



# 新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 108 年 1 月 23 日 星期三

## 「後埔戰鬥雞」涉嫌使用及貯存逾期原料案情說明

【新北市訊】新北市衛生局接獲民眾陳情，連鎖「後埔戰鬥雞」炸雞排店疑似供應逾期原料予下游商，衛生局於 108 年 1 月 22 日至土城區「後埔戰鬥雞」製造地進行稽查，現場查獲生鮮及醃漬雞肉品原料疑似逾期，計 8 品項總共 2,943 公斤，並立即現場予以封存，倘經查證使用逾期原料，涉違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 8 款規定，將依同法第 44 條規定處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。另查獲案址生產製造醃漬雞肉產品未領有工廠登記證，後續移請新北市經濟發展局辦理。

衛生局進一步說明，108 年 1 月 22 日至「後埔戰鬥雞」製造地稽查原料使用貯存情形及環境衛生，結果有貯存逾期原料、逾期報廢品無專區存放、無產品驗收紀錄及進貨憑證等多項缺失，依食品安全衛生管理法(即食安法)第 8 條第 1 項之規定，已責命業者限期改正，倘複查不合格，將依食安法第 44 條第 1 項第 1 款之規定可開罰 6 萬到 2 億元罰鍰。此外，查獲原料盛裝籃外效期標示逾期，分別為「骨腿(生鮮)(有效日期 107.11.23)」、「三節雞翅(生鮮)(有效日期 2018.11.11)」、「尾椎(生鮮)(有效日期 2018.10.2)」、「雞心(生鮮)(有效日期 108.1.9 計)」、「7 號大胸(醃漬)(有效日期 107.4.22)」、「三節雞翅(醃漬)(有效日期 2017.12.24)」、「骨腿(醃漬)(有效日期 2018.4.3)」、「1 號去皮半雞胸(醃漬)(有效日期 2019.1.17)」等違規貯存及使用疑似逾期原料，前述 8 項食品原料業者聲稱係使用舊籃盛裝，目前衛生局刻正追查中。

衛生局重申，食品業者應秉持自主管理精神，原料應依先進先出原則管控且逾期不得使用，並就所販售之食品負責，倘發現產品有危害衛生安全時，應依食安法第 7 條第 5 項應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並主動通報衛生主管機關，以免觸法，切莫心存僥倖，若查獲仍販售逾期問題產品，將依違反食安法第 47 條處新台幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。

資料詳洽：食品藥物管理科 楊舒秦科長 電話：(02)2257-7155 分機 2211