

**Unsichtbare Gefahr:
 Du hast es in der Hand**



Bilder: Lafu

**Vortrag an der VHS am Freitag, 29.01.2016
 18:00 – 20:15 Uhr**
 Turbinenhaus 11, Raum 08 in Delmenhorst
**Gesundes Essen und Trinken –
 Empfehlungen auch für Haushalt,
 Produktion und Gaststätten –**
Referent: Dipl.-Ing. Gary Zörner, Lafu GmbH
 Anmeldung: Tel.: 04221/981800
 eMail: info@vhs-delmenhorst.de
 VHS-Kurs Nr. 16 A 5341 K Kosten: 9 €

Der Verbraucher fragt sich immer wieder, wie es zu den zahlreichen Erkrankungen durch Lebensmittel kommen kann. Ein größeres Verständnis für die Ursachen und Auswirkungen von mikrobiologischen und chemischen Belastungen wird leider nur völlig unzureichend über Schulen, Universitäten, Behörden, Medien usw. vermittelt. Meist handelt es sich dabei um unsichtbare Gefahren, die nicht erkennbar sind.

Insbesondere die Zusammenhänge und die Interessen, die dazu führen, dass Lebensmittel oft mit gesundheitsschädlichen Chemikalien (z.B. Pestizide) und Keimen (Bakterien, Schimmel) belastet sind, werden thematisiert. Damit alle Beteiligten verantwortungsvoller mit der Problematik umgehen können wird insbesondere auf die Grundlagen der Lebensmittelhygiene eingegangen. Dies soll die Wahrnehmung schärfen, auch im eigenen Lebensumfeld Risiken durch Vorsorge zu vermeiden. Weiterhin werden auch rechtliche Fragestellungen des Lebensmittelrechts behandelt (gute Herstellungs- und Hygienepaxis, HACCP-Konzept/Gefahren-

analyse und kritische Kontrollpunkte).
 Aktuell hat Dipl.-Ing. Gary Zörner für Aufsehen gesorgt: Im Oktober 2015 durch Untersuchungen und die kritische Kommentierung von giftigen Pestiziden in konventionell hergestelltem Obst und Gemüse für die ARD Sendung "plusminus" und am 14.12.15 für die WDR-Sendung „Markt“ durch die Aufklärung über die Belastung durch gesundheitsschädliche Gifte, die schon von Orangenschalen auf die Haut übertragen und so in den Körper aufgenommen werden können.

Im Anschluss an den Vortrag wird bei Lafu zur kleinen Feier (auch zum 23. jährigem Jubiläum unseres Labors) mit Bio-Erdbeerbowle eingeladen. Wir bitten um vorherige Anmeldung.

ARD-Sendung "Pestizid-Cocktails: Wie ungesund sind Obst und Gemüse?" ansehen:

<http://www.daserste.de/information/wirtschaft-boerse/plusminus/videos/pestizid-cocktails-fast-kein-obst-und-gemuese-ohne-chemie-100.html>



Bild: Lafu

von links: Lafu
 Dipl.-Chemikerin
 Elena Suslov,
 Dipl.-Ing. Gary
 Zörner, WDR-
 Journalistin
 Christin Gottler
 mit Kamerateam
 beim Interview
 im Labor

WDR Markt Orangentest/-ernte ansehen:

http://http-ras.wdr.de/CMS2010/mdb/ondemand/weltweit/fsk0/88/889914/889914_9772257.mp4

**Vortrag an der VHS am Freitag, 29.01.2016
 18:00 – 20:15 Uhr**
**Gesundes Essen u. Trinken
 – Empfehlungen für Haushalt
 Produktion und Gaststätten**

**Zertifikatslehrgang an der VHS, 8 x Di.
 16.02.16 – Di. 19.04.16 16:00 – 17:30 Uhr**
**Hygieneschulung
 Seminarreihe: 8 Module**

Vorankündigung VHS 20.05.2016 18 Uhr
**Asbest: Krankmachende
 Wirkung, heutige Bedeutung**

Zertifikatslehrgang an der VHS, 8 x Di.
16.02.16 – Di. 19.04.16 16:00 – 17:30 Uhr
 Turbinenhaus 11, Raum 20 in Delmenhorst
Hygieneschulung Lebensmittel
Seminarreihe: 8 Module
Referent: Dipl.-Ing. Gary Zörner, Lafu GmbH
 VHS-Kurs Nr. 16A6513B Anmeldung: Tel.:
 04221/981800, eMail: info@vhs-delmenhorst.de
 Kosten: siehe VHS Kursprogramm

Für Menschen, die beruflich oder z. B. im Haushalt den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln verbessern möchten hier die Themenschwerpunkte: Die lebendige Welt der Keime in Theorie und Praxis, eigene Probenahmen und Laborauswertung, Übertragungswege von Keimen, Hygienerecht, Aufbau des HACCP-Kontrollsystems, gute Hygienepraxis, Reinigung und Desinfektion, Praxisbeispiele (Industrie, Trinkwasser u.a.)



Bild: Lafu

Die Kombinationswirkungen von Belastungen in Lebensmitteln werden bei Grenzwerten nicht entsprechend berücksichtigt.

Von „belebten“ Brötchen zu „lebendigem“ Speiseeis - Lafu-Beispiele aus TV und Presse:

Für RTL, Juli 2002: „Bakterien im Speiseeis trüben Lust auf eine fröhliche Eiszeit“ Grenzwerte teils 100 fach überschritten, es enthielt Fäkalkeime und Eiterbakterien.

Mai 2011: Lafu beteiligt sich an der Suche nach dem EHEC-Erreger.

Für RTL, August 2002 „Reiseproviant mit Fäkalkeimen gewürzt.“ Von 16 Proben (zwölf belegte Brötchen und vier Salate) waren 14 hochgradig verkeimt, (mit Fäkal- und Eiterbakterien, Schimmelpilzen, Hefen). Mögliche Ursachen: falsche Lagerung, verwendete Rohstoffe bereits verkeimt, mangelndes Hygienebewusstsein der Beschäftigten usw. "Was man nicht sieht, verdrängt man, die Menschen unterschätzen die Risiken.“

Siehe auch homepage: <https://lafu-gmbh.com/de/presse-medien/zeitungsartikel/>

Vorankündigung VHS 20.05.2016 18 Uhr
Asbest: Krankmachende Wirkung, Situation Berufserkrankter, heutige Bedeutung in Gebäuden und Umwelt, politische Dimension
Referenten: Dipl.-Biologin Silvia Schön
 (ehem. Mitglied und Vizepräsidentin d. Bremischen Bürgerschaft),
Dipl.-Ing. Gary Zörner, Lafu GmbH
 VHS-Kurs Nr. 16A5342K
 Anmeldung: Tel.: 04221/981800,
 eMail: info@vhs-delmenhorst.de Eintritt: 9 €.

Die Firma Lafu GmbH befasst sich insbesondere mit folgenden Aufgabengebieten:

- Chemische und mikrobiologische Analytik
- Innenraumhygienische Inspektion in Gebäuden und Produktionsstätten (Schadstoffe/Wohngifte, Schimmel, E-Smog, Radioaktivität, Bau-Sachverständige)
- Raumluftechnische Anlagen
- Wasser / Abwasser, Schwimm- und Badeteiche
- Lebens- und Futtermittel / Hygienemanagement
- Boden, Kompost, Abfall
- Umweltpolitik und Gesellschaft
- Problemlösungen, produktions- und prozessintegrierter Umweltschutz, Umweltmanagement
- Umweltbildung, Vorträge, Seminare, Eventveranstaltungen
- Gutachten, Handlungs- und Sanierungsempfehlungen

Je weniger gesundheitliche Belastungen,
 umso mehr Lebensfreude!
 Optimistisch, authentisch, kreativ, innovativ

Lafu GmbH
 Am Wollelager 8
 27749 Delmenhorst
 Tel.: (0 42 21) 1 44 52
 Fax: (0 42 21) 1 49 45
 Mobil: (01 71) 3 49 01 49
 Mail: LAFU.GmbH@t-online.de
<http://www.lafu-gmbh.com>

