

# 确保我们的食品安全



随着文明的发展，全社会一直在努力确保食物更加安全；从用火烹饪食物，到烧开水饮用，技术的进步为杀灭令食物不安全的细菌提供了帮助。粮农组织/原子能机构联合处为希望利用辐照技术确保食物更加安全的成员国提供技术支持。

据估计，因食物和水传染的腹泻疾病每年大约造成220万人死亡，其中190万为儿童。对我们吃的一些食物进行辐照，可降低食物中毒的风险和杀死引起疾病的有机物，挽救许多人的生命。以小剂量的电离辐射对食物进行辐照加工，可破坏细菌的DNA和细胞膜结构，阻止生物的复制或功能，但不会使食物有放射性。这种技术可用于各种食物，从香料和调味剂，到水果和蔬菜，类似于巴氏灭菌法，无需高温，而高温会损害粮食质量。

文字和照片：原子能机构新闻处Michael Madsen