

**forsa.**



## Wie sicher essen wir Deutschen?

**forsa** Gesellschaft für  
Sozialforschung und  
statistische Analysen mbH

Gutenbergstraße 2  
10587 Berlin

**Telefon** 030 62882-0

**E-Mail** [info@forsa.de](mailto:info@forsa.de)

25. Mai 2023

Ergebnisse einer repräsentativen  
Bevölkerungsbefragung zum  
Thema Lebensmittelsicherheit  
im Auftrag der QS Qualität und  
Sicherheit GmbH

# Wie sicher essen die Deutschen?

Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung zum Thema  
Lebensmittelsicherheit im Auftrag der QS Qualität und Sicherheit GmbH

**forsa** Gesellschaft für  
Sozialforschung und  
statistische Analysen mbH

Gutenbergstraße 2  
10587 Berlin

**Telefon** 030 62882-0

**E-Mail** [info@forsa.de](mailto:info@forsa.de)

## Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkung.....	3
1 Ernährung und Einkaufsverhalten.....	4
1.1 Kriterien der Lebensmittelwahl.....	4
1.2 Einkaufsstätten.....	9
1.3 Lebensmittelsicherheit im Einkauf.....	15
1.4 Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel.....	18
1.5 Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen.....	24
2 Lebensmittelsicherheit allgemein.....	26
2.1 Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland.....	26
2.2 Sicherheitsrisiken und Prüfsysteme.....	30
3 Herkunft der Lebensmittel.....	34
4 Skandale und Gefahren.....	36
5 Fleisch und Lebensmittelsicherheit.....	40
5.1 Transport und Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren.....	40
5.2 Kenntnisstand zum Verzehr rohen Fleisches.....	45
5.3 Zubereitung von Geflügelfleisch.....	46
5.4 Kenntnisstand und Meinungen zur Tierhaltung im Kontext von Lebensmittelsicherheit.....	48
6 Obst, Gemüse und Kartoffeln.....	53
6.1 Kenntnisstand zur Verzehrsicherheit von Obst und Gemüse.....	53
6.2 Gefahrenquellen und Qualitätssicherung von Obst und Gemüse.....	57
7 Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit.....	60

## **Vorbemerkung**

Im Auftrag von QS Qualität und Sicherheit GmbH hat forsa Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analysen mbH eine repräsentative Befragung zum Thema „Lebensmittelsicherheit“ durchgeführt. Ziel der Befragung war, den Kenntnisstand und die Einstellungen der Bürgerinnen und Bürgern in Deutschland im Themenfeld Lebensmittelsicherheit, zu ermitteln.

Im Rahmen der Untersuchung wurden insgesamt 1.006 nach einem systematischen Zufallsverfahren ausgewählte Personen ab 18 Jahren in Deutschland befragt.

Die Erhebung wurde vom 3. bis 18. Mai 2023 mithilfe des repräsentativen Online-Befragungspanels forsa.omninet durchgeführt. Die Untersuchungsbefunde werden im nachfolgenden Ergebnisbericht vorgestellt.

Die ermittelten Ergebnisse können mit den bei allen Stichprobenerhebungen möglichen Fehlertoleranzen (im vorliegenden Fall +/- 3 Prozentpunkte) auf die Gesamtheit der erwachsenen Bevölkerung in Deutschland übertragen werden.

## 1 Ernährung und Einkaufsverhalten

### 1.1 Kriterien der Lebensmittelwahl

Zunächst wurden die Befragten um eine Einschätzung ihres persönlichen Einkaufsverhaltens gebeten. Eine große Mehrheit von 89 Prozent gibt an, das zu kaufen, was ihnen am besten schmeckt. Drei Viertel der Menschen (75 %) legen zudem Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus ihrer Region kommt. Jeweils 69 Prozent geben an, Lebensmittel hauptsächlich danach auszuwählen, wie gesund sie für sie sind bzw. bei Produkten auf Tierwohl-Siegel zu achten.

Immer noch für eine Mehrheit der Befragten treffen die Aussagen zu, im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte auszuwählen (62 %), darauf zu achten, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben (59 %), im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel auszuwählen, die preiswert sind (57 %) und nach Möglichkeit Bio-Produkte zu kaufen (52 %).

Weiter geben 44 Prozent an, Produkte bestimmter Marken zu bevorzugen. Nur eine Minderheit (16 %) gibt an, häufig Produkte zu kaufen, bei denen ihnen die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde, z. B. Fertiggerichte.

#### Kriterien beim Lebensmitteleinkauf I

Wenn sie an ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, treffen folgende Aussagen auf sie zu

	voll und ganz %	eher %	eher nicht %	gar nicht %
Ich kaufe das, was am besten schmeckt.	33	56	9	1
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	21	54	21	3
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	16	53	25	5
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	20	49	22	7
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	9	53	32	6
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	11	48	32	8
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	12	45	36	6
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	18	34	35	13
Ich bevorzuge Produkte bestimmter Marken.	8	36	43	13
Ich kaufe häufig Produkte, bei denen mir die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde, z. B. Fertiggerichte.	2	14	43	41

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Die meisten Kriterien der Lebensmittelauswahl treffen für Männern und Frauen gleichermaßen zu. Frauen geben lediglich häufiger als Männer an, Lebensmittel hauptsächlich danach auszuwählen, wie gesund sie für sie sind sowie bei Produkten auf Tierwohl-Siegel zu achten. Männer kaufen etwas häufiger als Frauen Produkte, bei denen ihnen die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde, z. B. Fertiggerichte.

Bei den Altersgruppen zeigen sich deutlichere Unterschiede als beim Geschlecht. So legen ältere Befragte mehr Wert als jüngere Befragte darauf, dass ein Lebensmittel aus ihrer Region kommt und sie wählen auch häufiger Lebensmittel danach aus, wie gesund sie für sie sind.

Die jüngeren Befragten im Alter von 18 bis 29 Jahren wählen seltener als die über 30-Jährigen hochwertige Produkte aus und dagegen häufiger Lebensmittel, die preiswert sind. Vor allem im Vergleich zu den über 60-Jährigen bevorzugen die unter 30-Jährigen häufiger Produkte bestimmter Marken.

## Kriterien beim Lebensmitteleinkauf II

Wenn sie an ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, dann trifft voll und ganz bzw. eher zu:	ins-gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Ich kaufe das, was am besten schmeckt	89	88	91	91	88	92	88
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	75	74	77	63	69	76	84
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	69	63	75	55	65	65	81
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	69	60	78	71	70	63	71
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	62	63	60	49	65	64	64
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	59	56	61	59	52	56	65
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	57	59	55	73	58	53	51
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	52	49	55	54	54	51	51
Ich bevorzuge Produkte bestimmter Marken.	44	46	42	57	48	45	35
Ich kaufe häufig Produkte, bei denen mir die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde, z. B. Fertiggerichte.	16	21	11	20	19	15	13

Befragte mit höheren Einkommen, vor allem jene der höchsten Einkommensgruppe, kaufen häufiger hochwertige Produkte, Bio-Produkte und Produkte bestimmter Marken.

Für Menschen mit geringem Haushaltneetoinkommen trifft öfter als für jene der mittleren und noch öfter als für jene der höchsten Einkommensgruppe zu, Lebensmittel auszuwählen, die preiswert sind sowie häufig Produkte zu kaufen, bei denen ihnen die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde.

### Kriterien beim Lebensmitteleinkauf III

Wenn sie an ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, dann trifft voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):		
		unter 2.500	2.500 bis unter 4.000	4.000 oder mehr
	%	%	%	%
Ich kaufe das, was am besten schmeckt	89	90	90	90
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	75	71	79	79
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	69	65	68	73
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	69	66	70	70
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	62	50	63	74
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	59	57	56	61
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	57	65	58	43
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	52	45	49	64
Ich bevorzuge Produkte bestimmter Marken.	44	34	41	55
Ich kaufe häufig Produkte, bei denen mir die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde, z. B. Fertiggerichte.	16	22	14	12

Nach ihren Auswahlkriterien von Obst und Gemüse im Supermarkt gefragt, geben nahezu alle Befragten (87 %) an, dass sie (fast) immer nach der Frische der Produkte auswählen. Das Aussehen von Obst und Gemüse spielt für 70 Prozent eine bedeutende Rolle, gefolgt von der Saisonalität mit 51 Prozent.

Das Auswahlkriterium Preis ist für 47 Prozent der Befragten (fast) immer von Bedeutung, während Regionalität und Angaben zum Herkunftsland/-region von 45 Prozent bzw. 43 Prozent (fast) immer berücksichtigt werden. Eher selten einen Einfluss auf die Auswahl von Obst und Gemüse spielt Bio-Ware oder die Verpackung der Waren (23 bzw. 21 %).

## Kriterien für Obst- und Gemüse-Auswahl I

Obst und Gemüse im Supermarkt wählen nach den folgenden Kriterien aus

	(fast) immer %	hin und wieder %	gar nicht %
Frische	87	11	1
Aussehen	70	26	4
Saisonalität	51	41	8
Preis	47	46	7
Regionalität	45	47	7
Angaben zum Herkunftsland/-region	43	45	12
Bio	23	56	20
Verpackung	21	49	29

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe



Bei den Kriterien der Obst- und Gemüse-Auswahl im Supermarkt zeigen sich nur marginale Unterschiede zwischen Männern und Frauen sowie zwischen den Altersgruppen.

## Kriterien für Obst- und Gemüse-Auswahl II

Obst und Gemüse im Supermarkt wählen nach den folgenden Kriterien (fast) immer bzw. hin und wieder aus:	insgesamt %	Männer %	Frauen %	18- bis 29-Jährige %	30- bis 44-Jährige %	45- bis 59-Jährige %	60 Jahre und älter %
Frische	98	98	99	96	98	98	100
Aussehen	96	94	97	95	94	95	98
Preis	93	92	94	96	89	92	95
Regionalität	92	92	93	88	90	92	96
Saisonalität	92	89	95	89	87	92	96
Angaben zum Herkunftsland/-region	88	87	88	86	85	86	91
Bio	79	76	82	81	74	77	83
Verpackung	70	69	71	64	71	70	71

Auch beim Haushalt Nettoeinkommen sind die Unterschiede zwischen den Gruppen weitgehend unwesentlich. Einzig das Kriterium „Bio“ ist den Befragten mit einem Haushalt Nettoeinkommen von über 4.000 Euro etwas wichtiger als den Befragten mit geringeren Einkommen.

## Kriterien für Obst- und Gemüse-Auswahl III

Obst und Gemüse im Supermarkt wählen nach den folgenden Kriterien (fast) immer bzw. hin und wieder aus:	insgesamt %	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):		
		unter 2.500 %	2.500 bis unter 4.000 %	4.000 oder mehr %
Frische	98	98	99	99
Aussehen	96	96	96	96
Preis	93	93	96	89
Regionalität	92	92	92	93
Saisonalität	92	92	91	92
Angaben zum Herkunftsland/-region	88	87	86	89
Bio	79	77	75	87
Verpackung	70	68	67	72

## 1.2 Einkaufsstätten

Als nächstes wurde um eine Einschätzung der Einkaufsfrequenz bei einer Reihe von Lebensmittelhändlern gebeten. Drei Viertel der Menschen (74 %) kaufen mindestens einmal pro Woche im Supermarkt ein. Mehr als die Hälfte der Befragten geht mindestens einmal in der Woche zu einem Bäcker (58 %) bzw. kauft im Discounter (57 %) Lebensmittel ein.

Bei einem Metzger (22 %), einem Drogeriemarkt (15 %), einem Wochenmarkt (14 %) oder einem Bio-Supermarkt (9 %) geht dagegen nur eine Minderheit mindestens einmal pro Woche einkaufen.

Nur ein kleiner Teil der Befragten (4 %) nutzt mindestens einmal pro Woche einen Online-Lieferdienst für den Lebensmitteleinkauf. 76 Prozent der Befragten haben ein solches Angebot noch nie genutzt.

### Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Einkaufsstätten I

Es kaufen bei den folgenden Händlern Lebensmittel

	(fast) täglich	mehr- mals pro Woche	einmal pro Woche	mehr- mals pro Monat	einmal pro Monat	seltener	nie
	%	%	%	%	%	%	%
im Supermarkt, z. B. Kaufland, Edeka oder Rewe	4	31	39	15	5	5	1
bei einem Bäcker	5	26	27	19	6	13	4
im Discounter, z. B. Aldi, Lidl, Penny oder Netto	3	23	31	17	9	13	4
beim Metzger bzw. Fleischer (außerhalb des Supermarkts)	1	5	16	14	11	31	21
im Drogeriemarkt	0	3	12	22	30	23	10
auf einem Wochenmarkt	0	2	12	8	11	42	25
im Bio-Supermarkt	1	3	5	6	6	35	44
über einen Online-Lieferdienst	0	1	3	2	4	14	76

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Mit Blick auf die Wahl der Einkaufsstätte zeigen sich nur geringfügige Unterschiede zwischen den Geschlechtern.

Die über 60-Jährigen kaufen häufiger als die Befragten der mittleren Altersgruppen und vor allem häufiger als die jüngste Altersgruppe bei einem Metzger oder auf einem Wochenmarkt ein. Diese jüngste Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen geht zudem wesentlich seltener als ältere Befragte mindestens einmal pro Woche zu einem Bäcker.

## Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Einkaufsstätten II

Es kaufen bei den folgenden Händlern mindestens einmal pro Woche Lebensmittel:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
im Supermarkt, z. B. Kaufland, Edeka oder Rewe	74	78	71	72	79	74	74
bei einem Bäcker	58	59	58	39	59	63	63
im Discounter, z. B. Aldi, Lidl, Penny oder Netto	57	60	54	57	60	58	53
beim Metzger bzw. Fleischer (außerhalb des Supermarkts)	22	24	20	12	19	24	27
im Drogeriemarkt	15	15	15	12	19	17	12
auf einem Wochenmarkt	14	13	15	9	9	13	21
im Bio-Supermarkt	9	9	9	5	13	10	8
über einen Online-Lieferdienst	4	4	3	3	5	4	2

Hinsichtlich der Größe des Wohnorts der Befragten, zeigen sich Unterschiede primär in der Häufigkeit des Einkaufens im Supermarkt, beim Bäcker und vor allem beim Metzger.

Menschen, die in Großstädten wohnen, gehen häufiger mindestens einmal pro Woche zum Supermarkt.

Befragte aus kleineren Städten, vor allem solche aus Orten mit weniger als 5.000 Einwohnern, nutzen erheblich öfter einen Bäcker und Metzger zum Lebensmitteleinkauf.

### Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Einkaufsstätten III

Es kaufen bei den folgenden Händlern mindestens einmal pro Woche Lebensmittel:	insgesamt	Ortsgröße (Einwohner):				
		unter 5.000	5.000 bis unter 20.000	20.000 bis unter 100.000	100.000 bis unter 500.000	500.000 und mehr
	%	%	%	%	%	%
im Supermarkt, z. B. Kaufland, Edeka oder Rewe	74	64	74	75	77	82
bei einem Bäcker	58	64	59	60	57	51
im Discounter, z. B. Aldi, Lidl, Penny oder Netto	57	63	59	55	52	54
beim Metzger bzw. Fleischer (außerhalb des Supermarkts)	22	35	26	25	15	8
im Drogeriemarkt	15	20	11	15	9	24
auf einem Wochenmarkt	14	15	11	17	16	12
im Bio-Supermarkt	9	8	6	10	9	13
über einen Online-Lieferdienst	4	3	2	6	2	4

Im Folgenden wurden die Teilnehmer zu ihren Kriterien der Einkaufsstätten-Wahl befragt. Nahezu alle Befragte (97 %) geben an, dass ihnen Sauberkeit/Hygiene und Frische der Produkte (sehr) wichtig bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel ist. Einer großen Mehrheit (90 % bzw. 87 %) ist außerdem die Nähe zum Wohnort und die Preisgestaltung des Händlers (sehr) wichtig.

Für drei Viertel der Menschen in Deutschland sind die Freundlichkeit des Personals (76 %) und eine große Produktauswahl (75 %) zusätzlich (sehr) wichtige Kriterien.

62 Prozent betonen das Vorhandensein spezieller Produkte oder Marken, 29 Prozent die Nähe der Einkaufsstätte zur Arbeit als wichtige Kriterien.

## Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte I

Folgenden Kriterien sind für sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel wichtig

	sehr wichtig %	wichtig %	weniger wichtig %	unwichtig %
Sauberkeit/Hygiene	59	38	3	0
Frische der Produkte	56	41	3	0
Nähe zum Wohnort	46	44	9	1
Preisgestaltung des Händlers	29	58	12	0
Freundlichkeit des Personals	23	53	21	3
große Produktauswahl	19	56	23	1
Vorhandensein spezieller Produkte oder Marken	16	46	34	4
Nähe zur Arbeit	8	21	34	32

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Die Freundlichkeit des Personals als Kriterium der Wahl einer Einkaufsstätte wird von Frauen eher als von Männern und von älteren eher als von jüngeren Befragten als (sehr) wichtig erachtet.

Die Wichtigkeit einer großen Produktauswahl heben die jüngeren Befragten im Alter von 18 bis 29 Jahren öfter hervor als die anderen Altersgruppen. Gleichermaßen ist ihnen die Nähe zur Arbeit für wichtiger als den 30- bis 59-Jährigen und vor allem den über 60-Jährigen.

## Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte II

Folgenden Kriterien sind für sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel (sehr) wichtig:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Sauberkeit/Hygiene	97	96	98	96	96	97	98
Frische der Produkte	97	95	98	96	95	96	98
Nähe zum Wohnort	90	87	92	94	92	89	87
Preisgestaltung des Händlers	87	85	88	91	84	84	88
Freundlichkeit des Personals	76	70	81	62	66	79	86
große Produktauswahl	75	75	76	83	74	76	72
Vorhandensein spezieller Produkte/Marken	62	61	62	58	67	63	59
Nähe zur Arbeit	29	29	29	42	37	34	14

Die Preisgestaltung des Händlers und die Freundlichkeit des Personals ist für die Befragten mit niedrigen oder mittleren Einkommen etwas häufiger als für die Besserverdienenden (sehr) wichtig bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel. Seltener legen diese Befragten großen Wert auf eine große Produktauswahl oder das Vorhandensein spezieller Produkte oder Marken.

### Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte III

Folgenden Kriterien sind für sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel (sehr) wichtig:	insgesamt	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):		
		unter 2.500	2.500 bis unter 4.000	4.000 oder mehr
	%	%	%	%
Sauberkeit/Hygiene	97	96	98	97
Frische der Produkte	97	95	98	97
Nähe zum Wohnort	90	89	91	90
Preisgestaltung des Händlers	87	88	90	80
Freundlichkeit des Personals	76	73	84	66
große Produktauswahl	75	73	73	80
Vorhandensein spezieller Produkte/Marken	62	54	59	69
Nähe zur Arbeit	29	29	29	27

## 1.3 Lebensmittelsicherheit im Einkauf

Eine deutliche Mehrheit von 73 Prozent ist davon überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.

In Bezug auf den Verbraucherschutz im Lebensmittelbereich haben 62 Prozent der Befragten großes Vertrauen, dass ihre Interessen durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind. Ähnlich viele Befragte (60 %) geben jedoch an, bewusst auf Lebensmittel zu verzichten, die ihrer Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.

Weniger Menschen, aber immer noch rund ein Drittel (30 %), machen sich beim Einkauf häufig Gedanken, dass ihnen Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.

### Zustimmung zu Aussagen bezüglich Lebensmittelsicherheit im Einkauf I

	Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen zu			
	voll und ganz	eher	eher nicht	überhaupt nicht
	%	%	%	%
Ich bin überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.	10	63	20	3
Ich habe großes Vertrauen, dass meine Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind.	9	53	28	9
Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.	27	33	25	10
Ich mache mir beim Einkauf häufig Gedanken, dass mir Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.	7	23	44	24

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe



Zwischen den Altersgruppen zeigen sich große Unterschiede in der Einstellung zur Lebensmittelsicherheit beim Einkauf.

So verzichten insbesondere die älteren, über 45 bzw. über 60 Jahre alten Befragten bewusst auf Lebensmittel, die ihrer Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.

Die über 60-Jährigen machen sich zudem eher als die jüngeren Befragten beim Einkauf Gedanken, dass ihnen Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.

### Zustimmung zu Aussagen bezüglich Lebensmittelsicherheit im Einkauf II

Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen voll und ganz bzw. eher zu:	ins- gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29- Jährige	30- bis 44- Jährige	45- bis 59- Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Ich bin überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.	73	77	69	79	69	71	74
Ich habe großes Vertrauen, dass meine Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind.	62	65	59	67	59	57	65
Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.	60	59	61	37	46	63	77
Ich mache mir beim Einkauf häufig Gedanken, dass mir Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.	30	30	30	24	27	25	38

Menschen mit mittlerem Haushaltsnettoeinkommen zwischen 2.500 und 4.000 Euro verzichten etwas öfter als Menschen mit höheren und geringeren Einkommen bewusst auf Lebensmittel, die ihrer Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten. Gleiches gilt für Menschen, die sich mit Lebensmittelsicherheit beschäftigen im Vergleich zu denjenigen, die dies nicht tun.

Diejenigen mit Haushaltsnettoeinkommen unter 2.500 Euro sowie wieder diejenigen, die sich mit Lebensmittelsicherheit beschäftigen, machen sich beim Einkauf häufiger Gedanken, dass ihnen Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.

### Zustimmung zu Aussagen bezüglich Lebensmittelsicherheit im Einkauf III

Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):			Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	
		unter 2.500	2.500 bis unter 4.000	4.000 oder mehr	ja	nein
	%	%	%	%	%	%
Ich bin überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.	73	70	73	77	68	75
Ich habe großes Vertrauen, dass meine Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind.	62	64	60	60	57	63
Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.	60	59	67	54	72	54
Ich mache mir beim Einkauf häufig Gedanken, dass mir Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.	30	34	29	22	40	25

## 1.4 Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel

Nach der Häufigkeit der Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel in einer gewöhnlichen Woche in ihrem Haushalt gefragt, geben fast alle Befragte (90 %) an, mindestens einmal in der Woche Speisen hauptsächlich aus unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln, also Obst und Gemüse, Milchprodukte, frischem Fleisch, Eier oder Körnern zuzubereiten.

Halbfertig verarbeitete Lebensmittel, z.B. Tiefkühlspinat oder Nudeln, bereiten 72 Prozent mindestens wöchentlich zu.

Für ein Viertel der Befragten (25 %) gilt dies für fertig verarbeitete Lebensmittel, z.B. Fertiggerichte, Fleischersatzprodukte.

### Häufigkeit der Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel I

Es bereiten in einer gewöhnlichen Woche in ihrem Haushalt Speisen hauptsächlich aus den folgenden Lebensmittelarten zu

	(fast) täglich %	mehr- mals pro Woche %	einmal pro Woche %	mehr- mals pro Monat %	einmal pro Monat %	seltener %	nie %
aus unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln, also Obst und Gemüse, Milchprodukte, frischem Fleisch, Eier oder Körnern	37	43	10	6	2	2	0
aus halbfertig verarbeiteten Lebensmitteln, z.B. Tiefkühlspinat oder Nudeln	5	43	24	17	5	5	1
aus fertig verarbeiteten Lebensmitteln, z.B. Fertiggerichte, Fleischersatzprodukte	0	11	14	16	11	28	19

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Männer greifen bei der Zubereitung von Speisen in ihrem Haushalt häufiger auf (halb-) fertig verarbeitete Lebensmittel zurück als Frauen.

Zu halbfertig oder fertig verarbeiteten Lebensmitteln greifen die unter 45-Jährigen häufiger als die über 45-Jährigen.

## Häufigkeit der Zubereitung verarbeiteter und unverteilter Lebensmittel II

Es bereiten mindestens einmal in einer gewöhnlichen Woche in ihrem Haushalt Speisen hauptsächlich aus den folgenden Lebensmittelarten zu:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
aus unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln, also Obst und Gemüse, Milchprodukte, frischem Fleisch, Eier oder Körnern	90	88	93	84	90	90	94
aus halbfertig verarbeiteten Lebensmitteln, z.B. Tiefkühlspinat oder Nudeln	72	76	69	81	83	72	62
aus fertig verarbeiteten Lebensmitteln, z.B. Fertiggerichte, Fleischersatzprodukte	25	31	18	39	32	24	13

Die meisten Befragten bereiten unverarbeitete Lebensmittel zu, weil es ihnen schmeckt (97 %), es gesund ist (92 %) oder es ihnen wichtig ist, die Zutaten selbst auszuwählen (89 %).

Ebenfalls eine Mehrheit bereitet die Zubereitung Spaß (74 %) oder sie tun das aus Gründen der Nachhaltigkeit (72 %).

56 Prozent bereiten Speisen aus unverarbeiteten Lebensmitteln zu, weil es günstiger ist als fertig verarbeitete Produkte.

Nur eine Minderheit der Befragten (22 %) bereitet unverarbeitete Lebensmittel zu, weil sie bzw. ihre Familie aus gesundheitlichen Gründen auf verarbeitete Lebensmittel verzichten muss, z.B. aufgrund von Allergien.

## Gründe für Zubereitung unverarbeiteter Lebensmittel I

Die folgenden Gründe treffen auf sie persönlich zu

Es bereiten unverarbeitete Lebensmittel zu, weil...	Die folgenden Gründe treffen auf sie persönlich zu			
	voll und ganz %	eher %	eher nicht %	gar nicht %
... es ihnen schmeckt	66	31	2	1
... es gesund ist	51	41	6	1
... es ihnen wichtig ist, die Zutaten selbst auszuwählen	47	42	9	1
... ihnen die Zubereitung Spaß macht	32	42	19	6
... sie das nachhaltiger finden	32	40	19	6
... es günstiger ist als fertig verarbeitete Produkte	20	36	31	9
... sie bzw. ihre Familie aus gesundheitlichen Gründen auf verarbeitete Lebensmittel verzichten muss, z.B. aufgrund von Allergien	8	14	24	53

Basis: Befragte, die Speisen aus unverarbeiteten Lebensmitteln mindestens „selten“ zubereiten;  
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Auf Frauen treffen fast alle Gründe für die Zubereitung unverarbeiteter Speisen etwas häufiger zu als auf Männer.

Dass ihnen die Zubereitung Spaß macht, sagen am ehesten die über 60-Jährigen. Diese bereiten auch häufiger als die jüngeren Befragten aus Kostengründen unverarbeitete Lebensmittel zu.

## Gründe für Zubereitung unverarbeiteter Lebensmittel II

Es trifft voll und ganz bzw. eher zu, dass sie unverarbeitete Lebensmittel zubereiten, weil...	ins- gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29- Jährige	30- bis 44- Jährige	45- bis 59- Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
... es ihnen schmeckt	97	94	99	97	97	96	96
... es gesund ist	92	87	96	94	91	88	94
... es ihnen wichtig ist, die Zutaten selbst auszuwählen	89	85	92	85	86	88	92
... ihnen die Zubereitung Spaß macht	74	70	79	67	70	71	83
... sie das nachhaltiger finden	72	67	78	74	67	66	79
... es günstiger ist als fertig verarbeitete Produkte	56	53	60	54	51	52	64
... sie bzw. ihre Familie aus gesundheitlichen Gründen auf verarbeitete Lebensmittel verzichten muss, z.B. aufgrund von Allergien	22	21	22	11	26	25	21

Basis: Befragte, die Speisen aus unverarbeiteten Lebensmitteln mindestens „selten“ zubereiten

Der mit Abstand wichtigste Grund (83 %) für die Zubereitung verarbeiteter Lebensmittel ist für die Befragten, die zumindest selten fertig verarbeitete Lebensmittel zubereiten, dass dies schnell geht.

Als weitere Gründe geben 48 Prozent an, dass es ihnen schmeckt, 24 Prozent, dass es günstiger ist als frische Lebensmittel, 23 Prozent, dass ihnen kochen keinen Spaß macht und 14 Prozent, dass sie nicht gut mit unverarbeiteten Lebensmitteln kochen können.

## Gründe für Zubereitung fertig verarbeiteter Lebensmittel I

Die folgenden Gründe treffen auf sie persönlich zu

Es bereiten fertig verarbeitete Lebensmittel zu, weil...	Die folgenden Gründe treffen auf sie persönlich zu			
	voll und ganz %	eher %	eher nicht %	gar nicht %
... es schnell geht	33	50	9	7
... es ihnen schmeckt	10	38	36	13
... es günstiger ist als frische Lebensmittel	4	20	40	32
... ihnen kochen keinen Spaß macht	7	16	30	46
... sie nicht gut mit unverarbeiteten Lebensmitteln kochen können	4	10	29	56

Basis: Befragte, die Speisen aus fertig verarbeiteten Lebensmitteln mindestens „selten“ zubereiten;  
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Die Schnelligkeit der Zubereitung ist vor allem für die unter 60-Jährigen ein Grund, zu fertig verarbeiteten Lebensmitteln zu greifen.

Die unter 45-Jährigen geben zudem häufiger als die älteren Befragten an, dass es ihnen schmeckt und es günstiger sei als frische Lebensmittel.

## Gründe für Zubereitung fertig verarbeiteter Lebensmittel II

Es trifft voll und ganz bzw. eher zu, dass sie fertig verarbeitete Lebensmittel zubereiten, weil...	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
... es schnell geht	83	84	81	90	87	83	74
... es ihnen schmeckt	48	51	44	60	54	43	40
... es günstiger ist als frische Lebensmittel	24	28	20	33	28	18	19
... ihnen kochen keinen Spaß macht	23	25	20	21	24	27	19
... sie nicht gut mit unverarbeiteten Lebensmitteln kochen können	14	18	11	20	13	13	13

Basis: Befragte, die Speisen aus fertig verarbeiteten Lebensmitteln mindestens „selten“ zubereiten



## 1.5 Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen

Nun wurden die Befragten gebeten anzugeben, welchen der folgenden sieben Ernährungsstile sie in den letzten fünf Jahren für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert haben. Die Mehrheit der Menschen (63 %) hat in den letzten fünf Jahren keinen speziellen Ernährungsstil über einen längeren Zeitraum verfolgt.

Von den genannten Ernährungsstilen wurde bzw. wird am häufigsten eine flexitarische (15 %), eine Low(er) Carb (11 %), eine „Clean Eating“ (9 %) und eine vegetarische (8 %) Ernährungsweise praktiziert.

Nur sehr wenige Befragte geben an, sich pescetarisch (5 %), vegan (3 %), Paleo (1 %) oder nach einem anderen Ernährungsstil (3 %) zu ernähren bzw. ernährt zu haben.

Frauen praktizieren etwas häufiger einen bestimmten Ernährungsstil als Männer.

### Persönliche Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen I

In den letzten fünf Jahren haben folgenden Ernährungsstil für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert:	ins-gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Flexitarisch, d.h. essen selten Fisch oder Fleisch und normalerweise fleisch-/fischlos	15	11	19	20	17	16	13
Low(er) Carb, d.h. wenig Kohlenhydrate, viel Proteine	11	9	14	8	15	13	9
„Clean Eating“, d.h. wenig bis keine verarbeiteten Produkte	9	7	11	13	5	7	10
Vegetarisch, d.h. kein Fleisch oder Fisch	8	8	8	13	11	8	4
Pescetarisch, d.h. kein Fleisch, aber Fisch	5	5	5	5	7	4	4
Vegan, d.h. keine tierischen Produkte wie Fleisch, Milch/-produkte, Eier	3	3	3	4	5	2	2
Paleo-Ernährung („Steinzeiterernährung“)	1	1	0	0	1	1	0
einen anderen Ernährungsstil	3	3	4	2	6	3	2
nichts davon	63	70	57	59	59	63	68

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

Generell werden spezielle Ernährungsformen von formal höher Gebildeten häufiger ausgeübt als von formal niedriger Gebildeten.

## Persönliche Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen II

In den letzten fünf Jahren haben folgenden Ernährungsstil für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert:	insgesamt %	Bildung	
		Hauptschule/ mittlerer Abschluss %	Abitur/ Studium %
Flexitarisch, d.h. essen selten Fisch oder Fleisch und normalerweise fleisch-/fischlos	15	11	22
Low(er) Carb, d.h. wenig Kohlenhydrate, viel Proteine	11	9	15
"Clean Eating", d.h. wenig bis keine verarbeiteten Produkte	9	6	11
Vegetarisch, d.h. kein Fleisch oder Fisch	8	6	11
Pescetarisch, d.h. kein Fleisch, aber Fisch	5	3	7
Vegan, d.h. keine tierischen Produkte wie Fleisch, Milch/-produkte, Eier	3	2	5
Paleo-Ernährung ("Steinzeiterernährung")	1	0	1
einen anderen Ernährungsstil	3	2	5
nichts davon	63	70	53

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

Alles in allem wurden die verschiedenen Ernährungsstile von den (wenigen) Befragten, die den jeweiligen Ernährungsstil praktiziert haben, in der Regel gut vertragen.

## 2 Lebensmittelsicherheit allgemein

### 2.1 Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Rund ein Drittel der Befragten (31 %) hat sich schon einmal bewusst mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“ beschäftigt. Ungefähr zwei Drittel (65 %) haben dies bislang nicht getan.

#### Beschäftigung mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“

Es haben sich schon einmal bewusst mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“ beschäftigt

	ja %	nein %
insgesamt	31	65
Männer	34	63
Frauen	28	68
18- bis 29- Jährige	21	75
30- bis 44-Jährige	30	68
45- bis 59-Jährige	32	64
60 Jahre und älter	36	60
Hauptschule/mittlerer Abschluss	30	68
Abitur/ Studium	32	64

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Die Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland fällt insgesamt sehr positiv aus. Mit 86 Prozent meint eine große Mehrheit, dass die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel alles in allem sehr bzw. eher sicher sind. Dagegen sind 12 Prozent der Auffassung, Lebensmittel sind alles in allem eher nicht bzw. gar nicht sicher.

Dass die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel sehr sicher sind, meinen Männer etwas häufiger als Frauen, mehr unter 45-Jährige eher als über 45-Jährige und formal höher Gebildete eher formal niedriger Gebildete.

Zwischen Menschen, die sich mit Lebensmittelsicherheit beschäftigen und solchen, die dies bislang nicht getan haben, zeigen sich in der Beurteilung nur unerhebliche Unterschiede.

## Beurteilung der „Lebensmittelsicherheit“ in Deutschland

Die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel sind ihrer Meinung nach alles in allem

		sehr sicher	eher sicher	eher nicht sicher	gar nicht sicher
		%	%	%	%
insgesamt		15	71	11	1
Männer		21	67	10	1
Frauen		10	74	12	1
18- bis 29- Jährige		23	69	7	0
30- bis 44-Jährige		23	65	8	0
45- bis 59-Jährige		11	72	13	2
60 Jahre und älter		10	74	13	1
Hauptschule/ mittlerer Abschluss		11	72	14	1
Abitur/ Studium		24	67	7	1
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	17	68	13	2
	nein	15	72	10	1

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Auch bezogen auf einzelne Produktgruppen sind die meisten Befragten von der Sicherheit der Lebensmittel überzeugt: So schätzen 90 Prozent der Befragten Milch und Milchprodukte und je 89 Prozent Getreide bzw. Getreideprodukte sowie Obst und Gemüse als sehr oder eher sicher ein.

Ebenfalls mehrheitlich halten die Befragten auch Fleisch (73 %) und Wurstwaren (69 %) noch für (sehr) sicher. Rund jeder vierte Befragte (24 bzw. 29 %) hegt allerdings bei diesen zwei Produktgruppen gewisse Zweifel hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.

### Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen I

Die Lebensmittelsicherheit der Produktgruppen schätzen ein als

	sehr sicher %	eher sicher %	eher nicht sicher %	gar nicht sicher %
Milch/-produkte	29	61	7	1
Getreide/-produkte	32	57	9	0
Obst und Gemüse	25	64	10	0
Fleisch	13	60	21	3
Wurstwaren	12	57	25	4

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Von der Lebensmittelsicherheit von Fleisch sind Männer etwas überzeugter als Frauen.

## Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen II

Die Lebensmittelsicherheit folgender Produktgruppen schätzen als sehr bzw. eher sicher ein:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
		%	%	%	%	%	%
Milch/-produkte	90	92	88	91	88	88	91
Getreide/-produkte	89	89	90	93	89	85	91
Obst und Gemüse	89	91	87	94	87	84	91
Fleisch	73	78	69	71	71	70	79
Wurstwaren	69	70	67	63	71	61	75

Befragte, die selbst nie Fleisch- oder Wurstwaren kaufen, glauben seltener als diejenigen, die zumindest gelegentlich diese Produkte selbst kaufen, dass Milch und Milchprodukte sicher sind. Von der Lebensmittelsicherheit von Fleisch und Wurstwaren ist nur eine Minderheit dieser Befragten überzeugt.

## Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen III

Die Lebensmittelsicherheit folgender Produktgruppen schätzen als sehr bzw. eher sicher ein:	insgesamt	Einkauf von Fleisch-/Wurstwaren		
		häufig	gelegentlich	nie
	%	%	%	%
Milch/-produkte	90	93	91	75
Getreide/-produkte	89	91	88	87
Obst und Gemüse	89	89	90	84
Fleisch	73	83	75	40
Wurstwaren	69	80	69	34

## 2.2 Sicherheitsrisiken und Prüfsysteme

Aus Sicht der Befragten ist hauptsächlich der Handel, z. B. durch Kontrolle der Lieferkette und Einhaltung entsprechender Hygienestandards, dafür verantwortlich, für die Sicherheit von Lebensmitteln zu sorgen (82 %). 72 Prozent sehen insbesondere Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen, 70 Prozent Landwirte, z. B. durch einen verantwortungsvollen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder Antibiotika, in der Verantwortung. Ähnlich viele (69 %) sehen die Verantwortlichkeit hauptsächlich beim Staat durch Regulierungen und Gesetze.

Dass der Verbraucher durch Auswahl bzw. Zubereitung der Produkte hauptsächlich selbst für die Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich ist, meint nur eine Minderheit der Befragten (39 %).

Frauen sehen häufiger als Männer Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen in der Verantwortung.

Die unter 30-Jährigen sehen - mit Ausnahme des Staates - die Verantwortung seltener als die älteren Befragten bei den verschiedenen Gruppen.

### Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit?

Es sind hauptsächlich dafür verantwortlich, für die Sicherheit von Lebensmitteln zu sorgen:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Handel, z. B. durch Kontrolle der Lieferkette und Einhaltung entsprechender Hygienestandards	82	81	83	72	80	83	86
Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen	72	66	78	67	74	71	73
Landwirte, z. B. durch einen verantwortungsvollen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder Antibiotika	70	68	73	59	72	71	74
Staat durch Regulierungen und Gesetze	69	68	69	73	65	69	69
Verbraucher durch Auswahl bzw. Zubereitung der Produkte	39	38	41	23	35	40	50
Jemand anderes	1	1	0	2	0	1	0

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Nach dem Kauf von Lebensmitteln liegen aus Sicht von jeweils rund zwei Drittel der Befragten die größten Sicherheitsrisiken beim Transport nach Hause (69 %), z. B. durch Unterbrechung der Kühlkette oder Beschädigung der Verpackung, oder bei der Lagerung (65 %), z. B. durch falsche Aufbewahrung im Kühlschrank. 48 Prozent sehen das größte Sicherheitsrisiko bei der Zubereitung, z. B. durch mangelhaftes Waschen von Obst und Gemüse.

Nur wenige Befragte (4 %) meinen, es gäbe keine Sicherheitsrisiken.

Frauen sehen häufiger als Männer und über 60-Jährige häufiger als jüngere Befragte ein Sicherheitsrisiko bei der Zubereitung von Lebensmitteln.

### Sicherheitsrisiken nach dem Kauf

Nach dem Kauf von Lebensmitteln liegen die größten Sicherheitsrisiken...	ins- gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29- Jährige	30- bis 44- Jährige	45- bis 59- Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
... beim Transport nach Hause, z. B. durch Unterbrechung der Kühlkette oder Beschädigung der Verpackung	69	68	70	63	69	73	69
... bei der Lagerung, z. B. durch falsche Aufbewahrung im Kühlschrank	65	65	66	65	64	66	66
... bei der Zubereitung, z. B. durch mangelhaftes Waschen von Obst und Gemüse	48	43	52	40	42	46	57
... es gibt keine Sicherheitsrisiken	4	5	3	4	2	4	5

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich



Rund jeder zehnte Befragte (9 %) schätzt, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit durchschnittlich einmal pro Quartal vom Staat überprüft wird. Rund jeder vierte Befragte geht von einer jährlichen Kontrolle (28 %) oder von einer Kontrolle etwa alle 3 Jahre (26 %) aus. Nur wenige Befragte (21 %) glauben, dass eine Kontrolle der Landwirte durch den Staat nur etwa alle 5 Jahre oder seltener erfolgt.

2 Prozent glauben, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf Lebenssicherheit vom Staat gar nicht überprüft wird.

Vor allem die jüngeren Befragten gehen von relativ häufigen Kontrollen der Arbeit der Landwirte durch den Staat aus.

### Frequenz der staatlichen Prüfung von Landwirten

Es schätzen, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit durchschnittlich vom Staat überprüft wird	ins- gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29- Jährige	30- bis 44- Jährige	45- bis 59- Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
einmal pro Quartal	9	9	10	17	12	9	4
einmal pro Jahr	28	26	29	34	27	27	24
etwa alle 3 Jahre	26	28	23	30	27	27	23
etwa alle 5 Jahre	11	13	10	5	15	11	12
etwa alle 10 Jahre	5	5	6	3	4	7	6
seltener	5	7	4	2	6	4	8
gar nicht	2	3	1	2	0	1	5
weiß nicht/keine Angabe	13	9	16	7	8	13	18

Neben dem Staat gibt es oft auch private Prüfsysteme, wie z. B. das QS System für Qualitätssicherung mit dem blauen Siegel, deren Teilnahme aber freiwillig ist.

Auch hier glaubt rund jeder zehnte Befragte (9 %), dass die Arbeit der teilnehmenden Landwirte in diesen Programmen etwa einmal pro Quartal überprüft wird. 39 Prozent gehen von einer jährlichen Kontrolle, 19 Prozent von einer Kontrolle etwa alle 3 Jahre aus.

Dass die teilnehmenden Landwirte eines freiwilligen privaten Prüfsystems etwa alle 5 Jahre oder seltener kontrolliert werden, glauben 19 Prozent.

Auch hier glauben vor allem die jüngeren Befragten an regelmäßige Kontrollen.

### Frequenz der Prüfung von Landwirten durch freiwillige private Prüfsysteme

Es schätzen, dass die Arbeit von teilnehmenden Landwirten im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit von privaten Prüfsystemen überprüft wird	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
einmal pro Quartal	9	11	7	14	10	8	6
einmal pro Jahr	39	37	39	49	39	37	34
etwa alle 3 Jahre	19	20	18	15	18	21	20
etwa alle 5 Jahre	10	11	10	5	16	11	9
etwa alle 10 Jahre	4	4	4	6	3	4	5
seltener	5	5	5	2	3	4	8
gar nicht	2	2	3	3	2	1	2
weiß nicht/keine Angabe	12	10	14	5	9	14	16

### 3 Herkunft der Lebensmittel

Ein Teil der in Deutschland verkauften Lebensmittel wird im Ausland produziert und nach Deutschland bzw. in die Europäische Union eingeführt, wenn sie bestimmte Voraussetzungen erfüllen. Rund ein Drittel der Befragten (33 %) hält diese importierten Lebensmittel für genauso sicher wie hierzulande produzierte Lebensmittel. Dass diese sogar sicherer sind, glaubt kaum jemand (2 %).

Mehrheitlich (60 %) stehen die Befragten der Sicherheit importierter Lebensmittel aber etwas kritischer als den hierzulande produzierten Lebensmitteln gegenüber.

#### Beurteilung der Sicherheit importierter Lebensmittel

Im Vergleich zu in Deutschland produzierten Lebensmitteln sind importierte Lebensmittel

		sicherer %	genauso sicher %	weniger sicher %
insgesamt		2	33	60
Männer		3	38	57
Frauen		2	28	64
18- bis 29- Jährige		10	42	48
30- bis 44-Jährige		2	35	57
45- bis 59-Jährige		1	28	68
60 Jahre und älter		0	32	63
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	4	31	63
	nein	1	34	61

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

In erster Linie denken diejenigen Befragten, die importieren Lebensmitteln eher kritisch gegenüberstehen, bei Regionen bzw. Ländern, aus denen sie die Lebensmittel als weniger sicher einschätzen, an Asien (81 %) und Afrika (70 %). 60 Prozent denken an Südamerika.

An das europäische Ausland denken 30 Prozent, an Nordamerika 29 Prozent, an Australien 15 Prozent.

Die unter 30-Jährigen denken seltener als die über 30-Jährigen an Afrika, dafür etwas häufiger an Südamerika.

### Einschätzung der Sicherheit importierter Lebensmittel aus bestimmten Regionen bzw. Ländern

Als weniger sicher eingeschätzt werden Lebensmittel aus folgenden Regionen bzw. Ländern:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Asien	81	85	78	81	82	80	82
Afrika	70	72	69	58	68	75	72
Südamerika	60	63	58	74	60	57	59
Europäisches Ausland	30	30	29	26	31	28	31
Nordamerika	29	34	24	39	30	29	23
Australien	15	13	16	26	17	13	11
Sonstiges	2	2	3	0	1	2	4
keine Regionen/Länder	3	3	3	6	2	3	3
weiß nicht/keine Angabe	4	3	6	0	7	5	4

Basis: Befragte, die importierte Lebensmittel als weniger sicher beurteilen; Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

#### 4 Skandale und Gefahren

Die Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln hat in der Wahrnehmung von über einem Drittel der Befragten (37 %) in den letzten Jahren eher zugenommen. Etwa die Hälfte der Befragten (50 %) meint, diesbezüglich hätte sich nichts verändert. Dass die Anzahl der Rückrufe eher zurückgegangen ist, meinen 6 Prozent.

##### Wahrnehmung der Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln

Es würden sagen die Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln hat in den letzten Jahren

	eher zugenommen %	unverändert geblieben %	eher zurückgegangen %
insgesamt	37	50	6
Männer	36	51	7
Frauen	39	49	5
18- bis 29- Jährige	26	63	3
30- bis 44-Jährige	42	45	6
45- bis 59-Jährige	40	49	7
60 Jahre und älter	38	48	7

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Bei etwa jedem fünften Befragten (22 %) lösen solche Rückrufaktionen bei Lebensmitteln ein höheres Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit aufgrund der funktionierenden Sicherheitssysteme aus. Bei etwas mehr Befragten (29 %) führen diese Rückrufaktionen allerdings eher zu mehr Unsicherheit.

Bei knapp der Hälfte der Befragten (47 %) führen die Rückrufaktionen weder zu einem höheren Vertrauen noch zu mehr Unsicherheit.

### Effekt von Rückrufaktionen auf Vertrauen in Sicherheitssysteme

Rückrufaktionen bei Lebensmitteln lösen bei ihnen eher ein höheres Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit aus aufgrund der funktionierenden Sicherheitssysteme

	ja %	nein, führen zu mehr Unsicherheit %	weder noch %
insgesamt	22	29	47
Männer	24	25	49
Frauen	19	34	46
18- bis 29- Jährige	18	32	50
30- bis 44-Jährige	20	27	51
45- bis 59-Jährige	22	32	44
60 Jahre und älter	24	28	46

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Der großen Mehrheit aller Befragten sind Salmonellen (96 %) als mögliche Belastungen in Bezug auf Lebensmittel bekannt. 82 Prozent haben schon von Schimmelpilzen, Aflatoxinen oder Makotoxinen gehört.

BSE kennen 61 Prozent, Listerien 60 Prozent und Multiresistente Keime (MRSA) 53 Prozent.

Nur eine Minderheit hat schon einmal von EHEC (32 %), Verderbnis-Pilzen (26 %) oder Campylobacter (17 %) gehört.

BSE und Listerien sind den unter 30-Jährigen deutlich seltener als den älteren Befragten bekannt.

### Bekanntheit von möglichen Lebensmittel-Belastungen I

Es haben schon einmal von folgenden möglichen Belastungen in Bezug auf Lebensmittel gehört:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Salmonellen	96	95	96	94	95	95	97
Schimmelpilze, Aflatoxine, Mykotoxine	82	81	82	82	77	84	83
BSE	61	62	59	39	69	68	60
Listerien	60	60	61	45	64	65	63
Multiresistente Keime (MRSA)	53	57	48	57	58	50	50
EHEC	32	32	32	36	39	30	28
Verderbnis-Pilze	26	30	23	28	26	25	27
Campylobacter	17	16	18	15	20	19	14
von keinen davon	1	2	1	0	3	0	1

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Befragte, die sich schon einmal mit Lebensmittelsicherheit auseinandergesetzt haben, haben auch von den meisten möglichen Belastungen bei Lebensmitteln schon häufiger gehört.

## Bekanntheit von möglichen Lebensmittel-Belastungen II

Es haben schon einmal von folgenden möglichen Belastungen in Bezug auf Lebensmittel gehört	insgesamt %	Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit	
		ja %	nein %
Salmonellen	96	97	95
Schimmelpilze, Aflatoxine, Mykotoxine	82	87	79
BSE	61	69	58
Listerien	60	73	55
Multiresistente Keime (MRSA)	53	56	51
EHEC	32	45	26
Verderbnis-Pilze	26	38	21
Campylobacter	17	25	12
von keinen davon	1	1	2

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich



## 5 Fleisch und Lebensmittelsicherheit

### 5.1 Transport und Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren

37 Prozent aller Befragten kaufen häufig, 49 Prozent gelegentlich selbst Fleisch- oder Wurstwaren im Handel ein. Nur 13 Prozent der Befragten geben an, nie Fleisch- oder Wurstwaren selbst zu kaufen.

#### Kaufhäufigkeit von Fleisch- oder Wurstwaren

Es kaufen selbst Fleisch- oder Wurstwaren im Handel ein

	ja, häufig %	ja, gelegentlich %	nein, nie %
insgesamt	37	49	13
Männer	39	48	13
Frauen	35	51	13
18- bis 29-Jährige	35	43	22
30- bis 44-Jährige	40	46	14
45- bis 59-Jährige	35	53	11
60 Jahre und älter	38	52	9

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

19 Prozent der Befragten, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen, geben an, beim Transport dieser Produkte vom Supermarkt nach Hause immer auf eine durchgängige Kühlkette, z. B. durch eine spezielle Kühltasche, Kühlakkus o.ä. zu achten.

39 Prozent achten meistens, 29 Prozent nur selten und 13 Prozent nie auf eine durchgängige Kühlkette beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren.

Die älteren, über 45 Jahre alten Befragten achten eher auf eine durchgängige Kühlkette beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren als die jüngeren Befragten. In ländlichen Regionen wird zudem eher auf die Kühlkette geachtet als in den größeren Städten.

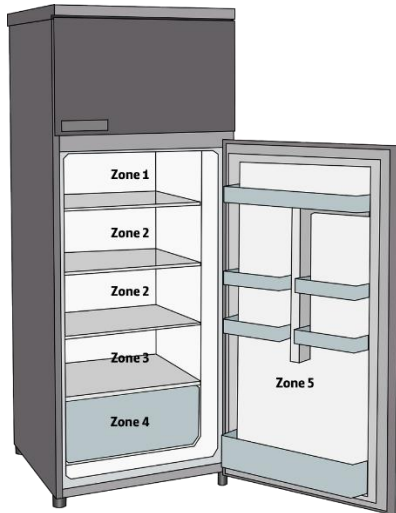
## Transport von Fleisch- und Wurstwaren

Beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren vom Supermarkt nach Hause achten auf eine durchgängige Kühlkette, z. B. durch eine spezielle Kühltasche, Kühlakkus o.ä.

		immer	meistens	selten	nie
		%	%	%	%
insgesamt		19	39	29	13
Männer		19	39	26	15
Frauen		19	38	32	11
18- bis 29-Jährige		14	15	38	33
30- bis 44-Jährige		11	41	31	16
45- bis 59-Jährige		21	41	28	10
60 Jahre und älter		25	45	24	5
Ortsgröße (Einwohner):	unter 5.000	29	37	19	14
	5.000 bis unter 20.000	18	44	24	13
	20.000 bis unter 100.000	20	38	34	8
	100.000 bis unter 500.000	12	39	29	20
	500.000 und mehr	17	32	36	14

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen;  
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Den Befragten, die selbst Fleisch- und Wurstwaren kaufen, wurden gebeten anzugeben, in welcher Zone eines gewöhnlichen Kühlschranks sie Frischfleisch lagern. Dafür wurde ihnen nachfolgende (vereinfachte) Kühlschrankgrafik eingeblendet:



Rund die Hälfte der Befragten (50 %) lagert demnach ihr Frischfleisch korrekt in der „Zone 3“. 7 Prozent lagern ihr Frischfleisch ganz oben im Kühlschrank (Zone 1), 24 Prozent in der Mitte (Zone 2). Bei 12 Prozent kommt das Frischfleisch in das Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks (Zone 4), bei 1 Prozent sogar in den Türbereich (Zone 5).

## Lagerung von Frischfleisch im Kühlschrank

Normalerweise lagern Frischfleisch in dieser Zone eines gewöhnlichen Kühlschranks

		Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4	Zone 5	keine Lagerung im Kühlschrank
		%	%	%	%	%	%
insgesamt		7	24	50	12	1	5
Männer		9	22	46	15	1	5
Frauen		6	26	53	8	1	4
18- bis 29-Jährige		3	21	52	20	0	2
30- bis 44-Jährige		3	27	55	12	1	1
45- bis 59-Jährige		8	28	46	10	1	5
60 Jahre und älter		12	20	48	9	1	8
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	9	18	55	10	1	7
	nein	7	27	48	12	1	4
Einkauf von Fleisch-/Wurstwaren:	häufig	7	23	53	11	1	4
	gelegentlich	8	25	47	12	1	6

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen; an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Um sicherzustellen, dass Fleisch- oder Wurstwaren nicht verderben bzw. verdorben sind, frieren 74 Prozent der Befragten, die diese Produkte im Handel kaufen, Fleisch ein, wenn sie es nicht direkt verarbeiten. Jeweils 71 Prozent achten auf das Mindesthaltbarkeitsdatum oder riechen vor dem Verzehr an Fleisch und Wurstwaren.

Nur wenige Befragte geben an, sich das Kaufdatum zu merken, um sicherzugehen, dass die Ware nicht verdirbt (20 %) oder kaufen ausschließlich verpackte Wurstwaren, auf denen ein Verfallsdatum aufgedruckt ist (19 %).

Frauen geben häufiger als Männer an, Fleisch einzufrieren, wenn sie es nicht direkt verarbeiten.

Die unter 60-Jährigen riechen häufiger als die älteren Befragten vor dem Verzehr an den Produkten.

### Maßnahmen, um sicherzustellen, dass Fleisch- oder Wurstwaren nicht verderben bzw. verdorben sind

Um sicherzustellen, dass Fleisch- oder Wurstwaren nicht verderben bzw. verdorben sind, ...	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
... frieren Fleisch ein, wenn sie es nicht direkt verarbeiten.	74	65	82	73	70	72	78
... achten auf das Mindesthaltbarkeitsdatum.	71	73	68	74	73	70	68
... riechen vor dem Verzehr an Fleisch und Wurstwaren.	71	71	70	79	81	70	62
... merken sich das Kaufdatum, um sicherzugehen, dass die Ware nicht verdirbt.	20	23	17	16	24	24	16
... kaufen ausschließlich verpackte Wurstwaren, auf denen ein Verfallsdatum aufgedruckt ist.	19	19	18	13	24	18	18
nichts davon	1	2	1	2	0	2	2

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen; Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

## 5.2 Kenntnisstand zum Verzehr rohen Fleischs

Kaum jemand (1 %) ist der Meinung, dass alle Sorten Fleisch ohne gesundheitliche Risiken roh verzehrbar sind. 27 Prozent gehen davon aus, dass manche Sorten Fleisch ohne gesundheitliche Risiken roh verzehrbar sind.

Die meisten Befragten (69 %) jedoch glauben, dass beim Verzehr von rohem Fleisch immer ein gesundheitliches Risiko bestünde.

### Kenntnisstand zum Verzehr roher Fleischprodukte

Es stimmen der Aussage zum Verzehr roher Fleischprodukte zu

		Alle Sorten Fleisch sind ohne gesundheitliche Risiken roh verzehrbar	Manche Sorten Fleisch sind ohne gesundheitliche Risiken roh verzehrbar	Bei Verzehr von rohem Fleisch besteht immer ein gesundheitliches Risiko
		%	%	%
insgesamt		1	27	69
Männer		1	27	68
Frauen		1	27	71
18- bis 29-Jährige		1	31	68
30- bis 44-Jährige		1	33	63
45- bis 59-Jährige		1	25	72
60 Jahre und älter		1	23	73
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	1	25	72
	nein	1	28	68

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

### 5.3 Zubereitung von Geflügelfleisch

17 Prozent aller Befragten, die zumindest gelegentlich mit Geflügelfleisch kochen, nutzen immer oder meistens nach der Zerkleinerung von rohem Geflügelfleisch dieselbe Schneideunterlage zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen.

15 Prozent machen dies nur selten, 66 Prozent nie.

Insbesondere Frauen, über 45-Jährige sowie diejenigen, die sich bereits mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, geben an, nie dieselbe Schneideunterlage zum Zerkleinern von rohem Geflügelfleisch und dann zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen zu nutzen.

#### Umgang mit rohem Geflügelfleisch - Schneideunterlage

Nach der Zerkleinerung von rohem Geflügelfleisch nutzen dieselbe Schneideunterlage zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen

		immer %	meistens %	selten %	nie %
insgesamt		2	15	15	66
Männer		3	18	17	60
Frauen		1	13	14	72
18- bis 29-Jährige *		1	30	16	53
30- bis 44-Jährige		3	16	21	58
45- bis 59-Jährige		2	12	14	72
60 Jahre und älter		2	11	13	74
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	3	14	10	73
	nein	1	16	18	63

Basis: 765 Befragte, die mit Geflügelfleisch kochen;  
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

\* Tendenzangaben aufgrund geringer Fallzahl

16 Prozent der Befragten, die mit Geflügelfleisch kochen, geben an, dass es vorkommt, dass sie nach dem Schneiden von rohem Geflügelfleisch das Besteck zur Verarbeitung anderer Lebensmittel verwenden.

Bei 82 Prozent kommt dies nach eigenen Angaben nicht vor.

## Umgang mit rohem Geflügelfleisch - Besteck

Es kommt vor, dass sie nach dem Schneiden von rohem Geflügelfleisch das Besteck zur Verarbeitung anderer Lebensmittel verwenden

	ja	nein
	%	%
insgesamt	16	82
Männer	20	78
Frauen	12	86
18- bis 29-Jährige *	27	67
30- bis 44-Jährige	22	76
45- bis 59-Jährige	14	86
60 Jahre und älter	8	90
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	13
	nein	17
		86
		80

Basis: 765 Befragte, die mit Geflügelfleisch kochen;  
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

\* Tendenzangaben aufgrund geringer Fallzahl



## 5.4 Kenntnisstand und Meinungen zur Tierhaltung im Kontext von Lebensmittelsicherheit

Die große Mehrheit der Befragten (88 %) glaubt, dass die Auswahl des Tierfutters bei Rindern, Schweinen, Hühnern, Puten oder Pekingenten auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch (sehr) großen Einfluss hat. Nur etwa jeder zehnte Befragte (10 %) geht von einem eher geringen oder keinem Einfluss der Tierfutter-Auswahl aus.

### Einschätzung der Auswirkung des Tierfutters auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch

Es glauben, dass die Auswahl des Tierfutters bei Rindern, Schweinen, Hühnern, Puten oder Pekingenten auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch hat

	sehr großen Einfluss %	großen Einfluss %	eher geringen Einfluss %	keinen Einfluss %
insgesamt	41	47	9	1
Männer	35	50	11	1
Frauen	46	44	7	0
18- bis 29-Jährige	27	56	16	0
30- bis 44-Jährige	39	47	11	1
45- bis 59-Jährige	44	46	7	1
60 Jahre und älter	46	44	7	0

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Die große Mehrheit der Befragten glaubt, dass Antibiotikavergaben bei Fleisch immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden sind (87 %) und dass das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels enthält, wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurde (84 %).

Die Hälfte der Befragten (49 %) glaubt zudem, dass bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt werden.

Knapp jeder vierte Befragte (23 %) hält die Antibiotikagabe in der Nutztierhaltung für den Menschen aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt für unbedenklich.

## Wissen zu Antibiotikavergabe und Fleisch I

Die folgenden Aussagen zu Antibiotika und Fleisch halten für zutreffend

	voll und ganz	eher	eher nicht	gar nicht	weiß nicht/ keine Angabe
	%	%	%	%	%
Antibiotikavergaben sind immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden.	46	41	7	1	5
Wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurde, enthält das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels.	39	45	8	1	7
Bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen werden grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt.	9	40	26	9	16
Aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt erachte ich die Antibiotikagabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich.	3	20	42	29	6

Die über 45-Jährigen meinen häufiger als die jüngeren Befragten, dass bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt werden.

## Wissen zu Antibiotikavergabe und Fleisch II

Die folgenden Aussagen zu Antibiotika und Fleisch halten für voll und ganz bzw. eher zutreffend:	insgesamt	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%
Antibiotikavergaben sind immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden.	87	86	82	87	90
Wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurde, enthält das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels.	84	84	79	86	86
Bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen werden grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt.	49	36	34	53	63
Aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt erachte ich die Antibiotikagabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich.	23	23	18	19	28

95 Prozent aller Befragten halten es für wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika in der Tierhaltung erfasst werden. Ähnlich viele (94 %) halten es für wichtig, dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich.

Dass der Antibiotikaeinsatz vor allem dem Tierwohl dient, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist, meinen 34 Prozent der Befragten. 28 Prozent finden, die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.

### Meinungen zu Antibiotika in der Tierhaltung

Den folgenden Aussagen stimmen zu

	voll und ganz	eher	eher nicht	über- haupt nicht	weiß nicht/ keine Angabe
	%	%	%	%	%
Es ist wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika erfasst werden.	75	20	2	0	3
Es ist wichtig, dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich.	68	26	2	0	4
Der Antibiotikaeinsatz dient vor allem dem Tierwohl, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist.	10	24	33	22	12
Die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.	7	21	41	22	9

Die über 60-Jährigen sind noch etwas häufiger als die jüngeren Befragten für ein Verbot der Antibiotikavergabe in der Tierhaltung.

Dass der Antibiotikaeinsatz vor allem dem Tierwohl dient, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist, meinen diejenigen, die zumindest gelegentlich Fleisch- und Wurstwaren kaufen, häufiger als diejenigen, die dies nie tun.

## Meinungen zu Antibiotika in der Tierhaltung II

Den folgenden Aussagen stimmen voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter	Einkauf von Fleisch-/Wurstwaren:		
						häufig	gelegentlich	nie
	%	%	%	%	%	%	%	%
Es ist wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika erfasst werden.	95	91	94	95	98	94	96	94
Es ist wichtig, dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich.	94	89	92	95	95	92	95	93
Der Antibiotikaeinsatz dient vor allem dem Tierwohl, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist.	34	29	31	33	38	37	35	19
Die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.	28	21	23	23	38	23	33	21

## 6 Obst, Gemüse und Kartoffeln

### 6.1 Kenntnisstand zur Verzehrsicherheit von Obst und Gemüse

Kartoffeln, die kleine grüne Stellen haben, kann man nach Einschätzung von 12 Prozent bedenkenlos verzehren. 68 Prozent meinen ebenfalls, dass man Kartoffeln mit kleinen grünen Stellen verzehren kann, aber man sollte die grünen Stellen großzügig wegschneiden.

17 Prozent würden Kartoffeln mit kleinen grünen Stellen auf keinen Fall verzehren.

#### Verzehr von Kartoffeln mit grünen Stellen

Es glauben, dass man Kartoffeln, die kleine grüne Stellen haben, bedenkenlos verzehren kann

	ja, auf jeden Fall %	ja, aber man sollte die grünen Stellen großzügig wegschneiden %	nein, auf keinen Fall %
insgesamt	12	68	17
Männer	13	64	17
Frauen	10	71	18
18- bis 29-Jährige	21	65	13
30- bis 44-Jährige	10	66	20
45- bis 59-Jährige	12	68	16
60 Jahre und älter	8	70	18

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Kartoffeln mit längeren Keimtrieben über 10 cm können nach Einschätzung von 9 Prozent der Befragten bedenkenlos verzehrt werden. 37 Prozent meinen, man könne diese Kartoffeln zwar noch essen, aber man sollte die Keimtriebe großzügig wegschneiden.

Rund die Hälfte (49 %) ist sicher, dass man solche Kartoffeln mit längeren Keimtrieben nicht verzehren sollte.

## Verzehr von Kartoffeln mit längeren Keimtrieben

Es glauben, dass man Kartoffeln mit längeren Keimtrieben über 10 cm bedenkenlos verzehren kann

	ja, auf jeden Fall %	ja, aber man sollte die Keimtriebe großzügig wegschneiden %	nein, auf keinen Fall %
insgesamt	9	37	49
Männer	12	37	45
Frauen	6	37	52
18- bis 29-Jährige	18	30	46
30- bis 44-Jährige	8	31	56
45- bis 59-Jährige	7	39	46
60 Jahre und älter	6	42	47

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Zwei Drittel aller Befragten (69 %) waschen ihr Obst und Gemüse vor der Zubereitung bzw. dem Verzehr immer. Etwa jeder vierte Befragte (26 %) tut dies meistens.

Nur wenige Befragte (4 %) geben an, ihr Obst und Gemüse nur selten vor dem Verzehr bzw. der Zubereitung zu waschen.

Frauen und über 45-Jährige sind hinsichtlich ihres Waschverhaltens von Obst und Gemüse gründlicher als Männer bzw. die jüngeren Befragten.

## Waschen von Obst und Gemüse vor dem Verzehr

		Es waschen ihr Obst und Gemüse vor der Zubereitung bzw. dem Verzehr			
		immer	meistens	selten	nie
		%	%	%	%
insgesamt		69	26	4	0
Männer		65	29	5	0
Frauen		73	24	2	0
18- bis 29- Jährige		60	33	7	0
30- bis 44-Jährige		63	32	4	0
45- bis 59-Jährige		69	27	2	0
60 Jahre und älter		77	19	2	0
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	72	26	1	0
	nein	67	27	5	0

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe



Die große Mehrheit der Befragten (91 %) meint, dass auch Bio-Gemüse oder Bio-Obst vor der Zubereitung bzw. dem Verzehr gewaschen werden sollte. Nur wenige Befragte (7 %) halten dies nicht unbedingt für nötig.

## Notwendigkeit des Waschens von Bio-Gemüse oder Bio-Obst

Bio-Gemüse oder Bio-Obst sollte vor der Zubereitung bzw. dem Verzehr gewaschen werden

	ja	nein, ist nicht unbedingt nötig
	%	%
insgesamt	91	7
Männer	89	8
Frauen	93	5
18- bis 29- Jährige	92	8
30- bis 44-Jährige	88	10
45- bis 59-Jährige	91	6
60 Jahre und älter	92	5
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:		
ja	93	6
nein	90	7

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

## 6.2 Gefahrenquellen und Qualitätssicherung von Obst und Gemüse

Die nach Einschätzung der Verbraucher am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt sind Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (84 %).

53 Prozent vermuten in Schimmelbefall, 47 Prozent in Nitratbelastung, jeweils 44 Prozent in Fäulnisbefall oder in Keimen die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen. Dass Umweltkontaminationen eine der am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse sind, vermuten 38 Prozent. 32 Prozent gehen von Schwermetallkontaminationen als am häufigsten auftretende Gefahrenquelle aus.

### Gefahrenquellen bei Obst und Gemüse aus dem Supermarkt I

Als die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt, schätzen ein:	insgesamt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln	84	80	87	87	84	84	82
Schimmelbefall	53	51	55	53	54	53	53
Nitratbelastung	47	44	50	34	46	49	53
Fäulnisbefall	44	42	47	32	39	44	53
Keime	44	41	47	34	43	47	47
Umweltkontaminationen	38	40	37	38	33	42	39
Schwermetallkontaminationen	32	31	33	25	29	35	35
es gibt keine Gefahrenquellen	0	1	0	0	0	0	0
weiß nicht/keine Angabe	5	6	5	3	7	4	6

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Nitratbelastung und Umweltkontaminationen werden von denjenigen, die sich mit Lebensmittelsicherheit schon einmal konkret beschäftigt haben, überdurchschnittlich häufig als häufige Gefahrenquelle eingestuft.

## Gefahrenquellen bei Obst und Gemüse aus dem Supermarkt II

Als die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt, schätzen ein:	insgesamt %	Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit	
		ja %	nein %
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln	84	85	83
Schimmelbefall	53	56	52
Nitratbelastung	47	55	44
Fäulnisbefall	44	45	44
Keime	44	47	42
Umweltkontaminationen	38	48	34
Schwermetallkontaminationen	32	36	31
es gibt keine Gefahrenquellen	0	1	0
weiß nicht/keine Angabe	5	4	6

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Die große Mehrheit der Befragten meint, dass bei Betrieben, die Obst und Gemüse anbauen, grundsätzlich von neutralen Dritten die Menge an Rückständen schädlicher Stoffe in und auf Obst und Gemüse (87 %) sowie die Einhaltung von Hygienestandards im Betrieb (86 %) kontrolliert werden sollte. 74 Prozent wünschen sich eine Kontrolle der Korrektheit der Herkunftsangaben, 64 Prozent eine Kontrolle sozialer Aspekte bei den Erntehelfern (z. B. hinsichtlich Unterbringung oder Bezahlung). Dass die Qualität des Obsts und Gemüses kontrolliert werden sollte, meinen 57 Prozent.

Nur wenige Befragte (17 %) meinen, das Aussehen des Obsts und Gemüses sollte von neutralen Dritten kontrolliert werden.

### Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse durch neutrale Dritte

Es sind der Meinung, dass folgende Aspekte grundsätzlich von neutralen Dritten kontrolliert werden sollten, um festzustellen, ob Vorgaben eingehalten werden:	ins-	Männer	Frauen	18- bis	30- bis	45- bis	60 Jahre
	gesamt			29- Jährige	44- Jährige	59- Jährige	und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Menge an Rückständen schädlicher Stoffe in und auf Obst und Gemüse	87	86	89	91	84	89	87
Einhaltung von Hygienestandards im Betrieb	86	87	85	83	83	88	88
Korrektheit der Herkunftsangaben	74	74	74	66	72	75	78
Soziale Aspekte bei den Erntehelfern (Unterbringung, Bezahlung)	64	59	69	61	64	66	65
Qualität des Obsts und Gemüses	57	55	58	54	51	54	64
Aussehen des Obsts und Gemüses	14	14	14	10	15	12	17
nichts davon	0	1	0	0	0	1	0
weiß nicht/keine Angabe	4	4	5	2	7	4	5

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

## 7 Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit

Jeder fünfte Befragte (20 %) gibt an, in den letzten Jahren vermutlich durch verunreinigte, in Deutschland gekaufte Lebensmittel hervorgerufene allgemeine Magen-/ Darm-erkrankung, also Bauchschmerzen, Durchfall und Erbrechen, gehabt zu haben.

9 Prozent hatten aufgrund verunreinigter Lebensmittel Übelkeit, 5 Prozent eine Salmonellenvergiftung, 2 Prozent eine Fischvergiftung und ebenfalls 2 Prozent hatten Parasiten oder Würmer.

1 Prozent gibt an, Multiresistente Keime gehabt zu haben.

Die große Mehrheit der Befragten (73 %) hatte bisher noch keine, durch in Deutschland gekaufte verunreinigte Lebensmittel übertragene Erkrankung.

### Erfahrung mit Erkrankungen durch verunreinigte Lebensmittel

Es hatten in den letzten Jahren eine der folgenden, vermutlich durch verunreinigte, in Deutschland gekaufte Lebensmittel übertragene Erkrankungen:	ins- gesamt	Männer	Frauen	18- bis 29- Jährige	30- bis 44- Jährige	45- bis 59- Jährige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
allgemeine Magen-/Darmerkrankung, also Bauchschmerzen, Durchfall und Erbrechen	20	20	19	26	33	17	10
Übelkeit	9	10	8	9	17	9	4
Salmonellen	5	5	4	5	8	4	3
Fischvergiftung	2	3	2	4	2	1	2
Parasiten oder Würmer	2	3	1	2	2	1	2
Multiresistente Keime	1	2	1	0	1	2	2
etwas anderes	1	0	1	0	1	1	0
nein, bisher nicht	73	72	74	66	57	74	86
weiß nicht/keine Angabe	2	2	3	2	2	3	2

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Rund die Hälfte der Befragten (52 %) fühlt sich alles in allem ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert. Eine recht große Minderheit jedoch (42 %) würde darüber gerne mehr erfahren bzw. stärker dazu beraten und aufgeklärt werden.

Diesen Wunsch haben insbesondere die jüngeren, unter 45 Jahre alten Befragten.

**Meinung zur stärkeren Beratung und Aufklärung zum Thema Lebensmittelsicherheit**

	Es fühlen sich alles in allem über das Thema Lebensmittelsicherheit ausreichend informiert	
	ja, es fühlen sich ausreichend informiert %	nein, es würden darüber gerne mehr erfahren bzw. stärker dazu beraten und aufgeklärt werden %
insgesamt	52	42
Männer	54	42
Frauen	50	42
18- bis 29- Jährige	40	53
30- bis 44-Jährige	41	54
45- bis 59-Jährige	57	35
60 Jahre und älter	61	34

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe