REO núm: 866
Data: 15/01/2018

Taules estadístiques horitzontals

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

Centre d'Estudis d'Opinió

REO

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

REO núm. 866

Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya (ACSA) - Estudi per a determinar les necessitats actuals de formació del personal que treballa a establiments de restauració catalans

REO núm. 866

Data 15 de gener de 2018

% horitzontals

			Gènere		Edat				
			Home	Dona	De 18 a 30	De 31 a 40	De 41 a 50	De 51 a 60	Més de 60
TOTAL		[illegible]	[illegible]	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P1. Gènere	Home	[illegible]	100,0%	0,0%	11,4%	17,7%	26,1%	29,1%	15,8%
	Dona	117	0,0%	100,0%	13,6%	23,5%	25,8%	28,4%	8,7%
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	0	0
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	28,1%	71,9%	81,0%	0,0%	19,0%	0,0%	0,0%
	2-5 anys	30	69,7%	30,3%	55,1%	23,3%	15,3%	2,6%	3,6%
	6-10 anys	45	49,4%	50,6%	17,8%	37,8%	20,2%	15,2%	8,9%
	11-20 anys	104	59,6%	40,4%	6,5%	33,2%	34,6%	18,0%	7,7%
	Més de 20 anys	121	69,0%	31,0%	0,0%	2,3%	23,7%	51,5%	22,4%
Provincia	BARCELONA	257	62,6%	37,4%	12,7%	19,9%	25,6%	29,0%	12,8%
	GIRONA	17	62,4%	37,6%	9,8%	14,5%	21,1%	36,2%	18,3%
	LLEIDA	19	48,7%	51,3%	11,1%	14,7%	30,4%	29,4%	14,4%
	TARRAGONA	15	67,7%	32,3%	8,3%	32,3%	32,3%	16,5%	10,5%
P5. En aquest establiment, vosté és:	NS/NC	0							
	Propietari-Gerent	190	65,5%	34,5%	5,0%	15,5%	28,4%	33,0%	18,1%
	Nom?s gerent o responsable	108	57,3%	42,7%	26,2%	26,9%	17,8%	23,5%	5,5%
	Un altres cas	11	45,0%	55,0%	0,0%	26,5%	65,4%	8,1%	0,0%
Base		**11**	**45,0%**	**55,0%**	**0,0%**	**26,5%**	**65,4%**	**8,1%**	**0,0%**
P5. Especificar altres	ADMINISTRADOR	4	29,8%	70,2%	0,0%	0,0%	78,7%	21,3%	0,0%
	ATENCIO AL CLIENT	1	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	CAP D'OPERACIONS	1	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	COL?LABORADOR DEL NEGOCI	1	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
	DIRECTOR	1	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
	FILL DEL PROPIETARI	2	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
	FILLA DEL PROPIETARI	1	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Base		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P6. Quin tipus d'establiment de restauraci? gestiona actualment?	NS/NC	0							
	Bar, cafeteria	27	63,6%	36,4%	18,2%	9,1%	27,3%	27,3%	18,2%
	Bar, restaurant	139	67,5%	32,5%	8,8%	20,2%	25,4%	31,6%	14,0%
	Restaurant	104	62,7%	37,3%	14,9%	20,9%	26,1%	26,9%	11,2%
	Menjars per emportar-se	12	63,6%	36,4%	27,3%	27,3%	27,3%	18,2%	0,0%
	Guingueta de platja	0							
	Menjar per emportar-se no sedentari	0							
	Hostal, pensi?, casa rural amb servei de menjador	3	25,0%	75,0%	25,0%	0,0%	25,0%	50,0%	0,0%
	Hotel amb restaurant	12	28,6%	71,4%	7,1%	28,6%	21,4%	35,7%	7,1%
	C?tering	10	22,2%	77,8%	0,0%	22,2%	33,3%	11,1%	33,3%
	Altres	0							
P6. Quin tipus d'establiment de restauraci? gestiona actualment? (AGRUPACI? IDESCAT)	Hotel i allotjaments	16	27,8%	72,2%	11,1%	22,2%	22,2%	38,9%	5,6%
	Restaurants i llocs de menjar	104	62,7%	37,3%	14,9%	20,9%	26,1%	26,9%	11,2%
	Servei de menjars preparats	22	45,0%	55,0%	15,0%	25,0%	30,0%	15,0%	15,0%
	Establiments de begudes/bars	166	66,9%	33,1%	10,3%	18,4%	25,7%	30,9%	14,7%
P7. Quants treballadors hi ha a l'establiment		9,48	7,29	13,04	8,87	19,77	8,74	5,50	4,60
Base		**307**	**62,1%**	**37,9%**	**12,3%**	**19,9%**	**26,1%**	**28,6%**	**13,1%**
Intervals: P7. Quants treballadors hi ha a l'establiment	Fins a 4	132	65,8%	34,2%	7,1%	16,9%	25,9%	31,4%	18,8%
	5-10	117	60,9%	39,1%	15,7%	13,0%	27,6%	31,0%	12,6%
	11-20	40	62,2%	37,8%	18,8%	39,7%	13,6%	25,9%	1,9%
	21-30	8	29,4%	70,6%	18,8%	38,8%	42,4%	0,0%	0,0%
	Més de 30	10	54,7%	45,3%	7,7%	45,6%	46,7%	0,0%	0,0%
Base		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P8. Com a responsable de l'establiment considera que coneix la normativa vigent en mat?ria de formaci? en seguretat i higiene aliment?ries del personal de restauraci??	NS/NC	4	80,5%	19,5%	69,5%	0,0%	0,0%	0,0%	30,5%
	No	5	66,1%	33,9%	25,1%	0,0%	49,9%	25,1%	0,0%
	Sí	299	61,6%	38,4%	11,3%	20,5%	25,9%	29,3%	13,0%
P9. La formació dels treballadors és una responsabilitat de:	NS/NC	15	80,9%	19,1%	8,4%	13,7%	5,3%	42,0%	30,5%
	Els treballadors	57	57,3%	42,7%	11,3%	17,3%	29,0%	25,6%	16,8%
	Les empreses	227	61,8%	38,2%	12,3%	21,1%	26,0%	29,1%	11,6%
	Ambdos	9	65,1%	34,9%	21,7%	16,9%	39,7%	21,7%	0,0%
P10. La formació dels treballadors pot ser impartida per:	NS/NC	4	72,5%	27,5%	27,5%	0,0%	17,5%	27,5%	27,5%
	La pròpia empresa	57	72,1%	27,9%	13,9%	18,3%	13,9%	26,4%	27,6%
	Centres de formació	120	62,8%	37,2%	6,9%	17,8%	30,2%	36,2%	9,0%
	Qualsevol dels dos	126	56,1%	43,9%	16,1%	23,3%	27,8%	22,9%	9,9%
P11. La formació dels treballadors en matèria de seguretat i higiene alimentaria ha de ser:	NS/NC	14	76,0%	24,0%	15,1%	0,0%	25,7%	47,9%	11,2%
	Sobre seguretat alimentària en general	125	69,0%	31,0%	10,9%	14,8%	27,1%	30,7%	16,5%
	Adaptada a cada lloc de treball	169	55,6%	44,4%	13,0%	25,3%	25,2%	25,9%	10,7%
P12. Ha de fer-se actualització i revisió periòdica de coneixements?	NS/NC	5	82,1%	17,9%	0,0%	41,0%	0,0%	59,0%	0,0%
	No	23	91,1%	8,9%	3,5%	12,3%	32,5%	34,0%	17,7%
	Sí	281	59,2%	40,8%	13,2%	20,1%	25,9%	27,9%	12,9%
P13. Al seu establiment es disposa d'un programa de formació escrit?	NS/NC	2	0,0%	100,0%	0,0%	38,9%	0,0%	0,0%	61,1%
	No	116	59,2%	40,8%	16,0%	17,0%	22,1%	30,1%	14,8%
	Sí	190	64,3%	35,7%	10,1%	21,5%	28,6%	28,3%	11,5%
Base		**190**	**64,3%**	**35,7%**	**10,1%**	**21,5%**	**28,6%**	**28,3%**	**11,5%**
P14.1. Les activitats formatives previstes?	NS/NC	9	73,2%	26,8%	0,0%	27,0%	8,6%	44,0%	20,5%
	No	15	60,3%	39,7%	5,2%	18,4%	40,5%	30,8%	5,2%
	Sí	166	64,1%	35,9%	11,1%	21,5%	28,6%	27,2%	11,6%
P14.2. Les pràctiques correctes que cal aplicar?	NS/NC	5	75,9%	24,1%	0,0%	24,1%	15,3%	39,4%	21,2%
	No	7	77,0%	23,0%	23,0%	18,0%	47,5%	11,5%	0,0%
	Sí	178	63,4%	36,6%	9,9%	21,5%	28,3%	28,7%	11,7%
P14.3. El sistema de supervisió de l'aplicació de pràctiques correctes?	NS/NC	9	91,4%	8,6%	13,5%	40,4%	8,6%	25,7%	11,9%
	No	12	75,3%	24,7%	23,9%	19,8%	56,3%	0,0%	0,0%
	Sí	169	62,1%	37,9%	8,9%	20,6%	27,8%	30,4%	12,3%
P15. Quina freqüència de formació continuada té prevista en el seu programa?	NS/NC	18	62,5%	37,5%	24,1%	0,0%	28,3%	34,0%	13,6%
	CONTESTA	172	64,5%	35,5%	8,6%	23,7%	28,7%	27,7%	11,3%
P16. Es deixa constància documental de les activitats de formació?	NS/NC	11	100,0%	0,0%	11,3%	18,6%	21,7%	18,6%	29,9%
	No	21	71,9%	28,1%	0,0%	25,5%	21,7%	37,9%	15,0%
	Sí	158	60,8%	39,2%	11,3%	21,2%	30,0%	27,8%	9,8%
P16.bis. Qui imparteix la formació continuada als treballadors del vostre establiment?	NS/NC	3	100,0%	0,0%	0,0%	44,0%	28,0%	0,0%	28,0%
	Una empresa o expert extern	143	62,2%	37,8%	9,5%	16,8%	28,8%	33,0%	12,0%
	Una persona de la pròpia empresa amb formació	44	68,7%	31,3%	12,7%	35,4%	28,2%	14,9%	8,8%
Base		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P17.1. Va demanar acreditació de formació al personal que té contractat?	NS/NC	11	63,9%	36,1%	22,1%	21,1%	27,8%	18,1%	11,0%
	No a cap	116	66,4%	33,6%	12,9%	22,1%	25,4%	24,5%	15,1%
	Sí a tots	149	57,3%	42,7%	9,1%	20,1%	26,4%	33,4%	11,0%
	Sí a alguns	33	66,8%	33,2%	20,7%	10,9%	25,7%	26,8%	15,9%
Base		**181**	**59,0%**	**41,0%**	**11,2%**	**18,4%**	**26,3%**	**32,2%**	**11,9%**
P17.2. En cas afirmatiu, la formació era:	NS/NC	2	50,0%	50,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
	Reglada	166	59,4%	40,6%	11,7%	19,4%	25,3%	33,8%	9,9%
	No reglada	13	55,6%	44,4%	6,7%	9,4%	43,6%	18,8%	21,4%
P17.3. La forma d'acreditar la formació (dels que en tenien) va ser mitjançant....	NS/NC	6	50,0%	50,0%	12,1%	0,0%	0,0%	31,0%	56,9%
	Certificat obtingut amb formació on-line	51	47,3%	52,7%	11,6%	26,1%	27,9%	27,9%	6,4%
	Certificat obtingut per una escola o empresa amb formació presencial	64	64,0%	36,0%	8,9%	15,2%	31,2%	31,7%	13,1%
	Certificat de formació reglada	61	64,5%	35,5%	13,1%	17,3%	22,6%	36,5%	10,4%
Base		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P18. El responsable de l'operativa di?ria de l'establiment, t? formaci? en seguretat aliment?ria?	NS/NC	4	64,1%	35,9%	53,9%	18,0%	0,0%	0,0%	28,2%
	No	6	62,2%	37,8%	0,0%	12,1%	12,1%	44,7%	31,1%
	Sí	297	61,9%	38,1%	11,9%	20,1%	26,7%	28,9%	12,5%
Base		**297**	**61,9%**	**38,1%**	**11,9%**	**20,1%**	**26,7%**	**28,9%**	**12,5%**

% horitzontals		TOTAL	Gènere		Edat				
			Home	Dona	De 18 a 30	De 31 a 40	De 41 a 50	De 51 a 60	Més de 60
TOTAL		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P19. En cas afirmatiu, la formació és:	NS/NC	11	34,1%	65,9%	11,4%	30,0%	7,2%	28,7%	22,7%
	Reglada	278	62,9%	37,1%	12,3%	19,7%	27,5%	29,4%	11,1%
	No reglada	8	65,0%	35,0%	0,0%	19,5%	24,7%	12,7%	43,2%
Base		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
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	53,1%	46,9%	0,0%	53,1%	46,9%	0,0%	0,0%
	No	291	62,3%	37,7%	12,2%	18,9%	26,3%	29,4%	13,1%
	Sí	14	56,9%	43,1%	14,0%	33,9%	16,2%	21,9%	14,0%
Base		**14**	**56,9%**	**43,1%**	**14,0%**	**33,9%**	**16,2%**	**21,9%**	**14,0%**
P21. En cas afirmatiu, quantes en els darrers 5 anys?	1	13	61,5%	38,5%	15,2%	36,7%	9,3%	23,7%	15,2%
	3	1	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
Base		**308**	**61,9%**	**38,1%**	**12,2%**	**19,9%**	**26,0%**	**28,8%**	**13,1%**
P22.1. Personal de cuina	NS/NC	2	61,1%	38,9%	0,0%	0,0%	0,0%	38,9%	61,1%
	No és necessari en absolut	7	69,4%	30,6%	18,7%	13,4%	11,9%	25,3%	30,6%
	2	4	27,5%	72,5%	45,0%	0,0%	27,5%	27,5%	0,0%
	3	21	73,8%	26,2%	13,1%	9,4%	29,8%	36,1%	11,5%
	4	43	61,7%	38,3%	15,0%	26,5%	22,5%	25,3%	10,7%
	És completament necessari	231	61,4%	38,6%	10,9%	20,4%	26,9%	28,8%	13,0%
P22.2. Barman, cambrers i similiars	NS/NC	5	67,4%	32,6%	16,3%	0,0%	41,9%	16,3%	25,6%
	No és necessari en absolut	10	64,5%	35,5%	19,5%	8,5%	28,0%	24,6%	19,5%
	2	4	38,9%	61,1%	19,5%	19,5%	30,5%	30,5%	0,0%
	3	59	76,2%	23,8%	12,2%	15,1%	27,9%	39,6%	5,2%
	4	60	58,5%	41,5%	17,5%	21,1%	19,6%	24,2%	17,6%
	És completament necessari	170	58,4%	41,6%	9,7%	22,4%	26,9%	27,2%	13,8%
P23.1. Tot el personal del nostre establiment ha rebut formació per a desenvolupar els llocs de treball que ocupen	NS/NC	5	38,4%	61,6%	0,0%	14,9%	46,7%	38,4%	0,0%
	Gens d'acord	7	67,5%	32,5%	45,5%	0,0%	37,2%	17,3%	0,0%
	2	2	0,0%	100,0%	58,3%	0,0%	0,0%	41,7%	0,0%
	3	23	80,1%	19,9%	21,2%	10,5%	18,7%	31,1%	18,5%
	4	71	57,4%	42,6%	8,5%	20,2%	19,0%	29,8%	22,4%
	Completament d'acord	200	62,5%	37,5%	11,2%	21,9%	28,6%	28,2%	10,1%
P23.2. Les nostres instal·lacions i els nostres processos de treball estan dissenyats per fer una manipulació segura dels aliments	NS/NC	1	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	Gens d'acord	3	62,1%	37,9%	37,9%	0,0%	24,2%	37,9%	0,0%
	2	1	100,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	3	7	72,0%	28,0%	11,7%	18,4%	11,7%	46,4%	11,7%
	4	65	70,9%	29,1%	13,6%	21,8%	17,4%	31,3%	15,9%
	Completament d'acord	231	59,2%	40,8%	11,1%	19,5%	29,1%	27,7%	12,6%
P23.3. 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	NS/NC	4	45,1%	54,9%	0,0%	17,6%	35,1%	47,3%	0,0%
	Gens d'acord	7	62,6%	37,4%	30,6%	18,7%	18,7%	32,0%	0,0%
	2	2	100,0%	0,0%	61,1%	38,9%	0,0%	0,0%	0,0%
	3	16	90,1%	9,9%	7,8%	17,7%	40,5%	18,4%	15,6%
	4	49	65,6%	34,4%	9,7%	18,3%	16,4%	26,9%	28,7%
	Completament d'acord	231	59,2%	40,8%	12,4%	20,3%	27,3%	29,7%	10,3%
P24. Actualment, t? el seu personal necessitats de formació?	No	242	62,0%	38,0%	11,3%	18,6%	25,8%	30,4%	13,8%
	Sí	66	61,9%	38,1%	15,5%	24,6%	26,6%	23,1%	10,2%
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	42,2%	57,8%	0,0%	11,8%	41,4%	0,0%	46,7%
	1	14	77,7%	22,3%	21,6%	8,6%	41,8%	22,6%	5,5%
	2	4	56,2%	43,8%	0,0%	21,9%	34,4%	43,8%	0,0%
	3	43	54,1%	45,9%	13,7%	23,6%	15,3%	36,4%	11,0%
	4	73	66,9%	33,1%	12,7%	25,1%	22,0%	24,9%	15,4%
	5	167	61,4%	38,6%	11,6%	17,9%	28,4%	29,9%	12,2%
P25.2. Hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració	NS/NC	11	60,4%	39,6%	8,3%	36,4%	30,4%	14,7%	10,2%
	1	10	63,8%	36,2%	19,8%	31,9%	20,8%	19,8%	7,7%
	2	12	68,2%	31,8%	10,6%	22,9%	34,7%	21,2%	10,6%
	3	49	62,2%	37,8%	10,6%	12,3%	20,2%	41,0%	15,9%
	4	57	59,5%	40,5%	19,3%	23,6%	28,3%	16,9%	11,9%
	5	169	62,2%	37,8%	10,2%	18,9%	26,3%	31,2%	13,3%
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	63,5%	36,5%	6,7%	29,8%	11,0%	30,4%	22,0%
	1	14	40,9%	59,1%	23,3%	5,6%	13,4%	43,5%	14,1%
	2	17	56,5%	43,5%	7,4%	35,5%	24,8%	24,8%	7,4%
	3	79	63,6%	36,4%	9,5%	25,6%	24,8%	28,3%	11,9%
	4	56	63,6%	36,4%	17,0%	17,0%	17,8%	33,2%	15,1%
	5	124	63,0%	37,0%	12,0%	15,6%	34,2%	25,8%	12,3%
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	66,7%	33,3%	4,2%	20,0%	28,0%	32,4%	15,4%
	1	30	65,9%	34,1%	3,6%	18,4%	26,5%	40,2%	11,4%
	2	39	68,2%	31,8%	13,5%	25,2%	30,1%	23,0%	8,2%
	3	80	58,7%	41,3%	14,5%	20,3%	20,6%	33,7%	10,9%
	4	56	74,8%	25,2%	19,1%	14,1%	22,8%	29,6%	14,3%
	5	82	50,7%	49,3%	10,0%	21,4%	30,8%	21,2%	16,7%
P25.5. Els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho	NS/NC	20	67,9%	32,1%	4,4%	20,9%	36,5%	26,0%	12,2%
	1	42	59,1%	40,9%	16,1%	19,4%	27,1%	35,5%	1,9%
	2	38	56,8%	43,2%	6,5%	22,5%	29,9%	33,0%	8,2%
	3	60	63,6%	36,4%	18,0%	25,8%	16,1%	22,3%	17,9%
	4	50	59,0%	41,0%	15,0%	22,0%	26,7%	26,8%	9,5%
	5	98	64,4%	35,6%	9,4%	14,2%	27,6%	29,9%	18,8%
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	71,2%	28,8%	0,0%	19,7%	15,7%	54,3%	10,3%
	1	8	59,1%	40,9%	26,6%	0,0%	57,2%	16,2%	0,0%
	2	12	58,2%	41,8%	31,5%	27,7%	13,4%	27,5%	0,0%
	3	63	60,4%	39,6%	12,3%	21,3%	17,7%	30,5%	18,2%
	4	59	65,2%	34,8%	11,9%	23,5%	25,4%	26,1%	13,1%
	5	155	61,1%	38,9%	11,1%	18,4%	29,8%	27,9%	12,8%
P25.7. S'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments	NS/NC	10	59,4%	40,6%	25,6%	33,9%	11,3%	21,0%	8,2%
	1	31	68,9%	31,1%	16,3%	12,4%	18,8%	39,7%	12,8%
	2	10	64,4%	35,6%	27,8%	12,2%	44,4%	15,6%	0,0%
	3	33	66,6%	33,4%	3,7%	25,4%	21,4%	36,1%	13,4%
	4	61	63,9%	36,1%	15,3%	23,7%	16,8%	24,2%	20,0%
	5	164	58,9%	41,1%	10,4%	18,4%	31,4%	28,2%	11,6%
P25.8. Els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors	NS/NC	14	54,2%	45,8%	6,5%	23,0%	22,8%	47,7%	0,0%
	1	9	47,6%	52,4%	34,1%	13,5%	30,2%	22,1%	0,0%
	2	17	71,3%	28,7%	19,0%	23,6%	40,6%	9,7%	7,2%
	3	59	58,9%	41,1%	22,0%	21,9%	20,4%	31,5%	4,2%
	4	65	72,4%	27,6%	11,3%	15,2%	24,0%	30,2%	19,2%
	5	144	59,0%	41,0%	7,1%	20,8%	27,5%	28,0%	16,6%
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	75,8%	24,2%	0,0%	62,1%	0,0%	37,9%	0,0%
	1	6	56,1%	43,9%	19,3%	12,3%	36,9%	19,3%	12,3%
	2	6	81,0%	19,0%	0,0%	19,0%	31,0%	31,0%	19,0%
	3	23	71,9%	28,1%	28,4%	17,6%	8,6%	36,8%	8,6%
	4	67	66,5%	33,5%	18,6%	13,8%	23,3%	22,0%	22,3%
	5	202	58,6%	41,4%	8,7%	21,8%	28,8%	30,2%	10,6%