Kreisverwaltung Mayen-Koblenz
Veterinärdienst, Lebensmittelüberwachung
Tel.: 0261-108-780
E-Mail: veterinaerdienst@kvmyk.de

Stand: Oktober 2025

Merkblatt: Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffe bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen (= alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B. Bäckereien, Metzgereien, Kantinen, Imbiss, Märkte usw., müssen dieses Merkblatt zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen berücksichtigen.

Als **nicht vorverpackte Ware** gelten:

- Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden
- Lebensmittel, die zum Verzehr an Ort und Stelle in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf (= innerhalb von 2 Tagen verkauft) vorverpackt werden und nicht in Selbstbedienung angeboten werden.

1. Allergene

Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) macht Vorgaben zur Kennzeichnung von Allergenen bei der losen Abgabe von Lebensmitteln.
Kennzeichnungspflichtig sind die 14 allergenen Stoffe aus dem Anhang II der LMIV.
Bei der Bestimmung der in den Speisen enthaltenen Allergene ist jede einzelne verwendete Zutat genau zu betrachten, ob dort schon Allergene enthalten sind (z.B. ist in Fertiggewürzmischungen oft Senf und Sellerie enthalten). Beim Herstellen der Speisen sollten immer die gleichen Zutaten entsprechend der selbst festgesetzten Rezepturen verwendet werden.

Liste der Allergene:

- Glutenhaltiges Getreide muss **namentlich** aufgelistet werden.
  Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen sind Glukosesirupe und Maltodextrine auf Weizenbasis einschließlich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse.
  Dinkel und Kamut gelten als Weizenarten und müssen namentlich mit „Weizen“ gekennzeichnet werden.
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer raffiniertes Soja-Öl)
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- Schalenfrüchte müssen **namentlich** aufgelistet werden:
  Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO_2 angegeben)
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hinweise:
- Wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt, ist eine entsprechende Angabe nicht zwingend erforderlich (in der Speisekarte z.B. bei Lachs und Sahnesoße)
- Die Angabe von den Oberbegriffen „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend!

2. Zusatzstoffe gemäß der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

Die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) macht Vorgaben zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei der losen Abgabe von Lebensmitteln.
Bei der Bestimmung der in den Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe ist jede einzelne verwendete Zutat genau zu betrachten (z.B. sind in Fertiggewürzmischungen oft Geschmacksverstärker enthalten). Beim Herstellen der Speisen sollten immer die gleichen Zutaten entsprechend der selbst festgesetzten Rezepturen verwendet werden.

Zusatzstoffe müssen gemäß den folgenden Angaben gekennzeichnet werden:

1. bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe **„mit Farbstoff“**,
2. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe **„mit Konservierungsstoff“** oder **„konserviert“**,
3. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe **„mit Antioxidationsmittel“**,
4. bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Nummer 2 und 3 durch folgende Angaben ersetzt werden:
   a) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz durch die Angabe **„mit Nitritpökelsalz“**,
   b) für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, durch die Angabe **„mit Nitrat“** und
   c) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt, durch die Angabe **„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“**,
5. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe **„mit Geschmacksverstärker“**,
6. bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe **„geschwärzt“**,
7. bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe **„gewachst“**,
8. bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe **„mit Phosphat“**,
9. bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen durch den Hinweis **„mit Süßungsmittel(n)“**,
10. bei Tafelsüßen durch den Hinweis **„auf der Grundlage von …“**, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel,
11. bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) durch den Hinweis **„enthält eine Phenylalaninquelle“**,
12. bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 durch den Hinweis **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**.

Hinweise:
- Die genaue Angabe des enthaltenen Zusatzstoffs (genaue Bezeichnung bzw. E-Nummer) ist nicht gefordert.
- Zusatzstoffe, die außerhalb der oben angegebenen Klassen bzw. Angaben liegen, z.B. Stabilisatoren, Verdickungsmittel usw. müssen nicht gekennzeichnet werden.

Beispiel:
In einer Speise sind gemäß der Zutatenverzeichnisse der einzelnen verwendeten Zutaten (darunter auch Gewürze) die Zusatzstoffe Konservierungsstoff (E 202), Farbstoff (E 160a), Süßungsmittel (E 951) und Stabilisator (E 415) enthalten.
Diese Speise muss dann mit folgenden Angaben gekennzeichnet werden: „mit Konservierungsstoff", „mit Farbstoff", „enthält eine Phenylalaninquelle" (Angabe Stabilisator entfällt).

Ausnahmen
Die Angaben Nr. 1-8 können entfallen:

- Bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis nach LMIV
- bei Angabe aller Zusatzstoffe mit deren Klassennamen und Bezeichnung bzw. E-Nummer in einer schriftlichen Aufzeichnung

Folgende Wortlaute bleiben dabei verpflichtend und sind immer zusätzlich in Art und Weise wie die Allergene anzugeben, auch wenn bereits eine Aufzeichnung mit Klassennamen und Zusatzstoff vorhanden ist:

- „mit Süßungsmittel(n)"
- „enthält eine Phenylalaninquelle"
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"

3. Art und Weise der Angabe der Zusatzstoffe und Allergene

Die Zusatzstoffe sind in **gleicher Art und Weise** und über **das identische Medium**, wie die Allergene anzugeben.

Die Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen und zwar so, dass vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels davon Kenntnis genommen werden kann.

Es gibt mehrere Möglichkeiten der Kennzeichnung:

a) Die Allergene und Zusatzstoffe werden **auf einem Schild auf dem Lebensmittel** oder in der Nähe des Lebensmittels angegeben. Dabei ist dem enthaltenen Allergen das Wort „enthält" voran zu stellen (z.B. enthält: Milch). Die Zusatzstoffe sind nach den Nummern 1 – 12 zu kennzeichnen.

b) Die Allergene und Zusatzstoffe werden auf **der Speise- und Getränkekarte** gekennzeichnet. Die Angabe kann unter jedem Gericht einzeln oder auch in leicht verständlichen Fußnoten oder Endnoten bereitgestellt werden. Wichtig ist der Bezug zum jeweiligen Lebensmittel. Dem enthaltenen Allergen ist das Wort „enthält" voran zu stellen (z.B. enthält: Milch). Die Zusatzstoffe sind nach den Nummern 1 – 12 zu kennzeichnen.
Wir empfehlen bei der Verwendung von Fußnoten für die Allergene ein Zeichensystem zu verwenden, welches sich von dem der Zusatzstoffe unterscheidet. Die Legende zu den verwendeten Zeichen kann auf der letzten Seite der Speisekarte stehen. Die Fußnoten müssen sich deutlich vom verwendeten Schriftbild abheben (siehe Beispielkarte).

c) Die Allergene und Zusatzstoffe werden durch einen **Aushang in der Verkaufsstätte** gekennzeichnet. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein.

d) Die Allergene und Zusatzstoffe werden durch sonstige **schriftliche oder elektronische Informationsangebote** (z.B. eine Kladde) angegeben. Die Angaben müssen für den Kunden leicht zugänglich sein. In diesem Fall ist ein Hinweis auf die Möglichkeit zur Einsichtnahme bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang der Verkaufsstätte Pflicht. Der Hinweis darf in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzei-

chen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden.

e) Die Angabe der Allergene und Zusatzstoffe kann auch **mündlich** erfolgen, wenn das Personal hinreichend unterrichtet ist und eine schriftliche Dokumentation über die Allergene und Zusatzstoffe (z.B. eine Kladde) vorliegt. Diese muss von den Gästen und der Überwachungsbehörde auf Wunsch eingesehen werden können! Auf die Möglichkeit zur Einsichtnahme und zur mündlichen Information muss deutlich, gut lesbar und an einer gut sichtbaren Stelle im Gastraum und/oder in der Speisekarte hingewiesen werden. Der Hinweis muss die Information beinhalten, dass Allergene und Zusatzstoffe mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche oder elektronische Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. (**Werden Außer-Haus-Speisekarten verwendet und es besteht keine abrufbare digitale Darstellung der Allergene und Zusatzstoffe, besteht die in Punkt e beschriebene Möglichkeit nicht**).

f) Beim Catering empfehlen wir Produktspezifikationen (Mögliche Inhalte einer Produktspezifikation: Allgemeine Merkmale: Herstellungsweise, Bezeichnung/ Identifizierung, Zutaten, Anlieferung, MHD, Transport und Lagerung, Gebindegrößen, Fremdkörper, Einsatzort; Sensorische Eigenschaften: Aussehen/ Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz; Nährwerttabelle; Allergenkennzeichnung) der angebotenen Speisen zu erstellen, in denen Allergene und Zusatzstoffe hervorgehoben werden. Der Ordner mit diesen Produktspezifikationen muss für den Gast zugänglich sein.

4. Weitere Kennzeichnungsregelungen

Zudem sind Getränke ab einem Gehalt von 150 mg/l Koffein wie folgt zu kennzeichnen „**Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen**“ und mit der Angabe des Koffeingehaltes in mg/l. Ausnahmen sind Getränke, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt.

Die Farbstoffe E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC sind mit der **Bezeichnung oder E-Nummer** des Farbstoffs oder der Farbstoffe und „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**“ zu kennzeichnen.

Gemäß der Aromendurchführungsverordnung dürfen Erfrischungsgetränke, die Chinin oder dessen Salze enthalten, nur in Verkehr gebracht werden, wenn diese durch die Angabe ***„chininhaltig“*** (z.B. bei Bitter Lemon) kenntlich gemacht sind.

Werden Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, so ist das deutlich zu kennzeichnen. (**„genetisch verändert“** oder **„aus genetisch verändertem ……. hergestellt“**)

Ferner ist immer die Verkehrsbezeichnung zu verwenden, die auf den gekauften Originalgebinden steht, z.B.:

- bei Getränken: Kirsch**nektar**, Johannisbeer**nektar**, Orangen**saft,** Orangen**fruchtsaftgetränk,** Apfel**saft**
- **Formfleischvorderschinken** (Fleischteile zusammen gefügt)
- **Pizzabelag** (Erzeugnis eigener Art, ähnlich Brühwurst)
- **Schinken** muss aus dem Hinterschinken vom Schwein sein und darf nur aus unzerkleinerten Fleischteilstücken zusammengesetzt werden
- **Drehspieß vom Kalb fein zerkleinert, fettgewebsreich**
- **Döner Kebap** muss gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen hergestellt werden. Bei Abweichung der Verkehrsauffassung muss die Kennzeichnung in dem Flyer oder in der Speisekarte angepasst werden (z.B. **Hähnchen-Döner Kebap mit Sojaeiweiß**)

- **Surimi** (Krebsfleischimitat aus Fischeiweiß)
- **Analogkäse** (Lebensmittelzubereitung aus Molke, Pflanzenfett usw.)
- **Scampi**, laut deutschem Lebensmittelrecht dürfen nur die Art „Nephrops norvegicus“ (Kaisergranat) und die Arten der Gattung „Metanephrops“ (Zehnfußkrebs) als Scampi verkauft werden.
- **Werden Garnelen bzw. Shrimps verwendet**, ist die Kennzeichnung auf „Garnelen oder Shrimps“ anzupassen. (siehe Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur).
- **Schnitzel,** ohne Benennung der Tierart ist vom Schwein, für **Puten/Hähnchenschnitzel** ist die Bezeichnung vom Originalgebinde zu übernehmen.
- **Wiener Schnitzel, Rahmschnitzel oder Cordon Bleu** müssen vom Kalb sein. Alternativ ist die Tierart „vom Schwein“ oder „von der Pute“ anzugeben. Die Kennzeichnung von Wiener Schnitzel muss auf Schnitzel „Wiener Art“ umgestellt werden.

5. Beispiel Speisekarte
Italienisches Restaurant

Italienischer-Salat Blattsalate, Käse[1,L], Oliven[6], Schinken[2], Zwiebeln, Ei, Joghurt Dressing [L,U,V]	**oder**	**Italienischer-Salat**[1, 2, 6, L,U,V] Blattsalate, Käse, Oliven, Schinken, Zwiebeln, Ei, Joghurt Dressing
Spaghetti Carbonara[A] Sahnesauce [L], Ei, Speck[4], Petersilie	**oder**	**Spaghetti Carbonara**[4, A, L] Sahnesauce, Ei, Speck, Petersilie
Pizza[A] Diavolo Käse[1, L], Salami[4], Oliven[6], Schinken[2], Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce[5, A, U, V]	**oder**	**Pizza Diavolo**[1, 2, 4, 5, 6, A, L,U,V] Käse, Salami, Oliven, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce

Asiatisches Restaurant

Hühnerbrust Chop Suey Hühnerbrust, Chop Suey Sauce [A, K, *5*], versch. Gemüse [U]	**oder**	**Hühnerbrust Chop Suey** [A, K, U, *5*], Hühnerbrust, Chop Suey Sauce versch. Gemüse
Sam Sin Suppe Hühnersuppe[5, K, U, V], Hühnerfleisch, Schinken[2], Garnelen[G], Champignons	**oder**	**Sam Sin Suppe** [2, 5, G, K, U, V] Hühnersuppe, Hühnerfleisch, Schinken, Krabben, Champignons

Fast-Food Restaurant

Cheese Burger [A, W] Rindfleisch, Bacon[4], Käse[1, L], Mayonnaise [H, L, U], Salat, Ketchup [A, V], Tomaten, Gurken[9], Zwiebeln	**oder**	**Cheese Burger**[1, 4, 9, A, H, L, U, V, W] Rindfleisch, Bacon, Käse, Mayonnaise Salat, Ketchup, Tomaten, Gurken, Zwiebeln

Griechisches Restaurant

Vorspeisenplatte Oliven[6], Peperoni, Tzaziki [L], Taranas[1]	**oder**	**Vorspeisenplatte**[1, 6, L] Oliven, Peperoni, Tzaziki, Taranas
Gyros mit Metaxasauce Schweinefleisch, Käse[1,L],	**oder**	**Gyros mit Metaxasauce**[1, 2, 5, A, L, U, V] Schweinefleisch, Käse, Metaxasauce,

Metaxasauce[2, 5, A], Pommes Frites, gemischter Salat, Joghurt Dressing [L, U, V]	Pommes Frites, gemischter Salat, Joghurt Dressing

Deutsches Restaurant

Schweineschnitzel Wiener Art[A, H] oder mit Rahmsauce[L, A, 5], und Pommes Frites[5]	**Schweineschnitzel Wiener Art[A, H, L, 5]** mit Rahmsauce und Pommes Frites

Döner Kebap Imbiss

Döner Kebap vom Hähnchen [A, K, 5]
Drehspieß vom Kalb fein zerkleinert [A, K, L, 5, 8]
Fladenbrot [A, W]
Tzaziki [L], Peperoni [2,3], Cocktailsauce [L, U, V, 1, 2, 3, 5]

Kiosk

belegtes Brötchen [A, L] mit Kochschinken[2], Ei, Remouladensauce [9, H, U, V] **Frikadellenbrötchen [A, H, U, V]**	oder	**belegtes Brötchen [2, 9, A, H, L, U, V]** mit Kochschinken, Ei, Remouladensauce
Belegter Fladen [A] mit Schinken[2] und Käse[1] (Garnitur: Ei und Remouladensauce[9, H, U, V])	oder	**Belegter Fladen [1, 2, 9, A, H, L, U, V]** mit Schinken und Käse (Garnitur: Ei und Remouladensauce)

Getränkekarte

Bitterlemon [13,3]	**Bier [C]**
Cola Light [1,9]	**Wein [X]**
Cola [1]	**Cappuccino [L]**
Fanta[1,3]	**Baileys [L]**

Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“
2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3 „mit Antioxidationsmittel“
4 „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
5 „mit Geschmacksverstärker“
6 „geschwärzt“
7 „gewachst“
8 „mit Phosphat“
9 „mit Süßungsmittel(n)“
10 „auf Grundlage von …“
11 „enthält eine Phenylalaninquelle“
12 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
13 „chininhaltig“
14 „erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“

enthält Allergene:

A „Weizen“	**I** „Fische“	**O** „Walnüsse“	**U** „Sellerie“
B „Roggen“	**J** „Erdnüsse“	**P** „Kaschunüsse“	**V** „Senf“
C „Gerste“	**K** „Soja“	**Q** „Pecanüsse“	**W** „Sesam“
D „Hafer“	**L** „Milch“	**R** „Paranüsse“	**X** „Schwefeldioxid & Sulfite“
G „Krebstiere“	**M** „Mandeln“	**S** „Pistazien“	**Y** „Lupinen“
H „Eier“	**N** „Haselnüsse“	**T** „Macadamia oder Queenslandnüsse“	**Z** „Weichtiere

Für Rückfragen steht Ihnen das Referat Veterinärdienst – Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Mayen – Koblenz zur Verfügung.

Ansprechpartner sind:

Frau Ermtraud	0261-108-532	nicole.ermtraud@kvmyk.de
Herr Kalter	0261-108-495	johannes.kalter@kvmyk.de
Herr Laufenberg	0261-108-704	michael.laufenberg@kvmyk.de
Frau Mielke	0261-108-140	sandra.mielke@kvmyk.de
Herr Theisen	0261-108-204	josef.theisen@kvmyk.de
Herr Velden	0261-108-481	andre.velden@kvmyk.de
Herr Weisbarth	0261-108-248	frank.weisbarth@kvmyk.de

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Allergen- & Zusatzstoffkennzeichnung																									
Lebensmittel /Gericht	**Glutenhaltiges Getreide**				**Krebstiere**	**Eier**	**Fische**	**Erdnüsse**	**Sojabohnen**	**Milch**	**Schalenfrüchte**								**Sellerie**	**Senf**	**Sesamsamen**	**Schwefeldioxid Sulfite**	**Lupinen**	**Weichtiere**	**Zusatzstoffe**
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecanüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse							

1	**mit Antioxidationsmittel**	**7**	**gewachst**	**12**	**Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**
2	**mit Geschmacksverstärker**	**8**	**geschwärzt**	**13**	**koffeinhaltig**
3	**mit Konservierungsstoff**	**9**	**mit Süßungsmittel(n)**	**14**	**chininhaltig**
4	**mit Nitritpökelsalz/ Nitrat**	**10**	**„Auf der Grundlage von …“** (bei Tafelsüßen)	**15**	**genetisch verändert**
5	**mit Phosphat**	**11**	**enthält eine Phenylalaninquelle**		
6	**mit Farbstoff** bei den Farbstoffen E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 und E 129 ist zusätzlich der Hinweis „**kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“** anzubringen				