

Il semble que l'article B.27.005 du projet de règlement, aux termes duquel tout fabricant qui vend un aliment traité à l'aide de rayonnements ionisants doit conserver certains documents pour une période d'au moins deux ans, vise trois buts : permettre l'inspection des documents des fabricants, faciliter le rappel massif d'un produit en cas de problème et fournir les renseignements nécessaires à des études épidémiologiques. Si cet article vise effectivement à favoriser la réalisation d'études de ce genre, comme il serait raisonnable de s'y attendre selon divers témoins, un délai de deux ans est totalement inacceptable. Les documents devraient être conservés de quinze à vingt ans si l'on veut qu'il soit possible de recueillir les renseignements nécessaires pour déterminer si un sous-groupe en particulier a un taux de consommation élevé d'aliments irradiés (ainsi que d'un aliment en particulier) et si cette consommation continue entraîne des conséquences néfastes pour la santé des individus concernés. Il apparaît tout indiqué que le ministère de la Santé et du Bien-être social veille à acquérir ces dossiers à l'expiration du délai de deux ans de façon à ce qu'ils soient conservés pour une période suffisamment longue. Cette mesure pourra permettre la réalisation d'études épidémiologiques.

**32) Le Comité permanent recommande que, dès l'expiration du délai de deux ans pendant lequel ils sont tenus de conserver certains documents en vertu de l'article B. 27.005 du projet de règlement sur l'irradiation des aliments, les fabricants et les importateurs soient tenus de remettre les documents en question à la Direction générale de la protection de la santé, qui les conserverait alors pour vingt autres années.**

Le Comité permanent estime par ailleurs qu'il y aurait lieu d'apporter un certain nombre d'éclaircissements et de précisions au projet de règlement tel qu'il est formulé à l'heure actuelle. Il existe notamment des problèmes en ce qui concerne la dosimétrie, comme nous l'avons déjà mentionné brièvement. Les deux paragraphes qui suivent, et qui sont tirés du rapport de l'ACINF (comité consultatif britannique sur les aliments irradiés et novateurs), illustrent certaines des raisons qui incitent le Comité permanent à recommander d'incorporer au nouveau règlement des dispositions plus précises relativement à la dosimétrie\*.

#### Répartition uniforme de la dose de rayonnements dans les aliments irradiés

11. Les usines d'irradiation sont conçues de manière que les aliments irradiés reçoivent une dose de rayonnements aussi uniforme que possible. Toutefois, les propriétés fondamentales de la radiation et la configuration complexe de la source de rayonnements font que certaines variations sont inévitables, d'autant plus que les aliments sont parfois de forme irrégulière et qu'ils ont parfois une densité et une composition variables. Ainsi, tout aliment irradié reçoit une dose de rayonnements variant entre un certain minimum et un certain maximum. La dose moyenne peut ne pas correspondre à la moyenne arithmétique entre les doses maximale et minimale, d'où la nécessité, dans la plupart des cas, de mesurer la dose moyenne au cours d'un essai de calibrage, en se servant de dosimètres répartis au hasard partout dans l'aliment en question et non pas seulement sur la surface et en son centre. La moyenne arithmétique de toutes les mesures ainsi obtenues constitue la «dose globale moyenne».

12. Le degré de variation des doses de rayonnements reçues par l'échantillon irradié peut être exprimé comme étant le rapport entre les doses maximale et minimale observées dans l'échantillon. La valeur de ce rapport dépendra des caractéristiques de l'usine d'irradiation et de l'aliment irradié, mais elle ne dépassera généralement pas 2,0; elle se situera le plus souvent autour de 1,5. Ainsi, pour un échantillon soumis à une dose globale moyenne de 10 kGy, la dose mesurée dans les différentes