



Apolda, 12.03.2008

## **Pressemitteilung**

### **Vorsicht beim Auspusten von Ostereiern**

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt nimmt das bevorstehende Osterfest zum Anlass um auf gefährliche Lebensmittelinfektionen hinzuweisen.

Jährlich werden nach Aussage des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) mehr als 50.000 Salmonelleninfektionen in Deutschland gemeldet. Grund für die Infektionen ist immer mangelnde Hygiene, auch in der heimischen Küche.

Neben rohem Geflügelfleisch sind rohe Eier eine Hauptquelle für Salmonellen. Die Keime können auf der Schale sein, seltener auch im Eigelb. Kinder sollten nach Möglichkeit überhaupt nicht mit rohem Ei in Kontakt kommen, vor allem sollten sie keine Eier mit dem Mund auspusten, um eine Salmonelleninfektion zu verhindern.

Auf den beliebten vorösterlichen Brauch muss trotzdem niemand verzichten. Mit einem dünnen Strohalm, einer Einwegspritze mit Kanüle oder einem speziellen Blasebalg lassen sich die Eier ebenso gut ausblasen und spülen.

Verbraucher, die Eier kochen und färben, um sie zur Osterzeit zu essen, sollten darauf achten, dass die Schale nicht beschädigt ist, da hier Keime über die Schalenrisse in das Ei-Innere eindringen und sich dort vermehren können. Aus dem gleichen Grund sollen Eier nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Hart gekochte Eier sollten immer kühl, trocken und sauber aufbewahrt werden.

Anders als selbst gekochte Eier sind bereits gekochte und gefärbte Eier aus dem Handel über mehrere Wochen bei Raumtemperatur haltbar, sofern die Schale nicht beschädigt ist. Diese Eier werden nach dem Färben mit einem Schutzlack behandelt, der das Eindringen von Keimen verhindern soll. Sie sollten trotzdem nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Weitere Informationen unter Telefon 03644/ 540 301.

### **Kontakt:**

Landratsamt Weimarer Land, Pressestelle, Silke Schmidt  
Telefon: 03644/540110  
Fax: 03644/540115  
E-Mail: [pressestelle@lraap.thueringen.de](mailto:pressestelle@lraap.thueringen.de)