



2011-12-08

## Svenskar har för varmt i sina kylskåp, uppmanas sänka temperaturen.

**Hälften av alla personer under 35 år vet inte vilken temperatur de har i kylskåpet. Och över hälften (55 procent) som känner till sin kylskåpstemperatur har mer än + 5 grader. Äldre personer har varmest i sina kylskåp. Med högre temperatur ökar bakterietillväxten och maten får sämre hållbarhet.**

I en enkät till över tusen personer mellan 18 – 84 år i Sverige, har Konsumentföreningen Stockholm (KfS) ställt frågor kring kylskåpstemperatur i hushållen.

KfS är kritisk till livsmedelsbranschens rekommendation om max + 8 grader på kyllda produkter, eftersom maten håller sig fräsch längre i kallare temperatur. Vid 4 – 5 graders temperatur håller kyllda varor många dagar länge, till exempel mjölk, smörgåspålägg, matrester och mycket annat.

– Informationen om att man ska ha det kallt i kylskåpet måste ut på bred front. Inte minst nu i jultid med mycket mat som åker in och ut ur kylskåpet är det viktigt att förvara maten kallt. Att maten håller sig fräsch längre gynnar både plånboken och miljön, då kastas mindre mat säger Louise Ungerth, chef för Konsument & Miljö vid Konsumentföreningen Stockholm. Hon tillägger att vissa frukter och grönsaker ska ha det varmare, och för dem finns ofta kylskåpslådor.

KfS har uppmanat livsmedelsbranschen, producenter, grossister, distributörer och handel att sänka temperaturen till + 4 grader i hela livsmedelskedjan. Just nu sker många bra initiativ, bland annat sätter många butiker dörrar och lock på kyldiskarna. Då sänks temperaturen samtidigt som man sparar mycket energi.

– Men det går för långsamt säger Louise Ungerth. Inom tre år vill vi se att kyllda varor är märkta med en rekommenderad förvaringstemperatur på + 4 eller 5 grader. Det är inte konstigt att många hushåll har för hög temperatur i sina kylskåp när livsmedelsbranschen rekommenderar en så hög temperatur som + 8 grader på livsmedelsförpackningarna. Här skiljer vi oss från så gott som alla länder i Europa som rekommenderar kallare temperaturer.

Läs mer om rätt förvaringstemperatur för maten [www.slangintematen.se](http://www.slangintematen.se)

---

**För mer information:**

Louise Ungerth, chef för Konsument & Miljö, 08-714 39 71, 070-341 55 30

Minna Hellman, informatör, 08-714 39 79, 076-015 39 72

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

Konsumentföreningen Stockholm är en konsumentkooperativ medlemsorganisation med drygt 615 000 medlemmar.

Uppgiften är att göra medlemsnytta genom att påverka den kooperativa detaljhandeln, opinionsbildning i konsumentfrågor samt att förmedla information, kunskap och medlemsförmåner. Föreningen är delägare i Kooperativa Förbundet (KF).