

radicaux libres dans divers aliments susceptibles d'être irradiés (par exemple, les épices séchées et durcies, le blé et d'autres céréales).

- 8) Le Comité permanent recommande de procéder à une étude sur les produits qui résultent de l'irradiation des catégories de pesticides les plus utilisées, en vue d'examiner les effets de ce procédé sur les pesticides à l'état isolé ainsi que sur ceux que l'on retrouve dans les fruits et les légumes.
- 9) Si l'on décide d'autoriser l'irradiation alimentaire sans qu'il soit nécessaire de procéder à des essais toxicologiques au-dessous d'une certaine dose, le Comité permanent recommande de fixer à 1 kGy la dose moyenne maximale de rayonnements absorbés, sauf autorisation expresse, et ce, afin de réduire les risques que présentent pour la santé les bactéries pathogènes et productrices de toxines, comme *C. botulinum*.
- 10) Le Comité permanent recommande de se servir de méthodes plus rentables que l'irradiation pour lutter contre le problème de la *salmonellose* au Canada. Il faudrait notamment lancer une importante campagne visant à sensibiliser le public aux règles à suivre pour la manutention de la volaille en toute sûreté. Cette campagne devrait être conçue et financée conjointement par le gouvernement et le secteur de la volaille. En outre, de nouvelles études devraient être effectuées afin d'établir l'innocuité de la volaille irradiée, conformément à la recommandation 3.
- 11) Le Comité permanent recommande par conséquent au ministère de l'Agriculture d'enquêter, de concert avec les microbiologistes des universités et le comité consultatif (recommandation 2), sur la production d'aflatoxines par suite de l'irradiation. Des expériences devront être effectuées pour déterminer chez quelles espèces de moisissures (le cas échéant) l'irradiation provoque une production accrue d'aflatoxines et pour vérifier s'il en résulte effectivement des souches mutantes, comme on l'a laissé entendre dans certaines études scientifiques. Il faudra aussi déterminer si l'effet est le même pour les céréales à l'état naturel et pour celles qui ont été stérilisées et auxquelles on a inoculé une seule espèce de moisissure productrice d'aflatoxines.
- 12) Le Comité permanent recommande de procéder à des études approfondies sur la perte de valeur nutritive des aliments dont l'irradiation est actuellement autorisée; il recommande également, dans le cas où les règlements en vigueur seraient modifiés, de soumettre tous les aliments à ces études.
- 13) Le Comité recommande d'accorder une importance particulière à la nécessité de compléter les essais toxicologiques par des essais visant à déterminer les effets à long terme (s'il y en a) de la consommation d'aliments irradiés.
- 14) Le Comité permanent recommande de faire en sorte que tous les aliments irradiés, produits au Canada ou provenant de l'étranger, soient bien étiquetés, comme il est proposé aux recommandations 15, 17, 18, 19, 20 et 21, peu importe que l'irradiation alimentaire continue à être classée comme un additif alimentaire, conformément à notre recommandation, ou qu'elle soit considérée comme un procédé alimentaire.