Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Thüringen e.V.

Die heutigen Live-Experimente im Rückblick

Experiment 1: Die optische Täuschung (Becher A & B)

- Der Aufbau: Becher A enthielt rot gefärbtes Wasser mit Zitronen-Aroma. Becher B enthielt grün gefärbtes Wasser mit Pfirsich-Aroma
- Das Phänomen: Die Mehrheit verbindet Rot mit einer Beerenfrucht oder Grün mit Apfel.
- Die Erkenntnis: Das Auge dominiert unsere Wahrnehmung so stark, dass das Gehirn gelerntes Wissen über tatsächliche Sinnesreize stellt.

Experiment 2: Die „blinde Zunge“ (Das Jelly-Bean-Experiment)

- Der Aufbau: eine intensive Jelly Bean wurde mit komplett zugehaltener Nase gekaut. Erst nach dem Loslassen der Nase entfaltete sich das Aroma.
- Das Phänomen: Mit zugehaltener Nase war die Sorte unbestimmbar- spürbar waren nur „süß“ oder „sauer“.
- Die Erkenntnis: Unsere Zunge ist isoliert betrachtet fast blind; sie unterscheidet nur die fünf Grundgeschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter, umami). Was wir als „Geschmack“ oder Aroma wahrnehmen, ist zu 80-90% Geruch, der beim Kauen von hinten in die Nasenhöhle steigt (retronasale Wahrnehmung).

Die Gefahr im Kontrollalltag: Der „Halo-Effekt“

In der Psychologie beschreibt der Halo-Effekt (Überstrahlungseffekt) das Phänomen, bei dem eine einzelne Eigenschaft eines Betriebes den Gesamteindruck so stark dominiert, dass andere Aspekte nicht mehr objektiv bewertet werden.

1. Der „Blende“-Effekt (Positive Überstrahlung)
   - Die Situation: Ein Betrieb empfängt Sie mit einem makellosen Verkaudsraum, perfekt ausgeleuchteten Vitrinen und einem überaus freundlichen, kooperativen Betriebsleiter.
   - Die psychologische Falle: Ihr Gehirn schaltet unbewusst auf den Modus „Hier ist alles in Ordnung“.

Subtile Warnsignale im Rückraum oder im Lager (z.B. ein minimaler, muffiger Geruch) werden eher übersehen oder unbewusst als „Bagatellfehler“ heruntergespielt.

2. Der „Stigma“-Effekt (Negative Überstrahlung)

- Die Situation: Schon im Eingangsbereich stolpern Sie über Unordnung, ein unhöflicher Inhaber blockiert die Kontrolle und die Dokumente sind unvollständig

- Die psychologische Falle: Der Fokus verengt sich stark auf die reine Fehlersuche, dass das Auge für gut geführte Bereich des Betriebes blind wird. Man läuft Gefahr, viel Zeit mit irrelevanten Dingen zu verschwenden und das tatsächliche, z.B. mikrobiologische Risiko aus den Augen zu verlieren.

Best Practice: So bleiben Sie im Außendienst objektiv

- Visuelle Reize bewusst entkoppeln. Trennen Sie den rein optischen, kosmetischen Zustand eines Betriebes strikt von der tatsächlichen hygienischen Praxis und dem mikrobiologischen Risikopotenzial.
- Die „Fünf-Sekunden-Pause“: Halten Sie vor dem Betreten eines neuen Raumes (z.B. des Kühlraums) kurz inne. Blenden Sie den vorherigen Eindruck oder die hitzige Diskussion mit dem Betreiber bewusst aus. Fokussieren Sie ihre Sinne ganz neu.
- Eigene Fitness hinterfragen: Ein simpler Schupfen oder eine Erkältung blockiert die retronasale Wahrnehmung. Wer nicht riecht, verliert im Außendienst bis zu 90% seiner sensorischen Kontrollfähigkeit. In solchen Phasen ist doppelte Vorsicht geboten.
- Standardisierung schlägt Bauchgefühl: Nutzen Sie strukturierte Checklisten konsequent als Ihren „objektiven Anker, um der eigenen, tagesformabhängigen Betriebsblindheit entgegenzuwirken.
- Die Probennahme als Lebensversicherung: Unsere Sinne sind hervorragende Indikatoren für den ersten Verdacht – die amtliche, laboranalytische Absicherung ist und bleibt jedoch das einzig rechtssichere Fundament unserer Arbeit.

Vielen Dank für die aktive Teilnahme am interaktiven Impulsvortrag!

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.