

## 壹、引言

撰寫人 襄閱主任檢察官

林漢強

酸、甜、苦、辣、鹹，是一般所稱的「五味」。然在工業革命之後，科學帶給人類生活突破性的發展，科學萬能的論調，主宰著多方面的學術或產業領域。20世紀初，日本科學家們堅信食物中的「鮮味」，可以透過科學方法提純出其成分，就在科學萬能的信念下，「麩胺酸鈉」也就是後來俗稱的味精被發明出來。隨後的食品工業一日千里，化學實驗室內可以藉由色素、調味劑的合成，憑空製造幾可亂真的各種食品，逐漸地讓我們忘卻食物的「原味」。

「塑化劑案」，為加工食品的安全性敲響一記警鐘！很難想像表面上色香誘人的「鮮果汁」，竟然是以塑化原料為主製成的起雲劑所混調。真正生鮮果汁因為易腐敗、沉澱果渣而被嫌棄，反而是有害健康的食品，卻有最引人食指大動的外表。隨著該案的偵辦落幕，食管法修法方向置重於食品添加物表列以及抽象危險概念入法。讓我們在食品「衛生」的顧慮之外，又加入對食品「安全」的維護觀念。可以說，真正看得到、感覺得到的事物其實並不危險，最危險的事物，總是傷人於不覺。

然而總還是有為利所趨的不肖廠商，「大統案」成為「食衛法」進步到「食安法」後，首件以身試法的案例。隨著大統案的偵查、審判，將食安法中許多關於食品管理的行政專業術語，賦予明確的定義、範圍，為後來各地蓬勃開展的食安案件奠下參考先例。同時在大統案中暴露出食安法關於沒收規定的不足，促成食安法的再修法，加入不法所得沒收、查扣的相關規定。也讓食安法從「公共危險」犯罪的領域，另外添賦財產犯罪的色彩。

「頂新案」，則將國內對於食品安全的概念，進一步提昇與國際接軌，讓移植比較法例的我國食安法，不再只是立法文獻上的具文，而有真正與國際食安觀念比肩的思維。過去的食品安全觀念，過度側重憑主管機關之檢驗量能下的「糾舉式」管理理念；頂新案則樹立食品業者在法律上的自律義務。食品業為民生基礎工業，不能任憑業者躲在主管機關的稽查死角，提供來源不明的「合法」食品。本案的偵審，將為我國食品管理的未來開創新局。

彰化地檢署偵辦食安案件的歷程，正是我國關於食安案件修法、審判實務的縮影。每一次的歷史性轉折，彰檢都立於第一線，一次一次乘風破浪而進，能透過彰檢的團隊，為社會、民生有所貢獻，此生任檢察官已不再有憾，我也將永遠以曾身為彰化地檢署的一員為榮。食安三部曲，嘗試去記錄整個過程中團隊間甘苦與共的過程，將曾經在你我心中感受到的點點滴滴，忠實記錄下來。期待若干年後，你我回首閱讀本書，仍能重燃以在彰化地檢署為榮的熱情，也讓彰檢的團隊精神繼續傳承，開創下一個三部曲。



本署打擊黑心食品，時任法務部長羅瑩雪嘉勉食安英雄 102.10.28  
左起為檢察長鄭文貴、主任檢察官葉建成、時任法務部長羅瑩雪、前檢察官鄭智文、襄閱主任檢察官黃智勇、主任檢察官林漢強。