

[Text]

Foodservices Association on ways to sensitize restaurant owners and personnel to new ways to get this information across to the consumer. The very suggestions that you made are being actively pursued. How to educate staff about the composition of the foods they sell, ways to get this information to the consumer via brochures or signs in the restaurants—these avenues are being pursued. I am sure our colleagues in the industry will attest to the efforts that they are making in this context.

**Mr. Epp (Provencher):** Could I have Dr. Liston go through some of the things we face? That might be helpful to the committee when we are dealing with ingredients. More and more you find people have allergies in their families and so forth. For instance, one colleague's wife cannot eat dairy products. I asked about baked products, and even there there was an allergy. The cycle just goes on and on. Maybe Dr. Liston could help us in some of those practical areas; and on the herbs and spices side, which takes us into a whole other field.

**Dr. Liston:** This is not to try to emphasize the negative aspects as reasons for not proceeding. It is more to try to give an indication of the problems that arise when you begin to parse how you might proceed with information.

• 1620

The problem will arise whenever one has a product prepared and packaged as an individual serving. Artificial colours might be used when there is no requirement at present to stipulate which ones. There could be dairy products and it could contain butter. Which ingredients went into the butter that went into the recipe that went into the product that was finally consumed?

The same situation would apply to spices. Frequently a mixture of half a dozen to a dozen spices might be used in a product offered in a fast-food area. To try to list the individual spices, colours, additives or components would lead to a rather lengthy list.

There is also the problem that in many of these places, if the standard or traditional supplier runs short, an alternative source of supply for butter or spices might be called upon to try to supply the outlet and the ingredients may not be absolutely identical.

As the Minister said in his opening statement, I believe that if we create a certain sense of reliance on information and labelling and it is not factual, we might cause more injury. It is an analysis of how to handle these situations and come up with a scheme which, in the long run, will be helpful to those who have allergies.

[Translation]

de l'alimentation pour essayer de trouver des façons de sensibiliser les propriétaires et le personnel des restaurants aux nouvelles façons de communiquer ces données aux consommateurs. Nous sommes justement en train d'examiner les suggestions que vous venez de faire. Nous cherchons la meilleure façon d'informer le personnel de la composition des aliments qui sont servis, ainsi que les façons de communiquer ces renseignements aux consommateurs par l'intermédiaire de brochures ou d'affiches dans les restaurants. Nos collègues de ce secteur confirmeront certainement qu'ils font énormément d'efforts de leur côté.

**M. Epp (Provencher):** M. Liston pourrait-il vous expliquer certains des obstacles auxquels nous devons faire face? Cela vous aidera peut-être à comprendre toute la question des ingrédients. De plus en plus, les gens ont des antécédents familiaux d'allergies. Par exemple, l'épouse d'un de mes collègues ne peut pas consommer de produits laitiers. Elle est même allergique aux produits de pâtisserie. Et le cycle continue. Peut-être que M. Liston pourrait vous parler de certains aspects pratiques; il pourra peut-être aussi vous parler des herbes et des épices, qui présentent encore tout un autre problème.

**M. Liston:** Si j'invoque tous ces aspects négatifs, ce n'est pas pour justifier notre hésitation à aller de l'avant. C'est plutôt pour vous donner une idée des problèmes qui surgissent lorsqu'on essaie de voir comment diffuser l'information.

Le problème survient à chaque fois qu'un produit est préparé et emballé en portion individuelle. Des couleurs artificielles y ont peut-être été ajoutées, mais à l'heure actuelle le fabricant n'est nullement obligé de préciser lesquelles. Peut-être est-il confectionné à base de produits laitiers et qu'il contient du beurre. Il faut déterminer quels ingrédients ont servi à la fabrication du beurre utilisé dans la recette pour fabriquer le produit qui a finalement été consommé.

C'est la même chose dans le cas des épices. Très souvent, il peut y avoir six à douze épices différentes dans un produit de restauration rapide. S'il fallait essayer d'énumérer chaque épice individuelle, chaque couleur, chaque additif ou composante de ce produit, il faudrait une liste longue comme le bras.

Il y a aussi un autre problème. Dans beaucoup de ces endroits, si un fournisseur habituel est à court, il peut aller chercher le beurre ou les épices chez un autre fournisseur, mais les ingrédients risquent de ne pas être parfaitement identiques.

Comme le ministre l'a indiqué dans sa déclaration liminaire, si le public commence à faire une confiance aveugle à l'information et à l'étiquetage, et qu'une erreur survient dans la liste des ingrédients, cela risque d'entraîner encore plus de catastrophes. Nous devons analyser toutes ces possibilités et trouver un système qui, à long terme, bénéficiera à ceux qui souffrent d'allergies.