



## Tag der offenen Tür am 18.10.2014

im Bayerischen Landesamt für Gesundheit  
und Lebensmittelsicherheit (LGL)

im Rahmen des 100 jährigen Bestehens  
in Oberschleißheim, Veterinärstraße 2

Ein buntes, attraktives und spannendes Programm

erwartet Sie von **11 bis 17 Uhr**

Hier erhalten Sie Einblicke in die Aufgabenvielfalt  
der Lebensmittelüberwachung  
und des öffentlichen Veterinär- und Gesundheitsdienstes  
bei Laborführungen, Infoständen und Vorträgen.

# Programm

**Vorträge** von jeweils 20 min. Dauer

**Beginn:** im Veterinär-Hörsaal (EG), D-Bau

- 11.30 Uhr: Experimentalvorlesung (Dr. Schramek)  
12.00 Uhr: Hygienestatus in der Schulverpflegung (Dr. Schalch)  
12.30 Uhr: Wie kommt das Pferd in die Lasagne? (Dr. Busch)  
13.00 Uhr: Tätowierung – Körperschmuck oder Risiko? (Dr. Walther)  
13.30 Uhr: Bio oder nicht Bio – Analyse von Gemüse (Dr. Schellenberg)  
14.00 Uhr: Tierschutz im Wandel der Zeit (Dr. Moritz)  
14.30 Uhr: Erregerdiagnostik in der Tiermedizin im Wandel der Zeit (Prof. Büttner)  
15.00 Uhr: Antibiotikaresistenzen; Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung (Dr. Hamann)  
15.30 Uhr: Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln (Dr. Demmel)  
16.00 Uhr: Pflanzenschutzmittel in Lebensmitteln – Was tun? (Dr. Jezussek)

**jeweils um:** im Raum 201 (2.OG), A-Bau

- 12.00 / 14.00 / LGL – Wer wir sind und was wir wollen (LGL-Vizepräsident Dr. Dr. Schick)  
16.00 Uhr

## **Laborführungen (11.00 bis 17.00 Uhr, Anmeldung vor Ort, A-Bau)**

- „Das geht runter wie Öl!“ Erleben von kaltgepressten Olivenölen, Rapsöl und Co.
- „Fischvergiftung-Lebensmitteldetektive ermitteln“
- Analyse von Lebensmitteln auf gentechnische Veränderungen
- Mikrobiologische Gefahrenquellen von Lebensmitteln
- Pestizide in tierischen Lebensmitteln
- Kriminalistik bei Aminosäuren und Vitamin C-Schnelltest in Obst und Gemüse
- Dioxinnachweis in Lebensmitteln
- Parasitologie – „Was da kreucht und fleucht“
- Kleine historische Ausstellung
- Von der Antibiotikaresistenz bis zu den Legionellen: die Welt der Hygiene
- Von Kräutertee bis Matrixtablette: Arzneimittel auf dem Prüfstand
- Wurstwaren – was ist drin? (Histologische, chemische und mikrobiologische Analyse)
- Die Analyse des Blutes – Blutausstrich, Bestandteile, Parasiten
- Labor für Schwermetalle und Mineralstoffe –  
Zusammensetzung von mitgebrachtem Schmuck
- Bakteriologie: „Was wächst denn da?“ und Demonstration eines Anzuchtroboters
- Virologie: „Unsichtbare Killer im Fokus“ und Demonstration einer Analysestraße

## **Zahlreiche Infostände und Posterpräsentationen**

z. B. Freizeitlärm, Hautschutz, Europäisches Schnellwarnsystem für Lebensmittel, Kontrollen von Lebensmittelbetrieben, Nachgemachte Lebensmittel, Stevia als Süßstoff, Kosmetika, Allergene, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Vitamin C in Obst, ökologisch erzeugtes Gemüse, Acrylamid in Lebensmitteln, Getränkeanalytik, Bedarfsgegenstände, Trink- und Mineralwasser, Der Tierarzt im Seuchenfall, Heimtierhaltung, Antibiotikaresistenzen, Tierpathologie, übertragbare Krankheiten durch Zecken, plötzlicher Kindstod, Hörscreening, Impfberatung, Infektionsschutz, Ausstellung „Sinnenfeld“ usw.