OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 30.05.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 09:56 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/wie-sicher-essen-wir-deutschen

Wie sicher essen wir Deutschen?

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 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.

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH