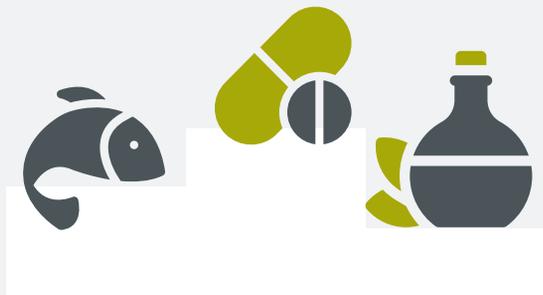


Hier läuft's falsch!

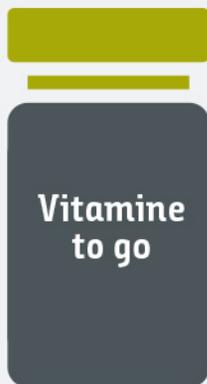
Gepanschter Wein, marokkanisches Olivenöl mit italienischem Etikett oder Feta, der sich als Hirtenkäse entpuppt – Lebensmittel zu fälschen ist verboten, kann Leben gefährden und ist daher relevant für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Das BfR hat Fachleute um eine Einschätzung gebeten.



Alle Icons: © Freepik FlatIcon.com

Ein Trend?

77 % der Expertinnen und Experten rechnen damit, dass die Manipulation von Lebensmitteln künftig zunehmen wird. Besonders betroffen: Nahrungsergänzungsmittel (74 %), Fisch (70 %) sowie Fette und Öle (66 %).



Tatverdächtige?

Vorgenommen werden die Manipulationen nach Ansicht der Fachleute hauptsächlich in der Lebensmittelweiterverarbeitung (78 %) – gefolgt von Lebensmittelveredelung (70 %) und Gastronomie (66 %).



© Le_Moni/shutterstock.com

Gesundheitsgefahr?

Das größte gesundheitliche Risiko sieht die Mehrheit der Sachverständigen (81 %) in manipulierten Nahrungsergänzungsmitteln. Verfälschungen werden hierbei vor allem durch fehlerhafte Inhaltsangaben (71 %) und unzulässige Inhaltsstoffe (68 %) erwartet.

Zugrunde liegende Studie:

Zweistufige Delphi-Untersuchung mit Online-Befragung von Expertinnen und Experten aus Deutschland, die sich mit Lebensmittelfälschungen befassen. Die gezeigten Werte basieren auf der zweiten Befragungsrunde (131 Befragte zwischen Februar und April 2020).