2025

Wie sicher essen wir Deutschen?

DIE QS-STUDIE

QS

ZUR STUDIE

1.002 Personen ab 18 Jahren nahmen an der QS-Studie „Wie sicher essen wir Deutschen?“, die im Jahr 2025 zum zweiten Mal entstand, teil. Ihr Ziel ist es, den Kenntnisstand und die Einstellungen der Bevölkerung in Deutschland zur Lebensmittelsicherheit zu ermitteln.

Die repräsentative Befragung übernahm das Markt- und Meinungsforschungsinstitut forsa Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analysen mbH mit Sitz in Berlin. Im Auftrag der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn wählte forsa die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach einem systematischen Zufallsverfahren aus. Die Erhebung fand vom 7. bis 21. Januar 2025 mithilfe des repräsentativen Online-Befragungspanels forsa.omninet und eines umfangreichen standardisierten Fragebogens statt.

forsa.

ZUM AUFTRAGGEBER

Das QS-System, das seit über zwei Jahrzehnten für sichere und frische Lebensmittel steht, setzt in Deutschland den Sicherheitsstandard für die Produktion und die Vermarktung von Fleisch und Wurst, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Die QS-Kriterien gewährleisten verlässliche Prozesse und gesicherte Qualität entlang der gesamten Produktionskette. Messbar, verbindlich, geprüft.

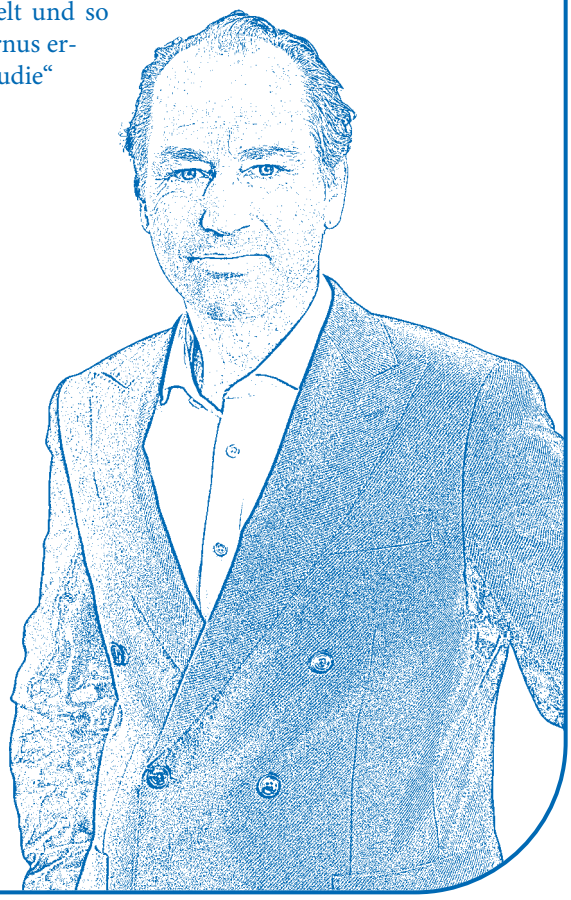
QS-zertifizierte Lebensmittel tragen das QS-Prüfzeichen und sind für die Verbraucherinnen und Verbraucher leicht zu erkennen. Die rund 165.000 Teilnehmer am QS-System – zu denen Märkte des Lebensmitteleinzelhandels genauso gehören wie Tierhalter, Obst-, Gemüse- und Kartoffelerzeuger oder Betriebe der Futtermittel- und Fleischwirtschaft – lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Das ist Qualitätssicherung vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS hat die repräsentative forsa-Befragung ausgewertet und stellt die wichtigsten Ergebnisse – ergänzt um Erkenntnisse aus dem QS-System – auf den folgenden Seiten vor. Diese Publikation ist für alle Menschen gedacht, die sich im engeren Sinn für Lebensmittelsicherheit beziehungsweise Qualitätssicherung, oder im weitesten Sinn für Nahrungsmittel interessieren.

Editorial und Inhalt

Liebe Leserin, lieber Leser!

Wie sicher essen wir Deutschen? Das ist eine Frage, die uns im QS-System seit bald 25 Jahren umtreibt. Sie beschäftigt uns so sehr, dass sie zum Leitmotiv wurde für „Die QS-Studie“, einer umfangreichen, repräsentativen Verbraucherbefragung zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland. Wir haben sie 2023 gemeinsam mit den Markt- und Meinungsforschern von forsa entwickelt und so angelegt, dass sie in einem festen zweijährlichen Turnus erscheinen kann und soll. 2025 kommt „Die QS-Studie“ zum zweiten Mal heraus.



Wir erhalten damit die Chance, mehr von den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu erfahren: mehr über ihre Wünsche und Bedürfnisse, ihre Sorgen, aber auch ihre Wissenslücken und ihre ganz persönliche Lebensmittelverantwortung, die wir ihnen in dem Moment übergeben, in dem sie ihre Einkäufe aus dem Geschäft tragen.

Die wichtigsten Forschungsergebnisse möchten wir – QS gilt als führender Standard für Lebensmittelsicherheit in Deutschland – mit der breiten Öffentlichkeit teilen. Denn eines ist klar: Lebensmittelsicherheit geht uns alle an.

Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der
QS Qualität und Sicherheit GmbH

Vom Umgang mit Lebensmitteln 7

Kernthema 2025: Verantwortung

Wie sicher essen wir Deutschen? 16

Im Überblick: die wichtigsten Ergebnisse
der QS-Studie 2025

Ernährung und Einkaufsverhalten 17

Lebensmittelsicherheit allgemein 23

Skandale und Gefahren 28

Fleisch und Lebensmittelsicherheit 32

Obst, Gemüse und Kartoffeln 37

Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit 41

Kernthema 2025: Verantwortung

Vom Umgang mit Lebensmitteln

Es ist der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang, der aus einem Lebensmittel ein sicheres Lebensmittel macht. Und diese Sicherheit geht uns alle an: alle Akteure der Lebensmittelkette und alle Verbraucher. Letztlich jeden, der isst.

Wie aber halten es die Deutschen mit ihrer – ganz persönlichen – Lebensmittelsicherheit? Und wie wichtig ist ihnen dabei die Nachhaltigkeit?

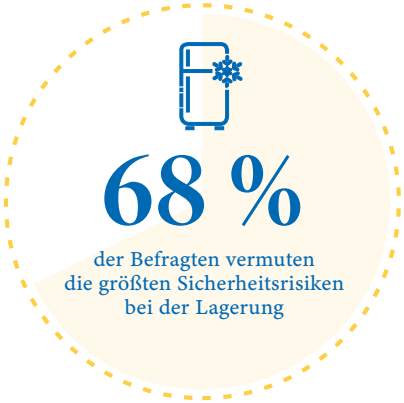
Die Antworten folgen ab Seite 8. Die QS-Studie hat sie bei über 1.000 Verbrauchern eingesammelt und ausgewertet.

Wo sehen die Verbraucher ihre Sicherheits-risiken?

Es ist ein alltäglicher und doch besonderer Moment: Ein Kunde hat seine Lieblingsprodukte in den Einkaufswagen gelegt, zur Kasse geschoben und trägt sie nun aus dem Geschäft. In diesem Augenblick geht die Verantwortung für sichere Lebensmittel an den einzelnen Verbraucher über. Jetzt ist es an ihm, seine Nahrungsmittel richtig zu lagern, sicher aufzubewahren und auch eine eventuell notwendige Kühlkette weiterzuführen.

Vor diesem Hintergrund ist es eine spannende Frage, wo die Teilnehmer der QS-Studie die größten Sicherheitsrisiken im persönlichen Umgang mit Lebensmitteln vermuten. Rund zwei Drittel der Befragten (68 %) – und damit die meisten – sehen sie bei der Lagerung, etwa im Kühlschrank.

64 Prozent haben den Heimtransport in Verdacht und 54 Prozent die falsche Zubereitung, beispielsweise durch unzureichendes Waschen von Obst und Gemüse. Nur wenige Befragte (4 %) sehen keine Sicherheitsrisiken. Gegenüber der QS-Studie 2023 schwanken diese Werte leicht, wobei sich bei der Zubereitung der größte Unterschied zeigt.



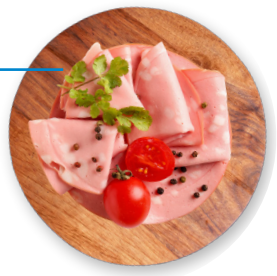
Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

Wie steht es mit Verbrauchers Kühlkette?

Speziell zu Fleisch- oder Wurstwaren befragt, die am sichersten in einer Kühltasche nach Hause transportiert werden, achten 60 Prozent der Befragten (immer/meistens) auf eine durchgängige Kühlkette. Bei 40 Prozent ist das nur selten oder auch nie der Fall. Interessant ist an dieser Stelle der Vergleich durch die Altersgruppen: Umso mehr Lebensjahre, so lässt sich feststellen, umso sicherer sind die – gut gekühlten – Lebensmittel.

60 %
Immer/meistens

40 %
Selten/nie



QS KOMPAKT

Lückenlos bis zum Verbraucher: Kühlkette sorgt für sichere Fleisch- und Wurstwaren

Die lückenlose Kühlkette spielt in der Lebensmittelwirtschaft eine entscheidende Rolle. Speziell für Fleisch- und Wurstwaren schreiben EU-Verordnungen und deutsches Recht klar definierte Temperaturen vor. So darf frisches Fleisch beispielsweise nur bei 0 bis 4 °C verarbeitet oder bis maximal 7 °C gelagert und transportiert werden. Denn werden die Waren zu warm, können sich Schimmelpilze oder Bakterien, etwa Salmonellen, in Windeseile vermehren. Wird die Kühlkette jedoch durchgängig eingehalten, gewährleistet sie gesundheitlich unbedenkliche Qualität, Haltbarkeit und damit die größtmögliche Sicherheit von Fleischprodukten.

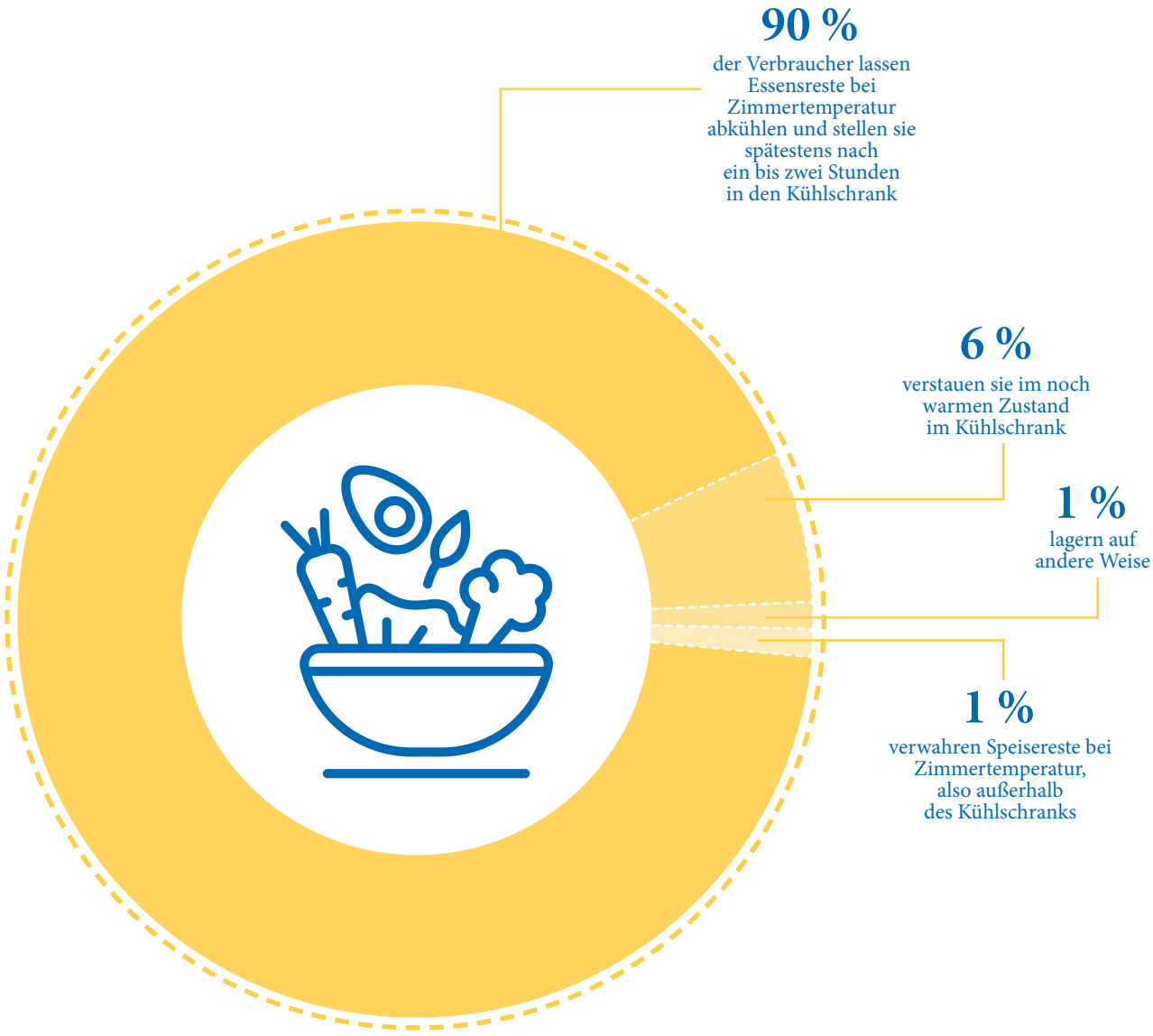
Neben der behördlichen Überwachung der rechtlichen Kühlkettenvorgaben und den Eigenkontrollen, die alle Betriebe entlang der Lebensmittelkette übernehmen, sorgen regelmäßige QS-Audits für Sicherheit. Unabhängige Auditoren überprüfen die Temperatureinhaltung und deren Dokumentation in den einzelnen Betrieben. Über alle Prozessstufen hinweg – vom Schlachthof über den Kühltransport bis zur Lagerung im Handel – sorgen sie so für geprüfte Lebensmittelsicherheit.

Für die letzten Meter der Kühlkette, die nach dem Einkauf in der Verantwortung der Verbraucher liegen, empfehlen sich eine mitgebrachte Kühltasche, die frische Fleisch- und Wurstwaren sicher temperiert, und eine Lagerung bei maximal 7 °C im Kühlschrank zu Hause.

Wie sicher lagern die Verbraucher ihre Speisereste?

Bleibt von einem gekochten Essen ein Rest übrig, der am nächsten Tag verspeist werden soll, muss er richtig gelagert werden. Gekochte Pilze, Spinat oder Kartoffeln sind beispielsweise anfällig dafür, schädliche Mikroorganismen bei Zimmertemperatur zu entwickeln. Die Lagerung im Kühlschrank sorgt dafür, dass Speisereste auch morgen noch sicher verzehrt werden können.

Aber wie hält es der Verbraucher damit? Vorbildlich, fand die QS-Studie heraus: 90 Prozent lassen – völlig korrekt – Essensreste erst einmal bei Zimmertemperatur abkühlen und verstauen sie nach spätestens zwei Stunden im Kühlschrank. Nur wenige stellen ihre Speisereste noch im warmen Zustand kühl (6 %), was sich ungünstig auf die Gesamttemperatur im Kühlschrank und seinen Energieverbrauch auswirkt (die Gruppe der unter 30-Jährigen fällt hier mit 10 % negativ auf). Beruhigend ist, dass fast niemand Essensreste bei Zimmertemperatur oder auf andere Weise lagert (jeweils 1 %). Allerdings bestehen die teilweise erheblichen Gesundheitsrisiken für diese wenigen Verbraucher dennoch. Wer einen Kühlschrank besitzt, kann sie leicht vermeiden.



An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht"/keine Angabe

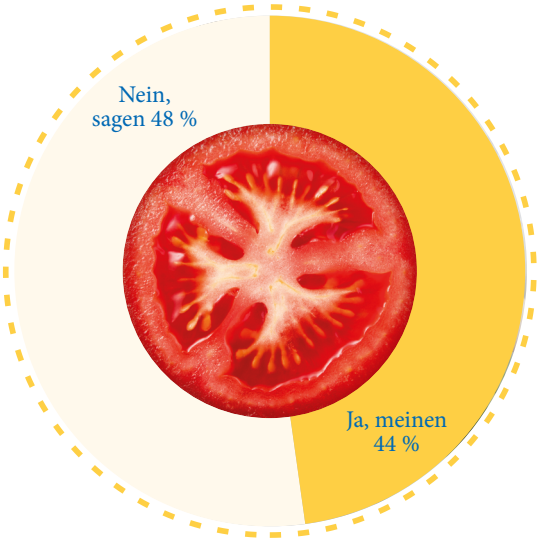
Genug Informationen über Nachhaltigkeit?

Wer verantwortungsvoll Lebensmittel produzieren will, muss die Nachhaltigkeit im Blick behalten. Sie gehört für viele Verbraucher zur allgemeinen Qualität der Lebensmittel dazu, denn sie wollen wissen, wo ihre Nahrung herkommt und wie sicher sie dort entstanden ist. Die QS-Studie wollte also erfahren, wie informiert sich Verbraucher im Jahr 2025 fühlen, wenn es um die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion geht.

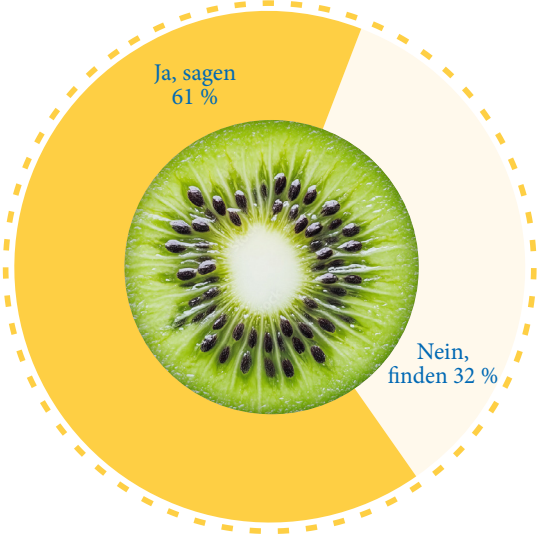
Das Ergebnis zeigt Luft nach oben: 48 Prozent sehen sich nicht ausreichend informiert und wünschen sich mehr Beratung und Aufklärung (bei den unter 30-Jährigen sind es sogar 54 Prozent). Das Gegenteil behaupten dagegen 44 Prozent von sich: Sie fühlen sich genug informiert (wobei hier auffällt, dass der Anteil der Männer um 8 Prozentpunkte höher liegt als der der Frauen).

Wird dann noch einmal detailliert nachgefragt, stellt sich heraus, dass sich 61 Prozent der Deutschen Informationen über Nachhaltigkeit direkt auf den Lebensmittelverpackungen wünschen (wobei der Frauenanteil hier noch deutlich höher liegt). Nur ein Drittel (32 %) verlangt nicht danach.

Fühlen Sie sich über die Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion ausreichend informiert?



Wünschen Sie sich zum Thema mehr Informationen auf den Verpackungen der Lebensmittel?



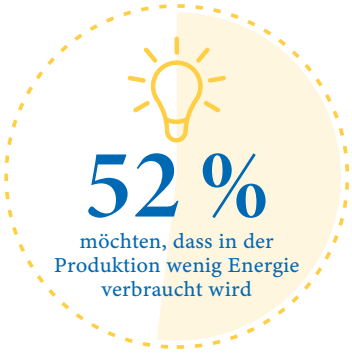
An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Was macht ein Lebensmittel zu einem nachhaltigen Produkt?

Wenn ein Lebensmittel als nachhaltig gekennzeichnet ist, was ist dann besonders wichtig? Der Schutz der biologischen Vielfalt, wenig anfallender Müll, nachhaltig angebaute Futtermittel, wenig verbrauchte Energie oder Wasser, das eingespart wurde?

Der geringe Abfall hat unter allen Antworten die Nase vorn: 72 Prozent der Verbraucher finden es besonders wichtig, dass bei nachhaltigen Produkten möglichst wenig Abfall anfällt. 57 Prozent halten es für ein wichtiges Kriterium, dass die biologische Vielfalt geschützt wird. Wobei hier die unter 30-Jährigen (mit 70 %) und die Befragten mit hohem formalen Bildungsgrad (64 %) herausstechen.

Dass in der Produktion wenig Energie verbraucht wird (52 %) und Wasser gespart wird (49 %), hält etwa die Hälfte der Befragten für besonders wichtig, wenn ein Produkt als „nachhaltig“ gekennzeichnet ist (die unter 30-Jährigen fallen auch bei diesen Punkten mit höheren Prozentwerten auf). 45 Prozent der Befragten finden, dass Futtermittel bei tierischen Produkten nachhaltig angebaut werden sollten.



Prozentsumme größer 100,
da Mehrfachnennungen möglich

Wie wichtig sind nachhaltige Futtermittel?

Auf nachhaltige Futtermittel legten 45 Prozent der Verbraucher im Vergleich mit anderen Aspekten Wert (siehe Seite zuvor). Direkt auf die Futtermittelwirtschaft angesprochen, finden es 82 Prozent (sehr) wichtig, dass Futtermittel für die Nutztierhaltung nachhaltig angebaut werden. Das ist die eindeutige Mehrheit. Nur 14 Prozent halten dies für weniger wichtig oder unwichtig.

82 %
sehr wichtig/
wichtig

14 %
weniger wichtig/
unwichtig

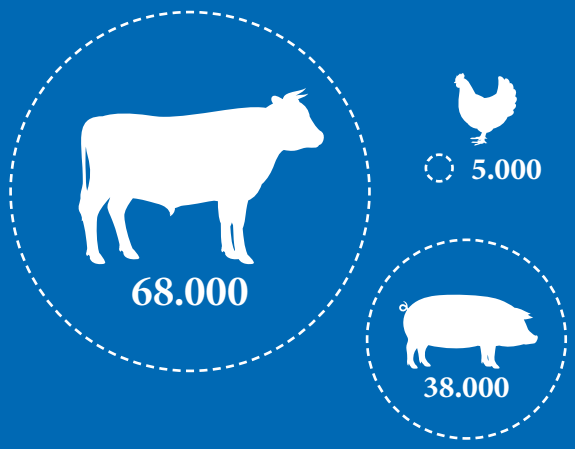
An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht"/keine Angabe

QS KOMPAKT

Nachhaltiger füttern mit QS-Soja^{plus}

Dank des neuen Standards QS-Soja^{plus} wird der Einsatz von Soja als wichtige Proteinquelle in Futtermitteln nachhaltiger. Seit seiner Einführung im Januar 2024 setzt QS-Soja^{plus} einen neuen Maßstab für nachhaltigere Lieferketten. Das heißt in Zahlen: Schweine in 38.000 Betrieben, Rinder in knapp 68.000 Betrieben und Geflügel in über 5.000 Betrieben werden seit Anfang dieses Jahres nur noch mit diesem Soja gefüttert.

Damit ermöglicht QS der gesamten Produktionskette für Fleisch und Fleischwaren, auf den Einsatz von nachhaltiger erzeugtem Soja zu verweisen. Mit Nachhaltigkeitskriterien, die die Anforderungen der geplanten EU-Verordnung zu entwaldungsfreien Lieferketten (EUDR) übertreffen, legt der Standard nicht nur Wert auf umweltfreundliche Anbaumethoden, sondern auch auf soziale und wirtschaftliche Verantwortung im Sojaanbau.



Schweine in 38.000 Betrieben, Rinder in knapp 68.000 Betrieben und Geflügel in über 5.000 Betrieben bekommen nur noch nachhaltiger angebautes QS-Soja^{plus} in den Futtertrog

WIE SICHER ESSEN WIR DEUTSCHEN?

Im Überblick: die wichtigsten Ergebnisse der QS-Studie 2025

Ernährung und Einkaufsverhalten

Mit ganz viel Geschmack: So kaufen Verbraucher ein

Wenn es darum geht, ihr persönliches Einkaufsverhalten einzuschätzen, sind sich die Deutschen einig: 92 Prozent kaufen das, was ihnen am besten schmeckt. Ein Spitzenwert, der gegenüber der QS-Studie 2023 sogar noch etwas angestiegen ist (um 3 Prozentpunkte).

Nach weiteren Kriterien ihres Einkaufsverhaltens befragt, legen rund drei Viertel (73 %) Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus ihrer Region stammen. Fast so viele (70 %) wählen ihre Einkäufe vor allem danach aus, wie gesund sie für sie sind. Zwei Drittel der Befragten (65 %) achten auf Tierwohl-Siegel.

Aber auch Wertigkeit und Preis spielen eine Rolle beim Lebensmitteleinkauf: 62 Prozent geben an, im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte auszusuchen. Andererseits sagen 57 Prozent von sich, besonders Lebensmittel zu wählen, die preiswert sind.

Rund die Hälfte der Befragten (52 %) kauft nach Möglichkeit Bio-Produkte bzw. achtet darauf, dass ihre Einkäufe bestimmte Qualitätssiegel tragen. 49 Prozent geben an, auf Lebensmittel zu achten, die eine nachhaltige Produktion ausweisen.

Im Geschlechtervergleich fällt auf, dass Frauen durchweg mehr Kriterien angeben, nach denen sie ihre Einkäufe auswählen. So stimmen sie auffallend häufig Aussagen zu, nach denen sie auf Produkte mit Tierwohl-Siegel achten, auf regionale oder nachhaltig bzw. biologisch produzierte Lebensmittel. Auch wie gesund ihre Einkäufe sind, spielt für Frauen eine überdurchschnittlich große Rolle. Nur bei den preiswerten und den hochwertigen Produkten haben die Männer die Nase leicht vorn.

Wenn Sie an Ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, dann trifft voll und ganz bzw. eher zu:

Ich kaufe das, was am besten schmeckt.	92 %
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	73 %
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	70 %
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	65 %
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	62 %
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	57 %
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	52 %
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	52 %
Ich achte darauf, dass auf den Produkten eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist.	49 %

Wenn Deutschland einkaufen geht: Welche Händler sind gefragt?

Welche Lebensmittelhändler machen bei den Verbrauchern das Rennen? Wo kaufen die Deutschen mindestens einmal pro Woche ein? Je nach Alter und Ortsgröße existieren durchaus Unterschiede, aber zumeist führen die Einkaufswege in den Supermarkt: 75 Prozent kaufen hier ihre Lebensmittel mindestens einmal pro Woche ein. 60 Prozent gehen in den Discounter.

Aber auch die handwerklichen Einzelhändler wie Bäcker (56 %) und Metzger (22 %) werden wöchentlich besucht. An dieser Stelle fällt auf, dass in sehr kleinen Orten (unter 5.000 Einwohnern) der regel-mäßige Gang zum Fleischer zum festen Einkaufsplan gehört: 40 Prozent versorgen sich hier einmal pro Woche, das sind 18 Prozentpunkte mehr als im Durchschnitt. Diese Treue halten dem Metzger ansonsten nur die über 60-Jährigen: 30 Prozent besuchen „ihren Fleischer" wöchentlich und auch auf dem Wochenmarkt sind sie (mit 22 %) überdurchschnittlich häufig anzutreffen.

Über alle Ortsgrößen und Altersgruppen hinweg rangieren der Drogeriemarkt (14 %), der Wochenmarkt (12 %) und der Bio-Supermarkt (7 %) im Lebensmitteleinkauf auf den hinteren Rängen. Gefolgt vom Online-Lieferdienst, den der allerkleinste Teil der Befragten (3 %) mindestens einmal pro Woche nutzt.

Bei welchen Händlern kaufen Sie mindestens einmal pro Woche Lebensmittel ein?

Prozentsumme größer 100, da skalierte Abfrage

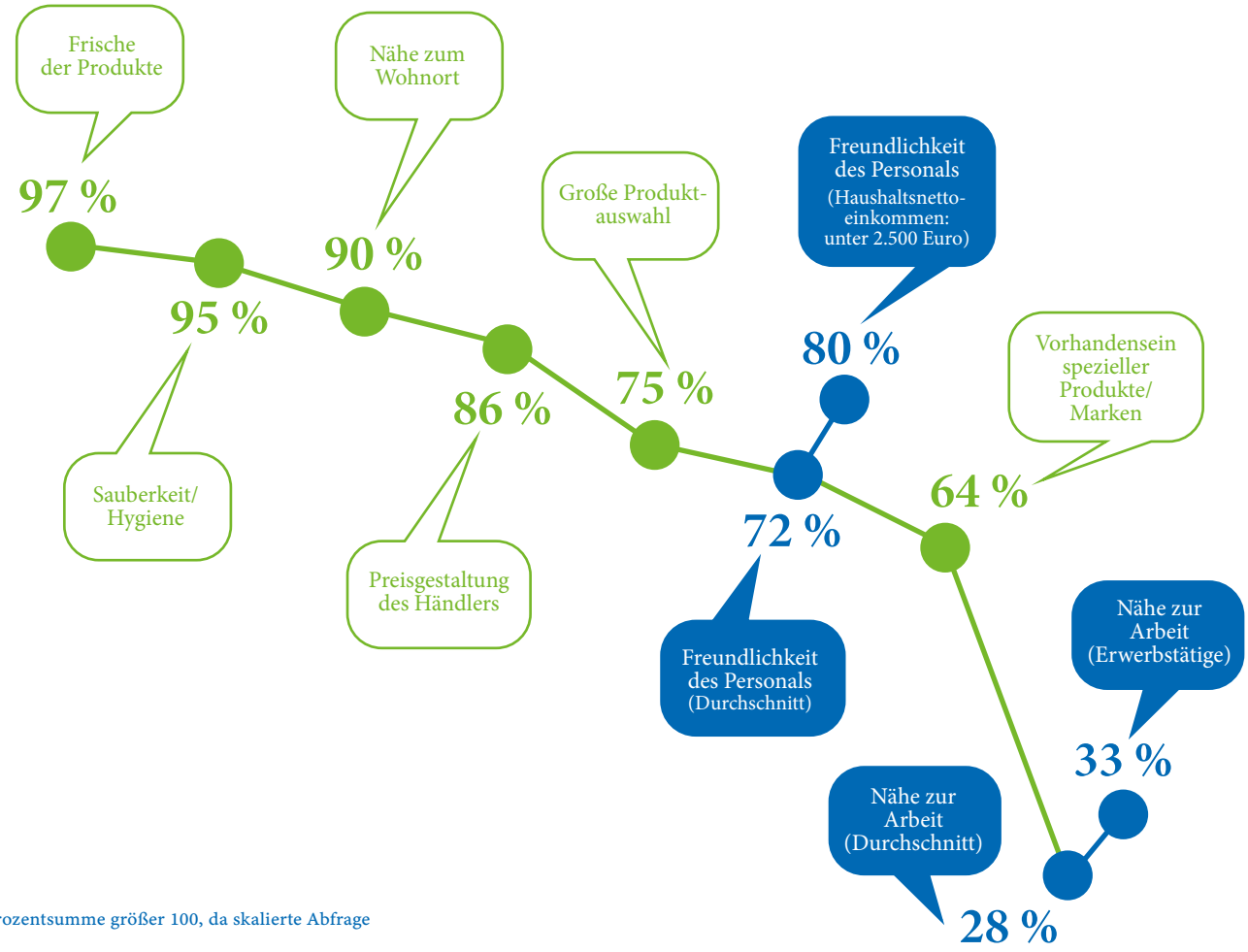
Nur der Preis zählt? Frische und Hygiene sind dem Verbraucher wichtiger

Frische Produkte sind des Verbrauchers Liebling. Als die Studienteilnehmer ihre Kriterien nennen sollten, nach denen sie ihre Einkaufsstätte wählen, fiel die Entscheidung einhellig aus: Frische rangiert für 97 Prozent an erster Stelle. Ebenso stehen Sauberkeit und Hygiene (95 %) hoch im Kurs sowie die Nähe zum Wohnort (90 %). Letztere spielt übrigens die erheblich größere Rolle als die Nähe zur Arbeitsstelle: Nur 28 Prozent der Verbraucher – und 33 Prozent der Erwerbstätigen – legen hierauf Wert.

Interessanterweise wird die Preisgestaltung erst an Position vier – von 86 Prozent der Deutschen – genannt. Gefolgt von einer großen Produktauswahl, auf die drei Viertel der Befragten Wert legen, und einem netten Lächeln: 72 Prozent schätzen freundliches Personal, vor allem Menschen, die über ein Haushaltsnettoeinkommen von unter 2.500 Euro verfügen (80 %).

Dass besondere Produkte und Lieblingsmarken im Regal stehen, darauf legen 64 Prozent der Befragten Wert. Wobei über alle Kriterien hinweg festzustehen scheint: Beim Lebensmitteleinkaufen geht es nicht nur um Produkte, sondern auch um ein gutes Gefühl.

Folgende Kriterien sind für Sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel (sehr) wichtig:



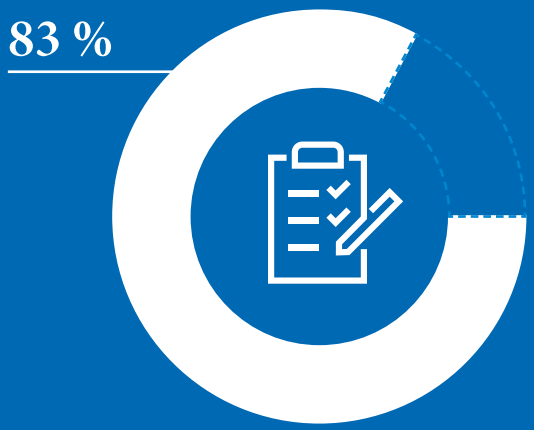
Prozentsumme größer 100, da skalierte Abfrage

QS KOMPAKT

Was im Lebensmitteleinzelhandel zählt: Frische, Sauberkeit und Hygiene der Produkte

QS bietet mit seinem Prüfsystem einen in der Branche und Gesellschaft allgemein geschätzten Sicherheitsstandard in der Lebensmittelproduktion. Das QS-System umfasst alle Stufen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, die bis zur Ladentheke reichen. Das bedeutet: Über 25.000 Märkte – und damit 83 Prozent des deutschen Lebensmitteleinzelhandels – lassen sich im QS-System prüfen.

Unabhängige Auditoren überprüfen dann, ob Fleisch und Wurst ordentlich gekühlt oder ob frisches Obst und Gemüse korrekt gelagert und präsentiert werden – um nur ein paar Beispiele zu nennen. Ihre Checkliste umfasst über 80 einzelne Kontrollpunkte. Auch die Einhaltung von Hygienevorschriften nimmt einen wichtigen Part ein. Dazu gehören die Sauberkeit der Verkaufsstätte, das Hygieneverhalten des Personals oder die korrekte Reinigung der Geräte.

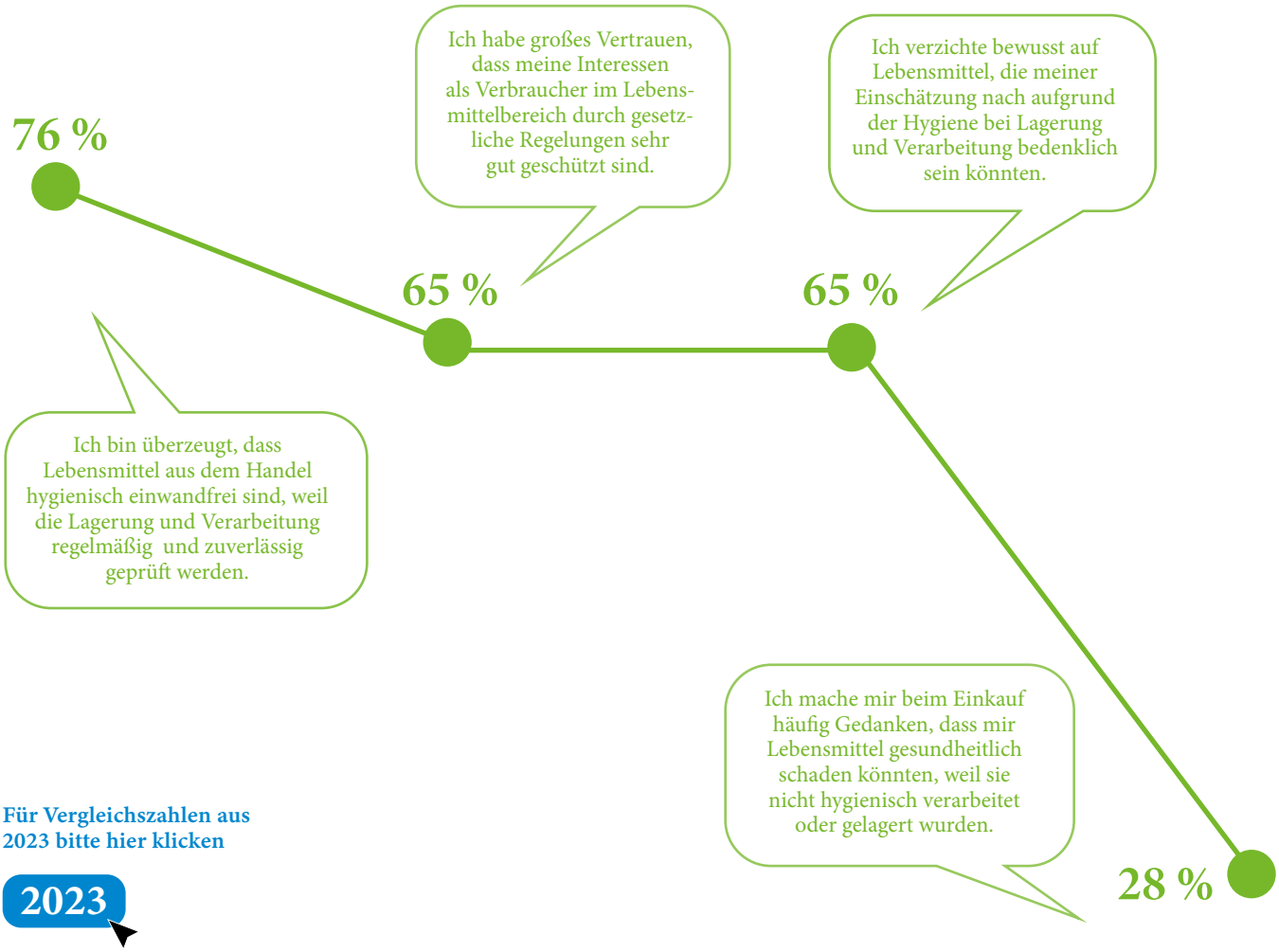


83 % des deutschen Lebensmitteleinzelhandels nehmen am QS-System teil und werden regelmäßig in Audits überprüft

Auf leichtem Wachstumskurs: Vertrauen in die Lebensmittelhygiene

Sind die Lebensmittel in unserem Land hygienisch unbedenklich? Im Vergleich zur QS-Studie 2023 verstärkte sich das Verbrauchervertrauen in die Lebensmittelsicherheit leicht um 3 Prozentpunkte: So hält die deutliche Mehrheit (76 %) Produkte aus dem deutschen Lebensmitteleinzelhandel für hygienisch einwandfrei. Sie gehen davon aus, dass Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden. 65 Prozent der Befragten setzen ihr Vertrauen in unseren Verbraucherschutz, sie sehen ihre Interessen durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt. 65 Prozent der Verbraucher – hier gab es einen Anstieg um fünf Prozentpunkte – begegnen ihrem Risikobewusstsein ganz praktisch: Sie verzichten bewusst auf Lebensmittel, die sie selbst aufgrund der notwendigen Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung als bedenklich einschätzen. Gleichzeitig sank der Wert derer leicht (auf 28 %), die sich beim Einkaufen Sorgen um ihre Gesundheit machen.

Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen die Verbraucher voll und ganz bzw. eher zu:



Für Vergleichszahlen aus 2023 bitte hier klicken

2023

Prozentsumme größer 100, da skalierte Abfrage

Lebensmittelsicherheit allgemein

Die Frage aller Fragen: Wie sicher sind Lebensmittel in Deutschland?

Die Lebensmittelsicherheit in Deutschland wird von den Verbrauchern auch 2025 wieder äußerst positiv bewertet. Ganze 89 Prozent der Befragten empfinden die Lebensmittel hierzulande als (sehr) sicher. Dieser Wert ist gegenüber der letzten QS-Studie, die 2023 erschien, noch um 3 Prozentpunkte gestiegen. Aktuell denken nur 9 Prozent der Befragten, unsere Lebensmittel seien eher nicht bzw. gar nicht sicher.

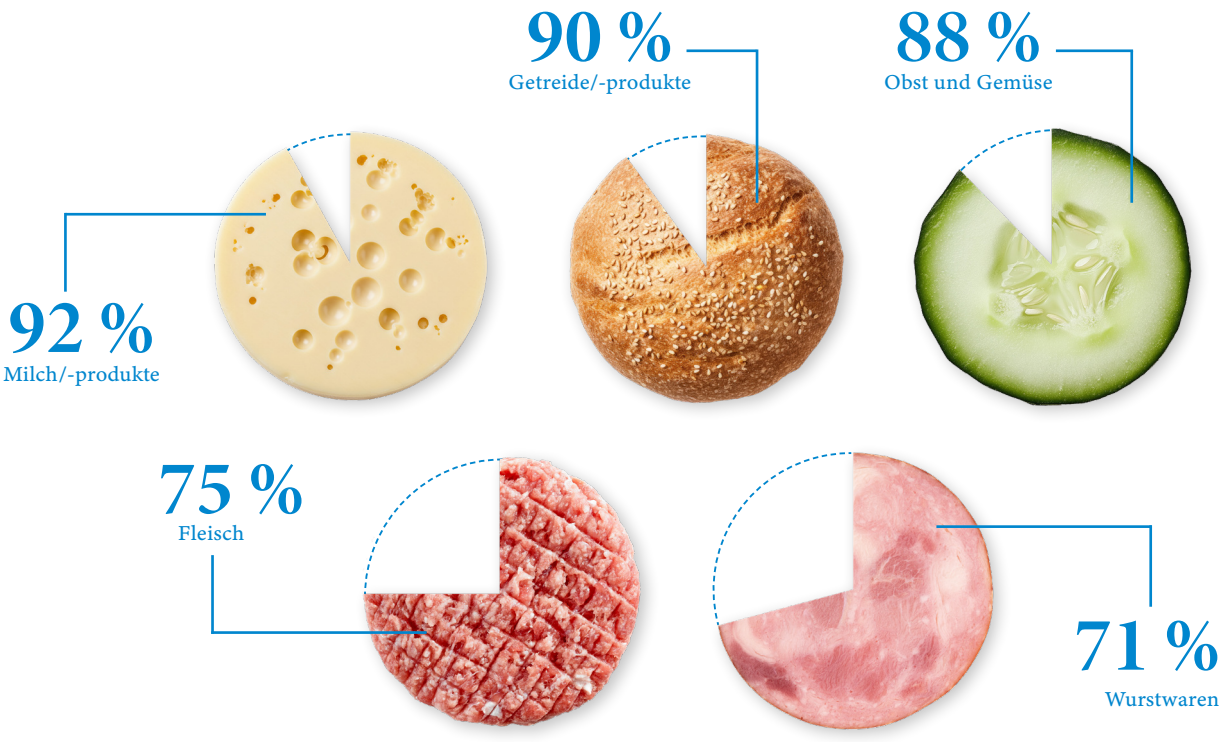
Schaut man detaillierter in die einzelnen Produktgruppen hinein, schätzen die meisten der Studienteilnehmer (92 %) Milch und Milchprodukte als sehr oder eher sicher ein. Bei Getreide bzw. Getreideprodukten sind es 90 Prozent und 88 Prozent bei Obst und Gemüse.

Auch das Fleisch schneidet bei rund drei Viertel (75 %) der Befragten gut ab, sie schätzen es als (sehr) sicher ein, bei Wurstwaren sind es 71 Prozent. In beiden Fällen stieg der Wert gegenüber 2023 um 2 Prozentpunkte.

2023

Für Vergleichszahlen aus 2023 bitte hier klicken

Die Lebensmittelsicherheit folgender Produktgruppen schätzen deutsche Verbraucher als sehr bzw. eher sicher ein:



Prozentsumme größer 100, da skalierte Abfrage

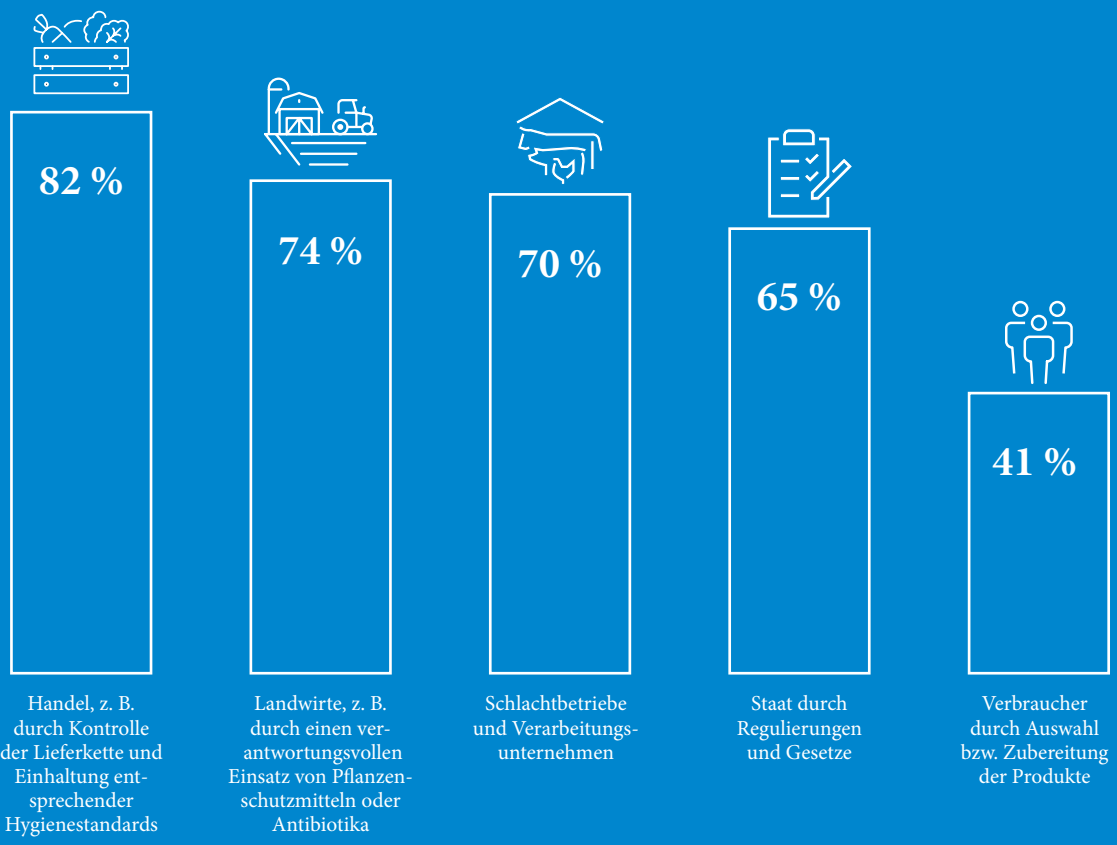
Wer verantwortet Lebensmittelsicherheit? Vor allem der Handel

Entlang der Lebensmittelkette arbeiten viele, ganz unterschiedliche Akteure, aber wer von ihnen trägt die Hauptverantwortung für sichere Lebensmittel? Die meisten Befragten sehen, wie auch in der QS-Studie 2023, den Handel in der Pflicht: 82 Prozent setzen ihn auf Platz eins. Auf Platz zwei folgen die Landwirte mit 74 Prozent, wobei dieser Wert um 4 Prozentpunkte gegenüber 2023 gestiegen ist.

Die Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen halten 70 Prozent der Befragten für hauptverantwortlich. Interessanterweise folgt der Staat mit seinen Gesetzen und Regulierungen erst an vierter Stelle: Nur 65 Prozent weisen ihm die Schlüsselrolle zu, wobei dieser Wert gegenüber 2023 noch gesunken ist (um 4 Prozentpunkte). Anders sehen dies die unter 30-Jährigen, sie setzen deutlich stärker als der Durchschnitt auf staatliche Regulierung (73 %).

Und wie steht es mit dem Verbraucher selbst? 41 Prozent glauben, dass dieser durch die Auswahl und Zubereitung seiner Nahrung die Hauptverantwortung für Lebensmittelsicherheit trägt. Interessantes Detail: Frauen und Menschen über 44 sehen den Verbraucher etwas häufiger in der Pflicht als Männer und Jüngere.

Hauptsächlich für die Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich sind:



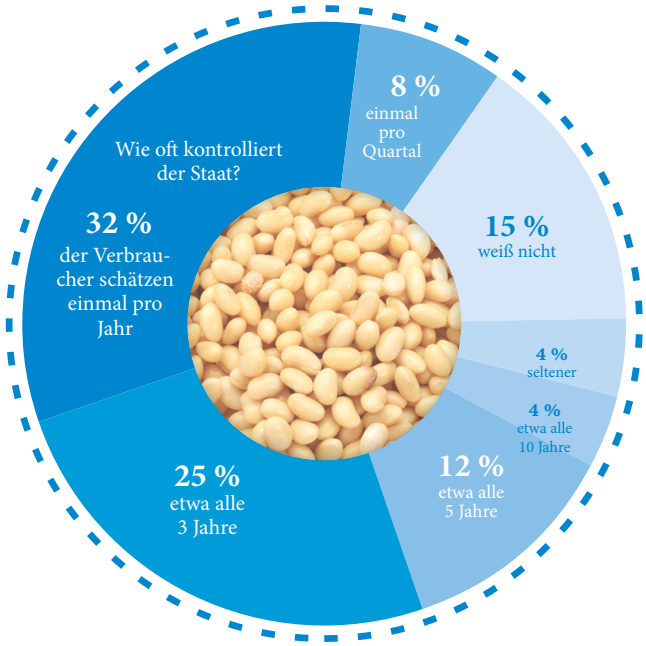
Prozentsumme größer 100, da skalierte Abfrage

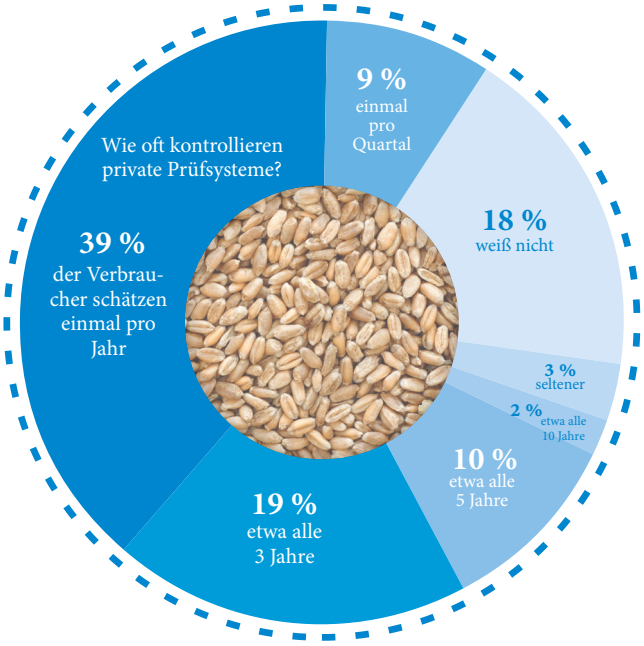
Wie oft werden Landwirte kontrolliert?

Sichere Lebensmittel entstehen in einer sicheren Landwirtschaft. Aber wie oft werden unsere Landwirte bei der Lebensmittelproduktion kontrolliert?

32 Prozent der Verbraucher – und damit 4 Prozentpunkte mehr als bei der QS-Studie 2023 – gehen aktuell davon aus, dass Landwirte in Sachen Lebensmittelsicherheit mindestens einmal im Jahr staatlich überprüft werden. 25 Prozent vermuten einen dreijährigen Prüfturnus.

Die geschätzten Kontrollintervalle ähneln denen der privaten Prüfsysteme wie QS, denn nicht nur Vater Staat überprüft die Landwirtschaft auf Lebensmittelsicherheit. 39 Prozent der Befragten vermuten bei privaten Prüfsystemen einen jährlichen Kontrollbesuch, gefolgt von 19 Prozent, die auf drei Jahre tippen.

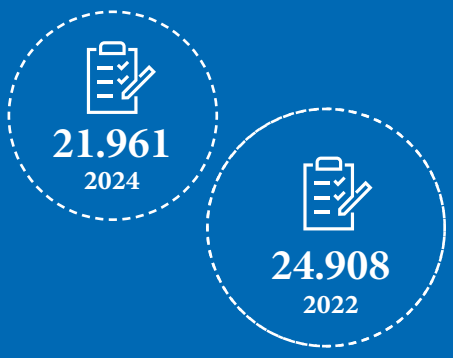




QS KOMPAKT

Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Auditoren und amtliche Veterinäre

Landwirte, die Tiere in das QS-System liefern, werden regelmäßig in umfassenden Audits überprüft; 2024 gab es davon 21.961. Anhand spezieller Prüfkriterien kontrollierten unabhängige Auditoren die Betriebe vor Ort. Tierhalter, die den Anforderungen nicht gerecht wurden (2024 waren das 1,6 Prozent der kontrollierten Betriebe), mussten ihre Mängel beseitigen oder das QS-System verlassen.



Die Tierhalter im QS-System wurden 2024 in 21.961 Audits geprüft (2022: 24.908 Audits). Die Auditfrequenz liegt zwischen sechs Monaten und drei Jahren.

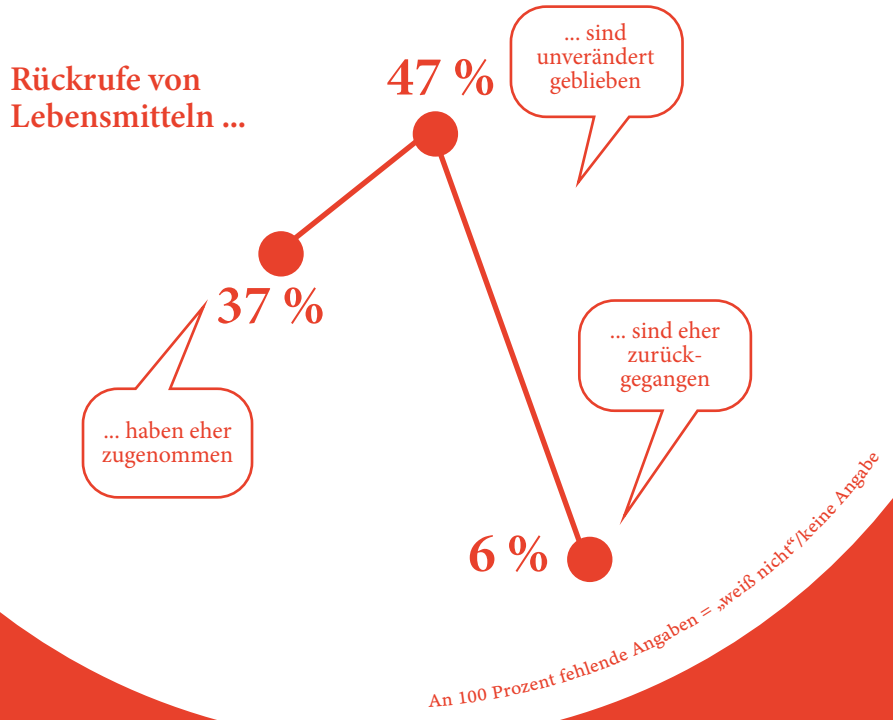
Aber nicht nur die QS-Audits geben Auskunft darüber, wie es in einem tierhaltenden Betrieb aussieht, auch das QS-Befunddatenmonitoring zeigt mögliche Mängel auf. Es ist speziell auf die Bereiche Tierschutz und Tiergesundheit ausgerichtet. So erfassen amtliche Veterinäre, die in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung an Schlachthöfen arbeiten, sämtliche Krankheitsbefunde von Schweinen, Rindern und Geflügel. Sie können beispielsweise an den Fußballen von Mastputen ablesen, wie gut die Tiere auf einem Hof gehalten wurden (QS-Fußballenscore). Genauso erzählen die Schlachtkörper von Mastschweinen, ihre Atemwegs- oder Organgesundheit etwas über die Haltungsbedingungen in den Betrieben (QS-Tiergesundheitsindex).

Auf dieser Grundlage führte QS im Jahr 2024 eine verpflichtende Tiergesundheitsberatung für Betriebe ein, deren Befunddaten über einen längeren Zeitraum hinweg Auffälligkeiten in der Tiergesundheit aufzeigen. Die QS-Tiergesundheitsberatung richtet sich zunächst an Schweinemäster, soll aber schrittweise ausgebaut werden. Ihre Ziele sind eine verbesserte Tiergesundheit in den landwirtschaftlichen Betrieben und die Förderung des Tierschutzes.

Skandale und Gefahren

Rückrufaktionen: „gefühlte“ Lebensmittelsicherheit

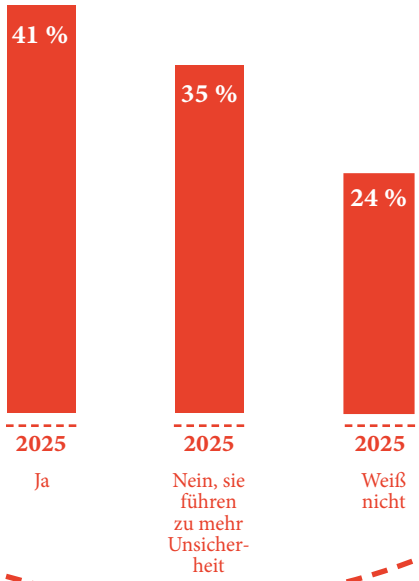
Muss der Handel auffällig gewordene Lebensmittel zurückrufen, führt dies oftmals zu öffentlicher Aufmerksamkeit. Aber was sagen die Verbraucher dazu? Fanden ihrem Empfinden nach mehr oder weniger Rückrufe in den letzten Jahren statt?



Großes „Ja“ zu funktionierenden Sicherheitssystemen

Was lösen Rückrufaktionen von Lebensmitteln bei den Verbrauchern aus? Skepsis oder höheres Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit und ihre Sicherheitssysteme? Für Letzteres votierten 41 Prozent der Studienteilnehmer. 2023 zeigte sich dieses höhere Vertrauen noch nicht in dieser Deutlichkeit. Kein anderes Thema vollzog in den letzten zwei Jahren eine ähnlich starke Entwicklung.

Lösen Rückrufaktionen bei Ihnen ein eher höheres Vertrauen in die funktionierenden Sicherheitssysteme aus?



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

Für Vergleichszahlen aus 2023 bitte hier klicken

2023

QS KOMPAKT

Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt

Rückrufaktionen der Wirtschaft sind nicht nur ein Zeichen dafür, dass etwas geschehen ist, das sicherheitsrelevant beziehungsweise rechtlich von Belang ist. Sie zeigen auch, dass das Sicherheitsnetz funktioniert. In komplexen Systemen können produkt- und prozessbezogene Fehler nie völlig ausgeschlossen werden und das trotz aller präventiver Maßnahmen. Das gilt auch für die Qualitätssicherung im QS-System, das mit über 165.000 Systempartnern nicht nur stufenübergreifend in den Bereichen Fleisch und Fleischwaren tätig ist, sondern auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Um potenziellen Fehlern begegnen und im Ereignis- oder Krisenfall angemessen reagieren zu können, installierte QS ein umfassendes Krisenmanagement. Ganz wesentlich hierbei: die Rückverfolgbarkeit als gleichzeitig festes Element der Qualitätssicherung. Fällt ein bestimmtes Produkt im Handel auf, lässt sich sein Weg durch die gesamte Lebensmittelkette hindurch nachvollziehen. Die Rückverfolgbarkeit gehört zu den am besten bewerteten Prüfpunkten in den QS-Audits. Aber was bedeutet das für die Praxis? Wie bewährt sich die Rückverfolgbarkeit im Krisenfall?

Das überprüft QS mit Rückverfolgbarkeitstests, die in jedem Jahr ein wenig anders zugeschnitten sind. Im Sommer 2024 standen beispielsweise deutscher Spargel und Erdbeeren im Fokus. Ihre Rückverfolgbarkeit – vom Supermarkt oder Discounter entlang der kompletten Wertschöpfungskette bis zum Erzeuger – wurde für Spargel und Erdbeeren mit und ohne QS-Prüfzeichen nachvollzogen. In allen Fällen war diese problemlos möglich. Auch die Rückstands- und Isotopenanalysen waren sämtlich unauffällig.

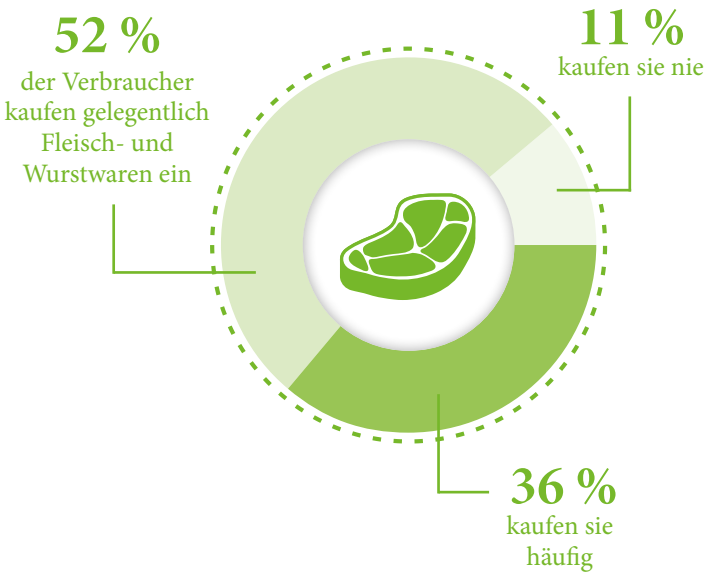
Lückenlose Rückverfolgbarkeit ist eine zentrale Anforderung des QS-Systems und bildet die Basis für schnelles Handeln in Ereignis- und Krisenfällen. Nur wenn Ware schnell rückverfolgbar ist, kann in Krisenfällen nachvollzogen werden, wann, wo und durch welche Betriebe das betroffene Produkt hergestellt, gehandelt, gelagert und transportiert wurde.

Fleisch und Lebensmittelsicherheit

Für 88 Prozent selbstverständlich: eingekaufte Fleisch- und Wurstwaren

Fleisch- und Wurstwaren landen bei vielen Verbrauchern im Einkaufskorb: 52 Prozent der Befragten greifen gelegentlich zu, 36 Prozent häufig. Nur jeder Zehnte (11 %) kauft diese Produkte überhaupt nicht.

Im Vergleich zur QS-Studie 2023 hat sich an diesen Gewohnheiten kaum etwas verändert, nur der Anteil der gelegentlichen Fleischkäufer entwickelte sich leicht nach oben (um 3 Prozentpunkte). Auffällig ist aber, dass junge Menschen unter 30 Jahren eher selten zu der häufigen Käufergruppe gehören (16 %), wobei Männer generell eher zu Fleisch- und Wurstwaren greifen (41 %).



An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht"/keine Angabe

QS KOMPAKT

Frühwarnsystem: Salmonellenmonitoring

QS sorgt sich um die Lebensmittelsicherheit vom Landwirt bis zur Ladentheke. Das QS-eigene Salmonellenmonitoring, das regelmäßig in Schweinemastbetrieben und in Schlachthöfen stattfindet, ist Teil eines umfangreichen Frühwarnsystems. Sein Ziel ist, den Eintrag von Salmonellen in die Lebensmittelkette zu minimieren.

Der Aufwand, den die Systempartner im QS-System hierfür betreiben, ist erheblich. 2024 wurden 1,1 Mio. Blut- und Fleischsaftproben, die durch Tierärzte in den Schweinemastbetrieben oder Schlachthöfen gezogen wurden, auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht. Der Anteil an Proben mit nachgewiesenen Antikörpern lag 2024 bei erfreulich niedrigen 11,7 Prozent. 16.796 Schweinemastbetriebe nahmen zum Jahresende 2024 verpflichtend an dem QS-Salmonellenmonitoring teil.

2024 wurden 1,1 Mio. Blut- und Fleischsaftproben auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht

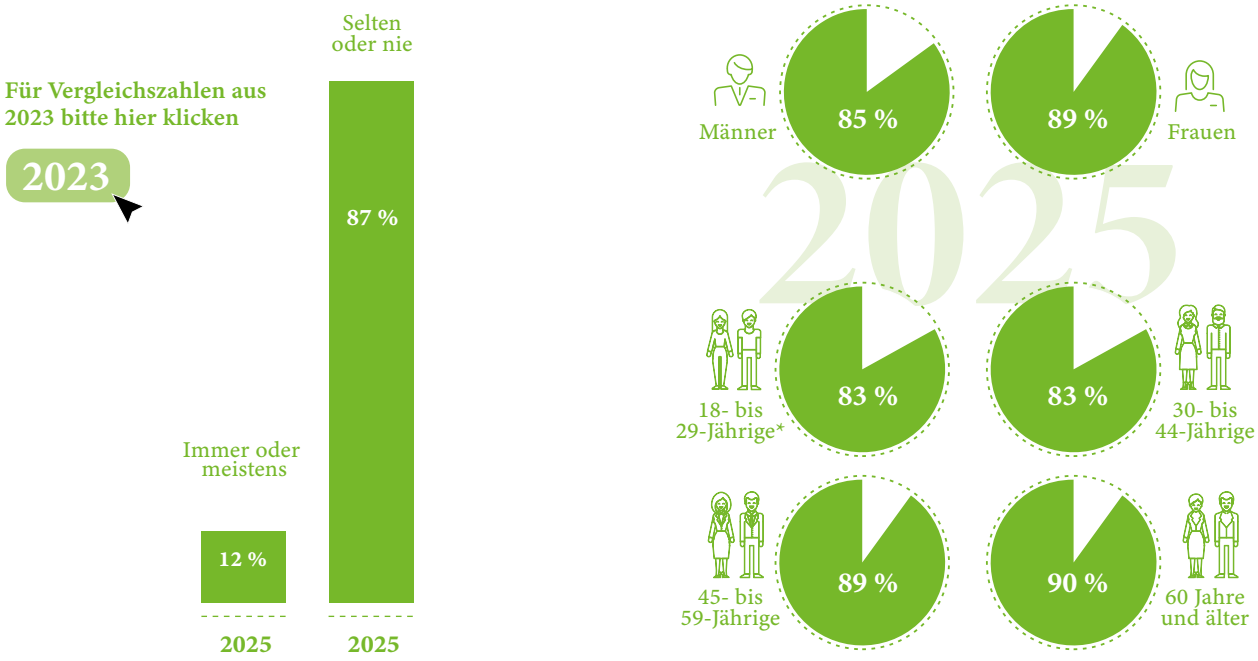
Wie steht’s mit der eigenen Küchenhygiene? Die Kompetenz der Deutschen steigt

Der Umgang mit Lebensmitteln benötigt eine gewisse Sorgfalt. Mit einer guten Küchenhygiene kann jeder Verbraucher gut für sich sorgen und seine ganz persönliche Lebensmittelsicherheit in die eigene Hand nehmen. Aber wie gut gelingt ihm das? Ein aussagekräftiges Merkmal bietet der Umgang mit rohem Geflügelfleisch. Denn immerhin 97 Prozent der Deutschen geben an, schon einmal von Salmonellen und deren Auswirkung auf Lebensmittel gehört zu haben. Aber beweist sich dieses Wissen auch in ihrem Umgang mit rohem Geflügelfleisch?

Ja! Die Antwort ist eindeutig. Und: Die Küchenkompetenz der Deutschen wächst! 87 Prozent der Befragten nutzen nie oder nur selten dieselbe Schneideunterlage zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen, nachdem sie darauf zuvor Geflügelfleisch zerkleinert haben. Darin zeigt sich ein erfreulicher Anstieg um 6 Prozentpunkte, 2023 lag dieser Wert noch bei 81 Prozent. Gleichzeitig sank der Wert derer, die immer oder meistens ein und dieselbe Schneideunterlage nutzen, auf 12 Prozent (2023: 17 %).

Die wachsende Mehrheit der Deutschen beweist also eine gute Küchenhygiene, denn sie verhindert Kreuzkontaminationen, etwa durch Salmonellen, und damit potenzielle gesundheitliche Schäden. Das Bewusstsein darum ist bei Frauen etwas ausgeprägter: 89 Prozent der Köchinnen nutzen nie oder nur selten die gleiche Schneideunterlage, auf der sie zuvor Geflügelfleisch zerkleinert haben, zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen. Bei den Männern am Herd sind es mit 85 Prozent etwas weniger. Ebenso scheint das Bewusstsein für Küchenhygiene mit dem Alter anzusteigen: Mit 90 Prozent schneiden die mindestens 60-Jährigen am besten ab.

Wie viele Verbraucher nutzen nach der Zerkleinerung von rohem Geflügelfleisch dieselbe Schneideunterlage auch zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen?



Basis: 716 Befragte, die mit Geflügelfleisch kochen; an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe
* Tendenzangaben aufgrund geringer Fallzahl

Im Wandel begriffen: Meinungen zu Antibiotika

Im Vergleich zur QS-Studie 2023, in der die Teilnehmer mit den identischen Aussagen über Antibiotika und Fleisch konfrontiert wurden wie im Jahr 2025, kam es zu einigen Veränderungen: Gängige Vorurteile scheinen sich abzuschwächen und das Vertrauen in den begleitenden Hoftierarzt zu steigen. Aber eins nach dem anderen.

2023 gingen die meisten der Befragten (87 %) noch davon aus, dass Antibiotika, das Nutztieren verabreicht wurde, immer zu Risiken für die menschliche Gesundheit führe. Anders in Jahr 2025: 5 Prozentpunkte weniger Menschen, 82 Prozent, teilen diese Auffassung.

Stattdessen blieb eine andere Aussage nahezu unverändert: 83 Prozent der Verbraucher – 2023 waren es mit 84 Prozent ähnlich viele – denken, dass sich im Fleisch von Nutztieren, die Antibiotika erhalten haben, grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels befänden.

Dagegen unterstützen 46 Prozent der aktuellen Studienteilnehmer die Aussage, dass Bio-Höfe grundsätzlich frei von Antibiotikagaben seien (2023 waren dies noch 49 %). Gut jeder Vierte der Befragten (27 %) hat keine Bedenken, wenn Antibiotika in der Nutztierhaltung zum Einsatz kommen und dies vom Hoftierarzt begleitet wird. Dieser Wert stieg gegenüber 2023 um 4 Prozentpunkte.

Dass die Vergabemengen von Antibiotika in der Tierhaltung erfasst werden, halten weiterhin fast alle Befragten (97 %) für wichtig. Ein Spitzenwert, der in den letzten beiden Jahren sogar noch gestiegen ist (um 2 Prozentpunkte). Gleichbleibend viele Menschen (94 %) halten es zudem für wichtig, dass Landwirte davon wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika eingesetzt werden als üblich. Dass der Antibiotikaeinsatz vor allem dem Tierwohl dient, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist, denken 39 Prozent der Befragten und damit 5 Prozentpunkte mehr als 2023.

Die größte Veränderung zeigte sich bei der Aussage, dass der Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung grundsätzlich verboten werden solle, auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere. Statt 28 Prozent der Befragten teilen dies nur noch 21 Prozent und damit 7 Prozentpunkte weniger.

Die folgenden Aussagen zu Antibiotika und Fleisch halten die Befragten für voll und ganz bzw. eher zutreffend:

Antibiotikavergaben sind immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden.	82 %
Wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurden, enthält das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels.	83 %
Bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen werden grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt.	46 %
Aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt erachte ich die Antibiotikagabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich.	27 %

Den folgenden Aussagen stimmen die Befragten voll und ganz bzw. eher zu:

Es ist wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika erfasst werden.	97 %
Es ist wichtig, dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich.	94 %
Der Antibiotikaeinsatz dient vor allem dem Tierwohl, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist.	39 %
Die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.	21 %

Für Vergleichszahlen aus 2023 bitte hier klicken

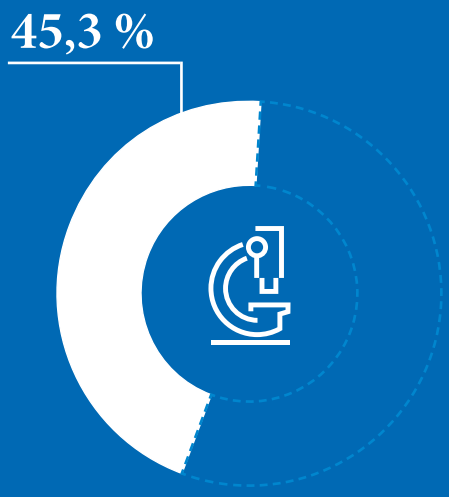
2023

QS KOMPAKT

Monitoringprogramm erfasst die Antibiotikagaben an Nutztiere

Innerhalb des QS-Systems wird der Antibiotikaeinsatz in Geflügel-, Rinder- und Schweinemastbetrieben detailliert erfasst. An dem QS-Antibiotikamonitoring beteiligen sich nicht nur 80.767 Landwirte, sondern auch 4.613 Tierärzte, die jede einzelne Antibiotikagabe in der QS-Datenbank einpflegen. In Deutschland gilt: keine Antibiotikagabe ohne Tierarzt!

Das QS-Antibiotikamonitoring, das es bereits seit 2012 gibt, dokumentiert die eingesetzten Wirkstoffe und Abgabemengen genau. Seither hat sich der Antibiotikaeinsatz nahezu halbiert und pendelte sich innerhalb des QS-Systems auf einem niedrigen, therapeutisch notwendigen Niveau ein. Der Entwicklung von Antibiotikaresistenzen wird so aktiv vorgebeugt. Allerdings kann auf die Verabreichung von Antibiotika aus Gründen des Tierschutzes nicht ganz verzichtet werden. Denn was für Menschen gilt, gilt auch für die Tiere: Antibiotika verhindern in aller Regel Leid und Tod durch Krankheitserreger.



Zwischen 2014 und 2024 sanken die Antibiotikaabgaben im QS-System um beachtliche 45,3 Prozent

Neben der kontinuierlichen Antibiotikareduktion zielt das Monitoringprogramm auf möglichst große Transparenz – nach außen wie nach innen. Deshalb informiert das QS-System jeden Tierhalter regelmäßig, wie es um den Antibiotikaeinsatz und damit um die Tiergesundheit auf seinem Betrieb steht. Auf Grundlage der QS-Datenbank erhalten die Landwirte, unterteilt nach ihren Tiergruppen, eigens berechnete Therapieindices. Auf einen Blick zeigen diese den Entwicklungsstand und eröffnen auch den anonymisierten Vergleich mit ähnlichen Betrieben.

Grundsätzlich werden für alle Medikamente, die in Deutschland an Nutztiere verabreicht werden, Rückstandshöchstmengen festgelegt. Um dafür zu sorgen, dass diese eingehalten werden und somit nicht die menschliche Gesundheit beeinflussen können, besteht eine Wartezeit zwischen der vorgeschriebenen Verabreichung von Arzneimitteln an Nutztiere und dem Verzehr ihres Fleischs. Auf diese Weise verbleiben keine Rückstände im Lebensmittel. Leider zeigen die Ergebnisse der QS-Studien 2023 und 2025 enorme Fehleinschätzungen seitens der Verbraucher (siehe Seite zuvor). Auch wenn sich einige Vorurteile langsam aufzuweichen scheinen.

Obst, Gemüse und Kartoffeln

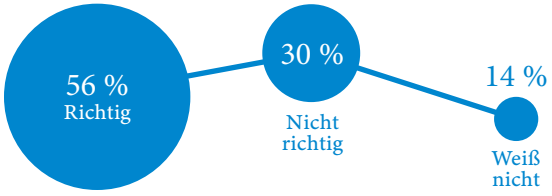
Wie gut kennen sich die Verbraucher aus?

Rückstände und Grenzwerte sind Begriffe, die in vielen Medienberichten über Rückrufaktionen oder in Social-Media-Posts über potenziell verunreinigte Lebensmittel auftauchen. Aber wissen die Verbraucher auch, mit ihnen umzugehen? Können sie die beiden Begrifflichkeiten voneinander trennen und für sich einordnen?

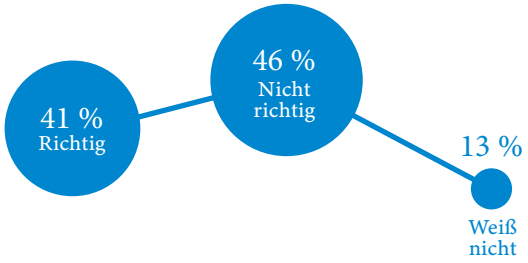
Beim Thema Obst und Gemüse wollte es die QS-Studie 2025 genau wissen. Die Markt- und Meinungsforscher von forsa konfrontierten die Befragten mit sechs spezifischen Aussagen. Hier die Reaktionen.

Verbraucherwissen auf dem Prüfstand: Wo unterscheiden sich „Rückstände“ und „Grenzwerte“ – und was folgt daraus?

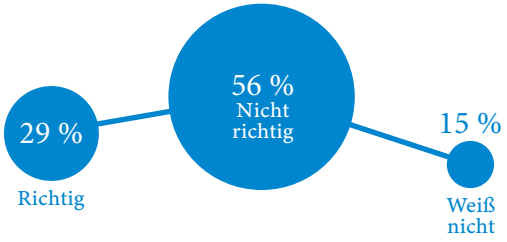
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Grenzwerte überschritten werden:



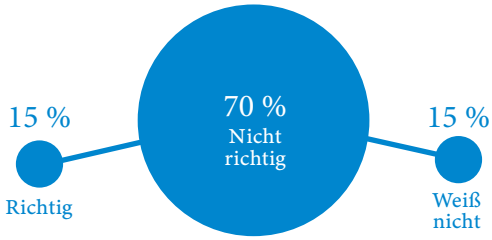
Jeder Überrest eines Schadstoffes ist gesundheitsgefährdend:



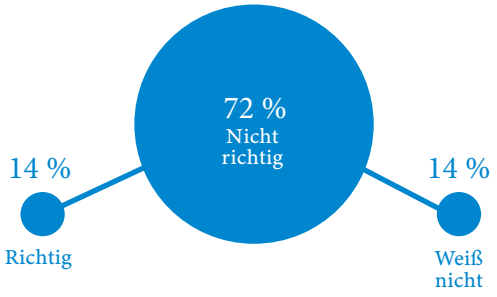
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Rückstände gefunden werden:



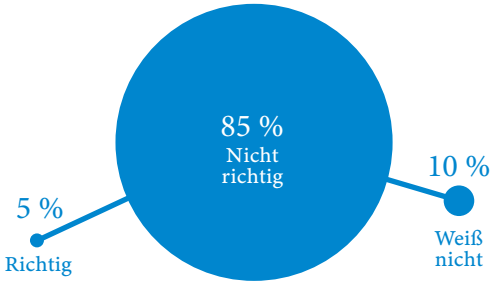
Immer, wenn ein Schadstoff gefunden werden kann, sind auch die Grenzwerte überschritten:



Lebensmittel, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, können bedenkenlos verzehrt werden:



Lebensmittel, deren Grenzwerte überschritten werden, können bedenkenlos verzehrt werden:



QS KOMPAKT

Begriffsklärung hoch drei: Grenzwerte, Rückstände und Rückstandsmonitoring

Mit einem Satz gesagt: Ein Lebensmittel kann Rückstände enthalten und zugleich unterhalb der zulässigen Grenzwerte liegen – und damit lebensmittelsicher sein. Und nun zu den Details: Unter Rückständen versteht man tatsächlich vorhandene, messbare Mengen einer Substanz in einem Lebensmittel. Das können beispielsweise Pflanzenschutzmittel sein, Arzneimittel wie Antibiotika oder Umweltkontaminanten (Schwermetalle, Dioxine). Gemeint sind also Stoffe, die während der Produktion oder Verarbeitung eingetragen wurden und nun in einem Lebensmittel nachweisbar sind.

Der Begriff Grenzwerte meint dagegen gesetzlich festgelegte Höchstwerte. Diese Werte dienen dem Verbraucherschutz und basieren auf toxikologischen, wissenschaftlichen Bewertungen, die beispielsweise die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) abgeben beziehungsweise vornehmen. Im Bereich von Obst, Gemüse und Kartoffeln zählen beispielsweise die „Maximalen Rückstandshöchstgehalte“ (MRL, Maximum Residue Levels) zu den zulässigen Grenzwerten. Sie beziehen sich auf die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und definieren deren gesetzlich erlaubte Höchstwerte in Lebensmitteln.

Die MRL sind so streng angelegt, dass selbst der langfristige Konsum von Lebensmitteln, die Pflanzenschutzmittel-Rückstände enthalten, keine gesundheitlichen Risiken mit sich bringen würde. Die definierten Höchstgehalte beinhalten hohe Sicherheitsmargen. Trotzdem kann es bei einer Überschreitung zu Rückrufen oder Verkaufsverboten kommen, auch wenn nicht zwingend eine Gesundheitsgefahr besteht.

Seit 2005 betreibt QS ein eigenes systematisches Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse und Kartoffeln. Allein 2024 untersuchten QS-anerkannte Labore 14.520 Obst-, Gemüse- und Kartoffelproben – die aus 28 verschiedenen Herkunftsländern, zumeist aber aus Deutschland stammten – auf mögliche Rückstände, etwa von Pflanzenschutzmitteln (Auswertungszeitraum: 1. Oktober 2023 bis 30. September 2024). Der Rückstandshöchstgehalt (RHG) wurde in nur 0,49 Prozent der Fälle überschritten. 99,51 Prozent der Proben waren ohne Beanstandung.

Kommt es zu einer dieser seltenen Überschreitungen oder werden im Zuge des QS-Rückstandsmonitorings Wirkstoffe gefunden, die für die jeweilige Pflanze nicht zugelassen sind, wird der Erzeuger für die entsprechende Kultur gesperrt. Darüber hinaus können Sanktionen verhängt werden. Der Betrieb darf erst dann wieder Ware ins QS-System liefern, wenn eine Freiprobe deren Unbedenklichkeit bestätigt. Außerdem muss sich der Betrieb zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Sinne der guten fachlichen Praxis beraten lassen.

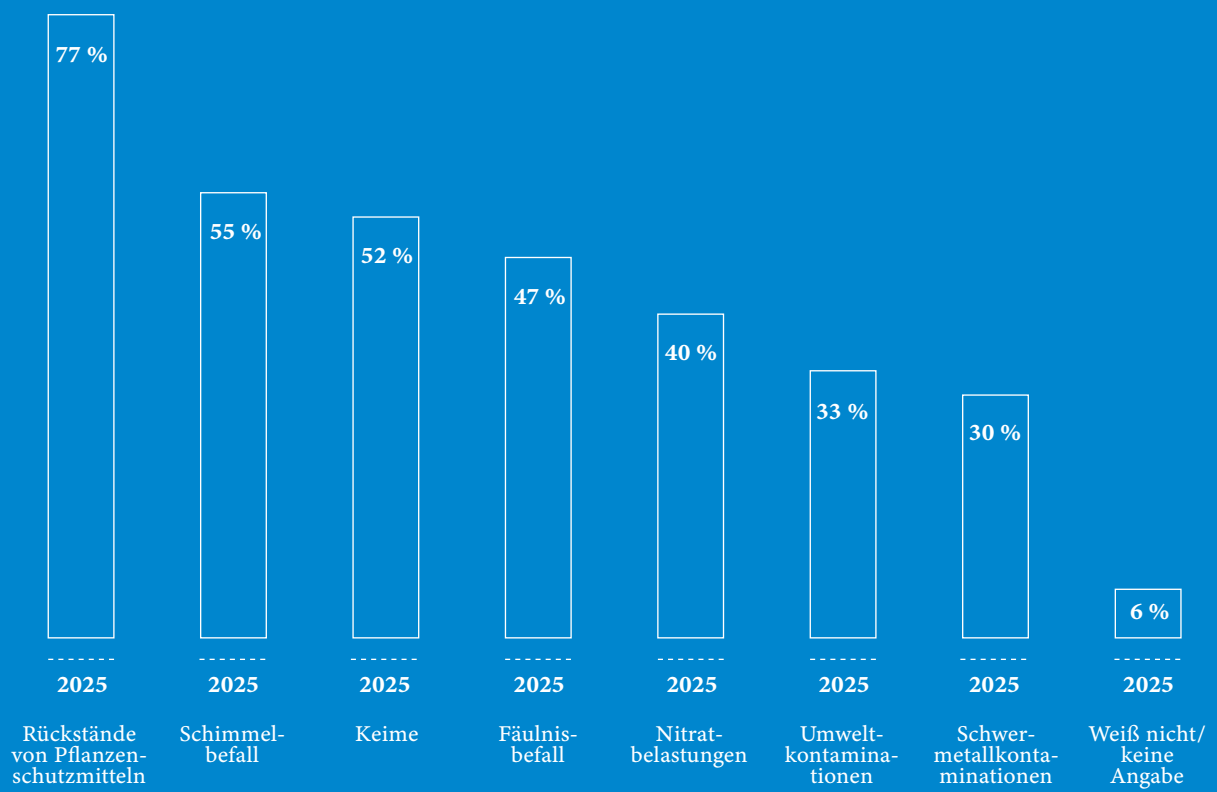
Welche Rückstände vermuten Verbraucher im Gemüseregal?

Es sind immer noch die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, die die meisten Befragten (77 %) als häufigste Gefahrenquelle betrachten, wenn sie Obst und Gemüse aus dem Supermarkt verzehren. Im Vergleich zur QS-Studie 2023 sank dieser Wert jedoch um 7 Prozentpunkte.

55 Prozent vermuten die am häufigsten auftretende Gefahrenquelle dagegen in Schimmelbefall, 52 Prozent in Keimen, 47 Prozent in Fäulnisbefall und 40 Prozent in Nitratbelastungen. Rund ein Drittel der Befragten sieht das Risiko eher bei Umwelt- (33 %) oder Schwermetallkontaminationen (30 %).

Frauen vermuten im Geschlechtervergleich häufiger belastetes Gemüse, sie liegen in allen Kategorien ein paar Prozentpunkte über den Männern. Beim Thema Keime sind es sogar 10 Prozentpunkte. Auch Befragte über 60 Jahren reagieren generell etwas skeptischer.

Die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt sind aus Sicht der Verbraucher:



Für Vergleichszahlen aus 2023 bitte hier klicken 2023

Prozentsumme größer 100, da skalierte Abfrage

Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit

Darf es ein bisschen mehr Lebensmittel-sicherheit sein?

Knapp die Hälfte der Befragten (46 %) fühlt sich alles in allem ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert. Ähnlich viele (47 %) verneinen dies jedoch und wünschen sich mehr Beratung und Aufklärung.

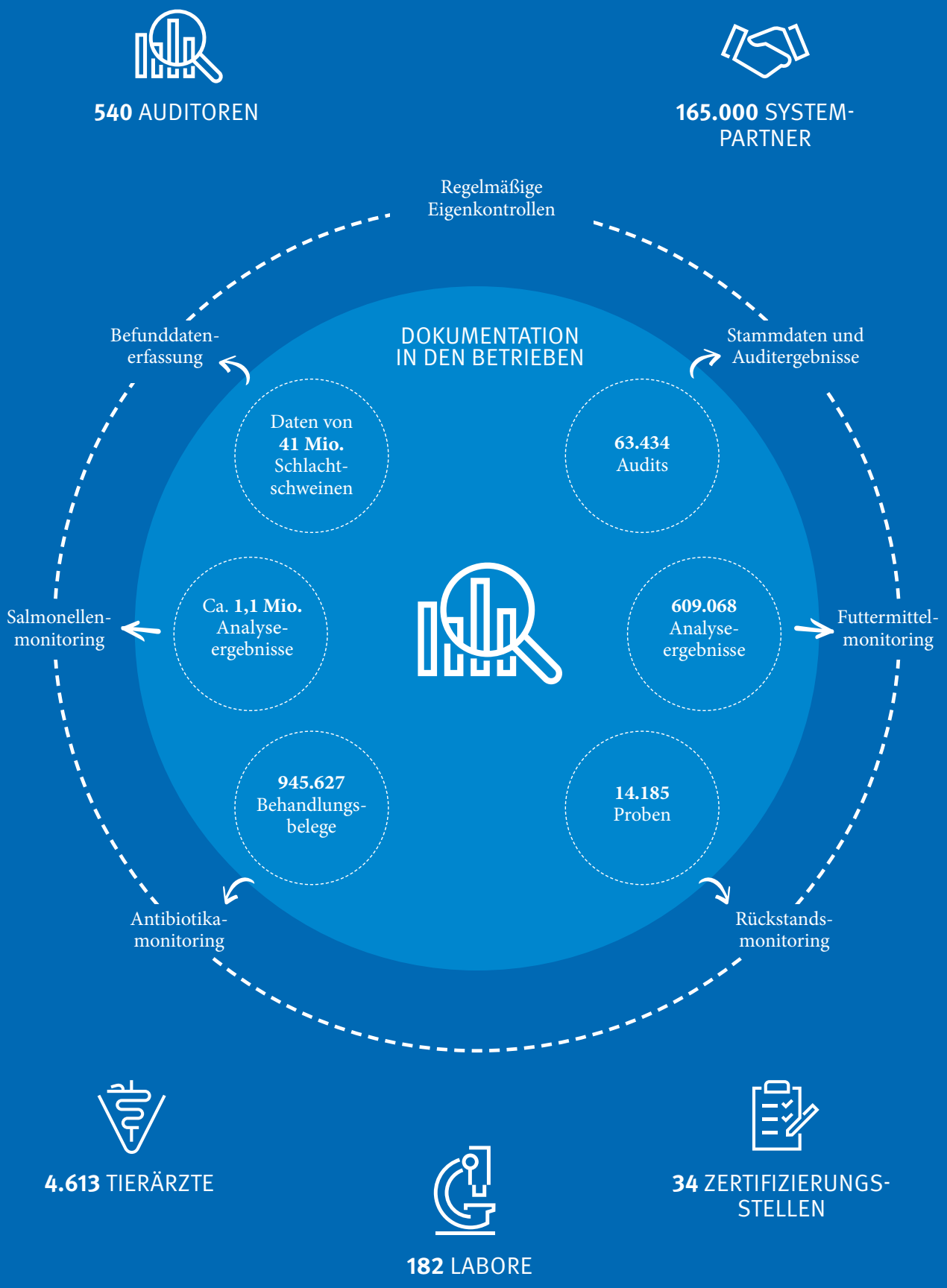
Fühlen Sie sich über das Thema Lebensmittelsicherheit ausreichend informiert?

An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht"/keine Angabe

Standard der Lebensmittelsicherheit: das QS-System

Zum QS-System gehören 165.000 Systempartner: mehr als 25.000 Märkte des Lebensmitteleinzelhandels, etwa 110.000 Tierhalter, 15.700 Betriebe der Futtermittel- und Fleischwirtschaft und knapp 15.000 Erzeuger, die Obst, Gemüse und Kartoffeln anbauen. Ob sie die QS-Kriterien zur Lebensmittelsicherheit beziehungsweise zum Tierschutz einhalten, wird regelmäßig von über 540 unabhängigen Auditoren und 34 Zertifizierungsstellen überprüft. QS erfasst die Ergebnisse der Audits und Monitoringprogramme in einer Datenbank und wertet sie aus. Dazu gehören auch die Einträge von 4.613 Hoftierärzten, die ihre Antibiotikaabgaben an Nutztiere dokumentieren.

QS unterstützt seine Systempartner auch bei der Umsetzung gesetzlicher Regelungen und darüber hinaus reichenden Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit. Besteht ein Systempartner sein Audit nicht, muss er Nachbesserungen vornehmen, oder er verliert die Lieferberechtigung in das QS-System. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs, das im deutschen Einzelhandel verkauft wird, 85 Prozent des Rindfleischs und rund 90 Prozent des in Deutschland angebauten Obsts, Gemüses und der Kartoffeln sind durch das Qualitätssicherungssystem von QS abgesichert.



Alle Zahlen aus dem Jahr 2024

Alle Ergebnisse der repräsentativen forsa-Befragung „Wie sicher essen wir Deutschen?“, an der über 1.000 Verbraucherinnen und Verbraucher teilnahmen, gibt es zum Download unter:

www.lebensmittelsicherheit.de

Impressum

Stand: Januar 2025

Herausgeber:
QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
E-Mail: info@q-s.de

Redaktion:
Dr. Patrick Klein
Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann

Konzeption und Text:
Kerstin Rubel

Layout:
Susanne Del Din

Bildnachweis:
Adobe Stock (Amy Lv, Dragana Gordic, QuietWord, tomoe, PixMarket, TAMER YILMAZ, MDRUHULAMIN, MicroTee, Tartila, Tata Pilip, Rudzhan, fihusainh, tettygreen, phive2015, elenabsl, Sunnydream, FreeSoul-Production, Konovalov Pavel, yummytime, Pixel-Shot, Hendrikus, MarcoFood, mast3r, IconArt, Hanna Syvak, Mara Zemgaliete, PhotoPaper)

www.q-s.de