

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

BARÒMETRE DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA

CONEIXEMENT GENERAL

1. Què entén vostè per aliment segur? (espontània, anotar de forma detallada la resposta de l'entrevistat)

2. Quan hi ha alguna alerta sanitària, quins canals d'informació consulta? (multiresposta)

- Mitjans de comunicació massius tradicionals (TV, ràdio, diaris) 1
- Internet.....2
- Amics i familiars.....3
- Establiments tradicionals4
- Consultes a professionals sanitaris5
- Cuiners famosos.....6
- Fabricants / Productors / Etiquetatge de producte.....7
- Administració i institucions.....8
- Llibres i publicacions especialitzades9
- NS/NC.....10
- Altres (especificar)..... 11

3. (Si P2=2) I en el cas d'Internet, quina informació es mira? (multiresposta)

- Informació en diaris i mitjans digitals assimilables als tradicionals..... 1
- Webs informatives (wikipedia, administració, mèdiques, etc.)2
- Webs participatives (xarxes socials, blogs, fòrums, etc.).....3
- NS/NC..... 4
- Altres (especificar)5

4. Quines de les següents pràctiques amb aliments considera més insegures? (esculli 3 opcions)

- Descongelar i congelar més d'un cop..... 1
- No rentar-se les mans abans de manipular-los2
- No rentar-se les mans entre la manipulació de varis aliments, especialment si un és cru i l'altre cuit3
- No emmagatzemar-los a la temperatura adequada.... 4
- No rentar / canviar els estris de cuina i les superfícies entre manipulacions5
- Emmagatzemar junts aliments cuits i crus.....6
- Coure malament els aliments7
- NS/NC..... 8
- Altres (especificar)9

5. Quin és el principal objectiu de rentar-se les mans entre la manipulació d'un tipus d'aliment i un altre? (especialment si un és cru i l'altre cuit)

- Eliminar la transmissió de gèrmens perillosos 1
- Evitar que restes d'un aliment es barregin

amb l'altre..... Data 2 de febrer de 2016

Evitar la transmissió de sabor i olor entre aliments 3
NS/NC..... 4

6. Per què cal coure bé els aliments? (resp. única)

- Perquè siguin més digerible 1
- Per matar bé els gèrmens 2
- Per millorar-ne el sabor..... 3
- NS/NC 4

7. Quina és la temperatura adequada de la nevera?

- Menys de 0 graus..... 1
- Entre 0-2 graus.....2
- Entre 3-5 graus.....3
- Entre 6-8 graus.....4
- Més de 8 graus.....5
- NS/NC 6

8. Quina és la temperatura adequada del congelador?

- Entre 0-6 graus sota zero..... 1
- Entre 7-12 graus sota zero2
- Entre 13-18 graus sota zero.....3
- Menys de 18 graus sota zero4
- NS/NC 5

CONFIANÇA I PERCEPCIÓ DEL RISC

9. Amb quina probabilitat vostè creu que pot... (rotar opcions)

- 1. Molt probable
- 2. Bastant probable
- 3. Poc probable
- 4. Gens probable

Grau
probabilitat

| | + | | | | - | |
|---|---|---|---|---|-------|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 1. Ser víctima d'un crim | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 2. Ingerir un aliment que perjudiqui la seva salut..... | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 3. Patir una malaltia greu | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 4. Resultar ferit en un accident de trànsit..... | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 5. Veure's afectada la seva salut per la contaminació ambiental | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |

10. En una escala del 0 al 10, on el 0 és la pitjor valoració possible i el 10 la millor possible, digui'm quina confiança té vostè en els productes d'alimentació que...

VALORACIÓ*

- 1. Compra per preparar el menjar a la llar.....
- 2. Compra ja preparats per menjar a casa.....
- 3. Ha preparat a casa però els menja fora de casa (entrepà, carmanyola, etc.)
- 4. Consumeix en establiments fora de casa.....

*NS/NC = 99

11. Com d'habitual creu que és cadascun dels següents riscos alimentaris? (rotar opcions)

1. Molt habitual
2. Bastant habitual
3. Poc habitual
4. Gens habitual

Grau freqüència

| | + | | | | - | |
|--|---|---|---|---|-------|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 1. Residus de pesticides a fruites i verdures ... | | | | | | |
| 2. Manca d'higiene en la manipulació de producte | | | | | | |
| 3. Contaminació per bacteries..... | | | | | | |
| 4. Contaminació per productes químics | | | | | | |
| 5. Reacció al·lèrgica a aliments i begudes..... | | | | | | |

12. Quin grau de preocupació associaria a cadascun dels anteriors riscos en cas que l'afectessin a vostè o a algú de la seva família? (rotar opcions)

1. Molt preocupat
2. Bastant preocupat
3. Poc preocupat
4. Gens preocupat

Grau preocupació

| | + | | | | - | |
|--|---|---|---|---|-------|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | NS/NC | |
| 1. Residus de pesticides a fruites i verdures ... | | | | | | |
| 2. Manca d'higiene en la manipulació de productes..... | | | | | | |
| 3. Contaminació per bacteries..... | | | | | | |
| 4. Contaminació per productes químics | | | | | | |
| 5. Reacció al·lèrgica a aliments i begudes..... | | | | | | |

13. En una escala del 0 al 10, on el 0 és la pitjor valoració possible i el 10 la millor possible, digui'm quina confiança li generen els següents formats de presentació dels aliments:

VALORACIÓ*

| | |
|-------------------------------|--|
| 1. Frescos sense envasar..... | |
| 2. Frescos envasats..... | |
| 3. Congelats..... | |
| 4. Precuinats..... | |
| 5. En conserva..... | |

*NS/NC = 99

14. En una escala del 0 al 10, on el 0 és la pitjor valoració possible i el 10 la millor possible, digui'm quina confiança li generen els següents tipus d'aliments en quant que no generen intoxicacions o similar (no en quant a la seva relació amb estils d'alimentació saludable):

VALORACIÓ*

| | |
|----------------------------------|--|
| 1. Productes de pastisseria..... | |
| 2. Carn..... | |
| 3. Conserves..... | |
| 4. Peix i marisc | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| 5. Ous..... | |
| 6. Llet i productes làctics | |
| 7. Oli i altres greixos..... | |
| 8. Fruites i verdures..... | |

*NS/NC = 99

15. En una escala del 0 al 10, quina confiança li mereixen les diferents tipologies d'establiment de venda de productes d'alimentació següents?

VALORACIÓ*

| | |
|--|--|
| 1. Grans superfícies | |
| 2. Supermercats..... | |
| 3. Botigues descompte..... | |
| 4. Botigues especialitzades..... | |
| 5. Mercats | |
| 6. Botigues online de grans superfícies..... | |
| 7. Mercat ambulant..... | |
| 8. Compra directa al productor..... | |
| 9. Altres botigues online..... | |

*NS/NC = 99

16. En una escala del 0 al 10, digui'm quina confiança té en la informació sobre seguretat i crisis alimentàries que li dona cadascuna de les fonts d'informació següent:

VALORACIÓ*

| | |
|--|--|
| 1. Mitjans de comunicació massius tradicionals..... | |
| 2. Internet..... | |
| 3. Amics i familiars | |
| 4. Establiments tradicionals | |
| 5. Consultes a professionals sanitaris..... | |
| 6. Cuiners famosos | |
| 7. Fabricants, productors, etiquetatge producte..... | |
| 8. Administració i institucions..... | |
| 9. Llibres i publicacions especialitzades | |

*NS/NC = 99

17.1 en el cas d'Internet, digui'm també quin nivell de confiança li dona cadascuna de les fonts d'informació següent (valoració 0-10):

VALORACIÓ*

| | |
|---|--|
| 1. Informació en diaris i mitjans digitals assimilables als tradicionals..... | |
| 2. Webs informatives (wikipedia, administració, mèdiques, etc.) | |
| 3. Webs participatives (xarxes socials, blogs) | |

*NS/NC = 99

18. En una escala del 0 al 10, digui'm quina confiança té en les següents actuacions de l'Administració pel que fa la seguretat alimentària:

VALORACIÓ*

| | |
|--|--|
| 1. Informació al ciutadà sobre seguretat alimentària | |
| 2. Campanyes d'informació a nens i joves..... | |
| 3. Inspecció d'establiments i hostaleria..... | |
| 4. Prevenció del frau en la venda d'aliments..... | |
| 5. Confiança general en l'actuació | |

de l'administració.....

*NS/NC = 99

19. I quina confiança té en les següents mesures que prenen les empreses alimentàries i establiments de venda d'alimentació? (valoració 0-10)

VALORACIÓ*

1. Autocontrol i mesures preventives de les empreses productores d'aliments.....
2. Autocontrols, controls a proveïdors i mesures preventives de les empreses de distribució.....

*NS/NC = 99

USOS I PRÀCTIQUES

20. Durant els darrers 12 mesos, ha patit alguna experiència en intoxicació alimentària per productes...

- Cuinats i menjats a casa..... 1
- Cuinats a casa i menjats a fora de casa 2
- Comprats a fora i menjats a casa 3
- Cuinats i menjats a fora de casa..... 4
- No ha patit cap..... 5
- NS/NC 6

21. Per alguna d'aquestes experiències dels darrers 12 mesos, ha necessitat intervenció mèdica (visita al CAP, visita d'urgències, hospitalització, etc.)?

- Sí..... 1
- No 2
- NS/NC 3

22. Com descongela habitualment a casa seva?

- A temperatura ambient..... 1
- A la nevera 2
- Al microones 3
- Al bany maria 4
- NS/NC 5
- Altres (especificar)..... 6

23. A casa seva es comprova la temperatura de la nevera i del congelador?

- Sí 1
- No 2
- NS/NC 3

24. El menjar que a vegades sobra, on el guarda més habitualment?

- A la Nevera..... 1
- Al Congelador..... 2
- Fora de la nevera i congelador 3
- No sobra mai res..... 4
- NS/NC 5

25. Quant temps passa des de que compra els aliments refrigerats o congelats fins que el posa al refrigerador o congelador?

- Menys de 30 minuts..... 1
- Entre 30 minuts i una hora..... 2
- Entre 1 hora i 2 hores 3

- Més de 2 hores..... 4
- NS/NC..... 5

26. Quan el menjar el guarda a la nevera, en quin moment l'hi posa?

- Quan l'ha acabat de fer..... 1
- Just després d'acabar de menjar 2
- Al cap d'una estona després de menjar 3
- NS/NC 4
- Altres (especificar)..... 5

27. Quants dies tarda en menjar-se les restes de menjar que guarda a la nevera?

- Un dia 1
- Dos dies..... 2
- Tres dies 3
- Quatre dies 4
- Més de quatre dies 5
- No sobra mai res..... 4
- NS/NC 6

28. Comprova que als productes cuinats no els queda cap part crua o poc cuinada?

- Sí..... 1
- No..... 2
- NS/NC 3

29. Renta o pela els productes que ha de consumir crus?

- Sempre 1
- Moltes vegades..... 2
- Poques vegades 3
- Mai o gairebé mai 4
- NS/NC 5

30. Es renta les mans, estris i superfícies que hagin contactat amb aliments crus per evitar contaminar aliments cuits?

- Sempre 1
- Moltes vegades..... 2
- Poques vegades 3
- Mai o gairebé mai 4
- NS/NC 5

31. Manté separats els productes crus i cuinats evitant el contacte entre ells tan quan els manipula com quan els emmagatzema?

- Sempre 1
- Moltes vegades..... 2
- Poques vegades 3
- Mai o gairebé mai 4
- NS/NC 5

32. En què es fixa per decidir que cal llençar un determinat aliment perquè ja no està en bon estat? (multiresposta, màx 2)

- En l'olor 1

