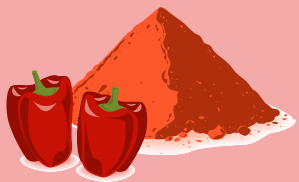


什麼是蘇丹紅？

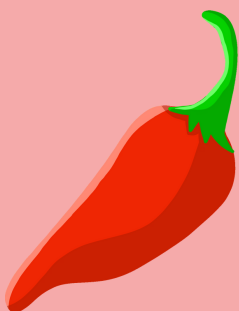


工業用染料
不可使用於食品中



蘇丹紅對健康的影響？

蘇丹紅被國際癌症組織(IARC)分類為第3級致癌物，可能造成肝腎毒性及過敏反應。



為什麼食品要使用蘇丹紅？

使用蘇丹紅可以增豔，維持產品顏色持久性，加上成本低廉，而被黑心業者違法使用。

哪些食品可能含有蘇丹紅？



辣椒粉



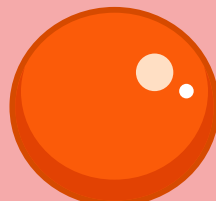
調味料/粉



咖哩粉



胡椒粉



鴨蛋黃

不小心吃到蘇丹紅怎麼辦？

1. 多吃蔬果，增加抗氧化力
2. 正常作息，避免熬夜
3. 多運動，增加排汗，促進新陳代謝



臺北市政府衛生局關心您

廣告