



REO núm: 866  
Data: 15/01/2018



Informe de resultats qualitatiu

## **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**

# AGÈNCIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

---

ANÀLISI DE LA SITUACIÓ DE LA  
FORMACIÓ DE MANIPULADORS  
D'ALIMENTS AL SECTOR DE LA  
RESTAURACIÓ A CATALUNYA:

RESUM EXECUTIU DE LA FASE  
QUALITATIVA

BARCELONA 2017



Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**



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



El present document proporciona un resum dels resultats obtinguts en la fase qualitativa prèvia que l'Institut Opinòmetre ha desenvolupat per recavar informació procedent de professionals del sector.

Aquesta informació complementària ha estat necessària per al disseny del qüestionari que s'ha fet servir en la fase quantitativa de l'estudi i els seus resultats es presenten a l'informe final.

La tècnica escollida i aplicada en aquesta fase qualitativa ha estat el grup de discussió. En conjunt, s'han celebrat tres a les instal·lacions de l'Institut Opinòmetre a Barcelona. Les sessions van comptar amb dos moderadors i van ser enregistrades i analitzades pel que fa al seu contingut i síntesi. Representants de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària van supervisar el desenvolupament de la primera.



El primer grup va reunir a professionals del sector de la inspecció de seguretat alimentària; el segon a professionals de l'àmbit de personal de cuina i el tercer a restauradors, propietaris o gerents responsables d'establiments.

En resum, les accions en la fase qualitativa van ser:

Acció	Data	Tipus de grup	Nombre
Focus Grup 1	29-Maig-2017	Inspectors de seguretat alimentària	11
Focus Grup 2	21-Juny-2017	Personal de cuina	5
Focus grup 3	3-Juliol-2017	Restauradors	6

Totes les sessions es van celebrar a les instal·lacions de l'Institut Opinometre a Barcelona, amb una durada aproximada de dues hores, van ser enregistrades i moderades per personal tècnic propi.

Paral·lelament, les sessions van ser supervisades en sala externa on es controlava la qualitat de la gravació i el correcte desenvolupament de les mateixes per mitjà de circuit intern de televisió.



**Resultats del Focus Grup 1: inspectors de seguretat alimentària**

## Resultats del FG1

### Principal objectiu del grup de discussió 1

Debatre sobre l'actual situació de la seguretat alimentària als establiments de restauració, posant èmfasi en el problema de la formació i generar propostes de possibles solucions a les deficiències detectades.

### Perfil dels assistents al grup de discussió 1

Professionals del sector de la inspecció de seguretat alimentària de les tres administracions implicades: Generalitat de Catalunya, Diputacions i Xarxa de Municipis.

### Actitud inicial dels assistents al grup 1

Al plantejar el primer punt de discussió: situació actual de la seguretat alimentària en els establiments de restauració i principals deficiències del sistema. D'entrada, tots els participants al FG destaquen que la situació actual és molt millorable. Tots són molt crítics.

La freqüència amb que es fan les inspeccions és el primer tema destacat a la discussió:

- Els inspectors consideren que, de mitjana, cada 2-3 anys s'hauria de poder fer la inspecció d'un establiment de restauració, però que això no sempre és possible.
- La Diputació de Barcelona, al controlar municipis petits amb pocs establiments, sí que pot arribar a aquesta mitjana, però a les ciutats mitjanes i grans hi ha molts locals que mai no seran inspeccionats per manca de recursos.
- La solució que sembla més òbvia, com és posar més inspectors, no és bona en opinió d'alguns inspectors.
- Aquest problema està provocant una manca d'equitat en la relació dels establiments inspeccionats amb les administracions, agreujat pel fet que, segons quin sigui l'administració que fa la inspecció, a aquestes se li aplica una taxa o no.
- Els participants no es posaren d'acord sobre si s'han d'aplicar taxes o no a les inspeccions.



Conclusió: el problema de la freqüència insuficient de realització d'inspeccions, en realitat, forma part d'un dels principals problemes que té la inspecció de la seguretat alimentària: la **MANCA DE COORDINACIÓ ENTRE ADMINISTRACIONS**, que afecta els aspectes cabdals del sector, com la inspecció o la formació.

Comentaris literals destacats sobre la freqüència amb que es fan les inspeccions:

*“Al menys cada 2-3 anys s’haurien de fer. Hi ha molta disparitat, nosaltres vivim en un territori petit i, en comparació, hi ha molts inspectors, dóna temps de passar tots els anys, però a Barcelona no passen mai”*

*“És impossible que tots els bars i restaurants tinguin una inspecció. I incrementar recursos no és la millor sortida”*

La manca de professionalització dels operadors econòmics és el segon tema destacat a la discussió:

- Els membres del grup critiquen el fet que, mentre que per fer cap altra activitat cal una bona formació, en el sector de la restauració qualsevol se sent capaç.
- Aquesta mancança es veu reforçada per un aspecte molt lligat a tot això: la manca de consciència per part d'aquest operador que, segons la llei, és el responsable únic de l'activitat, per sobre de l'administració i dels treballadors.



Conclusions: perdre el control de la responsabilitat de la formació dels treballadors per part de la Generalitat traspasant-la als establiments, ha resultat en una escassa implicació dels responsables dels establiments que afecta la correcta administració i exigència de formació dels treballadors del sector.

En la situació actual, un operador econòmic que vulgui obrir un local de restauració té prou amb subscriure una declaració responsable afirmant que té la formació necessària per desenvolupar aquesta activitat i, a més, per formar els seus treballadors i supervisar la seva feina.

Això fa que els inspectors creguin que hi ha molt poques garanties de que la capacitat sigui real o de que la formació es doni realment.

Comentaris literals destacats sobre la manca de professionalitat operadors econòmics:

*“El control i la formació la portava la Generalitat i aquí hi va haver el gran canvi, traspasar la responsabilitat de la formació dels treballadors dels establiments que tenia la Generalitat als responsables dels establiments i aquí es comença a notar un deteriorament perquè no han assumit aquesta responsabilitat i estan fora de lloc, no coneixen les normatives que són d’aplicació i no assumeixen la responsabilitat envers la formació dels treballadors dels seus establiments”.*

*“L’operador econòmic ha de ser professional, és la seva responsabilitat”.*

El tercer gran aspecte a millorar dins el sector és potser el més important: la formació.

- Per llei, actualment, la formació ha de donar-la o facilitar-la l'operador econòmic, és a dir, el responsable de l'establiment, als seus treballadors. Però molt sovint, aquest operador no té cap coneixement sobre el tema i no pot formar-los.
- A la pràctica, es dóna mitjançant empreses privades que faciliten l'obtenció d'una acreditació. Aquestes empreses no estan regulades i no hi ha uns criteris unificats sobre com han de donar aquesta formació. A més, molt sovint aquestes empreses donen la formació online, sense un control efectiu sobre els seus examinats. Així, els manipuladors surten amb uns certificats obtinguts molt fàcilment, però sense cap garantia d'aprofitament i assimilació dels continguts.
- Opcionalment, hi ha ajuntaments que donen aquesta formació als operadors econòmics, però no tots i no en les mateixes condicions, la qual cosa provoca un greuge comparatiu segons hom vulgui obrir un establiment de restauració.

- Molt sovint, tant els operadors com els seus treballadors només volen obtenir un certificat que és necessari per poder exercir l'activitat. La gran batalla de molts inspectors i formadors és fer-los entendre les raons darreres de fer la formació, la cura de la seguretat alimentària, més enllà del fet de fer una prova per tenir un paper signat.
- Els participants al grup destaquen la importància de la diferència que hi ha entre formació i capacitació. Un treballador pot estar format, tenir un certificat, però en la inspecció es pot detectar que no fa unes bones pràctiques de manipulació d'aliments i, per tant, no estar capacitat per desenvolupar aquesta activitat. Aquest tema està tan relacionat amb les deficiències de la formació amb el sistema actual com amb el desinterès de ser format per part de molts manipuladors.



Conclusions: la llei ha posat en mans dels operadors econòmics la formació dels seus treballadors.

Aquest nou format, està generant problemes d'heterogeneïtat en el nivell de formació en funció de cada establiment o cada territori.

A la pràctica, la formació queda, en la majoria de casos, en mans d'empreses que no han estat oficialment acreditades i sobre les quals hi ha dubtes de que no estiguin simplement expedint certificats que no responen a una continguts homogenis i que compleixin les característiques que hauria exigint una formació oficial reglada.

L'efecte de deixar la formació en aquesta situació és la manca d'un criteri unificat i una gran dispersió de formats i entitats intervenint de manera desorganitzada.

## Comentaris literals destacats sobre la formació:

*S'hauria de diferenciar entre el manipulador de base i el cap de manipuladors. Si agafem el cap de l'establiment i el formem, segurament formarà als altres, el problema és que ni ell està format.*

*La normativa és que els responsables de l'establiment són responsables de la supervisió i de la formació i instrucció, per tant, ha de tenir 2 nivells de formació. La formació no és igual per a tothom. Una persona ha de supervisar que la resta apliquen bones pràctiques o de formar-los i ha de tenir un nivell de formació més gran que la resta.*

*Les empreses que fan formació no han hagut d'acreditar res.*



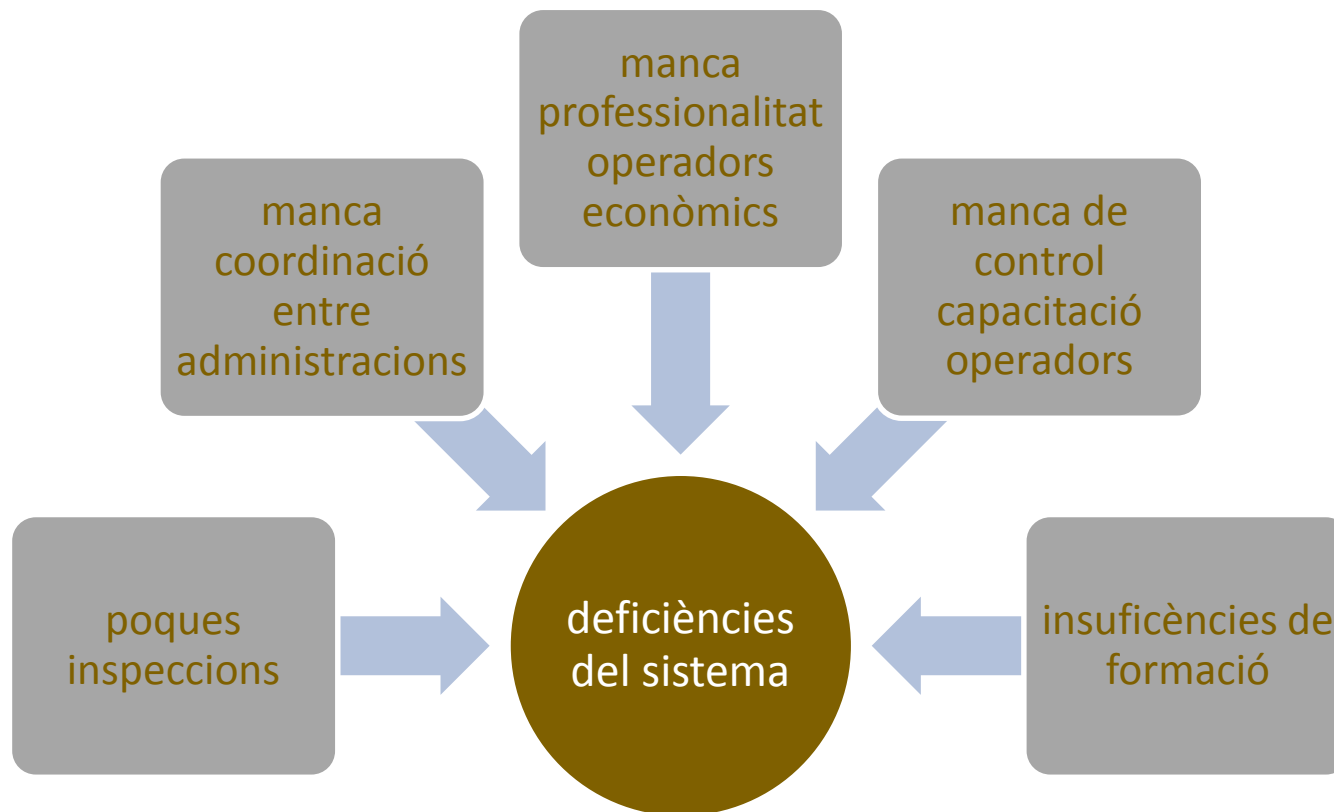
## Comentaris literals destacats sobre la formació:

*“Hi ha molta disparitat, nosaltres vivim en un territori petit i, en comparació, hi ha molts inspectors, pressió inspectora als pobles petits, dóna temps de passar tots els anys i a Barcelona no passen mai. I passes i cobres una taxa i hi ha una diferència a Catalunya que algú hauria de corregir”.*

*“Volen el certificat perquè és el que els demana l’empresa, no entenen l’objectiu final del certificat”.*

*“Hi ha una rotació de personal, un nivell de sous i una precarietat laboral tan gran que fa molt difícil la formació bàsica”.*

*“Jo crec que s’ha de diferenciar la formació de la capacitació. Una cosa és tenir un paper, que de vegades hi ha pràctiques fraudulentas, perquè veus que pràcticament no parla l’espanyol i veus que no pot haver entès res per les dificultats idiomàtiques i ja percep que allò no té validesa”.*



Al llarg del debat, els components del grup han anat contraposant la seva insatisfacció amb la situació actual amb la seva opinió de com s'hauria de resoldre per garantir unes bones pràctiques de manipulació d'aliments.

Les principals propostes de futur apuntades pels professionals de la inspecció de la sanitat alimentària han estat:

- **PROFESSIONALITZACIÓ DEL SECTOR:** L'operador econòmic (el responsable de l'establiment) ha d'assumir que, amb la normativa actual, ell és el responsable únic de la seguretat alimentària, corresponent-li les funcions de formar-se, formar els seus treballadors i supervisar que en el seu local es compleixi la normativa de seguretat alimentària. Per assolir això, cal conscienciar-lo de totes les formes possibles, amb informació i accions disciplinàries, si és necessari.
- Cal **SENSIBILITZAR I INFORMAR ALS CONSUMIDORS** perquè siguin ells també els que pressionin els establiments perquè es compleixin les condicions sanitàries ideals en la manipulació d'aliments. Aquesta formació del consumidor ha de començar idealment a les escoles.

- Davant les mancances actuals en el tema de la formació, **L'ADMINISTRACIÓ HAURIA D'ASSUMIR LA FORMACIÓ**, exportant el model d'èxit del sector primari. Tot i que la formació la puguin impartir empreses privades allà on l'administració no arribi, els exàmens haurien de ser oficials i presencials. En aquest sentit, s'hauria de tornar a la situació anterior, amb el carnet de manipulador i els exàmens oficials, o una cosa semblant.
- A més, s'hauria de **REGULAR A LES EMPRESES QUE FAN FORMACIÓ**, tenint el control sobre els plans de formació i, com ja s'ha apuntat, sobre els exàmens, per evitar el frau dels títols comprats a Internet.
- Relacionat amb això, els **TÍTOLS** haurien de ser **ESPECÍFICS** i homologables en funció del lloc de treball.
- Junt amb la formació, s'hauria de controlar més la **CAPACITACIÓ**, i aquesta feina l'haurien de poder fer amb plens poders dels inspectors. Ells han de poder validar els plans de formació i, a més, si detecten males pràctiques durant la inspecció, han de poder invalidar un certificat a més de denunciar l'incompliment de la declaració responsable.

- **HOMOGENEITZACIÓ DE CRITERIS:** la situació actual permet força comparatius entre territoris (uns paguen la formació, uns altres no; uns reben inspeccions regularment, uns altres mai; uns paguen per les inspeccions, uns altres no). Es tractaria d'establir un sistema equitatiu on no hi hagués diferència de tracte segons la població on hom es vulgui establir.
- Relacionat amb això, cal **MILLORAR LA COORDINACIÓ ENTRE ADMINISTRACIONS.** El control de la inspecció sanitària l'hauria de portar una unió de les tres administracions implicades: Generalitat, diputacions i xarxa de Municipis perquè tots demanessin les mateixes coses a l'hora de certificar els coneixements de manipulació d'aliments.
- Dins de la feina de coordinació, és indispensable crear una **WEB DE REFERÈNCIA**, on poder trobar de manera fàcil i estructurada tota la informació necessària.
- **TRANSPARÈNCIA** dels resultats, per incentivar les millores mitjançant la competència entre establiments. Hi ha sistemes implantats a altres països que han estat un èxit.

## Comentaris literals destacats sobre solucions futures:

*“El responsable de l'establiment és el responsable de formar els seus treballadors i, molts cops, hauria de començar per ell mateix”.*

*“Donar-li informació als consumidors és bàsica, fer-lo entrar por si és necessari, i fer-li dir al carnisser o a qui sigui, això jo no li compro: és la pressió més gran que els hi pots fer a aquest establiments”.*

*“En el tema de formació hem anat cap enrere. Molta gent creu que l'administració hauria de tornar a ser responsable de la formació que han de rebre els manipuladors”.*

*“Ningú va anar inspeccionar aquestes empreses que donen formació, ningú va fer un programa per fer-ho”.*

## Comentaris literals destacats sobre solucions futures:

*“Han de presentar una memòria, els continguts del curs, les empreses que fan formació no han hagut d’acreditar res”.*

*“La formació, ha de ser la necessària pel tipus de treball: un cambrer i un cap de cuina, la formació és la mateixa, un peixater i un restaurador no és la mateixa”.*

*“Una persona ha de supervisar que la resta apliqui bones pràctiques o de formar-los i ha de tenir una formació més gran que la resta”.*

*“Tenir en compte en el transcurs de la inspecció que una de les coses que has de valorar és la capacitació del personal, com treballa, i això et fa valorar de retruc la formació que han rebut”.*

## Comentaris literals destacats sobre solucions futures:

*“Unificar criteris d’inspecció, proposar mesures administratives per no crear greuges comparatius territorials. Que la gent no cregui que si obre un establiment en determinat municipi tindrà més pressió inspectora o tindrà més problemes amb l’inspector”.*

*“Cal millorar la coordinació i cooperació entre les diferents administracions”.*

*“Tenir una web amb tota la informació bàsica, simple i que s’entengui, no la normativa i ja t’apanyaràs”.*

*“Facilites a l’operador econòmic la coordinació i com que el resultat de la inspecció és transparent, de mica a en mica van entrant els que volen tenir una bona valoració i ja em preocuparé de sortir bé”.*



## Conclusions finals del FG 1

- Tots els professionals de la inspecció de seguretat alimentària participants al FG destaquen la necessitat de fer canvis a la situació actual, que es clarament millorable.
- Una de les principals causes d'aquesta situació és la manca de professionalització dels responsables dels establiments (operadors econòmics) que no són capaços d'assumir la seva responsabilitat, moltes vegades pel desconeixement del marc legal i per la seva manca de formació, però també per manca d'interès a causa de que l'adquisició d'aquests coneixements, en la pràctica, és voluntària.
- Un altre problema important és la impossibilitat de fer totes les inspeccions que serien necessàries per garantir uns mínims de seguretat alimentària.
- Per una altra banda, no hi ha un sistema eficaç per controlar la qualitat dels coneixements que els restauradors i els seus treballadors reben des de llocs i plataformes ben dispersos. No es disposa de criteris homogeneïtzats que tots haguessin de complir.

- Una causa d'aquesta situació és la poca coordinació entre administracions. A l'hor de trobar solucions, els professionals participants al grup es decanten per aconseguir que totes les administracions s'impliquin en el control de la formació mitjançant exàmens oficials que validin la capacitat dels treballadors de la restauració. La forma de gestió preferida seria mitjançant un consorci de les tres administracions implicades: Generalitat, diputacions i Xarxa de Municipis. Tots els professionals de la inspecció de seguretat alimentària participants al FG destaquen la necessitat de fer canvis a la situació actual, que es clarament millorable.
- Aquest control de l'administració seria positiu perquè comportaria la millora de molts aspectes relacionats com és la regulació de les empreses que donen formació o l'homogeneïtzació de criteris per formar i avaluar els restauradors.
- Però, malgrat això, els professionals participants al grup de discussió creuen que la situació no es resoldrà si no millora la professionalització del sector. Cal trobar sistemes per conscienciar els operadors econòmics perquè assumeixin la seva responsabilitat per formar-se i formar els seus treballadors.
- Una de les possibles solucions, a més de les sancionadores, seria la transparència a l'hora de publicar els resultats de les inspeccions, encara que fossin només els positius, la qual cosa provocaria un efecte rebot que faria millorar la qualitat general dels establiments.

- Cal donar més protagonisme al consumidor. El consumidor que hauria d'estar més format per exercir la pressió necessària sobre els establiments per tal que es vegin obligats a fer les millores necessàries per mantenir el seu negoci.





**Resultats del Focus Grup 2: personal de cuina**

### Principal objectiu del grup de discussió 2

Debate sobre l'actual situació de la seguretat alimentària als establiments de restauració, posant èmfasi en el problema de la formació i generar propostes de possibles solucions a les deficiències detectades.

### Perfil dels assistents al grup de discussió 2

La majoria dels participants al grup són d'origen estranger i han fet estudis de restauració als seu país d'origen: 2 a Itàlia, 1 a Brasil i 1 a Argentina. Només 1 és espanyol i la seva formació va ser primer autodidacta i, a mesura que anava agafant experiència, s'ha anat formant: primer, amb diplomes al gremi de restauració del Baix Empordà, rebent classes dels millors xefs de Catalunya i després fent altres cursos. Cal destacar que tots es consideren prou preparats per desenvolupar la seva feina, molt per sobre sovint dels seus empleadors.

### Actitud inicial dels assistents al grup 2

Els treballadors de cuina asseguren que sovint no es compleixen les condicions necessàries per una bona manipulació d'aliments. Ells asseguren que estan ben formats, el que passa és que sovint els propietaris dels locals posen la rendabilitat per endavant de la seguretat alimentària i l'higiene.

La responsabilitat dels establiments i personal de cuina és el primer tema destacat a la discussió:

- Un dels principals problemes pel compliment de la seguretat alimentària són els responsables sense formació que volen accedir a llocs de responsabilitat pel fet de ser els propietaris, sense tenir la formació necessària per fer-ho. Això provoca, a la llarga, situacions que per interessos econòmics es deixen de complir amb preceptes bàsics de seguretat alimentària.
- Així, per resoldre la situació els responsables dels establiments tenen dues opcions: formar-se al seu nivell o desvincular-se de la feina de cuina. Amb tot, per la majoria, encara que no sigui el responsable de la cuina, els operadors econòmics haurien de tenir una formació bàsica.
- No creuen que sigui imprescindible que el responsable del local sigui l'encarregat de formar-los, bàsicament per la seva experiència. Tot i que, en teoria, són els operadors econòmics els que han de formar els seus treballadors, tots els participants al grup asseguren tenir millor formació que els seus ocupadors actuals, els que estan treballant, o que la major part dels seus ocupadors en el passat (en la majoria de casos).

## Comentaris literals destacats sobre responsabilitat:

*“El carnet de manipulador es el que nos da el principio para saber manipular los alimentos, desde saber la temperatura, de recibir la temperatura, tanto en congelados como en frescos, luego la temperatura que tienen que estar conservado y luego las temperaturas y alimentos una vez cocinados desde la temperatura de cocción hasta de mantenimiento”.*

*“En los dos restaurantes que he trabajado, sí, han sido profesionales y se han dejado llevar también por mis conocimientos”.*

*“Aquí me he encontrado que hay muy poca profesionalidad, también en la manipulación de productos; el producto no se puede descongelar y congelar otra vez, aquí esto pasa. Él me lo hace hacer, yo no puedo decidir”.*

*“Muchas veces el dueño del local te dice, esto no se tira en la basura. Eso se congela otra vez porque hay que aprovechar”.*

*“No es falta de formación, es a causa de los gastos”.*

*“A mí me ha pasado tener que hacer cosas que iban contra mis conocimientos”.*

## Comentaris literals destacats sobre responsabilitat:

*“En las cocinas que es el dueño directamente, que no es cocinero el que te controla, hay carencias de todo. Si en la cocina hay un primero de cocina con formación, todo está más controlado. El dueño no tiene porque tener la formación, lo que pasa es que si no tiene la formación, no tendría porque tener mando en cocina, tendría que tener mando en producto, o en la caja, pero no mando en cocina”.*

*“Yo hace 2 semanas, y voy a dar nombres, estuve haciendo extras en el WWWWW y estuve en el cuarto frío y me encontré con unas contaminaciones cruzadas algo horroroso, de embutidos con verduras y esta semana pasada en el VVVVVV estuve preparando unas ensaladas para 160 personas y el segundo de cocina, que tiene formación, me hizo no desinfectar la lechuga. Me dijo desinfectante no, agua bien fría”.*

*“Lo que pasa es que muchas personas entran a formar parte de la hostelería cuando no tienen una base, cuando no tienen estudios”.*

*“Yo me he encontrado con dueños que tenían 3 chefs en la cocina y una plantilla de 15 personas y los 3 chefs, 2 chicos y yo, ninguno llegamos jamás a ejercer de chef porque no nos lo permitían”.*



## Comentaris literals destacats sobre responsabilitat:

*“Eso depende de los restaurantes, yo he trabajado en restaurantes más organizados, con todo muy limpio, desde los cocineros, a los propios propietarios les gusta la organización, la limpieza, reciclar los alimentos, y hay restaurantes muy guarros, en uno tuve que trabajar 3 meses porque tenía que cobrar, pero luego de un tiempo me fui”.*



El segon gran aspecte tractat en el grup de discussió ha estat la formació:

- Sobre el tema específic de la formació de l'operador econòmic, no hi ha consens sobre si els empresaris han de tenir formació o no, encara que hi ha més participants que creuen que sí que és important que en tinguin, encara que no participin directament en la gestió del dia a dia de la cuina.
- Majoritàriament, els participants als grups consideren que la formació que es dona a Catalunya és força bona, a l'alçada d'altres països europeus, malgrat algunes llacunes, com que caldria més incidir més en la higiene. El nivell de la gastronomia catalana és un dels factors cabdals en aquest aspecte.

## Comentaris literals destacats sobre formació:



REO núm. 866

*“Es preferible que el empresario tenga formación”.*

*“Aunque sea algo básico, hay que tener una formación para ejercer el trabajo de la hostelería, principalmente en la cocina, tienes que saber cómo van las cosas: la preparación, cómo congelar, tienen que saber”.*

*“Si están pagando a un chef o a un primero de cocina, que tienen toda la formación, para llevar toda la higiene, toda la manipulación y toda la producción, él no tiene porque tener”.*

*“La formación en cocina es muy compleja y muy buena, las bases, las enseñanzas te las dan”.*

*“Yo acabo de sacar el grado universitario la semana pasada”.*

*“Yo estoy estudiándolo en estos momentos, aquí en Barcelona y me gusta más que en la misma Italia porque es más compleja”.*

*“La formación está ya, ahora mismo, tú ya lo encuentras en el mercado. Quizás faltaría profundizar en la higiene, te dicen que debe ser muy higiénico, pero no es una cosa muy profunda”.*

*“Yo he recibido clases de Carme Rusalleda, de los hermanos Roca, de Ferran Adrià, del de Can Faves, y tengo diplomas, pero mucha formación, pero no es nada completamente reglado”.*

## Exemples cabdals de formació

*Prohibir comer mientras se está cocinando, que ocurre mucho; Si está enfermo, tiene que dejar la labor que está haciendo, aunque sea un enfriamiento.*

*Y creo que la descongelación de los alimentos también, los alimentos no se pueden descongelar súbitamente*

*Lo importante es la limpieza, la higiene y cuáles son las bacterias que se relacionan con ciertos alimentos.*

*Y las tablas de cortar los alimentos, que utilizan los mismos para la carne, el pescado, cuando tienen colores.*

- La major part dels assistents al grup, amb una excepció, creu que per part dels propietaris dels locals de restauració no hi ha la suficient rigor a l'hora de controlar la formació de la gent que contracten.
- Els membres del grup creuen que hi ha prou opcions per aprendre els coneixements necessaris per garantir la seguretat alimentària. La manera d'obtenir aquests coneixements dependrà de la capacitat econòmica o el temps disponible de l'interessat. L'opció que sigui la pròpia empresa és la preferida dels components del grup, però cal destacar que també consideren important que hi hagi una acreditació oficial al final de la formació.
- En tot moment els participants parlen del carnet de manipulador, mai parlen d'obtenir un certificat. Això es pot entendre per la inèrcia de l'antic carnet.

## Comentarios literales destacados sobre titulación i opciones de formación:



*“Habría que exigir el carnet de manipulador a todo el mundo, yo estoy seguro que hay muchos estudiantes que no lo tienen”.*

*“Todos los restaurantes me pedían como básico el carnet de manipulador de alimentos. Ahora están exigiendo un poco más que antes”.*

*“En las últimas semanas yo he puesto en el CV lo que me da la gana, pero a mí no me han pedido carnet de manipulador”.*

*“Aquí en España no lo piden, las personas que me han llamado ven el currículum y ya lo dan por descontado que lo tengo, pero lo puedes sacar por Internet, no debe ser así”.*

*“Aquí lo que ocurría es que hace unos años valía solo para 2 años y creo que desde hace 3 años ya es definitivo. Yo he hecho el curso 5 o 6 veces.”*

*“Yo tengo cuatro al venir, en Sant Boi de Llobregat en una sala, en un restaurante ya ha venido gente a dar la clase, pero la última vez por la prisa me dijo un compañero, entra en Internet, que allí encuentran lo de manipulador de alimentos. Yo para sacar me valía 40 euros para estar escuchando todo otra vez, está bien, tienes que hacer eso, pero con la prisa entré en Internet, puse 7 euros, hice un click y lo tienes otra vez”.*

*“Deben de ser presenciales, con todas las horas y tal, y esto debe ser gubernativo, porque son ellos los que tienen que hacer los controles”.*

*“Cuando es una empresa subcontratada es cuando empiezan las pirulas. Ellos quieren tus 35 euros, tu quieres tu carnet, la formación se da muy por encima, si es que se da, alguna vez en 3 horas nos han dado el carnet de manipulador”.*

Dins de la formació, els participants han comparat la formació per Internet :

- Tot i reconèixer que la formació presencial és la més eficaç per aconseguir els coneixements necessaris per desenvolupar la seva professió i per millorar la seguretat en la manipulació d'aliments, sovint no es deixen de banda els cursos per Internet en cas de ser necessari, per qüestió de temps, sobretot.
- Amb tot, no estan a favor de qualsevol formació online, sinó que destaquen explícitament que, encara que el gruix de la formació sigui per Internet, hi ha d'haver pràctiques *in situ* i, sobretot, un examen de validació presencial.
- Els participants al grup consideren la formació continua una eina fonamental per seguir millorant i ser cada dia millor professionals. A més, quanta més importància tenen a la cuina, més gran és la responsabilitat sobre els treballadors que tenen al seu càrrec.
- D'altra banda, majoritàriament creuen que avui en dia és molt fàcil seguir formant-se, amb totes les eines que hi ha al seu abast, com cursos especialitzats presencials o per Internet i que un bon professional no té excusa per no fer-ho.

## Comentaris literals destacats sobre opcions de formació i formació continuada



REO núm. 866

*“Yo creo que sí que es peor por Internet, en una escuela de hostelería estás con una persona todo el rato explicando y luego estás un tiempo de prácticas”.*

*“Pero tú tienes un mínimo de horas de prácticas, de cada tema, si lo haces online”.*

*“Que la batalla tú te la encuentras en el campo, definitivamente, y fue como yo empecé. Pero visto que me gusta, me actualizo, estudio y tal, es tan importante. Hay cursos por Internet y después tienes el examen presencial”.*

*“Presencial es lo mejor que podríais hacer, pero cuando no tienes el tiempo. Yo tengo 3 hijos y soy madre soltera. No me puedo permitir dejar de trabajar para poder estudiar, pero no obstante, me meto para que mis hijos vean que se puede hacer”.*

*“Es la alegría de la hostelería, al cocinero le gusta siempre estar aprendiendo”.*

*“Lo que pasa es que si a ti te gustaría y quieres aprender, hay mil formas de hacerlo, tienes Internet...”.*

*“Yo creo que está muy completo, está el APPPC que te lo cubre todo, absolutamente todos los casos”.*

*“Es la función del chef, estar formando constantemente a la plantilla”.*



En aquest apartat, els professionals assistents al FG incideixen sobre els aspectes que consideren, donat la seva experiència, com a fonamentals en un curs ideal de seguretat alimentària:

Elements que han de destacar en un pla de formació i són imprescindibles per assegurar una bona qualitat de manipulació d'aliments.

- **Higiene personal del manipulador: ungles, cabells, piercings...**
- **No menjar mentre s'està cuinant**
- **No treballar a la cuina quan estàs malalt**
- **Neteja del local i el magatzem**
- **Neteja dels estris (taules, ganivets)**
- **Conservació dels aliments a la seva temperatura adequada**
- **Recipients adequats de conservació**
- **Congelació i descongelació correcta dels aliments**
- **Correcta col·locació dels aliments a la nevera (peix, carn, làctics...)**
- **Evitar la contaminació creuada dels aliments**
- **Coneixements de les característiques i els riscos propis de cada aliment**

Comentaris literals destacats sobre aspectes que ha de contemplar un pla de formació:

*“Primero la higiene personal. Las uñas tienen que estar limpias, cortas, tienes que tener un cepillo para las uñas, hay que lavarse las manos constantemente, siempre que vas al baño y hagas o no hagas algo, cada media hora, es recomendable”.*

*“Y el día que no tienes trabajo, dedicarlo a la higiene”.*

*“Aparte de la higiene, la seguridad alimentaria son muchas cosas; por ejemplo, respetar las temperaturas, empezando por la recepción de la materia prima”.*

*“Y los recipientes en los que vienen no pueden ser los mismos en los que serán guardados”.*

El tercer gran aspecte tractat en el grup de discussió ha estat el referent a controls, inspeccions i eficàcia:

- Els membres del grup denuncien la poca eficàcia dels controls perquè, en molts casos, la gent ja saben quan han de passar. Això passa sovint a causa dels processos rutinaris de les inspeccions o, en alguns casos, a causa de la xarxa de relacions dels restauradors.
- Els participants al grup demanen un major control, amb més regularitat d'inspeccions com a eina de pressió sobre els responsables dels locals per mantenir un bon nivell de manipulació d'aliments.
- Per a ells, la condició imprescindible que han de complir els controls és que siguin per sorpresa ja que, sinó, es desvirtua el procés i només segueix per complir l'expedient, seguint amb les males pràctiques un cop passat el perill de la inspecció.

## Comentaris literals destacats sobre controls, inspeccions i eficàcia:

*“Además, todo el mundo sabe cuando llega el control, y el día antes se pone todo bien, como debería ser la normalidad. Y cuando pasa el control y el inspector ve que está todo bien, se vuelve a poner todo lo mismo como antes”.*

*“No siempre avisan, yo en Madrid abrí un restaurante y sé bien que no siempre avisan. Avisan a quien tiene conocidos”.*

*“Cuando hay un control de necesidad no es quirúrgicamente aquí, aquí y aquí. Empiezan por una punta, por el medio y por la otra punta, pero hacen todo el sector. En el momento que hacen el primero y el segundo, estos, que nos conocemos todos, automáticamente lo sabemos”.*

*“Yo creo que cuando van los inspectores, sí que lo miran todo, arriba y abajo”.*

*“Pero si tú sigues todos los puntos, te da igual, como si quieren hacer control diario”.*

*“Si no hay controles por sorpresa, el inspector nunca verá lo que no está bien”.*

El quart gran aspecte tractat en el grup de discussió ha estat el referent al compliment de les normes de seguretat alimentària a Catalunya:

- El balanç que fan els participants al grup sobre el compliment de la seguretat alimentària a Catalunya és irregular. La majoria fa la comparació amb altres llocs on han treballat i hi ha opinions contraposades.
- No hi ha consens sobre la satisfacció amb les instal·lacions on han treballat, encara que de 5 casos, 3 són positius.
- D'altra banda, consideren que el nivell general és mitjà, però sempre més elevat en el cas dels hotels que en els restaurants, que és on els treballadors de cuina han trobat més problemes relacionats amb la seguretat alimentària.

## Comentaris literals destacats sobre compliment de regulació a Catalunya:

*“Yo creo que en Catalunya hay mucho más control, al menos más que en Andalucía, yo en el norte no lo sé. Y en Catalunya se aplica más”.*

*“Para mí en Madrid se aplica mucho más que en Catalunya”.*

*“Por mi experiencia, en Catalunya se aplica menos que en todos los sitios que yo he encontrado”.*

*“Yo trabajé en Teruel y en Galicia y la comparación es mala”.*

*“Yo diría un regular, yo creo que hay muchas cosas que se pueden mejorar”.*

Dins del quart aspecte tractat en el grup de discussió, s'han identificat els punts forts i febles de la seguretat alimentària a Catalunya:

- Tot i no tenir una puntuació excel·lent, es reconeix també que hi ha aspectes de la seguretat alimentària i la manipulació d'aliments que funcionen de manera professional, encara que pugui ser sovint a causa de la pressió de la competència.
- En aquest apartat, els professionals assistents al FG incideixen sobre aspectes que han anat sortint al llarg de la conversa. Així, com a temes que cal millorar, destaquen la higiene d'alguns establiments i, sobretot, els problemes que hi ha amb la contaminació creuada, concepte que hi ha molts que encara no tenen assumit a causa de la manca de formació.

## Comentaris literals destacats sobre punts forts de la seguretat alimentària i aspectes a millorar a Catalunya:



REO núm. 866

*“Aquí se respetan más: las temperaturas de los frigoríficos, que son muy importantes, aquí en Barcelona se respetan más, los frigoríficos se tienen entre 3 y 4 grados”.*

*“Ahora hay mucha competencia y depende de cuánto profesional es tu ambiente, tienes los clientes, porque las personas ahora están aprendiendo a comer, y yo soy la primera que me regreso el plato si veo alguna cosa que no va y nunca más vuelvo a ese local. Ahora está el Tripadvisor, hay mucha información de los locales, pero no haría nada mal que fuera más estricto el control de sanidad”.*

*“La higiene personal es básica, después está la contaminación cruzada”.*

*“La recepción de los alimentos, que cumplan con las temperaturas, cambiar los recipientes”.*

*“Menos producto congelado, más producto fresco y más cosas orgánicas en la cocina, porque en la cocina vienen muchas cosas malas para trabajar, productos que no son tan orgánicos. Que no son productos locales, que no son productos que se compran cerca de las personas, productos de ahí, que vienen muchas cosas importadas, de fuera. Se llama cero kilómetros ahora”.*

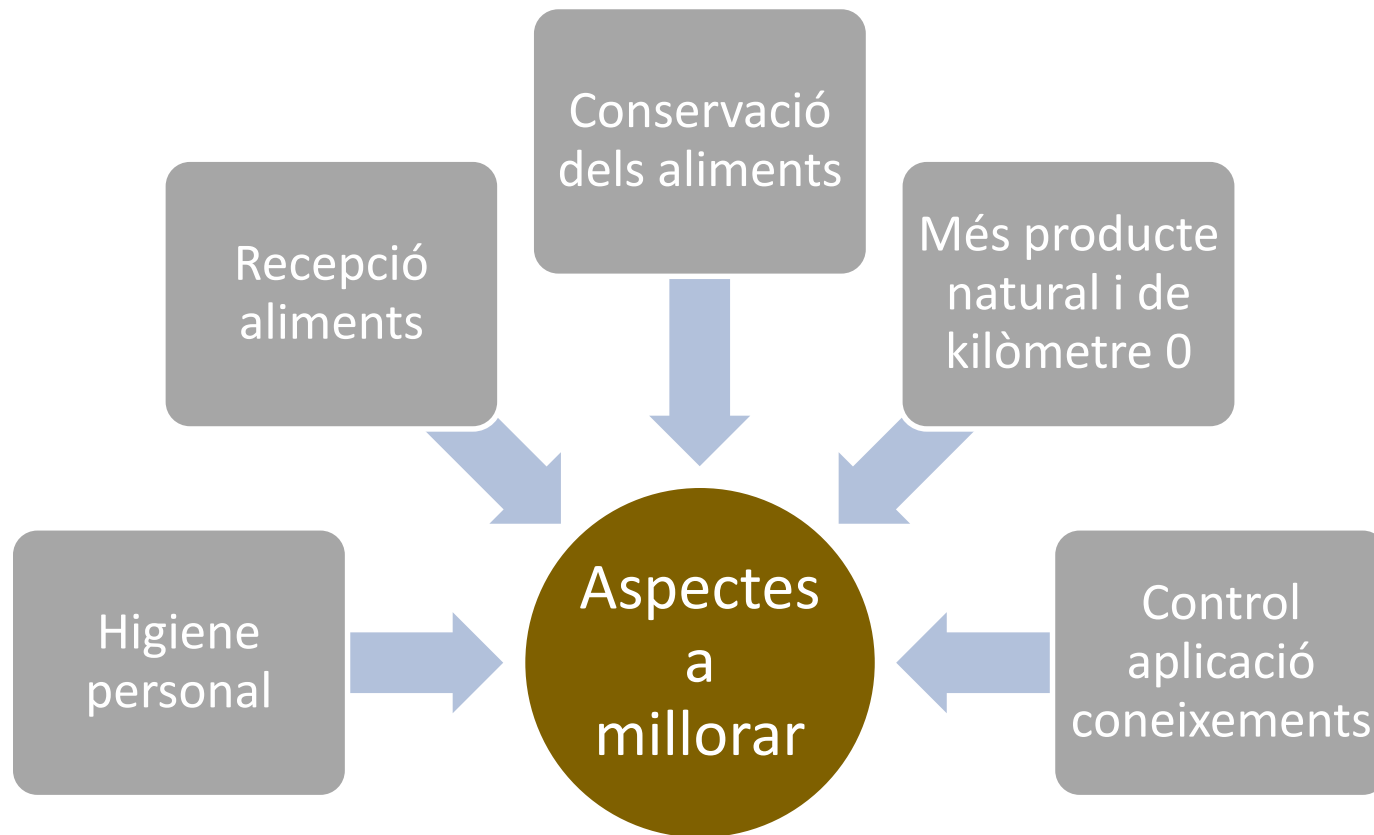
*“Yo creo que se está haciendo la seguridad, los conocimientos lo tenemos todos. Pero de qué sirve tener mucho conocimiento si no hay control”.*

*“Si tu entras a trabajar en un área debes saber, hace falta adquirir los conocimientos mínimos”.*

*“S’ha de ser més escrupulós en les coses bàsiques”.*

*“Yo he tenido que trabajar fuera de temperatura y mentir como chef en los partes”.*





- Segons els participants al grup, els problemes de seguretat alimentària a Catalunya venen sobretot per la manca de professionalitat dels responsables dels locals i pel seu intrusisme, ja que no tenen la formació requerida, per regla general. Tot i això, la causa principal de l'incompliment dels protocols és econòmica, no es segueixen les normes per economitjar despeses. Així, el nivell de la restauració catalana és relativament baixa en l'aspecte de la seguretat alimentària.
- Un altre aspecte fonamental és la poca eficàcia dels controls, que fa que hi hagi molts locals que no compleixen les normes, però que no reben mai cap sanció, bé perquè no són inspeccionats, bé perquè coneixen quan es farà la inspecció i actuen en conseqüència, encara que tan sols per cobrir l'expedient en un moment concret.
- Pel que fa a la formació, consideren que hi ha prou eines per accedir al coneixement: escoles presencials, gremis d'hostaleria, formació per Internet, i que els seus programes compleixen, majoritàriament, els principals requisits per donar la formació bàsica o especialitzada necessària. Hi ha prou per escollir i la tria vindrà determinada per diversos aspectes: l'economia, el temps disponible o l'interès per aprendre per part de l'alumne.

- Pels participants, la formació per Internet, malgrat alguna reticència, no serà sinònim de mala qualitat, tot i que per ser realment eficaç necessita de pràctiques presencials i, finalment, un examen que ha de ser sempre presencial i, d'una manera ideal, oficial, ja que l'administració s'hauria d'implicar en aquesta fase de la formació, a l'hora de fer l'avaluació.
- Finalment, el compliment de la seguretat alimentària a Catalunya consideren que és molt millorable, sobretot en aspectes com la higiene i la conservació dels aliments, sent la contaminació creuada una de les assignatures pendents en aquest aspecte cabdal de la manipulació d'aliments.





**Resultats del Focus Grup 3: restauradors**

## Resultats del FG3

Principal objectiu del grup de discussió 3

Debate sobre l'actual situació de la seguretat alimentària als establiments de restauració, posant èmfasi en el problema de la formació i generar propostes de possibles solucions a les deficiències detectades.

Perfil dels assistents al grup de discussió 3

La majoria dels restauradors participants al grup de discussió no ha rebut formació per desenvolupar la seva feina. Una gran part d'ells porta molts anys a la cuina i basen la seva preparació a la seva experiència.

Actitud inicial dels assistents al grup 3

Sobre seguretat alimentària, els que porten més anys asseguren que tenen el carnet de manipulador, mentre que el restaurador que només porta 3 anys diu que no li ha estat necessari treure's ni això.

Les característiques de com desenvolupen la seva feina és el primer tema destacat a la discussió:

- Molts asseguren que, a més de ser autodidactes, es deixen guiar pels seus proveïdors a l'hora de conèixer les novetats del seu sector. Un altre aspecte és que la majoria creu que, amb els anys d'experiència acumulats, ja tenen prou per controlar els aspectes bàsics de la seva feina, incloent la seguretat alimentària. Tot i això, hi ha qui és conscient que aquesta seguretat no és prou sòlida i els pot fer cometre errors de manera més fàcil.
- Tot i la sensació de fer la feina ben feta, ells pensen que potser hi ha coses que es podrien millorar, probablement amb més formació.

## Comentaris literals destacats sobre les característiques dels restauradors a l'hora de fer la seva feina:



*“Jo també porto la part de cuina amb el meu soci i no he tingut necessitat de rebre formació, actualment no és necessari”.*

*“Sóc autodidacta, vaig començar de jove amb la cuina, tinc el carnet de manipulador però tampoc tinc cap estudi de cuina. És això de posar-te de jove i endavant”.*

*“Jo no estic a la cuina, tots tenim el carnet de manipulador d'aliments però jo no he fet cap curs reglat. La meva mare està a la cuina i té el carnet de manipuladora i ja està”.*

*“És veritat que els proveïdors del que és la carn i el peix, els congelats... també t'aporten molt. Si hi ha novetats t'expliquen com és el nou producte. Te'n refies perquè amb nosaltres sempre som els mateixos perquè hi confiem. Ells t'expliquen moltes coses també i tu te'n refies”.*

*“Los dos tenemos el carnet de manipulador de alimentos, sabemos las cosas que tenemos que hacer y entre los dos vamos llevando la cocina”.*

*“Però ens podem estar equivocant, podem cometre molts errors, el que imaginem que és així, però potser no és així. Quan jo vaig començar, tenia una idea de com es conservaven els productes i quan arribes mires i veus que així no és”.*

*“Jo penso que ho fan bé, però potser ho fan bé per aquest local però potser si tingués un lloc més gran o un hotel s'hauria de fer d'una altra manera, no ho sé. A mi m'agradaria estar més al dia de tot”.*

*“Sempre penses que pot estar millor, jo sé que els cuiners són bons i tenen molta cura i et diuen no toquis res, no passis d'aquí, està molt bé això, però sempre ho tindries millor”.*

El segon tema destacat a la discussió fa referència als elements que ha de tenir un programa de formació en cuina:

- Els propietaris de locals de restauració consideren que l'hostaleria és un sector molt difícil i que s'han de tenir en comptes moltes coses. Les més importants que hauria de tenir en compte un bon pla de seguretat alimentària són:

### CONSERVACIÓ I CONGELACIÓ DELS ALIMENTS:

*Tens una càmera de conservació, tens una càmera frigorífica de congelació, has de saber com ho distribueixes.*

*Jo tinc cervesa també, ara venen totes amb el nou format, però les que venen amb metall a la que la tens obert 3 dies i no te l'has gastat es fa malbé.*

### LA PREPARACIÓ, L'ORGANITZACIÓ DE LES COMPRES:

*Que no falti res, jo vaig a veure el peix cada dia i me'l porto jo. Però la carn has de veure que tingui bona cara. Has de fer comptes, que et surtin els números.*

*Quan tens una tercera persona, que no és un familiar, que és un contractat, has de tenir gent molts responsable i molt conscient del que passa*



## EL CONTROL DE LA HIGIENE:

*“Nosaltres tenim la cuina oberta que la veu tothom, tenim un menjador més petit i es veu tota la cuina, estàs menjant i la veus. Però a més de la cuina neta si vas als lavabos. Conservació i higiene. Tot tipus d’higiene, amb els productes, els estris de cuina, el cuiner que vagi net, el local”.*

*La higiene i la conservació dels aliments és primordial, per davant de tot. I després que aprengui el que vulgui. Però és això, que no passi res”.*



El tercer aspecte tractat en el grup de discussió, ha estat la identificació de punts forts i l'accés a la innovació que tenen dels establiments:

- Els restauradors destaquen com a principal punt fort dels seus establiments que la fidelitat dels seus clients és una garantia de la bona qualitat de la seva actuació al front dels seus locals al llarg de la seva trajectòria.
- Els restauradors reconeixen que no tenen accés a les innovacions en cuina i seguretat alimentària a causa del seu volum de feina i voldrien que hi hagués una via per la qual els hi arribessin les principals novetats, bé mitjançant visites especials o a través dels gremis.

## Comentaris literals destacats sobre els punts forts i l'accés a la innovació:

*“Són bars de barri i hi ha comerç i la gent et coneix i quan tornen després d'anys et diuen, encara esteu aquí”.*

*“Jo tinc clients de fa més de 20 anys, que han marxat i tornen quan estan per la zona”.*

*“Nosotros tenemos mucha gente de cada día”.*

*“De vegades haurien de ser les persones que fan coses innovadores les que ho haurien de donar a conèixer. Potser nosaltres no tenim de vegades accés a aquesta informació i necessitaríem que algú ens la pogués dir. Potser si haguéssim tingut estudis de cuina veuríem coses que igual no veiem. Igual els cuiners del Joaquín tenen coneixements de coses que jo no les veig a la meua cuina”.*

*“Els horaris nostres, sortir i anar a fer un curs, doncs no. Hauria de venir alguna persona especialista, si no és complicat”.*

*“Els gremis d'hostaleria que et fan pagar al final haurien de servir per fer això”.*

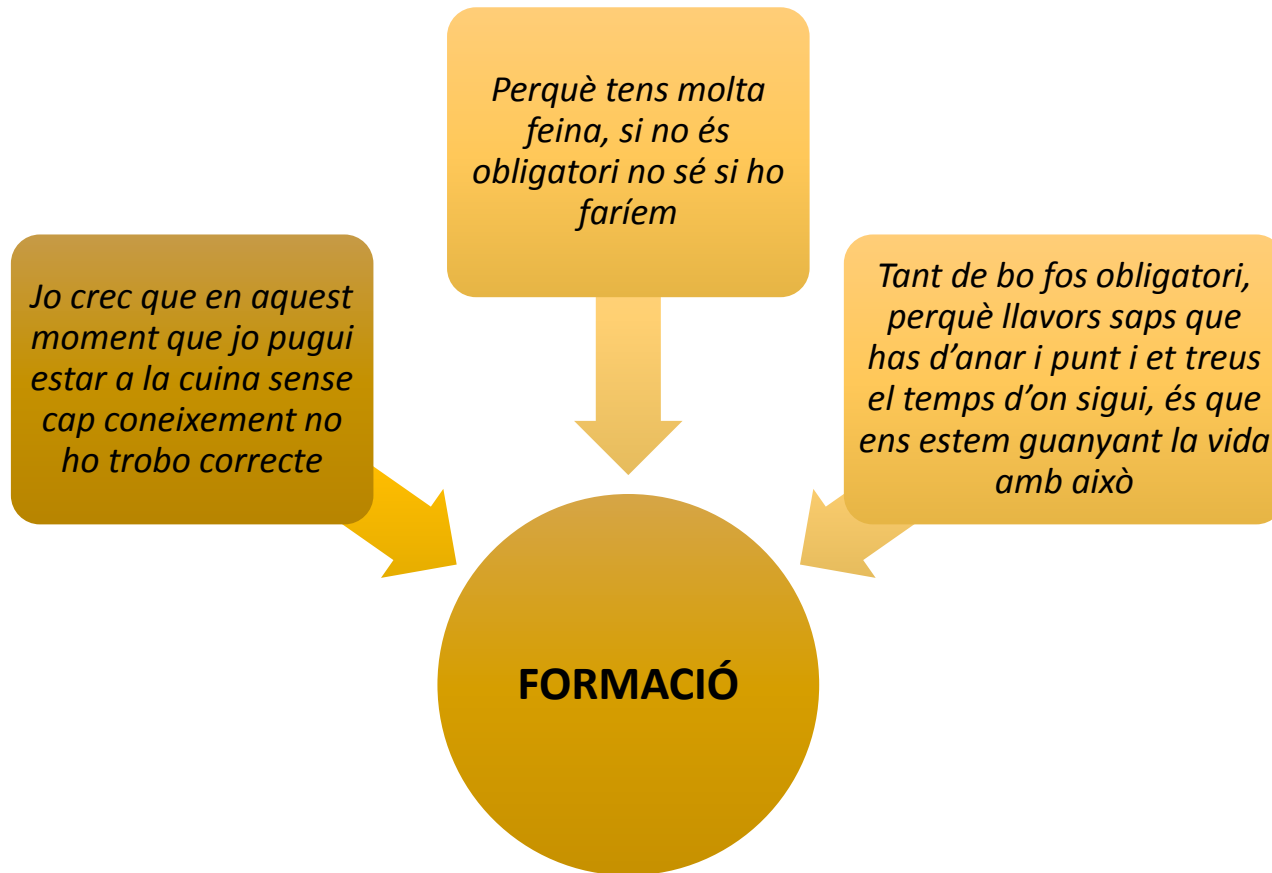
El quart aspecte tractat en el grup de discussió ha estat la identificació d'aspectes importants sobre seguretat alimentària:

- Tot i tenir uns coneixements bàsics, els restauradors participants al grup destaquen de manera unànime els aspectes fonamentals de seguretat alimentària que cal tenir en compte per desenvolupar una bona manipulació d'aliments.



El cinquè aspecte tractat en el grup de discussió ha estat la formació:

- Alguns restauradors creuen que la situació actual no és gaire positiva, ja que existeix la possibilitat de que qualsevol pugui obrir un local sense tenir formació.
- Però, d'altra banda, reconeixen que els costa molt agafar temps per anar a un curs i creuen que tan sols hi anirien si es veiessin obligats.
- Per tant, consideren que la única manera de millorar la formació seria fent-la obligatòria.
- En resum, reconeixen que per a ells és molt difícil accedir a la formació, sobretot a causa de la manca de temps, però que és necessària i important.
- Per altra banda, a l'hora de formar els seus treballadors prefereixen que la formació es fes a la seva empresa enlloc de fer cursos més generals. En tot cas, no contempen la possibilitat de fer ells la formació, ja que implícitament no es consideren qualificats per fer-la, sinó que la seva opció és que ho fes algú extern qui els hi impartís al lloc de treball. D'altra banda, aquestes sessions formatives serien una mena de complement a les inspeccions, ja que s'hauria de prioritzar la informació abans que les sancions.



## Comentaris literals destacats sobre formació:

*“Sempre serà millor a la teva empresa amb les teves necessitats, que un curs global”.*

*“També, ja que fan inspeccions, aprofitar per fer inspeccions informatives, no tan sancionadores. I els cursos els validarien les persones que ens venen als nostres locals, que som professionals i ens venen a assessorar. Seria més còmode i efectiu fer-ho a l'empresa, tot i que seria més elevat el cost”.*

*“No cal que sigui penada, que vinguin inspectors però amb l'afany de treure els diners, sinó d'ajudar, o d'informar, dient com ho hem de fer”.*

Dins de la formació, s'han comentat aspectes de l'oferta actual:

- No hi ha consens entre els participants en el grup sobre l'oferta de formació disponible.
- Mentre una minoria creu que hi ha poca i és difícil de trobar, una majoria creu que sí que hi ha, però que cal buscar-la, tenir temps i voluntat.
- En tot cas, hi ha una certa reticència sobre les característiques de l'oferta disponible: o és massa especialitzada pel tipus de locals que regenten o l'oferta és de pagament.
- S'observa certa confusió entre la formació en seguretat alimentària, la formació en altres aspectes i la innovació.



## Comentaris literals destacats sobre l'oferta formativa actual:

*“L’oferta l’has de buscar molt, per coses específiques has de buscar molt i després nosaltres tampoc tenim temps”.*

*“Jo penso que sí que hi ha oferta, tu vols anar a aprendre i hi vas, jo he anat a fer algun curset i et busques hores com feia jo, de 8 a 10 de la nit i si vols aprendre, trobar trobes”.*

*“Però de vegades pel tipus de local que té i el que m’agradaria fer ja se m’ha quedat petit. I perquè he d’estudiar coses molt innovadores si no les podré aplicar, què he de fer, en un menú? Però hi ha llocs per aprendre, els que vulguis”.*

*“La falta de tiempo y la voluntad, si hay voluntad puedes encontrar algo”.*

*“Y si el tipo de local que tu tienes no puedes avanzar porque no es la zona y el local es pequeño, para qué voy a estudiar si aquí lo tengo todo hecho”.*

*“Hay sitios, pero hablamos de privado. O cursos de Internet que no sabes si son válidos o no. Però si estàs obligat per llei a aprendre, ho aprendràs”.*

El darrer tema tractat fa referència a la normativa i seguretat i la seva aplicació a Catalunya:

- Els membres del grup consideren lògica la normativa actual sobre seguretat alimentària.
- No hi ha tan consens sobre la seva aplicació a Catalunya. Mentre que hi ha qui assegura que allà on ells coneixen sí que s'aplica correctament, tots tenen constància de llocs on no s'hi aplica com s'hauria de fer.
- La sensació general és que és molt difícil de controlar la seva aplicació efectiva.
- Els components del grup saben que hi ha força elements en els seus llocs de treball que poden suposar un perill.
- Tot i que compleixen les normes de seguretat, saben que hi ha aspectes que són difícils de controlar, encara que ells assegurin que posen tots els mitjans per minimitzar el risc.

***Normativa i aplicació:***

*“La normativa está bien, solo que a veces es difícil de aplicar”.*

*“El que les fa normalment no està treballant i et demanen 5 tables quan no tens lloc, però és normal, ha de ser així, i a tu mateix t’interessa perquè si no ho fas pot passar qualsevol cosa”.*

*“Pel que volta per on estic jo, sí, però jo estic en el centre, jo no sé si per l'extraradi passen altres coses, però en general jo crec que sí”.*

*“Hi ha de tot. Hi ha llocs que penses aquí hi hauria d’haver una inspecció”.*

*“Jo trobo que no hi ha prou inspeccions, perquè jo he vist fer “bocates” traient l’embotit de sota la barra amb carmanyoles, la setmana passada amb el calor què fa, traient el pernil dolç. Penses aquí no passen”.*

*“És que no es tracta que cada setmana tinguem una inspecció perquè tampoc no ens deixarien viure, però ha d’haver una altra manera de conèixer això”.*

*“De vegades entres a llocs que sembla que estan bé i penses, mira com té el moble del cafè. Nosaltres ens adonem de coses que altra gent no es fixa. O un plat de fusta, que és el pitjor que hi ha”.*

**Control de plagues:**

*“Una de les majors mesures de seguretat és fumigar un cop a l’any”.*

*“Has de tenir els papers de la fumigació i la desratització al dia”.*

*“Jo estic al Gòtic que està ple de rates pel carrer i he de convèncer el client que a dins del local no n’hi ha”.*

**Intoxicacions alimentàries:**

*“Jo tinc tapes, jo puc estar patint tot el dia, tinc el producte davant de la gent tot el dia”.*

*“Pero en el local, tienes que haberlo asesinado, es posen malalts quan se’n van cap a casa”.*

**Incompatibilitats amb els aliments:**

*“El tema de les al·lèrgies normalment t’ho pregunten, aquesta salsa porta quelcom?”*

*“Al full ja ho poses si hi ha alguna cosa. Tens una assegurança al bar i penso que s’hi farà responsable”.*

*“Ahora entre celíacos, ya no vegetarianos sino veganos, alérgicos a esto y a lo otro, és que hi ha gent que no menja, és que hi ha de tot”.*

*“Hem de tenir cura de la higiene de tot, però a partir d’aquí tampoc no tenim l’obligació de saber-ho tot”.*

## Conclusions finals del FG 3

- Els restauradors assistents al grup de discussió reconeixen de manera unànime que no tenen una formació reglada sobre cuina i alguns ni tan sols han rebut formació sobre seguretat alimentària. La majoria reconeix que té el carnet de manipulador d'aliments, però qui està al sector des de fa menys temps reconeix que no en té perquè ja no és obligatori.
- Malgrat tot, la majoria està força satisfet de com funcionen els seus locals en aquest aspecte, ja que consideren que amb la seva gran experiència ja compensen aquesta manca de coneixements teòrics. Només una minoria reconeix que aquest fet pot provocar una relaxació per excés de confiança i per fer les coses de manera incorrecta pensant que es fan bé. Amb tot, tots coneixen els principals aspectes a tenir en compte per garantir la seguretat alimentària, com la higiene, la conservació dels aliments o l'organització del treball.
- Tot i això, molts reconeixen que aquesta no és una situació normal. Alguns creuen que hi hauria d'haver una vigilància més gran sobre qui té el control a la cuina. Distingeixen els grans locals de restauració dels més petits i familiars, sent la majoria dels participants d'aquest segon cas, la qual cosa provoca, de vegades, que no puguin accedir a les novetats i els avenços, tant sobre cuina com en seguretat alimentària.

- Per mirar de corregir aquesta situació, no sempre veuen possible millorar la seva formació, sobretot a causa de la manca de temps pel seu volum de feina. En aquest cas, reconeixen que, bé per manca de temps o de voluntat, només fan millores en l'aspecte formatiu quan se'ls exigeix.
- D'altra banda, els que tenen treballadors al seu càrrec, una minoria dins el grup, valoren molt la seva professionalitat i els coneixements que puguin tenir, considerant aquests aspectes fonamentals perquè el seu local funcioni bé i reconeixent que aquests treballadors han d'estar formats millors que ells, sent la formació a l'empresa el sistema preferit.
- Finalment, creuen que a Catalunya les coses es fan bé, de manera general, en relació a l'aplicació de la normativa en seguretat alimentària, però que, a causa de la dificultat de controlar tots els locals, sempre hi ha molts llocs que no compleixen i no reben sancions, exemples del qual tots en coneixen algun cas o un altre.





Generalitat de Catalunya  
**Agència Catalana  
de Seguretat Alimentària**



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