

Pressemitteilung

QS-Studie Lebensmittelsicherheit: Vertrauen ist da, Aufklärung notwendig

- Repräsentative forsa-Befragung zeigt auf, wie die Deutschen zur Lebensmittelsicherheit stehen
- 86 Prozent halten Lebensmittel in Deutschland für sicher
- Aufklärungsbedarf bei Themen, wie Küchenhygiene und Rückrufaktionen

Bonn, 27.09.2023 – „Wie sicher essen wir Deutschen?“ – das ist der Titel und die Kernfrage der von der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) initiierten repräsentativen Befragung durch das forsa Institut zu Themen rund um die Lebensmittelsicherheit in Deutschland. Die Ergebnisse liegen nun vor. Die Herausgeberin des QS-Prüfzeichens wollte von den Verbrauchern in Deutschland wissen, wie viel Gedanken sie sich über die Sicherheit ihrer Lebensmittel beim Einkaufen machen, was Lebensmittelsicherheit für sie bedeutet und wie sie Rückrufaktionen bewerten. 86 Prozent der Befragten halten die Lebensmittel in Deutschland für sicher, Verbraucherinnen und Verbraucher gehen jedoch auch aus Unkenntnis Gesundheitsrisiken ein. Die Studie kann unter www.lebensmittelsicherheit.de heruntergeladen werden.

Relevanz der eigenen Küchenhygiene

Die Deutschen haben einerseits ein Grundvertrauen in die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel, die der deutsche Lebensmitteleinzelhandel anbietet. Andererseits hört Lebensmittelsicherheit nicht an der Supermarktkasse auf. Wie ernst nehmen die Deutschen den Umgang mit ihren Lebensmitteln in der eigenen Küche? Eine große Mehrheit der Befragten (96 Prozent) weiß beispielsweise um die gesundheitlichen Risiken von Salmonellen an rohem Geflügelfleisch. Aber nur 66 Prozent derjenigen, die mit Geflügelfleisch kochen, wechseln auch ihre Schneidunterlagen immer, nachdem sie zuvor rohes Geflügelfleisch darauf geschnitten haben. 17 Prozent geben an, die Schneidunterlage immer bzw. meistens nicht zu wechseln, wenn sie anschließend das Fleisch servieren oder andere Speisen zubereiten und setzen sich und andere damit der Gefahr eines gesundheitsschädlichen Kontakts mit Bakterien, Keimen oder einer Salmonellenerkrankung aus. Tendenziell nimmt gute Küchenhygiene bei den Jüngeren ab: 31 Prozent der in der Altersgruppe der 18 bis 29-jährigen Befragten¹ bleiben immer bzw. meistens bei ein und derselben Schneidunterlage, wenn sie zuerst rohes Geflügelfleisch zerteilen und dann Zwiebeln für Salat oder ähnliches schneiden.

„Für uns sind diese Zahlen Aufruf und Bestätigung zugleich“, erklärt Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Der Aufruf noch mehr in Sachen Lebensmittelsicherheit aufzuklären. Und die Bestätigung für die Lebensmittelbranche, schon viel getan zu haben.“

¹ Es handelt sich um eine Tendenzangabe aufgrund geringer Fallzahl zu dieser Frage in der jungen Zielgruppe.

Ihre Ansprechpartnerin
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153
E. presse@q-s.de

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
T. +49(0)228 350680
F. +49(0)228 3506810
E. info@q-s.de

q-s.de

Mit jedem blauen QS-Prüfzeichen auf den Lebensmitteln geben wir Verbrauchern eine eindeutige Information. Sie heißt: geprüfte Sicherheit.“

Sauberkeit, Hygiene und frische Produkte punkten

Die Deutschen vertrauen ihrer Einkaufsstätte, wenn der Lebensmittelhändler auf Sauberkeit und Hygiene sowie auf die Frische der Produkte achtet. Für jeweils 97 Prozent der Befragten sind diese Kriterien besonders wichtig bei der Wahl der Einkaufsstätte. 89 Prozent treffen ihre Einkaufsentscheidung danach, was ihnen am besten schmeckt, ob die Produkte aus der Region stammen (75 Prozent) und jeweils 69 Prozent – darunter vermehrt Frauen – achten darauf, wie gesund ihre Einkäufe sind oder ob sie ein Tierwohl-Siegel tragen. Auch Siegel, die die Qualität von Lebensmitteln bestimmen, liegen den Verbrauchern am Herzen (59 Prozent).

Aufklärungsbedarf beim Thema Rückrufaktionen

Wichtig ist den Studienteilnehmern auch die Information: 42 Prozent würden gerne mehr über Lebensmittelsicherheit erfahren und aufgeklärt werden. Dabei ist die Verunsicherung im Bereich „Rückrufe“ besonders groß: Sie lösen beim Verbraucher einerseits Unsicherheit andererseits verstärktes Vertrauen aus. 22 Prozent sehen in den Rückrufaktionen einen Beleg dafür, dass das Sicherheitssystem funktioniert. 29 Prozent der Befragten – besonders Frauen – fühlen sich jedoch verunsichert. Weitere 47 Prozent tendieren weder in die eine noch in die andere Richtung. 37 Prozent haben den Eindruck, dass Rückrufaktionen im Lebensmittelbereich in den letzten Jahren vermehrt auftreten. Hinrichs sieht gerade in diesem Bereich einen deutlichen Aufklärungsbedarf: „Rückrufaktionen sind quasi die Alarmanlagen in unserem funktionierenden Sicherheitssystem. Dieses Frühwarnsystem reagiert immer zuverlässiger und sensibler dank sich stetig verbessernder Laboranalytik und einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit. Ich bin davon überzeugt, dass unsere Lebensmittel in Deutschland noch nie so sicher waren wie heute. Dies unseren Verbrauchern besser zu vermitteln, nehmen wir als eine wesentliche Erkenntnis aus dieser ersten QS-Studie mit.“

Die repräsentative Befragung übernahm das Markt- und Meinungsforschungsinstitut forsa Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analysen mbH mit Sitz in Berlin. Im Auftrag der QS in Bonn wählte forsa die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach einem systematischen Zufallsverfahren aus. Die Erhebung fand vom 3. bis 18. Mai 2023 mithilfe des repräsentativen Online-Befragungspanels forsa.omninet und eines umfangreichen standardisierten Fragebogens statt.

Sie haben noch Fragen oder Bedarf nach weiterem Austausch? Dann besuchen Sie uns an unserem **Stand auf der Anuga**. Hier bieten QS, ITW und die Haltungsform eine **Gesprächsplattform in Halle 6.1, Nr. 078**.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitäts-



sicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.

Weitere Informationen:

Die QS-Studie finden Sie hier im Netz: www.lebensmittelsicherheit.de
Pressegrafiken zur QS-Studie finden Sie [hier](#).

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH/www.q-s.de