

## Newsletter Novembre 2000

### Communiqué de presse

Contact: Vivienne Gaskell  
Vice-President  
Corporate Communications  
Ion Beam Applications  
Tel 32 10 47 59 71  
E-mail : [info-worldwide@iba.be](mailto:info-worldwide@iba.be)

Louvain-la-Neuve, Belgique  
8 novembre 2000

### **La Division Sécurité Alimentaire d'IBA soutient la pétition de la FDA pour une plus grande sécurité des fruits de mer aux USA**

**Louvain-La-Neuve, le 8 novembre 2000** (diffusé simultanément à Memphis, Tennessee, USA) - La Division Sécurité Alimentaire d'IBA annonce qu'elle soutient intégralement la pétition remise à la FDA par le National Fisheries Institute (NFI) dans le but de permettre le choix du traitement par ionisation des crustacés et autres fruits de mer.

La Division Sécurité Alimentaire d'IBA, en association avec MDS Nordion Inc. et le Département de l'Agriculture et de la Forêt de la Louisiane, se joint au NFI pour réaliser l'objectif de cette organisation : fournir aux producteurs de crevettes, crabes, homards et écrevisses les meilleurs outils technologiques afin de pouvoir garantir de façon efficace la sécurité alimentaire des fruits de mer.

*"Nous sommes d'avis que les producteurs de fruits de mer aux USA devraient être en mesure de choisir la meilleure technologie disponible et que les consommateurs devraient pouvoir choisir des fruits de mer les plus sûrs", souligna Chip Colonna, Vice-Président des " Perishable Foods " pour la Division Sécurité Alimentaire d'IBA. "La technologie de l'ionisation offerte par IBA- qu'il s'agisse des faisceaux d'électrons, des rayons X ou des rayons gamma - peut contribuer à la réduction du risque de contamination dans les fruits de mer et nous sommes heureux que le NFI soit le premier à étendre la technologie de l'ionisation à ces types de produits".*

Selon le " Center for Disease Control " aux USA, chaque année 76 millions de personnes sont victimes d'intoxications alimentaires et plus de 325 000 personnes sont hospitalisées. En étendant la technologie de l'ionisation aux fruits de mer, les risques de contamination pourraient être sensiblement réduits.

La technique de l'ionisation est approuvée par la USDA (United States Department of Agriculture) et la Food and Drug Administration (FDA). Cette technologie est également avalisée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), l'American Medical Association, les centres de contrôle des maladies et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Durant le processus d'ionisation, les aliments sont exposés à une quantité précise d'énergie radiante (rayons X, faisceaux d'électrons ou rayons gamma) qui détruisent de façon efficace les bactéries pathogènes microscopiques sans altérer les propriétés nutritives des aliments, leur saveur ni leur texture.

Aux USA, la technologie de l'ionisation a déjà été approuvée par la FDA pour le traitement de la volaille, de la viande rouge, des légumes et, plus récemment, des œufs. Des études démontrent qu'elle constitue une arme extrêmement puissante contre les bactéries à l'origine de maladies telles que la Listeria et les Salmonelles.

Avec plus de 1100 employés actifs dans 47 sites différents dans 12 pays à travers 3 continents, IBA est le leader mondial incontesté dans les domaines de la Stérilisation et de l'ionisation, de la Radiothérapie de pointe et des Radioisotopes.

La Division Sécurité Alimentaire d'IBA est basée à Memphis, Tennessee, et le siège d'IBA est situé à Louvain-la-Neuve.

IBA a conclu une alliance stratégique avec Ecolab Inc., leader mondial dans le domaine des systèmes et services sanitaires pour environnements critiques, dans le but de fournir aux entreprises de transformation des aliments une gamme complète de programmes de sécurité alimentaire intégrés à interventions multiples. Les offres d'Ecolab incluent le nec plus ultra en matière de détergents et de produits d'hygiène avancés, des systèmes automatisés pour améliorer les capacités d'exploitation, des programmes d'hygiène pour les membres du personnel, ainsi que des produits de traitement de surfaces alimentaires brevetés. Combinés à la technologie et aux services de support de pointe en matière d'ionisation alimentaire d'IBA, ces offres constituent le programme de sécurité alimentaire le plus complet aujourd'hui.

Pour tout complément d'information, veuillez contacter:  
Vivienne Gaskell, Vice-President, Corporate Communications  
Tél. : + 32 10 47 59 71  
E-mail : [info-worldwide@iba.be](mailto:info-worldwide@iba.be)

De plus amples informations concernant IBA peuvent être obtenues à l'adresse suivante :  
<http://www.iba-worldwide.com>.