

contrôle du traitement sont énoncées dans le *Code d'usage pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation*, établi par la Commission du *Codex Alimentarius*. On a également adopté des codes sur la position, l'utilisation et la normalisation des dosimètres, mais les pays membres n'étant pas tenus d'appliquer ces normes, les efforts devront maintenant viser à encourager leur mise en oeuvre. Par conséquent :

26) Le Comité permanent recommande d'encourager la communauté internationale à inciter tous les pays à adopter des normes uniformes au sujet des dosimètres et de leur position dans chaque lot d'aliments.

Les aliments non irradiés produits ou importés au Canada doivent être conformes aux normes canadiennes. Afin de s'en assurer, on les soumet à des inspections. En ce qui concerne certains produits comme la viande, le Canada et certains pays ont conclu des ententes autorisant des inspecteurs canadiens à inspecter des usines de transformation de la viande dans ces pays, et des inspecteurs étrangers à venir inspecter des usines au Canada. Selon des témoins, il faudra mettre en place à l'échelle internationale un système d'inspection uniforme des aliments irradiés. Le Comité permanent a appris que l'AIEA accrédi-tera les installations d'irradiation une fois qu'elles seront établies. De l'avis du Comité ce n'est pas suffisant. Il faut assujettir ces installations à des normes uniformes et mettre en place un système d'inspection international pour garantir la qualité des aliments irradiés produits et importés au Canada. Par conséquent :

27) Le Comité permanent recommande l'adoption de normes internationales uniformes sur l'irradiation des aliments et la mise en place d'un système d'inspection international pour garantir la conformité des aliments irradiés à ces normes.

(iii) Sécurité au travail et environnement

Diverses questions ont été soulevées au sujet des répercussions qu'aurait, sur l'environnement, le projet de règlement sur le contrôle de l'irradiation des aliments mis de l'avant par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social. Ces questions touchent trois domaines : (1) la sécurité des employés des usines d'irradiation, (2) l'entreposage et l'élimination des déchets radioactifs et (3) le transport des matières radioactives. Même si ces questions débordent le cadre du présent rapport, le Comité permanent a jugé bon de s'y attarder quelque peu.

La sécurité des employés des installations d'irradiation inquiétait plusieurs de nos témoins. Parmi les dangers possibles, il faut mentionner les rayonnements ionisants et les substances toxiques susceptibles de se former dans l'atmosphère de la zone d'irradiation. Selon l'EACL, les usines d'irradiation sont conçues et construites de façon que la source de rayonnements soit confinée dans une chambre blindée. C'est la Commission de contrôle de l'énergie atomique (CCEA)* qui fixe les normes relatives à la quantité de rayonnements à laquelle peuvent être exposés les employés des usines. Elle délivre aussi des licences aux exploitants de ces usines et surveille périodiquement leurs activités. À l'heure actuelle, on compte des usines d'irradiation commerciales au Canada. Celles-ci se servent du cobalt 60 pour stériliser des fournitures médicales et d'autres articles. Les normes auxquelles sont soumises ces usines s'appliqueraient aussi aux usines d'irradiation alimentaire.

Le Comité permanent reconnaît l'importance de la sécurité des travailleurs et estime que les fabricants et les exploitants d'irradiateurs, ainsi que les organismes de