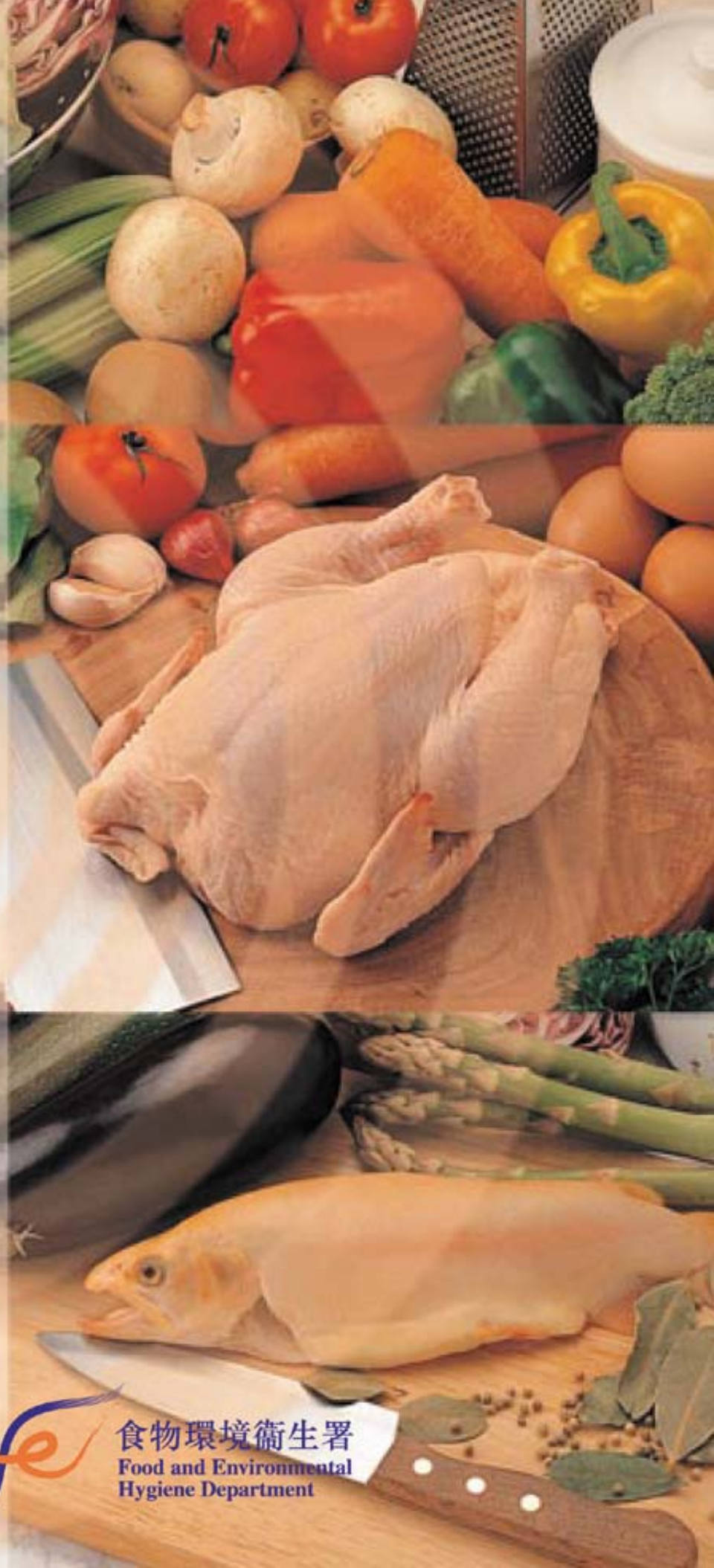


食物輻照技術



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

I. 甚麼是食物輻照技術？

食物輻照技術是一項利用電離輻射來處理某些食物的食品加工科技。

II. 輻照技術是怎樣運作？

食物包裝在容器內後，由輸送帶傳送至一個與外間隔離的房間，該食物會短暫地被一股輻射能量(即電離輻射)照射，而所需的輻射能量則視乎個別的食物種類。電離輻射通常是由放射性同位元素，例如鈷-60或機器源如電子及X-射線所產生。該能量電磁波會穿過食物並破壞細菌及昆蟲內的基因，令這些生物不能夠繁殖，甚至死亡。有害的細菌、寄生物及霉的數量會因此而減少，亦有可能被完全消滅，但食物的本質不會有任何改變。

III. 食物輻照技術有甚麼用處？

食物輻照技術能減低食物的生物性危害及減慢水果和蔬菜的成熟，如減低乾製草本植物、香料、雞肉等食物內的細菌和寄生蟲數量。此技術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，以及抑制馬鈴薯和同類蔬菜發芽，從而達到延長食物保質期的效果。

IV. 輻照技術能否消滅所有細菌？

食物輻照技術常用的能量一般能消滅大部分微生物，但假如食物經輻照後處理不當，有害細菌及令食物變壞的微生物或會再次繁殖起來。因此，跟一般非輻照食物一樣，大家要正確貯存、處理及烹煮經輻照處理的食物，以確保病菌不會損害健康。

V. 食物經過輻照技術後是否可安全食用？

世界衛生組織報告指出，經適當輻照劑量處理的食物，是可以安全食用及有充足營養，而其味道、品質或外觀經輻照後亦沒有任何明顯的轉變。

經輻照技術處理的食物是不會具輻射性的，原因是：

- 輻射的來源及能量水平並不足以令食物具輻射性。
- 食物在輻照過程中沒有直接接觸輻射的來源。

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等國際權威組織，均確認食物輻照技術的安全及用途。

VI. 香港怎樣管制食物 輻照技術？

根據香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》內的《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》，所有貯存經輻照食物的容器均須清晰用英文大楷列明“IRRADIATED”或“TREATED WITH IONIZING RADIATION”及用中文列明“輻照食品”。任何人士如果違反上述法例，一經定罪，最高刑罰為罰款 \$50,000 及監禁 6 個月。

查詢

食物環境衛生署

- 熱線：2868 0000
- 傳達資源小組：2381 6096