

VERBRAUCHERFORUM „IST DAS NOCH GUT ODER MUSS DAS WEG?“

Am 14. November 2019 veranstaltete der Fachbereich Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V. (VZ MV) in der Beruflichen Schule Wirtschaft der Hanse- und Universitätsstadt Rostock ein Verbraucherforum für Jugendliche.

Gäste waren drei Klassen des ersten Ausbildungsjahres zu Kaufleuten im Einzelhandel. Ungefähr die Hälfte der Auszubildenden arbeitet in Einzelhandelsunternehmen, die auch Lebensmittel anbieten, wie Supermärkte oder Drogerien. Ein guter Grund also, sich einmal intensiv mit der Problematik Haltbarkeit von Lebensmitteln, Kennzeichnung und den Gründen für das Wegwerfen von Lebensmitteln zu beschäftigen.

Schon am Eingang wurden die Berufsschüler gebeten, sich am Quiz zum Thema zu beteiligen. Außerdem sollte jeder in einer Umfrage entscheiden, ob er eine Schokomilch aus der Kühlung wenige Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums erst einmal prüfen oder gleich wegwerfen würde.

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

Die stellvertretende Schulleiterin, Frau Geist, begrüßte als Gastgeberin alle Teilnehmer herzlich und stellte fest, wie aktuell die Auseinandersetzung mit dem Thema sowohl für Schüler als auch für Lehrkräfte ist.



Frau Willert, Vorsitzende des Verwaltungsrates der VZ MV, machte deutlich, dass nicht allein dem Verbraucher die Verantwortung für die große Menge weggeworfener Lebensmittel zukommt. In allen Produktions- und Verarbeitungsschritten und bei Großverbrauchern gibt es Möglichkeiten, Verluste zu reduzieren.

Herr Dr. Broschewitz, Referatsleiter für Verbraucherschutz, Gentechnik und Tierschutz im Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt M-V überbrachte die Grüße des Ministers, Herrn Dr. Backhaus. Er bekräftigte, dass die Unterstützung des Ministeriums für Projekte und Veranstaltungen zur Verbraucherinformation und –aufklärung weiterhin gern erbracht wird.

Für die Gewinner des Quiz „Ist das noch gut oder muss das weg?“, das in den drei großen Tageszeitungen des Landes und auf der Internetseite der VZ MV veröffentlicht und beim Verbraucherforum von den Auszubildenden gelöst wurde, hat das Ministerium Büchergutscheine zur Verfügung gestellt. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön dafür!

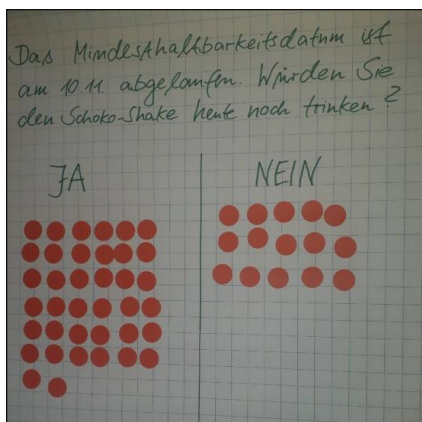
Teller oder Tonne?

Frau Röder, Leiterin des Fachbereiches Lebensmittel und Ernährung der VZ MV, führte anhand der aktuellen Zahlen in das Thema ein. Zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel landen Jahr für Jahr in deutschen Mülltonnen – weggeworfen von Privatpersonen, Großverbrauchern wie Gaststätten und Kantinen, der



Landwirtschaft, der Lebensmittelindustrie und dem Handel. Jeder Bundesbürger wirft rein statistisch rund 75 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg, zum Teil noch in der Originalverpackung. Frau Röder erklärte die Begriffe Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

und Verbrauchsdatum, die ausschließlich für ungeöffnete Verpackungen gelten. Das MHD ist kein „Wegwerf-Datum“! Jeder Verbraucher kann Lebensmittel und Produkte mit abgelaufenem MHD mit Hilfe der eigenen Sinne prüfen. Ist die Verpackung unversehrt, riechen Lebensmittel normal und schmecken wie gewohnt, dann können sie auch über dieses Datum hinaus problemlos verzehrt werden. Die Auswertung der Meinungsabfrage zur Schokomilch ergab: Kurz nach Ablauf des MHD würden die meisten Auszubildenden das Produkt noch nicht wegwerfen!



WIE WERDEN LEBENSMITTEL ÜBERWACHT?

Frau Tardel vom Lebensmittelhygienischen Dienst des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V (LALLF) gab einen Einblick in die „Amtliche Überwachung im Rahmen des Verbraucherschutzes“ und stellte die Aufgaben ihres Amtes vor. Sie erklärte den Jugendlichen das System der Lebensmittelkontrolle und den Werdegang einer Probe im LALLF. Besonders anschaulich berichtete Frau Tardel über das Vorkommen und das Wachstum von Lebensmittelkeimen. In diesem Zusammenhang klärte sie auch über lebensmittelbedingte Erkrankungen auf. Besonders wichtig für die Jugendlichen waren Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln bei ihrer Tätigkeit im Lebensmittelhandel, beim privaten Einkauf und im Haushalt.



DÜRFEN LEBENSMITTEL, WENN DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM ABGELAUFEN IST, NOCH VERKAUFT WERDEN?

Die Auswertung unseres Quiz zum Thema „Ist das noch gut oder muss das weg?“ wurde mit großer Spannung erwartet. Gerade die erste Frage - hat gezeigt, dass das rechtliche Empfinden nicht immer mit der Rechtslage übereinstimmt. Hier wurde am häufigsten falsch geantwortet. Die Auszubildenden berichteten, dass es in vielen Geschäften gängige Praxis ist, dass Lebensmittel kurz vor Ablauf des MHD gesondert angeboten werden, mit einem Hinweisschild versehen und zu einem geminderten Preis. Das ist jedoch per Gesetz nicht vorgeschrieben. Von den 56 Teilnehmern haben sieben alle vier Fragen und sechs immerhin drei Fragen richtig beantwortet. Die Gewinner freuten sich über Büchergutscheine.

Quiz - „Ist das noch gut oder muss das weg?“	
FRAGE 1	Dürfen Lebensmittel, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, noch verkauft werden?
A	Ja, aber nur mit einem entsprechenden Hinweisschild und einem geminderten Preis.
B	Nein, die Lebensmittel dürfen nicht mehr verkauft werden.
C	Ja, aber der Lebensmittelhändler muss sicherstellen, dass die Ware einwandfrei ist.
FRAGE 2	Wer legt das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum fest?
A	Der Lebensmittelhandel
B	Die amtliche Lebensmittelüberwachung
C	Der Lebensmittelhersteller
FRAGE 3	Was sind „intelligente Verpackungen“?
A	So bezeichnet man wiederverschließbare Verpackungen.
B	„Intelligente Verpackungen“ überwachen den Zustand verpackter Lebensmittel und liefern u. a. Informationen über die Frische der Produkte.
C	So bezeichnet man alle recyclebaren Verpackungen.
FRAGE 4	Welche Lebensmittel müssen weder ein Mindesthaltbarkeitsdatum, noch ein Verbrauchsdatum tragen?
A	Essig, Zucker, Kaugummi
B	Olivöl, Mehl, Fruchtgummi
C	Obstkonserven, Haferflocken, Fischdosen

WIE BEEINFLUSSEN UNS VERPACKUNGEN?

Frau Harksel und Herr Scholz, Studierende aus dem Fachbereich Lebensmitteltechnologie der Hochschule Neubrandenburg haben die Auszubildenden mit einem lebhaften, interaktiven Vortrag zum Thema Lebensmittelverpackungen begeistert. Auch wenn gegenwärtig viel über das Einsparen von Verpackung, insbesondere aus Kunststoff, diskutiert wird: der Vortrag zeigte, welche wichtigen Aufgaben die Verpackung hat. So soll sie die Lebensmittel z.B. schützen, ohne aber ihre Qualität zu beeinflussen. Es dürfen nur unbedenkliche Mengen unerwünschter

Substanzen, z.B. Weichmacher, Druckfarben oder Klebstoffe, an das Lebensmittel abgegeben werden. Daher sind die Eigenschaften der Packstoffe für die entsprechende Nutzung abzuwägen. Die Studierenden stellten innovative Lebensmittelverpackungen vor, wie solche aus nachwachsenden Rohstoffen, aktive und „intelligente“ Verpackungen.



ALLE BETEILIGTEN TRAGEN VERANTWORTUNG

„Der richtige Umgang mit Lebensmitteln von der Herstellung über den Handel bis zum Verbraucher – Wer ist wo in der Verantwortung?“: diese Frage diskutierten Herr Dr. Broschewitz, Herr Sterl und Herr Jenning vom Veterinär- und Lebensmittel-



Überwachungsamt Landkreis Rostock, Herr Teetz als Geschäftsführer für MV des Handelsverband Nord e.V. und Frau Röder, moderiert von Frau Goetz (VZ MV). Die Auszubildenden wurden von Anfang an aktiv mit einbezogen. Sie stimmten zu verschiedenen Fragenstellungen ab. Zum Einstieg wurde aus aktuellem Anlass die Frage aufgeworfen, ob das sogenannte „Containern“ erlaubt werden sollte. Die meisten Jugendlichen waren dafür, wurden aber durch Gegenargumente der Fachleute im Laufe der Diskussion nachdenklich gestimmt. Viele Fragen der Teilnehmer

richteten sich an die Lebensmittelkontrolleure: Wie oft werden Betriebe kontrolliert? Wie konnten der amtlichen Kontrolle die hygienischen Missstände in der Firma Wilke entgehen? Aber auch Herr Teetz, als Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels, stand Rede und Antwort zu Fragen wie: Warum sind Sie gegen das „Containern“? Werden Lebensmittel schon vor Ablauf des MHD aus den Regalen genommen? Was macht der Handel mit diesen Lebensmitteln? Frau Röder sprach sich dafür aus, dass Hersteller realistische MHD kalkulieren und den Verbrauchern nachvollziehbare Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise auch für geöffnete Packungen geben sollten. Sie wies außerdem darauf hin, dass in der Wegwerfstatistik auch unvermeidbare Abfälle enthalten sind, wie nicht essbare Schalen, Knochen, Verdorbenes. Der Wunsch nach weniger Lebensmittelverlusten sollte also nicht zu riskantem Verbraucherverhalten führen, wie z.B. verschimmelttes Brot zu essen.



Nach fast drei Stunden- gefüllt mit zwei interessanten Vorträgen, einem lehrreichen Quiz und einer spannenden Diskussionsrunde- gab es zum Schluss noch ein kleines Dankeschön für alle Mitwirkenden.

Bei allen Bezeichnungen, die auf Personen bezogen sind, meint die gewählte Formulierung grundsätzlich alle Geschlechter, auch wenn aus Gründen der leichteren Lesbarkeit und Gestaltung die männliche Form verwendet wurde.