

# 蘇丹紅是什麼？

蘇丹紅是人工製成的「染料」，常見有蘇丹紅1號、蘇丹紅2號、蘇丹紅3號和蘇丹紅4號，主要用途是在工業上作為溶劑、蠟或增色，包括鞋油、地板的蠟、汽油等，都可能使用蘇丹紅。



含致癌物蘇丹紅之辣椒粉示意圖



在國際上是明確有共識，不能使用在加工食品的物质。

## 新聞報導的中標食品

韓式泡菜湯粉、義大利綜合香草、沙嗲醃肉香料粉、咖哩粉、紅椒辣粉、沙茶醬等多樣食品接連爆出含有蘇丹紅致癌物，掀起食安風暴，許多不肖業者為了讓食品色澤呈現更鮮豔飽滿的橘紅色，便會不法添加蘇丹紅，因此導致此次事件的爆發。



## 針對廠內所使用調味品

目前因應辣椒粉非法添加蘇丹紅色素事件，營養午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉、胡椒粉等相關調味品，且已完成退貨、報廢之作業流程，其餘調味品已請廠商檢附相關聲明書已茲證明。



番茄醬、番茄糊



辣豆瓣醬



沙茶醬



甜辣醬