

# Pressemitteilung

## 7. Juni: Welttag der Lebensmittelsicherheit

### Wie sicher essen wir Deutschen?

- Zweite QS-Studie dokumentiert wachsendes Vertrauen in sichere Lebensmittel in Deutschland
- Bewusstsein über eigene Verantwortung für sichere Lagerung, Transport und Zubereitung von Lebensmitteln ist groß
- Rückrufaktionen werden zunehmend positiv bewertet

**Bonn, 28. Mai 2025.** Lebensmittelsicherheit ist für jeden wichtig – nicht nur am 7. Juni, dem Welttag der Lebensmittelsicherheit. Aber wie bewerten Verbraucher die Situation in Deutschland? Überwiegend positiv, wie die aktuelle repräsentative forsa-Studie „Wie sicher essen wir Deutschen?“ im Auftrag der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) ergab: 89 Prozent der Befragten empfinden die Lebensmittel hierzulande als (sehr) sicher – drei Prozentpunkte mehr als 2023. Nur neun Prozent denken, unsere Lebensmittel seien eher nicht oder gar nicht sicher. Knapp jeder Zweite (47 Prozent) wünscht sich allerdings mehr Informationen über Lebensmittelsicherheit.

#### **Verbrauchervertrauen steigt**

„Wer Lebensmittel einkauft, möchte sicher sein, dass die gewählten Produkte frisch und hygienisch einwandfrei sind. Das gilt nicht nur für uns als Verbraucher, sondern in gleichem Maße für die Unternehmen, die an unserem Prüfsystem teilnehmen und die sich auf QS zertifizierte Produktionsprozesse innerhalb des QS-Systems verlassen – vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhändler,“ betont QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs. „Dass unsere gesicherten Prozesse auch bei beim Verbraucher zu mehr Vertrauen in sichere Lebensmittel führen, ist ein tolles Ergebnis unserer zweiten QS-Studie.“ Ganze 89 Prozent der Befragten empfinden die Lebensmittel hierzulande als (sehr) sicher. Dieser Wert ist gegenüber der letzten QS-Studie von 2023 noch um drei Prozentpunkte gestiegen. Nur knapp jeder Zehnte empfindet unsere Lebensmittel als eher nicht oder gar nicht sicher.

#### **Eigener Umgang mit Lebensmitteln ist entscheidend**

Sobald der Kunde seine Ware nach Hause transportiert, geht die Verantwortung für sichere Lebensmittel an jeden einzelnen von uns über. Vor diesem Hintergrund wollte QS wissen, wo die Verbraucher die größten Sicherheitsrisiken im persönlichen Umgang mit frischen Lebensmitteln vermuten. Rund zwei Drittel der Befragten (68 Prozent) sehen sie bei der Lagerung, etwa im Kühlschrank. 64 Prozent sehen ein Risiko beim Heimtransport und 54 Prozent bei der falschen Zubereitung, beispielsweise durch unzureichendes Waschen von Obst und Gemüse.

#### **Rückrufaktionen eher positiv bewertet**

Zur Lebensmittelsicherheit gehört auch, dass auffällig gewordene Produkte vom Handel zurückgerufen werden – oft unter großer öffentlicher Aufmerksamkeit. Vielleicht auch dadurch hatten 37 Prozent der Studienteilnehmer den Eindruck, dass Rückrufe in den vergangenen Jahren eher zugenommen haben. Knapp die Hälfte (47 Prozent) konnte allerdings keine Veränderung feststellen, sechs Prozent fanden, sie seien eher zurückgegangen. Interessant: Rückrufe werden zunehmend positiv

**Ihre Ansprechpartnerin**  
Kathrin Voskuhl

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

**QS Qualität und  
Sicherheit GmbH**

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

[q-s.de](https://www.q-s.de)

bewertet: Bei 41 Prozent lösen sie eher ein höheres Vertrauen in das Funktionieren der Sicherheitssysteme aus. 2023 zeigte sich dieses höhere Vertrauen noch nicht in dieser Deutlichkeit. 2025 sind nur knapp ein Viertel unschlüssig in Bezug auf Rückrufe und bei rund einem Drittel führen Rückrufe eher zu mehr Unsicherheit.

#### **Woran sind geprüfte Lebensmittel zu erkennen?**

Halbe-halbe stand es bei der Frage, ob sich die Befragten ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert fühlen: Hier sagten 47 Prozent „Nein“, während 46 Prozent zufrieden waren. Ein einfacher Tipp: Geprüfte Sicherheit bei frischen Lebensmitteln lässt sich leicht am blauen QS-Prüfzeichen erkennen – mehr dazu unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de). Dort finden sich auch viele nützliche Informationen und Tipps für Verbraucher – zum Beispiel, wie die Lebensmittelsicherheit in der eigenen Küche gewährleistet werden kann.

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

Mehr Informationen und Auswertungen unter:  
[www.lebensmittelsicherheit.de](http://www.lebensmittelsicherheit.de).

#### **QS Qualität und Sicherheit GmbH Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 165.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.

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