

Qüestionari



Centre
d'Estudis
d'Opinió

REO núm. 751

Data 5 de juny de 2014



Percepció, confiança i coneixements sobre Seguretat Alimentària

UM.

Bon dia / Bona tarda, em dic _____, el truco de l'empresa Vantage. Estem fent un estudi per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària sobre els coneixements i hàbits sobre seguretat en el sector de la hostaleria. Li agrairíem si ens pogués dedicar uns minuts per respondre a un petit qüestionari. Gràcies.

1. Vostè o el seu equip ha rebut formació específica en relació a:

1. Neteja de mans	SI
2. Descongelar aliments	
3. Manipulació d'aliments	
4. Ús i neteja d'estrils i instal·lacions de cuina	
5. Desinfecció de vegetals crus	
6. Temperatures de rescalfament dels plats	
7. Temperatures límit de neveres i congeladors	

2. Té algun protocol escrit per a les següents pràctiques:

1. Neteja de mans	SI
2. Descongelar aliments	
3. Manipulació d'aliments	
4. Ús i neteja d'estrils i instal·lacions de cuina	
5. Prevenció i lluita contra plagues (p.ex.insectes)	
5. Faig servir guia de bones pràctiques/autocontrol	
7. Control de temperatures dels equips	
8. Desinfecció de vegetals crus	

3. Quines de les següents pràctiques amb aliments considera més insegures? (escull 3 opcions)

- Descongelar i congelar més d'un cop 1
No rentar-se les mans abans de manipular aliments 2
No rentar-se les mans entre la manipulació de varis aliments, especialment si un és cru i l'altre cuit..... 3
No emmagatzemar-los a la temperatura adequada..... 4
No rentar / canviar els estris de cuina i les superfícies entre manipulacions 5
Emmagatzemar junts aliments cuits i crus 6
Coure poc els aliments 7
Deixar els aliments elaborats a 1ª ambient fins que es refredin.....8
No desinfectar els vegetals per consumir en cru.....9

4. Quin és el principal objectiu de rentar-se les mans entre la manipulació d'un tipus d'aliment i un altre? (especialment si un és cru i l'altre cuit) (resp. única)

- Eliminar la transmissió de gèrmens perillosos 1
Evitar que restes d'un aliment es barrejin amb l'altre..... 2
Evitar la transmissió de sabor i olor entre aliments..... 3

5. Per què cal coure bé els aliments?(resp. única)

- Perquè siguin més digerible..... 1
Per matar bé els gèrmens..... 2
Per millorar-ne el sabor..... 3

6. Quina és la temperatura mínima per cuinar i rescalfar els aliments?(resp. única)

 Graus centígraus

7. Un cop cuinat, quin és el temps màxim que un aliment pot estar a temperatura ambient?(resp. Única, poden ser fraccions de hora p.ex. 3,5h)

 Hores

8. Quina és la temperatura adequada de la nevera?

- 0 o menys graus..... 1
Entre 0-4 graus 2
Entre 5-7 graus 3
Més de 7 graus 4

9. Quina és la temperatura adequada del congelador?

- Entre 0-6 graus sota zero..... 1
Entre 7-12 graus sota zero..... 2
Entre 13-18 graus sota zero..... 3
Menys de 18 graus sota zero..... 4

Ara ens agradaria parlar de la manera de fer les coses que hi ha al sector de la hostaleria, especialment en relació a establiments similars al seu. No li demanem sobre el seu establiment, sinó sobre el seu punt de vista en relació al seu sector.

10.Com es descongelen habitualment els aliments al seu sector?

- A temperatura ambient..... 1
A la nevera 2
Al microones 3
Al bany maria..... 4
Sota l'aigua de l'aixeta..... 5
Altres (especificar) 6

11.Amb quina freqüència es comprova la temperatura de neveres i congeladors?

- Cada dia 1
varis cops per setmana 2
1 cop per setmana 3
1 cop cada quinze dies..... 4
1 cop al mes 5
1 cop al trimestre 6
menys freqüència 7

12.Al sector, creu que es comprova que als productes cuinats no els queda cap part crua o poc cuinada?(resp. única)

- SI 1
No 2

13.Al sector, amb quina freqüència creu que es renta o pelen els productes que s'han de consumir crus? (resp. única)

- Sempre 1
Moltes vegades 2
Poques vegades 3
Mai o gairebé mai 4

14.Quina és la forma és habitual al sector de netejar les verdures crues? (resp. única)

- Es deixen en remull amb aigua 1
Es deixen en remull amb aigua i desinfectant 2
Amb aigua abundant sota l'aixeta 3

15.De les següents de pràctiques de risc, quines són les que creu que es donen més al sector? (escollir 3)

- Servir productes a base de carn picada poc fets 1 (Hamburguesa, salsitxa, etc.)
Fer les truites poc fetes per que siguin més tendres... 2
Deixar amanides de pasta o arròs fora de la nevera... 3
Exposar productes a la barra sense protecció 4
Exposar productes a la barra sense refrigeració 5
Preparar maionesa amb ou cru 6

16.Normalment dins el seu sector, quins creu que són els principals criteris que segueix el personal per decidir quan es renta les mans? (escollir 3)

- Abans de començar a treballar..... 1
Després de pauses de feina (fumar, menjar) 2
Després d'anar al lavabo 3
Després de manipular escombraries..... 4
Després de tossir, esternudar, mocar-se, etc..... 5
Després de manipular aliments crus 6
Quan estan brutes 7

17.El personal de cuina es renta les mans i renta els estris i superfícies que hagin contactat amb aliments crus per evitar contaminar aliments cuits? (resp. única)

- Sempre 1
Moltes vegades..... 2
Poques vegades 3
Mai o gairebé mai 4

18.Es mantenen separats els productes crus i cuinats evitant el contacte entre ells tan quan els manipula com quan els emmagatzema? (resp. única)

- Sempre 1
Moltes vegades 2
Poques vegades 3
Mai o gairebé mai 4

19.Quan s'emmagatzemen productes o aliments, quins elements creu que són més importants? (escollir 3)

- Control de dates de ús i consum preferent 1
Verificar l'estat i la integritat dels envasos 2
Separar els aliments crus dels cuinats..... 3
Evitar el contacte directe amb el terra..... 4
No emmagatzemar amb productes de neteja 5
Emmagatzemar indicant data de obertura 6

20.Segons la seva experiència, quins criteris es fan servir habitualment al sector per decidir què cal llençar un determinat aliment perquè ja no està en bon estat?(espontània, multiresposta, màx3)

- En l'olor 1
En l'aparença 2
En el color 3
En el sabor 4
En els dies que fa que es va fer o data caducitat 5
En els dies que porta obert l'envàs 6
En la presència de fongs o elements estranys 7
En altres elements / aspectes (especificar) 8

DADES DE CLASSIFICACIÓ

21. Tipus d'establiment

- Local amb menú migdia <15€ 1
Local amb menú migdia >=15€ 2
Bar o cafeteria sense cuina
però on es serveix menjar 3

22. Àmbit territorial (Base de dades, no es pregunta)

- Barcelona Capital 1
Àrea Metropolitana Barcelona 2
Resta Província Barcelona 3
Girona Capital 4
Resta Província Girona 4
Tarragona Capital 4
Província Tarragona 5
Lleida Capital 4
Província Lleida 4

23. Grandària municipi (Base de dades, no es pregunta)

- Capital Província 1
>=10.000 habitants 2
<10.000 habitants 3