



April 2023

Roheispeisen: Tipps zur Herstellung

Salmonellen und Eier

Rohe Eier können gelegentlich Salmonellen enthalten. In einem Lebensmittel sind die Darminfektion auslösenden Bakterien gesundheitsgefährdend, sofern das Lebensmittel vor dem Konsum nicht richtig zubereitet wird (backen, kochen oder braten).

Salmonellen verursachen Übelkeit, Erbrechen, starken Durchfall und Fieber. Bei mangelhafter Kühlung können sie sich vermehren.

Eier können bereits bei der Eiablage sehr hohe Keimzahlen von Salmonellen aufweisen. Ein frisches Ei ist also nicht unbedingt ein sicheres Ei!

Empfehlungen:

- Eier vorzugsweise gekühlt aufbewahren. Gekühlte Eier dürfen auf keinen Fall längere Zeit ausserhalb des Kühlschranks gelagert werden.
- Eierspeisen oder Speisen, die Rohei enthalten, sind ausreichend zu erhitzen. Je nach Produkt ist eine Kerntemperatur von 62° bis 72°C bei entsprechender Haltezeit zu erreichen. Ist eine sichere Einhaltung der GHP (gute Herstellungspraxis) nicht möglich, so müssen pasteurisierte Eiprodukte eingesetzt werden.
- Tiramisu, Mousse, Cremes, Sabayon, Spaghetti Carbonara, Mayonnaise, Beefsteak Tatar und Salatsaucen nur mit pasteurisierter Eimasse herstellen.
- Zur Vermeidung gefährlicher Krankheitsfolgen dürfen Roheierspeisen in keinem Falle an Kleinkinder, Betagte, Kranke, rekonvaleszente und immun supprimierte Personen abgegeben werden.
- Für Spiegeleier und Drei-Minuteneier sind nur frische Eier zu gebrauchen.
- Eiprodukte sind empfindliche Produkte und sollten gemäss den Vorgaben des Herstellers aufbewahrt werden.
- Nach dem Umgang mit Rohei sollte alles, welches mit Rohei in Kontakt gekommen ist, gründlich gereinigt werden. Dabei die Hände nicht vergessen!

