Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie behandelt man rohe Eier?

Mon, 08/10/2015 - 11:29

Rohe Eier können auf der Schale oder im Inneren Salmonellen enthalten. Diese gehören zu den Hauptauslösern von schweren Lebensmittelinfektionen. Die Gefahr, dass sich Salmonellen vermehren, besteht bereits bei Temperaturen ab 7 Grad Celsius. Daher empfiehlt sich eine Lagerung im Kühlschrank bei maximal 7 Grad. Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen sollte man keinesfalls mehr verwenden.
Sind Küchengeräte mit rohem Ei in Berührung gekommen, sind diese sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen. Wichtig ist auch, nach der Verarbeitung von rohen Eiern die Hände sorgfältig mit warmem Wasser und Seife zu waschen. Dagegen ist es nicht empfehlenswert, Eier nach dem Einkaufen abzuspülen und zu säubern. Ihre natürliche Schutzschicht wird dadurch beschädigt. Durch feine Risse können leichter Keime ins Innere gelangen und sich dort vermehren.

Medien-Information
Bozen, 10.08.2015