



Fagrapport nr. 3-2011

Eivind Jacobsen og Randi Lavik

Kjøkkenpraksiser og mathygiene


- litteraturgjennomgang og web-survey

SIFO

© SIFO 2011
Fagrapport nr. 3 – 2011

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
Sandakerveien 24 C, Bygg B
Postboks 4682 Nydalen
0405 Oslo
www.sifo.no

Det må ikke kopieres fra denne rapporten i strid med åndsverksloven. Rapporter lagt ut på Internett, er lagt ut kun for lesing på skjerm og utskrift til eget bruk. Enhver eksemplarframstilling og tilgjengeliggjøring utover dette må avtales med SIFO. Utnyttelse i strid med lov eller avtale, medfører erstatningsansvar.

Tittel Kjøkkenpraksis og mathygiene	Antall sider 136	Dato 14.06.2011
Title Domestic kitchen habits and food hygiene	ISBN 978-82-7063-435-4	ISSN 1502-6760
Forfatter(e) Eivind Jacobsen og Randi Lavik	Prosjektnummer 11200814	Faglig ansvarlig sign. 
Oppdragsgiver Rapporten er en del av NFR-prosjektet "Improving food safety in the domestic environment by risk analysis of consumer food handling and evaluation of risk-reducing measures" (NFR- prosjektnummer 185143)		
Sammendrag Denne rapporten inngår i et NFR-finansiert prosjekt "Improving food safety in the domestic environment by risk analysis of consumer food handling and evaluation of risk-reducing measures" (NFR- prosjektnummer 185143), et samarbeidsprosjekt mellom Nofima og SIFO. Rapporten er bygget opp omkring resultatene fra en landsrepresentativ web-survey, der data ble samlet inn i regi av Norstat AS i april 2009. I tillegg til surveyresultatene presenteres teoretiske perspektiver og tidligere forskning i tilknytning til tematikken i de enkelte kapitlene.		
Summary This report is part of a joint Nofima - SIFO project "Improving food safety in the domestic environment by risk analysis of consumer food handling and evaluation of risk-reducing measures", funded by the Norwegian Research Council. The report is organized around data from a representative web-survey (N=2008), where data was collected by Norstat AS April 2009. In addition to results from this survey, we present theoretical perspectives and prior research on in the different chapters. The aim is mainly to provide an overview of the field and to generate research questions.		
Stikkord Kjøkkenhygiene, mathåndtering, matpraksiser, trygg mat, risikoforståelse, hverdagsvaner, kjønnsdelt husarbeid, kjøkken		
Keywords Kitchen hygiene, food practices, risk assessment, food safety, everyday habits, gendered housework, kitchen, ordinary consumption		

Kjøkkenpraksis og mathygiene
- litteraturgjennomgang og web-survey

av

Eivind Jacobsen og Randi Lavik

2011

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
postboks 4682 Nydalen, 0405 Oslo

Forord

Denne rapporten inngår i et NFR-finansiert prosjekt “Improving food safety in the domestic environment by risk analysis of consumer food handling and evaluation of risk-reducing measures” (NFR- prosjektnummer 185143), et samarbeidsprosjekt mellom Nofima og SIFO med Solveig Langsrud (Nofima) som prosjektleder. Rapporten er bygget opp omkring resultatene fra en landsrepresentativ web-survey, der data ble samlet inn i regi av Norstat AS i april 2009.

På SIFO har Eivind Jacobsen og Randi Lavik jobbet med spørreskjema og analysene. Elin Røssvoll, Solveig Langsrud, Øydis Ueland og Therese Hagtvedt - alle sammen på Nofima - har deltatt ved utarbeidelsen av spørreskjemaet. Rapporten er i sin helhet ført i pennen av Eivind Jacobsen som også står som hovedansvarlig for analysestrategiene som er valgt. Randi Lavik har bistått med SPSS-analysene. Foruten de allerede nevnte bør det rettes en takk til Ingun Grimstad Klepp som også har bidratt med viktige kommentarer underveis i prosjektet.

Ytterligere analyser fra materialet vil bli gjort i tilknytning til PhD-arbeidet til Eivind Jacobsen og Elin Røssvoll.

I tillegg til surveyresultatene presenteres teoretiske perspektiver og tidligere forskning i tilknytning til tematikken i de enkelte kapitlene. Eivind Jacobsen er ansvarlig for disse gjennomgangene.

Oslo, juni 2011

Innhold

Forord.....	5
Innhold	7
Sammendrag.....	11
Summary	19
1 Innledning, bakgrunn og problemstillinger.....	21
1.1 Forbrukernes egne mathåndteringspraksiser.....	21
1.2 Kjøkkenhygiene som forskningsfelt.....	22
1.2.1 Consumer food safety studies	23
1.2.2 Kulturtilnærminger.....	23
1.2.3 Det kjønnsdelte husarbeidet	25
1.2.4 Det vanemessige forbruket.....	29
1.3 Om metoden og data	29
1.3.1 Følsomme spørsmål	30
1.3.2 WEB-survey.....	30
1.3.3 Spørreskjema og analyseenhet	31
1.4 Presentasjon av materialet.....	31
2 Hva er et kjøkken?	33
2.1 Perspektiver på kjøkkenet	33
2.1.1 Det teknologiske kjøkkenet.....	33
2.1.2 Det politiske kjøkkenet.....	34
2.1.3 Kjøkkenet som biologi	35
2.1.4 Det sosiale kjøkkenet	36
2.2 Kjøkkenet og utstyret	37
2.2.1 Kjøkkenløsning	37
2.2.2 Kjøkkenutstyr.....	38
2.2.3 Å spise på kjøkkenet	41
2.3 Hva annet gjør man på kjøkkenet?.....	43
2.4 Oppsummering: Allrom eller verksted?.....	45
3 Arbeidsdelingen i hjemmet	47
3.1 Det kjønnsdelte husarbeidet	47
3.2 Arbeidsdelingen for innkjøp, matlaging og renhold	48
3.3 Kort oppsummering	51
4 Vaner og uvaner.....	53
4.1 I hoder og hender	53
4.2 Informasjon om tilberedning og holdbarhet.....	54
4.2.1 Konsekvenser av datomerkingen	56
4.3 Farlige vaner?.....	56
4.3.1 Vaske hendene	59
4.3.2 Å tine kjøttvarer	61
4.4 Kniver og fjøler.....	62
4.4.1 Knivene	62
4.4.2 Fjølene.....	65

4.5	Oppvaskkost og klut.....	67
4.6	Gulvvask	73
4.7	Oppsummering	74
5	Risikoforståelse.....	77
5.1	Innledning - risiko og mat	77
5.2	Risikoforståelse i litteraturen	77
5.2.1	Det psykometriske paradigmet.....	77
5.2.2	Sosiologiske og antropologiske bidrag.....	79
5.3	Forestillinger om sannsynlighet for matforgiftning	80
5.4	Dårlige erfaringer?	85
5.5	Tiltak og tillit.....	87
5.6	Oppsummering og konklusjon	92
6	Avsluttende refleksjoner – hva kan vi lære av rapporten?.....	95
	Litteratur og referanser.....	99
	Vedlegg 1: Informasjonsbrev	107
	Vedlegg 2: Spørreskjema – kjøkkenhygiene.....	109
	Vedlegg 3: Dokumentasjon.....	123
	Figur 2-1: Diverse utstyr folk har på kjøkkenet. Prosentandel (N=2008). (Q3).	40
	Figur 2-2: Andel som spiser ulike måltider på kjøkkenet etter familietype. Resterende andel spiser andre steder hjemme. Alle signifikant for $p < .01$	43
	Figur 2-3: Prosentandel av aktiviteter som <i>aldri</i> gjøres på kjøkkenet. (Q11).	44
	Figur 4-1: Hvor ofte leser du informasjonen om tilberedning som står på matvarer som for eksempel ferske kyllingprodukter? (Q13_1)	54
	Figur 4-2: Hvor ofte ser du på holdbarhetsdatoen ("siste forbruksdag") når du kjøper en matvare som for eksempel fersk kjøttdeig? (Q13_2)	55
	Figur 4-3: Hva gjør du med kjøttpålegg som for eksempel skivet kokt skinke, som akkurat har passert "siste forbruksdag"-dato? (Q14)	56
	Figur 4-4: "Farlige" vaner? Det hender at(Q22) (N=2008)	57
	Figur 4-5: Hender det at du smaker på rå/ikke ferdig kjøttdeig mens du står og steker? (Q20). N=2008.	58
	Figur 4-6: Jeg synes kjøttet er best når det ikke er helt gjennomstekt. Andeler henholdsvis helt og delvis enig/uenig. N=2008. (Q21).....	59
	Figur 4-7: Ulike situasjoner og vaske hendene i etter kjønn. Prosentandeler "alltid" "ofte". (Q35)	60
	Figur 4-8: Etter å ha skåret opp rått kjøtt, hva gjør du med kniven? Prosentandeler som svarer "alltid" og "ofte" (Q25).	63
	Figur 4-9: Vanligvis når du vasker kniven, hva vasker du den med da? (Q26) N=1911.	64
	Figur 4-10: Hvilke typer fjøler en bruker ved tilberedning av kjøtt/kylling (Q17). N=2008.	65
	Figur 4-11: Hvordan vasker du vanligvis fjølene dine? (Q18). N=1938	66
	Figur 4-12: Hvordan vasker du vanligvis fjølene (flere svar) etter om de bruker noen form for "fjøler" når de tilbereder kjøtt/kylling (ett svar). Prosentandeler ja.	67
	Figur 4-13: Hva oppvaskkosten(e) brukes til, etter om en har en (nei) eller flere (ja) oppvaskkoster (Q27 og Q28).	68
	Figur 4-14: Hvordan oppvaskkosten blir rengjort. Prosentandeler. (Q30). N=1842.....	69
	Figur 4-15: Når byttes oppvaskkosten ut? (Flere svar mulig) (Q31) Prosentandel N=1842... ..	70
	Figur 4-16: Hva bruker du/dere kjøkkenklut til? Prosentandel som svarer "alltid" og "ofte". (Flere svar er mulig) (Q32).	71
	Figur 5-1: I hvilken grad tror du det er sannsynlig å bli matforgiftet på følgende steder eller av følgende matvarer? Sannsynlig=svært sannsynlig + sannsynlig. Lite sannsynlig=svært lite sannsynlig + lite sannsynlig. Prosentandeler. (Q39). N=2008.....	81
	Figur 5-2: Vil du si at følgende temaer er et stort problem i vårt samfunn, ikke veldig stort eller ikke noe problem i det hele tatt? Vet ikke/kjenner ikke til ekskl. Prosent (Q41). ..	82
	Figur 5-3: Tror du det er personer som er mer disponerte (sårbare) for matforgiftning enn andre? (Q37).....	83

Figur 5-4: Prosentandel som sier det er viktig og litt viktig med ulike typer tiltak. (Q40).....	88
Figur 5-5: Industriell matproduksjon skaper en rekke farer som vi ikke har oversikt over. N=2008. (Q42_2).....	89
Figur 5-6: Hvor enig eller uenig er du i påstandene under? Det er bortkastet tid å engste seg for hvilken mat som kan være skadelig. (Q42_3). Prosentandeler. N=2008.	90
Figur 5-7: Hvor enig eller uenig er du i påstanden: Det kontrollsystemet vi har i Norge er tilstrekkelig til å beskytte folk mot helsefarlig mat. N=2008 (Q42_1).	90
Tabell 1-1: Populasjon, alder og kjønn, uvektet og vektet. Prosent.....	30
Tabell 2-1: Hva slags kjøkken er det i boligen din? Prosent. (Q2).	37
Tabell 2-2: Type kjøkken etter hvilken bolig man har. Prosent. (Q1 mot Q2).	38
Tabell 2-3:Hva slags overflate har du på arbeidsbenken hvor mesteparten av matlagingen foregår (Q4):.....	41
Tabell 2-4: Hvor man spiser hvilke måltider på en hverdag. Prosent. (Q10).....	41
Tabell 2-5: De som spiser frokost eller middag hjemme etter hvordan kjøkkenet er. Prosent.....	42
Tabell 2-6: Aktiviteter som utføres på kjøkkenet etter rapportert hyppighet. N=2008. (Q11)44	44
Tabell 3-1: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for innkjøp av dagligvarer? Etter kjønn. Prosent. (Q9_1).	48
Tabell 3-2: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for matlaging? Etter kjønn. Prosent. (Q9_2).	49
Tabell 3-3: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for det daglige renhold på kjøkkenet? Etter kjønn. Prosent. (Q9_3).	50
Tabell 3-4: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for oppvasken? Etter kjønn. Prosent. (Q9_4).	50
Tabell 4-1: Alle matvarer som selges i Norge skal være merket med holdbarhetsdato. Hvilken formulering er mest riktig i forhold til betydningen av denne merkingen (Q15):.....	55
Tabell 4-2: Vaske hendene indeks, etter kjønn	61
Tabell 4-3: Prosentandeler som svarer at de alltid vasker hendene i tilknytning til ulike aktiviteter innenfor utvalgte utdanningskategorier ^a	61
Tabell 4-4: Når du skal tine frosne kjøttvarer, hvor ofte gjør du da følgende?:Andeler “Alltid” og “Ofte” (Q24).....	62
Tabell 4-5: Knivvaskindex (3 variable). Score for kjønn ^a og aldersgrupper ^b	64
Tabell 4-6: Prosentandeler som svarer at de bruker såpe når de vasker fjølene etter å ha tilberedt fersk kjøtt/kylling. N= 1926.....	66
Tabell 4-4-7: Kloring. Andeler innenfor ulike aldersgrupper som klører oppvaskkosten.	69
Tabell 4-4-8: Bytte oppvaskkost. Ulike svar på når de bytter kost. Prosentandeler for menn og kvinner og innenfor ulike aldersgrupper.	70
Tabell 4-4-9: Hva bruker du kjøkkenkluten til? Etter kjønn. Enslige. Prosentandeler “Alltid” og “Ofte”. (Q32).....	72
Tabell 4-4-10: Når bytter du kjøkkenklut? Prosentandel. (Q3). N=2008.	73
Tabell 4-4-11: Vanligvis, hvor ofte blir gulvet på kjøkkenet vasket? (Q34)	74
Tabell 5-5-1: Hvor tror du matsmitten kom fra? ^a (Q50).	87
Tabell 5-5-2: Enig/uenig i at industrien skaper farer betinget av hvorvidt en er i) enig/uenig i at det er bortkastet tid å bekymre seg for maten og ii) enig/uenig i at kontrollsystemet er tilstrekkelig. Krysstabell. Prosentandeler.....	91
Tabell 5-3: (til venstre) “Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)?” (Q12) og “Hvor trygg er maten du spiser hjemme?” (Q54)	91

Sammendrag

Matforgiftning er et alvorlig helsemessig så vel som samfunnsøkonomisk problem, også i moderne vestlige samfunn. Enkelte studier antyder at så mye som 30 prosent av befolkningene årlig rammes. Det har også blitt hevdet at opp mot 90 prosent av rapporterte tilfeller av matforgiftning kan knyttes til mat som lages i private hjem. Her er det likevel store forskjeller mellom land.

Denne rapporten inngår i et NFR-finansiert prosjekt “Improving food safety in the domestic environment by risk analysis of consumer food handling and evaluation of risk-reducing measures”, et samarbeidsprosjekt mellom Nofima og SIFO. Rapporten er bygget opp omkring resultatene fra en landsrepresentativ web-survey (N=2008), der data ble samlet inn i regi av Norstat AS i april 2009. I tillegg til surveyresultatene presenteres teoretiske perspektiver og tidligere forskning i tilknytning til tematikken i de enkelte kapitlene.

Siktemålet med rapporten er mer å gi oversikt over feltet og generere problemstillinger enn å teste hypoteser og spesifikke sammenhenger. Vi håper rapporten kan fungere som en ressurs som kan brukes i vårt eget og andres videre arbeide på dette feltet. Av den grunn har vi prioritert å få med bredden i problemstillinger og innfallsvinkler framfor å få til en sammenhengende og stringent framstilling.

Teoretiske perspektiver

Vi er ikke de første som forsker på kjøkkenpraksiser og kjøkkenhygiene. Private kjøkken har vært i fokus innenfor en rekke fag og forskningstradisjoner. Grovt sett kan vi skille mellom en hovedsakelig kvantitativt orientert tradisjon med fokus på risiko, risikooppfattelse og risikoatferd og en bred gruppe kulturorienterte studier med fokus på alt fra materiell kultur og rent/urent som kulturelle kategorier. I tillegg overlappes feltet av andre store forskningsområder som for eksempel likestilling og det kjønnsdelte husarbeidet, det vanemessige forbruket, måltidsvaner, matvaner og ernæring, matkultur og maktforhold i matvaresystemene. I rapporten gjør vi et forsøk på å gi en oversikt over bidrag fra alle disse feltene. To hovedpoenger står fram: For det første at kjøkkenet og kjøkkenhygiene kan studeres fra mange vinkler, det er et mangedimensjonalt fenomen. For det andre er mangelen på kumulativitet mellom de ulike teoretiske så vel som empiriske bidragene slående. Skillene mellom naturvitenskap og samfunnsvitenskap, men også mellom ulike naturvitenskapelige og samfunnsvitenskapelige tradisjoner synes i mange tilfeller å være uoverstigelige.

Kjøkkenrommet

Nordmenn bruker mer penger på kjøkken enn de fleste andre på denne kloden. Alle bruker likevel ikke like mye, og det er stor forskjell mellom kjøkken, både når det gjelder størrelse og avgrensningen i forhold til andre rom og hva slags aktiviteter som foregår der. Det er imidlertid også likheter. De fleste inneholder den samme standardpakke av utstyr, og det foregår matlaging i dem alle. Kjøkkenet er også like mht. til hva som ikke foregår der. Forskjellige typer skitt holdes atskilt i den forstand at det sjelden foregår kroppsvask og klesvask i

kjøkkenrommet. Det er delegert ut til andre værelser, til badet og eventuelt til eget vaskerom. Også spisingen, spesielt av frokost og middag, foregår i hovedsak i kjøkkenrommet. Undersøkelsen bekrefter med andre ord bildet av en hjemsentrert måltidsstruktur der spesielt middagen foregår i hjemmet.

I den sammenheng er det også verd å merke seg at kjøkkenet som materiell virkelighet og familien som sosial institusjon i bokstavelig forstand er obligatoriske passeringspunkter for så vel mat og ernæring, bakterier og andre uønskede matbårne mikroorganismer som for de som eventuelt måtte ønske å påvirke hygien i hjemmene. Dette betyr ikke at andre aktører eller institusjoner er uviktige for ernæring og for hvor trygg maten er. Men det betyr at disse andre må gjøre seg relevante for kjøkkenets materiell og resonnerer med familiens prosjekter og virkemåter eller på ulikt vis omgå disse. Det gjelder for matindustrien så vel som for eventuelt lumsk bakterier, de må på et eller annet vis samvirke med familien for å slippe til og gjennom kjøkkenet til ganer og mager.

Hvem gjør husarbeidet?

Kjøkkenet er "fortsatt" mors domene, til tross for sterk nedgang i kvinners tidsbruk til husarbeid. Andre tar kanskje større del i matlagingen, oppvasken og innkjøpene enn tidligere, men det er langt igjen til full likestilling på kjøkkenet. Det følger av rapporteringene fra menn så vel som fra kvinner. Likevel, mange menn mener at de har ansvaret eller deler ansvaret for dagligvareinnkjøp, matlaging, daglig renhold av kjøkkenet og oppvasken. Det er det daglige renhold av kjøkkenet som peker seg ut som den oppgaven der ansvaret i størst grad synes å følge et tradisjonelt kjønnmønster. For innkjøp av dagligvarer og for oppvasken synes ansvaret å være noe mer "likestilt", selv om kvinnene dominerer her også.

De sosiale bakgrunnsvariablene har ikke så stor betydning for variasjon i arbeidsdelingen, men noen forskjeller finnes. F.eks. hadde alder en viss betydning. De yngre er mindre kjønnetede i sine svar enn det de eldre er. Dette kan være uttrykk for en varig generasjonseffekt, dvs. si at de yngre parforholdene er mer "symmetriske", også mht. husarbeidet enn det de noe eldre er. Vi kan imidlertid ikke ut fra våre data utelukke at det er snakk om en livsfaseeffekt, dvs. at dagens noe mer likestilte yngre endrer seg i mer tradisjonell retning når de blir eldre og går inn i nye livsfaser.

Tilsvarende gjelder også for utdanning. Jo mer utdanning, jo større er sjansen for at respondentene svarer at de deler oppgavene likt. Dette kan være uttrykk for en mindre tradisjonell arbeidsdeling blant de høyt utdannede, men det kan også være at de svarer mer "politisk korrekt". En effekt av utdanning er jo nettopp at en lærer hva "samfunnet forventer". Vi må derfor hele tiden huske på at vi analyserer selvrapporterte svar, ikke faktisk atferd og praksiser.

En hovedlærdom vi kan trekke ut av disse svarene er at kvinnene fortsatt er nøkkelfigurene mht. hvordan kjøkkenet organiseres og hvordan kjøkkenpraksisene utøves. Andre tar nok del i kjøkkenarbeidet, men kvinnene mener fortsatt å ha hovedansvaret. Et flertall av mennene mener også at kvinnene har det. Det er grunn til å tro at det også betyr at kvinnene ofte setter standarden for hvordan kjøkkenet og maten skal være. Derfor, i den grad en f.eks. ønsker å påvirke hygienepraktisene i de tusen hjem, så er det fortsatt kvinnene en må henvende seg til. Likevel, en bør merke seg at denne analysen kun er gjort på de i utvalget vårt som bor i parforhold. Hele 32 prosent av utvalget vårt gjør ikke det, og 18 prosent oppgir at de bor helt alene. Dessuten, sett i et livsfaseperspektiv går et flertall gjennom faser der en veksler mellom å bo i parforhold og alene. Derfor holder det ikke å henvende seg utelukkende til kvinnene hvis en ønsker å endre kjøkkenhygien i "de tusen hjem".

Vaner

Vaner sitter ofte i hendene uten at hodene er alt for mye involvert. Men, det betyr ikke at hodene og kunnskap er uviktige: Når folk blir spurt begrunner de som regel gjøre- og være-måter med henvisning til kunnskap, dvs. til noe rasjonelt. Dessuten, mange vaner har en reflekativ forhistorie.

Det viste seg at de fleste rapporterte at de leser informasjon på forpakningene om tilberedning av f.eks. ferske kyllingprodukter og at de "alltid" ser på holdbarhetsdatoen. Svært mange vet likevel ikke forskjellen på "best før" og "siste forbruksdag". Vi så også at de fleste oppgir at de "gjør noe" når pålegget er i ferd med å gå ut på dato, enten ved å kaste varen, varmebehandle den eller ved å sjekke den gjennom lukt og smak. Fra et miljømessig synspunkt er det verd å merke seg at nesten en tredel oppgir at de "ofte" eller "aldri" kaster dem uten videre. Samlet sett synes datomerkingen å ha størst betydning for kvinner og for de yngre i utvalget. For disse kan datomerkingen synes å utgjøre en slags magisk grense mellom spiselig og uspiselig, mellom rent og urent.

Noen måter å behandle og oppbevare maten på er åpenbart mer risikable enn andre. Vi så at et flertall "ofte eller alltid" er "ekstra nøye med at rester varmes opp til koking". Tilsvarende skjer det "sjelden eller aldri" at restemat varmes opp for annen gang. Dessuten skjer det "sjelden eller aldri" at "middagen blir stående lenge på bordet". Med andre ord, på disse spørsmålene rapporterer et flertall om "riktig" atferd, det vil si en normalpraksis som innebærer lav risiko. På spørsmålet om "store porsjoner kjøles raskt" så vi derimot at andelen "feil" svar ("sjelden eller aldri") er langt høyere.

En annen type risikoatferd knytter seg til det å spise rått kjøtt. Det viser seg at de fleste vet de ikke skal gjøre dette. Nesten 7 av 10 svarer at de "aldri" smaker på rå/ikke gjennomstekt kjøttdeig under tilberedning. Det er likevel 16 prosent som innrømmer at de enten "alltid", "ofte" eller "en gang i blant" gjør dette. Blant disse fant vi en svak overvekt av menn og de under 30 år, men også av folk kun med grunnskole og yrkesfaglig utdanning.

En annen risikofaktor knytter seg til matretter som kan serveres mer eller mindre "rosa i midten". Få liker hamburgere og kyllingkjøtt som ikke er gjennomstekt. Med andre ord, det er få som rapporterer at de har risikofylte matønsker - men, blant de få som gjør det er menn og de under 30 år svakt overrepresentert.

Det er få hygienerelaterte aktiviteter som er så tabubelagte som håndvask. Som hygienetiltak knytter håndvask direkte til det å være et "ordentlig" og moralsk høyverdig menneske. De fleste rapporterer at de vasker hendene etter toalettbesøk. Det er åpenbart et ritual som er viktig for de fleste, et skille mellom rent og urent. Nesten like mange påstår de vasker hendene før matlaging. Vi fant også at kvinner gjennomgående svarer mer "korrekt" enn menn, noe som kan gjenspeile forskjeller i praksis, men som også passer godt inn i tradisjonelle fortellinger om feminitet og maskulinitet.

Vi spurte også om hvordan frosne kjøttvarer ble tint. Vi fant at i underkant av halvparten bruker kjøleskapet "alltid" eller "ofte". Det interessante er forskjellene mellom kvinner og menn. Menn rapporterer gjennomgående oftere om atferd som krever mindre planlegging. Mikrobølgeovn, varmt vann og steikepanna er løsninger for den som ikke har planlagt måltidet på forhånd. Kvinner på sin side rapporterer om tinemetoder som krever planlegging, noe som sannsynligvis gjenspeiler ansvarsfordelingen i heimen.

Kryssmitte er årsak til mange sykdomstilfeller. Vi spurte derfor om hva som gjøres med kniven etter å ha skåret opp rått kjøtt. De fleste vasker den eller skifter til en annen, mens kun et lite mindretall rapporterer at de uten videre bruker kniven som den er til andre ting. De fleste bruker dessuten såpe, kost og varmt vann for å rengjøre den. Det gjør de også for fjølene. Vi

fant likevel at menn og de eldre i utvalget var mindre tilbøyelige til å bruke såpe i disse situasjonene.

Oppvaskkosten ble kun skylt i varmt vann, oppgav et flertall. Et stort mindretall puttet den i oppvaskmaskinen med jevne mellomrom, mens det blant de eldste i utvalget var en god del som brukte Klorin på kosten.

Det er få som rapporterer om bruk av kjøkkenkluten til annet enn å tørke av benk, bord og komfyr. Et flertall oppgir at de bytter ut kjøkkenkluten ut fra sensoriske vurdering, enten fordi den ser skitten ut eller lukter vondt eller fordi den har blitt brukt til å tørke opp ting som er "ekle". Det er få som skifter klut hver dag. Menn og kvinner rapporterer om noe ulik praksis. Kvinner er mer tilbøyelige til å rapportere at de skifter ut kluten når de har tørket noe ekkelt, mens svarene tyder på at menn venter til den lukter eller ser skitten ut. Kvinner er også mer tilbøyelige til å rapportere at de skifter klut hver dag.

Om lag en tredel vasker gulvet en gang i uka. Her ser vi at de yngre i utvalget i snitt rapporterer om noe mindre hyppighet. Vi ser også at i underkant av en tredel svarer "etter behov", og at denne andelen er noe høyere blant eldre i utvalget.

Sammenfattende kan vi slå fast at både kjønn, alder og sosial lagdeling skiller for mange av spørsmålene. Kvinner er gjennomgående mer "korrekte" i sine svar enn det menn er. Det stemmer godt overens med det faktum at det er kvinner som tar/har hovedansvaret for mat og renhold. Samtidig stemmer det godt med tradisjonelle fortellinger om feminitet og maskulinitet. Yngre er også mindre "regelbundne" og "korrekte" i sine svar enn det de eldre er, men ikke alltid. Det er åpenbart at det er større oppmerksomhet omkring enkelte problemstillinger blant yngre enn blant de noe eldre. Det gjelder for eksempel bruk av såpe ved vask av kniver og fjøler og det gjelder betydningen av datomerkingen. Klasse og lagdelingsvariable slo også ut for flere av spørsmålene, f.eks. knyttet til det å spise rå/ikke-gjennomstekt kjøttdeig.

Risikooppfatning

Det er forsket mye på folks risikooppfattelse og håndtering av risiko, også på matområdet. Det har kommet viktige bidrag innenfor ulike fagdisipliner. Dessverre har det i liten grad vært kontakt over faggrensene, med lav grad av kumulativitet som følge.

Innenfor kognitiv psykologi og atferdsøkonomisk forskning har en vært opptatt av individens rasjonalitet eller snarere begrensninger på denne, og de følgene det får for risikovurdering og -håndtering. Den empiriske forskningen har vært preget dels av eksperimentelle metoder, dels av spørreskjemabaserte kvalitative tilnærminger. Mye av den empiriske sosiologiske forskningen på området har stilt seg kritisk til disse individuelle-valg-baserte modellene og pekt på kollektive og kulturelle sider ved hvordan risiko oppfattes, defineres og håndteres i grupper og samfunn. Blant annet har de framhevet at matforbruket er rutinepreget og bundet opp i praksiser som huskes av kroppen. Atferdsmønstre og handlingssekvenser programmeres inn i kroppen og reproduseres på automatgir. Med det forsvinner også mye av risikovurderingene; de "pakkes inn" i rutiner og konvensjoner. Det gjør det også vanskelig å avdekke risikovurderinger ved hjelp av spørreskjemateknikker - slik vi her har prøvd.

Hvor tror så folk at risikoen for å bli matforgiftet er størst? Det viste seg at et flertall tror risikoen for å bli matforgiftet er størst i utlandet, deretter i pølseboder eller kebabsjapper. Hjemmet er det stedet der en oppfatter at sannsynligheten for å bli matforgiftet er minst. At en blir syk i utlandet stemmer for øvrig godt overens med offentlig statistikk så vel som med de selvrapporterte sykdomstilfellene. Men funnene passer også godt inn i moralske fortellinger om skitt og moralsk orden. I en hjemsentrert kultur som den norske framstår utlandet og pølsebua som moralsk tvilsomme arenaer.

Likevel, kun et lite mindretall ser på farlige bakterier som et stort samfunnsproblem. Om lag 80 prosent ser det som et problem, men ikke et veldig stort et. Til sammenlikning ser vi at hele 38 prosent ser E-stoffene, 29 prosent allergifremkallende stoffer og 23 prosent ser sprøytemiddelrester som et stort problem. Her bør det nevnes at denne rangeringen faller pent inn i forhold til funnene fra tidligere studer med fokus på ulikheter i hvordan lekfolk og eksperter rangerer matrelaterte risikoer. Der matsikkerhetseksperter er opptatt av muligheten for mikrobielle matinfeksjoner er lekfolk mer opptatt av industrielt framkalte risikoer.

Risikooppfattelse er selvfølgelig også knyttet til forestillinger om sårbarhet. Det er liten grunn til å engste seg for den usårlige. Ei heller for den som ikke blir eksponert for farer. Vi spurte derfor om noen er mer disponert for matforgiftning enn andre. Vi fant at de fleste framhever småbarn og de eldre som de som er mest sårbare. Men også andre fysiologiske egenskaper som f.eks. sykdom og graviditet og vaner - først og fremst urenslighet – disponerer for matforgiftning. Slik sett er sårbarhet både et spørsmål om omstendigheter og om individuell moral.

Vi tok med en kategori – “for renslige” – for å teste ut troen på den såkalte hygienehypotesen. Det er grunn til å tro at hygienehypotesen kan brukes for å rettferdiggjøre et noe mer avslappet forhold til renhold. Slik sett kan den i noen grad bidra til å frita en fra moralistiske blikk og dommer. Vi fant at i underkant av en femdel – et forholdsvis stort mindretall med overrepresentasjon av de under 40 år – krysset av for dette alternativet.

I underkant av halvparten av utvalget oppgav at de eller noen i deres hushold hadde hatt oppkast/diaré det siste året. Blant disse var kvinner og de mellom 30-39 år overrepresentert, noe som sannsynligvis henger sammen med det faktum at det er disse som er mest i kontakt med småbarn. Av de som rapporterte om oppkast/diaré var det kun 11 prosent som trodde de var blitt syke på grunn av matforgiftning. Hvis vi ser dette i forhold til totalutvalget (N=2008), så er vi altså nede på rundt en 20endedel av befolkningen som svarer at dette har forekommet i egen hushold. Dette er langt lavere tall enn det som har blitt estimert av f.eks. WHO.

Hva kan og bør så gjøre for å bidra til at maten er sikker? Mange forhold ble trukket fram. Vi fant det mest interessant at nesten alle trekker fram det å være nøye med hygienen på eget kjøkken som viktig. Dette er interessant av flere grunner. For det første innebærer det at de aller fleste mener det skjer viktige ting på en arena der de selv er den viktigste deltakeren. Det kan bety at de opplever høy grad av kontroll, eller at de i det minste mener det er mulig å oppnå kontroll. For det andre kan det også innebære en innrømmelse av ansvar. Dette er en politisk og reguleringsmessig interessant observasjon.

Det er grunn til å tro at svarene på spørsmålene om mulige tiltak henger sammen med hvordan en ser på mer overordnede spørsmål knyttet til hva som produserer risiko og hvor godt kontrollsystemet er. Et flertall er enig i at matindustrien skaper farer vi ikke har oversikt over. Det stemmer noenlunde med hva en kan forvente i et “risikosamfunn” der modernitetens bivirkninger står i fokus. Det viser seg også at folk flest er enig i at kontrollsystemet er tilstrekkelig.

Helt til slutt fant vi at maten som spises hjemme oppfattes som svært trygg, noe de fleste er svært sikker på. Hjemmet er for de fleste et sted utenfor “risikosamfunnet” slik det beskrives av Ulrich Beck, en trygg havn der en kan spise sin mat uten å engste seg for mye.

Noen lærdommer

Kvinner har “fortsatt” – hvis noen skulle tro noe annet – hovedansvaret for matlaging og renhold og er slik sett i stor grad et “obligatorisk passeringpunkt” for eventuelle framstøt for å endre hygienevaner. En lang rekke studier viser at likestillingen i liten grad har innebåret at menn tar på seg mer ansvar for husarbeidet. Derimot viser f.eks. tidsnyttingsdata at den sam-

lede tiden til husarbeid har gått ned, kvinnens så vel som mannens. Dessuten er mange andre, ikke minst ektefeller/samboere, tilstede på kjøkkenet, der de både deltar i matlaging og renhold, samt bruker kjøkkenrommet til andre prosjekter og gjøremål. En bør dessuten huske på at svært mange ikke bor i parforhold. Derfor, selv om kvinnene som oftest setter standarden for matpraksisene i hjemmene, er det mange utøvere av disse praksisene. Med andre ord, til tross for at de har hovedansvaret er ikke kvinnene enerådende på kjøkkenet. Det er dessuten mange andre praksiser som konkurrerer om den samme plassen.

Kjøkkenet er det sentrale stedet for nordmenns inntak av frokost og middag. Slik sett er det et i bokstavelig forstand "obligatorisk passeringpunkt" for både mat og eventuelle bakterier på deres vei inn i munn og fordøyelsessystemer. Det meste av nordmenns matinntak finner veien gjennom de private kjøkkenene og det meste av industriens produkter er følgelig tilpasset tilberedning og servering i disse omgivelsene, ved hjelp av de fasilitetene som der står til rådighet. Det innebærer også at de som eventuelt måtte ønske å endre mathygiene i befolkningen også må forholde seg til hvordan private kjøkken er organisert og utstyrt. Da er det også slik at eventuelle endringer i den fysiske utformingen og organiseringen av private kjøkken kan ha betydning for hvor trygg maten er. Det er noe en vet fra matindustrien, der en f.eks. systematisk organiserer prosesser og lokaliteter i rene og urene soner.

Familien og måltidet er de sentrale institusjonene som regulerer mattilberedning og matinntak. Svært mye av mattilberedningen og matinntaket er sosialt regulert gjennom familielivets forventninger og forpliktelser, rytmer og ritualer. Måltidet er det sentrale elementet i denne reguleringen, med sin spesielle temporære og sosiale organisering og kutymen mht. til hva som er lov og ikke lov. Middagen er for de fleste et kollektivt fenomen mens de andre måltidene kan være mer individuelle i sin utførelse, men like fullt preget av kollektive forventninger og skjemaer for hva som er rett og galt. Slik sett blir familien også et slags obligatorisk passeringpunkt for mat og bakterier så vel som for de som ønsker å endre de mathygieniske forholdene i Norge. Endringer i familieforholdene kan dermed også tenkes å virke inn på betingelsene for hvor trygg maten er. I den sammenheng er det også verd å merke seg at familien er den fremste matsosialiseringsinstansen, der rekrutteringen til blant annet tilberedningspraksiser finner sted. Barn og ungdom lærer av sine foreldre, om ikke annet så gjennom forbilder og mønstre som kan kopieres eller avvikes fra. Men, igjen må vi huske at mange er enslige.

Det norske folk er generelt sett trygge på maten, og de er ekstra trygge på maten de lager, spiser og serverer i eget kjøkken. Risikosamfunnet" er i liten grad til stede i vårt materiale – i hvert fall på kjøkkenet. Det virker ikke nødvendigvis som om det er fortrefeligheten av egen kompetanse og egne ferdigheter de lener seg til i denne sammenheng. Ut fra svarene vi fikk virker det neste som mange kommer med noe som likner besvergelse – maten hjemme bare må være trygg! Hjemmet synes å være et slags fristed fra verdens begredeligheter, et sted en kan og bør ta ting for gitt.

I den sammenheng oppfatter ikke folk flest farlige bakterier som et stort samfunnsproblem. Bakteriene er et problem, men ikke et stort ett, svarer et flertall. Dessuten opplever kun en av tjue å ha blitt syk av mat det siste året, det til tross for at halvparten oppgir å ha hatt oppkast og diaré i husholdet. Det kan tyde på at mange undervurderer matens rolle i dette bildet. "Problemet" kan håndteres, svarer et flertall, blant annet ved å være nøye på eget kjøkken. Med andre ord mener mange å ha – eller å kunne ha – betydelig innvirkning på sannsynligheten for å bli matforgiftet. Selv om den høye tilliten til maten hviler på forestillinger om og forventninger til myndighetenes og industriens kontrollsystemer, gir folk seg selv en framtrøende rolle i forhold til å unngå smitte. I eget kjøkken er de autonome handlende agenter med potensiale til å bestemme over seg selv og sine.

De fleste rapporterer om vaner og praksiser som ikke er spesielt risikofylte. Det er likevel forskjeller mellom menn og kvinner, mellom aldersgrupper (og livsfaser) og mellom ulike

samfunnslag. Generelt sett synes det som om de fleste har et pragmatisk og avslappet – om ikke bevisstløst eller tatt for gitt - forhold til trygg mat i eget kjøkken. Den høye graden av trygghet og tillit sammenholdt med det lave antallet rapporterte tilfeller av matforgiftning, må sies å indikere en god folkehelse. Ingen er tjent med at folk er engstelige for maten.

Men, samtidig kan det innebære et beredskapsmessig problem. Sentraliseringen av matproduksjonen, gjennom veksten i storskalabaserte produksjonsformer innebærer at feil i ett anlegg kan eksponere store deler av befolkningen for smitte. Økt matimport kan virke i samme retning, ved at det kan bli vanskeligere for myndighetene å garantere for tryggheten av maten som omsettes. I begge disse tilfellene vil folks risikobevissthet, deres kunnskaper og kjøkkenrutiner være avgjørende for størrelsen og alvorligheten av eventuelle smitteutbrudd. Slik sett hviler den samfunnsmessige sårbarheten i siste hånd på folks private beredskap.

Summary

Food poisoning is a serious health problem as well as a problem in term of its economic costs for the society. Some studies indicate that as much as 30 percent of the population may be infected yearly, and that as much as 90 percent of reported cases may be linked to domestic kitchen practices. However, here figures are uncertain and vary considerably between countries; hence the need for more knowledge about Norwegians food handling practices in their private kitchens.

This report is part of a joint Nofima - SIFO project “Improving food safety in the domestic environment by risk analysis of consumer food handling and evaluation of risk-reducing measures”, funded by the Norwegian Research Council. The report is organized around data from a representative web-survey (N=2008), where data was collected by Norstat AS in April 2009. In addition to results from this survey, we present theoretical perspectives and prior research on in the different chapters. The aim is mainly to provide an overview of the field and to generate research questions.

Some general findings: Women are “still” taking the main responsibility for food preparation and domestic cleaning in most families. This way they are obligatory passage points for agents aiming to change domestic food hygiene practices. A number of studies have shown that women’s increasing participation in paid work has not been accompanied by men taking more responsibility in domestic environments. Time-use studies show that women as well as men spend less and less time on housework. However, even though women may set hygiene standards, there are more people – not least husbands and children - involved in the execution of these practices than before. Besides, the kitchen has become more than a place for food preparation and eating. There are a lot of other projects and practices competing for place, time and attention.

The kitchen is the central place for Norwegians’ intake of breakfast and dinner. This way it is an obligatory passage point for foodstuffs as well as for micro-organisms on their way into mouths and intestines. This also implies that whoever wants to change food hygiene habits in the population have to relate to how private kitchens are equipped and organized e.g. concerning clean and un-clean zones.

The family and the meal are the principal institutions regulating food preparation and food intake. The meal is the main instrument in this regulation, with its particular temporal and social organization and conventions regarding what are allowed and what aren’t. This way the family also becomes a kind of obligatory passage point for foodstuff and micro-organisms as well for those with ambitions to change food hygiene in Norway. In this regard it is worth remembering that the family is the principle institution for transferring food related skills and knowledge - also those related to food hygiene – to new generations.

Norwegians think their food is safe, and especially the one they prepare, eat and serve in their own kitchens. This feeling of safety is not necessarily leaning on conceptions of own superior knowledge or skills. It is possible to interpret data the way that people think about their kitch-

en in terms of a kind of safe harbor - a place where they may and should take safety for granted. In other words, “risk society” is not visible in our data – at least not in the kitchens.

People do not consider dangerous bacteria to be a huge problem in society. It is a problem, a majority claims, but not a big one. Moreover, despite the fact that half of the population has experienced someone with diarrhea and/or vomiting in the household the last year, only just one in twenty relates this to food. It seems reasonable to suggest that people underestimate the role of foodborne sources in this respect. “The problem” may be handled by neat and clean routines in own kitchens, a majority claims. In other words, a majority means to have – or to be able to have – considerable influence on the probability of getting ill from foods. So, even though peoples’ confidence in their foods lean heavily on their trust in the regulations and control-systems of authorities and the food industry, they do give themselves prominent roles in relation to the prevention of contamination.

Most people report about habits and practices that are not very risky. In this regard we should remember that data is based on self-reported practices. Nevertheless there are considerable differences between men and women, between age-groups and between different strata of society (related to education and income). However, in general people seem to be pretty relaxed and pragmatic in relation to most of the issues brought up in the questionnaire. Food safety is mostly taken for granted. Seen in relation to the relatively low number of reported cases of foodborne illnesses, this must be said to be good. The alternative, a population anxious about foods shouldn’t please anyone.

However, this may also imply a lack of emergency preparedness. The centralization of food production by means of scale based forms of processing and distribution means that possible errors in one plant or one distribution hub (letting harmful micro-organisms into the food chain), may expose large parts of the population to contamination. Increased food imports may point in the same direction, making it harder for authorities to vouch for the safety of the foods sold. In both cases peoples risk awareness, their knowledge and kitchen routines could be decisive for the size and severity of potential outbreaks of foodborne illnesses. This way the vulnerability of public health and society as such very much lean on people’s private emergency preparedness.

1 Innledning, bakgrunn og problemstillinger

"When it comes to housework the one thing no book of household management can ever tell you is how to begin. Or maybe I mean why."
Katharine Whitehorn¹

1.1 Forbrukernes egne mathåndteringspraksiser

Matforgiftning er et alvorlig helsemessig så vel som samfunnsøkonomisk problem, også i moderne vestlige samfunn. Enkelte studier antyder at så mye som 30 prosent av befolkningene årlig rammes (Anon 2002). Det har også blitt hevdet at opp mot 90 prosent av rapporterte tilfeller av matforgiftning kan knyttes til mat som lages i private hjem (Redmond og Griffith 2003). Her er det likevel store forskjeller mellom land. I følge Veterinærinstituttets Zoonoserapport for 2005 var den aktuelle andelen i Norge 30 prosent i 2005 (Anon 2005). På dette området er likevel alle tall særdeles usikre, noe som skyldes underrapportering, spesielt av sporadiske tilfeller som må antas å utgjøre størsteparten av tilfellene (Anon 2002). I tillegg har man ufullstendige data for mange matbårne patogener; de er enten ikke rapporteringspliktige eller folk går ikke til legen (de er lite mobile mens det står på).² Det er grunn til å tro at nettopp sykdomstilfeller som skyldes feil håndtering i eget kjøkken er overrepresentert blant disse urapporterte tilfellene.

Forbrukernes egen håndtering i hjemmene er også strategisk viktig av den grunn at folk gjennom trygg mathåndtering kan rette opp for mange av de feilene som eventuelt blir begått tidligere i verdikjeden (Redmond og Griffith 2003a: 132). Det er derfor av stor samfunnsmessig interesse å få vite mer om hvordan det står til med kjøkkenhygiene i norske private hjem. Dessuten er det viktig å gi industrien en tilbakemelding om hvordan produktene deres brukes og håndteres i hjemmene, slik at dette kan bidra til utvikling av bedre og tryggere produkter.

Per i dag vet vi forholdsvis lite om norske forbrukeres kunnskaper om mikrobiologisk risiko og om vanene deres i tilknytning til mathåndtering og kjøkkenrenhold. Det ønsker vi å bedre gjennom denne litteraturgjennomgangen og survey-studien. Data ble samlet inn i mars-april 2009 ved hjelp av en websurvey der 2008 individer svarte på spørsmål om forestillinger, holdninger, erfaringer, vaner og praksiser relatert til anskaffelse, tilberedning og oppbevaring av mat, samt til renhold i kjøkkenet (mer i punkt 2.1; se spørreskjemaet i vedlegg 2).

I denne rapporten gir vi en oversikt over teoretiske perspektiver og funn i forskningslitteraturen og hovedfunnene i vår egen survey. Siktemålet med rapporten er mer å gi oversikt over feltet og generere problemstillinger enn å teste hypoteser og spesifikke sammenhenger. Vi

¹ Katharine Elizabeth Whitehorn er en britisk forfatter og spaltist, kjent for sin humor og sitt vidd (<http://www.answers.com/topic/katharine-whitehorn>).

² Dette gjelder f.eks. *S. aureus* – den vanligste patogenen man finner i kjøkkenet.

håper rapporten kan fungere som en ressurs som kan brukes i vårt eget og andres videre arbeid på dette feltet. Av den grunn har vi prioritert å få med bredden i problemstillinger og innfallsvinkler framfor å få til en sammenhengende og stringent framstilling. Det innebærer også at vi i skrivingen av de enkelte kapitlene ikke har hatt alt for store ambisjoner med hensyn til sammenheng mellom teoretiske perspektiver og presentasjonen av funn fra vår egen survey.

Vi går heller ikke like grundig inn på alle temaene som tas opp i spørreskjemaet (jf. vedlegg 2), men forsøker å dekke over det meste, hovedsakelig med frekvenser og bivariate sammenhenger. Mye av dokumentasjonen finnes i eget vedlegg, hovedsakelig som bivariate krystabeller (jf. vedlegg 3). For enkelte temaer vil vi gjøre separate analyser som senere vil bli publisert på annen måte.

1.2 Kjøkkenhygiene som forskningsfelt

Før vi går videre må vi spandere noen setninger på å forklare hva vi mener med kjøkkenpraksiser og hvordan de relaterer seg til mathygiene i hjemmet – fokuset for denne studien. Vi er opptatt av det daglige samspillet mellom mennesker, matprodukter, utstyr og mikroorganismer som foregår i private kjøkken. Vi er opptatt av hva folk gjør og hva de sier, av vaner, oppfatninger, bekymringer og forestillinger. Framfor alt er vi opptatt av hvordan folk rutinemessig og ofte ureflektert håndterer tingene – fjøler, kjøttstykker, stekepanner, kjøleskap, såpe, vann og oppvaskkoster. Denne rutinemessige håndteringen er det vi i det følgende vil kalle hverdagspraksiser eller bare praksiser. I praksiser inngår mennesker og ting i mer eller mindre forhåndsfastlagte handlingsmønstre. Det er disse mønstrene som ligger fast, mens ulike mennesker og ulike ting kan gå inn og ut av mønstrene (se f.eks. Shove 2007). Praksiser må ofte innlæres; de krever kunnskaper og håndlag. Dessuten må de naturlig nok utøves. Uten utøvere dør de bort.

Det å lage mat, f.eks. middag, er en typisk slik praksis. Ofte består det i å benytte råvarer (matprodukter fra industrien) og verktøy på måter som er mer eller mindre styrt av regler og anvisninger. Noen av disse reglene og anvisningene har direkte relevans for hvor trygg maten er. Vi er ikke opptatt av alt i dette samspillet mellom menneskene og tingene, men avgrenser oss til det som har relevans for hvorvidt folk blir syke av maten eller ikke. Slik sett kan vi si at vi studerer mathygienerelaterte praksiser. I dette prosjektet studerer vi slike praksiser ved hjelp av ulike metoder, som f.eks. observasjon og intervjuer. Her i denne rapporten vil vi imidlertid konsentrere oss om svarene fra en representativ spørreundersøkelse. Slik sett er det selvrapporterte praksiser vi får tak i, en utfordring vi vil si mer om lenger ut i kapitlet.

Vi er ikke de første som forsker på kjøkkenpraksiser og kjøkkenhygiene. Private kjøkken har vært i fokus innenfor en rekke fag og forskningstradisjoner. Grovt sett kan vi skille mellom en hovedsakelig kvantitativt orientert tradisjon med fokus på risiko, risikooppfattelse og risikoatferd (eks. Redmond og Griffith 2003a) og en bred gruppe kulturorienterte studier med fokus på alt fra materiell kultur (for eksempel Amilien et al. 2004) og rent/urent som kulturelle kategorier (fremfor alt Douglas 1966/2002). I tillegg overlappes feltet av andre store forskningsområder som for eksempel likestilling og det kjønnsdelte husarbeidet (se for eksempel Ellingsæter og Solheim 2002; Vaage 2005), det vanemessige forbruket (spesielt Gronow og Warde 2001; Shove 2007), måltidsvaner (Bugge 2005), matvaner og ernæring (Roos 2006; Bugge et al. 2009), matkultur (Amilien og Krogh 2007) og maktforhold i matvaresystemene (se for eksempel Jacobsen 2003). Denne rapporten vil i ulik grad berøre alle disse feltene. Slik sett ønsker vi å bruke studien til å synliggjøre ulike perspektiver på det som foregår på kjøkkenet. På de neste sidene vil vi gi et kort innblikk i sentrale problemstillinger innenfor hvert av disse feltene og hvordan det relaterer seg til våre problemstillinger og data.

1.2.1 Consumer food safety studies

Internasjonalt foreligger det en lang rekke studier av forbrukeres kunnskaper, holdninger, og atferd knyttet til trygg mathåndtering i private hjem (jf. oversikt i Redmond og Griffith 2003a). Det store flertallet av disse er kvantitative, survey-baserte. Mange legger også an en kognitiv psykologisk - en psykometrisk tilnærming, der en ser etter sammenhenger mellom kunnskap, holdninger, intensjoner, selvrapporterte svar og faktisk atferd (ibid. s. 133).

Kognitiv psykologi er en gren av psykologien som studerer hvordan mennesker sanser og behandler informasjon. Tradisjonelt har persepsjon vært et viktig forskningsområde, og da særlig visuell persepsjon. Det har imidlertid også vært forsket mye på blant annet problemløsning og beslutningstagning. Empirisk forskning i kognitiv psykologi drives i all hovedsak med eksperimentell metoder, men begrepsapparatet og tilnæringsmåter, ikke minst forståelsen av mennesket som en informasjonsbehandler, har i stor grad også blitt overført til studier der en benytter seg av survey-data (Risvik 2001; se også omtale i Redmond og Griffith 2003b). Det individorienterte fokuset er også med på å gjøre denne tilnærmingen egnet for surveyer der data hovedsakelig er på individnivå.

De fleste av disse studiene er gjennomført med sikte på å utvikle mer effektive kommunikasjonsstrategier for å fremme trygg mathåndtering i private hjem (Frewer og Miles 2001, Redmond og Griffith 2003a: 133). Fokuset er på risiko, risikoforståelse og risikoatferd i hverdagslivet. Ofte er det et eksplisitt premiss at noen praksiser er bedre enn andre. Det finnes et sted en "fasit" som ekspertene kjenner til. Mange studier har påvist et markert misforhold mellom hva forbrukere og eksperter oppfatter som risikoer (Flynn et al. 1993). For eksempel, mens de fleste eksperter mener at de største matrisikoene knytter seg til mikrobiologiske forhold, er forbrukerne mer opptatt av forhold som for eksempel tilsetningsstoffer og rester av plantevernmidler (se Miles og Frewer 2001). Siktemålet for disse studiene er derfor ofte å identifisere feiloppfatninger, slappe holdninger, farlige praksiser og grupper som har/praktiserer slike. Basert på en slik identifikasjon foreslås det ofte tiltak for å bedre kommunikasjonen til disse gruppene om de aktuelle problematiske situasjonene.

I sin gjennomgang av forskningen på området, viser Redmond og Griffith (2003b) til at survey studiene ofte gir et mer optimistisk bilde av forbrukernes mathåndtering enn det en finner i for eksempel fokusgruppe- og observasjonsstudier. De forklarer det med survey-studiens avhengighet av selvrapporterte praksiser, og folks velkjente tendens til å ønske å framstå i et godt lys (for seg selv og andre). Vi vil gå nærmere inn på funnene i tidligere studier i de enkelte kapitlene.

1.2.2 Kulturtilnærminger

Det finnes ikke kun én kulturell tilnærming, men mange med hjemstavnsrett innenfor de ulike humanistiske fagene og samfunnsfagene. I den grad de har noe tilfelles, så er det forståelsen av kultur som et overindividuell, intersubjektivt og/eller materielt fenomen. Hvordan en går fram for å få tak i dette overindividuelle varierer imidlertid ikke bare mellom, men også innenfor de ulike fagene. Mange, på tvers av fagene, legger en semiotisk tilnærming til grunn, der en leser/analyserer tekst, bilder og/eller materielle representasjoner som script mennesker forholder seg til. Historiske (og arkeologiske) og etnografiske tilnærminger er supplerende til disse, ved at de på hver sin måte stiller opp henholdsvis fortiden og andre steder/kulturer som speil en kan måle egen kultur i forhold til. På det viset makter de samtidig å synliggjøre endringsdynamikk og å åpne for komparasjon. Felles for mange av kulturstudiene er en vektlegging av kvalitative tilnærminger og data. Metodisk lener mange seg på tekstanalyser, observasjon og dybdeintervjuer, der en forsøker å avdekke (emiske) kategorier, normer og materielle praksiser.

I forhold til våre problemstillinger fortjener Mary Douglas' (2002/1966) bok *"Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo"* spesiell oppmerksomhet. I denne svært innflytelsesrike studien definerer hun skitt (eng. "dirt") som et helt og holdent kulturelt fenomen. I kortversjon skriver hun at "dirt is essentially disorder" so that there is "no such thing as absolute dirt: it exists in the eye of the beholder" (ibid. 2). Uklarheter og tvetydigheter knyttet til klassifisering og avgrensning av objekter og aktiviteter produserer ofte avvik som oppfattes som forurensende og farefulle. I Douglas' forstand er skitt - det urene - det som krenker ordenen (ibid. 2), det som roter til kategoriene. Slik står det i absolutt motstrid til renhet, det som tilpasser seg helt sin kategori (ibid. 55). Spissformulert vil det si at "dirt is matter out of place" (Douglas 2002/1966:44).

For å gjenopprette tilstander av renhet og for å beskytte mot potensielt sett farlig forurensning har en derfor i alle samfunn ulike former for rensesritualer. For å beskytte oss mot skitt reorganiserer vi omgivelsene våre, sørger for at de samsvarer med en ide i "an attempt to relate form to function, to make unity of experience" (ibid. 2). Renselse og rengjøring er derfor å forstå som ryddeprosjekter for å gjenopprette system og orden i kategoriene. I henhold til dette perspektivet skriver for eksempel sosiologen Elisabeth Shove (2003:85) at rengjøring er en praksis som langt på vei konstituerer det formålet den er ment å skulle fremme. Med andre ord er renhet resultatet av en hvilken som helst aktivitet som er utført i dets navn.

Det er åpenbart at dette perspektivet er på kollisjonskurs i forhold til det ekspertdefinerte synet på hygiene vi refererte til i punktet foran. Douglas har da også blitt kraftig kritisert, også av andre samfunnsforskere, for ikke å innrømme at noe kan *være skitt i seg selv*. Antropologen Lars Risan (2009) skriver for eksempel at *E. coli*-vann er noe dritt helt uavhengig av hvordan folk – herunder Mary Douglas – klassifiserer det. Til tross for kritikken må Douglas berømmes for å ha åpnet for et kulturelt blikk på hygienefeltet.

Kjøkkenet er også *materiell kultur*, i form av benker, bord, kjøleskap, komfyr, dekketøy, bestikk, gryter, kjeler og mengder av diverse utstyr. Det er det rommet (ved siden av badet) nordmenn investerer mest penger i, og det oppusses opp jevnlig i tråd med skiftende moter og smak (Amilien et al. 2004). Mange ser denne investeringsviljen som uttrykk for at moderne mennesker bruker hjemmet for å utvikle og uttrykke identitet, og kjøkkenet spiller her en spesiell rolle gjennom alle de funksjonene det fyller (se for eksempel Cieraad 2006; Amilien et al. 2004). Beslektet med denne forklaringen finner vi de som ser på fenomenet som uttrykk for statusjag, som middelklassens strebing etter distinksjon gjennom iøyefallende forbruk (se for eksempel Bourdieu 1986; Trigg 2001; Southerton 2001; se også Veblen 1899/1976). Atter andre ser tingene og arkitekturen som uttrykk for planer og ønsker om framtidige praksiser (Shove et al. 2007). Tingene skaper muligheter. Kjøkkenpraksiser er organisert gjennom og rundt et fysisk landskap av slike materielle muligheter. Slik sett representerer alle anskaffelsene og tingene nåtidige visualiseringer, drømmer og ønsker om hvordan en skal være og hva en skal gjøre og hvordan en skal gjøre det i fremtiden (Shove et al. ibid. s. 37; se også Hagemann 2009). Den materielle kulturen er selvfølgelig også en del av kjøkkenhygiene. Utstyr, maskiner, benker og flater er i direkte berøring med maten og rammer inn og muliggjør ulike praksiser mens andre blir vanskeligere å gjennomføre.

Matkultur må også nevnes her. Maten er kultur på mange måter. Matprodukter og -retter er identitetsmarkører som forteller om opphav, tilhørighet og identitet (Amilien og Stø 2000; Amilien og Krogh 2007). Maten kan for eksempel brukes til å uttrykke kjønn, klasse, regional og nasjonal tilhørighet. Det kan de gjøre blant annet fordi matproduktene er konkrete, materielle (og biologiske) uttrykk for hvordan naturforhold (vekstvilkår) og tradisjoner for tilberedning har utviklet seg. Slik sett bærer de både sosial- og naturhistorie i seg og de har blitt overført mellom generasjoner gjennom praksis, som regel helt uten skriftlige kilder og dokumentasjon (jf. f.eks. Notaker 1993). I den sammenheng bør det også nevnes at enkelte tradisjonsprodukter baserer seg på før-moderne og før-industrielle produksjonspraksiser, som

av mange – ikke minst mange eksperter – ansees for å være hygienisk sett risikable. Raking av fisk og upasteuriserte oster er eksempler på dette (Hegnes 2003).

Mat er også et håndverksmessig og ikke minst estetisk (visuelt og smaksmessig) medium, med sterkt utviklet tradisjon for kunnskaps- og smaksformidling. Kulinarisk kompetanse formidles i alle tenkelige kanaler, ikke minst i bokhandelen, der kokebøkene er godt representert på bestselgerlistene. I alle disse sammenhengene inngår ofte også hygienisk kunnskap som en integrert del av formidlingen. Matlaging som håndverk har tradisjonelt lagt stor vekt på gode rutiner for hygiene (se for eksempel Hovig 2006). Det er grunn til å spørre seg om dette i like stor grad videreføres i moderne mer “matpornografiske” kokebøker og i livsstilsmedia. Dessuten kan det stilles spørsmål ved om denne forholdsvis nye og populære litteraturen tar inn over seg det nye trusselbildet som følger av endringer i patogener og tilberedningsprosesser og de nye matpreferansene de representerer (f.eks. raw foods).

Som forskningsfelt ligger *matvaner og måltidsvaner* tett opp til matkulturfeltet. Men der kulturforskningen har lagt hovedvekten på tilberedningen og produktene i seg selv, ser måltidsforskerne mer på den sosiale organiseringen av matforbruket og måltidene.³ Flere har pekt på at nordmenn har et familie- og hjemsentrert måltidsmønster (Bugge og Døving 2000). I sterkere grad enn for de fleste andre land, finner en at dagens hovedmåltid, middagen, inntas hjemme sammen med familien. Interessant nok spises den også ofte ganske tidlig, rundt kl. 17 (Vaage 2005). Da Norge har en av de høyeste sysselsettingsandelene i verden, innebærer det også at hverdagsmiddagen ofte lages på kort tid rett etter hjemkomst, noe som delvis forklarer måltidsløsningene som velges, med et stort innslag av industriebearbeidede halvfabrikata. Det har også følger for hvordan hygienens håndteres på kjøkkenene, der det er et stort innslag av ferdigretter fra industrien. Sagt på en annen måte: det krever andre ferdigheter også rent hygienemessig, å lage mat fra grunnen av enn å sette sammen halvfabrikata eller å sette en ferdigrett i mikrobølgeovnen.

Forskningen på dette området viser også hvordan måltidsmønsteret bygger opp omkring skillene hjemme – ute og hverdag – helg/fest (Bugge og Døving op.cit.). Hva som er “riktig mat”, hvor mye tid og penger en legger ned i matanskaffelse og matlaging og hvem en spiser samme med henger i stor grad på disse skillene. Ikke overraskende bruker folk mer tid og penger på mat i helger og til fest, noe som sannsynligvis også gjenspeiler seg i mer utfordrende og risikable matprosjekter, også hygienemessig. Det er også slik at folk godtar annen mat ute, for eksempel på reisefot eller på kveldstid ute på byen, enn det en godtar hjemme. I så måte sees pølser og hamburgere på som mat en kan spise i farta. Den gir imidlertid dårlige næringsmessige konnotasjoner og sees på som hygienisk sett mer risikabel (eks. Berg 2000; Bugge et al. 2009).

1.2.3 Det kjønnsdelte husarbeidet

Husarbeidet i form av matinnkjøp, matlaging og renhold har tradisjonelt blitt forstått som en kvinnelig aktivitet.⁴ Det kjønnsdelte husarbeidet har vært gjenstand for omfattende forskning over flere tiår (se for eksempel Lunden 1941/1978; Ellingsæter og Leira 2004; Wærness

³ Det bør også nevnes at matkultur som felt har vært dominert av forskere fra humanistiske fag (historie og etnologi), mens måltidsforskerne i større grad har vært samfunnsvitere (sosiologer og antropologer).

⁴ Klepp (2005 og 2006) peker på at vi ikke uten videre kan forutsette endring eller hvilken vei endringen går. Hun viser f.eks. til hvordan norske menn for om lag 50 til 100 år siden hadde omfattende kunnskaper og ferdigheter på områder som i dag regnes for kvinnesysler. For eksempel stod de for det meste av innkjøpene til husholdningene. Dessuten hadde mange menn omfattende ferdigheter og kunnskaper om tekstiler og matlaging som de hadde bruk for i arbeidssammenheng da de ofte bodde lange perioder borte fra hjemmet (skogsarbeide, til sjøs osv.). Med andre ord på disse områdene synes kvinnene å ha “tatt over” oppgaver menn tidligere utførte, og menn kan sies å ha fått redusert sin kompetanse. Se også Holtedahl (1986) om hvordan kjønnsroller utvikler seg i samspillet mellom familie og storsamfunn.

1978, Hochschild 1989). Til tross for en generell utvikling mot større grad av likestilling mellom kjønnene i samfunnet og utviklingen av en ”ny mannsrolle”, er det fortsatt kvinnene som håndterer gryter, kost og klut i hjemmene. Selv med en betydelig nedgang i den tiden kvinnene bruker til husarbeid fra 1971 til år 2000, bruker kvinner fortsatt dobbelt så mye tid til husarbeid som det menn gjør (Vaage 2002, 2005). En slik sterk nedgang er heller ikke spesielt for norske forhold. Den er for eksempel dokumentert også i amerikanske og svenske tidsnyttingsundersøkelser (Bianchi et al. 2000; Berhardt et al. 2008). Bianchi et al. (ibid.) diskuterer hva denne nedgangen medfører og hva det ”tapte” husarbeidet eventuelt har blitt erstattet med: Har standardene for matlaging og renhold blitt dårligere enn tidligere? Dette spørsmålet er spesielt viktig siden en kunne forventet at husarbeidet økte all den tid hjemmene nå har blitt større med flere rom å rengjøre. Dessuten, spør de, vi vet jo ikke om folk er misfornøyd med tingenes tilstand? Kanskje standardene var unødvendig høye tidligere, og at folk ikke har merket noe nevneverdig velferdsnedgang av at sengelaken ikke strykes lenger. Men, som Døving og Klepp (2010) påpeker, utviklingen går ikke uten videre ensidig mot dårligere standarder. Klepp (2006) viser at enkelte standarder, f.eks. mht. kleshold og klesvask, har økt. Klær vaskes i dag mer enn noen gang før (Klepp 2006).⁵ Vi har ikke kommet over gode studier som kan si noe om hvordan dette har utviklet seg i tilknytning til mat, matlaging og matrelatert renhold. Vi kan kun konstatere at den gjennomsnittlige tiden brukt til dette har gått ned. Den nær universelle utbredelsen av oppvaskmaskin, mer effektive rengjøringsmetoder og overføringen av mange mattilberedningsoppgaver til industrien (ferdigretter og halvfabrikata), tilsier at en ikke uten vider kan slå fast at hygienestandardene av den grunn har blitt lavere/dårligere.⁶

Bianchi et al. (op cit.) nevner også muligheten for at servicenæringene har overtatt mange av de oppgavene som tidligere ble gjort i hjemmene (se også Døving og Klepp op. cit side 370; og Gershuny and Robinson 1988). Dette gjelder ikke minst på matområdet, der det har vokst fram store markeder for cateringtjenester og for industriebearbeidet ferdigmat (som kun trenger oppvarming), samt et noe mindre marked for kjøpt vaskehjelp. Heisig (2011) utvikler dette argumentet videre. I en større sammenliknende analyse viser han hvordan inntektsforskjeller i den enkelte økonomi og tilsvarende forskjeller med hensyn til hvor mye arbeidsbesparende husholdsteknologi som brukes i det enkelte land, kan bidra til å forklare forskjeller i kvinners tidsbruk mellom land. Oppvaskmaskin og kjøkkenmaskin kan brukes til å ”automatisere” deler av husarbeidet – potensielt sett til befrielse for både kvinner og menn. Tilsvarende kan store inntekstulikheter gjøre det mulig for velstående å kjøpe seg hushjelptjenester (“outsourcing”). Slik understreker han betydningen av å se på hvordan husholdet er situert i samfunnets overordnede sosiale og økonomiske strukturer for å forstå dynamikken i det enkelte parforhold (ibid.).

Den sterkt kjønnsdelte arbeidsdelingen, den kvinneedominerte i hjemmet så vel som den speilvendte mannsdominerte i arbeidslivet, forklares av mange med henvisning til et kjønnsmaktsystem der kvinner på ulik vis underordnes menn (se for eksempel Bianchi et al. 2000; Ellingsæter og Solheim 2002). I følge Ellingsæter og Solheim (ibid.) bygger arbeidsdelingen på en rekke tatt-for-gitt-heter, som at reproduksjonen eller omsorgsarbeidet er underordnet det produktive lønnsarbeidet og at den kjønnsmessige arbeidsdelingen er naturlig basert på biologi eller kultur eller en blanding av disse. Hvem som tar seg av matlagingen og oppvasken i heimen knyttes slik opp til et hierarkisk makt- og dominanssystem på samfunnsnivå. Det er ikke tilfeldig at det er kvinnenes oppgave å ta seg av skitten, det urene i Mary Doug-

⁵ Men her må det tilføyes at vaskemaskinen har tatt den mest arbeidskrevende og slitsomme delen av denne økningen.

⁶ På 1970- og -80-tallet kom det flere studier som viste at ”mekaniseringen” av husarbeidet *ikke* hadde bidratt til å redusere tiden som ble brukte på disse oppgavene (f.eks. Vanek 1974; Schwartz Cowan 1985; Cronberg 1987). Schwartz Cowan forklarer dette på generell basis med at ”housework, like so may other types of work, expands to fill the time available” op. cit. s. 191; se også Klepp 2003 s. 63-64 for en mer utfyllende drøfting). Klepp bruker trekspillet som metafor for å beskrive dette fenomenet (op. cit. 64). De siste tiårenes økte sysselsetting blant kvinner kan forklare at trekspillet nå presses sammen igjen.

las' forstand. Det er uttrykk for underordning og kjønnspekt. Men det betyr ogs a at kvinners ofte overlegne kompetanse p a mat og hygieneområdet kan forstås som uttrykk for underordning og avmakt (jf. f.eks. Aarseth 2010).

Historikeren Gro Hagemann peker p a at arbeidsdelingen i hjemmet ogs a er bundet opp i hvordan den norske velferdsstaten ble organisert (Hagemann 2005). I Norge ble velferdsstaten bygd etter en modell der mannen skulle forsørge og kvinnen skulle bli forsørget. En husmopolitikk der en bygde opp ordninger for   kompensere og gi anerkjennelse for det ul nne- de hus- og omsorgsarbeidet var i større grad fremme i norsk politikk enn det for eksempel var i Sverige.⁷ Husmopolitikken siktet mot   bedre k rene for gifte hjemmeverende kvinner, men bidro samtidig til   sementere et skille og en hierarkisk ordning av forholdet mellom menn og kvinner, mellom offentlig og privat sf ere og mellom lønnsarbeid og forbruk/konsum. Velferdsstatens ulike legale, økonomiske og pedagogiske ordninger søkte slik   understøtte kvinners ansvar for og kompetanse knyttet til hjem, barn, mat og hygiene. Dette innebar ogs a institusjonaliseringen av ekspertise p a området, for eksempel ved etableringen av Statens l rerinneskole i husstell (p a Stabekk) i 1909 og Statens forsøksvirksomhet i husstell og Statens opplysningskontor i husstell begge i 1939 (senere slått sammen til Statens institutt for forbruksforskning – SIFO i 1970) (Hagemann 2006; Hegnes 2006).

Fra begynnelsen p a 1970-tallet har det skjedd en omlegging vekk fra husmopolitikken til en større satsing p a kvinners deltakelse i arbeidslivet. Institusjoner og ordninger har skiftet navn og/eller blitt lagt om, og i velferdspolitikken framstår ikke husmoren like hegemonisk som forvalter av hjem og barn som tidligere. Likevel står mye av tankegodset bak sterkt og manifesterer seg blant annet i nye ordninger som for eksempel kontantst tten⁸ og omsorgsl nn⁹, selv om disse ordningene har fått et langt mer kjønnsnøytralt mandat.

Vi bruker fortsatt ordet husmor i dagligtalen, ofte i betydningen husets kvinne eller den kvinnelige, voksne partneren/ektefellen i husstanden/familien. I dette ligger det nok en uformell og uuttalt henvisning til at hun har et spesielt ansvar for husets og familiens ve og vel. Med andre ord ligger det en spesialisert arbeidsdeling til grunn for organiseringen av husholdet/familien, der kvinnen tar seg av de huslige systemene – de fleste innendørs eller "hjemme" - knyttet til matlaging, renhold og vedlikehold av f.eks. tekstiler (jf. Oakley 1974). Dette er likevel ingen formell rolle og den er veldig lite spesifikk p a hva dette eventuelle ansvaret går ut p a. Det er en språklig utfordring   skille denne generelle betydningen av ordet fra den profesjonelle rolleutformingen som hørte med til den nevnte husmopolitikken og var idealet p a 50- og 60-tallet (Wernes 2000). Dette var betegnelsen p a et yrke, en profesjon etter modell av det en finner for lønnsarbeid. Om ikke annet er presisert vil vi i den videre framstillingen bruke ordet husmoren i den mest generelle betydningen av ordet, mens vi vil omtale 50- og 60-tallet hjemmearbeidende ideal (og praksis) som den profesjonelle husmoren.¹⁰

⁷ Dette har blant annet blitt forklart med den sterke pietistiske tradisjonen i Norge (Hagemann 2006). Hagemann peker imidlertid p a at den norske husmopolitikken aldri ble ideologisert p a den måten det for eksempel ble i USA (ibid. 2006).

⁸ Kontantstøtte er en kontantytelse som gis til foreldre til barn mellom ett år og tre år som ikke eller bare delvis benytter barnehage med statlig driftstilskudd. Kontantstøtten ble innført 1. august 1998 for 1-åringer, og ble utvidet til ogs a   gjelde 2-åringer fra 1. januar 1999. Ordningen ble innført av Kjell Magne Bondeviks første regjering, og har vært og er fortsatt sterkt debattert. Støtten gis maksimalt i 23 måneder og barnet må ikke ha heltidsplass i barnehage med offentlig driftstilskudd. Full støtte er per april 2010 p a kr. 3303 per måned per barn. (www.nav.no).

⁹ Rett til   søke omsorgslønn (lønn til personer som har et særlig tyngende omsorgsarbeid)

Omsorgslønn er kommunal betaling til pårørende eller frivillige omsorgsytere med omsorg for personer som har stort omsorgsbehov p a grunn av alder, funksjonshemming eller sykdom.

Det er ingen øvre aldersgrense for   motta omsorgslønn. En forutsetning for   motta omsorgslønn er at omsorgsarbeidet foregår i eget hjem (http://www.helsetilsynet.no/templates/articlewithlinks___8739.aspx).

¹⁰ Som blant annet Anna Jorunn Avdem (1984) har påpekt, passer ikke ordet husmor for gardskj rringene fra perioden før elektrifiseringen. I sin studie av arbeid og levekår for kvinner p a Lesja ca. 1910-1930 skriver hun: "Husarbeidet gjennomgikk visse endringer i denne tida, men dei var ikkje fundamentale. Berre eit f tal hadde eller fekk lagt inn vatn i husa sine, dei fleste hadde komfyr   koke på fr  før, og elektrisk straum var det ikkje nokon

Kitterød og Rønsen (2011) har forsøkt å beregne hvor mange som er hjemmearbeidende i dag. Beregningene deres kan gi oss en antydning om hvor mange vi med rimelighet kan betegne som profesjonelle husmødre. De skriver:

“Ser vi alle gifte og samboende kvinner 25-59 år under ett, er det bare 2 prosent som oppgir hjemmearbeid som sin hovedsakelige virksomhet som ikke er yrkesaktive (...). Tar vi også med dem som utfører noe yrkesarbeid, er 3 prosent av kvinnene husmødre (...). Når vi regner med dem som er yrkesaktive under 20 timer per uke, finner vi at 9 prosent er husmødre (...).”

Det er med andre ord få profesjonelle husmødre i Norge i dag.¹¹ I den grad kvinnene og mennene deres likevel ser på kvinnene som hovedansvarlige for huslige gjøremål, kan vi stå overfor et misforhold mellom idealer og praksis. Et slikt misforhold kan ha betydning for mathygienerelatert kunnskapsoverføring og praksiser, noe det er verd å se nærmere på (jf. kapittel 3).

Kjønnsmaktperspektivets underordning av kvinnene utfordres i noen grad av blant annet antropologen Runar Døving (2003). Han peker på at kvinner utøver kategoriell og moralsk makt innenfor husholdet og parforhold gjennom å sette og håndheve normative og hygieniske standarder for hvordan ting skal være (ibid. 37-89; se også Døving og Klepp op. cit side 372). Andre har også registrert dette og snakker i den sammenheng om kvinners portvaktrolle i forhold til husarbeidet. I mange tilfeller er det kvinnene som regulerer hvorvidt menn slipper til på for eksempel kjøkkenet. Det forklares blant annet med henvisning til hvor viktig hjemmets renhold er for kvinners selvbilde og selypresentasjon som mødre og hustruer. En kan muligens snakke om en ”husmorære” som må beskyttes. Tradisjonelt har ikke menn, som ektemenn og fedre, på samme måte noe å forsvare i forhold til renhold og matlaging. Derfor er det grunn til å forvente at kvinner jevnt over holder høyere standarder for renhold, og at de setter mer inn på å kontrollere og styre husarbeidet (Allen and Hawkins 1999)¹².

I den internasjonale litteraturen på området har forskjellene mellom kvinner og menns innsats i husarbeidet også blitt forklart på andre måter (enn ved hjelp av det sosiale kjønnsmaktperspektivet). Konkurrerende og supplerende forklaringer har knyttet forskjellene til relative ressursforskjeller mellom kjønnene og til rasjonelle tilpasninger av husholdets samlede tidsbruk, det såkalte ”human capital” perspektivet (Bianchi et al. 2000; se også Berhardt et al. 2008 og Coltrane 1996). Det sistnevnte perspektivet tar utgangspunkt i en antagelse om at husholdet vil forsøke å maksimere den samlede økonomiske nytten. I henhold til den neoklassiske økonomen Gary Beckers ’new household economics’ vil det da lønne seg for husholdet at den av ektefellene som tjener best (utenfor hjemmet) også er den som jobber mest (Becker 1991). Følgelig vil lønnsforskjeller ektefellene i mellom gjenspeile seg i arbeidsdelingen i husholdet. Med andre ord, i den grad menn tjener mer enn kvinner vil det føre til at kvinner tar mer av det ulønnede husarbeidet, herunder ungepass, matlaging og renhold.

Det relative ressursperspektivet har i de fleste tilfeller liknende implikasjoner, men tar isteden utgangspunkt i ektefellenes relative ressurser i form av utdanning og inntekt (eks. Roman

som hadde fått enda. Ingen av kvinnene i dette materialet kan karakteriserast som husmødrer (forfatterens undertekninger) i den forstand at de gjorde berre husarbeid. For dei var husarbeidet eit av fleire arbeidsfelt. (...) det (...) kunne variere kor mange og kva slags andre arbeidsoppgåver dei hadde. Det vare ein tendens til at kjerringane på dei største bruka i størst grad hadde ”spesialisert” kvinnfolkarbeid, der innearbeidet truleg fekk ein større plass enn på dei mindre bruka” (Avdem 1984:252).

¹¹ Andelene varierer likevel betydelig etter f.eks. utdanningsnivå (ungdomskolenivå – 12 prosent i henhold til den videste definisjonen mot 3 prosent blant de med universitetsutdanning), etter antall barn (17 prosent blant de med 3 barn i alderen 1-6 år), og etter om de oppgir å ha helsemessige begrensinger (17 prosent mot 7) osv. (Kitterød og Rønsen 2011).

¹² Allen and Hawkins (1999: 205) summerer dette opp slik: “Maternal gatekeeping is the mother’s reluctance to relinquish responsibility for family matters by setting rigid standards, wanting to be ultimately accountable for domestic labour to confirm to others and to herself that she has a valued maternal identity, and expecting that family work is truly a woman’s domain. These three dimensions create a schema that builds, maintains, and reinforces the gate to home and family, which, if opened, could encourage more father involvement in housework and child care.”

1999). Forskjeller i utdanning og inntekt omsettes i maktulikheter i husholdet som igjen gjør det mulig for den mektigste å unndra seg kjedelig og slitsomt husarbeid (jf. Coltrane op.cit. p. 155). Den amerikanske sosiologen Arlie Hochschild skriver i den sammenheng om "economies of gratitude" der følelser av takknemlighet, skyld og forpliktelse er med å skape utgangspunktet for ulike forhandlingsstrategier og arbeidsdelinger i parforhold (Hochschild 1989). Med andre ord, i den grad menn har høyere utdanning og inntekt vil de kunne bruke dette i den interne maktkampen i husholdet for å slippe unna oppvasken. Andre, mer lystpregede aktiviteter, som for eksempel oppfølging av egne barn, kan på den annen side tenkes å bli prioritert. Tilsvarende viser for eksempel amerikanske studier at også i mer likestilte hushold er det kvinner som utfører de minst attraktive aktivitetene, som for eksempel matlaging og vask av tøy. Det er også kvinner som i størst grad må trå til for å ordne opp i uforutsette oppgaver, som for eksempel når barn skaper ekstraarbeid, eller for å tjene behov og ønsker som måtte oppstå hos andre familiemedlemmers (Bianchi 2000:195).

De ulike perspektivene er ikke nødvendigvis uforenlige. De har delvis overlappende prediksjoner og de er til dels svært vanskelige å operasjonalisere (se for eksempel Coltrane 1996:154). Det bør her nevnes at Halleröd (2005) ikke fant støtte for de to sistnevnte perspektivene i sitt forsøk på å teste dem (statistisk) på et utvalg av svenske hushold med barn.

1.2.4 Det vanemessige forbruket

Mesteparten av forbruket er vanemessig og mer eller mindre usynlig i forbruksforskningen som i alt for stor grad har fokusert på det oppsiktsvekkende, det uvanlige og iøyefallende. Det hevder Gronow og Warde (2001) i boka "*Ordinary consumption*". Hverdagslivets vanlige aktiviteter og grunnleggende infrastruktur har i liten grad fått det fokuset det fortjener. Det gjelder også husarbeidet, der en har vært mer opptatt av hvem som gjør det enn av å undersøke hva de gjør og hvorfor og hvordan de gjør det (Halkier 2001). Ei heller har en vært spesielt opptatt av den materielle infrastrukturen som gjør hverdagslivet mulig og som bidrar til å normalisere og stabilisere det (jf. Shove 2003).

I denne sammenheng er det viktig å forstå rutiner, vaner og konvensjoner. Alt dette er mekanismer som på umerkelig vis gjør hverdagen forutsigbar, men som samtidig gjør at folk avviker fra bildet av de rasjonelle beslutningstakerne en ofte finner i for eksempel mikroøkonomiske modeller. Vaner dannes individuelt men tilpasses til og gjenspeiler overordnede systemer for arbeidsdeling (Young 1988) og 'nedarvede' konvensjoner for hvordan ting gjøres og begrunnes (Botalski og Thevenot 2006). Når rutiner er innarbeidet glir de som oftest inn i det ureflekterte og selvsagte. Ofte blir de gjort om til såkalt taus kunnskap (se for eksempel Collins 2001), utenfor språket og det reflekterte, og de blir kroppsliggjort, programmert inn (og husket) i lemmene våre, i bevegelser og redskapene vi bruker.

Det er grunn til å tro at kjøkkenet er arena for mange slike hverdagskonvensjoner og rutiner. Det meste som foregår der er styrt av hverdagslige, udramatiske, kroppsliggjorte forutsigbare rutiner. Hygienerelaterte aktiviteter er sannsynligvis blant de mest rutiniserte og samtidig minst språklig tilgjengelige av disse. Av den grunn kan en stille spørsmålsteget ved i hvilken grad vi gjennom surveyen makter å få tak i disse vanene. Vi kommer tilbake til dette i kapittel 2.

1.3 Om metoden og data

Som nevnt er denne rapporten basert på en forbrukersurvey - en selvadministrert spørreundersøkelse. Data ble samlet inn i mars-april 2009 av Norstat AS gjennom en Web-survey, dvs. via e-mail. Surveydataene gir oss selvrapporterte svar om forhold som til dels er ureflek-

terte, til dels umerkede (dvs. rutiniserte) og vanskelige å huske. Det er viktig å ha det i mente når en skal vurdere reliabiliteten av dataene.

1.3.1 Følsomme spørsmål

Som nevnt foran (1.2) er hygiene og renslighet et følsomt tema, knyttet til tabuer og følelse av skam (jf. Douglas op. cit). Det handler i stor grad om å være og bli verdsatt som ”skikkelige mennesker” og om å opprettholde en moralsk orden. Hygiene er et temaområde mange anser for å være intimt (nært til kroppen) og sosialt sett farlig – noen kan bruke det mot deg. Derfor er dette et område der selvforståelse og selvpresentasjon står på spill (Goffman 1959/1990). Dette blir neppe lettere av at det er familieæren, og ikke bare ens egen ære som skal forvaltes i dette feltet. Selv om mennesker varierer med hensyn til hvor følsom en er på dette området, er det åpenbart at vi her har en mulig feilkilde når vi gjennom surveyen må basere oss på selvrapporterte holdninger og praksiser. Som nevnt peker Redmond og Griffith (2003b) på at selvrapporterte svar jevnt over gir et mer positivt inntrykk av praksisene enn det observasjonsstudier gjør. Dette må vi ta høyde for i fortolkningen av dataene fra undersøkelsen.

Vi har også en annen utfordring, som også den springer ut av temaets natur. Hygiene handler i stor grad om hverdagspraksiser, om kroppsliggjorte ferdigheter, bevegelser og om taus kunnskap (jf. 1.2). Som nevnt ligger praksiser i mange tilfeller ’utenfor språket’. Folk har ikke umiddelbart ord de kan bruke for nøyaktig å beskrive det de gjør. Samtidig er det slik at rutinehandlinger ofte skjer uten at en reflekterer over dem. Hånden handler ofte uten at holdet er helt med, noe som gjør at det kan være vanskelig å huske og å redegjøre for dem i detalj i ettertid. Det kan derfor være grunn til å være forsiktige ved fortolkningen av svarene på enkelte spørsmål knyttet til slike hverdagslige rutinehandlinger. Dette vil vi komme tilbake til under drøftingen av svarene på de enkelte spørsmålene.

1.3.2 WEB-survey

Web-surveyer ligner på postale undersøkelser ved at de er selvadministrerende. Respondentene ble trukket fra et panel bestående av 67 624 personer som er villig til å delta i undersøkelser. Siden internettbefolkningen gjennomgående har et noe høyere utdanningsnivå enn befolkningen generelt og de eldre er noe underrepresentert, er utvalget forhåndsstratifisert etter alder, kjønn, bosted og utdanningsnivå. Utvalget er deretter trykket tilfeldig innenfor hvert stratum. Utvalget vårt består av respondenter i alderen 18-80 år med tilgang til internett. Slik sett er det ikke representativt for hele befolkningen, men for den delen som har tilgang til internett - noe vel 90 prosent av befolkningen i alderen 15-70 år har. Vektingen gjør at vi kan betrakte utvalget som representativt for befolkningen i aldersgruppen 18-80 år. I alt deltok 2008 respondenter i undersøkelsen om ”kjøkkenhygiene”.

Tabell 1-1: Populasjon, alder og kjønn, uvektet og vektet. Prosent

	Populasjon pr 1. januar 2009			Uvektet			Vektet		
	Menn	Kvinner	Totalt	Mann	Kvinne	Total	Mann	Kvinne	Total
U. 30 år	21	21	21	28	47	37	20	19	19
30-39 år	19	20	19	16	20	18	20	19	19
40-49 år	19	20	20	14	11	12	19	18	19
50+	41	39	40	43	23	33	41	45	43
	100	100	100	100	100	100	100	100	100
N	1762890	1737838	3500728	984	1024	2008	988	1020	2008

Vi ser av de uvektede resultatene at spesielt yngre kvinner er overrepresentert i utvalget, men at de etter vektning blir de noenlunde identisk med populasjonsfordelingene. Det er også en viss mulighet for at de som ikke har internetttilgang avviker systematisk fra resten av populasjonen, noe vi vanskelig kan kontrollere for. Dette avviket gjelder likevel en liten del av befolkningen. Det er likevel viktig å huske dette forbeholdet ved fortolkning av resultatene.

1.3.3 Spørreskjema og analyseenhet

Spørreskjemaet, med en estimert svartid på 15 minutter, inneholdt 54 spørsmål i tillegg til en del bakgrunnsvariable. Spørsmålene gikk på holdninger, kunnskaper, synspunkter og praksiser knyttet til matlaging og matrelatert hygiene, jf. vedlegg 2. Spørsmålene og svaralternativene vil bli presentert fortløpende i de ulike kapitlene.

Spørsmålene henvender seg både til forhold på individnivå og på hushold eller familienivå. Nivåforskjellene har betydning for hva slags analyser det er meningsfylt å gjøre med dem. Noen av spørsmålene i denne undersøkelsen (Vedlegg 2) gir data på husholdsnivå. Slike data er det vanskelig å knytte opp mot bakgrunnsvariabler som kjønn, alder etc. Dette gjelder for eksempel spørsmål om hva slags bolig man har, hva slags utstyr en har på kjøkkenet etc. Det gjelder også når man spør "Hva brukes oppvaskkosten(e) til?", "Når bytter du/dere oppvaskkosten ut?" "Hvor ofte blir gulvet på kjøkkenet vasket?", osv. Det er først når spørsmålet er direkte knyttet til "Hva gjør du..." at de kan knyttes til individets sosiale karakteristikk.

1.4 Presentasjon av materialet

Som nevnt ønsker vi at denne rapporten skal fungere som en ressurs i forhold til videre arbeid på dette området. Vi presenterer derfor både teoretiske perspektiver, tidligere forskning og våre egne funn basert på web-surveyen. Av denne grunn er hvert av kapitlene todelt, med en del hvor det presenteres teoretiske perspektiver og tidligere forskning og én hvor våre data og resultater presenteres. Vi har beskjedne ambisjoner med hensyn til sammenhengen mellom disse delene.

I kapittel 2 ser vi på hva et kjøkken er, hva som er der av ting og mennesker og hvilke prosjekter som foregår der. I kapittel 3 ser vi på arbeidsdelingen i heimen med fokus på forholdet mellom kjønnene. I kapittel 4 tar vi et blikk på hva respondentene rapporterer om vaner og uvaner knyttet til matrisikorelaterte forhold. I kapittel 5 går vi inn på folks forståelse av risiko og hvordan risiko håndteres. I kapittel 6 sammenfatter vi funnene og peker ut områder av spesiell interesse for videre forskning. Mesteparten av dokumentasjonen presenteres i eget tabellvedlegg (Vedlegg 3).

2 Hva er et kjøkken?

"(...) in the history and sociology of technology, kitchens deserve as much scholarly attention as cars, computers, and satellite systems". Oldenziel og Zachmann (2009:10).

Hva er egentlig et kjøkken? Dette er av den typen spørsmål som aldri stilles utenfor visse typer akademiske publikasjoner - slik som denne. Til daglig tar vi det for gitt; vi kjenner det igjen når vi ser det. Dessuten, alle boliger har det – det er normalt og normalisert. I følge NOS Folke og boligtellingsene 2001 var det kun 0,9 prosent av de norske boligene som ikke hadde et slikt rom (SSB 2001). For oss er det likevel verd å stanse opp litt her. Kjøkkenet, i form av gulv, vegger, bord, benker, komfyr, kjøleskap og alskens utstyr er både scene og deltaker i forhold til vårt studieobjekt: kjøkkenhygienepraktiser. Ved sin spesifikke utforming legger kjøkkenet forholdene til rette for visse typer praktiser mens det bli vanskeligere å utføre andre. I dette kapitlet skal vi se nærmere på hvordan kjøkkenet har blitt analysert i samfunnsvitenskapelig litteratur og hvordan det fysisk sett trer fram i våre data. Det er i dette rommet og ved hjelp av dette rommet at mat blir tilberedt og – som vi skal se – svært ofte spist. Følgelig spiller dette rommets fysiske og sosiale utforming en avgjørende rolle i forhold til å frambringe eller å forebygge eventuelle matbårne sykdomstilfeller.

2.1 Perspektiver på kjøkkenet

Med utgangspunkt i litteraturen vil vi på de neste sidene referere til kjøkkenet som henholdsvis teknologisk, politisk, biologisk og sosialt system.

2.1.1 Det teknologiske kjøkkenet

Det er få steder - om noen – der vi har så mange ting som på kjøkkenet. Skap og hyller bugner og benken er stuende full av utstyr, maskiner og dekketøy. Dessuten er rommets arkitektur og en rekke faste møbler, som komfyr og kjøleskap, med på å definere rommet og dets funksjoner. Hva disse funksjonene er kan vi komme nærmere ved å se på det etymologiske opphavet til ordet kjøkken. I henhold til Amilien et al. (2004:27) kan det spores til middelalderens høytysk og videre tilbake til latin til ordene for "å koke" ("coquere" lat. – "kökene" høytysk). I Bokmålsordboka (1986) står det at ordet kan ha fire betydninger 1) rom til matlaging, 2) lite serveringssted, 3) utstyr til koking og matlaging og 4) kokekunst. Ut fra alle de opplistede betydningene er det klart av matlaging på mange måter er kjernen i ordet, og at det må foregå et minimum av denne typen aktiviteter i rommet for at vi skal kalle det et kjøkken. Men som vi skal se i annen del av rapporten er kjøkkenet også et sted hvor en serverer mat. Samtidig er det, som allerede nevnt, utstyrt med en mengde verktøy som brukes mer eller mindre kompetent i henhold til kokekunstens regler. De ulike leddene i opplistingen henger med andre ord sammen, og det er vanskelig å tenke seg et kjøkken uten å referere til dem som en helhet.

Nærværet av alle tingene og redskapene illustrerer med all tydelighet at kjøkkenet er teknologi: Kjøkkenet er teknologi både i form av å være en ”verktøykasse” - en ansamling matlagings- og renholdsverktøy - og et verktøy i seg selv, formet for å inngå i bestemte praksiser. Dette teknologiske aspektet har ofte blitt usynliggjort i fokuset på mat som kulturuttrykk og måltider som rituelle foreteelser. I den samfunnsvitenskaplige litteraturen har det blitt fokusert mer på matens materialitet, kokkens kreativitet, tradisjonenes bestandighet og måltidens sosialitet enn på bruken av redskaper og hvordan matlagingen forutsetter ulike produksjons- og distribusjonssystemer.

Oldenziel og Zachmann peker på at moderne kjøkken er sammensatte teknologiske helheter koblet til større teknologiske systemer, slik som elektrisitets- og vannforsyning, kloakksystem og matforsyningssystem (Oldenziel og Zachmann 2009). Disse er igjen koblet til samfunnets infrastruktur i form av transportsystemer og et agroindustrielt system. Det moderne kjøkkenet fungerer slik sett som en node i forsyningskjeden for matvarer og i et forbruksregime basert på standardisert, industriell og masseprodusert mat (Oldenziel og Zachmann op. cit. p. 19). Supermarkedet er her en nøkkelinstitusjon som bidrar til å integrere private hushold i det større teknologiske systemet. Kjølekjeder er eksempel på dette, der leverandører og kjeders kjøletransporter, kjøledisker i butikkene, forbrukernes privateide biler for hjemtransport av varene og kjøleskapene på de private kjøkkenene alle inngår i et regime for produksjon og konsum av matvarer (se også Strandbakken 2007).

Men kjøkkenet er selvfølgelig også et lokalt teknologisk system, der brukere står i et kompetent forhold til bestemte redskaper som brukes på utvalgte mat-erier. Som Elisabeth Shove et al. (2007: 41-68) påpeker kan ikke kompetanse ene og alene forstås som noe som bæres av den enkelte ”utøver” i form av kunnskap og ulike former for ferdigheter. Kompetanse må forstås som noe som er fordelt i hybride nettverk av brukere, materialer og verktøy. Kompetanse er slik sett både de kroppsligjorte ferdighetene (”embodied knowledge”) den enkelte har tilegnet seg gjennom erfaringsbasert og teoretisk læring, det er den iboende kunnskapen (”embedded knowledge”) som så å si er bakt inn i materialene som bearbeides og i verktøyene (manifestert i ulike former for ”script”) som brukes, og den er nedfelt i uforanderlige og overførbare kunnskapsbrokker - ”immutable mobiles” som Latour (1987) kaller dem – representert ved skriftlige manualer og oppskrifter.¹³ På mathygieneområdet betyr det at en må se på helheten i dette nettverket av materialer, verktøy og personer for å kunne si noe om hvordan det står til med ”hygienekompetansen”. Kompetansen ligger på mange måter nedfelt i utstyr, maskiner og kjøkkendesign og i industri(mat)produktene spesielt tilpasset moderne kjøkkenløsninger.

2.1.2 Det politiske kjøkkenet

Disse lokale og eksterne strukturer forbinder kjøkkenet som materielt system til omverdenen, og derigjennom til makt, økonomi og politikk. Fra Langdon Winner (1985) vet vi at ”ting er politikk”. Kjøkkenets politiske aspekter ble godt illustrert av allerede nevnte Oldenziel og Zachmann i boka ”Cold war kitchen” (ibid.). Der viser de hvordan kjøkkenet – eller snarere ulike måter å organisere kjøkkenet på - ble storpolitikk under den kalde krigen (ibid.). På ”The American National Exhibition” i Moskva i 1959 brøt det ut spontan debatt mellom den amerikanske visepresidenten Richard Nixon og den sovjetiske generalsekretæren Nikita Khrushchev om det moderne kjøkkenet. Både Nixon og Khrushchev erkjente den symbolske betydningen av det moderne kjøkkenet og hvordan det som teknologisk system spilte tilbake

¹³ Kan kompetansen ligge i tingen selv? Asbjørn Klepp (1976) sin diskusjon av Leksvik-skia antyder noe i den retning. Skia kopieres av nye skimakere uten noen form for mellomledd (s. 203). Skimakeren har en generell kompetanse mht. behandling av treverk og bruk av verktøy. Men den spesifikke kunnskapen om hvordan akkurat denne skia skal bygges leser han ut av tingen – en gammel ski som kan kopieres. I Latours forstand kan en spørre seg om ikke skia slik sett har blitt en ”immutable mobile”.

på det politiske systemet som hadde produsert det. Kjøkkenets utforming demonstrerte på en konkret måte de to økonomiske systemenes (det kapitalistiske og kommunistiske) ulike muligheter og visjoner for den enkeltes hverdagsliv. Det var kapitalismens drømmer for et brukersamfunn basert på privat eie og velstand som ble materialisert i den utstilte kjøkkenløsningen og som provoserte den kommunistiske partisjefen.

Kjøkkendrømmenes politiske innhold er om mulig enda mer åpenbar i et kjønnsperspektiv. Kjøkkenets utforming manifesterer og materialiserer maktforhold og forestillinger om arbeidsdelingen mellom kvinner og menn og mellom offentlige og private oppgaver og ansvarsforhold. Dette har vi skrevet mer om i kapittel 1 og 5.

2.1.3 Kjøkkenet som biologi

Men kjøkkenets forbindelser til omverdenen er ikke bare sosiale og materielle, men også biologiske. De nevnte politiske, økonomiske og teknologiske forbindelsene regulerer og kanaliserer strømmer av biologisk materiale inn og ut av kjøkkenene. I hygienisk forstand representerer dette de største utfordringene. Matvarene som flyttes langs forsyningskjedene er selvfølgelig biologiske, både i form av stykningsdeler av avlivede dyr, organiske produkter produsert av dyr (for eksempel melkeprodukter og honning) og av levende materiale i form av for eksempel frukt og grønnsaker. Disse bærer samtidig med seg en mikroflora av ønskede og uønskede organismer hvorav noen potensielt sett er skadelige for mennesker. På mange måter konstituerer forsyningskjeden, fra åker, eng, drivhus, bås og binge, via slakteri, foredlingsindustri og handelsledd til kjøleskap, middagstallerken og videre til avfallsbøtte, kompostering eller forbrenning, ett økologisk system, der ulike organismer lever side om side i konkurrerende, symbiotiske eller parasittiske relasjoner. Det er grunn til å forvente at distinkte mikrobiologiske organismer etablerer delvis forbundne kolonier på de ulike leddene langs denne kjeden, kolonier som med jevne mellomrom får tilførsler av nye ”medlemmer”/”borgere”.

På grunn av ulike hygienemessige foranstaltninger er det mulig å betrakte forsyningskjedene som hinderløyper, der det på hvert ledd er satt opp ”hekker”, eller barrierer, for å hindre uønskede organismer å bli med videre. Fokus på dyrehelse, hygienekrav i produksjonen, varmebehandling av produktene, bruk av konserveringsmidler, ubrutt kjølekjede, m.m. er alle eksempler på slike ”hekker”. Men, til tross for at kjøkkenet er i den avsluttende enden av denne løypa, kan en åpenbart ikke forhindre at enkelte uønskede bakterier klarer seg over alle ”hekkene” fram til kjøleskapet. En kan til og med risikere at kun de mest hardføre og seigli-vede rekker helt fram. Hygieneforanstaltningene oppstrøms i verdikjeden kan slik sett fungere som seleksjonsmekanismer som bidrar til å dyrke fram en mer hardfør bakterieflora. Feil og overdreven bruk av bakteriedrepende såper og bakteriedrepende overflater, for eksempel på gulv, kan bidra til å forsterke dette (Heir et al. 2001). Det er blant annet av denne grunn at den hygieniske håndteringen i kjøkkenet blir så strategisk viktig.

Kjøkkenets biologi innbefatter selvfølgelig også mennesker (og eventuelle kjæledyr, blomster og urteplanter), noen direkte engasjert i matprosjekter som tilberedere eller som konsumenter, andre med helt andre prosjekter.¹⁴ Disse bærer også med seg mikrobiologisk liv, på hender, i hår og på klær, eventuelt også det som måtte tilføres gjennom spytt, hoste eller nysing. I varierende grad må en forvente at disse mikrobene blander seg med de som følger med maten og de som fra før av finnes på kjøkkenets og kjøkkenutstyrets overflater. Slik sett finnes det et for øyet usynlig kjøkken, en mikrobiologisk ”jungel” forbundet med andre ”jungler” gjennom forsyningskjedens materiell og menneskene som bemanner og befolker den. I denne sammenheng er det verd å merke seg at mesteparten av forskningen på smitte og overlevelse av

¹⁴ Det innbefatter selvfølgelig også andre skadedyr, som insekter (kakerlakker, midd og fluer), rotter og mus m.m. Noen av disse er også kjente smittebærere.

bakterier gjennom matkjeden fokuserer på leddene før forbruker eller på enkeltprosesser i verdikjeden fram til konsum (for eksempel kjølekjede).

2.1.4 Det sosiale kjøkkenet

Det synlige kjøkkenet er selvfølgelig også formet av forestillinger og tradisjoner knyttet til matlaging og til forestillinger om de som skal lager maten. Kjøkkenutforminger er materialiserte uttrykk for kulinariske tradisjoner, for arbeidsdelingen i verdikjeden fra jord til bord, for rollemønstre i heimen og i samfunnet som sådan (Amilien et al. 2004). Bare i løpet av de siste hundre årene har vi sett hvordan bondekjøkkenet skiller seg ut fra arbeiderkjøkkenet, fra det urbane borgerlige kjøkkenet (med "piger") og kjøkkenidealet til den profesjonelle husmoren (se Thoresen 1978 og 1993; Hagemann 2009 og 2010). Kjøkkenets utforming er selvfølgelig også uttrykk for grad av velstand og for forestillinger om det gode liv. Som nevnt har det aldri vært investert så mye penger i oppussing av kjøkken. Tilsvarende, men med henvisning til etterkrigstidens sosiale boligbygging, skriver Gro Hagemann (2009) om "kjøkkendrømmer", om hvordan arkitekters og andres ideer om kjøkkenet inngår i kamper om rolleutforming og idealer for hvordan - ikke bare ting - men også liv - bør leves (se også Hagemann 2010). I den forbindelse kan kjøkkenutforminger leses som script for "gode liv", for forestillinger om og ambisjoner for hvordan hverdagene - og ikke bare maten - bør (eller burde ha) se/sett ut (jf. Shove 2007).

Ofte kan forestillinger om det hygieniske, om hvor viktig det ansees for å være og hvordan det skal eller bør ivaretas, også leses ut av utformingen (Hagemann 2010:306). Hagemanns beskrivelse av etterkrigskjøkkenet handler blant annet om profesjonaliseringen av husmoren, om å legge forholdene til rette for en effektiv, kompetent industriaktig rolleutforming, der nyere kunnskap om ernæring og hygiene kan settes ut i praksis (jf. kapittel 1 og 5). Kjøkkenet skulle være praktisk, funksjonelt tilpasset en profesjonell yrkesutøver med kompetanse så vel som ansvar for blant annet hygienen. Og slik kompetanse bestod i kunnskap i hodene, ferdigheter i hendene og ikke minst disiplinerte rutiner (Hagemann 2005; se også 2010).

Dette står i motsetning til det moderne allrommet, der mange ulike personer og prosjekter tenkes inkludert i det samme rommet. Her er ikke rommet formet som en arbeidsplass for én yrkesutøver, men skal legge til rette for ulike aktiviteter samt være et sted en kan trives (Holst 2006). Mens det profesjonelle kjøkkenet var lite og avskjermet fra resten av boligen, har idealet de siste tiårene gått i retning av at rommet vokser og åpnes mot resten av boligen (ibid., se også Hagemann 2010), noe vi vil komme tilbake til¹⁵. Det innebærer på mange måter en samtidig avprofesjonalisering av det hygienerelaterte arbeidet. Arbeidet gis ikke lenger et eksklusivt område å utfolde seg på, og det er lett å tenke seg at kompetansen og ansvaret samtidig pulveriseres, eventuelt "demokratiseres". Alternativt kan en tenke seg at det mathygieniske ivaretas ved økt bruk av ferdigmat - det vil si mat der de hygienisk sett kritiske operasjonene er overtatt av industrien - og en materiell utforming som letter renholdet (Jacobsen 2010). Lydia Martens (2007) diskuterer for eksempel hvordan moderne kjøkkenoverflater har en helt annen evne enn tidligere tiders overflater, til å vise fram skitt og støv. Derigjennom legger en forholdene til rette for visuell inspeksjon på områder der en tidligere var avhengig av gode rutiner for å sikre en akseptabel hygiene.

Den åpne allromløsningen representerer også en annen endring. Matlagingen går fra å være en backstage-aktivitet i det skjermede profesjonelle kjøkkenet til å bli synliggjort for de andre, kanskje nettopp de som skal spise maten. Dermed får estetikk større betydning, matlagingen blir et sosialt prosjekt og den får et større preg av oppvisning frontstage. Her kan barn hjelpes med leksene eller en kan sosialisere med middagsgjester samtidig som en lager ma-

¹⁵ Det må imidlertid bemerkes at eksisterende boligmasse i begrenset grad lar seg bygge om etter slike skiftninger i idealene.

ten. Nødvendigheten av det siste ble påpekt allerede på -60-tallet. Åpne eller delvis åpne løsninger kunne bidra til å motvirke den profesjonelle husmorens isolerte livssituasjon. Slik sett var ble det sett på som et mentalhygienisk tiltak (Hagemann 2010). På det åpne kjøkkenet kan en dessuten imponere med ferdigheter og kulinarisk kreativitet. Det ville vært interessant å vite om hygienehensyn også blir viktigere når andre kan se hva en gjør.¹⁶ I det minste kan en tenke seg at kravet til ryddighet og presentabelhet øker. Men, det er interessant og ikke minst paradoksalt at denne åpningen av kjøkkenet og matlagingen har skjedd parallelt med en av-profesjonalisering av matlageren – husmoren. Slik sett er det amatørerne – hobbykokkene – som har overtatt i det matlaging har blitt teatersport.

La oss nå se på hva vi fant.

2.2 Kjøkkenet og utstyret

Hvordan ser kjøkkenene ut? Hva befinner seg der av utstyr og innredninger? Det har betydning for hvilke aktiviteter som kan foregå der.

2.2.1 Kjøkkenløsning

Først skal vi se hvilke type kjøkkenløsninger som finnes i Norge i dag. Som nevnt synes det å ha vært en økning i andelen åpne eller delvis åpne kjøkkenløsninger de siste tiårene. Sosialantropolog og trendforsker Gunn Helen Øye i Prognosesenteret bekrefter dette. Prognosesenteret er de som mest systematisk, blant annet gjennom halvårlige surveyer, har fulgt nordmenns investeringer på dette området. Til nettstedet www.ifi.no sier hun:

”I dag bygger mange kjøkkenet sitt åpent, og det kan ofte sees fra stua. Dette skaper nye krav til funksjonalitet og design. Flere og flere velger å ha et stort spisebord på kjøkkenet istedenfor egen spisestue. På mange måter kan en si at kjøkkenet viser familiens liv”, sier hun¹⁷.

I tabell 2-1 ser vi hvordan kjøkkenene til våre informanter fordelte seg på ulike løsninger.

Tabell 2-1: Hva slags kjøkken er det i boligen din? Prosent. (Q2).

	Prosent
Åpen løsning (det vil si ingen vegger som skiller kjøkkenet)	15
Delvis åpen løsning	28
Eget atskilt rom	56
Total	100
	2008

Det framgår at over halvparten av boligene har kjøkkenet som eget atskilt rom, mens 28 prosent har delvis åpen løsning og 15 prosent helt åpen løsning. Og, som undersøkelsene til Prognosesenteret viser¹⁸, synes pendelen nå å ha snudd i retning av atskilte rom.

Det kan være flere grunner til dette, og motesvingninger er åpenbart blant disse. Men det er grunn til å tro at det også finnes gode argumenter for lukkede og mot åpne løsninger. Ifølge Prognosesenteret ønsker nok mange å skjerme det sosiale og estetiske miljøet i resten av huset mot støyen, lukten og rotet som naturlig følger med kjøkkenarbeidet. Dette er et hygienisk

¹⁶ Vi spør ikke om dette, da vi neppe kunne ha stolt på svarene som måtte komme.

¹⁷ http://www.ifi.no/main.jsp?content=/doc/Nyheter/2004/2004_08/kjokken.htm, lastet ned 24. mars 2010.

¹⁸ Det er et problem at denne typen kommersielle markedsundersøkelser ikke er offentlig tilgjengelige for innsyn og akademisk kvalitetsvurdering.

argument vi kjenner igjen fra 1930-tallet – før avtrekksviftene ble var tilgjengelige på det norske markedet – da norske arkitekter tok stilling for det lille arbeidskjøkkenet (Hagemann 2010:306). Maten burde inntas på steder skjermet for matos og lukt, ble det da påpekt.

Dagens trend kan også skyldes at enkelte finner det bekvemt å ha en backstage, et sted der en ikke står på utstilling og der en - noen ganger i hvert fall - kan la oppvasken stå. Som nevnt stiller åpne løsninger større krav til orden og presentabelhet. Med oppvasken stående virker også resten av rommet rotete. Dessuten kan en ikke utelukke at noen ønske å skjerme kjøkkenarbeidet, ikke minst av hygieniske grunner. Farene for krysskontaminering reduseres når kjøkkenarbeidet isoleres fra husets mange andre prosjekter. Hvordan folk faktisk motivere valg av kjøkkenløsning vet vi dessverre ikke noe om.¹⁹

Men det kan også tenkes andre mer praktiske forklaringer på hvorfor folk ender opp med de kjøkkenløsningene de har. Det kan jo for eksempel være et spørsmål om hva som er mulig innenfor boligens areal og om plassutnyttelse. Tabell 2-2 gir et hint om at så kan være tilfellet.

Tabell 2-2: Type kjøkken etter hvilken bolig man har. Prosent. (Q1 mot Q2).

	Enebolig	Rekkehus	1 roms leilighet	2 roms leilighet	3 eller flere roms leilighet	Gårdsbruk m eller uten dyr	Total
Åpen løsning	9	18	39	36	21	6	15
Delvis åpen løsning	26	34	35	28	30	25	28
Eget atskilt rom	65	47	26	36	50	68	57
Total	100	100	100	100	100	100	100
N	1051	207	46	195	383	79	1961

P<.001 (kjikvadrat-test)

Det framgår at det er en sterk sammenheng mellom boligtype og hvilken kjøkkenløsning man har. Ettroms og toroms leiligheter har langt oftere åpne løsninger enn det en finner for de andre boligtypene. Det er spesielt sjelden at enebolig har åpne kjøkkenløsninger. Eneboliger og gårdsbruk - som vanligvis har eneboliger - har som oftest kjøkken som eget atskilt rom. Det er nærliggende å tenke seg at mange av de med ett og to roms leiligheter har valgt åpen løsning for å kunne utnytte plassen bedre. Med andre ord, motetrender kan ikke forklare alt. Rent praktiske forhold spiller ofte en større rolle (se også Amilien et al. op. cit. side 83-87).

Et spørsmål vi ikke spurt direkte om, men som har relevans her, er hvorvidt boligene hadde bad atskilt fra kjøkkenet. Hvorvidt ivaretagelsen av mathygiene og kroppshygiene holdes fysisk sett atskilt er interessant, både ut fra et kulturteoretisk så vel som praktisk-hygienisk perspektiv. Den siste Boligundersøkelsene til Statistisk sentralbyrå vi fant data fra på dette spørsmålet var fra 1988. På det tidspunktet hadde 95 prosent av boligene eget bad (NOS Boforholdsundersøkelsen 1988). Det er grunn til å tro at alle boliger bygd etter dette tidspunktet er utstyrt med eget baderom. Som vi skal se senere stemmer dette også bra med svarene vi fikk på spørsmål om hva slags aktiviteter som foregår på kjøkkenet (jf. 2.3)

2.2.2 Kjøkkenutstyr

Matlaging, oppbevaring og spising fordrer teknologiske redskaper av forskjellig slag. Utstyret definerer muligheter og begrensninger for hva som kan gjøres på kjøkkenet. I svært mange

¹⁹ Men igjen så foregår kommersiell markedsundersøkelse på dette området, blant annet i regi av Prognosesenteret. Allmennheten og andre forskere er prisgitt medieoppslag fra disse undersøkelsene.

kjøkken bugner derfor skuffer og skap av diverse utstyr, både mekaniske og elektriske (jf. Amilien et al. op. cit. side 91-104). Noe av dette er stasjonært, nærmest en del av rommet, som for eksempel kjøleskap, oppvaskmaskin og komfyr og i mange tilfeller også fryser og mikrobølgeovn. Andre redskaper er noe mer flyttbare men har sin faste plass på benken, som for eksempel brødristerere og kaffemaskiner, mens andre til stadighet går ut og inn av skap og skuffer etter behov.

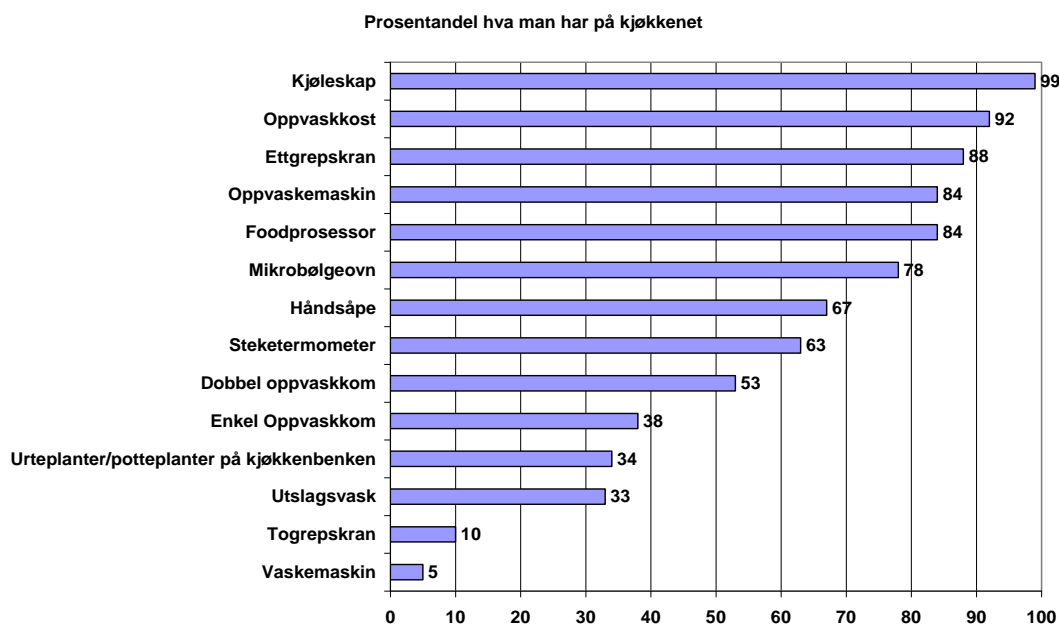
Det må forventes at det er en viss komplementaritet mellom utstyr som brukes i hjemmene og matproduktene som selges i butikkene. Ferdigmat til mikrobølgeovn krever at folk har og bruker mikrobølgeovn. Tilsvarende krever frossenmat, i det minste de store pakningene, at folk har fryserne å oppbevare maten i. Pålegg av diverse slag krever kjøleskap (med mindre en oppbevarer maten ute eller i kjeller eller tilsvarende i den kalde årstiden). Slik sett er det en komplementaritet mellom de ulike leddene langs verdikjeden. Bøndene, foredlingsindustrien og detaljhandelen kan lage råvarer spesielt tilpasset wokking, noe som nødvendigvis ikke forutsetter, men gir best resultat om forbrukerne har en wok å steke dem i.

Utstyr definerer også hygieniske muligheter og risikoer siden mange matlagingsprosjekter – hver med sin risikoprofil - fordrer spesifikt utstyr. Slik sett kan utstyret fortelle oss noe om hva slags potensielle hygieniske utfordringer folk kan tenkes å stå overfor. Likevel må en huske at de selvrapporterte svarene forteller oss noe om hva de har, ikke hva de gjør, hvordan og hvor ofte de gjør det. Utstyret forteller mer om drømmer, ambisjoner og framstillinger av en selv enn om faktiske handlinger og praksiser.

I noen grad kan verktøy og maskiner på kjøkkenet også fortelle oss om det i tillegg til de matrelaterte tingene også foregår andre prosjekter der av relevans for hygien. Det kan for eksempel være forannevnte kroppsvask og ikke minst klesvask. Spørreskjemaet gir oss muligheter til å vurdere dette.

Poppe (2008:76) diskuterer om vi på forbruksområdet kan snakke om standardpakker av forbruks-goder, det vil si bestemte ting og tjenester en må ha eller ha adgang til for at en sosialt sett skal kunne fungere i samfunnet eller i spesifikke samfunnslag. Gir det mening å snakke om en slags standardpakke (eller kanskje flere) for kjøkkenutstyr - ting nordmenn, eller norsk middelklasse, ikke kan klare seg uten for å fungere ernæringsmessig, kulinarisk, sosialt og hygienisk? Vi kan ikke svare direkte på dette spørsmålet, men vi kan nærme oss gjennom å se på hva folk rapporterer at de faktisk har.

I figur 2-1 ser vi andeler som svarte bekreftende på at de har ulike typer utstyr.



Figur 2-1: Diverse utstyr folk har på kjøkkenet. Prosentandel (N=2008). (Q3).

Praktisk talt alle har kjøleskap på kjøkkenet. Kjøleskap er i dag standard i de fleste hjem (se også Strandbakken 2007:195). Selv om verken vi eller SSB har spurt om det de siste årene, så må vi også anta at de aller fleste har komfyr. Også oppvaskmaskin har fått stor utbredelse. 84 prosent oppgav å ha det, et noe høyt tall sett i forhold til SSBs tall fra 2006-2008 der andelen var på 74 prosent.²⁰ Likevel tyder mye på at oppvaskmaskin er standard i de fleste hjem.²¹ De fleste kjøkken er også utstyrt med ettgrepskran, men kun halvparten oppgir å ha dobbel oppvaskkom. Mye tyder dessuten på at de fleste bruker oppvaskkost til håndoppvasken. Hele 92 prosent oppgir å ha en slik børste.

Det som her tegner seg her er konturene av en mulig *standardpakke*, en standard kjøkkeninfrastruktur eller et grunnmønster, som kanskje ikke en gang er genuint norsk, men en vestlig moderne måte å organisere matlagingen og mathygiene i hjemmet på.²² Vi så også at svært mange hadde foodprosessor (84 prosent) og at over tre firedeler oppgav å ha mikrobølgeovn.²³ Spørsmålet er om ikke også disse kan regnes med i standardpakka av utstyr en må påregne at husholdningene disponerer, og som matindustrien faktisk tar for gitt i sin produktutvikling, distribusjon og markedsføring.

Vel så interessant som hva folk har er hva de *ikke* har på kjøkkenet. Vi ser at svært få har vaskemaskin på kjøkkenet, kun 5 prosent²⁴. Det innebærer at kleshygiene for de fleste sitt vedkommende ivaretas atskilt fra mathygiene. Med andre ord, boligene er utstyrt for å skille, ikke bare det rene fra det skitne, men for å skille ulike typer skitt fra hverandre.

²⁰ Kilde:

http://statbank.ssb.no/statistikkbanken/Default_FR.asp?Productid=05.02&PXSid=0&nvl=true&PLanguage=0&tils_ide=selecttable/MenuSelP.asp&SubjectCode=05. I følge representanter for Procter & Gamble's avdeling for vaskemidler, er dette den høyeste andelen i verden (muntlig informasjon, Oslo, februar 2011).

²¹ SSBs tall viser at det hovedsakelig er eldre og de med de laveste inntektene som ikke har oppvaskmaskin. (jf. *ibid.*). Våre tall bekrefter at oppvaskmaskin forekommer sjeldnere blant de med de laveste inntektene. De er oftere å finne hos barnefamilier enn blant de uten barn. Alder har derimot en positiv effekt sett under ett. For dokumentasjon, se vedlegg 3.

²² Som systemisk sett henger sammen med en standard måte å organisere verdikjeden for mat på.

²³ Mikrobølgeovn har også stor utbredelse (78 prosent). Interessant nok ser vi at de med høyere utdanning er litt mindre tilbøyelige til å rapportere at de har et slikt verktøy. Mikrobølgeovner er dessuten mindre hyppig forekommende i Oslo. Derimot finnes de hyppigere blant barnefamiliene (jf. vedlegg 3).

²⁴ Disse bodde hovedsakelig i de mindre leilighetene, jf. vedlegg 3.

I hygienesammenheng er det også verd å merke seg at to tredeler (67 prosent) oppgir å ha håndsåpe på kjøkkenet; flere blant de med lave inntekter og blant enslige og de i urbane strøk. Hvorvidt de bruker den vet vi ikke, men svarene kan likevel tyde på at mange er klar over at håndhygiene er viktig.

Vi hadde også med spørsmål om hva slags arbeidsbenk folk hadde på, jf. tabell 2-3. Det er av interesse både fordi ulike overflater gir ulik grobunn for mikroorganismer og fordi det forteller noe om hvor mye penger folk legger inn i kjøkkeninnredningen.

Tabell 2-3: Hva slags overflate har du på arbeidsbenken hvor mesteparten av matlagingen foregår (Q4):

Oljet tre	15 %
Lakket tre	12 %
Laminat	63 %
Stein	4 %
Stål	4 %
Annet:	2 %
	100 %
TOTAL	(N=2008)

Som det framgår er det laminatene som dominerer, mens de dyreste løsningene, som for eksempel visse oljede tresorter og stein, kun finnes i en liten andel av kjøkkenene.²⁵

Skjærefjølør hører også til et velutstyrt kjøkken. Nær alle oppgir å ha fjølør (unntatt 2 prosent), et flertall har åpenbart flere med dedikerte bruksområder, noe vi vil komme tilbake til i kapittel 4.

2.2.3 Å spise på kjøkkenet

Som tidligere nevnt har nordmenn en hjem- og familiesentrert måltidsstruktur. Tidligere studier tyder på at det spesielt er middagen som er et fellesprosjekt (Kjærnes 2001; Bugge 2005). Vår undersøkelse understøtter dette bildet: Av tabell 2-4 framgår det at kun to prosent oppgav at de spiser middag utenfor hjemmet på en hverdag.

Tabell 2-4: Hvor man spiser hvilke måltider på en hverdag. Prosent. (Q10).

	Frokost	Lunsj	Middag	Kveldsmat
På kjøkkenet	55	21	58	24
Annet sted i hjemmet	28	17	40	55
Annet sted utenfor hjemmet (for eksempel arbeidsplass eller lignende)	9	56	2	1
Spiser vanligvis ikke dette måltidet	7	6		20
Total	100	100	100	100
	2008	2008	2008	2008

Interessant nok er det mange, fire av ti, som spiser middagen andre steder i huset enn i kjøkkenet. De med helt eller delvis åpen kjøkkenløsning er overrepresentert blant disse, men også blant de som har en lukket kjøkkenløsning må det være mange som har egen spisestue eller som spiser foran TVen i stua, noe tabell 2-5 antyder. Det innebærer at kjøkkenet slipper unna de spisendes blick og at det derigjennom muligens kan rendyrkes som et arbeidssted for matlaging.

²⁵ Forekomsten av laminat er positivt korrelert med alder, men negativt med inntekt. Det er også mindre forekommende i Oslo enn i Nord-Norge, på Vestlandet og på Østlandet utenfor Oslo, jf. vedlegg 3.

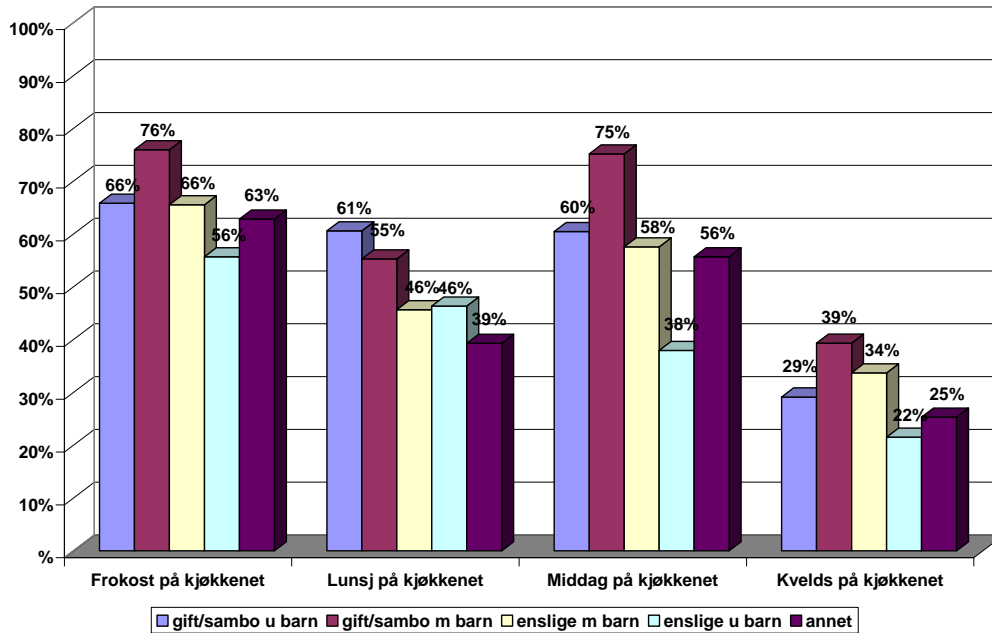
Vi ser at mange også spiser frokosten på kjøkkenet, mens kveldsmaten i større grad inntas andre steder i hjemmet. Det er kun lunsjen som spises utenfor hjemmet, noe som selvfølgelig har sammenheng med at mange er på skole eller jobb midt på dagen.

Tabell 2-5: De som spiser frokost eller middag hjemme etter hvordan kjøkkenet er. Prosent

	Åpen løsning	Delvis åpen løsning	Eget atskilt rom	Total
Frokost				
På kjøkkenet	61	59	71	66
Annet sted hjemme	39	41	29	34
Total	100	100	100	100
sig p<.001	250	467	961	1678
Middag				
På kjøkkenet	50	55	64	59
Annet sted hjemme	50	45	36	41
Total	100	100	100	100
sig p<.001	299	556	1105	1960

Av dette kan vi slå fast minst to viktige forhold: For det første er det private kjøkkenet et særdeles viktig passeringspunkt for nordmenns matinntak. Det er kanskje det mest strategiske punktet både i forhold til nordmenns næringsinntak og til eventuelle uønskede mikroorganismers vei til nordmenns mage- og tarmsystem. Det gjelder framfor alt for middagsmaten som både tillages og for de fleste sin del inntas på kjøkkenet. For det andre er familien den sosiale institusjonen som i størst grad er direkte involvert i mattillaging så vel som matinntak. Familien regulerer og reguleres av måltidene - av deres rommelige, temporære, kategorielle og moralske organisering. Og igjen er hverdagsmiddagen det mest sentrale eksempelet. Frokosten synes å bli avviklet mer individuelt (se også Døving og Bugge 2000; Bugge 2005). Middagsspising i kjøkkenet er derimot signifikant korrelert med det å ha barn og å bo i et parforhold, jf. vedlegg 3. Dette stemmer godt med tidligere forskning som har dokumentert hvordan tradisjonelle måltidsmønstre, matretter og moralske forestillinger om mat, har en tendens til å bli reprodusert i det barn trer inn i parforhold (Døving og Bugge 2000).

I figur 2-2 ser vi hvordan andeler som spiser de ulike måltidene på kjøkkenet varierer etter familietype.



Figur 2-2: Andel som spiser ulike måltider på kjøkkenet etter familietype. Resterende andel spiser andre steder hjemme. Alle signifikant for $p < .01$.

Figur 2-2 viser signifikante sammenhenger mellom familietype og det å spise ulike måltider på kjøkkenet. Gifte/samboende med barn spiser oftere både frokost og middag på kjøkkenet enn det for eksempel enslige gjør. Det er spesielt enslige uten barn som sjeldnere spiser på kjøkkenet.

2.3 Hva annet gjør man på kjøkkenet?

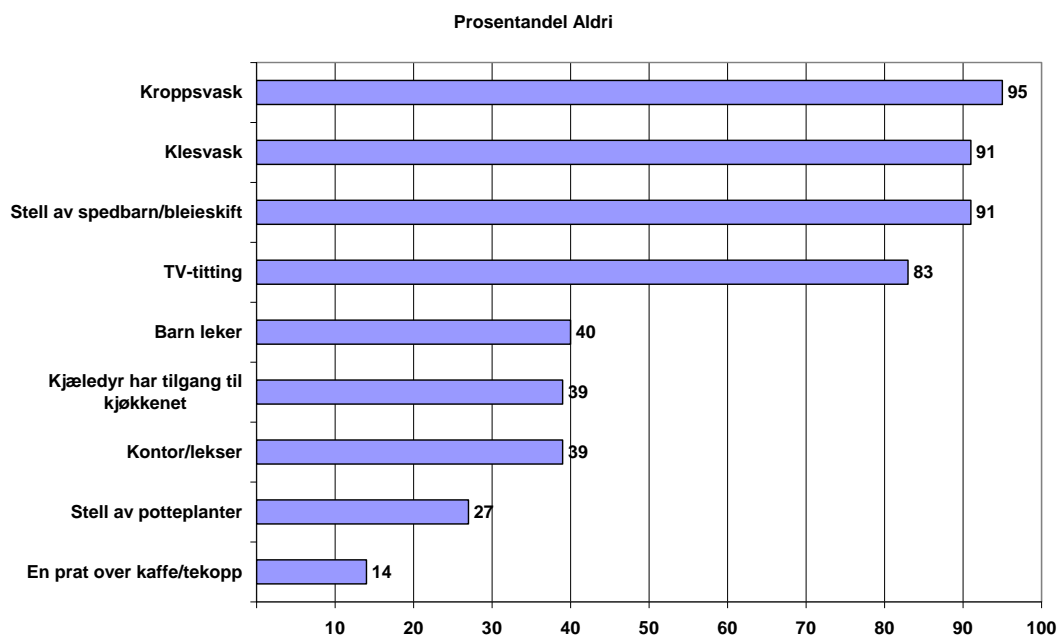
Som nevnt er moderne kjøkken åsted for mange typer prosjekter og aktiviteter. Det foregår langt mer enn matlaging og spising der. Men, som antydnet der vi så på hva slags utstyr som befinner seg i kjøkkenrommet (2.1), er det forskjeller mellom boliger mht. i hvor stor grad arealet er differensiert på ulike typer aktiviteter. Noen boliger har mer spesialiserte rom enn andre, og noen kjøkken er mer rendyrkede mattilagingssteder enn andre.

Noen av disse andre prosjektene kan tenkes å virke inn på mathygiene (sett fra et ekspert-synspunkt) ved at de for eksempel øker forekomsten av bakterier eller bringer inn andre typer bakterier/mikroorganismer enn de som vanligvis følger maten. Men, disse andre aktivitetene kan også tenkes å rote til i de kulturelle kategoriene rent/urent. Som vi har vært inne på tidligere er det spesiell grunn til å anta at kles- og kroppshygiene holdes atskilt fra matprosjektene. I tabell 2-6 ser vi andelen som rapporterer om hyppigheten til ulike aktiviteter på kjøkkenet.

Tabell 2-6: Aktiviteter som utføres på kjøkkenet etter rapportert hyppighet. N=2008. (Q11)

	Aldri	Sjelden	Av og til	Ofte	Alltid	Ikke aktuelt	Totalt
Kroppsvask	77	1	1	1	1	19	100
Klesvask	73	2	1	2	2	20	100
TV-titting	68	4	5	4	1	18	100
Stell av spedbarn	52	3	2	1	0	43	101
Kontor/lekse	35	18	19	14	5	9	100
Barn leker	29	19	15	8	1	28	100
Stell av potteplanter	26	29	31	6	2	6	100
Kjæledyr har adgang	25	5	5	5	24	36	100
Prat over kaffekopp	14	16	32	30	5	4	101

Tabell 2-5 bekrefter at klesvask og kroppsvask sjelden utføres på kjøkkenet. Det samme gjelder stell av spedbarn/bleieskift. Som nevnt vet vi at de fleste boliger har eget bad, og disse aktivitetene blir sannsynligvis utført der. Mange har også eget vaskerom, uten at vi kjenner utbredelsen av dette siste. Dette blir enda klarere når vi holder de som svarer uaktuelt utenfor, slik vi har gjort i figur 2-3. Der ser vi andeler som oppgir at de aldri utfører de aktuelle aktivitetene på kjøkkenet.

Figur 2-3: Prosentandel av aktiviteter som *aldri* gjøres på kjøkkenet²⁶. (Q11).

Vi ser at 6 av 10 oppgir at det hender barn leker på kjøkkenet. Det er likevel kun 9 prosent som oppgir at dette skjer alltid eller ofte. Lekselesing/kontorarbeid er også forholdsvis vanlig på kjøkkenet. 4 av 10 oppgir at det aldri skjer, og 19 prosent oppgir at det skjer alltid eller ofte.

Vi ser også at kjæledyr, hunder og katter, har tilgang til mange kjøkken; for 30 prosent skjer dette ofte eller alltid. Det er et faktum at kjæledyr representerer en spesiell smitteutfordring. Det gjelder for så vidt også stell av potteplanter som av og til, ofte eller alltid forekommer i 39 prosent av husstandene. Stell av potteplanter innebærer kontakt med jord, en potensiell kilde for mikrobiologisk smitte.

²⁶ For alle disse aktivitetene er "uaktuelt" ekskludert (SYSMIS). En prat over kaffe/tekopp (N=1931); Stell av potteplanter (N=1878); Kontor/lekser (N=1830); Kjæledyr har tilgang til kjøkkenet (N=1293); Barn leker (N=1439); TV-titting (N=1152); Stell av spedbarn/bleieskift (N=1152); Klesvask (N=1469); Kroppsvask (N=1621).

Endelig ser vi at kjøkkenet er et sosialt sted for mange. Kun 14 prosent tar aldri en prat over kaffen på kjøkkenet. Ikke overraskende er de enslige uten barn overrepresentert blant disse. For 67 prosent av utvalget skjer dette av og til, ofte eller alltid. Med andre ord, for de fleste er kjøkkenet mer enn et matverksted. Det er også et sted for sosial aktivitet sammen med andre.

Interessant nok har ikke TV-en funnet veien inn på norske kjøkken, slik vi kjenner til fra for eksempel USA. Kun 5 prosent oppgir at de alltid eller ofte ser på TV på kjøkkenet. TV-titting er noe vanligere ved åpen løsning enn med delvis åpen løsning og atskilt rom. Der en finner åpen løsning kan det være lettere å vende TV-apparatet mot der en sitter og spiser, lager maten eller gjør noe annet. Det er likevel få som ser på TV på kjøkkenet.

2.4 Oppsummering: Allrom eller verksted?

Nordmenn bruker mer penger på kjøkken enn de fleste andre på denne kloden. Alle bruker likevel ikke like mye, og det er stor forskjell mellom kjøkken, både når det gjelder størrelse og avgrensningen i forhold til andre rom og hva slags aktiviteter som foregår der. Det er imidlertid også likheter. De fleste inneholder den samme standardpakke av utstyr, og det foregår matlaging i dem alle. Kjøkkenet er også like mht. til hva som *ikke* foregår der. Forskjellige typer skitt holdes atskilt i den forstand at det sjelden foregår kroppsvask og klesvask i kjøkkenrommet. Det er delegert ut til andre værelser, til badet og eventuelt til eget vaskerom. Også spisingen, spesielt av frokost og middag, foregår i hovedsak i kjøkkenrommet. Undersøkelsen bekrefter med andre ord bildet av en hjemsentrert måltidsstruktur der spesielt middagen foregår i hjemmet. Når en ser tallene kan en undre seg over hva restaurantnæringen lever av.

I den sammenheng er det også verd å merke seg at kjøkkenet som materiell virkelighet og familien som sosial institusjon i bokstavelig forstand er obligatoriske passeringpunkter (Akrich og Latour 1989) for så vel mat og ernæring, bakterier og andre uønskede matbårne mikroorganismer som for de som eventuelt måtte ønske å påvirke hygien i hjemmene. Dette betyr ikke at andre aktører eller institusjoner er uviktige for ernæring og for hvor trygg maten er. Men det betyr at disse andre må gjøre seg relevante for kjøkkenets materiell og resonnerer med familiens prosjekter og virkemåter eller på ulikt vis omgå disse. Det gjelder for matindustrien så vel som for eventuelt lumske bakterier, de må på et eller annet vis samvirke med familien for å slippe til og gjennom kjøkkenet til ganer og mager. Vi vil komme tilbake til dette flere steder utover i rapporten.

3 Arbeidsdelingen i hjemmet

"Man is made for something better than disturbing dirt." –
Oscar Wilde

*'Housework is work directly opposed to the possibility of
human self-actualization.'*
Ann Oakley Housewife, 1974, p222.

3.1 Det kjønnsdelte husarbeidet

Som nevnt er husholdsarbeidet sterkt kjønnsdelt i Norge (jf. kapittel 1). Det er det til tross for en betydelig nedgang i kvinnes tid brukt til husarbeid (Vaage 2005; se også Vaage 2002, Ellingsæter og Solheim 2002; Ellingsæter og Leira 2004; Bernhardt et al. 2008). Og, som også nevnt er det få som forstår seg som profesjonelle husmødre i klassisk forstand - kun 9 prosent av kvinnene i følge Kitterød og Rønsens (2011) vide definisjon av ordet (jf. kapittel 1). I tråd med Bernhardt et al. kan en hevde at det i land som Norge og Sverige har skjedd en likestillingsrevolusjon ved at kvinnene har inntatt stadig nye offentlige arenaer innenfor utdanning, politikk og arbeidslivet. En tilsvarende revolusjon der menn i større grad går inn i privatsfæren for å dele husholds- og omsorgsoppgaver med kvinnene, synes imidlertid ikke å ha funnet sted.

Til tross for det synes enkelte å se en positiv utvikling mht. yngre fedres deltakelse i barneomsorgen (jf. Bjørnberg 2002). Ikke minst viser en sammenlikning av tidsnyttingsdata fra 1980 og 2000 at småbarnsfedre har økt sin tid til husarbeid, og da i første rekke til å være sammen med barna (Vaage 2002). Disse dataene tyder også på at menn i større grad tar mer del i matrelaterte aktiviteter. Odd Frank Vaage i Statistisk sentralbyrå uttrykker det slik (2002):

”Flere menn lager mat. Når menn i større grad tar del i husarbeidet i 2000 enn i 1980, skyldes dette i første rekke at flere menn lager mat, dekker bord og serverer enn det menn tidligere har gjort. Mens 40 prosent av mennene gjorde denne typen aktiviteter i 1980, er andelen steget til 64 prosent i 2000. Økningen har vært atskillig mindre når det gjelder rengjøring/rydding av boligen og vasking/stryking av tøy. De mennene som lager mat en gjennomsnittsdag bruker omtrent like mye tid på dette som tidligere. Ellers har det også for mennene vært en tendens til å bruke mindre tid på husarbeid i 2000 enn tidligere.”²⁷

Men andre har vært raske til å korrigere inntrykket av de hjemmekjære og omsorgsfulle skandinaviske mennene. I en stor internasjonal sammenliknende studie peker Knudsen og Wærness (2008) på at skandinavens toppscore på likestillingsstatistikkene sammenfaller

²⁷ Norske tidsnyttingsdata viser interessant nok at det var pensjonistene som stod for det meste av økningen i menns husholdsarbeid fra 1971 til 2000, mens menn under 25 år gjør, om mulig, mindre nå enn før (Vaage *ibid.*).

med at de jevnt over bruker minst tid på husarbeid (ibid.). Med andre ord, skandinaviske kvinner bruker mindre tid på husarbeid enn kvinner i sammenliknbare land. Skandinaviske menn bruker ikke mer tid på husarbeid enn menn sammenliknbare land.

En kan også konstatere at den skandinaviske utviklingen ikke er unik i forhold til det som foregår i andre sammenliknbare land. En britisk studie fra 2009 viser for eksempel at kvinnene fortsatt har/tar ansvaret for hoveddelen av det rutinemessige matarbeidet i Storbritannia (Jackson 2009:10). Selv om britiske menn i dag gjør mer matrelatert arbeid enn tidligere, er dette hovedsakelig knyttet til spesielle anledninger og til de tilfellene der den annen part er indisponert. Det bør samtidig nevnes at den samme studien viste at britiske barn i liten grad lager mat på egenhånd, bortsett fra når det gjelder mer snackspregede godbiter (ibid. s. 10). Det siste betyr likevel at de har tilgang til kjøkkenet og at de har kapasitet til å rote og søle til.

Det er derfor grunn til å forvente at kvinnene, også i vårt materiale, gjør det meste av det rutinemessige kjøkkenarbeidet - også det som er knyttet til hygiene. Likevel er mennene åpenbart mer tilstede på kjøkkenet enn tidligere. Spørsmålet er da om dette påvirker organiseringen og utførelsen av de mathygienerelaterte oppgavene. Har ansvaret for hygien blitt ”demokratisert”, eller har det blitt pulverisert? Har menn innordnet seg et ”husmorregime” for hvordan hygiene skal gjøres, eller har det vokst fram nye måter å gjøre ting på? Våre data gir i liten grad anledning til å svare direkte på disse spørsmålene. Spørsmålene melder seg likevel automatisk når vi leser av funnene våre på de følgende sidene, og vi vil komme tilbake til dem i påfølgende kapitler.

På sidene som følger ser vi på selvrapportert ansvar for aktiviteter knyttet til matinnkjøp, matlaging og mathygiene. Siden vi skal se på arbeidsdelingen i hjemmet, vil det kun være par som er inkludert i analysen i dette kapitlet. Det er viktig å huske på at disse ikke er gift eller bor sammen med hverandre, men det er et tverrsnitt av gifte og samboende menn og gifte og samboende kvinner.

3.2 Arbeidsdelingen for innkjøp, matlaging og renhold

Først skal vi gi en generell oversikt over hva menn og kvinner i husholdet selv sier om sitt ansvar for oppgaver i heimen. Det er spurt om hovedansvaret for dagligvareinnkjøp, matlaging, det daglige renhold av kjøkkenet og oppvasken. Det er grunn til å tro at vi ved å spørre slik får svar som dels gjenspeiler praksiser, dvs. hvem som pleier å utføre de aktuelle oppgavene, og dels viser til rolleforventninger og rolleforståelser, dvs. hvem som normativt sett bør ha, eller “egentlig” har hovedansvaret.

Tabell 3-1: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for innkjøp av dagligvarer? Etter kjønn. Prosent. (Q9_1).

Innkjøp av dagligvarer	Mann	Kvinne	Total
Oftest meg selv	25	57	40
Oftest min ektefelle/ samboer	29	7	19
Oftest et annet hus- holdsmedlem enn meg selv	1		
Vi deler likt	45	36	41
Total	100	100	100
N	702	636	1338

p<.001 Kji-kvadrat-test

Som det framgår av denne og de påfølgende tabellene rapporterer kvinner og menn ulikt. Et flertall av kvinnene oppgir at de har hovedansvaret, mens menn er langt mer tilbøyelig til å oppgi at de deler likt. Med noen variasjoner går dette igjen i de påfølgende tabellene. I tabell 3-1 ser vi at et flertall av kvinnene sier det er de som i hovedsak henter maten hjem. Over en tredel av kvinnene oppgir likevel at husholdet deler likt på denne oppgaven. For mennene er det noe under halvparten som mener de deler likt, mens litt under en tredel mener ektefellen/samboer gjør det og en firedel oppgir at de selv har hovedansvaret for denne oppgaven. Med andre ord, jevnt over synes respondentene å overrapportere om egen innsats mens ektefellens/samboers innsats blir underrapportert. Og, det er umulig å vite om overrapporteringen er mer utbredt blant menn enn blant kvinner, selv om tidligere forskning kan tyde på nettopp det (Lavik og Brusdal 2007). Men som sagt foran, den ulike rapporteringen kan også skyldes ulike fortolkninger av spørsmålet. Det er mulig å tenke seg at menn faktisk ganske ofte går i butikken men at kvinnen i familien fortsatt oppfatter det slik at de har hovedansvaret (jf. tilsvarende funn hos Bugge 2005:295).

Ingun Klepp har kommenterer et tilsvarende ansvar-utførelse forhold knyttet til klesvask, der hun finner at kvinner ofte setter standardene for hvordan tingene skal utføres og at mennene slett ikke er misfornøyde med det (Klepp 2006:93). Menn slipper unna med enkle tilrettelagte og "kommanderte" oppgaver, mens kvinnene kan utøve makt gjennom "å ofre seg" for familien. Dette er noen av de mekanismene som bidrar til å reprodusere kjønnsidentiteter og tradisjonelle arbeidsdelinger i hjemmet og samfunnet for øvrig (ibid. 93-117; se også Døving 2003:85).

Svarene er overraskende like i ulike deler av befolkningen. F.eks. fant vi at sannsynligheten for å svare at de selv har hovedansvaret for innkjøpene ikke korrelerte signifikant med variasjoner i noen av de bakgrunnsvariablene vi kontrollerte for²⁸ (se vedlegg 3). Vi fant derimot signifikante utslag når vi så på sannsynlighetene for å svare at de delte likt. Mest interessant er det at alder har en negativ effekt, dvs. at yngre i større grad enn eldre mener å dele likt.

Tabell 3-2: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for matlaging? Etter kjønn. Prosent. (Q9_2).

Matlaging	Mann	Kvinne	Total
Oftest meg selv	22	60	40
Oftest min ektefelle/ samboer	47	15	32
Oftest et annet hus- holdsmedlem enn meg selv	2		1
Vi deler likt	29	25	27
Total	100	100	100
N	702	634	1336

P<.001 Kji-kvadrat-test

Det samme hovedmønsteret trer fram når vi ser på hvem som rapporterer om hovedansvaret for å lage maten, jf. tabell 3-2. 6 av 10 kvinner og nær halvparten av mennene synes å være samstemte om at det er kvinnene som har hovedansvaret for å lage mat. Det er likevel et betydelig antall hushold der de enten deler likt på dette ansvaret, eller der mannen har hovedansvaret.

²⁸ Ett unntak her er det å bo på gårdsbruk. Det gir signifikante utslag på flere av disse spørsmålene knyttet til arbeidsdelingen i heimen. I akkurat denne sammenhengen så gir det en lavere sannsynlighet for å svare at en gjør innkjøpene selv. Se for øvrig vedlegg 3.

Flere av bakgrunnsvariablene viste seg å ha signifikant betydning for sannsynligheten for å svare at de delte likt på matlagingen. Mest interessant er det at alder korrelerer negativt, dvs. at de yngre er mer tilbøyelige til å rapportere at de deler likt enn det de eldre er. Dessuten har utdanningens lengde en tilsvarende effekt (jf. Vedlegg 3). De med høy utdanning svarer ofte at de deler likt, med andre ord, det kan være at de har en noe mer likestilt arbeidsdeling, men det kan også være at de først og fremst svarer mer “politisk korrekt”.

Tabell 3-3: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for det daglige renhold på kjøkkenet? Etter kjønn. Prosent. (Q9_3).

Det daglige renholdet på kjøkkenet	Mann	Kvinne	Total
Oftest meg selv	13	69	40
Oftest min ektefelle/ samboer	46	5	27
Oftest et annet husholdsmedlem enn meg selv	3		1
Vi deler likt	39	25	32
Total	100	100	100
N	702	635	1337

P<.001 Kji-kvadrat-test

Det samme mønsteret går igjen når vi ser på renholdet på kjøkkenet, jf. tabell 3-3. Det er verd å merke seg at kun 5 prosent av kvinnene og 13 prosent av mennene oppgir at mennene tar hovedansvaret for det daglige renholdet. Slik sett framstår det daglige kjøkkenrenholdet som spesielt kjønnnet.

Også her fant vi variasjoner etter alder. De eldste er mindre tilbøyelige til å svare at de deler likt (jf. Vedlegg 3). De eldre rapporterer med andre ord om en mer tradisjonell og kjønnnet arbeidsdeling enn det de yngre gjør.

Tabell 3-4: Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for oppvasken? Etter kjønn. Prosent. (Q9_4).

Oppvasken	Mann	Kvinne	Total
Oftest meg selv	16	49	32
Oftest min ektefelle/ samboer	27	11	19
Oftest et annet husholdsmedlem enn meg selv	2	1	1
Vi deler likt	55	39	47
Total	100	100	100
N	699	631	1330

Når vi spør mer spesifikt om oppvasken ser vi også at de fleste mennene så vel som kvinnene rapporterer om liten mannlige innsats. Også oppvasken er et kvinnelig domene. Her ser vi at utdanning har en viss effekt. De høyest utdannede er mer tilbøyelige til å rapportere at de deler likt (jf. Vedlegg 3).

Med andre ord ser vi at alle disse fire oppgavene er sterkt kjønnede. Et flertall både blant menn og kvinner rapporterer at dette er kvinners oppgaver, enten vi forstår svarene som uttrykk for faktiske praksiser eller som uttrykk for rolleforventninger (se også Kitterød og Rønssen 2011). Det daglige renholdet på kjøkkenet synes å være det mest “feminine”, mens mennene i noe større grad tar ansvar for dagligvareinnkjøpene og tar sin del av oppvasken (se ibid. for tilsvarende funn).

En bør her likevel merke seg at det er hovedansvaret vi ber om svar på. Mao. kan det godt tenkes at menn faktisk utfører mange av disse gjøremålene, men at kvinnene (og i betydelig grad mennene selv) anser kvinnene for å ha det overordnede ansvaret. Det siste kan f.eks. innebære at de setter standarden for hva og hvordan ting skal gjøres.

3.3 Kort oppsummering

Kjøkkenet er “fortsatt” mors domene, til tross for sterk nedgang i kvinners tidsbruk til husarbeid. Andre tar kanskje større del i matlagingen, oppvasken og innkjøpene enn tidligere, men det er langt igjen til full likestilling på kjøkkenet. Det følger av rapporteringene fra menn så vel som fra kvinner. Likevel, mange menn mener at de har ansvaret eller deler ansvaret for dagligvareinnkjøp, matlaging, daglig renhold av kjøkkenet og oppvasken. Om det er menn som overdriver sin egen innsats/ansvar, eller om det er kvinner som overdriver sin/sitt egen/eget, er vanskelig å vurdere.

Det er det daglige renhold av kjøkkenet som peker seg ut som den oppgaven der ansvaret i størst grad synes å følge et tradisjonelt kjønnmønster. For innkjøp av dagligvarer og for oppvasken synes ansvaret å være noe mer ”likestilt”, selv om kvinnene dominerer her også.

De sosiale bakgrunnsvariablene har ikke så stor betydning for variasjon i arbeidsdelingen, men noen forskjeller finnes. F.eks. hadde alder en viss betydning. De yngre er mindre kjønnetede i sine svar enn det de eldre er. Dette kan være uttrykk for en varig generasjonseffekt, dvs. si at de yngre parforholdene er mer “symmetriske”, også mht. husarbeidet enn det de noe eldre er. Vi kan imidlertid ikke ut fra våre data utelukke at det kun er snakk om en livsfaseeffekt, dvs. at dagens noe mer likestilte yngre endrer seg i mer tradisjonell retning når de blir eldre og går inn i nye livsfaser. Dette vet vi ikke noe om.

Tilsvarende gjelder også for utdanning. Jo mer utdanning, jo større er sjansen for at respondentene svarer at de deler oppgavene likt. Dette kan være uttrykk for en mindre tradisjonell arbeidsdeling blant de høyt utdannede, men det kan også være at de svarer mer “politisk korrekt”. En effekt av utdanning er jo nettopp at en lærer hva “samfunnet forventer”. Vi må derfor hele tiden huske på at vi analyserer selvrapporterte svar, ikke faktisk atferd og praksiser.

En hovedlærdom vi kan trekke ut av disse svarene er at kvinnene fortsatt er nøkkelfigurene mht. hvordan kjøkkenet organiseres og hvordan kjøkkenpraksisene utøves. Andre tar nok del i kjøkkenarbeidet, men kvinnene mener fortsatt å ha hovedansvaret. Et flertall av mennene mener også at kvinnene har det. Det er grunn til å tro at det også betyr at kvinnene ofte setter standarden for hvordan kjøkkenet og maten skal være. Derfor, i den grad en f.eks. ønsker å påvirke hygienepraktisene i de tusen hjem, så er det fortsatt kvinnene en må henvende seg til.

Likevel, en bør merke seg at denne analysen kun er gjort på de i utvalget vårt som bor i parforhold. Hele 32 prosent av utvalget vårt gjør ikke det, og 18 prosent oppgir at de bor helt alene. Dessuten, sett i et livsfaseperspektiv går et flertall gjennom faser der en veksler mellom å bor i parforhold og alene. Derfor holder det ikke å henvende seg utelukkende til kvinnene – enten denne kalles husmor eller hva det måtte være - hvis en ønsker å endre kjøkkenhygiene i “de tusen hjem”.

4 Vaner og uvaner

“Habits are not usually chosen with any deliberation; they just grow, wild flowers rather than cultivated ones.”

Michael Young (188:82)

Som nevnt innledningsvis har kjøkkenhygiene og kjøkkenpraksiser blitt studert med utgangspunkt i sosial-psykologiske og kognitiv-psykologiske modeller. Fra å være fokusert på det rasjonelle i folks beslutningstaking har studiene dreid over mot å forsøke å avdekke mangler på rasjonalitet, f.eks. i form av såkalte “biases”. Dette er nærmere redegjort for i innledningen (jf. 1.2.1 og i kapittel 5). Ved å forkaste de rent rasjonelle modellene for informasjonshåndtering har en i noen grad nærmet seg den sosiologiske tradisjonen for å studere såkalt “ordinary consumption” – vanemessig, dagligdags forbruk (jf. 1.2.4). Men de to tradisjonene er fortsatt svært forskjellige. Der den psykologiske fokuserer på individuell informasjonsbehandlingen er den sosiologiske mer opptatt av kollektive rutiner og kroppslige praksiser. Men, slik sett er de i noen grad også komplementære og gir oss ulike innfallsvinkler til å forstå svarene vi har fått.

4.1 I hoder og hender

Hygiene er i stor grad et spørsmål om kunnskap og informasjon. Likevel, i dette prosjektet legger vi stor vekt på at *hygiene ikke kan reduseres* til et spørsmål om kunnskap, informasjon og refleksive prosesser. Vaner sitter ofte i hendene uten at hodene er alt for mye involvert. Men, det betyr jo ikke at hodene og kunnskap er uviktige. Når folk blir spurt begrunner de som regel gjøre- og væremåter med henvisning til kunnskap, dvs. til noe rasjonelt. Dessuten, mange automatiserte vaner har en refleksiv forhistorie. Ofte har de en gang i tiden bevisst og målrettet blitt “trent inn” for så å bli automatisert og overlatt til “hendene” og “ryggmargen”. I følge sosiologen Michael Young er dette en genuint menneskelig måte å økonomisere med tid, oppmerksomhet og informasjonsprosesseringskapasitet på, muligens et av våre – som art – evolusjonsmessig sett største fortinn (Young 1988).

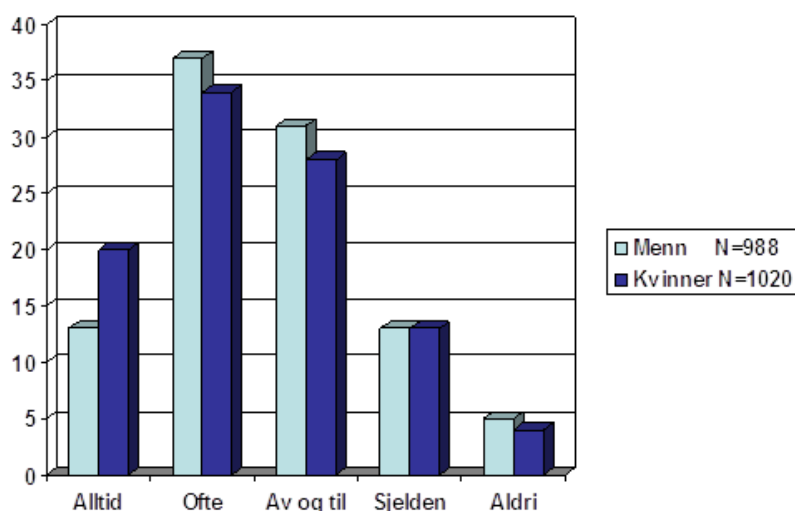
Det er også en kjensgjerning at survey-metodikk, som vi baserer oss på i denne rapporten, først og fremst er egnet til å belyse slike refleksive forhold. Vi kan jo ikke se folk inne på de 2008 forskjellige kjøkkenene, men må basere oss på hva de rapporterer, og disse rapporteringene er igjen basert på at folk begrunner svarene. I dette ligger det selvfølgelig også en mulig feilkilde; vi risikerer å få rasjonelle og velbegrunnede svar der hvor i “virkeligheten” – dvs. i hverdagspraksisene - betydelig uvitenhet og usikkerhet råder. Vi kan ikke se av svarene om dette er noe respondentene har tenkt grundig gjennom på forhånd, eller om det er noe de gjør seg opp en mening om for første gang, der og da.

Med det forbeholdet i minnet skal vi på de neste sidene se nærmere på hva folk svarer om vaner knyttet til egen informasjonsinnhenting og hva de gjør på kjøkkenet.

4.2 Informasjon om tilberedning og holdbarhet

Informasjon om hvordan mat skal og bør håndteres blir ofte gitt på produktemballasjen. Der står det f.eks. ofte hvordan mat skal oppbevares og der gis det ofte tips om hvordan den kan - eventuelt bør tilberedes. Dessuten finner en obligatorisk informasjon, f.eks. om næringsinnhold og holdbarhet, og for kjøttvarers vedkommende, om de kommer fra norske eller utenlandske dyr. I noen tilfeller ser vi også at varene utstyres med advarselsmerking av typen “egner seg ikke for gravide” (Roos et al. 2010).

Emballasjen er i det hele tatt av stor betydning for å forstå hvordan moderne matindustri jobber med produktutvikling og markedsføring. Franck Cochoy uttrykker det slik at den gir grunnlag for “testing” – standardisering av produktene og hvordan de presenteres, for “teasing” - gjennom utforming og grafikk å lokke/friste forbrukeren til å kjøpe den og “teaching” – opplæring av forbrukerne til å bruke varene på “riktige” måter²⁹ (Cochoy 2008). Vi vet likevel ikke om forbrukerne leser og bruker denne informasjonen. I figur 4-1 ser vi at et flertall rapporterer at de faktisk leser informasjon om tilberedning som står på f.eks. ferske kyllingprodukter.

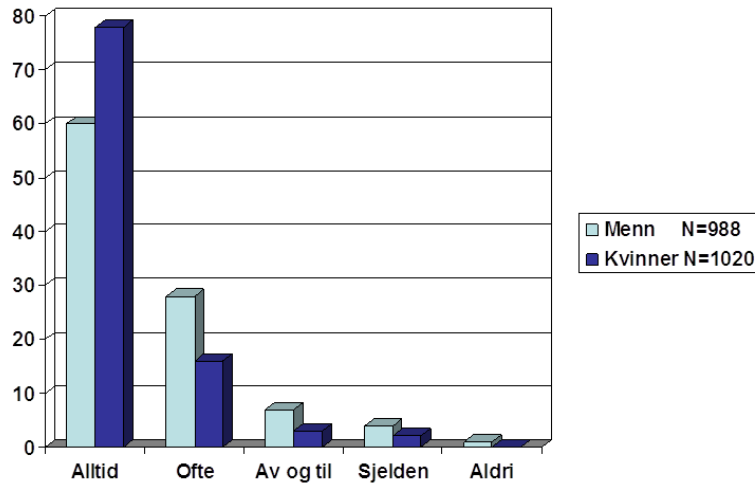


Figur 4-1: Hvor ofte leser du informasjonen om tilberedning som står på matvarer som for eksempel ferske kyllingprodukter? (Q13_1)

Kvinner er mer tilbøyelige til å svare at de alltid gjør dette. Det er også tilfelle med de som er over 50 år. Det er neppe overraskende at de fleste svarer “ofte” eller “av og til” når en tar i betraktning at produktkjøpene og tillagingen av rettene stort sett gjentar seg; for de fleste skulle det derfor ikke være behov for å lese informasjonen hver gang, jf. vedlegg 3.

Holdbarhetsdato har en spesiell betydning i trygg-mat sammenheng, spesielt for kjøttvarer. Etter denne datoen er det forbudt å omsette varene og det anbefales ikke at de spises. Det er derfor grunn til å tro at mange er opptatt av denne, noe vi fikk bekreftet, jf. figur 4-2 under.

²⁹ “Testing”, og “teaching” erstatter “tasting” – vareprøven på løsvektvarene (Cochoy 2008).



Figur 4-2: Hvor ofte ser du på holdbarhetsdatoen ("siste forbruksdag") når du kjøper en matvare som for eksempel fersk kjøttdeig? (Q13_2)

Også her ser vi at kvinnene er mer opptatt av denne typen informasjon enn det menn er. Det samme gjelder de over 50 år (sammenliknet med de under 50 år) og de med barn (sammenliknet med par uten barn), jf. vedlegg 3. At barnefamiliene er opptatt av disse spørsmålene er naturlig ettersom det forut for innsamlingsperioden var mye medieoppmerksomhet omkring patogene *E. coli* bakterier i kjøtt og spesielt i kjøttdeig og hva slags følger det kunne få om barn fikk slikt i seg³⁰.

Men forstår folk egentlig hva datomerkingen betyr? Det er grunn til å stille det spørsmålet når en ser resultatene av en liten kunnskapstest: Vi presenterte to alternative fortolkninger av henholdsvis "best før" og "siste forbruksdag". Resultatene kan vi se i tabell 4-1.

Tabell 4-1: Alle matvarer som selges i Norge skal være merket med holdbarhetsdato. Hvilken formulering er mest riktig i forhold til betydningen av denne merkingen (Q15):

	Totalt	18-29 år	30-39 år	40-49 år	50+ år
"Best før" = maten er fortsatt spiselig, men kan ha fått forringet kvalitet. Etter "siste forbruksdag" = maten er farlig å spise	60%	69 %	69 %	64 %	51 % ^a
Siste forbruksdag" = maten er fortsatt spiselig men kan ha fått forringet kvalitet. Etter "best før" = maten er farlig å spise	10%	9 %	6 %	7 %	12 % ^a
Ingen forskjell, de ulike produsentene sier ting på ulik måte	30%	23 %	25 %	29 %	36 % ^a
Totalt	100%	101 %	100 %	100 %	99 %

^a Sign. forskjellig fra de andre alderskategoriene, $p < .05$. Chi-kvadrat test.

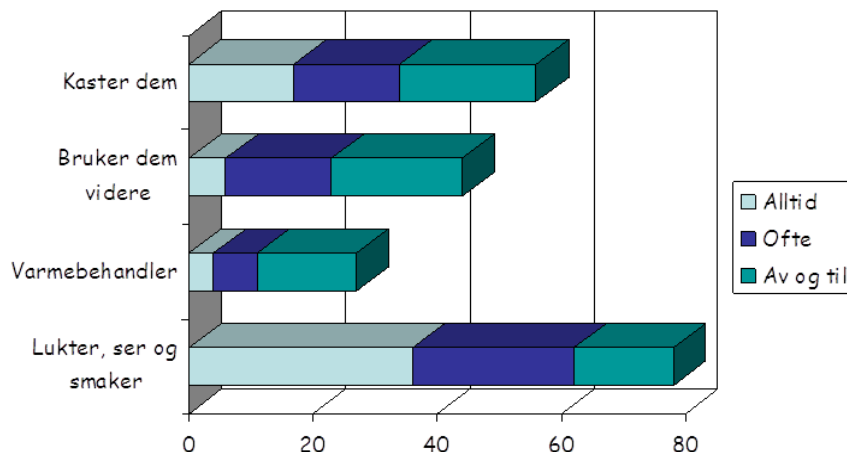
Det øverste alternativet er "fasitsvaret". Vi ser at hele 40 prosent svarte feil! Her bør det sies til disses forsvar at spørsmålsformuleringene er vanskelige. På den annen side er de skriftlige

³⁰ To eksempler på *E. coli* oppslag i media i denne perioden fra www.adressa.no. 17. mars 2009: "Slik sikrer du deg mot *E. coli*" (www.adressa.no/forbruker/helse/article1300383.ece?service=mobile), og samme sted 27. mars 2009: "Forsterker *E. coli* tiltak. 16 barn og ansatte ved Hommelvik barnehage skal testes etter at det gikk alarm om nasjonalt utbrudd av *E. coli* i går" (www.adressa.no/nyheter/sortrondelag/article1300117.ece?service=mobile)

og det er mulig å lese dem flere ganger om nødvendig. Likevel svarer 4 av 10 galt. Her er det åpenbart en jobb å gjøre for diverse folkeopplysere (myndighetene og industrien). Det viste seg også å være interessante aldersforskjeller: Det er de eldre i utvalget som svarer mest feil.

4.2.1 Konsekvenser av datomerkingen

Vi ønsket også å finne ut hvilke konsekvenser folk trakk av den forannevnte merkingen. Derfor spurte vi om hva de gjør med kjøttpålegg som akkurat har passert ”siste forbruksdag”. Svarene kan sees av figur 4-3.



Figur 4-3: Hva gjør du med kjøttpålegg som for eksempel skivet kokt skinke, som akkurat har passert ”siste forbruksdag”-dato? (Q14)

Vi ser at de fleste oppgir at de ”gjør noe” - de forholder seg til merkingen, enten ved å kaste varen, varmebehandle den eller ved å sjekke den gjennom lukt og smak. Fra et miljømessig synspunkt er det verd å merke seg at nesten en femdel av utvalget (17 prosent) ”alltid” ”kaster dem uten videre”. Hvis vi tar med de som svarer ”ofte” kommer vi opp i over en tredel (34 prosent ”alltid” + ”ofte”). Det viser seg at kvinner og yngre er overrepresentert blant disse (se Vedlegg 3). Det samme er enkelte av de høyere inntektskategoriene sammenliknet med de som tjener minst. Det siste er kanskje ikke så rart, da det er viktigere for lavinntektsgruppene å være sparsommelige, noe som også bekreftes av at de er overrepresentert blant de som oppgir at de bruker produktene videre og varmebehandler dem. Også menn er mer tilbøyelige til å svare at de bare bruker produktene videre. Det gjelder også de eldre og de som oppgir at de bor på gård. Lukting og smaking er derimot mer vanlig blant kvinner og de eldre, og blant de med småbarn.

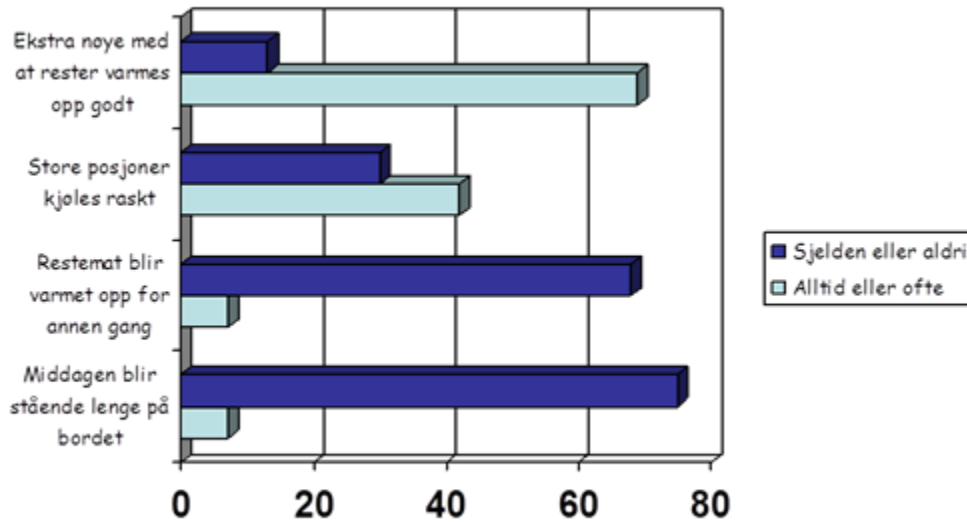
Samlet sett synes datomerkingen å ha størst betydning for kvinner og for de yngre i utvalget. For disse kan datomerkingen synes å utgjøre en slags magisk grense mellom spiselig og uspiselig, mellom rent og urent. I hvilken grad dette skillet gjenspeiler vurderinger av helserisiko eller representerer en symbolsk/moralsk ordning av hverdagslivet kan vi ikke vite noe om ut fra disse svarene.

4.3 Farlige vaner?

Noen måter å behandle og oppbevare maten på er åpenbart mer risikable enn andre; de kan bidra til å øke sannsynligheten for bakterievekst og påfølgende matinfeksjoner. Av den grunn

stilte vi respondentene flere spørsmål om slike praksiser som vi – som eksperter vet kan bidra til økt risiko for matinfeksjoner.

I figur 4-4 ser vi svarfordelingen på fire spørsmål knyttet til hvor ofte de utførte bestemte handlinger. Figuren viser de som svarer “sjelden eller aldri” og de som svarer “alltid og ofte” på de fire spørsmålene. De som svarte “av og til” og de som svarte “ikke aktuelt” er holdt utenfor.

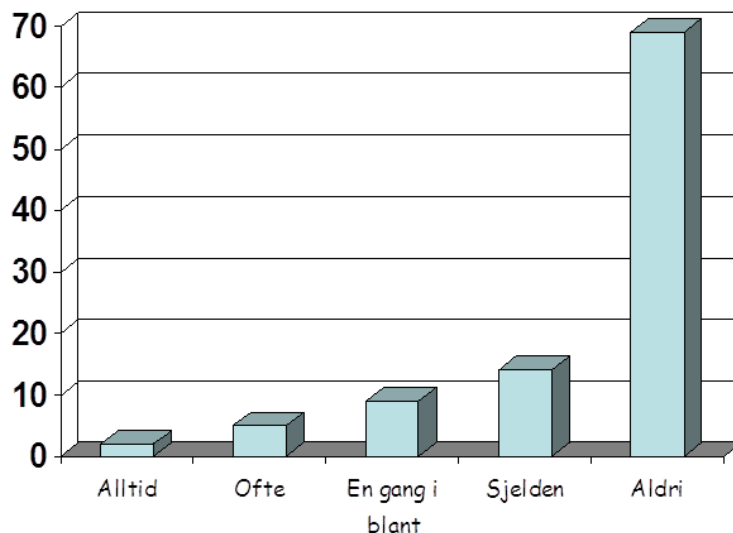


Figur 4-4: “Farlige” vaner? Det hender at(Q22) (N=2008)

Vi ser at et flertall “ofte eller alltid” er “ekstra nøye med at rester varmes opp til koking”. Tilsvarende skjer det “sjelden eller aldri” at restemat varmes opp for annen gang, “slik at maten i praksis har blitt varmet opp tre ganger”, som det heter i spørreskjemaet. Dessuten skjer det “sjelden eller aldri” at “middagen blir stående lenge på bordet”. Med andre ord, på disse spørsmålene rapporterer et flertall om “riktig” atferd, det vil si en normalpraksis som innebærer lav risiko. På spørsmålet om “store porsjoner kjøles raskt” ser vi derimot at andelen “feil” svar (“sjelden eller aldri”) er langt høyere. Det kan skyldes at mange ikke er klar over at dette representerer et risikomoment. Det kan imidlertid også være slik at det er mange som ikke lager store porsjoner og som av en eller annen grunn har valgt å krysse av for “sjelden eller aldri” istedenfor ved “ikke aktuelt”.

Respondentenes alder har betydning for svarene som gis. Det viser seg at de yngre er mer tilbøyelige til å la middagen bli stående og til å varme opp restemat for annen gang. Det gjør dem åpenbart mer utsatt for risiko. De er også mindre tilbøyelige til å varme opp rester “til koking” og til å kjøle ned store porsjoner raskt. Det viser seg at kvinner også er flinkere med hensyn til å varme opp rester til koking (svarer langt oftere “alltid”) og til å kjøle ned store porsjoner raskt (svarer langt oftere “alltid”) (se vedlegg 3). Disse funnene svarer godt til et bilde av unge uetablerte og “uansvarlige”/eller “ansvarsfrie” voksne og av kvinner som ansvarlige ivaretagere av husholdets mathygiene. Det svarer imidlertid også godt til rolleforventninger og hva respektive respondenter kan “slippe unna med” med “æren i behold”. Et annet interessant funn er at de som bor utenfor byene er flinkere til å kjøle ned raskt, noe som kan skyldes at de lager store porsjoner oftere, eller at de i større grad ivaretar denne typen tradisjonell husmorpraksis.

En annen type risikoatferd knytter seg til det å spise rått kjøtt. Dette kom spesielt opp i media i forbindelse med den såkalte “*E. coli*-saken” i 2006. Mistanken for et landsdekkende utbrudd av sykdomstilfeller blant barn (med ett påfølgende dødsfall) ble feilaktig – viste det seg i ettertid - rettet mot kjøttdeig ([http://no.wikipedia.org/wiki/E. coli-saken](http://no.wikipedia.org/wiki/E._coli-saken)). Kjøttdeig er et risikoprodukt i og med bakteriene på overflaten av kjøttstykkene blir jevnt fordelt i hele kjøttdeigen. I vår undersøkelse spurte vi respondentene om det hender at de smaker på rå/ikke ferdig kjøttdeig med de står og steker. Svarene framgår av figur 4-5.



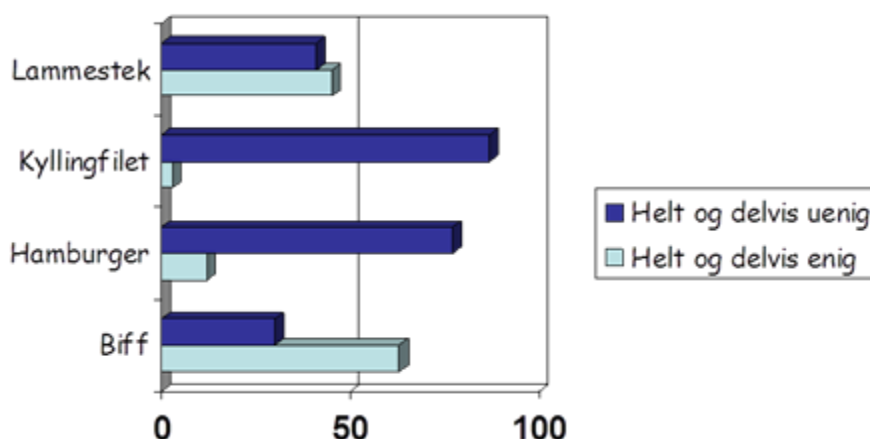
Figur 4-5: Hender det at du smaker på rå/ikke ferdig kjøttdeig mens du står og steker? (Q20). N=2008.

Det viser seg at de fleste oppgir at de aldri gjør dette, enten fordi vet de ikke skal gjøre det eller fordi de synes det er ekkelt. Nesten 7 av 10 svarer at de “aldri” gjør det. Det er likevel 16 prosent som innrømmer at de enten “alltid” (2 prosent), “ofte” (5 prosent) “eller en gang i blant” (9 prosent) smaker på rå kjøttdeig under tilberedning. Det utgjør et betydelig antall nordmenn som tidvis slik utsetter seg for risiko. Hvis vi ser nærmere på hvem dette er, så finner vi en svak overvekt av menn, de under 30 år, de med kun 9-årig grunnskole og de med yrkesfaglig utdanning når vi ser på bivariate sammenhenger. Disse sammenhengene er imidlertid så pass svake at de faller bort når vi kontrollerer for andre variable (jf. vedlegg 3).

En annen mulig kilde til rå eller ikke gjennomstekt kjøtt finner vi i diverse matretter som kan serveres mer eller mindre “blodige” eller “røde i midten”. Generelt sett kan kjøttvarer inneholde sykdomsframkallende bakterier. På enkelte kjøttretter, som f.eks. biff er risikoen liten. Mikroorganismer på biffens overflate stekes til døde mens biffen er steril i midten. Rosa lammestek er stort sett en risiko kun for gravide³¹. Kylling og kjøttdeig er derimot risikoprodukter som kan være farlige for alle.³² Vi spurte derfor om respondentene likte henholdsvis biff, lammestek, kyllingfilet og hamburger “ikke helt gjennomstekt”. Spørsmålene ble stilt i form av påstander der svarene kan studeres i figur 4-6. I figuren viser vi andelene som er henholdsvis “helt” og “delvis enig” og “helt” og “delvis uenig” i at de det aktuelle kjøttet er best når det ikke her helt gjennomstekt. Vi har holdt de som svarer “verken eller” utenfor figuren.

³¹ “Fårekjøtt kan være farlig for gravide”. <http://www.dinmat.no>, Publisert: 15.06.2009
<http://www.dinmat.no/Temasider/Artikler/Mat-og-helse/Risikomat/F%C3%A5rekj%C3%B8tt-kan-v%C3%A6re-farlig-for-gravide>

³² “Advarer mot rå kylling”, Aftenposten, Publisert: 02.06.08,
<http://www.aftenposten.no/nyheter/iriks/article2460310.ece?service=print>



Figur 4-6: Jeg synes kjøttet er best når det ikke er helt gjennomstekt. Andeler henholdsvis helt og delvis enig/uenig. N=2008. (Q21).

Som det framgår er det stor forskjell mellom på den ene side biff og lammesteik og på den annen kyllingfilet og hamburger. Det er særlig i tilknytning til de to sistnevnte at det har vært stor oppmerksomhet om mulig matsmitte. Det er derfor ikke overraskende at det er få som foretrekker disse ikke helt gjennomstekte. Blant disse få er det en liten overvekt av menn.

Den blodige biffen, den rosa lammesteiken og den ikke helt gjennomstekte hamburgeren foretrekkes av menn, i parforhold (gjelder ikke lammestek og hamburger), med høy inntekt som bor i byene. Den ikke helt gjennomstekte kyllingen er det også menn som foretrekker, samt yngre.

Med andre ord, det er få som rapporterer at de har slike matønsker. Men, blant de få som gjør det er det flest menn med høy inntekt i byene. Det vi ser er sannsynligvis uttrykk for en viss sosial distinksjon mellom ulike samfunnslag, der de med høy husholdsinntekt og lange utdanninger er mer tilbøyelige til å ønske seg blodige biffer og rosa lammekjøtt.

4.3.1 Vaske hendene

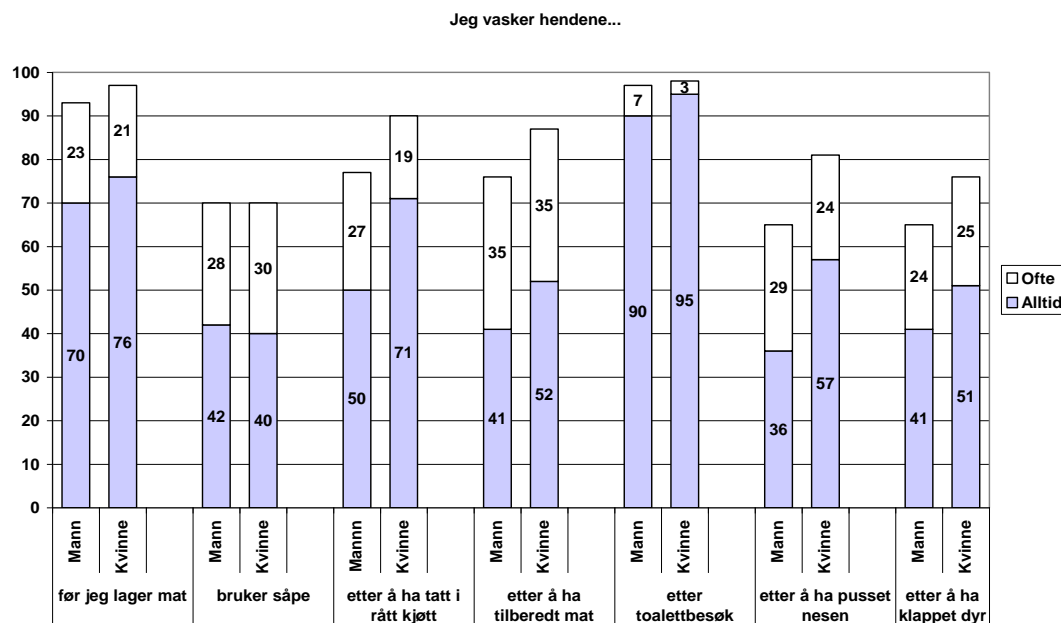
Håndvask har vært tema for konstant pågående kampanjer fra myndigheter og andre som ser det som sin oppgave å opplyse allmuen.³³ Det er allment kjent at smitte, direkte mellom mennesker og indirekte via overflatene på matvarer og redskaper, svært ofte skjer via hendene. Dette gjelder også for kryss-smitte – det vil si at sykdomsframkallende mikroorganismer kan smitte fra f.eks. rå kjøttvarer (som skal varmebehandles) over til f.eks. salat (som ikke skal varmebehandles). Blant annet på grunn av smittefaren er det få hygienerelaterte aktiviteter

³³ I kjølvannet av det globale utbruddet av "svineinfluensa" gjennomførte myndighetene i mange land – også Norge – omfattende kampanjer for håndvask. På Kongsvinger kommunes hjemmeside kunne en f.eks. lese: "Hvordan beskytte meg selv og andre mot sykdommen: •Vask hendene ofte med såpe og vann, spesielt hvis du hoster/nyser.

Alkoholbaserte desinfeksjonsmidler er også effektive •Begrens nær kontakt med syke personer. Dekk til nese og munn med et papirlommetørkle når du hoster eller nyser, og kast lommetørkleet rett etter bruk. Har du ikke lommetørkle så host eller nys mot albuen istedenfor i hendene. (<http://www.kongsvinger.kommune.no/no/nyhetsarkiv/Svineinfluensa--Swine-Flu>)/Sist oppdatert: 17.08.2009 08:32, lastet ned 8.april 2011). Også private bedrifter bidro med egne kampanjer, jf. f.eks. Coop Sambo i Bodø "Ber alle kunder vaske hendene" <http://www.nettavisen.no/nyheter/article2681065.ece>, Publisert 07.08.09 09:47, lastet ned 8. april 2011).

som er så tabubelagte som håndvask. Som hygienetiltak knytter håndvask direkte til egenskaper ved personen og det å være et "ordentlig" og moralsk høyverdig menneske. Når vi derfor spør folk om de vasker seg på hendene i forbindelse med ulike matrelaterte aktiviteter, er det ikke overraskende at de fleste synes å vite hva som er "riktig" svar.

I figur 4-7 ser vi andeler som svarte at de "alltid" eller "ofte" vasker hendene henholdsvis før og etter matlaging, etter å ha tatt på rått kjøtt, etter toalettbesøk og etter å klappet en hund. Vi spurte tilsvarende om de brukte såpe i forbindelse med håndvask under matlaging.



Figur 4-7: Ulike situasjoner og vaske hendene i etter kjønn. Prosentandeler "alltid" "ofte".³⁴ (Q35)

Vi ser at det er forskjeller mellom aktivitetene. De fleste rapporterer at de vasker hendene etter toalettbesøk. Det er åpenbart et ritual som er viktig for de fleste, et skille mellom rent og urent, sannsynligvis antatt av de fleste for å ha både praktisk og symbolsk betydning. Nesten like mange påstår de vasker hendene før matlaging. Her er det likevel flere som nøyer seg med å gjøre dette "ofte" snarere enn "alltid". Med andre ord, mens det er et absolutt å rense seg etter toalettbesøket, kan det i andre tilfeller være betinget av hva man har bedrevet.

Det er også verd å merke seg at kvinner og menn rapporterer forskjellig for flere av spørsmålene. Det gjelder spesielt for "etter å ha tatt på rått kjøtt" og for "etter å ha pusset nesen". For begge disse svarer kvinner mer "politisk korrekt", noe som godt kan gjenspeile forskjeller i praksis, men som også reflekterer det faktum at renslighet er viktig i framstillingen av kvinner og femininitet (Pink 2004). Menn slipper gjerne unna med å være litt mer slumsete med renholdet uten at det går ut over deres maskulinitet. Det kan til og med være slik at menn viser fram sin maskulinitet ved nettopp ikke å være så nøye på det. Når det gjelder "rått kjøtt" kan det også spille en viss rolle at mange kvinner – spesielt yngre kvinner - føler vemmelse overfor kjøtt og spesielt rått kjøtt (Kubberød et al. 2002). Av den grunn vil det for mange være naturlig å vaske av seg denne helt fysiske vemmelsen.

³⁴ Jeg vasker hendene før jeg lager mat (N=2007), Når vasker hendene under mattilberedning bruker jeg såpe (N=2005), Jeg vasker hendene umiddelbart etter å ha tatt i rått kjøtt (N=1984), Jeg vasker hendene etter å ha tilberedt mat (N=2007), Jeg vasker hendene etter å ha vært på toalettet (N=2007), Jeg vasker hendene etter å ha pusset nesen (N=1996), Jeg vasker hendene etter å ha føret/klappet/stelt med kjæledyr (N=1451). Svaralternativerne er alltid, ofte, av og til, sjelden, aldri, ikke aktuelt. Ikke aktuelt er ekskludert

For å sjekke om forskjellen mellom kvinner og menn er gyldig - også når vi ser gjøremålene under ett, lagde vi en additiv indeks av de seks første aktivitetene i figur 4-7. Disse korrelerer sterkt.³⁵ Indeksen ble så standardisert til å variere mellom 0 og 100. Av tabell 4-2 ser vi at menn scorer signifikant lavere enn kvinner på denne vaske-hendene indeksen.

Tabell 4-2: Vaske hendene indeks, etter kjønn

	Gjennomsnitt	N	Standardavvik
Mann	81	968	14,85
Kvinne	87	1003	11,90
Total	84	1971	13,70***

*** sig for $p < .001$, T-test

Denne forskjellen viste seg å være holdbar også når vi kontrollerte for andre bakgrunnsvariable. Samtidig viser det seg at alder, det å bo i et parforhold og det å ha barn også bidrar til økte score på denne indeksen. Alle disse indikerer etablerte familieliv, noe som både skulle kunne bidra til rutinisering av hverdagsliv og til rolleforventninger om ansvarlig oppførsel.³⁶ Det som er vanskeligere å forklare er at utdanning virker negativt. Det vil si at de med den laveste utdanningen jevnt over scorer høyere enn alle andre, eller sagt på en annen måte, de med høyere utdanning synes å ha et mer avslappet forhold til håndvask. Denne bivariate sammenhengen kan studeres i tabell 4-3. At sammenhengen holder seg for kontroll for andre sammenhenger kan sees i vedlegg 3.³⁷

Tabell 4-3: Prosentandeler som svarer at de alltid vasker hendene i tilknytning til ulike aktiviteter innenfor utvalgte utdanningskategorier^a

	Grunn- skole	Videre- gående	Yrkes- faglig	Univ. lav grad	Univ. høyere grad
Før matlaging	75	74	79	70	69
Under matlaging	54	40	48	38	38
Umiddelbart etter å tatt på rått kjøtt	70	58	65	59	58
Etter matlaging	51	45	56	44	42
Etter toalettbesøk	94	90	93	93	94
Etter å ha pusset nesen	57	50	56	44	36

^a De med doktorgrad og de med annen utdanning er ikke tatt med her.

Vi ser at forskjellene i andelene som svarer at de alltid vasker hendene varierer mellom de ulike aktivitetene. Vi ser også at det ikke er helt lineære sammenhenger det er snakk om, men at det er en klar tendens til at de med de høyeste utdanningene er mindre tilbøyelige til å svare at de alltid vasker hendene. For toalettbesøk gjelder det tydeligvis en absolutt regel om at en skal vaske hendene, og det oppfattes likt i alle utdanningskategoriene. For de andre aktivitetene er det åpenbare forskjeller som identifiserer de utdannede som problemgruppene, noe vi intuitivt ikke ville forventet å finne på forhånd.

4.3.2 Å tine kjøttvarer

Måten frossent kjøtt tines på kan ha betydning for den sensoriske kvaliteten, men den kan også innebære en viss risiko for spredning av matsmitte. Begge deler er dels knyttet til avrenning av væske fra kjøttet under tineprosessen, men også til mulig bakterievekst i kjøttet som følge av temperaturøkningen. En gradvis tining, f.eks. i et kjøleskap, er det som anbefales av

³⁵ Etter å ha klappet dyr er ikke tatt med i indeksen, da dette spørsmålet kun ble stilt til de som har dyr.

³⁶ Det viser seg derimot at utdanning bidrar til lavere score på indeksen: De med den korteste utdannelsen scorer høyere enn andre, noe vi umiddelbart har vondt for å forklare.

³⁷ En mulig forklaring er at det er mange blant de med lav utdanning som jobber med helse og renhold. Vi har ikke opplysninger om hva folk arbeider med og kan derfor ikke sjekke dette.

ekspertene. Det fører til minst væsketap og jevnest temperatur i hele kjøttvaren. Vi spurte respondentene hvor ofte de tinte frosne kjøttvarer på ulike måter, jf. tabell 4-3.

Tabell 4-4: Når du skal tine frosne kjøttvarer, hvor ofte gjør du da følgende?: Andeler “Alltid” og “Ofte” (Q24).

Tiner kjøttet i:	Total	Menn	Kvinner
Mikrobølgeovn	13	15	10
Kjøleskapet	45	37	53
Kjøkkenbenken	30	27	32
Varmt vann	7	9	5
Steikepanna	11	13	9
N=	2008	988	1020

Sign. for $p < .05$ (T-test).

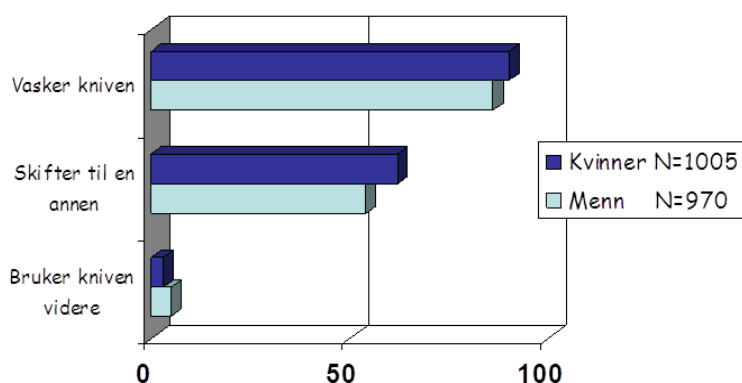
Vi ser at den største andelen rapporterer i tråd med ekspertenes anbefalinger. Kjøleskapet brukes “alltid” eller “ofte” av hele 45 prosent av utvalget. Det interessante er forskjellene mellom kvinner og menn. Menn rapporterer gjennomgående oftere om atferd som krever mindre planlegging. Mikrobølgeovn, varmt vann og steikepanna er løsninger for den som ikke har planlagt måltidet på forhånd. Kvinner på sin side rapporterer om tinemetoder som krever planlegging, i den forstand at kjøttet må tas ut av fryseren flere timer før det blir tilberedt. Det er rimelig å tro at dette gjenspeiler arbeidsdelingen i heimen, slik den ble beskrevet i kapittel 3. Som hovedansvarlig tar kvinner seg av planleggingen av måltidene. Menn kommer oftere inn på ad hoc basis og har av den grunn heller ikke innarbeidet de samme rutineene som kvinnene.

4.4 Kniver og fjøler

Som nevnt kan krysskontaminering forekomme ved at hender og/eller kjøkkenredskap overfører mikroorganismer mellom matvarer. I denne sammenheng har det vært mye fokus på renhold av kniver og fjøler. Vi hadde derfor med flere spørsmål knyttet til renhold av kniver og fjøler.

4.4.1 Knivene

I opplysningsmateriell og media har det spesielt vært fokusert på muligheten for å overføre bakterier fra kontaminert kjøtt til f.eks. salat og annet som vanligvis ikke varmebehandles. I den sammenheng spurte vi om hva folk gjør med kniven etter å ha skåret opp rått kjøtt. Svarene framgår av figur 4-8.



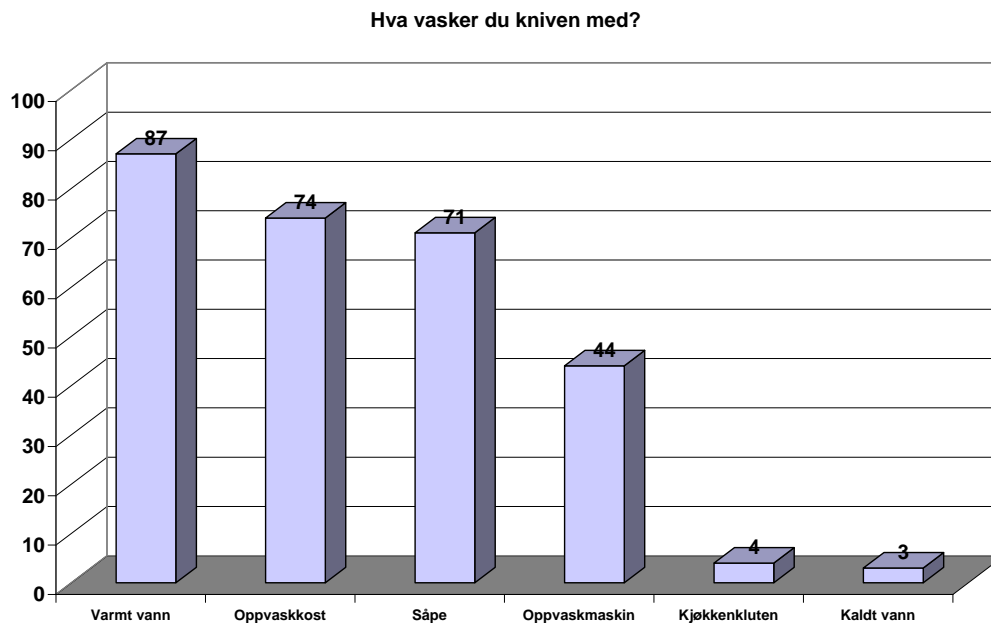
Figur 4-8: Etter å ha skåret opp rått kjøtt, hva gjør du med kniven? Prosentandeler som svarer "alltid" og "ofte" (Q25).

Vi ser at det kun er et lite mindretall som rapporterer at de uten videre bruker kniven som den er til andre ting. De fleste - både blant menn og kvinner - gjør noe - dvs. vasker den eller skifter til en annen. Igjen er det kvinnene som rapporterer den "rensligste" atferden. Når vi ser på andre bakgrunnsvariable viser det seg at økt alder, det å ha barn i husholdet, det å ha universitetsutdanning (lavere grad) samt det at respondenten eller partneren er i inntektsgivende arbeid - alle disse faktorene øker sannsynligheten for at en bare bruker kniven videre uten videre (se vedlegg 3). Dette er litt i strid med det vi forventet å finne. Vi forventet at de med barn var mer på vakt enn andre og at de med utdanning var bedre informert og mer "korrekte" i sine svar. Vi forventet vel også at de i inntektsgivende arbeid jevn over var mer "ressurssterke" og dermed ville svare mer i tråd med myndighetenes anbefalinger, enn de som ikke er i arbeid. Forklaringen på funnene kan blant annet være at rått kjøtt, som f.eks. kylling, ikke har et så dårlig rykte i Norge som i mange andre land.³⁸ Av den grunn vil vi tro at svært mange er forholdsvis avslappet i forhold til hvordan de behandler ferskt kyllingkjøtt.

For å se hvem som totalt sett oppfører seg mest i tråd med anbefalingene lagde vi en additiv indeks av svarene på de tre spørsmålene i figur 4-8. Indeksen ble bygd slik at det å bytte kniv eller vaske den ble gitt positive verdier, mens det bare å bruke den videre ble gitt negative verdier. Dette er redegjort nærmere for i vedlegg 3. Vi fant at kvinner er mer "korrekte" - dvs. svarer mer i tråd med ekspertenes anbefalinger - enn menn, at de yngre er mer "korrekte" enn de eldre og at de med barn i husholdet - tross alt - er mer "korrekte" enn de som ikke har barn, jf. vedlegg 3.

De som svarte at de vasket kniven "alltid", "ofte" eller "av og til" ble så bedt om å ta stilling til noen påstanden om hvordan og med hva de vasket kniven. Svarene framgår av figur 4-9. Respondentene kunne krysse av for flere svaralternativer av gangen.

³⁸ Noe som delvis er velfortjent, i og med at norsk kyllingproduksjon stort sett har unngått problemene med salmonella som en kjenner fra f.eks. Danmark og Storbritannia (se f.eks. Folkehelseinstituttet 2010, s. 16-17).



Figur 4-9: Vanligvis når du vasker kniven, hva vasker du den med da? (Q26) N=1911.

De fleste bruker varmt vann, oppvaskkost og såpe. En stor andel bruker oppvaskmaskin, mens forsvinnende få oppgir at de bruker kluten eller kaldt vann. Når vi lager en additiv index av svarene “varmt vann”, “oppvaskkost”, “såpe” (varierer mellom 0 og 100), fant vi at de fleste kombinerer disse. Vi fant også at kvinner scorer signifikant høyere enn menn. Det er spesielt såpebruken som skiller mellom kjønnene. Kvinner er også flinkere til å bruke oppvaskmaskinen til å vaske kniven, i følge disse rapporteringene (se vedlegg 3).

Tabell 4-5: Knivvaskindex (3 variable). Score for kjønn^a og aldersgrupper^b

	Gjennomsnitt score	N	Standardavvik
Mann	76	931	32,05
Kvinne	83	956	30,52
Under 30 år	85	682	28,87
30-39 år	80	338	33,23
40-49 år	78	239	31,25
Over 50 år	74	628	32,26
Total	79	1887	31,46

^a Sign. $p < .01$ T-test; ^b Alder – som kontinuerlig variable – korrelerer signifikant med “Knivvaskindexen” (Peasons Corr. = $-.15$, $p < .000$ T-test).

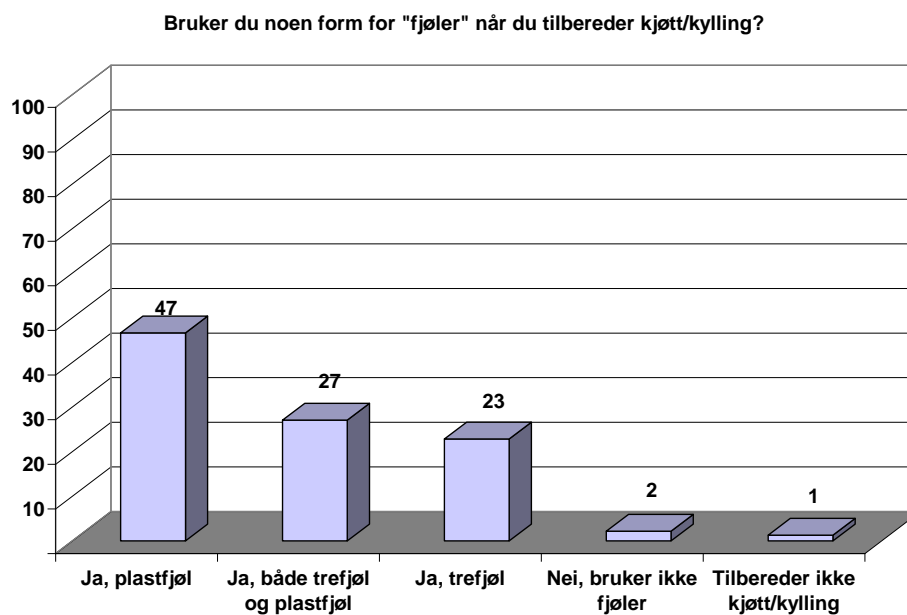
Det viste seg også at det er forskjeller mellom ulike aldersgrupper. De under 30 år scorer høyere enn de eldste i utvalget. Igjen er det såpebruken som skiller mest mellom aldersgruppene (jf. vedlegg 3). Med andre ord, de yngre bruker mer såpe enn de eldre som er mer tilbøyelige til kun å bruke kost og varmt vann. Det kan skyldes et større fokus på bakteriell smitte blant de yngre, noe vi vil komme tilbake til senere i framstillingen (jf. kapittel 5).

Før vi går videre bør vi nok en gang minne om at vi har å gjøre med selvrappoteringer. Det er en viss mulighet for at yngre i større grad *vet* hva som er “riktig svar” og at de i større grad enn andre rapporterer deretter. Vi kan ikke utelukke dette, selv om det er krevende å sannsynliggjøre hvorfor de yngre skulle være mer politisk korrekte på dette spørsmålet enn det de noe eldre er.

4.4.2 Fjølene

Også fjølene og muligheten for krysskontaminering har fått mye oppmerksomhet i media (jf. Lavik 2008). Det har også foregått en faglig debatt blant veterinærer og mikrobiologer om fordeler og ulemper ved henholdsvis plast og tre, en debatt som delvis har blitt fanget opp av media. Den debatten har blant annet gått på hvorvidt bakterier overlever bedre på det ene eller andre materialet og hva som kreves for å rengjøre dem (jf. Schirmer og Røssvoll 2010).

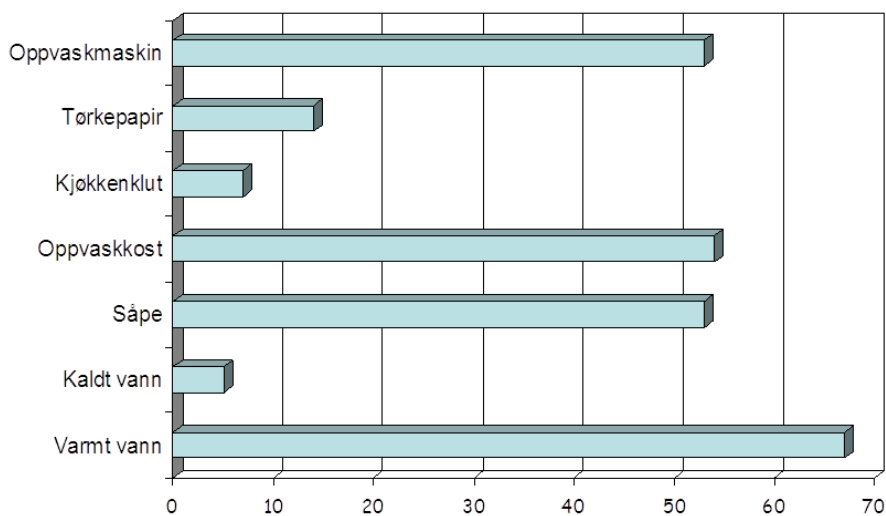
Vi spurte respondentene om de brukte noen form for fjøler når de tilbereder kjøtt/kylling. Svarene framgår av figur 4-10.



Figur 4-10: Hvilke typer fjøler en bruker ved tilberedning av kjøtt/kylling (Q17). N=2008

Vi ser at nær halvparten av utvalget oppgir at de bruker plastfjøler, mens over en fjerdedel kan komme til å bruke enten tre eller plast og den siste fjerdedelen kun bruker trefjøler. Svarene varierer blant annet etter alderen på respondentene. Vi fant at de eldste er mer tilbøyelige til å svare at de bruker trefjøler, mens de yngste oftere svarer plast, se for øvrig Vedlegg 3.

Vi spurte deretter om hvordan de rengjør fjølene. Svarene framgår av figur 4-11.



Figur 4-11: Hvordan vasker du vanligvis fjølene dine? (Q18). N=1938

Vi ser at kombinasjonen varmt vann, oppvaskkost og såpe dominerer her, akkurat som det gjorde for knivenes del. Overraskende mange svarte dessuten at de brukte oppvaskmaskin. Det bør her påpekes at selv om dette spørsmålet går på hvordan folk “vanligvis” rengjør fjølene, så ble tilberedning av kjøtt/kylling nevnt i det umiddelbart foregående spørsmålet. Mange vil nok ha dette i minne når de svarer, noe som kan ha fått enkelte til å framstå som noe mer risikobeviste enn de kanskje er til daglig. Vi merker oss også at 14 prosent oppgir at de bruker tørkepapir. Vi må anta at dette papiret kastes umiddelbart etter bruk, noe som (forutsatt at en også bruker vann og såpe) kan redusere faren for kryssmitte betraktelig sammenlignet med bruk av f.eks. oppvaskkost eller klut.

De rapporterte vaskevanene varierte i befolkningen, blant annet etter kjønn og alder. Vi fant at menn er mindre tilbøyelige til å rapportere at de vasker fjølene i oppvaskmaskinen enn det kvinner er, jf. vedlegg 3. Samtidig bruker de sjeldnere såpe, noe som også gjelder for de over 50 år. Dette kan studeres nærmere i tabell 4-6.

Tabell 4-6: Prosentandeler som svarer at de bruker såpe når de vasker fjølene etter å ha tilberedt fersk kjøtt/kylling. N= 1926.

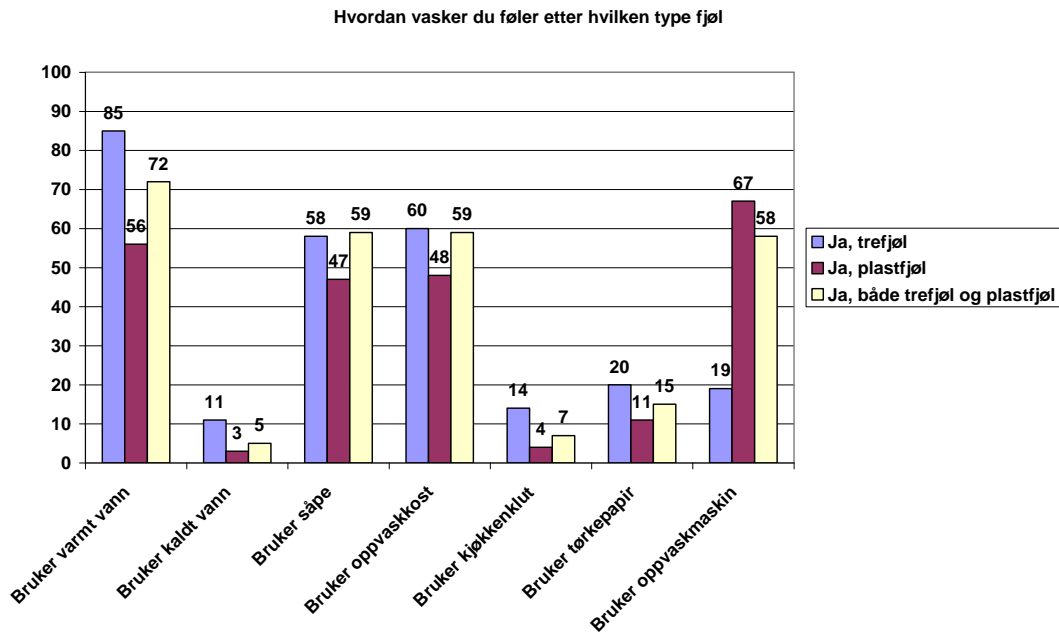
	Kvinner	Menn	Under 30 år	30-39 år	40-49 år	50 år +
Bruker såpe	51 %	56 %	67,1 %	61,5 %	52,5 %	45,0 %
Total	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

Begge tabeller sign. $p < .000$ (Chi-kvadrat-test)

Det er mulig hygieneopplysere av ulike slag, og ikke minst vaskemiddelindustrien her har truffet dårligere blant de eldre i utvalget.³⁹

Det er dessuten grunn til å tro at plastfjøler vaskes annerledes enn en trefjøler. I figur 4-12 viser vi sammenhengen mellom svarene på spørsmålene om hvordan fjølene vanligvis vaskes og hvilken fjøl de bruker til å tilbereder kjøtt/kylling.

³⁹ Eller kanskje det snarere er motsatt, at industrien har klart å selge inn mer såpebruk blant de yngre.



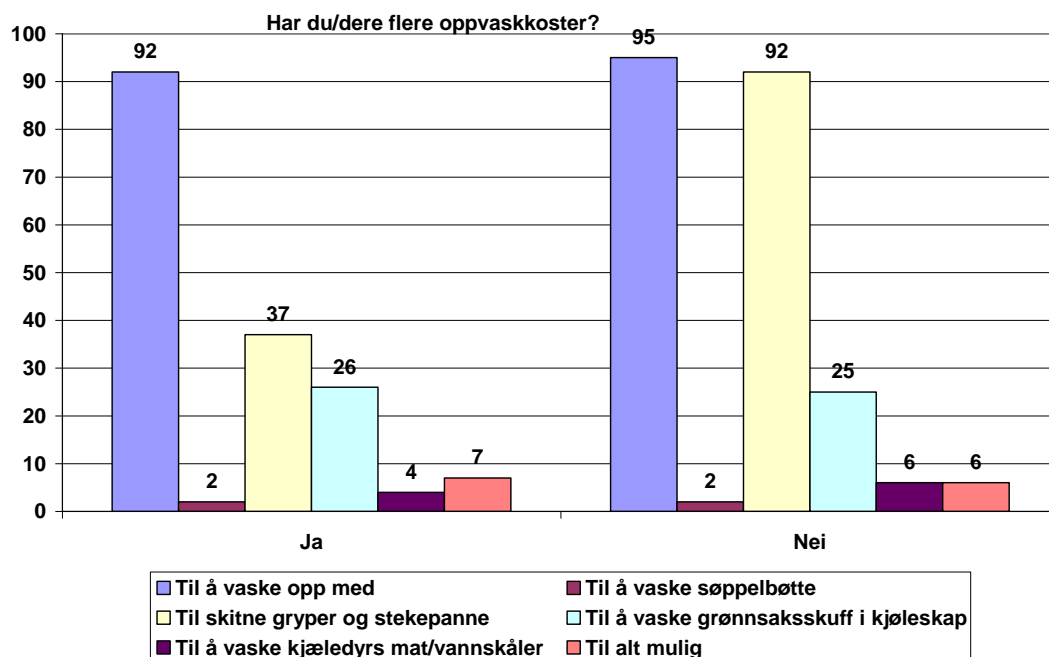
Figur 4-12: Hvordan vasker du vanligvis fjølene (flere svar) etter om de bruker noen form for ”fjøl” når de tilbereder kjøtt/kylling (ett svar). Prosentandeler ja⁴⁰.

Av figuren kan vi lese at varmt vann, såpe og oppvaskkost brukes til trefjøler, mens en stor andel oppgir at de vasker plastfjølene i oppvaskmaskin. Tre tåler dårlig det våte og varme miljøet i en oppvaskmaskin.

4.5 Oppvaskkost og klut

Koster og kluter spiller helt sentrale roller i rengjøringsprosesser. Samtidig kan de bidra til krysskontaminering. I kraft av sin bevegelighet på tvers av ulike og ikke minst urene flater, har de et betydelig potensiale som smittespredere. Av den grunn er det viktig hvordan de brukes, hva de brukes til og hvordan de behandles. I den sammenheng er det av interesse å vite om folk har flere koster og om ulike koster brukes på ulike flater og til ulike formål. På spørsmål om de hadde flere oppvaskkoster svarte 61,3 prosent (N=1826) bekreftende (Q27). Vi spurte også om kostene hadde ulike bruksområder (Q28). I figur 4-13 kan vi se svarene fra de som sier de har flere koster og fra de som kun har en kost. Det var mulig å gi flere svar.

⁴⁰ N: Ja, trefjøl = 459, ja, plastfjøl = 936, Ja, både trefjøl og plastfjøl = 543. Alle sammenhengene er signifikante for $p < .001$ (kji-kvadrat-test)

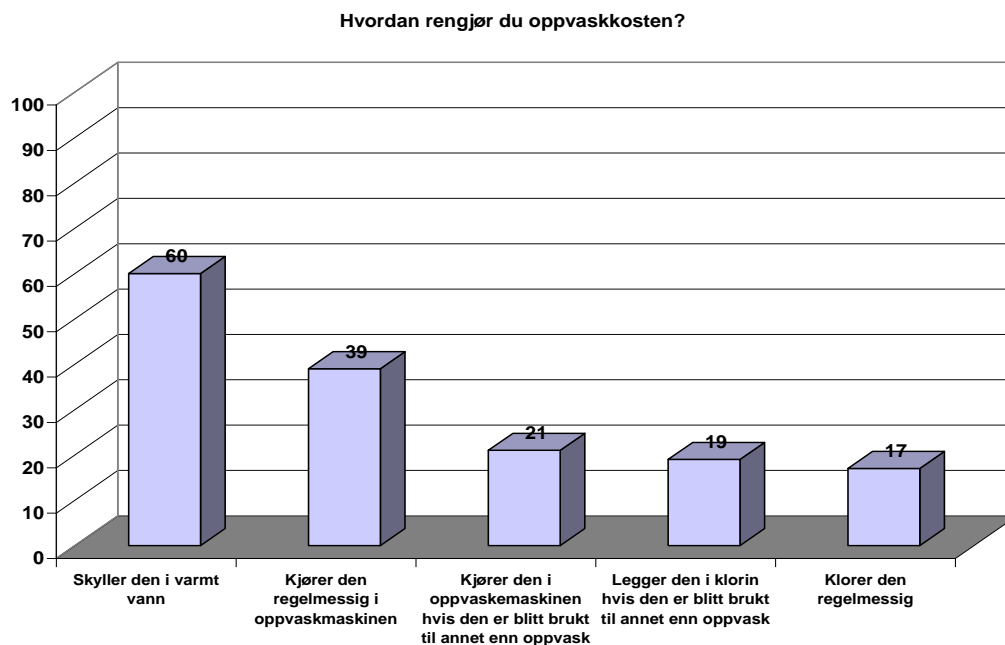


Figur 4-13: Hva oppvaskkosten(e) brukes til, etter om en har en (nei) eller flere (ja) oppvaskkoster⁴¹ (Q27 og Q28).

Som det framgår har oppvaskkosten et vidt bruksområde. For mange er den et universalhjelpe-middel. Mest brukes den likevel i og i tilknytning til oppvaskkummen. Det framgår også av figuren er det kun én stor forskjell mellom de med en og de med flere koster: Den ekstra koster er forbeholdt skitne gryter og stekepanner. Fra et mikrobiologisk synspunkt er dette et forholdsvis irrelevant skille; restene i de skitne grytene og i steikepanna har vært varmebe-handlet og representerer derfor neppe den største smittefaren. Det kan derimot være praktiske og kosmetiske grunner til å bruke en egen kost på de feteste grytene.

Blant annet for å unngå krysskontaminering trenger også oppvaskkosten rengjøring fra tid til annen. Derfor spurte vi respondentene om hvordan de rengjør oppvaskkosten (Q30). Svarene framgår av figur 4-14. Det var mulig å gi flere svar.

⁴¹ N; Ja=1149, Nei=693



Figur 4-14: Hvordan oppvaskkosten blir rengjort. Prosentandeler. (Q30). N=1842

Det vanligst forekommende er at kosten skylles i varmt vann. Det viser seg imidlertid at relativt mange vasker den i oppvaskmaskinen. Det gjelder kvinner mer enn menn og de i aldergruppene 30 til 50 år. Kosten klores også av mange, nok en gang mer av kvinner enn menn. Også dette varierte signifikant mellom aldergruppene, noe vi kan se av tabell 4-7.

Tabell 4-7: Kloring. Andeler innenfor ulike aldersgrupper som klorer oppvaskkosten.

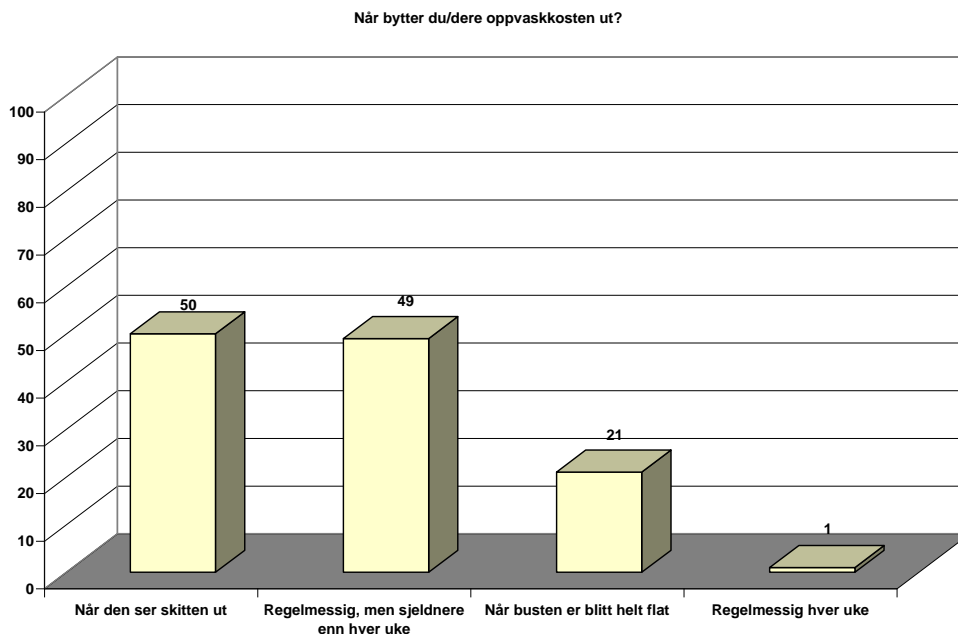
	Kvinner A	Menn B	Under 30 C	30-30 år D	40-49 år E	50 år + F	
Klorer den regelmessig	20 ^B	13	10,1	11,5	17,0 ^{CD}	20,2 ^{CD}	N=1826
Legger den i klorin hvis den er blitt brukt til annet enn oppvask	19	18	12,1	13,0	19,6 ^{CD}	22,0 ^{CD}	N=1826
Kjøreren den regelmessig i oppvaskmaskinen	46 ^B	32	33,8	41,6	49,6 ^{CDF}	34,2	N=1826

Sign. nivå 95 %, T-test

Som det framgår er det en klar aldersprofil på kloring. Jo eldre, jo større sjanse for at de svarer at de klorer, enten dette skjer regelmessig eller hvis kosten har blitt brukt til annet enn oppvask. Det kan tenkes at de yngre aldergruppene i større grad har fått med seg at bruk av klor har uheldige miljømessige sider.⁴²

Bruk sliter naturlig nok på kosten; etter en tid er det derfor vanlig å bytte den ut. Prinsipielt sett kan det å bytte kost også være et alternativ til å gjøre den ren. Når den blir for grisete er det fristende å kaste den i søpla, noe mange gjør i følge figur 4-15. Den viser svarfordelingen på spørsmålet om når de bytter ut oppvaskkosten (Q31).

⁴² Klor hadde en mer framtreddende rolle i husholdningenes renhold før i tiden, da man ikke hadde like gode vaske- og blekemidler som i dag. Det ble blant annet benyttet til kluter (fjerne lukt og bakterier) og ikke minst til bleking av klær. Hvithet hadde en helt annen betydning for konstitueringen av kvinnelighet (jf. Klepp 2006:124; Lund 2008)



Figur 4-15: Når byttes oppvaskkosten ut? (Flere svar mulig) (Q31) Prosentandel N=1842

De fleste bytter ut oppvaskkosten når den ser skitten ut, eller regelmessig men sjeldnere enn hver uke. En femdel venter med å bytte den ut til den har blitt helt flat. Også her finner vi klare aldersforskjeller mht. hvordan folk svarer, jf. tabell 4-8.

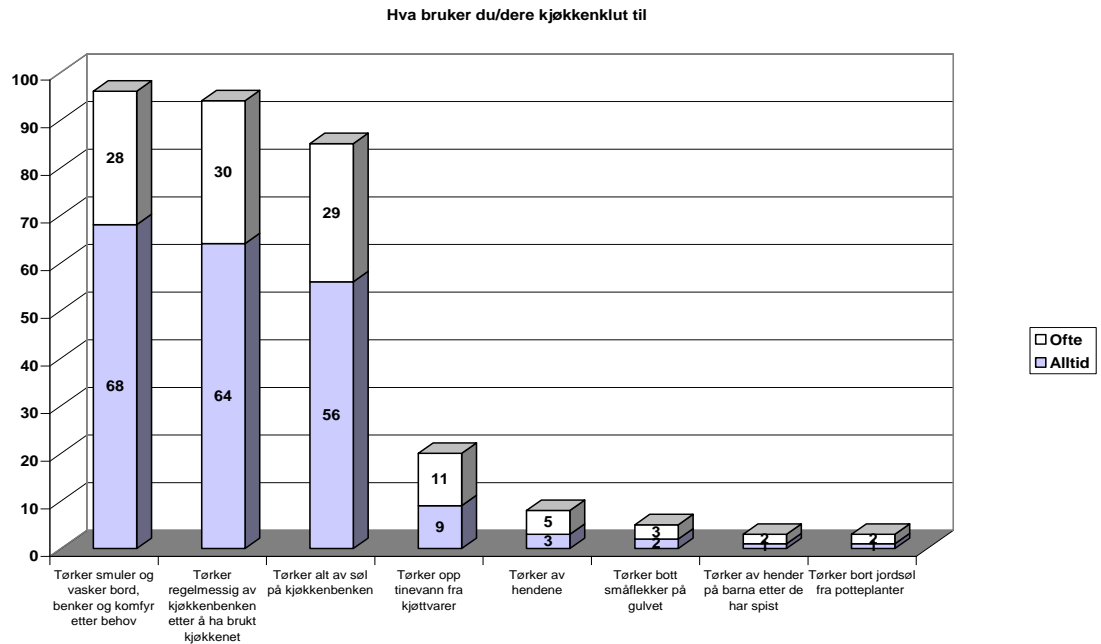
Tabell 4-8: Bytte oppvaskkost. Ulike svar på når de bytter kost. Prosentandeler for menn og kvinner og innenfor ulike aldersgrupper.

	Mann	Kvinne	Under 30 år	30-39 år	40-49 år	50 år +	
Når den ser skitten ut.	48	51	60.9 %	56.8 %	46.1 %	44.1 %	N=1826
Regelmessig men sjeldnere enn hver uke.	48	50	38.4 %	45.7 %	50.0 %	54.6 %	N=1826
Når busten har blitt helt flat.	26	17	30.5 %	21.4 %	18.7 %	17.4 %	N=1826

Alle forskjellene mellom aldersgrupper og mellom menn og kvinner for "flat bust" er sign. $p < .000$ T-test.

Som det framgår er de eldre mer tilbøyelige til å svare at de skifter kost regelmessig mens de yngre baserer seg mer på visuell inspeksjon av kostens beskaffenhet. Det gjør i større grad også menn, som er mer tilbøyelige til å svare at de venter til "busten har blitt flat".

Kjøkkenkluten kan om mulig gi enda bedre grobunn for uønsket bakterievekst enn det kosten kan. Rengjøring av kjøkkenkluter er derfor viktig. Den er selvfølgelig også et svært viktig rengjøringsverktøy med et variert bruksområde, noe som framgår av figur 4-16.



Figur 4-16: Hva bruker du/dere kjøkkenklut til? Prosentandel som svarer “alltid” og “ofte”. (Flere svar er mulig) (Q32).⁴³

De fleste oppgir at de bruker kjøkkenkluten til å “tørke av benker, komfyr etter behov”, “regelmessig etter å ha brukt kjøkkenet” eller “alt søl på kjøkkenbenken”. Det er få som sier at de bruker den til andre ting som “vask av hender”, “småflekker på gulvet” m.m. Men, igjen må vi huske på at disse spørsmålene i noen grad inviterer til ”politisk korrekte” svar? Likevel er det hele 20 prosent som oppgir at de “tørker opp tinevann fra kjøttvarer” “alltid” eller “ofte”. Hva de gjør med kluten etterpå vet vi derimot ikke.

Vi fant store kjønns- og aldersforskjeller i svarene. Kvinner svarer jevnt over “riktigere” enn det menn gjør. Nå er det grunn til å tro at svarene, for kvinner som for menn, i betydelig grad gjenspeiler husholdsspesifikke normer og måter å gjøre ting på. Fra kapittel 3 vet vi dessuten at kvinner er mer involvert i disse aktivitetene enn det menn er. Det er derfor grunn til å forstå husholdet som enheten i mange av disse analysene av vaner og uvaner. Derimot, hvis vi ser kun på enslige kvinner og menn vil vi bedre få fram mer kjønnsespesifikke mønstre. I tabell 4-9 viser vi andeler blant enslige kvinner og enslige menn som svarte alltid” og “ofte” på det samme spørsmålet om hva de bruker kjøkkenkluten til.

⁴³ Tørker smuler og vasker bord, benker og komfyr etter behov (N=1920); Tørker regelmessig av kjøkkenbenken etter å ha brukt kjøkkenet (N=1919); Tørker alt av søl på kjøkkenbenken (N=1915); Tørker opp tinevann fra kjøttvarer (N=1853); Tørker av hendene (N=1856); Tørker bort småflekker på gulvet (N=1834); Tørker av hender på barna etter de har spist (N=1447); Tørker bort jordsøl fra potteplanter (N=1705).

Tabell 4-9: Hva bruker du kjøkkenkluten til? Etter kjønn. Enslige. Prosentandeler “Alltid” og “Ofte”. (Q32).

		Mann	Kvinne	Total
Tørker smuler og vasker av bord, benker og komfyr etter	Alltid	45	74	62
	Ofte	46	22	31
	N	213	310	523
Tørker regelmessig av kjøkkenbenken etter å ha brukt kjøkkenet	Alltid	40	71	58
	Ofte	42	25	32
	N	212	310	522
Tørker alt av søl på kjøkkenbenken	Alltid	36	63	52
	Ofte	38	22	28
	N	213	311	524
Tørker bort småflekker på gulvet	Alltid	4	1	2
	Ofte	4	1	3
	N	208	296	504
Tørker opp tinevann fra kjøttvarer	Alltid	6	10	8
	Ofte	9	10	9
	N	210	297	507
Tørker av hendene	Alltid	1	2	2
	Ofte	8	4	6
	N	210	297	507
Tørker av hender og munn på barna etter de har spist	Alltid	2		1
	Ofte	2		1
	N	127	232	359
Tørker bort jordsøl fra pottplanter	Alltid	3	1	2
	Ofte	4	1	2
	N	171	281	452

Det viser seg at enslige menn og enslige kvinner rapporterer svært forskjellig mht. hvor hyppig de bruker kjøkkenkluten til ulike formål. Tilsynelatende er disse kvinnene jevnt over flitligere til å tørke enn det disse mennene er. Det kan bety at det tørkes sjeldnere hos de enslige mennene; de er ganske enkelt mer slumsete og har det mindre rent, hvis vi skal tro svarene. Men det kan også være et element av at kvinnene rapporterer mer i tråd med hva en forventer om hvordan kvinner skal oppføre seg.

Vi så også etter aldersforskjeller blant de enslige, jf. vedlegg 3. Vi fant der at de yngre systematisk er mindre “korrekte” i sine svar enn de eldre. De yngre enslige rapporterer langt sjeldnere at de bruker kluten til vanlige kjøkkenrengjøring enn det vi fant blant de eldste. Dessuten er det noen flere blant dem som tørker av flekker på gulvet. Her må vi likevel huske på at gruppen enslige er svært sammensatt. Eldre enker må forventes å ha andre vaner enn unge mannlige studenter. Dette kan studeres i vedlegg 3.

I spørreskjemaet spurte vi også om kluten ble skiftet ut. Hvor smittebærende en klut er vil alltid være en funksjon av tiden siden sist gang den ble byttet/rengjort, noe det har vært behørig oppmerksomhet om i media.⁴⁴ Svarene framgår av tabell 4-10. Svaralternativene viser både til frekvens – dvs. hvor hyppig kluten skiftes – og til sensoriske kriterier som kan begrunne et bytte.

⁴⁴ Jf. f.eks. bloggen www.klikk.no: “Bytt klut fire ganger i uka. Fuktige kjøkkenkluter gir perfekt grobunn for bakterier. Derfor bør de byttes ofte.” Kilde: <http://www.klikk.no/bolig/bonytt/article543839.ece?service=print>, lastet ned 10.02.2010.

Tabell 4-10: Når bytter du kjøkkenklut? Prosentandel. (Q3). N=2008.

	Totalt	Menn	Kvinner	18-29 år	30-39 år	40-49 år	Over 50år
Når jeg reagerer på at den lukter vondt eller ser skitten ut	51 %	52 %	50 %	60	53	45	41 ^a
Når jeg har tørket ting jeg synes er litt ekkelt	44 %	38 %	50 % ^a	56	48	37	31 ^a
Hver dag	10 %	7 %	13 % ^a	9	14	16	8 ^a
Et par ganger i uka	30 %	29 %	30 %	24	32	37	33 ^a
En gang i uka	17 %	16 %	18 %	19	13	15	18
Sjeldnere	11 %	14 % ^a	7 %	11	11	6	13 ^b

^a Signifikant 99,9 % nivå ^b Signifikant 95 % nivå

Et flertall oppgir at de bytter kjøkkenkluten ut fra en sensorisk vurdering, enten fordi den ser skitten ut eller lukter vondt eller fordi den har blitt brukt til å tørke opp ting som er “ekle”. Det er få som skifter klut hver dag. Menn og kvinner rapporterer om noe ulik praksis. Kvinner er mer tilbøyelige til å rapportere at de skifter ut kluten når de har tørket noe ekkelt, mens svarene tyder på at menn venter til den lukter eller ser skitten ut. Kvinner er også mer tilbøyelige til å rapportere at de skifter klut hver dag. Menn er også mer tilbøyelige til å skifte kluten sjeldnere enn en gang i uka, i følge svarene fra 11 prosent av dem. Alt i alt svarer dette godt til bildet av menn som mer slumsete enn kvinner. Her må vi imidlertid huske at kluten er felles for husholdet – med andre ord at kvinner og menns rapporteringer hører hjemme i en husholdsammenheng med arbeidsdeling og rolleutøvelse (jf. kapittel 3). Slik sett gjenspeiler svarene også bildet vi tegnet foran - i kapittel 3 – av kvinnene som de som har hovedansvaret for renholdet i kjøkkenet, og menns sensorisk baserte inngripen kan forstås som supplement til kvinnenens rutiner. Som Klepp peker på er kjøkkenkluten også spesiell ved at den brukes av mange, at den knytter sammen f.eks. kjøkken og vaskerom på en helt konkret måte andre tekstiler ikke gjør, og at det ofte er ulike oppfatninger om hvordan den skal brukes og rengjøres (Klepp 2003:162).

Vi fant også interessante aldersforskjeller. De under 30 år er mer tilbøyelige til å rapportere om sensoriske kriterier for å skifte klut (lukt, skitten eller brukt på noe ekkelt), mens de mellom 30-50 år melder om mer rutinepreget atferd (hver dag eller et par ganger i uka) enn de yngste. Disse forskjellene kan muligens forklares ut fra et livsfaseperspektiv, der en må anta at de over 30 år - i snitt – må ha fått et mer etablert og kanskje også mer rutinefestet liv enn de som er noe yngre enn dem.

4.6 Gulvvask

Gulvvasken er også en husholdsbasert aktivitet. Som det framgår av tabell 4-11 varierer det ganske mye mellom de ulike husstandene med hensyn til hvor hyppig kjøkkengulvet vaskes. Om lag en tredel vasker det en gang i uka. Her ser vi at de yngre i utvalget i snitt rapporterer om en noe mindre hyppighet. Vi ser også at i underkant av en tredel svarer “etter behov”, og at denne andelen er noe høyere blant eldre i utvalget.

Tabell 4-11: Vanligvis, hvor ofte blir gulvet på kjøkkenet vasket? (Q34)

	Alder				
	Total	18-29 år	30-39 år	40-49 år	50+ år
En gang i måneden eller sjeldnere	8 %	14 % ^a	12 % ^c	8 % ^c	3 %
Regelmessig en gang i måneden	6 %	11 % ^a	9 % ^c	6 % ^c	2 %
Regelmessig 2-3 ganger i måneden	18 %	27 % ^a	21 % ^c	16 %	14 %
Regelmessig en gang i uken	34 %	25 %	29 %	38 % ^d	39 % ^d
Hver dag	3 %	2 %	4 %	2 %	4 % ^f
Etter behov	30 %	18 %	24 % ^e	30 % ^e	38 % ^g
Vet ikke	1 %	3 % ^b	1 % ^a	0 %	0 %
TOTAL	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
N	2008	384	385	371	868

^a sign. forskjellig fra de over 40 år p<.05; ^b sign. forskjellig fra de over 30 år p<.05; ^c sign. forskjellig fra de over 50 år p<.05; ^d sign. forskjellig fra de som er mellom 18 og 40 år; ^e sign. forskjellig fra de som er mellom 18-30 år p<.05; ^f sign forskjellig fra de som er 18-29 år og 40-49 år, p<.05; ^g sign. forskjellig fra de som er 18-49 år, p<.05

Her bør det innrømmes at spørsmålet er forholdsvis unyansert og at det ikke fanger opp rengjøringsmåter som ikke impliserer vask i tradisjonell forstand. Støvsuging, feiing og bruk av såkalte tørre rengjøringsmetoder (f.eks. tørrmopp, bruk av mikrofiberklut med og uten vann) fanges ikke nødvendigvis opp av spørsmålet.⁴⁵ Standard kunnskap om teknologiske spredningsprosesser tilsier at yngre tar tidligere i bruk innovasjoner enn det eldre gjør (Rogers 2003)⁴⁶. Følgelig er det grunn til å tro at den yngre halvdel av utvalget er noe hyppigere brukere av de forholdsvis “nye” rengjøringsmetodene, som dessuten bryter med de tradisjonelle ingrediensene i husmorens siviliseringsarbeid – såpe, vann og varme (Døving og Klepp 2010)⁴⁷.

4.7 Oppsummering

I dette kapittelet har vi sett nærmere på hva folk svarer om vaner knyttet til egne kjøkkenpraksiser. Vaner sitter ofte i hendene uten at hodene er alt for mye involvert. Men, det betyr ikke at hodene og kunnskap er uviktige: Når folk blir spurt begrunner de som regel gjøre- og væremåter med henvisning til kunnskap, dvs. til noe rasjonelt. Dessuten, mange vaner har en refleksiv forhistorie. Det er også en kjensgjerning at survey-metodikk, som vi baserer oss på i denne rapporten, først og fremst er egnet til å belyse slike refleksive forhold. I dette ligger det selvfølgelig også en mulig feilkilde; vi risikerer å få rasjonelle og velbegrunnede svar der hvor i “virkeligheten” – dvs. i hverdagspraksisene - betydelig uvitenhet og usikkerhet råder. Her følger noen av svarene vi fikk.

Det viste seg at de fleste rapporterte at de leser informasjon på forpakningene om tilberedning av f.eks. ferske kyllingprodukter og at de “alltid” ser på holdbarhetsdatoen. Svært mange vet likevel ikke forskjellen på “best før” og “siste forbruksdag”.

Vi så også at de fleste oppgir at de “gjør noe” når pålegget er i ferd med å gå ut på dato, enten ved å kaste varen, varmebehandle den eller ved å sjekke den gjennom lukt og smak. Fra et miljømessig synspunkt er det verd å merke seg at nesten en tredel oppgir at de “ofte” eller “aldri” kaster dem uten videre. Samlet sett synes datomerkingen å ha størst betydning for

⁴⁵ Se f.eks. “Gammeldags gulvvask avlegs...”, en artikkel på Helsenytt.no, 1997, Kilde:

<http://www.sinnethelse.no/helsenyttarkivet/artikler/gulvvaskhtm.htm>

⁴⁶ Rogers, E. M. (2003). Diffusion of innovations (5th ed.). New York: Free Press.

⁴⁷ Døving, Runar & Ingun Grimstad Klepp (2010). Husarbeidets grenser - når kunnskap erstattes med skam. Tidskrift for kjønnsforskning 34 (4). Side: 366–376

kvinner og for de yngre i utvalget. For disse kan datomerkingen synes å utgjøre en slags magisk grense mellom spiselig og uspiselig, mellom rent og urent.

Noen måter å behandle og oppbevare maten på er åpenbart mer risikable enn andre. Vi så at et flertall "ofte eller alltid" er "ekstra nøye med at rester varmes opp til koking". Tilsvarende skjer det "sjelden eller aldri" at restemat varmes opp for annen gang. Dessuten skjer det "sjelden eller aldri" at "middagen blir stående lenge på bordet". Med andre ord, på disse spørsmålene rapporterer et flertall om "riktig" atferd, det vil si en normalpraksis som innebærer lav risiko. På spørsmålet om "store porsjoner kjøles raskt" så vi derimot at andelen "feil" svar ("sjelden eller aldri") er langt høyere.

En annen type risikoatferd knytter seg til det å spise rått kjøtt. Det viser seg at de fleste vet de ikke skal gjøre dette. Nesten 7 av 10 svarer at de "aldri" smaker på rå/ikke gjennomstekt kjøttdeig under tilberedning. Det er likevel 16 prosent som innrømmer at de enten "alltid", "ofte" eller "en gang i blant" gjør dette. Blant disse fant vi en svak overvekt av menn og de under 30 år, men også av folk kun med grunnskole og yrkesfaglig utdanning.

En annen risikofaktor knytter seg til matretter som kan serveres mer eller mindre "rosa i midten". Få liker hamburgere og kyllingkjøtt som ikke er gjennomstekt. Med andre ord, det er få som rapporterer at de har risikofylte matønsker - men, blant de få som gjør det er menn og de under 30 år svakt overrepresentert. Vi ser også en viss sosial distinksjon mellom ulike samfunnslag, der de med høy inntekt og lange utdanninger er mer tilbøyelige til å ønske seg blodige biffer og rosa lammekjøtt.

Det er få hygienelaterte aktiviteter som er så tabubelagte som håndvask. Som hygienetiltak knytter håndvask direkte til det å være et "ordentlig" og moralsk høyverdig menneske. De fleste rapporterer at de vasker hendene etter toalettbesøk. Det er åpenbart et ritual som er viktig for de fleste, et skille mellom rent og urent. Nesten like mange påstår de vasker hendene før matlaging. Vi fant også at kvinner gjennomgående svarer mer "korrekt" enn menn, noe som kan gjenspeile forskjeller i praksis, men som også passer godt inn i fortellinger om konstruksjon av kjønn.

Vi spurte også om hvordan frosne kjøttvarer ble tint. Vi fant at i underkant av halvparten bruker kjøleskapet "alltid" eller "ofte". Det interessante er forskjellene mellom kvinner og menn. Menn rapporterer gjennomgående oftere om atferd som krever mindre planlegging. Mikrobølgeovn, varmt vann og steikepanna er løsninger for den som ikke har planlagt måltidet på forhånd. Kvinner på sin side rapporterer om tinemetoder som krever planlegging, noe som sannsynligvis gjenspeiler ansvarsfordelingen i heimen.

Krysskontaminering er årsak til mange sykdomstilfeller. Vi spurte derfor om hva som gjøres med kniven etter å ha skåret opp rått kjøtt. De fleste vasker den eller skifter til en annen, mens kun et lite mindretall rapporterer at de uten videre bruker kniven som den er til andre ting. De fleste bruker dessuten såpe, kost og varmt vann for å rengjøre den. Det gjør de også for fjølene. Vi fant likevel at menn og de eldre i utvalget var mindre tilbøyelige til å bruke såpe i disse situasjonene.

Oppvaskkosten ble kun skylt i varmt vann, oppgav et flertall. Et stort mindretall puttet den i oppvaskmaskinen med jevne mellomrom, mens det blant de eldste i utvalget var en god del som brukte Klorin på kosten.

Det er få som rapporterer om bruk av kjøkkenkluten til annet enn å tørke av benk, bord og komfyr. Et flertall oppgir at de bytter ut kjøkkenkluten ut fra sensoriske vurdering, enten fordi den ser skitten ut eller lukter vondt eller fordi den har blitt brukt til å tørke opp ting som er "ekle". Det er få som skifter klut hver dag. Menn og kvinner rapporterer om noe ulik praksis. Kvinner er mer tilbøyelige til å rapportere at de skifter ut kluten når de har tørket noe

ekkel, mens svarene tyder på at menn venter til den lukter eller ser skitten ut. Kvinner er også mer tilbøyelige til å rapportere at de skifter klut hver dag.

Om lag en tredel vasker gulvet en gang i uka. Her ser vi at de yngre i utvalget i snitt rapporterer om en noe mindre hyppighet. Vi ser også at i underkant av en tredel svarer "etter behov", og at denne andelen er noe høyere blant eldre i utvalget.

Sammenfattende kan vi slå fast at både kjønn, alder og sosial lagdeling skiller for mange av spørsmålene. Kvinner er gjennomgående mer "korrekte" i sine svar enn det menn er. Det stemmer godt overens med det faktum at det er kvinner som tar/har hovedansvaret for mat og renhold. Samtidig stemmer det godt med tradisjonelle fortellinger om feminitet og maskulinitet. Yngre er også mindre "regelbundne" og "korrekte" i sine svar enn det de eldre er, men ikke alltid. Det er åpenbart at det er større oppmerksomhet omkring enkelte problemstillinger blant yngre enn blant de noe eldre. Det gjelder for eksempel bruk av såpe ved vask av kniver og fjøler og det gjelder betydningen av datomerkingen. Klasse og lagdelingsvariable slo også ut for flere av spørsmålene, f.eks. knyttet til det å spise rå/ikke-gjennomstekt kjøttdeig.

5 Risikoforståelse

*“In advanced modernity the social production of **wealth** is systematically accompanied by the social production of **risks**. Accordingly the problems and conflicts relating to distribution in a society of scarcity overlap with the problems and conflicts that arise from the production, definition and distribution of techno-scientifically produced risk”*
Ulrich Beck (1992).

5.1 Innledning - risiko og mat

Det er all grunn til å tro at private rutiner og praksiser knyttet til mat hygiene ikke bare formes av vaner og tradisjoner, av normer for renslighet, av folks rolleforståelser og av estetiske vurderinger og standarder, men at de i mange tilfeller også baserer seg på folks egne oppfatninger og vurderinger av farer og risiko. Alle vet at en kan bli syk av mat. Det å være skeptisk til mat og ikke minst til mat en ikke har spist før, er kanskje en nedarvet genetisk disposisjon (se for eksempel Lähteenmäki og Arvola 2001). Mennesket er en omnivor – en alteter, noe som både har vært en evolusjonsmessig fordel, en adaptiv egenskap som har gjort det mulig å ernære seg under svært forskjellige og skiftende naturforhold, men som samtidig har utsatt individer for stadige nye farer og situasjoner der en må vurdere risiko (Fischler 2000). Det er selvfølgelig ikke bare nye ingredienser og matvarer som kan være farlige, selv om det er de som har fått mest oppmerksomhet i forskningen. Også velkjente produkter kan gjennomgå forringelser, bli kontaminerte og helseskadelige. Av disse grunner har mennesker alltid hatt en kritisk vurderende holdning til det som stikkes i munnen. Men hvor kritiske de er, hvor refleksive de er i sin eventuelle skepsis, når (hvilke anledninger) de er skeptiske (og når er de det ikke), hva de er skeptiske til, og hvem som er skeptiske til hva, er noe av det vi skal nærme oss i dette kapittelet.

5.2 Risikoforståelse i litteraturen

Det er forsket mye på folks risikooppfattelse og håndtering av risiko, også på matområdet. Det har kommet viktige bidrag innenfor ulike fagdisipliner. Dessverre har det i liten grad vært kontakt over faggrensene, med lav grad av kumulativitet som følge. Før vi tar fatt på våre egne data skal vi se litt på denne forskningen.

5.2.1 Det psykometriske paradigmet

Den internasjonalt dominerende empiriske forskningen på matrelatert risikopersepsjon er godt forankret i sosialpsykologien, i det psykometriske paradigmet - en kvantitativ metode for å måle og predikere risikopersepsjon (Slovic 1982 og 1987). Ut fra erkjennelsen av at

spesifikke risikoer har spesifikke risikoprofiler har en utforsket oppfatninger, holdninger og atferd knyttet til matområdet. I henhold til Miles og Frewer er bekymringer på matområdet spesifikke og bør studeres uavhengig av risikooppfattelse på andre områder (Miles og Frewer 2001:48). Lynn Frewer har vært sentral i å teste ut dette paradigmet samt i å videreutvikle det for å inkludere fenomenet optimistisk bias⁴⁸ (Knox 2000:99; se også Frewer og Miles 2001). Begrepet viser til den psykologiske effekten der personer tror at de personlig er mindre utsatt for risiko fra en spesifikk fare enn det gjennomsnittet i befolkningen eller andre i en sammenliknbar situasjon er (Weinstein 1989). ”Det er sikkert farlig, men det angår egentlig ikke meg”, er en måte å oppsummere fenomenet på. Dette impliserer at mange oppfatter risikoinformasjonsformasjon som rettet mot noen andre mer sårbare og mindre kunnskapsrike enn dem selv (Frewer et al. 1994). Følgen er at objektive risikoestimer stort sett blir sett på som irrelevante i forhold til egen atferd, bortsett fra som en eventuell bekreftelse på egen overlegenhet (Sjøberg et al. op. cit:29).

Optimistisk bias er godt dokumentert i tilknytning til en rekke matrelaterte farer, som for eksempel matforgiftning og det å bli smittet av salmonella og BSE⁴⁹ (jf. Frewer og Miles ibid.). På den annen side har en ikke funnet en slik effekt når det for eksempel gjelder rester av plante- og insektsvernmidler i grønnsaker, genetisk manipulering av matvarer og et fettrikt kosthold (Miles og Frewer ibid.). Det er god grunn til å tro at det kan være store forskjeller mellom ulike land og kulturer på dette området.

Folk trekker slutninger om risiko ut fra innholdet og kvaliteten på den informasjonen som er subjektivt tilgjengelig. I denne sammenheng er ofte egenskaper ved kildene viktig for hvordan folk oppfatter informasjonen (Frewer og Miles ibid. s. 402-403). Kildens troverdighet, kompetanse, ærlighet og uavhengighet er spørsmål folk tar stilling til for å vurdere innholdet av informasjonen.

Viktigheten av egenskaper ved kildene henger også sammen med hvordan folk oppfatter de aktuelle farene de står overfor. I følge Frewer og Miles (ibid.) har kildenes egenskaper størst betydning når en oppfatter at en personlig står overfor økende fare (det vil si at en oppfatter informasjonen som relevant) og når de aktuelle farene oppfattes å være under samfunnsmessig snarere enn individuell kontroll. Det siste innebærer for eksempel at en vil være mer kritisk til kildene for informasjon om genmodifisert mat enn til informasjon om mikrobiologisk risiko på kjøkkenet (ibid. s. 403). Det første er i stor grad utenfor ens kontroll. Det siste, kjøkkenhygiene, er, vil mange mene, i større grad innenfor.

Det har også blitt fokusert mye på forskjeller mellom individer og grupper mht. hvordan de oppfatter risiko (eng. ”risk perception”) og hvor risikovillige/-uvillige (motvillige?) de er. Britiske studier viser at kvinner, etniske minoriteter og de som hører til de lavere sosiale lag (mht. inntekt og utdanning) ser flere farer enn andre (Frewer 1999). De har også en større preferanse for at det offentlige skal involvere seg i forhold til disse farene (ibid.). Frewer og Miles ser dette som uttrykk for at jo lenger individer oppfatter at de er fra samfunnets risikostyringsprosesser, jo mer skeptiske blir de (2001: 406-407).

Det har blitt fokusert på ulike temaer for risiko i tilknytning til mat, først og fremst knyttet til helseforhold, men også til miljøet og til dyrevelferd (Miles og Frewer 2001:60). Med hensyn til helse har det vært fokus på så ulike forhold som mathygiene (Fisher et al. 2006), plantevernmidler, BSE, allergener, GMO⁵⁰ (for eksempel Frewer 1999), kreftfremkallende stoffer m.m. Det må likevel sies at de fleste studiene fokuserer på forhold og risikoer som kommer utenfra - gjerne fra industrien (GMO, rester av plantevernmidler) - og hører hjemme i det som Ulrich Beck kaller ”Risikosamfunnet” (Beck 1992). Det er få studier som ser på

⁴⁸ Vi har til gode å se en god norsk oversettelse av begrepet.

⁴⁹ Bovin spongiform encefalopati, populært kalt kugalskap.

⁵⁰ GenModifiserte Organismer.

hvordan folk oppfatter risikoen knyttet til hverdagslige, rutinemessige aktiviteter der de selv spiller hovedrollen. Mer om dette senere.

5.2.2 Sosiologiske og antropologiske bidrag

Mye av den empiriske sosiologiske forskningen på området har stilt seg kritisk til de individuelle-valg-baserte modellene innenfor det psykometriske paradigmet. I kontrast til disse har de pekt på kollektive og kulturelle sider ved hvordan risiko oppfattes, defineres og håndteres i grupper og samfunn. Blant annet har de framhevet hvordan viktige deler av folks atferd ligger utenfor området for intensjonalitet og bevisste valg. Alan Warde (1997:24-27) peker på at matforbruket er rutinepreget og bundet opp i vaner og praksiser som huskes av kroppen (se også Gronow og Warde 2001; Hastrup 1995: 182-184). Atferdsmønstre og handlingssekvenser programmeres inn i kroppen og reproduseres på automatgir (se også Young 1988). Med det forsvinner også mye av risikovurderingene, de ”pakkes inn” i rutiner og konvensjoner.⁵¹ Bugge og Døving (2000) viser dessuten hvordan spise- og måltidsmønstre reproduseres mellom generasjoner og er stabile over tid. Det foreligger script og kategoriske og moralske systemer som ordner hverdagen for den enkelte. Slik sett forsvinner mange potensielle risikovurderinger inn i atferdspakker – sosialt sanksjonerte måter å gjøre ting på. Dessuten ligger det måter å gjøre ting på innbakt i verktøyene våre og i materialene vi arbeider med (Shove et al. 2007:42-67; se også Jacobsen 2010). Den materielle utformingen av omgivelsene vi arbeider med og ved hjelp av bærer i seg bruksanvisninger og script, for eksempel i form av funksjonelle design. Slik sett er mange potensielle risikovurderinger delegert inn i verktøy, maskiner og i råvarene vi arbeider med. Alt i alt reduserer dette rommet for refleksiv risikooppfattelse og vurdering. Maten er også rutine, kulturell struktur og materialitet, og risikoatferd og –håndtering må forstås i et slikt videre perspektiv, ikke utelukkende som resultater av individuelle valg.

Bente Halkier (2004) forsøker å kombinere tilnærminger basert på henholdsvis individuelle valg og rutiniserte handlinger, det vil si Risk society (Beck op. cit) og “Ordinary consumption” (Gronow og Warde op. cit.). Hun fant elementer av begge, oftest i kombinasjoner, i sine studier av hverdagslivets matvarepraksiser. Matvarepraksiser er normative og styrt av rutiner, men hun viser samtidig til at det konstant forhandles om normene og om hva det er akseptabelt å gjøre (Halkier 2004: 24-25, se også 2001 og Kjærnes 1999). Slik hun ser det er normer sosiale og refleksive, og de er bundet opp i samfunnets bredere diskurser om hvordan risiko skal håndteres. Hverdagslivets risikohåndtering er derfor ikke bare preget av rutiner, men også av ambivalens og dilemmaer (Halkier 2001; se også Haukenes 2007).

I en fokusgruppebasert undersøkelse av danske småbarnsforeldres matrelaterte risikohåndtering fant hun tre hovedmåter å håndtere risiko på: bekymret risikohåndtering, irritert risikohåndtering og pragmatisk risikohåndtering (ibid. pp.25-33). De bekymrede følger den offentlige debatten, forsøker å redusere forbruket av de mest omstridte matvarene, og plasserer tillit hos samfunnets institusjoner på området, som for eksempel Mattilsynet. De irriterte følger ikke med på samme måte, og føler seg truet av risikokommunikasjonen og hvordan den skaper brysomme dilemmaer i hverdagen. De irriterte har ofte lite tillit til samfunnets samlede risikorelaterte kunnskap. De pragmatiske har et følelsesnøytralt og rutinepreget forhold til risiko. Hovedfokuset er på å få hverdagslivet til å fungere og de plasserer tilliten i samfunnets institusjoner eller i personlige relasjoner. Halkiers undersøkelse så ikke spesielt på risikoer knyttet til mat hygiene, men hennes analyse antyder likevel at folk ikke bare har ulike måter å håndtere matrelatert risiko på, men at håndteringene deres henger sammen med hvordan de forholder seg til bredere politiske spørsmål. Hvem en har tillit til, i hvilken grad en oppfatter

⁵¹ Men rutiner må også læres inn, noe som skjer bevisst, og de må hele tiden justeres for å korrigere for blant annet endringer i omgivelsene (Shove et al. 2009:8). Slik sett er rutinisering ikke noe som gjøres en gang for alle, men et stadig tilbakevendende arbeide for å gjenopprette en sårbar ordening av tiden.

at en selv kan øve innflytelse i samfunnet og hvordan er ser på eksperter og risikokommunikasjon er noen spørsmål som kan ha betydning for hvordan en håndterer risiko ved kjøkkenbenken.

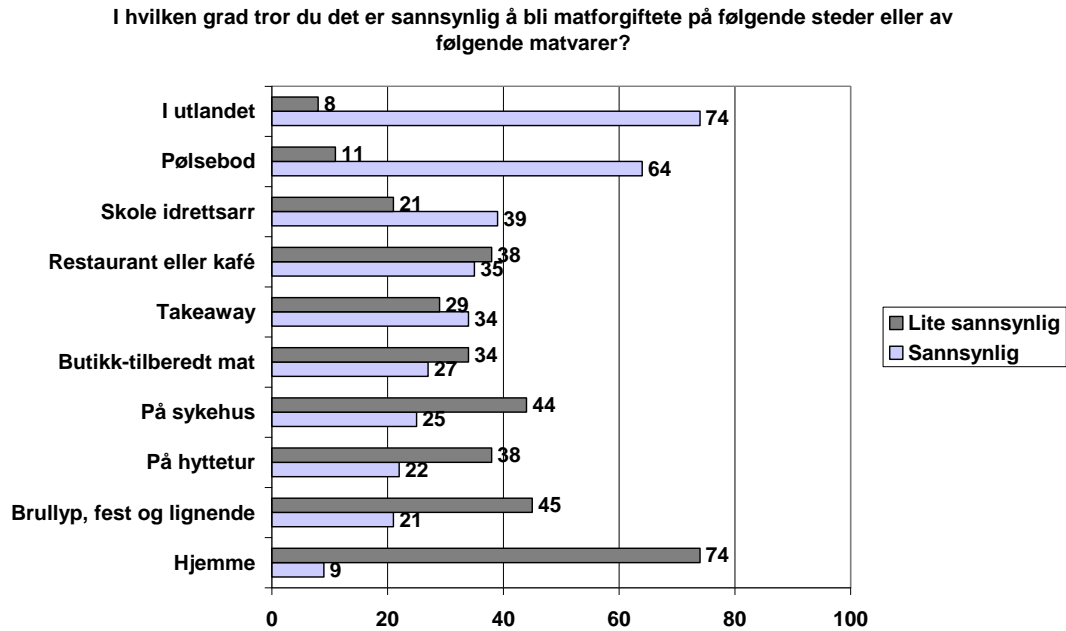
Inspirert av Halkier gjorde Anne Haukenes en studie i Norge, der hun fokuserte på hvordan folk resonnerer og begrunner det når de handler mot bedre vitende (Haukenes 2007). I sitt materiale fant hun tre karakteristiske måter å forholde seg til matrisiko på som hun kalte henholdsvis kalkulasjon, resignasjon og bevisst ignorering. Hun fant at disse hver for seg var forbundet med hvorvidt en oppfattet å ha personlig kontroll eller ikke. De kalkulerende oppfattet at de utøvet kontroll (ibid. 522). De foretok aktive vurderinger av risiko og satt dette opp mot eventuelle fordeler. De resignerte oppfattet at de ikke hadde kontroll (ibid. 512), for eksempel fordi mindre risikable alternativer ikke var tilgjengelige. De som ignorert overførte kontroll til andre (ibid. 524). For eksempel til mediene eller myndighetene. De svarte for eksempel at noe var farlig ”nå”, men oppgav at ville glemme dette så snart medieoppmerksomheten forsvinner. Andre var svært bevisste på å overlate risikovurderinger til myndighetene og eksperter.

Med andre ord, i likhet med Halkier fant Haukenes ulike kombinasjoner av refleksivitet og rutinisering. Haukenes fant også at smak (egen eller for eksempel barnas) ofte var avgjørende for hvilken av de tre måtene en falt ned på (ibid. 525). Smak kunne fungere som et slags ”forhandlingskort” overfor risikoopplevelsen: Smakte det godt kunne en ofte være villig til å definere det som mindre risikabelt.

5.3 Forestillinger om sannsynlighet for matforgiftning

I vår survey rapporterte folk om egne vurderinger av risiko. Vi spurte om hvordan de vurderte sannsynligheten for å bli syk av maten de inntar i ulike sammenhenger og på ulike steder? I noen grad vil vi forvente at svarene her er erfaringsbaserte. Men, basert på tidligere forskning forventer vi også at slike rapporteringer kan gjenspeile moralske vurderinger. Det moralsk sett dårlige ansees ofte også som det helsemessig mest risikable (Døving 2003).

Hvordan vurderer da så forbrukerne sannsynligheten for å bli matforgiftet på ulike steder og ved ulike anledninger? Svarene framgår av figur 5-1.



Figur 5-1: I hvilken grad tror du det er sannsynlig å bli matforgiftet på følgende steder eller av følgende matvarer? Sannsynlig=svært sannsynlig + sannsynlig. Lite sannsynlig=svært lite sannsynlig + lite sannsynlig. Prosentandeler. (Q39). N=2008⁵²

Vi ser at et flertall tror risikoen for å bli matforgiftet er størst i utlandet, deretter i pølseboder eller kebabsjapper. Hjemmet er – interessant nok - det stedet der en oppfatter at sannsynligheten for å bli matforgiftet er minst. At en blir syk i utlandet stemmer for øvrig godt overens med offentlig statistikk⁵³ så vel som med de selvrapporterte sykdomstilfellene vi skal se på senere i kapittelet (jf. avsnitt 5.3). Men funnene passer også godt inn i moralske fortellinger i tråd med det f.eks. Mary Douglas skriver om skitt og moralsk orden (jf. kapittel 1 og 5.1). I en hjemsentrert kultur som den norske framstår både utlandet og pølsebua som moralsk tvilsomme arenaer (Døving op.cit).⁵⁴ Dessuten er det grunn til å tro at sykdomstilfellene i hjemmet er underrapporterte. For det første vet de færreste med stor grad av sikkerhet hva en har blitt syk av. For mange av hverdagens mindre sykdomstilfeller er det sjelden en med sikkerhet kan identifisere kilden. Vi vet ikke en gang om smitten kommer fra mat. Hvis en har vært “ute på byen” for å spise - noe en for øvrig er det meste av tiden i utlandet, er det mer åpenbart hvor kilden til smitte ligger. For det andre er det nærliggende å tro at en er mer tilbakeholden med å gå til lege om en mistenker at en selv har ansvaret. I så tilfellet vet en kanskje også hva problemet består i, og trenger ikke profesjonell hjelp for å stille diagnose. Dessuten vil de fleste kvie seg for å innrømme overfor legen at en har eller kan ha hatt dårlig hygiene. Det siste er åpenbart skambelagt. For det tredje kan reiseforsikringer etc. bidra til at en raske oppsøker lege når en blir syk i utlandet. Endelig er det grunn til å tro at en del infeksjoner med et noe mildere eller mer kortvarig sykdomsforløp – sykdommer en normalt anser det unødvendig å gå til lege for - er sterkt overrepresentert i hjemmet.

Vi fant interessante signifikante forskjeller mellom kvinner og menn, mellom aldersgrupper og mellom folk med lav og høy utdanningen.⁵⁵ For eksempel fant vi at kvinner jevnt over

⁵² Litt om kategoriene i figur 5-1: Pølsebod=pølsebod eller kebabsjappe, takeaway=takeaway eller catering, skoleidrettsarr=På skole- og idrettsarrangement eller lignende. Andelen verken eller er utelatt fra figuren.

⁵³ For 2009 ble det innrapportert til Folkehelseinstituttet totalt 4239 tilfeller av henholdsvis *Campylobacteriose*, *E. coli*-enteritt, *Listeriose*, *Salmonellose*, *Shigellose* og *Yersiniose* – samtlige matbårne sykdommer. Av disse ble 57,5 prosent (2439 tilfeller) rapportert smittet i utlandet. Kilde: <http://www.msis.no/>

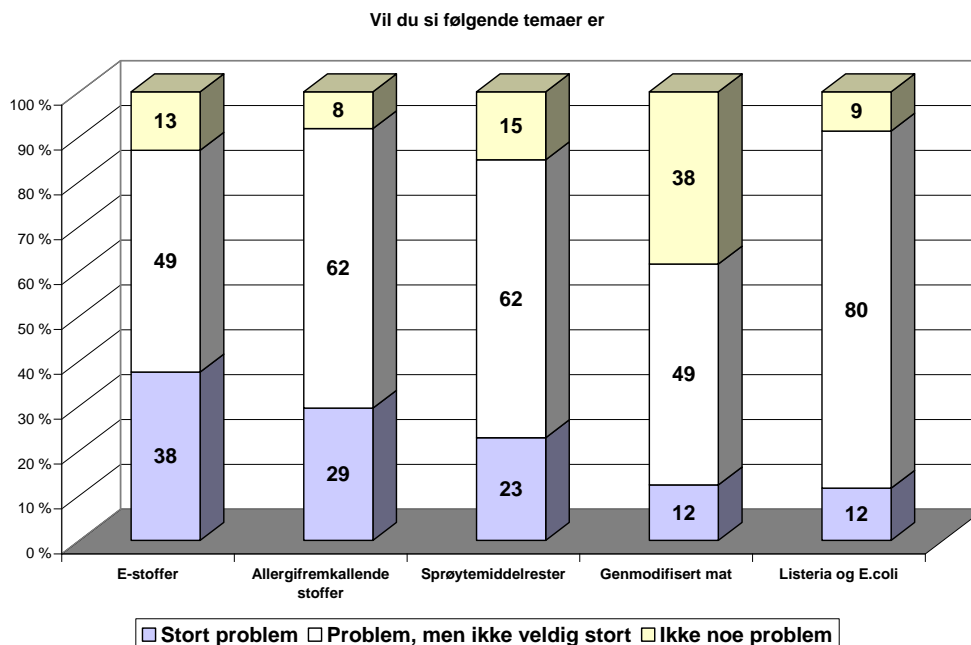
⁵⁴ Erketypisk i så måte er oppslag av den typen som stod i Aftenposten 02.11.2007 “Tatt med 655 kilo kebabkjøtt Sjøføren hadde tuklet med fjærene for å lure tollvesenet”, en historie som til gangs bekrefter et utall moralske fordømmer om mat så vel som om “de andre”.

⁵⁵ Disse er alle dokumentert for i vedlegg 3.

vurderer sannsynligheten for å bli matforgiftet høyere enn det menn gjør. Det kan skyldes at kvinner generelt sett er mindre villige til å ta risiko og mer opptatt av matsmitte i særdeleshet. Det kan imidlertid være at vi her også aner avtrykket av kvinnes rolle som forvalter av husholdets/familiens helse og moralske sider (Bugge 2005; Bugge & Lavik 2007; Terragni et al. 2008).

Alder slo også ut på de fleste av spørsmålene. Jo eldre, jo mindre vurderer de sannsynligheten for matforgiftning å være. Unntaket er restauranter, butikktilberedt mat og sykehus; for disse fant vi ingen signifikante effekter for alder. Mye tyder på at folk blir tryggere på maten med alderen, kanskje en effekt av rutinisering - og forhåpentligvis - av gode erfaringer. Dette vil vi komme tilbake til senere i kapittelet. Utdanning og husholdsinntekt gav få utslag i den multivariate regresjonen, jf. vedlegg 3.

Vi prøvde også å få tak i hvor stort problem en anså matinfeksjoner for å være. I den sammenheng bad vi respondentene ta stilling til andre potensielle matrelaterede farer. På det viset ønsket vi å få et uttrykk av hvordan folk rangerer faren for bakteriell matsmitte sammenliknet med andre farer. For å konkretisere spørsmålet valgte vi å nevne to spesifikke og medieomtalt bakterier i spørsmålet – *E.coli* og *Listeria*. Svarene framgår av figur 5-2.



Figur 5-2: Vil du si at følgende temaer er et stort problem i vårt samfunn, ikke veldig stort eller ikke noe problem i det hele tatt? Vet ikke/kjenner ikke til ekskl. Prosent⁵⁶ (Q41).

Kun 12 prosent ser *Listeria* og *E. coli* som et stort samfunnsproblem. Åtte av ti ser det som et problem, men ikke et veldig stort et, mens kun 8 prosent sier det ikke er noe problem. Til sammenlikning ser vi at hele 38 prosent ser E-stoffene – tilsetningsstoffer – som et stort samfunnsproblem. 29 prosent ser allergifremkallende stoffer som et stort problem, mens 23 prosent ser sprøytemiddelrester som et stort problem. Her bør det nevnes at denne rangeringen faller pent inn i forhold til funnene fra tidligere studer med fokus på ulikheter i hvordan lekfolk og eksperter rangerer matrelaterede risikoer. Der ekspertene er opptatt av muligheten for mikrobielle matinfeksjoner er lekfolk mer opptatt av industrielt framkalt risikoer som f.eks. sprøytemiddelrester og E-stoffer o.l. (Hansen et al. 2003; Krystallis et al. 2007), noe som blant annet henger sammen med at lekfolk som regel definerer risiko bredere og “mindre

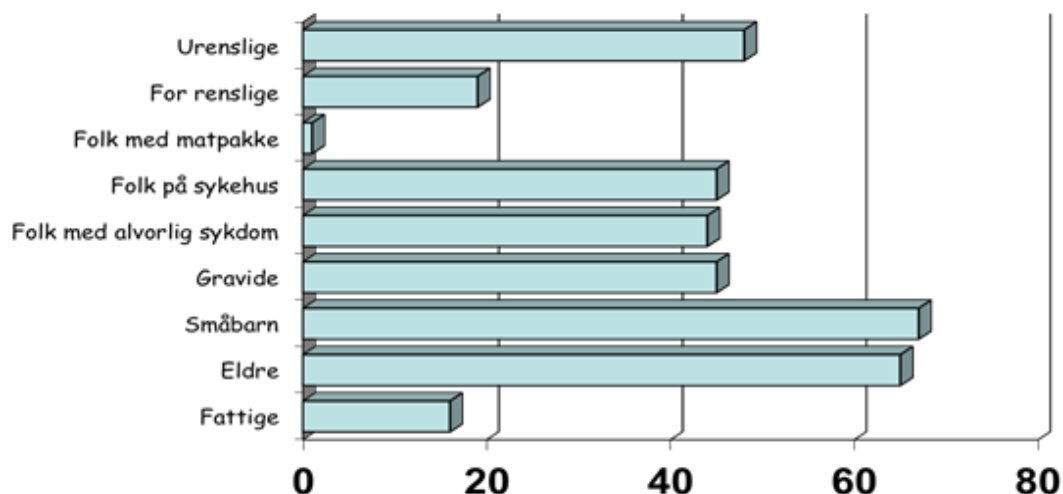
⁵⁶ E-stoffer, tilsetningsstoffer (som holdbarhetsmidler, fargestoffer etc) N=1934; Allergifremkallende stoffer N=1849; Sprøytemiddelrester (fra plantevernmidler) N=1862; Genmodifisert mat N=1714; Farlige bakterier som for eksempel *Listeria* og *E. coli* N=1965.

teknisk” enn det ekspertene gjør (Jørgensen 2004)⁵⁷. Det er også verd å merke seg at relativt få - i utvalget vårt - er veldig engstelige for genmodifisert mat, noe som er litt overraskende i lys av hva tidligere forskning har vist (se f.eks. Nygård et al. 1997).

Hovedinntrykket er at de fleste ikke er alarmerende engstelige for “Farlige bakterier som for eksempel Listeria og E. coli”, som det heter i spørreskjemaet. Det er likevel forskjeller mellom ulike grupper i befolkningen. Først og fremst er det slående hvor mye mer ubekymret menn er. Langt flere menn enn kvinner svarer at “de farlige bakteriene” ikke er noe problem. Dette kan leses noe ondsinnet som uttrykk for at de stoler på kvinnene som lager mat til dem (jf. tabell 3-2 foran), men det kan også være uttrykk for en maskulin rolleforståelse: “ekte mannfolk” bekymrer seg ikke for bakterier! Vi bør også nevne at det blant de med den korteste utdanningslengden og de laveste inntektene – de med bare grunnskole og de med inntekt under 300.000 NOK – er langt flere som ser på “farlige bakterier” som et stort problem⁵⁸ (se vedlegg 3). Her ser vi at klasse- og lagdelingsrelaterede variable slår ut mht. vurderinger av risiko. De som opplever at de befinner seg langt fra beslutningene i samfunnet er også de som engster seg mest (jf. Frewer og Miles op.cit.; jf. også Beck 1992).

For de andre “farene” går kjønn igjen som et klart skille: kvinner er mer bekymret for alle de overnevnte “farene”. Dessuten er det forskjell mellom de som har og de som ikke har barn i husholdet. De med barn er mer engstelige for sprøytemiddelrester. For sprøytemiddelrester og for allergifremkallende stoffer er det også forskjeller etter hvor urbant/ruralt folk bor. De utenfor byene er mindre engstelige enn de i byene.

Risikooppfattelse er selvfølgelig også knyttet til forestillinger om sårbarhet. Det er liten grunn til å engste seg for den usårlige. Ei heller for den som ikke blir eksponert for farer. Vi spurte derfor om noen er mer disponert for matforgiftning enn andre. Svarene framgår av figur 5-3.



Figur 5-3: Tror du det er personer som er mer disponerte (sårbare) for matforgiftning enn andre? (Q37)

⁵⁷ Den klassiske ekspertdefinisjonen av risiko er sannsynlighet ganger konsekvens. Forbrukere bruker som regel ordet risiko i en langt videre og mindre entydig og målbar betydning.

⁵⁸ Som nevnt foran var det også blant disse en fant de som var flinkest til å vaske hendene.

Som det framgår er det småbarn og de eldre som oppfattes som mest sårbare. Men også andre fysiologiske egenskaper som f.eks. sykdom og graviditet og vaner - først og fremst urenlighet – disponerer for matforgiftning. Slik sett er sårbarhet både et spørsmål om omstendigheter og om individuell moral⁵⁹. En kan moralisere over individers grad av renslighet, og noen gjør det også over deres sosioøkonomisk vellykkethet (fattige). En kan ikke i samme grad gjøre det når det er ens alder, graviditet eller alvorlig sykdom som gjør en utsatt for risiko. Etisk og politisk sett er dette en viktig erkjennelse.

Vi tok med en kategori – “for renslige” – for å teste ut troen på den såkalte hygienehypotesen. I korthet går denne ut på at den økte forekomst av allergiske og astmatiske lidelser forårsakes av at barn er mindre utsatt for infeksjoner enn tidligere⁶⁰. De for renslige vasker seg med andre ord mer enn godt er. Hypotesen er omstridt, men den har til tider fått stor oppmerksomhet i media.⁶¹ Det er grunn til å tro at hygienehypotesen kan brukes for å rettferdiggjøre et noe mer avslappet forhold til renhold. Slik sett kan den i noen grad bidra til å frita en fra moralistiske blikk og dommer (se også Klepp 2007). Som det framgår krysses om lag 18 prosent – et forholdsvis stort mindretall - av for dette alternativet.

Også på disse spørsmålene fant vi forskjeller mellom svarene fra ulike befolkningsgrupper, jf. vedlegg 3. Det viste seg at kvinner jevnt over var mer tilbøyelige enn menn til å mene at de opplistede gruppene - med unntak for de fattige og de urenslige - er spesielt disponert for matforgiftning. Dette kan skyldes at kvinner, som hovedansvarlige for matlagingen, har mer kunnskap om disse forholdene. Det kan imidlertid også skyldes en jevnt over “barskere” rollepresentasjon fra mennenes side.

Alder gav også signifikante utslag, men i noe forskjellige retninger. Troen på at gravide er spesielt utsatt synker med økende alder, mens troen på at de som er på sykehus kan bli matforgiftet øker. Det er også verd å merke seg at troen på at de “for renslige” er spesielt utsatt synker med økende alder. Det er med andre ord i den yngre halvdel av befolkningen at vi finner størst “oppslutningen om” hygienehypotesen. Det er muligens slik at det er disse som i størst grad har fått med seg denne nye “kunnskapen”.

Utdanningens lengde gav få utslag med to interessant unntak. De med kun grunnskole er langt mer tilbøyelige til å mene at “de fattige” og de “urenslige” er mer disponert for matforgiftning. Akkurat det samme gjelder også for de som ikke er i inntektsgivende arbeid (sammenliknet med de som er det). I tråd med diskusjonen foran kan i så tilfelle det innebære at disse (de med kun grunnskole og de uten inntektsgivende arbeid) både er mer sensible overfor sammenhengen mellom risiko og sosial status og at de er noe mer “moralistiske” enn

⁵⁹ En bør likevel ta forbehold for at vi i figur 5-3 har et forholdsvis begrenset repertoar av indikatorer.

⁶⁰ I nettutgaven til Store norske leksikon kan vi lese følgende: (Forfatter: Ole Henning Skjønberg). “På bakgrunn av økende forekomst av allergiske lidelser, ble det i 1989 (D.P. Strachan) framsatt en hypotese om at denne økningen var forårsaket av at barn var mindre eksponert for infeksjoner i oppveksten nå enn tidligere. Man hadde observert at den økte forekomsten av høysnue var mest uttalt i vestlige, industrialiserte land, og at barn med eldre søsken, barn som vokste opp på bondegård eller med hund i hjemmet, var mindre utsatt for allergiske lidelser. Fellesnevneren for disse «beskyttende» faktorene var økt eksponering for infeksjøsne agens, som virus, bakterier og innvollsormer. Dette ble tolket som at barn som var skjermet mot infeksjoner og levde under svært «hygieniske forhold» i tidlige barneår, lettere utviklet allergi, derav betegnelsen «Hygienehypotesen».

Hypotesen fant senere støtte i forskning rundt differensieringen av lymfocytter (en type hvite blodceller) i tiden etter fødselen. Ved å utsette kroppen for infeksjoner, utvikler lymfocytene seg i en retning der produksjonen av signalstoffer og antistoffer er egnet til å bekjempe mikrober. Hvis man ikke utsettes for infeksjoner, vil lymfocytene derimot produsere andre typer signal- og antistoffer som kan framkalle allergiske reaksjoner. Følgelig vil overdreven hygiene med fravær av infeksjoner i barneårene kunne bidra til at barn utvikler allergi. Senere undersøkelser har frambrakt argumenter mot hygienehypotesen, og diskusjonen rundt gyldigheten av hypotesen pågår fortsatt.”

⁶¹ Se f.eks. i VG høsten 2009: “Skitne» barn ikke bedre beskyttet mot allergier likevel” Myten om at barn som utsettes for mange mikrober tidlig i oppveksten har mindre astma og allergi senere kan være i ferd med å breste”. (Journalist: Francis Lundh Publisert 10.09.09. <http://www.vg.no/helse/artikkel.php?artid=579943>, lastet ned 11. mars 2011).

andre. De med den korteste utdanningen er dessuten mindre tilbøyelige til å anta at de gravide er spesielt utsatt. Dette siste kan tyde på at helsemyndighetene her har en jobb å gjøre.

5.4 Dårlige erfaringer?

Hvor mange er det som årlig rammes av matbåren sykdom? Det er åpenbare vanskeligheter forbundet med å gjøre et slikt anslag basert på innmeldte tilfeller så vel som på spørreskjema. Det er grunn til å tro at de innmeldte tilfeller dekker først og fremst de alvorligste der en trenger legehjelp.⁶² Samtidig er det grunn til å tro at de sporadiske tilfellene er underrepresentert. Mao, er det åpenbart store mørketall som ikke fanges opp av de offentlige registrene (Anon 2002; Anon 2005⁶³). Det er likevel verd å få med seg at Zoonoserapportene til Veterinærinstituttet slår fast at nordmenn er blant de minst utsatte for mikrobiell matforgiftning i Europa (Hofshagen et al. 2010; se også Kapperud 2007:43)⁶⁴.

Men spørreundersøkelser er heller ikke gode måleverktøy. Først og fremst er det vanskelig for folk å vite hva en blir syk av. Smitte kan komme ulike veier, med noenlunde de samme uheldige resultatene. Dernest er det vanskelig å stole på hukommelsen. Det er grunn til å tro at mange, spesielt de milde mageinfeksjonene, glir inn i den "grå massen" av forholdsvis u dramatiske hverdagshendelser, som det kan være vanskelig å skille ut og huske i ettertid. For det tredje er følelsen av sykdom svært subjektiv og individuell, og det er grunn til å stille spørsmålsteget ved objektiviteten i innrapporteringene på spørsmålene som stilles. Av mangel på bedre alternativer stilte vi spørsmål om noen i husholdningen har hatt oppkast/diaré det siste året (Q46) (N=2008). I underkant av halvparten (48 prosent) svarte at de eller noen i deres hushold hadde hatt oppkast/diaré det siste året. Blant disse var kvinner og de mellom 30-39 år overrepresentert, noe som sannsynligvis henger sammen med det faktum at det er disse som er mest i kontakt med småbarn.

De som rapporterte om oppkast/diaré fikk så spørsmål om de trodde de var blitt syke på grunn av matforgiftning. Kun 11 prosent av disse (av de 996 som hadde opplevd oppkast/diare i husholdningen sist år) svarte bekreftende på dette. Hvis vi ser dette i forhold til totalutvalget (N=2008), så er vi altså nede på rundt en 20endedel av befolkningen som svarer at dette har forekommet i egen hushold. Dette er langt lavere tall enn det som har blitt esti-

⁶² Det er bare de alvorligste matbårene patogener som er meldepliktige. Andre registreres kun dersom man har et utbrudd (og dette blir oppdaget av helsevesenet). For eksempel *S.aureus*, som man antar er blant de som oftest gir matbåren sykdom, er ikke rapporteringspliktig (Rørvik og Granum 2007:236).

⁶³ Folkehelseinstituttets "Årsrapport: Matbårene infeksjoner og utbrudd i 2009" beskriver forekomsten av de vanligste næringsmiddelbårene infeksjoner og utbrudd rapportert til Folkehelseinstituttet i 2009. Rapporten inneholder en generell del om sykdommene og en beskrivelse av de meldte tilfellene og utbruddene i 2009. Den bygger på informasjon fra Meldingssystem for smittsomme sykdommer (MSIS). Her heter det om disse mørketallene: "Antall personer i befolkningen som blir syke med smittsomme sykdommer er nesten uten unntak høyere enn det som meldes til MSIS. Følgende faktorer påvirker hvor mange tilfeller som blir meldt: hvor mange som er syke, hvor mange av de syke som oppsøker lege, hvor ofte legene tar prøver til laboratorieundersøkelse, hvilke smittestoffer laboratoriene undersøker prøver for, kriteriene laboratoriene anvender for å undersøke for de forskjellige smittestoffene, hvor ofte laboratoriene påviser et etiologisk agens, i hvilken grad laboratorier og leger overholder meldingsplikten, hvilke sykdommer som faktisk er meldingspliktige. Graden av underreportering varierer betydelig mellom de ulike sykdommene." Kilde: <http://www.fhi.no/dokumenter/f5f8a1d2cd.pdf>, side 7. Se også WHO's hjemmesider: http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en/index1.html.

⁶⁴ Kapperud (2007) peker på at smittepresset fra matvarer som tilbys er lite når det gjelder *Salmonella*, *Campylobacter* og patogener EHEC, og at det relative smittepresset fra animalske næringsmidler som smittekilde for næringsmiddelbårene infeksjoner sannsynligvis er mindre enn i de fleste andre land (med unntak av Sverige og Finland). For andre matrelaterte sykdommer som *S.aureus*, *B.cereus* og *C.perfringens* har en ufullstendig opplysning om utbredelsen, men en må anta at Norge ikke skiller seg vesentlig ut fra andre industriland når det gjelder slike sykdommer. "Disse bakteriene er svært vanlige i alle land og de finnes hyppig i kjøkkenmiljøer" (Kapperud 2007:46).

mert av f.eks. WHO⁶⁵. Spørsmålet er imidlertid om vi kan stole på folk selv i disse sammenhengene. Det er ikke urimelig å anta at mange undervurderer hyppigheten av disse sykdomstilfellene som skyldes matbåren smitte (jf. Anon 2002). I og med at hygiene har sterke moralske og skambærende aspekt, kan det tenkes at mange bevisst eller ubevisst “kvier seg” for å legge skylden på vaner og praksiser i eget hjem. Vi kommer nærmere tilbake til dette senere i rapporten.

Bakgrunnsdataene viser at det kun var spørsmålet om en har barn i husholdet som slår signifikant ut for sannsynligheten til å mene at sykdommen skyldtes matforgiftning. De med barn er mindre tilbøyelige til å tro det skyldes matsmitte. Isolert sett kan det medføre riktighet, da foreldre ofte smittes på annen måte – gjennom dråpesmitte – av sine barn. Det overser imidlertid det faktum at et velkjent mavesjau-virus som f.eks. Noro-viruset, kan smitte både gjennom mat og gjennom annen dråpesmitte, og at primærkilden ofte er mat.⁶⁶

Et alternativt og indirekte inntak til omfanget av matforgiftninger får vi ved å spørre om flere var syke samtidig. Matinntak er stort sett organisert gjennom måltider – kollektive foreteelser der maten tilberedes og inntas i felleskap. Av det følger også at kontaminert mat gjerne fører til flere samtidige sykdomstilfeller. Vi spurte derfor de som hadde opplevd oppkast/diaré om flere ble syke samtidig, noe 29 prosent (N=831) svarte bekreftende på (Q47). Dette er likevel ikke en indikator på matbåren smitte. Det finnes også ikke-matbårne sykdommer som kan gjøre husstandsmedlemmer syke samtidig.

Dernest spurte vi de som mente de hadde blitt matforgiftet (N=106) om de var blitt syke i Norge eller i utlandet (Q49). Litt over halvparten (57 prosent) var blitt syke i Norge mens 43 prosent hadde fått sykdommen i utlandet. Den høye andelen som blir smittet i utlandet stemmer overens, både med svarene referert foran om hvor folk tror de kan bli smittet (jf. figur 5-1) og med offisiell statistikk over registrerte smittede (jf. Folkehelseinstituttet op. cit.).

Vi spurte de samme (det vil si de som oppgir at de ble matforgiftet) (N=106) om hvor de tror de ble smittet. Svarene framgår av tabell 5-1. Som vi ser peker nær halvparten på restauranter og kafeer som kilde til matforgiftningen.

⁶⁵ Se f.eks. et estimat for Nederland http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fbd_2006.pdf side 15.

⁶⁶ “Noro-virus, er en slekt av RNA-virus i familien Caliciviridae. Viruset forårsaker omtrent 50% av alle epidemiske gastroenteritter (mage-tarmkatarr, magesmerter og oppkast) i verden [1]. Det er den viktigste gruppen med virus som er assosiert med denne tilstanden. Det tar 12-48 timer fra man blir smittet til man blir syk. Viruset er smittsomt, og sykdommen kommer derfor ofte i små utbrudd, særlig på institusjoner og oftest om vinteren. Man blir smittet ved at man kommer i kontakt med mat eller vann som inneholder viruset. Denne maten/vannet har da blitt behandlet av en person som har hatt smitten, eller vært skylt med kontaminert vann. Dersom en syk person hoster på deg kan du også bli smittet. En syk person er smittefarlig så lenge han eller hun har symptomer på sykdommen, størst er smittefaren etter 2-3 dager med symptomer.” Kilde: <http://no.wikipedia.org/wiki/Norovirus>

Tabell 5-1: Hvor tror du matsmitten kom fra?^a (Q50).

På restaurant eller kafe	48 %
I pølsebod /kebabsjappe	6 %
Hjemme	10 %
Butikk-tilberedt mat	5 %
Takeaway eller catering	9 %
På skole- og idrettsarrangement el lign	3 %
På bryllup-, fest eller andre spesielle begivenheter	2 %
På sykehus	1 %
På hyttetur	0 %
Ingen av disse	9 %
Vet ikke	6 %
N=1006	99 %

^a Spørsmål til de som rapporterer at de eller noen i husholdet hadde blitt syke med oppkast/diare sist år og hvor de selv mente smitten kom fra mat.

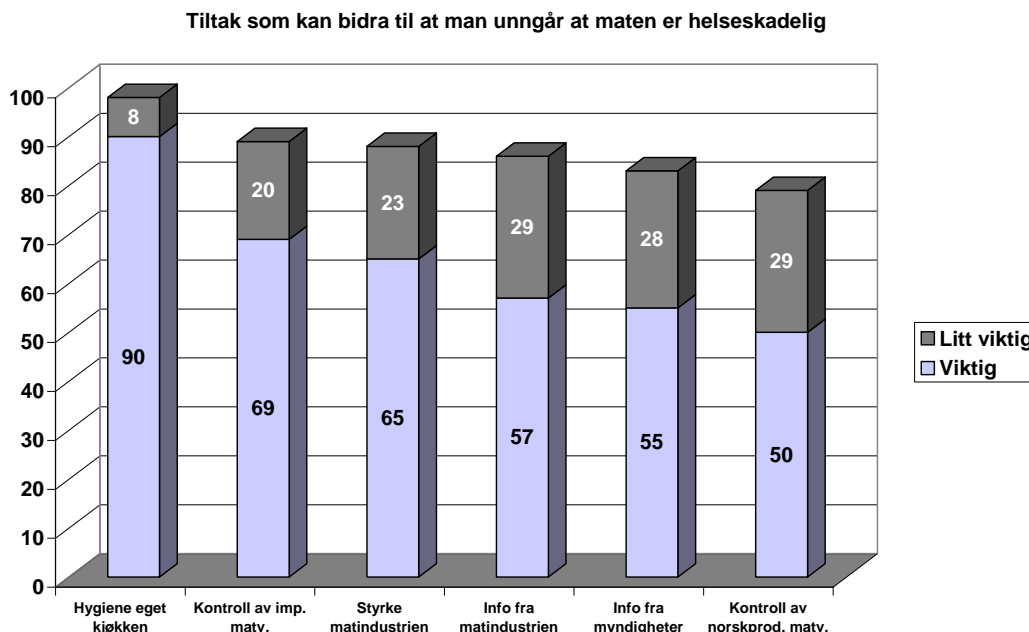
Det er klart at antallet observasjoner (N) her er såpass lav at vi knapt kan generalisere ut fra resultatene.⁶⁷ Det er likevel verd å merke seg at det er få – kun 10 prosent - som peker på hjemmet som kilde til sykdomstilfellene.

Alt i alt viser disse siste spørsmålene at matforgiftning ikke oppleves som et hyppig forekommende problem i flertallet av befolkningen. Til tross for at nær halvparten av befolkningen har hatt mavesjau i løpet av det siste året, er det få som mener årsaken var å finne i maten de spiste. De tror smitten har kommet til dem fra andre kilder. Av de som mener de fikk smitten fra mat, var det et lite mindretall som mente de ble smittet hjemme. Med andre ord, få mener å ha blitt smittet av mat og blant disse pekes det i helt andre retninger enn mot eget kjøkken. I så måte har veterinærer og helsemyndigheter som måtte mene noe annet en stor pedagogisk utfordring.

5.5 Tiltak og tillit

Hva kan og bør gjøres for å bidra til at maten er trygg? Det er klart at mulige tiltak varierer både med hensyn til hva de går ut på og med hvem som kan og bør sette dem i verk. Er trygg mat det offentliges, matprodusentenes eller den enkelte forbrukers ansvar? Vi bad derfor respondentene ta stilling til hvor viktig de synes ulike tiltak er for unngå helseskadelig mat. I figur 5-4 ser vi andeler som har svart at de respektive tiltakene er viktig eller litt viktig.

⁶⁷ De samme ble også spurt om de hadde gått til lege, noe 19 prosent bekreftet at de hadde gjort (N=106) (Q51).



Figur 5-4: Prosentandel som sier det er viktig og litt viktig med ulike typer tiltak.⁶⁸ (Q40)

Som det framgår trekker nesten alle fram hygienepå eget kjøkken som viktig. Dette er interessant av flere grunner. For det første innebærer det at de aller fleste – nesten alle – mener det skjer viktige ting på en arena der de selv er en sentral – om ikke den viktigste – deltakeren. Det kan bety at de opplever høy grad av kontroll, eller at de i det minste mener det er mulig å oppnå kontroll. For det andre kan det også innebære en innrømmelse av ansvar. Hvis det viktigste skjer på kjøkkenet der en selv har regien, er det nærliggende å mene at en har betydelig ansvar for det som skjer og utfallet av det. En må anta at de fleste knytter ansvar til kontroll. Slik sett er dette en politisk og reguleringsmessig interessant observasjon.

Kjøkkenet forstås ikke som den eneste relevante og viktige arenaen. For alle “tiltakene” svarte en majoritet at de er viktige. Vi merker oss at det er flere som mener det er viktigere å kontrollere importerte enn norskproduserte matvarer. Forskjellen er likevel ikke dramatisk stor. Vi ser også med interesse på at om lag like mange mener det er viktig med informasjon fra myndighetene som fra industrien. Dessuten er det mange som mener det er viktig å styrke matindustriens arbeid for å sikre trygge produkter.

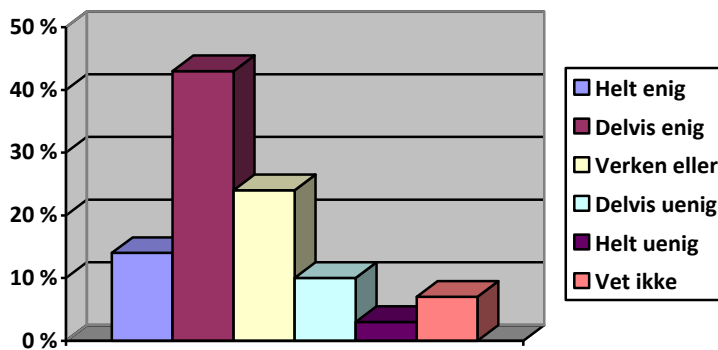
Når vi ser på hvordan svarene fordeler seg mellom ulike befolkningsgrupper finner vi at kvinner er langt mer tilbøyelige til å framheve hvor viktig alle disse “tiltakene” er. Det er naturlig å forstå dette som en gjenspeiling av kjønnsroller og det faktum at kvinnene mener de har hovedansvaret for det som foregår på kjøkkenet (jf. tabell 3-2, 3-3 og 3-4). Vi fant også en klar sammenheng mellom “viktigheten” av alle disse “tiltakene” og respondentenes alder, der vi ser en tilnærmet lineær effekt; jo eldre, jo større sannsynlighet for at en mener tiltakene er viktige. Det er mulig å tenke seg at dette gjenspeiler generasjonsforskjeller med

⁶⁸ Spørsmålet ble stilt slik: “Nedenfor har vi listet opp noen tiltak som man kan tenke seg vil bidra til at man unngår at maten er helseskadelig. I hvilken grad mener du at følgende tiltak er viktige?” 5-punkt-skala, med Viktig, Litt viktig, Nøytral, Litt uviktig, Uviktig. Svaralternativene: Være nøye på hygiene på eget kjøkken når maten lages N=2004. Bedre kontroll av norskproduserte matvarer N=1993. Bedre kontroll av importerte varer N=1996. Mer informasjon fra myndighetene om hvilke matvarer som kan være helseskadelige N=1994. Mer informasjon fra matindustrien om hvordan matvarer trygt skal tilberedes N=2000. Styrke matindustriens arbeid for å sikre trygge produkter N=1994.

hensyn til hvor viktig en mener trygg mat er (jf. også figur 5-2 der vi fant at de yngste skilte seg ut).

Vi fant også at de med barn i husholdet er mer tilbøyelige til å mene at disse tiltakene er viktige, noe som synes plausibelt. Vi fant dessuten at de med den korteste utdanningen mener disse tiltakene er viktigere enn de med lengre utdanning. Her er det nærliggende å peke tilbake på det vi foran referert fra litteraturen om “risikosamfunnet” betydningen av følelsen av avstand til samfunnets beslutninger (jf. Frewer og Miles op.cit.). Endelig merker vi oss at de som bor på landet/landlig? er noe mer opptatt av at importvarer kontrolleres enn det folk i mer urbane strøk er. Dokumentasjon om disse sammenhengene finnes i vedlegg 3.

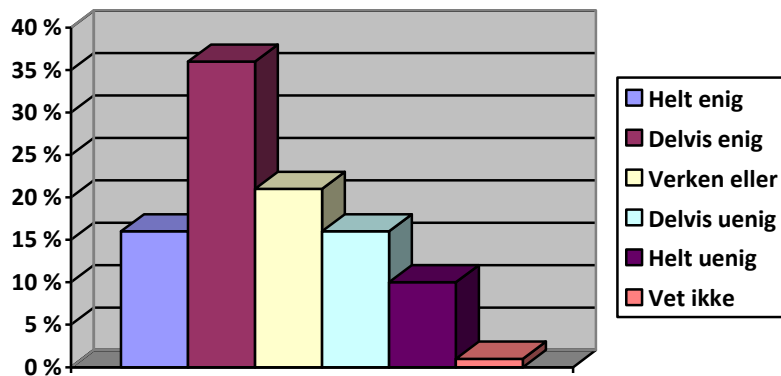
Det er grunn til å tro at svarene på spørsmålene om mulige tiltak (jf. figur 5-4 (Q40)) henger sammen med hvordan en ser på mer overordnede spørsmål knyttet til hva som produserer risiko og hvor godt kontrollsystemet er. I det Ulrich Beck (1992) kaller “risikosamfunnet” er det det økonomisk-industrielle systemet og dets virkemåte som skaper nye risikoer. I hans øyne dreier oppmerksomheten og samfunnsdebatten seg i stigende grad om produksjon og fordeling av disse nye menneskeskaptene risikoene. I hvilken grad er det mulig å se avtrykket av en slik oppmerksomhet i våre data? For å finne ut om det bad vi respondentene ta stilling til en påstand om industrien produserer farer vi ikke har oversikt over. Svarfordelingen framgår av figur 5-5.



Figur 5-5: Industriell matproduksjon skaper en rekke farer som vi ikke har oversikt over. N=2008. (Q42_2)

Et flertall er enig i at industriell produksjon av mat skaper farer vi ikke har oversikt over. Det stemmer noenlunde med hva en kan forvente i et “risikosamfunn” der modernitetens bivirkninger står i fokus. Vi fant noen signifikante forskjeller knyttet til kjønn. Det viser seg at menn er noe mer uenig i påstanden; de er mindre tilbøyelige til å mene at matindustrien produserer farer. Det er med andre ord kvinnene som i størst grad opplever at de lever i et “risikosamfunn”.

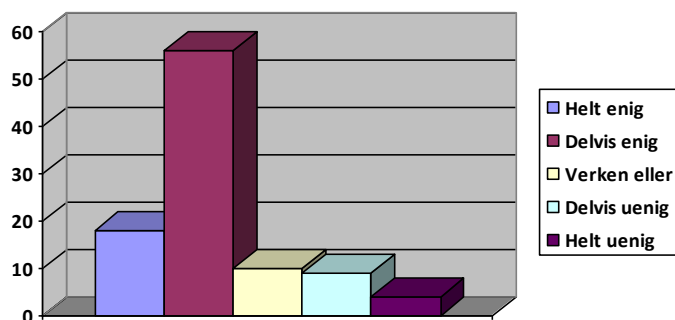
En annen inngang til “risikosamfunnet” er å spørre om det er verdt å bruke tiden til å engste seg for hvilken mat som kan være skadelig. Vi stilte spørsmålet som en påstand som vist i figur 5-6.



Figur 5-6: Hvor enig eller uenig er du i påstandene under? Det er bortkastet tid å engste seg for hvilken mat som kan være skadelig. (Q42_3). Prosentandeler. N=2008.

Det viser seg at et flertall er enig i at det er bortkastet tid å engste seg for hvilken mat som kan være skadelig. Dette siste stemmer ikke uten videre med det en skulle forvente å finne i et "risikosamfunn". Her fant vi de eldre i utvalget er mer enige i påstanden enn de yngre; alder kan åpenbart gi folk et mer avslappet forhold til maten de spiser.

En mulig forklaring på den manglende engstelsen og det manglende samsvaret mellom svarene i figurene 5-5 og 5-6, kan være at en forstår det slik at andre "engster seg på vegne av en selv" – for eksempel offentlige myndigheter eller andre kontrollinstanser. Derfor spurte vi respondentene om de synes kontrollsystemene i Norge er tilstrekkelige, også denne gangen i form av en påstand. Svarene framgår av figur 5-7.



Figur 5-7: Hvor enig eller uenig er du i påstanden: Det kontrollsystemet vi har i Norge er tilstrekkelig til å beskytte folk mot helsefarlig mat. N=2008 (Q42_1).

Det viser seg altså at et stort flertall er "enig" eller "delvis enig" i at kontrollsystemet er tilstrekkelig. Det bør dog bemerkes at det i svarkategorien "delvis enig" kan ligge et visst forbehold, uten at vi kan si noe om hva det går ut på. Også her viser det seg at det er aldersbetingede forskjeller. De eldre er noe mindre enige i utsagnet, det vil si at de er mer forbeholdne til kontrollsystemene. Det samme gjelder de med barn i husholdet. I denne sammenheng bør vi minne om at den såkalte *E. coli*-skandalen som jo nettopp rammet barn, hadde fått stor oppmerksomhet i media i forkant av undersøkelsen vår. "Skandalen" viste jo også til fulle at myndighetene lette i blinde etter smitekilden, noe som nok har bidratt til barnefamiliens skepsis. Se for øvrig dokumentasjon i vedlegg 3.

Svarene på de tre sistnevnte spørsmålene (påstandene) er sterkt korrelerte. Når vi ser dem sammen finner vi at det blant de som mener kontrollsystemene er tilstrekkelige er en klar og signifikant sammenheng mellom det å mene at industrien skaper farer og det å være enig i at det er bortkastet tid å engste seg for maten. Det virker logisk: når kontrollsystemene "engster seg for deg", da trenger ikke menigmann gjøre det selv. Dette har blitt dokumentert i tidligere

undersøkelser, f.eks. av Kjærnes et al (2007) som i en sammenliknende europeisk studie skriver om norske forbrukere som spesielt autoritetsorienterte i et paternalistisk system for tillit (ibid. s.157). Sagt på en annen måte så er norske forbrukere mer tilbøyelige enn de fleste andre europeere til å stole på at staten sørger for at maten de spiser er trygg.⁶⁹ Dette kan leses ut av tabell 5-2. Der har vi slått sammen kategoriene “helt” og “litt enig” og tilsvarende for “helt” og “litt uenig” på alle de tre variablene. Samtidig har vi tatt de som svarer “verken eller” og “vet ikke” ut av analysen.

Tabell 5-2: Enig/uenig i at industrien skaper farer betinget av hvorvidt en er i) enig/uenig i at det er bortkastet tid å bekymre seg for maten og ii) enig/uenig i at kontrollsystemet er tilstrekkelig. Krysstabell. Prosentandeler.

		Uenig i at det er bortkastet tid å engste seg for maten	Enig i at det er bortkastet tid å engste seg for maten	Totalt	%- diff.
Enig i at kontroll-systemene er tilstrekkelige	Enig i at matindustrien skaper farer	34,5	65,5	100 (N=667)	31,1 ¹
	Uenig i at matindustrien skaper farer	18,2	81,8	100 (N=154)	
Uenig i at kontroll-systemene er tilstrekkelige	Enig i at matindustrien skaper farer	67,7	32,3	100 (N=133)	13,0 ²
	Uenig i at matindustrien skaper farer	56,5	43,5	100 (N=23)	

1) Sign. p<.000 Chi-kvadrat-test

2) Ikke sign. Chi-kvadrat-test

Tabellen illustrerer også sammenhengen mellom folks vurderinger knyttet til det politiske (kontrollsystemer) det økonomiske (industrien) og det personlige (engstelse). Det er naturlig å tenke seg at en “slapper mer av” hvis en oppfatter det slik at kontrollsystemet fungerer godt.

Helt til slutt i spørreskjemaet spurte vi respondenten om hvor trygg de mente maten de spiser hjemme er. Respondentene hadde da blitt manøvrert gjennom over 50 spørsmål om egne rutiner og praksiser, om forestillinger om risiko og kontrollsystemer, og om erfaringer med sykdom og følelse av sårbarhet. Det er grunn til å tro at en slik reise kan ha bidratt til å gjøre dem mer oppmerksomme og reflekssive i forhold dette spørsmålet. Kanskje kan en også anta at enkelte har blitt mer engstelige på denne reisen. For å teste ut om spørreskjemaet i seg selv kunne ha påvirket svarene hadde vi stilt et nesten likelydende spørsmål langt fram i skjemaet. Svarene på de to spørsmålene framgår av tabell 5-3.

Tabell 5-3: (til venstre) “Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)?” (Q12) og “Hvor trygg er maten du spiser hjemme?” (Q54)

Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg? (Q12)		Hvor trygg er maten du spiser hjemme? (Q54)	
Svært sikker	71	Svært trygg	86
Delvis sikker	24	Litt trygg	11
Verken sikker eller usikker	4	Nøytral	2
Delvis usikker	0	Litt utrygg	0
Svært usikker	1	Svært utrygg	0
		Vet ikke	0
N=2008	100	N=2008	100

Som det framgår er mønsteret stort sett det samme i de to figurene. Maten som spises hjemme oppfattes som svært trygg, noe de fleste er svært sikker på. Tabellene viser også at de fleste

⁶⁹ Hvis vi derimot ser på de som er uenige i at kontrollsystemene er tilstrekkelige finner vi en ikke signifikant sammenheng mellom det å mene at industrien skaper farer og det å være uenig i at det er bortkastet tid å engste seg. Den lave N-en i enkelte av kombinasjonene kan forklare den manglende signifikansen.

ikke har blitt mer engstelige av å bli ført gjennom spørreskjemaet. Snarere tvert imot! Nå er det forskjell på ordlyden i de to spørsmålene, så en direkte sammenlikning lar seg ikke uten videre gjøre. Likevel er det verd å merke seg at det er flere som etter å ha vært gjennom mes-teparten av skjemaet svarer at maten er svært trygg (86 prosent), enn det var som tidlig i skjemaet svarte at de er svært sikker på at maten er trygg (71 prosent). I den grad det å fylle ut skjemaet har hatt en effekt på respondentene, så må det med andre ord være i retning av å forsterke respondentene i troen på at ens eget kjøkken og maten som der tilberedes er trygg. En kan nesten se for seg hvordan enkelte reagerer på de risikofokuserte, nærgående og moralsk betente spørsmålene med å puste dypt og besverge maten for å være trygg – dermed basta! Dette er selvfølgelig kun spekulasjon som vi ikke har muligheten til å sjekke ut. Det vi kan slå fast – imidlertid – er at det er få som gir uttrykk for at de engster seg for maten de spiser hjemme: “Risikosamfunnet” – slik det beskrives av Ulrich Beck (1992) – er i liten grad synlig i disse svarfordelingene.

Vi fant likevel noen forskjeller i bakgrunns materialet, f.eks. etter alder, der de eldre er sikrere og tryggere enn de yngre, en svak forskjell mellom menn og kvinner, der kvinnene er tryggere på maten hjemme (men ikke sikrere på at den er trygg), og dessuten en forskjell mellom de som bor i parforhold og andre, der de i parforhold er tryggere og sikrere enn andre. Men heller ikke disse forskjellene er store (jf. vedlegg 3).⁷⁰

5.6 Oppsummering og konklusjon

Det er forsket mye på folks risikoppfattelse og håndtering av risiko, også på matområdet. Det har kommet viktige bidrag innenfor ulike fagdisipliner. Dessverre har det i liten grad vært kontakt over faggrensene, med lav grad av kumulativitet som følge.

Innenfor kognitiv psykologi og atferdsøkonomisk forskning har en vært opptatt av individers rasjonalitet eller snarere begrensninger på denne og de følgene det får for risikovurdering og –håndtering. Den empiriske forskningen har vært preget dels av eksperimentelle metoder, dels av spørreskjemabaserte kvalitative tilnæringer. Mye av den empiriske sosiologiske forskningen på området har stilt seg kritisk til disse individuelle-valg-baserte modellene og pekt på kollektive og kulturelle sider ved hvordan risiko oppfattes, defineres og håndteres i grupper og samfunn. Blant annet har de framhevet at matforbruket er rutinepreget og bundet opp i praksiser som huskes av kroppen. Atferdsmønstre og handlingssekvenser programmeres inn i kroppen og reproduseres på automatgir. Med det forsvinner også mye av risikovurderingene - de ”pakkes inn” i rutiner og konvensjoner. Det gjør det også vanskelig å avdekke risikovurderinger ved hjelp av spørreskjemateknikker - slik vi her har prøvd.

Hvor tror så folk at risikoen for å bli matforgiftet er størst? Det viste seg at et flertall tror risikoen for å bli matforgiftet er størst i utlandet, deretter i pølseboder eller kebabsjapper. Hjemmet er det stedet der en oppfatter at sannsynligheten for å bli matforgiftet er minst. At en blir syk i utlandet stemmer for øvrig godt overens med offentlig statistikk så vel som med de selvrapporterte sykdomstilfellene. Men funnene passer også godt inn i moralske fortellinger om skitt og moralsk orden. I en hjemsentret kultur som den norske framstår utlandet og pølsebua som moralsk tvilsomme arenaer.

Likevel, kun et lite mindretall ser på farlige bakterier som et stort samfunnsproblem. Åtte av ti ser det som et problem, men ikke et veldig stort et. Til sammenlikning ser vi at hele 38 prosent ser E-stoffene, 29 prosent allergifremkallende stoffer og 23 prosent ser sprøytemid-

⁷⁰ Utdanning slo ikke ut. Det gjorde imidlertid husholdsinntekt: De som tjener over NOK 900.000 er tryggere og sikrere enn de som tjener under 300.000. Her må en imidlertid huske på at inntekten er på husholdsnivå. Følgelig risikerer vi å sammenlikne husstander med ulikt antall inntekter.

delrester som et stort problem. Her bør det nevnes at denne rangeringen faller pent inn i forhold til funnene fra tidligere studer med fokus på ulikheter i hvordan lekfolk og eksperter rangerer matrelaterte risikoer. Der matsikkerhetseksperter er opptatt av muligheten for mikrobielle matinfeksjoner er lekfolk mer opptatt av industrielt framkalte risikoer.

Risikooppfattelse er selvfølgelig også knyttet til forestillinger om sårbarhet. Det er liten grunn til å engste seg for den usårlige. Ei heller for den som ikke blir eksponert for farer. Vi spurte derfor om noen er mer disponert for matforgiftning enn andre. Vi fant at de fleste framhever småbarn og de eldre som de som er mest sårbare. Men også andre fysiologiske egenskaper som f.eks. sykdom og graviditet og vaner - først og fremst urenslighet – disponerer for matforgiftning. Slik sett er sårbarhet både et spørsmål om omstendigheter og om individuell moral.

Vi tok med en kategori – “for renslige” – for å teste ut troen på den såkalte hygienehypotesen. Det er grunn til å tro at hygienehypotesen kan brukes for å rettferdiggjøre et noe mer avslappet forhold til renhold. Slik sett kan den i noen grad bidra til å frita en fra moralistiske blikk og dommer. Vi fant at i underkant av en femdel – et forholdsvis stort mindretall med overrepresentasjon av de under 40 år – krysset av for dette alternativet.

I underkant av halvparten av utvalget oppgav at de eller noen i deres hushold hadde hatt oppkast/diaré det siste året. Blant disse var kvinner og de mellom 30-39 år overrepresentert, noe som sannsynligvis henger sammen med det faktum at det er disse som er mest i kontakt med småbarn. Av de som rapporterte om oppkast/diaré var det kun 11 prosent som trodde de var blitt syke på grunn av matforgiftning. Hvis vi ser dette i forhold til totalutvalget (N=2008), så er vi altså nede på rundt en 20endedel av befolkningen som svarer at dette har forekommet i egen hushold. Dette er langt lavere tall enn det som har blitt estimert av f.eks. WHO.

Hva kan og bør så gjøre for å bidra til at maten er sikker? Mange forhold ble trukket fram. Vi fant det mest interessant at nesten alle trekker fram det å være nøye med hygienepå eget kjøkken som viktig. Dette er interessant av flere grunner. For det første innebærer det at de aller fleste mener det skjer viktige ting på en arena der de selv er den viktigste deltakeren. Det kan bety at de opplever høy grad av kontroll, eller at de i det minste mener det er mulig å oppnå kontroll. For det andre kan det også innebære en innrømmelse av ansvar. Dette er en politisk og reguleringsmessig interessant observasjon.

Det er grunn til å tro at svarene på spørsmålene om mulige tiltak henger sammen med hvordan en ser på mer overordnede spørsmål knyttet til hva som produserer risiko og hvor godt kontrollsystemet er. Et flertall er enig i at matindustrien skaper farer vi ikke har oversikt over. Det stemmer noenlunde med hva en kan forvente i et “risikosamfunn” der modernitetens bivirkninger står i fokus. Det viser seg også at folk flest er enig i at kontrollsystemet er tilstrekkelig.

Helt til slutt fant vi at maten som spises hjemme oppfattes som svært trygg, noe de fleste er svært sikre på. Hjemmet er for de fleste et sted utenfor “risikosamfunnet” slik det beskrives av Ulrich Beck, en trygg havn der en kan spise sin mat uten å engste seg for mye.

6 Avsluttende refleksjoner – hva kan vi lære av rapporten?

I denne rapporten har vi presentert en oversikt over teoretiske perspektiver og funn i forskningslitteraturen og hovedfunnene i vår egen survey. Siktemålet har vært mer å gi oversikt over feltet og å generere problemstillinger enn å teste hypoteser og spesifikke sammenhenger. Vi håper rapporten kan fungere som en ressurs som kan brukes i vårt eget og andres videre arbeid på dette feltet. Av den grunn har vi prioritert å få med bredden i problemstillinger og innfallsvinkler framfor å få til en sammenhengende og stringent framstilling. Det innebærer at vi i skriveingen av de enkelte kapitlene ikke har hatt alt for store ambisjoner med hensyn til sammenheng mellom teoretiske perspektiver og presentasjonen av funn fra vår egen survey.

Vi har heller ikke gått like grundig inn på alle temaene som tas opp i spørreskjemaet (jf. vedlegg 2), men har forsøkt å dekke over det meste, hovedsakelig med frekvenser og bivariate sammenhenger. Mye av dokumentasjonen finnes i eget vedlegg, hovedsakelig som bivariate krystabeller og lineære regresjonsanalyser (jf. vedlegg 3). For enkelte temaer vil vi gjøre separate analyser som senere vil bli publisert på annen måte.

Vi åpnet denne rapporten med å slå fast at matforgiftning er et alvorlig helsemessig så vel som samfunnsøkonomisk problem. Det er grunn til å tro at mange tilfeller av matbåren sykdom - spesielt urapporterte - skyldes feil håndtering i eget kjøkken. Forbrukernes egen håndtering i hjemmene er også strategisk viktig fordi folk gjennom trygg mathåndtering kan rette opp for mange av de feilene som eventuelt blir begått tidligere i verdikjeden. Det er derfor av stor samfunnsmessig interesse å få vite mer om hvordan det står til med mathygiene i norske private kjøkken. Dessuten er det viktig å gi industrien en tilbakemelding om hvordan produktene deres brukes og håndteres i hjemmene, slik at dette kan bidra til utvikling av bedre og tryggere produkter.

I denne rapporten har vi ønsket å bidra til økt kunnskap på dette området. For det formålet har vi gjort en litteraturgjennomgang og en representativ spørreundersøkelse. Data ble samlet inn i mars-april 2009 ved hjelp av en web-survey der 2008 individer svarte på spørsmål om forestillinger, holdninger, erfaringer, vaner og praksiser relatert til anskaffelse, tilberedning og oppbevaring av mat, samt til renhold i kjøkkenet. Vi har redegjort for framgangsmåten og funnene i de foregående kapitlene. Her vil vi gjøre oss noen siste refleksjoner, om hovedfunn og hva vi kan lære av dem.

Kvinner har “fortsatt” – hvis noen skulle tro noe annet – hovedansvaret for matlaging og renhold og er slik sett i stor grad et “obligatorisk passeringspunkt” for eventuelle framstøt for å endre hygienevaner. En lang rekke studier viser at likestillingen i liten grad har innebåret at menn tar på seg mer ansvar for husarbeidet. Derimot viser f.eks. tidsnyttingsdata at den samlede tiden til husarbeid har gått ned, kvinnens så vel som mannens. Dessuten er mange andre, ikke minst ektefeller/samboere, tilstede på kjøkkenet, der de både deltar i matlaging og renhold, samt bruker kjøkkenrommet til andre prosjekter og gjøremål. En bør dessuten huske på at svært mange ikke bor i parforhold. Derfor, selv om kvinnene som oftest setter standar-

den for matpraksisene i hjemmene, er det mange utøvere av disse praksisene. Med andre ord, til tross for at de har hovedansvaret er ikke kvinnene enerådende på kjøkkenet. Det er dessuten mange andre praksiser som konkurrerer om den samme plassen.

Kjøkkenet er det sentrale stedet for nordmenns inntak av frokost og middag. Slik sett er det et i bokstavelig forstand “obligatorisk passeringspunkt” for både mat og eventuelle bakterier på deres vei inn i munn og fordøyelsessystemer. Det meste av nordmenns matinntak finner veien gjennom de private kjøkkenene og det meste av industriens produkter er følgelig tilpasset tilberedning og servering i disse omgivelsene, ved hjelp av de fasilitetene som der står til rådighet. Det innebærer også at de som eventuelt måtte ønske å endre mathygiene i befolkningen også må forholde seg til hvordan private kjøkken er organisert og utstyrt. Da er det også slik at eventuelle endringer i den fysiske utformingen og organiseringen av private kjøkken kan ha betydning for hvor trygg maten er. Det er noe en vet fra matindustrien, der en f.eks. systematisk organiserer prosesser og lokaliteter i rene og urene soner.

Familien og måltidet er de sentrale institusjonene som regulerer mattilberedning og matinntak. Svært mye av mattilberedningen og matinntaket er sosialt regulert gjennom familielivets forventninger og forpliktelser, rytmer og ritualer. Måltidet er det sentrale elementet i denne reguleringen, med sin spesielle temporære og sosiale organisering og kutymen mht. til hva som er lov og ikke lov. Middagen er for de fleste et kollektivt fenomen mens de andre måltidene kan være mer individuelle i sin utførelse, men like fullt preget av kollektive forventninger og skjemaer for hva som er rett og galt. Slik sett blir familien også et slags obligatorisk passeringspunkt for mat og bakterier så vel som for de som ønsker å endre de mathygiene forholdene i Norge. Endringer i familieforholdene kan dermed også tenkes å virke inn på betingelsene for hvor trygg maten er. I den sammenheng er det også verd å merke seg at familien er den fremste matsosialiseringsinstansen, der rekrutteringen til blant annet tilberedningspraksiser finner sted. Barn og ungdom lærer av sine foreldre, om ikke annet så gjennom forbilder og mønstre som kan kopieres eller avvikes fra. Men, igjen må vi huske at mange er enslige.

Det norske folk er generelt sett trygge på maten, og de er ekstra trygge på maten de lager, spiser og serverer i eget kjøkken. Risikosamfunnet” er i liten grad til stede i vårt materiale – i hvert fall på kjøkkenet. Det virker ikke nødvendigvis som om det er fortreffeligheten av egen kompetanse og egne ferdigheter de lener seg til i denne sammenheng. Ut fra svarene vi fikk virker det neste som mange kommer med noe som likner besvergelse – maten hjemme bare må være trygg! Hjemmet synes å være et slags fristed fra verdens begredeligheter, et sted en kan og bør ta ting for gitt.

I den sammenheng oppfatter ikke folk flest farlige bakterier som et stort samfunnsproblem. Bakteriene er et problem, men ikke et stort ett, svarer et flertall. Dessuten opplever kun en av tjue å ha blitt syk av mat det siste året, det til tross for at halvparten oppgir å ha hatt oppkast og diaré i husholdet. Det kan tyde på at mange undervurderer matens rolle i dette bildet. “Problemet” kan håndteres, svarer et flertall, blant annet ved å være nøye på eget kjøkken. Med andre ord mener mange å ha – eller å kunne ha – betydelig innvirkning på sannsynligheten for å bli matforgiftet. Selv om den høye tilliten til maten hviler på forestillinger om og forventninger til myndighetenes og industriens kontrollsystemer, gir folk seg selv en framtrædende rolle i forhold til å unngå smitte. I eget kjøkken er de autonome handlende agenter med potensiale til å bestemme over seg selv og sine.

De fleste rapporterer om vaner og praksiser som ikke er spesielt risikofylte. Det er likevel forskjeller mellom menn og kvinner, mellom aldersgrupper (og livsfaser) og mellom ulike samfunnslag. Disse forskjellene må dels antas å vise til ulike praksiser og kunnskaper. Dels må en anta at svarene gjenspeiler ulike rolleforståelser og selvforståelser. Svarene viser:

- At menn jevnt over rapporterer om mer “slumsete” atferd enn det kvinner gjør.

- At yngre tilsvarende er mer slumsete enn de eldre; med ett unntak – de bruker mer såpe enn de eldre. Men yngre synes også å mangle enkelte grunnleggende kunnskaper, f.eks. om forvelling av grønnsaker og om nedkjøling av store porsjoner.
- At de med mer utdanning stort sett rapporterer om et mer avslappet og slumsete forhold til mathygiene enn de som kun har grunnskole. Det gjelder f.eks. når det gjelder håndvask.
- At et stort mindretall – spesielt blant de eldre - har misforstått holdbarhetsmerkingen.

Generelt sett synes det som om de fleste har et pragmatisk og avslappet – om ikke bevisstløst eller tatt for gitt - forhold til trygg mat i eget kjøkken. Den høye graden av trygghet og tillit sammenholdt med det lave antallet rapporterte tilfeller av matforgiftning, må sies å indikere en god folkehelse. Ingen er tjent med at folk er engstelige for maten.⁷¹

Men, samtidig kan det innebære et **beredskapsmessig problem**. Sentraliseringen av matproduksjonen, gjennom veksten i storskalabaserte produksjonsformer innebærer at feil i ett anlegg kan eksponere store deler av befolkningen for smitte. Økt matimport kan virke i samme retning, ved at det kan bli vanskeligere for myndighetene å garantere for tryggheten av maten som omsettes. I begge disse tilfellene vil folks risikobevissthet, deres kunnskaper og kjøkkenrutiner være avgjørende for størrelsen og alvorligheten av eventuelle smitteutbrudd. Slik sett hviler den samfunnsmessige sårbarheten i siste hånd på folks private beredskap.

Dette kan bli enda viktigere i den grad kritikerne av industrielle produksjonsmetoder har rett i at storskala animalsk produksjon (spesielt av kylling og svin) kan bidra til å øke risikoen for **utvikling og spredning av nye farlige og eventuelt multiresistente mikroorganismer**.⁷² Multiresistens innebærer at det blir stadig vanskeligere “å reparere” med antibiotika i etterkant av smitteutbrudd. I så tilfelle vil mye av grunnlaget for vår livsstil - preget av et avslappet forhold til smittsomme sykdommer - være passé. Vi vil være tilbake til våre besteforeldres barndomsvirkelighet, der en opplevde at søsken, slektninger og bekjente døde av smittsomme sykdommer (Tomes 1998). Det er åpenbart at befolkningen ikke er spesielt godt utrustet for å håndtere en slik utfordring. Hverken risikobevissthet eller rutiner er på plass. Slik sett har “vi”/”myndighetene”/”noen” et potensielt stort folkehelseproblem.

Det er minst to – ikke nødvendigvis kompatible - veier ut av dette problemet. Den ene baserer seg på **en ytterligere industrialisering, profesjonalisering og sentralisering av mattilberedningen**, der stadig flere “kritiske punkter” i produksjons- og tilberedningsprosessen overføres til kompetente mathygienikere i industrielle storskalasystemer. For ferdigretter og halvfabrikata, posesupper og frossenpizzaer er de hygienemessig mest kritiske arbeidsoppgavene utført lenge før forbrukerne kommer i befatning med maten. Dette innebærer at industrien gjør seg til et enda mer obligatorisk passeringspunkt i forhold til hygiene så vel som til ernæring. Problemet med denne strategien er dels at mange av de “nye risikoene” nettopp utvikles i (eller i tilknytning til) disse systemene, dels at eventuelle “feil” – i den grad de forekommer – vil ha potensiale til å ramme svært mange (på en gang). I tillegg representerer det en avlæring av grunnleggende matkunnskap i befolkningen, med de følger det kan få mht. mattrygghet så vel som ernæring. Dessuten representerer det en ytterligere konsentrasjon av makt på ett for alle viktig område – vårt daglige brød (Lang and Heasman 2004).

Den andre veien er derfor å satse på **en oppgradering av befolkningens matkunnskap**. Dette forutsetter at større deler av mattilberedningen foregår i de tusen hjem. Med andre ord må folk utdannes og utstyres for selv å kunne håndtere de hygienemessig sett “kritiske punktene” i tilberedningsprosessen. Denne siste veien baserer seg på at befolkningen i større grad

⁷¹ Det bør her nevnes at tidligere studier (f.eks. Berg 2006) viser at ulike typer “skandaler”, kan bidra til at folk “skjerper seg”. Etter egne utsagn skjedde det i etterkant av den såkalte e.coli-skandalen i Norge (2006; jf. *ibid.*) og så vel svineinfluensa (2009) som den tyske e.coli-skandalen (2011) må antas å ha bidratt til høynet risikobevissthet og beredskapsnivå i husholdningene.

⁷² Se f.eks. http://en.wikipedia.org/wiki/Factory_farming for en gjennomgang av argumentene.

forsynes med ferske, ubearbeidede råvarer. Det krever en storstilt opplæring for å heve befolkningens basiskunnskaper og ferdigheter, men denne gangen ikke bare rettet mot kvinnene.

Denne veien er imidlertid krevende av flere grunner: For det første har store deler av befolkningen et ganske pragmatisk og enda til likegyldig forhold til mat og matlaging. Selv om kvinner fortsatt – de facto - har hovedansvaret for matlaging og renhold er den profesjonelle husmoren historie og ingen har riktig tatt mål av seg til å bære helheten i dette ansvaret videre. Dessuten er institusjonene som skulle underbygge denne helheten bygget ned. For eksempel forsvant de rendyrkede husmorskolene og Statens husstellærerhøgskole på 1970 og 80-tallet⁷³. For det andre forutsetter veien at det satses på relativt sett ubearbeidede produkter som den skalabaserte industrien og varehandelen – så langt – har hatt problemer med å tjene penger på⁷⁴. Slik sett kan strategien sies å forutsette at mer småskala og direkte distribuerende omsetningsformer få økt utbredelse. For det tredje krever veien at det offentlige er villige til å bruke penger og ressurser på storstilt opplæring gjennom f.eks. skoleverket, media osv. Det vil f.eks. kreve at matopplæring i skolen prioriteres på en helt annen måte enn i dag.

Hvis den sistnevnte strategien lykkes kan den føre fram mot en mer robust trygg-mat- situasjon for den norske befolkningen. Men, den er som sagt krevende, også i den forstand at den forutsetter en maktforskyvning fra industrielle produsenter og detaljister til matforbrukere, en makt som ikke kan gis men må tas gjennom bevisstgjøring, mobilisering og interessekamp.

⁷³ Offisielt ble de innlemmet i henholdsvis den videregående skolen og i Høyskolen i Akershus.

⁷⁴ Sett relativt til de bearbeidede produktene.

Litteratur og referanser

- Aarseth, Helene (2010). Husarbeidets limbo? Emosjonell investeringer i den husmørløse familien. *Tidsskrift for kjønnsforskning*, Årgang 34, No. 4 2010, pp. 349-365.
- Akrich, Madeleine and Bruno Latour (1992). A summary of a convenient vocabulary for the semiotics of human and nonhuman assemblies. In Bijker and Law (eds.) *Shaping Technology/Building Society. Studies in Sociotechnical Change*. Cambridge, Mass.: The MIT Press.
- Allen, Sahra and Alan Hawkins (1999). Maternal Gatekeeping: Mothers' Beliefs and Behaviors That Inhibit Greater Father Involvement in Family Work, *Journal of Marriage and the Family*, 61:199-212.
- Amilien, Virginie og Eivind Stø (2000). Om matkultur. Et felles SIFO-arbeid på oppdrag fra Statens landbruksbank. SIFO-notat nr. 19 2000. Oslo: SIFO
- Amilien, Virginie, Tone Bergh og Sigrid K. Helstad (2004). Tanker fra nye kjøkken, en kulturstudie av 20 nye kjøkken i Oslo i et forbruksperspektiv. Fagrapport nr. 1 – 2004, Statens institutt for forbruksforskning.
- Amilien, Virginie og Erling Krogh (2007). *Den kultiverte maten : en bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Anon. (2002). Food safety and foodborne illness, WHO.
- Anon. (2005). Trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in humans, foodstuffs, animals and feedingstuff including information on foodborne outbreaks and antimicrobial resistance in zoonotic agents in 2005:
http://www.vetinst.no/Arkiv/Zoonosesenteret/Zoonoserapport05_en.pdf.
- Avdem, Anna Jorunn (1984): ...gjort kan gjerast skulle. Om arbeid og levekår for kvinner på Lesja ca 1910-1930. Oslo: Universitetsforlaget.
- Bauman, Zygmunt (2000). *Liquid Modernity*. Cambridge: Polity.
- Beck, Ulrich (1992). *Risk Society. Towards a New Modernity*. London: Sage.
- Becker, Gary (1991). *A Treatise on the Family*. Harvard University Press.
- Berg, Lisbeth (2000). Tillit til mat i kugalskapens tid : En komparativ kartlegging, med fokus på forbrukertillit og matsikkerhet i Norge, England og Belgia. SIFO-rapport nr. 5. Oslo: SIFO.
- Berg, Lisbet (2006). Trassig tillit? Forbrukertillit under e.coli-skandalen. Oppdragsrapport nr. 7 – 2006. SIFO: Oslo.
- Bernhardt, Eva, Turid Noack og Torkild Hovde Lyngstad (2008). Shared housework in Norway and Sweden: advancing the gender revolution. *Journal of European Social Policy*; Vol 18(3): 275-288.
- Bianchi, S. Milkie, M. A., Sayer, L. C. and Robinson, J. P. (2000). 'Is Anyone Doing the Housework? Trends in gender Division of Household Labour', *Social Forces* 79 (1): 191-228.
- Björnberg, Ulla (2002). Ideology and choice between work and care: Swedish family policy for working parents. *Critical Social Policy* February 2002 vol. 22 no. 1 33-52.
- Boltanski, L., L. Thévenot (2006). *On Justification. The Economies of Worth*, Princeton, Princeton University Press.
- Bourdieu, Pierre (1986). *Distinction : a social critique of the judgement of taste*. London, New York : Routledge & Kegan Paul

- Bugge, Annechen (2005). Middag: en sosiologisk analyse av den norske middagspraksis. Doktoravhandling for graden doctor rerum pollicarum, Universitetet i Trondheim.
- Bugge, Annechen (2006). Å spise middag: en matsosiologisk analyse. Oslo: Tapir Akademisk Forlag.
- Bugge, Annechen og Runar Døving (2000). Det norske måltidsmønsteret - ideologi og praksis. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bugge, Annechen & Lavik, Randi (2007). Å spise ute – hvem, hva, hvordan, hvorfor og når. SIFO-rapport nr. 6-2007. Oslo: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bugge, Annechen (2009). ”Mat i farten”: – muligheter og begrensninger for nye og sunnere spisekonsepter i hurtigmatmarkedet, SIFO-rapport nr. 2, Oslo: SIFO.
- Bugge, Annechen, Kjersti Lillebø & Randi Lavik (2009). ”Mat i farten” – muligheter og begrensninger for nye og sunnere spisekonsepter i hurtigmatmarkedet. SIFO-Fagrappport nr. 2-2009: Oslo, SIFO
- Busch, Lawrence (2003). The Homiletics of Risk. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 15.1 (2002): 17-29.
- Cieraad, Irene (red.) (2006). *At Home. An Anthropology of Domestic Space*, New York: Syracuse University Press.
- Cochoy, Franck (2008). “From tasting to testing, teasing, teaching. Packaging or how to taste products with one’s heart and mind”. Paper presented at The second international working conference on Sustainable consumption and alternative agriFood systems”. 23.-28. mai, Belgium.
- Collins, Harry, (2010 forthcoming), *Tacit and Explicit Knowledge*, Chicago: University of Chicago Press.
- Coltrane, Scott (1996). *Family Man. Fatherhood, Housework, and Gender Equity*. Oxford: Oxford University Press.
- Combs, B. og P. Slovic (1979). Newspaper coverage of causes of death. *Journalism Quarterly*, 56, 837-843, 849.
- Cronberg, Tarja (1987). Det teknologiske spillerom i hverdagen. En beskrivelse af hvordan telefon, vaskemaskinen og bilen har påvirket hverdagslivet, og en modellteoretisk analyse. *Nyt fra Samfundsvidenskaperne*.
- Douglas, Mary (1966/2002). *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of the Concepts of Pollution and Taboo* (9780710012999): Mary Douglas: London: Routledge & Kegan Paul PLC.
- Douglas, Mary (1992). *Risk and Blame: Essays in Cultural Theory*. London: Routledge.
- Douglas, Mary og Aaron Wildavsky (1982). *Risk and Culture*. Berkley: University of California Press.
- Døving, Runar (2003). *Rype med lettøl. En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax Forlag AS.
- Døving, Runar og Ingun Grimstad Klepp (2010). Husarbeidets grenser. Når kunnskap erstattes med skum. *Tidskrift for kjønnsforskning*, Årgang 34, No. 4 2010, pp. 366-376.
- Ellingsæter og Solheim (red.) (2002). *Den usynlige hånd*. Oslo: Gyldendal Akademisk.
- Ellingsæter, A. L. og A. Leira (2004). ”Innledning: Velferdsstaten og familien”. In Ellingsæter, A. L. og A. Leira (red.) *Velferdsstaten og familien*. Oslo: Gyldendal Akademisk. Pp 13-38.
- Elster, Jon (1989). *Nuts and bolts for the social sciences.*, Cambridge. Cambridge University Press.
- Ewald, F. (1991). Insurance and risk. I Burchell, G. (Ed.) *The Foucault Effect: Studies in Governmental Rationality*. Hempstead: Harvester Wheatsheaf.
- Finn, P. og B.W. Bragg (1986). Perception of the risk of an accident by young and older drivers, *Accident Anal. Prev.* 18 (1986) (4), pp. 289-298.
- Fischler, Claude (2000). *L’omnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Flynn, L. J., P. Slovic, og C. K. Metz (1993). Decidedly different: Expert and public views of risk from a radioactive waste repository. *Risk Analysis*, 13 (6). 643-648.
- Foucault, Michel (2002). Forelesninger om regjering og Regjeringskunst. Cappelens upopulære skrifter. Cappelen. Akademiske Forlag: Oslo.

- Frewer, L. J. (1999). Demographic differences in risk perception and public priorities for risk mitigation. Final Report submitted to MAFF/DoH, Norwich, Institute of Food Research.
- Frewer, L. J., R. Shephard og P. Sparks (1994). The interrelationship between perceived knowledge, control and risk association with a range of food related hazards targeted at the self, other people and society. *Journal of Food Safety*, 14: 19-40.
- Frewer, Lynn og Susan Miles (2001). Risk Perception, Communication and trust. How Might Consumer Confidence in the Food Supply be maintained?, i L. Frewer, E. Risvik, H. Schifferstein (red). *Food, People and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*. Heidelberg: Springer Verlag.
- Furedi, Frank (2005). *The Politics of Fear. Beyond Left and Right*, Continuum International Publishing Group.
- Furedi, Frank (2007). The only thing we have to fear is the 'culture of fear' itself. <http://www.spiked-online.com/index.php?/site/article/3053/>
- Gershuny, Jonathan and John Robinson (1988). Historical Shifts in the Household Division of Labour, *Demography* 25:537-53.
- Giddens, Anthony (1991). *Modernity and self-identity. Self and society in the late modern age*. Cambridge: Polity Press.
- Goffman (1959/1990). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Anchor Books.
- Gronow, Jukka og Alan Warde (2001). *Ordinary consumption*. London and New York: Routledge.
- Hagemann, Gro (2006). *The Politics of Housework, Intervju med Gro Hagemann av Gøril Sæther for Kilden*. lastet ned 17. april 2010. (<http://eng.kilden.forskningsradet.no/c52778/nyheter/vis.html?tid=53313>).
- Hagemann, Gro (2009). "Drømmekjøkkenet": Husarbeid, forbruk, modernisering, pp. 323-354, i Asdal og Jacobsen, *Forbrukerens ansvar*, Oslo: Cappelen Akademiske Forlag.
- Hagemann, Gro og Hege Roll-Hansen (red) (2005). *Twentieth-century housewives. Meaning and implications of unpaid work*. Oslo: Unipub.
- Halkier, Bente (2001). Routinisation or reflexivity? Consumers and normative claims for environmental considerations, i Gronow, Jukka og Alan Warde (2001). *Ordinary Consumption*. Reading: Harwood.
- Halkier, Bente (2001a). Risikohåndtering i forbruk: Behov for at "krealisere" sociologiske begreper. *Sociologisk tidsskrift*. Vol. 9, 156-179.
- Halkier, Bente (2001b). Consuming Ambivalences. Consumers handling of Environmentally Related Risks in Food. *Journal of Consumer Culture*, 1:205-224.
- Halkier, Bente (2004). Handling Food-related Risks: Political Agency and Governmentality. I Lien, Marianne og Brigitte Nerlich (red.) *The Politics of Food*, Oxford. Berg.
- Halleröd, Björn (2005). Sharing of housework and money among Swedish couples: Do they behave rationally? *Eur Sociol Rev* (July 2005) 21 (3): 273-288.
- Hansen, Janus, Lotte Holm, Lynn Frewer, Paul Robinson and Peter Sandøe (2003). Research Review. Beyond the knowledge deficit: recent research into lay and expert attitudes to food risks, *Appetite*, Volume 41, Issue 2, October 2003, Pages 111-121
- Hastrup, Kirsten (1995). The inarticulate Mind: The Place of awareness in social action. I Cohen, A. P. og N. Rapport (red.) *Questions of Consciousness*. London: Routledge.
- Haukanes, Anne (2007). Hverdagens viselige valg. Forbrukerens fortellinger om matvarerisiko og matvarepraksis. *Tidsskrift for samfunnsforskning*, Vol. 48, No. 4, 501-529.
- Hegnes, Atle Wehn (2003). Tradisjonsmatfestivalenes tvetydighet : En studie av Norsk Gamalostfestival, Smalahove-velepp og Norsk Rakfiskfestival. 3-2003, Oslo, SIFO.
- Hegnes, Jannike Wehn (2006). Forbruksforskning som forbrukerpolitikk 1939-1984. Siforapport 6-2006. Statens institutt for forbruksforskning.
- Heir, E., Langsrud, S., Sidhu, M.S., Steinbakk, M. (2001). Kan desinfeksjonsmidler bidra til bakteriell antibiotikaresistens? *Tidsskrift for den Norske lægeförening*, Vol 121, pp 3201-3206.
- Heisig, Jan Paul (2011). Who Does more Housework: Rich or Poor? A Comparison of 33 Countries. *American Sociological Review* 76(1) pp. 74-99.

- Hernes, Gudmund (1978). Det medievridde samfunn. I Hernes, gudmund (red.) Forhandlingsøkonomi og blandingsadministrasjon. Oslo: Universitetsforlaget.
- Hochschild, Arlie (1989). *The Second Shift*. Avon Books.
- Hofshagen M, Heier B T, Hauge K: Zoonoserapporten. 2009. Veterinærinstituttet, 2010. ISSN 1502-5713.
- Holtedahl, Lisbet (1986). *Hva Mutter gjør er alltid viktig*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Hovig, Ingrid Espelid (2006). *Den rutete kokeboken*. Oslo: Gyldendal Forlag.
- Jackson, Peter (ed.) (2009). *Changing Families, Changing Food*. Chippenham: Palgrave.
- Jacobsen, Eivind (2003). Forbrukerhensyn, helsemessig trygg mat og nytt Mattilsyn Oppdragsrapport nr. 11-2003. Oslo: SIFO.
- Jacobsen, Eivind (2010). Domestic food hygiene practices - or 'Pesto Tagliatelle with Italian Flavoured Salmon'. Paper for Oslo Summer School. August 2010.
- Jasanoff, Sheila (1998). The political science of risk perception. *Reliability Engineering and System Safety*, 59, 91-99.
- Jones, M. V. (1998). Application of HACCP to identify hygiene risk in the home. *International biodegradation & biogradation*. 41/3-4, pp. 191-199.
- Jørgensen, Anne Lise (2004). Risikoforståelser i teknologivurdering. "Risikoforståelser i teknologivurdering", TIK-arbeidsnotat nr.30/2004, Senter for teknologi, innovasjon og kultur, UiO, <http://www.tik.uio.no>.
- Kahneman, D., og A. Tversky (1979). Prospect theory: An analysis of decisions under risk. *Econometrica*, 47, 313-327.
- Kaiser, Matthias og Marianne Lien (red.) *Ethics and the Politics of Food*, pp 325-329. Oslo: Eursafe.
- Kapperud, Georg (2008). Næringsmiddelbårne infeksjoner og intoksikasjoner. Forekomst og betydning. I Per Einar Granum "Matforgiftning. Næringsmiddelbårne infeksjoner og intoksikasjoner". 3 utgave. Kristiansand: HøyskoleForlaget.
- Kitterød, Ragni Hege og Marit Rønsen (2011). Hvem er hjemmearbeidende i dag? Samfunnspeilet nr. 1 2011.
- Kjærnes, Unni (1999). Food Risk and Trust Relations. *Sosiologisk tidsskrift*, 7:265-284.
- Kjærnes, Unni (2001). Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples. Report no. 7-2001. Oslo: SIFO.
- Kjærnes, Unni, Mark Harvey, and Alan Warde (2007). *Trust in Food: A Comparative Institutional Analysis*. Basingstoke, UK: Palgrave Macmillan.
- Klepp, Asbjørn (1976). Ski og truger. En undersøkelse I Leksvik. Magisteravhandling i etnologi. Oslo: Universitetet i Oslo.
- Klepp, Ingun Grimstad (2007). Vi vasker oss vel egentlig for mye; et hygienisk argument. *Norsk antropologisk tidsskrift* 18 (1). Side: 6-21.
- Klepp, Ingun Grimstad (2003). Cloths and Cleanliness. Why we till spend as much time on laundry. *Ethnologia Scandinavia*, Vol 33, pp-61-73.
- Klepp, Ingun Grimstad (2003). Fra rent til nyvasket. Skittent og rent tøy. Fagrapport nr. 2-2003. Oslo, SIFO.
- Klepp, Ingun Grimstad (2005). Klippe, klippe, klippe. Kjønnsarbeidsdelingen på frammarsj. *Tidsskrift for kulturforskning*. Volum 4, no. 3, pp. 23-40.
- Klepp, Ingun Grimstad (2006). Skittentøyets kulturhistorie – hvorfor kvinner vasker klær. Oslo: Novus forlag.
- Knox, Barbara (2000). Consumer reception and understanding of risk from food. *British Medical Bulletin* 2000, 56 (No. 1) 97-109.
- Knudsen, K. & K. Wærness (2008). National context and spouses' housework in 34 countries. *European Social Survey vol. 24, no. 1*: 97-113.
- Kochetkova, T. (2006). The transatlantic conflict over GM food: Cultural background.
- Krystallis A., Frewer L.J., Rowe G., Houghton J.R., Kehagia O. and Perrea, T. (2007) A perceptual divide? Consumer and expert attitudes to food risk management in Europe, *Health, Risk and Society*, 9, 407-424.
- Kubberød, E., Ueland, Ø., Rødbotten, M., Westad, F., & Risvik, E. (2002). Gender specific preferences and attitudes towards meat. *Food Quality and Preference*, 13(5), 285-294.

- Lang, Tim and Michael Heasman (2004). *Food Wars: The Global Battle For Mouths, Minds And Markets*. Earthscan: London
- Latour, Bruno (1987). *Science in Action*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Lavik, Randi & Ragnhild Brusdal (2007). *Telefonsalg og reklame - til nytte for forbrukeren?* Prosjektnotat nr. 2. Oslo: SIFO.
- Lavik, Randi (2008). *10 år - endring og stabilitet i forbruk og holdninger til kjøtt 1997 – 2007*. SIFO-Oppdragsrapport nr. 2-2008, Oslo: SIFO.
- Lunden, Mimi Sverdrud (1978/1941 (1. utgave 1941)). *De frigjorte hender*. Oslo: Tanum-Norli.
- Lupton, Deborah (1999). *Risk and Sociocultural Theory. New directions and perspectives*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lupton, Deborah og John Tulloch (2002). "Life would be pretty dull without risk": voluntary risk-taking and its pleasures. Lupton D.; Tulloch J. Source: *Health, Risk & Society*, Volume 4, Number 2, 1 July 2002 , pp. 113-124(12). Publisher: Routledge.
- Lähteenmäki, Liisa og Anne Arvola (2001). *Food Neophobia and Variety Seeking - Consumer Fear or Demand for New Food Products*. i Frewer et al. *Food People and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*. Berlin: Springer.
- Marris, Claire, Ian H. Langford, og Timothy O'Riordan (1998). 'A Quantitative Test of the Cultural Theory of Risk Perceptions: Comparison with the Psychometric Paradigm.' *Risk Analysis*, vol. 18, no. 5, pp. 635-47.
- Martens, Lydia (2007). *Balancing on the Dirt Treshold: Domestic (De)regulation and Visible/Invisible Dimensions of Contemporary Cleaning Practices*, in Rosie Cox and Ben Campkin (Eds.): *Dirt: New Geographies of Cleanliness and Contamination*. London: I.B. Taurus.
- Mazur, A. (1990). "Nuclear Power, Chemical Hazards, and the Quantity of Reporting," *Minnerva* 28 (autumn): 294-323.
- McCabe, A. og M. Fitzgerald (1991). "Media Images of Environmental Biotechnology," in G. Sayler, R. Fox, og J. Blackburn, *Environmental Biotechnology for Waste Management*, pp.: 15-24. NY: Plenum.
- Miles, S. and L. J. Frewer (2001). *Investigating specific concerns about different food hazards*. *Food Quality and Preference* 12 (2001), pp. 47-61.
- Miles, S. og L. J. Frewer (2000). *The impact of information content and presentational context on perception of specific food risks*. Technical annex to the Final Report to the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.
- Miller, Peter og Nicholas Rose (2008). *Governing the present*. Cambridge: Polity Press.
- Notaker, Henry (1993). *Ganens makt: Norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år* Oslo: Aschehoug.
- Nygård, B., Almås, R og Storstad, O.(red) (1997): *Genmodifiserte matvarer er ikke som andrematvarer-eller er de det? Rapport 8/97*, Trondheim: Senter for bygdeforskning.
- Oakley, Ann (1974). *Housewife*. London: Allen Lane.
- Oldenziel og Zachmann (2009). *Cold war kitchen.Americanization, Technology and european users*. The MIT Press: Cambridge, Mass.
- Pidgeon,N., R. E. Kasperson, and P. Slovic, (Eds.), (2003). *The Social Amplification of Risk*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Pink, Sara (2004). *Home Truths. Gender, domestic objects and everyday life*. Oxford: Berg.
- Poppe, Christian (2008). *Into the Debt Quagmire. How Defaulters cope with Severe Debt Problems*. Report no. -2008. Avhandling for dr.polit-graden, Institutt for sosiologi og samfunnsgeografi, Universitetet i Oslo. Oslo: SIFO.
- Redmond, Elisabeth og Christoffer Griffith (2003a). *Consumers Food handling in the Home: A Review of Food Safety Studies*. *Journal of Food protection*, Vol. 66, No. 1, 2003, pp. 130-161.
- Redmond, Elisabeth og Christoffer Griffith (2003b). *A comparison and evaluation of research methods used in consumer food safety studies*. *Int. J. of Consumer Studies*. Volume 27 Issue 1, Pages 17 - 33

- Risan, Lars (2009). "Spam, egg, spam, spam, bacon and spam". Om elektronisk søppelpost og hvorfor vi trenger et alternativt til Mary Douglas' forståelse av det urene. *Norsk Antropologisk Tidsskrift*, Vol. 20. Nr. 4, s. 251-262.
- Risvik, Einar (2001). The food and I. Sensory perception as revealed by multivariate methods, i Frewer, L., E. Risvik og H. Schifferstein (red.) *Food, people and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*. Berlin: Springer Verlag.
- Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of innovations* (5th ed.). New York: Free Press.
- Roman, C. (1999). 'Inte kärlek alena. Makt i hemarbetets fördelning', *Sociologisk forskning* 36(1):33-52.
- Roos, Gun (2006). *Kropp, slanking og forbruk*. SIFO-rapport nr. 9, Oslo: SIFO.
- Roos, Gun; Unni Kjærnes & Tommy Ose (2010). *Warning labels on food from the point of view of consumers*. SIFO-Oppdragsrapport nr. 6-2010, Oslo: SIFO.
- Rørvik, Liv Marit og Per Einar Granum (2007). *Staphylococcus Aureus*. I Per Einar Granum "Matforgiftning. Næringsmiddelbårne infeksjoner og intoksikasjoner". 3 utgave. Kristiansand: HøyskoleForlaget.
- Schwartz Cowan, Ruth (1985). The industrial revolution in the home, I MacKenzie and Wajzman (red.). *The social shaping of technology*. Pp. 174-180. Milton Keynes: The Open University.
- Shove, Elisabeth (2003). *Comfort, cleanliness + convenience. The Social Organization of Normality*. Oxford: Berg Publishers.
- Shove, Elisabeth, Frank Trentmann og Richard Wilk (2009). *Time, Consumption and everyday life. Practice, Materiality and Culture*. Oxford: Berg.
- Shove, Elisabeth, Matthew Watson, Martin Hand, Jack Ingram (2007). *The Design of Everyday Life*. Oxford: Berg Publishers.
- Singer E., og P. M. Endreny (1993). *Reporting on Risk How the Mass Media Portray Accidents, Diseases, Disasters, and Other Hazards*. New York: Russell Sage.
- Sjøberg, Lennart, Bjørg-Elin Moen og Torbjørn Rundmo (2004). *Explaining risk perception. An evaluation of the psychometric paradigm in risk perception research*. Rotunde no. 84. Trondheim: Norwegian University of science and Technology, Dept. of Psychology.
- Slovic, Paul (1987). "Risk Perception." *Science*, 236: 280-285.
- Slovic, Paul (1992). *Perception of risk: Reflections on the psychometric paradigm*. In S. Krimsky & D. Golding (Eds.), *Social theories of risk* (pp. 117-152). Westport, CT: Praeger.
- Slovic, Paul (1999). *Trust, emotion, sex, politics, and science: surveying the risk-assessment battlefield*, *Risk Analysis*, 19(4), 689-701.
- Southerton, D (2001). "Ordinary and Distinctive Kitchens; or a kitchen is a kitchen is a kitchen." In *Ordinary Consumption*, ed. Jukka Gronow and Alan Warde, 159-178. London: Routledge.
- SSB (1988). *NOS Boforholdsundersøkelsen 1988*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- SSB (2001). *NOS Folke og boligtellingsene*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- Starr, C. (1969). *Social benefit versus technological risk. What is our society willing to pay for safety?* *Science* 165: 1232-1238.
- Strandbakken, Pål (2007). *Produktlevetid og miljø, muligheter og hindringer for en refleksiv økologisk modernisering av forbruket; en teoretisk og empirisk undersøkelse*. Fagrapport nr. 7-2007. Avhandling for dr.polit-graden, Universitetet i Tromsø. Oslo: SIFO.
- Taylor-Gooby, Peter og Jens Zinn (2005). *Current directions in risk Research: Reinvigorating the Social? Working paper 2005/8*. SCARR, School of social Policy, Sociology and Social Research. Canterbury: University of Kent.
- Terragni, Laura, Annechen Bugge & Heidi Mollan Jensen (2007). *Ikke drikk vann fra springen! reaksjoner og implikasjoner etter drikkevannssaken i Oslo*. Oppdragsrapport nr. 1-2008, Oslo: SIFO, Oslo.
- Thaler, R. og C. Sunstein (2008). *Nudge. Improving Decisions about Health, Wealth, and Happiness* New Haven: Yale University Press.

- Thompson, M., R. Ellis, & A. Wildavsky, (1990). *Cultural Theory*. Boulder Colo.: Westview Press.
- Tomes, Nancy (1998). *The Gospel of Germs*. Harvard University Press: Cambridge. Mass.
- Trigg, A.B. (2001) 'Veblen, Bourdieu and Conspicuous Consumption', *Journal of Economic Issues*, Vol XXXV, no. 1, March, pp. 99-115, ISSN 0021-3624.
- Tulloch, John og Deborah Lupton (2002). Consuming risk, Consuming science. The case of GM foods. *Journal of Consumer culture*, Vol. 2(3): 363-383.
- Tulloch, John og Deborah Lupton (2003). *Risk and Everyday Life*. London: Sage Publications,
- Tversky, A. and D. Kahneman (1981). The Framing of Decisions and the Psychology of Choice. *Science*. Vol 211(4481) pp.453-458.
- Tversky, A., & D. Kahneman (1974). Judgment under Uncertainty: Heuristics and Biases. *Science*, 185, 1124–1131.
- Vaage, Odd Frank (2002): Til alle døgnets tider. *Tidsbruk 1971-2000. Statistiske analyser 52*. Statistisk sentralbyrå.
- Vaage, Odd Frank (2005). *Tidsbruk i europeiske land: Nordmenn bruker minst tid på husholdsarbeid og måltider*, Samfunnspeilet nr. 1, Oslo: SSB.
- Vanek, Joann (1974). Time spent on housework. *Scientific American*, pp. 116-120.
- Veblen, Thorstein (1899/1994). *The theory of the leisure class*. Penguin twentieth-century classics. introduction by Robert Lekachman. New York, N.Y., U.S.A.: Penguin Books.
- Warde, Alan (1997). *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London: Sage.
- Weinstein, N. D. (1989). Optimistic biases about personal risks. *Science*, 246:1232-1233.
- Werness, Kari (1978). The invisible welfare state: women's work at home. *Acta Sociologica*. 21, 193-208.
- Werness, Kari (2000). *Hvem er hjemme? Essays om hverdagslivets sosiologi*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Wikipedia (2011). *Factory farming*. http://en.wikipedia.org/wiki/Factory_farming
- Wildavsky, A. & K. Dake (1990). Theories of risk perception: who fears what and why? *Daedalus* 112: 41-60.
- Winner, Langdon (1980). Do artefacts have politics?, in MacKenzie and Wajcman (eds.) *The Social Shaping of Technology*. Milton Keynes. Open University Press.
- www.adressa.no
- www.ifi.no
- www.klikk.no
- www.sinnetshelse.no
- Wynn, Brian (1996). May the sheep safely graze? A reflexive view of the expert-lay knowledge divide. In Scott Lash, Bronislaw Szerszynski & Brian Wynne (red.): *Risk, Environment & Modernity*, London: Sage.
- Young, M. (1988). *The Metronomic Society. Rhythms and Human Timetables*. London. Thames and Hudson.

Vedlegg 1: Informasjonsbrev

Hei!

Velkommen til en ny undersøkelse fra panel.no. Håper du synes det kan være interessant å si din mening. Skjemaet tar omkring [LOI] minutter å fylle ut, og faller du innenfor målgruppen vil du automatisk få godskrevet [INCENTIVE] poeng på din konto. Poengene kan veksles inn i gavekort i ulike butikker eller doneres til et veldeilig formål. I tillegg er du med på trekningen av et gavekort på kr. 5000,-

Vi håper du har anledning til å delta i denne undersøkelsen. Gjennom din besvarelse bidrar du til å gi svært verdifulle tilbakemeldinger til våre oppdragsgivere, Nofima Mat (tidligere Matforsk) og Statens institutt for forbruksforskning (SIFO). Undersøkelsen skal bidra til bedre kunnskap om hvordan folk håndterer mat på kjøkkenet hjemme hos seg selv. Prosjektet er finansiert av Norges forskningsråd, og skal bidra til utviklingen av tryggere produkter fra matvareindustrien og bedre og mer treffsikker rådgiving fra matmyndighetenes side. Du kan finne mer om prosjektet på SIFOs og Nofima Mats hjemmesider (www.sifo.no og www.nofima.no).

Om du synes dette høres interessant ut, ville vi satt pris på om du besvarte undersøkelsen så raskt som mulig siden undersøkelsen vil bli lukket så fort vi har fått nok svar. Du aktiverer undersøkelsen ved å klikke på linken under. Alternativt kan du kopiere linken inn i adressefeltet øverst i nettleseren din.

<http://www.cint.com/cpx/survey.asp?ID=1234...>

Har du spørsmål om undersøkelsen, eller har problemer med å besvare den via Internett, kan du sende en e-post til support@panel.no.

Til slutt vil vi understreke at dette ikke er en kunnskapstest der det finner ”riktige” og ”gale” svar. Vi trenger å vite hva folk faktisk gjør på kjøkkenet, og hva slags oppfatninger folk faktisk har om mat og mathåndtering. Vi gjør for ordens skyld oppmerksom på at du er anonym og at svarene du avgir aldri vil knyttes til hverken navn eller e-postadresse. Du kan lese mer om personvern og anonymisering på våre nettsider, panel.no.

På forhånd tusen takk for at du besvarer skjemaet!

Med vennlig hilsen

panel.no

Det er selvfølgelig helt frivillig å besvare undersøkelsen, så om du ikke IKKE ønsker å delta denne gangen ber vi deg klikke på følgende lenke:

<http://www.cint.com/cpx/decline.asp?ID=ID=1234...>

Du mottar denne invitasjonen fordi du har sagt ja til å bli medlem av Panel.no.
Hvis du ikke ønsker å motta email fra oss i fremtiden, kan du bare sende oss en mail på support@panel.no merket med "Slett min mail" i emnefeltet og inkludere mailadressen du er registrert med i meldingen.

Vedlegg 2: Spørreskjema – kjøkkenhygiene

Introduksjon (jf. vedlegg 1).

KJØNN

Er du...?

1. Mann
2. Kvinne

ALDER

Hva er din alder?

Noter:

FYLKE

Bor du i...?

1. Finnmark
2. Troms
3. Nordland
4. Svalbard
5. Nord-Trøndelag
6. Sør-Trøndelag
7. Møre og Romsdal
8. Sogn og Fjordane
9. Hordaland
10. Rogaland
11. Vest-Agder
12. Aust-Agder
13. Telemark
14. Vestfold
15. Buskerud
16. Oppland
17. Hedmark
18. Østfold
19. Akershus
20. Oslo

LANDSDEL

1. NordNorge
6. Midt-Norge
3. Vestlandet
4. Østlandet Øst
5. Østlandet Vest
6. Oslo

A. Huset og kjøkkenet

Først vil vi vite hvordan huset og kjøkkenet ditt ser ut:

Q1. Hva slags bolig bor du/dere i? Kryss av for det som passer best.

- Enebolig

- Rækkehus
- 1 roms leilighet
- 2 roms leilighet
- 3 eller flere roms leilighet
- Gårdsbruk med dyr
- Gårdsbruk uten dyr
- Annet.....

Q2. Hva slags kjøkken er det i boligen din?

- åpen løsning (det vil si ingen vegger som skiller kjøkkenet fra andre rom)
- delvis åpen løsning
- eget atskilt rom

Så vil vi gjerne vite litt om innredning og utstyr du har på kjøkkenet:

Q3. Hva har du på kjøkkenet ditt? (Kan sette flere kryss)

- Kjøleskap
- Mikrobølgeovn
- Oppvaskmaskin
- Enkel oppvaskkum
- Dobbel oppvaskkum
- Utslagsvask
- Oppvaskkost
- Ettgrepskran
- Togrepskran (egne håndtak for kaldt og varmt vann)
- Urteplanter/potteplanter på kjøkkenbenken
- Håndsåpe på kjøkkenet
- Steketermometer
- Kjøkkenmaskin/hurtigmikser/foodprocessor
- Vaskemaskin (klær)
- Ingen av disse

Q4. Hva slags overflate har du på arbeidsbenken hvor mesteparten av matlagingen

foregår: (ett svar)

- oljet tre
- lakkert tre
- laminat
- stein
- stål
- annet: _____

B. Husholdningen.

Vi vil nå stille deg noen spørsmål om husholdningen

Q5. Hvem deler du husholdning med?

- Ektefelle
- Samboer
- Partner
- Venn/studiekamerat el.
- Foreldre
- Svigerforeldre
- Barn
- Ingen (Dersom svart ingen skal ikke spørsmål 9 stilles)
- Andre, beskriv _____

Q6. Hvor mange personer er det i husholdningen, inkludert deg selv?

Antall personer over 18 år: _____

Antall personer 12 – 18 år: _____

Antall personer 6 – 11 år: _____

Antall personer under 6 år: _____

Q7. Har du/dere kjæledyr?

- Ja
 Nei

Q8. I tilfelle "ja": hvilke(t)? (Kan sette flere kryss)

- Hund
 Katt
 Kanin, marsvin, hamster, chincilla eller rotte
 Undulat/burfugl
 Skilpadde eller reptil
 Annet

Stilles til resp som svarer alt 1-7 eller 8 i spm 5 (ikke enslige)**Q9. Hvem i husholdningen anser du som hovedansvarlig for følgende oppgaver?**

	Oftest meg selv	Oftest min ektefelle/samboer	Oftest et annet husholds-medlem enn meg selv	Vi deler likt	Vet ikke/ Ikke svar
Innkjøp av dagligvarer					
Matlaging i ukedagene					
Det daglige renholdet på kjøkkenet					
Oppvasken					

Q10. På hverdager, hvor spiser du vanligvis ...? Kryss av.

	På kjøkkenet /spiseplassen	Annet sted i hjemmet	Annet sted utenfor hjemmet (for eksempel arbeidsplass eller kafé)	Spiser vanligvis ikke dette måltidet
Frokost				
Lunsj				
Middag				
Kveldsmat				

Q11. Hvor ofte forekommer følgende aktiviteter - utenom matlaging og spising - på kjøkkenet/spiseplassen en vanlig hverdag:

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Ikke aktuelt
Kontor- /lekser/papirarbeid						
Barn leker						
Stell av sped- barn/bleieskift						
Kroppsvask						
Klesvask						
TV-titting						
Stell av potteplanter, som f.eks ompotting						
Kjæledyr har tilgang til kjøkkenet						
En prat over en kaffe- eller tekopp						

Q12. Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)? (Avgi svaret på en skala fra 1 til 5 der 1 betyr svært sikker og 5 betyr svært usikker.)

- 1 Svært sikker
- 2 Delvis sikker
- 3 Verken sikker eller usikker
- 4 Delvis usikker
- 5 Svært usikker
- 6 Vet ikke

C. Innkjøp, matlaging og renhold

Så vil vi gjerne vite noe om hva du/dere gjør i forbindelse med dagligvareinnkjøp, matlaging og renhold.

Q13. Her følger noen spørsmål om merking av matvarer.

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Vet ikke
Hvor ofte leser du informasjonen om tilberedning som står på ferske kjøttvarer?						
Hvor ofte ser du på "siste forbruksdag" når du kjøper kjøttvarer?						

Q14. Hva gjør du med kjøttpålegg, som for eksempel skivet kokt skinke, som akkurat har passert "siste forbruksdag"-dato?

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Ikke aktuelt
Lukter, ser og smaker på dem for å vurdere om den kan brukes						
Varmebehandler dem (steker, koker etc. før den spises/serveres)						
Bruker dem videre, så lenge det ikke har gått alt for lang tid						
Kaster dem uten videre						

Q15. Alle matvarer som selges i Norge skal være merket med en holdbarhetsdato. Hvordan holdbarheten merkes kan variere. Hvilke av følgende påstander tror du er mest riktig i forhold til betydningen av denne merkingen:

- "Best før" = maten er fortsatt spiselig, men kan ha fått forringet kvalitet. Etter "siste forbruksdag" = maten er farlig å spise.
- "Siste forbruksdag" = maten er fortsatt spiselig men kan ha fått forringet kvalitet. Etter "best før" = maten er farlig å spise.
- Ingen forskjell, de ulike produsentene sier uansett ting på ulik måte.

Q16. Hvor ofte spiser du følgende retter? (uavhengig av om måltidet serveres på egen kjøkken eller ikke)

	Hver dag	3-5 ganger i uka	1-2 ganger i uka	2-3 ganger er i måneden	1-2 ganger i året	3-11 ganger i året	Sjelden	Aldri
Sushi								
Hjemmelagde karbonader, hamburgere eller kjøttkaker								
Rakfisk eller gravlaks								
Upasteuriserte oster								
Mykoster eller muggoster, som for eksempel Camembert, Brie eller Castello								
Rått kjøtt som for eksempel i biff-tartar eller carpaccio								
Spekepølse som for eksempel salami og fårepølse eller liknende								
Spirer, som for eksempel bønnespirer, alfaspiner								
Ferdigretter fra matvareindustrien, som for eksempel frossenpizza og Fjordlands ferdigretter								
Ferdig oppvarmede middagsretter fra butikkens varmedisk eller varme take-away retter								
Risengrynsgrøt								
Kylling								
Svinekjøtt								
Fersk frukt og grønnsaker								
Storfekjøtt								

Q16 A. Filter for de som har barn fra 0 – 11 år: (SPØRSMÅL 6 ALT 3 eller 4)

Ville du servert følgende retter til dine barn? (uavhengig av om måltidet serveres på egen kjøkken eller ikke)

Ja Nei Vet ikke

Sushi
 Hjemmelagde karbonader, hamburgere eller kjøttkaker
 Rakfisk eller gravlaks
 Upasteuriserte oster
 Mykoster
 som for eksempel camembert, brie og Castello
 Rått kjøtt som for eksempel i biff-tartar eller carpaccio
 Spekepølse som for eksempel salami, fårepølse eller lignende
 Spirer som for eksempel bønnespirer og alfalpspirer
 Ferdigretter fra matvareindustrien som for eksempel frossenpizza, Fjordlands ferdigretter og lignende
 Ferdig oppvarmede middagsretter fra butikkens varmedisk eller varme take-away retter
 Risengrynsgrøt
 Kylling
 Svinekjøtt
 Fersk frukt og grønnsaker
 Storfekjøtt

Q16b)

Har du eller noen i din husholding en eller annen form for matallergi eller matintoleranse?

1. Ja
2. Nei
3. Vet ikke

Tilberedning

Q17. Bruker du noen form for "fjøl" når du tilbereder kjøtt/kylling? (ett svar)

1. Ja, Trefjøl
2. Ja, Plastfjøl
3. Ja, både trefjøl og plastfjøl
4. Nei, bruker ikke fjøler
5. Tilbereder ikke kjøtt/kylling

Til de som svarer ja alt 1-3 i spm 20:

Q18. Hvordan vasker du vanligvis fjølene dine (Kan sette flere kryss):

- Bruker varmt vann
- Bruker kaldt vann
- Bruker såpe
- Bruker oppvaskkost
- Bruker kjøkkenklut
- Bruker tørkepapir
- Bruker oppvaskmaskin
- Ingen av disse

Q19. Vi vil nå komme med noen påstander. I hvilken grad er du enig eller uenig i følgende?

	Helt enig	Delvis enig	Verken enig eller uenig	Delvis uenig	Helt uenig	Vet ikke/Uaktuelt
Jeg synes det er ekkelt å ta på rått kjøtt.						
Jeg vasker salat før jeg spiser eller serverer den						
Rå grønnsaker som sukkererter og spirer forvelles (gis et raskt oppkok for så å skylles i kaldt vann) før jeg spiser eller serverer dem						
Jeg foretrekker økologisk mat						
Jeg er vegetarianer						

Oppvarming

Q20. Hender det at du smaker på stekt kjøttdeig mens du står og steker?

- Alltid
- Ofte
- En gang i blant
- Sjelden
- Aldri

Q21. Hvor enig eller uenig er du i følgende utsagn:

	Helt enig	Delvis enig	Verken enig eller uenig	Delvis uenig	Helt uenig	Uaktuelt
Jeg synes biffen er best når den ikke er helt gjennomstekt (rød eller rosa)						
Jeg synes hamburgeren er best når den ikke er helt gjennomstekt						
Jeg synes kyllingfilet er best hvis den ikke er helt gjennomstekt						
Jeg synes lammesteken er best hvis den ikke er helt gjennomstekt (rosa)						

Nedkjøling og oppbevaring

Q22. Her følger noen påstander om oppbevaring av middagsmat:

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Ikke aktuelt
Det hender at middagsmaten blir stående lenge (over 2 timer) på kjøkkenbordet						
Det hender at restemat blir varmet opp for annen gang (slik at maten i praksis har blitt varmet opp tre ganger)						
Hvis jeg lager store porsjoner som skal serveres senere, passer jeg på at det kjøles raskt ned (setter for eksempel maten i kaldt vann, eller ut på terrassen om vinteren).						
Ved en ny oppvarming av rester fra f.eks gryterett/grøt er jeg ekstra nøye med at det varmes opp til koking						

Q23. Vet du hvilken temperatur kjøleskapet ditt holder?

- Ja: Noter:°C.
 Nei, vet ikke

Tining:**Q24. Når du skal tine frosne kjøttvarer, hvor ofte gjør du da følgende?:**

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Ikke aktuelt
Tiner frosne kjøtt/kjøttprodukter i mikrobølgeovnen						
Tiner frosne kjøtt/kjøttprodukter i kjøleskapet						
Tiner frosne kjøtt/kjøttprodukter på kjøkkenbenken						
Tiner frosne kjøtt/kjøttprodukter i varmt vann						
Tilbereder frosne kjøtt/kjøttprodukter direkte på stekepannen/ i gryta						

Vi vil nå gjerne vite litt om dine rutiner for renhold.

Før du går videre minner vi igjen om at dette ikke er noen kunnskapstest eller for å finne "rett og galt", men at vi trenger å vite hva folk flest faktisk gjør hjemme på egne kjøkken.

Q25. Etter å ha skåret opp rått kjøtt, hva gjør du med kniven?

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Ikke aktuelt/skjærer ikke opp rått kjøtt
Bruker kniven som den er til andre ting	1	2	3	4	5	6
Skifter til en annen kniv	1	2	3	4	5	6
Vasker den før jeg bruker den til noe annet	1	2	3	4	5	6

Q26. Hvis du svarte alternativ 1,2 eller 3 i utsagn 3 spm 25.**Vanligvis, når du vasker kniven – hva vasker du den med da? (Kan sette flere kryss)**

- Varmt vann
 Såpe
 Oppvaskkost
 Oppvaskmaskin
 Kaldt vann
 Kjøkkenkluten
 Annet

Dersom svart alt 9 i spørsmål 3 stilles spørsmålene 32 -33 (samt 34-36 avhengig av hopp rutinene)

Q27. Har du/dere flere oppvaskkoster? Ja Nei**Q28. Skiller du/dere mellom bruksområde for kostene? Ja Nei****Q29. Hva brukes oppvaskkosten(e) til? (Kan krysse av flere alternativer.)**

DP: Dersom svart nei i spm 27 eller nei i spm 28 = kunn en kolonne i spm 29

Kost 1 Kost 2 Kost 3

Ingen av kostene/Vet ikke
til å vaske opp med
til vask av søppelbøtte
til skitne gryter og stekepanne
til å vaske grønnsaksskuffen i kjøleskapet med
til å vaske kjøledyrs mat- og vannskåler
til alt mulig som trenger en omgang med børsten

Q30. Hvordan rengjør du oppvaskkosten?

- Skyller den i varmt vann
- Kjører den i oppvaskmaskinen hvis den er blitt brukt til annet enn oppvask
- Legger den i klorin hvis den er blitt brukt til annet enn oppvask
- Kjører den regelmessig i oppvaskmaskinen
- Klører den regelmessig
- Annet**

Q31. Når bytter du/dere oppvaskkosten ut? (Kan sette flere kryss)

- Når busten har blitt helt flat
- Når den ser skitten ut
- Regelmessig hver uke
- Regelmessig men sjeldnere enn hver uke

Q32. Hva bruker du/dere kjøkkenklut til? (flere svar mulig)

- Jeg bruker ikke kjøkkenklut GÅ TIL SPM 34

Alltid Ofte Av og til Sjelden Aldri Ikke aktuelt

Tørker smuler og vasker av bord, benker og komfyr etter behov
Tørker regelmessig av kjøkkenbenken etter å ha brukt kjøkkenet
Tørker alt av søl på kjøkkenbenken
Tørker bort småflekker på gulvet
Tørker opp tinevann fra kjøttvarer
Tørker av hendene
Tørker av hender og munn på barna etter de har spist
Tørker bort jordsøl fra potteplanter

Skal ikke stillers dersom svart alt 1 bruker ikke kjøkkenklut i Spm 32

Q33. Når bytter du kjøkkenkluten? (kan krysse av flere alternativer)

- når jeg reagerer på at den lukter vondt eller ser skitten ut
- når jeg har tørket ting jeg synes er litt ekkelt
- Hver dag
- Et par ganger i uka
- En gang i uka
- Sjeldnere

Q34. Vanligvis, hvor ofte blir gulvet på kjøkkenet vasket? (SINGEL)

- en gang i måneden eller sjeldnere

- regelmessig en gang i måneden
- regelmessig 2-3 ganger i måneden
- regelmessig en gang i uken
- hver dag
- etter behov
- Vet ikke

Vi vil nå stille deg noen spørsmål om håndvask:

Q35. Hvor ofte gjør du følgende:

	Alltid	Ofte	Av og til	Sjelden	Aldri	Ikke aktuelt
Jeg vasker hendene <i>før</i> jeg lager mat						
Når jeg vasker hendene <i>under</i> mattilberedning bruker jeg såpe						
Jeg vasker hendene umiddelbart etter å ha tatt i rått kjøtt						
Jeg vasker hendene <i>etter</i> å ha tilberedt mat						
Jeg vasker hendene etter å ha vært på toalettet						
Jeg vasker hendene etter å ha pusset nesene						
Jeg vasker hendene etter å ha føret/klappet/stelt med kjæledyr						

Q36. Siste gang du håndterte rått kjøtt eller fjørfe, hvordan gjorde du hendene dine rene? (kryss av ett svar)

- Gjorde dem ikke rene
- Tørket dem av på håndhåndkle
- Tørket dem av på kjøkkenhåndkle/kopphåndkle
- Tørket dem av på kjøkkenklut
- Skylte dem i kaldt vann
- Skylte dem i varmt vann
- Vasket dem med såpe og varmt vann
- Tørket dem av med en våtserviett
- Tørket dem av på tørkerullpapir
- Husker ikke
- Ingen av disse

D. Mat og risiko.

Vi vil nå stille deg en del spørsmål om mat og risiko.

Dette er ingen kunnskapstest, det er dine meninger og oppfatninger vi er ute etter.

Q37. Tror du det finnes grupper av personer som er mer disponert (sårbare) for matforgiftning enn andre? (kan krysse av flere alternativer)

- Fattige
- Eldre
- Småbarn
- Gravide kvinner
- Folk med alvorlig sykdom som kreft og AIDS
- Folk på sykehus/sykehjem
- Folk som spiser matpakke
- Folk som er for renslige
- Folk som har dårlig kjøkkenhygiene
- Vet ikke/usikker

Q38. Avstår du fra å tilberede mat til andre hvis du har oppkast og/eller diaré?

- ja, prøver å unngå det

- av og til
 nei
 vet ikke/ikke aktuelt

Q39. I hvilken grad tror du det er sannsynlig å bli matforgiftet på følgende steder eller av følgende matvarer:

	Svært sannsynlig	Sannsynlig	Verken eller	Lite sannsynlig	Svært Lite sannsynlig
På restaurant eller kafe					
I pølsebod eller kebabsjappe					
Hjemme					
Butikk-tilberedt mat					
Takeaway eller catering					
På skole- og idrettsanlegg eller lignende					
På bryllup-, fest eller andre spesielle begivenheter					
På sykehus					
På hyttetur					
I utlandet					

Q40. Nedenfor har vi listet opp noen tiltak som man kan tenke seg vil bidra til at man unngår at maten er helseskadelig. I hvilken grad mener du følgende tiltak er viktige?

	Viktig	Litt viktig	Nøytral	Litt uviktig	Uviktig	Vet ikke
Være nøye på hygienepå eget kjøkken når maten lages						
Bedre kontroll av norskproduserte matvarer						
Bedre kontroll av importerte matvarer						
Mer informasjon fra myndighetene om hvilke matvarer som kan være helseskadelige						
Mer informasjonen fra matindustrien om hvordan matvarer trygt skal tilberedes						
Styrke matindustriens arbeid for å sikre trygge produkter						

Q41. Vil du si at følgende temaer er et stort problem i vårt samfunn, ikke veldig stort eller ikke noe problem i det hele tatt?

	Stort problem	Ikke veldig stort problem	Ikke noe problem	Vet ikke/kjenner ikke til
Farlige bakterier som for eksempel Listeria og E. coli				
Genmodifisert mat				
Sprøytemiddel rester (fra plantevernmidler)				
E-stoffer, tilsetningsstoffer (som holdbarhetsmidler, fargestoffer etc.)				
Allergifremkallende stoffer i mat				

Q42. Hvor enig eller uenig er du i påstandene under:

Helt	Delvis	Verken	Delvis	Helt	Vet ikke
------	--------	--------	--------	------	----------

enig enig eller uenig uenig ke/ingen
formening

Det kontrollsystemet vi har i Norge er til-
strekkelig til å beskytte folk mot helsefarlig
mat

Industriell matproduksjon skaper en rekke
farer som vi ikke har oversikt over

Det er bortkastet tid å engste seg for hvil-
ken mat som kan være skadelig

Dersom kvinne alt 2 spm A:

Q43. Er du gravid eller har du vært gravid i løpet av de siste 5 årene?

1. Ja
2. Nei GÅ TIL SPM 46

Q44. Fikk du noe informasjon om mat og risiko under graviditeten og i tilfelle fra hvilke av følgende kilder:

- Fikk ikke informasjon
- Helsepersonell (lege, jordmor, helsesøster)
- Foreldre og familie
- Venner og kjente
- Svangerskapskurs
- Magasin, avis, ukeblad
- Bøker
- TV/radio
- Internett
- Mattilsynet
- Andre; spesifiser.....

Q45. Hvor enig eller uenig er du i følgende utsagn:

Jeg fikk god informasjon om farene ved listeria og toxoplasmoser under graviditeten.

Helt enig □ □ □ □ Helt uenig 6. Vet ikke

E. Matforgiftning.

Q46. Har du eller noen i husholdningen hatt oppkast og/eller diaré det siste året?

- Ja
- nei (Hopp videre til spørsmål 54)
- vet ikke (Hopp videre til spørsmål 54)
-

Q47. Var flere i husholdningen syke samtidig?

- Ja
- nei
- vet ikke

Q48. Tror du det var på grunn av matforgiftning?

- Ja
- nei
- vet ikke

I tilfelle "ja" i spørsmål 46:

Q49. Ble du/dere matforgiftet i Norge eller i utlandet?

- I Norge

- I utlandet
- Vet ikke

I tilfelle "ja" i spørsmål 46:

Q50. Hvor tror du matsmitten kom fra?

- På restaurant eller kafe
- I pølsebod /kebabsjappe
- Hjemme
- Butikk-tilberedt mat
- Takeaway eller catering
- På skole- og idrettsarrangement el lign
- På bryllup-, fest eller andre spesielle begivenheter
- På sykehus
- På hyttetur
- Ingen av disse

- Vet ikke

Q51. Gikk du/dere til lege?

- Ja
- nei
- ikke aktuelt/vet ikke

I tilfelle "ja" i spørsmål 51:

Q52. Ble det tatt avføringsprøver eller andre prøver?

- Ja
- nei
- vet ikke

Q53. I tilfelle "ja" i spørsmål 52, kan du skrive inn resultatet av prøvene?:

Q54. Etter din mening, hvor trygg er maten du spiser hjemme?

- Svært trygg
- Litt trygg
- Nøytral
- Litt utrygg
- Svært utrygg

HUSTANDSINNTEKT

Hva er husstandens samlede brutto årsinntekt?

1. Under 100.000 kr
2. 100-200.000 kr
3. 201-300.000 kr
4. 301-400.000 kr
5. 401-500.000 kr
6. 501-600.000 kr
7. 601-700.000 kr
8. 701-800.000 kr
9. 801-900.000 kr
10. 901-1000.000 kr
11. Mer enn 1000.000 kr
12. Ønsker ikke å svare
13. Vet ikke

UTDANNELSE

Hva er din høyeste fullførte utdanning?

1. 9 årig grunnskole
2. Videregående skole/gymnas (1-3 år etter grunnskole)
3. Videregående yrkesfaglig
4. Universitet/høyskole (1-3 år etter videregående skole) (*cand. mag., sykepleier, lærer, ingeniør*)
5. Universitet/høyskole (4 år eller mer etter videregående skole)(*hovedfag, embetseksamen*)
6. Doktorgrad
7. Annen utdanning

Dersom svart alt 1-3 i spm 5:

Hva er din partner/samboer /ektefelles høyeste fullførte utdanning?

1. 9 årig grunnskole
2. Videregående skole/gymnas (1-3 år etter grunnskole)
3. Videregående yrkesfaglig
4. Universitet/høyskole (1-3 år etter videregående skole)
(*cand. mag., sykepleier, lærer, ingeniør*)
5. Universitet/høyskole (4 år eller mer etter videregående skole)
(*hovedfag, embetseksamen*)
6. Doktorgrad
7. Annen utdanning

Hva er din hovedbeskjeftigelse?

- 1) Inntekstgivende arbeid
- 2) Alderspensjonist/ annen trygd
- 3) For tiden arbeidssøkende (arbeidsledighets trygd)
- 4) Student/skoleelev
- 5) Hjemneværende/ husarbeid i hjemmet
- 6) Annet

Dersom svart alt 1-3 i spm 5:

Hva er din partner/samboer /ektefelles hovedbeskjeftigelse?

- 1) Inntekstgivende arbeid
- 2) Alderspensjonist/ annen trygd
- 3) For tiden arbeidssøkende (arbeidsledighets trygd)
- 4) Student/skoleelev
- 5) Hjemneværende/ husarbeid i hjemmet
- 6) Annet

URBAN/RURAL

Bor du i:

- Oslo
- By med mer enn 50.000 innbyggere
- By med mellom 5.000 og 50.000
- Tettsted
- Landsbygd

Vedlegg 3: Dokumentasjon

Vedlegget inneholder dokumentasjon på sammenhenger nevnt i rapporten. Framstillingen er ordnet kapittelvis etter hovedteksten.

Mange av tabellene er basert multivariate lineære regresjonsmodeller der de samme uavhengige variablene går igjen. Her vil vi kort gjøre rede for disse:

Kjønn=	Dummy variabel: Mann=1, Kvinne=0.
Alder =	Kontinuerlig variabel, forholdstallsnivå.
Parforhold/=	Dummy variabel: 1= bor sammen med ektefelle, samboer eller partner, 0=alle andre.
Barn i husholdet =	Dummy variabel 1= bor i hushold med en eller flere i alderen 0-18 år, 0=alle andre.
Utdanning=	Lengste gjennomførte utdanning: Sett av dummyvariabel: 1) Grunnskole eller liknende. 2) Videregående skole (inkl. Yrkesfaglig videregående utdanning), 3)Universitet lavere grad, 4) Universitet høyere grad (inkl. doktorgrad), 5) Annen utdanning.
Inntekt=	Husholdsinntekt i NOK: Sett av dummyvariable: 1) under 300.000, 2) 300.001-600.000, 3) 600.001-900.000, 4) mer enn 900.001 5) vet ikke eller vil ikke oppgi inntekt.
Ruralitet/urbanitet=	Skala på ordinalnivå: 1=Oslo, 2=By med mer enn 50.000 innbyggere, 3=By med 5000 til 50.000 innbyggere, 4= Tettsted, 5=Landsbygd.
Lønnsarbeid selv=	Dummyvariabel: 1=Yrkesstatus lønnsarbeid, 0=Annet enn lønnsarbeid.
Ektefelle, samboer, partner i lønnsarbeid =	Dummy variabel: 1=Yrkesstatus lønnsarbeid, 0=Har ikke ektefelle/samboer/partner i lønnsarbeid.

Konstantledd i disse modellene består av: Kvinner, Bor ikke i parforhold, Ikke barn i husholdet, Utdanning 9-årig grunnskole + annen utdanning (enn de som listes opp her), Inntekt under NOK 300.000, Bor i Oslo, Ikke yrkesaktiv selv, Har ikke ektefelle/samboer/partner som er yrkesaktiv.

Vi bruker modellene for å teste retningen og signifikansen til sammenhengen med de avhengige variablene. Vi kommenterer i liten grad styrken til sammenhengene, ei heller modellenes forklaringskraft. Som mål på det siste er likevel R^2 -Adjusted inkludert i tabellene. Som det vil framgå er den i de fleste tilfeller svært beskjeden.

Vi har valgt å bruke lineære regresjonsmodeller. Med andre ord, i den grad det finnes ikke-lineære sammenhenger vil ikke disse fanges opp av våre modeller. Vi kan derfor ikke utelukke at det er sammenhenger og forskjeller mellom ulike befolkningsgrupper som vi ikke har fanget opp i vår analyse. Analysene i denne rapporten må derfor følges opp av mer nærgående analyser, noe som vil bli gjort i artikler og andre publikasjoner.

Vi regner med at linearitetsforutsetningen er et problem spesielt i forhold til aldersvariabelen. Mange aldersbaserte forskjeller følger livsfaser og ikke et lineært forløp. Vi tror likevel at vi fanger opp noen av disse livsfaseeffektene gjennom de andre variablene (barn i husholdet, parforhold).

Vi ser ikke bort i fra at også variabelen urbanitet/ruralitet kan representere et problem i forhold til denne linearitetsforutsetningen.

De avhengige variablene er enten dummyer eller skalaer. Med hensyn til skalaene, så har vi for eksempel kodet om fem-punkts enig-uenighetsskalaer til skalaer på forhåndstallsnivå som kan variere fra verdien +2 (helt enig), +1 (delvis enig) via 0 (hverken eller) til -1 (delvis uenig) og -2 (helt uenig). Dette er en grov forenkling som forutsetter faste avstander mellom verdiene. For vårt formål – å avdekke eventuelle signifikante forskjeller mellom befolkningsgrupper med hensyn til tilbøyeligheten til ulike svar på spørsmålene som danner utgangspunkt for de avhengige variablene – fungerer det godt nok.

Til kapittel 2

Hvem har hva på kjøkkenet? Lineær regresjon. N=2008.

Uavhengig variable:	Alder ^b	Parforhold ^c	Barn i hushold	Utdanning – videregående ^d	Utdanning – Univ. lav grad	Utdanning – Univ. høy grad	Husinntekt – u. 301-600 ^e	Husinntekt – u. 601-900	Husinntekt – u. over 901	Husinntekt – vet/ønsker ikke	Ruralitet Oslo=1 Landsbygd=5 ^f	Kjønn Mann=1	Konstant ^a	Adjusted R ²
Avhengig variable ^a :														
Kjøleskap	-	+	-	+**	+**	+**	-	+	-	-	-	***	***	.010
Mikrobølgeovn	-	+	+**	-	-	-**	+	+	+	+	***	+	***	.049
Oppvaskmaskin	***	***	***	+	-	-	***	***	***	***	***	-	***	.15
Enkel oppvaskkum	-	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	***	.002
Dobbel oppvaskkum	**	-	**	+	+	+	-	**	**	+	+	-	***	.016
Utslagsvask	***	-	-**	-**	-**	-**	+	+	+	+	+	+	**	.041
Oppvaskkost	+	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	***	***	.016
Togrepskran	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	***	.003
Ettgrepskran	+	+	+	+	+	+	**	**	**	+	-	-	***	.023
Urteplanter/potteplanter	+	+	+	-	+	+	+	***	***	+	+	***	***	.040
Håndsåpe	+	+	+	+	+	+	**	**	**	+	+	***	***	.031
Steketermometer	***	***	***	*	-**	*	***	***	***	***	+	-**	+	.173
Kjøkkenmaskin	***	***	+	-	-	-	***	***	***	***	***	***	***	.100
Vaskemaskin (klær)	+	-	-	+	+	+	*	**	*	-	***	-	***	.011
Kjøkkenbenk -laminat	***	***	+	+	+	+	-	-	***	*	+	+	***	.046

^a Alle de avhengige variablene er dummyer (1=Ja, 0=Nei)

Tabell: Vaskemaskin på kjøkkenet etter type bolig.

	Enebolig	Rekkehus	1 roms leilig- het	2 roms leilig- het	3 eller flere roms leilighet	Gårdsbruk med dyr	Gårdsbruk uten dyr	Annet:
Har ikke vaskemaskin på kjøkkenet	97.0%	98.4%	93.9%	87.7%	90.3%	100.0%	97.4%	96.2%
Har vaskemaskin på kjøkkenet	3.0%	1.6%	6.1%	12.3%	9.7%	.0%	2.6%	3.8%
	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
N	859	184	77	249	408	26	37	51

Tabell: Spise middag på kjøkkenet på hverdagene. Lineær regresjon. N=2008.

	Kjønn Mann= 1	Alder ^b	Par- forhold ^c	Barn i hushold	Utdan- ning – videre- gående ^d	Utdan- ning – Univ. lav grad	Utdan- ning – Univ. høy grad	Hus- inntekt – u. 301- 600 ^e	Hus- inntekt – u. 601- 900	Hus- inntekt – u. 901	Hus- inntekt – vet/ ønsker ikke	Ett eller to roms leilighet	Rural-itet Oslo=1 Lands- bygd=5 ^f	Kon- stant ^a	Adjusted R ²
Middag på kjøkkenet	+	+***	+*	+***	-	-*	-**	+	+*	+***	+	-***	+***	+**	.157

^a Dummy (1=Ja, 0=Nei)**TV-titting etter type kjøkken. Prosent**

	Åpen løsning (det vil si ingen vegger som skiller kjøkkenet)	Delvis åpen løsning	Eget atskilt rom	Total
Alltid	3	1	2	2
Ofte	8	6	3	5
Av og til	13	7	3	6
Sjelden	10	6	2	5
Aldri	66	80	90	83
Total	100	100	100	100
	268	464	911	1643

P<.001, T-test.

Til kapittel 3:

Tabell: Rapporteringer om husarbeidsdelingen i hushold med parforhold (61,5 prosent av totalutvalget). Lineær regresjon. N=1235.

Uavhengig variabel	Kjønn	Alder	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt ikke	vet	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Innkjøp selv	-***	+*	+	-	-	-	+	+	+	+		+	+	-	+***	.076
Matlaging selv	-***	+	+*	-	-	-	+	+	+	+		+	-*	+***	+***	.128
Renhold selv	-***	-	+*	-	-	-*	+	+	+*	+		+	-	+	+***	.297
Oppvask selv	-***	+	+**	-	-	-	-	-	-	-		+	-	+*	+***	.103
Innkjøp deler likt	+**	-***	-*	+	+	+	-	-	-	-		-	-	+	+***	.032
Matlaging deler likt	+	-***	-	+	+*	+**	-	-	-	+		+	+	-	+***	.027
Renhold deler likt	+***	-**	-	+	+*	+*	-	-	-	+		-	+	+	+***	.045
Oppvask deler likt	+***	-*	-	+	+	+	+	+	+	+*		-*	+	-	+***	.037

^a Alle de avhengige variablene er dummyer (1=Ja, 0=Nei)

Til kapittel 4

Tabell: Rapporteringer om vaner og uvaner. Lineær regresjon. N=2008.

Uavhengige variable	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Ser ofte eller alltid på info. om tilberedning	-	+***	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+	-*	+	+***	.011
Ser alltid på holdbarhetsdatoen	-***	+***	+	+***	+	-	-	+	+	+	-	-	+*	+	+***	.058
Riktig svar om holdbarhetsdato ^a	-	-***	+	+*	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+***	.033
Lukter og smaker på kjøtt som går ut på dato	-	+***	+	-	+	+	+	-	-	-	-	+	+	-	+***	.012
Varmebehandler kjøtt som går ut på dato	-	+	-*	-	+	-	+	-	-	-	+	-	-	-	+***	.011
Bruker kjøtt som går ut på dato uten videre	+***	+***	-	-	+	+	+	-*	-*	-	-	-	-	-	+*	.036
Kaster kjøtt som går ut på dato	-*	-***	-	+	-	-	-	+	+*	+	+	+	+	+	+***	.027

^a Alle de avhengige variablene er dummyer (1=Ja, 0=Nei)

Tabell: Vaner og uvaner (forts.). Lineær regresjon. N=2008.

Uavhengig variabel	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Hender middag blir stående lenge ^a	+	_-***	-	-	-	-	-	-	-	-	_*	+	-	+	+***	.027
Hender rester varmes opp for annen gang ^a	+*	_-***	_*	_*	-	-	_*	-	-	-	-	+	-	-	+***	.033
Hender store porsjoner kjøles ned raskt ^a	_-***	+***	-	+	+	-	-	-	+	+	-	+**	+	+	-	.090
Hender rester varmes opp til koking ^a	_-***	+***	*	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	-	+***	.086
Hender at en smaker på rå kjøttdeig ^a	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+***	.005
Biff best blodig ^a	+***	-	+*	-	-	-	-	+	+	+*	_*	_*	+*	-	+***	.049
Hamburger best rosa i midten ^a	+***	-	-	-	-	-	+	+	-	+*	-	_-***	-	+	+***	.033
Kylling best rosa i midten ^a	+***	_*	+	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	+*	.017
Lammestek best rosa i midten ^a	+*	+	+	-	-	+	+	+	+	+**	-	_-***	+*	+	+***	.062
Håndvaskindeks ^b	_-***	+***	+*	+**	_*	_*	_*	+	+	+	+	-	-	+	+***	.10
Bruker kniven videre ^c	_-***	+***	+	+*	+	+	+	+	-	-	+	-	+*	+*	+***	.056
Hva gjør du med kniven index ^d	_-***	+***	+	+*	+	+	+	-	+	-	-	-	+	+	+***	.070
Kniv vaskindeks	_-***	_-***	+	-	-	-	-	-	-	-	-	_*	+	-	+***	.028

^a Dummy (1=Ja, 0=Nei).^b Index – score kan variere mellom 0 og 100.

^c Kontinuerlig variabel med fem verdier – 5 alltid, 1 aldri.

^d Kontinuerlig variabel fra -6 til +8 der “korrekte” svar (i tråd med anbefalinger fra myndigheter) gir høyere score. Index slått sammen av spørsmålene om hvordan kniven håndteres (Q25) der det å bare bruke kniven videre er gitt negative verdier (alltid=-5, ofte=-4, noen ganger=-3, sjelden=-2, aldri -1) og veid med to, mens det å enten bytte kniv eller å vaske den er gitt positive verdier (alltid=5, ofte=4, noen ganger=3, sjelden=2, aldri 1).

Vanligvis, når du vasker kniven – hva vasker du den med da? (Kan sette flere kryss) (Q26)

	TOTAL	KJØNN		ALDER			
		Mann	Kvinne	18-29 år	30-39 år	40-49 år	50+ år
		A	B	C	D	E	F
Varmt vann	87 %	87 %	88 %	88 %	84 %	90 % ^D	87 %
Såpe	71 %	67 %	76 % ^A	80 % ^{EF}	77 % ^F	71 %	66 %
Oppvaskkost	74 %	73 %	76 %	81 % ^{EF}	78 % ^F	73 %	70 %
Oppvaskmaskin	44 %	42 %	47 % ^A	39 %	44 %	45 %	47 % ^C
Kaldt vann	3 %	3 %	4 %	4 %	2 %	4 %	3 %
Kjøkkenkluten	4 %	5 %	4 %	4 %	3 %	5 %	5 %
Annet	1 %	1 %	1 %	2 % ^D		1 %	1 % ^D
TOTAL	284 %	278 %	296 %	298 %	288 %	289 %	279 %
N	1909	937	973	347	370	357	835

Sign. nivå 95% T-test.

Bruker du noen form for "fjøl" når du tilbereder kjøtt/kylling? (Q17)

	KJØNN			ALDER			
	TOTAL	Mann	Kvinne	18-29 år	30-39 år	40-49 år	50+ år
	A	B	C	D	E	F	
Ja, trefjøl	23 %	26 % ^B	20 %	14 %	21 % ^C	24 % ^C	27 % ^{CD}
Ja, plastfjøl	47 %	41 %	52 % ^A	58 % ^{EF}	52 % ^F	47 % ^F	39 %
Ja, både trefjøl og plastfjøl	27 %	29 % ^B	25 %	23 %	24 %	26 %	31 % ^{CD}
Nei, bruker ikke fjøler	2 %	2 %	2 %	3 %	2 %	2 %	2 %
Tilbereder ikke kjøtt/kylling	1 %	2 %	1 %	2 %	2 %	1 %	1 %
TOTAL	100 %	100 %	100 %	100 %	101 %	100 %	100 %
N	2008	988	1020	384	385	371	868

Sign. nivå 95% T-test

Hvordan vasker du vanligvis fjølene dine: (Q18)

	TOTAL	KJØNN		ALDER			
		Mann	Kvinne	18-29 år	30-39 år	40-49 år	50+ år
		A	B	C	D	E	F
Bruker varmt vann	67 %	70 % ^B	64 %	72 % ^F	67 %	68 %	65 %
Bruker kaldt vann	5 %	5 %	6 %	5 %	6 %	5 %	5 %
Bruker såpe	53 %	51 %	56 % ^A	65 % ^{EF}	59 % ^F	53 % ^F	45 %
Bruker oppvaskkost	54 %	54 %	54 %	61 % ^F	58 % ^F	56 % ^F	48 %
Bruker kjøkkenklut	7 %	7 %	7 %	7 %	6 %	7 %	8 %
Bruker tørkepapir	14 %	14 %	14 %	12 %	12 %	15 %	16 %
Bruker oppvaskmaskin	53 %	49 %	57 % ^A	50 %	57 %	56 %	52 %
Ingen av disse	0 %	0 %	0 %	0 %		0 %	
TOTAL	253 %	250 %	258 %	272 %	265 %	260 %	239 %
N	1938	948	990	364	371	361	842

Sign.

nivå

95%

T-test

Hva bruker du kjøkkenkluten til? Etter alder. Enslige. Prosent

		Under 30 år	30-39 år	40-49 år	50 år +	Total
Q32_1 Tørker smuler og vasker av bord, benker og komfyr etter behov	Alltid	54	65	56	69	62
	Ofte	39	28	31	28	32
P<.05	N	147	82	75	219	523
Q32_2 Tørker regelmessig av kjøkkenbenken etter å ha brukt kjøkkenet	Alltid	41	63	46	73	58
	Ofte	42	26	41	24	32
p<.001	N	148	82	76	218	524
Q32_3 Tørker alt av søl på kjøkkenbenken	Alltid	39	59	47	61	52
	Ofte	43	24	27	21	28
p<.001	N	147	83	75	219	524
Q32_4 Tørker bort småflekker på gulvet	Alltid	4	1		1	2
	Ofte	4	4	3	1	3
p<.001	N	142	79	70	211	502
Q32_5 Tørker opp tinevann fra kjøttvarer	Alltid	6	11	7	10	9
	Ofte	13	16	4	6	9
p<.01	N	144	82	74	212	512
Q32_6 Tørker av hendene	Alltid	2			3	2
	Ofte	10	8	3	3	6
ikke sig	N	143	79	73	212	507
Q32_7 Tørker av hender og munn på barna etter de har spist -	Alltid				1	1
	Ofte	2	2			1
p<.01	N	87	52	59	160	358
Q32_8 Tørker bort jordsøl fra potteplanter	Alltid	1	1		2	2
	Ofte	4	1		1	2
p<.05	N	114	67	69	201	451

Til kapittel 5

Respondentenes vurdering av sannsynligheten for å bli matforgiftet på ulike steder og ved ulike anledninger. Lineær regresjon.

Uavhengig variabel Avhengig variabel ^a	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Restaurant o.l.	-.***	-	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+	+	+	,018
Pølsebod o.l.	-.***	-.**	-	+	-	-	-.*	+	+	+	+.*	-	+	+	+.***	,024
Hjemme	-	-.***	-	+	+	+.*	+	-	-	-.*	+	-	-	+	-.**	,061
Butikktilberedt mat	-.***	-	+	+	-	+	+	+	+	-	+	-	+	-	+	,013
Catering o.l.	-.***	-.*	-	+	-	+	-	+	+	+	+.***	-	+	-	+.*	,015
Idrettsarrangement o.l.	-.*	-.**	+	+	-	+	-	+	-	-	-	-.**	+	-	+.***	,016
Bryllup, fest o.l.	-	-.***	+	+.***	+	+	-	-	-	-	+	-	+	-	+	,021
Sykehus	-.**	-	+	+	+	+	-	+	+	-	+	-.**	+	-	-	,010
Hyttetur	-.*	-.***	-	+	+	+	+	+	-	-	+	+	-	-	+	,025
Utlandet	-.***	-.***	+	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-	-	+.***	,056

^a Avhengig variabel er kodet slik: Svært sannsynlig=2, Litt sannsynlig=1, Verken eller=0, Lite sannsynlig=-1, svært lite sannsynlig=-2

Respondentenes vurdering av hvor stort ulike problemer er i samfunnet. Lineær regresjon.

Uavhengig variabel Avhengig variabel ^a	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Farlige bakterier i maten	-.**	+	-	+	-.**	-.**	-.**	+.*	+.*	+.*	+.*	-	-	+	+.***	,016
Genmat	-.***	+	-	+	-	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+.***	,026
Sprøytemiddelrester i maten	-.***	+.***	-	+.*	-	+	-	+	-	-	-	-.**	+	+	+.***	,033
E-stoffer	-.***	-	-	+	-	+	+	+	+	-	-	+	-	+	+.***	,045
Allergifremmede stoffer i maten	-.***	+	-	+	-	+	-	+	+	-	+	-.*	+	+	+.***	,017

^a Avhengig variabel er kodet slik: Stort problem=2, Problem, men ikke veldig stort=1, Ikke noe problem=0, Annet=Missing

Tror du det finnes grupper av personer som er mer disponert (sårbare) for matforgiftning enn andre? Lineær regresjon. N=2008.

Uavhengig variabel Avhengig variabel ^a	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Fattige	+	-	-	-	_***	_***	_***	+	+	+	-	-	_***	+	+***	,012
Eldre	_***	+	+	+	-	-	+	+	+	-	-	_***	+	-	+***	,012
Småbarn	_***	-	+	+**	-	-	+	-	+	+	-	-	+	-	+***	,016
Gravide	_***	_***	+	+	+	+*	+**	-	-	-	+	-	+	-	+***	,031
Alvorlig sykdom	_***	+	-	+**	+	+	+	-	-	_*	-	+	+*	+	+***	,030
På sykehus	_***	+**	+	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+***	,018
Med matpakke	+*	_*	-	+	_*	-	-	-	_*	_***	-	+	+	+	+***	,006
For renslige	+*	_***	+	-	-	-	-	-	-	_*	-	+	+	-	+***	,017
Urenslige	+	+	-	+	_*	-	_*	-	+	+	-	+	_*	-	+***	,003

^a Avhengig variabel er dummyer (har verdiene 1=Ja, 0=Nei)

Dårlige egne erfaringer? Lineær regresjon.

Uavhengig variabel Avhengig variabel ^a	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Oppkast/diare sist år (N=1923)	_***	_***	+	+***	-	+	-	+	+	+	+	+	-	+	+***	,116
Pga. matforgiftning? (N=886)	+	-	-	_***	-	+	-	-	-	-	-	-	+	+	+***	,020

^a Avhengig variabel er dummyer (har verdiene 1=Ja, 0=Nei)

A:Nedenfor har vi listet opp noen tiltak som man kan tenke seg vil bidra til at man unngår at maten er helseskadelig. I hvilken grad mener du følgende tiltak er viktige? Lineær regresjon.

B: Er du helt enig, delvis enig, hverken eller, delvis uenig eller helt uenig i påstandene nedenfor. Lineær regresjon.

Uavhengig variabel	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
A:																
Nøye på eget kjøkken ^a (N=2002)	-.***	+.***	+	+	-	-	-	+	+	+	+	-	+	+	+.***	,052
Kontrollere norskprodusert ^a (N=1987)	-.***	+.***	+	+**	-*	-*	-*	+	-	+	+	+	+	-	+.***	,062
Kontrollere import ^a (N=1991)	-.***	+.***	-	+*	-	-	-.**	+*	+	+	+*	+*	-	+	+.***	,075
Mer info fra myndighetene ^a (N=1993)	-.***	+.***	+	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-	-	+.***	,052
Mer info fra industrien ^a (N=1998)	-.***	+.***	+	+	-	-	-.**	+	+	-	+	-	-	+	+.***	,051
Styrke prod.utvikling ^a (N=1988)	-.***	+.***	+	+**	-	-	-.**	+	+	-	+	+	+	-	+.***	,070
B:																
Industrien skaper farer ^b (N=1831)	-.***	+	-	+	-	+	-	+	+	-	+	-	-	-	+.***	,013
Bortkastet å engste seg for maten ^b (N=1969)	-	+.***	-	-	+	-	-	+	+	+	-	+	+	+	+	,008
Kontrollsystemet tilstrekkelig ^b (N=1905)	+	-.**	-	-*	+	-	-	+	+	+*	-	-	-	+	+.***	,013

^a Avhengig variabel er kodet slik: Viktig=2, Litt viktig=1, Hverken eller=0, Litt uviktig=-1 og Uviktig=-2, Else=Sysmis.

^b Avhengig variabel er kodet slik: Helt enig=2, Delvis enig=1, Hverken eller=0, Delvis uenig=-1 og Helt uenig=-2, Else=Sysmis.

Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)? & Etter din mening, hvor trygg er maten du spiser hjemme? b (N=2008). Lineær regresjon.

Uavhengig variabel Avhengig variabel	Kjønn	Alder	Parforhold	Barn	Vid.g. utd.	Univ. lav grad	Univ. høy grad	Inntekt 301-600	Inntekt 601-900	Inntekt over 900	Inntekt vet ikke	Rural.	Selv i innt. arbeid	Partner i innt. arbeid	Konst.	Adj. R ²
Hvor sikker er du på at maten du spiser hjemme er trygg (at du ikke blir syk av den)? ^a (N=2002)	-	+****	+**	-	+	-	-	+	+	+*	+	+	+	-	+****	,020
Etter din mening, hvor trygg er maten du spiser hjemme? ^b (N=2008)	-*	+****	+**	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	+****	,030

^a Avhengig variabel er kodet slik: Svært sikker=2, Delvis sikker=1, Hverken eller=0, Delvis sikker=-1 og Svært sikker=-2, Else=Sysmis

^b Avhengig variabel er kodet slik: Helt enig=2, Delvis enig=1, Hverken eller=0, Delvis uenig=-1 og Helt uenig=-2, Else=Sysmis.