

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

Partage des défis – Résumé des discussions

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
Généralités	<ul style="list-style-type: none">Le ciblage des initiatives en fonction du recueil et de l'analyse des données peut prendre beaucoup de temps, car il est difficile d'établir un ordre de priorité entre les initiatives à mettre en œuvre (différents engagements).	<ul style="list-style-type: none">Travailler de concert avec les autres organismes.	
	<ul style="list-style-type: none">Trouver le ou les indicateurs adéquats pour évaluer les interventions.Réaliser une combinaison d'interventions.	<ul style="list-style-type: none">Travailler de concert avec les autres organismes.	
	<ul style="list-style-type: none">Planifier le budget du service sanitaire.<ul style="list-style-type: none">Manque de temps pour planifier les initiatives adéquates à cause du cycle budgétaire (on perd l'usage des fonds s'ils ne sont pas dépensés à temps).		

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il n'est pas garanti que les fonds obtenus pour l'année en cours soient reconduits l'année suivante. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ● La conformité varie d'un exploitant à l'autre. <ul style="list-style-type: none"> ○ Niveau d'information sur la salubrité alimentaire. ○ Réglementation changeante. ○ Mauvaise compréhension de l'importance de la maintenance et de la coopération suivies. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Différences culturelles; absence de traductions à l'intention de certaines populations. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Modifier les documents et autres supports d'information de manière à utiliser des images plutôt que des mots. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● Temps et ressources dont disposent effectivement les inspecteurs; il y a beaucoup d'outils disponibles, mais souvent peu de temps à passer avec les différents groupes. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nécessité d'allouer le temps nécessaire pour bien informer les exploitants et s'assurer qu'ils ont compris. 	
Inspection de routine et mesures d'application des règlements	<ul style="list-style-type: none"> ● Manque général de ressources pour effectuer le nombre minimum d'inspections requises. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Continuer à donner des informations sur les inspections pour montrer à quel point elles sont essentielles et indispensables. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● Difficulté à fournir des statistiques provinciales sur nos constatations à propos des inspections de routine. <ul style="list-style-type: none"> ○ Les systèmes de compte rendu en place diffèrent d'une province à l'autre; la C.-B., l'Alberta et l'Ontario utilisent des systèmes 		

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
	<p>différents (Hedgehog, Amanda, Health Space).</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il est presque impossible d'établir des statistiques par province (par exemple sur le nombre annuel d'infractions graves aux règles de lavage des mains au Canada). ○ Il est difficile de justifier et valider les inspections aux yeux des sources de financement sans disposer de données probantes. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Les inspecteurs de santé publique (ISP) peuvent être peu enclins à prendre des mesures coercitives. <ul style="list-style-type: none"> ○ Celles-ci sont employées en dernier recours. ○ Les mesures coercitives peuvent nuire aux bonnes relations avec les exploitants. ○ 	<ul style="list-style-type: none"> ● Instaurer une rotation des inspecteurs entre les différents districts tous les 3 ou 4 ans. ● Mettre au point une politique indiquant clairement quand et comment recourir aux mesures coercitives. ● Former les agents à la théorie des mesures de mise en application (lors du stage de formation). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Direction
	<ul style="list-style-type: none"> ● Obstacles linguistiques et culturels. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utiliser des interprètes sur le terrain. ● Faire traduire et adapter les documents pour répondre aux différents besoins linguistiques et culturels. 	
Système d'information du public	<ul style="list-style-type: none"> ● Problème de standardisation. <ul style="list-style-type: none"> ○ Différents systèmes de compte rendu et d'information s'utilisent en différents points du Canada. ○ Certains systèmes sont coûteux (par exemple ceux qui ont recours à des tablettes électroniques). 		

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Les systèmes les plus courants concernent la salubrité alimentaire. Quels autres programmes de santé environnementale pourraient bénéficier d'un tel système d'information? 		
	<ul style="list-style-type: none"> ● L'inspection n'est qu'un contrôle ponctuel. <ul style="list-style-type: none"> ○ L'information communiquée est souvent obscure ou déroutante pour le public (terminologie, etc.). ○ Les commentaires peuvent être difficiles à interpréter (par exemple, que signifie « manque d'entretien » pour le public?). Il vaut peut-être mieux que le public ne prenne pas les comptes rendus à la lettre. ○ Les explications au public peuvent prêter à confusion, mais il nous incombe de les donner et de trouver un moyen de le faire avec clarté. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Communiquer les informations au public plus efficacement et d'une manière qui assure leur bonne interprétation (par exemple en précisant que les observations ne représentent que la situation au moment de l'inspection). ● Réduire le plus possible la négativité. ● Assurer l'uniformité des pratiques d'inspection. ● Faire figurer sur le site Web un avertissement soulignant les limites de l'inspection. ● Assurer des inspections plus complètes (avec vérification). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Public, ISP, propriétaires et exploitants
	<ul style="list-style-type: none"> ● Problème de l'information sur place. <ul style="list-style-type: none"> ○ Peut être controversée en raison du type de système de notation utilisé. ○ Nécessité de déterminer si le système de notation est équitable et d'usage courant. ○ Nécessité d'assurer la cohérence 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le système doit être facile à utiliser. ● Établir la confiance et renforcer les bons comportements. ● S'appuyer sur la théorie du changement de comportement. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ministère, ISP, propriétaires et exploitants

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
	<p>entre les pratiques des inspecteurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'évaluation est difficile à standardiser. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Style de persuasion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Faire participer activement les propriétaires et exploitants de manière à les informer, à renforcer les bons comportements et à établir la confiance. ● S'appuyer sur la théorie du changement de comportement. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ministère, ISP, propriétaires et exploitants
	<ul style="list-style-type: none"> ● Le système de code couleur fonctionne, mais : <ul style="list-style-type: none"> ○ Lorsque c'est jaune, peu de gens veulent entrer; ont-ils beaucoup hésité? ○ Certaines personnes entrent quand même, peut-être par fidélité ou parce qu'elles ne savent pas ce que ça veut dire. ○ Certains pensent que si ce n'est pas assez grave pour justifier une fermeture c'est probablement en règle. ○ À Windsor (système à 5 étoiles), certaines personnes évitent peut-être les établissements à 3 étoiles, mais qu'est-ce que ça signifie (puisque'ils sont toujours ouverts)? Il faudrait un meilleur système pour informer le public sur la signification des notes. 		

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
	<ul style="list-style-type: none"> Nécessité d'assurer la cohérence entre les pratiques des ISP. 	<ul style="list-style-type: none"> Mesures d'assurance qualité et formation. 	<ul style="list-style-type: none"> Directeurs, ISP, ISISP
Formation du personnel de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> Barrière linguistique (un problème récurrent pour la communication avec les différents groupes culturels). 	<ul style="list-style-type: none"> Disposer de documents de formation et d'examens en différentes langues. 	<ul style="list-style-type: none"> Ressources provinciales (la meilleure solution, car chaque région dispose de ressources différentes)
	<ul style="list-style-type: none"> Forte rotation du personnel (problème chronique dans la restauration). 	<ul style="list-style-type: none"> Recommander aux exploitants de former le nouveau personnel, d'offrir de nombreuses possibilités de formation et de maintenir la formation du personnel d'appoint. Accroître les possibilités de formation : partenariat avec d'autres prestataires, agents de santé environnementale (ASE), services sanitaires locaux, partenaires du secteur privé. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Mission de formation. <ul style="list-style-type: none"> Cette mission varie selon la province ou le territoire. Taux de rétention. 	<ul style="list-style-type: none"> Incorporer la formation à l'enseignement secondaire (programme santé et bien-être, etc.). <ul style="list-style-type: none"> Colombie-Britannique : cours d'économie domestique (acquisitions et certification de compétences utilisables dans un emploi). Ontario : quelques programmes de formation hôtelière. Veiller à ce que la mission et les règles soient judicieuses. Recommander que tout le personnel de 	<ul style="list-style-type: none"> Organismes de réglementation, ministère

Interventions relatives à la salubrité des établissements alimentaires	Défis	Façons de relever les défis	Qui doit participer?
		l'alimentation ait suivi une formation.	
Interventions techniques et administratives	<ul style="list-style-type: none"> • Coût de ces interventions. <ul style="list-style-type: none"> ○ Certaines peuvent être très coûteuses. ○ Nécessité de tenir compte de leur coût pour les petites entreprises. ○ La mise en œuvre de mesures simples (comme la tenue de registres) est idéale, mais la conformité n'est pas toujours maintenue. • Problèmes de compétences dans les régions des Premières Nations. 	<ul style="list-style-type: none"> • Établir les modes d'intervention et donner plus de temps pour les installations. • Adopter l'approche des campagnes de marketing social : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les mesures doivent être tout à fait exécutables et il faut connaître à fond leurs raisons sanitaires pour pouvoir expliquer et justifier la nécessité du changement de comportement. ○ Définir le comportement et donner un exemple de la façon de le modifier chez le groupe concerné. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures administratives doivent se traduire par des changements de comportement qui se maintiennent même en l'absence du personnel d'encadrement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité d'une adhésion totale de l'encadrement : à la longue, son effet (bon ou mauvais) se répercute à tous les échelons. 	<ul style="list-style-type: none"> • ISP, directeurs, propriétaires, exploitants, personnel
	<ul style="list-style-type: none"> • Recueil des données à enregistrer (listes de contrôle quotidiennes, planification). 		<ul style="list-style-type: none"> • Propriétaires et exploitants
	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des aliments en attente à la température voulue. 		<ul style="list-style-type: none"> • Propriétaires et exploitants
	<ul style="list-style-type: none"> • Étalonnage des thermomètres. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre au point, programmer et dispenser des ateliers de formation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Personnel de formation qualifié
	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le système de réglementation : <ul style="list-style-type: none"> ○ Ils n'en font pas beaucoup. ○ Certains ne le font pas ou n'ont pas de raison pour le justifier. 		