

Commission sur le développement durable de la production porcine au Québec

Question posée à la commission
Réponse du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Titre : Alimentation saine		
Audience Séances publiques	Date : 8 janvier 2003	Lieu : Joliette
Question posée par : Monsieur André Beauchamp		
Référence BAPE : Trans 45 – Lignes 3590 à 3600	Référence MAPAQ :	

Question :

Est-ce que, au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, en termes d'alimentation, vous avez des documents dans lesquels vous réfléchissez sur ce qui est une bonne alimentation, une alimentation à risque, les dangers de dérive dans l'alimentation.

Avez-vous une politique ou une étude ou des conseils que vous donnez aux citoyens là-dessus?

Je sais que, au niveau fédéral, il existe une chose qui est très controversée, qui est le Guide alimentaire canadien, qui commence à être renforcé par certains diététiciens, mais est-ce que vous autres vous avez des recherches ou des considérants dans ce domaine?

Y a-t-il un conseil rattaché à votre ministère qui donne des avis sur les orientations à suivre dans ce qu'on pourrait appeler de la saine alimentation?

Réponse du MAPAQ :

L'implication du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, en termes d'alimentation saine, fait référence à une **consommation et une production d'aliments sains et sécuritaires pour la santé**, évaluées dans le sens d'une minimisation des risques alimentaires et non d'un point de vue diététique.

Des conseils sont donnés à l'ensemble de la clientèle visant les citoyens de même que les établissements alimentaires en général. La consommation d'aliments sains porte sur des conseils en référence à la manipulation, la conservation, la cuisson, le refroidissement, la congélation, l'entreposage des aliments et autres, effectués en respect de règles d'hygiène rigoureuse de même que des méthodes de travail respectant les risques liés aux aliments.

Des campagnes de sensibilisation visant la responsabilisation des consommateurs et des exploitants d'établissements alimentaires face à la consommation et la production d'aliments sains et sécuritaires pour la santé sont effectuées et peuvent prendre la forme de publications diverses soient des guides, dépliants, vignettes, portant sur des thèmes qui préoccupent les consommateurs.

Par exemple, mentionnons les guides pour la manipulation sécuritaire des aliments et l'état de santé des manipulateurs d'aliments, les dépliants sur les 5 M, une méthode d'inspection basée sur le risque, les dépliants sur les allergies alimentaires, les toxi-infections alimentaires, de même que la campagne sur le E.Coli soit la prévention de la maladie du hamburger.

Le MAPAQ dispose d'une ligne 1 800 pour les citoyens afin de répondre aux plaintes diverses telles que les toxi-infections alimentaires ou encore pour répondre à des questions préoccupantes pour le consommateur, traitant de la consommation d'aliments sains. Ce service en ligne est disponible 24 heures, 7 jours semaine.