

78^e Conférence annuelle de l'ISISP
Atelier du CCNSE

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires : savons-nous ce qui marche?
17 septembre 2012

Beaucoup de régies de santé mettent en œuvre des programmes d'intervention auprès des établissements de restauration dans le but de réduire les risques d'intoxication alimentaire en améliorant les comportements et pratiques de préparation et de service. Cet atelier examinera les données existantes sur l'efficacité des interventions relatives à la salubrité alimentaire telles que l'information et l'inspection des restaurants, la communication des résultats d'inspection au public, la formation du personnel de l'alimentation et les interventions techniques et comportementales. On y présentera une analyse de la documentation disponible, ainsi que des études de cas portant sur différentes pratiques innovantes mises en œuvre en différents points du Canada.

13 h 00 à 13 h 20 Allocution de bienvenue
Christina Chociolko, CCNSE

Introduction et survol
Ray Copes, Santé publique Ontario

13 h 20 à 13 h 40 Examens des données probantes du CCNSE
Brian Lee, CCNSE

13 h 40 à 14 h 00 Le point sur le programme DineSafe
Ron de Burger, Bureau de santé publique de Toronto

14 h 00 à 14 h 20 Le programme *Serving Safer Food Alberta*
Michael Sidra, Services de santé de l'Alberta

14 h 20 à 14 h 40 Le calendrier Salubrité alimentaire
Carolyn Pigeau, Bureau de santé du district de Simcoe Muskoka

14 h 45 à 15 h 00 Pause

15 h 00 à 15 h 30 Partage des défis
Ensemble des participants (voir les instructions ci-jointes)

15 h 30 à 15 h 50 Partage des succès
Ensemble des participants (voir les instructions ci-dessous)

15 h 50 à 16 h 00 Conclusion et évaluation
Christina Chociolko, CCNSE

Si vous avez un cas d'intervention réussie à partager avec le groupe, vous aurez jusqu'à deux minutes pour en parler. Veuillez donner les renseignements suivants :

- Nom, titre et organisme
- Expliquez en quelques phrases ce que vous avez fait (qui, quoi, quand, où, pourquoi et comment).

- Pourquoi ce programme ou cette stratégie étaient-ils importants? Ou bien, quel a été le changement le plus important résultant de ce programme ou de cette stratégie?
- Auriez-vous modifié quelque chose?

Analyse documentaire du CCNSE : efficacité des interventions relatives à la salubrité alimentaire

Résumé des résultats

Généralités

- Nécessité de trouver les bons indicateurs pour mesurer l'efficacité des interventions, de disposer d'indicateurs universaux permettant la comparaison entre régions de santé.
- Les interventions font souvent l'objet d'évaluations, mais celles-ci ne sont pas facilement accessibles.
- Dans le domaine de la salubrité alimentaire, on manque de ressources pour établir une pratique fondée sur les données probantes.

Inspections de routine et mesures d'application des règlements

- Les politiques d'application des règlements plus strictes n'ont pas suffi à elles seules à améliorer la salubrité alimentaire.
- Les programmes doublant l'inspection par des mesures de sensibilisation et de formation ont apporté des améliorations.
- Les données sur l'effet de la fréquence des inspections étaient peu probantes.

Communication des résultats d'inspection au public

- Améliorations dans le rendement des inspections.
- Données non probantes pour les taux d'intoxication alimentaire.
- Effets non recherchés sur le comportement des inspecteurs, des exploitants et des consommateurs.

Formation du personnel de l'alimentation

- L'agrément des responsables de cuisine ou de service de restauration présente des avantages.
- Les données sur l'effet de la formation du personnel de l'alimentation sont peu probantes.
- La formation pratique en milieu de travail a apporté de nets avantages.

Mesures techniques et administratives

- Le port de gants s'est avéré efficace en laboratoire, mais pas en pratique.
- Technique de lavage des mains
 - o L'utilisation d'eau chaude n'a pas amélioré la salubrité alimentaire.
 - o Les serviettes en papier se sont avérées préférables aux séchoirs à main.
- Les fiches d'information sur la salubrité alimentaire ont apporté des améliorations.
- Les congés de maladie rémunérés pourraient présenter des avantages pour la salubrité alimentaire.

<u>Tableau n°</u>	<u>Intervention</u>
1, 6	Généralités
2, 7	Inspection de routine et mesures d'application des règlements
3, 8	Communication des résultats d'inspection au public
4, 9	Formation du personnel de l'alimentation
5, 10	Mesures techniques et administratives

Preneur de notes (nom, courriel) :

Questions à discuter :

- 1) Quels sont quelques-uns des défis à surmonter dans les interventions relatives à la salubrité alimentaire?
- 2) Quelles sont quelques-unes des façons de surmonter chacun de ces défis?
- 3) Qui doit participer?

Veuillez commencer par l'intervention qui vous a été attribuée. Remplissez le tableau de la page suivante.

Vous présenterez vos conclusions pour vos trois principaux défis.

Référence : résumé des résultats de l'examen des données probantes du CCNSE (ci-joint).

DÉFI	FAÇONS DE LE SURMONTER	QUI DOIT PARTICIPER?