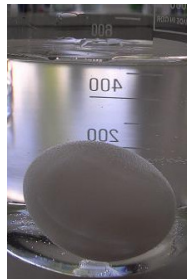


## Frischegrad

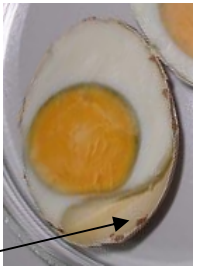
Mit dem Älterwerden der Eier vergrößert sich deren Luftkammer. Aus diesem Grund sinkt ein frisches Ei im Wasser zu Boden, während ein altes Ei mit der Luftkammer zur Wasseroberfläche zeigt.

**Frisches Ei**



Luftkammer

**Altes Ei**



Luftkammer

Frische Eier besitzen ein zweischichtiges, gallertiges Eiweiß und einen gewölbten Dotter



Bei alten Eiern hat sich das gallertige Eiweiß verflüssigt und der Dotter erscheint abgeflacht.



## Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern  
Thierfelderstraße 18  
18059 Rostock

Telefon: 0381 / 40 35 -0  
Telefax: 0381 / 400 15 10

Mail: [poststelle@lallf.mvnet.de](mailto:poststelle@lallf.mvnet.de)  
Homepage: [www.lallf.de](http://www.lallf.de)

Druck: Landesamt für innere Verwaltung  
Mecklenburg-Vorpommern

Ausgabe: Juli 2008, 500 Exemplare

## Verbraucherhinweise für einen sicheren Umgang mit Eiern



Rohe Eier können auf der Schale oder im Inneren Salmonellen enthalten.

Salmonellen sind Bakterien, die zu den Hauptverursachern von lebensmittelbedingten Erkrankungen gehören. Sie können insbesondere bei empfindlichen Personengruppen, z.B. älteren Menschen und Kindern schwere Darmerkrankungen, einhergehend mit Durchfall und Fieber, verursachen.



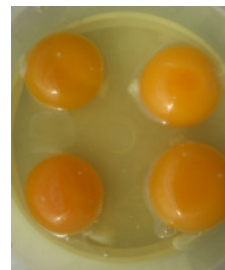
Typische Salmonellenkolonien auf Nährmedium

Salmonellen sind weit verbreitet und gelangen vor allem über kontaminierte Nahrungsmittel, u.a. Eier und eihaltige Lebensmittel in den menschlichen Körper.

Daher ist eine besondere hygienische Sorgfalt beim Umgang mit rohen Eiern erforderlich. Unter Beachtung nachfolgender Hinweise lassen sich Erkrankungen im Zusammenhang mit Salmonellen vermeiden.

## Hinweise zum sicheren Umgang mit Eiern

- Rohe Eier bei maximal +7°C im Kühlschrank aufbewahren, um eine Vermehrung von Salmonellen zu verhindern.
- Eier möglichst frisch verarbeiten; Angaben zum Legedatum und zur Mindesthaltbarkeit beachten.
- Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen möglichst nicht für die Speisenzubereitung verwenden.
- Eierschalen oder rohes Ei dürfen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Bei der Herstellung von Speisen, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden (z. B. Desserts, Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen, Majonäse), auf Rohei verzichten; ansonsten auf schnellen Verbrauch und strikte Kühlung unter 7°C achten.



- Empfindliche Personen, wie Kleinkinder, Kranke und Senioren sollten Eier nur nach vollständiger Durcherhitzung verzehren, d.h. wenn Eiweiß und Eigelb fest sind.



- Beim Aufschlagen von Eiern verspritztes Eiweiß oder Eigelb sofort mit einem Küchenpapier entfernen.
- Aufgeschlagene Eier nicht mit den Fingern ausstreichen.
- Nach dem Aufschlagen von Eiern Arbeitsflächen gründlich reinigen.
- Küchengeräte, die mit rohem Ei in Berührung gekommen sind, sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel bzw. in der Spülmaschine reinigen.
- Nach der Verarbeitung von rohen Eiern Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen.