

# Risikobarometer 2024



Risikowahrnehmung und Risikoeinschätzung  
unterschiedlicher Zielgruppen im Vergleich

# Autorinnen und Autoren

---

Denise Krawagna-Seitner, PhD; AGES

Mag.<sup>a</sup> Tanja Tripolt, BSc BSc; AGES

Dipl.-Ing. Johann Steinwider, AGES

Dr. Hans Peter Stüger, AGES

Univ.-Doz. DI Dr. Klemens Fuchs, AGES

Priv.-Doz. Dr. Johannes Pleiner-Duxneuner, AGES

Univ.-Doz.<sup>in</sup> Dr.<sup>in</sup> Ingrid Kiefer; AGES

# Inhalt

---

Autorinnen und Autoren.....	2
Zusammenfassung.....	4
Summary.....	5
Einleitung.....	6
Methodik.....	7
Ergebnisse.....	8
Resümee.....	29
Literaturverzeichnis.....	31
Anhang.....	32

# Zusammenfassung

Der Risikobarometer ermittelt in regelmäßigem Abstand wie die österreichische Bevölkerung das Risiko verschiedener Einflussfaktoren auf die eigene Gesundheit wahrnimmt. Der Schwerpunkt des Risikobarometers liegt dieses Jahr auf dem Vergleich der Risikoeinschätzung unterschiedlicher Berufsgruppen sowie der österreichischen Bevölkerung im Vergleich mit AGES-Expert:innen.

Die größte Beunruhigung über alle befragten Berufsgruppen und die Bevölkerung hinweg besteht 2024 bei den Themen Klimawandel, Umweltverschmutzung und soziale Ungleichheit.

Die Risikoeinschätzung der untersuchten Zielgruppen in den Themenbereichen Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Ernährung und Umwelt zeigt für die meisten abgefragten Risiken statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Berufsgruppen und der Bevölkerung.

Antibiotikaresistenzen, Fehl- oder Überernährung, Hitze, Zuckergehalt in der Ernährung, Wetterextreme, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln, Krankheitserreger, Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen sowie Mikroplastik in Lebensmitteln werden insgesamt vom Durchschnitt aller befragten Personen als am wahrscheinlichsten eingeschätzt.

# Summary

The Risk Barometer regularly determines how the Austrian population perceives the risk of various factors influencing their own health. This year, the focus of the risk barometer is on comparing the risk assessment of different occupational groups and the Austrian population in comparison with AGES experts.

In 2024, the greatest concerns across the surveyed professional groups and the population are climate change, environmental pollution, and social inequality.

The risk assessment of the target groups surveyed in the areas of health, food safety, nutrition and the environment shows statistically significant differences between the occupational groups and the population for most of the risks surveyed.

Antibiotic resistance, malnutrition or overeating, heat, sugar content in the diet, weather extremes, the effect of pesticides on the environment, supply bottlenecks for medicines, pathogens, the effects of hormone-like substances, and microplastics in food were rated as the most likely overall by the average of all respondents.

# Einleitung

---

Der Risikobarometer ist eine periodisch durchgeführte Erhebung in der österreichischen Bevölkerung mit jahresspezifischen Schwerpunkten zur Risikowahrnehmung. Ziel des Risikobarometers ist es, die Beunruhigung der österreichischen Bevölkerung über Risiken sowie den Informationsstand dazu zu ermitteln. Er bildet damit seit Jahren die Basis für Risikokommunikation und -information der AGES.

Mit diesem Risikobarometer wurde die Risikoeinschätzung von unterschiedlichen Berufsgruppen (Ärzt:innen, Tierärzt:innen, Journalist:innen, Lehrer:innen, Mitarbeitende in der Gastronomie) und der österreichischen Bevölkerung mit der Einschätzung der AGES-Expert:innen verglichen. Laut Schütz und Peters (2002) sind die Risiken, die die Menschen ängstigen und empören, nicht unbedingt die Risiken, an denen sie (statistisch gesehen) am häufigsten sterben. Da davon ausgegangen wird, dass Laien und Expert:innen Risiken unterschiedlich beurteilen, wurden Expert:innen der AGES, Ärzt:innen, Tierärzt:innen, Journalist:innen, Lehrer:innen und Mitarbeitende in der Gastronomie sowie die österreichische Bevölkerung zu ihrer Einschätzung von Risiken im Bereich Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Ernährung und Umwelt befragt.

# Methodik

---

Basis ist eine Online-Umfrage (CAWI) der österreichischen Bevölkerung durch Pitters Trendexperts (Ärzt:innen – n=100, Bevölkerung – n=105, Gastronomie – n= 101, Lehrer:innen – n= 102) und AGES (Tierärzt:innen – n= 183, Journalist:innen – n= 51, AGES-Expert:innen – n= 75). Sie wurde im 4. Quartal 2023 und im 1. Quartal 2024 durchgeführt.

Zur Prüfung signifikanter Unterschiede, etwa zwischen dem Grad der Beunruhigung in Bezug auf gewisse Risiken hinsichtlich Berufsgruppen, wurde der Pearson Chi-Quadrat Test verwendet.

Liefert das Ergebnis des Tests einen p-Wert von unter 0,05, so wurde dieser Unterschied als statistisch signifikant angesehen. Sämtliche Berechnungen wurden mit der Statistiksoftware GNU R Version 4.3.2 (Team 2023) durchgeführt.

Um die Risikowahrnehmung der Berufsgruppen zu vergleichen, wurden Mittelwerte hinsichtlich Grad der Beunruhigung berechnet.

# Ergebnisse

## Risikowahrnehmung allgemeiner Risiken

Über alle befragten Berufsgruppen und die Bevölkerung hinweg sind die Risiken, die am meisten beunruhigen, der Klimawandel, die Umweltverschmutzung und die soziale Ungleichheit. Am geringsten ist die Beunruhigung bei der Lebensmittelsicherheit sowie der Ernährungsqualität und -versorgung.

Signifikante Unterschiede zwischen den befragten Gruppen gibt es bei allen abgefragten Risiken, mit Ausnahme der Umweltverschmutzung (Abbildung 1).

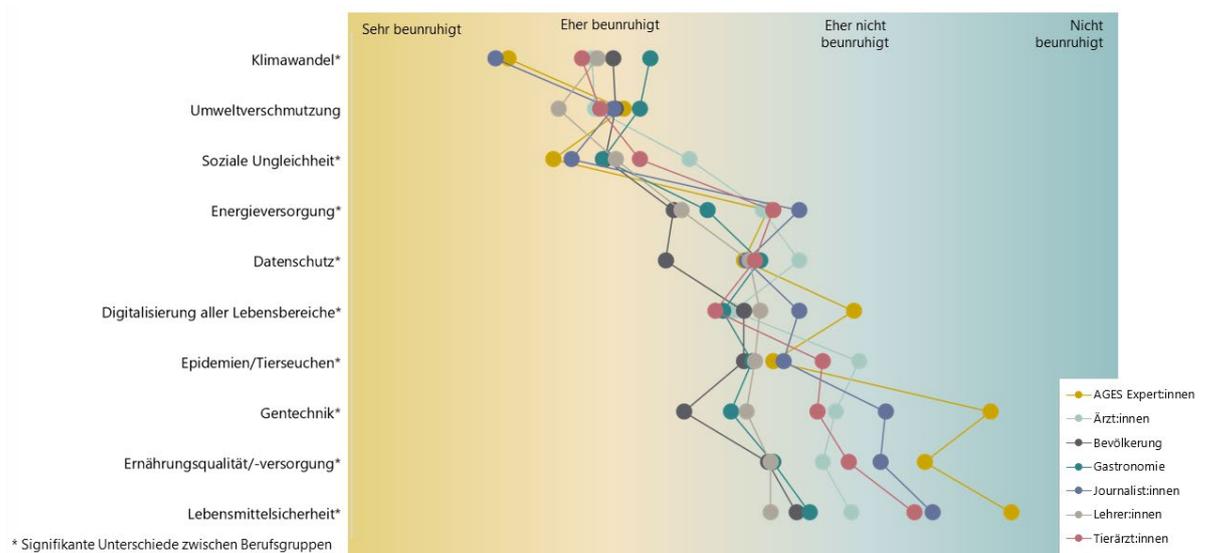


Abbildung 1. Mittelwertvergleiche der Risikowahrnehmung zwischen den befragten Personengruppen

90 % der befragten Journalist:innen, 85 % der AGES-Expert:innen, 79 % der Tierärzt:innen und 78 % der Ärzt:innen sind beunruhigt über den Klimawandel. Der Anteil an Personen, die über den Klimawandel beunruhigt ist, ist in der Allgemeinbevölkerung (70 % geben an, beunruhigt zu sein), der Gastronomie (69 % beunruhigt) und bei Lehrer:innen (72 % beunruhigt) geringer. Die soziale Ungleichheit beunruhigt mit über 80 % vor allem AGES-Expert:innen, Journalist:innen und Mitarbeitende in der Gastronomie. Ärzt:innen hingegen zeigen sich nur zu 67 % beunruhigt über dieses Thema.

Die größte Diskrepanz zwischen den befragten Personengruppen gibt es bei den Themen Gentechnik und Lebensmittelsicherheit. Gentechnik ist vor allem für die Bevölkerung (58 % beunruhigt), die Gastro-

nomie (50 % beunruhigt) und Lehrer:innen (48 % beunruhigt) Anlass zur Beunruhigung. Nicht beunruhigt beim Thema Gentechnik sind allerdings der Großteil der AGES-Expert:innen (87 % nicht beunruhigt), Journalist:innen (71 % nicht beunruhigt), Ärzt:innen (67 % nicht beunruhigt) und Tierärzt:innen (62 % nicht beunruhigt).

Um die Lebensmittelsicherheit sorgen sich 44 % der Lehrer:innen, 40 % der Bevölkerung und 39 % der Gastronomie, wohingegen nur 13 % der AGES-Expert:innen, 16 % der Journalist:innen, 20 % der Tierärzt:innen und 39 % der Ärzt:innen beunruhigt über die Sicherheit der Lebensmittel ist (Tabelle 1).

# Risikoeinschätzung nach Themenbereichen

Von den abgefragten Risiken in den Themenbereichen Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Ernährung und Umwelt werden Antibiotikaresistenzen, Fehl- oder Überernährung, Hitze, Zuckergehalt in der Ernährung, Wetterextreme, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln, Krankheitserreger, Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen sowie Mikroplastik in Lebensmitteln insgesamt vom Durchschnitt aller befragten Personen als am wahrscheinlichsten eingeschätzt.

Die Risiken, die vom Durchschnitt aller befragten Personen als am wenigsten wahrscheinlich eingestuft werden, sind gentechnisch veränderte Lebensmittel, neue Lebensmitteltechniken, Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebensmitteln, Radioaktivität und Radon. Allerdings ist die Diskrepanz zwischen den befragten Personengruppen vor allem beim Thema gentechnisch veränderte Lebensmittel und neue Lebensmitteltechniken sehr groß.



# Risikoeinschätzung im Themenbereich Gesundheit

Antibiotikaresistenzen, Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln sowie Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die menschliche Gesundheit werden als am ehesten wahrscheinlich eingestuft. Signifikante Unterschiede zwischen den befragten Personengruppen gibt es, außer bei Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen, bei allen abgefragten Gesundheitsrisiken (Abbildung 2).

Besonders groß ist die Diskrepanz bei den Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen. Rund die Hälfte der AGES-Expert:innen (49 %) sehen das Risiko einer Gesundheitswirkung von Pflanzenschutzmitteln als wahrscheinlich an. Dieser Anteil ist bei den anderen befragten Personengruppen deutlich höher (von 72 % bis zu 85 %).

Das Risiko von Antibiotikaresistenzen wird ebenfalls sehr unterschiedlich wahrgenommen. Die überwiegende Mehrheit der AGES-Expert:innen (96 %) sowie der Ärzt:innen (94 %) sehen Antibiotikaresistenzen als wahrscheinliches Risiko an. In der Gastronomie (70 %) und in der Bevölkerung (79 %) ist dieser Anteil deutlich geringer.

Vor allem AGES-Expert:innen (84 %) und Ärzt:innen (81 %) sehen Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln als wahrscheinliches Risiko.

Krankheitserreger werden von 59 % der Ärzt:innen als wahrscheinliches Risiko eingestuft, die anderen befragten Personengruppen sehen Krankheitserreger öfter als wahrscheinliches Risiko an (67 % bis 84 %) (Tabelle 2).

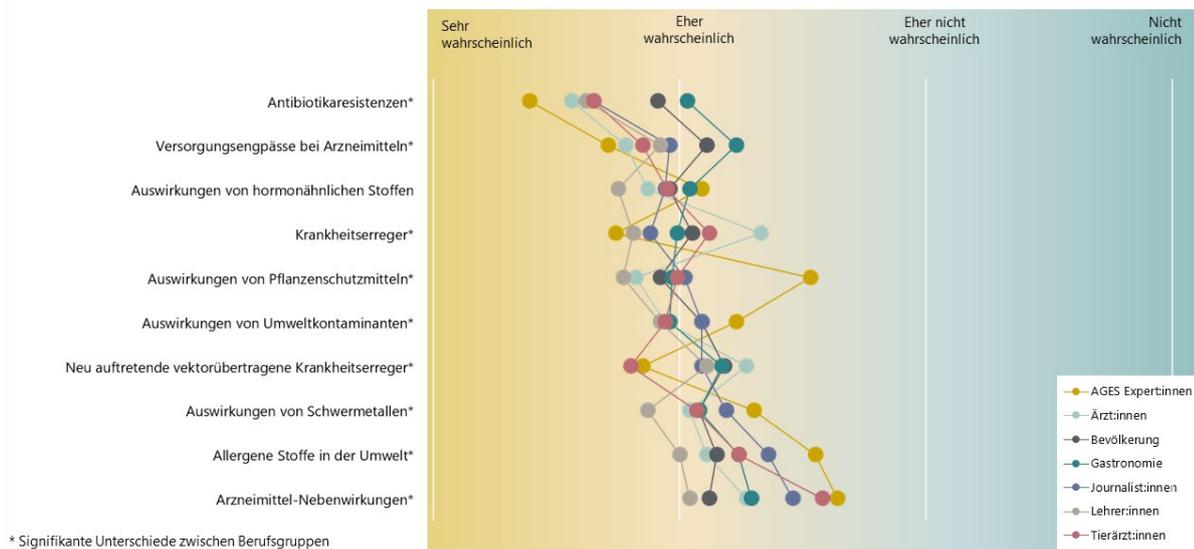


Abbildung 2. Mittelwertvergleiche der Risikowahrnehmung im Themenbereich Gesundheit zwischen den befragten Personengruppen

# Risikoeinschätzung im Themenbereich Lebensmittelsicherheit

Im Mittel über alle befragten Gruppen sind Mikroplastik und hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln sowie Inhaltsstoffe in Lebensmittelkontaktmaterialien die Risiken, die als am ehesten wahrscheinlich eingestuft werden. Mit Ausnahme der Täuschung durch falsche Information auf Verpackungen gibt es bei allen abgefragten Risiken statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Personengruppen (Abbildung 3).

Der größte Unterschied in der Risikoeinschätzung zeigt sich bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Über 70 % der Lehrer:innen, Mitarbeitende in der Gastronomie sowie die Allgemeinbevölkerung sehen gentechnisch veränderte Lebensmittel als wahrscheinliches Risiko für eine negative Gesundheitswirkung an. Weniger als die Hälfte der Ärzt:innen (44 %) und Tierärzt:innen (46 %) sehen hier ein Risiko. Die Risikoeinschätzung von Journalist:innen und AGES-Expert:innen ist noch geringer – 35 % der Journalist:innen und nur 14 % der AGES-Expert:innen sehen gentechnisch veränderte Lebensmittel als Risiko an.

Ein ähnliches Bild zeigt sich beim Risiko von neuen Lebensmitteltechniken. Auch hier ist die Besorgnis in der Bevölkerung sowie bei

Lehrer:innen und in der Gastronomie mit über 60 % am größten. Rund die Hälfte der Ärzt:innen und Tierärzt:innen sieht neue Techniken in der Lebensmittelproduktion als Risiko für die Gesundheit an, während das Risiko von einem kleinerem Teil an Journalist:innen (33 %) und AGES-Expert:innen (22 %) als wahrscheinlich eingestuft wird.

Bei Lebensmittelzusätzen, Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln und Inhaltsstoffen in Lebensmittelkontaktmaterialien schätzen AGES-Expert:innen das Risiko einer negativen Gesundheitswirkung geringer ein als die übrigen befragten Gruppen. 36 % der AGES-Expert:innen sehen Zusätze in Lebensmitteln als wahrscheinliches Risiko, der Anteil in den anderen Personengruppen liegt zwischen 59 % und 78 %. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln schätzen 44 % der AGES-Expert:innen als problematisch ein, in den anderen Gruppen wird das Risiko deutlich höher bewertet (69 bis 80 %). Ähnlich gestaltet sich die Beurteilung des Risikos von Inhaltsstoffen in Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. 45 % der AGES-Expert:innen sehen ein Risiko als wahrscheinlich an, in den anderen Personengruppen liegt dieser Anteil zwischen 71 und 82 % (Tabelle 3).

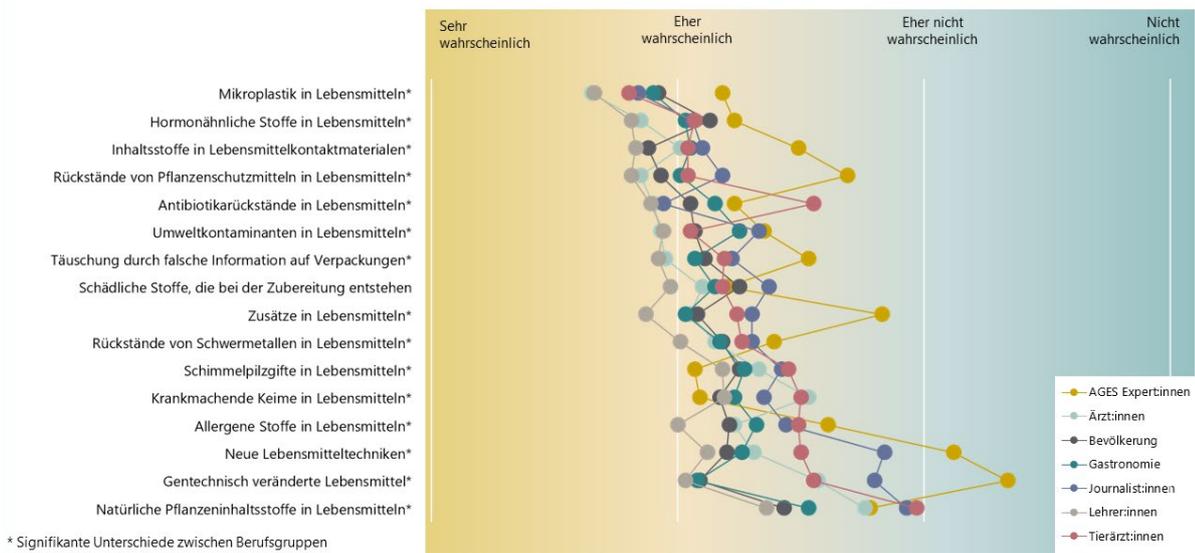


Abbildung 3. Mittelwertvergleiche der Risikowahrnehmung im Themenbereich Lebensmittelsicherheit zwischen den befragten Personengruppen

## Risikoeinschätzung im Themenbereich Ernährung

Die als am wahrscheinlichsten angesehenen Ernährungsrisiken sind Fehl- oder Überernährung, Zucker- sowie Fettgehalt. Statistisch signifikante Unterschiede gibt es bei allen abgefragten Risiken außer beim Thema Salzgehalt in der Ernährung (Abbildung 4).

Den größten Unterschied zwischen den befragten Gruppen gibt es bei künstlichen Süßstoffen und bei verzehr- oder teilfertigen Lebensmitteln. Hier sehen vor allem AGES-Expert:innen ein geringeres Risiko. 39 % der AGES-Expert:innen sehen ein Gesundheitsrisiko bei künstlichen Süßstoffen als wahrscheinlich an, der Anteil in den anderen befragten Gruppen liegt bei 59 % bis 71 %. Fertigprodukte werden von 49 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko

eingestuft, während 78 % der Ärzt:innen verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel als Risiko betrachten.

Ebenfalls hoch ist die Diskrepanz zwischen den befragten Gruppen beim Thema Fehl- oder Überernährung. Über 90 % der Ärzt:innen, Journalist:innen, AGES-Expert:innen und Tierärzt:innen sehen Fehl- oder Überernährung als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko. In der Bevölkerung (82 %), der Gastronomie (73 %) und in der Gruppe der Lehrer:innen (87 %) ist der Anteil geringer.

Ärzt:innen beurteilen Risiken im Themenbereich Ernährung generell als wahrscheinlicher als die anderen befragten Gruppen (Tabelle 4).

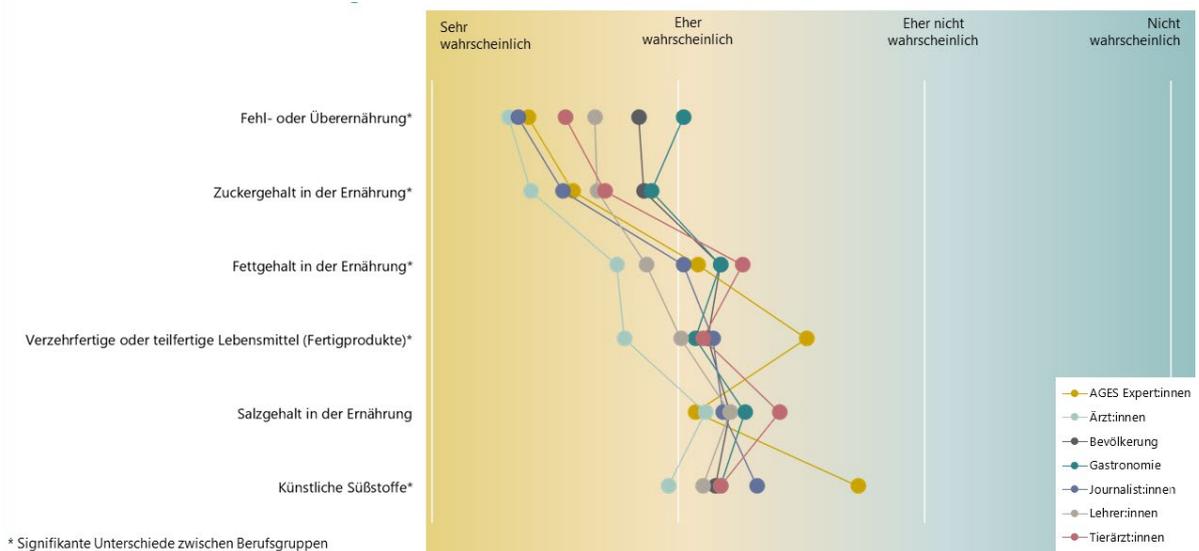


Abbildung 4. Mittelwertvergleiche der Risikowahrnehmung im Themenbereich Ernährung zwischen den befragten Personengruppen

# Risikoeinschätzung im Themenbereich Umwelt

Die Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Wetterextreme und Hitze werden als die wahrscheinlichsten Gesundheitsrisiken mit Bezug auf die Umwelt eingeschätzt. Statistisch signifikante Unterschiede finden sich bei der Wirkung von Pflanzenschutzmitteln und bei Hitzeauswirkungen (Abbildung 5).

Die Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt sehen über drei Viertel der Befragten Personen als wahrscheinliches Risiko. Tierärzt:innen und Ärzt:innen schätzen das Risiko sogar zu über 90 % als wahrscheinlich ein. Das Risiko einer schädlichen Gesund-

heitswirkung durch Hitze sehen vor allem AGES-Expert:innen (93 %) und Journalist:innen (84 %) als wahrscheinlich an.

Radioaktivität und Radon wird von rund der Hälfte der Befragten nicht als wahrscheinliches Risiko gesehen. Allerdings ist beim Thema Radon auch der Anteil an Personen, die keine Angabe machten, am höchsten – rund ein Viertel der befragten Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie, Journalist:innen sowie Lehrer:innen und rund 15 % der Allgemeinbevölkerung sowie der Tierärzt:innen legten sich hier nicht auf eine Risikoeinschätzung fest (Tabelle 5).

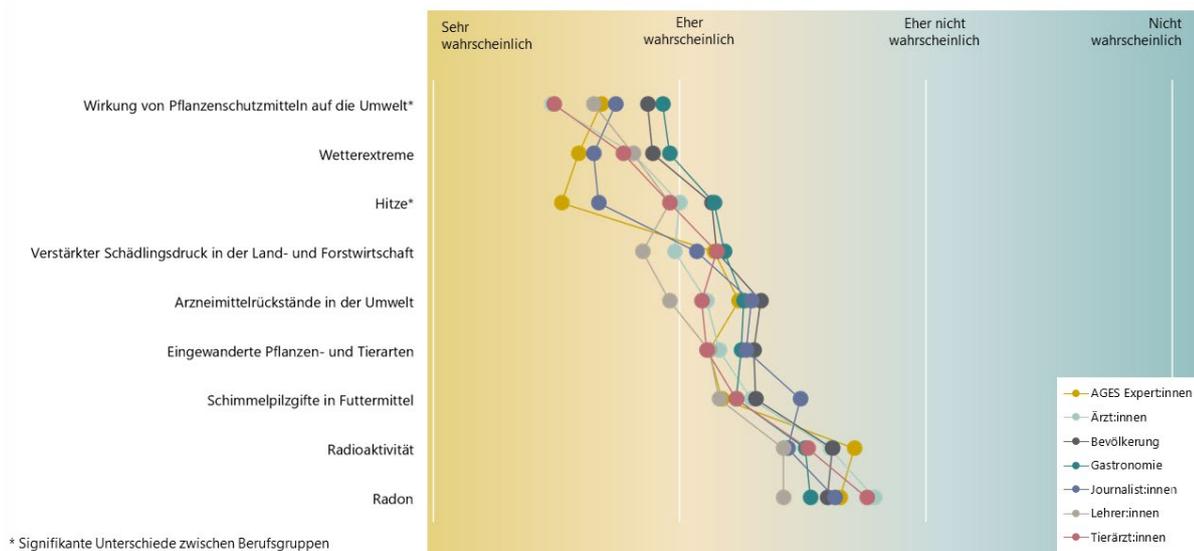


Abbildung 5. Mittelwertvergleiche der Risikowahrnehmung im Themenbereich Umwelt zwischen den befragten Personengruppen

# Risikoeinschätzung der befragten Personengruppen

## Risikoeinschätzung von AGES-Expert:innen

AGES-Expert:innen beurteilen Antibiotikaresistenzen, Fehl- oder Überernährung, Hitze, Zuckergehalt in der Ernährung, Wetterextreme, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln, Krankheitserreger, neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger, Salzgehalt in der Ernährung sowie Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln als die zehn Risiken, die am ehesten

eine schädliche Gesundheitswirkung nach sich ziehen (Abbildung 6).

Das geringste Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung sehen AGES-Expert:innen bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln, neuen Lebensmitteltechniken, Zusätzen sowie natürlichen Pflanzeninhaltsstoffen in Lebensmitteln und bei künstlichen Süßstoffen.

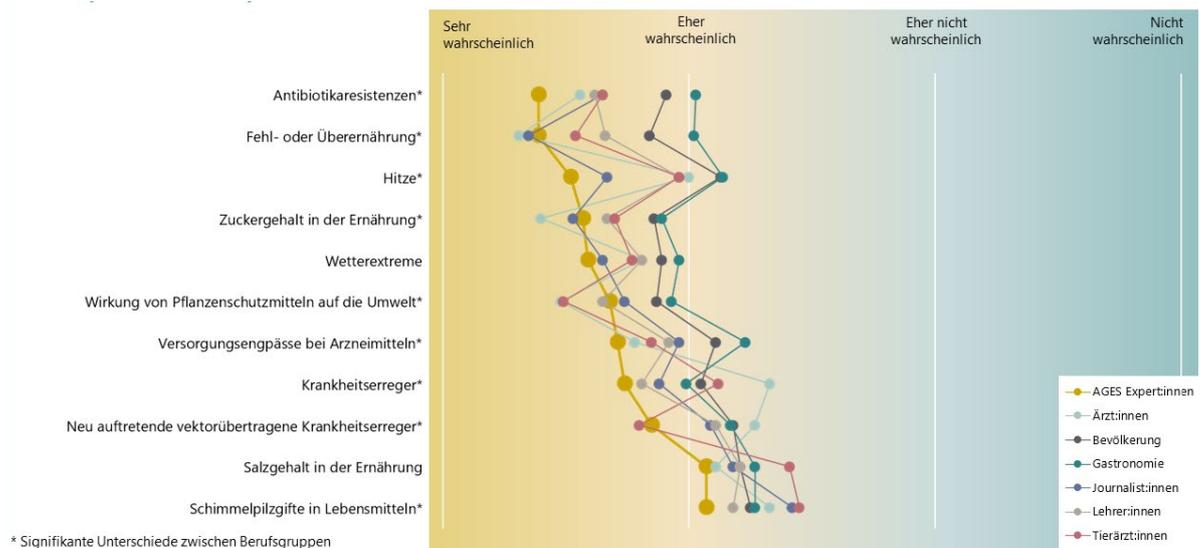


Abbildung 6. Top 10 Risiken der AGES-Expert:innen im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

# Risikoeinschätzung von Ärzt:innen

Die zehn Risiken, die von Ärzt:innen am ehesten mit einer schädlichen Gesundheitswirkung assoziieren, sind Fehl- oder Überernährung, Zuckergehalt in der Ernährung, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Antibiotikaresistenzen, Mikroplastik in Lebensmitteln, Fettgehalt in der Ernährung, Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln, verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel, Wetterextreme und Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen (Abbildung 7).

Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen (Abbildung 7).

Ärzt:innen sehen das geringste Risiko bei Radon, natürlichen Pflanzeninhaltsstoffen in Lebensmitteln, Radioaktivität, gentechnisch veränderten Lebensmitteln und krankmachenden Keimen in Lebensmitteln.

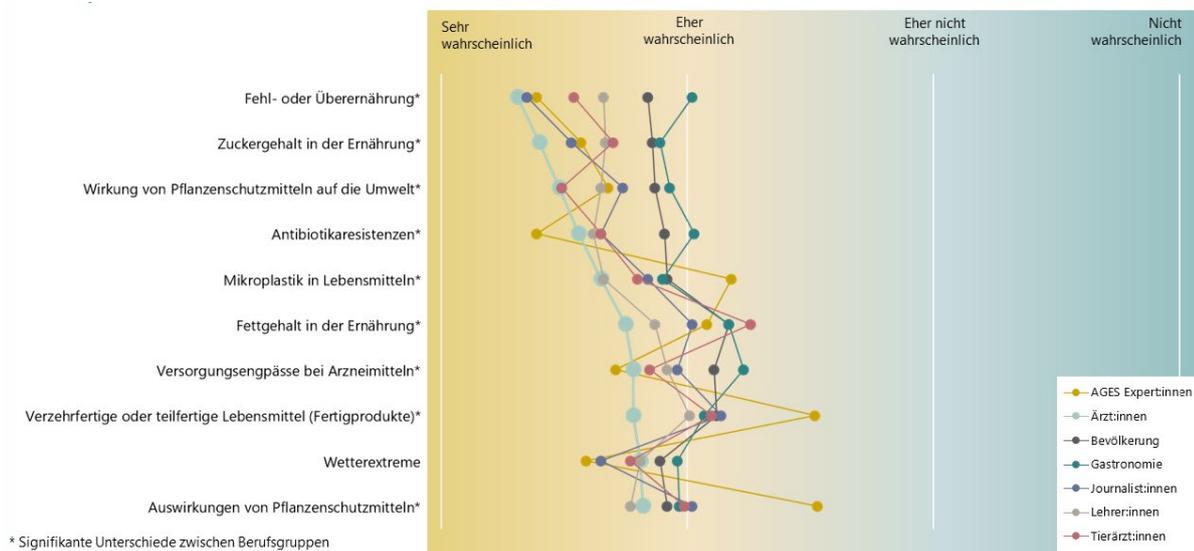


Abbildung 7. Top 10 Risiken der Ärzt:innen im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

Beim Vergleich der Risikoeinschätzung von Ärzt:innen mit Expert:innen der AGES zeigen sich einige statistisch signifikante Unterschiede. Im Themenblock Gesundheit werden Krankheitserreger von 59 % der befragten Ärzt:innen als wahrscheinliches Risiko eingeschätzt. 84 % der AGES-Expert:innen beurteilen Krankheitserreger als wahrscheinliches Risiko, 41 % sehen dieses Risiko sogar als sehr wahrscheinlich an (Ärzt:in-

nen 18 %). Ähnlich ist das Bild bei neu auftretenden vektorübertragenen Krankheitserregern: 62 % der Ärzt:innen und 79 % der AGES-Expert:innen sehen vektorübertragene Krankheitserreger als wahrscheinliches Risiko. Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen beurteilt der Großteil der Ärzt:innen (85 %) als wahrscheinliches Risiko, während nur ca. die Hälfte der AGES-Expert:innen (49 %) diesen

Standpunkt teilt. Ähnlich ist es bei allergenen Stoffen in der Umwelt: 69 % der Ärzt:innen, aber nur 47 % der AGES-Expert:innen sehen hier ein wahrscheinliches Risiko für die menschliche Gesundheit.

Beim Thema Lebensmittelsicherheit finden sich statistisch signifikante Unterschiede bei neun der abgefragten Risiken. Das Risiko, das von pathogenen Keimen in Lebensmitteln ausgeht, beurteilen 65 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinlich, rund ein Drittel der AGES-Expert:innen beurteilt das Risiko sogar als sehr wahrscheinlich. 40 % der Ärzt:innen sehen diese Keime als wahrscheinliches Risiko (15 % sehr wahrscheinlich, 25 % eher wahrscheinlich). Die anderen Risiken die Lebensmittelsicherheit betreffend, bei denen es statistisch signifikante Unterschiede zwischen diesen beiden Gruppen gibt, werden generell von Ärzt:innen als wahrscheinlicher eingestuft als von AGES-Expert:innen. So sehen 85 % der Mediziner:innen Mikroplastik in Lebensmitteln als wahrscheinliches Risiko, während 62 % der AGES-Expert:innen dieses Risiko als wahrscheinlich einschätzen. Rund drei Viertel der Ärzt:innen, aber nur ca. die Hälfte der AGES-Expert:innen beurteilen Umweltkontaminanten in Lebensmitteln als ein Risiko mit negativer Gesundheitswirkung. Inhaltsstoffe in Lebensmittelkontaktmaterialien werden von 45 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko angesehen, bei den Ärzt:innen beträgt dieser Anteil 71 %. Noch größer ist die Differenz in der Risikoeinschätzung bei Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln – 44 % der AGES-Expert:innen beurteilen Auswirkungen von Pflanzenschutzmittel-Rückständen als wahrscheinliches Risiko, bei den Ärzt:in-

nen liegt dieser Anteil bei 80 %. Zusätze in Lebensmitteln werden von 36 % der AGES-Expert:innen und von 69 % der Ärzt:innen als wahrscheinliches Risiko eingeschätzt. Neue Lebensmitteltechniken haben für 22 % der AGES-Expert:innen und 55 % der Mediziner:innen das Potential einer schädlichen Gesundheitswirkung. Gentechnisch veränderte Lebensmittel beurteilen weniger als die Hälfte der Ärzt:innen (44 %) als wahrscheinliches Risiko, unter AGES-Expert:innen werden gentechnisch veränderte Lebensmittel nur von 14 % der befragten Personen als wahrscheinliches Risiko eingestuft.

Statistisch signifikante Unterschiede zwischen Mediziner:innen und Expert:innen der AGES in der Risikoeinschätzung im Bereich Ernährung gibt es bei den Themen verzehfertige oder teilfertige Lebensmittel (Fertigprodukte) sowie bei künstlichen Süßstoffen. Beide Risiken werden von Ärzt:innen deutlich wahrscheinlicher eingestuft. Rund drei Viertel der Mediziner:innen (78 %) und die Hälfte der AGES-Expert:innen (49 %) sehen bei Fertigprodukten ein wahrscheinliches Risiko für die Gesundheit. Künstliche Süßstoffe werden von 71 % der Ärzt:innen, aber nur von 39 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko betrachtet.

Risiken bei Umweltthemen werden von Ärzt:innen und AGES-Expert:innen großteils ähnlich eingeschätzt. Nur beim Thema Hitze finden sich statistisch signifikante Unterschiede: 93 % der AGES-Expert:innen beurteilen Hitze als Gesundheitsrisiko, bei den Ärzt:innen liegt dieser Anteil bei 76 %.

# Risikoeinschätzung von Tierärzt:innen

Tierärzt:innen sehen die Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Fehl- oder Überernährung, Antibiotikaresistenzen, Zuckergehalt in der Ernährung, Wetterextreme, neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger, Mikroplastik in Lebensmitteln, Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln, Auswirkungen von Umweltkontaminanten sowie die Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen als die zehn

Risiken, die am ehesten eine schädliche Gesundheitswirkung zur Folge haben (Abbildung 8).

Für Tierärzt:innen geht das geringste Risiko von natürlichen Pflanzeninhaltsstoffen in Lebensmitteln, Radon, Nebenwirkungen von Arzneimitteln, Antibiotikarückständen in Lebensmitteln und von gentechnisch veränderten Lebensmitteln aus.

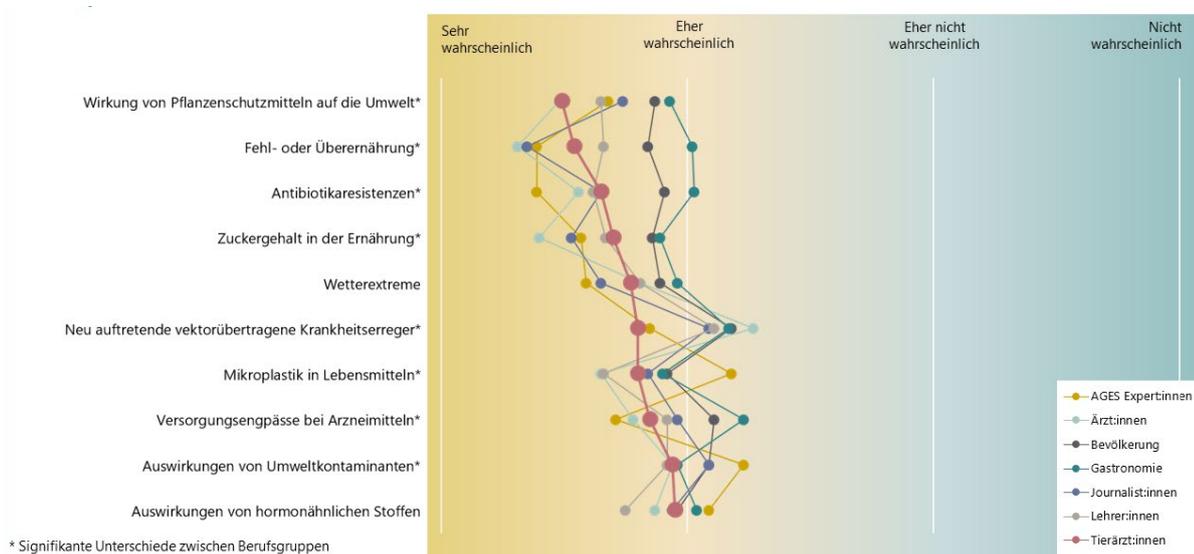


Abbildung 8. Top 10 Risiken der Tierärzt:innen im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

Der Vergleich der Risikoeinschätzung von Tierärzt:innen mit AGES-Expert:innen zeigt einige statistisch signifikante Unterschiede. Beim Thema Gesundheit schätzen AGES-Expert:innen das Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung von Krankheitserregern wahrscheinlicher ein (84 % wahrscheinlich) als Tierärzt:innen (67 % wahrscheinlich). Gesundheitliche Auswirkungen von

Pflanzenschutzmitteln beurteilen 72 % der Tierärzt:innen und 49 % der AGES-Expert:innen als mögliches Risiko.

Statistisch signifikante Unterschiede im Themenbereich Lebensmittelsicherheit gibt es bei den folgenden Punkten: Schimmelpilzgifte sowie pathogene Keime in Lebensmitteln werden eher von AGES-Expert:innen

(Schimmelpilzgifte 69 %, pathogene Keime 65 %) als wahrscheinliches Risiko eingestuft als von Tierärzt:innen (Schimmelpilzgifte 45 %, pathogene Keime 44 %). Mikroplastik in Lebensmitteln schätzen 62 % der AGES-Expert:innen und 82 % der Tierärzt:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko ein. Inhaltsstoffe aus Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen beurteilt knapp die Hälfte der AGES-Expert:innen (45 %) als wahrscheinliches Risiko, während rund drei Viertel der befragten Tierärzt:innen (74 %) hier ein Risiko sieht. Ähnlich fällt die Einschätzung des Gesundheitsrisikos von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln aus – 44 % der AGES-Expert:innen und 69 % der Tierärzt:innen beurteilen diese Rückstände als wahrscheinliches Risiko. Zusätze in Lebensmitteln sehen 59 % der Tierärzt:innen, aber nur 36 % der AGES-Expert:innen als Gesundheitsrisiko. Ein Viertel der Tierärzt:innen beurteilen Zusätze in Lebensmitteln sogar als sehr wahrscheinliches Risiko, während dieser Anteil bei AGES-Expert:innen nur bei 7 % liegt. Neue Lebensmitteltechniken bergen für 22 % der AGES-Expert:innen und 50 % der Tierärzt:innen ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko. Gentechnisch veränderte Lebensmittel

beurteilen die Hälfte der Tierärzt:innen als wahrscheinliches Risiko, während nur 14 % der AGES-Expert:innen gentechnisch veränderte Lebensmittel als wahrscheinliches Risiko einstufen.

Im Themencluster Ernährung finden sich statistisch signifikante Unterschiede zwischen AGES-Expert:innen und Veterinärmediziner:innen bei der Risikoeinschätzung von Fertigprodukten sowie künstlichen Süßstoffen. Fertigprodukte werden von 69 % der Tierärzt:innen und von 49 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko eingeschätzt. Süßstoffe betrachten 66 % der Veterinärmediziner:innen und 39 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko.

Umweltrisiken werden von Tierärzt:innen und AGES-Expert:innen sehr ähnlich eingeschätzt. Allerdings gibt es statistisch signifikante Unterschiede beim Thema Hitze. Drei Viertel der befragten Tierärzt:innen sehen ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko durch Hitze, während 93 % der AGES-Expert:innen Hitze als Gesundheitsrisiko beurteilen.

## Risikoeinschätzung von Journalist:innen

Die zehn Risiken, die für Journalist:innen am ehesten eine gesundheitsschädliche Wirkung haben, sind Fehl- oder Überernährung, Zuckergehalt in der Ernährung, Antibiotikaresistenzen, Wetterextreme, Hitze, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Mikroplastik in Lebensmitteln, Krankheitserreger, Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen und Antibiotikarückstände in Lebensmitteln (Abbildung 9).

Journalist:innen beurteilen natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebensmitteln, neue Lebensmitteltechniken, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Radon und Schimmelpilzgifte in Futtermitteln als die Risiken, bei denen eine schädliche Gesundheitswirkung am wenigsten wahrscheinlich ist.

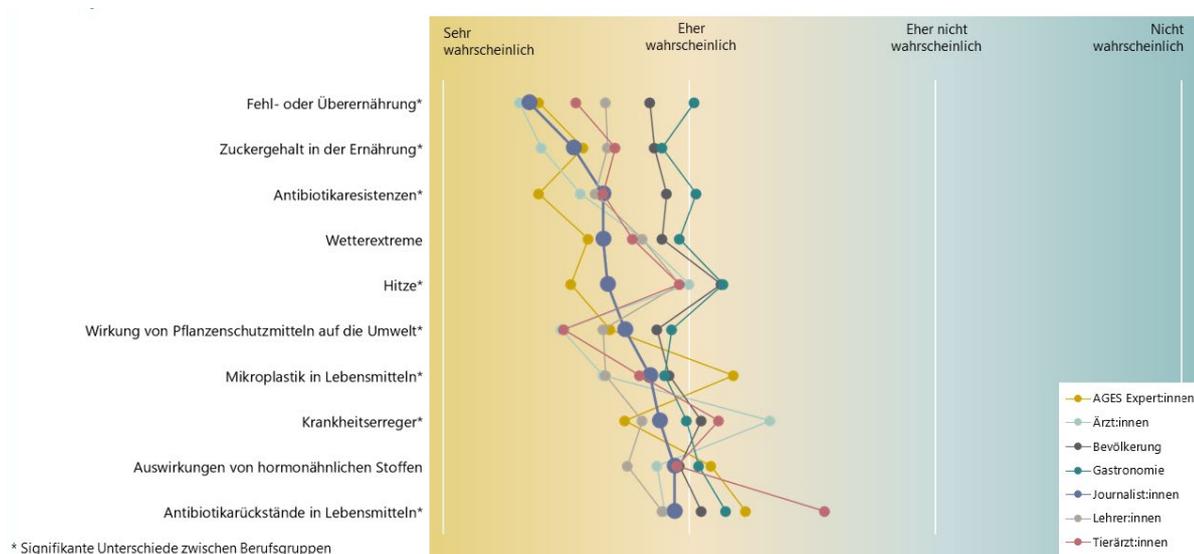


Abbildung 9. Top 10 Risiken der Journalist:innen im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

Statistisch signifikante Unterschiede zwischen Journalist:innen und AGES-Expert:innen beim Thema Gesundheit finden sich nur bei Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die menschliche Gesundheit. Drei Viertel der befragten Journalist:innen sehen ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko durch Pflanzenschutzmittel, während nur 49 % der AGES-Expert:innen das Risiko als wahrscheinlich einschätzen.

Bei Themen der Lebensmittelsicherheit gibt es statistisch signifikante Unterschiede bei Rückständen von Pflanzenschutzmitteln sowie Zusätzen in Lebensmitteln und bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Diese drei Risiken werden von Journalist:innen als wahrscheinlicher eingeschätzt als von Expert:innen der AGES. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln beurteilen 69 % der Journalist:innen und 44 % der AGES-

Expert:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko. Das Risiko, das von Zusätzen in Lebensmitteln ausgeht, schätzen 63 % der Journalist:innen aber nur 36 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinlich ein. Ein Viertel der befragten Journalist:innen beurteilen gentechnisch veränderte Lebensmittel als

wahrscheinliches Risiko, bei AGES-Expert:innen liegt dieser Anteil bei 14 %.

Bei den Themen Ernährung und Umwelt gibt es keine statistisch signifikanten Unterschiede zwischen Journalist:innen und AGES-Expert:innen.



# Risikoeinschätzung von Lehrer:innen

Lehrer:innen beurteilen Antibiotikaresistenzen, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Fehl- oder Überernährung, Mikroplastik in Lebensmitteln, Zuckergehalt in der Ernährung, Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen, Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln, Krankheitserreger, hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln und Wetterextreme als die zehn Risiken, die am ehesten eine schädliche

Auswirkung auf die Gesundheit nach sich ziehen (Abbildung 10).

Radioaktivität, Radon, natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebensmitteln, Salzgehalt in der Ernährung und krankmachende Keime in Lebensmitteln werden von Lehrer:innen mit dem geringsten Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung beurteilt.

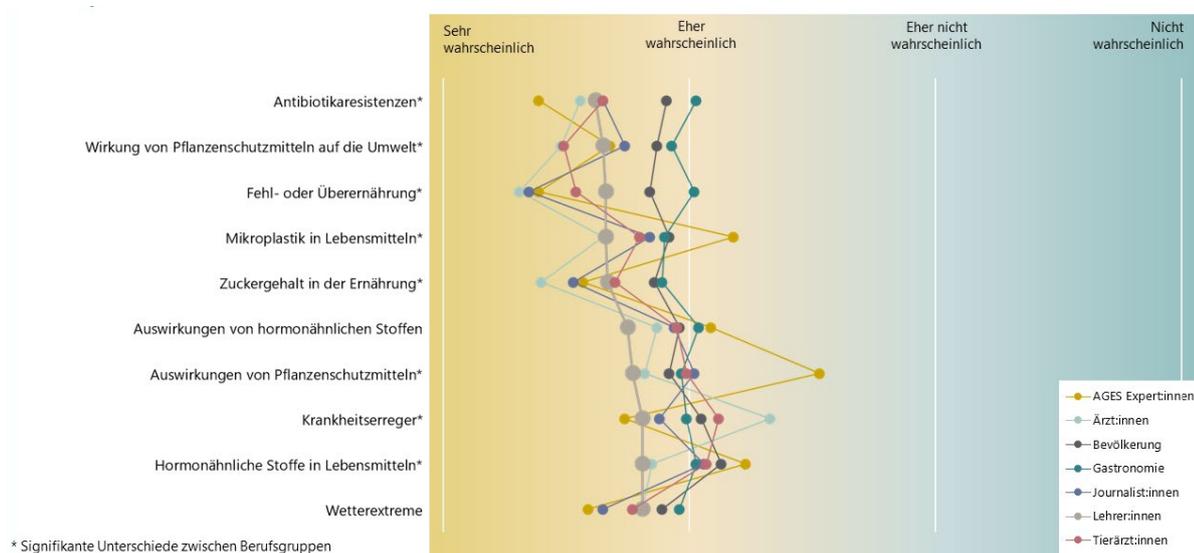


Abbildung 10. Top 10 Risiken der Lehrer:innen im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

Beim Thema Gesundheit schätzen Lehrer:innen das Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung von Auswirkungen von Schwermetallen (Lehrer:innen 78% wahrscheinlich, AGES-Expert:innen 53 % wahrscheinlich) sowie von Pflanzenschutzmitteln (Lehrer:innen 81 %, AGES-Expert:innen 49 %), Allergene Stoffe in der Umwelt (Lehrer:innen 73 %, AGES-Expert:innen 47 %)

und Nebenwirkungen von Arzneimitteln (Lehrer:innen 73 %, AGES-Expert:innen 40 %) statistisch signifikant als wahrscheinlicher ein als AGES-Expert:innen.

Risiken, die die Lebensmittelsicherheit betreffen, werden von Lehrer:innen großteils als wahrscheinlicher eingeschätzt als von AGES-Expert:innen. Bei den meisten dieser

Risiken ist der Unterschied zwischen diesen beiden befragten Gruppen statistisch signifikant. Mikroplastik in Lebensmitteln sehen 89 % der Lehrer:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko, während 62 % der AGES-Expert:innen Mikroplastik als wahrscheinliches Risiko einschätzen. 82 % der befragten Lehrer:innen, aber nur 45 % der Expert:innen der AGES beurteilen das Gesundheitsrisiko von Inhaltsstoffen in Lebensmittelkontaktmaterialien für wahrscheinlich. Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln betrachten 81 % der Lehrer:innen und 63 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln verbinden 80 % der Lehrer:innen mit einem wahrscheinlichen Risiko, während nur 44 % der AGES-Expert:innen diese Einschätzung teilen. Rund drei Viertel der Lehrer:innen geben an, dass sie das Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung von Umweltkontaminanten sowie allergenen Stoffen in Lebensmitteln und Täuschung durch falsche Information auf Verpackungen für wahrscheinlich halten, während der Anteil unter AGES-Expert:innen nur bei rund der Hälfte der befragten Personen liegt. Zusätze in Lebensmitteln stellen für 78 % des Lehrpersonals ein Risiko dar, unter AGES-Expert:innen werden Lebensmittelzusätze nur von 36 % als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko eingeschätzt. Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe werden von 53 % der Lehrer:innen und von 37 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko eingestuft. 61 % des Lehrpersonals

und 22 % der Expert:innen der AGES sehen neue Lebensmitteltechniken als Gesundheitsrisiko. Den größten Unterschied gibt es beim Thema gentechnisch veränderte Lebensmittel. 72 % der befragten Lehrer:innen sehen hier das Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung, während nur 14 % der AGES-Expert:innen gentechnisch veränderte Lebensmittel als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko einschätzen.

Statistisch signifikante Unterschiede zwischen Lehrpersonal und AGES-Expert:innen beim Thema Ernährung gibt es bezüglich Fertigprodukten und künstlichen Süßstoffen. Rund drei Viertel (74 %) der befragten Lehrer:innen und ca. die Hälfte der AGES-Expert:innen (49 %) gibt an, dass ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko von Fertigprodukten ausgeht. Auch das Risiko einer negativen Gesundheitswirkung von künstlichen Süßstoffen wird von Lehrer:innen (68 % wahrscheinlich) als wahrscheinlicher eingeschätzt als von AGES-Expert:innen (39 %).

Die Einschätzungen zu Umweltrisiken von Lehrer:innen und AGES-Expert:innen unterscheiden sich nur beim Thema Hitze. 74 % der Lehrer:innen sehen Hitze als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko, während die überwiegende Mehrheit der AGES-Expert:innen (93 %) diese Einschätzung teilen.

# Risikoeinschätzung von Mitarbeitenden in der Gastronomie

Die zehn Risiken, die von Mitarbeitenden in der Gastronomie am ehesten mit einer schädlichen Gesundheitswirkung assoziiert werden, sind Zuckergehalt in der Ernährung, Mikroplastik in Lebensmitteln, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Wetterextreme, Auswirkungen von Umweltkontaminanten, Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen, Krankheitserreger, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln, Fehl- oder Überernährung sowie hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln (Abbildung 11).

Das geringste Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung sehen Mitarbeitende in der Gastronomie bei Radon, natürlichen Pflanzeninhaltsstoffen in Lebensmitteln, Radioaktivität, allergenen Stoffen in Lebensmitteln und Arzneimittel-Nebenwirkungen.

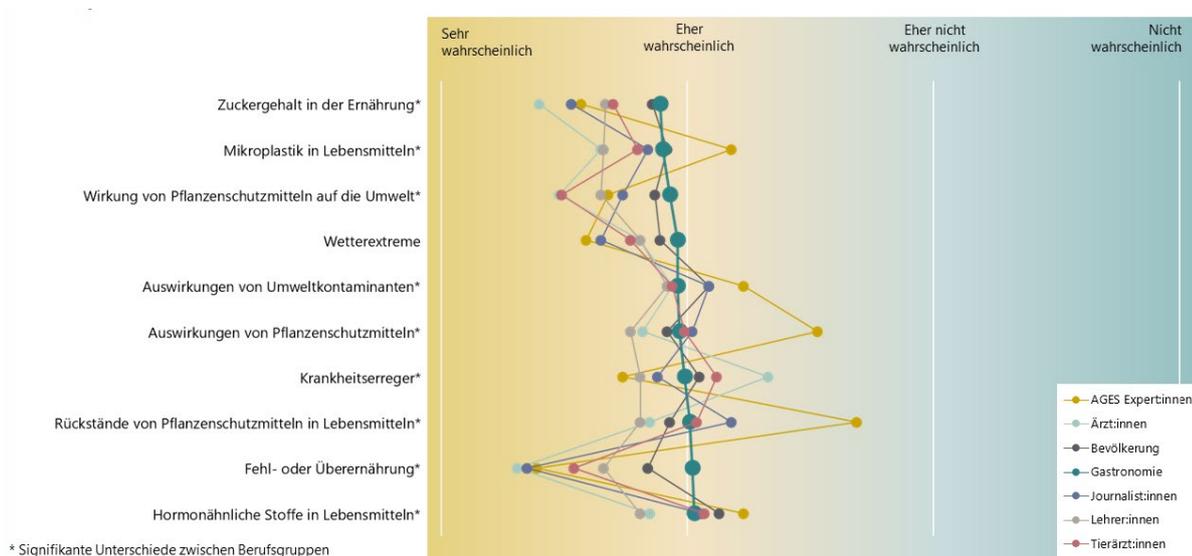


Abbildung 11. Top 10 Risiken der Gastronomie im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

Statistisch signifikante Unterschiede zwischen Mitarbeitenden in der Gastronomie und AGES-Expert:innen in Bezug auf Gesundheitsthemen finden sich bei drei der abgefragten Risiken. Das Gesundheitsrisiko von Antibiotikaresistenzen wird von 96 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinlich eingestuft, bei Mitarbeitenden in der

Gastronomie liegt dieser Anteil bei 70 %. Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln bewerten AGES-Expert:innen zu 84 % als wahrscheinliches Risiko während in der Gastronomie diese Engpässe nur von 60 % der Befragten als wahrscheinliches Risiko gesehen werden. Negative Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesund-

heit des Menschen beurteilen drei Viertel der Mitarbeitenden in der Gastronomie, aber nur rund die Hälfte (49 %) der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko.

Statistisch signifikante Unterschiede zwischen Expert:innen der AGES und Mitarbeitenden in der Gastronomie im Themenbereich Lebensmittelsicherheit gibt es bei den folgenden Punkten: Inhaltsstoffe in Lebensmittelkontaktmaterialien sowie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln werden von drei Viertel der Gastronomiemitarbeiter:innen, aber nur von knapp der Hälfte der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko angesehen. Eine ähnliche Risikoeinschätzung der beiden Gruppen gibt es beim Thema Täuschung durch falsche Information auf Verpackungen – 67 % der Mitarbeitenden in der Gastronomie hält Täuschung für ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko, während nur 49 % der AGES-Expert:innen diese Ansicht teilen. Zusätze in Lebensmitteln stellen für 72 % der Mitarbeitenden in der Gastronomie, aber nur für 36 % der AGES-Expert:innen ein wahrscheinliches Risiko dar. Neue Lebensmitteltechniken werden von 61 % der Gastronomiemitarbeiter:innen, aber nur von 22 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko mit negativer Gesundheitswirkung beurteilt. Noch deutlicher ist der Unterschied bei gentechnisch veränderten

Lebensmitteln: Diese werden von 72 % der Mitarbeitenden in der Gastronomie als wahrscheinliches Risiko gesehen, aber nur 14 % der AGES-Expert:innen teilen diese Einschätzung.

Fehl- oder Überernährung sehen 95 % der AGES-Expert:innen als Gesundheitsrisiko, in der Gastronomie wird diese Einschätzung nur von 73 % der Befragten geteilt. Bei den Risiken, die von Fertigprodukten oder künstlichen Süßstoffen ausgehen, schätzen Mitarbeitende in der Gastronomie diese Risiken als wahrscheinlicher ein als Expert:innen der AGES. Fertigprodukte werden von 67 % der Gastronomiemitarbeiter:innen und von 49 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko mit einer schädlichen Gesundheitswirkung betrachtet. Bei künstlichen Süßstoffen sehen 62 % der Befragten aus der Gastronomie ein Gesundheitsrisiko, aber nur 39 % der AGES-Expert:innen teilen diese Einschätzung.

Umweltrisiken werden von Mitarbeitenden in der Gastronomie und AGES-Expert:innen, mit Ausnahme von Hitze, ähnlich eingeschätzt. Hitze stellt für zwei Drittel der Befragten aus der Gastronomie ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko dar, während 93 % der AGES-Expert:innen negative Gesundheitswirkungen durch Hitze für wahrscheinlich halten.

# Risikoeinschätzung der Bevölkerung

In der Bevölkerung gelten Fehl- oder Überernährung, Zuckergehalt in der Ernährung, Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Inhaltsstoffe in Lebensmittelkontaktmaterialien, Wetterextreme, Antibiotikaresistenzen, Mikroplastik in Lebensmitteln, Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln und Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen als die zehn Risiken, die am ehesten eine schädliche

Gesundheitswirkung zur Folge haben (Abbildung 12).

Radioaktivität, Radon, natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebensmitteln, Arzneimittelrückstände in der Umwelt und Schimmelpilzgifte in Futtermitteln werden von Österreicher:innen mit dem geringsten Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung beurteilt.

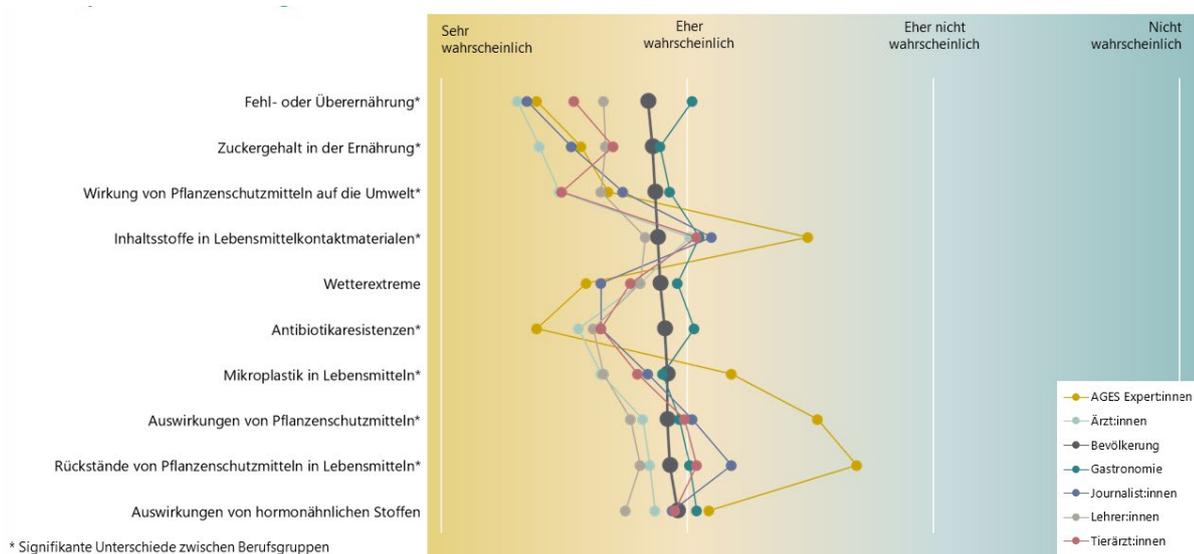


Abbildung 12. Top 10 Risiken der Bevölkerung im Vergleich mit den anderen befragten Personengruppen

Die Risikoeinschätzung der österreichischen Bevölkerung im Themenbereich Gesundheit zeigt teilweise statistisch signifikante Unterschiede zur Einschätzung von AGES-Expert:innen. Antibiotikaresistenzen werden von der überwiegenden Mehrheit der AGES-Expert:innen (96 %) als wahrscheinliches Risiko beurteilt, während diese Einschätzung

nur von 79 % der befragten Personen aus der Bevölkerung geteilt wird. Versorgungsengpässe bei Arzneimitteln sehen 84 % der Expert:innen als wahrscheinliches Risiko, in der Bevölkerung liegt der Anteil bei 70 %. Ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko durch Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln sehen 79 % der Befragten aus der

Bevölkerung, allerdings beurteilen dies nur ca. die Hälfte der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko. Allergene Stoffe in der Umwelt werden von 69 % der Bevölkerung und 47 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko eingestuft. Nebenwirkungen von Arzneimitteln stellen für 70 % der österreichischen Bevölkerung und für 40 % der AGES-Expert:innen ein wahrscheinliches Risiko dar.

Risiken, die die Lebensmittelsicherheit betreffen, werden von der österreichischen Bevölkerung groÙteils als wahrscheinlicher eingeschätzt als von AGES-Expert:innen. Statistisch signifikant ist der Unterschied in der Risikoeinschätzung bei den folgenden Punkten: Inhaltsstoffe in Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, werden von 77 % der Bevölkerung und von 45 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Risiko bewertet. Ein Gesundheitsrisiko durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln sehen 78 % der Bevölkerung und 44 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinlich an. Täuschung durch falsche Information auf Verpackungen beurteilen 70 % der Bevölkerung als wahrscheinliches Risiko, während dieser Anteil bei AGES-Expert:innen bei 49 % liegt. Allergene Stoffe in der Umwelt bedeuten für 64 % der Österreicher:innen ein wahrscheinliches Gesundheitsrisiko, AGES-Expert:innen teilen diese Einschätzung nur zu 45 %. Ein wahrscheinliches Risiko ausgehend von Zusätzen in Lebensmitteln sehen 71 % der Bevölkerung, aber nur 36 % der AGES-Expert:innen. 64 % der öster-

reichischen Bevölkerung und 22 % der Expert:innen der AGES sehen neue Lebensmitteltechniken als Gesundheitsrisiko. Den größten Unterschied gibt es beim Thema gentechnisch veränderte Lebensmittel. 71 % der befragten Österreicher:innen sehen hier ein wahrscheinliches Risiko einer schädlichen Gesundheitswirkung, während nur 14 % der AGES-Expert:innen gentechnisch veränderte Lebensmittel als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko einschätzen.

Fehl- oder Überernährung sehen 95 % der AGES-Expert:innen als Gesundheitsrisiko, in der Bevölkerung wird diese Einschätzung von 82 % der Befragten geteilt. Risiken, die von Fertigprodukten oder künstlichen Süßstoffen ausgehen, schätzt die österreichische Bevölkerung als wahrscheinlicher ein als Expert:innen der AGES. Fertigprodukte werden von 70 % der Bevölkerung und von 49 % der AGES-Expert:innen als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko betrachtet. Bei künstlichen Süßstoffen sehen 66 % der Befragten aus der Bevölkerung ein Risiko mit negativer Gesundheitswirkung, aber nur 39 % der AGES-Expert:innen teilen diese Einschätzung.

Die Beurteilung zu Umweltrisiken von der Bevölkerung und AGES-Expert:innen unterscheiden sich nur beim Thema Hitze. 67 % der Befragten aus der Bevölkerung betrachten Hitze als wahrscheinliches Gesundheitsrisiko, während die überwiegende Mehrheit der AGES-Expert:innen (93 %) Hitze als Risiko für die Gesundheit bewertet.

# Resümee

Die Risikoeinschätzung der untersuchten Zielgruppen unterscheidet sich für fast alle der abgefragten Risiken signifikant. Dies bestätigt die Annahme, dass die individuelle Risikobewertung unabhängig von der Eintrittswahrscheinlichkeit erfolgt. Üblicherweise besteht auch eine große Diskrepanz zwischen der Risikowahrnehmung von Laien und der Risikoeinschätzung von Expert:innen, da unter anderem die Risiko-Nutzen-Analyse, die Vertrautheit mit Risiken und das Wissen über Kontrollierbarkeit oder auch Ausmaß des Schadens und Schadensausmaß völlig unterschiedlich bewertet bzw. eingeschätzt werden (Renn et al. 2007; Slimak und Dietz, 2006). Demnach hätte die Einschätzung von Ärzt:innen und Tierärzt:innen in den jeweiligen Themengebieten im Vergleich mit AGES-Expert:innen sehr ähnlich sein müssen. Dies war aber keinesfalls ersichtlich.

Gerade bei Themen, die in der AGES erforscht und bearbeitet werden, zeigen sich große Abweichungen, insbesondere bei der Risikobewertung von Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt, Lebensmittelzusätze, gentechnisch verarbeiteten Lebensmitteln oder künstlichen Süßstoffen. Diese Diskrepanz bestätigt auch für Expert:innen die These, dass die Vertrautheit eines Risikos – unabhängig vom tatsächlichen Wissen – eine große Rolle zu spielen scheint. AGES Expert:innen beschäftigen sich häufiger mit den abgefragten Risiken. Sie kennen detaillierte Untersuchungsergebnisse und erstellen zu vielen Risikothemen Risikobewertungen und

Gutachten. Ihre Sichtweise auf Risiken orientiert sich auch, sofern vorhanden, mehr auf gesetzliche Grenzwerte oder gesundheitliche Richtwerte. Das alleinige Vorhandensein von Kontaminanten oder zugelassenen Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln wird nicht als risikoreich eingeschätzt, erst eine Grenzwertüberschreitung in Abhängigkeit von Konzentration und Exposition wird als Risiko gewertet. Risiken, die von Chemikalien ausgehen, werden von Laien eher als gesundheitsschädlich eingestuft, als von Expert:innen, da für Laien beeinflussende Faktoren wie Dosis und Exposition schwer abzuschätzen sind (Neil, Malmfors, Slovic, 1994).

Eine größere Bedeutung als Gesundheitsrisiko haben für AGES-Expert:innen im Vergleich zu den anderen befragten Gruppen Krankheitserreger und Antibiotikaresistenzen. Hier zeigen AGES-Untersuchungen, zum Beispiel bei Hühner- oder Putenfleisch, dass ein Viertel (Hühnerfleisch) bzw. 41 % (Putenfleisch) der Proben antibiotikaresistente EXBL-/AmpC-bildende *E. coli* aufweisen (LMSB 2022). Weiters zeigen Daten zu Krankheitserregern und Ausbrüchen von lebensmittelbedingten Erkrankungen, dass die Risikoeinschätzung der AGES-Expert:innen gerechtfertigt erscheint.

Besonders interessant ist auch die Risikoeinschätzung von Multiplikator:innen wie Journalist:innen oder Lehrer:innen, da diese maßgeblich zur Weitergabe von Informationen zu Risiken beitragen. Die Einschätzung der befragten Journalist:innen weist die ge-

ringste Diskrepanz zu den AGES-Expert:innen auf. Nichtsdestotrotz werden Risikothemen in den Medien sehr kontrovers diskutiert. Die ähnliche Bewertung könnte auch auf einen Befragungsbias hinweisen, da die befragten Journalist:innen regelmäßig Anfragen zu Risikothemen an die AGES stellen.

Die Ergebnisse der Bevölkerung, der Lehrer:innen und der Gastromitarbeiter:innen entspricht der Annahme, dass Laien Risiken unterschätzen oder in gewissem Ausmaß akzeptieren, wenn sie freiwillig eingegangen werden (z. B. Fehl- und Überernährung) oder eine mögliche Auswirkung zeitlich verzögert ist. Andererseits überschätzen Laien Risiken, wenn das Risiko schwer verständlich ist (z. B. Gentechnik), das Risiko neu ist (z. B. neue Lebensmitteltechniken), wenn es sich um ein unnatürliches Risiko handelt oder wenn das Risiko eine hohe mediale Präsenz hat (z. B. Pflanzenschutzmittel, Mikroplastik, Täuschung durch falsche Informationen auf Verpackungen) (Thiele und Hudson, 2021). Von Bedeutung ist auch, ob das Risiko erkennbar ist, durch die betroffene Person kontrollierbar ist oder ein direkter Nutzen vorliegt, um das Risiko einzugehen. Ein wichtiger Punkt ist ebenso, dass Laien die Begriffe Risiko und Gefahr nicht differenzieren. Auch dies beeinflusst die individuelle Risikowahrnehmung maßgeblich und kann zum Unterschied in

der Risikoeinschätzung und Wahrnehmung von Expert:innen und Laien beitragen. Hier bedarf es mehr Kommunikationsmaßnahmen, die dazu beitragen, dass die Befähigung zur Unterscheidung von Gefahren und Risiken erhöht wird. Linsey et al. (2022) weisen in ihrem Risiko- und Sicherheitskommunikationsmodell dezidiert darauf hin, dass man nicht davon ausgehen kann, dass Informationen das Zielpublikum tatsächlich erreichen bzw. dass diese auch verstanden werden und dass Risikoinformationen in einfacher Sprache angeboten werden müssen, ohne die Botschaft zu „verdummen“.

Die unterschiedlichen Wahrnehmungen und Einschätzungen bieten die Möglichkeit, die Sorgen und Ängste der unterschiedlichen Berufsgruppen, aber auch der Bevölkerung besser zu verstehen und dies in zukünftigen Kommunikationsmaßnahmen und -strategien zu berücksichtigen.

Die Ergebnisse der Befragung bilden die Grundlagen für die Weiterentwicklung und den Ausbau der zielgruppenspezifischen Kommunikation der AGES. Das vermehrte Angebot an Veranstaltungen und Dialogen, das Bereitstellen von Informationsmaterial für Expert:innen, Multiplikatoren und Bevölkerung soll mithelfen, die Risikowahrnehmung zu verändern.

# Literaturverzeichnis

Renn, O., Schweizer, P.J., Dreyer, M., Klinke, A., 2007. Risiko. Über den gesellschaftlichen Umgang mit Unsicherheiten. Oekom Verlag, München

Lindsey, M., Richmond, B., Quintanar, D.R., Spradlin, J., Halili, L., 2022. Insights into Improving Risk and Safety Communication through Environmental Health Literacy. *Int J Environ Res Public Health*. Apr 27;19(9):5330. doi: 10.3390/ijerph19095330.

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH. 2022. *Lebensmittelsicherheitsbericht 2022*

Slimak, M.W. and Dietz, T., 2006. Personal Values, Beliefs, and Ecological Risk Perception. *Risk Analysis*, 26: 1689-1705. doi: 10.1111/j.1539-6924.2006.00832.x

Thiele, C.J., Hudson, M.D., 2021. Uncertainty about the risks associated with microplastics among lay and topic-experienced respondents. *Sci Rep* 11, 7155. doi: 10.1038/s41598-021-86569-5

Neil, N., Malmfors, T., Slovic, P., 1994. Intuitive toxicology: expert and lay judgments of chemical risks. *Toxicol Pathol*. Mar-Apr;22(2):198-201. doi: 10.1177/019262339402200214

# Anhang

Tabelle 1. Einstufung von allgemeinen Risiken. Angaben in Prozent. \* Statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Berufsgruppen

Item	Berufsgruppe	Beunruhigt	Nicht beunruhigt	Weiß nicht
Klimawandel*	AGES Expert:innen	85	15	0
Klimawandel*	Ärzt:innen	78	22	0
Klimawandel*	Bevölkerung	70	30	0
Klimawandel*	Gastronomie	69	30	1
Klimawandel*	Journalist:innen	90	10	0
Klimawandel*	Lehrer:innen	72	26	2
Klimawandel*	Tierärzt:innen	79	21	0
Soziale Ungleichheit*	AGES Expert:innen	84	13	3
Soziale Ungleichheit*	Ärzt:innen	63	37	0
Soziale Ungleichheit*	Bevölkerung	76	24	0
Soziale Ungleichheit*	Gastronomie	80	20	0
Soziale Ungleichheit*	Journalist:innen	82	18	0
Soziale Ungleichheit*	Lehrer:innen	71	28	1
Soziale Ungleichheit*	Tierärzt:innen	71	29	0
Umweltverschmutzung	AGES Expert:innen	73	27	0
Umweltverschmutzung	Ärzt:innen	76	24	0
Umweltverschmutzung	Bevölkerung	74	26	0
Umweltverschmutzung	Gastronomie	70	30	0
Umweltverschmutzung	Journalist:innen	75	25	0
Umweltverschmutzung	Lehrer:innen	82	18	0
Umweltverschmutzung	Tierärzt:innen	79	21	0
Energieversorgung*	AGES Expert:innen	48	52	0
Energieversorgung*	Ärzt:innen	48	51	1
Energieversorgung*	Bevölkerung	61	39	0
Energieversorgung*	Gastronomie	55	45	0
Energieversorgung*	Journalist:innen	37	63	0
Energieversorgung*	Lehrer:innen	68	31	1
Energieversorgung*	Tierärzt:innen	45	55	0
Datenschutz*	AGES Expert:innen	51	48	1
Datenschutz*	Ärzt:innen	39	61	0
Datenschutz*	Bevölkerung	63	37	0
Datenschutz*	Gastronomie	50	50	0
Datenschutz*	Journalist:innen	53	47	0

Item	Berufsgruppe	Beunruhigt	Nicht beunruhigt	Weiß nicht
Datenschutz*	Lehrer:innen	52	46	2
Datenschutz*	Tierärzt:innen	46	54	0
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	AGES Expert:innen	29	71	0
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	Ärzt:innen	49	50	1
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	Bevölkerung	50	48	2
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	Gastronomie	49	49	2
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	Journalist:innen	39	57	4
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	Lehrer:innen	43	56	1
Digitalisierung aller Lebensbereiche*	Tierärzt:innen	52	47	1
Epidemien/Tierseuchen*	AGES Expert:innen	51	48	1
Epidemien/Tierseuchen*	Ärzt:innen	29	70	1
Epidemien/Tierseuchen*	Bevölkerung	52	47	1
Epidemien/Tierseuchen*	Gastronomie	47	52	1
Epidemien/Tierseuchen*	Journalist:innen	45	55	0
Epidemien/Tierseuchen*	Lehrer:innen	48	52	0
Epidemien/Tierseuchen*	Tierärzt:innen	39	60	1
Gentechnik*	AGES Expert:innen	13	87	0
Gentechnik*	Ärzt:innen	33	67	0
Gentechnik*	Bevölkerung	58	39	3
Gentechnik*	Gastronomie	50	48	2
Gentechnik*	Journalist:innen	25	71	4
Gentechnik*	Lehrer:innen	48	51	1
Gentechnik*	Tierärzt:innen	38	62	0
Ernährungsqualität/-versorgung*	AGES Expert:innen	24	76	0
Ernährungsqualität/-versorgung*	Ärzt:innen	36	64	0
Ernährungsqualität/-versorgung*	Bevölkerung	50	50	0
Ernährungsqualität/-versorgung*	Gastronomie	44	55	1
Ernährungsqualität/-versorgung*	Journalist:innen	27	73	0
Ernährungsqualität/-versorgung*	Lehrer:innen	43	57	0
Ernährungsqualität/-versorgung*	Tierärzt:innen	33	67	0
Lebensmittelsicherheit*	AGES Expert:innen	13	87	0
Lebensmittelsicherheit*	Ärzt:innen	29	71	0
Lebensmittelsicherheit*	Bevölkerung	40	60	0
Lebensmittelsicherheit*	Gastronomie	39	61	0
Lebensmittelsicherheit*	Journalist:innen	16	82	2
Lebensmittelsicherheit*	Lehrer:innen	44	56	0
Lebensmittelsicherheit*	Tierärzt:innen	20	80	0

Tabelle 2. Einstufung von Risiken im Themenbereich Gesundheit. Angaben in Prozent. \* Statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Berufsgruppen

Item	Berufsgruppe	Wahrscheinlich	Nicht wahrscheinlich	Weiß nicht
Antibiotikaresistenzen*	AGES Expert:innen	96	4	0
Antibiotikaresistenzen*	Ärzt:innen	94	6	0
Antibiotikaresistenzen*	Bevölkerung	79	16	5
Antibiotikaresistenzen*	Gastronomie	70	27	3
Antibiotikaresistenzen*	Journalist:innen	86	14	0
Antibiotikaresistenzen*	Lehrer:innen	86	12	2
Antibiotikaresistenzen*	Tierärzt:innen	85	15	0
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	AGES Expert:innen	84	13	3
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	Ärzt:innen	81	19	0
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	Bevölkerung	70	28	2
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	Gastronomie	60	36	4
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	Journalist:innen	76	22	2
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	Lehrer:innen	79	20	1
Versorgungengpässe bei Arzneimitteln*	Tierärzt:innen	78	22	0
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	AGES Expert:innen	77	23	0
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	Ärzt:innen	81	17	2
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	Bevölkerung	75	22	3
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	Gastronomie	73	23	4
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	Journalist:innen	84	14	2
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	Lehrer:innen	87	10	3
Auswirkungen von hormonähnlichen Stoffen auf die Gesundheit des Menschen	Tierärzt:innen	79	21	0
Krankheitserreger*	AGES Expert:innen	84	15	1
Krankheitserreger*	Ärzt:innen	59	41	0
Krankheitserreger*	Bevölkerung	75	23	2
Krankheitserreger*	Gastronomie	80	20	0
Krankheitserreger*	Journalist:innen	80	20	0
Krankheitserreger*	Lehrer:innen	82	17	1
Krankheitserreger*	Tierärzt:innen	67	33	0
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	AGES Expert:innen	49	51	0
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	Ärzt:innen	85	15	0
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	Bevölkerung	79	20	1
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	Gastronomie	75	22	3
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	Journalist:innen	75	25	0

Item	Berufsgruppe	Wahr- scheinlich	Nicht wahr- scheinlich	Weiß nicht
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	Lehrer:innen	81	16	3
Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit des Menschen*	Tierärzt:innen	72	28	0
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	AGES Expert:innen	58	41	1
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	Ärzt:innen	79	21	0
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	Bevölkerung	70	27	3
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	Gastronomie	70	18	12
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	Journalist:innen	63	25	12
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	Lehrer:innen	76	18	6
Auswirkungen von Umweltkontaminanten*	Tierärzt:innen	74	24	2
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	AGES Expert:innen	79	20	1
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	Ärzt:innen	62	36	2
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	Bevölkerung	67	28	5
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	Gastronomie	65	28	7
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	Journalist:innen	65	25	10
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	Lehrer:innen	65	31	4
Neu auftretende vektorübertragene Krankheitserreger*	Tierärzt:innen	80	20	0
Auswirkungen von Schwermetallen*	AGES Expert:innen	53	44	3
Auswirkungen von Schwermetallen*	Ärzt:innen	68	32	0
Auswirkungen von Schwermetallen*	Bevölkerung	73	25	2
Auswirkungen von Schwermetallen*	Gastronomie	73	27	0
Auswirkungen von Schwermetallen*	Journalist:innen	65	29	6
Auswirkungen von Schwermetallen*	Lehrer:innen	78	20	2
Auswirkungen von Schwermetallen*	Tierärzt:innen	69	31	0
Allergene Stoffe in der Umwelt*	AGES Expert:innen	47	51	2
Allergene Stoffe in der Umwelt*	Ärzt:innen	69	31	0
Allergene Stoffe in der Umwelt*	Bevölkerung	69	29	2
Allergene Stoffe in der Umwelt*	Gastronomie	61	35	4
Allergene Stoffe in der Umwelt*	Journalist:innen	49	43	8
Allergene Stoffe in der Umwelt*	Lehrer:innen	73	25	2
Allergene Stoffe in der Umwelt*	Tierärzt:innen	63	37	0
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	AGES Expert:innen	40	59	1
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	Ärzt:innen	58	41	1
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	Bevölkerung	70	29	1
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	Gastronomie	55	42	3
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	Journalist:innen	51	43	6
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	Lehrer:innen	73	26	1
Arzneimittel-Nebenwirkungen*	Tierärzt:innen	43	57	0

Tabelle 3. Einstufung von Risiken im Themenbereich Lebensmittelsicherheit. Angaben in Prozent. \* Statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Berufsgruppen

Item	Berufsgruppe	Wahrscheinlich	Nicht wahrscheinlich	Weiß nicht
Mikroplastik in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	62	35	3
Mikroplastik in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	85	14	1
Mikroplastik in Lebensmitteln*	Bevölkerung	80	20	0
Mikroplastik in Lebensmitteln*	Gastronomie	77	21	2
Mikroplastik in Lebensmitteln*	Journalist:innen	84	16	0
Mikroplastik in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	89	11	0
Mikroplastik in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	82	18	0
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	63	36	1
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	84	16	0
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	Bevölkerung	66	30	4
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	Gastronomie	75	20	5
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	Journalist:innen	73	27	0
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	81	18	1
Hormonähnliche Stoffe in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	72	28	0
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	AGES Expert:innen	45	55	0
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	Ärzt:innen	71	29	0
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	Bevölkerung	77	18	5
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	Gastronomie	75	22	3
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	Journalist:innen	73	25	2
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	Lehrer:innen	82	18	0
Inhaltsstoffe, in Lebensmittelkontaktmaterialien*	Tierärzt:innen	74	26	0
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	44	56	0
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	80	20	0
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	Bevölkerung	78	20	2
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	Gastronomie	76	23	1
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	Journalist:innen	69	31	0
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	80	19	1
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	69	31	0

Item	Berufsgruppe	Wahr- scheinlich	Nicht wahr- scheinlich	Weiß nicht
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	64	36	0
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	79	21	0
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	Bevölkerung	72	26	2
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	Gastronomie	68	30	2
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	Journalist:innen	75	25	0
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	82	17	1
Antibiotikarückstände in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	44	56	0
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	52	47	1
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	76	23	1
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	Bevölkerung	71	25	4
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	Gastronomie	60	32	8
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	Journalist:innen	57	37	6
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	72	21	7
Umweltkontaminanten in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	71	28	1
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	AGES Expert:innen	49	49	2
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	Ärzt:innen	77	23	0
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	Bevölkerung	70	30	0
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	Gastronomie	67	29	4
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	Journalist:innen	63	37	0
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	Lehrer:innen	74	25	1
Täuschung durch falsche Information auf Lebensmittelverpackungen*	Tierärzt:innen	64	36	0
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	AGES Expert:innen	65	34	1
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	Ärzt:innen	63	33	4
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	Bevölkerung	63	33	4
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	Gastronomie	68	25	7
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	Journalist:innen	51	45	4
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	Lehrer:innen	69	25	6
Schädliche Stoffe, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen	Tierärzt:innen	64	35	1

Item	Berufsgruppe	Wahr- scheinlich	Nicht wahr- scheinlich	Weiß nicht
Zusätze in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	36	64	0
Zusätze in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	69	30	1
Zusätze in Lebensmitteln*	Bevölkerung	71	27	2
Zusätze in Lebensmitteln*	Gastronomie	72	25	3
Zusätze in Lebensmitteln*	Journalist:innen	63	35	2
Zusätze in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	78	22	0
Zusätze in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	59	41	0
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	69	30	1
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	53	46	1
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	Bevölkerung	59	38	3
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	Gastronomie	62	36	2
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	Journalist:innen	55	43	2
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	65	32	3
Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	45	55	0
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	48	51	1
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	62	38	0
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	Bevölkerung	69	30	1
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	Gastronomie	66	32	2
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	Journalist:innen	57	41	2
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	71	28	1
Rückstände von Schwermetallen in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	57	43	0
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	65	35	0
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	40	60	0
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	Bevölkerung	67	31	2
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	Gastronomie	62	37	1
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	Journalist:innen	53	47	0
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	61	38	1
Krankmachende Keime in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	44	56	0
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	AGES Expert:innen	45	55	0
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	Ärzt:innen	60	40	0
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	Bevölkerung	64	33	3
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	Gastronomie	59	38	3
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	Journalist:innen	43	51	6
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	Lehrer:innen	75	21	4
Allergene Stoffe in Lebensmitteln*	Tierärzt:innen	50	50	0

Item	Berufsgruppe	Wahr- scheinlich	Nicht wahr- scheinlich	Weiß nicht
Neue Lebensmitteltechniken*	AGES Expert:innen	22	77	1
Neue Lebensmitteltechniken*	Ärzt:innen	55	44	1
Neue Lebensmitteltechniken*	Bevölkerung	64	33	3
Neue Lebensmitteltechniken*	Gastronomie	61	37	2
Neue Lebensmitteltechniken*	Journalist:innen	33	63	4
Neue Lebensmitteltechniken*	Lehrer:innen	61	33	6
Neue Lebensmitteltechniken*	Tierärzt:innen	50	47	3
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	AGES Expert:innen	14	85	1
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	Ärzt:innen	44	56	0
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	Bevölkerung	71	27	2
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	Gastronomie	72	27	1
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	Journalist:innen	35	63	2
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	Lehrer:innen	72	27	1
Gentechnisch veränderte Lebensmittel*	Tierärzt:innen	46	54	0
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	AGES Expert:innen	37	61	2
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	Ärzt:innen	34	65	1
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	Bevölkerung	49	47	4
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	Gastronomie	47	49	4
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	Journalist:innen	25	65	10
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	Lehrer:innen	53	37	10
Natürliche Pflanzeninhaltsstoffe in Lebens- mitteln*	Tierärzt:innen	25	74	1

Tabelle 4. Einstufung von Risiken im Themenbereich Ernährung. Angaben in Prozent. \* Statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Berufsgruppen

Item	Berufsgruppe	Wahrscheinlich	Nicht wahrscheinlich	Weiß nicht
Fehl- oder Überernährung*	AGES Expert:innen	95	5	0
Fehl- oder Überernährung*	Ärzt:innen	95	5	0
Fehl- oder Überernährung*	Bevölkerung	82	18	0
Fehl- oder Überernährung*	Gastronomie	73	27	0
Fehl- oder Überernährung*	Journalist:innen	96	4	0
Fehl- oder Überernährung*	Lehrer:innen	87	12	1
Fehl- oder Überernährung*	Tierärzt:innen	91	9	0
Zuckergehalt in der Ernährung*	AGES Expert:innen	89	10	1
Zuckergehalt in der Ernährung*	Ärzt:innen	94	6	0
Zuckergehalt in der Ernährung*	Bevölkerung	78	22	0
Zuckergehalt in der Ernährung*	Gastronomie	77	23	0
Zuckergehalt in der Ernährung*	Journalist:innen	86	14	0
Zuckergehalt in der Ernährung*	Lehrer:innen	89	11	0
Zuckergehalt in der Ernährung*	Tierärzt:innen	85	15	0
Fettgehalt in der Ernährung*	AGES Expert:innen	66	33	1
Fettgehalt in der Ernährung*	Ärzt:innen	84	16	0
Fettgehalt in der Ernährung*	Bevölkerung	65	35	0
Fettgehalt in der Ernährung*	Gastronomie	67	33	0
Fettgehalt in der Ernährung*	Journalist:innen	69	29	2
Fettgehalt in der Ernährung*	Lehrer:innen	80	19	1
Fettgehalt in der Ernährung*	Tierärzt:innen	62	38	0
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	AGES Expert:innen	49	48	3
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	Ärzt:innen	78	21	1
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	Bevölkerung	70	29	1
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	Gastronomie	67	31	2
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	Journalist:innen	71	29	0
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	Lehrer:innen	74	25	1
Verzehrfertige oder teilfertige Lebensmittel*	Tierärzt:innen	69	31	0
Salzgehalt in der Ernährung	AGES Expert:innen	72	25	3
Salzgehalt in der Ernährung	Ärzt:innen	64	36	0
Salzgehalt in der Ernährung	Bevölkerung	67	33	0
Salzgehalt in der Ernährung	Gastronomie	61	38	1
Salzgehalt in der Ernährung	Journalist:innen	69	31	0
Salzgehalt in der Ernährung	Lehrer:innen	70	30	0
Salzgehalt in der Ernährung	Tierärzt:innen	55	45	0
Künstliche Süßstoffe*	AGES Expert:innen	39	61	0
Künstliche Süßstoffe*	Ärzt:innen	71	28	1
Künstliche Süßstoffe*	Bevölkerung	66	32	2
Künstliche Süßstoffe*	Gastronomie	62	36	2
Künstliche Süßstoffe*	Journalist:innen	59	39	2
Künstliche Süßstoffe*	Lehrer:innen	68	31	1
Künstliche Süßstoffe*	Tierärzt:innen	66	34	0

Tabelle 5. Einstufung von Risiken im Themenbereich Umwelt. Angaben in Prozent. \* Statistisch signifikante Unterschiede zwischen den Berufsgruppen

Item	Berufsgruppe	Wahr-scheinlich	Nicht wahr-scheinlich	Weiß nicht
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	AGES Expert:innen	89	11	0
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	Ärzt:innen	92	8	0
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	Bevölkerung	77	20	3
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	Gastronomie	79	21	0
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	Journalist:innen	82	16	2
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	Lehrer:innen	87	11	2
Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf die Umwelt*	Tierärzt:innen	93	7	0
Wetterextreme	AGES Expert:innen	87	12	1
Wetterextreme	Ärzt:innen	79	21	0
Wetterextreme	Bevölkerung	76	23	1
Wetterextreme	Gastronomie	77	23	0
Wetterextreme	Journalist:innen	82	18	0
Wetterextreme	Lehrer:innen	81	18	1
Wetterextreme	Tierärzt:innen	78	22	0
Hitze*	AGES Expert:innen	93	7	0
Hitze*	Ärzt:innen	76	23	1
Hitze*	Bevölkerung	67	32	1
Hitze*	Gastronomie	66	34	0
Hitze*	Journalist:innen	84	16	0
Hitze*	Lehrer:innen	74	25	1
Hitze*	Tierärzt:innen	75	25	0
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	AGES Expert:innen	64	29	7
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	Ärzt:innen	76	22	2
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	Bevölkerung	67	31	2
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	Gastronomie	70	27	3
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	Journalist:innen	59	29	12
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	Lehrer:innen	78	18	4
Verstärkter Schädlingsdruck in der Land- und Forstwirtschaft	Tierärzt:innen	68	32	0

Item	Berufsgruppe	Wahr- scheinlich	Nicht wahr- scheinlich	Weiß nicht
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	AGES Expert:innen	61	35	4
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	Ärzt:innen	69	31	0
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	Bevölkerung	61	37	2
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	Gastronomie	63	32	5
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	Journalist:innen	61	33	6
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	Lehrer:innen	75	24	1
Arzneimittelrückstände in der Umwelt	Tierärzt:innen	71	29	0
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	AGES Expert:innen	69	27	4
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	Ärzt:innen	67	33	0
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	Bevölkerung	59	37	4
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	Gastronomie	63	35	2
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	Journalist:innen	59	35	6
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	Lehrer:innen	65	32	3
Eingewanderte Pflanzen- und Tierarten	Tierärzt:innen	68	32	0
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	AGES Expert:innen	57	36	7
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	Ärzt:innen	55	44	1
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	Bevölkerung	57	36	7
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	Gastronomie	62	33	5
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	Journalist:innen	47	37	16
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	Lehrer:innen	64	31	5
Schimmelpilzgifte in Futtermittel	Tierärzt:innen	61	39	0
Radioaktivität	AGES Expert:innen	33	64	3
Radioaktivität	Ärzt:innen	41	59	0
Radioaktivität	Bevölkerung	40	56	4
Radioaktivität	Gastronomie	46	51	3
Radioaktivität	Journalist:innen	51	47	2
Radioaktivität	Lehrer:innen	54	44	2
Radioaktivität	Tierärzt:innen	43	57	0
Radon	AGES Expert:innen	32	60	8
Radon	Ärzt:innen	31	64	5
Radon	Bevölkerung	39	47	14
Radon	Gastronomie	30	42	28
Radon	Journalist:innen	35	40	25
Radon	Lehrer:innen	37	40	23
Radon	Tierärzt:innen	30	55	15

# Impressum

---

**Eigentümer, Verleger und Herausgeber:**

AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

**Telefon:** +43 50 555 | **E-Mail:** [presse@ages.at](mailto:presse@ages.at) | [www.ages.at](http://www.ages.at)

**Fotos und Grafiken:** AGES

**Grafische Gestaltung:** AGES

**Änderungsdatum:** November 2024

Alle Inhalte dieses Corporate Design Manuals, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Die AGES hält, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, die ausschließlichen Werknutzungsrechte. Die AGES gewährt das Recht, einzelne Ausdrücke zum persönlichen Gebrauch herzustellen; weitergehende Verwendungen, Vervielfältigungen und/oder Verbreitungen sind nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der AGES erlaubt, anzufragen unter [presse@ages.at](mailto:presse@ages.at). Verstöße gegen das Urheberrechtsgesetz können sowohl strafrechtliche Folgen als auch Schadenersatzansprüche nach sich ziehen.



GESUNDHEIT  
FÜR MENSCH, TIER,  
PFLANZE UND UMWELT

**KONTAKT AGES**  
**ADRESSE** Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
**TELEFON** +43 50 555  
**MAIL** [presse@ages.at](mailto:presse@ages.at)  
**WEB** [www.ages.at](http://www.ages.at)

Eigentümer, Verleger und Herausgeber: AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und  
Ernährungssicherheit GmbH,  
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien © AGES, November 2024