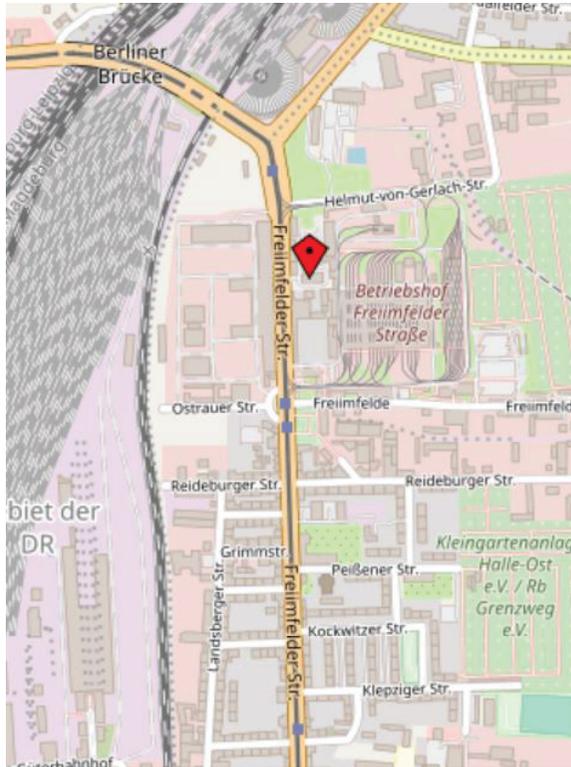


## Anreise

Nutzen Sie für Ihre Anreise möglichst öffentliche Verkehrsmittel. Auf dem Gelände des Landesamtes gibt es leider keine Parkmöglichkeit.

### ÖPNV

Ab dem Hauptbahnhof fahren Sie mit der Straßenbahnlinie 12 bis zur Haltestelle „Berliner Brücke“. Zu Fuß erreichen Sie Ihr Ziel von da ab in zwei Minuten.



### Anschrift

Landesamt für Verbraucherschutz  
Fachbereich Lebensmittelsicherheit  
Freimfelder Straße 68  
06112 Halle (Saale)

## Kontakt

Landesamt für Verbraucherschutz  
Sachsen-Anhalt  
Freimfelder Straße 68  
06112 Halle (Saale)  
Telefon: (0345) 52162-200  
Fax: (0345) 52162-401  
E-Mail: [lav-poststelle@sachsen-anhalt.de](mailto:lav-poststelle@sachsen-anhalt.de)

Pressestelle  
Telefon: (0345) 52162-154  
E-Mail: [lav-presse@sachsen-anhalt.de](mailto:lav-presse@sachsen-anhalt.de)



[verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)



**Landesamt  
für Verbraucherschutz  
Sachsen-Anhalt**

**Tag der offenen Tür**

**15. März 2024**

**13 bis 17 Uhr**



**SACHSEN-ANHALT**

Landesamt  
für Verbraucherschutz

Der Fachbereich Lebensmittelsicherheit im Landesamt für Verbraucherschutz lädt anlässlich des Weltverbrauchertages am Freitag, dem 15. März 2024 interessierte Bürgerinnen und Bürger von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr zum Tag der offenen Tür in die Freimfelder Straße 68 in Halle (Saale) ein.

Nutzen Sie die Gelegenheit und werfen einen Blick hinter die Kulissen der Lebensmitteluntersuchung in Sachsen-Anhalt. Kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben Einblicke in ihre tägliche Arbeit zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher.



### Untergeschoss

#### **Labor Pestizid-Rückstände**

„Pestizidanalytik – auf der Suche nach der Stecknadel im Heuhaufen“

### 1. Etage

#### **Labor Chemie tierischer Lebensmittel**

Sensorik Veganer Wurstersatzprodukte  
Sensorik von Milch

#### **Labor kohlenhydrathaltige Lebensmittel**

Brot & Spiele – Chips Challenge und Merken Sie den Unterschied?

#### **Labor Fette, Fertiggerichte, Süßwaren**

„Süßes oder Saures“

### 2. Etage

#### **Labore alkoholische und nichtalkoholische Getränke und Obsterzeugnisse**

Alkohol, Koffein und Zucker – wir kümmern uns drum

#### **Labor Kindernahrung und Nahrungsergänzungsmittel**

„Ascorbinsäure und Co. – Den Vitaminen auf der Spur“

### 3. Etage

#### **Non-food Untersuchung**

„kosmetische Mittel, Spielwaren, Bekleidung, Schmuck und Lebensmittelkontaktmaterial – zwischen großen Versprechungen und besonders besorgniserregenden Stoffen“

### 1. Etage

#### **Labor Mikrobiologie**

Campylobacter & Co. –  
Lebensmittelbedingte Erkrankungen

#### **Labor Tierische Lebensmittel**

Nutze Deine Sinne und teste, ob Du von Fleisch auf die Tierart schließen kannst

Alles Käse oder doch die Alternative?

### 2. Etage

#### **Labor Fisch- und Fischerzeugnisse**

Alles rund um den Fisch

#### **Labor Lebensmittelhistologie**

Entdecke die „inneren Werte“ der Wurst!  
Und wie passt die Wurst überhaupt unter das Mikroskop?“

### 3. Etage

#### **Labor Molekularbiologie**

DNA-Sequenzierung – Das Erbgut-Puzzle  
Fleisch von Tieren täuschend ähnlich  
Was ist drin in Pflanzen“milch“ und kann man GVO schmecken?

