

# ÉVALUATION DU CALENDRIER « SALUBRITÉ ALIMENTAIRE »



*PROGRAMME DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DU HPS  
17 SEPTEMBRE 2012*



# Cadre général



Distribué pendant près de 20 ans  
à **1900** établissements  
à risque élevé ou moyen  
dans le district de Simcoe Muskoka.

# Évaluation



- A-t-il été utilisé?
- A-t-il eu un effet réel?
- Faut-il le conserver ou utiliser autre chose?
  
- Enquête interne auprès des ISP.
- Enquête externe auprès des exploitants d'établissements alimentaires.

# Résultats de l'enquête interne



- 83 % des ISP ont distribué le calendrier.
- 61 % l'ont jugé excellent.
- 26 % l'ont jugé acceptable.
- Bon outil de communication.
- Images et contenu renouvelés.
- Nouveaux formats : aimants ou affiches.



# Objectifs de l'enquête externe



- Le calendrier est-il affiché à l'intention du personnel?
- Efficacité.
- Utilisation adéquate.
- Attitudes à l'égard du calendrier.
- Entretien téléphonique avec un échantillon aléatoire de 600 exploitants.



# Résultats de l'enquête externe

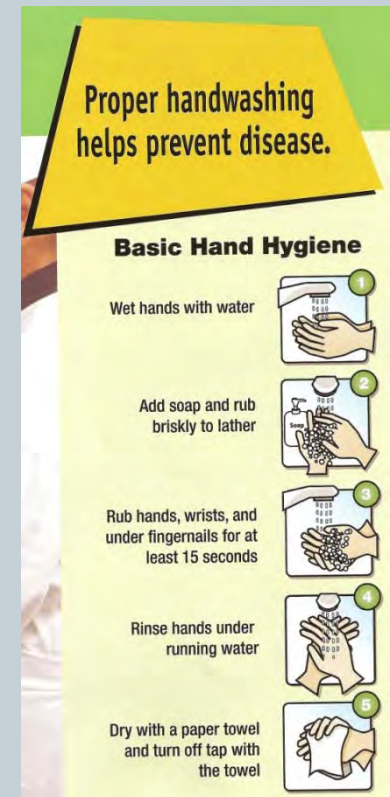


- 29 % ont reçu le calendrier.
- 48,5 % ont dit ne PAS avoir reçu le calendrier.
- 22,5 % n'étaient pas sûrs.
  
- 87 % de ceux qui ont reçu le calendrier l'ont affiché.
- La majorité d'entre eux l'ont affiché dans la cuisine ou dans l'espace de préparation.
  
- Tous ceux qui l'avaient reçu souhaitaient continuer à le recevoir.

# Résultats de l'enquête externe



- 94 % ont dit que c'était un excellent outil pour le personnel.
- 89 % ont dit que les éléments graphiques attireraient l'attention.
- 95 % ont aimé les informations sur la salubrité alimentaire.
- 64 % ont aimé les informations sur la réglementation.
- 15 % ont dit que c'était un bon aide-mémoire.
- 89 % ont dit qu'ils aimaient tous ses aspects.



# Limites



- Relation d'autorité
- Désirabilité sociale
- Autodéclaré



**Speed up the cooling process**

Use shallow pans to cool foods that are cooked in large batches.

Cut large meat and poultry products into smaller pieces.

Divide large batches of soups or gravies into smaller pre-chilled stainless steel pans.

Place food products in a blast chiller if available.

Cool soups, gravies and stews in ice water baths, stirring frequently.

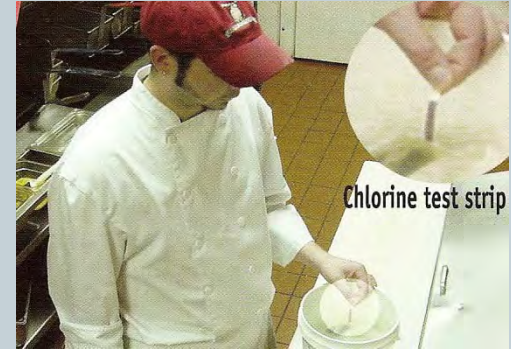
**June ~ 2011**



# Conclusions



- Le calendrier est effectivement utilisé.
- C'est un outil efficace.
- Il pourrait être nécessaire de renouveler l'information et les éléments graphiques.
- Les méthodes d'évaluation ont bien fonctionné.



# Questions?



Coordonnées :

- [Fran.Gelder@smdhu.org](mailto:Fran.Gelder@smdhu.org) Directrice du programme de salubrité alimentaire
- [LeAnne.Dennis@smdhu.org](mailto:LeAnne.Dennis@smdhu.org) Responsable de la promotion de la santé, Service de protection sanitaire
- [Carolyn.Pigeau@smdhu.org](mailto:Carolyn.Pigeau@smdhu.org) Analyste de recherche