PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

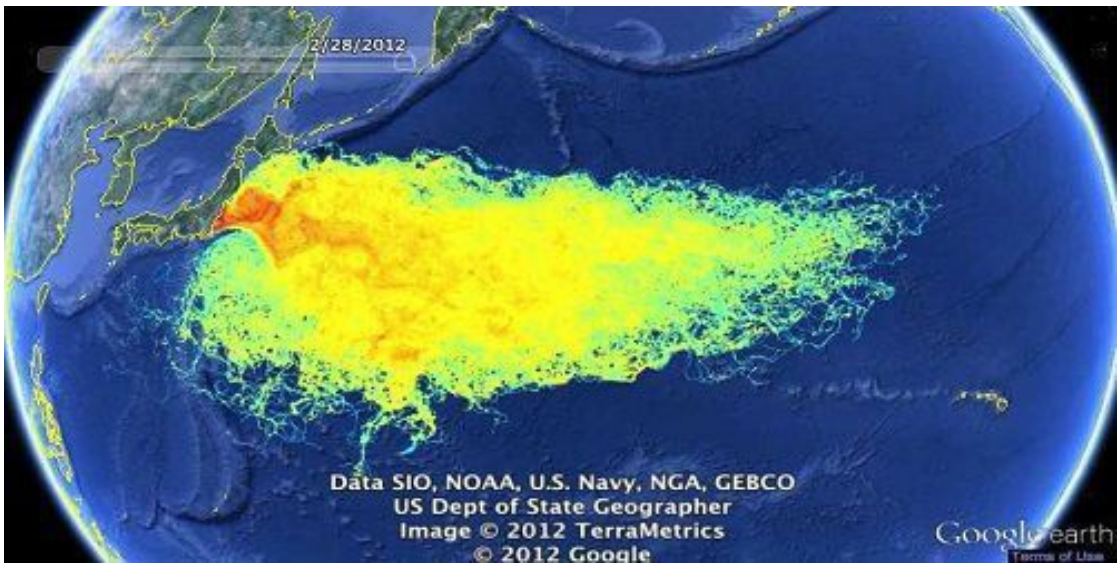
Anno 15 - numero 3217 di venerdì 06 dicembre 2013

Sicurezza alimentare: fare la spesa col contatore geiger

Un confronto fra la mappa di diffusione dei radionuclidi rilasciati in mare in seguito all'incidente nucleare di Fukushima e le zone di provenienza del pescato FAO.

Se le mappe di diffusione dei radionuclidi rilasciati in seguito all'incidente nucleare di Fukushima dicono il vero, e non c'è motivo di dubitare, ci ridurremo a fare la spesa controllando gli acquisti con un contatore geiger.

Il National Oceanic and Atmospheric Administration (Noaa) ha rilasciato delle mappe di diffusione dei radionuclidi negli oceani quasi catastrofiche, e il rilascio di materiale radioattivo non sembra destinato a cessare. E' di questi giorni la notizia di ulteriori sversamenti incontrollati di acqua contaminata, e si paventa il rischio dell'esplosione di una piscina di contenimento.



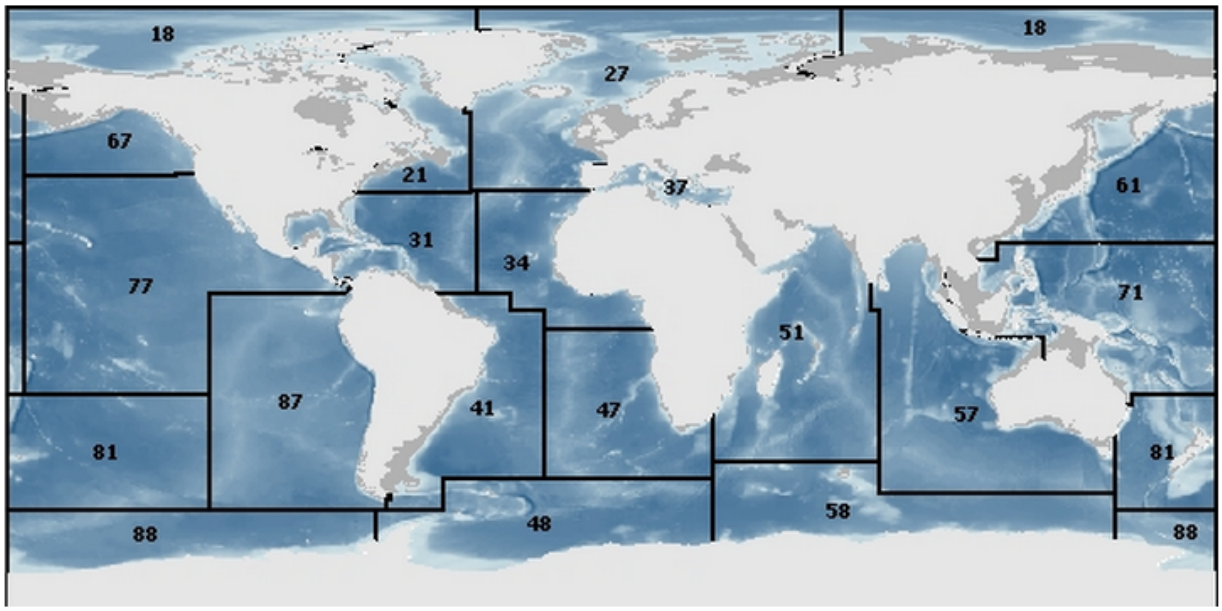
Nonostante i messaggi rassicuranti delle autorità, rilevamenti indipendenti confermano che persino la capitale del Giappone, Tokio, è inquinata come le zone adiacenti la centrale di Chernobyl esplosa il 26 aprile 1986.
Seconde queste rilevazioni fatte da Iori Mochizuki, un ingegnere civile giapponese, pubblicate sul suo blog Fukushima Diary, al centro del parco Mizumoto di Tokio la radioattività sarebbe pari a 1.5 milioni di Bq/m2. Tale dose è uguale a quella delle zone di Chernobyl interdette alla popolazione civile. Eppure dalle foto si vedono i bambini che giocano in riva al laghetto.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD040] ?#>

L'Institute for Environment and Sustainability (IES), uno dei sette Istituti di ricerca dello European Commission's Joint Research Centre, ha calcolato modelli di dispersione atmosferica della radioattività di Fukushima che interesserebbero tutto

l'emisfero settentrionale incluso il territorio europeo.

Intanto per difenderci, pur senza avere un contatore geiger, potremmo cominciare ad evitare l'acquisto di pesce confezionato, tonno compreso, che proviene dalle zone più contaminate secondo le mappe Noaa.



La zona di confezionamento appare per legge con una sigla che contraddistingue le zone di provenienza del pescato FAO. La sigla è composta dall'acronimo FAO seguito da due numeri che identificano la regione di provenienza. Qui sopra vedete una mappa delle aree FAO.

Bisogna semplicemente confrontare la mappa Noaa dell'immagine superiore con le zone FAO corrispondenti.

Massimiliano Montes

Fonte: Gustodivino.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it