



KONSUMENT  
FÖRENINGEN  
STOCKHOLM

KORT DATUM  
51,68 kr  
(Jämf pris/kg 177,00)  
Du Sparar 51,68 (50%)

# ATTITYDER TILL DATUM- MÄRKNINGAR

2009–2017

BEST BEFORE  
DEC 12 12 U 20

MAR  
YEAST  
you're  
& //  
B12.  
03pm)  
Store in a cool, dark place.  
JUN 13 L1341A179  
03:01  
BEST BEFORE END



Best före: 27 dec  
63-830 Pockerl nr: SE81  
Minsta nettovikt: 378g  
7 340011 314585

# Sammanfattning

Vi har arbetat med matsvinnfrågan sedan 2008. Den övergripande målsättningen har varit och är fortfarande att matsvinnet ska minska i hela livsmedelskedjan. Under åren har vi gjort ett antal undersökningar där vi frågat svenska konsumenter om deras attityder till matsvinn. Den här rapporten bygger på tre enkätfrågor som vi ställt till svenska folket under perioden 2009–2017.

## FEM AV TIO VET SKILLNADEN MELLAN BÄST FÖRE-DAG OCH SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

Andelen personer som vet skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag har ökat från 38 procent till 51 procent mellan åren 2011 och 2017.

## ALLT FLER ÄR NOGGRANNA MED ATT INTE ÄTA MAT VARS BÄST FÖRE-DAG HAR PASSERAT

Andelen personer som anger att de i någon grad är noggranna med att inte äta livsmedel vars bäst före-dag har passerat har ökat från 26 procent 2009 och 27 procent 2015 till 38 procent 2017.

## ORON ATT BLI SJUK ÄR DEN HUVUDSAKLIGA ORSAKEN TILL ATT INTE ÄTA MAT VARS BÄST FÖRE-DAG PASSERAT

Av dem som svarat att de helt eller delvis instämmer med att de är noggranna med att inte äta mat vars bäst före-datum passerat (390 personer) anger 53 procent "oro att bli sjuk" som orsak 2017. 2015 var andelen exakt samma (53 %).

## VI BEHÖVER VETA MER OM KONSUMENTERNAS BETEENDEN FÖR ATT KUNNA MINSKA MATSVINNET

Mellan åren 2011 och 2017 tycks kunskapen om skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag ha ökat. Det betyder att fler vet att bäst före-dag bara är en rekommendation, att maten går bra att äta efter datumet och att sista förbrukningsdag är skarpare och varnar för att livsmedlet kan vara otjänligt. Samtidigt anger allt fler att de är noggranna med att inte äta mat vars bäst före-dag har passerat och huvudorsaken till noggrannheten är som tidigare, rädslan att bli sjuk. Det känns rimligt att

i alla fall befara att ökad noggrannhet med att inte äta något vars bäst före-dag passerat snarare ökar än minskar matsvinnet. Tvärt emot våra och många andras intentioner.

Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket har fått i uppdrag av regeringen att ta fram en handlingsplan för minskat matsvinn. Den handlingsplanen bör inkludera konsument- och beteendeforskning så att vi med större precision och effektivitet kan bidra till att minska matsvinnet i hushållen.

Kontakt:  
Anna Lilja  
anna.l@kfstockholm.se



# Innehåll

<b>Inledning</b> .....	<b>4</b>
<b>Bakgrund</b> .....	<b>4</b>
Konsumentföreningen Stockholm och matsvinnet .....	4
Syfte .....	4
Metod .....	4
Avgränsning .....	4
<b>Fem av tio vet skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag</b> .....	<b>5</b>
Sista förbrukningsdag handlar om säker mat medan bäst före-dag handlar om annat .....	5
<b>Allt fler är noggranna med att inte äta mat vars bäst före-dag har passerat</b> .....	<b>6</b>
Motsägelsefulla förändringar i konsumenternas attityder till hållbarhetsmärkning .....	6
<b>Oron att bli sjuk är den huvudsakliga orsaken till att inte äta mat vars bäst före-datum passerat</b> .....	<b>7</b>
Att man blir sjuk av mat med passerat datum är en myt allt fler går på .....	7
<b>Diskussion</b> .....	<b>8</b>
<b>Referenser</b> .....	<b>9</b>

# Inledning

## BAKGRUND

Globalt motsvarar matsvinnet ungefär en tredjedel av all mat som produceras i världen. Det leder till ett slöseri av både naturresurser och pengar och till onödiga utsläpp av exempelvis växthusgaser.

I Sverige slängs cirka 1,3 miljoner ton matavfall per år, det visar Naturvårdsverkets senaste mätning från 2014. Siffran inkluderar flytande mat som hålls ut via avloppet. Av den totala mängden matavfall kommer 941 000 ton från hushållen. Det motsvarar nästan 100 kg matavfall per person. Ungefär hälften, (45 kg per person), är matsvinn, det vill säga onödigt slängd mat.

## KONSUMENTFÖRENINGEN STOCKHOLM OCH MATSVINNET

Vi har sedan 2008 arbetat för minskat matsvinn i hela livsmedelskedjan och har sedan dess tagit fram ett antal rapporter med olika vinklar på temat. Vi har även tagit fram ett skolmaterial och ett spel för förskolor. Läs mer om vårt arbete för minskat matsvinn: [kfstockholm.se/matsvinn](http://kfstockholm.se/matsvinn).

## SYFTE

Syftet med undersökningen är att få kännedom om svenska folkets attityder till hållbarhetsmärkningar på livsmedel.

Resultatet ger oss en indikation om hur attityder och kunskap utvecklas över tid. Det ökar våra möjligheter att möta upp med relevanta kunskapshöjande åtgärder.

## METOD

Rapporten bygger på tre enkätfrågor som vi ställt till svenska folket under perioden 2009–2017. Nu senast (2017) var det marknadsundersökningsföretaget Novus som ansvarade för enkätförfarandet. Målgruppen var, precis som tidigare, den svenska allmänheten 18–79 år. De tre frågorna ställdes vid två olika tillfällen. Frågorna som är kopplade till noggrannheten med bäst före-dag ställdes 20–26 april (1014 intervjuer) och frågan om skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag ställdes 31 augusti–6 september (1028 intervjuer). Undersökningarna är genomförda via webbintervjuer i Novus slumpmässigt rekryterade och representativa Sverigepanel.

### FELMARGINALEN:

VID 1 000 INTERVJUER:

VID UTFALL 20/80: +/- 2,5%

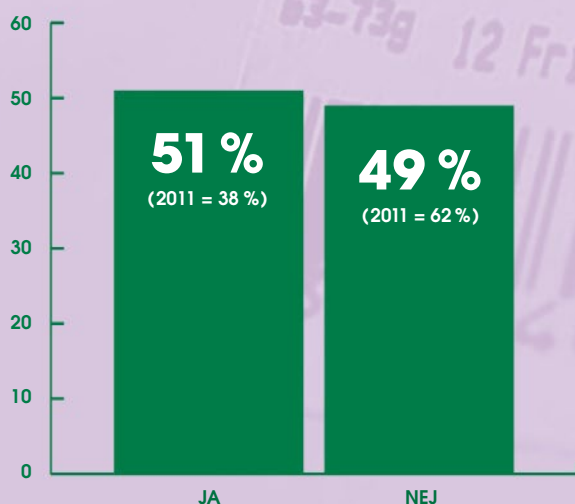
VID UTFALL 50/50: +/- 3,2%

## AVGRÄNSNING

Enkätfrågorna kan beskrivas som stickprov som ger oss en fingervisning om hur svenska folket tänker kring datummärkningar och hållbarhet på livsmedel. För att få en djupare förståelse krävs fler frågor och en djupare analys.

## Fem av tio vet skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag

**FRÅGA: MÅNGA LIVSMEDEL HAR EN HÅLLBARHETSMÄRKNING, DET KAN VARA "BÄST FÖRE-DAG" ELLER "SISTA FÖRBRUKNINGSDAG. VET DU VAD SOM SKILJER DESSA MÄRKNINGAR ÅT?**



### URVAL AV KORREKTA JA-SVAR:

*"Bäst före håller ett tag efter men sista förbrukningsdagen ska man inte passera."*

*"Mat/dryck med bäst före datum går bra att använda även efter detta datum om de smakar/luktar ok men sista förbrukningsdag är mer definitiv."*

*"Bäst före-dag" är lite töjbart, smaka och lukta gäller!*

*"Sista förbrukningsdag" bör man vara mera försiktig med. (Fast jag smakar och luktar även där)"*

Andelen personer som vet skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag har ökat från 38 procent till 51 procent mellan åren 2011 och 2017. De öppna svaren visar också att andelen personer som egna ord skrivit en korrekt beskrivning av skillnaden har ökat från cirka 70 till 98 procent.

BAS: Allmänheten (n=1028)

### SISTA FÖRBRUKNINGSDAG HANDLAR OM SÄKER MAT MEDAN BÄST FÖRE-DAG HANDLAR OM ANNAT

På svenska livsmedel finns två hållbarhetsmärknings, det är bäst före-dag och sista förbrukningsdag. De har båda med livsmedlets hållbarhet att göra men innebörden av de båda märkningarna skiljer sig åt ganska mycket. Bäst före-dagen är inte på något sätt kopplat till hur länge ett livsmedel är säkert att äta. Datumet indikerar snarare hur länge man kan förvänta sig att livsmedlet har samma kvalitet som när det förpackades. Det kan röra sig om färg, krispighet, tuggmotstånd och liknande. Men maten är oftast fullt ätbar ändå. Datumet gäller öppnad förpackning, men även en öppnad förpackning kan hålla efter bäst före-dagen. Avgörande faktorer kan till exempel vara hur livsmedlet förvarats. Hur kallt det är i kylskåpet och hur ofta livsmedlet stått framme i rumstemperatur spelar också roll. Det som avgör om ett livsmedel går att äta är människans sinnen. Ser det bra ut? Luktar det bra? Smakar det bra? Då är det bara att äta.

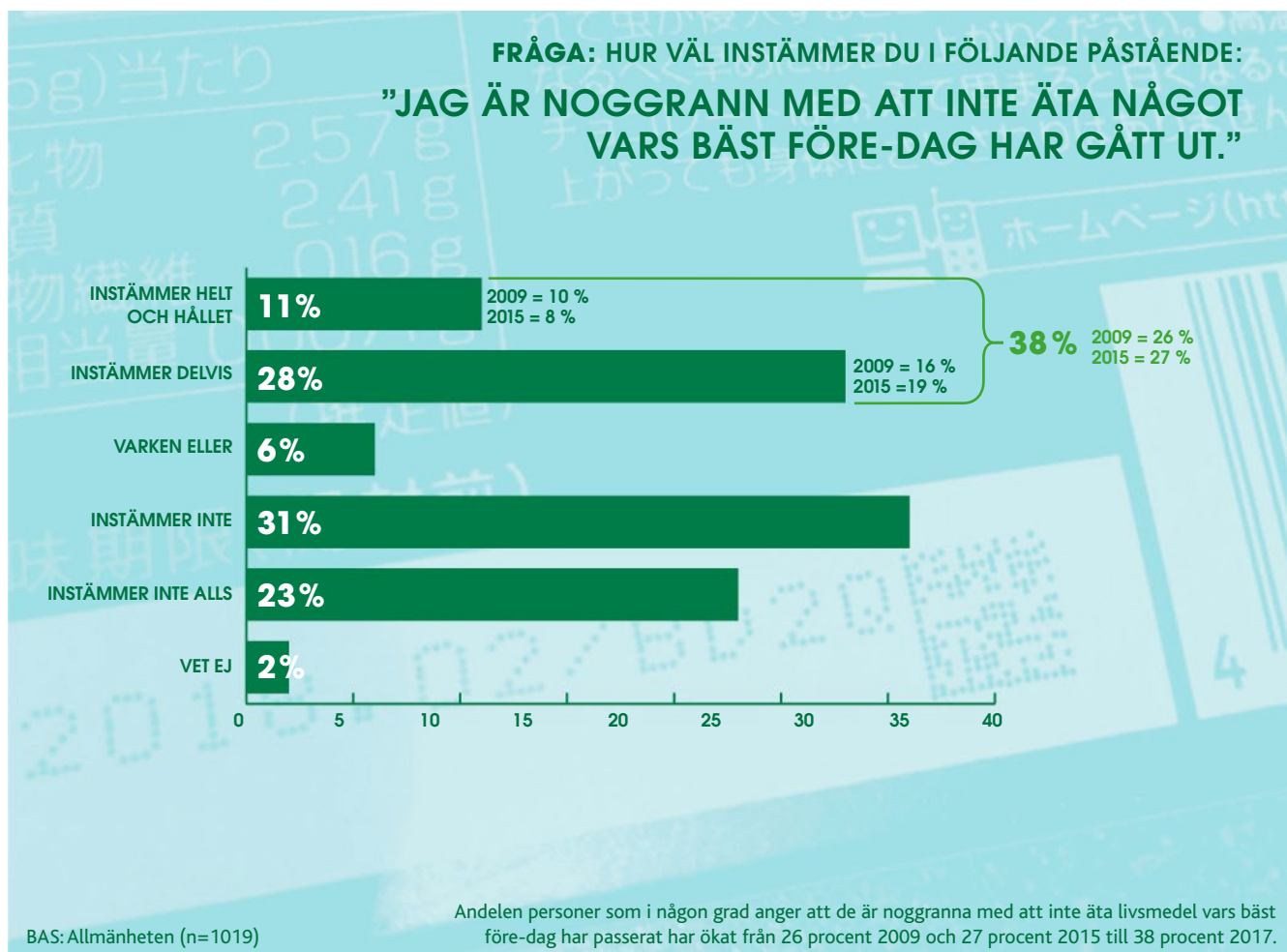
Märkningen sista förbrukningsdag handlar om hur länge ett livsmedel är säkert att äta. Märkningen finns på känsliga

livsmedel som köttfärs, färsk fisk och fågel, skaldjur och ibland på gravade och rökta produkter. De hälsoskadliga bakterier som eventuellt kan finnas i ett sånt här känsligt livsmedel dör i och för sig om det hettas upp till 70 grader. Men tillhör man en riskgrupp, det vill säga har dåligt immunförsvar, är gravid eller har hög ålder ska man inte chansa. Då ska livsmedel med passerad sista förbrukningsdag slängas.

**BÄST FÖRE-DAG** är en rekommendation från tillverkaren, det går ofta att äta livsmedlet flera dagar till om det har förvarats rätt.

**SISTA FÖRBRUKNINGSDAG** betyder att livsmedlet kan vara otjänligt när datumet passerat. Märkningen används på känsliga produkter som snabbt kan försämrats, t ex köttfärs, rå fågel och rå fisk.

## Allt fler är noggranna med att inte äta mat vars bäst före-dag har passerat



### MOTSÄGELSEFULLA FÖRÄNDRINGAR I KONSUMENTERNAS ATTITYDER TILL HÅLLBARHETSMÄRKNINGAR

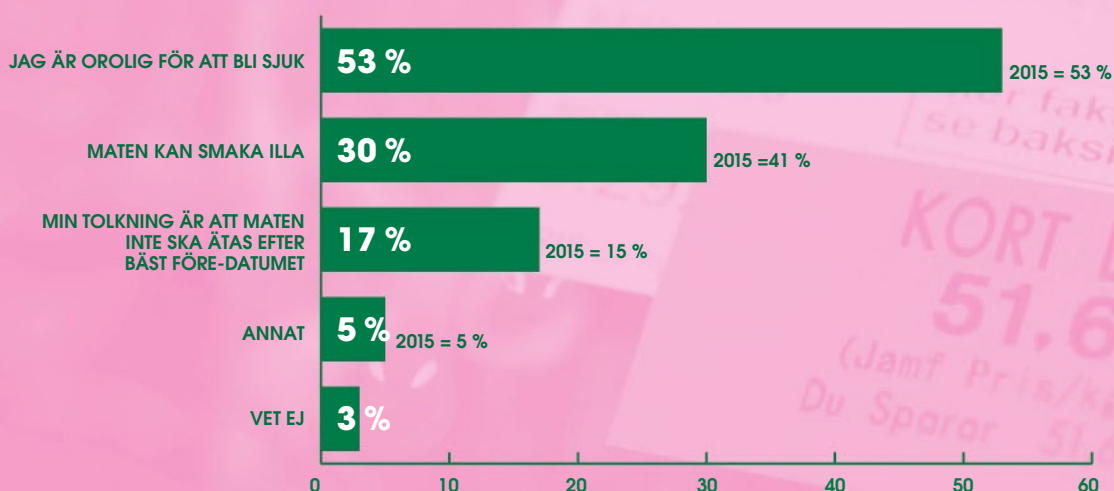
Diagrammet på sid 5 visar att kännedomen om våra båda hållbarhetsmärkningsgrupper har ökat. Fler vet skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag idag jämfört med 2011. Det är alltså fler som idag vet att bäst före-dagen inte på något sätt är kopplat till om ett livsmedel är säkert att äta. Ändå har andelen som i någon grad är noggranna med att inte äta något vars bäst före-dag passerat ökat från runt 27 procent till 38 procent på två år.

Livsmedelsverkets betydligt mer omfattande attitydundersökning som gjordes 2013 med en uppföljning 2015 visar samma motsägelsefulla utveckling. Resultatet visar ökad kunskap om hållbarhetsmärkningarna men också ökad oro för att äta något vars bäst före-datum passerat.



## Oron att bli sjuk är den huvudsakliga orsaken till att inte äta mat vars bäst före-datum passerat

### FRÅGA: VARFÖR ÄR DU NOGGRANN MED ATT INTE ÄTA NÅGOT VARS BÄST FÖRE-DATUM HAR GÅTT UT?



Av dem som svarat att de helt eller delvis instämmer med att de är noggranna med att inte äta mat vars bäst före-datum passerat (390 personer) anger 53 procent "oro att bli sjuk" som orsak. 2015 var andelen exakt samma (53 %). 30 procent befarar att maten kan smaka illa, motsvarande siffra 2015 var 41 procent.

BAS: Noggranna med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut (n=390)

### ATT MAN BLIR SJUK AV MAT MED PASSERAT DATUM ÄR EN MYT ALLT FLER GÅR PÅ.

Bäst före-dagen är inte på något sätt kopplat till hur länge ett livsmedel är säkert att äta. Datumet indikerar snarare hur länge man kan förvänta sig att livsmedlet har samma kvalitet som när det förpackades. Det kan röra sig om färg, krispighet, tuggmotstånd och liknande. Men maten är oftast fullt ätbar ändå. Det bästa sättet att avgöra om mat vars bäst före-dag har passerat går att äta är att titta, lukta och smaka. Man blir inte sjuk. Det värsta som kan hända är att det smakar illa i munnen och då kan man spotta ut. Att man skulle bli sjuk av mat vars bäst före-dag passerat är en missuppfattning och en djupt rotad myt.

## Diskussion

Vi har arbetat med matsvinnfrågan sedan 2008. Den övergripande målsättningen har varit och är fortfarande att matsvinnet ska minska i hela livsmedelskedjan. Under åren har vi gjort ett antal undersökningar där vi frågat svenska konsumenter om deras attityder till matsvinn. Vi ser våra enkätfrågor som stickprov. Resultaten ger oss indikationer om hur attityder och kunskap utvecklas över tid. Det ökar våra möjligheter att möta upp med relevanta kunskaphöjande åtgärder. För att få en djupare förståelse krävs fler frågor och en djupare analys.

Just denna enkät har gett oss en fingervisning om hur svenska konsumenter resonerar kring datummärkningar och hållbarhet på livsmedel. De frågor vi ställt ställde vi även 2015, 2011 och 2009, därför kan vi se hur kunskap och attityder utvecklats över tid.

Att sprida information och öka kunskapen i syfte att ändra beteende hos allmänheten är något som många av oss försöker oss på. I vår iver kanske vi glömmer att reflektera över vad den höjda kunskapen faktiskt leder till. Visst känns det rimligt att ökad kunskap ska leda till förnuftiga beslut? Men självklart är det inte.

Det märker vi när vi analyserar vår senaste undersökning. Mellan åren 2011 och 2017 tycks kunskapen om skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag ha ökat. Då, 2011, svarade fyra av tio att de visste skillnaden mellan de båda märkningarna. Nu, 2017, svarar hälften att de vet skillnaden, och i princip alla har nu med egna ord uppgett en korrekt beskrivning. Nämligen att bäst före-dag bara är en rekommendation, att maten går bra att äta efter datumet medan sista förbrukningsdag är skarpare och varnar för att livsmedlet kan vara otjänligt. Samtidigt har andelen respondenter som uppger att de är i någon grad "noggranna med att inte äta mat vars bäst före-dag har passerat" ökat från 26 till 38 procent under perioden 2009–2017. Huvudorsaken till noggrannheten är som tidigare, rädslan att bli sjuk. Visst ska man vara försiktig med att dra för långtgående slutsatser men det känns rimligt att i alla fall befara att ökad noggrannhet med att inte äta något vars bäst före-dag passerat snarare ökar än minskar matsvinnet. Tvärt emot våra och många andras intentioner. Den betydligt mer omfattande attitydundersökning som Livsmedelsverket gjorde 2013 och sedan följde upp 2015 visar på exakt samma motsägelsefulla förändringar i attityder och kunskap gällande matsvinn.

Varför är man mer noggrann med att inte äta mat vars bäst före-dag passerat trots att man vet att det går bra att äta maten? Det vet vi inte. För att få en djupare förståelse för hur svenska konsumenter resonerar kring detta krävs djupare analys.

I Storbritannien minskade hushållens matsvinn med 17 procent under perioden 2007–2015. Även om minskningen stannade av mot slutet av perioden har man slagit fast att de anpassade åtgärder som vidtogs mot vissa konsumentgrupper otvivelaktigt hade effekt, de grupperna minskade sitt matsvinn. Mot bakgrund av det har man i Storbritannien fortsatt att ingående studera stora konsumentgruppers faktiska beteenden kring matsvinn. Utöver det studeras också var och hur man som konsument tar till sig information. Utifrån resultatet bemöts sedan olika grupper med olika åtgärder och budskap. Så bör vi göra i Sverige också. Visst är det kostsamt med kommunikation och påverkansarbete men desto större anledning att göra rätt sak för rätt grupp på rätt plats.

Den handlingsplan för minskat matsvinn som Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket har fått i uppdrag av regeringen att ta fram bör inkludera konsument- och beteendeforskning så att vi med större precision och effektivitet kan bidra till att minska matsvinnet i hushållen.



# Referenser

## INLEDNING

Naturvårdsverket: Matavfall i Sverige. Uppkomst och behandling 2014, (2016),

<http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-8765-4.pdf?pid=18807>

Naturvårdsverket: Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015, (2015),

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matva-nor-halsa-miljo/miljo/matsvinn/slutrapport-matsvinn\\_160321.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matva-nor-halsa-miljo/miljo/matsvinn/slutrapport-matsvinn_160321.pdf)

## FEM AV TIO VET SKILLNADEN MELLAN BÄST FÖRE-DAG OCH SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

Livsmedelsverket: Vad betyder datummärknigen, (2017),

[www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

## ALLT FLER ÄR NOGGRANNA MED ATT INTE ÄTA NÅGOT VARS BÄST FÖRE-DATUM HAR PASSERAT

Livsmedelsverket: Kvantitativ undersökning om konsumenters kännedom, attityd och beteende kring matsvinn, (2015).

## DISKUSSION

Livsmedelsverket: Kvantitativ undersökning om konsumenters kännedom, attityd och beteende kring matsvinn, (2015).

Wrap, Household Food Waste in 2015, (2015),

[http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household\\_food\\_waste\\_in\\_the\\_UK\\_2015\\_Report.pdf](http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_waste_in_the_UK_2015_Report.pdf)

Wrap, Reducing the amount of food and drink that gets wasted in the home, (2017),

[http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Consumer\\_Food\\_Waste\\_Prevention\\_narrative\\_0.pdf](http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Consumer_Food_Waste_Prevention_narrative_0.pdf)

Foto: Fia Schütz, Helene Wikström, Kina Larsson