

EU requirements on food irradiation

Products may be treated by irradiation according to the provisions of Directive 1999/2/EC. The Annex to the Directive lists the types of food, including fruit and vegetables, that can be treated by this method, and the maximum average dose that can be applied.

Food irradiation is only possible if there are appropriate technological requirements to:

- Kill microorganisms, viruses, bacteria or insects;
- Prevents sprouting on potatoes, onions and garlic;
- Slows down the ripening and aging process of fruits and vegetables;
- Extends shelf life and prevents foodborne illnesses in meat, poultry and seafood

This measure cannot be used as a substitute for sanitary or agricultural practices good karma. An approved source of ionizing radiation must be used and within the maximum allowable limits.

Decision 2002/840/EC allows food irradiation in non-EU countries if it meets EU rules and is irradiated in an approved facility, as listed in the Annex to this Decision.

Food treated by irradiation may not be imported from third countries into the EU unless:

- Comply with the conditions applicable to those foods;
- Documents are included showing the name and address of the irradiation facility, and this document provides the information required by the EU;
- Processed at an EU approved irradiation facility, which is on the list of EU approved facilities.

• The label and packaging must clearly state that it has been irradiated.
• Necessary information for each batch of food treated by irradiation includes:

- Lot number
- Person requesting irradiation treatment
- Date of irradiation
- Packaging materials used in processing

- Data on irradiation process control
- Refers to initial dose validation measurements.

You need to remember:

Food imported into the EU can only be irradiated if there are appropriate technological requirements and are processed at an EU-approved irradiation facility.

The Annex to Directive 1999/2/EC lists the foods that can be treated by irradiation and the maximum average dose that can be applied.

Yêu cầu của EU về chiếu xạ thực phẩm

Có thể xử lý sản phẩm bằng biện pháp chiếu xạ theo các điều khoản nêu trong Chỉ thị 1999/2/EC. Phụ lục của Chỉ thị này liệt kê loại thực phẩm, bao gồm cả rau quả, có thể xử lý bằng biện pháp này, và liều trung bình tối đa có thể áp dụng.

Chỉ có thể chiếu xạ thực phẩm nếu có yêu cầu công nghệ phù hợp để:

- Tiêu diệt vi sinh vật, virus, vi khuẩn hay côn trùng;
- Ngăn chặn nảy mầm trên khoai tây, hành và tỏi;
- Làm chậm quá trình chín và già của rau quả;
- Kéo dài thời gian bảo quản và ngăn ngừa bệnh do thực phẩm trên thịt, gia cầm và hải sản

Không thể áp dụng biện pháp này để thay thế cho thực hành vệ sinh hay nông nghiệp tốt. Phải sử dụng nguồn bức xạ ion hóa đã được phê duyệt và trong giới hạn tối đa cho phép.

Quyết định 2002/840/EC cho phép chiếu xạ thực phẩm tại nước không thuộc EU nếu đáp ứng các quy tắc của EU và được chiếu xạ tại cơ sở đã được phê duyệt, như liệt kê tại Phụ lục của Quyết định này.

Thực phẩm được xử lý bằng biện pháp chiếu xạ không được nhập khẩu từ nước thứ ba vào EU nếu không:

- Tuân thủ các điều kiện áp dụng cho các loại thực phẩm đó;
- Có kèm theo giấy tờ cho biết tên và địa chỉ của cơ sở chiếu xạ, và giấy tờ này cung cấp thông tin mà EU yêu cầu;

- Được xử lý tại cơ sở chiếu xạ được EU phê duyệt, cơ sở này nằm trong danh sách cơ sở đã được EU phê duyệt.

- Trên nhãn mác và bao bì phải ghi rõ đã được chiếu xạ.

- Thông tin cần thiết cho từng lô thực phẩm được xử lý bằng biện pháp chiếu xạ gồm có:

- Số lô

- Người yêu cầu xử lý chiếu xạ

- Ngày chiếu xạ

- Vật liệu đóng gói được dùng trong xử lý

- Dữ liệu về kiểm soát quá trình chiếu xạ

- Tham chiếu việc đo lường thẩm định liều ban đầu.

Bạn cần ghi nhớ:

Thực phẩm nhập vào EU chỉ có thể được chiếu xạ nếu có yêu cầu phù hợp về công nghệ và được xử lý tại cơ sở chiếu xạ do EU phê duyệt.

Phụ lục của Chỉ thị 1999/2/EC liệt kê các loại thực phẩm có thể xử lý bằng biện pháp chiếu xạ và liều trung bình tối đa có thể áp dụng.