

Enquête FRAT-R24H

Liste de contrôle de la qualité du rappel des 24 heures

Dans le cadre du processus d'assurance qualité des données collectées sur le terrain, le tableau ci-dessous récapitule la liste de contrôle de la qualité du Rappel 24 H. Cette liste doit vous permettre de vérifier votre travail avant de partir dans chaque ménage et permettra aux Chefs d'Equipe la vérification des fiches.

Tâches à vérifier	
Avant le rappel	
1	Avez-vous pesé votre cuillère sur la balance ? Est-ce que la balance indique le bon poids de calibrage ?
Première séquence	
2	Avez-vous mis des périodes de temps devant tous les aliments et recettes ?
3	Avez-vous posé des questions de suivi pour les aliments/recettes auxquels il est possible de rajouter quelque chose au moment de la consommation ? (ex. sucre dans le thé, lait dans la bouillie ou la boule, beurre ou autre chose dans le pain/sandwich, ... etc.)
4	Avez-vous « fermé les intervalles » ? Avez-vous posé les questions nécessaires pour savoir ce qui a été consommé et bu entre les repas ?
5	Avez-vous posé des questions sur ce que la personne a bu à chaque occasion de repas ?
Deuxième séquence	
6	Avez-vous séparé les pâtes/riz de leurs accompagnements ? Avez-vous mis pâte/riz sur une ligne et accompagnement sur une autre ligne avec des quantifications séparée ?
7	Si ce n'est pas possible de séparer, avez-vous expliqué pourquoi dans la colonne observation ?
8	Pour les recettes avec sauces mélangées du matin, avez-vous précisé le genre de pâte utilisé ?
9	Pour les recettes avec sauces mélangées du matin, avez-vous précisé le genre de sauce utilisé ? Avez-vous listé tous les ingrédients de la sauce mélangée ?
10	Avez-vous précisé pour les sauces-feuilles quel genre de feuille a été utilisé ? (par exemple, feuilles baobab, oseille, etc...) ?
11	Avez-vous précisé pour les sauces-feuilles si les feuilles étaient fraîches ou sèches ?
12	Avez-vous écrit tous les ingrédients de chacune des recettes ?
13	Avez-vous répondu à toutes les questions de la liste des questions de suivi (probe liste) des aliments et des recettes ? Avez-vous suffisamment détaillé la description des aliments/recettes ?
Troisième séquence	
14	Avez-vous utilisé la bonne méthode de mesure pour chaque aliment/recette ?
15	Avez-vous écrit la méthode de mesure utilisée pour chaque aliment/recette sur la fiche ? Pas de méthode manquante ?
16	Avez-vous bien écrit la quantité pour chaque méthode ? Pas de quantité manquante ?
17	Pour la pâte à modeler, avez-vous bien mis le poids total et seulement le poids total ? (pas de nombre à multiplier)
18	Pour la pâte à modeler, assurez-vous de ne pas avoir mis quelque chose dans nombre, taille ou proportion (seulement poids total et rien d'autre)