Centre d'Estudis d'Opinió

REO núm. 751

Data 5 de juny de 2014

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
Total	**300**	**300**	**69**	**69**	**69**	**208**	**35**	**38**	**19**	**92**	**69**	**69**	**69**	**208**	**35**	**38**	**19**	**92**
Muestra real	**300**	**300**	**50**	**50**	**50**	**150**	**50**	**50**	**50**	**150**	**50**	**50**	**50**	**150**	**50**	**50**	**50**	**150**
21.Tipo de establecimiento																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P21	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Local con menú mediodía<15€	**94**	**31,2**	25	24	4	53	18	18	5	41	36	34	6	25,3	52	48	24	44,6
Local con menú mediodía>=15€	**102**	**34,1**	36	29	7	72	11	14	5	30	52	42	10	34,7	32	36	28	32,8
Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	**104**	**34,7**	8	17	58	83	6	6	9	21	12	24	84	40	16	16	48	22,6
22. Ámbito territorial (Base de datos. no se pregunta)																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P22	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Barcelona Capital	**69**	**23,1**	69	0	0	69	0	0	0	0	100	0	0	33,3	0	0	0	0
Área Metropolitana Barcelona	**69**	**23,1**	0	69	0	69	0	0	0	0	0	100	0	33,3	0	0	0	0
Resto Provincia Barcelona	**69**	**23,1**	0	0	69	69	0	0	0	0	0	0	100	33,3	0	0	0	0
Girona	**35**	**11,7**	0	0	0	0	35	0	0	35	0	0	0	0	100	0	0	38
Tarragona	**38**	**12,7**	0	0	0	0	0	38	0	38	0	0	0	0	0	100	0	41,3
Lleida	**19**	**6,3**	0	0	0	0	0	0	19	19	0	0	0	0	0	0	100	20,7
Total Barcelona	**208**	**69,3**	69	69	69	208	0	0	0	0	100	100	100	100	0	0	0	0
Total Resto de Provincias	**92**	**30,7**	0	0	0	0	35	38	19	92	0	0	0	0	100	100	100	100
23. Tamaño municipio (Base de datos. no se pregunta)																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P23	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Capital Provincia	**100**	**33,3**	69	0	0	69	12	12	6	31	100	0	0	33,3	34	32	34	33,2
>=10.000 habitantes	**108**	**36**	0	49	35	83	9	11	5	25	0	70	50	40	26	28	26	26,8
Menos de 10.000 habitantes	**92**	**30,8**	0	21	35	55	14	15	8	37	0	30	50	26,7	40	40	40	40
1. Limpieza de manos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_1	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**292**	**97,3**	69	68	68	205	34	36	17	87	100	98	98	98,7	96	96	88	94,3
NO	**8**	**2,7**	0	1	1	3	1	2	2	5	0	2	2	1,3	4	4	12	5,7
2. Descongelar alimentos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_2	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**292**	**97,4**	69	68	67	204	34	36	18	88	100	98	96	98	96	96	96	96
NO	**8**	**2,6**	0	1	3	4	1	2	1	4	0	2	4	2	4	4	4	4

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
3. Manipulación de alimentos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_3	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**300**	**100**	69	69	69	208	35	38	19	92	100	100	100	100	100	100	100	100
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_4	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**274**	**91,4**	64	65	60	189	34	35	17	86	92	94	86	90,7	96	92	90	93,1
NO	**26**	**8,6**	6	4	10	19	1	3	2	6	8	6	14	9,3	4	8	10	6,9
5. Desinfección de vegetales crudos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_5	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**283**	**94,5**	65	69	62	197	33	36	17	86	94	100	90	94,7	94	96	90	94
NO	**17**	**5,5**	4	0	7	11	2	2	2	6	6	0	10	5,3	6	4	10	6
6. Temperaturas de recalentamiento de platos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_6	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**256**	**85,5**	64	58	55	177	32	32	15	79	92	84	80	85,3	92	84	78	85,8
NO	**44**	**14,5**	6	11	14	31	3	6	4	13	8	16	20	14,7	8	16	22	14,2
7. Temperatura límite de neveras y congeladores																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P1_7	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**274**	**91,3**	65	65	58	189	34	34	17	85	94	94	84	90,7	98	90	88	92,6
NO	**26**	**8,7**	4	4	11	19	1	4	2	7	6	6	16	9,3	2	10	12	7,4
1. Limpieza de manos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_1	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**213**	**70,8**	64	50	42	155	24	23	11	57	92	72	60	74,7	68	60	56	62,2
NO	**87**	**29,2**	6	19	28	53	11	15	8	35	8	28	40	25,3	32	40	44	37,8

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
2. Descongelar alimentos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_2	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**227**	**75,6**	64	53	50	166	24	25	11	60	92	76	72	80	68	66	60	65,5
NO	**73**	**24,4**	6	17	19	42	11	13	8	32	8	24	28	20	32	34	40	34,5
3. Manipulación de alimentos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_3	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**257**	**85,5**	67	61	57	184	28	29	15	72	96	88	82	88,7	80	76	80	78,3
NO	**43**	**14,5**	3	8	12	24	7	9	4	20	4	12	18	11,3	20	24	20	21,7
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_4	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**221**	**73,5**	60	53	46	158	25	25	12	62	86	76	66	76	72	66	64	67,9
NO	**79**	**26,5**	10	17	24	50	10	13	7	30	14	24	34	24	28	34	36	32,1
5. Prevención y lucha contra plagas (p.ej. insectos)																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_5	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**245**	**81,5**	64	68	44	176	31	24	14	68	92	98	64	84,7	88	62	74	74,4
NO	**55**	**18,5**	6	1	25	32	4	14	5	24	8	2	36	15,3	12	38	26	25,6
6. Utilizo guía de buenas prácticas/autocontrol																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_6	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**210**	**70**	61	50	42	153	27	17	13	57	88	72	60	73,3	78	46	66	62,3
NO	**90**	**30**	8	19	28	55	8	21	6	35	12	28	40	26,7	22	54	34	37,7
7. Control de temperatura de los equipos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_7	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**235**	**78,2**	64	60	46	169	27	26	13	65	92	86	66	81,3	76	68	68	71
NO	**65**	**21,8**	6	10	24	39	8	12	6	27	8	14	34	18,7	24	32	32	29

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
8. Desinfección de vegetales crudos																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P2_8	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**220**	**73,4**	62	53	47	162	24	22	11	58	90	76	68	78	70	58	60	63
NO	**80**	**26,6**	7	17	22	46	10	16	8	34	10	24	32	22	30	42	40	37
3. Cuáles de las siguientes prácticas con alimentos considera más inseguras? (elija 3 opciones) LEER																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P3	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Descongelar y congelar más de una vez	**263**	**87,8**	61	61	60	182	31	33	17	82	88	88	86	87,3	90	88	88	88,8
No lavarse las manos antes de manipular alimentos	**220**	**73,4**	35	55	57	147	29	31	13	73	50	80	82	70,7	84	82	66	79,5
No lavarse las manos entre la manipulación de varios alimentos, especialmente si uno está crudo y el otro está cocido	**64**	**21,4**	22	14	11	47	5	8	5	17	32	20	16	22,7	14	20	24	18,5
No almacenarlos a la temperatura adecuada	**64**	**21,4**	15	8	17	40	11	6	7	24	22	12	24	19,3	32	16	36	26,2
No lavar / cambiar los utensilios de cocina y las superficies entre manipulaciones	**87**	**29,1**	19	18	31	68	4	12	4	19	28	26	44	32,7	10	32	20	21,2
Almacenar juntos alimentos crudos y cocidos	**101**	**33,8**	29	22	15	67	15	13	7	35	42	32	22	32	42	34	38	37,9
Cocer poco los alimentos	**32**	**10,8**	14	6	7	26	1	2	3	6	20	8	10	12,7	4	4	16	6,5
Dejar los alimentos elaborados a temp ambiente hasta que se enfríen	**20**	**6,8**	8	7	0	15	2	2	1	5	12	10	0	7,3	6	6	4	5,6

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
No desinfectar los vegetales para consumo crudo		**47**	**15,5**	4	17	11	32	6	7	2	15	6	24	16	15,3	18	18	8	15,9
4. Cuál es el principal objetivo de lavarse las manos entre la manipulación de un tipo de alimento y otro? (especialmente si un esta crudo y el otro cocido) (resp. única) ENTREVISTADOR LEER																			
		300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P4		**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Eliminar la transmisión de gérmenes peligrosos		**287**	**95,8**	67	64	68	198	34	36	19	89	96	92	98	95,3	96	96	100	96,8
Evitar que restos de un alimento se mezclen con el otro		**9**	**3**	3	4	0	7	1	1	0	2	4	6	0	3,3	4	2	0	2,3
Evitar la transmisión de sabor y olor entre alimentos		**4**	**1,2**	0	1	1	3	0	1	0	1	0	2	2	1,3	0	2	0	0,8
5. Por qué hay que cocer bien determinados alimentos?(resp. única) ENTREVISTADOR LEER																			
		300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P5		**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Para que sean más digeribles		**11**	**3,7**	3	3	1	7	4	0	1	4	4	4	2	3,3	10	0	4	4,6
Para matar bien los gérmenes		**287**	**95,8**	65	67	68	200	31	38	18	88	94	96	98	96	90	100	96	95,4

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
Para mejorar el sabor	**1**	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7	0	0	0	0
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)																			
		300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P6		**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
	38	**1**	**0,5**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0	0	0
	40	**3**	**0,9**	0	0	0	0	1	2	0	3	0	0	0	0	2	4	2	2,8
	50	**2**	**0,7**	0	1	0	1	1	0	0	1	0	2	0	0,7	2	0	0	0,8
	60	**31**	**10,2**	1	12	7	21	6	2	2	10	2	18	10	10	16	6	10	10,6
	64	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7	0	0	0	0
	65	**20**	**6,7**	7	1	6	14	3	1	3	6	10	2	8	6,7	8	2	14	6,8
	67	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,4
	68	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,4
	70	**21**	**7**	4	6	3	12	4	3	2	8	6	8	4	6	10	8	10	9,2
	75	**1**	**0,5**	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	2	2	0	1,6
	76	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,4
	80	**56**	**18,7**	8	17	17	42	8	4	3	15	12	24	24	20	22	10	16	15,8
	85	**6**	**2**	3	0	3	6	0	0	0	0	4	0	4	2,7	0	0	2	0,4
	86	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,8
	90	**33**	**11**	8	8	7	24	1	8	1	9	12	12	10	11,3	2	20	6	10,3
	100	**47**	**15,8**	10	10	10	29	8	6	4	18	14	14	14	14	24	16	20	19,9
	110	**8**	**2,5**	7	0	0	7	1	0	0	1	10	0	0	3,3	2	0	0	0,8
	115	**3**	**0,9**	3	0	0	3	0	0	0	0	4	0	0	1,3	0	0	0	0
	120	**6**	**2,1**	4	0	0	4	0	2	0	2	6	0	0	2	0	6	0	2,5
	125	**4**	**1,4**	4	0	0	4	0	0	0	0	6	0	0	2	0	0	0	0
	130	**1**	**0,5**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0	0	0
	150	**5**	**1,6**	1	1	1	4	1	0	0	1	2	2	2	2	2	0	0	0,8
	160	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
	180	**10**	**3,4**	0	3	3	6	0	5	0	5	0	4	4	2,7	0	12	0	5
	200	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,8
	600	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7	0	0	0	0
	601	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,4
	999	**34**	**11,3**	6	8	11	25	3	4	2	9	8	12	16	12	8	10	12	9,7
Media		**194,45**	**194,45**	176,2	195,98	233	201,73	153,62	190,02	198,92	178,01	176,2	195,98	233	201,73	153,62	190,02	198,92	178,01
Desviación		**291,21**	**291,21**	255,39	299,98	337,75	299,09	253,65	275,91	313,05	273,41	255,39	299,98	337,75	299,09	253,65	275,91	313,05	273,41

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)																			
		266	**266**	64	61	58	183	32	34	17	83	64	61	58	183	32	34	17	83
P6_1		**267**	**267**	46	44	42	132	46	45	44	135	46	44	42	132	46	45	44	135
	38	**1**	**0,5**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,4	0,8	0	0	0	0
	40	**3**	**1**	0	0	0	0	1	2	0	3	0	0	0	0	2,2	4,4	2,3	3,1
	50	**2**	**0,8**	0	1	0	1	1	0	0	1	0	2,3	0	0,8	2,2	0	0	0,8
	60	**31**	**11,5**	1	12	7	21	6	2	2	10	2,2	20,5	11,9	11,4	17,4	6,7	11,4	11,8
	64	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	0	0	2,2	0	0	0,8	0	0	0	0
	65	**20**	**7,5**	7	1	6	14	3	1	3	6	10,9	2,3	9,5	7,6	8,7	2,2	15,9	7,5
	67	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	0,5
	68	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	0,5
	70	**21**	**7,9**	4	6	3	12	4	3	2	8	6,5	9,1	4,8	6,8	10,9	8,9	11,4	10,2
	75	**1**	**0,5**	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	2,2	2,2	0	1,8
	76	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	0,5
	80	**56**	**21,1**	8	17	17	42	8	4	3	15	13	27,3	28,6	22,7	23,9	11,1	18,2	17,5
	85	**6**	**2,2**	3	0	3	6	0	0	0	0	4,3	0	4,8	3	0	0	2,3	0,5
	86	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,9
	90	**33**	**12,4**	8	8	7	24	1	8	1	9	13	13,6	11,9	12,9	2,2	22,2	6,8	11,4
	100	**47**	**17,8**	10	10	10	29	8	6	4	18	15,2	15,9	16,7	15,9	26,1	17,8	22,7	22
	110	**8**	**2,9**	7	0	0	7	1	0	0	1	10,9	0	0	3,8	2,2	0	0	0,8
	115	**3**	**1**	3	0	0	3	0	0	0	0	4,3	0	0	1,5	0	0	0	0
	120	**6**	**2,4**	4	0	0	4	0	2	0	2	6,5	0	0	2,3	0	6,7	0	2,7
	125	**4**	**1,6**	4	0	0	4	0	0	0	0	6,5	0	0	2,3	0	0	0	0
	130	**1**	**0,5**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,4	0,8	0	0	0	0
	150	**5**	**1,8**	1	1	1	4	1	0	0	1	2,2	2,3	2,4	2,3	2,2	0	0	0,8
	160	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,3	0	0,8	0	0	0	0
	180	**10**	**3,8**	0	3	3	6	0	5	0	5	0	4,5	4,8	3	0	13,3	0	5,5
	200	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,9
	600	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	0	0	2,2	0	0	0,8	0	0	0	0
	601	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,3	0,5
Media		**92,16**	**92,16**	104,65	86,48	87,1	93,01	80,11	100,13	89,82	90,3	104,65	86,48	87,1	93,01	80,11	100,13	89,82	90,3
Desviación		**50,12**	**50,12**	77,32	29,62	28,49	51,76	20	40,1	81,91	46,55	77,32	29,62	28,49	51,76	20	40,1	81,91	46,55

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?																			
		300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P7		**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
	0	**3**	**1,1**	1	0	0	1	1	0	1	2	2	0	0	0,7	2	0	6	2
	0,2	**5**	**1,6**	1	0	0	1	3	0	1	4	2	0	0	0,7	8	0	4	3,9
	0,3	**4**	**1,3**	3	0	0	3	0	1	0	1	4	0	0	1,3	0	2	2	1,2
	0,4	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,4
	0,5	**47**	**15,7**	4	10	7	21	12	11	4	26	6	14	10	10	34	28	20	28,6
	1	**102**	**33,9**	25	21	25	71	10	14	7	31	36	30	36	34	30	36	36	33,7
	1,5	**16**	**5,3**	10	1	4	15	1	0	0	1	14	2	6	7,3	2	0	0	0,8
	2	**65**	**21,5**	14	18	17	49	3	11	3	16	20	26	24	23,3	8	28	14	17,5
	2,5	**2**	**0,7**	1	0	0	1	1	0	0	1	2	0	0	0,7	2	0	0	0,8
	3	**20**	**6,8**	6	1	10	17	1	2	1	4	8	2	14	8	4	4	4	4
	4	**6**	**2**	1	3	1	6	0	0	0	0	2	4	2	2,7	0	0	2	0,4
	5	**5**	**1,6**	1	1	1	4	1	0	0	1	2	2	2	2	2	0	0	0,8
	6	**3**	**1,2**	0	3	0	3	1	0	0	1	0	4	0	1,3	2	0	0	0,8
	7	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
	12	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
	15	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
	24	**6**	**1,9**	0	1	1	3	1	1	1	3	0	2	2	1,3	4	2	4	3,2
	36	**1**	**0,2**	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,8
	99	**11**	**3,6**	1	6	3	10	0	0	1	1	2	8	4	4,7	0	0	6	1,2
Media		**5,66**	**5,66**	3,47	10,56	6,02	6,68	2,75	1,67	7,86	3,36	3,47	10,56	6,02	6,68	2,75	1,67	7,86	3,36
Desviación		**18,51**	**18,51**	13,78	26,59	19,4	20,71	6,72	3,31	24,12	11,91	13,78	26,59	19,4	20,71	6,72	3,31	24,12	11,91

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?																			
		289	**289**	68	64	67	198	35	38	18	91	68	64	67	198	35	38	18	91
P7_1		**290**	**290**	49	46	48	143	50	50	47	147	49	46	48	143	50	50	47	147
	0	**3**	**1,1**	1	0	0	1	1	0	1	2	2	0	0	0,7	2	0	6,4	2
	0,2	**5**	**1,7**	1	0	0	1	3	0	1	4	2	0	0	0,7	8	0	4,3	3,9
	0,3	**4**	**1,4**	3	0	0	3	0	1	0	1	4,1	0	0	1,4	0	2	2,1	1,3
	0,4	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,1	0,4
	0,5	**47**	**16,3**	4	10	7	21	12	11	4	26	6,1	15,2	10,4	10,5	34	28	21,3	29
	1	**102**	**35,2**	25	21	25	71	10	14	7	31	36,7	32,6	37,5	35,7	30	36	38,3	34,1
	1,5	**16**	**5,5**	10	1	4	15	1	0	0	1	14,3	2,2	6,2	7,7	2	0	0	0,8
	2	**65**	**22,4**	14	18	17	49	3	11	3	16	20,4	28,3	25	24,5	8	28	14,9	17,7
	2,5	**2**	**0,7**	1	0	0	1	1	0	0	1	2	0	0	0,7	2	0	0	0,8
	3	**20**	**7**	6	1	10	17	1	2	1	4	8,2	2,2	14,6	8,4	4	4	4,3	4,1
	4	**6**	**2**	1	3	1	6	0	0	0	0	2	4,3	2,1	2,8	0	0	2,1	0,4
	5	**5**	**1,7**	1	1	1	4	1	0	0	1	2	2,2	2,1	2,1	2	0	0	0,8
	6	**3**	**1,2**	0	3	0	3	1	0	0	1	0	4,3	0	1,4	2	0	0	0,8
	7	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7	0	0	0	0
	12	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7	0	0	0	0
	15	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7	0	0	0	0
	24	**6**	**2**	0	1	1	3	1	1	1	3	0	2,2	2,1	1,4	4	2	4,3	3,2
	36	**1**	**0,2**	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,8
Media		**2,16**	**2,16**	1,52	2,87	2,15	2,16	2,75	1,67	2,04	2,16	1,52	2,87	2,15	2,16	2,75	1,67	2,04	2,16
Desviación		**3,89**	**3,89**	0,97	4,27	3,36	3,19	6,72	3,31	4,84	5,12	0,97	4,27	3,36	3,19	6,72	3,31	4,84	5,12
8. Cuál es la temperatura adecuada de la nevera?																			
		300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P8		**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
0 o menos grados		**3**	**0,9**	0	3	0	3	0	0	0	0	0	4	0	1,3	0	0	0	0
Entre 0-4 grados		**229**	**76,3**	46	50	53	148	35	30	16	81	66	72	76	71,3	100	78	84	87,6
Entre 5-7 grados		**67**	**22,3**	24	17	15	55	0	8	3	11	34	24	22	26,7	0	22	16	12,4
Más de 7 grados		**1**	**0,5**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0	0	0

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
9. Cuál es la temperatura adecuada del congelador?																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P9	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Entre 0-6 grados bajo cero	**4**	**1,3**	1	1	0	3	1	0	0	1	2	2	0	1,3	2	0	2	1,2
Entre 7-12 grados bajo cero	**19**	**6,3**	8	6	1	15	1	2	2	4	12	8	2	7,3	2	4	8	4,1
Entre 13-18 grados bajo cero	**87**	**28,9**	17	14	12	43	31	5	8	44	24	20	18	20,7	88	12	44	47,5
Menos de 18 grados bajo cero	**190**	**63,5**	43	49	55	147	3	32	9	43	62	70	80	70,7	8	84	46	47,2
10. ¿Cómo se descongelan habitualmente los alimentos en su sector? ENTREVISTADOR LEER. Resp única																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P10	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
A temperatura ambiente	**102**	**33,9**	32	19	25	76	6	12	8	25	46	28	36	36,7	16	32	40	27,6
En la nevera	**177**	**58,9**	31	47	36	114	28	24	11	63	44	68	52	54,7	80	62	60	68,4
En el microondas	**13**	**4,2**	3	1	7	11	1	1	0	1	4	2	10	5,3	2	2	0	1,6
A baño maría	**1**	**0,2**	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,8
Bajo el agua del grifo	**7**	**2,4**	4	0	1	6	0	2	0	2	6	0	2	2,7	0	4	0	1,7
Otros (especificar)	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
	1	**1**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
P10_OTROS	**1**	**1**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
EN LA FERMANTADORA	**1**	**100**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	100	0	100	0	0	0	0
11.Con qué frecuencia se comprueba la temperatura de neveras y congeladores en su sector? LEER. Respuesta única																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P11	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Cada día	**225**	**74,9**	50	50	49	148	30	33	14	76	72	72	70	71,3	86	86	72	83,1
Varias veces por semana	**31**	**10,3**	8	10	4	22	5	2	2	9	12	14	6	10,7	14	6	8	9,5
1 vez por semana	**39**	**13,1**	8	10	17	35	0	2	2	5	12	14	24	16,7	0	6	12	5
1 vez cada quince días	**3**	**1**	1	0	0	1	0	1	1	2	2	0	0	0,7	0	2	4	1,7
1 vez al mes	**2**	**0,7**	1	0	0	1	0	0	1	1	2	0	0	0,7	0	0	4	0,8

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
12.En su sector. cree que se comprueba que a los productos cocinados no les queda ninguna parte cruda o poco cocida? (resp. única)																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P12	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Sí	**249**	**83,1**	60	51	55	166	35	30	17	83	86	74	80	80	100	80	92	90,1
No	**51**	**16,9**	10	18	14	42	0	8	2	9	14	26	20	20	0	20	8	9,9
13.En su sector. con qué frecuencia cree que se lavan o pelan los productos que se consumen crudos? (resp. única) LEER																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P13	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Siempre	**214**	**71,5**	58	42	39	139	34	24	17	76	84	60	56	66,7	98	64	90	82,3
Muchas veces	**81**	**27,2**	8	26	31	65	1	14	2	16	12	38	44	31,3	2	36	10	17,7
Pocas veces	**4**	**1,4**	3	1	0	4	0	0	0	0	4	2	0	2	0	0	0	0
14.Cuál es la forma más habitual en el sector de limpiar las verduras crudas? (resp. única) LEER																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P14	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Se dejan en remojo con agua	**46**	**15,4**	7	10	18	35	2	4	6	12	10	14	26	16,7	6	10	30	12,6
Se dejan en remojo con agua y desinfectante	**177**	**58,8**	47	53	25	125	22	22	8	52	68	76	36	60	62	58	42	56,2
Con agua abundante bajo el grifo	**77**	**25,7**	15	7	26	49	11	12	5	29	22	10	38	23,3	32	32	28	31,2

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
15. De las siguientes prácticas de riesgo. cuáles son las que cree que se dan más en el sector? (elegir 3) LEER																			
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P15	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Servir productos a base de carne picada poco hechos(Hamburguesa, salchicha, etc.)	**157**	**52,2**	47	37	29	114	22	11	10	43	68	54	42	54,7	62	30	52	46,7
Dejar las tortillas poco hechas para que sean más tiernas	**190**	**63,5**	42	44	46	132	20	25	13	59	60	64	66	63,3	58	66	70	63,8
Dejar ensaladas de pasta o arroz fuera de la nevera	**67**	**22,3**	19	11	11	42	10	11	5	25	28	16	16	20	28	28	26	27,6
Exponer productos en la barra sin protección	**182**	**60,7**	36	39	50	125	17	27	13	57	52	56	72	60	50	72	66	62,4
Exponer productos en la barra sin refrigeración	**165**	**54,9**	26	44	42	112	20	24	8	52	38	64	60	54	56	64	44	56,8
Preparar mayonesa con huevo crudo	**139**	**46,4**	37	32	31	100	16	15	8	39	54	46	44	48	46	40	42	42,7
16.Normalmente en su sector. cuáles cree que son los principales criterios que sigue el personal para decidir cuando se lava las manos? (elegir 3) LEER																			
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P16	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Antes de empezar a trabajar	**272**	**90,7**	67	62	62	191	30	35	16	81	96	90	90	92	86	92	82	87,7
Después de pausas de trabajo (fumar, comer)	**49**	**16,4**	12	17	7	36	4	7	3	13	18	24	10	17,3	10	18	14	14,1
Después de ir al lavabo	**234**	**78**	44	53	62	159	30	33	12	75	64	76	90	76,7	86	86	62	81
Después de manipular basuras	**183**	**61,1**	37	42	44	123	18	27	14	60	54	60	64	59,3	52	72	76	65,2
Después de toser, estornudar, sonarse, etc.	**26**	**8,6**	4	7	4	15	3	5	3	10	6	10	6	7,3	8	12	16	11,3
Después de manipular alimentos crudos	**73**	**24,5**	32	11	8	51	12	5	6	22	46	16	12	24,7	34	12	30	24,1
Cuando están sucias	**62**	**20,8**	11	17	19	47	8	3	4	15	16	24	28	22,7	24	8	20	16,6

Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P17	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Siempre	**192**	**64,1**	47	47	35	129	34	17	13	63	68	68	50	62	96	44	68	68,7
Muchas veces	**103**	**34,3**	21	22	32	75	1	21	5	28	30	32	46	36	4	56	28	30,4
Pocas veces	**5**	**1,6**	1	0	3	4	0	0	1	1	2	0	4	2	0	0	4	0,8
18.En su sector ¿se mantienen separados los productos crudos y cocinados evitando el contacto entre ellos tanto al manipularlos como cuando los almacena? (resp. única) LEER																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P18	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Siempre	**185**	**61,8**	43	49	31	122	33	17	13	63	62	70	44	58,7	94	46	68	68,8
Muchas veces	**105**	**34,9**	22	19	35	76	2	21	6	28	32	28	50	36,7	6	54	30	30,8
Pocas veces	**10**	**3,4**	4	1	4	10	0	0	0	0	6	2	6	4,7	0	0	2	0,4
19.Cuando se almacenan productos o alimentos. ¿qué elementos cree que son más importantes? (elegir 3) LEER																		
	300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P19	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Control de fecha de uso y consumo preferente	**231**	**76,9**	62	49	60	171	15	30	15	60	90	70	86	82	44	78	80	65,5
Verificar el estado y la integridad del envase	**108**	**36,2**	24	25	26	75	16	12	5	34	34	36	38	36	46	32	28	36,5
Separar los alimentos crudos de los cocidos	**149**	**49,7**	49	33	24	105	16	16	12	44	70	48	34	50,7	46	42	62	47,7
Evitar el contacto directo con el suelo	**175**	**58,4**	35	42	39	115	22	25	13	60	50	60	56	55,3	64	66	66	65,2
No almacenar con productos de limpieza	**204**	**68,1**	36	55	50	141	24	28	10	63	52	80	72	68	70	74	54	68,3
Almacenar indicando fecha de apertura	**32**	**10,7**	3	4	10	17	10	3	2	15	4	6	14	8	30	8	10	16,8

	Frecuencias	Total	Total	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias
20.Según su experiencia. ¿qué criterios se utilizan habitualmente en el sector para decidir que hay que tirar un determinado alimento porque ya no está en buen estado?(ESPONTÁNEA. NO LEER. Mu (../..)																			
		300	**300**	69	69	69	208	35	38	19	92	69	69	69	208	35	38	19	92
P20		**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
En el olor		**208**	**69,2**	61	43	51	155	18	24	11	52	88	62	74	74,7	52	62	56	57
En la apariencia		**192**	**63,9**	33	42	49	123	27	27	14	68	48	60	70	59,3	78	72	72	74,3
En el color		**86**	**28,8**	26	17	18	61	6	15	5	25	38	24	26	29,3	16	40	24	27,6
En el sabor		**28**	**9,3**	4	7	3	14	9	4	1	14	6	10	4	6,7	26	10	6	15,3
En los días que lleva hecho o fecha de caducidad		**190**	**63,4**	49	46	37	132	22	24	13	59	70	66	54	63,3	62	62	70	63,7
En los días que lleva abierto el envase		**72**	**24**	7	18	17	42	17	5	8	30	10	26	24	20	50	14	40	33,1
En la presencia de hongos o elementos extraños		**46**	**15,4**	19	10	12	42	1	2	2	4	28	14	18	20	2	6	8	4,9
En otros elementos / aspectos (especificar)		**12**	**4,2**	0	12	0	12	0	0	0	0	0	18	0	6	0	0	0	0

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
Total	**300**	**300**	**50**	**50**	**50**	**150**	**50**	**50**	**50**	**150**	**50**	**50**	**50**	**150**	**50**	**50**	**50**	**150**
21.Tipo de establecimiento																		
P21	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Local con menú mediodía<15€	**100**	**33,3**	18	17	3	38	26	24	12	62	36	34	6	25,3	52	48	24	41,3
Local con menú mediodía>=15€	**100**	**33,3**	26	21	5	52	16	18	14	48	52	42	10	34,7	32	36	28	32
Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	**100**	**33,3**	6	12	42	60	8	8	24	40	12	24	84	40	16	16	48	26,7
22. Ámbito territorial (Base de datos. no se pregunta)																		
P22	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Barcelona Capital	**50**	**16,7**	50	0	0	50	0	0	0	0	100	0	0	33,3	0	0	0	0
Área Metropolitana Barcelona	**50**	**16,7**	0	50	0	50	0	0	0	0	0	100	0	33,3	0	0	0	0
Resto Provincia Barcelona	**50**	**16,7**	0	0	50	50	0	0	0	0	0	0	100	33,3	0	0	0	0
Girona	**50**	**16,7**	0	0	0	0	50	0	0	50	0	0	0	0	100	0	0	33,3
Tarragona	**50**	**16,7**	0	0	0	0	0	50	0	50	0	0	0	0	0	100	0	33,3
Lleida	**50**	**16,7**	0	0	0	0	0	0	50	50	0	0	0	0	0	0	100	33,3
Total Barcelona	**150**	**50**	50	50	50	150	0	0	0	0	100	100	100	100	0	0	0	0
Total Resto de Provincias	**150**	**50**	0	0	0	0	50	50	50	150	0	0	0	0	100	100	100	100
23. Tamaño municipio (Base de datos. no se pregunta)																		
P23	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Capital Provincia	**100**	**33,3**	50	0	0	50	17	16	17	50	100	0	0	33,3	34	32	34	33,3
>=10.000 habitantes	**100**	**33,3**	0	35	25	60	13	14	13	40	0	70	50	40	26	28	26	26,7
Menos de 10.000 habitantes	**100**	**33,3**	0	15	25	40	20	20	20	60	0	30	50	26,7	40	40	40	40
1. Limpieza de manos																		
P1_1	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**288**	**96**	50	49	49	148	48	48	44	140	100	98	98	98,7	96	96	88	93,3
NO	**12**	**4**	0	1	1	2	2	2	6	10	0	2	2	1,3	4	4	12	6,7
2. Descongelar alimentos																		
P1_2	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**291**	**97**	50	49	48	147	48	48	48	144	100	98	96	98	96	96	96	96
NO	**9**	**3**	0	1	2	3	2	2	2	6	0	2	4	2	4	4	4	4
3. Manipulación de alimentos																		
P1_3	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**300**	**100**	50	50	50	150	50	50	50	150	100	100	100	100	100	100	100	100

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina																		
P1_4	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**275**	**91,7**	46	47	43	136	48	46	45	139	92	94	86	90,7	96	92	90	92,7
NO	**25**	**8,3**	4	3	7	14	2	4	5	11	8	6	14	9,3	4	8	10	7,3
5. Desinfección de vegetales crudos																		
P1_5	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**282**	**94**	47	50	45	142	47	48	45	140	94	100	90	94,7	94	96	90	93,3
NO	**18**	**6**	3	0	5	8	3	2	5	10	6	0	10	5,3	6	4	10	6,7
6. Temperaturas de recalentamiento de platos																		
P1_6	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**255**	**85**	46	42	40	128	46	42	39	127	92	84	80	85,3	92	84	78	84,7
NO	**45**	**15**	4	8	10	22	4	8	11	23	8	16	20	14,7	8	16	22	15,3
7. Temperatura límite de neveras y congeladores																		
P1_7	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**274**	**91,3**	47	47	42	136	49	45	44	138	94	94	84	90,7	98	90	88	92
NO	**26**	**8,7**	3	3	8	14	1	5	6	12	6	6	16	9,3	2	10	12	8
1. Limpieza de manos																		
P2_1	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**204**	**68**	46	36	30	112	34	30	28	92	92	72	60	74,7	68	60	56	61,3
NO	**96**	**32**	4	14	20	38	16	20	22	58	8	28	40	25,3	32	40	44	38,7
2. Descongelar alimentos																		
P2_2	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**217**	**72,3**	46	38	36	120	34	33	30	97	92	76	72	80	68	66	60	64,7
NO	**83**	**27,7**	4	12	14	30	16	17	20	53	8	24	28	20	32	34	40	35,3
3. Manipulación de alimentos																		
P2_3	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**251**	**83,7**	48	44	41	133	40	38	40	118	96	88	82	88,7	80	76	80	78,7
NO	**49**	**16,3**	2	6	9	17	10	12	10	32	4	12	18	11,3	20	24	20	21,3

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina																		
P2_4	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**215**	**71,7**	43	38	33	114	36	33	32	101	86	76	66	76	72	66	64	67,3
NO	**85**	**28,3**	7	12	17	36	14	17	18	49	14	24	34	24	28	34	36	32,7
5. Prevención y lucha contra plagas (p.ej. insectos)																		
P2_5	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**239**	**79,7**	46	49	32	127	44	31	37	112	92	98	64	84,7	88	62	74	74,7
NO	**61**	**20,3**	4	1	18	23	6	19	13	38	8	2	36	15,3	12	38	26	25,3
6. Utilizo guía de buenas prácticas/autocontrol																		
P2_6	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**205**	**68,3**	44	36	30	110	39	23	33	95	88	72	60	73,3	78	46	66	63,3
NO	**95**	**31,7**	6	14	20	40	11	27	17	55	12	28	40	26,7	22	54	34	36,7
7. Control de temperatura de los equipos																		
P2_7	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**228**	**76**	46	43	33	122	38	34	34	106	92	86	66	81,3	76	68	68	70,7
NO	**72**	**24**	4	7	17	28	12	16	16	44	8	14	34	18,7	24	32	32	29,3
8. Desinfección de vegetales crudos																		
P2_8	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
SI	**211**	**70,3**	45	38	34	117	35	29	30	94	90	76	68	78	70	58	60	62,7
NO	**89**	**29,7**	5	12	16	33	15	21	20	56	10	24	32	22	30	42	40	37,3

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
3. Cuáles de las siguientes prácticas con alimentos considera más inseguras? (elija 3 opciones) LEER																		
P3	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Descongelar y congelar más de una vez	**264**	**88**	44	44	43	131	45	44	44	133	88	88	86	87,3	90	88	88	88,7
No lavarse las manos antes de manipular alimentos	**222**	**74**	25	40	41	106	42	41	33	116	50	80	82	70,7	84	82	66	77,3
No lavarse las manos entre la manipulación de varios alimentos, especialmente si uno está crudo y el otro está cocido	**63**	**21**	16	10	8	34	7	10	12	29	32	20	16	22,7	14	20	24	19,3
No almacenarlos a la temperatura adecuada	**71**	**23,7**	11	6	12	29	16	8	18	42	22	12	24	19,3	32	16	36	28
No lavar / cambiar los utensilios de cocina y las superficies entre manipulaciones	**80**	**26,7**	14	13	22	49	5	16	10	31	28	26	44	32,7	10	32	20	20,7
Almacenar juntos alimentos crudos y cocidos	**105**	**35**	21	16	11	48	21	17	19	57	42	32	22	32	42	34	38	38
Cocer poco los alimentos	**31**	**10,3**	10	4	5	19	2	2	8	12	20	8	10	12,7	4	4	16	8
Dejar los alimentos elaborados a temp ambiente hasta que se enfríen	**19**	**6,3**	6	5	0	11	3	3	2	8	12	10	0	7,3	6	6	4	5,3
No desinfectar los vegetales para consumo crudo	**45**	**15**	3	12	8	23	9	9	4	22	6	24	16	15,3	18	18	8	14,7

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
4. Cuál es el principal objetivo de lavarse las manos entre la manipulación de un tipo de alimento y otro? (especialmente si un esta crudo y el otro cocido) (resp. única) ENTREVISTADOR LEER																		
P4	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Eliminar la transmisión de gérmenes peligrosos	**289**	**96,3**	48	46	49	143	48	48	50	146	96	92	98	95,3	96	96	100	97,3
Evitar que restos de un alimento se mezclen con el otro	**8**	**2,7**	2	3	0	5	2	1	0	3	4	6	0	3,3	4	2	0	2
Evitar la transmisión de sabor y olor entre alimentos	**3**	**1**	0	1	1	2	0	1	0	1	0	2	2	1,3	0	2	0	0,7
5. Por qué hay que cocer bien determinados alimentos?(resp. única) ENTREVISTADOR LEER																		
P5	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Para que sean más digeribles	**12**	**4**	2	2	1	5	5	0	2	7	4	4	2	3,3	10	0	4	4,7
Para matar bien los gérmenes	**287**	**95,7**	47	48	49	144	45	50	48	143	94	96	98	96	90	100	96	95,3
Para mejorar el sabor	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7	0	0	0	0
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)																		
P6	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
38	**1**	**0,3**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0	0	0
40	**4**	**1,3**	0	0	0	0	1	2	1	4	0	0	0	0	2	4	2	2,7
50	**2**	**0,7**	0	1	0	1	1	0	0	1	0	2	0	0,7	2	0	0	0,7
60	**31**	**10,3**	1	9	5	15	8	3	5	16	2	18	10	10	16	6	10	10,7
64	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7	0	0	0	0
65	**22**	**7,3**	5	1	4	10	4	1	7	12	10	2	8	6,7	8	2	14	8
67	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7
68	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7
70	**23**	**7,7**	3	4	2	9	5	4	5	14	6	8	4	6	10	8	10	9,3
75	**2**	**0,7**	0	0	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0	2	2	0	1,3
76	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7
80	**54**	**18**	6	12	12	30	11	5	8	24	12	24	24	20	22	10	16	16
85	**5**	**1,7**	2	0	2	4	0	0	1	1	4	0	4	2,7	0	0	2	0,7

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
86	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7
90	**31**	**10,3**	6	6	5	17	1	10	3	14	12	12	10	11,3	2	20	6	9,3
100	**51**	**17**	7	7	7	21	12	8	10	30	14	14	14	14	24	16	20	20
110	**6**	**2**	5	0	0	5	1	0	0	1	10	0	0	3,3	2	0	0	0,7
115	**2**	**0,7**	2	0	0	2	0	0	0	0	4	0	0	1,3	0	0	0	0
120	**6**	**2**	3	0	0	3	0	3	0	3	6	0	0	2	0	6	0	2
125	**3**	**1**	3	0	0	3	0	0	0	0	6	0	0	2	0	0	0	0
130	**1**	**0,3**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0	0	0
150	**4**	**1,3**	1	1	1	3	1	0	0	1	2	2	2	2	2	0	0	0,7
160	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
180	**10**	**3,3**	0	2	2	4	0	6	0	6	0	4	4	2,7	0	12	0	4
200	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7
600	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7	0	0	0	0
601	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7
999	**33**	**11**	4	6	8	18	4	5	6	15	8	12	16	12	8	10	12	10
Media	**191,29**	**191,29**	176,2	195,98	233	201,73	153,62	190,02	198,92	180,85	176,2	195,98	233	201,73	153,62	190,02	198,92	180,85
Desviación	**288,68**	**288,68**	256,12	300,84	338,71	299,37	252,54	275,02	307,79	278,19	256,12	300,84	338,71	299,37	252,54	275,02	307,79	278,19
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)																		
P6_1	**267**	**267**	46	44	42	132	46	45	44	135	46	44	42	132	46	45	44	135
38	**1**	**0,4**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,4	0,8	0	0	0	0
40	**4**	**1,5**	0	0	0	0	1	2	1	4	0	0	0	0	2,2	4,4	2,3	3
50	**2**	**0,7**	0	1	0	1	1	0	0	1	0	2,3	0	0,8	2,2	0	0	0,7
60	**31**	**11,6**	1	9	5	15	8	3	5	16	2,2	20,5	11,9	11,4	17,4	6,7	11,4	11,9
64	**1**	**0,4**	1	0	0	1	0	0	0	0	2,2	0	0	0,8	0	0	0	0
65	**22**	**8,2**	5	1	4	10	4	1	7	12	10,9	2,3	9,5	7,6	8,7	2,2	15,9	8,9
67	**1**	**0,4**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,3	0,7
68	**1**	**0,4**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,3	0,7
70	**23**	**8,6**	3	4	2	9	5	4	5	14	6,5	9,1	4,8	6,8	10,9	8,9	11,4	10,4
75	**2**	**0,7**	0	0	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0	2,2	2,2	0	1,5
76	**1**	**0,4**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,3	0,7
80	**54**	**20,2**	6	12	12	30	11	5	8	24	13	27,3	28,6	22,7	23,9	11,1	18,2	17,8
85	**5**	**1,9**	2	0	2	4	0	0	1	1	4,3	0	4,8	3	0	0	2,3	0,7
86	**1**	**0,4**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7
90	**31**	**11,6**	6	6	5	17	1	10	3	14	13	13,6	11,9	12,9	2,2	22,2	6,8	10,4
100	**51**	**19,1**	7	7	7	21	12	8	10	30	15,2	15,9	16,7	15,9	26,1	17,8	22,7	22,2
110	**6**	**2,2**	5	0	0	5	1	0	0	1	10,9	0	0	3,8	2,2	0	0	0,7
115	**2**	**0,7**	2	0	0	2	0	0	0	0	4,3	0	0	1,5	0	0	0	0
120	**6**	**2,2**	3	0	0	3	0	3	0	3	6,5	0	0	2,3	0	6,7	0	2,2
125	**3**	**1,1**	3	0	0	3	0	0	0	0	6,5	0	0	2,3	0	0	0	0

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
130	**1**	**0,4**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,4	0,8	0	0	0	0
150	**4**	**1,5**	1	1	1	3	1	0	0	1	2,2	2,3	2,4	2,3	2,2	0	0	0,7
160	**1**	**0,4**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,3	0	0,8	0	0	0	0
180	**10**	**3,7**	0	2	2	4	0	6	0	6	0	4,5	4,8	3	0	13,3	0	4,4
200	**1**	**0,4**	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7
600	**1**	**0,4**	1	0	0	1	0	0	0	0	2,2	0	0	0,8	0	0	0	0
601	**1**	**0,4**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,3	0,7
Media	**91,46**	**91,46**	104,65	86,48	87,1	93,01	80,11	100,13	89,82	89,95	104,65	86,48	87,1	93,01	80,11	100,13	89,82	89,95
Desviación	**52,28**	**52,28**	77,56	29,72	28,58	51,82	19,9	39,96	80,34	52,88	77,56	29,72	28,58	51,82	19,9	39,96	80,34	52,88
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?																		
P7	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
0	**5**	**1,7**	1	0	0	1	1	0	3	4	2	0	0	0,7	2	0	6	2,7
0,2	**7**	**2,3**	1	0	0	1	4	0	2	6	2	0	0	0,7	8	0	4	4
0,3	**4**	**1,3**	2	0	0	2	0	1	1	2	4	0	0	1,3	0	2	2	1,3
0,4	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7
0,5	**56**	**18,7**	3	7	5	15	17	14	10	41	6	14	10	10	34	28	20	27,3
1	**102**	**34**	18	15	18	51	15	18	18	51	36	30	36	34	30	36	36	34
1,5	**12**	**4**	7	1	3	11	1	0	0	1	14	2	6	7,3	2	0	0	0,7
2	**60**	**20**	10	13	12	35	4	14	7	25	20	26	24	23,3	8	28	14	16,7
2,5	**2**	**0,7**	1	0	0	1	1	0	0	1	2	0	0	0,7	2	0	0	0,7
3	**18**	**6**	4	1	7	12	2	2	2	6	8	2	14	8	4	4	4	4
4	**5**	**1,7**	1	2	1	4	0	0	1	1	2	4	2	2,7	0	0	2	0,7
5	**4**	**1,3**	1	1	1	3	1	0	0	1	2	2	2	2	2	0	0	0,7
6	**3**	**1**	0	2	0	2	1	0	0	1	0	4	0	1,3	2	0	0	0,7
7	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
12	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
15	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
24	**7**	**2,3**	0	1	1	2	2	1	2	5	0	2	2	1,3	4	2	4	3,3
36	**1**	**0,3**	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7
99	**10**	**3,3**	1	4	2	7	0	0	3	3	2	8	4	4,7	0	0	6	2
Media	**5,39**	**5,39**	3,47	10,56	6,02	6,68	2,75	1,67	7,86	4,09	3,47	10,56	6,02	6,68	2,75	1,67	7,86	4,09
Desviación	**17,91**	**17,91**	13,82	26,66	19,45	20,73	6,69	3,3	23,71	14,51	13,82	26,66	19,45	20,73	6,69	3,3	23,71	14,51

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?																		
P7_1	**290**	**290**	49	46	48	143	50	50	47	147	49	46	48	143	50	50	47	147
0	**5**	**1,7**	1	0	0	1	1	0	3	4	2	0	0	0,7	2	0	6,4	2,7
0,2	**7**	**2,4**	1	0	0	1	4	0	2	6	2	0	0	0,7	8	0	4,3	4,1
0,3	**4**	**1,4**	2	0	0	2	0	1	1	2	4,1	0	0	1,4	0	2	2,1	1,4
0,4	**1**	**0,3**	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2,1	0,7
0,5	**56**	**19,3**	3	7	5	15	17	14	10	41	6,1	15,2	10,4	10,5	34	28	21,3	27,9
1	**102**	**35,2**	18	15	18	51	15	18	18	51	36,7	32,6	37,5	35,7	30	36	38,3	34,7
1,5	**12**	**4,1**	7	1	3	11	1	0	0	1	14,3	2,2	6,3	7,7	2	0	0	0,7
2	**60**	**20,7**	10	13	12	35	4	14	7	25	20,4	28,3	25	24,5	8	28	14,9	17
2,5	**2**	**0,7**	1	0	0	1	1	0	0	1	2	0	0	0,7	2	0	0	0,7
3	**18**	**6,2**	4	1	7	12	2	2	2	6	8,2	2,2	14,6	8,4	4	4	4,3	4,1
4	**5**	**1,7**	1	2	1	4	0	0	1	1	2	4,3	2,1	2,8	0	0	2,1	0,7
5	**4**	**1,4**	1	1	1	3	1	0	0	1	2	2,2	2,1	2,1	2	0	0	0,7
6	**3**	**1**	0	2	0	2	1	0	0	1	0	4,3	0	1,4	2	0	0	0,7
7	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7	0	0	0	0
12	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7	0	0	0	0
15	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2,2	0	0,7	0	0	0	0
24	**7**	**2,4**	0	1	1	2	2	1	2	5	0	2,2	2,1	1,4	4	2	4,3	3,4
36	**1**	**0,3**	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7
Media	**2,16**	**2,16**	1,52	2,87	2,15	2,16	2,75	1,67	2,04	2,15	1,52	2,87	2,15	2,16	2,75	1,67	2,04	2,15
Desviación	**4,26**	**4,26**	0,97	4,28	3,37	3,19	6,69	3,3	4,75	5,1	0,97	4,28	3,37	3,19	6,69	3,3	4,75	5,1
8. Cuál es la temperatura adecuada de la nevera?																		
P8	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
0 o menos grados	**2**	**0,7**	0	2	0	2	0	0	0	0	0	4	0	1,3	0	0	0	0
Entre 0-4 grados	**238**	**79,3**	33	36	38	107	50	39	42	131	66	72	76	71,3	100	78	84	87,3
Entre 5-7 grados	**59**	**19,7**	17	12	11	40	0	11	8	19	34	24	22	26,7	0	22	16	12,7
Más de 7 grados	**1**	**0,3**	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0	0	0
9. Cuál es la temperatura adecuada del congelador?																		
P9	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Entre 0-6 grados bajo cero	**4**	**1,3**	1	1	0	2	1	0	1	2	2	2	0	1,3	2	0	2	1,3
Entre 7-12 grados bajo cero	**18**	**6**	6	4	1	11	1	2	4	7	12	8	2	7,3	2	4	8	4,7
Entre 13-18 grados bajo cero	**103**	**34,3**	12	10	9	31	44	6	22	72	24	20	18	20,7	88	12	44	48
Menos de 18 grados bajo cero	**175**	**58,3**	31	35	40	106	4	42	23	69	62	70	80	70,7	8	84	46	46

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
10. ¿Cómo se descongelan habitualmente los alimentos en su sector? ENTREVISTADOR LEER. Resp única																		
P10	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
A temperatura ambiente	**99**	**33**	23	14	18	55	8	16	20	44	46	28	36	36,7	16	32	40	29,3
En la nevera	**183**	**61**	22	34	26	82	40	31	30	101	44	68	52	54,7	80	62	60	67,3
En el microondas	**10**	**3,3**	2	1	5	8	1	1	0	2	4	2	10	5,3	2	2	0	1,3
A baño maría	**1**	**0,3**	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0,7
Bajo el agua del grifo	**6**	**2**	3	0	1	4	0	2	0	2	6	0	2	2,7	0	4	0	1,3
Otros (especificar)	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,7	0	0	0	0
P10_OTROS	**1**	**1**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
EN LA FERMANTADORA	**1**	**100**	0	1	0	1	0	0	0	0	0	100	0	100	0	0	0	0
11.Con qué frecuencia se comprueba la temperatura de neveras y congeladores en su sector? LEER. Respuesta única																		
P11	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Cada día	**229**	**76,3**	36	36	35	107	43	43	36	122	72	72	70	71,3	86	86	72	81,3
Varias veces por semana	**30**	**10**	6	7	3	16	7	3	4	14	12	14	6	10,7	14	6	8	9,3
1 vez por semana	**34**	**11,3**	6	7	12	25	0	3	6	9	12	14	24	16,7	0	6	12	6
1 vez cada quince días	**4**	**1,3**	1	0	0	1	0	1	2	3	2	0	0	0,7	0	2	4	2
1 vez al mes	**3**	**1**	1	0	0	1	0	0	2	2	2	0	0	0,7	0	0	4	1,3
12.En su sector. cree que se comprueba que a los productos cocinados no les queda ninguna parte cruda o poco cocida? (resp. única)																		
P12	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Sí	**256**	**85,3**	43	37	40	120	50	40	46	136	86	74	80	80	100	80	92	90,7
No	**44**	**14,7**	7	13	10	30	0	10	4	14	14	26	20	20	0	20	8	9,3

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
13.En su sector. con qué frecuencia cree que se lavan o pelan los productos que se consumen crudos? (resp. única) LEER																		
P13	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Siempre	**226**	**75,3**	42	30	28	100	49	32	45	126	84	60	56	66,7	98	64	90	84
Muchas veces	**71**	**23,7**	6	19	22	47	1	18	5	24	12	38	44	31,3	2	36	10	16
Pocas veces	**3**	**1**	2	1	0	3	0	0	0	0	4	2	0	2	0	0	0	0
14.Cuál es la forma más habitual en el sector de limpiar las verduras crudas? (resp. única) LEER																		
P14	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Se dejan en remojo con agua	**48**	**16**	5	7	13	25	3	5	15	23	10	14	26	16,7	6	10	30	15,3
Se dejan en remojo con agua y desinfectante	**171**	**57**	34	38	18	90	31	29	21	81	68	76	36	60	62	58	42	54
Con agua abundante bajo el grifo	**81**	**27**	11	5	19	35	16	16	14	46	22	10	38	23,3	32	32	28	30,7
15. De las siguientes prácticas de riesgo. cuáles son las que cree que se dan más en el sector? (elegir 3) LEER																		
P15	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Servir productos a base de carne picada poco hechos(Hamburguesa, salchicha, etc.)	**154**	**51,3**	34	27	21	82	31	15	26	72	68	54	42	54,7	62	30	52	48
Dejar las tortillas poco hechas para que sean más tiernas	**192**	**64**	30	32	33	95	29	33	35	97	60	64	66	63,3	58	66	70	64,7
Dejar ensaladas de pasta o arroz fuera de la nevera	**71**	**23,7**	14	8	8	30	14	14	13	41	28	16	16	20	28	28	26	27,3
Exponer productos en la barra sin protección	**184**	**61,3**	26	28	36	90	25	36	33	94	52	56	72	60	50	72	66	62,7
Exponer productos en la barra sin refrigeración	**163**	**54,3**	19	32	30	81	28	32	22	82	38	64	60	54	56	64	44	54,7
Preparar mayonesa con huevo crudo	**136**	**45,3**	27	23	22	72	23	20	21	64	54	46	44	48	46	40	42	42,7

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
16.Normalmente en su sector. cuáles cree que son los principales criterios que sigue el personal para decidir cuando se lava las manos? (elegir 3) LEER																		
P16	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Antes de empezar a trabajar	**268**	**89,3**	48	45	45	138	43	46	41	130	96	90	90	92	86	92	82	86,7
Después de pausas de trabajo (fumar, comer)	**47**	**15,7**	9	12	5	26	5	9	7	21	18	24	10	17,3	10	18	14	14
Después de ir al lavabo	**232**	**77,3**	32	38	45	115	43	43	31	117	64	76	90	76,7	86	86	62	78
Después de manipular basuras	**189**	**63**	27	30	32	89	26	36	38	100	54	60	64	59,3	52	72	76	66,7
Después de toser, estornudar, sonarse, etc.	**29**	**9,7**	3	5	3	11	4	6	8	18	6	10	6	7,3	8	12	16	12
Después de manipular alimentos crudos	**75**	**25**	23	8	6	37	17	6	15	38	46	16	12	24,7	34	12	30	25,3
Cuando están sucias	**60**	**20**	8	12	14	34	12	4	10	26	16	24	28	22,7	24	8	20	17,3
P17	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Siempre	**197**	**65,7**	34	34	25	93	48	22	34	104	68	68	50	62	96	44	68	69,3
Muchas veces	**98**	**32,7**	15	16	23	54	2	28	14	44	30	32	46	36	4	56	28	29,3
Pocas veces	**5**	**1,7**	1	0	2	3	0	0	2	2	2	0	4	2	0	0	4	1,3
18.En su sector ¿se mantienen separados los productos crudos y cocinados evitando el contacto entre ellos tanto al manipularlos como cuando los almacena? (resp. única) LEER																		
P18	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Siempre	**192**	**64**	31	35	22	88	47	23	34	104	62	70	44	58,7	94	46	68	69,3
Muchas veces	**100**	**33,3**	16	14	25	55	3	27	15	45	32	28	50	36,7	6	54	30	30
Pocas veces	**8**	**2,7**	3	1	3	7	0	0	1	1	6	2	6	4,7	0	0	2	0,7

	Total	Total	CASOS								%							
			Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provincias	Barcelona Capital	Área Metropolitana Barcelona	Resto Provincia Barcelona	Total Barcelona	Girona	Tarragona	Lleida	Total Resto de Provinc
19.Cuando se almacenan productos o alimentos. ¿qué elementos cree que son más importantes? (elegir 3) LEER																		
P19	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
Control de fecha de uso y consumo preferente	**224**	**74,7**	45	35	43	123	22	39	40	101	90	70	86	82	44	78	80	67,3
Verificar el estado y la integridad del envase	**107**	**35,7**	17	18	19	54	23	16	14	53	34	36	38	36	46	32	28	35,3
Separar los alimentos crudos de los cocidos	**151**	**50,3**	35	24	17	76	23	21	31	75	70	48	34	50,7	46	42	62	50
Evitar el contacto directo con el suelo	**181**	**60,3**	25	30	28	83	32	33	33	98	50	60	56	55,3	64	66	66	65,3
No almacenar con productos de limpieza	**201**	**67**	26	40	36	102	35	37	27	99	52	80	72	68	70	74	54	66
Almacenar indicando fecha de apertura	**36**	**12**	2	3	7	12	15	4	5	24	4	6	14	8	30	8	10	16
20.Según su experiencia. ¿qué criterios se utilizan habitualmente en el sector para decidir que hay que tirar un determinado alimento porque ya no está en buen estado?(ESPONTÁNEA. NO LEER. Mu (../..)																		
P20	**300**	**300**	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150	50	50	50	150
En el olor	**197**	**65,7**	44	31	37	112	26	31	28	85	88	62	74	74,7	52	62	56	56,7
En la apariencia	**200**	**66,7**	24	30	35	89	39	36	36	111	48	60	70	59,3	78	72	72	74
En el color	**84**	**28**	19	12	13	44	8	20	12	40	38	24	26	29,3	16	40	24	26,7
En el sabor	**31**	**10,3**	3	5	2	10	13	5	3	21	6	10	4	6,7	26	10	6	14
En los días que lleva hecho o fecha de caducidad	**192**	**64**	35	33	27	95	31	31	35	97	70	66	54	63,3	62	62	70	64,7
En los días que lleva abierto el envase	**82**	**27,3**	5	13	12	30	25	7	20	52	10	26	24	20	50	14	40	34,7
En la presencia de hongos o elementos extraños	**38**	**12,7**	14	7	9	30	1	3	4	8	28	14	18	20	2	6	8	5,3
En otros elementos / aspectos (especificar)	**9**	**3**	0	9	0	9	0	0	0	0	0	18	0	6	0	0	0	0

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
Total	**300**	**300**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**
21.Tipo de establecimiento														
P21	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Local con menú mediodía<15€	**100**	**33,3**	100	0	0	41	37	22	0	100	0	41	37	22
Local con menú mediodía>=15€	**100**	**33,3**	0	100	0	42	27	31	100	0	0	42	27	31
Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	**100**	**33,3**	0	0	100	17	36	47	0	0	100	17	36	47
22. Ámbito territorial (Base de datos. no se pregunta)														
P22	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Barcelona Capital	**50**	**16,7**	18	26	6	50	0	0	26	18	6	50	0	0
Área Metropolitana Barcelona	**50**	**16,7**	17	21	12	0	35	15	21	17	12	0	35	15
Resto Provincia Barcelona	**50**	**16,7**	3	5	42	0	25	25	5	3	42	0	25	25
Girona	**50**	**16,7**	26	16	8	17	13	20	16	26	8	17	13	20
Tarragona	**50**	**16,7**	24	18	8	16	14	20	18	24	8	16	14	20
Lleida	**50**	**16,7**	12	14	24	17	13	20	14	12	24	17	13	20
Total Barcelona	**150**	**50**	38	52	60	50	60	40	52	38	60	50	60	40
23. Tamaño municipio (Base de datos. no se pregunta)														
P23	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Capital Provincia	**100**	**33,3**	41	42	17	100	0	0	42	41	17	100	0	0
>=10.000 habitantes	**100**	**33,3**	37	27	36	0	100	0	27	37	36	0	100	0
Menos de 10.000 habitantes	**100**	**33,3**	22	31	47	0	0	100	31	22	47	0	0	100

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
1. Limpieza de manos														
P1_1	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**288**	**96**	94	98	96	98	92	98	98	94	96	98	92	98
NO	**12**	**4**	6	2	4	2	8	2	2	6	4	2	8	2
2. Descongelar alimentos														
P1_2	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**291**	**97**	96	98	97	98	95	98	98	96	97	98	95	98
NO	**9**	**3**	4	2	3	2	5	2	2	4	3	2	5	2
3. Manipulación de alimentos														
P1_3	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**300**	**100**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina														
P1_4	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**275**	**91,7**	93	94	88	93	89	93	94	93	88	93	89	93
NO	**25**	**8,3**	7	6	12	7	11	7	6	7	12	7	11	7
5. Desinfección de vegetales crudos														
P1_5	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**282**	**94**	94	96	92	96	90	96	96	94	92	96	90	96
NO	**18**	**6**	6	4	8	4	10	4	4	6	8	4	10	4
6. Temperaturas de recalentamiento de platos														
P1_6	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**255**	**85**	85	87	83	88	79	88	87	85	83	88	79	88
NO	**45**	**15**	15	13	17	12	21	12	13	15	17	12	21	12
7. Temperatura límite de neveras y congeladores														
P1_7	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**274**	**91,3**	95	93	86	93	87	94	93	95	86	93	87	94
NO	**26**	**8,7**	5	7	14	7	13	6	7	5	14	7	13	6
1. Limpieza de manos														
P2_1	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
SI	**204**	**68**	62	89	53	85	54	65	89	62	53	85	54	65
NO	**96**	**32**	38	11	47	15	46	35	11	38	47	15	46	35
2. Descongelar alimentos														
P2_2	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**217**	**72,3**	67	90	60	86	62	69	90	67	60	86	62	69
NO	**83**	**27,7**	33	10	40	14	38	31	10	33	40	14	38	31
3. Manipulación de alimentos														
P2_3	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**251**	**83,7**	81	95	75	93	80	78	95	81	75	93	80	78
NO	**49**	**16,3**	19	5	25	7	20	22	5	19	25	7	20	22
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina														
P2_4	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**215**	**71,7**	72	85	58	82	69	64	85	72	58	82	69	64
NO	**85**	**28,3**	28	15	42	18	31	36	15	28	42	18	31	36
5. Prevención y lucha contra plagas (p.ej. insectos)														
P2_5	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**239**	**79,7**	87	87	65	88	76	75	87	87	65	88	76	75
NO	**61**	**20,3**	13	13	35	12	24	25	13	13	35	12	24	25
6. Utilizo guía de buenas prácticas/autocontrol														
P2_6	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**205**	**68,3**	73	77	55	77	66	62	77	73	55	77	66	62
NO	**95**	**31,7**	27	23	45	23	34	38	23	27	45	23	34	38
7. Control de temperatura de los equipos														
P2_7	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**228**	**76**	78	88	62	84	72	72	88	78	62	84	72	72
NO	**72**	**24**	22	12	38	16	28	28	12	22	38	16	28	28

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
8. Desinfección de vegetales crudos														
P2_8	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**211**	**70,3**	69	88	54	83	62	66	88	69	54	83	62	66
NO	**89**	**29,7**	31	12	46	17	38	34	12	31	46	17	38	34
3. Cuáles de las siguientes prácticas con alimentos considera más inseguras? (elija 3 opciones) LEER														
P3	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Descongelar y congelar más de una vez	**264**	**88**	88	84	92	85	88	91	84	88	92	85	88	91
No lavarse las manos antes de manipular alimentos	**222**	**74**	66	72	84	62	78	82	72	66	84	62	78	82
No lavarse las manos entre la manipulación de varios alimentos, especialmente si uno está crudo y el otro está cocido	**63**	**21**	27	22	14	26	26	11	22	27	14	26	26	11
No almacenarlos a la temperatura adecuada	**71**	**23,7**	21	25	25	23	21	27	25	21	25	23	21	27
No lavar / cambiar los utensilios de cocina y las superficies entre manipulaciones	**80**	**26,7**	27	22	31	27	28	25	22	27	31	27	28	25
Almacenar juntos alimentos crudos y cocidos	**105**	**35**	43	38	24	41	30	34	38	43	24	41	30	34
Cocer poco los alimentos	**31**	**10,3**	8	12	11	15	8	8	12	8	11	15	8	8
Dejar los alimentos elaborados a temp ambiente hasta que se enfríen	**19**	**6,3**	9	6	4	6	7	6	6	9	4	6	7	6
No desinfectar los vegetales para consumo crudo	**45**	**15**	11	19	15	15	14	16	19	11	15	15	14	16

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
4. Cuál es el principal objetivo de lavarse las manos entre la manipulación de un tipo de alimento y otro? (especialmente si un esta crudo y el otro cocido) (resp. única) ENTREVISTADOR LEER														
P4	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Eliminar la transmisión de gérmenes peligrosos	**289**	**96,3**	94	97	98	98	95	96	97	94	98	98	95	96
Evitar que restos de un alimento se mezclen con el otro	**8**	**2,7**	4	2	2	2	3	3	2	4	2	2	3	3
Evitar la transmisión de sabor y olor entre alimentos	**3**	**1**	2	1	0	0	2	1	1	2	0	0	2	1
5. Por qué hay que cocer bien determinados alimentos?(resp. única) ENTREVISTADOR LEER														
P5	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Para que sean más digeribles	**12**	**4**	3	5	4	3	5	4	5	3	4	3	5	4
Para matar bien los gérmenes	**287**	**95,7**	97	94	96	96	95	96	94	97	96	96	95	96
Para mejorar el sabor	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)														
P6	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
38	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
40	**4**	**1,3**	3	0	1	0	2	2	0	3	1	0	2	2
50	**2**	**0,7**	2	0	0	1	1	0	0	2	0	1	1	0
60	**31**	**10,3**	10	9	12	7	15	9	9	10	12	7	15	9
64	**1**	**0,3**	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0
65	**22**	**7,3**	3	12	7	10	3	9	12	3	7	10	3	9
67	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
68	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
70	**23**	**7,7**	8	10	5	4	6	13	10	8	5	4	6	13
75	**2**	**0,7**	0	2	0	0	1	1	2	0	0	0	1	1
76	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
80	**54**	**18**	13	21	20	16	21	17	21	13	20	16	21	17
85	**5**	**1,7**	0	1	4	3	0	2	1	0	4	3	0	2
86	**1**	**0,3**	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
90	**31**	**10,3**	13	12	6	14	10	7	12	13	6	14	10	7
100	**51**	**17**	21	15	15	21	15	15	15	21	15	21	15	15
110	**6**	**2**	2	3	1	5	1	0	3	2	1	5	1	0
115	**2**	**0,7**	1	1	0	2	0	0	1	1	0	2	0	0
120	**6**	**2**	3	3	0	3	3	0	3	3	0	3	3	0
125	**3**	**1**	2	1	0	3	0	0	1	2	0	3	0	0
130	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
150	**4**	**1,3**	2	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2
160	**1**	**0,3**	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
180	**10**	**3,3**	4	1	5	0	6	4	1	4	5	0	6	4
200	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
600	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0
601	**1**	**0,3**	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
NS/NC	**33**	**11**	12	5	16	8	14	11	5	12	16	8	14	11

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
Media	**191,29**	**191,29**	204,38	135,21	234,28	166,16	216,46	191,25	135,21	204,38	234,28	166,16	216,46	191,25
Desviación	**288,677**	**288,677**	300,531	206,705	336,787	252,737	318,727	291,456	206,705	300,531	336,787	252,737	318,727	291,456
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)														
P6_1	**267**	**267**	88	95	84	92	86	89	95	88	84	92	86	89
38	**1**	**0,4**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,2	0	0	1,1
40	**4**	**1,5**	3	0	1	0	2	2	0	3,4	1,2	0	2,3	2,2
50	**2**	**0,7**	2	0	0	1	1	0	0	2,3	0	1,1	1,2	0
60	**31**	**11,6**	10	9	12	7	15	9	9,5	11,4	14,3	7,6	17,4	10,1
64	**1**	**0,4**	0	1	0	1	0	0	1,1	0	0	1,1	0	0
65	**22**	**8,2**	3	12	7	10	3	9	12,6	3,4	8,3	10,9	3,5	10,1
67	**1**	**0,4**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,2	0	0	1,1
68	**1**	**0,4**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,2	0	0	1,1
70	**23**	**8,6**	8	10	5	4	6	13	10,5	9,1	6	4,3	7	14,6
75	**2**	**0,7**	0	2	0	0	1	1	2,1	0	0	0	1,2	1,1
76	**1**	**0,4**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,2	0	0	1,1
80	**54**	**20,2**	13	21	20	16	21	17	22,1	14,8	23,8	17,4	24,4	19,1
85	**5**	**1,9**	0	1	4	3	0	2	1,1	0	4,8	3,3	0	2,2
86	**1**	**0,4**	0	1	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	1,1
90	**31**	**11,6**	13	12	6	14	10	7	12,6	14,8	7,1	15,2	11,6	7,9
100	**51**	**19,1**	21	15	15	21	15	15	15,8	23,9	17,9	22,8	17,4	16,9
110	**6**	**2,2**	2	3	1	5	1	0	3,2	2,3	1,2	5,4	1,2	0
115	**2**	**0,7**	1	1	0	2	0	0	1,1	1,1	0	2,2	0	0
120	**6**	**2,2**	3	3	0	3	3	0	3,2	3,4	0	3,3	3,5	0
125	**3**	**1,1**	2	1	0	3	0	0	1,1	2,3	0	3,3	0	0
130	**1**	**0,4**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,2	0	0	1,1
150	**4**	**1,5**	2	1	1	1	1	2	1,1	2,3	1,2	1,1	1,2	2,2
160	**1**	**0,4**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,2	0	1,2	0
180	**10**	**3,7**	4	1	5	0	6	4	1,1	4,5	6	0	7	4,5
200	**1**	**0,4**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,2	0	0	1,1
600	**1**	**0,4**	1	0	0	1	0	0	0	1,1	0	1,1	0	0
601	**1**	**0,4**	0	1	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	1,1
Media	**91,461**	**91,461**	96,023	89,747	88,619	93,739	89,07	91,416	89,747	96,023	88,619	93,739	89,07	91,416
Desviación	**52,283**	**52,283**	61,705	56,769	32,953	56,669	32,235	62,665	56,769	61,705	32,953	56,669	32,235	62,665

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?														
P7	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
0	**5**	**1,7**	2	2	1	1	3	1	2	2	1	1	3	1
0,2	**7**	**2,3**	2	4	1	1	1	5	4	2	1	1	1	5
0,3	**4**	**1,3**	3	1	0	3	0	1	1	3	0	3	0	1
0,4	**1**	**0,3**	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0
0,5	**56**	**18,7**	24	16	16	13	16	27	16	24	16	13	16	27
1	**102**	**34**	32	35	35	39	28	35	35	32	35	39	28	35
1,5	**12**	**4**	3	5	4	8	1	3	5	3	4	8	1	3
2	**60**	**20**	17	27	16	20	25	15	27	17	16	20	25	15
2,5	**2**	**0,7**	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1
3	**18**	**6**	5	2	11	7	8	3	2	5	11	7	8	3
4	**5**	**1,7**	1	2	2	1	1	3	2	1	2	1	1	3
5	**4**	**1,3**	0	2	2	1	2	1	2	0	2	1	2	1
6	**3**	**1**	1	1	1	1	2	0	1	1	1	1	2	0
7	**1**	**0,3**	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0
12	**1**	**0,3**	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
15	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1
24	**7**	**2,3**	3	1	3	2	3	2	1	3	3	2	3	2
36	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0
NS/NC	**10**	**3,3**	3	2	5	1	7	2	2	3	5	1	7	2
Media	**5,387**	**5,387**	5,237	3,576	7,347	3,201	9,221	3,738	3,576	5,237	7,347	3,201	9,221	3,738
Desviación	**17,909**	**17,909**	17,393	13,924	21,565	10,783	25,1	14,141	13,924	17,393	21,565	10,783	25,1	14,141

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?														
P7_1	**290**	**290**	97	98	95	NS/NC	93	98	98	97	95	NS/NC	93	98
0	**5**	**1,7**	2	2	1	1	3	1	2	2,1	1,1	1	3,2	1
0,2	**7**	**2,4**	2	4	1	1	1	5	4,1	2,1	1,1	1	1,1	5,1
0,3	**4**	**1,4**	3	1	0	3	0	1	1	3,1	0	3	0	1
0,4	**1**	**0,3**	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1,1	0
0,5	**56**	**19,3**	24	16	16	13	16	27	16,3	24,7	16,8	13,1	17,2	27,6
1	**102**	**35,2**	32	35	35	39	28	35	35,7	33	36,8	39,4	30,1	35,7
1,5	**12**	**4,1**	3	5	4	8	1	3	5,1	3,1	4,2	8,1	1,1	3,1
2	**60**	**20,7**	17	27	16	20	25	15	27,6	17,5	16,8	20,2	26,9	15,3
2,5	**2**	**0,7**	1	0	1	1	0	1	0	1	1,1	1	0	1
3	**18**	**6,2**	5	2	11	7	8	3	2	5,2	11,6	7,1	8,6	3,1
4	**5**	**1,7**	1	2	2	1	1	3	2	1	2,1	1	1,1	3,1
5	**4**	**1,4**	0	2	2	1	2	1	2	0	2,1	1	2,2	1
6	**3**	**1**	1	1	1	1	2	0	1	1	1,1	1	2,2	0
7	**1**	**0,3**	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1,1	0
12	**1**	**0,3**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,1	0	1,1	0
15	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,1	0	0	1
24	**7**	**2,4**	3	1	3	2	3	2	1	3,1	3,2	2	3,2	2
36	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0
Media	**2,159**	**2,159**	2,337	1,629	2,523	2,233	2,463	1,794	1,629	2,337	2,523	2,233	2,463	1,794
Desviación	**4,259**	**4,259**	5,362	2,509	4,409	4,782	4,3	3,628	2,509	5,362	4,409	4,782	4,3	3,628
8. Cuál es la temperatura adecuada de la nevera?														
P8	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
0 o menos grados	**2**	**0,7**	2	0	0	0	1	1	0	2	0	0	1	1
Entre 0-4 grados	**238**	**79,3**	82	75	81	74	83	81	75	82	81	74	83	81
Entre 5-7 grados	**59**	**19,7**	16	24	19	26	15	18	24	16	19	26	15	18
Más de 7 grados	**1**	**0,3**	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
9. Cuál es la temperatura adecuada del congelador?														
P9	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Entre 0-6 grados bajo cero	**4**	**1,3**	1	1	2	2	1	1	1	1	2	2	1	1
Entre 7-12 grados bajo cero	**18**	**6**	7	7	4	8	8	2	7	7	4	8	8	2
Entre 13-18 grados bajo cero	**103**	**34,3**	37	31	35	38	30	35	31	37	35	38	30	35
Menos de 18 grados bajo cero	**175**	**58,3**	55	61	59	52	61	62	61	55	59	52	61	62
10. ¿Cómo se descongelan habitualmente los alimentos en su sector? ENTREVISTADOR LEER. Resp única														
P10	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
A temperatura ambiente	**NS/NC**	**33**	34	31	34	41	30	28	31	34	34	41	30	28
En la nevera	**183**	**61**	61	64	58	51	65	67	64	61	58	51	65	67
En el microondas	**10**	**3,3**	3	1	6	2	4	4	1	3	6	2	4	4
A baño maría	**1**	**0,3**	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0
Bajo el agua del grifo	**6**	**2**	1	4	1	5	0	1	4	1	1	5	0	1
Otros (especificar)	**1**	**0,3**	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
P10_OTROS	**1**	**1**	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
EN LA FERMANTADORA	**1**	**100**	0	0	1	0	1	0	0	0	100	0	100	0
11.Con qué frecuencia se comprueba la temperatura de neveras y congeladores en su sector? LEER. Respuesta única														
P11	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Cada día	**229**	**76,3**	80	77	72	70	78	81	77	80	72	70	78	81
Varias veces por semana	**30**	**10**	13	8	9	15	9	6	8	13	9	15	9	6
1 vez por semana	**34**	**11,3**	7	12	15	9	13	12	12	7	15	9	13	12
1 vez cada quince días	**4**	**1,3**	0	2	2	3	0	1	2	0	2	3	0	1
1 vez al mes	**3**	**1**	0	1	2	3	0	0	1	0	2	3	0	0
12.En su sector. cree que se comprueba que a los productos cocinados no les queda ninguna parte cruda o poco cocida? (resp. única)														
P12	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
Sí	**256**	**85,3**	92	83	81	86	85	85	83	92	81	86	85	85
No	**44**	**14,7**	8	17	19	14	15	15	17	8	19	14	15	15
13.En su sector. con qué frecuencia cree que se lavan o pelan los productos que se consumen crudos? (resp. única) LEER														
P13	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Siempre	**226**	**75,3**	87	76	63	83	69	74	76	87	63	83	69	74
Muchas veces	**71**	**23,7**	12	23	36	15	30	26	23	12	36	15	30	26
Pocas veces	**3**	**1**	1	1	1	2	1	0	1	1	1	2	1	0
14.Cuál es la forma más habitual en el sector de limpiar las verduras crudas? (resp. única) LEER														
P14	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Se dejan en remojo con agua	**48**	**16**	12	13	23	14	10	24	13	12	23	14	10	24
Se dejan en remojo con agua y desinfectante	**171**	**57**	64	63	44	59	62	50	63	64	44	59	62	50
Con agua abundante bajo el grifo	**81**	**27**	24	24	33	27	28	26	24	24	33	27	28	26

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
15. De las siguientes prácticas de riesgo. cuáles son las que cree que se dan más en el sector? (elegir 3) LEER														
P15	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Servir productos a base de carne picada poco hechos(Hamburguesa, salchicha, etc.)	**154**	**51,3**	55	57	42	62	45	47	57	55	42	62	45	47
Dejar las tortillas poco hechas para que sean más tiernas	**192**	**64**	61	62	69	65	67	60	62	61	69	65	67	60
Dejar ensaladas de pasta o arroz fuera de la nevera	**71**	**23,7**	21	27	23	26	17	28	27	21	23	26	17	28
Exponer productos en la barra sin protección	**184**	**61,3**	60	60	64	52	67	65	60	60	64	52	67	65
Exponer productos en la barra sin refrigeración	**163**	**54,3**	53	47	63	41	61	61	47	53	63	41	61	61
Preparar mayonesa con huevo crudo	**136**	**45,3**	50	47	39	54	43	39	47	50	39	54	43	39

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
16.Normalmente en su sector. cuáles cree que son los principales criterios que sigue el personal para decidir cuando se lava las manos? (elegir 3) LEER														
P16	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Antes de empezar a trabajar	**268**	**89,3**	88	91	89	92	84	92	91	88	89	92	84	92
Después de pausas de trabajo (fumar, comer)	**47**	**15,7**	13	17	17	11	20	16	17	13	17	11	20	16
Después de ir al lavabo	**232**	**77,3**	81	76	75	74	84	74	76	81	75	74	84	74
Después de manipular basuras	**189**	**63**	61	59	69	65	60	64	59	61	69	65	60	64
Después de toser, estornudar, sonarse, etc.	**29**	**9,7**	11	10	8	7	13	9	10	11	8	7	13	9
Después de manipular alimentos crudos	**75**	**25**	28	29	18	35	17	23	29	28	18	35	17	23
Cuando están sucias	**60**	**20**	18	18	24	16	22	22	18	18	24	16	22	22
P17	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Siempre	**197**	**65,7**	75	65	57	61	69	67	65	75	57	61	69	67
Muchas veces	**98**	**32,7**	25	33	40	38	27	33	33	25	40	38	27	33
Pocas veces	**5**	**1,7**	0	2	3	1	4	0	2	0	3	1	4	0
18.En su sector ¿se mantienen separados los productos crudos y cocinados evitando el contacto entre ellos tanto al manipularlos como cuando los almacena? (resp. única) LEER														
P18	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Siempre	**192**	**64**	72	61	59	56	68	68	61	72	59	56	68	68
Muchas veces	**100**	**33,3**	27	37	36	41	28	31	37	27	36	41	28	31
Pocas veces	**8**	**2,7**	1	2	5	3	4	1	2	1	5	3	4	1

	Total	Total	CASOS			CASOS			%			%		
		%	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía>=15€	Local con menú mediodía<15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
19.Cuando se almacenan productos o alimentos. ¿qué elementos cree que son más importantes? (elegir 3) LEER														
P19	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Control de fecha de uso y consumo preferente	**224**	**74,7**	73	75	76	81	75	68	75	73	76	81	75	68
Verificar el estado y la integridad del envase	**107**	**35,7**	35	38	34	39	34	34	38	35	34	39	34	34
Separar los alimentos crudos de los cocidos	**151**	**50,3**	50	60	41	58	42	51	60	50	41	58	42	51
Evitar el contacto directo con el suelo	**181**	**60,3**	60	56	65	50	65	66	56	60	65	50	65	66
No almacenar con productos de limpieza	**201**	**67**	70	61	70	63	77	61	61	70	70	63	77	61
Almacenar indicando fecha de apertura	**36**	**12**	12	10	14	9	7	20	10	12	14	9	7	20
20.Según su experiencia. ¿qué criterios se utilizan habitualmente en el sector para decidir que hay que tirar un determinado alimento porque ya no está en buen estado?(ESPONTÁNEA. NO LEER. Mu (../..)														
P20	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
En el olor	**197**	**65,7**	65	64	68	70	70	57	64	65	68	70	70	57
En la apariencia	**200**	**66,7**	70	61	69	62	74	64	61	70	69	62	74	64
En el color	**84**	**28**	26	28	30	24	31	29	28	26	30	24	31	29
En el sabor	**31**	**10,3**	10	9	12	7	12	12	9	10	12	7	12	12
En los días que lleva hecho o fecha de caducidad	**192**	**64**	65	67	60	72	57	63	67	65	60	72	57	63
En los días que lleva abierto el envase	**82**	**27,3**	29	27	26	21	25	36	27	29	26	21	25	36
En la presencia de hongos o elementos extraños	**38**	**12,7**	4	22	12	20	5	13	22	4	12	20	5	13
En otros elementos / aspectos (especificar)	**9**	**3**	2	5	2	0	1	8	5	2	2	0	1	8

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
Total	**300**	**300**	**94**	**102**	**104**	**100**	**108**	**92**	**94**	**102**	**104**	**100**	**108**	**92**
Muestra real	**300**	**300**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**
21.Tipo de establecimiento														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P21	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Local con menú mediodía<15€	**94**	**31,2**	94	0	0	40	36	17	100	0	0	40,1	33,8	18,7
Local con menú mediodía>=15€	**102**	**34,1**	0	102	0	47	29	26	0	100	0	46,6	27,1	28,7
Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	**104**	**34,7**	0	0	104	13	42	49	0	0	100	13,3	39,1	52,7
22. Ámbito territorial (Base de datos. no se pregunta)														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P22	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Barcelona Capital	**69**	**23,1**	25	36	8	69	0	0	26,6	35,2	8	69,4	0	0
Área Metropolitana Barcelona	**69**	**23,1**	24	29	17	0	49	21	25,2	28,5	16	0	45	22,5
Resto Provincia Barcelona	**69**	**23,1**	4	7	58	0	35	35	4,4	6,8	56	0	32,1	37,6
Girona	**35**	**11,7**	18	11	6	12	9	14	19,4	10,9	5,4	11,9	8,4	15,2
Tarragona	**38**	**12,7**	18	14	6	12	11	15	19,5	13,4	5,8	12,2	9,9	16,5
Lleida	**19**	**6,3**	5	5	9	6	5	8	4,9	5,2	8,8	6,5	4,6	8,2
Total Barcelona	**208**	**69,3**	53	72	83	69	83	55	56,2	70,5	80	69,4	77,1	60,1
23. Tamaño municipio (Base de datos. no se pregunta)														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P23	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Capital Provincia	**100**	**33,3**	40	47	13	100	0	0	42,7	45,5	12,7	100	0	0
>=10.000 habitantes	**108**	**36**	36	29	42	0	108	0	38,9	28,6	40,5	0	100	0
Menos de 10.000 habitantes	**92**	**30,8**	17	26	49	0	0	92	18,4	25,9	46,7	0	0	100

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
1. Limpieza de manos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_1	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**292**	**97,3**	90	101	100	99	102	91	96,5	98,9	96,6	98,9	94,7	98,8
NO	**8**	**2,7**	3	1	4	1	6	1	3,5	1,1	3,4	1,1	5,3	1,2
2. Descongelar alimentos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_2	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**292**	**97,4**	90	100	102	99	102	91	96,2	97,9	97,9	98,9	94,8	98,8
NO	**8**	**2,6**	4	2	2	1	6	1	3,8	2,1	2,1	1,1	5,2	1,2
3. Manipulación de alimentos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_3	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**300**	**100**	94	102	104	100	108	92	100	100	100	100	100	100
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_4	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**274**	**91,4**	85	97	92	92	98	84	91	94,7	88,5	92,2	90,8	91,2
NO	**26**	**8,6**	8	5	12	8	10	8	9	5,3	11,5	7,8	9,2	8,8

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
5. Desinfección de vegetales crudos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_5	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**283**	**94,5**	87	98	98	95	99	89	93,3	96,2	93,9	95,1	91,8	96,8
NO	**17**	**5,5**	6	4	6	5	9	3	6,7	3,8	6,1	4,9	8,2	3,2
6. Temperaturas de recalentamiento de platos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_6	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**256**	**85,5**	79	89	89	89	88	80	83,8	87,1	85,4	89,3	81,3	86,2
NO	**44**	**14,5**	15	13	15	11	20	13	16,2	12,9	14,6	10,7	18,7	13,8
7. Temperatura límite de neveras y congeladores														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P1_7	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**274**	**91,3**	87	96	90	93	95	86	93,3	93,9	86,8	93,2	88,2	92,8
NO	**26**	**8,7**	6	6	14	7	13	7	6,7	6,1	13,2	6,8	11,8	7,2
1. Limpieza de manos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_1	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**213**	**70,8**	58	93	62	88	59	65	62,1	90,5	59,4	87,9	55	70,9
NO	**87**	**29,2**	36	10	42	12	49	27	37,9	9,5	40,6	12,1	45	29,1

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
2. Descongelar alimentos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_2	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**227**	**75,6**	62	93	72	89	67	70	66,7	90,6	68,8	89	62,5	76,3
NO	**73**	**24,4**	31	10	32	11	40	22	33,3	9,4	31,2	11	37,5	23,7
3. Manipulación de alimentos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_3	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**257**	**85,5**	78	98	81	94	86	76	82,8	96,1	77,5	94,4	80,2	82,2
NO	**43**	**14,5**	16	4	23	6	21	16	17,2	3,9	22,5	5,6	19,8	17,8
4. Uso y limpieza de utensilios e instalaciones de cocina														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_4	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**221**	**73,5**	67	87	66	84	75	62	71,6	85,1	63,9	83,7	69,7	66,9
NO	**79**	**26,5**	27	15	38	16	33	31	28,4	14,9	36,1	16,3	30,3	33,1
5. Prevención y lucha contra plagas (p.ej. insectos)														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_5	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**245**	**81,5**	82	93	70	89	85	71	87,4	90,9	66,9	88,9	78,6	76,9
NO	**55**	**18,5**	12	9	34	11	23	21	12,6	9,1	33,1	11,1	21,4	23,1

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
6. Utilizo guía de buenas prácticas/autocontrol														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_6	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**210**	**70**	69	79	61	80	72	58	73,7	77,6	59,1	79,9	66,9	62,8
NO	**90**	**30**	25	23	43	20	36	34	26,3	22,4	40,9	20,1	33,1	37,2
7. Control de temperatura de los equipos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_7	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**235**	**78,2**	74	91	70	87	79	69	78,5	89,1	67,2	87,1	73,2	74,2
NO	**65**	**21,8**	20	11	34	13	29	24	21,5	10,9	32,8	12,9	26,8	25,8
8. Desinfección de vegetales crudos														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P2_8	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SI	**220**	**73,4**	65	90	64	86	68	66	69,9	88,5	61,7	86,1	63,1	71,6
NO	**80**	**26,6**	28	12	40	14	40	26	30,1	11,5	38,3	13,9	36,9	28,4

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
3. Cuáles de las siguientes prácticas con alimentos considera más inseguras? (elija 3 opciones) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P3	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Descongelar y congelar más de una vez	**263**	**87,8**	81	86	96	86	93	84	86,8	84,1	92,2	86,1	86,4	91,2
No lavarse las manos antes de manipular alimentos	**220**	**73,4**	60	74	85	59	87	75	64,2	72,8	82,2	58,7	80,5	80,8
No lavarse las manos entre la manipulación de varios alimentos, especialmente si uno está crudo y el otro está cocido	**64**	**21,4**	26	23	15	28	27	10	27,5	22,4	14,9	28,1	24,6	10,4
No almacenarlos a la temperatura adecuada	**64**	**21,4**	20	20	24	22	20	23	21,6	19,4	23,3	21,6	18,3	25
No lavar / cambiar los utensilios de cocina y las superficies entre manipulaciones	**87**	**29,1**	26	24	37	27	35	26	27,6	23,7	35,9	26,6	32,1	28,5
Almacenar juntos alimentos crudos y cocidos	**101**	**33,8**	41	39	22	41	31	29	43,4	37,9	21,1	41,2	28,8	31,7
Cocer poco los alimentos	**32**	**10,8**	7	14	11	16	9	6	8	13,3	10,8	16,4	8,8	7
Dejar los alimentos elaborados a temp ambiente hasta que se enfríen	**20**	**6,8**	9	8	4	8	6	6	9,4	7,5	3,8	8,3	5,6	6,6
No desinfectar los vegetales para consumo crudo	**47**	**15,5**	11	19	16	13	16	17	11,6	18,8	15,8	13	14,9	19

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
4. Cuál es el principal objetivo de lavarse las manos entre la manipulación de un tipo de alimento y otro? (especialmente si un esta crudo y el otro cocido) (resp. única) ENTREVISTADOR LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P4	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Eliminar la transmisión de gérmenes peligrosos	**287**	**95,8**	87	99	102	97	102	89	92,5	96,6	98	97,2	94,2	96,2
Evitar que restos de un alimento se mezclen con el otro	**9**	**3**	5	2	2	3	4	2	5,3	2	2	2,8	3,9	2,3
Evitar la transmisión de sabor y olor entre alimentos	**4**	**1,2**	2	1	0	0	2	1	2,3	1,4	0	0	2	1,5
5. Por qué hay que cocer bien determinados alimentos?(resp. única) ENTREVISTADOR LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P5	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Para que sean más digeribles	**11**	**3,7**	2	5	4	3	5	3	2,2	5,1	3,7	3,5	4,2	3,4
Para matar bien los gérmenes	**287**	**95,8**	92	96	100	95	103	89	97,8	93,5	96,3	95,1	95,8	96,6
Para mejorar el sabor	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	1,4	0	1,4	0	0

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P6	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
38	**1**	**0,5**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,3	0	0	1,5
40	**3**	**0,9**	2	0	0	0	1	1	2,4	0	0,4	0	1,4	1,2
50	**2**	**0,7**	2	0	0	1	1	0	2,2	0	0	0,7	1,3	0
60	**31**	**10,2**	10	9	12	5	17	9	10,2	9,3	11,1	4,7	15,5	9,9
64	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	1,4	0	1,4	0	0
65	**20**	**6,7**	2	11	8	10	2	8	2	10,3	7,4	9,5	2	9,1
67	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,4
68	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,4
70	**21**	**7**	7	9	5	5	7	9	7,3	8,6	5	4,5	6,5	10,2
75	**1**	**0,5**	0	1	0	0	1	1	0	1,4	0	0	0,7	0,8
76	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,4
80	**56**	**18,7**	13	20	23	15	24	18	13,9	19,6	22,1	14,9	22	19
85	**6**	**2**	0	0	6	3	0	3	0	0,4	5,3	3,2	0	3
86	**1**	**0,3**	0	1	0	0	0	1	0	0,7	0	0	0	0,8
90	**33**	**11**	13	14	7	14	11	8	13,3	13,2	6,7	13,7	10,1	9,2
100	**47**	**15,8**	17	17	13	18	15	14	18,6	16,2	12,9	18,2	14	15,3
110	**8**	**2,5**	3	4	1	7	1	0	3	4,1	0,7	6,9	0,6	0
115	**3**	**0,9**	1	1	0	3	0	0	1,5	1,4	0	2,8	0	0
120	**6**	**2,1**	4	3	0	4	2	0	3,8	2,8	0	4,2	2,1	0
125	**4**	**1,4**	3	1	0	4	0	0	3	1,4	0	4,2	0	0
130	**1**	**0,5**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,3	0	0	1,5
150	**5**	**1,6**	2	1	1	1	1	2	2,2	1,4	1,3	1,4	1,3	2,3
160	**1**	**0,5**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,3	0	1,3	0
180	**10**	**3,4**	3	1	6	0	6	4	3,2	0,7	6,1	0	6	4
200	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	0,7	0	0	0,8
600	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	1,5	0	0	1,4	0	0

	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
Frecuencias			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
601	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0,4
999	**34**	**11,3**	11	7	16	8	16	9	12	6,8	15,1	8,4	15,2	9,8
Media	**194,45**	**194,45**	207,5	149,41	227,01	174,06	227,39	178,01	207,5	149,41	227,01	174,06	227,39	178,01
Desviación	**291,21**	**291,21**	301,58	233,19	328,02	259,12	329,51	275,56	301,58	233,19	328,02	259,12	329,51	275,56
6. Cuál es la temperatura mínima para cocinar y recalentar los alimentos? (resp. única)														
	266	**266**	82	95	88	91	91	83	82	95	88	91	91	83
P6_1	**267**	**267**	88	95	84	92	86	89	88	95	84	92	86	89
38	**1**	**0,5**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,6	0	0	1,7
40	**3**	**1**	2	0	0	0	1	1	2,7	0	0,4	0	1,6	1,4
50	**2**	**0,8**	2	0	0	1	1	0	2,5	0	0	0,8	1,5	0
60	**31**	**11,5**	10	9	12	5	17	9	11,6	9,9	13,1	5,1	18,3	11
64	**1**	**0,5**	0	1	0	1	0	0	0	1,5	0	1,5	0	0
65	**20**	**7,5**	2	11	8	10	2	8	2,2	11,1	8,7	10,4	2,3	10,1
67	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,5
68	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,5
70	**21**	**7,9**	7	9	5	5	7	9	8,3	9,3	5,9	5	7,7	11,3
75	**1**	**0,5**	0	1	0	0	1	1	0	1,5	0	0	0,8	0,8
76	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0,5
80	**56**	**21,1**	13	20	23	15	24	18	15,8	21,1	26,1	16,2	26	21
85	**6**	**2,2**	0	0	6	3	0	3	0	0,4	6,3	3,4	0	3,3
86	**1**	**0,3**	0	1	0	0	0	1	0	0,8	0	0	0	0,9
90	**33**	**12,4**	13	14	7	14	11	8	15,2	14,2	7,9	14,9	11,9	10,2
100	**47**	**17,8**	17	17	13	18	15	14	21,1	17,3	15,2	19,8	16,5	17
110	**8**	**2,9**	3	4	1	7	1	0	3,4	4,4	0,8	7,6	0,8	0
115	**3**	**1**	1	1	0	3	0	0	1,7	1,5	0	3	0	0
120	**6**	**2,4**	4	3	0	4	2	0	4,3	3	0	4,5	2,5	0
125	**4**	**1,6**	3	1	0	4	0	0	3,4	1,5	0	4,5	0	0

	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
Frecuencias			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
130	**1**	**0,5**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,6	0	0	1,7
150	**5**	**1,8**	2	1	1	1	1	2	2,5	1,5	1,6	1,5	1,5	2,5
160	**1**	**0,5**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,6	0	1,5	0
180	**10**	**3,8**	3	1	6	0	6	4	3,7	0,8	7,1	0	7	4,4
200	**1**	**0,3**	0	0	1	0	0	1	0	0	0,9	0	0	0,9
600	**1**	**0,5**	1	0	0	1	0	0	1,7	0	0	1,5	0	0
601	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0,5
Media	**92,16**	**92,16**	99,46	87,65	90,23	98,22	89,13	88,84	99,46	87,65	90,23	98,22	89,13	88,84
Desviación	**50,12**	**50,12**	71,68	38,56	33,97	65,69	32,46	46,19	71,68	38,56	33,97	65,69	32,46	46,19

	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
Frecuencias			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P7	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
0	**3**	**1,1**	1	2	0	1	1	0	1,2	1,7	0,4	1,4	1,4	0,4
0,2	**5**	**1,6**	2	2	0	1	0	3	2,2	2,4	0,4	1,4	0,4	3,4
0,3	**4**	**1,3**	3	1	0	4	0	0	3,4	0,7	0	3,5	0	0,4
0,4	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0,4	0
0,5	**47**	**15,7**	21	14	12	10	16	21	22,2	13,6	12	10,3	14,7	22,8
1	**102**	**33,9**	30	35	38	37	32	33	31,5	33,9	36,1	36,9	29,4	36
1,5	**16**	**5,3**	3	7	6	10	1	4	3,7	6,8	5,3	10,4	1,3	4,5
2	**65**	**21,5**	19	29	17	21	28	16	20	28,6	16	20,6	26	17,3
2,5	**2**	**0,7**	1	0	1	1	0	1	1,5	0	0,7	1,4	0	0,8
3	**20**	**6,8**	5	3	13	8	9	3	5,3	2,7	12,1	7,7	8,8	3,4
4	**6**	**2**	1	3	2	1	1	3	1,5	2,7	1,7	1,4	1,3	3,4
5	**5**	**1,6**	0	2	3	1	3	1	0	2	2,7	1,4	2,6	0,8
6	**3**	**1,2**	1	1	1	1	3	0	0,7	1,4	1,3	0,7	2,6	0
7	**1**	**0,5**	1	0	0	0	1	0	1,5	0	0	0	1,3	0
12	**1**	**0,5**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,3	0	1,3	0
15	**1**	**0,5**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,3	0	0	1,5
24	**6**	**1,9**	2	1	3	1	3	2	2	0,7	3	0,8	2,6	2,3
36	**1**	**0,2**	1	0	0	1	0	0	0,7	0	0	0,7	0	0
99	**11**	**3,6**	2	3	6	1	7	3	2,3	2,7	5,7	1,4	6,2	3
Media	**5,66**	**5,66**	4,31	4,31	8,21	3,25	8,52	4,94	4,31	4,31	8,21	3,25	8,52	4,94
Desviación	**18,51**	**18,51**	15,25	16,03	22,85	11,98	23,7	17,09	15,25	16,03	22,85	11,98	23,7	17,09

	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
Frecuencias			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
7. Una vez cocinados. cuál es el tiempo máximo que un alimento puede estar a temperatura ambiente?														
	289	**289**	92	100	98	98	101	89	92	100	98	98	101	89
P7_1	**290**	**290**	97	98	95	99	93	98	97	98	95	99	93	98
0	**3**	**1,1**	1	2	0	1	1	0	1,2	1,8	0,4	1,4	1,4	0,4
0,2	**5**	**1,7**	2	2	0	1	0	3	2,3	2,5	0,4	1,4	0,4	3,6
0,3	**4**	**1,4**	3	1	0	4	0	0	3,4	0,8	0	3,6	0	0,4
0,4	**0**	**0,1**	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0,4	0
0,5	**47**	**16,3**	21	14	12	10	16	21	22,7	14	12,7	10,5	15,6	23,5
1	**102**	**35,2**	30	35	38	37	32	33	32,2	34,8	38,3	37,4	31,3	37,1
1,5	**16**	**5,5**	3	7	6	10	1	4	3,8	7	5,7	10,6	1,4	4,6
2	**65**	**22,4**	19	29	17	21	28	16	20,5	29,4	16,9	20,9	27,7	17,8
2,5	**2**	**0,7**	1	0	1	1	0	1	1,5	0	0,7	1,4	0	0,8
3	**20**	**7**	5	3	13	8	9	3	5,4	2,8	12,9	7,8	9,3	3,5
4	**6**	**2**	1	3	2	1	1	3	1,5	2,8	1,8	1,4	1,4	3,5
5	**5**	**1,7**	0	2	3	1	3	1	0	2,1	2,8	1,4	2,7	0,8
6	**3**	**1,2**	1	1	1	1	3	0	0,8	1,4	1,4	0,7	2,7	0
7	**1**	**0,5**	1	0	0	0	1	0	1,5	0	0	0	1,4	0
12	**1**	**0,5**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,4	0	1,4	0
15	**1**	**0,5**	0	0	1	0	0	1	0	0	1,4	0	0	1,5
24	**6**	**2**	2	1	3	1	3	2	2	0,7	3,2	0,8	2,8	2,3
36	**1**	**0,2**	1	0	0	1	0	0	0,8	0	0	0,7	0	0
Media	**2,16**	**2,16**	2,09	1,67	2,73	1,9	2,54	2,02	2,09	1,67	2,73	1,9	2,54	2,02
Desviación	**3,89**	**3,89**	4,53	2,18	4,52	3,65	4,1	3,92	4,53	2,18	4,52	3,65	4,1	3,92

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
8. Cuál es la temperatura adecuada de la nevera?														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P8	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
0 o menos grados	**3**	**0,9**	3	0	0	0	1	1	3	0	0	0	1,3	1,5
Entre 0-4 grados	**229**	**76,3**	72	74	83	71	88	70	76,4	72,4	80,1	70,7	81,5	76,3
Entre 5-7 grados	**67**	**22,3**	19	27	21	29	17	20	20,6	26,3	19,9	29,3	15,9	22,2
Más de 7 grados	**1**	**0,5**	0	1	0	0	1	0	0	1,4	0	0	1,3	0
9. Cuál es la temperatura adecuada del congelador?														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P9	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Entre 0-6 grados bajo cero	**4**	**1,3**	1	1	2	2	1	0	0,7	1,4	1,7	2,1	1,3	0,4
Entre 7-12 grados bajo cero	**19**	**6,3**	7	7	5	9	8	2	7,9	6,9	4,4	9,4	7,3	1,9
Entre 13-18 grados bajo cero	**87**	**28,9**	28	27	32	31	30	25	30,2	26,1	30,5	31,4	27,9	27,3
Menos de 18 grados bajo cero	**190**	**63,5**	57	67	66	57	69	65	61,2	65,6	63,4	57,1	63,6	70,3

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
10. ¿Cómo se descongelan habitualmente los alimentos en su sector? ENTREVISTADOR LEER. Resp única														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P10	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
A temperatura ambiente	**102**	**33,9**	32	32	38	42	35	24	34,2	31,1	36,3	42	32,7	26,4
En la nevera	**177**	**58,9**	57	65	55	49	67	61	60,5	63,4	53	48,9	62	66,1
En el microondas	**13**	**4,2**	3	1	8	3	4	6	3	1,4	8	2,8	3,9	6
A baño maría	**1**	**0,2**	1	0	0	1	0	0	0,7	0	0	0,7	0	0
Bajo el agua del grifo	**7**	**2,4**	1	4	1	6	0	1	1,5	4,2	1,3	5,7	0	1,5
Otros (especificar)	**1**	**0,5**	0	0	1	0	1	0	0	0	1,3	0	1,3	0
	1	**1**	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
P10_OTROS	**1**	**1**	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0
EN LA FERMANTADORA	**1**	**100**	0	0	1	0	1	0	0	0	100	0	100	0
11.Con qué frecuencia se comprueba la temperatura de neveras y congeladores en su sector? LEER. Respuesta única														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P11	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Cada día	**225**	**74,9**	74	76	75	70	83	71	78,6	74,2	72,3	70,6	77	77,2
Varias veces por semana	**31**	**10,3**	11	9	10	14	11	6	12,1	8,9	10,1	14,1	10	6,5
1 vez por semana	**39**	**13,1**	9	14	17	11	14	15	9,3	13,4	16,1	10,6	13	15,9
1 vez cada quince días	**3**	**1**	0	2	1	3	0	0	0	2,1	0,7	2,5	0	0,4
1 vez al mes	**2**	**0,7**	0	1	1	2	0	0	0	1,4	0,7	2,1	0	0

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
12.En su sector. cree que se comprueba que a los productos cocinados no les queda ninguna parte cruda o poco cocida? (resp. única)														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P12	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Sí	**249**	**83,1**	84	81	84	85	91	74	90,2	79,4	80,3	85	84,1	79,9
No	**51**	**16,9**	9	21	20	15	17	19	9,8	20,6	19,7	15	15,9	20,1
13.En su sector. con qué frecuencia cree que se lavan o pelan los productos que se consumen crudos? (resp. única) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P13	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Siempre	**214**	**71,5**	80	76	58	83	71	60	85,8	74	56	83,2	66,1	65
Muchas veces	**81**	**27,2**	12	25	44	14	35	32	12,7	24,7	42,6	14	32,6	35
Pocas veces	**4**	**1,4**	1	1	1	3	1	0	1,5	1,4	1,3	2,8	1,3	0

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
14.Cuál es la forma más habitual en el sector de limpiar las verduras crudas? (resp. única) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P14	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Se dejan en remojo con agua	**46**	**15,4**	11	13	22	12	13	22	11,7	12,8	21,3	11,8	11,6	23,7
Se dejan en remojo con agua y desinfectante	**177**	**58,8**	61	67	48	63	69	44	65,4	65,9	46	62,9	64,3	48
Con agua abundante bajo el grifo	**77**	**25,7**	21	22	34	25	26	26	22,9	21,2	32,7	25,3	24	28,3

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
15. De las siguientes prácticas de riesgo. cuáles son las que cree que se dan más en el sector? (elegir 3) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P15	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Servir productos a base de carne picada poco hechos(Hamburguesa, salchicha, etc.)	**157**	**52,2**	53	60	43	65	48	44	56,3	59,1	41,8	64,8	44,5	47,7
Dejar las tortillas poco hechas para que sean más tiernas	**190**	**63,5**	55	65	71	63	72	56	58,4	63,3	68,2	63	66,5	60,4
Dejar ensaladas de pasta o arroz fuera de la nevera	**67**	**22,3**	20	26	21	26	17	24	21,8	25,3	19,9	25,8	15,8	26,2
Exponer productos en la barra sin protección	**182**	**60,7**	56	60	66	52	71	59	59,2	58,9	63,9	52,4	66	63,6
Exponer productos en la barra sin refrigeración	**165**	**54,9**	52	47	66	40	68	56	55,3	45,9	63,2	40,5	63,4	60,5
Preparar mayonesa con huevo crudo	**139**	**46,4**	46	48	45	54	47	38	48,9	47,4	43,1	53,6	43,8	41,6

	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
Frecuencias			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
16.Normalmente en su sector. cuáles cree que son los principales criterios que sigue el personal para decidir cuando se lava las manos? (elegir 3) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P16	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Antes de empezar a trabajar	**272**	**90,7**	85	94	93	93	92	86	90,9	92	89,1	93,3	85,6	93,7
Después de pausas de trabajo (fumar, comer)	**49**	**16,4**	13	18	17	14	22	13	14,4	18	16,6	13,6	20,5	14,5
Después de ir al lavabo	**234**	**78**	73	81	80	71	92	72	78,3	78,9	76,9	70,9	85	77,5
Después de manipular basuras	**183**	**61,1**	54	57	72	60	65	58	58,1	55,5	69,4	60,4	60,3	62,9
Después de toser, estornudar, sonarse, etc.	**26**	**8,6**	8	11	7	7	12	7	8,9	10,3	6,6	6,6	11	7,7
Después de manipular alimentos crudos	**73**	**24,5**	28	27	18	39	18	17	30,3	26,8	16,9	39,2	16,5	17,9
Cuando están sucias	**62**	**20,8**	18	19	26	16	23	24	19,1	18,5	24,5	15,9	21,1	25,7
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P17	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Siempre	**192**	**64,1**	68	66	58	64	74	55	72,3	64,7	56	63,7	68,4	59,4
Muchas veces	**103**	**34,3**	26	34	43	35	31	37	27,7	33,6	40,9	34,9	28,4	40,6
Pocas veces	**5**	**1,6**	0	2	3	1	4	0	0	1,7	3	1,4	3,3	0

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
18.En su sector ¿se mantienen separados los productos crudos y cocinados evitando el contacto entre ellos tanto al manipularlos como cuando los almacena? (resp. única) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P18	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Siempre	**185**	**61,8**	66	61	58	58	72	55	70,3	60	55,9	58,4	66,8	59,6
Muchas veces	**105**	**34,9**	26	38	40	37	31	36	28,2	37,3	38,4	37,4	29	38,9
Pocas veces	**10**	**3,4**	1	3	6	4	5	1	1,5	2,7	5,7	4,2	4,2	1,5
19.Cuando se almacenan productos o alimentos. ¿qué elementos cree que son más importantes? (elegir 3) LEER														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P19	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Control de fecha de uso y consumo preferente	**231**	**76,9**	69	80	82	84	82	65	73,3	78,2	79	84,5	75,7	70,2
Verificar el estado y la integridad del envase	**108**	**36,2**	33	40	35	36	37	35	35,2	39,6	33,7	36,4	34,5	37,7
Separar los alimentos crudos de los cocidos	**149**	**49,7**	48	62	39	62	46	41	51,4	60,9	37,3	62,2	42,5	44,7
Evitar el contacto directo con el suelo	**175**	**58,4**	54	53	67	50	67	58	58,1	52,3	64,6	50	62,1	63
No almacenar con productos de limpieza	**204**	**68,1**	67	64	73	60	84	61	71,9	62,1	70,6	60,1	77,4	65,9
Almacenar indicando fecha de apertura	**32**	**10,7**	10	7	15	7	8	17	10,2	6,9	14,8	6,8	7,7	18,4

Frecuencias	Total	Total	P21			P23			P21			P23		
			Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes	Local con menú mediodía<15€	Local con menú mediodía>=15€	Bar o cafetería sin cocina pero donde se sirve comida	Capital Provincia	>=10.000 habitantes	Menos de 10.000 habitantes
20.Según su experiencia. ¿qué criterios se utilizan habitualmente en el sector para decidir que hay que tirar un determinado alimento porque ya no está en buen estado?(ESPONTÁNEA. NO LEER. Mu (../..)														
	300	**300**	94	102	104	100	108	92	94	102	104	100	108	92
P20	**300**	**300**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
En el olor	**208**	**69,2**	63	70	75	76	80	51	67	68,4	72,1	76,6	74,1	55,6
En la apariencia	**192**	**63,9**	63	57	71	57	77	58	67,4	55,9	68,6	57,2	71,5	62,3
En el color	**86**	**28,8**	23	32	31	29	34	23	24,9	31,3	29,9	29	31,7	25,2
En el sabor	**28**	**9,3**	7	8	13	6	13	8	7,7	7,6	12,4	6,4	12,4	8,9
En los días que lleva hecho o fecha de caducidad	**190**	**63,4**	63	69	58	72	59	59	67,2	67,9	55,6	72,2	55	63,8
En los días que lleva abierto el envase	**72**	**24**	25	23	24	17	25	31	26,8	22,4	23,1	16,6	22,8	33,4
En la presencia de hongos o elementos extraños	**46**	**15,4**	5	26	16	22	7	17	4,8	25	15,4	22,5	6,4	18,1
En otros elementos / aspectos (especificar)	**12**	**4,2**	3	7	3	0	1	11	3	6,8	2,7	0	1,3	12