

# ÓRAVÁZLAT 7.

**Szerző:** ACRAACS - CISV

**Ország:** Olaszország

**Cím:** „Műkajak” és élelmiszerpazarlás

**Korcsoport:** 14-18 év

**Téma:** Élelmiszerhamisítás és –pazarlás

**Hossz:** 10 óra

## **Kompetenciák:**

- anyanyelvi kommunikáció
- matematikai készségek, valamint tudományos és technikai alapkompenciák
- tanulást tanulni
- társadalmi és polgári készségek
- kezdeményezés és vállalkozó kedv

## **Célok:**

- megérteni, hogy az ipari élelmiszerek miért tűnnek vonzónak és ízletesnek, miközben tápértékük igen alacsony és egészségügyi hatásuk is problematikus
- az élelmiszerhamisítás okainak és lehetséges kockázatainak elemzése
- a fogyasztóvédelemmel foglalkozó jogszabályok és szervezetek megismerése
- az élelmiszerpazarlás ügyének és a társadalomra gyakorolt hatásának felismerése
- megismerni a tudatos élelmiszerfogyasztás módjait

## **Tevékenységek:**

### **1. „Műkajak”**

Nézzünk meg néhány nagyüzemben előállított élelmiszeripari termék (pl. halrudacska, narancslé, stb.) csomagolásán található információkat és ellenőrizzük az összetevőket. Ezek közül ismerjük fel azokat, amelyek sürgősen szükségesek, illetve azokat, amelyek egyenesen károsak.

Nézzük meg példaként a „kergemarha-kór” jelenségén keresztül, hogy mi vezetett az élelmiszeripari termékek rendkívül alacsony színvonalához. Kutassunk fel az élelmiszerhamisítással kapcsolatos magyarországi és külföldi eseteket az elmúlt évekből. Az interneten keressünk olyan hazai és nemzetközi szervezetekről információkat, amelyek fogyasztóvédelemmel, illetve a fogyasztók jogaival foglalkoznak, szabályozásokat kezdeményeznek, figyelemfelkeltő és leleplező kampányokat indítanak.

### **2. Élelmiszerpazarlás**

**1974-től kezdve az élelmiszerpazarlás globális mértéke 50%-kal nőtt. Nézzük meg, hogy miként keletkezik az élelmiszerhulladék, hol és mekkora mértékben áll elő és mit tehetünk annak érdekében, hogy véget vessünk az élelmiszerpazarlásnak, és így világszerte javíthatunk az életkörülményeken.**

- Mennyit pazarolunk?
  - Minden európai fogyasztó számára évente átlagosan 840 kg élelmiszert termelnek. Ebből 560 kilót fogyaszt el. De mi történik a további 280 kilóval?
  - Az észak-amerikaiak sem jobbak, hiszen számukra fejenként évi 900 kg élelmiszer áll rendelkezésre, amiből 600 kilót fogyasztanak el. 180 kilót meg sem vásárolnak, de 120 kilót megvesznek és ki is dobnak.
  - Afrika szubszaharai régiójában és Délkelet-Ázsiában kisebb a pazarlás mértéke: évente, fejenként nagyjából 6 kg Afrikában és 11 kg Ázsiában. A számukra rendelkezésre álló élelmiszer mennyiség nagyjából fele annak, amit mi fogyasztunk: 460 kg. De még itt is, mire az élelmiszer eljut a fogyasztóhoz, addigra évente 100-180 kg kerül a kukába. A szegényebb országokban az élelmiszerpazarlás nem a fogyasztás, hanem az ellátási lánc folyamán keletkezik.
- Hol pazarolunk? Két fajta élelmiszerpazarlást különböztetünk meg:
  - **élelmiszer veszteség:** az élelmiszer ellátási lánc első fázisaiban keletkező veszteség, főleg a vetés, a termesztés, a betakarítás, a feldolgozás és a tartósítás, valamint az élelmiszeripari első műveletei során
  - **élelmiszer hulladék:** az ipari feldolgozás, a szállítás, elosztás és a fogyasztás során keletkező hulladék
- Az élelmiszerpazarlással együtt mit pazarolunk még?
  - pénzt, időt, termőföldet, vizet, üzemanyagot...
- Mi az, amit tehetünk?

Gondolkozzunk kritikai szemmel, hogy miként csökkenthető az élelmiszerpazarlás mértéke.

Gondoljuk végig, hogy milyen eszközökkel küzdhetünk az élelmiszerpazarlás ellen. Például:

- vásároljunk közvetlenül a termelőtől
- vásároljunk gyakrabban és kisebb mennyiségeket
- vásároljunk kevesebb feldolgozott élelmiszert és több alapanyagot
- keressünk bio és háztáji termékeket
- ismerjük meg, hogy mit főzhetünk a maradékokból
- keressünk élelmiszerbankokat, olyan szervezeteket, amelyek jótékonyági célból begyűjtik a többlet és megmaradt élelmiszereket (erről részletesen [olvashatunk itt](#))

- cselekedjünk aktívan és csatlakozzunk olyan helyi szervezetekhez, amelyek küzdenek az élelmiszerpazarlás ellen, vagy segítik az élelmiszer bankokat

**Oktatási anyagok:**

- Aa. Vv., *Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention*, FAO, Roma 2011

<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf>

- Nemzetközi szervezet: [www.save-food.org](http://www.save-food.org)