

[Texte]

But the current labelling requirements at the present time. . . only prepackaged foods, with a limited number of exceptions, are required to bear a listing of ingredients. These exemptions include: (a) prepackaged confections known as "one-bite" confections, which are sold individually; (b) prepackaged individual portions of food served by a restaurant or other commercial enterprise with meals or snacks; or (c) foods that are prepackaged and sold to consumers from manufacturers' premises, for example, local bakery products.

This area of labelling falls under the purview of my colleague, the Hon. Harvie Andre, CCA. There is, however, authority under section 25 of the Food and Drugs Act that would permit the Governor in Council to make regulations respecting conditions of sale of foods that could include aspects of labour. This is being explored as one of a number of options, taking into account the fact that the question of inspectional jurisdiction is complex and requires consultation between federal, provincial, and municipal authorities.

The question is: what is the department doing? The department has obviously been aware of the needs of consumers with allergy problems for some period of time. The following steps are underway. An education thrust via the publication of fact sheets of known allergens such as sulphites—you remember the last issue we had in regards to sulphites—and monosodium glutamate that outline the potential problems and offer guidance to affected consumers. These initiatives will continue to be used to inform consumers with allergies to food and food components.

Secondly, dialogue with the Canadian Restaurant and Foodservices Association to explore the use of brochures and other options, including labelling, to better inform consumers of the nature and composition of foods they are consuming. May I say here, Mr. Chairman, our response from these associations has been very positive. It comes back really to the parameter I set right at the beginning of my remarks, that they, like everyone else, are trying not only to be helpful, but to advance us in terms of protection of the public.

In this context I would like to quote from a letter on the issue from Mr. Douglas Needham, Executive Vice-President of the Canadian Restaurant and Foodservices Association, which I recently received. Mr. Needham indicates that his association:

... supports the consumer's right to know the ingredients used in restaurant meals, and that they will continue to work with all concerned groups to identify and implement measures that will decrease the likelihood of more tragic deaths.

I want to applaud their stand on the issue.

[Traduction]

À l'heure actuelle, seules les denrées alimentaires préemballées, mis à part quelques unes, doivent donner la liste de leurs ingrédients. Parmi les exceptions, mentionnons: a) les friandises préemballées vendues sous emballages individuels; b) les portions individuelles préemballées servies par un restaurant ou une autre entreprise commerciale avec les repas ou les goûters; c) les aliments préemballés vendus aux consommateurs depuis les locaux mêmes de l'entreprise de fabrication, par exemple les produits de boulangerie locaux.

L'étiquetage des denrées préemballées relève de la compétence de mon collègue, l'honorable Harvie Andre, de Consommation et Corporations. Cependant, en vertu de l'article 25 de la Loi des aliments et drogues, il serait possible au gouverneur en conseil de dicter des règlements concernant les conditions de vente des aliments, règlements qui pourraient viser certains aspects de l'étiquetage. Cette possibilité est l'une des nombreuses options qui sont actuellement étudiées, compte tenu du fait que la compétence en matière de service d'inspection est une question complexe qui exige des consultations entre les autorités fédérales, provinciales et municipales.

La question est la suivante: Que fait mon ministère? Le ministère est au courant depuis un certain temps des besoins des consommateurs aux prises avec des problèmes d'allergies. Les activités suivantes sont en cours. Des efforts éducatifs par l'intermédiaire de la publication de feuillets de renseignements sur les allergènes notoires, comme les sulfites et le glutamate monosodique, dans lesquels on expose les problèmes potentiels et l'on offre des conseils aux consommateurs touchés. Cette initiative sera poursuivie pour renseigner les consommateurs qui ont des allergies aux aliments et à leurs constituants.

Deuxièmement, il y a dialogue avec l'Association Canadienne des restaurateurs et des services d'alimentation afin d'étudier la possibilité d'utiliser des brochures et d'autres moyens d'information, y compris l'étiquetage, pour mieux renseigner les consommateurs sur la nature et la composition des aliments qu'ils consomment. Permettez-moi, monsieur le président, de vous dire en passant que la réaction de ces diverses associations a été extrêmement positive. Cela nous ramène à ce que je disais en préambule, c'est-à-dire que comme tout le monde, elle s'efforce non seulement d'apporter une contribution utile, mais même de prendre l'initiative en ce qui concerne la protection du public.

À cet égard, permettez-moi de vous citer un extrait d'une lettre que j'ai reçue de M. Douglas Needham, vice-président exécutif de l'Association Canadienne des restaurateurs et des services d'alimentation. M. Needham fait savoir que son association:

... appuie le droit des consommateurs à connaître la composition des repas qui leur sont servis dans les restaurants et qu'elle continuera de travailler avec toutes les parties intéressées afin de déterminer et de mettre en oeuvre des mesures qui permettront de réduire les probabilités d'autres décès tragiques.

Je ne puis que me réjouir d'une telle attitude.