

Percepció, confiança i coneixements sobre Seguretat Alimentària al canal restauració a Catalunya

Informe de resultats

Agost 2013

VANTAGE
GROUP



1. Introducció

2. Conclusions

3. Resultats



Introducció

Introducció

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària va portar a terme el 2008 un projecte d'anàlisi sociològic sobre la informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans, basat en una metodologia fonamentada en diferents tècniques d'anàlisi social d'orientació qualitativa.

El pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015 proposa entre els seus objectius:

- Mantenir un nivell elevat de coneixement i confiança per part dels ciutadans en matèria de seguretat alimentària o de tots les qüestions relacionades amb aquesta (O-025).
- Assolir una percepció del risc alimentari per part de la ciutadania que sigui equilibrada, coherent, proporcional al context general i basada en informació científica (O-026)

Al llarg del 2011 i del 2012, Vantage Group ha dissenyat i dut a terme, per encàrrec de l'ACSA, un projecte per conèixer la Percepció, confiança i coneixements sobre Seguretat Alimentària a les llars de Catalunya.

La voluntat d'aquest treball ha estat el permetre fer de forma periòdica un seguiment dels indicadors més rellevants de percepció i confiança envers la seguretat alimentària.

El present estudi és un anàlisi de característiques similars però entre els responsables de bars i restaurants no dependents de cadenes organitzades.

Els objectius de l'estudi són:

1. Conèixer els nivells de coneixement i percepció del risc associat a seguretat alimentària entre els establiments de restauració a Catalunya.
2. Detectar pràctiques de risc en aquest canal.

Fitxa Tècnica

Tècnica d'Investigació

- Enquestes telefòniques assistides per ordinador (CATI Computer Assisted Telephone Interviewing).

Públic Objectiu

- Bars, cafeteries i restaurants a Catalunya, no pertanyents a cadenes de restauració organitzada. La persona enquestada serà el propietari o encarregat del local.
- Univers: 41.365 locals a Catalunya (dades DIRCE 2012, CNAE 561/563) dels que el 69% són a la província de Barcelona, un 12% a Girona, un 12% a Tarragona i un 6% a Lleida.

Mostra

- La mostra ha estat distribuïda tenint en compte criteris territorials i de tipus d'establiment
- La distribució territorial ha estat la següent:

	BCN CAPITAL	RESTA AMB	RESTA PROV. BCN	PROV. GIRONA	PROV. LLEIDA	PROV. TARRAGONA	TOTAL
Capital	50	0	0	17	17	16	100
>10.000 hab	0	35	25	13	13	14	100
<10.000 hab	0	15	25	20	20	20	100
Total	50	50	50	50	50	50	300

- Malgrat la distribució aporportional indicada, Els resultats s'han ponderat territorialment segons el cens del DIRCE 2012.
- Un terç de la mostra correspondrà a locals amb menú de migdia inferior a 15€, un altre terç a locals amb menús de cost superior i el darrer terç a bars i cafeteries sense cuina (poden tenir una planxa).



Qüestionari



Percepció, confiança i coneixements sobre Seguretat Alimentària

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 estrils 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 estrils i superfícies que hagin contactat amb aliments crus per evitar contaminar-los 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 que 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 | R |

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

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



Conclusions

Conclusions

Conclusions: Coneixements i protocols d'actuació

- En general, s'observa un nivell alt de formació declarada per part del sector de la hostaleria i restauració analitzat. Els locals de menor preu de menú, sovint presenten valors menors.
- Malgrat aquest alt nivell de formació, l'existència de protocols només està estès de forma habitual entre els establiments de major preu del menú. En aquest cas, es nota de forma molt més acusada la diferència en funció del tipus d'establiment, havent una clara correlació entre la disponibilitat de protocols i el valor del menú a servir.

Conclusions: Pràctiques de risc

- Descongelar i congelar és una pràctica que està encara en l'imaginari negatiu de la restauració. Se sol descongelar a la nevera o a temperatura ambient, observant-se una correlació directa amb la tipologia d'establiment, quan més alt el preu del menú més es fa a la nevera i quan més baix, més es fa a temperatura ambient.
- No rentar-se les mans s'associa clarament a pràctica de risc. De fet, la majoria dels enquestats tenen clar l'objectiu de rentar-se les mans. Aquesta pràctica es fa de forma estàndard abans de començar a treballar, després d'anar al lavabo i després de manipular brossa. Cal destacar que rentar-se les després de tossir, sonar-se o esternudar és l'opció menys citada, no arribant ni al 10% de les mencions.
- Entre la resta de pràctiques de risc, destaca la de deixar les truites poc fetes perquè estiguin més tendres. En segon lloc es menciona la manca de protecció i/o de refrigeració dels productes a la barra.
- La pràctica que es percep com menys estesa és la de deixar amanides o pasta fora de la nevera.

Conclusions

Conclusions: Pràctiques de risc (cont.)

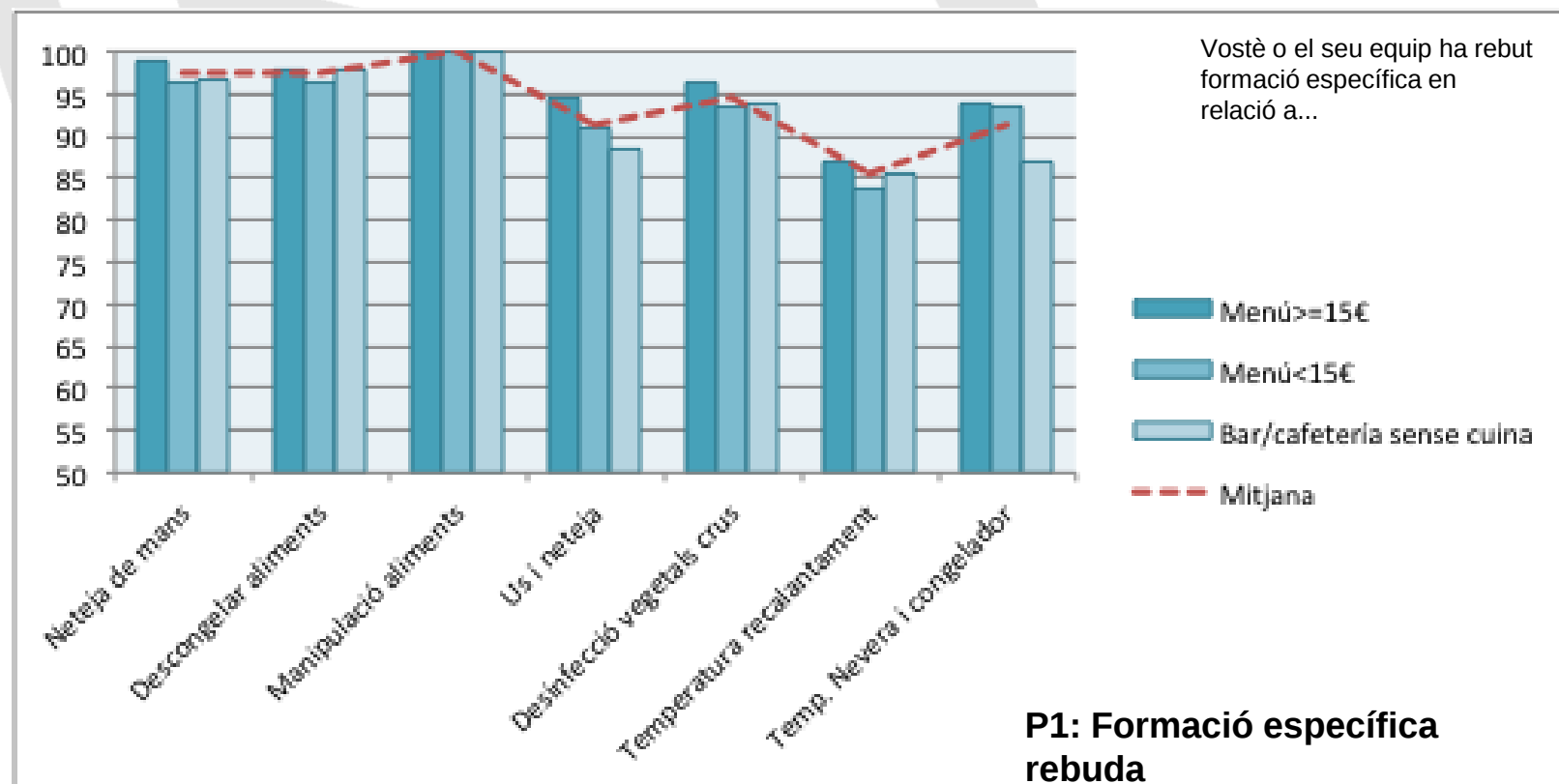
- Cal destacar la poca significació que es dóna a desinfectar els aliments crus així com a coure els aliments i deixar els aliments elaborats a temperatura ambient.
 - De fet, malgrat més del 95% dels establiments saben per què és important coure bé els aliments, el 17% admet que no es sol comprovar si els productes cuinats han quedat prou cuits. En aquesta línia, el 30% indiquen temperatures massa baixes com a les mínimes per cuinar i rescalfar els aliments (sense grans diferències entre tipus d'establiment)
 - Encara hi ha quasi bé un 30% que no renten o pelen de forma habitual els productes que s'han de consumir crus, essent, el remull amb aigua i desinfectant la fórmula més estesa per netejar la verdura crua. Cal destacar que, entre els que ho fan, un 15,4% només la remulla amb aigua, essent una pràctica relativament poc segura.
 - La majoria declara no deixar els aliments a temperatura ambient més de dues hores. Destaca el 6,6% que indica temps superiors a les 4h en aquest tema, percentatge que augmenta quan menor és el preu del menú.
- L'emmagatzematge és encara un element de millora clar del sector.
 - Així, separar els aliments cuits dels crus, és una pràctica coneguda però que quasi bé el 40% declara fer poc o no fer gens. De fet, això es reflecteix en que el fet de ser mencionada en quarta posició entre les pràctiques de risc a la cuina.
 - Olor i aparença són les principals característiques que el sector utilitza per descartar un aliment, seguides de prop per la data de caducitat (o els dies que porta fet el plat).
 - Finalment indicar que, malgrat les dates de consum preferent són el més important durant l'emmagatzematge, la data d'obertura és la pràctica segura que menys es menciona.



Resultats de l'estudi

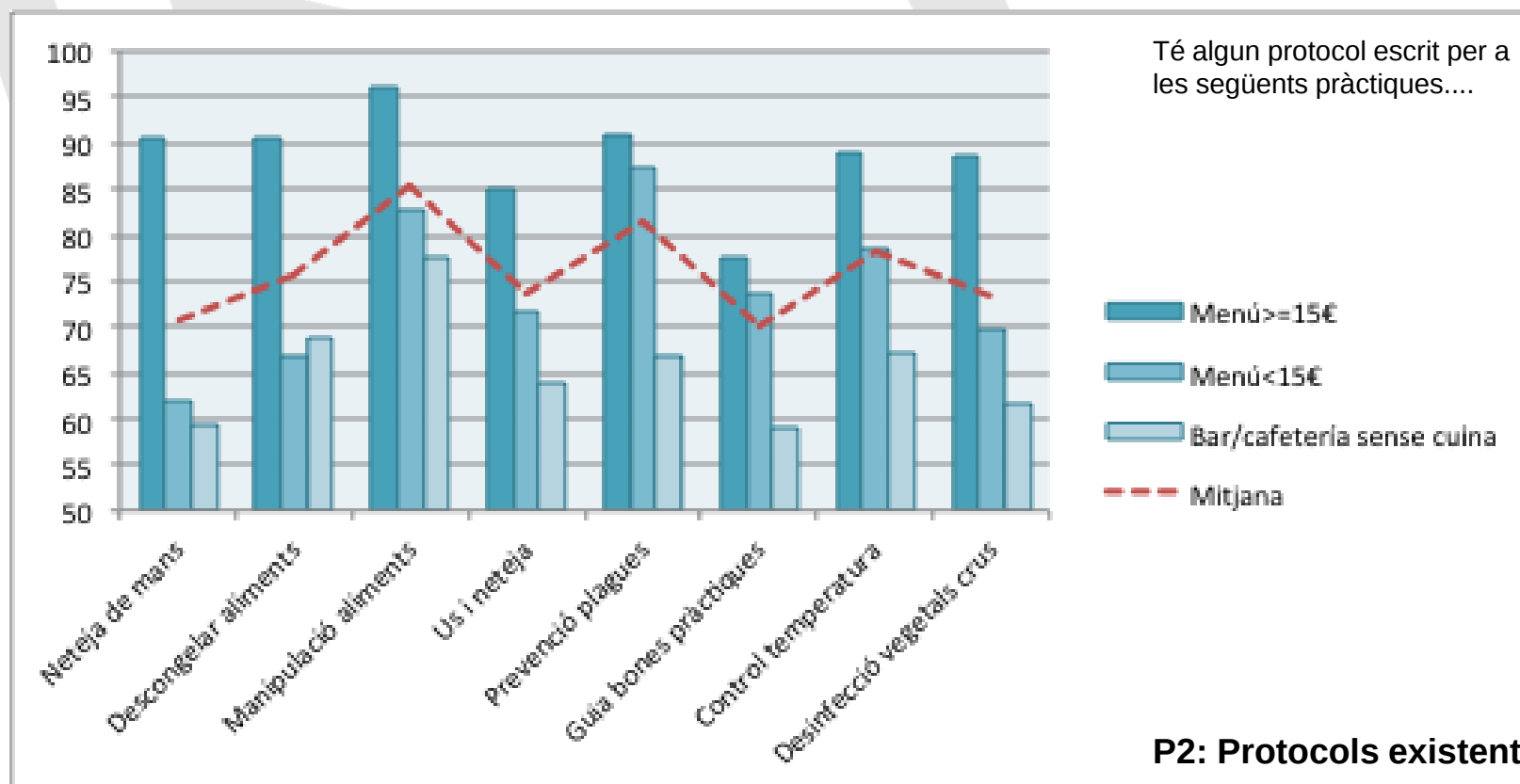
Resultats de l'estudi

En general, s'observa un nivell alt de formació declarada per part del sector de la hostaleria i restauració analitzat. Els locals de menor preu de menú, sovint presenten valors menors. La manipulació d'aliments és l'únic àmbit en que la formació està al 100% en tots els casos.



Resultats de l'estudi

Malgrat l'alt nivell de formació, l'existència de protocols només està estès de forma habitual entre els establiments de major preu del menú. En aquest cas, es nota de forma molt més acusada la diferència en funció del tipus d'establiment, havent una clara correlació entre la disponibilitat de protocols i el valor del menú a servir.



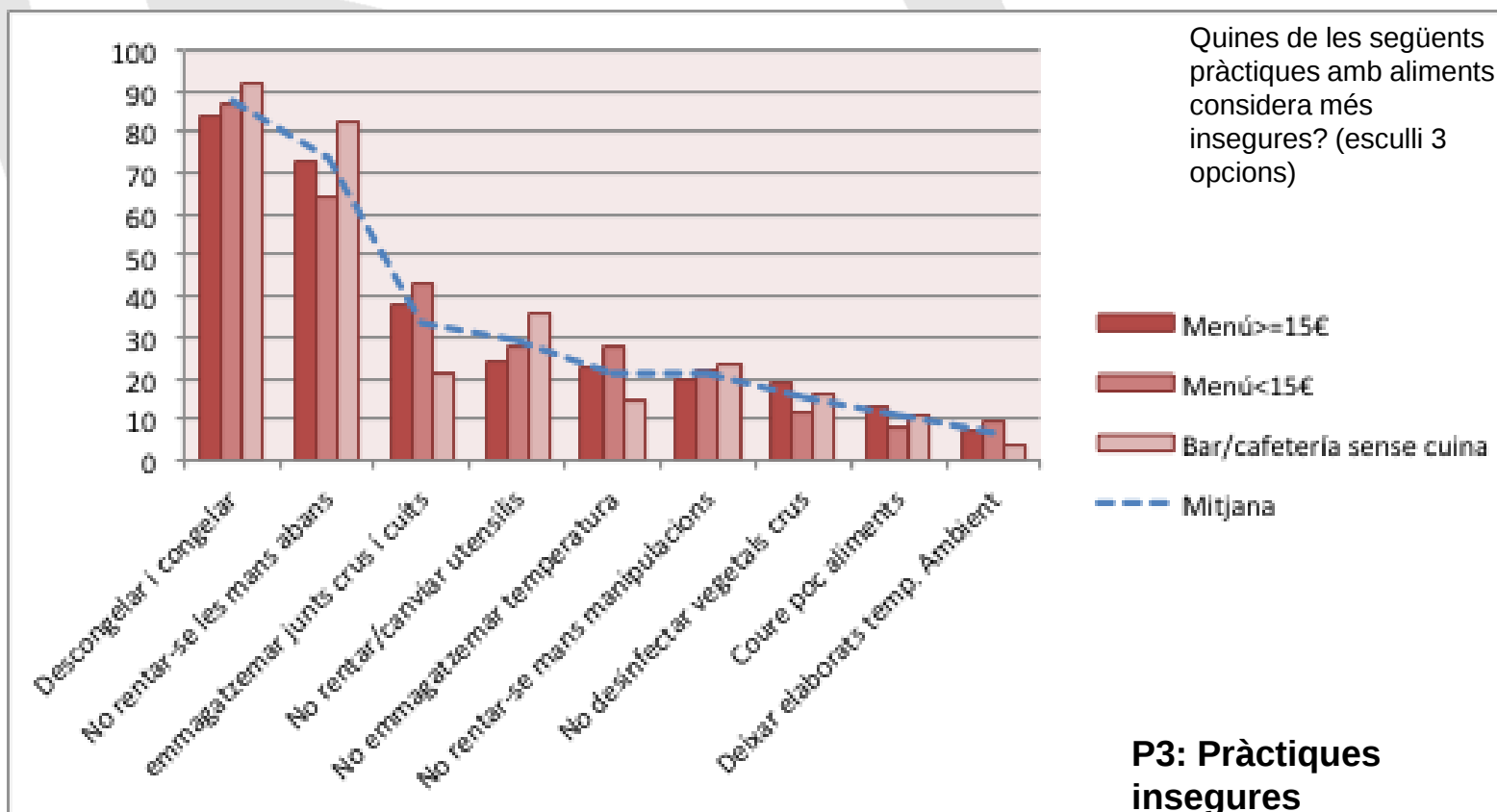
P2: Protocols existents

Resultats de l'estudi

Descongelar i congelar és una pràctica que està encara en l'imaginari negatiu de la restauració. No rentar-se les mans hi queda a prop, quedant totes les demés alternatives en un segon pla.

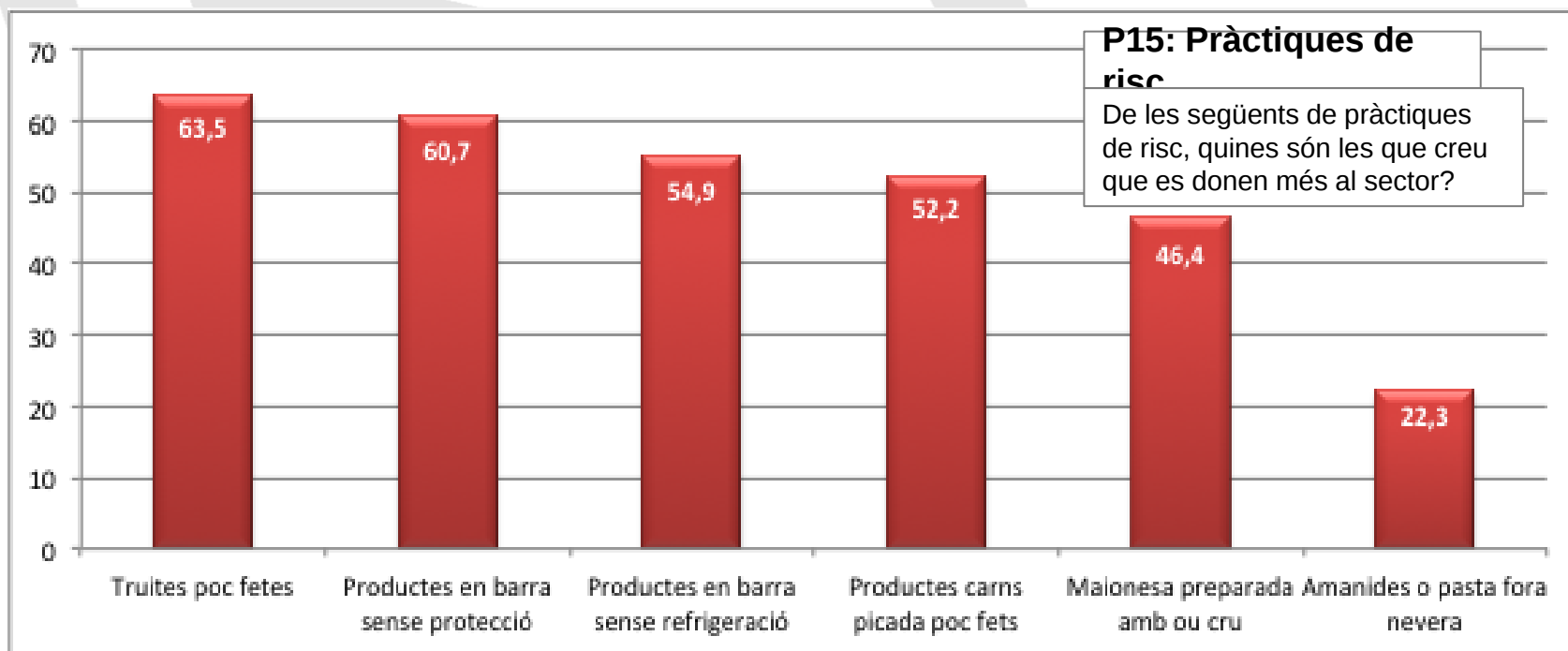
Cal destacar la poca significació que es dona a desinfectar els aliments crus així com a coure els aliments i deixar els aliments elaborats a temperatura ambient.

Cal destacar la menor rellevància atribuïda a les pràctiques relacionades amb l'emmagatzematge per part dels bars i cafeteries.



Resultats de l'estudi

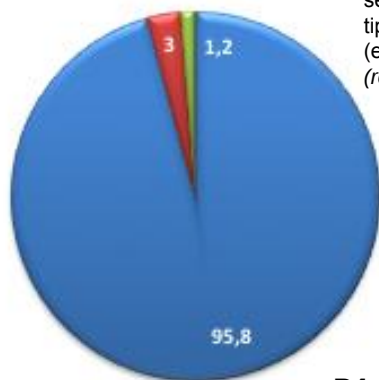
Entre les pràctiques de risc, destaca la de deixar les truites poc fetes perquè estiguin més tendres. En segon lloc es troba la manca de protecció i/o de refrigeració dels productes a la barra. La pràctica que es percep com menys estesa és la de deixar amanides o pasta fora de la nevera. Finalment destacar que quasi bé la meitat encara citen el fer la maionesa amb oi cru com una pràctica de risc habitual al sector.



Resultats de l'estudi

La majoria dels enquestats tenen clar l'objectiu de rentar-se les mans.

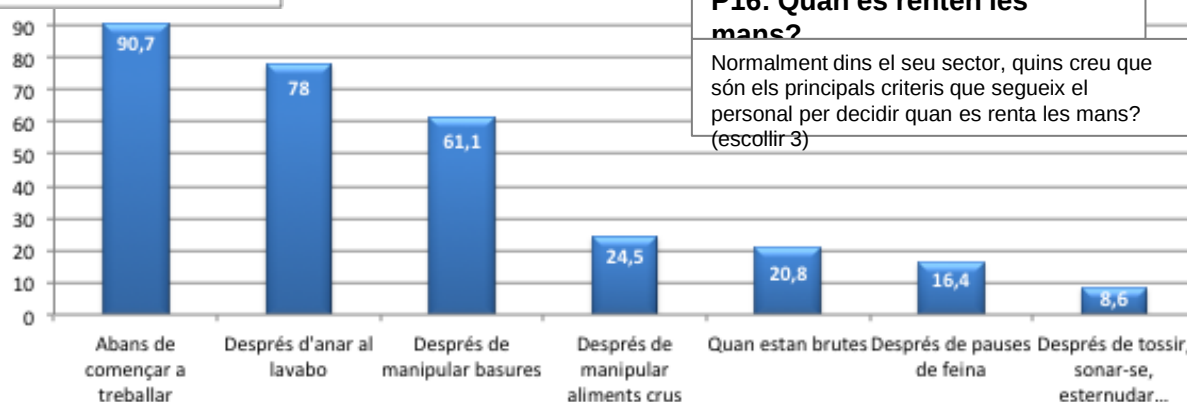
Els moments en que se les renten s'associen principalment a brutícia: abans de començar a treballar, després d'anar al lavabo i després de manipular brossa. Cal destacar que rentar-se-les després de tossir, sonar-se o esternudar és l'opció menys citada, no arribant ni al 10% de les mencions.



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 transmissió gèrmens perillosos
- Evitar barreja de restes d'aliments
- Evitar transmissió sabors i olors entre aliments

P4: Objectiu rentar-se les mans

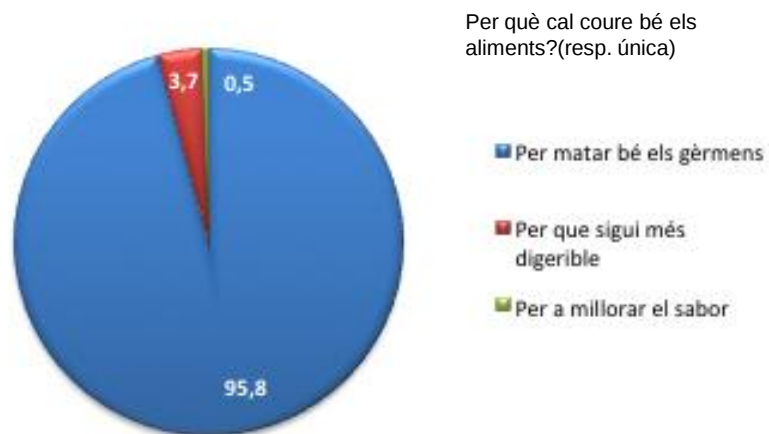


P16: Quan es renten les mans?

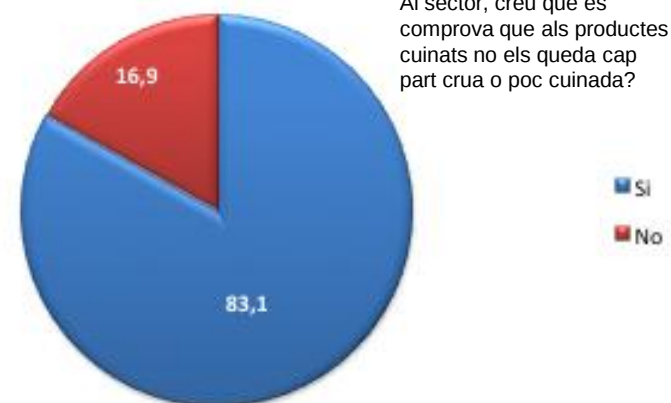
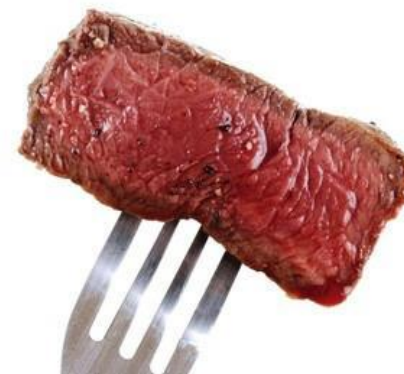
Normalment dins el seu sector, quins creu que són els principals criteris que segueix el personal per decidir quan es renta les mans?
(escollir 3)

Resultats de l'estudi

Malgrat més del 95% dels establiments saben per què és important coure bé els aliments, el 17% admet que no es sol comprovar si els productes cuinats han quedat prou cuits.



P5: Objectiu coure bé els aliments

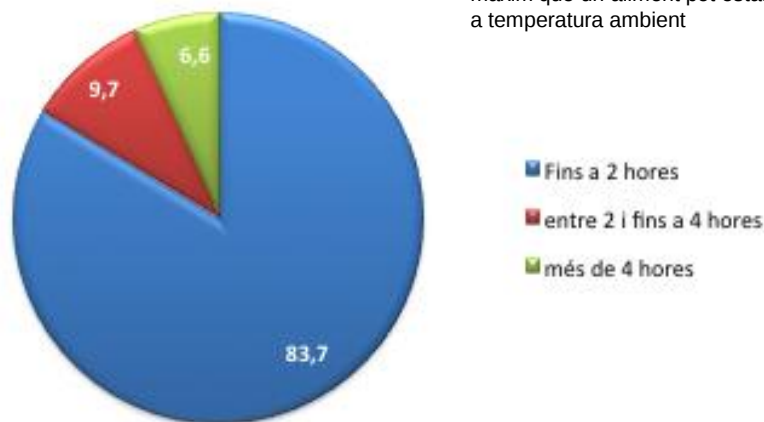


P12: Es comprova si estan crus?

Resultats de l'estudi

La majoria declara no deixar els aliments a temperatura ambient més de dues hores. Destaca el 6,6% que indica temps superiors a les 4h en aquest tema, percentatge que augmenta quan menor és el preu del menú. En relació al procés de cuinat, el 30% indiquen temperatures massa baixes com a les mínimes per cuinar i rescalfar els aliments (sense grans diferències entre tipus d'establiment).

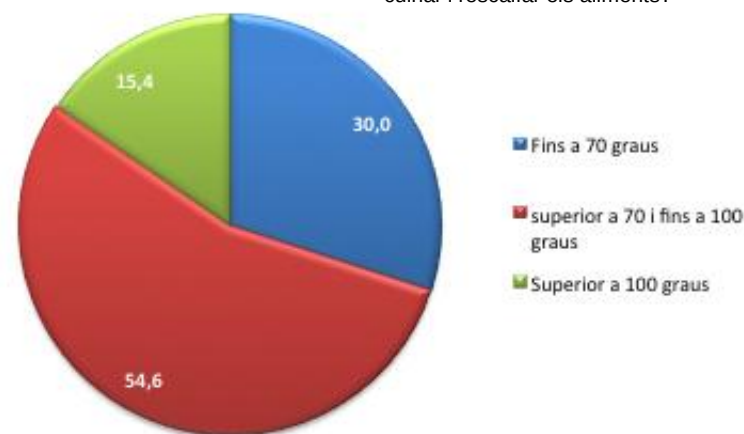
Un cop cuinat, quin és el temps màxim que un aliment pot estar a temperatura ambient



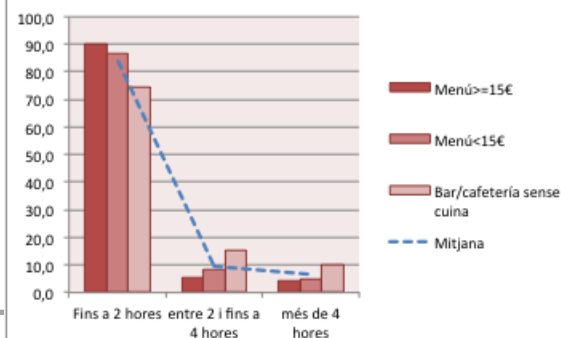
P7: Temps màxim a temperatura ambient



Quina és la temperatura mínima per cuinar i rescalfar els aliments?



P6: Temperatura adient coure aliments

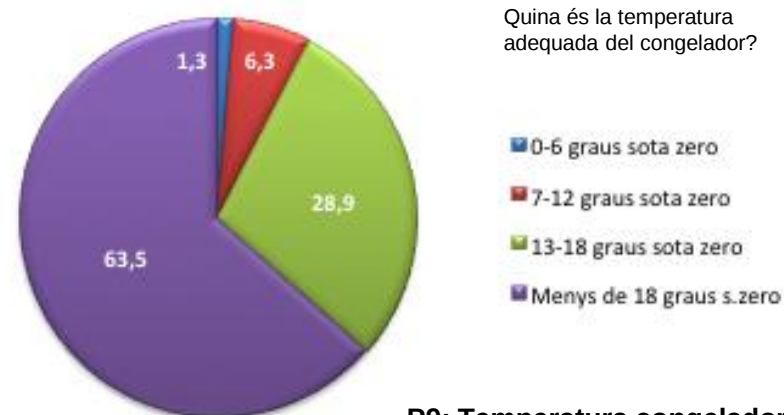


Resultats de l'estudi

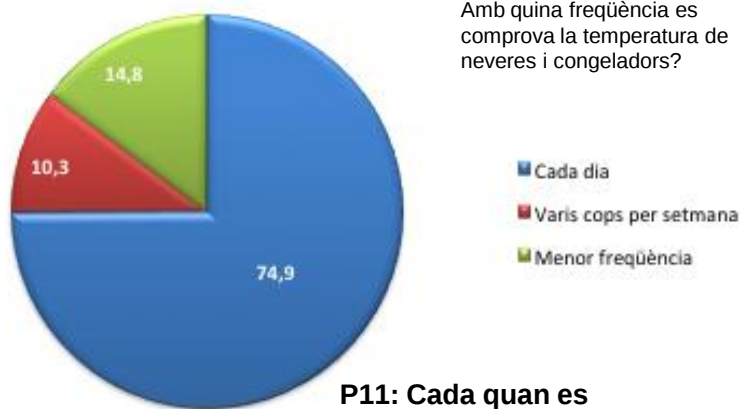
Es coneix millor la temperatura de treball òptima de les neveres que la dels congeladors, que més de un terç dels enquestats situa per sobre dels 18 graus sota zero. D'altra banda, encara que la majoria declaren comprovar la temperatura de neveres i congeladors cada dia, quasi bé un 15% ho fa amb una freqüència només setmanal o menor.



P8: Temperatura nevera



P9: Temperatura congelador



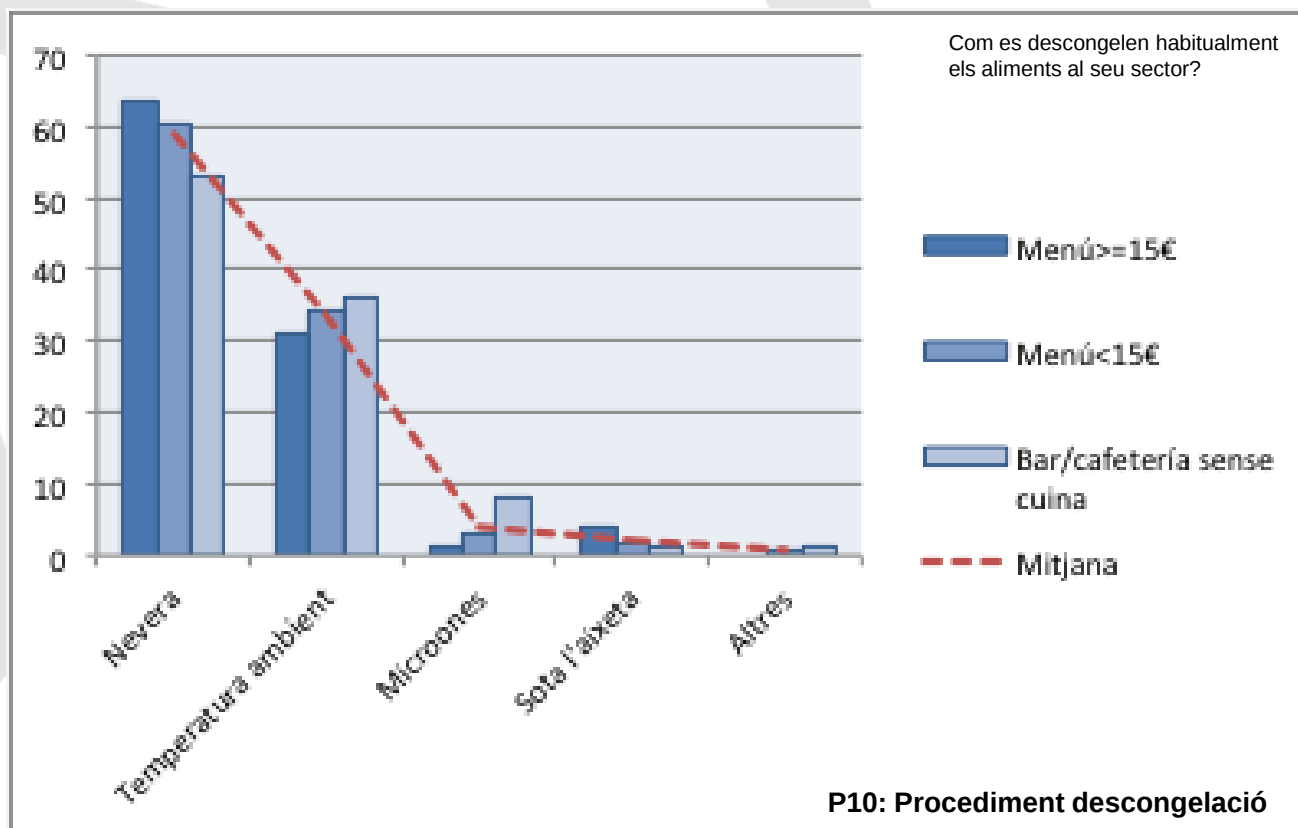
P11: Cada quan es comprova?



Resultats de l'estudi

Descongela a la nevera és la pràctica més estesa, observant-se una correlació directa amb la tipologia d'establiment, quan més alt el preu del menú més es fa així.

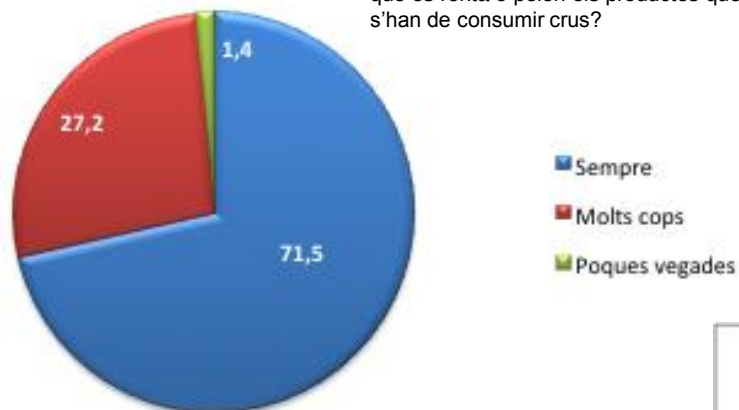
Descongela a temperatura ambient és la segona opció més utilitzada, essent la resta molt minoritàries. Igual que abans, s'observa una clara correlació d'aquesta pràctica amb el tipus d'establiment, en aquest cas en sentit contrari a l'anterior: quan menor el preu del menú més s'utilitza.



Resultats de l'estudi

Encara hi ha quasi bé un 30% que no renten o pelen de forma habitual els productes que s'han de consumir crus, essent, el remull amb aigua i desinfectant la fórmula més estesa per netejar la verdura crua. Cal destacar que un 15,4% només la remulla amb aigua, essent una pràctica relativament poc segura.

Al sector, amb quina freqüència creu que es renta o pelen els productes que s'han de consumir crus?



P13: Freqüència rentar verdura crua

Quina és la forma més habitual al sector de netejar les verdures crues?



P14: Procediment neteja verdura crua

Resultats de l'estudi

P18:
Emmagatzemar
cru i cuit

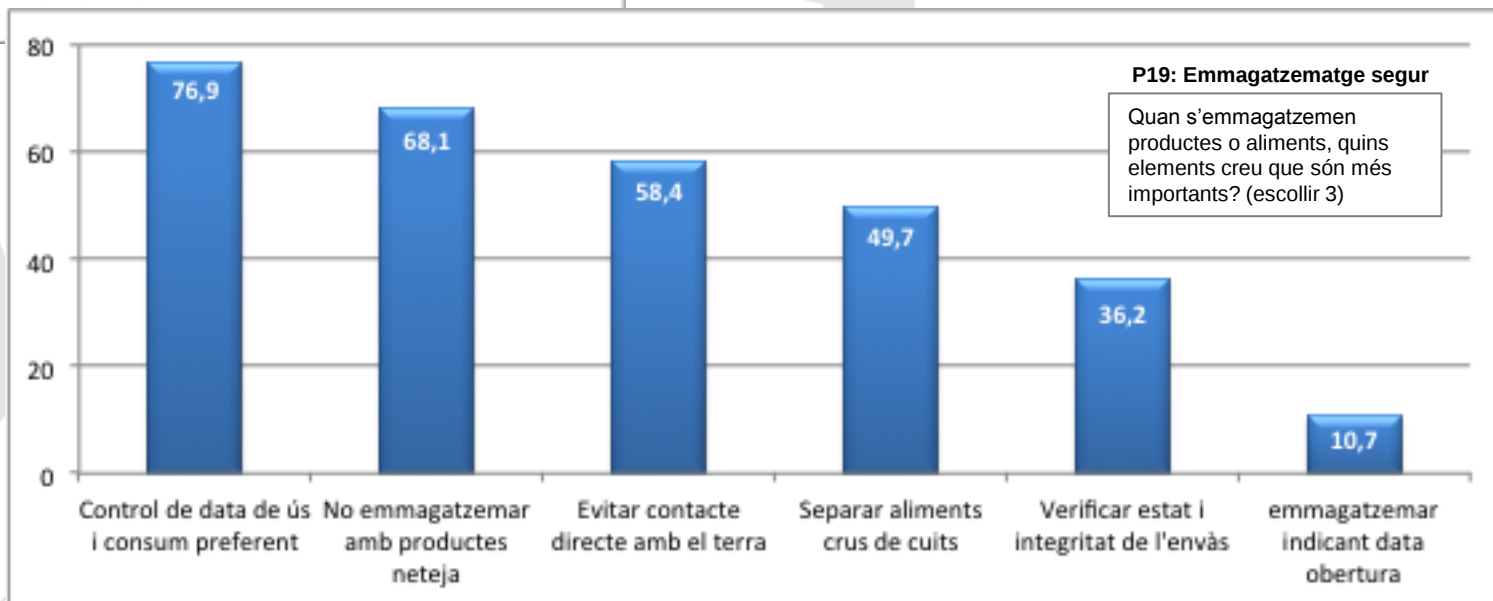


Es mantenen separats els productes crus i cuinats evitant el contacte entre ells tan quan els manipula com quan els emmagatzema?

■ Sempre
■ Molts cops
■ Poques vegades

Separar els aliments cuits dels crus, és una pràctica coneguda però que quasi bé el 40% declara fer poc o no fer gens. De fet, això es reflecteix en que el fet de ser mencionada en quarta posició entre les pràctiques de risc a la cuina.

També indicar que, malgrat les dates de consum preferent són el més important durant l'emmagatzematge, la data d'obertura és la pràctica segura que menys es menciona,

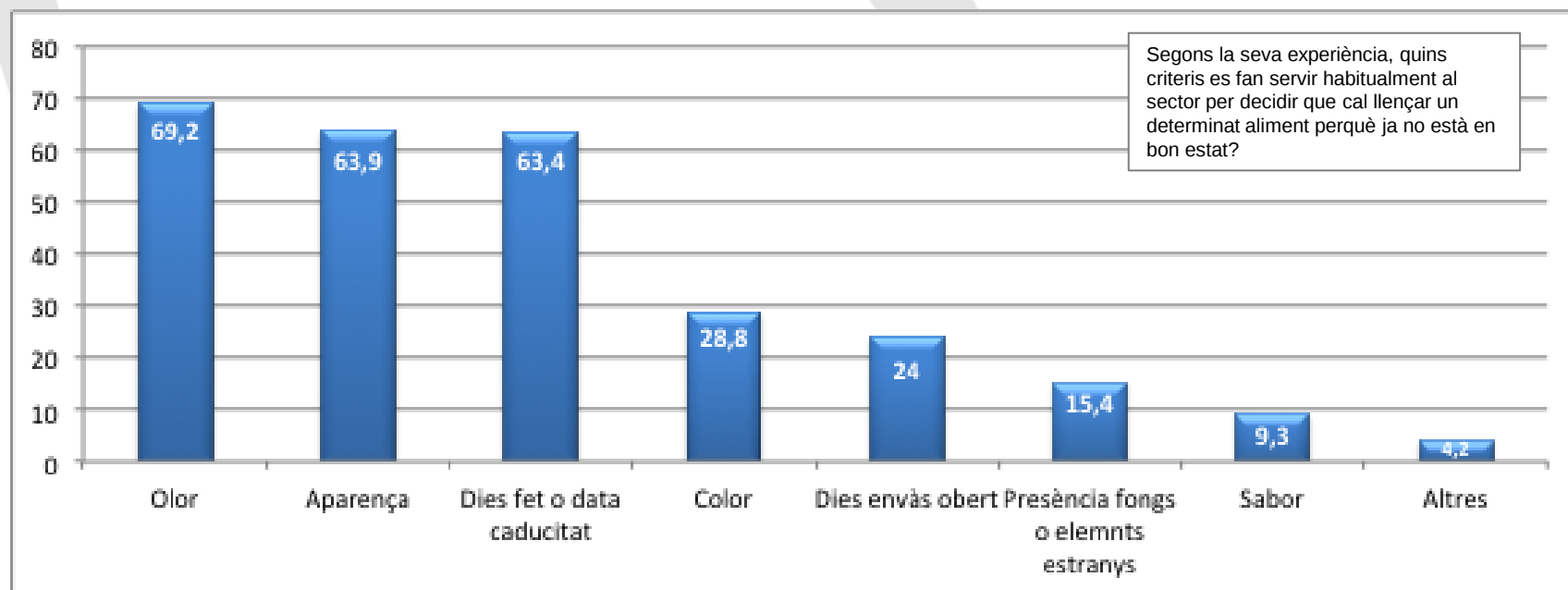


P19: Emmagatzematge segur

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

Resultats de l'estudi

Olor i aparença són les principals característiques que el sector utilitza per descartar un aliment. En el mateix nivell de rellevància té la data de caducitat (o els dies que porta fet el plat).



P20: Indicadors per llençar aliments

VANTAGE GROUP



WEB: www.vntg.es
eMail: afilomeno@vntg.es
Twitter: @agustinfilomeno
@vantagetwt
#vantagegroup