正確性且法院認為適當之文件（參見吳巡龍，境外取證之證據能力，2015/9/28檢察官論壇）。我國刑事訴訟法並未就證據之驗真設置獨立的程序或規定，然而證據驗真為法院處理證據能力最優先之議題。法院必須先確認檢察官所提出證人呂氏幸境外調查筆錄，確為越南公安部警察根據證人呂氏幸之陳述所製作、工作紀錄確為公安部警察調查機關人員與Vinacontrol公司會談之工作紀錄等情。確認證據真實性之後，始調查該證據的取得過程是否合法，以及該證據之證據能力問題，例如若於審判中使用，是否因為被告無法對證人進行交互詰問，因此不但侵害被告的防禦權，尚且無法保證證詞內容的真實性等節。

(二)經查：

- 1.參酌實務見解：按在大陸地區製作之文書，經行政院設立或指定之機構或委託之民間團體驗證者，推定為真正，臺灣地區與大陸地區人民關係條例第7條定有明文。大陸地區製作之文書如經財團法人海峽交流基金會（下稱海基會）驗證證明，在有反證以前，仍須認該文書為真正（參見臺灣地區與大陸地區人民關係條例施行細則第9條第3項），但未經驗證證明者，其文書之真偽、虛實，難以辨識，不惟程式重大欠缺，更屬證據之證明力顯然偏低（參見同條例施行細則第9條第2項），即難謂符合「適當性」之要件（最高法院96年度臺上字第5388號判決意旨參照）；又最高法院97年度臺上字第2462號判決對於驗真乙節之闡述更為詳確：「惟按：(一)臺灣地區與大陸地區人民關係條例第7條所定：『在大陸地區製作之文書，經行政院設立或指定之機構或委託之民間團體驗證者，推定為真正。』係關於文書驗證效力之規定，與證據能力（指符合法律所規定之證據適格，而得成為證明犯罪事實存在與否之證據資格）之有無，應依刑事訴訟法相關規定加以認定，兩者並非相同。申言之，文書是否真正，與證據能力之有無，係

屬二事，不容混淆。在大陸地區製作之文書，經依法驗證者，形式上雖推定為真正，然尚非因此即認具有證據能力。」除參酌上開實務見解及臺灣地區與大陸地區人民關係條例第7條之規定外，另酌之臺美刑事司法互助協定關於證據驗真之相關規定，其中：第9條（受請求方所屬領土內之證言或證據）第5項前段：依本條規定在受請求方所屬領土內所取得之證據或依本條規定取得之證詞，得以聲明方式，包括業務上紀錄之情形，依本協定附表A所示之證明方式確認證實。第10條（雙方所屬領土內之紀錄）第3項前段：依本條規定所提出之紀錄，得由負責保管之人依附表B填載聲明確認證實，毋需提出其他證明。以及第15條（搜索及扣押）第2項前段：每一保管扣押物品之人，於受請求時，應使用本協定附表C，以證明其保管之連續性、證物之辨識及其狀態之完整，毋需提出其他證明。再參酌臺菲刑事司法互助協定第8條（受請求方所屬領域內之證言或證據）第5項：依本條由受請求方所屬領域內取得之證據或證言，得依雙方各自之法律規定進行認證。互參上開實務見解及司法互助協定內容，均足以作為本案境外證據驗真之參考依據。

2. 本案檢察官提出之越南資料（參本院越南資料卷，正本資料附於本院審十三卷第74頁至第125頁），被告及其等辯護人並不爭執該等文件之真正，且觀之上開越南資料中，檢察官所提出前開補充理由所載：(一)呂氏幸之筆錄及手繪圖，及(二)所示與Vinacontrol公司會談之工作紀錄，均已由駐越南臺北經濟文化辦事處證明簽字屬實，此有該辦事處104年5月18日簽發之No.A33104003687-002文件證明在卷可稽（參上開越南資料卷第25頁、本院審十三卷第113頁）。揆諸上開1.之說明，檢察官所提出之上開文件足以推定為真正（但即便文書經過驗證，但不代表該文書因此具有證據能力）。

四、境外取證程序合法性之問題

(一) 本文中，司法互助的受請求國為越南，我國與越南是刑事訴訟法規定不同的國家，即便進行司法互助方式就境外證據的取證程序並未侵害他國主權，但證據是否可被使用，所獲得的證據究竟是否合法，應依循我國或越南的刑事訴訟法規定來判斷，仍有準據法的問題必須解決（不過，縱使境外取證符合取證國規定，但卻違反國際人權要求或裁判國法律者，仍應認為無證據能力）。

(二) 境外取證程序合法性之判斷

1. 國際慣例向來是從國際禮讓的角度，建構一個可兼顧兩國司法主權的作法。原則上，取證過程的合法性依據被請求國的法律來判斷，至於司法互助所獲得之證據，其證據能力由司法互助的請求國，亦即案件審判國的證據法則加以判斷。不過，鑑於證據最後是否能被採用是依據請求國的法律，因此，現今的趨勢是，各國適度退讓其司法主權，在不牴觸被請求國法令的限度內，得要求被請求國於協助時適用請求國法。上述之發展趨勢可從幾個法律與協議的內容變化中看出：1963年制訂之《外國法院委託事件協助法》第6條第1項：「法院受託調查民事或刑事訴訟上之證據，依委託本旨，按照民事或刑事訴訟法關於調查證據之規定辦理之。」2002年臺美司法互助協定第6條第3項：「請求之執行應依受請求方所屬領土內之法律規定程序為之。請求書所指定之執行方法，除違反受請求方所屬領土內之法律者外，應予遵守。」2009年兩岸司法互助協議第8條：「受請求方在不違反己方規定前提下，應儘量依請求方要求之形式提供協助。」不過即便存在上述趨勢，台灣法院還是無法避免在相關案件裡處理兩國規定不一所衍生的證據法問題。畢竟，至今與臺灣簽訂司法互助協定的只有三個國家，鑑於臺灣特殊的外交處境，難以預料未來會有多少國家與臺灣簽訂司法互助協議。再者，倘若被請求國早在司法互助請求之前就獲得該證據，被請求國至多遵守其自己國家的程序規定，因此，兩國程序規定不一致的

情況還是會出現。更不要說司法互助協議終究是一個互惠的協議，請求國對於被請求國之偵查或司法機關並沒有絕對的強制力。倘若被請求國的偵查行動並不遵守請求國的刑事程序規定，請求國的法院依然得處理因此獲得的境外證據（參見李佳玟上開文，第517頁至第518頁；另前述臺越民事司法互助協定第8條「司法互助請求之執行」之規定：一、受請求方應根據己方法律執行司法互助請求。二、受請求方得依請求方要求之方式執行司法互助請求。但該方式違反受請求方之法律者不在此限。對於上開發展趨勢亦同有軌跡可循）。對於程序規定不一所衍生的難題，德國學界與實務見解不一。曾出現的見解包括「承認證據能力，不考慮外國取證方式」、「依據取證國之標準」、「適用相關人最有利原則」與「依據法院國之規定」。德國法院的作法為，倘若德國偵查機關選擇以司法互助取證時，德國刑事追訴機關必須承擔義務，在外國訊問之準備階段，必須設法使外國尊重德國刑事訴訟法諸如告知義務等取證之基本規定。倘若德國的刑事追訴機關沒有履行上述要求，取得之證據便無證據能力。德國法院另外也對於司法互助證據使用禁止設下絕對的界線：(一)外國訊問程序違反不可棄守之普遍法治國原則，例如未告知相關之自由陳述權；(二)於外國未被告知緘默權之相關人，在德國刑事程序上經說明其有緘默權及得反對證據使用後，對德國法院使用系爭自白表示異議者；(三)德國機關故意委由外國進行訊問，以求規避德國刑事程序保障之程序權利。（參見李佳玟上開文，第519頁至第520頁）

- 2.我國多數實務見解認為境外證據之取證程序合法性之判斷必須依據取證國的規定判斷（例如：101年度臺上字第900號判決，102年度臺上字第675號判決等）。然而依取證地法判斷取證是否合法之見解，有甚多不切實際或難以執行之處，尤以該國之法律制度，並非僅以單一部刑事訴訟法即可對於該國的法律制度全盤瞭解（例如本案中之越南，

英文並非該國母語，縱使本院得依據檢察官提出之英文版條文或依照上開網站查詢英文版本之刑事訴訟法，但無法瞭解該國就刑事實體或程序部分有無特別法之規定，若僅以此單一部之刑事訴訟法條文即認為得以瞭解該國全盤之法律制度，恐怕係以管窺天）。況且，境外取證的程序選擇權不在被告，如果國家機關就程序進行之場域進行挑選，或對於囑託進行之方式依各國程序法保護位階或程序階段之不同而任擇囑託方式進行，則蓄意規避較高標準程序法則之目的，並非困難之事（誠如許玉秀大法官於釋字第665號部分不同意見書中指出：「保障被告訴訟權，主要在於保障他的防禦權，已在本院大法官數號解釋中有所闡明。如果被告的防禦權是憲法所保障的權利，武器平等原則也就不可能不是憲法上的原則，因為武器平等原則，正是為了鞏固被告的防禦權而產生的。在刑事訴追程序中，防禦權專屬於被告，檢察官沒有防禦權可以主張，所以也不能主張武器平等原則。被告之所以需要武器平等原則，因為在訴追程序當中，被告是沒有武器的人，有武器的人是代表國家機器的檢察官，只要補足被告的防禦機會，就能滿足武器平等原則。被告究竟有無防禦必要，或應該有什麼防禦武器，是被告被當作犯罪嫌疑人的時候已經開始，而不是等到審判時才開始，因為被指為犯罪嫌疑人時，被告已經遭受攻擊」）再者，證據違法取得，並不必然導致可否使用的最後結果，反之，合法取得的證據，亦有禁止使用的情形。實際上，無論是依取證地法合法取得或違法取得之證據，或是從外國以違反國際法之方式取得之證據，在本國的刑事程序提出作為證據時，重點亦僅在於是否或何時應予證據禁止。是以，本院認為，境外取得之證據最終仍在本國的刑事程序提出作為證據，某一司法互助證據在刑事訴訟證據程序允許使用的條件，只能從裁判地之法秩序觀之，裁判國之證據程序必須是一個能證明具有可信賴性之實體事實的公平審判程序。刑事訴訟針對證據

之使用設有一定條件，必須滿足這些條件，證據方法始能進入審判法院的自由心證，藉此確保刑事訴訟的證據調查結果可信服於法治社會，植基於此所為之判決也才名實相符，這種基本要求不應在涉外刑事案件的審判上有所不同。綜上所言，除依請求證據之法院國的法律為判斷取證合法性的依據外，在證據是否使用禁止時並應參考：(1)前述德國法院對於司法互助證據使用禁止設下絕對的界線：(一)外國訊問程序違反不可棄守之普遍法治國原則，例如未告知相關之自由陳述權；(二)於外國未被告知緘默權之相關人，在德國刑事程序上經說明其有緘默權及得反對證據使用後，對德國法院使用系爭自白表示異議者；(三)德國機關故意委由外國進行訊問，以求規避德國刑事程序保障之程序權利。(2)貫徹國際法宗旨為是否採納證據使用禁止之認定標準。

(三)本案之情形

- 1.在國際實際操作面上，狹義之刑事司法互助意義下之境外取證的方式，可以依據請求國是否派員前往以及取證方式的強弱等，大約分為三種常見之方式：①請求方之偵查人員親自到受請求方調查取證此種「親往取證」係指不涉及搜索、扣押、拘捕、通訊監察、羈押等強制處分之「任意偵查」，例如在證人自願性配合下訊問或詢問證人（偵訊地點通常選在非受請求官方支配下之場所，如飯店、旅館、請求方之駐外使館等）。...②受請求方之偵查人員、法院或相關機關單獨進行調查取證依此種方式，由被請求方在其主權範圍內執行調查取證，必要情況下，甚至得透過強制手段取得證據，似乎效果顯著。然而在實務上，雙方調查取證之法令規定或作法常有不同，甚至程序保障機制亦存在重大落差時，僅由被請求方偵查人員等單獨進行調查取證，則究竟應適用何國之法律來取得證據，即產生問題，甚至會影響到將來此一證據在請求方法律程序之證據能力。例如，當雙方各自法律規定的調查取證程式及實際

作法不同，甚至提供的程序保障機制存有差異時，如果只由被請求方之司法人員單獨進行調查取證，其調查取證過程如何進行，並非請求方所能置喙。其結果可能是，調查取證過程未必符合請求方關於正當法律程序的法律要求（例如禁止不法取證、證人之拒絕證言權、被告之受告知權利、詰問權與辯護權的保障等），或是證據可信度的質疑。此外，受請求方之偵查人員、法院或相關機關等，對於請求方請求協助調查取證措施所據之刑事案件，無論就其事實或相關法律適用等，往往並不熟悉，其單獨進行之調查取證可能存有空泛化、機械化等成效不彰的困境，甚至需要重複的進行。③受請求方之偵查人員進行調查取證，但請求方之偵查人員亦親自到場陪同協助（學理上稱為「派員調查取證」）。此一方式意指請求方派員參加被請求方協助其受託調查取證的進行。在實務上，由於被請求方對於請求調查取證案件之背景以及事實等，往往缺乏充足和深入之理解，以致在實際執行時，可能導致執行「模糊化」或是「無法聚焦」，在國際司法互助實務慣例上，遂有請求方派員參加被請求方協助其受託調查取證的進行。一方面可以加強被請方執行機關對於相關案情的理解，提升其執行的準確性，另方面也可以讓調查取證所獲取之相關資料，更能符合請求方刑事訴追的需要和法定要求。目前世界各國締結的刑事司法互助條約內，均允許請求國主管機關派員前往被請求國境內，協助被請求國機關進行受請求調查取證活動。並且規定受請求方負有義務向請求方預先通報其將於境內執行的受託調查取證措施（參見楊雲驊，司法智識庫最高法院98年度臺上字第1941號裁判解析）。

2. 本案中，依據104年2月2日以彰檢文勇104偵347字第03971號函之記載：.....為完成此案相關法理資料，祈請鈞部同意本署指派4名檢察官，透過越南最高人民檢察院赴越調查。請越南最高人民檢察院協助派人同行視察大幸福公

司，詢問負責人呂氏幸，並調查相關供應油之上游公司及Vinacontrol對該公司油品之檢驗過程。另請越南最高人民檢察院協助安排我方人員組團與越南公安部合作查訪等語；並參酌所檢送之越南最高人民檢察院回覆之越文筆錄、工作紀錄及經越南官方驗證之中譯本所示，其中之104年4月22日9時00分、14時00分在公安部警察調查機關辦公室所製作之「供詞紀錄」，筆錄末行由招供人呂氏幸簽名外，並由取供幹部及調查員簽名；況且，檢察官並未舉證是否另有越南檢察官在場而主導筆錄之訊問（何況，即令同行至大幸福公司廠區之所謂呂氏瓊英〔NGO THI QUYNH ANH是否為檢察官一事，依法務部函覆：依其名片上列印之英文職銜為Chief of Division for Mutual Legal Assistance in Criminal Matters〕，其是否具檢察官身分，宜另透過駐越南代表處向越方查詢，並未正面確認）互參上情，並以形式上觀之，足認該筆錄之訊問者為越南公安部警察，此有上開函文檢送之供詞紀錄在卷可佐（參本院越南資料卷第5頁、第10頁、第11頁反面，本院審十三卷第83頁、第86頁）。而檢察事務官就上開訊問時之錄音錄影光碟內容所製作之「勘驗筆錄」上記載「檢察官問」、「檢問」等語，固有「勘驗筆錄」可稽（參上開越南資料卷第31頁、第33頁、第35頁、第36頁至第38頁等，關於「勘驗筆錄」之部分詳後述），惟訊問過程亦有警察詢問之情形，況且酌之上開供詞紀錄記載之形式，應係越南公安部警察對於請求協助調查取證措施所據之刑事案件，並不熟悉，乃由我國檢察官提供偵訊問題，由越南公安部警察製作筆錄，然因須越南通譯譯為越南語言由公安部警察理解問題後發問，遂便宜行事由檢察官逕行提出問題，於越南通譯翻譯為越南語言後，由呂氏幸逕行回答，復由越南公安部警察記載問答內容，實質上即與越南實施刑事訴訟程序之公務員借用他人之口，而完成自己份內工作之情形無異。換言之，上開司法互助之客觀情形，即為受請

求方同意請求方派員參加被請求方之調查取證活動後，事實的調查取證活動之進行仍由被請求方主導，派遣人員調查取證只是委託被請求方訊問證人的補充措施。是以仍應認為仍屬於越南公安部警察所製作之筆錄。因而本案中之調查取證方式為前述③之「派員調查取證」，而本案在被請求國之越南所進行之調查取證活動係以越南公安部警察調查機關為主導者。

- 3.就呂氏幸在越南公安部警察詢問時，所為之陳述及供詞紀錄（含手繪圖）部分：觀之上開供詞紀錄所記載，越南公安部警察係以越南刑事訴訟法第54條「對於刑事案件有利益或義務之人」之規定詢問呂氏幸。首先，該供詞紀錄在問答之前，已有詢問呂氏幸之人別資料，並詳予記載，足以特定供述人身分。又依該國刑事訴訟法第59條規定：被害人、民事原告、民事被告、與刑案有利益或義務關係之人，有權委請律師、人民律師或其他經偵查機關、檢察官或法官同意之人，來維護其利益（越南刑事訴訟法第54〔對於刑事案件有利益或義務之人〕〔第1項〕與刑事案件有利益或義務之人或其法定代理人，有下列權利：a提出文件、物件或請求(訴求)、b出席法庭審判、在審判時提出意見或訴求以保障其法律上之權利或利益、c對於法院就與其權利或義務直接相關之事項所為之裁判或決定，提出上訴(抗告)、d對檢察官的決定或偵查人員或機關之行為提出異議；〔第2項〕對於刑事案件有利益或義務之人，必須出席偵查機關之傳訊通知，或法院的傳喚，並據實陳述其與其利益和義務直接相關的事實。Article54.

-Persons with interests and obligations related to criminal cases 1. Persons with interests and obligations related to criminal cases or their lawful representatives shall have the following rights:

a/ To present documents, objects as well as claims

;b/ To participate in court sessions; to present their opinions and arguments at court sessions in order to protect their legitimate rights and interests;c/ To appeal against court judgments and decisions regarding matters directly related to their interests and obligations;d/ To complain about procedural decisions and acts of the bodies and persons with procedure-conducting competence;

2. Persons with interests and obligations related to criminal cases must be present in response to the summonses of investigating bodies, procuracies or subpoenas of courts, and present honestly details directly related to their interests and obligations.

第59條〔利害關係人之辯護人〕〔第1項〕被害人、民事原告、民事被告、與刑案有利益或義務關係之人，有權委請律師、人民律師或其他經偵查機關、檢察官或法官同意之人，來維護其利益。〔第2項〕利害關係人之辯護人在刑事程序對被告開啟時起，即得參與。〔第3項〕關係人之辯護人有下列權利：a提出文件、物件及請求、b偵查結束後閱覽、摘錄、影印卷宗內與維護相關人合法利益之文件、c參與法庭上的辯論及提問，閱覽法院的筆錄、d對偵查機關或人員的程序決定或作為提出異議

被害人、民事原告、民事被告的辯護人(代理人)有權依本法之規定，要求更換偵查人員、鑑定人及翻譯人員。關係人如為未成年人或身心障礙者，當其接受偵查機關詢問時其辯護人(代理人)有權在場；並得對法院所為，與其所辯護(代理)者之利益或義務相關之裁判，提起上訴。〔第4項〕關係人之辯護人(代理人)有下列義務：a聲請法律所規定之措施以澄清案件之真相、b對其所代理的關係人提供法律協助，以保護其合法權利及利益。

Article 59. - Defense counsels of interests of involved parties

1. Victims, civil plaintiffs, civil defendants, persons with interests and obligations related to criminal cases shall all have the right to ask lawyers, people's advocates or other persons, who are accepted by investigating bodies, procuracies or courts, to protect their interests.

2. Defense counsels of the interests of the involved parties may participate in the procedure from the time when criminal proceedings are initiated against the accused.

3. Defense counsels of the interests of the involved parties shall have the following rights: a/ To produce documents, objects as well as claims; b/ After the investigation completes, to read, take note of and copy documents in the case files, which are related to the protection of the interests of the involved parties according to law provisions; c/ To participate in questioning and arguing at court sessions; to read the minutes of court sessions; d/ To complain about procedural decisions and acts of the bodies and persons with procedure-conducting competence. Defense counsels of the interests of victims, civil plaintiffs, civil defendants shall have the right to request the change of procedure-conducting persons, experts and/or interpreters in accordance with the provisions of this Code. For involved parties being minors or persons with physical or mental defects, the defense counsels of their interests shall have the right to be present when the procedure-conducting bodies are taking statements from the persons

whom they protect; to appeal parts of court judgments or decisions regarding the interests and obligations of the persons whom they protect.

4. The defense counsels of the interests of the involved parties shall have the following obligations: a/ To apply all measures prescribed by law to contribute to clarifying the truths of the cases; b/ To provide the involved parties with legal assistance in order to protect their legitimate rights and interests.)

該供詞紀錄記載：權益相關人之訴訟參與資格；招供人已獲解釋其依據刑事訴訟法第54條規定之相關權益等語，然觀之前開檢察事務官之「勘驗筆錄」，並無記載越南公安部警察有無權利告知之細節（參越南資料卷第33頁反面「勘驗筆錄」），是依上開供詞紀錄形式上之記載僅能推定越南公安部警察已經告知受詢問人相關權利。該國刑事訴訟法第49條有犯罪嫌疑人之規定（依該條第1項規定，犯罪嫌疑人係指對其開啟刑事訴訟程序〔立案〕之人。Article 49. - The accused 1. The accused are persons against whom criminal proceedings have been initiated）；且亦有第55條「證人」之規定（Article 55. - Witnesses），何以越南公安部警察係以「對於刑事案件有利益或義務之人」之身分詢問之？可能的原因之一，或許是在本案請求司法互助之初，越南司法機關最早獲得之請求內容為我國檢察官提出之「正從事一項關於違反刑法之調查及準備可能之追訴，請求同意我方指派4名檢察官赴越調查」之訊息，因而認為刑事程序尚未開啟，是以僅以「對於刑事案件有利益或義務之人」之身分對呂氏幸詢問（參酌前述1.有關德國偵查機關選擇以司法互助取證時，德國刑事追訴機關必須承擔義務，在外國訊問之準備階段，必須設法使外國尊重德國刑事訴訟法諸如告知義務等取證之基本規定乙節，此時，我國檢察

官於越南公安部警察確認呂氏幸人別無誤後，似乎應立即在前階段告知呂氏幸關於我國刑事訴訟法第180條、第181條規定之證人拒絕證言權）。另以，我國刑事訴訟法法定之證據方法僅有5種（人證〔第175條～第196條之1〕、文書〔第165條〕、鑑定〔人〕〔第197條～第210條〕、勘驗〔第164條、第165條之1、第212條～第219條〕及被告〔第156條〕），並無「對於刑事案件有利益或義務之人」之種類，審酌本案中呂氏幸為被告以外之人，且其待證事實並非就鑑定事項有特別知識經驗者，參酌上開法定證據方法，呂氏幸應屬於人證之證據方法。雖然參酌上開四(二)2.之說明，依請求證據之法院國的法律為判斷取證合法性的依據，就我國刑事訴訟法規定，證人得享有拒絕證言權等權利有無告知，在本案中的判斷結果，後果並不影響，理由為：所謂具結，係指檢察官或法院（法官）對依法有具結能力之證人，於訊問前或訊問後，先告以具結之義務及偽證之處罰，再命其朗讀內載「當（係）據實陳述」、「決（並）無匿、飾、增、減」等語之書面結文，並簽名、蓋章或按指印而出具之，以擔保其所陳述之證言為真實，否則願受刑法偽證罪處罰之程序者而言。是以得命證人「具結」者，僅有法官、檢察官。輔以，司法警察（官）於調查犯罪時，固得詢問證人，且依196條之1規定，司法警察官或司法警察因調查犯罪嫌疑人及蒐集證據之必要，得使用通知書通知證人到場詢問；而同條第2項將偵查及審判中訊問證人之有關規定，於司法警察官、司法警察通知及詢問證人時得準用者一一列明，以為準據。其中第186條第1項證人應命具結之規定，並不在準用之列。是證人於司法警察官或司法警察調查中所為陳述，不生具結之問題，而無同法第158條之3規定之適用。從而，本案中越南公安部警察雖以「對於刑事案件有利益或義務之人」之身分詢問呂氏幸而製作供詞紀錄，並無具結之情形，該證據依我國刑事訴訟法規定判斷，因司法警察（官）之詢問

亦無具結問題。又觀諸上開詢問程序中，並未令通譯具結，然依我國刑事訴訟法第211條規定，關於鑑定之規定，於通譯準用之。而審判長、受命法官或檢察官始有指定鑑定人並命鑑定人於鑑定前具結之職權，因而司法警察調查中並不生通譯具結之問題。是以，從「形式上」觀之，此部分並無取證違反之情形。

- 4.工作紀錄部分：觀諸工作紀錄之記載：本記錄於2015年4月23日上午9時00分、在胡志明市Vinacontrol檢測責任有限公司（地址...）。參與人員：最高人民檢察院：國際合作與刑事司法互助司互助業務管理科科長吳氏瓊英（NgoThi Quynh Anh）、公安部警察調查機關：1.陳潘紅海（Tran Phan Hong Hai）；公安部警察調查機關調查員、2.黎忠勝（Le Tmng Thang）；公安部警察調查幹部、胡志明市Vinacoiitrol檢測責任有限公司1.經理：陳登成（Tran Dang Thanh）、2.副經理：阮國明（Ngu yen Quoc Miuh）、3.分析中心主任：范玉勇（Pham NgQC Dung）、4.檢測4科副科長：阮楊英俊（Nguyen Duong Anh Tuan）。工作內容：依據台灣工作團來越見證越南調查單位查證有關Vinacontrol公司檢驗大幸福公司出口至台灣之動物油品質之要求，越南公安部警察調查機關要求Vinacontrol公司提供旨揭案件之相關資料。陳登成先生及Vinacontrol公司領導已提供下列相關資料：+Vinacontrol公司之執掌及其營業執照。+大幸福公司出口至台灣的42批貨物（動物油）之檢驗設備及流程，上揭貨批均經Vinacontrol公司檢驗後確定符合標準，出口至台灣予Tingsing公司。本記錄於同日10時30分結束，參與各方已聆聽、同意並簽名。最高人民檢察院（吳氏瓊英簽名）、公安部警察調查機關（陳潘紅海簽名）、Vinacontrol公司（陳登成經理簽名）等情（參本院越南資料卷第12頁）。依上開工作內容之記載，係台灣工作團前往越南見證越南調查單位查證有關Vinacontrol公司檢驗大幸福公司出口至台灣之動物

油品質之要求，越南公安部警察調查機關要求Vinacontrol公司提供相關資料，即是越南公安部警察所撰之查訪或調查報告（類似於我國司法警察所製作之職務報告），再依其內容及與審判期日待證事實（油品之檢驗）之關係觀之，為警察人員親自目睹或體驗現場事實而作成之紀錄，該報告內容屬於審判外「證人之書面陳述」（上開在Vinacontrol公司現場調查情形，除越南公安部警察製作之工作紀錄外，並未對於現場陳述之人製作詢問筆錄，此觀諸上開移交資料自明）。該項取證亦無不法之情形。

5.檢察官提出補充理由書證據清單編號(二)（呂氏幸在大幸福公司時之「陳述」）、(三)Vinacontrol員工之「陳述」、(五)（「黃安廠」呂氏中平於現場時之「陳述」）部分：參酌上開2.及檢察官於本院審理中之補充說明（參本院審十三卷第43頁），於上開(二)、(三)分別在大幸福公司及Vinacontrol公司時，均有越南公安部警察在場，而檢察官所稱上開「供述」均係錄音錄影光碟之內容，並非現場製作之詢問筆錄；關於(四)菜市場及(五)「黃安廠」部分係經越南公安部警察同意，其等自行前往拍攝（亦無就現場「供述」之人製作詢問筆錄），(六)在臺北經濟文化辦事處警察聯絡官辦公室訊問證人葉雪雲之訊問筆錄等，均無違法取證之情形（(四)、(五)部分關於檢察官經同意後自行於現場錄音錄影行為，及(六)在臺北經濟文化辦事處警察聯絡官辦公室訊問證人葉雪雲之合法性問題均詳後述）。

6.又檢察官命檢察事務官就前開現場錄音錄影光碟製作「勘驗筆錄」部分，因係由檢察事務官承檢察官之命，於事後依序在104年5月1日、5日、6日、7日、8日等日在檢察事務官辦公室所製作，該等筆錄並非境外取得之證據，附此敘明。

五、關於證據能力之判斷

刑事訴訟證據程序之目的，在於利用現有資訊來源，推論出過往的犯罪事實，據此獲致或穩固刑事判決的法律基礎。證

據禁止則正好相反，其在限制使用資訊來源，以確保刑事訴訟之公平性與（或）所發現之真實具有可信賴性。尤其在司法互助，必須警覺其對公平審判及法治程序的潛在威脅。因而應將「國家與國家之間司法互助的二維面向，加入個人權利保障的面向，成為三維關係。也就是說，被告的個人權利保障，成為影響司法互助天秤的關鍵砝碼，因此進行司法互助不能只考慮傳統的本國及他國的高權機關或其雙邊關係而已，.....。畢竟，司法互助的刑事案件，本質上就是刑事案件，被告是程序主體而非客體，國家也不能只以司法互助之名，就概括解除其刑事被告受內國法的憲法、法律及國際法的公約之權利保護」（參林鈺雄，司法互助是公平審判的化外之地？—以歐洲人權法院的兩則標竿裁判為借鑑，第21頁，法官學院103年刑事證據法研討會，境外取證之證據能力比較課程資料）。

（一）關於呂氏幸在越南公安部警察詢問時，所為之陳述（含手繪圖）：

1. 與被告基本權之關係

（1）憲法上的基本原則形成於一些基本的價值理念，因此原則本身內含價值理念，這些價值理念則是因為人民的需求才產生的，所以要透過人民才能實踐，也必須實踐在人民身上，因而發展出各種基本權。各種基本權可以理解為實踐相關憲法基本原則的手段，相關憲法基本原則因而是各種基本權的法理基礎。因為地基有多大，房子也就只能蓋那麼大，所以相關基本原則既是基本權的基礎，也就同時能為基本權劃出界限。.....正當法律程序原則，也就是歐陸法制上的法治國原則，是人民享有訴訟權，得向法院請求救濟的憲法基礎（釋字第653號解釋參照），訴訟權的內涵以及訴訟權的效能界限，因而取決於正當法律程序原則的價值內涵及射程範圍。我國憲法第8條，針對人身自由的限制，將正當法律程序原則最原始的意涵加以規定，包括法定原則與法官保留

原則，內容雖然不能涵蓋正當法律程序原則的所有內涵，但可以理解為正當法律程序原則的一個例示規定，此所以凡涉及限制人身自由的規範審查，本院大法官歷來解釋皆援引憲法第8條作為正當法律原則的依據。.....依據正當法律程序原則，如果希望向法院請求的救濟，是有效的救濟，法院必須是一個公平的法院，因此從正當法律程序的內涵，可以引申出公平審判原則。公平的審判則建立在公平的遊戲規則之上，公平的遊戲規則的基礎在於參與者有平等的機會，也就是獲得遊戲資源的機會均等，這就是所謂的武器平等原則。.....就刑事被告而言，面對擁有國家機器作後盾的檢察官，公平審判的第一要務，就是保障被告可以充分有效行使防禦權，因為刑事被告的訴訟任務，完全在於成功抵抗國家的控訴，避免國家刑罰權施用於己身。因此防禦權是訴訟權的核心內涵，防禦權遭到侵害，也就是訴訟權遭到侵害。憲法第16條保障的訴訟權，就刑事被告而言，從正當法律程序原則來看，一旦進入程序，就是要保障被告的防禦權。本院大法官自從釋字第582號解釋以來，也已將刑事被告防禦權，定位為具有憲法位階的權利（釋字第654號許玉秀大法官協同意見書）。再者，我國於98年5月14日簽署「公民與政治權利國際公約」及「經濟社會文化權利國際公約」（合稱兩公約），立法院隨即制定兩公約施行法，並於同年12月10日施行。上開施行法第2條規定，兩公約所揭示保障人權之規定，具有國內法之效力。第3條規定，適用兩公約規定，應參照其立法意旨及兩公約人權事務委員會之解釋（最高法院102年度臺上字第4289號判決意旨參照），而公民與政治權利國際公約第14條明定：「（第1項）人人在法院或法庭之前，悉屬平等。任何人受刑事控告或因其權利義務涉訟須予判定時，應有權受獨立無私之法定管轄法庭公正公開審問。法院得因民主社會之風化、公共秩序

或國家安全關係，或於保護當事人私生活有此必要時，或因情形特殊公開審判勢必影響司法而在其認為絕對必要之限度內，禁止新聞界及公眾旁聽審判程序之全部或一部；但除保護少年有此必要，或事關婚姻爭執或子女監護問題外，刑事民事之判決應一律公開宣示。（第2項）受刑事控告之人，未經依法確定有罪以前，應假定其無罪。（第3項）審判被控刑事罪時，被告一律有權平等享受下列最低限度之保障：（一）迅即以其通曉之語言，詳細告知被控罪名及案由；（二）給予充分之時間及便利，準備答辯並與其選任之辯護人聯絡；（三）立即受審，不得無故稽延；（四）到庭受審，及親自答辯或由其選任辯護人答辯；未經選任辯護人者，應告以有此權利；法院認為審判有此必要時，應為其指定公設辯護人，如被告無資力酬償，得免付之；（五）得親自或間接詰問他造證人，並得聲請法院傳喚其證人在與他造證人同等條件下出庭作證；（六）如不通曉或不能使用法院所用之語言，應免費為備通譯協助之；（七）不得強迫被告自供或認罪。（第4項）少年之審判，應顧念被告年齡及宜使其重適社會生活，而酌定程序。（第5項）經判定犯罪者，有權聲請上級法院依法覆判其有罪判決及所科刑罰。（第6項）經終局判決判定犯罪，如後因提出新證據或因發見新證據，確實證明原判錯誤而經撤銷原判或免刑者，除經證明有關證據之未能及時披露，應由其本人全部或局部負責者外，因此判決而服刑之人應依法受損害賠償。（第7項）任何人依一國法律及刑事程序經終局判決判定有罪或無罪開釋者，不得就同一罪名再予審判或科刑」。復以，司法院釋字第582號解釋理由書（以下“【】”之符號為本院所加註）：「憲法第16條保障人民之訴訟權，就刑事被告而言，包含其在訴訟上應享有充分之防禦權。【刑事被告詰問證人之權利，即屬該等權利之一】，且屬憲法第8條第1項規定「非由法院依法定程序不

得審問處罰」之正當法律程序所保障之權利。為確保被告對證人之詰問權，證人於審判中，應依法定程序，到場具結陳述，並接受被告之詰問，其陳述始得作為認定被告犯罪事實之判斷依據。……」準此，上開所有保障規定，同樣適用在司法互助案件。

(2) 本院查：

案件起訴之後，檢察官能否繼續偵查？應予區分情形，不可一概而論。檢察官具有雙重面向，一來作為偵查官，主導偵查活動之進行；二來作為控訴官，實施公訴並監督法官的審判活動。起訴之後，程序主導權雖然移轉至法官，但檢察官作為控訴官，除得請求調查證據外，並得提出證據，甚而具有證明之義務。因此，檢察官固然應於起訴之前盡量查明事實，但是起訴之後若有例外繼續查明之必要，仍可容許，不過，不得據此妨害法院的主導權或規避被告的權利（如詰問權）（參見林鈺雄前揭書下冊第9頁）。且有實務見解認為：刑事被告之詰問權，係指訴訟上被告有在審判庭盤詰證人之權利；偵查中檢察官訊問證人，旨在蒐集被告犯罪證據，以確認被告嫌疑之有無及內容，與審判中透過當事人之攻防，經由詰問程序調查證人以認定事實之性質及目的有別（最高法院102年度臺上字第5057號判決意旨參照）。又審判期日，辯護人得為被告行使其辯護權者，除依刑事訴訟法第289條規定，於調查證據完畢後，就事實及法律所為之辯論外，於審判長踐行調查證據程序時，同法第164條、第165條併賦予當事人、代理人、辯護人或輔佐人「參與調查證據權」，使當事人及訴訟關係人於法院調查證據程序中，知悉證據之內容，而有依同法第288條之1第1項、第288條之2等規定，得為適當陳述意見及參與辯論證據證明力之機會。且辯護人及被告依法均有直接詰問證人之權利，藉由詰問程序之行使，法院得以觀察其問答之內容與互動，親身感受而獲得心證，

有助於真實之發見，乃被告重要之訴訟防禦權利，亦屬辯護權保障核心價值之一，係落實當事人對等原則之重要手段，非可恣意漠視或任由屬他方當事人之檢察官蓄意規避，否則即不足以維護訴訟上之程序正義（最高法院98年度臺上字第2659號判決意旨參照）。本案於103年10月30日繫屬於本院，檢察官如認有傳喚證人之必要，即應依刑事訴訟法之相關規定，聲請法院調查證據，並於調查證據時詰問其聲請傳喚之證人，同時予被告行使反詰問之機會，以落實當事人對等原則，保障程序正義並藉此發現真實。惟本案到庭執行職務之檢察官，於提起公訴後之本院審理期間，既認有傳喚證人呂氏幸，以釐清犯罪事實之必要，且於103年12月15日準備程序中，聲請傳喚調查（參本院乙卷第198頁反面），竟未待程序進行，逕以司法互助方式於104年4月22日透過越南公安部警察以「對於刑事案件有利益或義務之人」詢問呂氏幸，似有規避被告及其等辯護人行使詰問權之嫌（況且，依卷存資料所示，呂氏幸可能有刑事訴訟法第180條、第181條規定之拒絕證言權，然該次詢問中並未告知呂氏幸拒絕證言權）非但有違現行刑事訴訟法採改良式當事人進行主義之立法本旨，更不當剝奪被告及辯護人之防禦權及辯護權，呂氏幸於「審理中」在越南公安部警察面前所為之陳述，與被告以外之人，在起訴前之「偵查中」向檢察官所為之陳述，或是被告以外之人於檢察事務官、司法警察官或司法警察調查中所為「先前之陳述」性質顯然不同。復以，在刑事訴訟程序中，除了強制處分涉及刑事被告基本權之外，倘若於偵查與審判程序中，禁止被告或其辯護人對證人進行對質詰問，一樣會侵害刑事被告的基本權利。傳聞證言所涉及的防禦權，正是刑事被告的基本權利。是以，此種作法顯然干擾法院主導權及規避被告詰問權，業已違反公民與政治權利國際公約第14條所規定公平審判之權利及憲法

所保障之詰問權、辯護權，因此而取得之證據，應無證據能力。至於調查犯罪與人權保障是否難以兼顧？誠如李佳玟教授指出：「但對於在台灣受審判的被告而言，在澳門接受兩方檢察官共同偵訊的，毋寧是一名共同被告，對於台灣被告的審判程序而言，其身分為證人，倘若其證言將會引入台灣的審判，會對台灣被告不利，原則上台灣被告應有權在自己的審判中對該名澳門被告進行交互詰問。因此，當澳門共犯／被告的律師在其受訊問時在場，固然保障該名共犯／被告的權利，但對台灣被告真正有意義的，其實是令其與其辯護人在該澳門被告被訊問時在場（無論是實質在場或是透過視訊），並讓台灣被告或其辯護人有機會當場對該名澳門被告進行詰問。這就是最高法院在95年度台上字第5160號判決所建議的，應該在訊問時便予『被告或其辯護人行使反對詰問權之機會』。不過即便有上述的改進空間，板橋地檢署檢察官在本案中做了一個良好的示範。顯示境外／跨境刑事案件的偵辦與審判，只要偵查機關有心，是有可能兼顧犯罪打擊與人權保護的。」（參見李佳玟，境外或跨境刑事案件中的境外證人供述證據：最高法院近十年來相關判決之評釋，第512頁至第513頁）。

2.與傳聞法則的關係：

- (1)檢察官雖然主張前開呂氏幸之供詞紀錄應類推適用刑事訴訟法第159條之3第3款而應有證據能力等語。然而，本院認為無論刑事訴訟法第159條之1第2項規定被告以外之人於偵查中向檢察官所為陳述、第159條之2、之3規定，被告以外之人於檢察事務官、司法警察官或司法警察調查中所為之陳述，上開訊問筆錄之作成時機，解釋上應限於起訴前，因為起訴後，檢察官與被告係立於當事人之地位，居於當事人地位對等及武器平等，檢察官應不得任意傳喚被告或證人進行調查訊問，否則有違訴訟公平。因為審判後藉由辯護人及被告對證人詰問程

序之行使，法院得以觀察其問答之內容與互動，親身感受而獲得心證，有助於真實之發見，乃被告重要之訴訟防禦權利，亦屬辯護權保障核心價值之一，係落實當事人對等原則之重要手段，非可恣意漠視或任由屬他方當事人之檢察官蓄意規避，否則即不足以維護訴訟上之程序正義。況且，如此類推適用將會以法定傳聞例外架空憲法、公約的質問權保障，及以不利於被告的類推適用來擴張質問權的限制範圍。「縱使苟同法定傳聞例外可以類推適用的實務立場，系爭裁判關於公安筆錄可以類推適用我國司法警察（官）前傳聞例外（刑事訴訟法第159條之2、之3）的說法，也是明顯錯誤。就法學方法而言，類推適用已經不是單純法律『解釋』層次，而是一種規範的創設，而創設的兩大基本前提是存在『法律漏洞』及具有「類似性」，但公安筆錄的類推適用，正好不具備這兩個基本前提。首先，立法者例外容許的司法警察（含司法警察官，下同）前之傳聞證據，本來就是有意限縮「我國」的司法警察，就如同法官、檢察官前陳述之傳聞例外（刑事訴訟法第159條之1），僅指『我國』的法官、檢察官而言。事實上，連最高法院裁判都非常清楚這個立法意旨，因此這根本就不是立法漏洞，也無從類推適用」（參見林鈺雄，2013年刑事程序法發展回顧：從國際人權公約內國法化的觀點出發）。再者，即便認為被告的防禦權某種情況應該受到限制，然而既然涉及刑事被告的基本權利，就受到法律保留原則的拘束，法院若以類推適用的方式引入該傳聞證據，顯然侵害該案被告的基本權利，不僅違背刑事訴訟法，更違反憲法規定。除非為了保障被告的憲法權利，類推適用既有規定以補充法律漏洞則有必要。例如：不正訊問證人所得證據之證據能力，應類推適用對被告不正訊問之證據能力的規定（刑事訴訟法第156條第1項）。

(2)另以，自駐越南代表處於103年10月9日檢送越南工商部

103年10月8日9930/B CT-K HCN號函及外交部103年11月4日外經投字第10332003070號函檢送之越南工商部103年10月22日10522/BCT-KHCN號函所記載：「大幸福公司」未獲食品安全條件合格之生產廠商證書，惟仍要求進行符合人類食用之產品檢驗，且在長期間內同時出口飼料與人類食用之產品（自2012年1月至2014年7月），顯示係有計畫之違法行為等語（參本院乙卷第2頁至第5頁）；佐以，檢察官於104年1月7日對於越南大幸福公司有無受行政懲處或司法追訴等項函請外交部國際合作及經濟事務司協助查覆，已如前述則依此情形呂氏幸已有被告或犯罪嫌疑人之可能，對之詢問時，即可能有告知義務；無論如何，於本案訴訟進行中，至少呂氏幸為被告以外之人而屬於證人，若於審理中到庭，法院則會告其關於刑事訴訟法第180條、第181條規定之拒絕證言權之規定，若逕以司法互助方式透過外國公安警察詢問，即可規避告知拒絕證言權之規定（依最高法院96年度臺上字第1043號判決認為：此項拒絕證言告知之規定，雖為保護證人而設，非當事人所能主張，惟如法院或檢察官未踐行此項告知義務，而告以刑事訴訟法第187條第1項「具結之義務及偽證之處罰」，並依同法第186條、第189條規定「命朗讀結文後為具結」，無異強令證人必須據實陳述，剝奪其拒絕證言權，所踐行之訴訟程序自有瑕疵。其因此所取得之證人供述證據，是否具有證據能力，應分別情形以觀：(1)、其於被告本人之案件，應認屬因違背法定程序所取得之證據，適用刑事訴訟法第158條之4所定均衡原則為審酌、判斷其有無證據能力，而非謂純屬證據證明力之問題）。迂迴藉以不同詢問主體詢問證人之方式規避程序上對於詢問證人時應盡之程序上義務，此種方式非本院所能認同。此時，前述德國法院對於司法互助證據使用禁止設下絕對的界線（一）外國訊問程序違反不可棄守之普遍法治國原則，例如

未告知相關之自由陳述權；(二)於外國未被告知緘默權之相關人，在德國刑事程序上經說明其有緘默權及得反對證據使用後，對德國法院使用系爭自白表示異議者；(三)德國機關故意委由外國進行訊問，以求規避德國刑事程序保障之程序權利)益顯出其參考價值。

- (3)又檢察官於本院在104年7月7日審理中表示：知有犯罪嫌疑，即應開始偵查等語（參本院審十四卷第160頁）。
- 。雖然，臺菲刑事司法互助協定第10條（在請求方所屬領域內作證）規定有：一、請求方請求某人在請求方所屬領域內應訊時，受請求方應要求該人至請求方所屬領域內相關機關應訊。請求方應表明其願支付費用之額度。受請求方應立即通知請求方有關該人之回應。二、對於依本條規定，同意應訊之人：(一)不得因該人於進入請求方所屬領域前之任何作為、不作為或有罪判決而予以起訴、羈押、傳喚或以其他形式限制其人身自由；(二)不應強制該人在該請求所未涉及之任何其他偵查、追訴或司法程序中作證或協助，除非事先取得受請求方所屬領域內主管機關與該人之同意；及(三)除藐視法庭及偽證外，該人不因其證言而遭受追訴。三、如請求方不能作出上述保證，則被要求應訊之人得拒絕接受該請求。四、依本條規定所賦予之安全維護行為，應於請求方通知受請求方，該人已毋庸應訊7日後，或於該人離開請求方所屬領域而自願返回時，終止之。請求方認有正當理由時，得依職權延長該期間至15日。五、拒絕依本條文提供證據之人，不應因此而受到請求方或受請求方所屬領域內任何法律制裁或法院及其他機關之強制處分。另臺美刑事司法互助協定第12條（在請求方所屬領土內作證）亦有類似之規定：1.請求方之指定代表人請求某人在請求方所屬領土內應訊時，受請求方之指定代表人應要求該人至請求方所屬領土內相關機關應訊。請求方指定代表人應表明其願支付費用之額度。受請求方之指定代

表人應立即通知請求方之指定代表人有關該人之回應。

2. 受請求方之指定代表人可要求請求方之指定代表人承諾，對於依本條被要求至請求方所屬領土內應訊之人員，不得因該人於進入請求方所屬領土前之任何作為、不作為或有罪判決而予以起訴、羈押、傳喚或以其他形式限制其人身自由，亦不應強制該人在該請求所未涉及之任何其他偵查、起訴或訴訟程序中作證或協助，除非事先取得受請求方之指定代表人與該人之同意。如請求方之指定代表人不能作出上述保證，則被要求前往之人可拒絕接受該請求。

3. 依本條規定所賦予之安全維護行為，應於請求方之指定代表人通知受請求方之指定代表人，該人已毋需應訊7日後，或於該人離開請求方所屬領土而自願返回時，終止之。請求方之指定代表人認有正當理由時，得依職權延長該期間至15日。上開司法互助協定雖然均有證人至請求國作證，不會因案遭調查、傳喚等特別約定，然而我國與越南並無簽訂刑事司法互助協定，已如前述。即令雙方簽訂刑事司法互助協定而有相同規定，然恐怕亦無強制性。況且，我國與越南亦無視訊之明文約定（臺菲刑事司法互助協定第11條〔視訊訊問〕一、在受請求方所屬領域內之人，得藉由視訊訊問在請求方司法程序中作證）。固然最高法院97年度臺上字第2537號判決意旨認為：「遠距視訊係利用法庭與其所在處所之聲音及影像相互同步傳送之科技設備，進行直接訊問。現行遠距視訊係在監獄或看守所設置一個視訊終端，作為「視訊法庭」，而「審判法庭」則為另一個視訊終端，連線之結果，「視訊法庭」即屬於「審判法庭」之延伸」；因而有實務見解認為：揆諸上開裁判之意旨，遠距視訊乃司法權具體行使，行遠距訊問證人之處所及提供遠距訊問設備之相對方（即證人應訊之處所），均應以我國政府機關及法院、檢察署為原則，是除依據海峽兩岸共同打擊犯罪及司法互助協議第3章

第8條關於調查取證之規定，以囑託之方式辦理外，若擬於境外行遠距訊問，允宜以法有明文或雙方訂有協議為前提（司法院101年2月17日院台廳刑一字第1010001255號函亦同此意旨），現行法及大陸地區與我國雙方尚乏此項規定，大陸地區復為我國法權所不及之地，是卷附上開大陸地區人民.....於偵查中以遠距視訊設備接受檢察官訊問時所為之證述，並非以囑託訊問之方式行之，被告及辯護人復爭執前開證述之證據能力，是前開證人之證述，自不得採為證據等語（參臺灣高等法院102年度上訴至第635號判決），因此為兼顧各項程序保障而傳喚該名證人之困難度顯而易見。綜上，於呂氏幸恐遭追溯而畏懼到庭作證，且以目前實務無可奈何傳喚不易之現狀，證人可能有刑事訴訟法第159條之3第3款傳喚不到之情形顯然在「掌握」與「意料」之中，於此情形下，檢察官於本案「審理中」逕以司法互助之方式，透過越南公安部警察詢問呂氏幸而「創設」出「偵查中」或「先前之陳述」，此類型的陳述因此堂而皇之依傳聞例外取得證據能力，對於被告而言豈是事理之平。尤以被告並無法自行發動司法互助逕行境外取證，而國家不管其國際地位如何，相對於個人仍具優勢地位，有能力決定與他國進行何等範圍與模式的司法互助。國家若有能力向外國要求對被告不利的證據，當然也有能力跟外國要求對被告有利的證據（縱使被告是富可敵國的巨商富賈，並非等閒之輩，又即便其等足以委任精銳剽悍的律師群團，亦不可能改變刑事被告依然就只是刑事被告的地位）。既然我國刑事訴訟法以限定列舉的方式規定傳聞例外，在法律保留原則限制下，本院並不具備從實質角度自行「創設」傳聞例外類型的權力，從而關於前述呂氏幸在越南公安部警察所作之供述，無從類推適用刑事訴訟法第159條之3第3款（及第159條之2）之規定而取得證據能力。

(4)另有實務見解認為在由外國司法警察進行訊問，而證人無法到庭接受訊問的場合，關於此等筆錄或書面紀錄，曾有直接適用或類推適用刑事訴訟法第159條之4第3款之規定（例如：100年度臺上字第4813號判決：換言之，第1、2款之文書，以其文書本身之特性而足以擔保其可信性，故立法上原則承認其有證據能力，僅在該文書存有顯不可信之消極條件時，始例外加以排除；而第3款之概括性文書，以其種類繁多而無從預定，必以具有積極條件於「可信之特別情況下所製作」才承認其證據能力，而不以上揭二款文書分別具有「公示性」、「例行性」之特性為必要，彼此間具有本質上之差異。中國大陸地區公安機關所製作之證人筆錄，為被告以外之人於審判外所為之書面陳述，屬傳聞證據，除非符合傳聞法則之例外，不得作為證據，而該公安機關非屬我國偵查輔助機關，其所製作之證人筆錄，不能直接適用刑事訴訟法第159條之2或同條之3之規定，而同法第159條之4第1款之公務員，僅限於本國之公務員，且證人筆錄係針對特定案件製作，亦非屬同條第2款之業務文書，但如於可信之特別情況下所製作，自得逕依本條第3款之規定，判斷其證據能力之有無。至於該款所稱之「可信之特別情況下所製作」，自可綜合考量當地政經發展情況是否已上軌道、從事筆錄製作時之過程及外部情況觀察，是否顯然具有足以相信其內容為真實之特殊情況等因素加以判斷。101年度臺上字第900號判決，亦同此見解）然而本院認為，若以類推適用方式承認該傳聞證據之證據能力，顯然侵害被告基本權利，應受到法律保留原則的拘束，而應否定其證據能力等情，已論述如前。再者，如此類推適用不僅對於我國司法警察不公之外，本院亦難遽以越南刑事訴訟法業將國際合作原則編列專章，顯然已有國際觀，即逕予推認彼邦政經文化已上軌道，且筆錄已經陳述人簽名確認，且基於時代演進，該

證據又難以取得，遂認定是在可信之特別情況下所製作之筆錄或書面陳述已經具備「特信性」，而適用該條款取得證據能力，併此敘明。（例如：第340條〔刑事訴訟國際合作之原則〕處理刑事程序的機關，在刑事程序中與外國相關機關間的國際合作，應在尊重國家獨立、主權、領土完整、不干涉對方國內事務、平等互惠、遵守社會主義越南共和國憲法及國際法基本原理的原則下進行（第1項）。刑事程序之國際合作應符合越南已簽署或加入的國際協定之規定（第2項）。對於越南尚未簽署或加入的相關國際協定，其刑事程序之國際合作應基於互惠原則，且不違反越南法律、國際法及國際慣例（第3項）。Article 340. - Principles for international cooperation in criminal proceedings

International cooperation in criminal proceedings between the bodies with procedure-con ducting competence of the Socialist Republic of Vietnam and foreign authorities with corresponding competence shall be effected on the principle s of respect for each other' s national independ ence, sovereignty and territorial integrity, non- intervention in each other' s internal affairs, equality and mutual benefit, compliance with the Constitution of the Socialist Republic of Vietnam and fundamental principles of internati onal laws. International cooperation in criminal proceedings shall be carried out in conformity with the international agreements which the Socialist Republic of Vietnam has signed or acceded to and the laws of the Socialist Republic of Vietnam. Where the Socialist Republ ic of Vietnam has not yet signed or acceded to

relevant international agreements, the international cooperation in criminal proceedings shall be effected on the principle of reciprocity but in contravention of the laws of the Socialist Republic of Vietnam, international laws and international practices.)

(二)關於工作紀錄部分：

上開工作紀錄為越南公安部警察所撰之查訪或調查報告（類似於我國司法警察所製作之職務報告），依其內容及與審判期日待證事實（油品之檢驗）之關係觀之，為警察人員親自目睹或體驗現場事實而作成之紀錄，該報告內容屬於審判外「證人之書面陳述」，已如前述。而按司法警察（官）就調查（偵查）犯罪時單方面見、聞經過製作之「偵查報告」，屬被告以外之人在審判外之書面陳述，為傳聞證據，原則上並不具證據能力。又該項報告係針對個案而為，不具備例行性、公示性之要件，自非刑事訴訟法第159條之4第1款、第3款所指具備可信性之文書，並無證據能力。如未使該偵查報告之製作者以證人身分於審判中到庭陳述其製作報告之經過，給予被告行使反對詰問權之機會，自不能遽採該書面陳述為判斷依據（最高法院98年度臺上字第6308號判決意旨參照）。本院認為：因為調查報告通常是司法警察綜合被告、證人與鑑定人等陳述意見，加上自己的觀察與判斷所做的結論，本質上即是針對個案所做，不管是調查報告的哪一個部分或是綜合的結論，自始都不合乎刑事訴訟法第159條之4第1款、第3款的要求，因而不得據此例外獲得證據能力。

(三)關於檢察官提出補充理由書證據清單編號(二)（呂氏幸在大幸福公司時之「陳述」）、(三)Vinacontrol員工之「陳述」、(五)（黃安廠呂氏中平於現場時之「陳述」）部分：該部分之「陳述」均係大幸福公司廠區、Vinacontrol公司現場及所謂「黃安廠」現場錄音錄影光碟之部分內容，已如前述。本院查：按訊問被告、自訴人、證人、鑑定人及通譯，應當場

制作筆錄，記載左列事項：一、對於受訊問人之訊問及其陳述。二、證人、鑑定人或通譯如未具結者，其事由。三、訊問之年、月、日及處所。前項筆錄應向受訊問人朗讀或令其閱覽，詢以記載有無錯誤。受訊問人請求將記載增、刪、變更者，應將其陳述附記於筆錄。筆錄應命受訊問人緊接其記載之末行簽名、蓋章或按指印。刑事訴訟法第41條定有明文。又傳喚證人，應用傳票。傳票，應記載下列事項：一、證人之姓名、性別及住所、居所。二、待證之事由。三、應到之日、時、處所。四、無正當理由不到場者，得處罰鍰及命拘提。五、證人得請求日費及旅費。刑事訴訟法第175條第2項亦有明定。上開規定均有關於「人別」之詢問或記載，而確認證人之人別，目的在於先行調查其人有無錯誤及與被告或自訴人有無第180條第1項之特定身分關係。若有，則有告知義務，告以得拒絕證言；另有第181條之情形者，亦應告以得拒絕證言。（參酌臺菲刑事司法互助協定中，有視訊之特別規定，該協定之第11條（視訊訊問）規定：一、在受請求方所屬領域內之人，得藉由視訊訊問在請求方司法程序中作證。二、視訊訊問證人時，應在受請求方相關機關處理下進行。三、視訊訊問時，應在請求方權責機關監督下進行，而證據之取得如下：（一）依請求方或受請求方之國內法；及（二）依據雙方所同意保護證人之任何方法。四、視訊訊問程序中時，受請求方之相關機關應負責：（一）確保程序進行中有適當的翻譯；（二）確定證人的身分；（三）為保障證人的權利而於必要時中止；（四）製作訊問的書面紀錄，紀錄應包括下列資料：1. 訊問的日期及地點；2. 被訊問人之身分；3. 其他參與訊問者之身分與功能；4. 具結之細節及訊問處所之科技狀況；及（五）依本條進行訊問後，在實際可行之情況下儘速傳送訊問紀錄。上開規定同樣有應確定證人身分之條款，且就書面紀錄亦同有被訊問人身分記載事項等要求。）本案中，越南公安部警察於大幸福公司廠區時，並未對呂氏幸製作調查筆錄；又前述工作紀錄僅記載越南公安部警察調查機關要求Vinacont

ro 1公司提供資料及在場人為何人等節，然並未個別確認在場人人別資料並將之記載在工作紀錄，亦未製作在場人之詢問筆錄；況且，則就上開陳述者之身分均未依上開規定確認身分，則上開錄音錄影光碟中所呈現之「陳述」即不能認為係供述證據。另以，上開(五)部分，係檢察官未在越南公安部警察陪同下，前往拍攝，錄音錄影光碟畫面中「陳述」之人，究竟為何人，並無前述身分調查以特定確認身分，是否為檢察官所指之「呂氏忠平」，依卷存資料本院尚無從遽以推認。如同檢察官質疑辯護人所提出越南市場現場光碟中之人物是否為「臨時演員」之疑慮相同（參本院審十四卷第160頁，因為司法實務中，不乏司法警察喬裝「嫖客」調查妨害風化之案件；亦不可能完全排除商業競爭對手佯裝證人誣陷對造之可能。因而無從確認身分之「供述」何其危險）。是以，此種情形之所謂「供述」，猶如街談巷說，豈能視之為「供述證據」。本院認為檢察官所指上開3部分之所謂「供述證據」，並不符合供述證據之資格，並無證據能力（然被告頂新公司、魏應充、蔡俊勇、楊振益對於證據清單編號(三)部分不爭執其證據能力）。

(四)檢察官命檢察事務官就前開現場錄音錄影光碟製作「勘驗筆錄」部分，係由檢察事務官承檢察官之命，於事後依序在104年5月1日、5日、6日、7日、8日等日所製作，此有記載勘驗標的為「呂氏幸偵訊（訊問）筆錄」之「勘驗筆錄」(一)至(四)、記載勘驗標的為「胡志明市福門縣新泰2社新立邑2/26號（勘驗及訪談內容）」之「勘驗筆錄」、記載勘驗標的為「越南大幸福公司現場勘驗錄影檔案」之「勘驗筆錄」，且上開「勘驗筆錄」之末並各有「勘驗人員」檢察事務官之簽名在卷可稽（參越南資料卷第31頁至第102頁）。經查：勘驗係5種法定證據方法中一種獨立之證據方法，勘驗乃法官或檢察官透過與一般人相同之感官知覺，以視覺、聽覺、嗅覺、味覺或觸覺親自體驗勘驗標的，就其體察勘驗標的所得之認知，成為證據資料，藉以作為判斷待證事實基礎之證據

方法。刑事訴訟法第43條、第212條分別規定：「勘驗筆錄應由在場之書記官製作之，其行勘驗之公務員應在筆錄內簽名」、「法院或檢察官因調查證據及犯罪情形，得實施勘驗」，如法院或檢察官依憑其感官知覺之運用，觀察現時存在之物體狀態、或場所之一切情狀，就其接觸觀察所得，而依其心意，藉以發見證據，而為判斷犯罪情形，並依同法第42條第1項製作筆錄，當有證據能力。又最高法院99年度臺上字第2036號判決指出：刑事訴訟法第212條規定：「法院或檢察官因調查證據及犯罪情形，得實施勘驗」，是「勘驗」乃法院或檢察官調查證據職權之一，僅法官及檢察官得以行之。且審判中之勘驗，係由法院、審判長、受命法官憑其感官知覺，對犯罪相關之證據，親自加以勘察、體驗之調查證據方法，具有直接審理之意義，法院若未親自勘驗，而以他人勘驗之結果作為證據，不僅於法未合且違背直接審理原則。是以，「勘驗」乃法院或檢察官調查證據職權之一，唯狹義法院或檢察官始有此實施勘驗之權。本案中檢察官命檢察事務官就前開現場錄音錄影光碟製作之「勘驗筆錄」部分，係由檢察事務官承檢察官之命，於事後依序在104年5月1日、5日、6日、7日、8日等日所製作，縱製有所謂「勘驗筆錄」在卷，則檢察事務官不具備實施此種證據方法之基礎權限，是上開各該「勘驗筆錄」亦均欠缺證據能力。檢察官於補充理由書所稱：「就大幸福公司廠區及市場之現場履勘，並製作勘驗筆錄、拍攝照片或錄影帶等物證等語（參本院審十三卷第333頁反面）」，然而觀諸各該「勘驗筆錄」之「勘驗時間」、「勘驗地點」、「勘驗標的」等記載，堪認該「勘驗筆錄」並非「現場履勘並製作勘驗筆錄」之情形，是以檢察官上開補充理由顯有誤會。

- (五)另證人葉雪雲之供述係檢察官於臺北經濟文化辦事處警察聯絡官辦公室所為訊問，檢察官認為符合刑事訴訟法第159條之1第2項規定，應有證據能力；另於論告書中稱類推適用該條項規定，應有證據能力等語。惟查上開訊問筆錄之作成時

機是在本案審理中，該條項之規定解釋上應限於起訴前，為免以法定傳聞例外架空憲法、公約的質問權保障，而侵害被告權利，是以此種被告以外之人於「審理中」向檢察官所為之陳述，並無證據能力（即令檢察官補充理由所提出之文獻資料：朱朝亮，非正規偵查之類型及其蒐證效力〔下〕，月旦法學教室91期第64頁。該文中認為檢察官於審理中仍然可以訊問證人，但該審判中本案之檢察官偵訊筆錄，亦非等同起訴前之偵訊筆錄，故不能有第159條之1第2項之證據能力）參照上開說明，亦不符合類推適用之要件，而無類推適用同條項之餘地（被告蔡俊勇對於此部分證據能力不爭執）。附此敘明。

六、關於非供述證據部分（檢察官於本案提出之境外取得之菜市場、「黃安廠」錄影光碟部分）：

- (一)由於本案之司法互助方式係以個案互惠聲明進行，一如前述。然而，無論詢問呂氏幸係由越南公安部警察製作筆錄，另前往大幸福公司廠區及Vinacontrol公司現場時，均有越南公安部警察在場，惟就菜市場及「黃安廠」部分，則係由我國檢察官逕行在現場為調查犯罪而在現場之錄音錄影蒐證。即使取得越南當局同意，何以我國偵查機關得直接在境外為我國法上合法有效之偵查行為？就此問題，日本方面向來有所謂「限定說」與「外國主權限制說」之不同見解。
- (二)「限定說」認為，刑事訴訟法之適用範圍原本即限於國家主權所及之領土範圍內，亦即基於屬地原則之立場，法律效力不及於境外，如得外國同意時，該部分始得擴張至外國境內；其理由明顯基於國家主權之實際狀況而立論。「外國主權限制說」則認為，本國刑事訴訟法之效力及於國外，惟在外國領域內受到該國主權之限制，如得該國承認時，其限制因而解除，理由則基於：1.日本刑法第2條至第4條規定處罰發生於國外之犯罪，而這些犯罪之證據當然可能存在於外國境內，為實現刑事訴訟法確認具體刑罰權之目的，應承認本國偵查人員依本國刑事訴訟法在外國取證之效力。2.日本刑事

訴訟法第321條第1項各款規定證人因在國外不能作證時，檢察官等偵查人員所製作之供述筆錄具有證據能力，反面解釋來看，顯然也預設了檢察官等偵查人員，可能在國外進行偵訊之情形，故認為日本刑事訴訟法之適用範圍，應及於日本國外。以上兩說雖各有其理，惟「限定說」對於本國刑事訴訟法，何以得經由外國之同意而擴張其效力至外國境內，無法提出堅實之說理；而「外國主權限制說」所主張本國刑事訴訟法效力原本即及於國外一點，亦明顯悖於國家主權之現實效力，故兩說均非毫無瑕疵，日本學界則以外國主權限制說為有力說（參見邱鼎文上開文，第113頁至第114頁）。

(二) 本案中我國檢察官至越南菜市場及「黃安廠」錄音錄影部分，皆經越南公安部警察調查機關同意，而境外偵查取證本質上為國家司法主權行使之表現，在外國領域內之取證行為，既先取得該國同意後始前往進行錄音錄影；另依卷證所示，證人葉雪雲係自願性配合訊問，而訊問地點是非越南官方支配的場所，是在駐胡志明市臺北經濟文化辦事處警察連絡官辦公室，即均無違法取證問題。再以，上開錄音錄影光碟因其內容係機械式紀錄現場人物現狀等情，與供述證據須要自然人觀察、記憶、陳述之特質不同，並無供述證據在本質上之不可靠性及不確定性，係「非傳聞」而不適用傳聞法則之規定，應屬刑事訴訟法第165條之1第2項規定之證物，是均有證據能力。

七、結論：

綜上所述，關於檢察官於本案中所提出在越南取得之資料：

(一) 法務部104年5月27日法外決字第10406513310號函暨檢送之呂氏幸越文（含中譯文）筆錄2份、呂氏幸手繪廠區圖1份；(二) 越南大幸福公司104年4月22日廠區錄音錄影光碟；(三) 胡志明市Vinacontrol公司104年4月23日錄音錄影光碟；(四) 越南菜市場104年4月22日、23日錄音錄影光碟；(五) 越南黃安廠104年4月24日錄音錄影光碟；(六) 證人即駐胡志明市臺北經濟文化辦事處警察連絡官助理葉雪雲之檢察官訊問筆錄及網頁

列印資料，依上開驗真程序審視，文件真正固無疑義。然取證程序合法性之判斷，若依取證地法，則有前述似是而非又不切實際之缺點，裁判法院要獲得有罪確信心證，必須依裁判法院國內國法秩序之標準認定犯罪事實，即使是審理涉外刑事案件，亦無不同，因為應適用證據使用地之法秩序，遵守對本國法庭證據調查乃至證據心證的可信賴性和公平性設定的法律要求，因此取證國之法律僅屬次要之事。而依司法互助方式取得之證據，是否應予排除，本院依據前述之法源，即依照國際法上司法互助的傳統原則或慣例，本於憲法、刑事訴訟法的規定及公約簽約國的義務進行處理，並以國際人權法上普遍承認之公平程序與被告權利保障等，及參酌德國法院對於司法互助證據使用禁止設下絕對的界線，作為最低限度之審查基準，以決定證據之證據能力有無。從而本院認為：(一)呂氏幸之供述部分（含手繪圖），該供述證據之取得係於本院審理中所取得之供述，顯然干擾法院主導權及規避被告詰問權，業已違反公民與政治權利國際公約第14條所規定公平審判之權利及憲法所保障之詰問權、辯護權；又若以類推適用的方式引入該傳聞證據，顯然侵害該案被告的基本權利，不僅違背刑事訴訟法，更違反憲法規定。況且，該供述證據亦不符合傳聞例外之規定（包含刑事訴訟法第159條之3第3款、第159條之4第3款），因而應認為無證據能力。(二)Vinacontrol公司現場所製作之工作紀錄部分，類似於我國司法警察所製作之職務報告，因該等報告自始都不合乎刑事訴訟法第159條之4第1款、第3款的要求，因而不得據此例外獲得證據能力。(三)、(四)、(五)所示之錄音錄影光碟因其內容係機械式紀錄現場人物現狀等情，與供述證據須要自然人觀察、記憶、陳述之特質不同，應屬刑事訴訟法第165條之1第2項規定之證物，均有證據能力。至於上開光碟中，在場人之「供述」，因均未製作筆錄，且該等「供述」人之真實身分尚且無從確認，不具備「供述」證據之資格。(六)證人葉雪雲供述部分，上開訊問筆錄之作成時機是在本案審理

中，並非在起訴前，不符合刑事訴訟法第159條之1第2項之要件，不具證據能力；揆諸上開說明，亦無類推適用該條項之餘地。

八、另本案於偵查中透過外交部、駐越南代表處所取得之資料：

(一)外交部於103年10月21日以外經投字第10333506870號函送有關駐胡志明市辦事處派員前往越南廠商(Dai Hanh Phuc Co., LTRD)查廠，取得呂氏幸訪談筆錄、訪談錄音錄音錄影光碟、越南工商部中譯文、大幸福公司外國客戶名單、大幸福公司2011年至2014年9月貨品出口清冊(食用油)、採購原料發票樣本、在該處辦理出口至臺灣證明文件簡表等件部分：

- 1.呂氏幸訪談筆錄部分：依據上開訪談筆錄之記載，訪談者為駐胡志明市辦事處經濟組林昭宏秘書，該訪談人員雖為我國駐外單位之公務員，惟不具司法人員身分，係該駐外人員對其駐在國當地之人進行查訪後所作成，有外交部上開函文及該會致外交部函可佐(參A8卷第1頁至第2頁、第9頁以下)，其內容所載呂氏幸商業交易活動之事實經過，既以釐清大幸福公司油品銷售情形之目的所製作，即不合於上開所述例行性、機械性及不可代替性原則，復難謂無日後供作訴訟上證明之預期，自非屬特信文書。
- 2.其餘錄音錄影光碟因其內容係機械式紀錄現場人物現狀等情，與供述證據須要自然人觀察、記憶、陳述之特質不同，並無供述證據在本質上之不可靠性及不確定性，屬刑事訴訟法第165條之1第2項規定之證物，有證據能力。
- 3.至於大幸福公司外國客戶名單、大幸福公司2011年至2014年9月貨品出口清冊(食用油)、採購原料發票樣本、在該處辦理出口至臺灣證明文件簡表等件：查業務文書之所以得以作為傳聞例外，重點在於此類文書之製作屬於從事業務之人的例行業務，通常於業務終了前後完成，具有不間斷與規律的特性。再加上該類文書有獨立的審核機制，且製作者欠缺日後可能會被提供作為刑事證據的偽造動機

。又因為此類文書是例行且大量地製作，若要求文書製作者於法庭上重現過去之事實或數據將存在困難，因此該文書若具有一定程度之不可代替性，即有承認該業務文書之證據能力的必要，除非在個案中，該等業務文書存在顯然不可信的情況。呂氏幸於訪談中所提出之上開資料（除外國客戶名單外），係大幸福公司與客戶交易時所製作或進口時所申辦或須檢備之文件資料，具有上述所提到之各項特質，製作者通常欠缺日後做為證據之預見或偽造動機，且因明細製作量大，難以要求製作者作細節證述。因而在無顯然不可信的情況下，該類文書應符合刑事訴訟法第159條之4第2款之規定而具有證據能力。至於依據相關清冊記錄而轉錄製作之外國客戶名單，即便是為了個案在請求之下而做出，依然具有證據能力。

(二)駐越南代表處於103年10月9日檢送之越南工商部103年10月8日9930/BCT-KHCN號函（下稱A函）及外交部103年11月4日外經投字第10332003070號函檢送越南工商部103年10月22日10522/BCT-KHCN號函（下稱B函）部分：

A函部分係由外交部指示洽查越南業者大幸福公司輸臺豬油之合法性乙事，該處依據衛生福利部食品藥物管理署103年10月7日FDA食字第1031303322號函辦理，經該處通知越南衛生部食品安全局、工商部科技司及財政部海關總局等處後，越南工商部以上開函文回覆等情，此有越南代表處103年10月9日電報可佐（參A1卷第34頁至第35頁）；B函部分亦係基於前述特定事件而為函覆。是以，上開越南工商部之函，並非駐外單位公務人員（越南工商部人員亦非我國公務員）於例行性的公務或業務過程中，基於觀察或發現而當場或即時記載之文書，而係駐外單位因特殊事項即針對本案油品事件函詢越南工商部，而由越南工商部回覆之文書，不僅不具「公開」、「慣常性」，且有預見將會提供作為證據，從而該等文書應不屬於特信性文書性質，因而無證據能力。

陸、證據聲請之駁回

(一)證據調查之範圍、次序及方法，原則上由當事人提出（第161條之2、第163條之1），並於審判期日前之準備程序處理之（第273條第1項第6款），然如聲請調查之證據與待證事實，在客觀上欠缺關連性、調查之必要性或可能性者，依第163條之2第1項規定，法院得裁定駁回之，以維訴訟之經濟。又按刑事訴訟法所稱依法應於審判期日調查之證據，係指與待證事實有重要關係，在客觀上顯有調查必要性之證據而言，故其範圍並非漫無限制，必其證據與判斷待證事實之有無，具有關連性，若僅係枝節性問題，或所證明之事項已臻明瞭，當事人聲請調查之證據，僅在延滯訴訟，甚或就同一證據再度聲請調查，自均欠缺其調查之必要性（最高法院76年台上字第3317號判例、91年度台上字第257號判決意旨參照）。

(二)檢察官於本院審理中聲請之下列事項，基於下列理由，應予駁回：

1.104年7月29日補充理由書聲請調查：(1)調閱臺灣嘉義地方法院103年度訴字第567號案件證人林穎聖之審理筆錄，待證事實：前味全食品股份有限公司中央研究所員工、現任正義股份有限公司研發部暨生產部經理林穎聖於該案詰問中坦承：縱算檢驗全部通過，仍然不能確保油品之品質等語，足證檢驗有其極限。(2)向財政部關務署函詢如補充理由書附件三所示櫃號於表列時間曾停留之地點及停留時間。待證事實：因櫃號如同貨櫃之身分證統一編號，在每一國家、港口停留時，都會登記公布；是可以透過關務系統查詢各該貨櫃停留之時間、地點。函詢目的係為證明上開貨櫃停留在越南之時間短暫，Vinacontrol公司不足以在此一短暫時間內取得大幸福公司貨櫃之油品樣本，可證Vinacontrol公司出具的報告不實在。查被告等人及其等辯護人均對於檢驗有極限一情並不爭執，且依鑑定人之意見已足證明；又依被告楊振益之供述及檢察官所提出越南資料中關於Vinacontrol公司人員、呂氏幸之「勘驗筆錄

- 」，其等均陳稱Vinacontrol人員係前往大幸福公司採樣一情（詳後述），是以此部分之聲請欠缺調查之必要性。
- 2.檢察官聲請向臺灣臺北地方法院調閱被告魏應充之子魏志明筆記本（紀錄被告親口教授的企業教導事項之筆記本2本，參本院乙卷第58頁反面），核與本案待證事實客觀上欠缺關連性。
 - 3.檢察官聲請傳喚陳佳俊律師證明被告楊振益有無遭受不正訊問乙節（參本院乙卷第195頁），然經本院勘驗被告楊振益於偵查中錄音光碟後，併同檢察官所提出之被告楊振益歷次筆錄，此部分事證已明，已無再傳喚該證人之必要。
 - 4.104年2月25日補充理由書、104年3月10日審理期日及104年3月11日補充理由書聲請傳喚鑑定人顏宗海，待證事實為本案系爭油脂對人體可能造成之影響。然經本院傳喚鑑定人朱燕華、孫璐西、陳炳輝等人，併同檢察官所提出之文獻資料後，此部分已無再傳喚該證人之必要。
 - 5.104年7月2日補充理由書聲請就本院前於104年5月12日、14日勘驗被告頂新公司屏東廠採樣送鑑定項目，加驗脂肪酸組成，待證事實為脂肪酸組成可判斷油脂中是否混有植物油成分；104年6月29日補充理由書聲請加驗「反式脂肪」，待證事實為反式脂肪酸數值之高低可作為判斷油品品質好壞之標準之一（分別參本院審十四卷第87頁、審十三卷第361頁）。本院認為檢察官此部分聲請，因相關前提及待證事實並沒有呈現在起訴書或已經調查證據所顯現之事實中，且經本院傳喚鑑定人朱燕華、孫璐西等人後，就所證明之事項已明瞭，法院並不是檢察官後手接續偵查作為的機關，於本院業將勘驗所採樣之樣品送請鑑定後，始陸續提出前述聲請事項，前開聲請調查之證據，自均欠缺其調查之必要性。
 - 6.104年7月14日審理期日及104年7月13日補充理由書聲請法院當庭以豬背脊油熬製，監察色澤顏色與送驗酸價、總極

性化合物、反式脂肪。酸價隨著熬煮時間，其顏色與酸價間變深與酸價上升速度為何等情（參本院審十五卷第52頁、第145頁至第149頁）。本院認為起訴書所載犯罪事實並未指明本案油品為回收油，且依本院傳喚鑑定人朱燕華、薛復琴、孫璐西等人提供鑑定意見後，關於酸價、總極性化合物等情業已明瞭，當事人聲請調查之證據，自均欠缺其調查之必要性。

- 7.104年6月23日補充理由書聲請傳喚呂氏幸，待證事實為大幸福公司收油情形、廠區設備及衛生情況；傳喚證人Vinacontrol公司人員陳登成、阮楊英俊、范玉勇及阮國明待證事實為Vinacontrol公司為大幸福公司檢驗之方法、流程及報告之解讀，經檢察官於104年7月7日當庭補充說明係欲透過Vinacontrol公司員工的交互詰問釐清檢驗報告到底有無可能是同一個油槽裡面分批出貨的可能性，還有包括為何只有驗品質沒有驗來源項目等情（聲請傳喚所指「呂氏中平」部分，業經於104年7月14日當庭敘明理由駁回聲請，參本院審十五卷第56頁）。本院認為關於越南大幸福公司收油及設備之狀況，業經證人陳茂嘉、王祖善、李宜錡、楊振益、陳聰周等人於本院審理中證述，並經外交部103年10月21日以外經投字第10333506870號函檢送大幸福公司廠房照片（參A8、A9卷，並於104年2月5日以外經投字第10433501060號函提供上開彩色照片，參本院審三卷第230頁至第242頁）；又關於Vinacontrol公司人員部分，有部分被告並不爭執檢察官就上開Vinacontrol人員所提出之「勘驗筆錄」，依檢察官提出越南資料中Vinacontrol人員之「勘驗筆錄」及外交部104年1月23日外經投字第XXXXXX號函檢送Vinacontrol公司104年1月12日53/GD-NVTH號函敘明（詳後述），上開聲請調查之證據，均欠缺其調查之必要性（另呂氏幸透過被告楊振益辯護人表示無到庭或以視訊方式接受交互詰問之意願，附此一敘）。

丙、無罪推定、罪疑惟輕等原則

壹、按犯罪事實應依證據認定之，無證據不得認定犯罪事實；又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。次按事實之認定，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，以為裁判基礎；而刑事訴訟法上所謂認定犯罪事實之證據，係指足以認定被告確有犯罪行為之積極證據而言，該項證據自須適合於被告犯罪事實之認定，始得採為斷罪資料；又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時，即無從為有罪之認定；至採用間接證據時，必其所成立之證據，在直接關係上，雖僅足以證明他項事實，而由此他項事實，本於推理之作用足以證明待證事實者，方為合法，若憑空之推想，並非間接證據；再認定不利於被告之事實，須依積極證據，苟積極證據不足為不利於被告事實之認定時，即應為有利於被告之認定，更不必有何有利之證據，最高法院分別著有40年臺上字第86號、29年上字第3105號、76年臺上字第4986號、32年上字第67號暨30年上字第816號判例意旨可資參照。又刑事訴訟法規定被告有緘默權，被告基於「不自證己罪原則」，既無供述之義務，亦不負自證清白之責任，自不能因被告未能提出證據資料證明其無罪，即反執此認定有罪，況法院審理刑事案件，檢察官之地位與民事原告地位相當，對於控訴被告犯罪事實之證明責任，自包括提出證據之責任與使法院相信被告確有犯罪事實之心證責任，此須使法院無合理之懷疑，始得認定被告有罪，而被告在訴訟上所為之辯解，祇須達於對起訴事證提出合理質疑之程度為已足，檢察官如對被告所舉反證仍有爭執，即應依刑事訴訟法第161條規定積極舉證釋疑，縱被告空言否認被訴之犯罪事實，猶毋

庸令其負自證無罪之責任（最高法院92年度臺上字第2753號、97年度臺上字第3099號判決意旨可參）。觀諸法治國家下之刑事訴訟三方構造關係，為貫徹無罪推定原則，代表國家公益追訴犯罪之檢察官，對於被告之犯罪事實應負實質舉證責任，即其職責除提起公訴外，尚須蒞庭參與法庭之攻防活動以維持公訴，而兼負有說服之責，其舉證責任之目的，乃在充分證明被告確有如公訴所指之犯罪事實，從而其舉證責任應存在於刑事訴訟程序之全程，倘其舉證不完全或不足以使法院產生有罪之確信時，即難謂已盡終局、實質之舉證責任，是刑事訴訟程序中，檢察官既為程序當事人之一，其就用以證明犯罪事實之所有證據資料，本即負有蒐集、提出及說服之責，刑事訴訟法第161條第1項規定「檢察官就被告犯罪事實，應負舉證責任，並指出證明之方法」，明訂檢察官舉證責任之內涵，除應盡「提出證據」之形式舉證責任外，尚應「指出其證明之方法」，用以說服法院，使法官「確信」被告犯罪構成事實之存在，此指出其證明之方法，應包括指出調查之途徑、與待證事實之關聯及證據之證明力等事項。至於91年2月8日修正前同法第163條第1項及修正後同條第2項關於法院調查證據之規定，乃指法院應於訴訟當事人舉證之範圍內，依職權或聲請，循同法第164條以下關於證據調查之程序及方法而為調查，以將檢察官及其他當事人之舉證，轉換為法院之證據認知，究明證據資料之證據能力與證明力，非謂法院得逾越公正第三者之地位，取代檢察官而自行蒐集證據，否則不啻破壞訴訟之三方關係，並衍生由法院證明被告犯罪或檢察官與法院協同證明被告犯罪等嚴重悖離法治國原則之結果，進而影響人民對於法院中立客觀之信賴。最高法院就此亦指明，法院固得依職權調查證據，但並無蒐集證據之義務，蒐集證據乃檢察官之職責，事實審法院應以調查證據為其主要職責，刑事訴訟法第379條第10款所定應於審判期日調查之證據而未予調查之違法，解釋上應不包括蒐集證據在內，其調查之範圍，以審判中案內所存在之一

切證據為限，案內所不存在之證據，即不能責令法院為發現真實，應依職權從各方面蒐集證據（87年度臺非字第1號、91年度臺上字第4513號判決意旨可資參照）。倘檢察官所提出之證據，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年臺上字第128號判例要旨可資覆按。是以，無罪推定原則係針對犯罪事實為論罪科刑前提之程序上原則，使無罪責無刑罰之實體法原則，反映於訴訟法上不能證明犯罪即應為無罪判決之規定，而此反應於刑事訴訟程序之舉證責任，乃指檢察官或自訴人就被告犯罪事實存在之舉證未盡時，即受控訴無效判斷之不利結果。又犯罪事實存在與否，亦即所謂事實真偽不明之情況，刑事訴訟法並非指真偽程度各半之情形，基於無罪推定原則，祇要未達證明犯罪事實確實存在之程度即適，此乃因刑事訴訟係以國家對於被告之犯罪事實，為適用刑罰法律，而形成並確定具體刑罰權，動輒剝奪人民基本權利，故而對於犯罪事實存在與否之證明程度要求特高，是刑事訴訟程序之舉證責任，在於超越合理可疑程度之高度證明無法達成，而事實陷於真偽不明時，即啟動其機能，以判斷舉證責任負擔者之敗訴責任。復按檢察官未盡其舉證責任，除依刑事訴訟法第163條第2項但書規定，為維護公平正義之重大事項，法院應依職權調查證據外，法院無庸依同條項前段規定，裁量主動依職權調查證據。是以，該項前段所稱「法院得依職權調查證據」，係指法院於當事人主導之證據調查完畢後，認為事實未臻明白仍有待澄清，尤其在被告未獲實質辯護時（如無辯護人或辯護人未盡職責），得斟酌具體個案之情形，無待聲請，主動依職權調查之謂（最高法院於100年5月10日著有100年度第4次刑事庭會議決議意旨可資參照），是刑事訴訟法第161條、第163條修正後，檢察官於公判庭中對於犯罪事實存在所應負之舉證責任，將無法假藉任何理由脫免，而使實質舉證責任任意轉嫁予被告負擔，甚或濫

以法院為發見絕對真實，應盡職權調查能事之詞，令舉證責任分配與無罪推定原則遁入法院職權調查之保護，而形同虛設，致被告在訴訟全程均蒙上受有罪推定之陰影與壓力，亦嚴重破壞法治國之法院應本公正第三人之聽訟地位，不應過度職權介入事實調查之司法本質，使人誤以法院假藉發見真實之名，協助控訴之一方打擊被告，破毀訴訟制度之核心價值，且令被告無法適時受憲法公正審判程序之保障，尤以社會民心普遍望治甚切，職司訴訟程序控訴之一方，並兼負偵查主體之檢察官，更應善盡其證據蒐集、提出及說服之責，使刑事訴訟審判程序之核心得聚集於法庭活動以現有證據為攻防辯論，而非期待法院依職權調查證據，以補足檢察官舉證程度之不足，致有違憲法權力分立原則之虞。質言之，在刑事訴訟法改採當事人進行主義之訴訟架構下，檢察官在公判庭上無法就被告犯罪事實證明至超越合理可疑之程度時，法院基於中立第三人之立場，即應對被告諭知無罪之判決，不應逾越檢察官之舉證範圍，再依職權進行證據之蒐集與調查，如此方有助於檢察官舉證責任之落實，亦使院檢雙方角色、權責分明，各自嚴守職務本分，不再由法院接續糾問被告，以落實憲法公平法院之理念。再者，刑事訴訟適用法律判定事實有無之過程中，首欲達成之目標固為於事後以客觀之角度確認已發生之犯罪情形，然或因現有科學重建技術及人類認知能力之不足，於調查所提一切證據與卷內資料後，仍有可能陷於事實不明，而無法交由法官以具體明確之事實為判決之情形，此時倘非藉由裁判規則之設立以為最終判決之依據，將使訴訟程序永無終結之日。而所謂之裁判規則，即在事實不明之困境中，無可避免仍須為判決宣告時之指導原則，想像上可能存在兩種面向，即有疑必不利於被告或有疑即利於被告兩種迥異之處理模式，於此即涉及一基本價值選擇之問題，如採前者，即於涵攝刑事制裁規範之前提事實不明時，仍應由被告承擔此項不利益並課予刑罰；後者反之，我國現行法制雖未由立法者直接於刑事訴訟法中明白解釋

說明此點，然仍得由法制體系中推導出此項價值選擇之立場，依刑事訴訟法第154條第2項、第299條第1項前段及第301條第1項等規定，可知立法者認為只有在對被告之罪責產生確信時，始得下有罪判決，即我國刑事訴訟法所確認之原則為，如於事實不明情形下仍對被告下有罪判決，因此可能產生讓真正無罪之人受罪刑宣告之風險已明顯違背以人性尊嚴為出發點之法治國基本原則，罪疑唯輕原則雖另有使真正犯罪人因而免受制裁之可能弊害，然於兩害相權取其輕之立場下，仍應做此選擇。從而，只有在法律要求之前提事實經確立後，方得處罰被告，如現存證據不足為此認定，此項無法澄清之證明責任，及無法對真正犯罪人諭知有罪判決之風險均應由國家承擔。

丁、檢察官認為被告有罪之證據

本案檢察官認被告常梅峯、楊振益、曾啟明、蔡俊勇就前述貳所示部分，涉犯刑法第216條行使第215條之業務登載不實文書罪嫌、第191條製造、販賣妨害衛生飲食物品罪嫌、修正前刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌、食品衛生管理法第49條第1項等罪嫌；另被告魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇就前述參所示部分，涉犯刑法第216條行使第215條之業務登載不實文書罪嫌、第191條製造、販賣妨害衛生飲食物品罪嫌、修正前、後刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌、修正後刑法第339條之4第2款加重詐欺罪嫌、食品安全衛生管理法第49條第1項等罪嫌，無非係以：一、供述證據：被告楊振益於偵查中之供述（含手繪大幸福公司工廠內部配置圖）及證述、被告曾啟明於偵查中之供述及證述、被告常梅峯於偵查中之供述及證述、被告陳茂嘉於偵查中之供述及證述、被告蔡俊勇於偵查中之供述及證述、被告魏應充於偵查中之供述及證述；證人陳玉惠、徐耀春、吳雅靖、葉美萱、馬美蓉、馬紹銘、林士安、曾榮政、陳全景、蔡青蓉、潘文正、許微雀、邱秀梅、傅淑惠、詹淑惠、何曉峰、莊淑惠、吳嘉明、吳庭輝、黃建順、李晉樑、黃健裕、黃宇祥、廖曉

惠、王祖善、李宜錡、吳榮家、林文仲、姚志和、郭澤輝等人於偵查中之證述；二、非供述證據：中華民國國家標準-食用牛羊脂、中華民國國家標準-食用椰子油、駐越南代表處電報、被告楊振益越南工廠現場照片、中華民國國家標準-食用豬脂、被告蔡俊勇製作之「原料溯源管理」資料、被告蔡俊勇2014年2月10日下午05：03寄予被告陳茂嘉之電子郵件暨附件「越南豬油及越南牛油脂肪酸分析」、頂新製油標準/豬油（進口）2011.11.09制訂2014.01.20修訂、93年11月25日頂新屏東廠化驗室以電子郵件寄予陳玉惠之「進口豬油規格表」、頂新公司2014/02/25新（簽）字第103049號簽呈、「2013品保重要問題回顧」2014/2/13頂新製油品管組蔡俊勇、頂新製油實業股份有限公司103年8月27日出貨單影本、頂新製油實業股份有限公司退貨單、頂新製油實業股份有限公司103年5月、11月客戶銷貨對帳單及出貨單各乙紙、維力食品工業股份有限公司原物料驗收規格表及相關進貨資料、頂新製油實業股份有限公司103年8月11日銷售發票乙紙、臺灣彰化地方法院檢察署103年10月15日彰檢文勇103偵9300字第41952號函、該署103年10月16日檢察官實施逕行搜索指揮書及扣押物品目錄表、台灣區糧油決策會中研所重點工作2014.3.20馬美蓉PPT報告資料及電腦檔案中之目錄、黃宇祥與王祖善LINE的聊天紀錄摘要、味全中央研究所聯絡電話、頂新公司糧油群研發中心內部管理組織運作圖、王祖善電子信箱電子郵件4則、國外食用豬脂相關PPT報告內容、國外食用豬脂生產流程、產品報告、食用油脂、飼料用油、工業用油法規差異PPT報告、越南毛豬油供應商訪廠報告2014.3.

328.台灣區糧油決策會中研所重點工作馬美蓉2014.3.20報告資料、越南參訪報告頂新製油陳茂嘉2014.3.20報告、扣案之越南進口檢驗報告、扣案之頂新公司會計傳票及報單進口資料、「2013年12月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件、「2014年02月糧油事業群臺灣區經營決策會-

頂新」會議紀錄暨附件、「2014年3月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件、「2014年4月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件、「2014年5月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件、「2014年7月糧油事業群經營決策會-頂新」會議紀錄暨附件、檢察官103年10月23日勘驗筆錄、本期異常指標改善對策表、2014年原材料不良率檢討及下期工作重點表、原材料不良明細表、頂新公司2014年4月本期重要工作成果彙總、頂新公司前期異常指標改善表、本期異常指標改善對策、頂新公司103年二月、三月、四月、五月、六月、七月經營管理檢討會議紀錄影本、駐越南代表處103年10月25日電報及附件、證人吳榮家庭呈之客戶銷貨對帳單、出貨單、統一發票、退貨單等資料、證人林文仲庭呈之有限公司變更登記表、出貨單、估價單等資料、證人林文仲庭呈之有限公司變更登記表、出貨單、對帳單單、統一發票登資料、證人郭澤輝庭呈之退貨單、外交部103年10月21日外經投字第10333506870號函、大幸福公司103年1月15日陳報越南工商部函中譯本、大幸福公司外國客戶名單、大幸福公司2011年至2014年9月間貨品出口清冊（食用油、飼料油）、採購原料發票樣本（6張）、大幸福公司申請出口至台灣證明文件簡表（103年2月至今）、大幸福公司出口相關單據（越南文）等各項證據為其論據。

戊、被告等人答辯及其等辯護人辯護意旨

訊之被告魏應充固不否認曾擔任頂新公司代表人，現任代表人為被告陳茂嘉，該公司所營事業項目包含食用油脂製造業，乃製造食品及食品添加物之公司。被告魏應充並以味全公司為頂新集團油脂事業部門之經營決策中心，統籌綜理包括頂新公司在內多家公司之業務之事實；訊之被告常梅峯對於曾任職於頂新公司，歷任廠長、副總經理等職務，於86年間升任總經理，並協助被告魏應充統籌綜理頂新集團油脂事業部門所轄包括頂新公司在內多家公司之業務，於102年11月間因頂新公司涉及購入攙偽之橄欖油事件（另由臺灣屏東地

方法院檢察署起訴)，請辭總經理職務，改由陳茂嘉接任並專責綜理頂新公司業務等情雖不爭執；訊之被告陳茂嘉亦不否認於接任後擔任總經理，並於任職後，與證人王祖善、李宜錡前往越南大幸福公司等事實；訊之被告曾啟明坦認係頂新公司屏東廠之廠長，綜理該廠之業務之事實；訊之被告蔡俊勇對於其為頂新公司屏東廠品管組組長，負責該廠油脂原料、產品之品質管理等情，並不否認；訊之被告楊振益亦不否認越南大幸福公司從事油脂買賣等情。上開被告對於頂新公司確有向大幸福公司購買豬油、牛油，並有於起訴書附表一所示時間以適合人食用之名義進口豬油、牛油等情，固均不爭執，惟均堅詞否認有何起訴書所指犯行。並各以下列情詞置辯：

一、被告頂新公司

(一)被告頂新公司代表人：頂新公司完全都是依照國家的法令辦事，沒有做違法的事情等語。

(二)被告頂新公司選任辯護人為被告頂新公司利益提出辯護意旨略以：

1.被告頂新公司自大幸福公司以食用油名義進口之油品係「原料油」，並經精煉後方以食用「成品油」出售，此乃一般業界、各國政府廣泛承認之油脂生產模式，並無任何違法；又CNS係不具法效力之成品規範，詎公訴意旨竟以CNS之標準論斷原料油之品質，顯係張冠李戴。以澳洲牛油為例，澳洲農業漁產林業部(Department of Agriculture, Fisheries and Forestry)即曾出具「得後續加工之牛油之運送聲明與保證」予被告公司，明確聲明：該批自澳洲進口之牛油經後續精煉處理後得供人食用。又澳洲牛油供應商Wilmar Gaviion亦於產品說明中清楚說明：該廠商出口之「未精煉牛油產品」，得經後續精煉處理後供人食用，或於未經精煉之情況下供飼料用或工業用。行政院衛生署97年4月17日發布之衛署食字第0970401112號令規定亦足證明。

2. 被告頂新公司向來均以嚴謹之食品採購流程向大幸福公司進口系爭原料油，取得大幸福公司、越南政府、越南工商總會等核發之各項合格證明文件；且大幸福公司收購原料油之熬油廠，均有取得油品相關營業執照及條件證明書，更可佐證大幸福公司銷售油品係符合越南當地法規，足以確保產品安全無虞。
3. 被告頂新公司用以報關之Vinacontrol公司檢驗報告不但並無造假情事，公訴人以不正訊問被告楊振益所得之錯誤證詞，指稱該檢驗報告係被告楊振益行賄所得之不實文書，顯屬無稽；而Vinacontrol公司人員之說明更足證明大幸福公司出售給被告公司之油品適合供人食用。此由Vinacontrol公司人員所稱「一次檢驗，分批出貨」等情，均足佐據。
4. 被告頂新公司向大幸福公司進口之油品均以食用名義報關，繳納20%之高關稅，倘被告公司確欲獲取不法利益而遂行犯罪，以飼料用報關即可提高14%之獲利，並規避主管機關之查驗，實無理由甘冒查獲不法之風險以食用名義報關，顯見被告確無犯罪動機。
5. 越南工商部103年10月8日9930/BCT-KHCN、同月22日10522/BCT-KHCN號函有關油品不得食用之結論，實係基於錯誤資訊所作成，其正確性已有重大疑問；又大幸福公司係「油脂買賣商」而非「製造商」，詎公訴意旨竟僅以「未取得生產食用油證書」云云，率認大幸福販售之油脂不符食用標準，自有違誤。
6. 脂肪酸組成並非判斷油脂是否得供人食用之判斷準則，動物油脂之脂肪酸組成會因不同品種、部位、飼料而造成差異。是以，縱然脂肪酸組成有些微不符CNS之情形，亦不得認定油品係不得供人食用或有摻混等情，業據鑑定人朱燕華、孫璐西於審理中鑑定明確，並有證人馬美蓉證述、證人王祖善提出之「膘種及乳化劑對豬油結晶特性影響」報告可佐；況且亦有多款市售豬油之脂肪酸組成不符合

CNS之情形，亦經被告頂新公司購買該等油品送請檢驗，有公證書和檢驗報告書可考。公訴意旨竟以脂肪酸不符CNS推論油品受到污染、不衛生，而認被告頂新公司自大幸福公司進口之油脂不得供人食用，實屬無稽。

7. 精煉之目的在去除油脂中之有害物質並提高品質，實為油脂產業極為常見且不可或缺之煉製程序，惟起訴書竟刻意忽略此事實，並認定精煉係被告頂新公司實施詐術之工具，其指控顯屬無稽。
8. 又重新送驗200-13油槽內原料油之檢驗結果顯示：總極性化合物數值均在7、8左右，而非公訴人所稱之大於40；且原料油中之重金屬可透過精煉程序除去，自不得因原料油中之重金屬數值些微超出規範成品油之食用油脂類衛生標準，而認為該油品於精煉後仍不得供人食用。
9. 依我國有關食品溯源管理之規定，業者僅須就上、下各一層之供應商及下游廠商進行產品項目、規格之紀錄而已，並未要求業者須追蹤所有從農場至餐桌之相關資料，更無課予業者稽核上游、甚至上上游供應商之義務。縱認大幸福公司廠區有不符衛生標準之情，現行法下亦僅有「先限期改善，後處罰鍰」之行政罰，自不得以廠區環境不符衛生標準，逕認大幸福公司之油品係不得於精煉後供人食用。
10. 據證人胡大光之證述可知：依越南之法律規定，養殖場、屠宰場均有政府派任之檢疫人員對豬隻、飼料進行檢驗，且病死豬不論病因均應以焚燬方式處理；縱越南與我國之規定執行寬嚴有異，惟其落差仍不足使豬肉從食用變為不得供人食用；反之，因氣候因素，越南豬隻染病之情形反較台灣為少，而使越南豬肉之品質甚至較我國為佳。
11. 我國法上並無明文規定未善盡溯源管理應處以刑事處罰，公訴意旨泛以各法規之精神而認未盡溯源義務、無法排除油品有不能供人食用之風險者均應處以刑罰，已嚴重違背刑法第1條開宗明義所揭之罪刑法定主義。

12.被告楊振益在台經營之事業與呂氏幸經營之大幸福公司本屬不同供應商，檢察官竟以被告頂新公司曾於88年間向楊振益購買廢食用油而意圖影射本案採購之食用油為廢食用油，顯係張冠李戴。

13.結論：依據檢察官於本案提出之證據，針對檢察官起訴之事實或起訴後另行指稱之犯行，均不足證明被告公司自大幸福公司進口之油脂，客觀上有精煉後不得供人食用之情形，足見被告公司並無任何以非食用油混充食用油之情，被告公司之代理人、受僱人之行為自不該當修正前、修正後之食品安全衛生管理法15條第1項第7款之攙偽或假冒要件，而不構成同法第49條第1項之犯罪，則被告公司亦不應處以同條修正前、修正後第5項之罰金刑，自屬至明。

二、被告魏應充

(一)被告魏應充辯稱：頂新公司的員工都堅守自己的崗位，確實都有遵照政府的法令，沒有任何違法，絕對沒有用飼料油混充食用油進口的意圖及行為，更沒有用劣質原料生產產品去詐欺民眾的情事。頂新公司從越南進口的原料油，完全是遵守台灣進口的相關法規，都是符合食品等級的原料。關於頂新公司在內的眾多公司，伊向來採取專業經理人分層負責的制度管理，透過事業群決策會的機制整合各公司的資源，進行橫向的聯繫。伊所作指示，均是重大事項政策性的指示，不會對各公司的任何日常運作、事務有所著墨。關於陳茂嘉去越南參訪一事，伊看到的簽呈是為了建立原料來源的投資考察，事後陳茂嘉在決策會報告時，所探討的內容也是如何去越南布建油脂原料基地的議題，伊不知道有所謂去大幸福公司的訪廠稽核、大幸福公司的評分不合格等情，而且當時也不知道這家公司。而精煉設備是油脂業界會有的設備，完全符合國際水準，並非所謂的廢棄回收設備。透過審理中所調查的證據，均足以證明頂新公司向大幸福公司所進口的原料油，絕對沒有起訴書所說不可以食用的情形等語。

(二)選任辯護人為被告魏應充利益提出辯護意旨略以：

- 1.依據證人陳茂嘉、王祖善、馬美蓉所證，在經營決策會上沒有人向被告魏應充報告越南大幸福公司的油品是不能供人食用，品質是有瑕疵的，因此被告魏應充當然沒有任何指示。被告陳茂嘉、證人王祖善、李宜錡到越南，絕對不是去訪廠稽核，而是去做投資參訪，而且其等所為報告並未表示越南大幸福公司的油品有問題，因此採購就由被告常梅峯、陳茂嘉繼續採購，這顯然跟魏應充是無關。被告魏應充就本件油品的採購、品管、驗收並未有過任何參與，且檢察官並未舉證被告魏應充有犯意聯絡跟行為分擔。
- 2.被告頂新公司是採分層負責，被告魏應充只就整體營運方向、重大投資給建議，日常營運細節不會給指示，何況有關於豬油、牛油都是總採購金額非常少，大概3%，被告魏應充不可能再就此部分給予任何指示，且被告魏應充確實沒有參與頂新製油公司採購等事項，不會知道油品有什麼問題，況且客觀上該油品也沒有問題。
- 3.被告魏應充掌管20餘間公司，採購等日常業務必須交由專業經理人分層負責管理；被告魏應充所參與之各經營決策會議，亦均無任何人提及越南油品不可供人食用；何況被告魏應充本身亦食用自家產品，斷無可能明知油品不佳仍販賣予人食用。

三、被告常梅峯

- (一)被告常梅峯辯稱：公司內部經查扣之資料，對於檢驗結果均有分析、報告，若油品有問題，何須檢驗分析？我跟楊振益買油是因為我認識這個人且瞭解這個人個性，雖然我沒有去越南看，但跟他買油有詢問問題確認，我們有專業知識跟經驗去判斷這件事情。重金屬的問題，食研所跟衛福部都有回覆，因為重金屬在精煉過程當中，可以被去除的，包括很多專家、證人證實，原料油裡面根本不需要訂定標準，既然沒有訂定標準怎麼會有超標的問題，我們買的原料油並沒有超標等語。
- (二)選任辯護人為被告常梅峯利益提出辯護意旨略以：

- 1.頂新公司自大幸福公司所進口者並非成品油品，而係原料油品（業界慣稱為「粗油」、「原油」或「毛油」），該原料油品進口後，必須經精煉程序方適宜人使用及以成品油品銷售予消費者。頂新公司從未將自大幸福公司所進口之原料油品直接販售予消費者。而自大幸福公司所進口之原料，如未加以精煉則直接作為飼料之用，依證人王祖善、陳聰周、曾啟明等人之證述，均可獲得佐證。因此自大幸福公司所進口之原料油品（即粗油、原油或毛油），可作為食用或飼料，差別僅在於有無經精煉程序，起訴書竟將原料油品與飼料用油直接混為一談，實有重大違誤。
- 2.檢方於偵查階段所取得之越南代表處電文反足證明大幸福公司信譽卓著，惟檢方卻以此作為被告犯罪之證據，顯有違誤：該電報係越南工商部回覆外交部駐越南代表處所詢事項，其內容稱大幸福公司係「登記有案之合法企業，且獲越南工商部承認為具有信譽之企業」，而「該公司輸往臺灣之脂、油類產品均遵守『胡志明市Vinacontrol檢驗公司』有關在越南之檢驗、評估及承認等流程」，又「該公司所使用之魚油、豬油等生產原料之原產地皆來自於具備經營登記證書、自由銷售證書、獸醫衛生條件合格證書以及VAT發票之各家供應商」，可見越南主管機關亦肯認大幸福公司係一信譽卓著之良好企業，輸出產品均有經檢驗，且原料來源均符合相關衛生條件。該調查報告結論雖謂「該公司所外銷之脂、油類產品僅作為飼料用之，並不用於食品」，然其真意則應係指大幸福公司所出售之原料油品在精煉前不得作為人類食用，而頂新公司本非向大幸福公司進口成品油品，而係進口原料再加以精煉，故實難據此調查報告認定頂新公司向大幸福公司所採購之原料無法於精煉後供人類使用。
- 3.酸價與油品品質無涉，且被告常梅峯任職期間，大幸福公司之原料油品並無酸價過高之情形；鑑定人王耀祖所述，牛豬油之原料油品酸價於10以下即屬合格之原油，而起訴

書附表一之一所示，大幸福公司所供應之油品之酸價絕大部分均於1至3左右，則本件顯無檢方所述酸價過高之情形；且依鑑定人薛復琴、朱燕華、證人曾啟明等人之陳述足認酸價之高低僅影響精煉後之成品製得率，與油品品質、可否供人食用無關。

4. 被告常梅峯任職期間，大幸福公司向頂新公司出貨之油品原料並無脂肪酸組成異常之情形，且脂肪酸組成亦與油品可否供人食用無關。依鑑定人朱燕華於審理中證述：不同的豬種、黑毛豬及白毛豬，及不同的脂肪的部位會造成脂肪酸組成的差異，因為還有飼料，品種、吃的飼料不一樣、產生的脂肪部分不同也會。CNS大部分都是根據CODEX，但它也就是一個範圍，因為這些外國豬或本國豬或哪裡的豬可能不太一樣，但CNS不是說定那個標準就定在那裡就不能變等語。及證人馬美蓉、蔡俊勇等人之證述亦可得知脂肪酸組成與油品可否供人食用無關。況且，依鑑定人薛復琴所證，CNS的規定偏向品質，是自願性法規等語，足認CNS並非強制規定，與食品安全無涉，縱大幸福公司之油品與CNS標準不符，亦不得推論該油品即不能供人食用。又以脂肪酸組成之檢驗項目是103年1月始增訂，業據證人蔡俊勇證述明確，因而被告常梅峯任職期間，並無該項檢驗項目。
5. 精煉乃食用油品之正常生產過程：依鑑定人朱燕華證稱：動物油沒有抗氧化劑，品質不太穩定，應該是要精煉，精煉使油更安全等語；鑑定人王耀祖稱：經過精煉把雜質拿掉，例如重金屬拿掉後，不然重金屬對於油的穩定性有影響等語；證人王祖善稱：精煉可以把油脂裡面百分之90以上的有害物質、重金屬全部去除，對於客戶比較安全等語。足認精煉是食用油品的正常程序，並非起訴書所指被告等人以精製降低酸價、色澤、臭味以掩飾油品酸敗。
6. Vinacontrol公司檢驗報告並非被告常梅峯採購所要求之文件，且被告常梅峯實係以頂新公司自訂之內部標準及檢

驗方法驗收原料，而非以楊振益所檢附Vinacontrol公司之檢驗報告判斷其油品品質，此有被告常梅峯任職時之頂新公司屏東廠廠長即證人曾啟明及採購人員林士安之證述可佐。且頂新公司係依自行檢驗的報告決定是否扣款，與Vinacontrol公司檢驗報告的酸價數據無關，並無造假的動機。另依檢察官提出之Vinacontrol公司人員之勘驗筆錄，足見Vinacontrol公司為越南國家醫療部指定之鑑定機構並無為大幸福公司造假之必要。

- 7.檢察官於起訴後始自行前往越南進行偵查，顯係刻意迴避聲請法院調查證據，又刻意隱瞞前往越南偵查之部分行程，該等證據均不具證據能力。
- 8.被告常梅峯先鑑別樣品之色香味，並以加熱與漂白方式確認原料並非劣質油品，而具有精製為食用油之品質後，始向大幸福公司採購油品原料。且進口之原料油大多符合頂新公司自訂標準之情形，且酸價高低與油品品質無關，僅影響精煉後成品的得率，因而已就原料之檢驗善盡把關之責。又大幸福公司所供應之油品業已經我國衛福部核發輸入食品許可通知與「合格」證明，且經抽驗結果並無超限之情形，可證大幸福公司油品品質無虞。
- 9.依證人胡大光之證述，越南當地信譽比較良好的公司有3家，其中1家為大幸福公司，且購買期間並無退貨情形；又證人王祖善證述：我看到的油顏色是清澈的淡黃色，具有豬油風味等語，堪認大幸福公司之產品品質並未有不能供人食用之情形。
- 10.頂新公司向大幸福公司進口原料油，在精煉後供食用，以食用用途報關，須繳納20%之進口關稅，且據報關資料所載，進口油品之成本超出國內供應商之價格，因此並非節省製油成本始向大幸福公司採購油品。況且，以低劣油品作為原料，精煉成本將會提高，實在亦與降低成本之動機有違。
- 11.經法院重新採樣送鑑定結果，大幸福公司之油品並無總極

性化合物超標之情形，甚且於被告常梅峯任職期間，我國就原料油關於總極性化合物之檢驗並未有任何規範；至於重金屬部分可於精煉程序去除，並無食品安全之疑慮；偵查中之檢驗報告均未檢出或檢出「豬」之動物性成分，顯然該原料豬油並無其他動物性成分，可以排除混油的可能。

12. 於被告常梅峯任職期間，原料之溯源管理尚屬自主管理，並無具體作法亦無刑責。我國直至103年10月27日衛福部方公告發布「應建立食品及相關產品追溯系統之食品業者」相關規定，檢察官指稱被告常梅峯溯源管理有所缺失屬刑事不法犯行，顯無依據。

四、被告陳茂嘉

(一) 被告陳茂嘉辯稱：精製工藝在脫色只有加一個東西，叫做白土，它其實是什麼都吸的，無論色素或所有的重金屬都吸附，所以精煉完後的所有油脂，不好的拿掉了，好的也全部拿掉，因為它沒有辦法分辨。我個人絕對沒有欺騙台灣人還有傷害台灣人民的想法跟做法等語。

(二) 選任辯護人為被告陳茂嘉利益提出辯護意旨略以：

1. 有關越南行之前，油品採購的情形，被告陳茂嘉接任總經理後，始向楊振益採購油品並將契約書面化，且大幸福公司有提供Vinacontrol公司的檢驗報告。新鮮熬製的豬油酸價可能於1以下，有鑑定人朱燕華之證述可證，且檢察官於審理中熬油後所檢驗之數據亦可佐證。是以，被告楊振益供述豬油未經加工，酸價不可能到達1以下所為陳述係其主觀認知錯誤，不能推論Vinacontrol之檢驗報告酸價在1以下而認為該油脂報告有問題。且本案前，被告陳茂嘉並未看過該Vinacontrol報告，因而自不能以此作為不利被告陳茂嘉之認定。何況Vinacontrol的報告並未造假，亦經Vinacontrol公司人員陳述明確。被告楊振益於偵查中已表明對於Vinacontrol報告不清楚，且前後供述亦有瑕疵；又依證人陳玉惠所證，雙方於談好買賣價格與

裝船期後，在制定合約及開狀時，資料有錯，請他更正等語，足認被告楊振益並未應證人陳玉惠要求將檢驗報告的酸價寫低。是被告楊振益與事實不符之陳述自不能做為不利被告陳茂嘉之認定。關於參觀越南之情形，亦是前往越南工廠認識環境，並非看環境衛生，被告楊振益於偵查中此部分之陳述並經勘驗確認為認識環境一情為真，顯然並無被告陳茂嘉前去看工廠衛生環境之事。

2. 103年10月10日因楊振益說明該越南工商部回函係越南工商部有所誤解，故被告陳茂嘉始請楊振益向越南當局說明並更正。另陳玉惠與楊振益連絡，係請其傳真大幸福公司的營業登記證中文版，以便提供我國主管機關查核，並非雙方有何不法情形存在。
3. 被告楊振益於103年10月11日同日分別接受3次庭訊，檢察官在此偵訊庭所為之偵辦方式恐有以誘導、恫嚇之嫌甚明，該筆錄自無證據能力，況楊振益所述諸多以「應該是有可能換油、可能是叫工人拿比較好的油、可能是拿酸價比較低的油去檢驗、報告檢察官，竄改跟換油兩者的嚴重性是怎樣，可以請教嗎、如果說是換油的…應該是用竄改的…不然就是用換油的、因為這個不是我接觸的不清楚等語，顯亦是出於其臆測之詞，自無證據能力。本件檢察官未踐行刑事訴訟法第95條所定之告知義務，無異剝奪被告楊振益緘默權及防禦權之行使，在面對極端武器不平等情況下，面對檢方之訊問，被告楊振益亦無法知悉其應有之權益，藉以及時消除或減緩其所受指控、澄清事實，而處於明顯弱勢的不對等狀態，故被告楊振益陳述之任意性及真實性即大有疑問。
4. 依證人李宜錡、王祖善、馬美蓉、陳玉惠、被告蔡俊勇、曾啟明、楊振益各以證人身分所為證述、103年2月25日簽呈內容、被告陳茂嘉103年3月20日越南參訪報告、證人李宜錡GMAIL聯繫紀錄等，均足證明被告陳茂嘉至大幸福公司確實非訪廠。自不能因陳茂嘉有至大幸福公司參觀，即

作為被告陳茂嘉不利之認定。

- 5.被告陳茂嘉至大幸福公司參訪後，有去看熬豬油、牛油之家庭工廠，然而被告陳茂嘉提及越南行中查看熬製豬油之家庭工廠，為設廠投資之熬油廠之一步，不僅不可作為被告陳茂嘉不利之認定，反足證明被告陳茂嘉確實越南行是作投資評估。
- 6.大幸福公司將同一油品賣給頂新公司供作食用，而賣給其他廠商供作飼料用，是否即代表被告陳茂嘉所購買之油品為飼料油，不得供人食用：被告陳茂嘉向大幸福公司所購買之油品，係為原料迪，原料入廠後，曾經精製程序做成半成品，再根據客戶需求，做成成品，而頂新公司之成品均符合國家安全衛生之標準，安全無虞。大幸福公司油品於頂新入廠檢驗酸價是2到4左右，酸價提高原因係與運輸跟儲存有關。被告陳茂嘉等人對於大幸福公司廠區參觀時間甚短，與一般供應商稽核流程不符，且之後安排之行程均非在大幸福公司內，當不可能實施稽核一事。
- 7.有關越南工商部10月8日致駐越南代表處第9930/BCT-KHCN號函，該函指稱越南大幸福公司外銷之脂、油類產品僅作為飼料用，並不用於食品（食油），此部分係因呂氏幸被越南工商部9月24日公司訪查時，僅要公司提供前2個月，該2個月正好只有飼料油，所以工商部誤以為只有生產飼料油，業經呂氏幸供明，況供飼料用之油品亦必須取自健康之豬屠體。
- 8.被告陳茂嘉接手總經理後，除停止購買飼料油，亦停止肥料廠之運作，此部分亦經同案被告曾啟明104年5月26日與審理中作證供明在卷。頂新公司屏東的工廠設有檢驗油品的實驗室，若有些檢驗能力不足的部分則會送外部單位檢驗，對採買之原料進行把關。被告常梅峯當時向大幸福公司採買油品時，先以小量進貨，觀察品質，再增量購買，且檢驗品質合格，再為付款，而陳茂嘉接任總經理係延續舊例採購油品。頂新公司之油品入廠均須經廠內品保單位

檢驗合格始收貨，此亦經被告蔡俊勇104年4月21日供述在卷，因此被告陳茂嘉接任總經理係延續舊例採購大幸福公司油品，而被告常梅峯已對該油品之品質盡把關之責，被告陳茂嘉絕無檢察官所指之犯行。

9. 檢察官依被告曾啟明所述，認被告曾啟明對於不合格油品應退貨，但實際上並未退貨，而是以精煉方式處理等情，然就本案頂新公司之大部分退貨品係客戶於發生大統油事件後，並非產品有問題，仍要求退貨。被告陳茂嘉就任總經理後，有關屏東工廠油槽之調度使用等，皆由廠長曾啟明自行決定。
10. 檢察官認：因精煉脫臭後的油脂風味減低，故添加其他油品調香一節，顯然對油品專業有所誤解。被告曾啟明從未向被告陳茂嘉反應過越南牛、豬油品質不佳一事。40- 2油槽是因該批豬油檢驗後，風味異常打入該油槽作為工業用，此與品保組組長蔡俊勇於103年10月28日證述相符，亦有陳玉惠證述相符及扣款文件在卷為憑。
11. 被告陳茂嘉向曾啟明表示有至越南但無稽核一事，且曾啟明以為被告陳茂嘉越南行程是去看養豬場，該廠很大，顯然與其所述知被告去訪廠一事相互矛盾，品保部門有權判定油脂並決定退貨與否。曾啟明未向被告陳茂嘉反應過越南油品之酸價問題，係因國內、外油品之酸價雖有差別，但得率差異不大。
12. 頂新公司依權責及業務事項性質，採分層負責制度。而被告陳茂嘉亦尊重專業，故有關採購、品保、檢驗等事項遂充分授權予林士安、蔡俊勇、曾啟明等人負責並信任其等專業。而被告陳茂嘉該次越南行並無訪廠一事，且其所見大幸福公司之油品，並無任何不可供人食用或不符衛生標準的情況，再者，頂新公司與大幸福公司之採購合約載明採購品項規格為食用油，而油品進口時均檢附第三方公證單位之檢驗報告、清潔證明、產地證明等證明文件，並遵循食藥署規定之相關食品進口報驗程序，可佐證頂新公司

向大幸福公司採購之油品確可供人食用無疑，況油品入廠後，有收卸油標準作業程序，並經由品保部門檢驗把關，而被告陳茂嘉信任公司品保部門就入廠油品品質之檢驗結果，足認被告陳茂嘉確無檢察官所指明知大幸福公司油品不可供人食用，仍故意為採購，再透過精煉程序後供人食用之行為，至為明顯。

13. 證人馬美蓉當日簡報內容多達64頁、簡報之時間僅有5分鐘，其中大部分為正義研究報告，且馬美蓉當日係依序、著重點報告，就頂新公司之品保部分僅以一句話簡單帶過，亦未提及大幸福公司供應商稽核表，且當日會議亦未有人員提出應停止向大幸福公司採購油品之建議。
14. 檢察官之起訴書、併辦意旨書、補充理由書及歷次準備程序及審理程序所舉證據，不論人證、物證等均不足以證明被告陳茂嘉涉犯食品安全衛生管理法第15條第1項第7款攙偽、假冒；刑法第215、216條行使業務登載不實文書；第191條製造、販賣妨害衛生飲食物品；第339-4條加重詐欺犯行。此外，鈞院依職權調查本案現存及相關範圍之任何事證，仍查無其他積極之證據，足認被告陳茂嘉確有檢察官所指犯行，是不能證明被告陳茂嘉有罪，依法自應諭知無罪之判決，以示審慎。

五、被告楊振益

- (一) 被告楊振益辯稱：大幸福公司前面住家那兩個油槽都是放豬油的，兩個加起來大概200噸左右，因為我們在講油槽100噸大概110噸也講100噸，120噸也講100噸。台灣有一家船公司去越南承租新加坡代理的德國貨櫃，公司的船，只要空櫃回到胡志明港，它們第一個動作，就是先把它清洗乾淨，完全清洗然後會用櫃子的袋子封起來，等待客人什麼時候要使用貨櫃，當然有的不需要開清潔證明，有的需要開清潔証明，要提早訂櫃子，所以不是有幽靈貨櫃的問題等語。

- (二) 選任辯護人為被告楊振益利益提出辯護意旨略以：

1. 依照台灣台糖公司駐越南分公司台越公司總經理之所見所

聞越南畜牧業基本上皆具有執照、越南政府針對畜牧場有嚴格檢疫程序，不僅派駐獸醫官針對豬隻檢驗有無傳染病，對於供飼養之飼料亦會加以不定期查驗，若發現不合格者則禁止出售，即使檢疫合格發給合格證明後，在跨省銷售之情形為確保運送途中所運送者自始至終皆為該批檢驗合格者，針對運送車輛甚至加以貼上封條，由此可見越南政府針對畜牧業檢疫相關管理相當嚴格。

2. 越南豬隻染病之情形與台灣差異不大，且因越南氣候溫和，全年溫度都很穩定，越南不會有台灣冬天時之低溫，故越南豬舍內細菌循環、豬隻因天冷感冒之情形相較於台灣少，連帶在用藥量上相較於台灣也較少，因此食用越南豬隻比台灣豬隻安全。
3. 倘若越南畜牧場裡有病死豬之情形，依照越南法令則必須加以火化焚燬，且相較於台灣有得對於病死豬加以處理之化製系統，越南當地因無此系統，從而並無專門收購病死豬之公司或團體，因此幾乎不可能有病死豬流入屠宰場之情形。
4. 越南政府針對屠宰場有嚴格檢疫程序，不僅派駐獸醫官針對豬隻確實檢驗有無傳染病，一旦檢疫合格則會蓋章在豬隻上，始得販售至菜市場，由此可見越南政府針對屠宰場營理相當嚴格，亦符合專家鑑定人之嚴格標準。
5. 越南屠宰場皆是活體屠宰，並無病死豬遭屠宰之情形。在符合越南法令下所屠宰之豬肉是可以供人食用。對於越南當地屠宰場之屠宰情形及其具備檢疫官之狀況，檢方曾親自見聞，並透過翻譯瞭解檢疫官檢疫之狀況。檢方在104年4月底前往越南菜市場時所拍攝之影片中，豬屠體上確實可見檢疫之鋼印。
6. 越南家庭式豬油熬油廠內地面無油漬、積水，光線充足，整體環境相較於夜市或攤販為乾淨。豬肉是否新鮮可由外觀直接判別，越南熬油廠內用來熬油者為肥膘，其本身無帶血、無瘦肉、無臭酸腥味，且不含內臟，故所熬製出之

豬油即可供人食用。

- 7.越南熬油廠所使用之工法係採取火煉，以此工法並不易控制火候，火候過大時易產生焦化狀況，使油色變深，且瘦肉含量較多亦會導致熬製出的油色較深，至於油色的深淺與酸價高低無必然關係，且酸價之高低亦無法推論原料究竟是否為病死。
- 8.熬油過程所產生之豬油粕乃越南當地相當受歡迎的零嘴，連帶榨出來的豬油同樣可供人食用，且相較於豬油，豬油粕的交易價格還遠高於豬油。
- 9.大幸福公司之員工皆為越南人，有關財務、業務經營、採購及指揮員工事項俱由本即越南人之呂氏幸為之，故大幸福公司之形式及實質負責人皆為呂氏幸，並非被告楊振益，因楊振益本身並不懂越文。
- 10.大幸福公司儲放油脂之環境並沒有不符衛生標準之狀況，廠區內亦無存放廢棄油、回收油。大幸福公司本身並無榨油設備，無從事油品生產，故並非油品製造商，僅是油品之收購商、經銷商。大幸福公司內並無精煉設備可供油品精煉，故其所出售之油品皆為未經精煉程序之原料油品。然因原料油未經精煉前之穩定性不佳，為了提昇油脂之穩定性與安全性，精煉乃是正常且常見的程序，而大幸福公司購買精煉設備之目的正是為避免原料油品之酸價因時間經過而上升致影響油品之穩定性與安全性。
- 11.大幸福公司針對所收購之原料豬油，首先會透過感官觀察油品顏色及氣味，加以判別品質，而經由親身見聞者透過感官嗅覺判斷亦確認大幸福公司所收購者為品質不錯的豬油。大幸福公司針對所收購之油品，會先進行油品色香味之檢驗，亦會透過大幸福公司內所配置之酸價檢驗設備對油品加以抽驗，所檢驗之酸價最低有達到0.6、0.7，對於酸價過高者亦會加以拒收貨，藉以維持所收購油品之品質。
- 12.大幸福公司所收購、販售之豬油，都來自於建康無病之豬。

隻屠體所熬製，上游熬油廠會先將熬製出來的豬油售予傳統市場，傳統市場無法消化時則會售予大幸福公司，確是可供人食用之原料豬油，亦是可供飼料用，食用油與飼料油僅是用途上之區分，並非本質上之不同，而酸價僅是判斷油脂的新鮮度。

13. 大幸福公司因為出口台灣頂新製油公司所需，將油品送驗 Vinacontrol 公證行，關於送驗程序相關流程皆是大幸福公司負責人呂氏幸處理，被告楊振益並未經手。
14. 油品檢驗依專家鑑定人及油品專業人士之看法，初榨之原料油其酸價確實可在1以下，然因酸價上升之變數很多，其變數包括光線、溫度、溼度、所含的金屬離子多寡、油品的儲放環境等外在不確定因素，甚至在屠體是健康無病且儲存在較溫和條件下亦會導致酸價上升。大幸福公司出口給台灣頂新製油公司作為食用之原料豬油、牛油，依第三方檢驗報告之酸價雖在1以下，然因外在不確定因素仍會促使三酸甘油脂會變化，變化成游離脂肪酸造成酸價急遽上升。
15. 原料油品內含有重金屬不代表原料有問題，亦不代表不能供人食用，且即使原料油品含有重金屬，透過精煉之脫色過程即可去除，況且大幸福公司出口至頂新公司之原料油品，曾有兩批油品（食用牛油、食用豬油各一批）被抽驗（參報驗資料，頁165、245），兩次抽驗結果皆判定為合格，符合食用油脂類衛生標準。
16. 台灣台糖公司在越南的分公司台越公司曾與大幸福公司購買豬油與魚油作為飼料用的油，在重視所採購油品品質之台越公司眼中，大幸福公司所提供之油品不僅符合其採購標準，且從無退貨紀錄，故大幸福公司所提供油品之品質乃優良，名列優良廠商名單。
17. 既然頂新製油公司所信任者乃該油品入廠時之內部檢驗報告，則大幸福公司出售油品時所檢附第三方檢驗報告，對於頂新公司毫無意義，因其並不會影響頂新公司決定是否

採取扣款允收之動作，故被告楊振益或大幸福公司並無任何竄改第三方檢驗報告之犯罪動機。

18. 本案偵查程序中，檢方針對被告楊振益不正訊問下所取得之自白、證詞，乃嚴重違反正當法律程序下所為，不僅違法，甚至違憲。緘默權告知義務乃對於所有訊問者之要求，倘若檢察官未告知被告得享有緘默權竟無相對應之法律效果，刑事訴訟法緘默權告知規定豈不有化外之地而成為具文。被告楊振益根本不知其享有得選任辯護人之權利，檢察官亦無視被告楊振益已表達欲選任辯護人陪同偵訊之意，繼續偵訊已嚴重侵害被告楊振益選任辯護之訴訟防禦權，又何來默示同意續行訊問。

19. 檢方在未經鈞院准許之情況下擅自進行本案之證據調查程序，並對鈞院積極隱瞞前往越南取證之相關行程，過程中檢方對相關人員施予強制處分，此不僅與任意偵查有違，有悖於現行刑事訴訟法所採取之改良式當事人進行主義之精神，更明顯藐視鈞院之訴訟指揮權。

20. 「無罪推定原則」係支配法院形成有罪確信時點之前的所有程序，當然包括偵查程序，換言之，偵查機關的作為仍然應該遵守無罪推定原則。指出不正訊問並非僅是救濟個案被告，而是導正司法人員之辦案態度符合程序正義，倘若如補充理由書所言盡以「合法之訊問技巧」框飾不正訊問之情事，此根本是「有罪推定」，如此亦無庸期待是否會對於「有利被告之情事一律注意」。

六、被告曾啟明

(一) 被告曾啟明辯稱：我信任我們專業品管檢驗的結果，經過這幾批，他們檢驗的結果，這個油的品質是沒有問題，唯一的問題就是酸價，可是酸價是會一直上升的數值，不是一個判斷油質好壞的問題跟可否食用的一個標準，透過精煉程序，可以把游離脂肪酸去除，可以讓酸價降低，品管告訴我這個油沒有問題。法院勘驗屏東廠時，從照片從照片看得很清楚，油品是清澈透明的，沒有雜質，檢驗數據一切都是合格的

，酸價雖然有比較高，但是透過精煉程序是可以去除的，可以證明越南大幸福公司的原料是沒有問題的，油品沒有問題所以沒有所謂的詐欺、行使業務上登載不實或者是違反食品衛生安全法的疑慮等語。

(二)選任辯護人為被告曾啟明辯護略以：

1.依食藥署黑心油品事件Q & A之諸多資訊，已可以釐清檢察官起訴時未盡明瞭之處：

(1)本案頂新公司向越南大幸福公司所購買的油品，無論豬油、牛油或椰子油，均屬從動物或植物組織中提煉的粗油，為精煉油的原料油，並非直接出售供消費者使用之終端產品。經過精煉程序可以去除粗油的雜質，例如游離脂肪酸等，公訴意旨認為降低酸價之精煉程序是掩飾油品酸敗或過期之犯罪手法，顯與食藥署公告之油品精煉程序不符。

(2)食藥署對於油品主要監測重點在於市售的各類油炸油，檢測品項主要為銅、汞、砷、鉛4種重金屬，較無油品原料之檢測，且檢測重點亦非在酸價。另使用食品添加物時應符合准用範圍及限量等規定。乃至本案起訴時，衛生主管機關對於豬油原料並無明文規範。於104年2月間始提出食用豬油衛生標準草案，且亦未見有關於「酸價」、「總極性化合物」之標準，無須規範之理由為該物質會在油品精煉過程去除。

(3)依食藥署之說明，可知酸價會因為油品的種類、被氧化的程度、使用的時間而受影響。當油脂經重複使用或開封後，與空氣長期接觸或存放時間過久，所測得的酸價數值就會變高。換言之，大幸福公司裝櫃出口之油品原料，歷經長時間的海運過程，以及裝填時的加熱過程，均有導致該油品酸價上升之情形，從而頂新屏東廠的檢驗數值，高於揚振益委託Vinacontrol檢測之數值，尚屬合理。

(4)油品中的總極性化合物會隨高溫、加熱時間增長而增加

，因此，總極性物質含量的多寡，被用來作為油炸油的換油指標。於本案檢察官於補充理由書陳稱，系爭200-13油槽的總極性化合物數值高於40%，進而推論大幸福公司所收購之油品，來自於回收油。然而，本案業經鈞院重新採樣，送請食品工業發展研究所進行檢驗，其試驗報告書明白顯示系爭200-13油槽的總極性化合物，多落在6至8的區間，最大值為8.21，並無檢察官所稱超過40%之情形。

2. 依證人陳茂嘉、李宜錡、楊寬年、王祖善於鈞院審理時之證述，可知陳茂嘉等三人於103年3月間前往越南之行，並非針對大幸福公司所作之稽核評定，而屬頂新公司之投資考查。於短暫停留大幸福公司及其上游熬油廠的過程，未見現場有不衛生或熬製之豬油不能供人食用之情形。
3. 頂新公司屏東廠於103年初曾進行組織調整，在此之前曾啟明為品管組長蔡俊勇的直接主管，蔡俊勇就品管組的相關工作成果，依權責必須向曾啟明報告。於改組後，品管組改為品管課，直接隸屬於頂新公司總公司管理，惟考量生產流程之排定，蔡俊勇還是會將品管檢驗的結果，與曾啟明進行討論。而蔡俊勇向曾啟明報告原料入庫與檢驗情形，其目的在於讓曾啟明決定相關原物料油要打入那一個油槽、打入的數量，並以此安排後續的生產排程，俾利生產流程之順遂。在常梅峯任職期間，其向大幸福採購之油品，均由常梅峯視屏東廠的庫存情形以及未來的訂單，決定要打入哪一個油槽存放，曾啟明僅能聽命行事。於常梅峯卸任、陳茂嘉甫任總經理的時期，曾啟明則蕭規曹隨，依照常梅峯過往決定油槽存放的習慣，檢視屏東廠的油槽情形以及未來的生產排程，決定入庫的原料油之存放油槽。
4. 依證人楊振益、蔡俊勇、陳玉惠之證述，已可證明被告曾啟明在本案發動偵查以前，根本沒有看過Vinacontrol的檢驗報告，於職務範圍內也不需要檢視Vinacontrol的檢

驗報告。蔡俊勇雖然曾經製作【越南豬油及牛油脂肪酸分析】的報告，但蔡俊勇係依陳茂嘉總經理之指示製作，完成後有以電子郵件寄予陳茂嘉，並未寄給被告曾啟明，是被告曾啟明亦確實不知大幸福公司所販售的豬油、牛油有何脂肪酸比例之問題。公訴人指訴被告曾啟明知悉Vinacontrol之檢驗報告造假，知悉越南大幸福所檢送之原料油品衛生安全不佳云云，顯與證據調查後之結果不符。

5. 頂新公司與大幸福公司就油脂酸價的檢驗數值約定，其目的僅就品質無虞之原料油，作為允收扣款之依據。惟頂新屏東廠就大幸福公司所檢送之原料油品，仍必須經屏東廠品管組（課）檢驗合格，確認品質無虞後，方得放行及入庫。檢察官指稱，頂新屏東廠於入廠檢驗時，檢測出大幸福公司所販售之原料油品，其酸價超過雙方約定之數值，其衛生安全即有疑慮，不得供人食用云云，顯非事實。實則，大幸福公司所販售之油品，僅為原料油品，屬於食藥署所稱之「粗油」，還要再進行精煉的加工程序，才會成為高品質且衛生安全的終端食用油，公訴人對於油品生產之供應鏈程序，顯有誤解。
6. 就40-2油槽部分，係因大幸福公司所檢附之該批油品，經品管組檢驗後，認為品質較差，聞起來有熬製過久的焦味，故經品管組與被告曾啟明討論後，認為不適合作為食用油的原料使用，又當時因為另有工業用油之需求，故在取得大幸福公司扣款允收之同意後，將該批原料油投入40-2油槽，轉作工業用油之原料使用。
7. 被告曾啟明並無檢察官起訴所指之犯罪行為，頂新公司向越南大幸福所購買之油品，經屏東廠品管組（課）檢驗後，均未檢出法所不容許存在之物質，其衛生安全並無疑慮，雖然部分原料油品之酸價超過約定的數值，然游離脂肪酸經過精煉程序已能降酸，是頂新公司所生產製造之各式食用油品，均全部符合我國食品衛生之相關規範。為此，檢察官既無法列舉相關實證，證明被告曾啟明之行為構成

犯罪，自不得以推論或臆測之方式，主張被告有罪。

七、被告蔡俊勇

(一)被告蔡俊勇辯稱：我們認為原料油是可以精煉食用，精煉後食用油均可符合食品衛生法規。油脂在人體吸收代謝過程中，會分解成甘油及脂肪酸，所以油會產生游離脂肪酸這是自然現象，不能跟餿水油及劣油劃上等號，越南原料油酸價較高只能說它的製程工藝不如先進國家，但這不代表它的油有問題，不能食用。檢察官說原料不良就不能進入食品鏈，其實如果這個概念推及到食品的話，首先會有兩個東西消失不能吃，第一個叫做鹽，因為鹽從海水來，海水是否可以吃？我們不會去吃海水，但是海水可以提煉出鹽來給我們食用；第二個會消失的叫做水，颱風一來，水混濁了，就不符合飲用水標準，少了水那我們人就活不下去，所以很多觀念跟我們做食品的觀念不大一樣等語。

(二)選任辯護人為被告蔡俊勇利益提出辯護意旨略以：

- 1.主管機關業已核發輸入許可證，證明系爭油品可供人食用，越南Vinacontrol公證行取樣檢驗之「品質和重量分析報告」：其上載有「4. We certify that the product fit for human use」（適合人類食用）之文字，且該Vinacontrol檢驗報告在，在進口後，並未隨同原料油入廠時交給品管組，而是放在出口課陳玉惠處，因此在葉美萱、吳雅靖檢驗時，都不會看到Vinacontrol檢驗報告，甚至在檢驗完成後，送給被告蔡俊勇再轉給廠長曾啟明核示時，仍未看到，被告蔡俊勇在無發現其他可疑問題前提下，依其執行業務經驗，認定系爭油品係屬可供人食用，乃有合理依據，欠缺故為攙偽、假冒、行使業務登載不實文書、製造、販賣妨害衛生飲食物品及詐欺取財之犯意。
- 2.公訴人並無任何證據足以證明Vinacontrol報告確實造假。再者，Vinacontrol是越南國營鑑定公司，在1957年成立，到2005年Vinacontrol股份化，經60年經營，成為越南最大鑑定公司，工作人員有800人，胡志明市就有360人

，工作範圍除了外面公司請求鑑定外，也是國家指定鑑定公司。有能力檢驗食品安全，不管是替國家服務或商業服務，對於大幸福要求檢驗的油，也是根據國家標準。其檢驗流程遵守越南官方頒布的五種標準，與台灣衛生福利部公告的標準相似，足證並無被告楊振益偵查中所述提供較好樣品給Vinacontrol公司人員檢驗之情。

3. 依據美國農業部於1955年依農業行銷法(Agricultural Marketing Act)授權簽訂之行銷研究契約資助E.S.Clifton等三位專家針對豬油熬製方法等相關問題進行研究，並於報告中指出：1)敞口直火乾煉(open kettle)之豬油酸價為0.94(游離脂肪酸0.47)；2)蒸氣濕煉(steam rendering)豬油酸價為0.60(游離脂肪酸0.30)；3)真空直火乾煉(dry rendering)之豬油酸價為0.38(游離脂肪酸0.19)，且公訴人自行熬製之豬油酸價亦均小於1，可證豬油酸價小於1並非不可能。頂新公司檢驗報告與Vinacontrol檢驗報告所顯示之酸價差異，依鑑定人朱燕華、孫璐西等鑑定人之意見，此等差異仍屬合理。
4. 被告常梅峰證述以4為扣款標準是與楊振益談過的結果，證人陳玉惠亦證述具體扣款決定係依公司過去慣例或請示總經理後為之，益證就酸價超過4的部分採允收扣款係頂新公司之標準，被告蔡俊勇僅係依公司標準作業，並無犯罪故意。
5. 脂肪酸組成不符CNS不代表油品不能供人食用，且被告蔡俊勇於分析後已初步排除混油可能。不同品種、部位、飼料均會造成脂肪酸組成之差異，故縱脂肪酸組成與CNS不盡相符，亦不代表有混油之情，經證人王祖善、馬美蓉證述明確，且均經鑑定人朱燕華、孫璐西鑑定屬實。
6. 一些食用與飼料用業者，同船運進台灣，社會大眾對牛油有疑慮，澳洲政府解釋牛油精煉前，就是做飼料用途，精煉後就是做供人食用，由上澳洲政府之解釋，同樣地可以推知越南進口之豬油，在精煉後亦足可供人食用。是被告

蔡俊勇對精煉可供人食用的觀點，並非是個人獨創，此為業界普遍的看法。

7. 被告頂新公司於市面上販售之成品油，從未有任何重金屬超標之情形。20-5油槽內所存放越南牛油加澳洲牛油，雖然精煉過，但只是半成品，會再檢驗是否符合半成品規格，如不符客戶要求，還會再精煉，該部分是從200-4轉油而來（轉至40-4及20-5），而20-5槽係準備生產氫化牛油，做工業使用，103年10月24日檢方從油槽最下端閥門打開直接取樣，檢驗方法有誤。且重金屬可於精煉的脫色階段去除，有證人王祖善證述可佐，又經鑑定人朱燕華、王耀祖說明在卷，本件被告蔡俊勇乃係基於其業務經驗，依合理之學術依據及實務操作，相信系爭油品不致有重金屬超標問題，主觀上實乏犯罪故意。
8. 總極性化合物之檢驗係針對油炸油，原料油並不會檢驗此項目，且被告蔡俊勇就系爭油品亦未於進廠時為此項目之檢驗，故系爭油品之總極性化合物客觀上縱有超標，亦無法證明被告蔡俊勇主觀上有任何犯意。再者，鑑定人孫璐西表示：「總極性化合物是可去掉的，因為它比較偏極性，所以在脫膠的過程中可以用水洗得掉，它可以去掉」等語，是被告蔡俊勇主觀上認定系爭油品不會有總極性化合物檢測數值過高之問題，亦有合理根據，益證被告蔡俊勇確實無任何犯罪故意可言。
9. 被告蔡俊勇在每月參加之月經營會議，固有就原料不良為報告，但所謂原料不良只是不合原料規格表上面之規格。在102年年底大統油事件之後，被告蔡俊勇有就越南豬油、牛油，增定脂肪酸規格，但發現跟新增定之規格不符，所以才會列原料不良，並在月會上報告，但此與字面上所謂之原料不良涵義不同。又就原料不良率部分，是指酸價過高，或漂白效果不佳，惟此只是就成本作考量，亦與原料是否可供人食用無關，因此只須調整精製製程，生產後就可符合半成品規格。

10.被告蔡俊勇是虔誠基督徒，只是在頂新屏東廠擔任小職員，每天依照公司分配的業務去從事檢驗，公司沒有任何人要求他要將檢驗結果做不實的登載，僅是單純的工作。本案歷經審理後，所有事證都指出應該都是檢方的誤會，爰請判決無罪。

己、本院之認定：

壹、攙偽、假冒部分

一、食品安全衛生管理法（原名：食品衛生管理法，103年2月5日修正為「食品安全衛生管理法」）第49條第1項、第15條第1項歷次修正：

（一）第49條第1項部分

1.100年6月22日修正（第34條第1項）

有第31條至前條行為，致危害人體健康者，處7年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣1千萬元以下罰金。（第31條：有下列行為之一者，處新臺幣6萬元以上6百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業一定期間、停業或廢止其公司、商業或工廠登記：一、違反第11條第1項第1款至第7款或第15條規定。二、違反第20條第1項規定，經令其限期改正，屆期不改正。三、違反前條之禁止命令。）

2.102年6月19日修正（第49條第1項）

有第15條第1項第7款、第10款行為者，處3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。

3.103年2月5日修正（第49條第1項）

有第15條第1項第7款、第10款行為者，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。

4.103年12月10日修正（即現行法第49條第1項）

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。

（二）第15條第1項：

1.101年8月8日修正（第11條第1項）

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、染有病原菌。
- 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。

2.102年6月19日修正（即現行條文，第15條第1項）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。

二、本案起訴關於時的範圍，被告常梅峯、楊振益、曾啟明、蔡俊勇被訴起訴書犯罪事實欄二部分，係記載自101年1月12日至起訴書附表一之一（起訴書誤繕為附表一）編號1至30所

示時間（編號30所示報關日期102年11月12日）；被告魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇被訴起訴書犯罪事實欄三部分，係自102年11月後至103年7月7日（編號45報關日期）自越南大幸福公司輸入油品，另被訴販賣攙偽、假冒及詐欺時間，分別參本判決附件一所示，被告常梅峯擔任總經理時期，自101年1月2日（序號五、一二、一六各組編號①）至102年11月22日（序號二八編號⑰，互參上開輸入油品時間，已逾輸入油品時間之範圍）；被告陳茂嘉擔任總經理時期，自102年12月3日（序號七四編號①）至103年10月9日（序號三編號②）。無論係102年6月19日修正之食品衛生管理法第49條第1項之罪，或103年2月5日修正之食品安全衛生管理法第49條第1項之罪，均係指第15條第1項第7款、第10款之行為，僅係參照刑法詐欺罪，提高第1項之刑度至5年以下有期徒刑（立法理由第2項參照）。依102年6月19日修正公布，於同年月21日施行之食品衛生管理法第49條第1項規定，違反食品或食品添加物不得攙偽或假冒之行為，即屬犯罪行為，而不再以修法前的「致危害人體健康」為必要，此即為學理上所稱「抽象危險犯」之立法規定。

三、102年6月19日修正食品衛生管理法第15條第1項第7款「攙偽或假冒」（現行法亦同）要件之解釋：

- （一）按狹義之法律解釋方法，固有文義解釋、體系解釋、法意解釋（又稱歷史解釋或沿革解釋）、比較解釋、目的解釋及合憲解釋（後五者合稱為論理解釋），及偏重於社會效果之預測與社會目的考量之社會學解釋。然典型之解釋方法，是先依文義解釋，而後再繼以論理解釋；惟論理解釋及社會學解釋，始於文義解釋，而其終也，亦不能超過其可能之文義，故如法文之文義明確，無複數解釋之可能性時，僅能為文義解釋，自不待言。而文義解釋，係依照法文用語之文義及通常使用方式而為解釋，據以確定法律之意義；體系解釋，係以法律條文在法律體系上之地位，即依其編章節條項款之前後關連位置，或相關法條之法意，闡明規範意旨；法意解釋

（歷史解釋），乃探求立法者於制定法律時所作價值判斷及其所欲實踐目的，以推知立法者之意思；目的解釋，則係以法律規範目的，為闡釋法律疑義之方法（最高法院102年度台上字第3819號判決意旨參照）。查被告常梅峯、楊振益、曾啟明、蔡俊勇被訴涉犯102年6月19日修正之食品衛生管理法第49條第1項之罪嫌；被告魏應充、陳茂嘉、楊振益、曾啟明、蔡俊勇被訴涉犯103年2月5日修正之食品安全衛生管理法第49條第1項之罪嫌，均係指違反第15條第1項第7款、第10款之行為，而同法第15條第1項第7款「攙偽或假冒」為犯罪構成要件，歷來食品衛生管理法均無「攙偽或假冒」之定義性或解釋性文義規定，其法條文字並非具體明確且有複數解釋之可能性，自有以論理解釋或社會學解釋等方法加以闡釋，始得明確之情形，是為明確「攙偽或假冒」之規定意涵，其解釋方法首應依法意解釋（又稱歷史解釋或沿革解釋），探求立法者於制定法律時所作價值判斷及其所欲實踐目的，以推知立法者之意思。

- (二)按63年12月14日立法院審查食品衛生管理法草案會議紀錄：「第六款以摻偽之味精為例，違法者之主要目的在於賺錢，因此所摻偽於味精之物質（如焦磷酸鈉、硫磺銨、尿素等），絕大多數屬於化工原料，而此等原料不但其本身對人體有害，而且含有大量危害人體健康之雜質，故極可能對人體造成危害。又假冒者絕大多數為地下工廠或低水準工廠冒用大廠或國外名牌之製品。其本身條件不夠，衛生管理闕如，所使用之物品亦多為廉價不合規定之物品或化工原料，亦極可能危害人體健康。因此為防止消費者上當而購食此等危險食品以致發生衛生上之危害起見，應嚴格加以取締，藉以預防災害之發生。」有立法院公報第64卷第4期委員會記錄第2頁可稽（參本院審十七卷第382頁反面）。依上開立法會議記錄所舉之實例可知，食品衛生管理法規範「攙偽、假冒」之禁止行為，乃基於「攙偽、假冒」之內容物，含有大量危害人體健康之成分，極可能對人體造成危害，為防止消費者購

食此等危險食品以致發生衛生上之危害，而有立法明文禁止之必要，依此而論，行為人於食品或食品添加物所攙偽或假冒之內容物，並無危害人體生命、身體、健康之虞時，基於食品安全衛生管理法係維護國民健康之立法目的（參食品安全衛生管理法、食品安全衛生管理法第1條），自應排除於刑法罰則，始符合法益原則及比例原則。基於罪刑法定原則及刑法最後手段性（刑法謙抑性），對於犯罪之法律要件、法律效果及犯罪追訴條件之範圍，不但不得超過文義解釋之最大範疇，更應於文義範圍內，綜合立法目的、歷史及體系等解釋方法，作出最適當解釋，以免增加法律條文所無之限制，致害及罪刑法定原則，或不當擴大刑罰範圍，進而影響刑法安定性及明確性。尤其，刑罰係以國家強制力為後盾，動輒以剝奪人民生命、自由及財產權利為手段之制裁，自應嚴格要求其規範內容應明確，此即「罪刑法定主義」作為刑法規範基本原則之根本意義所在，而刑罰既係國家最嚴峻之權力作用，縱有維持法秩序統一性之需求，仍應禁止就刑罰之規定任意擴大解釋，以避免人民遭受難以預測之損害，從而，102年6月21日施行食品安全衛生管理法第15條第1項第7款「攙偽或假冒」一詞之解釋，無論依其立法解釋或從食品安全衛生管理法（或食品安全衛生管理法）之立法目的，自應為目的性限縮解釋，亦即，必須混充之內容物成分，客觀上有造成人之生命、身體、健康危害之虞為限，始得以食品安全衛生管理法第49條第1項之製造、販賣攙偽或假冒食品罪論處。

(三)食品安全衛生管理法第15條第1項第7款之「攙偽或假冒」之行為，不單應具備法益侵害危險性，且應以行為「有危害人體健康之虞」為要件。換言之，即使是抽象危險犯，仍須建立在有發生實質危險可能的基礎上，在個案判斷之際必須做實質的危險判斷。此部分亦有學者及實務分別有下列見解足以參酌：

1.學者見解：

(1)至於「攙偽」行為之所以採抽象危險犯之立法模式，乃

因其本質上如美國FFDCA之定義，是指攙入有毒或有害物質之行為，是以，既有一定之行為，即應認有侵害法益之客觀危險，法官無再進一步為個案審查之必要。如此解釋始符合法規範目的。由於刑罰是最嚴厲之國家制裁手段，因此，原則上刑所處罰者應該是那些已經現實上造成侵害之不法行為，刑罰之核心對象應該是實害犯。惟為了更周全地保護法益，立法者將刑罰往前推，例外地亦處罰一些尚未造成實害之行為，而這些行為只是可能造成實害而已，尤其是那些在現實生活中會產生高度威脅之危險來源，一旦危險行為進展至侵害行為，對人之生命、身體、財產造成之損失就很難估計了，為了防堵危險行為推展至侵害行為，犯罪之前置化設計就變成保護法益之最佳手段。此外，當侵害結果難以確認，行為人與結果間之因果關係曖昧不行時，減輕或免除司法之舉證責任有利於司法之便利性，當然變成為立法潮流所趨。刑罰介入之早期化雖然可以解除人民之不安，然而，擴大危險刑法之適用，顯然已跳脫法益保護原則及謙抑原則之精神，模糊行政不法與刑事不法之界線，例如對於不可能造成實害結果之行為處以刑罰即屬之。蓋將來倘無發生侵害保護法益造成實害結果之可能，何來處罰其前置行為之正當理由。據此，「攙偽」若非攙入有毒或有害物質之行為，既不可能發生實害結果，自無入刑化之必要（參見曾淑瑜，「從食品攙偽之類型論入刑化之必要性」，下載自司法院法學資料檢索系統版本，第4頁至第5頁）

- (2)另有認為：食品衛生管理法第49條第1項連結第15條第1項第7款的「食品攙偽或假冒罪」，儘管文義解釋上，「攙」是指混雜之意，「攙偽」的字義因此是指混雜入假貨或品質更差的東西；惟混雜的內容會否可能造成人體健康的危害，仍無法一概而論，而必須再透過其他的解釋方法，對系爭規範作進一步的考察。就歷史解釋而

言……系爭「食品摻偽或假冒行為」於舊法，必須「致危害人體健康」，才會動用刑罰……儘管該法於民國102年5月31日全面修正，「摻偽或假冒行為」不但並未除罪，反而透過前揭第49條第1項規定予以單獨刑罰化；簡之，不再以「致危害人體健康」為必要！……舉凡舊法時期對摻偽假冒所規範的行政罰，如：沒入銷毀、禁止製造販賣或輸入輸出；情節重大者，並得命其歇業、停業、廢止其公司、商業、工廠登記等手段，一樣也沒少！若摻偽假冒的內容並無危害人體健康之虞，如：以越南米替代台灣米、以蔗糖或果糖取代蜂蜜、…，類此手段的使用在比例原則上即顯有疑義。此亦為何立法委員丁守中等24人，會提案增訂第15條第1項第11款：「以衛生、安全、品質或營養價值較低之混合物混充之。」之因，換言之，現行同條項第7款的「摻偽假冒」，並不包含「無害」人體健康的低價混充物！再就體系解釋以論……食品衛生管理法第49條第2項所謂：「有第四十四條至前條行為，致危害人體健康者，處七年以下有期徒刑、拘役或科或併科新台幣一千萬元以下罰金。」解釋上只能反面推論同條第1項並不以「『致』危害人體健康」為必要，並無法進一步推導出欠缺法益侵害可能性的行為，也應入罪；透過解釋，將摻偽假冒及於所有混雜的情形，等於是放棄法益侵害危險性的要求，將其不法內涵由行政不法一舉拉高為3年以下有期徒刑的犯罪行為，此種不當擴張法律適用範圍的解釋方式，難道沒有類推適用的嫌疑嗎？……就目的解釋的角度論述，觀察食品衛生管理法第15條第1項各款內容，扣除已然透過同法第49條第1項入罪的第7款與第10款……其實均該當刑法第191條「製造販賣陳列『妨害衛生』物品罪」；換言之，一切有礙健康的物品原應透過刑法第191條，處以6個月以下有期徒刑。據此，可以認為食品衛生管理法第15條第1項第7款與第10款的規定，係立

法者刻意針對特定的行為方式架空刑法第191條，予以加重處罰（3年以下有期徒刑）；如認為攙偽假冒並不以對於人體健康具有危險性為必要，等於是將食品衛生管理法第49條第1項第7款解為刑法第191條的截堵構成要件，不僅導致刑罰介入時點的不當「再」前移，更造成「會」危害健康的行為罰的輕、「不會」危害健康的行為罰的重詭異結果，是否有當，其理自明。從比較法的角度觀察……美國法典洋洋灑灑所定義的九大類摻假食品，不僅內容多與我國食品衛生管理法第15條第1項的規定重疊，甚且在其細目中，均不斷反覆強調各類摻假食品均應以「不安全」、「導致有害健康」作為其前提要件（參見蕭宏宜，「摻偽假冒的刑事爭議問題」，下載自司法院法學資料檢索系統版本，第1頁至第4頁）

- (3)另有學者認：即使食品衛生刑法的保護法益被定位為「食品安全」，實際上不只是得以溯源至「不特定人的生命、身體、健康」，解釋上也應當與這些個人法益之間具有溯源關係。簡單地說，所謂的食品安全無論如何不能是包山包海式的集合性法益。....單從行政上的食品衛生管理來看，製造、販賣攙偽或假冒的食品或食品添加物，例如使用人工酵母製作麵包，或高價米摻入低價米等，不盡然都對生命身體健康有危險性。刑法上藉助足生損害此一要件，讓我們須進一步評價個案之中是否存在一個「具體的危險行為」。換句話說，這裡總是涉及到行為特徵的具體評價，而這個評價也僅止於行為之損害適格性的危險判斷，並不會因此就讓食品衛生管理法第49條第1項從抽象危險犯變成具體危險犯（參見古承宗，「刑法作為保障食品安全之手段-兼評彰化地方法院100年度囑易字第1號判決、台灣高等法院台中分院101年度囑上易字第295號判決」，下載自司法院法學資料檢索系統版本，第12頁至第13頁）

2.實務關於抽象危險犯之解釋

按刑事法就「危險犯」之規定，有「具體危險犯」與「抽象危險犯」之分，兩者之含義及判斷標準均異。「具體危險犯」中之具體危險，使法益侵害之可能具體地達到現實化之程度，此種危險屬於構成要件之內容，需行為具有發生侵害結果之可能性（危險之結果），始足當之。因屬於構成要件事實，具體危險是否存在，需要加以證明與確認，不能以某種程度的假定或抽象為已足，對具體危險之證明和判斷，事實審法院應以行為當時之各種具體情況以及已經判明的因果關係為根據，用以認定行為是否具有發生侵害法益的可能性。是具體危險犯中之具體危險，是「作為結果的危險」，學理上稱為「司法認定之危險」。一般而言，具體危險犯在刑法分則中以諸如「危害公共安全」、「足以發生……危險」、「引起……危險」等字樣明示之。而「抽象危險犯」是指行為本身含有侵害法益之可能性而被禁止之態樣，重視行為本身之危險性。此種抽象危險不屬於構成要件之內容，只要認定事先預定之某種行為具有可罰的實質違法根據（如有害於公共安全），不問事實上是否果發生危險，凡一有該行為，罪即成立，亦即只要證明行為存在，而危險不是想像的或臆斷的（迷信犯），即可認有抽象危險，該當構成要件的行為具備可罰的實質違法性。乃立法者所擬制或立法上推定的危險，其危險及程度是立法者之判斷。抽象的危險在重視行為本身的危險性，是抽象危險犯中之抽象危險，是「行為的危險」，學理上稱為「立法上推定之危險」。雖抽象危險是立法上推定之危險，但對抽象危險是否存在之判斷仍有必要，即以行為本身之一般情況或一般之社會生活經驗為根據，判斷行為是否存在抽象的危險（具有發生侵害結果的危險），始能確定有無立法者推定之危險（最高法院97年度台上字第731號、102年度台上字第3977號判決意旨參照）。

（三）普通刑法典的制定，以實害犯的犯罪結構為原則。所謂實害

犯，乃行為人對於構成要件所設定的行為客體，必須予以實際的損害，始有成立既遂之可能。與實害犯相對立的另一個概念為危險犯。也就是犯罪構成要件在設計上，只要使行為客體陷於危險狀態，不待實害之發生，即構成犯罪。危險犯在刑事立法模式上又有二種型態，亦即具體危險犯與抽象危險犯。具體危險犯的犯罪型態，要求行為客體或所要保護的法益事實上存在著客觀危險，始可能成立犯罪。而抽象危險犯則是立法者將一些被認為對法益具有「典型危險」的行為，描述成犯罪構成要件。.....，「危險」是立法者擬制出來的，也可以說是一種立法動機。.....在抽象危險犯的犯罪構成要件上，「危險」並非構成要件要素，.....。毋寧說，抽象危險犯中的犯罪構成要件行為，是立法者把某些普遍認為是對法益具有典型危險性之行為描述勾勒出來。.....，抽象危險犯的正當性基礎，在於可對法益做提前的保護，也就是一種對法益保護的前置化措施。其中，當然也有風險管理的意思在。.....抽象危險犯的處罰架構，不僅運用在保護不特定多數人生命、身體、財產法益之公共危險罪章中，更常運用在保護國家公權力運作、財產交易制度、證券交易市場秩序等超個人法益之情形。.....。由於這些超個人法益所要保護的內容，往往是制度運作的利益，對於破壞制度性利益的行為，常無法以實害犯或是具體危險犯的方式出現。因此以抽象危險犯的方式立法，是由立法者直接擬制某些特定行為具有破壞制度的危險潛在性。在此，抽象危險犯在此的可罰性基礎，可以說是一種對顛覆制度性利益的預防（參見王皇玉，「論危險犯」，月旦法學雜誌第159期，第235頁至第240頁）。現代社會歷經農業社會、工業化社會等一系列結構性變革的結果，雖然工業化歷程促進了文明開展，但也隨之產生許多威脅人類生存基礎的，卻又無法即時有效辨明及控制的潛在危險，例如環境污染、食品衛生安全、大規模金融海嘯等等，這些現象背後所蘊藏的威脅，幾乎可能是對於整體社會運作造成規模性的崩壞危險。這種風險帶有高度

的複雜性與抽象性，與原有工業社會既有的風險混合而為風險社會的新風險。因為法益抽象化，又為了預防危險（特別著重入罪化），因而現代刑法制定大量的抽象危險犯，刑罰介入之早期化雖然可以解除人民之不安（也可能是純粹心理的恐懼感受），當法益愈來愈抽象，侵害結果更難以確認，行為人與結果間的因果關係難以釐清時，減輕或免除司法之舉證責任，減少刑法上的某些審查程序，使得法律適用在司法的日常工作上變得簡單。然而擴大危險刑法之適用，顯已跳脫法益保護原則及謙抑原則之精神，模糊行政不法與刑事不法之界線。是以，德國聯邦憲法法院副院長郝斯曼教授所言：……真正的刑法概念，像是刑法侵犯的最後手段性（在別無其它適當方法的情況下始得應用刑法），個人責任原則（刑罰須以責任為其前提而有罪判決是對於一個人所為之社會道德的非價判斷），或者是行為人導向（人們不僅應該訴追處罰行為人同時更應該協助其對抗刑法的諸多銳利工具）。尤其是人格、保護與寬容陷入一項以有效率的安全為其導向，專注於畏懼重大犯罪與被害人保護的刑法背後因素中，先前所提到的刑法法益概念功能的改變，亦即從一項負面的批判的角色轉變為正面的入罪化的角色，這項轉變也符合這種情形。如果不是所有的訊號都是假的話，這項被期待、並且是已經明顯可以預見的演變將導致限制的拉平與產生，也就是依照傳統的概念，那些應該對於刑法的侵犯加以阻礙，並且對刑法的侵犯作出界限。……即使是一個專注於製造安全的刑法，它還是刑法而不是危險防禦法。對於刑法的限制並不是始於比例原則，而是老早就基於責任原則的有限度功能所取得。它是專注於行為人個人並且必須公正地對待這個人。刑法不僅是和自由、名譽和財產等基本權利之侵犯有關，更是涉及到一項社會道德的非價判斷。從而可以得出對於牽涉其中的相關人員應該給與最大可能的寬容以及符合持續地坦誠運用較為溫和手段的義務。刑法必須嚴肅地看待真實之追求並且對此提供保證。……在這個全球化、混亂迷

失以及對未來感到恐懼的時代中，我們需要一個在必要時能夠去衡平利益、調和鼎鼐並且提供協助的強大國家，無疑地這個國家在法律上必須受到拘束，並且嚴格地尊重民眾的自由空間。內部安全政策在許多其它方面的配合下必須長期地去努力拉近民眾對於重大犯罪的恐懼與其實際的威脅之間的認知差距，並且避免作出驚恐的反應。這是一項攸關政治的義務，而並非僅是一項倫理的義務。.....內部安全的政策應該要更精準地注意到權利侵犯，特別是刑法所具有以及所沒有的可能牲。刑法由於其對於人民與社會所具有的預防能量與改過遷善機會，就傳統而言的確是過度地被高估了。如果人們片面地賦予刑法有效的預防以及解決大規模問題處境的義務的話，那麼人們將破壞這些人權方面的保障，而確保這些人權方面的保障又是首要的任務等語，誠值深思。

(四)即使刑法仍為風險抗制的首選，規範結構上仍應堅守法治國基礎與風險理性等原則。換句話說，國家選擇刑法作為抗制風險的手段有必要同時考慮到，相關的立法決定可能產生侵蝕法治國刑法，以及不當干預個人自由等危險。又刑法作為一部溝通之法，刑罰目的在於表達規範命令的可貫徹性與宣示規範效力應受到尊重，以及穩定一般社會大眾繼續信賴法規範的有效性。然而，如果刑罰欲產生具理解性的預防溝通效果的話，則有必要讓社會成員有效掌握刑事不法意義與刑罰界限。對此，風險社會的刑事立法須以個人法益理論，以及不法與罪責衡平等原則作為基礎，始有可能促成理性的刑罰溝通效果（參見古承宗，「風險社會與現代刑法的象徵性」，科技法學評論，司法院法學檢索系統下載版本第166頁至第167頁）。

(五)本院認為：

(1)即使食品安全衛生管理法第49條第1項之規定，是為了更周延的保護法益，而該所欲保護之法益確有透過行政刑罰加以保護之實益與必要，自應肯認其立法之合憲性。然而又基於刑法謙抑原則，參酌上開立法目的及立法理由等說

明，食品衛生管理法規範「攙偽、假冒」之禁止行為，乃基於「攙偽、假冒」之內容物，含有危害人體健康之成分，極可能對人體造成危害，為防止消費者購食此等危險食品以致發生衛生上之危害可能性，而有立法明文禁止之必要。因此，就行為人於食品或食品添加物所攙偽或假冒之內容物之認定應予目的性限縮解釋，若無危害人體生命、身體、健康之虞時，基於食品安全衛生管理法係維護國民健康之立法目的自應排除。換言之，食品衛生管理法第49條第1項規定，違反食品或食品添加物不得攙偽或假冒之行為，縱為抽象危險犯，仍須建立在可能發生實質危險的基礎上，在個案判斷之際必須對於所混充之內容物做實質的危險判斷。

- (2)在所指「攙偽、假冒」之混充內容物於已經特定並確認其事實時（亦即已經證明行為人有將混充物A混充入正常物B中，或將A物冒充B物之事實），猶必須如此限縮解釋而就該特定物為實質判斷，遑論倘若被指為前述食品安全衛生管理法第49條第1項之攙偽、假冒之行為中，該「內容物」是否為攙偽、假冒之特定內容物尚無法特定（例如被指為可能是攙偽、假冒之混充物或假冒物A，亦有可能是無危害之物，甚至根本是正常物B），或違反某些行政規定而該違反行為是否會造成攙偽、假冒之行為猶無法確定（例如食品安全衛生管理法第7條第1項關於食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全之規定；第8條第1項關於食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則之規定；第9條第1項關於經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統之規定等）等情形。一來，犯罪之前置化是因為保護法益，並且當侵害結果難以確認，行為人與結果間之因果關係難以釐清、證明時，減輕或免除司法之舉證責任有利於司法之便利性，在處於法益侵

害高度危險的情況下，始由刑法介入。然而，於是否有法益侵害高度危險尚不確定，例如前述被指為有可能是攙偽假冒的混充物A，但亦有可能是正常物B時，此時該被指為混充物或假冒之物，究竟是A或根本是正常物B既均未能特定，則這只是單純的「可能性」，不足論為刑法所謂的抽象危險，因為根本還沒有「典型危險性」出現，即使承認抽象危險犯的必要，也不能擴大在雙重可能（即第一重可能是「該被指為混充或假冒之物可能確實是混充或假冒物但也有可能是真的」，第二重可能是「若該物確實是混充物或假冒物則有法益侵害之高度可能性」）的情形；再者，直接將行政法規範的任務及目的套用到刑事法領域，恐怕是不當地將行政不法視同於刑事不法，就行政法上的預防原則而言，危險防禦手段是著眼在防止任何未來可能發生的危險，違反行政規定的特定行為，未必附隨有典型危險，即令是帶有潛在危險可能的行為，也不是刑法上對法益具有典型危險性的行為，上開情形實際上距離法益的侵害狀態顯然均屬遙遠而不確定（詳後述溯源管理部分）。國家就某個違法行為發動刑罰權，制裁手段的正當性有必要對應到行為規範的義務預設。若不依此為之，任何一個刑事制裁勢必無法讓社會大眾掌握某個行為的不法內涵為何，亦無法理解法規範的行為期待與界限何在。法院不能因為抽象危險犯乃最節省犯罪認定與追訴成本的犯罪結構，任令抽象危險犯與現代刑法中日益增多用以保護模糊不清、定位不明的超個人法益犯罪相配合，而將抽象危險犯的危險，稀釋到只剩意識型態的危險。也許，刑法根本無力解決所謂的風險威脅，卻是刑事立法者用來平復社會輿論，以及強化社會成員的法信賴與忠誠，與滿足抽象的社會安全心理。

- (3) 揆諸上開說明，即使刑法仍為風險抗制的首選，在實務運作上，為了符合不法與罪責的衡平，食品安全衛生管理法第49條第1項之不法行為對於抽象危險的認定，不能僅為了解除

人民不安而恣意擴張，仍應嚴守謙抑原則、最後手段性、個人責任原則等刑法應有的界限。易言之，該條項所謂攙偽、假冒犯罪之成立，必須該當「食品須有明確可特定之A物攙入B物中或A物假冒B物之事實」及「混充或假冒之A物須具有健康危害可能性」之構成要件。

三、經查：

- (一)公訴意旨認為被告魏應充、常梅峯、陳茂嘉、曾啟明、蔡俊勇等人均已知悉被告楊振益所收購油脂之熬油業者，因不符衛生標準而無法生產可供食用之油脂，仍自起訴書附表一之一所示時間將不能供人食用之油脂販售予被告頂新公司。被告頂新公司於驗知大幸福公司進口各櫃油脂之酸價後，再依經驗判斷應添加多少比例由被告頂新公司另採購之食品原料（越南豬油添加傑樂公司豬油、越南牛油添加澳洲牛油），使混合後之油脂酸價降低以簡省精製之時間、成本，再透過精製之脫酸（膠）、脫色、脫味（臭）程序，降低油脂之酸價、顏色以及酸腐或油耗味，從而使精製後油品之色澤、味道得以混充食用油。再透過不知情之分裝、銷售及業務人員，轉銷予起訴書附表二所示業者。是以，本案起訴之標的為被告頂新公司向越南大幸福公司購入之油品（以下簡稱本案油品）。又公訴意旨認為：被告魏應充、常梅峯、陳茂嘉、曾啟明、蔡俊勇等人均知悉被告楊振益所收購油脂之熬油業者，不符衛生標準而無法生產可供食用之油脂，而被告頂新公司屏東廠取貨後，先就購得之原料油脂檢驗酸價，依檢測所得酸價數據即知大幸福公司係將非供食用油脂利用內容不實之檢驗文件矇混報關進口；再於添加另行採購之食品原料混合後，透過精製混充食用油等情，則本件爭點為：(1)被告頂新公司向越南大幸福公司所購入之油品是否不能供人食用？(2)是否被告頂新公司藉由混入品質較佳之油品透過精煉程序掩飾越南大幸福公司之油品不能供人食用之情？(3)被告魏應充、常梅峯、陳茂嘉等人是否知情？是以，首應判斷者為被告頂新公司向越南大幸福公司所購入之油品是否不能進入

食物鏈中，而不得作為可供食品工業用的原料油，亦即檢察官是否能夠舉證證明有以不能供人食用的原料油冒稱是可供人食用的原料油之事實。本案檢察官是以被告頂新公司於越南大幸福公司油品入廠時酸價的自主檢驗數據、脂肪酸組成及事後檢驗的總極性化合物、重金屬與大幸福公司現場狀況之資料為其論據，本院認為依卷存證據，尚無從遽以認定被告頂新公司向越南大幸福公司所購入之油品，不能進入食物鏈中而作為可供食品工業用的原料油。理由論述如下。

(二)本案被告頂新公司購入的是做為食用油脂加工使用的原料油，雖然食品安全衛生管理法第3條有關食品的定義包括可供食用的「原料」，惟何謂可供食用的原料則無具體的指標或明確的法令規範，故本案油脂是否不可供人食用，端視檢察官所提出之證據能否用以認定並證明上開原料油有確實不能供人食用的情事。本院亦肯認檢驗並非萬能，無法單純以事後檢驗未能檢出有害物質即反向推認原料為可食用而安全無虞，但是這樣的看法，並不能免除檢察官必須證明原料是不可供食用的舉證義務。也就是說，如果檢察官要主張被告所購入的原料油有不可供食用的情事，仍然應該就該積極事實負舉證責任。不能在終端成品尚未檢出有何異常狀況時，只以泛指檢驗非萬能即反推原料不可供食用或有危害人體健康之虞。先予說明。

(三)關於公訴意旨以被告等人可透過檢驗油脂酸價即可探知油脂酸敗程度乙節部分（「酸價」是指中和1g脂肪中的游離脂肪酸所需要氫氧化鉀〔KOH〕的毫克〔mg〕數。參見衛生福利部食品藥物管理署〔以下簡稱食藥署〕黑心油品事件Q & A，Q39）：

1.脂質的定義為：不溶於水及鹽類溶液，而可溶於乙醚、氯仿或其他有機溶劑之化合物及其衍生物，構造上以酯鍵結合或以醯胺鍵結合，而含有脂肪酸，且與蛋白質、碳水化合物同為生物體細胞構造的主要成分者。一般所稱脂質（lipid），包括脂肪（fats）、油類（oils）、蠟類（waxes

)及一些複合脂類。脂質的基本化學結構只含碳、氫及氧，脂肪酸 (fatty acid) 為構成的最主要部分，自然界存在最普遍的油脂結構為三個脂肪酸與一個甘油結合形成之三甘油酯 (triglycerides)。.....常用由動物與植物體中抽取油脂的方式有三種：提煉法 (rendering)、壓榨法 (pressing) 與溶劑抽取法 (solvent extraction)。另有一些較不常用或特殊油種使用之方式。由原料中抽取出的油脂，由於內含有許多雜質，且未經過精煉，故稱為毛油或粗油 (crude oil)。以與經過精煉的精製油 (refined oil) 加以區別。.....提煉法多用於提取動物性油脂如豬脂、牛脂等。一般係利用加熱方法將油脂由組織細胞中移出，由於熱能破壞細胞，使油脂易分離，且使蛋白質變性，而讓與蛋白質結合的油脂可被釋出。提煉法又分為乾提法 (dry rendering)，濕提法 (wet rendering) 及以鹼液或酵素水解結締組織以促進脂肪分離之消化法。乾提法係直接將原料在鍋中加熱，在原料中水分蒸發的同時溶出、分離油分的方法，為最傳統獲取動物油脂的方式。濕提法為將原料煮熟，經壓榨以獲得油水混合液，再將油脂分離出，其抽取的效果較差。以鹼液或酵素水解之消化法則係將細碎原料加入鹼液或蛋白質分解酵素以使組織溶解；油分上浮而得到油脂（參見施明智、蕭思玉、蔡敏郎合著食品加工學Food Processing，2014年9月二版第598頁、第615頁至第616頁）；參酌食藥署黑心油品事件Q & A，Q37「油品的製作過程為何？」之說明，1. 原料萃取：從動物或植物組織中，提煉出「粗油」。2. 粗油精煉：是將油脂經過精製 (refining)、脫色 (bleaching)、脫臭 (deodorization) 步驟，去除「粗油」的雜質，例如游離脂肪酸、色素、不良氣味等，製成精煉油。3. 油脂氫化：部分精煉油脂會進行氫化，以改變油脂飽和度，使液態油脂變成半固態或固態，如人造奶油、酥油等語；參酌，檢察官論告書所提出食用油脂工廠良好作業規

範專則（該規範第2條適用範圍之規定為適用於從事產製供人類消費，並經適當包裝之食用油脂製作工廠）第3條專門用詞定義，...3.1.2粗油：萃取液經真空蒸餾回收溶劑後剩餘之油脂或經過壓榨提取或熬製之油脂，即粗製油脂。...3.1.3精油：粗油精製成之精製油脂。3.1.4食用精製豬脂：食用豬脂（由健康無病豬隻屠體之新鮮、清潔脂肪組織熬製而成者）經脫酸、脫色及脫臭後之製品。（參檢察官論告書附件，本院審理十八之4第56頁）；輔以，依輸入食品查驗辦法第3條第1項第4款規定：中央主管機關基於衛生安全考量認為有必要時，得要求報驗義務人檢附證明文件，係指：一、輸入散裝或150公斤以上桶裝油脂者應檢附：(一)輸出國衛生主管機關核發之可供人食用之衛生證明；或(二)經我駐外機構確認之國外立案公證公司所出具之公證報告，證明船艙清潔（桶裝除外），油脂精煉後可供食用或食品加工用。二、輸入特殊營養食品、錠狀膠囊狀食品、專案進口者：應檢附中央主管機關核准文件影本等情，業據97年4月17日行政院衛生署令（衛署食字第0970401112號）敘明在卷（參本院審理一卷第272頁），其中有油脂精煉後可供食用或食品加工用之用語。又以食藥署於100年12月所出版之油榨油安全管理簡易手冊亦有關於油脂製造之記載：原料，萃取（從動物或植物組織中，提煉出油脂）→粗油，精煉（RBD：純化油脂之步驟。去除粗油的雜質〔游離脂肪酸、色素、不良氣味等〕；包括精製（refining）、脫色（bleaching）、脫臭（deodorization）→RBD油，氫化（部分油脂會進行氫化。改變油脂飽和度，使液態油脂變成半固態或固態，提高耐炸程度。如人造奶油、酥油。經過氫化後的油脂會產生反式脂肪酸）→氫化油等語（參本院審二卷第221頁）。互參上開說明，均有粗油、精製油脂之區別。是以，原料油脂即粗油（於符合其他可供人食用之要件，例如：健康無病豬隻屠體之情況下，詳後述）經過精煉程序後，可成

為精製油而供人食用。又越南大幸福公司並無精煉設備一情為被告楊振益所不爭執，且為證人陳茂嘉、李宜錡、王祖善等人證述在卷（參本院審一卷第27頁至第28頁、第100頁反面、第105頁、審二卷第116頁反面、第141頁等），且依起訴書之記載，亦不否認越南大幸福公司所售予被告頂新公司之油品為原料油脂。從而，被告等人關於被告頂新公司向越南大幸福公司所購入者為粗油，於精煉前不宜直接供人食用，必須經過精煉程序後，始能供人食用乙節所為置辯，即非無據。

2. 鑑定人朱燕華於本院審理中結證稱：油脂就是由脂肪酸組成，主要是三甘油脂，如果是比較好的油，三甘油脂要99%以上，主要油脂就是三酸甘油脂，就是由脂肪酸組成的甘油脂。油脂如果精煉後，不會有蛋白質。如果是壓榨的話就很難說，因為壓榨沒有經過後面的精煉，譬如芝麻，可能有些沒有完全過濾完畢，沒有精煉的話，可能會有一些蛋白質在裡面，但精煉油是不會有的。油脂的酸價是表示油脂的新鮮度，表示這個原料的一個新鮮度，但是隨著時間的貯存、放置，酸價會升高，所以油脂如果進來，應該馬上要做精煉。油脂最大的特性就是隨著時間的增加，不會保持穩定狀態，一定會慢慢變換，所以酸價在油脂加工是代表它要加工的程度、深度。酸價應該是對單一的原料檢測原料新鮮度最簡單的檢測方式。因為油脂組成是三酸甘油脂，如果受到變化的時候，脂肪酸會裂解掉，就跑出來變成游離脂肪酸，就表示三酸甘油脂水解的程度，游離脂肪酸高的話，就是要去除掉。如果貯存的環境比較不好（例如水、溫度高或貯存環境等因素），外在的環境會促使三酸甘油脂會變化，變化會變成游離脂肪酸，游離脂肪酸就當做一個指標，表示這個原料的新鮮度，是最簡單的一個方法。所以油脂水解產生游離脂肪酸是一個正常的現象，就是游離脂肪酸增加是隨著油脂、原料油、原油，包括是成品也會，在家裡的油開封放著，因為空氣中有水

氣或者溫度高的時候，酸價就會一直上升，沒有什麼上限不上限，就看環境，環境比較好一點上升就慢，環境比較差的時候上升就快，如果碰到冷藏室的話酸價上升就比較慢，但如果是在外面很熱，隨著溫度的增加酸價一定會增加的，再加上外面的空氣和水氣，濕度高的話，酸價會增加。油脂的酸敗就比較複雜，就是除了水解以外還有氧化，這就叫做酸敗，油脂的酸敗就是我們講的油耗。氧化就產生氧化物，氧化物對人不好。（測定氧化的程度要用什麼樣的指標？）如果是在製程當中，通常做成成品以後，最簡單是做過氧化價的檢測，所以國家標準，大部分精製油的過氧化價都要在10以下，但是測過氧化價是指測一級氧化物，如果說過氧化價在業界的時候，是變成二級氧化物，那就有各種別的過程不同氧化的測試方法。我們國家目前都沒有針對食用油脂的原料油的部分訂定酸價或過氧化價，目前我所知道是只有國家標準是對成品油有定標準，但對原料油沒有，最近我記得衛福部，可能要對原料油要自主管理那個地方要訂，但在這之前沒有。油脂的氧化也是一個自然現象，還有譬如油炸加熱，只要給它氧氣、熱、水，當然氧化物就增加。酸價水解那個是酸價變成游離脂肪酸，另外一個就是油脂經過熱，溫度升高的時候，變成氧化物。所以油脂從剛初榨出來之後，經過時間或貯放的环境就會自然產生一個是水解的現象、一個是氧化的現象。（油脂本身有無可能因為遭受微生物的污染而產生腐敗？）微生物一定是在有水的環境下，微生物跟人一樣要有水才會滋生，如果是油，沒有水的話，不扯到微生物的事情，所以沒有人講油裡面有微生物，比較沒有這樣說法，油就是氧化，最重要的氧化。大概業者都喜歡拿酸價來測試加工程度要多少，酸價是最簡單的一個指標。酸價高的話，要用比較多的鹼量，因為游離脂肪酸要用鹼去中和掉。原料油如果酸價比較低的話，游離脂肪酸就會比較少，後面在脫酸的時候，是要用氫氧化鈉，就是用鹼液，

用鹼液的狀態可以不要用到那麼強，不要用到強鹼，可以用比較弱的鹼把游離脂肪酸拿掉。如果酸價高的話，就要用比較強的鹼。酸價會影響到整個精煉過程中的得率，一般在業界的話也不願意酸價過高，因為酸價過高會造成用很多的強鹼，就像在做肥皂一樣，它就很容易產生乳化了，所以到後面的收率就會很差，我所說收率是成品油，經過脫酸、脫色、脫臭以後的成品油。酸價很高的油，因為要用強鹼，但強鹼就會有油的收率的損耗，另外這個油的品質也會比較差。因為收率會有差別，就會有成本問題。油跟水是分開的，油跟水要加進乳化劑讓它混合，因為現在是用強鹼進去跟游離脂肪酸綜合的時候，很可能產生很多的皂腳，所謂皂腳就是像肥皂一樣，肥皂也算是一種乳化的效果，所以以後在分離油的時候，油的收率就會低了，就不好分離。有部分的東西會結合，像皂腳一樣，皂腳會多，會從油裡面拿出來，油量會減少。豬油是動物油，所以沒有抗氧化劑，因為沒有抗氧化劑，就跟米糠一樣，到處收集這個原料，如果都是做豬油的話，它還是品質不太穩定的，品質不穩定應該是要精煉，我還是要強調，精煉還是正確，就是說精煉不是不好的事情，精煉的話，這個油反而是更安全。精煉的目的是要把不要的東西，譬如游離脂肪酸、氧化物或者有其他雜質的時候，都要從精煉把它拿掉。如果對豬油來講，因為它沒有抗氧化劑，事實上到後面它應該要加一些天然的抗氧化劑進去，讓它的油脂安定提昇。（油脂精煉的程序）第一個就是檢測如果酸價高，脂肪酸可能影響到後面對這油品有不好的影響，所以要脫酸，脫酸就看酸價的高低，酸價高的話可能用比較多的鹼量和強鹼，接下來就是去水洗，把皂腳，產生變成肥皂，游離脂肪酸跟鹼產生皂，皂要用水洗把它拿掉，拿掉以後再來就是脫色。脫膠因為是在植物油方面的，脫膠、脫酸有時候是一塊做。重點是下來脫色，脫色就是因為可能前面有些氧化物還有一些雜質，經過活性白土把一些

不好的物質，就是可能氧化物之類的或者顏色，希望顏色比較好一點，然後用脫色的方式把它去除。用活性白土，這個狀態都是在真空狀態下，如果不是真空狀態下是氧化狀態下，那這油有時候壞的更快。脫色完了以後就馬上直接要進入脫臭，脫臭就是最後一道的防線，就是把一些揮發性物質、不好的物質或氧化物，還有一些揮發性的氧化物，把物質給去除，脫臭也都是在非常高真空狀態下，至少220度以上，真空度是3-5個mmhg，torr，就是高真空度狀態下。如果物理精煉的話，是不要有經過化學脫酸的程序，直接用脫臭的把游離脂肪酸拿掉，但這主要還是針對酸價，游離脂肪酸比較低一點的油做可能比較適合。物理精煉是不要用苛性鈉、不要用氫氧化鈉，因為酸價太高不適當用物理精煉。油脂的酸價是代表一個指標，就是在製程的時候，是最好、最容易的一個指標，酸價高低沒有辦法全部來說這個油脂到底是油耗還是沒油耗。精煉要把游離脂肪酸降低，酸價會比較低，當然游離脂肪酸比較低的話，表示其他的產生連鎖反應就比較不會有了，表示這個油脂就會比較乾淨，游離脂肪酸可能有氧化反應的或者在那邊不穩定，一定要把它拿掉。牛油、椰子油如果是酸價比較高，一定要精煉的，精煉就是淨化，讓這個油更乾淨。像以前我做的米糠一樣，因為豬油的原料油是不好取的，要到處收集，如果拿進來是豬油，精煉當然是一定要的，不能不精煉，因為不精煉的話，這個各種品種來的不一樣的時候，產生的問題更大。（經以靜音方式提示辯護人提出之被告頂新公司屏東廠設備影片）於影片中所看到頂新公司屏東廠的這些設備是屬於物理精煉，所以是沒有經過脫酸，直接脫色，然後用脫臭把游離脂肪酸帶走，這是一個製油的典型製程，這是物理精煉，台灣大部分都是化學精煉，化學精煉比較麻煩就是可能因為有肥皂，物理精煉有個好處就是因為沒有經過綜合皂化，所以它直接用脫臭的地方把游離脂肪酸給趕走，但就是酸價可能要低一點

。化學精煉可能會產生有廢水要處理的問題，物理精煉是比較不會扯到化學方面去，有鹼液產生廢水的問題，物理精煉比化學精煉在環保方面是比較優勢。（以豬油為例，剛壓榨出來的，不管是水煮或是火熬的，剛熬製出來的豬油酸價大概會是多少）如果豬板油放太久，當然壓榨出來的酸價就高，如果是比較新鮮的話，酸價就比較低，但問題是壓榨出來就要馬上使用，而不要放置，因為豬油沒有抗氧化劑，放久的話油耗會更快，尤其如果又是沒有精煉的話，因為可能還有一些血紅素，可能有些微量在裡面，它的氧化會更快的。以業界來說，正常的豬油原料進到油廠後，所有的油都一樣，進來以後原料油是隨著時間的增加是越來越壞的，不會維持在那裡的，所以所有的油進來以後，最好要馬上淨化，不要放置太久。我所知道臺灣的牛油原料油是要進口，原料從國外進來以後，因為運輸時間很長，時間越久油一直變差，所以進來以後又放置，酸價就增加了，酸價增加沒有馬上精煉，這樣會損耗後面精煉的成本，所以最好進來以後就馬上要做。CNS國家標準並沒有對原料油，包括豬油、什麼油，沒有對原料油有個規範，所以進來時要馬上精煉。有時候船運因為它是固體，為了讓它能夠流動，否則船不平衡不行，可能在貨櫃裡面要加熱，一加熱可能油脂酸價容易高，所以進來以後就要去精煉。在運輸加熱的過程，也會導致酸價上升，氧化物可能也會增加。（廠商假設把豬油的原料油酸價訂在4，這樣的酸價標準是否可以精煉？）任何的酸價都可以精煉，但是酸價越高，所耗費的精煉成本會越高，所以大部分業者會定他的酸價在哪個位置，他以後收購的價格就定這個位置，我所知道的植物油有定這個酸價的標準，因為酸價太高，表示這大豆太不新鮮了，因為台灣製油製成本要一直很管控的，因為毛利不是很大，所以酸價他們很在意的，管控酸價要在多少以下才收購，包括麻油也是一樣，因為麻油大概都進口芝麻，進口芝麻也要看這個新鮮

度，新鮮度就是用酸價來當做一個判別的指標，來判別這個價格要多少。酸價高比較不新鮮，就是因為不新鮮所以才要淨化，是正常程序，是淨化程序。原料油是不會定標準的，是對成品油定標準。（經提示A1偵查卷第70頁CNS編號2421號食用豬脂國家標準予鑑定人閱覽）這個是成品油，原料是要豬脂肪組織。其中3.品質應符合下列之規定，所謂的顏色、水份及揮發物、夾雜物、比重、折射率、碘價、酸價等項，這些都是針對成品油訂定的，所謂的成品油就是在市面上直接銷售給消費者的這些油。因為純製豬脂應該是精煉的，精煉過後的豬脂。該標準中所謂的脂肪酸組成就是代表豬油所含有各個脂肪酸的比例多寡，這個數據是根據國際標準的CODEX。所謂的食用豬脂（脂肪酸組成）有一點可能不落在這個範圍，是因為豬的原料有時候，因為飼料不同會影響個體的差異，可能會有所不同，這在國際間也是一樣的，這是有數據的，沒有問題的。（不同的豬種，黑毛豬及白毛豬，及不同的脂肪的部位會不會造成脂肪酸組成的差異？）會，因為還有飼料，品種、吃的飼料不一樣、產生的脂肪部分不同也會。（如果豬油的油脂脂肪酸組成跟CNS裡面所規範的組成，是沒有落在那個範圍，是否能夠說這個豬油是假的豬油？）不應該這樣說，CNS大部分都是根據CODEX，根據國際的標準來定的，它也就是一個範圍，因為這些外國豬或本國豬或哪裡的豬可能不太一樣，但CNS不是說定那個標準就定在那裡就不能變，有時候業者還是要反應，常常CNS要開會，就是為了可能有些的標準要稍微更新一下，所以常常會有這種開會要去更新CNS，所以CNS不是一定就是那樣子的。因為它的範圍好像國際間有時候跟我們有點不太一樣，業者要提出來他的意見，我們才會召集委員來開會，所以CNS不是不能變的，就是要去改變這些標準的時候，要去提出證據出來、要做實驗。（脂肪酸組成比例跟CNS不符是否就足以判斷這個油脂有腐敗跟變質的情形？）沒有關係，

脂肪酸組成如果就是不一樣的時候，像過去做的攙偽的，攙偽的事情那是表示這個油脂的真實性，但跟它的安全不安全是沒有什麼關係的，跟它的品質沒有關係。脂肪酸組成不會隨著製程而變，它永遠大概就是那個樣子，即使變也變一點點。（脂肪酸組成跟衛生標準有無關係？）如果一般正常的製程來講是沒有關係的，有關係是說這個甘油酯裡面去水解以後，這個游離脂肪酸有沒有拿掉，那個是品質了。（脂肪酸組成跟CNS不符可否說油品的製造過程已經被污染了？）看不符合到什麼程度，譬如18：1是35～55，如果25那就很奇怪了，這個油一定有問題，上下差一點是還好，可能是一些品種，所以CODEX定的標準是一個範圍，不會指定是哪一個數字。CNS定的標準，那是產品油標準，那是最簡單（判斷油脂品質）的一個方法，譬如酸價、過氧化價要多少以下，這是一個判斷的指標，因為業者在買賣的時候比較容易做。（經提示A3偵查卷第134頁以下照片，即證人李宜錡於偵查中提供之熬油廠照片）沒有辦法從照片上看就判斷油的品質好或不好。原料品質比較好的壓榨出來就比較好、原料品質比較不好的壓榨的油就比較不好，所以這東西應該是業者自己去監測，我這樣看沒辦法看出來，還是要做分析。沒有辦法看照片判斷，一定要去檢測。譬如4以下，那我覺得OK，還可以，就精煉，因為太高就不行了。（何謂「總極性物質」）一般的油脂都是三酸甘油酯，就是三個脂肪酸結合甘油變成甘油酯，所以油脂不是親水性，是疏水性的話應該都是屬於非極性的，如果是經過加熱、油炸，就是這個非極性會變成游離脂肪酸，三酸甘油酯會變成氧化物，這些氧化物，這油耗的物質就變成叫做總極性物質，總極性物質目前定的標準是在25%，那是指在油炸過程，但是在原油比較不適合，原油也不能過高。總極性物質不能超過25，25表示這個油要換。目前好像也要定這個自主管理，總極性物質業者自己要對原料油做管控。總極性物質是對於油

炸油的一個判斷要不要換油的標準。（何謂「丙烯醯胺」）丙烯醯胺是因為裡面在炸東西的時候有澱粉跟蛋白質，asparagine產生的作用。像馬鈴薯薯條含有很多的胺基酸，澱粉質高，天門冬氨酸、醯胺這個也高，所以油炸的時候會產生丙烯醯胺。所以目前有些人，就是用酵素把這個丙烯醯胺變成天門冬氨酸，就是因為胺基酸的關係，富含澱粉的像馬鈴薯容易產生丙烯醯胺，所以丙烯醯胺就常常認為可能譬如用回收油或什麼油炸的時候，可能做成一個監測的指標。總極性物質跟丙烯醯胺應該不是成正向比，因為TPC就是總極性物質，TPC是針對油脂來做的，所以它的方法就是測定油脂裡面的極性物質含量多少，越高當然是越不好，但是丙烯醯胺是蛋白質方面的事情，所以跟油脂沒有關係。油脂不需要測丙烯醯胺，除非油脂原料這方面有問題，可能混油，可能會有一些蛋白質或肉類這個地方進去就可能會有這樣子問題，但是要檢測。（經提示本院卷(二)即乙卷第122頁予鑑定人閱覽，按即食藥署103年11月4日103.11.04 FDA研字第1039024059號檢驗報告書）檢體編號01，檢體序號0180的樣品，總極性化合物大於40%，這個總極性物質很高，和酸價是兩件事情，因為酸價是游離脂肪酸，游離脂肪酸可能氧化才會變成總極性物質。這個油脂可能裡面在加熱的時候變化會很多，就變成TPC的含量就高了。跟酸價不太有關係，酸價是跟裡面含的水有關係，裡面的水有多少，就是在炸的時候，豬脂肪也會有鹽水，所以酸價可能會高，但極性物質不太有關係。（經提示C卷第16頁予鑑定人閱覽，按即食藥署103年10月21日103.10.21 FDA研字第1039023051號檢驗報告書。從同樣名稱的油槽取出來檢驗的是否會有這樣數值的差異？）我不曉得油槽多大，還是怎麼取樣也是重點，因為這裡面的油到底是不是固體，是取哪一階段的，因為它不像植物油是流動的，均勻度也有關係，是哪邊取或哪邊拿的我不知道，如果是同一個油槽表示它的均勻度，油分布可能會

有比較飽和，可能是比較固態的，這邊取取、那邊取取，可能有時候不太有代表性也說不定，因為沒有整個讓它融化了再去取，所以這邊取、那邊取的話就會有出現這樣的數值，如果整個是液體油的話，它是很均勻的時候，拿出來的數值就有代表性，如果它是固態的時候，這邊弄弄、那邊弄弄就有可能就不均勻，有的高、有的低。一般基本的常識應該讓它整個全部都是很均勻的，不然要取很多點才具有統計的意義，如果只隨便取那兩點的話，可能取到最差的，可能取到比較好的，那就完全沒有代表性了。我所說的食用油，經過精煉以後，或者是壓榨，壓榨也要讓這個原料都是很安全的，如果它是有黃麴毒素那更糟糕，一定要去精煉，所以就是說今天食用油是一定讓人家可以吃的，這樣子的油才叫食用油，如果不能讓人家吃時候的話，這表示還要經過加工，要把它淨化，讓它能夠安全讓人家能吃。供食品業用的原料油跟不供食品業用的原料油，在英文上用語也可以用edible跟inedible來做區分。inedible的油的時候，有時候是拿食物油去做的，譬如說大豆油要化工用的時候，可能是裡面再變成環氧的物質時，終端的產品是不能吃的時候，那個就是inedible，就是真的是工業用油的油，但就是看前面的原料是什麼原料，如果原料是做成inedible，它是往那邊走的，即使說大豆是edible，但到後面做那個樣子是不能吃的，或者還有一種inedible就是說原料如果像我剛才講的，譬如有黃麴毒素污染或是什麼東西，即使說是花生，這樣也是inedible，不能吃的，就是安全方面不行，原料取得也很重要。Edible lard要健康無病的豬屠體的脂肪組織，有無健康、不健康的話，這應該是業者自主管理。檢測數據還要有合法來源的數據的文件，不管每家公司都應該有他的品管的一個數據，所以要看那個品管的數據是怎麼樣子，至於這個前面健康不健康，我們也沒辦法去知道，除非是獸醫師。所以在食品業者要自主管理食用豬脂的話要有兩個

證明文件，一個是合法來源證明，一個是檢驗數值的證明。酸價是一個變數，跟原料有關，如果今天的原料是比較好一點的，馬上榨又去收集然後送來，因為動物油脂的原料有時候沒辦法避免的可能還是會有一些水份，它是不像植物的話會有控制水份的，動物油脂可能脂肪還是會有一些水份。看是怎麼榨，是用熬的還是有些是用水煮的，水煮的時候油浮上去，那個油顏色會比較淡，如果是用溫度去熬的時候，顏色可能就比較深，大概會是比較深的這樣的狀態，但沒辦法去看這個是否AV在0.5，那是個變數，那個是不曉得，那一定要測才行。食源性危害food-borne hazard是它自己本身的內源線產生的hazard，可能跟它內生性的產生的一些的危害，所以原料的來源是很重要的。目前在檢測，如果是什麼揮發性氧化物，在精煉大部分都可以拿掉，有些譬如一些雜環胺可能會高一點，但因為精煉時，活性白土那個地方也會拿掉，我是說對一些比較不好的一些的油，可能比較不容易拿掉的是一些氧化的聚合物，會有點不太容易拿掉。就是我要講的三酸甘油脂產生的氧化物或聚合物，在脫色可能不太容易拿掉，因為它揮發性也不夠，所以在脫臭的地方也不容易拿掉，但在精煉大部分就是，不是鼓勵拿劣質油原料來做這個精煉，但就是有時候是沒辦法避免的時候，這個地方一定要經過這個精煉去把它弄掉，事實上我們在做TPC，雖然剛才我有看，它那個TPC，就是總極性物質大概也是5以下、4以下，我是覺得都還OK的，因為那些什麼氧化聚合物也都是屬於TPC的範圍以內。豬隻的疾病應該算是一種食源性危害。（經提示A8偵查卷第112頁Vinacontrol檢驗報告）檢驗油品品質的項目，第一個是游離脂肪酸、第二個是酸價、第三個是碘價，然後皂化價，還有smell就是氣味，還有水份，這個都是它做的時候根據了哪一個的方法，這個是AOCS，是美國油脂學會的標的方法，這個都對的。檢驗數值一個要看看原始數據，他說不定是掃了他的平均

值。（經提示A2偵查卷第58頁）酸價就是一個變數，它是隨著放的時間多久時候一直在升高的，如果出來是0.53，但是多久會上升的話就是要看環境。（從0.53要跳到5.51、6.14這樣的數字，天數越短代表環境越惡劣，這樣說是否正確？）不是越短，不是這樣講，是說時間越長、環境越差的話，它升的越快。還有船艙、鐵桶是怎麼樣，它的container，保存條件。要看實際情況，還有到他們的公司是怎麼樣子。如果以這樣的運送期間，可以讓酸價從0.53升到5到6之間是有點高。酸價只是一個指標，但就是說如果都沒有什麼其他事，酸價升高很好辦，就是到最後是脫酸就好了。只有酸價高，那過氧化價會增加，但是在精煉當中是會把它弄掉的，這是沒有問題，主要是它沒有經過劇烈這樣加熱的一個反覆油炸的話應該是還好。碘價或者是皂化價是跟它的組成有關，這跟安全衛生標準一點關係都沒有，就是IV跟什麼皂化價是跟它的原料、本質有關，跟它衛生標準沒關，跟衛生標準有關的就是酸價，酸價是最容易檢查的指標。（精煉設備是否可以去除蛋白質？）如果以植物油來講因為我們都是用溶劑萃取，如果是豬脂，因為可能還有一些蛋白質在裡面，如果只有壓榨的話可能會有，就因為有肉在裡面，如果再經過精煉的話要檢查，要看精煉的程度，白土吸附有沒有把它脫出乾淨，要看它的程度。因為油脂主要是去除含油溶性的東西，也就是說在活性白土，在脫色那個地方是把一些雜質、色素都弄掉了。水的地方是在脫臭，照理講那個地方不應該有水的東西再存在，因為水溶性的東西，除非把水趕光了，裡面有一些東西在裡面的話，可能要靠一些脫酸或後面一些的，因為它還是會有一些脫除的作用，脫色的地方把它弄掉。（精煉有無辦法去除掉脂溶性物質導致的食源性危害？）因為有些像是PAH的話，就是多元碳性化合物的，它是可以去除的，就是比較不好的物質在脫色地方是可以拿掉，比較不能拿掉的就是剛剛我講的可能聚合物

之類的。重金屬的話在脫色的地方會拿掉。很劇烈的氧化的聚合物，可能有時候在脫色地方，在吸附那個地方可能不太能夠完全拿掉。精煉比較沒辦法去除雙甘油脂，以米糠來講，因為原料有時候酸價比較多的話，它的雙甘油脂會比較多，雙甘油脂跟單甘油脂本來就是一個乳化劑，所以它存在的時候，在精煉當中會造成油脂的收率降低，而且雙甘油脂比較多的時候也有一個不好的現象，就是它容易產生環氧化物，但那量很低。如果油比較不新鮮，就會裂解成游離脂肪酸，裂解那原來三的就會變成二的或一的，所以這樣從這邊看就可以知道進來這個原料油是新鮮不新鮮。酸價高了，就是雙甘油就多了，就會有機會去產生環氧化物質。原料油越不新鮮的時候，表示精煉的過程需要更嚴格的條件。如果酸價很高的話，譬如5到10到10幾、20的話，要用強鹼的，可能量要用多，不然就沒辦法把它脫除掉，所以要去check酸價在多少，然後要怎麼用適當的脫酸的製程，因為酸價太高會形成乳化，收率會影響，脫色有時候劣質、有時候顏色太深的話，可能要調整活性白土，但是它的真空度都是維持這個樣子的，也就是不用特別高。被告公司他們的程序是脫色、脫酸、再脫臭。如果一旦發生油脂劣變，會產生對人體有害的物質，吃了很多這種氧化物都累積到血管，對人體當然是不好。對人體不好的物質，有環狀單體，也有可能是聚合物，都有可能。所以應該要是檢查它有沒有這個東西，成品油如果它很少就還ok。現在因為儀器越來越新，有時候偵測到，不代表它有什麼樣子的危害的現象，因為有時候還是有背景值，不是說所有東西全部都不能有，它還是有些東西是有背景的，背景值要考慮的。（根據科技和檢驗學的進步，越來越發現越新對人體有害的物質？）要看他的量，不是出現這個東西就說可能有害，譬如鹽，鹽巴都要吃，但是吃過多又不行，是看劑量。丙烯醯胺目前還並沒有證實它是可能性的致癌，但也沒有說它一定會怎麼樣，就是說

這個是量的問題，現在只要油炸，薯條油炸的話都會有丙烯醯胺，只是多少的問題。（如果豬油的原料是新鮮的是否會含有總極性化合物？）根據我的檢測，所有的新鮮的，我們自己拿豬油來榨，還是有背景值，大概是5、3、4都ok。（牛油在運送當中會不會可能有加熱的狀況？）我從其他的業者知道，為了讓船平衡，牛油都是很硬，所以一定要讓它能夠流動，所以裡面有一個加熱的狀態。酸價的提高要綜合判斷溫度的升高、環境、船艙等。酸價如果是5的話，那樣子狀態的油是不能適合人體吃，因為酸價過高，所以那個時候，我的猜測那個說法是說那個油只能做飼料用，但是要做食品用，以那樣的狀態的油是不能做食品用，如果要做食品的話應該做其他的處理。我覺得在過去幾個月大家都是有點混淆了，因為給動物吃當然也要符合到一些衛生安全，但可能會比給人吃的要寬一點，就是說酸價可能可以高一點，但酸價太高業者沒辦法接受，因為他後面的製造成本會高，但如果要做到人吃的標準，一定要經過一些淨化，我的猜測是說他如果寫做為飼料，可能他們那邊AV的酸價如果是達到超出他們的範圍外，他認為這個油只能做飼料用，不能給人體吃，而是還要經過加工才可以。貯存條件或者運送的條件比較惡劣的話，會導致酸價上升。不管是哪一家的油，進來以後如果沒有去精煉的話，這個絕對不能給人吃的，一定是當飼料用的，因為可能有氧化物，所謂產生TPC要很高的時候是要非常高溫的油炸狀態下，是一直在那邊油炸的，這個東西如果只是熱，產生了一級氧化物或者是二級氧化物，當然很少，精製過程會把它弄掉的。苯駢芘可以在精煉設備那邊去除，PAH都可以，苯駢芘是屬於PAH裡面的一種，就是多元碳性化合物，它是裡面一種，可以在那個地方拿掉，所以現在目前的苯駢芘已經在動物油的原料當做自主管理的一個項目。如果酸價比較高的話，油的品質也是差，顏色也會深，所以顏色深，有時候也是可以代表一個指標，就是

原油這個顏色。我剛剛說我們常常忽略到它的油的顏色，只是注意那個酸價，酸價只是一個指標，顏色很深的時候，可能就是酸價也高、顏色也深，它可能在脫色的地方會用比較多的白土，這從外觀就可以看得出來。如果增加精煉的條件，譬如加了比較多的白土，或者加了比較強的鹼，不會造成其他的化學物質，就是有害物質的產生，因為那些都是屬於一個物理的條件，他不是產生一個反應。其實在脫酸時，是用氫氧化鈉去脫酸，那個也是在做肥皂的過程，所以也是都ok的，所以到後面脫色那個地方就應該是屬於吸附而已，只是物理，沒有產生一些反應，脫臭也是。CNS是一個品質標準，我所認知的應該不是強制性，而且沒有對生產環境來進行規範。如果實際上從事油品業有一段時間，應該也是可以用感官簡單初步的以油色香味來做為初步判斷，因為如果有氧化的油耗味馬上可以聞得出來。顏色是跟它榨的時間長短，或是跟方法也有不一樣，火煉的會比較深，如果是水煮的話顏色會比較淺，但如果是榨的話，溫度越高顏色當然就越深，所以顏色會跟製成方法有關係。酸價跟水份的高低有關係，如果水份比較高一點，的確是容易造成三酸甘油脂的水解，但是沒有水的狀態下，一直榨一直榨一直加熱，油脂也會變深，但是它酸價可能不會變，所以有很多因素在裡面，有水的環境下還有溫度的高低、榨多少的程度都有關係，不能說是單一因素，它是很多因素在一塊。（在油品業界如果將同一種油，在精製前將酸價高的油與酸價低的油混合後精製，在業界來講這樣的方法有沒有符合他們習慣用的方式？）酸價高跟酸價低對我來講都是一樣的事情，反正酸價高低都是要精煉，都是想辦法把游離脂肪酸去掉，所以要混可以，個別做也可以。為了方便把它混在一塊，然後一次給鹼，但是他也可以不要去混著做，因為你酸價比較高，可能它這個顏色比較深、脂肪酸比較多，它可能要用比較長的鹼，但如果是酸價比較低，可以用比較弱的鹼，他要混

著這樣做的話都可以，這個做法都可以。（設定最高就是7，然後跟2或是比2更低的，譬如說1）我不認為那有什麼問題，做起來還OK的，還好。酸價高跟酸價低的混在一起，都是豬油，兩個油混在一起，可以去精煉，我不認為那有什麼違法，因為它酸價6到7也是有可能這樣子，都是要經過加工，都是要經過精煉，問題是，如果它兩個都是豬油的話，我覺得混著去精煉也是可以的，當然可以。如果豬油壓榨完以後，因為裡面變數很多，來自各種不同的豬隻，如果只是壓榨不精煉的話，要趕快把它吃掉，不然裡面油耗會很快，氧化物質會很快，所以一定要精煉，精煉完的話這個油就比較可以吃，但也是要注意，因為豬油雖然飽和度比較飽和一點，但是它沒有像植物油含有天然抗氧化劑，所以它也不耐儲存，要趕快把它用完，除非說你一開封就把它用完，不能一直放著，打開氧氣進去它就氧化了，所以豬油不是很安定性的油，牛油的話就比較安定。豬油因為原料有不同的東西在裡面，那個都是促氧化的過程，那個一定要精製，這個東西除非馬上吃，不然不能耐久存，安定性不好。（如果原料來源就是一個健康豬，熬製出來的豬油，它的酸價已經從熬製出來放了一段時間，升到7左右，這種情況經過精煉程序後，變成已經降到我們國家標準，CNS的販售標準，就是食用標準，這樣有無違法？）如果它是符合CNS產品的規格，沒有違法。油脂最被關切的問題就在於它的氧化，所以它不會有微生物的問題，除非有水跑進去，油脂不會像麵包發霉。如果像是花生有黃麴毒素，像是這樣的情形，那個更是要精煉，所以精煉它是一個可以把一些我們不想要的東西拿掉，那個不精煉是很糟糕的事情。酸價當然是越低越好，5、4以下，譬如說芝麻油的話它雖然是壓榨，它訂的是4，初榨的橄欖油國際標準是訂在6.6，所以我才認為7還好，因為初榨的橄欖油它訂在6，所以它是還滿高的，我是覺得6、7都還好，超過10就不好，8、9我覺得就不好，因為太高

是不行的，太高也造成業者在精煉的困擾。國家關於食用油脂的衛生標準，好像要檢驗重金屬，還有酸價，我記得是重金屬比較重要，沒有針對過氧化價檢驗，因為過氧化價是它的一級氧化產物，因為過氧化價是很容易變化的，為什麼要分一級、二級，因為它是結合兩個氧的氧化物，但是它非常的不穩定，如果說它再加熱會變成二級的氧化物，所以它是一個不穩定的狀態，所以目前比較沒有去針對POV來做檢測，因為它不穩定，它只能說是這個成品油在一般的室溫下，你看它POV的值可以知道這個油是否已經氧化了，它一直增加增加，過氧化物又裂解變成氧化物，POV值又下降了，所以你拿這個值來看的話，這個值是不穩定的，只能拿來偵測我這個成品油在儲存的時候到底可以存多久，一般我們對成品油POV的定義都是10以下，超過10表示這個油氧化掉了。豬隻各種品種來源不一樣，吃的飼料不一樣，變數非常多，我只能說我們拿了CODEX來做參考，這只能當參考，如果說妳有足夠的證據說我拿這個豬脂，我這個脂肪酸組成是超出這個範圍，可以提出意見，請中標局召開會議來更新。脂肪酸組成是所有的油脂大部分都有一些共通性的脂肪酸，所以如果單單由脂肪酸組成來判定油品是否摻偽這是不足夠的，不能單純用這點認定，因為它很多的脂肪酸都落在同一個範圍內，所以沒辦法這樣子來說到底有沒有摻偽。（經提示A1偵查卷第107頁103.02.06葉美萱製作，蔡俊勇審核之越南豬油及越南牛油脂肪酸分析）因為油脂的東西有很多是共通性的脂肪酸，如果這樣看的話其他都是在CNS的範圍內，就是16.1是1.82就是少了10%，但是好像在法規上面可以容許10~20%，如果說要真的確定，我要確定必須再就這個標的檢驗一次。飼料用的油因為吃的動物還是要回歸給人吃，所以飼料用油的來源都必須來自於健康的豬體、牛體才能做為飼料用油。前面原料正常，買原油進來之後，如果沒有經過精製，那實際上可以給飼料用，如果經過精製，精

製到CNS的食用標準可以作為食用。碘價、皂化價它就是油脂本身的本質，跟衛生標準比較沒有關係，除非是有摻其它的摻偽，這個東西可能會跟油脂的結構有關係，但是跟衛生的標準比較沒有關係，跟衛生標準有關係的就是酸價這個地方、味道、水份含量，油脂裡面不能含有太多水。如果一般的儲存環境，就不會產生很多不好的物質，但如果溫度很高，有時候是故意要造成，要看它的反應的話就有虐待實驗，如果一直反覆加熱也是比較惡劣的環境下造成TPC總極性物質含量的增加，我們常常再講這個東西環境比較惡劣，因為在我們科學上是講虐待實驗，就是故意把它加速讓它變壞的狀態下，這是在研究上常用的虐待實驗，但如果平常的儲存狀態下，沒有給它額外讓它在高溫什麼儲存那樣子狀態下，這個POV不應該這麼高，就是氧化最簡單的指標，如果虐待性一直加熱POV就不準了，就不能拿POV來做判定，就是剛才講說油炸的話，所以才會訂TPC總極性物質，所以總極性物質是針對這油脂在使用狀態下，來評估油品的品質，可以講它是衛生標準，衛生的狀態，因為油脂就是看氧化物，原料來源安全是業者原本就必須自主溯源管理。CNS我的認知只有針對產品沒有針對原料，原料只定義說要正常。正常的原料得到的原料油，因為品質不可能一直穩定，會一直壞下來的，所以要經過精煉。因為如果不是正常原料，裡面的未知變數很多，即使精煉還是搞不清楚，第一個製程可能沒辦法控制，可能每個都要調節，造成製程很麻煩，本身要有那個經驗。第二個原料不正常時它裡面變數好多，就會變成不知道未來的成品是什麼，不知道有沒有隱藏一些問題，可能這樣製程，是不是有把它完全去掉，而且你對有一些不知道的東西，是不是存在，所以一定要正常的原料，正常原料的話很容易判定，就是酸價，酸價一下來就是簡單的判定標準，它這樣後面製程很容易做，但是不正常的时候，製程根本沒辦法去管控，除非他很有經驗，但是另外一個

就是太不正常的时候，也造成它製程的成本，所以我認為業者也不會搞到很不正常，我剛才講，酸價太高它根本沒辦法精煉，基本上一定要正常原料。脂肪酸訊號異常有可能代表有摻雜其他油品之疑慮，但單憑脂肪酸組成的圖譜來看，沒辦法完全判定這個油摻了什麼，每種油它有共同的脂肪酸，但是每種油有它的特性，碰到兩種油它們的特性很像的時候，那就有可能有這個機會，譬如加橄欖油油酸特別高，是70~80，或是苦茶油18.1油酸特別高，如果有摻雜時那個地方就降下來了，或者是麻油今天摻雜大豆油，只要看特定的就好，它的多元高的話就知道它摻雜了，但是如果共通性很match在一塊的話，你可能還要走更深入的再去檢查，看油脂的微量物質是不是有什麼變化，還是有摻其它東西，再怎麼樣還是可以看得出來，再來就是看它油脂的結構。（經提示A1偵查卷第107頁103.02.06葉美萱製作，蔡俊勇審核之越南豬油及越南牛油脂肪酸分析）不能只看這個範圍，要看其他豬油的狀態才能判斷。加熱後並未發現有魚油的風味，如果它是沒有精煉魚油，魚油味道很重，一加熱一定會有味道，除非它是精煉了。因為這個只看16.1，1.82有混有魚油的話，力道也比較不足、不夠，因為還要看其它的。安全跟摻偽是兩件事，摻偽不代表它不安全，如果說安全那要檢查。我認為收集商在收集這些油應該有一些基本的訓練、知識，測酸價是最簡單的，但因為我們常常忽略外觀，他的雜質、清潔，如果能提出證明他沒有那些雜質，味道也很好沒有油耗味，感官品評，就是用眼睛看、用鼻子聞，去看看有無沉澱物，如果他這樣都沒有那些油耗的話，這個原料油當然可以去精煉，只是它是到處收集來的，所以精煉過程要很有經驗。因為生長環境不同、吃的飼料不同，其實牠所產生的脂肪酸組成也會有差異。如果只是酸價比較高一點，你不經過精煉當然就當飼料用，基本上如果是單一的油，它如果酸價比較高，如果不精煉就是當飼料，如果精煉就是

精煉完後要符合CNS的標準，這樣才能當做食用油。具有超過30年榨油經驗的人，應該有可能藉由看顏色、聞氣味判斷出油品的品質，因為他天天在碰這些事情，所以應該要知道。如果說在家裡板油這樣炸，馬上吃，這當然可以食用，那是你今天要去做工業用的時候，因為你各地收集來不同的油源，可能它品種不同的差異，還有放的時間不同，所以它酸價會增加，那樣的油不能直接拿來當作人吃的，一定要精煉。供作家禽、家畜食用，沒有精煉是可以的。正常的原料所熬製出來的油，在沒有精煉之前，油品是不穩定的，建議這個油品都要去精煉，去除它的雜質、提升它的穩定性。如果油是在國外精煉，包裝一定要好，如果說包裝不好的話，有時候到國內還要再精煉一次，所以很多廠商可能是國外的原油到台灣精煉，免得二次精煉。油脂最好不要經過二次精煉、三次精煉，非常不好，因為它每精煉一次就會氧化一次，雖然後面有經過脫臭，但一直在傷害它，一直要高溫，因為脫臭就是給它高溫度，雖然我早上有講是用高真空，但一直這樣加熱也不是很好。譬如你是在東南亞的話天氣比較熱，運送過來如果沒有馬上處理的話，台灣也是熱，它這個酸價會增加。光線、溫度、溼度、所含的金屬離子多寡、油品的儲放環境，這些都有可能影響油品的保存。精煉的油脂要包裝好，如果不包裝好，一開封的時候它的酸價、過氧化價都會增加。酸價會隨著溫度、溼度增高而增加。海運的方式，環境、船艙會影響酸價。初榨油榨的過程中還是會含有一些水份沒有揮發，所含的水分会使油品不容易保存，所以水份要控制，如果加熱會促進水解，游離脂肪酸會更多，所以游離脂肪酸還是回到一定要用脫酸，不是用加熱，持續加熱的方式就是導致總集性物質增加的原因之一。油品內如果含有重金屬，不是就代表油品是有毒而完全不能供食用，要看它的量（含量數值）。衛福部有公告一個重金屬的標準銅、汞、砷、鉛，如果範圍以內的話，因為有些是背

景值，背景值的話還是OK的，如果是超出的話還是要考慮到底有什麼東西污染了。單從Vinacontrol公司的檢驗報告和頂新公司入廠的檢驗報告，因檢測數據太少，所以沒有辦法評判是否回收油或地溝油。（如果運送的過程是先加熱之後把油打進ISO TANK，然後放在甲板上可以陽光曝曬的狀況下，經過7-14天的運送，酸價從0.53上升到5-6，是否合理？）因為不是直接把它倒進去，那應該會，因為反覆加熱讓它能夠打進去是會。2008年麥當勞發生油炸的事件，我主導7、8家的連鎖廠商，請他們提供最爛的油，才制定TPC要訂到25的範圍，而取得這樣的科學證據，我們取得那個證據說TPC是在油脂使用當中當作指標，而不是只有拿酸價，因為酸價不代表什麼特別的意義，酸價只能講是原料的新鮮度，還有後面的製程要靠酸價看鹼液要加多少，這個是在油炸的。如果都是正常的原料，在精煉這方面都可以達到國家標準，那這可以供食用。可供食品工業用原料油及不可供食品工業用原料油本質上的差異，我的認定是第一個可能看衛生標準，例如CNS國家標準，國家標準對這個產品有規範，譬如酸價每種有每種的標準，譬如純製豬脂酸價要1.3，如果是2、3或4，或5的，這樣的油除非要再經過加工。這是原料油，進飼料就直接進飼料了，如果經過加工的話，符合國家標準當然就可以當作食用的。（能否去除氧化物、游離脂肪酸、或其他物質，是否一般精煉設備就可以達成或一般精煉能夠去除的東西是固定、有限的，如果要達到去除某些物質就必須要特別有新的製程方法，才能產生那樣的效果？）如果顏色很深，希望能夠顏色更淺的時候，用的吸附劑活性白土用量就要多一點，但它的溫度跟時間大概是控制在一定的，只有白土量可以增加，白土量增加會影響到後面油品的收率，能變化的大概就是白土和前面的脫酸，我講的脫酸是講傳統的化學精煉。在脫臭的地方大概也都是固定的，就是溫度會比較高，大概就是220度以上，240、250這個都

還在正常的，有時候它更高到260，還有高真空度，大概都是固定的。總極性化合物有些容易去掉，有些不容易去掉，譬如像一些比較揮發性的物質，可能這邊就拿掉了，不需要特別的製程。不同的油脂，脂肪酸組成應該是不同，但有些CODEX只有講範圍，有時候是這個油跟這個油會落在同一個範圍內，那就很容易來當作這個油，或者是他在摻一些比例的時候，很容易便宜的油當做貴的油，有可能。（CNS或CODEX為何要針對油脂制定脂肪酸標準？）是根據國際的標準來做，國際標準有，後來委員大家認為應該要把脂肪酸標準弄出來，因為脂肪酸組成的數據有時候是在第一線比較容易看，因為每一種油有它的特性，從脂肪酸組成看它的特性，特定的脂肪酸就可以知道它到底有沒有摻偽，還是最容易的，除非找到A跟B剛好落在同一個範圍，那你就要再找第二種方法，更深入的方法來check它到底有沒有摻偽。原則上因為不同的油脂它的脂肪酸組成，因為每個數值都有它一定的範圍，所以可以根據脂肪酸組成初步判斷是屬於什麼樣的油脂，脂肪酸組成是不會變的，它不會隨著衛生環境變化，類似於DNA的概念，和衛生與否、有無腐敗沒有關係，是一個組成的結構，本質就是這樣。總極性物質除了加熱，還有儲存的环境不當，放太久了，可能它氧化，一氧化，氧化物就屬於一個極性物質，或者聚合物就屬於氧化物質，還有就是你的原料來自比較劣質的，它這個極性物質也會比較高，目前我們在check的發現到，極性物質3、4、5都還好，你極性物質如果超過7、8、9、10那就表示真的是很劣質了。總極性物質就是就是一堆氧化物，包括DAG、oxidation的TG，就是氧化的TG那個都是，我們那個做的就是先把油脂性的，三甘油脂先把它弄掉以後，剩下來的用column去把它極性的物質拿出來以後再秤重，看它佔整個油裡面的比例是多少，油脂應該都是非極性物質，總極性物質就是我們要用化學的方法把它洗出來，吸附、洗出來以後看它在整個油脂

中佔的比例多少，越少是越好，表示它沒有經過一些氧化的過程，所以它不會有這些物質產生，但是如果氧化很多的話，就是一直油炸等等，氧化物質多了，極性物質就會增加了，這也是一個指標。25也是根據國際標準，就是國際的狀態，事實上極性物質，我的經驗應該是最好不要超過20，更嚴格的話應該20以下，已經炸了很久才會到那裡。TPC如果超過百分之20表示油脂很壞，所以你攝取的都是氧化油，對人體可能造成發炎反應，容易心血管疾病，甚至癌症這方面都會產生。會訂出25或20是因為它在精煉過程中，當它超過這個數字的時候，不容易去除總極性物質。因為極性物質達到25%的時候，油整個外觀都很糟糕了，就是一般的回收油，變成黑色的，那根本就不能用，所以也犯不上拿這個油來精煉。還沒精煉前的原料油，這個原料油檢測出來它的總極性物質是40%的數據的話，就不應該用作食品用的原料油。TPC超過25在國外是discarded level，就是要丟棄的標準，所以既然是要丟棄的，表示這個油就不應該再回來去做供食用用的油，所以它不可以列入供食品工業用原料油，就是說這個測試到底對不對，如果是就很高了。（如果是總極性物質超過25要丟棄，能否作為不可供食品工業用原料油，例如製造成飼料使用？）用國家標準來看，並沒有規範這個東西，如果我來看的話，我覺得也不應該給動物吃，是我個人的意見。食品工業用原料油是作為我們生產人類食品成品油的前提，這個前提前面有個最原始原料，這也是有限制，到底可不可以進入這個軌跡是有一定的要求，有一些東西是根本不能進入這個，只能進入另外一個不可供食品工業用原料油的範疇。（經提示A4偵查卷第135頁）從原料端、製程到最後供人類食用，該圖的流程就是最終供我們人類吃的油就是要符合這個流程（參見本判決附圖）。沒有精煉的話，可能有未知的事情，但是在精煉以後，像重金屬一定要靠精煉的，一定是脫色的地方要把它弄掉，所以要去檢查它

的精煉是不是重金屬都沒有超標，如果都沒有超標的話，這方面就是在安全方面至少是能夠符合標準。到處收集的原料會有不穩定的狀態，就像米糠一樣，米糠還是很單純，像動物體的話各地收來的，部位又不一樣的話，可能變數更多，所以這種油一定要精煉，所有動物油包括牛油等等，都應該要精煉，不能不精煉。（經提示偵查卷A1卷第70頁、A4卷第201頁食用豬脂、動物油脂CNS國家標準）CNS這個數據指的是成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途，跟來源無關，我們現在並沒有去訂來源，好像衛福部希望能夠各個業者要自主管理。每個精煉的步驟都有它特定的目的，所以產生出來的產品一定要符合到特定目的，譬如脫色，希望它黃色值到多少、紅色值到多少，要越淡的話就要用比較多的白土，如果希望它淡淡如水，不要白的，脫臭用高一點的溫度，也可以，但都不影響這個產品是怎麼樣，我覺得重點還是前面這個原料。（碘價可以判斷出什麼事情？）不行，碘價是說明油質的飽和度與不飽和度，有些的碘價很多可能都是同樣的，所以碘價是跟脂肪酸的組成有關，它可以用脂肪酸組成來運算，所以它本身它的本質、它的特質跟衛生標準沒有什麼關係，這邊很多跟衛生標準都不太有關係。（什麼時候會產生環氧化物？）高溫氧化，或者它產生水解以後，有氫氧基出現的時候，因為照理講脂肪酸都應該連結到甘油，它都沒有機會去氧化，但有些脂肪酸跑出去了，所以那邊空下來變成OH，OH它很容易跟兩個脂肪酸產生氧化物，或者自己的脂肪酸、下面的脂肪酸產生氧化物，它這個是環氧化物，這個對人不好的。如果油是品質比較差的，譬如DAG比較高，DAG如果多的話，它可能是環氧化合物的前驅物，DAG不見得是不好，但這個如果很多都水解掉了，很多的DAG就跑出來，就會產生TG變成DAG，這樣產生出來的話，可能就有機會變成環氧化物。在脫臭在高溫的時候，特別是在脫臭，脫臭是要用很高的溫度，所以它很有機

會去變成這樣子，或者原料油裡面的TG太少了，因為炸來炸去或什麼，它的品質比較差一點的時候，可能會產生一些氧化物的前驅物在裡面，所以會造成以後在使用上或者是它的量會比較高一點，但是對於人體試驗或活體試驗有沒有害，目前都沒有人證實，就是還要去，但我所知道的是結構會變，劣質油跟一般的油結構是不一樣的，但有沒有害是要去做研究。精煉不是壞事，還是正確的事情，它是把一些雜質拿掉，等於是油脂的淨化，讓油的品質會比較好，但是油脂安定性好不好要看它本質。（經提示偵查卷A1卷第70頁CNS食用豬脂Edible lard、證人王祖善提供資料光碟油脂相關知識檔案夾油脂知識補充資料相關CNS標準CNS編號8155，食用熬製豬脂Edible rendered pork fat國家標準）第一個那個pure lard食用豬脂都是把它限定在脂肪組織，其他的骨頭、血管都不用了，所以它範圍很窄，就是脂肪組織拿出來的油，如果符合規範的話，它就叫做食用豬脂，這樣的豬脂也可以去精煉，也叫做食用豬脂，如果把範圍擴大就叫熬製豬脂，就是取得部位，不單是脂肪組織，其他骨頭等去熬製，把這個油撈起來，這樣叫熬製豬脂，所以熬製豬脂的標準會比較寬。前面的rendered pork fat，因為他拿的這些骨頭、皮這裡面油脂就少了，所以你要靠熬製，不管是乾熬或濕熬加水分去熬，要靠熬製才能把油取出來，所以是把它歸類成都是熬製的豬脂，剛才那個食用豬脂的話，它好像是侷限在脂肪組織，其他都不可以，所以那邊是很嚴格的，所以那個地方如果符合標準的話，就叫pure lard。如果說酸價比較高要精煉來達到那個標準，所以加工用的油脂就是這樣來的，所以那邊地方原料的規格比較嚴，這邊的話就是範圍很廣，所以要靠熬製把油抽出來等語（參本院審五卷第14頁至第79頁）。鑑定人朱燕華為美國俄亥俄大學食品科學碩士，並修習博士班。研究領域是油脂化學、油脂加工、保健食品。曾於美國做研究助理，且曾負責行政院農

業委員會米糠油研究計畫，多從事食用油脂的研究，並與美國農業部合作研究大豆油計畫約6年時間，且曾於國外期刊發表著作，目前為食品工業研究所產品及製程研發中心主任、資深研究員，自72年研究油脂迄今，從事食品研究30年。依據上開鑑定人之專業資格，足見鑑定人有其一定之科學流程與理論基礎，上開鑑定意見甚具參考價值。足認食品工業用原料油作為生產供人食用之成品油的前提，必須原料正常（例如健康無病之豬屠體），即使作為動物飼料油脂使用，亦須原料正常始可（參酌後述證人胡大光關於食物鏈之證述，其義相同）。我國關於食用豬脂、動物油脂CNS國家標準的數據是指成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途，與來源無關，關於原料並無相關標準規定。在原料正常之下，原油若未經精煉程序，可以作為飼料用，若經過精製程序後，符合CNS的食用標準可以作為食用。正常原料之豬油初榨後雖可立即食用，但因各地收集不同之油源，可能品種差異、榨油後放置時間不同，導致酸價增加，且因沒有抗氧化劑，若未立即食用，會加快油耗。若供作家禽、家畜飼料用，雖可不經過精煉程序，惟若作為食品工業使用時，則必須精煉，因未精煉前，油品不穩定，必須透過精煉去除雜質，提升穩定性。另酸價不具特別意義，酸價僅為原料新鮮度的指標之一，且與其後製程有關；透過精煉程序可降低酸價，因游離脂肪酸降低，可減少游離脂肪酸產生氧化等連鎖反應，若未精煉，可能氧化更快。關於脂肪酸組成部分，所有油脂大部分都有共通性的脂肪酸，若單以脂肪酸組成來判定油品是否摻偽並不足夠，因為很多的脂肪酸都會落在同一個範圍內；而且因為豬隻飼料不同，會影響個體的差異，脂肪酸組成可能會有所不同；脂肪酸組成跟CNS不符與油脂是否有腐敗、變質、品質均無關等情。

- 3.其次，鑑定人王耀祖於本院審理中稱：油脂精煉技術比較有系統性的開放始於90紀末到20世紀初，從歐洲開始。當

時一般是用豬油、牛油，可能還有一些奶油，後來數量不夠，就要找一些其他油種，其他油種就要經過精煉，因為有味道的問題，所以就從那時候開始研發。一般像動物油，最早期的油就是豬油跟牛油，一般都不太需要精煉就可以家用，後來因為大量工業化以後，用的油脂要比較多，油種就可以考慮到菜籽油，還有譬如黃豆油，那種油因為裡面雜質、膠、顏色、味道大家都不太喜歡，同時有些是對油的穩定性是不太好的，所以一定要經過精煉把裡面的雜質拿掉，基本上就是脂肪酸、色素，還有一些微金屬譬如銅、碳要拿掉，不然這種金屬對油的穩定性有影響。現在大部分的油脂都會經過精煉。基本上精煉的需要就是把油的穩定性提高，假如油沒有經過精煉，油很快會不好，可能有味道或顏色加深，因為經過氧化，所以一定要把油裡面的一些雜質，及我剛剛說的一些微金屬，尤其是銅跟鐵一定要拿掉，還外觀的問題，因為消費者不可能買顏色很黑的油拿去用，所以一定要把裡面的色素拿掉，另外就是有一些油不只是拿來煮飯、炒菜之類的，還要加工食品，所以裡面的一些味道一定要拿掉，還有脂肪酸、酸價，脂肪酸一定要拿掉，不然脂肪酸會變壞，因為脂肪酸不是很穩定的東西，尤其是不飽和脂肪酸，本身在一般的情況下，在大氣有一些陽光就會變壞，會分類變成其他一些有味道的雜質，一般消費者就肯定不買你的油，所以一般上就一定要把油裡面的雜質先拿掉，然後油的品質穩定性就可以提高了。油脂精煉是為了提升穩定性、外觀，還有精煉的其他過程就是把油的一些品質可以改變，譬如要做起酥油、margarin，因為要把裡面的熔點改變，所以有另外一些過程，那也是精煉的一些部分。油基本上不會講腐敗，油只有好的油跟壞的油，油本身就不太會腐敗，我的觀念腐敗就是有細菌侵入裡面就會腐敗，油本身細菌是不可能生存，所以把一塊肉放進油裡面肉不會壞，油基本上就是防腐了，是因為它可以阻絕空氣。油脂的精煉技術是屬

於正常的食品製造工業一環，油脂的精煉技術大部分都是適用在食用油脂上，一般我們的設備、技術都是用在食品方面。在煉油的技術，基本上要把裡面的膠質、色素拿掉，或是一些氧化過後的副產品、脂肪酸、味道（ketone、Aldehyde）之類的一些化學品都要拿掉。膠質不拿掉裡面有磷，磷也會影響油的穩定性。色素一定要拿掉，還有那些氧化物、味道拿掉，那就是叫脫色。脫膠、脫色，在最後假如是以物理精煉來講，脂肪酸跟味道是同時拿掉，經過真空蒸餾就把裡面的味道跟脂肪酸拿掉。或是有另外一個過程是化學精煉，主要是適用於動物油跟葵花籽油或是玉米油，那方面我們就用到化學精煉，化學精煉過程有另外一個步驟就是做中和，脫酸是中和的部分，在那個部分就把脂肪酸拿掉，經過皂化的過程把脂肪酸拿掉，到最後脫色的部分只是味道拿掉，就沒有脂肪酸拿掉的作用。化學精煉跟物理精煉有一點差別，不過基本上作用都是一樣，就是化學精煉是有皂化的。皂化只要加鹼，因為鹼跟裡面的脂肪酸，酸鹼中和就變成皂。在設計油脂精煉設備，這37年的經驗，沒有客戶要求要特別去除總極性物質。脫色是除了顏色以外，脫色的過程是用白土把裡面的雜質吸附，除了吸附顏色，假如壞的花生油或椰子油，因為處理的過程不一樣，或是煙燻之類的，那邊白土也把裡面一些毒素拿掉，那主要是花生油或是椰子油，在其他油種因為沒有那種毒素，基本上就是把顏色跟氧化物吸附掉，主要是這兩部分，還有在物理精煉的時候，因為前面是加了酸脫膠，膠也是在這個部分去除掉的。台灣消費者喜歡顏色很淡的油，基本上是習慣，譬如菲律賓也是喜歡很淡的油，椰油顏色很淡，在其他地方，譬如中國的南方或是馬來西亞那邊，我們用慣的是花生油，顏色就比較深一點，假如賣的油太淡，他覺得是加了水，一些消費者的觀念是不一樣，這錯誤的觀念，他以為油加了水就變成很淡，基本上是不可能的，所以這種事主要是消費者的習慣。脫色程

序一定要，因為不只是脫顏色，同時也是把裡面很多雜質吸附掉。脫色的過程，不會導致油脂有什麼反應而產生不好的物質。脫酸是要把游離脂肪酸去除，游離脂肪酸如果沒有去除會自己再分裂，變成有ketone、Aldehyde就有味道了，一定要把它去除掉，或者假如沒有把它去除掉，它存在裡面也會影響油的顏色，主要是穩定跟味道。經過精煉以後，游離脂肪酸少過某一個酸價，我們就可以講這個油已經是可以維持到多天或多個月，一定要把它降到某一個價。游離脂肪酸的價一般我們在那邊是說FFA，就是游離脂肪酸的value，在有一些地方就是用酸價，一般酸價就是2乘FFA就差不多是酸價，大部分是這樣，所以有些地方適用酸價，我本身是習慣用FFA，在我們那邊一般市場上或國際貿易，或是油品品質的規定，一般上FFA少於0.1，一般上就算是可以的，就酸價0.2，就基本上是ok的，不過因為競爭的原因，很多時候製造商都要求0.05的FFA，就是0.1的酸價，是精煉過後油品的酸價。因為每一種原油的FFA都不一樣，譬如米糠油可以百分之5到百分之15，或是20的FFA都可能，在原料油，棕油方面一般是百分之4或是百分之5的FFA，就是8-10的AV，假如是豬油、牛油很接近一種油，所以酸價一般算起來我可以講大概10（AV）以下就可以算是合格的原油。游離脂肪酸是從三酸甘油脂分裂出來的，因為有三酸，其實就是酸跑出來就變成一個游離脂肪酸。物理精煉去除游離脂肪酸主要是在高真空、高溫的狀態之下，基本上是蒸餾，把它加溫到高溫以後，到一個蒸餾塔，蒸餾塔是在真空的狀態，真空底下沒有氧氣，油不會變壞，雙酸甘油或單酸甘油也會一併被去除。不同的油種有不一樣的溫度，譬如棕油來講，一般會加溫到260度，假如動物油的話，因為動物油過程是化學精煉，化學精煉的脂肪酸在脫酸過程已經被拿掉，所以在脫色、脫臭那一部分一般上只要240度就夠了，動物油、菜籽油240度就可以了。豬油應該也是要255-260度，豬油

的品質跟棕油很接近。雙酸甘油脂在脫酸過程大部分也會去除。在脫臭的製程有真空的設備，物理精煉就是一起進行的，就是脫臭塔。脫臭塔裡的真空是蒸汽真空器，基本上是用蒸汽來製造那個真空。脫臭塔裡面，除了油要加溫，裡面也要打蒸汽進去，打蒸汽進去把它蒸發，就是煮的意思，把蒸汽打進去，油進去以後裡面脂肪酸拿掉，進去的蒸汽也要抽掉，所以這個真空製造器基本上是要把裡面的脂肪酸跟裡面的一些蒸汽全部要抽出去。真空的程度基本上是2.5個TORR以下，就等於3個mmPa，一般上在蒸餾脫臭都要達到這個，每家都一樣。在這個真空的環境底下，這個油即使高溫也並不會氧化產生對人體危害的東西，不過基本上假如是要加溫到260或250度，要保護它，不需要這麼高的真空，我們要這麼高的真空是要提昇蒸餾的效率，250度的話假如是10個TORR或15個TORR以下就已經不會有問題了，不過主要我們這麼高是要提昇效率，因為下一個TORR，成本都會增加的。每一種油都有本身的味道，真正講我們講是臭，不過真正每種油有些人講是臭，以前人講是香，譬如像可可脂，我們喜歡可可的味道，不過以前人就不喜歡可可脂的味道，可可脂也是有脫臭，脫臭是去除味道。豬油一般上應該是物理精煉，主要應該是要把脂肪酸拿掉，豬油一般拿來炒菜的話我們喜歡那個味道，假如這個豬油是用在食品加工的話，做餅乾就可能不喜歡那有豬油的味道放在餅乾裡面，所以一定要把味道拿掉、中和掉，這樣就可以用到很多其他用途，不可能只是拿來煮菜，豬油還有很多用處的。煮菜希望有豬油味的那種豬油產品，會使用這種精煉過後的豬油做為油脂的基底，有可能添加有豬油味道的豬油。像花生油我們喜歡花生的味道，花生油的精煉也是跟這個一樣的，就是脫膠、脫色、脫臭，你們講脫臭，其他地方都是講脫嗅。幾個過程以後，因為以前人喜歡裡面的花生味道，所以還有加了一些很濃縮的花生原油放進去，就有花生味，不過又不會影響裡面

的酸價，那就是花生的製作過程是這樣，加一點點進去有那個味道，但又不影響穩定性。（經提示辯護人提出頂新公司向ALFA LAVAL購買設備時之操作手冊）這個手冊基本上是包含物理精煉設備上的一些規格，還有一些操作手冊，我們叫instruction manual，就是操作手冊，基本上操作手冊裡面真正教怎麼操作的部分應該是不多，這邊也有操作需要注意的注意事項，怎麼停機、開機，還有裡面一些安全的設備要注意的，還有以後維修方面要如何注意，這邊也給了一些檢定油品質的方法，這部分全部都是檢定油的品質的方法。因為這是全自動化的，所以一些控制的程序跟控制的儀器都在裡面，還有發生故障怎麼去解決，有配線路圖可以看得到。裡面因為是整個工業流程，裡面很多不同的設備，大部分的設備比較重要的操作、維修，所需要注意的東西，主要是這個部分，在第一面一些設備規格都在裡面，因為假如要看現在哪一套基本在這邊可以考核一下，因為這邊有序號，可以查的，不過這麼久的廠可能有一些都換過了，看到這是1988年的了，這是88年做的一份，這是敘述它的Project number，他可能拿到是87年，真正操作可能是88年。這個手冊是提供給物理精煉設備所使用的。與ALFA LAVAL所賣的設備是一樣的，因為那時候我還在ALFA LAVAL任職，當時我是那邊的技術經理。因為這是一個很一般的物理精煉。（經提示頂新公司屏東廠煉油設備）就是這個操作手冊裡面講的這些設備，並沒有其他異常的狀況。除了ALFA LAVAL、力浩，還有一些德國公司LURGI，世界上比較大的就我們這四家，還有一個就是DE'SMET，這個是比利時的，ALFA LAVAL是瑞典。力浩是全世界最大的物理精煉設備公司。以牛油為例，一般在商品市場上面存在有可食用跟非供食用，edible跟inedible tallow的這兩種區別。我們做精煉，對油的來源一般上我們是沒有去知道的，我們只要知道酸價多少、顏色多少，還有裡面的一些雜質，譬如膠質還有一些微金屬，

我們只要知道那幾樣東西以後就可以設計我們的設備，來源是怎麼樣我們不知道。在做精煉程序之前，要對原料油有所掌握才可以正確的實施精煉。就像我們的客戶跟別人買原油，來之前也是一定要檢驗的，因為他買的原油也是有他的規格，到廠或到港之前一定要檢驗，檢驗以後符合他們合同的品質就可以收了，譬如講酸價，我買的酸價是2%的話，來的時候可能是2.2%，這樣就不符合，我可以扣錢或拒收。一般到工廠之前都會做檢驗，然後我們的設備做檢驗的時候，我們也是要原油的品質是多少，符合我們合同裡面規定的，就可以做調適、運行。針對重金屬去除這件事情，物理精煉與化學精煉應該沒有差異，基本上重金屬在油裡面應該是沒有的，假如是一般的油完全沒有重金屬。銅一般上經過精煉以後會差不多0.01 ppm，因為銅會影響油的穩定性，所以一定要把銅、鐵拿掉。不過基本上把銅跟鐵拿掉是很容易的，只要把一些食用的檸檬酸或是檸檬酸加進去，基本上就可以把它作用掉，再經過脫色的時候，活性白土就把它吸附掉，然後就過濾掉了，這幾個較簡單。前面這一部分脫膠也是要加檸檬酸膠，檸檬酸或是檸檬酸在化學精煉或物理精煉都必須的一個程序。假如脂肪酸或顏色變深，這種都可以經過精煉去把它回復更好的品質，一般上是這樣。從原油開始生產的時候，因為生產的過程，油的本身就從最開始的時候，不管是動物或植物的，基本上會變成一點壞就是提煉的過程有一些操作把它變成壞，壞的意思是講，你的壞就是味道，就是把脂肪酸升高，就有點味道了，不過本身一些油裡面的金屬，主要是植物油金屬比較高，因為是從土裡面長出來，總有金屬會在種子裡面，金屬肯定要拿掉，不然會影響穩定性，主要敗壞就講味道變了、顏色壞了，主要就是脂肪酸或是本身分裂行為，這邊的味道的话可能就是在貯存或原來生產提煉榨油的過程，運輸的過程太久了或是沒有好好的把握，所以有點變壞了。一般的品質有時在商業有這樣的一個

做法，譬如我跟你買的時候，我要的酸價，我要很嚴，因為酸價高我的生產成本就高了，所以我跟你買的時候假如規定酸價是6%，來的時候你可能給我7%，基本上這個酸價的油還是可以的，不過在商業上我就扣你的錢，因為你可能會增加我一些成本，這個油還是好的，我還可以用，因為跟你買了我把它拒絕掉還要去找來源，我不是很麻煩，這個油還是可以用的，我就扣你的錢，我還是拿來用。我知道東南亞都是這樣，例如馬來西亞、印尼。脫色、脫酸、脫膠、脫臭，這整個過程都是煉油設備的一部分，煉油設備還有其他一些分提、脂化、輕化也是煉油設備，不過在這方面沒有在這邊提到，我就沒有在做，只是專注於物理精煉或是化學精煉。物理精煉設備的製造流程，是脫膠、脫色、脫臭，這三部分是一定要有的。設定功能是看客戶的要求，他講我的原油膠就是那麼多，基本上設計的東西都一樣，只是添加的時候，譬如要添加比較多的白土，我設計添加白土的那個設備就可能較大，或者我添加白土的頻率就比較快，主要是那個部分，基本上加白土還是同樣那個設計，只是大小、快慢的分別。脫膠那邊就是膠比較高，我的過程方面就可能幫浦要放比較大或比較小，基本上就是這樣。還有脫臭那邊就是看脂肪酸高低，或這有些客戶說做法不要太高的溫度，要比較低的高真空，現在假如是在高溫的狀態太久有反式脂肪酸，所以有些客戶講現在精煉要把溫度放低、時間要放短、真空提高，只是那些差別，基本上真空還是有的、預留時間還是有的，還有加熱器還是在那邊。最主要是根據原料還有要製造出來的要求去調整設備的一些大小或時間。我這邊知道不能夠食用的油是已經壞的油、地溝油之類的，那種是不能夠食用的，那就很難經過我們的物理精煉變成好油，已經敗壞了，已經變成High Oxidize，就是裡面有毒素或是已經超過氧化，還有很骯髒，假如真正要做成本是很高的，可能一次提煉、二次提煉、三次提煉，可能到最後可以做得到

，不過不一定，我認知那種是地溝油，大陸那時候有人講過。油本身不會變壞，除非是有用過，譬如有用過的油去流到農溝再拿回來，那個就是已經用過了就是可能壞了。敗壞以後產生的這種對人體有害的毒素、曾經經過使用產生了油高度氧化的環氧化物，或者是等等有可能對人體有影響的那些物質，不在排除去掉的設計裡面。最後還是精煉油那邊要把關，最後出來的油那個精煉的品質一定要把關，來源那邊基本上一定要做檢驗以後，然後去做調整整個工藝程序，才可以擔保最後精煉油的品質能不能夠達到要求的安全食用的可能性。我們的擔保就是講來源的油是AV多少，還有一些品質是多少，假如你的油裡面是很壞的話，那個不在我們擔保的範圍，不過理論上經過種種的過程，應該是做得到。理論上如果知道有什麼物質，就可以在裡面增加特殊的設備去去除，但我們沒有做過。放置久了產生的味道在脫臭塔或脫臭程序裡面也可以完全去除，主要是因為它的沸點比較低，可以拿掉的。一般都是我們知道脂肪酸或金屬之類，我們就知道怎麼去處理，一般上很少遇到看到脂肪酸超高，超高的話我們會講這個費用會很高，損耗會很高，只能這樣判斷，我們不能判斷這種油已經壞到不能夠去提煉了，因為提煉東西我剛剛講毒素方面我們沒有去管，我們只是看脂肪酸還有顏色之類，這是一個評估這個油可不可或是容易很好的去處理、去精煉，我們就知道了，我們沒有用眼睛去看這個油太壞了，或是臭這個油是太壞不能夠提煉，我們沒有這樣做。辯護人提供的操作手冊的這套精煉設備儀器，黃麴毒素可以去除，加活性碳就可以了。同一種油可以放在一起精煉，例如豬油跟豬油是可以混在一起的，即使酸價不同也可以。假如我們擔保原油來的是5%FFA，酸價10，一般上我們就可以保證，我記得一般上我們都會預估萬一酸價會比較高，假如到了12%，我們也是要可以做得得到保證最後的品質，假如是來源的酸價已經22，我們就講這個一定是壞的油，對

我來講是壞的，因為我不能擔保最後的品質，是這樣的一個說法，對你們來講也是成本會很高，做是可能做得到，可能把它100噸的產量放到低一點也可以做得到，不過成本就很高了，對我來講也不能夠打保證。例如原油是酸價12，我擔保是酸價0.1，0.1就是我保證的品質。在精煉前的儲油槽，如果油放進去裡面沒有開啟聯外的通路，那個油放在儲油槽裡面，也會因為時間的經過會產生酸價升高，空氣接觸久了以後也容易氧化，還有空氣裡面也有水份，水份也會跑到油裡面去幫助油的分裂，脂肪酸就提高了，假如貯存太久的話都有這樣的問題等語（參本院審六卷第7頁至第36頁反面）。鑑定人王耀祖為馬來亞大學機械工程系畢業，目前任職於供應製油商製油設備之力浩科技有限公司，擔任總經理，約19年，管理公司策劃、技術與研發方向的指導。前曾服務於瑞典商ALFA LAVAL公司，從事技術、煉油設備設計，約18年。銷售對象橫跨美、日、德、義、荷蘭、芬蘭等國。為配合工程設計上之須要，自公司培訓及專用油脂、精煉的會議與課程研習及工作經驗之累積，而對於油脂有相當瞭解。依據上開鑑定人之專業資格，足見鑑定人對於精煉設備與製程有一定之科學流程與理論基礎，其鑑定意見自具參考價值。依其鑑定意見可認定：因工業化後，油脂使用量增多，但油脂中的雜質、膠、顏色、味道，不為某些消費大眾所接受，膠質中有磷，對於油脂的穩定性有影響，且金屬亦會影響油脂穩定性，而做為食品加工使用之油脂，則必須去除味道，故而大部分油脂都會經過精煉程序，油脂的精煉技術是屬於正常的食品製造工業一環，且油脂的精煉技術大部分適用在食用油脂上。化學精煉跟物理精煉雖有差別，但基本上作用均相同，僅是化學精煉有皂化（皂化即加入鹼，鹼與脂肪酸酸鹼中和變成皂）。脫酸是要把游離脂肪酸去除，脫色的過程即用白土將雜質吸附。每種原油酸價不一，豬油、牛油為接近之油種，酸價一般約10（AV）即屬於合格的原

油，依該公司的精煉設備可以保證最後的品質，對於來源做檢驗後，調整工藝程序，可以擔保最後的精煉油品質；若酸價過高，不能保證最後品質而且成本高等情。互參鑑定人朱燕華與王耀祖前開鑑定意見同認為精煉程序可去除雜質、重金屬等雜質，使油脂穩定，乃食品工業的正常程序等意見，並無扞格之處。

- 4.再者，鑑定人薛復琴於本院審理中結證稱：原料油的規範依據在104年2月份以前的規定就是在我們的GHP裡面，除GHP的條文外，施行細則裡有關於記錄的一些定義範圍，其實這個部分都涵蓋在裡面。施行細則第16條所指的紀錄，大致的意思是說，原料的來源或是這個業者在品管過程裡面所記錄的事情，或者是我購買的這些原料的帳單等等，這些都構成記錄的一部分，如果衛生機關的人員進到工廠在做稽查的時候，因為進到工廠的那個時間點其實看到的就是那個時間點所發生的事情，對於這種系統性的管理或者是整體流程的管理，就是去靠檢視這些記錄去確認說這個公司在這段時間裡面所做的事情，是否能夠符合食品衛生管理法的規範，這裡面其中有一個要件就是有關於原料的記錄。紀錄的程度，細則上沒有這麼細節的要求。89年所修訂食品衛生管理法第20條第1項，違反這個規定的話是限期改善，限期改善之後是行政罰鍰，這個行政罰鍰是隨著時間的演進，額度是有一直在往上調。限期改善是處罰的前提必要事項。食品衛生管理法20條第1項說要符合食品良好衛生規範，這個食品良好衛生規範的內容講的是流程的管理。現行條文第17條的規定，是講販賣的食品，第17條的衛生標準其實就是我們講的衛生標準，它基本上是在適用在販賣的食品裡面，其實販賣的食品的衛生標準訂這些衛生標準的要件，基本上是在一個正常的加工過程裡面可能沒有辦法去避免掉的一些，可能是化學性的、物理性的、微生物性的，在加工過程裡面沒有辦法去避免掉的一些因素，那麼變成是衛生標準在做規範，但是還是

不能夠排除第15條的禁止規定。如果已經在畜牧法裡面認定是不可供人食的時候，在這裡面我們同樣認定是不能夠進到食品鏈裡面來的。食用豬油的衛生標準草案第4條規定：食用豬脂之酸價應為2.0，所謂食用豬脂是產品，這個標準是依照第17條來的，是指販賣的產品。從一些學理或技術性的文件看，大致可以瞭解到酸價其實在衛生上面並不具有特別的意義，為何這樣訂定，這是我們在執行立法院的附帶決議，這是我一定要配合去訂的，所以其實酸價基本上是作為一個油脂的品質或者是新鮮度的認定上面的指標，如果經過精煉的時候，其實酸價是會往下掉的，在真正實質管理上面的意義未必是有這麼大，只能說它是一個異常的狀況的時候，顯然是在前面有一些異常的狀況發生，應該要回過頭去查到底原因在哪裡，而不是就光靠一個最終產品認定是正常的，或因為沒有規定就不去做處理，大概是這樣子。所以，所謂的酸價並不是作為認定這個原料油也好，或最終的產品也好的衛生安全的一個認定的基礎，是跟品質比較有關，我們之所以會在現行的食用豬油衛生標準的草案去放到這個有關於酸價的規定的話，是在執行立法院的附帶決議。在品管裡面，在這個標準正式發佈之前其實在法律上並沒有一個法律要求的界線在那邊，當在做品管的時候，如果今天這一批是這樣、那一批是那樣，可能有一個異常的現象出現的時候，應該是要回過頭去找到底這個產品在過程裡面是發生了什麼問題，是原料出問題了還是運送途徑出問題了，我們認為它是一個異常的現象的一個品管上面的指標，應該要針對這個指標再去做一個探究。這個數字是指終端產品，經過提煉以後就直接供食的這種是2.0，如果有經過精煉的精製油的話是1.3，這個是針對最終的產品，但是針對最終的產品在原料的品管裡面，對於業者來說自己的品管當然是要有一個管制的界線，這個管制的界線的設定要合理。在這個標準之前，的確在法律上並沒有這麼一個清楚的數字在那裡

。90年的食品衛生管理法施行細則第15條，這樣的紀錄就業者而言，並沒有特別規定應該要往上記錄到第幾層或往下到第幾層。現在的追溯、追蹤的管理辦法裡面最大的概念就是上一手跟下一手的規定，比方我今天跟誰購買，我對他所做的這些檢驗也好或是來源也好，以及我賣給誰，我的下一手，基本上是上一手跟下一手，但是對於你的上一手要去瞭解他的上一手有無在做管理，這是你對於你的上一手的要求。CNS基本上是依據標準法去訂出來的一個所謂自願性的一個規定，自願性的標準，比較偏向是品質的部分，其實並不是我們食品安全衛生管理法可以去規範的事項，依照標準法有一些立法的精神，基本上就是希望在業界裡面，比方說不同業者之間要能夠有一致性的作法，同時也用這樣子的一個標準希望能夠提昇產業的品質，不屬於食品安全的範圍。對於衛生機關來講，希望名詞的適用是能夠一致，所以在這個名詞解釋的部分，基本上以參考國家標準為主。油炸油換油指標其實是以總極性物質為最重要的指標，因早年也有使用到酸價，所以那個部分仍然保留，但酸價在真正實務上的運用是有一些問題的，所以會變成是兩者並濟（參本院審十二卷第74頁至第107頁）。鑑定人薛復琴為美國堪薩斯州立大學食品科技研究所碩士，自76年11月於衛生署食品衛生處第一科任職，處理業務為有關法規解釋、制定與修正，92年任該科科长。96年調任食品衛生處第三科擔任科長，第三科業務與食品業者管理的政策規劃、相關法規及業者輔導有關。99年1月1日食品藥物管理局成立，改制為食品藥物管理署，擔任食品組檢驗技正，103年2月接食品組副組長。食品衛生管理法自76年到96年間歷次的修正皆有參與，近幾年大幅度修正，也有某程度的參與。在擔任科長或承辦人時，對於食品添加物、對於食品衛生標準、農藥殘留量、動物用藥殘留量等法規的制定、修正或解釋都有涉獵，且其目前擔任食藥署食品組副組長一職，並有聲明書在卷可稽。足

見鑑定人薛復琴對於食品衛生安全相關法規及食品業者之管理及輔導等業務有一定理論基礎與實務經驗，其鑑定意見自具參考價值。其鑑定亦認為：自學理或技術性文獻可知酸價在衛生上並不具特別意義，僅為油脂的品質或新鮮度認定上的指標，倘若經過精煉，酸價會下降，於真正實質管理上的意義不大，所謂的酸價並不是作為認定原料油或最終的產品的衛生安全認定的基礎，之所以食用豬油衛生標準草案有關於酸價的規定，是在執行立法院的附帶決議。又CNS基本上是依據標準法訂出一個所謂自願性的規定、標準，比較偏向品質的部分等情。是以，上開鑑定人3人均同認為酸價僅為油脂新鮮度之指標，不具食品衛生安全的特別意義，可以透過精煉程序降低酸價乙節之鑑定意見均相合致。

5. 油脂的酸敗—油脂在其可能驗出酸敗產物前已逐漸吸收氧氣，此時期稱為誘導期，自此以後吸收氧的速率快速上升，且進行自氧化反應，而造成油脂酸敗。每一種脂肪的氧化期長短不同，影響的因素甚多，例如：溫度、濕度、脂肪中所能接觸的空氣量、光線等等。一般的動物脂肪較易變質，而植物油脂被認為含有天然的抗氧化劑，故比動物油脂安定。油脂氧化的位置通常在雙鍵上，但是此種氧化反應並非一般之雙鍵氧化作用。油脂酸敗時所產生的揮發性化合物中，七碳醛可能是被分離出含量最高的物質。但單獨七碳酸其氣味在酸敗脂肪中不能被測出，其他分離出來的化合物尚有短鍵化合物包括醛、氫氧酸、酮、及酮酸（參見食用油脂化學及加工，食品工業研究所93年7月初版，第23頁，即本院書狀D卷第33頁反面）；脂質的氧化作用是食品變質的主要原因之一。油脂一旦與氧分子作用產生氧化作用，便會引起一連串的反应，此即自氧化作用（autoxidation）。自氧化作用在剛開始時係作用於鄰近雙鍵的碳上，移去一個氫原子而形成自由基（freer radical）。在最初要移去氫時需要能量，所以受溫度的影響

。光線與金屬亦會催化氧化反應的進行。氧化作用第二步驟為氧分子接在自由基上，形成具活性的過氧化物（activated peroxide）。此過氧化物活性極大，由另外一個碳鏈上的雙鍵旁之碳上奪取氫時，只需要少許的能量，而形成氫過氧化物（hydroperoxide）。氫過氧化物的存在有兩種意義：(1)其為油脂自氧化作用的自我催化作用的主要原因，因其形成時，便有另一新的自由基形成；(2)氫過氧化物本身極不穩定，會進一步氧化，而產生斷裂、重組等作用，而新的產物又會再斷裂或聚合。最後形成短鏈的醛、酮、酸類或醇，而產生不良風味。如水解一樣，此不良的風味即一般所謂的酸敗或油耗味（rancidity），在某些食物中，油耗味的強度與正己醛（n-hexanal）的含量成正比（參參見施明智、蕭思玉、蔡敏郎合著前開書第606頁）。佐以鑑定人朱燕華鑑定意見稱：油脂水解產生游離脂肪酸是一個正常的現象，就是游離脂肪酸增加是隨著油脂、原料油、原油，包括是成品也會，.....因為空氣中有水氣或者溫度高的時候，酸價就會一直上升，..加上外面的空氣和水氣，濕度高的話酸價會增加。油脂的酸敗就比較複雜，就是除了水解以外還有氧化，這就叫做酸敗，油脂的酸敗就是我們講的油耗。氧化就產生氧化物，....在製程當中，通常做成成品以後，最簡單是做過氧化價的檢測。....油脂的氧化也是一個自然現象，還有譬如油炸加熱，當然氧化物就增加，酸價水解那個是酸價變成游離脂肪酸..等語，如前所述。足認酸價並非指油脂酸敗。況且，酸價僅為油脂的品質或新鮮度認定上的指標，並與製程的得率有關，倘若經過精煉，可去除游離脂肪酸，酸價即可下降，酸價並非作為認定原料油或產品衛生安全認定的基礎等情，均經上開鑑定人3人表示鑑定意見，一如前述；另精煉程序是食用油脂加工之正常程序一情，並據鑑定人朱燕華、王耀祖鑑定如前；復以，檢察官於104年7月13日聲請法院當庭熬製豬脂，觀察色澤並送驗酸價

等項時，所提出附件一所示「變質或腐敗」之豬油，經水洗晾乾後（有清洗B），再予熬煮，其酸價變化如申請單編號K104F0561號、K104F0598號之test1、test2所示，腐敗或變質之豬脂所熬製之豬油酸價並無偏高乙節（參本院審十五卷第150頁），則表示在判斷油脂上，酸價數值差異不大之情形，益與前開鑑定人所稱酸價不具特別意義等語相符。是以，公訴意旨認為被告頂新公司屏東廠於取得越南大幸福公司進口之油脂後，經過檢驗其酸價，藉此可估計油品本身「酸敗」程度，並透過精煉程序降低油脂酸腐或油耗味乙節，即有誤會。

(三)公訴意旨於起訴書犯罪事實欄均未指出本案油品為回收油或餿水油，惟於本案審理中以食藥署檢驗報告書所記載之總極性化合物、重金屬等檢驗數據及被告蔡俊勇製作脂肪酸組成異常等資料，而認為本案油品不得供人食用部分：

1.本案油品可排除餿水油、回收油之可能，理由述之如下：

(1)總極性化合物也可稱“極性物質”。油脂是非極性（非極性與極性是指化合物親水的特性），當油炸開始，油炸油起變化後，就會產生新的物質，因為極性不同，稱為總極性化合物。幾乎可以代表油炸後新產生的物質。測定油炸油中總極性化合物的含量，為目前能最準確評估油炸油品質的方法（參食藥署100年12月油炸油安全管理簡易手冊第15頁，即本院審二卷第227頁）；又食藥署黑心油Q & A專區亦說明：（Q40：什麼是總極性化合物？）也可以稱「總極性物質」，油脂是非極性的物質，在加熱過程中，會發生裂解或聚合作用，而產生醛、酮、酸等極性物質，這些極性物質的總稱為「總極性化合物」。（Q41：油品中總極性化合物含量代表什麼意義？）油品中的總極性化合物會隨高溫、加熱時間增長而增加，因此，總極性物質含量的多寡，被用來作為油炸油的換油指標等語。

(2)檢察官於103年10月23日前往被告頂新公司屏東廠勘驗

廠內油槽，並自油槽抽油取樣。勘驗結果：..200-13是越南豬油原油...。...共採樣：525-6、200-10、200-13、200-15、40-2、40-4、20-5。..除20-5、40-4為精製後的油之外，其餘均是原油即尚未精製的油。每種均採250ml，4瓶。.....除525-6、525-5這2個油槽有共同管線到精製組之外，其餘油槽均是一個油槽一個管子，沒有共同管子情形。加採525-5澳洲牛油的原油，...再採4瓶取樣。...525-5因未加熱，請屏東縣衛生局擇日補採送驗。現場味道因為加熱未完全，故味道並不重，且牛油味道重於豬油，所以牛油味比較多。..等情，有臺灣彰化地方法院檢察署勘驗筆錄在卷可佐（參A 5卷第187頁正、反面）；該次採樣係於加熱後，從油槽底下漏油裝取一情，並據彰化縣衛生局人員食品衛生科人員敘明在案，亦有本院電話洽辦公務記錄單可稽（參本院審十卷第190頁）。可知該次採樣方式係於油槽加熱後，在油槽下方出油口採樣。該次採樣後送食藥署檢驗結果，食藥署於103年11月4日出具103.11.04FDA研字第1039024059號檢驗報告書（以下簡稱甲報告，參本院乙卷第121頁以下），其中檢體序號0180、檢體編號01、檢體名稱200-13越南豬油（未精煉），該檢驗報告中關於總極性化合物檢驗項目之檢驗結果為「> 40」一情，固有上開檢驗報告可佐。惟屏東縣政府衛生局（下稱屏東縣衛生局）亦曾派員於103年10月10日前往被告頂新公司屏東廠稽查，當日並採樣送驗，此亦有屏東縣衛生局103年10月10日工作執行情形紀錄表、訪問紀要可考（參C卷第17頁至第19頁），該次採樣方式據證人即屏東縣政府衛生局食品衛生科獸醫師蔡青蓉於偵查中證稱：在103年10月10日當日有到頂新屏東廠採樣，是曾啟明、屏東廠內部另1名工作人員及屏東縣衛生局課長李家芳、南區管理中心張鈴纓等人一起會同採樣。當時其等向頂新廠人員表示要採樣，頂新工作人員表示前晚

休假，管線沒有運作，預熱要很長時間，可能要整天，其等並未要求預熱，即爬到油槽頂端，用一個小油桶以繩子懸掛下去採油槽上面的油。因為若從油槽底部採樣，頂新人員表示管路很長要等很久，總之最後沒有從油槽出口採樣。當時針對豬油採樣，曾啟明說屏東廠被封了2個澳洲牛油，所以油槽不夠，有一槽是越南豬油跟傑樂豬油混在一起。另外再採澳洲牛，他又說有一槽是澳洲牛跟越南牛一起混的，所以也抽樣，單純越南豬、單純澳洲牛也有抽樣，總共抽了4槽的樣等語（參A5卷第184頁至第185頁），是以該次採樣係於油槽未加熱狀態由油槽上方採樣，其樣品送請食藥署檢驗結果，亦據該署於103年10月21日出具103.10.21FDA研字第1039023051號檢驗報告書（以下簡稱乙報告，參C卷第16頁）其中檢體序號0134、檢體編號200-13、檢體名稱200-13油槽（越南豬油），該檢驗報告中關於總極性化合物檢驗項目之檢驗結果為「< 5」一情，亦有該署檢驗報告可稽。

- (3) 互參上開同一油槽，於相隔約10日，在無論加熱與否或自油槽上方或下層採樣送驗之結果，就「動物性成分」部分，均未同時檢驗出多種動物性成分乙節，有上開甲、乙報告可稽，此部分即可排除餽水油之可能；另關於總極性化合物含量部分，前後2次採樣檢驗，即因加熱與否、採樣方式不同而有顯著差異之檢驗結果。參酌，鑑定人孫璐西於本院審理中稱：我們平常做一個驗品的檢驗時，通常會在這個樣品混合的非常均勻之後，會取至少兩個樣品來做檢驗，....，有時候檢驗會有一點誤差，我們會有至少兩個取他的平均值，這是一個均勻的檢體，檢體均勻性非常重要等語（參本院審七卷第35頁）；鑑定人即食藥署研究檢驗組，主要研究領域為重金屬、包裝容器具及污染物領域之技正張美華於本院審理中稱：（如果不同採樣方法和不同部位的樣品，檢驗報

告是否會有不一樣的情形？）有，應該會，就是檢體均勻性，是有可能等語（參本院審十二卷第113頁反面）。而上開甲、乙檢驗報告，因為採樣方式、部位不同，關於總極性化合物檢驗項目有懸殊差異結果，是以，此部分即有再釐清之必要。

- (4)參酌，食藥署黑心油Q & A專區亦說明：（Q17：如何檢測總極性化合物？）檢測總極性化合物時，要使用管柱層析，將油品的非極性與極性成分，加以分開後，即可測得極性化合物的含量（%），其定義為100公克油品中含有多少公克的總極性化合物百分比等語。又以快速檢測儀器測定油炸油總極性化合物含量，總極性化合物含量達25%以上者，建議業者換油改善，並採取樣品，以AOCS（ISO 8420）方法測定樣品總極性化合物含量，總極性化合物含量達25%以上者，依違反食品衛生管理法第20條規定限期改正；總極性化合物含量低於25%者，合格等情，亦據油炸油安全管理簡易手冊敘明在卷（參本院審二卷第226頁）；又鑑定人薛復琴就該署提供之油炸油安全管理簡易手冊關於換油指標乙節所為陳述：以衛生機關來講，會用一些快速的檢測方法做檢驗，如果發現依照快速檢驗方法測是超出限制之外，是會採樣回去實驗室用化學方法再去做，酸價的部分的確不是那麼準的一個指標，它是一個參考的數字，以衛生機關實地去做稽查的時，兩個都會做，發現指標是偏高於界線時，要採樣回到實驗室裡用正式的檢驗方法去做，該數字才是一個在法律上認定是違規或是沒有違規的一個依據等語（參本院審十二卷第104頁）（而上開甲、乙報告中，關於「總極性化合物」的檢驗結果並無具體數據乙節，經本院詢問衛福部表示：因檢送樣品很多，所以是採取快篩法檢驗，快篩法檢驗的話，小於5及大於40是無法顯示出數據，只會呈現其數據是小於5或是大於40。當時出來結果是超過40，我們當時有去比對快篩

法跟管柱層析二者差異，因為二者檢測是沒有什麼差異的，而且超過40的話就是超過百分之25很多，所以不會再另以管柱層析去檢驗，但如果在25左右的話，就會再另以管柱層析檢測等情，並有本院電話洽辦公務記錄單在卷可稽，參本院審18-1卷第224頁）。是上開甲報告中總極性化合物含量「> 40」並未再以更精確之檢驗方法確認之檢驗程序，不單與主管機關為輔導餐飲業者，並於進行餐飲衛生稽查抽驗之原則、檢測方法而製作之前開手冊內容不符；亦與食藥署前述黑心油品事件Q & A所為說明及鑑定人薛復琴所稱必須採樣，於實驗室以正式檢驗方法檢驗，如此取得之數據始得為法律上認定違規與否之依據所為論述有違。因之，上開甲報告中關於總極性化合物檢驗項目「> 40」之檢驗結果即不足以做為判斷本案油品總極性化合物實際含量之依據。

- (5) 本院於104年5月12日、14日分別前往被告頂新公司屏東廠勘驗200-13油槽中油品之狀態，並參酌鑑定人朱燕華於本院審理中關於採樣之意見，另行採樣送請鑑定（鑑定人朱燕華於本院審理中稱：一般基本的常識應該讓它整個全部都是很均勻的，不然要取很多點才具有統計的意義，如果只隨便取那兩點的話可能取到最差的，可能取到比較好的，那就完全沒有代表性等語〔參本院審五卷第27頁〕。另國家標準CNS總號9304、類號K6726動植物原油取樣法；適用範圍：本標準適用於動植物油脂、精製與粗製之植物與水產之原油取樣；.....3.採樣量與採樣數：3.1一般採樣原則為由大量樣品中採取多個部分之樣品，或由所有或數個樣品中採取多個樣品。經完全混合後，裝入緊密不濕氣之樣品容器，供做實驗室樣品等情，亦有關於原油取樣之標準，互核與前開鑑定人朱燕華所述合致。參本院勘驗卷第45頁，審十二卷第153頁至第155頁。又關於採樣之方式，鑑定人薛復琴於本院審理中稱：在食品安全衛生管理法裡面我們有依據

食品安全衛生管理法去公告一個怎麼樣的產品採多少的樣去做檢驗，比方說600克或者是1000克，或者是1公升等等的，但是該怎麼樣去採，其實在食品安全衛生管理法裡面並沒有規定等語〔參本院審十二卷第82頁反面〕）。經本院於104年5月12日勘驗200-13油槽油品於加熱前之狀況，由上層而下層之採樣過程中的第一個採樣點為液態油品，第二個採樣點已有呈現少數凝固白色濃稠固體，第三個採樣點均呈白色濃稠固體，油品顏色由較為清澈的金黃色漸至濃稠固態狀；於104年5月14日勘驗該油槽油品於加熱後之狀況，由上層而下層之採樣過程中，油品顏色均略呈黃棕色，上層較為液態漸至下層似有顆粒混濁之情形，有本院勘驗筆錄及油品照片可佐（參本院勘驗卷第4頁、第23頁、第24頁、第27頁、第28頁、第30頁、第31頁、第33頁、第53頁至第55頁、第65頁、第66頁、第67頁、第68頁、第70頁、第75頁、第78頁。採樣方式及鑑定項目如本判決附表二所示）；輔以鑑定人朱燕華於本院審理中稱：因為極性物質達到25%的時候，油整個外觀都很糟糕了，就是一般的回收油，變成黑色的，那根本就不能用，所以也犯不上拿這個油來精煉等語（參本院審五卷第70頁反面）。是以，就油品外觀而言，無論加熱前或加熱後，油品顏色均未達深咖啡色或鑑定人朱燕華前開所述外觀糟糕之黑色狀態。嗣將採樣樣品送請食品工業研究所鑑定，關於總極性物質之檢驗項目，該所以管柱層析法檢驗，加熱前由上而下層、採樣點綜合之檢驗結果依序為8.13、8.07、7.41、8.21（g/100g）；加熱後則分別為8.16、7.37、7.53、7.46、6.90、7.00（g/100g）等情，有食品工業研究所104SA03203～104SA03212號委託試驗報告書在卷可稽（參本院勘驗卷第180頁至第231頁）。酌之，鑑定人朱燕華於本院審理陳稱：（如果豬油的原料是新鮮的是否會含有總極性化合物？）根據我的檢測，所有的新鮮的

，我們自己拿豬油來榨，還是有，還是有背景值（此部分筆錄將背景值誤繕為背景詞）（背景值有大約的範圍？）大概是5、3、4都ok，因為我們自己拿外面來試試看，有check過等語（參本院審五卷第39頁）；氧化物在精製過程會去除...苯駢芘是屬於PAH裡面的一種，就是多元碳性化合物，它是裡面一種，可以在那個地方拿掉等語（參本院審五卷第41頁反面至第42頁）。可知，新鮮初榨的豬油，亦有可能檢測出總極性化合物。佐以，於食用豬脂衛生標準發布前，原料油部分並無法律上明文規定規格的界限（況且依據食品安全衛生管理法第17條規定所訂定，於104年7月16日發布之食用豬脂衛生標準第2條規定有排除豬隻可做為原料來源之部位，第3條規定（非常抽象的）良好色澤、不得有異臭或酸敗氣味，第4條僅有酸價之規定。該次修正亦無酸價以外關於總極性化合物或其他規定）是以，本案中該油槽油品無論加熱前或加熱後，總極性化合物含量均未有「> 40」之狀況，甚且該油品無論加熱前或加熱後，總極性化合物含量均未有達25%以上之情（鑑定人孫璐西於本院審理中亦曾證述：總極性化合物是可以去掉的，因為比較偏極性所以在脫膠的過程中可以用水洗得掉等語，參本院審七卷第74頁）。

(6)從而，依本院前開勘驗情形，參酌上述鑑定人朱燕華之鑑定意見及食品工業研究所上開委託檢驗報告書之檢驗數據，亦可以排除該油槽油品為回收油。

2.關於重金屬部分：論告書所述本案查獲時封存來自大幸福公司之油脂，經檢驗確實含有危害人體健康之「銅」、「鉛」等重金屬成分，足見被告等因採取未經合格檢疫屠體、不符衛生標準環境所產製、儲運之油脂，被告等人仍攙混於食用油中精煉販售乙節，惟查：

(1)上開甲、乙報告中，關於重金屬之檢測項目就檢出與否之種類（鉻Cr）、檢驗所得數據均有歧異，而汞、鉛、

鉻、砷、銅等，屬於比重大於4之重金屬，又因採樣部位，樣品均勻與否可能影響檢驗數據，業經前述，僅執以甲、乙報告不同採樣方式及不同部位之採樣樣品所得之單一檢驗數據，都有可能失之偏頗。是以，此部分仍有再釐清之必要。本院於104年5月12日、14日前往被告頂新公司屏東廠另行採樣送請食品工業研究所鑑定，該所以重金屬檢驗方法總則之檢驗方式鑑定銅、汞、砷、鉛，加熱前由上而下層、採樣點綜合之檢驗結果依序為：銅0.02、0.03、0.02、0.02；鉛0.08、0.23、0.18、0.17（其餘均未檢出）；加熱後由上而下層、採樣點綜合之檢驗結果分別為：銅0.04、0.04、0.04、0.05、0.35、0.08；鉛0.24、0.29、0.31、0.31、1.03、0.44（其餘均未檢出）。依據102年08月20日部授食字第1021350146號令修正之食品油脂類衛生標準，重金屬銅、汞、砷、鉛之最大容許量分別為：0.4ppm、0.05ppm、0.1ppm、0.1ppm等情，固有食品油脂類衛生標準可佐（參本院卷審十七卷第327頁）。

- (2)然而，上開200-13油槽之油品係未精煉之油品，分別據檢察官勘驗，並經屏東縣衛生局稽查人員稽核在卷，各有前述勘驗筆錄、工作執行情形紀錄表及訪問紀要可佐，已如前述。參酌鑑定人朱燕華於本院審理中稱：....如果是環境惡劣的話，會產生一級氧化物比較多一點，不像跟那個油炸，那個油炸是很虐待的，就是很高溫的時候會產生聚合物之類的，或者是比較不好的東西，TPC就會高，如果是這樣的話，只有酸價高，那過氧化價會增加，但是在精煉當中是會把它弄掉的，這是沒有問題，主要是它沒有經過劇烈這樣加熱的一個反覆油炸的話應該是還好。....沒有精煉的話，可能有未知的事情，但是在精煉以後，像重金屬一定要靠精煉的，一定是脫色的地方要把它弄掉，弄掉以後才会有那個規格，所以要去檢查它的精煉是不是重金屬都沒有超標，如果

都沒有超標的話，這方面就是在安全方面至少是能夠符合標準（參見本院審五卷第35頁、第72頁）。又脫色階段，重金屬會經活性白土吸附乙節，並經鑑定人王耀祖述之如前（參本院審六卷第24頁）。所謂脫色即：油脂因含有葉綠素、胡蘿蔔素（carotenoids）等色素，通常使油呈現黃赤色，為了改善油色，需要經過脫色處理。脫色除了能除去色澤外，也可以脫除微量的殘留物，如：脫酸後所殘留的微量殘皂、硫化合物、過氧化物、水等。其實油脂在製造過程中，脫膠、脫酸、脫臭都具有脫色的作用，但是為了使油色能被消費者接受，仍需要經過脫色的程序。一般脫色可利用化學的氧化還原作用使呈色物質褪色，不過這種方法對油脂之味道及氧化穩定性均有不良之影響，故食用油脂很少用化學方法。另一個就是利用吸附劑來吸附不要的色澤及雜質，這種物理方法才是油脂脫色所常用的方法。常利用來脫色的吸附劑有漂白土（bleaching earth），可分為天然白土及活性白土及活性碳。漂白土的來源是由地層所開採出來的天然黏土，經過....處理而來。....其中最常被用於油脂脫色的吸附劑是活性白土，活性碳因成本太高，較不被採用（參見「食用油脂化學及加工」，編作者朱燕華，財團法人食品工業發展研究所，93年7月初版第三刷，第55頁至第56頁，即本院書狀D卷第49頁反面至第50頁）。

- (3) 又以油脂加工製程對成品重金屬含量之影響視其加工製程條件而定，油脂精製加工之目的即在除去雜質、脫膠、脫酸、脫色、脫臭等加工後之成品中重金屬的含量應符合「食用油脂類衛生標準」規範等情，並據食品工業研究所104年8月5日食研產字第1040004245號函敘明在卷（參本院審十七卷第326頁）。又（食品安全衛生管理法）現行條文第17條的規定是講販賣的食品，第17條的衛生標準其實就是我們講的衛生標準，它基本上是在

適用在販賣的食品裡面等語，並經鑑定人薛復琴說明，一如前述。綜上各情互參，上開200-13油槽之油品為未精煉之油品，而油脂透過精煉過程可以去除重金屬乙節，業據鑑定人朱燕華於本院審理中陳述明確，且經食品工業研究所上開函文敘明。從而，上開檢驗結果雖各有銅或鉛經檢出如上開數據所示，然因重金屬可於精煉程序去除，則未必表示成品階段即含有重金屬，或所含重金屬並未符合食用油脂衛生標準規範。

- (4)又被告頂新公司自越南大幸福公司輸入之45批油脂產品，均有向食藥署申請食品輸入查驗。..前揭45批油脂產品經該署電腦系統風險核判結果，其中報單號碼BC02V1420015及BC03UC030013之查驗方式為「一般抽中批」，檢驗項目為重金屬（砷、銅、鉛、汞），檢驗結果未有超限等情，亦有食藥署104年1月21日FDA北字第1030055819號函在卷可佐（參本院審一卷第264頁，另食藥署自101年1月13日至103年7月7日受理被告頂新公司自越南大幸福公司進口牛油、豬油、椰子油抽中批，相關資料如下：(一)案號為IFT02GR0012202，油種為牛油，102年10月17日取樣，無批號，該批129.58噸存放於編號200-7之油槽，檢驗項目及結果為重金屬銅0.2ppm、鉛0.1ppm、砷及汞未檢出。(二)案號為IFT02GR000280 3，油種為豬油，103年4月25日取樣，無批號，該批106.3噸存放於編號200-15之油槽，檢驗項目及結果為銅0.1ppm、鉛、砷及汞未檢出。(三)案內食用油脂類衛生標準最大容許量為銅0.4ppm、鉛0.1ppm、砷0.1ppm及汞0.05ppm〔中華民國102年08月20日部授食字第1021350146號令修正〕等情，有食藥署104年8月17日FDA南字第1042950318號函附於本院審十八-4卷第180頁，該函係檢察官於本案審理中另向食藥署函詢，嗣經食藥署函覆；另食藥署104年8月20日FDA研字第1040035319號說明欄三記載：..(二)依據國衛院國家環境毒物研究中心於104年1月30

日召開之劣質油品食安專家論壇上所提出之研究成果說明，油脂經精煉程序後，酸價、重金屬、多環芳香族碳氫化合物（包括苯(a)駢芘）均會下降。故案內所詢原料油脂如含有重金屬，其成品端是否必定含有重金屬等，仍應視其後續精煉加工程度而定... (三) 販售供直接食用之油脂產品，應符合「食用油脂類衛生標準」、「食品中真菌毒素限量標準」、「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」、「食品含戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯處理規範」等規定；並應依本署於100年10月26日公布之「降低食品中塑化劑含量之企業指引」及102年3月12日公布之「降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引」等，進行自主管理。....等語，惟因該2件函文係於本案辯論終結後，分別由臺灣彰化地方法院檢察署函送本院或由食藥署函覆本院，因未於審理期日提示，爰不作為本案證據使用，附此敘明）。

- (5) 由於工商業之繁榮，人口密集聚居，產生大量的工業與家庭廢棄物，造成河川污染、空氣污染，因此含有重金屬之情形，可能係來自於環境污染，因而有容許限量之規定。惟即令檢出有危害人體健康之重金屬成分，亦未必能遽以反推該油脂之來源為未經合格檢疫之屠體一情。況且重金屬可於精煉程序去除，檢察官既然未能具體證明上開油品係來自於未經合格檢疫之動物屠體或本案油品於成品階段即含有重金屬且所含重金屬不符合食用油脂衛生標準規範，是以卷附關於重金屬檢驗數據部分亦無從遽以作為不利被告等人之認定。

3. 被告蔡俊勇關於越南豬油及越南牛油脂肪酸分析與CNS不符部分：

- (1) 公訴意旨認為依被告蔡俊勇所製作「原料溯源管理表」、103年2月6日由葉美萱製作、被告蔡俊勇審核之「越南豬油及越南牛油脂肪酸分析」、被告蔡俊勇103年2月10日電子郵件等件（即起訴書證據清單(二)非供述證據編

號7、8所示等證據。參A1卷第105頁至第107頁），上開「越南豬油及越南牛油脂肪酸分析」越南牛油分析部分，說明欄雖有記載：1.越牛C18：1低於CNS規格值等語；越南豬油分析部分，說明欄雖亦有記載1.越南豬油C16：1低於CNS規格值等語，惟被告蔡俊勇業已排除攙入不同油品之可能，業據其自承在卷，且觀諸各該表格說明欄中亦分別載有「2.越牛C18：0偏高、C18：1偏低，研判非加入硬棕及越魚。3.羊油及牛油脂肪酸相近，難以判別是否摻羊油，且CNS將羊油及牛油歸同一品類（食用牛羊脂）4.可能因牛隻品種、飼養環境及條件不同所導致。＊資料來源：食品科學188_2012,VOL.33,No.16」、「2.C16：1之數值偏低可能原因：A.可能因豬隻品種、飼養環境及條件不同所導致。B.可能摻魚油，導致越豬C16:1偏低但在越豬進貨檢驗上，加熱後並未發現有魚油風味。」等情自明。參酌鑑定人朱燕華於本院審理中稱：脂肪酸組成就是代表豬油所含有各個脂肪酸的比例多寡，這個數據是根據國際標準的CODEX，大家都參考國際的標準來定範圍，譬如C18: 1是35.0～55.0，它就是存在在這個範圍。食用豬脂有可能不落在這個範圍，因為來的豬原料，有時候因為吃的飼料不同，飼料不同會影響個體的差異。..豬隻各種品種來源不一，吃的飼料不一樣，變數非常多，拿CODEX來做參考，只能當參考，....所以如果單單由脂肪酸組成來判定油品是否摻偽這是不足夠的，因為它很多的脂肪酸都落在同一個範圍內，所以沒辦法這樣來說到底有沒有摻偽等語（參本院審五卷第23頁反面、第24頁）。佐以，鑑定人孫璐西於本院審理中稱：（是否可以說因為豬隻品種、飼養環境及條件不同，就開始排除原料異常的情況？）豬油這個東西是因為豬大概都是吃飼料或者是餵水，所以通常會跟它吃的食物有關係，我們最近在重新訂定我們國家的豬油的國家標準的時候，味全公司曾經提

出一份報告，讓我們看到，他委託食品研究所做的一個報告裡面就發現，很多黑毛豬、白毛豬的結果都不一樣，用台灣的豬委託食品研究所做，然後豬的不同部分也不一樣，所以豬油的脂肪酸的確是變化比較大的，所以後來我們在訂定國家標準的時候就把脂肪酸的範圍變大一點，不要讓他那麼窄，像他講出問題的這個16：1（筆錄誤載為16E）是2～4，後來我們就把範圍稍微變大一點，讓他比較能夠顧及不同來源的豬可能會有些差異，所以豬油是有困難度，就是會隨著豬的來源、品種、豬吃的飼料會有些差異。（以科學的角度來看，他是應該直接他現在的檢體下去做分析，還是他應該溯源去瞭解越南的豬隻品種，然後實際拿檢體去做檢驗，再來推導這個前提？）這就是根據科學的文獻報導所做的推測，這也無可厚非。可能因豬隻品種、飼料、環境跟條件，這些東西應該是都有文獻報導，有文獻報導說豬的品種會影響到他的豬油等語（參本院審七卷第22頁反面至第23頁）。是以，脂肪酸組成縱與CNS規定未臻相符，確實可能係因各地豬隻品種、飼養條件、環境等因素不同而有差別。

- (2)再者，鑑定人陳伯璋審理中稱：就我工作上的經驗，義美公司不完全是以CNS標準做為供應商原料的採購標準，就我知道CNS應該是非常久訂下來的一些規範，可能有一些年代久遠（筆錄誤繕為幾遠），有一些包括這十年來檢驗儀器的進步，很多部分或許是上面沒有列到的，所以我為何強調說我們會把它列為參考，但不會是完全按照上面的標準（審六卷第58頁反面至第59頁）。復以，上開經被告蔡俊勇分析出異常之脂肪酸組成關於C16：1部分，係數據低於CNS規定之情形，而參之檢察官於104年7月14日審理中提出之104年3月31日修訂公布之CNS國家標準：食用豬脂（Edible lard，，總號2421、類號N5069），其中脂肪酸組成關於C16：1之規定為「

1.5~4.0」，98年5月22日修訂公布關於食用豬脂（Edible lard，總號2421、類號N5069），其中脂肪酸組成關於C16：1之規定為「2.0~4.0」，顯然確有範圍已放寬之修訂事實。互參上情，被告蔡俊勇前開所辯即非無據，且以搜尋文獻報導之方式核對檢視排除有無摻油亦非不可行之確認方式。

- (3)另觀諸被告王祖善等人於參訪荷蘭Ten Kate公司後所提出之「Ten Kate公司（荷蘭）訪廠報告，豬油，2014.09.26王祖善/林士安」：Ten Kate公司於原料入料時，肥膘入廠，即時將相關資訊（屠宰場、車號、運送條件、膘種等）輸入電腦，且列印貼標，貼於每一箱旁，肥膘分成37°C鮮膘及7°C冷藏膘，37°C鮮膘於分割後18hr內處理（熬製）完畢；7°C冷藏膘於24hr內處理完畢。原料以塑膠箱，內套塑膠袋運送到工廠，運輸車依排程時間送到工廠暫存倉庫溫度為7~10°C...；生產環境為廠內設備全部以不鏽鋼製造，且未發現油漬沈積，肥膘以全封閉（可開啟清洗）輸送通道輸送，且有設計水路清洗（每日生產完成清洗）...成品包裝為紙箱以自動開箱機開箱後，輸送至清潔區進行套袋及充填，油脂經冷捏機（2A1B）後自動充填，成品於熟成7天後運送等情，有該報告可稽（參A3卷第89頁至第100頁）。依該書面資料客觀上判斷，前開Ten Kate公司之硬體設備或生產流程俱佳，且檢察官亦不否認荷蘭豬油品質良好（參A5卷第270頁反面、本院乙卷第77頁），然而該Ten Kate公司之豬油產品經被告蔡俊勇檢測結果，仍有脂肪酸組成不符CNS標準之情形，此檢驗結果並經被告蔡俊勇於103年10月9日曾以電子郵件向採購林士安告知，其信件內容為：Dear Arthur：荷蘭豬油樣品檢驗結果如附件，樣品之脂肪酸C16：1部分檢測數值1.6與CNS2~4不符，但其規格表上之C16：1數值2.5又符合CNS，能否幫我問一下荷蘭製造商～其C16：1檢測值多少～俊勇」

等語，此有「寄件者：頂新-蔡俊勇、寄件日期：2014年10月9日星期四上午11:28、收件者：頂新採購-林士安、副本：頂新-陳茂嘉總經理；頂新-何曉峰；王祖善、主旨：荷蘭豬油、附件：荷蘭豬油檢驗結果....。」之電子郵件在卷可稽（參見A3偵查卷第181頁），另有荷蘭豬油檢驗結果存卷可佐（參A2卷第60頁）。益證被告所辯可能是各地區飼養條件不同，有所憑據。

- (4)從而，脂肪酸組成縱與CNS規定未臻相符，實有可能係因各地豬隻品種、飼養條件、環境等因素不同而有差別。尚無遽以推論油品之脂肪酸組成不符合CNS標準，即顯示油品原料之來源或製造過程已受污染，抑或該油品即有攙油之情形。

4.關於允收扣款：

- (1)鑑定人王耀祖於本院審理中稱：有時在商業有這樣的一個做法，譬如我跟你買的時候，我要的酸價，我要很嚴，因為酸價高我的生產成本就高了，所以我跟你買的時候假如規定酸價是6%，來的時候你可能給我7%，基本上這個酸價的油還是可以的，不過在商業上我就扣你的錢，因為你可能會增加我一些成本，這個油還是好的，我還可以用，因為跟你買了我把它拒絕掉還要去找來源，我不是很麻煩？這個油還是可以用的，我就扣你的錢，我還是拿來用等語（本院審六卷第28頁）；另鑑定人陳伯璋：一般扣款允收我們大概會比較發生的會是在包材的規格或短交，譬如印刷套色，我講的是針對比較會有扣款的部分，還有一些就是原料的規格，可能我們有要求一些規格，規格如果是超出這部分的話，可能我們會做這個動作，但是如果有一些風險性比較高，或我們認定是一個主要風險的話，有關農藥或重金屬的部分，基本上大概是退貨，不會採扣款收料的動作（參審六第49頁反面）。是以，扣款允收在買賣交易上並非異常之商業習慣。

(2)再以鑑定人陳伯璋鑑定稱：如果來自於可能世界各國大家公認的，譬如歐洲地區或是澳洲、紐西蘭等等地區的話，或許我們某些的抽驗頻率會稍微低一點等語（參本院審六卷第45頁反面），鑑定人陳伯璋對於澳洲為公認品質較優而抽驗頻率可以降低之區域一情於本審理中陳述鑑定意見在卷；且澳洲所生產之油品品質優於越南大幸福公司之油品乙節，為檢察官所不否認（參起訴書第5頁、第6頁）。然而被告頂新公司自澳洲輸入之一級牛油曾於103年7月因酸價超出規格、酸價、漂白超出規格而允收扣款，此觀諸2014/06/27澳洲一級牛油檢驗報告（2014-043）、2014 /06/27澳洲一級牛油檢驗報告（2014-121）在卷可考（參A2卷第77頁至第78頁），可認扣款允收為商業上之慣行，被告頂新公司未必以扣款允收方式獨厚於越南大幸福公司或被告楊振益。

5.綜上，依據鑑定人朱燕華、薛復琴於本院中所述，CNS的國家標準及食品安全衛生管理法第17條規定，係使用於直接供人食用之成品端（即販售供直接食用之油脂產品）乙節，已如前述；於食用豬脂衛生標準發布前，原料部分並無法律上明文規定標準的界限，況且依據食品安全衛生管理法第17條規定所訂定，於本案行為後之104年7月16日發布之食用豬脂衛生標準第2條規定有排除豬隻可做為原料來源之部位，第3條規定〔文字非常抽象的〕良好色澤、不得有異臭或酸敗氣味，第4條僅有酸價之規定。該次修正對於原料而言，亦無酸價以外關於總極性化合物或其他規定；並且所謂的食品良好衛生規範準則第3條也僅有原料、主原料、副原料的「定義」，並非界定原料種類、規格的說明與標準。是以，在原料來源的範圍與規格不明之下，所謂攙偽或假冒的界線也就顯得模糊不清，難以區辨真偽與真假（因為在原料範圍與規格不明之下，究竟攙了什麼偽，用什麼假冒，很難釐清）因此，在原料的規格與標準尚未明確之情形，僅能先從成品端檢視是否有不符合

成品標準之狀況，然而互參上情，關於酸價、總極性化合物、重金屬各項均能於精煉程序去除，因而本案油品至成品終端之情形，是否可認為上開各項之檢驗即已不符合食品安全衛生管理法第17條規定之標準或CNS的國家標準，以目前卷存資料尚無法確定。本院非常認同檢察官及鑑定人所述：檢驗不是萬能，不異常不代表健康一情，是以就現有之規定及標準，嘗試探尋原料端之可能範圍。觀諸經濟部標準檢驗局於98年5月22日修訂公布之CNS國家標準編號2421（類號N5069）之食用豬脂（Edible lard）標準所載：純製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體之豬脂肪組織熬製而成之脂肪，組織不包括骨頭、皮、耳、尾、器官與血管等部位等語；另CNS編號8155（類號N5192）之食用熬製豬脂（Edible rendered pork fat）記載：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體，採取其組織與骨頭、皮、耳、尾、器官或血管等部位熬製而成之豬脂製品等語；再CNS編號4988（類號N5156）食用牛羊脂（Edible tallow）之標準記載：食用牛羊脂：本品以適用於屠宰時健康良好，經法定屠宰衛生檢查單位檢查合格適於人類食用之牛（Bos Taurus）及/或羊（Ovis aries）之清潔完整之脂肪組織，及帶骨或肌肉之脂肪部分熬製而成之未精製食用牛羊脂等語（此部分詳後述），即使參酌上開標準之健康無病之豬（或牛或羊）屠體，作為來源端之參考界線。然而依檢察官下列所提出之可能有未經檢疫流程即流入市面或被告頂新公司違反溯源管理等節之證據（此部分詳後述），均仍然無從舉證證明越南大幸福公司的油脂來源係病死豬（即非健康無病豬屠體）之異常狀態（縱使是以上開健康無病豬屠體之標準為界線）。

(四)公訴意旨以頂新公司內部報告文件即被告陳茂嘉、證人李宜錡等人103年3月3日至6日越南訪廠報告等文件敘及越南大幸福公司來源為千家萬戶之個體熬油戶，並無可追蹤之供應者，且越南屠宰場並無檢疫人員，另有小型屠宰場存在等語，

而可能有未經檢疫流程即進入菜市場的非健康豬屠體，認為本案油品不可供人食用一情：

- 1.證人胡大光於本院審理中具結證稱：我於美國研究所畢業，研究獸醫病理，是獸醫，進台糖公司後專攻病理，目前任職於台糖公司畜殖事業部。台糖公司在越南有2家分公司，在平陽省是台越公司，在平湖省的是越福公司。100年7月1日至越南任職，原本擔任台越公司總經理，102年6月越福公司的總經理回台灣，我兼兩家公司的總經理，服務於台糖公司體系迄今已39年。越南當地針對畜牧業及屠宰業申請公司就一定要有執照，大型的養豬場或屠宰場一定要有執照，各別很落後地區，我不知道。台越公司及越福公司都有養豬，沒有屠宰場。台越公司標準養豬的量母豬是4000頭，越福公司標準養豬量是1200頭母豬，台越公司據我所知是最大的公司。（越南政府是否會在畜牧場或屠宰場設置檢疫站？）以前畜牧業少的時候，在賣豬時，會派獸醫官來看每隻豬的健康程度，健康的才開檢疫證明才可以拿去殺，現在可能養豬場比較多，他們人力不夠，會派一個獸醫官來看一部分之後，簽完名就走了。檢疫人員就是獸醫官，屠宰場也有一個獸醫官在那裡看。檢疫的過程是肉眼直接看豬隻外觀，看身上沒有出血斑點，沒有生病的症狀他就判定可以，像口蹄疫有水泡這些的他也不准賣。國情不同，當地作法就是如此。檢疫結果如果是合格，有個文件最後簽名合格，例如今天賣了30頭，就是列一張檢疫單，然後有簽名。因為豬基本上有的場，會在耳朵上剪號碼，有的場連號碼都不剪，一堆豬在那邊看起來一模一樣的，豬也沒有名字，有的連耳號都沒有，就是寫多少頭。如果是不合格的話，就不准賣，會禁止那些豬出場。可以治好的情形把豬治好，治不好豬死亡時就把屍體處理掉。跨越省銷售時，他點了好比這40頭上車，開了健康證明，檢疫合格證明後，他還會要求豬車要加牽封條，就是禁止偷偷把豬換掉，換成不健康的豬，檢疫40頭開個

檢疫單，豬車要好幾個封條封起來，到那邊的豬場才能打開才能卸貨，是有加封條的特別動作。越南政府針對畜牧場所飼料的豬隻或牛隻，有時候會來抽血檢驗，針對口蹄疫或豬瘟抗體夠不夠，如果不夠他會建議你要補強免疫，大概也只有這兩樣疾病，算是法定傳染病的意思。越南政府針對豬隻有這樣的定期或不定期的抽驗，針對養豬的飼料也會定期或不定期的加以查驗。前幾年針對瘦肉精就會突襲檢查，把我們的飼料採驗，進到豬場豬的飼料槽裡面把飼料挖出來帶回去檢驗瘦肉精，還有以前有三聚氰胺的時候也會檢查，肉豬階段的抗生素殘留也會，還有在飼料工廠的大豆粕，有植物保護局的人會來檢查有沒有小小的蟲類，有害的小蟲子他也會來檢查，大豆粕炸完油後的渣子叫做大豆粕，大豆粕也會來檢查有無寄生蟲。大豆粕的檢查會預先通知，越南官方的檢查如果是定期會發公文來，三天前會通知要來檢查，瘦肉精、三聚氫氨、抗生素的殘留那種就是突襲的檢查，當天來會出示公文給你看，然後就進去檢查，台越公司及越福公司都有遇到這樣的情形。越南政府針對飼料查驗，是直接到養豬的畜欄裡面的飼料桶裡抽檢豬隻正在吃的那些飼料，針對他們當時覺得最重要的事項檢查，瘦肉精鬧的最厲害的時候就查瘦肉精，大家談到抗生素殘留就查抗生素殘留。台越公司是自己製造飼料，越福公司是外購飼料，我們自己製造飼料就是一般標準飼料的作法，玉米、大豆粕為主，不同階段豬吃的東西也不一樣，小豬階段可能要吃熟玉米粉、熟黃豆粉，小豬的還要加抗生素，大豬的就不加。也會加油在飼料裡面，加油是提供熱能，飼料主要分一個是蛋白質，一個是熱能，熱能一般就是用澱粉，玉米主要提供就是澱粉，油就是提供熱能的來源之一。以台越公司或越福公司來說，豬飼料裡面所添加的油主要用的是魚油，因為魚油的價格比豬油還便宜，牛油太貴，所以是用魚油。有時候豬油比魚油便宜時，會交豬油給我們使用，還是以魚油為主，豬

油次數比較少。購買的油品我們會公開招標，根據品質跟價格來選定。（台越公司及越福公司對豬飼料裡所添加的油是否也要注意品質？）我們在越南沒有檢驗設備，我們做一些簡單的感官判讀，好比看顏色、聞味道，還有做一些簡單的測定，我們的油質測過酸質，實驗室唯一測定的項目我們只測過酸質，其他更複雜的測定我們沒有做。就是目視加上簡單的實驗室測定，對我們來講，目視也算是判斷油品的方式之一，我們委託當地的機構測定。台越公司及越福公司沒有設置屠宰場，所以都是直接出售豬隻給客戶，客戶再送到屠宰場，我們內部沒有進行任何屠宰。我們銷售豬隻叫做場邊交易，跟台灣的拍賣市場完全不一樣，每天早上我們銷售人員就會打電話跟幾個常來買豬的客戶，直接跟客戶說我們今天的豬價是多少，你要幾頭，客戶會說20頭，那就講好在下午3點半之前他來抓豬，每頭豬都秤體重，他用貨車運走之後，運到屠宰場進行屠宰，後面賣出去的事情就跟我們無關。我有去過越南當地的屠宰場，我們附近豬隻賣去屠宰的那個屠宰場看過3、4次，因為我們養豬要去屠宰場看豬殺了以後，豬的內臟有什麼疾病，來作為添加藥物治療的判斷；我們也要判斷自己豬銷售出去的屠體究竟好不好，因為屠體好不好是來不來場裡買豬及是否願意付比較高的價格買豬的原因，如果豬肥油肥肉薄的話就願意出比較好的價格，每個豬場的價格不同，而且隨時調整；如果瘦肉多，品質好，色澤紅潤，雖然開的比較高價客戶也願意買；如果豬肥肥的，肉軟趴趴的，你開高價人家就不來買，所以去屠宰場看豬的屠體是對自己產品的重要判斷。豬是這樣，解剖來看內臟是否有肺炎的病變，有無寄生蟲感染，肉的顏色好不好，脂肪的厚度是厚還是薄，這個就是你自己的產品，你要調整飼料的蛋白質含量改善屠體才能使售價變高。我看到的那間屠宰場是活體屠宰，豬先運去以後集中在那裡，他用簡單的電擊器電昏，電昏後放血，放血後放到裝沸騰大鐵鍋，

鐵鍋的直徑差不多有1.5公尺，然後進去燙毛之後吊起來刮毛，刮毛再屠體剖開，把內臟拿出來，再把整個屠體剝成5、6塊然後就運走。各國的屠宰水準是隨著國家社會的發展在改進的，台灣最早50年間可能也是這樣，用鐵鍋這樣煮，越南的屠宰水準以台灣的眼光看當然還是非常落伍，而且很多地方不符合食品衛生的標準，舉例來講，動物屠宰後，最基本的原則是吊在空中，絕對不能再接觸地面，先進國家的屠宰場豬電昏後，吊起來後所有流程都是在空中進行的，包括放血、刮毛這些，還有把屠體分切全部吊在空中，用一個生產線用鐵鍊吊在空中掛著進入每個地方，越南很多地方還是在地上處理，只有在分割拿出內臟的部分是吊在空中處理，前後兩段很多地方都還是接觸地面，以我的標準來看不符合食品衛生。越南也有電動屠宰場，也有比較現代化，但是家數不多，靠胡志明市那邊聽說有家法國公司設立的電動屠宰場，應該像台灣一樣是進步的屠宰場。屠宰場屠宰的豬隻，屠宰後就是到傳統市場，他的作法就是台灣早年溫體豬肉的作法，在夜裡從10、11點開始屠宰，可能屠宰到夜裡2、3點後，買豬的人就把豬肉用卡車載走運到傳統市場去。很鄉下的地方是否能做到有獸醫官在旁邊檢驗我不知道，我去那個還算比較大一點的，一天可能殺到2、300頭的豬，還有一個獸醫官在那邊看著，但既使獸醫官是看著，是大約看看豬隻還算健康就如此而已，不是台灣這種屠宰場的獸醫官，台灣屠宰場的獸醫官是豬從你面前過，一頭一頭看，看了不好的就把豬隻切掉，就直接拿刀一刀就切掉幾公斤的肉，在越南我講的獸醫官大概也只是用眼睛看一看而已。我們沒有生產豬油，有時候我們去菜市場逛過，越南人現在慢慢進步中，他們對於豬油也是不吃，他要吃瘦肉，到攤子上豬油厚厚一層也是會切下來擺在旁邊可能另外處理，我對豬油的瞭解只有這樣。肉品是可以憑著眼睛看出是否新鮮，色澤光亮紅潤有反光這些當然是新鮮的，肉品當擺在空氣中，

時間久了會暗淡，顏色會褪色，死後就像屍體一樣會有死後變化，體內的分子鐵這些會跟空氣中的很多分子結合，身體組織會變顏色，變成暗黑色，這些都是不新鮮的徵兆。越南當地家畜染病的情形跟台灣相較之下，應該是沒有差太多，因為我在台糖公司的工作主要負責我們公司2、3個豬場疾病的控制，台灣豬的疾病我很瞭解，越南我天天在看也很瞭解，差異沒有很大。如果家畜有病死的情形，有的可以從豬屠體外觀看得出來。動物死亡假如是長期營養不良就會很瘦，會貧血，豬的顏色會很蒼白，如果是肺炎死亡的，可以從鼻孔看到會流出大量的分泌物，我們講的鼻涕，甚至於帶血，像母豬會有很多子宮內膜炎，如果死亡可以看到產道生殖器出口那邊會有很多分泌物，像感染關節炎，關節會腫得非常大，外觀可以做一些簡單的判斷，如果要更進一步，就要屍體解剖去看內臟，各個器官解剖開來可以做更進一步的判斷。我本身有看過病死豬的屠體，台越公司及越福公司的豬隻也有這種染病的情形，養豬場每天死2、30頭豬是正常的。大部分是小豬，有一種病毒的下痢叫PED，台灣也是大爆發過，小豬下痢大概出生一個禮拜內就會死亡，這是大部分的死亡主要原因，豬比較大以後就會慢慢健康，死亡率就會變低，一天可能只有3、5隻比較大的豬死亡，小豬可能有2、30頭。在越南的小豬大部分是PED死亡的，或是出生的時候總會有一些比較衰弱的小豬死亡，在大一點的豬可能就是豬呼吸道及生殖道，一般講的叫藍耳病，還有一種環狀病毒感染的死亡，母豬可能有難產死亡或是很熱的時候會熱的緊迫造成的死亡，大概是這樣。台糖公司大概一、兩年會派幾個經理級的人來這邊瞭解情況，公司都有編預算，一年或兩年去一次業務督導。（審十一卷第171頁至第176頁）督導畜殖事業部海外分公司之相關業務報告是那幾位畜殖事業部的經理（陳敬斐、吳昭宏、謝明杉、張金樹）他們去以後回來，出國必須要寫報告，這是他們幾位寫的。各國政

府所管的疾病叫做法定傳染病，在台灣也好，越南也好，指的是像豬瘟、口蹄疫這些疾病叫法定傳染病，各場的下痢或是肺帶死亡的，各國政府是不會管的，死多了是自己的損失，政府不會管，政府只管法定傳染病。（越南政府針對感染危險疾病的動物及動物產品要如何處理有無規範？）我們這麼大型的來講，病豬、死豬要求我們要全部焚毀，台越公司裝了兩部大型的焚化爐，所有的死豬通通要燒毀，這就是越南所規定的規範，基本上他們是要焚化銷燬。大型豬場會來查驗我們的焚化爐，越南當地很小型的養豬場能否做到我不曉得，就是要求我們病死的動物，不管哪種病死的通通要燒掉，死亡的動物不能拿出養豬場，一定要把屍體焚毀，在各國的法令都會特別的寫，這是原則性的說法，大概各國都是這樣寫的，像炭疽病這些各國現在幾乎沒有這個病，也是拿出來特別寫，各國所做的都是要求病死的就是要處理，在越南是用最原始的方法就是深埋或是燒掉，在台灣或是美國用不同的方法，像炭疽或是有危險性的疾病的屍體還是要燒掉，可是其他的疾病就可以拿來做成有機肥這些，越南還沒有這樣做，越南還是用最原始的方法燒掉。台灣的動物屍體都是做化製，跟歐美一樣。一般的病死都可以做化製，在化製的過程中有使用高溫處理過，用火燒、蒸氣去處理，特別危險的疾病還是只能夠用燒掉。我在越南當地期間沒有聽過哪個公司或是什麼團體專門在收購感染危險疾病的動物及動物產品再轉為銷售之情形。台越公司及越福公司採購飼料、飼料所需要的原料有採購人員，到最後還是總經理要簽名蓋章。（是否會在買賣合約內約定對方所提供給你的油品不可以含有禁藥或是其他的，越南的農業部或是主管機關所規定禁止使用的物質？）好比我們會跟他說不許有三聚氫氨、瘦肉精，萬一被越南政府查到他要負責賠償，因為在越南的合約寫得比較簡單，沒有辦法像國內做的一本厚厚的合約，越南幾乎都是重點式的幾樣不要有的，我們會指名出

來，不會把所有列的很長一串東西說不能有這個，不能有那個。（台越公司及越福公司就是養豬事業，你們所採購的飼料所需的油品都是添加在飼料裡面作為飼料用油，既然不是給人吃的，是給家畜吃的，為何要做不可以有三聚氫氮的約定？）因為給動物吃有些成分會殘留在肉中，肉最後還是被人吃，這是一個食物鏈。如果像維他命礦物質，那種很復雜的檢驗我們是委託當地的官方檢驗機構去檢驗，油的部分是沒有。在經驗當中採購回來的油品，有因為品質不佳而退貨的情形，我們每批貨一定要親自去看，不只油品還有很多其他產品，用過期或發霉的就交來，送油品的話我們都會拿到車上把油罐車打開，從裡面拿一罐出來，然後看顏色聞味道，好的才收，不好的當場就退回去，叫他開回去，玉米像這種不好的，40噸一卡車當場就叫他開回去，就是完全不收。因為動物吃的飼料品質不好的話，將來肉品的品質一定不好。如果發現過去賣給我們的油品質不佳，通常我們不會再購買。我們買的東西很多，我們會朝向政府採購法講的優良廠商名單建議，某幾樣的產品可能會在那幾個廠家中挑選，列入被檢查過有欺騙我們行為的通通一律封殺。越南當地油品比較好的大概有三家左右，其他二家是越南名字我唸不出來，大幸福是其中一家，算比較穩定，我們那時候去問同行品油的好壞，因為我們以前買的時候也很困惑，有的送來的顏色可能漂白到過白，有的顏色很深或是很混濁，肉眼大家也不好如何判斷，我們就問同行，他們說去測定酸價，後來我們就挑了幾家去測，以後我們就以外觀加酸值，酸值在2跟3之間我們認定是好的，有的廠商送來酸值到達30幾的，那些我們通通予以封殺，我講的三家應該大幸福是其中一家，我們測過兩次，我印象中酸值是2到3左右還算好的，我講的是魚油。通常我們採購魚油會要求報價的時候附送樣品，我們在評選得標廠商時，我們同時看品質跟價格選定好之後，我們會把樣品留著，他交貨的當天我們會拿樣品跟

交貨的來對比，如果他要得標他一定會送很好的樣品，交貨可能送不好的樣品，如果兩個有差異，我們就會要求退貨。大幸福公司提供的魚油，我們直接以他們送來的貨我們拿去測定酸值，他們的樣品跟貨品就我的印象知道的還算符合。台糖公司是國營公司，主管機關是經濟部。（台灣政府方面有無透過任何的管道向台越公司、越福公司或是對於越南當地的養豬事業豬隻死亡的情形及政府的檢疫措施進行書面或口頭瞭解？）經濟部沒有來問，我們公司有向台越公司及越福公司進行瞭解，因為剛才前面講的小豬下痢PED有講的，在越南已經發生5、6年，台灣是去年才發生，台灣的長官們一直不瞭解為何越南的小豬下痢會拖這麼久死這麼多，而台灣一直沒有這個病，到去年台灣發生後，他們才瞭解這個病確實是新病，在越南很多年而台灣還沒有發生而已，他們主要所關切的是這件事情，因為兩個國家的疫情不同，其他豬的疾病大致相同，所以他們並沒有問。因為我本身是獸醫，所以他們當然是問我，我說你們還沒有碰到而已，碰到就知道。檢察官有公文以見證人的身分來跟我聯繫，我在104年4月21日分別有在台灣和越南有跟檢察官們有簡單介紹越南養豬的狀況。檢察官原來要跟台糖公司的人聯絡，他們行文到畜殖事業部，畜殖事業部的人就推給我，他說要問越南的事情，就問越南的工作人員，他們就把電話給了檢察官，檢察官打電話，剛好發現我們坐一班飛機，剛好在機場碰到，所以在機場有空的時間聊了一下，後來一度一起到越南也見一面。因為他們想瞭解越南實際狀況，我說我可以帶你們去看越南的豬隻如何屠宰的，所以就帶他們去越南當地的屠宰場看了1次，約1個多小時，可以看到整個屠宰的過程，是從最開始的活體屠宰開始，檢疫官都在。在候機時，因為他們有要求台糖公司以見證人的身分會見我們，我們不能拒絕，我們在機場的時候，像剛才所問的問題，他們也有興趣問了類似的問題，我們也是這樣回答他們。辯護人所提

出的督導報告上所記載仔豬的死亡率17.58%，母豬死亡率3.79%，越南那邊整體豬隻的死亡率大概是百分之21點多，這個死亡率在越南是正常的死亡率。其他小型養豬場的死亡豬隻如何處理，並不曉得。越南當地大型的養豬場應該很多，因為有韓國投資的，有卜峰投資的，台灣投資的都是大型養豬場，當地政府沒有特別扶持當地人建立大型養豬場，所以小型養豬場幾乎都是越南人，大型養豬場外資的為主。小型養豬場大約幾間，大概越南政府都不知道，像有的人在家養10幾頭母豬，可能連登記都沒有。小型養豬場買個焚火爐成本太高是不可能的，我在東南亞其他國家看過他們就是燒營火一樣，木頭架幾層豬的屍體放上去，那也是燒毀。越南當地市場的豬隻來源是從大型養豬和從小型養豬場那邊來的豬隻屠體均有，越南是世界第五大養豬國，但是養豬的資料都找不到。越南養豬場在出豬時，會有獸醫師目視的檢查，以前比較嚴格，現在比較鬆，很多個場共用一個獸醫官。（豬隻屠宰繫留及屠後之屠體有無獸醫官在做檢查？）我們去過幾次屠宰場是有獸醫官在那邊做篩檢，但不是像台灣那種把豬電昏後，開始吊起來一路這樣的流程，最後屠體在那邊，獸醫官坐在那裡一隻一隻看，外觀看起來都是很健康，也只是肉眼看一看，屠體沒有詳細看。獸醫官只是看屠體的外觀，沒有看屠體有無染病的情況。他們很簡化的，肉眼看外觀皮膚上、鼻孔各個呼吸狀況、精神狀況這樣來做最簡單的檢查，標準的話應該是屠體打開來，內臟一個一個看，肌肉看一看，在比較進步國家獸醫官這樣檢查中，獸醫官主要的工作是他手上拿一把刀，這邊有問題可能一條腿切掉就丟掉了，在這種窮的國家要這樣切掉，他可能會找流氓來殺你，台灣早年也是這樣。以我的觀察就越南方面獸醫檢疫的流程，以台灣的標準而言，當然是不及格。我不曉得越南小型養豬場是否會有獸醫師去檢查。越南養豬的地區北中南都有，就以南部地區來講氣候分為一年兩季，一個是雨

季，一個是旱季，旱季從11月開始到5月初，雨季從5月開始10月底，旱季的時候幾乎一滴雨都不下，那時候的天氣白天大概30度，夜裡大概20度，夏季的話雨季白天會高達35、36度，如果開始下雨夜裡大概只有25度。我們飼料用油是用魚油，有時候豬油比較便宜會用豬油，大幸福公司這個期間應該有交付幾次豬油，我們只測過兩次，這兩次到底是魚油還是豬油我不確定。我們因為飼料用的，幾乎買的都是飼料級的，都稱為動物用的油，飼料用的油。一般不管國內國外都一樣，豬在太小死亡是沒有價值的，因為身上沒有肉也沒有油，就是一些骨頭，幾乎都是丟掉或燒掉，豬如果長到50公斤以上，7、80公斤的豬，那時死亡會發生，身上有很多肉、很多油，如果要丟掉就是一筆錢，這時候有人會收病死豬的肉跟油，那時候就有利用價值。病死豬這個字應該這麼解釋是兩個意思，一個是病死的，一個是死的，合起來縮減病死及死亡的豬，死亡有很多原因，不是病而死亡的，豬打架也會死，豬有時候笨到好奇將頭伸進去欄杆回不來卡在那邊就死掉了。照肉品來講動物的肉要吃一定要放血，如果沒有放血，也會看到有的肉會比較深紅色，表示體內還有大量的血沒有流出去，所以肌肉看起來很紅，如果有放血是紅色，可能不會暗紅色。肉豬的定義，有的從7、8公斤起斷奶之後的豬就叫肉豬，所以那時候還沒有價值，真正有價值可能要到4、50公斤以上，像在台灣我知道的市場狀況，各國都有種豬叫淘汰豬，比如說跛腳，豬隻沒有病，理論上肉可以吃的，可是30公斤的豬要賣人家也不要，因為沒有肉，殺下去都是骨頭，一些腸子而已，你的豬如果是50公斤以上你賣淘汰豬就有人收，這都要打折的。在越南我們也有賣淘汰豬，40公斤以上的可能跛腳或是輕度肺炎，身上還很多肉的時候，獸醫官會認為那是輕度的，還是會讓你賣。屠宰場殺的肉都是標準100公斤上下的豬，那種所謂的淘汰豬量很少，可能一頭、兩頭買去自己就殺了。在越南我有去我

們公司附近的菜市場去過幾次，我們在看到的豬肉當中，因為我們有時候看到是下午的，豬殺了以後開始受到外面空氣、溫度各種因素的影響，顏色就會變，我確實也看到某些內臟因時間過久已經呈現輕度腐敗之狀況，但大體上來說豬肉能拿到菜市場公開賣的基本上沒有問題的，因為豬油不含水，所以豬油幾小時內或是殺後不會像豬肉會出現明顯顏色變化，豬油幾小時還不至於氧化，也不至於有什麼變化，依照越南的天氣因素，到下午1點、2點的時候，1、2點豬油應該不會有變化，豬肉可能顏色會有變化，豬油應該看不出來。（經提示審十三卷第381頁編號17、18照片）照片上豬油的顏色太深，但不清楚熬油過程的工法會影響到油品的色澤。用台灣的標準看越南的屠宰場，台灣的不會發執照，是台灣的標準，我不知道越南法規內有規範標準檢疫程序。就法令面來講，他們規定也有獸醫官在駐場，那些豬肉是符合法律可以給越南人食用。向大幸福所購買油品，印象中有送過檢驗兩次，在整個購買期間沒有退貨過，從100年到回台前，跟大幸福購買油品的次數應該有20多次，我們不可能有那麼多時間每個都檢查，我們做檢查來講通常都叫做抽驗，我們這幾個人越南都不知道油品該做什麼檢驗，後來是遇到困擾，覺得一直憑肉眼感官去判定是不準的，我們後來才請教人，人家跟我們說最簡單就是測酸值，所以我們才就常買的那幾家公司測酸值。因為以前都用肉眼判斷，大家誰也不知道這是不是真的好，還是煉了以後會變得特別黑還是怎麼樣，有時候還變得很白，是不是漂白過火已經完全不像油，我們已經不知道該如何判斷，所以我們想總要找實驗室的標準，不能完全用肉眼感官來判斷，才開始有實驗室的測定，大概測定3次還4次。越南的法令落實度比較差，越南有的法令訂的比台灣還要嚴格，當然不可能執行，越南有的普通法令也可以訂的比較鬆也容易執行，屠宰法令來講，就我們所看到在執行是可以做得到的，規定很鬆，環保的法

令就會訂的極度嚴格，根本不可能執行。跟大幸福公司買油的酸價訂在2至3的標準是問同行，就是專門做飼料，專門學飼料學，我們講比較專家的給我們的參考值。在我們測定的2、3次當中有別家的也有大幸福的，大幸福的那2、3次當中是符合。就我們自己看到的，越南執行法令層面是比較寬鬆的，就是從交通規則到消防到環保到很多方面。以前養豬場比較少的時候，那時候檢疫比較嚴格，後來變得比較多後，就檢疫比較寬鬆，是指10年前，比較寬鬆是近幾年。就我在越南擔任台越公司或越福公司總經理期間，每次的豬隻要出售一定會有獸醫官過來會進行檢疫的程序。他是固定時間來，就看我們繫留場的豬是否健康，合格就開一個單子簽名，繫留場就是說養豬場正常有生產線，我們有棟豬舍把今天要賣的豬通通挑好放進來，那棟豬舍的豬準備要賣的，那個場所就叫繫留場，屠宰場也都有，你的豬賣到屠宰場時，繫留場可能擺好幾小時休息安定喝水或吃飼料，豬肉的品質比較好。定期獸醫官會來看你們要賣出去的豬隻是定期的，我們就按照那個時間把要出售的豬隻放到繫留場裡面。豬關成像房間一樣，中間有走道，獸醫官就這樣兩邊看豬是否行為正常，有無咳嗽、跛腳、皮膚上有紅斑、有出血塊，他就是做外觀檢查。走道兩邊的豬圈大約差不多5公尺。一個豬圈一般大約是放20頭豬。我們公司繫留場的走道長度大約50至60公尺，有1條走道。一條5、60公尺的走道，獸醫官大約會停留10幾20分鐘看兩側豬圈裡面要出售豬的外觀狀態。這幾年，我沒有看到我們有豬隻在繫留場內，被獸醫官判斷認為是不合格不能出場的。我們要出場的豬會先挑選，獸醫官判斷完會開檢疫證明上面寫有幾頭豬，檢疫證明上面豬隻，與出場豬隻是相同的，我們不會換，別人會不會換我不知道。跨省銷售會有在卡車上封條，這是只有在跨省銷售才有的制度，跨省之後，在跨省的高速公路收費站設有檢疫站，他會看檢疫單及封條。我們不曾自己送豬到屠宰場，

都是直接賣掉，由買方送去屠宰場。在越南賣出都是場邊交易，他挑好豬，秤好體重，就到我們辦公室門口交現金，交完現金我們開放幾條就出去。我們是獸醫官檢驗這些都可以賣，獸醫官跟我們公司說這個檢疫單你們可以賣了，那就是我們跟獸醫局之間的關係，買豬的人就是買走就好了，他只要付錢就可以買走。（買方到屠宰場不需要提出在出場時，經過檢疫的證明？）我沒有提供給買方過。屠宰場有檢疫官，檢疫官與獸醫官應該是類似的，正式名字翻譯也不清楚是否為同個官銜，我們都是透過翻譯在講的，他講的大概意思就是獸醫或檢疫，負責檢疫或獸醫的工作，官銜是否相同我不確定。我感覺檢疫官只有在屠宰前在看，真正屠宰後，屠體分切的時候，我在場看的沒有看到人來看那些屠體。屠宰場裡面的繫留場，這1年間他們改建比較大一點，有6條線可以殺，每條線可以關30頭左右的豬，檢疫官一樣是站在外面看裡面的豬，就站在欄外肉眼看一看，不會進去裡面。在屠宰場裡面經過檢疫官看完後，一直到後來屠宰分切的過程中，我印象中他們好像在豬隻上做蓋一個小小的章，但好像不太明顯。我在越南天天吃豬肉，我們有廚師，後來我們發現我們公司的豬肉最好，我們直接跟屠宰的人訂購，因為我們知道我們公司的豬比台灣的豬還安全。在越南對於死亡的豬隻處理方式的規定，是不區分死因。病豬的部分是可以賣，全世界各國加拿大、美國一樣，我們統稱叫淘汰豬，可能腳在打架中扭斷了或是輕度的肺炎，還很健康的時候就可以賣或是身上某些狀況是打折可以賣的，太嚴重是不可能賣的，所謂太嚴重例如豬隻是倒在地上喘氣的那些豬當然不能賣，法定傳染病的豬一定不能賣，病的比較嚴重的也沒人跟你買，像越南最常見的30多公斤的豬可能有點肺炎，他們就會買回去，因為在東南亞國家吃豬肉有個吃法叫做烤豬，不是烤乳豬，烤豬差不多3、40公斤，殺了之後整個放在爐子內烤，再切來吃，有的人專程拿豬桶來買一隻豬就

是那種豬，買回家大概都自己殺的。在台灣還有比較先進的國家，豬的屍體是不准燒掉，叫做再生資源，所以會把死豬，有時候衰弱沒有價值的一起扔掉，就運到化製廠煉製成有機肥，有的國家還可以煉製成肉骨粉可以再來利用，而不是燒成灰，在越南沒有化製這套系統，台灣有，在化製的當中有的當然是死的，有的肉還很多，台灣之所以會有賣病死豬肉或豬油的這些人，他挑一挑這些還有額外價值的，就拿去殺了把肉拿來賣或是豬油拿來賣，這就是我講的越南還沒有這種專門的收集化製系統，過程中可能會有豬肉會被拿去，把還好的就把肉割下來賣，越南還沒有這套系統。台灣有系統性的，死豬全部要交給另一個化製系統去處理，越南沒有這個系統。實際上越南在買病豬，那是拿去吃的，他們有時候烤豬挑30公斤的豬。在越南疾病死亡的豬或是死亡的豬，依照規定要全部焚毀，我沒有遇過有人要來收購這種豬的狀況，我們那種場死豬是絕對不能出去的。越南官方會主動來測大概就是抗生素殘留，肉豬後期不應該加抗生素，你有沒有加，裡面不應該有三聚氫氮、瘦體素、瘦肉精，這是越南官方會主動來採樣檢查，像這種我們認為成分夠不夠或品質好不不好的，是我們自己要去送檢，官方不管的。我們跟大幸福購買大部分的魚油或少部分的豬油，是公司採購人員跟大幸福公司的人接洽，好像是大幸福公司楊振益的太太接洽，我自己沒有接洽過。越南的豬肉與台灣的豬肉價格差不多，越南的消費能力不夠，因為他們一般很多的薪水才領5、6000元台幣，不到1萬元台幣，所以吃豬肉對他們來說應該算貴，越南人是吃豬肉的。在屠宰場裡，沒有將油割下來另外處理的。我看過1次攤商他們取下含有比較多脂肪的部分，堆了一疊放在旁邊，顯然是要賣到另一個地方處理，就堆放在攤子上，就放一堆在旁邊。我跟檢察官去屠宰場大概晚上10點至12點，有觀看整個流程，那天看到檢疫官在屠宰場裡面講話，檢疫工作因為是外觀，我不知道他是

何時看的，但應該已經看過，他是站在工作場所裡面。越南同事是翻譯，同事用中文說那個人就是檢疫官，因為沒有穿制服，我們也看不出來，當天只有看到1個。現場的越南同事在我們觀看的過程中，他在做翻譯，因為檢察官有時候要問問題，他幫忙去問，我印象中檢察官有問有沒有檢疫的人，翻譯的人說那個人就是，檢察官應該有聽到，是回答檢察官的問題。之前我去看過2、3次屠宰場，我有看到在看豬的這個動作，但沒有問有無多個檢疫人員。台糖公司在越南設台越或越福兩家公司，有關豬隻的養殖規定是依照越南的法令規定。獸醫官或是檢疫人員我們場裡面只會檢查繫留場內的豬隻，他主要是審核我們要賣出去的豬是不是健康的，其他範圍他不管，只有繫留場他才管。從繫留場、屠宰場到市場販售的流程，檢疫人員所參與的階段就是在繫留場會看一下就開檢疫證明，買豬的人就是來買豬，運到屠宰場的繫留場停在那裡，通常是下午來買豬，到2、3點多通通運走，運到屠宰場應該是4點至5點，在那裡休息幾小時，到晚上差不多9點、10點開始屠宰，這時候屠宰場的檢疫人員在屠宰前再看一次，屠宰後夜裡就運到市場，第二天早上賣。照台灣的規定，屠宰前在繫留場要看，不合格就不准屠宰，真正屠宰場的獸醫人員是在屠宰後要看屠體，有時候看哪裡有問題就要整個割掉，在越南我沒有看到有這個動作。台灣在養豬場是不看的，只有在進入屠宰場之後，先在繫留場活的豬在那邊休息時，他去看一下，看到沒問題就開始屠宰，每隻豬都要去把這邊這塊不行就割掉，那塊割掉才出去，在越南就是在養豬場看一次，進到屠宰場後再看一次，各別豬屠宰好後，我覺得他們沒有看。在屠宰場裡面檢疫人員好像有一個辦公室。在越南的場邊交易，買豬的人知道一定要有檢疫文件才可能賣，只要是我們賣的，就推定我們已經有文件了。（如果是市場的攤販要賣豬肉，如何知道是合格的？）因為在屠宰場還有一個獸醫官在檢疫，屠宰前也會去

看一下。他們市場的攤販買的豬肉也推定因為屠宰場有獸醫官或檢疫人員檢疫，所以他們也推定這是合格的，理論上是如此，越南人也沒那麼在意，他們不會去看證件，一般市場的攤販應是不會有證件的。越南也有像台灣這邊的超市，大都市的超市才有生鮮豬肉這樣的，所以在越南是一般傳統的市場比較多。向大幸福公司買油判斷的依據是我們買東西看他送的樣品，然後再報價，我們幾個同事會看色澤、聞味道，困擾很多，所以後來才會測定幾家油品的酸值，我們跟大幸福買油沒有看他們公司的執照，主要是看他送來的樣品，還是一般的交易界都是如此。越南公司經常怕稅的問題，經常開兩年就關掉，又換一個新公司名字，我們要看越南文已經很困難，隔年又換一個名字，我們根本不知道哪家公司。他們為了稅賦的問題常常兩年、三年就換一個名字。向大幸福買過魚油或豬油，有去過大幸福公司1次，我剛去越南那年，100年的時候，因為我是獸醫，接觸飼料的工作比較少，我們在台灣知道台灣的養豬飼料中也會加豬油，在越南突然聽說是加魚油，到底什麼是魚油我也搞不清楚，後來去過大幸福公司1次，楊振益講給我聽何謂魚油，他說越南的水產養殖很發達，美國人吃魚是吃魚排，把兩邊整片肉削下來，肚子這塊經常含了很多油，所以把油拿去炸，炸出來的油就叫魚油，魚油就給動物吃，所以我才學到那個叫魚油。我印象中大幸福公司是一個收購商，我看過他們公司好幾個大油桶，但是沒有看到工廠，所以後來我就知道他們是把別人煉好的油買來儲存再銷售，我去參觀大幸福公司應該是在跟他交易之前。我前任的人也有買過，我去的時候有看到買魚油，我搞不懂，所以剛好就請教。大型養殖場都會有焚化爐，這部分越南的官方會管制，他們每年環保檢查時，會檢查豬糞要處理還有包括焚化爐。我沒有看過生活周遭有小型或是家庭式的養豬場所，只是聽說我們公司某些員工會養豬的人，手上有錢就辭職回家去開小型養豬場，就曉得

越南的小型養豬場在外面也是有不少。我們廚房人員去買豬肉都是從傳統市場買回來的。越南買豬的人，豬就是他的財產，所以晚上自己到屠宰場去看人家屠宰，屠宰好他把豬肉運走，他變成是銷售商。（看過越南屠宰場，覺得衛生不符合台灣的屠宰標準，有無想過豬肉不敢吃？）法律上是可以的，就生理上來講絕大數也是可以，因為豬肉是健康的話，以前聽過歐美人到亞洲來吃飯可能前幾天都會拉肚子，因為身體不適應亞洲落後地區的環境衛生，可是在當地生長幾10年，從小就開始吃的話應該就沒問題。口蹄疫、藍耳病及小豬下痢在越南都算是較常流行的流行病，台灣的藍耳病也是長年存在，20年沒有斷過，口蹄疫這幾年間在台灣快斷了，越南偶爾會聽說某個地方爆發一下，小豬下痢越南沒有斷過，台灣也沒有斷過。我們在越南養的豬比台灣的還好，是因為越南的氣候，在南越那邊一年四季的溫度都很穩定，最冷的夜間不會低於18度以下，藍耳病受氣候影響很大，因為越南全年溫度都很平均，可以把豬的帆布都放開來，夜裡可以通風，在台灣到10月底以後中北部夜間非常冷，就要把帆布封閉起來，封閉起來所有的細菌病毒都在密閉空間反復循環，而且大一點的豬天氣冷的話，冬天感冒特別多，就是因為天氣冷，冷的話會使病毒細菌繁殖特別多，所以豬跟人都一樣，在越南全年溫度很穩定，這些藍耳病的危害就很低，所以豬加的藥就很少，比台灣還少。（在屠宰場現場，看到檢疫人員是否是檢疫人員站在外面看，還是如同檢察官表示的，你們到的時候沒有看到人，是後來他們問了以後，不久才看到檢疫人員出現在現場？）這個我也記不清，我只記得有個檢疫人員在那邊負責。檢察官看完整個屠宰過程後，檢察官有問燙毛的鐵鍋是否每一隻豬都換一鍋水，我說這不可能的，他們有問一些問題都是跟食品衛生有關的。在整個看的過程中，檢察官有詢問整個屠宰的流程，他們提了滿多問題等語（參本院審十四卷第97頁至第136頁）。

酌之證人胡大光於美國研究所專研獸醫病理，具有獸醫資格，任職於台糖公司迄今39年，於該公司並專攻病理；又於100年7月1日至越南任職，兼任兩家公司總經理，專營畜牧養殖，依證人胡大光之學經歷觀之，無論理論基礎與實務經驗俱屬豐厚，其關於越南畜牧養殖、屠宰、市場販售之通常情況所為證述自具有相當之憑信性。

2. 參酌檢察官透過司法互助於104年4月22日、23日在越南菜市場（胡志明市安東一市場、胡志明市平田農貿市場，參檢察官104年7月9日補充理由書之記載，附於本院審十五卷第16頁至第17頁；即檢察官104年5月28日補充理由書證據清單編號(四)所示越南菜市場104年4月22日、23日錄音錄影光碟，參本院越南資料卷第2頁至第4頁）所拍攝之現場光碟，其中第2段勘驗結果：....(二)第2段越南時間（鏡頭所攝手錶時間約為11點47分）。.....。錄影畫面中有拍攝到攤位上豬肉的豬皮上有綠色的印文（擷圖說明，菜市場第2段：檢察官透過翻譯小姐與市場攤商談話，並拍攝其所販售之肉品）等情，此有本院104年7月14日勘驗筆錄、擷圖說明及越南市場照片擷圖在卷可稽（參本院審十五卷第24頁、第60頁、第81頁、第101頁）。上開菜市場錄音錄影光碟為檢察官前往越南時隨機至現場拍攝，於上開菜市場拍攝現場所販賣之肉品客觀現狀時，在攤商所販售的肉品中，豬屠體腳部有小型綠色印文標記一情，觀諸上開擷圖照片編號41、41-1號所示照片自明（分別參本院審十五卷第81頁、第101頁），此亦與證人胡大光前開所證：在屠宰場裡面經過檢疫官看完後，一直到後來屠宰分切的過程中，我印象中他們好像在豬隻上蓋一個小小的章，但好像不太明顯等語吻合。佐以證人李宜錡於本院審理中證述：豬、牛都是活的，沒有看到當場屠宰的是病死的等語（參本院審理一卷第102頁）；證人王祖善於本院審理中證稱：我看到的都是活體，一個被電死，一個被空氣槍打死等語（參本院審二卷第153頁反面），該證人2人所證

於屠宰場之見聞，同為活體屠宰乙節合致，益徵證人胡大光前開證述堪信為真。

- 3.檢察官雖於104年7月20日補充理由書補充理由略以：依照被告楊振益辯護人所提出之越南第33/2005/ ND-CP字號獸醫法令部分條件之施行細節第8條第2款規定：未達食品級標準之動物、動物製品，以及使用死亡動物做成動物飼料，在使用前均應進行妥善處理，以確保符合獸醫衛生標準。如果經處理之後仍未達到動物飼料之獸醫衛生標準時，必須進行銷燬。揆諸系爭施行細節內容，顯見越南政府並未禁止未達食品級標準之動物、動物製品，以及使用死亡動物作成動物飼料是未達食品級標準之動物、動物製品及死亡動物在越南當地在一般情形下是可以進行買賣，製成動物飼料，並未強行規定一律燒燬。證人胡大光顯係以自身養殖場現況為其證述內容之依據，堪認其對越南法令不熟悉，始有此一誤解。故證人胡大光證述內容與系爭施行細節相左部分，顯無證據證明力等語（參本院審十七第209頁補充理由書），而質疑證人胡大光證述之真實性。

惟查，繹之上開施行細節之規定，即使有未達食品級標準之動物、動物製品，以及使用死亡動物做成動物飼料，然而在使用前均應進行妥善處理，如果經處理之後仍未達到動物飼料之獸醫衛生標準時，最終仍是銷燬一途；又即令越南當地有施行細節之明文規定，惟該地執法寬嚴與台灣情形不同乙節，業經證人胡大光證述在卷，況且當地究竟實際上有無類如化製場之設置，是否有再利用之管道，仍須曾在越南現場經營畜牧養殖經營者較為熟悉；復以，當地若有此種資源再利用之管道，營利企業經營者，當亦不會捨此開源節流之機會善加運用死豬之最後經濟價值，竟選擇將死豬悉數銷燬之方式處理。是以，上開理由尚不足撼動證人胡大光證述之真實性。

- 4.互參上情，堪認目前越南關於畜牧養殖、屠宰一般之常情為對於畜牧場的豬隻、牛隻會定期檢驗傳染病，對於飼料

也會定期不定期抽驗，於畜牧場販賣豬隻前，並會有檢疫動作，於檢疫合格開具健康證明後，始能販賣出場；跨省銷售時，並有封條特定所販賣之標的，於到達目的地始能卸貨。在跨省的高速公路收費站設有檢疫站會查看檢疫單及封條。越南對於無論病豬或死豬之處理方式，均要求全部焚化銷燬，死亡的動物不得帶出養殖場，大型養殖場並必須設置焚化爐，有關機關會查驗之；有的則用最原始的方法深埋或燒燬。在台灣、美國或先進國家，有危險性疾病的動物屍體要燒掉，其他疾病的死豬或衰弱不具價值的豬隻可作為再生資源，運送至化製廠煉製成有機肥等予以再利用（參後述之屠宰衛生檢查規則第23條，有相關化製處理、焚化或掩埋之規定），越南並無化製系統，因而並無專門收集化製系統過程中可能流出的豬肉、豬油。越南部分民眾所購買的非危險性、輕微的病豬，是做為食用。各國都有的淘汰豬（例如跛腳無病之豬隻，或輕度肺炎等），越南也有販賣淘汰豬，但獸醫官認為輕度者，仍然可以販售，豬肉能在菜市場公開販售者，基本上並無問題，依越南的天氣因素，至下午1、2時許，豬油不至於有變化。另外，口蹄疫、藍耳病及小豬下痢在越南都屬於較常流行的流行病，在台灣藍耳病也是長年存在，小豬下痢在越南及台灣均未斷過。藍耳病受氣候影響很大，越南因為氣候關係，四季溫度都穩定，藍耳病的危害就很低，豬隻施藥很少，比台灣還少等情。證人胡大光對於越南當地關於豬隻養殖及屠宰之具體情形，顯然較被告陳茂嘉、證人王祖善、李宜錡等人僅係偶然、短暫停留所觀察之現象更真切具體，其證述更能顯現當地一般豬隻養殖、檢疫、屠宰之實情。輔以，鑑定人陳伯璋鑑定意見稱：關於畜產品的溯源管理部分著重在化學性的部分，就是動物性用藥，例如抗生素之類，著重在動物性用藥的查核。從國外進來主要重點是在檢疫的部分，這是跟防疫的措施有關係，這部分是列為我們從國外進口這些原物料的必要文件等語（參

本院審六卷第47頁）。互參證人胡大光證述越南因為氣候穩定，比較少用藥；現場有檢疫人員等語，亦足認在越南畜牧豬隻養殖業者之常態，關於動物性用藥、檢疫等各節並無異常情形，與鑑定人陳伯璋上開鑑定意見合致。從而，公訴意旨以頂新公司內部報告文件即被告陳茂嘉、證人李宜錡等人在103年3月3日至6日越南訪廠報告等文件敘及越南大幸福公司來源為千家萬戶之個體熬油戶，並無可追蹤之供應者，且越南屠宰場並無檢疫人員，另有小型屠宰場存在等記載，在並未提出其他具體事證下，即遽以推論可能有未經檢疫流程即進入市場的非健康豬屠體，不僅與前開證人胡大光所證越南養殖、屠宰之一般正常情況有別，甚且即令有小型屠宰戶將非健康豬屠體流入市面，然亦無證據證明，該非健康屠體可能為越南大幸福公司上游個體熬油戶熬油之原料來源，因而認為本案油品不可供人食用，如此之推論亦甚有疑義。

(五)越南工商部函文部分：駐越南代表處於103年10月9日檢送之越南工商部A函及外交部103年11月4日外經投字第10332003070號函檢送越南工商部B函部分，上開函文業經本院認定無證據能力已如前述，即令該函文有證據能力，惟查：

1. A函內容略以：...一、Dai Hanh Phuc Co., Ltd（按：即越南大幸福公司，地址略）已獲胡志明市計畫投資廳於2004年2月13日核發第0303181877號經營登記證書（並於2013年8月12日重新核發）；另依工商部本年5月23日頒佈之第4603/QD-BCT號決定，該公司亦獲本工商部承認為具有信譽之企業。二、該公司用之主要生產原料為魚油、豬油等動物脂油，並用於生產加工脂、油類產品。該公司之脂、油類產品主要作為飼料，並供給國內外市場，其中包括輸往台灣。在檢查當時，該公司尚未有ISO、HACCP等證書。三、該公司輸往台灣之脂、油類產品均遵守「胡志明市Vinacontrol檢驗公司」有關在越南之檢驗、評估及承認等流程。四、該公司所使用之魚油、豬油等生產原料之

原產地皆來自具備經營登記證書、自由銷售證書、獸醫衛生條件合格證書以及VAT發票之各家供應商；該等供應商包括大城責任有限公司（地址略）....、安樂水產加工股份有限公司（地址略）..等。五、該公司所外銷之脂、油類產品僅作為飼料用，並不用於食品（食油）等語，此有上開函文附於本院甲卷第216頁至第218頁、A1卷第35頁至第36頁自明。該函文第四項業已敘明：該公司所使用之魚油、豬油等生產原料之原產地皆來自具備經營登記證書、自由銷售證書、獸醫衛生條件合格證書以及VAT發票之各家供應商；該等供應商包括大城責任有限公司、安樂水產加工股份有限公司等語，形式上觀之，即與檢察官所指越南大幸福公司所收購油脂之熬油業者不符衛生標準乙節，客觀上即有不符。

- 2.B 函內容略以：本部本（2014）年10月8日第9930/BCT-KH CN號計達。...「大幸福公司」獲「胡志明市計畫投資廳」核發企業登記證書，為責任有限企業，其營業項目為家畜、家禽及水產等飼料生產、動植物油脂（人類不應食用）生產、食品批發及其他；並未獲越南主管機關核發食品安全條件合格之生產廠商證書以從事食品生產經營，該證書係企業獲准從事生產經營人類食品之先決條件。因此，該公司故意將記載為符合人類食用之油脂與飼料用之油脂產品一起輸往台灣，係違反越南法規與詐欺。上述遺憾係一家越南廠商故意違法之行為（「大幸福公司」），而不是越南任何官方主管機關之主張，亦不是越南業界之普遍行為。收到越南衛生部與貴處有關查證「大幸福公司」相關產品之要求後，本部曾指示「胡志明市工商廳」進行檢查，惟該公司僅提供飼料用油脂出口之相關資料。俟本部直接檢查並對照相關單位之資料後，才發現「大幸福公司」自2012年1月至今之詐欺行為。越南主管機關（衛生部、工商部等）收到通報後已主動、即時與相關單位共同對該公司之生產經營活動進行檢查、查證，並即時、正確通

知台方。未來近期內，本部將繼續擴大檢查該相關產業之各家企業。「大幸福公司」以人類食用目的之輸出產品獲Vinacontrol檢驗股份公司進行檢驗並取得證書。Vinacontrol公司係一家從事檢驗分析之民營企業（並非越南官方管理機構）；其檢驗、分析之標準係越南各項國家技術標準，包括第QCVN8-2:2011/BYT號有關食品重金屬之污染上限標準、第QCVN8-3:2012/BYT號有關食品微生物染有標準、第46/2007/QĐ-BYT號有關食品生物與化學污染上限規定之決議、以及第27/2012/TT- BYT號有關食品添加物管理施行細則之公告。然而，Vinacontrol公司僅對產品之樣品進行檢驗分析，與各項國家標準及越南衛生部之規定進行比對，並未具備足夠之權責檢查提出檢驗之企業是否具備食品安全條件合格之生產廠商證書。「大幸福公司」未獲食品安全條件合格之生產廠商證書，惟仍要求進行符合人類食用之產品檢驗，且在長期間內同時出口飼料與人類食用之產品（自2012年1月至2014年7月），顯示係屬有計畫之違法行為。...等語。亦有該函文在卷可考（參本院乙卷第2頁至第5頁、A10卷第63頁至第65頁）。首先，上開函文中所指大幸福公司之營業項目關於「動植物油脂（人類不應食用）生產」等語，核與被告頂新公司提出越南大幸福公司「二成員以上有限責任公司之企業登記證明書」，其上記載「3.營業行業，序號2『生產動物食用油、植物食用油（不在辦事處營運）』、..4.批發食品（詳情：買賣油脂產品。買賣海鮮）...」等語，客觀上互核即有歧異（參A5卷第127頁、C卷第21頁、A10卷第116頁）。再者，食藥署於103年10月13日停止受理越南牛、豬、羊油（脂）輸入食品查驗申請，其他油脂則需檢附衛生主管機關之可供人食用證明文件。對此加強管制措施，越方透過相關管道請求解除管制，惟為確保該國輸臺食用油脂衛生安全，故於104年1月7日函請越南駐臺北經濟文化辦事處轉交「輸臺食用動物性油脂之食品衛生安全管理評

估問卷」致該國主管機關，...越方針對此一問卷，後續透由我駐越南代表處提交相關資料等情，有食藥署104年4月1日FDA食字第1049901403號函在卷可稽（參越南保密卷第49頁）。嗣經外交部國際合作及經濟事務司轉駐越南代表處電報略以：一、.有關洽請越南主管機關填復「輸臺食用動物性油脂之食品衛生安全管理評估問卷」案，頃獲越南農業暨農村發展部農林水產品質管理局於本年1月29日以312/QLCL-CL2號函復本處並檢附問卷答復資料，其內容（略以）：(一)「提問請說明貴國針對食用動物性油脂所制定之食品衛生安全相關規定及其制定或執行機關」—越方回答：越南有關食品安全規定包括「食品安全法」等3項法令。(二)「提問請說明貴國食品工廠取得合法生產及銷售食用動物性油脂資格之規定與相關程序及條件，並請說明食用動物性油脂工廠取得食品安全條件證書之申請程序及條件」—越方回答：依據第45/2014/TT-BNNPTNT號公告「有關食品安全條件合格之農林水產品生產經營廠商檢查、認證流程、作業規定（包含食用水產源性、動物源性油脂生產經營廠商）」，水產源性、動物源性生產經營廠商將由主管單位（主管動物性油脂生產經營廠商為獸醫局，主管水產性油脂生產經營廠商為農林水產品質管理局）進行檢查、分類。檢查結果顯示食品安全生產條件合格（依規定達A級或B級）之生產廠商將獲核發「食品安全條件合格之生產商證書」。.....(四)「提問請說明當貴國境內發現或國外通報食用動物性油脂產品有不合格之情形時，主管機關所採取之措施（並請以大幸福公司為例），說明採取之措施）—越方回答：依據越南農業暨農村發展部第03/2011/ TT-BNNPTNT號公告與第74/2011/TT-BNNPTNT號公告「有關追查原產地、收回並處理屬於該部管理範圍之食品安全不合格之農林水產品等規定」，接受國外有關食品安全不合格之農林水產品等通報之主管單位為農林水產品質管理局。收到國外主管單位有關食品安全不合格之

農林水產品等通報時，農林水產品質管理局將主持、配合相關單位就原產地追查工作進行檢查，調查原因，採取適合之復原改善措施；收回、處理依進口國通報之被預警食品安全不合格之農林水產品。另，對於大幸福公司案，農業暨農村發展部（農林水產品質管理局）已與工商部（科技司）就大幸福公司之處理措施達成共識，並通知台方。

(五)「提問五、請提供經貴國主管機關認可之食用動物性油脂合格工廠清單，內容須含工廠名稱、編號及聯絡方式等資訊。」一越方回答：該部農林水產品質管理局現正配合相關單位（獸醫局、農業暨農村發展廳）彙整輸台之動物性油脂生產商清單，完成後將另函通知。

(六)「提問請提供貴國主管機關核發食用動物性油脂出口證明文件，文件內容須含可供人食用或可供食品原料使用或同等意義之字句。」越方回答：依越南現行規定，獸醫局（越南農業暨農村發展部）有責任對陸上動物性產品進行動物檢疫與食品安全檢查等工作，以及對外銷之食用動物性油脂貨批核發證書，因此，請台方逕與獸醫局聯絡，俾取得詳細資訊等情，亦有104年2月9日駐越南代表處電報可佐（參檢察官於104年6月24日函送104年6月17日補充理由書附件，即本院越南保密卷第50頁至第52頁，分別於104年7月7日、28日送達、提示）。又越南農業暨農村發展部農林水產品質管理局104年1月29日312/ QLCL-CL2函覆駐越南臺北經濟文化辦事處所檢附之越南輸臺食用動物性油脂食品衛生安全管理評估問卷：1.關於針對食用動物性油脂所制定之食品衛生安全相關規定及其制定或執行機關。回答：....其中詳細分工：農業暨農村發展部（動物源性、水產源性油脂管理）、工商部（植物油）及衛生部（用於健康食品、藥品等之油脂管理）等管理範圍。..2.關於食品工廠取得合法生產及銷售食用動物性油脂資格之規定與相關程序及條件，..食用動物性油脂工廠取得食品安全條件證書及申請程序及條件。回答：....依該規定，水產源性、動物源

性生產經營廠商將由主管單位（主管動物性油脂生產經營廠商為獸醫局，主管水產性油脂生產經營廠商為農林水產品質管理局）進行檢查、分類。..等語。互參上開函文及附錄說明，關於食用動物源性油脂生產經營廠商之主管單位似應為獸醫局。

3. 又關於食藥署洽請越南填復「輸臺食用動物性油脂之食品衛生安全管理評估問卷」第六項「請提供越南主管機關核發之食用動物性油脂出口證明文件。越方回復：越南農業部獸醫局依法須對陸上動物性產品進行動物檢疫與食品安全檢查等工作，以及對外銷之食用動物性油脂貨批核發證書，....，嗣經駐越南代表處（經濟組）向獸醫局檢疫組組長洽詢，獸醫局電話回復略以：該局僅針對「飼料用」油脂依據進口國之要求核發動物檢疫證明書，有關供人類使用「食用油」之衛生證明文件，係由衛生部食品安全局主政核發。另食藥署要求越方提供12份「含有使用章戳」之食用油脂衛生證明文件一節，該處頃獲衛生部食品安全局本年2月13日第394/ATTP-PC號復函暨電話說明內容略以，該局本年1月8日復函已明確表示，依越南現行規定並無固定之衛生證明書樣本；惟可依據進口國之要求及出口商所提供之資料或產品品質、安全檢驗結果等以核發衛生證明等語（參上開保密卷第60頁至第61頁）。則供人食用動物性油脂之主管機關，依上開函文所示應為衛生部食品安全局。既然上開函文係由越南農業暨農村發展部（農林水產品質管理局）與工商部（科技司）就大幸福公司之處理措施達成共識而通知台方，則B函所示「並未獲越南主管機關核發食品安全條件合格之生產廠商證書以從事食品生產經營，該證書係企業獲准從事生產經營人類食品之先決條件」一情，是否業經向主管機關確認？又觀之卷存Vina control公司出具之檢驗報告，該檢驗報告中並無重金屬等更詳細之檢驗項目，該主管機關是否無從遽以判斷是否符合食用級而未予明確回覆？凡此各節，仍值存疑。

4.是以，互參上開函文及附錄說明內容，就A函、B函所指「該公司所外銷之脂、油類產品僅做為飼料用，並不用於食品（食油）」乙節，依卷存資料仍有疑義，況且該等函文除以行政管理面之理由說明外，並未就何以越南大幸福公司外銷油脂類的產品本質為何僅能作為飼料用而不能作為食品用的具體依據，是尚難僅憑該2函文遽以認定頂新公司所購入之油脂不能供精煉後食用。

(六) 繹之上開A、B函文內容，參酌上開鑑定人鑑定意見及卷存資料，重新思考食用油與所謂「飼料油」之關係：

1.按食品指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。食品安全衛生管理法第3條第1款定有明文（102年6月19日修正後，均同此規定。另97年6月11日修正第2條第1項條文為：本法所稱食品，係指供人飲食或咀嚼之物品及其原料）。基於上述規定，足見食品之範圍十分廣泛，可較為具體的定義為含營養成分，經調理、加工後可經口攝取，用以維持生命發育的物質，大可通稱為食品、食物或食糧。另89年5月17日修正之飼料管理法第3條（飼料類別）本法所稱飼料，指供給家畜、家禽、水產類營養或促進健康成長之食料，其類別如左：一植物性飼料：植物、植物產品或其加工品。二動物性飼料：動物、動物產品或其加工品。三補助飼料：礦物質、維生素、氨基酸或其加工品。四配合飼料：兩種以上之飼料調配製成品。飼料之詳細品目，由中央主管機關公告之。（該條規定於本案被告行為後之104年2月4日修正，修正條文為：「本法所稱飼料，指經中央主管機關公告，可供給家畜、家禽、水產動物營養或促進健康成長之食料，其類別如下：一、植物性飼料：植物、植物產品或其加工品。二、動物性飼料：動物、動物產品或其加工品。三、補助飼料：礦物質、維生素、胺基酸或其加工品。四、配合飼料：兩種以上之飼料調配製成品。前項飼料因製造、加工、分裝或輸入造成之安全或品質差異，有檢驗之必要者，其詳細之品目，由中央主管機關公告之

。」依修正理由說明，係為強化管理，將可作為飼料之食料，採正面表列，授權由中央主管機關公告之，爰修正原條文第1項。）。

- 2.互參上開條文規定，與其認為該等條文是「食品」與「飼料」定義與來源之區別，毋寧係依照功能、使用目的而區分類別之規定。況且，行政院農業委員會於103年10月30日（本案行為後）始依據飼料管理法第3條第2項之規定以農牧字第1030043530A號公告修正「飼料詳細品目」。該次修正內容為：一、植物性飼料：(一)大豆粕、花生粕、菜子粕（餅）、棉子粕（餅）、脫脂米糠、輸入飼料用米糠、麩皮、玉米粉、植物油脂。(二)植物油脂自中華民國104年5月1日起應取得輸入登記證，始得輸入；自104年1月1日起應取得製造登記證，始得製造。二、動物性飼料：(一)魚粉、魚溶漿（粉）、混合魚溶粉、飼料用全脂乳粉、飼料用脫脂乳粉、飼料用乳清粉、肉骨粉、羽毛粉、動物油脂。(二)動物油脂自中華民國104年5月1日起應取得輸入登記證，始得輸入；自104年1月1日起應申請製造登記證，始得製造。三、補助飼料：供乳牛、肉牛、羊、豬、兔、雞、火雞、鴨、鵝、魚（觀賞用魚除外）、蝦、蟹、蛙及貝類食用之飼料用礦物質、飼料用維生素、飼料用氨基酸及綜合性飼料用補助飼料。四、配合飼料：供乳牛、肉牛、羊、豬、兔、雞、火雞、鴨、鵝、魚（觀賞用魚除外）、蝦、蟹、蛙及貝類食用之配合食料及濃縮飼料。再依據該次飼料詳細品目修正草案總說明：依飼料管理法第3條第2項規定，飼料之詳細品目，由中央主管機關公告之，行政院農業委員會爰於中華民國76年2月19日日公告飼料詳細品目，並於79年10月19日公告修正。茲因103年9月間發生業者疑似以廢食用油精煉製作動物油脂之案例，為將植物油脂與動物油脂納入管理，應將其公告為飼料詳細品目，爰擬具飼料詳細品目修正草案等語。斯時（即本案行為後），始將植物油脂、動物油脂明文分別列入植物性飼

料、動物性飼料之飼料詳細品目中。

3. 又依據經濟部標準檢驗局於98年5月22日修訂公布之CNS國家標準編號2421（類號N5069）之食用豬脂（Edible lard）標準所載：1. 使用範圍：本標準適用於純製豬脂與加工用豬脂。2. 用語釋義：2.1 純製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體之豬脂肪組織熬製而成之脂肪，組織不包括骨頭、皮、耳、尾、器官與血管等部位，攪入任何其他油脂類製得者除外。2.2 加工用豬脂：包括精製豬脂、硬質豬脂與氫化豬脂，攪入任何其他油脂類製得者除外等語；另CNS編號8155（類號N5192）之食用熬製豬脂（Edible rendered pork fat）記載：1. 本標準適用於熬製豬脂與加工用熬製豬脂。2. 熬製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體，採取其組織與骨頭、皮、耳、尾、器官或血管等部位熬製而成之豬脂製品，攪入任何其他油類製得者除外等語；再CNS編號4988（類號N5156）食用牛羊脂（Edible tallow）之標準記載：1. 適用範圍：本標準適用於食用牛羊脂。2. 用語釋義：2.1 食用牛羊脂：本品以適用於屠宰時健康良好，經法定屠宰衛生檢查單位檢查合格適於人類食用之牛（BosTaurus）及/或羊（Ovisaries）之清潔完整之脂肪組織，及帶骨或肌肉之脂肪部分熬製而成之未精製食用牛羊脂，攪入任何其他油類製得者除外等語。堪認無論上述何種食用性豬脂，均應來自於有關單位認可健康無病之豬屠體。
3. 另CNS編號3400（類號N2032）動物油脂（飼料用）（Animal Fat〔for Feeding〕）該標準記載：1. 適用範圍：本標準適用於飼料用動物油脂。...5. 家畜衛生要求：應符合本國有關家畜衛生法令之規定，如添加抗氧化劑作為保存劑時，應使用我國「飼料添加物使用規則」等語。（分別參A1卷第70頁、第75頁、證人王祖善提出之資料夾參考文獻6、A4卷第201頁）。又未經屠宰衛生檢查或經檢查為不合格之屠體、內臟，不得供人食用或意圖供人食用

而分切、加工、運輸、貯存或販賣。前項屠體、內臟之所有人或管理人，應依屠宰衛生檢查獸醫師或檢查人員之指示，予以銷燬、化製或為其他必要之處置。第一項之屠體、內臟，除經證明為非供人食用者外，推定為供人食用或意圖供人食用。經檢查為合格之屠體及內臟或其包裝容器，應標明屠宰衛生檢查合格標誌、屠宰場編號及屠宰日期，始得運出屠宰場；其合格標誌及標明方法，由中央主管機關定之，畜牧法第32條定有明文（現行法為91年3月30日修正）；另按屠宰衛生檢查規則（依畜牧法第29條第2項規定訂定；89年4月19日行政院農業委員會（89）農防字第88565143號令、行政院衛生署衛署食字第88057224號令會銜訂定發布全文30條；100年6月15日行政院農業委員會農防字第1001502886號令、行政院衛生署署授食字第1001301675號令會銜修正發布第3條條文；並增訂第3-1、3-2、26-1條條文；101年12月18日行政院農業委員會農防字第1011503460號令、行政院衛生署署授食字第1011303917號令會銜修正發布第7條條文；並增訂第5-1條條文）第23條規定：屠宰場應將判定為不合格之屠體、內臟，依下列方式之一處理：一、化製處理：經屠宰衛生檢查獸醫師同意後，始得送往化製場所，或送往暫時儲存場所，以待送往化製場。二、焚化或掩埋：於屠宰衛生檢查獸醫師監督下改質處理後，始得送往焚化或掩埋場所，或送往暫時儲存場所，以待送往焚化或掩埋場所。三、其他經中央主管機關指定之必要處置。前項改質處理，係指將屠體、內臟經切、割等處理後，混以主管機關指定之物質，使之外觀或性質改變而不能供食用之處置。對於屠前檢查判定不合格之家畜、家禽或屠後檢查判定不合格之屠體、內臟得以注射前述物質代之。互參上開條文規定，堪認未經屠宰衛生檢查或經檢查為不合格之屠體、內臟，不但不得供人食用，亦因屠體、內臟經判定不合格後，另有化製等處理程序，亦不可能成為飼料用動物油脂的來源。

4.再以國際間著名的狂牛症為例：狂牛症又稱牛腦組織海綿化症，對人類而言又稱新型庫賈氏症（new variant Creutzfeldt-Jacob disease），起因是一種存在動物脊椎組織的變性Prion胜肽，會誘導正常細胞中結構正常的Prion胜肽，轉變成為變性的結構，進一步造成動物神經組織海綿空洞化，最後導致神經系統受損或失去功能。若屠宰後將病牛的骨骼進一步做成骨粉，成為下一頭牛的飼料添加劑，下一頭牛就很可能罹患狂牛症。在生化學上，變性Prion胜肽高度安定，可耐強酸鹼與蛋白酶的水解作用，在滅菌溫度以上仍十分安定，因此變性Prion胜肽不受一般加工製程所破壞。因此，預防狂牛症最有效的方式是堅壁清野，從遺傳上及飼育上都杜絕牛隻（或其他動物）接觸到Prion胜肽的機會（參見最新食品衛生安全學，顏國欽教授總校閱，許輔等編著，第449頁）。參酌鑑定人朱燕華之鑑定意見：我覺得在過去幾個月大家都是有點混淆了，因為給動物吃當然也要符合到一些衛生安全，但可能會比給人吃的要寬一點，就是說酸價可能可以高一點，但酸價是一個瓶頸，酸價太高業者沒辦法接受，因為後面的製造成本會高，但如果要做到人吃的標準，一定要經過一些淨化等語（本院審五卷第40頁反面）；及證人胡大光之證述：因為給動物吃有些成分會殘留在肉中，肉最後還是被人吃，這是一個食物鏈等語（參本院審十四卷第107頁）。互參上情，堪認符合檢疫合格而健康無病之動物屠體，始能成為飼料用油脂的來源。

5.依上開說明，無論食用豬脂或食用熬製豬脂，其原料均應來自於有關單位認可健康無病之豬屠體；另以飼料用動物油脂，亦應為符合檢疫合格而健康無病之動物屠體，始能成為飼料用油脂的來源。酌之，鑑定人朱燕華之鑑定意見：（經提示A1卷第70頁、A4卷第201頁〔筆錄誤繕為第251頁〕予鑑定人閱覽。即CNS編號2421食用豬脂、CNS編號3400動物油脂（飼料用）CNS這個數據指的是成品端，

食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途，所以跟來源沒有關係，因為現在並沒有去訂來源，據我所知衛福部好像希望能夠各個業者要自主管理，對他的來源要自主管理、去控制，目前裁示要做這件事等語（參本院審五卷第72頁反面。況且，鑑定人朱燕華、孫璐西對於本判決如附圖所示豬肉產品鏈採肯定見解，已如前述〔參本院審五卷第71頁反面、審七卷第14頁〕。而該豬肉產品鏈中，即使供作飼料用部分仍必須來自於無病健康豬。）輔以，被告頂新公司自澳洲進口之原料牛油，經其提出澳洲農業官方單位食用牛油證明文件，有關於「此產品經後續處理後可作人類食用」、「於屠宰時，原料來源牛隻均經過生前檢查，並被判定為適合人類食用。處理過程在攝氏125度以上持續熬煮至少45分鐘。產品經後續處理後可作人類食用，或不經處理直接作為飼料或工業牛脂使用」等語之記載（參A3卷第142頁至第145頁）。綜上，無論食用或飼料之動物油脂，其原料來源都應該是健康無病豬屠體。因而，若來自於健康無病之豬屠體之正常原料所取得之原油，倘未經過精煉程序，可以提供動物飼料用；若該原油經過精煉程序，精製後之成品符合國家衛生安全規定即可提供人類食用而作為食用油。

- 6.是以，即令上開A、B函旨敘及越南大幸福公司之脂、油類產品主要作為飼料等語，然揆諸上開說明，無論食用或飼料用之動物油脂，其原料來源均應來自健康無病之豬屠體，自此正常原料所取得之原油，倘未經過精煉程序，可逕予提供動物飼料用；若該原油經過精煉程序後之成品符合國家衛生安全規定即可提供人類食用而作為食用油。佐以上開證人胡大光之證述：越南因為氣候穩定，比較少用藥，現場有檢疫人員，越南畜牧豬隻養殖、屠宰進而至菜市場等流程之通常狀況，及關於動物性用藥、檢疫等各節並無異常情形等情，如前所述，於檢察官並未提出具體事證足以推論可能有未經檢疫流程即進入市場的非健康豬屠

體，而該非健康之豬屠體即為越南大幸福公司上游個體熬油戶熬油之原料來源，又該來源成為越南大幸福公司之油品一情，則越南大幸福公司之原油，即令未經精煉程序，僅能作為飼料用之動物油脂，然實在無法排除該油脂亦為原料來源為健康無病之豬屠體，自此正常原料所取得之原油。從而，僅以上開A、B函文亦無從遽認越南大幸福公司之油品無法進入食物鏈，淨化過後終而可供人食用。

(八)關於論告書所指原料溯源管理之重要性部分：

論告書所指食品法典將豬油與牛油加入屠體在屠宰時健康狀態良好之要件，成為各國食品安全標準的基礎，..未能就來源、檢疫合法性予以認證，自屬非供人食用之商品交易無誤等語，然依據證人胡大光上開所證，越南自豬隻畜牧養殖場至屠宰場，不同階段有各檢疫人員檢疫，且因氣候關係，豬隻可減少動物性施藥之情形而品質亦佳，流通至市場之豬屠體蓋有戳印而屬合法，又因當地之病豬、死豬均係焚化銷燬而無藉由化製流出之可能各情，已如前述。檢察官即令已經證人胡大光引介而親至越南某屠宰場觀看，然亦未能具體舉證證明有何異常狀況之未檢疫病死豬為越南大幸福公司之上游熬油個體戶所購買並熬製油脂，而該油脂販入越南大幸福公司，並進而由被告頂新公司輸入，凡此歷程，檢察官均未能舉證。本院從未否認原料溯源管理之重要，然而何謂溯源管理？溯源管理之明確要件、範圍為何？是否一經違反相關溯源管理之規定而該食品製造業者所生產之食品即屬於食品安全衛生管理法第15條第1項第7款之「攙偽」、「假冒」之產品？若如此推論，則此種「抽象危險」的概念是否違反刑法謙抑原則及罪刑法定？（論告書引食品良好衛生規範第8條第1款、第2款規定，而認我國食品法令對於食品業者之規範，係採「溯源管理」之制度等語，然良好食品衛生規範於103年11月7日業經衛生福利部以部授食字第1031301902號令發布廢止；另於同日以部授食字第1031301901號令訂定發布「食品良好衛生規範準則」全文46條；除第24條第1項規定

自發布之日起一年後施行外，自發布日施行，先予敘明）。
本院查：

- 1.實務之食品供應鏈是涉及多層次、多階段的複雜過程，可能由不同原料生產者、處理加工者、流通販賣者所參與，因此過往發生食品安全事件之時，往往難以迅速診斷問題點以及釐清責任，甚至可能因為國際間的自由貿易，而造成跨國的危害。「食品追溯（food traceability）」是21世紀開始，世界各國均積極推動的一種食品作業制度，期望藉由建立具可追蹤性（track forward）與可追溯性（traceback）的食品資訊體系，促進食品供應鏈的透明度（transparency），進而提升整個食品供應鏈的安全。在文字上，世界各國的不同規範，對食品追溯的定義略有出入，但意義都是相近，就是指能夠在整個食品鏈的不同階段，追蹤以及追溯產品資訊的能力。更具體地說，發展食品追溯的主要目標，就是要建立食品鏈（foodchain）中，可追溯資料的體系，也就是要建立食品資訊的可追溯性，其資訊與原料的來源、生產的歷程、儲藏、運送、傳遞、商品的存在與位置都有關。由另一角度而言：「食品可追溯系統」就是要建立一種作業方式或是建構一個環境，讓生產者可以追蹤產品儲藏、加工、流通、販賣過程，以及消費者可以回溯流通者、加工者、生產者於生產及流通產品的過程，也就是生產者、加工者、流通者至消費者之間，都可以雙向往上下游追溯或追蹤，相互獲取所需要的食品資訊。倘若將食品供應鏈視為從農場到餐桌的過程，則完整的食品追溯體系，必須在例如食品安全事件發生的必要時候，可以根據不同批次的食品原料或是產品，迅速地由下游（餐桌）追溯到上游（農場），完整的生產與流通過程，才能及時瞭解問題發生的位置，釐清原因並解決問題，也可說是源頭管理的完整解決方案。因此，達到整個食品供應鏈的源頭管制、透明化、責任管理，可視為建立食品追溯系統的主要目標（參見最新食品衛生安全學，

顏國欽教授總校閱，許輔等編著，第448頁至第449頁）。

2. 參酌鑑定人薛復琴於本院審理中稱：所謂的源頭管理，在89年修法的時，是在放在母法裡面，在當時的第20條第1項裡面講到的是食品良好衛生規範，也就是說一個產品從原料、製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣的整個流程，衛生都必須要符合食品良好衛生規範的規定，更進一步經過公告指定的產品必須做食品安全管制系統，也就是在GHP的基礎之上去分析製程裡面的每一個步驟，找到安全上的管制點去做管制。其實就對於食品的原料，該原料必須符合衛生上面的相關規定。另外配合89年修訂母法，子法施行細則也配合修正，參考GHP、HACCP，就變成是一個從源頭到餐桌整個流程的管理。衛生機關在這整體流程管理裡，要依據什麼去確認這個管理是符合我們需要的，看的就是記錄，也就是說業者在做食品良好衛生規範或HACCP的相關措施的時，就是要去記錄所做的所有的事情，包括對於原料的來源，也是衛生機關要去查核這個工廠是否在GHP上面符合規定（即90年的食品衛生管理法施行細則第16條規定：本法第24條第1項所稱紀錄，係指與抽查相關之原料來源、原料數量、作業、品保、銷售對象、金額或其他執行本法所需之相關資料）從100年開始有塑化劑、化製澱粉或攪假油等事件，我們覺得所謂自主管理的概念放在母法裡面用一個通則性的規定去規範，似乎對於業者來說落實的程度非常不好，也有刻意扭曲這樣子的規定。所以從102年開始陸續有多次法律的修正，這幾次的修正，對於食品業者的自主管理的強度一直往上增加。102年修正時，把整個食品業的管理獨立專章。食品管理、食品安全的確保其實業者是非常重要的，政府是站在監督的立場，消費者其實也有監督的責任在。對於業者來說，在102年修正，明文在第7條裡增加了自主管理的要求，在第8條除了原來的GHP跟HACCP之外也增加登錄、驗證的要求，在第9條增加追溯、追蹤，也就是traceability

的要求。103年修正，原來第7條的自主管理增加了自主檢驗的要求，其實本來對於業者的品管來說，檢驗本來就是品管的一部分，依照需求針對原料、半成品或是成品去做檢驗，但是因為顯然效果是非常的不好，所以用法律要求強制經過公告指定的業者就必須要針對他的原料、半成品或成品去做自主檢驗的動作，週期、檢驗的項目通通都用法律去規定，世界上沒有一個國家在管理食品安全的時候是這樣在管的，其實這個強度非常、非常強的。除此之外，也要求上市、上櫃公司以及一定規模的業者必須要自設實驗室。103年修正同時配合102年有關於追蹤、追溯的規定，再增加電子發票的使用，因為電子發票可以依據電子發票去溯源到原料來源及去處，這是溯源的方式之一，同時也要求一定規模的業者需要以電子的方式去申報追溯、追蹤的資料。到104年，把原來的驗證的文字再做一些處理、強化，明訂經過公告指定的業者應該要取得衛生安全管理的系統驗證，這個是整個食品衛生管理法在修正的過程裡面，從原來是一個比較有彈性，且放在子法規的概念式的對於源頭的要求，一直到現在是明訂什麼樣的業者應該要做怎麼樣的自主管理，在追蹤、追溯部分應該要做到什麼樣的程度，這是整個的一個演進，當然這樣的演進跟近年來所發生的食品安全案件，以及對於大眾的期待是有非常密切的關係等語（參本院審十二卷第77頁反面至第79頁，上開法條參本判決附表三）。可見，我國關於溯源管理的方面著重在來源去向整個流程的「紀錄」，其目的在於透過提升食品供應鏈的透明度及資訊連結，強化現有「產品流」的所有品質控管制度，建立跨越層級的「資訊流」，藉由整體食品鏈的透明化，提供消費者更高的權益保證，包括「知的權利」以及「選擇的權利」，並於食品安全事件發生時，釐清產品的供應與流通，迅速覓得問題所在，提高整體食品安全，係以一種未雨綢繆的方式藉此控管風險。

3.行為之處罰，以行為時之法律有明文規定者為限，刑法第1條前段開宗明義，定有明文。此即「罪刑法定主義」，旨在限制刑事實體法律條文之解釋，不得超出法條文字容許之範圍，僅得以其可能文意，包括文字之自然意義、文字間之相關意義、及貫穿全部文字之整條意義，作為解釋刑法條文之最大界線。且此為刑事法律之基本原則，不論對行為人處以刑事處分之法律規範形式為何，均有適用。以103年2月5日修正之食品安全衛生管理法第49條第1項規定觀之（有第15條第1項第7款攙偽或假冒、第10款添加未經中央主管機關許可之添加物之行為者，參上開法條歷史條文說明），實無從認定所謂的「溯源管理」為上開食品安全衛生管理法第49條第1項規定之構成要件。況且，若認為是「隱藏的要件」，那麼究竟溯源管理應追溯至供應商第一層或第二層？對於不同供應商類型（例如：製造業、買賣業者）應如何追溯？追溯方式為何？依鑑定人薛復琴、陳伯璋之鑑定意見亦未能獲得確切遵循方式。復以，依鑑定人薛復琴前述鑑定意見，足認我國目前之溯源管理僅重在追溯、追蹤流程之紀錄一情，如前所述；又衛福部103年10月27日以部授食字第1031302873號公告訂定「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」，始將應適用之業者範圍明文化。凡此種種，均與前開關於罪刑法定之說明有違。再者，不論違反上開規定：(1)於89年2月9日修正食品衛生管理法第33條第4款規定違反中央主管機關依第20條第1項、第21條所為之規定，經通知限期改善而屆期不改善者，處3萬元以上15萬元以下罰鍰；1年內再次違反者，並得吊銷其營業或工廠登記證照。(2)違反103年2月5日修正食品安全衛生管理法第7、8、9條規定，為第44條第1款、第47條第2、3款，第48條第1、2、3款等規定之罰則，均屬行政處罰之範圍。又縱有違反上開溯源管理之情形，未有確切之流程紀錄，則該食品製造業者所生產之食品是否必定該當食品安全衛生管理法第49條第1項

之罪，仍不可一概而論，應該由具體特定之內容物即食品或原料加以判斷。

4. 刑罰之核心對象應該是實害犯，但為周全地保護法益，立法者將刑罰往前推，例外擴大處罰一些只是「可能」造成實害，然尚未造成實害之行為，為避免在現實生活中會產生高度威脅之危險來源，一旦危險行為進展至侵害行為，對人之生命、身體、財產造成之損失將難以估計，又因為侵害結果難以確認，行為人與結果間之因果關係曖昧不明時，減輕或免除司法之舉證責任有利於司法之便利性，因而防堵危險行為推展至侵害行為，而將犯罪之前置化以保護法益。食品安全衛生管理法第49條第1項規定，因該攙偽或假冒之食品或添加未經中央主管機關許可之添加物之食品添加物，即該特定食品或食品添加物或其本身或其所含之成分，含有大量危害人體健康之成分，極可能對人體造成危害，為防止消費者購食此等危險食品以致發生衛生上之危害，因此種「可能」造成實害之情形，該危險已有典型危險，已是近在眼前的高度威脅，為避免立即可能發生實害，損害難以估計，始能因減輕或免除司法之舉證責任，而防堵危險行為推展至侵害行為，將犯罪之前置化。危險犯雖得減輕或免除舉證責任並將犯罪前置化，然此犯罪前置化仍然有其界限，意即上開第49條第1項規定之食品或食品添加物之該內容物應予特定。至於前端預防危險來源的風險管控範圍則不應屬於減輕或免除舉證責任而進入刑事處罰的範圍。換言之，可以減輕或免除舉證責任而前置處罰之情形，並不包含若該內容物並未特定之階段，亦即該標的有「可能」為正常食品，亦有「可能」為「攙偽」或「假冒」之異常食品時。因未踐行前端管控措施，「可能」有攙偽、假冒之原料或食品進入製造業者的供應鏈中，而該攙偽、假冒之食品，「可能」造成實害，此種雙重「可能」的類型，不應包括在內，否則將不當擴大危險犯的處罰範圍。因為，此時的第一個可能性，只是單純

的「可能性」不足論為所謂的危險，因為根本還沒有「典型危險性」出現，何況即使違反上開行政上規定，未必附隨有典型危險，即令是帶有潛在危險可能的行為，也不是刑法上對法益具有典型危險性的行為，實在無法僅是為了保護法益而將行政不法直接視為刑事不法。再以前開狂牛症為例，例如A國為牛肉出口國，並建立動物追蹤系統，推行「牛隻護照」制度，針對每一頭牛編號並記錄遺傳、飼育過程的資訊，若A國某甲農場對於該制度並未落實，牛隻編號並未紀錄或未完整紀錄，B國某乙加工廠因未確實溯源核對編號紀錄，於輸入上開牛隻屠宰後之骨骼，加工製成骨粉做為動物飼料添加物時，則某乙加工廠所販賣之骨粉是否即屬於攙偽假冒之食品？實則上開未紀錄或未完整紀錄之牛隻均有可能為健康牛隻。此時之抽象危險犯僅能容許，上開牛隻確為病牛，而因為屠宰後的病牛骨骼製成骨粉作為飼料添加劑，其他食用之牛隻很「可能」罹患狂牛症，此種造成實害的危險極高，已屬於近端可能立即實現的高度威脅的典型危險，但欲證明仍然曠日廢時舉證困難，始能因減輕或免除司法之舉證責任，而將犯罪前置化。然上例中，未落實牛隻護照制度未核實紀錄之牛隻是否為罹患狂牛症之牛隻尚未特定，此標的物尚未特定之階段，即不能因為雖可能為健康牛隻，但亦有可能為病牛（而病牛可能造成實害），即減輕或免除司法之舉證責任，而將犯罪前置化。因為刑罰係以國家強制力為後盾，動輒以剝奪人民生命、自由及財產權利為手段之制裁，自應嚴格遵守「罪刑法定主義」之刑法規範基本原則，因而就該前階段對於標的未能特定之違反遠端控管風險階段之行為，不應在刑罰處罰範圍，而應禁止就刑罰之規定任意擴大解釋，以避免人民遭受難以預測之損害。是以，上例中，仍應就該未予紀錄或未完整紀錄之牛隻，先舉證證明特定該標的是否為狂牛症病牛，始能進入危險犯要件之審查。

5. 本案中，公訴意旨雖認為被告頂新公司等人並未能落實溯源管理就來源、檢疫合法性予以認證，因而自越南大幸福公司所輸入之油品自屬非供人食用之商品等語，然依證人胡大光上開所證關於越南自豬隻畜牧養殖場至屠宰場，不同階段有各檢疫人員檢疫，且因氣候關係，豬隻可減少動物性施藥之情形而品質亦佳，流通至市場之豬屠體蓋有戳印而屬合法，又因當地之病豬、死豬均係焚化銷燬而無藉由化製流出之可能各情，並無異常之處（參酌，屠宰衛生檢查規則〔89年4月19日訂定〕第6條規定：家畜、家禽於施行屠前檢查前，應經充分之繫留。前項屠前檢查應在屠宰前於屠宰場繫留區為之。另該規則第11條規定：家畜於屠宰前斃死或具有第10條各款所列疾病、症狀或狀態之一者，應依規定處置，不得屠宰供為食用。互核證人胡大光所證，越南畜牧、屠宰通常情形並無扞格之處。）。是以，檢察官仍應具體舉證證明有何異常狀況之未檢疫病死豬為越南大幸福公司之上游熬油個體戶所購買並熬製油脂，而該油脂販入越南大幸福公司，並進而由被告頂新公司輸入。揆諸上開說明，此階段標的物應予特定之舉證責任即不能減輕或免除，否則即不當擴大抽象危險犯處罰的範圍。

(八) 檢察官提出各地法院關於違反食品安全衛生管理法案件，而將他案油品數據與本案油品數據比對一情，本院認為上開各案例均與本案情形不同，無從比附援引，一併敘明。

(九) 綜上，據鑑定人朱燕華、王耀祖、薛復琴等人之鑑定意見，堪認食品工業用原料油作為生產供人食用之成品油的前提，為原料正常，即使作為動物飼料油脂使用，亦須原料正常始可。然而又依據鑑定人朱燕華、薛復琴於本院中所述，CNS的國家標準及食品安全衛生管理法第17條規定，係使用於直接供人食用之成品端（即販售供直接食用之油脂產品），於本案行為時，即前開食用豬脂衛生標準發布前，原料部分並無法律上明文規定標準的界限。（若以，前述CNS國家標準

關於食用豬脂、食用熬製豬脂等規定觀之，以健康無病之豬屠體為原料之標準）在原料正常之下，原油若未經精煉程序，可以作為飼料用，若經過精製程序後，符合CNS的食用標準可以作為食用。我國關於食用豬脂、動物油脂CNS國家標準的數據是指成品端，食用跟動物飼料用，指的是終端使用的用途。另酸價不具特別意義，酸價僅為原料新鮮度的指標之一，且與其後製程有關；透過精煉程序可降低酸價，可減少游離脂肪酸產生氧化等連鎖反應。關於脂肪酸組成部分，可能因豬隻飼料不同，會影響個體的差異，脂肪酸組成可能會有不同；脂肪酸組成跟CNS不符與油脂是否有腐敗、變質、品質均無關等情。又依前開食藥署、食品工業研究所檢驗報告及函文所示，本案油品可排除餿水油、回收油，而油品透過精煉程序中可以去掉總極性化合物、重金屬，至成品階段未必不符合國家規定之限量容許標準。再以上開證人胡大光之證述，越南因為氣候穩定，動物性用藥較少，現場有檢疫人員，越南畜牧豬隻養殖、屠宰進而至菜市場等流程之常態各節並無異常情形等事實。而檢察官並未提出其他具體事證足以認定確有未經檢疫流程即進入市場的非健康豬屠體，而該豬屠體為大幸福公司之上游熬油戶所收購並熬製油脂後販售予大幸福公司，嗣經被告頂新公司輸入一情。是依卷存資料，尚無證據證明被告頂新公司自越南大幸福公司購入之豬油、牛油油品原料來源不能落入食物鏈。又依卷存資料並無椰子油方面的證據，此部分檢察官亦有舉證不足。從而，即不能認定被告等人有檢察官所指違反食品安全衛生管理法第49條第1項規定之犯行。

(十)被告魏應充、常梅峯、陳茂嘉、曾啟明、蔡俊勇等人此部分被訴違反102年6月21日修正施行食品衛生管理法第49條第1項之製造、販賣摻偽或假冒食品犯行，既屬不能證明，則被告頂新公司當無依102年6月21日修正施行食品衛生管理法第49條第5項規定，科以罰金刑之餘地，依法應為被告頂新公司無罪之諭知。

二、行使業務文書

(一)定義（身分犯）

按刑法第215條之從事業務者登載不實罪，係以從事業務之人，明知為不實之事項，而登載於其業務上作成之文書，足以生損害於公眾或他人，為其構成要件，屬於身分犯之一種。故非從事該項業務之人，除有與特定身分、關係者共犯（共同正犯、教唆犯、幫助犯）情形，得依刑法第31條第1項規定處理外，即無成立該罪之餘地。至若他人明知為不實之事項，而使（或利用）從事業務者，登載於其業務上作成之文書，法律既無處罰明文，自不得擴張援引間接正犯之理論處，方符罪刑法定主義之精神。從而，刑法第215條之罪，應認有排斥普通人成立間接正犯理論之適用，此觀同法第213條與第214條之關係，基於刑法體系解釋之原理，其意甚明（最高法院97年度臺上字第2915號判決意旨參照）。

(二)經查：

1.被告楊振益於偵查中之歷次供述（被告楊振益103年10月11日於偵查中之供述，經被告楊振益本人及其他共同被告以檢察官違反權利告知義務（未告知得行使緘默權）、不正訊問、以被告身分傳訊，程序中轉換為證人身分且供後具結等程序瑕疵而爭執上開供述之證據能力，經本院勘驗當日3次偵查中光碟，下列記載均為本院勘驗筆錄內容）：

(1)103年10月11日上午（11時20分）以證人身分供述：做檢驗我不清楚，橫向聯絡是我太太處理，我出口時會檢附檢驗報告，我們是送到越南的國家相關機關送驗。（檢驗報告如何交給頂新？）我不清楚，所有業務方面都是我太太處理。（所以檢驗報告是由你太太親手交給頂新？）這我不清楚，如果是信用狀應該是將檢驗報告及所有文件交給銀行，讓銀行來寄送等語（參A1卷第47頁至第48頁）。經本院勘驗該次偵查中光碟，被告楊振益對於該次偵查筆錄所記載內容無意見，惟當次筆錄記

載後，檢察官繼續訊問之內容，未經記載於偵查筆錄，即偵查光碟第26分33、34秒左右，檢察官問有無補充並請被告楊振益確認筆錄簽名，被告楊振益起身簽名後，楊振益及在場另二名男子（即被告楊振益表示到分局報到由分局長派二名男子陪同到庭之人員）討論路況。被告楊振益復行坐在應訊台前座位上，光碟30分36秒左右，檢察官外出又回到座位。該日上午11時47分以後之部分即光碟時間30分36秒左右之後被告楊振益供述內容略以：（到底那個是非食用級還是食用級？）我們是作原料，我們是供應原料....（出口報關單是誰做的？）出口報關是我太太她們處理的，這個我沒有能力作..（你講越南那邊食用級，越南那邊有沒有官方標準？）這個我不清楚，但是我賣給他的那個油對不對，在市場上對不對，都有在流通百姓都有買去吃。（你那個是有精練過還是沒有精練過？）沒有精煉（沒有精煉他們就可以吃囉）他們都越南都是這樣吃，在市場上你都可以買的到，他們買回去炒菜煮菜，越南是這樣，因為我賣給他們的這種東西，他們公司要怎麼做處理，這是他們的工作，我算賣原料，這算原油嘛，原油要用經過加工等語（參本院丙卷第5頁至第9頁）。依被告楊振益上開供述內容，其表示對於檢驗報告及報關文件均不瞭解。

- (2)103年10月11日下午（2時16分）以被告身分供述，嗣於程序進行中轉換證人身分供述，並供後具結，其供述內容（略以）：我的公司在那邊可以做經營的買賣，他們油商上午3-4點去市場收集白油（肥肉）回來，煮一起榨成油，（有內臟嗎？）沒有。（腳邊肉？）沒有，割起來的油拿起來榨，榨好的渣，有的人買去吃，那個價錢很好，剩下的油就賣給我。....這個是粗油，沒有精鍊。....太空包我自己裝的。楊振益：我在那個跟馬來西亞買的。他們以前是他們的工人來裝，他們工人有時候都時間不準確，我的工人自己會裝嘛，所以我的工人

把它裝到貨櫃裡面，是這樣，簡單講自己裝。....我賣給他們的都是粗油。（檢察官提示103年5月19日出具的報告，顯示內容為牛油，檢驗結果酸價0.53，既然沒有精煉設備，為何能做出酸價0.53的牛油？）應該是我太太配合他們，..（這個是去外面買油去檢嗎，買別人的油去驗的？）沒有。....有時候他會訂規格給我，訂規格下來，小姐就照這個做了，這個文件我是不經手的。..這真的我不清楚，紙張作業都是我太太在處理的。

（你有交代你太太提供檢驗報告時，酸價要在某一個程度？）應該是沒有。（Vinacontrol派人來取樣，還是你們自己送樣？）他會派人來取樣。（他們是從油槽取樣，還是從樣品裡面去，放好的樣品直接拿出來？）我們先準備好樣品..（不是從油槽？）他來的時候，有時會從油槽。（你們準備好的樣品有從外面買的嗎？）沒有，會找比較乾淨比較漂亮的這個給他送過去。.....那是坦白講這個因為做這份文件完全我是沒有經過手。

（你知道檢驗報告有問題？）我不知道有問題。報告的酸價那麼低我不知道。....檢驗報告這個，應該是指示他們都在拿一個做一個要報關用的這樣而已，..油還要再處理。....（是檢驗報告你們有改過，那個數據有改過是不是？以前你說頂新的哪個小姐叫你們把檢驗報告酸價寫低一點？）沒有，那個以前陳玉惠。....檢驗報告這個事情，我真的不清楚。（有沒有改，要不然為什麼突然會是這種數據，是不是有改？）不然就是他們拿比較漂亮的油去檢查還是怎麼樣，說真的這個事情我真的不清楚。....這油我真的沒有辦法解釋。....（你說酸價超過會扣款，要求你酸價標準是多少？）標準是3，4就扣了。.....。（你們每次出那個Vinacontrol他們驗，都是差十倍，你這邊是0.53，他們驗是5點多，說每一批對照是這樣子，你這邊是不是造假，你，還是說不知道。你們出貨的油頂新已經有檢驗了，頂新收貨

以後的檢驗酸價差距大約十倍，為何如此？你們有沒有偷改？這樣有沒有偷改？是改報告還是換油？）應該是有可能換油啦。（怎麼換？）可能是拿比較，叫工人拿比較好的比較好的。（可是你們公司沒有可以這麼低的油呀，是去外面買嗎？）這麼低..的油對不對，有可能嗎？有可能買那個酸價比較低的油送去檢驗還是怎樣。（你知道有買嗎？你不能說用推測的啊，你公司實際上工人在做什麼事你應該調度，有沒有出去買油回來，讓Vinacontrol拿去驗？有還是沒有？）如果說這個對不對，這個竄改跟換油對不對，他兩個的嚴重性是怎麼樣？我可以請教嗎。（你意思是你要選比較輕的去承認？）不是不是。（你事實是怎樣你就講怎樣？）因為原來這個有可能是因為。....如果說用換油的，換油的應該是用，用用竄改的啦。不然就是用換油的啦。換油啦，換油要達到這個標準對不對（怎麼換？）工人到外面買一瓶那個，比較那個。還是竄改。（還是竄改的喔？你不確定喔？這是不是竄改，很好查，這個只要再請這個機構再提供一遍就好，對不對？你們有付錢給他嗎？）他的檢查要費用呀。（除了這個以外有另外給錢嗎？）這個我不清楚。（有另外叫他數據要怎麼寫嗎？）因為這個不是我去接觸的，這個不是我能接觸的，這個我不清楚。（你提供非食用油給台灣的公司做食品，你有什麼意見？）因為在我的主觀我們的想法裡面，他們拿回去是要加工的，我賣這種品質的油給你公司你公司要去處理，做什麼的用途，這個我沒有辦法，但是他要求在文件上，我要配合（文件上你要配合？）是啊，譬如說就是酸價要寫低一點啊。（酸價不是你可以寫的啊，驗多少就是多少啊，什麼叫酸價我可以寫多一點？）有時候漂亮一點的去驗會比較低啦。（你們的有沒有再加工過，為何你們的檢驗會過，為什麼？）我叫工人拿加工過的油給他們拿去檢驗。 ...（

那真的有這件事嗎？）會拿比較漂亮的油去檢查，這是有這些事。（比較漂亮是怎麼來的，這個油怎麼來？）有時候那個從上面拿比較漂亮的，真的上面的油都會比較漂亮，這個精選油。（就是加熱以後拿比較上面的油？）對，找那個上面的，因為那個粗油一來一桶一桶很漂亮，有的比較漂亮，我們就找上面的那一層比較漂亮的，有時候酸價很低。沒有買過外面的油等語（參本院丙卷第35頁反面至第56頁反面，當次訊問後，由檢察官諭知逮捕一情，參A1卷第17頁）。依上開供述內容，係被告楊振益說明並不瞭解文件作業，且是Vinacontrol派人來取樣，有時先備妥樣品，有時在油槽取樣。以前，Vinacontrol的工人會到廠將豬油以太空袋包裝後，放到貨櫃，但有時工人時間不準確，其工廠工人自己包裝，並裝到貨櫃。經檢察官質以油品並未精煉，為何Vinacontrol檢驗報告的數據小於1時，就換油或竄改多有反覆，未能確定，嗣則陳稱係挑選上層較精選的油品供檢驗等情。

- (3)103年10月11日下午（7時34分）以被告身分之供述：就酸價那個問題那個。（問：那你之前都…為什麼還要隱瞞呢？楊振益：未答）。那個酸價那個部分是我叫工人去買油來換那個，買加工好的去送去檢驗的。（你是在講那個越南Vinacontrol的檢驗報告嗎？）是的。（你叫工人買外面的食用油品讓檢驗人員採樣？）讓檢驗人員來拿回去化驗，拿回去。（你在配合警察列印你的越南工廠照片時，你向警察透露，你有向Vinacontrol的人員行賄而取得內容不實的檢驗報告，為什麼這樣講？）因為他們那個越南有單位過來拿東西，要多少給他們一點錢。（就是讓他們不要從油槽抽樣，是這樣嗎？）是的。（你每次行賄多少錢？）大概3000塊。（台幣還是越南？）台幣。（是越南盾多少？）大概200萬。... ..（為什麼願意花錢來做這個不實的檢驗報告？）因為

要符合頂新，要配合頂新他的報關手續的規格，所以就這樣。（你承認你在下午說Vinacontrol到你們公司採樣是你拿油槽比較上層的油品送驗，你所述為虛偽的證述嗎？）下午我說錯了。（每次你需要Vinacontrol的這個檢驗報告，每次都是用這個方法？）對。（你有沒有要求檢驗的酸價數據要記載大概多少？）我就按照都配合頂新的要求（要拿樣品去檢驗，你有沒有跟他說酸價要寫多少？）這個沒有。（..你說你在下午講的不對，你要再補充，結果你講的還是不實。你是不是有叫人家數據要怎麼填？）有，我叫他們寫一個配合那個數據。...（你是如何要求Vinacontrol的人員填載數據，怎麼講？）這個是裡面跟工人講的。..我就這個訂在這個標準底下，寫在那個標準底下。（請他把酸價訂在哪個標準？你一定會講出一個值？）訂在頂新給我的數值等語（參本院丙卷第56頁反面至第58頁反面）。依上開供述內容，係被告楊振益稱因配合頂新公司報關手續的規格，令工人買加工後的油品由檢驗人員取回檢驗，沒有告知檢驗數據應該寫多少等情。

- (4)103年10月12日上午（4時10分）於本院訊問時之供述：
（於偵訊時，一共進行三次筆錄，是否均實在？檢察官詢問進行出口報關時檢附的檢驗報告是你叫工人到外面買食用油品，讓檢驗人員拿回去化驗等語，是否實在？）實在。（你於偵訊時供述你有向越南檢驗公司的人行賄，每次給予新台幣3千元左右，請檢驗人員不要從你油槽裡面抽樣等語，是否實在？）實在，是這樣的。因為我的油槽裡面的酸價比較高，正常的酸價都在2、3、4之間。是頂新公司對我們訂出酸價要多少以下才可以出口。好像是1或0.5以下，有時候頂新公司會打1張合約來要求我們酸價要多少。（你工廠所有的油既然都是飼料用油，你在出口報關文件上是否寫食用油？）是的，這是頂新公司的常梅峯要求油要有食用級的才可以出

口，要做食用的用途。（是否是常梅峯明知你越南公司所有的油都是飼料用油，但要求你在出口報關時，於報關文件上要寫上食用油嗎？）是常梅峯要求在報關文件上要寫食用級。（所以你的公司從越南出品的油品，僅有飼料用油，而沒有食品用油？）是沒有精製加工的粗油，以我們臺灣的定義來說是飼料用油沒有錯。（你說的以臺灣定義來說是什麼意思？）因為之前偵訊時，檢察官提示的資料顯示，臺灣的CNS檢驗標準在規定的酸價以下才是食品用油，超過的就是飼料用油等語（參本院聲羈①卷第8頁至第12頁）。依該次供述內容，被告楊振益稱是叫工人到外面買食用油，讓檢驗人員帶回檢驗，每次給予3千元左右行賄檢驗公司的人員，頂新公司訂契約時，有要求酸價數據在多少範圍以下，要求食用級才可以出口，常梅峯要求在報關文件寫食用級。從越南出口的油品是沒有精製加工的粗油，伊所認知臺灣定義的飼料油是經檢察官提示CNS檢驗標準規定若干酸價以下是食用油，超過就是飼料油等情。

- (5)103年10月15日上午（9時57分）之供述：我太太呂氏杏他會越南文，由他去瞭解办理流程，他回來跟我講，我就按照流程辦理，一開始台灣可能規格不一樣，我拿到的檢驗報告酸價是多少我也不清楚。（你從何時開始有賄賂檢驗人員，以取得不實檢驗報告？）那不算賄賂，他們的檢驗單位要來檢驗，規定是我們要派車去接他們來採樣，如果我沒有去接他們，由他們自己過來，我會將省下來的車資給他們。（他們如何採樣？）我們從工廠內找酸價比較漂亮的油裝瓶給他們。（為何上次偵訊時你表示，每次都用3000元台幣代價，請採樣人員用你叫員工在外面買的油做樣本？）我上次是這樣說沒錯，但我後來想一想，應該是省下來的車錢我給他們補貼。檢驗報告是我們拿比較好的油，有時是工廠酸價比較低的油，依我的經驗來判斷比較好的油。我沒有叫員工去

外面買油。（檢驗人員沒有從你們的油槽直接取樣，而是你先裝瓶好的油，他們直接拿去檢驗？）是的（你有無親自送樣本到檢驗中心過，或叫員工送過？）沒有，都是檢驗人員過來拿等語（參A5卷第130頁至第132頁）。該次供述內容，被告楊振益否認有行賄檢驗人員，且是自伊工廠內之油品挑選較好酸價較低的油品交由檢驗人員帶回檢驗等情。

(6)互參被告楊振益於偵查中之上開供述內容，對於Vinacontrol公司檢驗報告之數據究竟是所謂「換油」或「竄改」或自其公司油品中挑選品質較佳者送驗，有無賄賂Vinacontrol公司檢驗人員各節，反覆其詞，是以其偵查中之供述能否認為係對行使業務不實文書犯罪之自白即有疑義。

2.證人陳玉惠於本院審理中稱：我沒有叫他去改過那張檢驗報告上的任何一個數字，其實也沒有那個必要性，因為公司跟楊振益訂的針對酸價的合約，我們雙方訂的規格是最高可以到4，進廠之後品保那邊做出來的檢驗報告也是以4做為標準，我扣款的時候，我也是依照那張檢驗報告，我並不是依照「Vinacontrol」那張報告來做為判斷說是否需要扣款的依據，所以那個數字其實改成怎麼樣，應該沒有那個必要性，因為以進口報關而言，它只是一張通關的文件。我們對越南大幸福公司進口的豬油的入廠酸價標準訂在4，超過4的部分就會扣款，比方驗出來是5的話，就是針對那1櫃的金額扣1個%。（經提示A1卷第42頁契約）依照以前採購的時候，雖然沒有表單化，可是還是有那個規格在，我就照那個把它打進去等語（參本院審十一卷第130頁）佐以，被告頂新公司與被告楊振益之合約，就酸價部分記載：FFA2%MAX._ACID VALUE：0.4MIN.4MAX等情，有該合約書可佐（參A1卷第42頁）。是以，被告楊振益前述：都按照頂新公司的要求，是頂新公司對我們訂出酸價要多少以下才可以出口。好像是1或0.5以下，有時

候頂新公司會打1張合約來要求我們酸價要多少云云，核與上開證人陳玉惠所證及合約書內容記載酸價為4一情，即有歧異，是被告楊振益此部分之陳述即與事實不符，即難以遽認係因被告頂新公司為符合食用級酸價之標準，而要求檢驗報告上應有何種數據記載之情。

3. 參酌鑑定人蕭惠文於本院審理中稱：依照行政院衛生署97年4月17日衛署食字第0970401112號令，在書面審核階段以輸入散裝或150公斤以上桶裝油脂為例，報驗人應該要檢附經我國駐外單位確認之國外立案公證公司所出具的公證報告。經過書面審核，只要能夠取得許可證，原則上所提出的文件就是符合上開行政院衛生署令所指應該提出的證明文件。就我曾經看過的港口的資料，會有一個我們的駐外單位的，就是會有一個駐外單位的類似章戳的資料。除了上開行政院衛生署令，有提及輸入桶裝油脂應檢附的資料，除令上所載衛生證明或公證報告的文件名稱之外，我印象中沒有其他補充函釋或其他規範。所謂衛生證明或公證報告，除駐外單位確認的章戳，對於公證報告的內容要記載到什麼程度，或衛生證明的內容不會在單證比對上做實質比對是否符合上開行政院衛生署令的要求。因為單證比對是我們跟海關之間訊息的比對，我們比對大概就是會比對我們查驗申請書上面的有一些欄位跟報單上面的有一些欄位而已。有關這些證明文件的部分，就是由邊境查驗的人員去確認業者所檢附的證明文件是否符合這個訂的相關規定。就這個公告上面所寫，這個公證報告必須上面要有證明船艙清潔，就是桶裝以外的必須要有證明船艙清潔的部分，另外還要油脂精煉後可供食用或食品加工用。這樣的內容呈現在公證報告上，是用什麼樣方式呈現，就是在這個公證報告上面同仁必須要可以看到，有寫到證明船艙清潔以及油脂精煉後可供食用，只要有寫這樣的文字就可以。（衛生證明是只要輸出國衛生主管機關出具的衛生證明，有無要求內容要怎麼寫，如果是公證報告除了證

明船艙清潔、油脂加工後可供食用，是只要寫這樣文字就可以，還是你們有要求必須要做什麼檢測、檢驗、什麼項目，譬如說符合人食用所以有要求檢驗項目必須要跟油脂衛生安全規範的檢驗項目一樣，所以國外的公證檢驗報告也必須要有這些檢驗項目，然後下面才註記說這是符合人食用的？）完全沒有這個部分的要求。另外就是相關的證明文件上面必須要有跟進口的貨物可以對的起來的資料等語（參本院審十二卷第127頁至第128頁）。而被告頂新公司自越南大幸福公司輸入之45批油脂產品，經查均有向食藥署申請食品輸入查驗。食藥署於受理其申請後，依據食品及相關產品輸入查驗辦法規定審查所檢具之查驗申請書、產品資料表及進口報單影本；另產品為散裝或150公斤以上桶裝者，並應再檢附(一)輸出國衛生主管機關核發可供人食用之衛生證明，或(二)經我駐外機構確認之國外立案公證公司所出具之公證報告，證明船艙清潔（桶裝除外），油脂精煉後可供食用或食品加工用。前揭45批油脂產品經食藥署電腦系統風險核判結果，其中報單號碼BC02V1420015及BC03UC030013之查驗方式為「一般抽中批」，檢驗項目為重金屬（砷、銅、鉛、汞），檢驗結果未有超限等情，有食藥署104年1月21日FDA北字第1030055819號函及104年1月19日FDA南字第1042900018號函在卷可佐（參本院審理一卷第264頁至第272頁）。堪認主管機關於輸入食品查驗時，依上開行政院衛生署令所載：中央主管機關基於衛生安全考量認為有必要時，得要求報驗義務人檢附證明文件，係指：一、輸入散裝或一五〇公斤以上桶裝油脂者應檢附：(一)輸出國衛生主管機關核發之可供人食用之衛生證明；或(二)經我駐外機構確認之國外立案公證公司所出具之公證報告，證明船艙清潔（桶裝除外），油脂精煉後可供食用或食品加工用。二、輸入特殊營養食品、錠狀膠囊狀食品、專案進口者：應檢附中央主管機關核准文件影本等語，進行書面審核，至於公證報告或衛生證明，僅須記載上開

行政院衛生署令上所示證明船艙清潔及油脂精煉後可供食用等文字，且與進口貨物品項合致即可，毋庸審核衛生安全的檢測項目之事實（上開行政院衛生署令，參本院審一卷第272頁）。是以，既然主管機關對於公證報告之文件僅須有油脂精煉後可供食用等文字之記載，而無須記載或審核有關衛生安全之檢驗項目及數據即可聽過書面審核，則被告楊振益亦無須耗費心思應被告頂新公司之要求而以「換油」、「竄改」等方式窗飾檢驗數據之必要。

4. 至於檢察官質疑Vinacontrol公司所出具不同編號之檢驗報告之數據竟完全相同，且檢驗報告業已記載於貨櫃採樣，不可能單一油槽採樣檢驗後分批出貨各節：

(1) Vinacontrol公司於大幸福公司出貨前，派員前往倉庫直接採樣並執行碼化後，送往所屬第2實驗分析中心進行分析與實驗。每單一次檢驗每批出貨貨品費用為225美元，該公司前後對我國出貨計43次並簽發發票共41份（大幸福公司出貨45份...）等情，有外交部104年1月23日外經投字第XXXXXX號函可佐（該函文並有附件即胡志明市Vinacontrol鑑定責任有限公司104年1月12日53/GD-NVTH號函略以：...每單一次檢查每批貨品品質結算的費用為225美元/次出貨，包括樣品分析費、鑑定費〔取樣及秤重〕。對於分為多次出口的每批貨品，其首次收取費用為255美元，後續每次則為100美元等語，並檢附相關單據。參越南密宗卷第4頁至第5頁，因該函文保密期限尚未屆至，僅記載與此部分待證事實有關之簡要內容）。

(2) 104年4月23日上午越南公安部警察在胡志明市Vinacontrol公司調查有關Vinacontrol公司檢驗大幸福公司出口至臺灣之動物油品質一情，Vinacontrol公司經理陳登成稱：Vinacontrol是國營的鑑定公司，..其中醫療部就是指定我們成為他們專門的鑑定公司。醫療部指定我們做衛生安全鑑定。.....我們是根據越南的醫療部的

標準來檢驗每一批貨，其中大幸福的那批貨也是一樣。我們Vinacontrol每做一個案件，每做一個樣品，都有根據流程來做的。我們Vinacontrol出的結果就是反映準確那批貨的質量。抽取樣品做鑑定，就是由我們第四科的農產品的部門去取樣品回來鑑定。每一個樣品拿來都有經過數碼化，然後寄到分析的部門，當分析部門做好鑑定之後，就是把結果返回第四部門，就是農產品部門。.....。大幸福出口到臺灣的數量，我們Vinacontrol驗的貨只是一小部分而已，不是全部他們的貨。他們指定我們鑑定是從2012年、2013年到2014年的6月份。一共我們幫大幸福公司做鑑定有45次，其中43次出口去臺灣，2次出口去馬來西亞。...。我們鑑定的部門有訂出費用，跟大幸福的話是255塊美金，在越南駐胡志明市臺北經濟文化辦事處有來這邊要求我們提供數據資料，我們已經有提供給臺北經濟文化辦事處所有我們幫大幸福公司鑑定的費用。鑑定的費用本來是255塊，但是有幾批貨比較便宜的，因為我們已經把油封好了，今天出一部分，明天又再出一部分，所以就是第一次255，第二次我們就給他便宜一點等語；該公司人員阮國明稱：我們遵守國際的標準ISO17020的標準來進行，我們得到BOA的科學鑑定的組織公認，...我們有那個功能鑑定油還有脂肪的數量、質量、衛生安全還有損失等語；Vinacontrol公司人員楊英俊稱：我們有能力檢驗食品安全給國家，也可以檢驗給買賣的公司，..，對於大幸福要求我們檢驗的那個油，我們也根據國家出的標準。..我們的標準是ZN8-22011-13醫療部，那個規定是有關食品的污染，重金屬的污染標準。QCEN8- 133282012-13醫療部，是有關衛生部分在食品裡的標準。接著就是QCNN8-12011-醫療部，有關食品細菌毒素的標準。接下來是QD46-132007-13QD醫療部，這是有關生物學還有化學的標準，還有一個通知，27-2012-77-醫療部，有

關食品添加物的標準。一共我們依據的就是5個標準來進行每一批食品能不能吃。其他我們也要肯定拿來鑑定的那批貨跟出口的貨物是同樣的貨物等語；阮國明稱：我們幫大幸福公司作合約鑑定有42批貨，這42批貨我們鑑定沒有出貨問題等語；楊英俊稱：首先就是在頂離半公尺拿一個樣品，到中間就是拿兩個樣品，到大概離底半METER拿一個樣品。每一個樣品拿的數量大概一公升以上。另外我們還有另外一個工具到油槽的底在拿樣品，因為要檢驗那個雜質，因為有很多沈在下面那個底的。3個樣品把他拿回去混在一起，然後再檢驗，因為是同1個油桶取3次，但是還是混在一起，然後去檢驗。1個油桶分3次拿的話，最上面是拿1份，中間是拿2份，最底下拿1份，這樣混在一起，然後再檢驗。..大約1份就是1公升。然後另外一個工具是從上面弄到底下，檢驗油桶最底下的油，主要是檢查最底下那邊是不是有雜物或水分，那是用另外一個機器來抽的等語，此有臺灣彰化地方法院檢察署「勘驗筆錄」在卷可佐（參越南資料卷第96頁至第102頁），互核前述Vinac ontrol公司人員所述與前開(1)外交部檢送之函文內容合致。

- (3)參酌呂氏幸稱：..客人要購買200噸，我們請Vinacontrol來到我們的廠，來拿抽樣品，他們會把一個很長的管插進去三個部分，上、中、下拿出取樣品，他們會把油槽封起來，他們回去檢驗，檢驗後就出給我們一個結果，達到標準給人食用或不達標準，他都會出一個結果給我們，達到標準我們就會進行裝到貨櫃，裝到貨櫃就要把油從油槽全部抽出來，在抽出來的過程Vinacontrol也在這邊看，有拿樣品再檢驗一次。裝到貨櫃箱後，貨櫃運到碼頭等3天。待Vinacontrol在油從油槽裝到貨櫃箱時，拿樣品檢驗結果出來，若跟以前檢驗一樣油品沒有壞，就運出去。裝貨櫃時Vinacontrol也有人在旁邊看。....。Vinacontrol的人來，就是他們取樣品有三

層，就是底、中、還有上，取回那個樣品，就是把那個油槽黏封，然後Vinacontrol回去檢驗，檢驗大既兩到三天後，然後他們通知，你那個合格了、標準了，然後我們就可以去那個貨櫃，好像今天有貨櫃來我們公司，就請Vinacontrol的人上來，Vinacontrol的人就是在看我們把黏封的拆開，把那個油槽的油裝到貨櫃裡面，在裝的時候Vinacontrol有人再把那個樣品再拿一次，拿了那個樣品之後，我們那個貨櫃就是有黏封，送到那個碼頭那邊，但是不能出去，等Vinacontrol通知，做好報告，通知你的油合格了，才能出去，當我們Vinacontrol把大油槽黏封的時候，我們的責任就已經沒了，那個責任就是Vinacontrol等語，亦有參臺灣彰化地方法院檢察署「勘驗筆錄」(二)、(四)存卷可考（參越南資料卷第32頁、第40頁）。核與前述Vinacontrol人員所述大致合致，堪認Vinacontrol人員係在大幸福公司廠內採樣、封存油槽之情。

- (4)況且，觀之Vinacontrol公司之檢驗報告（以A1卷第25頁為例），其上記載：Place of inspection: At the Dai Hanh Phun Co., Ltd warehouse and Vinacontrol laboratory，檢驗地點為大幸福公司倉庫與Vinacontrol實驗室；Time of inspection: From Apr.26,2014 to May 16,2014 and subsequent days檢驗時間為103年4月26日至103年5月16日及隨後數日等情，核與前開Vinacontrol人員及呂氏幸所述係由Vinacontrol人員到大幸福公司內採樣乙節亦相吻合。雖然上開RESULTS OF INSPECTION檢驗結果之記載：The representative sample of whole lot was drawn from 06 containers for quality analysis in the laboratory.於6個貨櫃抽樣經實驗室分析等語，似與前述在大幸福公司倉庫採樣乙節有所不符，然上開文件均係由主管機關書面審核合格並未遭退件或要求補正一情，有前述食藥署報關資料可

佐，是主管機關於報關審核時，並未認為書面記載歧異之情形有何不實之情。因之，上開檢驗報告之書面紀錄縱有不符檢驗常規，仍難遽以資為不利被告之認定。從而，被告等人辯稱Vinacontrol公司數據相同之檢驗報告檢驗期間相同，是單一檢驗，分批出貨一情所為辯解，即非無據。

(5)另檢察官論告書第37頁(十)列舉數組檢驗數據相同，然被告頂新公司入廠自主檢驗之酸價，輸入在後油品之酸價竟低於輸入在先者，而質疑若單一油槽採樣分批出貨所為置辯顯然與事實不符乙節：惟參酌鑑定人朱燕華所稱：同一個油槽大小，取樣階段，可能會有數值高低。一般基本的常識應該讓它整個全部都是很均勻的，不然要取很多點才具有統計的意義，如果只隨便取那兩點的話可能取到最差的，可能取到比較好的，那就完全沒有代表性了等語（參本院審五卷第27頁），互參上開Vinacontrol人員、呂氏幸等人關於取樣過程之陳述，係自油槽採樣，而被告頂新公司入廠之檢驗係分別於不同貨櫃採樣檢驗，其取樣方式與取樣點均不相同，可能會有檢驗數據之歧異，觀之前述食藥署甲、乙報告及本院勘驗之情形後，即使同為加熱前或同為加熱後，不同部位採樣之樣品所檢驗出之數據未必相同自明；況且檢驗人員不同，而檢驗方法是否相同並無資料可認定，是以單僅執此不同樣品所得數據之差異，亦難遽認其等偽造業務不實文書。

(6)另酌之上開Vinacontrol人員與呂氏幸之陳述，越南大幸福公司之油品係於Vinacontrol公司人員採樣、封存後，始由呂氏幸領櫃，則其所領得之櫃子乾淨證明即有可能在檢驗時間之後之事實。又被告楊振益以證人身分於本院審理中稱：我們在做生意的，譬如說100噸裡面是多少油什麼單價，裝的時候，會比較多，譬如107噸不會說多出來的7噸，現在價錢比較好，這7噸另外再算

錢，買100噸，現在裝107噸油降價也不會另外單價下去計算，買賣方式算是一種默契，底下的東西不可能剛剛好裝到100噸等語（參本院審八卷79頁）；酌之前開被告頂新公司與越南大幸福公司所訂定之買賣合約之記載，關於重量部分亦有 $\pm 10\%$ 誤差之約定一情，此有上開合約在卷可稽（參A1卷第42頁），互核與被告楊振益所述合致。是以，即令有上開差異之情形，均無從執此遽以認定有登載業務不實文書之情形。

5.被告楊振益固曾於偵查中稱：沒有精製過的粗油，酸價不可能小於1云云；且鑑定人孫璐西亦質疑初榨油的酸價小於1的可能性乙節。惟查：檢察官於104年7月13日補充理由書附件一所示104年6月30日、7月1日、7月6日豬油脂熬煮試驗，依採集先後觀察酸價之變化，其中編號A1、A2、test1、test2、B1、B2、5、6、7所示不同時間採集檢驗之酸價（無論依採集時間排序或依熬煮時間排序），其數據均在1以下一情，此有上開補充理由書附件一所示附表及彰化縣衛生局檢驗報告在卷可佐（參本院審十五卷第145頁至第158頁）。益證被告楊振益前開所述，顯係其本人誤解所致。

6.另越南工商部前開A、B函文內容仍有疑義乙節，已如前述。又縱使被告楊振益確係以不同之樣品交予前往大幸福公司之Vinacontrol公司人員攜回檢驗，惟Vinacontrol公司之取樣、鑑定各該職務分屬該公司農產品部門及分析部門，職司人員分屬不同單位，如前所述，則依卷存資料亦無從認定從事業務之Vinacontrol公司取樣、鑑定人員是否具有直接故意及其等間犯意聯絡之有無；再者，Vinacontrol公司關於檢驗及出具檢驗報告事項均有收費一情，分據呂氏幸、Vinacontrol公司人員陳登成陳述如前，即令被告楊振益確有交付款項予Vinacontrol公司前來大幸福公司之取樣人員，然而該款項與出具檢驗報告等職務行為間是否有對價關係、其間關連如何，依卷存資料仍不

足以確認。揆諸上開說明，被告等人既然均非刑法第215條之從事業務之人，即無成立該罪之餘地。

三、詐欺取財部分

(一)再按刑法第339條第1項詐欺罪之成立，以意圖為自己或第三人不法所有，以詐術使人將本人或第三人之物交付為要件。所謂以詐術使人交付，必須被詐欺人因其詐術而陷於錯誤，若其所用方法，不能認為詐術，亦不致使人陷於錯誤，即不構成該罪（最高法院46年台上字第260號判例意旨參照）。亦即，刑法詐欺取財罪之成立，必須行為人意圖為自己或第三人不法之所有，以詐術使人將本人或第三人之物交付為要件。所謂以詐術使人交付，必須被詐欺人因其詐術而陷於錯誤，若行為人縱有施用欺罔或其他方法而圖詐取不法財物情事，然相對人已了然於胸，並不因行為人之施用欺罔或其他方法，而陷於錯誤，其之所以交付財物，乃係別有原因者，仍不得令負該條款之罪責。

(二)經查：

證人即被害人、告訴人分別偵查中或警詢中為下列陳述：

- (1)證人聯發商行負責人吳庭輝於偵查中證稱：當初購買香豬油時，沒有指定規格與成分或品質，只有指定該項商品，是要轉賣給客戶。如果知道是飼料用油調和而成的，不會購買等語（參A6卷第2頁至第4頁）。證人即溪畔肉圓店黃建順於偵查中證稱：要買品質最好的，要純食用豬油，可以給人吃的，精製豬油是等級比較好的，如果知道所購買的精製豬油是有混雜其他物質或有飼料用油，不會購買等語（參A6卷第9頁至第10頁）。
- (2)證人維力工業股份有限公司管理部採購課長李晉樑於偵查中證稱：當初跟頂新公司進貨購買之精製豬油，期望的品質是純食用豬油，可以給人吃的，且我們產品做出是給人吃。如果知道所購買之精製豬油是有混雜其他物質或有害人體，不會購買等語（參A6卷第16頁至第18頁）。證人仁發豆餡行黃健裕於偵查中證稱：跟頂新公司購買巧師傅

香豬油都用於販售給客戶，是中盤商。沒有特別要求品質，不曉得豬油的等級。如果知道所購買之巧師傅香豬油是有混雜其他物質或有飼料用油，不會購買等語（參A6卷第36頁至第37頁，其所提出之發票，該卷第40頁正面、第41頁至第42頁反面、第44頁至第47頁之發票為正義股份有限公司之發票。）。證人明芳餅行吳榮家於偵查中證稱：我們在做餅，不敢用廠牌小或地下油行的油。如果知道是飼料用油就不敢用等語（參A6卷第49頁至第50頁）

(3)證人新基發實業公司負責人林文仲於偵查中稱：我們都是買品牌的，如果知道他們的香豬油有加飼料用油就不會買了等語（參A6卷第57頁至第58頁）。證人志忠有限公司經理姚志和於偵查中證稱：如果知道頂新公司的精製豬油摻有飼料用油，就不會購買等語（參A6卷第91頁至第92頁）。

(4)證人郭澤輝於偵查中證稱：向頂新公司進巧師傅香豬油，這裡的廟口的商家都用他的，因為他們家的是有知名度的，現在我都是用自炸的油，我們這些油都是拿來炸蚵仔煎。如果知道他們的香豬油有摻飼料用油就不可能用，且我也沒有儀器去測，衛生署應該要把關，我們是最可憐的。我們這條街都買他們的及正義的，頂新的油品也沒有比較便宜等語（參A6卷第124頁至第125頁）

(5)證人九龍油糧行陳武龍、證人三億食品原料有限公司賴柏廷、山大實業有限公司黃椿鴻、又達有限公司李錦鈴、大立加工廠劉依明、大直企業有限公司陳正斌、大家國際有限公司顏其政、新玉園食品廠股份有限公司人員分別於警詢中稱：若係知道是飼料油是否會購買並不知道等語（參警卷第2頁至第4頁、第5頁至第6頁、第10頁至第11頁、警2卷第2頁至第3頁、第11頁至第12頁、第19頁至第20頁）
證人禾盛公司郭宗榮、同巖行王玉美、成順公司康任貴、有津有限公司林彥寬、幸福兄弟企業股份有限公司楊志安、美廚食品股份有限公司陳美均分別警詢中稱：如果知悉

向頂新公司購買之上開油品，係飼料油調和而成，決不會購買。購買的油品應該符合國家標準之必須是可供人食用級之安全油品等語（參警卷第22頁至第23頁、第25頁至第26頁、第35頁至第36頁、第97頁至第98頁、第125頁至第127頁）。

- (6)證人禾鼎商行林佳弘、新裕昌雜糧行謝裕昌、正貿行公司蘇黃秀英、萬芳油粉行楊曾麗雪於警詢中稱：若知悉向頂新公司購買之油品，係飼料油調和而成，不會購買，覺得頂新是大公司，只有轉賣等語（參警卷第17頁至第18頁、第38頁至第39頁）；建泰號楊建豐於警詢中稱：不知道品質，只是買來轉售等語（第113頁至第114頁、警2卷第22頁至第23頁、第85頁至第86頁）證人宏鑫行吳志華、乖乖股份有限公司賴國賢、佳樂行陳志宗、和誠實業有限公司蔡連興各於警詢中稱：若知道是飼料油不會購買，因為認為頂新公司所生產之油品都是經過國家認證合格的，都是優良之油品所以我才會向他購買等語（參警卷第43頁至第44頁、第46頁至第47頁、第72頁至第73頁、第93頁至第94頁）。
- (7)味丹企業股份有限公司許海森、味王股份有限公司白浚榕分別於警詢中稱：若知道是飼料油則不會購買，向頂新公司購買之油品（牛油/豬油/調和油/椰子油）應該要符合食品相關法令之規定等語（參警卷第78頁至第79頁、第84頁至第85頁）證人芳福企業公司梁振堂、金永發油行吳玉麗警詢中稱：我們公司是覺得頂新油品公司是國內大廠，有國家GMP保證油品品質，所以才會向頂新公司購買油品使用等語（參警卷第101頁至第103頁、第110頁至第111頁）證人極軒商行胡明慧、詮亞股份有限公司李國彬、達進隆商行彭錦煌、聯夏食品工業股份有限公司賴墩欽於警詢中稱：是因為頂新公司品牌大而購買等語（參警2卷第88頁至第89頁、第107頁至第109頁、第141頁至第142頁、警2卷第216頁至第217頁）證人上美餅行柯連續、得和行工

廠林正義鼎孝泰有限公司王義正於警詢中稱：如果知道是飼料油就不會買關於品質及成分，只知道是豬油，其他就不知道等語（參警卷第116頁至第117頁、第198頁至第199頁、警2卷第149頁至第150頁）證人泉億商行、億裕食品企業商行楊志成於警詢中稱：如果知道是飼料油不會購買，覺得品質尚可等語（參警卷第120頁至第122頁）。

- (8)證人苔凱行施義豐於警詢中稱：如果知道是飼料油就不會購買，頂新公司的油品品質一定是劣等飼料級的成分等語（參警卷第163頁至第164頁）證人茂榮公司羅茂松於警詢中稱：如果是飼料油就不會購買，品質應該與包裝上的相符等語（參警卷第166頁至第168頁）證人香之原農漁產行李洽份、源大行黃春生、睿宸食品有限公司楊雅堃、魔術食品工業股份有限公司陳明忠於警詢中稱：如果知道是飼料油就不會購買，認為頂新公司販售的就是豬油等語（參警卷第170頁至第172頁、警2卷第98頁至第99頁、第154頁至第155頁、警2卷第257頁至第259頁）證人健芳行林玉堂警詢中稱：如果知道是飼料油就不會購買，主觀上認為品質應該以食品類物品提煉製油等語（參警卷第193頁至第194頁）被害人統清公司孫正松警詢中稱：公司若知悉向頂新公司購買之上開油品，係飼料油調和而成，不會購買。主觀上認為向頂新公司購買之油品（牛油/豬油/調和油/椰子油）的品質及成分應該是純食用級用油等語（參警卷第204頁至第205頁）。

- (9)統一業股份有限公司、統一超商股份有限公司代理人稱：統清公司若知悉向頂新公司購買之上開油品，係飼料油調和而成，當然不會購買，當初所表明要購買的就是食用級的牛油，所以應該是食用級的牛油，是要給人吃的等語（參警卷第250頁至第252頁）證人洪獅農產行薛秉其於警詢中稱：如果是飼料油不會購買，我認為我所購買的品質應該很好等語（參警2卷第26頁至第27頁）喬岱企業有限公司郭和興於警詢中稱是購買工業用油等語（參見警2卷第

29頁至第32頁）證人隆進有限公司吳敏鍾、永裕農產加工社楊育昇、馥源農產行傅洪星於警詢中稱：如果是飼料油就不會購買，主觀上我們認為購買的品質是食用豬油才購買等語（參警2卷第36頁至第37頁、第80頁至第81頁、第242頁至第244頁）。

- (10) 證人錦德商行（原瑞德商行）陳文權警詢中稱：如果知道是飼料油不可能會購買，當初只知道是混合油品等語（參警2卷第103頁至第104頁）被害人福懋油脂股份有限公司（台北分公司）沈溪松警詢中稱：如果知悉向頂新公司購買之油品，係飼料油調和而成，絕對不會。主觀上認為向頂新公司購買之油品應該符合我們公司與頂新公司所簽訂的「代工代料合約書」內容規範標準等語（參警2卷第157頁至第159頁背面）維香企業有限公司謝基榮警詢中稱：如果知道是飼料油就不會購買，因為看到標示所以購買等語（參警2卷第204頁至第205頁）燈燦麻油行李永順、鑫雍龍實業有限公司陳嘉裕警詢中稱：如果知道是飼料油，就不會購買，認為品質應該符合國家標準等語（參警2卷第211頁至第212頁、第316頁至第317頁）

(三) 觀諸上開證人所證，其中編號證人吳榮家、證人林文仲、證人郭澤輝所述，證人禾鼎商行林佳弘、新裕昌雜糧行謝裕昌、正貿行公司蘇黃秀英、萬芳油粉行楊曾麗雪、證人芳福企業公司梁振堂、金永發油行吳玉麗，其等或為零售商業者，係因頂新公司油品的品牌而買賣或係因該商家所在區域皆使用頂新公司油品，是其等決定向被告頂新公司採購油品原因，乃係基於銷售狀況考量及當地使用習慣之要求；九龍油糧行陳武龍、證人三億食品原料有限公司賴柏廷、山大實業有限公司黃椿鴻、又達有限公司李錦鈴、大立加工廠劉依明、大直企業有限公司陳正斌、大家國際有限公司顏其政、新玉園食品廠股份有限公司人員並不知若為飼料油是否會購買；另上美餅行柯連續、得和行工廠林正義鼎孝泰有限公司王義正對於購買的品質只知道是豬油，其餘不知情或認為品質尚

可；洪獅農產行薛秉其認為品質很好等情，則其等顯然並未因該商品品質而有何陷於錯誤之購買行為。另喬岱企業有限公司所購買者為工業用油，亦難認有何陷於錯誤之情；況且，本案油品尚難認為不能進入食品供應鏈已如前述，依現存證據尚無從認定本案油品確為有危害人體健康之虞之油品，而其餘被害人於警詢或偵查中所證，應係嗣後始發生之事實，應純屬其等事後受事件報導後之感受，無從認定其等於購買被告頂新公司油品時，有何因詐術而陷於錯誤之情形，核與詐欺取財罪之構成要件不符，即難以詐欺取財罪論罪科刑。

四、按製造、販賣或意圖販賣而陳列妨害衛生之飲食物品或其他物品者，處6月以下有期徒刑、拘役或科或併科1千元以下罰金，刑法第191條固有明文。所謂妨害衛生之飲食物品係指一切有礙人體健康之飲食與食物而言，舉凡一切供人飲用或食用之物品，而足以妨害衛生者，始足當之。關於被告曾啟明等人是否將過期油品重新精煉而販賣乙節，並非本案起訴範圍，已如前述。又公訴意旨所指本案油品之酸價、總極性化合物、重金屬、脂肪酸組成各節均不足以認定該油品為妨害衛生之飲食物品，均述之如前外；檢察官亦未能舉證證明本案油品係來自於非健康豬隻屠體為原料所熬製之豬脂等有礙健康之原料，或係足以妨害衛生製造過程所製造而成之油品，自難遽認被告等人有此部分之犯行。

五、綜上所述，依本案現存證據，實無法證明被告等人有檢察官所指犯行；此外，本院在得依或應依職權調查證據之範圍內，復查無其他積極明確之證據，足以認定被告等人有檢察官所指之各項犯行，自屬不能證明被告等人有犯罪行為。本案中之告訴人、「被害人」因本件油品事件或有商譽、財產等項之影響，誠屬憾事，參與偵、審程序之人員莫不感同身受，惟刑罰之功能非謂有人利益受到侵害，即須有人受到刑事處罰，國家刑罰重在被告之行為究否具社會非難性，而應受處罰並教化。無罪推定原則係針對犯罪事實為論罪科刑前提

之程序上原則，使無罪責無刑罰之實體法原則，反映於訴訟法上不能證明犯罪即應為無罪判決之規定，而此反應於刑事訴訟程序之舉證責任，乃指檢察官或自訴人就被告犯罪事實存在之舉證未盡時，即受控訴無效判斷之不利益結果。刑事訴訟係以國家對於被告之犯罪事實，為適用刑罰法律，而形成並確定具體刑罰權，動輒剝奪人民基本權利，故而對於犯罪事實存在與否之證明程度要求特高，是刑事訴訟程序之舉證責任，在於超越合理可疑程度之高度證明無法達成，而事實陷於真偽不明時，即啟動其機能，以判斷舉證責任負擔者之敗訴責任。刑事訴訟適用法律判定事實有無之過程中，首欲達成之目標固為於事後以客觀之角度確認已發生之犯罪情形，然或因現有科學重建技術及人類認知能力之不足，於調查所提一切證據與卷內資料後，仍有可能陷於事實不明，而無法交由法官以具體明確之事實為判決之情形，此時倘非藉由裁判規則之設立以為最終判決之依據，將使訴訟程序永無終結之日。依刑事訴訟法第154條第2項、第299條第1項前段及第301條第1項等規定，可知立法者認為只有在對被告之罪責產生確信時，始得下有罪判決，即我國刑事訴訟法所確認之原則為，如於事實不明情形下仍對被告下有罪判決，因此可能產生讓真正無罪之人受罪刑宣告之風險已明顯違背以人性尊嚴為出發點之法治國基本原則，罪疑唯輕原則雖另有使真正犯罪人因而免受制裁之可能弊害，然於兩害相權取其輕之立場下，仍應做此選擇。從而，只有在法律要求之前提事實經確立後，方得處罰被告，如現存證據不足為此認定，此項無法澄清之證明責任，及無法對真正犯罪人諭知有罪判決之風險均應由國家承擔。依首揭之說明，並基於「罪證有疑，利於被告」之刑事法原則，本院認本案被告等人犯罪尚屬不能證明，自應諭知無罪判決。

參、退併辦

按案件起訴後，檢察官就其認有裁判上一罪關係之事實函請併辦，此項公函非屬訴訟上之請求，目的僅在促使法院之注

意，法院如果併同審判，固係審判不可分法則之適用所使然，如認不成立犯罪或無裁判上一罪關係，自不能就函請併辦之事實為裁判（最高法院99年度台上字第3315號判決意旨參照）。查：檢察官於本案繫屬中以104年1月16日彰檢文愛103蒞6755字第01808號函、104年2月25日彰檢文勇104偵1224字第06980號函、104年7月30日彰檢宏愛103蒞3755字第31055號函移送併辦部分（分別參本院丙卷第121頁、審四卷第330頁至第342頁、審十七卷第214頁至第221頁），就被告等人被訴同一事實，移請本院併案審理。惟被告等人被訴部分，業經本院判決無罪，如前所述，則檢察官併辦意旨書關於此部分，本院無從併予審究，應退回檢察官另為適法之處理，併此敘明。

肆、末此一敘

一、無罪推定原則：在證明被告有罪之前，始終視其為一個無辜的人。檢察官、法官面對真實犯罪事件中層出不窮的殘忍情節，久而久之逐漸無法維持對眼前被告身而為人的尊敬，這是難以苛責的。我自己若坐在那個位子上，也不敢保證內心從來不會對某些被告升起憤怒、譴責並預斷其有罪的聲音——無罪推定是高貴的憲法原則，卻始終是違反人類心理傾向的預設。但正因如此，在實務操作上，各位就必須一再努力抗拒滑向有罪預斷的誘惑，盡可能杜絕不當行使強制處分權的空間。如果證據不足，即使眼前的被告看起來，依過去經歷，都是嚴重可疑，仍須根據無罪推定原則，勇敢地判決無罪。法律是一門非常專業的學科，法律人的職業也很容易產生權威性格，而流於專斷。愈擁有別人不懂的專業，愈須謙虛；愈掌有令人敬畏的公權力，愈須謹慎。法律人，共勉之。（台大法律系兼任教授許宗力給青年法律人的一封信愈掌有令人敬畏的公權力，愈須謹慎）；做為程序守門員的法院，透過判決可以做的，便是確保這類案件的處理不會向犯罪打擊一端過度傾斜（李佳玟上開文章第542頁至第543頁）。

二、本院仍然想要重申：法官的工作並非順從輿論，我們的任務

是保障各種基本權利，使之符合憲法所揭示的核心價值。如果我們做了不一樣的判決，也許民眾會比較高興，但我們不能媚於輿論，只為了大快人心而做出令民眾歡欣鼓舞的討好判決，被告在刑事程序上的基本權利，不應是作為安撫民意的祭品。輿論激情只在一時，追求程序正義卻是永恆。我們不能為了追求實質正當，而放棄了程序正義。歷歷回首本案審理過程，吳豪人教授在某篇文章中所提：「全世界的冤獄，結構都是一樣的：殘忍的犯罪，聳動的媒體報導，激憤的輿論，先入為主的警察，代罪羔羊的鎖定，刑求逼供得來的唯一證據——卻是「證據之王」的自白，跟隨警察起舞的檢察官，面對社會壓力的法官。「無罪推定」，從來就不是刑事訴訟的基本精神。「給社會一個交代」才是」等語，本院心有戚戚焉！

據上論斷，應依刑事訴訟法第301條第1項前段，判決如主文。
本案經檢察官林漢強、施教文、姚玗霖、莊佳瑋、邱呂凱到庭執行職務。

中 華 民 國 104 年 11 月 27 日
刑事第六庭 審判長法官 吳永梁
法 官 張琇涵
法 官 呂美玲

以上正本證明與原本無異。

如不服本判決應於收受判決後10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」。

告訴人或被害人對於判決如有不服具備理由請求檢察官上訴者，其上訴期間之計算係以檢察官收受判決正本之日期為準。

中 華 民 國 104 年 11 月 27 日
書記官 鍾宜津

附表一（卷宗對照表）

編號	卷宗案號	代號
1	103年度偵字第9300號（一）-（二十三）	A 1- A 23卷
2	103年度偵字第9367號	B 卷
3	103年度偵字第9713號	C 卷
4	103年度偵字第9714號	D 卷
5	103年度查扣字第478號	E 卷
6	員警分偵字第0000000000號	警卷
7	103年度他字第2625號	F 1卷
8	103年度他字第2688號	F 2卷
9	104年度偵字第347號	F 3卷
10	104年度他字第151號	F 4卷
11	員警分偵字第0000000000號	警2卷
12	103年度他字第2681號	G 1卷
13	104年度偵字第1224號	G 2卷
14	104年度偵字第6672號	H 1卷
15	104年度他字第3548號（台北地檢署）	H 2卷
16	104年度他字第1265號卷一（台南地檢署）	H 3卷

(續上頁)

17	104年度他字第1265號卷二（台南地檢署）	H4卷
18	頂新證物卷	證物卷
19	103年度矚訴字第2號本院卷(一)	甲卷
20	103年度矚訴字第2號本院卷(二)	乙卷
21	103年度矚訴字第2號本院卷(三)	丙卷
22	103年度矚訴字第2號報關資料卷	丁卷
23	103年度矚訴字第2號書狀卷一	書狀卷A
24	103年度矚訴字第2號書狀卷二	書狀卷B
25	103年度矚訴字第2號書狀卷三	書狀卷C
26	103年度矚訴字第2號書狀卷四	書狀卷D
27	103年度矚訴字第2號越南資料卷	越南資料
28	103年度矚訴字第2號審(一) 卷	審一
29	103年度矚訴字第2號審(二) 卷	審二
30	103年度矚訴字第2號審(三) 卷	審三
31	103年度矚訴字第2號審(四) 卷	審四
32	103年度矚訴字第2號審(五) 卷	審五

(續上頁)

33	103年度矚訴字第2號審(六) 卷	審六
34	103年度矚訴字第2號審(七) 卷	審七
35	103年度矚訴字第2號審(八) 卷	審八
36	103年度矚訴字第2號審(九) 卷	審九
37	103年度矚訴字第2號審(十) 卷	審十
38	103年度矚訴字第2號審(十一) 卷	審十一
39	103年度矚訴字第2號審(十二) 卷	審十二
40	103年度矚訴字第2號審(十三) 卷	審十三
41	103年度矚訴字第2號審(十四) 卷	審十四
42	103年度矚訴字第2號審(十五) 卷	審十五
43	103年度矚訴字第2號審(十六) 卷	審十六
44	103年度矚訴字第2號審(十七) 卷	審十七
45	103年度矚訴字第2號審(十八)-1 卷	審十八-1
46	103年度矚訴字第2號審(十八)-2 卷	審十八-2
47	103年度矚訴字第2號審(十八)-3 卷	審十八-3
48	103年度矚訴字第2號審(十八)-4卷	審十八-4

(續上頁)

49	103年度矚訴字第2號審（十八）-5卷	審十八-5
50	103年度矚訴字第2號勘驗卷	勘驗卷
51	越南資料保密卷宗	司法互助保密卷宗
52	食藥署函送報關資料光碟所列印之書面	FDA報關卷
53	海關（臺中關、高雄關）報關卷	報關卷
54	被告等人個人財產等資料卷宗	本院密卷
55	103年度聲羈字第255號	聲羈①卷

附表二（檢驗結果）

本院勘驗採樣送鑑定後之檢驗結果（A組）【採樣日期104年5月12日】

檢體編號 檢體名稱	檢驗項目與結果(單位)	編號1	編號2	編號3	編號：綜合
200-13 越南豬油	酸價 Acid value (mg KOH/g)	5.81	5.48	4.87	5.44
	總極性物質 Total polar compounds(TPC) (ppm)	8.13	8.07	7.41	8.21
	銅 Copper (ppm)	0.02	0.03	0.02	0.02
	汞 Mercury (ppm)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	砷 Arsenic (ppm)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	鉛 Lead (ppm)	0.08	0.23	0.18	0.17

(續上頁)

	丙烯醯胺 (ppb)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 Aflatoxin (ppb)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 G1 (ppb) Aflatoxin G1	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 B1 (ppb) Aflatoxin B1	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 G2 (ppb) Aflatoxin G2	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 B2 (ppb) Aflatoxin B2	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	屬環芳香族碳氫化合物 (含苯駢芘) (ppb) Polycyclic Aromatic Hydrocarbons[containing benzo(a)pyrene]	2.00 1.33 1.16 2.74	2.03 1.26 1.16 2.70	1.57 1.08 1.03 2.34	2.10 1.30 1.16 2.82
	游離脂肪酸 (g/100g) Free fatty acid content	2.92	2.76	2.44	2.73
	碘價 IV	77	66	74	75
	反式脂肪 Trans fat (g/100g)	0.50	0.46	0.42	0.45
備註	第一個採樣點是184 (油槽外面刻度標記)採樣三瓶分別編號1, 第二個採樣點是約144 (油槽外面刻度標記)採樣三瓶分別編號2, 第三個採樣點是約124 (油槽外面刻度標記)採樣三瓶分別編號3。每採樣點倒入容器後剩餘約200CC, 將上開三採樣點剩餘200CC 綜合混合後倒入三瓶容器, 編號為綜合。(勘驗卷第4頁)				

本院勘驗採樣送鑑定後之檢驗結果 (D組) 【採樣日期104年5月14日】

檢體編號 檢體名稱	檢驗項目與結果(單位)	編號1	編號2	編號3	編號4	編號5	編號：綜合
200-13 越南豬油	酸價 Acid value (mg KOH/g)	5.73	5.72	5.65	5.63	5.23	5.28
	總極性物質 Total polar compounds(TPC) (ppm)	8.16	7.37	7.53	7.46	6.90	7.00
	銅 Copper (ppm)	0.04	0.04	0.04	0.05	0.35	0.08
	汞 Mercury (ppm)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	砷 Arsenic (ppm)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	鉛 Lead (ppm)	0.24	0.29	0.31	0.31	1.03	0.44

(續上頁)

	丙烯醯胺 (ppb)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 Aflatoxin (ppb)	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 G1 (ppb) Aflatoxin G1	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 B1 (ppb) Aflatoxin B1	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 G2 (ppb) Aflatoxin G2	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	黃麴毒素 B2 (ppb) Aflatoxin B2	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出	未檢出
	屬環芳香族碳氫化合物 (含苯 駢芘) (ppb) Polycyclic Aromatic Hydrocarbons[containing benzo(a)pyrene]	1.94 1.23 1.08 2.61	1.80 1.11 1.07 2.41	1.82 1.14 1.02 2.50	1.82 1.10 1.02 2.44	1.63 0.99 0.92 2.19	1.77 1.15 0.99 2.24
	游離脂肪酸 (g/100g) Free fatty acid content	2.88	2.87	2.84	2.83	2.63	2.65
	碘價 IV	74	74	68	69	67	70
	反式脂肪 Trans fat (g/100g)	0.48	0.44	0.46	0.51	0.43	0.47
備 註	1. 第一個採樣點是184 (油槽外面刻度標記) 採樣三瓶分別編號1。 2. 第二個採樣點是144 (油槽外面刻度標記) 採樣三瓶分別編號2。 3. 第三個採樣點是104 (油槽外面刻度標記) 採樣三瓶分別編號3。 4. 第四個採樣點是64 (油槽外面刻度標記) 採樣三瓶分別編號4。 5. 第五個採樣點是請屏東縣衛生局拆封後先漏除21.1公升之後, 採樣三瓶分別編號5。採樣後由屏東縣衛生局彌封。 6. 每採樣點倒入容器後剩餘約200CC, 將上開採樣點剩餘200CC綜合混合後倒入3瓶容器, 編號為綜合。						

附表三

食品衛生管理法施行細則 (90年05月03日修正)

第16條

本法第24條第1項所稱紀錄, 係指與抽查相關之原料來源、原料數量、作業、品保、銷售對象、金額或其他執行本法所需之相關資料。

89年02月09日修正

第 27 條

本法所定之抽查、檢驗; 其辦法, 由中央主管機關定之。但查驗工作涉及其他機關職掌者, 應會同有關機關定之。

中央主管機關得就食品衛生查驗業務, 辦理國內及國外驗證機構

(續上頁)

之認證；其認證項目及管理辦法，由中央主管機關定之。

第 20 條

食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定食品安全管制系統之規定。

食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合中央主管機關會同中央工業主管機關所定之設廠標準。

食品安全衛生管理法

※本法規部分或全部條文尚未生效。

本法103.12.10修正之第7條第3項食品業者應設置實驗室規定、第22條第4項、第24條第1項食品添加物之原料應標示事項規定、第24條第3項及第35條第4項規定，自公布後一年施行。

第 7 條 歷史法條

現行條文（與103年12月10日同）

食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。

食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。

上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗。

第一項應訂定食品安全監測計畫之食品業者類別與規模，與第二項應辦理檢驗之食品業者類別與規模、最低檢驗週期，及其他相關事項，由中央主管機關公告。

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

103年 02 月 05 日修正

(續上頁)

第 7 條

食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。

前項應辦理檢驗之食品業者類別與規模、最低檢驗週期及其他相關事項，由中央主管機關公告。

102年06月19日修正

第 7 條

食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

第8條

現行條文（104年02月04日）

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。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應取得衛生安全管理系統之驗證。

前項驗證，應由中央主管機關認證之驗證機構辦理；有關申請、撤銷與廢止認證之條件或事由，執行驗證之收費、程序、方式及

(續上頁)

其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

103年02月05日修正

第 8 條

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。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關得就食品業者，辦理衛生安全管理之驗證；必要時得就該項業務委託相關驗證機構辦理。

前項驗證之程序、驗證方式、委託驗證之受託者、委託程序及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

102年06月19日修正

第 8 條

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。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機

(續上頁)

關定之。

中央主管機關得就食品業者，辦理衛生安全管理之驗證；必要時得就該項業務委託相關驗證機構辦理。

前項申請驗證之程序、驗證方式、委託驗證之受託者、委託程序及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 9 條

現行條文（與103年12月10日同）

經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

中央主管機關為管理食品安全衛生及品質，確保食品追溯或追蹤系統資料之正確性，應就前項之業者，依溯源之必要性，分階段公告使用電子發票。

中央主管機關應建立第一項之追溯或追蹤系統，食品業者應以電子方式申報追溯或追蹤系統之資料，其電子申報方式及規格由中央主管機關定之。

第一項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

103年12月10日修正

第 9 條

經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

中央主管機關為管理食品安全衛生及品質，確保食品追溯或追蹤系統資料之正確性，應就前項之業者，依溯源之必要性，分階段公告使用電子發票。

中央主管機關應建立第一項之追溯或追蹤系統，食品業者應以電子方式申報追溯或追蹤系統之資料，其電子申報方式及規格由中央主管機關定之。

(續上頁)

第一項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

102年06月19日修正

第 9 條

經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

前項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

附件一

編號	食藥局(者)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
1	IFT01GR00000104	101/01/18	101/1/11	101/1/12	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	271.29	\$1,455,868	WHLU02804242	未扣到檢驗等資料	2,380
2	IFT01GR00000308	101/01/20	101/1/20	101/1/20	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	66	\$2,169,503	WHLU0379446 WHLU2634176 WHLU2928566	未扣到檢驗等資料	2,380 2,020 2,020 2,020
3	IFT01GR00000907	101/02/08	101/2/8	101/2/8	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	68.48	\$2,230,955	WHLU2737533 WHLU2794209 WHLU2885994	1.92 2.34 2.35	0.450 0.450 0.450
4	IFT01GR0001502	101/02/23	101/2/23	101/2/23	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	68.41	\$2,193,803	WHLU0258125 WHLU0266239 WHLU0377910	2.87 2.59 2.72	0.680 0.680 0.680
5	IFT01GR0002008	101/03/07	101/3/1	101/3/7	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	115.01	\$3,523,489	YMLU03052001 YMLU3108707 YMLU3258899 YMLU3352966 YMLU3388653	未扣到檢驗等資料	0.700 0.700 0.700 0.700 0.700
6	IFT01GR0003702	101/4/27	101/4/27	101/4/27	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	112.5	\$3,339,900	YMLU3369085 YMLU3174442 YMLU3236987 YMLU3203284 YMLU3192148	2.39 2.45 2.26 2.29 2.55	1.310 1.310 1.310 1.310 1.310
7	IFT01GR0005909	101/06/18	101/6/15	101/6/18	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	109.92	\$3,216,279	YMLU3390164 YMLU3389348 YMLU3103845 YMLU3029491 YMLU3234752	2.53 2.53 2.52 2.77 2.50	0.580 0.580 0.580 0.580 0.580
								YMLU3283783	2.07	0.880

編號	食藥局 (署) 輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局 (署) 受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量 (噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價	
8	IFT01GR0007000	101/07/23	101/7/20	101/7/23	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	111.59	\$3,199,418	YMLU3385281 YMLU3350623 YMLU3077801 YMLU3261697	1.75 2.25 1.95 1.92	0.880 0.880 0.880 0.880	
9	IFT01GR0007011	101/08/22	101/8/20	101/8/22	COCONUT OIL (FIT FOR HUMAN USE)	110.98	\$3,178,908	BMOU2800010 TCU024702936 SEG011041102 SEG010409701	18.67 15.27 19.57 19.15	無申報 無申報 無申報 無申報	
10	IFT01GR0008905	101/09/19	101/9/18	101/9/19	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	109.06	\$3,047,297	WHLU0236804	5.10	0.930	
11	IFT01GR0010901	101/11/05	101/11/2	101/11/5	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	153.10	\$3,827,296	CAIU2761340 TCU02247691	5.25 4.61	0.540 0.540	
12	IFT02GR0000100	102/01/02	101/12/29	102/1/2	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	152.23	\$3,781,054	CAIU2871224 DFSU2824498 GESU1147644 TCU01875939 TCU03205975 TEMU3763552 TEMU3765642	未扣到檢驗等資料	0.616 0.616 0.616 0.616 0.616 0.616 0.616	
13	IFT02GR0002601	102/01/02	102/01/31	102/03/06	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	146.48	\$3,584,634	SEG01129780 YMLU3235677 TCU03037280 TCU01606418 YMLU3382852 TEMU3659379 YMLU3100650		3.14 2.65 2.09 3.04 2.55 2.81 2.38	0.780 0.780 0.780 0.780 0.780 0.780 0.780
							BMOU2804795			0.570	

食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
4	*IFT02GR0003708	102/4/7	102/4/9	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	153.33	\$3,776,894	TCLU3255174 TEMU3948221 TEMU3948664 TRHU1410185 TRHU1852021 YMLU3273152	未扣到檢驗等資料	0.570 0.570 0.570 0.570 0.570 0.570
5	*IFT02GR0004800	102/4/27	102/4/29	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	152.36	\$3,807,986	YMLU3407307 GDU195834119 SEGHI25402 TRHU2054069 GDU13170189 TGHU2137420 BMU122493388	2.43 2.30 1.88 2.16 2.50 2.21 2.28	0.570 0.570 0.570 0.570 0.570 0.570 0.570
5	IFT02GR0006105	102/05/29	102/5/29	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	153.54	\$3,784,596	BMOU2655225 TGHU1707628 WHLU0272946 WHLU0364507 WHLU0394456 WHLU2852814 WHLU2889407	未扣到檢驗等資料	0.210 0.210 0.210 0.210 0.210 0.210 0.210
7	IFT02GR0006401	102/06/24	102/6/24	BEEF TAILON (FIT FOR HUMAN USE)	131.56	\$3,242,277	HCU032615408 HCU03402383 HCU036075510 HCU0342660 HCU03405393 HCU03785934	2.30 2.10 3.71 4.37 5.13 4.89	0.930 0.930 0.930 0.930 0.930 0.930
							CAIU3178575	2.95	0.440

編號	食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
18	IFT02GR0007108	102/06/28	102/6/28	102/6/28	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	157.89	\$3,891,168	SEGE1128588 TCLU3645336 BMOU2238474 DRYU2135482 SEGU1142713 TGHU1758380	3.16 2.96 2.99 3.31 3.17 3.35	0.440 0.440 0.440 0.440 0.440 0.440
19	IFT02GR0007201	102/07/01	102/6/28	102/6/28	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	213.44	\$2,302,384	MICH4591714 MICH4741500 MICH4597795 SATHU0000058 MICH4554618 MICH47410541 SATHU2242036 TADU2253854 SATHU7021235 SATHU7011129	4.01 2.39 3.47 3.40 2.96 6.64 3.19 3.56 3.03 6.20	1.890 1.890 1.890 1.890 1.890 1.890 1.890 1.890 1.890 1.890
20	IFT02GR0007707	102/07/08	102/7/5	102/7/8	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	170.37	\$4,232,415	HOTU9410474	4.26	1.890
21	IFT02GR0008302	102/07/29	102/6/26	102/7/29	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	221.42	\$5,465,972	LOGU1946802 HOTU1606460 HGHU2619229 HGHU2612219 HOTU2614847 HGHU2612538 PENU1401974 HOTU1616495	6.91 6.02 7.65 9.62 6.90 4.20 9.14 4.62	0.930 0.930 0.930 0.930 0.930 0.930 0.930 0.930

編號	食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
----	------------------------	------------	------	------	------	-------	------	----	--------	--------

食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	植號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
2	IFT02GR0008700	102/8/3	102/8/5	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	157.39	\$3,886,624	INOI2410577	1.95	0.930
							INOI2410577	1.80	0.930
3	IFT02GR0008802	102/8/3	102/8/5	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	222.62	\$5,407,126	CAIU3207082	2.67	0.790
							FCIU4652619	3.21	0.790
							CAIU3211605	2.54	0.790
							TCKUI1574637	2.54	0.790
							YMLU3454607	2.54	0.790
							CAIU3212670	2.54	0.790
							CAIU3119741	2.54	0.790
							IRU12382510	6.35	0.730
							HONH6110095	1.78	0.730
							HONH2112373	3.71	0.730
4	IFT02GR0009904	102/8/30	102/9/2	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	129.18	\$3,078,418	IRU12382510	1.49	0.730
							HONH6110095	6.43	0.730
							HONH6112910	1.05	0.730
							HONH4405759	1.80	0.730
							HONH2603733	3.44	0.730
							HONH6110095	5.37	0.730
							CRXU8630073	3.43	0.730
							HOTU1609925	3.86	0.680
							THU1723991	3.24	0.680
							HOTU1405110	3.65	0.680
5	IFT02GR0009904	102/8/30	102/9/2	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	129.18	\$3,078,418	HGTU9400171	3.89	0.680
							HOTU2417034	3.27	0.680
6	IFT02GR0009904	102/8/30	102/9/2	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	129.18	\$3,078,418	CRXU8619685	4.11	0.680

編號	食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
25	IFT02GR0010206	PS *從缺：正本未掃描到	102/9/6	102/9/6	BEEF TAILON (FIT FOR HUMAN USE)	127.84	\$3,046,486	HGHU9614/425	5.60	0.680
26	IFT02GR0010703	PS *從缺：正本未掃描到	102/9/10	102/9/11	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	156.09	\$3,697,400	WHLU0468878 CXDU1807657 WHLU0212891 WHLU0282878 WHLU0326960 WHLU0342339 WHLU2797260	3.31 3.69 8.20 5.58 3.38 4.21 3.17	0.490 0.490 0.490 0.490 0.490 0.490 0.490
27	IFT02GR0010005	PS *從缺：正本未掃描到	102/9/14	102/9/14	BEEF TAILON (FIT FOR HUMAN USE)	131.19	\$3,107,578	HGHU02106028 HGHU02057995 HGHU02405459 HGHU09020109 HGHU0600020	5.16 4.89 4.17 4.21 4.18	0.680 0.680 0.680 0.680 0.680
28	IFT02GR0012100		102/10/11	102/10/14	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	155.69	\$3,682,946	YMLU3407143 YMLU3446258 BEAU2057044 BEAU2056963 YMLU3427303 YMLU3492443 YMLU3246085	3.81 3.38 3.33 6.12 4.57 3.49 3.68	0.730 0.730 0.730 0.730 0.730 0.730 0.730
29	IFT02GR0012202		102/10/12	102/10/14	BEEF TAILON (FIT FOR HUMAN USE)	129.58	\$3,023,683	HGHU02118278 HGHU0203768 HGHU02403224 HGHU0401706 HGHU0244647	5.96 5.88 4.24 4.97 4.46	1.530 1.530 1.530 1.530 1.530

編號	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗報價	自行申報報價
1	IFT02GR0013406	102/11/10	102/11/12	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	129.08	\$2,672,505	EXFU0548083 EXFU0526192 CRXU8619900 GESU8009225 EURU1642833 CRCU8618842	3.82 3.65 3.89 3.24 3.58 3.74	1.530 1.530 1.530 1.530 1.530 1.530
2	IFT03GR0000109	103/01/07	103/1/4	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	107.75	\$2,860,258	PEMU2500314 WHLU0236044 CATU2500049 WHLU2757083 TCU03287973	3.19 3.19 3.19 3.19 3.19	0.490 0.490 0.490 0.490 0.490
3	IFT03GR0001201	103/02/24	103/2/24	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	106.12	\$2,911,712	SEGU1372313 WHLU3542486 WHLU3486667 WHLU3530353 WHLU3475393	3.19 3.16 3.35 3.63 2.67	0.490 0.490 0.490 0.490 0.490
4	IFT03GR0001303	103/02/24	103/2/21	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	105.12	\$2,403,562	HOYU1401563 HOTU2415350 HOTU2415900 HOTU9411608	2.57 2.84 2.48 2.29	4 MAX. 4 MAX. 4 MAX. 4 MAX.

編號	食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
35	IFT03GR0001609	103/03/24	103/3/21	103/3/24	LARD (GHEI) FOR HUMAN (USE)	106.01	\$2,983,109	TIFU3487410	2.97	4 MAX.
								WHU02798748	2.07	1.190
								WHU027484857	2.55	1.190
								WHU02659247	2.19	1.190
								WHU02781602	2.39	1.190
								WHU0504260	3.03	1.190
								CCRU1644172	3.67	4 MAX.
								HOTU2614136	3.60	4 MAX.
								HOTU9413935	3.61	4 MAX.
								HOTU2414185	3.41	4 MAX.
								HOTU2412496	3.80	4 MAX.
								INO02414016	4.13	1.820
								INO12600860	2.18	1.820
								HOTU2403695	3.15	1.820
								HOTU1406159	2.91	1.820
								INO09027320	5.01	1.820
								SEGU1732221	4.05	0.580
								TAKU2875682	3.69	0.580
								SEGU1733887	4.09	0.580
								TCKU2133615	5.46	0.580
								YMLU3448287	4.48	0.580
								ORU08700312	3.31	4.1MAX
								TOU09012274	3.19	4.1MAX
								ORU08626658	3.89	4.1MAX
								TOU09013223	3.82	4.1MAX
								TOU09025179	4.02	4.1MAX
								YMLU3473525	2.85	0.830
38	IFT03GR0002803	103/04/15	103/4/12	103/4/15	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	106.3	\$3,044,774			
39	IFT03GR0001603	103/05/21	103/5/17	103/5/21	BEER TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	107.22	\$2,668,911			

9520

食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
IFT03GR0004707	103/05/21	103/5/17	103/5/21	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	169.94	\$4,952,349	YMLU3570377 TEMU4930886 YMLU3426267 YMLU3259869 YMLU3546323 SEGU1729681 YMLU3549718	3.66 3.49 3.36 3.97 2.38 2.27 2.70	0.830 0.830 0.830 0.830 0.830 0.830 0.830
IFT03GR0005404	103/05/30	103/5/24	103/5/30	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	126.69	\$2,922,308	HOTU941608798 HOTU2417211 HGTU524006703 HGTU035128366 HOTU2414226 HGTU035895112	5.70 5.51 6.14 5.71 5.90 5.76	4 MAX 4 MAX 4 MAX 4 MAX 4 MAX 4 MAX
IFT03GR0005700	103/06/10	103/6/7	103/6/10	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	127.53	\$2,936,346	HOTU9414680 HOTU2417923 EXRU0530968 HGTU2602170 HOTU1611359 HOTU2415900	6.58 4.55 7.04 4.77 6.74 6.07	4 MAX 4 MAX 4 MAX 4 MAX 4 MAX 4 MAX
IFT03GR0005901	103/06/13	103/6/14	103/6/18	LARD (FIT FOR HUMAN USE)	243.93	\$5,119,500	YMLU32116125 STGU1376310 TEMU4928298 STGU1379583 HOTU2419687 HGTU2412181 HGTU0351739 HGTU241667911	3.26 2.99 3.21 3.65 3.01 4.66 2.71 4.56	0.830 0.830 0.830 0.830 0.830 0.830 0.830 0.830

編號	食藥局(署)輸入食品及相關產品報驗申請書號碼	食藥局(署)受理日期	進口日期	報關日期	貨物名稱	數量(噸)	完稅價格	櫃號	自主檢驗酸價	自行申報酸價
44	IFT03GR0007206	103/07/07	103/7/4	103/7/7	BEEF TALLOW (FIT FOR HUMAN USE)	63.04	\$1,444,983	TRU0254105 HGTU2403815	5.40 4.86	4 MAX. 4 MAX.
45	IFT03GR0007308	103/07/07	103/7/4	103/7/7	LARD (NOT FOR HUMAN USE)	64.13	\$1,740,751	HOTU2413996 MTU03570328 YMU03457674 ORSU0572430	4.85 3.08 2.92 2.65	4 MAX. 0.330 0.330 0.330

陳茂嘉：

各補記理由區多補記理由(更正)
各補記說明金額(如陳茂嘉註部方)

2022

A係指未符合修正前後之食品(安全)衛生管理法第49條第1項
B係指102年6月19日修正公布之食品衛生管理法第49條第1項
C係指103年2月5日修正公布之食品安全衛生管理法第49條第1項
甲係指103年6月18日修正公布之刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌
乙係指103年6月18日修正公布之刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
一	1	Rich Stron	103年1月7日	精製豬油(金馬麥)	桶	1300	834,598	2,527,866		C	乙
	2	Rich Stron	103年2月19日	精製豬油(金馬麥)	桶	1300	844,079				
	3	Rich Stron	103年8月20日	特製配方豬油(青松麥)	桶	1300	849,189				
二	1	九龍油糧行	103年1月7日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,200	167,770		C	乙
	2	九龍油糧行	103年3月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	43,800				
	3	九龍油糧行	103年5月22日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	46,800				
	4	九龍油糧行	103年7月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	23,400				
	5	九龍油糧行	103年8月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,400				
	6	九龍油糧行	103年9月1日	精製調合油(白桶)	桶	1	770				
	7	九龍油糧行	103年9月15日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,400				
三	1	又達有限公	103年9月5日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,000	30,600		C	乙
	2	又達有限公	103年10月9日	香豬油(巧師傅)	桶	20	15,600				
四	1	三德食品原	103年3月3日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,920	21,840		C	乙
	2	三德食品原	103年5月29日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,920				
	3	三德食品原	103年9月9日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,920				
五	1	大立加工廠	103年3月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	24,000	48,000		C	乙
	2	大立加工廠	103年9月4日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	24,000				
六	1	大直企業有	103年1月15日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	71,000	489,200	起時嘉 556819 即非嘉大私包 489200 + 679619 = 556819	C	乙
	2	大直企業有	103年4月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	106,500				
	3	大直企業有	103年6月18日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,500				
	4	大直企業有	103年7月24日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,200				
	5	大直企業有	103年8月28日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	45,000				
	6	大直企業有	103年10月3日	香豬油(巧師傅)	桶	200	154,000				
	7	大直企業有	103年10月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	75,000				
七	1	大家國際有	103年7月4日	香豬油(巧師傅)	桶	30	22,800	22,800		C	乙
	1	大家國際有	103年3月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	71,000				
八	1	山實業有	103年1月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	216,000	1,278,800		C	乙
	2	正貿行	103年3月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	216,000				
	3	正貿行	103年4月24日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	234,000				
	4	正貿行	103年6月9日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	234,000				
	5	正貿行	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	234,000				
	6	正貿行	103年10月7日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	181	144,800				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
一	1	正義股份有	103年1月27日	食用豬油	KG	22830	707,159	13,705,870	即配明書附卷=2 號半③ 2448022 號半⑤ 10257848 + 13705870	C	乙
	2	正義股份有	103年2月7日	食用豬油	KG	23780	736,586				
	3	正義股份有	103年2月11日	食用豬油	KG	24430	756,719				
	4	正義股份有	103年3月10日	進口豬油	KG	21265	703,340				
	5	正義股份有	103年5月22日	脫色牛油	KG	19710	641,561				
	6	正義股份有	103年5月23日	脫色牛油	KG	27890	907,820				
	7	正義股份有	103年5月23日	脫色牛油	KG	28280	920,514				
	8	正義股份有	103年5月23日	脫色牛油	KG	10300	335,265				
	9	正義股份有	103年5月23日	脫色牛油	KG	19750	642,862				
	10	正義股份有	103年9月11日	食用豬油	KG	24090	884,940				
	11	正義股份有	103年9月11日	食用豬油	KG	23590	865,830				
	12	正義股份有	103年9月11日	食用豬油	KG	23890	877,223				
	13	正義股份有	103年9月12日	食用豬油	KG	23940	881,265				
	14	正義股份有	103年9月12日	食用豬油	KG	18310	672,893				
	15	正義股份有	103年9月12日	食用豬油	KG	23400	859,950				
	16	正義股份有	103年10月1日	食用豬油	KG	28140	1,035,983				
	17	正義股份有	103年10月1日	食用豬油	KG	28950	1,062,810				
	18	正義股份有	103年10月2日	食用豬油	KG	5740	213,150				
一一	1	永軒行	103年1月16日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	30	21,600	79,200		C	甲
	2	永軒行	103年3月13日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	80	57,600				
一二	1	禾盛企業社	103年7月15日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	30	23,100	65,700		C	乙
	2	禾盛企業社	103年7月15日	精豬調合油(紙)15k	箱	30	20,700				
	3	禾盛企業社	103年7月15日	精豬調合油(白桶)	桶	30	21,900				
一三	1	禾鼎商行	103年9月4日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	75,400	75,400		C	乙
	1	合興食油脂	103年1月3日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,610,833				
一四	2	合興食油脂	103年1月23日	特製配方豬油(特寶-膠)	桶	840	533,424				
	3	合興食油脂	103年2月5日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,622,942				
	4	合興食油脂	103年3月19日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,650,831				
	5	合興食油脂	103年3月26日	特製配方豬油(特寶-膠)	桶	840	545,495				
	6	合興食油脂	103年4月2日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,664,208				
	7	合興食油脂	103年4月10日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,664,208				
	8	合興食油脂	103年4月24日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,643,460	22,070,585		C	乙
	9	合興食油脂	103年5月7日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,650,012				
	10	合興食油脂	103年5月23日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,644,552				
	11	合興食油脂	103年5月23日	特製配方豬油(特寶-膠)	桶	840	542,702				
	12	合興食油脂	103年6月4日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,682,308				
	13	合興食油脂	103年7月22日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,675,312				
	14	合興食油脂	103年7月28日	特製配方豬油(特寶)	桶	840	556,342				
	15	合興食油脂	103年8月25日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,685,578				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	評級
一五	16	合興食油	103年9月3日	特製配方豬油(特寶)	桶	2600	1,698,378				
	1	同樂行實業	103年4月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,500	22,500		C	甲
	1	成順油脂工	103年2月24日	精製豬油	KG	8050	289,800				
	2	成順油脂工	103年3月7日	精製豬油	KG	7190	273,220				
	3	成順油脂工	103年3月17日	精製豬油	KG	7850	282,600				
	4	成順油脂工	103年3月24日	精製豬油	KG	7400	281,200				
	5	成順油脂工	103年4月24日	精製豬油	KG	8020	328,820				
	6	成順油脂工	103年5月9日	精製豬油	KG	8310	340,710	2,995,600		C	乙
	7	成順油脂工	103年7月18日	精製豬油	KG	7030	274,170				
	8	成順油脂工	103年7月25日	精製豬油	KG	8420	328,380				
一六	9	成順油脂工	103年8月1日	精製豬油	KG	7110	277,290				
	10	成順油脂工	103年8月25日	精製豬油	KG	8190	319,410				
	1	有津有限公	103年1月9日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	71,000				
	2	有津有限公	103年1月15日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	71,000				
	3	有津有限公	103年2月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	71,000				
	4	有津有限公	103年2月26日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	120	85,200				
	5	有津有限公	103年3月12日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	106,500				
	6	有津有限公	103年3月12日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	35,500				
	7	有津有限公	103年3月12日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	71,000	1,377,700		C	乙
	8	有津有限公	103年3月17日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	142,000				
一七	9	有津有限公	103年6月4日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	148,000				
	10	有津有限公	103年7月7日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	74,000				
	11	有津有限公	103年7月24日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	75,000				
	12	有津有限公	103年8月13日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	75,000				
	13	有津有限公	103年9月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	120	90,000				
	14	有津有限公	103年9月10日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	112,500				
	15	有津有限公	103年10月9日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	150,000				
	1	艾妮食品行	103年3月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	2	艾妮食品行	103年3月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	3	艾妮食品行	103年9月24日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	120	91,200				
一八									原附表小計為 235,200 得自附表序號七八 編號3		乙
	1	吳榮家	103年6月12日	香豬油	桶	148	125,800	125,800		C	甲
	1	宏盛貿易國	103年4月21日	特製配方豬油(孔雀)	桶	1300	839,339				
一九	2	宏盛貿易國	103年6月11日	特製配方豬油(孔雀)	桶	1300	835,992	1,675,331		C	甲
	1	宏盛行	103年1月23日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	2	宏盛行	103年2月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	109,500				
二〇	3	宏盛行	103年3月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	73,000				
	4	宏盛行	103年4月7日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	149	108,770	517,270		C	乙

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
二二	5	宏鑫行	103年6月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,000				
	6	宏鑫行	103年9月5日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	76,000				
	1	志忠有限公	103年1月9日	精製豬油	桶	2	13,500		起群嘉		
	2	志忠有限公	103年1月9日	精製豬油	桶	2	13,500		此係-2		
	3	志忠有限公	103年1月10日	精製豬油	KG	8260	293,230		此係-2		
	4	志忠有限公	103年1月10日	精製豬油	桶	3	20,250		此係-2		
	5	志忠有限公	103年1月10日	精製豬油	KG	8270	293,230		此係-2		
	6	志忠有限公	103年1月10日	精製豬油	桶	3	20,250		此係-2		
	7	志忠有限公	103年2月19日	精製豬油	KG	7850	278,675		此係-2		
	8	志忠有限公	103年2月19日	精製豬油	KG	7900	278,675		此係-2		
	9	志忠有限公	103年4月2日	精製豬油	KG	8000	304,000		此係-2		
	10	志忠有限公	103年4月2日	精製豬油	KG	8000	304,000		此係-2		
	11	志忠有限公	103年5月5日	精製豬油	KG	8180	310,840		此係-2		
	12	志忠有限公	103年5月5日	精製豬油	KG	8220	310,840		此係-2		
	13	志忠有限公	103年6月10日	精製豬油	KG	8360	342,760		此係-2		
	14	志忠有限公	103年6月10日	精製豬油	KG	8390	342,760		此係-2		
二二	15	志忠有限公	103年8月5日	精製豬油	KG	7100	291,100		此係-2, 牛券調和		
	16	志忠有限公	103年8月5日	精製豬油	KG	7110	291,100		此係-2, 牛券調和		
	1	志忠-姚勝	102年12月2日	精製豬油	KG	8210	261,938	261,938	此係-2, 牛券調和	B	甲
	1	乖非股份有	103年3月26日	精製豬油	桶	30	248,400				
	2	乖非股份有	103年4月1日	精製豬油	桶	10	82,800				
	3	乖非股份有	103年4月28日	精製豬油	桶	40	331,200				
	4	乖非股份有	103年6月13日	精製豬油	桶	40	331,200				
	5	乖非股份有	103年8月26日	精製豬油	桶	40	316,800				
	1	佳樂行	103年3月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	109,500				
	2	佳樂行	103年6月9日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	77,000				
	3	佳樂行	103年7月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	77,000				
	4	佳樂行	103年9月18日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	77,000				
	1	味丹企業股	103年4月9日	精製豬油	KG	8440	407,652				
	2	味丹企業股	103年4月16日	精製豬油	KG	8280	399,924				
	3	味丹企業股	103年4月23日	精製豬油	KG	15490	748,167				
	4	味丹企業股	103年5月8日	精製豬油	KG	8260	398,958				
二六	5	味丹企業股	103年5月29日	精製豬油	KG	8970	450,204				
	6	味丹企業股	103年6月5日	精製豬油	KG	7120	357,353				
	7	味丹企業股	103年6月19日	精製豬油	KG	7980	400,516				
	8	味丹企業股	103年7月2日	精製豬油	KG	8120	407,543				
	9	味丹企業股	103年7月11日	精製豬油	KG	8810	442,174				
	10	味丹企業股	103年7月21日	精製豬油	KG	8240	413,566				
	11	味丹企業股	103年7月29日	精製豬油	KG	7910	397,003				
	1	味丹企業股	103年4月9日	精製豬油	KG	8440	407,652				
	2	味丹企業股	103年4月16日	精製豬油	KG	8280	399,924				
	3	味丹企業股	103年4月23日	精製豬油	KG	15490	748,167				
	4	味丹企業股	103年5月8日	精製豬油	KG	8260	398,958				
	5	味丹企業股	103年5月29日	精製豬油	KG	8970	450,204				
	6	味丹企業股	103年6月5日	精製豬油	KG	7120	357,353				
	7	味丹企業股	103年6月19日	精製豬油	KG	7980	400,516				
	8	味丹企業股	103年7月2日	精製豬油	KG	8120	407,543				
	9	味丹企業股	103年7月11日	精製豬油	KG	8810	442,174				
	10	味丹企業股	103年7月21日	精製豬油	KG	8240	413,566				
	11	味丹企業股	103年7月29日	精製豬油	KG	7910	397,003				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	評核
二七	12	味丹企業股	103年9月4日	精製豬油	KG	7960	351,036				
	1	味王(股)公	103年4月21日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	108	86,751				
	2	味王(股)公	103年5月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	147	120,393	291,407		C	乙
二八	3	味王(股)公	103年9月4日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	107	84,263				
	1	味全斗六廠	103年2月6日	精製牛油(紙箱)	箱	30	21,521				
	2	味全斗六廠	103年4月2日	精製牛油(紙箱)	箱	20	14,381				
	3	味全斗六廠	103年5月2日	精製牛油(紙箱)	箱	20	13,776				
	4	味全斗六廠	103年6月4日	精製牛油(紙箱)	箱	30	20,563				
	5	味全斗六廠	103年7月4日	精製牛油(紙箱)	箱	30	20,563				
二九	6	味全斗六廠	103年7月25日	精製牛油(紙箱)	箱	30	20,563				
	1	味全食品工	103年8月11日	精製牛油(紙箱)	箱	3	2,052	2,052			
	2	和誠實業有	103年1月20日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	144,000				
	3	和誠實業有	103年4月2日	香豬油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	4	和誠實業有	103年4月8日	香豬油(巧師傅)	桶	160	115,200				
	5	和誠實業有	103年5月5日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	36,500				
	6	和誠實業有	103年5月16日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	39,000				
	7	和誠實業有	103年6月16日	香豬油(巧師傅)	桶	49	38,220				
	8	和誠實業有	103年6月25日	香豬油(巧師傅)	桶	50	39,000	868,120			
	9	和誠實業有	103年6月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	39,000				
三〇	10	和誠實業有	103年6月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	39,000				
	11	和誠實業有	103年8月1日	香豬油(巧師傅)	桶	30	23,100				
	12	和誠實業有	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	170	130,900				
	13	和誠實業有	103年9月4日	香豬油(巧師傅)	桶	20	15,400				
	14	和誠實業有	103年9月4日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	180	136,800				
三一	1	幸福兄弟企	103年4月24日	精製牛油	KG	25470	976,138				
	2	幸福兄弟企	103年5月23日	精製牛油	KG	22660	866,145	1,842,283			
	3	幸福兄弟企	103年2月26日	精製豬油	KG	8170	276,080				
三二	1	芳福企業有	103年3月11日	精製豬油	KG	8240	295,560				
	2	芳福企業有	103年3月25日	精製豬油	KG	7900	297,160				
	3	芳福企業有	103年6月24日	精製豬油	KG	8410	319,200	1,759,800			
	4	芳福企業有	103年8月13日	精製豬油	KG	7100	298,200				
	5	芳福企業有	103年9月5日	精製豬油	KG	7210	273,600				
	6	芳福企業有	103年4月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	45,000				
三三	1	金永發油行	103年6月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	38,500	129,100			
	2	金永發油行	103年8月21日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	40	30,400				
	3	金永發油行	103年10月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,200				
	4	金永發油行	103年7月7日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,000	78,000			
三四	1	金鼎行	103年7月7日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,000	78,000			

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
二五	1	長食有限公	103年5月12日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	30	23,400	23,400		C	甲
	1	南順(LAMS0	103年1月16日	特製配方豬油(千葉)	桶	2600	1,644,201				
	2	南順(LAMS0	103年2月26日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	843,521				
	3	南順(LAMS0	103年3月6日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	844,637				
	4	南順(LAMS0	103年3月21日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	844,218				
三六	5	南順(LAMS0	103年5月7日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	863,310				
	6	南順(LAMS0	103年5月13日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	858,311	11,077,110		C	乙
	7	南順(LAMS0	103年5月28日	特製配方豬油(千葉)	桶	2600	1,720,906				
	8	南順(LAMS0	103年6月11日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	865,223				
	9	南順(LAMS0	103年6月18日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	865,223				
	10	南順(LAMS0	103年7月1日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	863,636				
	11	南順(LAMS0	103年7月29日	特製配方豬油(千葉)	桶	1300	863,924				
三七	1	建泰號	103年1月17日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	120	85,200				
	2	建泰號	103年2月18日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	180	127,800				
	3	建泰號	103年3月12日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	120	85,200				
	4	建泰號	103年4月24日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	120	88,800				
	5	建泰號	103年7月4日	香豬油(巧師傳)	桶	20	15,000				
	6	建泰號	103年7月4日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	120	90,000	694,700		C	乙
	7	建泰號	103年8月11日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	60	45,000				
	8	建泰號	103年9月1日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	60	45,000				
	9	建泰號	103年9月5日	香豬油(巧師傳)	桶	10	7,500				
	10	建泰號	103年9月29日	香豬油(巧師傳)	桶	20	15,200				
	11	建泰號	103年9月29日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	120	90,000				
三八	1	柯連績	103年4月2日	香豬油(巧師傳)	桶	300	222,000	266,400		C	甲
	1	柯連績	103年4月8日	香豬油(巧師傳)	桶	60	44,400				
三九	1	洪獅農產行	103年2月25日	精製豬油	KG	7720	277,920				
	2	洪獅農產行	103年3月10日	精製豬油	KG	8080	290,880				
	3	洪獅農產行	103年3月28日	精製豬油	KG	7705	277,380				
	4	洪獅農產行	103年4月17日	精製豬油	KG	1495	53,820	1,765,345		C	甲
	5	洪獅農產行	103年4月17日	精製豬油	KG	6295	245,505				
	6	洪獅農產行	103年5月5日	精製豬油	KG	2705	105,495				
	7	洪獅農產行	103年5月5日	精製豬油	KG	5535	226,935				
	8	洪獅農產行	103年6月3日	精製豬油	KG	7010	287,410				
四〇	1	相正企業有	103年2月21日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	140,000				
	2	相正企業有	103年8月6日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	76,000	444,000		C	乙
	3	相正企業有	103年9月5日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	76,000				
	4	相正企業有	103年10月9日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	152,000				
	1	苔凱行	103年3月14日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	73,000				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	稽核
四一	2	茗凱行	103年6月12日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,000	304,000		C	乙
	3	茗凱行	103年8月5日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	77,000				
	4	茗凱行	103年9月10日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	76,000				
	1	茂榮食品行	102年12月2日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,857				
四二	2	茂榮食品行	103年1月22日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,300	373,057		C	乙
	3	茂榮食品行	103年3月27日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	75,300				
	4	茂榮食品行	103年5月22日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,300				
	5	茂榮食品行	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,300				
	1	香之原農漁	103年2月26日	香豬調合油	KG	579	26,634				
四三	2	香之原農漁	103年3月21日	香豬調合油	KG	383	17,618	126,572		C	乙
	3	香之原農漁	103年5月6日	香豬調合油	KG	568	27,264				
	4	香之原農漁	103年8月19日	香豬調合油	KG	574	27,552				
	5	香之原農漁	103年9月15日	香豬調合油	KG	573	27,504				
	1	益暖行	103年1月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	214,500				
四四	2	益暖行	103年5月9日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	153,000	744,000		C	乙
	3	益暖行	103年6月23日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	153,000				
	4	益暖行	103年8月26日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	223,500				
	1	健芳行	103年3月11日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	73,000				
四五	2	健芳行	103年3月19日	精製豬油	KG	9780	381,420		廈門表小計為 2,466,810	C	乙
	3	健芳行	103年3月19日	精製豬油	KG	9810	381,420				
	4	健芳行	103年5月7日	香豬油(巧師傅)	桶	100	75,000				
	5	健芳行	103年5月7日	特製配方豬油(特寶)	桶	24	15,600				
	6	健芳行	103年5月7日	精製配方豬油(豐盛)	桶	3	1,950				
	7	健芳行	103年5月7日	精製豬油(金馬參)	桶	4	2,600				
	8	健芳行	103年5月21日	精製豬油	KG	9870	394,800				
	9	健芳行	103年5月21日	精製豬油	KG	9870	394,800				
	10	健芳行	103年7月14日	精製豬油	KG	7710	316,110				
	11	健芳行	103年7月14日	精製豬油	KG	7720	316,110				
	12	健芳行	103年8月18日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	76,000				
	13	健芳行	103年9月4日	香豬油(巧師傅)	桶	50	38,000				
四六	1	強冠企業股	103年1月16日	精製豬油	KG	7980	385,434	1,306,872		C	乙
	2	強冠企業股	103年2月5日	精製豬油	KG	6930	334,719				
	3	強冠企業股	103年7月8日	精製豬油	KG	6100	333,060				
	4	強冠企業股	103年8月25日	精製豬油(代加工)	KG	24380	51,198				
	5	強冠企業股	103年8月25日	精製豬油(代加工)	KG	23280	48,888				
	6	強冠企業股	103年8月25日	精製豬油(代加工)	KG	11440	24,024				
	7	強冠企業股	103年8月25日	精製豬油(代加工)	KG	15770	33,117				

得自附表序號七八
編號5

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
四七	8	強冠企業股	103年8月25日	精製豬油(代加工)	KG	18770	39,417				
	9	強冠企業股	103年9月3日	精製豬油(代加工)	KG	27150	57,015				
	1	祥和行工廠	103年8月15日	香豬油(巧師傅)	桶	29	22,330	22,330		C	乙
	1	捷陽商行	103年5月22日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	40	31,200				
四八	2	捷陽商行	103年7月28日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	38,500	108,200		C	乙
	3	捷陽商行	103年9月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	38,500				
	1	淳德林文波	102年12月27日	香豬油調合油(巧師傅)15k	桶	60	41,714	41,714	即-2 40元本300	B	甲
	1	淳德商行有	103年1月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	43,800		即-2 40元本300		
五〇	2	淳德商行有	103年1月17日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	58	42,340	161,110	即-2 40元本300	C	甲
	3	淳德商行有	103年2月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	39	28,470		202824		
	4	淳德商行有	103年5月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	46,500				
	1	郭澤輝	103年4月8日	香豬油(巧師傅)	桶	100	75,000	117,286		B	甲
五一	2	郭澤輝	102年12月24日	香豬油(巧師傅)	桶	60	42,286				
五二	1	陳正斌大直	102年12月11日	香豬油調合油(巧師傅)15k	桶	100	67,619	67,619	泰華六	B	甲
五三	1	陳國隆	103年1月21日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	14,600				
	2	陳國隆	103年2月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	21,900	36,500	即調-2 20405	C	甲
	1	陳國隆-隆	102年12月25日	香豬油調合油(巧師傅)15k	桶	20	13,905	13,905	特新和	B	甲
	1	喬岱企業有	103年2月10日	精製牛油(自備桶)	桶	1	6,660				
五五	2	喬岱企業有	103年2月12日	精製牛油(自備桶)	桶	5	33,300				
	3	喬岱企業有	103年3月6日	精製牛油(自備桶)	桶	6	39,960	106,560		C	甲
	4	喬岱企業有	103年5月21日	精製牛油(自備桶)	桶	4	26,640				
	1	敦煌有限公	103年5月2日	精製牛油(紙箱)	箱	30	25,200	25,200		C	甲
五六	1	隆進(協德)	102年12月4日	香豬油(協德)	桶	498	303,543	303,543		B	甲
五七	1	隆進有限公	103年1月21日	香豬油(協德)	桶	338	216,320				
五八	2	隆進有限公	103年2月6日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,300				
	3	隆進有限公	103年3月10日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	200	144,000				
	4	隆進有限公	103年3月28日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	108,000				
	5	隆進有限公	103年5月8日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	300	216,000				
	6	隆進有限公	103年6月4日	香豬油(巧師傅)	桶	60	45,600				
	7	隆進有限公	103年6月25日	香豬油(巧師傅)	桶	1	760				
	8	隆進有限公	103年7月1日	香豬油(巧師傅)	桶	30	22,800				
	9	隆進有限公	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	45,000	1,134,700		C	乙
	10	隆進有限公	103年8月11日	香豬油(巧師傅)	桶	30	22,500				
	11	隆進有限公	103年8月14日	香豬油(巧師傅)	桶	90	66,600				
	12	隆進有限公	103年8月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	93	68,820				
	13	隆進有限公	103年8月18日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	33	24,420				
	14	隆進有限公	103年8月27日	香豬油(巧師傅)	桶	50	37,000				
	15	隆進有限公	103年9月1日	香豬油(巧師傅)	桶	25	18,375				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
五九	16	隆進有限公	103年9月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	35	25,725				
	17	隆進有限公	103年9月4日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	2	1,480				
	1	黃建順	103年5月29日	精製豬油(白桶)	桶	60	48,000	48,000		C	甲
六〇	1	黃健裕	103年8月11日	香豬油(巧師傅)	桶	50	39,000	39,000		C	乙
	1	新玉園食品	103年1月21日	精牛調合油	KG	7260	270,617				
六一	2	新玉園食品	103年3月20日	精牛調合油	KG	7230	277,090				
	3	新玉園食品	103年5月7日	精牛調合油	KG	7960	305,067				
	4	新玉園食品	103年6月6日	精牛調合油	KG	7690	294,719				
	5	新玉園食品	103年7月7日	精牛調合油	KG	8100	293,423	2,288,250		C	乙
	6	新玉園食品	103年7月30日	精牛調合油	KG	8010	290,162				
	7	新玉園食品	103年8月14日	精牛調合油	KG	7990	281,048				
	8	新玉園食品	103年8月27日	精牛調合油	KG	7850	276,124				
	1	新基發實業	103年1月20日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	73,000	73,000		B	甲
六二	1	楊添泉	103年2月19日	精製豬油	桶	5	39,600				
	2	楊添泉	103年3月3日	精製豬油	桶	15	118,800	158,400		C	甲
六四	1	楊滿榮	103年1月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000	72,000		B	甲
	1	極軒商行	103年2月10日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	40	28,800				
六五	2	極軒商行	103年7月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,500	73,800		C	乙
	3	極軒商行	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,500				
	1	源大行	103年5月16日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	23,400				
六六	2	源大行	103年8月27日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,200	38,600		C	乙
	1	詮亞股份有	103年1月16日	一級牛油	桶	3	24,840				
六七	2	詮亞股份有	103年1月16日	精製牛油(紙箱)	箱	90	71,999				
	3	詮亞股份有	103年3月27日	一級牛油	桶	5	41,400				
	4	詮亞股份有	103年3月27日	精製牛油(紙箱)	箱	54	43,200				
	5	詮亞股份有	103年5月16日	精製牛油(紙箱)	箱	64	51,200				
	6	詮亞股份有	103年5月23日	精製牛油(紙箱)	箱	8	6,400	418,319		C	乙
	7	詮亞股份有	103年7月8日	一級牛油	桶	6	49,680				
	8	詮亞股份有	103年7月8日	精製牛油(紙箱)	箱	54	43,200				
	9	詮亞股份有	103年8月25日	精製牛油(紙箱)	箱	90	72,000				
	10	詮亞股份有	103年9月16日	精製牛油(紙箱)	箱	18	14,400				
	1	達進隆商行	103年6月27日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	10	7,800				
六八	2	達進隆商行	103年9月10日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	10	7,600	15,400		C	乙
	1	鼎泰泰有限	103年5月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	78,000	78,000		C	甲
六九	1	宸宸食品有	103年6月13日	精製豬油	KG	6490	259,600				
	2	宸宸食品有	103年7月30日	精製豬油(代加工)	KG	7420	29,680				
	3	宸宸食品有	103年7月30日	精製牛油	KG	900	32,850	592,194		C	乙
	4	宸宸食品有	103年9月5日	精製豬油(代加工)	KG	1434	5,736				



序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
0268	5	香震食品有	103年9月5日	精製調合油	KG	6956	284,328	2,731,770		C	乙
	1	福懋油台北	102年12月16日	古早味香豬油	桶	400	232,380				
	2	福懋油台北	103年1月15日	古早味香豬油調合油15k	桶	400	244,000				
	3	福懋油台北	103年2月17日	古早味香豬油調合油15k	桶	400	244,000				
	4	福懋油台北	103年2月24日	古早味香豬油調合油15k	桶	399	243,390				
	5	福懋油台北	103年3月19日	古早味香豬油調合油15k	桶	740	451,400				
	6	福懋油台北	103年4月15日	古早味香豬油調合油15k	桶	360	219,600				
	7	福懋油台北	103年4月28日	古早味香豬油調合油15k	桶	60	36,600				
	8	福懋油台北	103年4月28日	古早味香豬油調合油15k	桶	140	85,400				
	9	福懋油台北	103年4月28日	古早味香豬油調合油15k	桶	300	192,000				
	10	福懋油台北	103年7月10日	古早味香豬油調合油15k	桶	200	128,000				
	11	福懋油台北	103年7月10日	古早味香豬油調合油15k	桶	200	134,000				
	12	福懋油台北	103年8月1日	古早味香豬油調合油15k	桶	400	256,000				
	13	福懋油台北	103年8月29日	古早味香豬油調合油15k	桶	300	201,000				
	14	福懋油台北	103年8月29日	古早味香豬油調合油15k	桶	100	64,000				
七二	1	維香企業有	103年3月11日	香豬油調合油(白)	桶	100	74,000	149,000		C	甲
	2	維香企業有	103年6月13日	香豬油調合油(白)	桶	100	75,000				
七三	1	銘新食品企	103年5月14日	精製牛油(紙箱)	箱	2	1,344	3,360		C	甲
	2	銘新食品企	103年6月4日	精製牛油(紙箱)	箱	3	2,016				
七四	1	億裕食品企	102年12月3日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571	2,194,794		C	乙
	2	億裕食品企	102年12月25日	香豬油調合油(巧師傅)15k	桶	60	41,143				
	3	億裕食品企	103年1月2日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	4	億裕食品企	103年1月17日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	5	億裕食品企	103年1月24日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	50	36,000				
	6	億裕食品企	103年2月5日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	72,000				
	7	億裕食品企	103年2月19日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	60	43,200				
	8	億裕食品企	103年3月3日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	108,000				
	9	億裕食品企	103年3月12日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	130	93,600				
	10	億裕食品企	103年3月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	70	50,400				
	11	億裕食品企	103年3月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,050				
	12	億裕食品企	103年3月25日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	22,050				
	13	億裕食品企	103年4月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	40	29,400				
	14	億裕食品企	103年4月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	75,000				
	15	億裕食品企	103年4月1日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	150	112,500				
	16	億裕食品企	103年4月9日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	77,000				
	17	億裕食品企	103年4月23日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	100	77,000				
	18	億裕食品企	103年5月6日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	70	53,900				
	19	億裕食品企	103年5月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	30	23,100				
	20	億裕食品企	103年5月14日	香豬油調合油(巧師傅)	桶	20	15,400				

序號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
NO	1 復源農產行	103年2月12日	香豬調合油	KG	960	44,160	511,750		C	乙
	2 復源農產行	103年3月3日	香豬調合油	KG	959	44,114				
	3 復源農產行	103年3月28日	香豬調合油	KG	970	44,620				
	4 復源農產行	103年4月18日	香豬調合油	KG	950	43,700				
	5 復源農產行	103年5月8日	香豬調合油	KG	962	44,252				
	6 復源農產行	103年5月23日	香豬調合油	KG	572	26,312				
	7 復源農產行	103年6月5日	香豬調合油	KG	950	43,700				
	8 復源農產行	103年7月1日	香豬調合油	KG	969	44,574				
	9 復源農產行	103年7月21日	香豬調合油	KG	970	44,620				
	10 復源農產行	103年8月6日	香豬調合油	KG	958	44,088				
	11 復源農產行	103年8月26日	香豬調合油	KG	951	43,746				
	12 復源農產行	103年9月15日	香豬調合油	KG	954	43,884				
A-	1 廣衛食品工	102年12月17日	精製豬油(白桶)	桶	70	60,900	179,655		C	乙
	2 廣衛食品工	103年2月13日	精製豬油(白桶)	桶	70	63,945				
	3 廣衛食品工	103年7月4日	精製豬油(白桶)	桶	60	54,810				
A-	1 鑫雅陳世豪	102年12月12日	香豬調合油(巧師傅)15k	桶	10	6,857	86,762	序號 883 即經陳世豪 帳目 = 2 牛乳調和 (63) 671232 86762 + 58440 = 671232	B	甲
	2 鑫雅陳世豪	102年12月12日	精製調合油(白桶)	箱	60	34,286				
	3 鑫雅陳世豪	102年12月12日	精製調合油(白桶)	箱	20	12,762				
	4 鑫雅陳世豪	102年12月26日	香豬調合油(巧師傅)15k	桶	20	13,714				
	5 鑫雅陳世豪	102年12月26日	精製調合油(白桶)	箱	30	19,143				
	1 鑫雅龍實業	103年1月15日	香豬調合油(巧師傅)	桶	30	21,600				
	2 鑫雅龍實業	103年1月15日	精製調合油(白桶)	桶	60	39,600				
	3 鑫雅龍實業	103年1月17日	精製調合油(白桶)	桶	50	33,500				
	4 鑫雅龍實業	103年2月5日	香豬調合油(巧師傅)	桶	20	14,400				
	5 鑫雅龍實業	103年2月18日	精製調合油(紙)15k	箱	54	33,480				
	6 鑫雅龍實業	103年2月18日	精製調合油(白桶)	桶	50	33,500				
A-	7 鑫雅龍實業	103年3月3日	香豬調合油(巧師傅)	桶	30	21,600	584,470		C	乙
	8 鑫雅龍實業	103年3月3日	精製調合油(白桶)	桶	87	58,290				
	9 鑫雅龍實業	103年3月13日	香豬調合油(巧師傅)	桶	50	36,000				
	10 鑫雅龍實業	103年3月13日	精製調合油(白桶)	桶	50	33,500				
	11 鑫雅龍實業	103年4月7日	精製調合油(白桶)	桶	150	106,500				
	12 鑫雅龍實業	103年5月9日	精製調合油(白桶)	桶	50	35,500				
	13 鑫雅龍實業	103年8月18日	香豬調合油(巧師傅)	桶	30	22,800				
	14 鑫雅龍實業	103年8月18日	精製調合油(白桶)	桶	60	43,200				
	15 鑫雅龍實業	103年9月4日	香豬油(巧師傅)	桶	10	7,800				
	16 鑫雅龍實業	103年9月24日	精製調合油(白桶)	桶	60	43,200				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
0220	21	億裕食品企	103年6月18日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	180	138,600				
	22	億裕食品企	103年7月10日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,000				
	23	億裕食品企	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	60	45,600				
	24	億裕食品企	103年8月13日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,000				
	25	億裕食品企	103年9月1日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	93	70,680				
	26	億裕食品企	103年9月4日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	120	91,200				
	27	億裕食品企	103年9月10日	香豬油(巧師傳)	桶	20	15,600				
	28	億裕食品企	103年9月10日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	76,000				
	29	億裕食品企	103年9月22日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	76,000				
	30	億裕食品企	103年9月26日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	150	114,000				
七五	31	億裕食品企	103年10月1日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	152,000				
	32	億裕食品企	103年10月2日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	180	136,800				
	33	億裕食品企	103年10月7日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,000				
	1	廣潤食品原	103年4月21日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	39,000	77,000		C	乙
七六	2	廣潤食品原	103年8月28日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,000				
	1	燈燦 油行	103年1月14日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	144,000		序號不 即配州書州書=2 455調和58 115/43		乙
	2	燈燦 油行	103年3月3日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	150	108,000				
	3	燈燦 油行	103年3月11日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	150	108,000				
	4	燈燦 油行	103年5月12日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	156,000	978,000		C	
	5	燈燦 油行	103年6月13日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	78,000				
	6	燈燦 油行	103年7月17日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	156,000				
	7	燈燦 油行	103年9月1日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	200	152,000				
七七	8	燈燦 油行	103年10月7日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	100	76,000				
	1	燈燦李永順	102年12月2日	香豬油(巧師傳)	桶	200	137,143	137,143		B	甲
七八	2	聯夏食品工	103年1月15日	精製牛油(紙箱)	箱	7	5,880		味至可天 夏呢		
	4	聯夏食品工	103年2月6日	精製牛油(紙箱)	箱	3	2,520	241,616	刪除紅色誤列部分 後小計為80,904 即州書=2 號4① 14280 特調(9) 666241	C	乙
	6	聯夏食品工	103年7月25日	精豬調合油(紙)15k	箱	30	22,208				
	7	聯夏食品工	103年7月28日	精豬調合油(紙)15k	箱	30	22,208				
	8	聯夏食品工	103年7月28日	精製牛油(紙箱)	箱	7	5,880				
	9	聯夏食品工	103年8月14日	精豬調合油(紙)15k	箱	30	22,208				
	1	聯發商行	103年3月25日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	30	21,900				
	2	聯發商行	103年5月5日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	39,000				
	3	聯發商行	103年6月4日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	30	23,400	199,300		C	乙
七九	4	聯發商行	103年7月7日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,500				
	5	聯發商行	103年8月1日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,500				
	6	聯發商行	103年8月27日	香豬油調合油(巧師傳)	桶	50	38,000				

標 老補元理由 及 中補元理由 (更正) 後之表格

常梅峰：

A條指未符合修正前後之食品（安全）衛生管理法第49條第1項

B條指102年6月19日修正公布之食品衛生管理法第49條第1項

C條指103年2月5日修正公布之食品衛生管理法第49條第1項

甲條指103年6月18日修正公布之刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌

乙條指103年6月18日修正公布之刑法第339條第1項詐欺取財罪嫌

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品名	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
一	1	Rich Stron	102年6月4日	精製豬油(金馬夢)	桶	1300	822,705	2,468,115		B	甲
	2	Rich Stron	102年8月5日	精製豬油(金馬夢)	桶	1300	822,705				
	3	Rich Stron	102年10月21日	精製豬油(金馬夢)	桶	1300	822,705				
二	1	三億食品原	101年1月13日	精製牛油(紙箱)	箱	26	18,720	123,520		B	甲
	2	三億食品原	101年8月17日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,400				
	3	三億食品原	101年10月26日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,400				
	4	三億食品原	101年12月24日	精製牛油(紙箱)	箱	26	20,800				
	5	三億食品原	102年4月11日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,400				
	6	三億食品原	102年4月24日	精製牛油(紙箱)	箱	1	800				
	7	三億食品原	102年5月28日	精製牛油(紙箱)	箱	26	20,800				
	8	三億食品原	102年9月26日	精製牛油(紙箱)	箱	13	10,400				
	9	三億食品原	102年11月26日	精製牛油(紙箱)	箱	26	20,800				
三	1	大立加工廠	102年1月17日	精製牛油(紙箱)	箱	26	20,800	36,190		A	甲
	2	大立加工廠	102年1月17日	精製牛油(紙箱)	箱	50	36,190				
四	1	山大實業有	101年2月17日	香豬油(巧師傅)	桶	120	88,000	226,571		B	甲
	2	山大實業有	101年10月2日	香豬油(巧師傅)	桶	40	35,714				
	3	山大實業有	102年5月28日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	4	山大實業有	102年10月21日	香豬油(巧師傅)	桶	50	34,286				
五	1	正貿行-新	101年1月2日	香豬油(巧師傅)	桶	300	220,000	2,651,125		B	甲
	2	正貿行-新	101年2月23日	香豬油(巧師傅)	桶	300	225,714				
	3	正貿行-新	101年5月2日	香豬油(巧師傅)	桶	300	214,286				
	4	正貿行-新	101年7月5日	香豬油(巧師傅)	桶	300	214,286				
	5	正貿行-新	101年7月5日	香豬油(巧師傅)	桶	6	0				
	6	正貿行-新	101年9月20日	香豬油(巧師傅)	桶	300	214,286				
	7	正貿行-新	101年11月2日	香豬油(巧師傅)	桶	350	246,667				
	8	正貿行-新	102年1月18日	香豬油(巧師傅)	桶	200	137,143				
	9	正貿行-新	102年3月14日	香豬油(巧師傅)	桶	250	171,429				
	10	正貿行-新	102年4月29日	香豬油(巧師傅)	桶	300	205,714				
	11	正貿行-新	102年6月24日	香豬油(巧師傅)	桶	300	205,714				
	12	正貿行-新	102年8月12日	香豬油(巧師傅)	桶	270	185,143				
	13	正貿行-新	102年9月27日	香豬油(巧師傅)	桶	300	205,714				
	14	正貿行-新	102年11月20日	香豬油(巧師傅)	桶	299	205,029				
	1	正義股份有	101年1月18日	食用豬油	KG	25190	906,840				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
0272	2	正義股份有	101年1月18日	食用豬油	KG	26210	943,560				
	3	正義股份有	101年1月19日	食用豬油	KG	25550	919,800				
	4	正義股份有	101年1月30日	一級牛油	KG	42000	1,477,980				
	5	正義股份有	101年1月31日	食用豬油	KG	27080	974,880				
	6	正義股份有	101年2月3日	一級牛油	KG	83860	2,948,518				
	7	正義股份有	101年2月3日	食用豬油	KG	35470	1,276,920				
	8	正義股份有	101年2月6日	食用豬油	KG	35310	1,271,160				
	9	正義股份有	101年2月7日	食用豬油	KG	35340	1,272,240				
	10	正義股份有	101年2月8日	食用豬油	KG	35440	1,275,840				
	11	正義股份有	101年2月10日	精製豬油	KG	200	7,560				
	12	正義股份有	101年2月17日	一級牛油	KG	84490	2,623,415				
	13	正義股份有	101年3月3日	食用豬油	KG	24780	867,300				
	14	正義股份有	101年3月3日	食用豬油	KG	26100	913,500				
	15	正義股份有	101年3月5日	食用豬油	KG	25720	900,200				
	16	正義股份有	101年3月5日	食用豬油	KG	35120	1,229,200				
	17	正義股份有	101年3月7日	食用豬油	KG	34840	1,219,400				
	18	正義股份有	101年3月21日	一級牛油	KG	24700	853,385				
	19	正義股份有	101年3月21日	一級牛油	KG	15300	528,615				
	20	正義股份有	101年3月21日	一級牛油	KG	2070	71,436				
	21	正義股份有	101年3月21日	一級牛油	KG	25040	864,130				
	22	正義股份有	101年3月21日	精製豬油	KG	15510	612,955				
	23	正義股份有	101年3月22日	一級牛油	KG	12890	444,834				
	24	正義股份有	101年3月22日	一級牛油	KG	10220	345,947				
	25	正義股份有	101年3月23日	一級牛油	KG	24310	822,894				
	26	正義股份有	101年3月27日	一級牛油	KG	610	20,649				
	27	正義股份有	101年3月30日	一級牛油	KG	34180	1,156,993				
	28	正義股份有	101年3月30日	一級牛油	KG	34140	1,155,639				
	29	正義股份有	101年3月30日	一級牛油	KG	16540	559,879				
	30	正義股份有	101年4月2日	一級牛油	KG	780	26,403				
	31	正義股份有	101年4月2日	食用豬油	KG	32770	1,107,626				
	32	正義股份有	101年4月6日	食用豬油	KG	26590	898,742				
	33	正義股份有	101年4月13日	食用豬油	KG	35540	1,201,252				
	34	正義股份有	101年4月16日	食用豬油	KG	27660	934,908				
	35	正義股份有	101年4月16日	食用豬油	KG	22250	752,050				
	36	正義股份有	101年4月20日	食用豬油	KG	28390	959,582				
	37	正義股份有	101年5月22日	食用豬油	KG	34970	1,181,986				
	38	正義股份有	101年5月22日	食用豬油	KG	33850	1,144,130				
	39	正義股份有	101年6月4日	食用豬油	KG	7980	269,724				
	40	正義股份有	101年6月4日	食用豬油	KG	16900	562,770				
	41	正義股份有	101年6月6日	食用豬油	KG	25410	846,153				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
	42	正義股份有	101年6月7日	食用豬油	KG	34600	1,152,180				
	43	正義股份有	101年6月8日	食用豬油	KG	23720	789,876				
	44	正義股份有	101年7月18日	食用豬油	KG	24800	801,040				
	45	正義股份有	101年7月18日	食用豬油	KG	17070	551,361				
	46	正義股份有	101年7月27日	食用豬油	KG	25040	808,792				
	47	正義股份有	101年8月7日	食用豬油	KG	34980	1,129,854				
	48	正義股份有	101年9月14日	食用豬油	KG	29640	924,768				
	49	正義股份有	101年10月1日	食用豬油	KG	20410	636,792				
	50	正義股份有	101年10月9日	精製豬油	桶	7	54,180				
	51	正義股份有	101年10月15日	食用豬油	KG	23950	723,290				
	52	正義股份有	101年10月23日	食用豬油	KG	30880	932,576				
	53	正義股份有	101年10月24日	食用豬油	KG	26800	790,600				
	54	正義股份有	101年11月6日	食用豬油	KG	23950	723,290				
	55	正義股份有	101年11月8日	食用豬油	KG	28180	851,036				
	56	正義股份有	101年11月20日	食用豬油	KG	23370	705,774				
	57	正義股份有	101年11月21日	食用豬油	KG	25440	768,288				
	58	正義股份有	102年1月9日	食用豬油	KG	30150	865,305				
	59	正義股份有	102年1月14日	食用豬油	KG	23670	679,329				
	60	正義股份有	102年1月15日	食用豬油	KG	26690	766,003				
	61	正義股份有	102年2月1日	食用豬油	KG	26510	755,535				
	62	正義股份有	102年2月1日	食用豬油	KG	13230	377,055				
	63	正義股份有	102年2月6日	食用豬油	KG	25890	743,043				
	64	正義股份有	102年2月18日	食用豬油	KG	25410	729,267				
	65	正義股份有	102年2月18日	食用豬油	KG	26350	756,245				
	66	正義股份有	102年2月22日	食用豬油	KG	18000	516,600				
	67	正義股份有	102年3月5日	食用豬油	KG	23890	685,643				
	68	正義股份有	102年3月8日	食用豬油	KG	23380	671,006				
	69	正義股份有	102年3月11日	食用豬油	KG	24480	702,576				
	70	正義股份有	102年3月14日	食用豬油	KG	23510	674,737				
	71	正義股份有	102年3月18日	食用豬油	KG	17130	491,631				
	72	正義股份有	102年3月25日	食用豬油	KG	22960	658,952				
	73	正義股份有	102年3月28日	食用豬油	KG	21240	609,588				
	74	正義股份有	102年4月2日	食用豬油	KG	23340	658,188				
	75	正義股份有	102年4月9日	食用豬油	KG	23960	675,672				
	76	正義股份有	102年4月10日	脫色牛油	KG	22890	651,678				
	77	正義股份有	102年4月11日	脫色牛油	KG	18830	536,090				
	78	正義股份有	102年4月11日	食用豬油	KG	25690	724,458				
	79	正義股份有	102年4月11日	食用豬油	KG	26500	747,300				
	80	正義股份有	102年4月16日	進口豬油	KG	153330	4,170,576				
	81	正義股份有	102年4月17日	脫色牛油	KG	20450	582,212				
								小計	131,451,638		

六

B

甲

131,451,638
 即前總=十號
 十) 總款
 51417431
 88000077

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
82	正義股份有	102年5月2日	食用豬油	KG	24030	677,646					
83	正義股份有	102年5月2日	食用豬油	KG	23860	672,852					
84	正義股份有	102年5月6日	食用豬油	KG	24400	688,080					
85	正義股份有	102年5月8日	脫色牛油	KG	23099	657,629					
86	正義股份有	102年5月8日	脫色牛油	KG	311	0					
87	正義股份有	102年5月8日	食用豬油	KG	26570	749,274					
88	正義股份有	102年5月9日	脫色牛油	KG	23580	671,323					
89	正義股份有	102年5月10日	脫色牛油	KG	33620	957,161					
90	正義股份有	102年6月4日	食用豬油	KG	34180	963,876					
91	正義股份有	102年6月11日	進口豬油	KG	153540	4,176,288					
92	正義股份有	102年6月14日	食用豬油	KG	20900	589,380					
93	正義股份有	102年6月25日	脫色牛油	KG	26490	781,455					
94	正義股份有	102年6月25日	食用豬油	KG	23850	672,570					
95	正義股份有	102年6月26日	脫色牛油	KG	17860	526,870					
96	正義股份有	102年6月26日	脫色牛油	KG	26390	778,505					
97	正義股份有	102年6月27日	脫色牛油	KG	23750	700,625					
98	正義股份有	102年6月27日	脫色牛油	KG	13190	389,105					
99	正義股份有	102年7月3日	食用豬油	KG	25990	727,720					
100	正義股份有	102年7月5日	脫色牛油	KG	25170	742,515					
101	正義股份有	102年7月5日	脫色牛油	KG	32530	959,635					
102	正義股份有	102年7月8日	脫色牛油	KG	29360	866,120					
103	正義股份有	102年7月10日	脫色牛油	KG	24040	709,180					
104	正義股份有	102年7月11日	脫色牛油	KG	25390	749,005					
105	正義股份有	102年7月11日	食用豬油	KG	18870	528,360					
106	正義股份有	102年7月12日	脫色牛油	KG	29220	861,990					
107	正義股份有	102年7月12日	脫色牛油	KG	24960	736,320					
108	正義股份有	102年7月19日	食用豬油	KG	26450	740,600					
109	正義股份有	102年7月19日	食用豬油	KG	23920	669,760					
110	正義股份有	102年7月26日	食用豬油	KG	21490	601,720					
111	正義股份有	102年8月1日	脫色牛油	KG	13100	386,450					
112	正義股份有	102年8月1日	脫色牛油	KG	12820	378,190					
113	正義股份有	102年8月2日	脫色牛油	KG	33360	984,120					
114	正義股份有	102年8月2日	脫色牛油	KG	22740	670,830					
115	正義股份有	102年8月2日	脫色牛油	KG	22130	652,835					
116	正義股份有	102年8月5日	脫色牛油	KG	31940	942,230					
117	正義股份有	102年8月6日	脫色牛油	KG	26140	771,130					
118	正義股份有	102年8月7日	脫色牛油	KG	23470	692,365					
119	正義股份有	102年8月8日	脫色牛油	KG	23420	690,890					
120	正義股份有	102年8月8日	脫色牛油	KG	23530	694,135					
121	正義股份有	102年8月9日	脫色牛油	KG	23490	692,955					

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	許收
	122	正義股份有	102年8月9日	脫色牛油	KG	23680	698,560				
	123	正義股份有	102年8月19日	進口豬油	KG	112415	3,057,688				
	124	正義股份有	102年8月23日	脫色牛油	KG	20400	601,800				
	125	正義股份有	102年8月23日	脫色牛油	KG	23690	698,855				
	126	正義股份有	102年9月4日	脫色牛油	KG	25550	740,950				
	127	正義股份有	102年9月4日	脫色牛油	KG	25470	738,630				
	128	正義股份有	102年9月5日	脫色牛油	KG	23830	691,070				
	129	正義股份有	102年9月5日	脫色牛油	KG	31130	902,770				
	130	正義股份有	102年9月10日	脫色牛油	KG	25610	742,690				
	131	正義股份有	102年9月11日	脫色牛油	KG	23710	687,590				
	132	正義股份有	102年9月11日	脫色牛油	KG	3040	91,200				
	133	正義股份有	102年9月11日	脫色牛油	KG	25270	758,100				
	134	正義股份有	102年9月12日	脫色牛油	KG	26850	805,500				
	135	正義股份有	102年9月17日	食用豬油	KG	26290	736,120				
	136	正義股份有	102年9月17日	食用豬油	KG	23910	669,480				
	137	正義股份有	102年9月17日	進口豬油	KG	111645	3,148,389				
	138	正義股份有	102年9月23日	食用豬油	KG	25440	712,320				
	139	正義股份有	102年9月25日	脫色牛油	KG	20190	605,700				
	140	正義股份有	102年9月25日	脫色牛油	KG	24650	739,500				
	141	正義股份有	102年10月2日	食用豬油	KG	17950	511,575				
	142	正義股份有	102年10月7日	食用豬油	KG	25300	721,050				
	143	正義股份有	102年10月14日	食用豬油	KG	25540	727,890				
	144	正義股份有	102年10月15日	一級牛油-船邊	KG	58201	1,775,131				
	145	正義股份有	102年10月15日	食用豬油	KG	25260	719,910				
	146	正義股份有	102年10月16日	脫色牛油	KG	23540	659,120				
	147	正義股份有	102年10月18日	脫色牛油	KG	25460	712,880				
	148	正義股份有	102年10月18日	脫色牛油	KG	24830	695,240				
	149	正義股份有	102年10月18日	脫色牛油	KG	28330	793,240				
	150	正義股份有	102年10月18日	脫色牛油	KG	24020	672,560				
	151	正義股份有	102年10月21日	食用豬油	KG	25590	729,315				
	152	正義股份有	102年10月29日	脫色牛油	KG	22090	618,520				
	153	正義股份有	102年10月29日	脫色牛油	KG	26020	728,560				
	154	正義股份有	102年10月30日	脫色牛油	KG	33750	945,000				
	155	正義股份有	102年11月1日	食用豬油	KG	26320	750,120				
	156	正義股份有	102年11月11日	食用豬油	KG	22440	639,540				
	1	禾盛陳世豪	101年6月28日	香豬油(紙)	箱	150	94,286				
	2	禾盛陳世豪	101年7月3日	香豬油(紙)	箱	300	188,571				
	3	禾盛陳世豪	101年7月3日	香豬油(紙)	箱	359	225,657				
	4	禾盛陳世豪	101年9月18日	香豬油(紙)	箱	460	289,143				
	5	禾盛陳世豪	102年3月14日	香豬油(紙)	箱	140	84,000				
七								1,108,600		A	甲

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
八	6	禾盛陳世豪	102年3月21日	香豬油(紙)	箱	60	36,000	15,966,210			
	7	禾盛陳世豪	102年5月10日	香豬油(紙)	箱	326	190,943				
	1	立啟(香港)	101年2月15日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,702,740				
	2	立啟(香港)	101年3月9日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,702,740				
	3	立啟(香港)	101年4月13日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,702,740				
	4	立啟(香港)	101年5月7日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,679,730				
	5	立啟(香港)	101年5月15日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,679,730				
	6	立啟(香港)	101年6月28日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,679,730				
	7	立啟(香港)	101年7月17日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,679,730				
	8	立啟(香港)	101年7月30日	精製豬油(味師傳)	桶	2600	1,679,730				
	9	立啟(香港)	101年12月7日	精製豬油(味師傳)	桶	1300	814,320				
九	10	立啟(香港)	102年1月29日	精製豬油(味師傳)	桶	1300	814,320	3,353,610			
	11	立啟(香港)	102年4月19日	精製豬油(味師傳)	桶	1300	830,700				
	1	合晟發展H0	101年3月26日	精製豬油(金寶師)	桶	2600	1,702,740				
	2	合晟發展H0	102年3月27日	精製豬油(金寶師)	桶	1300	825,435				
	3	合晟發展H0	102年4月22日	精製豬油(金寶師)	桶	1300	825,435				
	1	合興食油脂	101年3月2日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	848,250				
	2	合興食油脂	101年3月2日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	848,250				
	3	合興食油脂	101年3月28日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	848,445				
	4	合興食油脂	101年5月24日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,691,430				
	5	合興食油脂	101年6月11日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	836,550				
	6	合興食油脂	101年6月28日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	836,550				
	7	合興食油脂	101年6月28日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	2600	1,691,430				
	8	合興食油脂	101年6月28日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	555,660				
	9	合興食油脂	101年6月28日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	555,660				
	10	合興食油脂	101年7月26日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	836,940				
	11	合興食油脂	101年8月8日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,673,880				
	12	合興食油脂	101年8月29日	精製豬油(特寶牌)	桶	3900	2,510,820				
	13	合興食油脂	101年8月29日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	555,660				
	14	合興食油脂	101年9月25日	精製豬油(特寶牌)	桶	3900	2,502,630				
	15	合興食油脂	101年10月12日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	834,210				
	16	合興食油脂	101年10月12日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	819,975				
	17	合興食油脂	101年10月24日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,639,950				
	18	合興食油脂	101年10月30日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	819,975				
	19	合興食油脂	101年11月19日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,634,100				
	20	合興食油脂	101年12月7日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,634,100				
	21	合興食油脂	101年12月18日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	535,500				
	22	合興食油脂	101年12月21日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,634,100				
	23	合興食油脂	101年12月25日	精製豬油(特寶牌)	桶	3900	2,434,770				

2220

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
十	24	合興食油	101年12月27日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	811,590	59,695,278		B	甲
	25	合興食油	102年2月18日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,650,870				
	26	合興食油	102年2月18日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	544,572				
	27	合興食油	102年2月27日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,650,870				
	28	合興食油	102年3月27日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,650,870				
	29	合興食油	102年4月3日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,650,870				
	30	合興食油	102年4月3日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	537,138				
	31	合興食油	102年5月7日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,627,860				
	32	合興食油	102年5月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,627,860				
	33	合興食油	102年5月20日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	537,138				
十一	34	合興食油	102年6月4日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,627,860	495,504		B	甲
	35	合興食油	102年6月19日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,627,860				
	36	合興食油	102年7月8日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,627,860				
	37	合興食油	102年7月22日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,627,860				
	38	合興食油	102年7月29日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	529,200				
	39	合興食油	102年8月7日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,606,800				
	40	合興食油	102年8月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,606,800				
	41	合興食油	102年9月9日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	536,760				
	42	合興食油	102年9月14日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,626,300				
	43	合興食油	102年10月4日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,626,300				
十二	44	合興食油	102年10月21日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,626,300	2,347,668		A	甲
	45	合興食油	102年10月21日	精製豬油(特寶牌)-膠桶	桶	840	536,760				
	46	合興食油	102年10月25日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,626,300				
	47	合興食油	102年11月26日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	793,845				
	1	成順油	101年1月9日	精製豬油	KG	7410	303,457				
	2	成順油	101年1月19日	精製豬油	KG	7570	310,010				
	3	成順油	101年9月13日	精製豬油	KG	8210	304,943				
	4	成順油	101年9月20日	精製豬油	KG	7930	294,543				
	5	成順油	101年10月12日	精製豬油	KG	8020	297,886				
	6	成順油	101年10月19日	精製豬油	KG	7320	271,886				
十三	7	成順油	101年11月2日	精製豬油	KG	7400	274,857	290,086			
	8	成順油	101年11月9日	精製豬油	KG	7810	290,086				
	1	艾妮新裕昌	101年1月2日	香豬油(巧師傅)	桶	300	220,000				
	2	艾妮新裕昌	101年11月8日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	3	艾妮新裕昌	102年3月6日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	4	艾妮新裕昌	102年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	5	艾妮新裕昌	102年10月2日	香豬油(巧師傅)	桶	99	67,886				
	1	吳榮家	101年11月22日	香豬油	桶	60	45,714				
	2	吳榮家	101年11月22日	香豬油	桶	21	16,000				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
一三	3	吳榮家	102年4月19日	香豬油	桶	15	11,429	225,523		B	甲
	4	吳榮家	102年5月2日	香豬油	桶	100	76,190				
	5	吳榮家	102年11月15日	香豬油	桶	100	76,190				
	1	宏盛貿易國	101年2月14日	精製豬油(孔雀)	桶	1300	871,650				
	2	宏盛貿易國	101年2月23日	精製豬油(豐盛)	桶	1300	871,650				
一四	3	宏盛貿易國	101年3月2日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	871,650	11,854,050		A	甲
	4	宏盛貿易國	101年3月28日	精製豬油(孔雀)	桶	1300	851,370				
	5	宏盛貿易國	101年4月13日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	851,370				
	6	宏盛貿易國	101年5月15日	精製豬油(豐盛)	桶	1300	851,370				
	7	宏盛貿易國	101年5月28日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	842,595				
	8	宏盛貿易國	101年7月30日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	845,715				
	9	宏盛貿易國	101年9月17日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	851,370				
	10	宏盛貿易國	101年10月12日	精製豬油(豚之脂)	桶	1300	842,790				
	11	宏盛貿易國	101年11月29日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	822,900				
	12	宏盛貿易國	102年1月31日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	822,900				
	13	宏盛貿易國	102年4月10日	精製豬油(皇冠)	桶	1300	831,285				
	14	宏盛貿易國	102年5月16日	精製豬油(豐盛)	桶	1300	825,435				
一五	1	宏鑫李素貞	101年9月11日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429	261,715		B	甲
	2	宏鑫李素貞	101年9月26日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429				
	3	宏鑫李素貞	102年4月16日	香豬油(巧師傅)	桶	70	49,333				
	4	宏鑫李素貞	102年11月22日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
一六	1	志忠-姚勝	101年1月2日	精製豬油	KG	11300	468,143	4,741,530		B	甲
	2	志忠-姚勝	101年2月13日	精製豬油	KG	12550	519,929				
	3	志忠-姚勝	101年3月14日	精製豬油	KG	12480	517,029				
	4	志忠-姚勝	101年4月16日	精製豬油	KG	11920	493,829				
	5	志忠-姚勝	101年5月22日	精製豬油	KG	12200	505,429				
	6	志忠-姚勝	101年7月4日	精製豬油	KG	8310	328,443				
	7	志忠-姚勝	101年8月14日	精製豬油	KG	7470	295,243				
	8	志忠-姚勝	101年11月1日	精製豬油	KG	8270	315,048				
	9	志忠-姚勝	101年12月12日	精製豬油	KG	7640	283,771				
	10	志忠-姚勝	102年3月25日	精製豬油	KG	7470	249,000				
	11	志忠-姚勝	102年4月29日	精製豬油	KG	7480	249,333				
	12	志忠-姚勝	102年6月3日	精製豬油	KG	8340	278,000				
	13	志忠-姚勝	102年9月9日	精製豬油	KG	7150	238,333				
	1	乖乖股份有	101年1月13日	精製豬油	桶	40	322,286				
	2	乖乖股份有	101年3月1日	精製豬油	桶	40	322,286				
	3	乖乖股份有	101年4月2日	精製豬油	桶	40	322,286				
	4	乖乖股份有	101年4月25日	精製豬油	桶	40	322,286				
	5	乖乖股份有	101年6月12日	精製豬油	桶	40	322,286				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
一七	6	乖乖股份有限公司	101年7月11日	精製豬油	桶	40	322,286	4,134,860		B	甲
	7	乖乖股份有限公司	101年9月4日	精製豬油	桶	40	322,286				
	8	乖乖股份有限公司	101年11月20日	精製豬油	桶	60	504,000				
	9	乖乖股份有限公司	101年11月20日	精製豬油	桶	3	0				
	10	乖乖股份有限公司	101年12月22日	精製豬油	桶	60	504,000				
	11	乖乖股份有限公司	101年12月22日	精製豬油	桶	3	0				
	12	乖乖股份有限公司	102年3月7日	精製豬油	桶	40	322,286				
	13	乖乖股份有限公司	102年7月26日	精製豬油	桶	40	274,286				
	14	乖乖股份有限公司	102年10月28日	精製豬油	桶	40	274,286				
	1	味丹企業股	101年2月7日	精製豬油	KG	7270	383,856				
	2	味丹企業股	101年3月1日	精製豬油	KG	8100	427,680				
	3	味丹企業股	101年3月21日	精製豬油	KG	7980	421,344				
	4	味丹企業股	101年4月12日	精製豬油	KG	8060	425,568				
	5	味丹企業股	101年4月25日	精製豬油	KG	8190	432,432				
一八	6	味丹企業股	101年5月14日	精製豬油	KG	7930	417,911	12,076,969		B	甲
	7	味丹企業股	101年6月1日	精製豬油	KG	8590	452,693				
	8	味丹企業股	101年6月13日	精製豬油	KG	8050	424,235				
	9	味丹企業股	101年6月26日	精製豬油	KG	8000	421,600				
	10	味丹企業股	101年7月9日	精製豬油	KG	7610	401,047				
	11	味丹企業股	101年7月18日	精製豬油	KG	7910	416,857				
	12	味丹企業股	101年7月26日	精製豬油	KG	7770	409,479				
	13	味丹企業股	101年8月7日	精製豬油	KG	7760	408,952				
	14	味丹企業股	101年8月28日	精製豬油	KG	7820	406,640				
	15	味丹企業股	101年9月26日	精製豬油	KG	7950	413,400				
	16	味丹企業股	101年11月6日	精製豬油	KG	8290	431,080				
	17	味丹企業股	101年12月3日	精製豬油	KG	7870	409,240				
	18	味丹企業股	101年12月20日	精製豬油	KG	8230	427,960				
	19	味丹企業股	102年1月9日	精製豬油	KG	8200	397,700				
	20	味丹企業股	102年1月24日	精製豬油	KG	7850	380,725				
	21	味丹企業股	102年2月4日	精製豬油	KG	7580	367,630				
	22	味丹企業股	102年4月2日	精製豬油	KG	8050	390,425				
	23	味丹企業股	102年4月23日	精製豬油	KG	7780	377,330				
	24	味丹企業股	102年5月13日	精製豬油	KG	8440	409,340				
	25	味丹企業股	102年6月6日	精製豬油	KG	7850	380,725				
	26	味丹企業股	102年6月28日	精製豬油	KG	8180	396,730				
	27	味丹企業股	102年7月16日	精製豬油	KG	8070	391,395				
	28	味丹企業股	102年8月1日	精製豬油	KG	7750	375,875				
	29	味丹企業股	102年9月4日	精製豬油	KG	6990	321,540				
	30	味丹企業股	102年10月17日	精製豬油	KG	7730	355,580				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
123-19	1	味王(股)公	101年2月14日	香豬油(巧師傳)	桶	107	80,250	311,370		A	甲
	2	味王(股)公	101年7月3日	香豬油(巧師傳)	桶	107	77,040				
	3	味王(股)公	101年7月26日	香豬油(巧師傳)	桶	107	77,040				
	4	味王(股)公	101年8月16日	香豬油(巧師傳)	桶	107	77,040				
0000	1	味全斗六廠	101年1月5日	香豬油	桶	8	9,862	714,402		B	甲
	2	味全斗六廠	101年1月5日	精製豬油(紙)	箱	22	18,051				
	3	味全斗六廠	101年1月18日	精製牛油(紙箱)	箱	40	30,016				
	4	味全斗六廠	101年2月1日	香豬油	桶	6	7,396				
	5	味全斗六廠	101年2月17日	精製牛油(紙箱)	箱	40	30,912				
	6	味全斗六廠	101年2月17日	精製豬油(紙)	箱	12	10,134				
	7	味全斗六廠	101年3月8日	香豬油	桶	6	7,396				
	8	味全斗六廠	101年3月22日	香豬油	桶	6	7,396				
	9	味全斗六廠	101年3月23日	精製牛油(紙箱)	箱	40	30,592				
	10	味全斗六廠	101年3月27日	精製豬油(紙)	箱	1	836				
	11	味全斗六廠	101年4月11日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,032				
	12	味全斗六廠	101年5月3日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,032				
	13	味全斗六廠	101年5月3日	香豬油	桶	6	7,396				
	14	味全斗六廠	101年5月21日	香豬油	桶	10	12,327				
	15	味全斗六廠	101年6月6日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,416				
	16	味全斗六廠	101年6月8日	香豬油	桶	8	9,862				
	17	味全斗六廠	101年6月26日	香豬油	桶	7	8,629				
	18	味全斗六廠	101年7月2日	香豬油	桶	23	28,352				
	19	味全斗六廠	101年7月3日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,416				
	20	味全斗六廠	101年7月19日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,416				
	21	味全斗六廠	101年8月7日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,416				
	22	味全斗六廠	101年9月3日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,656				
	23	味全斗六廠	101年9月3日	香豬油	桶	10	12,327				
	24	味全斗六廠	101年9月25日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,656				
	25	味全斗六廠	101年9月25日	香豬油	桶	10	12,327				
	26	味全斗六廠	101年11月1日	香豬油	桶	12	14,792				
	27	味全斗六廠	101年11月22日	精製牛油(紙箱)	箱	25	18,640				
	28	味全斗六廠	101年12月13日	精製牛油(紙箱)	箱	30	22,128				
	29	味全斗六廠	101年12月22日	香豬油	桶	15	18,491				
	30	味全斗六廠	102年1月22日	精製牛油(紙箱)	箱	30	17,856				
	31	味全斗六廠	102年2月1日	香豬油	桶	10	12,327				
	32	味全斗六廠	102年3月5日	精製牛油(紙箱)	箱	32	19,302				
	33	味全斗六廠	102年4月2日	精製牛油(紙箱)	箱	30	18,192				
	34	味全斗六廠	102年4月2日	香豬油	桶	10	12,327				
	35	味全斗六廠	102年5月6日	精製牛油(紙箱)	箱	30	18,192				

即
 帳目
 記帳 459998
 分帳額 254604
 9/25/04

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	許收
	36	味全斗六廠	102年5月21日	香豬油	桶	12	14,792				
	37	味全斗六廠	102年6月7日	精製牛油(紙箱)	箱	30	18,192				
	38	味全斗六廠	102年6月7日	香豬油	桶	12	14,792				
	39	味全斗六廠	102年7月4日	香豬油	桶	12	14,792				
	40	味全斗六廠	102年7月22日	精製牛油(紙箱)	箱	30	20,304				
	41	味全斗六廠	102年8月9日	精製牛油(紙箱)	箱	30	20,304				
	42	味全斗六廠	102年10月1日	精製牛油(紙箱)	箱	24	16,128				
	1	味全食品股	101年1月2日	香豬油(巧師傅)	桶	240	187,429				
	2	味全食品股	101年1月19日	香豬油(味全)	桶	300	214,286				
	3	味全食品股	101年1月20日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	4	味全食品股	101年1月20日	香豬油(味全)	桶	400	285,714				
	5	味全食品股	101年1月30日	香豬油(巧師傅)	桶	180	140,571				
	6	味全食品股	101年2月9日	香豬油(味全)	瓶	1560	1,114,286				
	7	味全食品股	101年2月9日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	8	味全食品股	101年2月10日	精製牛油(紙箱)	箱	6	4,637				
	9	味全食品股	101年3月1日	香豬油(巧師傅)	桶	240	187,429				
	10	味全食品股	101年3月1日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	11	味全食品股	101年3月5日	香豬油(味全)	桶	660	471,429				
	12	味全食品股	101年3月5日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	13	味全食品股	101年3月23日	香豬油(巧師傅)	桶	120	93,714				
	14	味全食品股	101年4月2日	香豬油(味全)	桶	660	471,429				
	15	味全食品股	101年4月5日	精製牛油(紙箱)	箱	6	4,406				
	16	味全食品股	101年4月6日	香豬油(巧師傅)	桶	240	182,857				
	17	味全食品股	101年4月12日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	18	味全食品股	101年4月12日	香豬油(味全)	桶	1380	985,714				
	19	味全食品股	101年4月27日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	20	味全食品股	101年4月27日	香豬油(味全)	桶	300	214,286				
	21	味全食品股	101年5月2日	香豬油(巧師傅)	桶	300	228,571				
	22	味全食品股	101年5月2日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	23	味全食品股	101年5月2日	香豬油(味全)	桶	660	471,429				
	24	味全食品股	101年5月10日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	25	味全食品股	101年5月10日	香豬油(味全)	桶	1320	942,857				
	26	味全食品股	101年5月15日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	27	味全食品股	101年5月28日	香豬油(巧師傅)	桶	300	228,571				
	28	味全食品股	101年6月14日	香豬油(巧師傅)	桶	300	228,571				
	29	味全食品股	101年7月2日	精製牛油(紙箱)	箱	4	2,989				
	30	味全食品股	101年7月2日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	31	味全食品股	101年7月2日	香豬油(味全)	桶	20	14,286				
	32	味全食品股	101年7月2日	香豬油(味全)	桶	1300	928,571				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
0282	33	味全食品股	101年7月5日	香豬油(巧師傳)	桶	300	222,857				
	34	味全食品股	101年7月13日	香豬油(味全)	桶	1320	917,714				
	35	味全食品股	101年7月16日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	36	味全食品股	101年7月17日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	37	味全食品股	101年7月17日	香豬油(味全)	桶	300	208,571				
	38	味全食品股	101年7月25日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	39	味全食品股	101年7月26日	香豬油(味全)	桶	418	290,610				
	40	味全食品股	101年8月1日	精製牛油(紙箱)	箱	10	7,472				
	41	味全食品股	101年8月8日	香豬油(巧師傳)	桶	180	133,714				
	42	味全食品股	101年8月8日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	43	味全食品股	101年8月8日	香豬油(味全)	桶	1320	905,143				
	44	味全食品股	101年8月10日	香豬油(巧師傳)	桶	120	89,143				
	45	味全食品股	101年9月11日	香豬油(味全)	桶	420	288,000				
	46	味全食品股	101年9月21日	香豬油(味全)	桶	10	1,000				
	47	味全食品股	101年9月24日	香豬油(巧師傳)	桶	180	133,714				
	48	味全食品股	101年9月26日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	49	味全食品股	101年10月3日	香豬油(巧師傳)	桶	180	133,715				
	50	味全食品股	101年10月3日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	51	味全食品股	101年10月4日	香豬油(味全)	桶	1320	905,137				
	52	味全食品股	101年10月15日	香豬油(味全)	桶	660	452,569				
	53	味全食品股	101年10月23日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	54	味全食品股	101年10月23日	香豬油(味全)	桶	1320	905,137				
	55	味全食品股	101年11月8日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	56	味全食品股	101年11月8日	香豬油(味全)	桶	1500	1,028,565				
	57	味全食品股	101年11月19日	香豬油(巧師傳)	桶	180	133,715				
	58	味全食品股	101年12月10日	香豬油(味全)	桶	1260	863,995				
	59	味全食品股	101年12月11日	香豬油(巧師傳)	桶	180	133,715				
	60	味全食品股	101年12月28日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	61	味全食品股	101年12月28日	香豬油(味全)	桶	240	164,570				
	62	味全食品股	101年12月28日	香豬油(味全)	桶	1080	740,567				
	63	味全食品股	102年1月7日	香豬油(味全)	瓶	4	0				
	64	味全食品股	102年1月9日	香豬油(味全)	桶	600	411,426				
	65	味全食品股	102年1月10日	香豬油(巧師傳)	桶	180	133,715				
	66	味全食品股	102年1月24日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	67	味全食品股	102年1月29日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	68	味全食品股	102年2月5日	香豬油(味全)	桶	360	246,856				
	69	味全食品股	102年2月6日	香豬油(味全)	桶	60	41,143				
	70	味全食品股	102年2月6日	香豬油(味全)	桶	180	123,428				
	71	味全食品股	102年2月8日	香豬油(味全)	瓶	2	0				

甲

B

29,304,182

印

411.426

29,304,182

29,304,182

9

9

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
	72	味全食品股	102年2月8日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	73	味全食品股	102年2月8日	香豬油(味全)	桶	300	205,713				
	74	味全食品股	102年2月19日	香豬油(味全)	桶	360	246,856				
	75	味全食品股	102年2月22日	香豬油(巧師傅)	桶	120	89,143				
	76	味全食品股	102年2月22日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	77	味全食品股	102年2月22日	香豬油(味全)	桶	659	451,883				
	78	味全食品股	102年3月11日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	79	味全食品股	102年3月12日	精製牛油(紙箱)	箱	5	3,016				
	80	味全食品股	102年3月12日	香豬油(巧師傅)	桶	180	133,715				
	81	味全食品股	102年3月12日	香豬油(味全)	桶	660	452,569				
	82	味全食品股	102年3月14日	香豬油(味全)	桶	656	449,826				
	83	味全食品股	102年3月20日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	84	味全食品股	102年3月20日	香豬油(味全)	桶	659	451,883				
	85	味全食品股	102年4月12日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	86	味全食品股	102年4月12日	香豬油(味全)	桶	1198	821,481				
	87	味全食品股	102年4月23日	香豬油(巧師傅)	桶	120	89,143				
	88	味全食品股	102年4月29日	香豬油(味全)	桶	960	658,282				
	89	味全食品股	102年5月2日	香豬油(巧師傅)	桶	240	178,286				
	90	味全食品股	102年5月2日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	91	味全食品股	102年5月15日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	92	味全食品股	102年5月15日	香豬油(味全)	桶	480	324,571				
	93	味全食品股	102年5月22日	香豬油(巧師傅)	桶	180	133,715				
	94	味全食品股	102年5月22日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	95	味全食品股	102年6月3日	香豬油(巧師傅)	桶	300	222,858				
	96	味全食品股	102年6月3日	香豬油(味全)	瓶	4	0				
	97	味全食品股	102年6月4日	香豬油(味全)	桶	840	568,000				
	98	味全食品股	102年6月6日	香豬油(味全)	桶	120	81,143				
	99	味全食品股	102年6月17日	香豬油(味全)	瓶	4	0				
	100	味全食品股	102年6月19日	香豬油(味全)	桶	1620	1,095,428				
	101	味全食品股	102年6月20日	香豬油(巧師傅)	桶	120	89,143				
	102	味全食品股	102年6月21日	精製牛油(紙箱)	箱	6	3,638				
	103	味全食品股	102年6月25日	香豬油(巧師傅)	桶	120	89,143				
	104	味全食品股	102年7月4日	精製牛油(紙箱)	箱	5	3,384				
	105	味全食品股	102年7月19日	香豬油(巧師傅)	桶	240	178,286				
	106	味全食品股	102年7月19日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	107	味全食品股	102年7月22日	香豬油(味全)	桶	780	527,428				
	108	味全食品股	102年8月6日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	109	味全食品股	102年8月7日	香豬油(味全)	桶	660	446,285				
	110	味全食品股	102年8月8日	香豬油(味全)	桶	420	284,000				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
二二	111	味全食品股	102年8月9日	香豬油(巧師傅)	桶	240	178,286	606		A	甲
	112	味全食品股	102年8月14日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	113	味全食品股	102年8月16日	香豬油(味全)	桶	420	284,000				
	114	味全食品股	102年8月19日	香豬油(味全)	桶	180	121,714				
	115	味全食品股	102年8月30日	香豬油(味全)	桶	480	324,571				
	116	味全食品股	102年9月4日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	117	味全食品股	102年9月5日	香豬油(味全)	桶	720	486,857				
	118	味全食品股	102年9月6日	香豬油(巧師傅)	桶	240	178,286				
	119	味全食品股	102年9月11日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	120	味全食品股	102年9月25日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	121	味全食品股	102年9月26日	香豬油(味全)	桶	600	405,714				
	122	味全食品股	102年9月27日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	123	味全食品股	102年10月4日	香豬油(味全)	桶	360	243,428				
	124	味全食品股	102年10月11日	香豬油(味全)	瓶	2	0				
	125	味全食品股	102年10月11日	香豬油(味全)	桶	780	527,428				
	126	味全食品股	102年10月11日	香豬油(味全)	桶	540	365,143				
	127	味全食品股	102年10月31日	香豬油(味全)	桶	1020	689,714				
	128	味全食品股	102年11月1日	香豬油(巧師傅)	桶	0	0				
二三	1	味全-龍潭	102年5月31日	精製牛油(紙箱)	箱	1	606	原附表小計為 3,403,144	B	甲	
	1	芳福劉福雄	101年1月18日	精製豬油	KG	7520	307,962				
	2	芳福劉福雄	101年2月24日	精製豬油	KG	7470	305,914				
	3	芳福劉福雄	101年4月23日	精製豬油	KG	7900	323,524				
	4	芳福劉福雄	101年6月15日	精製豬油	KG	7740	302,229				
	5	芳福劉福雄	101年7月12日	精製豬油	KG	7980	296,400				
	6	芳福劉福雄	101年8月27日	精製豬油	KG	7530	279,686				
	7	芳福劉福雄	101年10月15日	精製豬油	KG	8280	307,543				
	8	芳福劉福雄	101年11月9日	精製豬油	KG	7720	286,743				
	9	芳福劉福雄	101年12月4日	精製豬油	KG	7940	279,790				
	10	芳福劉福雄	102年4月26日	精製豬油	KG	7160	231,848				
	11	芳福劉福雄	102年8月20日	精製豬油	KG	7060	228,610				
二四	12	芳福劉福雄	102年10月30日	精製豬油	KG	7810	252,895	得自附表序號五三 編號21	A	甲	
	1	長春食油有	101年1月9日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				
	2	長春食油有	101年1月9日	精製豬油(千葉牌)	桶	2600	1,731,600				
	3	長春食油有	101年1月12日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	865,800				
	4	長春食油有	101年1月12日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	865,800				
	5	長春食油有	101年1月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	1300	865,800				
	6	長春食油有	101年1月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				
	7	長春食油有	101年1月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	840	570,780				
	13	芳福劉福雄	101年11月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				
	14	芳福劉福雄	101年11月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				
	15	芳福劉福雄	101年11月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				
	16	芳福劉福雄	101年11月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				
	17	芳福劉福雄	101年11月20日	精製豬油(特寶牌)	桶	2600	1,731,600				

16,725,960

庄號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
一五	8	長春食用油有	101年1月20日	精製豬油(千葉牌)	桶	1300	865,800	10,120,500 16,725,960			甲
	9	長春食用油有	101年2月7日	精製豬油(千葉牌)	桶	2600	1,731,600				
	10	長春食用油有	101年2月9日	精製豬油(特實牌)	桶	2600	1,731,600				
	11	長春食用油有	101年2月9日	精製豬油(特實牌)-膠桶	桶	840	570,780				
	12	長春食用油有	101年2月9日	精製豬油(千葉牌)	桶	1300	865,800				
	13	長春食用油有	101年3月2日	精製豬油(特實牌)	桶	2600	1,731,600				
	14	長春食用油有	101年3月2日	精製豬油(千葉牌)	桶	1300	865,800				
	1	柯達續上美	101年5月4日	香豬油(巧師傅)	桶	360	258,857				
	2	柯達續上美	101年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	60	42,857				
	3	柯達續上美	102年3月26日	香豬油(巧師傅)	桶	50	34,286				
	4	柯達續上美	102年5月2日	香豬油(巧師傅)	桶	140	96,000				
	5	柯達續上美	102年5月6日	香豬油(巧師傅)	桶	200	137,143				
	1	泉億商行	101年1月5日	香豬油(巧師傅)	桶	40	29,333	569,143			甲
	2	泉億商行	101年1月5日	香豬油(巧師傅)	桶	10	7,333				
	3	泉億商行	101年1月13日	香豬油(巧師傅)	桶	100	73,333				
	4	泉億商行	101年1月20日	香豬油(巧師傅)	桶	60	44,000				
	5	泉億商行	101年2月7日	香豬油(巧師傅)	桶	70	51,333				
	6	泉億商行	101年2月9日	香豬油(巧師傅)	桶	60	44,000				
	7	泉億商行	101年2月9日	香豬油(巧師傅)	桶	40	29,333				
	8	泉億商行	101年2月10日	香豬油(巧師傅)	桶	150	110,000				
	9	泉億商行	101年3月3日	香豬油(巧師傅)	桶	50	37,143				
	10	泉億商行	101年3月7日	香豬油(巧師傅)	桶	50	37,143				
	11	泉億商行	101年3月9日	香豬油(巧師傅)	桶	50	37,143				
	12	泉億商行	101年3月16日	香豬油(巧師傅)	桶	50	37,143				
	13	泉億商行	101年4月12日	香豬油(巧師傅)	桶	100	73,333				
	14	泉億商行	101年4月18日	香豬油(巧師傅)	桶	100	73,333				
二六	15	泉億商行	101年5月14日	香豬油(巧師傅)	桶	100	72,381	2,572,147			甲
	16	泉億商行	101年5月16日	香豬油(巧師傅)	桶	70	50,667				
	17	泉億商行	101年6月1日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429				
	18	泉億商行	101年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	58	41,429				
	19	泉億商行	101年7月6日	香豬油(巧師傅)	桶	30	21,429				
	20	泉億商行	101年7月13日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,714				
	21	泉億商行	101年7月20日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,714				
	22	泉億商行	101年7月27日	香豬油(巧師傅)	桶	112	80,000				
	23	泉億商行	101年8月6日	香豬油(巧師傅)	桶	3	0				
	24	泉億商行	101年8月17日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,714				
	25	泉億商行	101年8月23日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429				
	26	泉億商行	101年8月29日	香豬油(巧師傅)	桶	150	107,143				
	27	泉億商行	101年8月29日	香豬油(巧師傅)	桶	3	0				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
02088	28	泉德商行	101年9月12日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,714	854,288		B	甲
	29	泉德商行	101年9月14日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,714				
	30	泉德商行	101年10月23日	香豬油(巧師傅)	桶	200	142,857				
	31	泉德商行	101年10月23日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	32	泉德商行	101年11月23日	香豬油(巧師傅)	桶	200	142,857				
	33	泉德商行	101年11月23日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	34	泉德商行	102年1月2日	香豬油(巧師傅)	桶	200	140,952				
	35	泉德商行	102年1月2日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	36	泉德商行	102年1月2日	香豬油(巧師傅)	桶	2	1,390				
	37	泉德商行	102年2月1日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	38	泉德商行	102年2月1日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	39	泉德商行	102年2月19日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	40	泉德商行	102年2月19日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	41	泉德商行	102年3月5日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	42	泉德商行	102年3月5日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	43	泉德商行	102年4月11日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	44	泉德商行	102年4月11日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	45	泉德商行	102年5月2日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	46	泉德商行	102年5月2日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	47	泉德商行	102年5月16日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	48	泉德商行	102年5月16日	香豬油(巧師傅)	桶	2	0				
	49	泉德商行	102年6月21日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	50	泉德商行	102年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	51	泉德商行	102年7月12日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	52	泉德商行	102年8月5日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	53	泉德商行	102年8月16日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	1	相正企業有	101年2月21日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429				
	2	相正企業有	101年3月19日	香豬油(巧師傅)	桶	100	72,381				
	3	相正企業有	101年6月7日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
	4	相正企業有	101年9月3日	香豬油(巧師傅)	桶	200	139,048				
	5	相正企業有	101年11月5日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	6	相正企業有	102年1月29日	香豬油(巧師傅)	桶	100	66,667				
	7	相正企業有	102年3月13日	香豬油(巧師傅)	桶	100	66,667				
	8	相正企業有	102年5月9日	香豬油(巧師傅)	桶	50	33,333				
	9	相正企業有	102年6月10日	香豬油(巧師傅)	桶	100	66,667				
	10	相正企業有	102年7月19日	香豬油(巧師傅)	桶	100	66,667				
	11	相正企業有	102年9月4日	香豬油(巧師傅)	桶	100	66,667				
	12	相正企業有	102年11月11日	香豬油(巧師傅)	桶	100	66,667				
	1	美廚食品股	101年1月3日	精製豬油(紙)	桶	80	59,429				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
二八	2	美廚食品股	101年3月14日	精製豬油(紙)	箱	100	74,286	1,307,617		B	甲
	3	美廚食品股	101年4月24日	精製豬油(紙)	箱	130	95,333				
	4	美廚食品股	101年5月29日	精製豬油(紙)	箱	130	95,333				
	5	美廚食品股	101年7月5日	精製豬油(紙)	箱	100	73,333				
	6	美廚食品股	101年8月13日	精製豬油(紙)	箱	110	79,619				
	7	美廚食品股	101年10月22日	精製豬油(紙)	箱	62	44,876				
	8	美廚食品股	101年10月22日	精製豬油(金寶師)	桶	2	1,371				
	9	美廚食品股	101年10月22日	精製豬油(皇冠)	桶	7	4,800				
	10	美廚食品股	101年10月22日	精製豬油(豚之脂)	桶	8	5,486				
	11	美廚食品股	101年11月8日	精製豬油(紙)	箱	140	101,333				
	12	美廚食品股	101年12月19日	精製豬油(紙)	箱	150	108,571				
	13	美廚食品股	102年1月24日	精製豬油(紙)	箱	140	101,333				
	14	美廚食品股	102年5月3日	精製豬油(紙)	箱	130	94,095				
	15	美廚食品股	102年7月3日	精製豬油(紙)	箱	139	100,610				
	16	美廚食品股	102年9月25日	精製豬油(紙)	箱	150	108,571				
	17	美廚食品股	102年11月22日	精製豬油(紙)	箱	220	159,238				
二九	1	茂榮食品行	101年1月18日	香豬油(巧師傳)	桶	100	73,619	560,163		B	甲
	2	茂榮食品行	101年3月7日	香豬油(巧師傳)	桶	100	73,619				
	3	茂榮食品行	101年7月26日	香豬油(巧師傳)	桶	100	71,714				
	4	茂榮食品行	101年10月4日	香豬油(巧師傳)	桶	100	71,714				
	5	茂榮食品行	101年12月18日	香豬油(巧師傳)	桶	50	35,381				
	6	茂榮食品行	102年1月24日	香豬油(巧師傳)	桶	40	27,543				
	7	茂榮食品行	102年3月4日	香豬油(巧師傳)	桶	50	34,429				
	8	茂榮食品行	102年5月7日	香豬油(巧師傳)	桶	50	34,429				
	9	茂榮食品行	102年6月24日	香豬油(巧師傳)	桶	50	34,429				
	10	茂榮食品行	102年8月2日	香豬油(巧師傳)	桶	50	34,429				
	11	茂榮食品行	102年9月25日	香豬油(巧師傳)	桶	100	68,857				
三〇	1	強冠企業股	101年4月20日	精製豬油	KG	8220	484,016	5,318,639		B	甲
	2	強冠企業股	101年5月7日	精製豬油	KG	7840	413,952				
	3	強冠企業股	101年7月20日	精製豬油	KG	8250	433,950				
	4	強冠企業股	101年8月3日	精製豬油	KG	8760	460,776				
	5	強冠企業股	101年8月10日	精製豬油	KG	7720	406,072				
	6	強冠企業股	101年8月15日	精製豬油	KG	7980	419,748				
	7	強冠企業股	101年9月21日	精製豬油	KG	7830	375,840				
	8	強冠企業股	102年1月3日	精製豬油	KG	8070	419,640				
	9	強冠企業股	102年3月1日	精製豬油	KG	8500	408,000				
	10	強冠企業股	102年7月29日	精製豬油	KG	8090	392,365				
	11	強冠企業股	102年8月5日	精製豬油	KG	7800	374,400				
	12	強冠企業股	102年8月8日	精製豬油	KG	8130	394,305				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
	13	強冠企業股	102年8月19日	精製豬油	KG	7950	385,575				
	1	淳德林文波	101年12月7日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	2	淳德林文波	102年7月2日	香豬油(巧師傅)	桶	50	34,762				
	3	淳德林文波	102年8月8日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476				
	4	淳德林文波	102年9月2日	香豬油(巧師傅)	桶	60	42,286				
	5	淳德林文波	102年10月1日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524	287,524		B	甲
	1	統清股份有	101年1月10日	精製椰子油(特級)	KG	21860	1,093,000				
	2	統清股份有	101年2月1日	精製椰子油(特級)	KG	9800	504,700				
	3	統清股份有	101年2月6日	精製椰子油(特級)	KG	23790	1,189,500				
	4	統清股份有	101年2月7日	精製豬油	KG	5000	266,667				
	5	統清股份有	101年3月6日	精製椰子油(特級)	KG	22980	1,149,000				
	6	統清股份有	101年3月14日	精製椰子油(特級)	KG	9530	490,795				
	7	統清股份有	101年3月20日	精製椰子油(特級)	KG	24100	1,205,000				
	8	統清股份有	101年3月27日	精製椰子油(特級)	KG	10180	524,270				
	9	統清股份有	101年4月10日	精製椰子油(特級)	KG	22890	1,144,500				
	10	統清股份有	101年4月23日	精製椰子油(特級)	KG	490	25,235				
	11	統清股份有	101年4月23日	精製椰子油(特級)	KG	9660	481,068				
	12	統清股份有	101年5月8日	精製椰子油(特級)	KG	28280	1,414,000				
	13	統清股份有	101年5月22日	精製椰子油(特級)	KG	9830	489,534				
	14	統清股份有	101年6月4日	精製椰子油(特級)	KG	5810	290,500				
	15	統清股份有	101年6月4日	精製椰子油(特級)	KG	13900	597,700				
	16	統清股份有	101年6月5日	精製椰子油(特級)	KG	10390	542,322				
	17	統清股份有	101年6月26日	精製椰子油(特級)	KG	21170	889,140				
	18	統清股份有	101年7月3日	精製椰子油(特級)	KG	10190	507,462				
	19	統清股份有	101年7月13日	精製椰子油(特級)	KG	20850	875,700				
	20	統清股份有	101年7月23日	精製椰子油(特級)	KG	19270	461,646				
	21	統清股份有	101年8月6日	精製椰子油(特級)	KG	15560	637,960				
	22	統清股份有	101年8月15日	精製椰子油(特級)	KG	7620	379,476				
	23	統清股份有	101年8月22日	精製椰子油(特級)	KG	20930	837,200				
	24	統清股份有	101年8月23日	精製椰子油(特級)	KG	7580	377,484				
	25	統清股份有	101年9月7日	精製椰子油(特級)	KG	19510	751,135				
	26	統清股份有	101年9月18日	精製椰子油(特級)	KG	8250	410,850				
	27	統清股份有	101年9月26日	精製椰子油(特級)	KG	21050	778,850				
	28	統清股份有	101年10月22日	精製椰子油(特級)	KG	16710	334,158				
	29	統清股份有	101年10月22日	精製椰子油(特級)	KG	1570	62,800				
	30	統清股份有	101年10月24日	精製椰子油(特級)	KG	21020	735,700				
	31	統清股份有	101年11月14日	精製椰子油(特級)	KG	19120	646,256				
	32	統清股份有	101年11月30日	精製椰子油(特級)	KG	19940	667,990				
	33	統清股份有	101年12月7日	精製椰子油(特級)	KG	20170	645,440				

原附表小計為
35,585,000

(純淨. 純淨. 椰子油總額)

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
	34	統清股份有	101年12月25日	一級牛油	KG	9570	260,304				
	35	統清股份有	102年1月2日	精製椰子油(特級)	KG	18640	587,160				
	36	統清股份有	102年1月16日	精製椰子油(特級)	KG	20400	632,400				
	37	統清股份有	102年1月18日	精製椰子油(特級)	KG	8170	269,610				
	38	統清股份有	102年2月20日	精製椰子油(特級)	KG	20250	637,875				
	39	統清股份有	102年3月8日	精製椰子油(特級)	KG	9970	333,995				
	40	統清股份有	102年3月12日	精製椰子油(特級)	KG	20560	647,640				
	41	統清股份有	102年4月3日	精製椰子油(特級)	KG	9790	327,965				
	42	統清股份有	102年4月3日	精製椰子油(特級)	KG	19720	621,180				
	43	統清股份有	102年4月12日	精製椰子油(特級)	KG	7340	242,220				
	44	統清股份有	102年5月2日	精製椰子油(特級)	KG	20280	628,680				
	45	統清股份有	102年5月3日	精製椰子油(特級)	KG	12550	420,425				
	46	統清股份有	102年5月10日	精製椰子油(特級)	KG	20290	628,990				
	47	統清股份有	102年5月24日	精製椰子油(特級)	KG	9890	331,315				
	48	統清股份有	102年5月29日	精製椰子油(特級)	KG	7580	253,930				
	49	統清股份有	102年6月11日	精製椰子油(特級)	KG	14330	451,395				
	50	統清股份有	102年6月14日	精製椰子油(特級)	KG	12230	409,705				
	51	統清股份有	102年7月1日	精製椰子油(特級)	KG	25080	815,100				
	52	統清股份有	102年7月24日	精製椰子油(特級)	KG	8130	280,485				
	53	統清股份有	102年7月29日	精製椰子油(特級)	KG	23590	766,675				
	54	統清股份有	102年8月1日	精製椰子油(特級)	KG	13950	481,275				
	55	統清股份有	102年8月23日	精製椰子油(特級)	KG	9570	330,165				
	56	統清股份有	102年8月23日	精製椰子油(特級)	KG	22950	745,875				
	57	統清股份有	102年9月5日	精製椰子油(特級)	KG	12620	435,390				
	58	統清股份有	102年9月11日	精製椰子油(特級)	KG	19400	630,500				
	59	統清股份有	102年10月1日	精製椰子油(特級)	KG	20410	663,325				
	60	統清股份有	102年10月4日	精製椰子油(特級)	KG	8960	318,080				
	61	統清股份有	102年10月21日	精製椰子油(特級)	KG	9410	334,055				
	62	統清股份有	102年10月21日	精製椰子油(特級)	KG	20380	692,920				
三三	1	郭澤輝	101年3月6日	香豬油(巧師傅)	桶	100	74,286				
	2	郭澤輝	101年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	30	21,714				
	3	郭澤輝	102年1月23日	香豬油(巧師傅)	桶	60	42,857	181,714		B	甲
	4	郭澤輝	102年8月8日	香豬油(巧師傅)	桶	60	42,857				
	1	喬岱企業有	101年4月5日	精製牛油	桶	5	36,000				
	2	喬岱企業有	101年7月5日	精製牛油(自備桶)	桶	4	29,486				
	3	喬岱企業有	101年7月31日	精製牛油(自備桶)	桶	1	7,371				
	4	喬岱企業有	101年7月31日	精製牛油(自備桶)	桶	4	28,800				
	5	喬岱企業有	101年12月7日	精製牛油(自備桶)	桶	1	6,343				

得自附表序號五三
編號61

919 007
213,837



序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
三五	6	喬岱企業有	102年3月28日	精製牛油(自備桶)	桶	5	31,714	210,831 =13,837			
	7	喬岱企業有	102年6月10日	精製牛油	桶	5	33,429				
	8	喬岱企業有	102年7月10日	精製牛油	桶	1	6,686				
	9	喬岱企業有	102年7月18日	精製牛油	桶	5	33,429				
	10	喬岱企業有	102年9月26日	精製牛油(紙箱)	箱	1	579				
	1	敦煌有限公	101年3月14日	精製牛油(紙箱)	箱	30	21,600				
	2	敦煌有限公	101年6月13日	精製牛油(紙箱)	箱	20	16,000				
	3	敦煌有限公	101年11月6日	精製牛油(紙箱)	箱	30	24,000			B	甲
	4	敦煌有限公	102年3月12日	精製牛油(紙箱)	箱	30	24,000				
	5	敦煌有限公	102年11月29日	精製牛油(紙箱)	箱	20	16,000				
三六	1	隆達(協德)	101年5月2日	香豬油(協德)	桶	300	200,000	2,904,352			
	2	隆達(協德)	101年6月1日	香豬油(協德)	桶	299	187,943				
	3	隆達(協德)	101年7月6日	香豬油(協德)	桶	1	629				
	4	隆達(協德)	101年8月8日	香豬油(協德)	桶	298	184,476				
	5	隆達(協德)	101年8月29日	香豬油(協德)	桶	300	185,714				
	6	隆達(協德)	101年9月25日	香豬油(協德)	桶	2	1,238				
	7	隆達(協德)	101年11月9日	香豬油(協德)	桶	299	185,095				
	8	隆達(協德)	101年12月19日	香豬油(協德)	桶	300	185,714			B	甲
	9	隆達(協德)	102年1月16日	香豬油(協德)	桶	300	185,714				
	10	隆達(協德)	102年2月5日	香豬油(協德)	桶	300	185,714				
	11	隆達(協德)	102年4月11日	香豬油(協德)	桶	300	184,286				
	12	隆達(協德)	102年5月14日	香豬油(協德)	桶	500	304,762				
	13	隆達(協德)	102年8月1日	香豬油(協德)	桶	500	304,762				
	14	隆達(協德)	102年8月29日	香豬油(協德)	桶	300	132,857				
	15	隆達(協德)	102年9月12日	香豬油(協德)	桶	200	121,905				
	16	隆達(協德)	102年10月17日	香豬油(協德)	桶	498	303,543				
三七	1	黃建順-溪	101年4月13日	精製豬油(白桶)	桶	60	46,857	92,571		B	甲
	2	黃建順-溪	102年11月25日	精製豬油(白桶)	桶	60	45,714				
三八	1	黃健裕(仁)	101年8月23日	香豬油(巧師傅)	桶	60	43,429	78,667		B	甲
	2	黃健裕(仁)	102年7月22日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,238				
三九	1	新玉園食品	101年1月5日	精製牛油	桶	60	486,000	2,757,195			
	2	新玉園食品	101年6月7日	精製牛油	桶	60	459,000				
	3	新玉園食品	102年2月20日	精製牛油	桶	60	399,600				
	4	新玉園食品	102年4月1日	精製牛油	KG	8190	286,650			B	甲
	5	新玉園食品	102年7月23日	精製牛油	KG	9060	308,040				
	6	新玉園食品	102年9月3日	精製牛油	KG	7820	265,880				
	7	新玉園食品	102年9月11日	精製牛油	KG	7770	275,835				
	8	新玉園食品	102年10月4日	精製牛油	KG	7780	276,190				
	1	新基發實業	102年5月10日	香豬油(巧師傅)	桶	100	73,333				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
四〇	2	新基發實業	101年5月10日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
	3	新基發實業	101年8月16日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429	183,695		B	甲
	4	新基發實業	102年10月3日	香豬油(巧師傅)	桶	6	4,171				
	5	新基發實業	102年10月7日	香豬油(巧師傅)	桶	50	34,762				
	1	楊添泉	101年2月17日	精製豬油	桶	25	201,429				
四一	2	楊添泉	102年2月26日	精製豬油	桶	30	205,714	407,143		A	甲
	1	楊添泉	101年1月18日	香豬油(巧師傅)	桶	100	73,333				
	2	楊添泉	101年3月2日	香豬油(巧師傅)	桶	100	74,286				
	3	楊添泉	101年4月9日	香豬油(巧師傅)	桶	100	74,286				
	4	楊添泉	101年4月9日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
	5	楊添泉	101年5月15日	香豬油(巧師傅)	桶	100	72,381				
	6	楊添泉	101年6月26日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429				
	7	楊添泉	101年8月13日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,952				
	8	楊添泉	101年10月4日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,952				
	9	楊添泉	101年11月28日	香豬油(巧師傅)	桶	100	71,429				
	10	楊添泉	101年11月28日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
	11	楊添泉	102年1月15日	香豬油(巧師傅)	桶	100	70,476	997,144		B	甲
四二	12	楊添泉	102年1月15日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
	13	楊添泉	102年3月14日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
	14	楊添泉	102年5月9日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
	15	楊添泉	102年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
	16	楊添泉	102年7月3日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
	17	楊添泉	102年9月6日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
	18	楊添泉	102年9月6日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
	19	楊添泉	102年11月4日	香豬油(巧師傅)	桶	100	69,524				
	20	楊添泉	102年11月4日	香豬油(巧師傅)	桶	1	0				
四三	1	瑞德陳文權	101年8月10日	香豬油(巧師傅)	桶	60	43,429	43,429		A	甲
	2	詮亞股份有	101年2月23日	精製牛油(紙箱)	箱	3	26,229				
	3	詮亞股份有	101年2月23日	精製牛油(紙箱)	箱	48	40,229				
	4	詮亞股份有	101年6月8日	精製牛油(紙箱)	箱	3	26,229				
	5	詮亞股份有	101年6月8日	精製牛油(紙箱)	箱	64	53,638				
	6	詮亞股份有	101年8月23日	精製牛油(紙箱)	箱	4	32,914				
	7	詮亞股份有	101年8月23日	精製牛油(紙箱)	箱	80	63,390				
	8	詮亞股份有	101年10月3日	精製牛油(紙箱)	箱	4	32,914				
	9	詮亞股份有	101年10月3日	精製牛油(紙箱)	箱	80	63,390	631,160		B	甲
	10	詮亞股份有	102年1月3日	精製牛油(紙箱)	箱	4	32,914				
	11	詮亞股份有	102年1月3日	精製牛油(紙箱)	箱	80	63,390				
	12	詮亞股份有	102年2月8日	精製牛油(紙箱)	箱	4	31,543				
四四	1	詮亞股份有	102年2月8日	精製牛油(紙箱)	箱	80	60,952				

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
0232	13	詮亞股份有	102年7月29日	一級牛油	桶	3	23,657				
	14	詮亞股份有	102年7月29日	精製牛油(紙箱)	箱	80	60,952				
	15	詮亞股份有	102年8月8日	一級牛油	桶	2	15,771				
	16	詮亞股份有	102年8月8日	精製牛油(紙箱)	箱	4	3,048				
四五	1	鼎孝王增和	101年3月1日	香豬油(巧師傅)	桶	150	112,857				
	2	鼎孝王增和	101年7月27日	香豬油(巧師傅)	桶	150	107,143				
	3	鼎孝王增和	102年7月4日	香豬油(巧師傅)	桶	200	139,048	359,048		B	甲
	1	福懋油台北	101年7月11日	古早味香豬油	桶	360	214,286				
四六	2	福懋油台北	101年7月20日	古早味香豬油	桶	40	23,810				
	3	福懋油台北	101年7月30日	精製牛油(自備桶)	桶	20	126,857				
	4	福懋油台北	101年7月30日	古早味香豬油	桶	180	107,143				
	5	福懋油台北	101年7月31日	古早味香豬油	桶	400	238,095				
	6	福懋油台北	101年8月3日	精製牛油(自備桶)	桶	15	95,143				
	7	福懋油台北	101年8月3日	古早味香豬油	桶	137	81,548				
	8	福懋油台北	101年9月3日	古早味香豬油	桶	420	250,000				
	9	福懋油台北	101年9月12日	古早味香豬油	桶	300	178,571				
	10	福懋油台北	101年9月13日	精製牛油(自備桶)	桶	36	228,343				
	11	福懋油台北	101年10月3日	古早味香豬油	桶	410	244,048				
	12	福懋油台北	101年10月4日	古早味香豬油	桶	420	250,000				
	13	福懋油台北	101年10月11日	古早味香豬油	桶	249	148,214				
	14	福懋油台北	101年10月12日	精製牛油(自備桶)	桶	8	50,743				
	15	福懋油台北	101年10月16日	古早味香豬油	桶	400	238,095				
	16	福懋油台北	101年10月17日	精製牛油(自備桶)	桶	20	126,857				
	17	福懋油台北	101年10月17日	古早味香豬油	桶	20	11,905				
	18	福懋油台北	101年11月15日	古早味香豬油	桶	410	244,048				
	19	福懋油台北	101年11月23日	古早味香豬油	桶	390	232,143	6,876,627		B	甲
	20	福懋油台北	101年12月19日	古早味香豬油	桶	400	236,190				
	21	福懋油台北	102年1月18日	古早味香豬油	桶	200	118,095				
	22	福懋油台北	102年1月18日	古早味香豬油	桶	200	118,095				
	23	福懋油台北	102年2月4日	古早味香豬油	桶	400	236,190				
	24	福懋油台北	102年3月1日	古早味香豬油	桶	200	118,095				
	25	福懋油台北	102年3月1日	古早味香豬油	桶	200	118,095				
	26	福懋油台北	102年3月1日	古早味香豬油	桶	486	282,343				
	27	福懋油台北	102年4月10日	古早味香豬油	桶	400	232,381				
	28	福懋油台北	102年4月11日	古早味香豬油	桶	395	229,476				
	29	福懋油台北	102年5月22日	古早味香豬油	桶	400	232,381				
	30	福懋油台北	102年6月4日	古早味香豬油	桶	400	232,381				
	31	福懋油台北	102年6月6日	古早味香豬油	桶	400	232,381				
	32	福懋油台北	102年7月12日	古早味香豬油	桶	412	239,352				

6,876,627
 即起計算
 附表二-1
 沈牛(13)
 629943
 附表(56)
 62218684
 98854

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
四七	33	福懋油台北	102年8月14日	古早味香豬油	桶	400	232,381	3,384,489			甲
	34	福懋油台北	102年8月30日	古早味香豬油	桶	400	232,381				
	35	福懋油台北	102年9月27日	古早味香豬油	桶	400	232,381				
	36	福懋油台北	102年10月11日	古早味香豬油	桶	399	231,800				
	37	福懋油台北	102年10月25日	古早味香豬油	桶	400	232,380				
	1	維力食品工	101年11月23日	精製豬油	KG	16720	576,840				
	2	維力食品工	101年12月14日	精製豬油	KG	10970	378,465				
四八	3	維力食品工	102年1月16日	精製豬油	KG	22710	772,140	105,365			甲
	4	維力食品工	102年1月29日	精製豬油	KG	7810	265,540				
	5	維力食品工	102年3月28日	精製豬油	KG	22480	759,824				
	6	維力食品工	102年8月21日	精製豬油	KG	19740	631,680				
	1	遠東油脂股	101年4月11日	精製牛油(代加工品)	KG	21660	64,980				
	2	遠東油脂股	101年10月19日	精製牛油	KG	985	40,385				
四九	1	銘新食品企	102年10月4日	精製牛油(紙箱)	箱	1	667	274,284			甲
	1	億裕食品企	102年9月14日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	2	億裕食品企	102年10月1日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	3	億裕食品企	102年10月11日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	4	億裕食品企	102年11月1日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
五〇	1	廣潤鐘香重	101年9月10日	香豬油(巧師傅)	桶	50	35,714	70,000			甲
	2	廣潤鐘香重	102年9月5日	香豬油(巧師傅)	桶	50	34,286				
	1	澄燦李永順	101年2月9日	香豬油(巧師傅)	桶	200	146,667				
	2	澄燦李永順	101年4月2日	香豬油(巧師傅)	桶	200	148,571				
	3	澄燦李永順	101年4月2日	香豬油(巧師傅)	桶	5	0				
	4	澄燦李永順	101年5月7日	香豬油(巧師傅)	桶	179	127,857				
	5	澄燦李永順	101年6月7日	香豬油(巧師傅)	桶	200	142,857				
	6	澄燦李永順	101年6月7日	香豬油(巧師傅)	桶	4	0				
	7	澄燦李永順	101年7月17日	香豬油(巧師傅)	桶	300	214,286				
	8	澄燦李永順	101年9月20日	香豬油(巧師傅)	桶	250	176,190				
	9	澄燦李永順	101年11月27日	香豬油(巧師傅)	桶	199	140,248				
	10	澄燦李永順	102年1月4日	香豬油(巧師傅)	桶	200	137,143				
	11	澄燦李永順	102年2月5日	香豬油(巧師傅)	桶	200	137,143				
	12	澄燦李永順	102年3月20日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	13	澄燦李永順	102年4月17日	香豬油(巧師傅)	桶	200	137,143				
	14	澄燦李永順	102年6月7日	香豬油(巧師傅)	桶	150	102,857				
	15	澄燦李永順	102年7月17日	香豬油(巧師傅)	桶	150	102,857				
五一	16	澄燦李永順	102年8月14日	香豬油(巧師傅)	桶	150	102,857				
	17	澄燦李永順	102年9月17日	香豬油(巧師傅)	桶	200	137,143				
	18	澄燦李永順	102年10月28日	香豬油(巧師傅)	桶	100	68,571				
	1	聯夏食品工	01年1月5日	精製牛油(紙箱)	箱	1	800				

2,090,961

B

甲

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
2		聯夏食品工	101年2月3日	精製豬油(紙)	箱	20	13,800				
3		聯夏食品工	101年2月15日	精製豬油(紙)	箱	15	10,350				
4		聯夏食品工	101年3月3日	精製牛油(紙箱)	箱	2	1,600				
5		聯夏食品工	101年3月3日	精製豬油(紙)	箱	20	13,800				
6		聯夏食品工	101年3月3日	精製豬油(紙)	箱	15	10,350				
7		聯夏食品工	101年3月15日	精製豬油(紙)	箱	20	13,800				
8		聯夏食品工	101年3月15日	精製豬油(紙)	箱	20	13,800				
9		聯夏食品工	101年3月21日	精製豬油(紙)	箱	20	13,800				
10		聯夏食品工	101年4月6日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
11		聯夏食品工	101年4月19日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
12		聯夏食品工	101年4月25日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
13		聯夏食品工	101年6月6日	精製牛油(紙箱)	箱	2	1,600				
14		聯夏食品工	101年6月6日	精製豬油(紙)	箱	15	10,575				
15		聯夏食品工	101年6月11日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
16		聯夏食品工	101年6月26日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
17		聯夏食品工	101年7月2日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
18		聯夏食品工	101年7月9日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
19		聯夏食品工	101年7月19日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
20		聯夏食品工	101年7月31日	精製豬油(紙)	箱	15	10,575				
								1,686,265	刪除紅色誤列部分 後小計為809,265	B	甲
22		聯夏食品工	101年8月17日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
23		聯夏食品工	101年8月17日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
24		聯夏食品工	101年8月30日	精製豬油(紙)	箱	40	28,200				
25		聯夏食品工	101年9月12日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
26		聯夏食品工	101年9月27日	精製牛油(紙箱)	箱	1	800				
27		聯夏食品工	101年9月27日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
28		聯夏食品工	101年10月4日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
29		聯夏食品工	101年10月11日	精製牛油(紙箱)	箱	7	5,600				
30		聯夏食品工	101年10月18日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
31		聯夏食品工	101年11月1日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
32		聯夏食品工	101年11月6日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
33		聯夏食品工	101年11月9日	精製牛油(紙箱)	箱	4	3,200				
34		聯夏食品工	101年11月21日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
35		聯夏食品工	101年11月26日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
36		聯夏食品工	101年12月11日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
37		聯夏食品工	101年12月14日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
39		聯夏食品工	102年1月2日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
40		聯夏食品工	102年1月11日	精製牛油(紙箱)	箱	3	2,400				

手寫：2015

手寫：2015

序號	編號	廠商名稱	出貨日期	品項	單位	出貨數量	應收金額(元)	小計	備註	食品衛生管理法	詐欺
五四	41	聯夏食品工	102年1月11日	精製豬油(紙)	箱	23	16,215	63,810	原附表小計為 355,043 得自附表序號五三 編號38	B	甲
	42	聯夏食品工	102年1月25日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	43	聯夏食品工	102年1月29日	精製牛油(紙箱)	箱	2	1,600				
	44	聯夏食品工	102年1月29日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
	45	聯夏食品工	102年2月18日	精製牛油(紙箱)	箱	4	3,200				
	46	聯夏食品工	102年2月18日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	47	聯夏食品工	102年2月23日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	48	聯夏食品工	102年3月6日	精製豬油(紙)	箱	2	1,410				
	49	聯夏食品工	102年3月6日	精製豬油(紙)	箱	28	19,740				
	50	聯夏食品工	102年3月18日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	51	聯夏食品工	102年4月12日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
	52	聯夏食品工	102年4月15日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	53	聯夏食品工	102年4月30日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	54	聯夏食品工	102年5月8日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	55	聯夏食品工	102年5月29日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	56	聯夏食品工	102年5月29日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
五四	57	聯夏食品工	102年6月14日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150	63,810	原附表小計為 355,043 得自附表序號五三 編號38	B	甲
	58	聯夏食品工	102年6月19日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	59	聯夏食品工	102年6月28日	精製牛油(紙箱)	箱	5	4,000				
	60	聯夏食品工	102年7月1日	精製豬油(紙)	箱	20	14,100				
	62	聯夏食品工	102年7月10日	精製牛油(紙箱)	箱	5	4,000				
	63	聯夏食品工	102年7月10日	精製豬油(紙)	箱	30	21,150				
	64	聯夏食品工	102年8月6日	精製牛油(紙箱)	箱	4	3,200				
	65	聯夏食品工	102年10月22日	精製牛油(紙箱)	箱	2	1,600				
	1	慶術食品工	101年3月26日	精製豬油(白桶)	箱	30	26,100				
	2	慶術食品工	101年6月7日	精製豬油(紙)	箱	40	34,800				
五四	3	慶術食品工	101年6月7日	精製豬油(紙)	箱	40	34,800	63,810	原附表小計為 355,043 得自附表序號五三 編號38	B	甲
	4	慶術食品工	101年7月5日	精製豬油(白桶)	箱	40	33,143				
	5	慶術食品工	101年8月7日	精製豬油(白桶)	箱	30	26,100				
	6	慶術食品工	101年10月9日	精製豬油(白桶)	箱	40	34,800				
	7	慶術食品工	102年3月22日	精製豬油(白桶)	箱	50	43,500				
	8	慶術食品工	102年6月11日	精製豬油(白桶)	箱	70	60,900				
	9	慶術食品工	102年10月2日	精製豬油(白桶)	箱	70	60,900				
	1	鑫雅陳世豪	102年6月3日	香豬油(白)	箱	50	31,905	63,810	原附表小計為 355,043 得自附表序號五三 編號38	B	甲
	2	鑫雅陳世豪	102年11月12日	香豬油(白)	箱	50	31,905				

附件三

品安全衛生管理法第49條第1項罪嫌，為想競合犯，請各從一重之加重詐欺罪嫌處斷，如原起訴書附表二之二所示之

加重詐欺犯行（純豬油10家、純豬油7家、調和油63家及牛乳販賣攪偽食品之犯行，請予分論併罰。被告頂新公司之代表人受僱人因執行業務涉犯食品安全衛生管理法第49條第1項之罪，就被告頂新公司部分請依修正後食品安全衛生管理法第49條第5項規定科以罰金。

三、提出補充，請依法審酌。

臺灣臺北地方檢察處

中華民國 104 年 8 月 11 日
檢察官

邱呂凱

附表

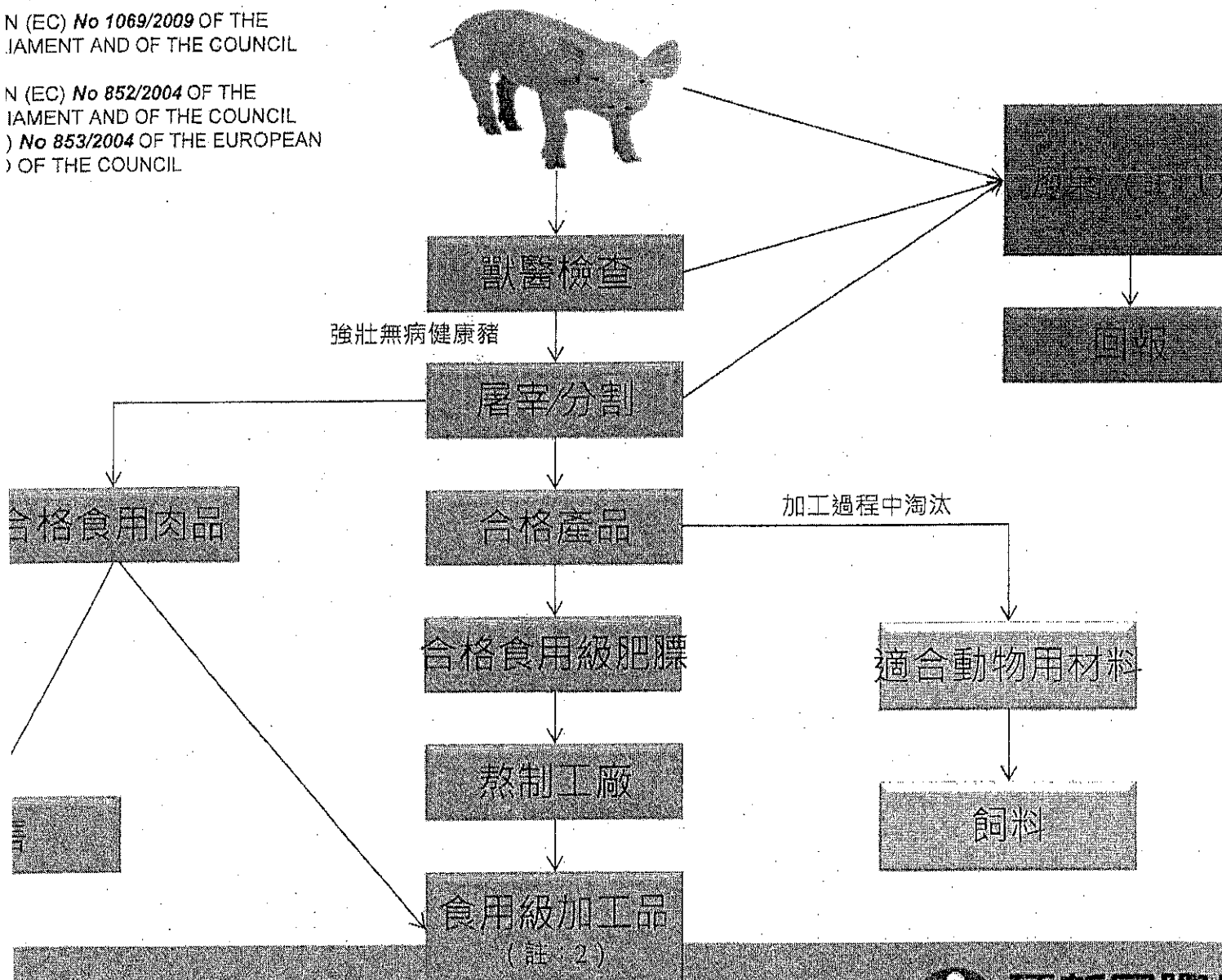
編號	退貨日期	退貨廠商	退貨名稱	數量	處理方式
1	103年1月	味丹	精製豬油	16430Kg	7300Kg轉出王宮源 9130Kg入油槽包裝領用
2	103年1月	隆進	大進香豬油	15Kg (1桶)	香豬油過期——回收至原油槽重新精煉
3	103年1月	隆進	耐炸由POV1 .78	16.2Kg (3桶)	重新包裝入庫
4	103年1月	淳億	香豬油	15Kg (2桶)	香豬油過期，回收至原油槽重新精煉

附圖

豬肉產品鏈

N (EC) No 1069/2009 OF THE
IAMENT AND OF THE COUNCIL

N (EC) No 852/2004 OF THE
IAMENT AND OF THE COUNCIL
No 853/2004 OF THE EUROPEAN
OF THE COUNCIL



頂新國際

