**食肉の放射線殺菌**

「ユッケ」に使われた生肉の病原性大腸菌で死者が出ています。肉を放射線で殺菌することで防ぐことができます。放射線は肉の内部まで殺菌できます。放射線は加速器で発生できます。米国ではハンバーガーの肉の汚染で死者が出て以来、放射線による肉の殺菌がおこなわれています。日本では食品の放射線照射はほとんど行われておらず、世界的にも大きく立ち遅れています。放射線で食品に健康に有害な物質が生成されることはありません。日本でも食品の放射線による殺菌、滅菌を進めるべきです、冷蔵による食品の鮮度保持に比べて節電効果もあります。なお冷蔵以前は塩が食品の腐敗防止に使われていました。