

# 「標章」圖心安 業者憂恐流於形式

2024-03-17 02:14 聯合報 / 記者萬于甄、周宗禎、吳淑玲 / 台南報導



致癌蘇丹紅引發食安危機，永和樂華夜市一家酸辣粉攤商貼出自行送檢的報告，證明自家商品未含蘇丹紅色素。記者季相儒 / 攝影

蘇丹紅辣椒粉引爆食安疑慮，許多餐飲業遭受無妄之災，台南知名牛肉湯業者表示生意受影響，來店顧客減少4到5成。為讓消費者安心，有業者在店家門口張貼廠商原料檢驗報告，希望能「止血」，但沒有法源及強制性。學者表示，檢驗報告或安心標章只是圖個安心，若無法落實管理和稽查，一切都空談。

台南許多小吃美食都曾入選米其林必比登、米其林指南推薦，如觀光客到台南必吃的牛肉湯，民眾品嚐時，喜愛佐薑絲、醬油膏、辣椒膏及沙茶醬等，就有業者表示，即使是選用地知名醬料大廠，沒想到也中招。

餐飲業者表示，「調味料雖不是主菜，卻是餐飲的必需品」，爆發辣椒醬等調味料食安問題後，已有許多消費者減少外食，讓不少店家業績都受影響，即使有業者先向進貨調味料廠商拿取食安檢驗報告，盼讓消費者安心用餐，但消費者也不一定埋單。

小吃店業者也表示，就算市府要推出蘇丹紅色素自主管理合格標章，但蘇丹紅的檢驗報告就是由業者向上游廠商索取，日前就傳出有業者假造蘇丹紅合格的檢驗報告，若源頭要糊弄造假提供不實的檢驗報告，市府也無從查證，一切恐流於形式。

嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣表示，市政府的做法基本只是圖心安，希望在短期內能夠「安消費者的心」，但過去食品相關標章已推過許多，效果如何？大家心理也有數，最重要是落實稽查。