

# 01 Die Rohstoffe

## 1.4 Rohe Eier (in der Schale)

Eier können mit Salmonellen kontaminiert sein. Salmonellen sind krankheitserregende Bakterien, die bestimmte Bereiche befallen können. Bei Eiern befinden sich die Krankheitserreger am häufigsten an der Schalenoberfläche.

Rissige, aufgesprungene oder gereinigte Eier (Entfernung der Schutzschicht) ermöglichen die Übertragung von Krankheitserregern auf das Ei-Innere. Wenn sich auf der Oberfläche der Schale Kondenswasser bildet, wird die Übertragung von Keimen in das Innere, insbesondere bei Temperaturschwankungen (z. B. wenn sie aus dem Kühlschrank genommen werden), begünstigt. Eier können auch andere Produkte verunreinigen. Das Ei-Innere kann durch den Kontakt mit Händen verunreinigt werden.

### WAS ZU TUN IST

- Niemals aufgeschlagene oder rissige Eier verwenden (außer bei der Zubereitung von gekochten Produkten);
- Eier niemals waschen;
- bei Aufbewahrung im Kühlschrank nur die für die unmittelbare Zubereitung benötigte Menge herausnehmen;
- Eier in einem Kühlregal aufbewahren ( $< +4^{\circ}\text{C}$ ), getrennt von anderen Produkten (in einer versiegelten Schachtel)
- vor und nach dem Aufschlagen von Eiern oder dem Kontakt mit Kartons oder Paletten, die Eier enthalten haben, gründlich die Hände waschen;
- Maschinen, Utensilien und Arbeitsflächen vor und nach dem Gebrauch gründlich reinigen und desinfizieren;
- für die Zubereitung sensibler Produkte wie Mayonnaise nur frische Eier verwenden (ohne anschließendes Kochen); bei komplizierteren Zubereitungen, falls erforderlich, pasteurisierte Flüssigeizubereitungen verwenden;
- zerbrochene Eier und Schalen sind zu entfernen.