

C'est une infraction à la loi d'annoncer, étiqueter, ou emballer un aliment d'une manière fautive, trompeuse ou mensongère, ou qui peut créer une fausse impression de cet aliment. Des normes de composition ou d'identité sont formulées pour plusieurs aliments ou classes d'aliments. C'est un délit de vendre un aliment qui pourrait être confondu avec un aliment pour lequel une norme est fixée, à moins qu'il ne soit lui-même conforme à la norme en cause. Les règlements spécifient l'étiquetage de tous les aliments.

L'étude des risques que les aliments peuvent présenter pour la santé fait connaître les deux principales sources de danger: la contamination bactérienne et l'emploi, pour une raison ou une autre, de substances nocives ou toxiques dans les aliments ou à leur surface. Il y a un autre danger moins évident, c'est la mise en conserve ou le conditionnement des aliments de telle façon que des substances nutritives très utiles (ou même rares) sont détruites ou perdues. La loi sur les aliments et drogues prévoit l'autorité de confisquer et de détruire des aliments trouvés dangereusement contaminés par les bactéries ou leurs toxines, de poursuivre le fabricant ou le vendeur de tels aliments, et d'inspecter leurs lieux de fabrication.

Depuis quelque temps déjà, la Direction des aliments et drogues inspecte des établissements où des aliments sont conditionnés, aux fins de forcer tout fabricant pris en défaut de nettoyer son établissement et de produire des aliments sains et propres. Conseils, avertissements, confiscations, poursuites, tout est mis en œuvre au besoin pour redresser la situation. Jusqu'ici, il n'a pas été question d'avoir recours aux techniques bactériologiques pour découvrir les cas en faute. Ceux-ci étaient évidents à l'œil nu, et le premier pas visant leur élimination était de se servir avec rigueur du balai, de la pelle, de l'eau et du savon.

C'est un fait bien connu que des produits laitiers comme le fromage ont été la cause d'épidémies de typhoïde et ont répandu la tuberculose. Pour aider à la prophylaxie de telles maladies, les règlements sur les aliments et drogues exigent que le fromage soit entreposé au moins soixante jours, s'il n'est pas pasteurisé ou fabriqué de lait pasteurisé. Il y a eu des difficultés à empêcher la vente de fromage frais fabriqué de lait non pasteurisé.

La fabrication des produits laitiers soulève encore d'autres problèmes de santé. Avec l'aide des ministères provinciaux, la Direction des aliments et drogues a réussi à faire améliorer de beaucoup la propreté et la salubrité des usines et autres établissements, mais il reste encore que du lait non satisfaisant arrive à ces établissements. Des échantillons individuels, prélevés lorsque le lait arrive directement de la ferme, ont mis en évidence qu'un nombre assez important de producteurs apportent encore un lait de très mauvaise qualité du point de vue bactériologique.

La commercialisation des aliments a bien changé depuis une quinzaine d'années, et ces changements ont graduellement fait augmenter les substances chimiques que l'on ajoute aux aliments. Les aliments disponibles aujourd'hui ne semblent pas suffisants pour les besoins de tous et il faut mettre au point de meilleures méthodes de conservation, d'entreposage et de transport; il faut réduire les pertes dues aux insectes et aux autres fléaux, et les aliments «commodes» sont de plus en plus en demande. Toutes ces situations requièrent l'emploi d'additifs chimiques, sous forme de préservatifs, d'agents antimicrobiens, de fongicides, d'insecticides, d'émulsifs, de colorants et d'autres agents de conditionnement. Quoique ceux-ci soient utiles et même nécessaires, il devient extrêmement important de s'assurer qu'ils ne rendent pas les aliments dangereux, et ceci relève de la Direction des aliments et drogues.

Les lignes de conduites administratives s'inspirent des principes suivants: 1° l'additif employé doit être utile au consommateur de quelque façon; 2° les quantités employées doivent rester bien au-dessous du niveau où des effets nuisibles, même légers, peuvent être décelés; 3° l'emploi de la substance ne doit donner lieu à aucune tromperie ou fraude; 4° il doit exister une méthode de doser cette substance quantitativement dans l'aliment en cause,