

HOLDBARHEDSMÆRKNINGER PÅ FØDEVARER

- FORSTÅELSE BLANDT FORBRUGERE

VIVIANE GLANZ-CHANOS, RASMUS FRIIS OG LIISA LÄHTEENMÄKI

DCA RAPPORT NR. 078 · JUNI 2016



AARHUS
UNIVERSITET

DCA - NATIONALT CENTER FOR FØDEVARER OG JORDBRUG



HOLDBARHEDSMÆRKNINGER PÅ FØDEVARER

- FORSTÅELSE BLANDT FORBRUGERE

DCA RAPPORT NR. 078 · JUNI 2016



Vivian Glanz-Chanos, Rasmus Friis og Liisa Lähteenmäki

Aarhus Universitet
Business and Social Sciences
MAPP - Centre for Research and Customer Relations
in the Food Sector
Department of Business Administration
Bartholins Allé 10
Bygning 1323-321
8000 Aarhus C

HOLDBARHEDSMÆRKNINGER PÅ FØDEVARER

- FORSTÅELSE BLANDT FORBRUGERE

Serietitel	DCA rapport
Nr.:	078
Forfattere:	Viviane Glanz-Chanos, Rasmus Friis and Liisa Lähteenmäki
Udgiver:	DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Blichers Allé 20, postboks 50, 8830 Tjele. Tlf. 8715 1248, e-mail: dca@au.dk, hjemmeside: www.dca.au.dk
Fotograf:	Forsidefoto: Colourbox
Tryk:	www.digisource.dk
Udgivelsesår:	2016
	Gengivelse er tilladt med kildeangivelse
ISBN:	978-87-93398-21-4
ISSN:	2245-1684

Rapporterne kan hentes gratis på www.dca.au.dk

Rapport

Rapporterne indeholder hovedsageligt afrapportering fra forskningsprojekter, oversigtsrapporter over faglige emner, vidensynteser, rapporter og redegørelser til myndigheder, tekniske afprøvninger, vejledninger osv.

Forord

Nærværende rapport om forbrugernes viden om holdbarhedsmærkning på fødevarer er udarbejdet på baggrund af en bestilling fra Fødevareministeriet (nu Miljø- og Fødevareministeriet) som en del af "Aftale mellem Aarhus Universitet og Fødevareministeriet om udførelse af forskningsbaseret myndighedsbetjening m.v. ved Aarhus Universitet, DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, 2015-2018" (punkt AD-101 i Aftalens Bilag 2).

Rapporten er udarbejdet af MAPP - Centre for Research and Customer Relations, Aarhus Universitet, og præsenterer og analyserer resultater af en spørgeundersøgelse om forbrugernes viden om holdbarhedsmærkning, gennemført i juni 2015. Spørgeundersøgelsen er foretaget som opfølgning på en tidligere tilsvarende undersøgelse gennemført i 2012 samt på oplysningskampagnen "Tjek datoen", der blev lanceret af Fødevarestyrelsen i foråret 2015 med henblik på at informere forbrugere om betydningen af forskellige datomærker.

*Niels Halberg,
Direktør DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug*

Resume

Baggrund og formål

Undersøgelsen er en gentagelse af en undersøgelse foretaget i 2012 med det formål at finde ud af, om danske forbrugeres forståelse af datomærkning er blevet bedre i løbet af de seneste tre år, og om forbrugerne har en sikker praksis i forhold til at vurdere spisekvaliteten af fødevarer, som bærer holdbarhedsmærkning. For at informere forbrugerne om betydningen af de tre datomærkninger "sidste anvendelsesdato (SAD)", "mindst holdbar til (MHT)" og "bedst før (BF)" lancerede Fødevestyrelsen i samarbejde med Forbrugerrådet TÆNK i 2014 en "Tjek datoen"-kampagne. For at undersøge om forbrugernes viden om holdbarhedsmærkning havde ændret sig, blev der efter kampagnen, foretaget en undersøgelse med henblik på at afdække om forbrugernes viden er blevet bedre, om forbrugerne forstår forskellene mellem de tre datomærkninger, og om de kan bedømme fødevarernes sensoriske kvalitet ved brug af deres sanser efter kampagnen. Nærværende rapport præsenterer og analyserer resultaterne af undersøgelsen.

Metode

Rapporten er baseret på en online-undersøgelse med danske forbrugere. Forbrugerne har besvaret spørgsmål om deres subjektive og objektive forståelse af datomærkninger, de metoder de anvender til at bedømme spisekvaliteten af forskellige fødevarer samt baggrundsinformation såsom økonomiske, hedonistiske og miljømæssige identiteter og socio-demografiske data. Dataene blev analyseret i SPSS.

Resultater

I alt har 1033 respondenter besvaret spørgeskemaet. Alle respondenterne er primært eller delvist ansvarlige for indkøb og madlavning. Cirka lige mange mænd og kvinder deltog, og den gennemsnitlige alder er 47 år. Forbrugernes subjektive forståelse af datomærkning – hvor over 90 procent af respondenterne hævder at have en megen god viden om datomærkning – var højere end deres objektive viden, hvor knap 70 procent, gav korrekte svar vedrørende de tre datomærkninger. Jo større forbrugernes forståelse er, desto mindre sandsynligt er det, at de potentielt tager risici med "sidste anvendelsesdato"-produkter og desto mindre sandsynligt er det, at de smider "bedst før"-produkter ud, uden i det mindste at se på og lugte til fødevarer. Tillid til sanserne fungerer godt ved "bedst før"-produkter og reducerer madspild, men kan skabe en potentiel risiko ved "sidste anvendelsesdato"-produkter. Især ældre respondenter over 60 år er tilbøjelige til at smage på fødevarer efter "sidste anvendelsesdato".

Konklusion

De fleste danske forbrugere synes at have en god forståelse af datomærkning, en forståelse der er forbedret fra 2012 til 2015. Den gode objektive viden er forbundet med sikrere håndtering af fødevarer og indikerer mindre madspild. Jo bedre deres viden og jo højere deres tillid er til sanserne, des mindre mad går til spilde. På den anden side kan tillid til sanserne have en negativ indvirkning på sikkerhed i forbindelse med fødevarer, der bør kasseres. Kommunikationen om sikkerhed og madspild bør skærpes i fremtiden, så at de to aspekter i fødevarerhåndtering integreres.

Abstract

Background and objective

The study is a repetition of a survey carried out in 2012 with an aim to find out if Danish consumers understanding of shelf-life labelling has improved during the past three years and whether consumers have safe practices related to assessing the eating quality of foods that carry shelf-life labels. In order to inform consumers about the meaning of the three shelf life labels, namely use-by date (“sidste anvendelsesdato”), good until at least (“mindst holdbar til”), and best before (“bedst før”), the Danish Veterinary and Food Administration, launched the “Check the date” campaign in 2014. Following the campaign consumers have been asked about their shelf life label knowledge and this report will show if it has improved, if consumers understand the differences between those labels and if they can judge food quality based on their senses.

Method

The study was based on an online survey with Danish consumers. They answered questions about their subjective and objective understanding of the labels, the practices used to judge the quality of different food items and background information such as economic, hedonic and environmental identities and socio demographic data. The data was analyzed in SPSS.

Results

In total 1033 respondents completed the questionnaire. All respondents were primarily or partly responsible for grocery shopping and cooking. There was an even gender split and the average age was 47. The subjective label understanding – with over 90 per cent of the respondents claiming to have very good label knowledge – was higher than the objective knowledge, with almost 70 per cent who gave correct answers regarding the three date labels. The better their understanding, the less likely they are to take risks with “use-by date” products and the less likely they are to throw away “best before” products without at least looking at and smelling them. Trust in senses works well for “best before” products, reducing food waste, but might create a potential risk with “use-by date” products. Especially elderly respondents above 60 years are prone to tasting food past the “use-by date”.

Conclusion

The majority of Danish consumers claim to have a good understanding of the shelf life labels, which has further improved from 2012 to 2015. The good objective knowledge is connected with safer handling of food, and indicates less avoidable food waste. The higher their knowledge and the higher their trust in their senses, the less food is wasted. On the other hand trust in senses may have a negative influence on safety regarding products that should be thrown away. Communication about food safety and food waste must be sharpened in the future so that these aspects regarding food handling can be integrated.

Indholdsfortegnelse

Forord	3
Resume	5
Abstract.....	7
1 Baggrund og formål.....	9
2 Metode og deltagere	13
2.1 Respondenter	13
2.2 Afhængige variable.....	15
2.3 Uafhængige variable.....	15
2.4 Dataanalyse.....	17
3 Resultater.....	18
3.1 Forbrugernes forståelse af mærkningselementer.....	18
3.1.1 Viden om datomærker	18
3.1.2 Viden om datomærkning: Sammenligning af resultater fra 2012 og 2015.....	23
3.1.3 Opfattelse af “bedst før”/”mindst holdbar til” – effekt på spisekvalitet og sikkerhed	24
3.2 Evaluering af ”Tjek datoen” kampagnen	24
3.2.1 Hvem så kampagnen, og ændrede det deres adfærd?.....	24
3.2.2 Rigtige svar om datomærkning og bevidsthed om kampagnen	26
3.3 Tillid til og praksis vedrørende bedømmelse af fødevarers spisekvalitet	27
3.3.1 Tillid til at kunne bedømme fødevarers spisekvalitet	28
3.3.2 Praksis ved bedømmelse af fødevarers spisekvalitet	29
3.4 Praksis ved smagning på fødevarer 3-4 dage efter “sidste anvendelsesdato”	30
3.4.1 Subjektiv forståelse	30
3.4.2 Objektiv forståelse.....	30
3.4.3 Tillid til sanser	31
3.4.4 Sociodemografi, identiteter og husholdningspraksis.....	32
3.5 “Bedst før”-produkter og hvordan de er relateret til madspild	33
3.5.1 Subjektiv forståelse	33
3.5.2 Objektiv forståelse.....	33
3.5.3 Tillid til sanser	33
3.5.4 Sociodemografi, identiteter og husholdningspraksis.....	35
4 Oversigt og konklusion.....	36
5 Referencer	39
6 Bilag.....	41
Bilag 1: Spørgeskema	41
Bilag 2: Respondenter – Demografiske karakteristika	51
Bilag 3: Supplerende grafer	53
Bilag 4: Beskrivelse af de enkelte mærkningselementer.....	57

1 Baggrund og formål

Som en del af projektet "Mærkningsselement" gennemførte Fødevarestyrelsen og Aarhus Universitet i 2012 en undersøgelse, hvor forbrugere blev spurgt om 15 forskellige mærkninger, inklusiv datomærkning (Aachmann et al. 2012). Da resultatet viste, at næsten halvdelen af respondenterne var usikre på betydningen af mærkningen, lancerede Fødevarestyrelsen i samarbejde med Forbrugerrådet TÆNK "Tjek datoen"-kampagnen i november 2014. Den havde til formål at informere om forskellene og lighederne mellem de tre mærkninger "mindst holdbar til", "bedst før" og "sidste anvendelsesdato". Dette projekt er en opfølgning på den tidligere spørgeskemaundersøgelse og på "Tjek datoen"-kampagnen med henblik på at afdække følgende:

- Er forbrugernes viden om datomærkning blevet forbedret siden 2012?
- Forstår forbrugerne forskellen mellem de to typer af datoinformation ("mindst holdbar til"/"bedst før" og "sidste anvendelsesdato")
- Har forbrugerne set kampagnen på TV eller i andre medier?
- Har forbrugerne tillid til, at de ud fra deres sanser og erfaring er i stand til at vurdere, om fødevarer er sikre at indtage?

"Mindst holdbar til" angiver, at varen er "bedst før" den angivne dato, men sagtens kan spises eller drikkes efter denne dato uden at være sundhedsskadelig. "Sidste anvendelsesdato" er derimod en mærkning, der angiver, at varen kan være sundhedsskadelig efter den givne dato (Fødevarestyrelsen, 2015).

"Efter EU-lovgivning eksisterer der to holdbarhedsmærkninger: "mindst holdbar til" og "sidste anvendelsesdato". Danmark får nu ændret holdbarhedsmærkningen "mindst holdbar til", så den fremover skal hedde "bedst før"... Indholdsmæssigt er der ingen forskel på "mindst holdbar til" og "bedst før". Derfor vil de fødevarer, som før blev mærket "mindst holdbar til", nu skulle mærkes med "bedst før". Mens holdbarhedsmærkningen "sidste anvendelsesdato" forbliver som hidtil Da holdbarhedsmærkningen "mindst holdbar til"/"bedst før" sættes på fødevarer, der som udgangspunkt har en lang holdbarhed, vil det tage lang tid at udfase "mindst holdbar til", og der er derfor lavet en overgangsordning, som siger, at varer mærket med "mindst holdbar til" først skal være væk fra markedet med udgangen af 2019 (Fødevarestyrelsen.dk, 2015)."

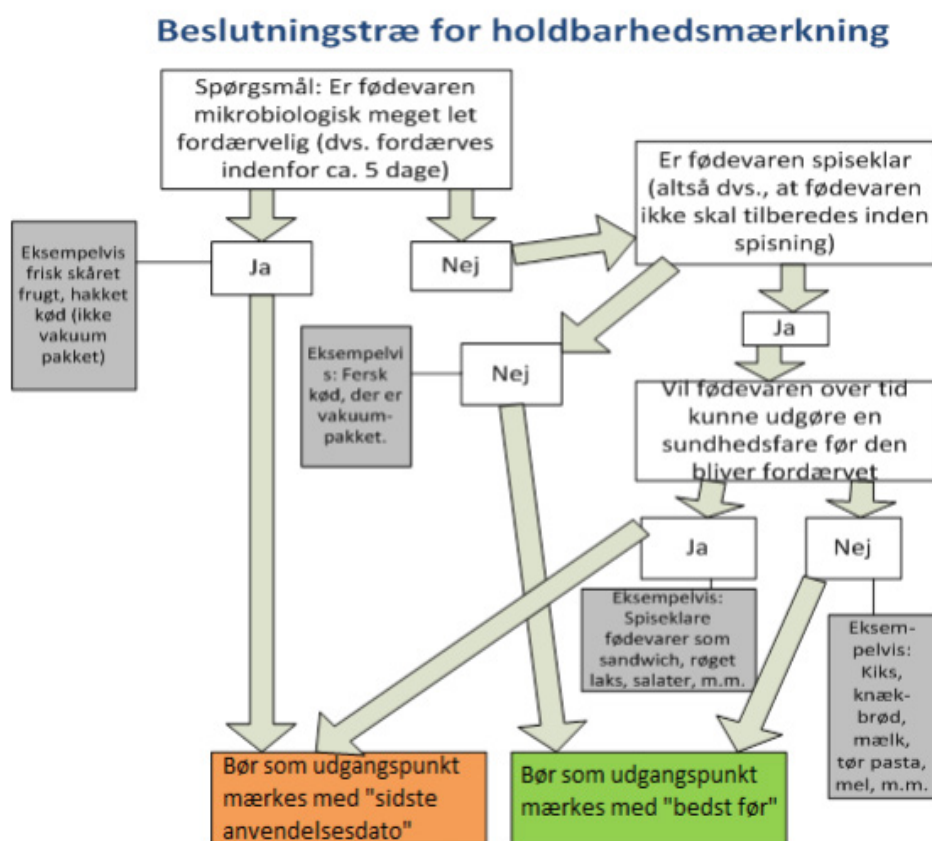
I nærværende rapport analyseres først respondenternes forståelse af alle tre mærkningsselementer ("mindst holdbar til", "bedst før" og "sidste anvendelsesdato"). Men fordi "mindst holdbar til" erstattes af "bedst før", fokuseres der kun på "bedst før" og "sidste anvendelsesdato" senere i rapporten.

Forbrugernes opfattelse af fødevarer sikkerhed og datomærkning

Holdninger om ansvaret for fødevarer sikkerhed kan variere mellem forbrugere. I en canadisk undersøgelse lavet af Léger Marketing (2011) mener forbrugere, at ansvaret for fødevarer sikkerhed primært ligger hos producenterne (38 %) efterfulgt af forbrugere (25 %) og staten (24 %), detailhandlen og landbruget.

I Danmark udsteder Fødevarer styrelsen meget detaljerede guidelines om, hvilken slags fødevarer der skal mærkes med "sidste anvendelsesdato", hvilke der har behov for "mindst holdbar til"/"bedst før", og hvilke fødevarer der ikke behøver nogen form for datomærkning. Producenten træffer den endelige beslutning angående fødevarer holdbarhedsperiode og hvilken datomærkning, der er passende for deres fødevarer (Fødevarer styrelsen, 2015).

Nedenfor vises et beslutningstræ fra Fødevarer styrelsen. Dette er lavet for at hjælpe producenterne til at bestemme den korrekte holdbarhedsmærkning (Fødevarer styrelsen, 2015):



Figur 1: Beslutningstræ for holdbarhedsmærkning (Billedet er taget fra Fødevarer styrelsen, 2015)

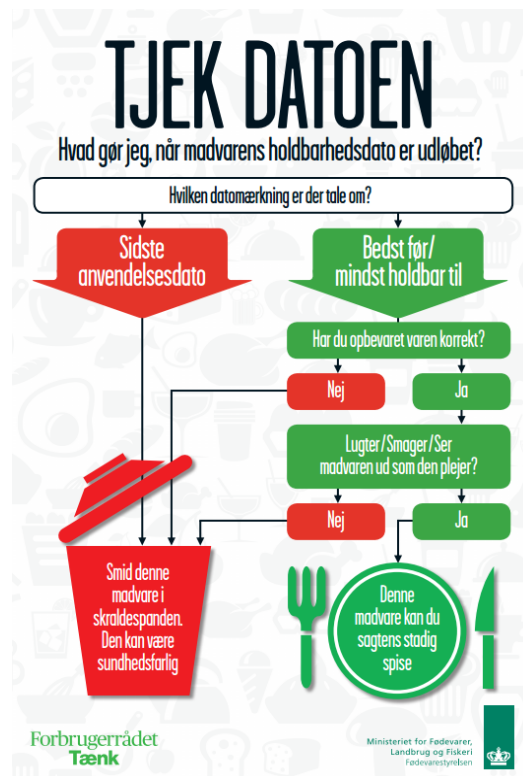
Forbrugeren skal kunne læse og forstå ”sidste anvendelsesdato” – og ”mindst holdbar til”/”bedst før”-angivelserne for at være i stand til at behandle en fødevarer, som det er forudsat af producenten.

Gennem det seneste årti har der været et voksende fokus på madspild i Danmark (stopspildafmad.dk, 2015). Madspild belaster miljøet, medfører økonomisk ineffektivitet og etiske overvejelser. I et studie af Beck et al. (2011) tolkede halvdelen af forbrugerne ”bedst før”-mærkningen som ”uspiselig efter”. Som en konsekvens heraf smider mange forbrugere fødevarer ud, når de er usikre på, om de kan spises eller ej. For eksempel ville 50 procent ikke spise brød med overskredet dato, og 39 procent ville kassere uåbnet UHT mælk (Van Boxstael et al., 2014). Terpstra et al. (2005) viste i en undersøgelse fra 2005, at forbrugernes viden om fødevarer opbevaring ikke stemte overens med den adfærd, de udviste. De fleste respondenter i undersøgelsen troede, at forgængelige fødevarer kunne opbevares længere, end de anbefalede guidelines foreskrev, men i praksis bliver de fleste fødevarer ikke opbevaret for længe.

Studier har påvist, at der findes en forskel på hvilke forbrugere, der læser fødevarerinformation på emballagen grundigt og derved spilder færre fødevarer. Forbrugeres fødevarerutiner med hensyn til indkøb og brug af rester er hovedårsagerne til madspild (Stancu et al., 2016). Intentioner kan også have en, omend svag, indflydelse på reduktion af madspild (Stancu et al., 2016). Forældre til små børn læser emballageinformation oftere, end ældre mennesker gør. På den anden side agerer ældre mennesker ud fra erfaringer og vaner og er generelt ikke opdaterede med hensyn til nye fødevarer og opbevaringsmetoder (Terpstra et al., 2005). Der ses også en klar sammenhæng mellem antallet af beboere i en husstand og mængden af madspild – med mindre fødevarer spildt per person i husholdninger med flere personer end ved enlige (Koivupuro et al., 2012). Mængden af fødevarer spildt, der kunne have været undgået, er højere i husstande, hvor det primært er kvinden, der er ansvarlig for husholdningen til sammenligning med husstande, hvor kun manden eller begge ægtefæller er ansvarlige for husholdningen (Koivupuro et al., 2012).

For forbrugerne er det vigtigt, at forstå de forskellige typer af datomærker for at minimere fødevarer spildet, men også ud fra et fødevarer sikkerhedsmæssigt synspunkt. Misforståelse af mærkningen kan føre til ”risikabel adfærd”. Definitionen af ”risikabel adfærd” i nærværende rapport er baseret på, hvordan Fødevarerstyrelsen beskriver ”sidste anvendelsesdato”-mærkningen:

”Sidste anvendelsesdato anvendes på fødevarer, som kan udgøre en risiko for menneskers sundhed, hvis de spises efter holdbarhedstidens udløb. Sidste anvendelsesdato er derfor en absolut skærringsdato, som skal respekteres. Det afgørende er, at produkterne vil udgøre en risiko, før de bliver kvalitetsmæssigt forringet” (Fødevarerstyrelsen, 2015).



Figur 2: Forklaring på datomærkninger (Fødevarestyrelsen, 2015)

Man skal derfor *altid* smide fødevarer ud, hvis de har overskredet denne dato; det er ikke altid muligt at se, lugte eller smage, at fødevarerprodukter er dårligt (Bergeon, 2014).

Käferstein (2003) beskriver indtagelsen af rå og ikke færdigttilberedte fødevarer som risikofyldt spiseadfærd. Van Boxstael et al. (2014) påviste, at for de rå kølede fødevarer som fisk og kød, var henholdsvis 14,2 procent og 23,9 procent af forbrugerne klar til at indtage disse letfordærlige fødevarer efter holdbarhedsdatoen selvom disse var mærket med "sidste anvendelsesdato".

Vi har i denne rapport undersøgt betydningen af "Tjek datoen"-kampagnen på forbrugernes viden om, hvad de forskellige datomærker betyder. Vi har også set på de faktorer, der er forbundet med mulig risikoadfærd med hensyn til datomærkerne.

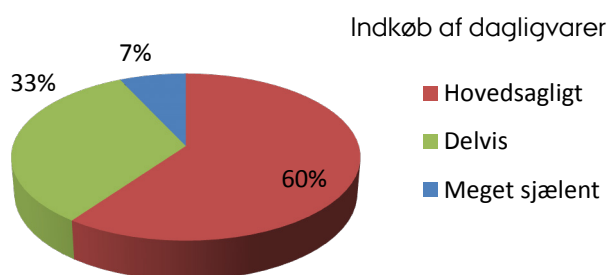
2 Metode og deltagere

Denne rapport er baseret på en kvantitativ, web-baseret spørgeskemaundersøgelse lavet i sommeren 2015 med 1033 danske respondenter. Respondenterne blev spurgt om deres kendskab til og forståelse af de tre datomærkninger “mindst holdbar til”, “bedst før” og “sidste anvendelsesdato”. Spørgeskemaundersøgelsen indeholdt også spørgsmål om kendskabet til “Tjek datoen”-kampagnen, og om hvorvidt dette kendskab havde indflydelse på deres forståelse af datomærkningerne. Samtidig blev den nuværende forståelse sammenlignet med resultaterne fra en spørgeskemaundersøgelse fra 2012, hvor de samme spørgsmål blev stillet (Aachmann et al. 2012).

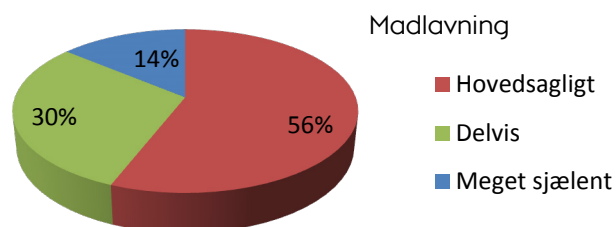
2.1 Respondenter

Screeningspørgsmål

For at sikre at respondenterne var bekendt med fødevaremærkninger og praksis ved fødevarehåndtering, brugte vi ansvar for indkøb af dagligvarer og madlavning som screeningspørgsmål (figur 3 og 4).



Figur 3: Ansvar for indkøb af dagligvarer



Figur 4: Ansvar for madlavning

Hovedparten af respondenterne er hovedansvarlige for indkøb eller madlavning i husstanden. Respondenter som ikke havde ansvaret for hverken indkøb og madlavning blev ekskluderet.

Madlavningsevner og -vaner

Over halvdelen af respondenterne (57 %) vurderede, at deres madlavningsevner er “gode nok” (se bilag 3, figur 39). Respondenterne svarede 6 eller 7 på en 7-trinsskala på spørgsmål vedrørende deres madlavningsfærdigheder.

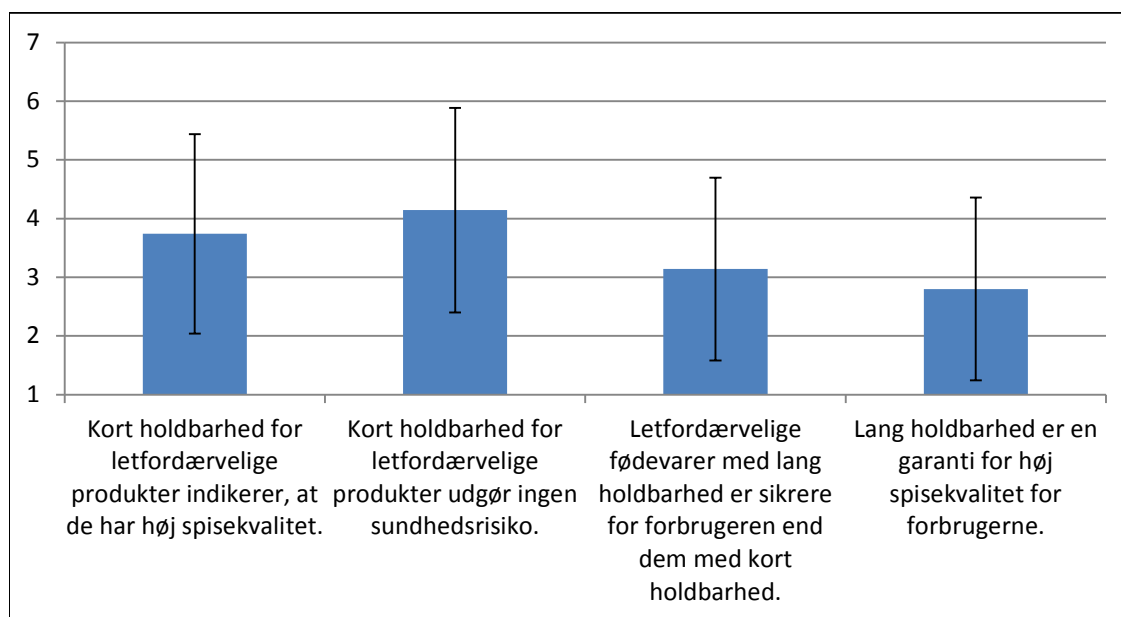
Flertallet tilbereder måltider fra bunden med friske råvarer mindst 3-4 dage om ugen. Et par dage om ugen tilberedes måltiderne delvist af nogle præfabrikerede ingredienser, og færdigretter bruges en eller to gange om ugen (se bilag 3, figur 40).

Sociodemografi

De 1033 respondenter var omtrent ligeligt fordelt med 51 procent kvinder og 49 procent mænd (se bilag 2, tabel 9). Gennemsnitsalderen var 47 år (med alder fra 18 til 83). På tidspunktet for spørgeskemaundersøgelsen levede 64 procent af respondenterne sammen med en partner, og gennemsnitsindkomsten per husholdning, før skat, var omkring DKK 70.000 per måned. 35 procent af deltagerne havde en "Erhvervsfaglig uddannelse, under 3 år" og 42 procent havde en "Kort, mellemlang eller lang videregående uddannelse". Disse socio-demografiske data repræsenterer den danske befolkning med hensyn til køn og aldersfordeling, månedlig husstandsindkomst og uddannelse (Statistics Denmark, 2015a, 2015b, 2015c).

Holdninger til holdbarhed

Lang eller kort holdbarhed i fødevarer kan bære forskellige undertoner: kort holdbarhed kan betyde bedre spisekvalitet, hvis produktet ses som frisk, men kan også ses som lavere kvalitet, hvis risikoen er, at produktet let kan blive fordærvet. Den samme ambivalens kan relateres til lang holdbarhed: Det kan ses som en garanti eller god spisekvalitet eller en angivelse af et produkt, der har været stærkt forarbejdede og har behov for ekstra komponenter (f.eks. tilsætningsstoffer, konserveringsmidler) for at sikre den lange holdbarhed. Der er derfor interessant at vide, hvordan forbrugeren generelt opfatter fødevarers holdbarhed. Tror de, at fødevarer med en kort holdbarhed har en bedre spisekvalitet end fødevarer med lang holdbarhed? Er fødevarer med lang holdbarhed sikrere at spise end fødevarer med en kort holdbarhed?



Figur 5: Respondenterne erklærede sig enige eller uenige i de fire påstande om lang og kort holdbarhed på en 7-trins Likert skala (1=uenig; 7=enig)

Gennemsnitlig er respondenternes opfattelse af fødevarer med kort holdbarhed neutral. De er hverken enige eller uenige i udsagnet om, at kort holdbarhed for letfordærlige fødevarer signalerer høj spisekvalitet. Det samme resultat ser vi for udsagnet om, at kort holdbarhed ikke udgør nogen sundhedsrisiko for letfordærlige fødevarer. Langtidsholdbare fødevarer blev opfattet mere negativt med hensyn til garanti for høj spisekvalitet eller sikkerhed. Den gennemsnitlige vurdering for alle respondenter viser, at de er uenige i udsagnet om, at letfordærlige fødevarer med lang holdbarhed er sikrere end dem med kort holdbarhed. De er endnu mere uenige i udsagnet om, at lang holdbarhed er en garanti for høj spisekvalitet (figur 5).

2.2 Afhængige variable

Et af formålene med undersøgelsen var at finde ud af, om der er forskel på respondenternes subjektive og objektive viden om de tre datomærker. Hvad angår subjektiv viden, spurgte vi respondenterne: "I hvilken grad mener du, at du forstår betydningen af "mindst holdbar til" / "bedst før" / "sidste anvendelsesdato"?" og bad dem vurdere deres viden på en 7-punktsskala fra 1=*slet ikke* til 7=*i meget høj grad*. For at finde ud af mere om respondenternes objektive viden skulle de ud for seks udsagn, der beskrev hver af de tre mærkninger, angive om det var "sandt", "falsk" eller "ved ikke". Derved kunne vi sammenligne eksempelvis de respondenter, der vurderede deres subjektive viden til at være 7, med hvad den rent faktisk var.

Respondenterne blev også spurgt til deres tillid til egne sanser, når de kontrollerer spisekvalitet af fødevaren (smider de maden væk med det samme, eller ser de på, lugter til og smager på maden), samt hvordan de i praksis kontrollerer forskellige typer af fødevarer (tre fødevarerprodukter med "sidste anvendelsesdato" og seks fødevarerprodukter med "bedst før"-dato).

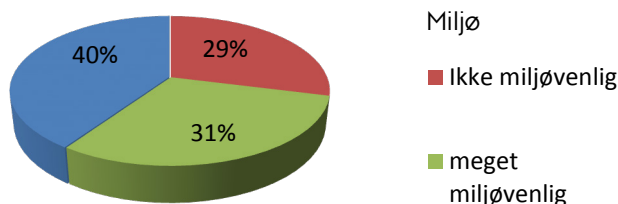
2.3 Uafhængige variable

De uafhængige variable beskriver faktorer, der har indflydelse på respondenternes fødevarerrelaterede adfærd. Hvem er de? Hvordan forholder de sig til en sund livsstil, og hvordan påvirker deres holdning til madspild, den måde hvorpå de behandler fødevarer.

Identitet

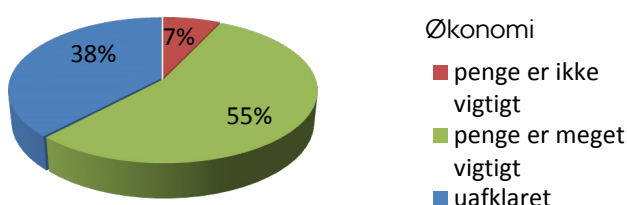
Vi valgte at analysere tre forskellige aspekter (miljø, økonomi og nydelse (hedonisme)) for at finde ud af, hvordan respondenterne forholder sig til fødevarer generelt. Har identitetstype nogen indflydelse på, hvordan folk behandler fødevarer? Eksempelvis, hvis økonomi er meget vigtig for dem, smider de så mad ud?

Respondenterne svarede på spørgsmål om deres indstilling til miljø, økonomi og nydelse (hedonisme). Baseret på deres svar blev de inddelt i tre grupper (lav= 3 eller lavere, moderat= større end 3 og mindre end 5, høj=5 eller højere på en skala fra 1-7), se figur 6 til 8. (For flere detaljer se bilag 3, figur 36-38.)



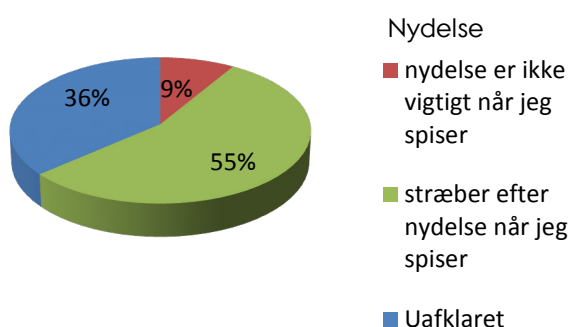
Figur 6: Miljø-identitet (lav=rød, moderat=blå, høj=grøn)

Respondenterne fordelte sig nogenlunde ligeligt i deres miljømæssige identitet (figur 6).



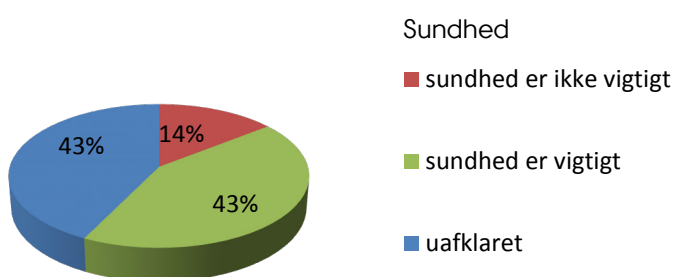
Figur 7: Økonomisk Identitet (lav=rød, moderat=blå, høj=grøn)

Halvdelen af respondenterne scorede højt i den økonomiske identitet, hvilket betød, at penge var en vigtig faktor ved fødevalg, og kun et mindretal syntes, at det var uden betydning (figur 7).



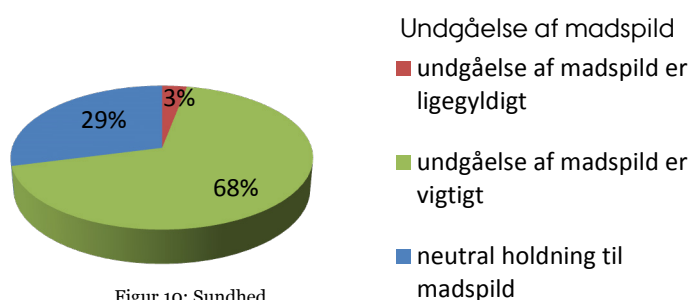
Figur 8: Hedonistisk Identitet (lav=rød, moderat=blå, høj=grøn)

Fordelingen ved den hedonistiske identitet ligner den økonomiske identitet, idet over halvdelen af respondenterne synes, at det er vigtigt at finde nydelse ved at spise, og kun et mindretal synes, at det ikke er vigtigt (figur 8).



Figur 9: Sundhed

Det store flertal af respondenterne ser sundhed som en vigtig del, og nogenlunde det samme antal er uafklarede. Kun 14 procent af respondenterne synes, at det ikke er vigtigt (se figur 9).



Figur 10: Sundhed

Holdning til madspild

Korrekt forståelse af datomærkning gør det muligt for forbrugerne at træffe beslutninger om at bruge eller kassere produkter, der har passeret holdbarhedsdato, men viljen til at bruge denne information kan være relateret til forbrugerne overordnede holdninger til at undgå madspild.

Hvad er respondenternes holdning til madspild?

Hovedparten af respondenterne forsøger at undgå madspild (med en score på 5 eller mere på en 7-punktsskala), mens det for nogle få ikke betyder noget (en score på 3 eller derunder på en 7-punktsskala) (se figur 10).

2.4 Dataanalyse

IBM SPSS Statistics 22 blev brugt til at analysere datene til denne rapport.

T-test blev brugt til at vise forskellene i gennemsnittene. Den parvise (sample) t-test blev anvendt for at se, om to variable (per emne) adskiller sig fra hinanden. P-værdierne blev udregnet per gennemsnit i begge t-test for at afgøre forskellene i den statistiske signifikans. Den valgte grænseværdi, eller testens signifikansniveau, er 5 procent ($p < .05$) eller 0,1 procent ($p < .001$).

Chi-square-testen (også kaldet Pearsons chi-square test) blev også brugt for at se, om der er nogen forbindelse mellem de to variable.

Reliabilitetsanalysen eller Cronbach's Alpha er et mål for intern konsistens. Den blev brugt til at analysere, hvor tæt et sæt af værdier er gruppemæssigt. Rent teknisk er Cronbach's Alpha ikke en statistisk test – den anses for at være et mål for skalareliabilitet.

3 Resultater

Resultaterne af den web-baserede spørgeskemaundersøgelse præsenteres i dette kapitel i følgende fem dele.

- 1) Forbrugernes forståelse af de forskellige datomærkninger. I hvilken grad vurderer respondenterne selv, at de forstår mærkerne (subjektiv forståelse), og hvor god er deres faktiske (objektive) forståelse? Er der en forskel i den objektive forståelse fra 2012 til 2015?
- 2) Betydningen af "Tjek datoen"-kampagnen fra november 2015: Hvor mange respondenter så eller hørte rent faktisk om kampagnen, og påvirkede den deres viden om datomærkning og deres praksis for fødevarehåndtering?
- 3) Respondenternes tillid til egne evner til at bedømme fødevarers spisekvalitet, samt deres praksis for at bedømme kvaliteten.
- 4) Potentiel risikoadfærd ved at smage på fødevarer, der har overskredet "sidste anvendelsesdato". Hvem er de respondenter, der udøver risikofyldt adfærd? Hvad motiverer dem? Adskiller de sig fra de andre med hensyn til køn og alder?
- 5) Faktorer, der påvirker fødevarespild og at fødevarer, der har overskredet "bedst før"/"mindst holdbar til"-datoen kasseres, uden at der lugtes til dem eller kigges på dem.

3.1 Forbrugernes forståelse af mærkningselementer

Nedenfor præsenteres, hvordan respondenterne vurderede deres subjektive kendskab til de tre danske mærker "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før". Dernæst præsenteres de samme respondenteres objektive forståelse af de samme tre mærker ud fra påstande, hvor de skulle svare "sandt" eller "falsk" afhængig af mærkningen.

3.1.1 Viden om datomærker

Subjektiv forståelse af datomærker

Næsten alle respondenterne mente, at de kendte mærkerne "sidste anvendelsesdato": 97,7 procent, "mindst holdbar til": 98,8 procent og "bedst før": 90,6 procent (svar 6 eller 7 på en 7-punktsskala, hvor 7 svarer til "i meget høj grad").

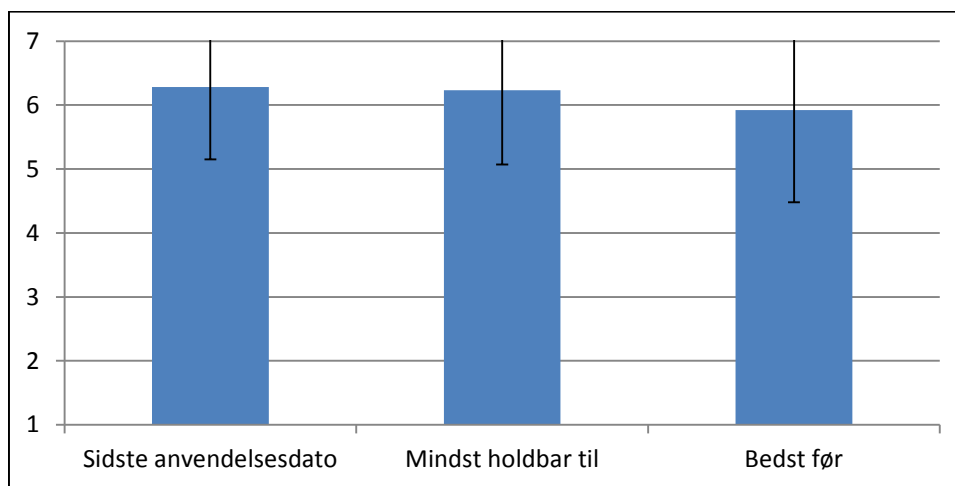
Den subjektive forståelse viser gennemsnittet af selv vurderet viden om de tre mærker (figur 11).

Sociodemografi

Kvinder hævdede at forstå betydningen af mærkerne bedre end mænd ("sidste anvendelsesdato": $p < .001$; "mindst holdbar til": $p < .05$; "bedst før": $p < .001$). Respondenter over 50 år hævdede at forstå "sidste anvendelsesdato"-mærket bedre end de yngre ($p < .05$); dette gjaldt imidlertid ikke de to andre mærker. Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel med hensyn til ægteskabelig status, antal personer i husstanden, børn under 12 år eller indkomst.

Identiteter

En signifikant forskel blev observeret med hensyn til økonomiske og hedonistiske identiteter. Flest af de respondenter, som syntes, at penge er meget vigtige, hævdede at have en bedre forståelse af mærkerne end respondenter, der ikke syntes, at penge er meget vigtige ("sidste anvendelsesdato": $p < .001$; "mindst holdbar til": $p < .001$; "bedst før": $p < .05$). Flest af de respondenter, der syntes, at nydelsen ved at spise er meget vigtig, hævdede at have en bedre forståelse af mærkerne end respondenter, der ikke



Figur 11: Respondenterne svarede på spørgsmålet "I hvilken grad mener du, at du forstår betydningen af følgende informationer på fødevarer?" på en 7-trins Likert skala (1="slet ikke"; 7="i meget høj grad")

syntes, at nydelsen ved at spise er meget vigtige ($p < .001$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før"). Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel med hensyn til de miljøvenlige.

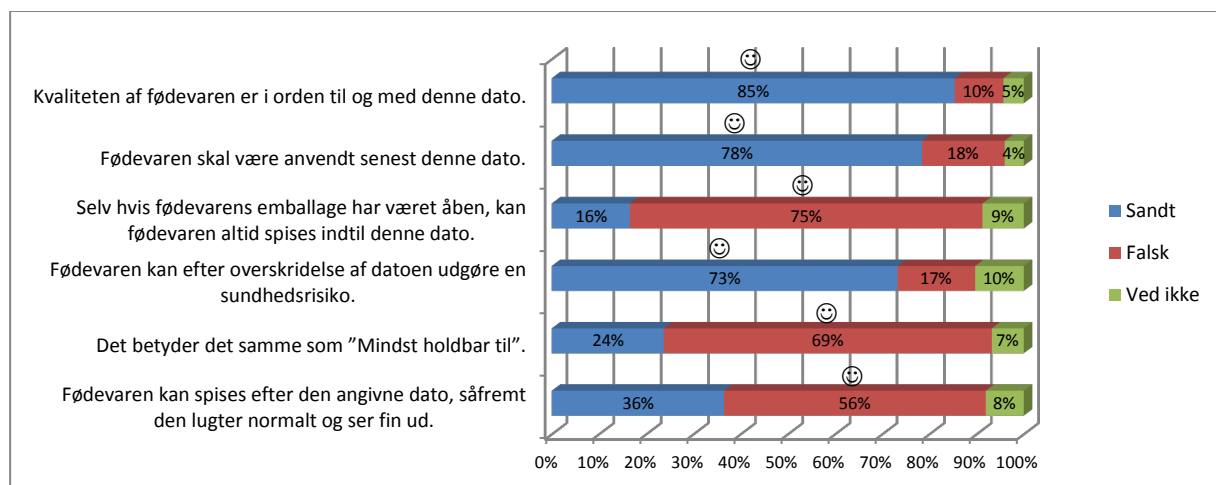
Praksis i husholdningen

De respondenter, som er hovedansvarlige for madlavningen i husstanden, hævdede at forstå betydningen af mærkerne bedre, end dem som ikke var hovedansvarlig for madlavningen i husstanden ($p < .001$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før"). De respondenter, som er hovedansvarlige for dagligvareindkøb i husstanden, hævdede at forstå betydningen af mærkerne bedre. ($p < .05$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før"). De respondenter, som er ligeglade med madspild, hævdede at forstå betydningen af mærkerne bedre end dem, som havde en holdning til madspild ("sidste anvendelsesdato": $p < .001$; "mindst holdbar til": $p < .05$; "bedst før": $p < .05$). Flest af de respondenter, som så sundhed som en vigtig ting, hævdede at forstå betydningen af

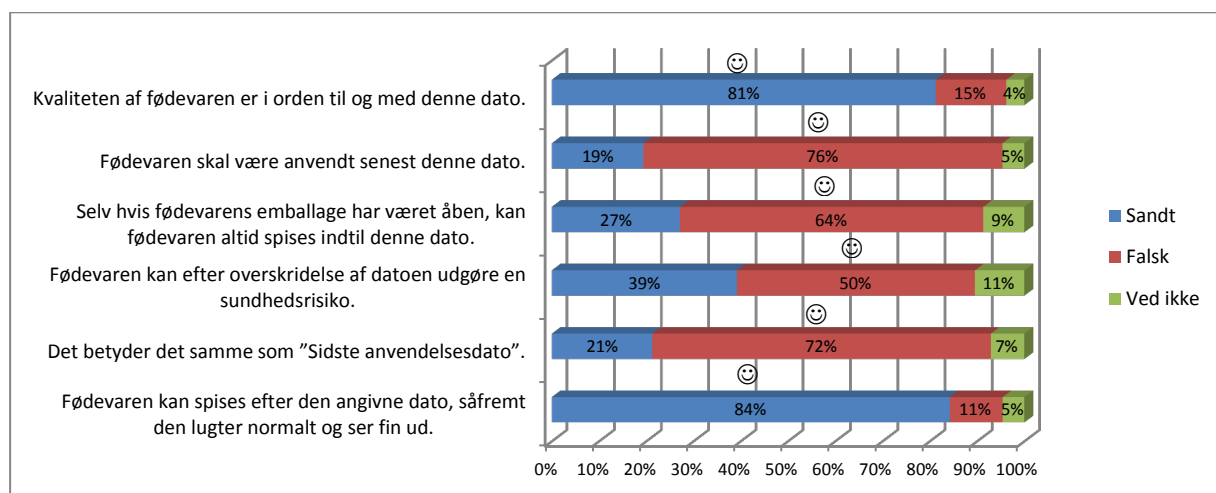
mærkerne bedre end dem, som mente, at sundhed ikke er vigtigt. ($p < .05$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før").

Objektiv forståelse af datomærkninger

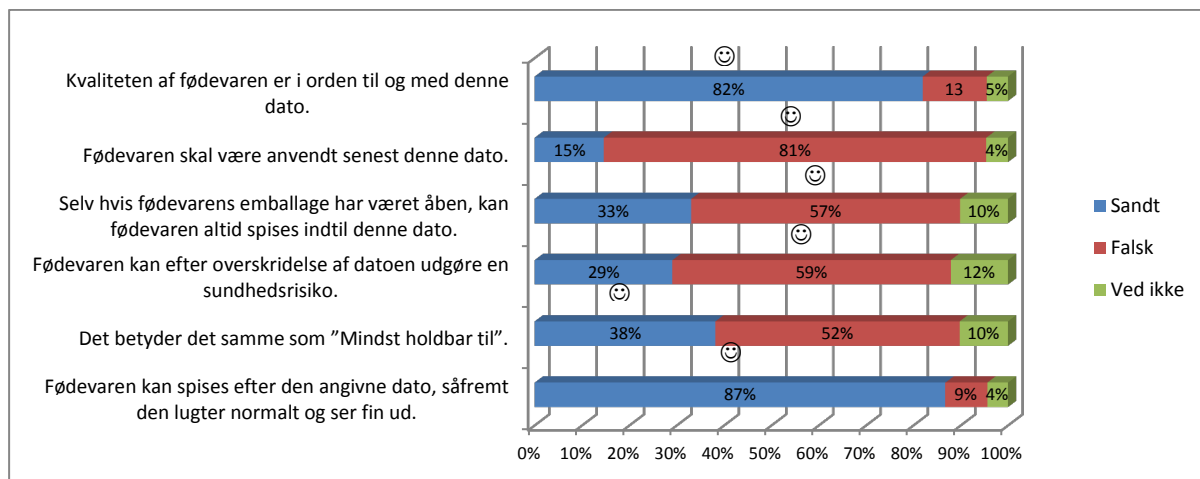
Den objektive forståelse er mængden af korrekte svar på seks forskellige udsagn for hver af de tre datomærker (figur 12-14). Flertallet af respondenterne kendte de korrekte svar angående alle tre typer datomærker. Imidlertid blev den meget gode subjektive forståelse ikke afspejlet. Gennemsnitlig gav 68,8 procent af respondenterne de korrekte svar til udtalelserne nedenfor.



Figur 12: Andelen af respondenter, der svarede sandt, falsk og ved ikke på de enkelte udsagn vedrørende "sidste anvendelsesdato". Smileyer markerer det korrekte svar på udsagnet.



Figur 13: Andelen af respondenter, der svarede sandt, falsk og ved ikke på de enkelte udsagn vedrørende "mindst holdbar til". Smileyer markerer det korrekte svar på udsagnet.



Figur 14: Andelen af respondenter, der svarede sandt, falsk og ved ikke på de enkelte udsagn vedrørende "bedst før". Smileyer markerer det korrekte svar på udsagnet.

Sociodemografi

Respondenter med en højere uddannelse svarede i gennemsnit rigtigt på flere spørgsmål i forhold til dem, der har en kortere eller ingen uddannelse ("sidste anvendelsesdato": $p < .05$; "mindst holdbar til": $p < .05$; "bedst før": $p < .001$). Respondenter mellem 30 og 50 år svarede i gennemsnit korrekt på flere spørgsmål om "sidste anvendelsesdato" end nogen anden aldersgruppe; jo ældre respondenterne blev over 50, jo færre korrekte svar havde de ($p < .05$). Ingen signifikant aldersforskel blev fundet med hensyn til "bedst før" og "mindst holdbar til". I modsætning til resultaterne om subjektiv viden blev der ikke fundet nogen signifikant kønsforskel. Respondenter, som havde mere end to børn under 12, gav færre korrekte svar om "sidste anvendelsesdato" ($p < .001$); dette gjaldt imidlertid ikke for "mindst holdbar til" og "bedst før". Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel med hensyn til indkomst, ægteskabelig status eller antal beboere i husstanden.

Identiteter

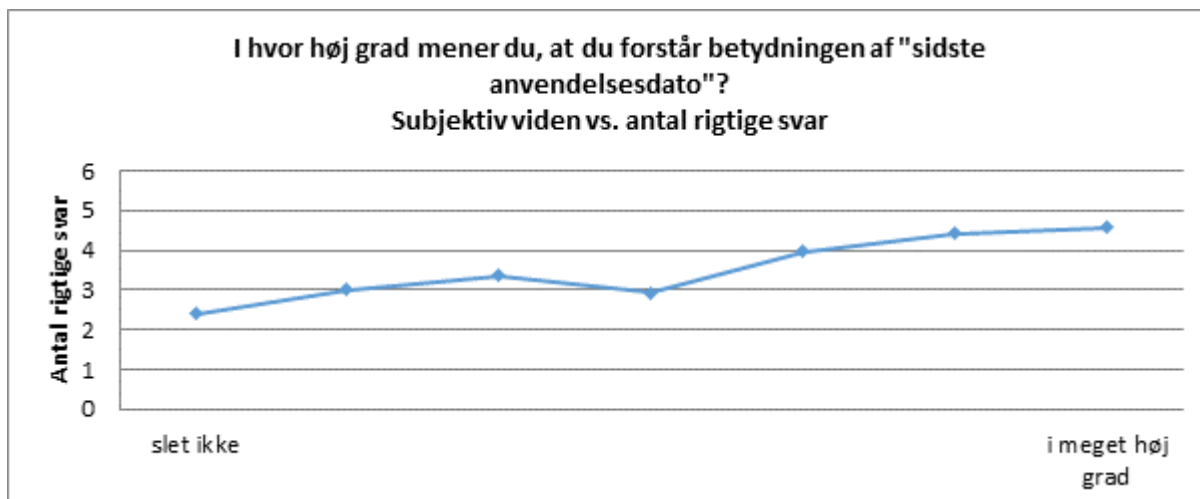
Sammenlignet med resultaterne fra den subjektive viden viser den objektive viden ikke nogen signifikant forskel med hensyn til miljømæssige, økonomiske og hedonistiske identiteter.

Praksis i husholdningen

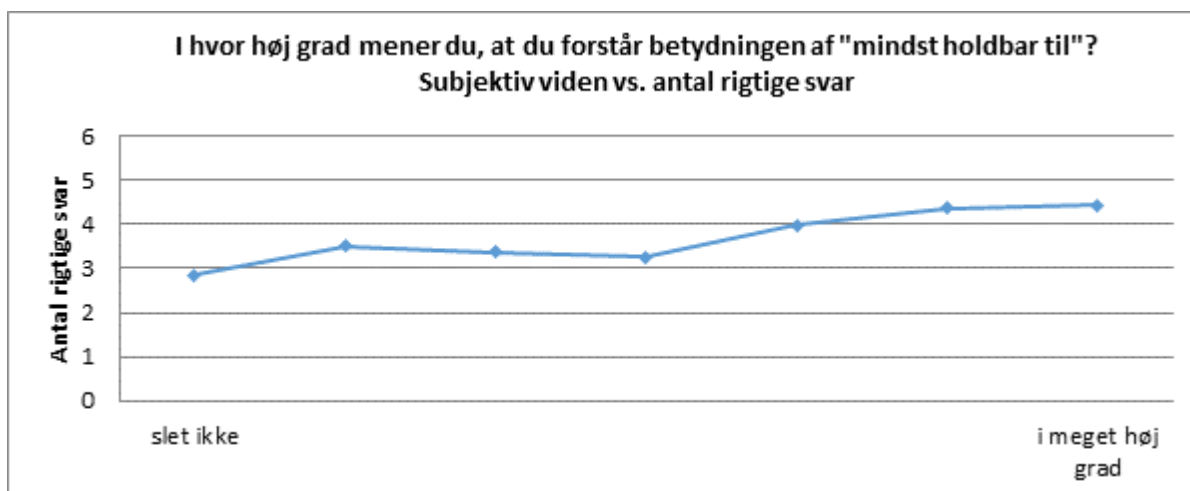
Jo mere respondenterne bekymrede sig om madspild, des flere korrekte svar havde de i gennemsnit ($p < .05$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før"). Der blev ikke observeret nogen signifikant forskel med hensyn til ansvar for madlavning, indkøb af dagligvarer eller vigtigheden af en sund livsstil.

Subjektiv vs. objektiv forståelse af datomærkninger

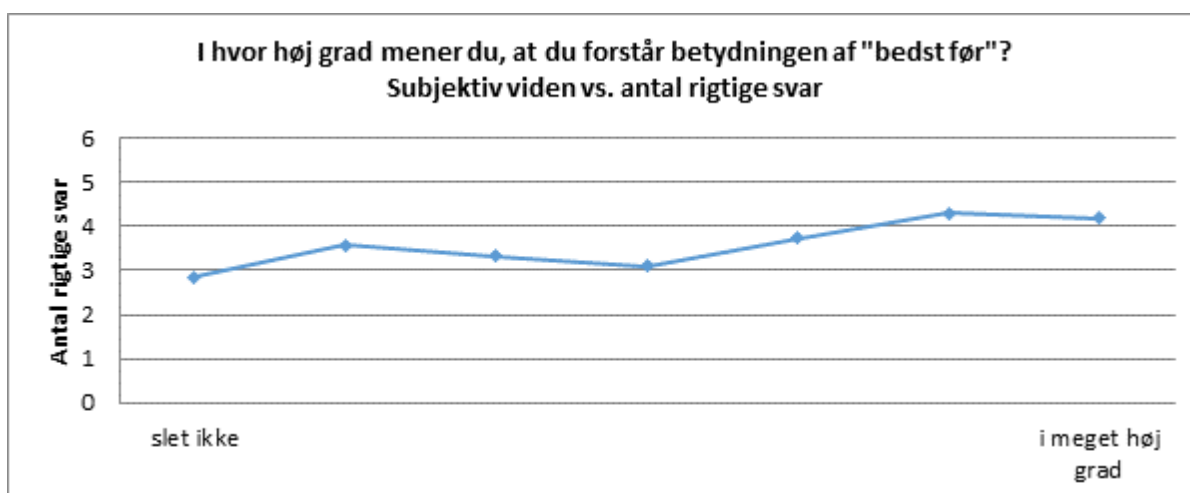
Ved sammenligning af den subjektive viden med den objektive viden bliver det tydeligt, at jo højere en respondent vurderer sin egen viden, des flere korrekte svar giver han/hun i gennemsnit ($p < .05$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før"), se figur 15-17.



Figur 15: "Sidste anvendelsesdato": objektiv forståelse på y-aksen og subjektiv forståelse på x-aksen



Figur 16: "Mindst holdbar til": objektiv forståelse på y-aksen og subjektiv forståelse på x-aksen



Figur 17: "Bedst før": objektiv forståelse på y-aksen og subjektiv forståelse på x-aksen

3.1.2 Viden om datomærkning: Sammenligning af resultater fra 2012 og 2015

Overordnet set er der sket en forbedring af viden om datomærkning fra 2012 til 2015. Alle tre datomærker "sidste anvendelsesdato", "bedst før" og "mindst holdbar til" blev bedre forstået af respondenterne i 2015 ($p < .05$ for "sidste anvendelsesdato", "mindst holdbar til" og "bedst før"), dvs. at der generelt var et højere antal korrekte svar per respondent for hver mærkning i 2015 sammenlignet med i 2012, se tabel 1-3.

SIDSTE ANVENDELSESDATO	2012: Korrekte svar	2015: Korrekte svar	2012: Ved ikke	2015: Ved ikke
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	84 %	85 %	6 %	4 %
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	77 %	78 %	6 %	4 %
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	57 %	56 %	13 %	8 %
Selv hvis fødevarens emballage har været åbnet, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	69 %	75 %	14 %	9 %
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	69 %	73 %	15 %	10 %
Det betyder det samme som "mindst holdbart til"	61 %	70 %	8 %	7 %

Tabel 1: Sammenligning af rigtige og "ved ikke" svar i år 2012 og 2015 ("sidste anvendelsesdato")

BEDST FØR	2012: Korrekte svar	2015: Korrekte svar	2012: Ved ikke	2015: Ved ikke
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	78 %	82 %	8 %	5 %
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	75 %	81 %	8 %	5 %
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	80 %	87 %	9 %	4 %
Selv hvis fødevarens emballage har været åbnet, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	61 %	57 %	18 %	10 %
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	46 %	59 %	19 %	12 %
Det betyder det samme som "mindst holdbart til"	42 %	38 %	12 %	10 %

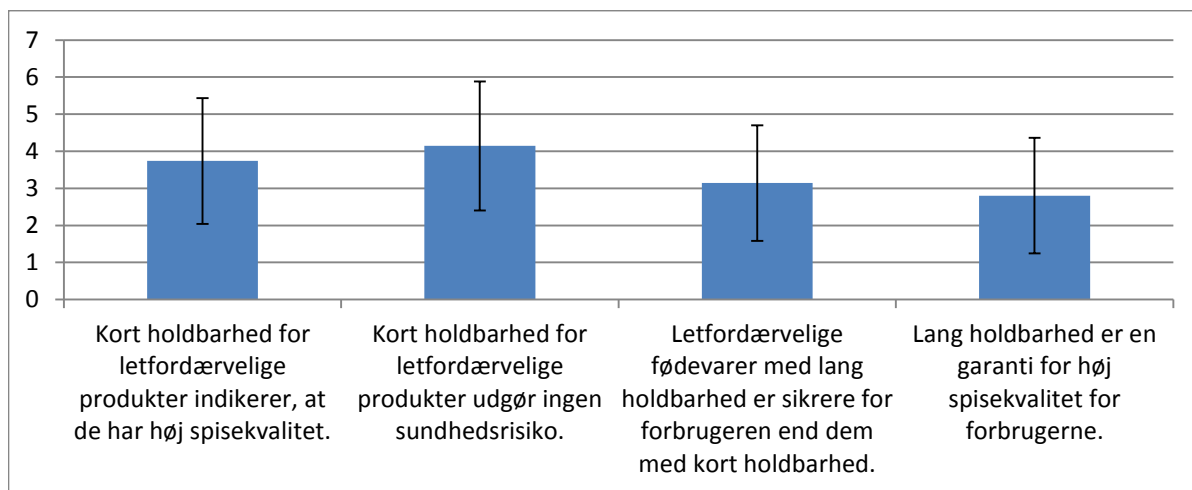
Tabel 2: Sammenligning af rigtige og "ved ikke" svar i år 2012 og 2015 (bedst før)

MINDST HOLDBAR TIL	2012: Korrekte svar	2015: Korrekte svar	2012: Ved ikke	2015: Ved ikke
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	82 %	81 %	5 %	4 %
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	68 %	76 %	6 %	5 %
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	78 %	84 %	9 %	5 %
Selv hvis fødevarens emballage har været åbnet, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	68 %	64 %	12 %	9 %
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	36 %	50 %	17 %	1 %
Det betyder det samme som "mindst holdbart til"	64 %	72 %	10 %	7 %

Tabel 3: Sammenligning af rigtige og "ved ikke" svar i år 2012 og 2015 ("mindst holdbar til")

3.1.3 Opfattelse af "bedst før"/"mindst holdbar til" – effekt på spisekvalitet og sikkerhed

For at kontrollere om forbrugerne tolker de to mærker "bedst før" og "mindst holdbar til" på samme måde, blev respondenterne bedt om at bedømme fire udsagn på en skala fra 1-7, hvor 7 betyder "Jeg er helt enig", og 1 betyder "Jeg er helt uenig" (se figur 18).



Figur 18: Respondenternes opfattelse af "bedst før" og "mindst holdbar til".

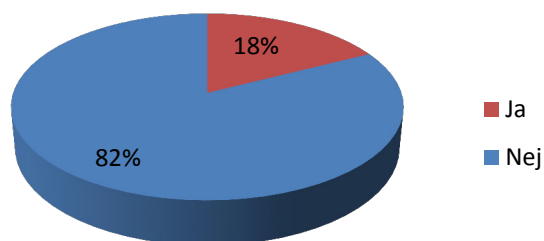
De ens resultater i de to vurderinger (figur 18) indikerer, at de to mærker tolkes på samme måde med hensyn til både spisekvalitet og sikkerhed, selv om sikkerhedsopfattelsen af "bedst før"-mærket var en anelse bedre end for "mindst holdbar til" ($p < .001$). Respondenterne opfatter fødevarer mærket med "bedst før" til at have en anelse mindre risiko end fødevarer mærket med "mindst holdbar til" i forhold til, om de er sikre at spise efter datoen er overskredet.

3.2 Evaluering af "Tjek datoen" kampagnen

Ved evaluering af effekten af "Tjek datoen"-kampagnen ses på to forskellige grupper: de som havde set kampagnen, og de som ikke havde.

3.2.1 Hvem så kampagnen, og ændrede det deres adfærd?

Har set "Tjek datoen" -kampagnen

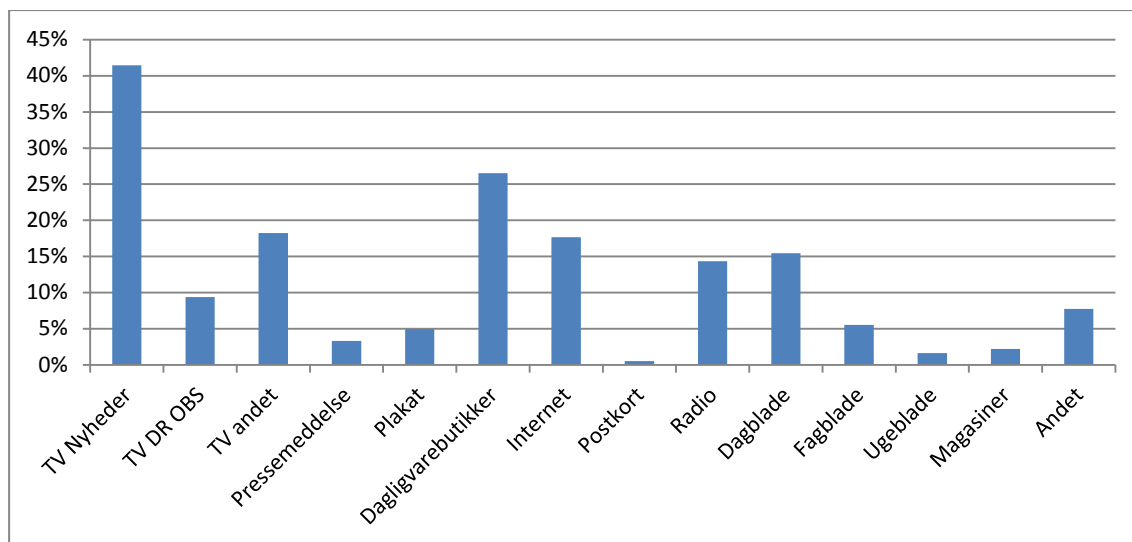


Figur 19: Fordelingen af respondenter som så kampagnen (blå), og dem som ikke gjorde (rød)

Af alle respondenterne kunne 18 procent huske at have set den eller hørt om ”Tjek datoen”-kampagnen fra et eller andet sted (figur 19).

Hvor så/hørte respondenterne om kampagnen?

Respondenterne kunne vælge lige så mange svar, som de ønskede. De fleste af dem så eller hørte om kampagnen i TV, i supermarkedet, online, i radioen eller i dagbladene (figur 20).



Figur 20: Fordeling af de medier hvor respondenterne så eller hørte om ”Tjek dato”-kampagnen

Sociodemografi

Flere kvinder end mænd rapporterede at have set kampagnen ($p < .05$). Der blev ikke fundet andre signifikante forskelle med hensyn til alder, uddannelse, indkomst, ægteskabelig status, antal personer i husstanden eller børn under 12 år.

Identiteter

Der var større sandsynlighed for, at respondenter, som havde set kampagnen, var miljøvenlige ($p < .05$). Ingen signifikant forskel blev observeret med hensyn til økonomiske og hedonistiske identiteter.

Praksis i husholdningen

De respondenter, som havde set kampagnen, var hovedansvarlige for madlavning i husstanden ($p < .05$) og havde en sundere livsstil ($p < .05$), mens at have ansvar for indkøb af dagligvarer og at tænke over vigtigheden af fødevarespild ikke gjorde nogen forskel.

Flertallet af dem, der havde set ”Tjek datoen”-kampagnen, rapporterede, at de ikke havde ændret deres adfærd med hensyn til fødevarerhåndtering. Dog hævdede 22 procent, at de kasserede mindre mad efter at have set kampagnen (se bilag 3, figur 41).

3.2.2 Rigtige svar om datomærkning og bevidsthed om kampagnen

Subjektiv viden

De respondenter, som havde set kampagnen, vurderede deres subjektive viden til at være bedre end de respondenter, som ikke havde set kampagnen (der blev fundet signifikante forskelle ved "sidste anvendelsesdato": $p < .05$ og "bedst før": $p < .05$, se bilag 3, figur 42 og 43). Imidlertid var der ingen signifikant forskel i den subjektive viden, når det kom til mærket "mindst holdbar til".

Objektiv viden

Når man analyserer de korrekte svar procentvis for hver af de tre mærker mellem dem, som havde set "Tjek datoen"-kampagnen og dem, som ikke havde, var der ingen signifikant forskel i kendskabet til mærkerne mellem de respondenter, (tabel 4-6).

Generelt var de fleste svar korrekte, men det meget vigtige spørgsmål "Fødevarer kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud" i forbindelse med "sidste anvendelsesdato" blev forkert besvaret af næsten halvdelen af alle respondenter. Det er vigtigt at vide (som beskrevet i kapitel 1), at spise fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato", hvor datoen er overskredet, er forbundet en øget risiko. Hvorimod fødevarer med "bedst før" mærket sagtens kan spises efter denne dato uden at være sundhedsskadelig; ellers er der en stor risiko for, at mad går til spilde.

SIDSTE ANVENDELSES DATO	2015 - set kampagnen: Korrekte var	2015 - ikke set kampagnen: Korrekte svar	2015: - set kampagnen: Ved ikke	2015 - ikke set kampagnen: Ved ikke
Kvaliteten af fødevarer er i orden til og med denne dato.	87 %	85 %	5 %	4 %
Fødevarer skal være anvendt senest denne dato.	73 %	80 %	8 %	3 %
Fødevarer kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	54 %	56 %	6 %	8 %
Selv hvis fødevarerens emballage har været åbnet, kan fødevarer altid spises indtil denne dato.	75 %	75 %	5 %	10 %
Fødevarer kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	70 %	74 %	10 %	11 %
Det betyder det samme som "mindst holdbar til"	71 %	69 %	7 %	7 %

Tabel 4: Sammenligning af rigtige og "ved ikke" svar fra de respondenter som havde set eller hørt om "Tjek datoen" kampagnen og de som ikke havde.

BEDST FØR	2015 - set kampagnen: Korrekte var	2015 - ikke set kampagnen: Korrekte svar	2015: - set kampagnen: Ved ikke	2015 - ikke set kampagnen: Ved ikke
Kvaliteten af fødevarer er i orden til og med denne dato.	83 %	82 %	3 %	5 %
Fødevarer skal være anvendt senest denne dato.	81 %	81 %	3 %	5 %
Fødevarer kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	83 %	88 %	5 %	4 %
Selv hvis fødevarerens emballage har været åbnet, kan fødevarer altid spises indtil denne dato.	56 %	57 %	9 %	10 %
Fødevarer kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	63 %	58 %	9 %	13 %
Det betyder det samme som "mindst holdbar til"	43 %	37 %	8 %	11 %

Tabel 5: Sammenligning af rigtige og "ved ikke" svar fra de respondenter som havde set eller hørt om "Tjek datoen" kampagnen og de som ikke havde.

MINDST HOLDBAR TIL	2015 – set kampagnen: Korrekte var	2015 – ikke set kampagnen: Korrekte svar	2015: set kampagnen: Ved ikke	2015 – ikke set kampagnen: Ved ikke
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	82 %	81 %	3 %	4 %
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	81 %	75 %	3 %	5 %
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	83 %	85 %	3 %	5 %
Selv hvis fødevarens emballage har været åbnet, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	65 %	64 %	7 %	9 %
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	62 %	48 %	10 %	11 %
Det betyder det samme som "mindst holdbart til"	75 %	71 %	5 %	8 %

Tabel 6: Sammenligning af rigtige og "ved ikke" svar fra de respondenter som havde set eller hørt om "Tjek datoen" kampagnen og de som ikke havde.

3.3 Tillid til og praksis vedrørende bedømmelse af fødevarers spisekvalitet

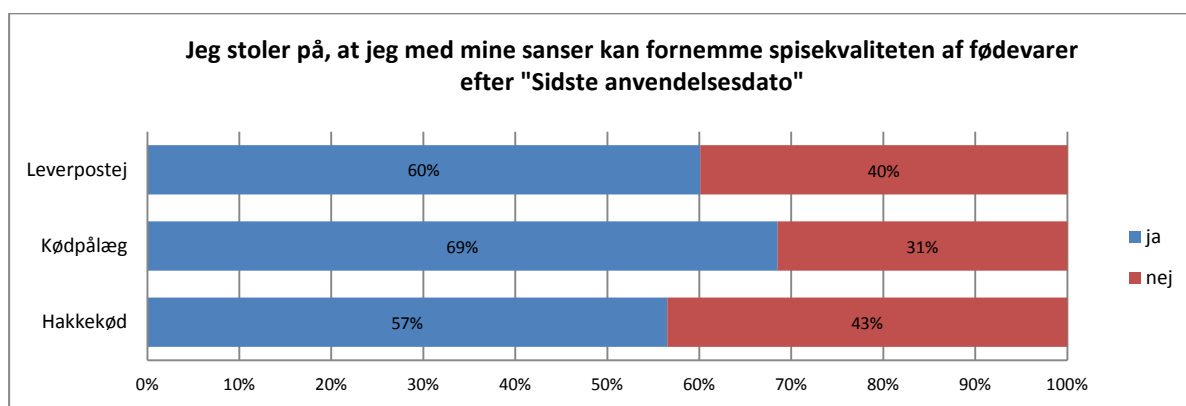
Forbrugeren er nødt til at have tillid til deres sanser, for at vurdere spisekvaliteten af fødevarer, for at træffe de rigtige beslutninger omkring fødevarer, der har overskrevet deres holdbarhedsdato eller været åbent i flere dage i køleskabet. På trods af en stigende interesse for at undgå madspild, er der meget lidt viden om forbrugernes tillid til at afgøre disse vurderinger med deres sanser og dermed deres evner til at træffe beslutninger om at spise eller smide fødevaren ud. Desuden er risici i forbindelse med disse beslutninger varierende mellem de forskellige typer af fødevarer.

I denne undersøgelse har vi udvalgt ni forskellige typer af fødevarer, hvoraf tre næsten altid bærer en "sidste anvendelsesdato" og seks bærer et "bedst før" mærke på markedet. De, der bærer et "sidste anvendelsesdato" mærke anbefales at blive smidt ud, når datoen er udløbet, uanset den oplevede sensoriske kvalitet. Modsat anbefales det at undersøge spisekvaliteten af fødevarer mærket med "bedst før" før bortskaffelse af disse fødevarer, da det ville reducere undgåelige madspild. "Bedst før" mærket vil erstatte "mindst holdbar til" mærket i Danmark, og derfor er kun "bedst før" af disse to mærker blev inkluderet i denne del af undersøgelsen

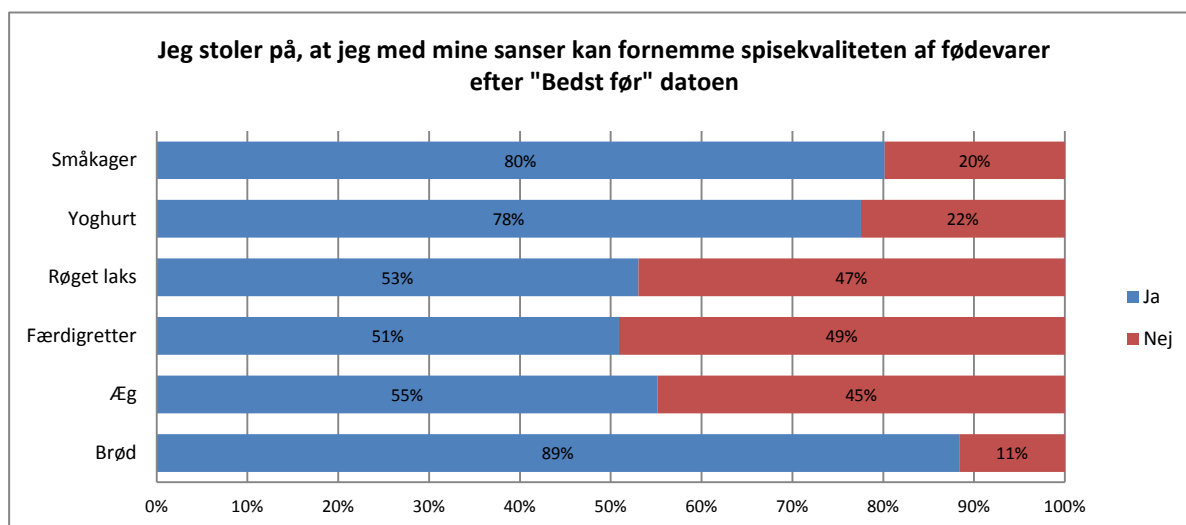
I dette afsnit redegøres for hvor selvsikre forbrugerne er, når det kommer til at bedømme fødevarers spisekvalitet. Har de tillid til deres sanser?

3.3.1 Tillid til at kunne bedømme fødevarers spisekvalitet

Over halvdelen af respondenterne havde tillid til, at de var i stand til, ved hjælp af deres sanser, at bedømme om fødevarer, der typisk er mærket med "sidste anvendelsesdato", var spiselige – med den største tillid i relation til kødpålæg (figur 21). Ved "bedst før"-datomærket var tilliden størst for brød, yoghurt og småkager. Men kun halvdelen var sikre i relation til æg, røget laks og færdigretter (figur 22).



Figur 21: Figuren viser fordelingen af de respondenter, der stoler på deres sanser, når det kommer til at bedømme fødevarers spisekvalitet (blå), og de som ikke gør (rød)

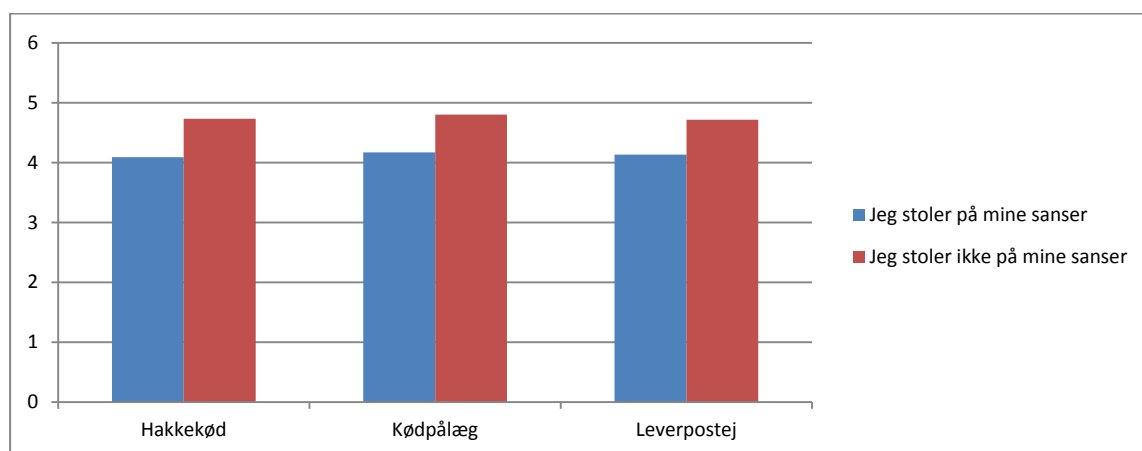


Figur 22: Figuren viser fordelingen af de respondenter, der stoler på deres sanser, når det kommer til at bedømme fødevarers spisekvalitet (blå), og de som ikke gør (rød)

Når man sammenholder respondenternes tillid til at bedømme fødevarers spisekvalitet med deres subjektive viden, blev der ikke fundet nogen signifikante forskelle.

Med hensyn til respondenternes tillid og objektive viden angående "sidste anvendelsesdato" blev der observeret en signifikant forskel for de tre fødevarerprodukter: hakkekød, kødpålæg og leverpostej ($p < .001$). De respondenter, som ikke stoler på deres sanser med hensyn til at bedømme spisekvaliteten af hakkekød, kødpålæg og leverpostej, havde i gennemsnit flere korrekte svar (figur 23). Det betyder,

at de respondenter, der kender risikoen, ikke har så meget tillid til deres sanser, fordi de ved, at de kan blive vildledt af dem.



Figur 23: Denne figur viser det gennemsnitlige antal af korrekte svar givet angående "sidste anvendelsesdato" af de respondenter, som stoler på deres sanser (blå), og de som ikke gør (rød)

Gennemsnitsværdierne afveg ikke for fødevarer mærket med "mindst holdbar til" og "bedst før".

3.3.2 Praksis ved bedømmelse af fødevarers spisekvalitet

Fødevarer med "sidste anvendelsesdato"

Respondenterne blev spurgt, hvilken praksis de anvender ved bedømmelse af fødevarers spisekvalitet, når et uåbnet fødevarerprodukt har været i køleskabet og har overskredet sidste anvendelsesdato med 3-4 dage. Det samme spørgsmål blev stillet om de samme fødevarer, men hvor emballagen havde været åbnet, og de havde ligget i køleskabet i 3-4 dage (sidste anvendelsesdato er ikke længere relevant, når emballagen er blevet åbnet). Svarene på disse to spørgsmål var næsten identiske, og nedenunder angiver vi kun svarene på det første spørgsmål (tabel 7).

	Jeg smider altid fødevareren væk uden at tjekke den	Jeg ser på fødevareren og lugter til den	Jeg smager på fødevareren, hvis den lugter normalt og ser fin ud
Hakkekød	44 %	46 %	10 %
Kødpålæg	32 %	46 %	22 %
Leverpostej	35 %	43 %	22 %

Tabel 7: Praksis brugt til at bedømme fødevarers spisekvalitet af forskellige fødevarer. Respondenterne kunne vælge en af dem.

De fleste respondenter ville enten kassere maden med det samme eller kigge på den/lugte til den for at bedømme spisekvaliteten. Respondenterne, der rent faktisk smager på fødevarerprodukterne 3-4 dage efter sidste anvendelsesdato, udsætter sig selv for en sundhedsrisiko (se rød markering i tabel 7); dette er beskrevet nærmere i kapitel 1.

Fødevarer med "bedst før"-mærkning

Respondenterne blev spurgt, hvilken praksis de anvender ved bedømmelse af fødevarers spisekvalitet, når et uåbnet fødevareprodukt har været i køleskabet og har overskredet "bedst før" med 3-4 dage. Det samme spørgsmål blev stillet om de samme fødevarer, hvor de har stået i køleskabet i 3-4 dage i brudt emballage. Svarene på disse to spørgsmål var næsten identiske, og nedenunder angiver vi kun svarene på det første spørgsmål (tabel 8).

	Jeg smider altid fødevaren væk uden at tjekke den	Jeg ser på fødevaren og lugter til den	Jeg smager på fødevaren, hvis den lugter normalt og ser fin ud
Brød	12 %	53 %	35 %
Æg	36 %	43 %	21 %
Færdigretter	33 %	40 %	27 %
Røget laks	42 %	38 %	20 %
Yoghurt	22 %	44 %	34 %
Småkager	9 %	42 %	49 %

Tabel 8: Praksis brugt til at bedømme fødevarers spisekvalitet af forskellige fødevarer. Respondenterne kunne vælge én af dem

Med hensyn til "bedst før"-produkter er der ingen akut sundhedsfare ved at smage på dem efter overskredet dato. Desuden bidrager forbrugerne til problematikken omkring madspild ved at kassere disse fødevarer mærket med "bedst før" uden at bedømme deres spiselighed først. Afhængig af fødevaren kasseres mellem 10 procent og 42 procent af fødevarer uden at være blevet kvalitetsbedømt, hvor kager og brød tilsyneladende er de fødevarer, der oftest bliver kvalitetsbedømt, inden de kasseres.

3.4 Praksis ved smagning på fødevarer 3-4 dage efter "sidste anvendelsesdato"

Som beskrevet i kapitel 1, ville potentielt "risikofyldt adfærd" være at smage på fødevarer, som har overskredet "sidste anvendelsesdato". For at finde ud af hvor mange mennesker, der udviser denne adfærd, undersøges typen af respondenter, som ville smage på fødevarer efter overskredet "sidste anvendelsesdato" og grundene til dette nærmere.

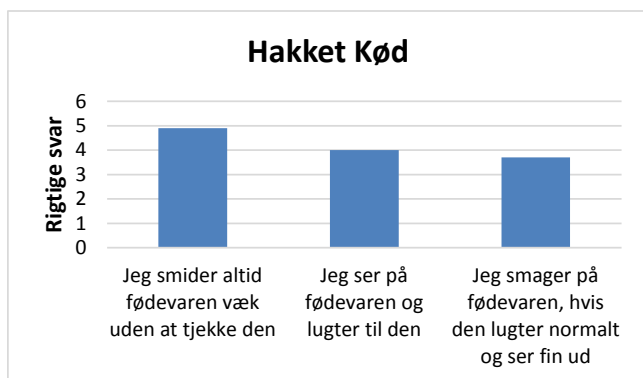
3.4.1 Subjektiv forståelse

En signifikant forskel blev observeret med hensyn til den subjektive forståelse af "sidste anvendelsesdato" og praksis ved bedømmelse af spisekvaliteten af uåbnet hakkekød ($p < .001$) og kødpålæg ($p < .05$), 3-4 dage efter, at "sidste anvendelsesdato" var overskredet (se bilag 3, figur 44 og 45). Det er mindre sandsynligt, at de, der påstår at kende betydningen af "sidste anvendelsesdato" bedre, smager på hakkekød for at bedømme spisekvaliteten, og derfor er det mindre sandsynligt, at de vil udøve risikoadfærd. Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel mellem gennemsnittene af den subjektive viden for hver af de tre metoder med hensyn til leverpostej.

3.4.2 Objektiv forståelse

Figur 24-26 viser antallet af korrekte svar, alt efter hvilken metode respondenterne brugte til at vurdere et fødevarers spisekvalitet (uåbnet, 3-4 dage over "sidste anvendelsesdato"). Forskellen var signifi-

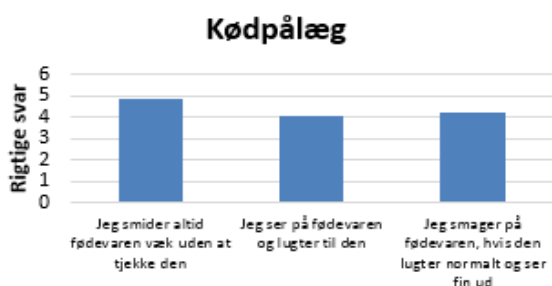
kant for alle tre fødevarer ($p < .001$ for hakkekød, kødpålæg og levepostej). De, der kasserer madvarer uden at smage på dem, havde i gennemsnit flere korrekte svar (se figur 24-26).



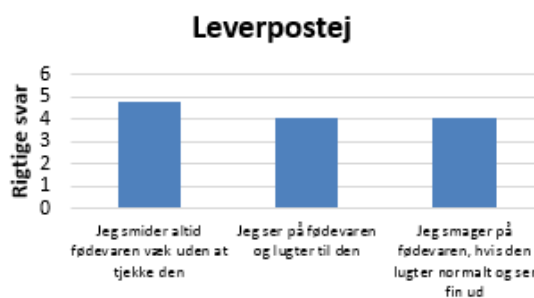
Figur 24: Gennemsnittet af den objektive viden for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af uåbnet hakkekød 3-4 dage efter "sidste anvendelsesdato".

3.4.3 Tillid til sanser

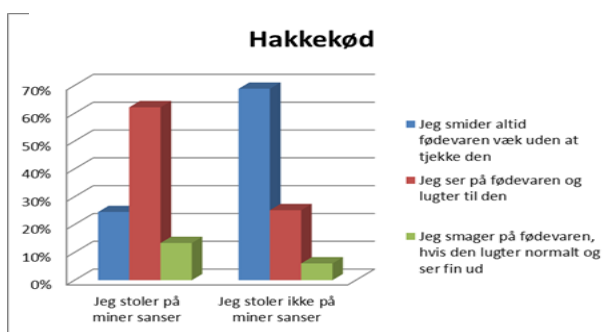
Figur 27-29 viser respondenternes tillid til deres sanser, når de vurderer fødevarers spisekvalitet. Flere respondenter, som ikke stoler på deres sanser med hensyn til bedømmelse af fødevarers spisekvalitet (af uåbnet produkt, 3-4 dage efter "sidste anvendelsesdato"), smider fødevarer ud uden at tjekke dem. Hvorimod de, der stoler på deres sanser, kigger på fødevarerne og lugter til dem og har større sandsynlighed for at smage på dem ($p < .001$ for hakkekød, kødpålæg og leverpostej), figur 27-29.



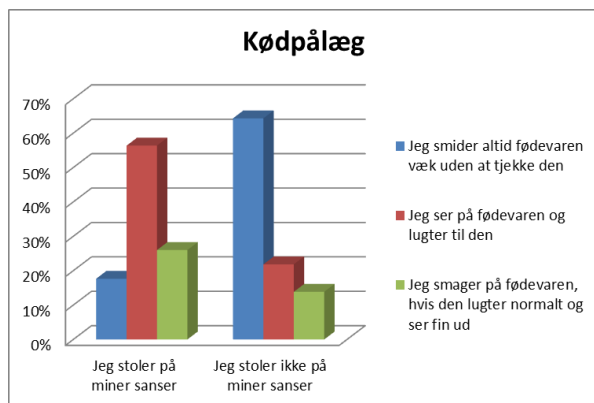
Figur 25: Gennemsnittet af den objektive viden for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af uåbnet kødpålæg 3-4 dage efter "sidste anvendelsesdato".



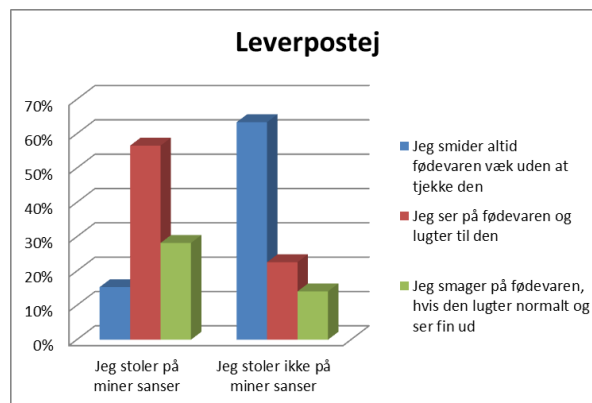
Figur 26: Gennemsnittet af den objektive viden for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af uåbnet leverpostej 3-4 dage efter "sidste anvendelsesdato".



Figur 27: Forskellen i anvendte praksis brugt til at bedømme spisekvaliteten af hakkekød, for respondenter der stoler på deres sanser, og de som ikke gør (n=584 stoler på deres sanser; n=449 stoler ikke på deres sanser)



Figur 28: Forskellen i anvendte praksis brugt til at bedømme spisekvaliteten af kødpålæg, for respondenter der stoler på deres sanser, og de som ikke gør (n=708 stoler på deres sanser; n=325 stoler ikke på deres sanser)



Figur 29: Forskellen i anvendte praksis brugt til at bedømme spisekvaliteten af hakkekød, for respondenter der stoler på deres sanser, og de som ikke gør (n=621 stoler på deres sanser; n=412 stoler ikke på deres sanser)

3.4.4 Sociodemografi, identiteter og husholdningspraksis

Sociodemografi

Det er mere sandsynligt, at mænd engagerer sig i risikofyldt adfærd og smager på hakkekød ($p < .001$) og kødpålæg ($p < .05$) 3-4 dage efter "sidste anvendelsesdato". Denne kønsforskel blev imidlertid ikke observeret ved leverpostej.

Det er mindre sandsynligt, at respondenter med en højere månedlig husstandsindkomst udviser potentielt risikofyldt adfærd. Denne forskel blev observeret ved kødpålæg og leverpostej ($p < .05$).

Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel med hensyn til alder, ægteskabelig status, antal personer i husstanden, antal børn under 12 år.

Identiteter

Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel i praksis ved at bedømme fødevarers spisekvalitet af de tre "sidste anvendelsesdato"-produkter med hensyn til miljømæssige, økonomiske eller hedonistiske identiteter.

Praksis i husholdningen

Jo vigtigere det er for respondenter at undgå madspild, des mere tilbøjelige er de til at udvise risikofyldt adfærd ($p < .05$).

Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel i praksis ved at bedømme fødevarers spisekvalitet af de tre "sidste anvendelsesdato"-produkter med hensyn til fordelingen af ansvar for madlavning eller dagligvareindkøb, og det samme resultat blev observeret med hensyn til madlavningsevner og vigtigheden af sundhed.

3.5 “Bedst før”-produkter og hvordan de er relateret til madspild

Som nærmere beskrevet i kapitel 1, kan fødevarer, der er mærket med “bedst før” (eller “mindst holdbar til”), spises, efter at datoen er overskredet, såfremt de ikke har været åbnet, og de smager, lugter og ser friske ud. Hvis de bliver kasseret uden at blive tjekket, defineres det i kapitel 1 som potentielt madspild.

Respondenterne blev bedt fortælle om deres praksis med hensyn til at bedømme spisekvaliteten af brød, æg, yoghurt, færdigretter, røget laks og småkager. Dette blev analyseret med henblik på at finde ud af, hvilke respondenter der er hurtige til at kassere fødevarer uden at bedømme dem først.

3.5.1 Subjektiv forståelse

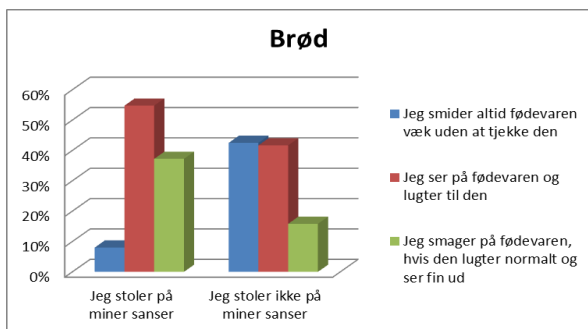
Den subjektive forståelse af “bedst før”-mærket viste en signifikant forskel, når det kom til praksis ved bedømmelse af spisekvaliteten på fire ud af de seks fødevarerprodukter; $p < .05$ henholdsvis for brød, æg, yoghurt og småkager (se bilag 3, figur 46-49). Jo højere den subjektive forståelse er, des mere usandsynligt er det, at respondenterne kasserer fødevarer uden i det mindste at se på den eller lugte til den. Der blev ikke observeret nogen signifikant forskel med hensyn til færdigretter og røget laks.

3.5.2 Objektiv forståelse

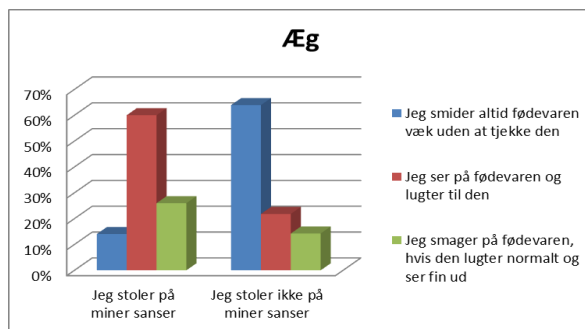
Ingen signifikant forskel blev fundet med undtagelse af småkager. De respondenter, der kigger på, lugter til eller smager på fødevarer for at tjekke spisekvaliteten, havde i gennemsnit flere korrekte svar ($p < .001$).

3.5.3 Tillid til sanser

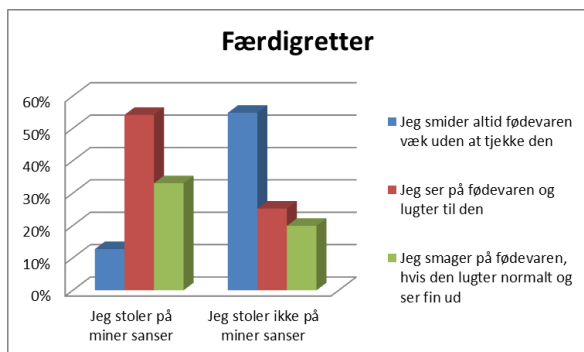
De følgende figurer (30-35) viser betydningen af respondenternes tillid til deres sanser, når de skal vurdere spisekvaliteten af fødevarer. Det er blevet observeret, at det er mindre sandsynligt, at de respondenter, som stoler på deres sanser, kasserer fødevarer uden at lugte, smage eller kigge på dem, og dermed er det mindre sandsynligt, at de spilder fødevarer. Denne signifikante forskel blev påvist for alle seks fødevarerprodukter; $p < .001$ (figurer 30-35).



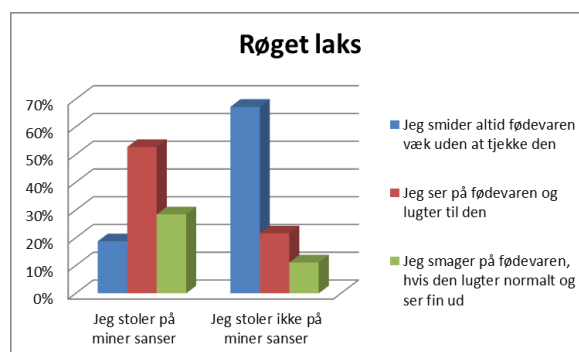
Figur 30: Fordelingen af respondenter som stoler på deres sanser og de som ikke gør, for hver af de tre metoder til vurdering af spisekvaliteten af brød.



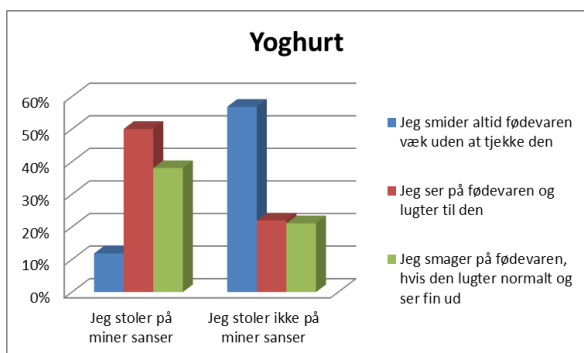
Figur 31: Fordelingen af respondenter som stoler på deres sanser og de som ikke gør, for hver af de tre metoder til vurdering af spisekvaliteten af æg.



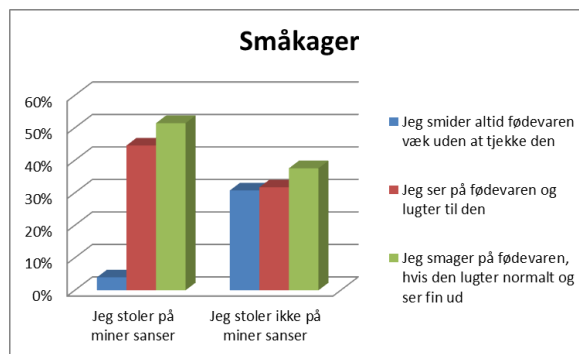
Figur 32: Fordelingen af respondenter som stoler på deres sanser, og de som ikke gør, for hver af de tre metoder til vurdering af spisekvaliteten af færdigretter.



Figur 33: Fordelingen af respondenter som stoler på deres sanser, og de som ikke gør, for hver af de tre metoder til vurdering af spisekvaliteten af røget laks.



Figur 34: Fordelingen af respondenter som stoler på deres sanser, og de som ikke gør, for hver af de tre metoder til vurdering af spisekvaliteten af yoghurt.



Figur 35: Fordelingen af respondenter som stoler på deres sanser, og de som ikke gør, for hver af de tre metoder til vurdering af spisekvaliteten af småkager.

3.5.4 Sociodemografi, identiteter og husholdningspraksis

Sociodemografi

En signifikant aldersforskel blev observeret med hensyn til anvendt praksis ved bedømmelse af spisekvaliteten af æg ($p < .001$), røget laks ($p < .05$), yoghurt ($p < .05$) og småkager ($p < .05$). Jo ældre respondenterne var, des mere sandsynligt var det, at de kiggede på, smagte på og lugtede til fødevaren, inden de kasserede den. Dermed er det mere sandsynligt, at yngre respondenter kasserer fødevarer. De samme tendenser blev fundet for brød og færdigretter, dog ikke signifikante.

Der var ingen signifikant forskel med hensyn til køn, ægteskabelig status, uddannelse, husstandens indtægt, antal beboere i husstanden, antal børn under 12 år.

Identiteter

For den økonomiske identitet var det klart for alle seks fødevarerprodukter ($p < .05$), at de respondenter, som synes, at penge er meget vigtige, har stor sandsynlighed for at kigge på, lugte til og smage på fødevarer, før det bliver kasseret.

Respondenter, som er meget miljøvenligt indstillet, er mere villige til at smage på fødevaren for at bedømme spisekvaliteten. Denne forskel var signifikant for brød ($p < .05$), æg ($p < .001$), røget laks ($p < .05$) og yoghurt ($p < .05$), men ikke for småkager eller færdigretter. Der var ingen signifikant forskel med hensyn til hedonistiske identiteter.

Husholdningspraksis

Der er ikke blevet observeret nogen signifikant forskel ved omfanget af ansvar for dagligvareindkøb eller madlavning. Det samme resultat blev fundet for madlavningsevner og vigtigheden af sundhed.

Hvad angår madspild blev det klart, at de respondenter, som ikke ville spilde fødevarer har større sandsynlighed for at kigge på, lugte til og smage på fødevarer, inden de kasseres (brød og småkager: $p < .001$; færdigretter, røget laks, yoghurt: $p < .05$). Denne forskel var ikke at se for æg.

4 Oversigt og konklusion

Forståelse af datomærkninger

Over 90 procent af alle respondenter mener, at de kender de tre mærker "sidste anvendelsesdato", "bedst før" og "mindst holdbar til" meget godt (subjektiv forståelse). De respondenter, som vurderer deres egen viden højest er med større sandsynlighed kvinder, hovedansvarlige for madlavning og dagligvareindkøb, lever en sund livsstil, bekymrer sig ikke om madspild, finder det vigtigt at nyde mad og er prisbevidste, når de køber ind.

Når man ser på den faktiske viden om mærkerne (objektiv forståelse), svarede knap 70 procent af respondenterne korrekt på spørgsmålene. Respondenter med den bedste objektive forståelse er med større sandsynlighed højtuddannede, som bekymrer sig om madspil. Når man sammenligner med resultaterne fra undersøgelsen i 2012, er respondenternes viden om mærkerne forbedret fra 2012 til 2015.

Resultaterne viser, at jo bedre respondenternes objektive viden er, des bedre vurderer de deres egen viden.

Tjek datoen-kampagne

De 18 procent, som har set eller hørt om kampagnen, er med større sandsynlighed opmærksomme på miljøet, hovedansvarlig for madlavning i deres husholdning og har en sundere livsstil.

Flertallet af dem, der har set kampagnen, ændrede ikke deres adfærd i forhold til håndtering af madvarer, mens en mindre del på 22 procent vurderede, at de smed mindre mad ud efter at have set kampagnen.

Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel i forhold til antal korrekte svar (objektiv forståelse) mellem dem, der så kampagnen, og dem der ikke gjorde – selv om den subjektive forståelse blev vurderet højere af respondenter, som så kampagnen. Generelt var flertallet af svarene korrekte, men dog svarede næsten halvdelen af respondenterne forkert på et vigtigt fødevarerikkerhedsspørgsmål om "sidste anvendelsesdato".

Tillid til sanser og metoder til at vurdere spisekvaliteten af mad

Over halvdelen af respondenterne havde tillid til deres egne evner til at bedømme spisekvalitet af madvarer med deres sanser, når det drejede sig om madvarer, som typisk er mærket med "sidste anvendelsesdato". For "bedst før"-mærkede fødevarer var tilliden til egne evner størst i forhold til brød, yoghurt og småkager, mens kun halvdelen af respondenterne havde tillid til egne evner i vurdering af spisekvaliteten af æg, røget laks og færdigretter.

Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel mellem tilliden til at kunne vurdere fødevarers spisekvalitet og den subjektive forståelse. Der var dog en signifikant forskel i relation til den objektive forståelse for alle tre fødevarerprodukter mærket med "sidste anvendelsesdato". Respondenterne, som

ikke har tillid til deres egne evner til at vurdere fødevarers spisekvalitet, havde her i gennemsnit et højere antal korrekte svar. Det betyder, at de respondenter, der kender risikoen, ikke har så meget tillid til deres sanser, fordi de ved, de kan vildlede dem.

De fleste respondenter ville enten smide fødevarer ud med det samme, hvis de er tre til fire dage efter "sidste anvendelsesdato" eller kigge på dem og/eller lugte til dem for at bedømme deres spisekvalitet. De respondenter (10-22 %), som faktisk smager på fødevarerne tre til fire dage efter "sidste anvendelsesdato", udsætter sig selv for en potentiel sundhedsrisiko, som bekræftet i kapitel 1.

Der er ingen akut sundhedsrisiko, hvis man smager på fødevarerne efter "mindst holdbar til"/"bedst før"-datoen. Hvis fødevarer smides ud uden at deres spisekvalitet vurderes, kan det lede til unødigt madspild. Afhængig af fødevarerne smides mellem 10 og 42 procent af maden ud, uden at spisekvaliteten af den er blevet tjekket først. Dog er brød en af de fødevarer kategorier, for hvilken spisekvaliteten oftest tjekkes inden udsmidning.

Potentiel risikofyldt adfærd (smage på fødevarer efter deres sidste anvendelsesdato)

Både den subjektive og den objektive forståelse viste de samme resultater i forhold til, hvordan fødevarers spisekvalitet tjekkes. Respondenter med en bedre forståelse har en mindre sandsynlighed for at udvise risikofyldt adfærd og for at smage på fødevarer efter sidste anvendelsesdato. De, der ikke har tillid til egne sanser, når fødevarers spisekvalitet skal vurderes, er mere forsigtige og udviser mindre sandsynligt risikofyldt adfærd.

Respondenter med en højere månedlig husstandsindkomst udviser i mindre grad risikofyldt adfærd. Jo vigtigere madspild er for respondenter, des mere sandsynligt er det, at de udviser risikofyldt adfærd. Flere mænd udviser risikofyldt adfærd ved at smage på hakkekød efter udløb af sidste anvendelsesdato.

Madspild (smide madvarer ud mærket med "bedst før" uden at tjekke dem)

De respondenter, der stoler på deres egne sanser (i forhold til at vurdere fødevarers spisekvalitet), har mindre sandsynlighed for at smide madvarer ud uden at kigge på dem, lugte til dem eller smage på dem og har dermed mindre sandsynlighed for at smide spiselig mad ud. Jo ældre respondenterne er, des mere sandsynligt er det, at de kigger på, lugter til eller smager på madvarerne. Det vil altså sige, at yngre respondenter med større sandsynlighed smider spiselige madvarer ud.

Respondenter med en stærk økonomisk, hedonistisk eller miljøbevidst identitet har et mindre madspild. De vil altså med større sandsynlighed kigge på, lugte til eller smage på madvarer inden disse kasseres.

Konklusion

Kun 17,5 procent af respondenterne har set eller hørt om ”Tjek datoen” kampagnen, og de fleste af disse så eller hørte om kampagnen i TV, i supermarkedet, online, i radioen eller i dagbladene. Disse respondenter er med større sandsynlighed opmærksomme på miljøet, hovedansvarlig for madlavning i deres husholdning og har en sundere livsstil. Af de 17,5 procent, der har set kampagnen, vurderede 22 procent, at de smed mindre mad ud efter at have set kampagnen. Der blev ikke fundet nogen signifikant forskel i forhold til antal korrekte svar (objektiv forståelse) mellem dem, der så kampagnen, og dem der ikke gjorde – selv om den subjektive forståelse blev vurderet højere af respondenter, som så kampagnen.

Når man sammenligner med resultaterne fra undersøgelsen i 2012, er respondenternes viden om mærkerne forbedret fra 2012 til 2015.

Viden om de to typer mærkninger ser ud til at have den rette effekt på forbrugernes adfærd. Det vil sige, at et højere vidensniveau resulterer i, at færre smager på madvarer efter sidste anvendelsesdato, og flere der smager på madvarer, der har passeret ”bedst før”-datoen.

Tilliden til egne sanser i forbindelse med at vurdere fødevarers spisekvalitet virker på samme måde for både madvarer mærket med ”bedst før” og ”sidste anvendelsesdato”. Dette kan dog lede til en potentiel risikofyldt adfærd i forbindelse med madvarer, som har overskredet sidste anvendelsesdato. Det store fokus på madspild kan muligvis have en negativ effekt i forhold til sundhedsrisici, selv om det i mange tilfælde mindsker mængden af spiselig mad, som smides ud. Derfor anbefales det, at budskaber vedrørende madspild skærpes i fremtidige kampagner, specielt for sårbare grupper som eksempelvis ældre.

5 Referencer

- Aachmann, K., Grunert K. G. (2012), Mærkningselementer På Fødevarer – forståelse og oplevet relevans blandt forbrugere. DCA rapport, nr. 9.
- Beck, C., Mejdahl, N., Mejdahl, J. (2011), FDB Analyse. Forbrugere: vi smider ikke mad ud! En antropologisk undersøgelse af, hvordan madspild opstår og opleves af forbrugerne. Hentet fra https://om.coop.dk/Upload/om.coop.dk/Ansvarlighed/miljoeokologi/r_1_Rapp_MadSpild_2011.pdf 25.09.2015
- Bergeon, D. H. (2014). Tjek datoen: Kend forskellen på holdbarhedsmærkning på mad. Hentet fra <http://taenk.dk/gode-raad/kend-forskellen-paa-datomaerker-paa-mad> 18.11.2015
- Fødevestyrelsen (2015). Vejledning om mærkning af fødevarer. Hentet fra <http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/M%C3%A6rkning/M%C3%A6rkningsvejledning%20juli%202015.pdf> 11.11.2015
- Fødevestyrelsen.dk (2015). Mærkning af fødevarer. Hentet fra <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/M%C3%A6rkning-af-f%C3%B8devarer.aspx> 25.09.2015
- Käferstein, F. K. (2003). Actions to reverse the upward curve of food born illness. *Food Control*, 14, 101-109
- Koivupuro H.-K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J.-M., Heikintalo, N., Reinikainen, A., Jalkanen, L. (2012). Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies*, 36, 183-191
- Léger Marketing (2011). Food Safety: Canadians' awareness, attitudes and behaviours. Hentet fra http://epe.lac-bac.gc.ca/100/200/301/pwgsc-tpsgc/por-ef/canadian_food_inspection_agency/2011/048-10/report.pdf 25.09.2015
- Stancu, V., Haugaard, P., Lähteenmäki, L. (2016). Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite*, 96, 7-17
- Statistics Denmark (2015a). Family income. Hentet fra: <https://www.dst.dk/da/Statistik/emner/indkomster/familieindkomster> 25.09.2015
- Statistics Denmark (2015b). Population by status of education. Hentet fra: <https://www.dst.dk/da/Statistik/emner/befolkningens-uddannelsesstatus> 25.09.2015

Statistics Denmark (2015c). Population in Denmark. Hentet fra:
<http://www.dst.dk/da/Statistik/emner/befolkning-og-befolkningsfremskrivning/folketal> 25.09.2015

Stopmadspild (2015). Danmarks største bevægelse mod madspild. Hentet fra
<http://stopspildafmad.dk/index.html> 25.09.2015

Terpstra, M. J., Steenbekkers, N. C. M. de Maertelaere, Nijhuis, S. (2005) Food storage and disposal: consumer practices and knowledge. *British Food Journal*, 107 (7), 526-533

Van Boxstael, S., Devlieghere, F., Berkvens, D., Vermeulen A., Uyttendaele, M. (2014) Understanding and attitude regarding the shelf life labels and dates on pre-packed food products by Belgian consumers. *Food Control*, 37, 85-92

6 Bilag

Bilag 1: Spørgeskema

Velkommen til denne undersøgelse om information på fødevarer, som gennemføres af Aarhus Universitet.

Undersøgelsen har til formål at give indsigt i danske forbrugeres oplevelse af information på fødevareemballage og vil blive brugt i forbindelse med revidering og udvikling af mærkningskravene for fødevarer i Danmark.

Undersøgelsen består af tre dele. Den første del af spørgeskemaet handler om din forståelse af information på fødevarer. Derefter følger nogle spørgsmål om dine vaner og generelle holdninger til forskellige emner. I den sidste del af spørgeskemaet vil vi gerne vide lidt mere om dig.

Som tak for din deltagelse vil du modtage point, som kan bruges til køb af produkter i YouGov's Panelstore.

OBS! Når testen er i gang, må du ikke trykke på "tilbage-knappen" i din browsers menu.

Vi glæder os til at høre din mening!

Med venlig hilsen

Aarhus Universitet
Viviane Glanz-Chanos (glanz@badm.au.dk)

Vi begynder med spørgsmålene om informationerne på fødevareemballage.

Kender du fødevareangivelsen "sidste anvendelsesdato"?

-
- Ja
 Nej
 Ved ikke

Kender du fødevareangivelsen "mindst holdbar til"?

-
- Ja
 Nej
 Ved ikke

Kender du fødevareangivelsen "bedst før"?

-
- Ja
 Nej
 Ved ikke

I hvilken grad mener du, at du forstår betydningen af følgende informationer på fødevarer?

	Slet ikke						I meget høj grad
Sidste anvendelsesdato	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mindst holdbar til	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bedst før	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvad betyder "Sidste anvendelsesdato"?

	sandt	falsk	ved ikke
Det betyder det samme som "Mindst holdbar til".	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Selv hvis fødevarens emballage har været åben, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvad betyder "Mindst holdbar til"?

	sandt	falsk	ved ikke
Det betyder det samme som "Sidste anvendelsesdato".	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Selv hvis fødevarens emballage har været åben, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvad betyder "Bedst før"?

	sandt	falsk	ved ikke
Fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det betyder det samme som "Mindst holdbar til".	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren kan efter overskridelse af datoen udgøre en sundhedsrisiko.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Selv hvis fødevarens emballage har været åben, kan fødevaren altid spises indtil denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fødevaren skal være anvendt senest denne dato.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

De følgende spørgsmål omhandler, hvordan du vurderer kvaliteten af forskellige produkter i forskellige situationer.

Tænk på en situation hvor du har en fødevarer og du er usikker på dens spisekvalitet, den smagsoplevelse man har når man spiser fødevareren som den er eller efter den er tilberedt. Hvordan vil du så vurdere kvaliteten af fødevareren hvis "sidste anvendelsesdato" / "bedst før" datoen er overskredet eller emballagen har været åbnet et par dage.

I hvilken udstrækning stoler du på dine sanser?

Jeg stoler på, at jeg med mine sanser kan fornemme spisekvaliteten af fødevarer efter "Sidste anvendelsesdato"-datoen:

	Ja	Nej
Leverpostej	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kødpålæg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hakket kød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Jeg stoler på, at jeg med mine sanser kan fornemme spisekvaliteten af fødevarer efter "Bedst før"-datoen:

	Ja	Nej
Brød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yoghurt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Æg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Småkager	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Røget laks	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Færdigretter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvad hvis emballagen er uåbnet og fødevareren har været opbevaret i køleskabet?

Hvordan tjekker du, om følgende fødevarer stadig er spiselige, når "Sidste anvendelsesdato"-datoen på et **uåbnet produkt** er overskredet med 3-4 dage?

	Jeg ser på fødevareren og lugter til den	Jeg smager på fødevareren, hvis den lugter normalt og ser fin ud	Jeg smider altid fødevareren væk uden at tjekke den
Leverpostej	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hakket kød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kødpålæg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvordan tjekker du, om følgende fødevarer stadig er spiselige, når "Bedst før"-datoen på et **uåbnet produkt** er overskredet med 3-4 dage?

	Jeg ser på fødevareren og lugter til den	Jeg smager på fødevareren, hvis den lugter normalt og ser fin ud	Jeg smider altid fødevareren væk uden at tjekke den
Røget laks	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yoghurt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Færdigretter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Æg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Småkager	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvad hvis emballagen har været åbnet i køleskabet i 3-4 dage?

Hvordan tjekker du, om følgende fødevarer med en "Sidste anvendelsesdato" stadig er spiselige, hvis **produktet har været åbnet** i 3-4 dage?

	Jeg ser på fødevaren og lugter til den	Jeg smager på fødevaren, hvis den lugter normalt og ser fin ud	Jeg smider altid fødevaren væk uden at tjekke den
Kødpålæg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leverpostej	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hakket kød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvordan tjekker du, om følgende fødevarer med en "Bedst før"-dato stadig er spiselige, hvis **produktet har været åbnet** i 3-4 dage?

	Jeg ser på fødevaren og lugter til den	Jeg smager på fødevaren, hvis den lugter normalt og ser fin ud	Jeg smider altid fødevaren væk uden at tjekke den
Færdigretter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yoghurt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brød	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Småkager	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Røget laks	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvor enig er du i følgende udsagn:

	meget uenig				meget enig	
Efter "bedst før"-datoen forringes produkters spisekvalitet væsentligt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Efter "mindst holdbar til"-datoen er produkter ikke længere sikre at spise.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Efter "bedst før"-datoen er produkter ikke længere sikre at spise.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lætfordærlige fødevarer med lang holdbarhed er sikrere for forbrugeren end dem med kort holdbarhed.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kort holdbarhed for lætfordærlige produkter udgør ingen sundhedsrisiko.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Efter "mindst holdbar til"-datoen forringes produkters spisekvalitet væsentligt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lang holdbarhed er en garanti for høj spisekvalitet for forbrugere.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kort holdbarhed for lætfordærlige produkter indikerer, at de har høj spisekvalitet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

I begyndelsen af 2015 afvikler Fødevarestyrelsen "Tjek datoen"-kampagnen, som skal oplyse om betydningen af "sidste anvendelsesdato" og "bedst før" på fødevarer.

Har du set, hørt eller læst om "Tjek datoen" -kampagnen?

- Ja
 Nej

Hvor har du set, hørt eller læst om "Tjek datoen" -kampagnen?

Du må gerne vælge flere svarmuligheder:

—

- TV Nyheder
 TV DR OBS
 TV andet
 Pressemeddelelse
 Plakat
 Dagligvarebutikker (inkl. tilbudsavis, detailkædernes blade og butikkers hjemmesider)
 Internet / online (f.eks. facebook)
 Postkort
 Radio
 Dagblade
 Fagblade
 Ugeblade
 Magasiner
 Andet

Har du ændret din adfærd efter at have set "Tjek datoen"-kampagnen?

Du må gerne vælge flere svarmuligheder:

- Ja, jeg smider mindre mad ud.
 Ja, jeg smider mere mad ud.
 Ja, nu anvender jeg produkterne efter deres "bedst før"-dato.
 Ja, nu kasserer jeg produkter efter deres sidste anvendelsesdato.
 Nej, jeg har ikke ændret adfærd.
 Andet

De følgende spørgsmål handler om din holdning til forskellige emner. Du vil her blive bedt om at vurdere forskellige udsagn og tage stilling til, hvorvidt du er enig eller uenig.

	meget uenig							meget enig
Jeg er den type, der nyder mad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigt for mig at få mest muligt for pengene, når jeg køber ind.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er en forbruger, der ikke spilder penge, når jeg køber dagligvarer.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
At være miljørigtig i mine valg af fødevarer er en vigtig del af, hvem jeg er.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er den type, der spiser sundt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
At vælge sunde fødevarer, der er gode for mit helbred, er en vigtig del af, hvem jeg er.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg ser mig selv som en person, der ved, hvordan jeg kan få mest muligt ud af mit husholdningsbudget.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
At stræbe efter nydelse, når jeg spiser, er en vigtig del af, hvem jeg er.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er den type, der går op i miljø, når jeg køber fødevarer.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg ser mig selv som en miljøvenlig fødevarerforbruger.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg ser mig selv som en person, der stræber efter nydelse og spændende oplevelser, når jeg skal indtage et måltid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg ser mig selv som en person, der går op i at være sund.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

De følgende spørgsmål handler om din adfærd, når du køber ind:

	aldrig							altid
Hvor ofte planlægger du på forhånd, hvad du skal have at spise de følgende dage?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hvor ofte vil du mene, at du køber fødevarer, som du egentlig ikke havde planlagt at købe?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hvor ofte laver du en indkøbsseddel, før du går på indkøb?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hvor ofte vil du mene, at du køber for meget mad (mere end du har brug for eller kan spise), når du tager på indkøb?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hvor ofte tjekker du, hvad du har på lager, før du går på indkøb?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvis du nu tænker på aftensmaden hjemme hos dig, hvor ofte sker følgende så i løbet af en typisk uge?

	aldrig	1-2 dage	3-4 dage	5-6 dage	hver dag
Jeg tilbereder færdigretter (frosne retter, konserver, kølevarer).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Måltider bliver delvis tilberedt af nogle præfabrikerede ingredienser (forkogte eller frosne grønsager, færdiglavet sovs, marineret kød eller krydret fisk).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Måltider bliver tilberedt af rå eller friske ingredienser.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Nu skal du vurdere dine evner som kok.

	Slet ikke	I høj grad					
Jeg synes mine evner som kok er tilstrækkelige.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan lavesuppe.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er i stand til at lave et måltid varmt mad uden at bruge en opskrift.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg er i stand til at bruge madrester.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan lave sovs.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan bage kager.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg kan bage brød.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Næste del handler om madspild.

Hvor enig er du i følgende udsagn?

	meget uenig	meget enig					
Det er vigtigt for miljøet at mindske madspild.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Når jeg smider mad ud, føler jeg mig skyldig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg anvender altid madrester.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigt at mindske madspild for at få en bedre fordeling af ressourcerne i verden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeg spiser altid det, der er på min tallerken.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
At smide mad ud er mig ligegyldigt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Det er vigtigt for mig at mindske madspild, fordi jeg derved kan spare penge.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hvis du nu tænker på din egen husholdning, hvor meget af følgende madvarer vurderer du så, at der smides ud i løbet af en typisk uge? Tag alle mad- og drikkevarer i betragtning, som på et tidspunkt, før de blev smidt ud, var spiselige (f.eks. skiver af brød, æbler, tilberedt mad).

	Næsten ingenting	Mindre end 10%	Mellem 10% og 25%	Mellem 25% og 50%	Mere end 50%
mad	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
mælk og mælkeprodukter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
frisk frugt og grøntsager	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kød og fisk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
brød og bagerivarer	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

I den sidste del af spørgeskemaet vil vi gerne vide lidt mere om dig:

Hvad er dit køn?

- Kvinde
 Mand

Hvad er din alder?

Er du i øjeblikket...:

- Single
 I et forhold, hvor I bor sammen
 I et forhold, hvor I ikke bor sammen

Lider du selv eller andre i din husstand af fødevareallergi?

- Ja
 Nej
 Ved ikke

Hvor mange personer bor der samlet set i din husstand, inklusiv dig? Med husstand mener vi det antal personer, der har folkeregisteradresse på den samme adresse som dig

Hvor mange børn under 12 år bor i din husstand?

Hvad er din husstands månedlige indkomst før skat?

- 0 - 24.999 kr.
- 25.000 kr. - 49.999 kr.
- 50.000 kr. - 74.999 kr.
- 75.000 kr. - 99.999 kr.
- 100.000 kr. - 124.999 kr.
- 125.000 kr. - 149.999 kr.
- 150.000 kr. eller mere
- Ønsker ikke at oplyse

Hvad er din højeste gennemførte uddannelse?

- Folkeskole
- Studentereksamen
- Erhvervsfaglig uddannelse
- Kort videregående uddannelse, under 3 år
- Mellemlange videregående uddannelse, 3-4 år
- Lang videregående uddannelse, over 4 år
- Ønsker ikke at svare / Andet

Hvad er din stilling?

Hvad er din højde i cm?

Hvor mange kilo vejer du?

Har du ansvaret for indkøb af dagligvarer? Hvilket udsagn passer bedst på dig:

- meget sjældent
- delvis
- hovedsagelig

Har du ansvar for at lave mad? Hvilket udsagn passer bedst på dig:

- meget sjældent
- delvis
- hovedsagelig

Nogle oplysninger fra "tjek-datoen"-kampagne:

En fødevarer skal mærkes med enten "sidste anvendelsesdato" eller "mindst holdbar til" /"bedst før".

"Mindst holdbar til" /"bedst før" har samme betydning og er til gengæld kun en vejledende datomærkning, og hvis varen lugter og smager fint, kan den sagtens spises.

"Sidste anvendelsesdato" bruges til fødevarer, der kan udgøre en sundhedsrisiko, hvis de spises efter sidste anvendelsesdato. Smid derfor altid varer ud efter denne dato! Og husk at opbevare den korrekt!

Mange tak for din deltagelse i undersøgelsen.

Det er en stor hjælp for vores videre arbejde.

Bilag 2: Respondenter – Demografiske karakteristika

Køn	Kvinde	51 %
	Mand	49 %
Alder	18-20	4 %
	21-25	7 %
	26-30	7 %
	31-35	8 %
	36-40	8 %
	41-45	11 %
	46-50	12 %
	51-55	10 %
	56-60	10 %
	61-65	9 %
	66-70	8 %
	71-75	4 %
	76-80	1 %
	81-83	1 %
Civilstand	Single	29 %
	I et forhold, hvor I bor sammen	63 %
	I et forhold, hvor I ikke bor sammen	8 %
Antallet af personer i husstanden	1	25 %
	2	43 %
	3	15 %
	4	12 %
	5	4 %
	6	1 %
Antal børn under 12 år i husstanden	0	83 %
	1	9 %
	2	6 %
	3	2 %
	4	0 %
	5	0 %
Procentdel af aldersgruppen med børn under 12 år	18-29	12 %
	30-39	49 %
	40-49	32 %
	50-59	3 %
	60 and over	0 %

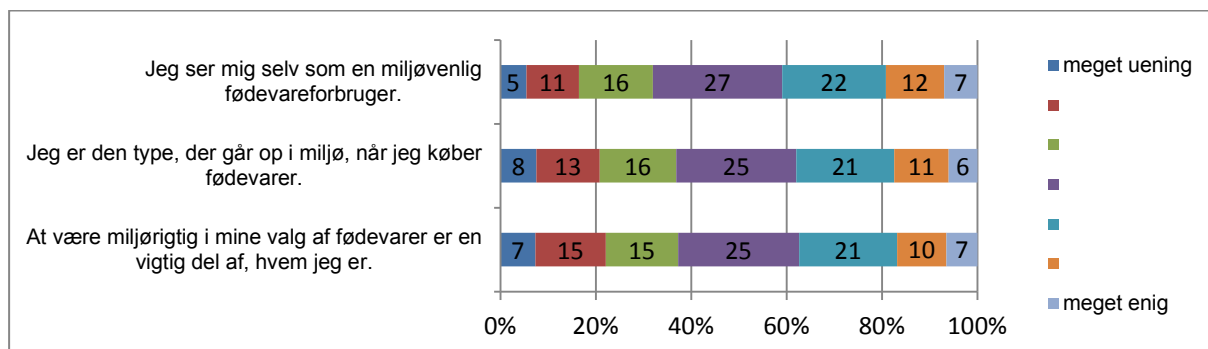
Husstandsindkomst per måned	0-24.999 kr.	18 %
	25.000-49.999 kr.	31 %
	50.000-74.999 kr.	19 %
	75.000-99.999 kr.	7 %
	100.000-124.999 kr.	2 %
	125.000-149.999 kr.	1 %
	150.000 kr. eller mere	5 %
	Ønsker ikke at oplyse	16 %
Uddannelse	Folkeskole	13 %
	Studentereksamen	9 %
	Erhvervsfaglig uddannelse	35 %
	Kort videregående uddannelse, under 3 år	10 %
	Mellemlange videregående uddannelse, 3-4 år	22 %
	Lang videregående uddannelse, over 4 år	11 %
	Ønsker ikke at svare / Andet	1 %
Ansvarlig for at købe dagligvarer	meget sjældent	7 %
	delvis	33 %
	hovedsagelig	60 %
Ansvarlig for madlavning	meget sjældent	14 %
	delvis	30 %
	hovedsagelig	56 %
Fødevareallergi	Ja	12 %
	Nej	86 %
	Ved ikke	2 %
BMI	undervægtige	3 %
	normal vægt	45 %
	overvægtig	34 %
	overvægtige	18 %

Tabel 9: Respondenter – Demografiske karakteristika

Bilag 3: Supplerende grafer

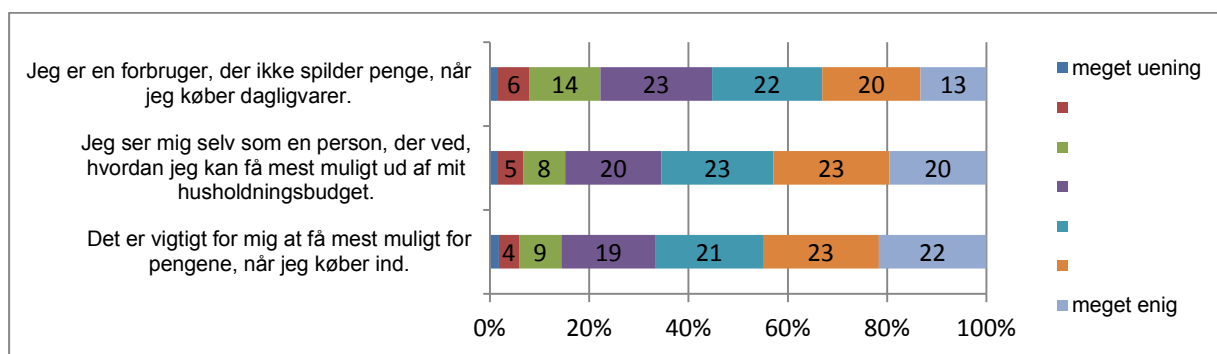
Identiteter

Miljøvenlig identitet



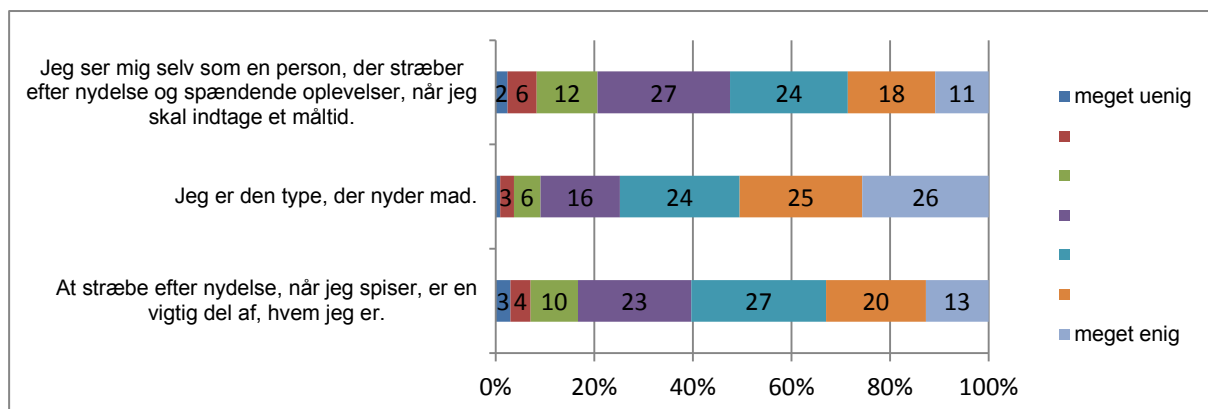
Figur 36: Hvor meget er respondenterne enige med udsagn om miljøvenlighed på en skala fra 1 til 7 (7 betyder "meget enig")?

Økonomisk identitet



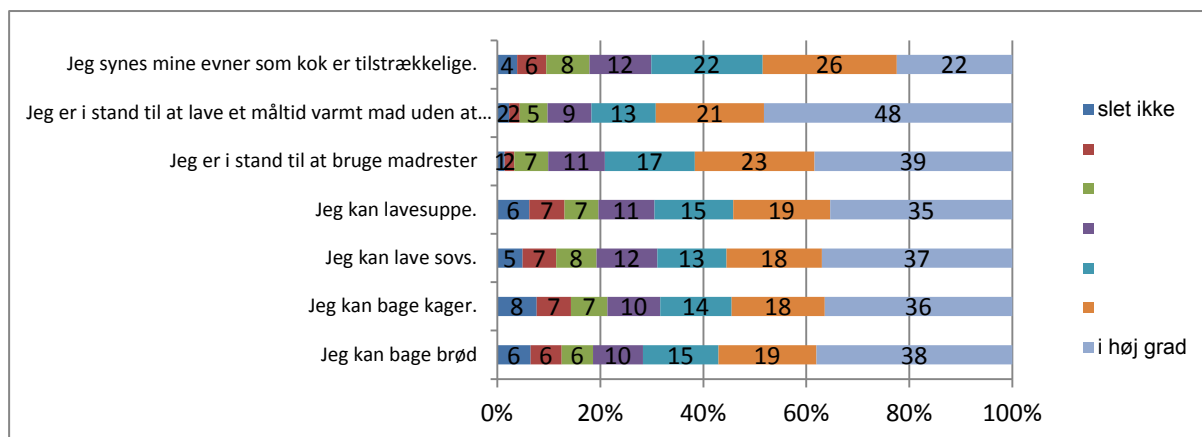
Figur 37: Hvor meget er respondenterne enige med udsagn om økonomi på en skala fra 1 til 7 (7 betyder "meget enig")?

Hedonistisk identitet



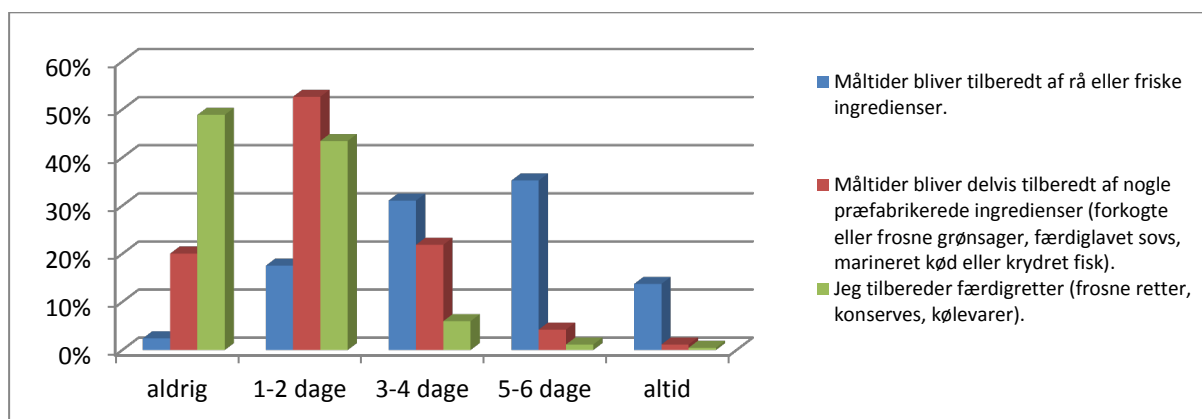
Figur 38: Hvor meget er respondenterne enige med udsagn om nydelse på en skala fra 1 til 7 (7 betyder "meget enig")?

Madlavningsfærdigheder



Figur 39: Hvor meget er respondenterne enige med udsagn om deres madlavning færdigheder på en skala fra 1 til 7 (7 betyder "i høj grad")?

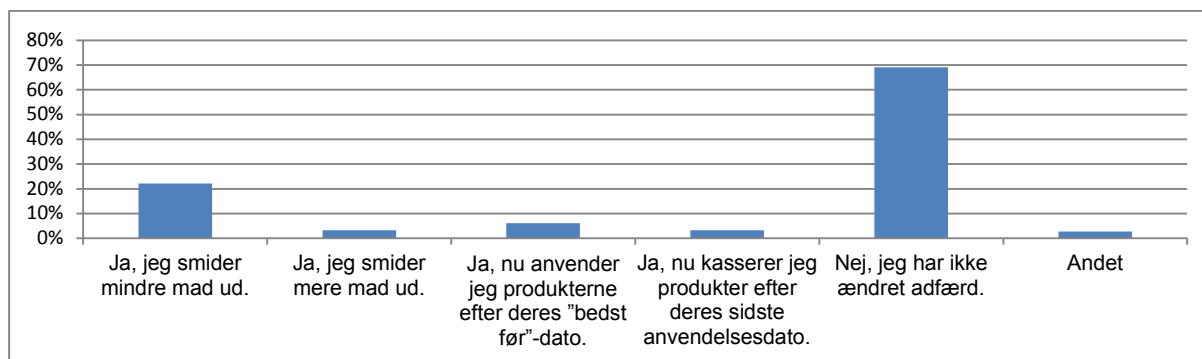
Ingredienser, der anvendes til madlavning



Figur 40: Tilberedning af fødevarer med friske/præfabrikerede ingredienser eller færdigretter.

"Tjek datoen"-kampagne

Har respondenterne ændret adfærd efter at have set eller hørt om "tjek datoen"-kampagnen?

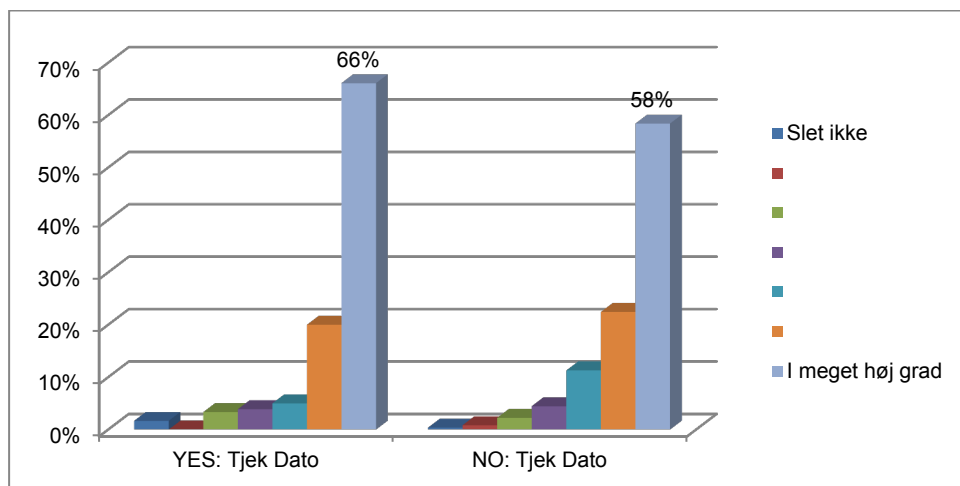


Figur 41: Har du ændret din adfærd efter at have set "Tjek datoen"-kampagnen? (Det er blevet besvaret af dem, 17,5 %, der så kampagnen). Det var muligt at give flere svar.

“Andet”: Jeg er blevet mere opmærksom på de forskellige mærkninger. / Jeg kasserer sjældent noget. / Har altid opmærksom på og brugt sanserne

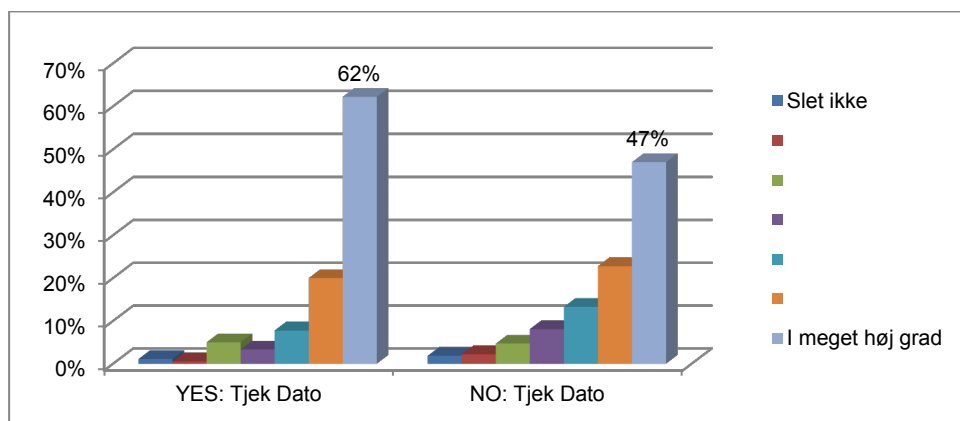
Subjektiv forståelse

Hvor godt forstår respondenterne betydningen af ”sidste anvendelsesdato” sammenligning mellem dem, der så kampagnen og dem, der ikke gjorde? ($p < .05$)



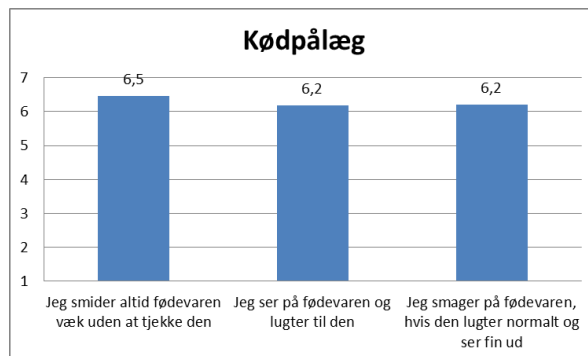
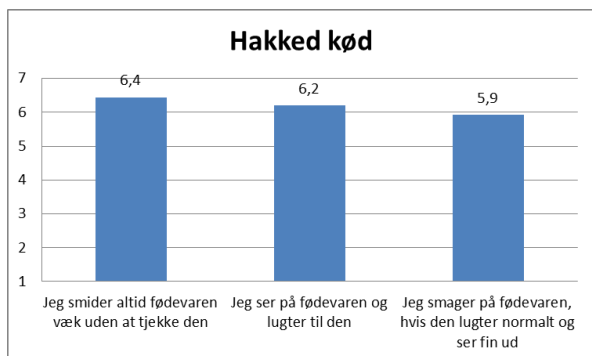
Figur 42: "I hvilken grad mener du, at du forstår betydningen af "sidste anvendelsesdato"?" På en skala fra 1 til 7 (7 betyder "i meget høj grad")

Hvor godt forstår respondenterne betydningen af ”bedst før”; sammenligning mellem dem, der så kampagnen og dem, der ikke gjorde? ($p < .05$)



Figur 43: "I hvilken grad mener du, at du forstår betydningen af "bedst før"?" På en skala fra 1 til 7 (7 betyder "i meget høj grad")

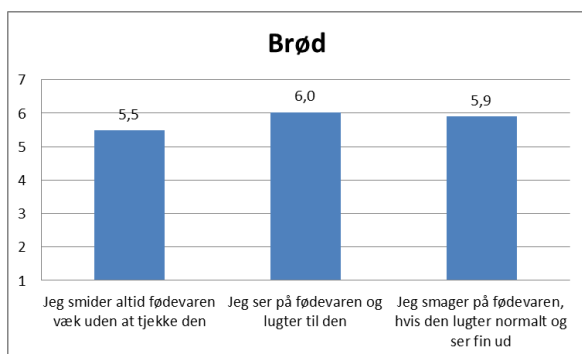
Subjektiv forståelse af ”sidste anvendelsesdato”



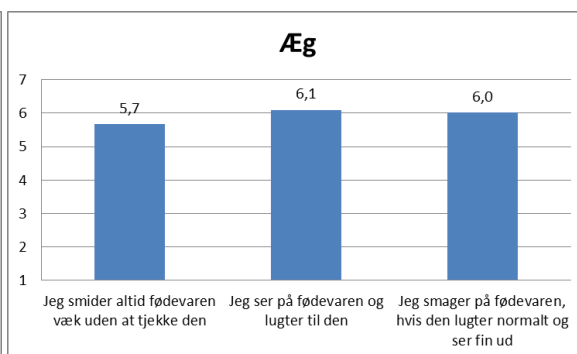
Figur 44: Gennemsnittet af den subjektive viden, for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af hakkekød.

Figur 45: Gennemsnittet af den subjektive viden, for hver af de tre metoder til at vurdere

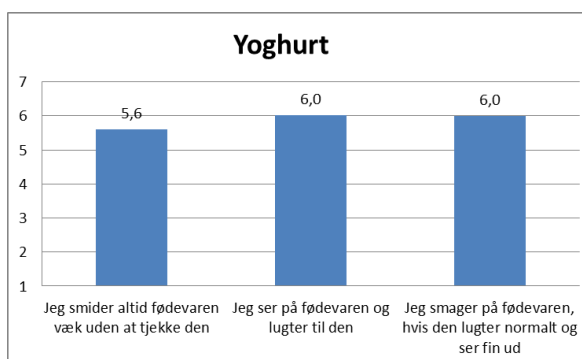
Subjektiv forståelse af ”bedst før”



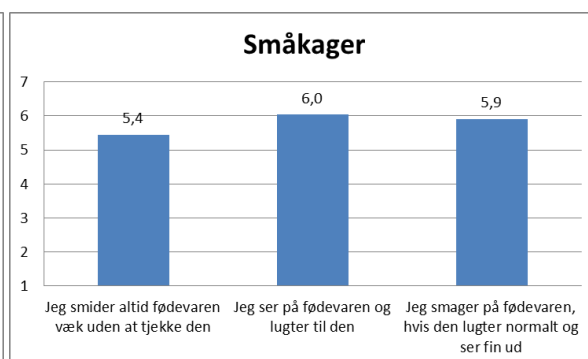
Figur 46: Gennemsnittet af den subjektive viden, for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af brød.



Figur 47: Gennemsnittet af den subjektive viden, for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af æg.



Figur 48: Gennemsnittet af den subjektive viden, for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af yoghurt.



Figur 49: Gennemsnittet af den subjektive viden, for hver af de tre metoder til at vurdere spisekvaliteten af småkager.

Bilag 4: Beskrivelse af de enkelte mærkningselementer

Mærknings-element	Beskrivelse	Kilde
"mindst holdbar til"	<p>Datoen for fødevarens holdbarhed skal altid fremgå af færdigpakkede fødevarer – undtagelser for frisk frugt, grønt, vin, salt, sukker, tyggegummi, eddike og drikkevarer med alkoholprocent på eller over 10.</p> <p>"mindst holdbar til" er en mærkning for den dato, hvortil producenten indestår for, at fødevaren har den rette kvalitet.</p> <p>Mærkning af en fødevare med "mindst holdbar til" betyder <i>ikke</i>, at fødevaren forventes at blive sundhedsskadelig efter denne dato. Denne holdbarhedsmærkning er et udtryk for, hvor længe fødevaren har den rette kvalitet. En fødevaremærket med "mindst holdbar til"-dato må derfor ikke udgøre en sundhedsskadelige risiko ved udløb af denne dato. Som det ligger i udtrykket, er det den dato, som fødevaren <u>minimum</u> kan holde sig til – altså hvor fødevaren som minimum stadig har den rette kvalitet.</p> <p>Er datoen for "mindst holdbar til" overskrevet, må varen derfor gerne sælges forudsat at varen stadig er egnet til konsum.</p>	<p>Fødevarestyrelsen (2015) http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/M%C3%A6rkning/M%C3%A6rkning%20juli%202015.pdf</p>
"sidste anvendelsesdato"	<p>Datoen for fødevarens holdbarhed skal altid fremgå af færdigpakkede fødevarer – undtagelser for frisk frugt, grønt, vin, salt, sukker, tyggegummi, eddike og drikkevarer med alkoholprocent på eller over 10.</p> <p>"sidste anvendelsesdato" anvendes på fødevarer, som er meget let fordærvelige, og som derfor efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for mennesker sundheds.</p> <p>En fødevare, som mærkes med "sidste anvendelsesdato", forventes som udgangspunkt at blive sundhedsskadelig efter denne dato. Fødevarestyrelsen anbefaler derfor, at man ikke indtager fødevarer, som har overskredet denne datomærkning.</p>	<p>Fødevarestyrelsen (2015) http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/M%C3%A6rkning/M%C3%A6rkning%20juli%202015.pdf</p>
"bedst før"	<p>Der er tale om en ændring af den danske oversættelse af EU-lovgivningen. Indholdsmæssigt er der ingen forskel på "mindst holdbar til" og "bedst før". "Bedst før" skal være en erstatning for "mindst holdbar til". Der er en overgangsordning, hvorefter fødevarer virkninger skal ændre "mindst holdbar til" til "bedst før" ved først kommende lejlighed, dog senest pr. 1. januar 2020.</p>	<p>Fødevarestyrelsen (2015) http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/M%C3%A6rkning/M%C3%A6rkning%20juli%202015.pdf</p>

Tabel 10: Beskrivelse af de enkelte mærkningselementer "mindst holdbar til", "sidste anvendelsesdato" og "bedst før".

DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug er den faglige indgang til jordbrugs- og fødevarerforskningen ved Aarhus Universitet (AU). Centrets hovedopgaver er videnudveksling, rådgivning og interaktion med myndigheder, organisationer og erhvervsvirksomheder.

Centret koordinerer videnudveksling og rådgivning ved de institutter, som har fødevarer og jordbrug, som hovedområde eller et meget betydende delområde:

Institut for Husdyrvidenskab
Institut for Fødevarer
Institut for Agroøkologi
Institut for Ingeniørvidenskab
Institut for Molekylærbiologi og Genetik

Herudover har DCA mulighed for at inddrage andre enheder ved AU, som har forskning af relevans for fagområdet.

RESUME

Denne rapport omhandler danske forbrugeres forståelse af holdbarhedsmærkerne på fødevarer i Danmark. Rapporten præsenterer og analyserer resultater af en landsdækkende undersøgelse, hvor 1033 forbrugere blev spurgt om deres viden om holdbarhedsmærkning samt om deres tillid til selv at kunne bedømme fødevarers sensoriske kvalitet.

Undersøgelsen er en opfølgning på en tidligere undersøgelse vedr. holdbarhedsmærkning fra 2012 samt på oplysningskampagnen "Tjek datoen", der fandt sted i foråret 2015. Undersøgelsen viser bl.a. en lille forbedring i forbrugernes forståelse af holdbarhedsmærkning i forhold til resultaterne fra 2012.