

臺中市議會第4屆第3次定期會

蘇丹紅風暴食安事件
專案報告



臺中市政府衛生局

報告人：局長 曾梓展

中華民國 113 年 4 月 16 日

目錄

壹、 前言	1
貳、 蘇丹紅之管理規範	3
一、 食品安全衛生管理法規範.....	3
二、 中央邊境查驗源頭把關.....	3
三、 本府蘇丹紅查驗管理.....	4
參、 本府積極作為	6
一、 主動掌握流向立即稽查.....	6
二、 擴大市售產品查驗.....	7
三、 保護特定族群健康.....	8
四、 食安資訊公開透明.....	9
五、 鼓勵業者主動送驗及通報.....	9
肆、 本府動員各局處全面把關食安.....	11
一、 召開跨局處研商會議.....	11
二、 跨局處合力提升本市食安韌性.....	13
伍、 結語	18

壹、前言

有關辣椒粉非法添加蘇丹紅事件，緣於雲林縣衛生局接獲檢舉後，前往該轄濟生股份有限公司稽查，經抽驗販售之「家用四合一調味料組合」，其中的「細粉紅辣椒」檢出蘇丹三號18 ppb；經溯源追查發現，問題產品使用之原料為新北市「保欣企業股份有限公司(簡稱保欣公司)」自中國輸入之辣椒粉。復經各縣市衛生局會同食品藥物管理署(下稱食藥署)持續追查與擴大抽驗下，發現除保欣公司自中國進口辣椒粉原料檢出蘇丹紅外，亦發現高雄市「津棧國際貿易有限公司(簡稱津棧公司)」與「佳廣國際貿易有限公司(與津棧公司同址)」、臺南市「葛瑞特洋菜企業有限公司」及雲林縣「長谷農產有限公司」等輸入業者，自中國進口之「辣椒(粉)」、「青椒粉」、「小米椒粉」等原料檢出蘇丹紅(如圖1)。上述輸入商之問題原料已流入下游製造業、販售業及餐飲業，影響範圍甚廣且流向也相當複雜。

依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第30條規定：「輸入經中央主管機關公告之食品、基因改造食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑時，應依海關專屬貨品分類號列，向中央主管機關申請查驗並申報其產品有關資訊」。查衛生福利部113年3月4日至立法院社會福利及衛生環境委員會所進行之「食安五環執行狀況及蘇丹紅事件處理之檢討專案報告」及113年3月14日行政院第3896次院會「蘇丹紅事件因應及強化措施報告」，自112年5月間發現中國輸臺辣椒粉不合格率偏高，爰食藥署依法責令查驗不合格廠商退運或銷毀，並逐漸提高抽批查驗比率20~50%，自112年12月11日起採100%逐批查驗，並採取相關邊境管理措施(如圖2)，來加嚴把關進口辣椒粉原料安全性。

查食藥署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網頁，顯示自111年1月即於邊境查獲中國進口之辣椒細片檢出蘇丹紅之案件，截至113年3月26日止，邊境查驗進口辣椒粉檢出蘇丹紅計13批。

為補強邊境未即時阻絕而流入後端市場之問題辣椒粉食安事件，本府衛生局於113年2月7日即啟動專案稽查，並透過「主動掌握流向立即稽查」、「擴大市售產品查驗」、「保護特定族群健康」、「食安資訊公開透明」及「鼓勵業者主動送驗及通報」等五大作為，強化後端市場稽查與業者輔導；同時，藉由整合跨局處資源與量能，分工合作進行食安管理及把關工作，全力守護食品衛生安全，讓市民吃得安心。



圖1、蘇丹紅事件時序

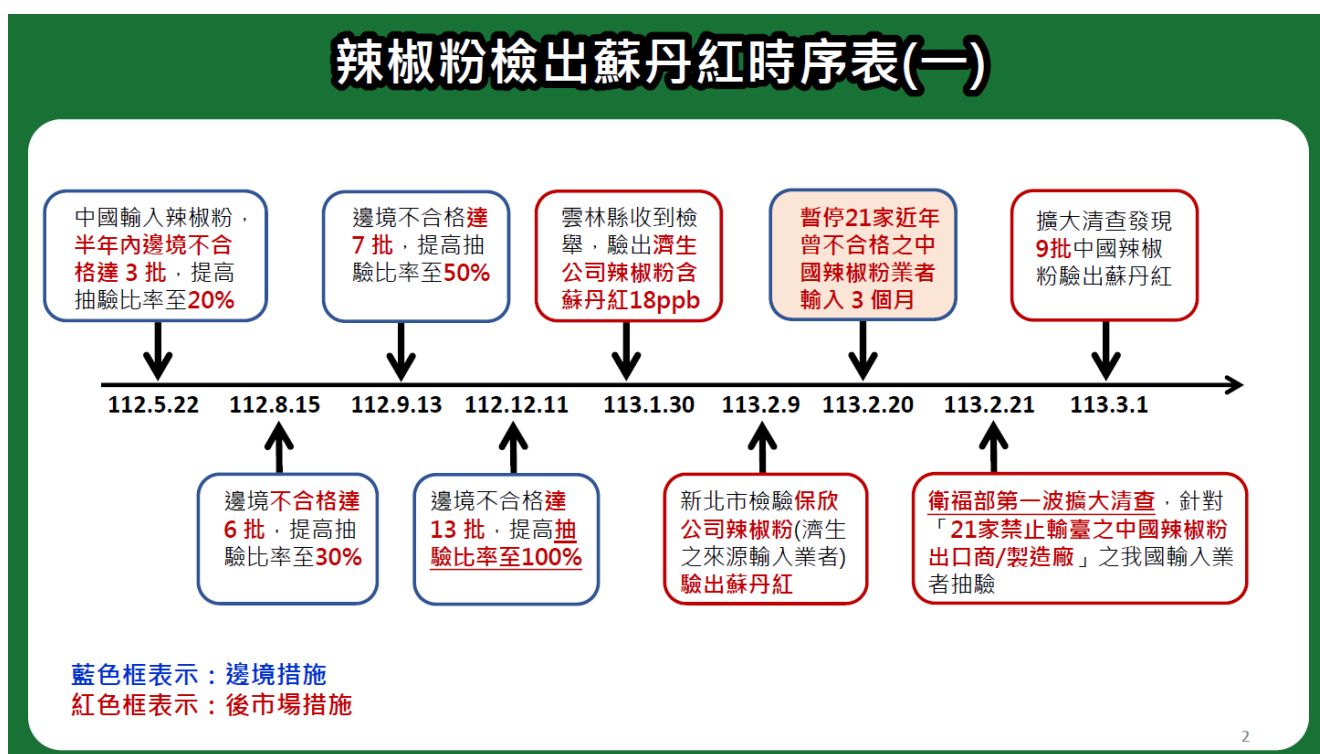


圖2、邊境辣椒粉檢出蘇丹紅時序表及相關措施 (資料來源：113年3月14日行政院會「蘇丹紅事件因應及強化措施報告」)

貳、蘇丹紅之管理規範

一、食品安全衛生管理法規範

為強化食品添加物使用安全及管理，衛生福利部依據食安法第18條規定，訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，規範食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，該標準係為正面表列，僅表列之食品類別得依限量規定合法添加使用，非表列之品項及未准許使用之食品範圍，則不得使用。

蘇丹紅是人工合成的紅色染料，不可使用於食品中。如違法添加於食品中，則違反食安法第15條第1項第10款：「添加未經中央主管機關許可之添加物，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列」，依同法第49條可處7年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣8,000萬元以下罰金。

二、中央邊境查驗源頭把關

食藥署對於輸入食品邊境查驗機制及管理，係依據食安法第30條規定，輸入食品及相關產品應向食藥署申請輸入查驗，經邊境查驗不符合食品，除命業者辦理退運或銷毀外，並依「食品及相關產品輸入查驗辦法」調整查驗方式及抽驗比率，最高可至100%逐批查驗。

(一)依邊境監測結果滾動調整查驗比率

針對中國進口辣椒粉檢出蘇丹紅事件，食藥署112年5月間發現中國輸臺辣椒粉不合格率偏高，逐步提高加強抽批查驗(抽驗率20%至50%)，惟採加強抽批查驗措施後，該類食品仍有不合格情事發生，故自112年12月11日採100%逐批查驗，檢驗合格後始得輸入。

(二)暫停受理違規業者查驗申請

食藥署因應蘇丹紅事件仍持續擴大，遂自113年2月20日起，停止中國21家源頭製造商或出口商之辣椒粉輸入查驗申請，並規定自113年3月1日起，輸入食品無論在邊境或後市場查獲違反食安法第15條第1項第3款「有毒或含有害人體健康之物質或異物」、第7款「攙偽或假冒」或第10款「添加未經中央主管機關許可之添加物」者，即依同法第34條規定，立即停止製造廠輸入查驗申請，且前述違規食品直接銷毀。

另，為落實食安五環第一環源頭控管，阻絕問題原料輸入，食藥署自113年3月14日，停止保欣企業有限公司、津棧國際貿易有限公司、佳廣國際貿易有限公司、葛瑞特洋菜企業有限公司及長谷農產有限公司共5家輸入業者，自「香辛料」及「調味醬」項下共計35項號列之輸入查驗申請。

三、本府蘇丹紅查驗管理

(一)強化食品著色劑使用把關

為維護本市市售食品安全，本府衛生局將未曾稽查、高違規、高風險及高關注業者列為優先稽查對象，每年規劃專案及例行性衛生稽查與抽驗計畫，同時參考邊境抽驗不合格食品及媒體關注事件，滾動調整食品產製及流通販售全通路之查驗政策，執行精準稽查，以維護民眾飲食安全。

112年針對食品著色劑(含蘇丹色素或其他非法定著色劑)共抽驗319件進行檢測，其中查獲1件「QQ軟心糖」檢出Azorubine(紅色三號)與規定不符，基於源頭管理，已移請新北市政府衛生局處辦，裁處3萬元(如圖3)。本府衛生局將持續加強食品查驗，並依檢驗結果滾動調整查驗政策，如查有與規定不符情事，從嚴裁處。



圖3、QQ軟心糖產品照片

(二)超前部署建構本市重大食安事件緊急應變機制

本府衛生局106年執行中秋食品稽查專案，查獲某餅店使用鹹鴨蛋中含有工業用染料蘇丹紅，立即啟動聯合稽查機制，經追查蛋類來源為雲林縣畜牧場，摻入對人體有害之工業染劑蘇丹四號，欺瞞糕餅業者販賣圖利，涉犯詐欺取財罪嫌，主管機關雲林縣政府農業處將受汙染的鴨隻及鴨蛋全數執行撲殺及銷毀作業，並移請臺灣雲林地方檢察署偵辦，經檢察官蒐證後偵結起訴，由臺灣雲林地方法院判決違反食安法第15條第1項第3款規定，依同法第49條處有期徒刑1年6個月，緩刑5年，罰金新臺幣50萬元。

鑑於此重大食安事件影響甚鉅，也考驗市府緊急應變能力，爰本府於111年即超前部署建構危機處理模式，建立任務編組及統籌指揮體系，並於該年12月9日辦理「重大食安事件緊急應變桌上模擬演練」(如圖4)，以鹹鴨蛋檢出含有工業用染料-蘇丹紅事件作為想定狀況，由陳前副市長子敬主持並擔任指揮官，食藥署中區管理中心林副主任宜蓉、臺中地檢署蔣主任檢察官志祥蒞臨指導，衛生局、農業局、環保局、經發局、教育局、新聞局、法制局及警察局共同參與此次跨局處演練，規模為全國最大。

本次演練針對事件之監測及通報、緊急應變、狀況解除及後續追蹤三階段的模擬情境進行推演，各局處在指揮官統籌指揮下，採取危機處理模式，立即動員各局處可用人力與資源，藉由任務編組方式，共同執行重大食品緊急應變處理專案工作，展現團隊合作的精神，有組織、有效率將食安事件對經濟與社會的衝擊減到最低，以最佳之準備面對不可預期之食安危機。



圖 4、本府辦理重大食安事件緊急應變說明會及桌上模擬演練

參、本府積極作為

因應本次蘇丹紅事件持續擴大，本府衛生局於113年2月7日接獲雲林縣衛生局通報後立即啟動專案，前往本市販售及製造業者進行稽查及主動抽驗，阻絕已輸入之問題原料及其產品流入食品供應鏈，並藉由「主動掌握流向立即稽查」、「擴大市售產品查驗」、「保護特定族群健康」、「食安資訊公開透明」及「鼓勵業者主動送驗及通報」等五大作為，持續加嚴把關，保障臺中市民食品安全(如圖5)。



圖5、蘇丹紅問題辣椒粉-中市府5大措施護食安

一、主動掌握流向立即稽查

為確保市售辣椒粉產品安全性，本府衛生局主動與食藥署、各縣市合作及資訊通報，積極追查問題辣椒粉流向，並於第一時間派員前往稽查，確認問題產品影響範圍，責令業者落實下架、回收機制，並命產品負責廠商提出銷毀計畫書，監督業者妥善執行，避免流入食品供應鏈(如圖6)。截至113年3月26日止，各縣市通報蘇丹紅辣椒粉資訊共計30批，已掌握23批流入本市的問題辣椒粉原料，追蹤受影響業者計394家(製造業23家、經銷商19家、餐飲業167家、販售業157家及個人賣/買家28家)，從原料、製造到銷售端問題辣椒粉原料及產品計27萬8,414公斤，已下架回收9萬6,978.44公斤(如圖7)。



圖6、本府衛生局食安處人員稽查違規產品流向、監督業者退回問題原料



圖7、本市蘇丹紅辣椒粉問題批號與流向(截至113年3月26日)

二、擴大市售產品查驗

本府衛生局針對食品流通販售全通路擴大查驗高風險原料及其產品，並配合食藥署執行擴大抽驗計畫，截至113年3月26日，共計動員稽查人力338人次，執行業者稽查169家次，標示查核610件，並抽驗15件市售辣椒粉及其相關製品，檢驗結果14件未檢出，1件在本轄肉製品工廠抽驗之「紅辣椒粉」原料檢出蘇丹三號，已立即通知下游業者所屬15縣市衛生局及本市業者下架回收產品。

三、保護特定族群健康

針對蘇丹紅辣椒粉及其相關調味製品影響層面擴大，為維護特定族群之食品安全，本府於113年3月6日主動通知高中以下學校、醫院、安養及長照機構、各類護理之家等千家單位，自主預防性暫停使用辣椒粉、咖哩粉、胡椒粉(含白胡椒、黑胡椒、椒鹽粉)等辛香調味料，後續並以函文正式呼籲相關單位慎選供應廠商，以維護特定族群健康及消費權益(如圖8、圖9)。

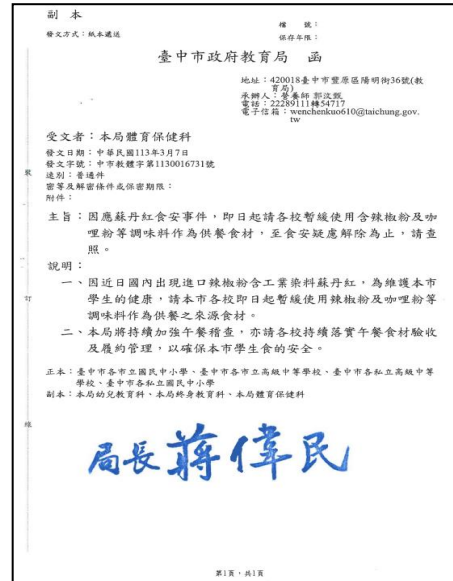
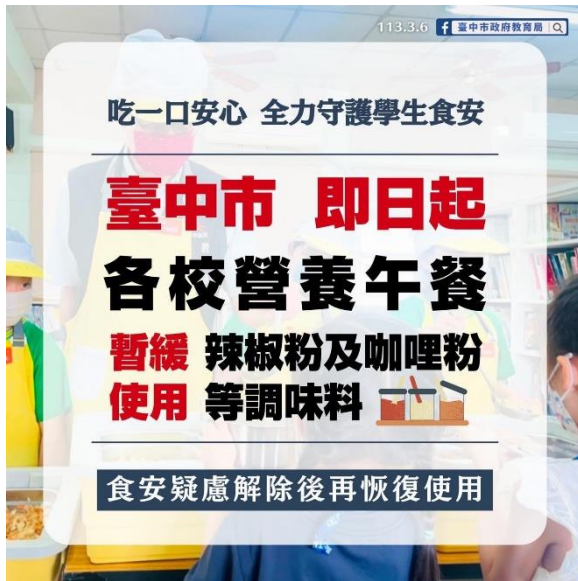


圖8、本府教育局以臉書及函文通知學校暫停使用辣椒粉等調味粉料

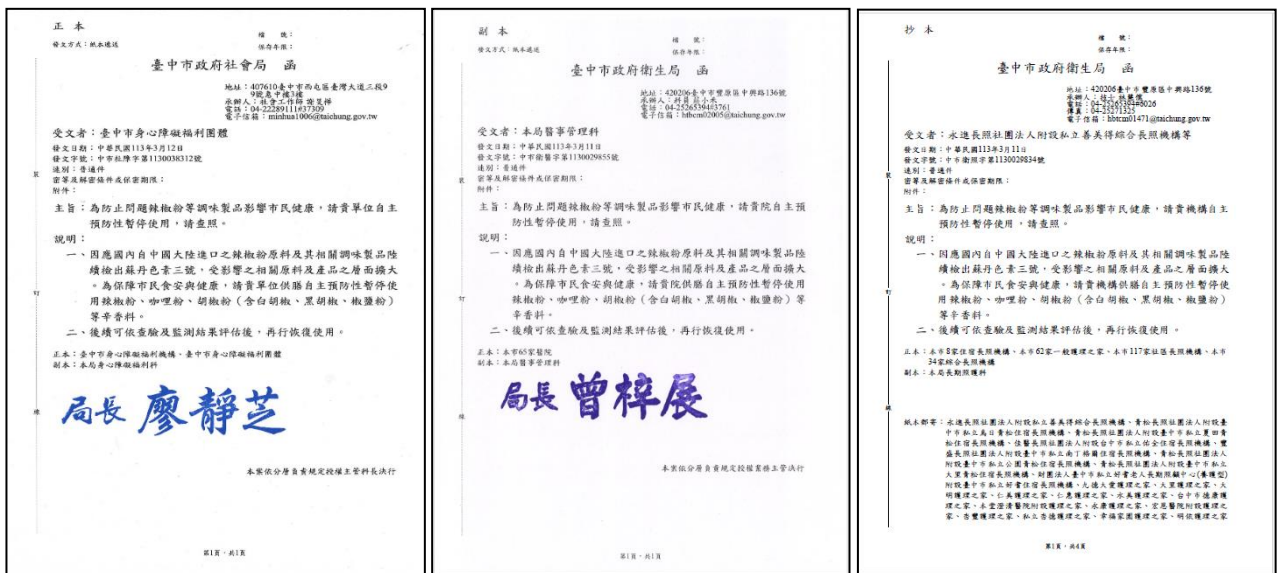


圖9、本府各局處主動函請相關單位暫停使用辣椒粉等調味粉料

四、食安資訊公開透明

進口辣椒粉持續檢出蘇丹紅引發民眾憂慮，為提升民眾對本市食安信心，本府持續透過宣傳圖卡、新聞稿、新聞性座談節目等多元管道，即時公布最新查驗資訊，截至113年3月26日，共發布11則新聞稿，並建置「蘇丹紅辣椒粉專區」，主動公開最新查驗結果、事件發生迄今之流向資訊(17則)及各項積極作為(如圖10)，藉由資訊透明揭露，讓民眾掌握食安，安心消費。



圖10、「蘇丹紅辣椒粉專區」查詢畫面及專區QR Cord

五、鼓勵業者主動送驗及通報

為確保消費者飲食衛生安全，食品業者應落實自主管理，確認原料符合規定，如發現原料或所製售之產品有危害衛生安全之虞時，應該立即主動停止製造、加工、販賣、及辦理回收，並將問題原料退回上游業者處理，同時通報本府衛生局。為加強業者落實自主管理，本府主動媒合第三方公證檢驗機構提供優惠檢驗價格，以鼓勵業者自主送驗原料或產品(如表1)；同時，本府衛生局製作「食品業者自主通報」圖卡(如圖11)，宣導業者應依法善盡主動通報責任，確保食品衛生安全。

表1、辣椒製品中蘇丹色素 檢驗公司一覽表

檢驗公司名稱	價格 (3/18起台中市優惠價)
全國公證檢驗股份有限公司 (衛福部認證實驗室)	3,990 元/件
台灣檢驗科技股份有限公司(SGS)	
歐陸食品檢驗股份有限公司	
台美檢驗科技股份有限公司	
財團法人台灣商品檢測驗證中心(商檢中心)	
暉凱國際檢驗科技股份有限公司	
環虹錕騰科技股份有限公司	須洽檢驗公司確認
貝爾國際檢測科技股份公司	

112年5月15日 廣告

食品業者自主通報

報乎你知

通報時機

發現產品有**危害衛生安全**時，應立即**主動**停止製造、加工、販賣及辦理回收，**並通報**食安處。

如何通報

請多加利用「**非登不可**」通報，並來電(04-22220655#3203)確認。

如無法線上通報，可**傳真** 04-22220926 或 **E-mail**(fds0006@taichung.gov.tw)通報。



線上通報 QR Code



通報表 QR Code



未落實通報，可處3-300萬元罰鍰



臺中市食品藥物安全處

圖11、「食品業者自主通報」圖卡

肆、本府動員各局處全面把關食安

一、召開跨局處研商會議

系統性的蘇丹紅食安事件引發民眾疑慮，本府於113年3月13日召開「因應蘇丹紅辣椒粉事件跨局處研商會議」(如圖12)，由張副秘書長大春親自主持，邀集衛生局、經發局、農業局、環保局、教育局、社會局及法制局共同研商及通力合作，整合跨局處資源，從本市源頭的毒性及關注化學物質追蹤管控輔導、問題原料產品銷毀、食品製造及銷售到末端餐飲及零售相關的食品鏈，以及消費者權益保障等事項，分工合作進行食安管理及把關工作，全力守護食品衛生安全，讓市民吃得安心(如表2)。



圖12、本府聯合各局處研商蘇丹紅辣椒粉事件因應措施

表2、因應蘇丹紅辣椒粉事件跨局處分工事項

單位	工作項目
衛生局	<ul style="list-style-type: none">一、積極與各縣市衛生局進行資訊通報與合作，主動追查問題辣椒粉及其製品流向，並於第一時間派員前往稽查。二、稽查確認問題產品影響範圍，確保本市製造、餐飲、販售等全通路已完成下架、回收作業。三、責令負責廠商提出銷毀計畫書，並由衛生局監督銷毀，阻絕問題辣椒粉原料及其製品流入食品產銷供應鏈。四、擴大查驗市售食品流通販售、餐飲等通路高風險產品。五、把關長者、病患、孕婦、幼兒膳食，盤點清查應下架產品品項，自主暫停使用問題產品。六、建置「蘇丹紅辣椒粉專區」主動公開最新查驗結果、積極作為、

	<p>問題產品批號及流向等資訊。</p> <p>七、宣導業者落實自主管理，並媒合公證檢驗單位提供優惠檢驗價格，以鼓勵業者自主送驗原料或產品。</p> <p>八、宣導業者如發現原料或產品有危害之虞，主動通報衛生局。</p> <p>九、透過臉書、新聞稿發布等多元媒體，加強民眾選購宣導及呼籲業者慎選原配料上游廠商，並注意價格合理性等。</p>
教育局	<p>一、把關校園及幼兒園餐食，盤點清查應下架產品品項，停止使用問題產品。</p> <p>二、檢視廚房與庫房內的調味料，並自主暫停使用疑慮調味料產品，進行調整設計菜單、強化學校午餐驗收，及落實食材供應商及採購契約之履約管理。</p> <p>三、加強學校場域衛教宣導，如廣發圖卡。</p>
環保局	<p>一、查核化工原料相關業者食安風險疑慮化學物質並主動提供查核資料予衛生局，作為後續加強高風險食品業者之參考名單。</p> <p>二、依環境部環境管理署研議結果，監督業者妥善執行問題原料及製品作為廢棄物之銷毀處理。</p>
社會局	<p>一、把關長者、身障、兒少及社區據點機構團體之膳食，盤點清查應下架產品品項，自主暫停使用疑慮調味料產品。</p> <p>二、針對食物銀行之食品全面清查檢視，下架問題產品。</p>
經發局	<p>一、配合衛生局及環保局進行工廠輔導，避免毒化物進入食品鏈。</p> <p>二、加強輔導市場、夜市、商圈業者，慎選上游廠商，並注意原配料購入價格合理性等，以避免不慎購入含蘇丹紅之食品。</p>
農業局	<p>一、加強抽驗蛋鴨場飼料，杜絕違法添加蘇丹紅。</p> <p>二、輔導所轄批發市場、農民團體、田媽媽餐廳及休閒農場等，慎選上游廠商注意原料，避免不慎購入。</p>
法制局	<p>一、配合衛生局查核市售食品流通販售、餐飲等通路高風險產品，督促業者提供退費聲明。</p> <p>二、提供消費諮詢並辦理消費爭議處理。</p> <p>三、提供誤用含有蘇丹紅產品之業者免費法律諮詢。</p>
共通性 事項	<p>協助業管單位進行衛教宣導，如廣發圖卡。</p>

二、跨局處合力提升本市食安韌性

(一) 實地查核加嚴把關食品安全

本府動員各局處分工合作，透過實地查核全面把關食安，其中衛生局實地稽查，確認問題食品皆已完成下架回收；環保局查核列管之蘇丹紅運作業者，確認蘇丹紅運作紀錄、包裝容器依規標示禁止用於食品警語等；教育局查核校園使用辣椒粉、胡椒粉、咖哩粉等辛香料調味品情形。截至113年3月26日，共稽查184家次，確保問題原料及其製品均已停止使用及下架回收(如圖13至圖15)。



圖13、本府衛生局現場稽查確認蘇丹紅問題產品已全數下架停售

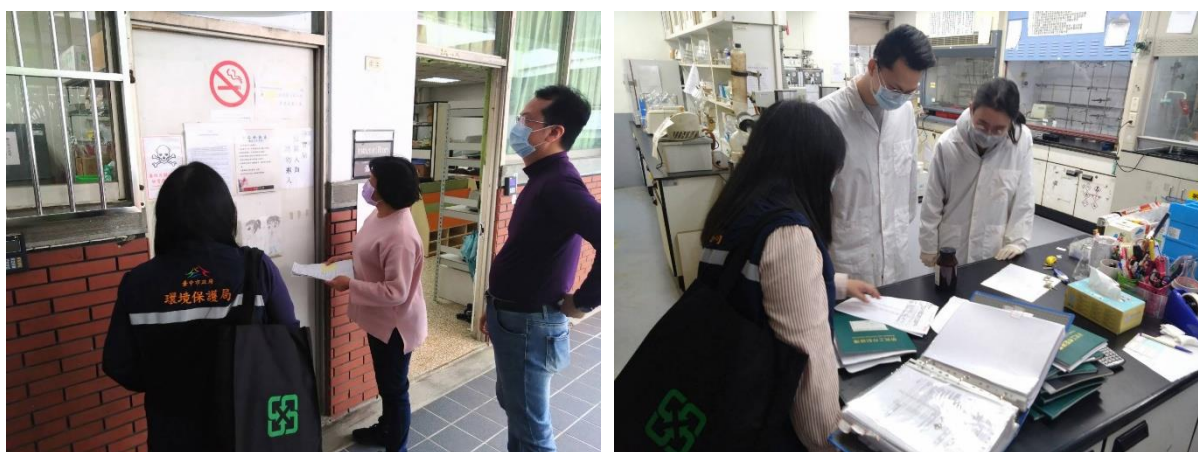


圖14、本府環保局查核使用蘇丹紅之運作場所標示及毒化物運作紀錄



圖15、本府教育局查核學校菜單及調味料種類使用情形

(二) 多元宣導強化風險溝通

本府製作蘇丹紅辣椒粉專區(如圖16)及解密蘇丹紅等宣導圖卡(如圖17)，並透過實地輔導及運用臉書、官方網站、LINE與新聞性座談節目等多元媒體加強宣導，截至113年3月26日，共宣導287次，出席觸及人數達3萬8,156人次，並接受2場次有線電視台專題訪談，促進民眾對蘇丹紅之認識，並瞭解市府對蘇丹紅事件之積極作為(如圖18、圖19)。




圖16、蘇丹紅辣椒粉專區宣導圖卡

解密蘇丹紅

蘇丹紅是什麼？
為工業用色素，呈鮮紅色可使顏色更加鮮豔，依法規不得添加於食品中。

有什麼風險？
依據國際癌症研究機構 (IARC) 將蘇丹紅歸類為第3級致癌物，長期食用可能對肝、腎有毒性。

可能被添加於哪些食品？



辣椒粉



咖哩粉



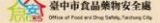
調味粉



鴨蛋黃



臺中市政府衛生局
Taichung City Government Health Bureau



臺中市食品藥物安全處
Office of Food and Drug Safety, Taichung City

解密蘇丹紅

日常中如何預防？

1. 避免選擇顏色過於鮮艷或價格過低食品。
2. 飲食多樣化，不要只吃特定食物或購買特定品牌。
3. 健康生活，多喝水、適度運動增加排汗。

更多資訊一次報你知

想要了解最新消息、問題產品資訊等訊息 專區連結看這裡
歡迎至臺中市蘇丹紅辣椒粉專區查詢。



臺中市政府衛生局
Taichung City Government Health Bureau



臺中市食品藥物安全處
Office of Food and Drug Safety, Taichung City



圖17、解密蘇丹紅宣導圖卡



傳 真：
保存年數：

臺中市政府經濟發展局 函

地址：40701臺中市西屯區臺灣大道三段99號
承辦人：管理員 林傳如
電話：22289111#31515
電子信箱：cccc58@taichung.gov.tw

受文者：本局市場管理科一股

發文日期：中華民國113年3月25日
發文字號：中市經中字第1130016911號
類別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：有關蘇丹紅食安事件引發民眾疑慮，源頭原料經製造加工及多層轉售複雜，請各市場持續宣導販售食品之攤商，應落實產品或食材原料自主管理，慎選上游廠商，注意原配料購入價格合理性等，避免不慎購入含蘇丹紅食品，以維護消費者權利及食品安全衛生管理，請查照辦理。

說明：最新相關食安資訊請參閱「臺中市重大食安議題專區」/「蘇丹紅辣椒粉專區」(https://gov.tw/nSi)。

正本：公有零售市場(42處)
副本：本局市場管理科一、三股

傳 真：
保存年數：

臺中市政府教育局 函

地址：420018臺中市翠園區瑞陽街36號(教
育局)
承辦人：營養師 韓淑君
電話：04-22289111#54717
電子信箱：wenchenkou@taichung.gov.tw

受文者：本局體育保健科

發文日期：中華民國113年3月8日
發文字號：中市教體字第11300197701號
類別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：因應蘇丹紅食安事件，即日起請各午餐供應業者暫緩使用含辣椒粉、咖哩粉(含咖哩塊)、胡椒粉(含白胡椒、黑胡椒及椒鹽粉)等調味料作為供餐食材，至食安疑慮解除為止，請查照。

說明：
一、依據本局113年3月7日中市教體字第1130016731號函錄達。
二、本局前以上開函請本市各午餐供應業者暫緩使用辣椒粉及咖哩粉等調味料作為供餐之來源食材，因近日發現蘇丹紅青辣椒粉製成「白胡椒」，為維護本市學生的健康，請本市各午餐供應業者即日起暫緩使用胡椒粉(含白胡椒、黑胡椒及椒鹽粉)作為供餐之來源食材。
三、本局將持續加強午餐餐稽查，亦請各業者依據與學校簽訂之午餐契約條文辦理，以確保本市學生食的安全。

正本：遠達有限公司、怡馨美食品有限公司、佳豐食品食品廠、聚陽食品工廠、大同食品有限公司、維珍食品股份有限公司、玉美生技股份有限公司、吉泰食品有限公司、金聖食品食品有限公司、自包食品有限公司、永聯食品食品工廠、鼎利食品廠、禮芳食品廠、全國統餐食品廠、食品美食品股份有限公司、香雲食品有限公司、上弘健康工廠、怡豐食品股份有限公司、鎮源華彰北港路森林合作農場、中投食品有限公司、美全圖書有限公司、新源食品有限公司、冠傑食品股份有限公司、佳祥食品食品廠、大台中食品有限公司、食品食品供應社、泉泰興行、和谷美行、金美德食品有限公司、大龍統餐等業者公司
副本：本局幼兒教育科、本局體育保健科

第 1 頁，共 2 頁

圖18、本府經濟發展局實地向業者進行宣導並函文請公有市場及學校慎選供應商，避免購入蘇丹紅食品

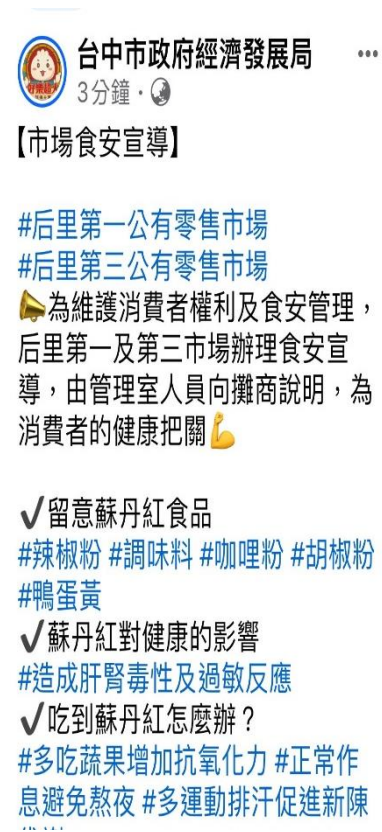
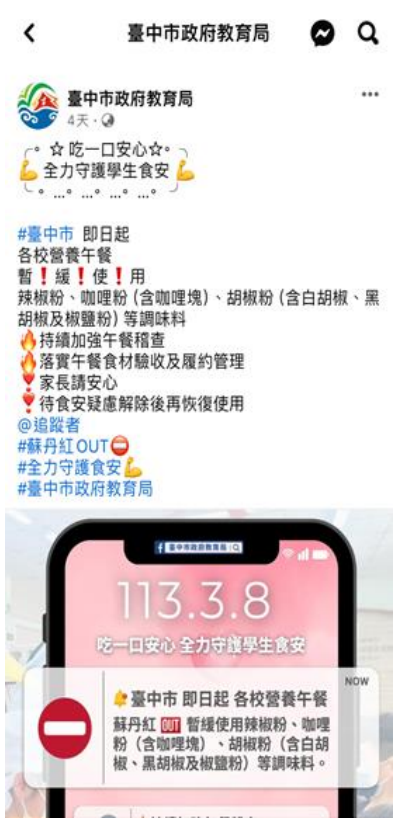



圖19、本府運用多元媒體加強蘇丹紅事件宣導

(三) 妥善保護消費者及業者權益

為保護消費者權益，本府設有陳情整合平台、1999話務中心，同時本府衛生局受理民眾電話或現場檢舉，提供民眾便利暢通的檢舉管道；另，本府法制局針對誤用含有蘇丹紅原料及其製品之業者提供免費法律諮詢服務，並妥善協助民眾求償及消費爭議處理(如圖20)；同時，針對本市使用問題紅辣椒粉原料製作產品之食品廠，本府衛生局也積極督促業者落實食品安全責任，對於消費者所受之損害，善盡受理消費者退貨與求償之相關責任(如圖21)。



圖20、本府提供便利暢通之檢舉管道並提供消費及法律諮詢服務

 **金安記食品廠有限公司**
TEL:+886-4-2635-4318 FAX:+886-4-2635-7806 URL:https://www.jinanj.com.tw

聲 明 書

針對原料廠商保欣企業有限公司進口之紅辣椒粉，經台中市衛生局抽驗出蘇丹紅色素3號一事，金安記食品廠有限公司聲明全文如下：

- 一、本公司受波及之產品為「香辣豬肉乾」(規格 60/250 克;批號有效期限 2024.10.04 至 2024.11.17)、「魯香豬肉乾」(規格 100 克;批號有效期限 2024.10.04 至 2024.11.17) 以及「香辣豬肉絲」(規格 60/100/250 克;批號有效期限 2024.10.09 至 2024.11.17) 接獲台中市衛生局通知後，本公司立即成立調查小組，品管單位查批號追溯及通路商下架回收作業，目前該批有受波及之商品尚在進行回收作業當中。
- 二、倘若消費者已購買該批有疑慮之商品「香辣豬肉乾」(規格 60/250 克;批號有效期限 2024.10.04 至 2024.11.17)、「魯香豬肉乾」(規格 100 克;批號有效期限 2024.10.04 至 2024.11.17) 以及「香辣豬肉絲」(規格 60/100/250 克;批號有效期限 2024.10.09 至 2024.11.17) 可憑發票開立日期(2024.01.05-2024.02.23)及商品向原購買商申請退換貨，對於消費者所受之損害，本公司亦負起相對責任，於即日起消費者可進行退換貨至 2024 年 04 月 30 日，如於通路退換貨處理有疑問時，可致電金安記消費者服務專線 0800-010-598，也強調本公司此次受影響的產品僅「香辣豬肉乾以及香辣豬肉絲」品名之商品。
- 三、金安記自開創以來都秉持著誠信以及用心服務的經營態度，對此事影響廣大民眾對於食安問題的憂心我們深感抱歉，於此本公司也是此事件當中的受害者，已遵循衛生單位指示將此兩項產品盡速收回動作，另往後我司原物料輸入會再加強供應商以及產地的慎選，以維護食品安全的責任，對此本公司深感歉意，特此聲明。


 金安記食品廠有限公司
2024 年 02 月 28 日

圖21、食品廠使用問題紅辣椒粉原料聲明書

伍、結語

為保障市民飲食安全，本府主動掌握問題辣椒粉流向後，皆於第一時間派員前往稽查，確認問題原料及其產品影響範圍，確保製造、餐飲、販售等全通路已完成下架、回收作業，有效阻絕問題食品流通。

另，考量食品產製、販售作業具有跨縣市流通特性，本府透過跨縣市聯防合作，有效掌握及追查問題原料與產品流向，如查獲違規者，一律重罰絕不寬貸，全力維護市民健康。

本次進口辣椒粉檢出蘇丹紅事件，突顯輸入食品管理制度及食品追溯追蹤管理系統未臻完備，為確保民眾食品安全，本府呼籲中央補強邊境把關力道外，提出具體建議事項如下：

一、擴增追溯追蹤制度實施對象

查食藥署建置「食品追溯追蹤管理系統」，以掌握輸入進口食品之流向與數量，惟該業者申報制度未能涵蓋大型販售業及餐飲業，導致地方政府衛生局無法透過該系統即時釐清問題辣椒粉流向資訊，本府建請中央全面優化食品追溯追蹤管理機制，逐步擴增追溯追蹤制度之實施對象範圍，提升食品製售全通路之流向透明度，相關建議已獲行政院第3896次院會決議，裁示追蹤追溯系統有必要檢討及補強改善。

二、擴大挹注地方稽查、檢驗人力及經費

地方政府為維護後市場流通販售產品之安全性，需在既有人力及檢驗資源外，另投入大量查驗量能，以阻絕蘇丹紅問題原料及其產品流入市售，彌補邊境查驗控管之不足，爰本府建請中央擴大經費編列，用以挹注地方政府因查察違規產品所增加之稽查及檢驗資源需求，俾地方政府得以妥善執行食安五環各環節，遏止不法產品危害大眾健康。

另蘇丹紅辣椒粉及其相關調味品製品影響層面持續擴大，已為系統性事件，本府衛生局亦於中臺灣區域治理平台會議，提案請中央研議全國各民間檢驗機關(構)、法人或團體檢出食品中重大非法添加物成分時之通報機制，以健全食安監控及通報體系。

食品安全不分假日，為讓市民安心，本府持續整合跨局處資源通力合作，落實五大措施，從輸入源頭、加工製造、販售流通等產銷鏈全面把關，合力維護市民食安與健康。

參考資料：食藥署邊境檢出辣椒粉含蘇丹紅案件清冊

項次	時間	名稱	檢驗結果
1	111 年 1 月 18 日	辣椒細片	蘇丹三號 7 ppb
2	112 年 3 月 14 日	片狀紅辣椒	蘇丹一號 895 ppb
3	112 年 4 月 11 日	辣椒粉	蘇丹三號 7 ppb
4	112 年 4 月 18 日	辣椒片	蘇丹三號 5 ppb
5	112 年 4 月 18 日	辣椒粉	蘇丹三號 7 ppb
6	112 年 5 月 9 日	乾辣椒粉	蘇丹三號 17 ppb
7	112 年 5 月 16 日	辣椒粉 B	蘇丹三號 5 ppb
8	112 年 9 月 12 日	辣椒粉	蘇丹三號 9 ppb
9	112 年 12 月 19 日	熱烘乾燥辣椒粉	蘇丹三號 7 ppb
10	113 年 1 月 30 日	辣椒粉	蘇丹三號 5 ppb
11	113 年 1 月 30 日	辣椒粉	蘇丹三號 6 ppb
12	113 年 3 月 26 日	辣椒粉	蘇丹三號 7 ppb
13	113 年 3 月 26 日	辣椒粉	蘇丹三號 5 ppb

備註：

1. 資料來源：食藥署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網頁(網址：<https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx>)
2. 檢驗方法：食藥署 108.05.22 公開建議檢驗方法-「食品中蘇丹色素之檢驗方法(二) (TFDAA0074.00)」
3. 判定標準：檢驗方法之定量極限，蘇丹一號、蘇丹二號及蘇丹三號均為 4 ppb，蘇丹四號為 10 ppb