

Poziom promieniowania ryb wciąż przekracza normy

2 marca 2014

Złe wieści dla zwolenników japońskiego sushi i rybaków z okolic Fukushima. Jak donosi japońska telewizja NHK, ryby złowione u wybrzeży tej prefektury nadal mają bardzo wysoki poziom promieniowania.

Co jakiś czas robione są odłowy testowe, których celem jest przebadanie ryb i ustalenie, czy ich poziom promieniowania jest w normie. Niestety w trzy lata po katastrofie w elektrowni Fukushima Daiichi nadal jest źle, a może nawet jest gorzej niż było. Ryby złapane podczas takiej próby połowu, który miał miejsce we czwartek u wybrzeży miasta Iwaki osiągnęły poziom promieniowania w wielkości 110 bekereli na kilogram przy rządowym standardzie wynoszącym 100 bekereli na kilogram.

Warto zaznaczyć, że tak jak i Unii Europejskiej tak i w USA i w Japonii po katastrofie w Fukushimie zaczęto majstrować przy dozwolonych normach promieniowania w żywności. Poprzednio wielkości uznawane za normalne były znacznie mniejsze, ale po tym gdy oczywiste stało się, że nie ma co liczyć na szybkie opanowanie sytuacji w uszkodzonej elektrowni postanowiono zmienić nieco normy, aby uniknąć problemu z napromienioną żywnością.

Niestety niebezpieczne są przede wszystkim owoce morza. Te z Atlantyku mogą być jeszcze w miarę zdrowe, ale pewności nigdy nie mamy, bo któż z nas ma w domu licznik Geigera? Zdecydowanie ryzykowne może być spożywanie sushi zwłaszcza jeśli nori użyte do ich zwinięcia pochodzi z Japonii. Nie ma już pewności czy nie przekracza ono norm promieniowania.

Źródło: [Zmiany na Ziemi](#)