

2011年公卫助理：辐照像微波炉加热一样安全 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655853.htm

辐照食品的安全性近来引起广泛关注，英国食品标准署就此接受新华社记者采访时表示，辐照食品是安全的，就像用微波炉加热饭菜一样安全。英国食品标准署官员乔迪·拜福德说，食品标准署认为辐照食品是安全的，这一结论不仅得到了英国上议院一个专门委员会的调查证实，还被世界许多权威机构所承认，如世界卫生组织、联合国粮农组织等。拜福德解释说，辐照食品是指那些经过射线照射杀菌的食品，这是一种安全有效的杀菌手段。在辐照过程中，食品中的细菌会直接吸收部分射线能量而被杀死。同时，食品也会吸收能量并产生一种短暂存在的“自由基”，它可以杀死细菌等微生物，有助于食品保鲜。英国目前批准用于辐照食品的放射源是钴60，允许的7类辐照食品是水果、蔬菜、谷物、块茎类、香料类、鱼类和禽类。拜福德说，有些国家批准的辐照食品种类更多，英国食品标准署也在今年早些时候举行过一次磋商会，探讨是否需要增加辐照食品的种类，但食品工业并没有表现出相关兴趣。英国食品标准署同时强调，虽然辐照食品不是一个安全问题，却是一个涉及消费者知情权与选择权的问题。英国所有的辐照食品都必须在标签上加以明确说明，如果餐馆中使用了辐照过的调味料，也必须在菜单等处加以说明。英国食品标准署会开展各种检查，以确保食品行业遵守相关规范。相关推荐：

#0000ff>公卫基础理论：流行性斑疹伤寒典型表现

#0000ff>2011公卫理论考点：茶水煮米饭能防癌 #0000ff>公卫

考点：机体免疫系统的组成及其功能 100Test 下载频道开通，
各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com