



Sommaire de la consultation ayant fait suite à la publication dans la *Partie I* de la *Gazette du Canada* – Irradiation du boeuf haché cru frais et congelé

Février 2017

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



Table of Contents

Contexte	3
Sommaire de la consultation.....	3
Participation.....	3
Commentaires reçus et réponses de Santé Canada	3
<i>Au soutien de la proposition</i>	3
<i>Contre la proposition</i>	8
Résultats de la consultation	11
Coordonnées.....	11
Ressource additionnelles	12

Contexte

Le 3 mai 2013, Santé Canada a reçu une demande de la Canadian Cattlemen's Association (CCA) demandant l'autorisation d'irradier le bœuf haché cru frais et congelé destiné à la vente au Canada. Cette demande s'harmonisait avec l'une des recommandations formulées dans le [rapport du comité consultatif d'experts indépendants](#) rédigé par suite du rappel des produits de bœuf de la société XL Foods inc., le rappel de la plus grande envergure jamais survenu au Canada.

Conformément à la recommandation du comité selon laquelle « Santé Canada devrait étudier rapidement la demande », le Ministère a mené une évaluation prioritaire de l'innocuité des utilisations visées par la demande et a conclu que l'irradiation du bœuf haché cru frais et congelé est efficace et sans danger.

Le 18 juin 2016, Santé Canada a publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* (GCI) la proposition de modification au *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) visant à permettre la vente de bœuf haché cru frais et congelé irradié. La période de consultation de 75 jours a pris fin le 1^{er} septembre 2016.

L'objectif du présent document consiste à présenter un sommaire des commentaires reçus pendant la consultation tenue au moyen de la publication dans la GCI et la réponse de Santé Canada à ceux-ci.

Sommaire de la consultation

Participation

Pendant la consultation en question, Santé Canada a reçu 18 commentaires. De ceux-ci, 34 % provenaient de consommatrices et de consommateurs, 22 % de l'industrie, 22 % d'associations de l'industrie, 11 % de consultants et également 11 % du gouvernement. Les points de vue n'étaient pas unanimes, mais une majorité (72 %) a soutenu la proposition, tandis qu'une minorité (28 %) a exprimé des inquiétudes à son égard.

Commentaires reçus et réponses de Santé Canada

Au soutien de la proposition

La rétroaction positive reçue des parties intéressées concordait principalement avec les renseignements factuels communiqués dans le [Résumé de l'étude d'impact de la réglementation \(RÉIR\)](#). Les raisons pour lesquelles elles ont généralement exprimé leur soutien sont les suivantes :

Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments,
Direction générale des produits de santé et des aliments

- les données probantes scientifiques soutiennent l'innocuité et l'efficacité de l'irradiation;
- la technologie a le potentiel d'augmenter la salubrité des aliments et d'améliorer la santé publique (en réduisant les possibilités de maladies d'origine alimentaire);
- la vente d'autres aliments irradiés est déjà permise au Canada;
- des installations d'irradiation des aliments existent déjà au Canada (simplicité de la mise en œuvre);
- il s'agit d'une technologie approuvée par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO);
- sur le plan international, l'irradiation de plusieurs produits est déjà permise, y compris du bœuf haché;
- le projet de règlement s'harmonise avec les règlements actuellement en vigueur aux États-Unis;
- l'irradiation constitue un choix supplémentaire pour les consommatrices et les consommateurs, et l'étiquetage leur permettra de prendre des décisions éclairées ainsi qu'il pourrait augmenter la confiance du public à l'égard de l'approvisionnement alimentaire.

Alors que ces parties intéressées ont soutenu la proposition, d'autres commentaires ont été communiqués au Ministère afin qu'il les prenne en compte. Ces commentaires et les réponses de Santé Canada sont résumés comme suit :

Campagne d'éducation des consommatrices et des consommateurs

Commentaire : Il a été suggéré que le gouvernement du Canada (GC) envisage l'élaboration d'une campagne d'éducation des consommatrices et des consommateurs afin d'augmenter leur compréhension et leur acceptation de l'irradiation des aliments.

Réponse : Bien que Santé Canada soit en mesure de fournir des justifications scientifiquement fondées au soutien de l'innocuité des aliments ainsi que d'autre matériel éducatif à ce propos, la promotion de cette technologie au moyen d'une campagne ciblée visant à augmenter l'acceptation des aliments irradiés par le public et l'attrait commercial de ces derniers ne fait pas partie du mandat de Santé Canada. Une telle activité relèverait d'autres entités, par exemple de l'industrie alimentaire. Le Ministère a publié sur son site Web divers documents sur l'irradiation des aliments, y compris la [Foire aux questions concernant l'irradiation des aliments](#) et le [Sommaire technique - Évaluation de l'innocuité de l'irradiation du boeuf haché cru frais et congelé de Santé Canada](#) ainsi que des liens vers le projet de règlement (RÉIR). L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a aussi publié sur son site Web de l'information (une fiche de renseignements) permettant au public d'en apprendre plus sur cette technologie et le rôle de l'Agence à l'égard des aliments irradiés. Ces renseignements à fondement scientifique sont publiés dans le but d'accroître la transparence et de permettre aux personnes intéressées d'améliorer leur compréhension du processus d'évaluation réglementaire et des données scientifiques qui ont permis de déterminer que l'irradiation des aliments est sans danger et efficace.

Permettre l'irradiation d'autres produits alimentaires

Commentaire : L'une des parties intéressées a proposé à Santé Canada d'envisager l'approbation de l'irradiation d'autres produits alimentaires, notamment de ceux dont l'irradiation est déjà permise aux États-Unis (É.-U.). Il a aussi été suggéré que Santé Canada utilise un instrument réglementaire, par exemple [l'incorporation par renvoi \(IR\)](#) pour permettre des mises à jour opportunes de la liste des produits alimentaires dont l'irradiation est permise.

Réponse : Au Canada, la vente d'aliments irradiés doit faire l'objet d'une approbation préalable à la mise en marché obligatoire et respecter les exigences prescrites en vertu des titres 26 et 1 du RAD, respectivement. Seuls les aliments énumérés au tableau du titre 26 peuvent être irradiés et vendus au Canada.

Pour que de nouvelles utilisations de l'irradiation des aliments soient permises, une demande à cet effet comprenant des données en soutenant l'innocuité et l'efficacité devrait être présentée à Santé Canada. Après un examen approfondi de l'innocuité et de l'efficacité, s'il est déterminé que le processus d'irradiation ne porte pas atteinte à la qualité nutritionnelle ni à l'innocuité de l'aliment, une proposition de modification au règlement visant l'ajout de ce produit alimentaire dans le tableau figurant au titre 26 du RAD serait publiée dans la GCI aux fins d'une consultation. L'irradiation du produit en question serait permise seulement une fois que les modifications définitives auraient été publiées dans la Partie II de la *Gazette du Canada*.

En octobre 2012, le gouvernement du Canada a accédé à de nouveaux instruments de réglementation, y compris en acquérant le pouvoir d'incorporer des documents par renvoi (IR). Il s'agit là d'un volet clé des efforts consacrés par Santé Canada à la modernisation de la réglementation dans le but de s'adapter à l'innovation, aux changements et aux défis en constante évolution. L'IR a pour but de rationaliser le processus réglementaire concernant des décisions à fondement scientifique et de réduire les lourdeurs administratives tout en maintenant la même rigueur scientifique et la même transparence dans le cadre d'un processus consultatif. Le Ministère étudie d'autres façons de moderniser le cadre de réglementation de l'irradiation des aliments, lesquelles pourraient comprendre l'incorporation par renvoi au tableau du titre 26 des aliments dont l'irradiation est permise au Canada.

Interprétation de la terminologie

Commentaire : Une partie intéressée a suggéré que, puisque les règlements actuels permettent l'irradiation des épices entières ou moulues ainsi que des assaisonnements déshydratés, une note d'orientation pourrait être ajoutée pour préciser « la signification, l'interprétation et l'intention de l'expression 'dose globale moyenne totale' », de même que « la façon dont les ingrédients irradiés de deuxième et de troisième génération doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, et ce, en présentant des exemples ».

Réponse : Ce commentaire ne concerne pas le projet de règlement visant le bœuf haché cru frais et congelé. Cependant, Santé Canada se penchera sur la question de savoir si des lignes directrices devraient être ajoutées à sa [page Web sur l'irradiation des aliments](#) dans le but de clarifier la signification de l'expression « dose globale moyenne totale » quand il est question de l'irradiation des épices entières ou moulues et des assaisonnements déshydratés.

Étiquetage

Commentaire : Un certain nombre de parties intéressées ont soulevé la question de l'étiquetage du bœuf irradié, y compris en évoquant un étiquetage permettant aux gens de faire des choix éclairés, un étiquetage dans les établissements alimentaires, par exemple dans les restaurants, et le recours à des synonymes de l'adjectif « irradié », par exemple « ionisé » ou « ionisation », afin de dissiper les préoccupations relatives à l'innocuité de l'irradiation des aliments.

Réponse : Les exigences d'étiquetage des aliments irradiés, comme énoncées dans le RAD, et les exigences générales d'étiquetage dans les établissements alimentaires ne sont pas visées par le projet de règlement dont il est question. Aucune disposition du RAD n'exige actuellement que l'industrie des services d'alimentation et de la restauration divulgue l'utilisation d'aliments irradiés. À la condition que l'information diffusée soit exacte et non trompeuse, les restaurants ont la possibilité d'annoncer qu'ils utilisent du bœuf haché irradié ou non à titre de mesure facultative visant à plaire à leur clientèle. Si les gens ont des questions sur la façon dont les aliments qu'ils consomment ont été produits, ils doivent s'en informer auprès de l'établissement de services alimentaires.

Les expressions utilisées dans le RAD (« traité par radiation », « traité par irradiation » ou « irradié ») sont les mêmes que celles utilisées dans les lignes directrices et les normes reconnues sur le plan international, par exemple celles publiées par la FAO et l'OMS. Elles s'harmonisent aussi avec celles qu'emploient les autorités réglementaires et l'industrie alimentaire de partout au monde. Santé Canada est d'avis que l'utilisation de termes comme « ionisation » ou « ionisé » sèmerait la confusion chez les consommatrices et les consommateurs s'il n'était pas clairement établi qu'ils constituent des synonymes des termes « irradiation » ou « irradié ».

Détermination de la dose

Commentaire : L'une des parties intéressées ne soutenait pas la détermination dans le RAD d'une dose absorbée de rayonnement ionisant minimale exigée pour irradier les aliments de façon satisfaisante. Elle suggérait plutôt que la dose absorbée minimale soit déterminée par les producteurs d'aliments en recourant à des méthodes validées en la matière.

Réponse : Comme élément de sa demande, le requérant a présenté des données d'efficacité soutenant une dose absorbée minimale nécessaire pour atteindre le degré de réduction microbienne désiré dans le bœuf haché cru frais et congelé. La demande indiquait aussi la

possibilité de s'abstenir de déterminer une dose absorbée minimale dans le RAD afin d'assurer la conformité avec la façon de faire aux É.-U. Cependant, une dose absorbée minimale est déterminée dans les règlements, puisque dans la demande, rien ne faisait état de la mise en œuvre d'autres processus antimicrobiens qui s'ajouteraient à l'irradiation pour atteindre le degré de réduction microbienne désiré.

Emballage

Commentaire : Une partie intéressée, généralement en faveur du projet, a indiqué que l'industrie du bœuf pourrait ne pas irradier l'emballage final contenant le bœuf haché destiné à la vente au détail, mais plutôt irradier la viande en vrac, puis la remballer en plus petites quantités aux fins de la vente au détail, ce qui risquerait d'entraîner une nouvelle contamination et de comporter des risques pour la santé des gens.

Réponse : Les modifications réglementaires proposées permettraient la vente de bœuf haché irradié, que ce soit comme produit préemballé destiné aux consommatrices et aux consommateurs ou comme produit préemballé à l'intention des établissements de restauration.

Les modifications proposées ne font pas précisément obstacle au remballage du bœuf haché irradié par le transformateur avant la vente. Toutefois, s'adonner à cette pratique irait à l'encontre du but poursuivi par l'irradiation du bœuf haché, puisqu'une nouvelle contamination risquerait ainsi de survenir, ce qui comporterait des risques pour la santé des gens qui consommeraient le produit. De plus, cette pratique ne s'harmoniserait pas avec le [Code canadien de pratiques recommandé pour l'irradiation des aliments](#) ni avec le [Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation](#) d'application internationale. Ensemble, ces documents soulignent que l'irradiation des aliments doit être conforme à tous les codes pertinents de pratiques d'hygiène ainsi qu'aux bonnes pratiques industrielles (BPI) de façon à réduire le plus possible la contamination des produits et, si ces derniers sont emballés, à préserver l'intégrité de leur emballage. Le Code international indique aussi que l'irradiation est appliquée aux produits alimentaires sous les formes dans lesquelles ils sont normalement préparés en vue des échanges commerciaux.

Cela signifie que l'on s'attend à ce que le bœuf haché cru irradié préemballé soit vendu dans l'emballage dans lequel il a été irradié afin d'éviter toute nouvelle contamination éventuelle. Le requérant a confirmé qu'au Canada, le bœuf haché serait irradié dans son emballage final, soit sous forme de galettes de bœuf haché préemballées et en tubes-saucisses (rouleaux de bœuf haché en vrac).

Les recommandations de Santé Canada au sujet de la manipulation et de la cuisson sécuritaires du bœuf haché s'appliqueront aussi au produit irradié, puisqu'il s'agit d'une denrée alimentaire crue devant être cuite avant d'être consommée pour veiller à la débarrasser d'éventuelles bactéries pathogènes.

Contre la proposition

Des cinq parties intéressées qui ont exprimé leur opposition au projet de règlement en question, trois étaient des consommatrices ou des consommateurs, l'une provenait de l'industrie et une autre d'une association de l'industrie.

Justification du recours au traitement du bœuf haché par irradiation

Commentaire : Selon une partie intéressée, le faible nombre annuel d'incidents découlant de la contamination du bœuf haché par *E. coli* ne justifie pas son irradiation.

Réponse : Bien que les cas annuels de maladies d'origine alimentaire découlant d'une contamination du bœuf haché par *E. coli* O157:H7 soient peu nombreux, les conséquences éventuelles d'une éclosion pourraient se révéler graves et provoquer de sérieux troubles de la santé, particulièrement chez les populations vulnérables telles que les enfants, les aînés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. Permettre à l'industrie de recourir à une technologie sans danger et à l'efficacité démontrée scientifiquement à titre d'outil supplémentaire visant à compléter ainsi qu'à renforcer, mais non à remplacer, les pratiques actuelles en matière de salubrité alimentaire contribuerait à prévenir des éclosions de maladies d'origine alimentaire. Cela cadre avec l'engagement du Ministère qui consiste à veiller à la salubrité soutenue de l'approvisionnement alimentaire canadien ainsi qu'à protéger la santé et la sécurité de la population canadienne tout en faisant écho aux recommandations issues de l'*Examen indépendant sur le rappel de bœuf de XL Foods Inc.*

Incidences sur l'industrie

Commentaire : Des préoccupations ont été exprimées au sujet des incidences éventuelles sur l'industrie, notamment, la possibilité que des entreprises d'emballage du bœuf de plus grande envergure augmentent encore leur avantage concurrentiel par rapport aux petites et aux moyennes entreprises (PME); le besoin éventuel pour les abattoirs de bœuf et les usines de transformation de réduire les coûts pour préserver un avantage concurrentiel par rapport au bœuf irradié importé des États-Unis possiblement moins coûteux, ce qui pourrait donner lieu à des pratiques à la source de problèmes de salubrité alimentaire et la possibilité que l'irradiation du bœuf haché diminue les exportations de bœuf canadien chez les principaux partenaires importateurs qui ne permettent pas l'irradiation du bœuf.

Réponse : Santé Canada comprend les préoccupations exprimées au sujet de l'incidence éventuelle que pourrait avoir la proposition sur les PME. Toutefois, l'objectif de cette proposition consiste à améliorer la salubrité alimentaire en permettant la vente au Canada de bœuf haché cru frais et congelé irradié.

Les abattoirs et les usines de transformation du bœuf, y compris ceux qui font appel à des chaînes à haute vitesse, doivent recourir à un système d'analyse des risques aux points critiques

(HACCP) qui consiste en une série d'étapes conçues pour réduire le plus possible la contamination bactérienne. Ils doivent être en mesure de démontrer aux inspecteurs formés et qualifiés de l'ACIA que leur système HACCP est efficace. Ils sont aussi responsables de la manipulation appropriée des produits de bœuf, conformément aux BPI. Ces obligations s'appliqueront toujours à tous les transformateurs et aux abattoirs de bœuf, peu importe qu'ils recourent à l'irradiation du bœuf haché ou non.

En ce qui concerne l'incidence éventuelle de la proposition sur l'exportation du produit, le bœuf exporté doit satisfaire aux exigences du pays importateur, et ce règlement n'y change rien.

Préoccupations suscitées par l'innocuité du bœuf irradié

Commentaire : Plusieurs personnes ont exprimé des inquiétudes par rapport à l'innocuité du bœuf irradié ou à l'incidence que la pratique pourrait avoir sur d'autres questions relatives à l'innocuité. Certains ont dit craindre que les transformateurs recourent à cette technologie pour remplacer les conditions hygiéniques et d'autres pratiques de salubrité alimentaire existantes. D'autres ont dit que l'irradiation du bœuf risque de donner aux gens un sentiment illusoire de sécurité, soulignant que les incidents relatifs à l'innocuité imputés au bœuf continuent à se produire aux É.-U., et ce, même si l'irradiation du bœuf haché y est permise depuis 1997. Des préoccupations ont été exprimées au sujet des risques pour la santé publique que comportent la production de peroxyde d'hydrogène et de cyclobutanone pendant le processus d'irradiation et la gestion des déchets radioactifs.

Réponse : Les données probantes montrent que l'irradiation du bœuf haché en réduit l'éventuelle teneur en bactéries. Le bœuf haché irradié doit tout de même être manipulé, stocké et cuit de façon adéquate, comme tous les autres produits alimentaires. Les règles de manipulation sécuritaire des aliments – hygiène, préparation, entreposage et emballage adéquats – doivent toujours être observées. L'irradiation ne peut rendre sa salubrité à du bœuf haché déjà avarié.

De plus, plusieurs autres stratégies en matière de salubrité alimentaire sont exigées, peu importe si l'irradiation est utilisée ou non. Les abattoirs de bœufs et les établissements de transformation du secteur enregistrés auprès des autorités fédérales doivent se doter d'un système HACCP et démontrer à l'ACIA qu'il est mis en œuvre de manière efficace. Le système en question doit comporter de bonnes pratiques industrielles, des pratiques hygiéniques chez le personnel et une procédure vestimentaire qui préviennent la contamination des carcasses et des autres produits de viande crue comportant des dangers biologiques. Les inspecteurs de l'ACIA évaluent l'efficacité du système HACCP d'un établissement en examinant et en évaluant son plan écrit ainsi qu'en examinant les registres. Ils en observent aussi le personnel et les procédés, ainsi qu'ils prélèvent des échantillons des carcasses et des produits de bœuf cru, puis les analysent dans le but de vérifier si les mesures de contrôle mises en place par l'établissement sont efficaces. Les inspecteurs reçoivent une formation particulière pour l'inspection des établissements recourant à une chaîne à haute vitesse.

Pour réduire le plus possible les risques que comportent les bactéries pathogènes telles qu'*E. coli* O157:H7, les établissements d'abattage de bœuf doivent aussi prévoir à tout le moins une intervention (par exemple, la pasteurisation à la vapeur/l'eau chaude, des vaporisateurs d'acide organique, etc.) dont l'efficacité pour réduire la contamination des carcasses par *E. coli* O157:H7 sous la teneur détectable est validée. De plus, les produits de viande crue issus du bœuf ou du veau, par exemple les parures, les cœurs, etc. (appelés matériaux précurseurs) utilisés pour la fabrication de produits de bœuf haché doivent être analysés en se fondant sur un protocole d'échantillonnage robuste visant la détection de la présence d'*E. coli* O157:H7. Seuls les matériaux précurseurs dans lesquels la bactérie *E. coli* O157:H7 n'est pas détectée peuvent être utilisés pour fabriquer le bœuf haché. Les exploitants des établissements d'abattage qui recourent aux chaînes à haute vitesse doivent procéder à des échantillonnages additionnels réguliers afin de surveiller l'efficacité de leur système et de leurs processus dans le but de démontrer qu'ils sont en mesure de maintenir des chaînes à de telles vitesses. Ils doivent aussi disposer de plans de mesures correctives au cas où des écarts seraient constatés. L'irradiation constitue une autre technologie qui complétera et renforcera, mais sans les remplacer, les pratiques actuelles en matière de salubrité alimentaire.

Les usines de transformation de viande doivent manipuler tous les produits de bœuf, y compris le bœuf haché, conformément aux BPI et les réfrigérer en tout temps afin de réduire le plus possible la croissance de bactéries. Lorsque le bœuf cru haché est réfrigéré et manipulé comme il se doit, la possibilité que survienne une production de toxines par des souches particulières de bactéries dans l'aliment devient extrêmement faible. Santé Canada recommande toujours de manipuler les aliments avec soin, soit conformément à ses quatre messages clés en matière de salubrité alimentaire : réfrigérer, séparer, nettoyer et cuire. De plus, Santé Canada recommande de cuire le bœuf haché jusqu'à ce que sa température interne atteigne la température interne sécuritaire de 71 °C.

Lorsque la viande est irradiée, l'eau qui s'y trouve peut se transformer en peroxyde d'hydrogène. Cependant, le peroxyde d'hydrogène est relativement instable, et l'on s'attend à ce que tout résidu qui pourrait rester sur la viande après l'irradiation soit dégradé en eau et en oxygène au cours de l'entreposage après l'irradiation.

Les alkylcyclobutanones sont des produits appelés « produits radiolytiques uniques », lesquels sont issus des lipides soumis à l'irradiation. Par conséquent, leur présence est directement liée à la teneur en lipides de l'aliment. Ces produits radiolytiques uniques se trouvent en quantités extrêmement faibles dans les aliments irradiés, soit en des quantités de l'ordre de parties par milliard. Le poids global de la preuve indique que les très faibles teneurs de ces composés dans le bœuf irradié ne comportent pas de risques pour la santé humaine.

Les technologies approuvées d'irradiation du bœuf ont été sélectionnées pour veiller à éviter la production de déchets radioactifs comme sous-produits de l'irradiation des aliments. Cependant, les sources radioactives des irradiateurs à isotopes devront être remplacées au fil de leur vieillissement. En ce qui concerne l'irradiation des aliments, le cobalt 60 et le césium 137

constitueraient les isotopes en question. Le remplacement des sources de rayonnement ionisant est effectué par des prestataires de service qualifiés titulaires d'un permis délivré par la [Commission canadienne de sûreté nucléaire \(CCSN\)](#). Les sources usées sont expédiées dans des installations régies par la CCSN et titulaires d'un permis délivré par les services de cette dernière.

Les sources usées et/ou les déchets radioactifs produits au Canada sont gérés de façon sécuritaire dans des installations spécialement désignées à cette fin. La CCSN réglemente et autorise ces installations afin de préserver la santé, la sûreté et la sécurité de la population canadienne et de protéger l'environnement. Dans le cadre de toutes les activités autorisées par la CCSN au pays, les producteurs de déchets doivent les gérer de manière sécuritaire, ce qui est pris en compte par l'organisme au cours de son processus d'examen de toute activité pratiquée en vertu d'un permis ou installation faisant titulaire d'un permis.

La responsabilité du transport des substances nucléaires, y compris des déchets radioactifs, est partagée entre la CCSN et Transport Canada. La CCSN ne délivre des permis de transport des substances nucléaires qu'une fois qu'elle est convaincue que l'expédition se déroulera sans danger, soit sans comporter de risques pour la santé, la sûreté et la sécurité de la population canadienne ainsi que pour l'environnement. Le recyclage des déchets radioactifs constitue l'une des stratégies utilisées par les titulaires d'une licence pour réduire le volume de déchets radioactifs dans toute la mesure du possible. Les méthodes utilisées pour réduire, réutiliser et recycler les déchets radioactifs doivent toujours faire en sorte que la santé et la sécurité des gens ainsi que l'environnement soient protégés.

Résultats de la consultation

Santé Canada a mené une analyse approfondie de tous les commentaires reçus, mais n'a pris en compte que ceux qui se sont révélés pertinents pour ce projet de règlement particulier. Puisque aucune information scientifique ni question nouvelle n'ayant pas déjà été prise en compte au moment de la publication dans la GCI n'ont été signalées au cours de la consultation, Santé Canada n'a apporté aucune modification au projet de règlement actuel au sujet du boeuf haché. Par conséquent, Santé Canada a autorisé l'utilisation du rayonnement ionisant pour le traitement du boeuf haché cru frais et congelé et a permis la vente de ces produits au Canada, conformément à la proposition, par la publication du projet de règlement dans la Partie II de la *Gazette du Canada*.

Coordonnées

Pour obtenir plus de renseignements sur cette consultation, veuillez communiquer avec le [Bureau des politiques, affaires intergouvernementales et internationales](#) de la Direction des aliments.

Ressource additionnelles

- **Juin 2016** : Foire aux questions concernant l'irradiation des aliments
- **Juin 2016** : Modifications proposées au règlement régissant l'irradiation des aliments
- **Juin 2016** : Sommaire technique – Évaluation de l'innocuité de l'irradiation du bœuf haché cru frais et congelé de Santé Canada