



REO núm: 866  
Data: 15/01/2018



Guions grups de discussió

## **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**

## **GUIÓ FG 1 ACSA-INSPECTORS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

**29 DE MAIG 2017**

**Com està la situació de la seguretat alimentària.**

**Propostes de futur:**

**Com es podria canviar el sistema?**

**I com es podria resoldre que uns paguen i uns altres no pel mateix servei?**

**Alguna altra proposta?**

**Creieu que el que falta és conscienciació?**

**Us moveu a través de les denúncies ?**

**Per acabar fem una ronda on cadascú remarqui un aspecte que s'hauria de canviar.**

## **GUIÓ FG2 ACSA-PERSONAL DE CUINA**

**21/06/2017**

**PARTICIPANTS:**

**¿Qué estudios habéis hecho?**

**¿Creéis que tenéis los conocimientos necesarios de seguridad alimentaria para desarrollar vuestro trabajo?**

**¿Os habéis encontrado en casos de no haber podido solucionar algún problema en seguridad alimentaria?**

**Según vosotros, ¿que sería necesario cubrir en un programa de formación?**

**Y en seguridad alimentaria, ¿qué no puede faltar en un plan de formación?**

**¿Habría que exigir siempre una titulación para ser cocinero?**

**¿Dónde hiciste los exámenes para manipulador?**

**¿Cómo tendrían de ser los sistemas de formación ideales: cursos hechos por la propia empresa, o a través de una empresa externa que lo facilitara el certificado o titulación, o ambos?**

**¿Cómo véis vosotros la oferta actual de formación?**

**¿Pensáis que los trabajadores y empresarios saben qué hace falta cumplir en materia de formación? ¿Vuestros jefes saben qué se ha de cumplir?**

**¿Qué pensáis de la formación continua?**

**¿Hay algún tema de seguridad alimentaria sobre el que os gustaría saber más?**

**¿Y si la empresa os facilitara la posibilidad de hacer cursos de formación?**

**¿Cuál es vuestra opinión sobre el cumplimiento de la seguridad alimentaria en Catalunya?**

**¿Estáis satisfechos con las instalaciones en las que habéis trabajado?**

**¿Cuáles son los aspectos más peligrosos para la seguridad de los alimentos?**

**Para cerrar, me gustaría que destacarais un aspecto de la seguridad alimentaria que se pueda mejorar.**

## **GUIÓ PROPIETARIS DE BARS I RESTAURANTS**

**3 DE JULIOL 2017**

**Quin és el vostre nivell de formació en cuina i seguretat alimentària?**

**Al vostre establiment, els treballadors tenen tots els coneixements necessaris ?**

**Temes que s'haurien de controlar i millorar.**

**Què hauria de tenir un programa de formació de cuina?**

**Quins son els punts forts de seguretat als vostres locals.**

**Penseu que s'hauria d'exigir sempre una titulació per ser cuiner?**

**El cap de cuina ha de formar els treballadors? Ha d'haver una persona encarregada de la seguretat alimentària?**

**Caldria que això estigués regulat?**

**Com veieu l'oferta de formació actual, n'ésteu informats?**

**Penseu que la formació contínua és interessant pel vostre personal o per vosaltres?**

**I l'apliqueu?**

**Quines mancances de coneixement existeixen?**

**Aspectes més presents sobre seguretat alimentària.**

**Que opineu sobre la normativa actual de seguretat alimentària.**

**Considereu que la normativa es compleix aquí a Catalunya ?**

**Les instal·lacions són correctes ?**

**Quines mesures es poden prendre per millorar?**

**Aspectes perillosos relacionats amb les instal·lacions.**

**Mesures davant un incident d'intoxicació.**

**És adequada la normativa?**

**Per acabar m'agradaria que diguessiu un aspecte de la seguretat alimentària fonamental.**