

Toidu märgistuse ja toiduhügieeni alane uuring

September 2023



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse



MAAELUMINISTEERIUM

Uuringu taust ja meetod

Tellija

Maaeluministeerium

Küsitlusmeetod

Veebiküsitlus uuringuteks eelvärvatud veebipaneelis

Valim

Uuringu kutse saadeti välja vanuses 15-80-aastastele

Lõppvalim n=916 vastajat

Valim kaaluti Eesti elanikkonna suhtes proportsionaalselt vastavaks soo, vanuse, rahvuse, elukoha ja asulatüübi tunnustele

Küsitlusperiood

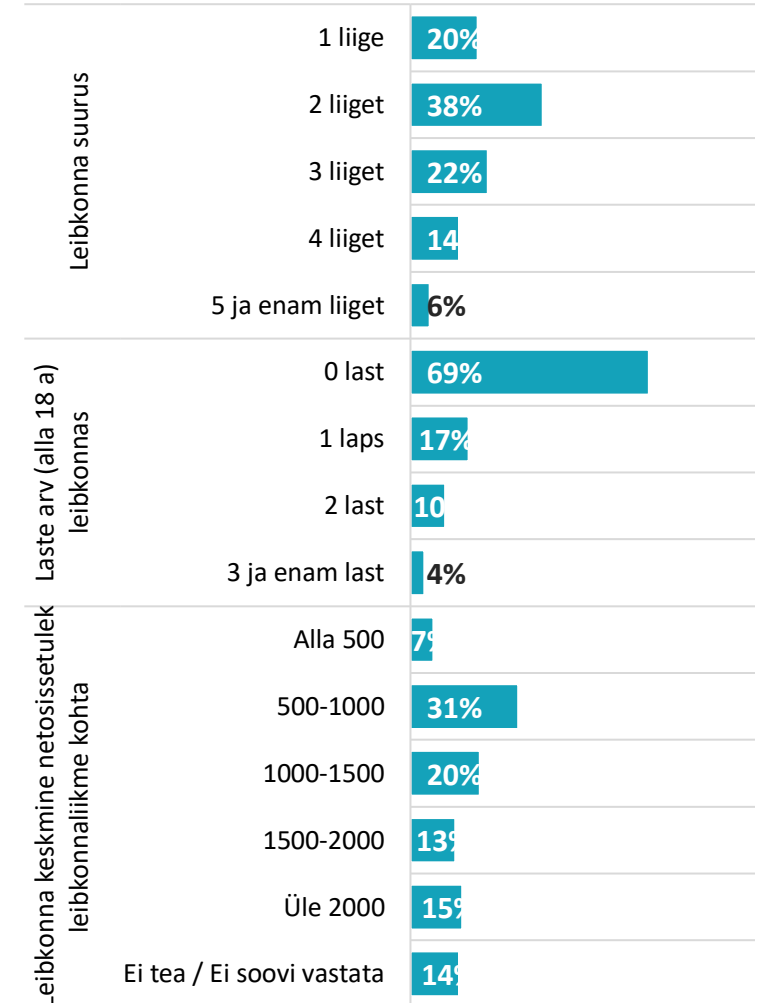
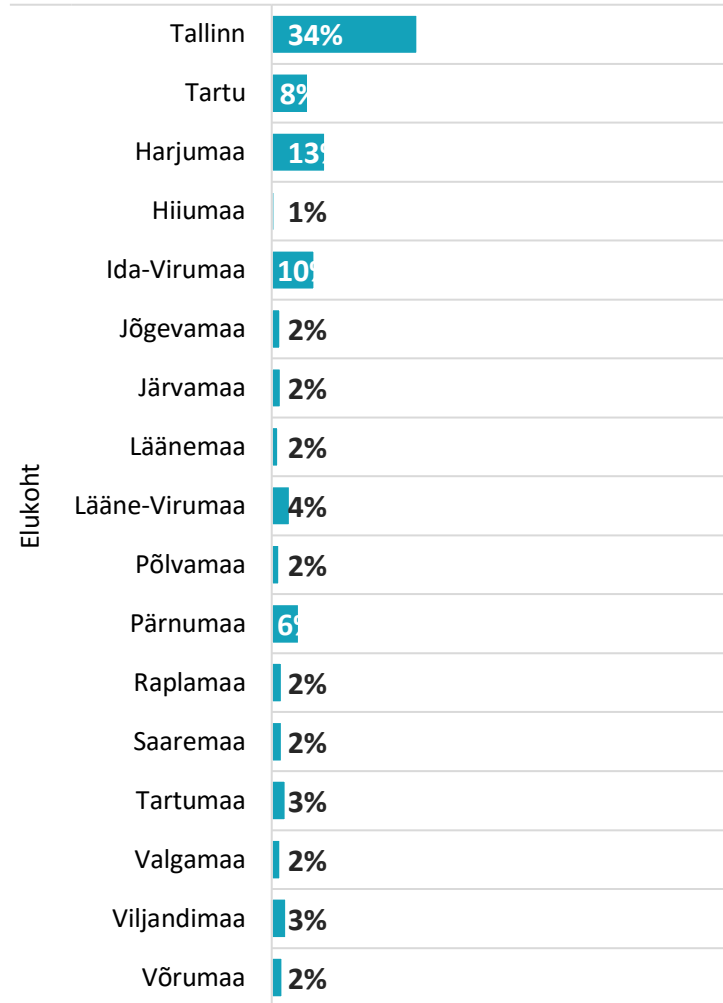
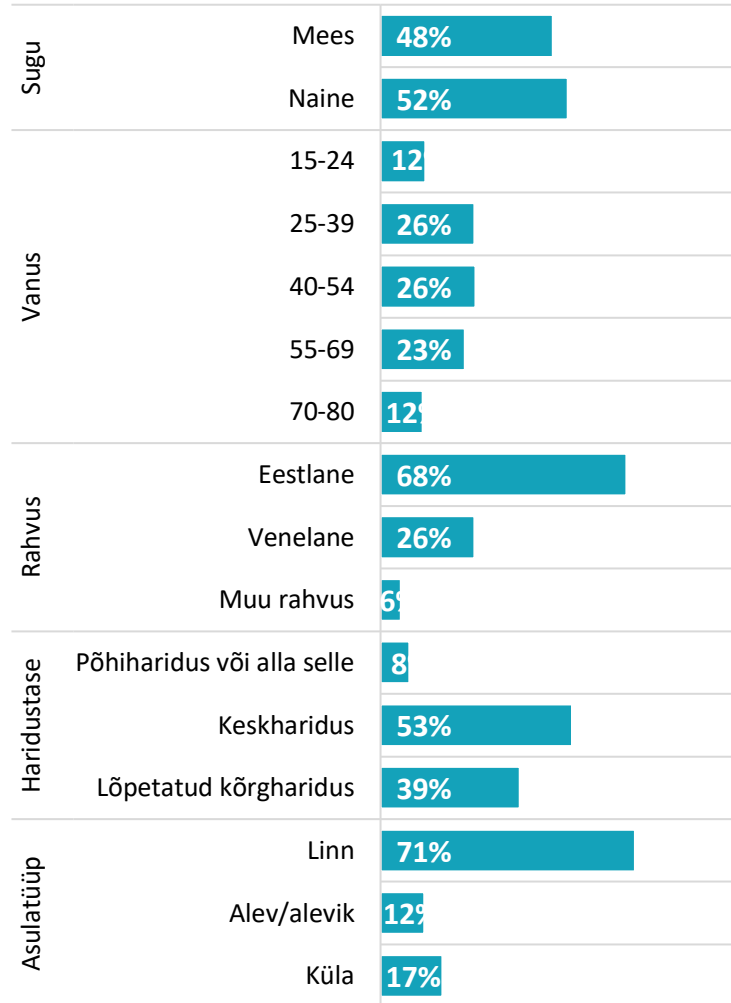
25. juuli – 11. august 2023

Uuringu eesmärk

Selgitada välja, kui suurt tähelepanu pööravad tarbijad toidu märgistusele ja toidualasele teabele; kui sageli ja millist infot otsitakse ning kuidas seda mõistetakse; kui täpset teavet soovitakse; kuidas usaldatakse ja kasutatakse QR-koodi või teisi elektroonilisi vahendeid toidualase teabe saamiseks; millist toidualast teavet soovitakse saada müügi pakendisse pakendamata toidu kohta; samuti tarbijate teadlikkus toiduhügieeni põhimõtetest: ohud toidu käitlemisel kodus majapidamises ning teadlikkus toiduohutuse keemilistest riskidest.

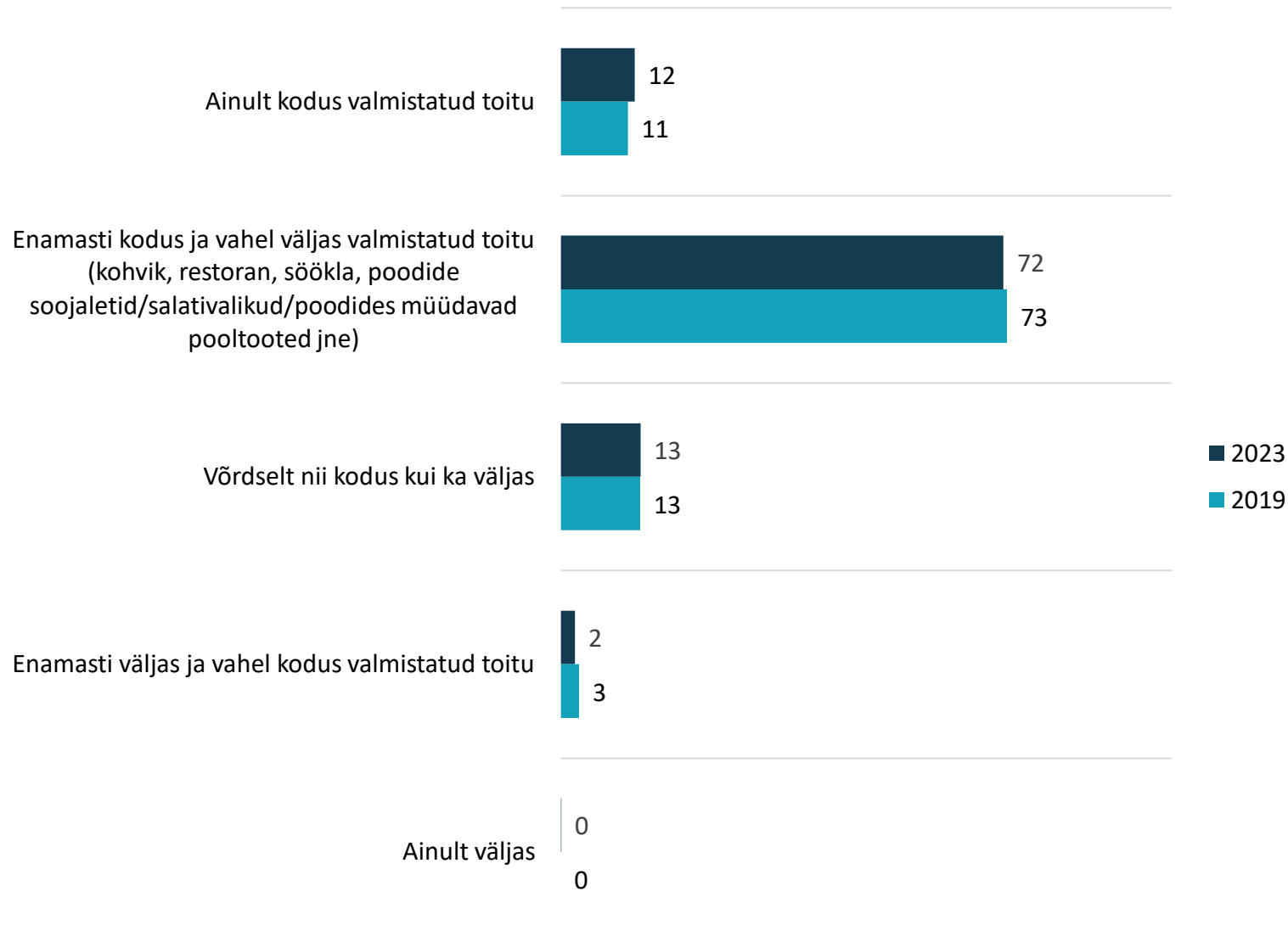
Valim

Kõik vastajad, n=916



Toitumisharjumused

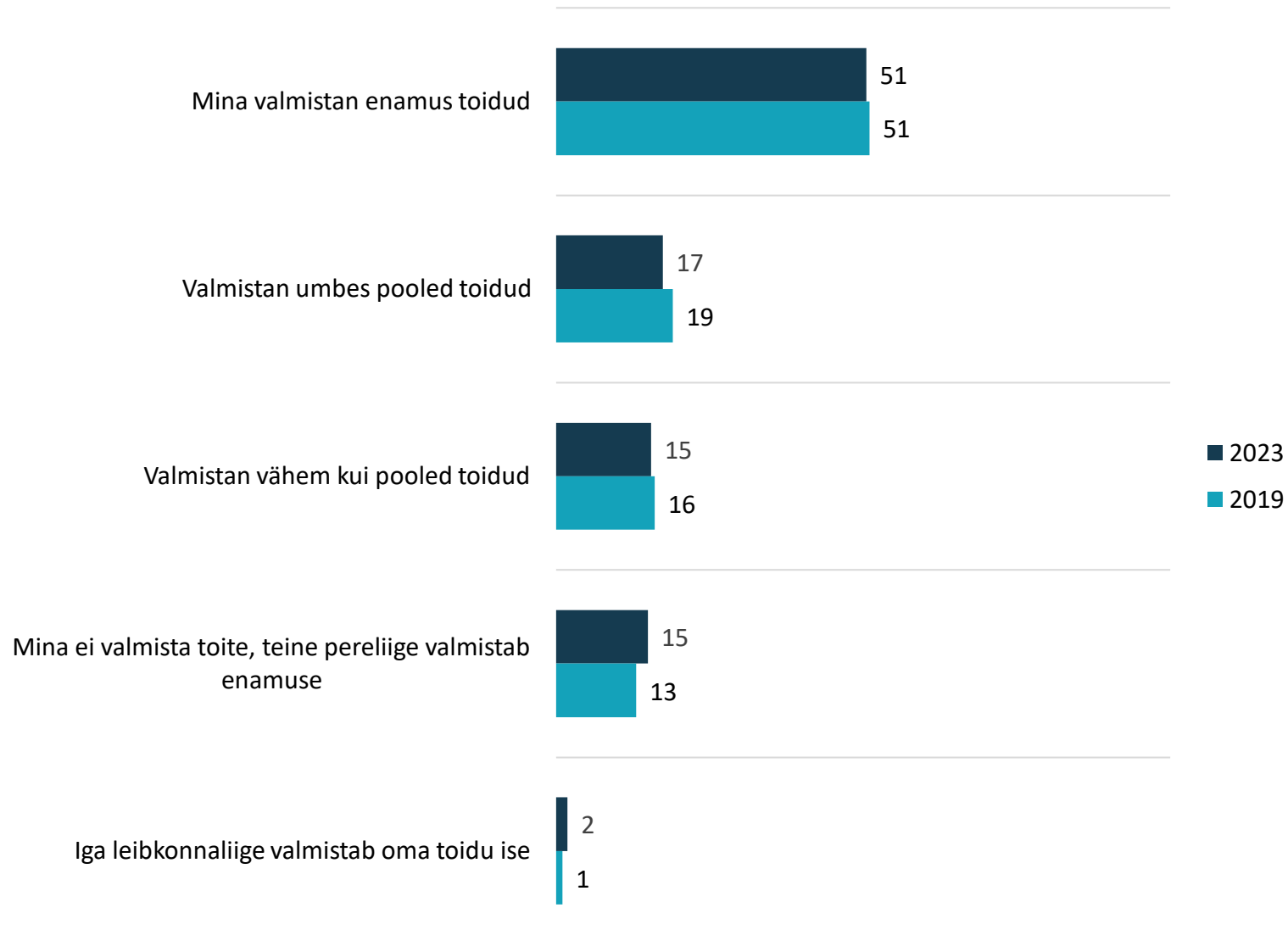
Söömisharjumused (%)



Näeme, et 72% küsitletutest söõb enamasti kodus ja vahel väljaspool kodu ning 12% ainult kodus. Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aastaga praktiliselt muutunud.

Keskmisest enam söõvad vaid kodus valmistatud toitu vanemad vanuserühmad, mehed, maal elavad, madalamad sissetulekurühmad ning 1-liikmelise leibkonna tarbijad.

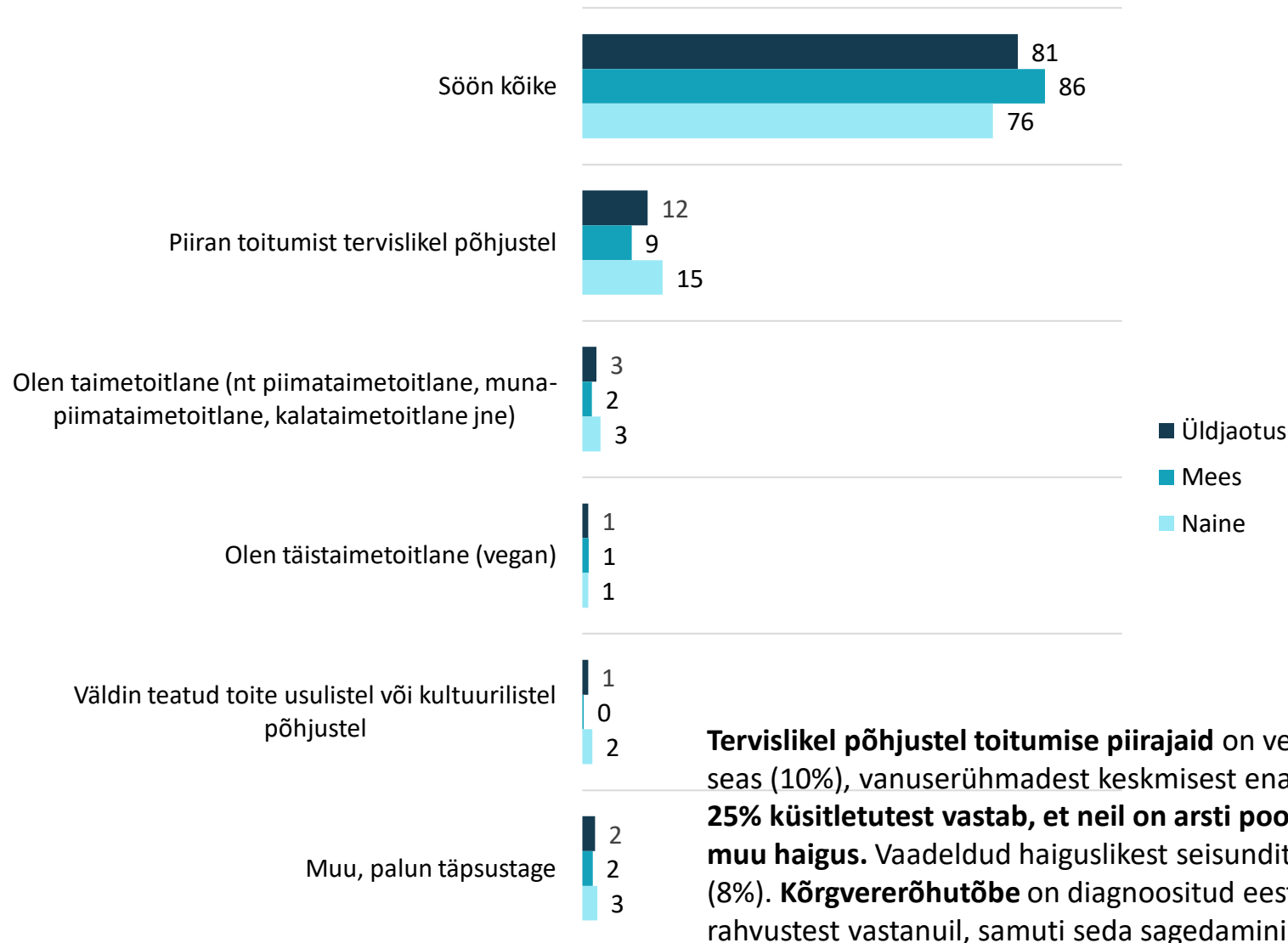
Toidu valmistamine (%)



Pooled küsitletutest valmistavad peres enamuse toitudest. See tase on identne 2019. aasta tasemega. 17% väidab, et valmistab umbes pooled toidud. Ka see ning muud vastusevariandid jaotuvad analoogselt 2019. aasta uuringuga.

Keskmisest enam valmistavad peres toite naised (71%), 65+ vanuserühm (58%), vastajad madalamatest sissetulekurühmadest (57-59%) ning mõistetavalt 1-liikmelistest leibkondadest (92%).

Toitumiseelistused (%)



„Muu“ vastused:

- Laktoosivabad toidud x2
- Söön seda, mis mulle meeldib. x2
- Ma ei söö kala, mereande.
- Ei söö mereande ega muid vee-elajaid.
- Ma ei söö mereande maitse-eelistuste pärast.
- Valin, mida söön.
- Katsun tervislikult toituda
- Proovin vältida piima- ja gluteenitooteid.
- Ei tarbi hapupiima, jogurtit, hapukoort töötlemata kujul.
- Ei tarbi enamusi piimatooteid.
- Pigem ei soovi näha toidulaual kala
- Ei söö kala
- Lihasoöja
- Gluteeni-, kaseiini- ja naatriumglutamaadi vaba.
- Väga pirtsakas maitse.
- Söön enam vähem kõike, aga kui ei maitse midagi siis ei söö seda.
- Ei söö teatud toite
- Ei söö sibulat, sest see ei maitse mulle.
- Ei söö seda, mis mulle ei maitse.

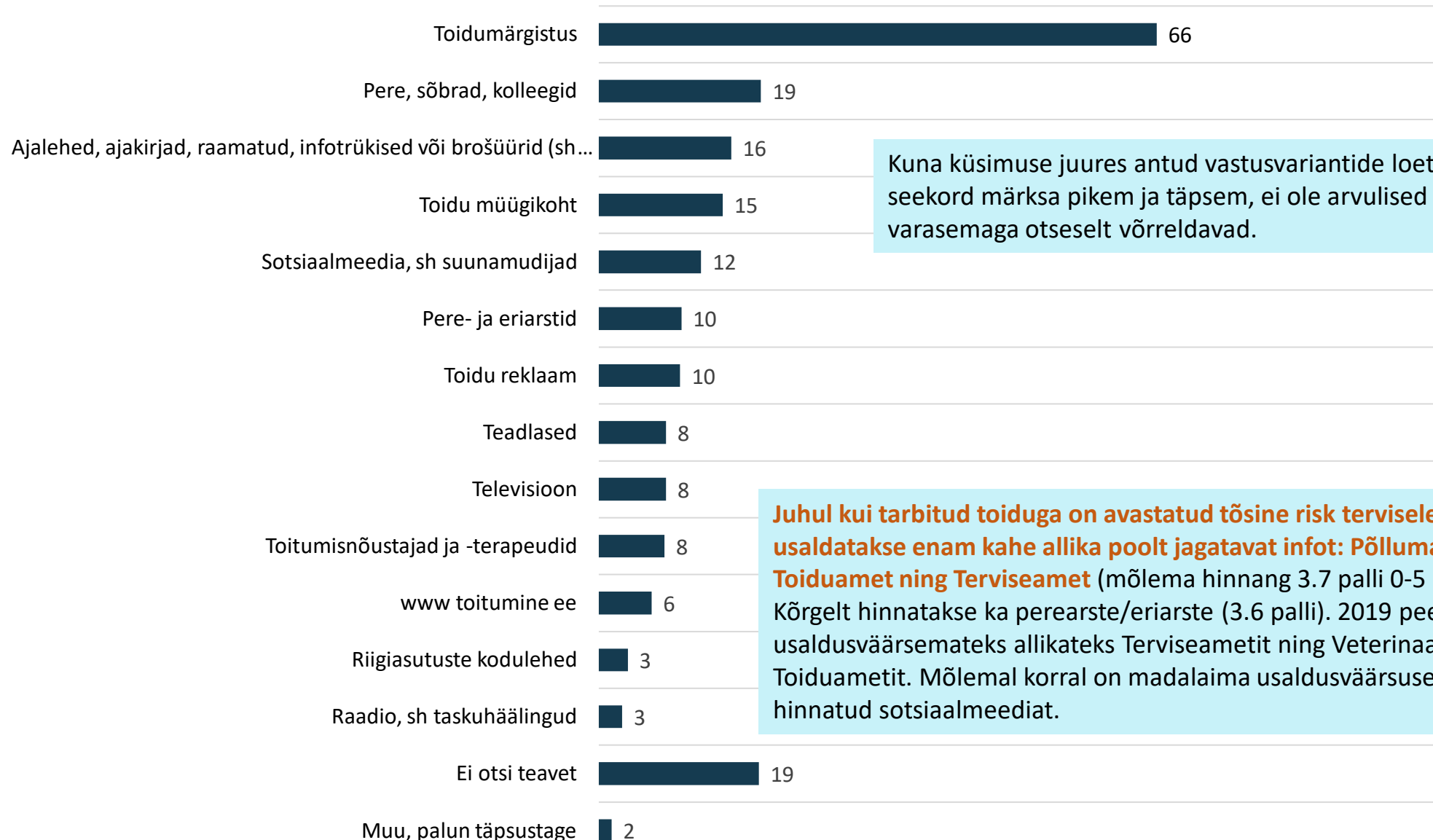
Tervislikel põhjustel toitumise piirajaid on veidi enam muude rahvuste seas (16%) kui eestlaste seas (10%), vanuserühmadest keskmisest enam 50-64-aastaste seas.

25% küsitletutest vastab, et neil on arsti poolt diagnoositud toidutalumatuse, toiduallergia ja/või muu haigus. Vaadeldud haiguslikest seisunditest on levinumad kõrgvererõhutõbi (15%) ja diabeet (8%). **Kõrgvererõhutõbe** on diagnoositud eestlastest vastanuil ligi 2 korda sagedamini kui muudest rahvustest vastanuil, samuti seda sagedamini, mida kõrgema vanuserühmaga on tegu.

Toidutalumatuse/toiduallergia on diagnoositud 6%-l küsitletuist. Kõige sagedamini on diagnoositud allergiat või toidutalumatust piima ja piimatoodete (67%) ning gluteeni sisaldavate teraviljade ja nendest teraviljadest valmistatud toodete (26%) suhtes.

Toiduohutuse infoallikad

Usaldusväärsed allikad info saamiseks toidu omaduste kohta (%)



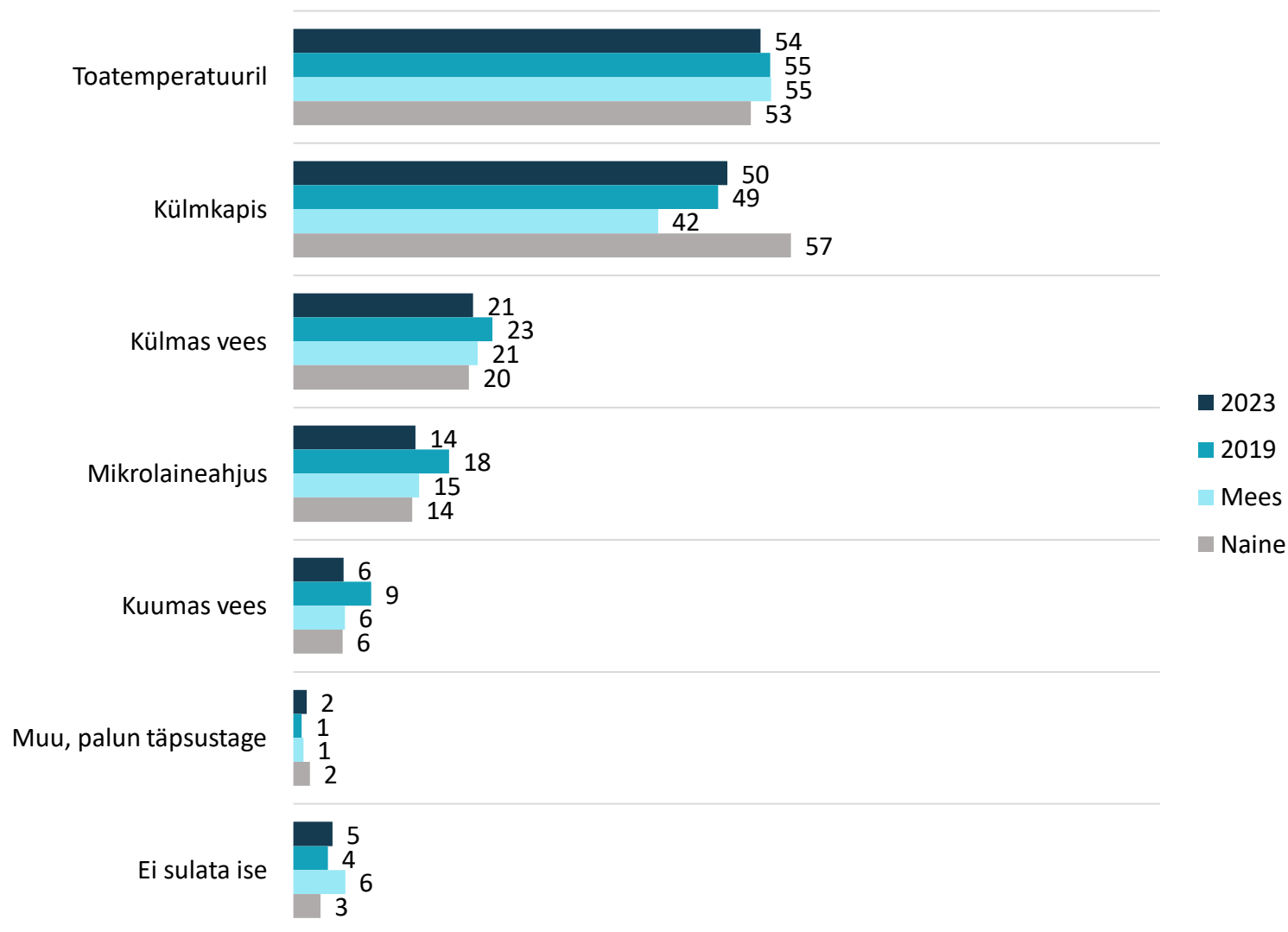
Kuna küsimuse juures antud vastusvariantide loetelu oli seekord märksa pikem ja täpsem, ei ole arvulised tulemused varasemaga otseselt võrreldavad.

Juhul kui tarbitud toiduga on avastatud tõsine risk tervisele, usaldatakse enam kahe allika poolt jagatavat infot: Põllumajandus- ja Toiduamet ning Terviseamet (mõlema hinnang 3.7 palli 0-5 palli skaalal). Kõrgelt hinnatakse ka perearste/eriarste (3.6 palli). 2019 peeti usaldusväärsemateks allikateks Terviseametit ning Veterinaar- ja Toiduametit. Mõlemal korral on madalaima usaldusväärseusega allikaks hinnatud sotsiaalmeediat.

C1. Millistest allikatest Te tavaliselt otsite/saate usaldusväärset infot toidu koostise, energiasisalduse, toitainete (nt vitamiinide, mineraalainete), kasulike või kahjulike omaduste ja muu sellise kohta? Võib nimetada mitu allikat. Kõik vastajad, n=916

Toiduohutuse alane teadlikkus ja käitumine

Sügavkülmutatud liha/kala sulatamine (%)



Sügavkülmutatud liha või kala sulatab toatemperatuuril 54% või külmkapis 50% küsitletutest.

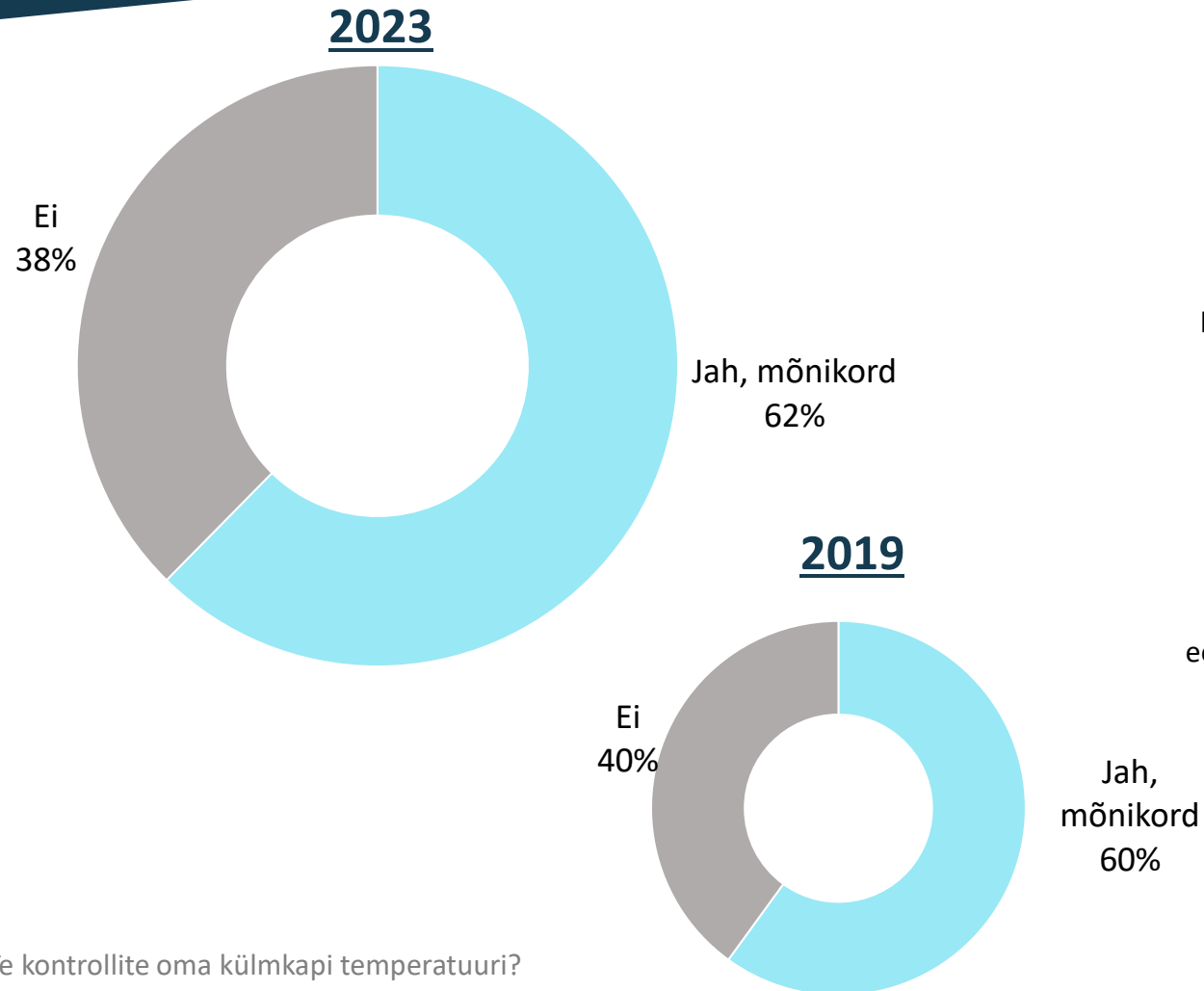
Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aasta uuringuga muutunud.

Naised sulatavad veidi enam külmkapis kui toatemperatuuril, mehed enam toatemperatuuril, kuid erinevused ei ole suured.

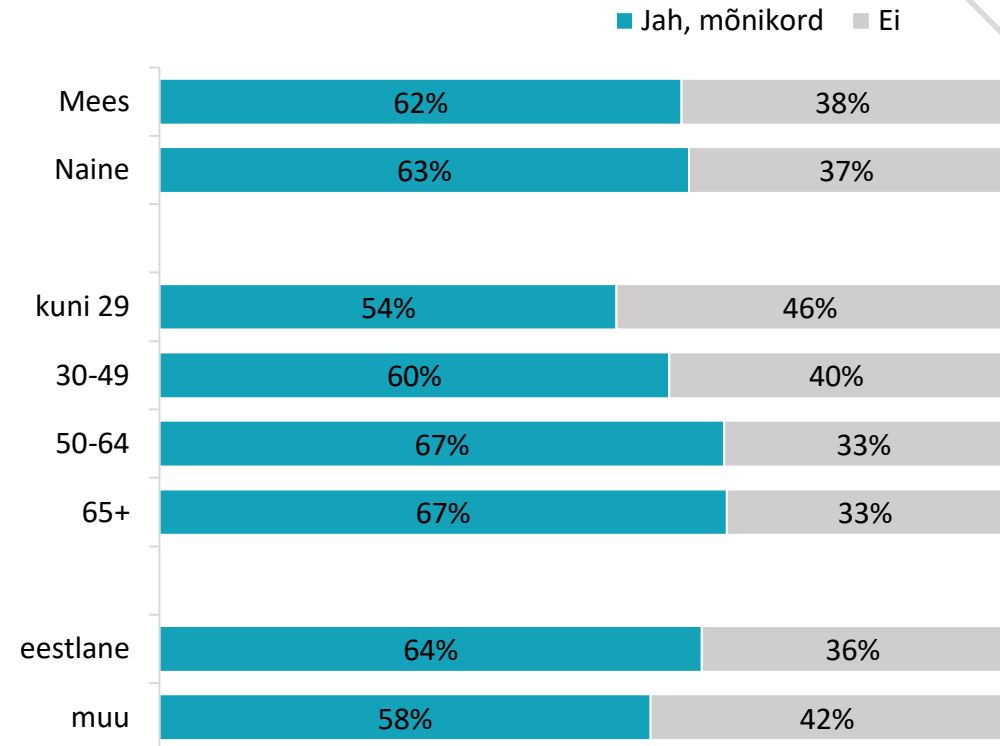
Külmas vees sulatajaid on 21% ja mikrolaineahjus 14% vastajatest.

Rahvuse osas olulisi erinevusi ei ole, noorem vanuserühm sulatab sagedamini toatemperatuuril.

Külmkapi temperatuuri kontrollimine



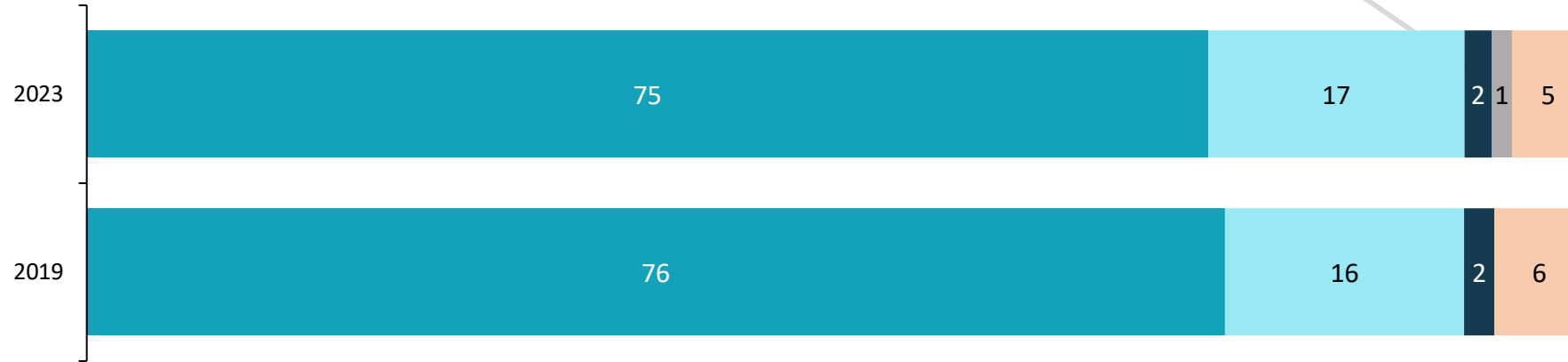
Vanuse, soo, rahvuse lõikes



Tavakülmkapi temperatuur (%)

■ 2° C kuni 6° C
 ■ 6° C kuni 10° C
 ■ Üle 10° C
 ■ Muu, palun täpsustage
 ■ Ei tea

ÜLDJAOTUS



■ 2° C kuni 6° C
 ■ 6° C kuni 10° C
 ■ Üle 10° C
 ■ Muu, palun täpsustage
 ■ Ei tea

SUGU



VANUS



RAHVUS

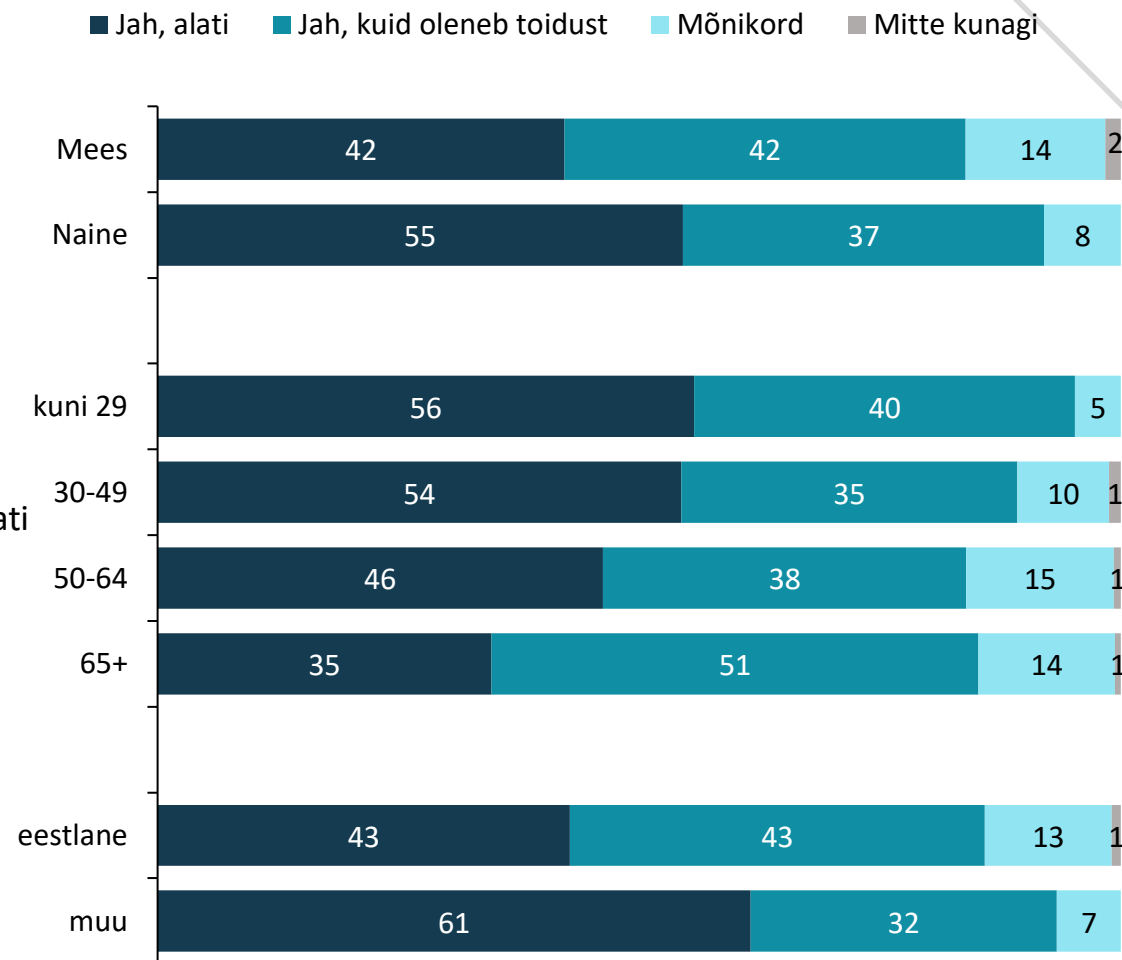
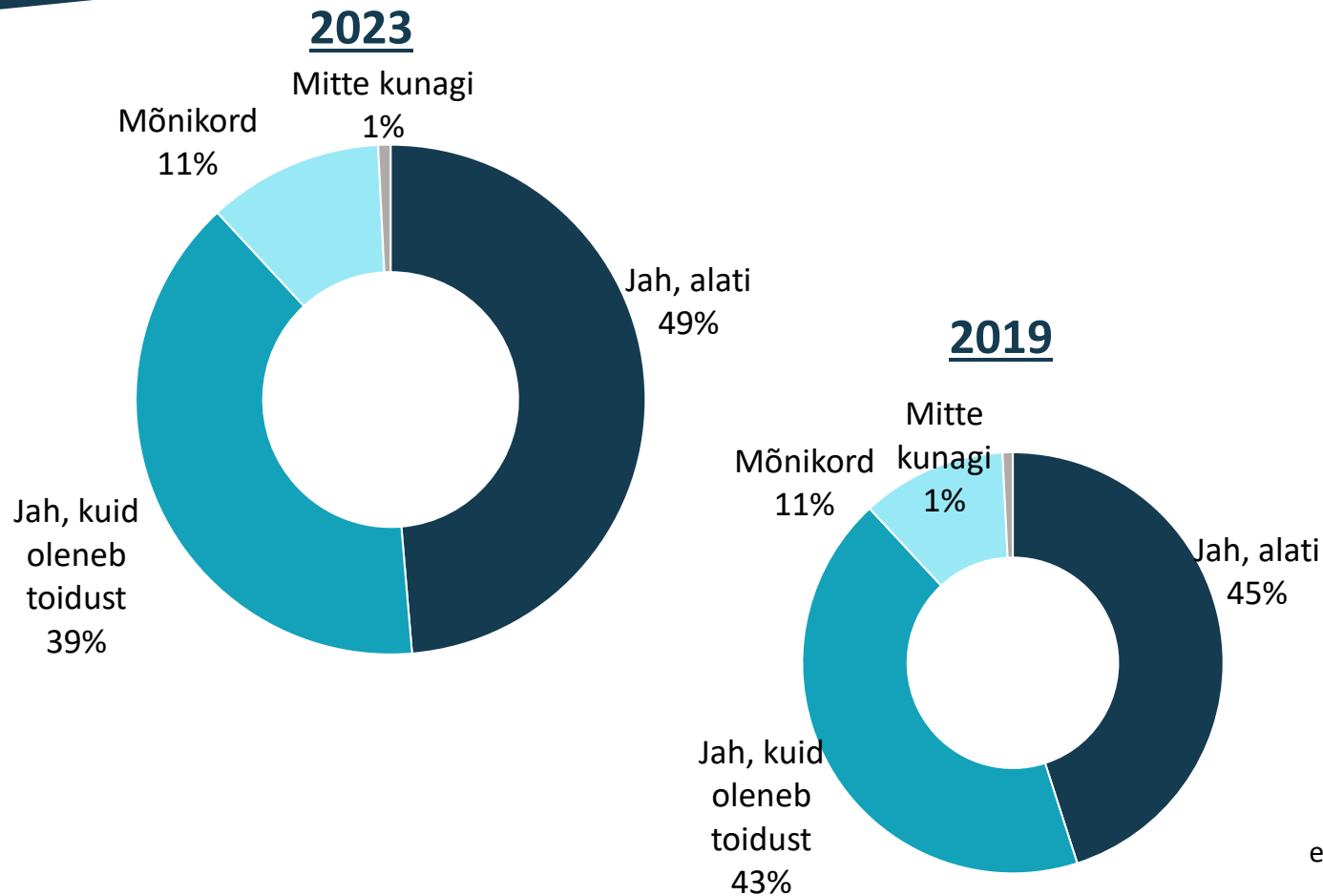


D3. Milline peaks olema tavakülmkapi temperatuur Teie arvates?

Kõik vastajad, n=916 chart

Toidu säilimisaja kontrollimine

Vanuse, soo, rahvuse lõikes



D4. Kas Te kontrollite toidu säilimisaja enne toidu tarbimist?

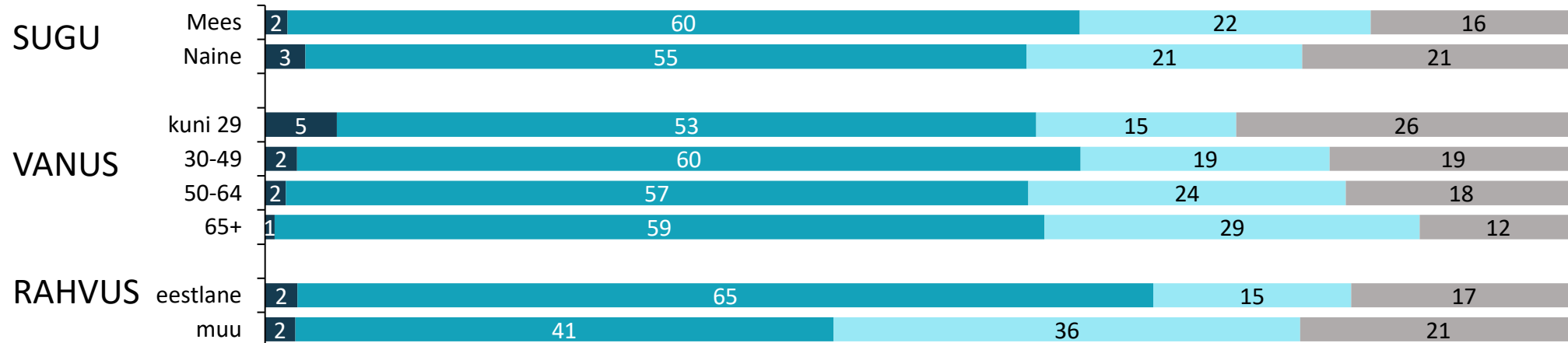
Kõik vastajad, n=916

Lihatooted küpsetamise minimaalne sisetemperatuur (%)

■ Vähemalt 52° C ■ Vähemalt 70° C ■ Vähemalt 100° C ■ Ei oska öelda



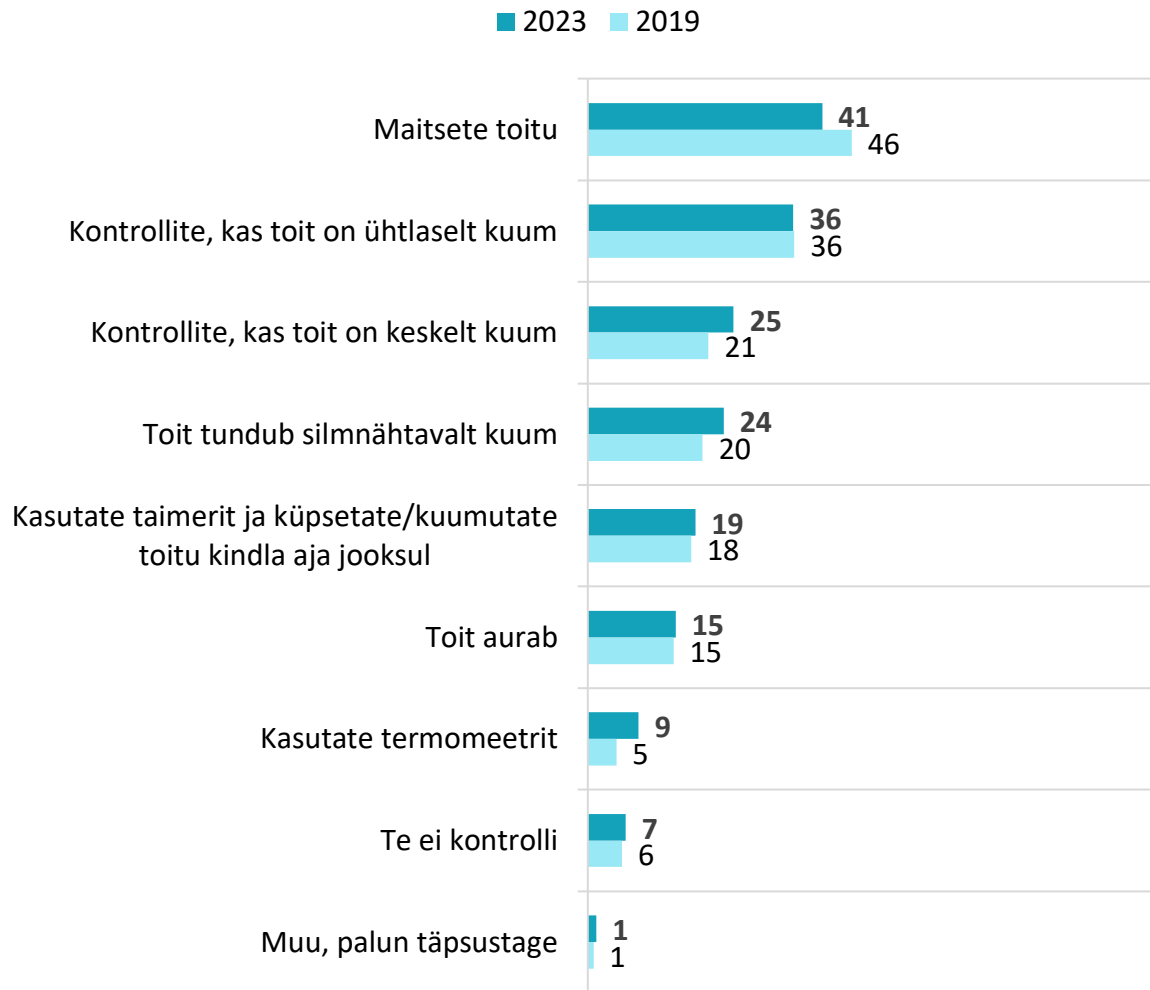
■ Vähemalt 52° C ■ Vähemalt 70° C ■ Vähemalt 100° C ■ Ei oska öelda



D5. Millise minimaalse sisetemperatuurini peab lihatoodet (nt kotlet) küpsetama, et see oleks ohutu?

Kõik vastajad, n=916

Viisid kuidas otsustatakse, et toit on piisavalt kuumutatud (%)



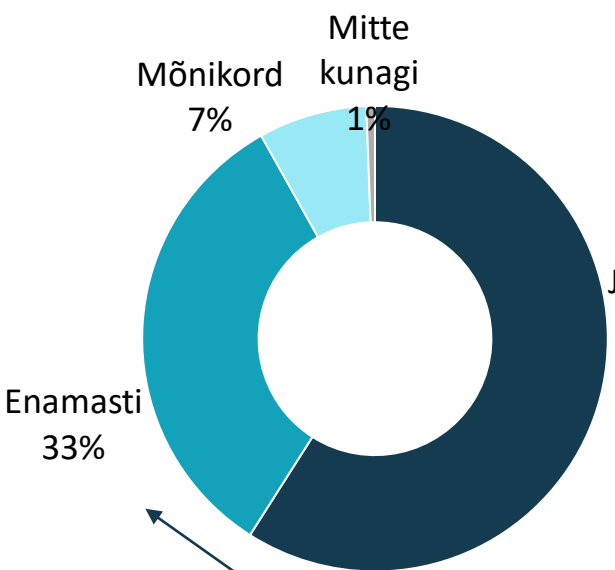
Toidu kuumutamise või taaskuumutamise piisavust hinnatakse enim maitsemise (41%) ja toidu ühtlase kuumuse kontrollimisega (36%). Nende võtete eelistamine ei ole võrreldes 2019. aasta uuringuga muutunud ning ka teiste võtete kasutamise osakaalud mitte.

D6. Mille järgi Te toitu kuumutades/taaskuumutades otsustate, et olete seda piisavalt teinud? Võib valida mitu varianti

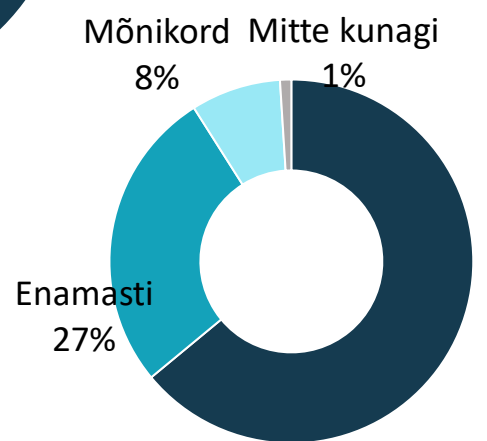
Kõik vastajad, n=916

Käte pesemine enne toidu valmistamist (%)

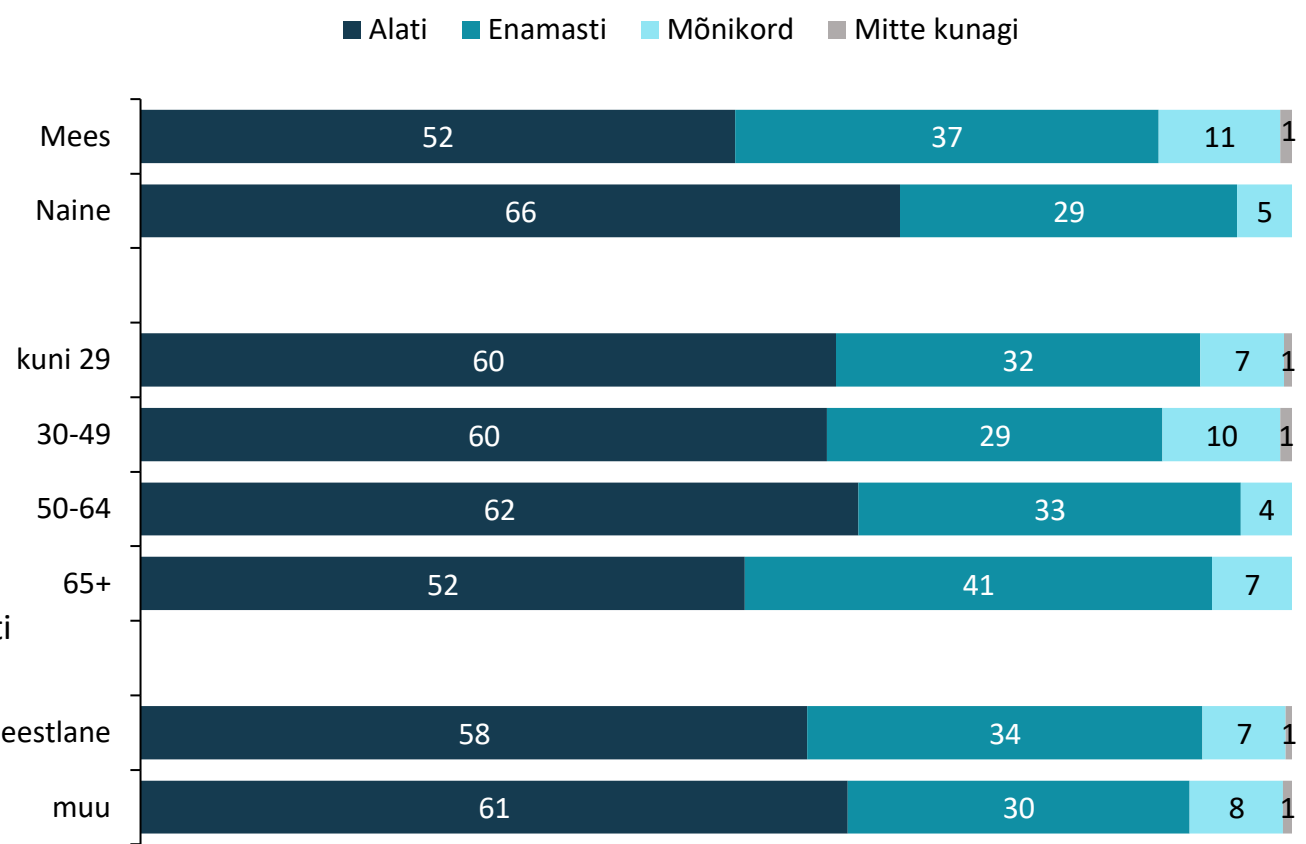
2023



2019



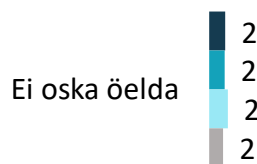
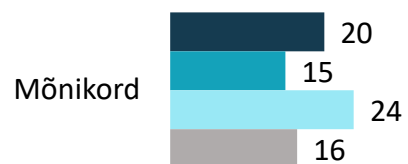
Vanuse, soo, rahvuse lõikes



D7. Kas Te pesete käsi enne toidu valmistamist?

Kõik vastajad, n=916

Eraldi lõikelaudade kasutamine toore liha ja kala jaoks (%)

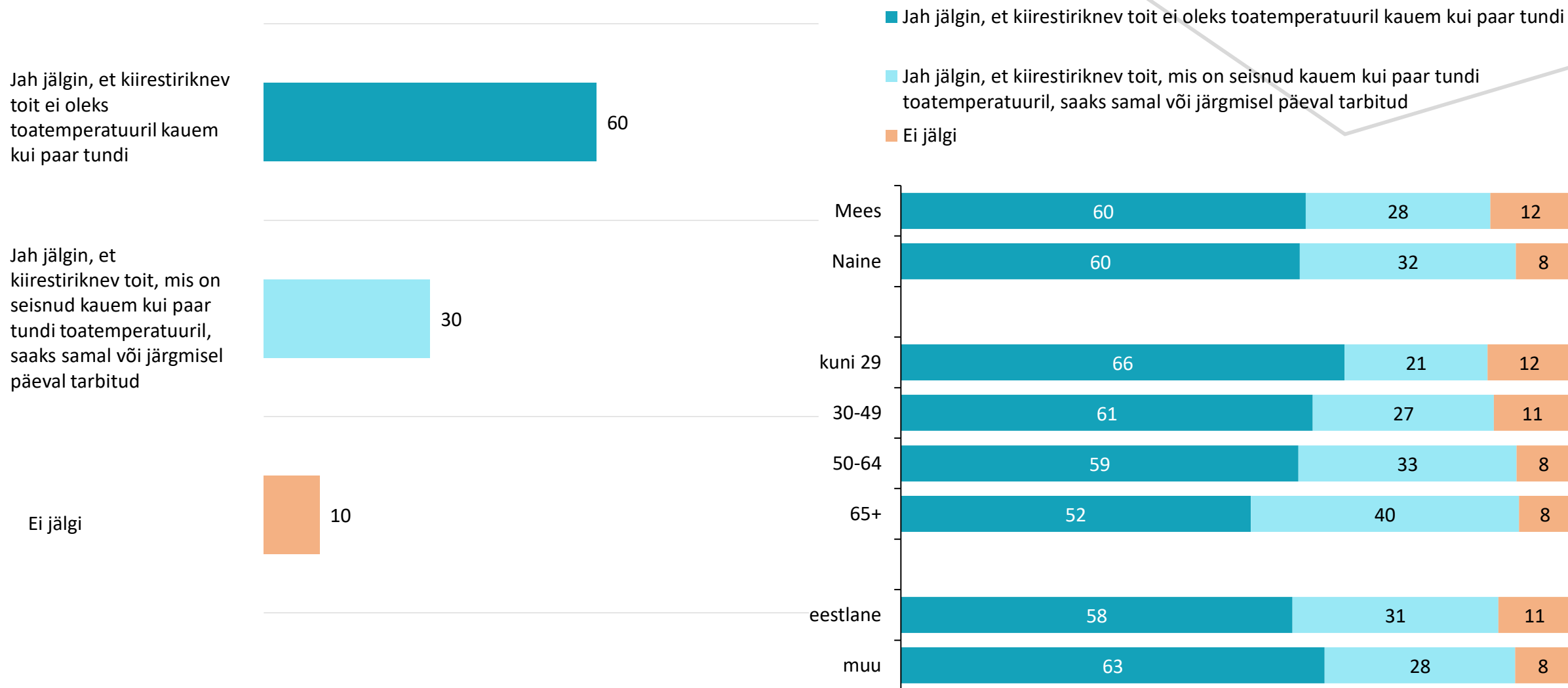


■ 2023
■ 2019
■ Mees
■ Naine

Eraldi lõikelaudu kasutab toore liha ja kala jaoks alati kolmandik küsitletuist. See on sama tase mis 2019. aastal. Ei kasuta, kuid vahepeal peseb lõikelauda 37% küsitletutest. Ka see on ligilähedaselt sama, mis 2019. aastal. Mõnikord kasutab eraldi lõikelaudu 20% ja mitte kunagi 8% küsitletutest.

Alati eraldi lõikelaudade kasutajaid on märksa enam muude rahvuste vastajate seas (43%) kui eestlaste seas (28%). Samuti vanemates vanuserühmades.

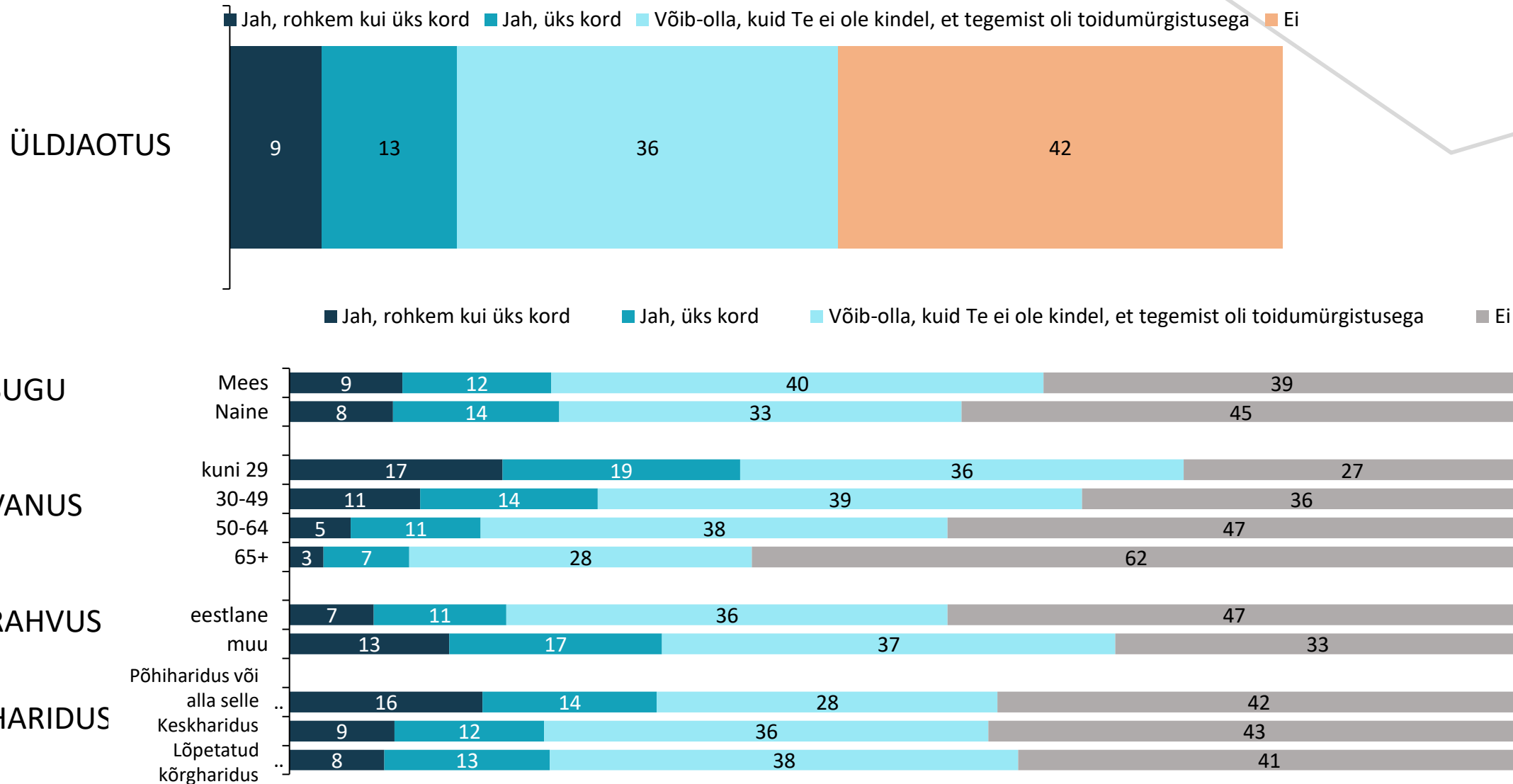
Kiirestirikneva toidu hoidmine tavatemperatuuril (%)



D9. Kas Te jälgite, kui kaua hoiate kiirestiriknevat toitu (nt kartulisalat, võileib, täidetud munad, singirullid, lihalõigud jms) toatemperatuuril?

Kõik vastajad, n=916

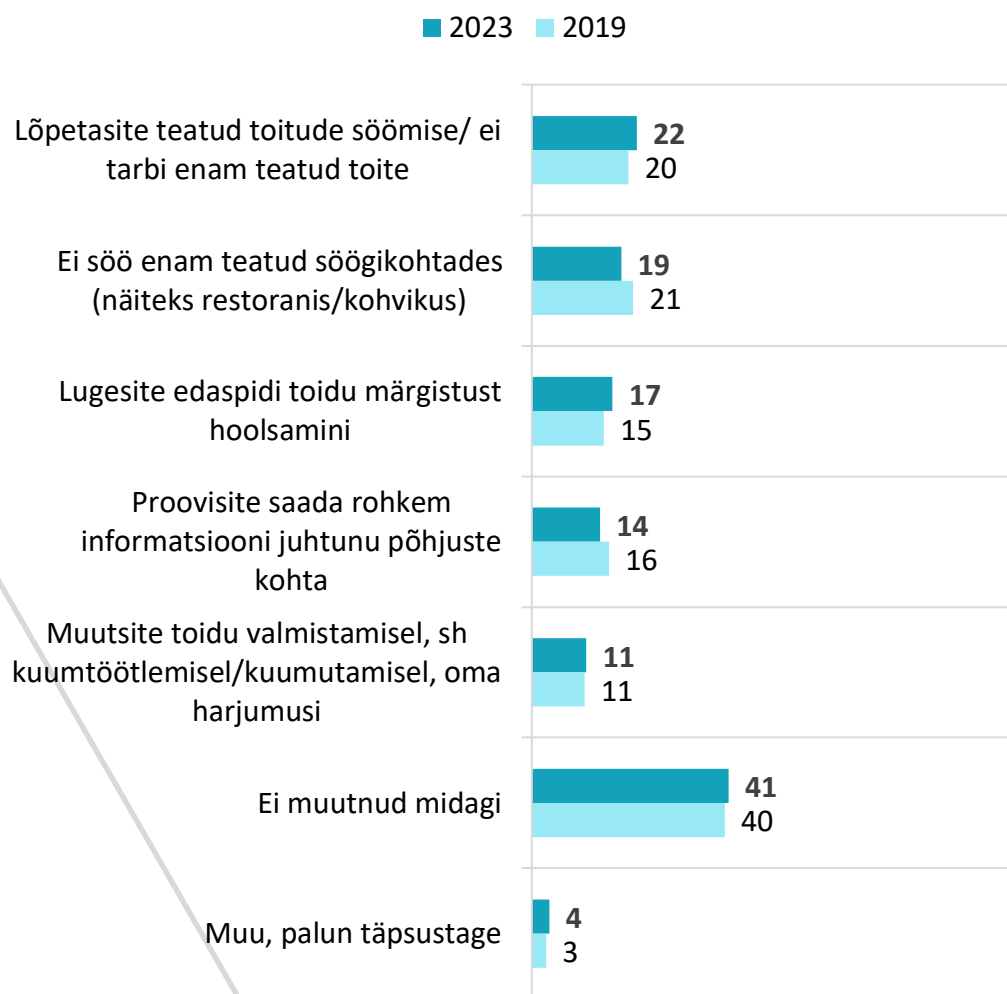
Toidumürgistuse sümptomite ilmumine viimase 5 aasta jooksul (%)



D10. Kas Teil on olnud toidumürgistuse sümptomeid (nt oksendamine, kõhulahtisus) viimasel 5 aastal?

Kõik vastajad, n=916

Käitumise muutmine pärast toidumürgistust (%)



„Muu“ vastused:

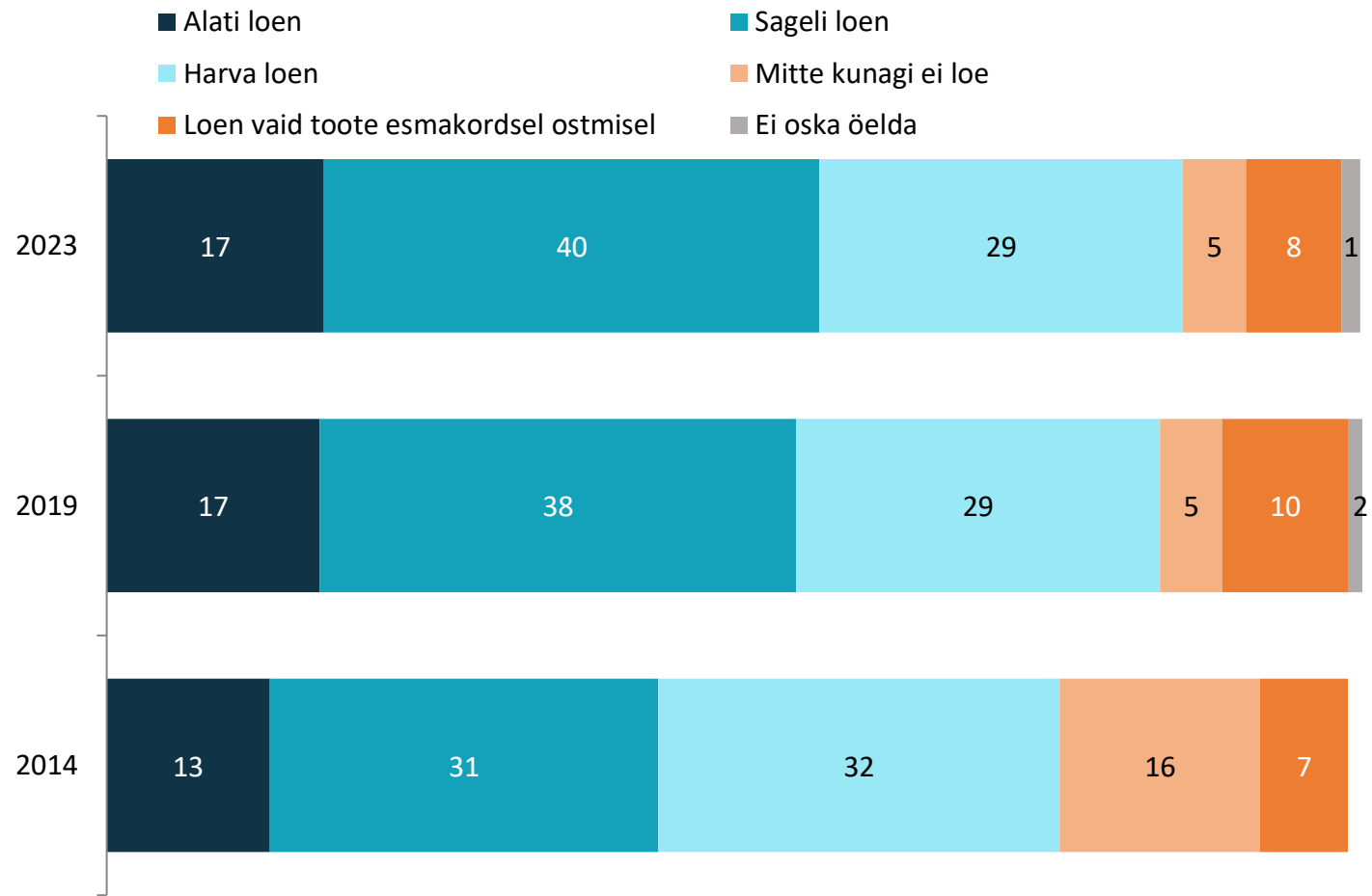
- Vähendatud teravilja tarbimine.
- Mul oli toksikoos.
- Olen tähelepanelikum selle suhtes, mida ja kuidas ma tarbin.
- Hoian aegumiskuupäeval silma peal.
- Kuumades riikides söön mereande ettevaatlikult.
- Mürgitatud Egiptuses. Ma ei lähe sinna enam.
- Ostan ainult terveid arbuuse.
- Viirus
- Toidumürgitus oli seotud veevarustuse firma remondijärgse kolibakteri avastamisega
- Tegemist oli viirusega
- Pole kindel, kas on olnud toidumürgitus.
- Mõne toidu puhul olen ettevaatlikum.
- Ma olin söögitegemises väga halb, aga edaspidi ei kõrveta enam süsimustaks toitu ja kui see ka juhtub, ei söö seda pärast ära.
- Liha kuupäev oli päev enne aegumist, kaaslasel polnud midagi, aga minul oli, ei teagi, millises toidus asi siis täpsemalt oli.
- Kontrollin kuupäeva või parim enne.
- Sain viiruse väljastpoolt.
- Hakkasin jälgima toidu oma vahelist sobivust.
- Ei söö kala.
- Ei ole kindel, mis põhjustas

D11. Mida Te muutsite oma käitumises peale viimast toidumürgistust? Võib olla mitu vastust

Vastajad, kellel on või arvatavasti on olnud toidumürgistus viimase 5 aasta jooksul, n=524

Toidu kohta tarbijale esitatav teave

Pakendi märgistuse lugemine toidu- ja joogikaupadel (%)



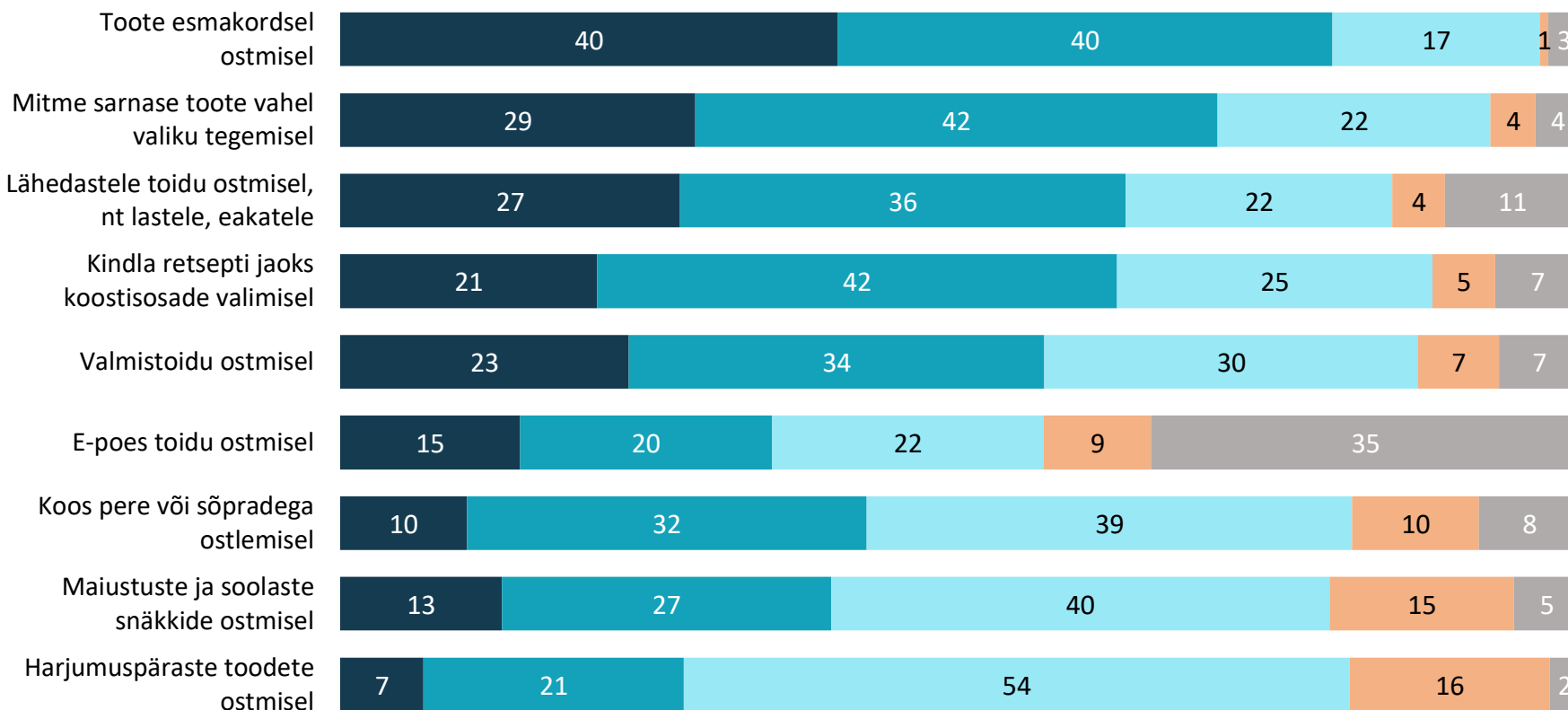
17% küsitletutest väidab, et loeb alati toidu- ja joogikaupade ostul pakendil esitatud märgistust ning 40% väidab, et loeb sageli. 8% loeb vaid toote esmakordsel ostmisel ning 5% ei loe kunagi. Need tulemused on praktiliselt samad mis 2019. aasta uuringus. Võrreldes 2014. aasta uuringuga, on siiski mõnevõrra suurenenud nii alati kui sageli lugejate osakaal ning vähenenud nende osakaal, kes märgistust mitte kunagi ei loe (siis 16%).

Üldiselt kasvab märgistuste lugejate osa mõnevõrra koos vanuse suurenemisega ja haridustaseme tõusuga ning muud rahvused väidavad lugevat enam kui eestlased.

E1. Kui sageli Te loete toidu- ja joogikaupu ostes pakendil esitatud märgistust?
Kõik vastajad, n=916

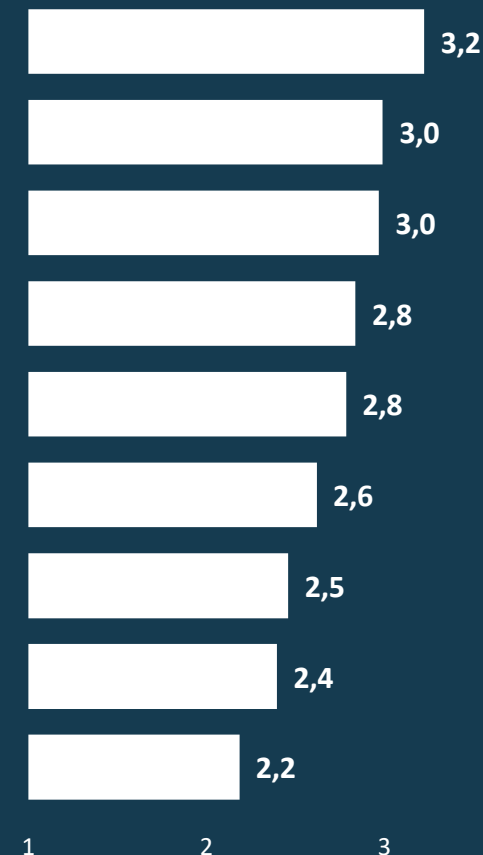
Kuivõrd Te loete toidu- ja joogikaupade pakenditel esitatud teavet järgnevatel juhtudel? (%)

Alati Sageli Harva Mitte kunagi Ei oska öelda / Ei esine juhtu



Keskmine hinnang

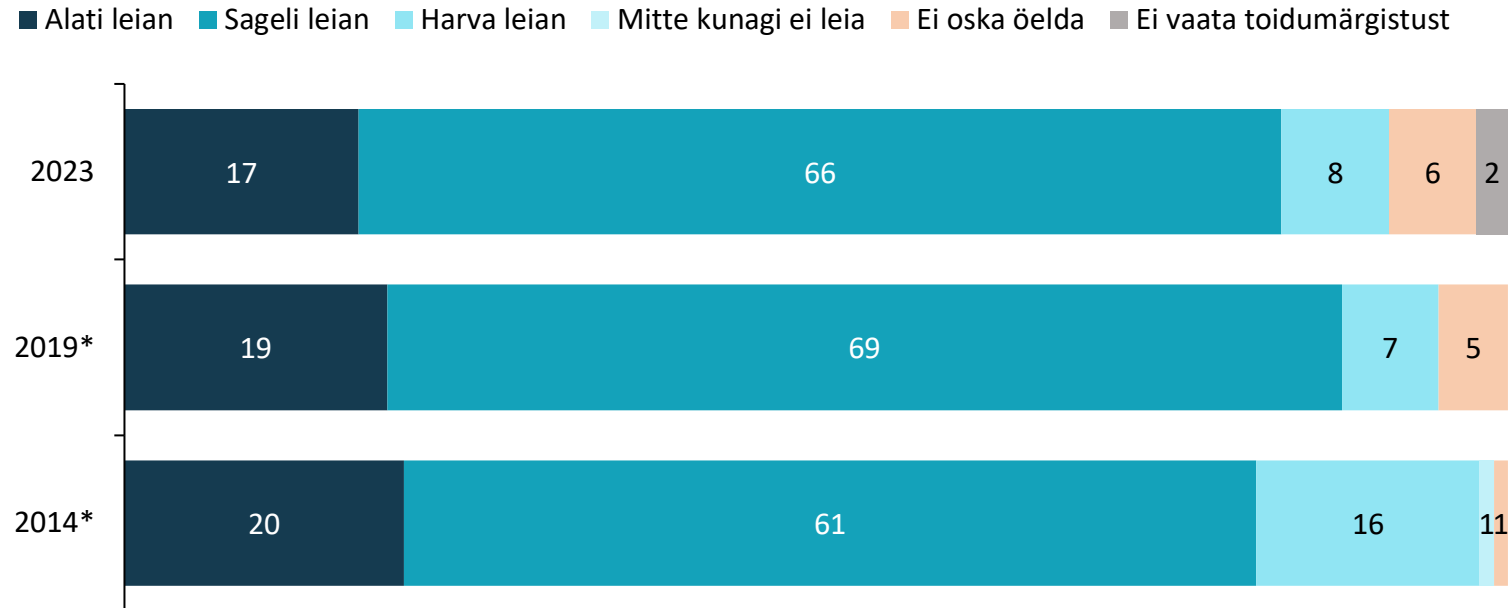
Skaalal 1-4, kus 1 – Mitte kunagi ja 4 - Alati



E2. Kuivõrd Te loete toidu- ja joogikaupade pakenditel esitatud teavet järgnevatel juhtudel?

Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu- ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti. n=870

Vajaliku teabe leidmine toidupakendilt (%)



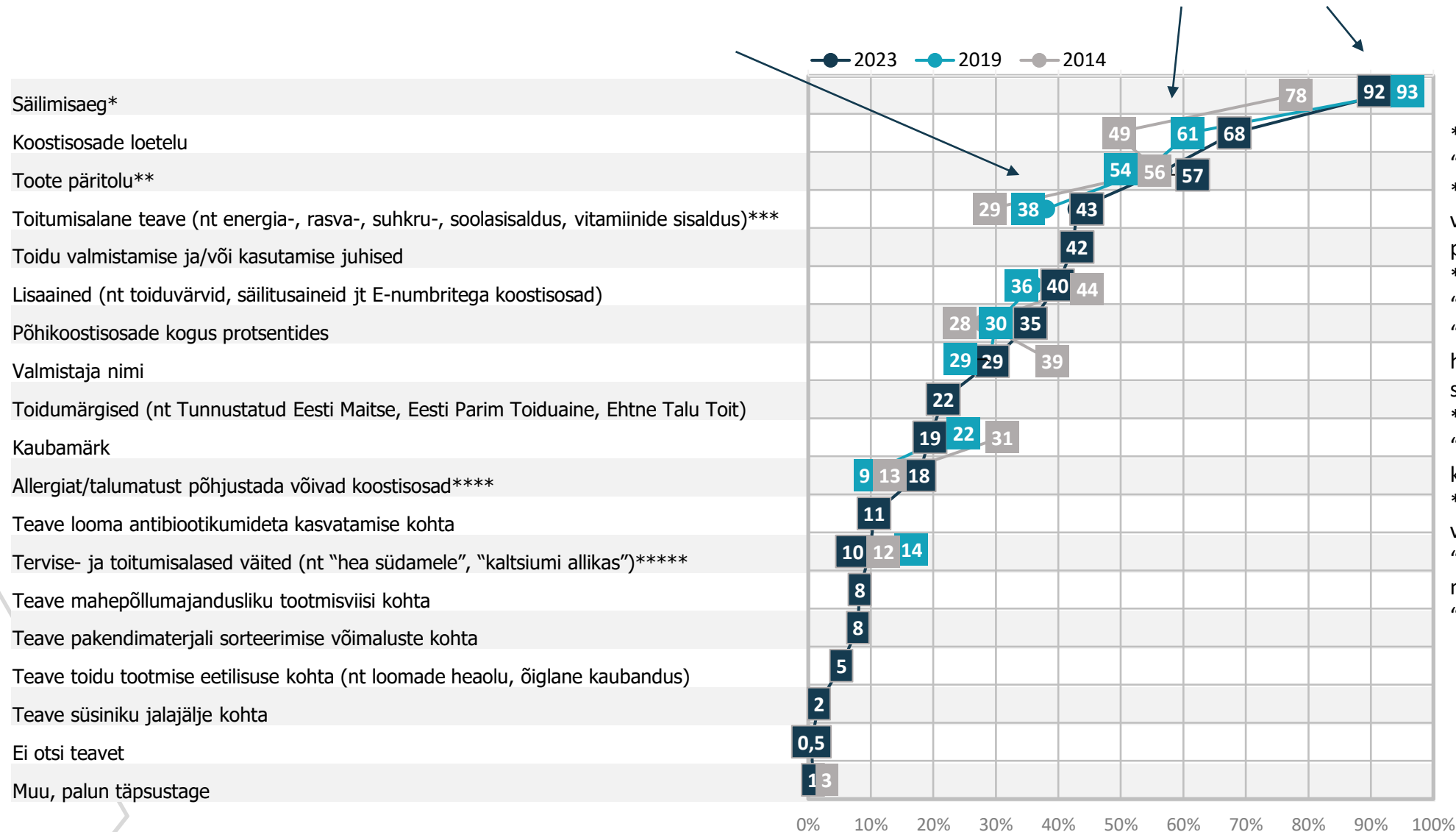
Vajaliku teabe leidmist toidupakendilt hindab 66% küsitletutest määratlusega „sageli“ ja 17% „alati“. Need proportsioonid ei ole oluliselt muutunud ei võrreldes 2014. ega 2019. aasta uuringuga. 2014. aasta uuringus oli siiski enam „harva leian“ vastuseid. Soo, vanuse, rahvuse ja hariduse lõikes põhimõttelisi erinevusi ei ole. Vaid muud rahvused väidavad eestlastest veidi enam teabe alati leidmist ning madalam haridusrühm veidi vähem.

* „Vastusevarianti „Ei vaata toidumärgistust“ 2019. ja 2014. aastal ei olnud.

E3. Kuivõrd Te leiata endale vajalikku teavet toidu pakendilt?

Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu-ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

Millist teavet toidu- või joogipakenditelt otsitakse (%)



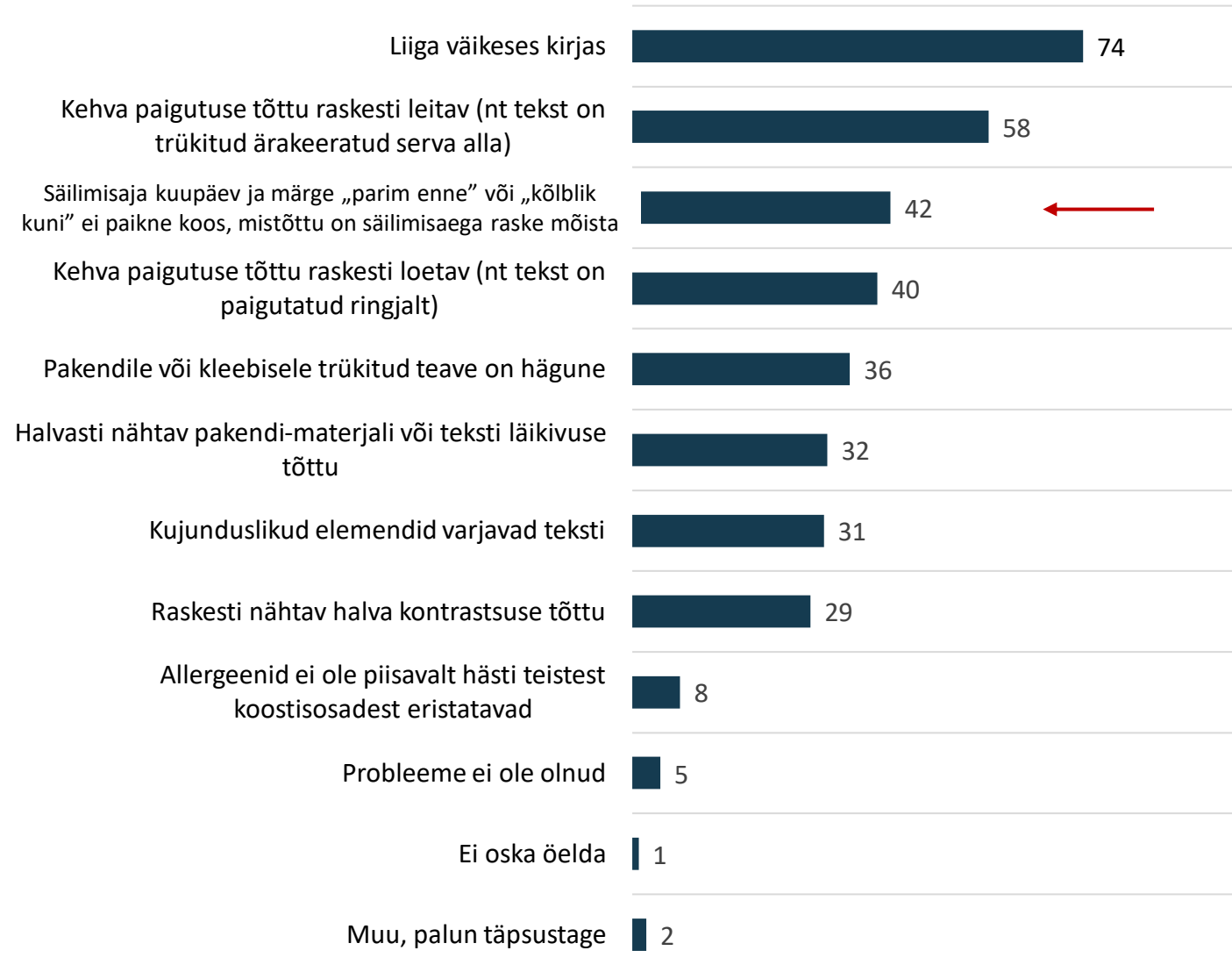
*2014 oli vastusevariandiks "Minimaalne säilimisaeg"
 ** 2014 ja 2019 oli vastusevariandiks "Toote päritolumaa"
 *** 2014 oli vastusevariandiks "Toitumisalane teave" ja 2019 "Toitumisalane teave (kalorite hulk, rasva-, suhkru-, soolasisaldus, vitamiinid, jms) "
 **** 2014 oli vastusevariandiks "Allergiat põhjustada võivad koostisosad"
 ***** 2014 ja 2019 oli vastusevariandiks "Tervisealased väited nagu näiteks "hea südamele", "kaltsiumi allikas" jms "

E4. Millist teavet Te tavaliselt toidu- või joogipakendilt otsite? Märkige need, mida loete

Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu- ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

2019 ja 2014 küsiti „Millist teavet Te tavaliselt toidupakendilt otsite?“

Probleemid teabe lugemisega (%)



“Muu” vastused:

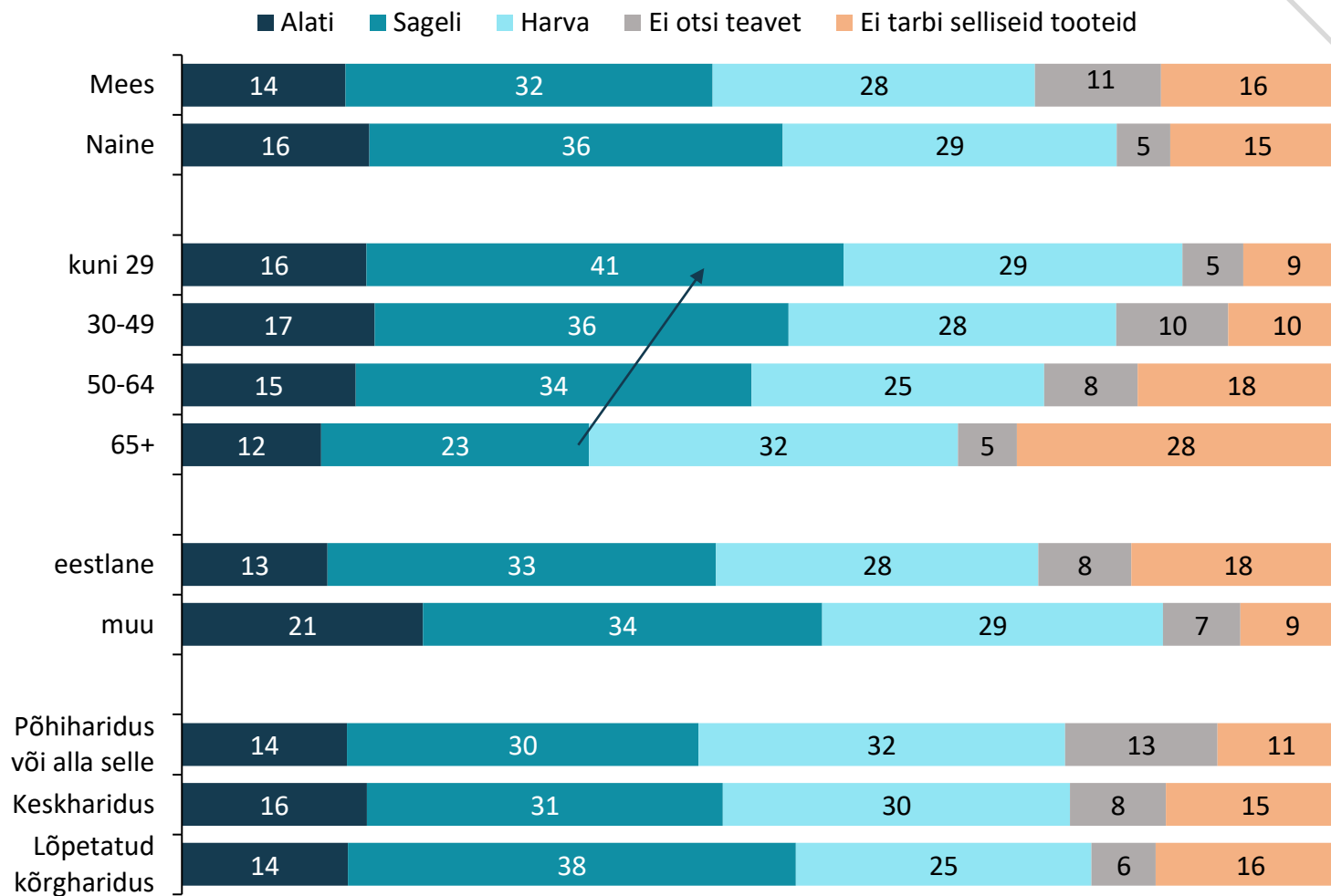
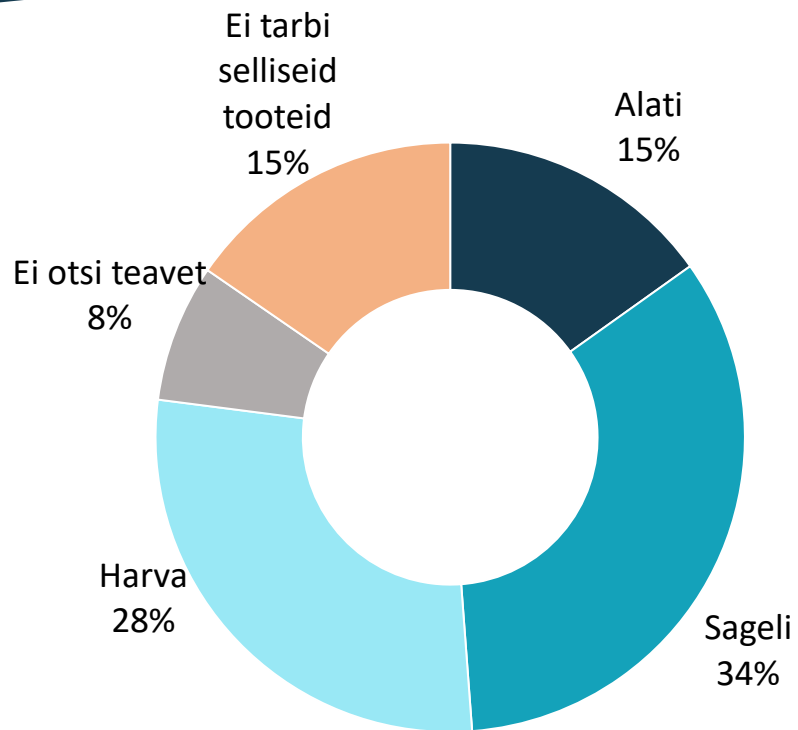
- Eesti keelde tõlgitud teave katab originaalteksti inglise või vene keeles.
- Vene keeles info puudub.
- Teave teises keeles.
- Tihti on venekeelne kirjeldus kinni eestikeelse kleebisega (saan eesti keelest suurepäraselt aru, aga vahel on vene keeles lihtsam ja kiirem lugeda.
- Vales keeles
- Põhiline probleem on liiga väike kiri või kehvalt paigutatud (ja lisaks väike kiri). Olen vahel palunud kaubapaigutajal ette lugeda, kui pole nt leidnud pakendilt säilivusaega (ka seda tuleb vahel luubiga otsida ei-tea-kust ja mõnel ei leiagi!
- Puudub eestikeelne tekst.
- Puudub eestikeelne info või ka ingliskeelne.
- Pole eesti keeles
- Kui on eestikeelne silt kleebitud originaalsildi peale. Ma alati loen originaalsilte, sest kleeped tihti valesti.
- Kui inglisekeelne (originaal) tekst on eestikeelse kleebisega kinni kaetud ja kleebist ei saa eemaldada et originaali lugeda.
- Kilgijahu lisamist ei tähistata, allergeen
- Isiklikult ei näe üldse lugeda ja füüsilises poes infot pakenditelt ei saa.
- Halvas kohas. Nt koogikestel paki all. Selleks et silti lugeda pean toote tagurpidi keerama mis võib rikkuda toote välimust.
- Ei olegi infot
- Ei leidnud tootjat. Oli turustaja, kuid seda, mis riigis või kes tootis, polnud märgitud.
- Eestikeelne kleeps varjab originaalpakendil olevat täiendavat infot.
- Eestikeelne info puudub või raske leida
- Eesti keelsed infokleepsud varjavad osa originaalteksti
- Eesti infosilt varjab tootja enda vastava info.

E5. Millised on olnud probleemid teabe lugemisega? Võib olla mitu vastust

Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu-ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

Koostise või toitumisalase teabe lugemine toitainetega rikastatud toitudel (%)

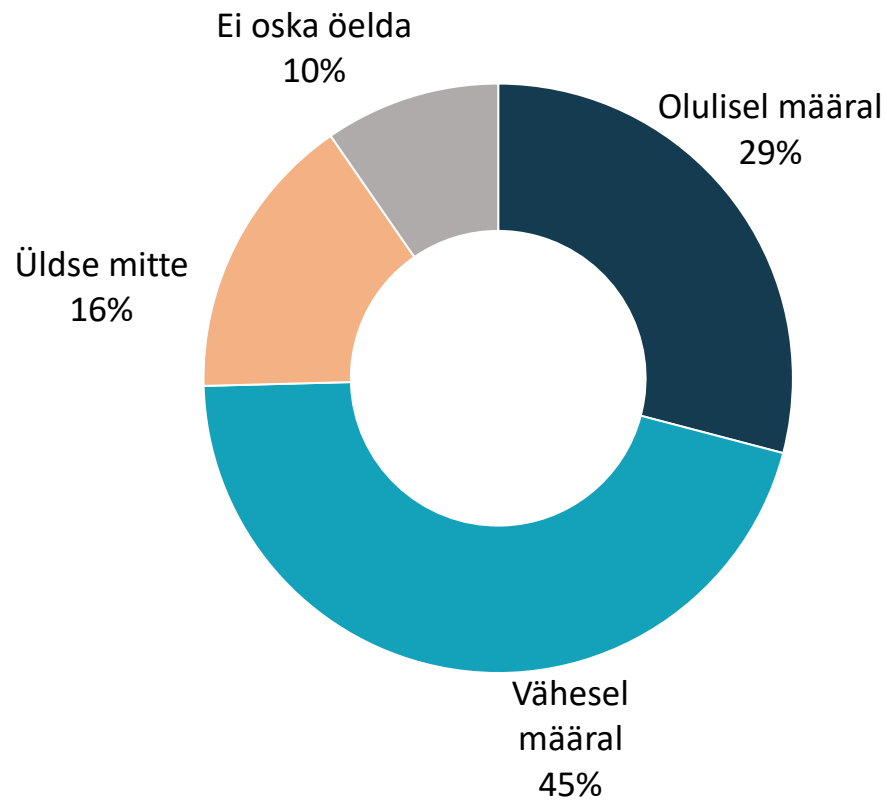
Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes



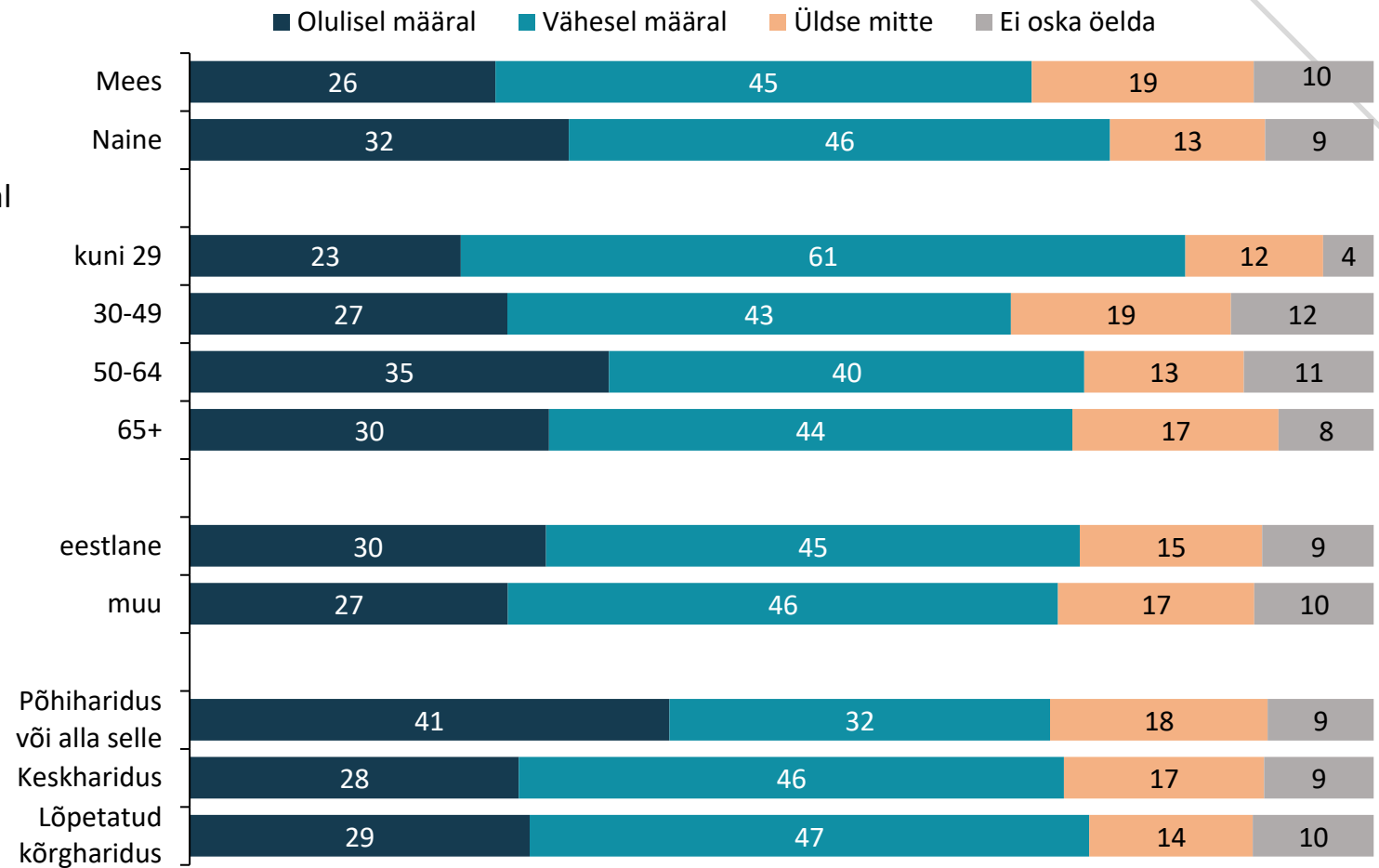
E6. Kui sageli loete toitainetega rikastatud toitude (nt vitamiinijook, kiudainetega jogurt, proteiinisnäck) koostist või toitumisalast teavet?

Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu-ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

Kuivõrd mõjutaks toitumisalase teabe lihtsam ja arusaadavam esitusviis pakendi esiküljel muutma oma tarbimist (%)



Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

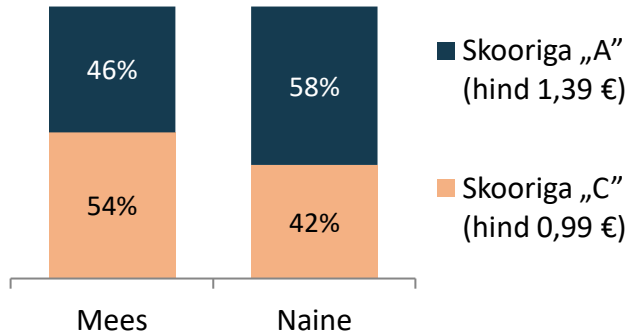


E7. Kuivõrd mõjutaks toitumisalase teabe (energiasisaldus, rasvad, valgud, suhkrud jne) lihtsam ja arusaadavam esitusviis pakendi esiküljel Teid muutma oma tarbimist või mõjutaks Teid toidu ostmisel?

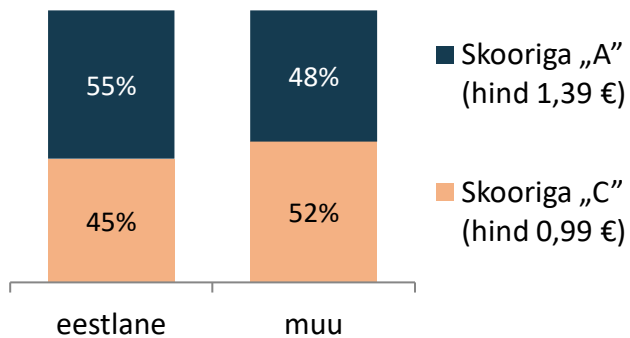
Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu-ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

Millise toote ostaksite?

Sugu



Rahvus



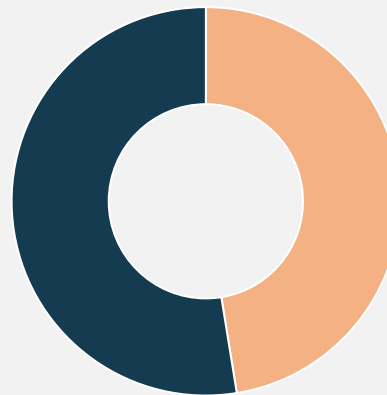
Skooriga „A”



Skooriga „C”

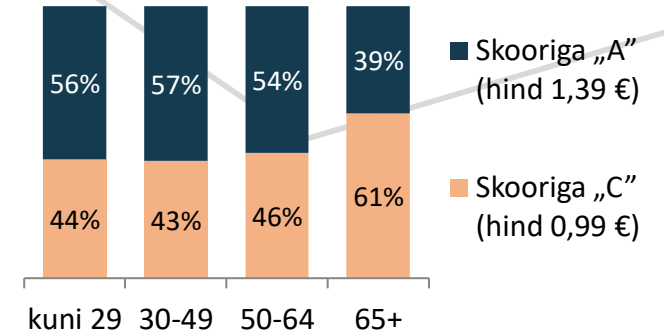


Skooriga „A” (hind 1,39 €)
53%

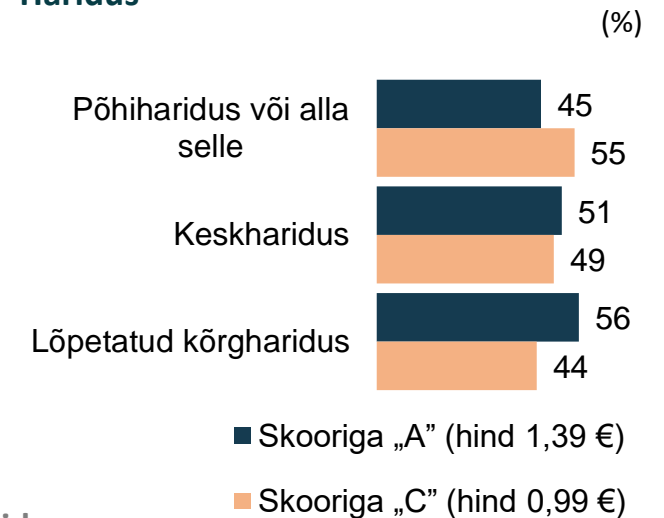


Skooriga „C” (hind 0,99 €)
47%

Vanus



Haridus



E8. Millise toote ostaksite, kui teate, et toitumisalase teabe märgisüsteem soovitab valida parema hinnanguga tooteid („A” ja roheline on toiteväärtuselt parim)?

“Kõlblik kuni” ja “Parim enne” väljend (%)

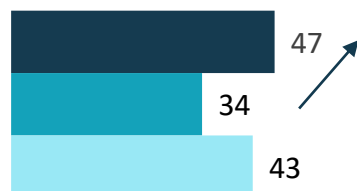
“Kõlblik kuni”

■ 2023 ■ 2019 ■ 2014

Toode on kõlblik nimetatud kuupäevani ja hiljem seda poes müüa pole lubatud ning süüa ei tohi*



Toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani, kuid seda võib süüa ka hiljem



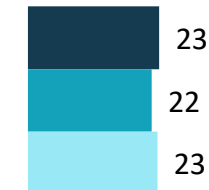
Ei oska öelda



“Parim enne”

■ 2023 ■ 2019 ■ 2014

Toode on kõlblik nimetatud kuupäevani ja hiljem seda süüa ei tohi



Toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani, kuid seda võib süüa ka hiljem

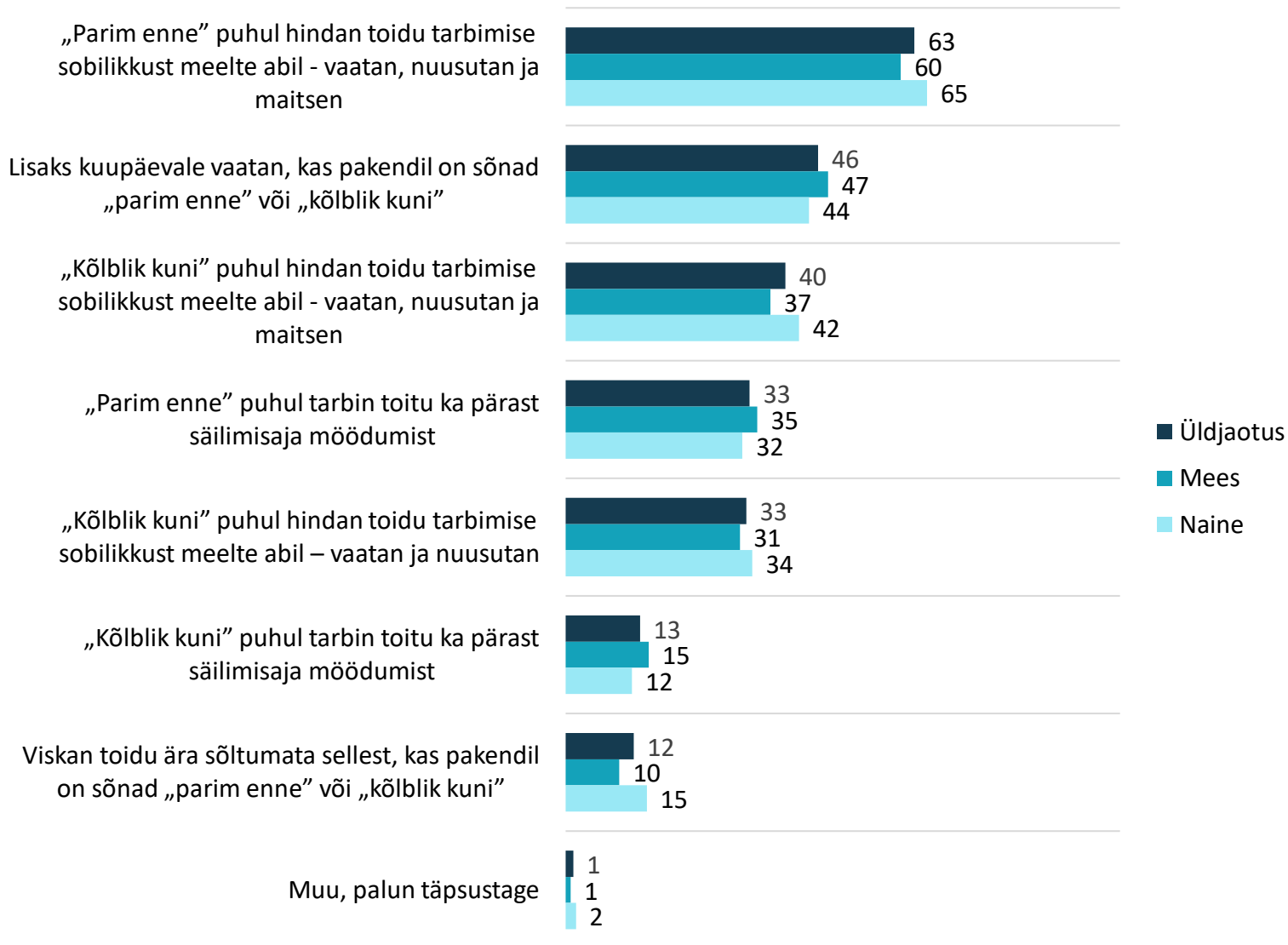


Ei oska öelda



* 2014 oli vastusevariandiks “Toode on kõlblik nimetatud kuupäevani ja hiljem seda poes müüa pole lubatud ning kodus süüa ei tohi”

Kui toidu säilimisaeg on möödas... (%)

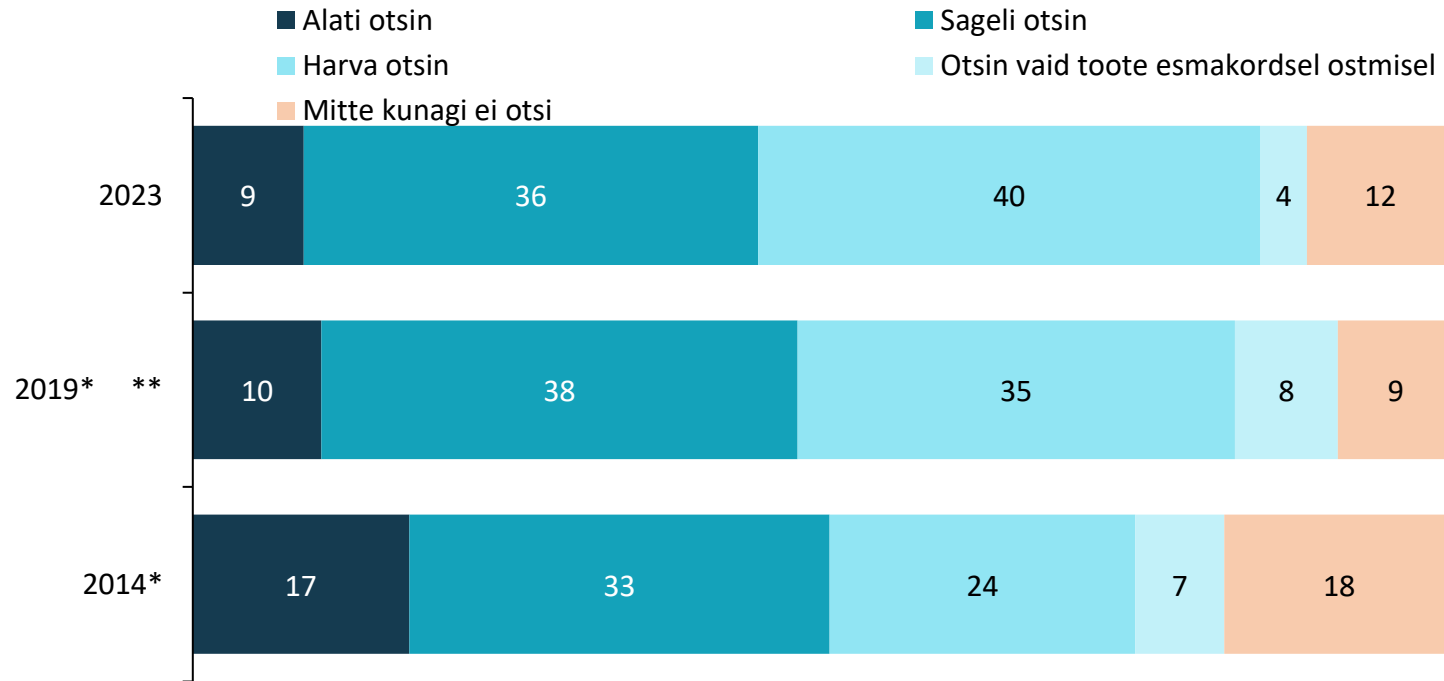


E11. Kui toidu säilimisaeg on möödas, kuidas käitute? Võib valida mitu vastust

Kõik vastajad, n=916

Teave toidu päritolumaa kohta

Toidu päritoluma teabe otsimine (%)



Toidu päritoluma teavet otsib alati 9% ja sageli 36%. Need on ligilähedaselt samad näitajad mis 2019. aastal.

2014. aastal oli nii „alati” (17%) kui „mitte kunagi” (18%) otsijaid rohkem.

Päritoluma teabe otsimine on märksa harvem noorimas vanuserühmas (5% alati, 18% sageli), kuid sageneb vastavalt haridustaseme tõusule.

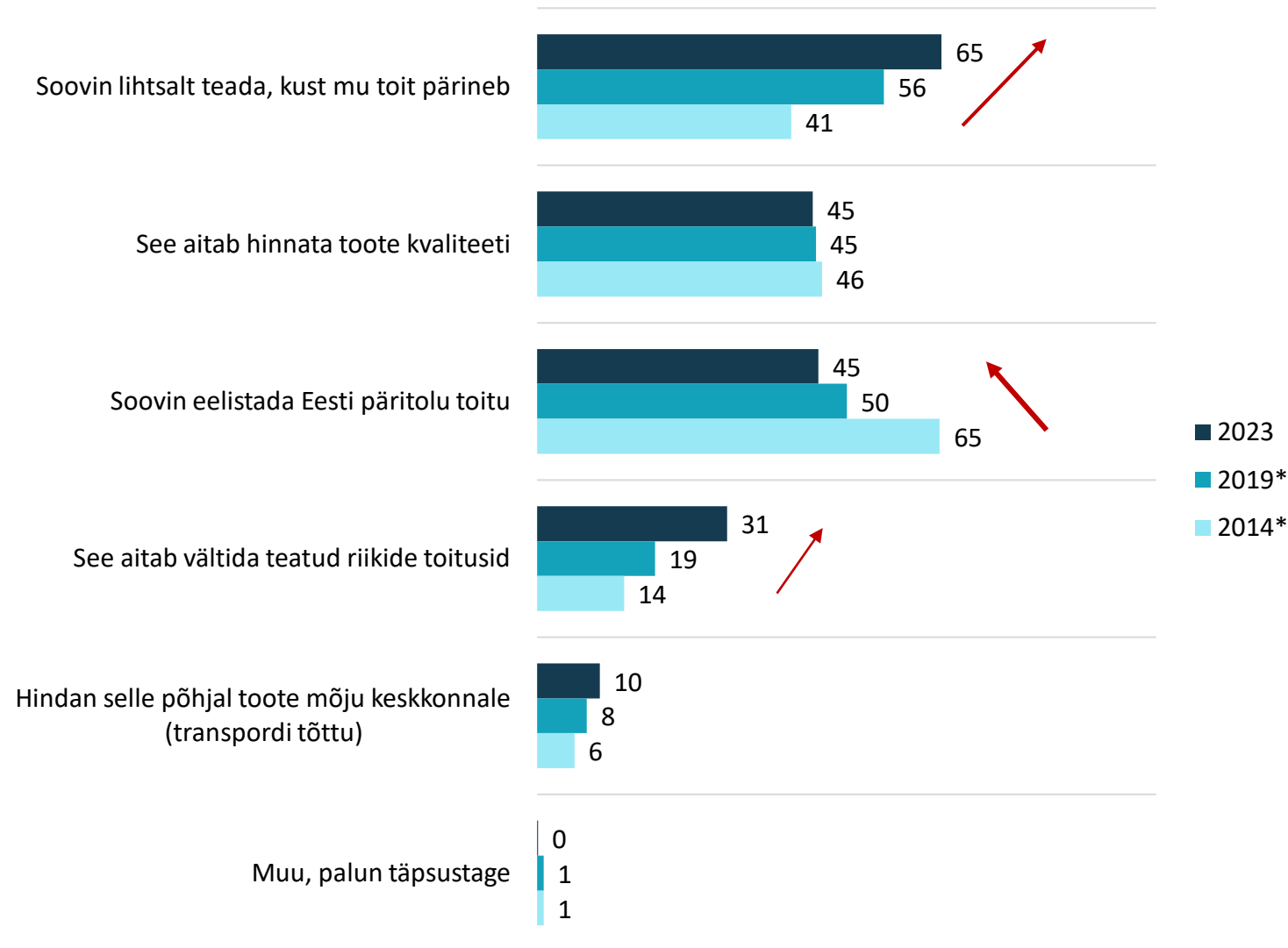
* 2014. ja 2019. aasta oli ka vastusevariant „Ei oska öelda”, kuid võrreldavuse huvides on arvatud tulemused 100%-le ilma vastusevariandita „Ei oska öelda”

** 2019 küsiti küsimust nende käest, kes loevad märgistusi

E12. Kas Te tavaliselt otsite teavet toidu päritoluma kohta?

Kõik vastajad, n=916

Põhjused päritolumaa otsimiseks (%)



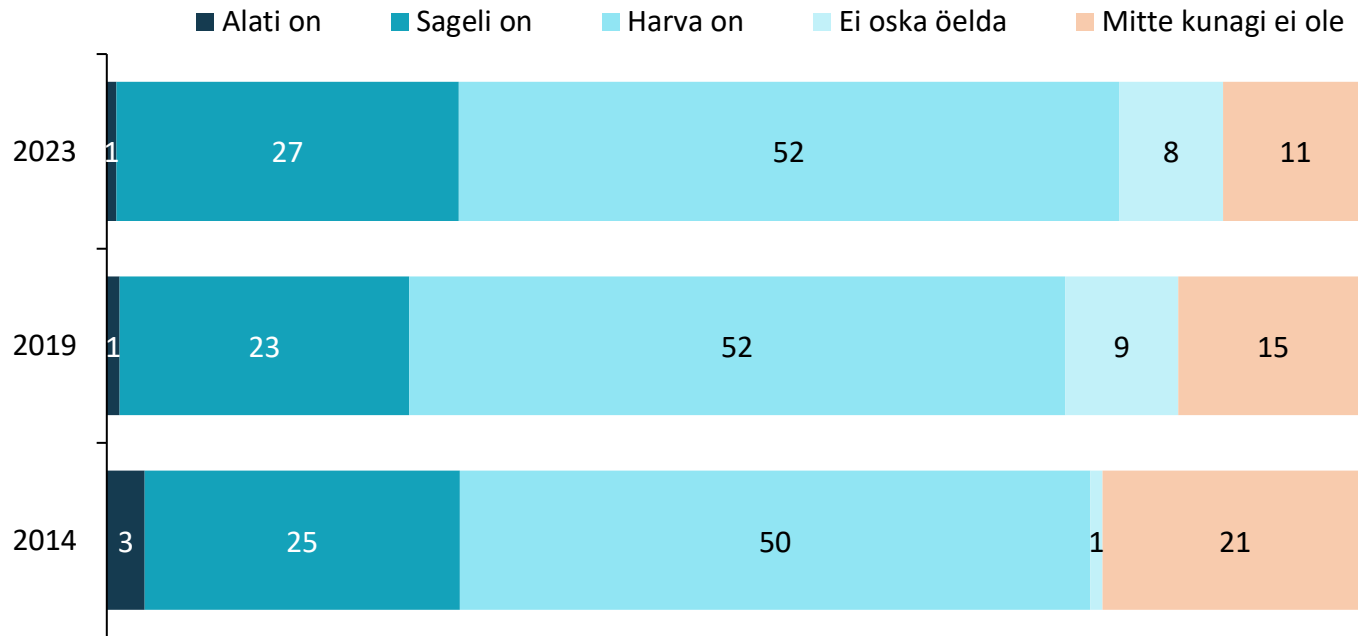
Päritolumaa teabe otsimise levinumaks põhjuseks on lihtsalt uudishimu (65%), kusjuures see põhjus on järjest enam tähtsustunud. Samas on põhjusena järjepidevalt langenud eestimaise toidu eelistamine. Viimane on suhteliselt tähtsam vanemates vanuserühmades ja kõrgemates haridusrühmades. Varasemast enam otsitakse päritolumaa teavet ka selleks, et vältida teatud riikide toitusid.

* 2014 ja 2019 oli küsimuse sõnastus „Palun nimetage kuni kolm peamist põhjust, miks Te otsite märgistuselt päritoluriigi kohta teavet?“

E13. Palun nimetage kuni kolm peamist põhjust, miks Te otsite päritoluriigi kohta teavet

Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Probleemid toote päritolumaast arusaamisega (%)

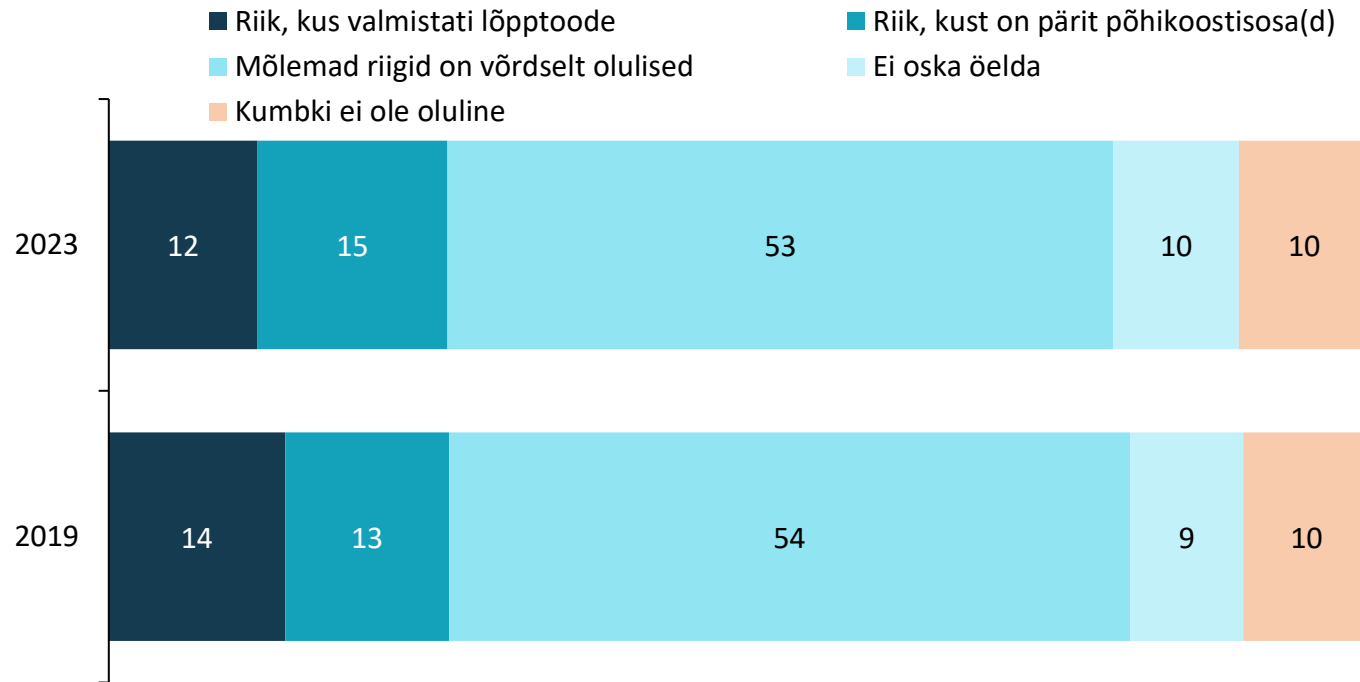


Üldiselt ei hinnata, et päritolumaast arusaamisega oleks suuri probleeme. 23% väidab, et probleeme on sageli ja 52%, et harva.

Proportsioonid võrreldes 2019. ja 2014. aastaga ei ole muutunud.

E14. Kuivõrd on Teil olnud probleeme toote päritolumaast arusaamisega?
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Toote päritoluna on oluline... (%)



Toote päritoluma juures on võrdselt oluline nii lõpptoote valmistamise riik kui riik, kus on valmistatud põhikoostisosad. Sama ilmnes ka 2019. aasta uuringus.

Soovitud teave pakendamata toidu kohta (%)



* 2014 oli vastusevariandiks „Päritolumaa“

** 2014 oli vastusevariandiks „Allergiat põhjustada võivate ainete loetelu“

Peamiseks soovitavaks teabeks pakendamata toidu kohta on säilimisaeg, mida nimetab 84% küsitletutest.

See on sama tase mis 2014. aastal. Sageduselt teisena nimetatakse infot koostisosade kohta (59%) ning seda nimetatakse sagedamini kui 2014. aastal (siis 41%).

* 2014 oli küsimuse sõnastus, „Millisest infost oleksite huvitatud kaupluses pakutavate pakendamata toitade puhul?“

E17. Millist teavet soovite müügi pakendis pakendamata toidu (nt kaupluses lahtiselt müüdava salati ja küpsiste või kohvikus kaasamüüdava koogi) kohta? Võib valida mitu vastust

Kõik vastajad, n=916

Soovitud teave toitlustusasutuses pakutavate jookide ja toitude kohta (%)



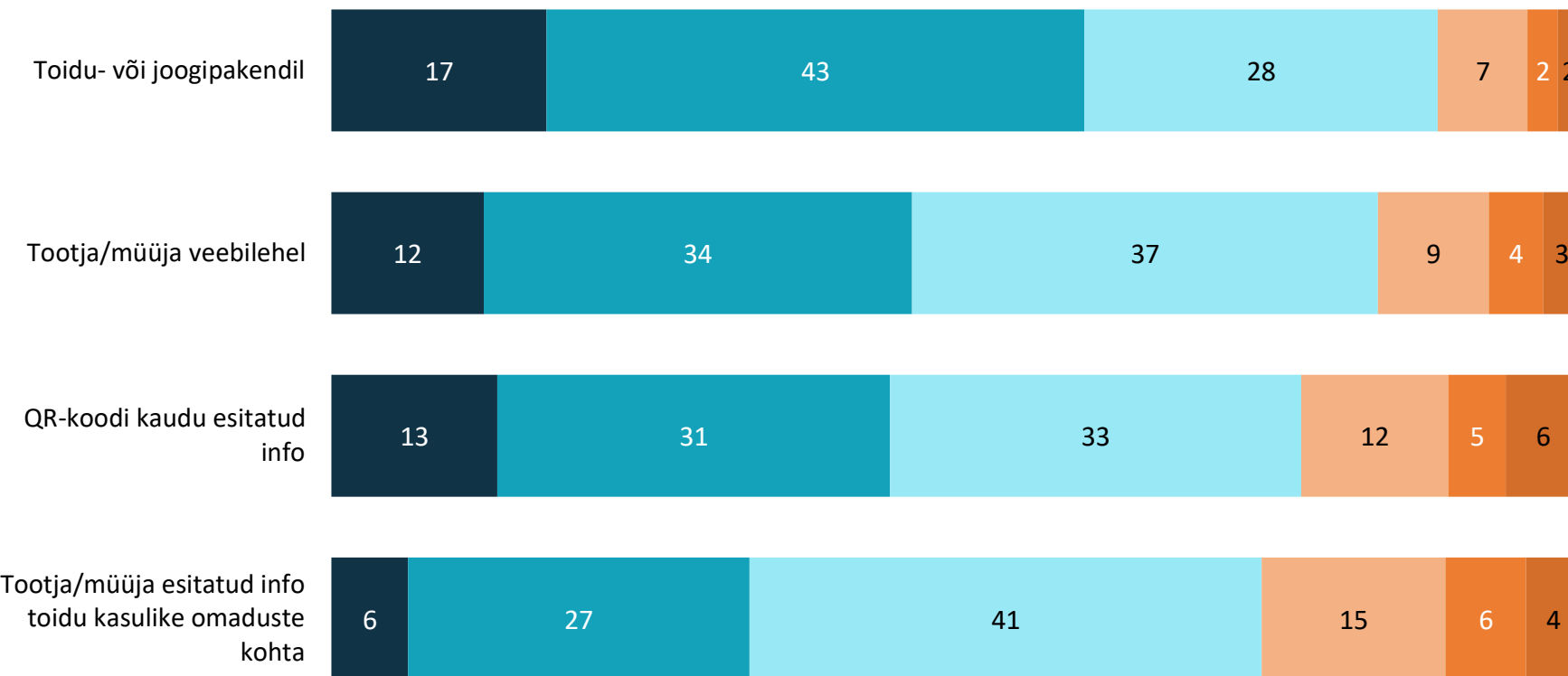
Soovitavaks teabeks toitlustusasutustes pakutavate toitude ja jookide kohta on koostisosade teave (nimetab 59%).

E18. Millist teavet soovite toitlustusasutuses (nt restoranis, kohvikus, pubis) serveeritava või kaasa tellitava toidu kohta? Võib olla mitu vastust

Kõik vastajad, n=916

Toidu- või joogiteabe usaldusväärsus(%)

■ 5 - Usaldan täielikult ■ 4 ■ 3 ■ 2 ■ 1 ■ 0 - Ei usalda üldse



Keskmine hinnang

Skaalal 0-5, kus 1 – Ei usalda üldse ja 5 – Usaldan täielikult



0 1 2 3 4 5

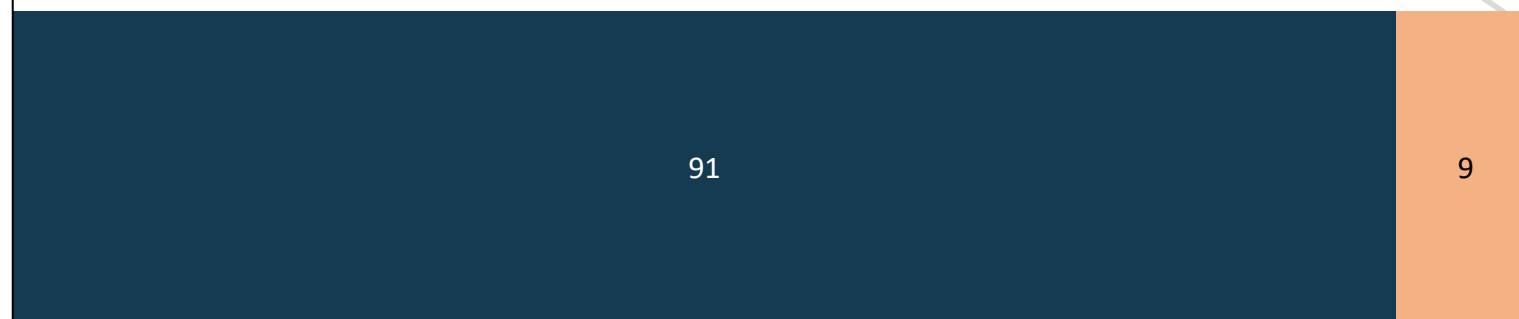
E19. Kuivõrd Te usaldate esitatud teavet toidu või joogi kohta?

Kõik vastajad, n=916

Eelistatud info nägemise viis (%)

- ...kirjalikult esitatud infot, nt toote pakendil või menüüs
- ...elektrooniliste vahendite, nt QR-koodi või veebilehe, kaudu esitatud infot
- Muu, palun täpsustage

ÜLDJAOTUS



■ ...kirjalikult esitatud infot, nt toote pakendil või menüüs

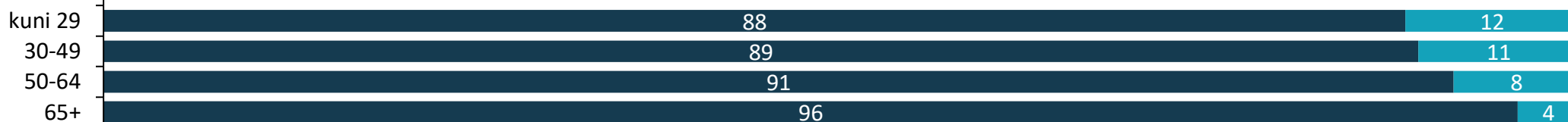
■ ...elektrooniliste vahendite, nt QR-koodi või veebilehe, kaudu esitatud infot

■ Muu, palun täpsustage

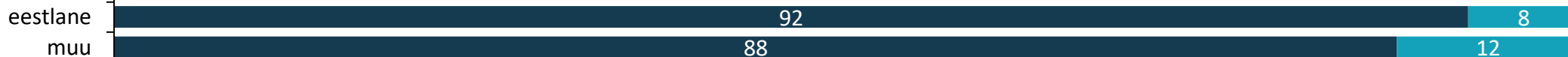
SUGU



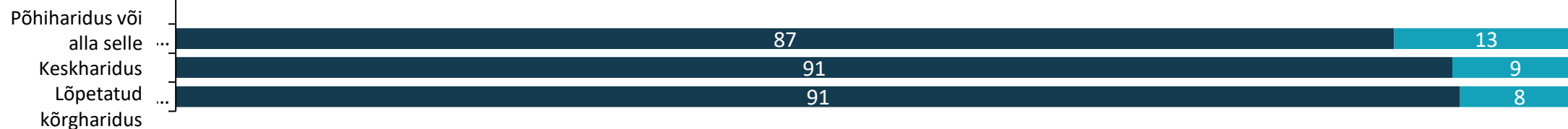
VANUS



RAHVUS



HARIDUS



E20. Kas Te eelistate...

Kõik vastajad, n=916

Veel teabest toidu päritolumaa kohta

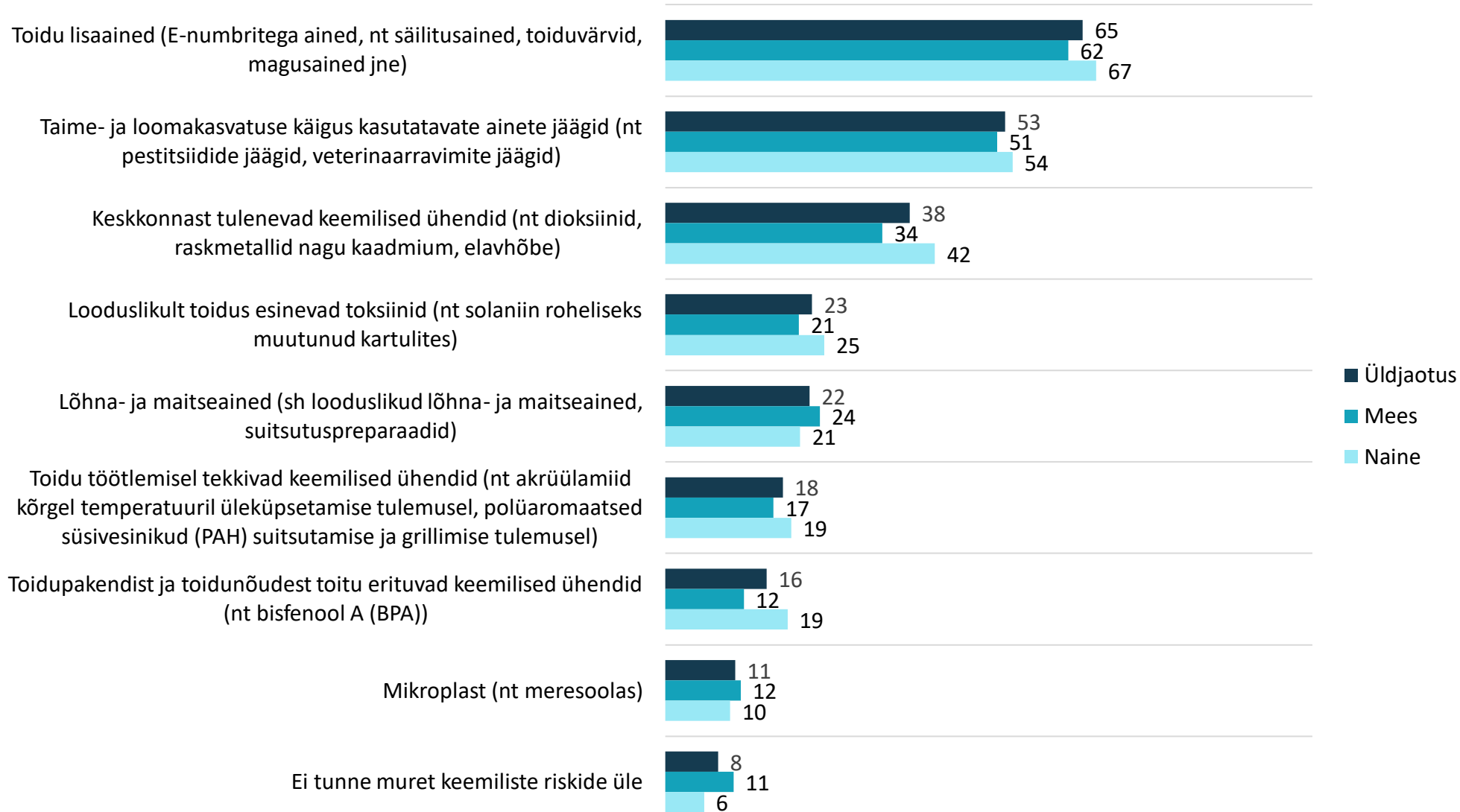
- Piima ja piimatoodete puhul oodatakse päritolumaa teavet eeskätt töötlemise, aga ka lüpsmise kohta.
- Lihatoodete puhul oodatakse päritolumaa teavet eelkõige looma kasvatamise kohta, küüliku- ja ulukiliha puhul vastavalt looma kasvatamise või küttimeise kohta.
- Nende toitude puhul, mida kasvatatakse põldudel, oodatakse päritolumaa teavet eelkõige saagikoristuse maa kohta.

Muu teave

- **QR-koodi vahendusel esitatud teavet loeb sageli 5% ja harva 25% küsitletutest.** 70% ei loe. Ka noored ei loe seda sagedamini. Sageli lugejad teevad seda enamasti kaupluses, harva lugejad kodus lisainfo saamiseks.
- Uue aretustehnika kasutamise kohta sooviks müügi pakendil teavet 20% ja pigem sooviks 35% küsitletutest. Mitte-eestlaste seas on vastav soov suurem.

Keemilised riskid

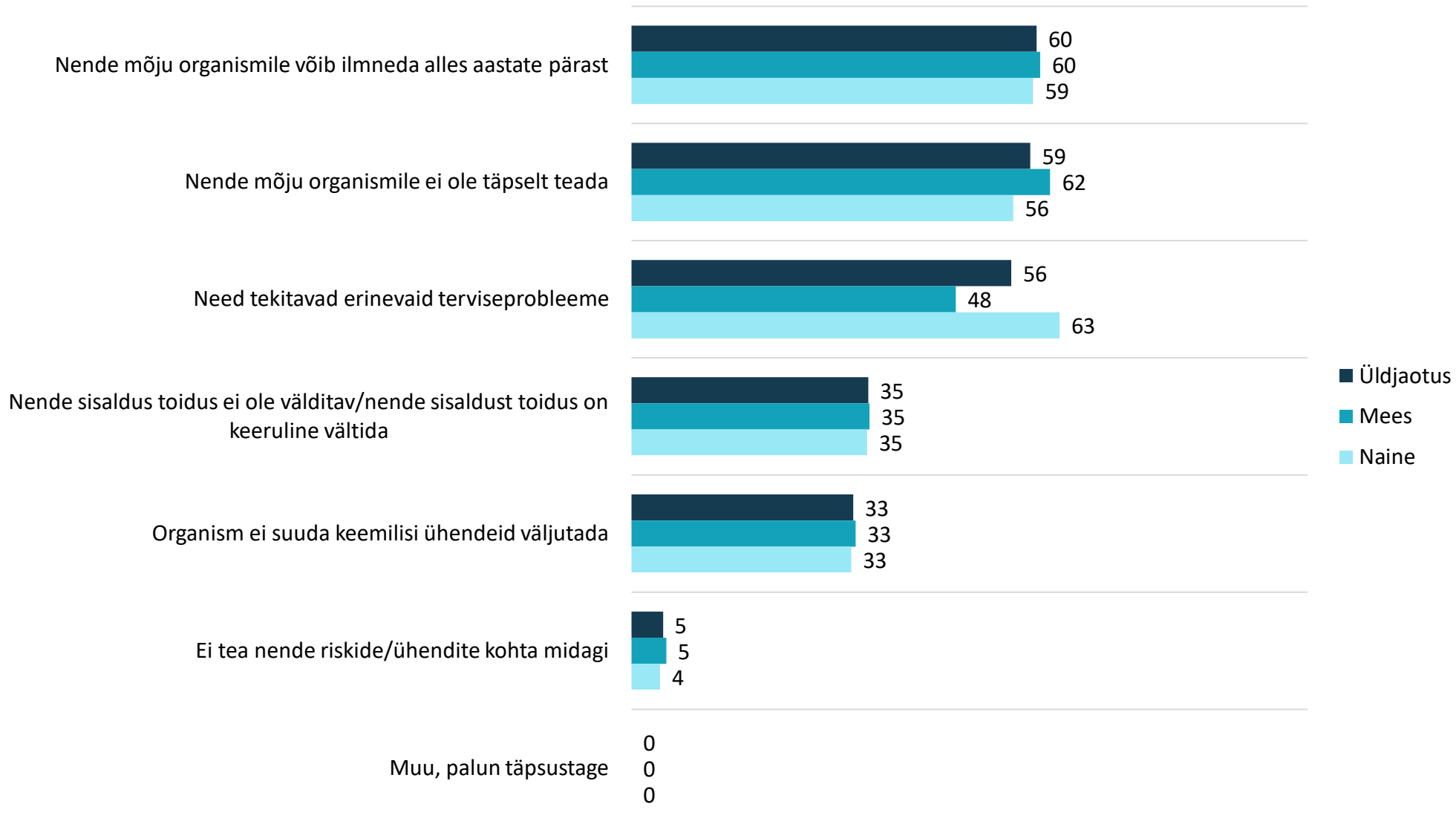
Murettekitavamad keemilisemad riskid vastajate jaoks (%)



F1. Milliseid keemilisi riske/ühendeid toidus peate kõige murettekitavamaks/tõsisemaks? Valige kuni 3 vastusevarianti

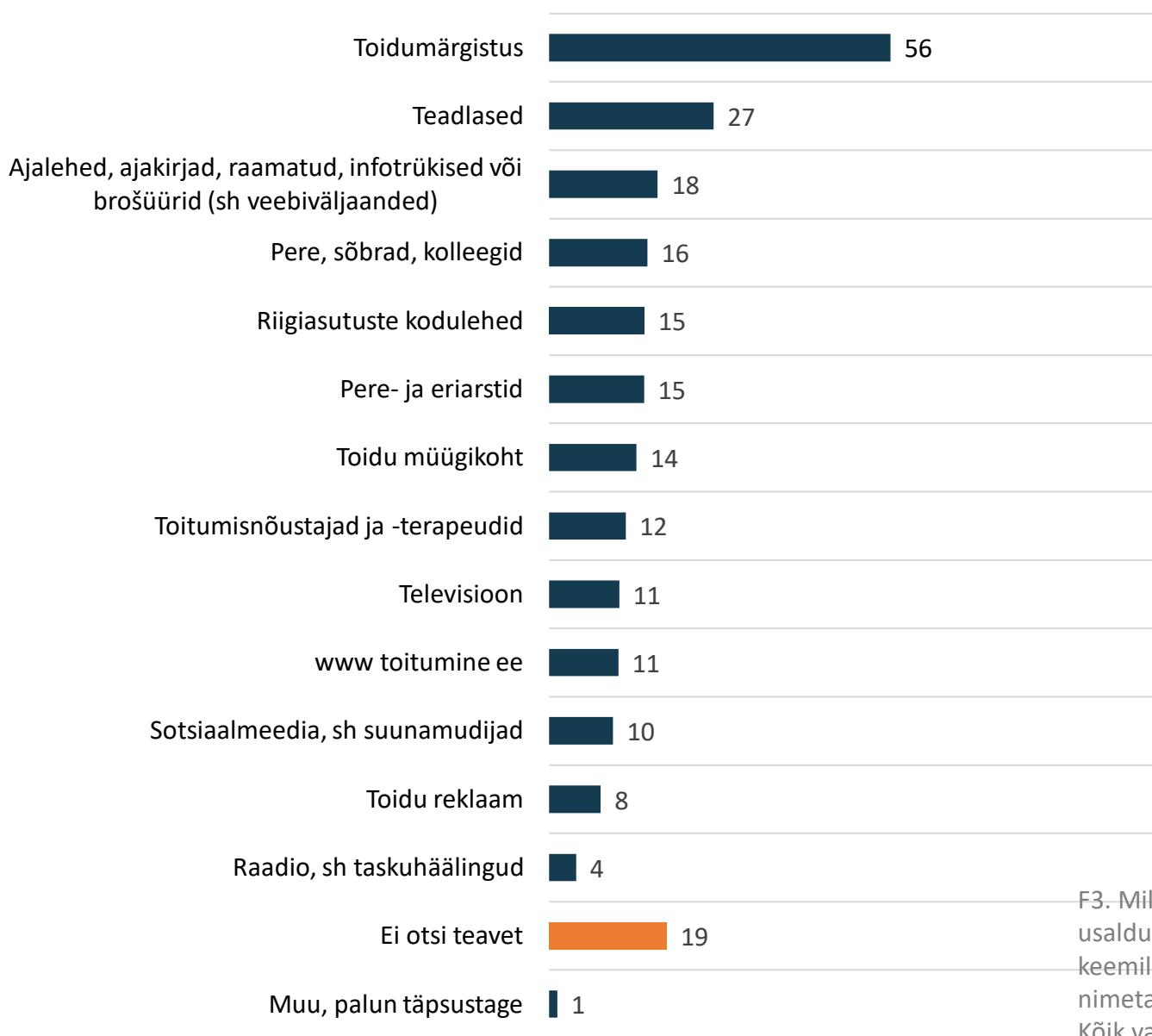
Kõik vastajad, n=916

Mure põhjused (%)



F2. Millistel põhjustel tunnete muret toidus sisalduvate keemiliste riskide/ühendite pärast? Võib nimetada mitu põhjust
Vastajad, kes tunnevad muret (teatud) keemiliste riskide üle n=842

Usaldusväärsed allikad, kust tavaliselt otsitakse infot toidus sisalduvate keemiliste riskide/ühendite kohta (%)

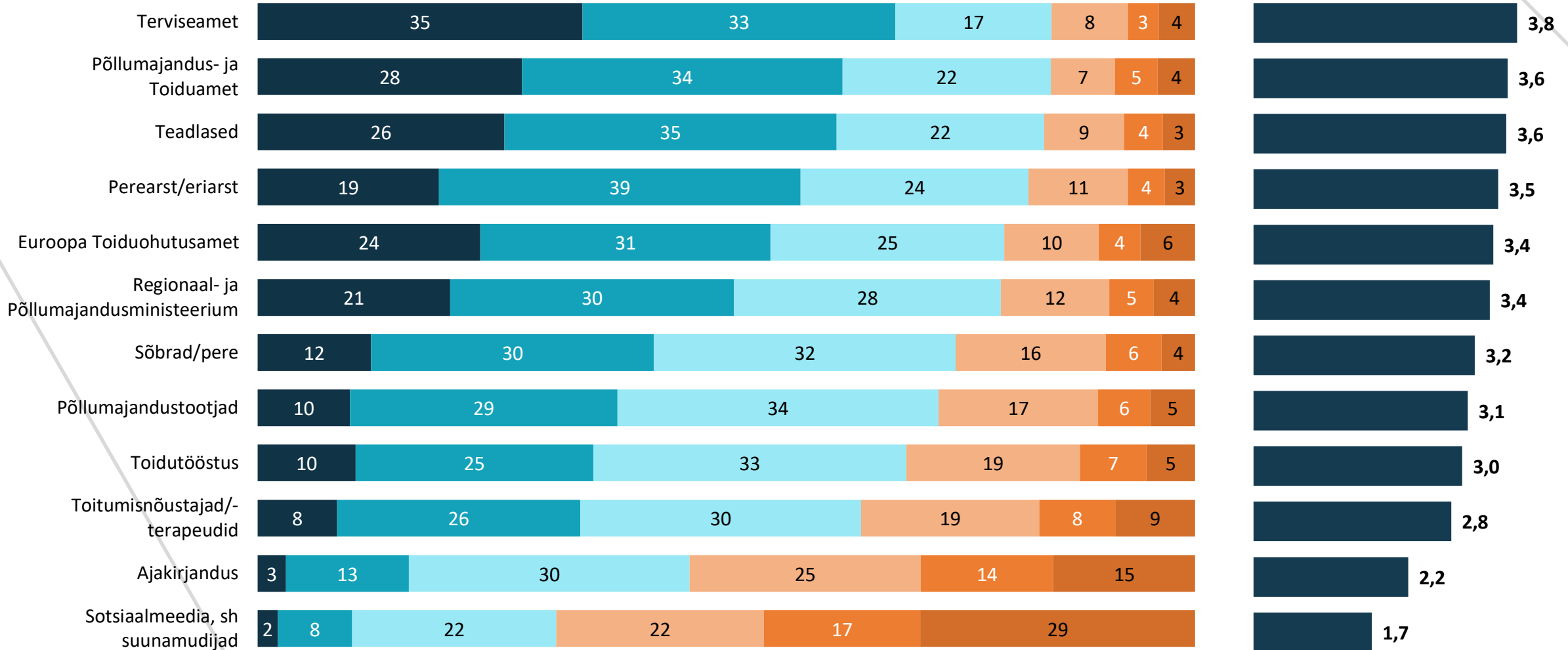


F3. Millistest allikatest Te tavaliselt otsite/saate usaldusväärset infot toidus sisalduvate keemiliste riskide/ühendite kohta? Võib nimetada mitu allikat
Kõik vastajad, n=916

Keemiliste riskide/ühendite kohta otsitava info allikaks nimetatakse peamiselt toidumärgistust (nimetab 56% küsitletutest). Teiseks allikaks nimetatakse teadlasi (27%).

Hinnang allikate jagatavale info usaldusväärsele (kui avastatakse toiduga seoses tõsine keemiline risk inimese tervisele) (%)

■ 5 - Usaldan täielikult ■ 4 ■ 3 ■ 2 ■ 1 ■ 0 - Ei usalda üldse



Keskmine hinnang

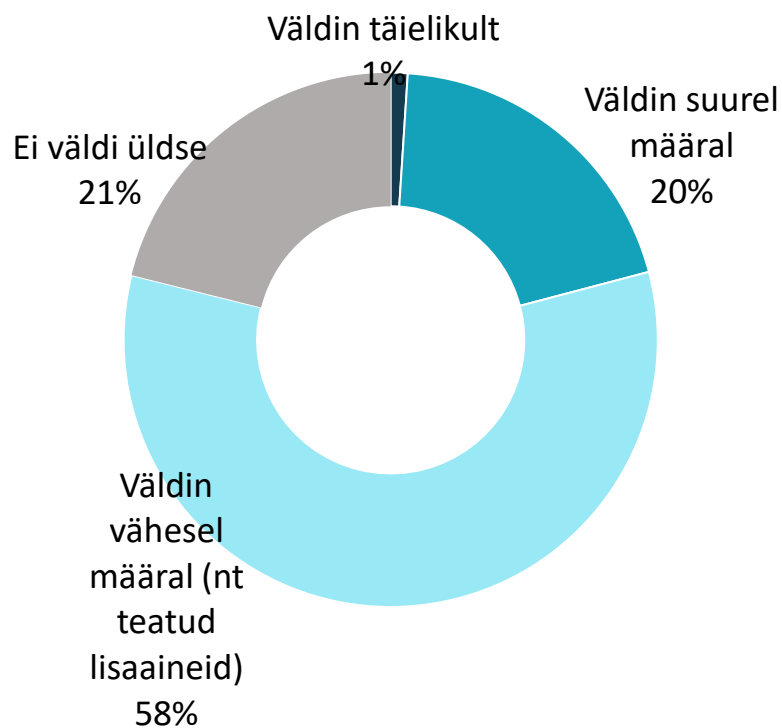
Skaalal 0-5, kus 0 – Ei usalda üldse ja 5 – Usaldan täielikult

0 1 2 3 4 5

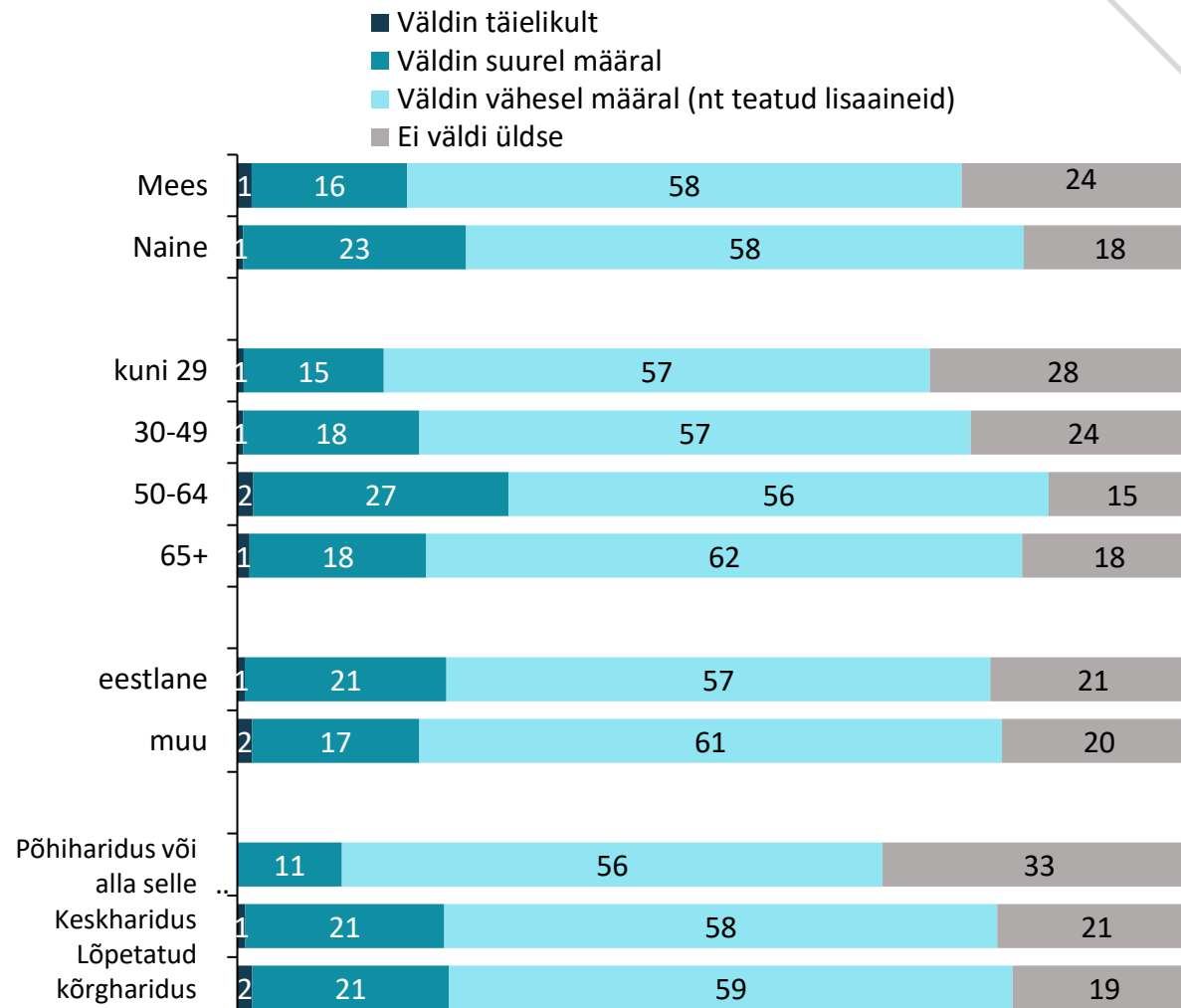
F4. Oletame, et Teie poolt tarbitud toiduga seoses avastatakse tõsine keemiline risk inimese tervisele. Kui palju Te usaldate järgmiste allikate jagatavat infot (0 - Ei usalda üldse ja 5 - Usaldan täielikult)? Hinnake igat allikat

Kõik vastajad, n=916

Lisaainete vältimine toidu ostmisel (%)



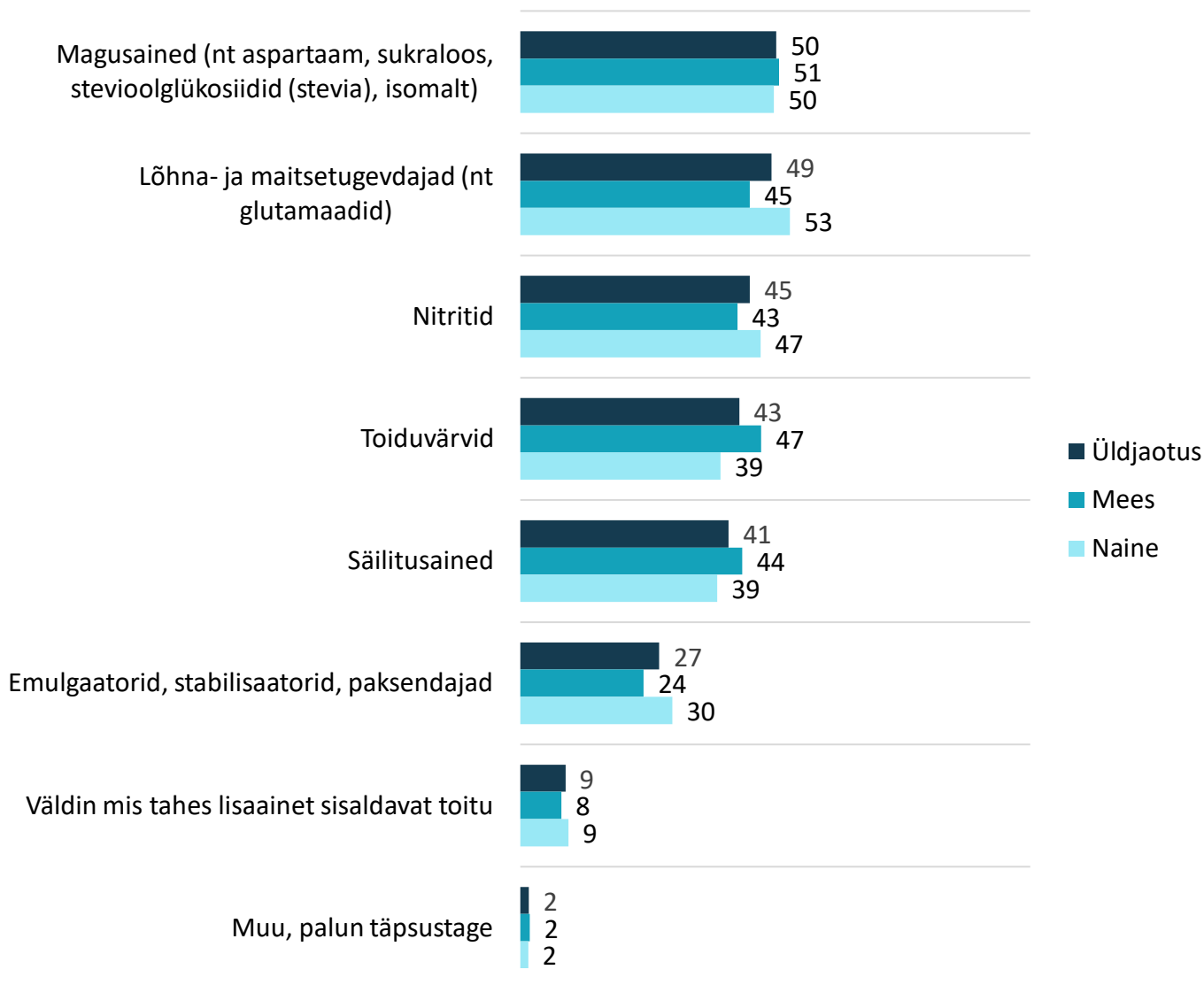
Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes



F5. Millisel määral väldite toidu lisaaineid (E-numbritega ained, nt säilitusained, toiduvärvid, magusained) sisaldavate toitumiste ostmist?

Kõik vastajad, n=916

Lisaained, mida välditakse (%)



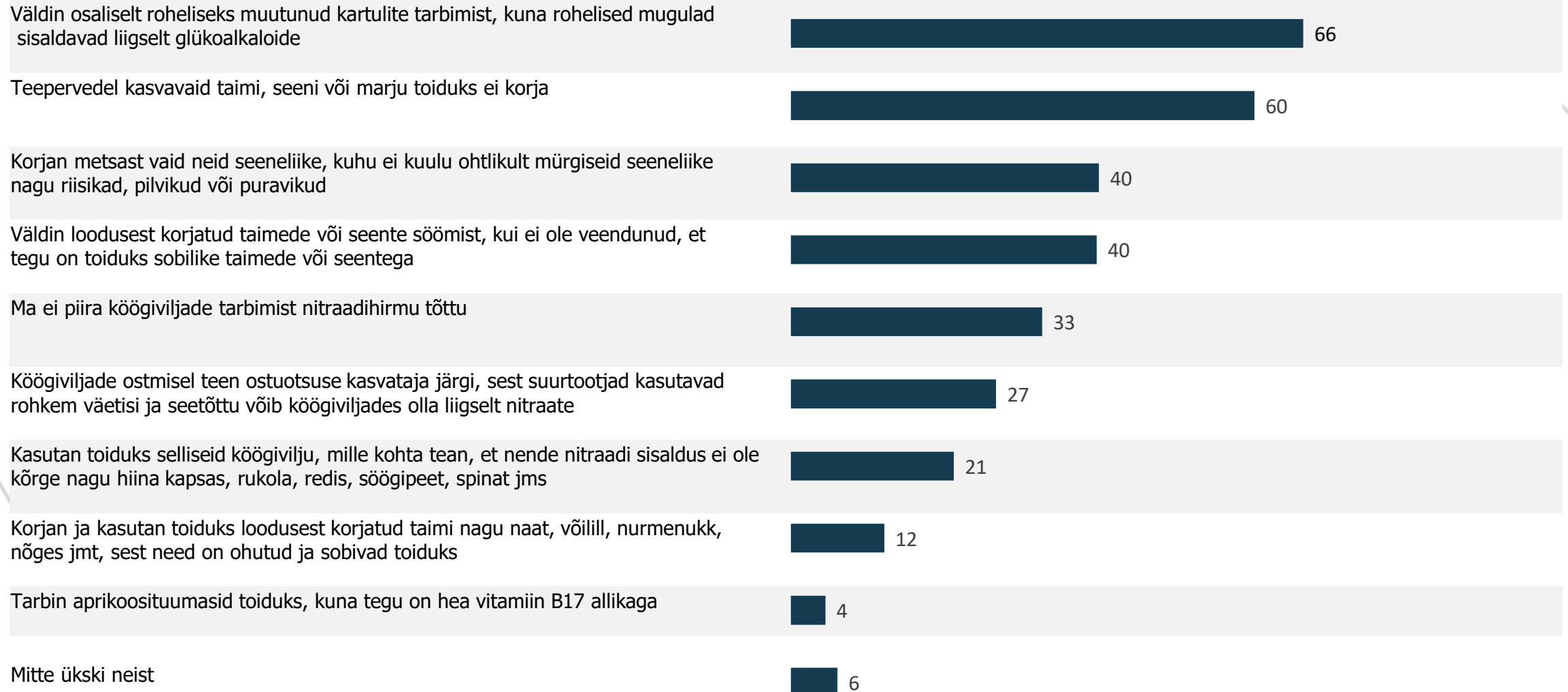
„Muu“ vastused:

- Ma ei tea nime, aga mingi keemia
- Sõltub kogustest ja koostisainetest
- Sulfit
- Suhkur
- Putukajahust tehtud tooteid
- Proovin vältida nii palju kui võimalik.
- oleneb toiduainest
- jälgin nii öelda vanaema reeglit, et kui toidus on 6 või rohkem E-ainet ei saa seda enam väga toiduks nimetada. Kõikide E ainete mõju ei ole meelde jäänud ja see ei tundu ka nagu mõttekas. Seega järgin üldiselt seda reeglit.
- Ei tea x2
- Ei saa vältida, kuna ilma nende lisaaineteta ei olegi võimalik hulgitootmine
- Ma ei tee seda

F6. Milliseid toidu lisaaineid sisaldavaid toite väldite? Võite nimetada mitu varianti

Vastajad, kes väidavad täielikult või mingil määral lisaaineid, n=725

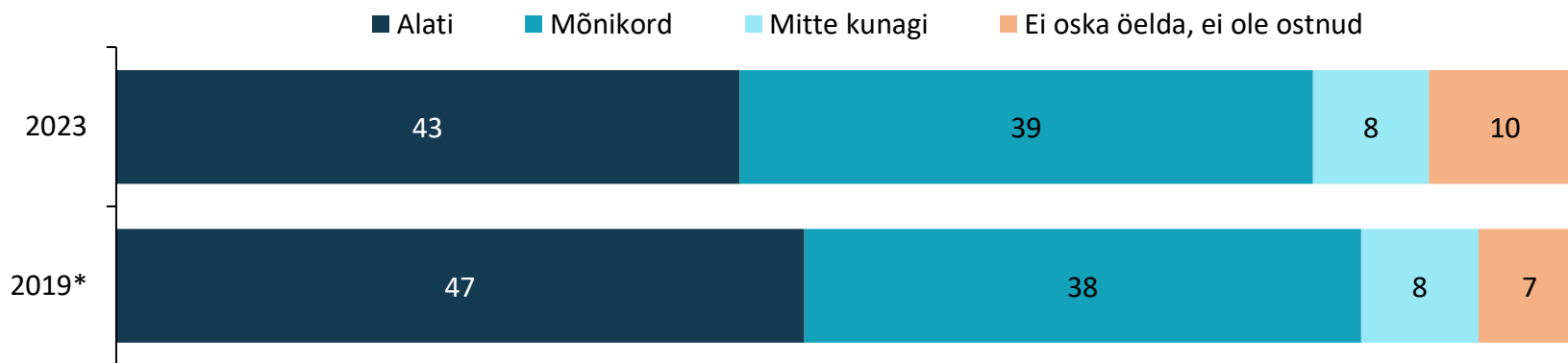
Millised antud väited teid iseloomustavad? (%)



F8. Millised järgmised väited iseloomustavad Teie käitumist? Valige kõik sobilikud väited

Kõik vastajad, n=916

Kasutustingimuste jälgimine plastist toidunõusid, sh säilituskarpi, toidukilet ostes (%)



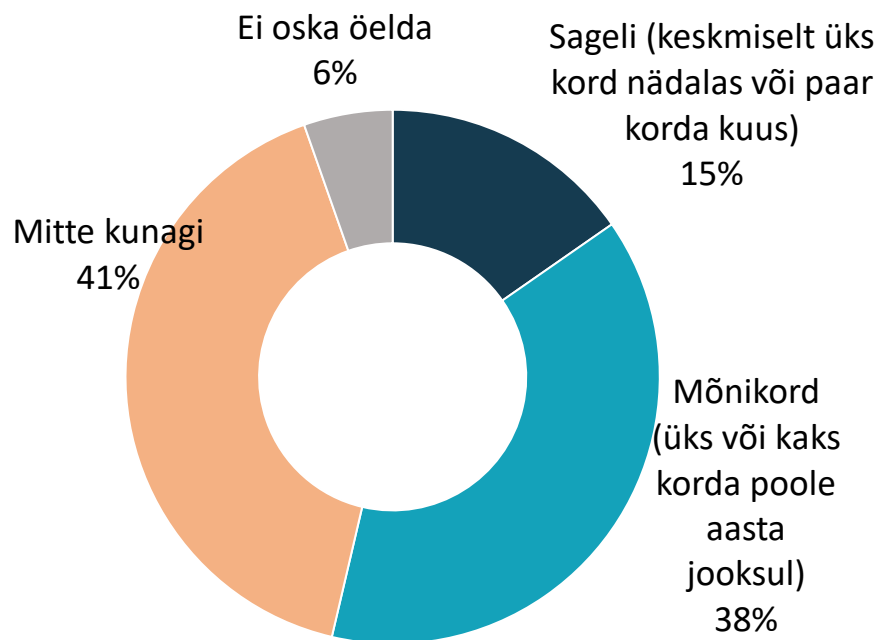
Plastist toidunõude ostmisel jälgib nende kasutustingimusi enda sõnul alati 43% ning mõnikord 39% küsitletutest. Need vahekorrad on ligilähedaselt sarnased 2019. aasta uuringu tulemustega. Keskmisest veidi teadlikumad on naised, vanemad rühmad ja mitte-estlased.

* 2019 oli sõnastus „Kas te vaatate kasutustingimusi, kui ostate uut plastist toidunõud sh säilituskarpi, toidukilet?“

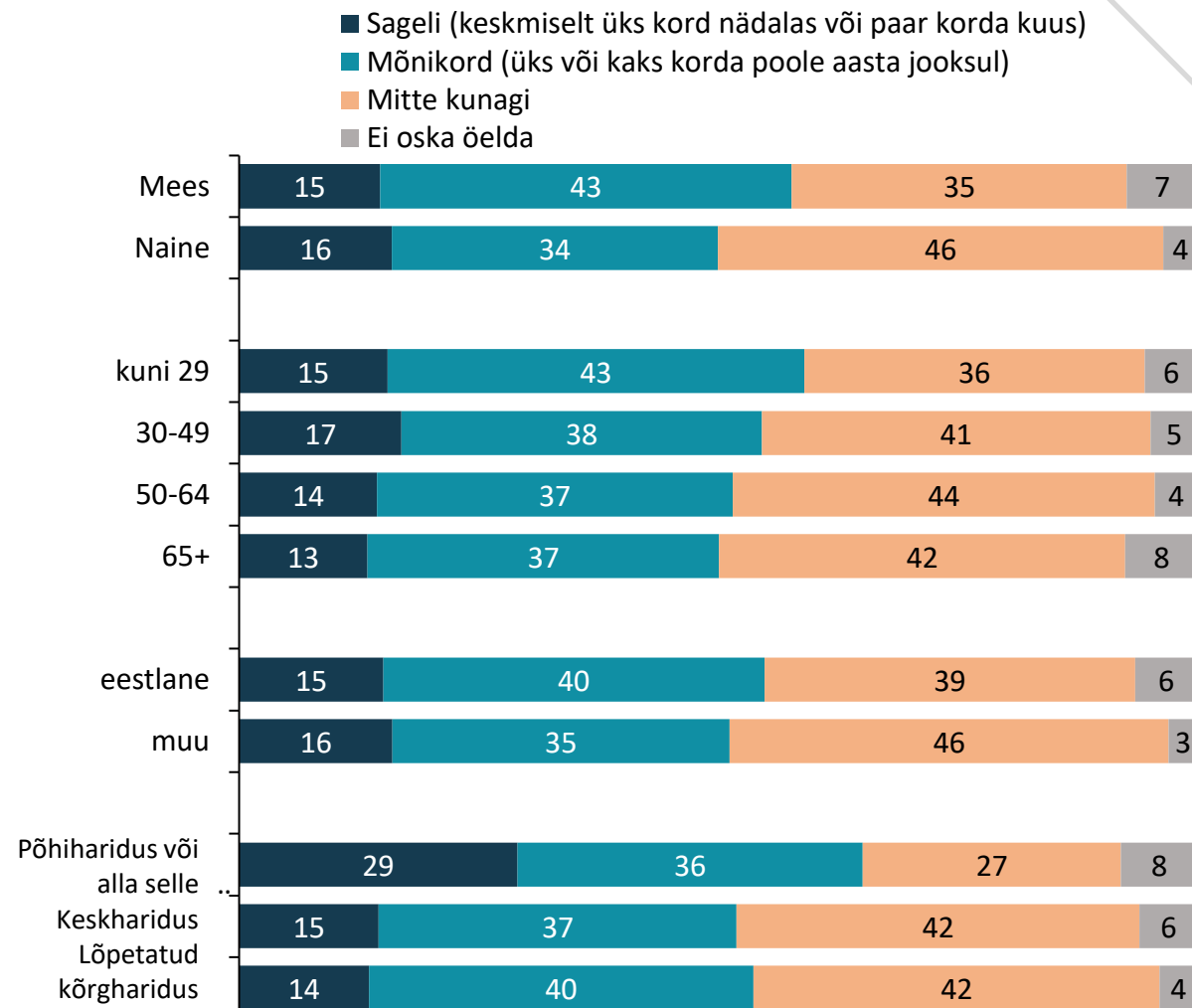
F10. Kui sageli Te vaatate kasutustingimusi (nt sobivus mikrolaineahjus kasutamiseks, kuuma toidu hoidmiseks jne), kui ostate uut plastist toidunõud, sh säilituskarpi, toidukilet?

Kõik vastajad, n=916

Plastkarbi (milles eelnevalt olnud nt jäätis või margariin) korduv kasutamine



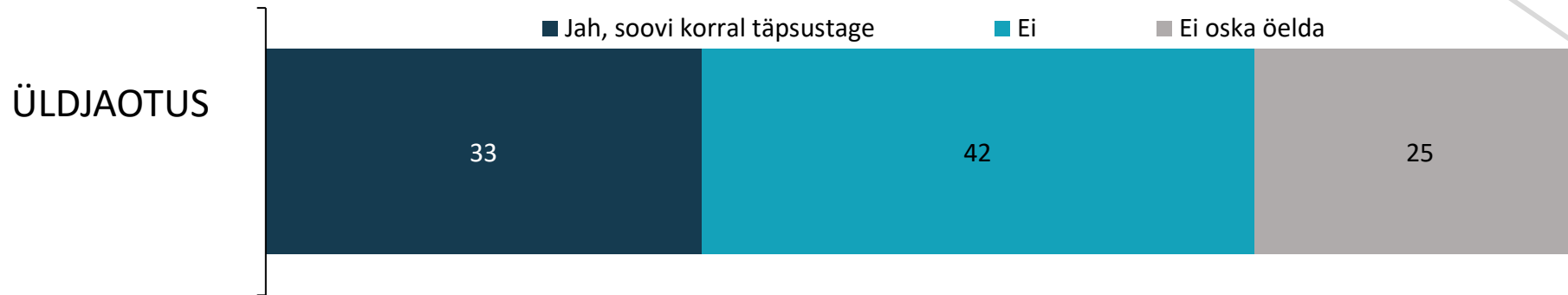
Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes



F11. Kui sageli kasutate uuesti plastkarpi, milles eelnevalt on olnud nt jäätis või margariin, pannes sinna kuuma toitu või soojendades toitu selles karbis?

Kõik vastajad, n=916

Kas ollakse kuulnud võimalikest terviseohtudest, mis tulevad ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastpakendite korduvast kasutamisest (%)



- Ohtlike keemiliste ainete tekete vältimiseks toidu valmistamisel kasutatakse peamiselt 3 lahendust:
Järgitakse pakendil olevat valmistusjuhendit
Süsivesikurikkaid toite küpsetatakse kuldkollase värvuseni
Köögivilju hoiustatakse 6 °C juures
- Selles, kas tuleks vältida suurte räimede sagedast söömist, ei olda kindlad ning vastused jagunevad mõlemas suunas pooleks.

Järeldused ja soovitused

- **Toitumisharjumustes** (kodus ja väljaspool kodu söömine ning kodus toidu valmistamise jaotus) võrreldes 2019. aastaga muutusi ei ole.
- **Ka toiduohutuse infoallikate jaotuses ei ole olulisi muutusi** (peamine on tootel olev toidumärgistus) ning tõsise riski korral tervisele usaldatakse enam Põllumajandus- ja Toiduametit ning Terviseametit.
- **Toiduohutuse alases teadlikkuses ja käitumises** (mis puudutab sügavkülmutatud kala või liha sulatamist, külmkapi temperatuuri jälgimist, toidu säilimisaja kontrollimist, lihatoodete küpsetamiseks vajalikku minimaalset sisetemperatuuri, kuumutatamise/taaskuumutamise piisavust, käte pesemist enne toidu valmistamist, eraldi lõikelaudade kasutamist liha- ja kalatoodete puhul) **ei ole samuti võrreldes varasemaga põhimõttelisi muutusi.**
- **Pakendil esitatava märgistuse lugemist ja vajaliku teabe leidmist hinnatakse samuti varasemal tasemel.** Peamisteks probleemideks teabe lugemisel on liiga väike kiri ja raskesti leitavus kehva paigutuse tõttu. Toitumisalase teabe lihtsam ja arusaadavam esitamine võib mõnevõrra mõjutada tarbimist.
- **Suhteliselt problemaatiline on siiski mõiste „kõlblik kuni“ tõlgendamine.** Ligi pooled küsitletuist leiavad, et pärast seda võib toodet siiski tarbida, 2019. aasta uuringus arvas selliselt kolmandik.
- Kuigi peamiseks soovitavaks teabeks pakendamata toidu kohta on endiselt säilimisaeg, **soovitakse varasemast enam infot koostisosade kohta (59%).**
- **Kirjalikult esitatud info pakendil on ülekaalukalt eelistatuim info nägemise viis.**
- **QR-koodi vahendusel esitatud teavet loetakse vähe.** Sageli lugejad teevad seda enamasti kaupluses, harva lugejad kodus lisainfo saamiseks.
- **Toidu päritolumaa teabe otsimise aktiivsuses ja otsitava teabe iseloomus taas muutusi võrreldes varasemaga ei ole.** Küll aga otsitakse varasemast enam lihtsalt uudishimust ning vähem eestimaise/kodumaise toidu eelistamise põhjusel.
- **Murettekitavamateks keemilisteks riskideks** on toidu lisaained ning taime- ja loomakasvatuse käigus kasutatavate ainete jäägid.
- **Ühekordseks kasutuseks mõeldud plastkarpe** kasutatakse korduvalt üldjoontes samal määral kui 2019. aastal.

Järeldused ja soovitused

Seega näeme, et pea mitte üheski vaadeldud toidu märgistuse ja hügieeni valdkonnas, mõnede väiksemate eranditega, ei ole varasemaga võrreldes vastuste jaotuse olulist muutust (kohtades, kus võrdlus varasemate uuringutega oli võimalik), ehk hoiakud, (enese)hinnangud ja eelistused ei ole oluliselt muutunud.

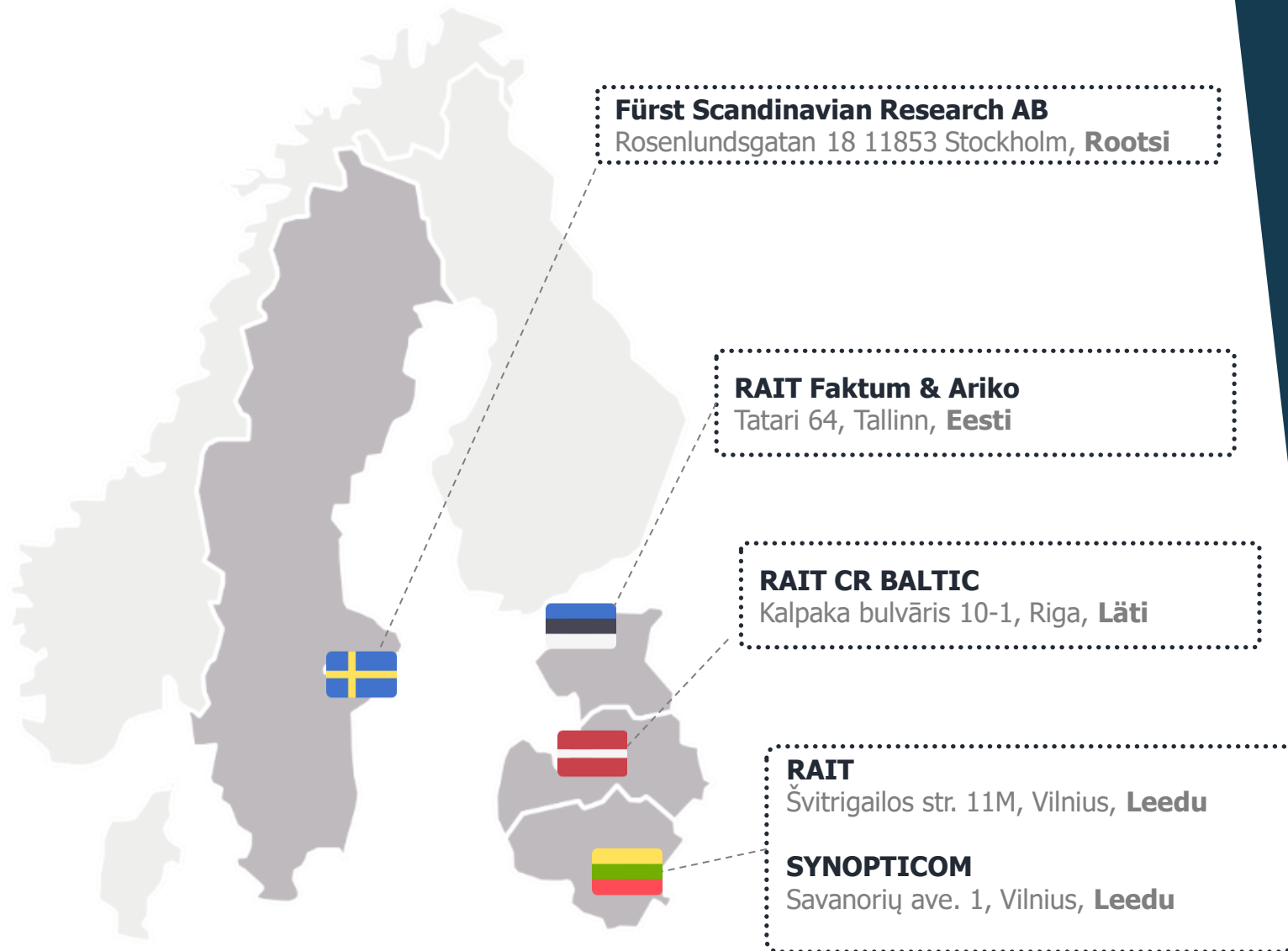
Sellel on antud tüüpi uuringute puhul 2 peamist võimalikku põhjust.

1. Teadlikkus ei ole oluliselt muutunud.

2. Enamik uuringu küsimusi kajastavad eelkõige hoiakuid, hinnanguid ja eelistusi.

Viimased ei pruugi aga samal määral väljenduda tegelikus käitumises. See, kas reaalses käitumises on toimunud muutusi, nõuab enamasti teistsugust uuringu metodoloogiat.

Seetõttu on uuringu läbiviijate peamiseks soovitusena teha detailsemaid lisauuringuid, mis käsitlevad reaalses käitumises. Kuna sedalaadi uuringute metodoloogiad on reeglina mõnevõrra keerukamad kui tavapärase küsitluse, on soovitatav võtta vaatluse alla 1-2 teemat korraga.



RAIT GROUP

RAIT Faktum & Ariko on üks juhtivaid täisteenust pakkuvaid turu-uuringu ettevõtteid Balti riikides. Lisaks Eestile tegutseb RAIT ka Lätis, Leedus ning Rootsis.

Projektijuhtimine:
Kalev Petti



kalev.petti@raitgroup.com



+372 565 1272

RAIT Faktum & Ariko OÜ



www.raitgroup.com

