



## **Praktische Tipps zu Eier und Salmonellen**

Rohe Eier können Salmonellen enthalten. Nicht nur auf der Eierschale, sondern auch im Innern können diese Bakterien vorkommen. Es genügt unter Umständen nur ein einziges kontaminiertes Ei um eine Salmonellenepidemie auszulösen. Das muss aber nicht sein! Wenn Sie die untenstehenden Tipps beachten, können Sie die Gefahr einer Salmonellenerkrankung minimieren.

### **Praktische Tipps**

- Eier nach dem Kauf auf Beschädigung der Schale kontrollieren.
- Eier immer im Kühlschrank aufbewahren.
- Beschädigte Eier mit Schalenrissen nur für gekochte Eierspeisen verwenden.
- Verschmutzte Eier nicht waschen, allenfalls trocken abreiben.
- Aufgeschlagene Eier nicht mit den Fingern, sondern mit einem sauberen Spatel austreichen.
- Eierspeisen wie Tiramisu, Mousse, Zabaione, Spaghetti carbonara, Mayonnaise nur mit ganz frischen Eiern oder besser aus pasteurisierter Eimasse herstellen.
- Eierspeisen möglichst rasch nach der Herstellung konsumieren oder für maximal drei Tage im Kühlschrank bei Temperaturen unter 5 °C aufbewahren. Kleinere Resten wegwerfen.
- Kontamination der Lebensmittel durch Eierschalen vermeiden.
- Nach dem Berühren von Eiern Hände gründlich waschen.