

C-309

Second Session, Thirty-fifth Parliament,
45 Elizabeth II, 1996

THE HOUSE OF COMMONS OF CANADA

BILL C-309

An Act to amend the Food and Drugs Act (ingredients of
food sold in restaurants)

First reading, June 13, 1996

Ms. TORSNEY

C-309

Deuxième session, trente-cinquième législature,
45 Elizabeth II, 1996

CHAMBRE DES COMMUNES DU CANADA

PROJET DE LOI C-309

Loi modifiant la Loi sur les aliments et drogues (ingrédients
des aliments vendus dans les restaurants)

Première lecture le 13 juin 1996

M^{ME} TORSNEY

SUMMARY

The bill requires every restaurant or branch restaurant owner to ensure that, all employees are familiar with the issue of food allergies and at all times during business hours, there is an employee on the premises who knows all the ingredients contained in the food sold by the restaurant or the branch restaurant.

SOMMAIRE

Ce projet de loi oblige tout propriétaire de restaurant ou toute succursale d'une chaîne de restaurant à s'assurer que tous les employés ont une bonne connaissance des questions touchant les allergies alimentaires et qu'il y a toujours un employé présent sur les lieux et qui connaisse tous les ingrédients contenus dans les aliments vendus par le restaurant ou la succursale.

THE HOUSE OF COMMONS OF CANADA

CHAMBRE DES COMMUNES DU CANADA

BILL C-309

PROJET DE LOI C-309

An Act to amend the Food and Drugs Act
(ingredients of food sold in restaurants)

Loi modifiant la Loi sur les aliments et
drogues (ingrédients des aliments vendus
dans les restaurants)

R.S., c. F-27;
R.S., cc. 27, 31
(1st Supp.),
c. 27
(3rd Supp.),
c. 42
(4th Supp.);
1992, c. 1;
1993, cc. 34,
37, 44;
1994, cc. 26,
38, 47;
1995, c. 1

Her Majesty, by and with the advice and
consent of the Senate and House of Commons
of Canada, enacts as follows:

Sa Majesté, sur l'avis et avec le consente-
ment du Sénat et de la Chambre des commu-
nes du Canada, édicte :

L.R., ch. F-27;
L.R., ch. 27,
31 (1^{er} suppl.),
ch. 27
(3^e suppl.),
ch. 42
(4^e suppl.);
1992, ch. 1;
1993, ch. 34,
37, 44;
1994, ch. 26,
38, 47;
1995, ch. 1

1. The *Food and Drugs Act* is amended by adding the following after section 5:

1. La *Loi sur les aliments et drogues* est modifiée par insertion, après l'article 5, de 5 ce qui suit :

Restaurant
employees

5.1 (1) Every owner of a restaurant shall
ensure that all employees of the restaurant are
familiar with the issue of food allergies and
their potential serious consequences and can
either answer customer queries about the 10
ingredients that are contained or may be
contained in food sold in the restaurant or
prepared in the restaurant and sold for con-
sumption outside the restaurant or refer the
customers to the employee referred to in 15
subsection (2).

Restaurant
employees

(2) Every owner of a restaurant shall ensure
that, at all times during business hours, there
is at least one employee who knows all the
ingredients that are contained or may be 20
contained in food sold in the restaurant or
prepared in the restaurant and sold for con-
sumption outside the restaurant.

Employés de
restaurant

5.1 (1) Le propriétaire d'un restaurant doit
veiller à ce que tous les employés du restau-
rant aient une bonne connaissance des ques-
tions se rapportant aux allergies alimentaires 10
et aux conséquences dangereuses qui peuvent
en découler et puissent soit répondre aux
questions des clients du restaurant à propos
des ingrédients contenus ou pouvant être
contenus dans les aliments vendus dans le 15
restaurant ou préparés dans le restaurant et ven-
dus pour consommation à l'extérieur du
restaurant soit adresser les clients à la person-
ne visée au paragraphe (2).

Employés de
restaurant

(2) Le propriétaire d'un restaurant doit 20
veiller à ce que, pendant les heures d'ouvertu-
re du restaurant, il y ait au moins un de ses
employés sur place qui connaisse tous les
ingrédients contenus ou pouvant être contenus
dans les aliments soit vendus dans le restau- 25
rant, soit préparés dans le restaurant et vendus
pour consommation à l'extérieur du restau-
rant;

| | | | |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Binder | <p>5.2 (1) Every branch restaurant shall maintain a binder listing the ingredients of each food prepared and sold in the branch restaurant or prepared and packaged in the branch restaurant and sold for consumption outside the restaurant.</p> | <p>5.2 (1) Chaque succursale d'une chaîne de restaurants doit tenir un registre indiquant tous les ingrédients des aliments soit préparés et vendus dans la succursale, soit préparés et emballés dans la succursale et vendus pour consommation à l'extérieur de celle-ci. Toute personne peut, sur demande, consulter le registre pendant les heures d'ouverture de la succursale.</p> | Registre |
| Branch restaurant employees | <p>(2) Every owner of a branch restaurant shall ensure that all employees of the branch restaurant are familiar with the issue of food allergies and their potential serious consequences and with the contents of the binder referred to in subsection (1) and can either answer customer queries about the ingredients that are contained or may be contained in food prepared or sold in the branch restaurant or prepared and packaged in the branch restaurant and sold for consumption outside the branch restaurant or refer the customers to the employee referred to in subsection (3).</p> | <p>(2) Le propriétaire d'une succursale d'une chaîne de restaurants doit veiller à ce que tous les employés de la succursale aient une bonne connaissance des questions se rapportant aux allergies alimentaires et aux conséquences dangereuses qui peuvent en découler et du contenu du registre visé au paragraphe (1) et puissent soit répondre aux questions des clients de la succursale à propos des ingrédients contenus ou pouvant être contenus dans les aliments préparés et vendus dans la succursale ou préparés et emballés dans la succursale et vendus pour consommation à l'extérieur de celle-ci soit adresser les clients à la personne visée au paragraphe (3).</p> | Employés de restaurant |
| Branch restaurant employees | <p>(3) Every owner of a branch restaurant shall ensure that, at all times during business hours, there is at least one employee on the premises who knows all the ingredients that are contained or may be contained in food that is prepared and sold in the branch restaurant or that is prepared and packaged in the branch restaurant and sold for consumption outside the branch restaurant.</p> | <p>(3) Le propriétaire de chaque succursale d'une chaîne de restaurants doit veiller à ce que, pendant les heures d'ouverture de la succursale, il y ait au moins un de ses employés sur place qui connaisse tous les ingrédients contenus ou pouvant être contenus dans les aliments soit préparés et vendus dans la succursale, soit préparés et emballés dans la succursale et vendus à l'extérieur de celle-ci;</p> | Employés de restaurant |
| Definition of "branch restaurant" | <p>(4) In this section, "branch restaurant" means any franchised restaurant, any restaurant doing business under the same trade name as another restaurant or any branch restaurant defined by regulation.</p> | <p>(4) Dans le présent article, « succursale d'une chaîne de restaurants » s'entend de tout restaurant exploité par un concessionnaire, de tout restaurant ayant une dénomination sociale identique à celle d'un autre restaurant, ou de toute succursale d'une chaîne de restaurants définie par règlement.</p> | Définition de « succursale d'une chaîne de restaurants » |