

德國 Foodwatch 協會呼籲， 德國學校和幼稚園訂定飲食標準

駐德國代表處教育組

德國中小學校長的任務逐年越來越重，應徵校長職缺的候選人卻越來越少，其結果是：全德國中小學校長普遍缺乏。現在，德國空中大學開設的遠距教學課程期能協助準校長們為未來既緊張且壓力大的工作做好準備。德國中小學與幼稚園校園內所提供的營養午餐，其實常常不是這麼的營養。消費者保護組織 Foodwatch 協會執行長 Martin Rücker 先生指出：「同樣的，在政府單位中所供應的餐食中也常常過甜、過油、且肉類過多，缺乏蔬果。」在下個學年度的開始，這個協會要求在中小學及幼稚園內須引進義務性的飲食標準。

Rücker 在「Passauer Neuen Presse (帕紹新報)」中提到：「德國各邦政府應該必須在所有中小學校和幼稚園強制性的供餐食品標準，但他們經常以預算為由拒絕，導致送到學生面前的飲食營養成分往往非常糟糕。」

Rücker 指出，德國聯邦政府於 2007 年第一次委託「德國食物營養協會 (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 簡稱 DGE)」公布中小學餐廳內均衡飲食的品質標準，然而此品質標準在實際上並未獲得普遍執行，Rücker 批評：「，這個標準在十年之後依然被大部分的學校忽視，堪稱是件醜聞。」

DGE 的品質標準提供了食材選擇建議、餐飲烹調，用餐時間和營養衛生等。在餐飲計畫表中甚至明確地指出，哪些食物每週當中應該供應幾次。

例如，全麥食品每週五天上課時間中至少應該在菜單中供應一次。肉類和香腸一週內則不應多過於兩次。但是這份標準目前為止僅提供參考，並無任何的強制力。

根據 Foodwatch 調查顯示，全德國僅有兩個邦政府 - 柏林與薩爾邦 (Saarland) - 至少在對新餐飲供應商招標時，將此標準設定為必要的條件。

過去幾年中，圖林根邦 (Thüringen) 的消費者保護協會 (Verbraucherzentrale Thüringen) 也受該邦「圖林根校園餐飲聯合輔導機構 (Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Thüringen)」(由德國聯

邦營養與農業部、圖林根消費者保護部、圖林根消費者保護協會共同組成) 委託，在去年關注了相同的問題。他們針對全邦的中小學校做了問卷調查。獲得的結果是：校園中每週供應四次肉類及其加工品 – 特別是很多絞肉類的餐點及香腸。

撰稿人/譯稿人：德國每日鏡報 (Tagesspiegel) / 駐德教育組黃亦君

資料來源：

2018年8月13日，「德國 Foodwatch 協會呼籲德國學校和幼稚園訂定飲食標準」，
<http://www.spiegel.de/lebenundlernen/schule/foodwatch-fordert-standards-fuer-essen-in-schule-und-kita-a-1222877.html>

