

Ar saugu tikrinti maistą rentgeno spinduliais?



100 % saugu

Gamintojai daugiau nei 20 metų naudoja patikrą rentgeno spinduliais maisto saugumui ir kokybei užtikrinti.



Maisto gamintojai smarkiai spaudžiami užtikrinti, kad jų gaminiai būtų saugūs.

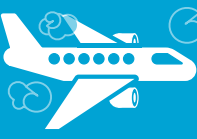
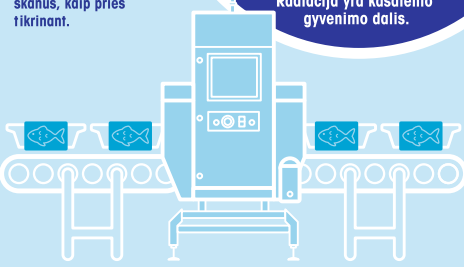


Maistas, patikrintas rentgeno spinduliu patikros sistema, yra toks pat geras ir skanus, kaip prieš tikrinant.



Radiacija yra kasdienio gyvenimo dalis.

Pagrindiniai radiacijos šaltiniai, papildantys įprasto asmens gaunamą foninės radiacijos dozę



Skraidydami žmonės sugeria daugiau rentgeno spindulių, nei būdami žemės paviršiuje.

Dužnai skraidantys = 200 µSv / metus
Ora linijų pilotai ir lėktuvo įgula = 2000 µSv / metus

12 % apšvitęs gaunama iš kosmoso.



Darbinė apšvita

Tipiškas dozės kiekis šalia rentgeno spindulių sistemos yra mažiau nei 1 µSv per valandą.



µSv / val.

Foninės dozės ekvivalentas

Sukauptoji apšvitęs dozė yra svarbiausias rodiklis.

Darbinės apšvitęs ribos pateliktos kaip didžiausia leidžiama dozė. Apšvitęs dozės. Ši matavimo vienetas yra svertinis (Sv). Kadangi apšvitęs lygiai žemi, dažniau naudojami mažesni vienetai, pavyzdžiui, mikrosivertai (µSv: milijonai siverto dalis).



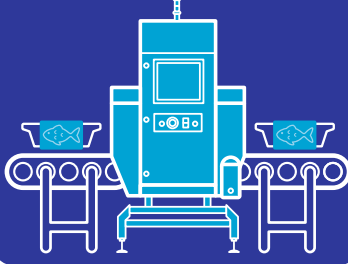
Natūrali apšvita

Vidutinis žmogus dėl natūralios foninės spinduliuotės per metus gauna maždaug 2 400 µSv apšvitęs dozė iš natūralių šaltinių.

Koks skirtumas tarp patikros rentgeno spinduliais ir maisto apšvitinimo?

Patikra rentgeno spinduliais

Maisto gamintojai naudoja patikros rentgeno spinduliais technologiją maisto saugumui ir kokybei užtikrinti. Rentgeno spinduliai yra nematomi, nes tai yra elektromagnetinės spinduliuotės forma kaip šviesos ar radijo bangos.



Maisto apšvitinimas

Procesui bakterijoms sunaikinti, žinomas kaip maisto apšvitinimas, naudojamos iki dešimt milijonų kartų didesnės radiacijos dozės, nei patikrai rentgeno spinduliais.



Gama spinduliai



Žūstančios bakterijos



Dėl patikros rentgeno spinduliais maistas netampa radioaktyvus.



100 % saugu



Maistas rentgeno spinduliu pluošte būna tik 250 msek. Šis apšvitęs kiekis neturi įtakos maisto saugumui.

Pasaulio sveikatos organizacijos (PSO) atliktu tyrimu patvirtinta, kad maisto apšvitęs lygiai iki 10 000 Sv neturi poveikio maisto saugumui ar maistinei vertei (10 000,000 µSv).

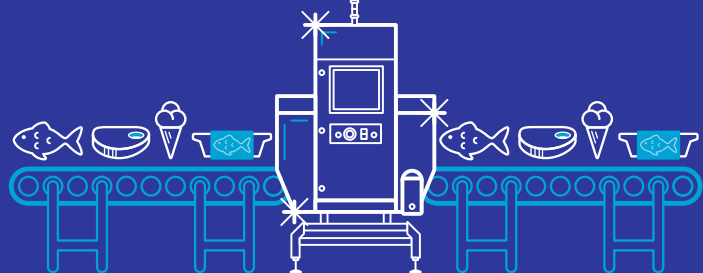


World Health Organization

Lygiai tokie žemi, kad ekologišką maistą galima tikrinti rentgeno spinduliais neveikiant maisto ekologiškumo.



Rentgeno spindulių sistemomis aptinkami teršalai, pavyzdžiui, metalas, stiklas, kalcifikuotas kaulas, mineralinis akmuo ir didelio tankio plastikas.



Patikra rentgeno spinduliais pagerina maisto saugumą ir kokybę.

Daugiau informacijos žr. www.kemek.eu