

- a) information on the isotopes to be used, the dosages to be used, the frequency of dosage, and the purpose for which the radiation is proposed;
 - b) experimental data indicating that the radiation dose proposed accomplishes the intended technical effect and does not exceed the amount reasonably required to accomplish this technical effect;
 - c) information on the nature of the dosimeter, frequency of the dosimetry on the product, and data pertaining to the dosimetry and phantoms used with a view to assuring that the dosimetry readings adequately reflect the dose absorbed by the food during exposure;
 - d) data which would indicate the effects, if any, on the nutritional quality of the food under the irradiation conditions proposed;
 - e) data establishing that the irradiated food has not been significantly altered in chemical or physical characteristics to render the material unfit for human consumption;
 - f) the recommended conditions of storage and/or shipment (time, temperature, packaging, etc.) of the food subjected to the irradiation process when compared with a similar food not irradiated;
 - g) in the case of an individual food item proposed to be irradiated above a 10 kGy overall average absorbed dose, detailed reports of tests made to establish the safety of the food under the conditions of such treatment; and
- a) des renseignements sur les isotopes qui seront utilisés, les dosages qui seront employés, la fréquence des dosages et les fins auxquelles on destine l'utilisation des rayonnements;
 - b) des données expérimentales indiquant que la dose de rayonnements projetée produira l'effet technique escompté et n'excédera pas le niveau normalement requis pour produire cet effet technique;
 - c) des renseignements quant à la nature du dosimètre, à la fréquence des mesures dosimétriques, ainsi que des données relatives à la dosimétrie et aux fantômes utilisés dans le but de s'assurer que les lectures dosimétriques reflètent avec précision la dose absorbée par l'aliment durant l'exposition;
 - d) des données portant, s'il y a lieu, sur la qualité nutritionnelle de l'aliment soumis aux conditions d'irradiation projetées;
 - e) des données établissant que les caractéristiques chimiques ou physiques de l'aliment irradié n'ont pas été modifiées de façon à le rendre impropre à la consommation humaine;
 - f) une description des conditions recommandées pour la conservation et l'expédition (temps, température, conditionnement, etc.) de l'aliment soumis au traitement d'irradiation, par comparaison à un aliment semblable qui n'a pas été irradié;
 - g) dans le cas d'un aliment particulier qui doit être irradié à l'aide d'une dose globale moyenne absorbée supérieure à 10 kGy, des rapports détaillés des épreuves effectuées pour établir l'innocuité de l'aliment visé dans de telles conditions de traitement; et