

## 臺南市新南國小午餐食材【因應蘇丹紅食安事件】說明事項

各位家長好：

近日蘇丹紅色素事件，家長都很關心孩子在校的午餐食材是否安全？在此告知家長，經查目前本校午餐廚房均未使用違法原料的辣椒粉及咖哩粉等辛香料。

3/7 後，本校也依照臺南市教育局的政策：【禁止使用咖哩粉、辣椒粉】，每日午餐的食材內容家長都可上教育部—食材登錄平台查詢。孩子的飲食健康我們都會嚴格的把關，午餐食譜也會配合臺南市教育局的政令措施做滾動式的食材調整，請家長安心。

### 一、什麼是蘇丹色素？

蘇丹色素是一群工業用的紅色染料，可用於溶劑、機油、蠟、鞋油及地板蠟等，不可以使用於食品中。

### 二、蘇丹色素對健康的影響？

根據國際癌症研究機構（International Agency for Research on Cancer）對蘇丹色素所做的研究，蘇丹 1 號可能具有基因毒性，蘇丹 1-4 號均具有潛在致癌性，歐盟及英國之風險評估結果顯示，其暴露量尚不足以對人體健康構成威脅。接觸可能致癌物質並不一定意味著會患上癌症，誘發癌症的因素眾多，包括生活方式與環境。

### 三、為什麼食品要使用蘇丹色素？

以辣椒粉為例，其價格主要由產品顏色決定，但是植物性產品常因時間、加工條件等因素而使顏色產生變化，使用蘇丹色素不但可以增豔，並可維持產品顏色之持久性，使它較具有好的賣相，再加上成本低廉，才會被黑心業者違法使用。（~以上資訊轉載自食品藥物管理署~）

蘇丹紅是一種脂溶性的偶氮類芳香族化合物，若不慎食用到建議平日飲食多吃含高纖維的蔬果，多喝水來加速代謝，排出體外。



新南國小 學務處

113. 3. 12