



留言信箱

經輻射照射的食物安全嗎？

儲存食物時，多以冷藏或添加防腐劑來避免細菌滋生。原來食物經電離輻射（Ionizing Radiation）照射後，亦可延長保質期。然而，有消費者擔心經輻照的食物可能影響健康，營養素受破壞。本會邀請食物環境衛生署為消費者提供專家意見。

甚麼是食物輻照技術？

食物輻照技術是利用電離輻射來處理食物的方法。食物裝進容器後，由輸送帶傳送去作短暫電離輻射，所需輻射能量視乎食物種類而定。該能量電磁波會穿過食物並破壞細菌及昆蟲內的基因，導致這些生物不能夠繁殖，甚至死亡。

殺滅微生物及害蟲

食物輻照技術能減低食物的生物性危害，例如減低乾製草本植物、香料、雞肉等食物的細菌和寄生蟲數量，亦能消滅令食物變壞的昆蟲、霉菌及酵母菌或減低它們的活躍程度。

減慢蔬果成熟

食物輻照技術另一用途，是減慢水果及蔬菜的成熟，例如抑制馬鈴薯和同類蔬菜發芽，以延長保質期。

食物輻照後仍需妥善儲存

食物輻照技術常用的能量一般能消滅大部分微生物，不過若輻照食物處理不當，餘下的微生物仍有機會繁殖起來。因此，輻照食物與一般食物一樣，需正確儲存、處理及烹煮，以確保健康。

輻照食物有輻射性嗎？

答案是沒有。食物在輻照過程中沒有直接接觸輻射的來源，而輻射的能量水平亦不足以令食物具輻射性。

世界衛生組織報告指出，經適當輻照劑量處理的食物，可安全食用，而營養、味道、品質或外觀經輻照後亦沒有任何明顯的轉變。世界衛生組織、聯合國糧食及農業組織和國際原子能管理局均認為食物輻照技術是安全的。

須附有中英文雙語標籤

根據本港《食物及藥物（成分組合及

標籤）規例》，所有盛載輻照食物的容器均須以英文大楷清晰列明"IRRADIATED"或"TREATED WITH IONIZING RADIATION"及用中文列明「輻照食品」。消費者如有疑問，可致電食物環境衛生署熱線2868 0000查詢。

輻照食物在香港較少見

食環署表示，2000年曾檢出4個預先包裝的調味粉和香料顆粒樣本被輻照過，但沒有依照《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》適當地標籤。經該署發信警告後，產品已沒有在本港出售，而市面亦無再發現有標籤為「輻照食品」的產品。

輻照食品通用標準

食品法典委員會於2003年7月通過了最新的《輻照食品通用標準修訂本》，內容包括輻射來源、吸收劑量、加工裝置和加工控制及輻照食品的衛生生產要求等。