

什么是“辐照食品”？

1976年，联合国粮农组织、国际原子

能机构和世界卫生组织关于辐照食品安全卫生性的联合专家委员会(Joint

FAO/IAEA/WHO Expert Committee)宣布，食品的辐照过程是一种类似加

热或冷冻过程的物理过程。中国卫生部食品卫生监督检验所组织29个单

位，对大米、土豆、花生仁、蘑菇、香肠等几十种食品进行辐照研究，结

果已于1986年通过技术鉴定，并制定了《辐照食品卫生管理暂行规定》，

已在建立大型辐照食品生产基地。

辐照能杀灭茶叶中的大肠菌群吗?如果能杀灭，多少才是标准的呢?

目前，茶叶在卫生方面执行国家标准GB2763-2005《食品中农药最大残留限量》和GB2762-2005《食品中污染物限量》。这两个标准中没有关于生物菌落的指标

。