



Kornelia Hagen ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin am DIW Berlin. Der Beitrag gibt die Meinung der Autorin wieder.



Dr. Vanessa von Schlippenbach ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin am DIW Berlin. Der Beitrag gibt die Meinung der Autorin wieder.

Kontrolle im Lebensmittelsektor unzureichend

In Deutschland und Europa ist man sich einig, dass die „Lebensmittelsicherheit ein hohes und unverzichtbares Gut“ ist und „jeder darauf vertrauen können muss, dass von Lebensmitteln keine Gefährdung der Gesundheit ausgeht“ (Strategien der Lebensmittelsicherheit, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, BMELV). Ohne Zweifel, die Mehrheit der Deutschen wird satt, und die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln nimmt stetig zu.

Doch die Produktion von Nahrungsmitteln ist anfällig: Mangelhafte Produktionsmittel sowie Fehler bei Verarbeitung und Lagerung können die Nahrungsmittelqualität erheblich einschränken. Darüber hinaus können Produzenten auf den unterschiedlichsten Verarbeitungsstufen in der Lebensmittelproduktion Anreize haben, ihre Abnehmer und schließlich auch die Verbraucher bewusst zu täuschen. Dies zeigt beispielsweise der Verkauf von Eiern aus Käfighaltung als Bio-Eier. Auch bei fleischbasierten Fertiggerichten trat kürzlich ein Etikettenschwindel auf: Statt des angegebenen Rindfleischs wurde Pferdefleisch verwendet. Hier hätte das im verarbeiteten Pferdefleisch entdeckte Medikament Phenylbutazon bei einer höheren Konzentration sogar zu einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher führen können. Dies war glücklicherweise nicht der Fall – übrig bleibt ein inakzeptabler Betrug zu Lasten der Verbraucher.

Keiner dieser Fälle eingeschränkter Lebensmittelqualität hätte von Verbrauchern aufgedeckt werden können. Sie zeigen auch, dass eigenständiges Handeln der Anbieter zur Sicherung der Qualität oder zur glaubwürdigen Vermittlung von Informationen – wie etwa der Aufbau von Reputation durch starke Marken oder die Etablierung von Zertifikaten und Siegeln – nicht ausreichend ist, um die Funktionsfähigkeit der Lebensmittelmärkte zu sichern. Dabei sei angemerkt, dass die Anreize zur Täuschung auch in einer kleinbäuerlichen Agrarstruktur bestehen bleiben. Und schließlich tragen auch die staatlichen Kontrollsysteme in

ihrer heutigen Form nicht dazu bei, die gegenwärtige Vertrauenskrise im Nahrungsmittelsektor zu bewältigen.

In Deutschland sorgen unter anderen das BMELV und seine Behörden dafür, dass Risiken laufend bewertet und die Vorschriften und Strukturen im Bereich der Lebensmittel ständig neuen Erkenntnissen angepasst werden, während die Kontrolle der Einhaltung dieser Regelungen die Aufgabe der Bundesländer ist. Die nicht unbedeutende Anzahl der aufgedeckten Betrugs- und Täuschungsfälle von Verbrauchern zeigt, dass diese Sicherheitsmaßnahmen greifen. Gleichzeitig wird aber auch deutlich, dass die staatlichen Kontrollsysteme nicht ausreichen, um die Anreize der Hersteller zur Täuschung ihrer Abnehmer oder der Verbraucher direkt zu reduzieren. Hierfür ist es notwendig, die staatlichen Kontrollen effizienter zu gestalten. Zum einen muss die Schlagkraft der Kontrollen durch Vernetzung und Häufigkeit erhöht werden, zum anderen müssen aber auch die Sanktionen verschärft werden. Nur so lohnt es sich für die Hersteller nicht mehr, ihre Gewinne durch die bewusste Täuschung der Verbraucher zu steigern.

Der jüngst verabschiedete Nationale Aktionsplan des Verbraucherministeriums erscheint halbherzig. In vielen Punkten zielt dieser Plan nur darauf ab, bestehende Instrumente und mögliche Optionen prüfen zu wollen. Es bleibt unklar, warum diese Kontrollen nur für kurze Zeit ausgeweitet werden sollen. Auch die namentliche Nennung von täuschenden Anbietern sollte ausgeweitet werden – Name-and-Shame verbunden mit wirksamen Sanktionen ist in anderen Ländern längst verbreitet. Darüber hinaus müssten die Haftungsfragen entlang der Wertschöpfungskette geklärt und die Eindeutigkeit und Verständlichkeit der Kennzeichnungssysteme erhöht werden. Die hohe Qualität unserer Lebensmittel wird daher wohl weiterhin in Teilen durch unangenehme, ekelerregende und im schlimmsten Fall auch gesundheitsgefährdende Produkte reduziert.



DIW Berlin – Deutsches Institut
für Wirtschaftsforschung e.V.
Mohrenstraße 58, 10117 Berlin
T +49 30 897 89 -0
F +49 30 897 89 -200
www.diw.de
80. Jahrgang

Herausgeber

Prof. Dr. Pio Baake
Dr. Ferdinand Fichtner
Marcel Fratzscher, Ph.D.
Prof. Dr. Martin Gornig
Prof. Dr. Peter Haan
Prof. Dr. Claudia Kemfert
Karsten Neuhoff, Ph.D.
Prof. Dr. Jürgen Schupp
Prof. Dr. C. Katharina Spieß
Prof. Dr. Gert G. Wagner

Chefredaktion

Sabine Fiedler
Dr. Kurt Geppert

Redaktion

Renate Bogdanovic
Sebastian Kollmann
Dr. Richard Ochmann
Dr. Wolf-Peter Schill

Lektorat

Dr. Jochen Diekmann

Textdokumentation

Lana Stille

Pressestelle

Renate Bogdanovic
Tel. +49-30-89789-249
presse@diw.de

Vertrieb

DIW Berlin Leserservice
Postfach 7477649
Offenburg
leserservice@diw.de
Tel. 01805 - 19 88 88, 14 Cent./min.
ISSN 0012-1304

Gestaltung

Edenspiekermann

Satz

eScriptum GmbH & Co KG, Berlin

Druck

USE gGmbH, Berlin

Nachdruck und sonstige Verbreitung –
auch auszugsweise – nur mit Quellen-
angabe und unter Zusendung eines
Belegexemplars an die Serviceabteilung
Kommunikation des DIW Berlin
(kundenservice@diw.de) zulässig.

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier.