

臺灣臺北地方法院民事簡易判決

113年度北簡字第5597號

原告

即反訴被告 台灣大食代餐飲有限公司

法定代理人 郭瑞興

訴訟代理人 徐志明律師

蔡崧翰律師

被告

即反訴原告 寶林餐飲事業股份有限公司

被告兼

法定代理人 陳逸凡

共同

訴訟代理人 劉上銘律師

劉依萍律師

上列當事人間請求損害賠償事件，本院於民國114年10月30日言詞辯論終結，判決如下：

主 文

被告應連帶給付原告新臺幣181,726元，及自民國113年4月24日起至清償日止，按年息5%計算之利息

本訴訴訟費用（除減縮部分）由被告負擔。

反訴原告之訴及假執行之聲請均駁回。

反訴訴訟費用由反訴原告負擔。

本判決第一項得假執行，但被告如以新臺幣181,726元為原告預供擔保，則得免為假執行。

事實及理由

壹、程序部分：

一、按簡易訴訟之訴狀送達後，原告不得將原訴變更或追加他訴，但擴張或減縮應受判決事項之聲明者，不在此限，民事訴訟法第436條第2項、第255條第1項第3款定有明文。本件

原告起訴聲明原為：被告應連帶給付原告新臺幣（下同）50萬元，及自支付命令送達翌日起至清償日止，按年息5%計算之利息（司促卷第7頁）。嗣變更聲明如主文第1項所示（北簡卷第184頁）。核其所為屬於減縮應受判決事項之聲明，合於前述規定，應為所許。

二、按被告於言詞辯論終結前，得在本訴繫屬之法院，對於原告提起反訴，反訴之標的如專屬他法院管轄或與本訴之標的及其防禦方法不相牽連者，不得提起，民事訴訟法第259條、第260條第1項定有明文。本件被告寶林餐飲事業股份有限公司（下稱寶林公司）於言詞辯論終結前，反訴請求原告給付應付帳款，係以原告於本訴中提出之抵銷主張為事實基礎，而與本訴相牽連，符合上開規定，應屬合法。又其反訴聲明原為：1. 反訴被告應給付反訴原告635,887元，及自反訴起訴狀繕本送達翌日起至清償日止，按年息5%計算之利息。2. 願供擔保，請求宣告假執行（北簡卷第211頁）。嗣減縮請求之本金金額為318,274元（北簡卷第339頁）。亦合於前述關於訴之變更追加之規定，應為所許。

貳、本訴實體方面：

一、原告主張：原告於111年4月間與被告簽立「信義遠百A13專櫃廠商合作意願書（下稱合作意願書）」，由寶林公司在原告向遠東百貨承租並對外招商之信義遠百A13美食廣場內設立「寶林茶室」之餐飲專櫃。依合作意願書第1條之約定，廠商（即寶林公司）應保證其陳售商品具安全性及合法性，無任何瑕疵；第8條則約定，若廠商有違反雙方約定事項者，廠商及其負責人願連帶賠償原告50萬元之懲罰性違約金。嗣於113年3月間，寶林茶室爆發大規模食安事件，多達33位消費者至該店用餐後，發生邦克列酸中毒，並導致其中6人死亡，顯見寶林公司提供之商品存在毒素而欠缺安全性，原告應得依前開約定，請求寶林公司及其負責人陳逸凡連帶給付50萬元之懲罰性違約金。經以上開違約金債權，與原告尚須給付寶林公司之應付帳款債務318,274元抵銷後，

爰以本訴請求被告連帶給付違約金餘額181,726元。聲明：
如主文第1項所示。

二、被告則以：合作意願書第8條之完整內容，係約定「若廠商有未依規定時間進櫃經營，或有中途撤櫃、停止營業或違反雙方約定事項者」，廠商及其負責人願連帶賠償懲罰性違約金。依其體系解釋，所謂「違反雙方約定事項」應是指與同條列舉事由相關之事項而言，不包含第1條所定商品安全性之問題，原告依此請求懲罰性違約金，與約定之要件不符。又本件事發後，衛生主管機關至寶林茶室採集35件食材檢體進行化驗，結果均未檢出邦克列酸，廚師胡清富手部及糞便雖驗出邦克列酸，但來源亦屬不明，不能排除是原告負責之排油煙機及餐具清消、廚餘統一處理不當所產生；無法認定上開消費者之中毒與寶林公司提供之食品間有因果關係。再者，本事件為我國首次發生邦克列酸食物中毒事件，於此之前並無防範此類事件之任何標準流程，寶林公司對於偵測、排除邦克列酸不具期待可能性。退而言之，原告對於設櫃廠商之環境及食材保存均有定期巡查，卻未指出寶林公司之食材保存有何不當，縱認邦克列酸確係於被告之食材中產生，原告對此亦與有過失等語，以資答辯。聲明：1. 原告之訴駁回。2. 如受不利判決，願供擔保，請求宣告免為假執行。

三、本院之判斷：

（一）經查，兩造於111年4月間簽立合作意願書，由寶林公司在原告承租經營之上開商場開設寶林茶室餐飲專櫃；該意願書之同意約定事項第1條定有「廠商保證陳售商品之安全性及合法性，無任何瑕疵且無任何冒用商標、侵害專利權或代理權及其他違反法令之情事……。」；第8條則定有「若廠商有未依約定時間進櫃經營，或有中途撤櫃、停止營業或違反雙方約定事項者，廠商及其負責人及出票人願連帶賠償大食代新臺幣50萬元之懲罰性違約金，廠商並應於簽立本合作意願書之同時，交付金額新臺幣50萬元之本票或（及）支票予大食代。……大食代依前述條款另可請求之違約金（未定者以

尚未給付之貨款總額作為違約金），及其他大食代所受之損害（包含但不限於律師費），大食代仍得請求廠商給付，不因本票或支票之提示而受影響……。」之條款，有合作意願書附卷可參（司促卷第17、19頁），兩造定有上開內容之契約，先可認定。被告雖以合作意願書第2條就短繳貨款或短開發票、第3條就私自接受禮券、提貨券、抵用券等不同違約態樣，各自定有不同內容之懲罰性違約金，辯稱第8條所謂「違反雙方約定事項」應僅限於同條所列舉「未依約定時間進櫃經營、中途撤櫃、停止營業」相關之約定事由，不包含第1條所約定之商品安全性責任；然觀諸該條所用文字，並未將違反之約定事項特別限定於「相類」、「相關」者，且依同條後段所定，原告依「前述條款」另可請求之違約金及其他所受損害，仍得請求廠商給付之條文內容，亦可見有將該條之違約態樣擴及第1至7條約定事項，並特別申明第8條之懲罰性違約金得與違反第1至7條所生之違約金或損害賠償併存之意思。依上述，合作意願書第8條所稱違反雙方約定事項，而須給付懲罰性違約金之情形，應解釋為包含第1條所定廠商陳售商品欠缺安全性者。原告以此事由請求被告連帶給付懲罰性違約金，於大前提上具有契約上之請求權基礎，首先說明。

（二）次按當事人主張有利於己之事實者，就其事實有舉證之責任。但法律別有規定，或依其情形顯失公平者，不在此限，民事訴訟法第277條定有明文。具體而言，主張權利存在者，應就權利發生之要件事實負舉證責任，主張權利不存在或消滅者，則應就權利障礙、消滅、排除等要件事實負舉證責任，此為舉證責任分配之一般原則。以本件原告之請求而言，被告提供之食品含有邦克列酸，而欠缺合作意願書第1條所要求合理安全性之事實，為第8條懲罰性違約金之成立要件，應由原告就該事實負舉證之責。惟民事訴訟之舉證責任與刑事訴訟之舉證責任不同，負民事舉證責任之一造僅須就其所主張之事實，舉證證明至該事實之存在具有高度蓋然

01 性即為已足，無庸如刑事訴訟達到「超越合理懷疑」之確信
02 程度。且舉證之方式並不以能直接單獨證明之直接證據為
03 限，當事人若提出間接證據，本於經驗及論理法則之作用綜
04 合判斷，得證直接事實之存在者，亦無不可。

05 (三)經查，於113年3月19日至24日間，共計33名消費者在寶林茶
06 室用餐後，陸續發生腹痛、腹瀉、噁心、嘔吐、黃疸等症
07 狀，經採集血液、胃液、糞便等檢體檢驗後，結果均出現邦
08 克列酸陽性反應，並致其中6人死亡等情，為臺灣臺北地方
09 檢察署（下稱臺北地檢署）113年度偵字第11443號檢察官起
10 訴書附表所整理列載，被告對於該等消費者是在寶林茶室用
11 餐時，因邦克列酸中毒造成死傷，亦不爭執（北簡卷第360-
12 361頁），此等事實先堪認定。而關於邦克列酸之來源及產
13 生原因，經檢察官勘驗寶林茶室廚房作業區監視器畫面，結
14 果顯示寶林公司所屬廚師周日豪、胡清富、內場實習人員阮
15 氏明英自113年3月16日晚間下班時起，便將拆封後未用完之
16 粿條以普通塑膠袋盛裝，常溫放置於桌面下方層架的置物籃
17 內，未冷藏冰存；其後數日間，除繼續使用已拆封之常溫粿
18 條製作餐點外，又陸續拆封新粿條，未用完部分仍以相同方
19 式常溫放置，未冷藏冰存；此外並視各塑膠袋內粿條之剩餘
20 數量，將分次拆封、已在常溫下放置不同時間之粿條混裝，
21 再以盛裝過舊粿條之塑膠袋繼續盛裝新拆封之粿條，且仍以
22 同一方式常溫放置，未冷藏冰存；上述過程反覆實施數次，
23 截至上開33名消費者最後用餐之113年3月24日，該等混裝粿
24 條已有百餘小時未冷藏保存（詳細流程如附件所示）；由畫
25 面中並可見，周日豪等人於每日營業時間結束後，均會以水
26 柱沖洗廚房地面，污水由置物籃側之水溝排放而出，致廚房
27 環境處於潮濕狀態，有檢察官勘驗筆錄在卷可參（臺北地檢
28 署113年度他字第3379號，卷八第75-459頁）。又參酌衛生
29 福利部食品藥物管理署113年7月12日發布之「餐飲業防治發
30 生邦克列酸食品中毒指引」，說明唐菖蒲柏克氏菌椰毒病原
31 型在pH值> 5.5、鹽分< 6%、脂質< 10%、溫度30℃至37℃之

01 環境下容易生長，且在脂質濃度20至50%之食品，易於產生
02 邦克列酸；邦克列酸是一種罕見毒素，由唐菖蒲柏克氏菌椰
03 毒病原型菌株產生，於pH值6.5至8.0、鹽分<1.5%至2%、脂
04 質20%至50%、溫度22℃至30℃容易產生（北簡卷第95頁）。
05 再考量本件發生邦克列酸中毒之消費者共計有33位，除均有
06 食用寶林茶室以粿條為主食材之「馳名炒粿條」或「寶林滑
07 蛋河」餐點外，並無其他特殊之共通點；且發生中毒症狀之
08 時間分布於113年3月19日至25日，於長達7日之期間內，亦
09 未見同商場其他餐飲店有發生食物中毒之案例，因原告統一
10 清消之餐具不潔，因而中毒之可能性甚低；被告所稱之排油
11 煙機，如何能產生唐菖蒲柏克氏菌椰毒病原型得以繁殖之環
12 境，廚餘如何於長達6、7日之期間內持續沾染寶林茶室之食
13 品，亦均難以合理解釋。綜上情形，本件係因上述人員將澱
14 粉加工製成之粿條常溫放置、混裝而未冷藏保存，加上廚房
15 沖洗與營業時間後空調關閉形成悶濕環境，導致唐菖蒲柏克
16 氏菌椰毒病原型繁殖並產生邦克列酸之事實，應已達到高度
17 之蓋然性而堪認定。原告據此主張寶林公司之餐點含有毒
18 素，而不具合理安全性，應屬可採。

19 (四)被告雖以本事件為我國首例，其對於偵測、排除邦克列酸不
20 具期待可能性，故商品並未欠缺當時科技或專業水準可合理
21 期待之安全性等語置辯。但依上情，寶林公司對於防範邦克
22 列酸產生所應採取之措施，僅是應將食材以適當溫度妥善保
23 存、避免新舊混裝導致交叉感染、定期更換盛裝或取用之器
24 具等，均屬餐飲業甚至一般從事家務者之基本要求，與特殊
25 之科技或專業知識無涉；消費者對於食品類之商品，亦應可
26 合理期待其不含有任何急性危害人體健康之物質，無須限於
27 特定種類之毒素。另合作意願書第8條已明示該違約金為懲
28 罰性違約金，而非損害賠償之性質，被告辯稱原告對於損害
29 之發生或擴大與有過失，亦與該違約金之性質不符，上開所
30 辯均非可採。原告依合作意願書第8條，請求被告連帶給付
31 懲罰性違約金，應屬有據。

01 (五)原告主張經其結算後，對寶林公司尚有應付款635,887元、
02 應收款317,613元，相減後尚有應付款318,274元等情，業據
03 提出廠客收／付款匯總表及相關明細報表為證，且為被告所
04 不爭執，堪認屬實。是原告就合作意願書第8條之懲罰性違
05 約金50萬元，與上開應付款債務318,274元主張抵銷後，請
06 求被告給付餘額181,726元，為有理由，應予准許。

07 (六)又給付無確定期限者，債務人於債權人得請求給付時，經其
08 催告而未為給付，自受催告時起，負遲延責任。其經債權人
09 起訴而送達訴狀，或依督促程序送達支付命令，或為其他相
10 類之行為者，與催告有同一之效力。遲延之債務，以支付金
11 錢為標的者，債權人得請求依法定利率計算之遲延利息。其
12 利率未經約定，亦無法律可據者，週年利率為5%，為民法第
13 229條第2項、第233條第1項前段、第203條分別明定。本件
14 原告對被告之違約金請求權屬未定給付期限之金錢債權，故
15 其就上開181,726元，請求被告連帶給付自支付命令送達翌
16 日即113年4月24日（司促卷第43、45頁）起至清償日止，按
17 年息5%計算之利息，亦屬有據。

18 參、反訴實體方面：

19 一、反訴原告主張：反訴被告自承對反訴原告負有318,274元之
20 應付帳款債務，且其於本訴主張之違約金債權不存在，所為
21 抵銷不生效力，自應依約對反訴原告給付該等帳款。聲明：
22 如上開變更後反訴聲明所示。

23 二、反訴被告則以：上開應付帳款債務經反訴被告為抵銷之表
24 示，業已消滅，反訴原告請求給付為無理由等語，以資答
25 辯。聲明：1. 反訴原告之訴及假執行之聲請均駁回。2. 如受
26 不利判決，願供擔保，請求宣告免為假執行。

27 三、經查，反訴被告對反訴原告負有應付帳款債務318,274元，
28 然經反訴被告主張與前述違約金債權50萬元為抵銷，而已消
29 滅等情，均經認定如前，反訴原告再訴請給付此等帳款，自
30 無理由，應予駁回。

31 肆、綜上所述，原告依合作意願書第8條之約定，請求被告連帶

給付如主文第1項所示，為有理由，應予准許；反訴原告請求反訴被告給付如其反訴聲明所示，則無理由，應予駁回。反訴原告之訴既經駁回，其假執行之聲請亦失所依附，應併予駁回。

伍、本判決第1項係適用簡易訴訟程序所為被告敗訴之判決，依民事訴訟法第389條第1項第3款規定，應依職權宣告假執行；並依同法第436條第2項、第392條第2項規定，宣告被告如為原告預供擔保，則得免為假執行。

陸、本件結論已臻明確，兩造其餘攻擊防禦方法及所提證據，經審酌均不至影響判決結果，故不逐一論述。

柒、訴訟費用負擔之依據：本訴部分依民事訴訟法第78條、第85條第2項定之，反訴部分依同法第78條定之。

中 華 民 國 114 年 11 月 20 日
臺北簡易庭 法 官 陳逸倫

以上正本係照原本作成。

如不服本判決，應於判決送達後20日內向本庭提出上訴狀（須按他造當事人之人數附繕本）。

如委任律師提起上訴者，應一併繳納上訴審裁判費。

中 華 民 國 114 年 11 月 20 日
書記官 馬正道

附件（寶林茶室廚房人員拆封、混裝、使用粿條詳細時序）：

(一)113年3月16日：周日豪、阮氏明英、胡清富於晚間下班前，將已拆封未用盡之粿條（下稱A粿條，以透明塑膠袋X盛裝）常溫置於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。

(二)113年3月17日：周日豪、阮氏明英上班時，繼續使用前一日未用盡且置於常溫之A粿條製備餐點；於下班前，仍將當日未用盡之A粿條常溫置於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。

(三)113年3月18日：阮氏明英上班時，再度使用前一日未用盡且置於常溫之A粿條製備餐點；另於10時40分許，將113年3月16日進貨之5小包粿條（下稱B1粿條）拆封，裝入紅色透明塑膠袋Y

內備用；於下班前，將上開未用盡之A粿條（透明塑膠袋X裝）、B1粿條（紅色透明塑膠袋Y裝），均常溫置於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。

(四)113年3月19日：

1. 胡清富上班時，前一日未用盡且置於常溫之A粿條至少已逾63小時未冷藏冰存（計自113年3月16日20時30分許起至3月19日11時40分許止間），胡清富仍於11時40分許，將一斤袋充作手套使用，抓取A粿條用於製作餐點。
2. 嗣胡清富於12時21分許起，又將剩餘少量之A粿條全部倒入紅色透明塑膠袋Y內（其內裝有3月16日進貨、阮氏明英於113年3月18日拆封之B1粿條）；復將113年3月16日進貨之8小包粿條（下稱B2粿條）拆封，裝入透明塑膠袋X，並使用同一只一斤袋（前已抓取A粿條）將甫拆封之B2粿條抓均勻後備用。
3. 約自12時35分許起，胡清富繼續使用同一只一斤袋（前已抓取A粿條、B2粿條）充作手套，自紅色透明塑膠袋Y內抓取B1粿條，用於製作餐點。
4. 於下班前，胡清富將B1粿條（紅色透明塑膠袋Y裝）及B2粿條（透明塑膠袋X裝），均常溫置於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。

(五)113年3月20日：

1. 胡清富於9時54分許，將B1粿條（紅色透明塑膠袋Y裝）及B2粿條（透明塑膠袋X裝），全數混裝放入透明塑膠袋X（下稱甲混裝粿條），供製備餐點使用。紅色透明塑膠袋Y（空袋）亦未丟棄。
2. 於下班前，胡清富將甲混裝粿條（透明塑膠袋X裝）繼續常溫置於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。

(六)113年3月21日：

1. 胡清富於11時10分許起，先將113年3月16日進貨之7小包粿條（下稱B3粿條）拆封，裝入紅色透明塑膠袋Y（原本盛裝B1粿條），又使用一斤袋充作手套使用，將甫拆封之B3粿條抓均勻後備用。

- 01 2. 胡清富於11時30分許起，繼續使用同一只一斤袋（前已抓取B3
02 粿條）充作手套，自透明塑膠袋X7內抓取甲混裝粿條，用於製
03 作餐點（製作上開餐點使用之甲混裝粿條，計自113年3月18日
04 10時40分許拆封起至3月21日11時40分許止間，至少已逾73小
05 時未冰存）。
- 06 3. 胡清富於19時30分許起，繼續使用甲混裝粿條製作餐點（製作
07 上開餐點使用之甲混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許拆
08 封起至3月21日19時30分許止間，至少已逾80小時未冰存）。
- 09 4. 於下班前，胡清富將甲混裝粿條（透明塑膠袋X裝）及B3粿條
10 （紅色透明塑膠袋Y裝），均常溫置於桌面下方層架之置物籃
11 內，未冷藏冰存。

12 (七)113年3月22日：

- 13 1. 胡清富於10時許，將甲混裝粿條（透明塑膠袋X裝）及B3粿條
14 （紅色透明塑膠袋Y裝）全數混裝放入紅色透明塑膠袋Y（下稱
15 乙混裝粿條），供製備餐點使用。透明塑膠袋X（空袋）丟
16 棄。
- 17 2. 胡清富於12時許起，使用乙混裝粿條製作餐點（製作上開餐點
18 使用之乙混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許拆封起至3
19 月22日12時許止間，至少已逾97小時未冰存）。
- 20 3. 胡清富於19時30分許起，繼續使用乙混裝粿條製作餐點（製作
21 上開餐點使用之乙混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許8
22 拆封起至3月22日12時許止間，至少已逾104小時未冰存）。
- 23 4. 下班前，胡清富將乙混裝粿條（紅色透明塑膠袋Y裝）常溫置
24 於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。

25 (八)113年3月23日：

- 26 1. 胡清富於10時23分許起，先將113年3月21日進貨之10小包粿條
27 （下稱C粿條）拆封，放入新透明塑膠袋Z內，再將之與前一日
28 之乙混裝粿條混裝，全數放入新透明塑膠袋Z（下稱丙混裝粿
29 條），供製備餐點使用。
- 30 2. 胡清富於14時許起，使用丙混裝粿條製作餐點（製作上開餐點
31 使用之丙混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許拆封起至3

- 01 月23日14時許間，至少已逾123小時未冰存）。
- 02 3. 胡清富於19時20分許起，繼續使用丙混裝粿條製作餐點（製作
- 03 該餐點使用之丙混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許拆封
- 04 起至3月23日19時20分許間，至少已逾128小時未冰存）。
- 05 4. 於下班前，胡清富將丙混裝粿條（新透明塑膠袋Z裝）常溫置
- 06 於桌面下方層架之置物籃內，未冷藏冰存。
- 07 (九)113年3月24日：
- 08 1. 胡清富於11時40分許起，使用丙混裝粿條，用於製作餐點（製
- 09 作上開餐點使用之丙混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許
- 10 拆封起至3月24日11時40分許間，至少已逾145小時未冰存）。
- 11 2. 胡清富於17時許起，繼續使用丙混裝粿條製作餐點（製作上開
- 12 餐點使用之丙混裝粿條，計自113年3月18日10時40分許拆封起
- 13 至3月24日17時許間，至少已逾150小時未冰存）