



Merkblatt sicherer Umgang mit Eiern

Gültig ab: 17.04.2019
MD-00009, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.kl.zh.ch

Praktische Tipps zum sicheren Umgang mit Eiern

Rohe Eier können krankmachende Bakterien enthalten. Campylobacter können durch Hühnerkot auf die Eierschalen gelangen. Nicht nur auf der Eierschale, sondern auch im Innern können zudem Salmonellen vorkommen. Es genügt unter Umständen nur ein einziges kontaminiertes Ei, um eine Gruppenerkrankung auszulösen. Wenn Sie die untenstehenden Tipps beachten, können Sie die Gefahr einer Salmonellen- oder Campylobactererkrankung minimieren.

Praktische Tipps

- Eier nach dem Kauf auf Beschädigung der Schale kontrollieren.
- Eier nach dem Kauf immer im Kühlschrank aufbewahren.
- Beschädigte Eier mit Schalenrissen nur für gekochte Eierspeisen verwenden.
- Verschmutzte Eier nur für gekochte Eierspeisen verwenden.
- Aufgeschlagene Eier nicht mit den Fingern, sondern mit einem sauberen Spatel austreichen.
- Eierschalen sofort entsorgen, nicht auf Arbeitsplatten legen.
- Kontamination der Lebensmittel durch Eierschalen vermeiden.
- 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.
- Nach dem Berühren von rohen Eiern Hände gründlich waschen.
- Arbeitsflächen und Gerätschaften nach dem Verarbeiten von rohen Eiern gründlich reinigen.
- Tücher und Lappen, welche zur Reinigung verwendet wurden, sofort in die Wäsche geben.