

經中華郵政登記認爲第三類新聞紙類

總統府公報

中華民國四十七年十一月二十五日 (星期二)

第玖陸玖號

編輯：總統府公報編輯室
 發行：總統府公報發行所
 印刷：中興印刷廠
 定價：零售每份四分，半年一元，全年二元
 國內平寄郵費在內掛號及國外另加

總統令

總統令

四十七年十一月二十二日

沙華爾、施菊門各給予特種領綬景星勳章。此令。

總統 蔣中正
 行政院院長 陳誠
 外交部部長 黃少谷
 政務次長 沈昌煥
 公出 代行

總統令

四十七年十一月二十二日

國民大會秘書長洪蘭友志慮忠純，才猷卓越，早著聲華，寔爲楨幹。歷任司法院法官訓練所所長，社會部政務次長，內政部部長，勸敬蒞事，靖獻良多。其於連任制憲國民大會及第一屆國民大會秘書長，五十餘年，匡贊籌維，克勝艱鉅，殫精竭慮，尤著勛勞。國難方殷

總統府公報 第九六九號

，正資倚畀。遽聞溘逝，軫悼殊深。應予明令褒揚，以彰忠蓋。此令。

總統令

四十七年十月二十九日

任命但昭聲爲立法院交通委員會秘書。此令。
趙振遠以立法院預算委員會秘書試用。此令。
內政部專門委員刁抱石另有任用，應予免職。此令。
任命刁抱石爲內政部秘書。此令。
教育部秘書陳以令呈請辭職，准予免職。此令。

總統 蔣中正
 行政院院長 陳誠

總統令

四十七年十月三十日

王企光以交通部路政司司長試用。此令。
派鄭煥華爲行政院國軍退除役官兵就業輔導委員會台灣永康榮民醫院院長。此令。

行政院呈，請任命盧明惠為外交部科員。應照准。此令。

行政院呈，請任命邊鎮威為新聞局會計主任。應照准。此令。

行政院呈，為駐橫濱總領事館副領事劉劍秋另有任用，請予免職。應照准。此令。

行政院呈，請任命丁慰慈為駐土耳其國大使館一等秘書。應照准。此令。

行政院呈，為行政法院書記官王鴻瀚呈請辭職，請予免職。應照准。此令。

司法院呈，請任命張唯中為行政法院書記官。應照准。此令。

總 統 蔣中正
行政院院長 陳 誠

行政院呈，請派錢章聲權理總統府統計主任職務。應照准。此令。

行政院呈，請任命李及常為內政部秘書，許令嘉為科長。應照准。此令。

總 統 蔣中正
行政院院長 陳 誠

總 統 蔣中正
行政院院長 陳 誠

總統令 四十七年十一月一日

行政院呈，請任命李及常為內政部秘書，許令嘉為科長。應照准。此令。

行政院呈，請任命李及常為內政部秘書，許令嘉為科長。應照准。此令。

總 統 蔣中正
行政院院長 陳 誠

總 統 蔣中正
行政院院長 陳 誠

部 令

經濟部令

經台(47)工字第一八〇一七號
中華民國四十七年十一月廿一日

茲將公文用紙國家標準一種廢止之，此令。

計開廢止標準一種

種 類	標 準	名 稱	總 號
一	公文用紙	標 準	三八四

部 長 楊繼曾

公 告

公務員懲戒委員會會議決書

鑑字第二二九九號
四十七年八月十五日

劉之華

台灣省菸酒公賣局嘉義酒廠廠長 男
年三十九歲 江西九江縣人 住屏東

史涇清

市慶春里酒泉巷十六號
同廠技正 男 年四十六歲 江蘇宜

席立燦

興人 住花蓮中華路一三四號
同廠製造課長 男 年四十歲 山西

王國屏

同廠副廠長 男 年四十九歲 安徽
五河縣人 住台中市南區忠義二巷十

周文哲

同廠高粱股股長 男 年三十歲 台
灣彰化縣人 住嘉義市沿河街八十巷

劉之華

同廠製造課長 男 年四十歲 山西
太谷縣人 住嘉義市華明里大同街三

席立燦

同廠副廠長 男 年四十九歲 安徽
五河縣人 住台中市南區忠義二巷十

王國屏

同廠高粱股股長 男 年三十歲 台
灣彰化縣人 住嘉義市沿河街八十巷

周文哲

同廠製造課長 男 年四十歲 山西
太谷縣人 住嘉義市華明里大同街三

劉之華

同廠副廠長 男 年四十九歲 安徽
五河縣人 住台中市南區忠義二巷十

席立燦

同廠高粱股股長 男 年三十歲 台
灣彰化縣人 住嘉義市沿河街八十巷

右被付懲戒人等因失職案件經台灣省政府送請審議本會議決如左
主 文
劉之華史涇清席立燦王國屏均申誡。

周文哲不受懲戒。

事實

台灣省政府據財政廳呈本省菸酒公賣局嘉義酒廠釀造高粱酒醱酵不正常生產減少致使公家蒙受損失廠長劉之華技正史涇清製造課長席立燦副廠長王國屏高粱股股長周文哲(係嘉義菸廠技正調用)等五員疏忽失職請移懲戒等情以劉員等疏忽失職致使公家損失殊有未合抄同原簽呈並附原附件函請審議正辦理間復准同府(47)府人乙字第49117號函送財政廳補送審查意見原呈暨附件到會。

據台灣省菸酒公賣局技正趙生偉調查報告略稱：茲謹將不正常醱酵及其損失情形發生原因處理經過等分陳於次：(一)嘉義酒廠高粱酒不正常醱酵及其損失情形該廠自本年四月二日第一三六次製造起(第一次蒸餾日期為四月十二日)即開始有不正常醱酵情形其現象為第一次醱酵醱溫於上昇至45°、46°C以上後常保持相當時間而不降(按正常醱溫雖偶亦達45°、46°C以上者但上昇後常於短時後即行下降)第二次第三次醱酵時醱溫常保持原狀無顯著上昇情形各次醱酵之蒸餾酒收得量均較平時相差甚多分析各次醱酵時糖分多酸多而酒精分少共計不正常醱酵有一四七次(以每次製造分次醱酵計)其損失以每百公斤原料至少應製造純酒精二十二公升計共為純酒精三六·六七公石以成品規格五五%計共為六六·六公石請參閱附表一(不正常醱酵醱溫度經過之一例)附表二(不正常醱酵之成分分析)附表三(不正常醱酵情形及損失之統計)(二)不正常醱酵原因之分析(一)醱酵醱溫過高高粱酒醱之最適溫度早經本科認為必須降低四十四年初曾函嘉義台南兩酒廠請用銅板插入酒醱藉以發散生成之熱同年九月本局派員在嘉南兩酒廠同研究時亦曾以鐵皮製圓筒放置醱中作降低醱溫試驗其後復飭台南嘉義兩酒廠在不同溫度作比較醱酵試驗並經報告認高粱酒醱之最適醱酵溫度為25°-35°C間故平時升達45°或46°C以上之醱溫實較最適溫度高出十餘度之多而高粱酒醱溫之必須降低由此亦可明瞭故於四十五年八月復以公乙字第25225號局令嘉南兩廠積極研究高粱酒醱溫降低之方法並轉發本科建議方案作研究參考本年初台南酒廠即依據試驗報請於醱酵池中裝設鐵桶內放冰塊在正式生產中施行冷卻以降

低醱酵醱溫以防止發生不正常醱酵並希望增加酒之收得量經本局准予辦理在案嘉義酒廠是否研究未有報告惟嘉義酒廠醱酵池舊工場為一二〇〇公斤容量新工場為一六〇〇公斤容量較之台南廠六〇〇公斤容量大過一倍乃至以上因量多醱厚且屬固體醱酵生成熱不易傳導發散在氣溫較低季節尚可得免升足以引起不正常醱酵之高温即使升至高温後以氣溫較低尚易為降下但在氣溫較高之季節往往上昇後需經過相當長時間始行緩緩下降在保持高温期中糖化速度大於酒精醱酵速度致糖分逐漸增多且隨溫度之上昇耐熱性之雜菌易於繁殖復生成多量之酸依據職譯「我國東北高粱酒之釀造概況」第二十六頁「項一高粱酒醱母菌在高粱甜醱液中之醱力遠較其他酒精醱母菌為弱」及第44頁四項「舊法釀造高粱酒之產量因受酸度影響減少甚多」高粱酒產量微少之原因以受酸度之影響最為鉅大」此項含酸與糖分較多帶甜酸之酒醱酒精醱作用微而緩慢故在一定醱酵期中(現為十日)之酒精生成量甚少至第二次第三次醱酵時因醱中存有多量之酸與糖分一切菌類之繁殖與作用似亦甚微故第二次第三次醱酵時不僅生成酒精分甚少且醱酵醱溫之上昇亦微緩慢至醱酵醱溫過高之原因經過進一步分析結果除因季節氣溫之影響外下記三項亦似有密切關係1.下池品溫過高依據過去紀錄下池品溫高者醱酵醱之最高品溫亦高2.下池後醱酵醱未能踏緊未踏緊者常較踏緊者之品溫為高2.蒸餾高粱未盡全熟該廠過去蒸餾高粱是否全熟在紀錄上本無從查攷惟此次在該廠檢查時發現第一次醱後之酒醱中尚偶有未蒸熟之高粱粒子粒子中存有白色硬質粉狀物此種未熟高粱存在過多時雖不成為不正常醱酵之原因但其不易接受菌類之糖化醱酵作用自然減少生成酒精量3.生酸雜菌侵入酒醱此項原因為嘉廠認定之主要原因因該廠之高粱酒糟平時於蒸餾後即行包裝由包商搬走本年三月間因奉局令重新規定辦法該廠以實行上有困難經報局請示辦法在未核示期間每日蒸餾後之酒糟遂堆集於高粱酒工場門外日久生霉而適於此時期發生不正常醱酵現象該廠遂以為原因乃於每月以高錳酸鉀液洗滌醱池並以高壓蒸氣沖洗攤放高粱之地面以期殺滅雜菌但未能制止不正常醱酵之繼續發生按空氣中原已有甚多雜菌存在攤放蒸熟高粱於地面時雜菌自易侵入高粱酒工廠門外酒糟生霉自可增加附

甚遙遠省公賣局為提高酒類品質乃於四十五年成立酒類釀造評議委員會聘請專家擔任委員指導各酒廠加強研究工作高粱酒機械化亦為主要研究項目之一迄已兩年仍在繼續研究中足證高粱酒釀造技術之改進尚待今後更多努力方克達成關於民國四十六年五月間所製高粱酒發生不正常一節在釀造過程中無特殊象徵顯示促使工作人員注意預為防範迨至發覺出酒量有異時之華立即召集全廠有關技術人員共同研究其原因作應急之措施以爭取時效減少損失經月餘之研究所得尚能有良好效果當時處理情形及今後工作重點作成報告（該報告抄件已由總局檢送鈞

月	別	一	二	三	四	五	六	七	註
每百公斤原料收得 純酒精量（公升）		二二・〇〇	二二・八〇	二三・〇〇	二二・〇〇	一六・〇〇	二六・〇〇	三二・六・四〇	之華八月十二日奉調離 職七月以後未列入

由上表所列可見自五月份不正常醱酵發生經研究改進後製造成績立即顯著增高復查高粱酒發生不正常醱酵原因部份雖已明瞭但仍若有若干部份尚難洞悉其癥結所在須待在今後工作探索研討以上情形已詳呈省總局報告中不再贅述總之華身為廠長受政府付托之重主持嘉義酒廠歷時八年兢兢奉公乃忽發生高粱酒醱酵不正常情事致使公家蒙受損失五中慚慙時刻疚心除全部應負責任外今後當加倍努力報效國家至其他有關人員多係在廠有年平日工作刻苦耐勞勉從事且在高粱酒不正常醱酵發生當時嘉義地區流行感冒猖獗多能力疾從公故短期內研究試驗結果獲得良好成效雖公家在五月份遭受損失但在六、七兩月所增產量已足彌補虧損且今後循理邁進收益更可增多衡之以情尚屬不無微功且國內高粱酒暑季即行停止製造而台灣地處亞熱帶固於環境不分寒暑均須開工製產加之設備簡單管理困難故負責生產員工靡不兢兢業業悉力以赴而今雖一度失敗乃能於失敗之中求得進步亦不幸中之幸也古云失敗為成功之母信而有徵謹此陳明懇請鈞會對本案有關工作人員寬大處理庶幾知所奮勉再圖報稱云云

被付懲戒人史涇清申辯略稱：查台灣地處亞熱帶多溼而熱對於古法製造高粱酒諸多困難日據時代日人未敢輕易嘗試係向吾國東北輸入供

會）呈報總局並奉准備查有案查五月份使用原料為七一、二〇〇公斤應產酒量（純酒精）一五六・六四公石實產一一九・九八公石減少三六・六六公石經研究改善後六月份使用原料六九、二〇〇公石應產酒量一五二・二四公石實產一八〇・一四公石增加二七・九〇公石七月份上半月（下半年年度定期停工機械檢修）使用原料二三、六〇〇公斤應產酒量共為三七・三一公石已足數彌補五月份因醱酵不正常所遭受之損失按當時省局規定高粱酒每百公斤原料高粱應產純酒精二二・〇〇公升四十六年一至七月製造如下表

應市場民國卅九年大陸淪陷環境特殊公賣局嘉義酒廠乃奉令從事試製由小變開始今則成爲月產數百公石之大型工廠矣品質及製造效率逐年均有增加且已向科學途徑邁進中在全體員工一致努力之下超過局定收得率之酒爲數已逾五百餘公石成績斐然主辦人員研究探討日以繼夜艱苦倍嘗未聞當局有任何獎勵反觀去歲四月間因氣候特變（見附件一）因此收得率稍形低落動輒論處實使人心灰意懶且降低之收得率與大陸各省之成績互比實無分軒輊即以國立中央大學實驗之成績爲例每百公斤原料僅收得純酒精十九公石左右（見魏岳壽著高粱酒）更有進者本省最科學化之阿米羅法製酒每次收得量也頗不一致何況高粱酒醱酵機構不明標準方法未定技術上之偶發事件實屬難免蓋聖賢之制窮理以定賞罰本情以正褒貶對於有關人等擬請從寬議處以激來茲復查台灣省府頒佈之嘉義酒廠辦事細則第八條及第十一條規定技正之職責係承廠長副廠長之命負責酒類品質之改進及處理指導事務（見附件二）對於技術管理等工作似無指揮監督之權此次高粱酒發生異常醱酵均屬技術管理問題（見本局趙技正之調查報告）據此技正應無任何失職之嫌事理至明涇清對於酒類品質之研究改良曾苦心擘劃訂定研究專題二十七個（附件三）動員全廠技術人員在財力物力均缺之艱苦情況下發揚克

難精神夙夕兢兢努力不懈同仁間日夕惕厲勉乃完成研究報告三十餘篇求善之誠已盡其在我邇來酒類品質均已提高甚多高粱酒及五加皮雖尚不若貴州茅台之芬芳及天津五加皮之醇良然皆在一般水準之上行銷美洲香港及東南亞各國已數年於茲且均獲一致好評涇清泰受專業教育國家垂惠至多敢不力求振作為公費事業而努力謹具實申覆伏乞體念愚忱免予議處等語並附陳四十六年四、五月間嘉義市氣溫變化記錄表抄件乙份嘉義酒廠研究工作計劃表油印乙份台灣省政府四十六年冬字第二十九期公報乙份。

被付懲戒人席立棟申辯略稱：一、發現不正常釀酵之日期應為四十六年五月三日職於當日即擬具處理辦法四點層轉主管核示未有絲毫耽擱及玩忽失職之事實理由：1.本廠高粱酒製造方法當時係採用清渣法每批原料皆連續釀酵三次每次需時十二天至第三次蒸餾完畢乃將三次所得之酒合併計算其成績酒槽即不再到用故每池製造完畢所需之時間為卅至卅六天。2.每次蒸餾出酒之多少由於菌類繁殖所受外界氣溫等影響有第一、二次較多者有第三次較多者故未至全部蒸餾完畢即無法預先確知其可達到規定之標準。3.最早之不正常酒醪係於四十六年四月一日蒸餾新原料五月二日第三次蒸餾並因第三次酒醪皆在下午蒸餾完畢已在下班時間後（該股因每日蒸餾新原料及蒸餾第一、二、三次酒醪每日均需加班工作）故該股簽核之時為五月三日。4.所報五月三日發現不正常釀酵一案經奉總局四十六年公乙字第 24345 號令准予備查在案（見附件十三）證物：1. 附件一參考資料摘錄（一）之 3.（一）之 4. 附件二、四、四十六年五月份製成統計表 3. 附件三楊技佐清雲簽呈一件二、不正常釀酵醪之數量依製造番號言為四十四號依蒸餾次數言並無所指一七四次之多理由：1. 本廠高粱酒製造成績之計算依照總局統一報表規定係採用 4-20 在來米酒用紙填報即應以製造番號為單位每一單位即代表一池份之酒醪當時又以池之大小分為大池小池二種大池使用原料一六〇〇公斤小池使用原料一二〇〇公斤五月份計大池卅一池小池十八池合計四十九池。2. 四十九池酒醪中第 157 175 181 183 號均超過規定產量第 156 號相差〇〇一公石以上五池均為正常釀故產量不足者僅四十四池以每池蒸餾三次計亦僅一三二次並因不正常釀皆因第三次出酒過少

始造成達不到標準之現象且五月份之出酒量已達標準產量之 76.5% 以上故所謂「不正常釀酵達一四七次之多」一語似與事實相差頗多距離證物：1. 附件二、四十六年五月份製成統計表。2. 附件四、十一、20 號統一表報用紙一張三、發現不正常釀酵前後職之服務情形及從事挽救之經過及成果：1. 職在四十六年四、五月間除本身職掌外並奉(46)嘉酒人字第 0651 號令兼任營建股長此外並管轄製酒高粱酒包裝機電等四股所屬員工計有職員十四人工友一百六十五人職員約佔全廠之 24% 工友約佔全廠之 70% 而各股之中除高粱酒之改良發展外其他重要工作尚有外銷與內銷五加皮酒之改良與發展及有關生產研究工作達八種之多故各股職掌之內部業務無法一一親自監督辦理 2. 發生不正常釀酵之後復於五月十八日至卅一日代理技正(休假)五月卅日至七月十日代理高粱酒股股長(奉調服役)當時所任工作雖屬十分繁重然以此次不正常釀酵既已發生則能否恢復正常實為當時有關本廠命脈之要務故仍竭志盡力加強監督改善是時全廠上下自廠長技正化驗室主任以下均集中力量以求挽回結果六、七兩月產量非但超過規定標準且創歷年之最高紀錄達到每百公斤二十六公升以上之成績所多產酒量除抵補五月份減少之六六·六七公石外尚餘存二·九七公石即超過標準產量達六九·六四公石證物：1. 附件五(46)嘉酒人字第 0651 號令一件 2. 附件六、嘉義酒廠概況一份：3. 附件七、四十六年六月製造成績一份。4. 附件八、四十六年七月份製造成績表一份 5. 附件九高粱酒製造講義一份 6. 附件十、四十五——四十六年度研究工作計劃及預定進度表一份 4. 根據不正常釀酵之原因檢討職並無疏忽失職之事實而審查結論之是否合乎釀酵理論與事實則頗多可值研議之處爰逐條呈述如下：(一) 釀酵醪溫過高：1. 釀酵溫度上升為菌類繁殖之必然現象理由：(1) 微菌 *Moulds* 酵母菌 *Yeasts* 經營好氣呼吸或嫌氣呼吸即(釀酵)作用時均放出相當之熱量前者放出約六七七 Cal 後者放出約 26 Cal (2) 高粱酒醪醱酵中之最高溫度約較下池溫度高出 14—15°C 但如下池溫度過低則釀酵因之遲緩難於十日內完成例如下池溫度為 32°C 則酒醪之溫度可達到 46—49°C 證物：附件一參考資料摘錄(三)之 1. 及(三)之 2. 2. 釀酵醪溫需兼顧酵母繁殖與糖

始造成達不到標準之現象且五月份之出酒量已達標準產量之 76.5% 以上故所謂「不正常釀酵達一四七次之多」一語似與事實相差頗多距離證物：1. 附件二、四十六年五月份製成統計表。2. 附件四、十一、20 號統一表報用紙一張三、發現不正常釀酵前後職之服務情形及從事挽救之經過及成果：1. 職在四十六年四、五月間除本身職掌外並奉(46)嘉酒人字第 0651 號令兼任營建股長此外並管轄製酒高粱酒包裝機電等四股所屬員工計有職員十四人工友一百六十五人職員約佔全廠之 24% 工友約佔全廠之 70% 而各股之中除高粱酒之改良發展外其他重要工作尚有外銷與內銷五加皮酒之改良與發展及有關生產研究工作達八種之多故各股職掌之內部業務無法一一親自監督辦理 2. 發生不正常釀酵之後復於五月十八日至卅一日代理技正(休假)五月卅日至七月十日代理高粱酒股股長(奉調服役)當時所任工作雖屬十分繁重然以此次不正常釀酵既已發生則能否恢復正常實為當時有關本廠命脈之要務故仍竭志盡力加強監督改善是時全廠上下自廠長技正化驗室主任以下均集中力量以求挽回結果六、七兩月產量非但超過規定標準且創歷年之最高紀錄達到每百公斤二十六公升以上之成績所多產酒量除抵補五月份減少之六六·六七公石外尚餘存二·九七公石即超過標準產量達六九·六四公石證物：1. 附件五(46)嘉酒人字第 0651 號令一件 2. 附件六、嘉義酒廠概況一份：3. 附件七、四十六年六月製造成績一份。4. 附件八、四十六年七月份製造成績表一份 5. 附件九高粱酒製造講義一份 6. 附件十、四十五——四十六年度研究工作計劃及預定進度表一份 4. 根據不正常釀酵之原因檢討職並無疏忽失職之事實而審查結論之是否合乎釀酵理論與事實則頗多可值研議之處爰逐條呈述如下：(一) 釀酵醪溫過高：1. 釀酵溫度上升為菌類繁殖之必然現象理由：(1) 微菌 *Moulds* 酵母菌 *Yeasts* 經營好氣呼吸或嫌氣呼吸即(釀酵)作用時均放出相當之熱量前者放出約六七七 Cal 後者放出約 26 Cal (2) 高粱酒醪醱酵中之最高溫度約較下池溫度高出 14—15°C 但如下池溫度過低則釀酵因之遲緩難於十日內完成例如下池溫度為 32°C 則酒醪之溫度可達到 46—49°C 證物：附件一參考資料摘錄(三)之 1. 及(三)之 2. 2. 釀酵醪溫需兼顧酵母繁殖與糖

化酵素作用之適溫過高過低均非所宜理由：糖化酵素作用之適溫約 50°C — 70°C 而酵母繁殖之適溫約 25°C — 30°C 以上二種作用係同時並進此亦為高粱酒製造之一大特點證物：附件一參考資料摘錄(一)之1.(一)之2.(二)之1.(二)之2.(二)之3.醱溫上昇不一定發生不正常醱理由：(1)本廠六月份酒醱六十五池最高醱溫均在 30°C 以上與五月份酒醱醱溫上昇情形相仿而此六十五池中六十四池之收得量皆超過局定之標準(2)據浙江大學試驗報告醱溫上昇到 30°C 時桶中酒味甚濃酒醱中含有酒精分達 6.7% 之多證物：附件二七八四十六年五六月七月份製造成績統計表附件一參考資料摘錄(三)之6(1)(2)兩小節4.四十六年四五兩月氣溫與溼度變化失常且流行性感冒侵襲本省除人畜感染甚多外農作物及果樹亦受其不良影響(後者無法取得證物請向農業機關調查)理由：據派員抄得台灣省農業試驗所嘉義支所四十五六兩年四五兩月份溫度及溼度測定紀錄分析如下表：

測定年月	氣溫變化情形 $^{\circ}\text{C}$				溼度變化情形			
	最高	最低	相差	最高	最低	相差		
四十五年四月	35°C	15.5°C	$+19.5^{\circ}\text{C}$	92	52	$+40$		
四十六年四月	34.8°C	10.5°C	$+24.3^{\circ}\text{C}$	98	46	$+52$		
四十五年五月	34.1°C	20.1°C	$+14^{\circ}\text{C}$	95	54	$+41$		
四十六年五月	34.6°C	19°C	$+15^{\circ}\text{C}$	99	45	$+54$		

總統府公報 第九六九號

由上表可知四十六年四五月份溫度溼度之相差遠比上年度同月份之相差為大而溫度溼度為生物繁殖之重要條件醱菌類既屬微小之生物自難受其影響產生發育上之不正常現象5.本廠廠房分散設備簡陋既無理想之控制方法亦無控制之設備故無法作有效之控制理由：(1)本廠高粱酒當時分在第一工廠(木造)第二工場(磚造)第三工場(石棉瓦棚)製造醱池分大池小池兩種有磚造鋼骨水泥造及磁磚造三種皆未附有控制醱溫設備(2)理想之醱溫控制方法經列入研究計劃並延至四十七年三月十八日完成以四十七年嘉酒化學字第0814號呈報局在案故在四十六年四五月份間尚無理想之方法以供參考證物附件十二高粱酒醱醱適溫及理想控制方法研究報告6.其他影響醱溫之原因(1)醱池大裝入原料多熱量不易發散當時不正常酒醱四十六池中六池廿八池小池十六池大池約佔三分之一弱局令有相同之解釋(2)冷卻機械效率不佳拌麩品溫不易控制當時因四月廿二日至廿六日在本廠召開酒類釀造評議會時高粱酒之機械化列為討論專題故勉強加以使用召開有關紀錄廠方均屬有案可查證物：附件十三總局四十六年公乙字第25757號今抄本一件二、蒸麥未盡全熟(1)查蒸麥之標準本廠並未奉頒到廠惟本廠根據參考資料有下列四點原則即(1)顆粒裂開(2)呈半透明狀(3)無白色澱粉粒存在(4)以手指可輕輕捻開但實際不易做到之困難頗多均賴熟練之經驗操作理由：本廠所使用原料高粱計有澎湖花蓮台中Calby Westland White Mavin等六種以上且多數雜有小粒者不少其物理性質各不相同而同一品種亦大粒適當則小粒過硬或小粒適當大粒過爛情形故工人操作時十分困難蒸麥時全憑實際經驗調節蒸氣與水之條件使之合乎理想(2)蒸麥即未盡全熟亦不致影響醱而致發生不正常醱理由：(1)本廠每批原料均經過一次蒸麥(均四小時)及三次蒸餾(每次約一小時)故如第一次過熱則第二三次過爛蒸餾時蒸汽不易透過必須多加粗糠則品質降低反之則至少第一二次可少加粗糠品質可提高第三次因稍加粗糠則對於品質產量皆為有益(2)國內製酒多採用續渣法其原料僅創業時蒸麥為單獨的在後皆在蒸餾時摻入部份新原料其蒸麥時間最多一二小時而已而國內名酒多半以是法製造(3)據本廠最近完成水份對於高粱酒醱影響之研究結論水份多時成績即提

高並已於本年一月廿九日嘉酒化字第 0128 號呈報局在案可證明蒸餾全熟與否並非影響成績之主要原因也證物：附件一（一）之 3。（原書有較詳細之說明）附件十四高粱水份與醱酵之關係研究報告一份（三）生酸雜菌侵入酒醱查生酸菌並非由於工作之疏忽而侵入是其本身含有者理由：（一）據趙技正生偉譯「我國東北高粱酒之釀造概況」第 18—25 頁日人長西齊藤二氏之研究結論認高粱酒之原料酒麴製麴設備酒醱所含有之微生物包羅萬象其中生酸菌知名者即有十三種（2）高粱酒醱原屬自然醱酵生酸尤多但此種複雜之現象亦正為特有風味之來源此種優點足以抵償其缺點而有餘證物：附件一（一）之 6（三）之 6（1）（2）小節（七）之——（八）之 1（八）之 2（四）下池品溫過高：1 查下池品溫在室溫無法控制之情形常直接受外界氣溫之影響故品溫之高低常與氣溫之高低相關連非常時本廠之人力物力所可左右 2 使用冷卻機械時以其加麴位置為固定的而冷卻至適溫之位置反因氣溫之高低常有變動雖經移裝仍難合乎理想故該項機械現已奉總局四十七年公乙字第〇九二一九號令限在本年六月底完成改良設計中（五）下池未予踏實：查高粱酒醱並非必須踏實理由：1 踏實之原理為減少好氣菌之繁殖因好氣菌繁殖生熱較多但好氣菌亦為產生特有芳香之來源亦不能過份限制其發育同時在氣溫較低時反而需要疏

鬆以防止發生「不上火」之病害故踏緊與否應視酒醱之現象而活用其他條件亦需同時考慮（2）本廠曾在總局趙技正生偉指導下作踏緊與否比較試驗當時壓下高度七公分但三次蒸餾完畢其收得量踏緊者為 24.40/100Kg. 不踏緊者為 24.40/100Kg. 且該項試驗係在四十六年六月十七日完成故無法供作五月份製造管理之參攷（3）據本廠四十六年九月完成之密閉通風醱酵試驗根本不加踏緊而收得量高達每百公斤原料三七公升以上除經以四十六年九月廿四日嘉酒製字第三二一五號呈報局外並已另行製造大型迴轉醱酵槽一個可容原料六〇〇公斤繼續研究中證物：附件一參攷資料摘錄（三）之 3（三）之 4（三）之 5 附件十五高粱酒密閉醱酵試驗報告一份附件十八高粱酒踏緊與否及拌麴高低溫比較試驗五、高粱酒收得量標準之檢討。（一）本廠四十五年五月之現行標準已為第三次提高之標準此種提高並非由於學理上之根據而係由於本廠實際成績之提高例如本廠最初於卅九年以亥廠六酒製字第一三五八號代電呈報核備之標準為一三二五公升而四十二年十二月之實績即達二一·二二公升四十二年標準即由局提高為二一·四四四一一年全年平均收得量達二一·八七四十二年標準即由局再度提高為二二·〇〇（二）大陸酒坊及研究資料所可找到之資料（包括金門酒廠資料）如下表

每百公斤收得量(七)	資料名稱或地區	備註
20	黃海研 究報告	
18	捷為 酒廠	
14	浙大 報告	
19	東山 酒坊	
17	中二所 專利	
16.33	中二所 專利	
18.20	農產 釀造	
21.60	化學工 業大	
19.90	高粱酒	
17.80	東北高 粱概況	
13.32	應用 學	
13.50	金門 酒廠	
總平均		17.40

由以上資料可知本廠五月份不正常醱酵期間之收得量一六·八五已達上列標準之中間數字與總平均值僅差〇·六一公升之微（三）復查總局（40）子佳公乙字第一一四九號令核示略以「高粱酒每公石需要原料四〇〇公斤（折合 13.251/100Kg.）過多查普通標準製造 50% 高粱酒一公石僅用高粱約三〇〇公斤（折合 16.66/100Kg.）」換言之即總局認為達到 16.66/100Kg. 之標準已不為少且翻閱歷年配方標準

均在不斷提高中故如標準係視為生產之目標則倘有低降情形似不應視為失職如認為失職則超產可否視為有功頗有明確規定之必要否則凡負責高粱酒製造技術人員無不視擔任課股主管為畏途並造成不求有功但求無過之風氣證物：附件一參攷資料摘錄（二）之 5（三）之 5（三）之 6（三）之 7（四）之 2（四）之 1（五）之 1（六）之 1（七）之 2（八）之 3（九）之 2（十）之 2 六、職到差十一年半之間對

於高粱酒有關重要工作自開創以至於今歷年均有不斷之研究改進足以證明本廠之高梁酒係由職一手經辦故高粱酒之成功與毀譽與職有不可分之勢故不致有一手扶植而一手玩忽破壞之理也上述本案經過情形均係事實伏乞俯察實情准予免議處等語並附陳附件共十八種嗣復據該員補充申辦書二紙到會詞意大致與其他被付懲戒人略同

被付懲戒人王國屏申辦略稱：國屏前在臺灣省菸酒公賣局嘉義酒廠副廠長任內該廠釀造高粱酒醱酵不正常生產量減少致使公家蒙受損失以職在襄理廠務似難辭卸責任惟國屏係管理人員而非技術人員故平時重職在襄理行政管理事宜且以兼理總務及物料兩課課長職務事繁責重更無時間他顧至技術管理因職掌劃分均有專人負責懇祈俯察實際賜免懲戒等語。

被付懲戒人周文哲申辦略稱：(一)關於所謂「自本(46)年四月二日起所製高粱酒即開始有非常醱酵現象一點：1.本廠釀造高粱酒係採用三次清渣法即就同一原料經醱酵蒸餾反覆三次每次醱酵需經十二日共歷時一個月始完成(附件一嘉義酒廠高粱酒製造程序圖)所謂四月二日起所製高粱酒即開始有非常醱酵現象云云者係指四月二日起開始製造者而其第一次醱酵完畢賦予蒸餾之日期為四月十二日第二次蒸餾日期為四月廿三日至五月二日始作第三次蒸餾並統計三次總收得量。2.根據以往釀造紀錄第一、二、三各次醱酵之收得量頗不一致(附件二、嘉義酒廠高粱酒第一、二、三各次醱酵收得量比較表)此乃因受氣候條件原料品種釀造用水水質工場設備天然微生物消長情形以及其他種種因素等之影響所致即第一次收得量較低時其第二、三次醱酵收得量均能逐次增加或於第二次特別增加否則於第三次特別增加若第一次收得量較多則第二、三次收得量逐漸減少然其總收得量則互相接近故使用一批原料(每批為1200公斤或1600公斤)製造高粱酒其製造成績之良好與否須至第三次蒸餾完畢後視其總收得酒量之多寡始能判定而不能僅依第一次收得量或第一、二次合計收得量較低立刻判定該批醱酵為不正常。3.本廠所製高粱酒於四月份完成第三次蒸餾者均在規定之製造成績以上(附件三、嘉義酒廠高粱酒製造成績表)本案原調查報告附件高粱酒不正常醱酵調查情形統計表」內所列

均係於五月份完成蒸餾者而其於四月份完成第一、二次蒸餾或僅完成第一次蒸餾部份除製號數147、148兩池其第一、二次合計收得量較低外其餘各池均屬正常更無法預先知悉其將來總收得量較規定數量為低(附件四、不正常醱酵四月份完成蒸餾部份收得量統計表)。4.本局第二次酒類釀造評議會曾於四十五年四月二十二日起至二十六日止在本廠開會各評議委員乃各界釀造專家及學術界專門權威且有高粱酒釀造事項為會中主要討論題目之一在開會期間曾由本局局長引導由本局各單位高級技術人員陪同請各評議委員至高粱酒製造現場詳細觀摩若此時已發生所謂重大事故則決無被各專家學者及本局高級技術人員所忽略之理事後亦決無不受本局主管技術管理部份指責之可能由此可見直至四月下旬仍未有所謂重大事故或非常醱酵發生。5.至五月二日下午第三次蒸餾完畢時發現該次收得量不但沒有增加反而減低致使三次總收得量未達規定數量總而言之所謂不正常醱酵乃發生於四月底並於五月二日始經證實在此時以前不能將正在製造中之酒醪視為非常醱酵(二)關於所謂「對於經辦業務發生重大事故竟不對主管作學理上之陳述」一點本人於四月底奉派前往本省北部各公私營工廠考察各種機械設備俾能對高粱酒製造機械化有所裨益行前將職務交與本股楊清雲技佐代理(附件五、出差及銷差通知單)並囑其注意每日第三次蒸餾收得量與第一、二、三次總收得量至五月二日下午作第三次蒸餾之136137兩池其收得量竟遠較過去任何一次醱酵為低其總收得量未達規定數量然此時廠方業已下班(高粱酒部份加班)故楊技佐乃於五月三日晨立即簽請上級主管核示處理辦法並開始作謀求補救之處置(附件六、楊清雲簽呈抄本)本人因公出差期間所經辦業務發生事故經由職務代理人代為報告主管應視同本人已向主管陳述故所謂「對於經辦業務發生重大事故竟未對主管作學理上之陳述」一點與事實不符且所謂「學理上」一句用語未妥。三、關於不正常醱酵之次數：1.原調查報告稱：「不正常醱酵達一四七次之多」實則為四十九池(每一醱酵池為一個製造號數)雖每池均作三次醱酵亦不宜認為每池之第一二三各次醱酵均屬不正常蓋如前述第一二三各次醱酵各次之收得量頗不一致而原調查報告附件「高粱酒不正常醱酵調查情形統計表」所列各

池中有者於第一次蒸餾有者於第二次或第三次蒸餾時其收得量甚多尚且有四月份完成蒸餾之部份一般仍屬正常。又該「統計表」所列不正常中竟有收得量超過規定以上者如製造號數 157 175 181 183 四池即是又如製造號數 156 其收得量差額僅為 0.01 公石（不及千分之三）製造號數 185 其差額為 0.13 公石（不及百分之四）差額均甚微但以上各池均已以每池三次計算併入不正常醱之內故實際上不正常醱之次數遠較一四七次為少（四）關於「損失純酒精三六·六七公石」一點：本局規定每百公斤原料高粱應製成高粱酒量以純酒精計算為二十二公升五月份產量雖低但仍在此規定數量百分之七十六以上且於此次不正常醱獲得啓示進而改良醱方法結果於六、七月份製造成績大為提高每百公斤原料收得純酒精量分別為二十六公升及二十六·四公升若以成品規格 55% 計則六月份超過規定部份為 50·七公石七月份為 108·九公石共六九·六公石此足以抵銷五月份之損失矣（附件三嘉義酒廠高粱酒製造成績表）（五）關於醱醱溫過高一點：1. 本人於四十六年三月接辦高粱酒製造工作然直至本案發生止從未接獲任何須將醱醱溫施予控制之命令或指示因高粱酒之製造係澱粉糖化與酒精發醱並行糖化之最適溫度為攝氏六十度左右而酒精醱之最適溫度為二十五——三十度故兩者間適為相反採用任一溫度均有顧此失彼之弊高粱酒醱溫在正常醱醱期間因微生物作用產生多量醱醱熱因係固體密閉醱醱故中心部份熱量無法逸散最高醱醱溫達四十七·八度乃常見之事亦從未發生如此不正常醱醱等情事（附件七、最高醱醱溫與收得量比較表——）本案發生前半年部份（故醱醱溫雖高亦不能視為不正常醱醱之主因又本人經辦高粱酒製造始終苦無科學化而有系統之工作規範作準繩純係做效國內古老土法憑據現場經驗而運用一般醱醱原理借資作逐步改進耳整個高粱酒發醱機構中仍未明瞭之處甚多有關參考書籍亦寥寥無幾本局亦有鑑於此年來重視並提倡此方面之研究同時聘請各界專家學者為醱醱評議委員負責指導改良關於最適醱醱溫度及理想醱醱溫控制方法原定為本廠四十六年之研究工作計劃之一而於四十七年三月始克完成試驗並提出報告（四十七年三月十八日嘉酒化字第 0814 號呈附件八高粱酒醱醱適當溫度及理想控制方法）故絕非明知醱醱溫控

制方法及控制條件而不予控制致使發生不正常現象者（六）關於蒸餾高粱未盡全熟一點：關於此點認為不實因所謂不正常醱醱原料蒸餾日期均在四月間而本案調查人蒞廠調查日期為五月二十日製造號數 156 至 167 共三十二池均已完成第三次蒸餾而廢棄其餘十七池則業已完成第二次蒸餾酒醱已成糜爛糊狀決不能以此推定原來所蒸之高粱未盡全熟況且蒸餾高粱根本無應使全熟之規定（七）關於生酸菌侵入酒醱一點高粱酒醱醱方法與其他酒類製造法完全不同非依純粹培養之糖化菌及酵母菌之作用者蓋所製酒麴其微生物來源得自天然或附着於穀類原料或沾染於器物或浮游於空氣種種龐雜據本局所頒生產參攷資料「我國東北高粱酒之釀造概況」所述自麴子及醱分離所得之菌類繁多（附件九，自高粱糶子及醱分離所得之菌類）其中生酸菌計醋酸菌有三種乳酸菌有八種酪酸菌有三種之多本人現正從事本廠高粱酒製造過程中細菌之研究（未完成）業已從最近正常醱中分離而得多種細菌其中醋酸菌一種乳酸菌四種酪酸菌二種可見高粱酒製造過程中均有生酸菌存在醱內而高粱酒之特殊香味實與此等雜菌有密切關係故出酸醱菌之存於醱中係甚平常之事絕非因管理疏忽致使其侵入醱中（八）關於下池品溫過高一點：關於下池品溫本局從未有規定然根據本廠過去數年來之製造經驗下池品溫若在攝氏三十二度至三十六度之間可得良好製造成績四月份開始製造各池之下池溫度亦均在此範圍之內本廠高粱酒製造工作紀錄簿可資證明絕無較以往為高之情事（九）關於下池後未予踏實一點：我國北部製造高粱酒均於酒醱下池後以人工在醱上作適度之踐踏本廠亦然關於踐踏之方法本局未有規定更無「須予踏實」之規定且所謂適度或踏實等字句意義含糊究應踏成如何程度為宜實無標準可言更無法衡量且第一、二、三各次醱醱之物理狀態顯然不同含水量糜爛程度實際容量均參差不一絕不可能定出一種可靠之數據尚且本人曾在化驗室從事高粱酒醱醱原理之研究發現用間歇通風法將空氣送入疏鬆醱中結果甚為良好（附件十、高粱酒密閉醱醱原理之研究）可知高粱醱醱仍需若干空氣故應將醱醱保持為疏鬆狀態始合理論最近本廠設計試驗之迴轉式大型醱醱鐵槽酒醱在醱醱期內繼續轉動此時根本無緊密狀態可言但仍得良好結果（試驗仍在進行）故所謂「未予踏實」一

點似無理論及事實之根據綜合以上申辯各點可歸納如下即1.所謂不正常醱酵原因均不能構成該次不正常醱酵之直接原因2.不正常醱酵之事實發現後經辦人員立即作適當之處置間無耽擱3.不正常醱酵經設法補救後經已挽回並完全彌補所謂損失4.經辦人員從事業務仍無疏忽可言被付懲戒人至服務本廠起始終認真努力從公對酒類製造曾作許多研究關於高粱酒研究方面亦作不少改良試驗獲得上級主管之嘉許(附件十一、本人在職期間各種研究試驗統計表)於四十六年三月始調任高粱酒製造本局近來對於本廠高粱酒製造數量逐年提高工場設備均係臨時添設本人接辦是項製造無論製造技術上製造設備上以及管理工作上均已發生種種實際困難問題故於接任現職未久即發生本案亦係勢所難免故特請准免議處等語附高粱酒製造程序圖共十一件。

理由

本會查台灣省菸酒公賣局嘉義酒廠於民國四十六年四月二日至五月初旬間製造高粱酒發生醱酵不正常酒量減少致使公家蒙受損失一業曾經該局派趙技正生偉前往該廠指導研究並作成調查報告指稱該項醱酵不正常之原因數點已如前事實欄所述復據該被付懲戒人等反覆申辯對於該項醱酵不正常之發生原因指摘各點認爲非絕對之必然性者雙方各執其詞或以理論或以經驗均尚無一貫之準繩可據姑不置論惟就業務上之觀點而言不問該項醱酵不正常之原因係由何種因素發生然因注意欠周致生不應有之現象當屬無可否認之事實國家設官分職論事科責理所應爾被付懲戒人該酒廠廠長劉之華尚明大體其申辯除對本案有關技術人員請免議處外已自認全部過失責任副廠長王國屏雖云事繁任重且非技術人員然在廠務管理上襄助欠週亦不無疏失之咎技正史涇清在技術上有策劃指導之責製造課長席立堦於業務上亦有督導監察之重任均不能謂爲已盡厥職惟因該員等深知警惕協力改善不獨六、七兩月之溢收酒量抵補損失尚有贏餘且釀造技術亦因而進步酌理衡情處分自宜從寬高粱股股長周文哲到職未久且於事件發生時因公出差在外而代理人已爲即時之呈報其情尚不無可原應免置議。

綜上論結除周文哲不受懲戒外被付懲戒人劉之華王國屏史涇清席立堦

均有公務員懲戒法第二條第二款情事依同法第三條第一項第六款及第八條議決如主文。

內政部核准更改姓名一覽表

香清周	峯一尚	銀士劉	名 姓
香貴清周	祿寶尚	田心劉	名 姓 原
女	男	男	別 性
年六十二國民 日九十月七	月四年九國民 日四十四	三年三前國民 日二十月	日 月 年 生 出
縣北台省灣台	縣垣長省北河	縣陽衡省南湖	籍 本
縣北台省灣台 街前鎮鎮號 九十九	鄉寮大縣雄高 路協商村頂山 七三	鄉南卑縣東台 六鄰六里泉温 二二	所 處 住 居
工	軍	軍	業 職
長過字文名本	名同籍軍	名同籍軍	因原名姓改更
府政省灣台	部防國	部防國	關 機 轉 核
月十年七十四 日一十	月十年七十四 日八	月十年七十四 日八	期 日 記 登
四六第字更台 六第號七二	四六第字更台 六第號六二	四六第字更台 六第號五二	碼 號 記 登
			考 備

清揚劉	春玉鍾
明啓劉	妹春玉鍾
男	女
二年六十國民 日六十月	年五十三國民 日廿月九
市北台省灣台	縣義嘉省灣台
市北台省灣台 巷七九路生民 號二	縣義嘉省灣台 村水法鄉埔中 號七鳥士大
自	無
之務公行執因 要必	長過字文名本
府政省灣台	府政省灣台
月十年七十四 日一十	月十年七十四 日一十
四六第字更台 號九二	四六第字更台 號八二

興振陳	光 陳
興振超陳	光先陳
男	男
年一十四國民 日二十月七	月九年五國民 日三廿
縣東屏省灣台	縣僑區特南海
縣東屏省灣台 村和佳鄉巒生 號五十路	市北台省灣台 號九路園公
無	軍
長過字名因	必之務公行執 要
府政省灣台	府政省灣台
月十年七十四 日三廿	月十年七十四 日四十
四六第字更台 號一三	四六第字更台 號〇三

總統府第三局為公報收費委託郵局代辦公告

中華民國四十七年七月廿八日
台府三字第〇七四七號

- 一、本局發行之總統府公報為便利訂戶繳費計，自四十七年七月份起，委託郵局代收公報費。
- 二、嗣後無論新舊訂戶，均請按半年四十八元，全年九十六元計算報費，交由各地郵局劃撥儲金第九五九號賬戶。