



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Onzième session
Rio de Janeiro, Brésil, 3-7 avril 2017

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

Ce document contient des informations sur les travaux de l'AIEA et l'OCDE correspondant aux activités du CCCF.

PREMIÈRE PARTIE: ACTIVITÉS DE LA DIVISION MIXTE FAO/AIEA DES TECHNIQUES NUCLÉAIRES DANS L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

(Rapport établi par la Division mixte FAO/AIEA
des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture¹)

1. La Division mixte FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)/AIEA (Agence internationale de l'énergie atomique) des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture (la « Division mixte FAO/AIEA ») appuie et met en œuvre des activités destinées à améliorer la sécurité sanitaire et les systèmes de contrôle des aliments. De ce fait, ses activités sont étroitement liées aux normes de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités, dont le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF). La Division mixte FAO/AIEA aide les États Membres de la FAO et de l'AIEA à appliquer à des fins pacifiques des techniques nucléaires et des technologies connexes, par l'intermédiaire de la Section et du Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement. Le CCCF s'intéresse notamment aux questions suivantes : l'analyse et le contrôle de différents résidus chimiques et contaminants alimentaires, la traçabilité et l'authentification des aliments, les normes de sûreté radiologique concernant les aliments, la préparation et la conduite d'interventions en cas d'urgence nucléaire et radiologique ayant une incidence sur l'alimentation et l'agriculture, et l'irradiation des aliments. Ces questions s'inscrivent dans un contexte plus large de coordination et d'appui de la recherche dans le monde ; de fourniture de services techniques et consultatifs à des projets et des activités de formation ; de contribution à la recherche appliquée, à l'appui à des activités de laboratoire et à la formation, au moyen des Laboratoires FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie de Seibersdorf (Autriche) ; et d'activités de collecte, d'analyse et de diffusion d'informations pour le transfert efficace de compétences et de technologie. La Division mixte FAO/AIEA fournit aussi un appui technique aux activités de développement nationales, régionales et interrégionales, dans le cadre de projets de coopération technique.

Orientations techniques sur les radionucléides présents dans les aliments et l'eau de boisson

2. La Division mixte FAO/AIEA a mentionné, dans son rapport de 2016 au Comité, l'importance d'un nouveau document technique de l'AIEA (TECDOC) intitulé « *Criteria for Radionuclide Activity Concentrations for Food and Drinking Water* » (document TECDOC-1788). Compte tenu du profond intérêt manifesté par les délégués à ce sujet lors de la dixième session, une manifestation parallèle sera organisée à l'heure du déjeuner le lundi 3 avril 2017, pendant la onzième session. Elle aura pour thème : « Les radionucléides dans les aliments : normes, nouvelles orientations nationales et développements récents ». Les intervenants seront des experts de l'AIEA, de l'Agence pour l'énergie nucléaire (AEN) de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et de la Division mixte FAO/AIEA.

3. Le document TECDOC-1788 a été publié par l'AIEA suite à la dixième session, et des exemplaires seront mis à disposition à cette réunion. Il est aussi disponible en ligne, en libre accès². Ce document, élaboré par l'AIEA, la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), revêt une importance particulière en tant que source de référence et d'orientations techniques. Il fait autorité en ce qui concerne les différentes normes

¹ Voir : <https://www.iaea.org/topics/food-and-agriculture> (en anglais).

² Voir : <http://www-pub.iaea.org/books/IAEABooks/11061/Criteria-for-Radionuclide-Activity-Concentrations-for-Food-and-Drinking-Water> (en anglais).

internationales sur les radionucléides présents dans les aliments et l'eau de boisson, et notamment au sujet des limites indicatives de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995). Dans un souci d'exhaustivité, il comprend également un récapitulatif des normes internationales en vigueur publiées par l'AIEA, avec le coparrainage d'organisations internationales, dont la FAO et l'OMS, régissant la teneur en radionucléides des aliments, du lait et de l'eau de boisson en « situation d'exposition d'urgence »³.

4. Le document TECDOC présente les conditions d'utilisation de ces normes. Cependant, il a pour principal objet les « situations d'exposition existantes », et à cet égard, il fournit des orientations techniques pour aider les autorités à établir des niveaux de concentration d'activité (exprimés en becquerels par kilogramme) servant de niveaux de référence. Il préconise la même approche que la norme CODEX STAN 193-1995 et est lié aux Normes fondamentales internationales de sûreté (NFI)⁴, qui exigent que les organismes de réglementation ou autres autorités compétentes fixent des niveaux de référence spécifiques pour l'exposition due à des radionucléides dans les aliments. Ces niveaux de référence doivent être fondés sur une dose efficace annuelle à la personne représentative ne dépassant généralement pas 1 mSv. Ce document TECDOC aidera donc les pays à définir des niveaux de référence nationaux, requis par les NFI, et conformes aux limites indicatives du Codex fixées pour les radionucléides présents dans les aliments.

Atelier technique sur la remédiation de la contamination radioactive dans l'agriculture organisé au Siège de l'AIEA, à Vienne (Autriche), les 17 et 18 octobre 2016

5. Cet atelier technique international sur la remédiation de la contamination radioactive dans l'agriculture a été organisé par l'Organisation nationale de recherche sur l'agriculture et l'alimentation du Japon et la Division mixte FAO/AIEA, et les présentations sont accessibles en ligne⁵. Plus de 100 participants y ont assisté, afin de mieux comprendre la question de la contamination radioactive dans l'agriculture. Le public visé était le personnel des autorités et organismes chargés de l'alimentation et de l'agriculture, ainsi que des institutions et organisations chargées de la sûreté nucléaire. L'atelier a permis de mettre en œuvre un travail collaboratif qui facilitera la définition des grandes orientations futures et la planification des travaux de recherche. Jusqu'à présent, seuls quelques accidents nucléaires majeurs ont eu des répercussions à long terme sur la production agricole. L'année 2016 marque néanmoins les cinq ans de l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi et les trente ans de l'accident de la centrale nucléaire de Tchernobyl. Ces deux accidents ont été classés au niveau 7 (accidents majeurs), le niveau le plus élevé de l'Échelle internationale des événements nucléaires et radiologiques définie par l'AIEA. L'atelier a donc porté principalement sur les niveaux résiduels de radionucléides du césium dans les pays touchés par ces deux accidents. Une connaissance approfondie de ce domaine permettra d'améliorer grandement la préparation des interventions en cas d'urgence liée à l'alimentation et à la production agricole dans tous les pays. L'atelier a aussi contribué à informer les spécialistes techniques et à appuyer des actions et initiatives collaboratives visant à rétablir le commerce agricole avec des zones actuellement touchées par des niveaux résiduels de radionucléides du césium.

Coopération technique

6. La Division mixte FAO/AIEA apporte un appui technique à 59 projets de coopération technique de l'AIEA dans les domaines de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments⁶. Parmi eux, 47 sont des projets nationaux, 11 sont des projets régionaux, et le dernier est un projet interrégional visant à établir un réseau mondial de laboratoires d'analyse et de contrôle. Pour la période biennale 2018-2019, une trentaine de nouveaux descriptifs de projets sont en cours d'élaboration ou d'examen, et nous espérons pouvoir fournir de plus amples informations à leur sujet à la prochaine session du CCCF, en 2018.

Initiatives de recherche coordonnée

7. Au cours de la période couverte par le présent rapport, la Division mixte FAO/AIEA a mis en place sept projets de recherche coordonnée (PRC) dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments. Parmi eux, le nouveau PRC intitulé « Techniques radiométriques et complémentaires intégrées pour les contaminants et résidus mixtes présents dans les aliments » (code PRC : D52041) présente un intérêt particulier pour le CCCF. Ce projet a été élaboré et planifié en 2016 et sa mise en œuvre commencera cette année avec la première réunion de coordination de la recherche (RCR), qui se tiendra au Siège de l'AIEA à Vienne (Autriche), du 19 au 23 juin 2017. La constitution d'un réseau international des laboratoires et institutions participants est en cours. Le réseau de recherche élaborera des programmes systématiques de mesure de mélanges de contaminants et de résidus, ainsi que les méthodes d'analyse multi-résidus nécessaires correspondantes. L'objectif global de ce PRC est de tirer parti des avantages que présentent les

³ N° GSR Part 7 (2015) et n° GSG-2 (2011) de la collection Normes de sûreté de l'AIEA.

⁴ N° GSR Part 3 de la collection Normes de sûreté de l'AIEA.

⁵ Voir : <http://www-naweb.iaea.org/nafa/news/2016-FAO-IAEA-NARO.html> (en anglais).

⁶ La liste complète est disponible dans la dernière parution de la *Food and Environmental Protection Newsletter* de la Division mixte FAO/AIEA (Vol. 20, No. 1), pages 24–28 : <http://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/FEP-20-1.pdf> (en anglais).

techniques nucléaires, isotopiques et complémentaires pour renforcer les capacités des laboratoires d'analyse des États Membres et des programmes nationaux de contrôle des contaminants et résidus, et ainsi contribuer à la sécurité sanitaire des aliments et faciliter le commerce international. De nouvelles méthodes d'analyse multi-résidus seront élaborées et validées, avant d'être appliquées dans les laboratoires de contrôle. Les recherches menées pourraient aussi permettre de recueillir des données sur les contaminants susceptibles d'intéresser le CCCF.

Activités et formation

8. Pour ce qui est de la contribution au Codex Alimentarius et du retour d'information des pays membres de la Commission du Codex Alimentarius pour les travaux de recherche-développement à venir, la Division mixte FAO/AIEA a participé l'année passée à des réunions concernant le Codex, dont la réunion de la Commission du Codex Alimentarius, la session précédente du CCCF, la réunion du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, une réunion du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie et la réunion du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. La Division mixte FAO/AIEA a contribué à fournir des données à la Commission du Codex Alimentarius et à aider à l'élaboration de nombreuses normes du Codex. La participation au groupe de travail en ligne chargé de définir des plafonds pour la teneur en cadmium du chocolat et des produits à base de cacao en est un exemple récent.

9. En 2016, de nombreux ateliers et réunions techniques ont eu lieu, sur demande de nos pays membres. En outre, la Division mixte FAO/AIEA a été invitée à participer à diverses réunions et conférences techniques. Parmi elles, les réunions et les manifestations organisées à l'occasion des trente ans de l'accident de Tchernobyl (avril, Bélarus), la troisième conférence FoodIntegrity (avril, République tchèque), la conférence Euroresidue VIII (mai, Pays-Bas), le Forum sur la sécurité sanitaire des aliments de la Banque asiatique de développement (juin, Philippines), une réunion de la Société coréenne de l'agriculture environnementale sur la gestion intégrée de l'environnement agricole pour l'alimentation (juillet, République de Corée) et une réunion INFOSAN (Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments) sur le thème : « Les découvertes scientifiques au service de la sécurité sanitaire des aliments : appui à la transparence de la chaîne alimentaire pour une amélioration de la santé » (novembre, Singapour).

10. Plus de 780 spécialistes de l'alimentaire de toutes les régions du monde ont reçu une formation dans le cadre des activités que nous avons menées en 2016. Parmi ces activités, on peut noter les cours et ateliers régionaux sur mesure traitant des sujets suivants : sensibilisation aux méthodes et aux difficultés d'analyse dans les domaines de l'authenticité, de la sécurité sanitaire et de la traçabilité des aliments (Autriche, avec la participation de spécialistes des Îles Marshall, d'Iraq, du Koweït, de Libye et de Syrie), techniques nucléaires, isotopiques et complémentaires en matière de sécurité sanitaire des aliments (Malawi, avec la participation de plusieurs pays d'Afrique), formation à l'échantillonnage et au traitement des données pour les laboratoires de sécurité sanitaire des aliments (Botswana), mise au point et validation de méthodes d'analyse (Bénin), formation à la microbiologie alimentaire (Namibie), gestion de la qualité dans les laboratoires de sécurité sanitaire des aliments (Indonésie, avec des participants de toutes les régions), formation à l'échantillonnage des aliments (Colombie) et formation à l'échantillonnage pour l'analyse des pesticides et mycotoxines (Bahreïn).

Réseaux et publications techniques

11. La Division mixte FAO/AIEA continue de promouvoir la création de réseaux régionaux de laboratoires ou de sécurité sanitaire des aliments, comme le Réseau latino-américain et caraïbe d'analyse (RALACA)⁷ ou le Réseau africain de sécurité sanitaire des aliments (AFoSaN)⁸. À cet égard, un nouveau réseau de laboratoires de sécurité sanitaire des aliments, couvrant 18 pays de la région Asie et Pacifique, est en train d'être constitué. Un nouveau projet interrégional fournit aussi une structure permettant à des pays de collaborer et de répondre conjointement aux questions de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments, et aide à ouvrir de nouvelles perspectives de partage de ressources et de données d'expérience. Parmi les publications récentes, on retrouve un numéro spécial de la revue *Food Control*, consacré aux actes du colloque international FAO/AIEA de 2014 sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments⁹. La *Food and Environmental Protection Newsletter*¹⁰ donne la liste complète de nos publications techniques et scientifiques. Les statistiques globales pour l'année 2016 sont remarquables, avec notamment 15 articles dans des revues à comité de lecture, 14 communications à des conférences, deux éditions spéciales de revues scientifiques, deux documents techniques de l'AIEA, cinq manuels et un chapitre dans une série d'ouvrages spécialisés.

⁷ Voir : <http://red-ralaca.net> (en anglais).

⁸ Voir : <http://www.africanfoodsafetynetwork.org/> (en anglais).

⁹ Voir : <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135/72/part/PB> (en anglais).

¹⁰ Voir la dernière parution de la *Food and Environmental Protection Newsletter* de la Division mixte FAO/AIEA (Vol. 20, No. 1), pages 39-43 (en anglais). <http://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/FEP-20-1.pdf> (en anglais).

DEUXIÈME PARTIE: ACTIVITÉS DE L'AGENCE DE L'OCDE POUR L'ÉNERGIE NUCLÉAIRE DANS LES DOMAINES DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE

(Préparé par la Division de la protection radiologique et de la gestion des déchets radioactifs de l'OCDE / AEN)

1. L'Agence de l'OCDE pour l'énergie nucléaire (AEN) est une organisation internationale intergouvernementale de 31 pays membres qui a pour mission: de favoriser la coopération internationale pour développer les bases scientifiques, technologiques et juridiques nécessaires à la sûreté nucléaire et radiologique, et; développe des compréhensions commune des questions clés comme contribution aux décisions gouvernementales sur la politique en matière de technologie nucléaire¹. En particulier depuis l'accident de la centrale nucléaire de Tchernobyl, le Comité de la radioprotection et de la santé publique de l'AEN a consacré d'importants efforts à aider les pays membres à tirer des leçons et à mieux se préparer aux situations d'urgence nucléaire et à a publié plus de 50 rapports de groupes d'experts sur la gestion² des situations d'urgence et de repris. Les travaux récents sur la science de la sécurité sanitaire des aliments et sur la gestion des aliments après l'accident du Comité de la radioprotection et de la santé public, sont particulièrement importants pour le Comité du Codex sur les Contaminants dans les aliments^{3,4}.

2. À la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi en mars 2011, une grande inquiétude s'est manifestée au sujet de la gestion des aliments au Japon et en provenance du Japon. Ces préoccupations ont été soulevées au Japon et dans les pays voisins. Il s'est rapidement rendu compte que les cadres existants pour la prise de décision concernant les importations de produits alimentaires semblaient insuffisants pour relever les défis posés par cet événement sans précédent

3. Les zones touchées par l'accident sont agricoles, produisant de nombreux produits alimentaires, y compris le riz, les légumes, le bœuf, le persimmons et les pêches. En outre, la région est une région importante pour la pêche au Japon. Les produits alimentaires de la région avaient été très bien considérés au Japon et à l'étranger. Certaines personnes vivant dans les zones touchées demeurent préoccupées par leur santé et leur subsistance future.

4. Au lendemain de l'accident, les populations vivant à l'extérieur des zones directement touchées étaient également préoccupées par la consommation de produits alimentaires de Fukushima. À Tokyo, qui est situé à environ 240 km au sud de Fukushima, certains magasins ont entièrement cessé de transporter certains produits alimentaires simplement parce que les meilleurs exemples étaient communément de la région de Fukushima. De nombreux partenaires commerciaux du Japon, qui s'inquiétaient de l'importation de produits alimentaires jugés contaminés, ont montré des réactions similaires.

5. Ces préoccupations posaient un problème complexe, à plusieurs niveaux, avec des implications locales, nationales et internationales, pour lesquelles les grandes approches existant, adoptées au niveau international, n'ont pas été conçus pour traiter un problème d'une telle ampleur. Il s'agit d'une leçon importante à tirer de l'accident et met en évidence un besoin d'attention internationale.

6. Afin de garantir la distribution de produits agricoles et de produits de l'élevage sûrs, de bonnes pratiques agricoles ont été mises en œuvre au Japon pour produire des aliments et des aliments sûrs, y compris des mesures de réduction des radionucléides provenant des terres agricoles. Les limites de la réglementation ont été établies conformément à l'approche définie dans les normes / directives internationales, à savoir les directives du Codex. Une surveillance / inspection des aliments a également été effectuée pour un nombre énorme d'échantillons chaque année. Ces mesures ont été combinées pour assurer que les aliments entrant sur les marchés nationaux et internationaux répondent aux normes alimentaires strictes japonaises.

Atelier du de l'AEN sur la science de la sécurité alimentaire⁵

7. À la demande du gouvernement japonais, le Comité de la radioprotection et de la santé publique de l'AEN a organisé un atelier international sur la science de la sécurité alimentaire après l'accident. Les objectifs de l'atelier étaient de présenter les aspects scientifiques les plus récents de la sécurité alimentaire post-accident, y compris: le transfert de radionucléides vers les aliments et la modélisation des doses; La gestion agricole pour réduire la contamination des aliments et les techniques de mesure. L'atelier s'est également penché sur la situation et les défis qui subsistent pour la gestion locale, nationale et internationale de la salubrité des aliments après l'accident et a discuté des approches pour relever les défis restants.

¹ <http://www.oecd-nea.org/>

² <http://www.oecd-nea.org/rp/>

³ EGRPF Sub-Group on Trade in Commodities and Food: Recommendations for a Framework for the Development of Trade Criteria for Food, Consumer Products and Commodities, OECD NEA, NEA/CRPPH(2013)6, April 2013, Paris

⁴ An Evidence-based Approach to Post-accident Food Safety: Policy and Insights for Protection Optimisation, OECD NEA, NEA/CRPPH/R(2015)1, September 2015, Paris

⁵ <http://www.oecd-nea.org/rp/>

8. Juste avant l'atelier, le gouvernement japonais a organisé une visite dans plusieurs sites d'évaluation des aliments où la certification pour la commercialisation est effectuée pour les produits de la mer, les produits de viande, le riz et les persimmes secs. L'état de l'art de l'équipement et des procédés a été exposé aux participants étrangers à l'atelier.

9. Les premières et deuxièmes sessions de l'atelier ont présenté un aperçu de la situation agricole au Japon et des approches japonaises locales en matière d'agriculture après l'accident. Les sols agricoles de la préfecture de Fukushima sont riches en argile, ce qui tend à lier le césium. La réduction de la teneur en césium 137 dans le sol a donc été lente et la gestion agricole a donc été davantage tributaire de la réduction de l'absorption des radionucléides par les plantes et le bétail qu'à leur élimination. L'enlèvement du sol et le labourage en profondeur ont été efficaces, de même que l'utilisation d'engrais potassiques pour la riziculture. La gestion des arbres fruitiers a impliqué des techniques telles que l'enlèvement de l'écorce et l'utilisation de gazon amovible autour de la base des arbres fruitiers pour enlever le césium dans les premiers centimètres du sol. Pour les plants de thé, la taille des feuilles externes a été particulièrement réussie juste après l'accident. La gestion de l'élevage a impliqué l'alimentation propre et la mesure in situ avant l'abattage des animaux. Les restrictions à la pêche et la dilution rapide des radionucléides dans les eaux océaniques et les sédiments ont contribué de manière significative à la gestion des produits de la mer.

10. Présenter les efforts déployés pour empêcher l'absorption de césium par les produits alimentaires (fruits, légumes, élevage, fruits de mer), les efforts de surveillance des produits alimentaires pour obtenir l'autorisation d'entrer sur le marché et les efforts visant à démontrer aux consommateurs la qualité des produits alimentaires de Fukushima Préfecture a montré comment les produits alimentaires sont gérées de manière radiologique. Toutefois, les présentations ont également révélé l'inquiétude du public, ce qui suggère que des approches plus efficaces pour répondre aux préoccupations des consommateurs seront nécessaires pour regagner la confiance des consommateurs.

11. S'agissant de la question de la confiance des consommateurs, l'atelier a porté sur les normes internationales et les sciences agricoles après l'accident. Le Codex Alimentarius fournit des normes d'importation internationalement convenues pour les produits alimentaires, élaborées sur une base générique. Ceux-ci fournissent utilement un cadre international générique pour le commerce alimentaire post-accident. L'AEN a proposé un cadre holistique et spécifique aux accidents, y compris un processus de validation neutre et international pour aider à renforcer la confiance nationale et internationale dans les approches nationales. Dans ce contexte, les dernières réflexions sur le calcul des doses internes et sur l'évaluation radiologique et spectroscopique ont été présentées.

12. Des présentations d'expériences internationales pertinentes ont porté sur la gestion post-Tchernobyl des ovins au Royaume-Uni, les rennes en Norvège et les cultures en Biélorussie. Les approches adoptées au Japon pour aborder ces questions ont montré que ces leçons étaient utilisées et adaptées aux circonstances culturelles et aux circonstances propres aux accidents japonais. On a vu que cela embrassait bien des approches scientifiques à la fine pointe de la technologie.

13. En conclusion, l'atelier a présenté une vue d'ensemble de la situation de la gestion des aliments après l'accident au Japon, des approches adoptées pour relever les défis et de la manière dont ceux-ci ont efficacement utilisé l'expérience post-Tchernobyl et l'état de l'art, Art science. L'importance du patrimoine culturel et des valeurs sociales dans la gestion après l'accident de certains aspects socialement importants comme les produits alimentaires a été démontrée et devrait être traitée plus directement dans la planification du rétablissement.

14. Le manque persistant de confiance dans les produits alimentaires de la préfecture de Fukushima a été fortement souligné. Cela suggère la nécessité d'une stratégie de communication coordonnée impliquant les agriculteurs, les distributeurs, le gouvernement de la préfecture de Fukushima et le gouvernement central japonais. Les aspects qui pourraient être envisagés pourraient être des mesures telles que la prise en compte d'une validation internationale indépendante et l'invitation à des mesures de co-expertise, par exemple des ONG, pourraient être considérées comme des approches de confiance. On pourrait également envisager un soutien supplémentaire des projets préfecture et municipal par l'expertise gouvernementale centrale.

15. Des recherches plus approfondies sur des domaines tels que le transfert de radionucléides vers les produits alimentaires, les contre-mesures pour le riz et les fruits qui s'approchent des pratiques agricoles «normales» et les répercussions à long terme sur les poissons et fruits de mer marins pourraient être abordées et communiquées.

Cadre de gestion des aliments après l'accident⁶

16. Une enquête menée par les pays membres de l'AEN sur les décisions et les critères du gouvernement concernant l'acceptation du commerce des denrées alimentaires en provenance du Japon suite à l'accident de Fukushima et l'expérience acquise depuis l'accident ont démontré deux choses. Tout d'abord, la grande variété des réponses gouvernementales à l'enquête a démontré qu'il n'existe pas de compréhension commune des orientations internationales existantes en matière de commerce alimentaire après l'accident et que les directives internationales existantes ne traitent que partiellement du contexte global de la gestion des aliments après l'accident. Deuxièmement, l'expérience acquise depuis l'accident a démontré la nécessité d'améliorer la confiance et la confiance nationales et internationales dans les décisions gouvernementales en matière d'innocuité des aliments après l'accident (par exemple, les critères de commercialisation des aliments et les processus de certification des aliments).

17. Pour répondre à la première question, le Comité de la radioprotection et de la santé publique de l'AEN a élaboré un cadre global de gestion des aliments après l'accident qui figure en annexe à la présente note. Ceci comprend la gestion de: la production alimentaire dans les terres agricoles accidentées; La consommation d'aliments produits localement par les résidents des zones accidentées; La commercialisation des denrées alimentaires produites localement dans les zones touchées par les accidents; La commercialisation à l'échelon national des aliments produits dans les zones touchées par les accidents; L'exportation de denrées alimentaires provenant de pays touchés par un accident; Et l'importation de denrées alimentaires provenant de pays touchés par des accidents. Afin d'assurer une cohérence internationale étendue, les aspects techniques de ce cadre sont discutés avec le Comité du Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) sur les contaminants dans les aliments (CCCF). Ce cadre est également inclus dans les nouvelles recommandations de la Comité international de la radioprotection en cours de rédaction pour la protection des personnes en cas d'accident nucléaire. Au-delà de ces aspects techniques, Un large engagement international semble être nécessaire pour améliorer le cadre international post-accident, ce qui justifie les échanges récentes entre la FAO et la direction de l'AEN.

18. Pour répondre à la deuxième question et contribuer à améliorer la confiance et la confiance nationales et internationales dans les décisions gouvernementales en matière de sécurité alimentaire, il est fréquent qu'une opinion neutre et internationale soit utile. Pour ce faire, le cadre proposé de gestion des aliments après l'accident comprend un processus de validation en deux équipes. Une équipe internationale d'experts chargés de calculer les doses provenant de la consommation d'aliments contaminés examinera et validera scientifiquement, le cas échéant, les données scientifiques et les hypothèses utilisées par le pays accident pour établir des critères numériques pour la consommation alimentaire et la commercialisation. Cela n'entraînerait pas l'interrogation des critères numériques obtenus, mais plutôt la science qui la sous-tend. Une deuxième équipe internationale d'experts en mesures radiologiques examinerait et validerait scientifiquement et techniquement, selon le cas, la science et la technologie utilisées par le pays accident pour mesurer la contamination des produits alimentaires et certifier, selon le cas, que les aliments répondraient aux critères du gouvernement.

19. Les discussions avec les spécialistes de la gestion des urgences et du redressement appuient ce cadre et le double processus international de validation comme des mesures positives pour accroître la confiance tant au niveau national qu'international, que les critères de consommation du pays d'accident sont scientifiquement bien fondés et que le processus de certification de tous les aliments commercialisés Répondant à ces critères sont scientifiquement et techniquement à la fine pointe de la technologie. Pour parvenir à un large débat, l'accord technique et la reconnaissance politique de ce cadre nécessiteront un effort accru pour développer un certain niveau d'accord formel et gouvernemental. La collaboration avec la CCCF et la FAO sur cette question est essentielle pour améliorer la situation actuelle.

⁶. EGRPF Sub-Group on Trade in Commodities and Food: Recommendations for a Framework for the Development of Trade Criteria for Food, Consumer Products and Commodities, OECD NEA, NEA/CRPPH(2013)6, April 2013, Paris

Annexe

Cadre de gestion des aliments

Le cadre de gestion des aliments après la catastrophe de la CRPPH: reconnaît la responsabilité du pays accidenté d'élaborer une approche spécifique aux accidents concernant les critères et la gestion des aliments; Reconnaît la rationalité politique, sociale et éthique pour une approche cohérente et des critères uniques pour la consommation intérieure et l'exportation des denrées alimentaires; Et propose que les pays importateurs acceptent les critères d'exportation du pays d'accident pour permettre l'importation.

Hypothèses du cadre

- Les accidents sont rares et sont uniques
- Les produits alimentaires affectés seront spécifiques aux accidents
- Il existe un nombre limité de produits alimentaires d'exportation provenant de toute zone touchée
- Les critères de consommation et d'exportation relèvent du choix national et évolueront avec les circonstances

Actions alimentaires d'urgence

- La consommation alimentaire dans les zones modélisées pour être affectées sera interdite / restreinte rapidement
- La distribution et l'exportation de denrées alimentaires provenant des zones modélisées pour être touchées seront interdites / restreintes rapidement
- La consommation alimentaire, la distribution et l'exportation ne seront reprises qu'après:
 - que l'accident soit maîtrisé
 - les zones touchées ont été caractérisées radiologiquement
 - des critères nationaux ont été établis;
 - un processus de mesure / certification a été mis en place

Cadre des critères nationaux de consommation Hypothèses

- Les critères nationaux doivent être fondés sur des évaluations de risques prédéterminées
- Les critères nationaux devront être affinés pour tenir compte des circonstances actuelles:
 - Quels produits alimentaires sont touchés
 - Quels radionucléides ont été libérés
- Le raffinement des critères peut avoir lieu pendant la prise de contrôle de l'accident et les zones touchées sont caractérisées
- Des critères seront élaborés pour protéger le groupe le plus exposé - ceux qui vivent dans la zone touchée

Cadre de gestion des aliments après l'accident

- Pour les denrées alimentaires affectées, les critères de consommation nationale seront élaborés en quantités facilement mesurables
 - Activity concentration (Bq/kg) :
 - Sur la base d'une consommation alimentaire annuelle supposée (kg / a)
 - De manière à ce que la consommation des aliments affectés ne provoque pas d'exposition aux rayonnements à un niveau spécifié (mSv / a)
- Les niveaux du Codex Alimentarius devraient être utilisés comme plafond pour les critères de consommation nationale
- Il sera socialement, politiquement et peut-être éthiquement difficile pour un pays d'utiliser des critères différents pour ceux qui vivent dans la zone touchée et ceux qui vivent dans les zones non affectées
- De même, les critères de la consommation nationale seront vraisemblablement utilisés comme critères d'exportation
- Les pays importateurs devraient utiliser les critères d'exportation du pays d'accident comme critères d'importation
- Le Cadre utilise donc les mêmes critères de consommation pour la gestion locale, nationale et internationale des aliments des zones touchées par l'accident