

Aliments et drogues—Loi

situation. À notre retour de voyage, ma femme a pris la peine d'effectuer des recherches sur la question. Elle s'est rendue chez son médecin et il se trouve qu'il avait souffert du même type d'empoisonnement juste auparavant. Le même genre de préservatif était vaporisé sur les bouchons de bouteilles de vin. Il y avait juste assez de préservatif sur un bouchon pour entraîner la même réaction allergique chez lui.

Ma femme a rencontré des fonctionnaires du ministère de la Santé et elle leur a décrit en détail exactement ce qui s'était passé. Ce qui me dérange le plus, c'est qu'ils lui ont accordé beaucoup d'attention et ils ont été polis alors qu'elle se trouvait là, mais qu'à peine était-elle sortie de leur bureau, qu'ils avaient déjà oublié ce qu'elle leur avait dit. Rien ne s'est passé par la suite. Les fonctionnaires du ministère de la Santé ne reconnaissent pas, semble-t-il, un problème tant qu'ils n'ont pas établi qu'il s'agit d'un problème; personne d'autre n'a le droit de prétendre qu'un problème se pose.

Ainsi, je tiens à féliciter la députée de Hamilton-Est de prendre l'initiative en question dans le cas de ce projet de loi. Je pense qu'il s'agit là d'une question extrêmement importante. Comme par hasard, je ne pense pas que les dispositions du projet de loi, dans sa formule actuelle, puissent le rendre applicable. Il demande en effet aux restaurateurs de préparer à l'intention de leurs clients qui voudraient la consulter pendant les heures d'ouverture de leur restaurant la liste de tous les ingrédients entrant dans la préparation de leurs mets.

Tout d'abord, certains ingrédients de cette liste seraient tout à fait superflus. Si vous savez que vous êtes allergique aux graines de sésame et si vous constatez que les hamburgers sont servis sur des brioches qui en sont garnies, cet ingrédient ne devrait pas figurer sur la liste. Je dis qu'on doit se rendre à l'évidence. Pourtant, en vertu des dispositions du projet de loi, le restaurateur pourrait enfreindre la loi s'il ne faisait pas figurer cet ingrédient sur sa liste.

J'estime donc que certaines des dispositions du projet de loi sont superflues et indubitablement difficiles à appliquer. Cependant, comme l'a dit la députée, le projet de loi renferme peut-être des points faibles qu'il y aurait lieu d'améliorer. Cela pourrait se faire au comité.

J'encourage vivement la députée à redoubler d'ardeur afin d'obliger le ministère de la Santé à intervenir dans ce dossier et à fournir enfin aux citoyens canadiens la protection qu'ils méritent à un niveau suffisant, afin que chaque fois qu'ils se rendent dans un restaurant ou qu'ils achètent de la nourriture dans une épicerie, ils ne courent pas de risque à leur insu. Lorsque les citoyens prennent des précautions suffisantes en achetant leur nourriture, ils ne devraient pas faire face à des risques indus. Ils devraient obtenir la protection dont ils ont besoin. J'encourage la députée à employer toute son énergie à faire progresser ce projet de loi.

Mme Margaret Mitchell (Vancouver-Est): Le 8 octobre 1987, monsieur le Président, Kelly Chinnick, âgée de 9 ans, est morte d'un choc anaphylactique après avoir mangé un morceau de gâteau à l'occasion de la fête de l'Action de grâce à son école. Kelly était allergique aux noix et ignorait que le glaçage renfermait du beurre d'arachide. J'ai dans mon classeur un certain nombre de lettres navrantes que j'ai reçues des parents de Kelly qui est décédée faute de n'avoir pas été renseignée.

Comme l'a rapporté la députée de Hamilton-Est (M^{me} Copps), un jeune homme de Burlington est mort d'une réaction allergique après avoir mangé un chausson aux pommes qu'il avait acheté dans un restaurant-minute. Le jeune homme était allergique aux noisettes et, apparemment, il le savait parfaitement. Cependant, parce qu'il avait déjà mangé des chaussons aux pommes dans d'autres restaurants, il a conclu naturellement que le chausson aux pommes qu'il venait d'acheter ne contenait pas lui non plus de noisettes.

Peut-être que si ce jeune homme avait pu vérifier rapidement la liste des ingrédients entrant dans la fabrication des aliments vendus dans ce restaurant, il serait encore vivant aujourd'hui.

Après avoir examiné toute la question de l'étiquetage du point de vue de la députée qui a présenté ce projet de loi, le comité permanent de la santé nationale et du bien-être social a également entendu le point de vue de l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation qui a proposé une carte des denrées alimentaires comme une autre façon de renseigner les clients sur les ingrédients.

Qu'on choisisse une liste, une carte, ou une formule associant les deux méthodes, je suis sûre que tous les députés et tous les Canadiens reconnaissent qu'il est extrêmement important que des renseignements concernant les ingrédients qui entrent dans la préparation des aliments soient connus des consommateurs, surtout ceux qui souffrent d'allergies. Les consommateurs doivent pouvoir connaître ces renseignements d'une importance capitale pour eux. C'est parfois une question de vie et de mort.

Pour pouvoir se protéger, les personnes atteintes d'allergies alimentaires doivent pouvoir se renseigner à propos des ingrédients. C'est indubitablement à ceux qui dispensent des services alimentaires qu'il incombe également de préciser les ingrédients qui entrent dans les mets qu'ils offrent.

Reste à déterminer comment il faudrait s'y prendre, mais il ne fait aucun doute que l'industrie alimentaire a une responsabilité à cet égard. Le consommateur aussi a une responsabilité, celle non seulement d'utiliser ces renseignements, mais d'en demander davantage et d'exiger que le grand public les connaisse.

J'ai moi-même déterminé par tâtonnements les aliments qui me causaient des migraines. Une documentation simple m'aurait épargné ces difficultés. Le glutamate monosodique déclenche des réactions allergiques chez beaucoup de gens. Bien qu'il ne soit pas mortel, il symbolise les allergies dont beaucoup de gens souffrent de façon plus bénigne. Il est donc essentiel non seulement de diffuser les renseignements, mais aussi de les signaler au public et de lui montrer comment s'en servir et en obtenir davantage.

Santé et Bien-être social Canada et Consommation et Corporations Canada ont aussi un rôle à jouer. Je déplore que le premier n'ait pas fait davantage à ce sujet. Il devrait aider à mettre au point les modalités d'exécution ainsi qu'à évaluer les propositions du projet de loi.

• (1730)

Bien qu'il n'offre pas une solution parfaite, ce projet de loi modifierait la Loi sur les aliments et drogues de manière à