



Opinion:

Mattilsynet Omnibus Rapport

11. september, 2014

Bakgrunnsinformasjon

Oppdragsgiver	Mattilsynet
Kontaktperson	Ingunn Haavi Finstad
Hensikt	<p>Mattilsynet ønsker å lære mer om hvordan norske forbrukere tolker begrepet "best før", og hva folk gjør med mat som har passert "best" før datoen.</p> <p>Følgende 2 spørsmål ble stilt på en omnibusundersøkelse:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Hva betyr «best før»-datoen på maten?</i>• <i>Hva gjør du med mat som har passert «best før»-datoen?</i>
Metode	Omnibus
Målgruppe/utvalg	N=1003 deltagere, nasjonalt representativt
Gjennomføring	Undersøkelsen ble gjennomført mellom 2 – 9. september, 2014
Rapport	Rapport lever 11. september, 2014.
Ansv. konsulent	Janne Tyskø D'Arct, janne@opinion.no , tlf.+47 99571332

Oppsummering og konklusjoner

Hvordan tolker Nordmenn begrepet "best før" dato?

- Nesten alle nordmenn (95%) mener at kvaliteten på produktet blir dårligere etter passert "best før" datoen.
 - Det er spesielt de over 50 år som mener at kvaliteten på produktene blir dårligere etter passert "best før" dato (97%).
- Bare 4% mener at du ikke bør spise produktet fordi du risikerer å bli syk etter passert "best før" dato".
 - Det er noen flere under 40 år (6%) som mener at man ikke bør spise produktet etter "best før" datoen.

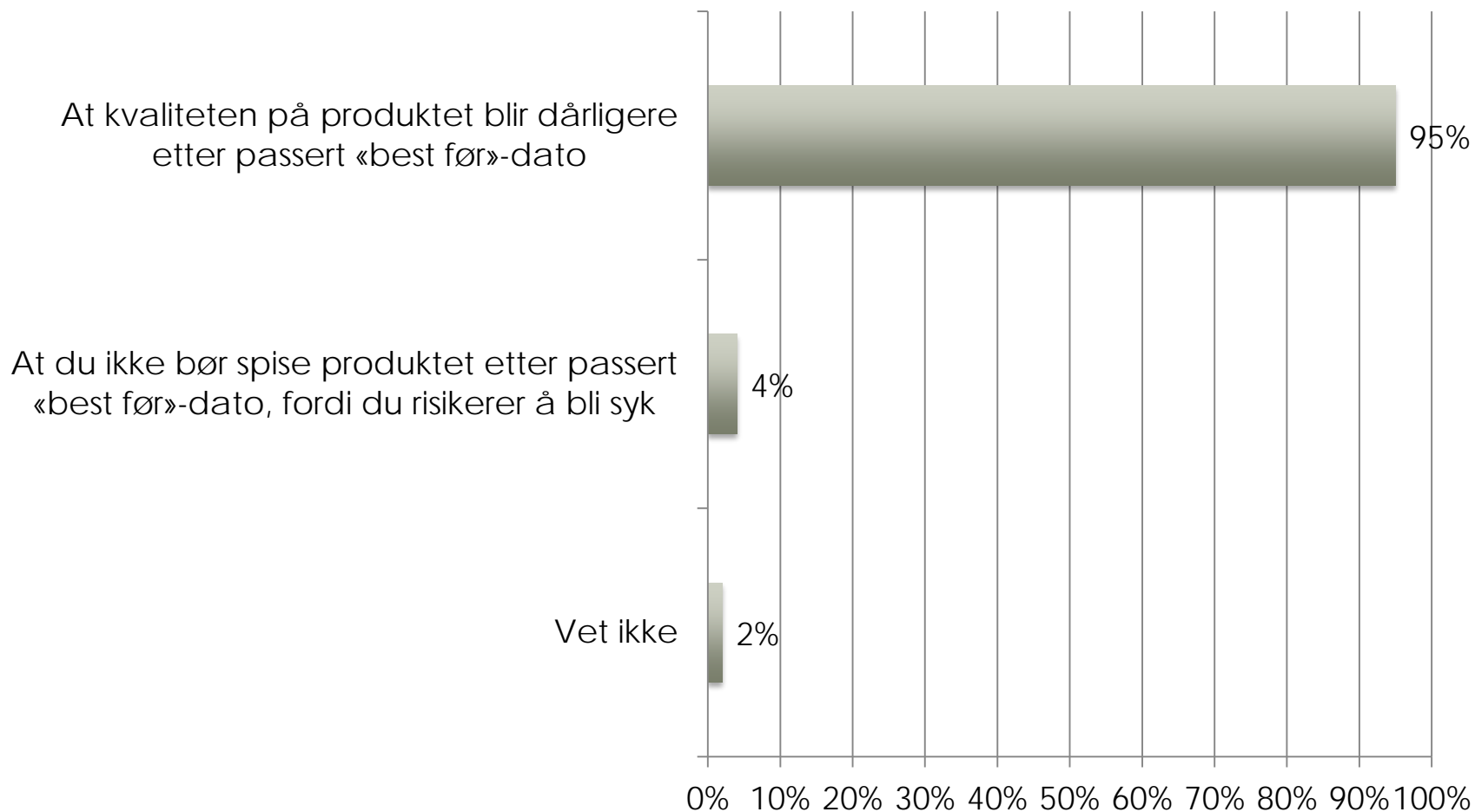
Hva gjør Nordmenn med mat som har passert "best før" datoen?

- De aller fleste Nordmenn (90%) lukter og smaker på maten som har passert "best før" datoen for å finne ut om den fortsatt kan spises.
 - Det er spesielt de over 50 år som smaker på maten for å finne ut om den fortsatt kan spises (94%)
- En av ti (8%) kaster mat som har passert "best før" datoen.

Resultater

Nesten alle nordmenn (95%) mener at kvaliteten på produktet blir dårligere etter passert "best før" datoen. 4% mener at du ikke bør spise produktet fordi du risikerer å bli syk etter passert "best før dato"

Hva betyr «best før»-datoen på maten?



Det er spesielt de over 50 år som mener at kvaliteten på produktene blir dårligere etter passert "best før" dato. Noen flere under 40 år sier at man ikke bør spise produktet etter at det har passert "best før" datoen

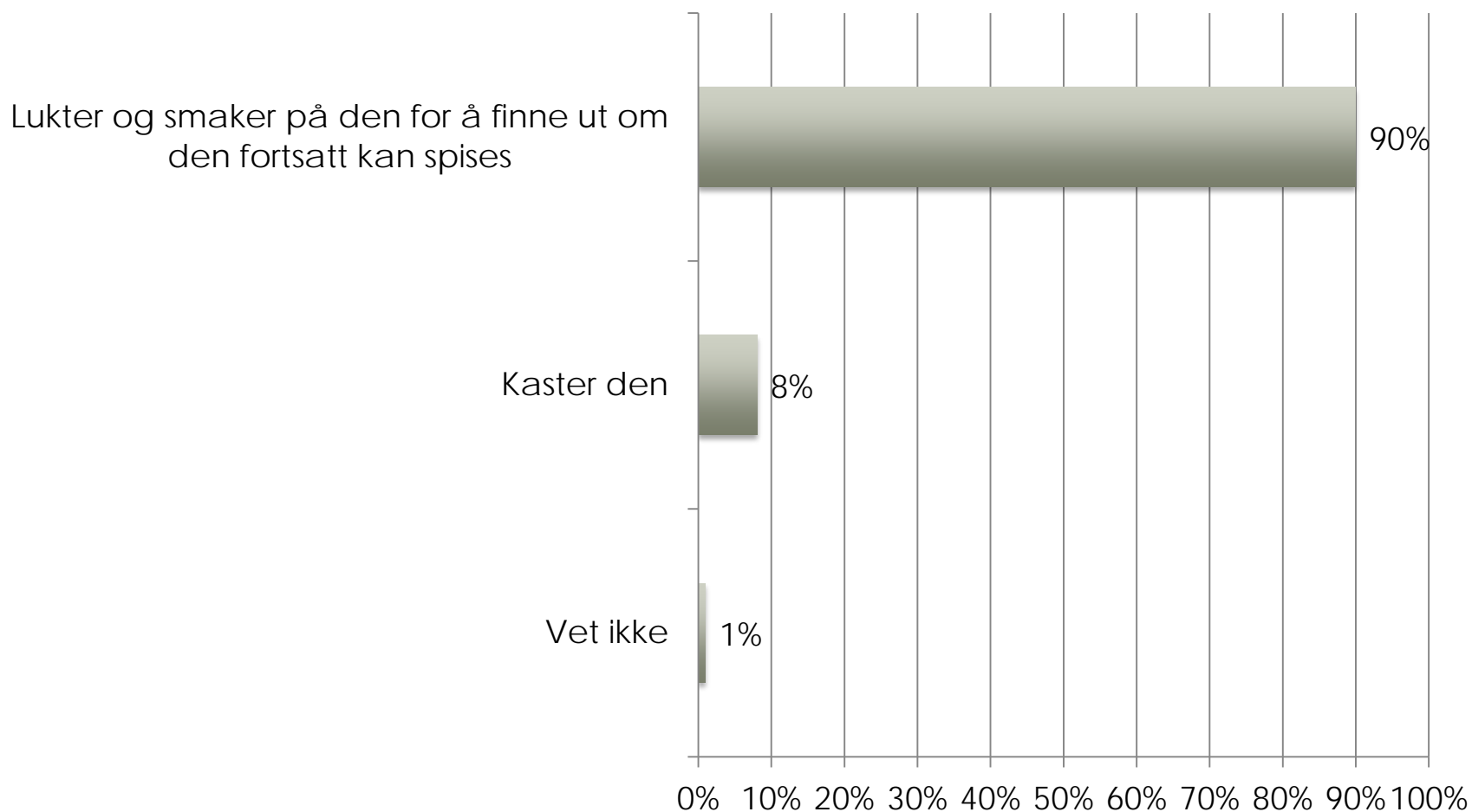
Hva betyr «best før»-datoen på maten?

	TOTAL	KJØNN		ALDER			
		Mann	Kvinne	Under 30 år	30-39 år	40-49 år	50 år +
At kvaliteten på produktet blir dårligere etter passert «best før»-dato	95 %	94 %	96 %	93 %	91 %	94 %	97 %
At du ikke bør spise produktet etter passert «best før»-dato, fordi du risikerer å bli syk	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	3 %	2 %
Vet ikke	2 %	3 %	1 %	2 %	3 %	2 %	1 %

Alt markert i rosa viser signifikante forskjeller

Mens ni av ti (90%) lukter og smaker på mat som har passert best før datoen for finne ut om den fortsatt kan spises, kaster en av ti (8%) mat som har passert "best før" datoen.

Hva gjør du med mat som har passert «best før»-datoen?



Det er spesielt de over 50 år som smaker på maten for å finne ut om den fortsatt kan spises

Hva gjør du med mat som har passert «best før»-datoen?

	TOTAL	KJØNN		ALDER			
		Mann	Kvinne	Under 30 år	30-39 år	40-49 år	50 år +
Lukter og smaker på den for å finne ut om den fortsatt kan spises	90 %	89 %	92 %	89 %	89 %	86 %	94 %
Kaster den	8 %	10 %	7 %	9 %	9 %	14 %	6 %
Vet ikke	1 %	2 %	0 %	2 %	2 %	0 %	1 %

Alt markert i rosa viser signifikante forskjeller