



REO núm: 866  
Data: 15/01/2018



Taules estadístiques absoluts

## **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**

		Gènere		Edat					
		TOTAL	Home	Dona	De 18 a 30	De 31 a 40	De 41 a 50	De 51 a 60	Més de 60
<b>Absoluts</b>									
<b>TOTAL</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P1. Gènere	Home	191	191	0	22	34	50	56	30
	Dona	117	0	117	16	28	30	33	10
P2. Edat		46,46	47,08	45,45	24,84	36,75	45,25	54,99	65,04
P3. Anys i mesos treballant en el sector de restauració (ANYS)		20,41	21,84	18,09	5,58	13,44	18,82	28,62	29,99
P3. Anys i mesos treballant en el sector de restauració (MESOS)		7,17	7,57	6,69	6,71	6,00	8,27		
Mesos treballant en el sector		245,12	262,21	217,29	67,69	161,34	226,12	343,39	359,83
Anys treballant en el sector		20,43	21,85	18,11	5,64	13,44	18,84	28,62	29,99
Intervals: anys treballant en el sector									
	Fins a 1 any	8	2	6	7	0	2	0	0
	2-5 anys	30	21	9	16	7	5	1	1
	6-10 anys	45	22	23	8	17	9	7	4
	11-20 anys	104	62	42	7	35	36	19	8
	Més de 20 anys	121	84	38	0	3	29	62	27
Provincia	BARCELONA	257	161	96	33	51	66	75	33
	GIRONA	17	11	6	2	2	4	6	3
	LLEIDA	19	9	10	2	3	6	6	3
	TARRAGONA	15	10	5	1	5	5	2	2
P5. En aquest establiment, vostè és:	NS/NC	0	0	0	0	0	0	0	0
	Propietari-Gerent	190	124	65	10	29	54	63	34
	Nom? s gerent o responsable	108	62	46	28	29	19	25	6
	Un altres cas	11	5	6	0	3	7	1	0
<b>Base</b>		<b>11</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
P5. Especificar altres	ADMINISTRADOR	4	1	3	0	0	3	1	0
	ATENCIO AL CLIENT	1	0	1	0	1	0	0	0
	CAP D'OPERACIONS	1	1	0	0	1	0	0	0
	COL·LABORADOR DEL NEGOCI	1	0	1	0	0	1	0	0
	DIRECTOR	1	1	0	0	0	1	0	0
	FILL DEL PROPIETARI	2	2	0	0	0	2	0	0
	FILLA DEL PROPIETARI	1	0	1	0	1	0	0	0
<b>Base</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P6. Quin tipus d'establiment de restauració gestiona actualment?	NS/NC	0	0	0	0	0	0	0	0
	Bar, cafeteria	27	17	10	5	2	7	7	5
	Bar, restaurant	139	94	45	12	28	35	44	20
	Restaurant	104	65	39	16	22	27	28	12
	Menjars per emportar-se	12	8	4	3	3	3	2	0
	Guingueta de platja	0	0	0	0	0	0	0	0
	Menjar per emportar-se no sedentari	0	0	0	0	0	0	0	0
	Hostal, pensi?, casa rural amb servei de menjador	3	1	3	1	0	1	2	0
	Hotel amb restaurant	12	3	9	1	3	3	4	1
	C?tering	10	2	8	0	2	3	1	3
	Altres	0	0	0	0	0	0	0	0
P6. Quin tipus d'establiment de restauració gestiona actualment? (AGRUPACI? IDESCAT)	Hotel i allotjaments	16	4	11	2	3	3	6	1
	Restaurants i llocs de menjar	104	65	39	16	22	27	28	12
	Servei de menjars preparats	22	10	12	3	5	6	3	3
	Establiments de begudes/bars	166	111	55	17	31	43	51	24
P7. Quants treballadors hi ha a l'establiment		9,48	7,29	13,04	8,87	19,77	8,74	5,50	4,60
<b>Base</b>		<b>307</b>	<b>191</b>	<b>116</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>88</b>	<b>40</b>
Intervals: P7. Quants treballadors hi ha a l'establiment	Fins a 4	132	87	45	9	22	34	41	25
	5-10	117	71	46	18	15	32	36	15
	11-20	40	25	15	8	16	5	10	1
	21-30	8	2	6	2	3	4	0	0
	Més de 30	10	6	5	1	5	5	0	0
<b>Base</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P8. Com a responsable de l'establiment considera que coneix la normativa vigent en mat?ria de formació? en seguretat i higiene aliment?ries del personal de restauració??	NS/NC	4	3	1	3	0	0	0	1
	No	5	3	2	1	0	2	1	0
	Sí	299	184	115	34	61	78	88	39
P9. La formació dels treballadors és una responsabilitat de:	NS/NC	15	12	3	1	2	1	6	4
	Els treballadors	57	33	24	6	10	17	15	10
	Les empreses	227	140	87	28	48	59	66	26
	Ambdós	9	6	3	2	2	4	2	0
P10. La formació dels treballadors pot ser impartida per:	NS/NC	4	3	1	1	0	1	1	1
	La pròpia empresa	57	41	16	8	10	8	15	16
	Centres de formació	120	76	45	8	21	36	44	11
	Qualsevol dels dos	126	71	55	20	29	35	29	12
P11. La formació dels treballadors en mat?ria de seguretat i higiene alimentària ha de ser:	NS/NC	14	11	3	2	0	4	7	2
	Sobre seguretat alimentària en general	125	86	39	14	18	34	38	21
	Adaptada a cada lloc de treball	169	94	75	22	43	43	44	18
P12. Ha de fer-se actualització i revisió periòdica de coneixements?	NS/NC	5	4	1	0	2	0	3	0
	No	23	21	2	1	3	7	8	4
	Sí	281	166	114	37	56	73	78	36
P13. Al seu establiment es disposa d'un programa de formació escrit?	NS/NC	2	0	2	0	1	0	0	1
	No	116	69	47	19	20	26	35	17
	Sí	190	122	68	19	41	54	54	22
<b>Base</b>		<b>190</b>	<b>122</b>	<b>68</b>	<b>19</b>	<b>41</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>22</b>
P14.1. Les activitats formatives previstes?	NS/NC	9	7	2	0	2	1	4	2
	No	15	9	6	1	3	6	5	1
	Sí	166	106	59	18	36	47	45	19
P14.2. Les pràctiques correctes que cal aplicar?	NS/NC	5	4	1	0	1	1	2	1
	No	7	5	2	2	1	3	1	0
	Sí	178	113	65	18	38	50	51	21
P14.3. El sistema de supervisió de l'aplicació de pràctiques correctes?	NS/NC	9	8	1	1	4	1	2	1
	No	12	9	3	3	2	7	0	0
	Sí	169	105	64	15	35	47	51	21
P15. Quina freqüència de formació continuada té prevista en el seu programa?	NS/NC	18	11	7	4	0	5	6	2
	CONTESTA	172	111	61	15	41	49	48	19
P16. Es deixa constància documental de les activitats de formació?	NS/NC	11	11	0	1	2	2	2	3
	No	21	15	6	0	5	4	8	3
	Sí	158	96	62	18	34	48	44	16
P16.bis. Qui imparteix la formació continuada als treballadors del vostre establiment?	NS/NC	3	3	0	0	1	1	0	1
	Una empresa o expert extern	143	89	54	14	24	41	47	17
	Una persona de la pròpia empresa amb formació	44	30	14	6	16	12	7	4
<b>Base</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P17.1. Va demanar acreditació de formació al personal que té contractat?	NS/NC	11	7	4	2	2	3	2	1
	No a cap	116	77	39	15	26	29	28	17
	Sí a tots	149	85	63	14	30	39	50	16
	Sí a alguns	33	22	11	7	4	8	9	5
<b>Base</b>		<b>181</b>	<b>107</b>	<b>74</b>	<b>20</b>	<b>33</b>	<b>48</b>	<b>58</b>	<b>22</b>
P17.2. En cas afirmatiu, la formació era:	NS/NC	2	1	1	0	0	0	0	2
	Reglada	166	99	67	19	32	42	56	16
	No reglada	13	7	6	1	1	6	2	3
P17.3. La forma d'acreditar la formació (dels que en tenien) va ser mitjançant....	NS/NC	6	3	3	1	0	0	2	4
	Certificat obtingut amb formació on-line per internet	51	24	27	6	13	14	14	3
	Certificat obtingut per una escola o empresa amb formació presencial	64	41	23	6	10	20	20	8
	Certificat de formació reglada	61	39	22	8	11	14	22	6
<b>Base</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P18. El responsable de l'operativa di?ria de l'establiment, t? formaci? en seguretat aliment?ria?	NS/NC	4	3	2	2	1	0	0	1
	No	6	4	2	0	1	1	3	2
	Sí	297	184	113	35	60	79	86	37

Absoluts		Gènere		Edat					
		TOTAL	Home	Dona	De 18 a 30	De 31 a 40	De 41 a 50	De 51 a 60	Més de 60
<b>TOTAL</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
<b>Base</b>		<b>297</b>	<b>184</b>	<b>113</b>	<b>35</b>	<b>60</b>	<b>79</b>	<b>86</b>	<b>37</b>
P19. En cas afirmatiu, la formació és:	NS/NC	11	4	7	1	3	1	3	2
	Reglada	278	175	103	34	55	76	82	31
	No reglada	8	6	3	0	2	2	1	4
<b>Base</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P20. Recorda haver tingut algun incident de seguretat alimentària a l'establiment com intoxicacions o queixes de clients relatives a la higiene?	NS/NC	2	1	1	0	1	1	0	0
	No	291	181	110	36	55	77	86	38
	Sí	14	8	6	2	5	2	3	2
<b>Base</b>		<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
P21. En cas afirmatiu, quantes en els darrers 5 anys?	1	13	8	5	2	5	1	3	2
	3	1	0	1	0	0	1	0	0
<b>Base</b>		<b>308</b>	<b>191</b>	<b>117</b>	<b>38</b>	<b>61</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>40</b>
P22.1. Personal de cuina	NS/NC	2	1	1	0	0	0	1	1
	No és necessari en absolut	7	5	2	1	1	1	2	2
	2	4	1	3	2	0	1	1	0
	3	21	16	6	3	2	6	8	2
	4	43	27	17	6	11	10	11	5
	Es completament necessari	231	142	89	25	47	62	67	30
P22.2. Barman, cambrers i similars	NS/NC	5	3	2	1	0	2	1	1
	No és necessari en absolut	10	7	4	2	1	3	3	2
	2	4	2	2	1	1	1	1	0
	3	59	45	14	7	9	17	24	3
	4	60	35	25	10	13	12	14	10
	Es completament necessari	170	99	71	16	38	46	46	23
P23.1. Tot el personal del nostre establiment ha rebut formació per a desenvolupar els llocs de treball que ocupen	NS/NC	5	2	3	0	1	2	2	0
	Gens d'acord	7	5	2	3	0	3	1	0
	2	2	0	2	1	0	0	1	0
	3	23	19	5	5	2	4	7	4
	4	71	41	30	6	14	13	21	16
	Completament d'acord	200	125	75	22	44	57	56	20
P23.2. Les nostres instal·lacions i els nostres processos de treball estan dissenyats per fer una manipulació segura dels aliments	NS/NC	1	0	1	0	1	0	0	0
	Gens d'acord	3	2	1	1	0	1	1	0
	2	1	1	0	1	0	0	0	0
	3	7	5	2	1	1	1	3	1
	4	65	46	19	9	14	11	20	10
	Completament d'acord	231	137	95	26	45	67	64	29
P23.3. Hi ha una persona que es responsable de supervisar que es compleixen les normes de manipulació segura d'aliments i de recórrer les desviacions detectades	NS/NC	4	2	2	0	1	2	2	0
	Gens d'acord	7	4	2	2	1	1	2	0
	2	2	2	0	1	1	0	0	0
	3	16	14	2	1	3	6	3	2
	4	49	32	17	5	9	8	13	14
	Completament d'acord	231	137	94	29	47	63	69	24
P24. Actualment, t'el seu personal necessitats de formació?	No	242	150	92	27	45	63	74	34
	Sí	66	41	25	10	16	18	15	7
P25.1. A Catalunya, esta prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar	NS/NC	7	3	4	0	1	3	0	3
	1	14	11	3	3	1	6	3	1
	2	4	2	2	0	1	1	2	0
	3	43	23	20	6	10	7	16	5
	4	73	49	24	9	18	16	18	11
	5	167	103	65	19	30	48	50	20
P25.2. Hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració	NS/NC	11	6	4	1	4	3	2	1
	1	10	6	4	2	3	2	2	1
	2	12	8	4	1	3	4	2	1
	3	49	31	19	5	6	10	20	8
	4	57	34	23	11	14	16	10	7
	5	169	105	64	17	32	45	53	23
P25.3. El cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la	NS/NC	18	12	7	1	5	2	6	4
	1	14	6	8	3	1	2	6	2
	2	17	9	7	1	6	4	4	1
	3	79	50	29	8	20	20	22	9
	4	56	36	20	10	10	10	19	8
	5	124	78	46	15	19	42	32	15
P25.4. La gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball	NS/NC	21	14	7	1	4	6	7	3
	1	30	20	10	1	6	8	12	3
	2	39	27	13	5	10	12	9	3
	3	80	47	33	12	16	16	27	9
	4	56	42	14	11	8	13	17	8
	5	82	41	40	8	18	25	17	14
P25.5. Els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho	NS/NC	20	14	6	1	4	7	5	2
	1	42	25	17	7	8	11	15	1
	2	38	21	16	2	8	11	12	3
	3	60	38	22	11	16	10	13	11
	4	50	30	21	8	11	13	14	5
	5	98	63	35	9	14	27	29	18
P25.6. 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	NS/NC	12	8	3	0	2	2	6	1
	1	8	4	3	2	0	4	1	0
	2	12	7	5	4	3	2	3	0
	3	63	38	25	8	13	11	19	12
	4	59	38	20	7	14	15	15	8
	5	155	95	60	17	28	46	43	20
P25.7. S'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments	NS/NC	10	6	4	2	3	1	2	1
	1	31	21	10	5	4	6	12	4
	2	10	6	4	3	1	4	2	0
	3	33	22	11	1	8	7	12	4
	4	61	39	22	9	14	10	15	12
	5	164	96	67	17	30	51	46	19
P25.8. Els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors	NS/NC	14	7	6	1	3	3	6	0
	1	9	4	5	3	1	3	2	0
	2	17	12	5	3	4	7	2	1
	3	59	35	24	13	13	12	18	2
	4	65	47	18	7	10	16	20	13
	5	144	85	59	10	30	40	40	24
P25.9. 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	NS/NC	3	2	1	0	2	0	1	0
	1	6	4	3	1	1	2	1	1
	2	6	5	1	0	1	2	2	1
	3	23	17	7	7	4	2	9	2
	4	67	44	22	12	9	16	15	15
	5	202	119	84	18	44	58	61	21