

Responsabilités sociales, santé et sécurité

Acquisitions

- Comprendre les responsabilités sociales et l'effet de l'alcool sur la santé lors de la vente et du service de boissons alcoolisées

6.1 Précautions pour la vente ou le service

Les lois et les réglementations nationales concernant le service de saké à des personnes mineures, des femmes enceintes et des conducteurs doivent être observées lors du service de boissons alcoolisées.

6.2 Métabolisme de l'alcool et constitution physique

L'alcool est métabolisé par le foie dans une réaction à deux étapes. D'abord, l'alcool est métabolisé en acétaldéhyde, qui est fortement toxique et peut provoquer des rougeurs sur le visage, des maux de tête et la nausée. Cet acétaldéhyde est formé dans le foie, puis décomposé en acide acétique inoffensif. L'enzyme appelé ALDH2 est la principale substance impliquée dans ce processus.

L'activation de l'ALDH2 varie d'une personne à l'autre. On peut distinguer trois groupes: ALDH2 actif, ALDH2 inactif et ALDH2 faiblement actif. Beaucoup de personnes de type ALDH2 inactif et ALDH2 faiblement actif deviennent malades si elles consomment un peu d'alcool. Cela est considéré dû à une mutation du gène ALDH2, un phénomène qui apparaît seulement chez des personnes d'origine asiatique. Entre 30 et 50% des Japonais, des Chinois Han et des Coréens sont à ALDH2 inactif et ALDH2 faiblement actif.

De leur côté, les personnes à ALDH2 actif ont moins tendance à avoir des sensations désagréables en buvant de l'alcool. Mais cela peut conduire à une forte consommation d'alcool et au risque de développer un état de dépendance ou divers types de dommages organiques ou neuropathies.

6.3 Boire modérément

On ne sait pas si un type de boisson alcoolisée est meilleur ou plus mauvais pour la santé que d'autres à volumes identiques d'alcool consommé. Il a été démontré que ce qu'on appelle le Paradoxe français, référant aux avantages du vin rouge pour inhiber les maladies cardiaques, s'applique à toutes les boissons alcoolisées, et pas seulement au vin rouge.

Les recherches concernant les habitudes de consommation d'alcool et le risque de mortalité montrent qu'il n'y a pas d'augmentation du risque de mortalité quand la quantité d'alcool consommée par semaine est de 150 g (ce qui équivaut à environ deux bouteilles de saké ou de vin). Mais au-delà de 150 g, le risque augmente proportionnellement à la quantité d'alcool consommée. Une consommation importante de plus de 450 g d'alcool par semaine augmente fortement le risque d'attaque, de cancer et d'autres maladies, ainsi que le risque de mortalité.

Servir une quantité modérée de saké pour l'apprécier en mangeant est l'essence du bon service.