



(圖取自Unsplash圖庫)

本縣食安管理及 因應蘇丹紅事件之作為

報告單位：雲林縣衛生局

報告大綱

食安管理
原則

濟生案
說明

持續配合
溯源查核
下架回收

檢討及
策進



管理原則~食安五環

非登不可

掌握全國食品名單及產品

- 廠商
- 業別
- 產品資料

非報不可

阻絕不合格產品於境外
掌握報關資訊

- 進口國 進口商資料
- 進口來源 檢驗資料

非登不可

原料產
品登錄

源頭管理

非報不可

流向管理

三級品管

非追不可

非稽不可

非驗不可

政府稽查抽驗

中央與地方聯
合強力稽查
(三級品管)

由食藥署風管組
認證通過之驗證
機構，進行第三
方驗證(二級品管)

業者自主管理與

- 強制檢驗(一級品管)

非追不可

掌握食品供應鏈上下游關係

- 原料商、出貨商
- 產品、原料、數量

什麼是蘇丹紅？

- 蘇丹紅是人工合成的染料並非天然染料。
- 蘇丹紅因在動物、細胞實驗中曾發現會致癌以及突變，已被國際癌症研究機構IARC列為第三類致癌物。
- 蘇丹紅雖然目前無明確證據會對人體致癌，也無立即毒性，但食用過多的蘇丹紅還是會有肝腎功能受損、皮膚過敏等問題，故為我國政府公告「禁止」使用於食品的添加物。

濟生案說明-1

113年1月8日接獲陳情濟生股份有限公司斗六廠製售之家用四合一調味料組合產品，製程使用檢出蘇丹色素三號之紅辣椒粉。

- 113.1.19至濟生公司稽查該公司提出僅剩留樣檢體可抽驗。
- 113.1.22至全聯抽樣民眾陳情之同批號產品，113.1.30細粉紅辣椒結果檢出蘇丹色素3號「18ppb」（限量標準：不得檢出）。
- 113.1.30即刻通知並責令業者將違規產品下架回收。
- 113.2.6派員將問題商品(庫存原料及產品)查封。
- 查該批檢出蘇丹紅色素之原料購自新北市保欣企業有限公司，旋即113.2.7移請新北市政府衛生局依權責辦理。
- 113.2.7函文各縣市衛生單位協助查察下游端，以防違規產品還在販售架上。
- 113.2.7函文業者將下架回收數量通報本局。
- 113.2.16移請臺灣雲林地方檢察署偵辦。



濟生案說明-2

- ▶ 113年2月26日會同法務部調查局雲林調查站、雲林縣警察局、食藥署中區管及本局政風主任前往濟生斗六廠、新北市濟生新莊廠及台北市總公司同步啟動搜索調查。
- ▶ 濟生公司斗六廠研發處郭姓處長，將該公司生產的紅辣椒粉原料，寄送台灣檢驗科技公司（SGS）食品實驗室檢測，檢出含有蘇丹色素3號，為讓產品順利在全聯超商上架，竟涉變造檢測報告，法官認為郭有串證滅證之虞裁定羈押，另該公司陳姓負責人、陳姓經理及其他3名職員，分別予以150萬元至2萬元不等交保。
- ▶ 3月1日函文請該廠清查自112年3月起曾有使用保欣公司提供原料產製之所有成品清單及追溯追蹤資料，提供後續辦理，惟本案有危害人體健康之虞，依據食安法第41條規定，請即刻暫停辣椒粉相關製品之產線運作，自行檢視修正有關廠內作業環境、原料進廠驗收機制、產品追溯追蹤系統(含原料進貨、產品製造及成品交貨)資料建立等缺失，待相關缺失完成改善，另提具改善報告書，報請本局審核通過始得復工。

溯源查核-1

案由：

本縣「濟生股份有限公司斗六廠」製售之產品，製程使用檢出蘇丹色素3號之紅辣椒粉。

辦理情形：

經查該公司向新北市保欣企業股份有限公司購入紅辣椒粉，製成半成品及成品，**經現場清點並封存完成共計9045.5公斤。**



溯源查核-2

1、高雄市「裕榮食品股份有限公司」製售

「蝦味先(香辣口味)產品回收下架情形：

- 立O食品有限公司：下架311箱(計3,168包)
- 全O物流股份有限公司：下架149箱(計1,788包)
- 全家店鋪：(下架回收至總倉計4,687包)

總計：9,643包

2、苗栗縣「鑫O食品股份有限公司」製售

「鑫O美味白胡椒棒」，本縣產品回收下架情形：

- 水林鄉弘O商行下架該產品

總計：11箱(計66包)。



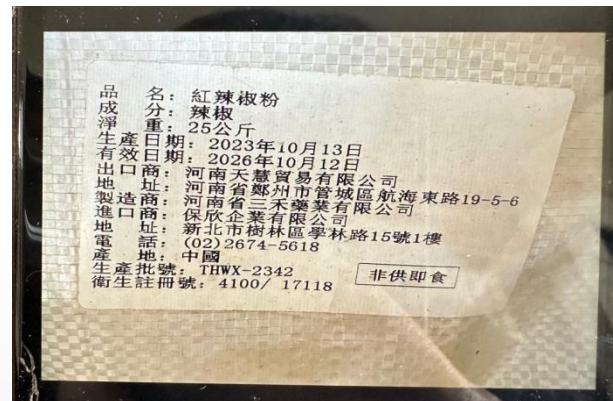
溯源查核-3

案由：

新北市通報，本縣松賀有限公司向保欣企業股份有限公司購進500公斤紅辣椒粉原料檢出蘇丹色素三號。

辦理情形：

經查該業者為辣椒粉分裝業者，即刻要求下架回收。



溯源查核-4

案由：

接獲臺南市政府衛生局通知，有關臺南市「久芳生物科技有限公司」購買保欣企業股份有限公司之小米椒粉5000公斤（批號：THWX-2351、效期：2026.11.23）檢出蘇丹三號，**流向本縣2家食品廠。**

辦理情形：

經查1家業者進貨1公斤，700公克未使用，300公克僅做成半成品，尚未製成成品販售；另1家業者進貨240公斤，200公斤尚未使用，另40公斤製成等5項成品，業者已第一時間通知下游業者下架回收，衛生局將持續監督回收作業。



溯源查核-5

案由：

高雄市通報，津棧國際貿易有限公司輸入中國大陸之「紅辣椒細粉-C辣粉」，檢出含有蘇丹色素三號，本縣永○辣椒行進貨23,020公斤。

辦理情形：

經查該行全數未使用，業者已全數退貨上游處理，並取得退貨證明單據備查。



溯源查核-6

案由：

接獲臺中市通報該市金安記食品廠有限公司使用新北市保欣公司違規紅辣椒原料製成「香辣豬肉乾」銷售至本縣欣○公司。

辦理情形：

本局派員稽查，該批「香辣豬肉乾」均未出售，全數退貨予上游金安記食品廠。



溯源查核-7

再查獲長谷農產有限公司違規~移法辦

- 113年3月5日接獲臺南市Line通知，抽驗本轄長谷公司使用製售之「雞心小辣椒」、「三英朝天椒辣椒粉」檢出蘇丹色素三號。
- 經查其原料係該公司自行由越南、中國大陸進口，後製成案內2項產品，目前針對廠內所有剩餘原料、半成品及成品已封存，該公司於3月8日發聲明書：「…為保障消費者安全，本公司辣椒產品不分品項、規格批號，一律先預防自主性下架，待檢驗合格後再上架。…」。
- 衛生局除持續追查其餘產品流向外並命業者3月10日起暫停作業，進行全廠清消後再復工，另通知不合格產品下游業者所轄衛生局協助下架相關產品並通報食品藥物管理署，後續收集相關事證移送司法單位。

溯源查核-8

查核結果

截至113年3月8日，查驗本轄業者使用辣椒粉含蘇丹紅的產品清單如下：

家用四合一調味料組合(細粉紅辣椒)、紅辣椒粉、熱烘乾辣椒粉、黃咖哩醬粉、青辣椒粉、紅辣椒細粉-C辣粉、胡椒鹽調味粉、大辣椒細粉、蝦味先(香辣口味)、上咖哩粉、印度咖哩粉、雞心辣椒粉、混合辣椒粉、紐澳良香料、麻椒粉等。

查核轄內業者		60家
總計抽驗： 19件	檢出蘇丹色素三號	5件
	未檢出	6件
	檢驗中	8件
下架回收及封存之原料、半成品及成品總重量：		
46,615.9公斤		

全面檢討及策進作為

檢 討

進口商僅透過邊境抽驗，並無後市場的銷售管理，然現行食品安全衛生管理法僅規定一定規模資本額食品業者須從事追溯追蹤及自主檢驗，其餘未上市(櫃)或資本額較小之業者未強制規定應建立有關食品自主追溯追蹤、檢驗機制及檢驗資料登錄追蹤系統，且皆由業者自行輸入，系統無除錯提醒功能，有的也未能精確準時的記載需要依靠平時現場稽查，惟稽查人力缺乏已是長久的課題。

策進作為

透過執行中央規劃食品稽查專案、產品監測計畫或爭取食安相關計畫，針對本縣食品調味料業者，輔導建立自主衛生管理制度，建置原物料進貨驗收、精確投料紀錄及進出貨管理等資料，加強查核輔導頻率，特別是小規模的製造業，以防止問題產品流入市面，確保民眾食之安全。

- 1.輔導鼓勵法規未強制規定轄內未上市(櫃)或資本額較小之食品業者以書面或電子建立相關追溯追蹤系統資訊及進行自主檢驗，強化自主管理，以確保產品符合食品安全衛生管理法規定。
- 2.持續向中央積極爭取食安相關計畫及稽查人力，增加輔導稽查頻率，強化食安管理。

「蘇丹紅」越查越多？如何避免蘇丹紅危害？

- 選擇商家~在購買相關產品時，盡量選擇信譽良好、通過多項食品認證的食品商家購買。
- 檢查標示~購買前記得仔細閱讀食品成分表，也盡量少買來路不明、成分無標示的食品。
- 觀察外觀~避免顏色過於鮮豔或售價過低的食物。
- 分散風險~不要限定購買特定品牌或食物。
- 均衡飲食~注意均衡的飲食，不要只吃特定食物盡量選擇多樣化、多種配色和原型食物，也可以盡量選擇自己做菜，相對於外食更健康、單純。



（擷取自FREEPIK）

THANKS!

謝謝
敬請指教