

Medieninformation  
Basel, 15. Juni 2011

Die sechste Studie der Coop-Initiative «Ess-Trends im Fokus» widmet sich dem Thema **Lebensmittelsicherheit**

## **Frauen vertrauen dem Haltbarkeitsdatum, Männer ihrem Geruchssinn**

**Was verunsichert die Schweizer Bevölkerung rund um das Thema Esswaren und welchen Ansprüchen muss die Lebensmittelsicherheit genügen? Damit befasst sich die sechste repräsentative Studie «Ess-Trends im Fokus», die im Februar 2011 durchgeführt wurde. Knapp zwei Drittel kennen den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, drei Viertel wissen, dass man Konservenreste nicht in der Dose aufbewahrt und dass verdorben aussehende Lebensmittel zur Sicherheit entsorgt werden sollten. 71 % der Befragten halten Schweizer Produkte für sicherer als Importware und Männer beurteilen nach anderen Kriterien als Frauen, ob Lebensmittel noch essbar sind.**

Über ein Drittel der Befragten hält es für wahrscheinlich, gesundheitsschädigende Nahrung zu konsumieren. Diese Sorge ist jedoch weniger drängend als die Angst vor Autounfällen, Krankheit oder Gesundheitsschäden durch Umweltverschmutzung. Frauen sind besonders sensibilisiert für Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können. Dies zeigt sich beim Einkaufen, wo sich zwei Drittel der Frauen, aber nur die Hälfte der Männer Gedanken zur Sicherheit der Esswaren machen.

### **Mehr Vertrauen in Schweizer Produkte**

Jeder Sechste der Befragten glaubt, dass es in der Schweiz im laufenden Jahr mit über 50-prozentiger Wahrscheinlichkeit zu einem Lebensmittelskandal kommt. Erwartet wird vor allem ein Fleisch- oder Dioxinskandal. Trotz solcher Befürchtungen hat nur jeder Zwölfte den Eindruck, dass sich die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz in den letzten Jahren verschlechtert hat. Als Grund für eine Verschlechterung wird hauptsächlich der Import ausländischer Produkte genannt. In der Schweiz hergestellte Lebensmittel gelten dagegen als relativ sicher. In der Deutschschweiz vertrauen 75 % der Befragten den Schweizer Produzenten stärker als den ausländischen; in der Westschweiz sind es nur 59 %. Demgegenüber vertreten signifikant mehr Westschweizer die Ansicht, dass einheimische Lebensmittel gleich sicher sind wie importierte Lebensmittel (41 % Westschweizer versus 25 % Deutschschweizer).

### **Salmonellen und Schimmel beunruhigen**

Am stärksten auf die Sicherheit achtet die Kundschaft bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Die Hälfte aller Befragten ist beim Einkaufen von Lebensmitteln beunruhigt über Schimmel, Salmonellen sowie Schwermetall-, Quecksilber- und Dioxinrückstände. Rund 40 % haben Bedenken wegen Antibiotika, falscher Lagerung, abgelaufenem Datum, Gentechnik oder Listerien. Wichtigste Orientierungshilfen zur Beurteilung der Vertrauenswürdigkeit der Lebensmittel sind ein frisches Aussehen (91 % Zustimmung), Haltbarkeit (81 %) und Herkunft (75 %). Rund die Hälfte achtet

---

Diese Meldung finden Sie auch unter [www.coop.ch/medien](http://www.coop.ch/medien), [www.coop.ch/fachdossier](http://www.coop.ch/fachdossier) und [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)

#### Kontaktpersonen

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle  
Urs Meier, Mediensprecher  
Denise Stadler, Mediensprecherin  
Sabine Vulic, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 96  
Tel. +41 61 336 71 39  
Tel. +41 61 336 71 10  
Tel. +41 61 336 71 92

auf die Vertrauenswürdigkeit des Anbieters oder des Herstellers. Gütesiegel spielen ebenfalls eine Rolle. Nur jeder Sechste hält Nahrungsmittel für sicherer, bloss weil sie mehr kosten. Ein hoher Preis schafft also kein zusätzliches Vertrauen.

### **Schweizer Bevölkerung verhält sich achtsam**

Gefahren für die Lebensmittelsicherheit lauern auch ganz am Ende der Lebensmittelkette bei der Aufbewahrung und Zubereitung zuhause. Erfreulicherweise erweist sich die Bevölkerung in wichtigen Punkten als gut informiert: 87 % waschen vor dem Kochen die Hände; drei Viertel wissen, dass man Konservenreste nicht in der Dose aufbewahrt; knapp zwei Drittel kennen den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Und wenn etwas verdorben aussieht oder abgelaufen ist, wirft man es zur Sicherheit häufig weg.

Während 46 % der Männer bei Fleisch und Geflügel ihrem Geruchssinn vertrauen, sind es bei den Frauen 37 %. Letztere entscheiden häufiger nach dem Verpackungsdatum, was 44 % der Frauen angaben; bei Männern sind es 38 %.

### **Fachliche Unterstützung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE**

Die repräsentativen Coop-Studien zum Ernährungsverhalten und -bewusstsein der Schweizer Bevölkerung werden regelmässig durchgeführt und publiziert. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE ([www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)) begleitet das Projekt «Ess-Trends im Fokus» fachlich und stellt sicher, dass es hohen ernährungswissenschaftlichen Ansprüchen genügt. Die vorliegende sechste Studie wurde im Februar 2011 durchgeführt.

### **Weitere Informationen**

Mit Hilfe der Studien-Resultate hat Coop Informationsdefizite bei der Schweizer Bevölkerung – etwa bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu Hause – festgestellt. Aus diesen Erkenntnissen wurde das neue Infoblatt «Essen? Aber sicher!» mit wertvollen Tipps entwickelt. Dieses befindet sich unter [www.coop.ch/infoblatt](http://www.coop.ch/infoblatt). Alle Ergebnisse der Studienreihe sind publiziert unter [www.coop.ch/fachdossier](http://www.coop.ch/fachdossier) und unter [www.sge-ssn.ch/de/fuer-medienpresse/medienmitteilungen.html](http://www.sge-ssn.ch/de/fuer-medienpresse/medienmitteilungen.html).

### **Kontaktpersonen Coop**

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle  
Denise Stadler, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 96  
Tel. +41 61 336 71 10

Medienkontakte mit der Coop Fachstelle Ernährung werden über die Medienstelle koordiniert.

### **Kontaktperson Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE**

Marion Wäfler, dipl. Ernährungsberaterin HF  
Christine Dudle-Crevoisier, Leiterin Kommunikation

Tel. +41 31 385 00 06  
Tel. +41 31 385 00 00