

輻照食品是核輻射區食品嗎？

12-01-2023 中國消費者報·中國消費網

作者：朱海 熊錚

近期，有媒體報導上海市松江區一便利店出售產自日本核輻射區福島縣的食品，不僅引起了部分消費者對“核輻射區食品”的關注，更引發了不少部分消費者對“核輻射區食品”和“輻照食品”的辨別疑惑。輻照食品和核輻射區食品一樣嗎？1月12日，江西省市場監管局專門就此發佈消費提示。

核輻射區食品和輻照食品的區別是什麼？在核輻射區，放射性物質可能會在食品中大量堆積，食用此類輻射區食品會在體內積蓄放射性物質，從而提高患病風險。輻照食品是用鈷 60、銻-137 產生的 γ 射線或電子加速器產生的低於 10MeV 電子束輻照加工處理的食品，輻照處理的目的是抑制發芽、延遲或促進成熟、殺蟲、殺菌、滅菌和防腐等。《食品安全國家標準 食品輻照加工衛生規範》（GB 18524-2016）和 GB 14891 系列國家標準，規範了可輻照食品的加工及衛生標準，嚴格規定了各類食品的輻照劑量和照射要求。而且，根據我國預包裝食品標籤通則，經電離輻射線或電離能量處理過的食品，應在食品名稱附近標示“輻照食品”；經電離輻射線或電離能量處理過的任何配料，也應在配料表中標明。

輻照食品安全嗎？在輻射區製作的食品，可能含有微量的放射性元素，會對人體健康產生威脅。而輻照食品在輻照的過程中，並不會接觸到放射源，並且通常是以低劑量進行輻射處理。有研究表明，食品中吸收的輻照劑量不超過 10kGy 時，無毒理學危害，食品可以放心食用。各類輻照食品也有相應的國家標準，其中嚴格規範了輻照劑量和照射要求，按標準規範操作的輻照食品中並不會含有放射性物質，對人體健康沒有威脅。

輻照會破壞食品的營養成分嗎？輻照技術中所使用的射線或電子束，雖然具有很強的穿透力，但使用的劑量非常小，且通常是在常溫或者低溫下進行，因此相對於熱殺菌，輻照殺菌過程中食品的溫度波動範圍小，對食品的營養素如蛋白質、碳水化合物、脂肪、礦物質、微量元素等的破壞程度低，對食品的口感和風味的影響小。對於一些對輻射敏感的維生素 A、B1、C 和 E，在輻照過程中會有所損失，但相對於熱處理，輻照食品的維生素通常保持得更好。

消費者在購買進口食品時，需特別注意產品的生產地，防止購買到來自輻射區例如福島縣、群馬縣等地的食品。而符合標準生產的輻照食品，不會對人體造成危害，消費者大可不必談“輻照”色變。

責任編輯：王峰