



## EINLADUNG

### Heißhaltung von Speisen in Schulen und Kindergärten

#### Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2013

Werden Speisen nicht ausreichend erhitzt, können sich krankmachende Keime vermehren. Gerade wenn Speisen an empfindliche Personengruppen abgegeben werden, ist eine ausreichende Heißhaltetemperatur wichtig. Die Lebensmittelüberwachung hat 2013 Essensausgaben in Schulen und Kindergärten verstärkt kontrolliert.

Neben Lebensmitteln werden von der Überwachung der Bundesländer auch Bedarfsgegenstände untersucht. Hier lag das Augenmerk unter anderem auf Schadstoffen in Luftballons.

Diese und weitere Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2013 möchte Ihnen das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zusammen mit den Bundesländern vorstellen. Wir laden Sie daher herzlich ein zur Jahrespressekonferenz Lebensmittelüberwachung am

**Mittwoch, den 26. November 2014, 11 Uhr**  
**Tagungszentrum im Haus der Bundespressekonferenz, Raum 3 – 4**  
**Schiffbauerdamm 40 / Ecke Reinhardtstraße 55, 10117 Berlin**

Die Ergebnisse werden vorgestellt von:

**Dr. Helmut Tschiersky, Präsident des BVL**  
**Dr. Gerd Fricke, Abteilungsleiter BVL**  
**Dr. Maria Dayen, Vorsitzende der Länderarbeitsgemeinschaft**  
**Verbraucherschutz**

Bitte melden Sie sich per E-Mail formlos (Name, Redaktion, Telefon) bei der BVL-  
Pressestelle an ([pressestelle@bvl.bund.de](mailto:pressestelle@bvl.bund.de)). In Ausnahmefällen ist auch eine Akkreditierung  
vor Ort möglich.

Ich würde mich freuen, Sie begrüßen zu dürfen.

Nina Banspach  
Pressesprecherin