

Toidu märgistuse ja toiduhügieeni alane uuring

September 2023



MAAELUMINISTEERIUM

Uuringu taust ja meetod	3
Kokkuvõte / summary	5
Järgdused ja soovitused	14
Toitumisharjumused	16
Toiduohutuse infoallikad	27
Toiduohutuse alane teadlikkus ja käitumine	32
Toidu kohta tarbijale esitatav teave	49
Teave toidu päritolumaal kohta	68
Muu teave toidu kohta	87
Keemilised riskid	100
Küsimustik	124

Uuringu taust ja meetod

Tellija

Maaeluministerium

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

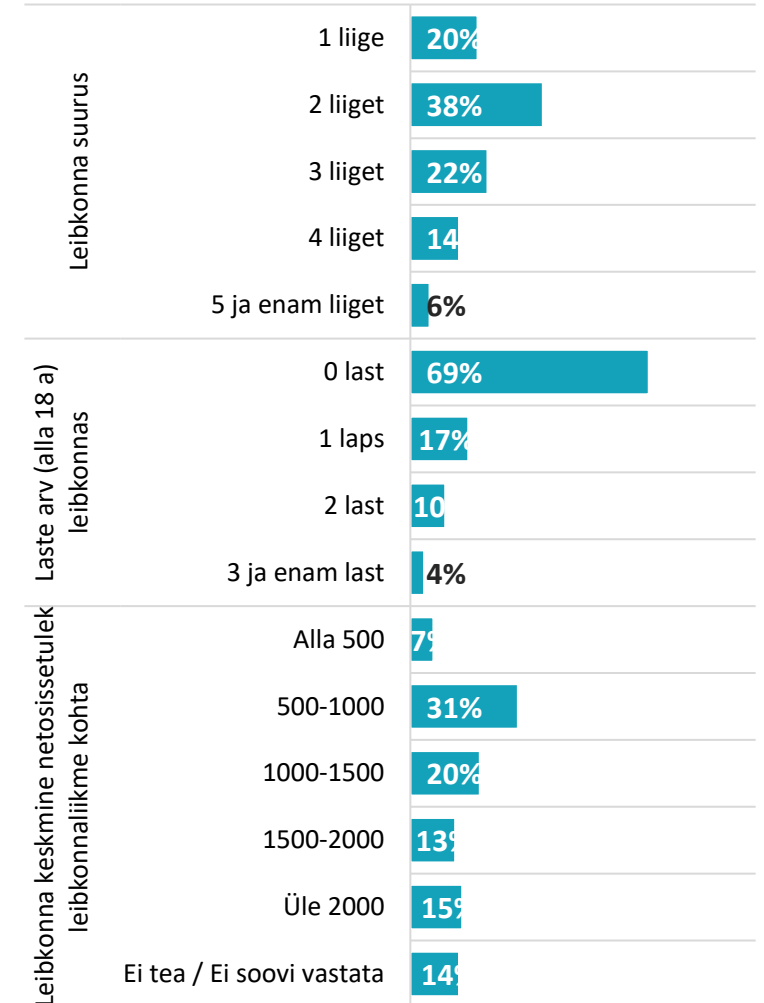
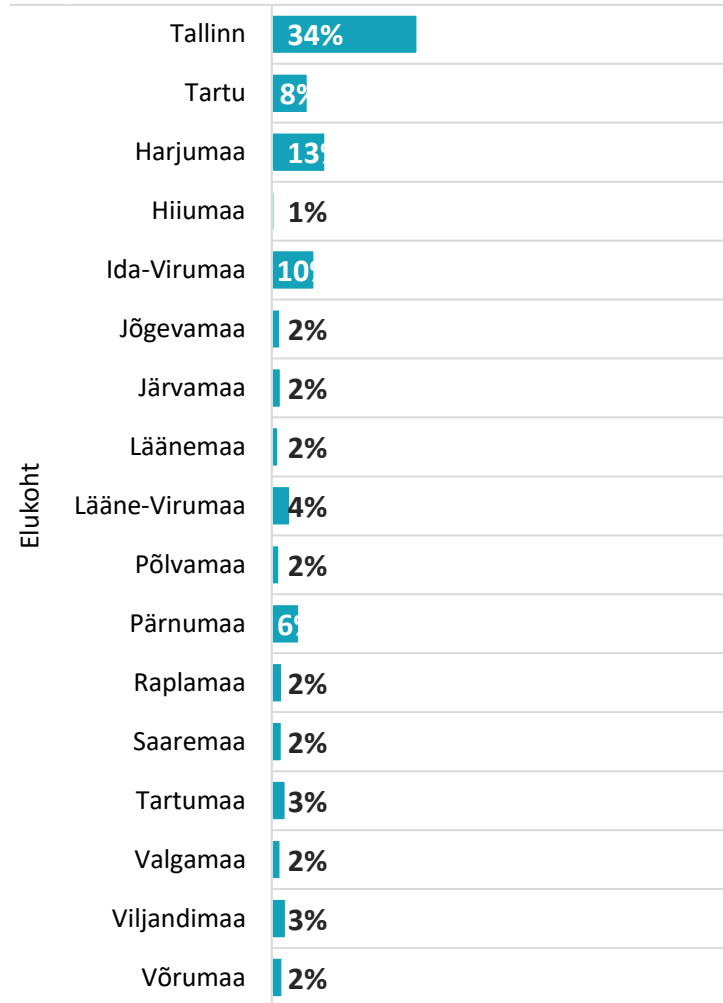
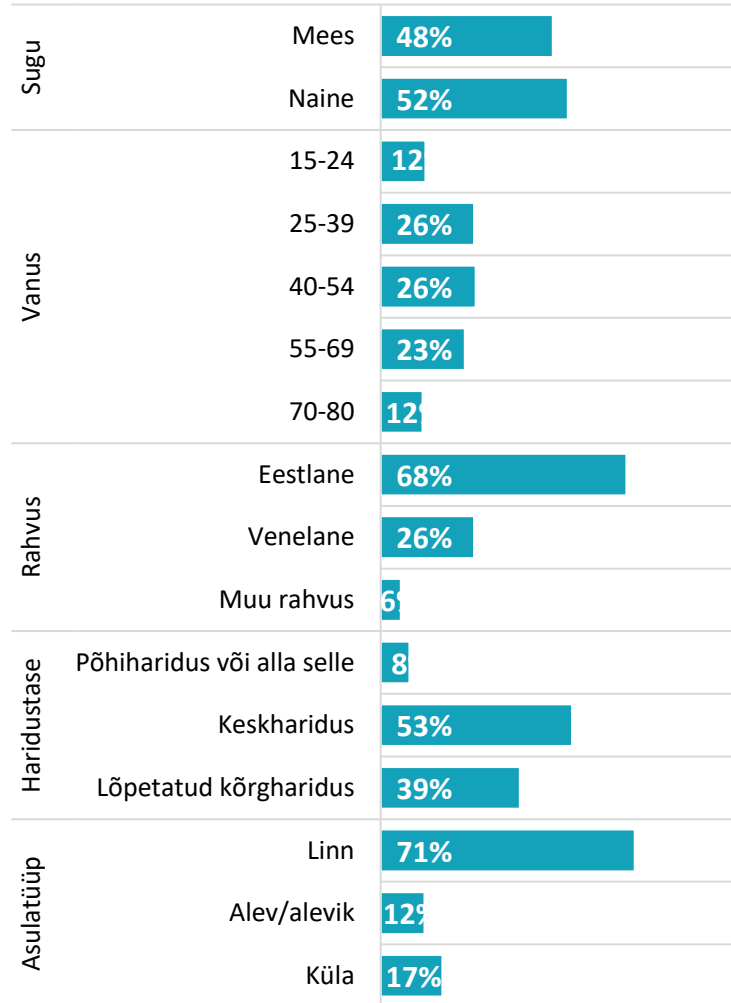
25. juuli – 11. august 2023

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; kuivõrd usaldatakse ja kasutatakse QR-koodi või teisi elektroonilisi vahendeid toidualase teabe saamiseks; millist toidualast teavet soovitakse saada müügipakendisse pakendamata toidu kohta; samuti tarbijate teadlikkus toiduhügieeni põhimõtetest: ohud toidu käitlemisel kodus majapidamises ning teadlikkus toiduohutuse keemilistest riskidest. Seal kus võimalik võrreldakse tulemusi 2019. ja 2014. aastal läbiviidud analoogsete uuringute tulemustega.

Valim

Kõik vastajad, n=916



Kokkuvõte

Toitumisharjumused

- **72% küsitletutest sööb enamasti kodus ja vahel väljaspool kodu** ning 12% ainult kodus. Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aastaga muutunud.
- **Pooled küsitletutest valmistavad peres enamuse toitudest.** See tase on identne 2019. aasta tasemega. 17% väidab, et valmistab umbes pooled toidud. Keskmisest enam valmistavad peres toite naised (71%), 65+ vanuserühm, vastajad madalamatest sissetulekurühmadest ning mõistetavalt 1-liikmelistest leibkondadest.
- **81% küsitletutest söövad „kõike“.** Meestest 86%, naistest 76%. Tervislikel põhjustel toitumise piirajaid on kokku 12%, meestest 9% ja naistest 15%. Üldisi taimetoitlasi on 3% ning puhtalt veganeid 1%.
- 25% küsitletutest vastab, et neil on arsti poolt diagnoositud toidutalumus, toiduallergia ja/või muu haigus. Vaadeldud haiguslikest seisunditest on levinumad kõrgvererõhutõbi (15%) ja diabeet (8%). Toidutalumus/toiduallergia on diagnoositud 6%-l küsitletuist. Kõige sagedamini on diagnoositud toiduallergiat/toidutalumatust piima ja piimatoodete (67%) ning gluteeni sisaldavate teraviljade ja nendest teraviljadest valmistatud toodete (26%) suhtes.

Toiduohutuse infoallikad

- **Usaldusväärseimaks allikaks toidu omaduste kohta peetakse tootel olevat toidumärgistust, mida märgib usaldusväärsete hulka 2/3 küsitletuist.** Peret, sõpru ja kolleege nimetab 19%. Mõlemad olid peamisteks allikateks ka 2019. aastal.
- Juhul kui tarbitud toiduga on avastatud tõsine risk tervisele, usaldatakse enam kahe allika poolt jagatavat infot: Põllumajandus- ja Toiduamet ning Terviseamet. Kõrgelt hinnatakse ka perearste/eriarste. 2019. aastal peeti usaldusväärsemateks allikateks Terviseametit ning Veterinaar- ja Toiduametit (mis on tänase Põllumajandus- ja Toiduameti eelkäija). Mõlemal korral on madalaima usaldusväärseusega allikaks hinnatud sotsiaalmeediat.

Kokkuvõte

Toiduohutuse alane teadlikkus ja käitumine

- **Sügavkülmutatud liha või kala sulatab toatemperatuuril 54% või külmkapis 50% küsitletutest.** Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aasta uuringuga muutunud. Naised eelistavad sulatada veidi enam külmkapis kui toatemperatuuril, mehed enam toatemperatuuril, kuid erinevused ei ole suured.
- **Külmkapi temperatuuri kontrollib 62%, ei kontrolli 38% küsitletutest.** 75% küsitletutest leiab, et külmkapi temperatuur peaks olema 2-6 °C. Sarnaselt vastati ka 2019. aastal.
- **Toidu säilimisaega kontrollib enne toidu tarbimist enda hinnangul alati 49% küsitletutest.** 2019. aasta uuringus oli see 45%. Keskmisest enam kontrollivad säilimisaega alati naised, nooremad vanuserühmad ja muude rahvuste esindajad.
- **Selleks, et otsustada, kas toitu on piisavalt kuumutatud või taaskuumutatud,** maitstakse seda (41% vastajaid) või kontrollitakse, kas toit on ühtlaselt kuum (36% vastajaid). Sarnaselt vastati ka 2019. aasta uuringus.
- **Lihatote küpsetamise minimaalseks sisetemperatuuriks peab 58% küsitletutest vähemalt 70 °C.** 100 °C peab vajalikuks 22%.
- **Käsi peseb enne toidu valmistamist alati 59%.** 2019. aastal andis sellise hinnangu 64% küsitletutest.
- **Eraldi lõikelaudu kasutab toore liha ja kala jaoks alati kolmandik küsitletuist.** See on sama tase mis 2019. aastal. Eraldi lõikelaudu ei kasuta, kuid vahepeal peseb lõikelauda 37% küsitletutest. Ka see on ligilähedaselt sama mis 2019. aastal.
- **60% küsitletutest jälgib, et kiirestiriknev toit ei oleks toatemperatuuril kauem kui paar tundi** ning 30% jälgib, et kiirestiriknev toit, mis on seisnud kauem kui paar tundi toatemperatuuril, saaks samal või järgmisel päeval tarbitud.
- **9% küsitletutest väidab, et viimase 5 aasta jooksul on tal esinenud toidumürgistuse sümptomeid enam kui 1 kord** ning 13% väidab, et on esinenud üks kord.
- Sarnaselt 2019. aastale ei ole muudetud oma käitumist pärast mürgistust.

Kokkuvõte

Toidu kohta tarbijale esitatav teave

- **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 osa ning vähenenud mitte kunagi lugejate osa (siis 16%).
- **Kõige sagedamini loetakse pakendil olevat märgistust toote esmakordsel ostmisel,** mitme sarnase toote vahel valiku tegemisel ning lähedastele (lapsed ja eakad) toidu ostmisel.
- **Vajaliku teabe leidmist toidupakendilt hindab 66% küsitletutest määratlusega „sageli“ ja 17% „alati“.** Need proportsioonid ei ole oluliselt muutunud ei võrreldes 2019. ega 2014. aasta uuringuga. 2014. aasta uuringus oli siiski enam „harva leian“ vastuseid.
- **Toidu- või joogipakenditelt otsitakse teavet eelkõige säilimisaja, koostisosade ja toote päritolu kohta.** Võrreldes 2019. ja 2014. aasta uuringutega võib öelda, et enam otsitakse teavet toidu koostisosade kohta. Seekord vastas 68% küsitletutest, et otsib koostisosade kohta teavet, 2019. aastal otsis 61% ja 2014. aastal 49% küsitletutest.
- **Peamisteks probleemideks teabe lugemisel on liiga väike kiri ja raskesti leitavus kehva paigutuse tõttu.**
- **Toitainetega rikastatud toitude koostise ja toitumisalase teabe lugejaid on „sageli“ 34%, „harva“ 28%, „alati“ 15%,** ülejäänud ei otsi teavet või ei tarbi selliseid tooteid.
- **Toitumisalase teabe lihtsam ja arusaadavam esitusviis pakendi esiküljel mõjutaks tarbimist olulisel määral 29%,** vähesel määral 45% ja üldse ei mõjutaks 16% vastajate hinnangul. 10% ei oska öelda.
- **„Kõlblik kuni“ mõiste tähenduse osas lähevad vastanute arvamused lahku** - 52% arvab, et pärast seda kuupäeva ei tohi toodet süüa ega müüa ning 47% arvab, et toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani ja seda võib süüa ka hiljem. Õige arusaamaga vastanuid on võrreldes 2019. aasta uuringuga vähem (siis olid vastavad näitajad 62% ja 34%). „Parim enne“ mõistest arusaamine ei ole võrreldes 2014. ja 2019. aastaga muutunud. Levinud on õige arusaam - 75% küsitletutest arvab, et toodet võib süüa ka pärast seda kuupäeva."
- **53% küsitletutest ostaks toiteväärtuselt parema, skooriga A, kuigi kallima toote, eelistades seda odavamale skooriga C tootele.**
- **Peamiseks soovitatavaks 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 sagedamini kui 2014. aastal (siis 41%).
- **Soovitatavaks teabeks toitlustusasutustes pakutavate toitude ja jookide kohta on koostisosade teave (nimetab 59%).**
- **Toidu- või joogipakendil esitatavat teavet usaldatakse mõnevõrra enam kui muudes allikates olevat teavet.** Kirjalikult esitatud info pakendil on ka ülekaalukalt eelistatuim info nägemise viis (eelistab 91%).
- **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.

Kokkuvõte

Teave toidu päritolumaa kohta

- **Toidu päritolumaa teavet otsib alati 9% ja sageli 36%.** Need on ligilähedaselt samad näitajad mis 2019. aastal.
- Päritolumaa teabe otsimise levinumaks põhjuseks on lihtsalt uudishimu (65%), kusjuures see põhjus on järjest enam tähtsustunud. Samas on eestimaise/kodumaise toidu eelistamine (põhjusena) vähenenud. Viimane on suhteliselt tähtsam vanemates vanuserühmades ja kõrgemates haridusrühmades.
- **27% neist, kes otsivad teavet toidu päritolumaa kohta, vastavad, et sellest arusaamisega on sageli probleeme,** 1% vastab, et on alati. Kokku seega 28%. See on mõnevõrra enam kui 2019. aasta uuringus (siis kokku 24%).
- Toote päritolumaa juures on võrdselt oluline nii lõpptoote valmistamise riik kui riik, kus on valmistatud põhikoostisosad. Sama ilmnes ka 2019. aasta uuringus.

Keemilised riskid

- **Murettekitavamateks keemilisteks riskideks on toidu lisaained** (nimetab 65%) ning taime- ja loomakasvatuse käigus kasutatavate ainete jäägid (53%).
- **Keemiliste riskide/ühendite kohta otsitava info allikaks nimetatakse peamiselt toidumärgistust** (56% küsitletutest). Teiseks allikaks nimetatakse teadlasi (27%).
- **Keemiliste riskidega seotud info usaldusväärsemateks allikateks peetakse Terviseametit, Põllumajandus- ja Toiduametit ning teadlasi.**
- **Lisaaineid väldib toidu ostmisel suurel määral 20%, vähesel määral 58% ning ei väldi üldse 21% küsitletutest.** Lisaainetest välditakse üsna võrdselt magusaineid, lõhna- ja maitsetugevdajaid, nitriteid, toiduvärve ja säilitusaineid.
- **Ühekordseks kasutuseks mõeldud plastkarpe (nt jäätisekarp, margariinikarp) kasutab korduvalt 15% inimestest sageli, 38% mõnikord ja 41% mitte kunagi.** Need vahekorrad on sarnased 2019. aastaga.
- **Kolmandik küsitletutest on kuulnud terviseohtudest ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastpakendite korduval kasutamisel.**

Background and method of the study

Commissioner

Survey method

Sample

Survey period

Purpose of the study

Study on food labelling and food hygiene

Summary

Ministry of Rural Affairs

Online survey in a pre-recruited online panel for research

The survey invitation was sent out to people aged 15–80.

Final sample n=916 respondents

The sample was calculated proportionally to the Estonian population according to the characteristics of gender, age, nationality, place of residence and type of settlement

July 25 – August 11, 2023

To find out how much attention consumers are paying to food labels and food information; how often and what kind information is being sought and how that information is understood; how precise the information has to be; to what degree consumers trust and use QR code or other electronic means to obtain information about food; what kind of information consumers wish to have relating to non-prepacked food; also consumer awareness about the principles of food hygiene: dangers about handling of food in the household and knowledge about the chemical risks of food safety.

Summary

Eating habits

- **72% of the respondents mostly eat at home and sometimes outside the home**, and 12% only at home. These proportions have not changed compared to 2019.
- **Half of the respondents prepare most of the meals for the family**. This level is identical to the 2019 level. 17% say they prepare about half of the meals. More than half of the meals are prepared more than average by women (71%), the 65+ age group, respondents from lower income groups and understandably from 1-person households.
- **81% of those surveyed eat "everything"**. 86% of men, 76% of women. A total of 12% limit their diet for health reasons, 9% of men and 15% of women. There are 3% generally vegetarians and 1% pure vegans.
- 25% of those surveyed answered that they had been diagnosed food intolerance, food allergy and/or another disease by a doctor. The most common medical conditions noted in the study are high blood pressure (15%) and diabetes (8%). 6% of the respondents have food intolerance/allergy. Of those who have been diagnosed with an allergy or food intolerance, intolerance/allergy to milk and dairy products (67%) and intolerance/allergy to cereals containing gluten and products thereof (26%) are the most common.

Food safety information sources

- **The food label on the product is considered to be the most reliable source for the food characteristics, being marked as reliable by 2/3 of the respondents**. Family, friends and colleagues are named by 19%. Both were the main sources in 2019 as well.
- If a serious risk to health has been discovered with the consumed food, respondents trust most information shared by two sources: the Agriculture and Food Board and the Health Board. Family physicians/medical specialists are also highly valued. In 2019, the Health Board and the Veterinary and Food Board were considered more reliable sources. In both cases, social media has been rated as the source with the lowest credibility.

Summary

Food safety awareness and behavior

- **Deep-frozen meat or fish is thawed at room temperature by 54% or in the refrigerator by 50% of respondents.** These proportions have not changed compared to the 2019 survey. Women thaw slightly more in the refrigerator than at room temperature, men more at room temperature, but the differences are not large.
- **62% check the temperature of the refrigerator, 38% of respondents do not.** 75% of respondents believe that the temperature of the refrigerator should be 2–6 °C . The percentage in 2019 was similar.
- **49% of the respondents always check the shelf life of food before consuming it.** In the 2019 study, the number was 45%. Women, younger age groups and representatives of other nationalities always check more than average.
- **58% of respondents consider the minimum temperature for cooking meat product to be at least 70 °C.** 22% consider 100 °C to be the necessary temperature.
- **Tasting (41%) and checking the even heat of the food (36%) are the most common means to check if the heating is sufficient.** These techniques have not changed compared to the 2019 survey.
- **59% always wash their hands before preparing food,** and in 2019, 64% of respondents did so.
- **A third of those surveyed always use separate cutting boards for raw meat and fish.** This is the same level as in 2019. The amount of respondents who don't use separate cutting boards, but meanwhile wash the cutting board is 37%. This is also approximately the same as in 2019.
- **60% of respondents check that highly perishable food is kept at room temperature for no more than a few hours,** and 30% ensure that perishable food, which has been left at room temperature for more than a couple of hours, gets consumed on the same or the following day.
- **9% of the respondents claim that they have experienced symptoms of food poisoning more than once in the last 5 years,** and 13% claim that they have experienced them once. Similarly to 2019, respondents have not changed their behaviour after food poisoning.

Summary

Information provided to consumers about food

- **17% of respondents say that they always read the label on the packaging when buying food and drink products, and 40% say that they read it often.** 8% only reads when buying the product for the first time, and 5% never reads. These results are practically the same as in the 2019 survey.
- **Most often, the label on the package is read when buying a product for the first time,** when choosing between several similar products, and when buying food for loved ones (children and the elderly).
- **Finding the necessary information on food packaging is assessed by 66% of respondents as "often" and 17% as "always".** These proportions have not changed significantly either compared to the 2019 or 2014 survey.
- **Respondents primarily search for information on shelf life, ingredients and product origin from food or beverage packages.** Compared to the 2019 and 2014 surveys, it can be said that more information is being sought about food ingredients. This time, 68% answered that they were looking, in 2019 61% and in 2014 49% of those surveyed.
- **The main problems with reading the information are that text is too small and that the information is difficult to find due to poor layout.**
- **34% of the respondents "often" read about the composition and nutritional information of nutrient-enriched foods,** "rarely" read 28%, "always" 15% and the rest do not seek information or consume such products.
- **A simpler and more comprehensible presentation of nutritional information on the front of the package would significantly affect consumption in 29% ,** slightly in 45% and not at all in 16% of respondents' opinion. 10% couldn't tell.
- **53% of those surveyed would buy a product with better nutritional value, scored A, even though it is more expensive.**
- **Opinions on the meaning of the term „Use by" diverge among respondents** - 52% believe that after this date, the product should not be eaten or sold, while 47% think the product is definitely good until the mentioned date and can be eaten afterwards. The number of respondents with the correct understanding has decreased compared to the 2019 survey (the respective figures were 62% and 34% then). Understanding of the term "Best before" has not changed compared to 2014 and 2019. 75% of respondents believe that the product can be eaten even after this date.
- **The main desirable information about non-prepacked food is the shelf life, mentioned by 84% of respondents.** This is the same level as in 2014. The second most frequently mentioned is information about the ingredients (59%), and more often than in 2014 (then 41%).
- **Desirable information about food and drinks offered in catering establishments is information about the ingredients (mentioned by 59%).**
- **Information presented on food or drink packaging is somewhat more trusted than information from other sources.** Written information on the package is also overwhelmingly the preferred way to see the information (preferred by 91%).
- **Information presented via QR code is often read by 5% and rarely by 25% of respondents. 70% do not read it.** Even the young do not read it more frequently. Frequent readers mostly do so in the store, rare readers at home for additional information.

Summary

Information about the country of origin of the food

- **Information on the country of origin of the food is always sought by 9% and often by 36%.** These are approximately the same indicators as in 2019.
- The most common reason for looking up information about the country of origin of the food products is simply curiosity (65%) and this reason has become more important. At the same time, the option of preferring Estonian/domestic foods has decreased. The latter is relatively important among older age groups and higher education groups.
- **27% of those who are looking for information about the country of origin of food say that they often have problems understanding it, 1% that they always do.** A total of 28%. This is somewhat more than in the 2019 survey (then a total of 24%).
- The country of manufacture of the final product as well as the country where the main ingredients are made, are equally as important about the country of origin of the product. The same was evident in the 2019 survey.

Chemical risks

- **The most worrying chemical risks are food additives** (named by 65%) and residues of substances used in plant and animal husbandry (53%).
- **The source of information about chemical risks/compounds is mainly food labelling** (56% of respondents). The second source is scientists (27%).
- **The Health Board, the Agriculture and Food Board and scientists are considered to be the most reliable sources of information related to chemical risks.**
- **Additives are avoided to a large extent by 20%, 58% to a small extent and not at all by 21% of respondents.** Sweeteners, flavor enhancers, nitrites, food colors and preservatives are all avoided quite equally.
- **47% of the respondents always and 38% sometimes monitor the conditions of use when buying plastic tableware.** These ratios are similar to 2019.
- **Single-use plastic box (for example ice cream box, margarine box) is repeatedly used often by 15%, sometimes by 38% and never by 41%.** These proportions are generally the same than in 2019.
- **A third of the respondents have heard about the health risks of the repeated use of single-use plastic packaging.**

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 soovitatavaks teabeks pakendamata toidu kohta on endiselt säilimisaeg, **soovitakse varasemast enam ka infot koostisosade kohta (59%)**.
- **Kirjalikult esitatud info pakendil on ka ülekaalukalt eelistatuim info nägemise viis**.
- **QR-koodi vahendusel esitatud teavet loetakse vähe**. Sageli lugejad teevad seda enamasti kaupluses, harva lugejad kodus lisainfo saamiseks.
- **Toidu päritoluma 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.

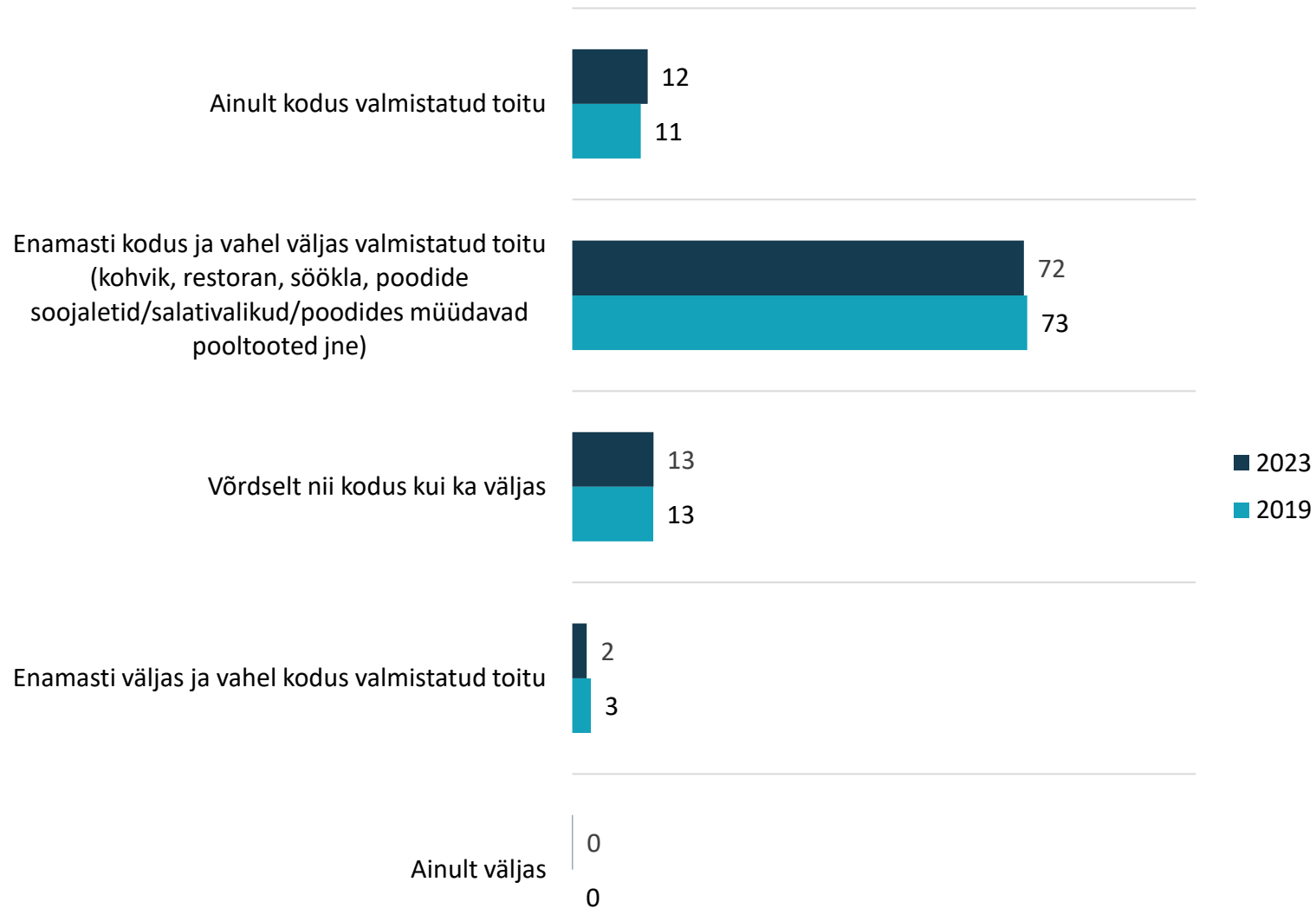
Seetõttu on uuringu läbiviijate peamiseks soovitusena teha detailsemaid lisauuringuid, mis käsitlevad reaalses käitumises. Kuna sedalaadi uuringute metodoloogiad on reeglina mõnevõrra keerukamad kui tavapärase küsitluse, on soovitatav võtta vaatluse alla 1-2 teemat korraga.

Toitumisharjumused

Kokkuvõte. Toitumisharjumused

- **72% küsitletutest sööb enamasti kodus ja vahel väljaspool kodu** ning 12% ainult kodus. Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aastaga praktiliselt muutunud.
- **Pooled küsitletutest valmistavad peres enamuse toitudest.** See tase on identne 2019. aasta tasemega. 17% väidab, et valmistab umbes pooled toidud. Ka see ning muud vastusvariandid jaotuvad analoogselt 2019. aasta uuringuga. Enam kui pooled toitudest valmistavad keskmisest enam naised (71%), 65+ vanuserühm, vastajad madalamatest sissetulekurühmadest ning mõistetavalt 1-liikmelistest leibkondadest.
- **81% küsitletutest söövad „kõike“.** Meestest 86%, naistest 76%. Tervislikel põhjustel toitumise piirajaid on kokku 12%, meestest 9% ja naistest 15%. Üldisi taimetoitlasi on 3% ning puhtalt veganeid 1%.
- Tervislikel põhjustel toitumise piirajaid on veidi enam muude rahvuste seas (16%) kui eestlaste seas (10%). Vanuserühmadest on tervislikel põhjustel toitumise piirajaid 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%)
- 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. Kõrgvererõhutõbe on diagnoositud eestlastest vastanuil ligi 2 korda sagedamini kui muudest rahvustest vastanuil, samuti seda sagedamini, mida kõrgema vanuserühmaga on tegu.
- Vaatluse all olnud haiguslikest seisunditest teistel leibkonna liikmetel on levinumad samad, mis vastajate endi puhul.

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.

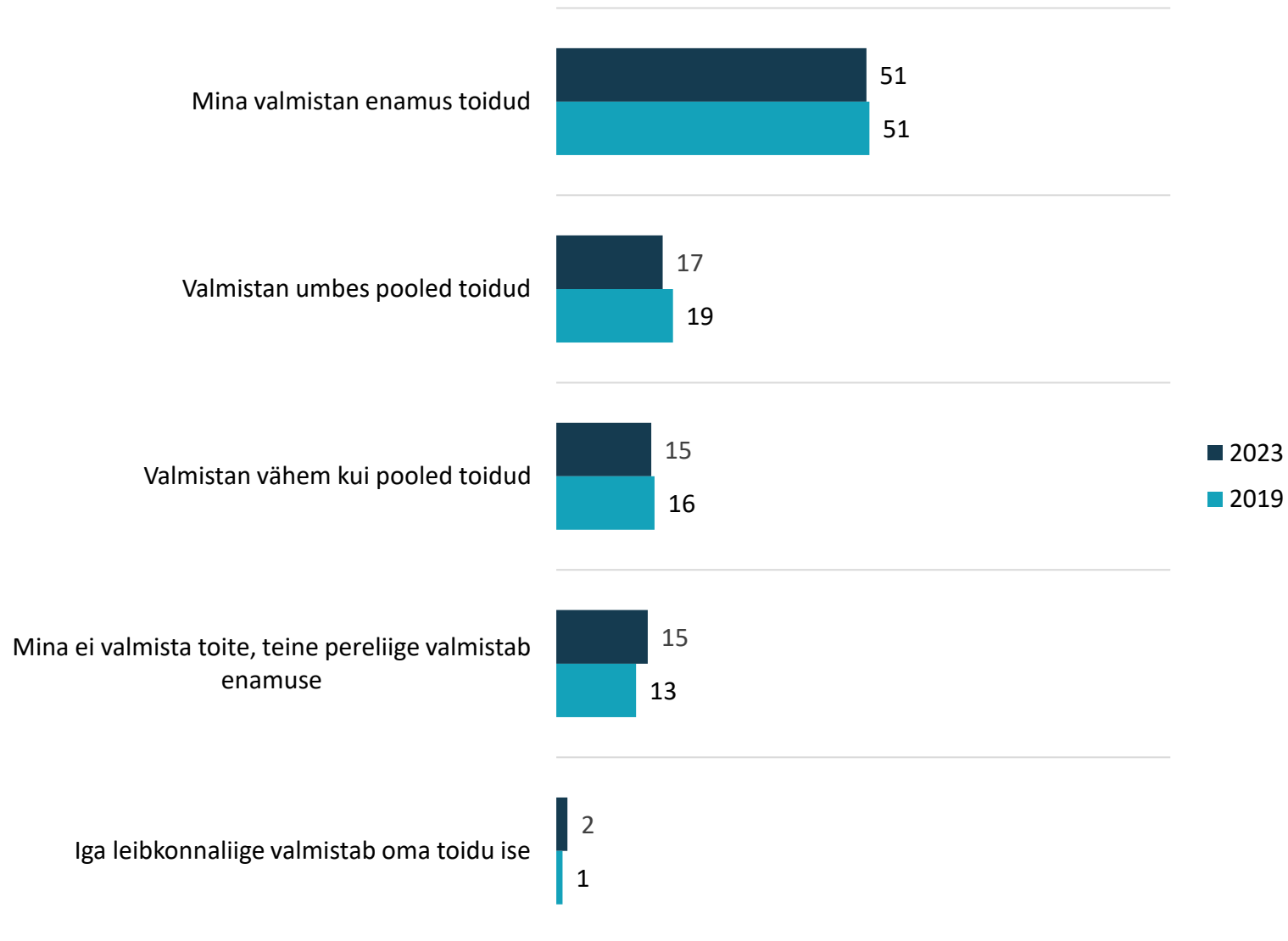
NB! Siin ja edaspidi esitatakse küsimuse sõnastus originaalkujul, kusjuures vastusvariandid on näha diagrammil

B1. Kas Te söõte:
Kõik vastajad, n=916

	Rea (%)	Ainult kodus valmistatud toitu	Enamasti kodus ja vahel väljas valmistatud toitu	Võrdselt nii kodus kui ka väljas	Enamasti väljas ja vahel kodus valmistatud toitu	Ainult väljas
Vanus	kuni 29	2	77	18	2	0
	30-49	9	73	15	3	0
	50-64	15	72	11	2	0
	65+	23	67	8	2	0
Sugu	Mees	15	69	13	3	0
	Naine	9	76	13	2	0
Rahvus	eestlane	13	74	11	2	0
	muu	11	70	17	2	0
Asulatüüp	Linn	11	71	15	3	0
	Alev/alevik	9	80	10	1	0
	Küla	18	74	8	0	0
Sissetulek pere liikme kohta kuus	Alla 500	29	60	7	4	0
	500-1000	17	67	14	2	0
	1000-1500	10	76	11	3	0
	1500-2000	7	78	12	3	0
	Üle 2000	5	73	19	3	0
	Ei tea / Ei soovi vastata	9	79	11	2	0
Leibkonnaliikmete arv	1	17	65	13	5	0
	2	13	73	12	2	0
	3	10	74	13	2	0
	4+	8	77	14	1	0

Keskmisest enam söövad vaid kodus valmistatud toitu vanemad vanuserühmad, mehed, maal elavad, madalamad sissetulekurühmad ning 1-liikmelisse leibkonda kuuluvad vastajad.

Toidu valmistamine (%)

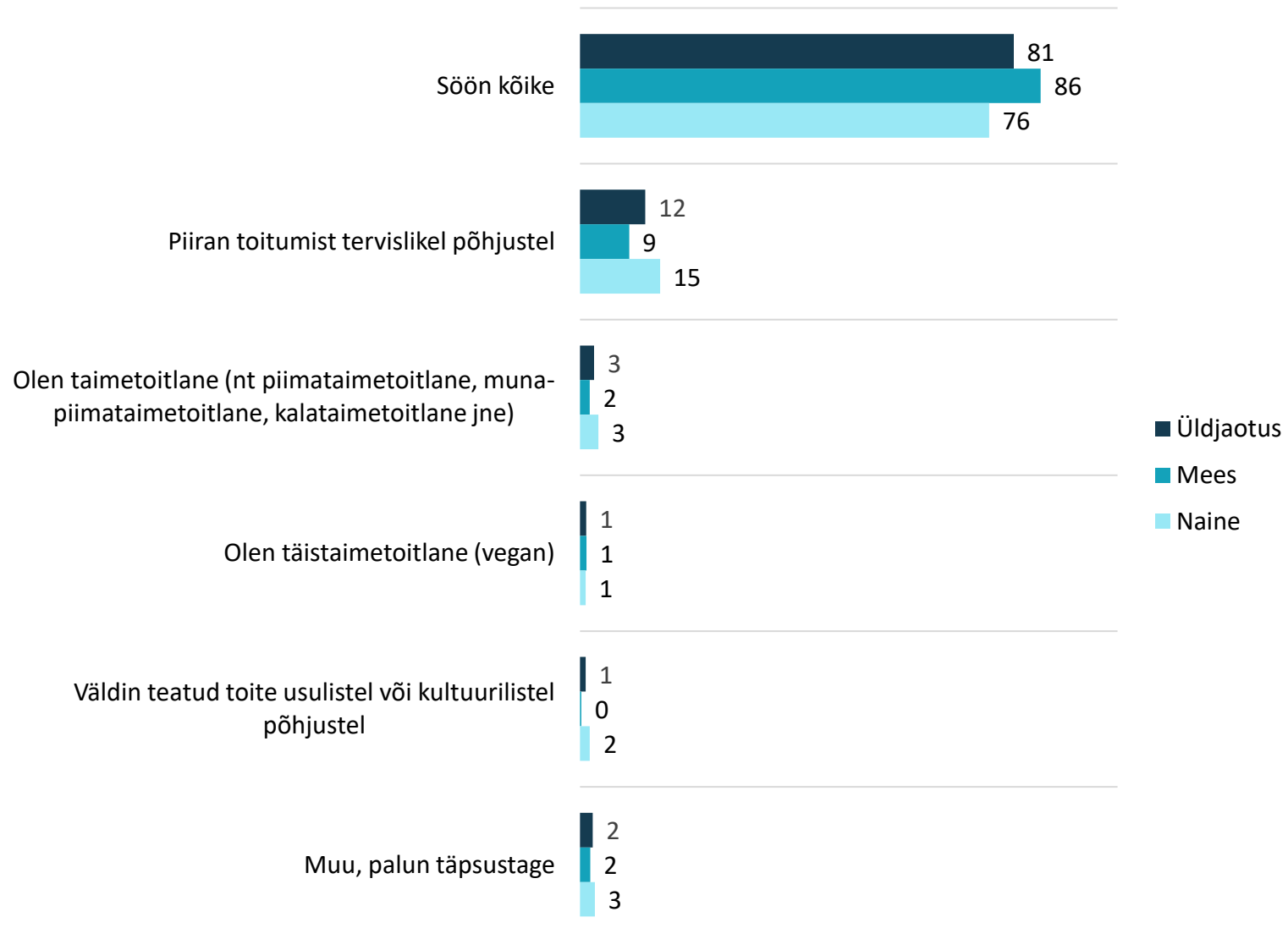


Pooled küsitletutest valmistavad peres enamuse toitudest. See tase on identne 2019. aasta tasemega. 17% vastanuid väidab, et valmistab umbes pooled toidud. Ka see ning muud vastusvariandid jaotuvad analoogselt 2019. aasta uuringuga. Keskmisest enam valmistavad peres toite naised (71%), 65+ vanuserühm, vastajad madalamatest sissetulekurühmadest ning mõistetavalt 1-liikmelistest leibkondadest (vt järgmine slaid).

	Rea (%)	Mina valmistan enamuse toidud	Valmistan umbes pooled toidud	Valmistan vähem kui pooled toidud	Mina ei valmista toite, teine pereliige valmistab enamuse	Iga leibkonnaliige valmistab oma toidu ise
Vanus	kuni 29	39	24	18	16	3
	30-49	50	21	17	11	2
	50-64	54	15	13	16	2
	65+	58	8	13	20	2
Sugu	Mees	28	20	25	25	2
	Naine	71	15	7	5	2
Rahvus	eestlane	49	17	17	15	2
	muu	54	18	13	14	1
Asulatüüp	Linn	51	17	15	14	2
	Alev/alevik	50	21	17	11	1
	Küla	49	15	16	20	1
Sissetulek pereliikme kohta kuus	Alla 500	59	12	15	12	3
	500-1000	57	12	16	14	2
	1000-1500	57	15	12	14	2
	1500-2000	44	23	16	16	1
	Üle 2000	41	26	19	14	1
	Ei tea / Ei soovi vastata	40	20	16	21	3
Leibkonnaliikmete arv	1	92	3	2	1	2
	2	45	20	14	19	3
	3	36	22	22	19	1
	4+	38	20	25	16	1

B2. Kuidas on Teie peres jaotatud toidu valmistamine?
 Vastajad, kes söövad vähemal või rohkemal määral kodus, n=915

Toitumiseelistused (%)



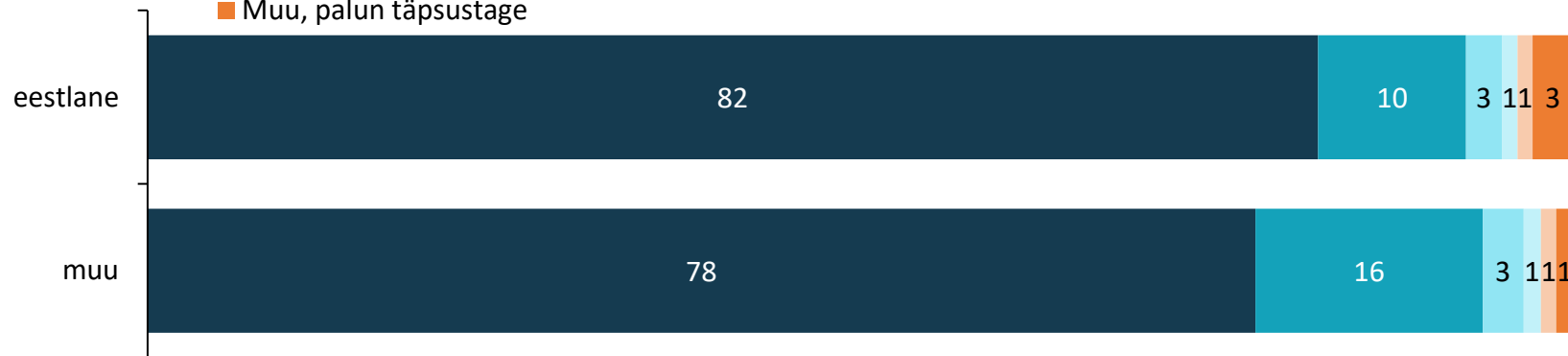
„Muu“ vastused:

- 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
- Lihasööja
- 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.

RAHVUS

(%)

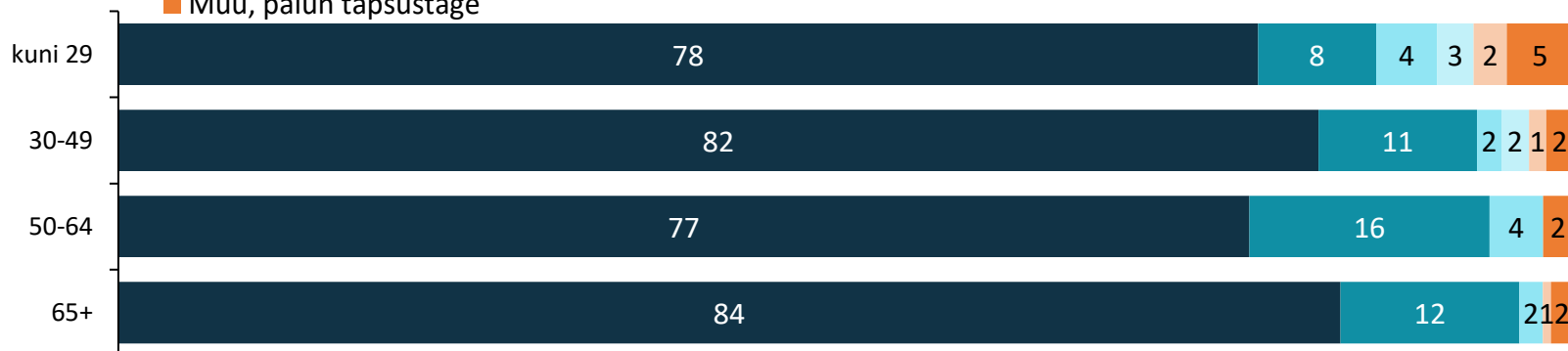
- Söön kõike
- Piiran toitumist tervislikel põhjustel
- Olen taimetoitlane (nt piimataimetoitlane, muna-piimataimetoitlane, kalataimetoitlane jne)
- Olen täistaimetoitlane (vegan)
- Väldin teatud toite usulistel või kultuurilistel põhjustel
- Muu, palun täpsustage



VANUS

(%)

- Söön kõike
- Piiran toitumist tervislikel põhjustel
- Olen taimetoitlane (nt piimataimetoitlane, muna-piimataimetoitlane, kalataimetoitlane jne)
- Olen täistaimetoitlane (vegan)
- Väldin teatud toite usulistel või kultuurilistel põhjustel
- Muu, palun täpsustage



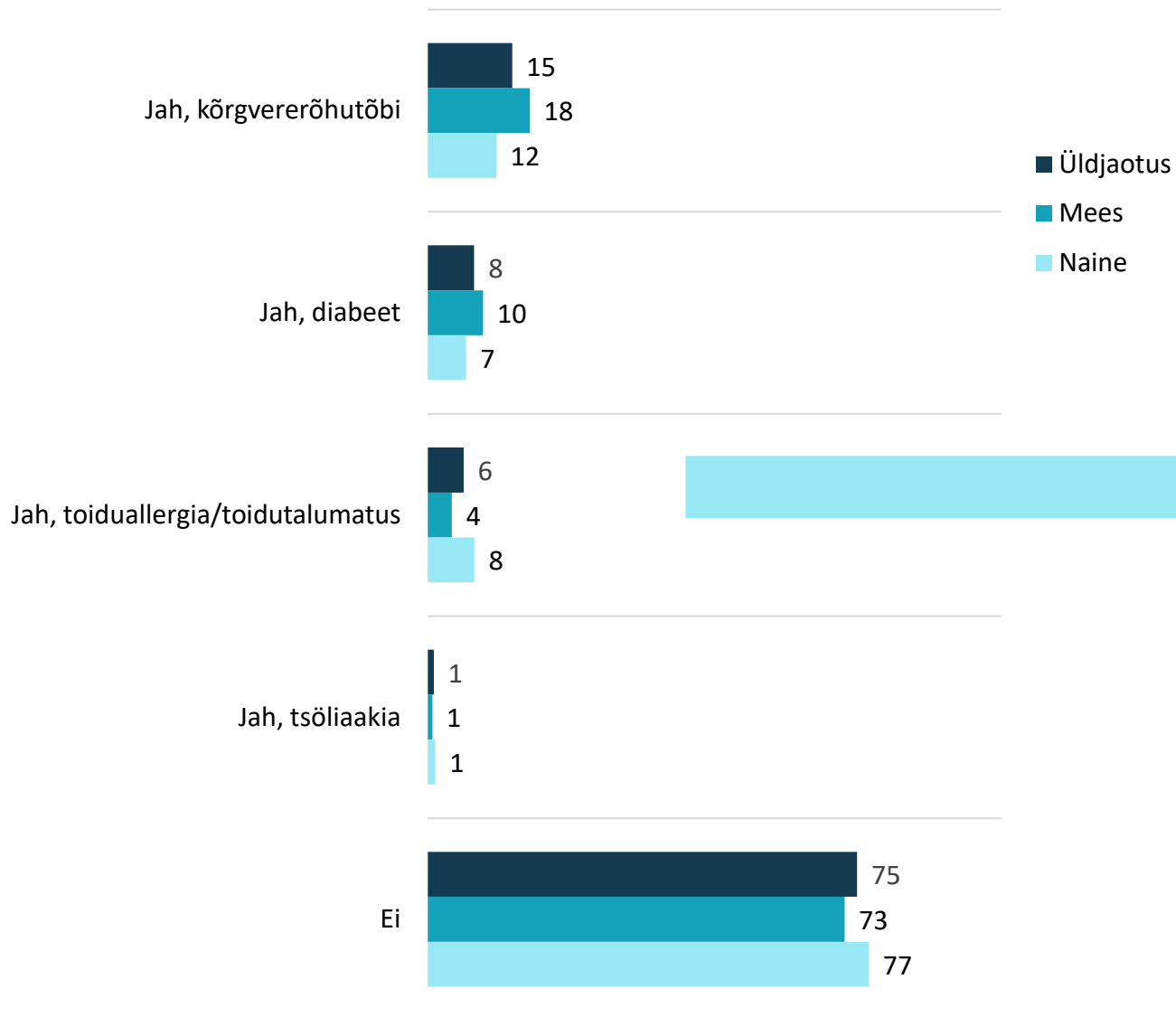
B3. Millised on Teie toitumiseelistused?

Kõik vastajad, n=916

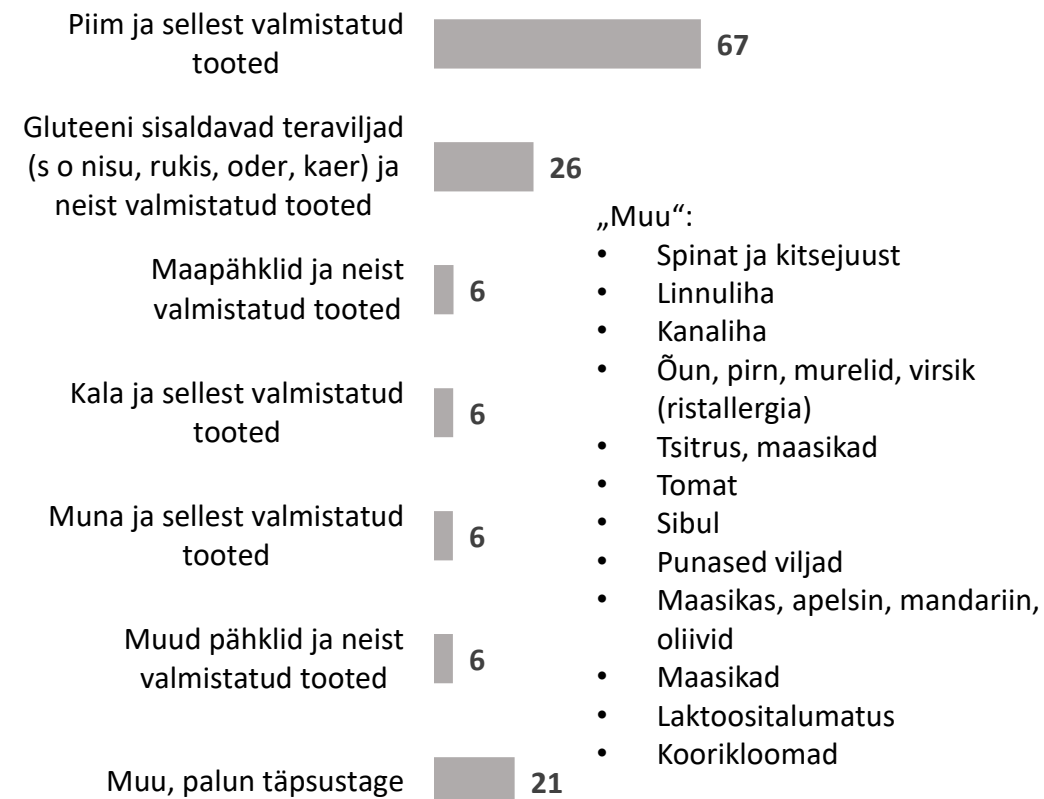
Tervislikel põhjustel toitumise piirajaid on veidi enam muude rahvuste seas (16%) kui eestlaste seas (10%). Vanuserühmadest on tervislikel põhjustel toitumise piirajaid keskmisest enam 50-64-aastaste seas. 25% küsitletutest vastab, et neil on arsti poolt diagnoositud toidutalumus, toiduallergia ja/või muu haigus. Vaatluse all olnud haiguslikest seisunditest on levinumad kõrgvererõhutõbi (15%) ja diabeet (8%).

Toidutalumus/toiduallergia on diagnoositud 6%-l küsitletuist. Toiduallergiat ja toidutalumatust on kõige sagedamini diagnoositud piima ja piimatoodete (67%) ning gluteeni sisaldavate teraviljade ja nendest teraviljadest valmistatud toodete (26%) suhtes. *Vt järgmine slaid*

Toiduallergia/toidutalumatus, tsöliaakia, diabeet või kõrgvererõhutõbi (%)



Jah, toiduallergia/toidutalumatus. Palun täpsustage, milliste toitude/ainete vastu (%)



B4b. Jah, toiduallergia/toidutalumatus. Palun täpsustage, milliste toitude/ainete vastu:
Vastajad, kellel on toiduallergia/toidutalumatus, n=56

RAHVUS

(%)

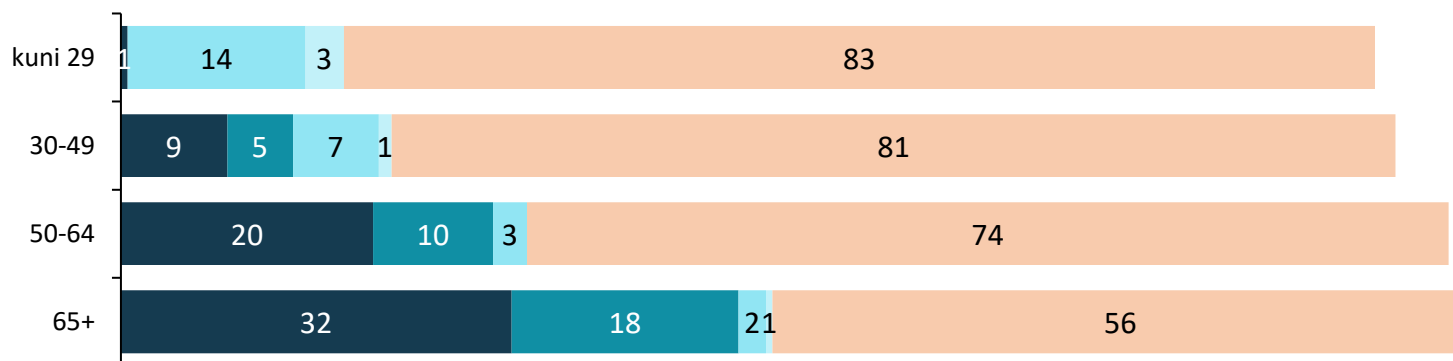
■ Jah, kõrgvererõhutõbi ■ Jah, diabeet ■ Jah, toiduallergia/toidutalumatus ■ Jah, tsöliaakia ■ Ei



VANUS

(%)

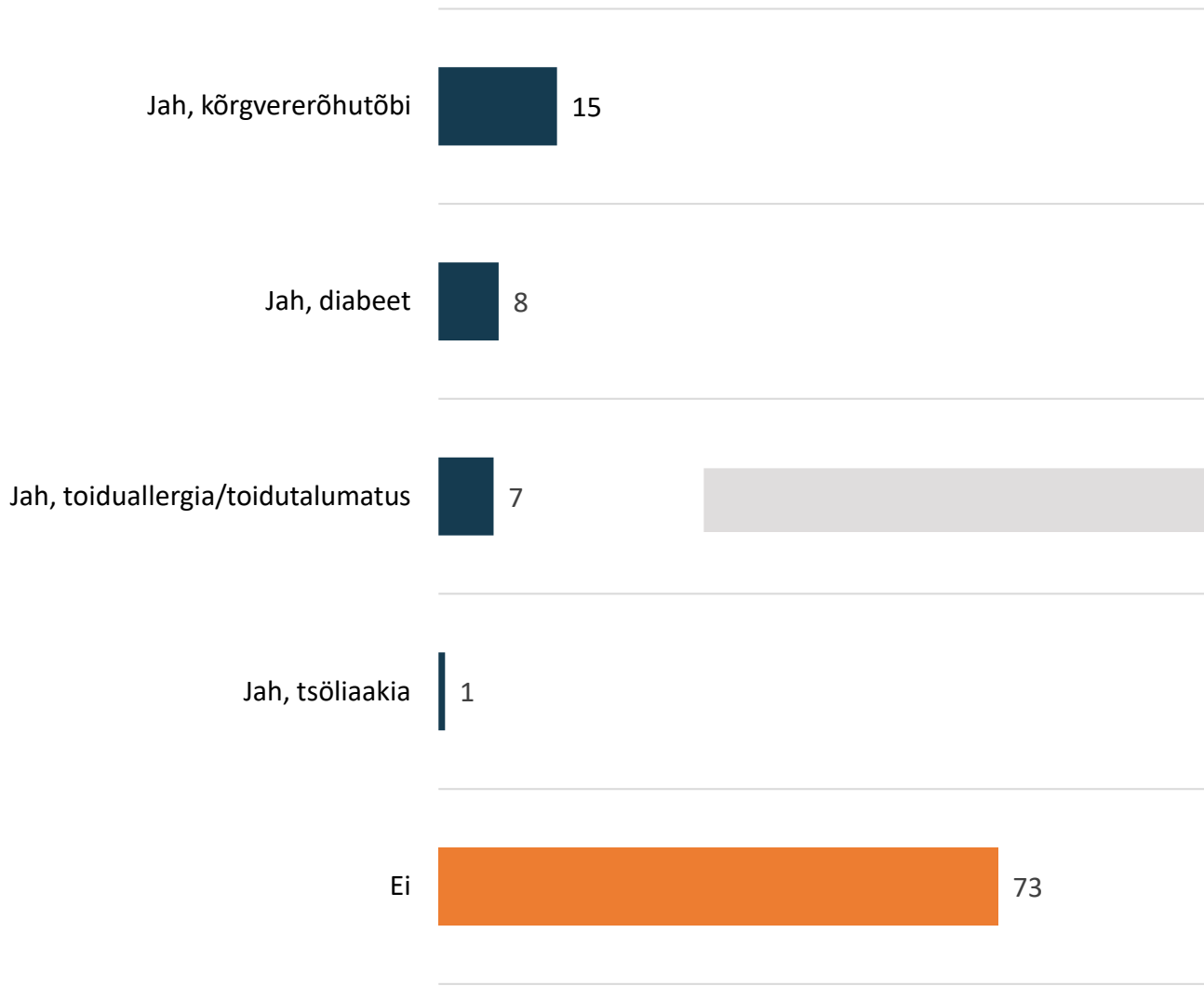
■ Jah, kõrgvererõhutõbi ■ Jah, diabeet ■ Jah, toiduallergia/toidutalumatus ■ Jah, tsöliaakia ■ Ei



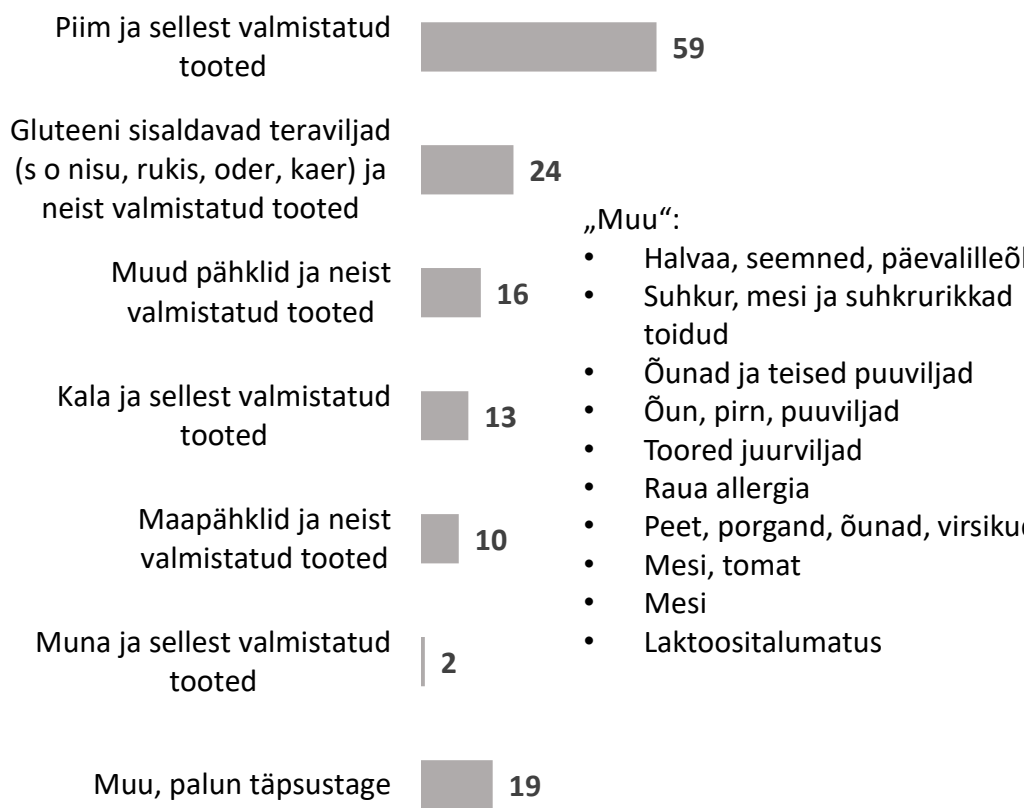
Kõrgvererõhutõbe on diagnoositud eestlastest vastajail ligi 2 korda sagedamini kui muudest rahvustest vastajail, samuti seda sagedamini, mida kõrgema vanuserühmaga on tegu.

Vaadeldud haiguslike seisundite diagnoosimise vastused teistel leibkonna liikmetel järgib samu proportsioone, mis vastajate endi puhul (vt järgmine slaid).

Leibkonnaliikmel: toiduallergia/toidutalumatus, tsöliaakia, diabeet või kõrgvererõhutõbi (%)



Jah, toiduallergia/toidutalumatus. Palun täpsustage, milliste toitude/ainete vastu (%)



B5. Kas Teie leibkonnas on kellelegi arsti poolt diagnoositud toiduallergia/ toidutalumatus, tsöliaakia, diabeet või kõrgvererõhutõbi? Saab valida mitu varianti Vastajad, kelle leibkonnas on 2 või rohkem liiget, n=734

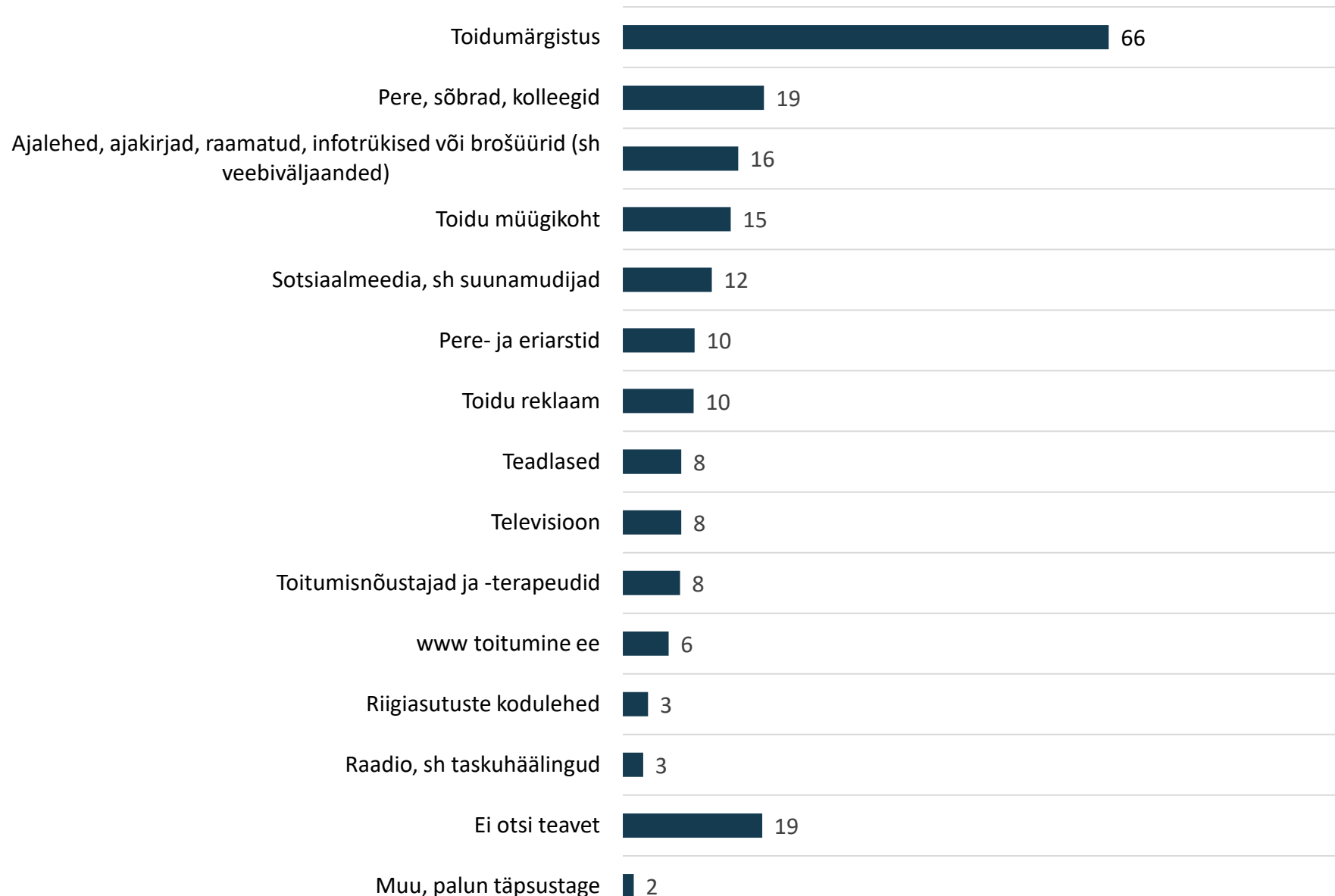
B5b. Jah, toiduallergia/toidutalumatus. Palun täpsustage, milliste toitude/ainete vastu: Vastajad, kelle leibkonnaliikmel on toiduallergia/toidutalumatus, n=51

Toiduohutuse infoallikad

Kokkuvõte. Toiduohutuse infoallikad

- **Usaldusväärseimaks allikaks toidu omaduste kohta peetakse tootel olevat toidumürgistust**, mida märgib usaldusväärsete hulka 2/3 küsitletuist.
- Peret, sõpru ja kolleege nimetab 19%. Mõlemad olid peamisteks allikateks ka 2019. aastal, kuid kuna küsimuse juures antud vastusevariantide loetelu oli seekord märksa pikem ja täpsem, ei ole arvulised tulemused 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. aastal peeti usaldusväärsemateks allikateks Terviseametit ning Veterinaar- ja Toiduametit (mis on tänane Põllumajandus- ja Toiduamet) ja kokkuvõttes on need tulemused sarnased 2019. aasta uuringuga. Mõlemal korral on madalaima usaldusväärseusega allikaks hinnatud sotsiaalmeediat. Kuna mitmete infoallikate nimetus võrreldes 2019. aasta uuringuga muutus, ei saa otseseid võrdlusi 2019. aastaga tuua.

Usaldusväärsed allikad info saamiseks toidu omaduste kohta (%)



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

Usaldusväärsed allikad toidu omaduste kohta (%)

Rea %		Toidumärgistus	Pere, sõbrad, kolleegid	Ajalehed, ajakirjad, raamatud, infotrükised või brošüürid (sh veebiväljaanded)	Toidu müügikoht	Sotsiaalmee dia, sh suunamudijad	Pere- ja eriarstid	Toidu reklaam	Teadlased	Televisioon	Toitumisnõustajad ja -terapeudid	www.toitumine.ee	Riigiasutuste kodulehed	Raadio, sh taskuhäälilgud	Ei otsi teavet	Muu, palun täpsustage
Vanus	kuni 29	64	28	13	14	25	13	15	9	7	9	10	4	3	15	2
	30-49	67	18	11	12	13	11	8	8	7	12	7	4	3	20	1
	50-64	67	18	18	15	7	6	9	7	8	6	6	4	2	19	0
	65+	66	15	24	20	6	8	8	7	9	2	3	1	4	20	3
Sugu	Mees	61	18	15	15	7	11	9	8	7	6	6	3	3	22	1
	Naine	71	20	16	15	17	9	10	8	9	9	7	4	2	16	2
Rahvus	eestlane	64	19	17	15	10	10	8	8	7	8	8	3	3	21	2
	muu	72	20	13	14	17	9	13	8	9	8	3	5	2	14	1
Asulatüüp	Linn	67	20	15	16	14	11	11	8	9	8	7	4	3	16	2
	Alev/alevik	67	16	17	13	9	8	4	8	4	12	5	6	0	23	0
	Küla	61	19	17	12	6	7	7	8	8	4	5	1	3	27	3
Haridus	Põhiharidus või alla selle	50	19	7	22	16	12	12	6	11	4	6	3	1	22	2
	Keskharidus	64	18	15	14	11	11	9	6	7	9	5	4	3	21	1
	Lõpetatud kõrgharidus	72	21	18	15	13	7	11	11	8	7	8	3	3	16	2

- Sinine kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral kõrgem (95%-lisel usaldusnivool).
- Punane kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral madalam (95%-lisel usaldusnivool).

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

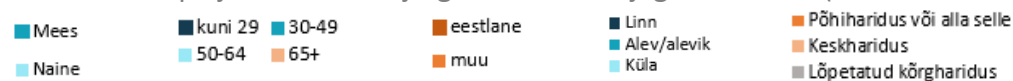
Kõik vastajad, n=916

Usaldusväärsed infoallikad tõsise terviseriski korral (Skaalal 0-5, kus 0 – Ei usalda üldse ja 5 – Usaldan täielikult)

	Keskmine hinnang	Sugu	Vanus	Rahvus	Asulatüüp	Haridus
Põllumajandus- ja Toiduamet	3,7	3,6 / 3,8	4,0 / 3,7 / 3,7 / 3,5	3,7 / 3,6	3,7 / 3,8 / 3,7	3,6 / 3,6 / 3,8
Terviseamet	3,7	3,6 / 3,9	4,0 / 3,7 / 3,7 / 3,7	3,8 / 3,7	3,7 / 3,9 / 3,7	3,6 / 3,6 / 3,9
Euroopa Toiduohutusamet	3,4	3,2 / 3,6	4,0 / 3,4 / 3,3 / 2,9	3,4 / 3,4	3,4 / 3,3 / 3,3	3,4 / 3,3 / 3,6
Regionaal- ja Põllumajandusministeerium	3,3	3,3 / 3,4	3,7 / 3,4 / 3,3 / 2,9	3,4 / 3,2	3,3 / 3,3 / 3,3	3,4 / 3,2 / 3,4
Teadlased	3,5	3,5 / 3,6	3,7 / 3,4 / 3,6 / 3,5	3,7 / 3,3	3,5 / 3,6 / 3,6	3,2 / 3,4 / 3,8
Toidutööstus	2,8	2,7 / 2,9	3,0 / 2,9 / 2,7 / 2,7	2,9 / 2,8	2,8 / 2,9 / 2,7	3,0 / 2,8 / 2,8
Põllumajandustootjad	3,1	3,0 / 3,2	3,3 / 3,1 / 3,0 / 3,0	3,2 / 3,0	3,1 / 3,2 / 3,1	3,4 / 3,1 / 3,1
Sõbrad/pere	3,3	3,2 / 3,3	3,2 / 3,3 / 3,3 / 3,3	3,3 / 3,2	3,2 / 3,4 / 3,3	3,4 / 3,3 / 3,2
Ajakirjandus	2,2	2,2 / 2,1	2,3 / 2,0 / 2,2 / 2,3	2,3 / 1,9	2,1 / 2,3 / 2,2	2,4 / 2,1 / 2,2
Toitumisenõustajad/-terapeudid	2,9	2,7 / 3,1	3,4 / 2,8 / 2,8 / 2,8	2,9 / 3,0	2,9 / 3,0 / 2,6	2,9 / 2,8 / 3,0
Perearst/eriarst	3,6	3,6 / 3,6	3,7 / 3,5 / 3,6 / 3,7	3,7 / 3,4	3,5 / 3,8 / 3,7	3,6 / 3,5 / 3,7
Sotsiaalmeedia, sh suunamudijad	1,6	1,5 / 1,8	1,9 / 1,7 / 1,6 / 1,5	1,6 / 1,9	1,7 / 1,5 / 1,4	2,1 / 1,6 / 1,7

C2. Oletame, et Teie poolt tarbitud toiduga seoses avastatakse tõsine risk inimese tervisele. Kui palju Te usaldate järgmistest allikatest jagatavat infot (0 - Ei usalda üldse ja 5 - Usaldan täielikult)? Hinnake igat allikat

Kõik vastajad, n=916

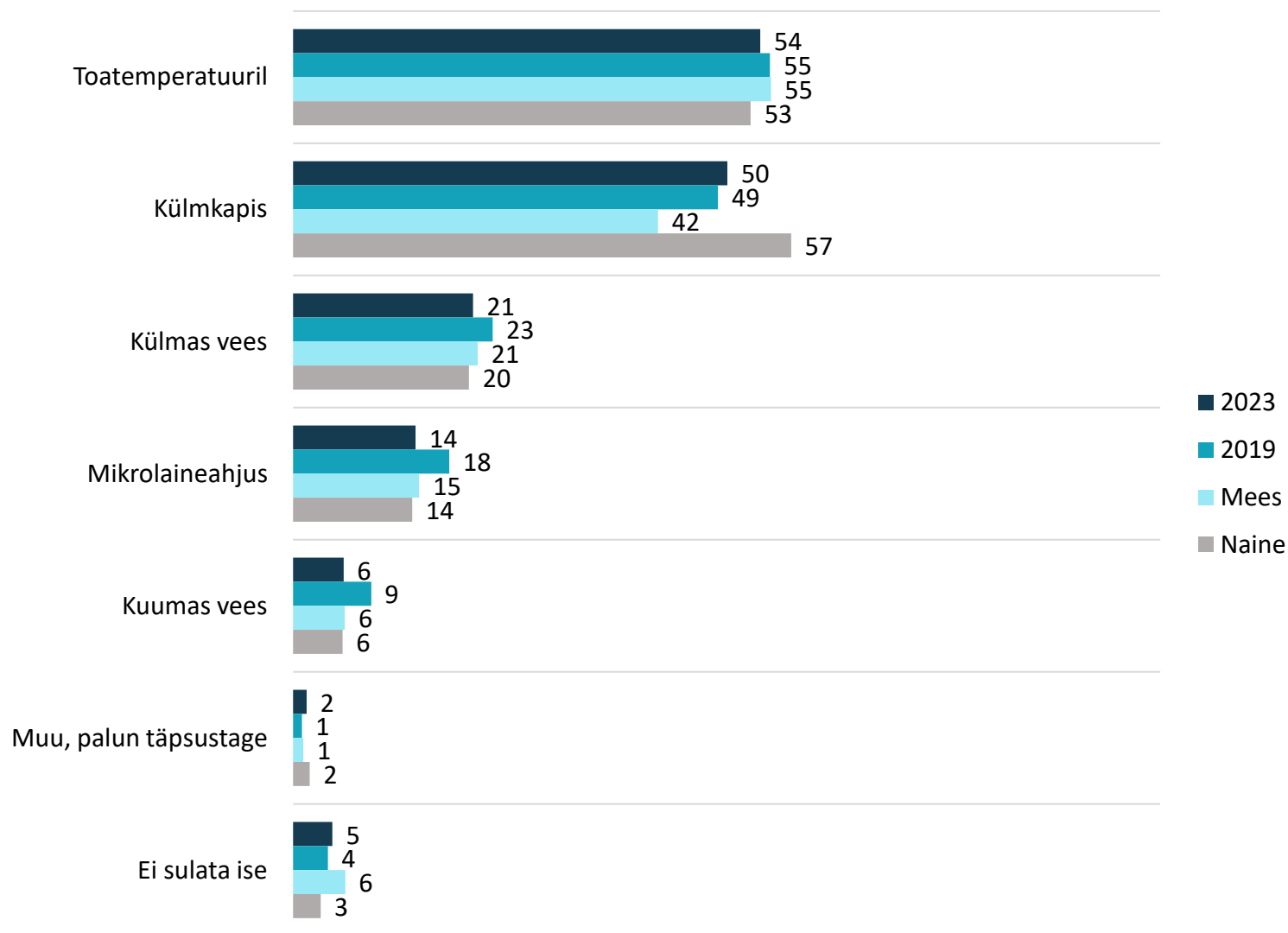


Toiduohutuse alane teadlikkus ja käitumine

Kokkuvõte. Toiduohutuse alane teadlikkus ja käitumine

- **Sügavkülmutatud liha või kala sulatab toatemperatuuril 54% või külmkapis 50% küsitletutest.** Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aasta uuringuga muutunud. Naised eelistavad sulatada veidi enam külmkapis kui toatemperatuuril, mehed enam toatemperatuuril, kuid erinevused ei ole põhimõtteliselt suured. Külmas vees sulatajaid on 21% ja mikrolaineahjus 14%. Rahvuse osas olulisi erinevusi ei ole, noored sulatavad sagedamini toatemperatuuril.
- **Külmkapi temperatuuri kontrollib 62%, ei kontrolli 38% küsitletutest.** Keskmisest veid harvem kontrollivad seda noored. 75% küsitletutest leiab, et külmkapi temperatuur peaks olema 2-6 °C. Sarnaselt vastati ka 2019. aastal.
- **Toidu säilimisaega kontrollib enne toidu tarbimist enda hinnangul alati 49% küsitletutest.** 2019. aasta uuringus oli see 45%. Keskmisest enam kontrollivad säilimisaega alati naised, nooremad vanuserühmad ja muude rahvuste esindajad.
- **Lihatootte küpsetamise minimaalseks sisetemperatuuriks peab 58% küsitletutest vähemalt 70 °C.** 100 °C peab vajalikuks 22%, kuid eestlastest 15% ja muust rahvusest vastajaist 36%.
- **Selleks, et otsustada, kas toitu on piisavalt kuumutatud või taaskuumutatud,** maitstakse seda (41% vastajaid) või kontrollitakse, kas toit on ühtlaselt kuum (36% vastajaid). Sarnaselt vastati ka 2019. aasta uuringus.
- **Käsi peseb enne toidu valmistamist alati 59%,** 2019. aastal andis sellise hinnangu 64% küsitletutest.
- **Eraldi lõikelaudu kasutab toore liha ja kala jaoks alati kolmandik küsitletuist.** See on sama tase mis 2019. aastal. Eraldi lõikelauda ei kasuta, kuid vahepeal peseb seda 37% küsitletutest. Ka see on ligilähedaselt sama mis oli 2019. aastal. Mõnikord kasutab eraldi lõikelaudu 20% ja mitte kunagi 8% vastajatest. Alati eraldi lõikelaudade kasutajaid on märksa enam muude rahvuste seas (43%) kui eestlaste seas (28%). Samuti vanemates vanuserühmades.
- **60% küsitletutest jälgib, et kiirestiriknev toit ei oleks toatemperatuuril kauem kui paar tundi** ning 30% jälgib, et kiirestiriknev toit, mis on seisnud kauem kui paar tundi toatemperatuuril, saaks samal või järgmisel päeval tarbitud.
- **9% küsitletutest väidab, et viimase 5 aasta jooksul on tal esinenud toidumürgistuse sümptomeid enam kui 1 kord** ning 13% küsitletutest väidab, et on esinenud üks kord. 2019. aasta uuringus küsiti toidumürgistuse sümptomite esinemist viimase 10 aasta kohta, kuid vastuse protsendid olid ligilähedaselt samad.
- Sarnaselt 2019. aastale ei muudetud oma käitumist pärast mürgistust. Sagedamini vastasid noored ning põhiharidusega küsitletud, et muutsid oma käitumist, sh otsisid täiendavat informatsiooni.

Sügavkülmutatud liha/kala sulatamine (%)



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

Need proportsioonid ei ole võrreldes 2019. aasta uuringuga muutunud.

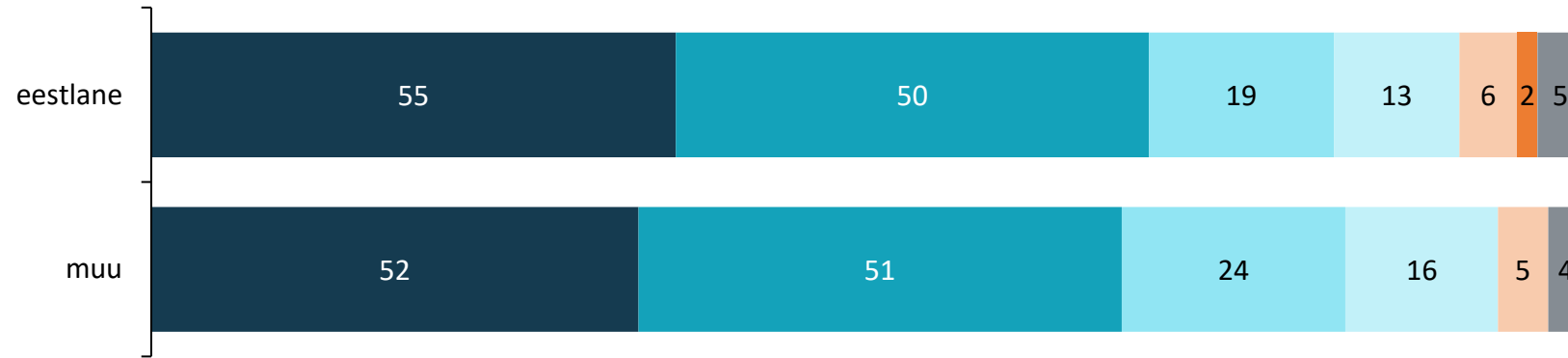
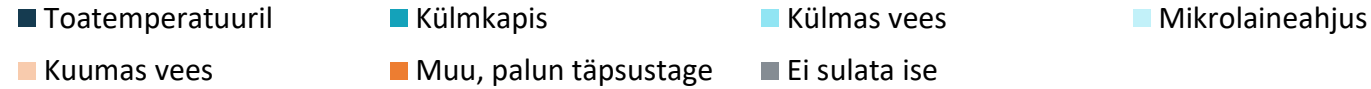
Naised eelistavad sulatada veidi enam külmkapis kui toatemperatuuril, mehed enam toatemperatuuril, kuid erinevused ei ole suured.

Külmas vees sulatajaid on 21% ja mikrolaineahjus 14%.

Rahvuse osas olulisi erinevusi ei ole, noored sulatavad sagedamini toatemperatuuril. *Vt järgmine slaid*

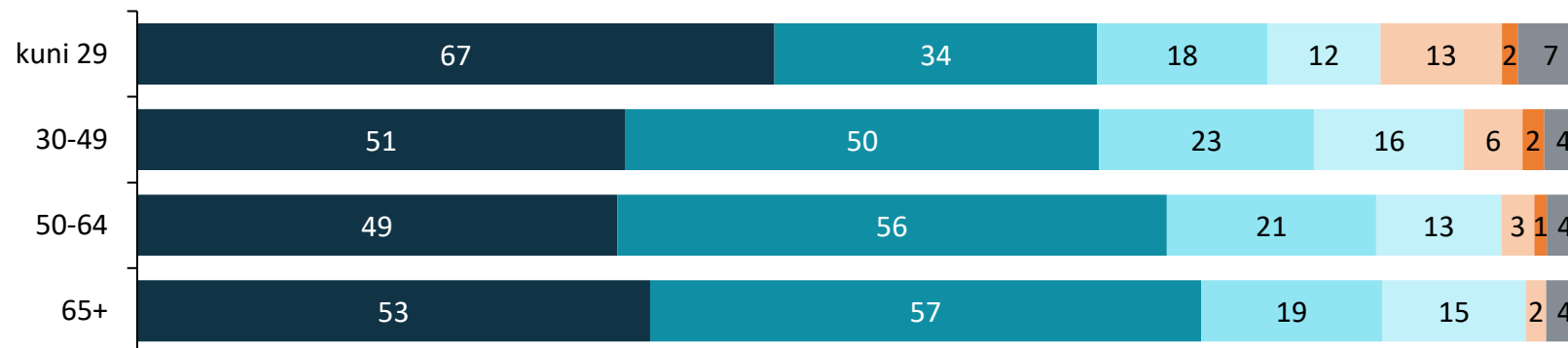
RAHVUS

(%)



VANUS

(%)



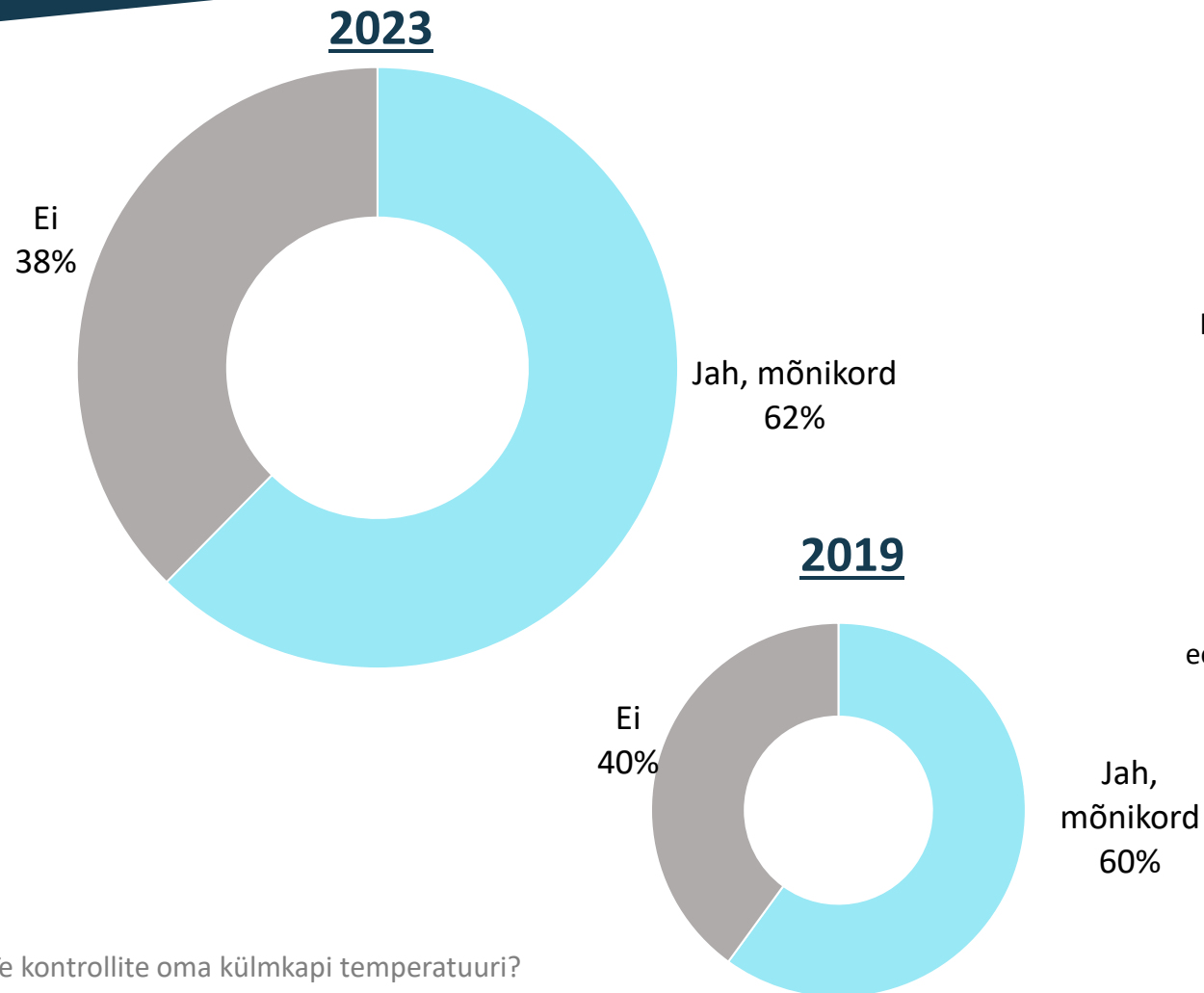
„Muu“ vastused:

- Ma ei söö liha ega kala
- Ma küpsetan kohe
- Sulatusplaadil
- Spetsiaalses ahjus
- Otse pannil praadides
- Ma ei tarbi külmutatud kala
- Leiges, käesoojas vees
- Leiges vees
- Käesoojas vees
- Kuumale pannile, fritüüri !
- Kuidas kunagi
- Ei tarbi sügavkülmutatud liha
- Ei söö liha/kala
- Ei söö liha ega kala
- Ei kasuta sügavkülmutatud liha peaaegu kunagi.

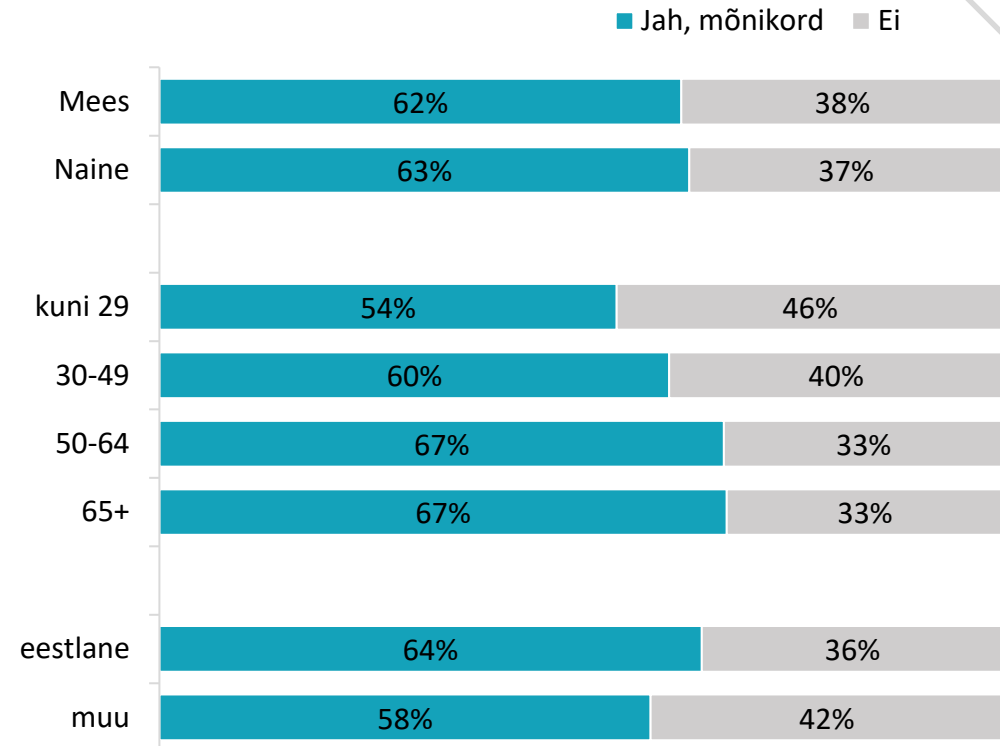
D1. Kuidas Te sulatate sügavkülmutatud liha või kala? Võib valida mitu varianti

Kõik vastajad, n=916

Külmkapi temperatuuri kontrollimine

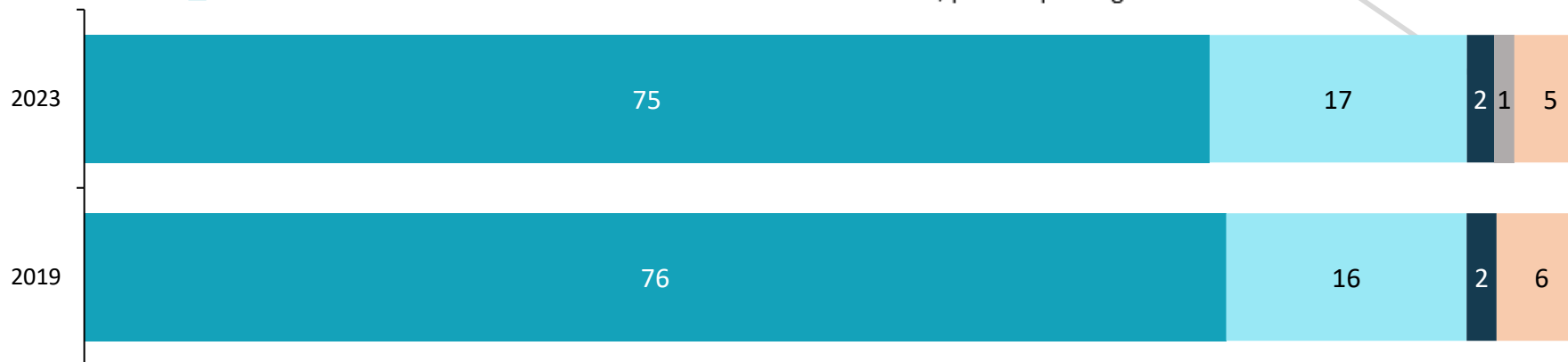


Vanuse, soo, rahvuse lõikes



Tavakülmkapi temperatuur (%)

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



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

SUGU



VANUS



RAHVUS

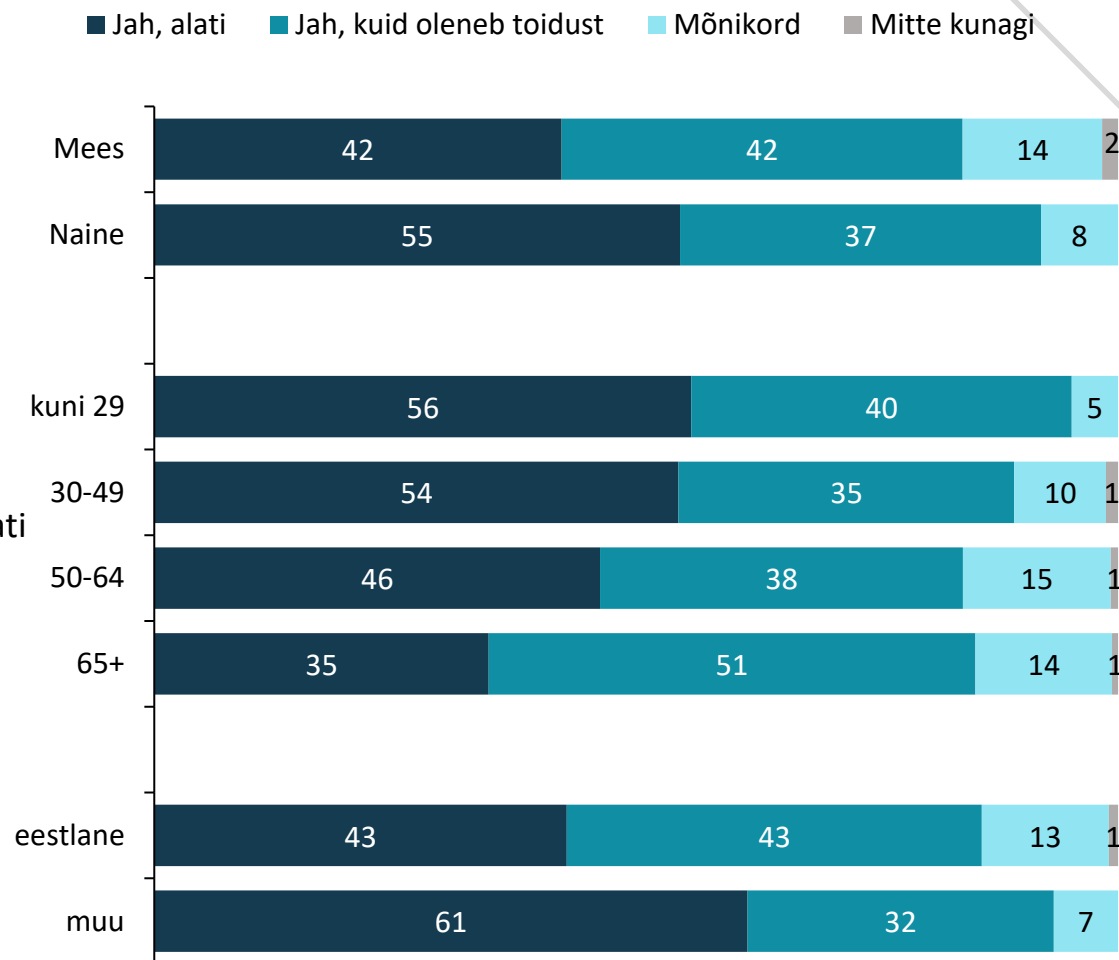
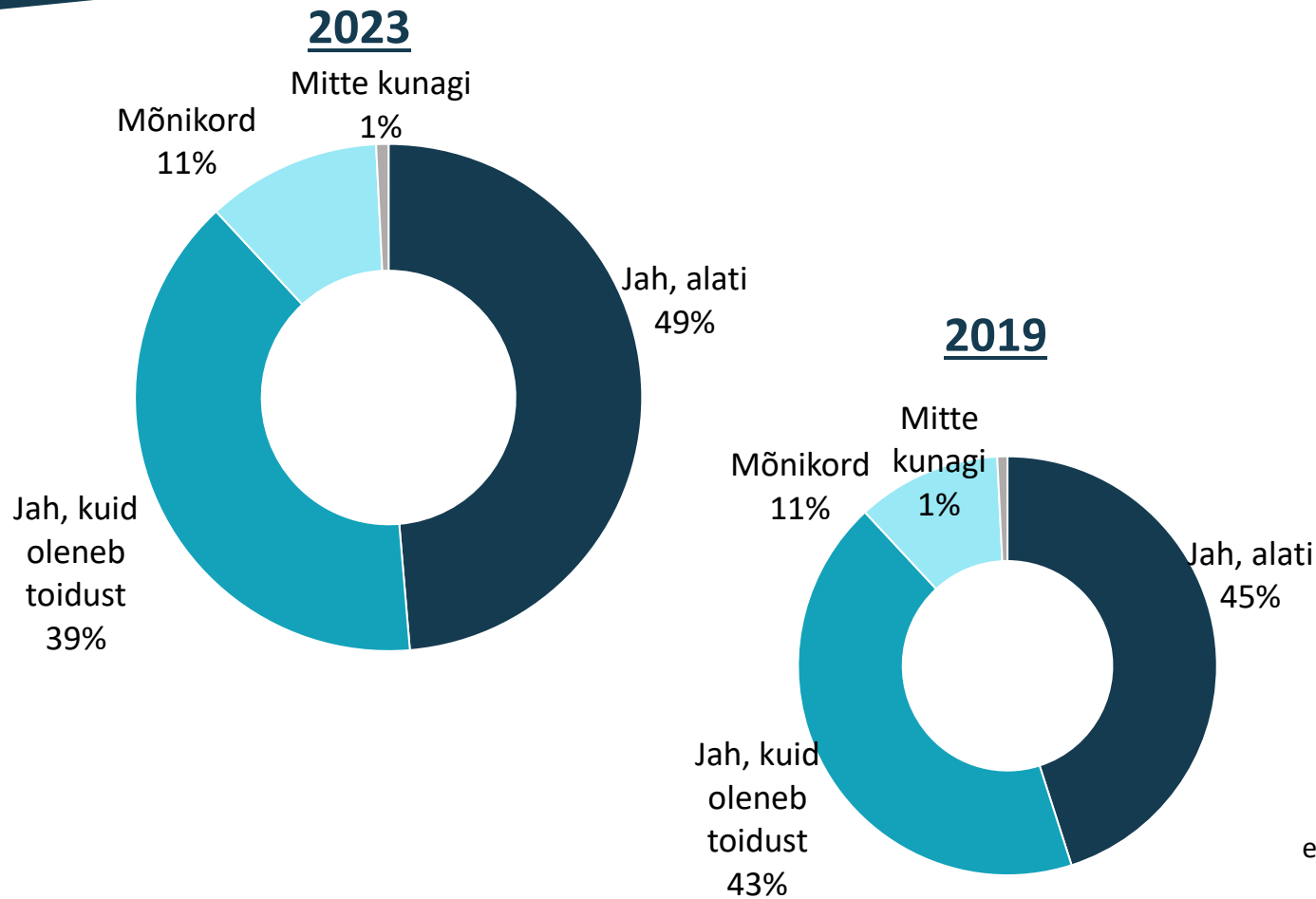


D3. Milline peaks olema tavakülmkapi temperatuur Teie arvates?

Kõik vastajad, n=916 chart

Toidu säilimisaja kontrollimine

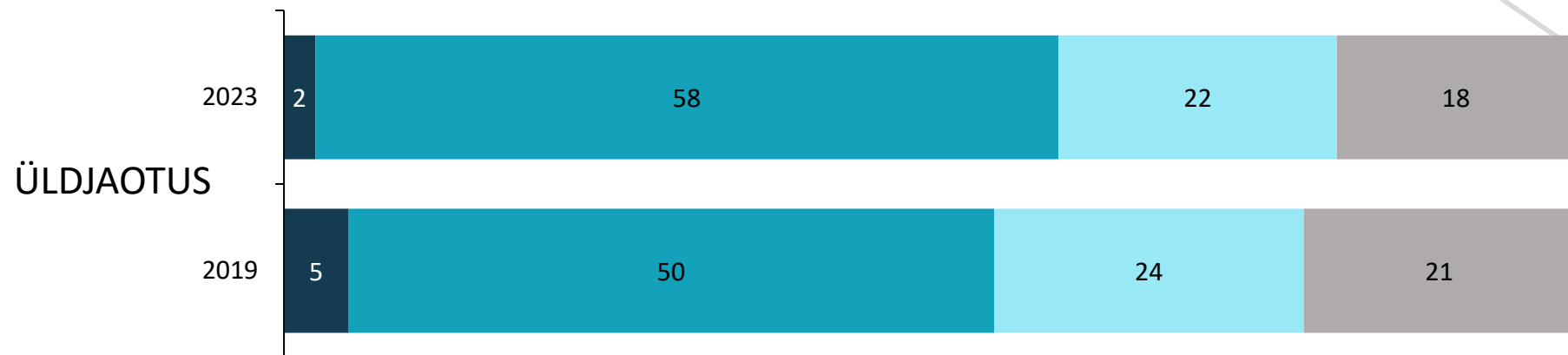
Vanuse, soo, rahvuse lõikes



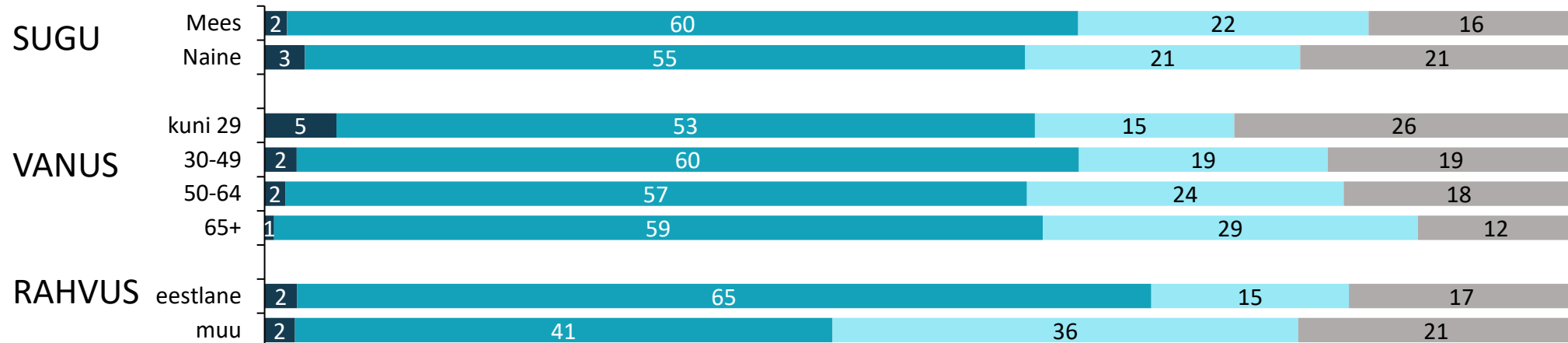
D4. Kas Te kontrollite toidu säilimisega enne toidu tarbimist?
Kõik vastajad, n=916

Lihatootte küpsetamise minimaalne sisetemperatuur (%)

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



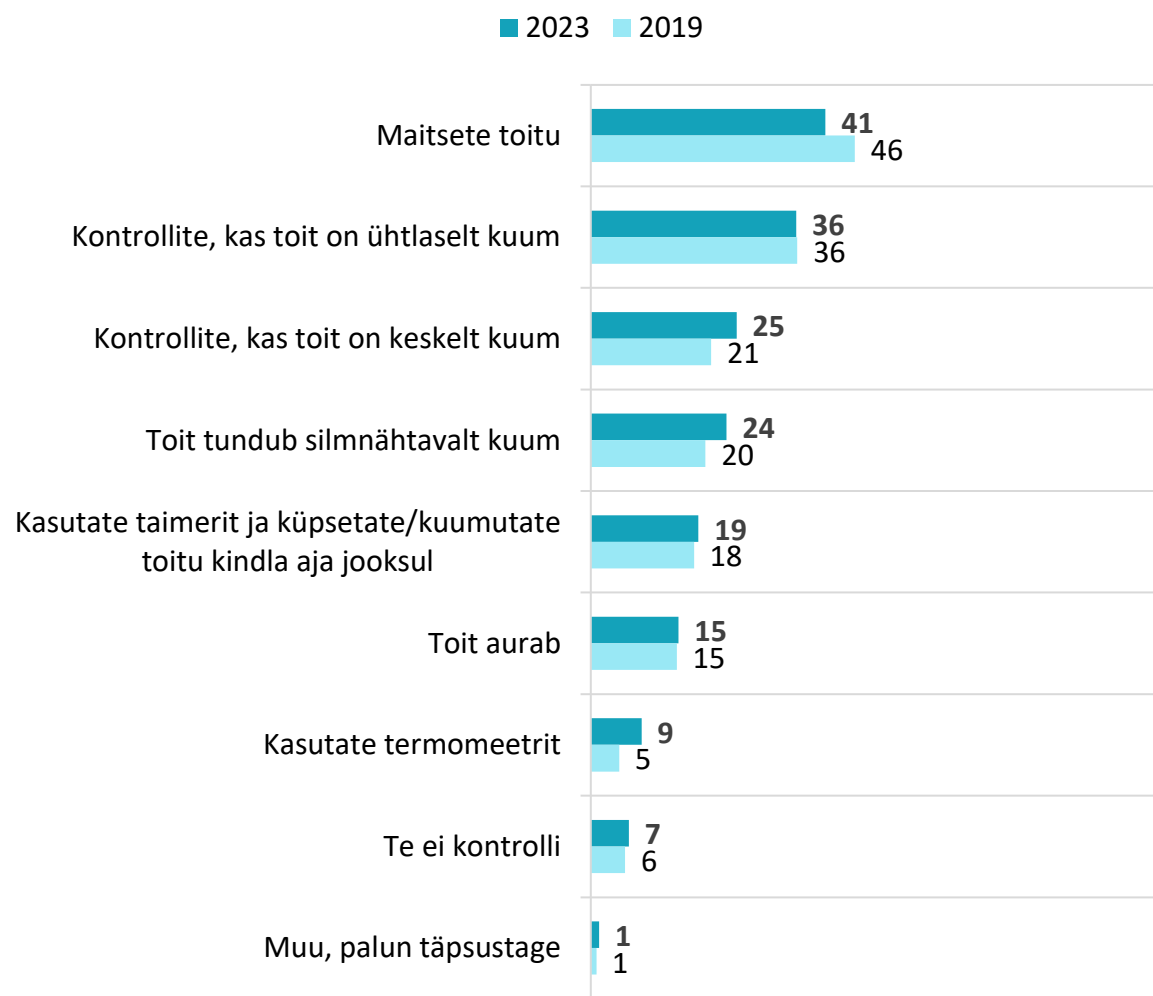
■ Vähemalt 52° C ■ Vähemalt 70° C ■ Vähemalt 100° C ■ Ei oska öelda



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

Kõik vastajad, n=916

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

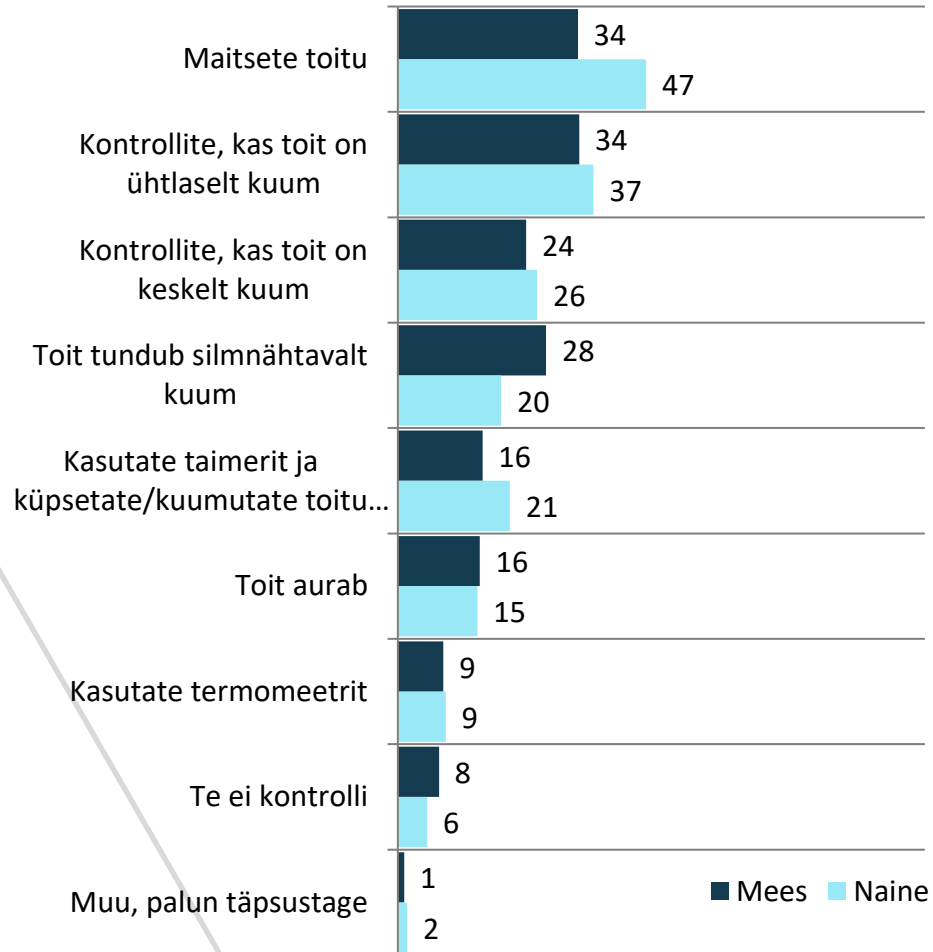


Toidu kuumutamise või taaskuumutamise piisavust hinnatakse enim maitsemise (41%) ja toidu ühtlase kuumuse kontrollimisega (36%). Sarnaselt vastati ka 2019. aasta uuringus.

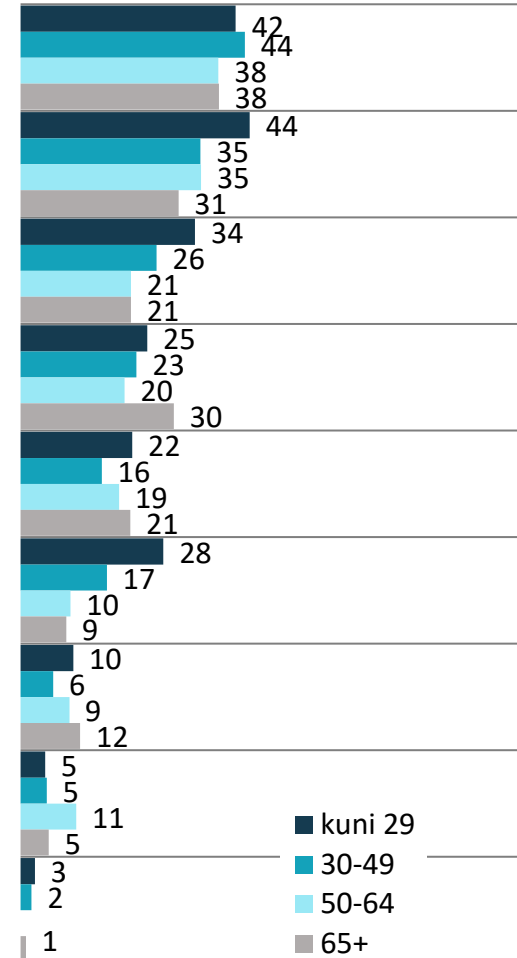
D6. Mille järgi Te toitu kuumutades/taaskuumutades otsustate, et olete seda piisavalt teinud? Võib valida mitu varianti

Kõik vastajad, n=916

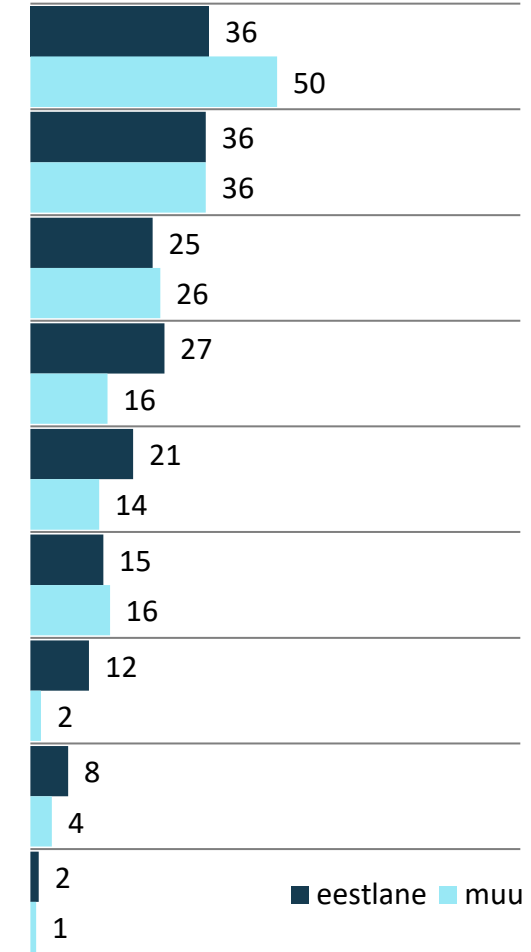
Sugu



Vanus

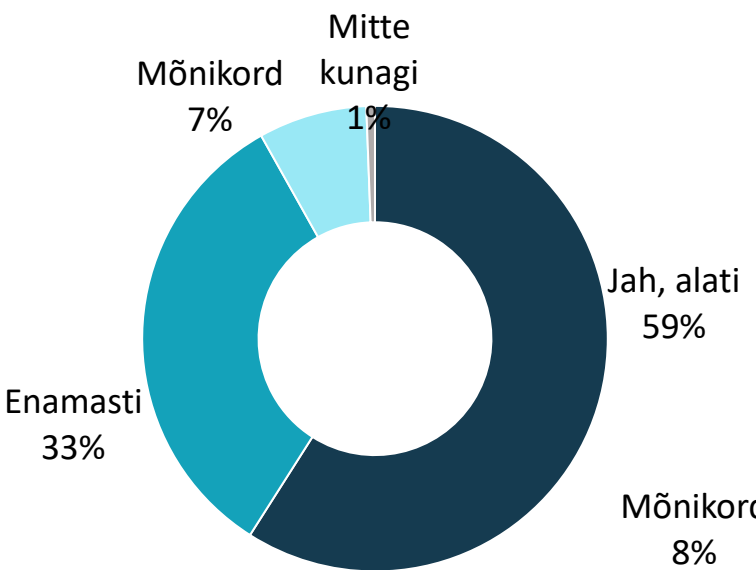


Rahvus

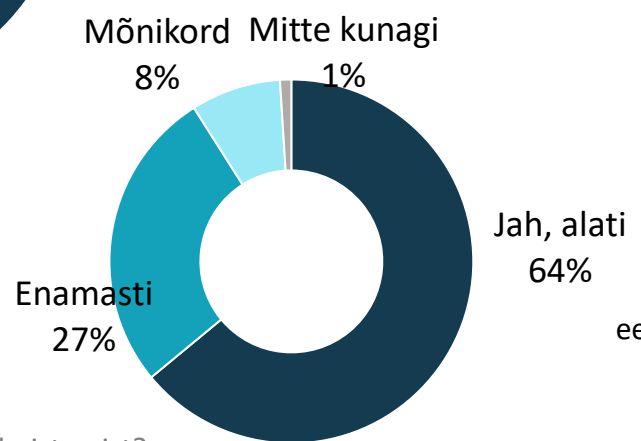


Käte pesemine enne toidu valmistamist (%)

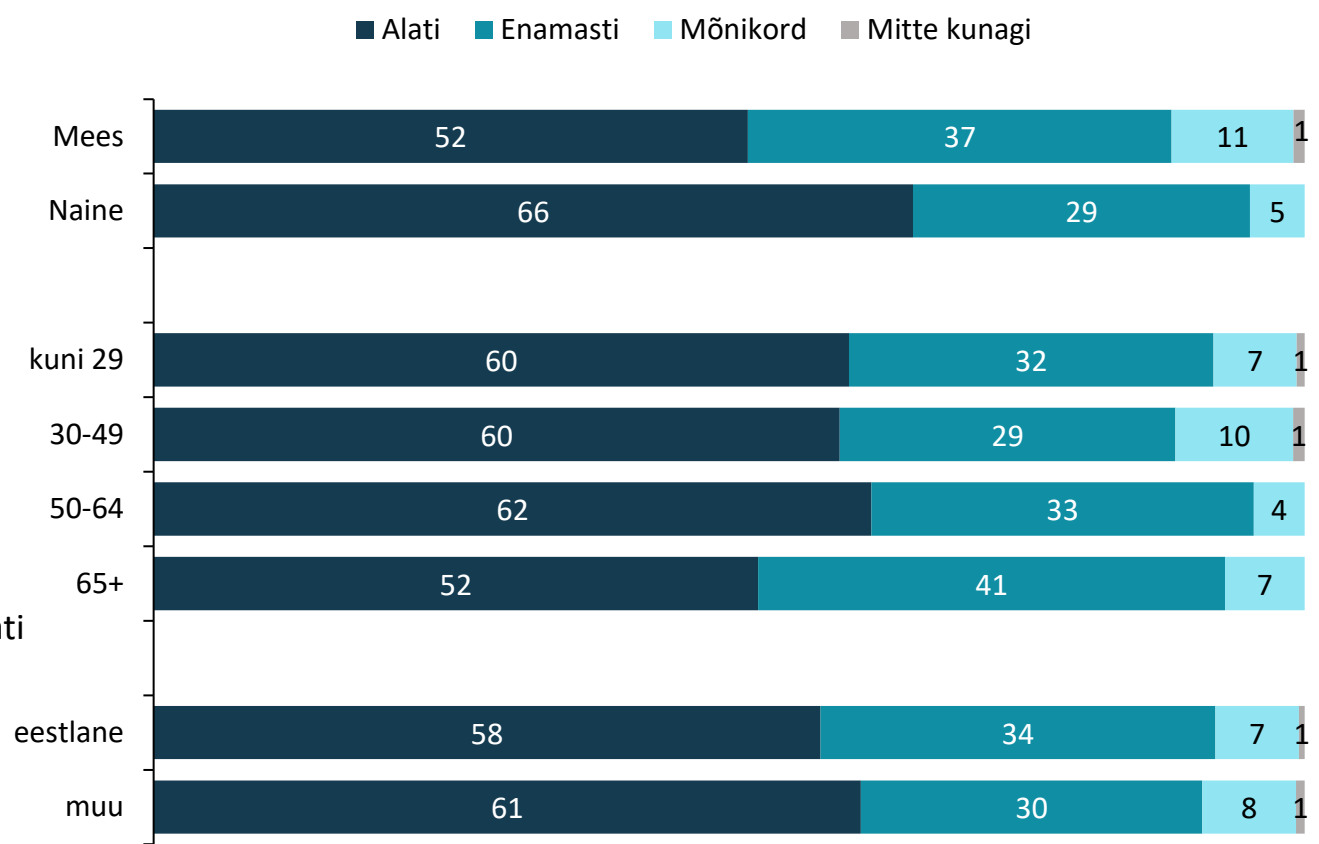
2023



2019

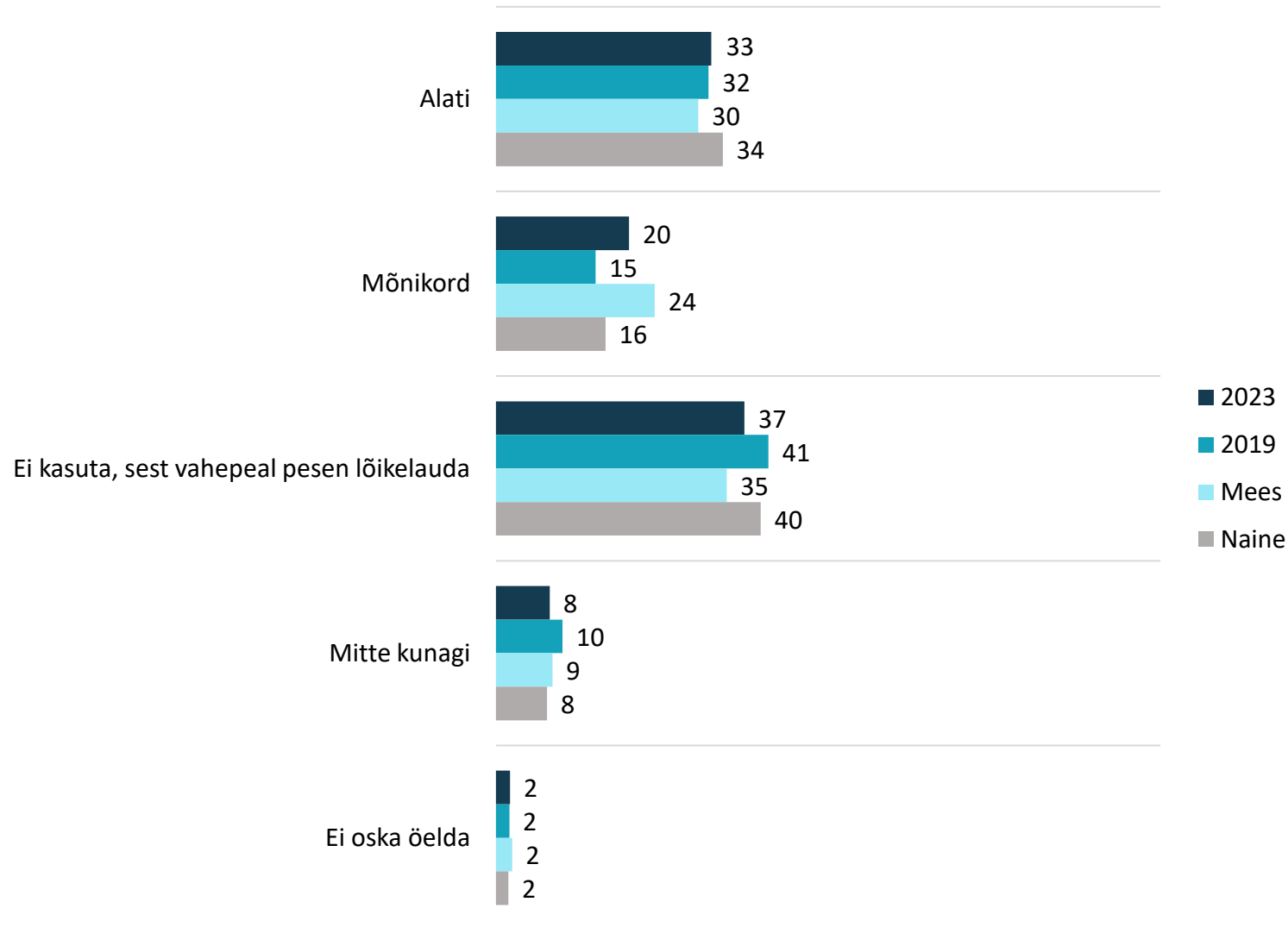


Vanuse, soo, rahvuse lõikes



D7. Kas Te pesete käsi enne toidu valmistamist?
Kõik vastajad, n=916

Eraldi lõikelaudade kasutamine toore liha ja kala jaoks (%)

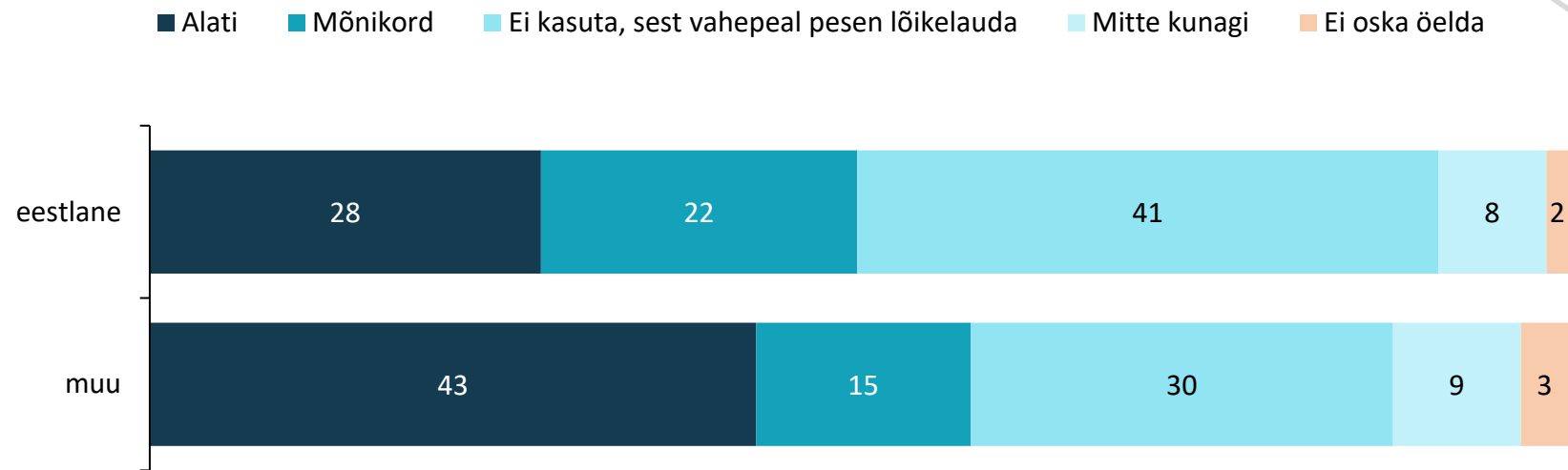


Eraldi lõikelaudu kasutab toore liha ja kala jaoks alati kolmandik küsitletuist. See on sama tase mis 2019. aastal. Eraldi lõikelaudu ei kasuta, kuid vahepeal peseb seda 37% küsitletuist. Ka see on ligilähedaselt sama mis 2019. aastal.

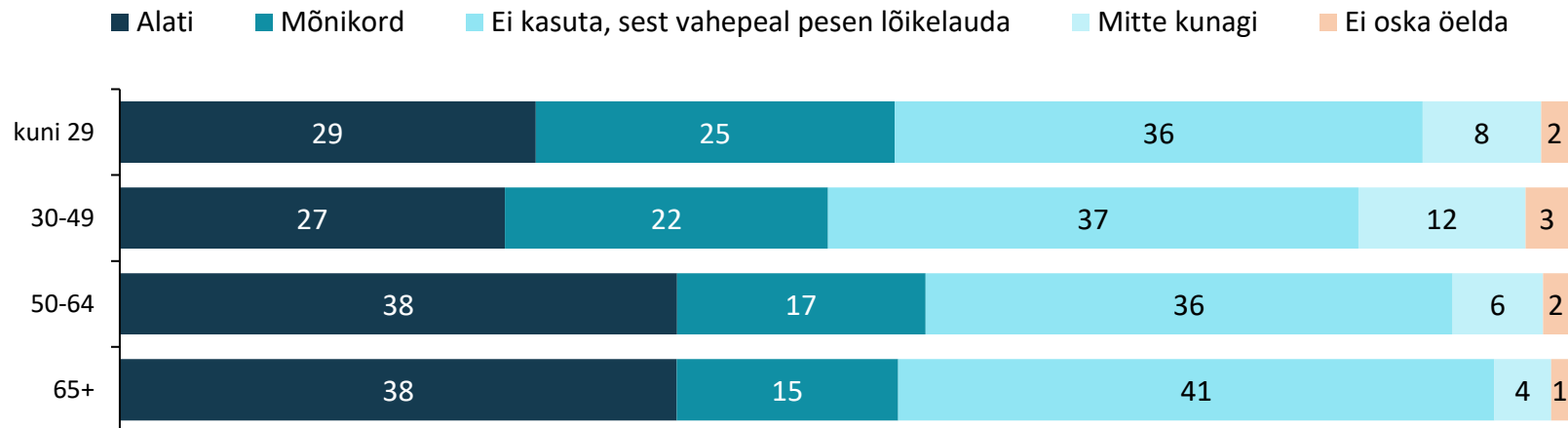
Mõnikord kasutab eraldi lõikelaudu 20% ja mitte kunagi 8% küsitletutest.

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

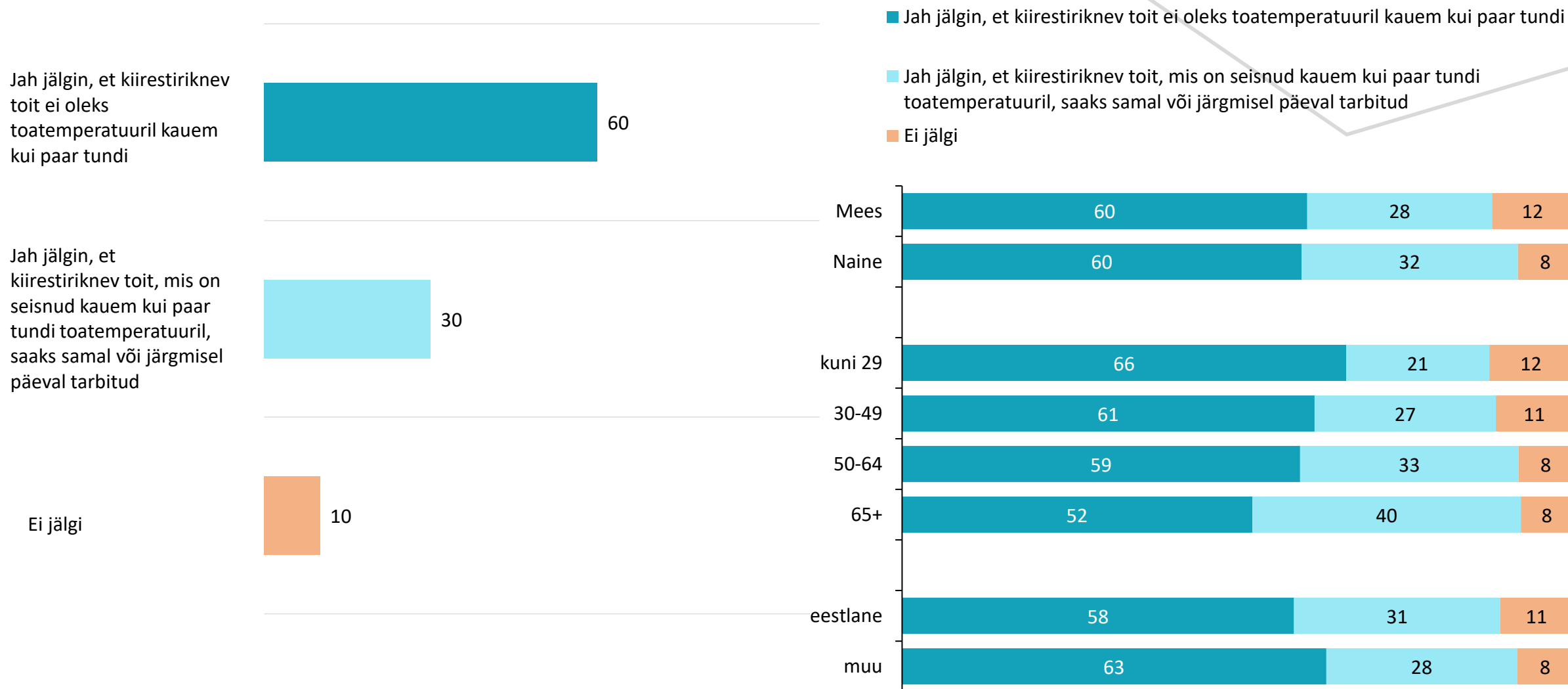
RAHVUS (%)



VANUS (%)



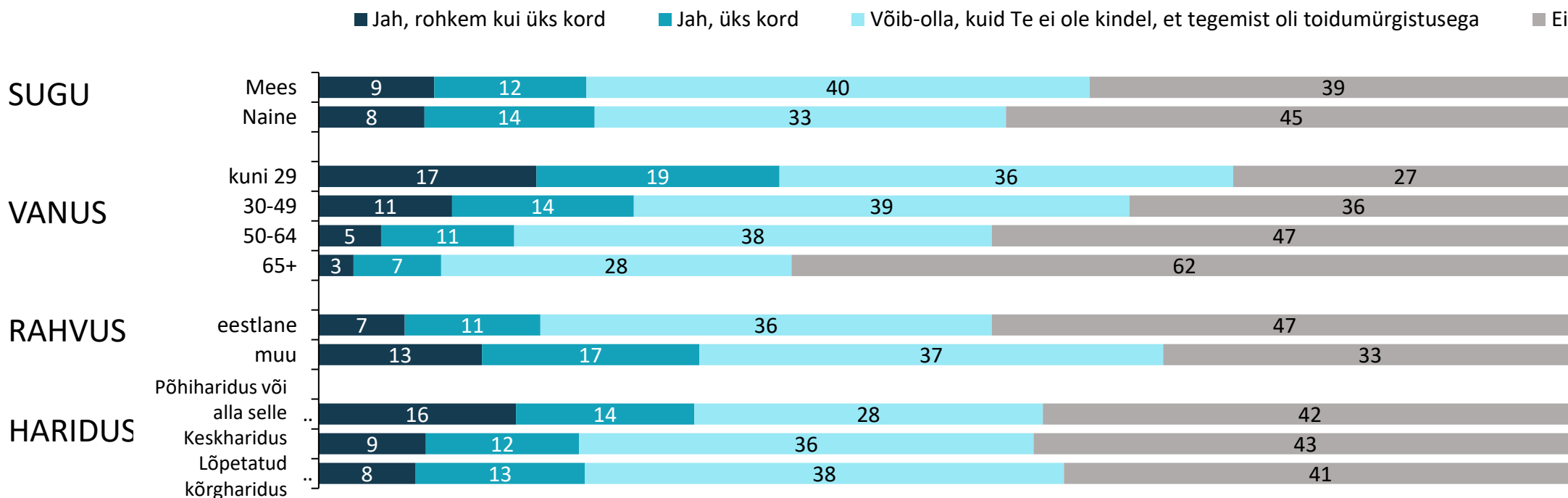
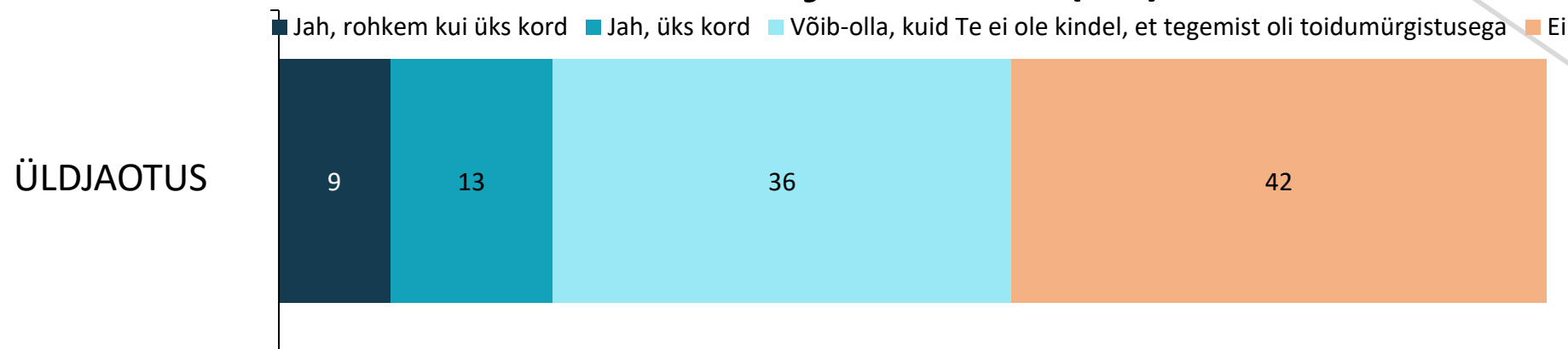
Kiirestirikneva toidu hoidmine toatemperatuuril (%)



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

Kõik vastajad, n=916

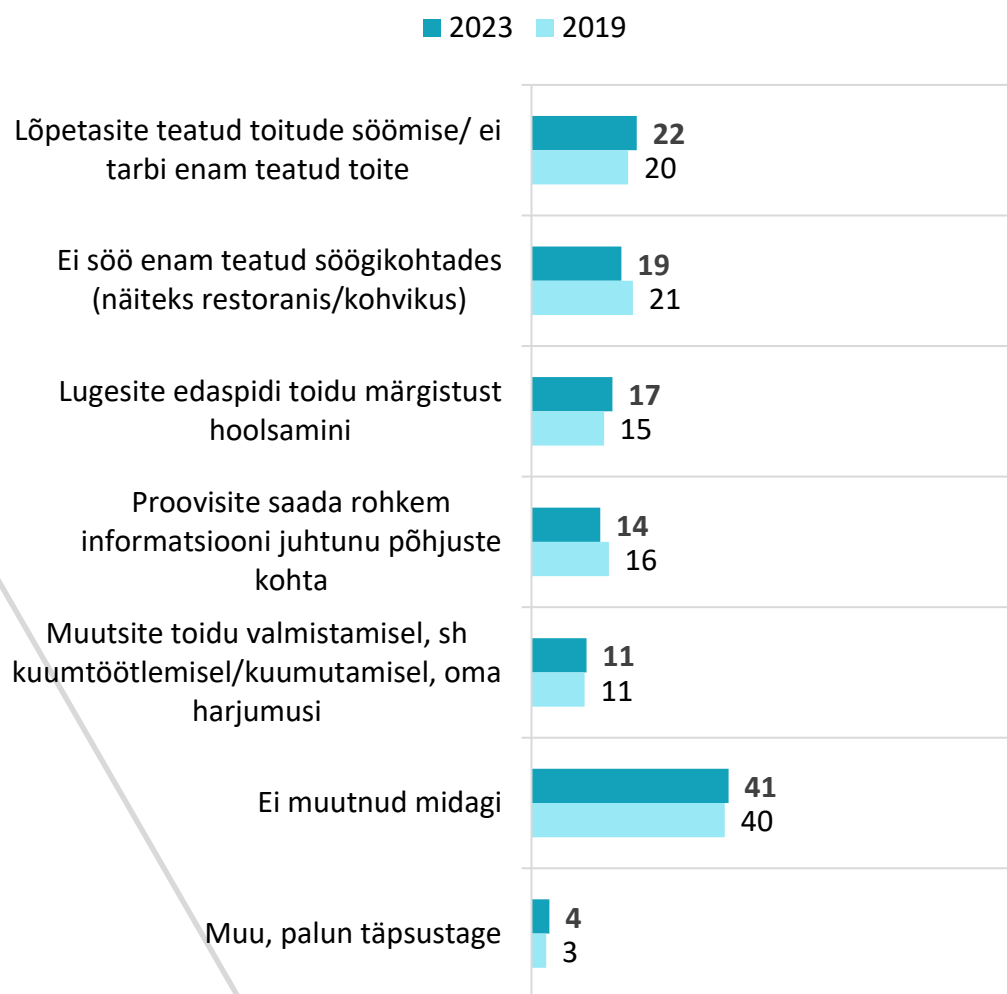
Toidumürgistuse sümptomite ilmnemine viimase 5 aasta jooksul (%)



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

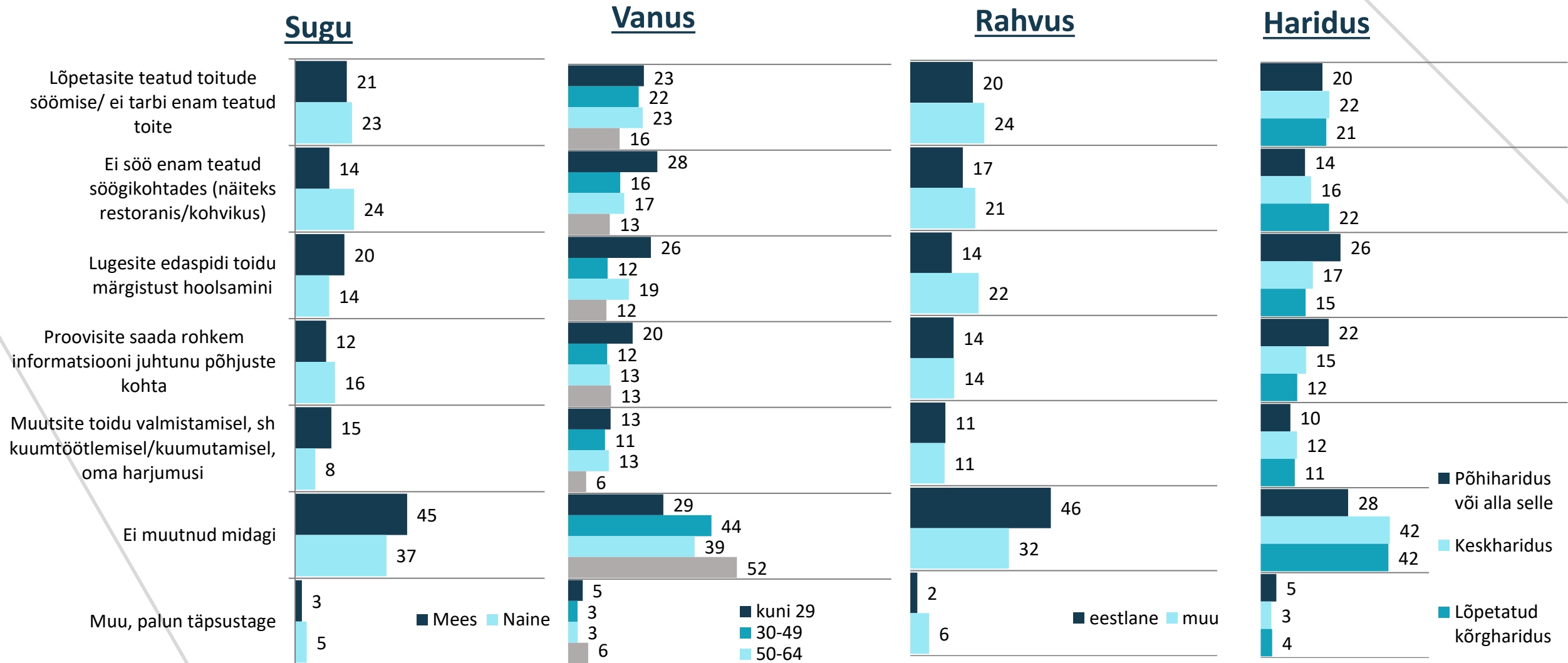
Kõik vastajad, n=916

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



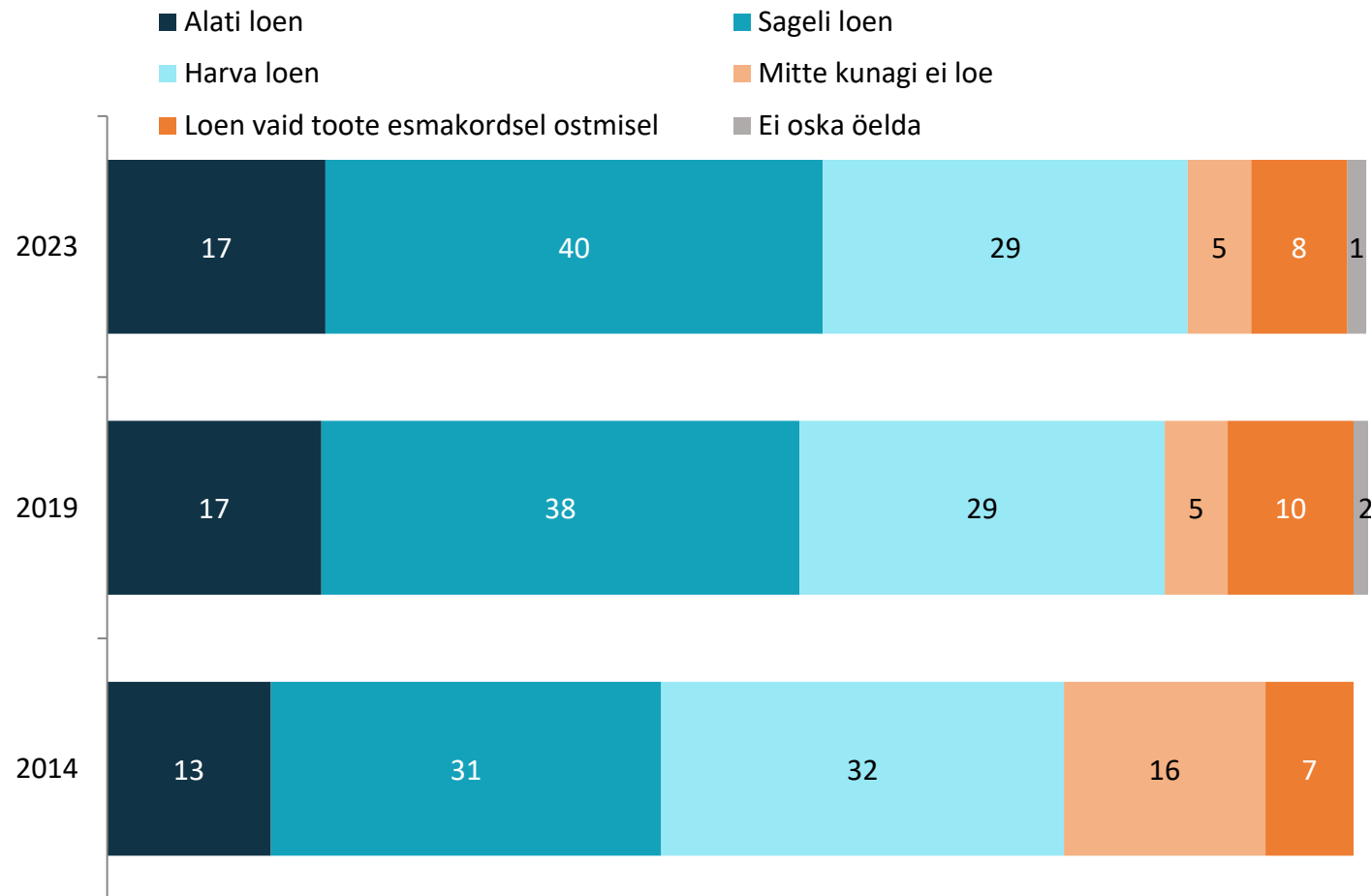
D11. Mida Te muutsite oma käitumises peale viimast toidumürgistust? Võib olla mitu vastust
 Vastajad, kellel on või arvatavasti on olnud toidumürgistus viimase 5 aasta jooksul, n=524

Toidu kohta tarbijale esitatav teave

Kokkuvõte. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

- **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 samad mis 2019. aasta uuringus. Võrreldes 2014. aasta uuringuga, on siiski mõnevõrra suurenenud nii alati kui sageli lugejate osa ning vähenenud mitte kunagi lugejate osa (siis 16%). Võrreldes 2019. aasta uuringuga muutusi ei ole. Üldiselt kasvab märgistuste lugejate osa mõnevõrra koos vanuse suurenemise ja haridustaseme tõusuga ning muud rahvused väidavad lugevat enam kui eestlased.
- **Kõige sagedamini loetakse pakendil olevat märgistust toote esmakordsel ostmisel**, mitme sarnase toote vahel valiku tegemisel ning lähedastele (lapsed ja eakad) toidu ostmisel. Soo lõikes ei ole erinevatel juhtudel märgistuse lugemise osas olulisi erinevusi, kuid naised loevad veidi enam kui mehed pea kõigil juhtudel. Vanuse lõikes on näha, et vanemad rühmad loevad enamikel juhtudel keskmisest veidi sagedamini. Rahvuse lõikes on sama trend – mitte-eestlased loevad veidi sagedamini kõigil juhtudel. Haridustaseme lõikes on erinevused kõikjal väikesed.
- **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 vajaliku teabe alati leidmist ning madalam haridusrühm veidi vähem.
- **Toidu- või joogipakenditelt otsitakse teavet eelkõige säilimisaja, koostisosade ja toote päritolu kohta.** Võrreldes 2019. ja 2014. aasta uuringutega on mõnevõrra suurenenud huvi toitumisalase teabe vastu üldiselt ning toidu koostisosade vastu.
- **Peamisteks probleemideks teabe lugemisel on liiga väike kiri ja raskesti leitavus kehva paigutuse tõttu.**
- **Toitainetega rikastatud toitade koostise ja toitumisalase teabe lugejaid on „sageli“ 34%, „harva“ 28%, „alati“ 15% ning ülejäänud kas ei otsi teavet või ei tarbi selliseid tooteid.**
- **Toitumisalase teabe lihtsam ja arusaadavam esitusviis pakendi esiküljel mõjutaks tarbimist olulisel määral 29%**, vähesel määral 45% ja üldse ei mõjutaks 16% vastajate hinnangul. 10% ei oska öelda.
- **53% küsitletutest ostaks toiteväärtuselt parema, skooriga A, kuigi kallima toote, eelistades seda odavamale skooriga C tootele.** Skooriga A toodet ostaks keskmisest enam naised, eestlased, nooremad ja kõrgharidusega tarbijad, kuid üldiselt ei ole vahed suured.
- **„Kõlblik kuni“ mõiste tähenduse osas lähevad vastanute arvamused lahku** - 52% arvab, et pärast seda kuupäeva ei tohi toodet süüa ega müüa ning 47% arvab, et toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani ja seda võib süüa ka hiljem. Õige arusaamaga vastanuid on võrreldes 2019. aasta uuringuga vähem (siis olid vastavad näitajad 62% ja 34%). Keskmisest rangema hoiakuga (esimene variant) on naised, noored ja kõrgema hariduse omajad.
- **„Parim enne“ mõistest arusaamine ei ole võrreldes 2014. ja 2019. aastaga muutunud.** Levinud on õige arusaam - 75% küsitletutest arvab, et toodet võib süüa ka pärast seda kuupäeva.
- **Kui toidu säilimisaeg on möödas, hinnatakse toidu tarbimise sobilikkust nii "parim enne" kui ka "kõlblik kuni" puhul enamasti meelte abil.** Lisaks kuupäevale otsitakse pakendilt sõnu "parim enne" või "kõlblik kuni". "Parim enne" puhul vaatab, nuusutab ja maitseb toitu 63% vastanutest. "Kõlblik kuni" puhul vaatab, nuusutab ja maitseb toitu 40% vastanutest ning üksnes vaatab ja nuusutab 33% vastanutest.

Pakendi märgistuse lugemine toidu- ja joogikaupadel (%)

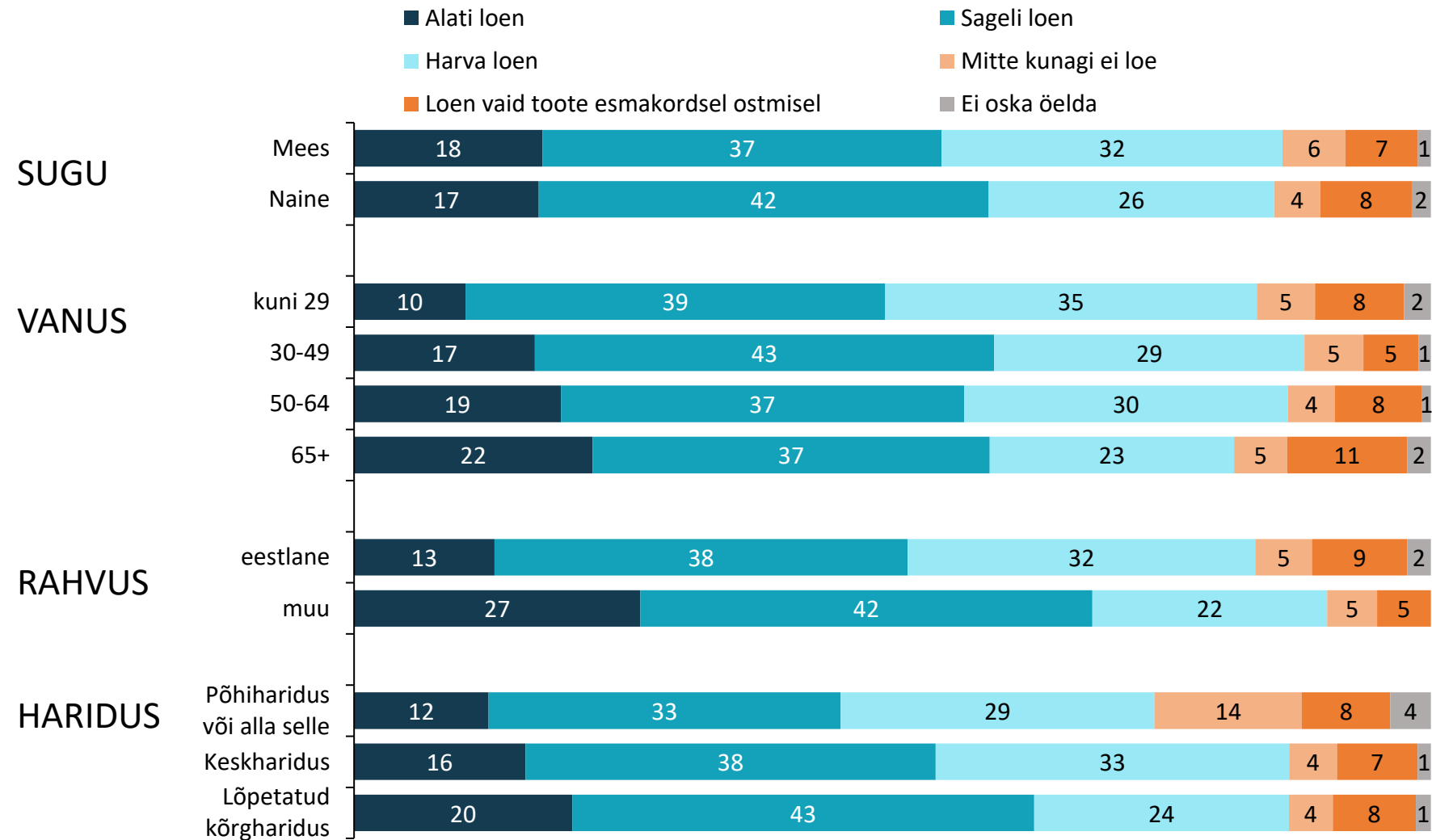


17% küsitletutest väidab, et loeb alati toidu- ja joogikaupade ostul pakendil esitatud märgistust ning 40% väidab, et loeb sageli. 8% loeb vaid toote esmakordsel ostmisel ning 5% ei loe kunagi. Need tulemused on praktiliselt samad mis 2019. aasta uuringus. Võrreldes 2014. aasta uuringuga, on siiski mõnevõrra 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 suurenemise ja haridustaseme tõusuga ning muud rahvused väidavad lugevat enam kui eestlased. *Vt järgmine slaid*

E1. Kui sageli Te loete toidu- ja joogikaupu ostes pakendil esitatud märgistust?

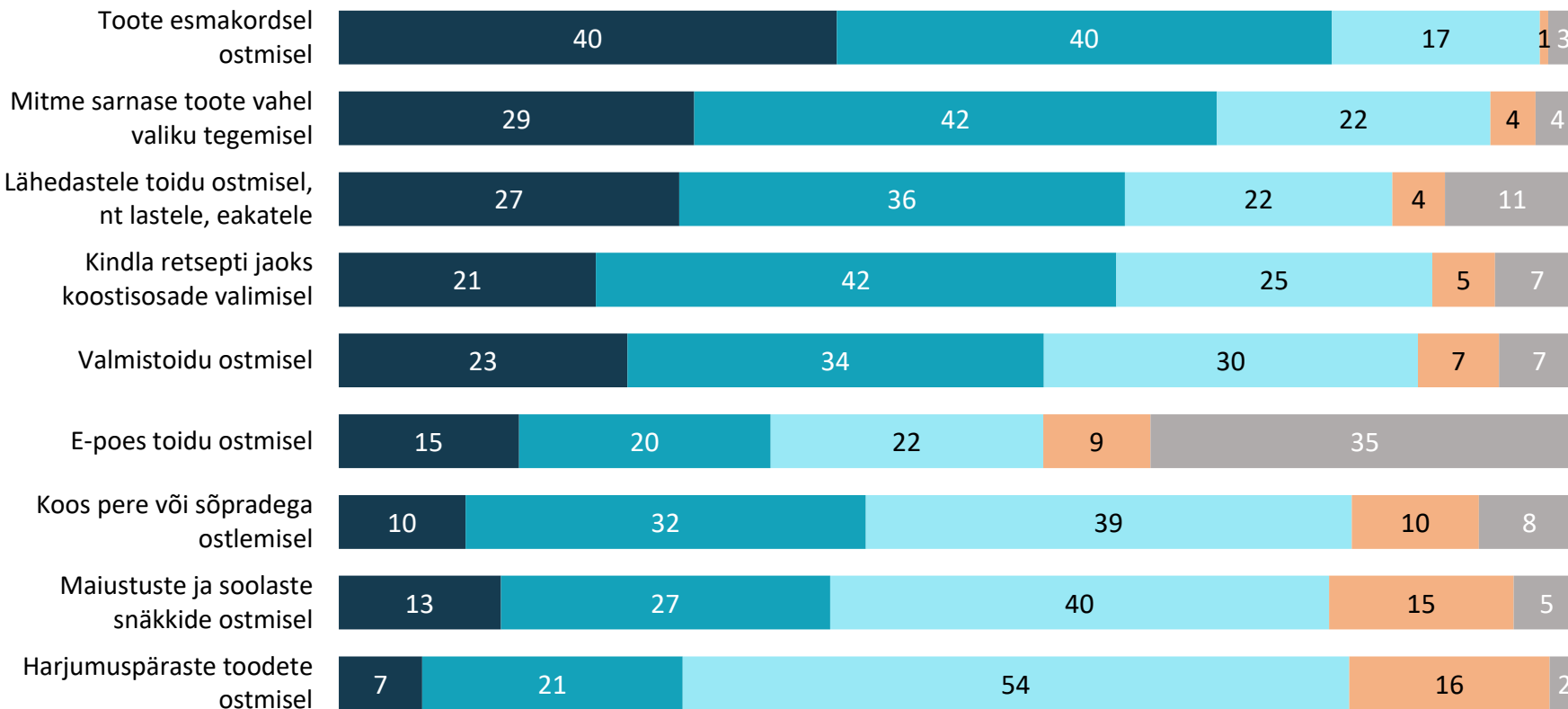
Kõik vastajad, n=916



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

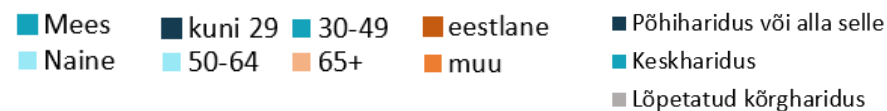
Skaalal 1-4, kus 1 – Mitte kunagi ja 4 - Alati



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

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

	Sugu	Vanus	Rahvus	Haridus
Toote esmakordsel ostmisel	3,1 3,3	3,0 3,2 3,3 3,4	3,2 3,3	3,1 3,2 3,3
Mitme sarnase toote vahel valiku tegemisel	2,9 3,1	3,1 3,0 3,0	2,9 3,1	2,9 2,9 3,1
Lähedastele toidu ostmisel, nt lastele, eakatele	2,9 3,0	2,7 2,9 3,1 3,3	2,9 3,1	2,9 3,0 2,9
Kindla retsepti jaoks koostisosade valimisel	2,8 2,9	2,7 2,8 2,9 2,9	2,8 2,9	2,9 2,8 2,8
Valmistoidu ostmisel	2,7 2,9	2,6 2,7 2,9 3,0	2,7 3,0	2,9 2,7 2,8
E-poes toidu ostmisel	2,6 2,7	2,5 2,6 2,6 2,8	2,5 2,8	2,7 2,6 2,6
Koos pere või sõpradega ostlemisel	2,4 2,5	2,3 2,5 2,5 2,6	2,4 2,6	2,6 2,4 2,5
Maiustuste ja soolaste snäkkide ostmisel	2,3 2,5	2,4 2,5 2,4 2,3	2,3 2,6	2,5 2,3 2,5
Harjumuspäraste toodete ostmisel	2,2 2,2	2,0 2,2 2,3 2,2	2,1 2,4	2,2 2,2 2,1



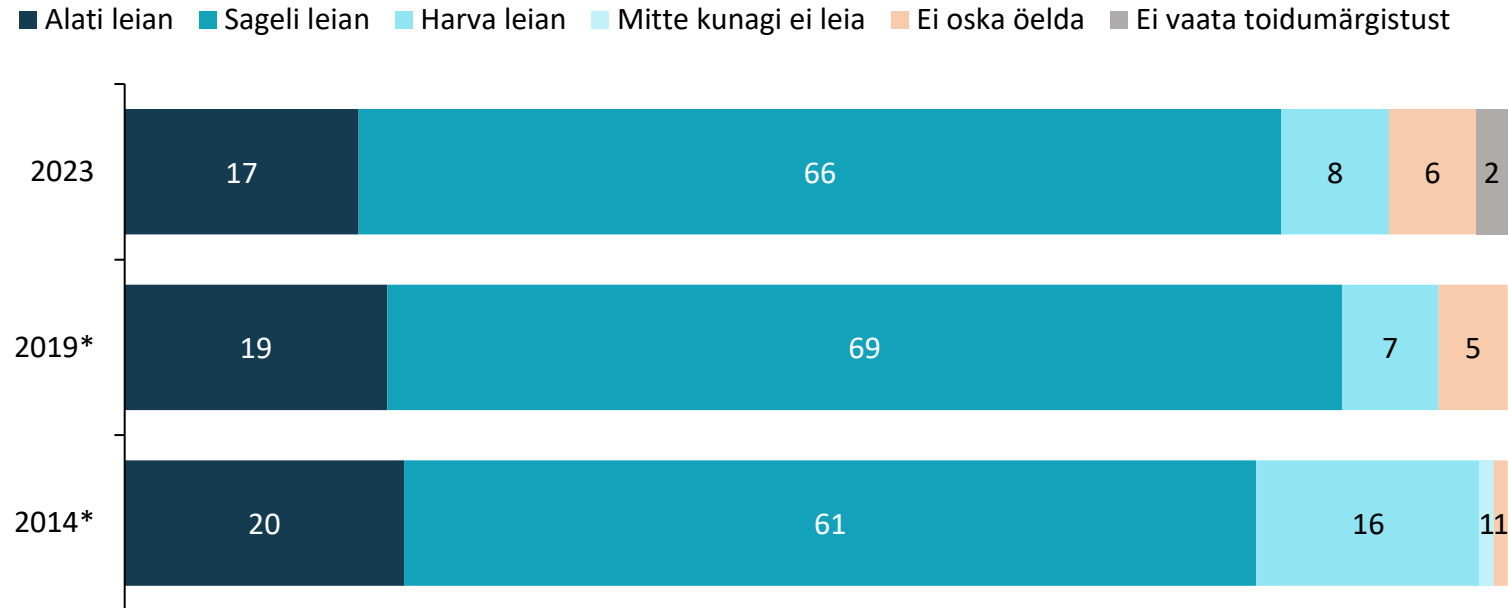
Skaalal 1-4, kus 1 – Mitte kunagi, 2 – Harva, 3 - Sageli ja 4 - Alati

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 nad seda

teevad, n=870

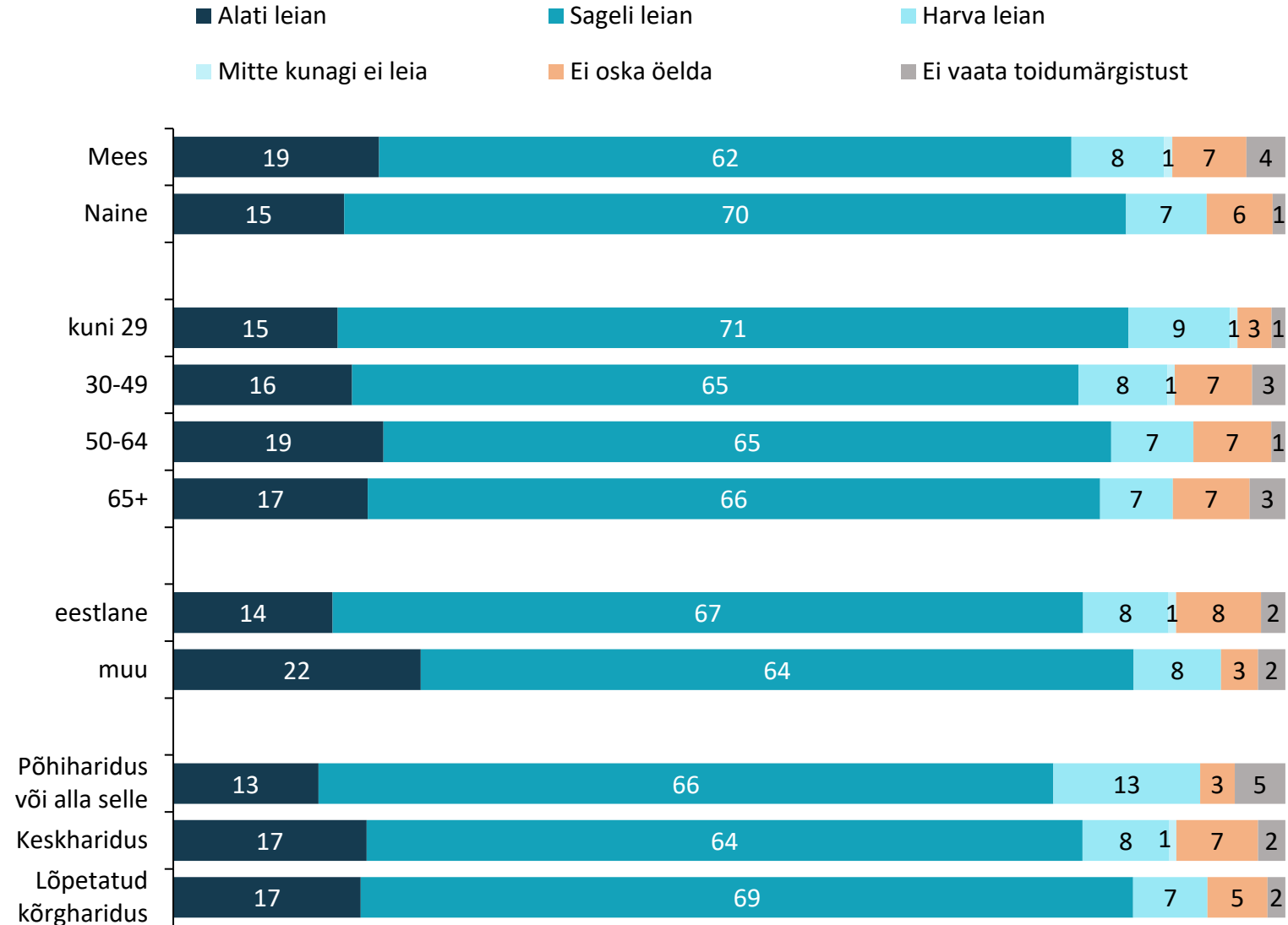
Vajaliku teabe leidmine toidupakendilt (%)



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

E3. Kuivõrd Te leiate endale vajalikku teavet toidu pakendilt?

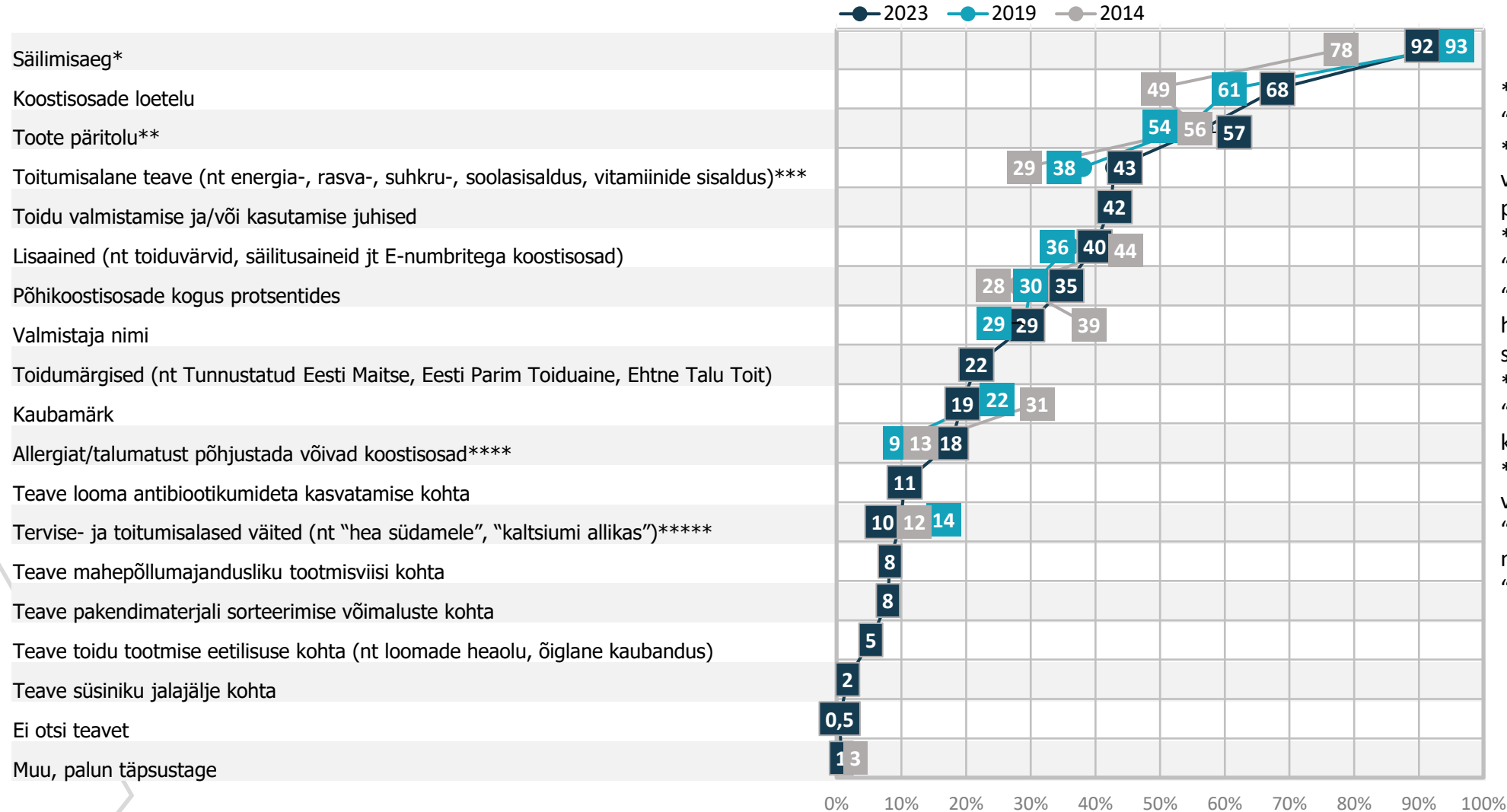
Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu-ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870



E3. Kuivõrd Te leiate 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 (%)



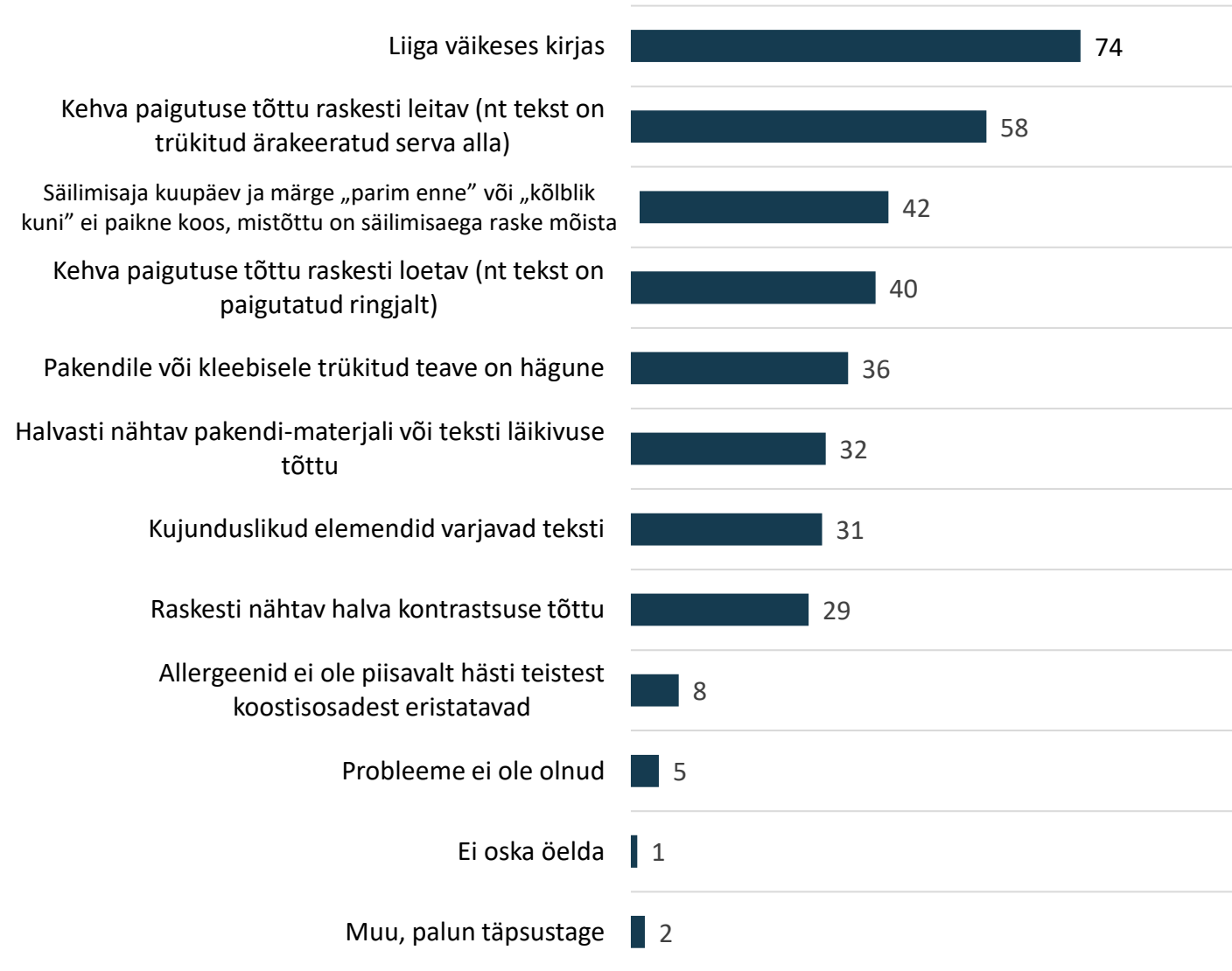
*2014 oli vastusevariandiks "Minimaalne säilimisaeg"
 ** 2014 ja 2019 oli vastusevariandiks "Toote päritolumaa"
 *** 2014 oli vastusevariandiks "Toitumisalane teave" ja 2019 "Toitumisalane teave (kalorite hulk, rasva-, suhkru-, soolasisaldus, vitamiinid, jms) "
 **** 2014 oli vastusevariandiks "Allergiat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

Rea %		Säilimisaeg	Toote päritolu	Valmistaja nimi	Kaubamärk	Toidumärgised (nt Tunnustatud Eesti Maitse, Eesti Parim Toiduaine, Ehtne Talu Toit)	Koostisosade loetelu	Põhikoostisosade kogus protsentides	Allergia/talumatust põhjustada võivad koostisosad	Lisaained (nt toiduvärvid, säilitusaineid jt E-numbritega koostisosad)	Toitumisala-ne teave (nt energia-, rasva-, suhkru-, soolasisaldus, vitamiinide sisaldus)	Tervise- ja toitumisalased väited (nt "hea südamele", "kaltsiumi allikas")	Toidu valmistamise ja/või kasutamise juhised	Teave toidu tootmise eetilise kohta (nt loomade heaolu, õiglase kaubandus)	Teave süsiniku jalajälje kohta	Teave mahepõllumajandusliku tootmisviisi kohta	Teave loomaantibiootikumideta kasvatamise kohta	Teave pakendi materjali sorteerimise võimaluste kohta	Ei otsi teavet	Muu, palun täpsustage
Vanus	kuni 29	89	41	25	29	28	70	39	26	39	59	14	45	13	5	10	11	13	0	1
	30-49	88	55	24	19	14	68	34	19	39	44	9	33	4	1	8	12	7	0	0
	50-64	94	60	29	18	18	67	37	15	42	39	8	46	3	2	7	9	7	0	0
	65+	97	70	45	14	35	67	32	12	41	32	10	51	3	1	9	10	7	1	2
Sugu	Mees	89	58	30	20	19	62	36	15	34	36	11	39	2	2	7	6	5	1	1
	Naine	94	56	29	19	24	74	35	20	46	50	9	45	8	2	10	14	10	0	1
Rahvus	eestlane	91	61	31	21	25	67	36	18	39	44	10	42	6	2	10	10	9	1	1
	muu	94	48	27	16	15	71	34	17	42	41	9	43	3	1	4	11	5	0	0
Haridus	Põhiharidus või alla selle	85	37	23	20	19	47	33	22	25	28	3	33	11	4	4	12	11	2	2
	Keskharidus	92	54	30	18	21	67	30	19	38	42	11	45	6	1	8	10	6	1	1
	Lõpetatud kõrgharidus	93	64	30	22	22	74	43	15	45	48	10	40	4	2	10	11	9	0	0

- Sinine kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral kõrgem (95%-lisel usaldusnivool).
- Oranž kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral madalam (95%-lisel usaldusnivool).

E4. Millist teavet Te tavaliselt toidu- või joogipakendilt otsite? Märkige need, mida loete Vastajad, kes loevad kas või mõnikord toidu- ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

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 ingliskeelne (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

Probleemid teabe lugemisega (%)

Rea %		Liiga väikeses kirjas	Kehva paigutuse tõttu raskesti leitav (nt tekst on trükitud ärakeeratud serva alla)	Säilimisaja kuupäev ja märke „parim enne“ või „kõlblik kuni“ ei paikne koos, mistõttu on säilimisajaga raske mõista	Kehva paigutuse tõttu raskesti loetav (nt tekst on paigutatud ringjalt)	Pakendile või kleebisele trükitud teave on hägune	Halvasti nähtav pakendi- materjali või läikivuse tõttu	Kujunduslikud elemendid varjavad teksti	Raskesti nähtav halva kontrastsuse tõttu	Allergeenid ei ole piisavalt hästi teistest koostisosadest eristatavad	Probleeme ei ole olnud	Ei oska öelda	Muu, palun täpsustage
Vanus	kuni 29	49	68	51	47	31	25	33	20	8	6	0	3
	30-49	65	60	38	42	32	27	30	26	10	6	2	3
	50-64	88	57	42	38	42	42	34	36	5	2	1	2
	65+	93	47	43	34	38	34	28	34	7	4	1	1
Sugu	Mees	72	52	39	35	34	31	27	29	6	5	2	2
	Naine	75	64	45	45	37	33	35	30	9	4	0	3
Rahvus	eestlane	74	60	43	41	37	34	31	30	8	3	1	2
	muu	74	54	41	39	32	28	32	28	7	7	1	2
Haridus	Põhiharidus või alla	66	65	45	35	23	20	24	17	8	7	2	0
	Keskharidus	75	55	43	40	37	32	28	28	8	4	1	3
	Lõpetatud kõrgharidus	74	61	41	41	36	34	37	33	7	5	1	2

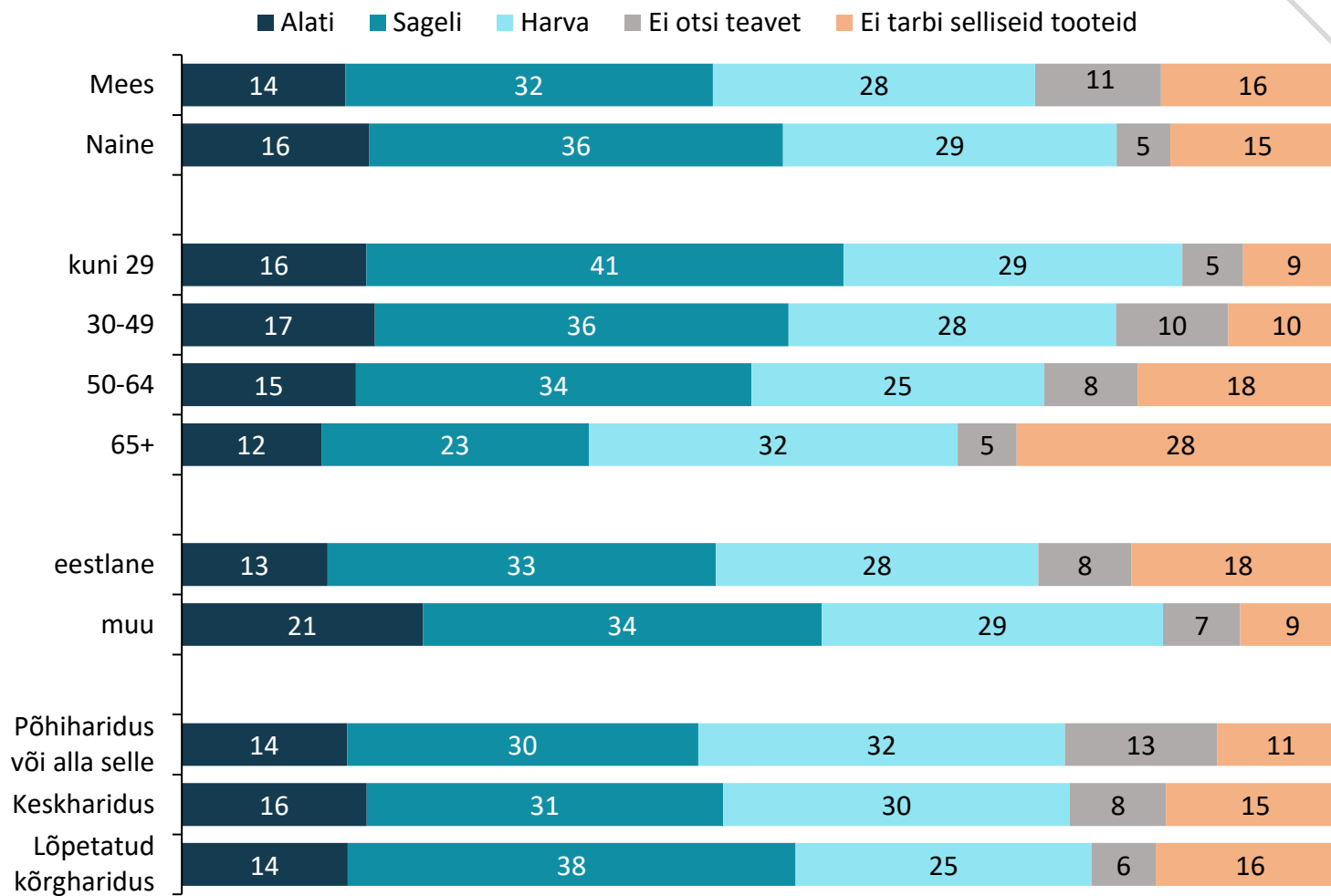
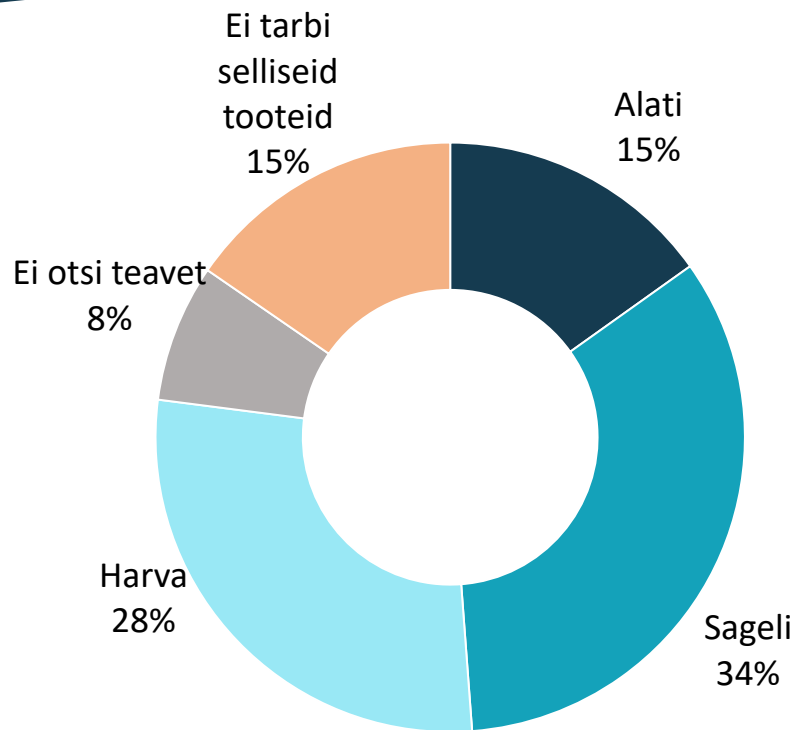
- Sinine kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral kõrgem (95%-lisel usaldusnivool).
- Oranž kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral madalam (95%-lisel usaldusnivool).

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

Vastajad, kes loevad kas või 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



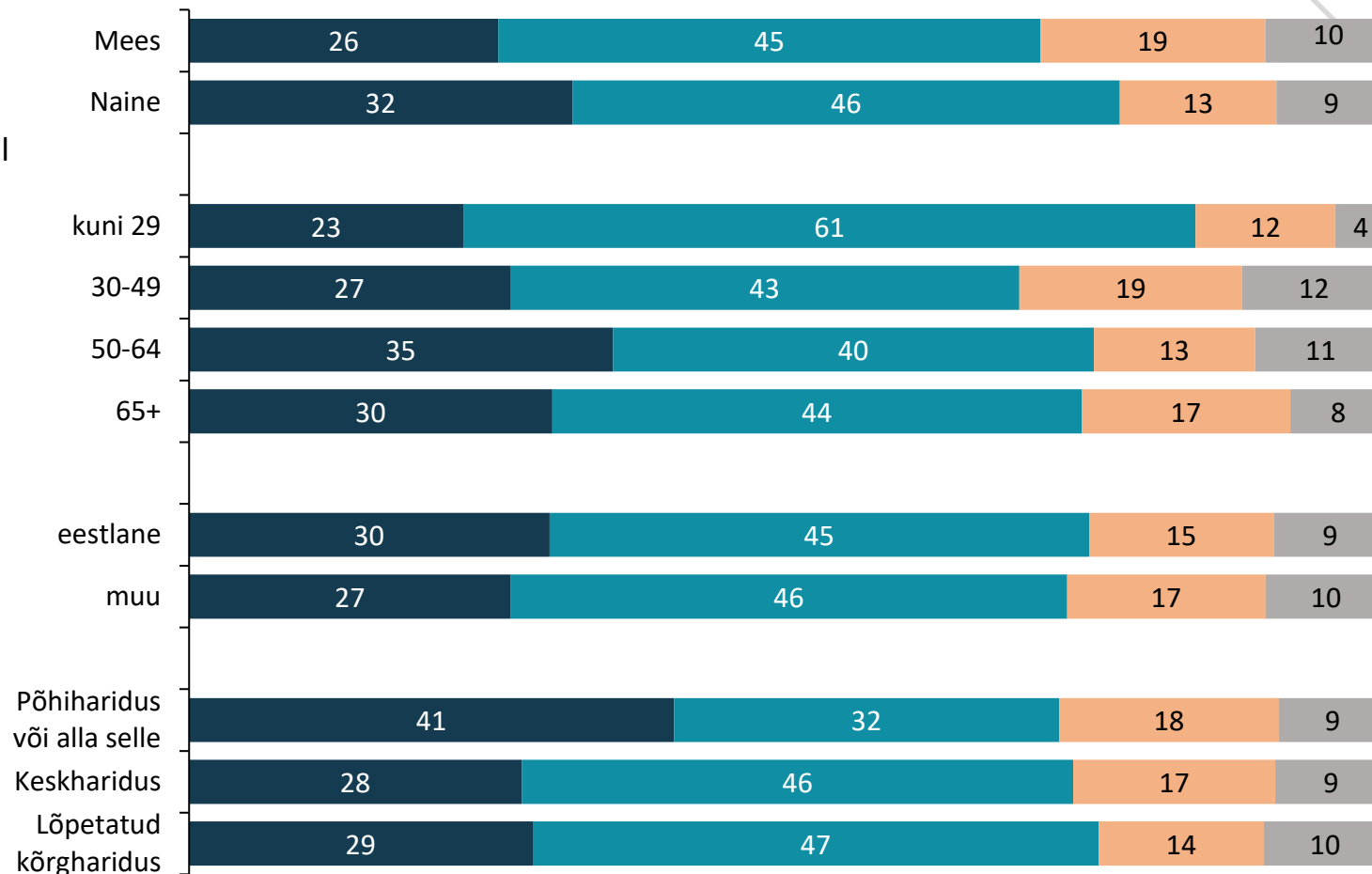
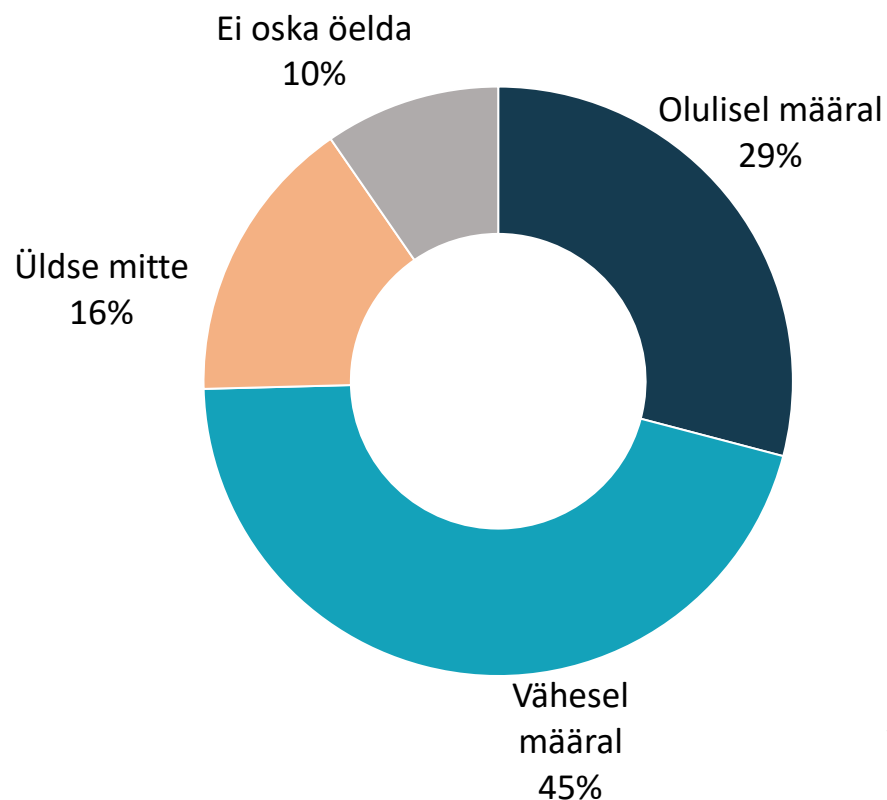
E6. Kui sageli loete toitainetega rikastatud toitude (nt vitamiinijook, kiudainetega jogurt, proteiinisnäck) koostist või toitumisalast teavet?

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

■ Olulisel määral ■ Vähesel määral ■ Üldse mitte ■ Ei oska öelda

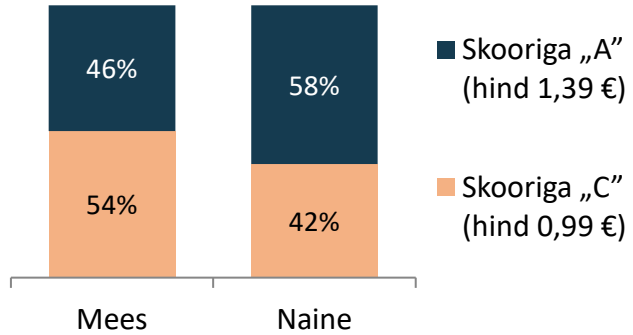


E7. Kuivõrd mõjutaks toitumisalase teabe (energiasisaldus, rasvad, valgud, suhkrud jne) lihtsam ja arusaadavam esitusviis pakendi esiküljel Teid muutma oma tarbimist või mõjutaks Teid toidu ostmisel?

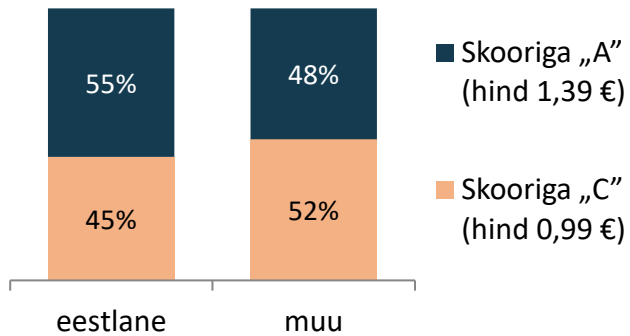
Vastajad, kes loevad kasvõi mõnikord toidu-ja joogipakendil esitatud märgistust või ei oska öelda, kui tihti nad seda teevad, n=870

Millise toote ostaksite?

Sugu



Rahvus



Skooriga „A”



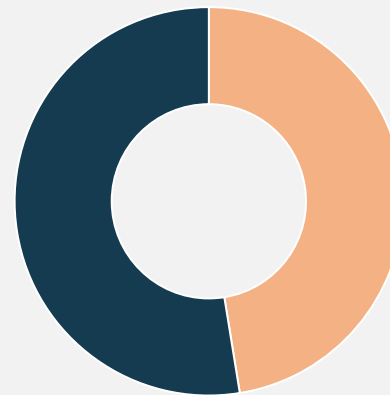
1,39 €

Skooriga „C”



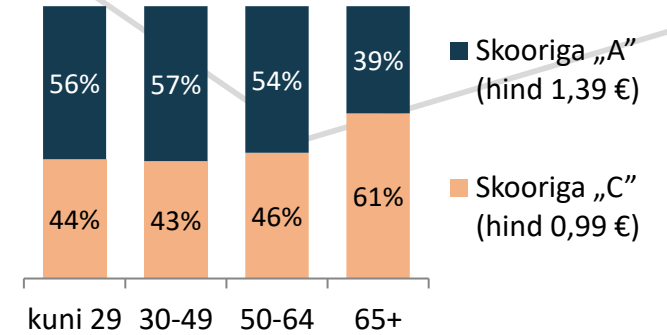
0,99 €

Skooriga „A” (hind 1,39 €)
53%

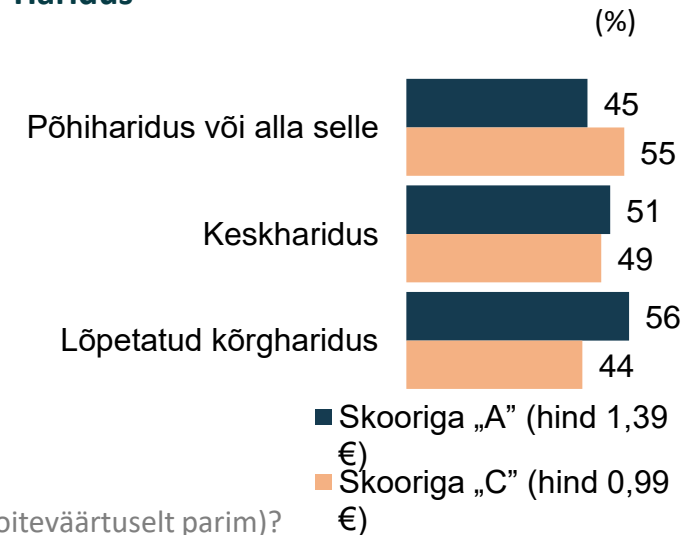


Skooriga „C” (hind 0,99 €)
47%

Vanus



Haridus



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

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

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

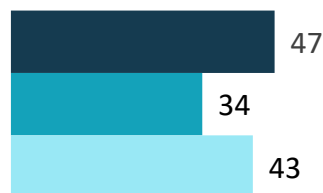
“Kõlblik kuni”

■ 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



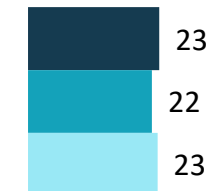
Ei oska öelda



“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



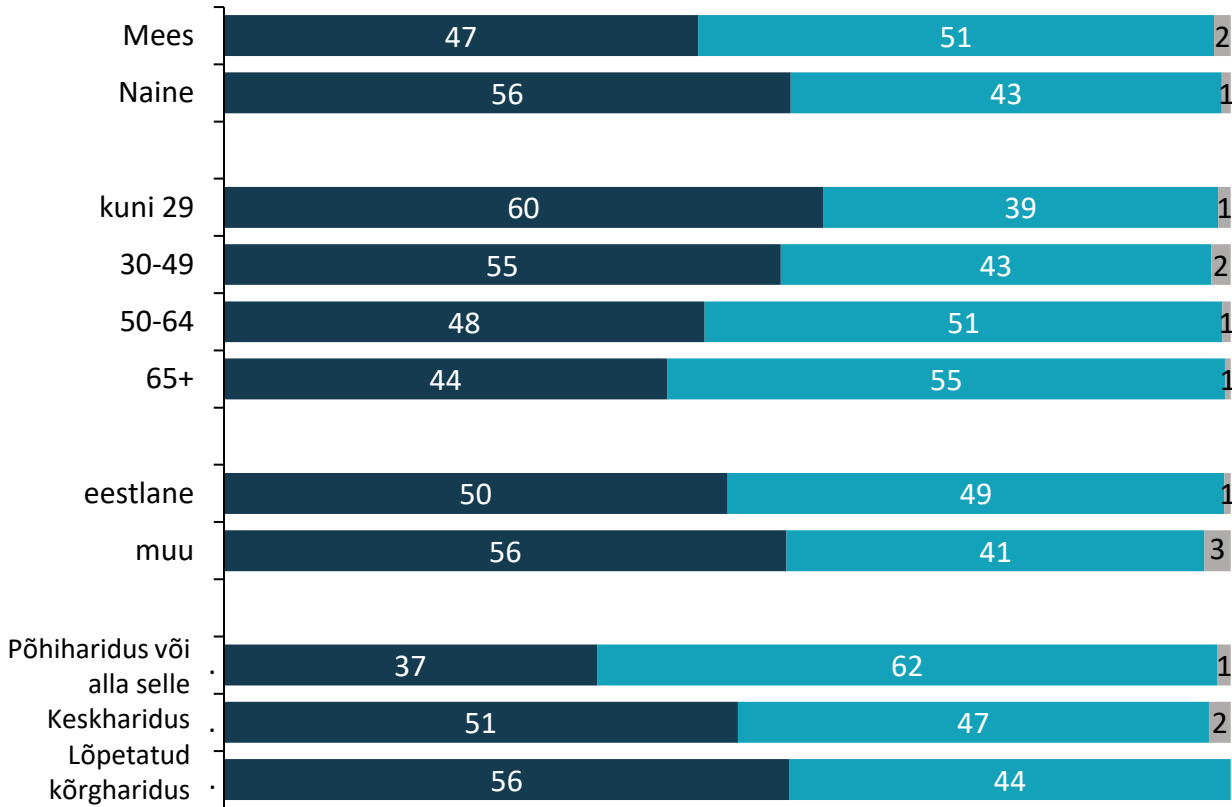
Ei oska öelda



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

“Kõlblik kuni”

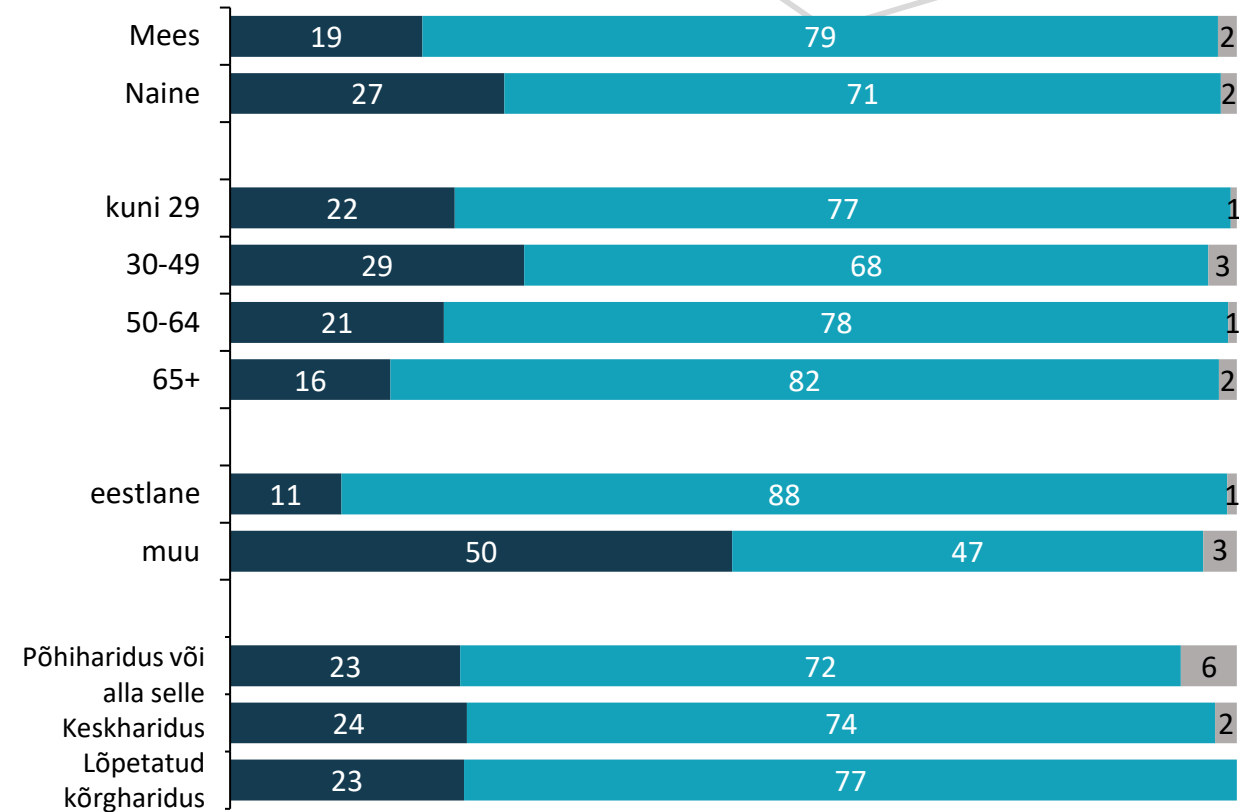
- Toode on kõlblik nimetatud kuupäevani ja hiljem seda poes müüa pole lubatud ning süüa ei tohi
- Toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani, kuid seda võib süüa ka hiljem
- Ei oska öelda



E9. Kas „kõlblik kuni” väljend koos kuupäevaga tähendab Teie arvates, et ?
Kõik vastajad, n=916

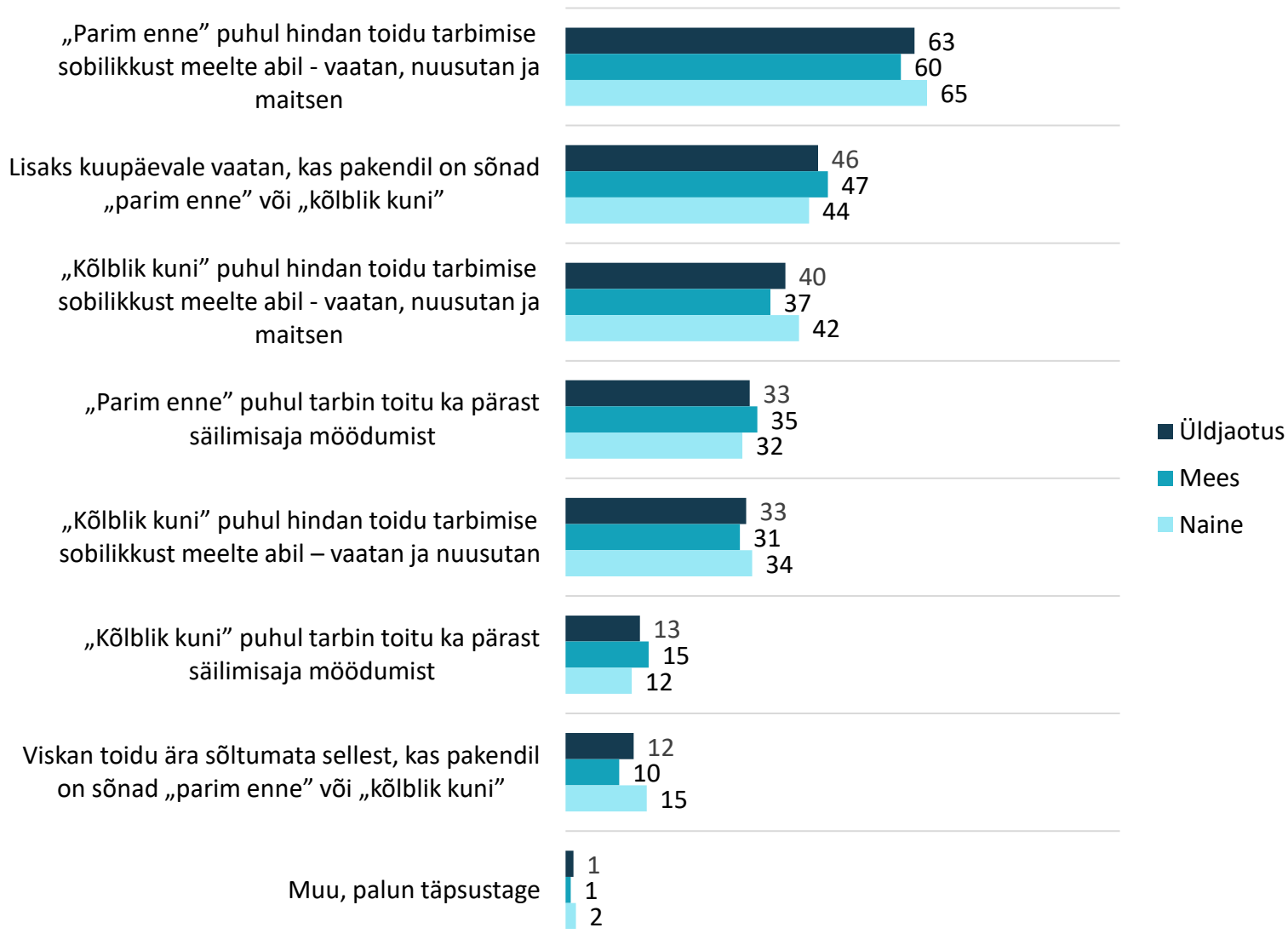
“Parim enne”

- 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

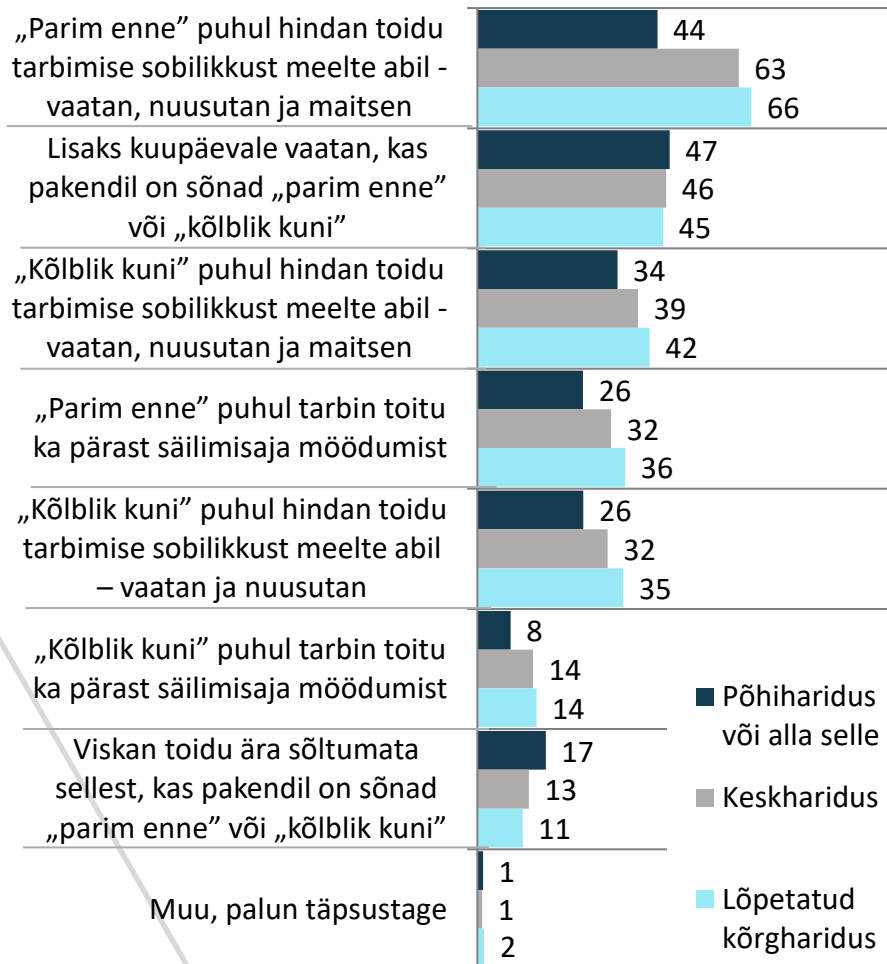


E10. Kas „parim enne” väljend koos kuupäevaga tähendab Teie arvates, et ?
Kõik vastajad, n=916

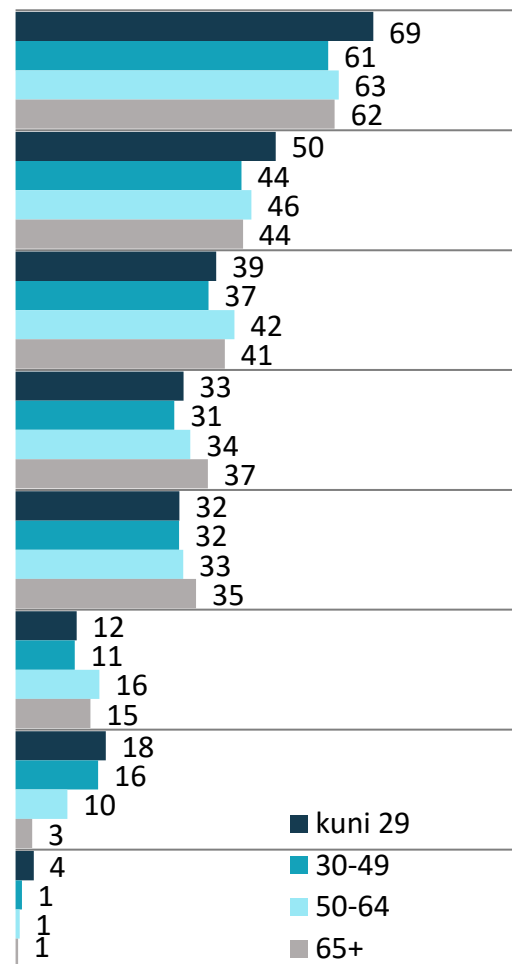
Kui toidu säilimisaeg on möödas... (%)



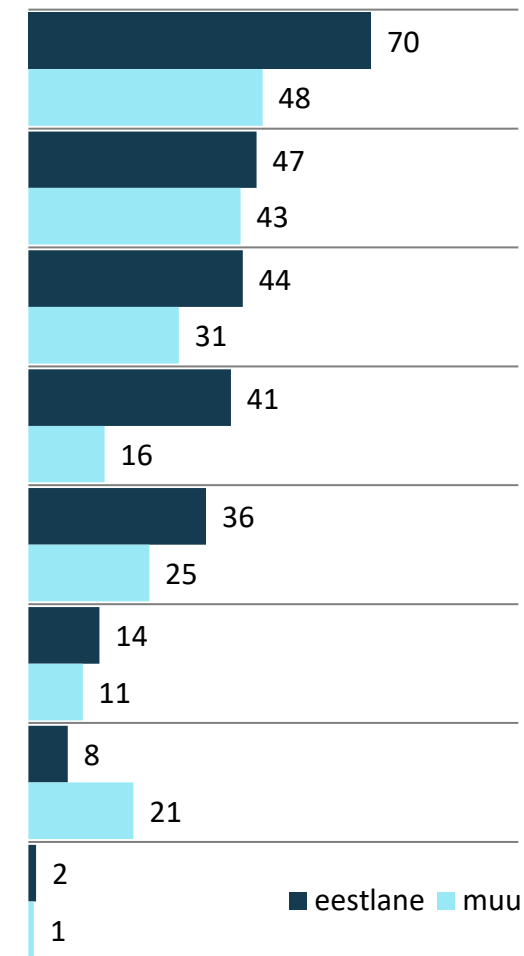
Haridus



Vanus



Rahvus

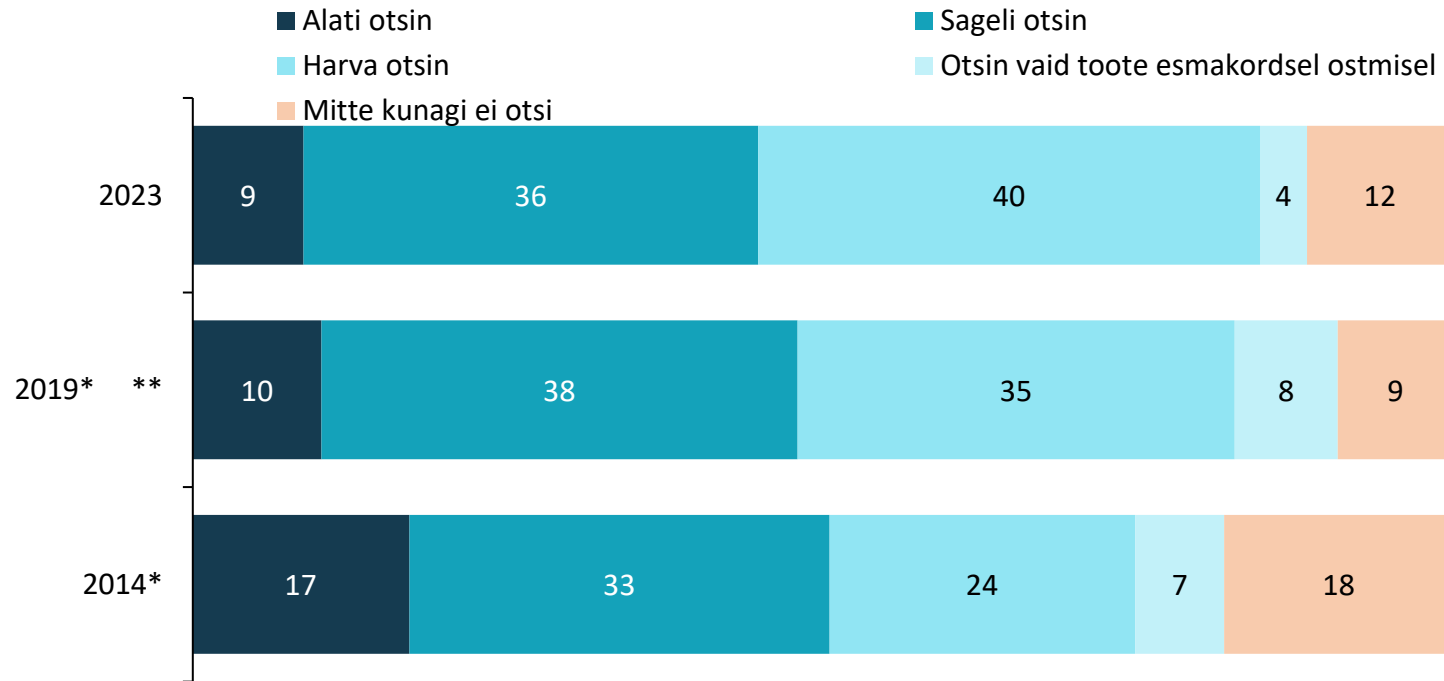


Teave toidu päritolumaa kohta

Kokkuvõte. Teave toidu päritolumaa kohta

- **Toidu päritolumaa teavet otsib alati 9% ja sageli 36%.** Need on ligilähedaselt samad näitajad mis 2019. aastal. 2014. aastal oli alati otsijaid enam (17%), kuid enam oli ka neid, kes seda infot mitte kunagi ei otsi (18%). Päritolumaa teabe otsimine on märksa harvem noorimas rühmas (5% alati, 18% sageli), kuid sageneb vastavalt haridustaseme tõusule.
- **Päritolumaa teabe otsimise levinumaks põhjuseks on lihtsalt uudishimu (65%),** kusjuures seda põhjust nimetatakse võrreldes eelmiste uuringutega järjest enam. Samas on põhjusena järjest langenud eestimaise toidu eelistamine. Viimane on suhteliselt tähtsam vanemates vanuserühmades ja kõrgema haridusega rühmades. Varasemast enam otsitakse päritolumaa teavet ka selleks, et vältida teatud riikide toitusid.
- **27% neist, kes otsivad teavet toidu päritolumaa kohta, vastavad, et sellest arusaamisega on sageli probleeme,** 1% vastab, et on alati. Kokku seega 28%. See on mõnevõrra enam kui 2019. aasta uuringus (siis kokku 24%).
- Toote päritolumaa juures on võrdselt oluline nii lõpptoote valmistamise riik kui riik, kus on valmistatud põhikoostisosad. Sama ilmnes ka 2019. aasta uuringus.
- Piima ja piimatoodete puhul soovitakse päritolumaana näha eelkõige töötlemiskohta, aga ka lüpsmise kohta.
- Lihatoodete puhul soovitakse päritolumaana näha eelkõige looma kasvatamiskohta, küüliku- ja ulukiliha puhul vastavalt looma kasvatamise või küttimise kohta.
- Põldudel kasvatatava toidu puhul soovitakse päritolumaana näha eelkõige saagikoristuse maad.

Toidu päritoluma teabe otsimine (%)



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

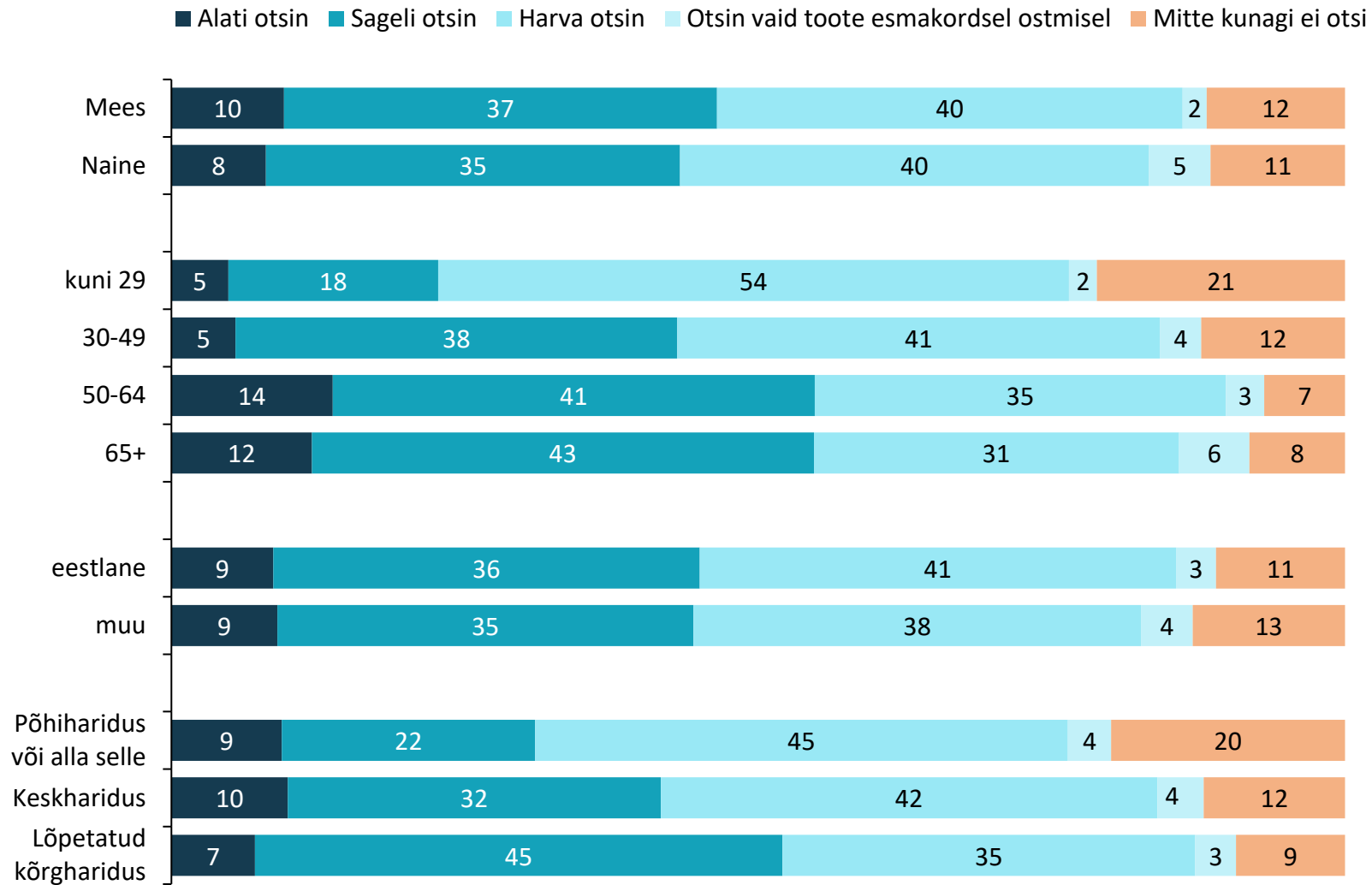
2014. aastal oli alati otsijaid enam (17%), kuid rohkem oli ka neid, kes seda infot mitte kunagi ei otsi (18%). Päritoluma teabe otsimine on märksa harvem noorimas rühmas (5% alati, 18% sageli), kuid sageneb vastavalt haridustaseme tõusule.

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

** 2019 küsiti küsimust nende käest, kes loevad märgistusi

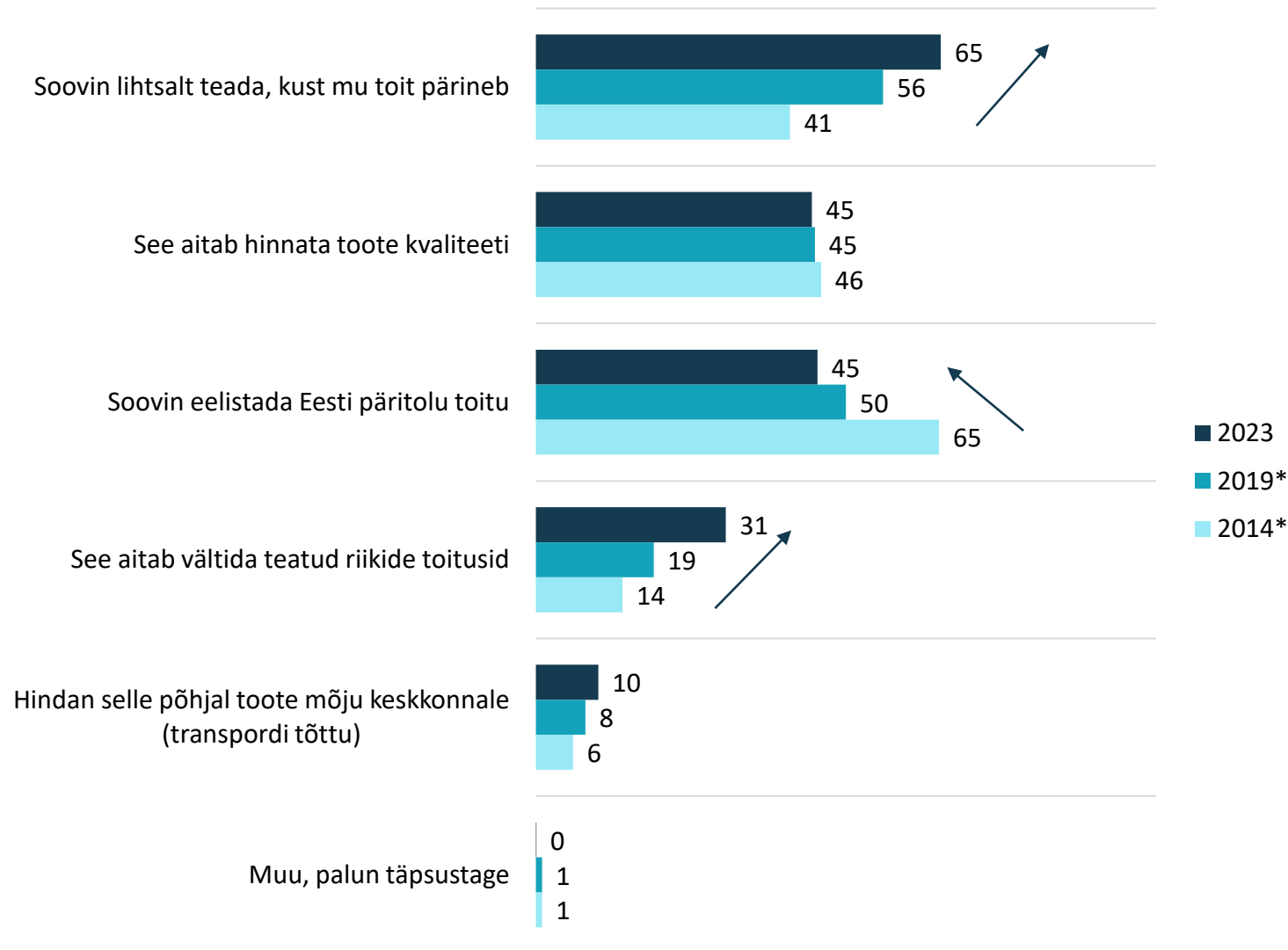
E12. Kas Te tavaliselt otsite teavet toidu päritoluma kohta?
Kõik vastajad, n=916

Kas Te tavaliselt otsite teavet toidu päritolumaa kohta?



E12. Kas Te tavaliselt otsite teavet toidu päritolumaa kohta?
Kõik vastajad, n=916

Põhjused päritolumaa otsimiseks (%)



Päritolumaa teabe otsimise levinumaks põhjuseks on lihtsalt uudishimu (65%), kusjuures seda põhjust nimetatakse võrreldes eelmiste uuringutega järjest enam. Samas on põhjusena järjest 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

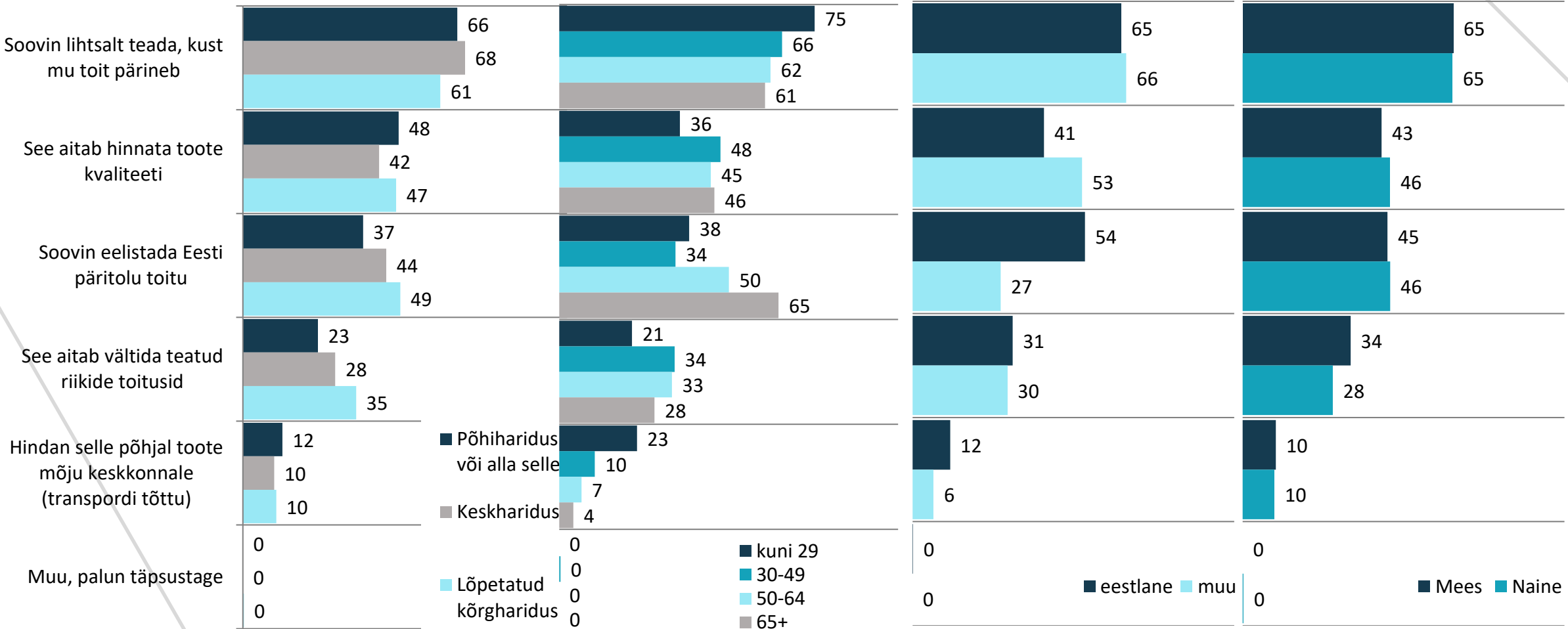
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Haridus

Vanus

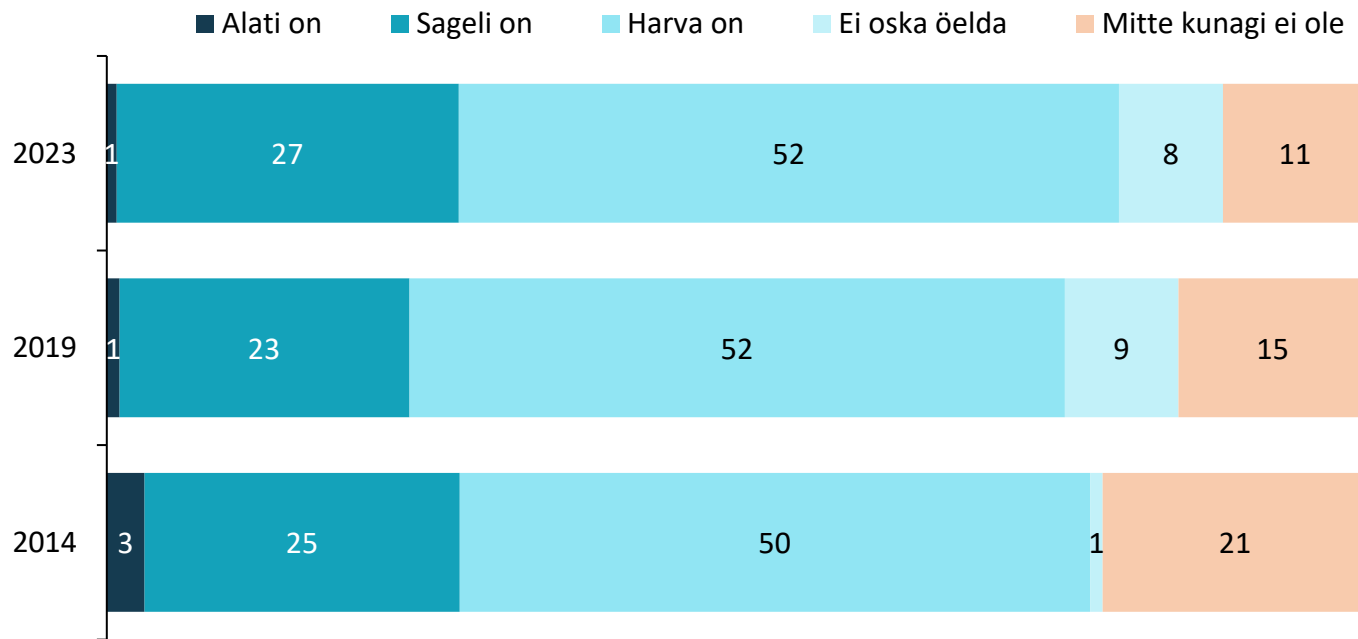
Rahvus

Sugu



E13. Palun nimetage kuni kolm peamist põhjust, miks Te otsite päritoluriigi kohta teavet Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

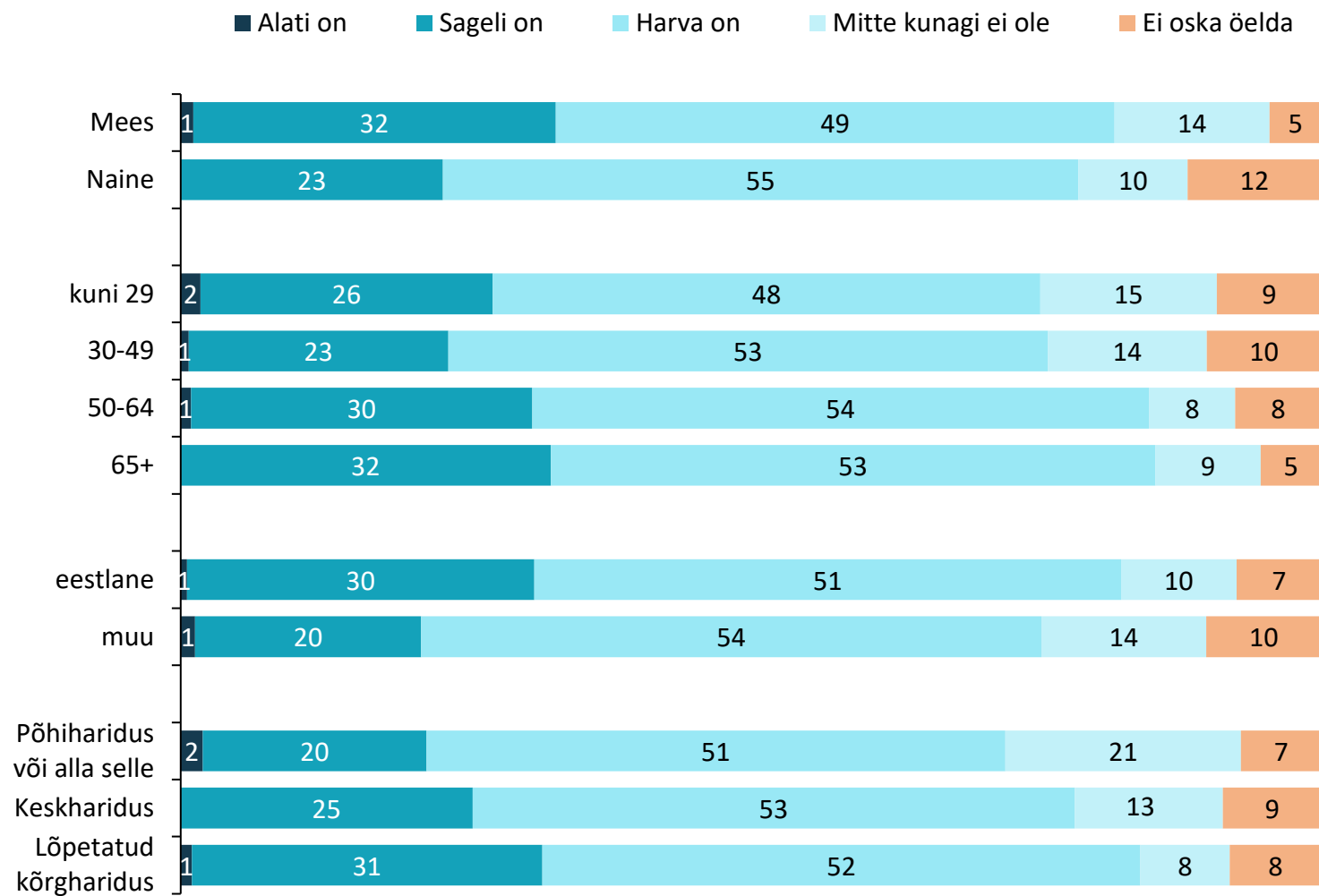
Probleemid toote päritolumaast arusaamisega (%)



27% neist, kes otsivad teavet toidu päritolumaa kohta, vastavad, et sellest arusaamisega on sageli probleeme, 1% vastab, et on alati. Kokku seega 28%. See on mõnevõrra enam kui 2019. aasta uuringus (siis kokku 24%).

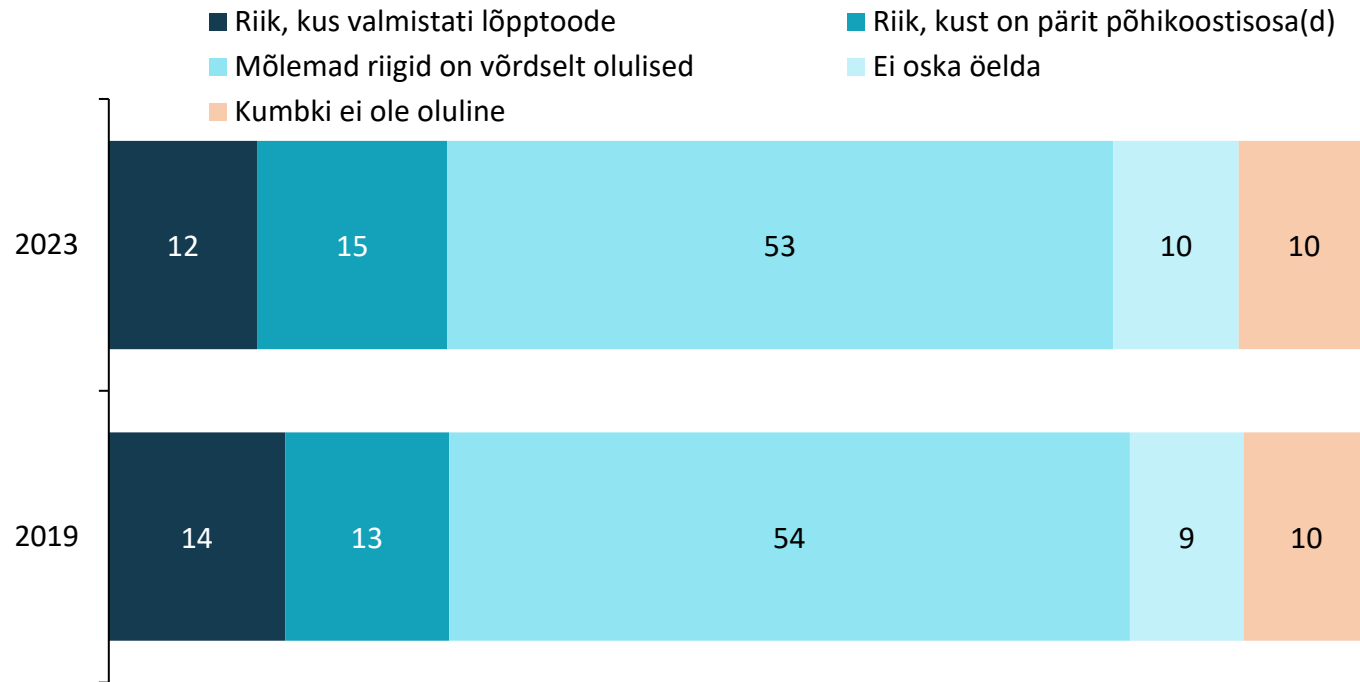
52% hindab, et sellega on harva probleeme.

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

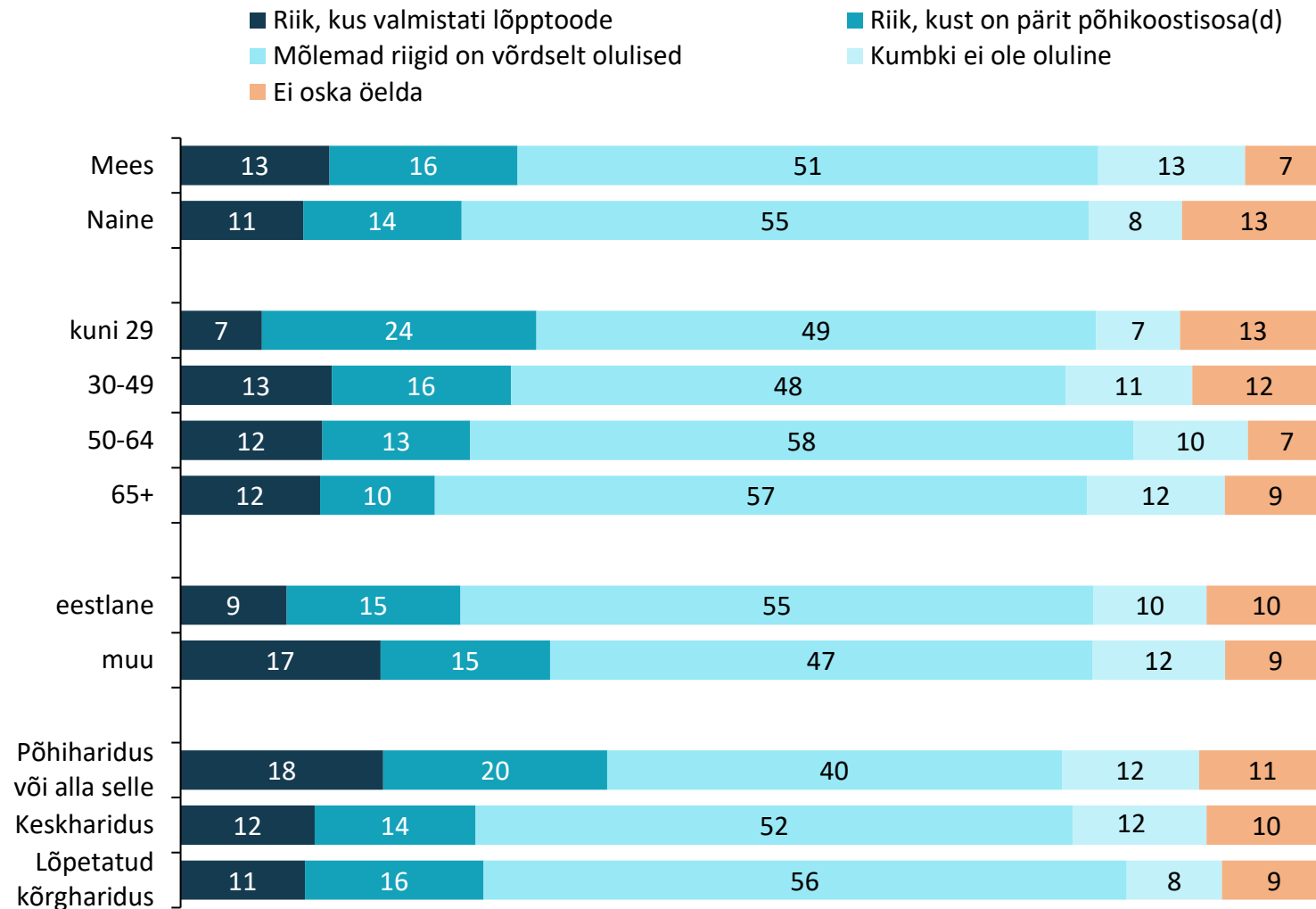


E14. Kuivõrd on Teil olnud probleeme toote päritolumaast arusaamisega?
 Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Toote päritoluna on oluline... (%)



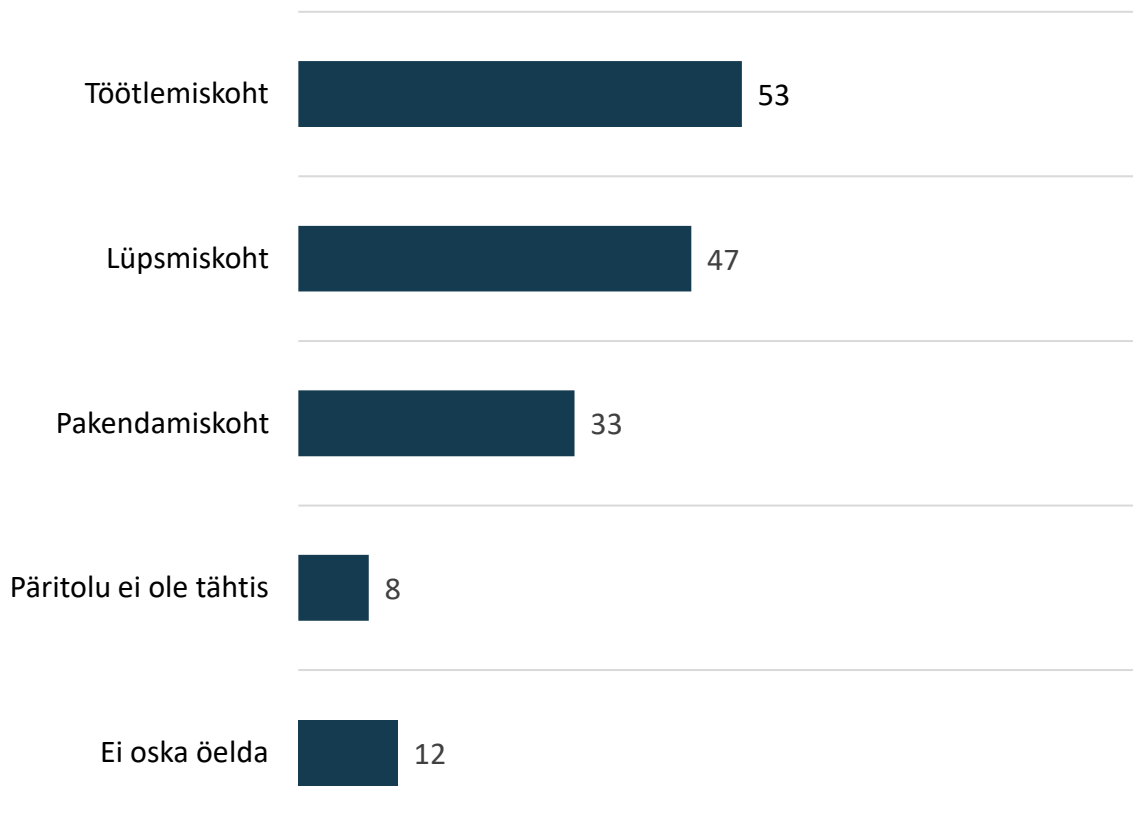
Toote päritolumaa juures on võrdselt oluline nii lõpptoote valmistamise riik kui riik, kus on valmistatud põhikoostisosad. Sama ilmnes ka 2019. aasta uuringus.



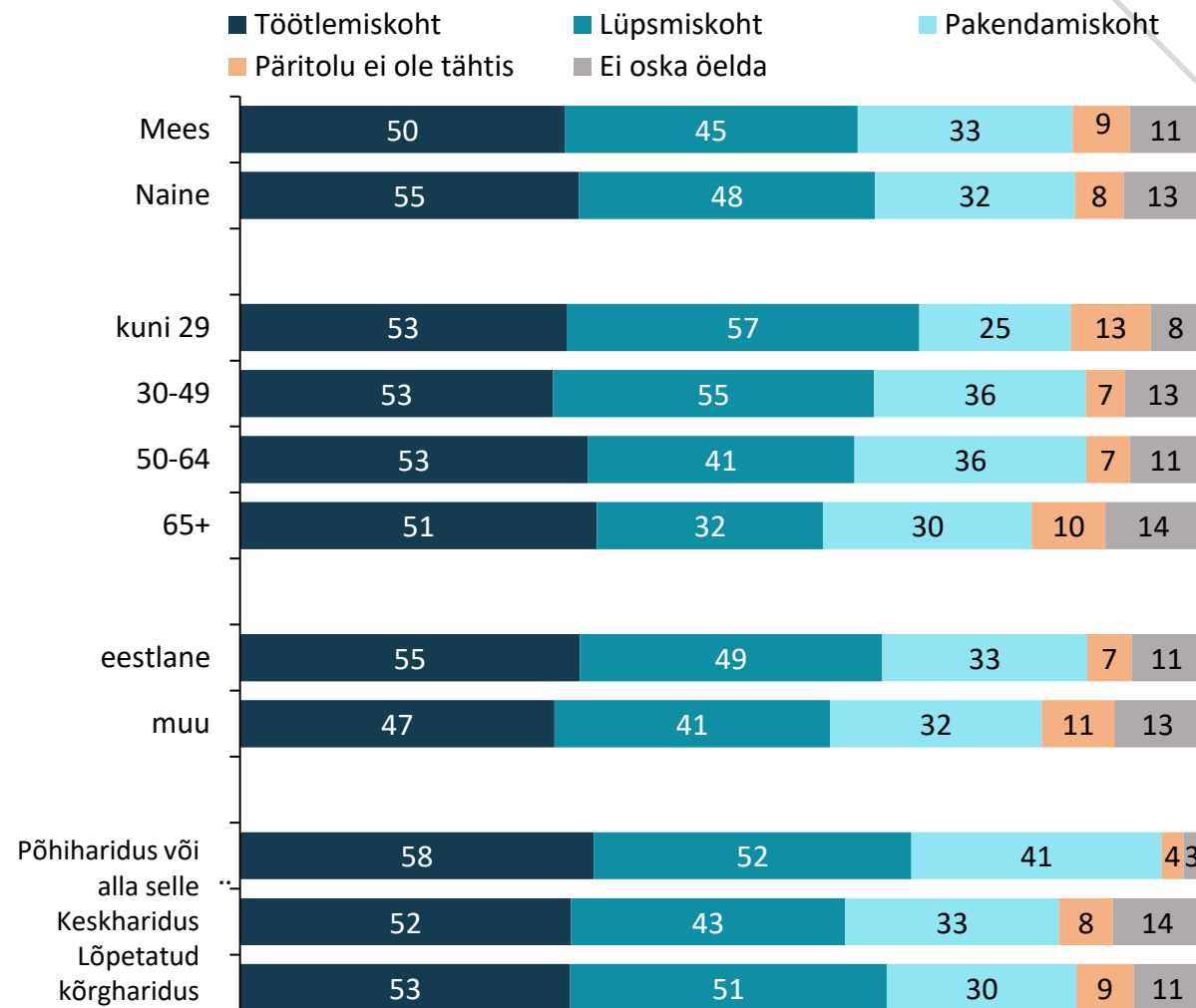
E15. Kas toote päritoluna on Teie jaoks rohkem oluline...

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

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: PIIM

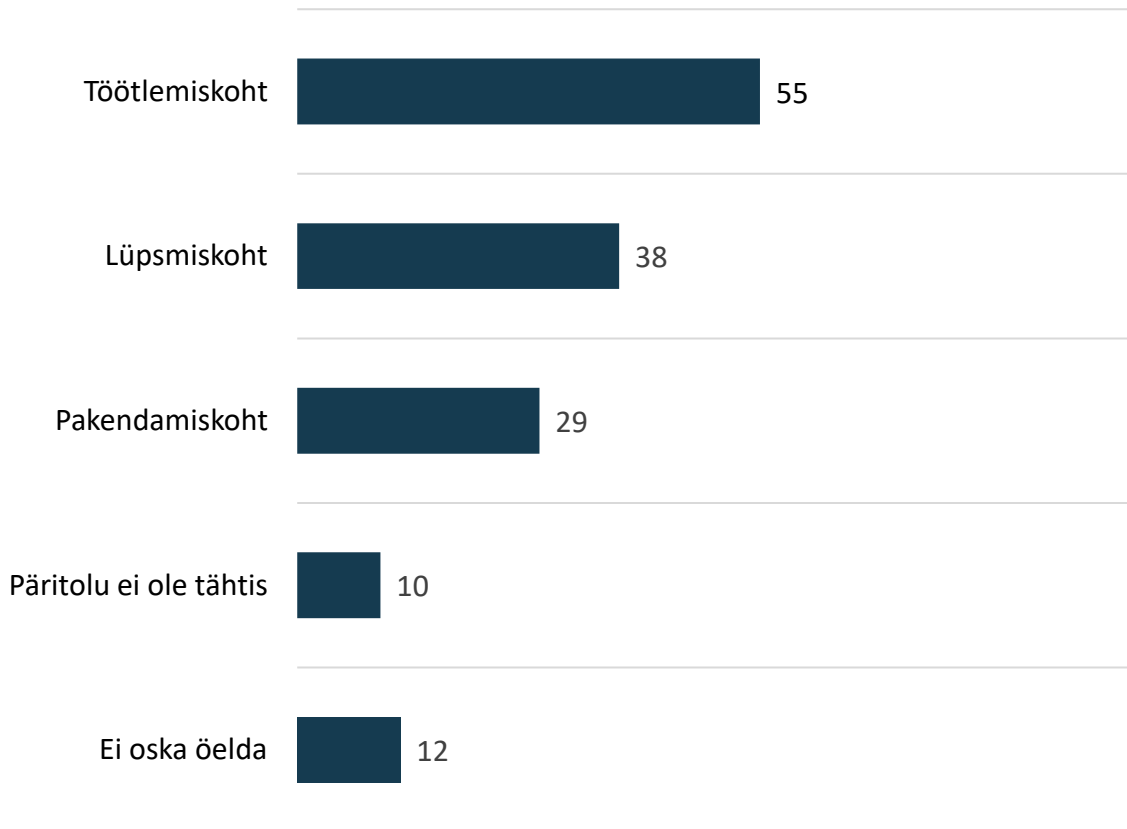


Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

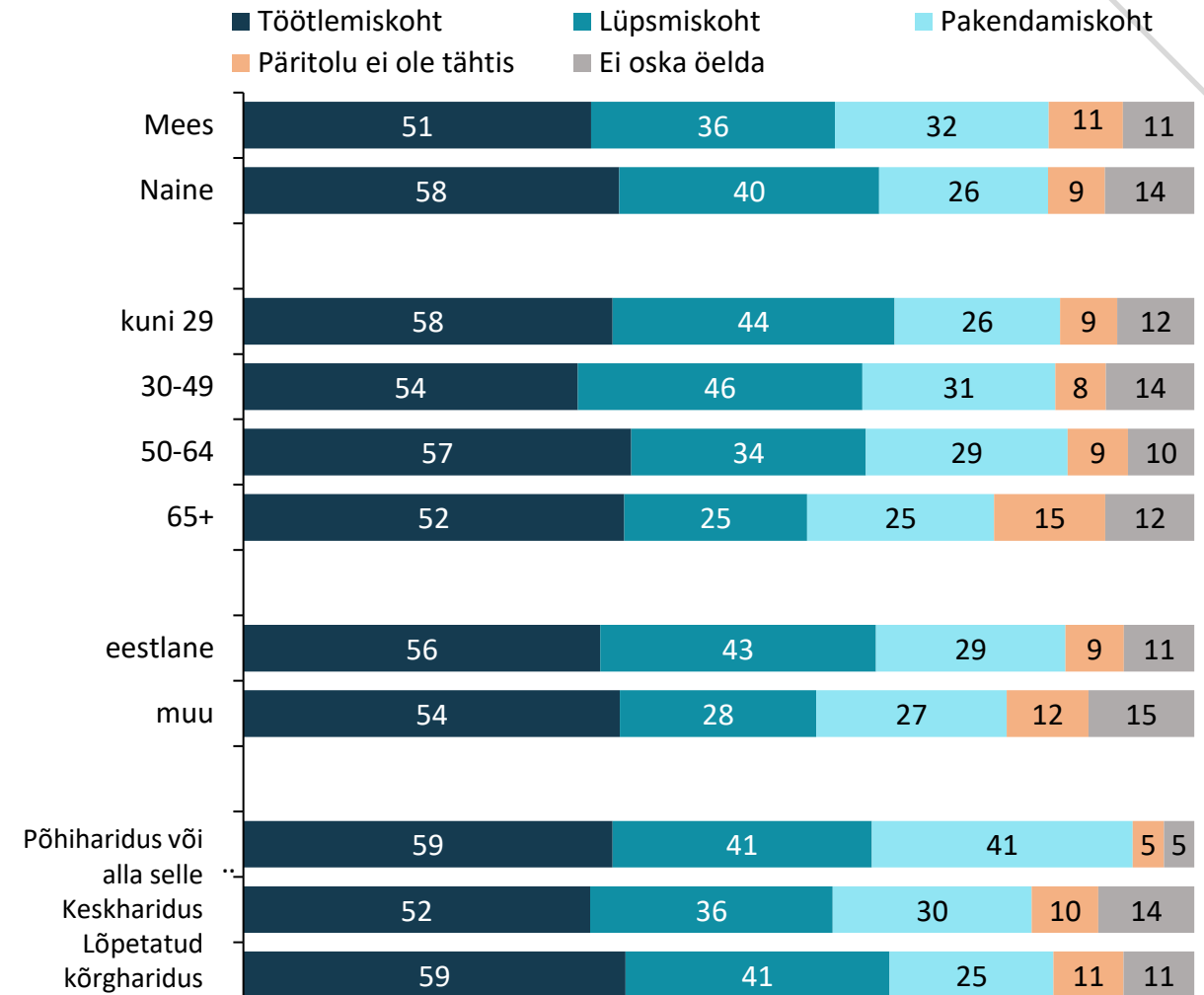


E16a. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Piim
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: PIIMATOODETES KASUTATUD PIIM



Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

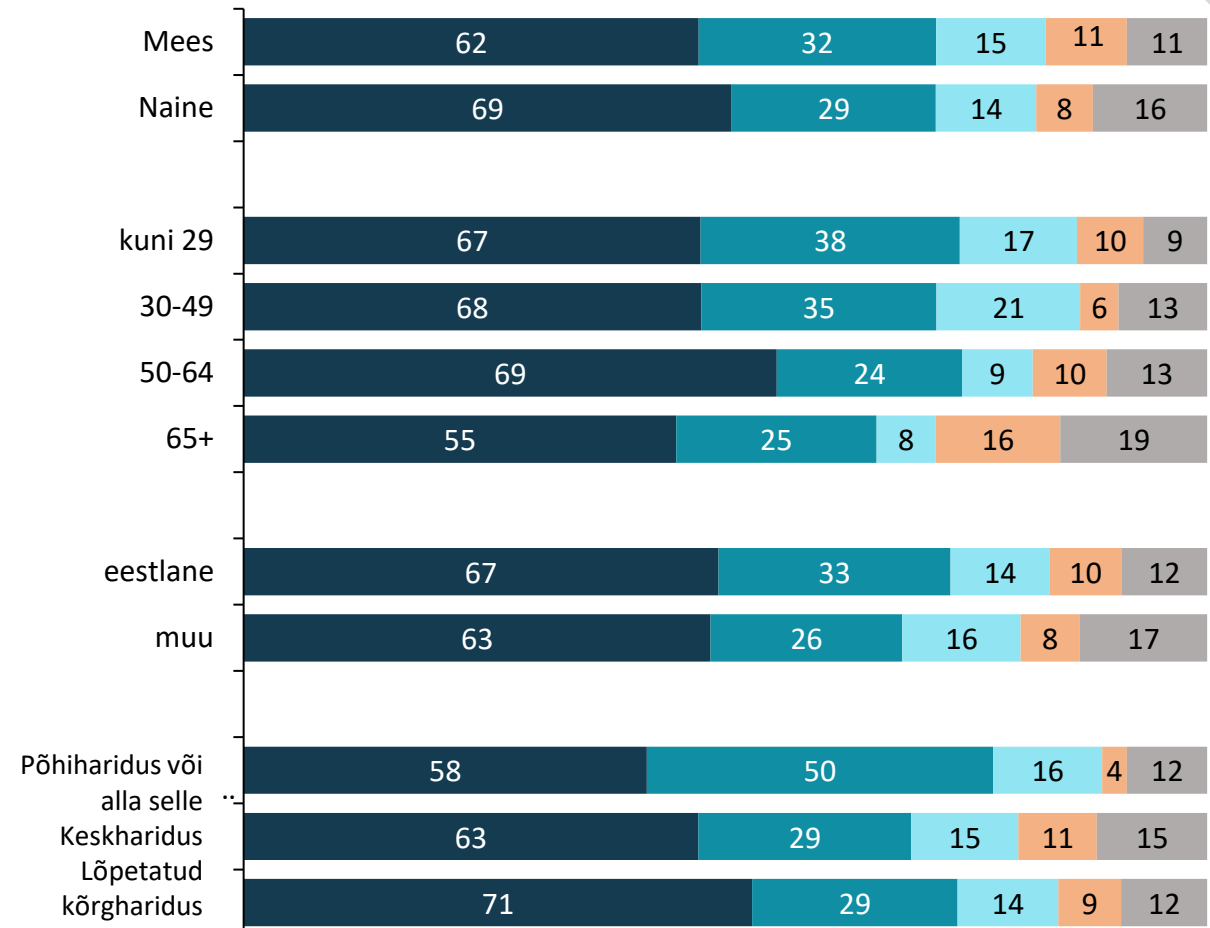
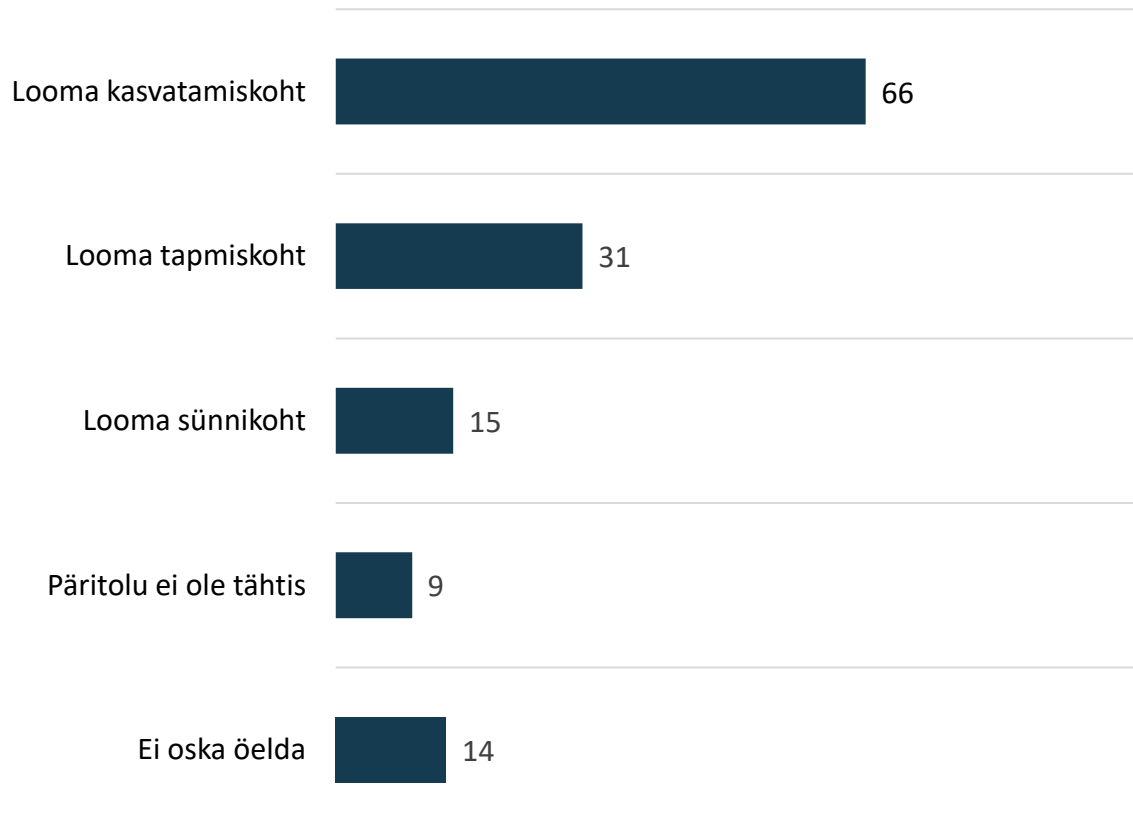


E16b. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Piimatoodetes kasutatud piim
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: LIHA KUI TÖÖDELDUD TOIDU PEAMINE KOOSTISOSA

Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

■ Looma kasvatamiskoht
 ■ Looma tapmiskoht
 ■ Looma sünnikoht
■ Päritolu ei ole tähtis
 ■ Ei oska öelda

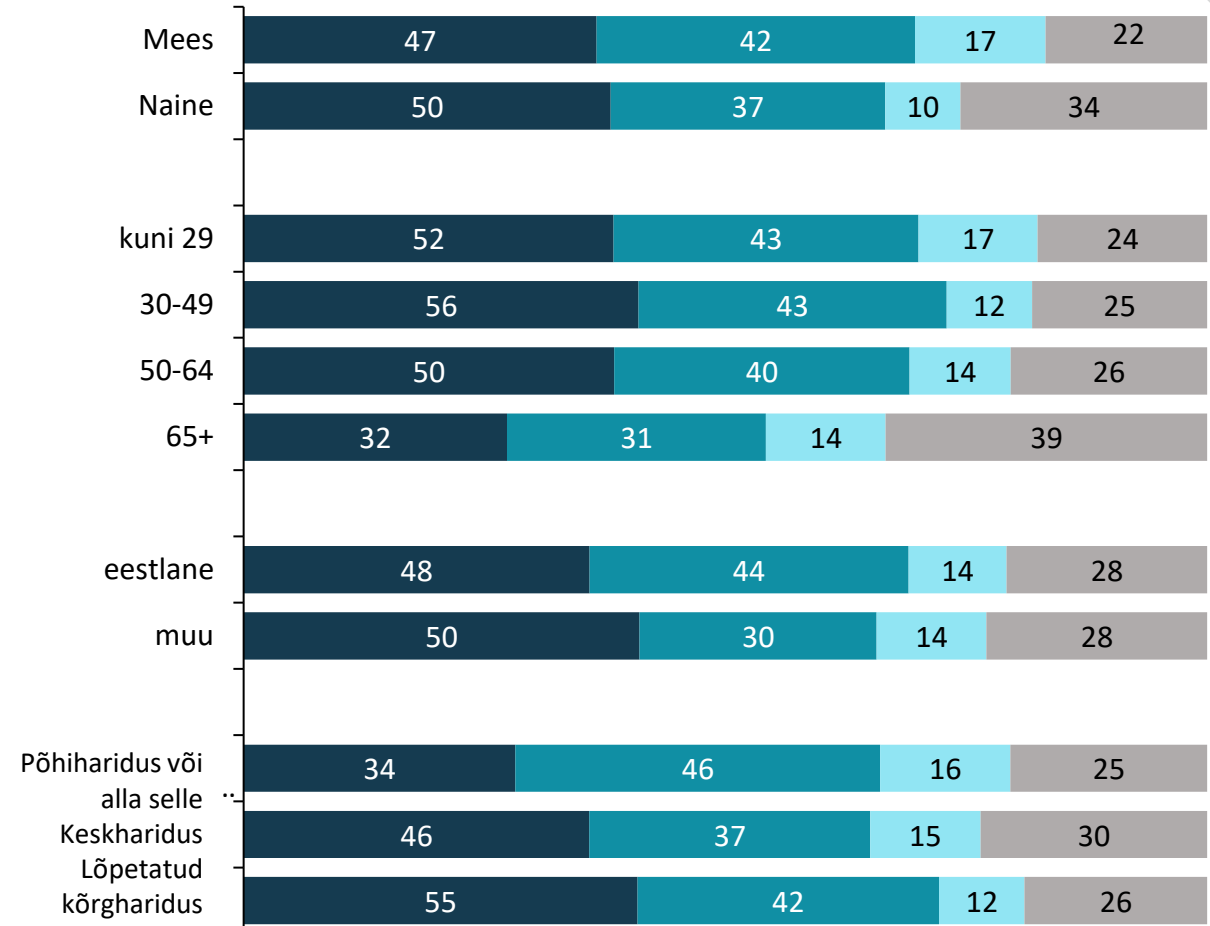
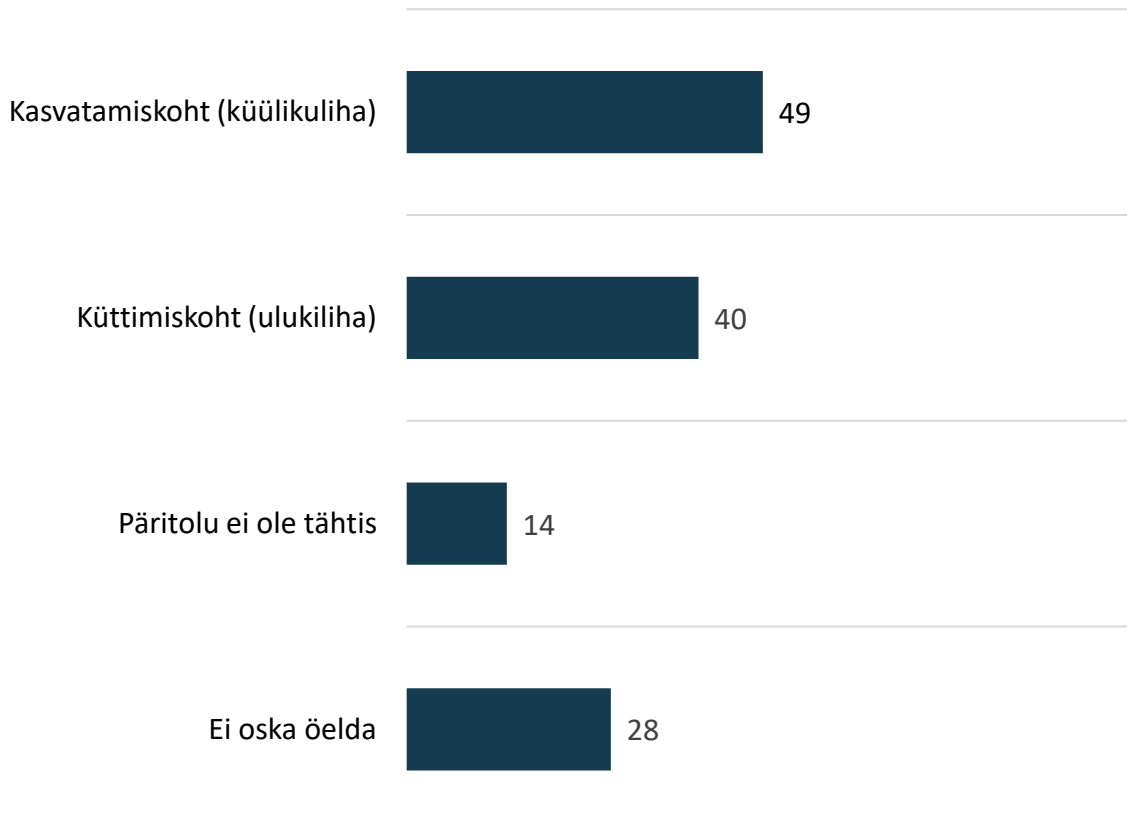


E16c. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Liha kui töödeldud toidu peamine koostisosa
 Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: KÜÜLIKU- JA ULUKILIHA

Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

■ Kasvatamiskoht (küülikuliha)
 ■ Küttemiskoht (ulukiliha)
 ■ Päritolu ei ole tähtis
 ■ Ei oska öelda

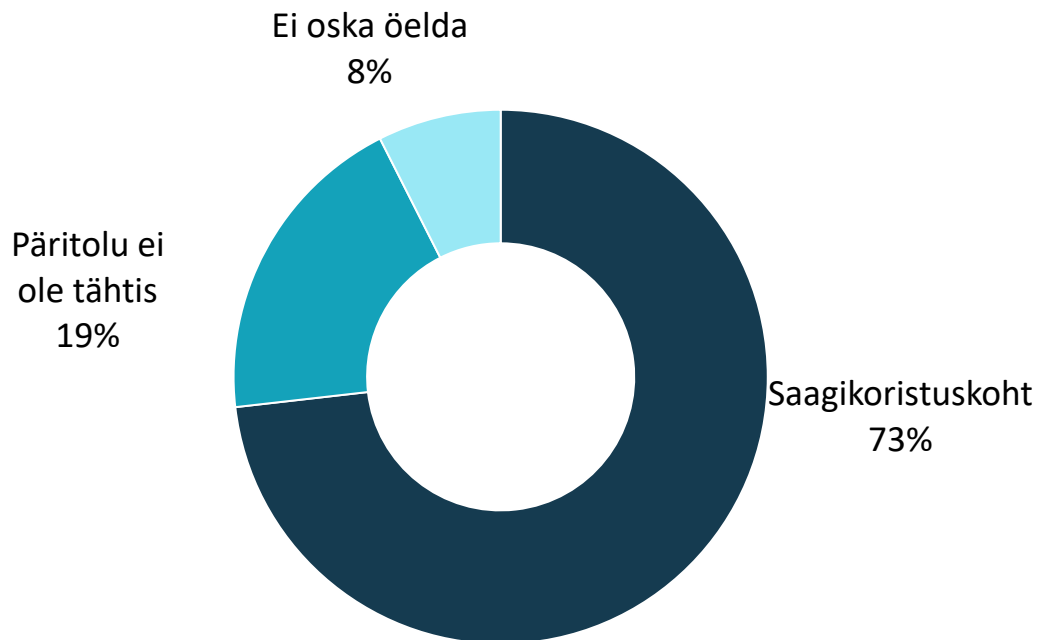
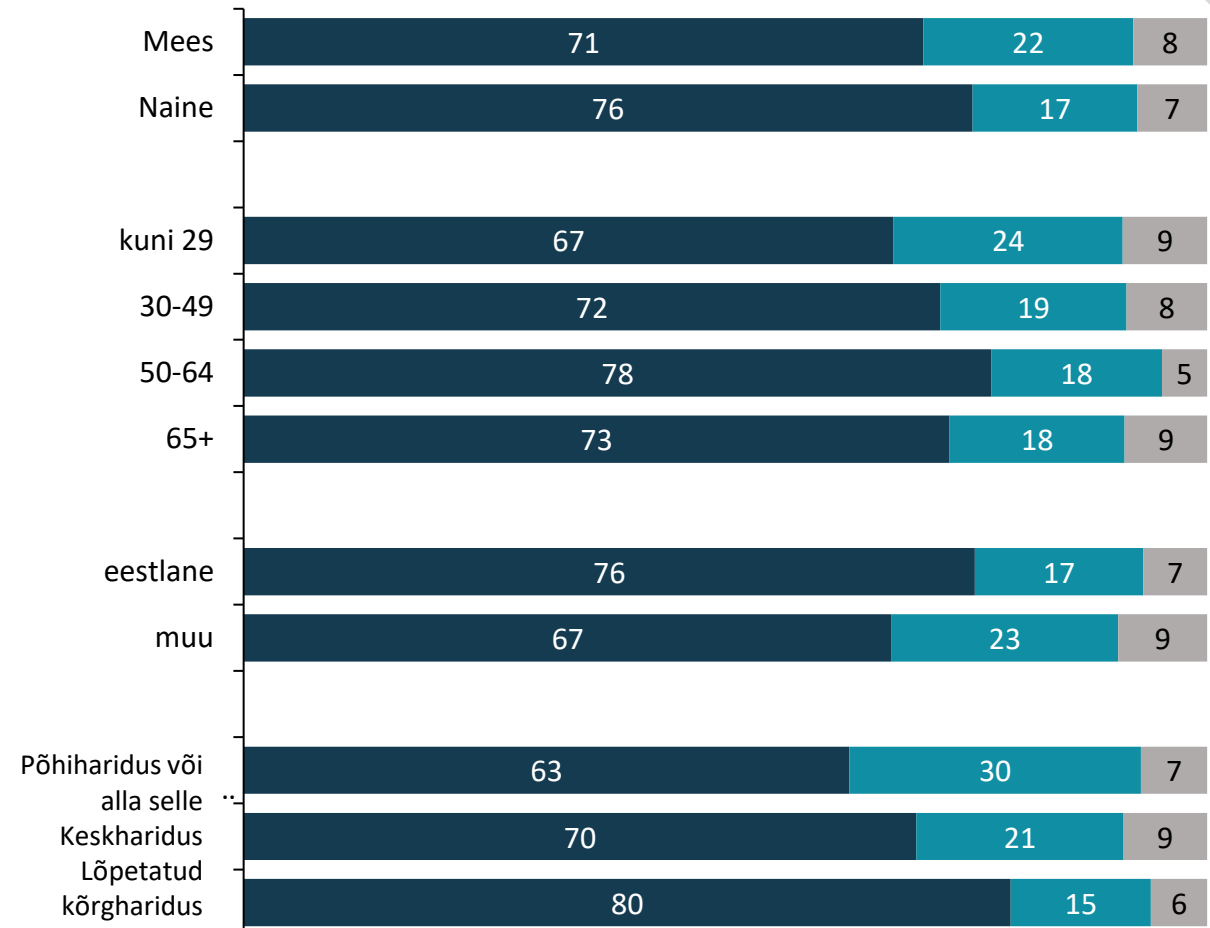


E16d. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Küüliku- ja ulukiliha. Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: VÄRSKE KARTUL

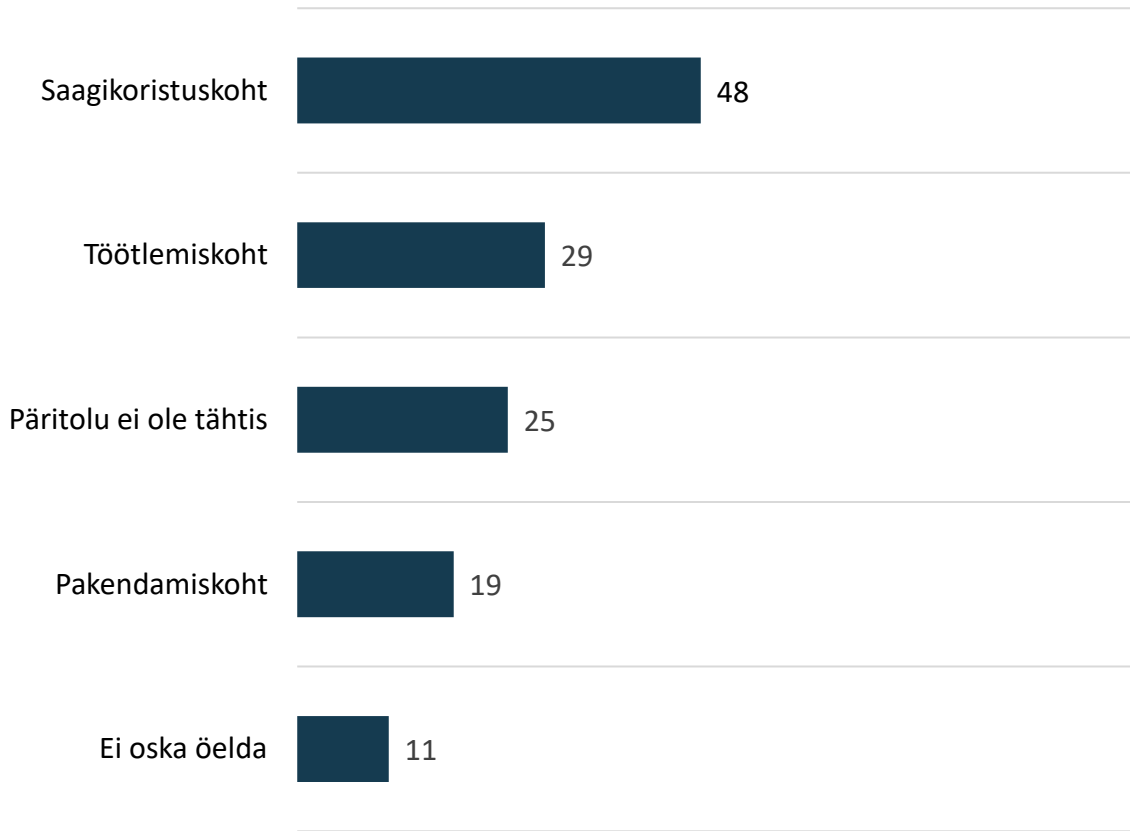
Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

■ Saagikoristuskoht ■ Päritolu ei ole tähtis ■ Ei oska öelda

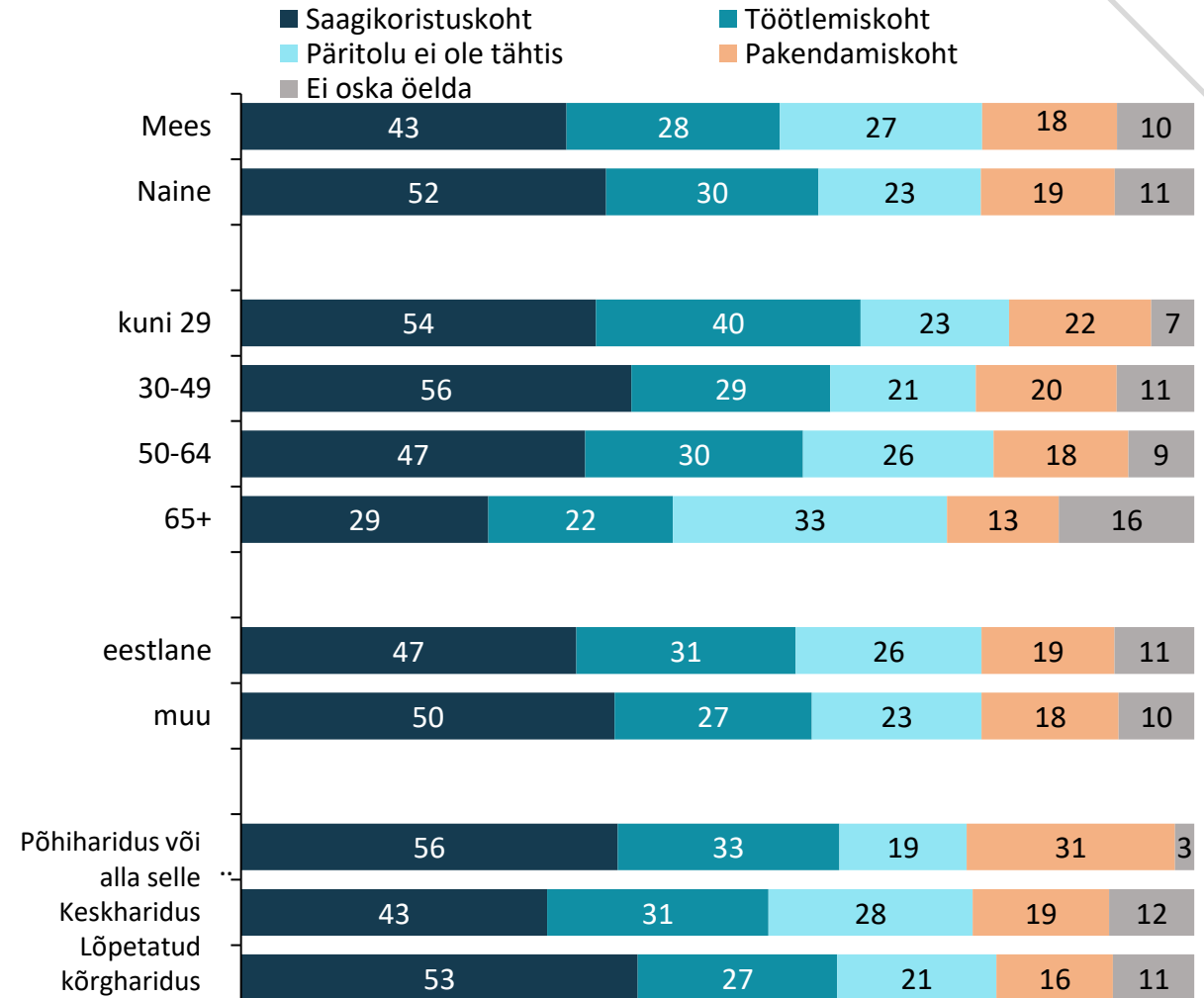


E16e. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Värske kartul
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: RIIS



Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

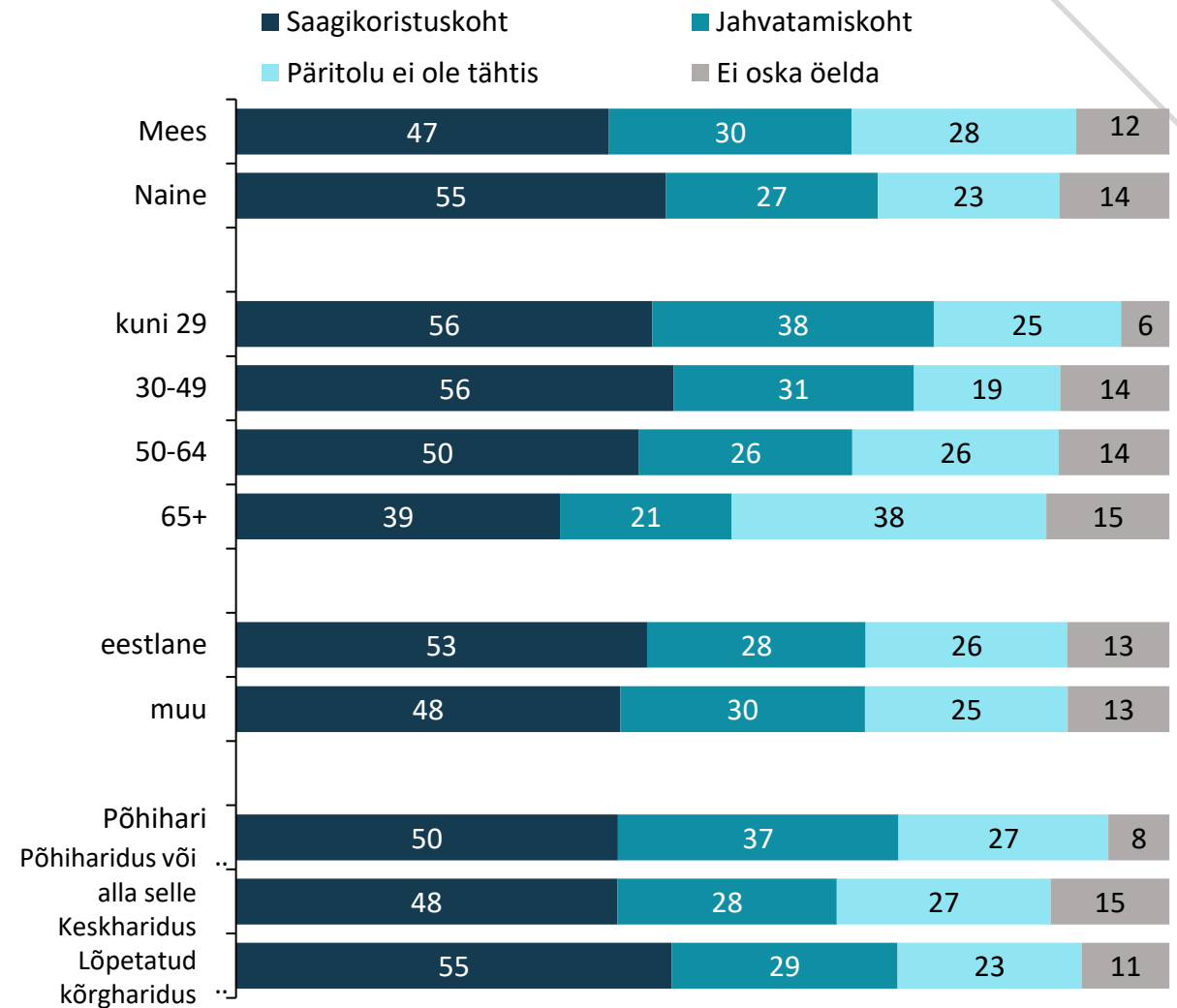
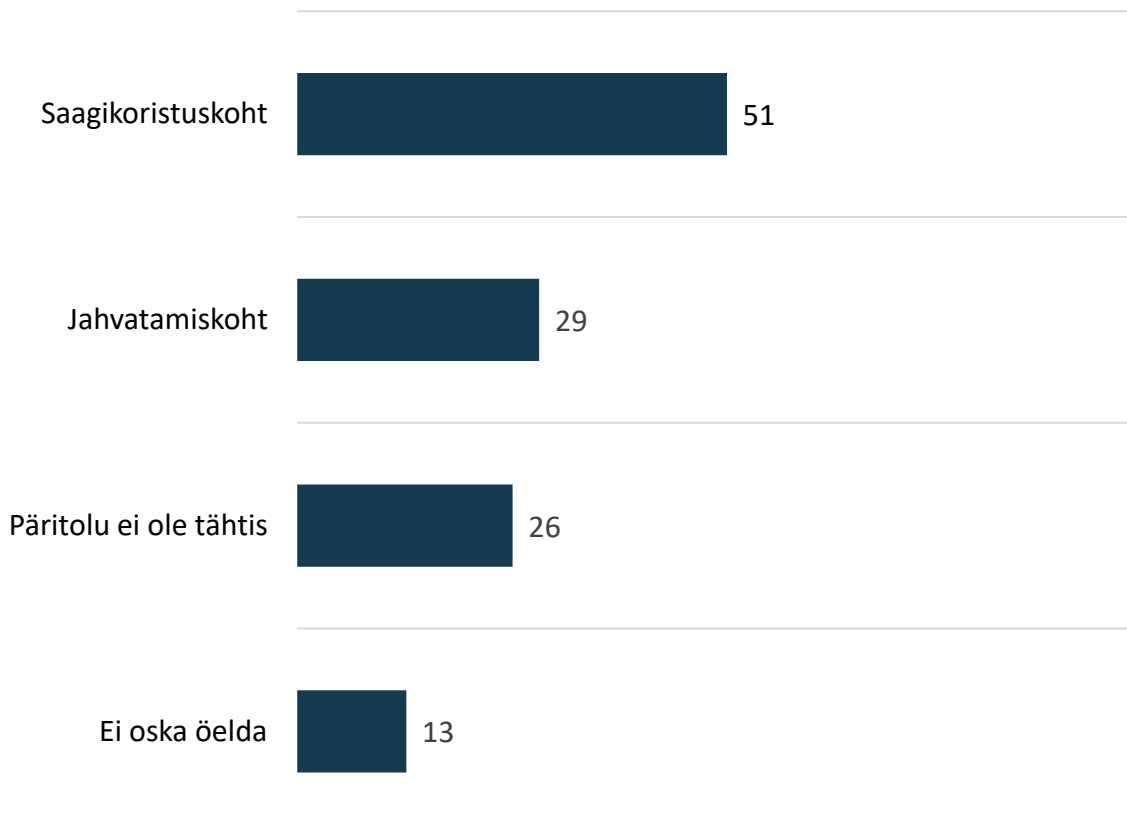


E16f. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Riis
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: LIHTPAGARITOODETES (NT SAI, LEIB) KASUTATUD

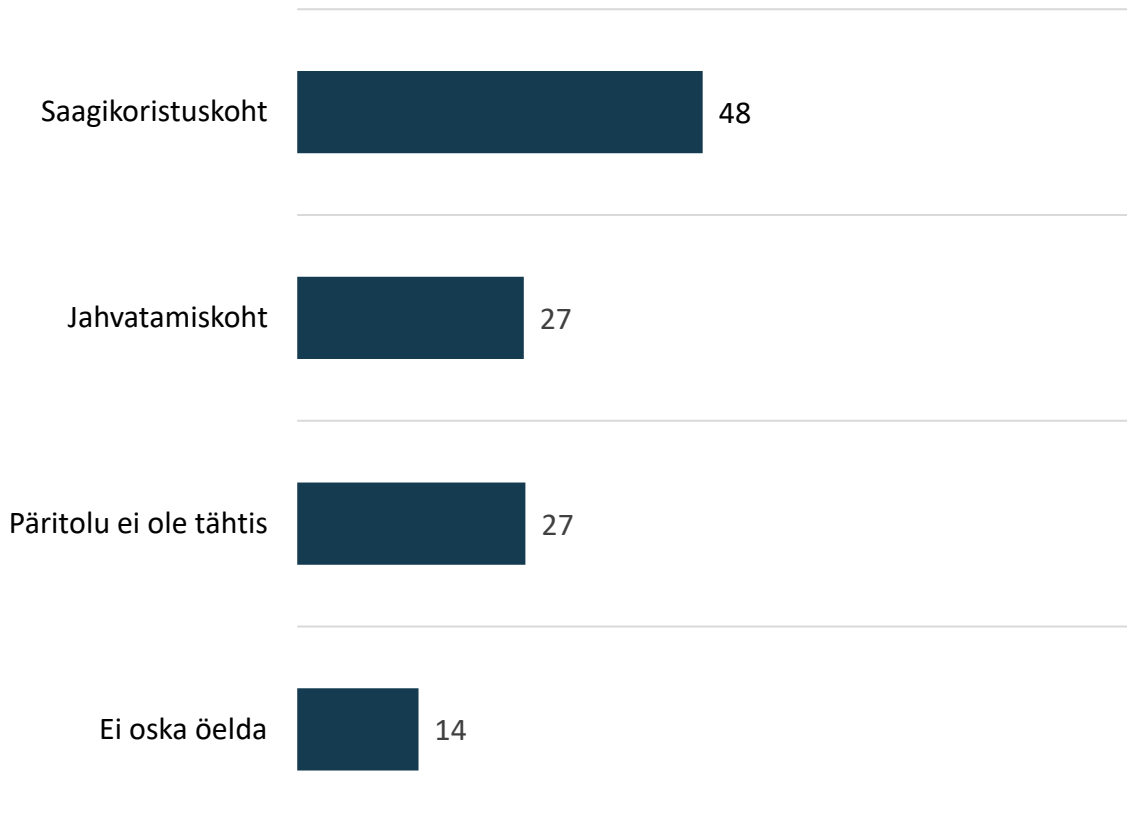
TERAVILI

vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

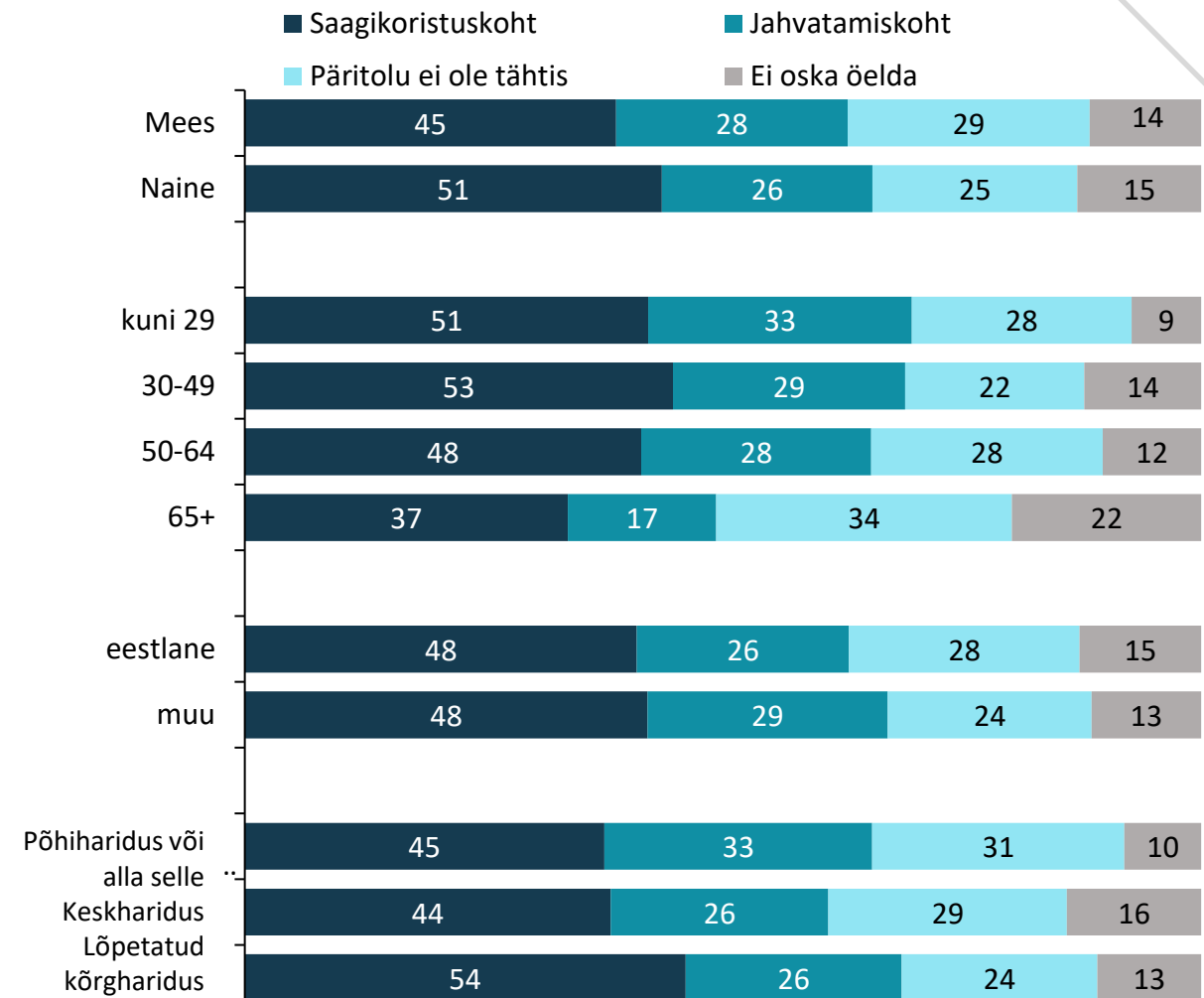


E16g. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Lihtpagaritoodetes (nt sai, leib) kasutatud teravili
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: PASTATOODETES KASUTATUD KÕVANISU

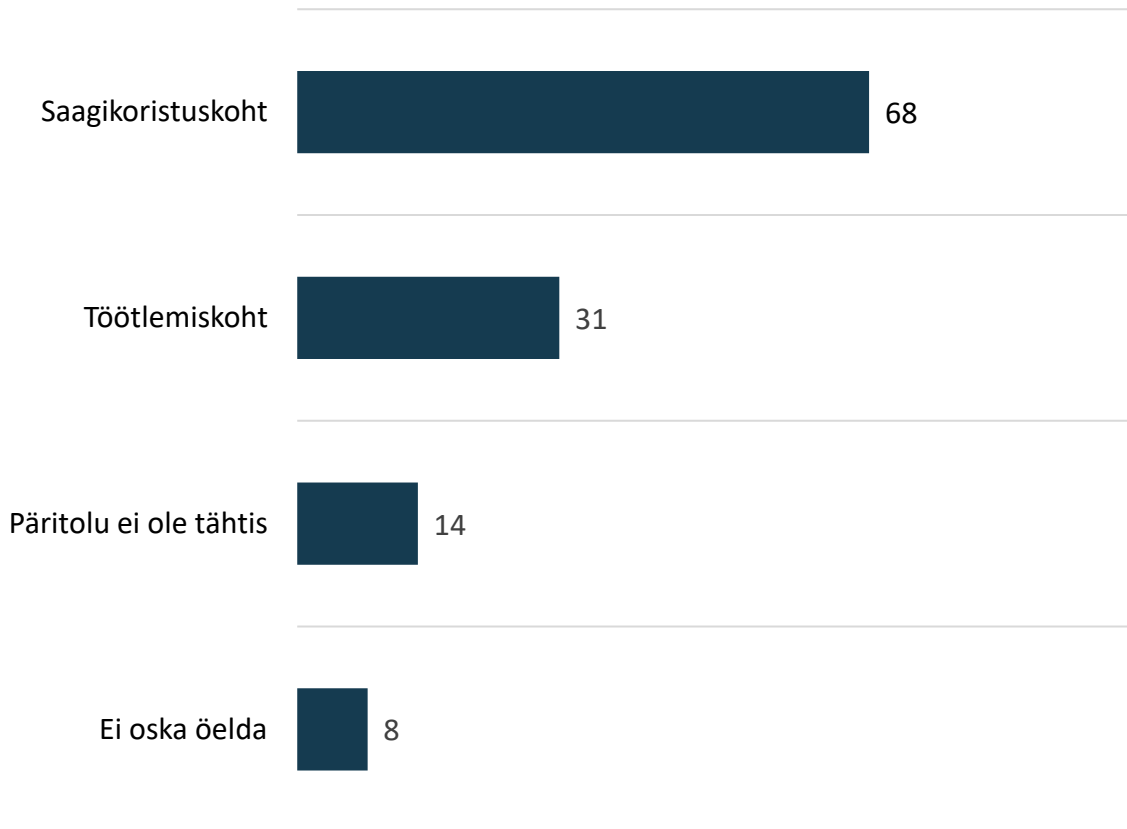


Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes

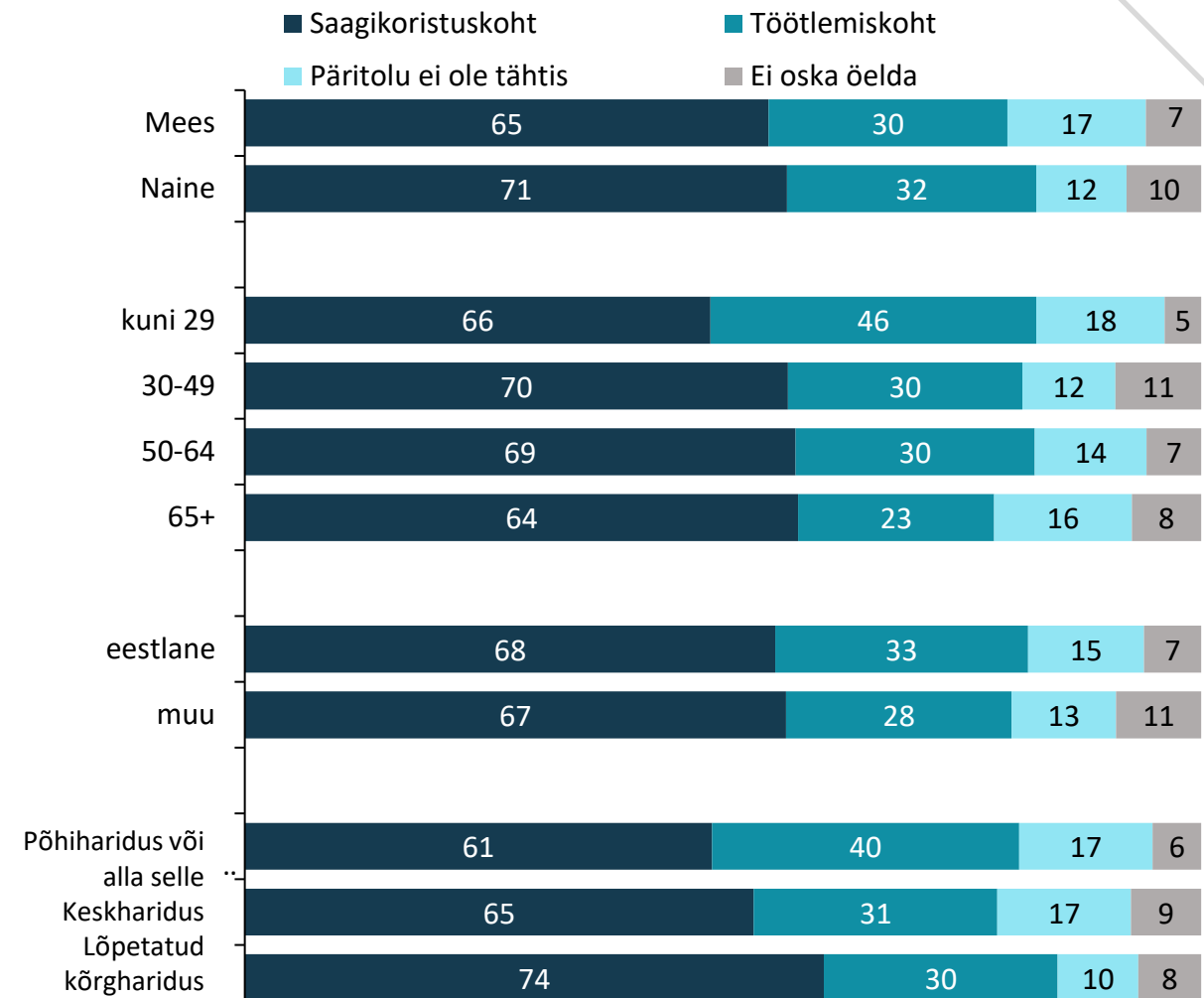


E16h. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Pastatoodetes kasutatud kõvanisu
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Mille kohta peaks päritoluteavet esitama: TOMATID TOMATIPÕHISTES TOODETES



Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes



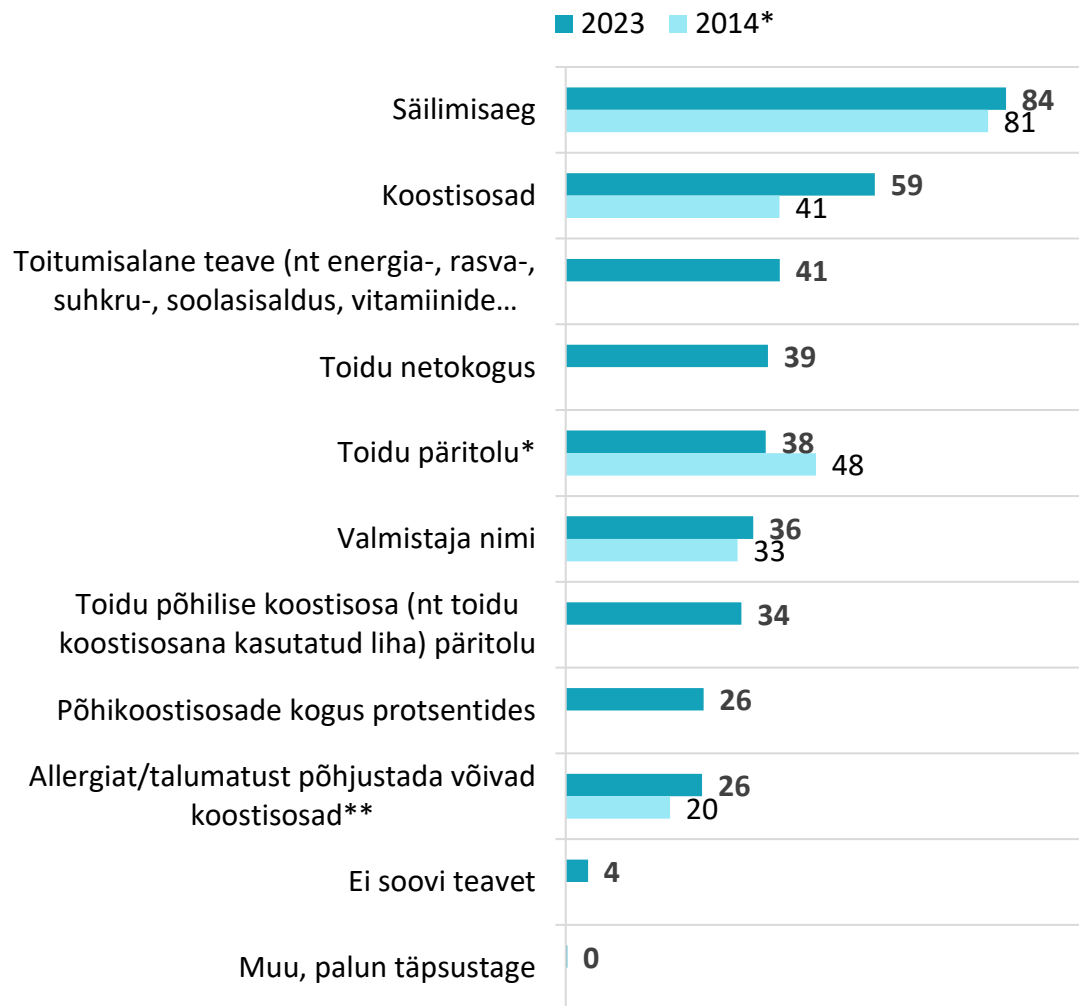
E16i. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama. Tomatid tomatipõhistes toodetes.
Vastajad, kes otsivad (ka harva) teavet toidu päritolumaa kohta, n=812

Muu teave toidu kohta

Kokkuvõte. MUU TEAVE TOIDU KOHTA

- **Pakendamata toidu puhul soovitakse näha peamiselt säilimisaega**, 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%).
- **Toitlustusasutustes pakutavate toitude ja jookide puhul soovitakse näha koostisosade teavet** (nimetab 59%).
- **Toidu- või joogipakendil esitatavat teavet usaldatakse mõnevõrra enam** kui tootja/müüja veebilehel ja QR-koodi kaudu esitatud infot, kõige vähem usaldatakse tootja/müüja esitatud infot toidu kasulike omaduste kohta. Noored ja naised usaldavad kõiki neid allikaid keskmisest veidi enam.
- **Ülekaalukalt eelistatuim info nägemise viis on kirjalikult esitatud info pakendil või menüüs** (eelistab 91%).
- **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 müügipakendil teavet 20% ja pigem sooviks 35% küsitletutest. Mitte-eestlaste seas on vastav soov suurem.

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 toitide puhul?”

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

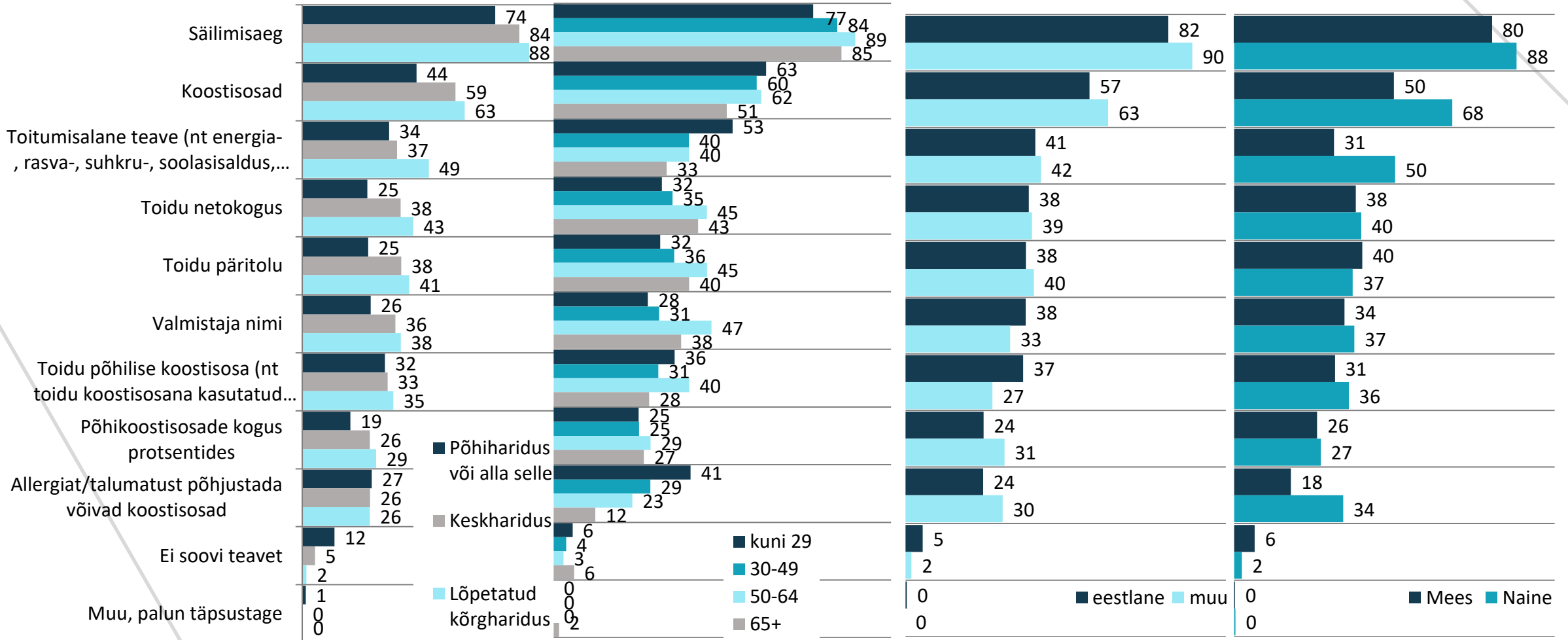
Kõik vastajad, n=916

Haridus

Vanus

Rahvus

Sugu

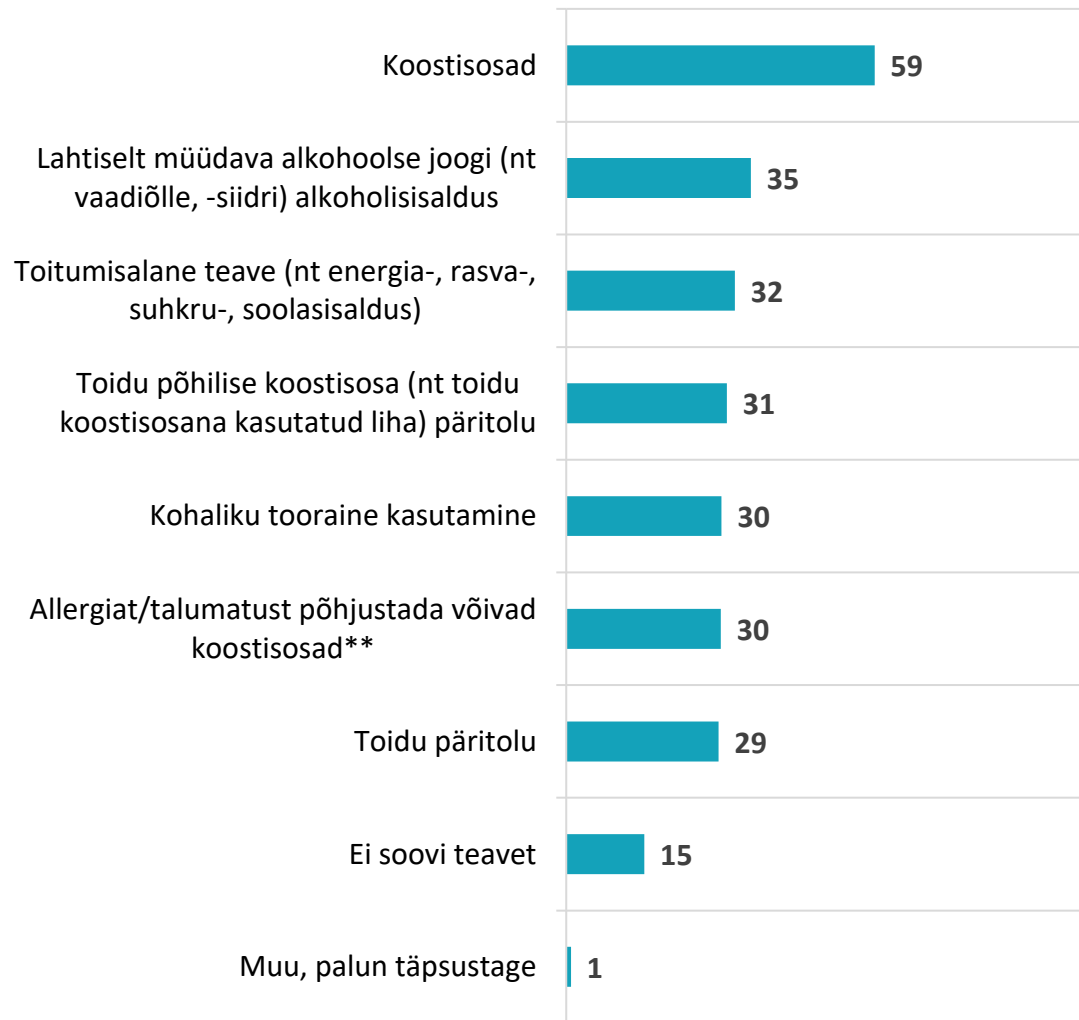


E17. Millist teavet soovite müügipakendisse pakendamata toidu (nt kaupluses lahtiselt müüdava salati ja küpsiste või kohvikus

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

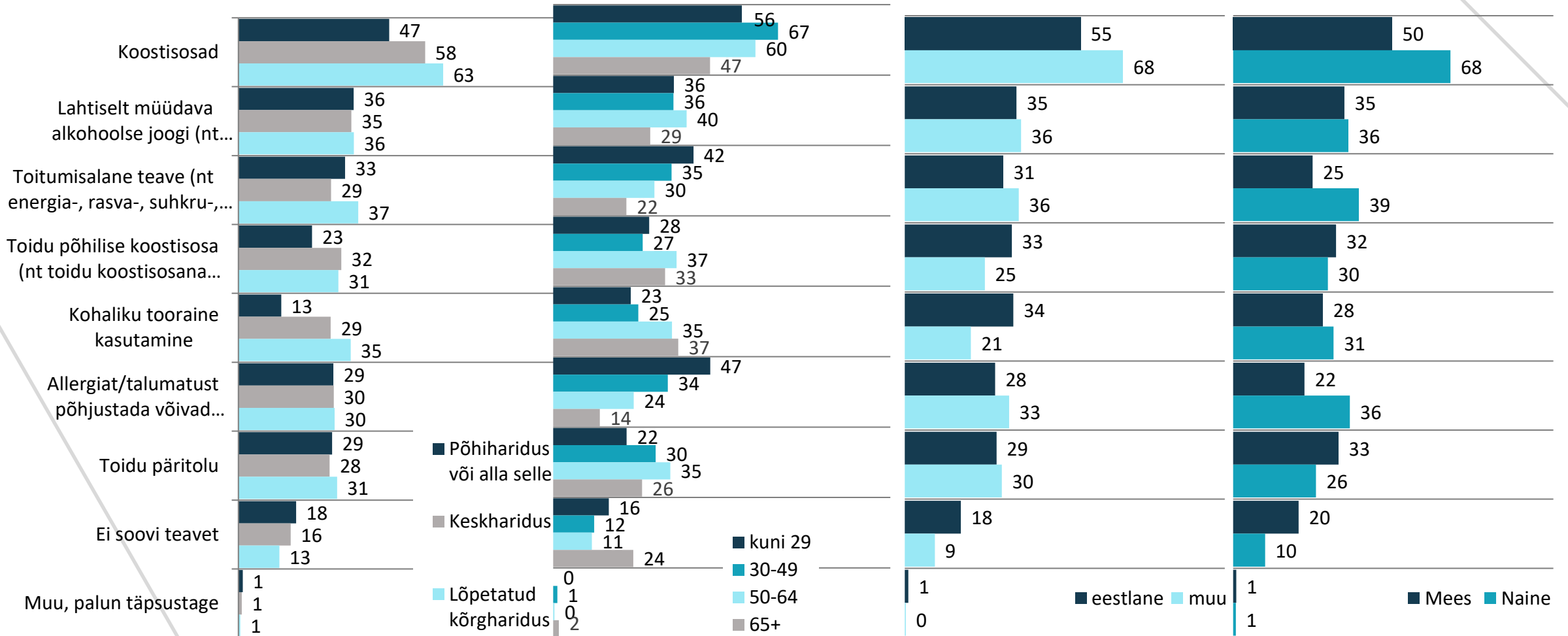
Kõik vastajad, n=916

Haridus

Vanus

Rahvus

Sugu

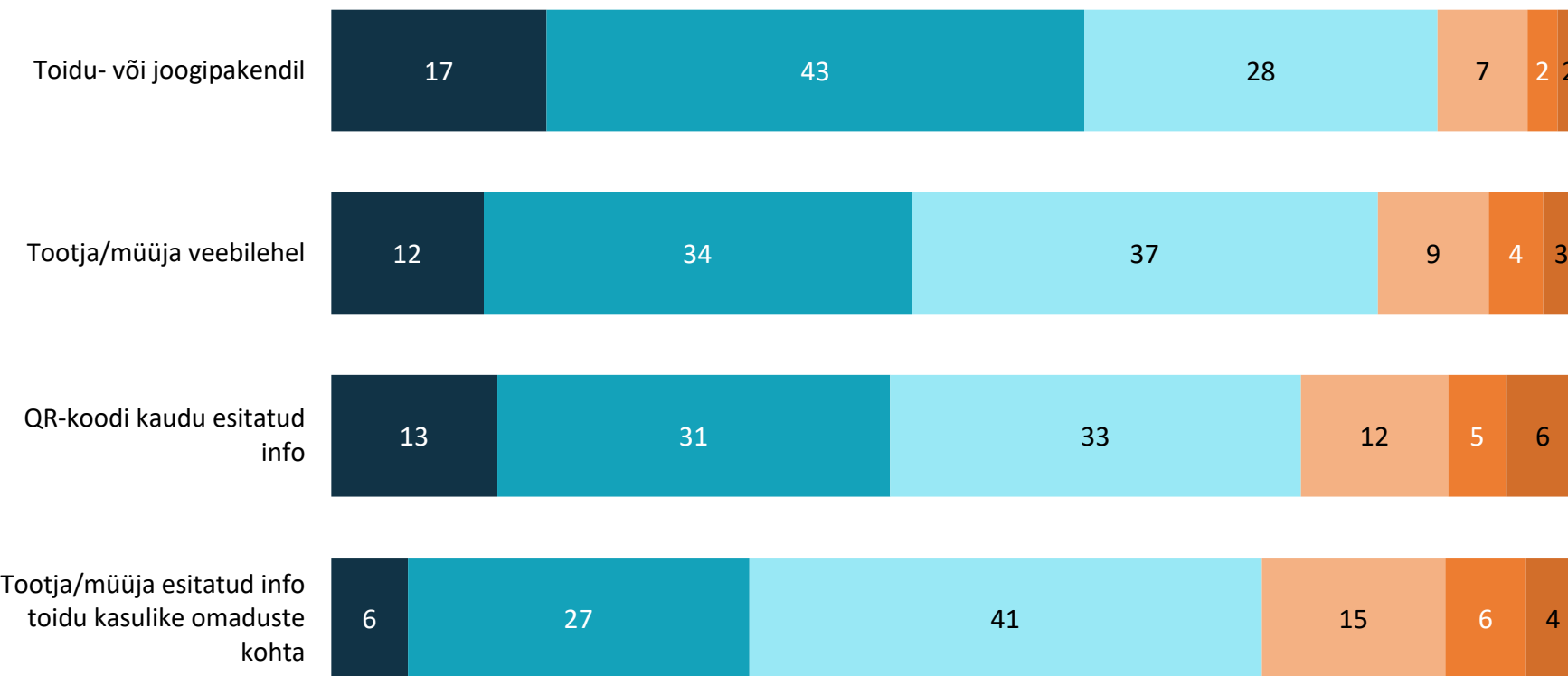


E18. Millist teavet soovite toitlustusasutuses (nt restoranis, kohvikus, pubis) serveritava või kaasa tellitava toidu kohta? Võib olla mitu vastust

Kõik vastajad, n=916

Toidu- või joogiteabe usaldusväärsus (%)

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



Keskmine hinnang

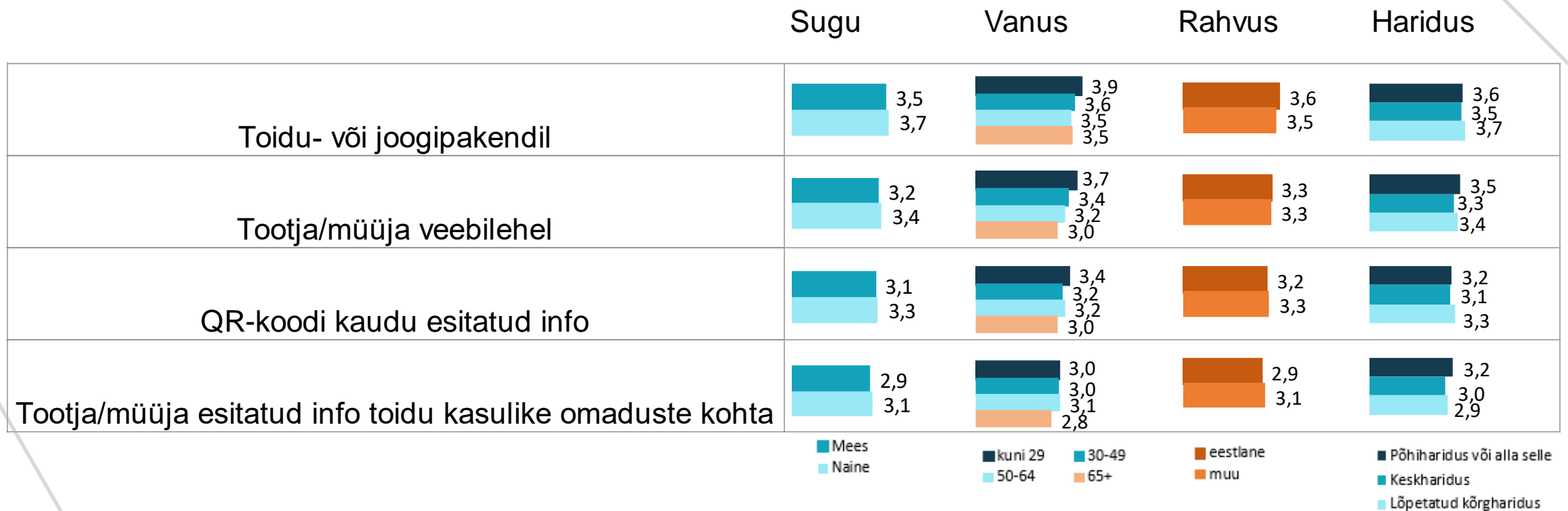
Skaalal 0-5, kus 1 – Ei usalda üldse ja 5 – Usaldan täielikult



0 1 2 3 4 5

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

Kõik vastajad, n=916



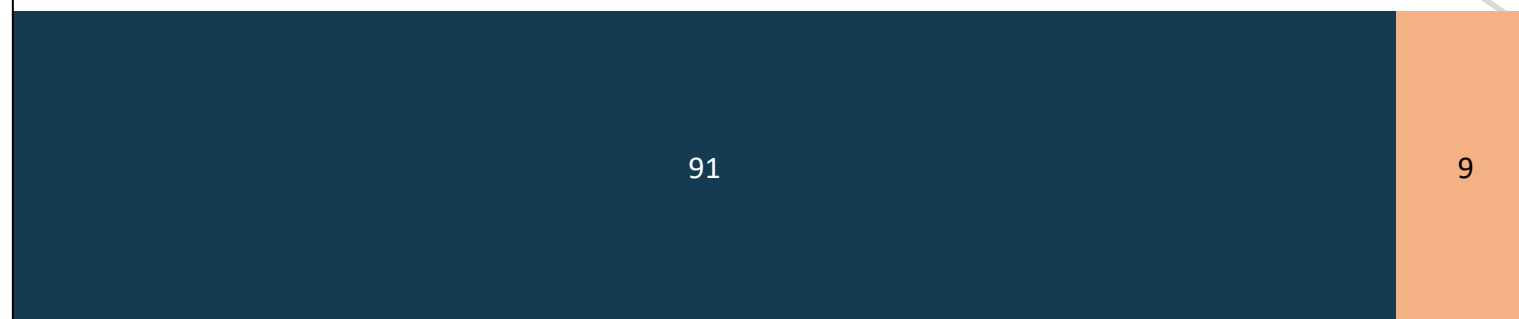
E19. Kuivõrd Te usaldate esitatud teavet toidu või joogi kohta?

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

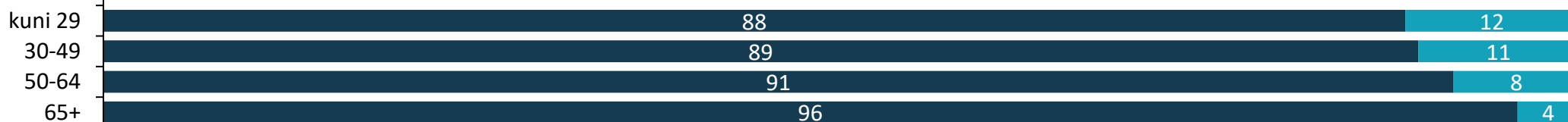
■ ...elektrooniliste vahendite, nt QR-koodi või veebilehe, kaudu esitatud infot

■ Muu, palun täpsustage

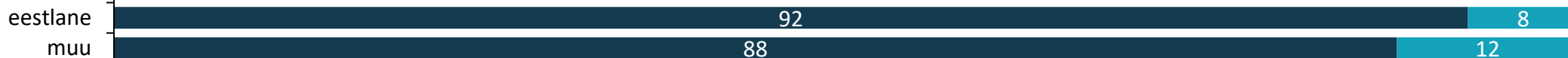
SUGU



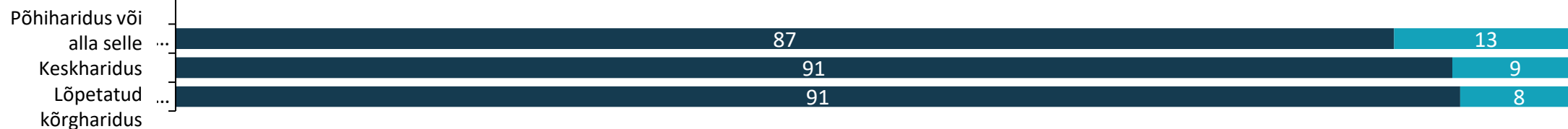
VANUS



RAHVUS



HARIDUS

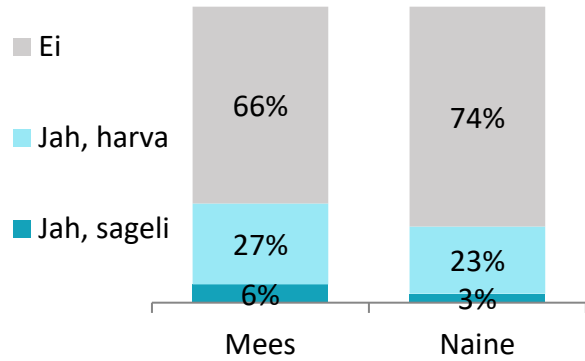


E20. Kas Te eelistate...

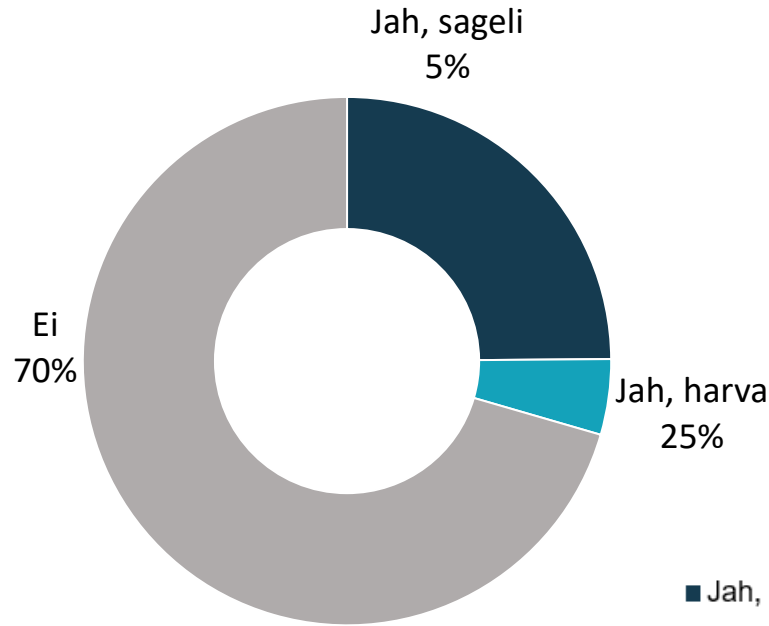
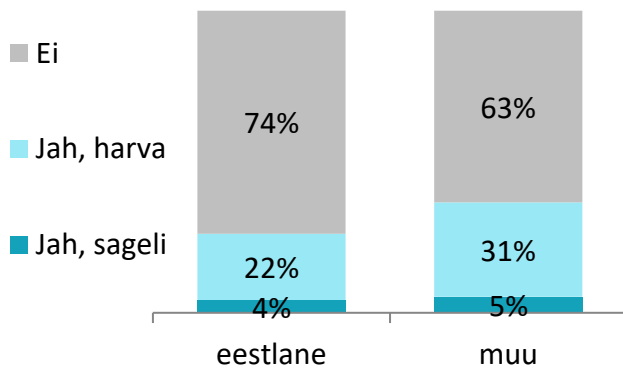
Kõik vastajad, n=916

QR-koodi vahendusel esitatud teabe lugemine

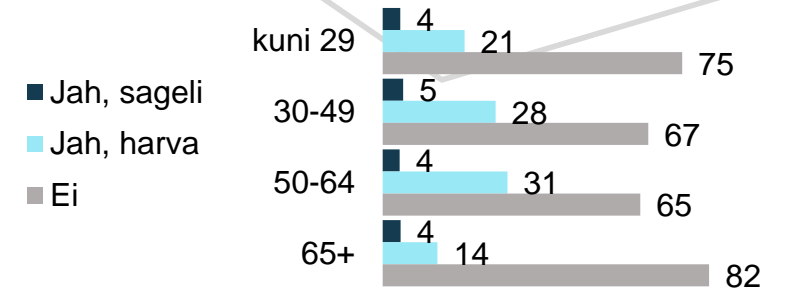
Sugu



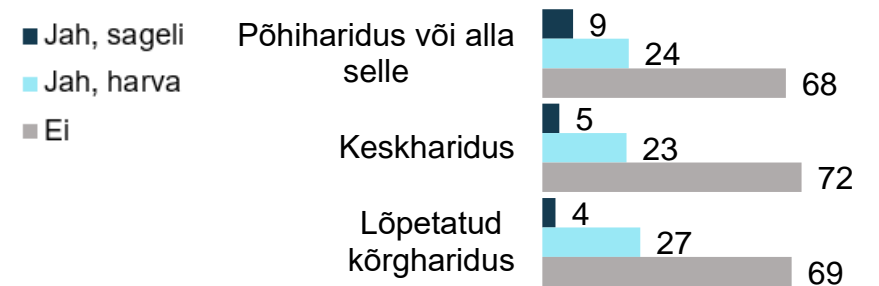
Rahvus



Vanus



Haridus



E21. Kas Te loete toidu- või joogikaupade ostmisel QR-koodi vahendusel esitatavat teavet?

Kõik vastajad, n=916

Põhjused, miks QR-koodi vahendusel esitatud teavet loetakse sageli, harva või ei loeta üldse

Jah, sageli

Kaupluses toidu või joogi kohta lisainfo saamiseks (QR-kood paikneb pakendil)



Kodus toote kohta lisainfo saamiseks



Toitlustusettevõttes (nt kohvikus, restoranis, baaris) info saamiseks (nt menüü avamiseks, tellimuse...)



Muu, palun täpsustage



Jah, harva

Kodus toote kohta lisainfo saamiseks



Kaupluses toidu või joogi kohta lisainfo saamiseks (QR-kood paikneb pakendil)



Ei ole veel harjumuspärane, kuid plaanin edaspidi rohkem kasutada



Toitlustusettevõttes (nt kohvikus, restoranis, baaris) info saamiseks (nt menüü avamiseks, ...)



Muu, palun täpsustage



Ei

Ei ole harjumuspärane



Ei pea vajalikuks, sest oluline info on alati kirjalikult esitatud



Ei oma nutitelefoni või oskusi, et QR-koodi avada



Muu, palun täpsustage



E21a. Kas Te loete toidu- või joogikaupade ostmisel QR-koodi vahendusel esitatavat teavet? Jah, sageli. Palun täpsustage, millistel juhtudel Te seda teete
Vastajad, kes ütlesid, et loevad sageli toidu- või joogikaupadel esitatud teavet QR-koodi vahendusel, n=41

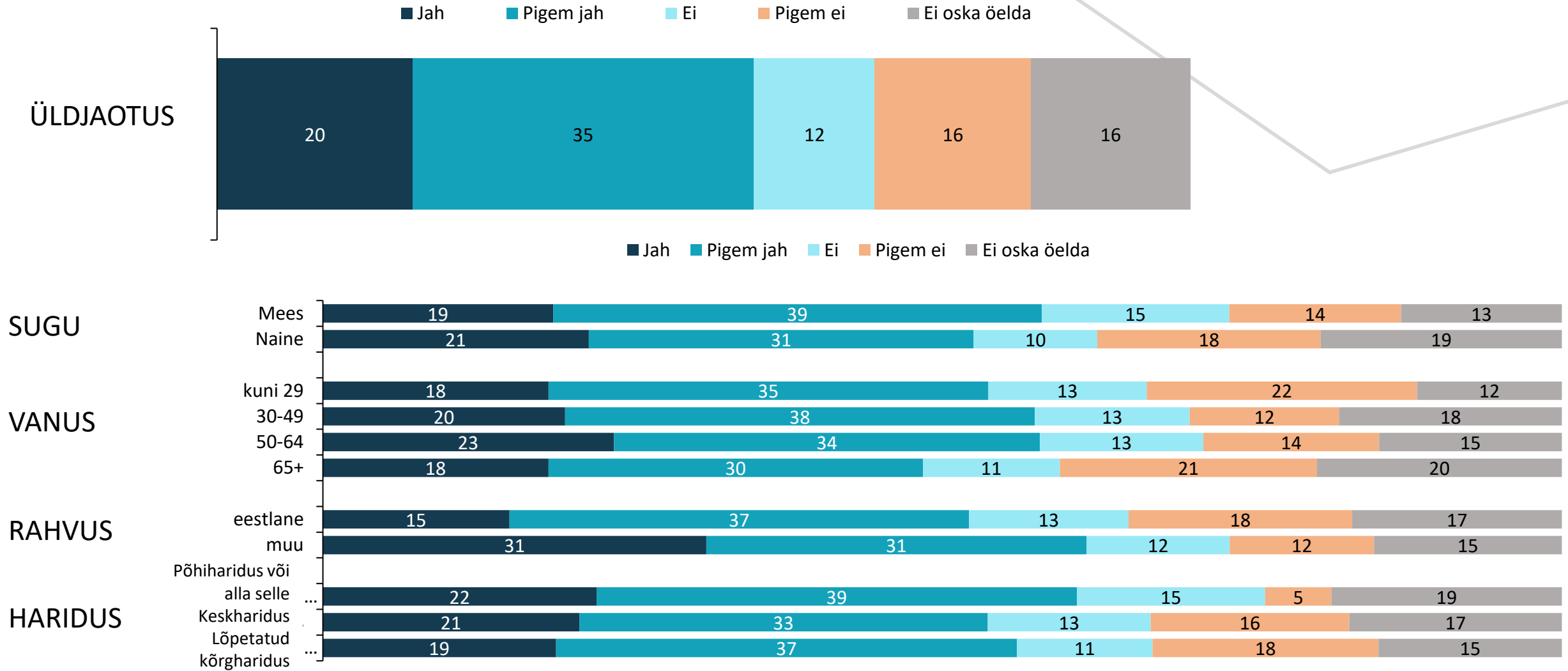
E21b. Kas Te loete toidu- või joogikaupade ostmisel QR-koodi vahendusel esitatavat teavet? Jah, harva. Palun täpsustage, millistel juhtudel Te seda teete
Vastajad, kes ütlesid, et loevad harva toidu- või joogikaupadel esitatud teavet QR-koodi vahendusel, n=226

E21c. Kas Te loete toidu- või joogikaupade ostmisel QR-koodi vahendusel esitatavat teavet? Ei. Palun täpsustage, millistel juhtudel Te seda teete
Vastajad, kes ütlesid, et ei loe toidu- või joogikaupadel esitatud teavet QR-koodi vahendusel, n=649

„Muu“ vastused nende puhul, kes ei loe QR-koodi vahendusel pakutavat teavet toidu- või joogikaupadel:

- See on pikk ja ebamugav
- Tülikas, otsi kotist telefoni, manipuleeri jne.
- Turvarisk
- Tihti ei ole nii palju aega
- Teabe saamine ei tohi olla keeruline või tehnika omamist eeldav
- QR kood ei ole selleks mõeldud
- Pole täheldanud eriti selliseid tooteid
- Pole selliseid tooteid kohanud
- Pole mugav
- Ei viitsi hakata koodi lugema
- Ei pea vajalikuks
- Ei ole kunagi kasutanud sellist võimalust, edaspidi olen teadlik
- Ei kasuta selleks abivahendeid, et infot lugeda toidupakendilt
- Ebamugav, kui peaks iga toiduaine puhul seda koodi kasutama

Kas on soov näha toidu müügi pakendil teavet aretustehnika kasutamise kohta (%)



E22. Uued aretustehnikad aitavad aretada uusi taimesorte kiiremini ja suurema täpsusega kui traditsioonilised meetodid pakkudes seeläbi efektiivseid lahendusi kliima, keskkonna ja toidujulgeoleku probleemidele. Kas Te soovite toidu müügi pakendil teavet uue aretustehnika kasutamise kohta?

Kõik vastajad, n=916

Keemilised riskid

Kokkuvõte. Keemilised riskid

- **Murettekitavamateks keemilisteks riskideks on küsitlute jaoks toidu lisaained** (nimetab 65%), taime- ja loomakasvatuse käigus kasutatavate ainete jäägid (53%) ja keskkonnast tulenevad keemilised ühendid (38%).

- Muredel on peamiselt 3 põhjust:

Mõju organismile võib ilmneda alles aastate pärast

Mõju organismile pole täpselt teada

Võivad tekitada terviseprobleeme

- **Keemiliste riskide/ühendite kohta otsitava info allikaks nimetatakse peamiselt toidumärgistust** (nimetab 56% küsitlute test). Teiseks allikaks nimetatakse teadlasi (27%).
- **Keemiliste riskidega seotud info usaldusväärsemateks allikateks peetakse Terviseametit (keskmine pall 3.8), Põllumajandus- ja Toiduametit (3.6) ning teadlasi (3.6).**
- **Lisaaineid väldib toidu ostmisel suurel määral 20%, vähesel määral 58% ning ei väldi üldse 21% küsitlute test.** Keskmisest veidi enam väldivad lisaaineid naised ja 50-64 aastased.
- **Lisaainetest välditakse üsna võrdset magusaineid, lõhna- ja maitsetugevdajaid, nitriteid, toiduvärve ja säilitusaineid.**
- Ohtlike keemiliste ainete tekke vältimiseks toidu valmistamisel kasutatakse peamiselt 3 lahendust:

Järgitakse pakendil olevat valmistusjuhendit

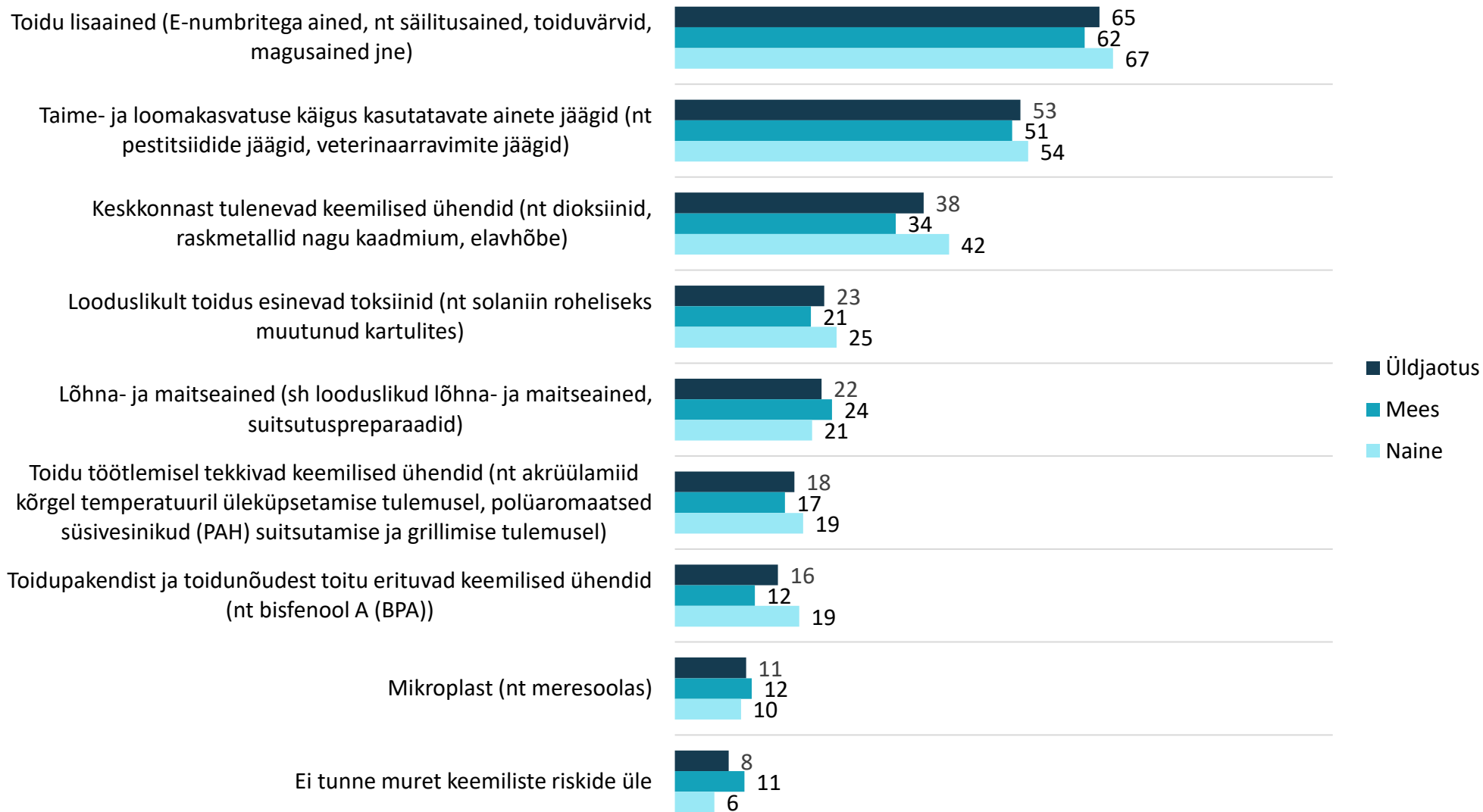
Süivesikurikkaid toite küpsetatakse kuldkollase värvuseni

Köögivilju hoiustatakse 6 °C juures

- Iseenda iseloomustamisel mõnede küsimuses esitatud tervisekäitumise väidete kaudu selgus, et kõige sagedamini välditakse osaliselt rohelisteks muutunud kartulite tarbimist ning teepervedel kasvavaid taimi, seeni või marju toiduks ei korjata.
- Selles, kas tuleks vältida suurte räimede sagedast söömist, ei olda kindlad ning vastused jagunevad mõlemas suunas pooleks.
- **Plastist toidunõude ostmisel jälgib nende kasutustingimusi enda sõnul alati 43% ning mõnikord 39% küsitlute test.** Need vahekorrad on ligilähedased 2019. aasta uuringu tulemustega. Keskmisest veidi teadlikumad on naised, vanemad rühmad ja mitte-eestlased.
- **Plastkarpi, milles on eelnevalt olnud jäätis või margariin, kasutab korduvalt enda hinnangul sageli 15%, mõnikord 38%, mitte kunagi 41%** ja ei oska öelda 6%. Üldiselt kasutavad korduvalt selliseid pakendeid keskmisest veidi enam mehed, noored, eestlased ja madalama haridustasemega vastanud.
- **Kolmandik küsitlute test on kuulnud terviseohtudest ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastpakendite kasutamisel**, 42% ei ole kuulnud ja 25% ei oska öelda. 2019. aastal oli sellest kuulnute osa kõrgem (54%), kuigi küsimuse sõnastus oli veidi erinev (kuigi mitte sisuliselt).

Murettekitavamad keemilisemad riskid vastajate jaoks

(%)



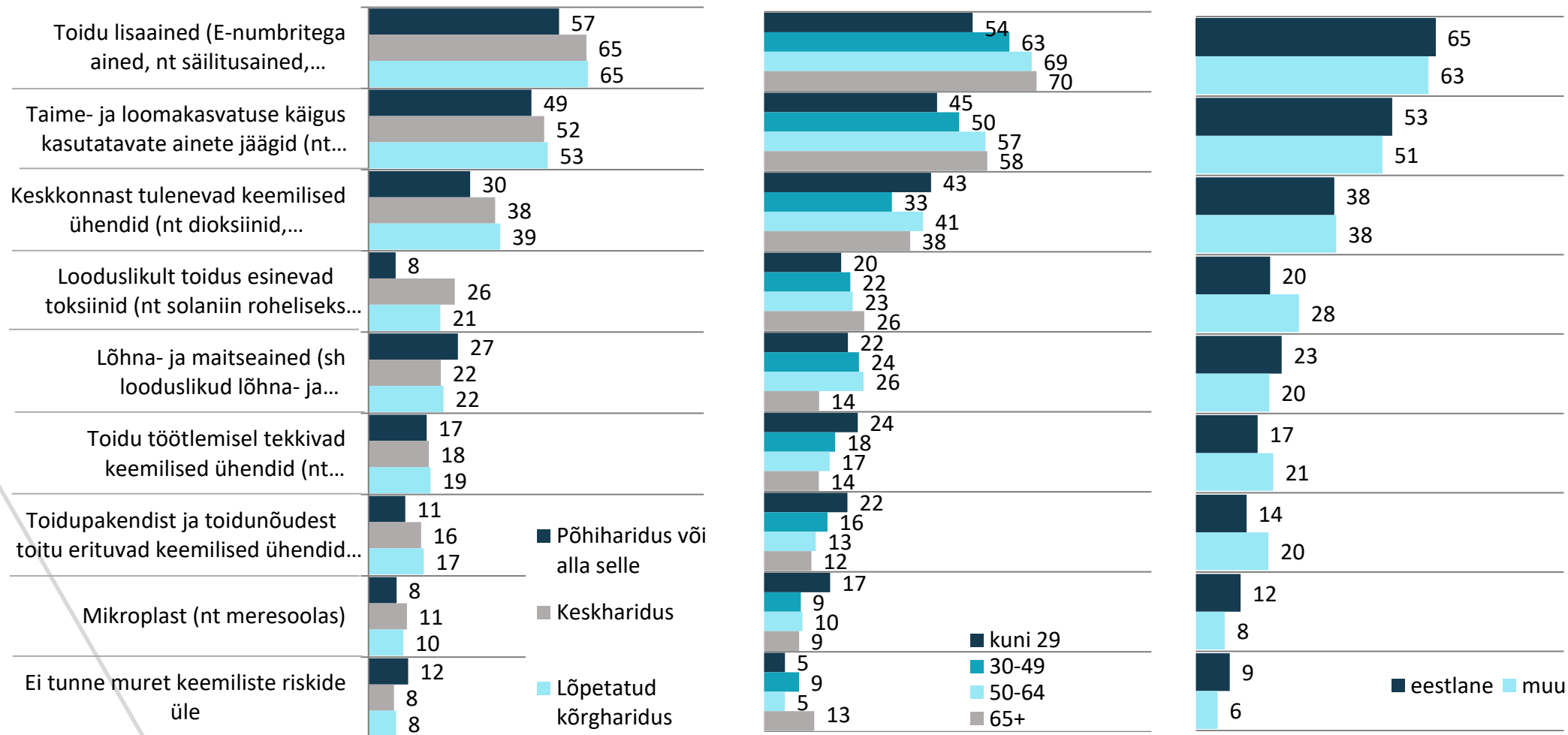
F1. Milliseid keemilisi riske/ühendeid toidus peate kõige murettekitavamaks/tõsisemaks? Valige kuni 3 vastusevarianti

Kõik vastajad, n=916

Haridus

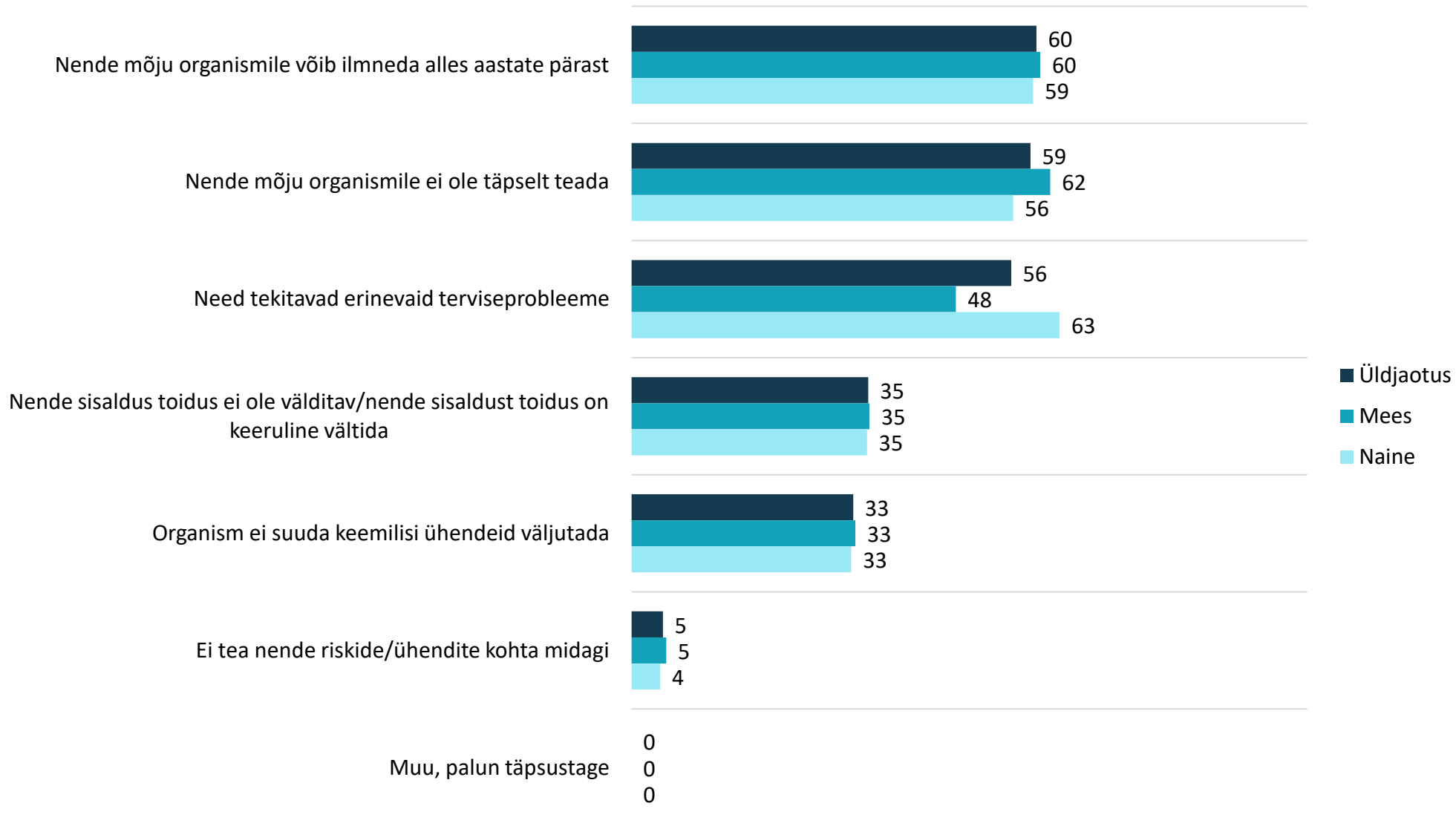
Vanus

Rahvus

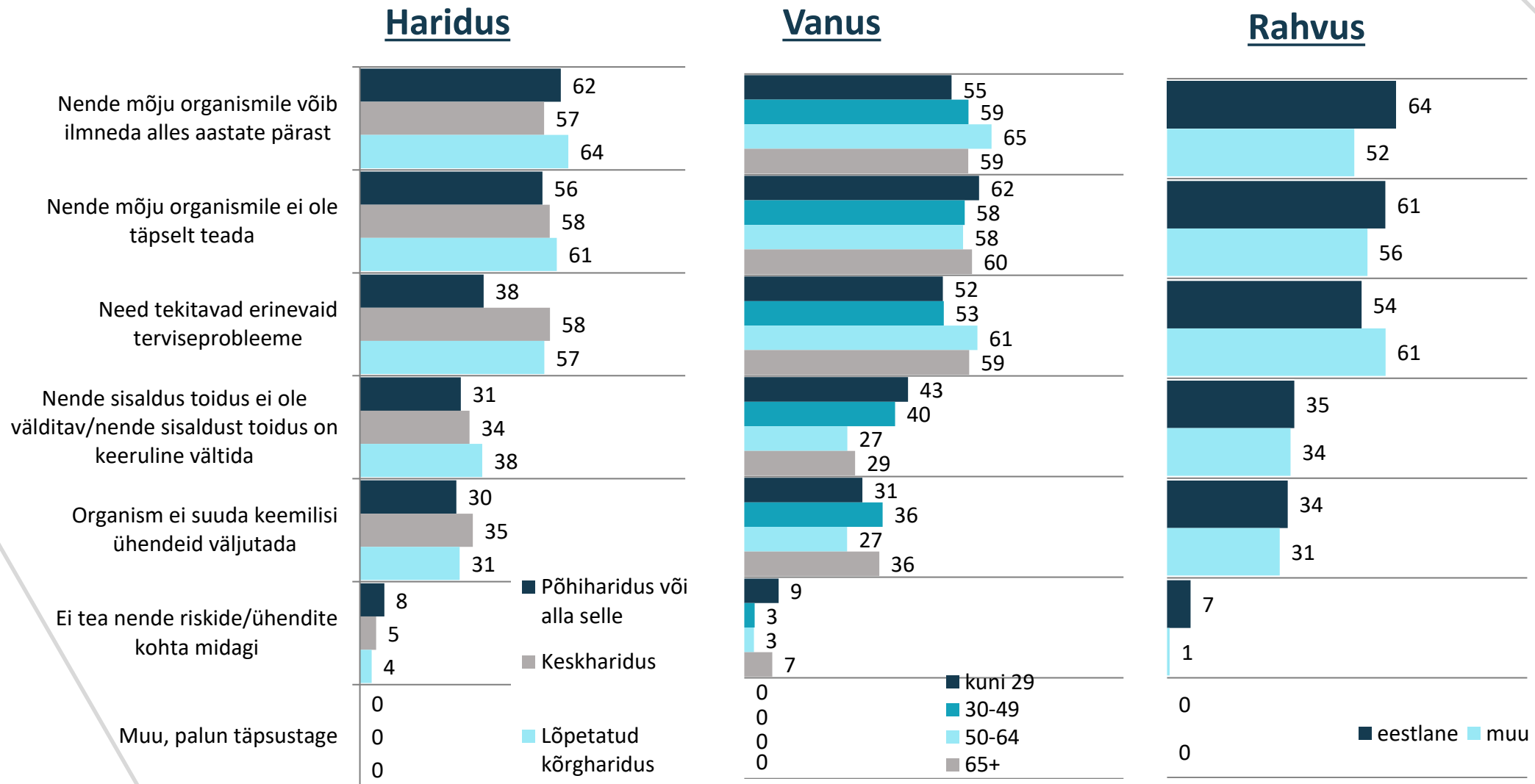


F1. Milliseid keemilisi riske/ühendeid toidus peate kõige murettekitavamaks/tõsisemaks? Valige kuni 3 vastusevarianti
Kõik vastajad, n=916

Mure põhjused (%)

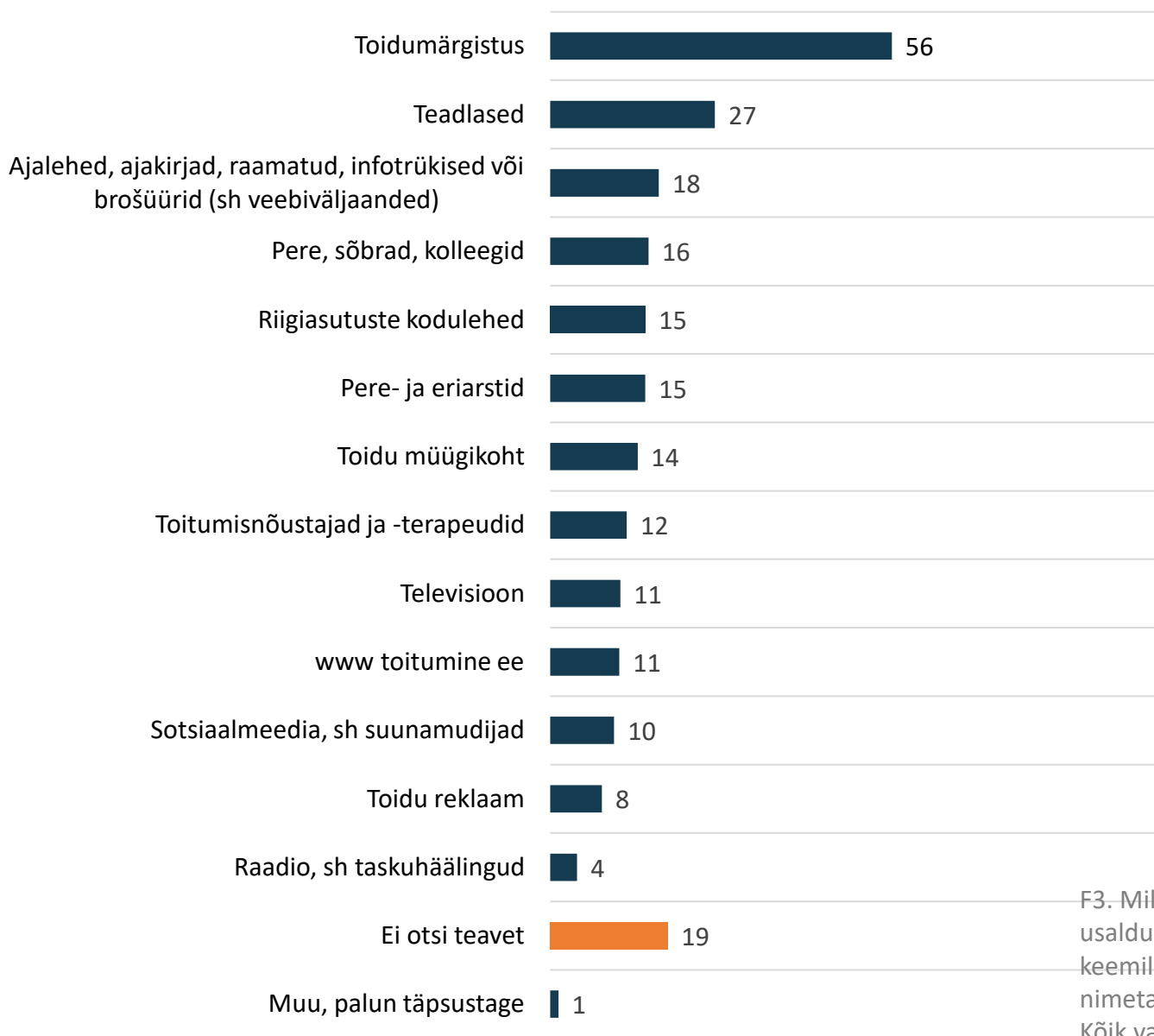


F2. Millistel põhjustel tunnete muret toidus sisalduvate keemiliste riskide/ühendite pärast? Võib nimetada mitu põhjust
Vastajad, kes tunnevad muret (teatud) keemiliste riskide üle n=842



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 (%)




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

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

Rea %		Toidu- määrgistus	Teadlased	Ajalehed, ajakirjad, raamatud, infotrükised või brošüürid (sh veebiväl- jaanded)	Pere, sõbrad, kolleegid	Riigiasutuste kodulehed	Pere- ja eriarstid	Toidu müügikoht	Toitumis- nõustajad ja -terapeudid	Televisioon	www.toitumi ne.ee	Sotsiaal- meedia, sh suuna- mudijad	Toidu reklaam	Raadio, sh tasku- häälingud	Ei otsi teavet	Muu, palun täpsustage
Vanus	kuni 29	47	29	12	14	18	17	18	17	9	15	14	13	5	22	3
	30-49	55	26	15	16	19	15	12	11	9	9	12	6	4	19	0
	50-64	61	26	23	15	15	13	16	13	14	14	8	9	5	16	0
	65+	57	26	22	19	7	17	13	10	15	9	8	9	4	21	3
Sugu	Mees	52	28	17	16	15	17	15	12	12	9	8	8	5	22	1
	Naine	59	25	18	16	16	14	14	13	11	13	13	8	4	16	2
Rahvus	eestlane	57	28	17	16	14	16	14	13	10	12	7	7	4	20	1
	muu	52	25	19	17	18	15	14	12	15	10	17	11	4	17	1
Haridus	Põhiharidus või alla selle	52	15	15	17	10	16	17	11	12	15	12	11	1	22	2
	Keskharidus	53	25	18	16	15	16	15	13	12	11	10	8	4	20	1
	Lõpetatud kõrgharidus	60	31	18	16	17	14	13	12	11	10	10	9	6	17	2

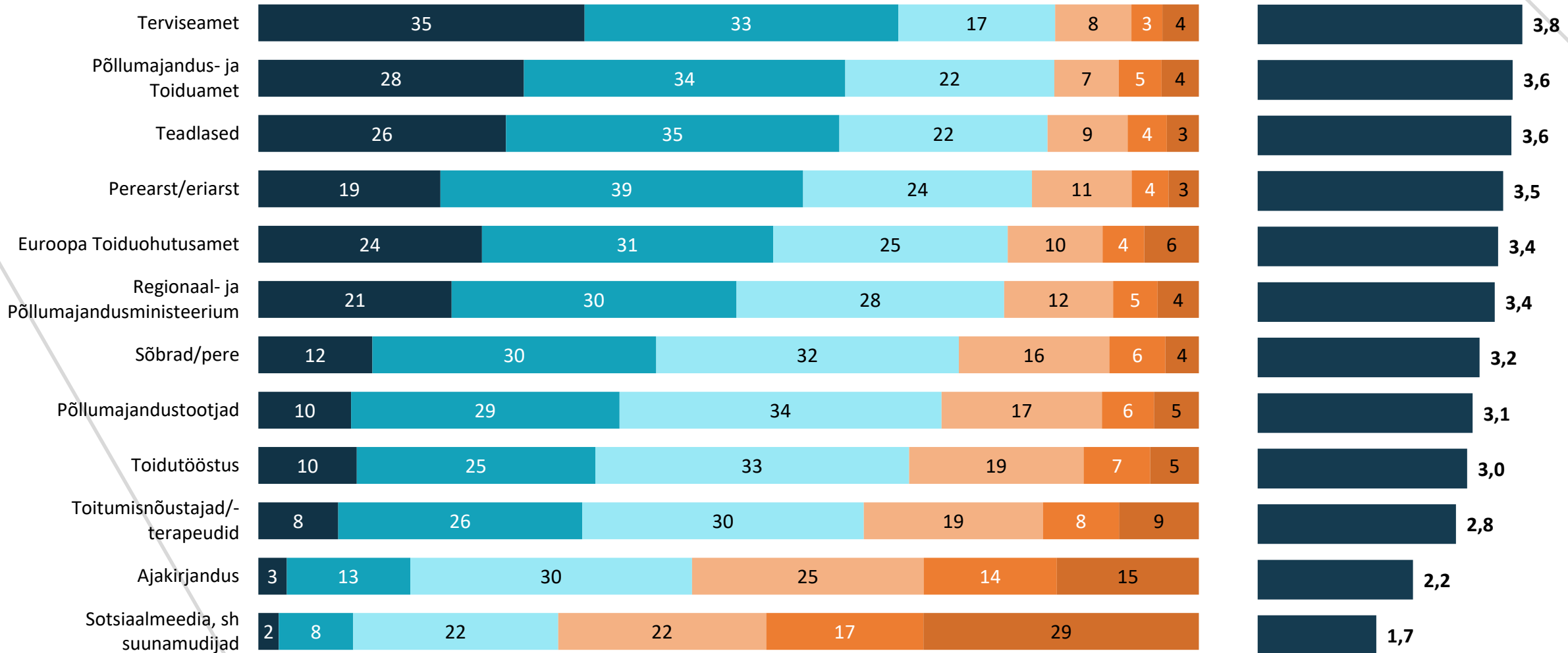
 Sinine kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral kõrgem (95%-lisel usaldusnivool).

 Punane kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral madalam (95%-lisel usaldusnivool).

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

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



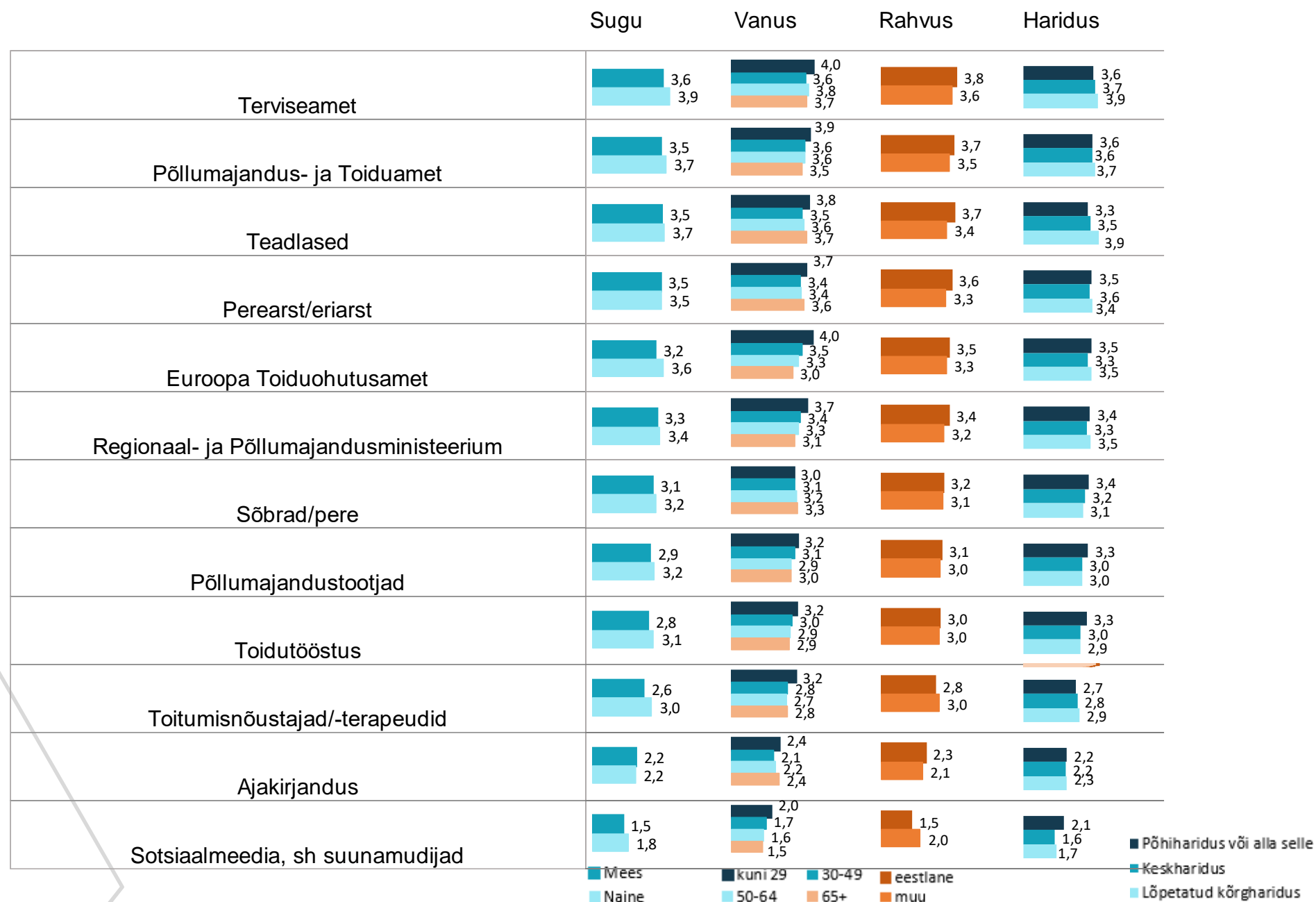
Keskmine hinnang

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

0 1 2 3 4 5

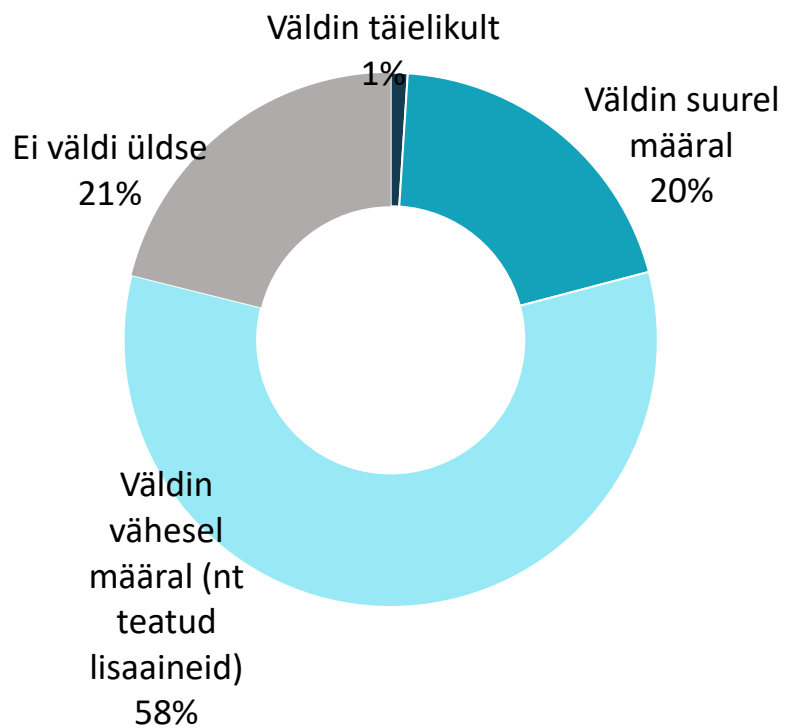
F4. Oletame, et Teie poolt tarbitud toiduga seoses avastatakse tõsine keemiline risk inimese tervisele. Kui palju Te usaldate järgmiste allikate jagatavat infot (0 - Ei usalda üldse ja 5 - Usaldan täielikult)? Hinnake igat allikat

Kõik vastajad, n=916

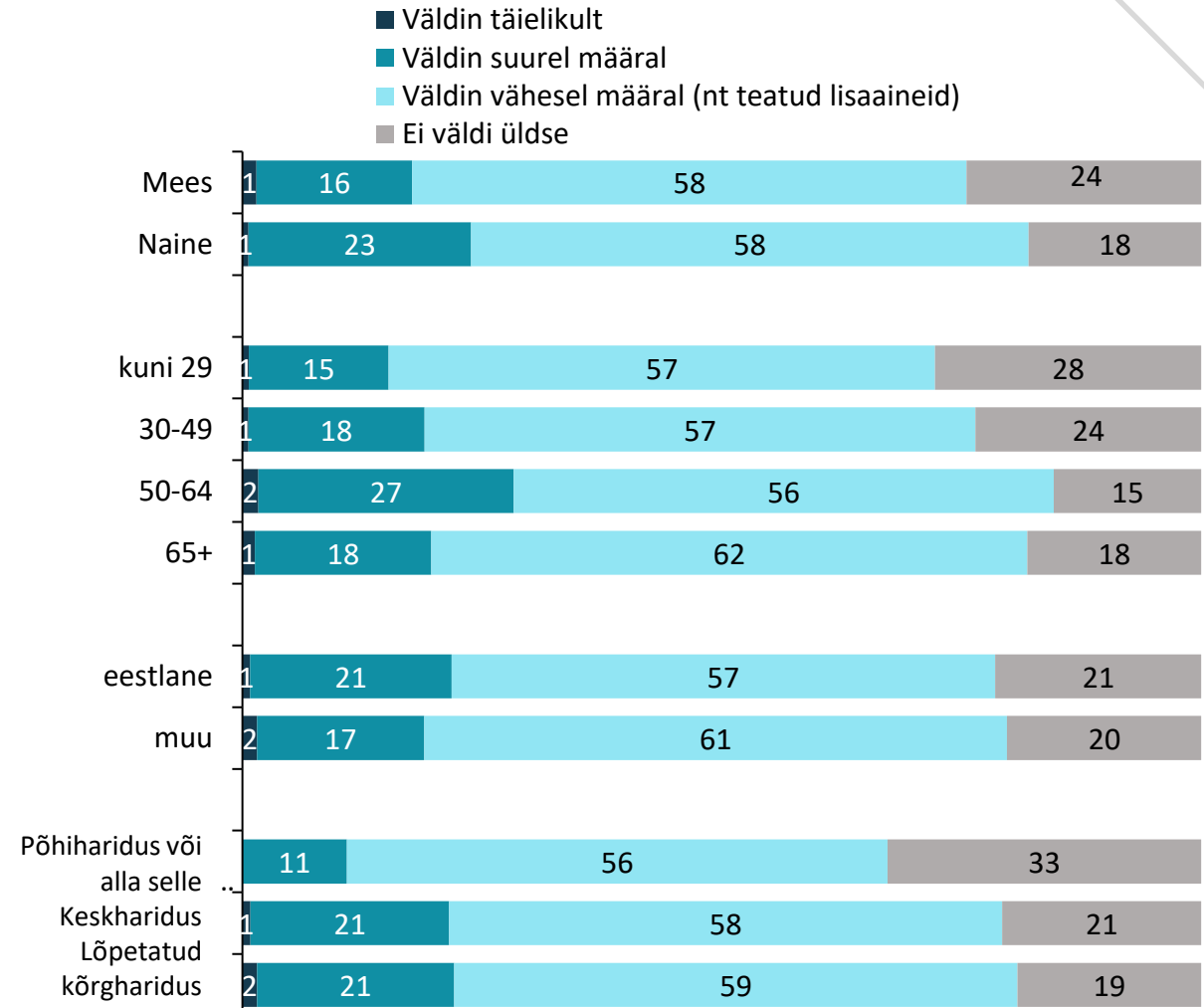


F4. Oletame, et Teie poolt tarbitud toiduga seoses avastatakse tõsine keemiline risk inimese tervisele. Kui palju Te usaldate järgmiste allikate jagatavat infot (0 - Ei usalda üldse ja 5 - Usaldan täielikult)? Hinnake igat allikat
 Kõik vastajad, n=916

Lisaainete vältimine toidu ostmisel (%)



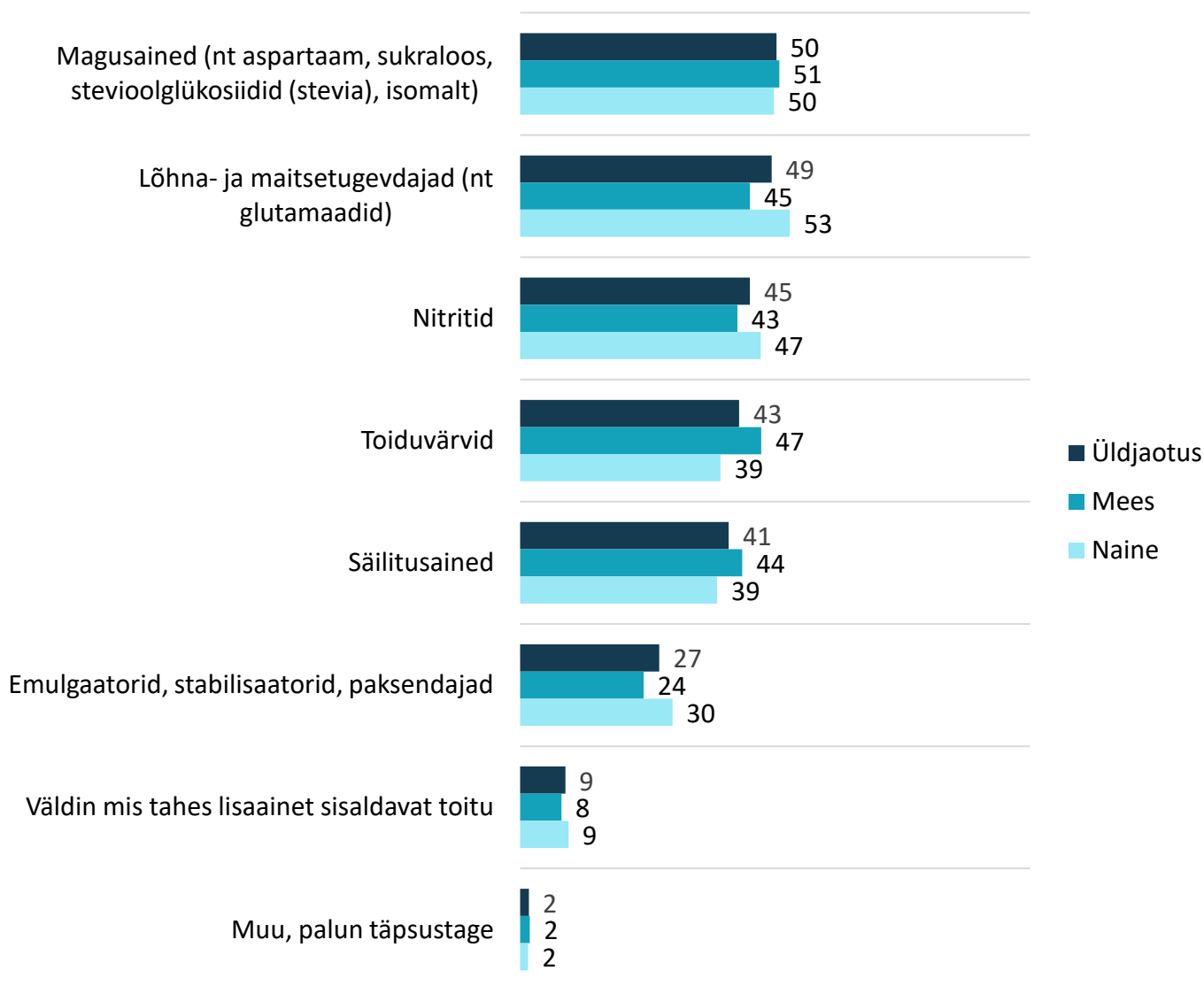
Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes



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

Kõik vastajad, n=916

Lisaained, mida välditakse (%)

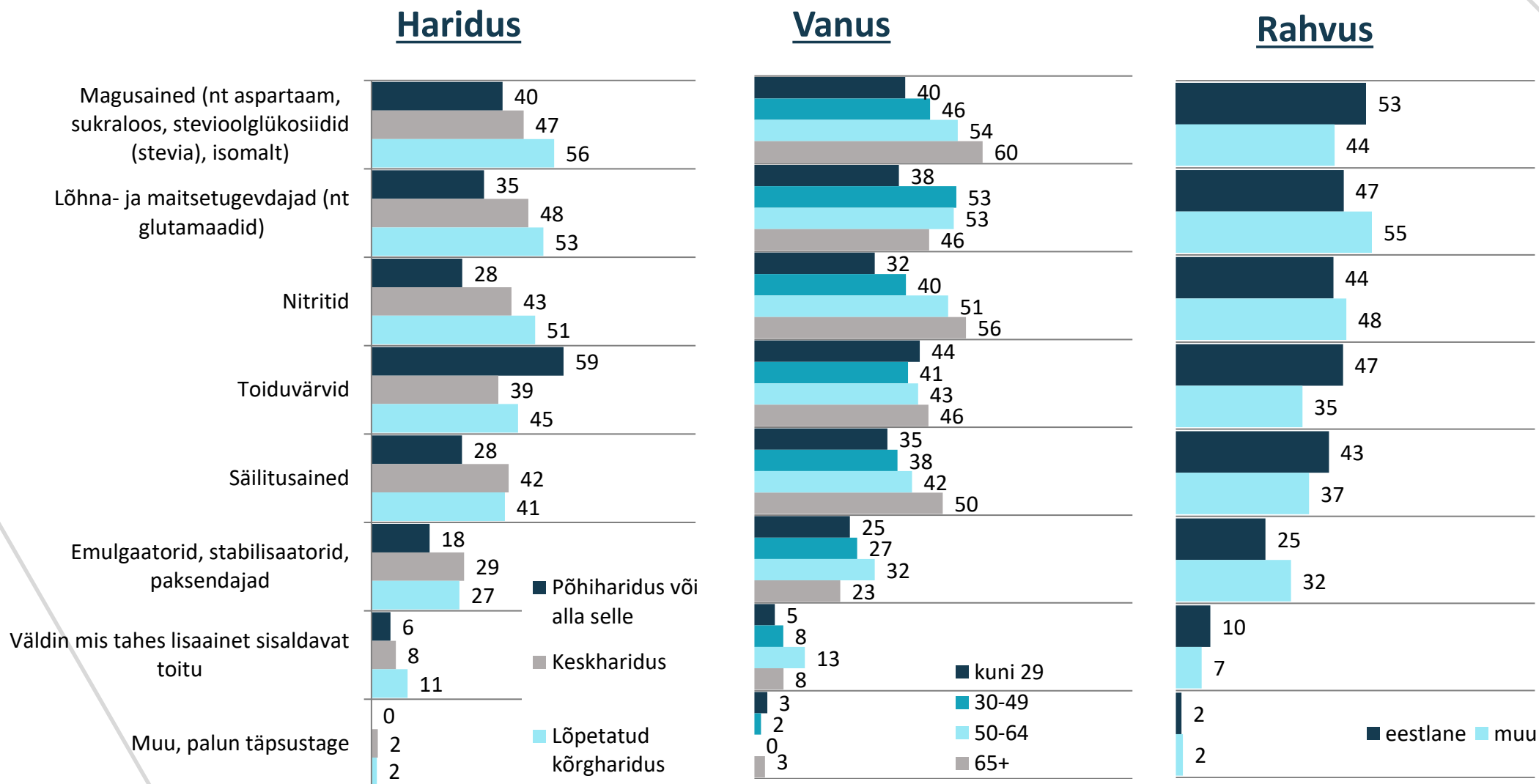


„Muu“ vastused:

- 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

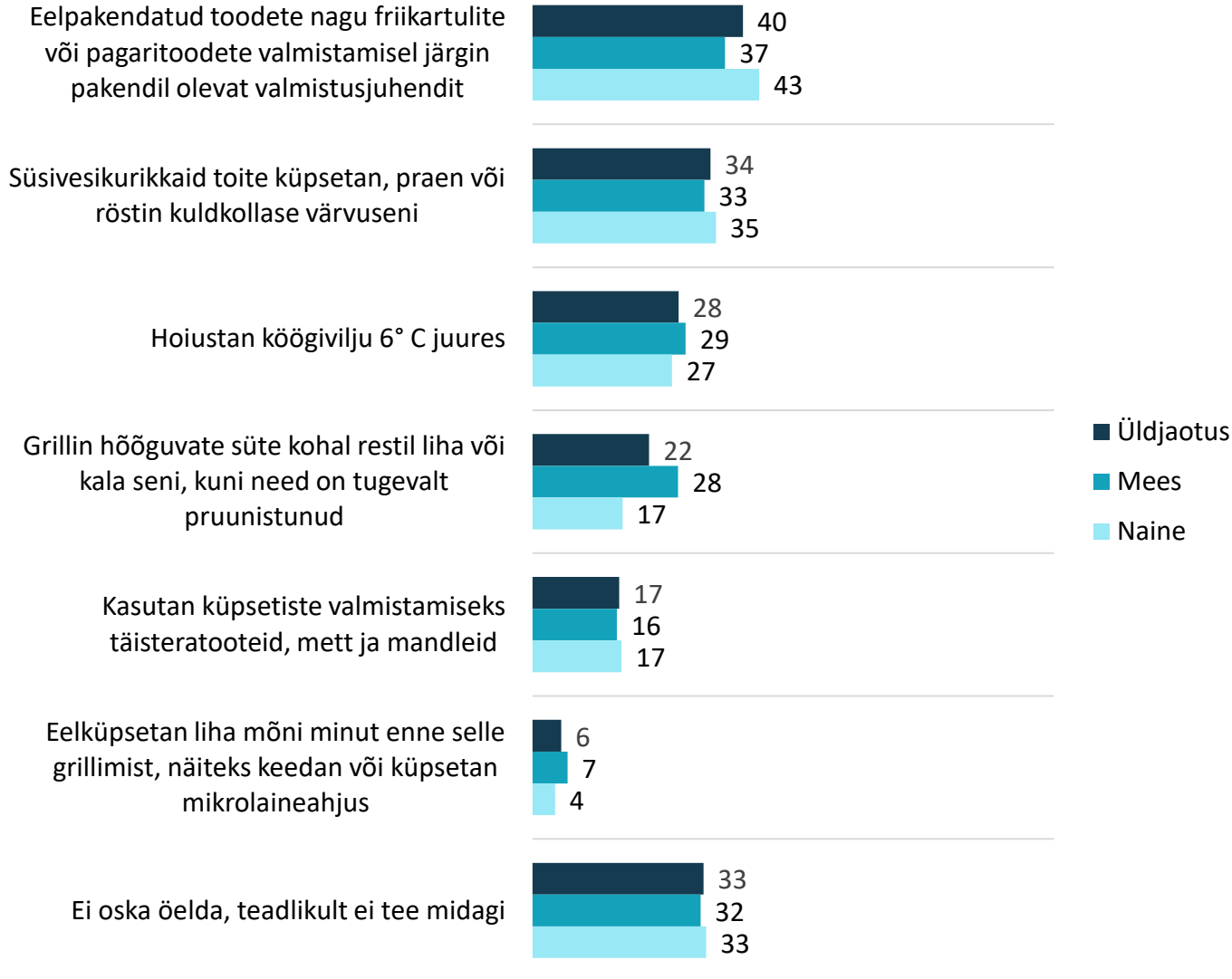
F6. Milliseid toidu lisaaineid sisaldavaid toite väldite? Võite nimetada mitu varianti

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



F6. Milliseid toidu liisaaineid sisaldavaid toite väldite? Võite nimetada mitu varianti
 Vastajad, kes väidavad täielikult või mingil määral liisaaineid, n=725

Ohtlike keemiliste ainete tekke vältimine toidu valmistades (%)



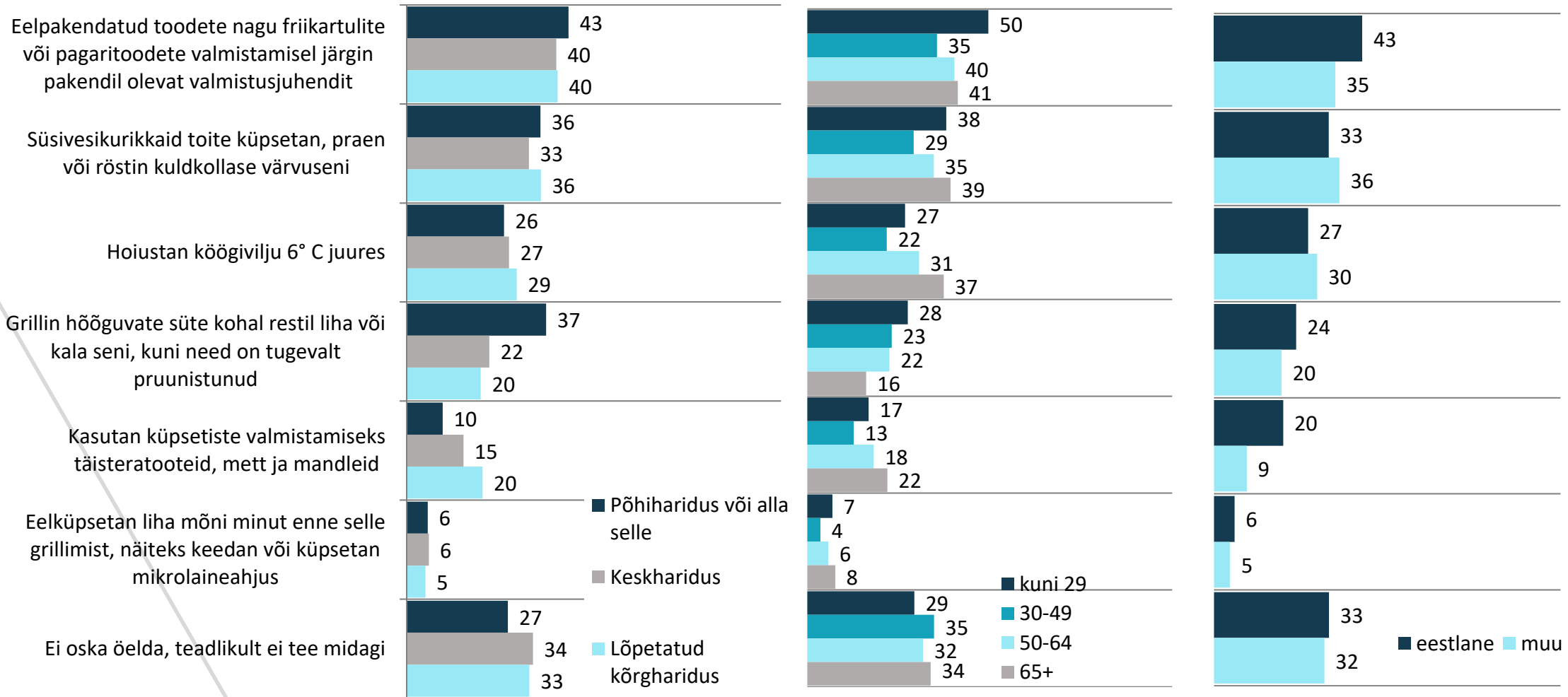
Ohtlike keemiliste ainete tekke vältimiseks toidu valmistamisel kasutatakse peamiselt 3 lahendust:

- järgitakse pakendil olevat valmistusjuhendit
- süsivesikurikkaid toite küpsetatakse kuldkollase värvuseni
- köögivilju hoiustatakse 6 °C juures

Haridus

Vanus

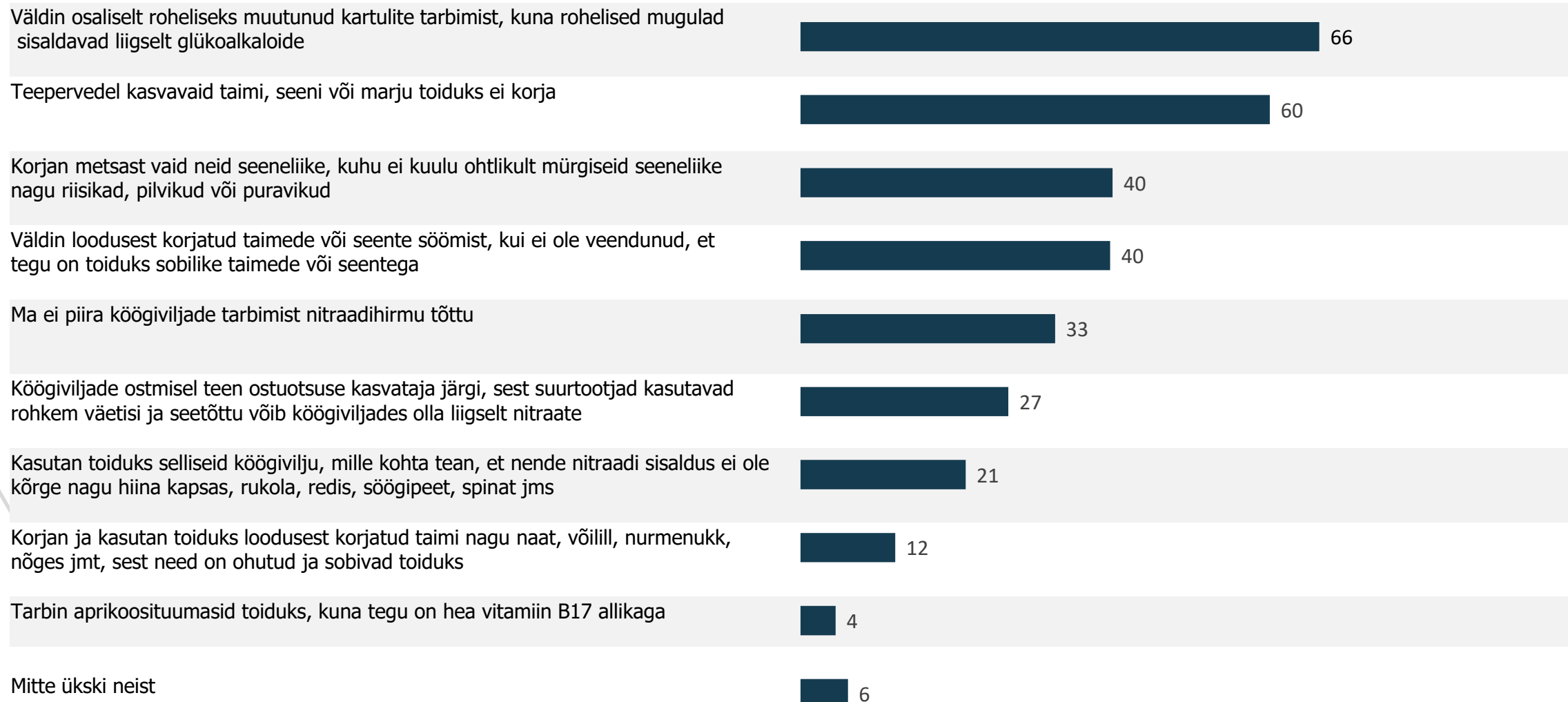
Rahvus



F7. Kuidas väldite ohtlike keemiliste ainete teket toidu valmistamisel? Valige kõik sobilikud väited

Kõik vastajad, n=916

Millised antud väited teid iseloomustavad? (%)



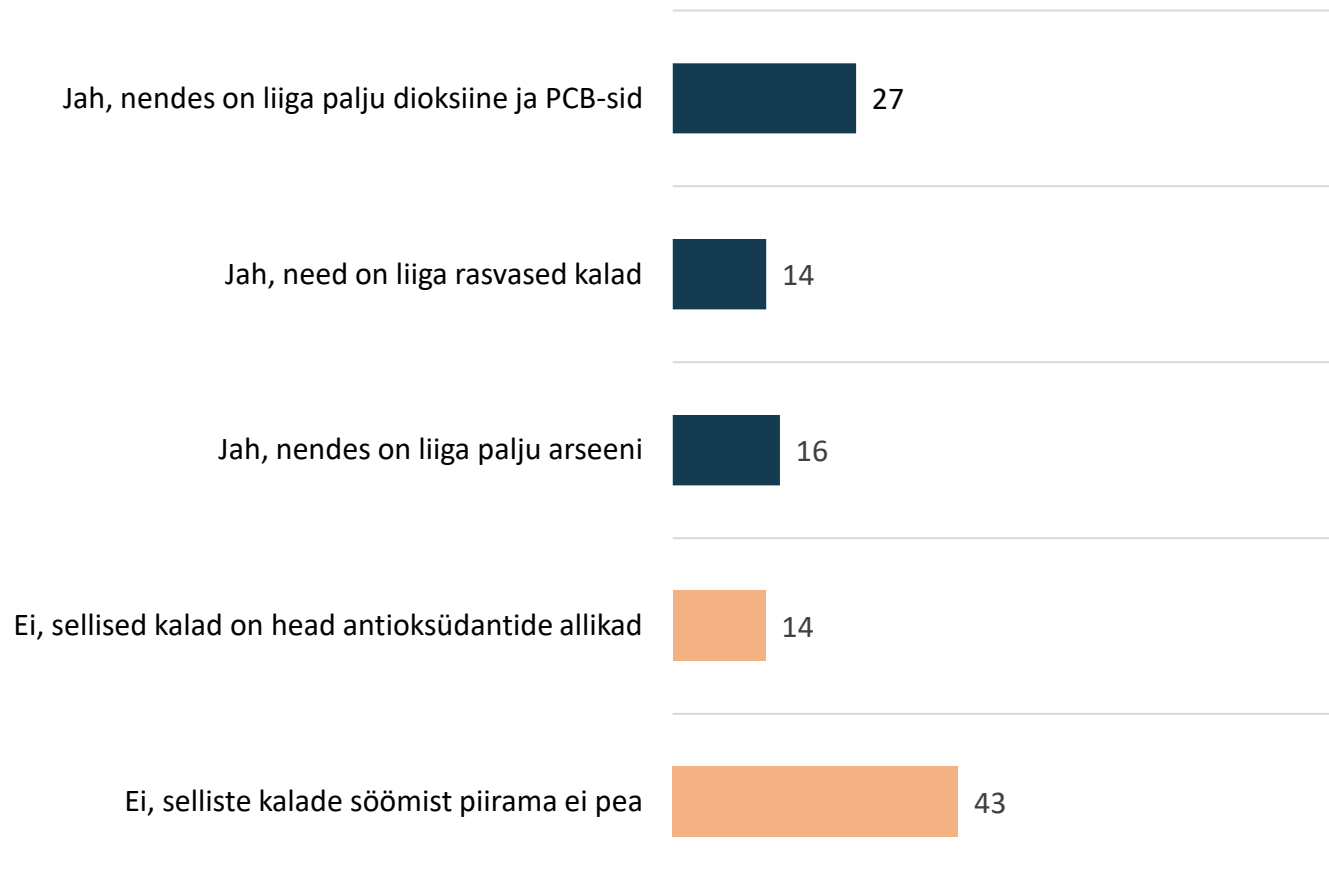
Rea %		Väldin osaliselt roheliseks muutunud kartulite tarbimist, kuna rohelised mugulad sisaldavad liigselt glükoalkaloide	Teepervedel kasvavaid taimi, seeni või marju toiduks ei korja	Korjan metsast vaid neid seeneliike, kuhu ei kuulu ohtlikult mürgiseid seeneliike nagu riisikad, pilvikud või puravikud	Väldin loodusest korjatud taimede või seente söömist, kui ei ole veendunud, et tegu on toiduks sobilike taimede või seentega	Köögiviljade ostmisel teen ostuotsuse kasvataja järgi, sest suurtootjad kasutavad rohkem väetisi ja seetõttu võib köögiviljades olla liigselt nitraate	Ma ei piira köögiviljade tarbimist nitraadihirmu tõttu	Kasutan toiduks selliseid köögivilju, mille kohta tean, et nende nitraadi sisaldus ei ole kõrge nagu hiina kapsas, rukola, redis, söögipeet, spinat jms	Korjan ja kasutan toiduks loodusest korjatud taimi nagu naat, võilill, nurmenukk, nõges jmt, sest need on ohutud ja sobivad toiduks	Tarbin aprikoosituumasid toiduks, kuna tegu on hea vitamiin B17 allikaga	Mitte ükski neist
Vanus	kuni 29	58	55	38	42	21	41	15	15	6	7
	30-49	56	58	33	35	24	32	16	7	4	8
	50-64	77	63	48	41	33	29	25	13	4	5
	65+	80	65	44	45	28	31	32	17	5	3
Sugu	Mees	63	57	38	33	26	33	21	10	5	6
	Naine	70	63	42	45	27	32	21	14	4	6
Rahvus	eestlane	67	61	42	40	27	32	20	16	4	7
	muu	64	58	35	38	25	33	24	3	6	3
Haridus	Põhiharidus või alla selle	50	42	32	23	17	26	16	13	6	11
	Keskharidus	67	59	40	37	27	28	22	9	4	7
	Lõpetatud kõrgharidus	69	65	41	47	28	41	21	16	5	4

- Sinine kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral kõrgem (95%-lisel usaldusnivool).
■ Oranž kast tähendab, et antud rühma vastuste osa on kogu valimi keskmisest statistiliselt olulisel määral madalam (95%-lisel usaldusnivool).

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

Kõik vastajad, n=916

Kas tuleks vältida suurte räimede (suuremad kui 22 cm) sagedast söömist?

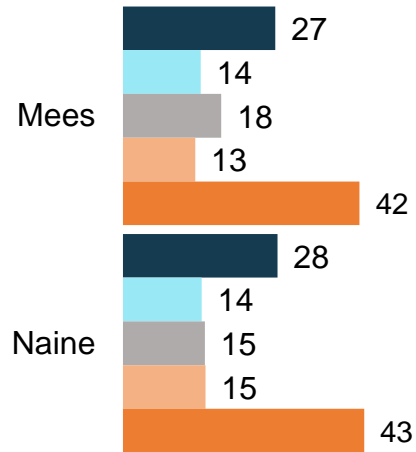


Selles, kas tuleks vältida suurte räimede sagedast söömist, ei olda kindlad ning vastused jagunevad mõlemas suunas pooleks.

Kas tuleks vältida suurte räimede (suuremad kui 22 cm) sagedast söömist?

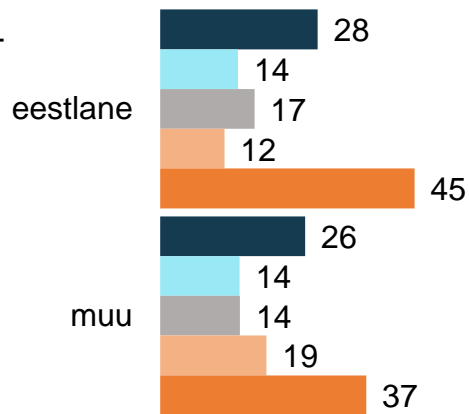
Sugu

- Jah, nendes on liiga palju dioksiine ja PCB-sid
- Jah, need on liiga rasvased kalad
- Jah, nendes on liiga palju arseeni
- Ei, sellised kalad on head antioksidantide allikad
- Ei, selliste kalade söömist piirama ei pea



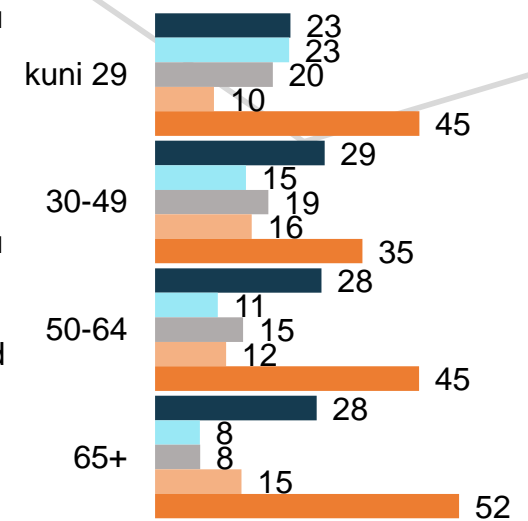
Rahvus

- Jah, nendes on liiga palju dioksiine ja PCB-sid
- Jah, need on liiga rasvased kalad
- Jah, nendes on liiga palju arseeni
- Ei, sellised kalad on head antioksidantide allikad



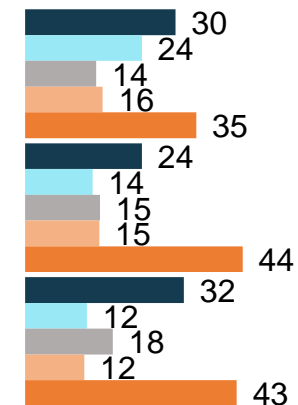
Vanus

- Jah, nendes on liiga palju dioksiine ja PCB-sid
- Jah, need on liiga rasvased kalad
- Jah, nendes on liiga palju arseeni
- Ei, sellised kalad on head antioksidantide allikad
- Ei, selliste kalade söömist piirama ei pea

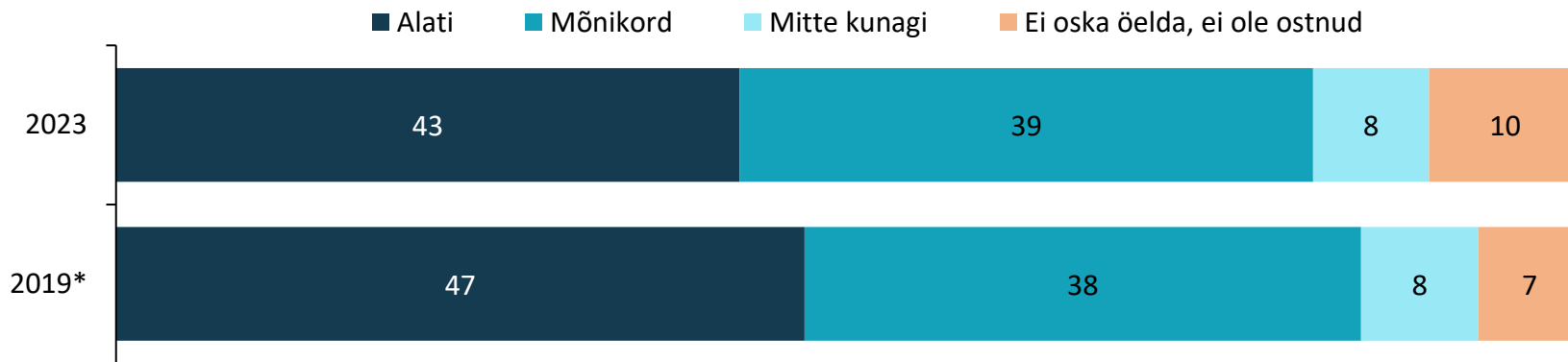


Haridus

- Jah, nendes on liiga palju dioksiine ja PCB-sid
- Jah, need on liiga rasvased kalad
- Jah, nendes on liiga palju arseeni
- Ei, sellised kalad on head antioksidantide allikad
- Ei, selliste kalade söömist piirama ei pea



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

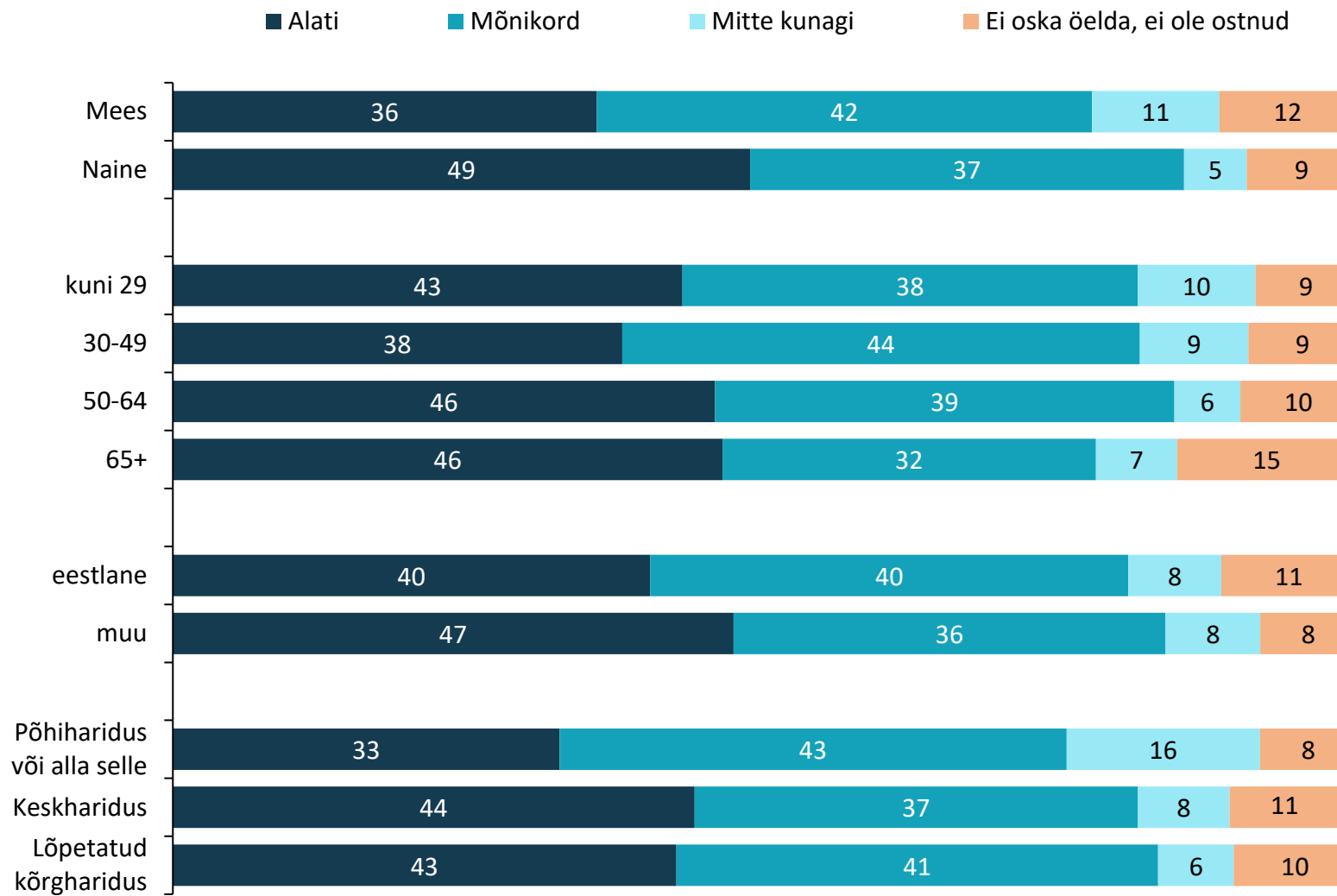


Plastist toidunõude ostmisel jälgib nende kasutustingimusi enda sõnul alati 43% ning mõnikord 39% küsitletutest. Need vahekorrad on ligilähedaselt sarnased 2019. aasta uuringu tulemustega. Keskmisest veidi teadlikumad on naised, vanemad vanuserühmad ja mitte-estlased

* 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?

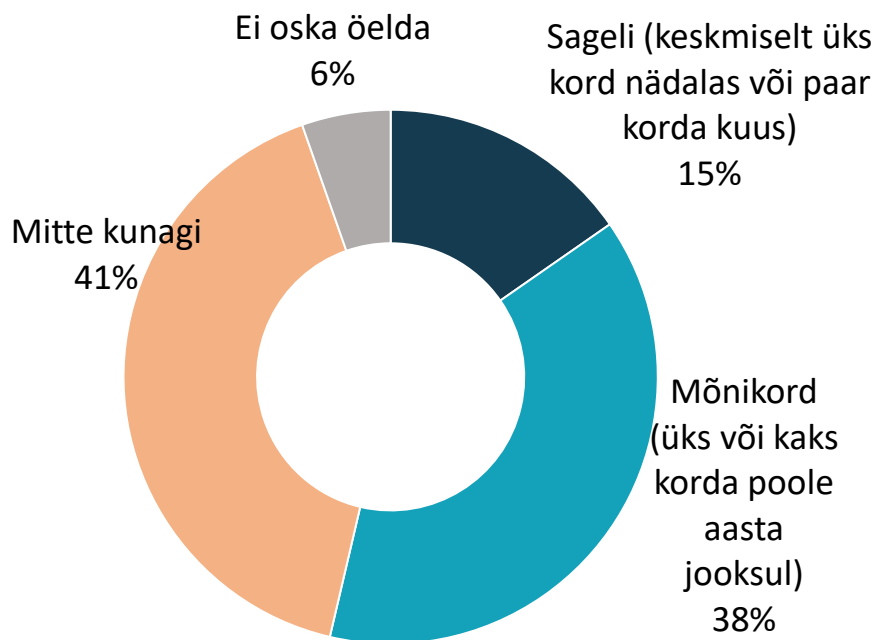
Kõik vastajad, n=916



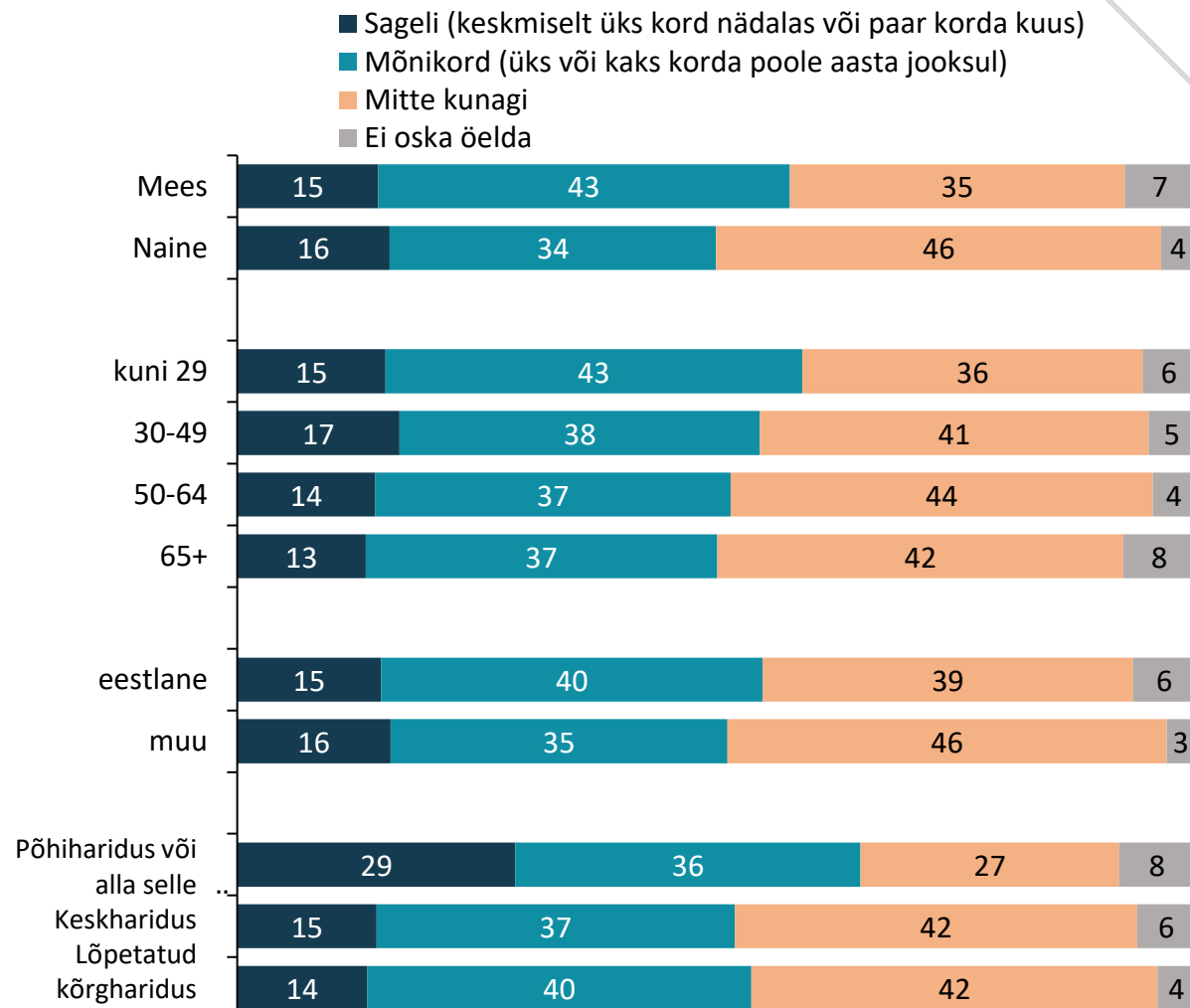
F10. Kui sageli Te vaatate kasutustingimusi (nt sobivus mikrolaineahjus kasutamiseks, kuuma toidu hoidmiseks jne), kui ostate uut plastist toidunõud, sh säilituskarpi, toidukilet?

Kõik vastajad, n=916

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



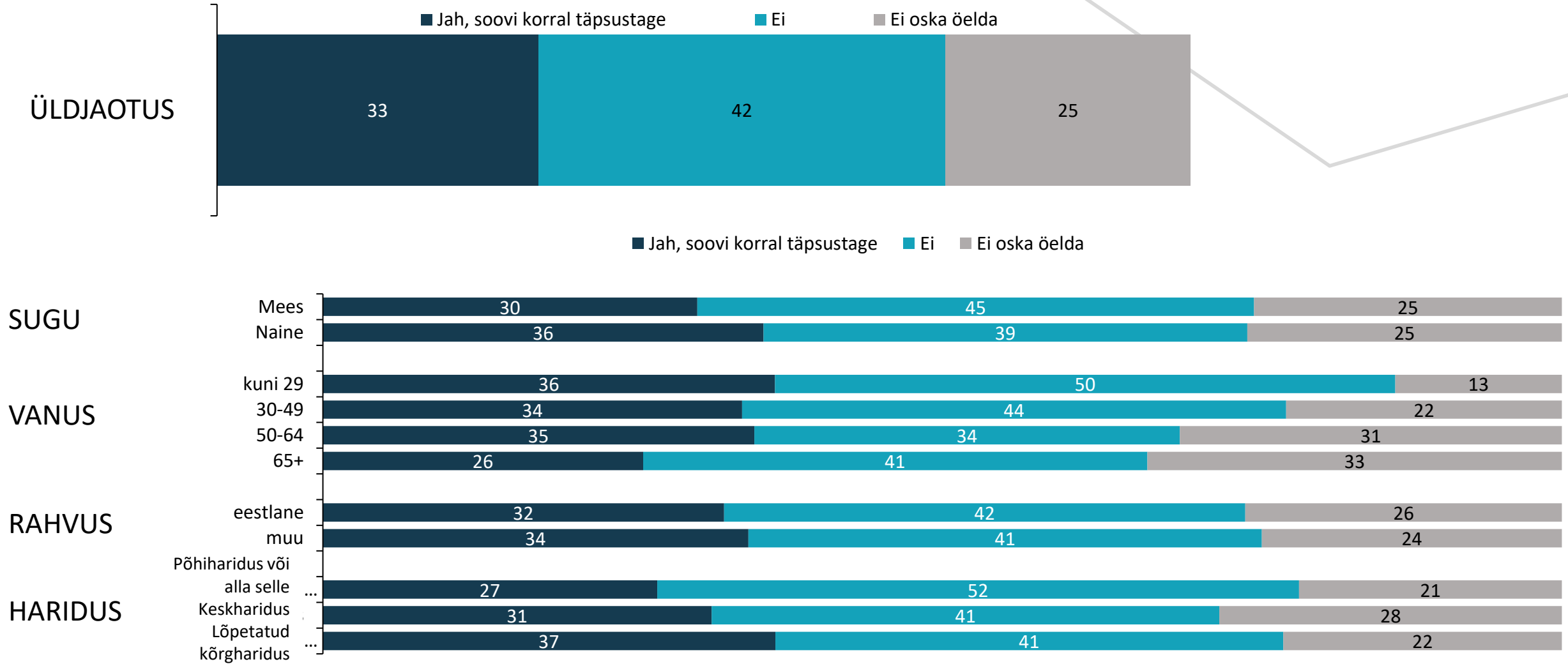
Vanuse, soo, rahvuse, hariduse lõikes



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 (%)



F12. Kas olete kuulnud terviseohtudest, mis võivad tuleneda ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastpakendite (nt veepudelid, jäätisekarbid) korduvast kasutamisest?

Kõik vastajad, n=916

„Jah, täpsustage“ vastused:

- Plastik pudelist
- Plastik eraldab kahjulikke aineid
- Nad võivad vabastada ohtlikke aineid
- Ei saa uuesti kasutada
- Mikrofloora
- Mikroplast
- Ema kuulis telekast
- Plastist eralduvad ohtlikud ained
- Toidu sisse eralduvad ebasoovitavad ained, kuna need ei ole mõeldud korduskasutamiseks
- Kahjulik
- Võib migreeruda erinevad tervisele ohtliku ühendeid toitu
- Veepudelid mitte toiduplastist
- Veepudeleid ei tohi hoida päikesevalguse käes need plastik eraldab mürkaineid, sama ka pakendid jne.
- Täpsustada ei soovi
- Tuleb jälgida, kas on kasutatud joogivee ja toidu pakendamiseks mõeldud plaste
- See plastik on ohtlik kui kasutada seda kaua
- Plastiühendite sattumine joodavasse vette/toidu sisse
- plastitükkide pärast
- Plastist eralduvad organismi keemilised ained, mis hiljem võivad tekitada terviseprobleeme ning isegi viljatust.
- Plastikuosad ja keemilised elemendid
- Plastikosakesed
- Plastide peenosakesi võib organismi sattuda
- Pakenditootjad jäävad vaeseks
- Olen kuulnud
- Ohtlik plastik
- Ohtlik
- Nähtamatud bakterid levivad kiiresti
- Neist eralduvad mürgised ained
- Neist eraldub plastosakesi
- Need on ühekordseks kasutamiseks
- Mingid ained hakkavad eralduma
- Mikroplastik
- Mikroplastide teke
- Mikroplastide eraldumine
- Mikroplast
- Mikroobid
- Ma tean, et nende kuumutamisel ja pideval kasutusel võivad sealt hakata eemalduma kemikaalid või mikroplastid.
- Kulumisest tekkivad ained lähevad toidu/vee sisse?
- Kui kasutada kuumadeks toitudeks või jookideks
- Korduvkasutamisel võib eralduda aineid, mis on tervisele kahjulikud
- Eraldub mikroplasti.
- BPA
- Bakteriaalne nakkus
- Kantserogeenid x2

Küsimustik A. Üldküsimused

A1. Teie sugu

- a) Mees
- b) Naine

A2. Teie vanus *(script: kui <15 või >18, siis screen out)*

_____ aastat

A3. Kus Te elate?

Tallinn
Tartu
Harjumaa
Hiiumaa
Ida-Virumaa
Jõgevamaa
Järvamaa
Läänemaa
Lääne-Virumaa
Põlvamaa
Pärnumaa
Raplamaa
Saaremaa
Tartumaa
Valgamaa
Viljandimaa
Võrumaa

A3a. Mis on Teie elukoha asula tüüp? *(script: kui A.3 on Tallinn või Tartu, siis mitte kuvada)*

- i. Linn
- ii. Alev/alevik
- iii. Küla

A4. Teie rahvus:

- a) Eestlane
- b) Venelane
- c) Muu rahvus

A5. Milline on Teie leibkonna suurus? *Leibkonnaks on koos elavad ühiste majapidamise kuludega pere liikmed.*

- 1 liige
- 2 liiget
- 3 liiget
- 4 liiget
- 5 ja enam liiget

A6. Mitu last (alla 18 a) on Teie leibkonnas? *(script: kui A5 on „1 liige“, siis mitte kuvada)*

- 0 last
- 1 laps
- 2 last
- 3 ja enam last

Küsimustik A. Üldküsimused, B. Toitumisharjumused

A7. Kui suur on Teie leibkonna keskmine netosissetulek ehk kättesaadud summa eurodes (s.t pärast maksude tasumist) ühes kuus leibkonnaliikme kohta?

Arvestage sissetuleku hulka kõigi leibkonnaliikmete palgad, toetused, stipendiumid, pensionid jne.

- a) Alla 500
- b) 500-1000
- c) 1000-1500
- d) 1500-2000
- e) Üle 2000
- f) Ei tea / Ei soovi vastata

A8. Milline on Teie haridustase:

- a) Põhiharidus või alla selle (sh kutseharidus ilma keskharidusega)
- b) Keskharidus (sh kutseharidus koos keskharidusega)
- c) Lõpetatud kõrgharidus

B1. Kas Te sööte: (*script: valida üks vastus*)

- a) Ainult kodus valmistatud toitu
- b) Enamasti kodus ja vahel väljas valmistatud toitu (kohvik, restoran, söökla, poodide soojaletid/salatalikud/poodides müüdavad pooltooted jne)
- c) Võrdset nii kodus kui ka väljas
- d) Enamasti väljas ja vahel kodus valmistatud toitu
- e) Ainult väljas → *Screener: jätka küsimusega B.3*

B2. Kuidas on Teie peres jaotatud toidu valmistamine?

- a) Mina valmistan enamus toidud
- b) Valmistan umbes pooled toidud
- c) Valmistan vähem kui pooled toidud
- d) Mina ei valmista toite, teine pereliige valmistab enamuse
- e) Iga leibkonnaliige valmistab oma toidu ise

B3. Millised on Teie toitumiseelistused?

- a) Söön kõike
- b) Olen taimetoitlane (nt piimataimetoitlane, muna-piimataimetoitlane, kalataimetoitlane jne)
- c) Olen täistaimetoitlane (vegan)
- d) Väldin teatud toite usulistel või kultuurilistel põhjustel
- e) Piiran toitumist tervislikel põhjustel
- f) Muu, palun täpsustage

Küsimustik B. Toitumisharjumused

B4. Kas Teil on arsti poolt diagnoositud toiduallergia/toidutalumus, tsöliaakia, diabeet või kõrgvererõhutõbi?

Saab valida mitu varianti.

- a) Ei
- b) Jah, diabeet
- c) Jah, tsöliaakia
- d) Jah, kõrgvererõhutõbi
- e) Jah, toiduallergia/toidutalumus

Script: kui e) siis:

Palun täpsustage milliste toitude/ainete vastu:

- I. Gluteeni sisaldavad teraviljad (s.o nisu, rukis, oder, kaer) ja neist valmistatud tooted
- II. Kala ja sellest valmistatud tooted
- III. Muna ja sellest valmistatud tooted
- IV. Piim ja sellest valmistatud tooted
- V. Maapähklid ja neist valmistatud tooted
- VI. Muud pähklid ja neist valmistatud tooted
- VII. Muu, palun täpsustage

B5. Kas Teie leibkonnas on kellelegi arsti poolt diagnoositud toiduallergia/toidutalumus, tsöliaakia, diabeet või kõrgvererõhutõbi?

Saab valida mitu varianti. (script: kui leibkonna suurus (A5) on 2 või rohkem liiget)

- a) Ei
- b) Jah, diabeet
- c) Jah, tsöliaakia
- d) Jah, kõrgvererõhutõbi
- e) Jah, toiduallergia/toidutalumus

Script: kui e) siis:

Palun täpsustage milliste toitude/ainete vastu:

- I. Gluteeni sisaldavad teraviljad (s.o nisu, rukis, oder, kaer) ja neist valmistatud tooted
- II. Kala ja sellest valmistatud tooted
- III. Muna ja sellest valmistatud tooted
- IV. Piim ja sellest valmistatud tooted
- V. Maapähklid ja neist valmistatud tooted
- VI. Muud pähklid ja neist valmistatud tooted
- VII. Muu, palun täpsustage

Küsimustik C. Toiduohutuse infoallikad

C1. Millisest allikast 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.

- a) Toidumärgistus
- b) Toidu reklaam
- c) Toidu müügikoht
- d) Riigiasutuste kodulehed
- e) www.toitumine.ee
- f) Pere- ja eriarstid
- g) Toitumisnõustajad ja -terapeudid
- h) Teadlased
- i) Pere, sõbrad, kolleegid
- j) Televisioon
- k) Raadio, sh taskuhäälingud
- l) Sotsiaalmeedia, sh suunamudijad
- m) Ajalehed, ajakirjad, raamatud, infotrükised või brošüürid (sh veebiväljaanded)
- n) Ei otsi teavet
- o) Muu, palun täpsustage

C2. Oletame, et Teie poolt tarbitud toiduga seoses avastatakse tõsine risk inimese tervisele. Kui palju Te usaldate järgmiste allikate jagatavat infot (0 - Ei usalda üldse.... 5 - Usaldan täielikult)? Hinnake igat allikat.

	0 Ei usalda üldse	1	2	3	4	5 Usaldan täielikult
Põllumajandus- ja Toiduamet						
Terviseamet						
Euroopa Toiduohutusamet						
Regionaal- ja Põllumajandusministeerium						
Teadlased						
Toidutööstus						
Põllumajandustootjad						
Sõbrad/pere						
Ajakirjandus						
Toitumisnõustajad/-terapeudid						
Perearst/eriarst						
Sotsiaalmeedia, sh suunamudijad						

Küsimustik D. Hügieen kodus

Järgmisena tunneme huvi Teie teadlikkuse ja tavakäitumise vastu seoses toiduhügieeniga.

D1. Kuidas Te sulatate sügavkülmutatud liha või kala? Võib valida mitu varianti.

- a) Külmas vees
- b) Kuumas vees
- c) Toatemperatuuril
- d) Külmkapis
- e) Mikrolaineahjus
- f) Muu, palun täpsustage
- g) Ei sulata ise

D2. Kas Te kontrollite oma külmkapi temperatuuri?

- a) Jah, mõnikord
- b) Ei

D3. Milline peaks olema tavakülmkapi temperatuur Teie arvates?

- a) 2° C kuni 6° C
- b) 6° C kuni 10° C
- c) Üle 10° C
- d) Muu, palun täpsustage
- e) Ei tea

D4. Kas Te kontrollite toidu säilimisega enne toidu tarbimist?

- a) Jah, alati
- b) Jah, kuid oleneb toidust
- c) Mõnikord
- d) Mitte kunagi

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

- a) Vähemalt 52 °c
- b) Vähemalt 70 °c
- c) Vähemalt 100 °c
- d) Ei oska öelda

D6. Mille järgi Te toitu kuumutades/taaskuumutades otsustate, et olete seda piisavalt teinud? Võib olla mitu vastuse valikut

- a) Toit aurab
- b) Maitsete toitu
- c) Kontrollite, kas toit on keskelt kuum
- d) Kontrollite, kas toit on ühtlaselt kuum
- e) Kasutate termomeetrit
- f) Kasutate taimerit ja küpsetate/kuumutate toitu kindla aja jooksul
- g) Toit tundub silmnähtavalt kuum
- h) Te ei kontrolli
- i) Muu, palun täpsustage

Küsimustik D. Hügieen kodus

D7. Kas Te pesete käsi enne toidu valmistamist?

- a) Mitte kunagi
- b) Mõnikord
- c) Enamasti
- d) Alati

D8. Kas Te kasutate toore liha/kala jaoks eraldi lõikelaudu?

- a) Mitte kunagi
- b) Mõnikord
- c) Alati
- d) Ei kasuta, sest vahepeal pesen lõikelauda
- e) Ei oska öelda

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

- a) Ei jälgi
- b) Jah jälgin, et kiirestiriknev toit ei oleks toatemperatuuril kauem kui paar tundi
- c) Jah jälgin, et kiirestiriknev toit, mis on seisnud kauem kui paar tundi toatemperatuuril, saaks samal või järgmisel päeval tarbitud

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

- a) Jah, rohkem kui üks kord
- b) Jah, üks kord
- c) Võib-olla, kuid Te ei ole kindel, et tegemist oli toidumürgistusega
- d) Ei → *Screeener: jätkka küsimusega E.1*

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

- a) Proovisite saada rohkem informatsiooni juhtunu põhjuste kohta
- b) Lugesite edaspidi toidu märgistust hoolsamini
- c) Muutsite toidu valmistamisel, sh kuumtöötlemisel/kuumutamisel, oma harjumusi
- d) Lõpetasite teatud toitude söömise/ ei tarbi enam teatud toite
- e) Ei söö enam teatud söögikohtades (näiteks restoranis/kohvikus)
- f) Ei muutnud midagi
- g) Muu, palun täpsustage

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

Järgmisena tunneme huvi Teie teadlikkuse ja tavakäitumise vastu seoses toidu kohta esitatava info ja toidu- ning joogipakendite märgistusega. Toidumärgistus on toidu pakendil esitatud teave toidu või joogi kohta, nt toidu nimetus, toidu koostisosad, toidu energiasisaldus, toitainete (rasvade, küllastunud rasvhapete, süsivesikute jne) sisaldused ja säilimisaeg.

E1. Kui sageli Te loete toidu- ja joogikaupu ostes pakendil esitatud märgistust?

- a) Alati loen
- b) Sageli loen
- c) Harva loen
- d) Mitte kunagi ei loe → *Screeneri jätkamiseks küsimusega E.9*
- e) Loen vaid toote esmakordsel ostmisel
- f) Ei oska öelda

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

	Alati	Sageli	Harva	Mitte kunagi	Ei oska öelda / Ei esine juhtu
Toote esmakordsel ostmisel					
Harjumuspäraste toodete ostmisel					
Valmistoidu ostmisel					
Maiustuste ja soolaste snäkkide ostmisel					
Koos pere või sõpradega ostlemisel					
Kindla retsepti jaoks koostisosade valimisel					
Mitme sarnase toote vahel valiku tegemisel					
E-poes toidu ostmisel					
Lähedastele toidu ostmisel, nt lastele, eakatele					

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

E3. Kuivõrd Te leiате endale vajalikku teavet toidu pakendilt?

- a) Alati leian
- b) Sageli leian
- c) Harva leian
- d) Mitte kunagi ei leia
- e) Ei oska öelda
- f) Ei vaata toidumärgistust

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

- a) Säilimisaeg
- b) Toote päritolu
- c) Valmistaja nimi
- d) Kaubamärk
- e) Toidumärgised (nt Tunnustatud Eesti Maitse, Eesti Parim Toiduaine, Ehtne Talu Toit)
- f) Koostisosade loetelu
- g) Põhikoostisosade kogus protsentides
- h) Allergiat/talumatust põhjustada võivad koostisosad
- i) Lisaained (nt toiduvärvid, säilitusaineid jt E-numbritega koostisosad)
- j) Toitumisalane teave (nt energia-, rasva-, suhkru-, soolasisaldus, vitamiinide sisaldus)
- k) Tervise- ja toitumisalased väited (nt “hea südamele”, “kaltsiumi allikas”)
- l) Toidu valmistamise ja/või kasutamise juhised
- m) Teave toidu tootmise eetilise kohta (nt loomade heaolu, õiglane kaubandus)
- n) Teave süsiniku jalajälje kohta
- o) Teave mahepõllumajandusliku tootmisviisi kohta
- p) Teave looma antibiootikumideta kasvatamise kohta
- q) Teave pakendimaterjali sorteerimise võimaluste kohta
- r) Ei otsi teavet
- s) Muu, palun täpsustage

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

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

- a) Liiga väikeses kirjas
- b) Kehva paigutuse tõttu raskesti leitav (nt tekst on trükitud ärakeeratud serva alla)
- c) Kehva paigutuse tõttu raskesti loetav (nt tekst on paigutatud ringjalt)
- d) Säilimisaja kuupäev ja märge „parim enne“ või „kõlblik kuni“ ei paikne koos, mistõttu on säilimisaega raske mõista
- e) Kujunduslikud elemendid varjavad teksti
- f) Halvasti nähtav pakendimaterjali või teksti läikivuse tõttu
- g) Raskesti nähtav halva kontrastsuse tõttu
- h) Pakendile või kleebisele trükitud teave on hägune
- i) Allergeenid ei ole piisavalt hästi teistest koostisosadest eristatavad
- j) Probleeme ei ole olnud
- k) Ei oska öelda
- l) Muu, palun täpsustage

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

- a) Alati
- b) Sageli
- c) Harva
- d) Ei otsi teavet
- e) Ei tarbi selliseid tooteid

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?

- a) Olulisel määral
- b) Vähesel määral
- c) Üldse mitte
- d) Ei oska öelda

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

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

Roheline värv viitab rasva, suhkru ja soola vähesele sisaldusele, kollane keskmisele ja punane suurele sisaldusele. Lisaks arvestatakse hinnangu andmisel valgu-, kiudaine-, kaunvilja-, pähkli-, oliiviõli- ning puu- ja köögiviljasisaldust.

- a) Skooriga „A” (hind 1,39 €)
- b) Skooriga „C” (hind 0,99 €)



E9. Kas „kõlblik kuni” väljend koos kuupäevaga tähendab Teie arvates, et ...?

- a) Toode on kõlblik nimetatud kuupäevani ja hiljem seda poes müüa pole lubatud ning süüa ei tohi
- b) Toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani, kuid seda võib süüa ka hiljem
- c) Ei oska öelda

E10. Kas „parim enne” väljend koos kuupäevaga tähendab Teie arvates, et ...?

- a) Toode on kõlblik nimetatud kuupäevani ja hiljem seda süüa ei tohi
- b) Toode on kindlasti kõlblik nimetatud kuupäevani, kuid seda võib süüa ka hiljem
- c) Ei oska öelda

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

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

- a) Viskan toidu ära sõltumata sellest, kas pakendil on sõnad „parim enne” või „kõlblik kuni”
- b) Lisaks kuupäevale vaatan, kas pakendil on sõnad „parim enne” või „kõlblik kuni”
- c) „Parim enne” puhul hindan toidu tarbimise sobilikkust meelte abil - vaatan, nuusutan ja maitsen
- d) „Parim enne” puhul tarbin toitu ka pärast säilimisaja möödumist
- e) „Kõlblik kuni” puhul hindan toidu tarbimise sobilikkust meelte abil - vaatan, nuusutan ja maitsen
- f) „Kõlblik kuni” puhul hindan toidu tarbimise sobilikkust meelte abil – vaatan ja nuusutan
- g) „Kõlblik kuni” puhul tarbin toitu ka pärast säilimisaja möödumist
- h) Muu, palun täpsustage

E12. Kas Te tavaliselt otsite teavet toidu päritoluma kohta?

- a) Alati otsin → *Screeener: jätkka E.13*
- b) Sageli otsin → *Screeener: jätkka E.13*
- c) Harva otsin → *Screeener: jätkka E.13*
- d) Mitte kunagi ei otsi → *Screeener: jätkka küsimusega E.17*
- e) Otsin vaid toote esmakordsel ostmisel → *Screeener: jätkka E.13*

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

- a) See aitab hinnata toote kvaliteeti
- b) See aitab vältida teatud riikide toitusid
- c) Hindan selle põhjal toote mõju keskkonnale (transpordi tõttu)
- d) Soovin lihtsalt teada, kust mu toit pärineb
- e) Soovin eelistada Eesti päritolu toitu
- f) Muu, palun täpsustage

E14. Kuivõrd on Teil olnud probleeme toote päritolumaast arusaamisega?

- a) Alati on
- b) Sageli on
- c) Harva on
- d) Mitte kunagi ei ole
- e) Ei oska öelda

E15. Kas toote päritoluna on Teie jaoks rohkem oluline...

- a) Riik, kus valmistati lõpptoode
- b) Riik, kust on pärit põhikoostisosa(d)
- c) Mõlemad riigid on võrdselt olulised
- d) Kumbki ei ole oluline
- e) Ei oska öelda

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

E16. Märkige iga järgneva toidu puhul tootmisprotsessi etapp või etapid, mille kohta peaks Teie arvates päritoluteavet esitama.

	Lüpsmiskoht	Töötlemiskoht	Pakendamiskoht	Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Piim					
Piimatoodetes kasutatud piim					
	Looma sünnikoht	Looma kasvatamiskoht	Looma tapmiskoht	Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Liha kui töödeldud toidu peamine koostisosa					
	Kasvatamiskoht (küülikuliha)	Küttimiskoht (ulukiliha)		Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Küüliku- ja ulukiliha					
	Saagikoristuskoht			Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Värske kartul					
	Saagikoristuskoht	Töötlemiskoht	Pakendamiskoht	Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Riis					
	Saagikoristuskoht	Jahvatamiskoht		Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Lihtpagaritoodetes (nt sai, leib) kasutatud teravili					
	Saagikoristuskoht	Jahvatamiskoht		Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Pastatoodetes kasutatud kõvanisu					
	Saagikoristuskoht	Töötlemiskoht		Päritolu ei ole tähtis	Ei oska öelda
Tomatid tomatipõhistes toodetes					

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

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

- a) Säilimisaeg
- b) Toidu päritolu
- c) Toidu põhilise koostisosa (nt toidu koostisosana kasutatud liha) päritolu
- d) Valmistaja nimi
- e) Koostisosad
- f) Põhikoostisosade kogus protsentides
- g) Allergiat/talumatust põhjustada võivad koostisosad
- h) Toitumisalane teave (nt energia-, rasva-, suhkru-, soolasisaldus, vitamiinide sisaldus)
- i) Toidu netokogus
- j) Ei soovi teavet
- k) Muu, palun täpsustage

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

- a) Koostisosad
- b) Allergiat/talumatust põhjustada võivad koostisosad
- c) Toidu päritolu
- d) Kohaliku tooraine kasutamine
- e) Toidu põhilise koostisosa (nt toidu koostisosana kasutatud liha) päritolu
- f) Toitumisalane teave (nt energia-, rasva-, suhkru-, soolasisaldus)
- g) Lahtiselt müüdava alkohoolse joogi (nt vaadiõlle, -siidri) alkoholisaldus
- h) Ei soovi teavet
- i) Muu, palun täpsustage

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

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

	0 Ei usalda üldse	1	2	3	4	5 Usaldan täielikult
Toidu- või joogipakendil						
QR-koodi kaudu esitatud info						
Tootja/müüja veebilehel						
Tootja/müüja esitatud info toidu kasulike omaduste kohta						

E20. Kas Te eelistate....

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

E21. Kas Te loete toidu- või joogikaupade ostmisel QR-koodi vahendusel esitatavat teavet?

- Jah, sageli. Palun täpsustage, millistel juhtudel Te seda teete
 - Kaupluses toidu või joogi kohta lisainfo saamiseks (QR-kood paikneb pakendil)
 - Kodus toote kohta lisainfo saamiseks
 - Toitlustusettevõttes (nt kohvikus, restoranis, baaris) info saamiseks (nt menüü avamiseks, tellimuse esitamiseks)
 - Muu, palun täpsustage
- Jah, harva. Palun täpsustage, millistel juhtudel Te seda teete
 - Kaupluses toidu või joogi kohta lisainfo saamiseks (QR-kood paikneb pakendil)
 - Kodus toote kohta lisainfo saamiseks
 - Toitlustusettevõttes (nt kohvikus, restoranis, baaris) info saamiseks (nt menüü avamiseks, tellimuse esitamiseks)
 - Ei ole veel harjumuspärane, kuid plaanin edaspidi rohkem kasutada
 - Muu, palun täpsustage
- Ei. Palun täpsustage oma vastust
 - Ei pea vajalikuks, sest oluline info on alati kirjalikult esitatud
 - Ei ole harjumuspärane
 - Ei oma nutitelefoni või oskusi, et QR-koodi avada
 - Muu, palun täpsustage

Küsimustik E. Toidu kohta tarbijale esitatav teave

E22. Uued aretustehnikad aitavad aretada uusi taimesorte kiiremini ja suurema täpsusega kui traditsioonilised meetodid pakkudes seeläbi efektiivseid lahendusi kliima, keskkonna ja toidujulgeoleku probleemidele.

Kas Te soovite toidu müügapakendil teavet uue aretustehnika kasutamise kohta?

- a) Jah
- b) Pigem jah
- c) Ei
- d) Pigem ei
- e) Ei oska öelda

Küsimustik F. Keemilised riskid

Järgmise teemana tunneme huvi Teie teadlikkuse ja tavakäitumise vastu seoses toiduohutuse keemiliste riskidega.

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

- a) Toidu lisaained (E-numbritega ained, nt säilitusained, toiduvärvid, magusained jne)
- b) Lõhna- ja maitseained (sh looduslikud lõhna- ja maitseained, suitsutuspreparaadid)
- c) Taime- ja loomakasvatuse käigus kasutatavate ainete jäägid (nt pestitsiidide jäägid, veterinaarravimite jäägid)
- d) Looduslikult toidus esinevad toksiinid (nt solaniin roheliseks muutunud kartulites)
- e) Keskkonnast tulenevad keemilised ühendid (nt dioksiinid, raskmetallid nagu kaadmium, elavhõbe)
- f) Toidu töötlemisel tekkivad keemilised ühendid (nt akrüülamiid kõrgel temperatuuril üleküpsetamise tulemusel, polüaromaatsed süsivesinikud (PAH) suitsutamise ja grillimise tulemusel)
- g) Toidupakendist ja toidunõudest toitu erituvad keemilised ühendid (nt bisfenool A (BPA))
- h) Mikroplast (nt meresoolas)
- i) Ei tunne muret keemiliste riskide üle → *Screeener: jätkka küsimusega F.3*

F2. Millistel põhjustel tunnete muret toidus sisalduvate keemiliste riskide/ühendite pärast? Võib nimetada mitu põhjust

- a) Nende sisaldus toidus ei ole välditav/nende sisaldust toidus on keeruline vältida
- b) Nende mõju organismile ei ole täpselt teada
- c) Nende mõju organismile võib ilmnedda alles aastate pärast
- d) Organism ei suuda keemilisi ühendeid väljutada
- e) Need tekitavad erinevaid terviseprobleeme
- f) Muu, palun täpsustage
- g) Ei tea nende riskide/ühendite kohta midagi

Küsimustik F. Keemilised riskid

F3. Millisest allikast Te tavaliselt otsite/saate usaldusväärset infot toidus sisalduvate keemiliste riskide/ühendite kohta? Võib nimetada mitu allikat.

- a) Toidumärgistus
- b) Toidu reklaam
- c) Toidu müügikoht
- d) Riigiasutuste kodulehed
- e) www.toitumine.ee
- f) Pere- ja eriarstid
- g) Toitumisnõustajad ja -terapeudid
- h) Teadlased
- i) Pere, sõbrad, kolleegid
- j) Televisioon
- k) Raadio, sh taskuhäälisingud
- l) Sotsiaalmeedia, sh suunamudijad
- m) Ajalehed, ajakirjad, raamatud, infotrükised või brošüürid (sh veebiväljaanded)
- n) Ei otsi teavet
- o) Muu, palun täpsustage

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.... 5 - Usaldan täielikult)?
Hinnake igat allikat

	0 Ei usalda üldse	1	2	3	4	5 Usaldan täielikult
Põllumajandus- ja Toiduamet						
Terviseamet						
Euroopa Toiduohutusamet						
Regionaal- ja Põllumajandusministeerium						
Teadlased						
Toidutööstus						
Põllumajandustootjad						
Sõbrad/pere						
Ajakirjandus						
Toitumisnõustajad/- terapeudid						
Perearst/eriarst						
Sotsiaalmeedia, sh suunamudijad						

Küsimustik F. Keemilised riskid

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

- a) Ei väldi üldse → *Screeener: jätkka küsimusega F.7*
- b) Väldin vähesel määral (nt teatud lisaaineid)
- c) Väldin suurel määral
- d) Väldin täielikult

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

- a) Magusained (nt aspartaam, sukraloos, stevioolglükosiidid (stevia), isomalt)
- b) Toiduvärvid
- c) Lõhna- ja maitsetugevdajad (nt glutamaadid)
- d) Nitritid
- e) Säilitusained
- f) Emulgaatorid, stabilisaatorid, paksendajad
- g) Väldin mis tahes lisaainet sisaldavat toitu
- h) Muu, palun täpsustage

F7. Kuidas väldite ohtlike keemiliste ainete teket toidu valmistamisel?

Valige kõik sobilikud väited.

- a) Süsivesikurikkaid toite küpsetan, praen või röstin kuldkollase värvuseni
- b) Grillin hõõguvate süte kohal restil liha või kala seni, kuni need on tugevalt pruunistunud
- c) Eelpakendatud toodete nagu friikartulite või pagaritoodete valmistamisel järgin pakendil olevat valmistusjuhendit
- d) Kasutan küpsetiste valmistamiseks täisteratooted, mett ja mandleid
- e) Hoiustan köögivilju 6°C juures
- f) Eelküpsetan liha mõni minut enne selle grillimist, näiteks keedan või küpsetan mikrolaineahjus.
- g) Ei oska öelda, teadlikult ei tee midagi

Küsimustik F. Keemilised riskid

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

- a) Tarbin aprikoosituumasid toiduks, kuna tegu on hea vitamiin B17 allikaga
- b) Väldin osaliselt roheliseks muutunud kartulite tarbimist, kuna rohelised mugulad sisaldavad liigselt glükoalkaloide
- c) Köögiviljade ostmisel teen ostuotsuse kasvataja järgi, sest suurtootjad kasutavad rohkem väetisi ja seetõttu võib köögiviljades olla liigselt nitraate
- d) Ma ei piira köögiviljade tarbimist nitraadihirmu tõttu
- e) Kasutan toiduks selliseid köögivilju, mille kohta tean, et nende nitraadi sisaldus ei ole kõrge nagu hiina kapsas, rukola, redis, söögipeet, spinat jms.
- f) Korjan ja kasutan toiduks loodusest korjatud taimi nagu naat, võilill, nurmenukk, nõges jmt, sest need on ohutud ja sobivad toiduks
- g) Teepervedel kasvavaid taimi, seeni või marju toiduks ei korja
- h) Korjan metsast vaid neid seeneliike, kuhu ei kuulu ohtlikult mürgiseid seeneliike nagu riisikad, pilvikud või puravikud
- i) Väldin loodusest korjatud taimede või seente söömist, kui ei ole veendunud, et tegu on toiduks sobilike taimede või seentega
- j) Mitte ükski neist

F9. Kas tuleks vältida suurte räimed (suuremad kui 22 cm) sagedast söömist? Märkige loetelus tõesed väited.

- 1. Jah, nendes on liiga palju dioksiine ja PCB-sid
- 2. Jah, need on liiga rasvased kalad
- 3. Jah, nendes on liiga palju arseeni
- 4. Ei, sellised kalad on head antioksidantide allikad
- 5. Ei, selliste kalade söömist piirama ei pea

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

- a) Alati
- b) Mõnikord
- c) Mitte kunagi
- d) Ei oska öelda, ei ole ostnud

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

- a) Sageli (keskmiselt üks kord nädalas või paar korda kuus)
- b) Mõnikord (üks või kaks korda poole aasta jooksul)
- c) Mitte kunagi
- d) Ei oska öelda

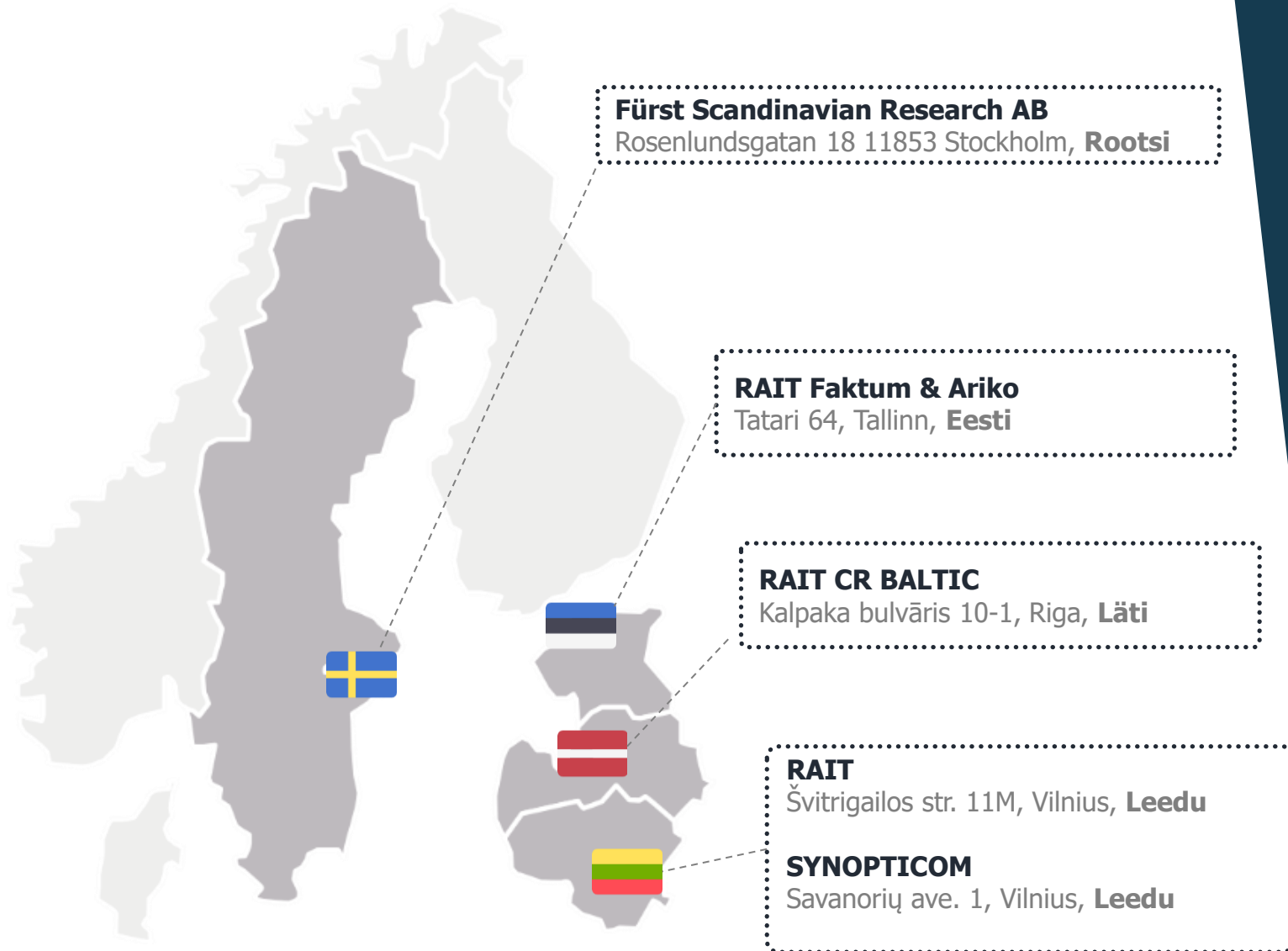
Küsimustik F. Keemilised riskid

F12. Kas olete kuulnud terviseohtudest, mis võivad tuleneda ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastpakendite (nt veepudelid, jäätisekarbid) korduvast kasutamisest?

- a) Jah, soovi korral täpsustage
- b) Ei
- c) Ei oska öelda

Täname väga!

Loe lisaks [toiduohutusest](#), [koduse toiduohutuse põhitõdedest](#) ja [toidumürgistusest](#) ning vaata toitumine.ee



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

