



REO núm: 866  
Data: 15/01/2018



Informe de resultats

## **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**

---

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

BARCELONA 2017

 Institut  
Opinòmetre



Generalitat de Catalunya  
Departament de Salut  
**Secretaria de Salut Pública**

**L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya, ha realitzat una anàlisi de la situació per determinar les necessitats actuals de formació del personal que treballa a establiments de restauració catalans.**



El sector de la restauració és clau degut a la seva relació amb el sector turístic i també al constant increment del servei que proporciona a la població, tant pel que fa a cobrir les necessitats diàries de menjar fora de casa per raons de feina, com a cobrir necessitats de lleure, que en una notable proporció de casos estan lligades a l'ús d'aquest servei.

La modernització i desenvolupament del sector, complementades per una, cada cop més exigent, vigilància de l'excel·lència en les pràctiques de seguretat, estan lligats a la capacitat del personal que treballa en el sector. La formació, és la que determina la qualificació d'aquest personal i la seva acreditació per a oferir serveis de qualitat i amb garanties de seguretat per a la població usuària.



Com en tots els sectors, els canvis que es donen a la societat, els que provenen del desenvolupament de noves tecnologies i, en aquest cas en concret, els que es deuen a d'innovacions en la producció i gestió d'aliments, influeixen en el contingut dels programes de formació del personal que treballa o ha d'entrar en el de restauració



En la situació actual, es percep una regulació més específica pel que fa a la formació que ha de tenir i acreditar el personal que treballa en diferents posicions dins dels establiments que conformen el sector. Aquest fet, condiciona la inspecció d'establiments, la homogeneïtzació del sector en aquest apartat i la seva modernització.



És per això que l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, ha sol·licitat la realització d'una anàlisi capaç de proporcionar informació sobre la situació actual de la formació del personal de restauració, la qual es va iniciar amb la celebració de grups de discussió amb participació de personal de cuina, personal expert en manipulació i restauradors, i que culminarà amb la implantació de l'enquesta proposada en aquest document, adreçada a una mostra representativa de propietaris i/o responsables de gestió d'establiments dels sector a Catalunya.



## Metodologia



REO núm. 866

La població objectiu està formada per els propietaris, gerents o responsables en cap d'establiments de restauració ubicats a Catalunya, on es du a terme manipulació d'aliments.



La mostra està formada per 308 casos representatius del col·lectiu d'establiments format pel conjunt de bars, cafeteries, restaurants, menjars per emportar-se sedentari, menjar per emportar-se no sedentari, guingueta de platja, hostals, pensions, cases rurals amb servei de menjador, hotels amb restaurants i càtering de Catalunya.



L'enquesta ha estat telefònica assistida per CATI, i s'ha fet la primera quinzena del mes de novembre de 2017



**Els resultats que es presenten a continuació, corresponen als principals apartats de l'enquesta, que son:**

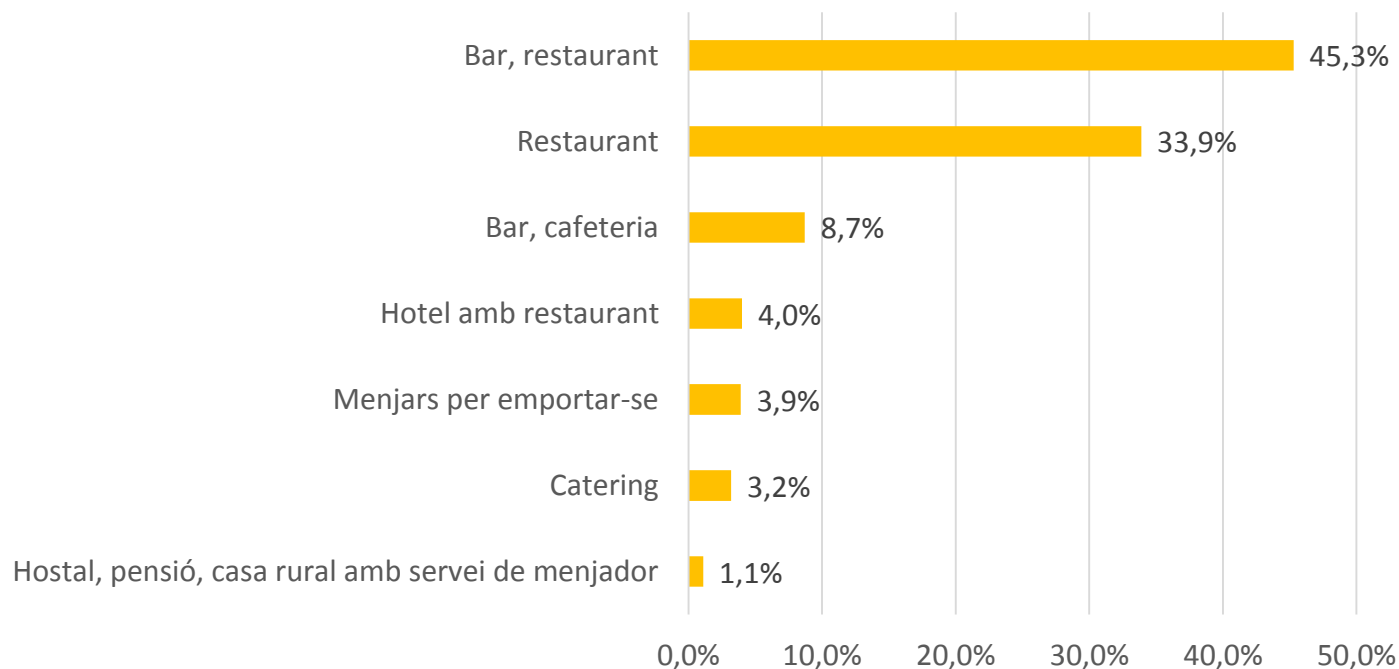
- Característiques dels establiments i dels entrevistats
- Coneixement de la normativa vigent en matèria de formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració i grau d'implantació de programes formatius des de les empreses
- Grau d'exigència d'acreditació al personal contractat i formació del mateix
- Necessitats de formació
- Opinions sobre diversos aspectes de la formació al sector i la seva situació a Catalunya



## Característiques dels establiments i dels entrevistats

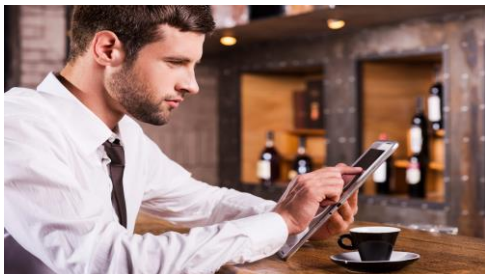


Quin tipus d'establiment de restauració gestiona actualment?



La major part d'establiments que componen el sector de restauració a Catalunya son bars-restaurants (45,3%) i restaurants (33,9%)

## Característiques dels gerents



**61,9%**

Quasi in 62% dels gerents o propietaris son homes

Edat Mitjana = 47 anys

Mitjana anys en el sector = 21,8 anys



**38,1%**

Poc més d'un 38% dels gerents o propietaris son dones

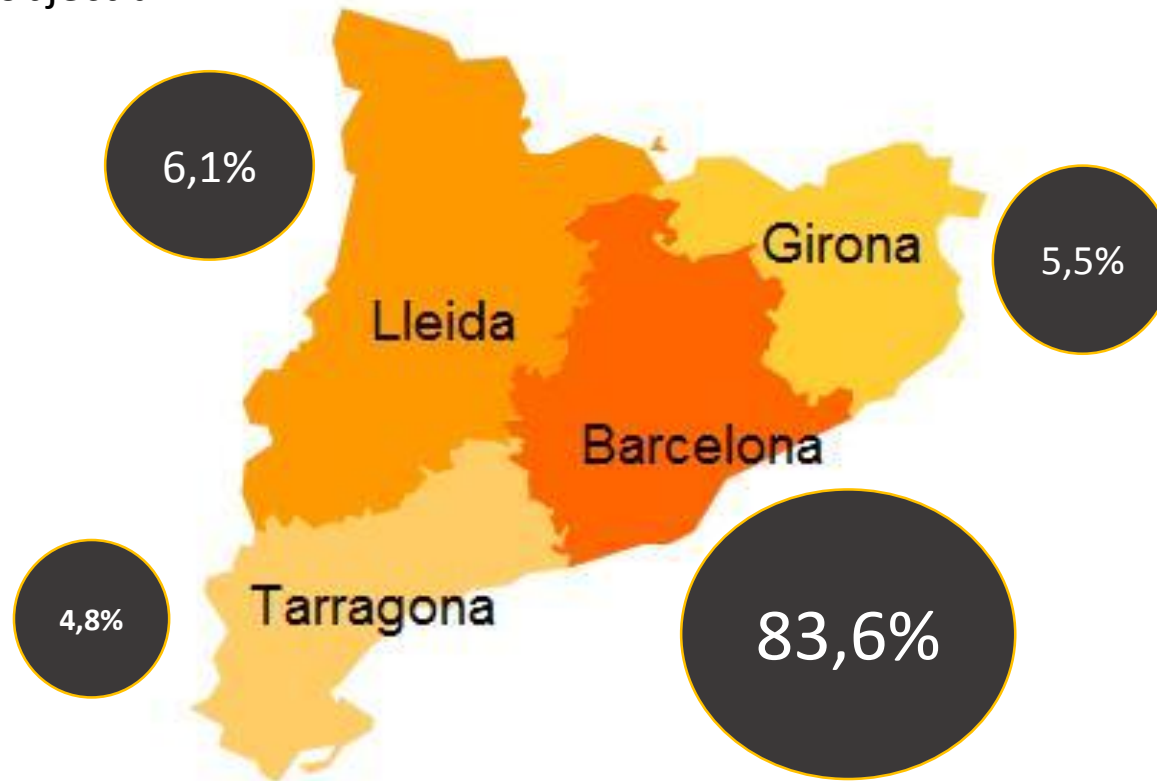
Edat Mitjana = 45,5 anys

Mitjana anys en el sector = 18,1 anys

**La experiència de la dona com a gerent o propietària en el sector de la restauració català és una mica més curta que la del home. La diferència és estadísticament significativa malgrat no ser elevada.**

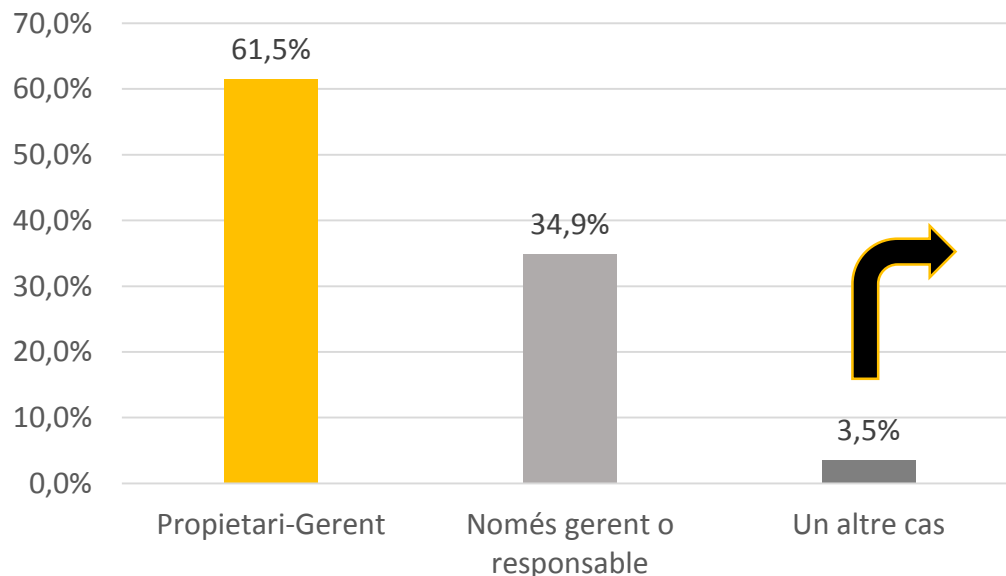
## Distribució territorial

A la mostra d'establiments, prop d'un 84% de casos s'ubiquen a la província de Barcelona ja que, proporcionalment, aquesta aglutina la major part de la població objectiu



## Funció de l'entrevistat

En aquest establiment, vostè és?



Quin altre cas	%
Administrador	1,3
Fill/filla del propietari	1,0
Col·laborador del negoci	0,4
Atenció al client	0,3
Cap d'operacions	0,3
Director	0,3
Total	3,5

La mostra d'entrevistats està formada per persones amb càrrecs de responsabilitat i perfils rellevants dins de les empreses a les que s'ha demanat informació i opinions, amb una gran majoria de propietaris-gerents

## Nombre de treballadors

Estadístics	Resultats
Nombre vàlid de casos	307
Sense resposta	1
Mitjana de treballadors	9,5
Mediana de treballadors	5,0
Moda de treballadors	2,0
Desviació estàndard	30,5
Mínim	0,0
Màxim	500
Percentil 10	2,0
Percentil 20	3,0
Percentil 30	3,0
Percentil 40	4,0
Percentil 50	5,0
Percentil 60	6,0
Percentil 70	8,0
Percentil 80	10,0
Percentil 90	15,1

Els Establiments entrevistats, tenen al voltant de 5 treballadors per terme mig. La mitjana d'aquesta distribució és de 9,5 treballadors, degut a que hi ha un cas extrem de 500 treballadors a la mostra, que afecta a aquest indicador, de manera que la mediana resulta més representativa. El cas més freqüent o moda és tenir 2 treballadors, però la distribució és molt dispersa. En definitiva, el cas més típic o representatiu és tenir al voltant de 5 treballadors. Un 10% dels establiments tenen fins a 2, un 30% fins a 3, un 40% fins a 4, un 50% fins a 5, etc. Només un 10% té més de 15 treballadors.





- La mostra en que es basen els resultats de la consulta està formada per més d'un 60% de gerents propietaris de bar-restaurants o restaurants en quasi un 80% dels casos.
- Son persones amb una edat mitja de 46,5 anys i una experiència mitjana en el sector de 20,4 anys, que avala un bon coneixement del mateix.

- La dona té un recorregut uns anys menor que l'home en el sector i és una mica més jove per terme mig, però les diferències son petites.
- El gruix del sector està ubicat a la província de Barcelona, de forma proporcional a la població a la que dona servei. Els establiments tenen, per terme mig, al voltant de 5 empleats.

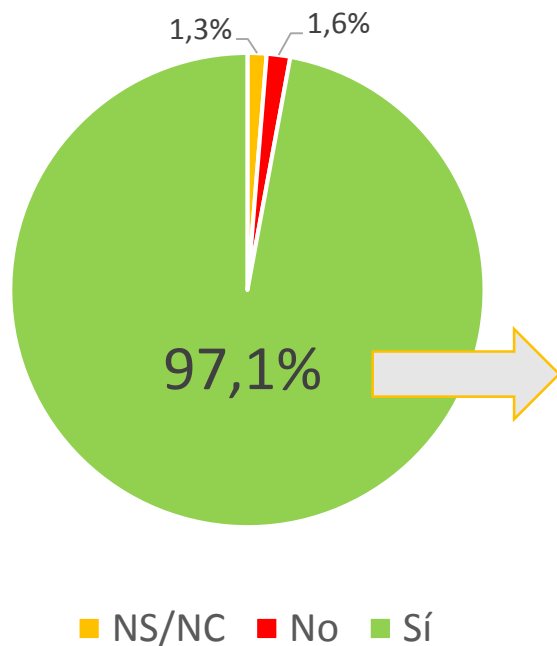




**Coneixement de la normativa vigent en matèria de formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració i grau d'implantació de programes formatius des de les empreses**

## Coneixement normativa vigent en matèria de formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració

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?

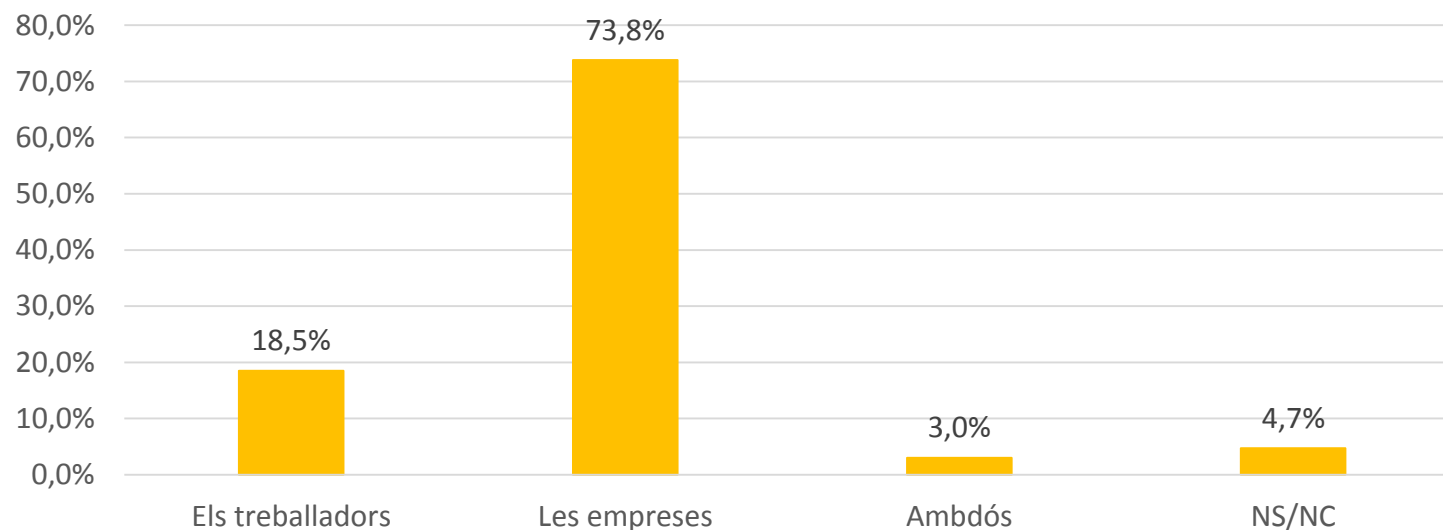


La gran majoria de responsables d'establiments del sector afirma conèixer la normativa vigent en matèria de formació en seguretat i higiene alimentàries que afecta al seu personal. El resultat és contundent i no depèn de cap variable com ara el gènere de l'entrevistat, la grandària de l'establiment, el seu tipus o altres.



# Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

La formació dels treballadors és una responsabilitat de:

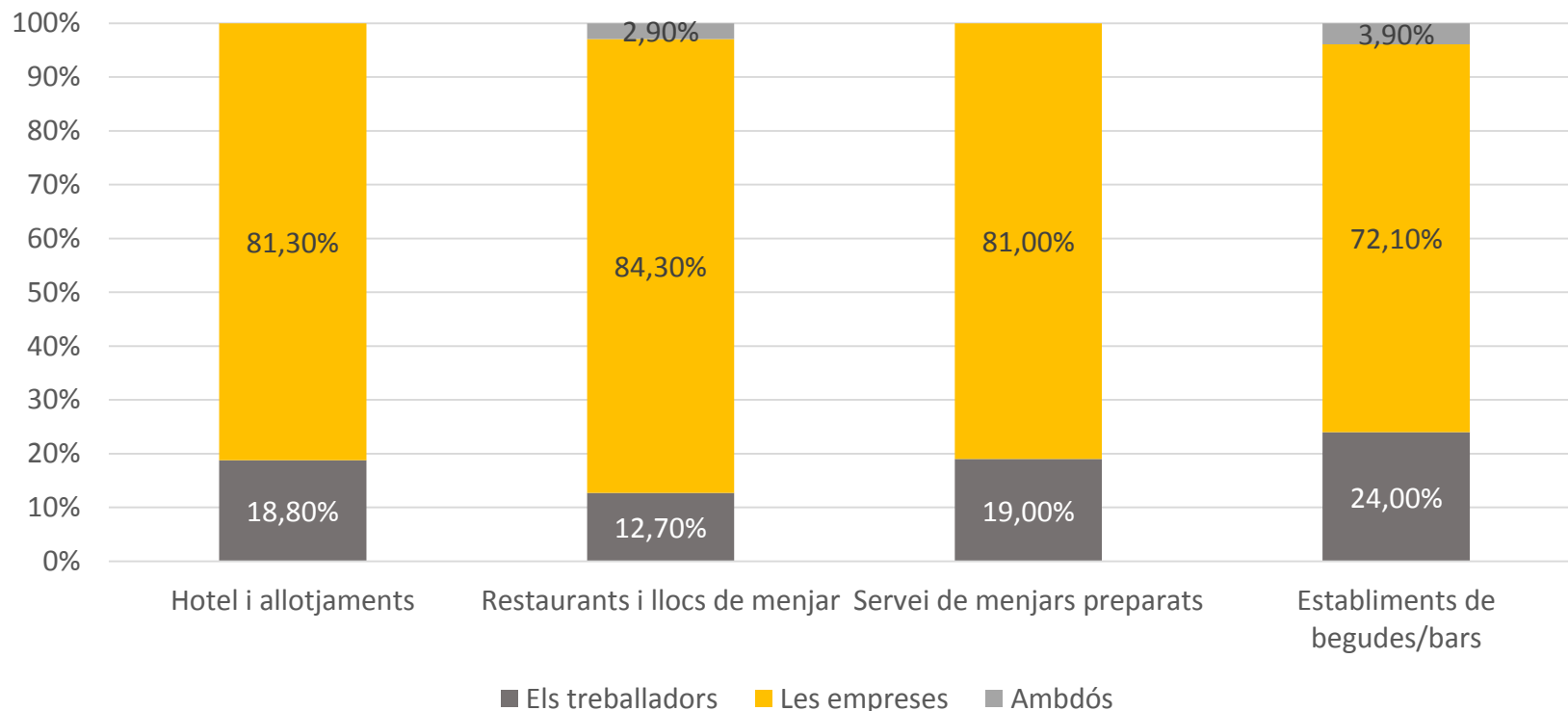


La opinió predominant (quasi  $\frac{3}{4}$  parts dels establiments), és que son les empreses les que han de ser responsables de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració.



# Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

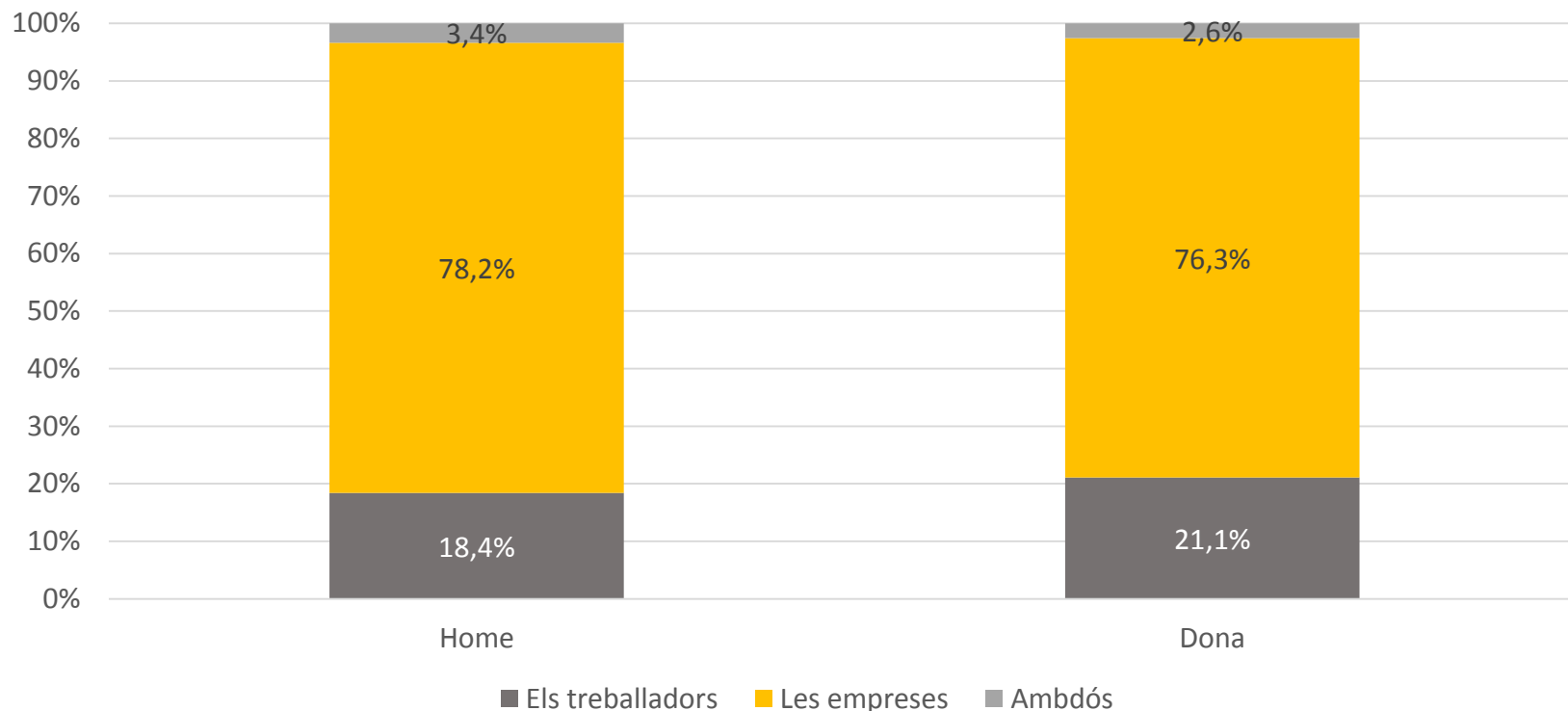
Qui ha de ser responsable de la formació segons tipus d'establiment



No hi ha diferències estadísticament significatives per raó del tipus d'establiment pel que fa a la opinió sobre qui ha de ser responsable de la formació: en tots el tipus predomina la resposta de que son les empreses les que han de prendre aquesta iniciativa

# Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

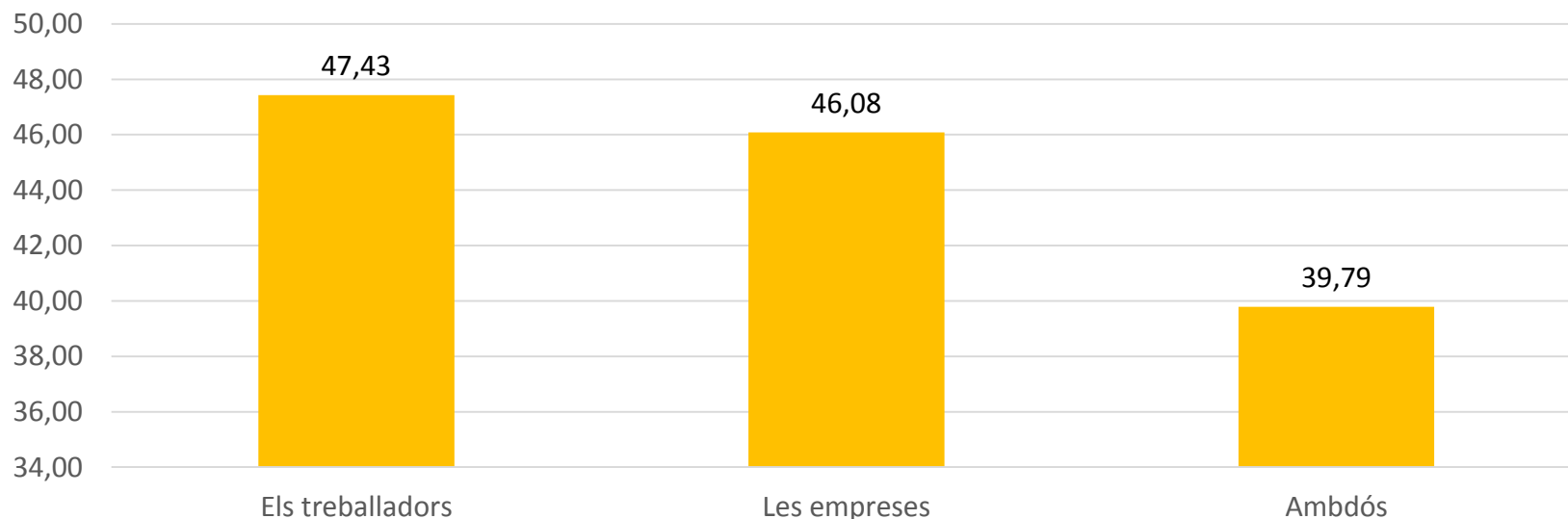
Qui ha de ser responsable de la formació segons gènere de l'entrevistat



No hi ha diferències estadísticament significatives per raó del gènere de l'entrevistat pel que fa a la opinió sobre qui ha de ser responsable de la formació: tant entre homes com entre dones predomina la resposta de que son les empreses les que han de prendre aquesta iniciativa

## Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

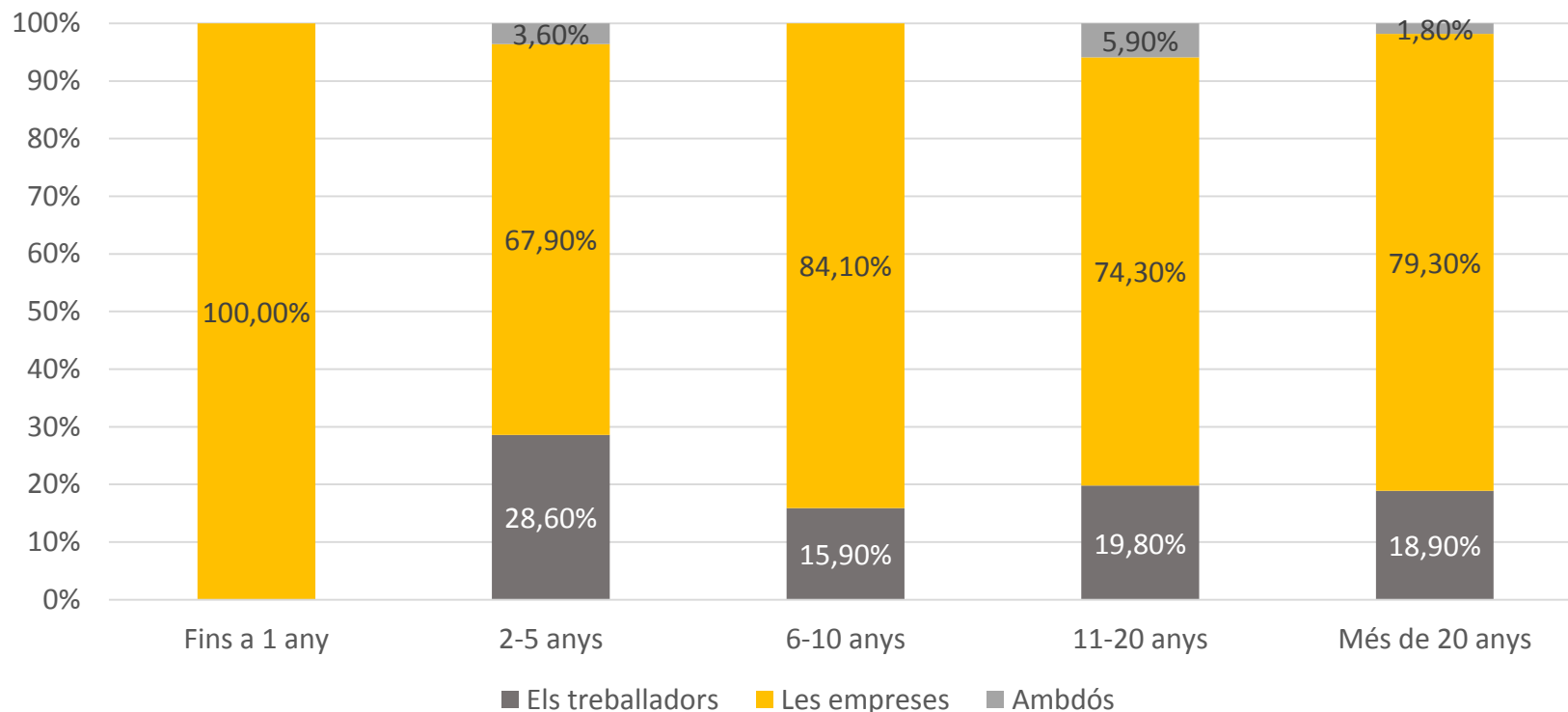
Qui ha de ser responsable de la formació: edat mitjana de l'entrevistat



No hi ha diferències estadísticament significatives pel que fa a l'edat mitjana dels entrevistats que donen cada resposta. Malgrat tot, des d'un punt de vista descriptiu, es capta certa tendència, de manera que els més grans es decanten una mica més per assignar aquesta responsabilitat als treballadors, i els més joves a ambdós: empreses i treballadors

# Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

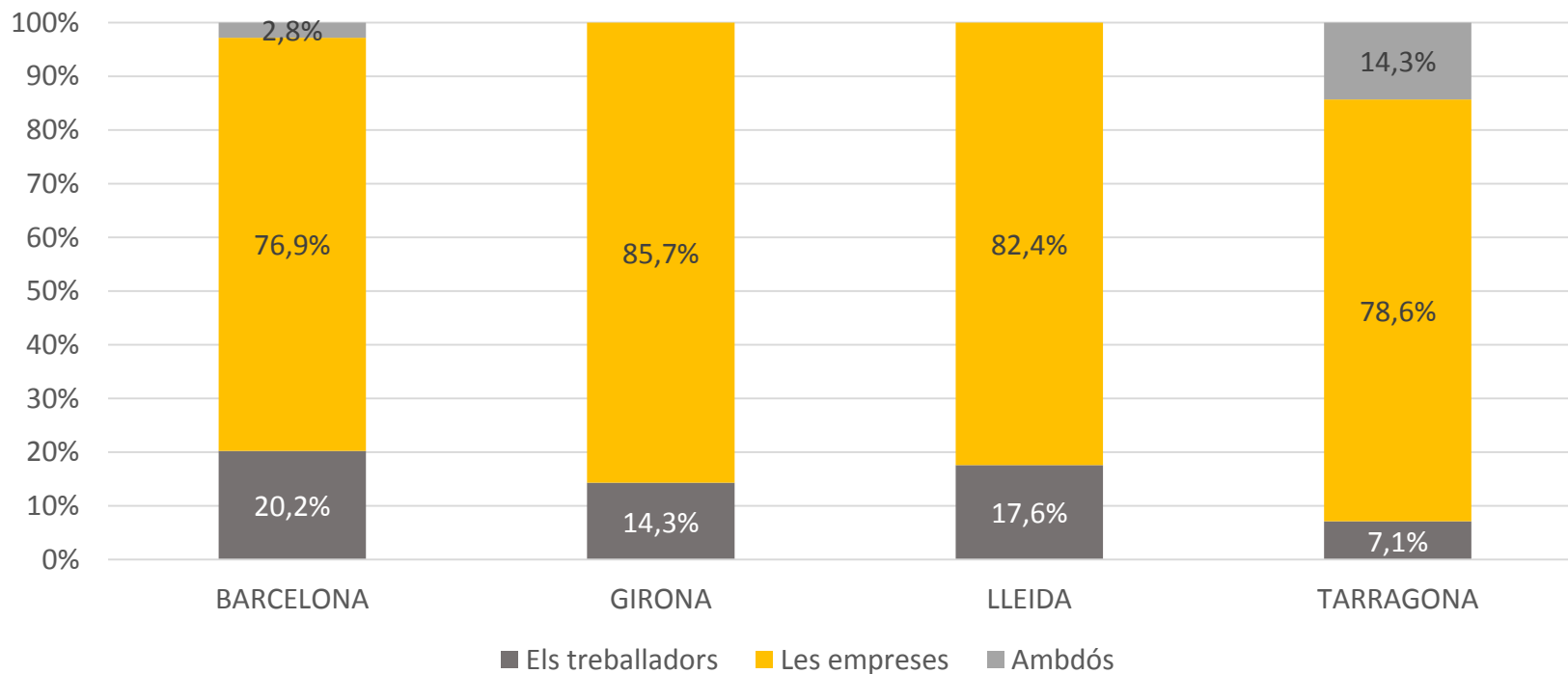
Qui ha de ser responsable de la formació segons anys en el sector



No hi ha diferències estadísticament significatives per raó del nombre d'anys en el sector de l'entrevistat pel que fa a la opinió sobre qui ha de ser responsable de la formació, malgrat que, en el cas dels que porten entre 2 i 5 anys, la proporció de casos que pensen que és responsabilitat dels treballadors és, descriptivament, més elevada

# Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

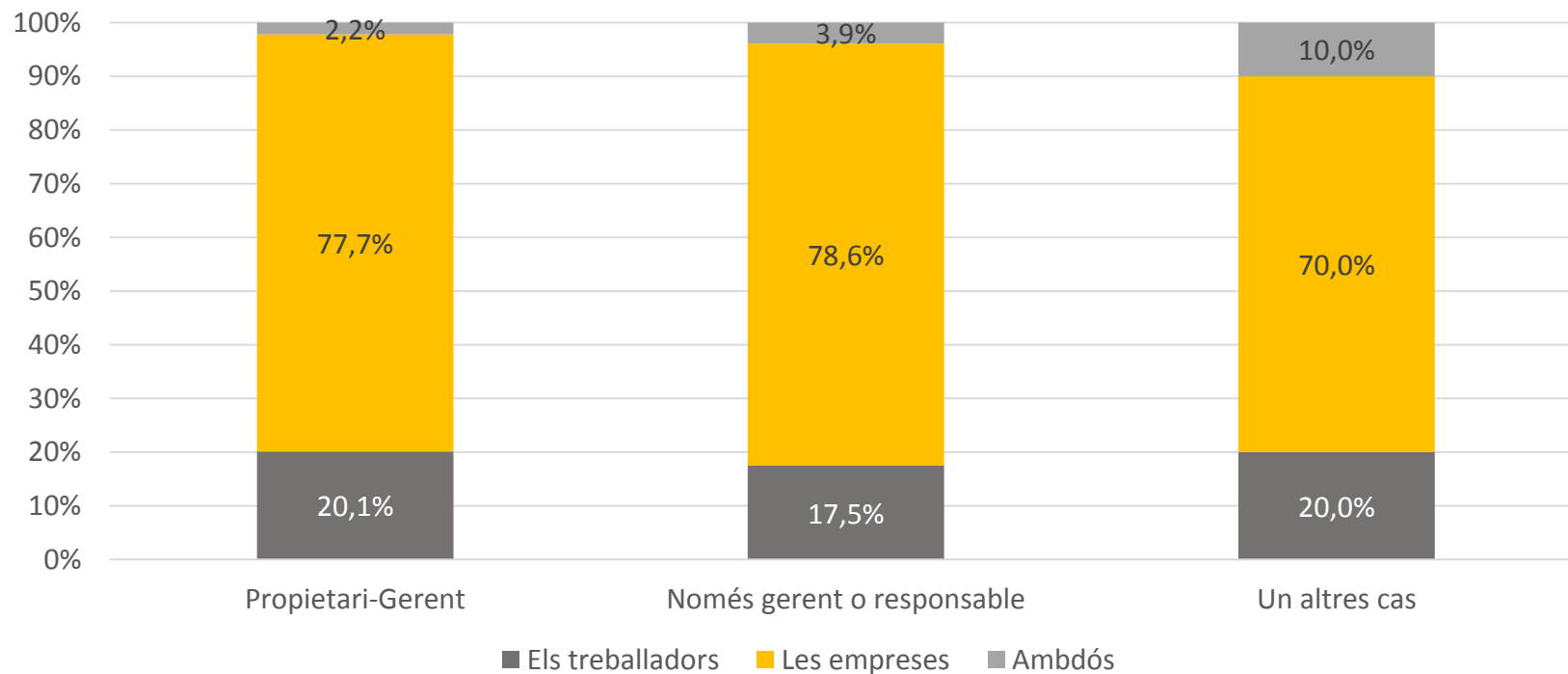
Qui ha de ser responsable de la formació segons província



No hi ha diferències estadísticament significatives per raó de la província on està ubicat l'establiment, malgrat que, a Tarragona apareix una proporció notable de casos que responen "ambdós" i que, a Barcelona, la distribució és lleugerament més dispersa entre les tres possibles respostes

# Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

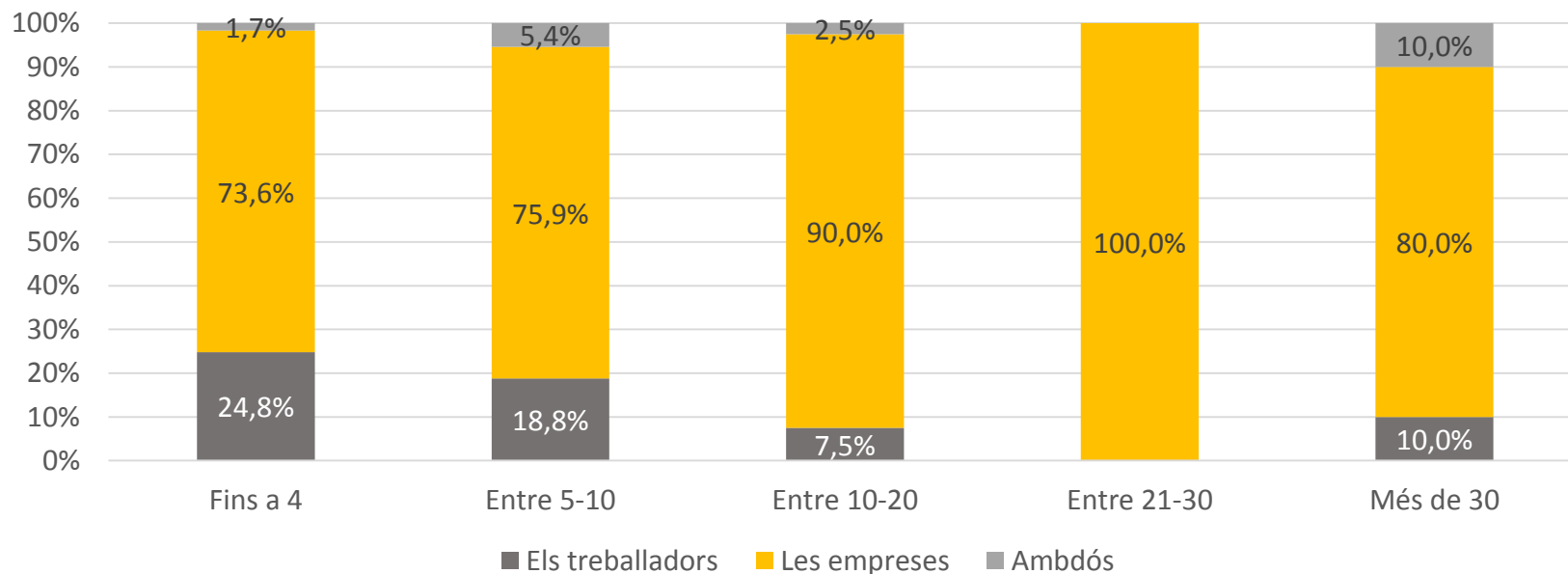
Qui ha de ser responsable de la formació segons càrrec de l'entrevistat



No hi ha diferències estadísticament significatives per raó del càrrec de l'entrevistat a l'establiment, malgrat que els que només son gerents o responsables intensifiquen la resposta de que han de ser les empreses i que, els que estan en un altre cas, donen una proporció més elevada de casos de resposta de que han der ser ambdós els responsables

## Qui ha de ser responsable de la formació en seguretat i higiene alimentàries del personal de restauració?

Qui ha de ser responsable de la formació segons nombre d'empleats

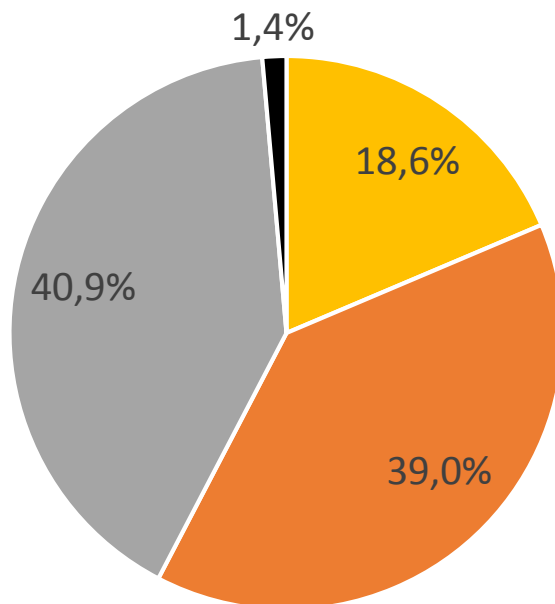


Les diferències no arriben a ser estadísticament significatives per raó del nombre d'empleats dels establiments, però s'observa certa tendència a que la proporció de casos que pensen que ha de ser l'empresa la responsable de la formació augmenti a mida que ho fa la grandària de l'establiment. Malgrat tot, entre les empreses més grans, les opinions es tornen a dispersar i, és per això que la relació observada es complexi per a tot el segment



## La formació dels treballadors pot ser impartida per...

La formació dels treballadors pot ser impartida per:



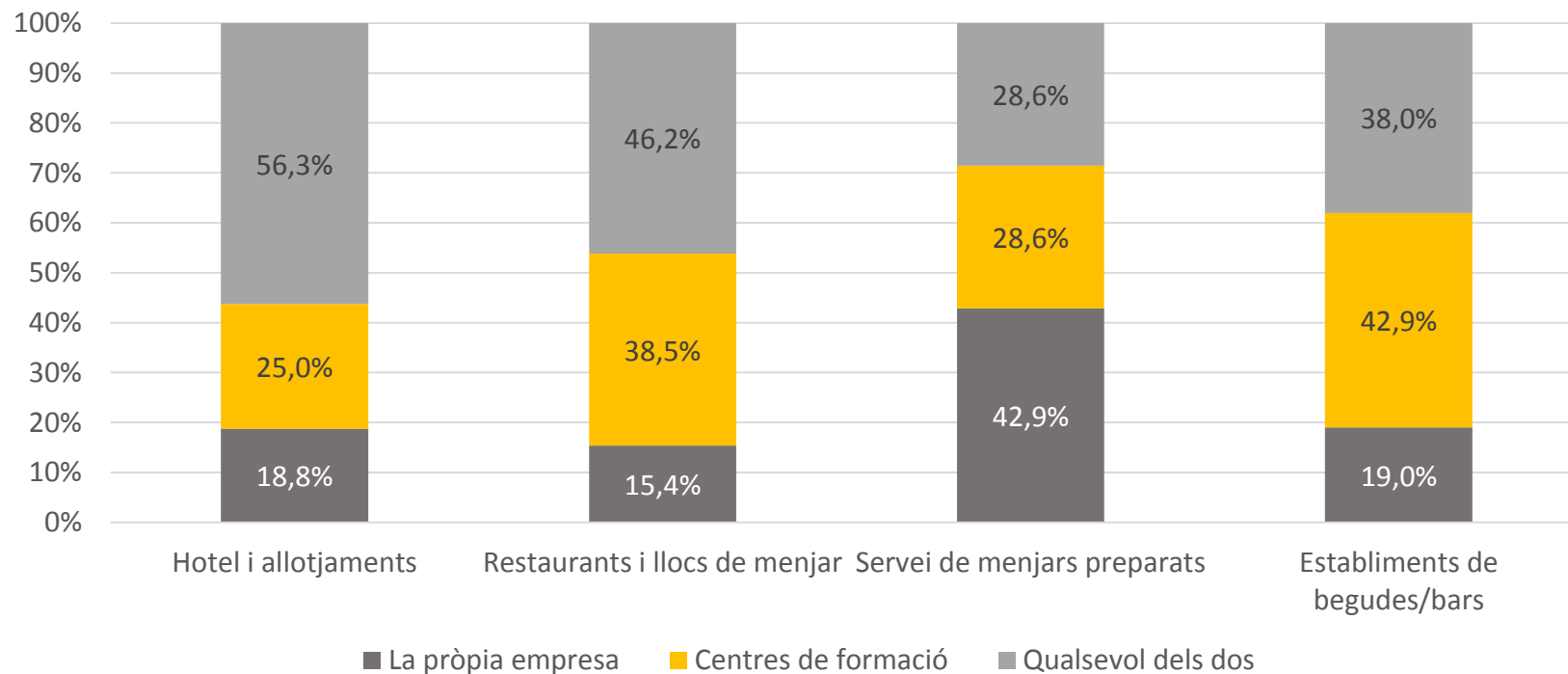
■ La pròpia empresa ■ Centres de formació ■ Qualsevol dels dos ■ NS/NC



Les respostes sobre qui pot impartir aquesta formació estan força fragmentades. La majoria (41%) opina que ho poden fer tant les empreses com centres de formació, però un 39% diu que només ho poden fer els centres de formació i, prop d'un 19% diu que amb les empreses fora suficient. Un 1,4% no s'ha decantat per cap opció o no sap què respondre

# La formació dels treballadors pot ser impartida per...

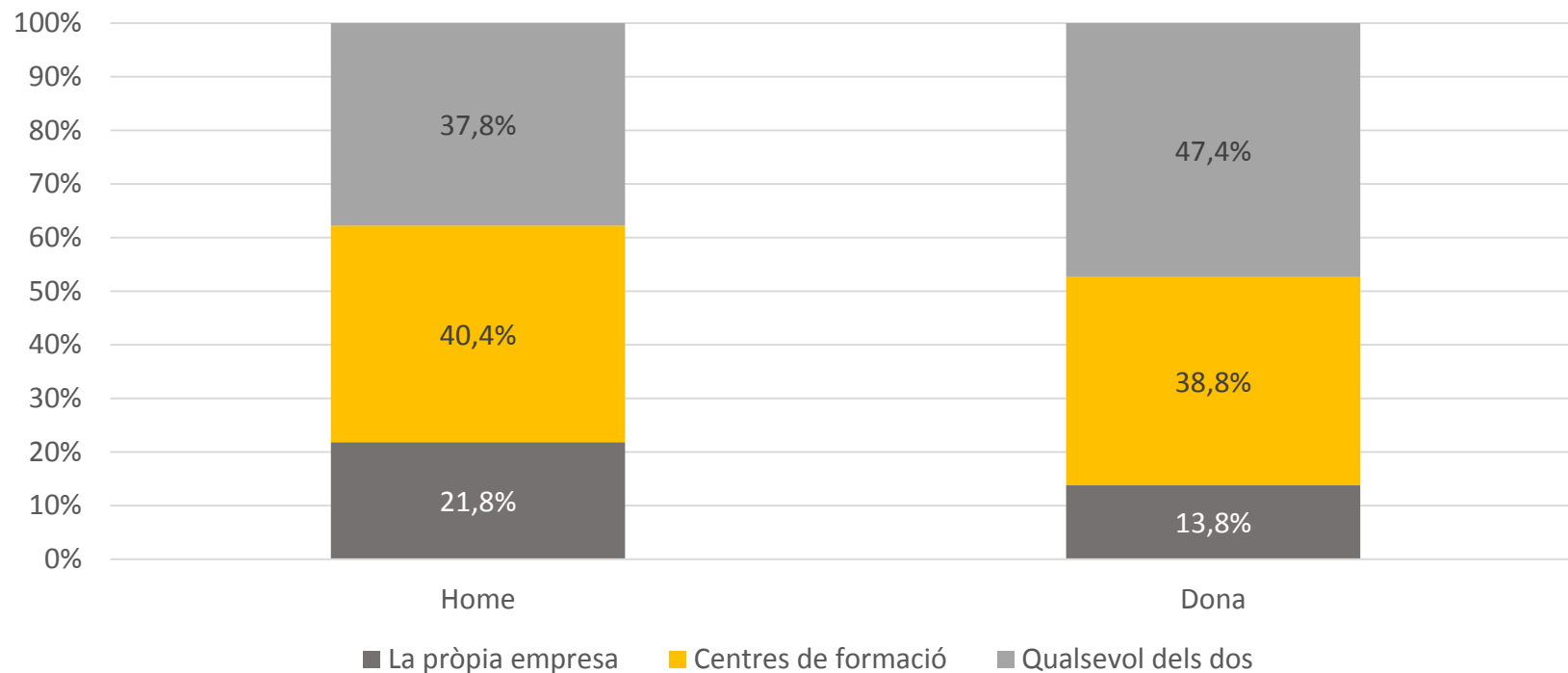
## Qui pot impartir la formació segons tipus d'establiment



Les empreses de servei de menjars preparats opinen en major proporció que la resta que és la pròpia empresa la que pot impartir aquest tipus de formació

# La formació dels treballadors pot ser impartida per...

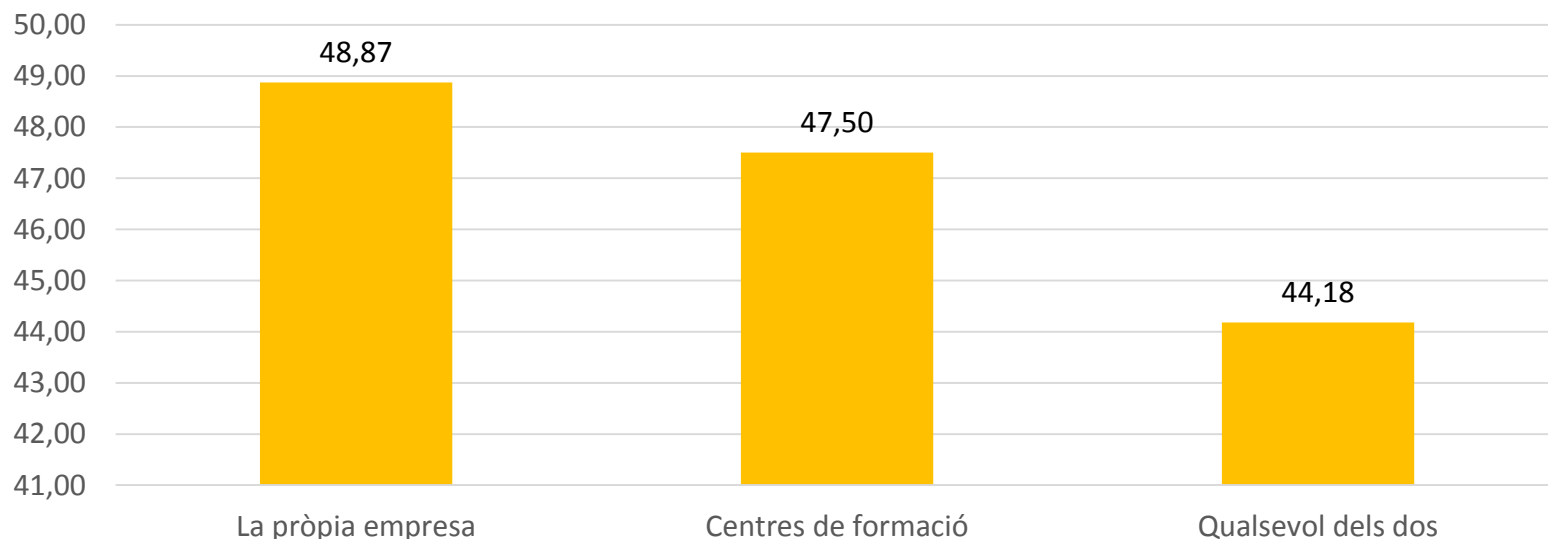
Qui pot impartir la formació segons gènere de l'entrevistat



Les dones opinen en major proporció que els homes que tant les empreses com els centres de formació poden impartir aquest tipus de formació

## La formació dels treballadors pot ser impartida per...

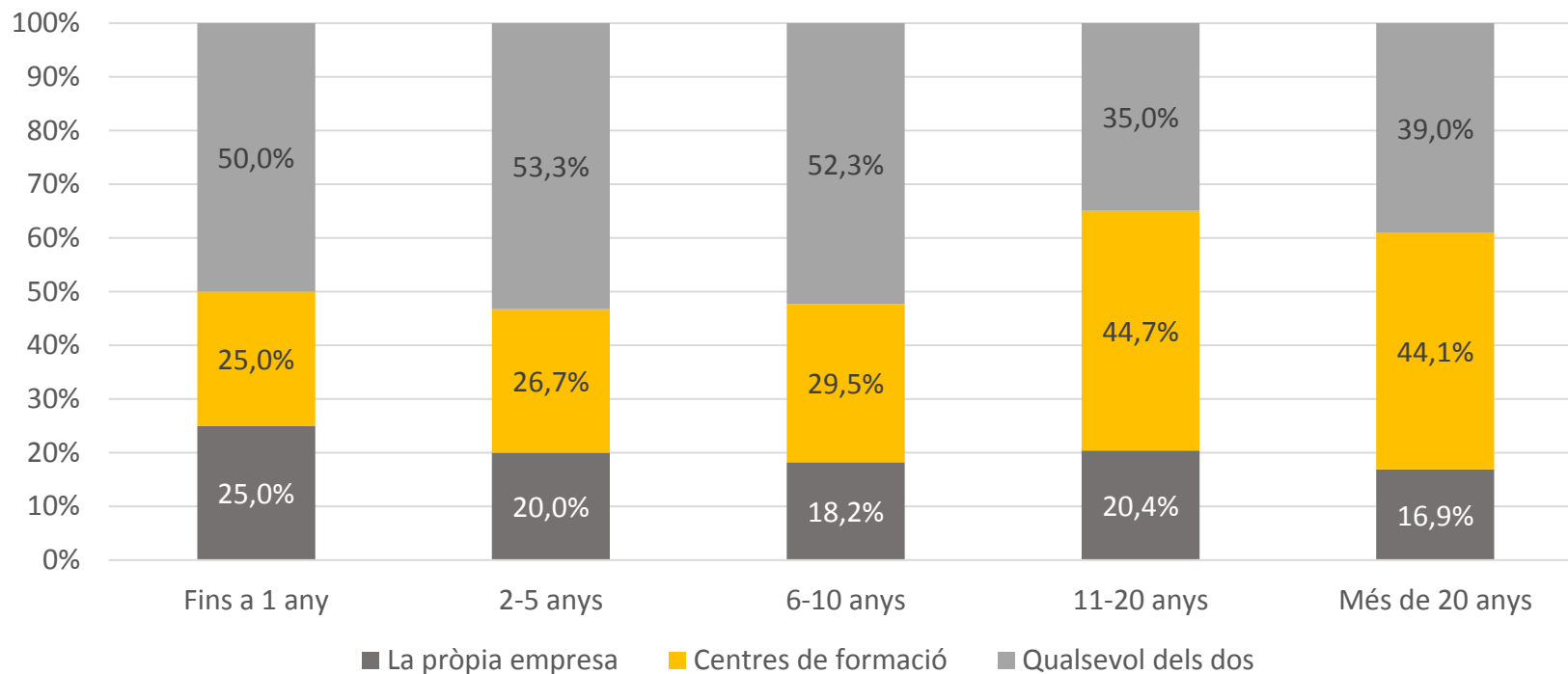
Qui pot impartir aquesta formació: edat mitjana de l'entrevistat



Pel que fa a l'edat mitjana dels entrevistats que donen cada resposta s'han trobat diferències significatives: l'edat tendeix a disminuir quan es passa de la resposta referida a la pròpia empresa a la que atorga aquesta capacitat als centres de formació i a la que ho fa a ambdós tipus d'entitat

# La formació dels treballadors pot ser impartida per...

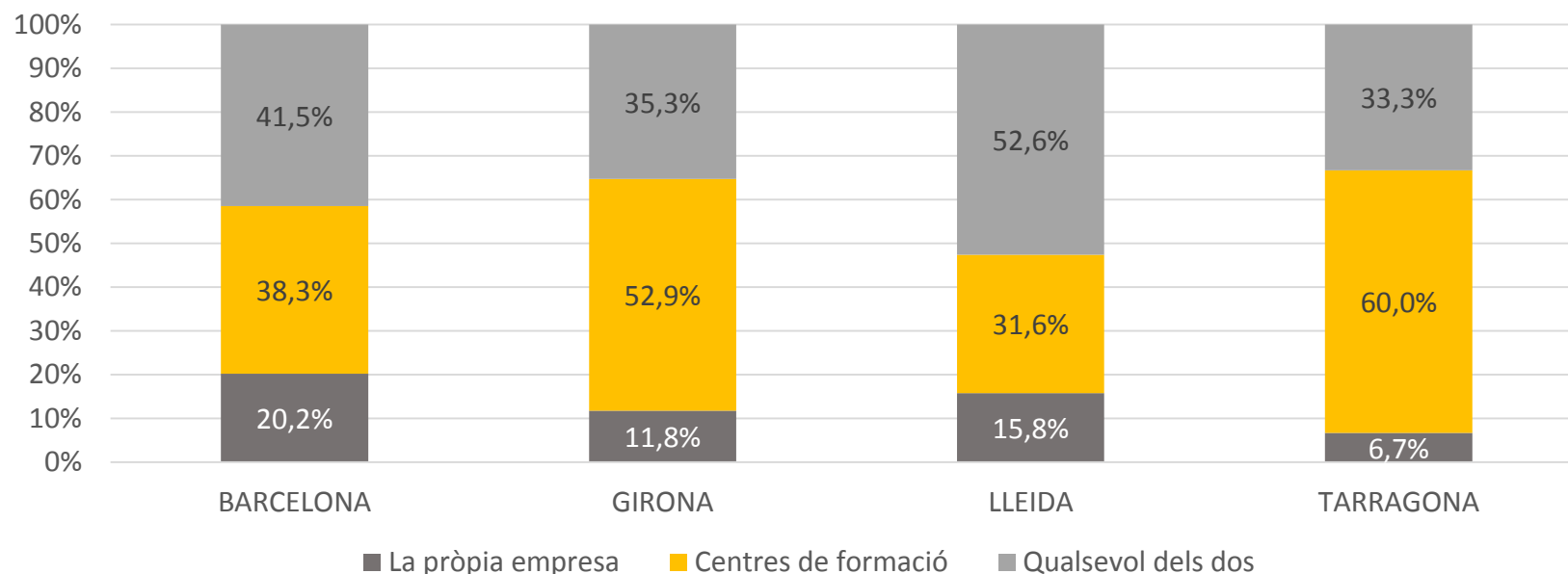
## Qui pot impartir la formació segons anys treballant en el sector



Els entrevistats més veterans, opinen en major proporció que els centres de formació poden impartir aquest tipus de formació, mentre que els que porten deu o menys, es decanten més per opinar que empreses i centres de formació ho poden fer per igual

## La formació dels treballadors pot ser impartida per...

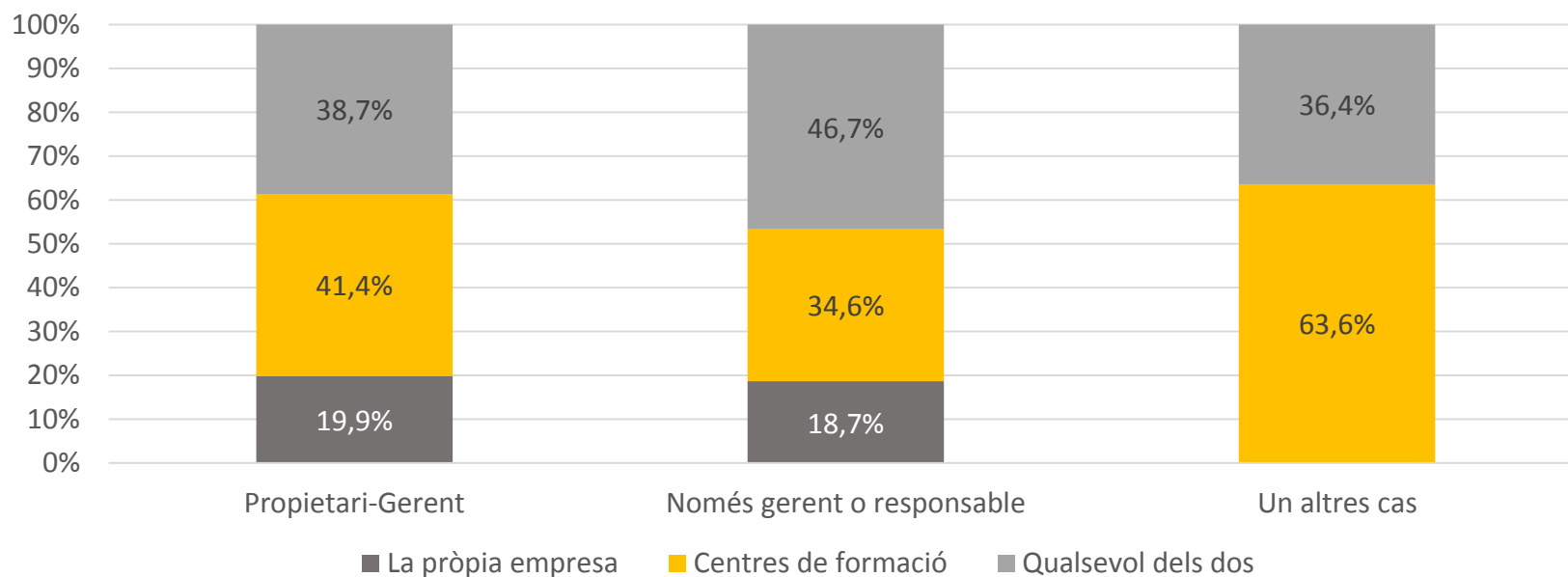
### Qui pot impartir la formació segons província



Els entrevistats de la província de Tarragona i també els de Girona opinen en major proporció que els centres de formació poden impartir aquest tipus de formació, mentre que els de Lleida mostren major predilecció per atorgar aquesta facultat tant a les empreses com als centres de formació, el mateix que a Barcelona, però amb una distribució de resposta més dispersa entre les tres opcions

## La formació dels treballadors pot ser impartida per...

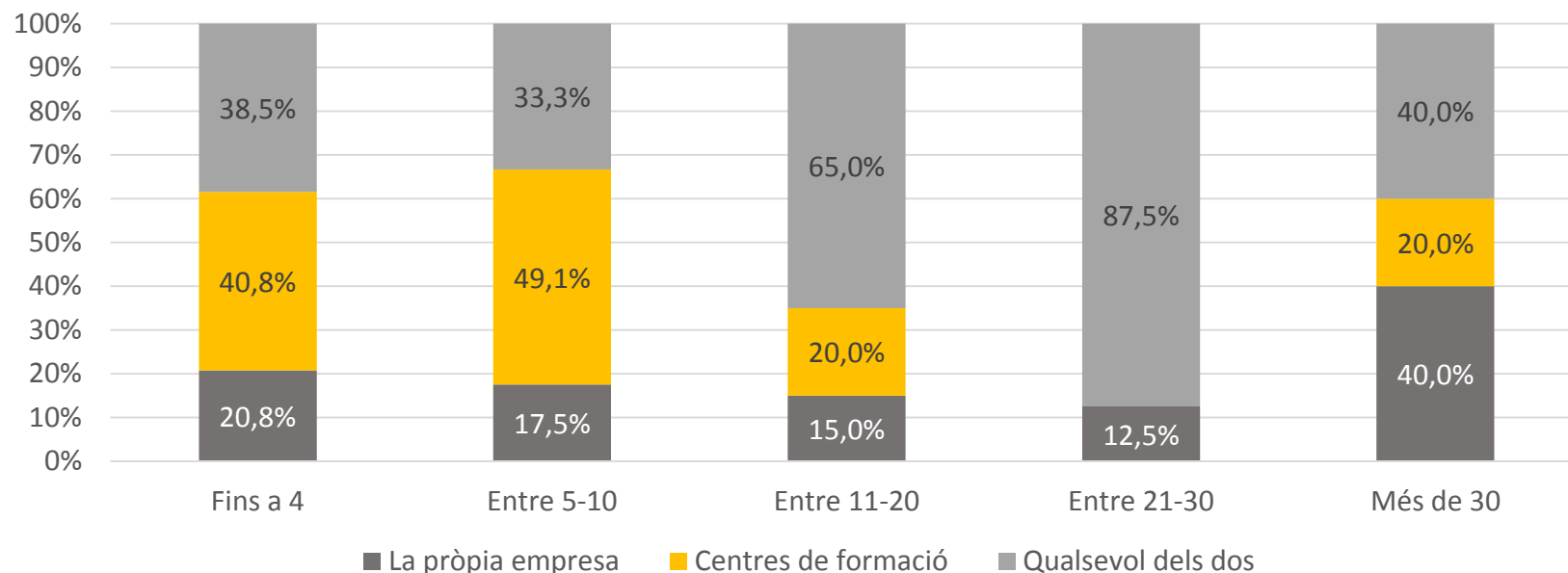
Qui pot impartir la formació segons càrrec de l'entrevistat



No hi ha diferències significatives sobre qui pot impartir aquest tipus de formació en funció del càrrec que té l'entrevistat. Malgrat tot, des d'un punt de vista descriptiu, els que tenen altres càrrecs, com ara administrador, atenció al client i altres, són més propensos a atorgar aquesta capacitat als centres de formació i, en cap cas, han esmentat que les empreses puguin impartir aquesta formació

## La formació dels treballadors pot ser impartida per...

Qui pot impartir la formació segons nombre d'empleats

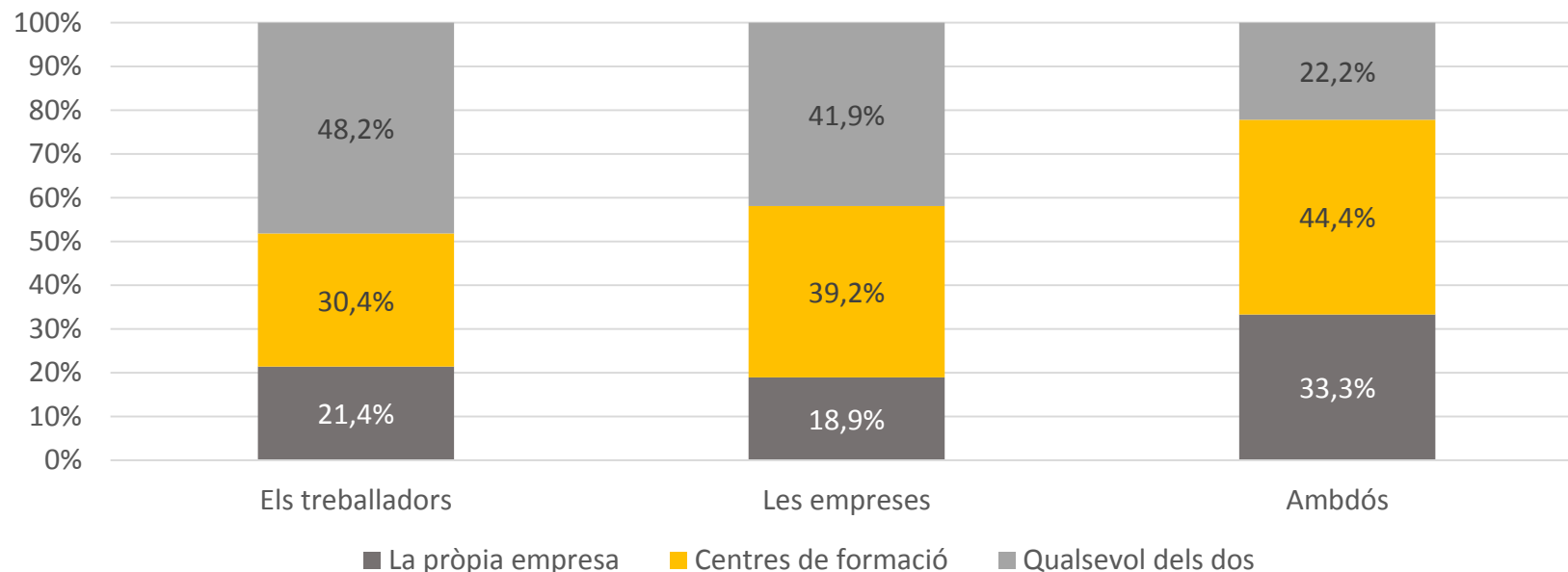


Al analitzar qui pot impartir aquest tipus de formació en funció del nombre d'empleats de l'establiment, es donen diferències força significatives. Els que tenen menys de 5 empleats opinen en major proporció que la formació és potestat dels centres de formació, però també mostren proporcions notables per a les altres opcions. En canvi, les empreses d'entre 5 i 10 empleats intensifiquen els casos de centres de formació. A les empreses d'entre 11 i 20 empleats es decanten més per la opció mixta, comportament que s'intensifica a les empreses d'entre 21 i 30 empleats. Les empreses de més de 30 empleats, son les que reporten més casos en que és l'empresa la que pot impartir aquesta formació



## La formació dels treballadors pot ser impartida per...

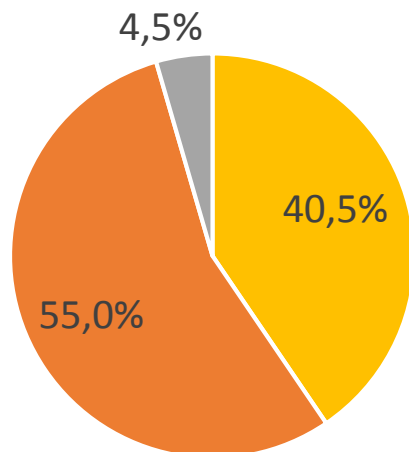
Qui pot impartir la formació segons qui té la responsabilitat de la mateixa



Al analitzar qui pot impartir aquest tipus de formació en funció del nombre d'empleats de l'establiment, no es donen diferències significatives. Malgrat tot, es veu clarament que els que pensen que tant treballadors com empreses tenen la responsabilitat de la formació es decanten més per pensar que son els centres de formació els que poden impartir-la, mentre que els que donen aquesta responsabilitat a les empreses o als treballadors, escullen en major mida la opció mixta

## Com ha de ser la formació?

La formació dels treballadors en matèria de seguretat i higiene alimentària ha de ser:



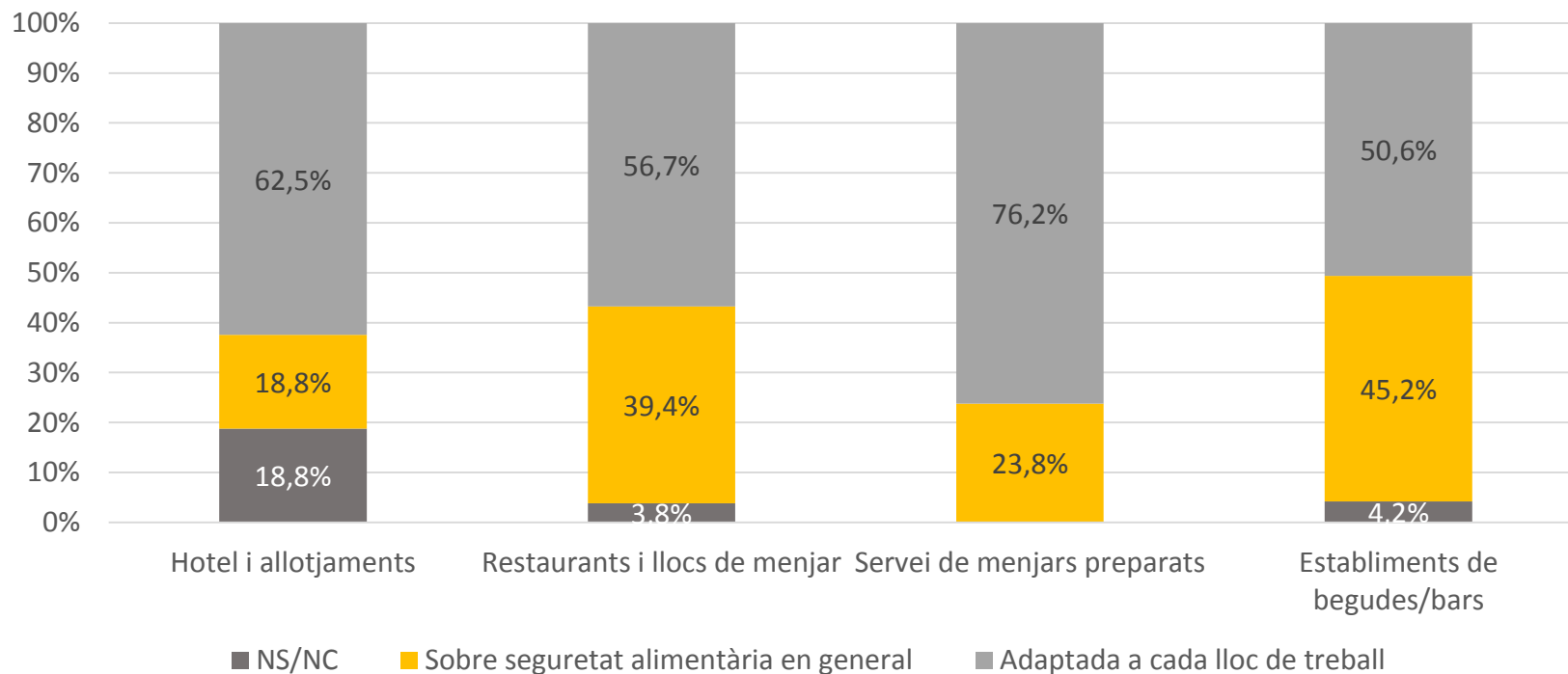
- Sobre seguretat alimentària en general
- Adaptada a cada lloc de treball
- NS/NC



La majoria dels entrevistats (55%), pensa que la formació dels treballadors en matèria de seguretat i higiene alimentària ha de ser adaptada a cada lloc de treball. Malgrat tot, un notable 40,5% pensa que ha de ser de caire general i, un 4,5% no sap quina de les dos modalitats fora la més adequada

## Com ha de ser la formació?

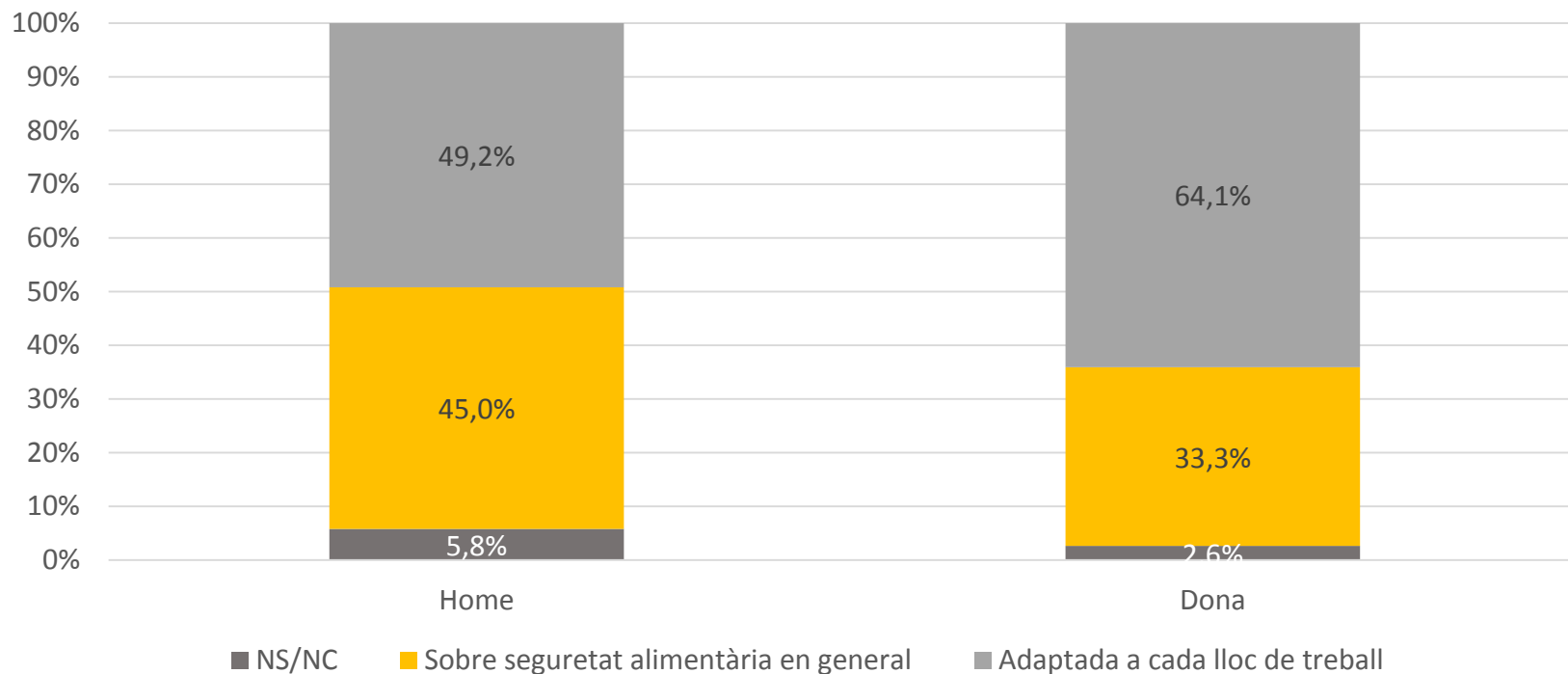
### Com ha de ser la formació segons tipus d'establiment



La formació, pel que fa ha com a de ser, es veu de manera diferent segons el tipus d'establiment. Hotels i allotjaments amb serveis alimentaris i, sobre tot, les empreses de menjars preparats, pensen en major proporció que els restaurants i bars que aquesta formació ha d'estar adaptada a cada cop de treball

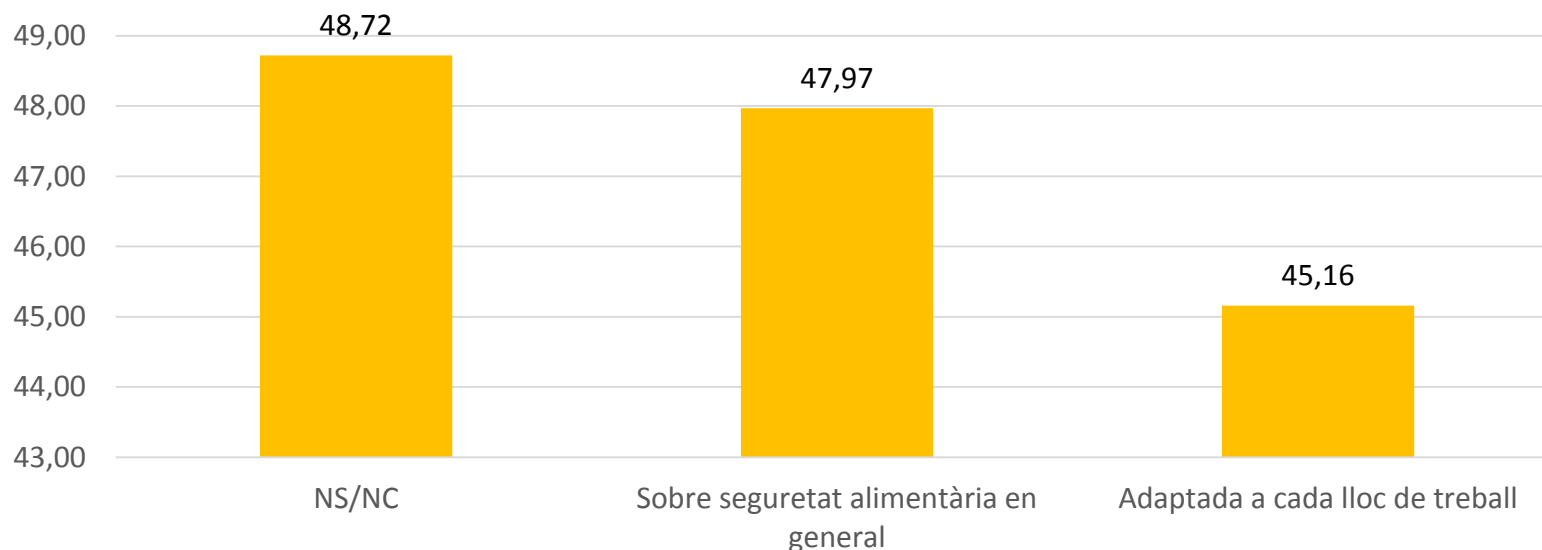
## Com ha de ser la formació?

Com ha de ser la formació segons gènere de l'entrevistat



La formació, pel que fa a com ha de ser, es veu de manera diferent si l'entrevistat és home o dona. Els homes pensen en major proporció que les dones que aquesta formació ha de ser de caire general, mentre que elles són més partidàries de que ha d'estar adaptada a cada cop de treball.

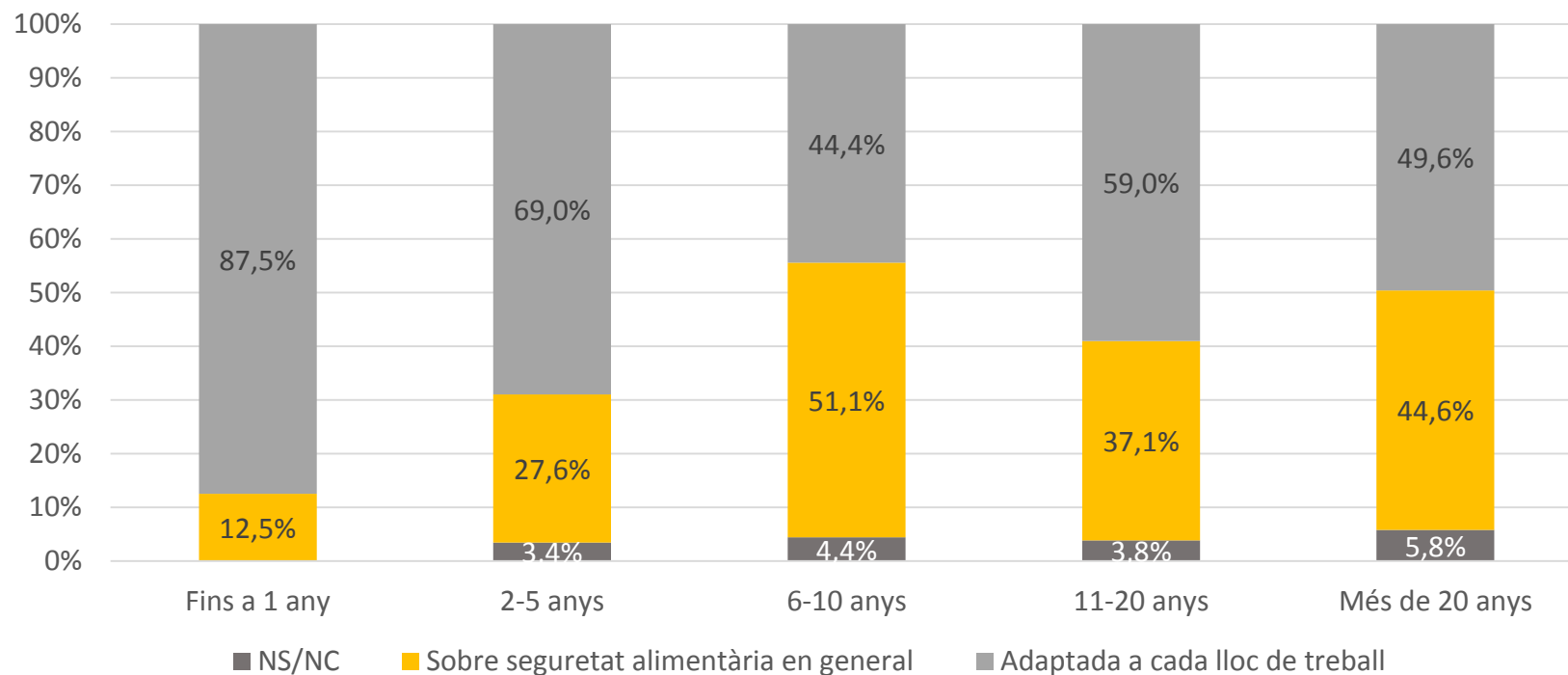
Com ha de ser aquesta formació: edat mitjana de l'entrevistat



Pel que fa a l'edat mitjana dels entrevistats que donen cada resposta s'han trobat diferències lleugerament significatives: la gent que no sap la resposta és més gran que la que pensa que la formació ha de ser de caire general que, al mateix temps, és més gran, per terme mig, que la que pensa que ha d'estar adaptada a cada lloc de treball

## Com ha de ser la formació?

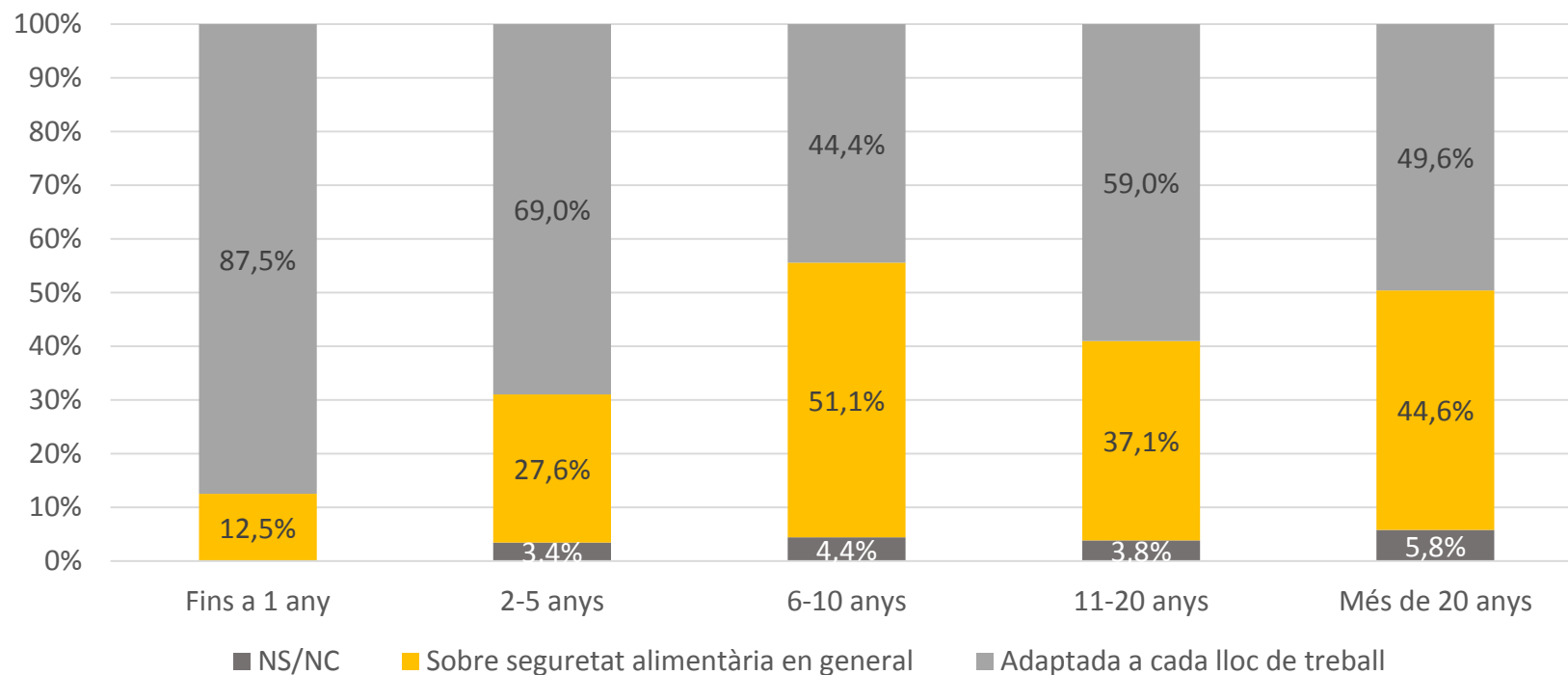
Com ha de ser la formació segons anys treballant en el sector



La formació, pel que fa a com ha de ser, es veu de manera diferent si l'entrevistat porta més o menys anys en el sector. En general, a mida que els entrevistats porten més anys, tendeixen a pensar que la formació ha de ser de caire general, mentre que si porten pocs anys, tendeixen més a pensar que ha d'estar adaptada a cada lloc de treball. Malgrat tot, la visió generalista és força intensa entre els que porten 6-10 anys, la qual cosa, trenca la relació lineal ascendent entre les dues variables

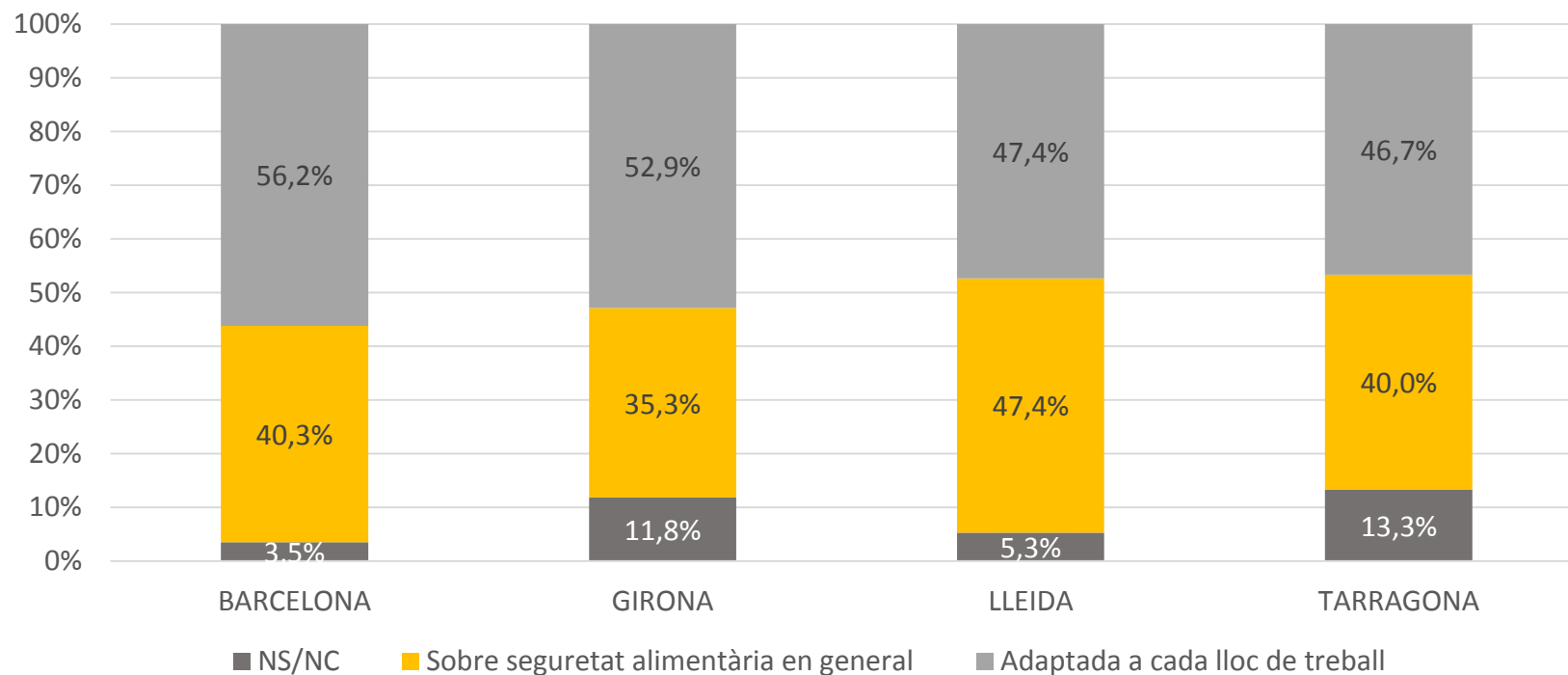
## Com ha de ser la formació?

Com ha de ser la formació segons anys treballant en el sector



La formació, pel que fa a com ha de ser, es veu de manera diferent si l'entrevistat porta més o menys anys en el sector. En general, a mida que els entrevistats porten més anys, tendeixen a pensar que la formació ha de ser de caire general, mentre que si porten pocs anys, tendeixen més a pensar que ha d'estar adaptada a cada lloc de treball. Malgrat tot, la visió generalista és força intensa entre els que porten 6-10 anys, la qual cosa, trunca la relació lineal ascendent entre les dues variables

### Com ha de ser la formació segons província

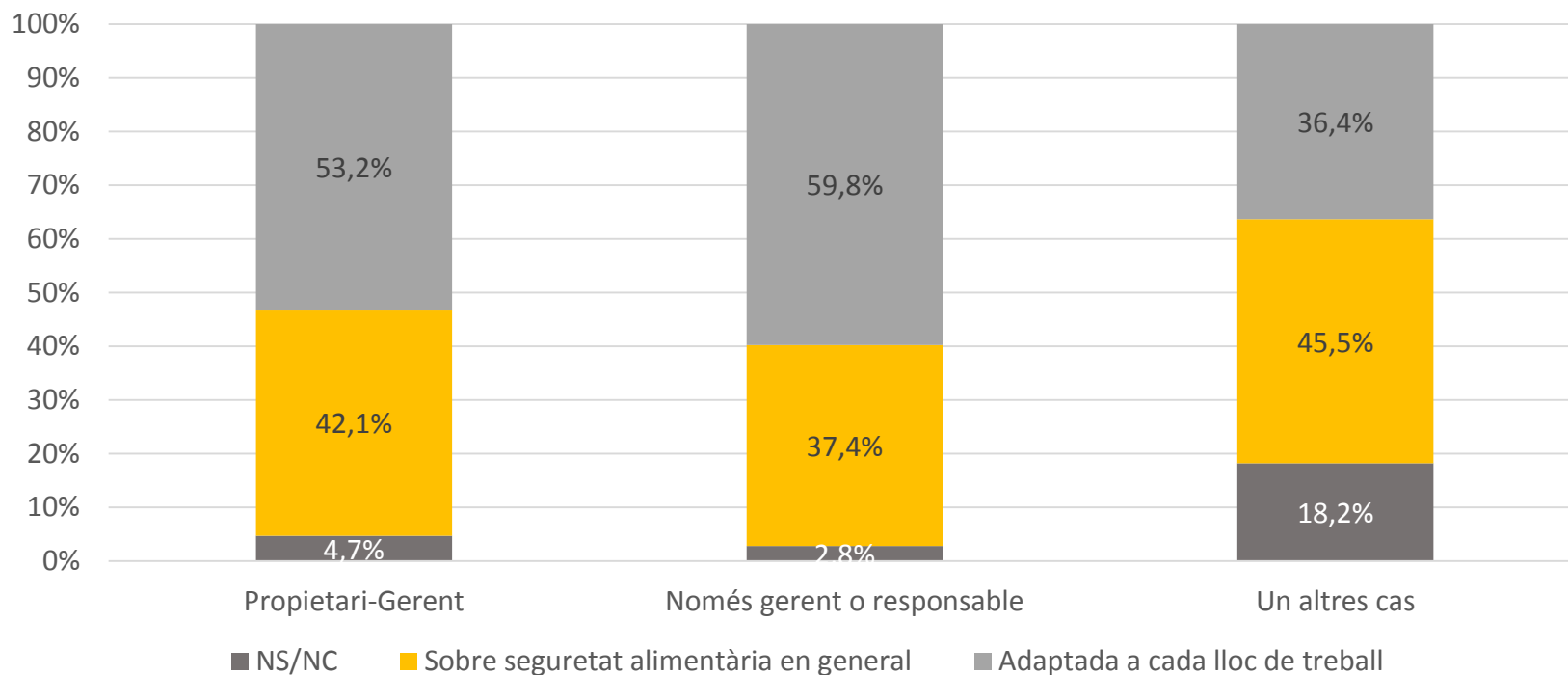


La formació, pel que fa a com ha de ser, es veu de manera similar a les diferents províncies. Simplement destaca una major proporció de casos a favor de que sigui adaptada a cada lloc de treball a Barcelona i Girona. Malgrat tot, les diferències no son estadísticament significatives.



## Com ha de ser la formació?

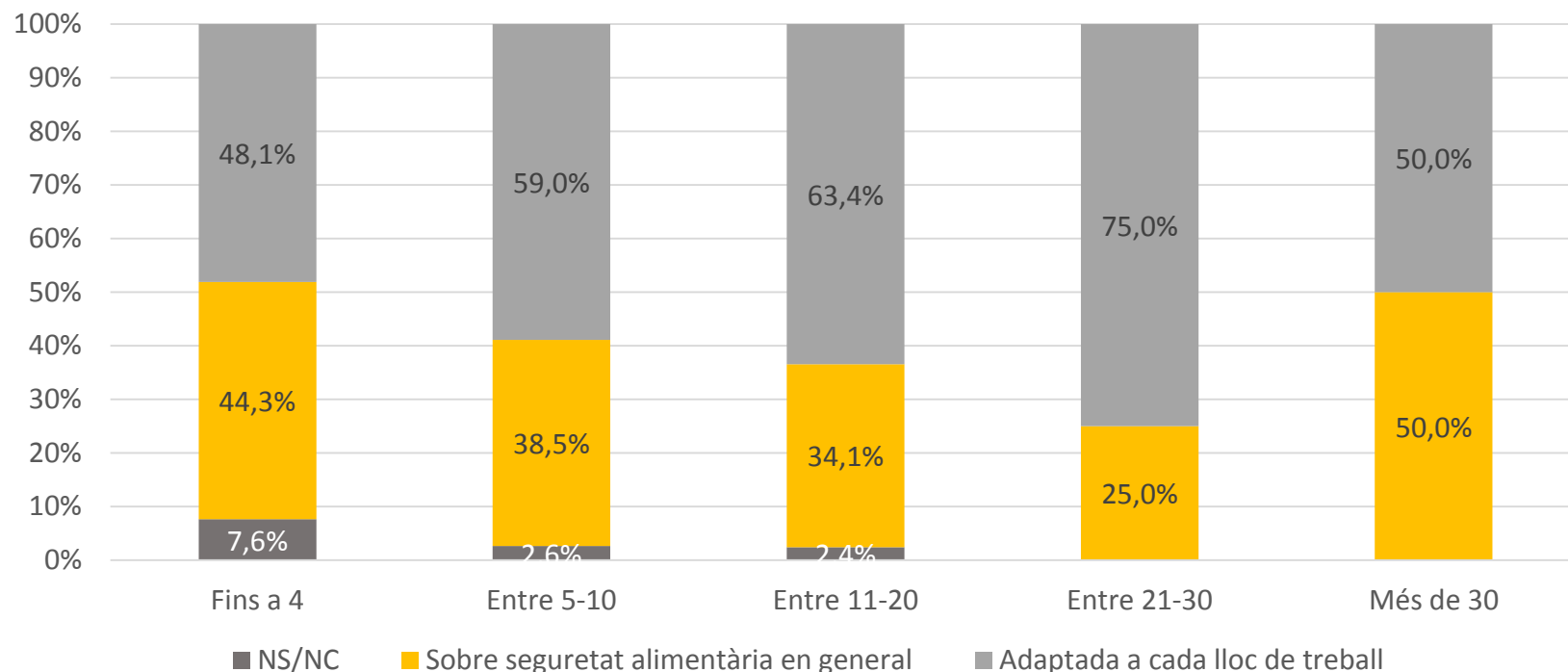
Com ha de ser la formació segons càrrec de l'entrevistat



La formació, pel que fa a com ha de ser, es veu de manera similar en funció del càrrec que ocupa l'entrevistat a l'establiment. Simplement destaca una major proporció de casos a favor de que sigui adaptada a cada lloc de treball entre els propietaris gerents comparats amb altres casos i, també, una proporció notable de no resposta entre els darrers. Malgrat tot, les diferències no son estadísticament significatives.

## Com ha de ser la formació?

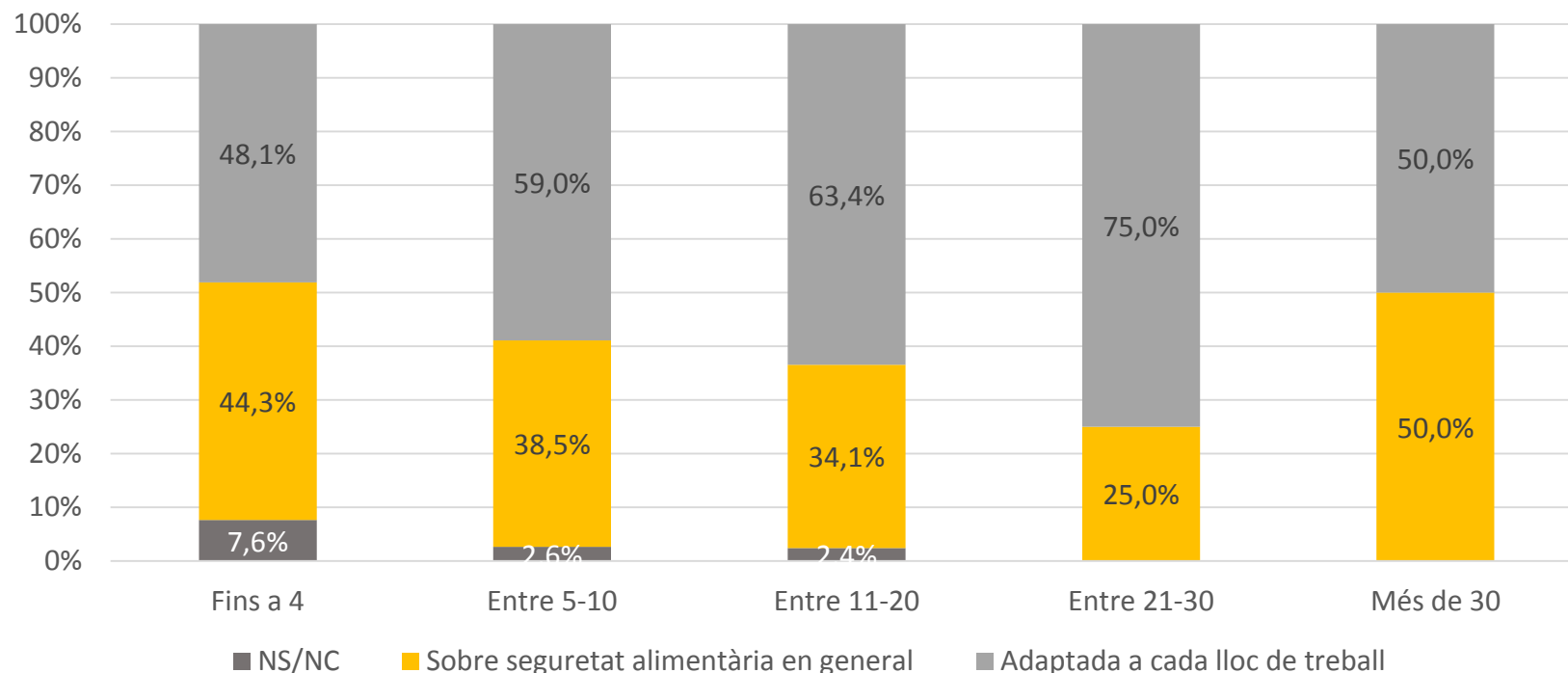
Com ha de ser la formació segons nombre de treballadors



No hi ha diferències estadísticament significatives en la distribució de resposta sobre com ha de ser la formació per raó del nombre de treballadors de les empreses. Malgrat tot hi ha més desconeixement entre les empreses de menys de 5 treballadors i les que tenen més de 30 es divideixen 50-50% entre les dos opcions quan, en la franja d'entre 5 a 30 treballadors, es percep un augment lineal de l'opció que proposa que sigui adaptada a cada lloc de treball.

## Com ha de ser la formació?

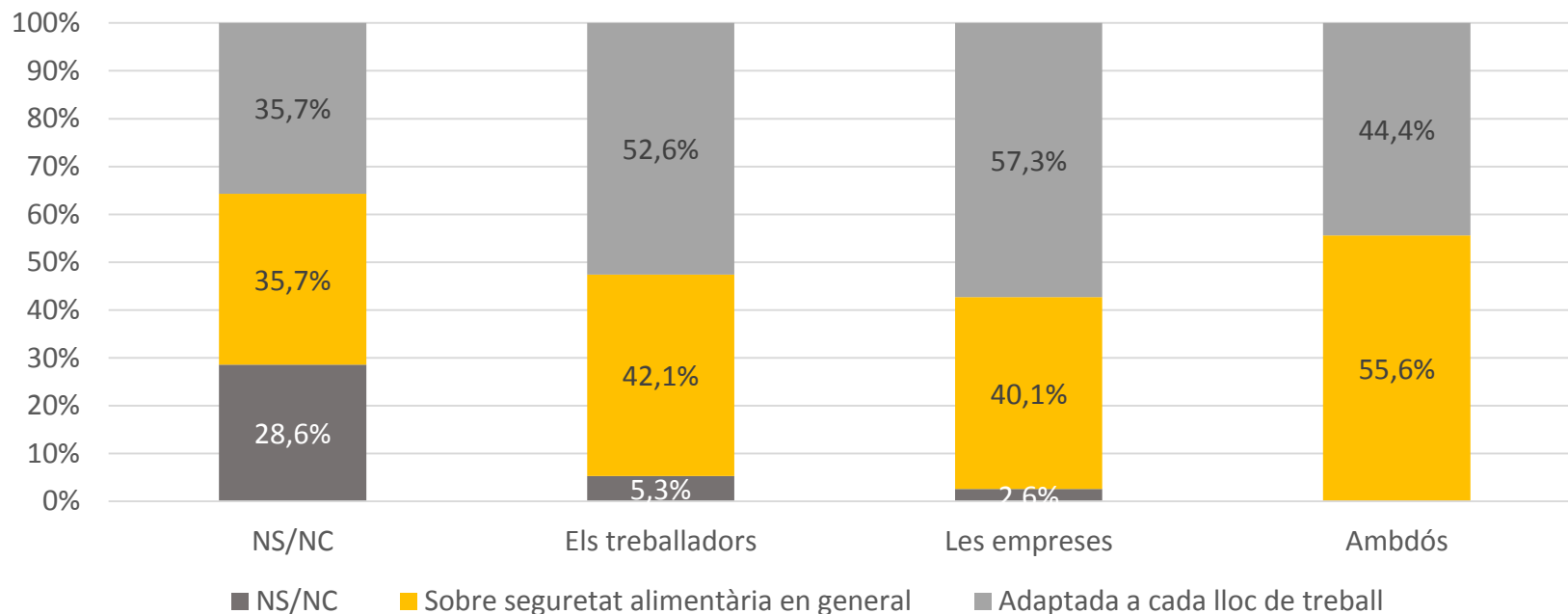
Com ha de ser la formació segons nombre de treballadors



No hi ha diferències estadísticament significatives en la distribució de resposta sobre com ha de ser la formació per raó del nombre de treballadors de les empreses. Malgrat tot hi ha més desconeixement entre les empreses de menys de 5 treballadors i les que tenen més de 30 es divideixen 50-50% entre les dos opcions quan, en la franja d'entre 5 a 30 treballadors, es percep un augment lineal de l'opció que proposa que sigui adaptada a cada lloc de treball.

## Com ha de ser la formació?

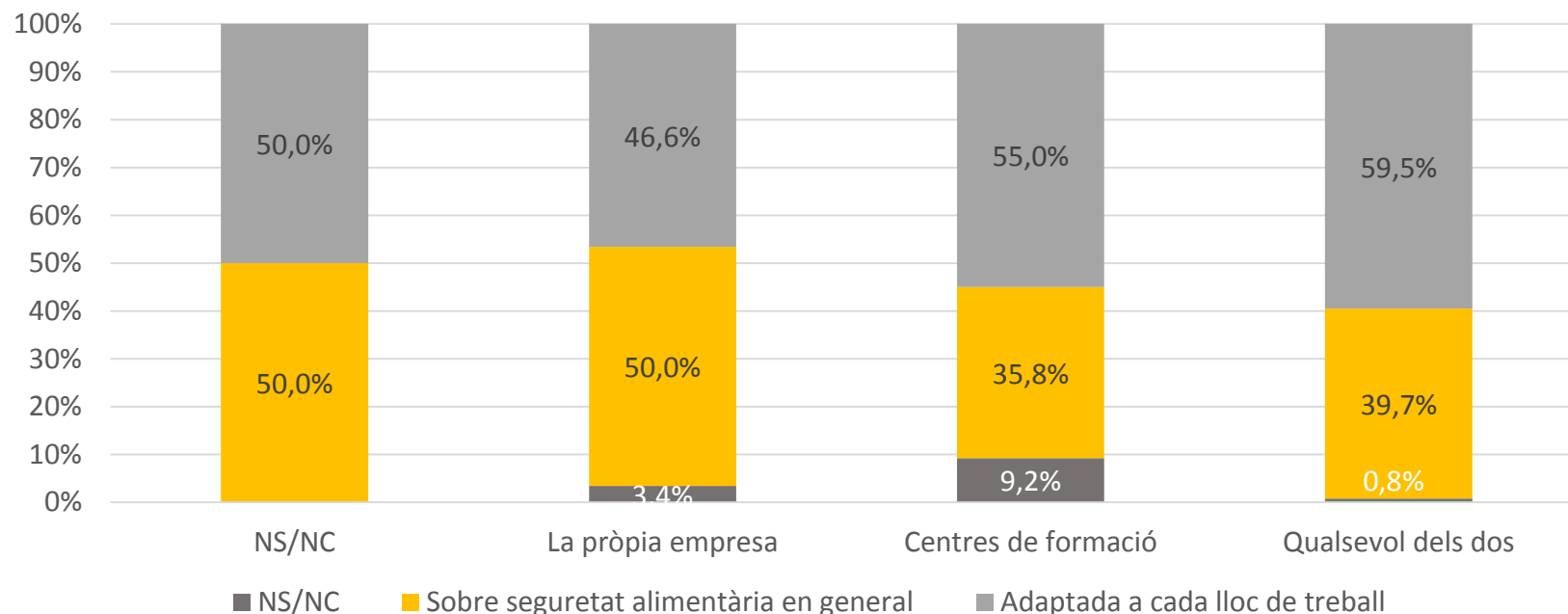
Com ha de ser la formació segons qui ha de ser responsable de la formació



Al relacionar la resposta sobre com ha de ser la formació amb qui ha de prendre la responsabilitat d'impartir-la, és donen diferències estadísticament significatives en la distribució. Així, hi ha més desconeixement entre les empreses que no tenen una opinió sobre qui ha de formar als treballadors. Tanmateix, és veu que els que pensen que la responsabilitat és dels treballadors o de les empreses es decanten més per una formació específica per a cada lloc de treball, mentre que els que pensen que ambdós han de contribuir es decanten més per una formació generalista

## Com ha de ser la formació?

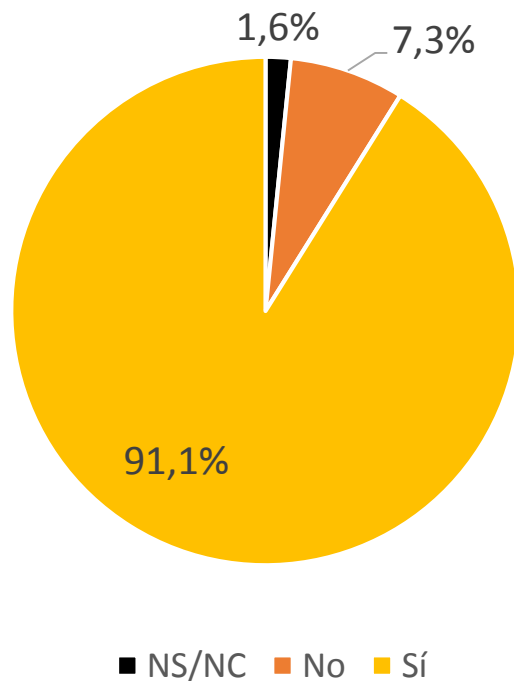
Com ha de ser la formació segons qui ha d'impartir formació



Les empreses que no saben qui pot impartir la formació es divideixen 50-50% pel que fa a la opinió sobre com ha de ser. En canvi, les que diuen que és la pròpia empresa la que ha d'impartir la formació, es decanten més per la formació generalista. Les empreses que pensen que la formació ha de ser impartida per centres de formació o ambdós, tenen majors proporcions de resposta cap a una formació adaptada a cada lloc de treball

## Ha de fer-se una revisió periòdica dels coneixements?

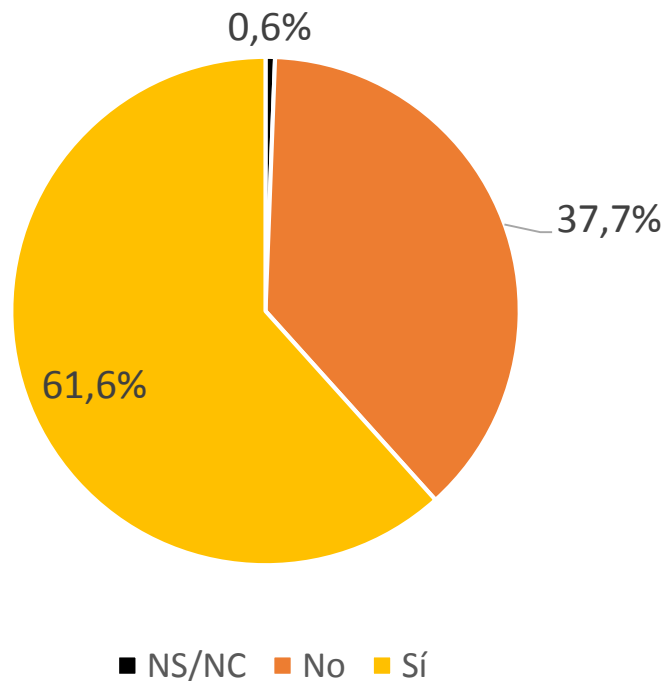
Ha de fer-se actualització i revisió periòdica de coneixements?



La majoria dels entrevistats (91,1%), pensa que cal fer una actualització i revisió periòdica de coneixements en matèria d'higiene i seguretat alimentària. La resposta és contundent, de manera que no depèn d'altres variables

## Disposa de programa de formació escrit?

Al seu establiment es disposa d'un programa de formació escrit?

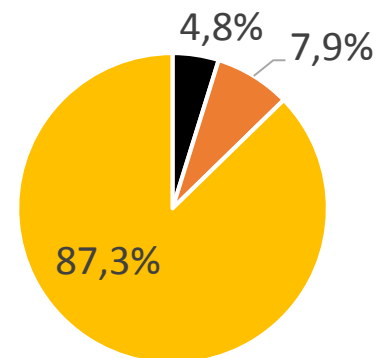


La majoria dels establiments (61,6%), disposa d'un programa de formació escrit

## Disposa de programa de formació escrit?

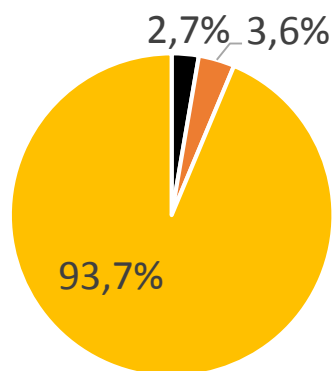
Del 61,6% de casos que tenen programa de formació escrit, la gran majoria (87,3%) descriu les activitats formatives previstes; un 93,7% dels casos exposen les practiques correctes que cal aplicar i, un 89,1% dels plans inclouen el sistema de supervisió de l'aplicació de practiques correctes. El resultat, malgrat ser força positiu, assenyala que hi ha certes mancances en alguns programes

Conté les activitats formatives previstes?



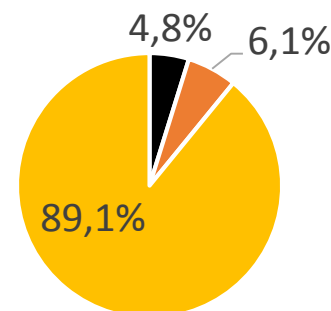
■ NS/NC ■ No ■ Sí

Exposa les pràctiques correctes que cal aplicar?



■ NS/NC ■ No ■ Sí

Inclou el sistema de supervisió de l'aplicació de pràctiques correctes?



■ NS/NC ■ No ■ Sí



## Disposa de programa de formació escrit?

Del 61,6% de casos que tenen programa de formació escrit, la gran majoria (90,5%) descriu la freqüència de formació continuada que té prevista el programa, mentre que un 9,5% dels casos no dona una resposta

El cas més freqüent és el d'impartir la formació un cop a l'any

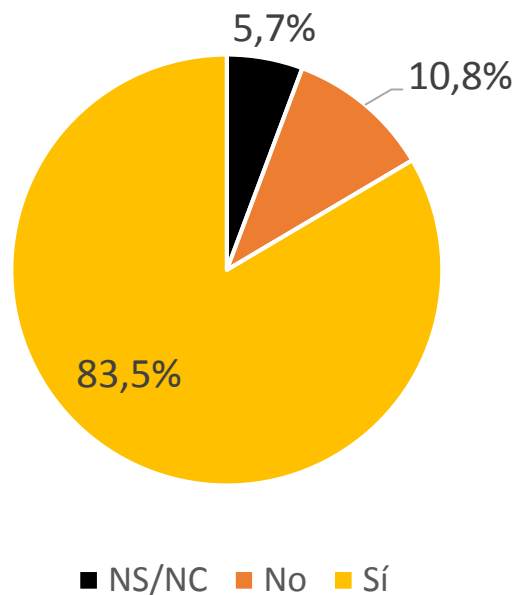


FREQÜÈNCIA PREVISTA AL PROGRAMA	%
1 A L'ANY	59,6
NS/NC	9,5
CADA 2 ANYS	7,7
CADA 6 MESOS	5,8
CADA 3 MESOS	5,3
CADA 4 ANYS	2,7
CADA 4 MESOS	1,9
DIARIAMENT	0,9
MENSUALMENT	1,3
1-2 A L'ANY	0,6
2 SESSIONS AL MES DURANT 4 MESOS	0,4
CADA 2 MESOS	0,6
CADA 2-3 ANYS	0,6
CADA 3-4 ANYS	0,6
CADA 5 ANYS	0,6
DEPEN DEL PERSONAL	0,4
INCORPORACIONS NOVES DE MARÇ A MAIG	0,5
QUAN ES POT	0,4
VARIS COPS L'ANY	0,6
Total	100

## Disposa de programa de formació escrit?

Del 61,6% de casos que tenen programa de formació escrit, la gran majoria (83,5%) deixa constància documental de les activitats de formació

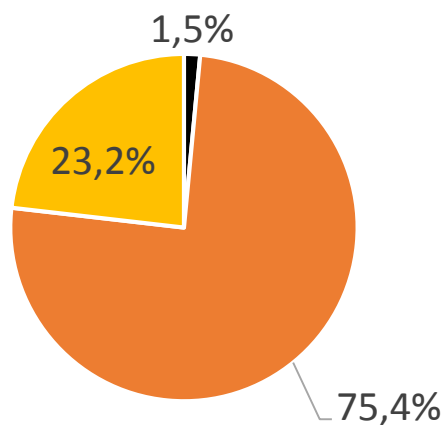
Es deixa constància documental de les activitats de formació?



## Disposa de programa de formació escrit?

Del 61,6% de casos que tenen programa de formació escrit, la gran majoria (75,4%) posa la formació continuada dels treballadors en mans d'una empresa o expert extern

Qui imparteix la formació continuada als treballadors del vostre establiment?

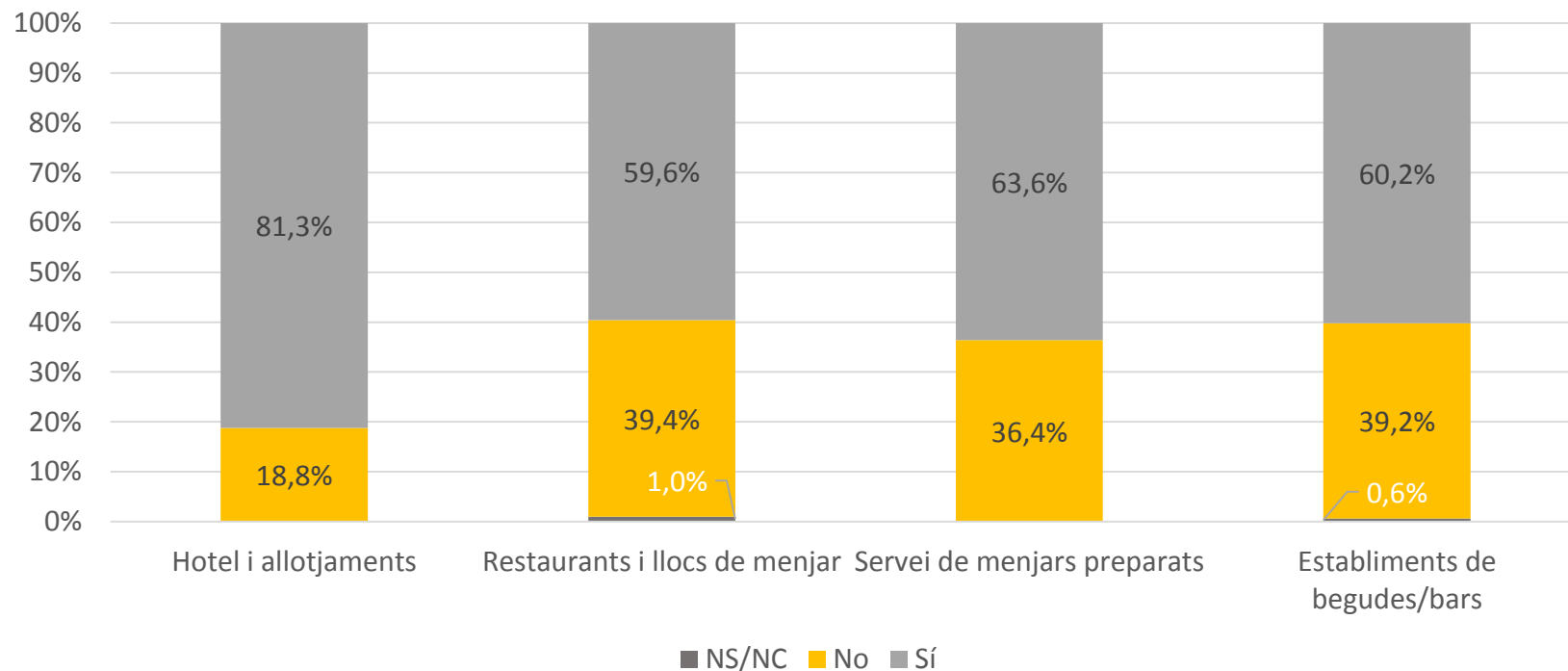


- NS/NC
- Una empresa o expert extern
- Una persona de la pròpia empresa amb formació



## Disposa de programa de formació escrit?

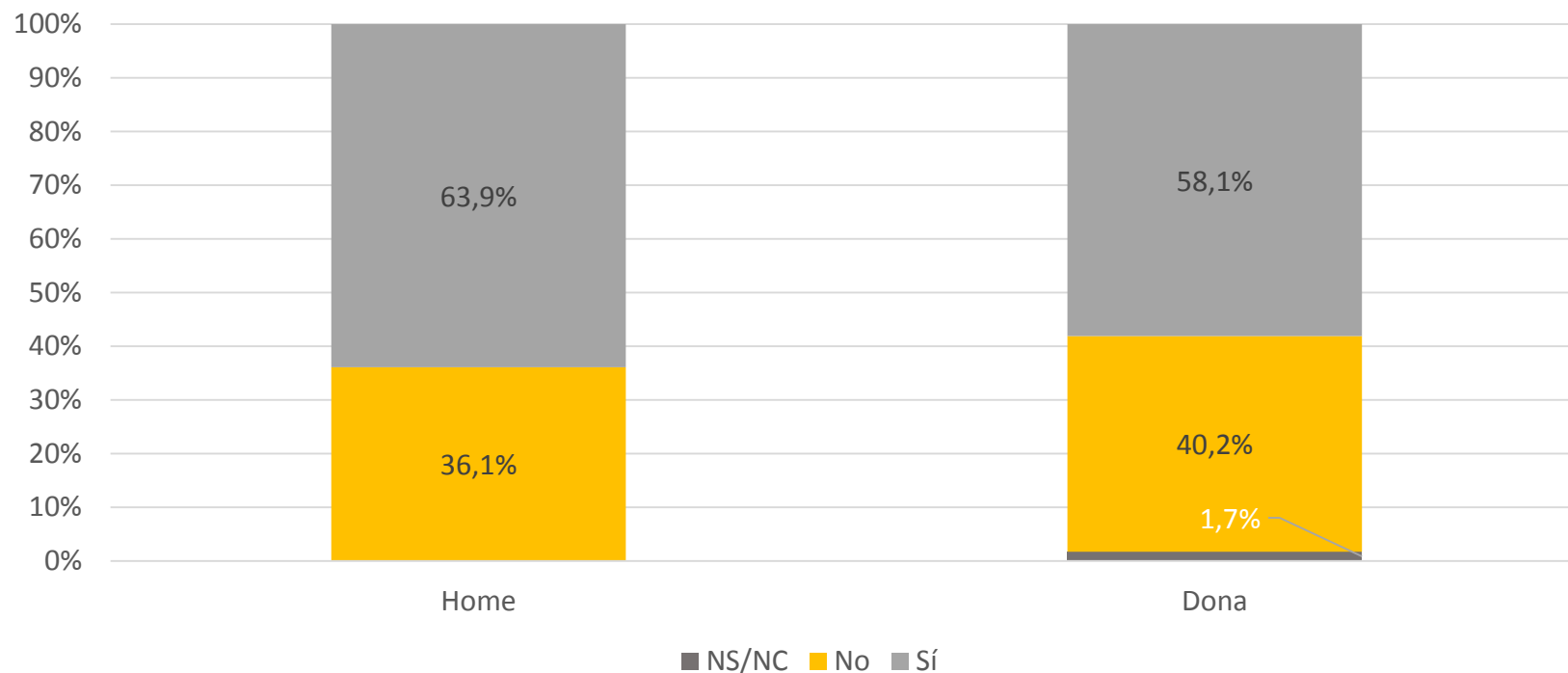
Disposa de programa de formació escrit segons tipus d'establiment



Hotels i allotjaments amb serveis alimentaris destaquen pel que fa a la proporció de casos en que disposen d'un programa de formació escrit. A la resta d'establiments, les proporcions son notables, però queden bastant per sota de la mostrada pels hotels

## Disposa de programa de formació escrit?

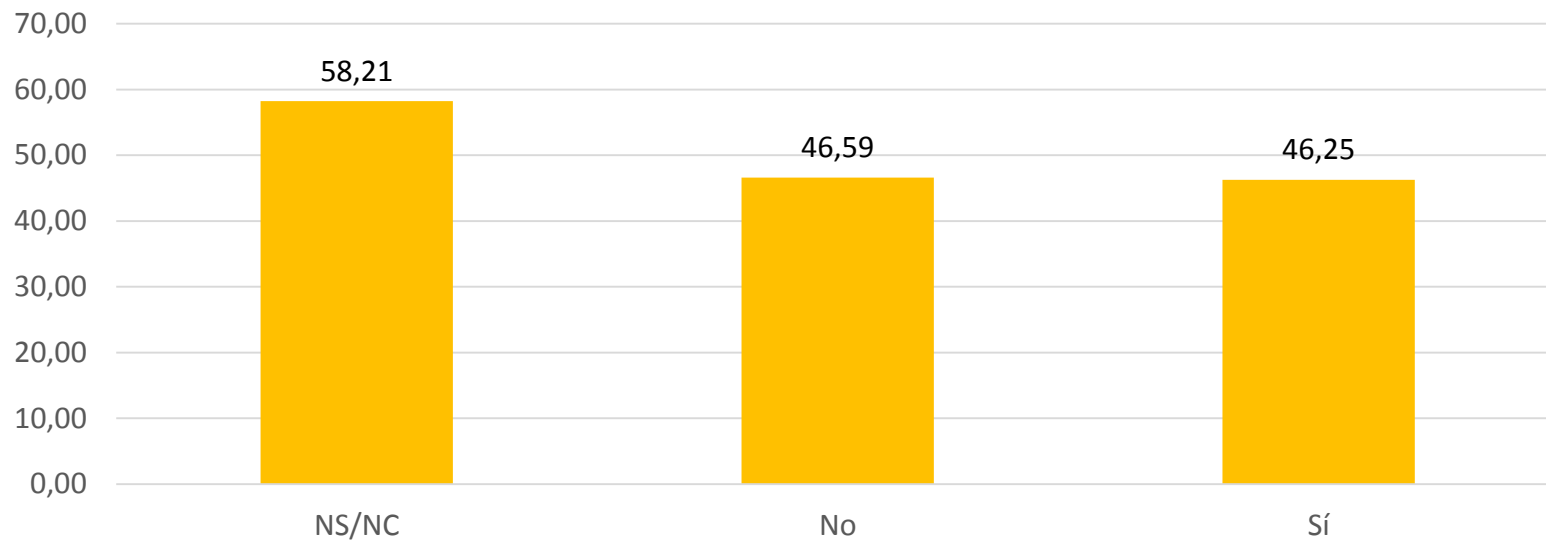
Disposa de programa de formació escrit segons gènere de l'entrevistat



El gènere de l'entrevistat no és determinant sobre la proporció de casos en que disposen d'un programa de formació escrit, malgrat que aquesta és una mica inferior en el cas de la dona

## Disposa de programa de formació escrit?

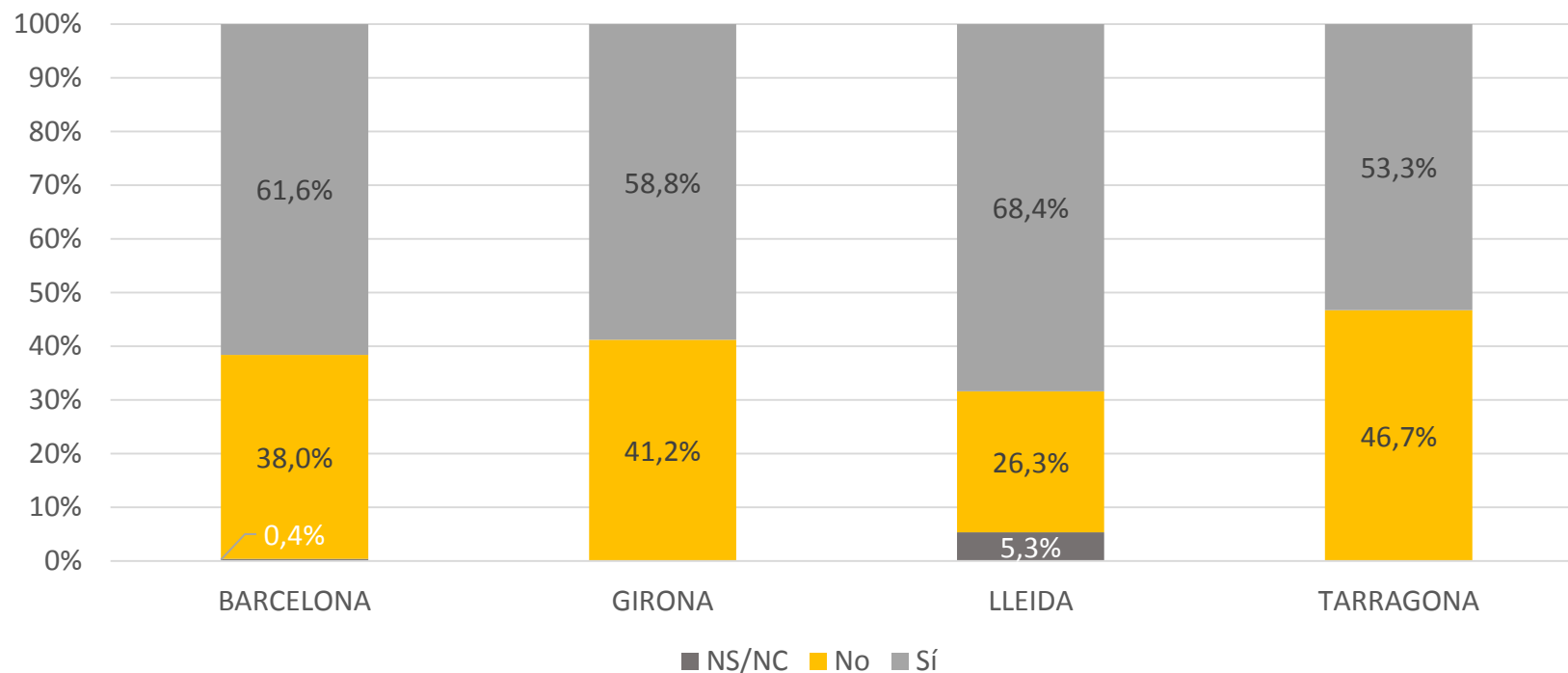
Disposa de programa de formació escrit: edat mitjana de l'entrevistat



Pel que fa a l'edat mitjana dels entrevistats que donen cada resposta no s'han trobat diferències significatives. Ara bé, els que no responen son més grans que la resta, per terme mig

## Disposa de programa de formació escrit?

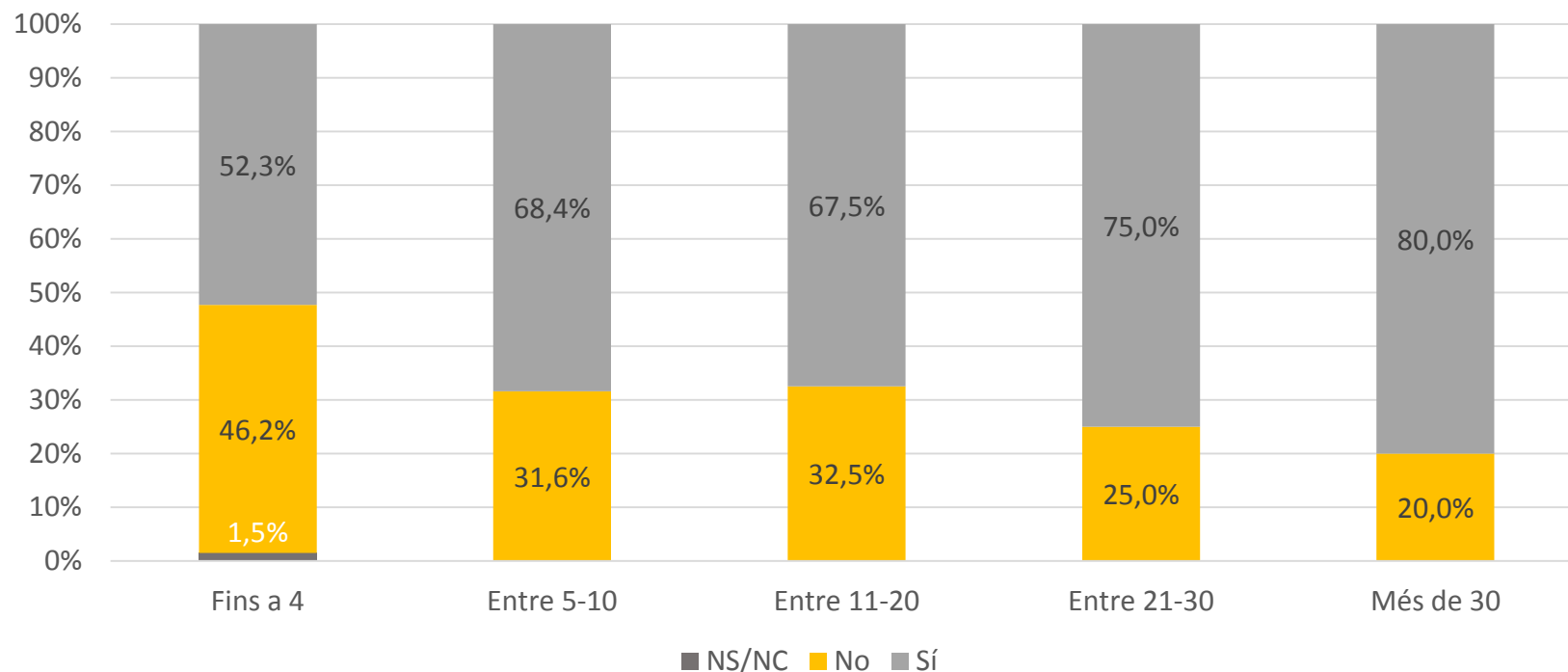
Disposa de programa de formació escrit segons província



La província d'ubicació de l'establiment no és determinant sobre la proporció de casos en que disposen d'un programa de formació escrit, malgrat que aquesta és una mica més elevada en els casos de Lleida i Barcelona

## Disposa de programa de formació escrit?

Disposa de programa de formació escrit segons nombre de treballadors

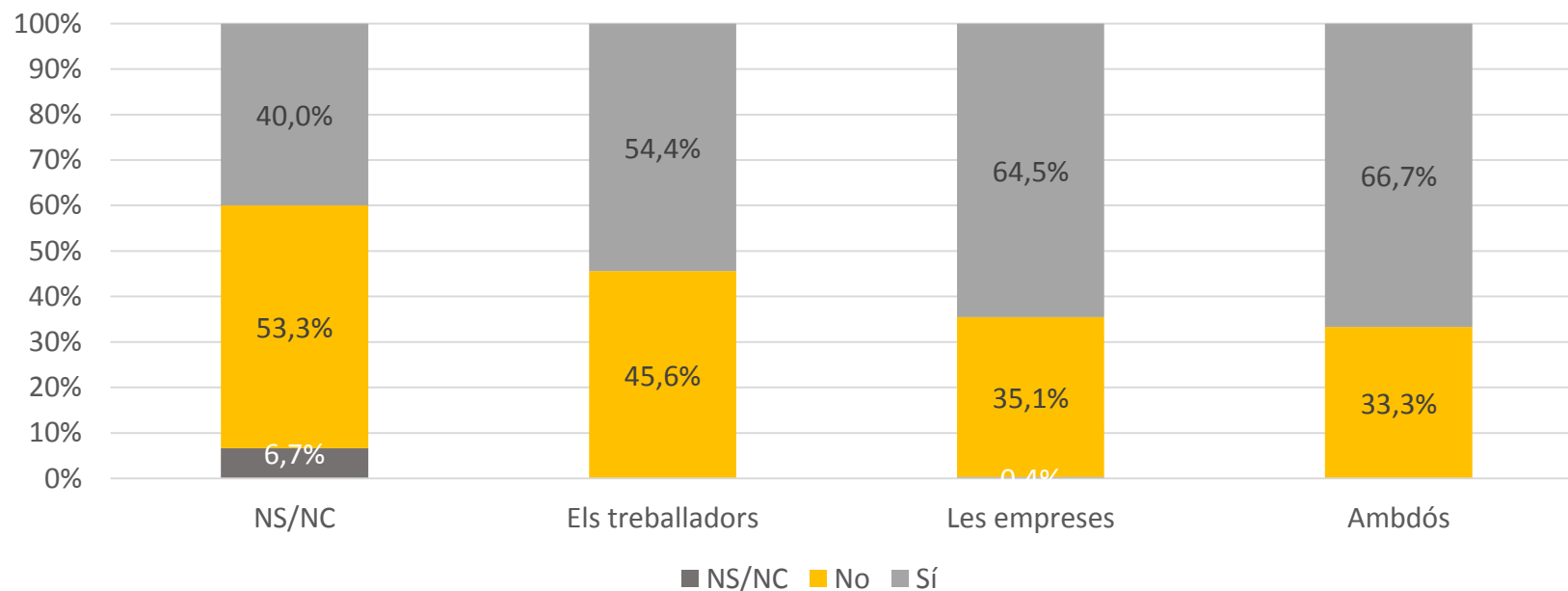


El nombre d'empleats és determinant sobre la proporció de casos en que disposen d'un programa de formació escrit ja que, la proporció de casos que en tenen, augmenta a mida que ho fa la grandària de la plantilla



## Disposa de programa de formació escrit?

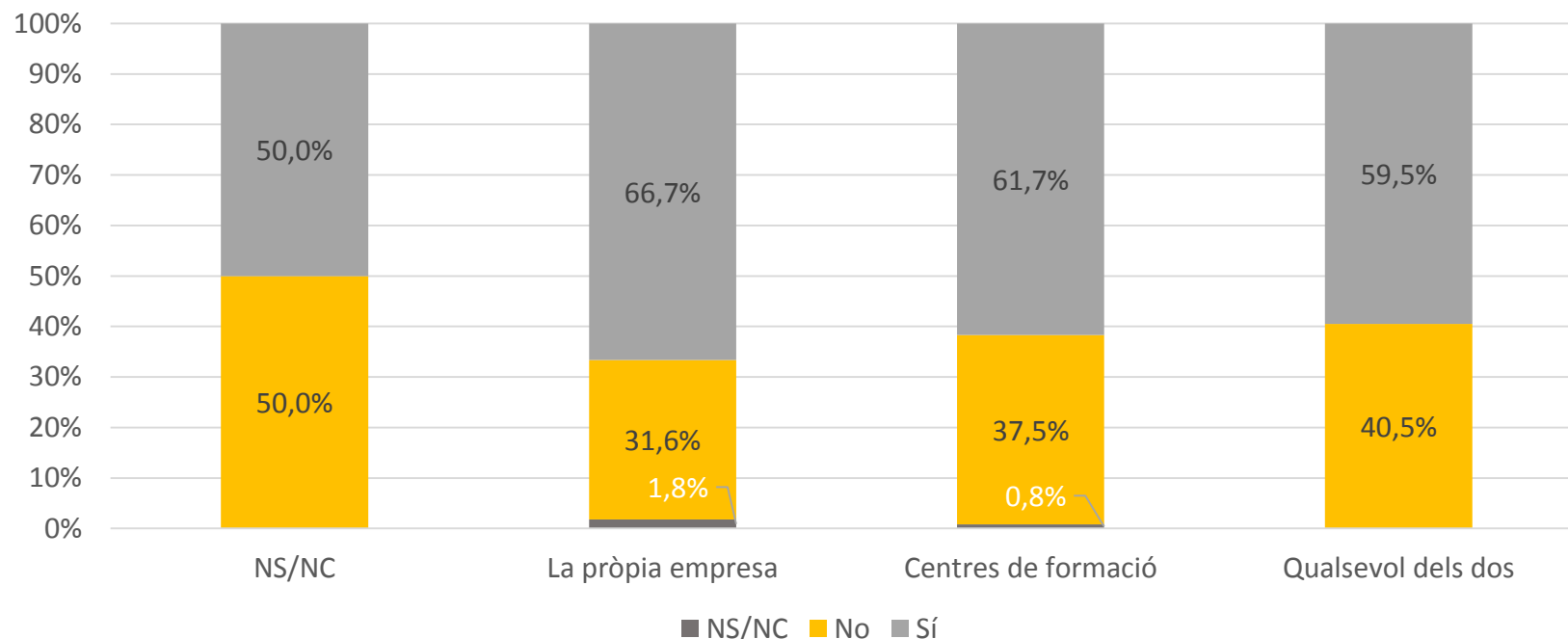
Disposa de programa de formació escrit segons qui ha de ser responsable de la formació



El percentatge de casos que tenen programa de formació escrit augmenta linealment des de el grup que no respon a la pregunta sobre qui ha de fer-se responsable de la formació, al grup que diu que els responsables son els treballadors, i al grup que diu que ho han de fer les empreses o ambdós. En altres paraules: quan es considera que l'empresa te algun grau de responsabilitat en la formació dels treballadors, la probabilitat de que tingui un programa de formació escrit augmenta

## Disposa de programa de formació escrit?

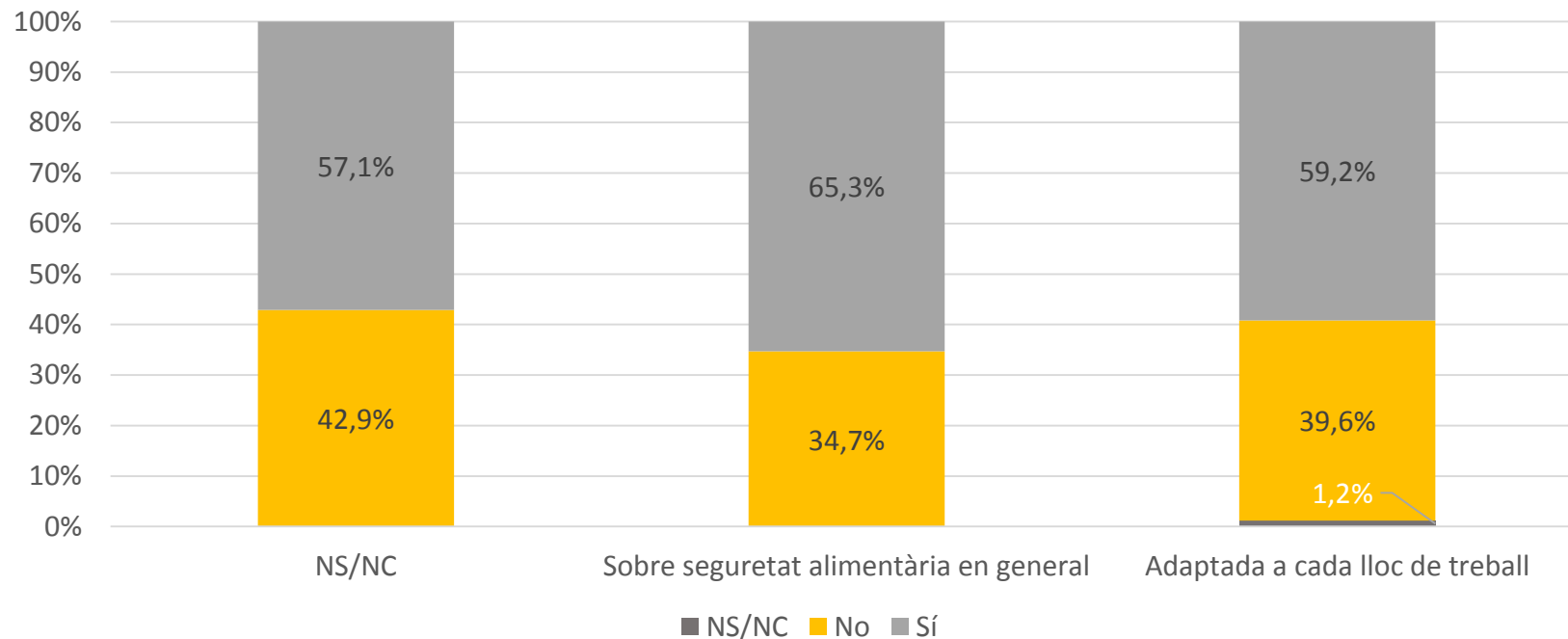
Disposa de programa de formació escrit segons qui ha d'impartir la formació



El percentatge de casos que tenen programa de formació escrit és una mica més elevat entre els que consideren que la formació l'ha d'impartir la pròpia empresa. Malgrat tot, les diferències no son estadísticament significatives

## Disposa de programa de formació escrit?

Disposa de programa de formació escrit segons com ha de ser la formació



El percentatge de casos que tenen programa de formació escrit és una mica més elevat entre els que consideren que la formació ha de ser sobre seguretat alimentària en general. Malgrat tot, les diferències no son estadísticament significatives

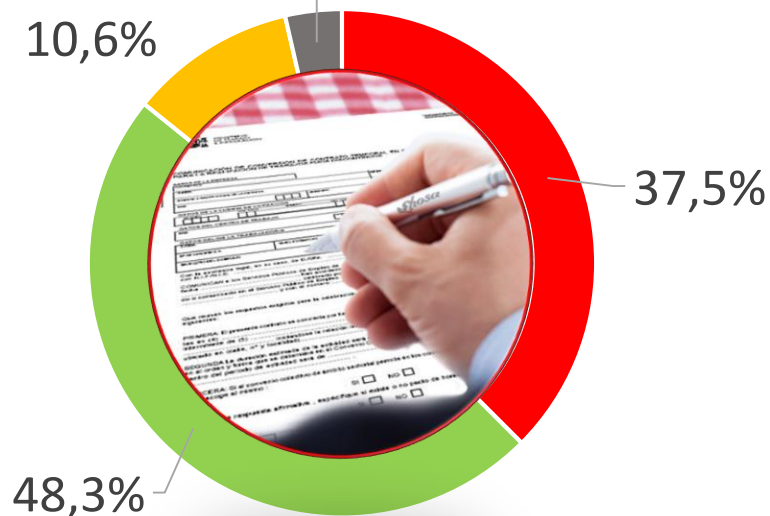


**Grau d'exigència d'acreditació al personal contractat i formació del mateix**

## Acreditació del personal contractat

Un 37,5% dels Establiments no va demanar acreditació a cap treballador contractat, mentre que un 48,3% ho va fer en tots els casos i un 10,6% en alguns

Va demanar acreditació de formació al personal que té contractat?  
3,6%

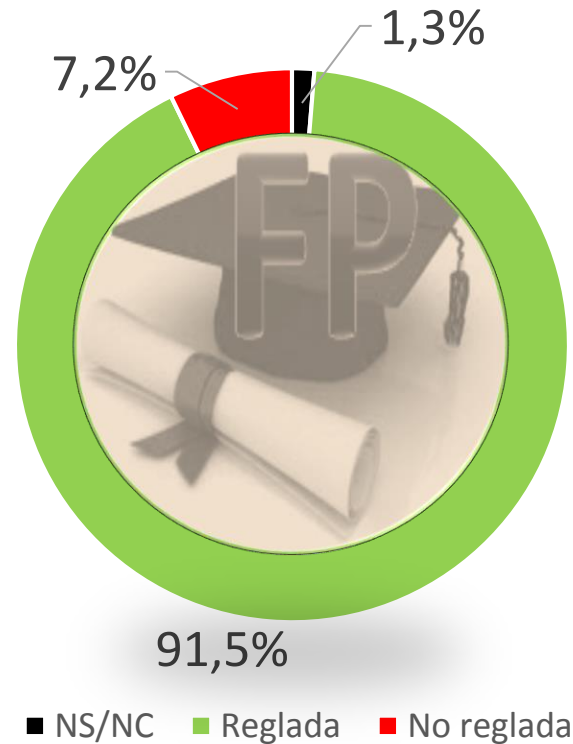


■ No a cap ■ Sí a tots ■ Sí a alguns ■ NS/NC

## Acreditació del personal contractat

Del 58,7% dels establiments que va demanar acreditació als treballadors contractats, la gran majoria (91,5%) assenyala que la formació acreditada era reglada

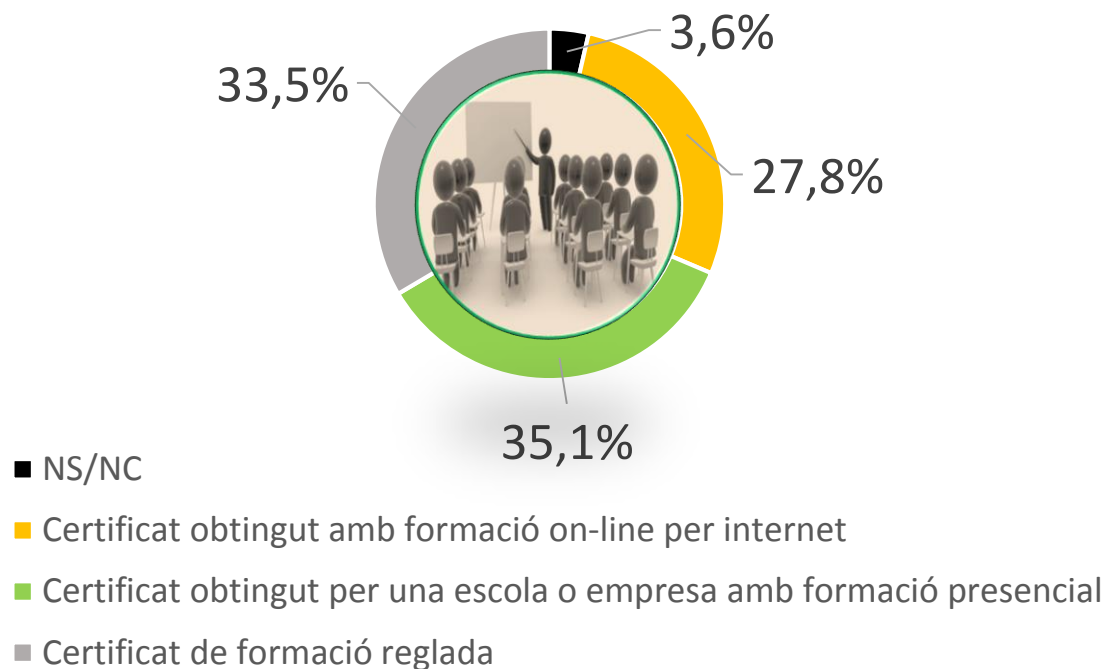
En cas afirmatiu, la formació era:



## Acreditació del personal contractat

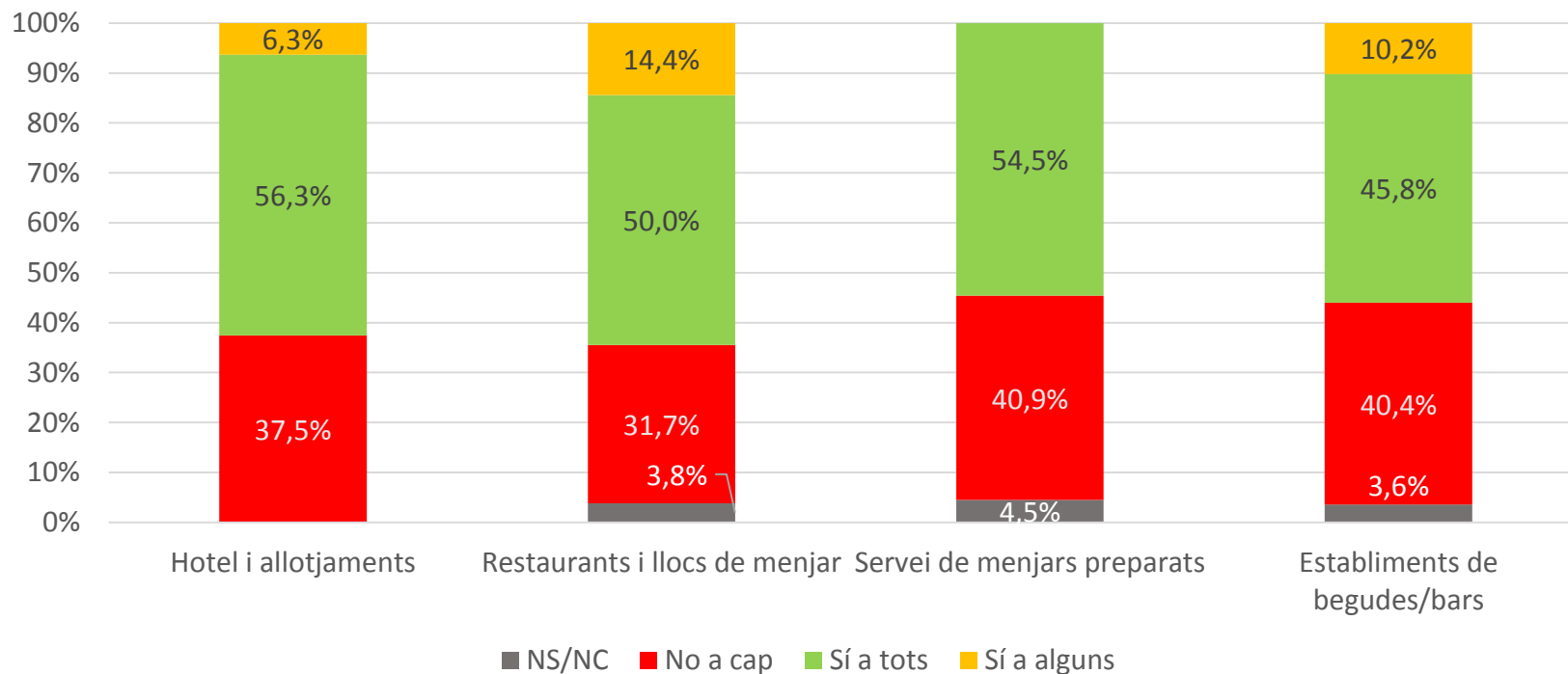
Del 58,7% dels establiments que va demanar acreditació als treballadors contractats, quasi una tercera part dels casos, va obtenir acreditacions en forma de certificats d'haver cursat formació online; un altre tercera part va obtenir certificats expedits per centres de formació amb classes presencials i l'altra tercera part simplement esmenta certificats de formació reglada, sense més detalls

En cas afirmatiu, la forma d'acreditar la formació (dels que en tenien) va ser mitjançant...



## Acreditació del personal contractat

Va demanar acreditació al personal contractat segons tipus d'establiment

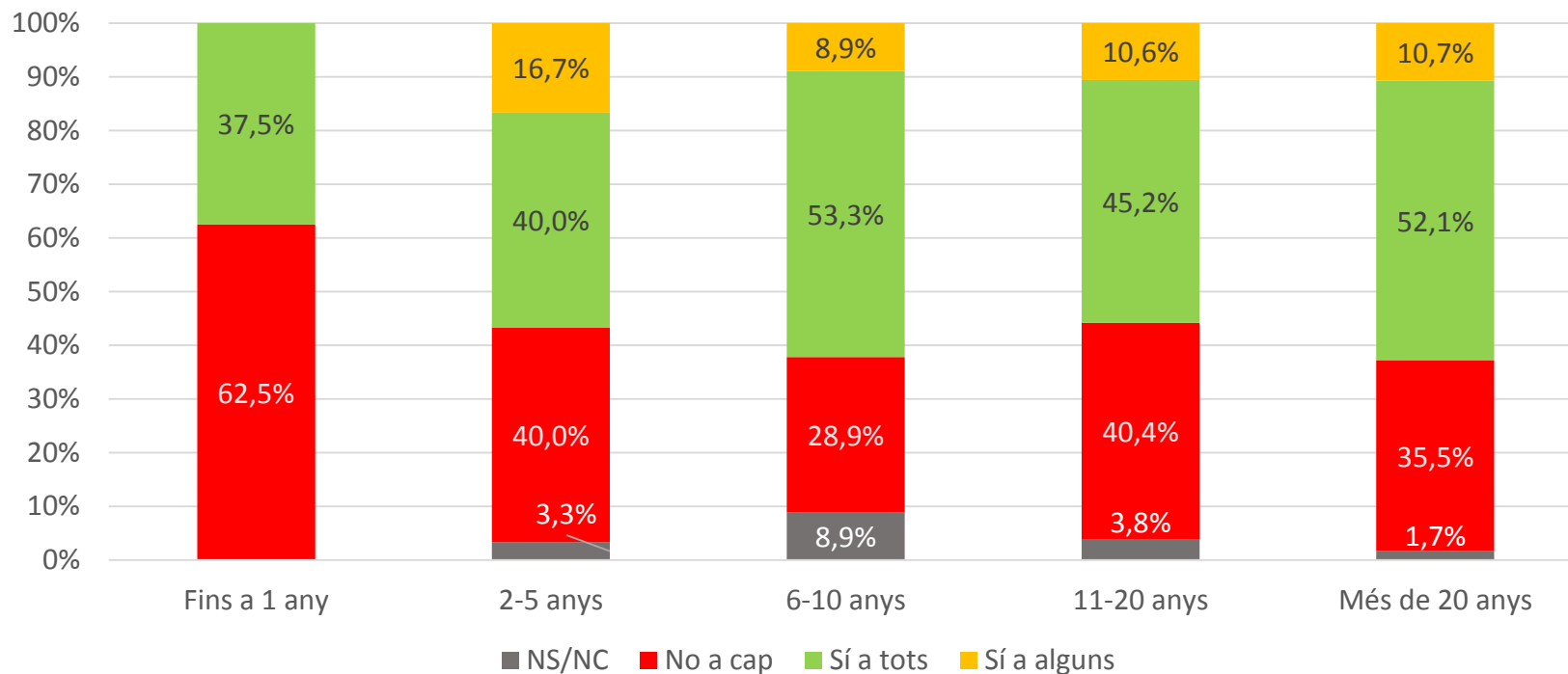


Malgrat que no hi ha diferències significatives en les proporcions d'establiments que van demanar o no acreditació al personal contractat, es detecta una tendència a fer-ho més sovint entre els hotels i allotjaments i entre les empreses de servei de menjars preparats que a la resta



## Acreditació del personal contractat

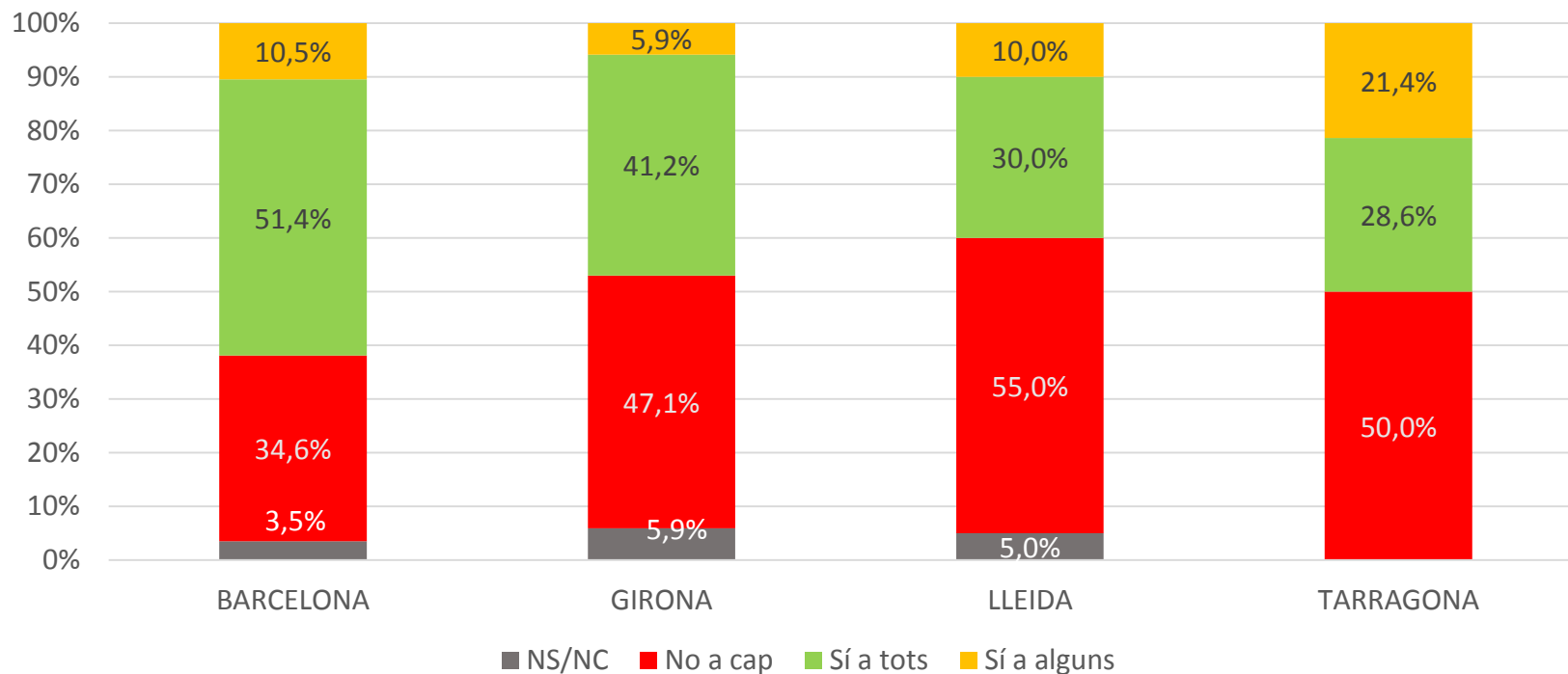
Va demanar acreditació al personal contractat segons anys en el sector



Malgrat que no hi ha diferències significatives en les proporcions d'establiments que van demanar o no acreditació al personal contractat, es detecta una tendència a fer-ho més sovint entre els que porten més anys operant al sector

# Acreditació del personal contractat

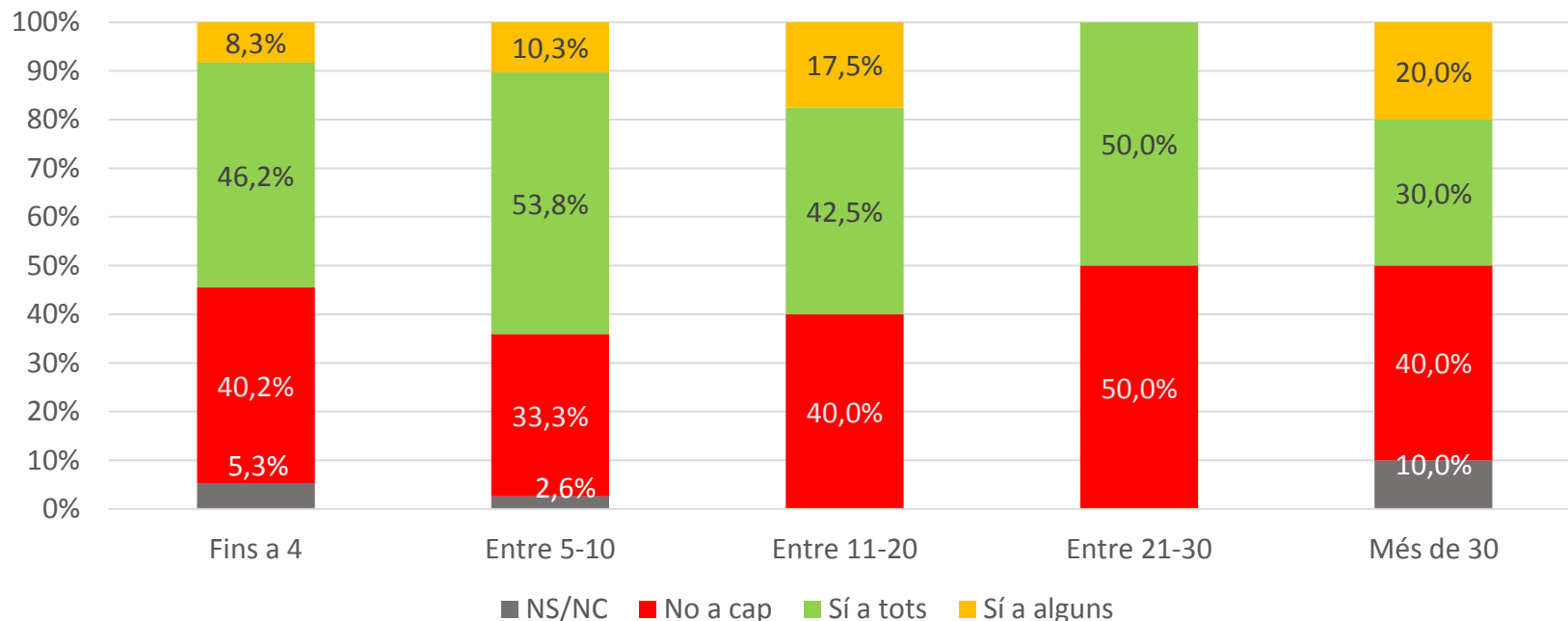
Va demanar acreditació al personal contractat segons província



Malgrat que no hi ha diferències significatives en les proporcions d'establiments que van demanar o no acreditació al personal contractat, es detecta una tendència a fer-ho més sovint entre els que operen a Barcelona i Girona

## Acreditació del personal contractat

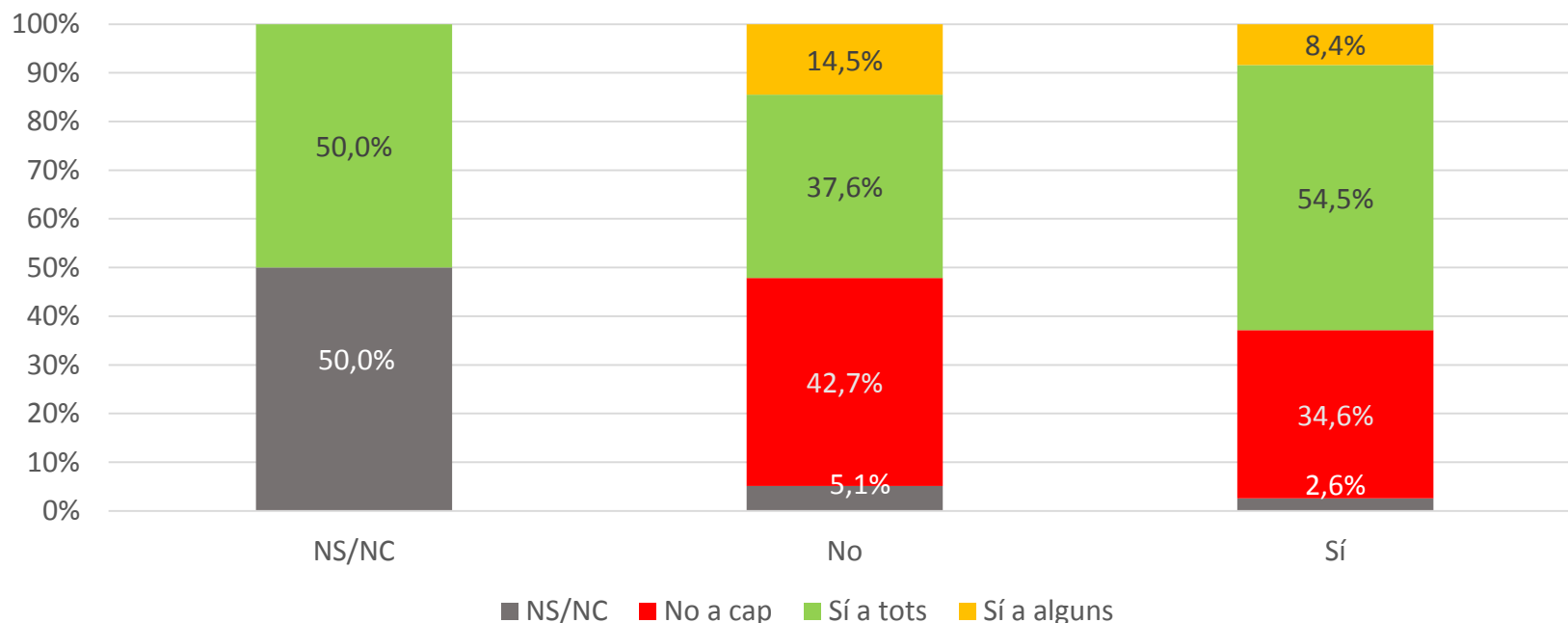
Va demanar acreditació al personal contractat segons nombre de treballadors



Malgrat que no hi ha diferències significatives en les proporcions d'establiments que van demanar o no acreditació al personal contractat, es detecta una tendència a fer-ho més sovint entre els que tenen entre 5 i 10 treballadors i els que tenen entre 21 i 30. Les grans empreses són les que menys adopten aquesta pràctica, si bé, també és cert que mostren una proporció més elevada de resposta "Sí, a alguns", la qual cosa indica que tenen força en compte una acreditació selectiva

## Acreditació del personal contractat

Va demanar acreditació al personal contractat segons disposició de programa de formació escrit



Malgrat que no hi ha diferències significatives en les proporcions d'establiments que van demanar o no acreditació al personal contractat en funció de qui ha de ser responsable de la formació, qui l'ha d'impartir o com ha de ser, en canvi sí que es donen diferències rellevants en funció de si l'empresa té o no un programa de formació escrit. Així, les que en tenen, mostren una proporció major de casos en que es va demanar acreditació a tots els contractats

## Acreditació del cap d'operativa

El 96,5% dels establiments compten amb un responsable de l'operativa diària que té formació en seguretat alimentària

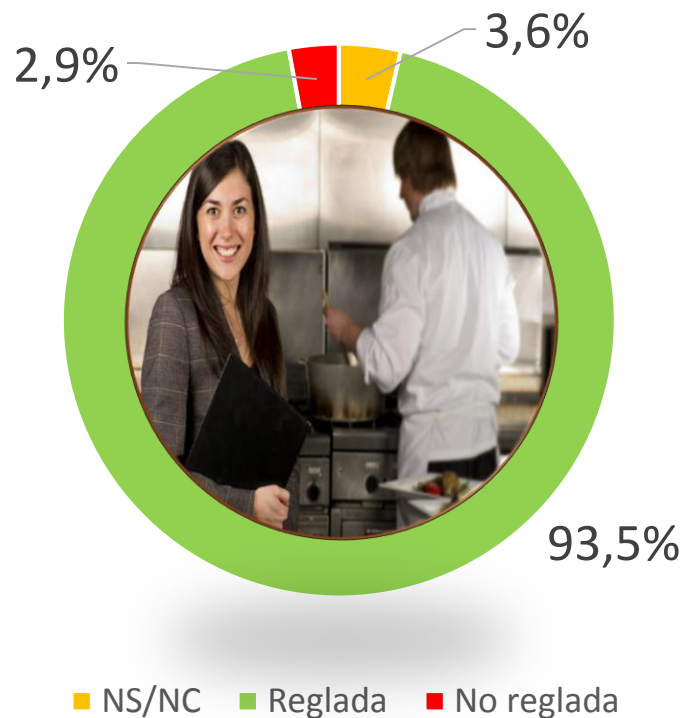
El responsable de l'operativa diària de l'establiment, té formació en seguretat alimentària?



## Acreditació del cap d'operativa

El 93,5% dels establiments que compten amb un responsable de l'operativa diària que té formació en seguretat alimentària indiquen que la formació acreditada per aquest càrrec és reglada

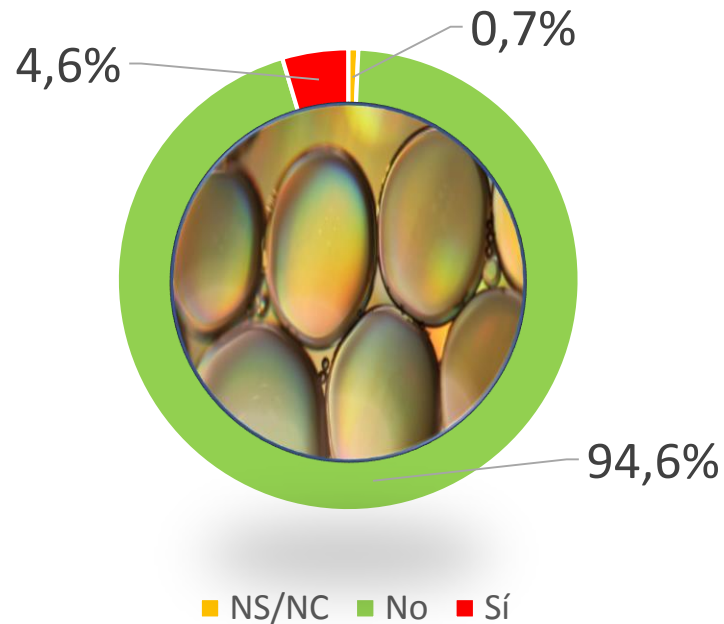
En cas afirmatiu, la formació del cap operatiu és:



## Record d'incidents

Del total d'establiments entrevistats, només un 4,6% ha reportat haver tingut algun incident de seguretat alimentària

Recorda haver tingut algun incident de seguretat alimentària a l'establiment com intoxicacions o queixes de clients relatives a la higiene?



Entre els que han tingut incidents (4,6% del total), un 94,2% dels casos han patit 1 en els darrers 5 anys i un 7,6% n'ha patit fins a 3 en el mateix lapse de temps

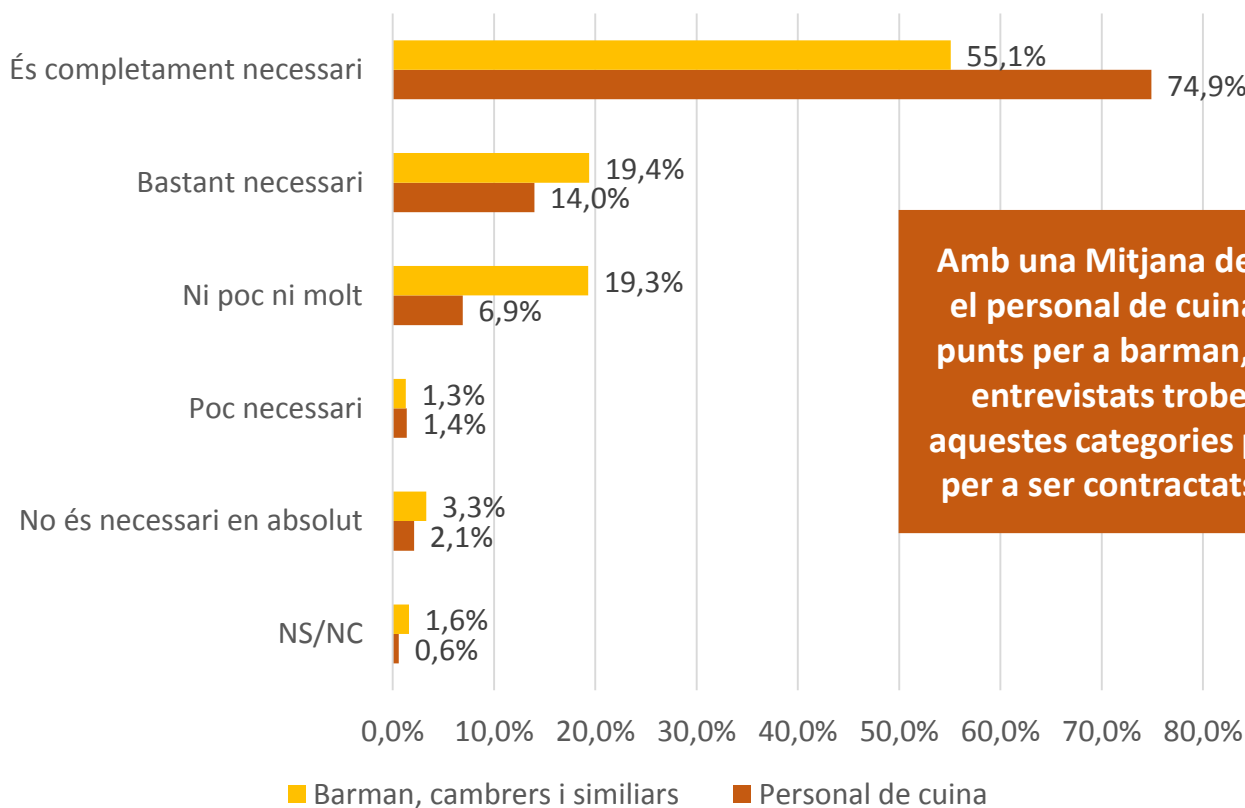


## Necessitats de formació



## Necessitat d'acreditació

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



**Amb una Mitjana de 4,59 punts sobre 5 per el personal de cuina i una Mitjana de 4,24 punts per a barman, cambrers i similars, els entrevistats troben força necessari que aquestes categories professionals s'acreditin per a ser contractats i treballar en el sector**

# Compliment de condicions per a garantir un servei adequat



REO núm. 866

Estadístics	Tot el personal del nostre establiment ha rebut formació per a desenvolupar els llocs de treball que ocupen	Les nostres instal·lacions i els nostres processos de treball estan dissenyats per fer una manipulació segura dels aliments	Hi ha una persona que és responsable de supervisar que es compleixen les normes de manipulació segura d'aliments i de corregir les desviacions detectades
Amb resposta	303	307	304
Sense resposta	5	1	4
Mitjana	4,5	4,69	4,63
Mediana	5	5	5
Moda	5	5	5
Desviació estàndar	0,853	0,638	0,798
Mínim	1	1	1
Màxim	5	5	5
Gens d'acord	2,3%	1,0%	2,1%
Poc d'acord	0,7%	0,4%	0,6%
Ni poc ni molt	7,6%	2,2%	5,1%
Bastant d'acord	22,9%	21,0%	15,8%
Completament	64,8%	75,2%	74,9%
NS/NC	1,7%	0,3%	1,4%

Amb poques excepcions, els establiments entrevistats estan força d'acord amb les afirmacions proposades sobre les condicions en que treballen. Les notes mitjanes obtingudes son de 4,5 o més punts sobre 5. El resultat indica que la majoria del personal ha rebut formació, que les instal·lacions i processos estan dissenyats per a garantir una manipulació segura i que hi ha un responsable que supervisa que això sigui així.



# Compliment de condicions per a garantir un servei adequat



REO núm. 866

Malgrat que no hi ha diferències significatives per raó del tipus d'establiment, es faciliten els resultats mitjans per a cada tipus en referència a les afirmacions sobre compliment de condicions per a complir un servei adequat en relació a la manipulació d'aliments.



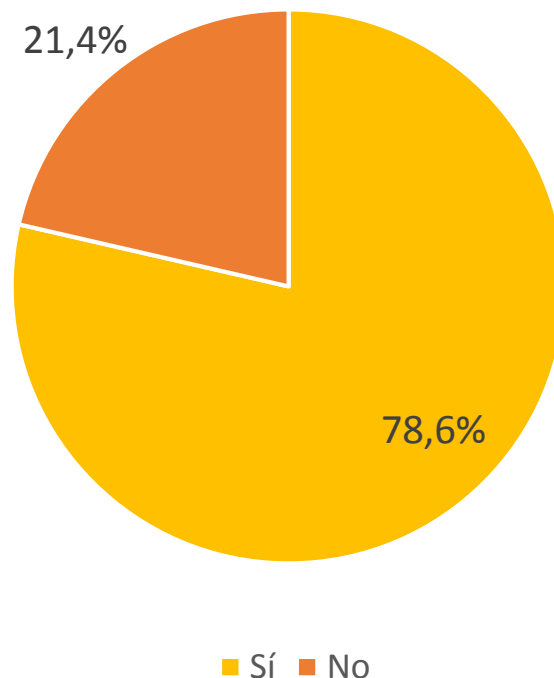
Els hotels i allotjaments destaquen una mica per sobre en formació de personal i disseny d'instal·lacions, i els establiments de menjars preparats en supervisió.



		Mitjana	D.E.
Tot el personal del nostre establiment ha rebut formació per a desenvolupar els llocs de treball que ocupen	Hotel i allotjaments	4,71	0,78
	Restaurants i llocs de menjar	4,48	0,83
	Servei de menjars preparats	4,25	1,07
	Establiments de begudes/bars	4,53	0,84
	Total	4,50	0,85
Les nostres instal·lacions i els nostres processos de treball estan dissenyats per fer una manipulació segura dels aliments	Hotel i allotjaments	4,89	0,33
	Restaurants i llocs de menjar	4,71	0,60
	Servei de menjars preparats	4,85	0,49
	Establiments de begudes/bars	4,64	0,70
	Total	4,69	0,64
Hi ha una persona que és responsable de supervisar que es compleixen les normes de manipulació segura d'aliments i de corregir les desviacions detectades	Hotel i allotjaments	4,59	1,07
	Restaurants i llocs de menjar	4,66	0,70
	Servei de menjars preparats	4,90	0,31
	Establiments de begudes/bars	4,58	0,87
	Total	4,63	0,80

Menys d'una quarta part dels establiments reporten estar en el cas de que el seu personal necessiti formació actualment

Actualment, té el seu personal necessitats de formació?



## Necessitats de formació

Els temes que esmenten els establiments en els quals hi ha personal amb necessitats de formació son força diversos, destacant la manipulació d'aliments i l'actualització de coneixements:



	N	REO, núm. 866
MANIPULACIO D'ALIMENTS	22,00	23,91
ACTUALITZACIO DE CONEIXEMENTS	15,00	16,30
ALERGIES	10,00	10,87
CUINA	8,00	8,70
ATENCIO AL CLIENT	5,00	5,43
FORMACIO ALS CAMBRERS	3,00	3,26
SULFITS	3,00	3,26
IDIOMES	2,00	2,17
SEGURETAT ALIMENTARIA	2,00	2,17
FORMACIO AL CAP DE SALA	2,00	2,17
CANVIS DE MENJAR	1,00	1,09
FORMACIO FORA DE L'EMPRESA	1,00	1,09
GESTIO DEL NEGOCI	1,00	1,09
GESTIO INTERNA	1,00	1,09
QUALITAT	1,00	1,09
RISCOS ALIMENTARIS	1,00	1,09
TECNQUES DE TALL	1,00	1,09
CADENA DE FRED	1,00	1,09
HIGIENE	1,00	1,09
INTOLERANCIES	1,00	1,09
MARQUETING	1,00	1,09
RISCOS LABORALS	1,00	1,09
SEGURETAT A LA FEINA	1,00	1,09
SEGURETAT EN GENERAL	1,00	1,09
CONTAMINACIÓ DE PRODUCTES	1,00	1,09
NOUS ALIMENTS	1,00	1,09
SOMELIERS	1,00	1,09
CREUAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS	1,00	1,09
CURSOS DE XOCOLATA	1,00	1,09
CURSOS MOTIVACIONALS	1,00	1,09
TOTAL	92,00	100,00



**Opinions sobre diversos aspectes de la formació al sector i la seva situació a Catalunya**

## Opinió sobre diversos aspectes

Grau mig d'acord amb cada afirmació en escales de 5 punts:

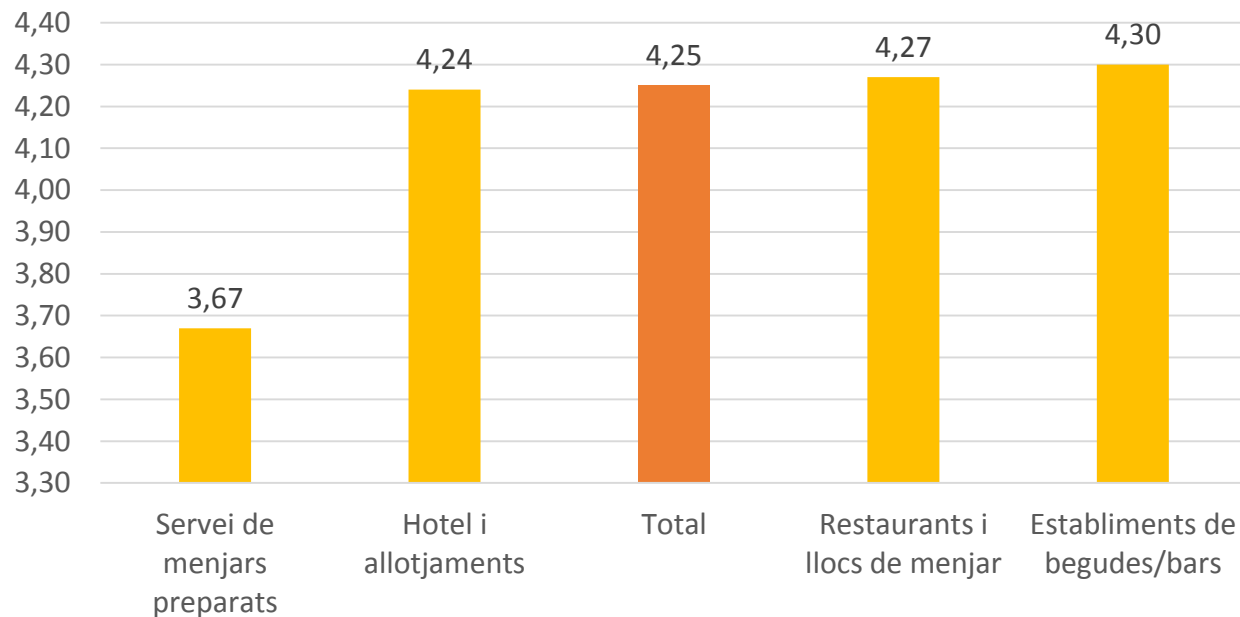
Afirmacions referides a Catalunya	% amb resposta	Mínim	Màxim	Mitjana	D.E.
Hauria d'exigir-se legalment que el responsable de la operativa diària de cada establiment tingui una formació específica orientada a supervisar de forma permanent el compliment de pràctiques correctes d'higiene per part dels treballadors	99,03	1	5	4,48	0,88
A Catalunya, està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar	97,73	1	5	4,25	1,06
Hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració	96,43	1	5	4,22	1,07
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	96,10	1	5	4,15	1,05
Els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors	95,45	1	5	4,08	1,09
S'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments	96,75	1	5	4,06	1,32
El cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la	94,16	1	5	3,90	1,16
Els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho	93,51	1	5	3,43	1,44
La gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball	93,18	1	5	3,42	1,31

Els resultats posen de manifest que:

- El sector està força d'acord amb que s'hauria d'exigir 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
- Amb una mica menys de contundència, també hi ha un grau d'acord elevat en que, a Catalunya, està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar i, el mateix es pot dir sobre que hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració
- El sector està bastant d'acord en que 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 i en que els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors
- En canvi, malgrat que també hi ha bastant acord en que s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments, hi ha més dispersió d'opinions
- El grau d'acord baixa una mica pel que fa a l'afirmació de que el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la, i encara una mica més sobre que els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho i sobre que la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball

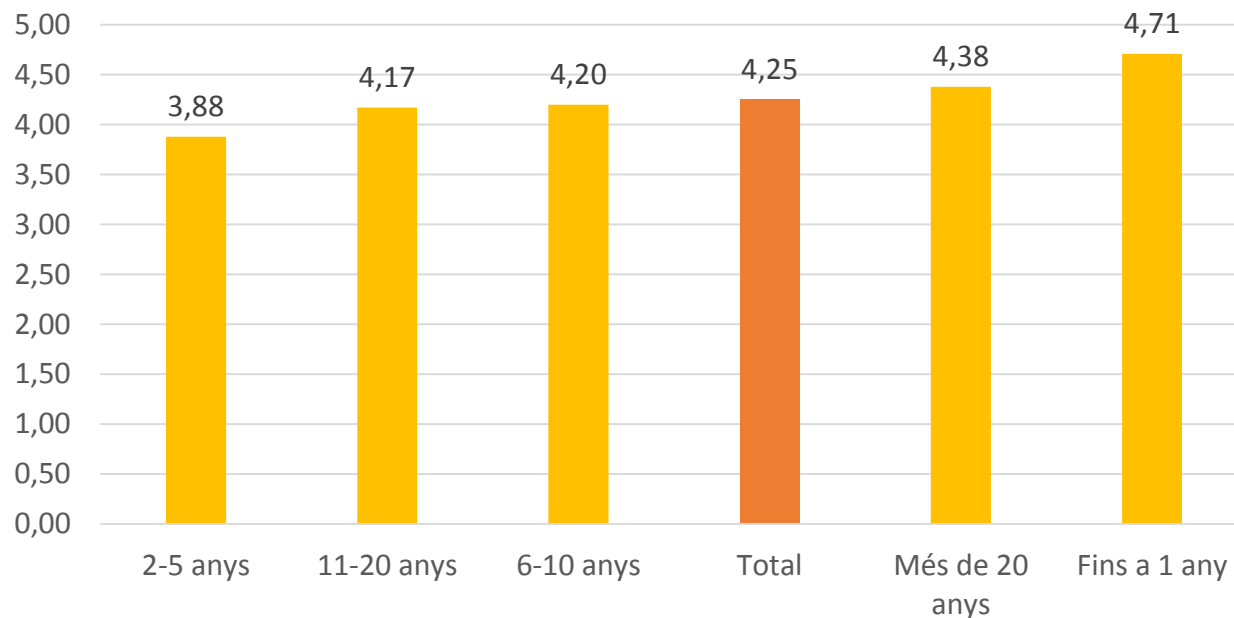


A Catalunya, està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar



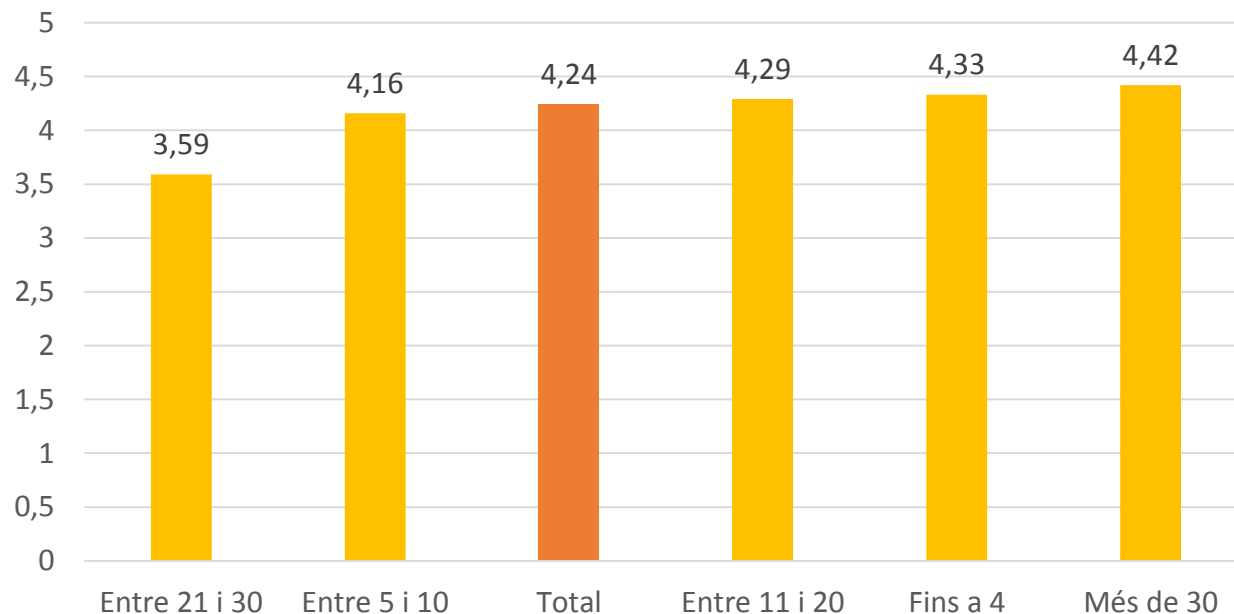
Les empreses de servei de menjars preparats estan menys d'acord amb que a Catalunya està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar

A Catalunya, està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar



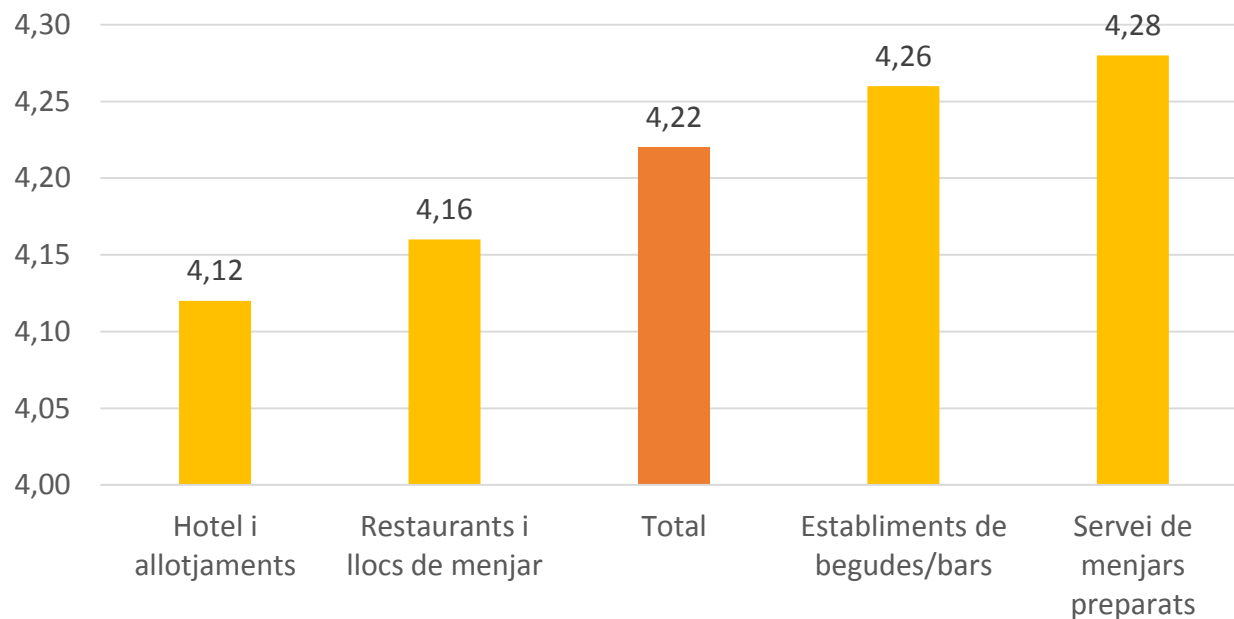
Les empreses que porten entre 2 i 5 anys al sector, estan menys d'acord amb que a Catalunya està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar

A Catalunya, està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar



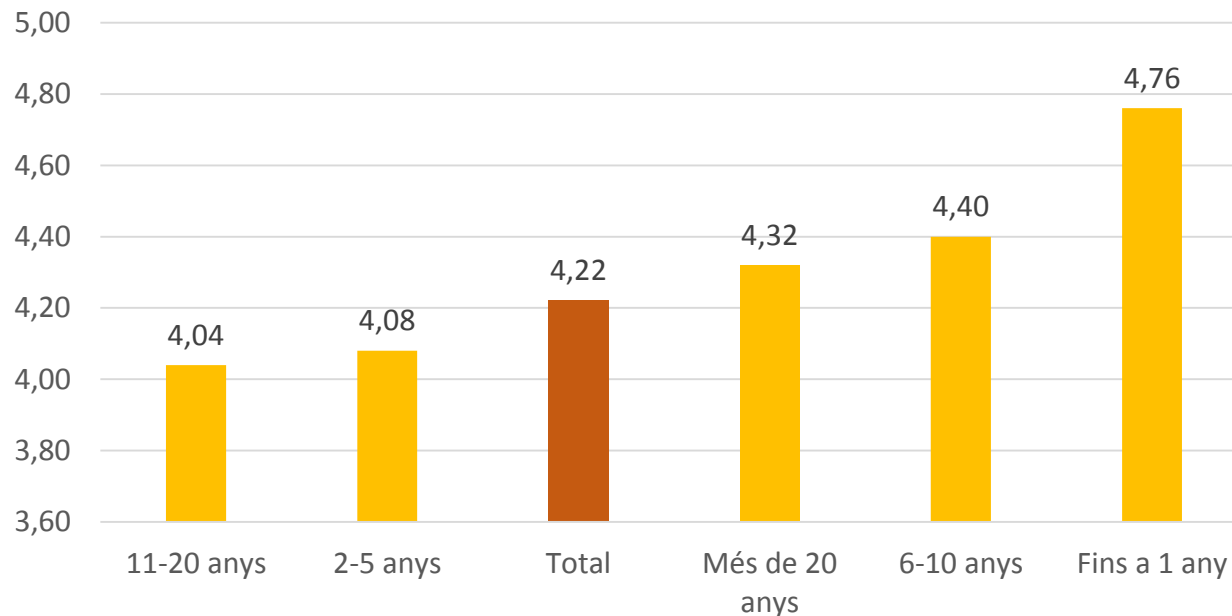
Les empreses que tenen entre 21 i 30 treballadors, estan menys d'acord amb que a Catalunya està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar

A Catalunya hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració



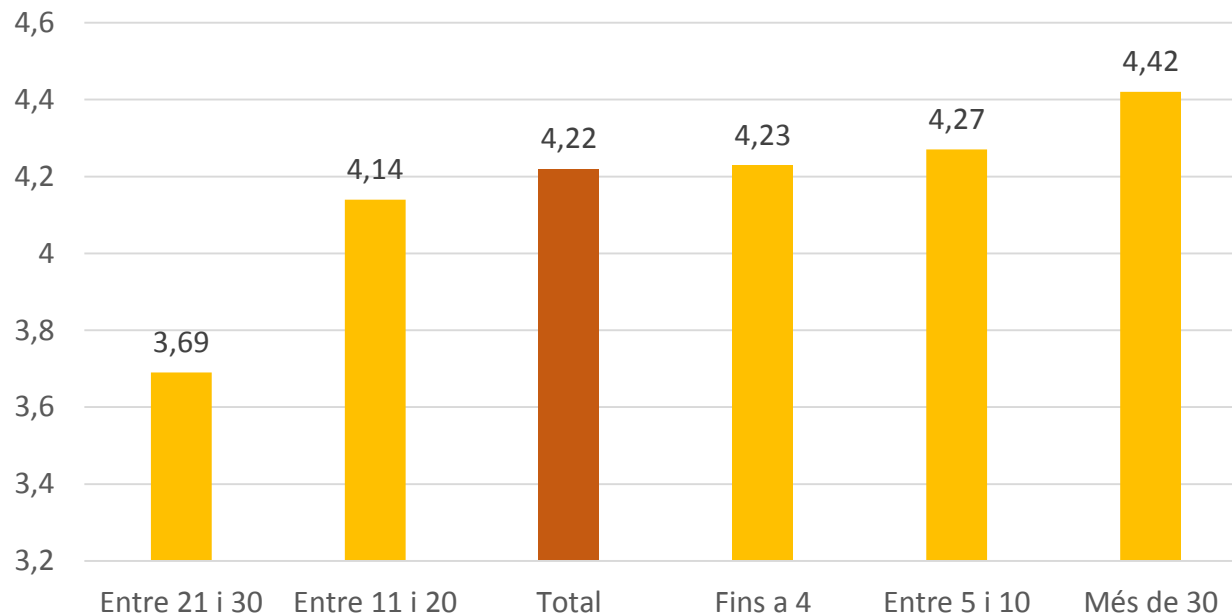
Les empreses de servei de menjars preparats estan més d'acord amb que a Catalunya hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració

A Catalunya hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració



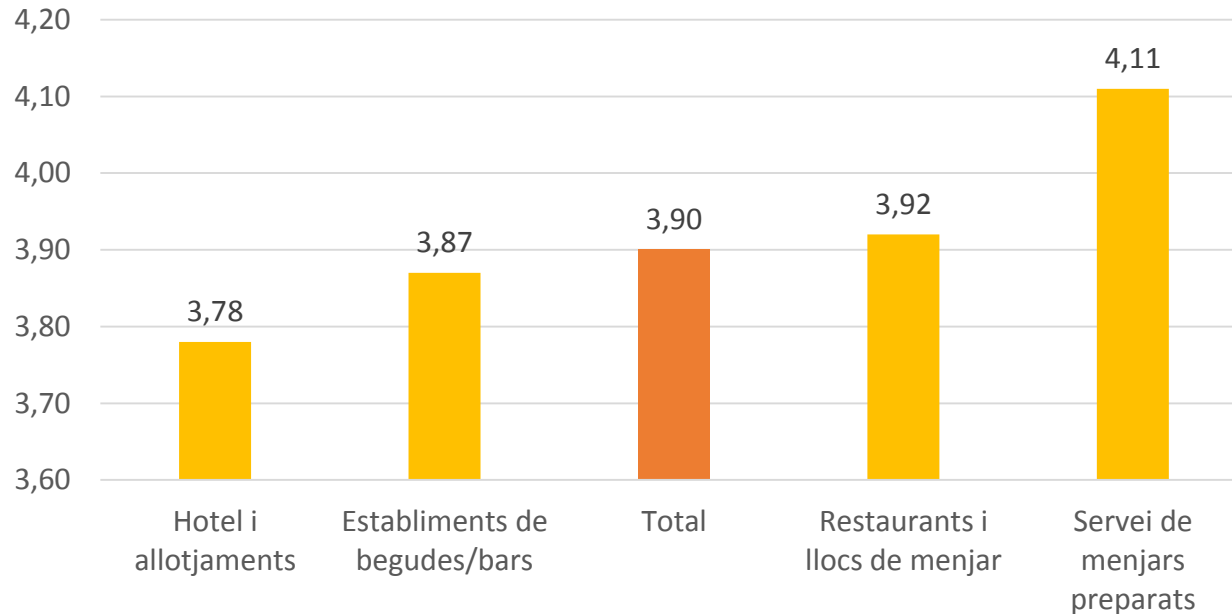
Les empreses que porten fins a 1 any al sector, estan més d'acord amb que a Catalunya hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració

A Catalunya hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració



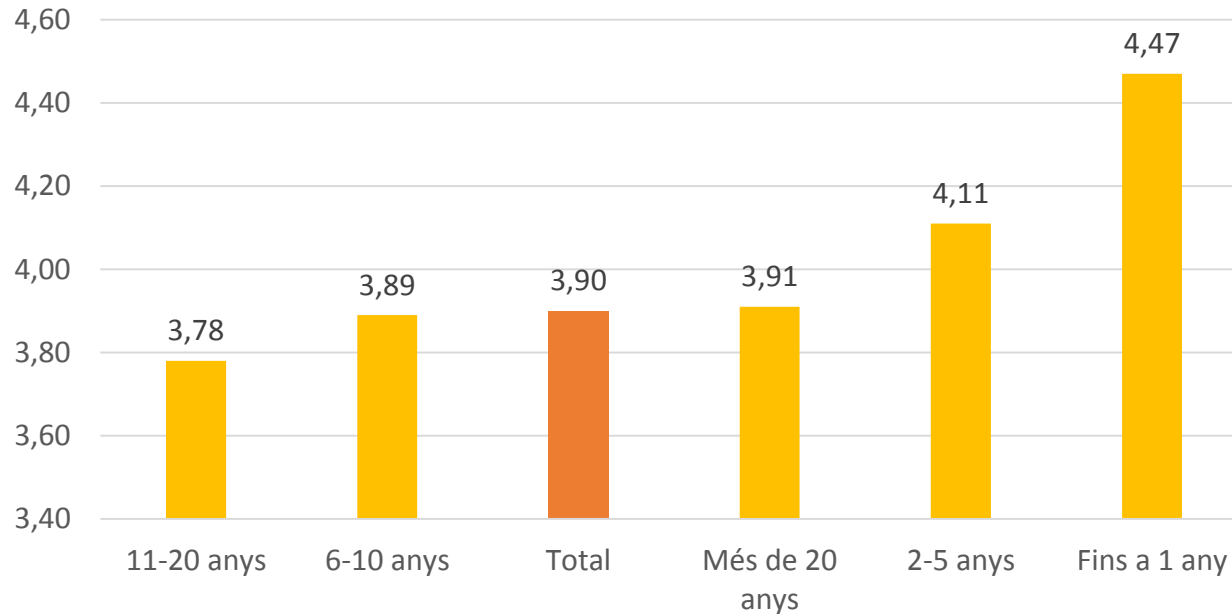
Les empreses que tenen entre 21 i 30 treballadors, estan menys d'acord amb que a Catalunya hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració

A Catalunya, el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la



Les empreses de servei de menjars preparats estan més d'acord amb que a Catalunya hi el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la

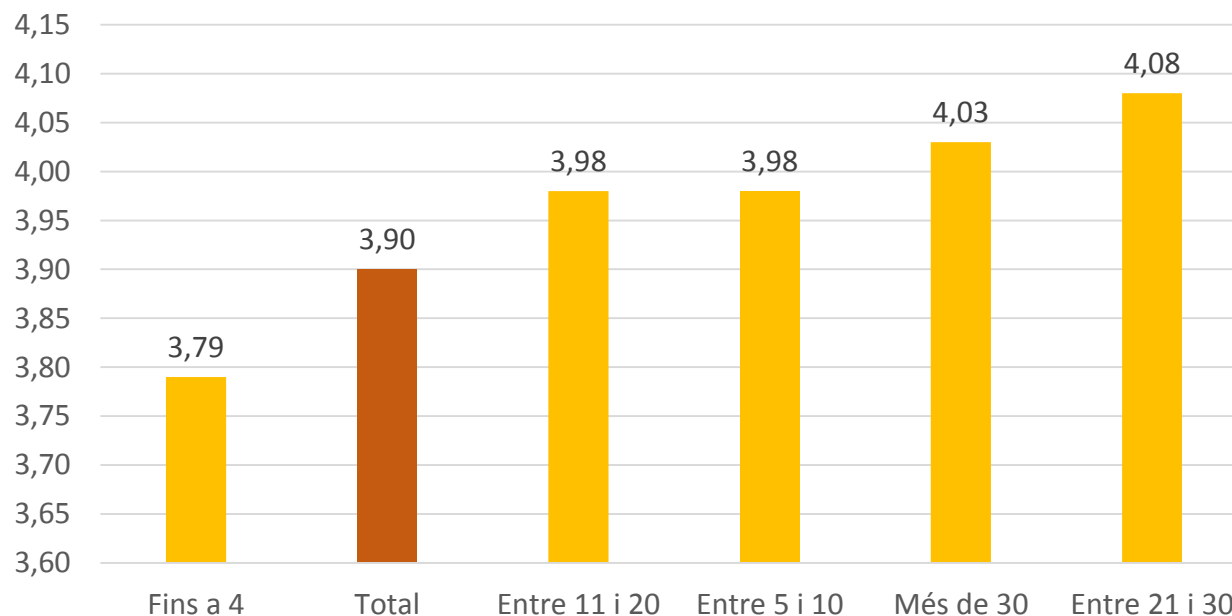
A Catalunya, el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la



Les empreses que porten fins a 1 any al sector, estan més d'acord amb que a Catalunya el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la

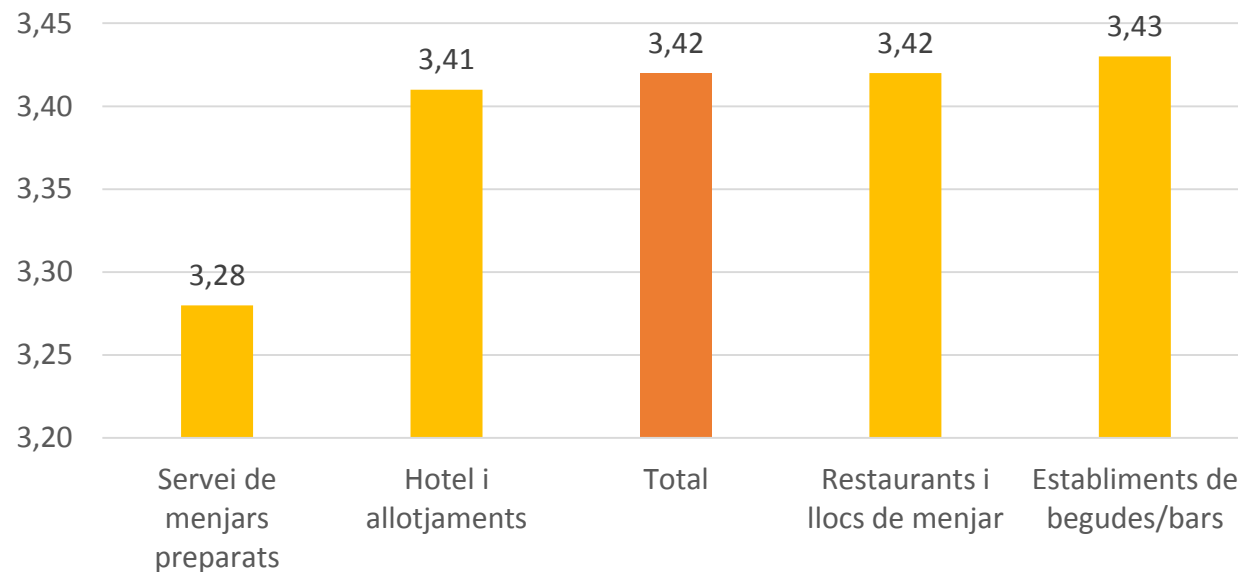


A Catalunya, el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la



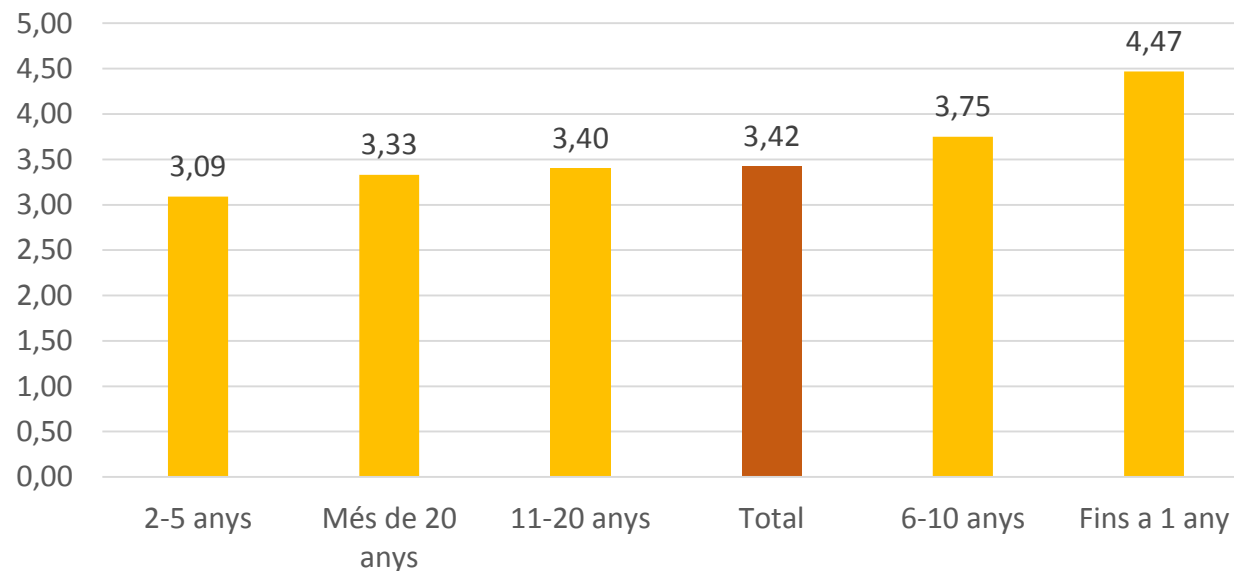
Les empreses de 21 o més treballadors, estan més d'acord amb que a Catalunya el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la

A Catalunya, la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball



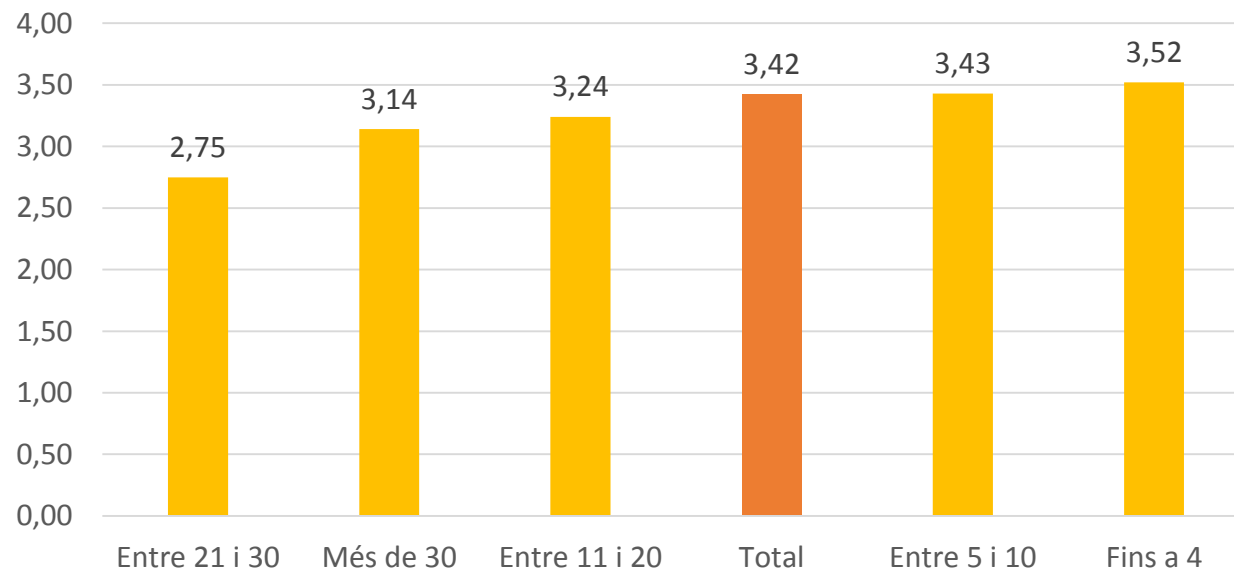
No hi ha diferències estadísticament significatives en el grau d'acord sobre que a Catalunya, la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball. Tots els tipus d'empreses estan més d'acord que en desacord, però amb un nivell moderat que deixa marge per a la millora de la situació en aquest apartat

A Catalunya, la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball



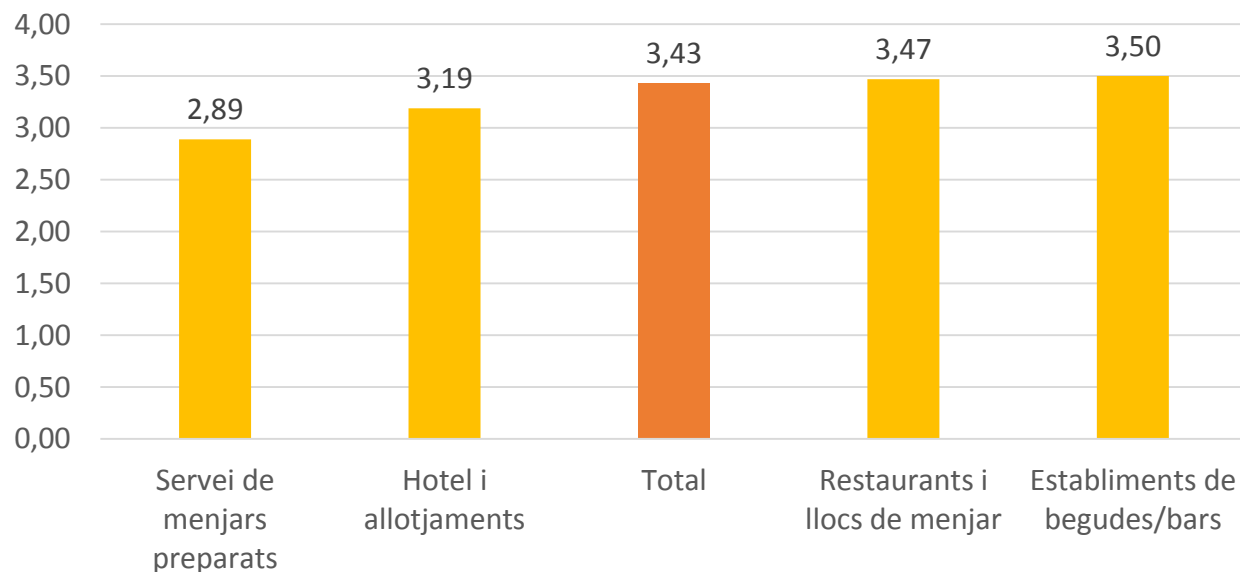
Les empreses que porten fins a 1 any al sector, estan més d'acord amb que a Catalunya, la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball

A Catalunya, la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball



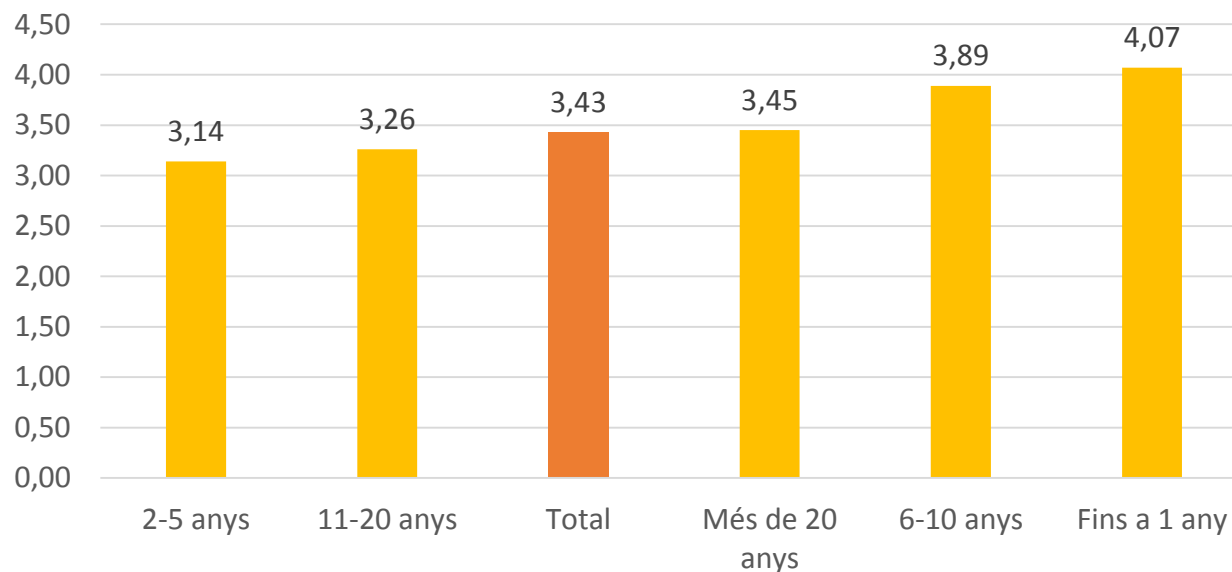
Les empreses de 21 o més treballadors, estan menys d'acord amb que a Catalunya, la gran majoria de la gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball

A Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho



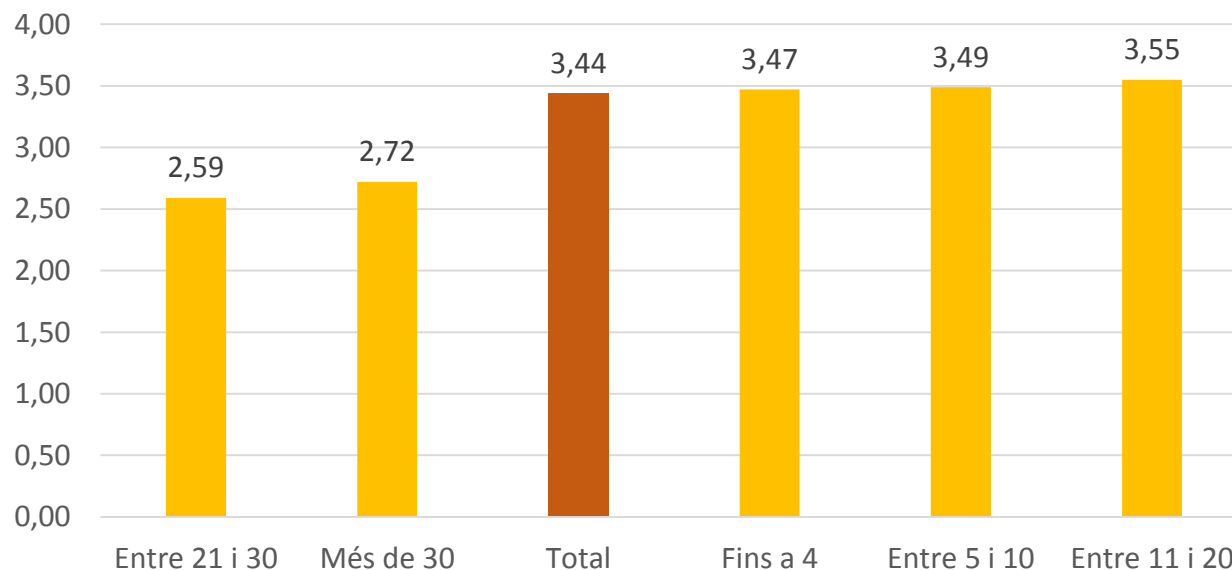
Les empreses de servei de menjars preparats estan menys d'acord amb que a Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho

A Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho



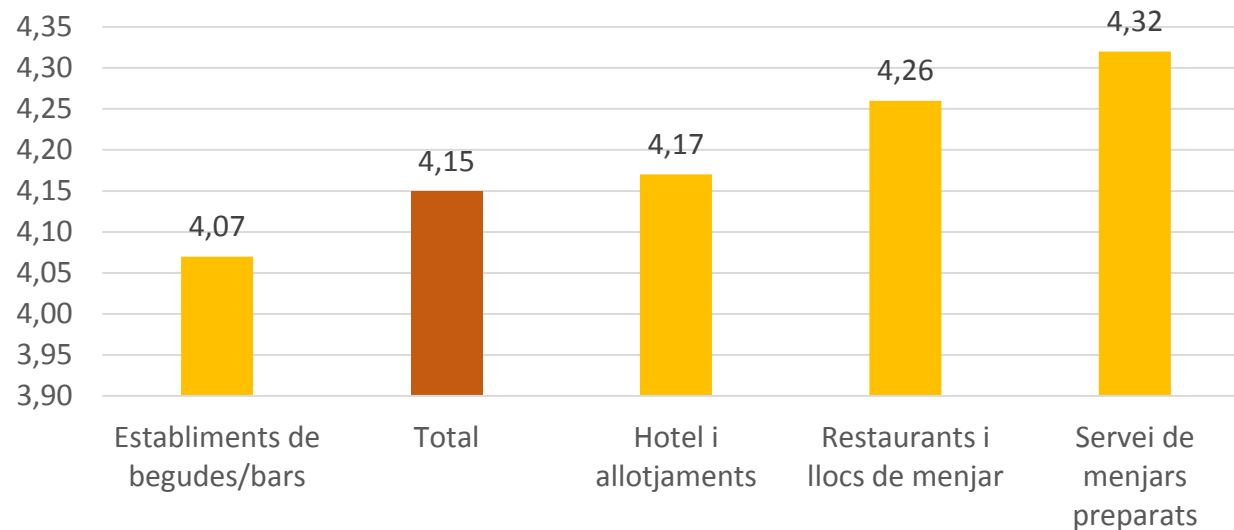
Dins d'un grau d'acord mig, les empreses que porten fins a 1 any al sector, estan més d'acord amb que a Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho

A Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho



Les empreses de 21 o més treballadors, estan menys d'acord amb que a Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho

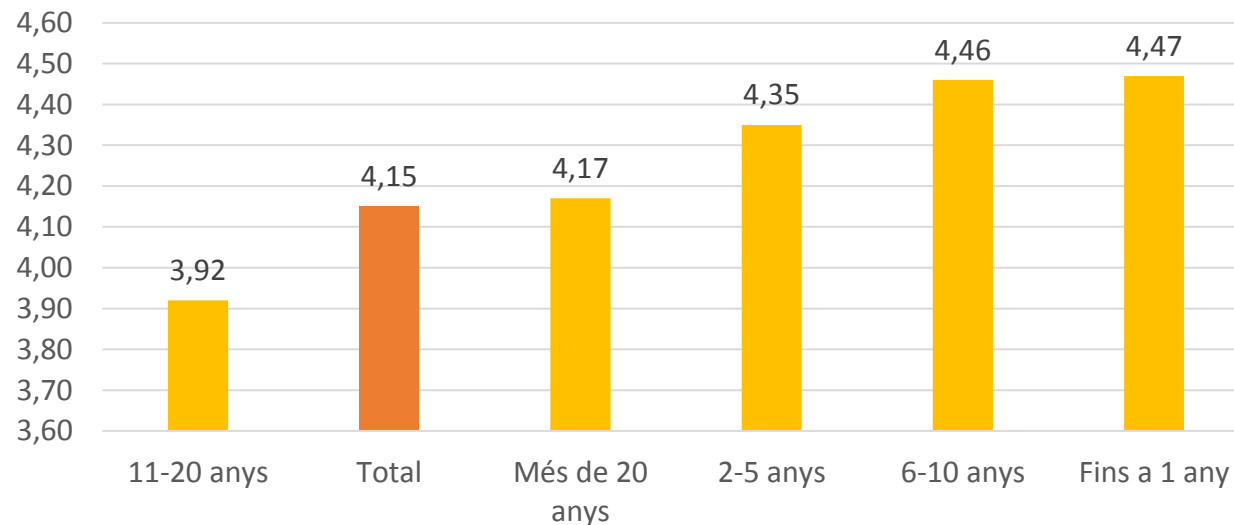
A Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, sempre posen les eines i fan supervisió perquè es puguin desenvolupar les condicions necessàries per a una manipulació segura



Dins d'un elevat grau d'acord, els establiments de begudes/bars estan una mica menys d'acord amb que a Catalunya, 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

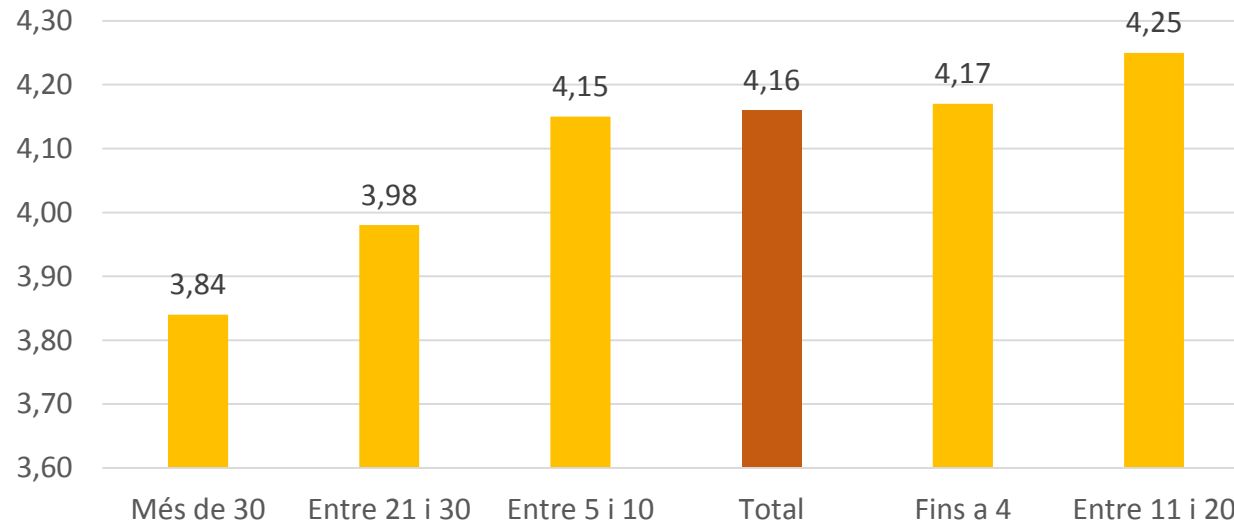


A Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, sempre posen les eines i fan supervisió perquè es puguin desenvolupar les condicions necessàries per a una manipulació segura



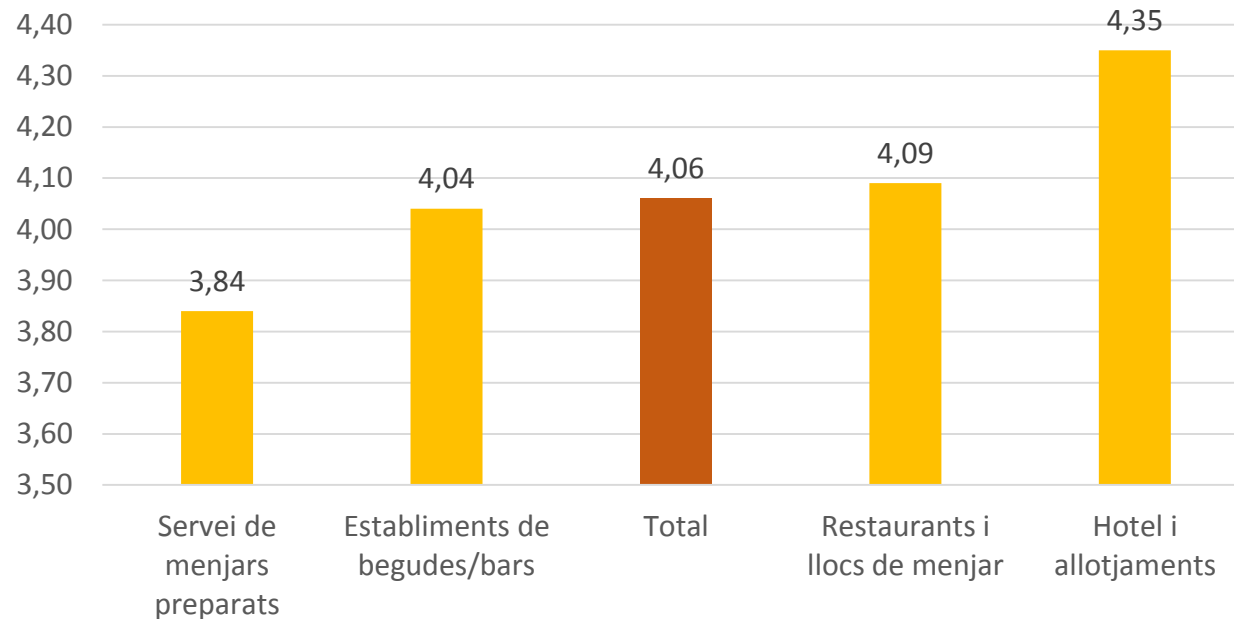
Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses que porten fins a 10 anys en el sector, estan més d'acord amb que a Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, sempre posen les eines i fan supervisió perquè es puguin desenvolupar les condicions necessàries per a una manipulació segura

A Catalunya, 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



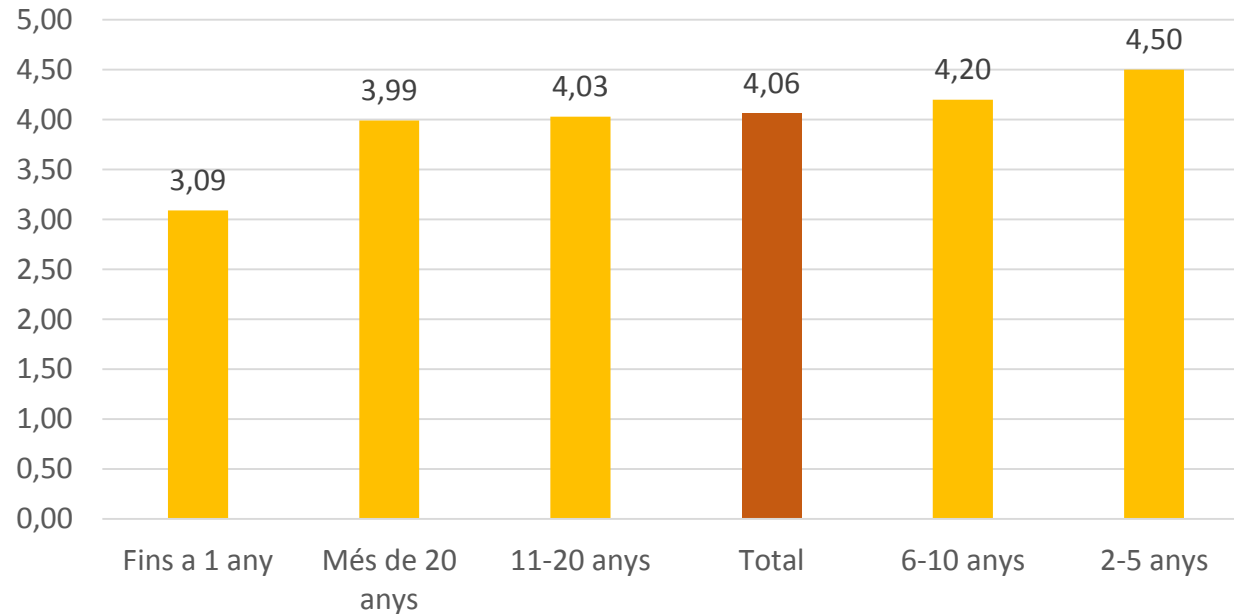
Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses més grans del sector, estan menys d'acord amb que a Catalunya, els responsables d'establiments on es manipulen aliments, sempre posen les eines i fan supervisió perquè es puguin desenvolupar les condicions necessàries per a una manipulació segura

A Catalunya, s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments



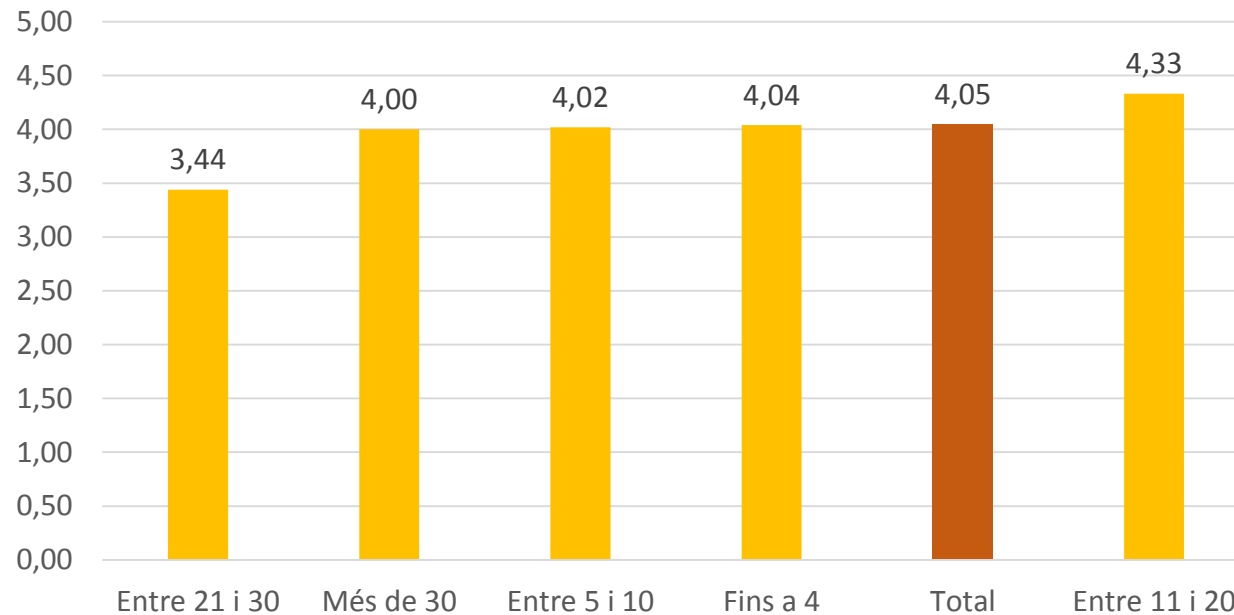
Dins d'un elevat grau d'acord, els establiments de servei de menjars preparats, estan una mica menys d'acord amb que a Catalunya, s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments

A Catalunya, s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments



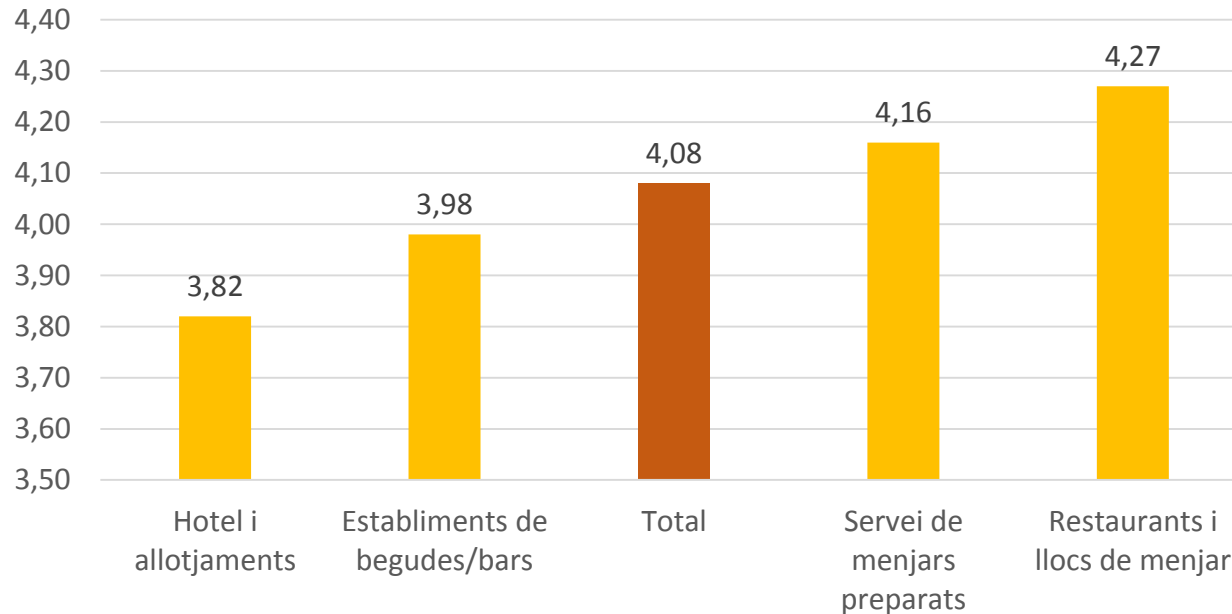
Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses que porten fins a 1 any en el sector, estan menys d'acord amb que a Catalunya, s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments

A Catalunya, s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments



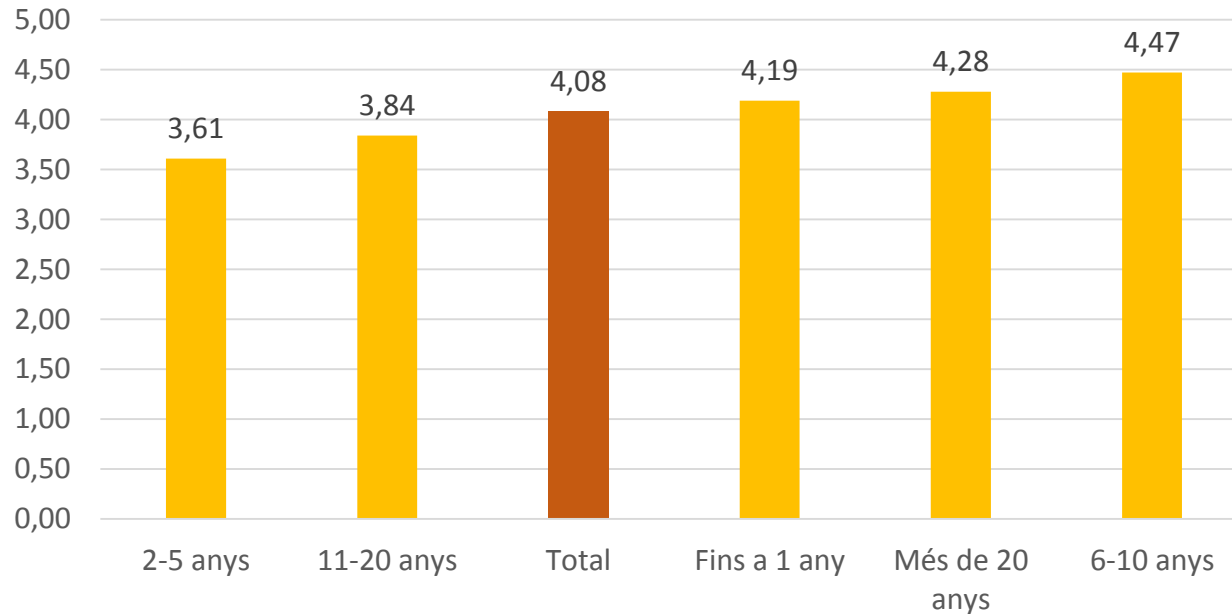
Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses més grans del sector, estan menys d'acord amb que a Catalunya, s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments

A Catalunya, els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors



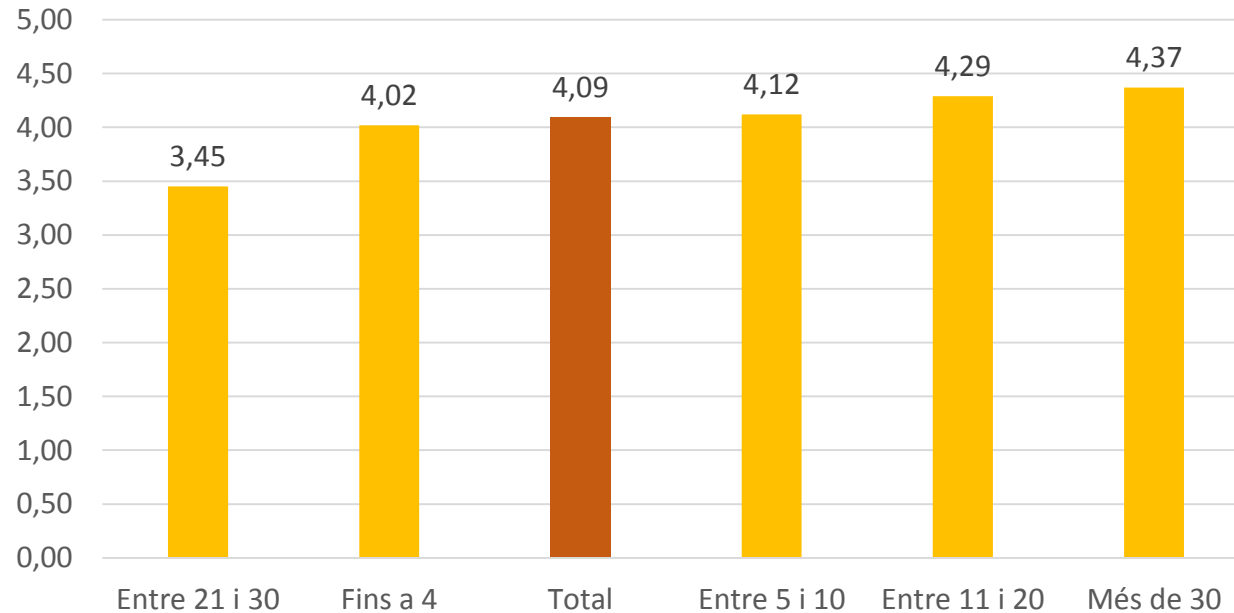
Dins d'un elevat grau d'acord, els hotels i els establiments de begudes, estan una mica menys d'acord amb que a Catalunya els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors

A Catalunya, els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors



Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses que porten entre 2 i 5 anys en el sector, estan menys d'acord amb que a Catalunya els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors

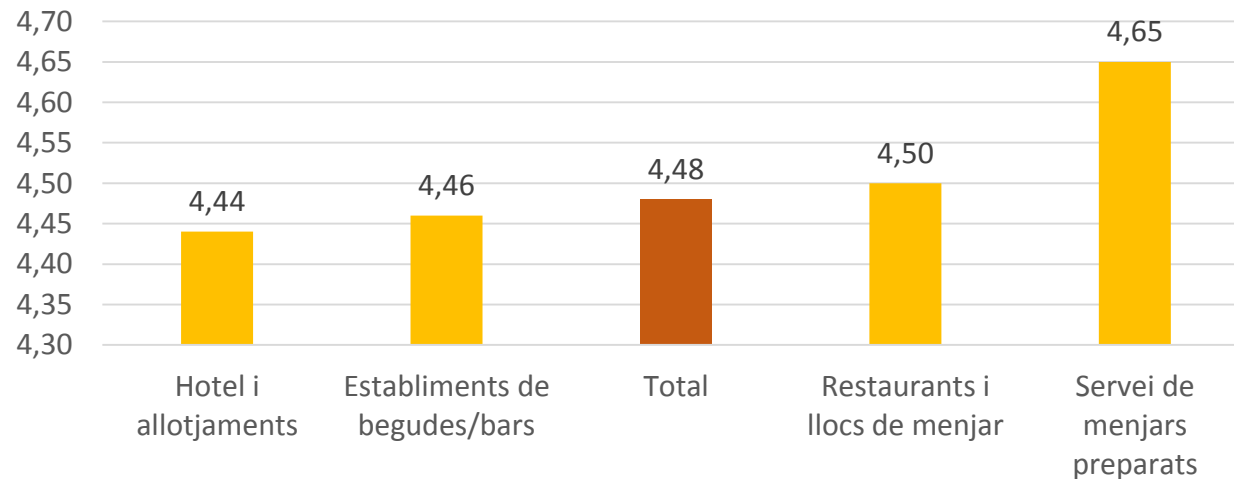
A Catalunya, els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors



Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses que tenen entre 21 i 30 treballadors estan menys d'acord amb que a Catalunya els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors

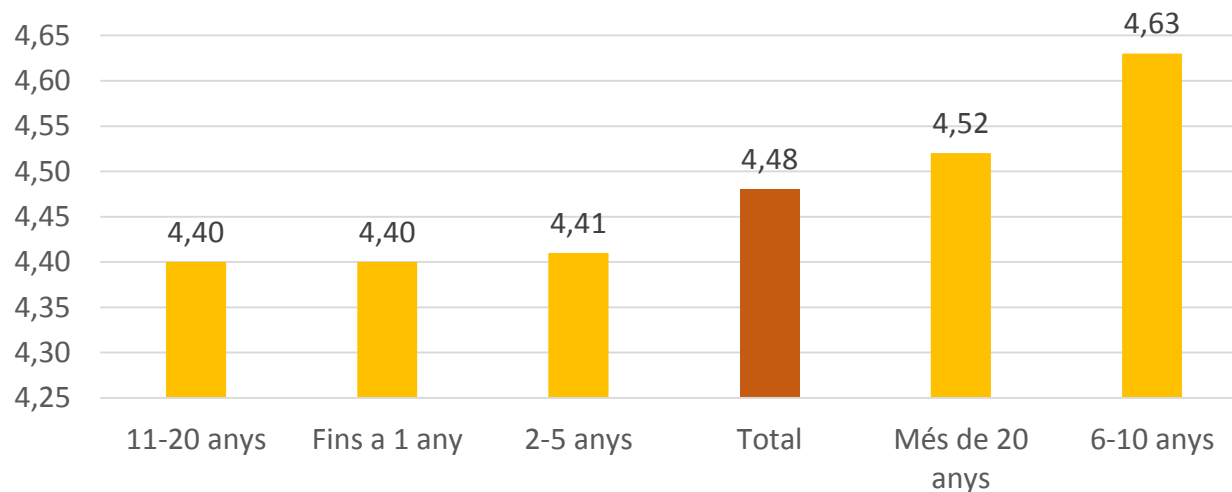


A Catalunya, hauria d'exigir-se legalment que el responsable de la operativa diària de cada establiment tingui una formació específica orientada a supervisar de forma permanent el compliment de pràctiques correctes d'higiene per part dels treballadors



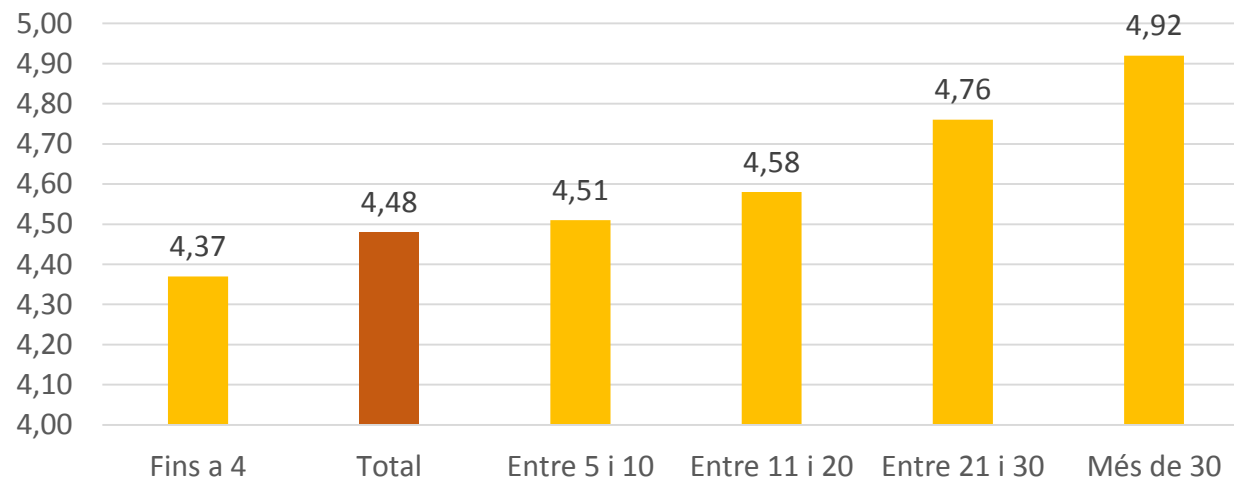
Dins d'un elevat grau d'acord, les empreses de menjars preparats, estan una mica més d'acord amb que a Catalunya hauria d'exigir-se legalment que el responsable de la operativa diària de cada establiment tingui una formació específica orientada a supervisar de forma permanent el compliment de pràctiques correctes d'higiene per part dels treballadors

A Catalunya, 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



Dins d'un elevat grau d'acord, les empreses de 6-10 anys en el sector, estan una mica més d'acord amb que a Catalunya, 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

A Catalunya, 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



Dins d'un grau d'acord elevat, les empreses més grans del sector estan més d'acord amb que a Catalunya 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

## Pregunta de recerca:

En quins elements es pot resumir la valoració/grau d'acord dels entrevistats sobre les afirmacions referents a la situació de diversos aspectes del sector de la restauració a Catalunya?

Els entrevistats han valorat 9 aspectes:

1. Claredat sobre la formació que cal tenir
2. Suficiència de l'oferta formativa
3. Accessibilitat del cost de la formació
4. Suficiència de formació del personal al sector
5. Contractació de personal acreditat
6. Comportament de responsables
7. Re-implantació del carnet per l'administració
8. Garanties de formació continuada
9. Garanties de responsables formats i acreditats

Prenent aquestes valoracions com a 100% de la informació proporcionada pels entrevistats en aquesta secció

S'aplica una tècnica estadística denominada anàlisi de Components Principals que extrau la informació essencial del conjunt de 9 aspectes y els sintetitza en un nombre menor

Com a resultat de l'anàlisi, els aspectes valorats han quedat agrupats en tres grans blocs:

Contractació de personal acreditat  
Comportament de responsables  
Suficiència de formació del personal al sector  
Garanties de formació continuada

Suficiència de l'oferta formativa  
Accessibilitat del cost de la formació  
Claredat sobre la formació que cal tenir

Re-implantació del carnet per l'administració  
Garanties de responsables formats i acreditats

Com a resultat de l'anàlisi, els aspectes valorats han quedat agrupats en tres grans blocs:

Contractació de personal acreditat  
Comportament de responsables  
Suficiència de formació del personal al sector  
Garanties de formació continuada

Estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació

27,66%

Suficiència de l'oferta formativa  
Accessibilitat del cost de la formació  
Claredat sobre la formació que cal tenir

Estat actual de l'oferta formativa per al sector

20,54%

Re-implantació del carnet per l'administració  
Garanties de responsables formats i acreditats

Intervencions a demanar a l'administració

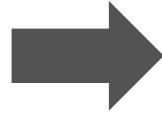
15,06%

La interpretació d'aquestes agrupacions, dona lloc a les tres variables essencials que representen els aspectes valorats pels entrevistats

Amb aquesta tècnica es determina quin pes té cada gran apartat en la valoració que fan els entrevistats dels apartats proposats

Estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació

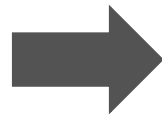
27,66%



L'interès de mostrar que es disposa o es pot disposar de personal format i acreditat, capaç de desenvolupar responsabilitats i, també, de demostrar que els establiments estan compromesos amb la formació continuada i que aposten per la contractació de personal format, té un pes de quasi el 28% de les opinions facilitades, sent la component més rellevant de les tres obtingudes

Estat actual de l'oferta formativa per al sector

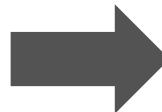
20,54%



Els aspectes relatius a l'oferta formativa com son els seus continguts, accessibilitat i suficiència, tenen un pes de poc més del 20% en les valoracions fetes per representants del sector i constitueixen el segon bloc més important en la visió de conjunt sobre l'estat de la formació en el sector a Catalunya

Intervencions a demanar a l'administració

15,06%



Completa aquesta visió el bloc format per accions a demanar a l'administració, com ara implantar de nou el carnet de manipulador d'aliments depenent de la mateixa i la formalització 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. El pes d'aquest bloc és d'un 15%

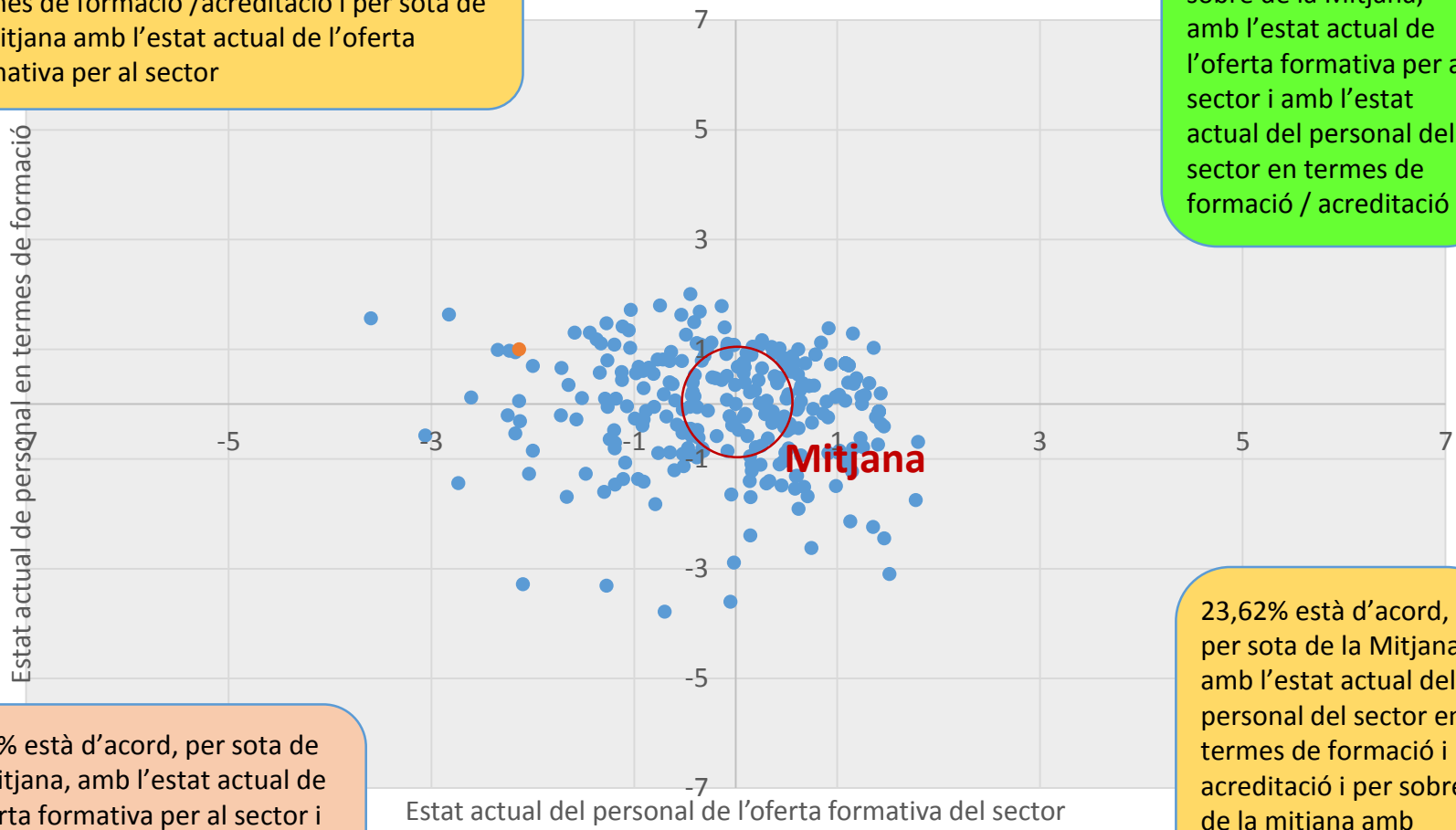
En conjunt, aquestes tres components, recullen un 63,26% de tot el que els entrevistats representants del sector han valorat i que indica el seu grau d'acord amb aspectes del sector a Catalunya. Això vol dir que hi ha un 36,74% de la valoració que no queda recollit per les puntuacions que atorguen els entrevistats, aspectes subjectius y personals difícils de quantificar, però que tenen un pes important en la seva visió del sector i que fora interessant tractar de captar afegint més conceptes a valorar en enquestes futures



En general, els 9 aspectes que han puntuat els entrevistats pel que fa al seu grau d'acord, obtenen valoracions elevades. Dins d'aquest context positiu, els entrevistats es distribueixen al voltant de la mitjana de les 3 components, relacionades de dos en dos, de la següent forma:

23,95% està d'acord, per sobre de la Mitjana, amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació /acreditació i per sota de la mitjana amb l'estat actual de l'oferta formativa per al sector

31,5% està d'acord, per sobre de la Mitjana, amb l'estat actual de l'oferta formativa per al sector i amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació



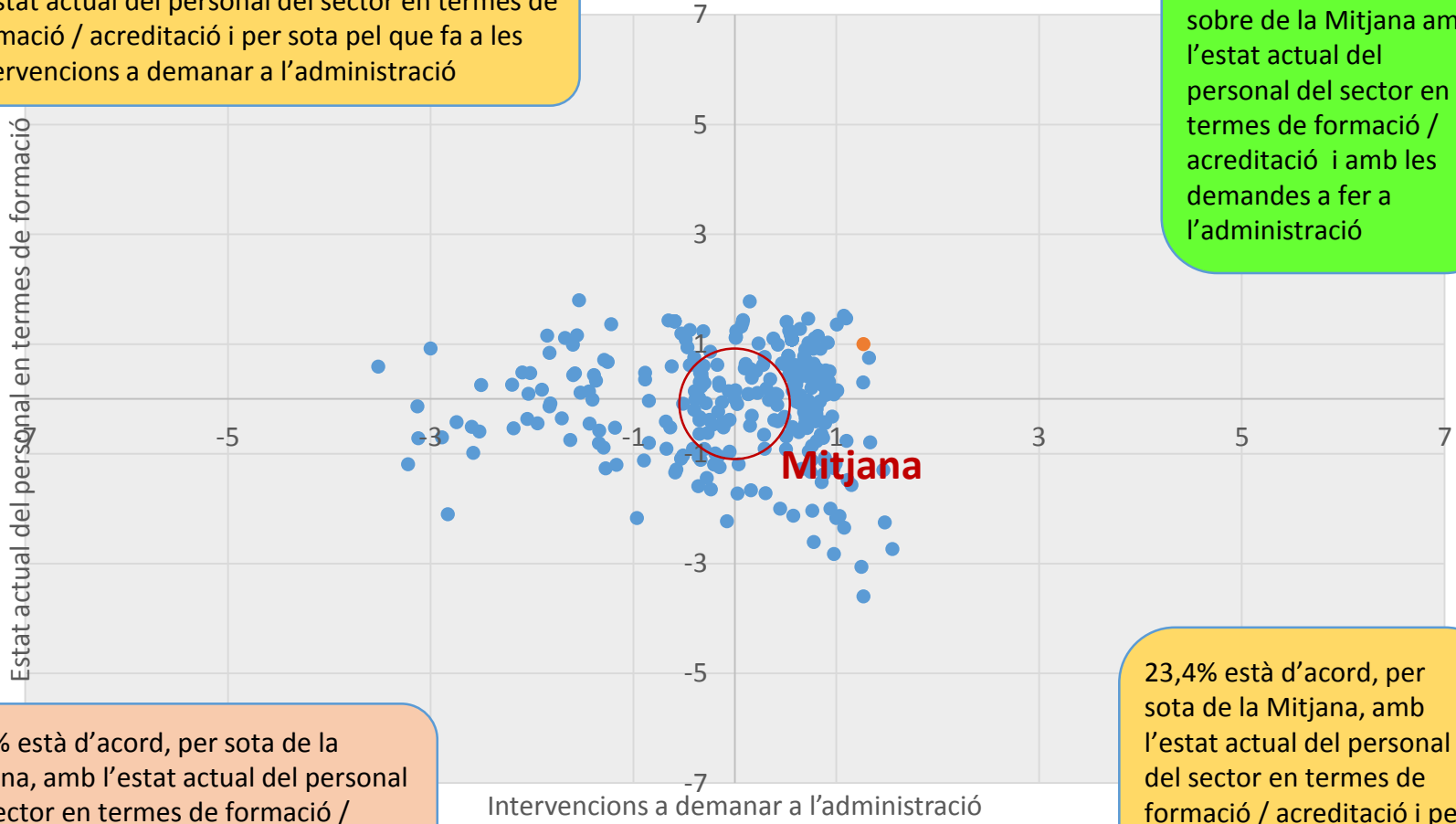
21,1% està d'acord, per sota de la Mitjana, amb l'estat actual de l'oferta formativa per al sector i amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació

23,62% està d'acord, per sota de la Mitjana, amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació i acreditació i per sobre de la mitjana amb l'estat actual de l'oferta formativa per al sector

El gràfic mostra la distribució dels entrevistats en torno a la mitjana al relacionar la tercera component principal obtinguda (intervencions a demanar a l'administració) amb la primera (estat actual del personal del sector en termes de formació /acreditació):

17,2% està d'acord, per sobre de la Mitjana, l'estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació i per sota pel que fa a les intervencions a demanar a l'administració

38,3% està d'acord, per sobre de la Mitjana amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació i amb les demandes a fer a l'administració



21,1% està d'acord, per sota de la Mitjana, amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació i amb les demandes a fer a l'administració

23,4% està d'acord, per sota de la Mitjana, amb l'estat actual del personal del sector en termes de formació / acreditació i per sobre de la mitjana amb les demandes a fer a l'administració





**Conclusions de l'estudi**

L'estudi de les necessitats de formació en seguretat alimentària en el sector de la restauració a Catalunya ha proporcionat un resultat força positiu en la majoria d'aspectes analitzats en relació a aquest tema. Així...

- La informació proporcionada per una mostra representativa de responsables d'establiments del sector a Catalunya posa de manifest que la gran majoria dels mateixos (97,1%) afirma conèixer la normativa vigent en matèria de formació en seguretat i higiene alimentàries que afecta al seu personal. Tanmateix les respostes a les preguntes posteriors mostren un coneixement de la norma no tan elevat.
- Quasi un 74% d'aquests responsables afirma que la formació en aquesta matèria és responsabilitat de les empreses.
- Hi ha força dispersió pel que fa a qui ha d'impartir aquesta formació, ja que, un 18,6% es decanta per la pròpia empresa, un 29% per centres de formació i, un 40,9% diu que la poden donar ambdós
- El mateix passa amb els continguts, ja que, un 55% pensa que aquesta formació ha d'estar adaptada a cada lloc de treball, mentre que un 40,5% diu que ha de ser sobre seguretat alimentària en general

- En canvi, la gran majoria (91,1%) està d'acord en que cal fer una actualització i revisió periòdica de coneixements en matèria d'higiene i seguretat alimentària
- El compromís amb la formació dins del sector es reflexa en el fet de que un 61,6% d'establiments reporta tenir un programa de formació intern escrit
- Dins d'aquest grup, només el 87,3% de programes descriu les activitats formatives previstes, mentre que un 93,7% exposa les pràctiques correctes que cal aplicar i, un 89,1% inclou el sistema de supervisió de l'aplicació de les pràctiques correctes.
- Un 59,6% dels establiments imparteix formació un cop a l'any, mentre que, al voltant de un 10% ho fa amb una periodicitat superior. La resta, dona formació més cops a l'any i en funció de les necessitats, incorporacions o canvis
- Només un 83,5% dels establiments que tenen programes escrits deixa constància documentada de les accions formatives que desenvolupen
- Del 61,6% de casos que tenen programa de formació escrit, la gran majoria (75,4%) posa la formació continuada dels treballadors en mans d'una empresa o expert extern, mentre que un 23,2% ho deixa en mans de una persona de la pròpia empresa amb formació

- Un 37,5% dels establiments no va demanar acreditació a cap treballador contractat, mentre que un 48,3% ho va fer en tots els casos i un 10,6% en alguns. Sumant aquests dos percentatges, resulta que quasi el 60% dels establiments demanen, en general, acreditació als aspirants a una feina en el sector. A més, en els casos d'acreditació, un 91,5% dels mateixos la formació era reglada, la qual cosa hauria de garantir haver rebut continguts adequats, tot i que un 27,8% respon a continuació que les acreditacions havien estat obtingudes via internet.
- Un altre prova de que el sector declara un nivell força acceptable en l'apartat de seguretat, es que el 96,5% dels establiments compten amb un responsable de l'operativa diària que té formació en seguretat alimentària i que, només un 4,6% ha reportat haver tingut algun incident de seguretat alimentària
- Malgrat tot, el sector és ampli i divers, sent molt el que queda per fer per a aconseguir una plena homogeneïtzació de tot el territori. És per això que preguntats sobre el tema, els responsables dels establiments ratifiquen amb una Mitjana de 4,59 punts sobre 5 per el personal de cuina i una Mitjana de 4,24 punts per a barman, cambrers i similars, que és necessari que aquestes categories professionals acreditin formació per a ser contractats i treballar en el sector

- La majoria d'establiments esta força d'acord amb afirmacions proposades sobre les condicions en que treballen, posant de manifest que la major part del personal ha rebut formació, que les instal·lacions i processos estan dissenyats per a garantir una manipulació segura i que hi ha un responsable que supervisa que això sigui així. Les notes mitjanes obtingudes en aquest apartat son de 4,5 o més punts sobre 5
- La demanda potencial de formació és moderada, ja que menys d'una quarta part dels establiments reporten estar en el cas de que el seu personal necessiti formació actualment
- Entre els que necessiten formació, el ventall de temes demanats és força ampli i variat, si bé, predomina clarament la manipulació d'aliments i l'actualització de coneixements
- Finalment, pel que fa a la situació actual a Catalunya sobre determinats aspectes relacionats amb la formació, com son: la claredat sobre la formació que cal tenir; la suficiència de l'oferta formativa; la seva accessibilitat i cost; la suficiència de personal format; la pràctica de contractació de personal acreditat; el comportament de responsables; la re-implantació del carnet per l'administració; les garanties de formació continuada i les de disposar de responsables formats i acreditats, els entrevistats mostren un elevat grau d'acord amb lleugeres diferències degudes al tipus d'establiment i les seves característiques

- L'apartat en què estan més d'acord és en que 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
- També, mostren força nivell d'acord en que a Catalunya, està prou clar quin tipus de formació cal tenir per a la manipulació d'aliments i com s'ha d'acreditar, en que hi ha prou oferta formativa en relació amb el sector de la restauració i en que 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
- Totes aquestes afirmacions obtenen notes mitjanes per sobre de 4 punts sobre 5
- En canvi, el que els propietaris d'establiments de restauració garanteixen la formació continuada pròpia i dels treballadors i l'afirmació de que s'hauria de tornar a implantar el carnet de manipulador expedit per l'administració d'aliments, obtenen poc més de 4 punts
- Finalment, que el cost de la formació en el sector de la restauració és força accessible per aquells que volen cursar-la, que els responsables d'establiments on es manipulen aliments, només contracten personal que té acreditació/capacitació reconeguda per fer-ho i que la gran majoria de gent que treballa en el sector de la restauració ha rebut formació reglada ajustada al seu lloc de treball, obtenen notes per sota de 4 punts, sent els tres punts on hi ha major diversitat d'opinions



 **Institut  
Opinòmetre**  
*Estudis de mercat  
i d'opinió pública*

