

2023



Wie sicher
essen wir
Deutschen?

DIE QS-STUDIE

ZUR STUDIE

1.006 Personen ab 18 Jahren nahmen an der QS-Studie „Wie sicher essen wir Deutschen?“ teil. Ziel der Befragung war es, den Kenntnisstand und die Einstellungen der deutschen Bevölkerung 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 3. bis 18. Mai 2023 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 180.000 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.





Inhaltsverzeichnis



Auf den Punkt gebracht

6

Fünf Kernaussagen zur QS-Studie 2023
„Wie sicher essen wir Deutschen?“

Wie sicher essen wir Deutschen?

12

Ausgepackt und aufgetischt:
die Studienergebnisse im Überblick

1. Kapitel: Ernährung und Einkaufsverhalten	14
2. Kapitel: Lebensmittelsicherheit allgemein	20
3. Kapitel: Herkunft der Lebensmittel	25
4. Kapitel: Skandale und Gefahren	27
5. Kapitel: Fleisch und Lebensmittelsicherheit	30
6. Kapitel: Obst, Gemüse und Kartoffeln	36
7. Kapitel: Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit	40

AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Fünf Kernaussagen zur QS-Studie 2023
„Wie sicher essen wir Deutschen?“

1.

Auf Nummer sicher? Verbraucher haben Nachholbedarf

Lebensmittelsicherheit hört nicht an der Supermarktkasse auf, dort übernimmt sie nur der einzelne Verbraucher. Sind sich die Deutschen dessen bewusst? Wie eigenverantwortlich verhalten sie sich im Umgang mit ihren Nahrungsmitteln?

Beispiel: Geflügelfleisch. Die große Mehrheit der Befragten (96 %) weiß um die gesundheitlichen Risiken, die beispielsweise von Salmonellen ausgehen. Aber wirkt sich ihre Kenntnis auch auf die Praxis, also auf ihre heimische Küchenhygiene aus? Wird beispielsweise die Schneidunterlage, die verwendet wird, um rohes Geflügelfleisch zu zerkleinern, auch zum späteren Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen genutzt – und damit die Gefahr eines gesundheitsschädlichen Kontakts mit Bakterien, Keimen oder einer Salmonellenerkrankung eingegangen?

Ganze 17 Prozent der Deutschen, die mit Geflügelfleisch kochen, bejahen diese Frage. Ja, sie gebrauchen immer oder meistens dieselbe Schneidunterlage. Nur 66 Prozent reagie-

ren mit einem klaren „Nie“. 60 Prozent der Verbraucher verzichten ganz bewusst beim Einkaufen auf Lebensmittel, die sie aufgrund der notwendigen Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung als bedenklich einschätzen.

Schaut man genauer in die Zahlen, zeigt sich, dass insbesondere Frauen, über 45-Jährige sowie diejenigen, die sich mit dem Themenbereich Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, stärkere Küchenhygiene beweisen. Dagegen zeigt vor allem die Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen Nachholbedarf: 31 Prozent* von ihnen geben an, bei ein und derselben Schneidunterlage zu bleiben und damit das Risiko einer Infektion mit einem Krankheitserreger einzugehen.

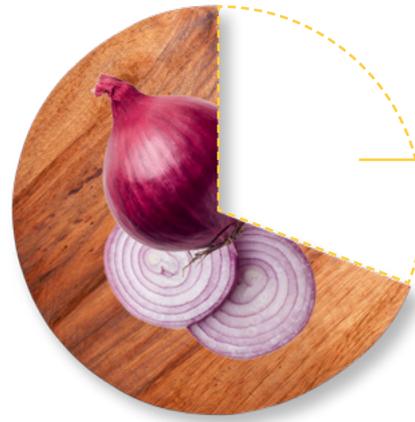
Insgesamt lässt sich mit Blick auf die Studienteilnehmer sagen, dass sie die Gefahr einer Solaninvergiftung, ausgelöst durch Kartoffeln, die grüne Stellen aufweisen, unterschätzen: 12 Prozent halten ihren Verzehr für bedenkenlos. **Alle Details auf den Seiten 31 und 37.**

17 %



17 Prozent der Deutschen, die mit Geflügelfleisch kochen, bleiben immer oder meistens bei ein und derselben Schneidunterlage, um zuerst rohes Geflügelfleisch zu zerteilen, und dann z. B. Zwiebeln für Salat

31 %



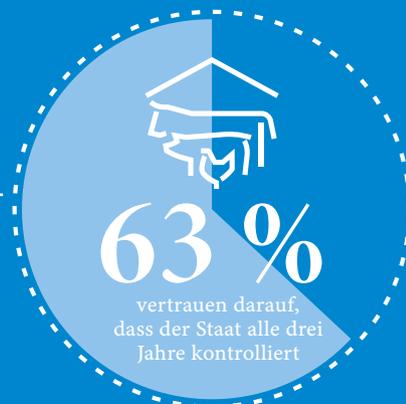
31 Prozent sind es sogar in der Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen. Gute Küchenhygiene nimmt bei den Jüngeren ab

2. Überschätzt: die Rolle des Staates

Die Mehrheit der Deutschen hat ein hohes Bild von der Lebensmittelsicherheit in ihrem Land: **86 Prozent** der Befragten halten die hier erhältlichen Produkte für (sehr) sicher. Aber wer überprüft das? Wer macht unsere Lebensmittel so sicher? Was die Deutschen auf diese Frage antworten, überrascht durchaus. Denn amtliche Kontrollen – und damit die Rolle, die der Staat in der Lebensmittelsicherheit einnimmt – werden überschätzt: So vermuten **63 Prozent der Studienteilnehmer beispielsweise**, dass Landwirte vom Staat mindestens alle drei Jahre kontrolliert werden.

Die tatsächlichen Zahlen sehen jedoch anders aus, denn der Staat besitzt bei Weitem nicht die Kapazitäten, diese Kontrollfrequenz zu fahren: Nach Angaben der Bundesregierung erfolgen amtliche Kontrollen in Tierhaltungsbetrieben durchschnittlich **alle 17 Jahre**. Wobei große regionale Unterschiede existieren: Bayerische Höfe bekommen nur alle 48 Jahre Besuch vom Amtsveterinär, in NRW steht er dagegen „schon“ nach 15 Jahren wieder vor der Tür (Ergebnis einer Kleinen Anfrage auf Bundesebene, Deutscher Bundestag, Drucksache 19/2820, im Juli 2018).

Auf die Frage hin, wie oft private Prüfsysteme wie das QS-System Landwirte kontrollieren, schätzen 67 Prozent der Verbraucher übrigens, alle drei Jahre oder häufiger. Und damit liegt die Mehrheit richtig. **Mehr auf Seite 23.**



3. Rückrufaktionen der Wirtschaft

Rückrufaktionen von Lebensmitteln können beim Verbraucher zweierlei auslösen: Unsicherheit oder verstärktes Vertrauen, da die Sicherheitssysteme in der Lebensmittelproduktion offensichtlich funktionieren.

Welche Reaktion überwiegt bei den Deutschen? 22 Prozent sehen in den Rückrufaktionen einen Beleg dafür, dass das Sicherheitssystem funktioniert. 29 Prozent der Befragten – besonders Frauen – fühlen sich jedoch verunsichert. Und die anderen? Sie (47 %) tendieren weder in die eine noch in die andere Richtung. Sind sie der Lebensmittelsicherheit gegenüber teilnahmslos? Oder betrachten sie sie als eine per se vorhandene Selbstverständlichkeit? Wie dem auch sei: Aufklärung tut Not. Denn dass Rückrufaktionen im Lebensmittelbereich vermehrt auftreten, das meint ein gutes Drittel der Deutschen (37 %). **Mehr dazu auf Seite 28.**



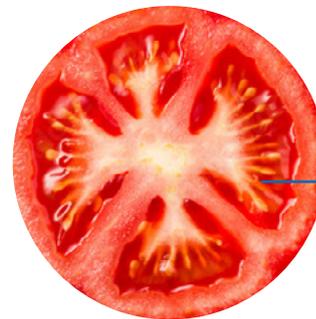
4.

Weit mehr „Clean Eater“ als Veganer

Nur 8 Prozent der Deutschen ernähren sich vegetarisch. Die Zahl der Veganer liegt bei gerade einmal 3 Prozent. Dafür beträgt die Anzahl derer, die „Clean Eating“, einen eher wenig thematisierten Ernährungsstil, praktizieren, bei 9 Prozent. Frische unverarbeitete Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Fleisch sind bei den Deutschen offenbar viel gefragter, als es die geringe Medienpräsenz vermuten lässt.

Was es damit auf sich hat, darum geht es auf Seite 19.

8 %
Vegetarier



9 %
„Clean Eater“



3 %
Veganer

5. Mehr Aufklärung zur Lebensmittelsicherheit

Viele Deutsche (42 %) würden gerne mehr über Lebensmittelsicherheit erfahren, sie möchten stärker beraten und aufgeklärt werden. Besonders stark äußerten die Altersgruppen der 18- bis 44-Jährigen diesen Wunsch.

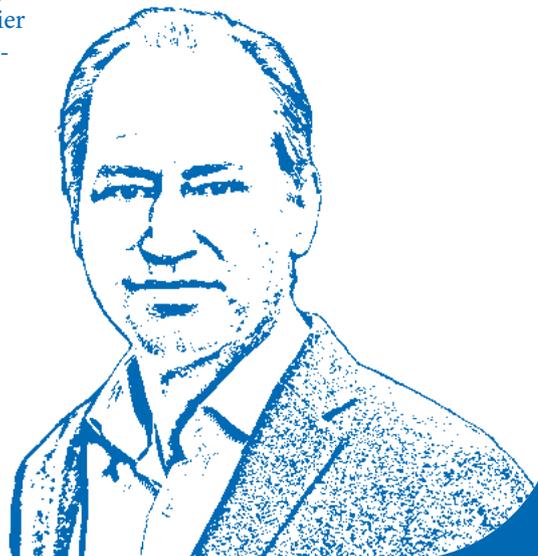
Rund die Hälfte der Befragten (52 %) fühlt sich – alles in allem – ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert. Das gilt für Frauen wie Männer gleichermaßen. **Mehr dazu auf Seite 41.**



Für uns vom QS-System, die die vorliegende Studie gemeinsam mit forsa entwickelt und die repräsentative Befragung in Auftrag gegeben haben, liegt in all diesen Zahlen Aufruf und Bestätigung zugleich: Der Aufruf, noch mehr in Sachen Lebensmittelsicherheit aufzuklären. Und die Bestätigung, schon viel getan zu haben. Mit jedem blauen QS-Prüfzeichen, das auf der Produktverpackung zu sehen ist, geben wir dem Verbraucher eine eindeutige Information. Sie heißt: geprüfte Sicherheit.

Seit über 20 Jahren kümmern wir uns um das große Themenfeld der Lebensmittelsicherheit. QS ist – hier und heute – der führende deutsche Sicherheitsstandard: 95 Prozent des frischen Schweine- und Geflügelfleischs, 85 Prozent des Rindfleischs sowie 90 Prozent von Obst, Gemüse und Kartoffeln aus Deutschland stammen aus QS-geprüfter Herstellung. Sie tragen das blaue QS-Prüfzeichen.

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



WIE SICHER ESSEN WIR DEUTSCHEN?

Ausgepackt und aufgetischt:
die Studienergebnisse im Überblick



Alle Ergebnisse der repräsentativen
QS-Studie „Wie sicher essen wir
Deutschen?“ gibt es zum Download unter:
www.lebensmittelsicherheit.de





1. Kapitel: Ernährung und Einkaufsverhalten



Zünglein an der Waage: Nach welchen Kriterien kaufen Verbraucher ein?

Zunächst einmal: nach Geschmack. Auf die Frage hin, wie die Studienteilnehmer ihr persönliches Einkaufsverhalten beurteilen, gab die große Mehrheit (89 %) an, das zu kaufen, was ihnen am besten schmeckt.

75 Prozent der Verbraucher schätzen zudem regionale Lebensmittel. Jeweils 69 Prozent – darunter vermehrt Frauen – achten darauf, wie gesund ihre Einkäufe sind oder ob sie ein Tierwohl-Siegel tragen. Auch Siegel, die die Qualität von Lebensmitteln bestimmen, liegen den Verbrauchern am Herzen (59 %). Überhaupt schätzen viele

Menschen hochwertige Produkte (62 %) und gut die Hälfte der Befragten (52 %) Bio-Produkte. 44 Prozent der Teilnehmer, vor allem die 18- bis 29-Jährigen, bevorzugen bestimmte Marken.

Aber auch der günstige Preis spielt für einen großen Teil der Befragten eine entscheidende Rolle (57 %). Häufig Produkte zu kaufen, bei denen, wie etwa bei Fertiggerichten, die Zubereitung abgenommen wird, gilt nur für eine Minderheit von 16 Prozent. Wobei dieses Kriterium mehr Männer als Frauen nennen.

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

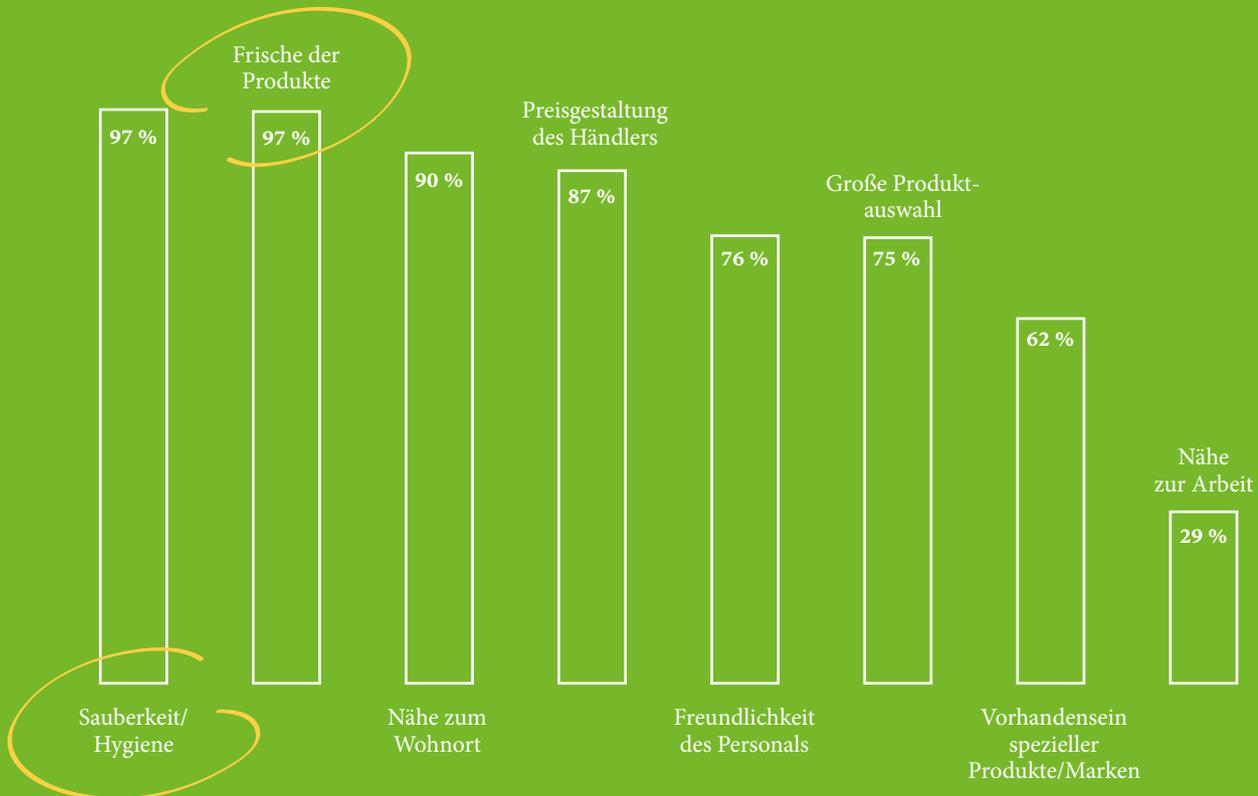
Ich kaufe das, was am besten schmeckt.	89 %
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	75 %
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	69 %
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	69 %
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	62 %
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	59 %
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	57 %
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	52 %
Ich bevorzuge Produkte bestimmter Marken.	44 %
Ich kaufe häufig Produkte, bei denen mir die Zubereitung im Einzelnen abgenommen wurde, z. B. Fertiggerichte.	16 %

Ein Herz für Lieblingsläden: Was schätzen Verbraucher an ihren Einkaufsstätten?

Was sind die entscheidenden Kriterien, nach denen die Deutschen ihre Einkaufsstätte auswählen? Ganz einfach: Sauberkeit, Hygiene und die Frische der Produkte. Für bemerkenswerte 97 Prozent der Befragten sind diese Kriterien das A und O. Aber auch die Preisgestaltung des Händlers (87 %) ist vielen von ihnen wichtig. Ebenso die Nähe des Geschäfts zum Wohnort: Hierauf achten beträchtliche 90 Prozent. 29 Prozent sind es dagegen nur bei der Nähe zur Arbeitsstätte.

Für drei Viertel der Menschen – besonders für Frauen – zählt die Freundlichkeit des Personals, das ihnen im Lebensmitteleinzelhandel begegnet (76 %). Fast genauso viele Menschen schätzen die große Produktauswahl eines Marktes (75 %), wobei 62 Prozent Wert auf spezielle Produkte oder Marken legen, die sie dort kaufen möchten.

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



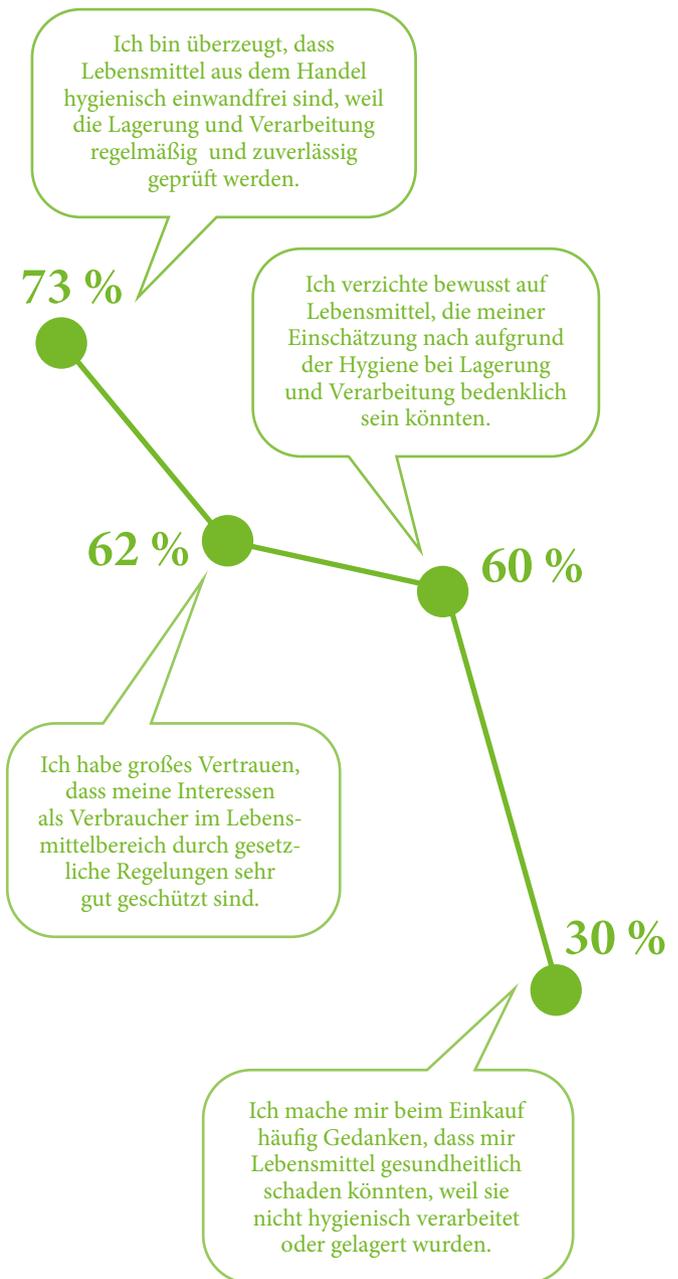
Sauber bleiben: Sind Lebensmittel hierzulande hygienisch unbedenklich?

Eine deutliche Mehrheit von 73 Prozent hält die Produkte aus dem deutschen Lebensmitteleinzelhandel für hygienisch einwandfrei. Lagerung und Verarbeitung werden regelmäßig und zuverlässig geprüft, davon gehen die meisten aus. 62 Prozent der Befragten vertrauen auf den Verbraucherschutz hierzulande, sie betrachten ihre Interessen durch gesetzliche Regelungen als sehr gut geschützt.

Trotzdem möchte ein Großteil der Befragten kein Risiko beim Lebensmitteleinkauf eingehen: 60 Prozent geben an, bewusst auf Lebensmittel zu verzichten, die sie – aufgrund der notwendigen Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung – als bedenklich einschätzen. Auffällig ist hier der große Unterschied zwischen den Altersgruppen: Umso älter die Verbraucher sind, umso wichtiger wird dieses Kriterium.

Mit dem zunehmenden Lebensalter steigt auch das Sorgenpotenzial: Im Durchschnitt macht sich ein Drittel der Menschen (30 %) häufiger Gedanken darüber, ob ihnen Lebensmittel, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden, gesundheitlich schaden könnten. Bei Personen ab 60 Jahren wird dieser Aspekt immer bedeutsamer.

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





QS KOMPAKT

Was im Lebensmitteleinzelhandel zählt: Sauberkeit, Hygiene und Frische 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 26.000 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 %



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

Vegan, vegetarisch oder einfach clean: Wie verbreitet sind einzelne Ernährungsstile?

Wer in Deutschland nach speziellen Ernährungsstilen, die während der letzten fünf Jahre praktiziert wurden, fragt, der bekommt eine überraschende Antwort. Denn anders als die Medienberichterstattung vermuten lassen könnte, ernähren sich nur 8 Prozent der Verbraucher vegetarisch. Die Zahl der Veganer liegt bei gerade einmal 3 Prozent.

Dafür beträgt die Anzahl derer, die den eher unbekannteren Ernährungsstil „Clean Eating“ praktizieren, 9 Prozent. Bei diesem Ansatz geht es darum, so frisch und so pur wie möglich zu essen. Der Schwerpunkt liegt auf naturbelassenen oder nur minimal verarbeiteten Lebensmitteln.

Von allen genannten Ernährungsstilen wird am häufigsten die flexitarische Ernährungsweise praktiziert (15 %). Diese Menschen essen Fisch oder Fleisch bewusst, verzichten aber nicht gänzlich darauf. Ihnen folgt mit 11 Prozent die Gruppe derer, die auf Low Carb achten, also auf wenig Kohlenhydrate und viel Proteine. Hier ist Fleisch oft ein beliebter Proteinlieferant.

Grundsätzlich praktizieren Frauen etwas häufiger einen bestimmten Ernährungsstil als Männer. Das Gleiche gilt für formal höher Gebildete. Für die meisten Deutschen (63 %) gilt jedoch, dass sie mit Ernährungsstilen nichts anfangen können. Sie ernähren sich „normal“.

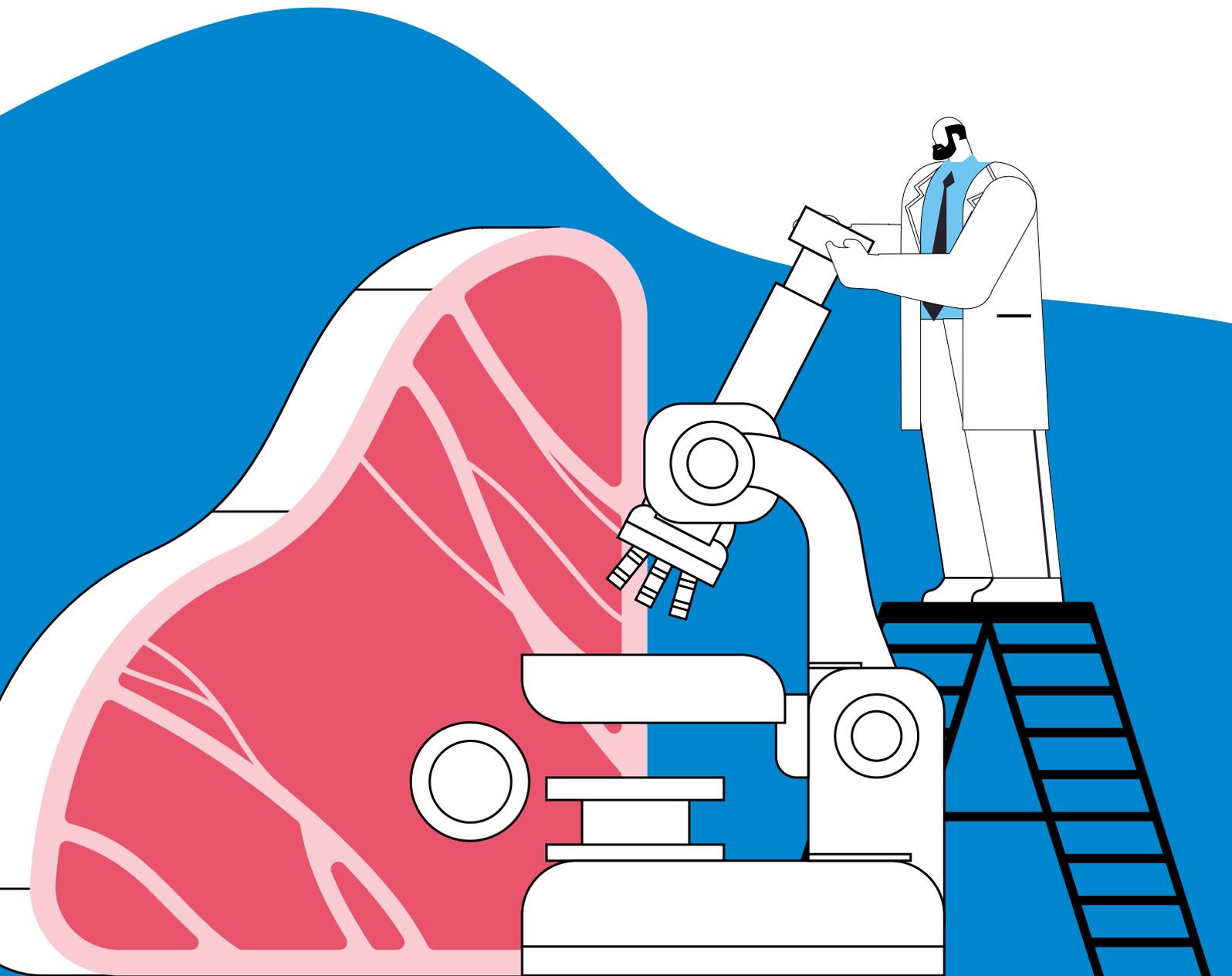
In den letzten fünf Jahren haben Sie folgenden Ernährungsstil für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert:

Flexitarisch, d.h. essen selten Fisch oder Fleisch und normalerweise fleisch-/fischlos	15 %
Low(er) Carb, d.h. wenig Kohlenhydrate, viel Proteine	11 %
„Clean Eating“, d.h. wenig bis keine verarbeiteten Produkte	9 %
Vegetarisch, d.h. kein Fleisch oder Fisch	8 %
Pescetarisch, d.h. kein Fleisch, aber Fisch	5 %
Vegan, d.h. keine tierischen Produkte wie Fleisch, Milch/-produkte, Eier	3 %
Paleo-Ernährung („Steinzeiterernährung“)	1 %
Einen anderen Ernährungsstil	3 %
Nichts davon	63 %

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich



2. Kapitel: Lebensmittelsicherheit allgemein



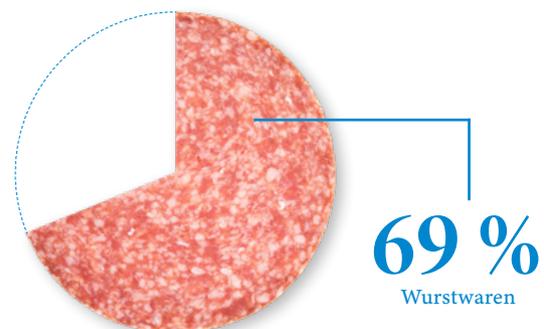
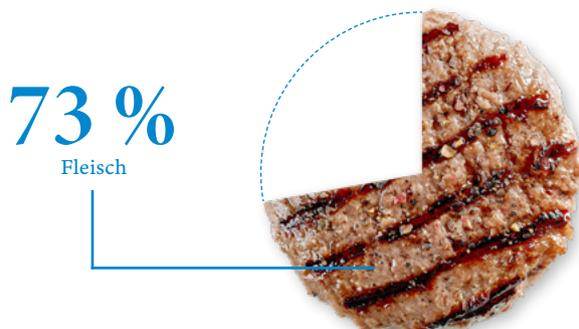
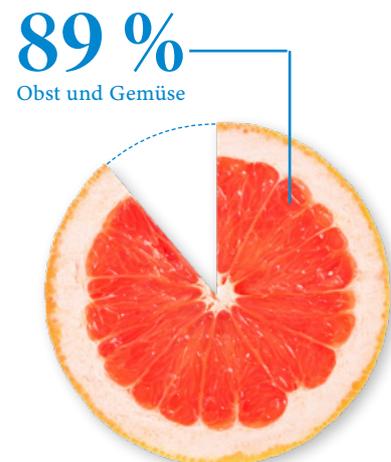
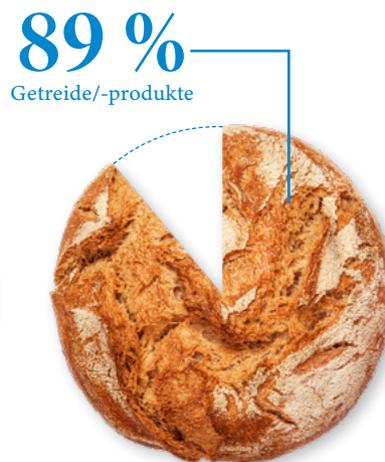
Die Kernfrage: Wie sicher sind Lebensmittel in Deutschland?

Die Mehrheit der Deutschen hat eine hohe Meinung von der Lebensmittelsicherheit in ihrem Land: 86 Prozent der Befragten halten die hier angebotenen Lebensmittel für sehr bzw. eher sicher. Nur 12 Prozent denken, Lebensmittel sind hierzulande eher nicht bzw. gar nicht sicher.

Differenziert nach Produktgruppen schätzt das Gros der Menschen (90 %) Milch und Milchprodukte als sicher ein, 89 Prozent sind es jeweils bei Getreide beziehungsweise Getreideprodukten sowie Obst und Gemüse. Ebenfalls mehrheitlich bewerten die Teilnehmer Fleisch (73 %) und Wurstwaren (69 %) als sicher.



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



Handel, Landwirte oder auch der Staat: Wer ist für Sicherheit verantwortlich?

Aus Sicht der Befragten fällt die Antwort eindeutig aus: An erster Stelle ist der Handel, zum Beispiel durch Kontrolle der Lieferkette und Einhaltung von Hygienestandards, für Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Das meinen 82 Prozent der Verbraucher. 72 Prozent nehmen insbesondere Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen in die Pflicht. Wiederum 70 Prozent der Verbraucher sehen die Land-

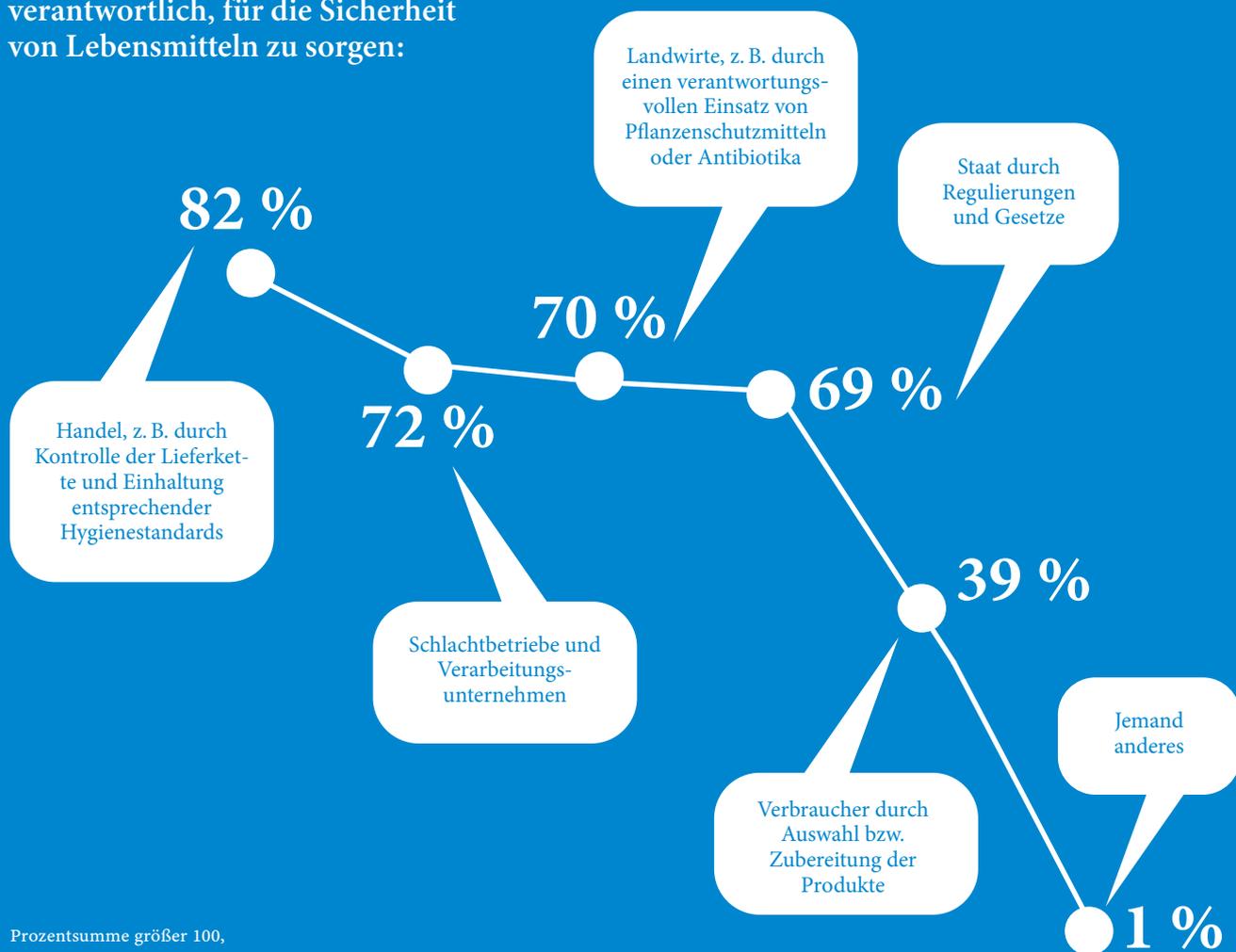
wirte in der Verantwortung, denn ihnen obliegt der gewissenhafte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder Antibiotika.

Fast genauso viele Menschen (69 %) sehen die Verantwortlichkeit hauptsächlich beim Staat, der Regulierungen und Gesetze erlässt. Nur 39 Prozent der Studienteilnehmer stellen sich selbst, also den Verbraucher, in den Fokus. Da auch er durch seine Produkt-

auswahl und deren Zubereitung zur Lebensmittelsicherheit beiträgt.

Einen Ausreißer bei dieser Thematik bildet die jüngste der befragten Altersgruppen: Die 18- bis 29-Jährigen nehmen weniger sich (23 %) oder die Landwirte (59 %) in die Pflicht. Vielmehr sehen sie den Staat in der Verantwortung (73 %).

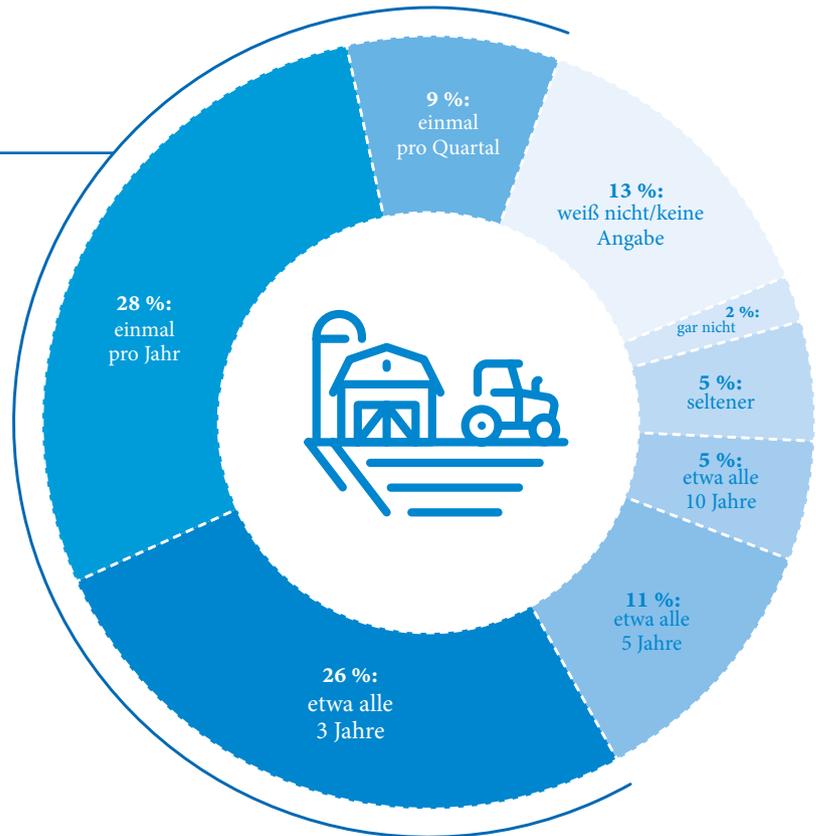
Es sind hauptsächlich dafür verantwortlich, für die Sicherheit von Lebensmitteln zu sorgen:



Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

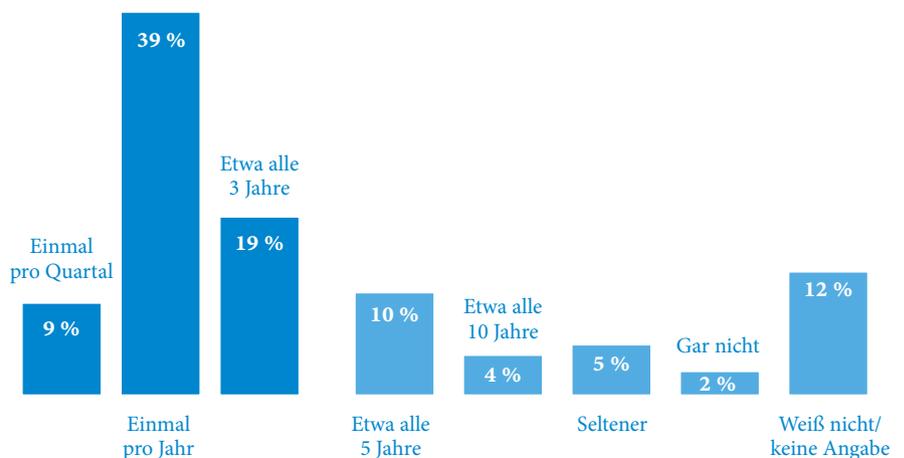
Vater Staat zu Besuch: Wie oft werden Landwirte kontrolliert?

63 Prozent der Verbraucher schätzen, dass Landwirte hinsichtlich Lebensmittelsicherheit mindestens alle drei Jahre staatlich überprüft werden: Die meisten (28 %) gehen von einer jährlichen Kontrollfrequenz aus, 26 Prozent vermuten einen amtlichen Turnus von drei Jahren, 9 Prozent sogar einen quartalsmäßigen.



Wie oft kontrollieren die Prüfsysteme der Wirtschaft?

Nicht nur der Staat kontrolliert Landwirte, die Wirtschaft tut es auch. An deren Prüfsystemen, wie dem QS-System, nehmen die Landwirte einerseits freiwillig teil, andererseits können sie so einen breiten Marktzugang erhalten. Auf die Frage hin, wie oft wohl privatwirtschaftliche Kontrolleure in landwirtschaftlichen Betrieben vorstellig werden, schätzen 67 Prozent der Deutschen mindestens alle drei Jahre: Die meisten (39 %) vermuten, einmal im Jahr, 19 Prozent denken an alle drei Jahre und 9 Prozent gar an eine quartalsmäßige Kontrolle.



QS KOMPAKT

Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Auditoren und amtliche Veterinäre

Landwirte, die Tiere in das QS-System liefern, werden regelmäßig in umfassenden Audits überprüft. 2022 gab es davon 24.908, die in einem Abstand von sechs Monaten bis drei Jahren stattfanden. Anhand festgelegter Prüfkriterien kontrollierten unabhängige Auditoren die Betriebe vor Ort. Tierhalter, die den Anforderungen nicht gerecht wurden (2022: 1,2 Prozent der kontrollierten Betriebe), mussten, wie alle anderen QS-Systemteilnehmer auch, die entdeckten Mängel beseitigen oder das QS-System verlassen.

Die Auditbewertungen, die nach jedem Kontrollbesuch erstellt werden, nützen aber auch den landwirtschaftlichen Betrieben. Sie können Schwachstellen ihrer Arbeit aktiv angehen. Auf Basis der erhobenen Daten, die bereits seit 20 Jahren im QS-Prüfsystem gesammelt werden, errechnen sich der betriebsindividuelle QS-Tierhaltungsindex (THI) und der QS-Biosicherheitsindex (BSI). Während es beim THI vor allem um Tierwohl geht und damit um Prüfkriterien, die das Stallklima, die Haltung oder die Pflege der Tiere betreffen, steht beim BSI die betriebliche Hygiene im Vordergrund. Zusammen zeigen sie dem Landwirt individuelle Verbesserungspotenziale auf.

Ergänzend dazu zeigt auch das QS-Befunddatenmonitoring an, wo der Tierhalter in seinem Betrieb den Tierschutz oder die Tiergesundheit optimieren kann. Die Datengrundlage hierfür liefern Schlachtbetriebe: Amtliche Veterinäre, die in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung arbeiten, erfassen die Krankheitsbefunde von Schweinen, Rindern und Geflügel. So lässt sich beispielsweise an den Fußballen von Mastputen ablesen, wie gut sie gehalten wurden – von der sauberen Einstreu über das Stallklima bis zur Futterqualität (QS-Fußballenscore). Genauso erzählen die Schlachtkörper von Mastschweinen, ihre Atemwegs- oder Organesundheit etwas über die Haltungsbedingungen in den Betrieben (QS-Tiergesundheitsindex).



Allein 2022 wurden die Tierhalter im QS-System 24.908 Mal geprüft. Die Auditfrequenz liegt zwischen sechs Monaten und drei Jahren



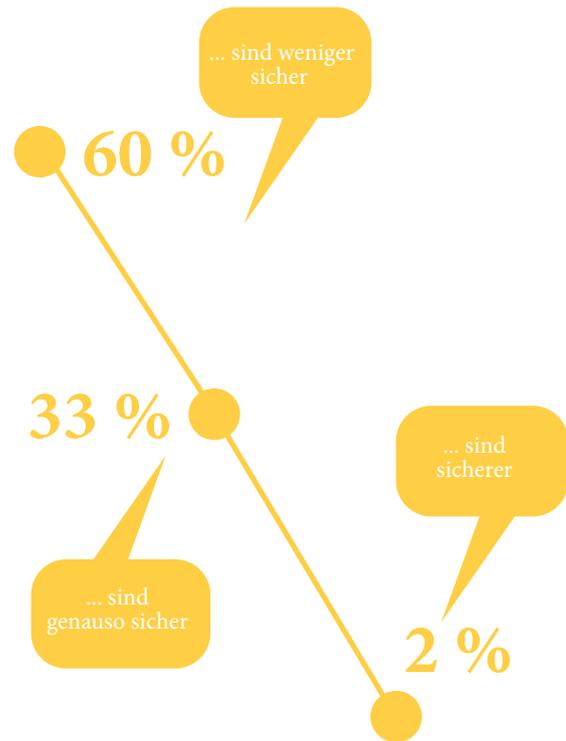
3. Kapitel: Herkunft der Lebensmittel



Aus dem Ausland: Wie sicher sind importierte Lebensmittel?

Die Mehrheit der Studienteilnehmer steht Lebensmitteln, die aus dem Ausland stammen, kritischer gegenüber als den in Deutschland produzierten: 60 Prozent halten sie für weniger sicher. Ein Drittel der Befragten (33 %) vermutet dagegen keinen Unterschied. Dass diese sogar sicherer seien, glaubt kaum jemand (2 %).

Wie denken Sie über Importe?
Lebensmittel aus dem Ausland ...



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

QS KOMPAKT

Das QS-System im Ausland

15 Prozent der 180.000 QS-Systempartner kommen aus dem europäischen Ausland. Dazu gehören Landwirte genauso wie Betriebe der Futtermittel- oder Fleischwirtschaft, des Obst- und Gemüsegroßhandels. Da die länderspezifischen Qualitätssicherungssysteme miteinander kooperieren, lassen sich doppelte Kontrollen oftmals vermeiden und zugleich ein hoher Standard im Verbraucherschutz aufrechterhalten. In Europa schloss QS 15 Vereinbarungen mit den Qualitätssicherungsstandards anderer Länder. Zudem finden Audits im QS-System auf der ganzen Welt statt.



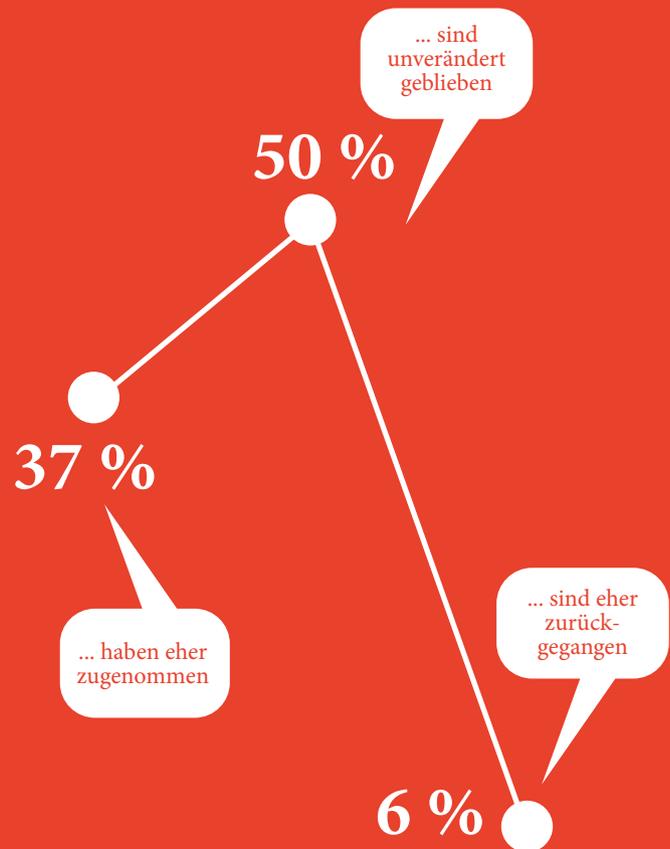
4. Kapitel: Skandale und Gefahren



Mehr Rückrufe von Lebensmitteln?

Rückrufaktionen sind die Alarmanlage der Lebensmittelwirtschaft. Auf die Frage hin, wie sich ihre Anzahl entwickelt habe, meint die Hälfte der Befragten (50 %), es habe sich nichts verändert. Dass sie eher zugenommen hätten, nimmt mehr als ein Drittel der Studienteilnehmer (37 %) wahr. 6 Prozent denken, dass die Rückrufe zurückgegangen sind.

Die Rückrufe von Lebensmitteln in den letzten Jahren ...

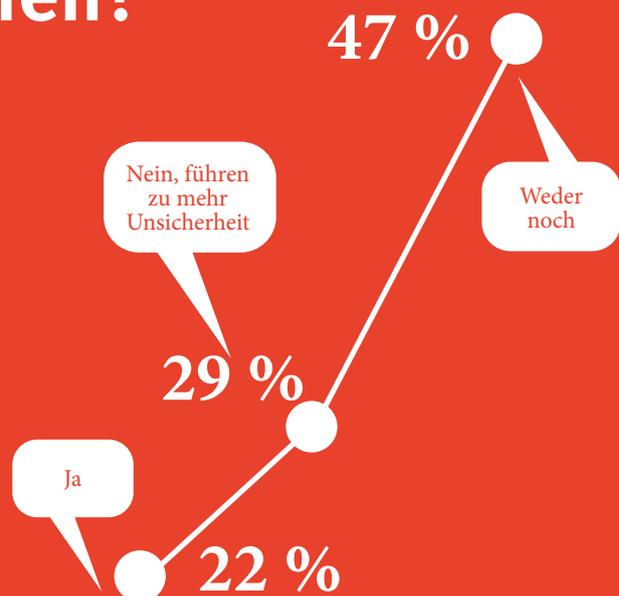


An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Zu welchen Reaktionen führen Rückrufaktionen?

Im Großen und Ganzen zeigen sich die Verbraucher unentschieden: Knapp die Hälfte der Befragten (47 %) fühlt sich durch Rückrufaktionen weder verunsichert noch in ihrem Vertrauen gestärkt. Anders ergeht es 29 Prozent der Deutschen, besonders Frauen, bei ihnen führen Rückrufaktionen zu mehr Unsicherheit. Jeder fünfte Befragte (22 %) erkennt in zurückgerufenen Lebensmitteln die funktionierenden Sicherheitssysteme; er sieht sich in seinem Vertrauen gestärkt.

Lösen Rückrufaktionen von Lebensmitteln bei Ihnen Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit aufgrund der funktionierenden Sicherheitssysteme aus?



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



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 180.000 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: In 99,42 Prozent aller Audits wird sie mit A bewertet. Das bedeutet, die Anforderungen wurden hier vollständig erfüllt.

99,42 %



Die Rückverfolgbarkeit erhält bei den QS-Audits in 99,42 Prozent aller Fälle eine A-Bewertung



5. Kapitel: Fleisch und Lebensmittelsicherheit



Kompetente Küchenhygiene: Wie steht's mit der ganz persönlichen Lebensmittelsicherheit?

Sobald Lebensmittel in Einkaufskörben und Kühl Taschen verschwinden, verantwortet der Verbraucher seine ganz persönliche Lebensmittelsicherheit. Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren gehören dazu die weiterhin durchgängige Kühlkette und die richtige Lagerung daheim. Aber auch der Umgang mit rohem Fleisch benötigt eine gewisse Sorgfalt. Eine gute Küchenhygiene verhindert Kreuzkontaminationen und potenzielle gesundheitliche Schäden.

Das Bewusstsein für mögliche Risiken ist in der deutschen Bevölkerung durchaus vorhanden: Der großen Mehrheit sind beispielsweise Salmonellen (96 %) als mögliche Belastungen in Bezug auf Lebensmittel bekannt. So darf, um eine Gesundheitsgefährdung durch Keime beziehungsweise Bakterien zu verhindern, die Schneidunterlage, die verwendet wird, um rohes Geflügelfleisch zu

zerkleinern, nicht zum späteren Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen genutzt werden. Das Gegenteil jedoch behaupten 17 Prozent von sich, die zumindest gelegentlich Geflügel verarbeiten: Sie gebrauchen dieselbe Schneidunterlage meistens (15 %) oder immer (2 %). Deutlich mehr Bewusstsein für gesunde Küchenhygiene beweisen dagegen 81 Prozent der Geflügel-Köche: Sie nutzen nie (66 %) oder nur selten (15 %) dieselbe Schneidunterlage.

Schaut man genauer in die Zahlen hinein, zeigt sich, dass insbesondere Frauen, über 45-Jährige sowie diejenigen, die sich bereits mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, besser in ihrer Küchenhygiene abschneiden. Dagegen haben die 18- bis 29-Jährigen deutlichen Nachholbedarf: 31 Prozent von ihnen geben an, meist oder immer dieselbe Schneidunterlage zu verwenden.

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

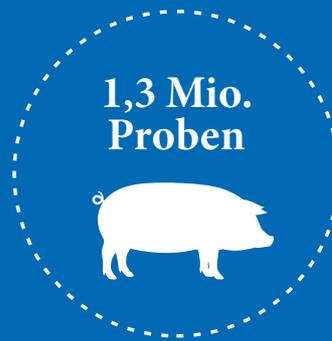
	Immer	Meistens	Selten	Nie
Insgesamt	2 %	15 %	15 %	66 %
Männer	3 %	18 %	17 %	60 %
Frauen	1 %	13 %	14 %	72 %
18- bis 29-Jährige *	1 %	30 %	16 %	53 %
30- bis 44-Jährige	3 %	16 %	21 %	58 %
45- bis 59-Jährige	2 %	12 %	14 %	72 %
60 Jahre und älter	2 %	11 %	13 %	74 %
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:				
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

QS KOMPAKT

Umfassendes Salmonellenmonitoring bei Schweinen

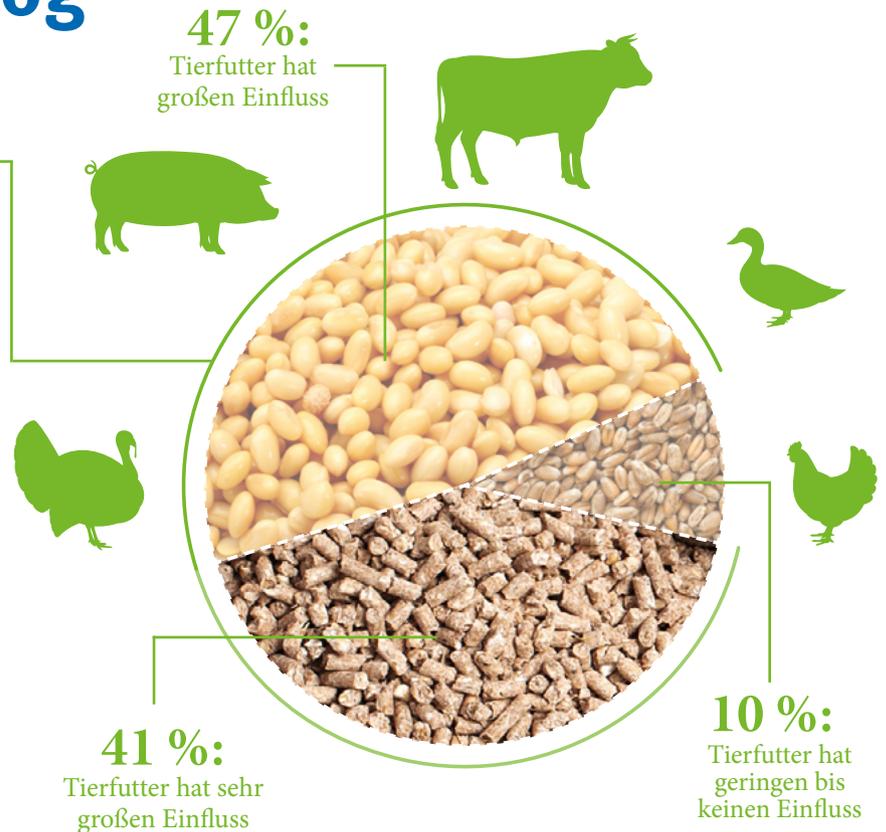
Ein spezielles QS-Salmonellenmonitoring findet zum Beispiel in Schweinemastbetrieben und in Schlachthöfen statt. Ziel ist, den Eintrag von Salmonellen in die Lebensmittelkette zu minimieren. Der Aufwand, den die Systempartner im QS-System hierfür betreiben, ist erheblich. 2022 wurden 1,3 Mio. Blut- und Fleischsaftproben, die durch Tierärzte in den Schweinemastbetrieben oder Schlachthöfen gezogen wurden, auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht. Erfreulicherweise sank hier der Anteil an Proben mit nachgewiesenen Antikörpern erneut von 11,7 Prozent im Vorjahr auf 11,5 Prozent in 2022. 18.655 Schweinemastbetriebe nahmen zum Jahresende 2022 verpflichtend an dem QS-Salmonellenmonitoring teil.



2022 wurden 1,3 Mio. Blut- und Fleischsaftproben auf Antikörper gegen Salmonellen untersucht

Wirkt sich Tierfutter auf Fleisch aus? Lebensmittelsicherheit beginnt am Trog

Die große Mehrheit ist sich einig: 88 Prozent der Befragten glauben insgesamt, dass das Tierfutter großen oder sehr großen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch hat, das von Rindern, Schweinen, Hühnern, Puten oder Pekingenten stammt. Nur jeder zehnte Befragte (10 %) vermutet das Gegenteil. Seiner Meinung nach wirkt sich die Tierfutter-Qualität eher gering oder gar nicht aus. In dieser Sache hat die Mehrheit ganz klar recht: Die Qualität des Tierfutters besitzt entscheidenden Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit des Fleisches.



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

QS KOMPAKT

Geprüfte Lebensmittelsicherheit, die beim Tierfutter beginnt

Zu den Teilnehmern des QS-Systems gehören nicht nur Landwirte, sondern auch 4.250 Betriebe der Futtermittelwirtschaft. Auch sie müssen sich regelmäßig von unabhängigen Auditoren kontrollieren lassen. 2022 fanden allein in diesem Segment 1.891 Audits statt. Mit gutem Grund: Eine gesundheitsfördernde Tierernährung beginnt bei hochwertigen Futtermitteln von gesicherter Qualität. Das QS-Futtermittelmonitoring überwacht die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten, zum Beispiel für Mykotoxine, Dioxine, Pflanzenbehandlungsmittel und Schwermetalle.

Mögliche Rückstände und menschliche Gesundheit: Wie wirken sich Antibiotika in der Nutztierhaltung aus?

Ein Großteil der Bevölkerung (87 %) ist sich einig: Antibiotika, die Nutztieren verabreicht wurden, führen ihrer Meinung nach zu Risiken für die menschliche Gesundheit. Dass sich im Fleisch der betreffenden Tiere grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels befinden, davon gehen 84 Prozent aus.

Grundsätzlich frei von Antibiotikagaben sind Bio-Höfe, zumindest glaubt das jeder Zweite (49 %). Knapp jeder Vierte der Befragten (23 %) hat keine Bedenken, wenn Antibiotika in der Nutztierhaltung zum Einsatz kommen. Die Begleitung durch den Hoftierarzt sorgt in ihren Augen für Sicherheit.

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

Antibiotikavergaben sind immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden.	87 %
Wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurden, enthält das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels.	84 %
Bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen werden grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt.	49 %
Aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt erachte ich die Antibiotikagabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich.	23 %

Tierwohl oder Verbot? Meinungen zu Antibiotika in der Landwirtschaft

95 Prozent der Studienteilnehmer befürworten, dass die Vergabemengen von Antibiotika in der Tierhaltung erfasst werden. Ähnlich viele (94 %) halten es zudem für wichtig, dass Landwirte 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, meint nur ein Drittel der Befragten (34 %). 28 Prozent finden dagegen, dass Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung grundsätzlich verboten werden sollten, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.

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

Es ist wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika erfasst werden.	95 %
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.	34 %
Die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.	28 %



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 73.178 Landwirte, sondern auch 4.052 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. In den letzten zehn Jahren 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 der Tiergesundheit nicht ganz verzichtet werden. Denn was für Menschen gilt, gilt in diesem Fall auch für die Tiere: Antibiotika verhindern in aller Regel Leid und Tod durch Krankheitserreger.

Neben der kontinuierlichen Antibiotikareduktion zielt das Monitoringprogramm auf möglichst große Transparenz – nach außen wie nach innen. Deshalb informiert das QS-System jeden einzelnen 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 Vergleich mit ähnlichen Betrieben.

Grundsätzlich werden für alle Medikamente, die in Deutschland an Nutztiere verabreicht werden, Werte für unbedenkliche Rückstandshöchstmengen festgelegt. Um dafür zu sorgen, dass diese eingehalten werden und somit nicht die menschliche Gesundheit beeinflussen können, existiert eine vorgeschriebene Wartezeit zwischen der Verabreichung von Arzneimitteln und der Nutzung von Lebensmitteln, die von diesen Tieren stammen. Leider offenbaren die Ergebnisse der QS-Studie eine enorme Fehleinschätzung seitens der Verbraucher: 84 Prozent der Teilnehmer denken, dass nach jeder Antibiotikabgabe Rückstände im Fleisch verbleiben, womit sie eindeutig falsch liegen (siehe Seite zuvor).

44,7 %



Zwischen 2012 und 2022 sanken die Antibiotikaabgaben im QS-System um beachtliche 44,7 Prozent



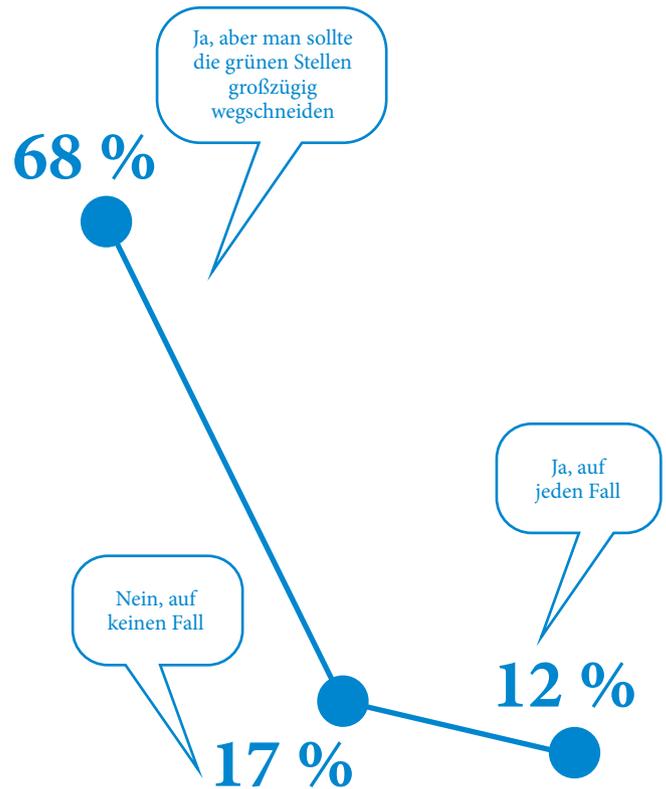
6. Kapitel: Obst, Gemüse und Kartoffeln



Für die Bekömmlichkeit: Kartoffeln richtig lagern

Kartoffeln sind ein wertvolles Nahrungsmittel: reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Zu Recht dürfen Kartoffeln für viele gesundheitsbewusst lebende Menschen auf dem Teller nicht fehlen. Die richtige und damit gesundheitlich unbedenkliche Lagerung von Kartoffeln ist ein Thema für sich. Grüne Stellen, die bei Kartoffeln vorkommen können, verweisen auf Solanin, einem leicht giftigen Stoff, mit dem sich Kartoffeln gegen Fressfeinde schützen. Auch für Menschen ist Solanin unbekömmlich. Wer die grünen Stellen jedoch großzügig wegschneidet, kann seine Kartoffeln in aller Regel bedenkenlos verzehren. Wissen die Verbraucher darüber Bescheid? 12 Prozent der Befragten halten den Verzehr „angegrünter“ Kartoffeln für bedenkenlos. Sie gehen damit ein Gesundheitsrisiko ein.

Darf man Kartoffeln, die kleine grüne Stellen aufweisen, ohne Bedenken verzehren?

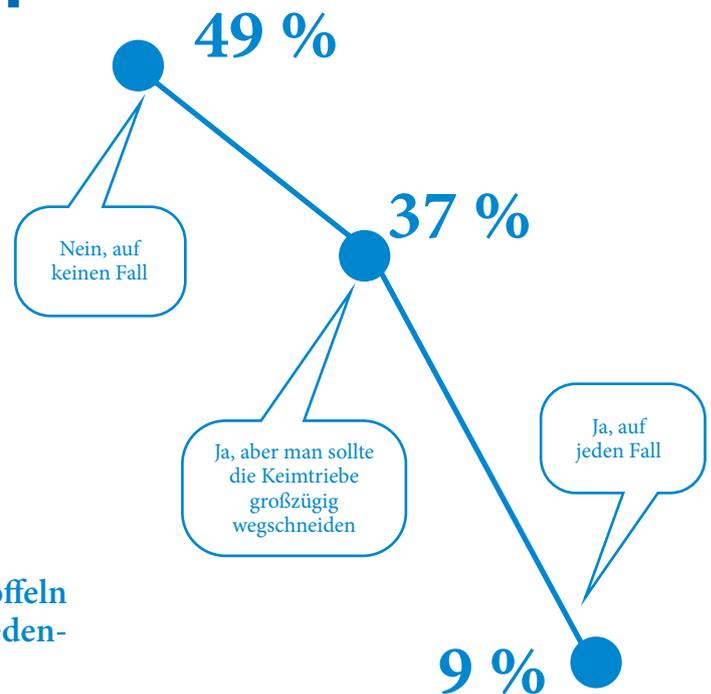


An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Zu Tisch: Kartoffeln sicher zubereiten

Nicht nur an grünen Stellen bilden Kartoffeln Solanin aus, sondern auch, wenn sie stark keimen. Dann sollten die Kartoffeln nicht mehr auf den Tisch kommen. Kompetent in dieser Frage zeigt sich rund die Hälfte (49 %) der Verbraucher. Sie ist sich sicher, dass man Kartoffeln mit längeren Keimtrieben nicht mehr verzehren sollte. 9 Prozent der Befragten würden sie jedoch bedenkenlos verzehren. 37 Prozent meinen, man könne diese Kartoffeln zwar noch essen, aber man sollte die Keimtriebe großzügig wegschneiden.

Glauben Sie, dass man Kartoffeln mit längeren Keimtrieben bedenkenlos verzehren kann?



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

Pflanzenschutzmittel, Schimmel und Nitrat: Welche Rückstände gibt es in Lebensmitteln?

Bringt der Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt Gefahren mit sich? Und welche wären wohl die häufigsten? Wer das fragt, bekommt eine deutliche Antwort: Die klare Mehrheit von 84 Prozent zählt Rückstände aus Pflanzenschutzmitteln zu den häufigsten Gefahrenquellen. Es folgen Schimmelbefall (53 %), Nitratbelastung (47 %), Fäulnisbefall oder Keime (jeweils 44 %). Tendenziell fallen die Prozentzahlen bei den Frauen hier wieder etwas höher aus als bei den Männern.

Auch Kontaminationen aus der Umwelt (38 %) oder durch Schwermetalle (32 %) sehen deutsche Verbraucher als häufige Gefahrenquelle, wenn sie Obst und Gemüse verzehren. Diese beiden Punkte liegen zwar auf den letzten Plätzen, es ist aber immer noch ein gutes Drittel der Deutschen, die auf sie tippen.

Als die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt, schätzen ein:

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln	84 %
Schimmelbefall	53 %
Nitratbelastung	47 %
Fäulnisbefall	44 %
Keime	44 %
Umweltkontaminationen	38 %
Schwermetallkontaminationen	32 %
Es gibt keine Gefahrenquellen	0 %
Weiß nicht/keine Angabe	5 %

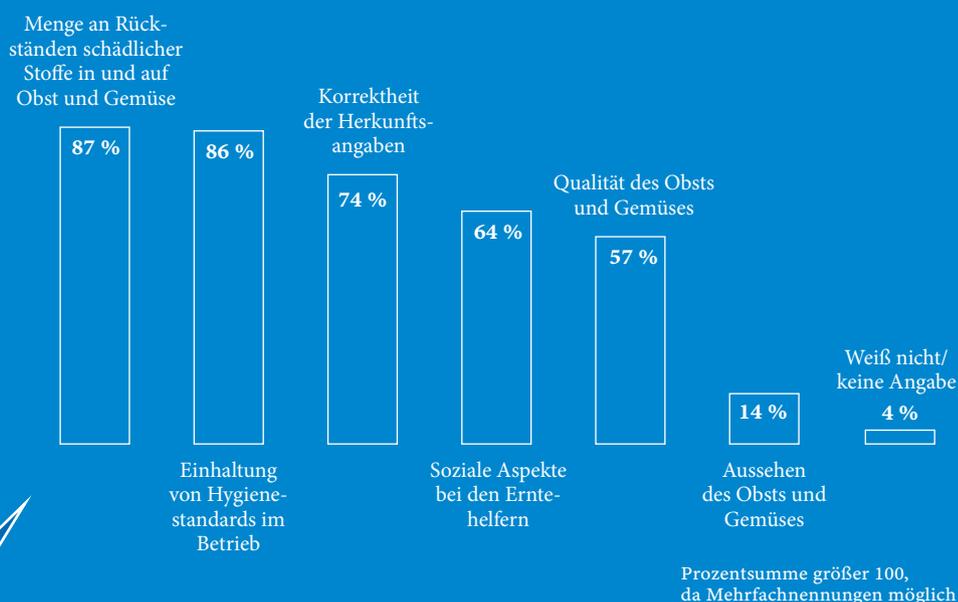
Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Rückstände, Hygiene oder Herkunftsangaben: Sollten neutrale Dritte kontrollieren?

Obst und Gemüse anbauende Betriebe arbeiten nach einer Vielzahl von Vorgaben, an die sie sich halten müssen. Sollten sie dabei durch neutrale Dritte kontrolliert werden? Das Gros der Befragten ist sich einig: 87 Prozent befürworten eine grundsätzliche Überwachung speziell auf unerwünschte Rückstände. 86 Prozent möchten die Einhaltung von Hygienestandards überprüft sehen. Mit 74 Prozent Zu-

spruch folgt die Kontrolle der korrekten Herkunftsangaben. 64 Prozent wünschen eine Überprüfung, ob soziale Aspekte bei den Erntehelfern eingehalten werden. 57 Prozent befürworten eine Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse. Nur wenige Befragte (14 %) meinen, dass das Aussehen des Obstes und Gemüses grundsätzlich von neutralen Dritten kontrolliert werden sollte.

Folgende Aspekte sollten grundsätzlich von neutralen Dritten kontrolliert werden, um festzustellen, ob Vorgaben eingehalten werden:



QS KOMPAKT

Gründliches Rückstandsmonitoring

Seit 2005 betreibt QS ein systematisches Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse und Kartoffeln. Allein 2022 untersuchten QS-anerkannte Labore 16.738 Obst-, Gemüse und Kartoffelproben auf mögliche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (Höchstgehalte und Grenzwerte), Nachernte-Behandlungsmitteln, Wachstumsregulatoren, Schwermetallen und anderen Schadstoffen. Die genannten Proben stammten aus über 40 Ländern, die meisten aus Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Spanien und Österreich. In 1,14 Prozent der Proben kam es im Hinblick auf die QS-Anforderungen zu Beanstandungen. Der gesetzliche Rückstandshöchstgehalt wurde in nur 0,68 Prozent der Proben überschritten.



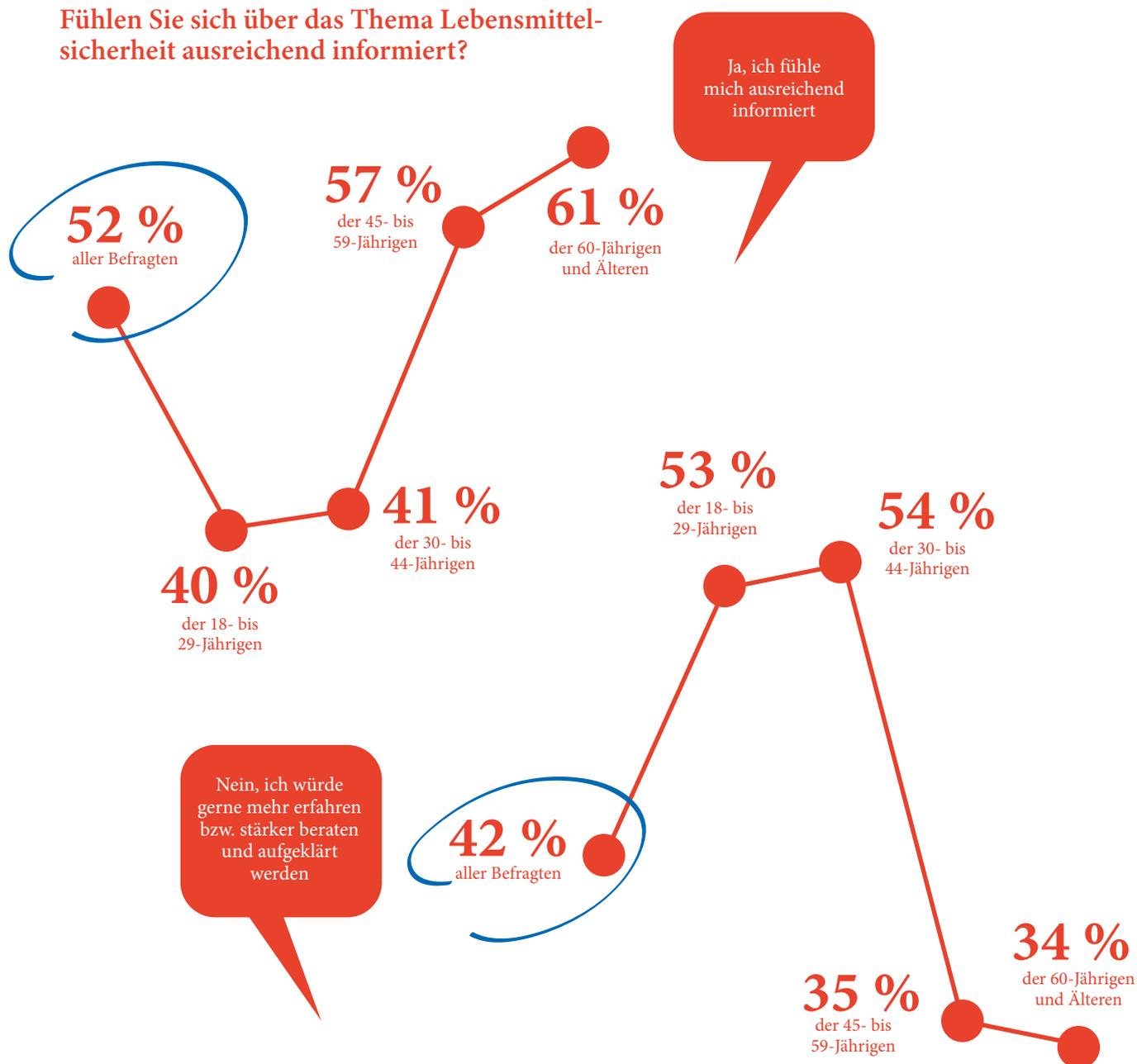
7. Kapitel: Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit



Letzte Frage: Wie steht es mit Beratung und Information?

Rund die Hälfte der Befragten (52 %) fühlt sich alles in allem ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert. 42 Prozent der Verbraucher – vor allem die Altersgruppen der 18- bis 44-Jährigen – wünschen sich allerdings mehr Beratung und eine stärkere Aufklärung.

Fühlen Sie sich über das Thema Lebensmittelsicherheit ausreichend informiert?



Standard der Lebensmittelsicherheit: das QS-System

Zum QS-System gehören 180.000 Systempartner: 25.000 Märkte des Lebensmitteleinzelhandels, 115.000 Tierhalter, 15.700 Betriebe der Futtermittel- und Fleischwirtschaft und 15.000 Erzeuger, die Obst, Gemüse und Kartoffeln anbauen. Ob sie die QS-Kriterien zur Lebensmittelsicherheit beziehungsweise zum Tierschutz einhalten, wird regelmäßig von über 500 unabhängigen Auditoren und 34 Zertifizierungsstellen überprüft. QS erfasst die Ergebnisse seiner Audits und Monitoringprogramme in einer Datenbank und wertet sie aus. Dazu gehören auch die Einträge von 4.052 Hoftierärzten, die ihre Antibiotikaabgaben an Nutztiere dokumentieren.

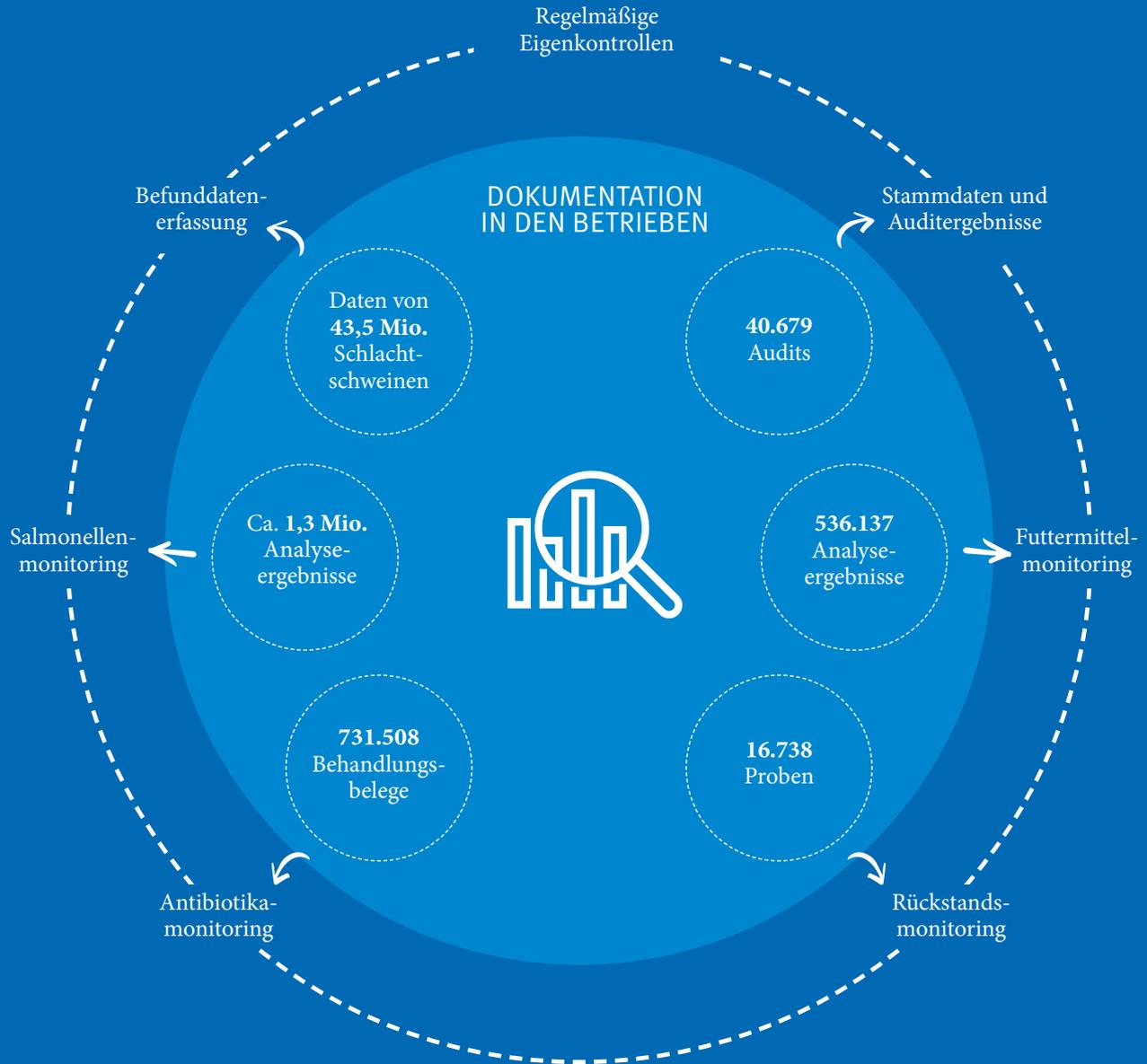
QS unterstützt seine Systempartner auch bei der Umsetzung gesetzlicher Regelungen und darüber hinaus reichenden Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit. Besteht ein Systempartner sein Audit nicht, muss er je nach Schwere des Verstoßes Nachbesserungen vornehmen, oder er verliert die Lieferberechtigung 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.



503 AUDITOREN



180.000 SYSTEM-PARTNER



4.052 TIERÄRZTE



188 LABORE



34 ZERTIFIZIERUNGS-STELLEN

Alle Zahlen aus dem Jahr 2022

Alle Ergebnisse der repräsentativen
QS-Studie „Wie sicher essen wir
Deutschen?“ gibt es zum Download unter:
www.lebensmittelsicherheit.de



Impressum

Stand: September 2023

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

Katharina Clemens

Theresa Hermann

Konzeption und Text:

Kerstin Rubel

Layout:

Susanne Del Din

Bildnachweis:

Adobe Stock (Westend61, Hendrikus, valery121283,
womue, Holthoff, picoStudio, vectoraty, Irina Strelnikova,
grey, nataliazakharova, andrey gonchar, Mara Zemga-
liete, dima_picsm spiral media, Sarawut, SkyLine,
VectorMine, mast3r, TarikVision, Natalia, VectorMine,
inspiring.team, FourLeafLover, Tatiana, Alwie99d, Tartila,
Tatyana Sidyukova, Taras, Prashant ZI, Stepan Popov),
Shutterstock (Evgeniy Kazantsev, JIANG HONGYAN,
GoodStudio)