



REO núm: 866
Data: 15/01/2018



Qüestionari

Anàlisi de la situació de la formació de manipuladors d'aliments al sector de la restauració a Catalunya. 2017

Organisme promotor: Subdirecció general de seguretat alimentària. Secretaria de Salut Pública del Departament de Salut



**Centre
d'Estudis
d'Opinió**



**Generalitat
de Catalunya**

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya (ACSA) està realitzant un estudi per a determinar les necessitats actuals de formació del personal que treballa a establiments de restauració catalans. Seria tan amable de respondre unes preguntes. Moltes gràcies!

CODI D'ENQUESTADOR:		REGISTRE:		
DATA DE L'ENTREVISTA:		HORA	MINS	DIA MES ANY
BLOC 1				
P1. Gènere	[1] Home	[0] Dona	NS/NC	
P2. Edat	anys			NS/NC
P3. Anys i mesos treballant en el sector de restauració	anys i mesos		NS/NC	
P4. Municipi on treballa	Nom			NS/NC
P5. En aquest establiment, vostè és:	[1] Propietari-gerent			
	[2] Només gerent o responsable			
	[3] Un altre cas: explicar			
	[-1] NS/NC			
BLOC 2				
P6. Quin tipus d'establiment de restauració gestiona actualment?				
[1] Bar, cafeteria	[7] Hostal, pensió, casa rural amb servei de menjador			
[2] Bar, restaurant	[8] Hotel amb restaurant			
[3] Restaurant	[9] Càtering			
[4] Menjars per emportar-se	[10] Altres.....			
[5] Guingueta de platja				
[6] Menjar per emportar-se no sedentari	[-1] No sap/No respon			
P.7 Quants treballadors hi ha a l'establiment				[-1] NS/NC
P.8. Com a responsable de l'establiment considera que coneix la normativa vigent en matèria de formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
P9. La formació dels treballadors és una responsabilitat de:		[1] Els treballadors		
		[2] Les empreses		
		[-1] NS/NC		
P10. La formació dels treballadors pot ser impartida per:		[1] La pròpia empresa		
		[2] Centres de formació		
		[3] Qualsevol dels dos		
		[-1] NS/NC		
P11. La formació dels treballadors en matèria de seguretat i higiene alimentària ha de ser:		[1] Sobre seguretat alimentària en general		
		[2] Adaptada a cada lloc de treball		
		[-1] NS/NC		
P.12. Ha de fer-se actualització i revisió periòdica de coneixements?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
P.13. Al seu establiment es disposa d'un programa de formació escrit?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
P.14. El programa de formació escrit inclou...?				
P.14.1. Les activitats formatives previstes?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
P.14.2. Les pràctiques correctes que cal aplicar?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
P.14.3. El sistema de supervisió de l'aplicació de pràctiques correctes?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
EN CAS AFIRMATIU A LA P.14. SEGUIU. EN CAS NEGATIU, ANAR A LA P17				
P.15. Quina freqüència de formació continuada té prevista en el seu programa?	 text freqüència: cada.....		[-1] NS/NC
P.16. Es deixa constància documental de les activitats de formació?			[1] Sí	[0] No
				[-1] NS/NC
P.16.bis. Qui imparteix la formació continuada als treballadors del vostre establiment?		[1] Una empresa o expert extern		
		[2] Una persona de la pròpia empresa amb formació		
		[-1] NS/NC		

BLOC 3

P17. Indiqui si va demanar acreditació de formació al personal que té contractat al seu establiment REO generat cas afirmatiu el tipus de formació i la forma en que van acreditar la formació els que en tenien:

Nota: s'entén per formació reglada aquells ensenyaments contemplats pel Ministeri d'Educació, el Departament d'Educació de la Generalitat o similars en altres Comunitats Autònomes, i impartida en centres públics o privats acreditats per fer-ho i, per no reglada, aquells ensenyaments NO contemplats pel Ministeri d'Educació, el Departament d'Educació de la Generalitat o similars en altres Comunitats Autònomes, i impartida en centres públics o privats que proporcionen cursos, seminaris, curssets i similars

P17.1. Va demanar acreditació de formació al personal que té contractat?	[1] Sí a tots	[2] Sí, a alguns	[0] No a cap saltar a P18	[-1] NS/NC saltar a P18
---	---------------	------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

P17.3. En cas afirmatiu, la formació era:	[1] Reglada	[0] No reglada	[-1] NS/NC
--	-------------	----------------	------------

P17.4. La forma d'acreditar la formació (dels que en tenien) va ser mitjançant....

[1] Certificat obtingut amb formació on-line per internet

[2] Certificat obtingut per una escola o empresa amb formació presencial
--

[3] Certificat de formació reglada

[-1] NS/NC

P18. El responsable de l'operativa diària de l'establiment, té formació en seguretat alimentària?	[1] Sí	[0] No saltar a P20	[-1] NS/NC saltar a P19
--	--------	-------------------------------	-----------------------------------

P19. En cas afirmatiu, la formació és:	[1] Reglada	[0] No reglada	[-1] NS/NC
---	-------------	----------------	------------

P20. Recorda haver tingut algun incident de seguretat alimentària a l'establiment com intoxicacions o queixes de clients relatives a la higiene?	[1] Sí	[0] No saltar a P22	[-1] NS/NC saltar a P22
---	--------	-------------------------------	-----------------------------------

P21. En cas afirmatiu, quantes en els darrers 5 anys?	(nombre)	[-1] NS/NC
--	-------------------	------------

P22. Indiqui des de 1 = no és necessari en absolut a 5 = és completament necessari el seu grau d'acord en que aquestes categories professionals necessiten acreditar formació/capacitació reconeguda oficialment en manipulació d'aliments per a ser contractats i treballar en el sector de restauració

Personal de cuina	1	2	3	4	5	[-1] NS/NC
-------------------	---	---	---	---	---	------------

Barman/woman, cambrers i similars	1	2	3	4	5	[-1] NS/NC
-----------------------------------	---	---	---	---	---	------------

P23. En una escala d'1 = gens d'acord a 5 = completament d'acord, valori aquesta afirmacions:

Tot el personal del nostre establiment ha rebut formació per a desenvolupar els llocs de treball que ocupen	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

Les nostres instal·lacions i els nostres processos de treball estan dissenyats per fer una manipulació segura dels aliments	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

Hi ha una persona que es responsable de supervisar que es compleixen les normes de manipulació segura d'aliments i de corregir les desviacions detectades	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

P24. Actualment, té el seu personal necessitats de formació?	[1] Sí	[0] No	[-1] NS/NC
---	--------	--------	------------

Passar a bloc final

P24.1.....P24.5 (màxim: citar 5) Quines? Descripció de les necessitats de formació :

24.1:	text
-------------	------

24.2:	text
-------------	------

24.3:	text
-------------	------

24.4:	text
-------------	------

24.5:	text
-------------	------

[-1] NS/NC

BLOC 4

P25.1 a P25.9

Puntue en una escala d'1 = gens d'acord a 5 = completament d'acord, les afirmacions que llegiré a continuació:

A Catalunya, esta prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
--	---	---	---	---	---	------------

el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
--	---	---	---	---	---	------------

els responsables d'establiments on es manipulen aliments, sempre posen les eines i fan supervisió perquè es puguin desenvolupar les condicions necessàries per a una manipulació segura	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------

s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
--	---	---	---	---	---	------------

els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors.	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
--	---	---	---	---	---	------------

hauria d'exigir-se legalment que el responsable de la operativa diària de cada establiment tingui una formació específica orientada a supervisar de forma permanent el compliment de pràctiques correctes d'higiene per part dels treballadors.	1	2	3	4	5	NS/NC (-1)
---	---	---	---	---	---	------------