

salmonellose de 1983 à 1985. On ne saurait dire pour le moment lequel de ces deux chiffres est le plus juste, mais il ne fait aucun doute que la contamination par les salmonella présentes dans la volaille est un problème au Canada et ailleurs.

Cependant, l'irradiation n'est peut-être pas le moyen le plus rentable d'éliminer les salmonella de la volaille. Il ressort en effet d'une étude réalisée par Ron Krystynak, et publiée dans la *Revue du marché alimentaire 1986* d'Agriculture Canada, que l'irradiation de la volaille emballée arrive au sixième rang parmi onze méthodes de lutte contre la salmonellose. Elle vient notamment après l'éducation des consommateurs et du secteur de la restauration pour empêcher la contamination répétée, l'addition de bioxyde de chlore dans l'eau froide des usines où est emballée la volaille et diverses autres mesures visant à assainir les pratiques de l'industrie de la transformation de la volaille. Selon un autre spécialiste des sciences de l'alimentation, qui considère de façon générale que l'irradiation alimentaire a sa place sur le marché en tant que procédé de traitement, il se peut même que le recours à l'irradiation pour éliminer les salmonella de la volaille destinée à la vente crée chez le public en sentiment de sécurité trompeur, ce qui pourrait conduire à la négligence dans la manutention des aliments.

Bien que l'irradiation puisse permettre d'éliminer les salmonella présentes dans la volaille emballée, elle ne constitue pas une solution globale à ce problème qui a ses origines dans les fermes et les usines de transformation de la volaille. L'irradiation des emballages destinés à la vente aux consommateurs ne résoudra pas le problème, puisque les fermes et les usines de transformation de la volaille continueront à être des sources de contamination. En outre, les salmonella ne se retrouvent pas uniquement dans la volaille, mais elles sont aussi présentes dans d'autres aliments de provenance animale. Même si la volaille est irradiée, des cas de salmonellose peuvent résulter de la consommation directe de ces autres aliments ou de la contamination indirecte résultant du manque de salubrité dans la manutention des aliments par les transformateurs, les expéditeurs, les consommateurs ou les entreprises de restauration. Par conséquent :

- 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.**

Une dernière question qui a été portée à l'attention du Comité permanent sur les conséquences microbiologiques de l'irradiation concerne certaines études scientifiques selon lesquelles, dans certaines conditions expérimentales précises, l'irradiation a provoqué un accroissement des aflatoxines extrêmement toxiques produites par certaines moisissures. Les aflatoxines se retrouvent dans les noix et les céréales, notamment lorsque ces denrées sont entreposées dans des endroits où règne une chaleur humide. Certes, ces conditions d'entreposage ne sont pas très fréquentes au Canada, mais elles pourraient causer de sérieux problèmes dans d'autres pays où l'on importe des céréales canadiennes qui seraient ensuite irradiées. Cette question relative aux aflatoxines exige des études plus poussées. Par conséquent:

- 11) Le Comité permanent recommande 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**