



Eier : Salmonellengefahr!

Ein rohes-, nicht ganz durchgebratenes- oder durchgekochtes Ei kann eine Salmonellose verursachen!

1. Eier gekühlt und nur kurz aufbewahren (Kühlzelle, Kühlschrank)
2. Eierspeisen (z.B. Rührei, pochierte Eier) sind ausreichend hoch zu erhitzen. Die Kerntemperatur in der Eimasse muss mindestens 75 Grad erreichen. Ist das nicht möglich, entweder auf pasteurisierte Eimasse ausweichen oder auf solche Speisen verzichten.
3. Aufgeschlagene Eier nicht mit dem Finger austreichen; nach dem Berühren von Eiern oder rohem Ei-Inhalt jedes Mal Hände gründlich waschen.
4. Tiramisu, Mousse, Crèmen, Sabayon, Spaghetti carbonara, Mayonnaise, Beefsteak tartar etc. nur mit pasteurisierter Eimasse herstellen.
5. An Betagte, Kleinkinder, Kranke, Rekonvaleszente und immunsupprimierte (geschwächtes Immunsystem) Patienten keine Roheierspeisen sowie Spiegel- und 3-Minuteneier abgeben.