



Livsmedelsverket

Konsumentundersökning

Titta, lukta, smaka

AUGUSTI 2024

Origo Group

Innehåll

Sammanfattning	2
Resultat	5
Om undersökningen	21

Externa bilagor
Bilaga 1. Enkät

Sammanfattning

Nästan alla är trygga med att använda sinnen för att avgöra om maten är ätbar

89 procent svarar att de är ganska eller mycket trygga med att titta, lukta och smaka på maten för att avgöra om den är ätbar även efter att bäst före-datum passerat. 69 procent känner sig mycket trygga med att använda sinnen.

94 procent uppger att de någon gång använder minst ett av sinnen för att avgöra om maten går att äta

Resultatet visar att 94 procent av respondenterna någon gång antingen luktar, tittar eller smakar på maten för att avgöra om den går att äta även efter att bäst före-dag passerat.

Hur ofta man använder sinnen och vilket sinne som används i högst utsträckning varierar beroende på typ av livsmedel.

Sammanfattning

Det är vanligast att använda sinnen för kontroll av mjukt bröd och mejeriprodukter men vilket sinne som används varierar

Det är vanligast att använda något av sinnen för att kontrollera om mjukt bröd (93 procent) samt mejeriprodukter (90 procent) är ätbart även efter att bäst före-datum passerat. Minst vanligt är att använda något av sinnen för att kontrollera ej tillagad kyckling (69 procent), ej tillagad fisk (72 procent) och färdigrätter (72 procent).

För pasta, ris och mjukt bröd är det vanligast att respondenten tittar. För andra livsmedel såsom mejeriprodukter, ägg, färdigrätter, chark och mat som inte är tillagad är det vanligast att lukta.

Smak är det sinne som lägst andel använder.

29 procent av respondenterna kastar maten efter max 3 dagar i kylskåp

Resultatet visar att nästan var tredje respondent kastar maten inom tre dagar när den förvaras i kylskåp. 34 procent kastar maten efter 4-6 dagar och 14 procent uppger att de kastar maten när den förvarats i 7 dagar eller mer i kylskåp. 21 procent sparar maten genom att frysa in den.

Sammanfattning

Skillnader baserat på kön och ålder

En genomgång av resultatet baserat på bakgrundsvariabler visar bl a på följande statistiskt säkerställda skillnader:

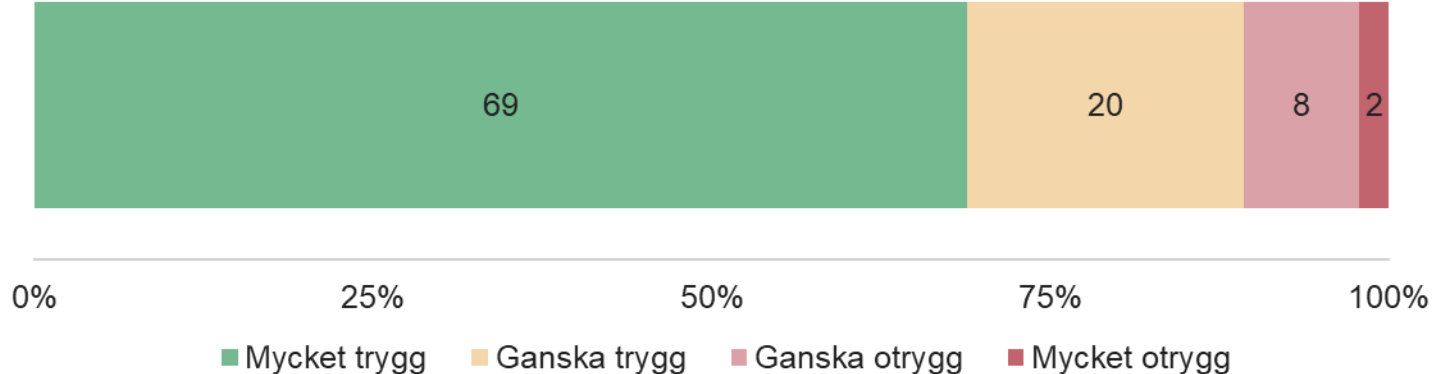
- Kvinnor uppger i högre utsträckning än män att de smakar på färdigrätter för att avgöra om de är ätbara även efter att bäst före-dag passerat.
- Män svarar i högre utsträckning att de slänger kyckling som inte är tillagad när bäst före-dag passerat utan att titta eller lukta.
- De äldre åldersgrupperna, 50 år och äldre smakar i högre utsträckning än yngre på maten för att avgöra om den går att äta även efter att bäst före-datumet passerat. Detta gäller med undantag för ej tillagad kyckling där den äldsta åldersgruppen, 65-84 år, i signifikant högre utsträckning kastar livsmedlet när bäst före-datum passerat.
- Åldersgruppen 65-84 sparar i högre utsträckning än övriga åldersgruppen mat genom att frysa in den/lägga den i frysen.

Resultat



Övergripande bedömningstrygghet – grupperad redovisning

Hur trygg/säker känner du dig generellt med att använda dina sinnen (titta, lukta, smaka) för att avgöra om maten går att äta efter att bäst före-dag har passerat?



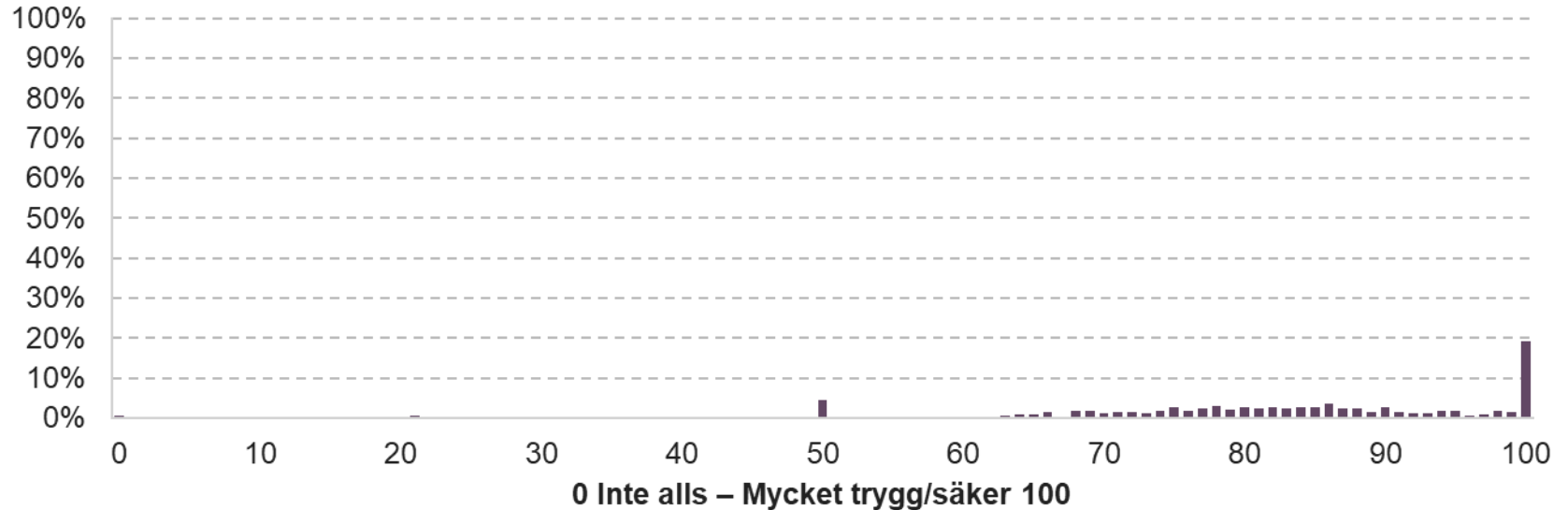
Bas: Samtliga respondenter (1003 svar).

Frågan är ställd enligt en 100-gradig skala, grupperad redovisning enligt följande indelning:

Mycket trygga = 100-76, Ganska trygga = 75-51, Ganska otrygga = 50-26, Mycket otrygga = 25-0

Övergripande bedömningstrygghet

Hur trygg/säker känner du dig generellt med att använda dina sinnen (titta, lukta, smaka) för att avgöra om maten går att äta efter att bäst före-dag har passerat?

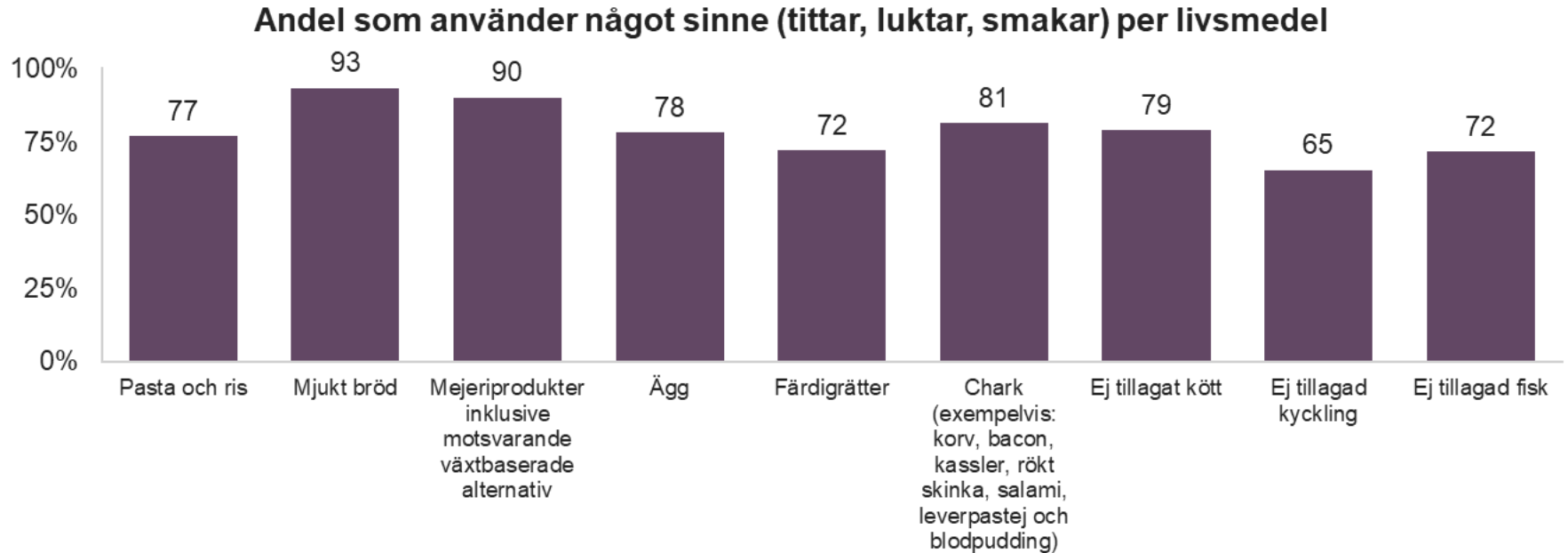


Övergripande bedömningsmetod

Hur gör du vanligtvis för att bedöma om maten går att äta när bäst före-dag har passerat?



Användning av något sinne per livsmedel



Bedömningsmetod – pasta och ris

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Pasta och ris



Bedömningsmetod – mjukt bröd

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Mjukt bröd



Bedömningsmetod – mejeriprodukter

**Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Mejeriprodukter inklusive motsvarande växtbaserade alternativ**



Bedömningsmetod – ägg

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Ägg



Bedömningsmetod – färdigrätter

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Färdigrätter



Bedömningsmetod – chark

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Chark (exempelvis: korv, bacon, kassler, rökt skinka, salami, leverpastej och blodpudding)



Bedömningsmetod – rått kött

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Rått kött (Livsmedelsverket avråder från att smaka på rått kött och rå kyckling)



Bedömningsmetod – rå kyckling

**Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Rå kyckling (Livsmedelsverket avråder från att smaka på rått kött och rå kyckling)**



Bedömningsmetod – ej tillagad fisk

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta följande livsmedel som passerat bäst före-dag?
Ej tillagad fisk



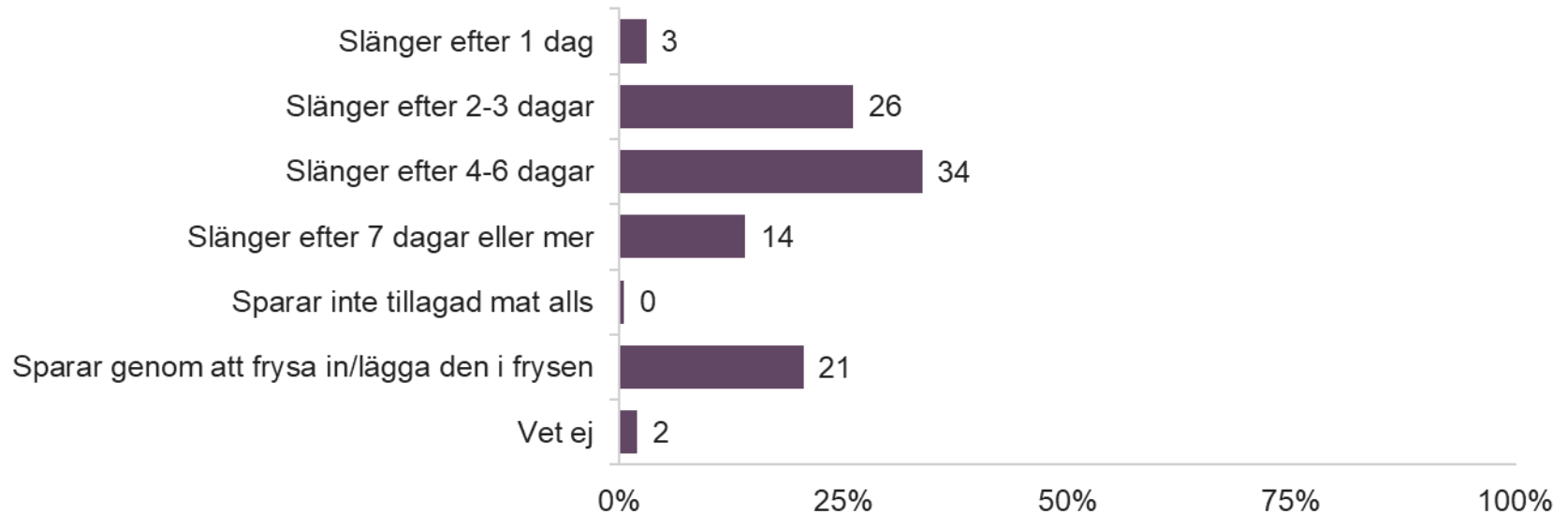
Bedömningsmetod – matrester från kylan

Hur avgör du vanligtvis om du kan äta matrester som förvarats i kylskåpet?



Hantering av matrester i kylan

Matrester/mat som förvaras i kylskåpet, efter hur många dagar slänger du vanligtvis maten?



Om undersökningen



Bakgrund, syfte och genomförande

BAKGRUND OCH SYFTE

En av anledningarna till att vi konsumenter slänger mat är att vi inte förstår att bäst före-dag betyder att maten även går att äta när datumet har passerat. Genom att använda våra sinnen och titta, lukta och smaka kan man avgöra om maten fortfarande går att äta, vilket kan bidra till minskat matsvinn och förbättrad hushållsekonomi.

Livsmedelsverket vill ta reda på mer om hur konsumenterna använder sina sinnen och om de känner sig trygga med att använda sinnena (titta, lukta, smaka) för att avgöra om ett livsmedel är ätbart även efter att bäst före datumet passerat. Under sommaren 2024 har Livsmedelsverket låtit Origo Group genomföra en undersökning i ämnet.

GENOMFÖRANDE

Undersökningen har genomförts under perioden 29 juli till den 13 augusti 2024 av Origo Group.

Antal svar: 1 003

Läs mer om Origo Group på www.origogroup.com.

Kontaktperson på Livsmedelsverket: Karin Fritz

Projektledare på Origo: Peter Linsér

Metod

DATAINSAMLING

Undersökningen har genomförts med hjälp av en Webbpanel (CINT). Målsättningen var att få in minst 1000 svar. För att säkerställa ett representativt urval har Origo Group valt att stratifiera undersökningen med hänsyn tagen till kön, ålder och geografisk spridning. För deltagande från olika grupper se tabeller nedan.

Anledningen till att välja webbpanel är att paneler visat sig vara en tillförlitlig, snabb och kostnadseffektiv metod i undersökningar som riktar sig till allmänheten. Testar har också visat att blandrekryterade paneler (CINT) ger en lika hög svars kvalitet som slumpmässigt rekryterade paneler.

I dagsläget finns i Sverige ca 500 000 medlemmar i över 50 paneler i Cint Opion Hub, och Origo Groups egen panel är en av dem. Alla paneler i Cints teknik följer ESOMARs rekommendationer för marknadsundersökningar online.

Medlemmarna kan själva välja när och hur ofta de vill svara på enkäter men minst tio dagar ska förflyta innan en person återigen kan bli inbjuden att delta i en ny undersökning. Som medlem får man ersättning per intervju minut.

Svarsfördelning kön och ålder

	Antal svar	Andel svar	Andel i Sveriges befolkning 18-84 år (SCB 2023)
Man 18-34 år	128	13%	14%
Kvinna 18-34 år	133	13%	13%
Man 35-49 år	127	13%	13%
Kvinna 35-49 år	128	13%	12%
Man 50-64 år	126	13%	12%
Kvinna 50-64 år	129	13%	12%
Man 65-84 år	127	13%	11%
Kvinna 65-84 år	105	10%	12%
Totalt	1003	100%	100%

Svarsfördelning geografiska områden

	Antal svar	Andel svar	Andel i Sveriges befolkning 18-84 år (SCB 2023)
Stockholm	211	21%	23%
Östra Mellansverige	172	17%	17%
Småland med öarna	92	9%	8%
Sydsverige	152	15%	15%
Västsverige	196	20%	20%
Norra Mellansverige	91	9%	8%
Mellersta Norrland	40	4%	4%
Övre Norrland	48	5%	5%
Region okänd	1	0%	-
Totalt	1003	100%	100%

Mellersta Norrland (7)
Norra Mellansverige (6)
Östra Mellansverige (2)
Övre Norrland (8)
Småland med öarna (3)
Stockholm (1)
Sydsverige (4)
Västsverige (5)



Signifikanstest

Nollhypotesen vid signifikanstesterna är att det inte finns några skillnader mellan det totala antalet svar och svaren inom en särskild demografisk grupp. Om den demografiska gruppens resultat skiljer sig tillräckligt mycket från resultatet för totalen, förkastas nollhypotesen. När nollhypotesen förkastas, säger man att skillnaden är signifikant, vilket innebär att det som uttrycks i mothypotesen är statistiskt säkerställt och därmed inte beror på slumpen. Vid dessa tester har signifikansnivån bestämts till 5 procent. Signifikansnivån är sannolikheten att förkasta en sann nollhypotes.

Signifikanta skillnader markeras med plus- eller minustecken i tabellbilagan. Metoden som använts är z-test för proportioner och t-test för medelvärden (risknivå 5%) där 2024 års delgrupper testas mot totalen för dessa.

Resultatredovisning

Procentsiffrorna som visas i diagrammen avser andelen som avgivit ett visst svarsalternativ.

Andelarna för respektive skalsteg är avrundat till hela procent. Det innebär att summan av andelarna inte alltid uppgår till exakt 100 procent.

Benämningen ”bas” avser antalet svar som resultatet baseras på.

Om flera svar tillåtits i en fråga, dvs. att respondenten fått ange mer än ett svar, summerar inte andelarna för de olika svarsalternativen nödvändigtvis till 100 procent.

Svaren har på ett bra sätt fördelat sig motsvarande befolkningen avseende såväl kön, ålder som geografi i Sverige. Resultatet har därför inte viktats.