

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/CF 19/13/4

Mars 2019

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

Treizième session  
Yogyakarta (Indonésie), 29 avril - 3 mai 2019

### QUESTIONS SOULEVÉES PAR D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

#### (Rapport établi par la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture<sup>1</sup>)

1. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), par le biais de la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture (la « Division mixte »), appuient et mettent en œuvre des activités concernant la sécurité sanitaire, la qualité et les systèmes de contrôle des aliments. De ce fait, les activités de la Division mixte 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). En ce qui concerne les aliments et le commerce des denrées alimentaires, la Division mixte appuie les États membres de la FAO et de l'AIEA dans l'application pacifique des techniques nucléaires et des technologies connexes, par l'intermédiaire de sa Section de la protection des aliments et de l'environnement et du laboratoire qui lui est associé.

2. Au nombre des activités de la Division mixte qui intéressent le CCCF figurent l'analyse et le contrôle de divers résidus chimiques et contaminants présents dans les aliments, la traçabilité et l'authenticité des aliments, les normes de sûreté radiologique applicables aux aliments, l'irradiation des aliments et les activités concernant la préparation et conduite des interventions en cas d'urgence nucléaire en alimentation et agriculture. Les activités comprennent également la recherche appliquée, l'appui d'activités de laboratoire et de la formation, essentiellement par l'intermédiaire du Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement, qui est l'un des laboratoires FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie de Seibersdorf (Autriche). Les activités programmatiques englobent la collecte, l'analyse et la diffusion d'informations aux fins d'un transfert efficace de compétences et de technologies relatives à l'application des sciences nucléaires dans les secteurs alimentaire et agricole. La Division mixte fournit aussi un appui technique aux activités de développement nationales, régionales et interrégionales, dans le cadre de projets de coopération technique.

#### Radionucléides dans les aliments et l'eau de boisson

3. La Division mixte a indiqué dans son rapport de 2018 qu'elle tiendrait ce comité informé d'un projet concernant la radioactivité dans les aliments. Elle a également mentionné dans ce rapport l'importance du document technique de l'AIEA (TECDOC) intitulé *Criteria for Radionuclide Activity Concentrations for Food and Drinking Water* (IAEA-TECDOC-1788)<sup>2</sup>. C'est sur ce TECDOC que se sont appuyées les activités visant à répondre à une demande des États Membres de l'AIEA, qui souhaitaient que soient élaborés « des principes en vue d'une harmonisation des orientations relatives aux valeurs de concentration d'activité des radionucléides dans les aliments et l'eau de boisson, toujours en coopération avec les organisations internationales et les autorités nationales compétentes ». La FAO, l'AIEA et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) coopèrent pleinement à la mise en œuvre de ce projet, qui couvre les situations ne relevant pas d'une urgence, avec des experts nationaux en sûreté radiologique issus de plusieurs pays membres. Les normes de sûreté radiologique de l'AIEA fixent à « environ un millisievert » la dose annuelle pour l'ingestion d'aliments et « environ un millisievert » pour l'eau de boisson dans les situations ne relevant pas d'une urgence. Ces doses annuelles ne pouvant pas être mesurées directement, les autorités compétentes des États membres sont tenues d'établir des niveaux de référence, à savoir des concentrations de radionucléides (en becquerels par kilogramme) qui leur sont équivalentes. Les Directives pour la qualité de l'eau de boisson

<sup>1</sup> Voir : <https://www.iaea.org/fr/themes/alimentation-et-agriculture>

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

publiées par l'OMS donnent aux autorités nationales des orientations qui concernent l'eau de boisson, mais il n'existe pas d'orientations internationales équivalentes pour les denrées alimentaires.

4. Le projet vise l'élaboration d'un support technique sur la radioactivité dans les aliments dans des situations ne relevant pas d'une urgence qui soit cohérent avec les orientations internationales sur l'eau de boisson. La démarche adoptée et les informations générées dans le cadre de ce projet nécessitent une prise en compte rigoureuse de certains aspects ayant trait aux normes alimentaires, à la sécurité sanitaire des aliments et au commerce, car il est important d'assurer une cohérence avec les normes applicables aux situations d'exposition d'urgence (n° GSR Part 7 de la collection Normes de sûreté de l'AIEA), coparrainées par la FAO. Par conséquent, l'AIEA souhaiterait proposer à la présente session du CCCF de créer un groupe de travail électronique (GTe) sur ce thème. La proposition figure à l'annexe 1. Étant donné que les normes alimentaires internationales sont gérées dans le cadre du Codex Alimentarius, l'AIEA demande qu'un GTe du CCCF examine les aspects ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments et au commerce et qu'il établisse un document d'information. Ce document devrait examiner la question de la radioactivité dans les aliments, servir de référence sur le sujet et comporter des conclusions et des recommandations qui seront examinées à la prochaine réunion de ce comité, en 2020. La présence de radionucléides dans les aliments en situation d'exposition d'urgence (situation d'urgence nucléaire ou radiologique) est exclue du champ de cette proposition, car elle fait déjà l'objet de directives Codex et il n'y a pas lieu pour l'instant de mener d'autres travaux dans ce domaine.

5. Parmi les publications clés de l'AIEA figurent les normes de sûreté, qui établissent des principes fondamentaux, des prescriptions et des recommandations visant à garantir la sûreté nucléaire. Ces normes constituent une référence mondiale pour la protection des personnes et de l'environnement et contribuent à instaurer un niveau de sûreté élevé et harmonisé à travers le monde. En vertu de son statut, l'AIEA est tenue de promouvoir la coopération internationale et elle est habilitée à établir ou à adopter des normes de sûreté destinées à protéger la santé et à réduire au minimum les dangers auxquels sont exposés les personnes et les biens. Elle élabore ces normes dans le cadre d'un processus ouvert et transparent permettant le recueil, l'intégration et le partage des connaissances et de l'expérience acquises lors de l'utilisation des technologies et de la mise en œuvre des normes de sûreté.

### **Coopération technique et renforcement des capacités**

6. La Division mixte fournit un appui technique à un certain nombre de projets financés par le Département de la coopération technique de l'AIEA. Dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments, 62 projets de coopération technique de l'AIEA sont en cours (52 projets nationaux, neuf projets régionaux et un projet interrégional). On trouvera en ligne de plus amples informations sur ces projets de renforcement des capacités, dont leur liste complète<sup>3</sup>. Certains d'entre eux touchent à leur fin, mais de nouveaux projets commenceront l'année prochaine, au début du nouveau cycle biennal du programme et budget de l'AIEA. En 2018, 35 cours et 17 réunions techniques, auxquels se sont rendus au total quelque 1 400 participants, ont été organisés et menés à bien via le sous-programme de l'AIEA sur la protection des aliments et de l'environnement. En outre, 32 stages et 29 visites scientifiques financés par l'AIEA ont été organisés au profit d'experts des États Membres, afin qu'ils puissent bénéficier de l'expérience acquise par leurs homologues œuvrant dans d'autres organismes. Les activités menées durant la période couverte par ce rapport sont trop nombreuses pour être présentées en détail, mais les quatre exemples suivants donnent une idée des travaux effectués :

- Un atelier sur la sécurité sanitaire des aliments en Afrique visant à promouvoir les normes et les méthodes fiables d'analyse de différents résidus et contaminants a été organisé à Pretoria (Afrique du Sud), en juin 2018, par la Division mixte et l'Institut national de métrologie d'Afrique du Sud. Cet atelier, qui couvrait de nombreux sujets liés aux contaminants alimentaires, tels que l'analyse des mycotoxines dans les aliments, a suscité un grand intérêt au niveau international.
- Un cours de deux semaines a été organisé en août 2018 au Ministère de l'aquaculture et de la pêche, à Guayaquil (Équateur). Il s'agissait notamment d'analyser en laboratoire des contaminants (par exemple arsenic inorganique, méthylmercure, cadmium ou plomb) ainsi que certains résidus de pesticides revêtant une importance pour le commerce dans une vaste gamme d'aliments. Ce cours international a été suivi par des participants issus d'Afrique, d'Asie et des Amériques.
- Un cours régional sur les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'analyse des aliments a été organisé à Bogor (Indonésie), en septembre 2018. Il a permis de favoriser une collaboration accrue entre les laboratoires régionaux de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments et de promouvoir les bonnes pratiques d'analyse ainsi que les systèmes de gestion de la qualité.

<sup>3</sup> La liste complète est disponible dans la dernière parution de la *Food and Environmental Protection Newsletter* de la Division mixte (Vol. 22, n° 1), pages 16-22 : <https://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/fep-22-1.pdf>

- Une mission d'experts menée au Viet Nam en octobre 2018 a appuyé et contribué à promouvoir la comparaison interlaboratoires et l'accréditation pour l'analyse des contaminants chimiques dans les aliments. S'inscrivant dans le cadre d'un projet national, elle a fait appel à la Division mixte et à Quatest, centre d'assurance-qualité et d'essai relevant du Ministère de la science et de la technologie du Viet Nam.

7. La Division mixte contribue au partenariat multipartite dirigé par la FAO sur la sécurité sanitaire des aliments pour animaux, qui a pour objet de renforcer les compétences des acteurs concernés tout au long de la filière de l'alimentation humaine et animale, en vue de produire et fournir des aliments pour animaux plus sûrs et de contribuer par là au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre de ses activités, le partenariat organise des réunions internationales annuelles des organismes de réglementation des aliments pour animaux, élabore et diffuse des documents d'information techniques sur les contaminants présents dans les aliments pour animaux, et rédige un manuel pratique sur l'évaluation des risques dans les aliments pour animaux en vue de faciliter l'application des lignes directrices du Codex Alimentarius sur l'application de l'évaluation des risques en matière d'aliments pour animaux. On trouvera de plus amples informations sur les activités du partenariat sur la plateforme mondiale sur la sécurité sanitaire des aliments pour animaux<sup>4</sup>.

### Initiatives de recherche coordonnée

8. La Division mixte met actuellement en œuvre cinq projets de recherche coordonnée (PRC) dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments. Le PRC revêtant la plus grande importance pour le CCCF est intitulé « Techniques radiométriques et complémentaires intégrées pour les contaminants et résidus mixtes présents dans les aliments » (D52041). Dans le cadre de ce projet, plusieurs méthodes d'analyse multi-résidus ont été mises au point pour mesurer les quantités de contaminants et résidus présents dans divers produits alimentaires. Les travaux mettent directement à contribution des organismes des pays suivants : Bénin, Botswana, Chine, Colombie, Équateur, Macédoine du Nord, Nicaragua, Ouganda, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée et Pérou. Des établissements en Afrique du Sud, en Espagne, aux États-Unis d'Amérique, en Italie et aux Pays-Bas collaborent en outre avec les participants au projet. La deuxième réunion de coordination de la recherche a été organisée conjointement par la Division mixte et le Laboratoire vétérinaire national du Botswana (BNVL), à Gaborone (Botswana), dans les locaux du BNVL, en mars 2019. La réunion et l'avancée des travaux de recherche ont suscité un intérêt considérable, tant dans le secteur public que dans le secteur privé.

### Travail en réseau et contributions

9. La Division mixte participe et contribue non seulement aux activités du CCCF, mais aussi à celles de la Commission du Codex Alimentarius, du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens. Elle a contribué à la fourniture de données à la Commission du Codex Alimentarius et aidé à élaborer un grand nombre de normes, lignes directrices et codes de bonne pratique du Codex. Un exemple récent est sa participation au groupe de travail électronique (GTe) chargé de définir des plafonds pour la teneur en cadmium du chocolat et des produits à base de cacao. Les contreparties de cette division et les membres des réseaux contribuent aussi à ce groupe de travail et à l'élaboration du document de travail sur les niveaux maximaux de contamination à l'acide hydrocyanique et aux mycotoxines du manioc et de produits à base de manioc.

10. La Division mixte continue de répondre aux demandes d'assistance des pays membres de la FAO et de l'AIEA concernant les méthodes d'analyse, les procédures opérationnelles types et les questions techniques. Les méthodes d'analyse mises au point ou adaptées et validées par le Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement et les institutions avec lesquelles il collabore sont mises à la disposition des pays membres de diverses façons, notamment dans le cadre d'ateliers de formation, d'activités de sensibilisation, de conférences et de colloques, mais aussi dans des publications (articles dans des revues scientifiques, documents techniques et livres). Deux publications récentes constituent d'excellents exemples. L'une est un manuel intitulé *Analytical methods for agricultural contaminants*<sup>5</sup>, qui comprend des procédures opérationnelles types pour 30 méthodes d'analyse utilisées par le Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement et par 17 instituts de sept pays différents. L'autre est un ouvrage intitulé *Integrated analytical approaches for pesticide management*<sup>6</sup>, dans lequel figurent des orientations générales relatives à l'analyse des pesticides et à la surveillance environnementale, établies sur la base des informations et des données fournies par le Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement et par 26 instituts

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/feed-safety/fr/>

<sup>5</sup> <https://www.elsevier.com/books/analytical-methods-for-agricultural-contaminants/maestroni/978-0-12-815940-8>

<sup>6</sup> <https://www.elsevier.com/books/integrated-analytical-approaches-for-pesticide-management/maestroni/978-0-12-816155-5>

de 12 pays différents. Par ailleurs, le Système d'information sur les contaminants alimentaires et les résidus (FCRIS)<sup>7</sup> est une ressource librement accessible que la Division mixte tient à jour en vue de fournir des données utiles et substantielles sur les contaminants et les résidus présents dans les aliments ; il comporte notamment une base de données sur les méthodes d'analyse pour la détection de contaminants et de résidus dans les aliments.

### **Préparation des interventions en situation d'urgence nucléaire ou radiologique et exercice international d'intervention d'urgence**

11. Un colloque international sur la communication avec le public en situation d'urgence nucléaire ou radiologique s'est tenu au Siège de l'AIEA, à Vienne, du 1<sup>er</sup> au 5 octobre 2018. Cet événement important a été organisé en coopération avec plusieurs organisations internationales<sup>8</sup>. Près de 400 experts en communication et en préparation et conduite d'interventions d'urgence ont réfléchi aux moyens de mieux protéger le public, grâce à une communication plus efficace en situation d'urgence nucléaire ou radiologique. Compte tenu de l'importance des médias sociaux à notre époque, le colloque a accordé une grande place à la connectivité et à l'interactivité ; il a été diffusé en direct sur Internet pour ceux qui ne pouvaient pas être présents et les participants ont pu poser des questions et y répondre par l'intermédiaire d'applications multimédias. Plus de 440 questions ont été posées dans le cadre de sondages interactifs en temps réel, lesquels ont contribué aux recommandations formulées dans le rapport de la réunion<sup>9</sup>.

12. Un webinaire sur la sécurité sanitaire des aliments en situation d'urgence nucléaire ou radiologique a été organisé en 2018 par le Centre des incidents et des urgences de l'AIEA et la Division mixte, en vue de faire mieux connaître : les critères à appliquer en cas de situation d'urgence nucléaire ou radiologique pour restreindre la consommation, la vente et la distribution d'aliments, de lait et d'eau de boisson à l'échelle nationale ainsi que leur commerce international ; les dispositions devant être prises au niveau national, conformément aux prescriptions énoncées dans la publication n° GSR Part 7 de la collection Normes de sûreté de l'AIEA, pour protéger le public contre l'ingestion d'aliments, de lait et d'eau de boisson susceptibles d'avoir été contaminés à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique ; et le rôle de l'AIEA et de la FAO dans la préparation et la conduite des interventions en situation d'urgence nucléaire ou radiologique.

---

<sup>7</sup> <http://nucleus.iaea.org/fcris/>

<sup>8</sup> Le colloque de l'AIEA a été organisé en coopération avec l'Agence pour l'énergie nucléaire de l'Organisation de coopération et de développement économiques, le Bureau de la coordination des affaires humanitaires de l'ONU, la Commission européenne, la Fédération internationale des sociétés de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge, INTERPOL, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'Organisation du Traité d'interdiction complète des essais nucléaires, l'Organisation internationale du Travail et l'Organisation météorologique mondiale.

<sup>9</sup> <https://www.iaea.org/sites/default/files/19/01/cn-265-report.pdf>

### **Proposition de l'AIEA concernant la création d'un groupe de travail électronique (GTe) sur la radioactivité dans les aliments**

Il est proposé que le CCCF crée un GTe chargé d'établir un document de travail sur la radioactivité dans les aliments, en vue de la 14<sup>e</sup> session du CCCF, qui aura lieu en 2020. Ce document devra :

- examiner la question de la radioactivité d'origine naturelle ou artificielle pouvant être constatée dans les aliments dans des conditions « normales » (par opposition à une situation d'exposition d'urgence faisant suite à une urgence nucléaire ou radiologique) ;
- présenter clairement les questions relatives à la radioactivité dans les aliments ;
- examiner les questions de sécurité sanitaire et de commerce des aliments ;
- présenter des conclusions et des recommandations que le CCCF examinera à sa 14<sup>e</sup> session, en 2020.

**Résultats escomptés :** 1) Un document de travail qui sera examiné à la 14<sup>e</sup> session du CCCF, en 2020.

**Résultats escomptés :** 1) Meilleure compréhension, par les organismes de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments, de la radioactivité dans les aliments et des questions liées à la sécurité sanitaire et au commerce des aliments. 2) Contribution aux résultats du projet de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS visant à élaborer des principes en vue d'une harmonisation des orientations relatives aux valeurs de concentration d'activité des radionucléides dans les aliments et l'eau de boisson. 3) Élaboration de futurs documents d'orientation du Codex accessibles et utiles aux autorités nationales responsables de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (bien que cela ne soit pas prévu dans l'immédiat).

#### **Notes**

Il n'est nullement envisagé de fixer des limites quantitatives pour la radioactivité dans les aliments dans des conditions normales. Il n'est pas demandé au CCCF d'établir des limites indicatives pour les radionucléides naturels et artificiels présents dans les aliments.

Par radioactivité dans les aliments dans des conditions « normales », on entend la radioactivité due à la fois aux radionucléides d'origine naturelle et à ceux d'origine artificielle que l'on peut trouver dans les aliments dans des situations ne relevant pas de l'urgence. Dans ces situations, les sources de ces radionucléides sont, entre autres, les suivantes : 1) les radionucléides d'origine naturelle, en particulier les radionucléides des familles de l'uranium et du thorium et le potassium 40 (<sup>40</sup>K), qui sont tous présents dans l'environnement ; 2) les radionucléides rejetés dans l'environnement par des exploitants d'installations médicales, industrielles ou de recherche (y compris les rejets autorisés d'installations nucléaires habilitées), qui sont essentiellement d'origine artificielle, mais peuvent aussi être d'origine naturelle, notamment dans le contexte des activités d'extraction et de traitement de l'uranium ; 3) les radionucléides provenant des retombées des essais d'armes nucléaires, qui ont surtout eu lieu dans les années 1950 et 1960 (principaux radionucléides présentant un intérêt : <sup>90</sup>Sr et <sup>137</sup>Cs) ; et 4) les radionucléides en quantité résiduelle dans l'environnement dus à des rejets accidentels, tels que ceux qui se sont produits après l'accident de la centrale nucléaire de Tchernobyl en 1986 et, plus récemment, après l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi en 2011. Les rejets accidentels consistent habituellement en des radionucléides d'origine artificielle, mais certains de ces radionucléides (<sup>3</sup>H, <sup>14</sup>C et <sup>210</sup>Po) sont aussi déjà présents dans la nature.

L'AIEA fournira un appui technique au GTe. Des agents techniques pourront être chargés d'aider les membres du groupe à élaborer le document d'information. L'AIEA mettra en outre à leur disposition des données et des informations. Elle possède par exemple une base de données des publications concernant les valeurs des principaux radionucléides naturels présents dans les aliments, qui rassemble les travaux de recherche parus entre 1998 et 2017.

La proposition ne vise pas à établir des limites d'incorporation de radionucléides et ne concerne pas la préparation et la conduite d'interventions d'urgence en cas de situation d'urgence nucléaire ou radiologique (c'est-à-dire les critères à appliquer dans une situation d'urgence). Il n'est nullement envisagé de proposer des modifications des limites indicatives pour les radionucléides présents dans les aliments contaminés à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique qui sont établies dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995)<sup>1</sup>. Ces limites indicatives s'appliquent aux radionucléides contenus dans les aliments destinés à la consommation humaine et faisant l'objet d'un commerce international, qui ont été contaminés à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique.

## Contexte

La FAO, l'AIEA et l'OMS collaborent en vue d'élaborer un support technique sur la radioactivité dans les aliments qui soit cohérent avec les orientations internationales sur l'eau de boisson. Des pays ont demandé une assistance pour l'établissement de niveaux de référence concernant les radionucléides dans les aliments qui soient conformes aux normes internationales de sûreté radiologique<sup>2</sup>. La Conférence générale de l'AIEA a adopté à ses sessions de 2017 et 2018 des résolutions invitant le Secrétariat à « élaborer des principes en vue d'une harmonisation des orientations relatives aux valeurs de concentration d'activité des radionucléides dans les aliments et l'eau de boisson, toujours en coopération avec les organisations internationales et les autorités nationales compétentes ».

Ces résolutions découlent en partie de la publication en avril 2016 d'un document technique intitulé *Criteria for Radionuclide Activity Concentrations for Food and Drinking Water* (IAEA-TECDOC-1788), qui présente en détail les différentes recommandations internationales en matière de gestion des radionucléides dans les aliments et l'eau de boisson ainsi que les circonstances dans lesquelles elles peuvent être appliquées. Ce document est coparrainé par l'AIEA et la FAO, par le biais de la Division mixte, ainsi que par l'OMS.

Si le document TECDOC-1788 clarifie les recommandations internationales existantes ayant trait aux aliments et à l'eau de boisson ainsi que les circonstances dans lesquelles elles devraient être appliquées, il fait aussi ressortir que, s'agissant de la gestion des radionucléides dans des situations ne relevant pas d'une urgence, les différentes approches internationales suivies actuellement manquent de cohérence dans leur portée, leurs critères de radioprotection et leur terminologie. Ce manque de cohérence pose des problèmes d'application dans les États membres.

En réponse aux résolutions de la Conférence générale, l'AIEA a mis en place un projet intitulé « Radionucléides présents dans les aliments et l'eau de boisson dans des situations ne relevant pas d'une urgence ». Ce projet a pour objectif général d'élaborer un cadre et des orientations connexes en vue d'aider les États Membres à gérer les radionucléides présents dans les aliments et l'eau de boisson dans des situations ne relevant pas d'une urgence. En décembre 2017, un groupe directeur d'experts ainsi qu'un secrétariat conjoint de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS ont été créés.

La première décision prise par le groupe directeur d'experts a été de tenir compte, dans le niveau de référence de 1 mSv/an fixé par la prescription 51 des Prescriptions générales de sûreté<sup>10</sup>, de la contribution à la dose résultant de l'ingestion de radionucléides naturels et artificiels, comme dans le cas de l'eau de boisson. Cette décision a été jugée conforme à la résolution de la Conférence générale de l'AIEA, s'agissant en particulier de la nécessité d'élaborer des orientations harmonisées. Le groupe directeur a également souligné qu'il était important de veiller à ce que les chiffres figurant dans les futures orientations relatives aux radionucléides naturels présents dans les aliments ne soient pas interprétés ou utilisés comme des limites quantitatives.

<sup>1</sup> [http://www.fao.org/input/download/standards/17/CXS\\_193f\\_2015.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/17/CXS_193f_2015.pdf)

<sup>2</sup> Prescription 51 de la publication n° GSR Part 3 de la collection Normes de sûreté de l'AIEA :

<https://www.iaea.org/fr/publications/10810/radiation-protection-and-safety-of-radiation-sources-international-basic-safety-standards>