



Fiche d'information

IRRADIATION DES ALIMENTS

Qu'est-ce que l'irradiation des aliments?

L'irradiation des aliments est une méthode qui consiste à exposer les aliments à un niveau contrôlé d'énergie dite « ionisante ». Trois différentes sources d'énergie peuvent être utilisées : les rayons gamma, les rayons X et les faisceaux d'électrons.

Pourquoi irradier les aliments?

L'énergie ionisante pénètre dans les aliments pour tuer les micro-organismes sans élever de façon importante la température des aliments. L'irradiation est utilisée dans la transformation des aliments dans le but :

- de prévenir l'intoxication alimentaire en diminuant le niveau de bactéries nocives telles que le *E.coli O157:H7* dans le boeuf haché, les *salmonelles* et *campylobactéries* dans la volaille ainsi que les parasites qui provoquent des maladies d'origine alimentaire;
- de prévenir la détérioration des aliments par la suppression des bactéries, moisissures et levures, qui causent la détérioration des aliments, de même que par le contrôle des insectes et de l'infestation parasitaire;
- d'augmenter la durée de conservation en ralentissant le mûrissement ou la germination des fruits et des légumes frais.

Les aliments irradiés peuvent être contaminés, même après le traitement. C'est pourquoi il est très important de les stocker, manipuler et faire cuire avec toutes les précautions nécessaires.

Est-il dangereux de consommer des aliments irradiés?

Il ressort d'études et d'analyses approfondies que les aliments irradiés ne présentent aucun danger pour la santé. Avant d'inclure les aliments qu'il est permis d'irradier ou de vendre au Canada à la liste établie dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, Santé Canada examine les demandes visant les nouvelles applications de la méthode d'irradiation pour vérifier qu'elles ne posent aucun danger. Le règlement précise également la source, l'intensité et la dose maximale d'énergie qui peuvent être appliquées aux aliments de la liste.

L'irradiation des aliments est-elle obligatoire?

Non. Le règlement donne aux producteurs d'aliments la latitude d'employer ou non l'irradiation dans les applications autorisées. L'irradiation est l'un des moyens dont dispose l'industrie alimentaire pour produire des aliments non nocifs.

À l'heure actuelle, quels aliments peuvent être irradiés et vendus au Canada?

À ce jour, les produits suivants ont été approuvés en vue de leur irradiation et de leur vente au Canada : oignons, pommes de terre, blé, farine, farine de blé entier, épices entières ou moulues et assaisonnements déshydratés.



Santé Canada propose présentement de modifier le règlement de manière à allonger la liste des aliments irradiés pouvant être vendus au Canada. Voici les ajouts proposés : boeuf haché frais et congelé, volaille fraîche et congelée, crevettes fraîches, congelées, préparées, séchées et préemballées et mangues. Étant autorisée à irradier ces aliments, l'industrie alimentaire pourra en rehausser la salubrité et la qualité, et offrir aux consommateurs des produits qui se conservent plus longtemps.

Le traitement par irradiation garantit-il la salubrité des aliments?

Non. Rien ne garantit la salubrité des aliments, mais l'irradiation contribue à faire diminuer le nombre de bactéries et autres micro-organismes qui peuvent se trouver dans les produits alimentaires. Comme tous les autres aliments, ceux qui ont été irradiés doivent être manipulés adéquatement pour éviter la recontamination.

Quel est le rôle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en ce qui concerne les aliments irradiés?

L'ACIA est chargée de l'application du règlement sur l'étiquetage des produits irradiés en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*.

En outre, l'agence met en oeuvre des programmes d'inspection et d'analyse pour vérifier que les producteurs canadiens et les importateurs se conforment aux exigences. Les aliments irradiés n'ayant pas été approuvés en vue de leur vente au Canada ne peuvent être importés au pays, et l'ACIA prend les mesures appropriées dans les cas d'importation illégale.

Comment puis-je savoir si un aliment a été irradié?

Les aliments préemballés qui ont fait l'objet d'une irradiation complète portent le symbole international de l'irradiation ainsi qu'une inscription indiquant que le produit a été irradié. Cette information doit être aussi affichée à proximité des aliments non emballés.

L'emballage des aliments qui contiennent un ingrédient irradié comptant pour plus de 10 p. 100 dans la composition du produit fini doit comporter une liste d'ingrédients indiquant que cet ingrédient a été traité par irradiation. Par contre, lorsqu'un tel ingrédient représente moins de 10 p. 100 du produit fini, ce dernier n'est pas soumis à de telles exigences d'étiquetage.

Pour plus d'information sur les exigences en matière d'étiquetage des aliments, consultez le site web de l'ACIA à :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/bureau/labefi/guide/2-tablef.shtml>

Pour plus d'information sur l'irradiation des aliments, consultez le site web de Santé Canada à :

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fpi-ipa/f_faq_food_irradiation01.html

P0274F-02

Novembre 2002

The logo for the Government of Canada, featuring the word "Canada" in a black serif font. Above the letter "a" are three small red squares arranged in a horizontal line.