

SPEZIAL **Rohe Lebensmittel**



Impressum

BfR-Verbrauchermonitor 2023 | Spezial Rohe Lebensmittel

Herausgeber: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
bfr@bfr.bund.de
www.bfr.bund.de

Foto: Mara Zemgaliete/stock.adobe.com

Gestaltung/Realisierung: Kern GmbH, Bexbach

Druck: Pinguin Druck GmbH, Berlin

Stand: Dezember 2022

Die Verwendung der hier veröffentlichten Ergebnisse ist unter Nennung der Quelle „BfR-Verbrauchermonitor 2023 | Spezial Rohe Lebensmittel“ möglich.

ISBN 978-3-948484-54-5

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser, tierische wie pflanzliche Lebensmittel stellen grundsätzlich keine Gefahr für die Gesundheit dar, wenn sie hygienisch einwandfrei produziert, verarbeitet und vermarktet werden, aber es gibt für sie kein Nullrisiko. Dies gilt besonders für solche Lebensmittel, die roh verzehrt werden. Naturbelassene, roh verzehrte Lebensmittel gelten allgemein hin als „gesund“, vorbehandelte fälschlicherweise als weniger gesund und „risikobehaftet“.


Für Lebensmittelinfektionen sorgen meist *Campylobacter*, Enterohämorrhagische *Escherichia Coli* (EHEC), Listerien und Salmonellen, die auf oder in verschiedenen Lebensmitteln enthalten sein können. Eine gute Küchenhygiene im Umgang mit rohen Lebensmitteln ist deshalb unerlässlich, um das Erkrankungsrisiko zu minimieren. Insbesondere für Menschen, deren körpereigene Abwehrkräfte beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet sind, können diese Erreger im Extremfall lebensbedrohlich sein.

Zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen sollten Verbraucherinnen und Verbraucher das gesundheitliche Risiko kennen, insbesondere dann, wenn sie einer Risikogruppe angehören.

Um zu erfahren, welche Lebensmittelgruppen wie häufig roh verzehrt werden, wie die Bevölkerung in Deutschland deren Nutzen und gesundheitliche Risiken einschätzt und welche Erreger mit welchen Lebensmitteln in Zusammenhang gebracht werden, hat das BfR eine bundesweite Umfrage in Auftrag gegeben. Die Ergebnisse der Befragung finden Sie in dieser Spezialausgabe des BfR-Verbrauchermonitors.

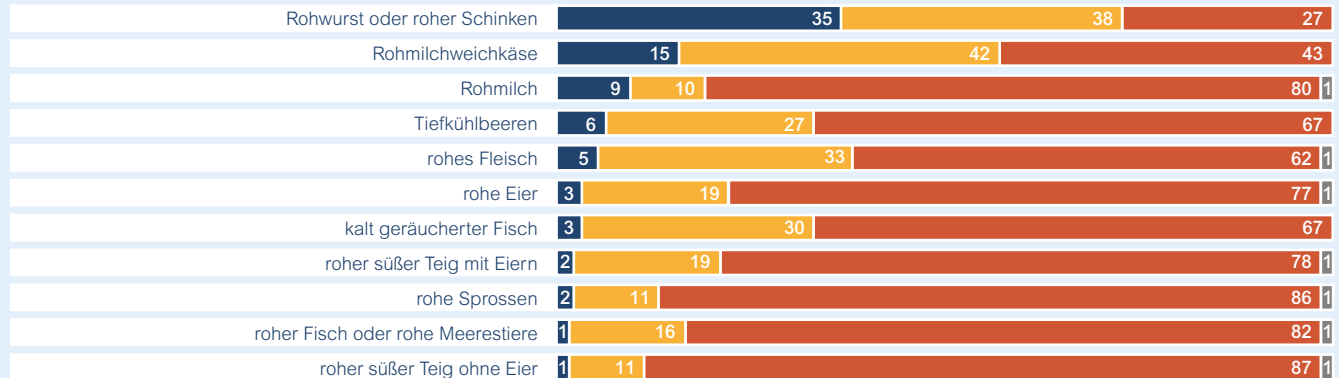


Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel
Präsident Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)



Wie oft verzehren Sie normalerweise
die folgenden rohen oder nicht erhitzten
Lebensmittel?

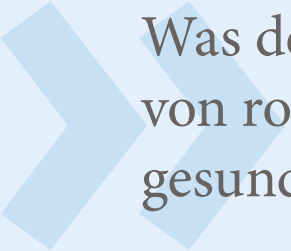
Konsumverhalten



täglich / mehrmals in der Woche
 einmal in der Woche / ein- bis dreimal im Monat
 seltener als einmal im Monat / gar nicht
 keine Angabe

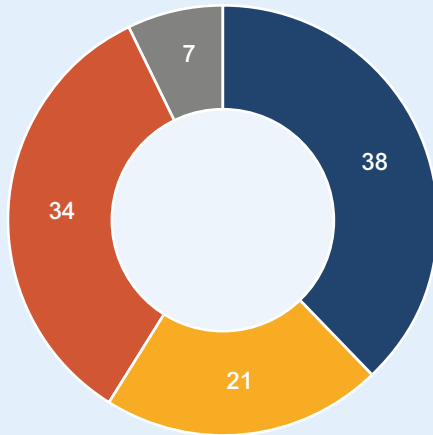
Antwortskala: 1 „täglich“, 2 „mehrmals in der Woche“, 3 „etwa einmal in der Woche“, 4 „etwa ein- bis dreimal im Monat“, 5 „seltener als einmal im Monat“, 6 „gar nicht“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent



Was denken Sie: Ist das Naschen
von rohem Teig, der Mehl enthält,
gesundheitlich unbedenklich?

Naschen von Rohteig – gesundheitlich unbedenklich?



ja


ja, aber nur, wenn der Teig kein Ei enthält

nein

keine Angabe

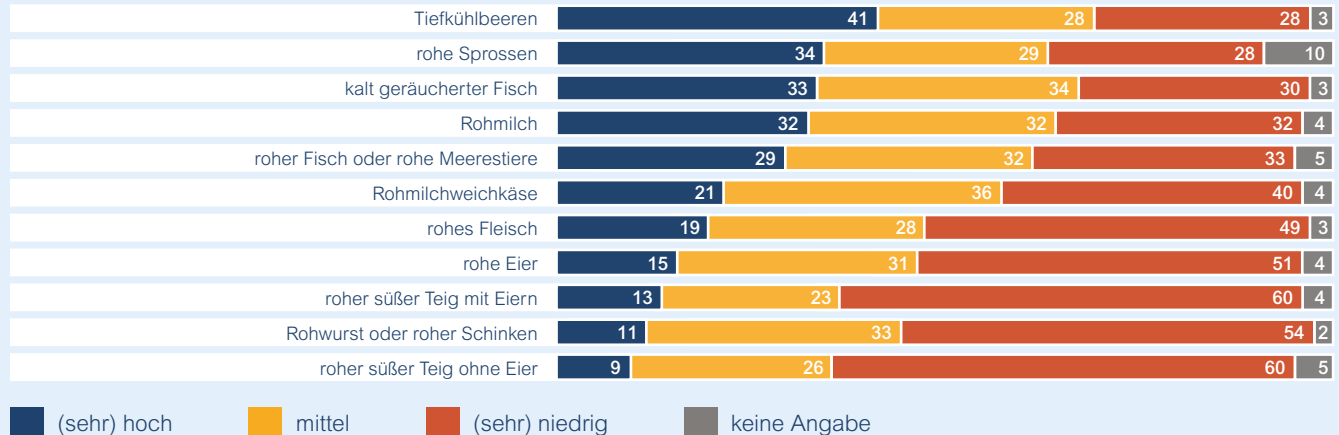
Antwortskala: 1 „ja“, 2 „ja, aber nur, wenn der Teig kein Ei enthält“, 3 „nein“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent




Wie schätzen Sie den gesundheitlichen
Nutzen beim Verzehr der folgenden
Lebensmittel ein?

Einschätzung des gesundheitlichen Nutzens



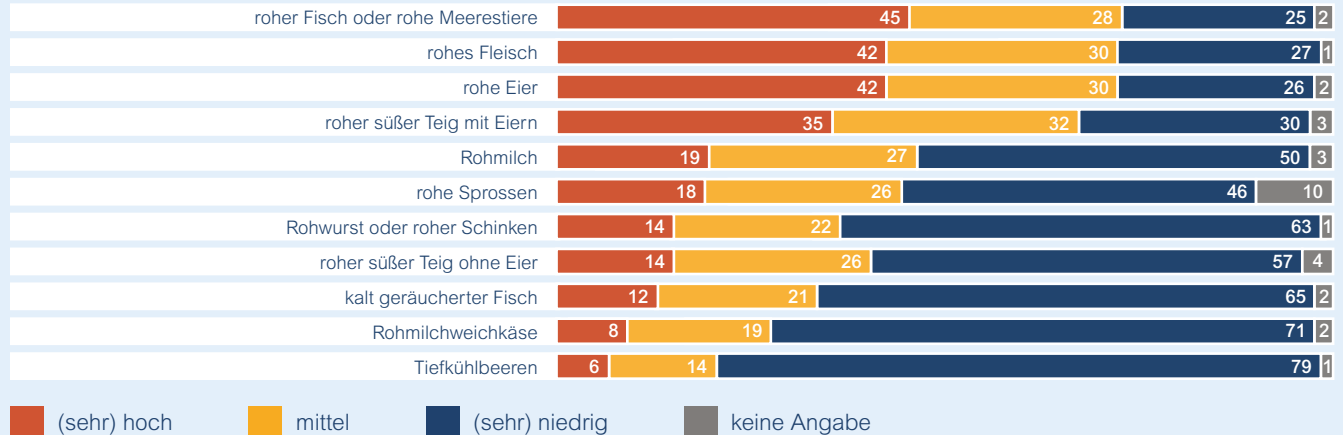
Antwortskala: 1 „sehr niedrig“ bis 5 „sehr hoch“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent




Wie schätzen Sie das gesundheitliche
Risiko beim Verzehr der folgenden
Lebensmittel ein?

Einschätzung des gesundheitlichen Risikos



Antwortskala: 1 „sehr niedrig“ bis 5 „sehr hoch“

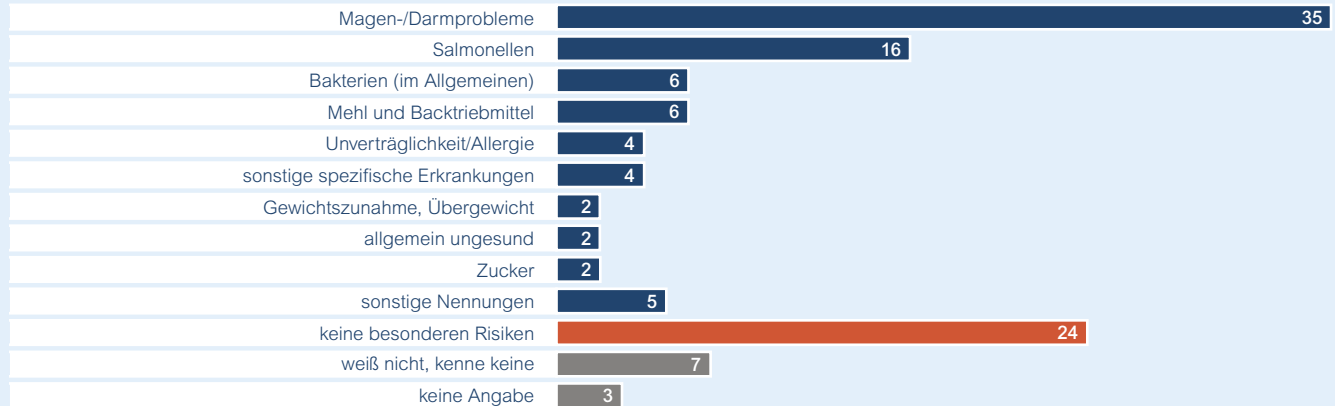
Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent



Welche gesundheitlichen Risiken sehen Sie
beim Verzehr von rohem Teig ohne Eier?


Sie können bis zu drei Risiken nennen.

Mögliches gesundheitliches Risiko



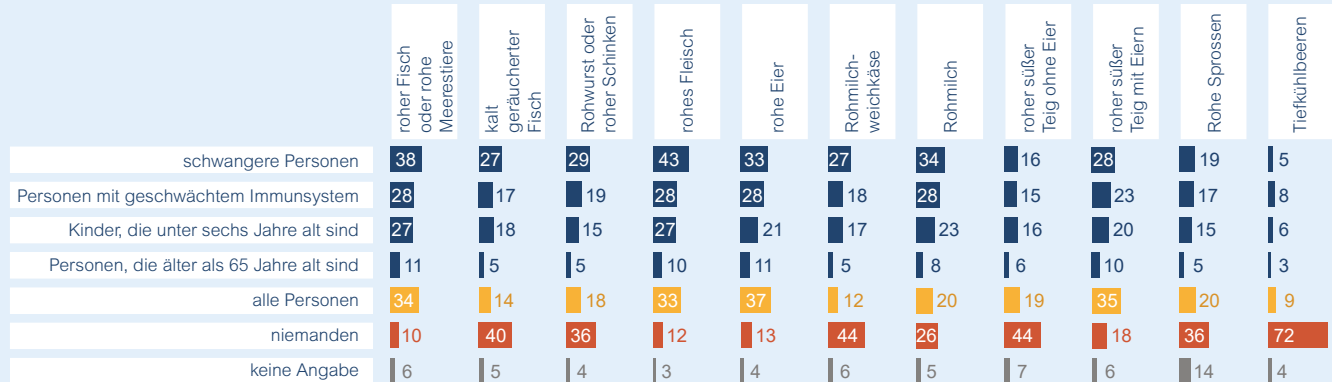
Dargestellt: Nennungen > 2 % (Mehrfachnennungen möglich)

Basis: 401 Befragte (40 %), die ein mittleres bis (sehr) hohes Risiko beim Verzehr von rohem Teig ohne Eier angeben; Angaben in Prozent



Was denken Sie: Für welche Personen könnten die folgenden Lebensmittel eine gesundheitliche Gefahr darstellen?


Einschätzung Gefahr



Mehrfachnennungen

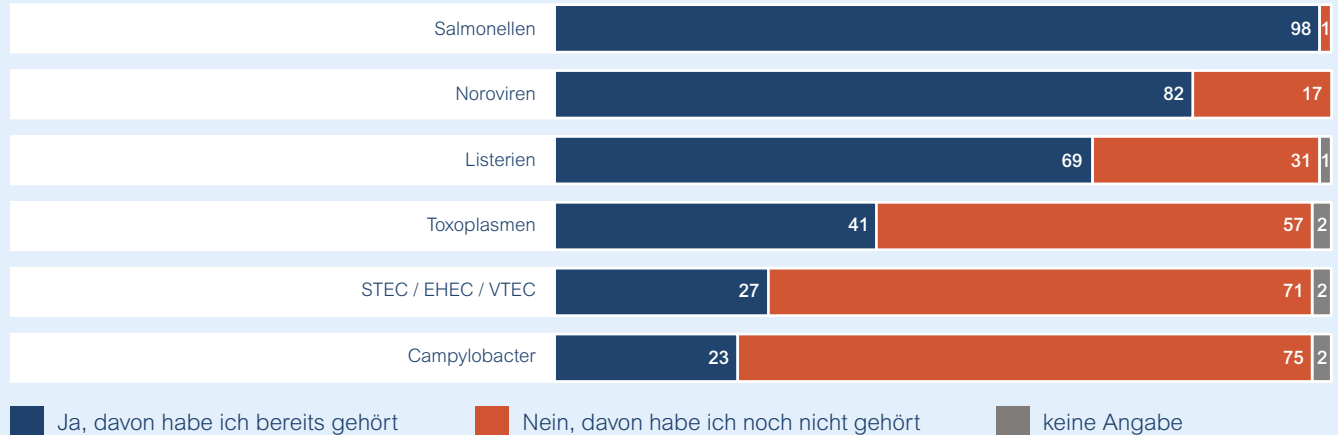
Dargestellt: Antwortkategorie „gesundheitliche Gefahr gegeben“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent

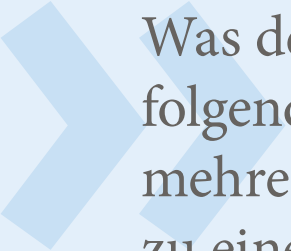


Haben Sie schon einmal etwas von den folgenden Krankheitserregern gehört?

Bekanntheit spezieller Krankheitserreger

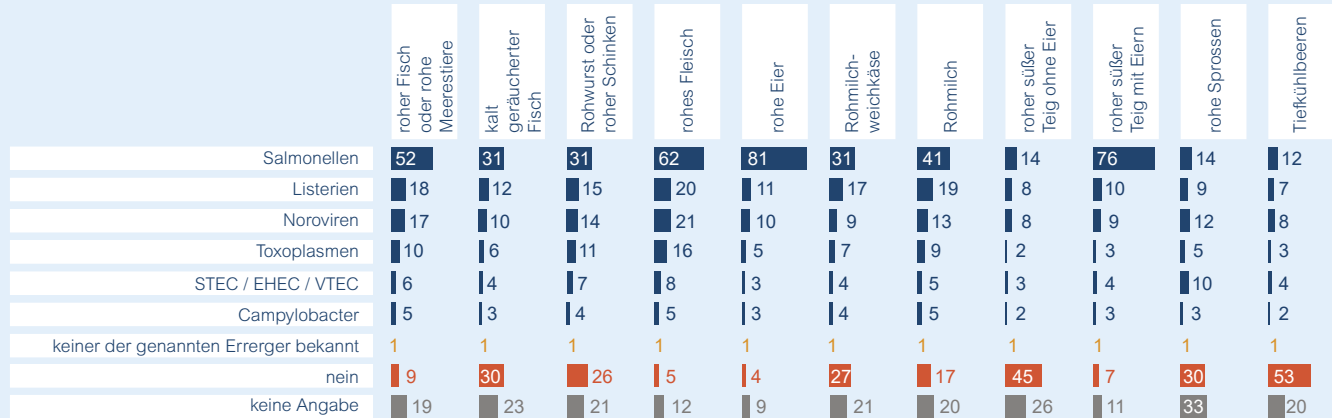


Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent



Was denken Sie: Kann es beim Verzehr der folgenden Lebensmittel durch einen oder mehrere der genannten Krankheitserreger zu einer Lebensmittelinfektion kommen?


Wissen über Infektionsgefahr



Mehrfachnennungen

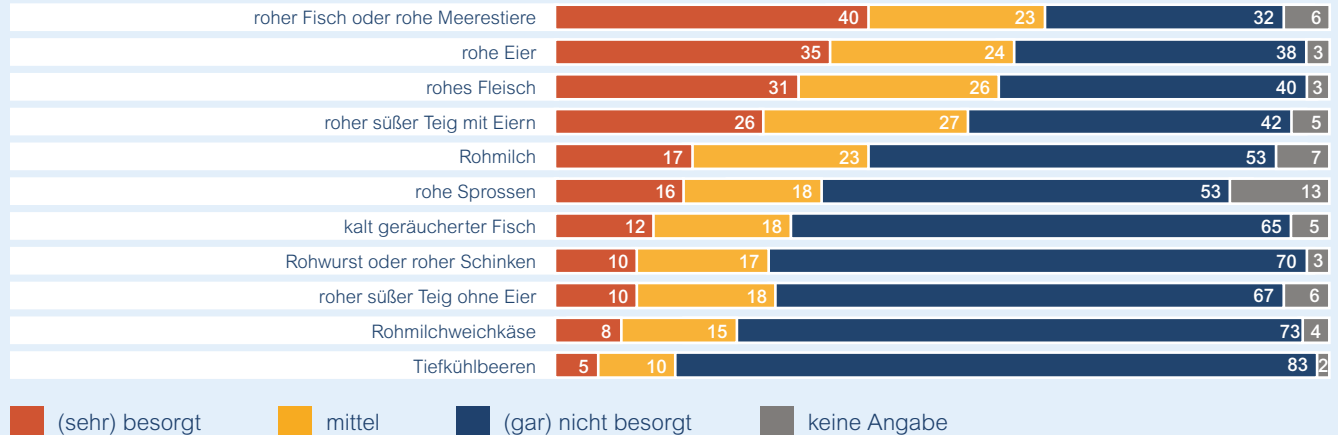
Dargestellt: Antwortkategorie „ja, für die genannten Viren und Bakterien“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent




Wie besorgt sind Sie beim Verzehr
der folgenden Lebensmittel, an einer
Lebensmittelinfektion zu erkranken?

Besorgnis rohe Lebensmittel



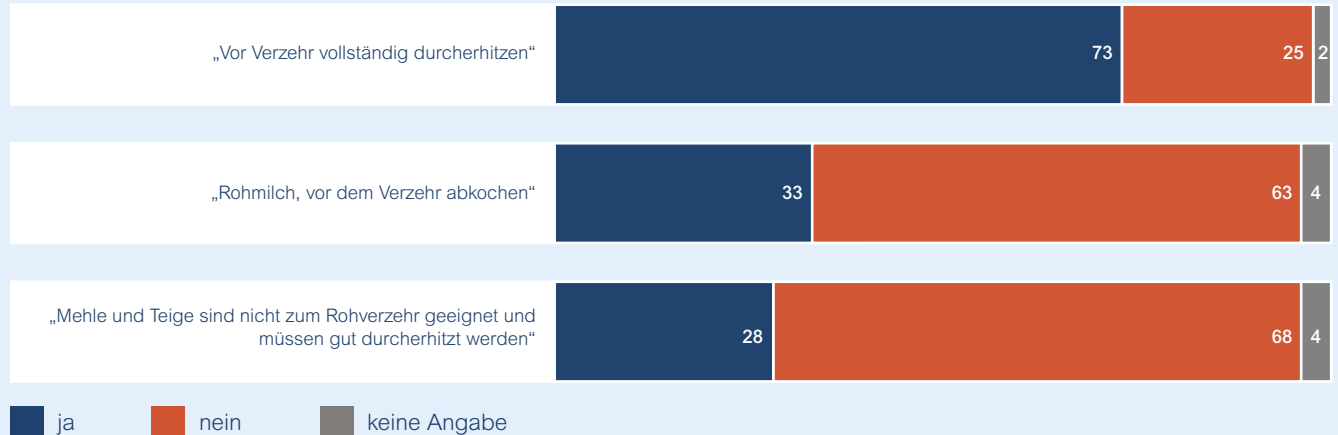
Antwortskala: 1 „gar nicht besorgt“ bis 5 „sehr besorgt“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent




Haben Sie schon einmal die folgenden Verbraucherhinweise auf Lebensmittelverpackungen oder im Verkaufsraum vorhandenen Hinweisschildern gelesen?

Kenntnis Verbraucherhinweise

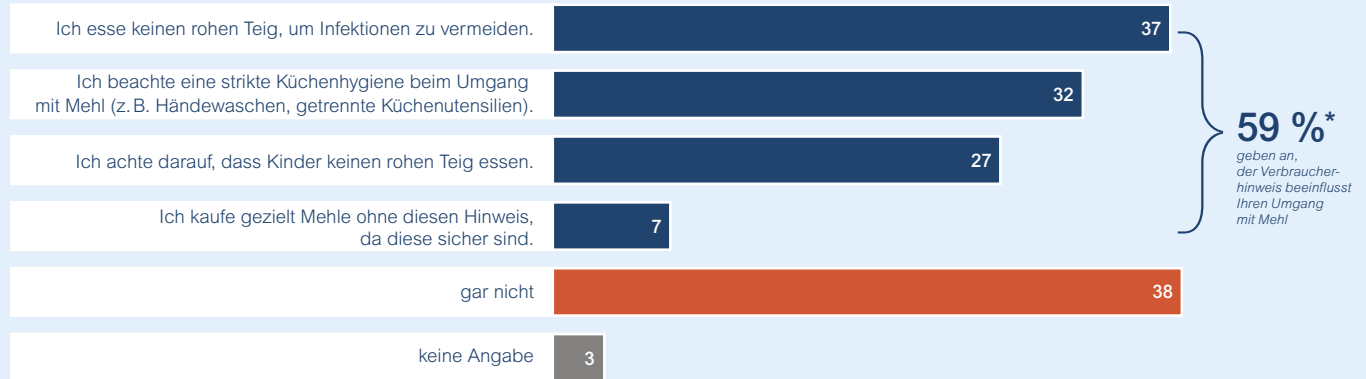


Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent



Wie beeinflusst der Verbraucherhinweis auf vielen Mehlpackungen „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen gut durcherhitzt werden“ Ihren Umgang mit Mehl?


Wahrnehmung Verbraucherhinweis



Basis: 275 Befragte (28 %), die den Verbraucherhinweis „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen gut durcherhitzt werden“ bereits wahrgenommen haben; Angaben in Prozent;

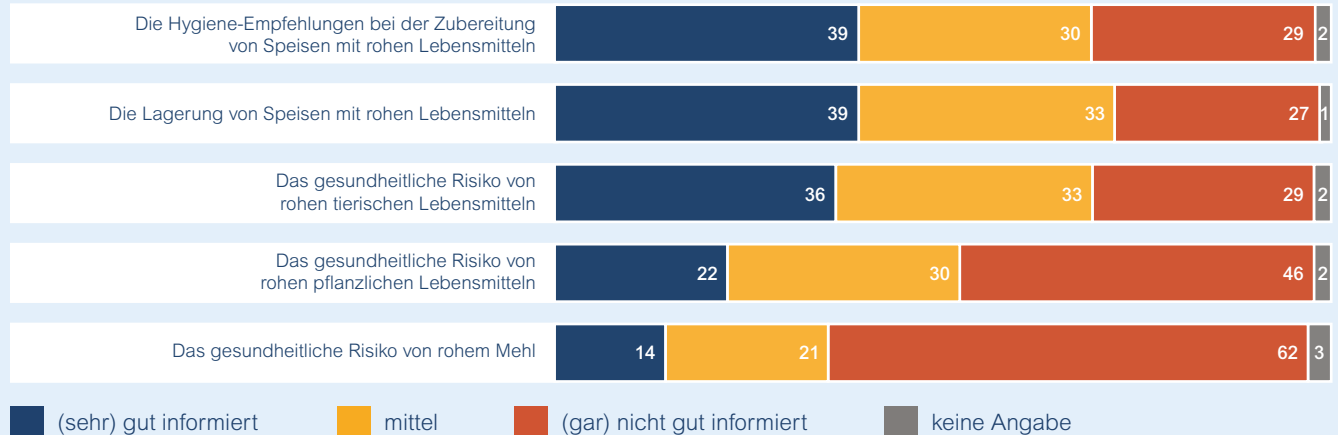
*Die Zahl fasst alle Nennungen, die als blaue Balken dargestellt sind, zusammen (100 % – 3 % – 38 %) = 59 %

Mehrfachnennungen



Wie gut fühlen Sie sich über die folgenden
Aspekte von rohen oder nicht erhitzten
Lebensmitteln informiert?

Wahrgenommene Informiertheit



Antwortskala: 1 „gar nicht gut informiert“ bis 5 „sehr gut informiert“

Basis: 1.004 Befragte; Angaben in Prozent

Wie wurden die Daten erhoben?

Zeitraum der Befragung: 01. bis 11. September 2022

Anzahl Befragter: 1.004

Stichprobe: Teilnehmende eines Online-Access-Panels in Deutschland ab 16 Jahren

Repräsentativität: Zufallsstichprobe aus den Panelteilnehmer/innen mit repräsentativer Quotensteuerung nach Geschlecht, Alter, Bildung und Region
Zusätzliche Gewichtung nach Geschlecht, Bildung, Alter, Erwerbstätigkeit, Ortsgröße, Bundesland und Haushaltsgröße

Erhebungsmethode: Onlinebefragung (CAWI)

Ergebnisdarstellung: Alle Angaben in Prozent, Rundungsdifferenzen möglich

Durchgeführt von: INFO GmbH Markt- und Meinungsforschung

Rohe Lebensmittel

Lebensmittel sind in der Regel nicht keimfrei. In ihnen können erwünschte Mikroorganismen, wie z. B. Milchsäurebakterien und Kulturschimmel, und manchmal auch nicht erwünschte Keime vorkommen. Vor allem rohe tierische, aber auch pflanzliche Produkte können Verderbniskeime und Krankheitserreger enthalten. Insbesondere Geflügel, Fleisch, Eier und Milch können in ihrem rohen Zustand mit Krankheitserregern, wie z. B. Salmonellen oder *Campylobacter*, kontaminiert sein. Allein in Deutschland werden jährlich mehr als 100.000 Erkrankungsfälle gemeldet, die durch Bakterien, Viren oder Parasiten in Lebensmitteln verursacht worden sein können; die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Besonders anfällig sind Kleinkinder, Schwangere, ältere und abwehrgeschwächte Menschen (engl. „YOPIs“: Young, Old, Pregnant and Immuno-compromised Persons). Obwohl man die Krankheitserreger nicht sehen, riechen oder schmecken kann, muss man in rohen Lebensmitteln immer mit ihrem Vorhandensein rechnen. Durch Hände und Gerätschaften

können sie in weitere Lebensmittel übertragen werden und sich darin bei ungekühlter Lagerung unter Umständen sehr schnell vermehren. Am Esstisch und bei der Zubereitung in der Küche sollte deshalb beim Umgang mit rohen Lebensmitteln auf eine gute Küchenhygiene geachtet werden. So lassen sich beispielsweise Lebensmittelinfektionen vermeiden, wenn rohes Fleisch und Geflügel getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln zubereitet werden. Auch das Naschen von rohem Teig kann zu einem Gesundheitsrisiko werden. Dabei stellen nicht nur Eier eine mögliche Infektionsquelle dar, sondern auch Mehl.

Über das BfR

Bei Fragen rund um die gesundheitliche Bewertung von Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Chemikalien ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zuständig. Es trägt mit seiner Arbeit maßgeblich dazu bei, dass Lebensmittel, Produkte und der Einsatz von Chemikalien in Deutschland sicherer werden. Die Hauptaufgaben des BfR umfassen die Bewertung bestehender und das Aufspüren neuer gesundheitlicher Risiken, die Erarbeitung von Empfehlungen zur Risikobegrenzung und die transparente Kommunikation dieses Prozesses. Diese Arbeit mündet in die wissenschaftliche Beratung politischer Entscheidungsträger. Zur strategischen Ausrichtung seiner Risikokommunikation betreibt das BfR eigene Forschung auf dem Gebiet der Risikowahrnehmung. In seiner wissenschaftlichen Bewertung, Forschung und Kommunikation ist es unabhängig. Das BfR gehört zum Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

i Weitere Informationen unter: www.bfr.bund.de

> A-Z Index > B > Bakterien

> A-Z Index > C > Campylobacter

> A-Z Index > E > EHEC – Enterohämorrhagische Escherichia coli

> A-Z Index > E > Eier

> A-Z Index > E > Escherichia coli

> A-Z Index > F > Fisch

> A-Z Index > F > Fleischerzeugnisse

> A-Z Index > F > Fleischhygiene

> A-Z Index > H > Hygiene

> A-Z Index > L > Listeria monocytogenes

> A-Z Index > N > Noroviren

> A-Z Index > P > Parasit

> A-Z Index > R > Rohmilch

> A-Z Index > S > Salmonella

> A-Z Index > S > Shigatoxin

> A-Z Index > S > Sprossen

> A-Z Index > T > Toxoplasmose

> A-Z Index > V > Viren

> A-Z Index > Z > Zoonosen

> Lebensmittelsicherheit > Mikrobielle Risiken von
Lebensmitteln

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin

Tel. 030 18412-0

Fax 030 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

www.bfr.bund.de



Bundesinstitut für Risikobewertung