

*[Text]*

Thirdly, discussions with allergists, the Allergy Information Association, and consumer groups to receive input on the nature and frequency of adverse reactions to foods and on ways to circumvent the problem will be of utmost value in regards to the identification of other potential allergens and on options to deal with them. We will continue with these efforts.

What is the role of the consumer, Mr. Chairman? While some are tempted to lay all the blame for the problems on one segment of the food service industry—the so-called fast food restaurants—and to demand that the government step in with additional regulatory requirements as the only solution, I think it behoves all of us to examine also the responsibility of consumers in this regard.

People with diabetes or coeliac disease, for example, must take great care to inquire as to the nature of any foods they have not personally prepared, and, if in any doubt, not to consume any food outside the home. While this may be an inconvenience there is nevertheless an understanding and acceptance by those affected persons that their particular condition may make eating out an unwarranted risk.

Similarly for consumers with severe allergies to food or food components, there is a need to be ever vigilant and to question restaurant personnel thoroughly about the presence of any ingredients of concern to them. This may well apply even if ingredient labelling of restaurant foods were in effect.

Can we resolve this problem? As previously indicated, a number of options are being explored and programs are currently under way. These include the identification of potential allergens. These efforts, being carried out by staff, with the co-operation of allergists, the Allergy Information Association, consumer groups and knowledge of the nature, the frequency and the occurrence in Canadians of allergic responses to food and/or food components, will provide the necessary underpinnings for programs to curtail potential problems.

In terms of education, the Health Protection Branch will continue the program of publication of educational material to better inform consumers with allergies to foods or food components. Information obtained from allergists and the Allergy Information Association,

*[Translation]*

Troisièmement, il y a des discussions avec des allergologues, l'Association pour l'information sur les allergies et des groupes de consommateurs afin d'obtenir des renseignements sur la nature et la fréquence des réactions nocives aux aliments et sur la façon d'atténuer ces problèmes. Ces renseignements seront des plus utiles pour identifier d'autres allergènes en puissance et délimiter des moyens nous permettant d'y faire face. Nous allons poursuivre tous ces efforts.

Monsieur le président, quel est le rôle du consommateur? Bien que certains soient tentés de rejeter l'entière responsabilité de ces problèmes sur un segment de l'industrie des services d'alimentation, à savoir les services de restauration dits «rapides», et d'exiger, comme seule solution, que le gouvernement adopte tout un train de mesures réglementaires additionnelles, il n'empêche qu'il est dans l'intérêt de chacun d'examiner les responsabilités des consommateurs à cet égard.

Les diabétiques ou les personnes atteintes de la maladie coeliaque, par exemple, doivent prendre grand soin de s'informer de la nature des aliments qu'ils n'ont pas personnellement préparés et, en cas de doutes, s'abstenir de consommer tout aliment préparé à l'extérieur du foyer. Bien que ces précautions puissent se révéler malcommodes, les personnes concernées doivent comprendre et accepter qu'en mangeant à l'extérieur, elles s'exposent à des risques inutiles en raison de leur état particulier.

De la même manière, les consommateurs atteints d'allergies graves aux aliments ou à leurs ingrédients doivent toujours se montrer vigilants et ne pas hésiter à poser au personnel des restaurants toutes les questions qui s'imposent sur la présence éventuelle d'ingrédients auxquels ils sont allergiques. Et ce, même si l'étiquetage des denrées alimentaires vendues dans les restaurants était obligatoire.

• 1555

Y-a-t'il une solution à ce problème? Ainsi qu'il a été mentionné plus haut, on étudie actuellement un certain nombre d'options, et des programmes sont en cours, parmi lesquels notamment l'identification des allergènes en puissance. Ce projet est réalisé par le personnel du ministère, en collaboration avec des allergologues, l'Association pour la formation sur les allergies et des groupes de consommateurs. En connaissant la nature et la fréquence des réactions allergiques aux aliments ou à leurs ingrédients chez les Canadiens, on disposera des connaissances scientifiques de base nécessaires à la mise en oeuvre de programmes visant à réduire les problèmes potentiels.

Dans le domaine de l'éducation, la direction générale de la protection de la santé de mon ministère poursuivra son programme de diffusion de matériel éducatif afin de mieux informer les consommateurs qui ont des allergies alimentaires. Les renseignements obtenus auprès des