



sgs Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
ssn Société Suisse de Nutrition
ssi Società Svizzera di Nutrizione

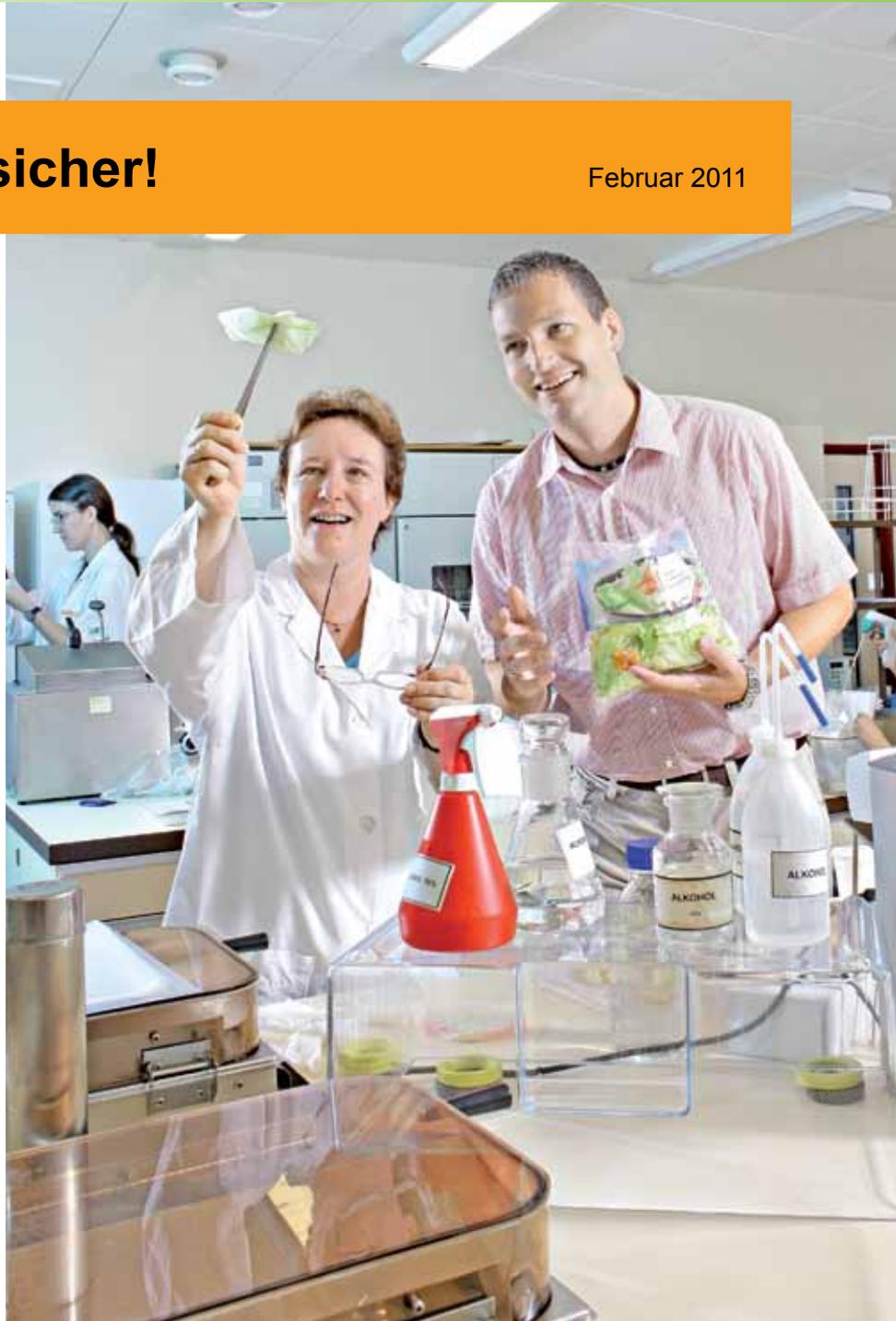


Ess-Trends im Fokus –

Eine Initiative von Coop mit fachlicher Unterstützung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung

Essen? Aber sicher!

Februar 2011



Inhaltsverzeichnis

1. «Essen? Aber sicher!» – Ausgangslage und Ziele der Befragung	3
2. Fachliche Unterstützung	3
3. Studiendesign	4
4. Resultate	5
5. Die wichtigsten Punkte zusammengefasst	37
6. Weitere Informationen	39

1. «Essen? Aber sicher!» – Ausgangslage und Ziele der Befragung

Als wichtiges Detailhandelsunternehmen der Schweiz und als Anbieterin eines Vollsortiments engagiert sich Coop für eine vielseitige und ausgewogene Ernährung der Schweizerinnen und Schweizer. Indem es einen gesunden Lebensstil durch gezielte Massnahmen fördert, kommt das Unternehmen seiner gesellschaftlichen Verantwortung nach.

Ein Instrument dafür ist die repräsentative Umfrage «Ess-Trends im Fokus», die regelmässig durchgeführt wird. Dabei werden Interessen und Einstellungen im Zusammenhang mit Ernährung untersucht.

In den bisherigen Befragungen ging es um folgende Themen: «Gesund Essen: Einstellung, Wissen und Verhalten», «Schnelles und gesundes Essen», «Essen und Gesundheit», «So kocht die Schweiz» sowie «Ernährungsalltag mit Kindern». Die Studienberichte können unter www.coop.ch/esstrends nachgelesen werden.

Die vorliegende Studie ist dem Thema «Essen? Aber sicher!» gewidmet. Erforscht wurden folgende Bereiche:

- Sicherheit und Vertrauenswürdigkeit in Bezug auf Lebensmittel
- Gesundheitliche Risikofaktoren und Risikoeinschätzung

Meldungen über Schadstoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelkandale verunsichern Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder aufs Neue. Die Studie soll Ansprüche, Ängste und Unsicherheiten, aber auch das vorhandene Wissen über Lebensmittelsicherheit ermitteln. Mit Hilfe dieser Resultate können Verpackungsinformationen optimiert und mögliche Gefahrenquellen – etwa bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu Hause – erfasst und angegangen werden.

Die Umfrage widerspiegelt die subjektive Meinung der Befragten. Ihr tatsächliches Verhalten kann von ihrer Meinung abweichen.

2. Fachliche Unterstützung

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) ist die nationale Fachgesellschaft im Ernährungsbereich und als Fachinstanz für Ernährungsinformation und -aufklärung anerkannt. Die SGE begleitet das Projekt «Ess-Trends im Fokus» fachlich und stellt sicher, dass es wissenschaftlichen Ansprüchen genügt.

3. Studiendesign

Die Ergebnisse der sechsten Studie von «Ess-Trends im Fokus» basieren auf einer repräsentativen Befragung von 18- bis 74-jährigen Männern und Frauen in der Deutsch- und Westschweiz. Alle befragten Personen nutzen das Internet mindestens einmal pro Woche zu privaten Zwecken, sind mit- oder hauptverantwortlich für den Einkauf von Produkten des täglichen Bedarfs und legen jeweils mindestens eine der folgenden Produktgruppen in ihren Einkaufswagen:

- Milchprodukte (zum Beispiel Milch, Butter, Rahm, Joghurt, Quark, Käse)
- Brotwaren (Brot, Weggli, Gipfeli)
- Fleisch- und Wurstwaren oder Geflügel
- Fisch
- Früchte oder Gemüse
- Teigwaren, Reis oder Konserven
- Nüsse

Das Marktforschungsinstitut LINK führte die Online-Befragung vom 13. Januar bis zum 21. Januar 2011 mit zufällig ausgewählten Personen durch. Die Gewichtung und Auswertung erfolgten in Abhängigkeit der Sprachregion (Deutsch- beziehungsweise Westschweiz), des Geschlechts (Männer / Frauen), des Alters (bis 29 Jahre / 30 bis 49 Jahre / 50 und mehr Jahre), der Haushaltsgrösse und des Einkommens. Insgesamt konnten die Antworten von 506 Personen ausgewertet werden.

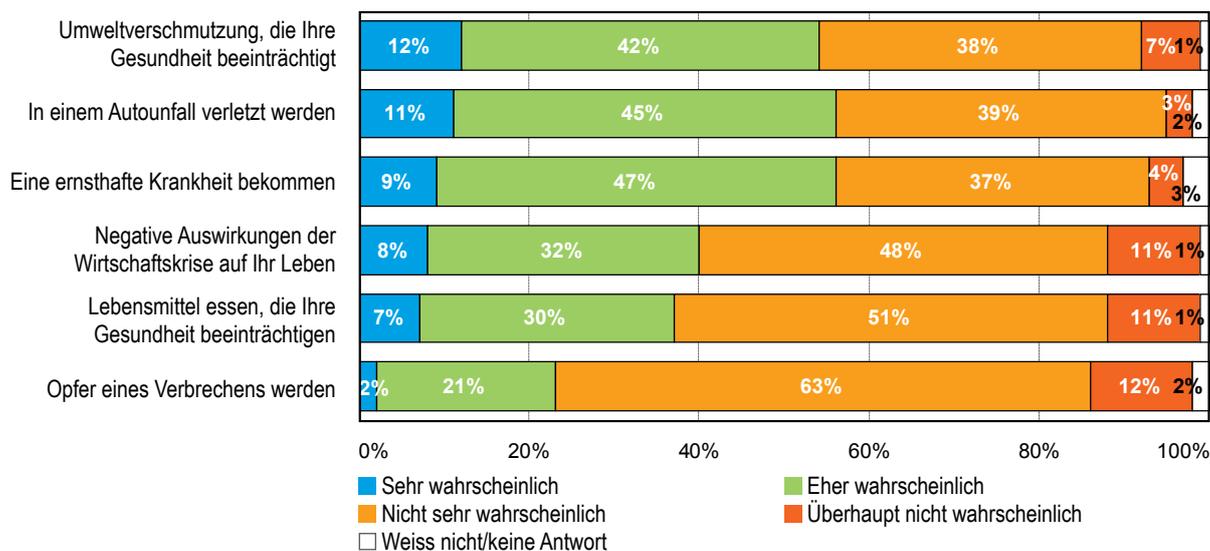
Wo nicht anders vermerkt, wurden die Fragen gestützt, d.h. mit Vorgabe der Antwortmöglichkeiten abgefragt.

4. Resultate

4.1 Eher ein Autounfall als ungesundes Essen

Frage 1: Unten sehen Sie eine Liste möglicher Gefahren. Bitte geben Sie für jede an, für wie wahrscheinlich Sie es halten, persönlich davon betroffen zu werden.

Basis: 506 befragte Personen



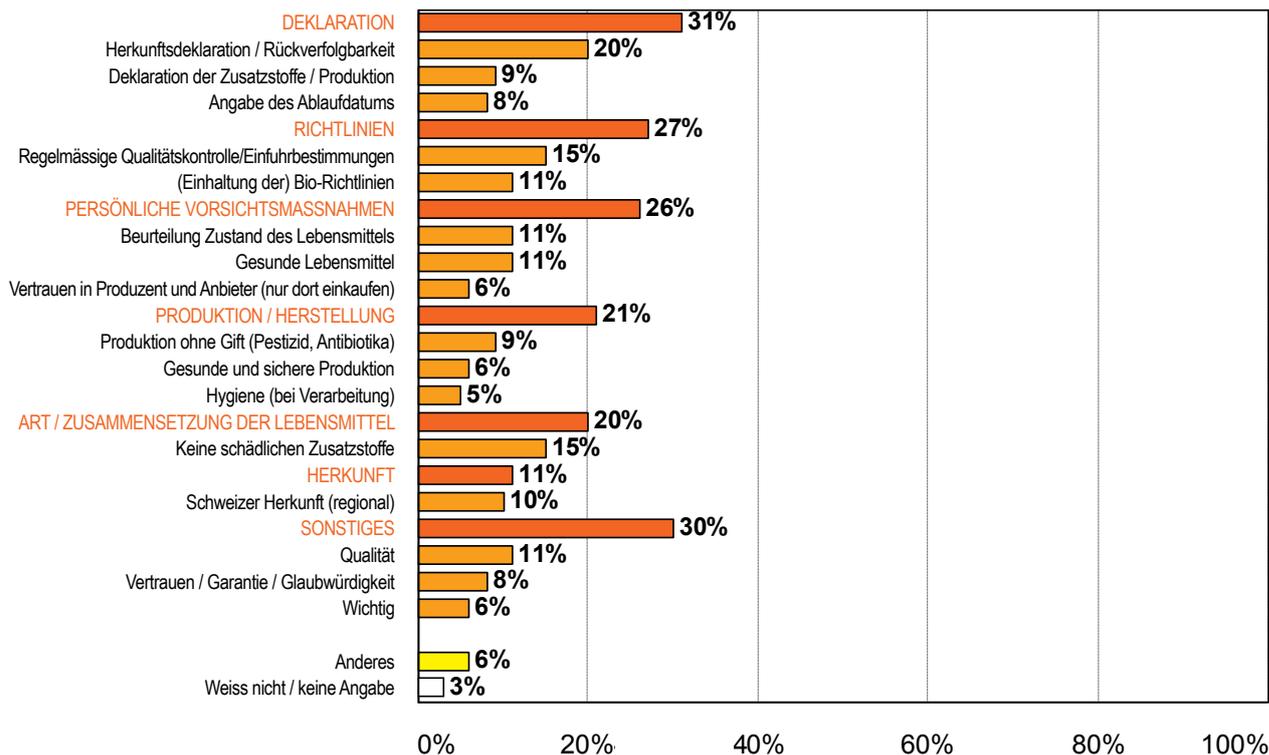
56 Prozent beziehungsweise 54 Prozent der Befragten halten es für sehr wahrscheinlich oder eher wahrscheinlich, durch einen Autounfall verletzt zu werden, eine ernsthafte Krankheit zu bekommen oder durch Umweltverschmutzung gesundheitlich beeinträchtigt zu werden. Hingegen hält es lediglich jeder Fünfte für wahrscheinlich, Opfer eines Verbrechens zu werden, und zwar signifikant mehr jüngere als ältere Personen: Während 37 Prozent der unter 30-Jährigen es wahrscheinlich finden, Opfer eines Verbrechens zu werden, sind nur 23 Prozent der 30- bis 49-Jährigen und 14 Prozent der über 50-Jährigen dieser Meinung.

Gut ein Drittel der befragten Personen sieht es als wahrscheinlich an, Lebensmittel zu essen, die ihre Gesundheit beeinträchtigen, wobei 43 Prozent der Frauen und 30 Prozent der Männer dieser Meinung sind. Es zeigt sich auch, dass deutlich mehr Personen bis 49 Jahre es als wahrscheinlich erachten, gesundheitsschädigende Nahrung zu essen, als ältere Personen: 43 Prozent der Jüngeren setzte hier das Kreuz, aber nur 24 Prozent der über 50-Jährigen. Die Meinungen sind auch in Deutsch- und Westschweiz geteilt. In der Deutschschweiz halten 35 Prozent der Befragten dieses Szenario für wahrscheinlich, in der Westschweiz sind es 45 Prozent.

4.2 Deklaration vermittelt Sicherheit

Frage 5: Wie definieren Sie, bzw. was bedeutet für Sie, Sicherheit in Bezug auf Lebensmittel?

Basis: 506 befragte Personen / Nennungen \geq 5%



Diese Frage wurde offen abgefragt.

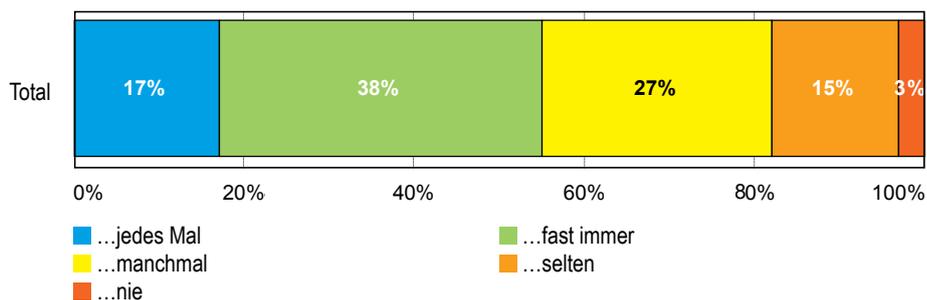
Für jeden Fünften bedeutet Sicherheit in Bezug auf Lebensmittel, dass die Produkte ohne Gift, Antibiotika und Pestizide sowie unter hygienischen Bedingungen hergestellt werden. Fast gleich viele Personen finden, dass die Zusammensetzung der Lebensmittel entscheidend für deren Sicherheit ist.

Als wichtigen Faktor für die Sicherheit nennt ein Viertel der 30- bis 49-Jährigen die Produktion der Lebensmittel, noch 18 Prozent sind es bei den Befragten, die jünger als 30 sind. Von den über 50-Jährigen äusserten sich nur 15 Prozent zur Herstellung als Sicherheitsfaktor. In dieser Altersgruppe hingegen spielen persönliche Vorsichtsmassnahmen eine grössere Rolle als bei jüngeren Menschen: Ein Drittel der über 50-Jährigen gibt an, persönliche Vorsichtsmassnahmen seien wichtig, was beispielsweise die Beurteilung der Produkte beinhaltet. Von den unter 30-Jährigen sehen das 18 Prozent ebenso, bei den 30- bis 49-Jährigen sind es 27 Prozent.

4.3 Frauen sorgen sich mehr um die Sicherheit von Lebensmitteln als Männer

Frage 6: Sie haben gerade angegeben, was Sicherheit in Bezug auf Lebensmittel für Sie bedeutet. Wie häufig machen Sie sich beim Einkaufen Gedanken um die Sicherheit der Lebensmittel, die Sie einkaufen?

Basis: 506 befragte Personen



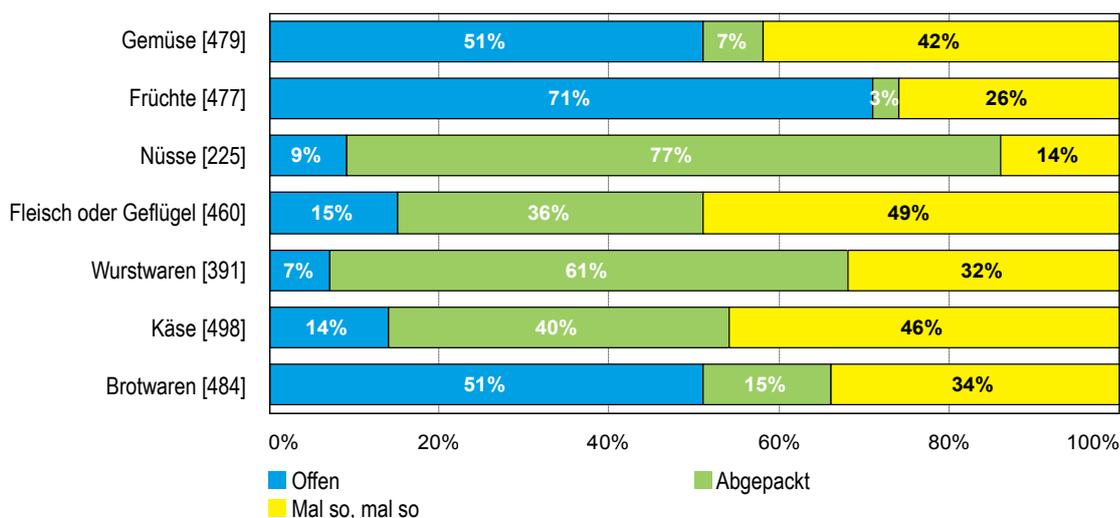
Über die Hälfte der Befragten macht sich beim Einkaufen Gedanken um die Sicherheit der Lebensmittel, wobei zwei Drittel der Frauen und die Hälfte der Männer sich solche Gedanken machen. Personen aus der Westschweiz scheinen besonders sensibilisiert auf das Thema zu sein: 71 Prozent denken beim Einkauf von Lebensmitteln an die Sicherheit der Lebensmittel. In der Deutschschweiz ist es jeder Zweite.

4.4 Abgepackte Wurst und offene Früchte

Frage 7: Kaufen Sie Lebensmittel in der Regel offen oder abgepackt?

Basis: [] befragte Personen

Zielgruppe: Lebensmittel bzw. Warengruppe im letzten Monat eingekauft



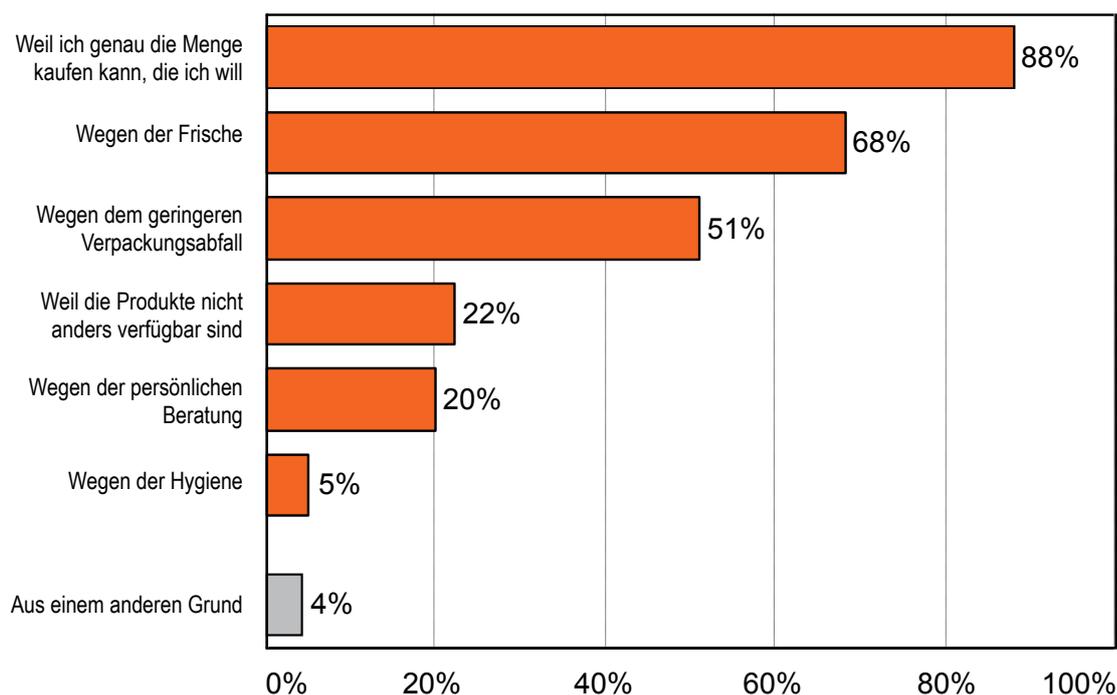
Während Nüsse und Wurstwaren mit Abstand am meisten abgepackt gekauft werden, bevorzugen die befragten Personen beim Erwerb von Früchten den Offenverkauf. In der Deutschschweiz kaufen drei Viertel der Befragten nicht abgepackte Früchte, in der Westschweiz sind es zwei Drittel.

Die Hälfte der unter 30-Jährigen – und damit mehr als die älteren Käufergruppen – kauft abgepacktes Fleisch oder Geflügel ein. Dagegen tendieren Personen ab 50 Jahren eher dazu, ihr Fleisch offen einzukaufen: Jeder Fünfte wendet sich an den Offenverkauf. Darauf verzichtet die Gruppe der 30- bis 49-Jährigen eher: Nur fünf Prozent gaben an, ihr Fleisch ausschliesslich offen einzukaufen. Abgepacktes Fleisch und Geflügel scheint zudem in der Westschweiz besser anzukommen. Hier greifen 45 Prozent nur zum eingeschweissten Produkt, während es im deutschsprachigen Gebiet 34 Prozent sind. Dieser Trend lässt sich – weniger deutlich ausgeprägt – auch auf Brot übertragen, das 23 Prozent der Westschweizer und nur 12 Prozent der Deutschschweizer abgepackt kaufen.

4.5 Wer offene Lebensmittel kauft, kauft die Menge, die wer will

Frage 8a: Sie haben angegeben, dass Sie bestimmte Lebensmittel offen kaufen. Bitte geben Sie nun an, weshalb Sie diese Lebensmittel in der Regel offen kaufen.

Basis: 415 befragte Personen, die Lebensmittel offen kaufen (F7)



«Weil ich genau die Menge kaufen kann, die ich will», antworteten 88 Prozent auf die Frage, warum sie gewisse Produkte offen kaufen. Diesen Grund nannten 92 Prozent der Frauen und 83 Prozent der Männer.

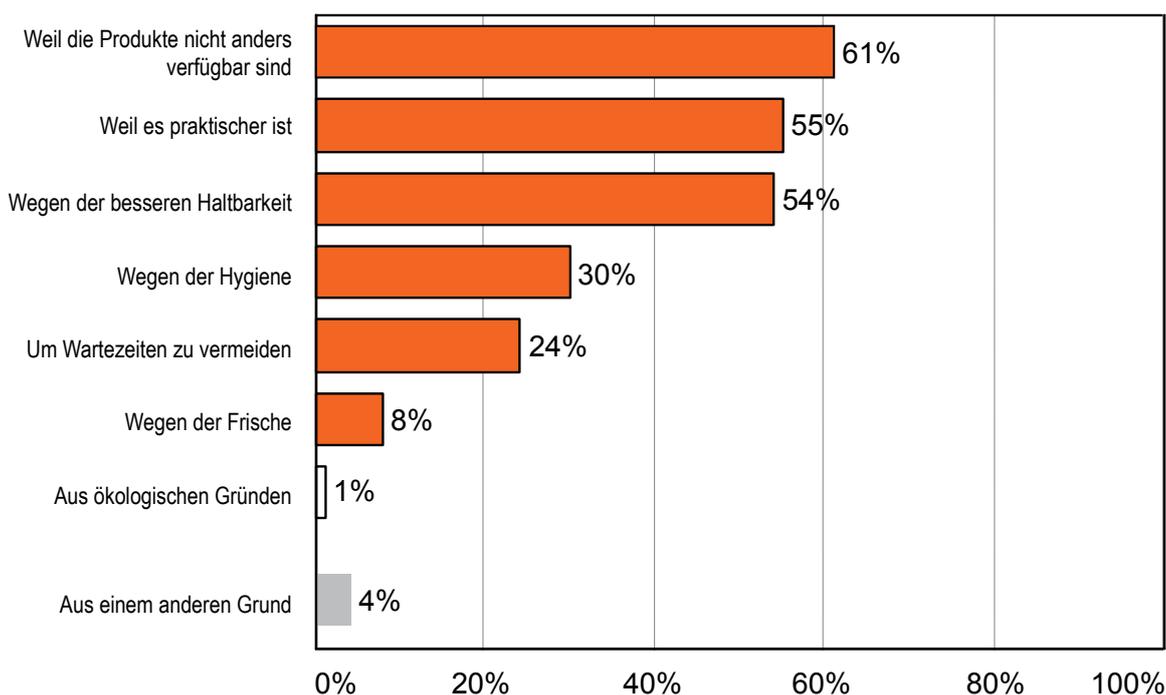
In der Westschweiz wiegt das Argument, dass beim Kauf offener Produkte weniger Verpackungsabfall anfällt, stärker als in der Deutschschweiz: Zwei Drittel der Westschweizer und 48 Prozent der Deutschschweizer finden den Umweltaspekt wichtig.

Werden Wurstwaren, Fleisch, Geflügel oder Käse gekauft, schneidet der offene Verkauf hingegen aufgrund der persönlichen Beratung durch die Mitarbeitenden besser ab.

4.6 Abgepackter Salat ist praktisch

Frage 8b: Sie haben angegeben, dass Sie bestimmte Lebensmittel abgepackt kaufen. Bitte geben Sie nun an, weshalb Sie diese Lebensmittel in der Regel abgepackt kaufen.

Basis: 396 befragte Personen, die Lebensmittel abgepackt kaufen (F7)



Zwei Drittel der Befragten gaben an, bestimmte Lebensmittel abgepackt einzukaufen, weil diese nicht anders verfügbar sind. Und wer abgepacktes Gemüse kauft, findet das einfach praktischer als offenes Gemüse.

Für Personen aus der Deutschschweiz ist die bessere Haltbarkeit deutlich häufiger ein Grund, um verpackte Produkte zu kaufen als für Personen aus der Westschweiz: Fast die Hälfte der Deutschschweizer führt das Argument der Haltbarkeit an, während es in der Westschweiz 40 Prozent sind. Gerade bei den jüngeren Befragten spielt dieser Grund eine wichtige Rolle, wie 68 Prozent der unter 30-Jährigen zu Protokoll gab. Elf Prozentpunkte tiefer wiegt dieses Argument bei der Gruppe der 30- bis 49-Jährigen und bei den über 50-Jährigen gaben noch 41 Prozent an, sich wegen der längeren Haltbarkeit für abgepackte Lebensmittel zu entscheiden.

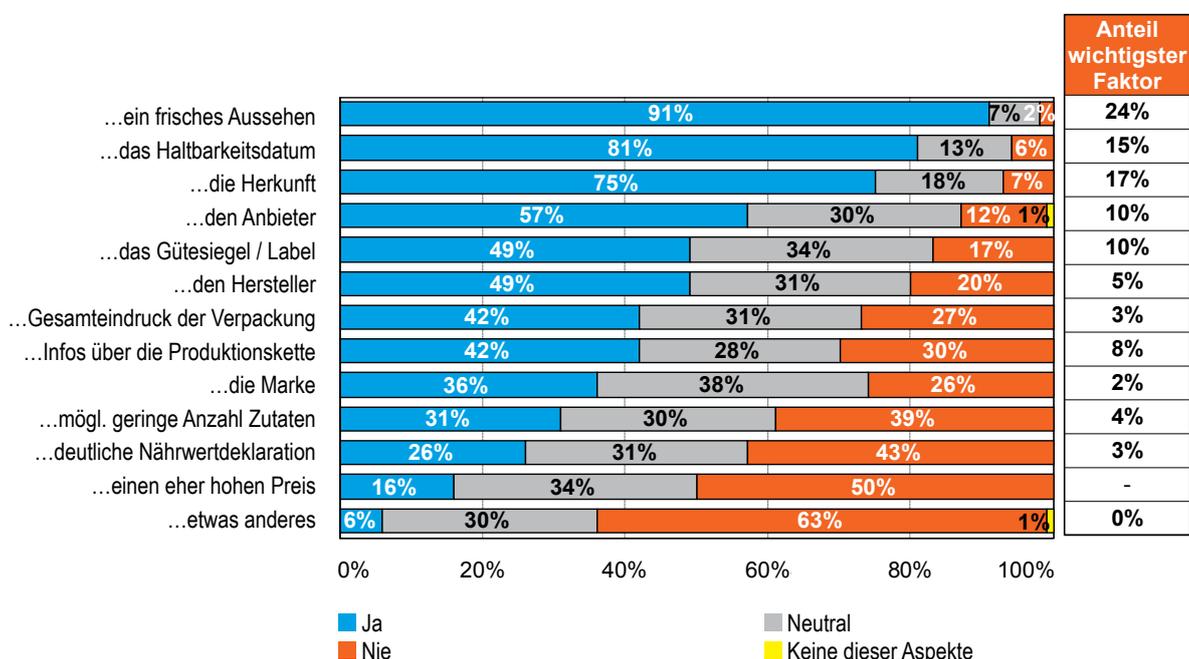
4.7 Ein hoher Preis sagt nichts über die Vertrauenswürdigkeit aus

Frage 9: Wie beurteilen Sie, ob ein Lebensmittel für Sie vertrauenswürdig ist? Ich achte auf ...

Frage 10: Und welche der folgenden Faktoren ist für Sie am wichtigsten, um die Vertrauenswürdigkeit zu beurteilen?

Basis (F9): 506 befragte Personen

Basis (F10): 504 befragte Personen, die auf mindestens einen der Aspekte achten



Die grosse Mehrheit der Verbraucherinnen und Verbraucher achtet beim Kauf eines Lebensmittels auf dessen frisches Aussehen, das Haltbarkeitsdatum und die Herkunft. Auf diesen Faktoren beruht die Beurteilung der Vertrauenswürdigkeit eines Produkts. Lediglich 16 Prozent der Befragten sehen in einem hohen Preis einen Indikator für die Vertrauenswürdigkeit eines Lebensmittels. Für 57 Prozent der befragten Personen spielt der Anbieter eine zentrale Rolle: Sie ziehen daraus Rückschlüsse über die Vertrauenswürdigkeit der Ware.

Vor allem in der Deutschschweiz achtet man auf den Anbieter, wie mehr als zwei Drittel der Befragten angeben. In der Westschweiz wird der Anbieter von 40 Prozent als vertrauensbildender Faktor betrachtet. Auch in der Beurteilung der Herkunft der Produkte und der Menge der Zutaten sind die beiden Sprachregionen geteilter Meinung: 79 Prozent der Deutschschweizer bewerten die Herkunft der Produkte als wichtig, in der Westschweiz sind es 65 Prozent.

Dafür achten 43 Prozent der Westschweizer, aber nur 27 Prozent der Deutschschweizer auf eine möglichst geringe Anzahl Zutaten.

Für Männer (14 Prozent) hat der Anbieter mehr Bedeutung als für Frauen (6 Prozent), während letztere mehr auf Gütesiegel (57 versus 39 Prozent), eine möglichst geringe Anzahl Zutaten (38 versus 24 Prozent), deutliche Nährwertdeklaration (33 versus 18 Prozent), auf die Herkunft (80 versus 70 Prozent) und auf den Gesamteindruck der Verpackung achten (46 versus 36 Prozent).

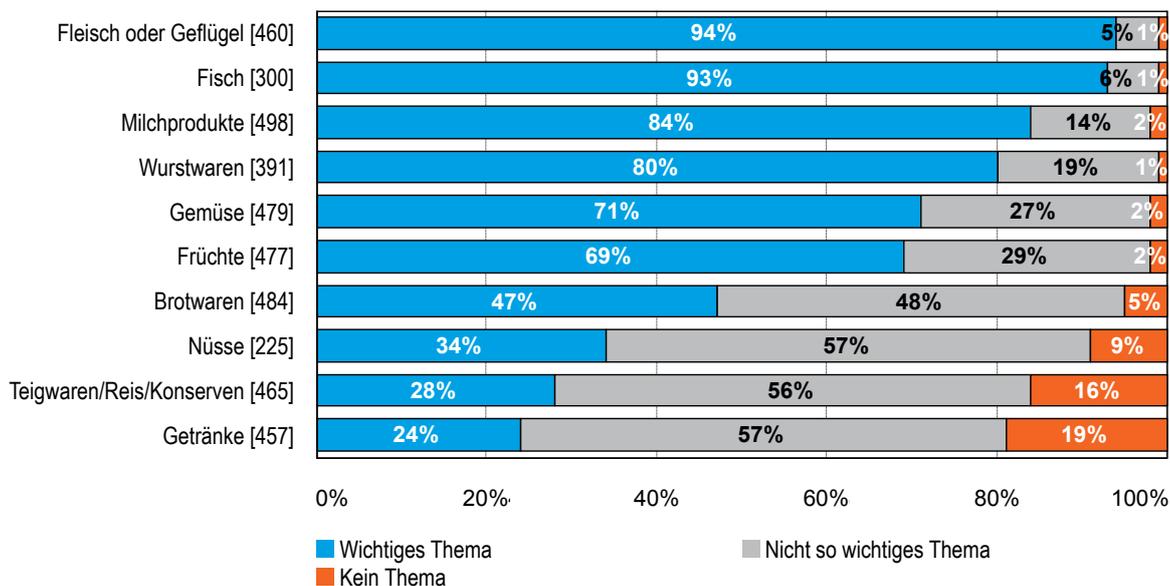
Generell scheint die ältere Bevölkerung auf deutlich mehr Faktoren für die Vertrauenswürdigkeit zu achten als die Jüngeren. Ein hoher Preis jedoch wird von niemandem als ausschlaggebend für die Vertrauenswürdigkeit eines Produkts genannt.

4.8 Bei Fleisch ist die Vertrauenswürdigkeit besonders wichtig

Frage 11: Bei welchen Lebensmitteln achten Sie besonders stark auf die Vertrauenswürdigkeit bzw. Sicherheit?

Basis: [] befragte Personen

Zielgruppe: Personen, die Lebensmittel bzw. Warengruppen im letzten Monat eingekauft haben



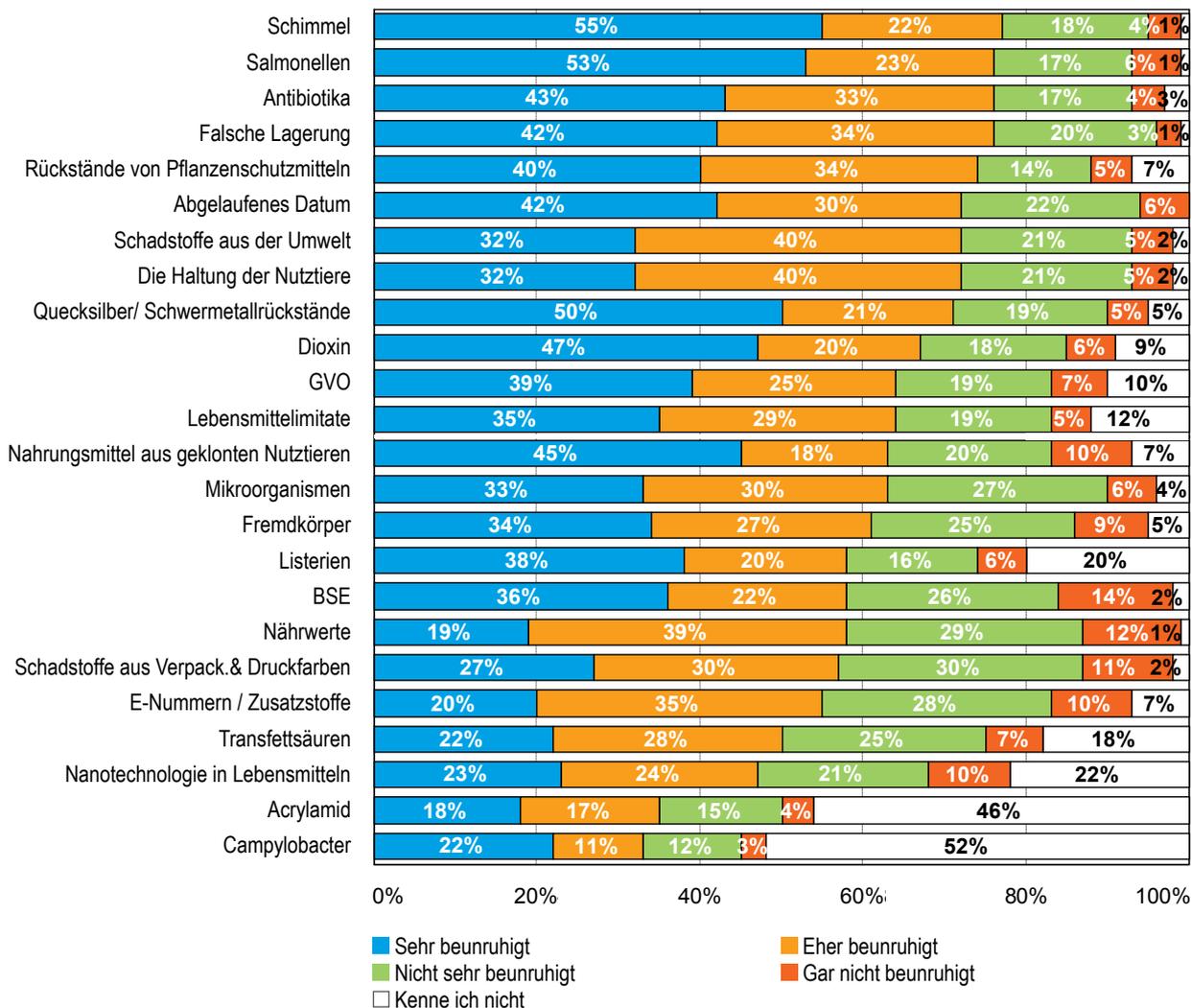
Bei Fleisch und Geflügel sowie Fisch wird beim Einkauf besonders stark auf die Vertrauenswürdigkeit geachtet. Zwar schauen bei diesen Produkten beide Geschlechter auf diesen Aspekt, die Frauen legen jedoch mit 97 Prozent etwas mehr Wert drauf als die Männer mit 91 Prozent.

Weniger ins Gewicht fällt die Vertrauenswürdigkeit bei Getränken und Teigwaren, Reis und Konserven. Nur für ein Drittel der Konsumentinnen und Konsumenten ist bei diesen Lebensmitteln der Faktor Vertrauen besonders wichtig.

Generell ist die Vertrauenswürdigkeit der gekauften Produkte eher für Frauen ein Thema als für Männer. Das zeigt sich auch am Beispiel der Brotwaren. Nur 36 Prozent der Männer sind überzeugt, dass die Vertrauenswürdigkeit hier eine grosse Rolle spielt. Bei den Frauen sind es 56 Prozent.

4.9 Schimmel beunruhigt die Schweizer Bevölkerung

Frage 12: Wenn Sie ein Lebensmittel kaufen, inwieweit sind Sie über folgende Themen beunruhigt, bzw. nicht beunruhigt? Wenn Sie ein Thema nicht kennen, kreuzen Sie bitte „Kenne ich nicht“ an.
Basis: 506 befragte Personen



Die Studie zeigt, dass Schimmel ein Thema ist, das eine Mehrheit von 77 Prozent der befragten Personen beunruhigt. Dem folgen Salmonellen, Antibiotika und die falsche Lagerung mit je 76 Prozent Zustimmung. Über Dioxin sind 67 Prozent eher oder sehr beunruhigt.

Am wenigsten beunruhigt zeigte man sich über Acrylamid, das als krebserregend gilt, und die Durchfall auslösende Bakterienart Campylobacter. Allerdings sind diese Themen auch am wenigsten bekannt. Über die Hälfte kennt Campylobacter nicht, 46 Prozent sagt Acrylamid nichts.

Generell machen sich die über 50-Jährigen mehr Sorgen um ihr Essen: 74 Prozent der Befragten dieser Altersgruppe finden Listerien beunruhigend. Das Darmbakterium wird hingegen nur von einem Drittel der bis 29-Jährigen als beunruhigend eingestuft, während 57 Prozent der 30- bis 49-Jährigen um Listerien sorgen. Frauen machen sich in einigen Bereichen mehr Sorgen als Männer, zum Teil sind die Unterschiede deutlich.

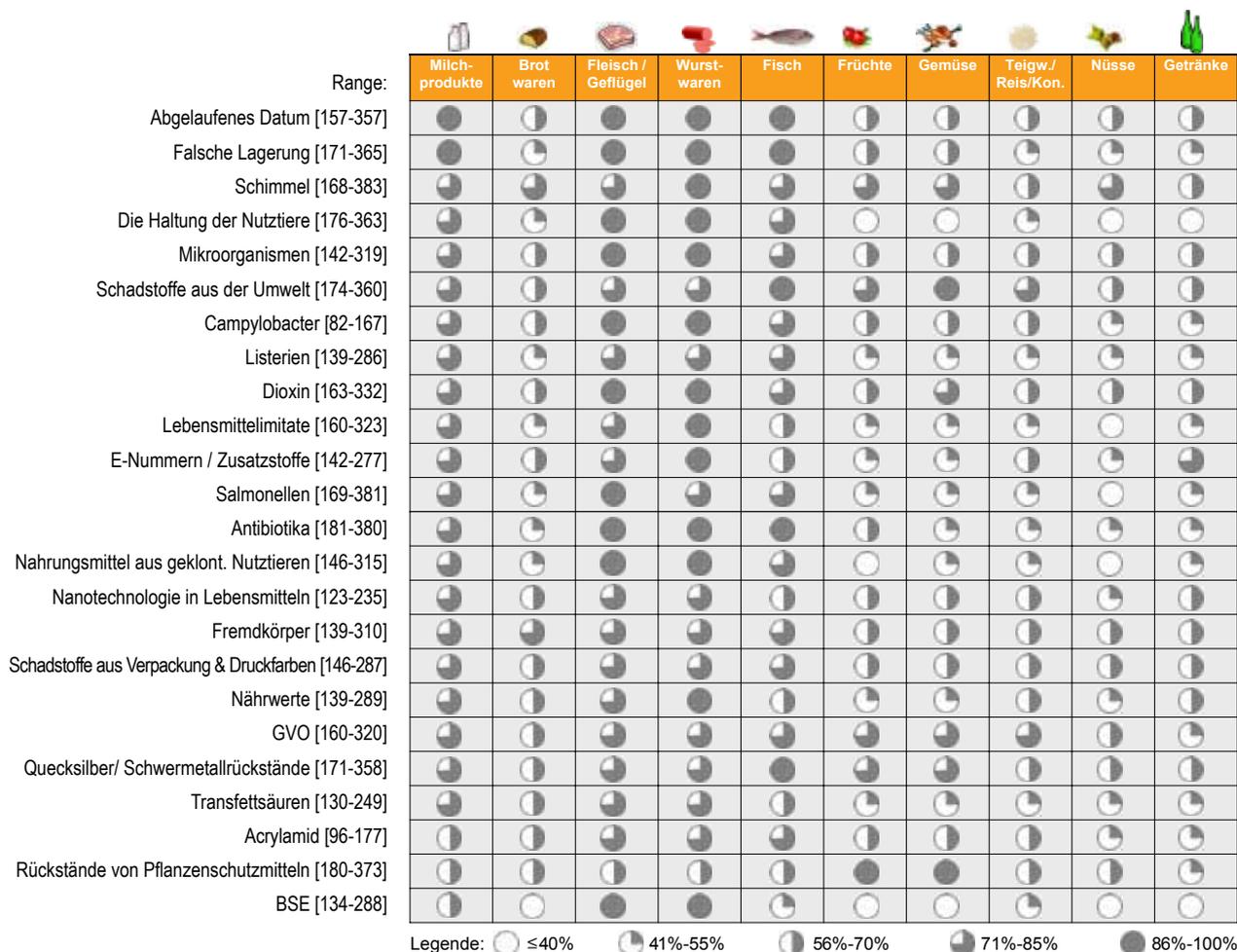
- Nährwerte: 65 versus 49 Prozent
- E-Nummern und Zusatzstoffe: 65 versus 43 Prozent
- gentechnisch veränderte Organismen: 69 versus 58 Prozent
- Antibiotika: 80 versus 71 Prozent
- Rückstände von Pflanzenschutzmitteln: 81 versus 66 Prozent
- Transfettsäuren: 55 versus 44 Prozent
- Schadstoffe aus der Umwelt: 78 versus 65
- Nahrungsmittel aus geklonten Nutztieren: 68 versus 57 Prozent
- Dioxin: 71 versus 61 Prozent

Auch zwischen West- und Deutschschweiz lassen sich Unterschiede ausmachen. In der Westschweiz zeigen sich drei Viertel der Befragten eher beziehungsweise sehr beunruhigt über Mikroorganismen, in der Deutschschweiz sind es zwei Drittel. Um Fremdkörper sorgen sich in der Westschweiz 70 Prozent, in der Deutschschweiz hingegen nur 59 Prozent. Auch bei Schimmel (84 versus 75 Prozent), der falschen Lagerung (92 versus 70 Prozent), dem abgelaufenen Datum (81 versus 69 Prozent), Listerien (70 versus 53 Prozent), Transfettsäuren (63 versus 46 Prozent) und Lebensmittelimitaten (75 versus 60 Prozent) zeigen sich Mentalitätsunterschiede.

Die Deutschschweizer sind hingegen stärker auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (79 versus 59 Prozent) und Nanotechnologie in Lebensmitteln (51 versus 35 Prozent) sensibilisiert.

4.10 Sorgen ums abgelaufene Haltbarkeitsdatum

Frage 13: Wenn Sie ... kaufen, inwieweit sind Sie über folgende Themen beunruhigt oder nicht beunruhigt?
Basis: [] befragte Personen
Zielgruppe: Personen, welche die Lebensmittel im letzten Monat eingekauft haben und diese Themen generell sehr oder eher beunruhigen



Diese Frage wurde nur zu jenen Faktoren gestellt, die von den befragten Personen zuvor als beunruhigend eingestuft wurden.

4.11 Prioritäre Faktoren pro Lebensmittel

Auf die Frage, welche Faktoren je nach Lebensmittel besonders beunruhigend wirkten, gaben 90 Prozent der Befragten bei **Milchprodukten** ein abgelaufenes Datum und fast ebenso viele eine falsche Lagerung an. Dem folgen mit je 83 Prozent Schimmel, Nutztierhaltung, Mikroorganismen und Schadstoffe aus der Umwelt.

Schimmel gehört auch bei den **Brotwaren** zu den beunruhigenden Faktoren und wurde von 77 Prozent genannt. Darauf folgen Fremdkörper mit 71 und ein abgelaufenes Datum mit 70 Prozent.

In der Gruppe **Fleisch** oder **Geflügel** kreuzten jeweils über 90 Prozent ein abgelaufenes Datum, die falsche Lagerung, die Haltung von Nutztieren und Antibiotika an.

Bei den **Wurstwaren** beunruhigt ein abgelaufenes Datum 93 Prozent der Befragten, bei Antibiotika, BSE und der Haltung der Nutztiere sind es je ungefähr 90 Prozent.

Je 94 Prozent der Befragten sorgen sich bei **Fisch** über ein abgelaufenes Datum und eine falsche Lagerung. Quecksilber und anderen Schwermetallrückständen beunruhigt 92 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten. Schadstoffe aus der Umwelt machen 89 Prozent der Befragten Sorgen.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Schadstoffe aus der Umwelt wirken beim Kauf von **Früchten** und **Gemüse** besonders beunruhigend. Diese Punkte wurden von 85 bis 87 Prozent der Befragten angekreuzt.

Bei **Teigwaren, Konserven und Reis** zählen genetisch veränderte Organismen (GVO) und Schadstoffe aus der Umwelt zu den Themen, die am meisten beunruhigen – je 72 Prozent der befragten Personen machen sich darüber Sorgen.

Fast drei Viertel sind bei **Nüssen** über Schimmel beunruhigt, 71 beziehungsweise 70 Prozent machen sich bei Getränken über E-Nummern und Zusatzstoffe sowie Nährwerte Gedanken.

4.12 Prioritäre Lebensmittel pro Faktor

Über **Schimmel** sorgen sich die Konsumentinnen und Konsumenten bei allen Produkten – vor allem bei Wurstwaren (86 Prozent), Milchprodukten (83 Prozent) und Fleisch oder Geflügel (79 Prozent).

Salmonellen sind besonders bei Fleisch oder Geflügel (89 Prozent), Wurstwaren (81 Prozent), Milchprodukten und Fisch (je 78 Prozent) ein beunruhigendes Thema.

Quecksilber und Schwermetallrückstände wirken hauptsächlich im Zusammenhang mit Fisch beängstigend (92 Prozent).

88 Prozent zeigten sich bei Fisch, Fleisch oder Geflügel, Wurstwaren und bei Milchprodukten über eine **falsche Lagerung** beunruhigt. Mit 42 Prozent am wenigsten Kopfzerbrechen bereitet dieses Thema bei Nüssen.

Ein **abgelaufenes Datum** ist für die Befragten zu 90 Prozent bei Fisch, Fleisch oder Geflügel, Wurstwaren und Milchprodukten beunruhigend.

Ähnliche Reaktionen rufen **Rückstände von Pflanzenschutzmitteln** bei Gemüse und Früchten hervor, wo 86 Prozent ihr Kreuz setzten.

Über **genetisch veränderte Organismen (GVO)** machen sich über 79 Prozent bei Fleisch oder Geflügel, Wurstwaren, Früchten und Gemüse Gedanken. Aber auch bei Milchprodukten und Fisch ist das Thema für drei Viertel der Befragten wichtig.

Lebensmittelimitate wirken für 80 Prozent der befragten Personen in Bezug auf Wurstwaren, Fleisch oder Geflügel beunruhigend, bei Milchprodukten sind es fast ebenso viele.

Nahrungsmittel aus geklonten Nutztieren sind nicht nur bei Fleisch, Geflügel und Wurstwaren ein beunruhigendes Thema, wie 88 Prozent angaben. 77 Prozent machen sich um diesen Faktor auch bei Milchprodukten Sorgen.

Antibiotika hat mit 91 Prozent bei Fleisch und Geflügel sowie Wurstwaren das grösste Beunruhigungspotenzial. 87 beziehungsweise 79 Prozent der Befragten macht sich auch Sorgen, dass Spuren des Medikaments im Fisch oder in Milchprodukten vorhanden sein könnten.

Transfettsäuren sind für die Befragten vor allem bei Wurstwaren (82 Prozent), Fleisch oder Geflügel (73 Prozent) und bei Milchprodukten (73 Prozent) ein Thema. Mit 41 Prozent erregen Transfettsäuren am wenigsten Besorgnis bei Nüssen.

Unbehagen über die **Nährwerte** rufen vor allem Wurstwaren hervor, wie 86 Prozent der Befragten angaben. Darauf folgen Milchprodukte (76 Prozent), Fleisch und Geflügel (71 Prozent) und Getränke (70 Prozent). Bei Gemüse und Früchten rufen die Nährwerte am wenigsten Unbehagen hervor: Hier setzten nur 44 beziehungsweise 41 Prozent ihr Kreuz.

Dioxin spielt vor allem bei Fleisch und Geflügel (87 Prozent), Wurstwaren (86 Prozent), Fisch (81 Prozent) und Milchprodukten (78 Prozent) eine Rolle. Am wenigsten Sorge bereitet Dioxin bei Getränken und Nüssen.

E-Nummern und Zusatzstoffe sind für die Befragten bei Wurstwaren (89 Prozent), Milchprodukten (79 Prozent) sowie Fleisch und Geflügel (76 Prozent) besorgniserregend. Über 50 Prozent

der Befragten machen sich gar Sorgen über E-Nummern in Früchten und Gemüse.

Die Besorgnis über **Mikroorganismen** schlägt sich in allen Lebensmitteln nieder. Besonders ausgeprägt ist diese Sorge beim Kauf tierischer Produkte wie Fleisch und Geflügel, Wurstwaren, Fisch sowie Milchprodukten, wie jeweils über 80 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten angeben. Am wenigsten heikel in Bezug auf Mikroorganismen sind Getränke, wo dieser Faktor von 57 Prozent der Befragten genannt wurde.

Was **Fremdkörper** angeht, rufen Wurstwaren (84 Prozent), Fleisch und Geflügel (78 Prozent) sowie Fisch (77 Prozent) die grösste Besorgnis hervor. Jeweils über 60 Prozent machen sich wegen Fremdkörpern in Früchten, Gemüse und Getränken Gedanken.

Listerien sind für die Befragten vor allem bei Milchprodukten (81 Prozent), Fleisch und Geflügel (80 Prozent) sowie Wurstwaren (79 Prozent) ein Thema. Die geringste Sorge bereiten Listerien in Nüssen. Das gilt auch für **Campylobacter**. Hingegen zeigten sich über 80 Prozent der Befragten bei tierischen Produkten wie Wurstwaren, Fleisch und Geflügel, Fisch und Milchprodukten beunruhigt über die Bakterien.

Über 70 Prozent fanden den Gedanken an **Acrylamid** in Bezug auf Wurstwaren, Fleisch und Geflügel sowie Fisch besorgniserregend. Wieder gelten Nüsse als sicherer: Sie werden am wenigsten mit Acrylamid in Verbindung gebracht.

Nanotechnologie wurde von über 50 Prozent der Befragten als besorgniserregend eingestuft. Dieses Urteil zieht sich durch alle Lebensmittelgruppen, wobei Wurstwaren (81 Prozent), Fleisch und Geflügel (77 Prozent) sowie Milchprodukte (77 Prozent) Spitzenreiter sind.

Auch **Schadstoffe aus der Umwelt** sind bei allen Lebensmittelgruppen ein Grund zur Besorgnis. Am häufigsten wurden Fisch und Gemüse genannt (89, bzw. 88 Prozent). Bei Getränken sind Schadstoffe noch für gut zwei Drittel der Befragten ein Thema.

Über 50 Prozent der Befragten machen sich bei allen Lebensmittelgruppen über **Schadstoffe aus der Verpackung und Druckfarbe** Gedanken. Am grössten ist die Besorgnis bei Fisch (81 Prozent) und Wurstwaren (80 Prozent).

Bei Wurstwaren sowie Fleisch und Geflügel zeigten sich knapp 90 Prozent der Studienteilnehmer und -teilnehmerinnen aufgrund von **BSE** beunruhigt.

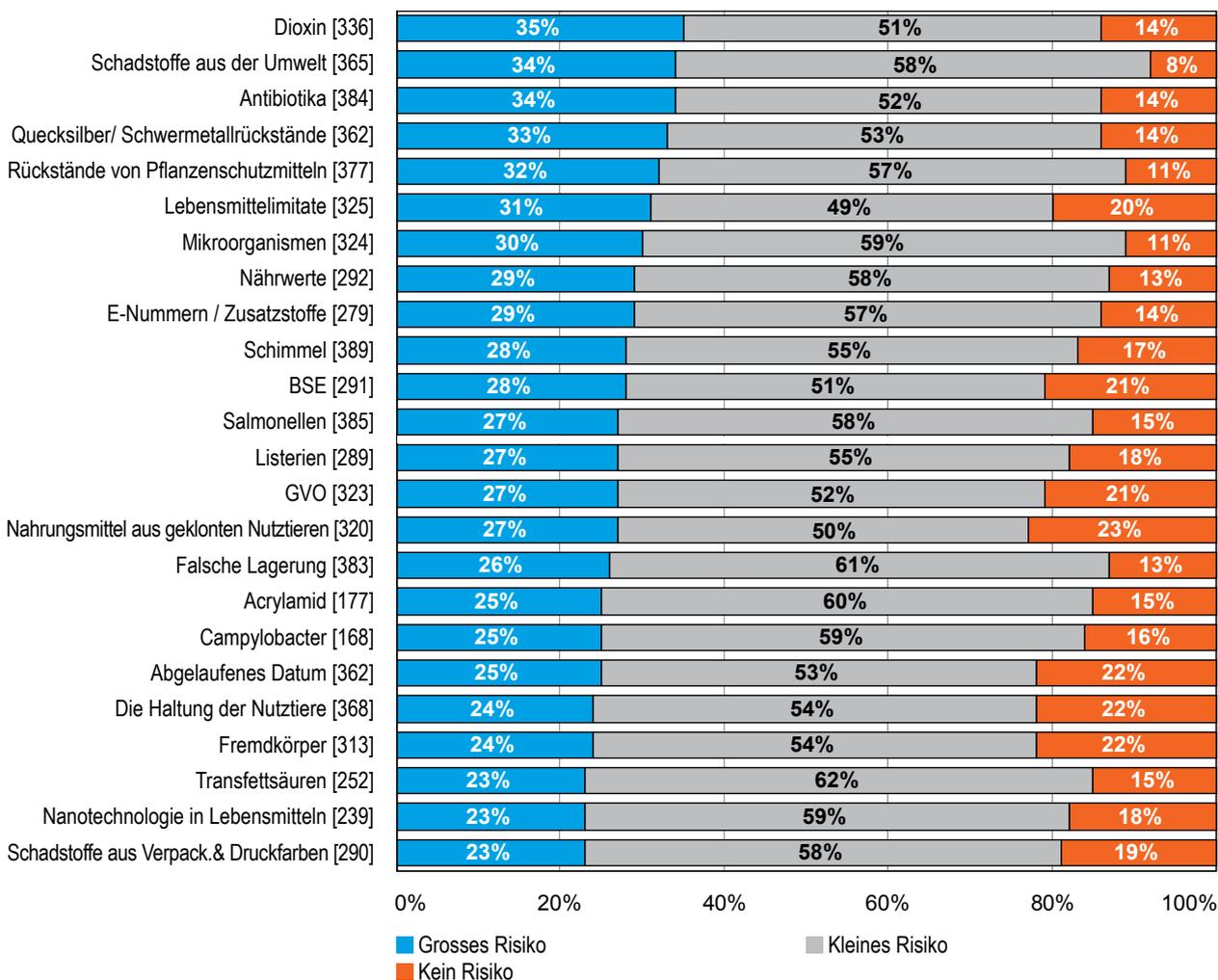
Über die **Haltung von Nutztieren** machen sich die Befragten in Bezug auf Fleisch und Geflügel (92 Prozent), Wurstwaren (89 Prozent) aber auch bei Milchprodukten (84 Prozent) die meisten Gedanken.

4.13 Dioxin als Gesundheitsrisiko

Frage 14: Wie gross schätzen Sie die Chancen ein, dass diese Faktoren im Jahr 2011 ein gesundheitliches Risiko für Sie selber darstellen?

Basis: [] befragte Personen

Zielgruppe: Personen, welche diese Themen generell sehr oder eher beunruhigen



Gefragt, welche der vorgegebenen Faktoren im Jahr 2011 gesundheitliche Folgen für die Befragten selbst haben könnte, wurde dieses Risiko von jeweils 65 Prozent als klein bis nicht bestehend eingeschätzt.

Obwohl sich die Faktoren hinsichtlich ihrer Einschätzung nicht stark voneinander unterscheiden, führt dennoch Dioxin mit 35 Prozent als grosses Risiko die Liste an.

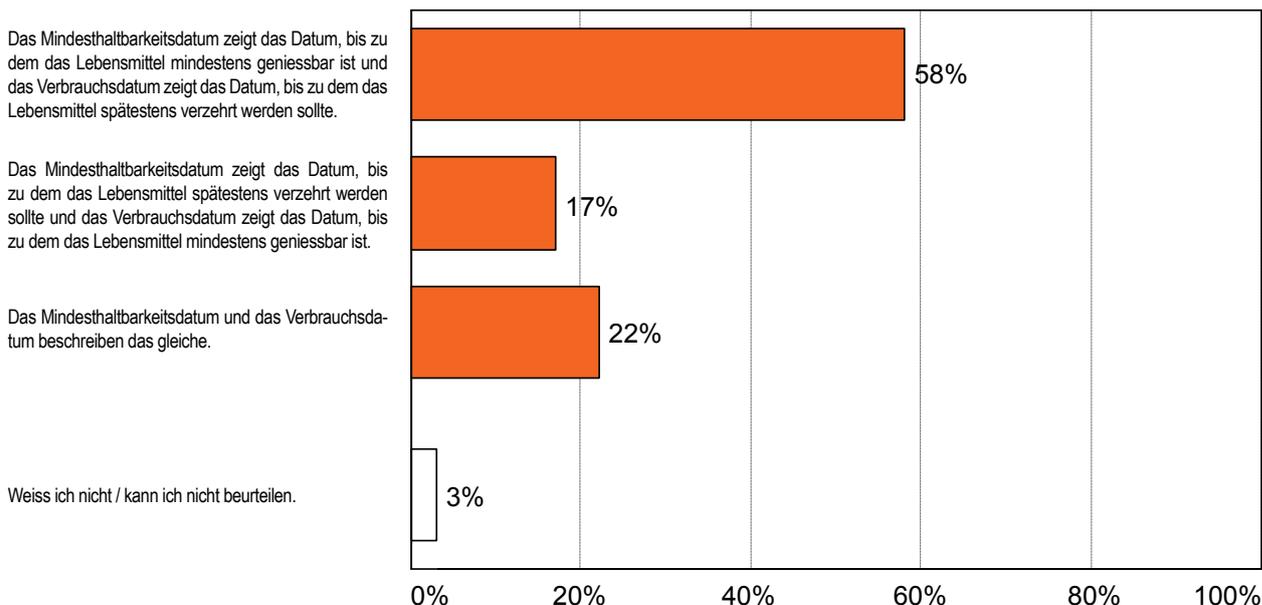
In der Deutsch- und Westschweiz zeigten sich Unterschiede in der Einschätzung: 41 Prozent der Westschweizer bewerten die Nährwerte als grosses Risiko, gegenüber 25 Prozent in der Deutschschweiz. Beim abgelaufenen Datum sowie bei der Haltung von Nutztieren liegt das Verhältnis bei 31 gegenüber 19 Prozent. Die falsche Lagerung stellt für 34 Prozent der Westschweizer ein grosses Risiko dar. Nur jeder Fünfte Deutschschweizer teilt diese Meinung.

Ungleich ist auch die Beurteilung von Frauen und Männern. Erstere schätzen beispielsweise Schadstoffe aus der Umwelt als deutlich grösseres Risiko ein (39 versus 27 Prozent).

4.14 Der Unterschied zwischen Verzehr und Haltbarkeit

Frage 15: Bitte geben Sie an, welche der folgenden Aussagen Ihrer Meinung nach stimmt.

Basis: 506 befragte Personen



Knapp zwei Drittel der Befragten kennen den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Sie gaben die richtige Antwort: Das Mindesthaltbarkeitsdatum bezeichnet das Datum, bis zu dem das Lebensmittel mindestens geniessbar ist, während das Verbrauchsdatum das Datum markiert, bis zu dem das Lebensmittel spätestens verzehrt werden sollte. Die richtige Antwort wurde öfter von den älteren als von jüngeren Personen gegeben. Zwei Drittel der über 30-Jährigen kannten den Unterschied, bei den unter 29-Jährigen waren es 48 Prozent.

Demgegenüber geht jede fünfte Person davon aus, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum dasselbe bedeuten, wobei ein Drittel der unter 30-Jährigen diese Antwort gab. Bei den Personen über 30 Jahren sind 20 Prozent dieser Ansicht.

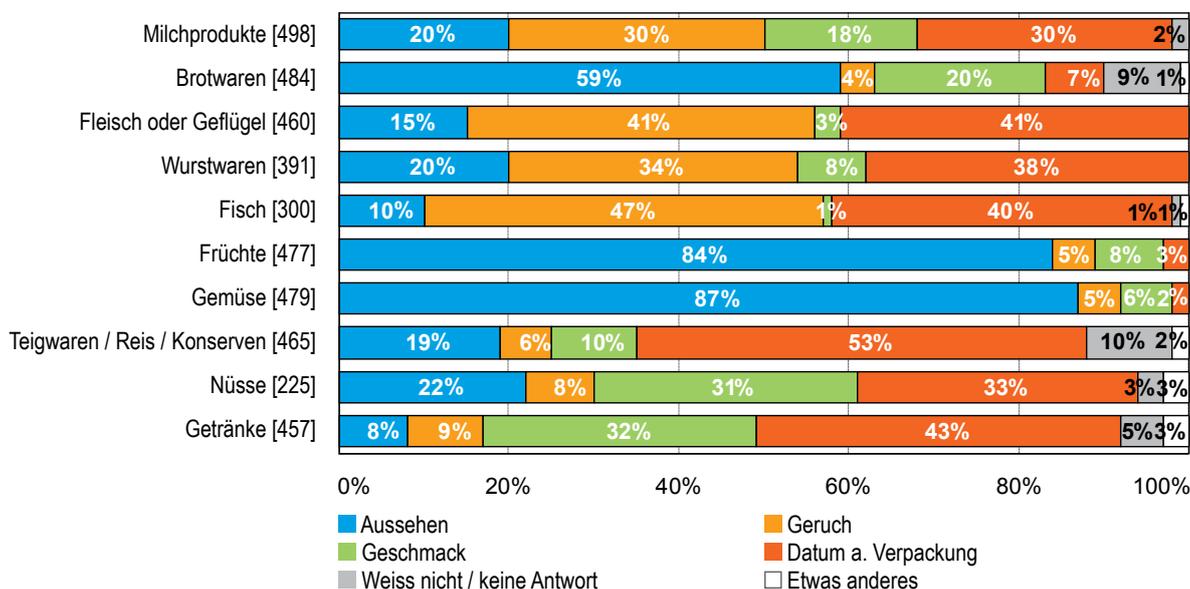
Ein Viertel der Personen aus der Westschweiz denkt fälschlicherweise, das Mindesthaltbarkeitsdatum zeige das Datum, bis zu dem das Lebensmittel spätestens verzehrt werden sollte und das Verbrauchsdatum zeige das Datum, bis zu dem das Lebensmittel mindestens geniessbar ist. In der Deutschschweiz kreuzten 14 Prozent diese Antwort an.

4.15 Männer vertrauen ihrem Geruchssinn, Frauen dem Haltbarkeitsdatum

Frage 16: Wie beurteilen Sie hauptsächlich, ob die folgenden Lebensmittel noch essbar sind, bzw. nach welchen Faktoren beurteilen Sie wann ein Produkt weggeworfen werden muss?

Basis: [] befragte Personen

Zielgruppe: Personen, die Lebensmittel bzw. Warengruppe im letzten Monat gekauft haben



Ob Früchte und Gemüse noch essbar sind, beurteilt die Mehrheit der Befragten nach dem Aussehen. Knapp zwei Drittel der befragten Personen entscheidet auch aufgrund des Aussehens, ob Brot weggeworfen werden muss.

Bei Teigwaren, Reis und Konserven schaut gut die Hälfte der Befragten für die Beurteilung des Produktzustands auf das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung.

Nebst dem Datum auf der Verpackung ist für gut ein Drittel der Befragten bei Fisch, Fleisch und Geflügel, Wurstwaren sowie Milchprodukten auch der Geruch entscheidend, bei Nüssen und Getränken spielt der Geschmack eine ähnlich grosse Rolle.

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

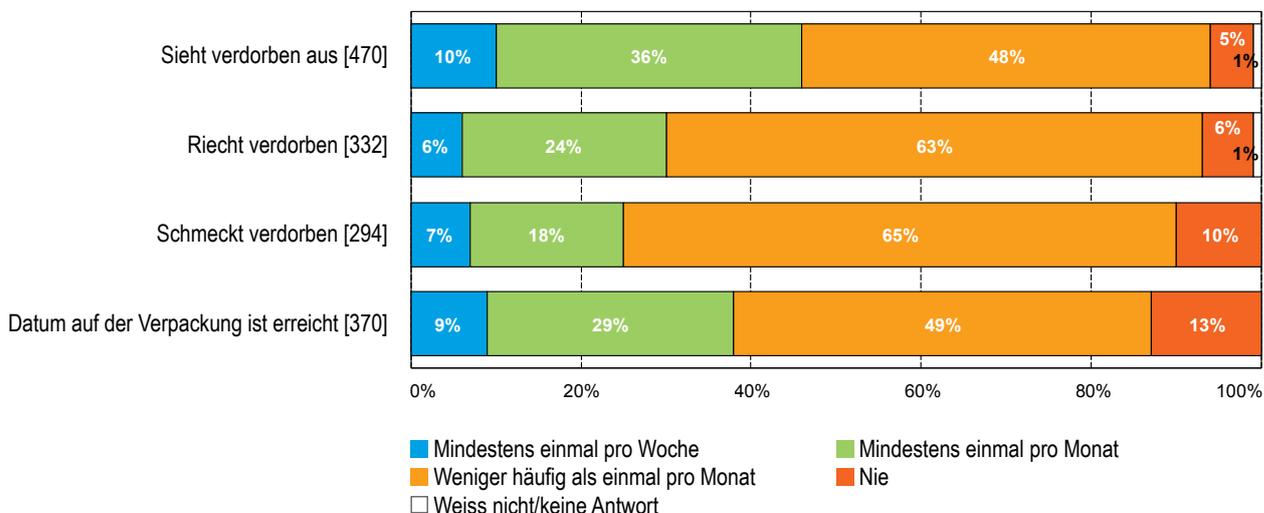
Ob ein Getränk weggeworfen werden muss, entscheidet gut die Hälfte der Personen aus der Westschweiz aufgrund des Datums auf der Verpackung. In der Deutschschweiz nehmen 41 Prozent das Datum als Richtschnur für die Entsorgung von Getränken.

4.16 Jüngere entsorgen häufiger Lebensmittel

Frage 17: Wie häufig werfen Sie Lebensmittel nach den vorhin erwähnten Kriterien weg?

Basis: [] befragte Personen

Zielgruppe: Personen, die Lebensmittel nach den untenstehenden Faktoren beurteilen, ob ein Produkt weggeworfen werden muss.



Lebensmittel werden generell häufiger weggeworfen, wenn sie verdorben aussehen, als wenn sie verdorben riechen oder schmecken. Wichtiger als der Geruch ist auch das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung.

Gut die Hälfte der unter 30-Jährigen, die nach den obenstehenden Faktoren beurteilen, ob ein Produkt weggeworfen werden muss, entsorgt Lebensmittel mindestens einmal pro Monat, wenn das Datum auf der Verpackung erreicht ist. Das ist ein grösserer Anteil als bei den 30- bis 49-Jährigen, von denen 37 Prozent Lebensmittel nach dem gleichen Prinzip entsorgen. Bei der monatlichen Enttöpfung der Vorratsschränke gehen 38 Prozent der Jüngeren nach dem Geruch, bei den Älteren ist es ein Drittel.

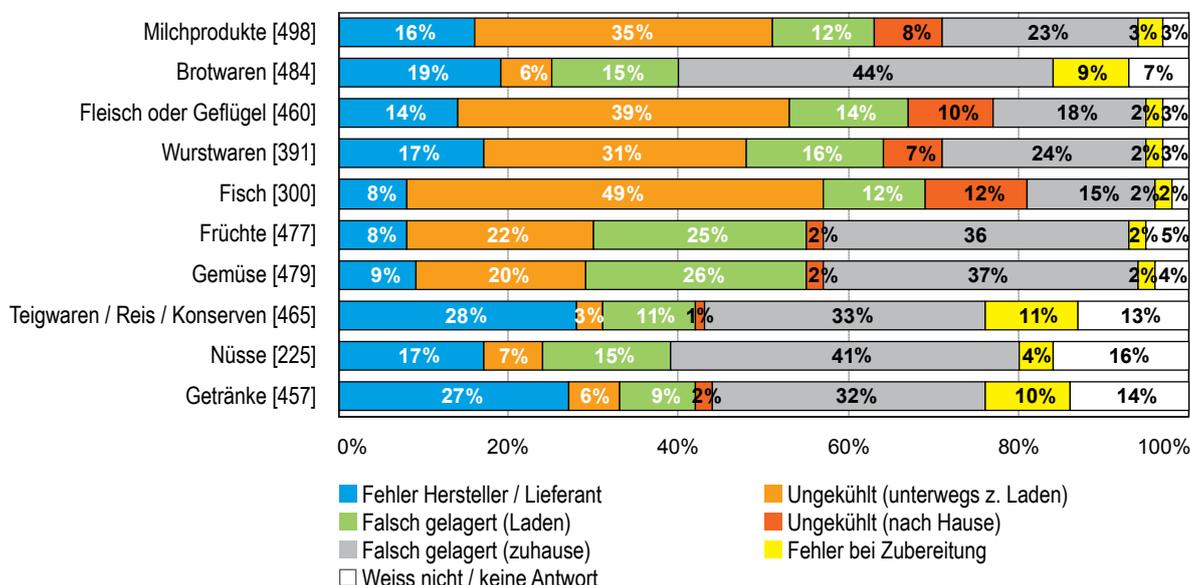
Fast die Hälfte der Befragten wirft mindestens einmal pro Monat Lebensmittel weg, weil sie verdorben aussehen. 38 Prozent entsorgen Produkte während dieser Zeitspanne, weil das Datum auf der Verpackung erreicht ist.

4.17 Falsch gelagert, richtig zubereitet

Frage 18: Denken Sie jetzt bitte an die Sicherheit der Lebensmittel von der Herstellung bis zum Konsum. Es könnte ja Probleme in verschiedenen Phasen geben, zum Beispiel bei der Herstellung, im Laden oder bei Ihnen zu Hause. Bitte schätzen Sie ein in welcher Phase Ihrer Meinung nach das grösste gesundheitliche Risiko besteht.

Basis: [] befragte Personen

Zielgruppe: Personen, die Lebensmittel bzw. Warengruppe im letzten Monat gekauft haben



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden gefragt, in welcher Phase vom Herstellungsprozess bis zum Konsum sie das grösste gesundheitliche Risiko erwarten. Bei Milchprodukten sehen 35 Prozent das grösste gesundheitliche Risiko im ungekühlten Transport auf dem Weg zum Laden. Ähnlich sind die Grössenordnungen bei Fleisch und Geflügel (39 Prozent), Wurstwaren (31 Prozent) und Fisch (49 Prozent). Personen ab 50 Jahren glauben häufiger als die jüngere Gruppe, dass der Hersteller oder Lieferant einen Fehler macht. Wobei die 30- bis 49-Jährigen im Vergleich zu den über 50-Jährigen deutlich öfter der Meinung sind, dass auf dem Weg zum Laden ein Fehler passiert: Das glauben 39 Prozent der 30- bis 49-Jährigen, aber nur ein Viertel der über 50-Jährigen.

Bei Brotwaren, Nüssen, Gemüse und Früchten wird das grösste gesundheitliche Risiko in der falschen oder zu langen Lagerung zuhause gesehen.

Was frische Waren wie Früchte und Gemüse angeht, macht jede vierte Person das grösste gesundheitliche Risiko zudem in der falschen Lagerung im Laden aus. Dies finden 33 Prozent aus der Westschweiz, während es in der Deutschschweiz 23 Prozent sind.

Bei Teigwaren, Reis und Konserven sowie Getränken besteht die kritische Phase gemäss den Befragten hauptsächlich in der falschen oder zu langen Lagerung zuhause und in der Herstellung. Einen Fehler von Hersteller oder Lieferant vermuten vor allem Deutschschweizer: Ein Drittel sieht das Risiko auf Herstellerseite. In der Westschweiz teilen nur 18 Prozent diese Meinung. Diese Unterschiede sind auch bei Milchprodukten zu beobachten und lassen sich durchaus verallgemeinern.

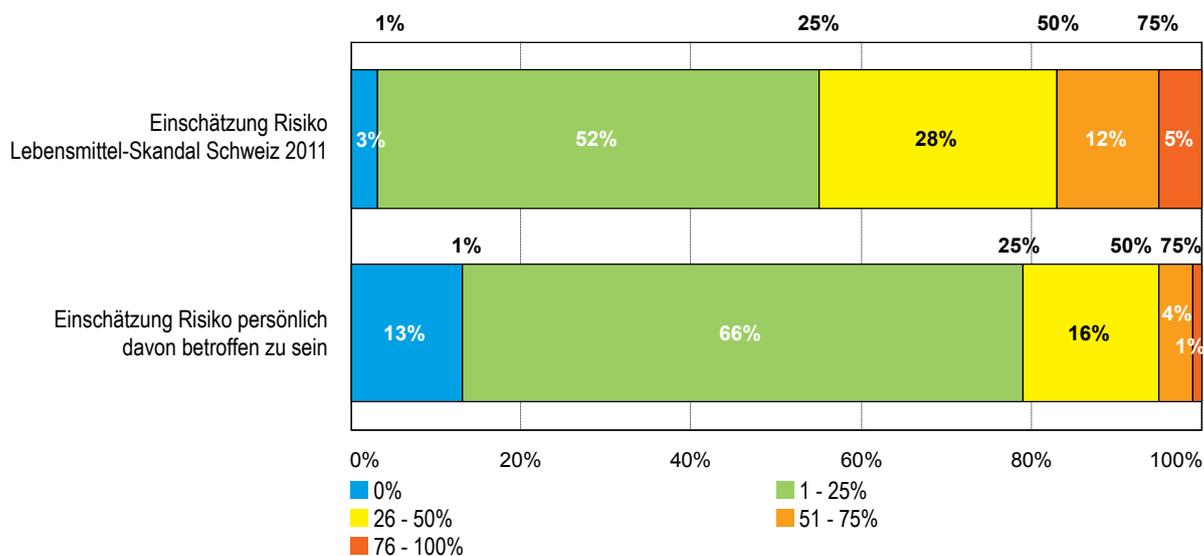
23 Prozent der Männer, aber nur 14 Prozent der Frauen sind bei Fleisch und Geflügel der Ansicht, das grösste gesundheitliche Problem bestehe in der falschen oder zu langen Aufbewahrung zuhause.

Auf dem Weg zum Laden sei bei Fisch das Problem zu suchen, meinen 55 Prozent der 30- bis 49-Jährigen. Von den unter 30-Jährigen sind 35 Prozent gleicher Meinung, von den über 50-Jährigen glauben das 48 Prozent.

Die jüngeren Befragten denken eher, dass das Produkt zuhause falsch gelagert wurde.

4.18 Essen mit Risiko

Frage 19: Wie hoch schätzen Sie das Risiko ein, dass es in der Schweiz im Jahr 2011 einen Lebensmittel-Skandal gibt?
Frage 21: Wie hoch schätzen Sie das Risiko ein, dass Sie selber in der Schweiz im Jahr 2011 von einem Lebensmittel-Skandal betroffen sind?
Basis: 506 befragte Personen



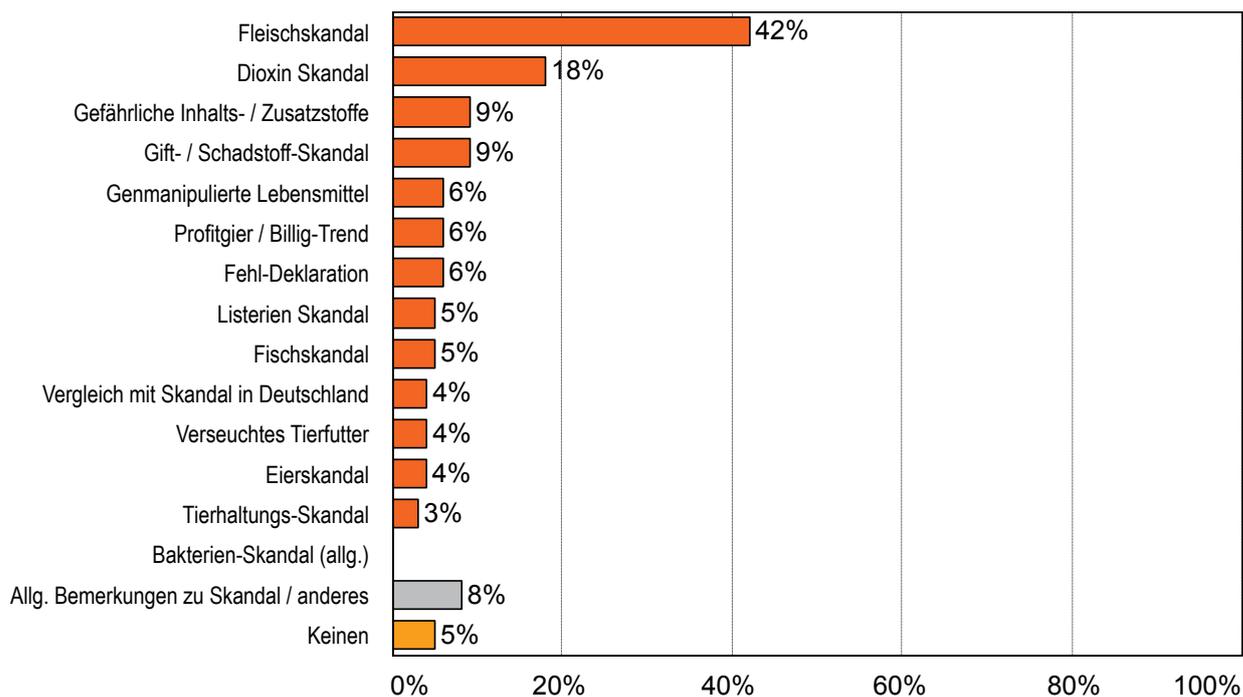
Die Wahrscheinlichkeit, dass es im Jahr 2011 in der Schweiz zu einem Lebensmittel-Skandal kommt, schätzt etwas über die Hälfte der befragten Personen auf bis zu 25 Prozent. Für eine Minderheit liegt dieses Risiko bei einer Wahrscheinlichkeit zwischen 76 und 100 Prozent, wobei dies signifikant mehr Frauen als Männer sind (8 Prozent versus 3 Prozent).

3 Prozent der Befragten erwarten für 2011 keinen Lebensmittel-Skandal. Das Risiko, persönlich von einem solchen Skandal betroffen zu sein, ist für 13 Prozent der Befragten gleich Null.

4.19 Fleisch-Skandal und Dioxin

Frage 20: Sie haben angegeben, dass Sie zu mehr als 50% einen Lebensmittel-Skandal erwarten. Was für einen Lebensmittel-Skandal erwarten Sie?

Basis: 86 befragte Personen / Nennungen \geq 3%



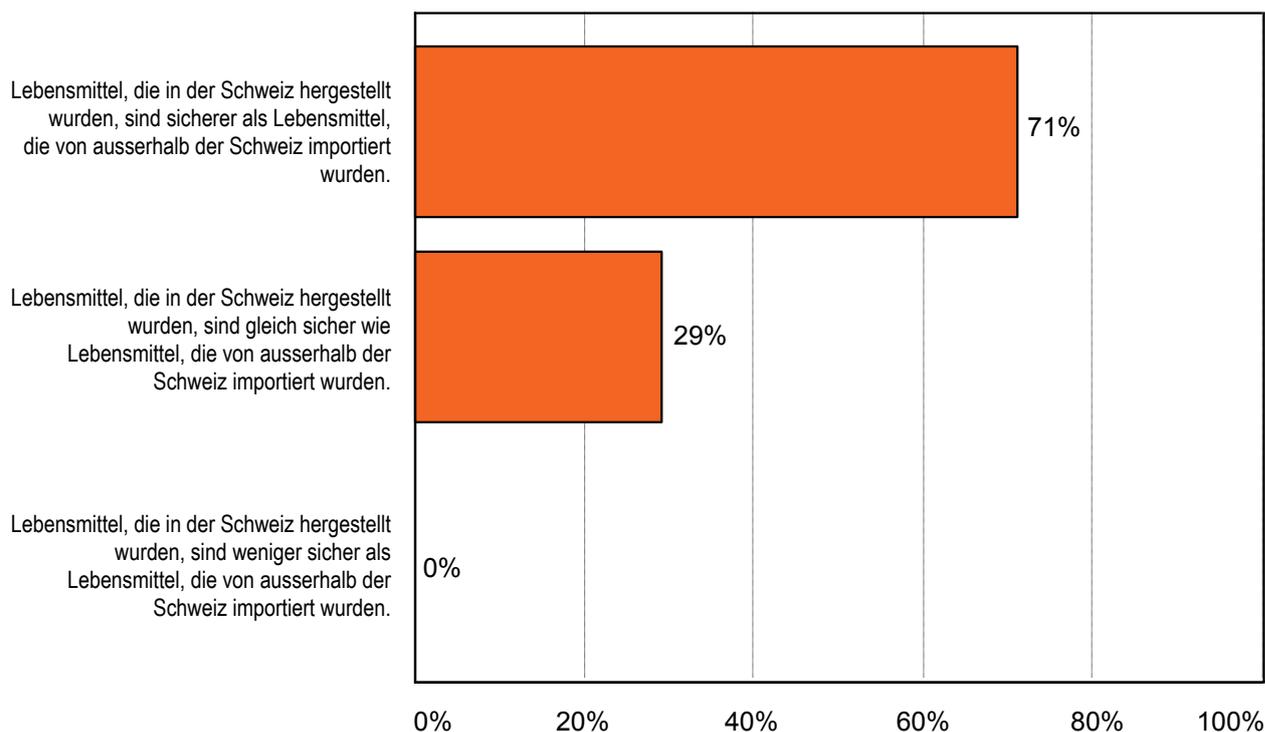
Diese Frage wurde offen all jenen Personen gestellt, die das Risiko eines Lebensmittel-Skandals in der Schweiz für das Jahr 2011 auf über 50 Prozent schätzen. Bedingt durch die kleine Basis entstehen hier keine repräsentativen Aussagen.

Dennoch lässt sich herauslesen, dass die Mehrheit dieser Personen einen Fleisch-Skandal erwartet (42 Prozent). 18 Prozent gehen von einem Dioxin-Skandal aus.

4.20 Vertrauen in Schweizer Produzenten

Frage 22: Bitte geben Sie an, welche der folgenden Aussagen auf Sie zutrifft.

Basis: 506 befragte Personen



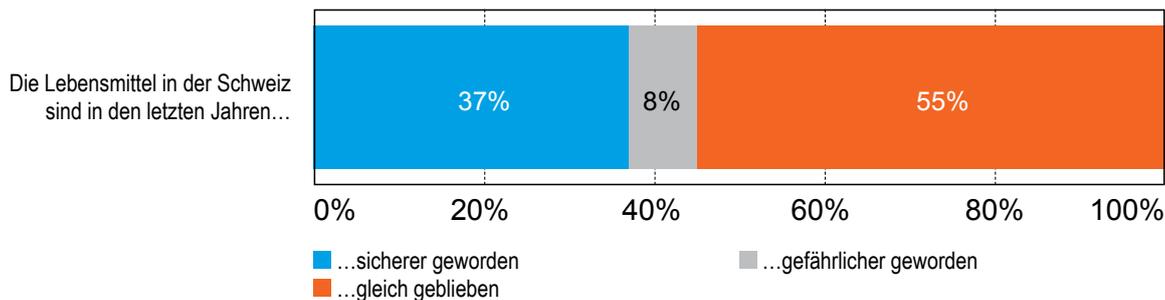
Über 70 Prozent der Befragten sind der Meinung, in der Schweiz hergestellte Lebensmittel seien sicherer als importierte Lebensmittel. In der Deutschschweiz vertrauen 75 Prozent der Befragten den Schweizer Produzenten stärker als den ausländischen Produzenten. In der Westschweiz sind es 59 Prozent. Demgegenüber vertreten signifikant mehr Personen aus der Westschweiz die Ansicht, dass einheimische Lebensmittel gleich sicher sind wie importierte Lebensmittel (41 Prozent versus 25 Prozent).

Niemand glaubt, dass Lebensmittel, die in der Schweiz hergestellt wurden, weniger sicher sind als die importierten.

4.21 Ältere finden Essen sicherer

Frage 23: Bitte geben Sie an, welche der folgenden Aussagen auf Sie zutrifft.

Basis: 506 befragte Personen



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollten die Entwicklung der Lebensmittelsicherheit bewerten. Dabei zeigte sich, dass mehr als die Hälfte der Befragten davon ausgeht, dass die Sicherheit von Lebensmitteln in der Schweiz in den letzten Jahren gleich geblieben ist. 37 Prozent sind der Meinung, dass Lebensmittel sicherer geworden sind. Unter den 8 Prozent, die finden, dass Lebensmittel in der Schweiz in den letzten Jahren gefährlicher geworden sind, befinden sich mehr Frauen als Männer (11 Prozent versus 5 Prozent).

Vor allem Personen über 50 Jahren sind der Ansicht, dass die Lebensmittel in der Schweiz in den letzten Jahren sicherer geworden. Während in dieser Altersgruppe 49 Prozent diese Haltung vertreten, sind es bei den 30-bis 49-Jährigen ein Drittel und 36 Prozent bei den unter 30-Jährigen.

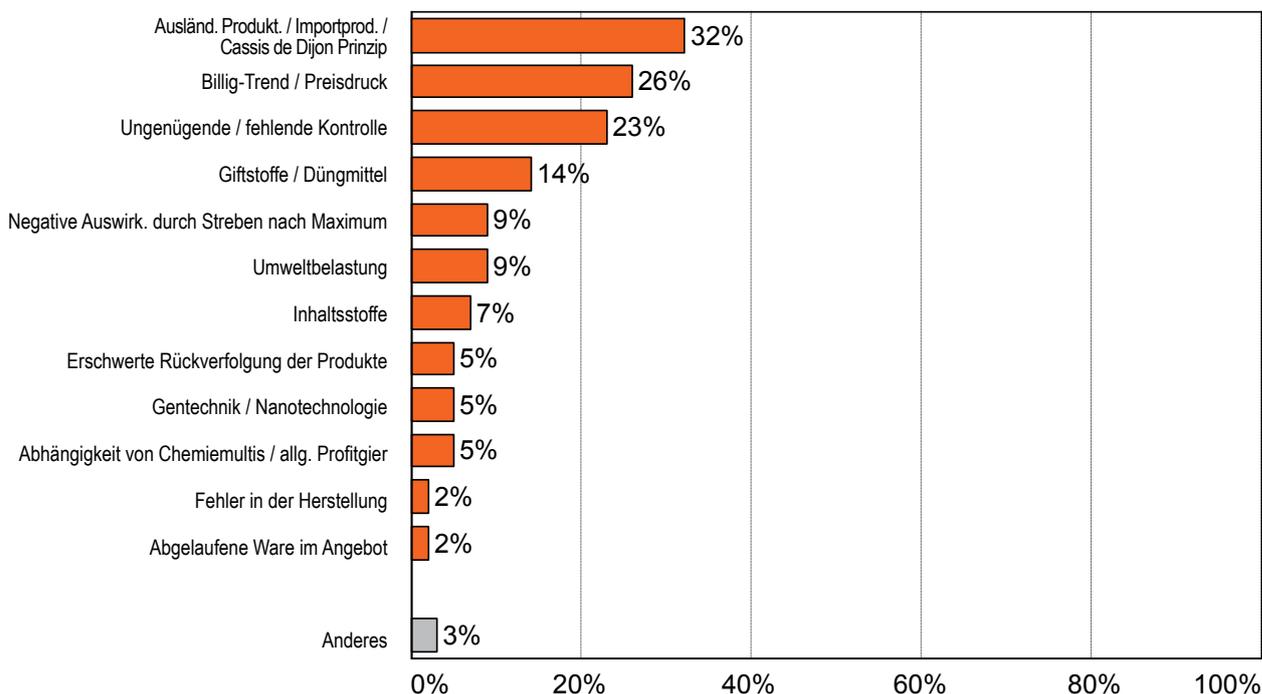
Auch der Röstigraben macht sich bei der Haltung zur Sicherheit der Lebensmittel bemerkbar: Für 78 Prozent der Personen aus der Westschweiz hat sich in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit in den letzten Jahren wenig verändert, und 15 Prozent meinen, Lebensmittel seien sicherer geworden. Anders sind die Verhältnisse in der Deutschschweiz: Hier finden nur 47 Prozent, der Status quo bestehe seit Jahren, und 44 Prozent machen eine gewachsene Lebensmittelsicherheit aus.

4.22 Importe, Billig-Trend und Kontrollmängel als Grund für die Gefährlichkeit von Lebensmitteln

Frage 24: Weshalb sind die Lebensmittel in der Schweiz für Sie gefährlicher geworden?

Basis: 43 befragte Personen

Zielgruppe: Lebensmittel in der Schweiz sind gefährlicher geworden (F23)



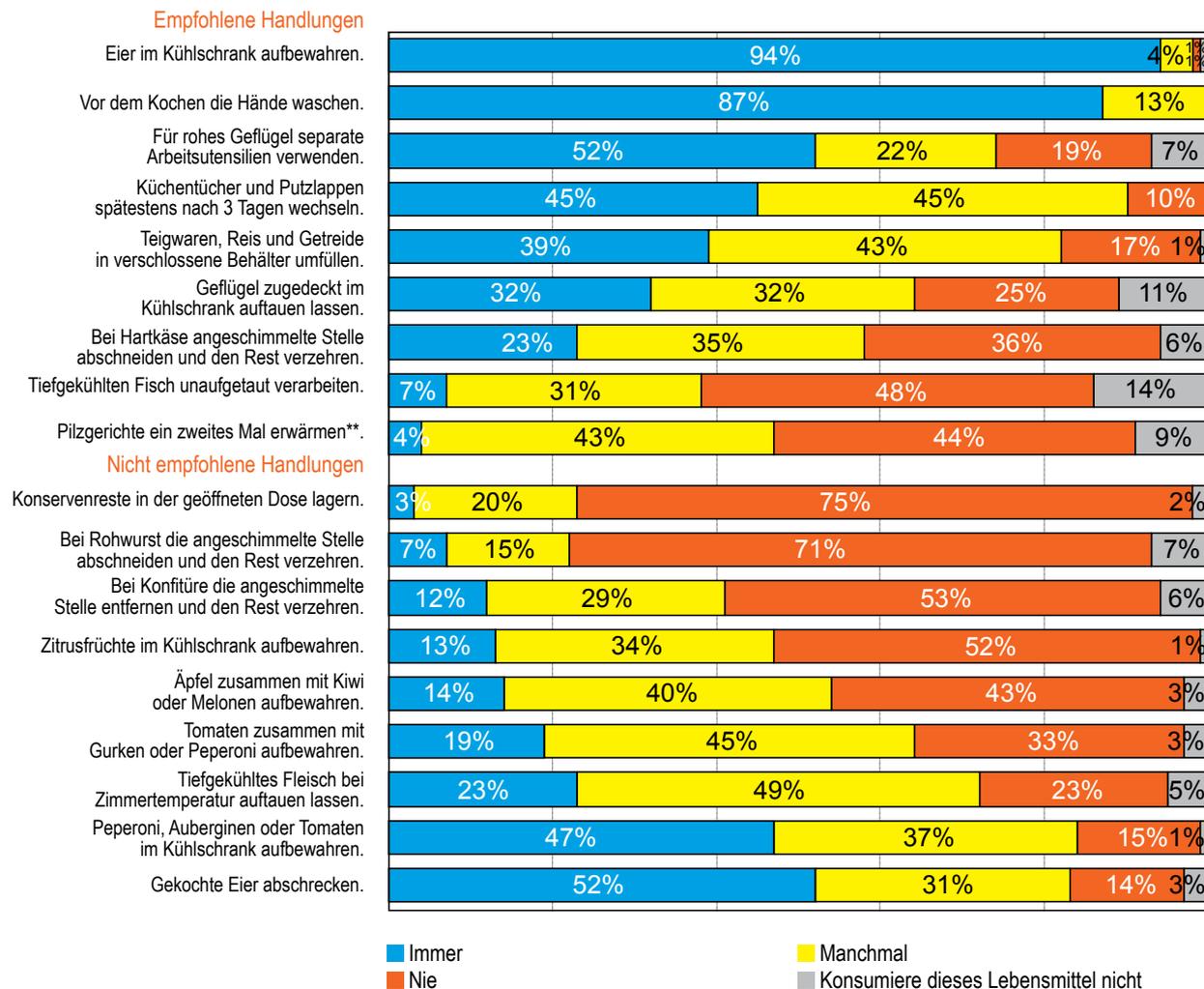
Die Frage, welche Faktoren sie für die nachlassende Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich machen, wurde offen denjenigen gestellt, die angegeben haben, dass Lebensmittel in der Schweiz in den letzten Jahren gefährlicher geworden sind. Da nur 43 Personen zu dieser Gruppe gehören, sind die Aussagen nicht repräsentativ.

Dennoch lässt sich feststellen, dass die ausländische Produktion und Importerleichterungen die Liste anführen. Gleich darauf folgen der Billig-Trend und ungenügende Kontrollen als Gründe für die gestiegene Gefährlichkeit von Lebensmitteln.

4.23 Vor dem Kochen werden die Hände gewaschen

Frage 25: Wie häufig führen Sie folgende Handlungen durch?*

Basis: 506 befragte Personen



* Für die Befragten war nicht ersichtlich, welches „empfohlene“ oder „nicht empfohlene“ Handlungen sind.

** Pilzgerichte ein zweites Mal erwärmen ist nicht problematisch, aber auch nicht spezifisch empfohlen.

4.23.1 Empfohlene Handlungen

Wie es in Schweizer Küchen zu- und hergeht, sollte mit der Frage nach typischen Handlungen erforscht werden. Zunächst wurde erfragt, welche Empfehlungen verfolgt werden. Dabei zeigte sich, dass 94 Prozent der Befragten Eier immer im Kühlschrank aufbewahren. Immerhin noch 87 Prozent geben an, vor dem Kochen immer ihre Hände zu waschen. Und gut die Hälfte verwendet für rohes Geflügel immer separate Arbeitsutensilien, achtet also darauf, dass andere Lebensmittel nicht mit rohem Geflügel in Kontakt kommen.

47 Prozent der Befragten erwärmen Pilzgerichte immer oder manchmal ein zweites Mal und 38 Prozent verarbeiten tiefgekühlten Fisch immer oder manchmal unaufgetaut. Etwas weniger, nämlich ein gutes Drittel, lässt Geflügel immer zugedeckt im Kühlschrank auftauen. 23 Prozent scheinen zu wissen, dass Schimmel nicht durch Hartkäse dringen kann. Sie schneiden die angeschimmelte Stelle immer ab und verzehren anschliessend den Rest.

Je älter die Personen sind, desto konsequenter wechseln sie Küchentücher und Putzlappen nach spätestens drei Tagen. Von den über 50-Jährigen verrichten 54 Prozent diese Handlung, bei den 30- bis 49-Jährigen sind es noch 44 Prozent, von den Jüngeren greift ein Drittel nach drei Tagen zu frischen Tüchern. Insgesamt werden die Lappen in Schweizer Haushalten von 45 Prozent der Befragten so häufig wie empfohlen ausgewechselt.

In der Handhabung von Geflügel haben Frauen und Personen ab 30 Jahren die Nase vorn: 58 Prozent der Frauen, aber nur 45 Prozent der Männer verwenden für rohes Geflügel immer separate Arbeitsutensilien. Personen ab 30 Jahren tauen tiefgekühltes Geflügel eher auf die richtige Weise auf: immer zugedeckt im Kühlschrank. Während sich in der Altersgruppe der 30- bis 49-Jährigen 31 Prozent an diese Empfehlung halten, sind es bei den über 50-Jährigen sogar 40 Prozent. Doch nur 20 Prozent der unter 30-Jährigen halten sich immer an diese Regel.

Händewaschen vor dem Kochen gehört in der ganzen Schweiz zu einem festen Ritual, wird in der Westschweiz aber konsequenter durchgeführt: Hier waschen sich 93 Prozent der Befragten vor dem Kochen immer die Hände. In der Deutschschweiz sagten 85 Prozent, dass sie sich die Hände waschen, bevor sie zur Kochschürze greifen.

4.23.2 Nicht empfohlene Handlungen

Nicht zu empfehlen sind gesundheitsschädigende Handlungen und Handlungen die die Qualität der Produkte negativ beeinflussen. Die Umfrage zeigt, dass drei Viertel der Befragten beispielsweise darüber Bescheid weiss, dass man Konservenreste nie in der geöffneten Dose lagern sollte. Fast gleich viele verzichten konsequent darauf, bei der Rohwurst die angeschimmelte Stelle abzuschneiden und den Rest zu verzehren.

Noch für gut die Hälfte der Befragten kommt es nicht in Frage, bei der Konfitüre die angeschimmelte Stelle zu entfernen und den Rest zu verzehren. Etwa gleich viele Personen halten kälteempfindliche Zitrusfrüchte vom Kühlschrank fern, wobei dies in der Deutschschweiz von 56 Prozent und in der Westschweiz von 52 Prozent der Befragten so gehandhabt wird.

Obwohl man Eier nicht abschrecken sollte, weil mit dem Wasser auch Keime in das sonst sterile Innere gelangen, hält sich die Mehrzahl nicht daran. 52 Prozent der Personen schreckt gekochte Eier immer ab. Vor allem Personen über 50 Jahre (63 Prozent) schrecken Eier ab, bei den 30- bis 49-Jährigen sind es noch 51, bei den unter 30-Jährigen 38 Prozent.

Knapp die Hälfte der Konsumentinnen und Konsumenten weiss nicht, dass Peperoni, Auberginen oder Tomaten nicht gekühlt aufbewahrt werden sollten, weil sie dort ihren Geschmack verändern: 47 Prozent der Befragten bewahren die Nachtschattengewächse im Kühlschrank auf.

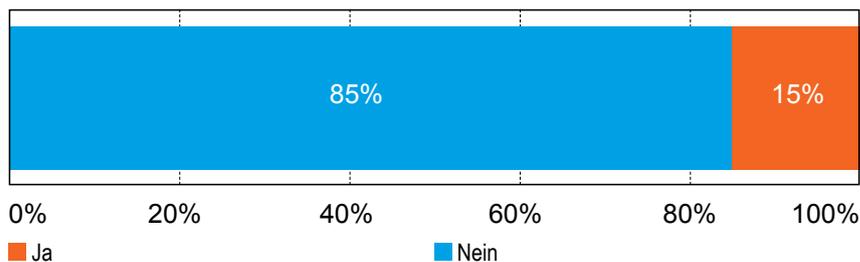
Nicht zusammen lagern sollte man Äpfel mit Melonen oder Kiwis, da das von den Äpfeln verbreitete Gas die Reifung anderer Früchte beschleunigt. Immerhin 43 Prozent der Befragten lagern Äpfel nie zusammen mit Kiwi oder Melonen.

Ebenfalls nicht empfehlen ist es, tiefgekühltes Fleisch bei Zimmertemperatur aufzutauen. Das tun 34 Prozent der Westschweizer immer, gegenüber 20 Prozent der Deutschschweizer.

Auch entfernen signifikant mehr Personen aus der Westschweiz bei schimmeliger Konfitüre lediglich die angeschimmelte Stelle und verzehren den Rest. 25 Prozent der Personen aus der Westschweiz tut das immer, in der Deutschschweiz sind es nur 8 Prozent.

4.24 Kaum gesundheitliche Probleme durch Schweizer Lebensmittel

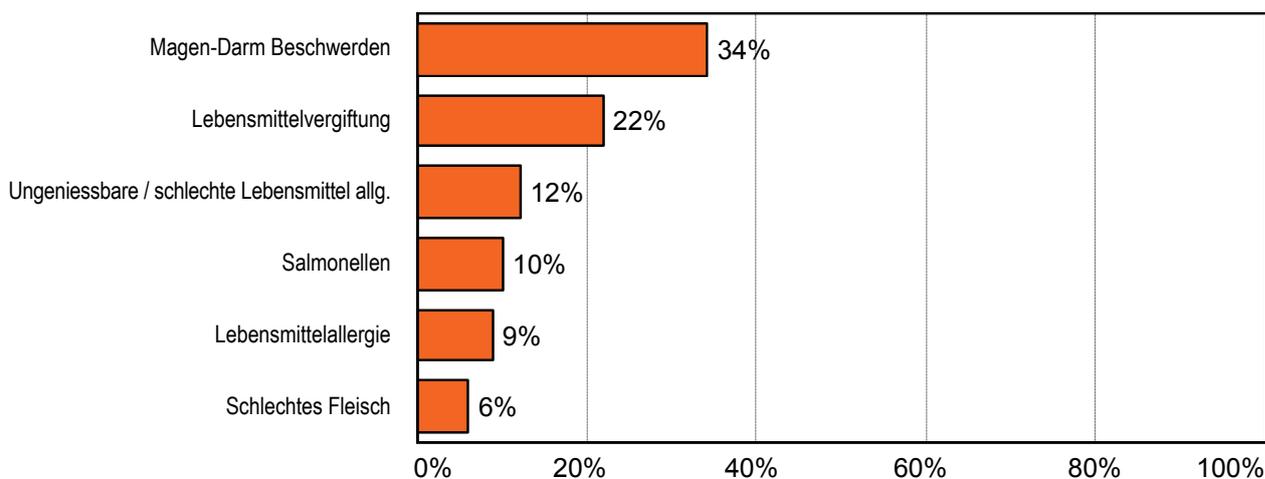
Frage 33: Hatten Sie jemals gesundheitliche Probleme, die in direktem Zusammenhang mit einem Lebensmittel in der CH standen?
Basis: 506 befragte Personen



Bei diesem Umfragepunkt wurde zunächst eruiert, ob die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bereits gesundheitliche Probleme hatten, die in einem direkten Zusammenhang mit einem Lebensmittel in der Schweiz standen. 15 Prozent der Personen bejahte diese Frage. In der Westschweiz kam es bei 22 Prozent der Befragten zu Komplikationen, in der Deutschschweiz nur bei 13 Prozent.

Frage 34: Welche Probleme/welches Problem hatten Sie?
Basis: 78 befragte Personen

Zielpers.: Die jemals gesundheitliche Probleme hatten, die in direktem Zusammenhang mit einem Lebensmittel in der CH standen



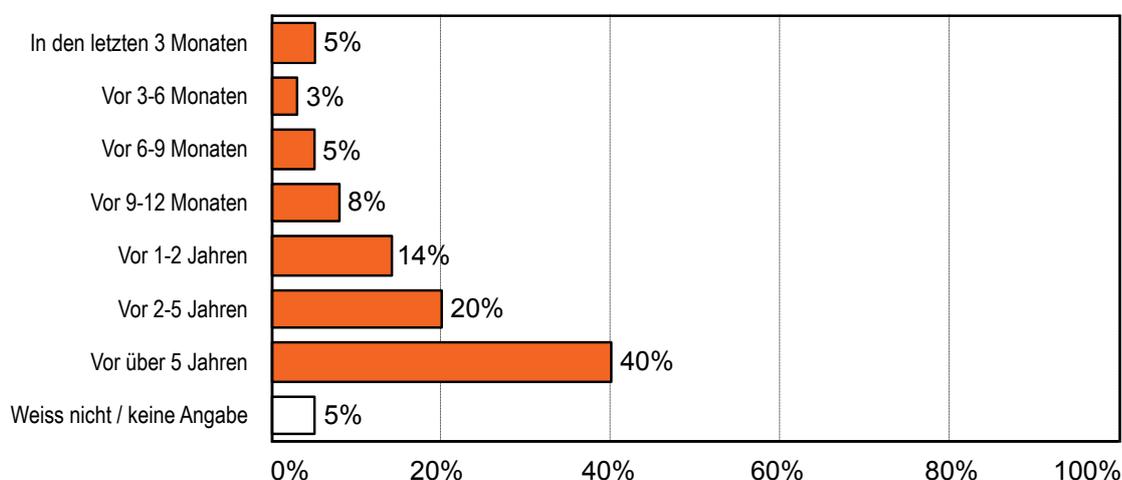
Mit der zweiten, offenen, Frage, die sich nur an diejenigen richtete, die bereits einmal Beschwerden hatten, galt es, die Art der Gesundheitsprobleme zu erfassen. Da nur 78 Personen davon betroffen waren, sind die Ergebnisse nicht repräsentativ.

Es zeigte sich jedoch, dass Magen-Darm-Beschwerden die Liste anführen, wie 34 Prozent der Betroffenenangaben. Als zweithäufigste Erkrankung traten Lebensmittelvergiftungen auf.

Frage 35: Und wann hatten Sie dieses Problem / diese Probleme?

Basis: 78 befragte Personen

Zielpers.: Die jemals gesundheitliche Probleme hatten, die in direktem Zusammenhang mit einem Lebensmittel in der CH standen



Bei zwei Dritteln der Befragten liegen die gesundheitlichen Probleme im Zusammenhang mit Lebensmitteln in der Schweiz zwei Jahre und länger zurück. Bei 5 Prozent der Personen trat jedoch in den letzten drei Monaten ein Problem auf.

5. Die wichtigsten Punkte zusammengefasst

5.1 Deklaration ist zentral

Es zeigte sich, dass über ein Drittel der Befragten es für wahrscheinlich hält, Lebensmittel zu essen, welche die Gesundheit beeinträchtigen. Zwar ist diese Sorge weniger drängend als die Angst vor Autounfällen, Krankheit oder Gesundheitsschäden durch Umweltverschmutzung, doch wird die Gefahr durch Lebensmittel deutlich höher eingeschätzt als das Risiko, Opfer eines Verbrechens zu werden.

30 Prozent der Befragten halten die Deklaration von Herkunft, Haltbarkeit und Zusatzstoffen für zentral, wenn es um die Lebensmittelsicherheit geht. Ein Viertel betont ferner die Rolle von Qualitätskontrollen, Einfuhrbestimmungen und Bio-Richtlinien. Jeder Sechste versteht unter sicheren Lebensmitteln Produkte, die keine schädlichen Zusatzstoffe enthalten.

5.2 Hoher Preis schafft kein Vertrauen

Frauen sind besonders sensibilisiert für die Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können. Dies zeigt sich insbesondere beim Einkaufen, wo sich zwei Drittel der Frauen, aber nur die Hälfte der Männer Gedanken zur Lebensmittelsicherheit machen.

Wichtigste Orientierungshilfen zur Beurteilung der Vertrauenswürdigkeit der Lebensmittel sind ein frisches Aussehen (91 Prozent Zustimmung), Haltbarkeit (81 Prozent) und Herkunft (75 Prozent). 57 Prozent achten auf den Anbieter; für knapp die Hälfte spielen Hersteller und Gütesiegel eine Rolle. Nur jeder Sechste hält dagegen Nahrungsmittel für sicherer, bloss weil sie mehr kosten.

5.3 Schimmel und Salmonellen als Hauptsorge

Die Hälfte aller Befragten ist beim Einkaufen von Lebensmitteln beunruhigt über Schimmel, Salmonellen sowie Schwermetall-, Quecksilber- und Dioxinrückstände. Rund 40 Prozent hat Bedenken wegen Antibiotika, Pflanzenschutzmitteln, falscher Lagerung, abgelaufenem Datum, Gentechnik, geklonten Nutztieren und Listerien. Am stärksten auf die Sicherheit achten die Konsumentinnen und Konsumenten bei Fleisch, Geflügel und Fisch.

5.4 Gefahren in der Produktions- und Lieferkette

Generell spielt die Vertrauenswürdigkeit von Lebensmitteln für junge Menschen eine geringere Rolle als für ältere Personen. Jene Konsumentinnen und Konsumenten, die sich Gedanken über die Lebensmittelsicherheit machen, kaufen besonders häu-

fig offene statt abgepackte Lebensmittel ein. Beim Offeneinkauf von Fleisch, Geflügel und Käse wird insbesondere die persönliche Beratung geschätzt.

Die Ursache für gesundheitsgefährdende Lebensmittel orten die Befragten an verschiedenen Punkten der Produktions- und Lieferkette. Bei Milchprodukten, Fleisch, Geflügel, Wurstwaren und Fisch sehen sie das Hauptrisiko vor allem in einer ungenügenden Kühlung beim Transport in die Läden. Bei Brotwaren, Teigwaren, Reis, Konserven, Nüssen, Getränken, Früchten und Gemüse vermutet man die Hauptgefahr dagegen eher in der falschen Lagerung zuhause. Zwar werden die Hersteller weniger oft als Hauptproblem für die Lebensmittelsicherheit genannt. Doch bei Brotwaren, Teigwaren, Reis, Konserven, Nüssen und Getränken landen sie immerhin auf Platz 2 der Risikoverursacher.

5.5 Schweizer Produkte gelten als sicher

Dass es in der Schweiz im laufenden Jahr mit über 50-prozentiger Wahrscheinlichkeit zu einem Lebensmittelskandal kommt, glaubt jeder Sechste der Befragten. Nur jeder Zwanzigste rechnet allerdings damit, direkt davon betroffen zu sein. 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 vor allem der Import ausländischer Produkte genannt. In der Schweiz hergestellte Lebensmittel gelten dagegen als relativ sicher: 71 Prozent der Befragten halten Schweizer Produkte für sicherer als Importware. Lediglich 15 Prozent geben an, jemals gesundheitliche Probleme aufgrund eines Lebensmittels in der Schweiz gehabt zu haben; am häufigsten wurden Magen-Darm-Beschwerden genannt.

5.6 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 Prozent 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.

6. Weitere Informationen

Coop Fachstelle Ernährung

Thiersteinallee 14, Postfach 2550
4002 Basel
E-Mail ernaehrung@coop.ch
Coop Info-Tel. 0848 888 444
www.coop.ch/esstrends

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE NUTRINFO® Informationsdienst für Ernährungsfragen

Schwarztorstrasse 87, Postfach 8333
3001 Bern
Tel. 031 385 00 08 (8.30–12.00 Uhr)
E-Mail nutrinfo-d@sge-ssn.ch
www.sge-ssn.ch

Publikation nur mit folgender Quellenangabe gestattet: Coop-Stu-
die Ess-Trends im Fokus „Essen? Aber sicher!“, 2011.