

population se préoccupe énormément de cette question. Elle nous demande ainsi d'effectuer les changements nécessaires pour protéger nos concitoyens.

● (1750)

J'ai trouvé intéressant que mon collègue dise qu'on ne peut pas surveiller les adolescents qui commencent à voler de leurs propres ailes. Quand ils s'amuse, même s'ils savent qu'il peut y avoir du danger, il se peut qu'ils négligent de s'informer. Alors si la personne qui les renseigne n'est pas informée, comment peuvent-ils se protéger? Il importe de fournir des renseignements exacts pour prévenir les réactions allergiques aux champignons, aux fruits de mer, aux arachides, à l'huile de soya et à tant d'autres substances.

Il faut que le ministère de la Santé prenne les devants, qu'il écoute les députés et qu'il se rende compte qu'ils sont sérieux. Il ne s'agit pas d'un caprice. Les députés de toutes allégeances politiques portent cette question à l'attention de la population.

Ce projet de loi nous causera peut-être des difficultés, mais nous savons, vous et moi, monsieur le Président, que quand on veut, on peut. Nous devrions étudier ce problème de façon à trouver les solutions innovatrices que l'industrie et la population en général ne tarderont pas à nous fournir.

J'exhorte les députés à employer tous les arguments imaginables et à faire toutes les suggestions possibles pour appuyer ce projet de loi et surtout, à le prendre au sérieux. J'espère qu'il franchira l'étape de la deuxième lecture et qu'il sera renvoyé à un comité législatif aussitôt que possible.

**M. Bob Hicks (Scarborough-Est):** Monsieur le Président, les réactions fâcheuses aux aliments et l'étiquetage des aliments dans les restaurants sont une question très compliquée. On ne peut la résoudre simplement en adoptant par exemple un règlement exigeant l'étiquetage des ingrédients utilisés dans la préparation des mets offerts dans les restaurants. Cela ne veut pas dire qu'on ne doit pas agir pour mieux protéger le consommateur sensible. Toutefois, avant d'adopter une solution unilatérale, nous devrions envisager à fond toutes les lignes de conduite possibles.

À cet égard, au ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, la Direction générale de la protection de la santé a déjà étudié les problèmes précis que posent les réactions fâcheuses à certains additifs alimentaires et poursuit une enquête beaucoup plus étendue sur toute la question. Les remarques suivantes exposeront brièvement comment la Direction générale de la protection de la santé a déjà étudié la question et les diverses approches qui sont actuellement examinées.

Il y a de nombreuses années, on avait constaté que le glutamate de sodium, ingrédient communément utilisé pour améliorer la saveur de nombreux aliments, provoquait des réactions malencontreuses parmi une faible proportion de la population. Le règlement canadien sur les aliments et drogues exigeait déjà de déclarer cet ingrédient sur les étiquettes de produits alimentaires pré-emballés, de sorte que l'étude visait principalement les mets consommés dans les restaurants.

La Direction générale de la protection de la santé avait consulté les représentants de l'industrie de la transformation des aliments pour savoir dans quelle mesure le glutamate de sodium était utilisé. Elle avait également consulté des médecins et des spécialistes en toxicologie pour se rendre compte de

### *Aliments et drogues—Loi*

la gravité de ces réactions fâcheuses. D'après les renseignements obtenus à la suite de ces consultations, on en est venu à la conclusion que cette substance ne posait aucun danger mortel et qu'un programme d'information destiné aux consommateurs et au personnel des services d'alimentation offrirait le meilleur moyen d'atténuer de pareilles réactions. À cette fin, la Direction générale de la protection de la santé a publié une feuille de renseignements sur le glutamate de sodium destinée au grand public. Ce programme semble avoir été très efficace en rendant la population consciente de ce problème.

Au début des années 80, une autre allergie alimentaire entraînant une réaction fâcheuse fait son apparition. Cette fois-là, il s'agissait de sulfites, un groupe de substances largement utilisées comme agents de conservation depuis des années. Les réactions à ces substances chez certains consommateurs étaient assez graves pour exiger des soins médicaux et l'hospitalisation.

La Direction générale de la protection de la santé a une fois encore consulté divers spécialistes en la matière. Elle a tenu de nombreuses réunions avec des groupes, notamment l'Association de l'information sur les allergies, la Société canadienne de l'allergie et de l'immunologie clinique, des médecins, des organisations étrangères de réglementation et l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation, ce qui a permis de mieux cerner le problème.

On a appris que l'utilisation des sulfites sur les fruits et les légumes frais, notamment sur les tables à salades, était la source la plus commune de problèmes. Après d'autres réunions, l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation a volontairement fait des démarches pour dissuader ses membres d'utiliser des sulfites. En outre, la Direction générale de la protection de la santé a jugé bon d'adopter un règlement approprié pour interdire l'usage des sulfites. Elle a poursuivi son programme d'information du consommateur en préparant et en distribuant une feuille de renseignements sur les sulfites. D'après les renseignements disponibles, il semblerait que ces mesures ont été efficaces.

Aujourd'hui, nous nous trouvons dans une situation où la mort de jeunes Canadiens a attiré l'attention de tout le pays sur l'étiquetage des ingrédients alimentaires contenus dans tous les aliments servis dans les restaurants, et sur les allergies alimentaires. Les députés considèrent certainement à l'unanimité que la mort de ces jeunes est tragique et qu'il faudrait prendre des initiatives pour empêcher, dans la mesure du possible, que ne se produisent d'autres accidents. Cependant, ces initiatives devraient être prises à partir d'une étude solide et raisonnée du problème. On compte sur la Direction générale de la protection de la santé pour prendre ce genre d'initiative.

Des représentants de cette direction ont déjà entamé une série de consultations avec l'Association des restaurateurs et des services de l'alimentation et l'Association de l'information sur les allergies pour discuter des diverses mesures possibles pour remédier à cette situation grave. On pourrait, entre autres, poster des écriteaux dans les restaurants pour avertir les clients des ingrédients contenus dans les plats servis dans cet établissement, ou étiqueter les portions individuelles.