

## ملحق

قائمة المواد الغذائية المعدة لتغذية الانسان أو الحيوان والتي يرخص في معالجتها بالأشعة المؤينة والشروط الصحية الفنية الخاصة لمعالجتها

### 1- التوابل والبهارات

- 1.1 المواد الغذائية : توابل وبهارات مجففة أو شبه مجففة لم يسبق تطهيرها بالطرق الكيميائية أو بواسطة الأشعة المؤينة.
- 2.1 الهدف : التطهير من الجراثيم
- 3.1 مصدر الأشعة : الكوبالت 60 أو السيزيوم 137 أو حزم الالكترونات أو أشعة سينية
- 4.1 معدل الجرعة الممتصة الإجمالي (القيمة القصوى) 10 كيلوغري
- 5.1 التوضيب : يجب أن تعالج التوابل والبهارات بواسطة الأشعة المؤينة في تغليبها التجاري النهائي أو المؤقت إذا كانت تستعمل كمكونات
- 6.1 العنونة : يتعين أن تتضمن اللصيقة البيانات التالية :
  - رقم العلامة الإصطلاحية التي يسندها المركز الوطني للحماية من الأشعة لمنشأة المعالجة بالأشعة المؤينة
  - تاريخ المعالجة بواسطة الأشعة المؤينة
  - النص : " اسم التابل أو البهارة معالج بالأشعة المؤينة "
- 7.1 مدة الترخيص : غير محدد المدّة
- 8.1 المنشآت المرخص لها : المركز الوطني للعلوم والتكنولوجيا النووية

### 2- البطاطا

- 1.2 المادة الغذائية : بطاطا نيئة غير مقشرة لم تقع معالجتها مسبقا لمنع الانبات بالطرق الكيميائية أو بواسطة الأشعة المؤينة
- 2.2 الهدف : منع الإنبات
- 3.2 مصدر الأشعة : الكوبالت 60 أو السيزيوم 137 أو حزم الالكترونات أو أشعة سينية
- 4.2 معدل الجرعة الممتصة الإجمالي : (القيمة القصوى) 0,15 كيلوغراي
- 5.2 التوضيب : يجب أن تعالج البطاطا بالأشعة المؤينة في تغليبها التجاري النهائي
- 6.2 العنونة : يتعين أن تتضمن اللصيقة البيانات التالية :
  - رقم العلامة الإصطلاحية التي يسندها المركز الوطني للحماية من الأشعة لمنشأة المعالجة بالأشعة المؤينة
  - تاريخ المعالجة بالأشعة المؤينة

- النص : "بطاطا معالجة بالأشعة المؤينة"
- 7.2 مدة الترخيص : غير محدد المدة
- 8.2 المنشآت المرخص لها : المركز الوطني للعلوم و التكنولوجيا النووية

### 3- البصل والثوم

- 1.3 المادة الغذائية : بصل أو ثوم لم تقع معالجهما مسبقا لمنع الانبات بالطرق الكيميائية أو بواسطة الأشعة المؤينة
- 2.3 الهدف : منع الانبات
- 3.3 مصدر الأشعة : الكوبلت 60 أو السيزيوم 137 أو حزم الالكترونات أو أشعة سينية
- 4.3 معدل الجرعة الممتصة الإجمالي : (القيمة القصوى) 0,15 كيلو غراي
- 5.3 التوضيب : يجب أن يعالج البصل أو الثوم بواسطة الأشعة المؤينة في تعليبه التجاري النهائي
- 6.3 العنونة : يتعين أن تتضمن اللصيقة البيانات التالية :
  - رقم العلامة الاصطلاحية التي يسندها المركز الوطني للوقاية من الأشعة لمنشأة المعالجة بالأشعة المؤينة
  - تاريخ المعالجة بواسطة الأشعة المؤينة
  - النص "بصل أو ثوم معالج بالأشعة المؤينة"
- 7.3 مدة الترخيص : غير محدد المدة
- 8.3 المنشآت المرخص لها : المركز الوطني للعلوم و التكنولوجيا النووية

### 4- فواكه مجففة و خضر مجففة

- 1.4 المادة الغذائية : فواكه مجففة أو خضر مجففة لم يقع تطهيرها من الحشرات مسبقا بالطرق الكيميائية أو بواسطة الأشعة المؤينة و ذلك بعد جنيها
- 2.4 الهدف : التطهير من الحشرات
- 3.4 مصدر الأشعة : الكوبالت 60 أو السيزيوم 137 أو حزم الالكترونات أو أشعة سينية
- 4.4 معدل الجرعة الممتصة الإجمالي : (القيمة القصوى) 1 كيلو غراي
- 5.4 التوضيب : يجب أن تعالج الفواكه المجففة أو الخضر المجففة بالأشعة المؤينة في تعليبها التجاري النهائي أو المؤقت إذا كانت ستستعمل كمكونات
- 6.4 العنونة : يتعين أن تتضمن اللصيقة البيانات التالية :
  - رقم العلامة الاصطلاحية التي يسندها المركز الوطني للحماية من الأشعة لمنشأة المعالجة بالأشعة المؤينة
  - تاريخ المعالجة بالأشعة المؤينة
  - النص "اسم الفاكهة المجففة أو الخضر المجففة، معالج بالأشعة المؤينة"
- 7.4 مدة الترخيص : غير محدد المدة
- 8.4 المنشآت المرخص لها : المركز الوطني للعلوم و التكنولوجيا النووية