

## Wer wir sind:

Wir sind Teil des **LAVES**, des *Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit des Landes Niedersachsen*, als Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover und als Fachdezernate der LAVES-Zentrale.

## Wir untersuchen und sind zuständig für:

- Getreide, Getreideerzeugnisse, Brot, Back- und Teigwaren
- Eier, Feinkosterzeugnisse, Speiseöle, Butter, Sojaerzeugnisse
- Honig, Brotaufstriche, Desserts
- Fertiggerichte, Suppen, Soßen, Speiseeis
- Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten, Reduktionskost, Zusatzstoffe
- Obst- und Gemüseerzeugnisse, Schalenobst und Nüsse, Kartoffelerzeugnisse, Pilze
- Gewürze, Würzmittel und Aromen
- Frucht- und Gemüsesäfte, Nektare, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser
- Wein, weinähnliche Getränke, Spirituosen, Bier und Biermischgetränke
- Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln
- Proteindifferenzierung einschließlich Allergennachweis
- Gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und Saatgut
- Überwachung der Umweltradioaktivität
- Untersuchung auf Kontaminanten, Mykotoxine
- Biologische Testsysteme im Bereich wirkungsbezogener Analytik
- Rückstandsanalytik in Tieren für Lebensmittel
- Diagnostik und Bekämpfung von Tierseuchen, infektiösen Tierkrankheiten, Tierschutz
- Zulassung von Betrieben und grenzüberschreitender Handel (Fachdezernate)

## Anreise:

**Bitte beachten Sie, dass vor Ort keine Parkplätze zur Verfügung stehen!  
Nutzen Sie den öffentlichen Nahverkehr.**

### Buslinien / Haltestellen:

411 / Staatliche Untersuchungsämter  
431 / Dresdenstraße

### Straßenbahn / Haltestellen:

M 2 / Erfurtplatz  
- weiter zu Fuß (10 Min)  
M 2 / Anklamstraße (Endstation)  
- weiter zu Fuß (5 Min)

Für das leibliche Wohl ist gesorgt!

Alle Infos unter:

[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)

### Bitte beachten Sie:

**Barrierefreiheit ist nicht in allen Gebäuden gegeben.**

**Kein großes Gepäck und/oder Rucksäcke mitbringen.**

**Das Mitbringen von Haustieren ist aus Sicherheitsgründen nicht gestattet.**

**Essen, Trinken und Rauchen ist nur in den hierfür ausgewiesenen Bereichen auf dem Außengelände erlaubt.**

**Eltern haben die Aufsichtspflicht für ihre Kinder.**

**Wir danken für Ihr Verständnis.**

## Tag der offenen Tür

Sonntag, 19. August 2018  
10 – 16 Uhr

## Lebensmittel – aber sicher !

Lebensmittelüberwachung in  
Braunschweig



Lebensmittel - und Veterinärinstitut  
Braunschweig/Hannover,  
lädt alle kleinen und großen  
Verbraucher herzlich ein!

Dresdenstraße 2  
38124 Braunschweig  
- Heidberg



## Hier können Sie mitmachen

- „Vitamin C und Geheimschriften für Kids“ & „Farbstiftchromatographie“ für Grundschüler  
(in Zusammenarbeit mit dem Agnes-Pockels-SchülerInnen-Labor der TU Braunschweig)
- Führungen durch und Aktivitäten in den Laboren

Themen-Führung  
**„Mit dem Butterkuchen durch die Instanzen“**  
 amtliche Lebensmittelüberwachung  
 - wie funktioniert das?

- DNA ist überall – isolieren Sie sie selbst aus Lebensmitteln
- Unter „die Lupe genommen“: Pollen, Krabbeltiere, Mikroorganismen
- Kinderschminken



## Hierzu können Sie sich informieren

- Food Fraud (Lebensmittelverfälschungen – Olivenöl, Gewürze, Wein, Honig)
- Mykotoxine (Schimmelpilzgifte)
- Acrylamid – wie minimieren?
- Getränkeuntersuchung: Spirituosen, Bier, Mineralwasser, Säfte & Co
- Augen auf beim Eierkauf – Frischetest, Salmonellen in Eiern
- Speiseöle – Infos zu Sorten & Qualitäten
- Trockenobst – ungeschwefelt oder geschwefelt?
- Vorstellung verschiedener Getreidearten
- Informationen zu Honig – Sorten, Pollen
- Nahrungsergänzungsmittel
- Leistungsfähigkeit moderner Analysegeräte und Analysetechniken
- Trennung von Silber-Nanopartikeln (live)
- Ablauf mikrobiologischer Untersuchungen
- Küchenhygiene
- Wie funktioniert ein Rohmilchautomat?
- Zulassung von Betrieben

Bildrechte: LAVES, Alexstar-Fotolila.com, Tomo Jesenicnik – Fotolia.com



## Hier können Sie selber testen, probieren und recherchieren

- Weinsensorik (nur für Erwachsene)
- Honigverkostung
- Mayonnaise, Remoulade, Salatcreme & Co – Schätzung der Fettgehalte
- Verkostung – native & raffinierte Speiseöle
- Getränke – Süßstoffe oder Zucker?
- Riechorgel – Duftstoffe in Kräutern & Gewürzen  
(Exponat Julius Kühn-Institut, Berlin)
- Vitamingehalt – herkömmliche Lebensmittel / Nahrungsergänzungsmittel
- „Richtig einsortiert? – Finden Sie die Fehler in unserem Kühlschrank?“
- No-Name-Produkte – wer steckt dahinter?  
(bringen Sie leere Verpackungen tierischer No-Name-Produkte - Milch, Joghurt - mit)
- Roxy wartet darauf gemolken zu werden  
(Exponat Friedrich-Loeffler-Institut, Braunschweig)

---

**Informationen zu Berufsgruppen  
in der Lebensmittelüberwachung**

---