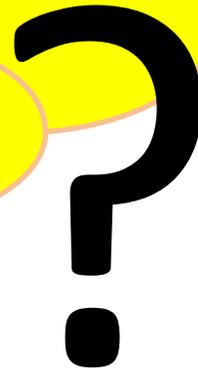


Allergene



LANDES **FEUERWEHR** VERBAND **STEIERMARK** Der LFV Steiermark informiert

Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung:

Stoffe oder Erzeugnisse aus diesen Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

A Getreidehaltige Getreide z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel oder Getreide in Form von Vollkorn-, Mehl-, Backwaren Produkten etc.	B C Krustentiere z.B. Wilder Storch, Schmetterling Eier z.B. Hühner, Enten, Gänse, Kühe, Schweine, Lamm, Ziegen, Bienen, Honig etc.	D Fisch z.B. Lachs, Forelle, Maifisch, Kaviar etc.	E Erdnüsse z.B. Erdnüsse, Erdnussöl, Erdnussmehl etc.
F Sojabohnen z.B. Soja, Sojabohnen, Sojamehl, Sojaprodukte etc.	G Milch (inkl. Laktose) z.B. Kuh-, Ziegen-, Schaf-, Kamel-, Büffel-, Misch-, Käse, Quark, Joghurt, Milch etc.	H Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Haselnüsse, Cashew, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Lössen etc.	L Sellerie z.B. Sellerie, Petersilie, Salsify, Sesam etc.
N Sesam z.B. Sesam, Sesamöl, Sesam etc.	O Schwefelwasserstoff und Sulfite z.B. Wein, Weinprodukte, Essigsäure, Essig, Wein etc.	P Lupinen z.B. Lupinen, Lupin, Lupin etc.	R Weichtiere z.B. Tintenfisch, Krustentiere, Tintenfisch, Krustentiere, Sesam etc.

Anwendungsempfehlung:

- Lebensmittelgetreide

www.lfv.steiermark.at **Feuerwehr** Plakat von facebook.com/feuerwehr



EU-Vorschrift tritt nach Übergangsfrist in Kraft

- Neue EU-Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung bieten den Konsumentinnen und Konsumenten mehr Transparenz und Schutz bei Lebensmitteln.
- Diese Neuerungen sind schon Mitte Dezember 2011 in Kraft getreten.
- Nach Ablauf einer drei- bzw. fünfjährigen Übergangsfrist müssen die Änderungen nun auch in Österreich angewendet werden.

Kennzeichnungsbestimmung seit Dezember 2014

- Die, in den Mitgliedstaaten der EU gültige Kennzeichnungsvorschrift für Lebensmittel, bietet Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten Schutz.
- Seit Dezember 2014 müssen die häufigsten Zutaten in Lebensmitteln angegeben werden, die allergische und nicht allergische Nahrungsmittelunverträglichkeiten auslösen – auch wenn diese nur in sehr geringen Mengen vorkommen.

Unter diese Verordnung fallen...

- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch: Angabe der Herkunft wie bisher bei Rindfleisch sowie auch bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.
- Mindestschriftgröße: Schriftgröße von min. 1,2 Millimetern.
- Verpflichtende Kennzeichnung von Kalorien- und Nährwertangaben: Standardisierte Angabe der „Big Seven“: Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter.
- **Allergenkennzeichnung: Angabe und Hervorheben der wichtigsten Allergene in der Zutatenliste (14 Stoffe bzw. Stoffgruppen). Allergenkennzeichnung künftig auch bei unverpackten Lebensmitteln.**
- „Lebensmittelimitate“ und „Klebefleisch“: Angabe des ersatzweise verwendeten Stoffes neben dem Produktnamen, z.B. „Pflanzenfettmischung“ bei Analogkäse oder „aus Fleischstücken zusammengefügt“ bei Klebefleisch.
- Warnhinweise auf koffeinhaltigen Lebensmitteln: Warnhinweise für Kinder, Schwangere und Stillende auf koffeinhaltigen Lebensmitteln wie z.B. „Energy Drinks“.
- Nanokennzeichnung: Angabe von Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien enthalten sind (Nano).
- Angabe des Einfrierdatums: Datum des Einfrierens bei gefrorenem Fleisch, Fleischerzeugnissen und unverarbeiteten Fischprodukten.

Deklarationspflicht bei Lebensmitteln...

- **Glutenhaltiges Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Krebstiere** und -erzeugnisse
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Fisch** und -erzeugnisse außer Fischgelatine
- **Erdnüsse** und -erzeugnisse
- **Soja(-bohnen)** und -erzeugnisse
- **Milch** und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
- **Schalenfrüchte** (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sellerie** und -erzeugnisse
- **Senf** und -erzeugnisse
- **Sesamsamen** und -erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂),
- **Lupinen** und daraus hergestellte Produkte
- **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Information zu Allergien...

- **ALLERGIE:** ist eine heftige Abwehrreaktion des menschlichen Immunsystems auf bestimmte Umweltstoffe, die im Normalfall harmlos sind. Der Körper reagiert mit Entzündungszeichen und der Bildung von Antikörpern.
- **NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT:** der Körper hat nicht die Fähigkeit, einen bestimmten Stoff zu verdauen. Es handelt sich hierbei um keine „echte“ Allergie, jedoch lösen bereits kleine Mengen des unverträglichen Nahrungsmittels oft große Beschwerden aus.

Betroffene sind bei Nahrungsmittelunverträglichkeit stark eingeschränkt.

Allergenkennzeichnung

Allergene

Infos zu den wichtigsten

14 Stoffen
bzw. Stoffgruppen

LANDES **FEUERWEHR** VERBAND **STEIERMARK** Der LFV Steiermark informiert

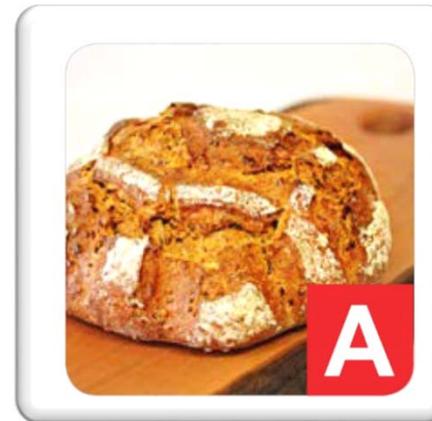
Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung:
Stoffe oder Erzeugnisse aus diesen Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

 A Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Unkehl oder anderen in Brot, Kuchen, Büchsen, Müll, Würstchen, Desserts etc.	 B Krebstiere z.B. Braten, Salzen, Sofen etc.	 C Eier z.B. Brot, panierter Speise, Gebäck, Nudeln, Salate, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Desserts etc.	 D Fisch z.B. Suppen, Würste, Salate, Brotzubehöre, Soßen etc.	 E Erdnüsse z.B. Brot, Kuchen, Desserts, Keksböden, Süßigkeiten etc.
 F Sojabohnen z.B. Brot, Kuchen, Desserts, Milchersatz, Brotzubehöre, Salate etc.	 G Milch (inkl. Laktose) z.B. Brot, Gebäck, Pommes, Feins, Kuchen, Desserts, Würste, etc.	 H Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Haselnüsse, Wal- nüsse wie in Brot, Gebäck, Desserts, Süßigkeiten, Soßen, Damen etc.	 L Sellerie z.B. Suppen, Würste, Salate, Brotzubehöre, Soßen etc.	 M Senf z.B. Salate, Mayonnaisen, Gewürzmischungen, Suppen etc.
 N Sesam z.B. Brot, Gebäck, Desserts etc.	 O Schwefeloxid und Sulfite z.B. Trockenfrüchte, Kartoffelg- lichte, Fruchtläche, Marmelade, Wein, Soßen etc.	 P Lupinen z.B. Desserts, Gebäck, Brot, Gewürzmischungen etc.	 R Weichtiere z.B. Scherben, Muscheln und Tintenfische in Suppen, Soßen, Salaten etc.	Anwendungsempfehlung: <ul style="list-style-type: none">• Lesen auf www.lfv.steiermark.at lesen• Informationen über Zutaten schriftlich sammeln• Lebensmittel in Speisekarte mit deutlich ablesender Kennzeichnung• Hinweis auf „Allergienachfragen gemäß Codex-Empfehlung“ in Speisekarte einbringen• Plakate gut sichtbar aufhängen oder Speisekarte beilegen

www.lfv.steiermark.at **Feuerwehr** Plakat von [facebook.com/feuerwehr](https://www.facebook.com/feuerwehr)

Glutenhaltiges Getreide



Getreidearten:

- **Weizen** (Hart- und Weichweizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut)
- **Roggen**
- **Gerste**
- **Hafer**
- **Triticale**

enthalten **ALLE** das
kleberbildene
GLUTEN.

Alle daraus
hergestellten Produkte
sind zu kennzeichnen.

Glutenhaltiges Getreide

- **ZÖLIAKIE:** ist eine **chronische** Erkrankung der **Dünndarmschleimhaut**, wegen Überempfindlichkeit gegen das **Gluten** (Klebereiweiß in Getreidesorten).
- Unverträglichkeit meist lebenslang bestehend
- Kann nicht ursächlich behandelt werden
- Behandlung ausschließlich mit glutenfreier Diät
- Symptome z.B.: Durchfall, Erbrechen, Appetitlosigkeit, Müdigkeit...



Abzugrenzen sind allergische Reaktionen (z.B. Weizenallergie)

Bereits Spuren können zu den oben angeführten Symptomen bzw. zur Weizenallergie führen.

Zur Beachtung: Glutenhaltige Getreidesorten sind auch in versteckten Bestandteilen anderer Zutaten zu finden, wie z.B. in Puddingpulver, Backpulver etc.

Krebstiere

Zu den Krebstieren gehören:

- **Garnele/Krabbe/Shrimp**
- **Krill**
- **Hummer**
- **Languste**
- **Fluss- und Taschenkreb**

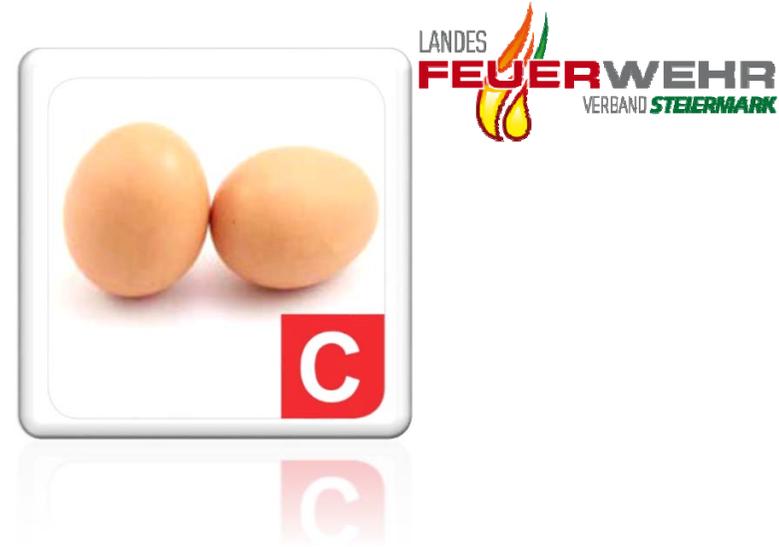


Krebstiere



- **ALLERGISCHE REAKTION** setzt sofort nach dem Verzehr von Schalentieren ein, diese kann **LEBENSBEDROHLICH** sein.
- Der Verzehr dieser Allergene ist unbedingt zu vermeiden. Auch bei den geringsten Mengen kann es zu den üblichen Symptomen/Reaktionen kommen.
- Der Einsatz von Schalentieren ist bei der Verarbeitung von Lebensmitteln auf nur wenige Produkte beschränkt.

Eier (Hühnerei)



- **HÜHNEREIER** sind eine wichtige Proteinquelle in der menschlichen Ernährung.
- Die **Ei-Allergie** beginnt meist in den ersten Lebensjahren. Hühnereier sind neben der Kuhmilch die **häufigste Ursache einer Nahrungsmittelallergie im Kindesalter**. Bis zum Schulalter (ca. 6. Lebensjahr) entwickelt sich der Großteil der Allergien bei Hühnereiern zurück. Wird in der Regel vom Betroffenen gemieden, weil auch der Verzehr von geringsten Mengen zu schweren Reaktionen führen kann.
- **Hühnereier werden vielfältig angewendet! Können auch in Saucen, Glasuren, Wurstsorten, Mayonnaise, Salaten etc. verarbeitet sein!**

Fische



- **AUSLÖSER** einer **UNVERTRÄGLICHKEIT** sind sowohl Süßwasser als auch Meeresfische aller Arten.
- Die **Allergieauslöser** sind sehr aggressiv, schon das Einatmen von Kochdämpfen kann bei Fischallergikern Beschwerden auslösen.
- **ALLERGENE** von Fischen sind sehr stabil und werden auch durch das Verarbeiten (Erhitzen, Räuchern, Einlegen) nicht verändert.

Erdnüsse



- **ERDNUSS** zählt zur Familie der Hülsenfrüchte (also keine „Nuss“) und ist damit mit Erbsen, Lupinen, Soja und Bohnen verwandt. Hat einen hohen Fettgehalt und geringen Stärkeanteil.
- Die **Erdnuss-Allergene** sind **besonders starke Allergieauslöser**. Kann lebensbedrohend sein (Anaphylaktischer Schock). **Allergene werden auch nicht durch Erhitzen oder Rösten reduziert.**
- **Schon bei geringsten Mengen höchste Vorsicht geboten! Erzeugnisse mit Erdnüssen sind IMMER zu kennzeichnen. Vorsicht: Im Frittierfett kann auch Erdnussöl sein!! (Versteckte Verwendung!!)**

Soja(-bohnen)



- **SOJA** ist eine Frucht aus der Familie der Hülsenfrüchte und hat einen hohen Eiweißgehalt.
- **Soja-Allergien** können in Folge einer Pollenallergie auftreten. Meist mit milder Symptomatik, nur vereinzelt schwere Fälle. **Allergene werden auch nicht durch Erhitzen oder Rösten reduziert.**
- **RAFFINIERTES SOJA-ÖL** ist von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen, weil der Eiweißgehalt sehr gering ist. (Öl hat kein allergenes Potenzial mehr). **SOJA-LECITHIN** hingegen (in z.B. Nougatcremes, Margarine oder Backwaren etc.) **MUSS** gekennzeichnet werden, wenn es aus der Soja-Bohne gewonnen wurde.

Milch(-produkte)



- **MILCH UND MILCHPRODUKTE** sind wichtige Protein- und Calciumlieferanten. **Unverträglichkeiten** sind sowohl gegen **Milcheiweiß** (=Allergie) und gegen den **Milchzucker** (=Laktose-Intoleranz) bekannt.
- **Bei der Milcheiweiß-Allergie** reagiert der Körper mit einer Abwehr des Immunsystems auf das Eiweiß in der Milch, die Symptome sind der Laktose-Intoleranz sehr ähnlich. (Haut, Schleimhäute, Atemwege und Herz-Kreislauf sind betroffen).
- **Milchprodukte sind sehr häufig im Einsatz! (Milch, Butter, Margarine, Wurstwaren, Aufstriche, Käse, Joghurt, Milchpulver, ...)**

Schalenfrüchte



- **Begriff „NUSS“** umschreibt dies bestens (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamia/Queenslandnüsse).
- **Allergie-Auslöser sind unterschiedlich aggressiv.** Allergische Reaktionen meist im Mund-Rachen-Bereich. **Wenige Allergene werden durch Erhitzen zerstört, VIELE NICHT.** => Geringe Mengen können schwere Reaktionen auslösen.
- **Vorsicht bei Auswahl von Lebensmitteln und auf „Gefahr von Verschleppung“ (von nusshaltigen Rohstoffen zu nussfreien Rohstoffen) achten!! (z.B. Lagerung oder Produktion).**

Sellerie



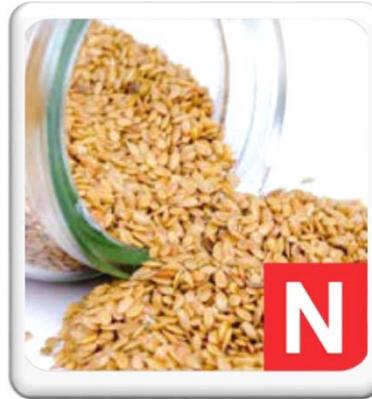
- **Sellerie sind ein- oder zweijährige, krautige Pflanzen.**
- **Gehört zu den HÄUFIGSTEN Nahrungsmittelallergien im Erwachsenenalter.** Schwere Reaktionen möglich!!!
- **Wird verwendet als bzw. in:** Gemüse, Fertiggerichten, Salatdressings und Würzmischungen => **selbst Selleriesalz kann schwere allergische Reaktionen auslösen!!**

Senf



- **Senf ist ein scharfes Gewürz, das aus Samenkörnern (weißer, brauner oder schwarzer Senf) hergestellt wird.**
- **Verwendet werden Senfkörner (ganze Samen), Senfpulver (gemahlene Samen) und Tafelsenf (Würzpaste).**
- **Senf-Allergene sind hitzebeständig, ist also ein hoch-allergenes Gewürz, das schwere Reaktionen bei den Betroffenen hervorrufen kann.**
- **Senf ist bekannterweise in vielen vorgewürzten Speisen, Fertiggerichten, Salatdressings und Würzmischungen enthalten!!**

Sesamsamen



- **Sesam ist eine Pflanzenart aus der Familie der Sesamgewächse.**
- **Allergieauslöser der Ölsaat werden durch Erhitzen oder Rösten NICHT VERÄNDERT!! (Schwere Reaktionen möglich).**
- **Verwendung: z.B. zum Bestreuen von Brot und Kleingebäck, in Broten mit Ölsaat, Sesamsalz, sehr selten in Süßigkeiten.**

Schwefeldioxid & Sulfite



- In der Lebensmittelindustrie gelangt Schwefeldioxid unter der Bezeichnung E220 als Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel zur Anwendung. (Achtung E220 - E228)!
- Können Auslöser von schweren Überempfindlichkeitsreaktionen (z.B. bei Menschen mit Asthma) sein.
- Verwendung: z.B. Trockenfrüchte, Rosinen, Kartoffelgerichte, Fruchtsäfte, Marmelade und Wein. Kennzeichnungspflicht ab 10 mg Schwefeldioxid oder Sulfit pro Kilogramm (auch bei Backwaren) oder Liter.

Lupinen



- **Lupinen sind als Gartenblumen oder Futterpflanzen bekannt, die Hülsenfrucht wird aber auch als Zusatz in verschiedenen Speisen verwendet.**
- Lupinen enthalten viel Eiweiß, deswegen werden sie gerne in Speisen für Vegetarier verarbeitet. Gelangt auch zur Anwendung zur Herstellung von glutenfreien Backprodukten und Mahlzeiten für Zöliakie-Patienten.
- Auch in Backmitteln und Backmischungen enthalten, ebenso in Mehrkornbrot (auffällig durch leuchtend gelbe Farbe).
- **Beim Verzehr von geringen Mengen kann es bei Betroffenen zu schweren Reaktionen kommen.**

Weichtiere



- Zu den bekanntesten genießbaren Weichtieren gehören Tintenfische, Muscheln, Austern sowie Schnecken (Escargots).
- Am häufigsten werden allergische Reaktionen beim Verzehr von Tintenfischen und Schnecken ausgelöst.
- Allergene verhalten sich ähnlich wie bei Krebstieren, können lebensbedrohlich sein.
- Kommen zur Anwendung bei: z.B. Fischsalat, Feinkostsalaten und -gerichten, Paella, Asiatischen Suppen, Soßen etc.

Buchstabencode

Allergen	Bezeichnung	Allergen	Bezeichnung
A	Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

„Klassische Gerichte beim Feuerwehrfest“...

Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup

Gluten ist zum Teil auch
in Erdäpfelgerichten
enthalten



Möglicherweise im
Frittierfett enthalten



Schnitzelsemmel mit Ketchup

Möglicherweise im
Frittierfett enthalten



Semmel



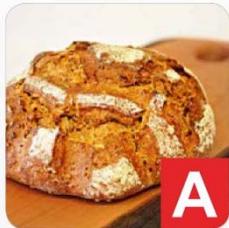
+ möglicherweise
in Spuren C, F, G, H, N



**Beim Bäcker (Lieferant)
nachfragen...**

Pommes frites mit Ketchup

Gluten ist zum Teil auch
in Erdäpfelgerichten
enthalten



Möglicherweise im
Frittierfett enthalten

Schweinsbraten mit Knödel

A, C, (F), G, (H), (N) => hängt von Zutaten bzw. deren Inhaltsstoffen ab.



Grillkotelette mit Kräuterbutter und Pommes frites mit Senf und Ketchup

A, C, D, E, G, L, M, O (stark von Zubereitung bzw. Inhaltsstoffen der
Kräuterbutter und dem Grillgewürz abhängig).



Grillhendl mit Semmel und Ketchup



+ möglicherweise
in Spuren C, F, G, H, N

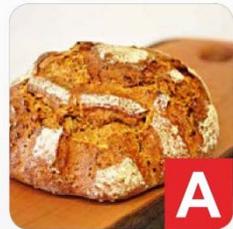
**Das Grillgewürz vom „Hendl“ kann sehr wohl
allergene Inhaltsstoffe haben. => Allergene
sind der Zutatenliste zu entnehmen...**



Gulasch mit Knödel und/oder Semmel



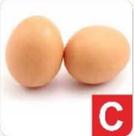
+ möglicherweise
in Spuren C, F, G, H, N



Grillwürstel mit Semmel, Senf und Ketchup



+ möglicherweise
in Spuren C, F, G, H, N



**In Wurstwaren und/oder
(Leber)aufstrichen
können Allergene wie
Gluten, Ei, Milch, Senf,
Soja, Sellerie oder auch
Schalenfrüchte enthalten
sein!! (Zutaten beachten!)**

Frankfurter mit Semmel, Senf





Senf



Ketchup



Kren



Mayonnaise

Wurstsemmel



+ möglicherweise
in Spuren C, F, G, H, N



**In Wurstwaren und/oder (Leber)aufstrichen
können Allergene wie Gluten, Ei, Milch, Senf,
Soja, Sellerie oder auch Schalenfrüchte
enthalten sein!! (Zutaten beachten!)**



Gemischter Salat



**L, M, (aber auch zusätzlich E, F,
etc. möglich) => hängt vom
Dressing bzw. der Marinade ab!**



„Aushang und Kennzeichnungspflicht“...

LANDES **FEUERWEHR** VERBAND **STEIERMARK** Der LFV Steiermark informiert

Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung:

Stoffe oder Erzeugnisse aus diesen Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

 A Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Getreide oder andere in Brot, Kuchen, Eiswaren, Mahl, Wurstwaren, Desserts etc.	 B Krebstiere z.B. Biskiten, Salate, Saften etc.	 C Eier z.B. Brot, panierte Speisen, Gebäck, Nudeln, Salate, Saften, Suppen, Mayonaisen, Desserts etc.	 D Fisch z.B. Suppen, Würste, Salate, Brotbackwaren, Saften etc.	 E Erdnüsse z.B. Brot, Kuchen, Desserts, Kaugummi, Süßigkeiten etc.
 F Sojabohnen z.B. Brot, Kuchen, Desserts, Milchprodukte, Brotbackwaren, Salate etc.	 G Milch (inkl. Laktose) z.B. Brot, Gebäck, Paniermehl, Kuchen, Desserts, Würste, etc.	 H Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Haselnüsse, Wal- nüsse wie in Brot, Gebäck, Desserts, Süßigkeiten, Saften, Cremes etc.	 L Sellerie z.B. Suppen, Würste, Salate, Brotbackwaren, Saften etc.	 M Senf z.B. Saften, Mayonaisen, Gewürzsaucen, Suppen etc.
 N Sesam z.B. Brot, Gebäck, Desserts etc.	 O Schwefeloxid und Sulfite z.B. Trockenfrüchte, Kartoffelge- richte, Feuchtsäfte, Mineralwä- sser, Wein, Saften etc.	 P Lupinen z.B. Desserts, Gebäck, Brot, Gewürzsaucen etc.	 R Weichtiere z.B. Schnecken, Muscheln und Tintenfische in Suppen, Saften, Salaten etc.	Anwendungsempfehlung: <ul style="list-style-type: none"> • Infos auf www.lfv.steiermark.at lesen • Informationen über Zutaten schriftlich sammeln • Lebensmittel in Speisekarte mit Buchstabenkennzeichnung • Hinweis auf „Allergienormen“ gemäß Codex-Empfehlung in Speisekarte anbringen • Plakate gut sichtbar aufhängen oder Speisekarte belegen

www.lfv.steiermark.at **Feuerwehr** Plakat von facebook.com/feuerwehr

Im Rahmen von Feuerwehr-Veranstaltungen ist die Feuerwehr Lebensmittelunternehmer, weshalb das Lebensmittelrecht, insbesondere auch die Bestimmungen über die Lebensmittelaufsicht und die Allergeninformationsverordnung anwendbar sind.

Die in § 2 der Allergeninformationsverordnung enthaltene Informationspflicht besteht daher auch im Rahmen von Feuerwehrveranstaltungen, soweit die Feuerwehr Stoffe oder Erzeugnisse gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO (EU) 1169/2011 idgF) an Endverbraucher (d.h. Gäste) abgibt. Solche Produkte sind z.B. Schnitzel (weil sie Mehl und Ei enthalten), Kartoffelpuffer (weil sie Milch und Ei enthalten), Fisch, Senf und Erdnüsse, **aber auch Mehlspeisen.**

Aushang

 LANDES **FEUERWEHR** VERBAND **STEIERMARK** *Der LFV Steiermark informiert*

Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung:

Stoffe oder Erzeugnisse aus diesen Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

 A	 B	 C	 D	 E
Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel unter anderem in Brot, Kuchen, Tropfen, Mahl, Würstchen, Desserts etc.	Krebstiere z.B. Bratäpfel, Salate, Saften etc.	Eier z.B. Brot, panierte Speisen, Gebäck, Nudeln, Salate, Saften, Suppen, Mayonaisen, Desserts etc.	Fisch z.B. Suppen, Würste, Salate, Brotbackwaren, Saften etc.	Erdnüsse z.B. Brot, Kuchen, Desserts, Kaugummis, Süßigkeiten etc.
 F	 G	 H	 L	 M
Sjabohnen z.B. Brot, Kuchen, Desserts, Milchsaure, Brotbackwaren, Salate etc.	Milch (inkl. Laktose) z.B. Brot, Gebäck, Pommes Frites, Kuchen, Desserts, Würste, etc.	Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Haselnüsse, Wal- nüsse wie in Brot, Gebäck, Desserts, Süßigkeiten, Saften, Damen etc.	Sellerie z.B. Suppen, Würste, Salate, Brotbackwaren, Saften etc.	Senf z.B. Saften, Mayonaisen, Gewürzsaucen, Suppen etc.
 N	 O	 P	 R	Anwendungsempfehlung:
Sesam z.B. Brot, Gebäck, Desserts etc.	Schwefeloxid und Sulfite z.B. Trockenfrüchte, Kartoffelge- richte, Fruchtjoghurt, Marmelade, Wein, Saften etc.	Lupinen z.B. Desserts, Gebäck, Brot, Gewürzsaucen etc.	Weichtiere z.B. Schokolade, Mischbrot und Trostbackwaren in Suppen, Saften, Säften etc.	<ul style="list-style-type: none">• Infos auf www.lfv.steiermark.at lesen• Informationen über Zutaten schriftlich sammeln• Lebensmittel in Speisekarte mit eindeutiger Kennzeichnung• Hinweis auf „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ in Speisekarte anbringen• Plakate gut sichtbar aufhängen oder Speisekarte beilegen

www.lfv.steiermark.at **Feuerwehr** Plakat von [facebook.com/feuerwehr/a](https://www.facebook.com/feuerwehr/a)

Allergeninformation (Plakat) in geeigneter Größe gut sichtbar aushängen!

Download über LFV Steiermark
(Öffentlichkeitsarbeit) oder

Eigengestaltung

über

<https://www.facebook.com/feuerwehr/a>
[pp_799884593392525](https://www.facebook.com/feuerwehr/a) möglich!

Zutaten



**Informationen über
die Zutaten
schriftlich sammeln!**

**Allergene
herausfiltern!**

Speisekarte



**Lebensmittel in
der Speisekarte
mit dem
Buchstaben-
code
kennzeichnen!**

Zum Beispiel...

Wiener Schnitzel mit Pommes **EUR...**
A/C/E/G/O

Frankfurter mit Senf, Kren u. Semmel **EUR...**
A/M/O

Allergen	Bezeichnung	Allergen	Bezeichnung
A	Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

Mehlspeisen & Torten

Soweit Produkte anlässlich einer Veranstaltung nicht von der Feuerwehr, sondern von Privatpersonen verkauft werden, unterliegen diese Personen nicht den Verpflichtungen nach der Allergeninformationsverordnung. **Die Feuerwehr selbst gilt jedoch nicht als Privatperson.**



Mehlspeisen und Torten sind NUR DANN von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen, wenn diese von PRIVATPERSONEN hergestellt und auch verkauft werden.

Bildnachweis



Österreichische Feuerwehr
Fotolia.com