

Wer sind wir?

Das Lebensmittelinstitut Braunschweig ist eines von acht Instituten des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

Wir untersuchen folgende Lebensmittel:

- Milch, Milcherzeugnisse, Käse, Eier
- Speiseeis
- Speisefette und -öle, Mayonnaisen
- Getreide, Getreideerzeugnisse, Brot, Back- und Teigwaren
- Honig und süße Brotaufstriche
- Fertiggerichte, Suppen und Soßen
- Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten, Reduktionsdiäten, Sportlernahrung und Zusatzstoffe
- Obsterzeugnisse, Schalenobst,
- Gewürze, Würzmittel und Aromen
- Fruchtsäfte und -nektare, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Bier, Mineralwasser
- Wein und Spirituosen
- Gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und Saatgut
- Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Weitere landesweite Zuständigkeiten sind:

- Proteindifferenzierung einschließlich Nachweis potentieller Allergene
- Überwachung der Umweltradioaktivität
- Untersuchung auf Kontaminanten
- Untersuchung auf Mykotoxine
- Biologische Testsysteme im Bereich wirkungsbezogener Analytik

So erreichen Sie uns:

Buslinien / Haltestellen:

M 11 / Staatliche Untersuchungsämter

Straßenbahn / Haltestellen:

M 2 / Erfurtplatz

- weiter zu Fuß (10 Min)

M 2 / Anklamstraße (Endstation)

- weiter zu Fuß (5 Min)

Parkplätze:

überall im Stadtteil BS - Heidberg

kein Parken auf dem Gelände möglich

Für das leibliche Wohl wird angeboten:

- Grillstand
- Kaffee und Kuchen
- Kalte Getränke und Eis

Informationen über alle Berufsgruppen in der Lebensmittelüberwachung

Bitte beachten Sie:

Rauchen und das Mitbringen von Haustieren ist in unseren Dienstgebäuden aus Sicherheitsgründen nicht gestattet!

Wir bitten um Ihr Verständnis.



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit

Sonntag, 26. September 2010
Tag der offenen Tür
10 – 16 Uhr

Lebensmittel – aber sicher !

**100 Jahre amtliche
Lebensmittelüberwachung in
Braunschweig**



**Das LAVES Lebensmittelinstitut
Braunschweig lädt alle kleinen und
großen Verbraucher herzlich ein!**

Dresdenstr. 2
38124 Braunschweig
– Heidberg



Niedersachsen



Hier können Sie mitmachen

Für Kinder und Schüler

(in Zusammenarbeit mit dem Agnes Pockels Labor der TU Braunschweig)

- „Die tolle Knolle und ich“
- „Dem Täter auf der Spur“
- Viele Aktivitäten in den Laboren

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

- DNS ist überall - isolieren Sie sie selbst aus Gemüse
- Mineralstoffbestimmung in frisch gepresstem Apfelsaft
- Unter „die Lupe genommen“: Trockenobst, Pollen, Krabbeltiere, Mikroorganismen u.a.



Hierüber können Sie sich informieren

- „from stable to table“
 - Lebensmittelrecht für den Verbraucher
- Coffeingehalte in Energydrinks
- Saft, Nektar oder Fruchtsaftgetränke
- Weinuntersuchungen
- Unsichtbare Schimmelpilzgifte
- Käsevielfalt
- Vorzugsmilch und Rohmilch
- Augen auf beim Eierkauf
- Gewürze und Aromen
- Trockenobst – geschwefelt?
- Acrylamid – wie minimieren?
- Von welchem Tier stammt das Lebensmittel?
- Getreidearten und Mehltypen
- Nahrungsergänzungsmittel
- Gentechnisch verändert oder nicht?
- Leistungsfähigkeit moderner Analysengeräte
- Vorbereitung der Lebensmittel für chemische und mikrobiologische Untersuchungen



Hier können Sie selber testen und probieren

- Schnupperkurs Weinfehler (nur für Erwachsene)
- Honigsorten erschmecken
- Welche Milchsorte ist das?
- Vanille oder Vanillin?
- Mit oder ohne Glutamat?
- Getränke - mit Zucker oder Süßstoff?
- Speiseöle - welche Sorte und Qualität?
- Duftstoffe in Gewürzen
- Finden Sie die versteckten Fehler in unserem Kühlschrank?
- Roxy wartet darauf gemolken zu werden

Vorträge

- Bio/Öko-Lebensmittel sicher erkennen
- Was sagt mir das Etikett?
- Wenn Lebensmittel krank machen - Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen
- Radioaktivität in Lebensmitteln