

## Kriterien für die Zertifizierung von Lebensmitteln

### Lebensmittel sind zum Beispiel:

- Milch und Milchprodukte und milchfreie Ersatzprodukte
- Backwaren
- Speiseeis
- Fette und Öle und daraus hergestellte Produkte
- Getreide und Getreideprodukte (Frühstückserealien, Teigwaren)
- Fleisch- und Wurstwaren
- Fischereiwaren
- Eier und Eiprodukte
- Süswaren (Desserts, Schokolade, Kaugummi)
- Gewürze, Suppen, Saucen, Salate
- Getränke inkl. Tee und Kaffee
- süsse oder salzige Knabbereien (Pommes Chips, verarbeitete Nüsse)

### Geprüft wird:

Das Lebensmittel entspricht den auf der Verpackung angegebenen Auslobungen und Kriterien bezüglich nicht enthaltenen Auslösern von Allergien und Intoleranzen, z.B. laktosefrei, glutenfrei, ohne Milch, ohne Ei, ohne Weizen, ohne Nüsse.

### Lebensmittel mit dem Schweizer Allergie-Gütesiegel sind geeignet bei:

- Nahrungsmittelallergien (für welche, wird auf der Verpackung angegeben)
- Nahrungsmittelintoleranzen wie Zöliakie und Laktoseintoleranz (für welche, wird auf der Verpackung angegeben)

Das Schweizer Allergie-Gütesiegel bedeutet keinesfalls eine allgemeine Unbedenklichkeitsbescheinigung. Für welche Allergien oder Intoleranzen das Produkt geeignet ist, bestimmt der Hersteller oder Inverkehrbringer und lässt dies durch Service Allergie Suisse SA prüfen. Konsumentinnen und Konsumenten finden diese Information dann auf der Verpackung des Produkts und in der Produktdatenbank von Service Allergie Suisse.

**Deshalb ist wichtig:** Die Auslobungen und Kriterien auf der Verpackung müssen vom Konsumenten immer geprüft werden. Nicht jedes Produkt ist für alle Allergien und Intoleranzen geeignet.