

Forbrukeres matadferd på kjøkkenet

Øydis Ueland, Therese Hagtvedt, Solveig Langsrud og Nina Veflen





Nofima er et næringsrettet forskningsinstitutt som driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien.

Nofima har om lag 350 ansatte.

Hovedkontoret er i Tromsø, og forskningsvirksomheten foregår på fem ulike steder: Ås, Stavanger, Bergen, Sunndalsøra og Tromsø

Hovedkontor Tromsø:

Muninbakken 9–13
Postboks 6122 Langnes
NO-9291 Tromsø

Ås:

Osloveien 1
Postboks 210
NO-1433 ÅS

Stavanger:

Måltidets hus, Richard Johnsgate 4
Postboks 8034
NO-4068 Stavanger

Bergen:

Kjerreidviken 16
Postboks 1425 Oasen
NO-5844 Bergen

Sunnalsøra:

Sjølseng
NO-6600 Sunndalsøra

Alta:

Kunnskapsparken, Markedsgata 3
NO-9510 Alta

Felles kontaktinformasjon:

Tlf: 02140
E-post: post@nofima.no
Internett: www.nofima.no

Foretaksnr.:

NO 989 278 835 MVA

Rapport

<p><i>Tittel:</i> Forbrukeres matadferd på kjøkkenet</p>	<p>ISBN: 978-82-8296-513-2 (trykt) ISBN: 978-82-8296-514-9 (pdf) ISSN 1890-579X</p>
<p><i>Title:</i> Consumers' food behaviour in the kitchen</p>	<p><i>Rapportnr.:</i> 17/2017</p>
<p><i>Forfatter:</i> Øydis Ueland, Therese Hagtvedt, Solveig Langsrud og Nina Veflen</p>	<p><i>Tilgjengelighet:</i> Åpen</p>
<p><i>Avdeling:</i> Sensorikk, forbruker og innovasjon/Trygg og holdbar mat</p>	<p><i>Dato:</i> 31. august 2017</p>
<p><i>Oppdragsgiver:</i> Norges forskningsråd/FFL</p>	<p><i>Ant. sider og vedlegg:</i> 59 + 15</p>
<p><i>Stikkord:</i> Forbrukeradferd, risikoadferd, mathåndtering Consumer behaviour, risk behaviour, food handling</p>	<p><i>Oppdragsgivers ref.:</i> 233738</p> <p><i>Prosjektnr.:</i> 10834/201302/201704</p>
<p><i>Sammendrag/anbefalinger:</i></p> <p>En nettbasert survey med et representativt utvalg forbrukere (n=1220), ble gjennomført for å kartlegge håndtering på kjøkkenet av mat som kan være potensielt sykdomsfremmende. Håndtering av kylling, rått kjøtt og hamburgere ble studert. 43 % var sikker på at maten de lager var helt trygg. Hele 93 % mente at mat som kan være farlig å spise etter holdbarhetsdato skulle merkes «siste forbruksdag». 3 % av utvalget oppga å være vegetarianere. Over 2/3 (68 %) vasker alltid hendene før de lager mat, 26 % gjør det nesten alltid. 1/3 var nokså eller helt enig i at biften var best når den var gjennomstekt, mens 73 % mente det samme om hamburgerer, og hele 96 % mente det om kylling. Imidlertid var 19 % uenig i at hamburgeren skulle være gjennomstekt. Økologisk, ferskvare, hjemmelaget og norsk mat ble oppfattet som tryggere enn hhv. konvensjonell, industripakket, industriprodusert og utenlands mat. Kunnskap om kjernetemperatur er mangelfull. Etter kyllingskandalen om antibiotikaresistente bakterier, er det 40-50 % som sier de er blitt nøyere med kjøling og renhold. Flere sa de kuttet ut en stund, spiser mindre, har byttet merke eller gått over til økologisk kylling.</p> <p>Det er behov for å gjenta og gi mer kunnskap om riktig håndtering av risikoprodukter på kjøkkenet.</p>	
<p><i>English summary/recommendation:</i></p> <p>A web-survey among Norwegian consumers (n=1220) was conducted to identify potentially risky food handling practices in the kitchen. 94 % always or almost always wash their hands before cooking. 73 % agreed that hamburgers should be cooked through, while 19 % disagreed. Organic, fresh packed, homemade and Norwegian foods were perceived to be safer than conventional, industry packed, - produced or foreign foods respectively. Knowledge about core temperatures in cooked foods were lacking. Following a food scare with chicken and antibiotic resistant bacteria, more consumers were careful with chicken handling procedures. Some said they had reduced consumption or changed brands.</p> <p>It is recommended to repeat and provide more knowledge on safe food handling.</p>	

1	Oppsummering	1
1.1	Utvalg.....	1
1.2	Generelt om mat og merking	1
1.2.1	Matmerking:	1
1.3	Spisemønster og matadferd	2
1.3.1	Utsagn.....	2
1.3.2	Utsagn – toveis	2
1.4	Spørsmål om kylling n=592, delt utvalg	4
1.4.1	Renslighet ved tilberedning av rå kylling.....	4
1.4.2	Tilberedning av kylling.....	5
1.5	Spørsmål om storfekjøtt n=591, delt utvalg.....	5
1.5.1	Renslighet ved tilberedning av rått kjøtt.....	6
1.5.2	Tilberedning av hamburger	6
1.6	Mediesak om kylling.....	6
1.6.1	Utvalg, n=890.....	7
1.6.2	Utsagn om hvorfor det er mindre antibiotikaresistente bakterier i kylling	7
1.7	Avslutning	7
2	Bakgrunn	8
3	Gjennomføring.....	9
4	Resultater	10
4.1	Del 1: Først har vi noen spørsmål om deg og husholdningen din	10
4.2	Del 2: Nå kommer noen spørsmål om merking av mat.....	12
4.3	Del 3: Nå kommer noen spørsmål om tilberedning av mat.	14
4.4	Del 4A: Nå har vi noen spørsmål om kylling. Halvparten av respondentene får dette (- veg)	28
4.5	Del 4B: Nå har vi noen spørsmål om rødt kjøtt (storfe, svin, lam). Halvparten av respondentene får dette (- veg)	40
4.6	Del 5: For en tid tilbake var det er stor mediesak om antibiotikaresistens og kylling.	53

Vedlegg (15 sider)

1 Oppsummering

Survey desember 2016

Denne surveyen er en oppfølging av en undersøkelse foretatt i 2009. Rapporten viser bare prosentvise svar, og det er ikke gjort øvrige vurderinger av resultatene.

1.1 Utvalg

Totalt 1220 besvarte skjema, derav 51 % (625) kvinner og 49 % (595) menn.

Ca 50 % var over 50 år, ellers en nokså jevn fordeling på de yngre aldersgruppene.

Over halvparten sier de er hovedansvarlig for både innkjøp (57 %) og matlaging (54 %).

1.2 Generelt om mat og merking

82 % lager varm mat på kjøkkenet 5-7 dager i uken.

43 % var sikker på at maten var helt trygg (at man ikke ble syk av den) (score 7). Dette var økt til 48 % ved undersøkelsens slutt. Bare 2 % var usikker på om maten de laget hjemme var trygg (score 1-3). Ved undersøkelsens slutt var dette redusert til 1 %. Forskjellen er liten og spørsmålsformuleringen kan være årsaken til dette.

De fleste leser tilberedningstips på ferske kjøttvarer av og til (normalfordelt 1-7), mens 77 % sjekker alltid eller nesten alltid (score 6-7) holdbarhetsdato på kjølevarer som pålegg og kjøttvarer. Motsatt sier 20 % at de sjekker holdbarhetsdato på tørrvarer eller hermetikk.

Flere strategier brukes for å sjekke holdbarheten på ferske kjølevarer som er gått ut på dato:

- 76 % lukter på den
- 51 % ser på den
- 31 % smaker på den
- 26 % bruker den hvis det ikke har gått for lang tid
- 24 % varmebehandler den
- 18 % kaster den

1.2.1 Matmerking:

82 % svarte riktig at mat som kan være spiselig, men har fått forringet kvalitet merkes «Best før», 5 % mente «Siste forbruksdag» var riktig. 12 % mente begge deler kunne brukes.

Hele 93 % mente at mat som kan være farlig å spise etter holdbarhetsdato skulle merkes «siste forbruksdag», mens 3 % synes «best før» passet bra, og 3 % mente begge deler kunne brukes.

3 % (n=36) oppga å være vegetarianere. 8 menn og 28 kvinner ($p < 0.001$).

22 % oppga matallergi eller -intoleranse i husholdningen. Mye gluten, laktose, nøtter og skalldyr.

1.3 Spisemønster og matadferd

Både kylling, svin og storfekjøtt spises oftest og like mye fordelt på 2-3 gnger i måneden og 1-2 gnger i uken. Storfekjøtt litt oftere enn de andre to. 1/3 spiser aldri vegetarmat, og noen flere (35 %) spiser det noen ganger i året. Bare 1 % (12) oppgir å spise det hver dag, ytterligere 9 sier de spiser det 5-6 dager i uken. (Ikke besvart av vegetarianere n=36).

2/3 vasker alltid eller nesten alltid salat (79 % score 5-7), mens bare 18 % forveller sukkerter/spirer like ofte (1/3 score 5-7). 64 % varmebehandler sjelden eller aldri frosne, rå bær (score 1-3), mens drøyt 5 % gjør det alltid eller nesten alltid (score 6-7). (Besvart av alle)

Over 2/3 (68 %) vasker alltid (score 7) hendene før de lager mat, 26 % gjør det nesten alltid (score 5-6). 95 % vasker alltid eller nesten (score 6-7) alltid hendene etter å ha vært på do, og 87 % lager aldri eller nesten aldri (score 1-2) mat hvis de har omgangssyke eller diare. (Besvart av alle)

1.3.1 Utsagn

(Ikke besvart av veg. eller de som oppga ikke å spise hhv kylling eller storfekjøtt der relevant. Ca 7 % missing.)

Smaker best: 1/3 var nokså eller helt enig (score 5-7) i at biffen var best når den var gjennomstekt. 56 % mente det samme om lammestek, mens 73 % mente det samme om hamburger (score 5-7), og hele 96 % mente det om kylling. Imidlertid var 19 % uenig (score 1-3) i at hamburgeren skulle være gjennomstekt.

Det er nok knyttet noe mer usikkerhet rundt narasinfri kylling, 32 % hadde ikke noen formening (score 4), mens 44 % ønsket det helt eller delvis (score 6-7).

1.3.2 Utsagn – toveis

(Besvart av alle)

Halvparten fikk utsagnene om hva som var tryggest snudd. Svarfordelingen antyder at spørsmålsstillingen har betydningen for fordelingen i svarene.

Økologisk vs konvensjonell mat

Flere (26 %) mente økologisk var helt eller delvis tryggere (score 5-7) enn at konvensjonell mat er tryggere (16 %).

Økologisk vs konvensjonell	Alder						
Prosent	Alle	Kvinner	Menn	< 30	30-39	40-49	>50
Økologisk tryggest (score 5-7 spm 29a)	26	31	23	34	33	28	26
Konvensjonell tryggest (score 5-7 spm 29b)	16	11	21	21	7	18	17

Ferskvaredisk vs industripakket

Litt flere (23 %) mente at mat fra ferskvaredisk var tryggere (score 5-7) enn at industrimat var tryggere (20 %).

Ferskvaredisk vs industripakket	Alder						
	Alle	Kvinner	Menn	<30	30-39	40-49	>50
Prosent							
Ferskvare tryggest (score 5-7 spm 29a)	23	20	25	22	21	21	23
Industripakket tryggest (score 5-7 spm 29b)	20	17	24	20	23	25	17

Hjemmelaget vs ferdigmat

2/3 mente hjemmelaget mat var tryggere (score 5-7) mot 4 % som mente at ferdigmat var tryggest. Hhv 5 % og 55 % var helt uenig (score 1) i utsagnene.

Hjemmelaget vs ferdigmat	Alder						
	Alle	Kvinner	Menn	< 30	30-39	40-49	>50
Prosent							
Hjemmelaget tryggest (score 5-7 spm 29a)	66	69	64	68	62	62	70
Ferdigmat tryggest (score 5-7 spm 29b)	4	3	5	12	4	4	2

Norsk mat vs utenlandsk

55 % mente norsk mat var tryggere (score 5-7) mot 4 % som mente utenlandsk mat var tryggest. Hhv 7 % og 40 % var helt uenig (score 1) i utsagnene.

Norsk vs utenlandsk	Alder						
	Alle	Kvinner	Menn	<30	30-39	40-49	>50
Prosent							
Norsk tryggest (score 5-7 spm 29a)	55	53	57	48	58	55	56
Utenlandsk tryggest (score 5-7 spm 29b)	4	3	4	6	0	4	4

Farlige bakterier på kylling vs storfé

Hele 78 % mente det oftere (score 5-7) var farlige bakterier på kyllingkjøtt, mot 5 % som mente det oftere var farlige bakterier på storfekjøtt. Hhv 1 % og 40 % var helt uenig (score 1) i utsagnene.

Kylling vs storfe	Alder						
	Alle	Kvinner	Menn	<30	30-39	40-49	>50
Prosent							
Kylling farligst (score 5-7 spm 29a)	78	76	79	68	80	75	75
Storfe farligst (score 5-7 spm 29b)	5	5	5	6	3	5	5

1.4 Spørsmål om kylling n=592, delt utvalg

(Minus vegetarianere.)

Økologisk vs konvensjonell kylling

30 % mente økologisk var tryggere (score 5-7) enn konvensjonell, mens 17 % var helt uenig (score 1). 17 % mente konvensjonell kylling var tryggere (score 5-7) enn økologisk, mens 12 % var helt uenig (score 1). Ordlyden ser ut til å ha betydning for svarene. Besvarelsene var ikke normalfordelt, der spørsmålet om økologisk kylling fikk større utslag på ytterverdiene.

Økologisk vs konvensjonell	Alder						
	Alle	Kvinner	Menn	<30	30-39	40-49	>50
Prosent							
Økologisk tryggest (score 5-7 spm 29a)	30	32	28	31	19	26	34
Konvensjonell tryggest (score 5-7 spm 29b)	17	21	13	19	21	12	18

Norsk kylling vs utenlandsk kylling

75 % mener norsk kylling er tryggere (score 5-7), mens 3 % er helt uenig (score 1). Omvendt mener bare 3 % at utenlandsk er tryggere (score 5-7) enn norsk, og 38 % er helt uenig i dette (score 1). Her kan det se ut som om besvarelsene er nesten perfekt snudd basert på spørsmålsstillingen.

Norsk vs utenlandsk	Alder						
	Alle	Kvinner	Menn	<30	30-39	40-49	>50
Prosent							
Norsk tryggest (score 5-7 spm 29a)	75	77	72	70	69	80	76
Utenlandsk tryggest (score 5-7 spm 29b)	3	4	1	3	4	2	2

Jamfør spørsmål til alle (se over) om når kyllingen smaker best, så bekreftes dette i utvalget ved at 94 % svarer at de foretrekker at kyllingen er gjennomstekt (score 5-7).

Flertallet, 51 % har ingen problemer med å ta på rå kylling (score 1-2), mens 13 % er helt enig (score 7) i at dette er ekkelt. I tillegg synes 17 % at det er ganske ekkelt (score 5-6).

De aller fleste lager retter basert på rå kylling 2-3 ganger/mnd (33 %) eller 1-2 gngr /uke (35 %). Dette er helt i tråd med hvor ofte hele utvalget oppgir å spise kylling (37 % for begge). Det kan også tyde på at folk i liten grad kjøper og spiser ferdig varmebehandlet kylling.

1.4.1 Renslighet ved tilberedning av rå kylling

(Minus vegetarianere og 33 som spiste kylling sjeldnere eller aldri.)

Håndvask etter å ha tatt i rå kylling, 93 % (score 5-7).

Bruker aldri kniven som den er til andre ting, 93 % (score 1-3), men vasker den. 48 % sier de bytter til en annen kniv (score 7), men her var det noe forvirring synlig i kommentarene, fordi det avhenger av hva man skal gjøre etterpå. Flere beskriver hvordan de vasker kniven. De aller fleste bruker varmt vann (85 %), såpe (76 %) oppvaskkost (69 %), oppvaskmaskin (48 %). Noen tørker av på klut (18 %). (På spørsmål om hvordan man vasker var 13 tatt ut som aldri vasket.

De fleste bruker plastfjøl, 79 % (score 5-7), mens 24 % oppgir å bruke trefjøl (score 5-7). 54 % bruker aldri trefjøl (score 1). Fjølene rengjøres med varmt vann (87 %), såpe (82 %), oppvaskkost (77 %), oppvaskmaskin (60 %), tørkepapir (15 %) eller klut (7 %). Her ble kun de som oppga å bruke skjærebrett spurt.

Skitten kjøkkenkran rengjøres ved bruk av tørkepapir (41 %), kjøkkenklut (41 %), begge deler (37 %) eller engangsklut (33 %). Det er også én som bruker oppvaskmaskin! Både Zalo og klorin nevnes.

Håndhygiene er ganske god. 89 % vasket hendene etter å ha håndtert rå kylling, mens 8 % er usikker. 93 % vasket med såpe og varmt vann. 2 stykker oppga å bruke engangshansker.

1.4.2 Tilberedning av kylling

Steketiden brukes som mål på hvor lenge kyllingen skal stå av 41 %. 38 % ser på fargen på overflaten, 84 % skjærer opp kyllingen og ser på fargen, 23 % sjekker om det kommer blodsft ut av kyllingen, mens bare 12 % bruker steketermometer. Én spør kona. Bare 15 % vet hva kjernetemperaturen bør være. De fleste oppgir rundt 70 grader som kjernetemperatur.

1.5 Spørsmål om storfekjøtt n=591, delt utvalg.

(Minus vegetarianere.)

Økologisk vs konvensjonelt kjøtt

22 % mente økologisk var tryggere (score 5-7) enn konvensjonelt kjøtt, mens 18 % var helt uenig (score 1). 13 % mente konvensjonelt kjøtt var tryggere (score 5-7) enn økologisk, mens 16 % var helt uenig (score 1). Ordlyden ser ut til å ha betydning for svarene. Besvarelsene var ikke helt normalfordelt, med et tyngdepunkt mot at forbrukerne var mer uenige enn enige i begge utsagnene. Det kan kanskje se ut som om folk opplever det tryggere når kyllingen er økologisk enn annen type kjøtt. Kanskje er det mindre viktig, ikke nylige matskandaler, for annet kjøtt?

Norsk kjøtt vs utenlandsk kjøtt

65 % mener norsk kylling er tryggere (score 5-7), mens 6 % er helt uenig (score 1). Omvendt mener bare 3 % at utenlandsk er tryggere (score 5-7) enn norsk, og 36 % er helt uenig i dette (score 1). Her kan det se ut som om besvarelsene er nesten perfekt snudd basert på spørsmålsstillingen. Norskhet trumfer kjøttslag, og er foretrukket både for kylling og annet kjøtt.

Jamfør spørsmål til alle (se over) om når biffen smaker best, så bekreftes dette i utvalget ved at 37 % svarer at de foretrekker at biffen er nokså eller helt gjennomstekt (score 5-7). Tilsvarende svarte 72 % det samme for hamburger (score 5-7), mens 19 % var delvis eller helt uenig (score 1-3) i at hamburgeren skulle være gjennomstekt.

Flertallet, 67 % har ingen problemer med å ta på rått kjøtt (score 1-2). Dette er betydelig flere enn for kylling. Mens kun 7 % er helt enig (score 7) i at dette er ekkelt. I tillegg synes 9 % at det er ganske ekkelt (score 5-6). Det er tydelig at rått kjøtt er mer akseptabelt å ta på enn rå kylling. Dette har vi ikke spurt om, men det kan henge sammen med både kunnskapen om at kyllingen skal være gjennomstekt og frykt for hva som kan skje når den ikke er det, og sensorisk ved at rå kylling ofte ikke lukter godt.

I utvalget fremkommer at de aller fleste oftest lager retter basert på rått kjøtt (29 %) 3-4 gngr/uke og 37 % 1-2 gngr /uke. Dette er oftere enn det som oppgis for hele utvalget, men forskjellen kan bero på spørsmålsstillingen, i tillegg til at folk er notorisk dårlige til huske hva de spiser.

1.5.1 Renslighet ved tilberedning av rått kjøtt

(Minus vegetarianere og 21 som spiser kjøtt sjeldnere eller aldri.)

Håndvask etter å ha tatt i rått kjøtt, 92 % (score 5-7).

Bruker aldri kniven som den er til andre ting, 91 % (score 1-3), men 89 % vasker den (score 5-7). 44 % sier de bytter til en annen kniv (score 7), men her var det irritasjon i kommentarene, fordi de ikke kom videre før de hadde svart på annet. Flere beskriver hvordan de vasker kniven. De aller fleste bruker varmt vann (82 %), såpe (66 %) oppvaskkost (60 %), oppvaskmaskin (35 %). Noen tørker av på klut (18 %). På spørsmål om hvordan man vasker var 12 tatt ut som aldri vasket.

De fleste bruker plastfjøl, 74 % (score 5-7), mens 34 % oppgir å bruke trefjøl (score 5-7). 37 % bruker aldri trefjøl (score 1). Fjølene rengjøres med varmt vann (80 %), såpe (69 %), oppvaskkost (69 %), oppvaskmaskin (55 %), tørkepapir (14 %) eller klut (5 %). Er de ivrigere til å vaske fjølene når de har laget kylling? Her ble også kun de som oppga å bruke skjærebrett spurt.

Skitten kjøkkenkran rengjøres ved bruk av tørkepapir (34 %), kjøkkenklut (34 %), begge deler (34 %) eller engangsklut (19 %). Det er også to som bruker oppvaskmaskin! Både Zalo og klorin nevnes. Mange kaster kluten etter bruk.

Håndhygienen er ganske god. 88 % vasket hendene etter å ha håndtert rått kjøtt, mens 8 % er usikker. 87 % vasket med såpe og varmt vann, 20 % skylte i varmt vann, og 11 % tørket på tørkepapir. 2 stykker oppga å bruke engangshansker.

1.5.2 Tilberedning av hamburger

(Minus vegetarianere og 21 som spiser kjøtt sjeldnere eller aldri.)

25 % laget sjelden hamburgere, mens 31 % laget hamburgere 3-11 gngr/år. 6 % laget hamburgere minst én gang i uken, 36 % 1-3 gngr i mnd.

På spørsmål om hvordan man vurderer at hamburgeren er ferdig stekt svarte 42 % at de skar gjennom, 38 % når det ikke kom rød blodsaff, 35 % så på fargen på overflaten, mens 30 % brukte steketiden som mål. Noen oppgir at de kjenner på den. (Kun de som laget hamburgere oftere enn 3 gngr i året n=418).

Hele 80 % hadde hørt om kjernetemperatur, men bare 14 % visste hva den burde være.

Alle i utvalget som fikk spørsmål om kjøtt svarte på om de smakte på rå kjøttdeig under steking. 68 % smakte aldri på rå kjøttdeig, mens 10 % gjorde det ofte eller alltid (score 5-7).

1.6 Mediesak om kylling

(Alle respondenter n=1220.)

59 % sa at de husket saken, mens 14 % sa de husket saken godt.

1.6.1 Utvalg, n=890

Av de som husket saken (890 respondenter minus vegetarianere som husket saken, n=866), hadde det ikke ført til endring hos 43 % av respondentene (score 4), mens 15 % hadde økt kyllingforbruket (score 5-7). 20 % hadde redusert inntaket betydelig (score 1), mens 22 % hadde redusert forbruket noe (score 2-3). Fordelingen på hvor stor glede de hadde av kylling var omtrent lik. De som husket saken godt spiste signifikant mindre kylling, og hadde mindre glede av kylling i etterkant ($p < 0,001$).

36 % oppga å ha mindre tillit til norsk kylling (score 1-3), 38 % hadde ikke endret syn på norsk kylling, mens 25 % hadde mer tillit til norsk kylling. Når det gjelder tilliten til utenlandsk kylling var denne enda lavere, 51 % hadde lavere tillit (score 1-3), 31 % hadde ikke endret tilliten, mens 17 % hadde økt tillit. Her var det ingen forskjell mellom de som husket saken godt og de som bare husket den.

Saken hadde også ført til noe endring i håndtering av kylling. 43 % sa de var blitt mer nøye med kjøling, 38 % hadde ikke endret praksis (score 4), mens 19 % krysset for at de var mindre nøye med kjøling (score 1-3). Det samme gjelder for håndvask, der 20 % ikke tar det så nøye (score 1-3), 25 % ikke endrer praksis, mens 54 % er blitt nøyere (score 5-7). Samme mønster ses også for om de er mindre nøye med renhold av utstyr og kontroll av steketemperatur. Ingen signifikant forskjell mellom de som husket saken godt og engasjerte seg, og de som bare husket den.

20 % oppga å ha endret hva slags kyllingprodukter de spiste (n=172). Av disse svarte 57 % at de spiste mindre rå kyllingprodukter (score 1-3), 17 % hadde ikke endret dette (score 4), mens 25 % spiste mer (score 5-7). Videre oppga 47 % at de hadde gått over til å spise mer økologisk kylling (score 1-3), 27 % hadde ikke endret (score 4), mens 26 % spiste mindre økologisk (score 5-7). Etter denne saken sa også 49 % at de kjøpte dyrere kyllingprodukter (score 5-7), 17 % hadde ikke endret praksis, mens 34 % kjøpte billigere kyllingprodukter (score 1-3). Svært mange kommenterte at de hadde både stoppet å kjøpe, og utsatt å kjøpe en stund. De valgte andre merker som virket lokale, og de kjøpte narasinfri kylling. Det kan se ut som om bare det å bytte merke, eller type kyllingprodukt var god nok strategi.

1.6.2 Utsagn om hvorfor det er mindre antibiotikaresistente bakterier i kylling

(Alle som husket saken, n=890).

Hele 57 % mener det er fordi man har sluttet med narasin i fôret, 44 % sier det er fordi man har sluttet med antibiotika i fôret. 15 % mener det er pga at man har sluttet å behandle kylling med antibiotika. 22 % mener det er fordi man har sluttet å importere kylling med antibiotikaresistente bakterier, mens 3 % tror det er fordi man har sluttet å importere kyllinger til Norge. 24 % tror industrien er blitt bedre på hygiene.

1.7 Avslutning

48 % mener maten man spiser hjemme er svært trygg (score 7). Kun 1 % mener den er mindre trygg (score 1-3). Forskjeller i spørsmålsformuleringen kan være utslagsgivende for den lille forskjellen vi ser:

Sp6: Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den).

p 57: Etter din mening, hvor trygg er maten du spiser hjemme.

2 Bakgrunn

I 2009 ble det gjennomført en spørreundersøkelse om norske forbrukeres matadferd på kjøkkenet. Undersøkelsen var en del av et større forskningsprosjekt «Improving food safety in the domestic environment» finansiert av Norges forskningsråd. Undersøkelsen hadde spesiell fokus på forbrukeres kunnskap om og håndtering av matvarer med høyere risiko for matforgiftning, Jacobsen og Lavik 2011¹. Resultatene fra denne undersøkelsen er publisert i Røssvoll et al. 2012², Røssvoll et al. 2013³.

Sammen med et oppfølgingsprosjekt «Food scares: consumer perception, risk communication and crisis management» 2014-2017 finansiert av NFR, og det strategiske programmet «Food safety, quality and health benefits» finansiert av FFL, ble det tatt et initiativ til å følge opp den første surveyen. I den nye undersøkelsen ble det lagt spesiell vekt på oppfatning og adferd knyttet til kylling, ettersom en større matkrise som involverte kylling var hovedtema for Food scares-prosjektet. Therese Hagtvedt, Solveig Langsrud, Nina Veflen og Øydis Ueland er ansvarlige for undersøkelsen.

¹ Jacobsen, E. og Lavik, R. 2011. Kjøkkenpraksiser og mat hygiene – litteraturgjennomgang og websurvey. SIFO. Fagrapport 3-2011. ISBN 978-82-7063-435-4. ISSN 1502-6760.

² Røssvoll E.H., Ueland Ø., Hagtvedt T., Jacobsen E., Lavik R., Langsrud S. 2012. Application of HACCP and Risk-Based Grading To Consumer Food Safety Surveys. *Journal of Food Protection*;75(9):1673-1690 . doi:10.4315/0362-028X.JFP-11-545.

³ Røssvoll, E.H., Lavik, R., Ueland, Ø., Jacobsen, E., Hagtvedt, T., Langsrud, S. 2013. Food Safety Practices among Norwegian Consumers. *Journal of Food Protection*. 76(11), 1939-1947. doi:10.4315/0362-028X.JFP-12-269.

3 Gjennomføring

Denne undersøkelsen ble gjennomført av Norstat i desember 2016. Utvalget var et representativt utvalg fra hele landet, med lik representativitet av menn og kvinner, aldersfordeling og fordeling på by/land.

	Alder									
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Total	
1220	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Mann	88	43 %	96	51 %	290	48 %	290	48 %	595	49 %
Kvinne	115	57 %	94	49 %	108	47 %	308	52 %	625	51 %
	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	1220	100 %

N	1220	Alder				Kjønn		Total	
		Under 30 år 203	30-39 år 190	40-49 år 229	50-99 år 598	Mann 595	Kvinne 625	N	Kol %
Landsdel:	Nord-Norge	8 %	6 %	9 %	11 %	9 %	9 %	112	9 %
	Midt-Norge	14 %	13 %	14 %	15 %	15 %	14 %	173	14 %
	Vestlandet	24 %	23 %	21 %	19 %	21 %	20 %	252	21 %
	Østlandet	30 %	34 %	36 %	36 %	34 %	36 %	426	35 %
	Sørlandet inkludert Telemark	7 %	7 %	8 %	10 %	9 %	8 %	105	9 %
	Oslo	17 %	16 %	12 %	10 %	12 %	13 %	152	12 %
		17 %	16 %	19 %	49 %	49 %	51 %	1220	100 %

Spørreskjemaet tok utgangspunkt i skjemaet fra 2009, men ble tilpasset problemstillingen knyttet til fokuset på kylling. Spørreskjemaet ligger som vedlegg til rapporten.

4 Resultater

4.1 Del 1: Først har vi noen spørsmål om deg og husholdningen din

Sp 1: Hvem deler du husholdning med (flere kryss mulig)

1220	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Ektefelle/Samboer/partner	84	41 %	140	74 %	155	68 %	417	70 %	420	71 %	376	60 %
Foreldre/Svigerforeldre	44	22 %	2	1 %	2	1 %	3	1 %	21	3 %	30	3 %
Venn/studiekamerat	27	13 %	1	1 %	2	1 %	1	0 %	15	4 %	16	5 %
Barn/Ungdom	26	13 %	86	45 %	128	56 %	85	14 %	149	25 %	176	28 %
Andre	16	8 %	4	2 %	6	3 %	9	2 %	23	4 %	12	2 %
Ingen	42	21 %	34	18 %	42	18 %	146	24 %	107	18 %	157	25 %

Sp 2: Hvor mange er det i husholdningen inkludert deg selv (flere kryss mulig)

Total N	1220	Under 30 år	30-39 år	40-49 år	50-99 år	Mann	Kvinne
		N	N	N	N	N	N
Antall personer over 18 år:	0	2	1	4	1	3	5
	1	2	11	22	8	17	26
	2	12	70	74	31	94	93
	3	6	4	24	37	28	43
	4	4	0	4	7	6	9
	5	0	0	0	1	1	0
Antall personer under 6 år:	0	11	29	95	83	92	126
	1	13	42	26	2	47	36
	2	2	15	6	0	9	14
	3	0	0	1	0	1	0
Antall personer 6-18: (Hvor mange er det i husholdningen inkludert deg selv)	0	14	37	28	46	52	73
	1	6	20	44	29	45	54
	2	4	19	40	10	39	34
	3	2	9	15	0	12	14
	4	0	0	1	0	0	1
	5	0	1	0	0	1	0

Sp 3: Hvem er hovedansvarlig for innkjøp av matvarer

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Oftest meg selv	98	48 %	105	55 %	142	62 %	345	58 %	250	42 %	440	70 %	690	57 %
Oftest en annen	40	20 %	18	9 %	33	14 %	83	14 %	128	22 %	46	7 %	174	14 %
Vi deler likt	65	32 %	67	35 %	54	24 %	170	28 %	217	36 %	139	22 %	356	29 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 4: Hvem i husholdningen er hovedansvarlig for matlaging i ukedagene

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Oftest meg selv	98	48 %	95	50 %	135	59 %	335	56 %	227	38 %	436	70 %	663	54 %
Oftest et annet familiemedlem	45	22 %	40	21 %	44	19 %	147	25 %	217	36 %	59	9 %	276	23 %
Vi deler ganske likt	60	30 %	55	29 %	50	22 %	116	19 %	151	25 %	130	21 %	281	23 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 5: Hvor ofte forekommer tillaging av varmmat/middag på kjøkkenet:

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Hver dag	87	43 %	81	43 %	115	50 %	338	57 %	292	49 %	329	53 %	621	51 %
5-6 ganger i uka	73	36 %	63	33 %	83	36 %	165	28 %	197	33 %	187	30 %	384	31 %
3-4 ganger i uka	31	15 %	34	18 %	22	10 %	74	12 %	78	13 %	83	13 %	161	13 %
1-2 ganger i uka	11	5 %	10	5 %	7	3 %	16	3 %	21	4 %	23	4 %	44	4 %
ca 2-3 ganger i måneden	1	0 %	1	1 %	2	1 %	2	0 %	4	1 %	2	0 %	6	0 %
3-11 ganger i året	0	0 %	1	1 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %
ca 1-2 ganger i året	0	0 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	0	0 %	1	0 %
aldri	0	0 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	0	0 %	1	0 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 6: Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Ikke sikker i det hele tatt	0	0 %	2	1 %	0	0 %	2	0 %	3	1 %	1	0 %	4	0 %
2	1	0 %	0	0 %	1	0 %	2	0 %	3	1 %	1	0 %	4	0 %
3	4	2 %	1	1 %	1	0 %	10	2 %	8	1 %	8	1 %	16	1 %
4	11	5 %	12	6 %	11	5 %	17	3 %	23	4 %	28	4 %	51	4 %
5	36	18 %	31	16 %	33	14 %	61	10 %	78	13 %	83	13 %	161	13 %
6	66	33 %	88	46 %	95	41 %	205	34 %	228	38 %	226	36 %	454	37 %
Helt sikker	85	42 %	56	29 %	88	38 %	301	50 %	252	42 %	278	44 %	530	43 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

4.2 Del 2: Nå kommer noen spørsmål om merking av mat

Sp 7: Hvor ofte leser du tilberedningstips på matvarer som f.eks. hamburgere eller ferske kyllingprodukter?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Aldri 1	25	12 %	19	10 %	20	9 %	57	10 %	71	12 %	50	8 %	121	10 %
2	25	12 %	32	17 %	35	15 %	87	15 %	88	15 %	91	15 %	179	15 %
3	38	19 %	45	24 %	30	13 %	78	13 %	95	16 %	96	15 %	191	16 %
4	45	22 %	39	21 %	68	30 %	132	22 %	138	23 %	146	23 %	284	23 %
5	44	22 %	32	17 %	43	19 %	118	20 %	111	19 %	126	20 %	237	19 %
6	18	9 %	13	7 %	20	9 %	64	11 %	50	8 %	65	10 %	115	9 %
Alltid 7	8	4 %	10	5 %	13	6 %	62	10 %	42	7 %	51	8 %	93	8 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 8: Hvor ofte ser du på holdbarhetsdato når du kjøper en kjølevarer som for eksempel pålegg, kjøttdeig eller kylling?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Aldri 1	5	2 %	1	1 %	4	2 %	3	1 %	5	1 %	8	1 %	13	1 %
2	6	3 %	3	2 %	2	1 %	6	1 %	11	2 %	6	1 %	17	1 %
3	9	4 %	7	4 %	6	3 %	13	2 %	23	4 %	12	2 %	35	3 %
4	17	8 %	15	8 %	13	6 %	28	5 %	45	8 %	28	4 %	73	6 %
5	36	18 %	34	18 %	20	9 %	56	9 %	91	15 %	55	9 %	146	12 %
6	46	23 %	51	27 %	48	21 %	122	20 %	143	24 %	124	20 %	267	22 %
Alltid 7	84	41 %	79	42 %	136	59 %	370	62 %	277	47 %	392	63 %	669	55 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 9: Hvor ofte ser du på holdbarhetsdato når du kjøper en matvare som ikke er kjølevarer, for eksempel knekkebrød eller hermetiske tomater?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Aldri 1	50	25 %	40	21 %	27	12 %	76	13 %	97	16 %	96	15 %	193	16 %
2	52	26 %	37	19 %	44	19 %	106	18 %	114	19 %	125	20 %	239	20 %
3	33	16 %	35	18 %	31	14 %	88	15 %	99	17 %	88	14 %	187	15 %
4	23	11 %	25	13 %	33	14 %	102	17 %	92	15 %	91	15 %	183	15 %
5	17	8 %	26	14 %	33	14 %	95	16 %	88	15 %	83	13 %	171	14 %
6	9	4 %	8	4 %	27	12 %	59	10 %	44	7 %	59	9 %	103	8 %
Alltid 7	19	9 %	19	10 %	34	15 %	72	12 %	61	10 %	83	13 %	144	12 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 10: Hva gjør du vanligvis med ferske kjølevarer når det er gått over siste holdbarhetsdag.

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	
1220													
Lukter på maten for å vurdere om den kan brukes	157	77 %	159	84 %	168	73 %	446	75 %	450	76 %	480	77 %	
Ser på maten for å vurdere om den kan brukes	142	70 %	128	67 %	110	48 %	245	41 %	322	54 %	303	48 %	
Smaker på maten for å vurdere om den kan brukes	66	33 %	59	31 %	72	31 %	187	31 %	191	32 %	193	31 %	
Varmebehandler maten før den serveres	57	28 %	60	32 %	47	21 %	131	22 %	142	24 %	153	24 %	
Bruker maten videre så lenge det ikke har gått for lang tid	55	27 %	48	25 %	46	20 %	168	28 %	160	27 %	157	25 %	
Kaster maten	58	29 %	39	21 %	56	24 %	68	11 %	101	17 %	120	19 %	

Sp 11a) Noen matvarer vil fortsatt være spiselig etter holdbarhetsdato, men kan ha fått forringet kvalitet. Hvordan merkes disse matvarene?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
"Best før"	173	85 %	162	85 %	196	86 %	474	79 %	479	81 %	526	84 %	1005	82 %
"Siste forbruksdag"	11	5 %	12	6 %	11	5 %	29	5 %	33	6 %	30	5 %	63	5 %
Begge alternativer er mulig	19	9 %	16	8 %	22	10 %	93	16 %	82	14 %	68	11 %	150	12 %
Datomerking ikke nødvendig	0	0 %	0	0 %	0	0 %	2	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 11b) Noen matvarer kan være farlig å spise etter holdbarhetsdato. Hvordan merkes disse matvarene?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
"Best før"	2	1 %	10	5 %	6	3 %	22	4 %	20	3 %	20	3 %	40	3 %
"Siste forbruksdag"	193	95 %	174	92 %	218	95 %	547	91 %	549	92 %	583	93 %	1132	93 %
Begge alternativer er mulig	7	3 %	6	3 %	5	2 %	28	5 %	25	4 %	21	3 %	46	4 %
Datomerking ikke nødvendig	1	0 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

4.3 Del 3: Nå kommer noen spørsmål om tilberedning av mat.

Sp 12: Jeg vasker hel salat før jeg spiser eller serverer den

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Aldri 1	4	2 %	5	3 %	2	1 %	4	1 %	9	2 %	6	1 %	15	1 %
2	13	6 %	3	2 %	10	4 %	15	3 %	21	4 %	20	3 %	41	3 %
3	14	7 %	10	5 %	12	5 %	20	3 %	23	4 %	33	5 %	56	5 %
4	21	10 %	16	8 %	26	11 %	39	7 %	56	9 %	46	7 %	102	8 %
5	33	16 %	26	14 %	23	10 %	61	10 %	75	13 %	68	11 %	143	12 %
6	28	14 %	39	21 %	41	18 %	77	13 %	93	16 %	92	15 %	185	15 %
Alltid 7	79	39 %	87	46 %	109	48 %	358	60 %	282	47 %	351	56 %	633	52 %
Jeg tilbereder aldri salat	11	5 %	4	2 %	6	3 %	24	4 %	36	6 %	9	1 %	45	4 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 13: Jeg forveller/varmebehandler rå grønnsaker som sukkererter og spirer før jeg spiser eller serverer dem

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	20	10 %	24	13 %	35	15 %	94	16 %	71	12 %	102	16 %	173	14 %
2	34	17 %	24	13 %	28	12 %	77	13 %	77	13 %	86	14 %	163	13 %
3	41	20 %	35	18 %	32	14 %	71	12 %	76	13 %	103	16 %	179	15 %
4	33	16 %	46	24 %	57	25 %	105	18 %	108	18 %	133	21 %	241	20 %
5	28	14 %	24	13 %	28	12 %	79	13 %	87	15 %	72	12 %	159	13 %
6	14	7 %	17	9 %	21	9 %	57	10 %	61	10 %	48	8 %	109	9 %
Alltid 7	13	6 %	13	7 %	17	7 %	76	13 %	67	11 %	52	8 %	119	10 %
Jeg tilbereder aldri rå grønnsaker	20	10 %	7	4 %	11	5 %	39	7 %	48	8 %	29	5 %	77	6 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 14: Jeg forveller/varmebehandler frosne, rå bær kjøpt i butikken som skal brukes i kalde retter/drikker (f eks smoothie, kakepynt) før jeg spiser eller serverer dem

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	96	47 %	93	49 %	98	43 %	214	36 %	219	37 %	282	45 %	501	41 %
2	25	12 %	29	15 %	27	12 %	82	14 %	79	13 %	84	13 %	163	13 %
3	17	8 %	21	11 %	20	9 %	59	10 %	61	10 %	56	9 %	117	10 %
4	16	8 %	10	5 %	14	6 %	51	9 %	49	8 %	42	7 %	91	7 %
5	10	5 %	5	3 %	8	3 %	20	3 %	23	4 %	20	3 %	43	4 %
6	9	4 %	4	2 %	6	3 %	16	3 %	17	3 %	18	3 %	35	3 %
Alltid 7	5	2 %	4	2 %	8	3 %	16	3 %	16	3 %	17	3 %	33	3 %
Jeg bruker aldri dette til kalde retter/drikker	25	12 %	24	13 %	48	21 %	140	23 %	131	22 %	106	17 %	237	19 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 15a: Jeg vasker hendene før jeg lager mat

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	2	1 %	0	0 %	0	0 %	2	0 %	4	1 %	0	0 %	4	0 %
2	4	2 %	1	1 %	1	0 %	1	0 %	6	1 %	1	0 %	7	1 %
3	10	5 %	2	1 %	2	1 %	2	0 %	9	2 %	7	1 %	16	1 %
4	10	5 %	6	3 %	8	3 %	20	3 %	28	5 %	16	3 %	44	4 %
5	35	17 %	22	12 %	18	8 %	30	5 %	53	9 %	52	8 %	105	9 %
6	39	19 %	38	20 %	42	18 %	97	16 %	118	20 %	98	16 %	216	18 %
Alltid 7	103	51 %	121	64 %	158	69 %	446	75 %	377	63 %	451	72 %	828	68 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 15b: Jeg vasker hendene etter å ha vært på toalettet

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	1	0 %	1	1 %	0	0 %	2	0 %	4	1 %	0	0 %	4	0 %
2	1	0 %	0	0 %	1	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %
3	2	1 %	1	1 %	1	0 %	0	0 %	3	1 %	1	0 %	4	0 %
4	5	2 %	4	2 %	2	1 %	8	1 %	11	2 %	8	1 %	19	2 %
5	9	4 %	7	4 %	6	3 %	7	1 %	21	4 %	8	1 %	29	2 %
6	22	11 %	15	8 %	17	7 %	35	6 %	55	9 %	34	5 %	89	7 %
Alltid 7	163	80 %	162	85 %	202	88 %	546	91 %	500	84 %	573	92 %	1073	88 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 15c: Jeg tilbereder mat til andre hvis jeg har oppkastssyke og/eller diaré

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	130	64 %	121	64 %	158	69 %	458	77 %	431	72 %	436	70 %	867	71 %
2	40	20 %	38	20 %	35	15 %	83	14 %	89	15 %	107	17 %	196	16 %
3	12	6 %	9	5 %	14	6 %	21	4 %	29	5 %	27	4 %	56	5 %
4	10	5 %	8	4 %	7	3 %	16	3 %	19	3 %	22	4 %	41	3 %
5	7	3 %	5	3 %	5	2 %	5	1 %	8	1 %	14	2 %	22	2 %
6	1	0 %	4	2 %	2	1 %	5	1 %	6	1 %	6	1 %	12	1 %
Alltid 7	3	1 %	5	3 %	8	3 %	10	2 %	13	2 %	13	2 %	26	2 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 18: Jeg er vegetarianer eller veganer

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Ja	14	7 %	4	2 %	3	1 %	15	3 %	8	1 %	28	4 %	36	3 %
Nei	189	93 %	186	98 %	226	99 %	583	97 %	587	99 %	597	96 %	1184	97 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 19: Hvor ofte spiser du kylling?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Hver dag	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %
5-6 ganger i uka	2	1 %	2	1 %	0	0 %	1	0 %	3	1 %	2	0 %	5	0 %
3-4 ganger i uka	24	13 %	24	13 %	11	5 %	12	2 %	38	6 %	33	6 %	71	6 %
1-2 ganger i uka	85	45 %	82	44 %	110	49 %	157	27 %	219	37 %	215	36 %	434	37 %
ca 2-3 ganger i måneden	58	31 %	54	29 %	75	33 %	253	43 %	224	38 %	216	36 %	440	37 %
3-11 ganger i året	18	10 %	16	9 %	26	12 %	122	21 %	74	13 %	108	18 %	182	15 %
ca 1-2 ganger i året	1	1 %	5	3 %	3	1 %	23	4 %	16	3 %	16	3 %	32	3 %
aldri	1	1 %	3	2 %	1	0 %	15	3 %	13	2 %	7	1 %	20	2 %
Total	189	16 %	186	16 %	226	19 %	583	49 %	587	50 %	597	50 %	1184	100 %

Sp 20: Hvor ofte spiser du svinekjøtt?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Hver dag	0	0 %	1	1 %	1	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %	3	0 %
5-6 ganger i uka	0	0 %	1	1 %	1	0 %	6	1 %	3	1 %	5	1 %	8	1 %
3-4 ganger i uka	16	8 %	16	9 %	12	5 %	17	3 %	42	7 %	19	3 %	61	5 %
1-2 ganger i uka	66	35 %	80	43 %	99	44 %	199	34 %	264	45 %	180	30 %	444	38 %
ca 2-3 ganger i måneden	67	35 %	62	33 %	80	35 %	237	41 %	211	36 %	235	39 %	446	38 %
3-11 ganger i året	30	16 %	19	10 %	23	10 %	89	15 %	50	9 %	111	19 %	161	14 %
ca 1-2 ganger i året	4	2 %	3	2 %	6	3 %	23	4 %	10	2 %	26	4 %	36	3 %
aldri	6	3 %	4	2 %	4	2 %	11	2 %	6	1 %	19	3 %	25	2 %
Total	189	16 %	186	16 %	226	19 %	583	49 %	587	50 %	597	50 %	1184	100 %

Sp 21: Hvor ofte spiser du storfekjøtt?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Hver dag	0	0 %	1	1 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	0	0 %	1	0 %
5-6 ganger i uka	2	1 %	1	1 %	1	0 %	1	0 %	3	1 %	2	0 %	5	0 %
3-4 ganger i uka	30	16 %	24	13 %	14	6 %	20	3 %	47	8 %	41	7 %	88	7 %
1-2 ganger i uka	87	46 %	97	52 %	117	52 %	182	31 %	270	46 %	213	36 %	483	41 %
ca 2-3 ganger i måneden	47	25 %	37	20 %	61	27 %	220	38 %	190	32 %	175	29 %	365	31 %
3-11 ganger i året	22	12 %	21	11 %	27	12 %	124	21 %	61	10 %	133	22 %	194	16 %
ca 1-2 ganger i året	0	0 %	1	1 %	5	2 %	33	6 %	12	2 %	27	5 %	39	3 %
aldri	1	1 %	4	2 %	1	0 %	3	1 %	3	1 %	6	1 %	9	1 %
Total	189	16 %	186	16 %	226	19 %	583	49 %	587	50 %	597	50 %	1184	100 %

Sp 22: Hvor ofte spiser du vegetarmat?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Hver dag	1	1 %	1	1 %	4	2 %	6	1 %	4	1 %	8	1 %	12	1 %
5-6 ganger i uka	3	2 %	1	1 %	2	1 %	3	1 %	5	1 %	4	1 %	9	1 %
3-4 ganger i uka	16	8 %	6	3 %	4	2 %	22	4 %	14	2 %	34	6 %	48	4 %
1-2 ganger i uka	35	19 %	30	16 %	28	12 %	44	8 %	54	9 %	83	14 %	137	12 %
ca 2-3 ganger i måneden	36	19 %	24	13 %	32	14 %	66	11 %	67	11 %	91	15 %	158	13 %
3-11 ganger i året	35	19 %	42	23 %	47	21 %	87	15 %	116	20 %	95	16 %	211	18 %
ca 1-2 ganger i året	22	12 %	34	18 %	43	19 %	125	21 %	108	18 %	116	19 %	224	19 %
aldri	41	22 %	48	26 %	66	29 %	230	39 %	219	37 %	166	28 %	385	33 %
Total	189	16 %	186	16 %	226	19 %	583	49 %	587	50 %	597	50 %	1184	100 %

Sp 23: Har noen i din husholdning noen form for matallergi eller matintoleranse?

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Ja, hvilken:	50	25 %	49	26 %	58	25 %	108	18 %	98	16 %	167	27 %	265	22 %
Nei	144	71 %	134	71 %	166	72 %	474	79 %	473	79 %	445	71 %	918	75 %
Vet ikke	9	4 %	7	4 %	5	2 %	16	3 %	24	4 %	13	2 %	37	3 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Hvis ja, spesifiser: 265 av 1220 eller 21,7 %

<p>Allergi 5 Allergisk mot laks ørret 1 Asparges, rosenkål, småpølser 1 Besøkende 1 Citrus allergi, melke allergi, tomat allergi, elpesyre 1 Cøliaki 14 diabetes1 1 Egg, eple, banan 1 Egg, kiwi, til dels nøtter 1 Egg, nøtter 5 Enkelte matvarer, kiwi, nøtter 1 Epleallergi 1 Fisk, eggehvite, hvete, melk 1 Fiskallergi 1 Fodmap 1 forsiktig med løk og nøtter 1 Frukt, nøtter, mel 1 Fruktose 2 Gluten 23 Gluten og laktoseintoleranse 14 gluten, melk, nøtter, skaldyr 1 Gluten, melk, sukker, søtningsmiddel, mye frukt og grønnsaker, kjøtt, fisk, egg, de fleste krydder 1 Gluten, sitrus, nøtter 1 gluten, soya, smaksforsterker 1 Gluten. Laktose, egg 3 Gulerøtter og Paprika 1 Gulrøtter, hasselnøtter, steinfrukt, epler/pærer, ingefær, 1 har testet positivt på flere prodkter, f eks peanøtter 1 Hvitløk 1 hvitløk, nøtter 1 IBS 3 Kan ikke svelge mat.lever på sondemat 1 Karri m/fl. Krydder 1 Kiwi 1 kiwi, paprika, druer 1 kryssallergi i pollensesongen: nøtter, pærer, epler 2 Laktose 57 laktose og paprika 1 Laktose og sukker egg og fisk 1 Laktose, div. frukt og grønt 2 Laktose, egg 2 Laktose, erter, mandler 1 laktose, fettinnhold 1</p>	<p>leddgikt 1 Løk 2 Løk og sitrusfrukter og ingefærekstrakt 1 Meieriprodukter, egg og hvitt sukker 1 Melk 14 melk, sukker 1 Melk, vannmelon, sitrus, hvitløk 1 melk,ost 1 melkeprotein, krydder, pepper 1 Mot fuglekjøtt 1 Nøtteallergi 28 Nøtter og belgfrukter 2 Nøtter og skaldyr 2 Nøtter, egg, belgfrukter, frukter, sennep, skaldyr 1 nøtter, epler 2 Nøtter, fisk, rå frukt/grønnsaker 1 Nøtter, gluten, høy food map 1 Nøtter, gluten, laktose, sukker, egg 3 Nøtter, Jordbær, Kokos, Gulerot, Bjørkesukker, Eple 1 nøtter, jordbær, melk 1 Nøtter, og mange rå grønnsaker 1 Nøtter,krydder,paprika,epler,purre,jordbær,skaldyr 1 Paprika 2 peanøtter,eple,kumelk,gluten 1 Pære, moreller, eple, fersken 1 Reaksjon på visse E-stoffer og glutenintoleranse.1 Risallergi og peanøtter 1 selleri, sukkererter, honning 1 Sitrus 2 Sjokolade 1 Skaldyr 10 Skaldyr hasselnøtter meierivarer gluten 1 skaldyr, enkelte nøtter 1 skaldyr, hvetemel, melk, 1 Skaldyr, innmat 1 Soya 1 Steinfukt og nøtter 1 Svinekjøtt 1 Svinekjøtt, viltkjøtt 1 Tomat løk garlic 1 visse frukter 1</p>
--	---

Sp 24a: Biffen smaker best når den er helt gjennomstekt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	50	27 %	58	32 %	74	34 %	196	36 %	201	35 %	177	31 %	378	33 %
2	21	11 %	31	17 %	27	12 %	67	12 %	83	15 %	63	11 %	146	13 %
3	28	15 %	28	15 %	25	11 %	56	10 %	68	12 %	69	12 %	137	12 %
4	21	11 %	19	10 %	23	10 %	53	10 %	57	10 %	59	10 %	116	10 %
5	21	11 %	17	9 %	23	10 %	42	8 %	55	10 %	48	9 %	103	9 %
6	18	10 %	9	5 %	13	6 %	49	9 %	44	8 %	45	8 %	89	8 %
Helt enig 7	29	15 %	19	10 %	35	16 %	84	15 %	64	11 %	103	18 %	167	15 %
Total	188	17 %	181	16 %	220	19 %	547	48 %	572	50 %	564	50 %	1136	100 %

Sp 24b: Hamburgeren smaker best når den er helt gjennomstekt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	16	9 %	19	10 %	26	12 %	31	6 %	48	8 %	44	8 %	92	8 %
2	13	7 %	9	5 %	8	4 %	20	4 %	28	5 %	22	4 %	50	4 %
3	15	8 %	14	8 %	11	5 %	31	6 %	41	7 %	30	5 %	71	6 %
4	13	7 %	24	13 %	19	9 %	40	7 %	61	11 %	35	6 %	96	8 %
5	23	12 %	24	13 %	26	12 %	64	12 %	93	16 %	44	8 %	137	12 %
6	36	19 %	30	17 %	44	20 %	107	20 %	113	20 %	104	18 %	217	19 %
Helt enig 7	72	38 %	61	34 %	86	39 %	254	46 %	188	33 %	285	51 %	473	42 %
Total	188	17 %	181	16 %	220	19 %	547	48 %	572	50 %	564	50 %	1136	100 %

Sp 26: Kylling smaker best når den er helt gjennomstekt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	4	2 %	0	0 %	1	0 %	5	1 %	7	1 %	3	1 %	10	1 %
2	1	1 %	2	1 %	1	0 %	2	0 %	3	1 %	3	1 %	6	1 %
3	1	1 %	2	1 %	0	0 %	2	0 %	3	1 %	2	0 %	5	0 %
4	3	2 %	6	3 %	6	3 %	8	1 %	17	3 %	6	1 %	23	2 %
5	13	7 %	8	4 %	10	5 %	26	5 %	40	7 %	17	3 %	57	5 %
6	30	16 %	23	13 %	32	14 %	64	12 %	93	17 %	56	10 %	149	13 %
Helt enig 7	135	72 %	137	77 %	172	77 %	438	80 %	395	71 %	487	85 %	882	78 %
Total	188	17 %	181	16 %	220	19 %	547	48 %	572	50 %	564	50 %	1136	100 %

Sp 27: Lammestek smaker best når den er helt gjennomstekt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	15	8 %	27	15 %	36	16 %	75	14 %	77	14 %	76	13 %	153	13 %
2	9	5 %	13	7 %	14	6 %	53	10 %	38	7 %	51	9 %	89	8 %
3	14	7 %	16	9 %	21	9 %	49	9 %	48	9 %	52	9 %	100	9 %
4	29	16 %	35	20 %	31	14 %	62	11 %	91	16 %	66	11 %	157	14 %
5	32	17 %	23	13 %	29	13 %	84	15 %	91	16 %	77	13 %	168	15 %
6	41	22 %	25	14 %	34	15 %	90	17 %	98	18 %	92	16 %	190	17 %
Helt enig 7	47	25 %	39	22 %	57	26 %	132	24 %	115	21 %	160	28 %	275	24 %
Total	188	17 %	181	16 %	220	19 %	547	48 %	572	50 %	564	50 %	1136	100 %

Sp 28: Jeg foretrekker Narasin-fri kylling

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	9	5 %	11	6 %	19	9 %	46	8 %	48	9 %	37	6 %	85	7 %
2	7	4 %	4	2 %	6	3 %	13	2 %	21	4 %	9	2 %	30	3 %
3	13	7 %	11	6 %	5	2 %	29	5 %	35	6 %	23	4 %	58	5 %
4	77	41 %	52	29 %	64	29 %	167	31 %	198	35 %	162	28 %	360	32 %
5	20	11 %	15	8 %	23	10 %	40	7 %	44	8 %	54	9 %	98	9 %
6	20	11 %	16	9 %	27	12 %	62	11 %	65	12 %	60	10 %	125	11 %
Helt enig 7	41	22 %	69	39 %	78	35 %	188	34 %	147	26 %	229	40 %	376	33 %
Total	188	17 %	181	16 %	220	19 %	547	48 %	572	50 %	564	50 %	1136	100 %

Sp 29a: Økologisk mat er tryggere enn konvensjonell mat

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	22	23 %	26	24 %	27	23 %	52	18 %	75	26 %	52	17 %	127	21 %
2	6	6 %	15	14 %	10	9 %	37	13 %	22	8 %	46	15 %	68	11 %
3	15	15 %	15	14 %	12	10 %	32	11 %	38	13 %	36	12 %	74	12 %
4	21	22 %	26	24 %	35	30 %	91	32 %	90	31 %	83	27 %	173	29 %
5	17	18 %	13	12 %	12	10 %	39	14 %	35	12 %	46	15 %	81	13 %
6	8	8 %	9	8 %	10	9 %	17	6 %	19	7 %	25	8 %	44	7 %
Helt enig 7	8	8 %	3	3 %	10	9 %	16	6 %	12	4 %	25	8 %	37	6 %
Total	97	16 %	107	18 %	116	19 %	284	47 %	291	48 %	313	52 %	604	100 %

Sp 29b: Konvensjonell mat er tryggere enn økologisk mat

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	11	11 %	14	17 %	20	18 %	51	17 %	40	14 %	56	18 %	96	16 %
2	12	12 %	8	10 %	13	12 %	30	10 %	25	9 %	38	12 %	63	10 %
3	19	19 %	13	16 %	17	16 %	41	13 %	40	14 %	50	16 %	90	15 %
4	39	38 %	41	50 %	40	37 %	135	44 %	128	44 %	127	41 %	255	42 %
5	14	14 %	3	4 %	12	11 %	23	7 %	26	9 %	26	8 %	52	9 %
6	3	3 %	2	2 %	2	2 %	14	5 %	15	5 %	6	2 %	21	3 %
Helt enig 7	4	4 %	1	1 %	5	5 %	14	5 %	20	7 %	4	1 %	24	4 %
Total	102	17 %	82	14 %	109	18 %	308	51 %	294	49 %	307	51 %	601	100 %

Sp 29c: Varer fra ferskvaredisk er tryggere enn industripakket

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	5	5 %	19	18 %	21	18 %	37	13 %	41	14 %	41	13 %	82	14 %
2	10	10 %	14	13 %	13	11 %	34	12 %	28	10 %	43	14 %	71	12 %
3	27	28 %	18	17 %	14	12 %	47	17 %	47	16 %	59	19 %	106	18 %
4	33	34 %	33	31 %	43	37 %	100	35 %	101	35 %	108	35 %	209	35 %
5	13	13 %	14	13 %	17	15 %	41	14 %	47	16 %	38	12 %	85	14 %
6	3	3 %	8	7 %	4	3 %	16	6 %	16	5 %	15	5 %	31	5 %
Helt enig 7	6	6 %	1	1 %	4	3 %	9	3 %	11	4 %	9	3 %	20	3 %
Total	97	16 %	107	18 %	116	19 %	284	47 %	291	48 %	313	52 %	604	100 %

Sp 29d: Industripakkede varer er tryggere enn varer fra ferskvaredisk

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	17	17 %	16	20 %	17	16 %	65	21 %	51	17 %	64	21 %	115	19 %
2	19	19 %	10	12 %	19	17 %	40	13 %	38	13 %	50	16 %	88	15 %
3	19	19 %	18	22 %	12	11 %	43	14 %	44	15 %	48	16 %	92	15 %
4	27	26 %	19	23 %	34	31 %	107	35 %	92	31 %	95	31 %	187	31 %
5	15	15 %	14	17 %	18	17 %	35	11 %	46	16 %	36	12 %	82	14 %
6	3	3 %	2	2 %	2	2 %	12	4 %	11	4 %	8	3 %	19	3 %
Helt enig 7	2	2 %	3	4 %	7	6 %	6	2 %	12	4 %	6	2 %	18	3 %
Total	102	17 %	82	14 %	109	18 %	308	51 %	294	49 %	307	51 %	601	100 %

Sp 29 e: Hjemmelaget middag er tryggere enn ferdigmat

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	1	1 %	4	4 %	9	8 %	15	5 %	16	5 %	13	4 %	29	5 %
2	2	2 %	4	4 %	4	3 %	9	3 %	10	3 %	9	3 %	19	3 %
3	8	8 %	8	7 %	6	5 %	5	2 %	14	5 %	13	4 %	27	4 %
4	20	21 %	25	23 %	25	22 %	55	19 %	64	22 %	61	19 %	125	21 %
5	28	29 %	22	21 %	18	16 %	48	17 %	58	20 %	58	19 %	116	19 %
6	14	14 %	20	19 %	21	18 %	58	20 %	65	22 %	48	15 %	113	19 %
Helt enig 7	24	25 %	24	22 %	33	28 %	94	33 %	64	22 %	111	35 %	175	29 %
Total	97	16 %	107	18 %	116	19 %	284	47 %	291	48 %	313	52 %	604	100 %

Sp 29f: Ferdigmat er tryggere enn hjemmelaget middag

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	44	43 %	41	50 %	57	52 %	191	62 %	140	48 %	193	63 %	333	55 %
2	21	21 %	17	21 %	23	21 %	58	19 %	63	21 %	56	18 %	119	20 %
3	14	14 %	12	15 %	12	11 %	27	9 %	42	14 %	23	7 %	65	11 %
4	11	11 %	9	11 %	13	12 %	25	8 %	33	11 %	25	8 %	58	10 %
5	7	7 %	3	4 %	3	3 %	4	1 %	10	3 %	7	2 %	17	3 %
6	3	3 %	0	0 %	1	1 %	2	1 %	4	1 %	2	1 %	6	1 %
Helt enig 7	2	2 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	2	1 %	1	0 %	3	0 %
Total	102	17 %	82	14 %	109	18 %	308	51 %	294	49 %	307	51 %	601	100 %

Sp 29g: Norsk mat er tryggere enn utenlandsk mat

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	3	3 %	10	9 %	12	10 %	17	6 %	23	8 %	19	6 %	42	7 %
2	5	5 %	2	2 %	9	8 %	16	6 %	14	5 %	18	6 %	32	5 %
3	9	9 %	11	10 %	3	3 %	17	6 %	18	6 %	22	7 %	40	7 %
4	33	34 %	22	21 %	29	25 %	76	27 %	85	29 %	75	24 %	160	26 %
5	15	15 %	31	29 %	24	21 %	42	15 %	51	18 %	61	19 %	112	19 %
6	17	18 %	14	13 %	18	16 %	57	20 %	46	16 %	60	19 %	106	18 %
Helt enig 7	15	15 %	17	16 %	21	18 %	59	21 %	54	19 %	58	19 %	112	19 %
Total	97	16 %	107	18 %	116	19 %	284	47 %	291	48 %	313	52 %	604	100 %

Sp 29h: Utenlandsk mat er tryggere enn norsk mat

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	35	34 %	26	32 %	42	39 %	136	44 %	106	36 %	133	43 %	239	40 %
2	19	19 %	23	28 %	16	15 %	49	16 %	54	18 %	53	17 %	107	18 %
3	22	22 %	15	18 %	18	17 %	44	14 %	46	16 %	53	17 %	99	16 %
4	20	20 %	18	22 %	29	27 %	67	22 %	75	26 %	59	19 %	134	22 %
5	5	5 %	0	0 %	2	2 %	5	2 %	7	2 %	5	2 %	12	2 %
6	1	1 %	0	0 %	0	0 %	4	1 %	2	1 %	3	1 %	5	1 %
Helt enig 7	0	0 %	0	0 %	2	2 %	3	1 %	4	1 %	1	0 %	5	1 %
Total	102	17 %	82	14 %	109	18 %	308	51 %	294	49 %	307	51 %	601	100 %

Sp 29i: Det er oftere farlige bakterier på kylling enn storfekjøtt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	2	2 %	2	2 %	1	1 %	3	1 %	3	1 %	5	2 %	8	1 %
2	2	2 %	0	0 %	1	1 %	2	1 %	1	0 %	4	1 %	5	1 %
3	10	10 %	3	3 %	1	1 %	6	2 %	8	3 %	12	4 %	20	3 %
4	17	18 %	16	15 %	26	22 %	41	14 %	48	16 %	52	17 %	100	17 %
5	29	30 %	30	28 %	18	16 %	61	21 %	74	25 %	64	20 %	138	23 %
6	12	12 %	25	23 %	28	24 %	59	21 %	62	21 %	62	20 %	124	21 %
Helt enig 7	25	26 %	31	29 %	41	35 %	112	39 %	95	33 %	114	36 %	209	35 %
Total	97	16 %	107	18 %	116	19 %	284	47 %	291	48 %	313	52 %	604	100 %

Sp 29j: Det er oftere farlige bakterier på storfekjøtt enn kyllingkjøtt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	31	30 %	32	39 %	40	37 %	137	44 %	118	40 %	122	40 %	240	40 %
2	25	25 %	22	27 %	26	24 %	60	19 %	65	22 %	68	22 %	133	22 %
3	22	22 %	12	15 %	12	11 %	43	14 %	41	14 %	48	16 %	89	15 %
4	18	18 %	13	16 %	26	24 %	53	17 %	55	19 %	55	18 %	110	18 %
5	4	4 %	2	2 %	2	2 %	9	3 %	9	3 %	8	3 %	17	3 %
6	1	1 %	1	1 %	2	2 %	3	1 %	4	1 %	3	1 %	7	1 %
Helt enig 7	1	1 %	0	0 %	1	1 %	3	1 %	2	1 %	3	1 %	5	1 %
Total	102	17 %	82	14 %	109	18 %	308	51 %	294	49 %	307	51 %	601	100 %

4.4 Del 4A: Nå har vi noen spørsmål om kylling. Halvparten av respondentene får dette (- veg).

Sp 34a: Økologisk kylling er tryggere enn konvensjonell kylling

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	9	15 %	12	23 %	10	15 %	30	17 %	36	20 %	25	14 %	61	17 %
2	5	8 %	7	13 %	5	7 %	23	13 %	17	9 %	23	13 %	40	11 %
3	5	8 %	8	15 %	6	9 %	11	6 %	15	8 %	15	8 %	30	8 %
4	23	38 %	16	30 %	29	43 %	56	31 %	61	34 %	63	34 %	124	34 %
5	7	12 %	7	13 %	8	12 %	25	14 %	29	16 %	18	10 %	47	13 %
6	4	7 %	1	2 %	5	7 %	13	7 %	9	5 %	14	8 %	23	6 %
Helt enig 7	7	12 %	2	4 %	5	7 %	23	13 %	12	7 %	25	14 %	37	10 %
Total	60	17 %	53	15 %	68	19 %	181	50 %	179	49 %	183	51 %	362	100 %

Sp 34b: Konvensjonell kylling er tryggere enn økologisk kylling

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	1	3 %	3	13 %	5	12 %	14	15 %	9	10 %	14	14 %	23	12 %
2	6	19 %	3	13 %	2	5 %	13	14 %	11	13 %	13	13 %	24	13 %
3	7	22 %	4	17 %	10	24 %	9	10 %	15	17 %	15	15 %	30	16 %
4	12	38 %	9	38 %	19	46 %	40	43 %	41	47 %	39	38 %	80	42 %
5	4	13 %	3	13 %	4	10 %	11	12 %	8	9 %	14	14 %	22	12 %
6	1	3 %	1	4 %	0	0 %	3	3 %	2	2 %	3	3 %	5	3 %
Helt enig 7	1	3 %	1	4 %	1	2 %	3	3 %	2	2 %	4	4 %	6	3 %
Total	32	17 %	24	13 %	41	22 %	93	49 %	88	46 %	102	54 %	190	100 %

Sp 34c: Norsk kylling er tryggere enn utenlandsk kylling

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	1	2 %	3	6 %	1	1 %	5	3 %	4	2 %	6	3 %	10	3 %
2	0	0 %	0	0 %	0	0 %	8	4 %	5	3 %	3	2 %	8	2 %
3	3	5 %	4	8 %	3	4 %	7	4 %	11	6 %	6	3 %	17	5 %
4	14	23 %	9	17 %	10	15 %	23	13 %	30	17 %	26	14 %	56	15 %
5	15	25 %	9	17 %	16	24 %	27	15 %	37	21 %	30	16 %	67	19 %
6	11	18 %	14	26 %	14	21 %	45	25 %	38	21 %	46	25 %	84	23 %
Helt enig 7	16	27 %	14	26 %	24	35 %	66	36 %	54	30 %	66	36 %	120	33 %
Total	60	17 %	53	15 %	68	19 %	181	50 %	179	49 %	183	51 %	362	100 %

Sp 34d: Utenlandsk kylling er tryggere enn norsk kylling

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	7	22 %	10	42 %	10	24 %	45	48 %	30	34 %	42	41 %	72	38 %
2	9	28 %	5	21 %	17	41 %	19	20 %	28	32 %	22	22 %	50	26 %
3	8	25 %	5	21 %	6	15 %	14	15 %	14	16 %	19	19 %	33	17 %
4	7	22 %	3	13 %	7	17 %	13	14 %	15	17 %	15	15 %	30	16 %
5	0	0 %	0	0 %	0	0 %	1	1 %	0	0 %	1	1 %	1	1 %
6	1	3 %	1	4 %	0	0 %	0	0 %	1	1 %	1	1 %	2	1 %
Helt enig 7	0	0 %	0	0 %	1	2 %	1	1 %	0	0 %	2	2 %	2	1 %
Total	32	17 %	24	13 %	41	22 %	93	49 %	88	46 %	102	54 %	190	100 %

Sp 34e: Jeg foretrekker at kyllingen er helt gjennomstekt

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	0	0 %	0	0 %	1	1 %	3	1 %	2	1 %	2	1 %	4	1 %
2	1	1 %	1	1 %	1	1 %	1	0 %	3	1 %	1	0 %	4	1 %
3	1	1 %	2	3 %	0	0 %	2	1 %	5	2 %	0	0 %	5	1 %
4	5	5 %	1	1 %	6	6 %	7	3 %	12	4 %	7	2 %	19	3 %
5	7	8 %	4	5 %	10	9 %	12	4 %	22	8 %	11	4 %	33	6 %
6	15	16 %	10	13 %	13	12 %	34	12 %	45	17 %	27	9 %	72	13 %
Helt enig 7	63	68 %	59	77 %	78	72 %	215	78 %	178	67 %	237	83 %	415	75 %
Total	92	17 %	77	14 %	109	20 %	274	50 %	267	48 %	285	52 %	552	100 %

Sp 34f: Jeg synes det er ekkelt å ta på rå kylling.

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	23	25 %	24	31 %	37	34 %	117	43 %	101	38 %	100	35 %	201	36 %
2	15	16 %	10	13 %	24	22 %	32	12 %	48	18 %	33	12 %	81	15 %
3	8	9 %	4	5 %	7	6 %	23	8 %	21	8 %	21	7 %	42	8 %
4	7	8 %	7	9 %	14	13 %	37	14 %	32	12 %	33	12 %	65	12 %
5	16	17 %	10	13 %	11	10 %	24	9 %	28	10 %	33	12 %	61	11 %
6	7	8 %	8	10 %	4	4 %	13	5 %	12	4 %	20	7 %	32	6 %
Helt enig 7	16	17 %	14	18 %	12	11 %	28	10 %	25	9 %	45	16 %	70	13 %
Total	92	17 %	77	14 %	109	20 %	274	50 %	267	48 %	285	52 %	552	100 %

Sp 37: Jeg lager retter med utgangspunkt i/av rå kylling (kyllingfilet, hel kylling, kyllinglår, kyllingkjøttdeig eller liknende)

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Hver dag	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %
5-6 ganger i uka	0	0 %	1	1 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %
3-4 ganger i uka	9	10 %	10	13 %	3	3 %	8	3 %	12	5 %	18	7 %	30	6 %
1-2 ganger i uka	42	47 %	36	47 %	50	46 %	60	23 %	96	37 %	92	33 %	188	35 %
2-3 ganger i mnd	20	22 %	20	26 %	34	31 %	104	39 %	93	35 %	85	31 %	178	33 %
1-2 ganger i mnd	6	7 %	4	5 %	8	7 %	21	8 %	14	5 %	25	9 %	39	7 %
3-11 ganger i året	7	8 %	3	4 %	12	11 %	46	17 %	26	10 %	42	15 %	68	13 %
sjeldnere	3	3 %	2	3 %	1	1 %	16	6 %	13	5 %	9	3 %	22	4 %
aldri	2	2 %	1	1 %	0	0 %	8	3 %	7	3 %	4	1 %	11	2 %
Total	89	17 %	77	14 %	108	20 %	264	49 %	262	49 %	276	51 %	538	100 %

Sp 38: Jeg vasker hendene etter å ha tatt i rå kylling

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	1	1 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	1	0 %	2	0 %
2	1	1 %	1	1 %	0	0 %	1	0 %	3	1 %	0	0 %	3	1 %
3	2	2 %	2	3 %	3	3 %	4	2 %	7	3 %	4	2 %	11	2 %
4	2	2 %	1	1 %	7	7 %	10	4 %	11	5 %	9	3 %	20	4 %
5	7	8 %	6	8 %	6	6 %	18	8 %	24	10 %	13	5 %	37	7 %
6	10	12 %	8	11 %	14	13 %	30	13 %	38	16 %	24	9 %	62	12 %
Alltid 7	61	73 %	56	76 %	77	72 %	176	73 %	158	65 %	212	81 %	370	73 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Sp 39a: Hva gjør du med kniven etter å ha skåret opp rå kylling og skal skjære opp noe annet? Bruker kniven som den er til andre ting

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	59	70 %	62	84 %	84	79 %	187	78 %	178	74 %	214	81 %	392	78 %
2	16	19 %	8	11 %	13	12 %	29	12 %	35	14 %	31	12 %	66	13 %
3	1	1 %	2	3 %	1	1 %	8	3 %	7	3 %	5	2 %	12	2 %
4	2	2 %	1	1 %	5	5 %	3	1 %	5	2 %	6	2 %	11	2 %
5	3	4 %	0	0 %	2	2 %	2	1 %	5	2 %	2	1 %	7	1 %
6	2	2 %	1	1 %	1	1 %	7	3 %	9	4 %	2	1 %	11	2 %
Alltid 7	1	1 %	0	0 %	1	1 %	4	2 %	3	1 %	3	1 %	6	1 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Sp 39b: Vasker den

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	9	11 %	4	5 %	11	10 %	22	9 %	31	13 %	15	6 %	46	9 %
2	4	5 %	5	7 %	6	6 %	16	7 %	18	7 %	13	5 %	31	6 %
3	8	10 %	4	5 %	4	4 %	8	3 %	6	2 %	18	7 %	24	5 %
4	11	13 %	9	12 %	17	16 %	31	13 %	40	17 %	28	11 %	68	13 %
5	7	8 %	7	9 %	3	3 %	14	6 %	19	8 %	12	5 %	31	6 %
6	14	17 %	7	9 %	8	7 %	32	13 %	31	13 %	30	11 %	61	12 %
Alltid 7	31	37 %	38	51 %	58	54 %	117	49 %	97	40 %	147	56 %	244	48 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Sp 39c: Skifter til en annen kniv

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	3	4 %	3	4 %	2	2 %	5	2 %	8	3 %	5	2 %	13	3 %
2	2	2 %	0	0 %	0	0 %	2	1 %	4	2 %	0	0 %	4	1 %
3	2	2 %	1	1 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	3	1 %	4	1 %
4	2	2 %	2	3 %	9	8 %	3	1 %	13	5 %	3	1 %	16	3 %
5	12	14 %	3	4 %	3	3 %	8	3 %	16	7 %	10	4 %	26	5 %
6	10	12 %	7	9 %	8	7 %	32	13 %	34	14 %	23	9 %	57	11 %
Alltid 7	53	63 %	58	78 %	85	79 %	189	79 %	166	69 %	219	83 %	385	76 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Sp 39d: Annet

	Hva er din alder?								Er du mann eller kvinne?				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	14	36 %	12	32 %	14	33 %	19	32 %	24	34 %	35	33 %	59	33 %
2	0	0 %	2	5 %	0	0 %	2	3 %	2	3 %	2	2 %	4	2 %
3	3	8 %	0	0 %	3	7 %	1	2 %	3	4 %	4	4 %	7	4 %
4	4	10 %	7	18 %	7	17 %	6	10 %	10	14 %	14	13 %	24	13 %
5	0	0 %	0	0 %	0	0 %	1	2 %	1	1 %	0	0 %	1	1 %
6	2	5 %	2	5 %	1	2 %	2	3 %	3	4 %	4	4 %	7	4 %
Alltid 7	16	41 %	15	39 %	17	40 %	28	47 %	28	39 %	48	45 %	76	43 %
Total	39	22 %	38	21 %	42	24 %	59	33 %	71	40 %	107	60 %	178	100 %

Sp 40: Hva vasker du kniven med? Flere svar kan krysses av

	Alder								Kjønn					
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann			Kvinne		
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	10	13 %	7	10 %	14	15 %	35	17 %	30	14 %	36	16 %		
Varmt vann	67	87 %	60	90 %	78	85 %	170	83 %	184	86 %	191	84 %		
0	51	94 %	46	96 %	63	93 %	146	91 %	146	94 %	160	92 %		
Kaldt vann	3	6 %	2	4 %	5	7 %	14	9 %	10	6 %	14	8 %		
0	13	17 %	9	14 %	12	14 %	71	36 %	58	29 %	47	21 %		
Såpe	64	83 %	55	86 %	75	86 %	129	65 %	145	71 %	178	79 %		
0	21	28 %	11	17 %	19	22 %	81	41 %	64	32 %	68	31 %		
Oppvaskkost	54	72 %	52	83 %	68	78 %	116	59 %	138	68 %	152	69 %		
0	51	93 %	47	98 %	64	97 %	151	96 %	149	95 %	164	96 %		
Kjøkkenkluten	4	7 %	1	2 %	2	3 %	7	4 %	8	5 %	6	4 %		
0	49	91 %	43	86 %	57	86 %	126	77 %	135	84 %	140	80 %		
Tørkepapir	5	9 %	7	14 %	9	14 %	38	23 %	25	16 %	34	20 %		
0	36	56 %	26	45 %	50	62 %	92	49 %	98	53 %	106	51 %		
Oppvaskmaskin	28	44 %	32	55 %	31	38 %	97	51 %	87	47 %	101	49 %		
0	53	100 %	47	98 %	64	97 %	153	99 %	152	99 %	165	98 %		
Annet	0	0 %	1	2 %	2	3 %	2	1 %	2	1 %	3	2 %		

Sp 41a: Bruker du noen form for fjøler/skjærebrett når du tilbereder rå kylling? Ja, trefjøler

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	45	54 %	49	66 %	58	54 %	121	50 %	120	50 %	153	58 %	273	54 %
2	16	19 %	5	7 %	9	8 %	18	8 %	27	11 %	21	8 %	48	10 %
3	8	10 %	1	1 %	5	5 %	14	6 %	14	6 %	14	5 %	28	6 %
4	2	2 %	7	9 %	9	8 %	15	6 %	19	8 %	14	5 %	33	7 %
5	6	7 %	5	7 %	7	7 %	10	4 %	18	7 %	10	4 %	28	6 %
6	3	4 %	1	1 %	4	4 %	17	7 %	11	5 %	14	5 %	25	5 %
Alltid 7	4	5 %	6	8 %	15	14 %	45	19 %	33	14 %	37	14 %	70	14 %
Total	84	15 %	74	18 %	107	18 %	240	49 %	242	50 %	263	50 %	505	100 %

Sp 41b: Ja, plastfjøl

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri 1	1	1 %	1	1 %	11	10 %	40	17 %	24	10 %	29	11 %	53	9 %
2	2	2 %	2	3 %	3	3 %	9	4 %	10	4 %	6	2 %	16	3 %
3	3	4 %	1	1 %	3	3 %	3	1 %	4	2 %	6	2 %	10	2 %
4	3	4 %	6	8 %	6	6 %	11	5 %	17	7 %	9	3 %	26	5 %
5	8	10 %	4	5 %	10	9 %	17	7 %	22	9 %	17	6 %	39	7 %
6	14	17 %	11	15 %	17	16 %	31	13 %	35	14 %	38	14 %	73	13 %
Alltid 7	53	63 %	49	66 %	57	53 %	129	54 %	130	54 %	158	60 %	288	51 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 42: Hvordan rengjør du fjølene/skjærebrettene dine? Flere svar kan krysses av:

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	3	10 %	1	5 %	6	19 %	10	13 %	13	16 %	7	9 %
Bruker varmt vann	27	90 %	19	95 %	25	81 %	66	87 %	68	84 %	69	91 %
0	20	87 %	13	87 %	22	100 %	55	93 %	57	90 %	53	95 %
Bruker kaldt vann	3	13 %	2	13 %	0	0 %	4	7 %	6	10 %	3	5 %
0	4	13 %	2	11 %	5	16 %	17	23 %	18	23 %	10	13 %
Bruker såpe	26	87 %	17	89 %	27	84 %	56	77 %	60	77 %	66	87 %
0	5	17 %	1	6 %	9	33 %	19	26 %	24	32 %	10	14 %
Bruker oppvaskkost	24	83 %	17	94 %	18	67 %	53	74 %	52	68 %	60	86 %
0	20	83 %	15	94 %	21	91 %	57	98 %	59	91 %	54	96 %
Bruker kjøkkenklut	4	17 %	1	6 %	2	9 %	1	2 %	6	9 %	2	4 %
0	21	91 %	13	81 %	18	82 %	52	85 %	56	88 %	48	83 %
Bruker tørkepapir	2	9 %	3	19 %	4	18 %	9	15 %	8	13 %	10	17 %
0	12	40 %	7	39 %	10	30 %	30	45 %	34	43 %	25	37 %
Bruker oppvaskmaskin	18	60 %	11	61 %	23	70 %	36	55 %	45	57 %	43	63 %
0	22	100 %	15	100 %	21	95 %	57	98 %	61	98 %	54	98 %
Annet	0	0 %	0	0 %	1	5 %	1	2 %	1	2 %	1	2 %

Sp 43: Kjøkkenkranen har blitt skitten av rå kylling, hvordan vil du gjøre den ren igjen? Flere svar kan krysses av.

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	38	62 %	32	56 %	45	60 %	107	59 %	111	64 %	111	56 %
Bruke tørkepapir	23	38 %	25	44 %	30	40 %	74	41 %	63	36 %	89	45 %
0	34	52 %	31	51 %	49	59 %	118	64 %	111	58 %	121	60 %
Bruke kjøkkenkluten	31	48 %	30	49 %	34	41 %	66	36 %	81	42 %	80	40 %
0	39	63 %	42	74 %	49	63 %	109	59 %	114	62 %	125	63 %
Bruke både tørkepapir og kjøkkenklut	23	37 %	15	26 %	29	37 %	76	41 %	70	38 %	73	37 %
0	42	65 %	41	77 %	48	68 %	112	64 %	120	69 %	123	65 %
Bruke engangsklut (single-use wipe)	23	35 %	12	23 %	23	32 %	63	36 %	55	31 %	66	35 %
0	52	95 %	50	98 %	67	100 %	157	99 %	156	97 %	170	99 %
Ville ikke gjort den ren	3	5 %	1	2 %	0	0 %	2	1 %	5	3 %	1	1 %
0	51	85 %	38	73 %	52	71 %	141	85 %	141	83 %	141	77 %
Annet:	9	15 %	14	27 %	21	29 %	25	15 %	28	17 %	41	23 %

Sp 44a: Siste gang du håndterte rå kylling, rengjorde du hendene før du fortsatte med videre matlaging?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %				
Ja	73	87 %	70	95 %	88	82 %	219	91 %	207	86	243	92	450	89 %
Nei	6	7 %	1	1 %	1	1 %	5	2 %	12	5	1	0	13	3 %
Usikker	5	6 %	3	4 %	18	17 %	16	7 %	23	10	19	7	42	8 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Sp 44b: I tilfelle "ja": hvordan?

(Hvordan rengjorde du hendene?)	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	44	88 %	45	94 %	53	93 %	140	95 %	131	90 %	151	96 %
tørket av på håndhåndkle	6	12 %	3	6 %	4	7 %	8	5 %	15	10 %	6	4 %
0	48	98 %	43	90 %	55	98 %	141	97 %	137	97 %	150	96 %
tørket av kjøkkenhåndkle	1	2 %	5	10 %	1	2 %	4	3 %	4	3 %	7	4 %
0	49	98 %	46	98 %	56	100 %	141	98 %	139	98 %	153	99 %
tørket av på kjøkkenklut	1	2 %	1	2 %	0	0 %	3	2 %	3	2 %	2	1 %
0	44	88 %	47	98 %	55	96 %	139	96 %	132	93 %	153	97 %
skylte i kaldt vann	6	12 %	1	2 %	2	4 %	6	4 %	10	7 %	5	3 %
0	36	67 %	37	69 %	49	80 %	122	79 %	108	73 %	136	77 %
skylte i varmt vann	18	33 %	17	31 %	12	20 %	33	21 %	39	27 %	41	23 %
0	7	10 %	4	6 %	6	7 %	15	7 %	19	10 %	13	6 %
vasket m såpe, varmt vann	63	90 %	62	94 %	75	93 %	197	93 %	181	91 %	216	94 %
0	49	100 %	47	100 %	56	100 %	142	99 %	140	100 %	154	99 %
tørket av med en våtserviett	0	0 %	0	0 %	0	0 %	2	1 %	0	0 %	2	1 %
0	40	77 %	43	90 %	49	88 %	130	88 %	124	89 %	138	84 %
tørket av på tørkepapir	12	23 %	5	10 %	7	13 %	18	12 %	16	11 %	26	16 %
0	49	100 %	46	98 %	55	98 %	139	97 %	137	98 %	152	98 %
Annet:	0	0 %	1	2 %	1	2 %	4	3 %	3	2 %	3	2 %

Annet: (Hvordan rengjorde du hendene?)

Bruker engangshansker	3
Håndsprit	1
Tørket etter vask med håndkle	1
Zalo utra	1

Sp 45: Hvordan avgjør du at kyllingen er ferdig stekt? Flere svar mulig.

(Hvordan avgjør du at kyllingen er ferdig stekt?)	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	41	65 %	33	61 %	43	53 %	107	59 %	101	54 %	123	64 %
Vurderer ut fra steketiden	22	35 %	21	39 %	38	47 %	74	41 %	86	46 %	69	36 %
0	36	56 %	39	70 %	55	74 %	133	78 %	121	68 %	142	77 %
Vurderer fargen på overflaten	28	44 %	17	30 %	19	26 %	37	22 %	58	32 %	43	23 %
0	11	14 %	4	6 %	15	15 %	43	20 %	44	20 %	29	12 %
Skjærer igjennom og vurderer fargen i midten	67	86 %	66	94 %	84	85 %	174	80 %	174	80 %	217	88 %
0	54	92 %	47	89 %	60	88 %	144	87 %	147	86 %	158	90 %
Måler temperaturen med et termometer	5	8 %	6	11 %	8	12 %	22	13 %	23	14 %	18	10 %
0	49	88 %	43	78 %	58	82 %	120	71 %	131	78 %	139	76 %
Ser når det ikke lenger kommer rød blodsaffra kyllingen	7	13 %	12	22 %	13	18 %	49	29 %	36	22 %	45	24 %
0	54	96 %	49	94 %	64	96 %	151	95 %	153	94 %	165	96 %
Annet:	2	4 %	3	6 %	3	4 %	8	5 %	9	6 %	7	4 %
0	54	96 %	50	100 %	66	97 %	155	98 %	155	96 %	170	99 %
Vet ikke	2	4 %	0	0 %	2	3 %	3	2 %	6	4 %	1	1 %

Annet: (Hvordan avgjør du at kyllingen er ferdig stekt?)

Antar etter utseende	1	Skiver	1
At den slipper benet	1	Skjærer v lår inn mot bein	1
Er kokk vet når den er ferdig	1	Spør kona	1
Kjenner på konsistensen	7	Stikkprøve	1
Kjøper mest ferdigstekt	1	Vrir på lårbein	1

Sp 46: Kjenner du til eller har du hørt om begrepet «kjernetemperatur»?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Ja	67	80 %	68	92 %	95	89 %	194	81 %	203	84 %	221	84 %	424	84 %
Nei	10	12 %	5	7 %	6	6 %	24	10 %	21	9 %	24	9 %	45	9 %
Vet ikke	7	8 %	1	1 %	6	6 %	22	9 %	18	7 %	18	7 %	36	7 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Sp 47: Vet du hvilken kjernetemperatur det bør være i kylling etter steking/koking?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Ja	10	15 %	8	12 %	15	16 %	31	16 %	40	20 %	24	11 %	64	13 %
Nei	48	72 %	36	53 %	54	57 %	99	51 %	110	54 %	127	57 %	237	47 %
Usikker	9	13 %	24	35 %	26	27 %	64	33 %	53	26 %	70	32 %	123	24 %
Total	84	17 %	74	15 %	107	21 %	240	48 %	242	48 %	263	52 %	505	100 %

Hvis ja, angi:

Grader	N	Grader	N	Grader	N	Grader	N
60	2	68	3	72	12	80	7
63	1	69	1	75	7	85	2
65	1	70	13	77	1	87	1
67	1	71	1	78	3	90	4

4.5 Del 4B: Nå har vi noen spørsmål om rødt kjøtt (storfe, svin, lam). Halvparten av respondentene får dette (- veg)

Sp 34B_1: Økologisk kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn konvensjonelt kjøtt

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
230	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	9	28 %	3	9 %	8	17 %	22	19 %	22	20 %	20	17 %	42	18 %
2	1	3 %	1	3 %	6	13 %	12	10 %	10	9 %	10	8 %	20	9 %
3	6	19 %	9	26 %	6	13 %	11	9 %	13	12 %	19	16 %	32	14 %
4	12	38 %	11	31 %	18	38 %	44	38 %	40	36 %	45	38 %	85	37 %
5	2	6 %	5	14 %	4	9 %	19	16 %	15	13 %	15	13 %	30	13 %
6	1	3 %	2	6 %	2	4 %	2	2 %	6	5 %	1	1 %	7	3 %
Helt enig 7	1	3 %	4	11 %	3	6 %	6	5 %	6	5 %	8	7 %	14	6 %
Total	32	14 %	35	15 %	47	20 %	116	50 %	112	49 %	118	51 %	230	100 %

Sp 34B_2: Konvensjonelt kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn økologisk kjøtt

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
361	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	7	13 %	10	14 %	11	18 %	29	16 %	27	15 %	30	17 %	57	16 %
2	8	15 %	9	13 %	9	15 %	27	15 %	24	13 %	29	16 %	53	15 %
3	8	15 %	7	10 %	9	15 %	19	11 %	23	13 %	20	11 %	43	12 %
4	25	46 %	34	49 %	29	47 %	74	42 %	81	44 %	81	46 %	162	45 %
5	0	0 %	4	6 %	1	2 %	13	7 %	9	5 %	9	5 %	18	5 %
6	2	4 %	2	3 %	1	2 %	4	2 %	5	3 %	4	2 %	9	2 %
Helt enig 7	4	7 %	3	4 %	2	3 %	10	6 %	15	8 %	4	2 %	19	5 %
Total	54	15 %	69	19 %	62	17 %	176	49 %	184	51 %	177	49 %	361	100 %

Sp 34B_3: Norsk kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn utenlandsk kjøtt

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
230														
Helt uenig 1	2	6 %	2	6 %	3	6 %	8	7 %	9	8 %	6	5 %	15	7 %
2	0	0 %	0	0 %	2	4 %	4	3 %	4	4 %	2	2 %	6	3 %
3	1	3 %	2	6 %	1	2 %	11	9 %	9	8 %	6	5 %	15	7 %
4	8	25 %	5	14 %	6	13 %	25	22 %	22	20 %	22	19 %	44	19 %
5	11	34 %	15	43 %	9	19 %	24	21 %	33	29 %	26	22 %	59	26 %
6	7	22 %	6	17 %	13	28 %	20	17 %	20	18 %	26	22 %	46	20 %
Helt enig 7	3	9 %	5	14 %	13	28 %	24	21 %	15	13 %	30	25 %	45	20 %
Total	32	14 %	35	15 %	47	20 %	116	50 %	112	49 %	118	51 %	230	100 %

Sp 34B_4: Utenlandsk kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn norsk kjøtt

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
361														
Helt uenig 1	18	33 %	23	33 %	19	31 %	71	40 %	59	32 %	72	41 %	131	36 %
2	10	19 %	17	25 %	7	11 %	23	13 %	33	18 %	24	14 %	57	16 %
3	15	28 %	15	22 %	18	29 %	37	21 %	49	27 %	36	20 %	85	24 %
4	10	19 %	12	17 %	18	29 %	36	20 %	40	22 %	36	20 %	76	21 %
5	0	0 %	1	1 %	0	0 %	6	3 %	2	1 %	5	3 %	7	2 %
6	0	0 %	1	1 %	0	0 %	1	1 %	0	0 %	2	1 %	2	1 %
Helt enig 7	1	2 %	0	0 %	0	0 %	2	1 %	1	1 %	2	1 %	3	1 %
Total	54	15 %	69	19 %	62	17 %	176	49 %	184	51 %	177	49 %	361	100 %

Sp 34B_5: Jeg foretrekker at biften er helt gjennomstekt

591	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	26	30 %	24	23 %	38	35 %	93	32 %	97	33 %	84	28 %	181	31 %
2	9	10 %	17	16 %	8	7 %	28	10 %	37	13 %	25	8 %	62	10 %
3	8	9 %	12	12 %	10	9 %	24	8 %	36	12 %	18	6 %	54	9 %
4	10	12 %	19	18 %	15	14 %	31	11 %	36	12 %	39	13 %	75	13 %
5	10	12 %	12	12 %	12	11 %	24	8 %	33	11 %	25	8 %	58	10 %
6	14	16 %	4	4 %	7	6 %	40	14 %	29	10 %	36	12 %	65	11 %
Helt enig 7	9	10 %	16	15 %	19	17 %	52	18 %	28	9 %	68	23 %	96	16 %
Total	86	15 %	104	18 %	109	18 %	292	49 %	296	50 %	295	50 %	591	100 %

Sp 34B_6: Jeg foretrekker at hamburgeren er helt gjennomstekt

591	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	9	10 %	8	8 %	12	11 %	13	4 %	23	8 %	19	6 %	42	7 %
2	6	7 %	5	5 %	4	4 %	18	6 %	22	7 %	11	4 %	33	6 %
3	10	12 %	6	6 %	6	6 %	19	7 %	19	6 %	22	7 %	41	7 %
4	9	10 %	19	18 %	9	8 %	17	6 %	34	11 %	20	7 %	54	9 %
5	8	9 %	15	14 %	11	10 %	39	13 %	54	18 %	19	6 %	73	12 %
6	11	13 %	14	13 %	11	10 %	58	20 %	54	18 %	40	14 %	94	16 %
Helt enig 7	33	38 %	37	36 %	56	51 %	128	44 %	90	30 %	164	56 %	254	43 %
Total	86	15 %	104	18 %	109	18 %	292	49 %	296	50 %	295	50 %	591	100 %

Sp 34B_7: Jeg synes det er ekkelt å ta på rått kjøtt

591	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Helt uenig 1	24	28 %	49	47 %	58	53 %	178	61 %	172	58 %	137	46 %	309	52 %
2	13	15 %	21	20 %	14	13 %	38	13 %	53	18 %	33	11 %	86	15 %
3	13	15 %	9	9 %	5	5 %	21	7 %	24	8 %	24	8 %	48	8 %
4	11	13 %	8	8 %	10	9 %	23	8 %	17	6 %	35	12 %	52	9 %
5	10	12 %	9	9 %	12	11 %	14	5 %	18	6 %	27	9 %	45	8 %
6	1	1 %	3	3 %	1	1 %	4	1 %	5	2 %	4	1 %	9	2 %
Helt enig 7	14	16 %	5	5 %	9	8 %	14	5 %	7	2 %	35	12 %	42	7 %
Total	86	15 %	104	18 %	109	18 %	292	49 %	296	50 %	295	50 %	591	100 %

Sp 37B: Jeg lager retter med utgangspunkt i/av rått kjøtt (kjøttdeig, biff, koteletter e.l)

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne			
591	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Hver dag	2	2 %	2	2 %	3	3 %	0	0 %	2	1 %	5	2 %	7	1 %
5-6 ganger i uka	12	14 %	8	8 %	10	9 %	12	4 %	21	7 %	21	7 %	42	7 %
3-4 ganger i uka	23	27 %	40	38 %	38	35 %	71	24 %	79	27 %	93	32 %	172	29 %
1-2 ganger i uka	30	35 %	37	36 %	38	35 %	116	40 %	122	41 %	99	34 %	221	37 %
2-3 ganger i mnd	9	10 %	8	8 %	9	8 %	54	18 %	39	13 %	41	14 %	80	14 %
1-2 ganger i mnd	5	6 %	3	3 %	4	4 %	17	6 %	16	5 %	13	4 %	29	5 %
3-11 ganger i året	3	3 %	3	3 %	3	3 %	10	3 %	5	2 %	14	5 %	19	3 %
Sjeldnere	0	0 %	0	0 %	4	4 %	5	2 %	5	2 %	4	1 %	9	2 %
Aldri	2	2 %	3	3 %	0	0 %	7	2 %	7	2 %	5	2 %	12	2 %
Total	86	15 %	104	18 %	109	18 %	292	49 %	296	50 %	295	50 %	591	100 %

Sp 38B: Jeg vasker hendene etter å ha tatt i rått kjøtt

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne			
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Aldri	0	0 %	2	2 %	0	0 %	1	0 %	2	1 %	1	0 %	3	1 %
2	4	5 %	0	0 %	2	2 %	3	1 %	6	2 %	3	1 %	9	2 %
3	2	2 %	2	2 %	0	0 %	7	3 %	10	4 %	1	0 %	11	2 %
4	8	10 %	3	3 %	4	4 %	7	3 %	15	5 %	7	2 %	22	4 %
5	9	11 %	11	11 %	6	6 %	26	9 %	38	13 %	14	5 %	52	9 %
6	12	14 %	11	11 %	13	12 %	29	10 %	32	11 %	33	12 %	65	11 %
Alltid	49	58 %	72	71 %	80	76 %	207	74 %	181	64 %	227	79 %	408	72 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 39B_1: Hva gjør du med kniven etter å ha skåret opp rått kjøtt og skal skjære opp noe annet? Bruker kniven som den er til andre ting

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Aldri 1	52	62 %	77	76 %	82	78 %	222	79 %	187	66 %	246	86 %	433	76 %
2	13	15 %	12	12 %	10	10 %	29	10 %	43	15 %	21	7 %	64	11 %
3	6	7 %	3	3 %	5	5 %	7	3 %	16	6 %	5	2 %	21	4 %
4	6	7 %	2	2 %	2	2 %	5	2 %	11	4 %	4	1 %	15	3 %
5	5	6 %	6	6 %	1	1 %	6	2 %	15	5 %	3	1 %	18	3 %
6	0	0 %	0	0 %	2	2 %	3	1 %	3	1 %	2	1 %	5	1 %
Alltid 7	2	2 %	1	1 %	3	3 %	8	3 %	9	3 %	5	2 %	14	2 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 39B_2: Skifter til en annen kniv

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Aldri 1	2	2 %	4	4 %	3	3 %	18	6 %	12	4 %	15	5 %	27	5 %
2	4	5 %	6	6 %	1	1 %	23	8 %	17	6 %	17	6 %	34	6 %
3	9	11 %	7	7 %	4	4 %	14	5 %	20	7 %	14	5 %	34	6 %
4	10	12 %	12	12 %	17	16 %	56	20 %	48	17 %	47	16 %	95	17 %
5	12	14 %	11	11 %	16	15 %	30	11 %	40	14 %	29	10 %	69	12 %
6	14	17 %	10	10 %	13	12 %	25	9 %	37	13 %	25	9 %	62	11 %
Alltid 7	33	39 %	51	50 %	51	49 %	114	41 %	110	39 %	139	49 %	249	44 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 39B_3: Vasker den

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Aldri 1	0	0 %	2	2 %	2	2 %	8	3 %	7	2 %	5	2 %	12	2 %
2	2	2 %	0	0 %	1	1 %	3	1 %	5	2 %	1	0 %	6	1 %
3	1	1 %	2	2 %	3	3 %	1	0 %	3	1 %	4	1 %	7	1 %
4	7	8 %	10	10 %	10	10 %	11	4 %	29	10 %	9	3 %	38	7 %
5	14	17 %	8	8 %	6	6 %	15	5 %	29	10 %	14	5 %	43	8 %
6	16	19 %	14	14 %	7	7 %	22	8 %	36	13 %	23	8 %	59	10 %
Alltid 7	44	52 %	65	64 %	76	72 %	220	79 %	175	62 %	230	80 %	405	71 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 39B_4: Annet

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
196														
Aldri 1	14	29 %	8	20 %	15	35 %	18	29 %	22	23 %	33	32 %	55	28 %
2	3	6 %	2	5 %	1	2 %	5	8 %	8	9 %	3	3 %	11	6 %
3	3	6 %	4	10 %	0	0 %	2	3 %	6	6 %	3	3 %	9	5 %
4	11	22 %	7	17 %	7	16 %	11	17 %	20	21 %	16	16 %	36	18 %
5	2	4 %	3	7 %	0	0 %	2	3 %	2	2 %	5	5 %	7	4 %
6	2	4 %	3	7 %	4	9 %	3	5 %	7	7 %	5	5 %	12	6 %
Alltid 7	14	29 %	14	34 %	16	37 %	22	35 %	29	31 %	37	36 %	66	34 %
Total	49	25 %	41	21 %	43	22 %	63	32 %	94	48 %	102	52 %	196	100 %

Sp 40B: Hva vasker du kniven med? Flere svar kan krysses av

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	8	10 %	22	22 %	19	18 %	52	19 %	46	17 %	55	20 %
Varmt vann	76	90 %	77	78 %	84	82 %	220	81 %	231	83 %	226	80 %
0	81	96 %	92	93 %	100	97 %	261	96 %	267	96 %	267	95 %
Kaldt vann	3	4 %	7	7 %	3	3 %	11	4 %	10	4 %	14	5 %
0	14	17 %	20	20 %	30	29 %	128	47 %	110	40 %	82	29 %
Såpe	70	83 %	79	80 %	73	71 %	144	53 %	167	60 %	199	71 %
0	22	26 %	30	30 %	39	38 %	131	48 %	118	43 %	104	37 %
Oppvaskkost	62	74 %	69	70 %	64	62 %	141	52 %	159	57 %	177	63 %
0	83	99 %	91	92 %	102	99 %	259	95 %	262	95 %	273	97 %
Kjøkkenkluten	1	1 %	8	8 %	1	1 %	13	5 %	15	5 %	8	3 %
0	78	93 %	83	84 %	94	91 %	232	85 %	236	85 %	251	89 %
Tørkepapir	6	7 %	16	16 %	9	9 %	40	15 %	41	15 %	30	11 %
0	59	70 %	57	58 %	67	65 %	182	67 %	179	65 %	186	66 %
Oppvaskmaskin	25	30 %	42	42 %	36	35 %	90	33 %	98	35 %	95	34 %
0	84	100 %	98	99 %	102	99 %	271	100 %	276	100 %	279	99 %
Annet	0	0 %	1	1 %	1	1 %	1	0 %	1	0 %	2	1 %

Sp 41B_1: Bruker du noen form for fjøler/skjærebrett når du tilbereder rått kjøtt? Ja, treffjøl

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Aldri 1	31	37 %	51	50 %	45	43 %	84	30 %	95	33 %	116	41 %	211	37 %
2	12	14 %	8	8 %	20	19 %	32	11 %	38	13 %	34	12 %	72	13 %
3	11	13 %	6	6 %	2	2 %	15	5 %	21	7 %	13	5 %	34	6 %
4	8	10 %	8	8 %	6	6 %	37	13 %	33	12 %	26	9 %	59	10 %
5	6	7 %	7	7 %	9	9 %	17	6 %	18	6 %	21	7 %	39	7 %
6	4	5 %	4	4 %	7	7 %	27	10 %	23	8 %	19	7 %	42	7 %
Alltid 7	12	14 %	17	17 %	16	15 %	68	24 %	56	20 %	57	20 %	113	20 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 41B_2: Ja, plastfjøl

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Aldri 1	6	7 %	3	3 %	8	8 %	34	12 %	25	9 %	26	9 %	51	9 %
2	2	2 %	3	3 %	3	3 %	24	9 %	20	7 %	12	4 %	32	6 %
3	6	7 %	2	2 %	3	3 %	8	3 %	12	4 %	7	2 %	19	3 %
4	5	6 %	10	10 %	8	8 %	23	8 %	28	10 %	18	6 %	46	8 %
5	13	15 %	9	9 %	11	10 %	26	9 %	30	11 %	29	10 %	59	10 %
6	14	17 %	18	18 %	13	12 %	38	14 %	45	16 %	38	13 %	83	15 %
Alltid 7	38	45 %	56	55 %	59	56 %	127	45 %	124	44 %	156	55 %	280	49 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 42B: Hvordan rengjør du fjølene/skjærebrettene dine? Flere svar kan krysses av

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	6	13 %	12	31 %	7	16 %	27	20 %	25	17 %	27	23 %
Bruker varmt vann	39	87 %	27	69 %	37	84 %	109	80 %	119	83 %	93	78 %
0	41	91 %	37	95 %	42	95 %	123	90 %	136	94 %	107	89 %
Bruker kaldt vann	4	9 %	2	5 %	2	5 %	13	10 %	8	6 %	13	11 %
0	7	16 %	9	23 %	9	20 %	58	43 %	51	35 %	32	27 %
Bruker såpe	38	84 %	30	77 %	35	80 %	78	57 %	93	65 %	88	73 %
0	10	22 %	10	26 %	13	30 %	50	37 %	47	33 %	36	30 %
Bruker oppvaskkost	35	78 %	29	74 %	31	70 %	86	63 %	97	67 %	84	70 %
0	45	100 %	35	90 %	44	100 %	127	93 %	133	92 %	118	98 %
Bruker kjøkkenklut	0	0 %	4	10 %	0	0 %	9	7 %	11	8 %	2	2 %
0	43	96 %	32	82 %	40	91 %	113	83 %	122	85 %	106	88 %
Bruker tørkepapir	2	4 %	7	18 %	4	9 %	23	17 %	22	15 %	14	12 %
0	22	49 %	14	36 %	20	45 %	63	46 %	68	47 %	51	43 %
Bruker oppvaskmaskin	23	51 %	25	64 %	24	55 %	73	54 %	76	53 %	69	58 %
0	45	100 %	36	92 %	44	100 %	132	97 %	140	97 %	117	98 %
Annet	0	0 %	3	8 %	0	0 %	4	3 %	4	3 %	3	3 %

Sp 43B: Kjøkkenkranen har blitt skitten av rå kjøttdeig, hvordan vil du gjøre den ren igjen? Flere svar kan krysses av

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	55	65 %	67	66 %	73	70 %	184	66 %	187	66 %	192	67 %
Bruke tørkepapir	29	35 %	34	34 %	32	30 %	96	34 %	97	34 %	94	33 %
0	54	64 %	61	60 %	64	61 %	198	71 %	185	65 %	192	67 %
Bruke kjøkkenkluten	30	36 %	40	40 %	41	39 %	82	29 %	99	35 %	94	33 %
0	56	67 %	71	70 %	78	74 %	170	61 %	181	64 %	194	68 %
Bruke både tørkepapir og kjøkkenklut	28	33 %	30	30 %	27	26 %	110	39 %	103	36 %	92	32 %
0	65	77 %	83	82 %	85	81 %	227	81 %	223	79 %	237	83 %
Bruke engangsklut (single-use wipe)	19	23 %	18	18 %	20	19 %	53	19 %	61	21 %	49	17 %
0	80	95 %	98	97 %	104	99 %	278	99 %	278	98 %	282	99 %
Ville ikke gjort den ren	4	5 %	3	3 %	1	1 %	2	1 %	6	2 %	4	1 %
0	73	87 %	90	89 %	92	88 %	244	87 %	247	87 %	252	88 %
Annet:	11	13 %	11	11 %	13	12 %	36	13 %	37	13 %	34	12 %

Annet: Spesifiser

..og kaster kluten til vask etterpå	og jif kjøkkenspray	svamp med zalo	Og tatt av kjøttrestene, og vasket med hendene (såpe, vann)
antibakk til slutt	Varmt vann	tørker den ren	Vaker med svamp med såpe, skuller og tørker med papir
Såpe, klut og varmt vann	Oppvaskkost med såpe	Såpe først	ta en ren kjøkkenklut som rengjøres etterpå og kastes rett på vask
blanda klorin vask	oppvaskkosten	såpe og svamp	Ta varmt vann ifra en annen kran og vasket den
Bruke kjøkkeklut, finne frem ny etter bruk.	Oppvaskmaskin	Såpe og vann	varmt vann og såpe på klut og tørket av med papir etterpå
Egnet rengjøringsmiddel	skrubbb	Zalo	Vaske med såpe, oppvaskekost og varmt vann
Kjøkken / vindu spray	Spray eks. Jif Kjøkken	Såpe/eddikvann	Vasker benken med vann og såpe, inkl. kranen, hver gang
Med zalo og en ny ren klut	spraye på såpe	Varmt vann og såpe	Ville aldri latt den bli skitten av rå kjøttdeig. Men hypotetisk: bruke tørkepapir, deretter såpe eller antibac.
Tørke med ny ren klut til slutt. Kaste kluten på vask	koke vann såpe	Tørkepapir med såpe	Sørger for at kranen ikke blir skitten av rå kjøttdeig, og til nå har det heller aldri skjedd
Sprute med klorin, tørke med papir	Svamp	Ny klut	Automatisk oras kran trenger ikke ta på kranen for å vaske hender og spyle ting.

Sp 44B_1: Siste gang du håndterte rått kjøtt, rengjorde du hendene før du fortsatte med videre matlaging?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Ja	70	83 %	85	84 %	91	87 %	253	90 %	236	83 %	263	92 %	499	88 %
Nei	6	7 %	4	4 %	5	5 %	11	4 %	22	8 %	4	1 %	26	5 %
Usikker	8	10 %	12	12 %	9	9 %	16	6 %	26	9 %	19	7 %	45	8 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 44B_2: Hvordan?

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	61	87 %	75	88 %	90	99 %	246	97 %	219	93 %	253	96 %
tørket av på håndhåndkle	9	13 %	10	12 %	1	1 %	7	3 %	17	7 %	10	4 %
0	65	93 %	84	99 %	88	97 %	250	99 %	230	97 %	257	98 %
tørket av på kjøkkenhåndkle	5	7 %	1	1 %	3	3 %	3	1 %	6	3 %	6	2 %
0	68	97 %	82	96 %	91	100 %	250	99 %	236	100 %	255	97 %
tørket av på kjøkkenklut	2	3 %	3	4 %	0	0 %	3	1 %	0	0 %	8	3 %
0	68	97 %	82	96 %	90	99 %	245	97 %	229	97 %	256	97 %
skylte i kaldt vann	2	3 %	3	4 %	1	1 %	8	3 %	7	3 %	7	3 %
0	46	66 %	64	75 %	82	90 %	208	82 %	182	77 %	218	83 %
skylte i varmt vann	24	34 %	21	25 %	9	10 %	45	18 %	54	23 %	45	17 %
0	11	16 %	15	18 %	9	10 %	32	13 %	37	16 %	30	11 %
vasket m såpe og varmt vann	59	84 %	70	82 %	82	90 %	221	87 %	199	84 %	233	89 %
0	70	100 %	84	99 %	91	100 %	251	99 %	234	99 %	262	100 %
tørket av med en våtserviett	0	0 %	1	1 %	0	0 %	2	1 %	2	1 %	1	0 %
0	65	93 %	76	89 %	83	91 %	221	87 %	211	89 %	234	89 %
tørket av på tørkerullpapir	5	7 %	9	11 %	8	9 %	32	13 %	25	11 %	29	11 %
0	69	99 %	83	98 %	91	100 %	252	100 %	234	99 %	261	99 %
Annet:	1	1 %	2	2 %	0	0 %	1	0 %	2	1 %	2	1 %

Annet: Spesifiser

antibakk til slutt	Spesialsåpe
Handsprit	Tørket hendene etter at jeg vasket dem med såpe og varmt vann

Sp 45B: Hvor ofte tilbereder du hamburgere av rått kjøtt (enten ferdige eller av kjøttdeig) hjemme?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
570	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
Hver dag/daglig	0	0 %	1	1 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	0	0 %	1	0 %
5-6 ganger i uka	0	0 %	0	0 %	1	1 %	0	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %
3-4 ganger i uka	1	1 %	1	1 %	1	1 %	3	1 %	6	2 %	0	0 %	6	1 %
1-2 ganger i uka	3	4 %	6	6 %	5	5 %	13	5 %	14	5 %	13	5 %	27	5 %
2-3 ganger i måneden	24	29 %	20	20 %	13	12 %	51	18 %	65	23 %	43	15 %	108	19 %
1-2 ganger i måneden	9	11 %	25	25 %	24	23 %	40	14 %	49	17 %	49	17 %	98	17 %
3-11 ganger i året	28	33 %	36	36 %	30	29 %	83	30 %	84	30 %	93	33 %	177	31 %
Sjeldnere	14	17 %	11	11 %	29	28 %	87	31 %	60	21 %	81	28 %	141	25 %
Vet ikke	5	6 %	1	1 %	2	2 %	3	1 %	5	2 %	6	2 %	11	2 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 46B: Hvordan avgjør du når hamburgeren er ferdig stekt? Flere svar mulig.

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	45	69 %	53	60 %	55	74 %	139	73 %	141	64 %	151	76 %
Vurderer ut fra steketiden	20	31 %	36	40 %	19	26 %	51	27 %	78	36 %	48	24 %
0	37	57 %	50	56 %	46	62 %	138	73 %	122	56 %	149	75 %
Vurderer fargen på overflaten	28	43 %	39	44 %	28	38 %	52	27 %	97	44 %	50	25 %
0	36	55 %	49	55 %	48	65 %	110	58 %	135	62 %	108	54 %
Skjærer igjennom og vurderer fargen i midten	29	45 %	40	45 %	26	35 %	80	42 %	84	38 %	91	46 %
0	64	98 %	87	98 %	73	99 %	184	97 %	214	98 %	194	97 %
Måler temperaturen med et termometer	1	2 %	2	2 %	1	1 %	6	3 %	5	2 %	5	3 %
0	43	66 %	55	62 %	42	57 %	118	62 %	152	69 %	106	53 %
Ser når det ikke lenger kommer rød blodsft fra hamburgeren	22	34 %	34	38 %	32	43 %	72	38 %	67	31 %	93	47 %
0	62	95 %	86	97 %	71	96 %	187	98 %	211	96 %	195	98 %
Annet:	3	5 %	3	3 %	3	4 %	3	2 %	8	4 %	4	2 %
0	63	97 %	89	100 %	72	97 %	189	99 %	219	100 %	194	97 %
Vet ikke	2	3 %	0	0 %	2	3 %	1	1 %	0	0 %	5	3 %

Sp 47B: Kjenner du til eller har du hørt om begrepet «kjernetemperatur»?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Ja	64	76 %	85	84 %	90	86 %	215	77 %	220	77 %	234	82 %	454	80 %
Nei	14	17 %	9	9 %	9	9 %	33	12 %	39	14 %	26	9 %	65	11 %
Vet ikke	6	7 %	7	7 %	6	6 %	32	11 %	25	9 %	26	9 %	51	9 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

Sp 48B_1: Kjenner du til hva kjernetemperaturen bør være i en hamburger etter steking/grilling?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
454														
Ja	8	13 %	15	18 %	15	17 %	26	12 %	46	21 %	18	8 %	64	14 %
Nei	49	77 %	58	68 %	59	66 %	129	60 %	134	61 %	161	69 %	295	65 %
Usikker	7	11 %	12	14 %	16	18 %	60	28 %	40	18 %	55	24 %	95	21 %
Total	64	14 %	85	19 %	90	20 %	215	47 %	220	48 %	234	52 %	454	100 %

Sp 48B_2: Hvilken temperatur er dette?

Grader	N	Grader	N	Grader	N
24	1	70	13	80	6
35	1	71	2	85	1
54	1	72	4	86	1
Minst 60 grader	2	73	1	87	1
65	8	74	1	90	2
65 celsius for medium 71 for gjennom stekt	1	75	4	100	1
66	1	77	2	den er forskjellig fra produkt til produkt	1
67	1	78	1		
68	3	79	1		

Sp 49B: Hender det at du smaker på rå/ikke ferdig stekt kjøttdeig mens du står og steker?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
Aldri	61	73 %	70	69 %	74	70 %	185	66 %	170	60 %	220	77 %	390	68 %
2	10	12 %	12	12 %	13	12 %	26	9 %	41	14 %	20	7 %	61	11 %
3	1	1 %	5	5 %	3	3 %	16	6 %	16	6 %	9	3 %	25	4 %
4	7	8 %	2	2 %	8	8 %	22	8 %	23	8 %	16	6 %	39	7 %
5	1	1 %	4	4 %	4	4 %	16	6 %	15	5 %	10	3 %	25	4 %
6	3	4 %	6	6 %	2	2 %	9	3 %	12	4 %	8	3 %	20	4 %
Alltid	1	1 %	2	2 %	1	1 %	6	2 %	7	2 %	3	1 %	10	2 %
Total	84	15 %	101	18 %	105	18 %	280	49 %	284	50 %	286	50 %	570	100 %

4.6 Del 5: For en tid tilbake var det er stor mediesak om antibiotikaresistens og kylling.

Sp 51: For en tid tilbake var det er stor mediesak om antibiotikaresistens og kylling.

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Husker saken godt, og saken engasjerte meg	26	13 %	37	19 %	24	10 %	80	13 %	62	10 %	105	17 %	167	14 %
Husker saken	117	58 %	105	55 %	142	62 %	359	60 %	364	61 %	359	57 %	723	59 %
Husker ikke saken	60	30 %	48	25 %	63	28 %	159	27 %	169	28 %	161	26 %	330	27 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Sp 52a: Tenk tilbake til saken og hvordan du reagerte. Svar så på påstandene. Spiste kylling:

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
866														
1 Mindre	28	21 %	28	20 %	26	16 %	85	20 %	64	15 %	103	23 %	167	19 %
2	14	11 %	14	10 %	16	10 %	55	13 %	44	10 %	55	12 %	99	11 %
3	15	11 %	10	7 %	17	10 %	55	13 %	44	10 %	53	12 %	97	11 %
4	48	36 %	61	44 %	70	43 %	189	44 %	203	48 %	165	37 %	368	42 %
5	16	12 %	9	6 %	15	9 %	25	6 %	33	8 %	32	7 %	65	8 %
6	5	4 %	8	6 %	7	4 %	9	2 %	15	4 %	14	3 %	29	3 %
7 Mer	7	5 %	9	6 %	12	7 %	13	3 %	18	4 %	23	5 %	41	5 %
Total	133	15 %	139	16 %	163	19 %	431	50 %	421	49 %	445	51 %	866	100 %

Sp 52b: Glede av kylling:

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
866														
1 Mindre	20	15 %	25	18 %	29	18 %	82	19 %	62	15 %	94	21 %	156	18 %
2	18	14 %	16	12 %	15	9 %	53	12 %	47	11 %	55	12 %	102	12 %
3	25	19 %	13	9 %	20	12 %	55	13 %	52	12 %	61	14 %	113	13 %
4	48	36 %	60	43 %	73	45 %	186	43 %	203	48 %	164	37 %	367	42 %
5	14	11 %	7	5 %	9	6 %	31	7 %	30	7 %	31	7 %	61	7 %
6	3	2 %	9	6 %	7	4 %	15	3 %	14	3 %	20	4 %	34	4 %
7 Mer	5	4 %	9	6 %	10	6 %	9	2 %	13	3 %	20	4 %	33	4 %
Total	133	15 %	139	16 %	163	19 %	431	50 %	421	49 %	445	51 %	866	100 %

Sp 53a: Endret du hva slags type kyllingprodukter du spiste?

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
866														
Ja	21	16 %	33	24 %	28	17 %	90	21 %	72	17 %	100	22 %	172	20 %
Nei	98	74 %	101	73 %	120	74 %	311	72 %	324	77 %	306	69 %	630	73 %
Vet ikke	14	11 %	5	4 %	15	9 %	30	7 %	25	6 %	39	9 %	64	7 %
Total	133	15 %	139	16 %	163	19 %	431	50 %	421	49 %	445	51 %	866	100 %

Sp 53b: Rå kyllingprodukter

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
172														
1 Mindre	6	29 %	15	45 %	12	43 %	36	40 %	27	38 %	42	42 %	69	40 %
2	3	14 %	1	3 %	3	11 %	10	11 %	9	13 %	8	8 %	17	10 %
3	3	14 %	0	0 %	0	0 %	9	10 %	3	4 %	9	9 %	12	7 %
4	2	10 %	8	24 %	6	21 %	14	16 %	11	15 %	19	19 %	30	17 %
5	3	14 %	1	3 %	1	4 %	8	9 %	8	11 %	5	5 %	13	8 %
6	1	5 %	2	6 %	1	4 %	3	3 %	3	4 %	4	4 %	7	4 %
7 Mer	3	14 %	6	18 %	5	18 %	10	11 %	11	15 %	13	13 %	24	14 %
Total	21	12 %	33	19 %	28	16 %	90	52 %	72	42 %	100	58 %	172	100 %

Sp 53c: Økologisk

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
172														
1 Mer	5	24 %	13	39 %	7	25 %	27	30 %	18	25 %	34	34 %	52	30 %
2	2	10 %	6	18 %	0	0 %	8	9 %	6	8 %	10	10 %	16	9 %
3	1	5 %	1	3 %	1	4 %	10	11 %	9	13 %	4	4 %	13	8 %
4	5	24 %	6	18 %	10	36 %	26	29 %	26	36 %	21	21 %	47	27 %
5	2	10 %	1	3 %	4	14 %	3	3 %	5	7 %	5	5 %	10	6 %
6	3	14 %	1	3 %	1	4 %	4	4 %	3	4 %	6	6 %	9	5 %
7 Mindre	3	14 %	5	15 %	5	18 %	12	13 %	5	7 %	20	20 %	25	15 %
Total	21	12 %	33	19 %	28	16 %	90	52 %	72	42 %	100	58 %	172	100 %

Sp 53d: Billigere kyllingprodukter

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
172														
1 Billigere	5	24 %	10	30 %	10	36 %	20	22 %	19	26 %	26	26 %	45	26 %
2	0	0 %	0	0 %	0	0 %	4	4 %	2	3 %	2	2 %	4	2 %
3	3	14 %	4	12 %	0	0 %	2	2 %	4	6 %	5	5 %	9	5 %
4	5	24 %	6	18 %	6	21 %	13	14 %	13	18 %	17	17 %	30	17 %
5	3	14 %	2	6 %	3	11 %	14	16 %	10	14 %	12	12 %	22	13 %
6	3	14 %	5	15 %	5	18 %	12	13 %	15	21 %	10	10 %	25	15 %
7 Dyrere	2	10 %	6	18 %	4	14 %	25	28 %	9	13 %	28	28 %	37	22 %
Total	21	12 %	33	19 %	28	16 %	90	52 %	72	42 %	100	58 %	172	100 %

Sp 53e: Annet - som for eksempel byttet merke

Alt mulig	Ferdig grillet kyllingmix	
Annen type tilberedning	Fikk vel litt hjelp av dagligvarehandelen som stadig kommer med nye og bedre produkter.	Slutter å spise kylling
ble nøyere på å sjekke at opprinnelse var norsk.	Finne fra gård osv	Sluttet å spise kylling i tre mnd
Bruker ikkje kylling	Har egentlig nesten ikke spist kylling jeg har tilberedt selv, kun hvis jeg har spist borte. Men dette skyldes også at jeg har begynt å spise mye mindre kjøtt i det hele tatt.	Smålenene eller Stange
Byttet merke	Hater kylling	spiser generelt mye mindre kylling enn før
Byttet merke, kjøpte ikke MUK eller ferdige kyllingprodukter (nuggets, pølser ol.). Kjøpte lokalt eller fra norske gårder.	jeg holdt opp en periode	Spiser ikke fuglekjøtt i det hele tatt - allergisk.
byttet merke, spiste mer økologisk kylling	kjøper bare fileter	Spiste langt mindre, droppet kylling lenge
byttet til gårdskylling	Kjøpte bare narasinfri, lokal ytterøykylling	Til kylling uten så mye antibiotika
Byttet til narasinfri	kjøpte hele kyllinger fra ulike produsenter	Tok tid før jeg kjøpte kylling igjen
byttet til stange kylling	Louise kylling	Unngikk prior om mulig
Byttet til økologiske produkter som har stor fokus på dyrevelferd (Holte Gård, Stange)	narasinfri	Kjøpe uten narasin og antibiotika-bruk
Droppet å kjøpe kyllingkjøtt på Harrytur!	oppmerksom på hvilket merke jeg velger	Valgte merke utfra merking
Dyrere kylling	Prinipielt spiser jeg ikke kylling, etter denne saken. Tidligere spiste jeg både ferdig kyllingsalat og baguett med kylling.	Var forsiktig med kjøp
ser etter nasarin fri kylling, ser etter kylling som ikke er sprøytet full av saltvann	Venta til narasin-fri kylling kom på markedet. Spiser fortsatt mye mindre kylling enn før.	Velger alltid narasinfri kylling etter dette.

Sp 54a: Endret saken din tillit til kylling? Trygg på norsk kylling:

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
890														
1 Mindre	24	17 %	16	11 %	16	10 %	49	11 %	41	10 %	64	14 %	105	12 %
2	19	13 %	15	11 %	11	7 %	46	10 %	46	11 %	45	10 %	91	10 %
3	27	19 %	21	15 %	26	16 %	52	12 %	55	13 %	71	15 %	126	14 %
4	37	26 %	54	38 %	77	46 %	174	40 %	183	43 %	159	34 %	342	38 %
5	18	13 %	14	10 %	14	8 %	54	12 %	44	10 %	56	12 %	100	11 %
6	12	8 %	11	8 %	12	7 %	34	8 %	37	9 %	32	7 %	69	8 %
7 Mer	6	4 %	11	8 %	10	6 %	30	7 %	20	5 %	37	8 %	57	6 %
Total	143	16 %	142	16 %	166	19 %	439	49 %	426	48 %	464	52 %	890	100 %

Sp 54b: Endret saken din tillit til kylling? Trygg på utenlandsk kylling:

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1 Mindre	24	17 %	27	19 %	32	19 %	123	28 %	85	20 %	121	26 %	206	23 %
2	14	10 %	16	11 %	16	10 %	77	18 %	64	15 %	59	13 %	123	14 %
3	28	20 %	14	10 %	27	16 %	64	15 %	66	15 %	67	14 %	133	15 %
4	45	31 %	50	35 %	58	35 %	119	27 %	145	34 %	127	27 %	272	31 %
5	11	8 %	7	5 %	10	6 %	28	6 %	31	7 %	25	5 %	56	6 %
6	8	6 %	12	8 %	9	5 %	11	3 %	17	4 %	23	5 %	40	4 %
7 Mer	13	9 %	16	11 %	14	8 %	17	4 %	18	4 %	42	9 %	60	7 %
Total	143	16 %	142	16 %	166	19 %	439	49 %	426	48 %	464	52 %	890	100 %

Sp 55a: Endret saken hvordan du tilbereder kylling? Nøye med kjøling:

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1 Mindre	32	25 %	33	24 %	26	16 %	23	5 %	40	10 %	74	17 %	114	13 %
2	7	5 %	6	4 %	5	3 %	2	0 %	10	2 %	10	2 %	20	2 %
3	11	9 %	3	2 %	6	4 %	3	1 %	12	3 %	11	3 %	23	3 %
4	45	35 %	60	44 %	71	44 %	150	36 %	178	43 %	148	34 %	326	37 %
5	17	13 %	12	9 %	11	7 %	45	11 %	49	12 %	36	8 %	85	10 %
6	10	8 %	3	2 %	15	9 %	50	12 %	39	9 %	39	9 %	78	9 %
7 Mer	7	5 %	20	15 %	29	18 %	147	35 %	83	20 %	120	27 %	203	23 %
Total	143	16 %	142	16 %	166	19 %	439	49 %	426	48 %	464	52 %	890	100 %

Sp 55b: Endret saken hvordan du tilbereder kylling? Nøye med håndvask

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1 Mindre	41	32 %	37	27 %	33	20 %	25	6 %	49	12 %	87	20 %	136	15 %
2	11	9 %	5	4 %	5	3 %	4	1 %	11	3 %	14	3 %	25	3 %
3	3	2 %	4	3 %	2	1 %	3	1 %	9	2 %	3	1 %	12	1 %
4	30	23 %	44	32 %	54	33 %	103	25 %	125	30 %	106	24 %	231	26 %
5	11	9 %	9	7 %	17	10 %	40	10 %	50	12 %	27	6 %	77	9 %
6	18	14 %	8	6 %	14	9 %	60	14 %	58	14 %	42	10 %	100	11 %
7 Mer	15	12 %	30	22 %	38	23 %	185	44 %	109	27 %	159	36 %	268	30 %
Total	143	16 %	142	16 %	166	19 %	439	49 %	426	48 %	464	52 %	890	100 %

Sp 55c: Endret saken hvordan du tilbereder kylling? Nøye med renhold (skjærefjøl, kniver)

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1 Mindre	43	33 %	37	27 %	33	20 %	25	6 %	48	12 %	90	21 %	138	16 %
2	10	8 %	6	4 %	6	4 %	7	2 %	15	4 %	14	3 %	29	3 %
3	2	2 %	3	2 %	2	1 %	3	1 %	6	1 %	4	1 %	10	1 %
4	27	21 %	43	31 %	50	31 %	90	21 %	108	26 %	102	23 %	210	24 %
5	13	10 %	10	7 %	20	12 %	42	10 %	56	14 %	29	7 %	85	10 %
6	18	14 %	11	8 %	14	9 %	54	13 %	60	15 %	37	8 %	97	11 %
7 Mer	16	12 %	27	20 %	38	23 %	199	47 %	118	29 %	162	37 %	280	31 %
Total	143	16 %	142	16 %	166	19 %	439	49 %	426	48 %	464	52 %	890	100 %

Sp 55d: Endret saken hvordan du tilbereder kylling? Nøye på at kyllingen var gjennomstekt

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1 Mindre	44	34 %	37	27 %	34	21 %	29	7 %	50	12 %	94	21 %	144	16 %
2	7	5 %	7	5 %	5	3 %	5	1 %	11	3 %	13	3 %	24	3 %
3	2	2 %	3	2 %	4	2 %	4	1 %	9	2 %	4	1 %	3	1 %
4	29	22 %	42	31 %	46	28 %	84	20 %	107	26 %	94	21 %	201	23 %
5	14	11 %	8	6 %	17	10 %	37	9 %	48	12 %	28	6 %	76	9 %
6	14	11 %	8	6 %	17	10 %	42	10 %	52	13 %	29	7 %	81	9 %
7 Mer	19	15 %	32	23 %	40	25 %	219	52 %	134	33 %	176	40 %	310	135 %
Total	143	16 %	142	16 %	166	19 %	439	49 %	426	48 %	464	52 %	890	100 %

Sp 56: Det er nå mindre antibiotikaresistente bakterier i kylling. Har du noen tanker om hvorfor? Flere svar mulig

	Alder								Kjønn			
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne	
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %
0	122	85 %	123	87 %	142	86 %	371	85 %	347	81 %	411	89 %
Man har sluttet å behandle kylling med antibiotika når de er syke (Det er nå mindre antibiotikaresistente bakterier i ky	21	15 %	19	13 %	24	14 %	68	15 %	79	19 %	53	11 %
0	73	51 %	45	32 %	77	46 %	187	43 %	190	45 %	192	41 %
Man har sluttet med Narasin i føret til kylling	70	49 %	97	68 %	89	54 %	252	57 %	236	55 %	272	59 %
0	100	70 %	107	75 %	144	87 %	341	78 %	338	79 %	354	76 %
Man har sluttet å importere kylling med antibiotikaresistente bakterier	43	30 %	35	25 %	22	13 %	98	22 %	88	21 %	110	24 %
0	108	76 %	114	80 %	135	81 %	317	72 %	308	72 %	366	79 %
Industrien har blitt bedre på hygiene	35	24 %	28	20 %	31	19 %	122	28 %	118	28 %	98	21 %
0	84	59 %	75	53 %	98	59 %	246	56 %	245	58 %	258	56 %
Man har sluttet med antibiotika i føret til kylling	59	41 %	67	47 %	68	41 %	193	44 %	181	42 %	206	44 %
0	141	99 %	138	97 %	163	98 %	420	96 %	415	97 %	447	96 %
Man har sluttet å importere kylling til Norge	2	1 %	4	3 %	3	2 %	19	4 %	11	3 %	17	4 %
0	142	99 %	138	97 %	164	99 %	432	98 %	415	97 %	461	99 %
Annet	1	1 %	4	3 %	2	1 %	7	2 %	11	3 %	3	1 %
0	102	71 %	110	77 %	126	76 %	331	75 %	326	77 %	343	74 %
Vet ikke	41	29 %	32	23 %	40	24 %	108	25 %	100	23 %	121	26 %

Annet: Det er nå mindre antibiotikaresistente bakterier i kylling. Har du noen tanker om hvorfor? Spesifiser:

Er de mindre eller er det færre av dem?	Mindre generalisert bruk av antibiotika vil slutte å fremme forholdene for et resistent gen
Fusker med undersøkelsene	narasin og monencin er ikke brukt i like stor grad i foret, slik at man ikke opparbeider seg resistens
jeg eter kun økologisk kylling - det er årsaken til tidligere svar. Spiser aldri vanlig.	Nøye med friske kyllinger
Jeg hverken spiser eller tilbereder kylling	slutt på Narasin
kunnskap skaper bevissthet og bedre vaner generelt	Spiser ikke fuglekjøtt.
mange tiltak til sammen	Spiser ikke kylling
Mer salt	

Sp 57: Etter din mening, hvor trygg er maten du spiser hjemme

	Alder								Kjønn				Total	
	Under 30 år		30-39 år		40-49 år		50-99 år		Mann		Kvinne		N	Kol %
	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %	N	Kol %		
1220														
Svært lite trygg	0	0 %	0	0 %	1	0 %	1	0 %	0	0 %	2	0 %	2	0 %
2	1	0 %	0	0 %	0	0 %	2	0 %	1	0 %	2	0 %	3	0 %
3	4	2 %	2	1 %	1	0 %	2	0 %	3	1 %	6	1 %	9	1 %
4	9	4 %	9	5 %	7	3 %	14	2 %	24	4 %	15	2 %	39	3 %
5	30	15 %	28	15 %	32	14 %	61	10 %	75	13 %	76	12 %	151	12 %
6	69	34 %	71	37 %	86	38 %	202	34 %	228	38 %	200	32 %	428	35 %
Svært trygg	90	44 %	80	42 %	102	45 %	316	53 %	264	44 %	324	52 %	588	48 %
Total	203	17 %	190	16 %	229	19 %	598	49 %	595	49 %	625	51 %	1220	100 %

Vedlegg: Spørreskjema

Filter: Blått

q Flervalg

- Kun ett svar mulig

Dette er informasjon underveis

Introduksjon

Kjære deltaker

Du er invitert til å delta i en spørreundersøkelse om matvaner. Undersøkelsen er en del av et større forskningsprosjekt finansiert av Norges forskningsråd. Formålet med undersøkelsen er å skaffe et bedre grunnlag for å gi informasjon om gode matvaner. Vi vil sette stor pris på om du tar deg tid til å svare på undersøkelsen. Det tar 10-15 minutter. All informasjonen vil behandles konfidensielt, og dataene vil ikke kunne spores tilbake til deg.

Del 1

Først har vi noen spørsmål om deg og husholdningen din

1: Hvem deler du husholdning med (flere kryss mulig)

- Ektefelle/Samboer/partner
- Venn/studiekamerat
- Foreldre/Svigerforeldre
- Barn/Ungdom
- Andre
- Ingen

Filter: Spørsmål 2 kun til de som krysser ut «Barn»

2: Hvor mange er det i husholdningen inkludert deg selv (flere kryss mulig)

- Antall personer over 18 år.
- Antall personer 6-18
- Antall personer under 6 år

3: Hvem er hovedansvarlig for innkjøp av matvarer

- Oftest meg selv
- Oftest en annen
- Vi deler likt

4: Hvem i husholdningen er hovedansvarlig for matlaging i ukedagene

- Oftest meg selv
- Oftest et annet familiemedlem
- Vi deler ganske likt

5: Hvor ofte forekommer tillaging av varmmat/middag på kjøkkenet:

- Hver dag 5-6 ganger i uka, 3-4 ganger i uka 1-2 ganger i uka, ca 2-3 ganger i måneden,
 3-11 ganger i året, ca 1-2 ganger i året, aldri.

6: Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)?

Ikke sikker i det hele tatt Helt sikker

Del 2

Nå kommer noen spørsmål om merking av mat

7: Hvor ofte leser du tilberedningstips på matvarer som f.eks. hamburgere eller ferske kyllingprodukter?

Aldri Alltid

8: Hvor ofte ser du på holdbarhetsdato når du kjøper en kjølevare som for eksempel pålegg, kjøttdeig eller kylling?

Aldri Alltid

9: Hvor ofte ser du på holdbarhetsdato når du kjøper en matvare som ikke er kjølevare, for eksempel knekkebrød eller hermetiske tomater?

Aldri Alltid

10: Hva gjør du vanligvis med ferske kjølevarer når det er gått over siste holdbarhetsdag. Flere svar er mulig.

- q Lukter på maten for å vurdere om den kan brukes
- q Ser på maten for å vurdere om den kan brukes
- q Smaker på maten for å vurdere om den kan brukes
- q Varmebehandler maten (steker, koker) før den serveres
- q Bruker maten videre så lenge det ikke har gått for lang tid
- q Kaster maten

11a: Noen matvarer vil fortsatt være spiselig etter holdbarhetsdato, men kan ha fått forringet kvalitet. Hvordan merkes disse matvarene?

- "Best før"
- "Siste forbruksdag"
- Begge alternativer er mulig
- Datomerking ikke nødvendig

11b: Noen matvarer kan være farlig å spise etter holdbarhetsdato. Hvordan merkes disse matvarene?

- "Best før"
- "Siste forbruksdag"
- Begge alternativer er mulig
- Datomerking ikke nødvendig

Del 3:

Nå kommer noen spørsmål om tilberedning av mat

12: Jeg vasker hel salat før jeg spiser eller serverer den

Aldri Alltid Jeg tilbereder aldri salat

13: Jeg forveller/varmebehandler rå grønnsaker som sukkererter og spirer før jeg spiser eller serverer dem

Aldri Alltid Jeg tilbereder aldri rå grønnsaker

14: Jeg forveller/varmebehandler frosne, rå bær kjøpt i butikken som skal brukes i kalde retter/drikker (f eks smoothie, kakepynt) før jeg spiser eller serverer dem

Aldri Alltid

Jeg bruker aldri dette til kalde retter/drikker

15: Jeg vasker hendene før jeg lager mat

Aldri Alltid

16: Jeg vasker hendene etter å ha vært på toalettet

Aldri Alltid

17: Jeg tilbereder mat til andre hvis jeg har oppkastsyke og/eller diaré

Aldri Alltid

Her kommer noen spørsmål om matvaner

18: Jeg er vegetarianer eller veganer

Ja

Nei

Filter: De som er veganer eller vegetarianer får IKKE spm 19-22 og 24-28

19: Hvor ofte spiser du kylling?

Hver dag, 5-6 ganger i uka, 3-4 ganger i uka, 1-2 ganger i uka, ca 2-3 ganger i måneden, 3-11 ganger i året, ca 1-2 ganger i året, aldri.

Filter: De som svarer aldri på spørsmål 19 om kylling får ikke spørsmål 26 og 28

20: Hvor ofte spiser du svinekjøtt?

Hver dag, 5-6 ganger i uka, 3-4 ganger i uka, 1-2 ganger i uka, ca 2-3 ganger i måneden, 3-11 ganger i året, ca 1-2 ganger i året, aldri.

21: Hvor ofte spiser du storfekjøtt?

Hver dag, 5-6 ganger i uka, 3-4 ganger i uka, 1-2 ganger i uka, ca 2-3 ganger i måneden, 3-11 ganger i året, ca 1-2 ganger i året, aldri

Filter: De som svarer aldri på spørsmål 21 om storfekjøtt får ikke spørsmål 24 og 25

22: Hvor ofte spiser du vegetarmat?

Hver dag, 5-6 ganger i uka, 3-4 ganger i uka, 1-2 ganger i uka, ca 2-3 ganger i måneden, 3-11 ganger i året, ca 1-2 ganger i året, aldri

23: Har noen i din husholdning noen form for matallergi eller matintoleranse?

- Ja
- Nei
- Vet ikke
- Hvis ja, hvilken?

Nå lurer vi på hva du mener om ulik type mat. Er du enig eller uenig i de følgende utsagn:

Halvparten av respondentene får spørsmål 29-33 snudd: NB! Endret rekkefølge på sp 28,29 fra forrige versjon.

24: Biffen smaker best når den er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

25: Hamburgeren smaker best når den er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

26: Kylling smaker best når den er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

27: Lammestek smaker best når den er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

28: Jeg foretrekker Narasin-fri kylling

Helt uenig Helt enig

29a: Økologisk mat er tryggere enn konvensjonell mat

alt: 29b: Konvensjonell mat er tryggere enn økologisk mat

Helt uenig Helt enig

30a: Varer fra ferskvaredisk er tryggere enn industripakket

alt: 30b: Industripakkede varer er tryggere enn varer fra ferskvaredisk

Helt uenig Helt enig

31a: Hjemmelaget middag er tryggere enn ferdigmat

alt: 31b: Ferdigmat er tryggere enn hjemmelaget middag

Helt uenig Helt enig

32a: Norsk mat er tryggere enn utenlandsk mat

alt: 32b: Utenlandsk mat er tryggere enn norsk mat

Helt uenig Helt enig

33a: Det er oftere farlige bakterier på kylling enn storfekjøtt
alt: 33b: Det er oftere farlige bakterier på storfekjøtt enn kyllingkjøtt

Helt uenig Helt enig

Del 4A: Halvparten av respondentene får dette (- veg). Minimum 400

Halvparten av disse respondentene får spørsmål 34 og 35 snudd:

Nå har vi noen spørsmål om kylling

34a: Økologisk kylling er tryggere enn konvensjonell kylling
alt: 34b: Konvensjonell kylling er tryggere enn økologisk kylling

Helt uenig Helt enig

35a: Norsk kylling er tryggere enn utenlandsk kylling
alt: 35b: Utenlandsk kylling er tryggere enn norsk kylling

Helt uenig Helt enig

36a: Jeg foretrekker at kyllingen er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

36b. Jeg synes det er ekkelt å ta på rå kylling.

Helt uenig Helt enig

37: Jeg lager retter med utgangspunkt i/av rå kylling (kyllingfilet, hel kylling, kyllinglår, kyllingkjøttdeig eller liknende)

- q Hver dag
- q 5-6 ganger i uka
- q 3-4 ganger i uka
- q 1-2 ganger i uka
- q 2-3 ganger i måneden
- q 1-2 ganger i måneden
- q 3-11 ganger i året
- sjeldnere
- q aldri

Filter: Kun personer som lager retter av kylling oftere enn «sjeldnere» får videre spørsmål i denne bolken. Resten hopper til del 5

Nå kommer det noen spørsmål om tillagning av rå kylling. Tenk på en hverdagssituasjon og svar på spørsmålene

38: Jeg vasker hendene etter å ha tatt i rå kylling

Aldri Alltid

39: Hva gjør du med kniven etter å ha skåret opp rå kylling og skal skjære opp noe annet?

- Bruker kniven som den er til andre ting

Aldri Alltid

- Vasker den

Aldri Alltid

- Skifter til en annen kniv

Aldri Alltid

- Annet (spesifiser)

Filter: spm 40 kun de som angir «vasker den», verdi 2-7, i spm 39

Hva vasker du kniven med? Flere svar kan krysses av.

- Varmt vann
- Kaldt vann
- Såpe
- Oppvaskkost
- Kjøkkenkluten
- Tørkepapir
- Oppvaskmaskin
- Annet

41: Bruker du noen form for fjøler/skjærebrett når du tilbereder rå kylling?

- Ja, trefjøler

Aldri Alltid

- Ja, plastfjøl

Aldri Alltid

Filter: Spm 42 kun de som bruker fjøler i spm 41

42: Hvordan rengjør du fjølene/skjærebrettene dine? Flere svar kan krysses av:

- Bruker varmt vann
- Bruker kaldt vann
- Bruker såpe
- Bruker oppvaskkost
- Bruker kjøkkenklut
- Bruker tørkepapir
- Bruker oppvaskmaskin

**43: Kjøkkenkranen har blitt skitten av rå kylling, hvordan vil du gjøre den ren igjen?
Flere svar kan krysses av.**

- q Bruke tørkepapir
- q Bruke kjøkkenkluten
- q Bruke både tørkepapir og kjøkkenklut
- q Bruke engangsklut (single-use wipe)
- q Ville ikke gjort den ren
- q Annet ... Beskriv

44: Siste gang du håndterte rå kylling, rengjorde du hendene før du fortsatte med videre matlaging?

Ja Nei Usikker

I tilfelle "ja": hvordan?

- q tørket av på håndhåndkle
- q tørket av på kjøkkenhåndkle/kopphåndkle
- q tørket av på kjøkkenklut
- q skylte i kaldt vann
- q skylte i varmt vann
- q vasket med såpe og varmt vann
- q tørket av med en våtserviett
- q tørket av på tørkepapir
- q Annet - beskriv

Nå kommer noen spørsmål om koking/steking av kylling

45: Hvordan avgjør du at kyllingen er ferdig stekt? Flere svar mulig.

- q Vurderer ut fra steketiden
- q Vurderer fargen på overflaten
- q Skjærer igjennom og vurderer fargen i midten
- q Måler temperaturen med et termometer
- q Ser når det ikke lenger kommer rød blodsaft fra kyllingen
- q Annet, skriv inn (open)
- q Vet ikke

46: Kjenner du til eller har du hørt om begrepet «kjernetemperatur»?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Filter: Ja på 46 får spørsmål 47

47: Vet du hvilken kjernetemperatur det bør være i kylling etter steking/koking?

Ja Nei Usikker . I tilfelle ja: Hvilken temperatur er dette? Kommentar

Del 4B: Halvparten av respondentene får dette (- veg). Minimum 400

Halvparten av disse respondentene får spørsmål 34 og 35 snudd:

Nå har vi noen spørsmål om rødt kjøtt (storfe, svin, lam)

34a. Økologisk kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn konvensjonelt kjøtt
alt: **34b. Konvensjonelt kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn økologisk kjøtt**

Helt uenig Helt enig

35a. Norsk kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn utenlandsk kjøtt
alt **35b. Utenlandsk kjøtt (storfe, svin, lam) er tryggere enn norsk kjøtt**

Helt uenig Helt enig

36a. Jeg foretrekker at biffen er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

36b. Jeg foretrekker at hamburgeren er helt gjennomstekt

Helt uenig Helt enig

36c. Jeg synes det er ekkelt å ta på rått kjøtt

Helt uenig Helt enig

37. Jeg lager retter med utgangspunkt i/av rått kjøtt (kjøttdeig, biff, koteletter e.l)

- q Hver dag
- q 5-6 ganger i uka
- q 3-4 ganger i uka
- q 1-2 ganger i uka
- q 2-3 ganger i måneden
- q 1-2 ganger i måneden
- q 3-11 ganger i året
- sjeldnere
- q aldri

Filter: Kun personer som lager retter av retter av rått kjøtt oftere enn «sjeldnere» får videre spørsmål i denne bolken. Resten hopper til bolk 5

Nå kommer det noen spørsmål om tillaging av rått kjøtt. Tenk deg en hverdagssituasjon og svar på spørsmålene

38. Jeg vasker hendene etter å ha tatt i rått kjøtt

Aldri Alltid

39. Hva gjør du med kniven etter å ha skåret opp rått kjøtt og skal skjære opp noe annet?

- Bruker kniven som den er til andre ting

Aldri Alltid

- Vasker den

Aldri Alltid

- Skifter til en annen kniv

Aldri Alltid

- Annet (spesifiser)

Filter: spm 40 kun de som angir «vasker den», verdi 2-7, i spm 39

40. Hva vasker du kniven med? Flere svar kan krysses av.

- Varmt vann
- Kaldt vann
- Såpe
- Oppvaskkost
- Kjøkkenkluten
- Tørkepapir
- Oppvaskmaskin
- Annet

41. Bruker du noen form for fjøler/skjærebrett når du tilbereder rått kjøtt?

- Ja, trefjøler

Aldri Alltid

- Ja, plastfjøl

Aldri Alltid

Filter: Spm 42 kun de som bruker fjøler i spm 41

42. Hvordan rengjør du fjølene/skjærebrettene dine? Flere svar kan krysses av:

- Bruker varmt vann
- Bruker kaldt vann
- Bruker såpe
- Bruker oppvaskkost
- Bruker kjøkkenklut
- Bruker tørkepapir
- Bruker oppvaskmaskin

43. Kjøkkenkranen har blitt skitten av rå kjøttdeig, hvordan vil du gjøre den ren igjen? Flere svar kan krysses av.

- q Bruke tørkepapir
- q Bruke kjøkkenkluten
- q Bruke både tørkepapir og kjøkkenklut
- q Bruke engangsklut (*single-use wipe*)
- q Ville ikke gjort den ren
- q Annet...Beskriv

44. Siste gang du håndterte rått kjøtt, rengjorde du hendene før du fortsatte med videre matlaging?

Ja Nei Usikker

I tilfelle "ja": hvordan?

- q tørket av på håndhåndkle
- q tørket av på kjøkkenhåndkle/kopphåndkle
- q tørket av på kjøkkenklut
- q skylte i kaldt vann
- q skylte i varmt vann
- q vasket med såpe og varmt vann
- q tørket av med en våtserviett
- q tørket av på tørkerullpapir
- q Annet ... beskriv

45. Hvor ofte tilbereder du hamburgere av rått kjøtt (enten ferdige eller av kjøttdeig) hjemme?

- Hver dag/daglig
- 5-6 ganger i uka
- 3-4 ganger i uka
- 1-2 ganger i uka
- 2-3 ganger i måneden
- 1-2 ganger i måneden (12-23 ganger i året)
- 3-11 ganger i året
- Sjeldnere
- Vet ikke

Filter: Kun de som har brukt rått kjøtt til hamburgere (sp 45) mer enn 3 ganger i året

Nå kommer noen spørsmål om steking av hamburgere

46. Hvordan avgjør du når hamburgeren er ferdig stekt? Flere svar mulig.

- q Vurderer ut fra steketiden
- q Vurderer fargen på overflaten
- q Skjærer i hamburgeren og vurderer fargen i midten

- q Måler temperaturen i hamburgeren med et termometer
- q Ser når det ikke lenger kommer rød blodsaft fra hamburgeren
- q Annet, skriv inn (open)
- q Vet ikke

47. Kjenner du til eller har du hørt om begrepet «kjernetemperatur»?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Filter: Ja på spm 47 får spørsmål 48

48. Kjenner du til hva kjernetemperaturen bør være i en hamburger etter steking/grilling?

- Ja
 - Hvilken temperatur er dette?
- Nei
- Usikker

49. Hender det at du smaker på rå/ikke ferdig stekt kjøttdeig mens du står og steker?

Aldri Alltid

Del 5: Alle respondenter

51. For en tid tilbake var det er stor mediesak om antibiotikaresistens og kylling.

- Husker saken godt, og saken engasjerte meg
- Husker saken
- Husker ikke saken

Filter: De som ikke husker saken går videre til spm 57 (siste spørsmål) i undersøkelsen

52. Tenk tilbake til saken og hvordan du reagerte. Svar så på påstandene

Spiste mindre kylling Spiste mer kylling

Mindre glede av kylling Mer glede av kylling

53. Endret du hva slags type kyllingprodukter du spiste?

- Ja
- Nei
- Vet ikke

Hvis ja:

Mindre rå kyllingprodukter Mer rå kyllingprodukter

Mer økologisk Mindre økologisk

Billigere kyllingprodukter Dyrere kyllingprodukter

Annet - som for eksempel byttet merke....

54. Endret saken din tillit til kylling?

Mindre trygg på norsk kylling Mer trygg på norsk kylling

Mindre trygg på utenlandsk kylling Mer trygg på utenlandsk kylling

55. Endret saken hvordan du tilbereder kylling?

Mindre nøye med kjøling Mer nøye med kjøling

Mindre nøye med håndvask Mer nøye med håndvask

Mindre nøye med renhold (skjærefjører, kniver) Mer nøye med renhold
(skjærefjører, kniver)

Mindre nøye på at kyllingen var gjennomstekt Mer nøye med at kyllingen var gjennomstekt

56. Det er nå mindre antibiotikaresistente bakterier i kylling. Har du noen tanker om hvorfor? Flere svar mulig.

- Man har sluttet å behandle kylling med antibiotika når de er syke
- Man har sluttet med Narasin i fôret til kylling
- Man har sluttet å importere kylling med antibiotikaresistente bakterier
- Industrien har blitt bedre på hygiene
- Man har sluttet med antibiotika i fôret til kylling
- Man har sluttet å importere kylling til Norge
- Vet ikke
- Annet: beskriv

57. Etter din mening, hvor trygg er maten du spiser hjemme

Svært lite trygg Svært trygg

Tusen takk for din deltakelse i undersøkelsen.

