

lorsque les aliments sont emballés dans des matériaux doublés de papier d'aluminium. Dans l'affirmative, il faudra prendre des précautions pour empêcher l'augmentation des nucléides radioactifs dans les aliments destinés à la consommation humaine.

(ii) Surveillance et inspection

La surveillance et l'inspection des aliments irradiés présentent des difficultés particulières, notamment sur le plan de la détection des aliments irradiés, de la normalisation et de la position des dosimètres*, et de l'inspection des usines d'irradiation.

Comme nous le précisons ailleurs dans le rapport, il semble n'y avoir aucun moyen sûr de distinguer les aliments irradiés ni de mesurer la dose utilisée. On craint donc que certains aliments irradiés, surtout des épices, ne soient actuellement importés au Canada en violation du règlement en vigueur. Or, si ces produits ne sont pas étiquetés comme l'exige le règlement, les inspecteurs ne peuvent déterminer s'ils ont été irradiés. Comme on ne dispose d'aucun moyen de détection, les inspecteurs doivent se fier à l'étiquette des produits et aux registres des usines d'irradiation et des importateurs. Il convient de noter, à cet égard, que la consultation des registres étrangers peut s'avérer difficile.

Il semble que l'on soit en train de mettre au point des procédés pour reconnaître les aliments irradiés. Selon un témoin, on pourrait arriver à différencier les fruits et les légumes irradiés de ceux qui ne l'ont pas été au moyen d'essais de sensibilité cristalline. Bien qu'elle n'ait pas encore fait l'objet de recherches exhaustives, cette méthode pourrait éventuellement contribuer à résoudre le problème. Le Comité permanent estime qu'il faut accorder une attention particulière à la détection des aliments irradiés et à la détermination de la dose de rayonnements utilisée. Par conséquent :

- 24) Le Comité permanent recommande de poursuivre les recherches sur l'utilisation des essais de sensibilité cristalline comme moyen de détection des fruits et des légumes irradiés.**
- 25) Le Comité permanent recommande de demander à Agriculture Canada de faire des études en vue de mettre au point des procédés qui serviront à distinguer les aliments irradiés et à établir la dose de rayonnements utilisée.**

La dose de rayonnements reçue par un aliment dépend de divers facteurs comme la source de rayonnements utilisée, la position de l'aliment et le temps d'exposition. Cette dose n'est pas répartie uniformément. Par conséquent, la quantité de kGy correspond normalement à la dose globale moyenne, c'est-à-dire à la moyenne des doses mesurées à différents endroits de l'aliment. (Pour plus de détails, voir le chapitre 4.) Si la source de rayonnements provient d'un accélérateur d'électrons, le calcul de la dose moyenne est plus difficile à faire parce qu'une erreur de quelques secondes seulement peut entraîner la surexposition de l'aliment.

Comme il est fort probable que des aliments irradiés soient offerts sur le marché des exportations alimentaires, il est important d'utiliser des instruments et des méthodes uniformes pour mesurer et enregistrer les données relatives au dosage. Une telle normalisation est essentielle pour permettre aux inspecteurs chargés du contrôle des aliments importés de retrouver dans les documents accompagnant ces aliments les renseignements dont ils ont besoin. Des normes générales relatives à la dosimétrie et au