

Dringende Warnung: So gefährlich ist das Ausblasen von Ostereiern!

Das BVL warnt vor dem Ausblasen von Ostereiern mit dem Mund wegen Salmonellenrisiko. Hygienemaßnahmen sind empfehlenswert.



Deutschland - In der bevorstehenden Osterzeit äußert das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine dringende Warnung: Das Ausblasen von Ostereiern mit dem Mund kann gesundheitsschädliche Bakterien, insbesondere Salmonellen, übertragen. Diese Bakterien können in frischen Eiern vorkommen und beim Ausblasen durch den direkten Kontakt mit dem Mund in den Körper gelangen, was zu schweren Magen-Darm-Erkrankungen führen kann. Besonders gefährdet sind kleine Kinder, ältere Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem.

Um das Risiko einer Salmonellen-Infektion zu minimieren, empfiehlt das BVL alternative Methoden, wie die Verwendung

von gekürzten Trinkhalmen oder Einwegspritzen. Zudem sollten nach dem Ausblasen die Eierschalen gründlich innen und außen mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Gründliches Händewaschen ist besonders wichtig, gerade wenn Kinder am Basteln beteiligt sind.

Salmonellen: Eine ernstzunehmende Gefahr

Salmonellen sind die Hauptursache für die Lebensmittelinfektion „Salmonellose“, die in Deutschland die zweithäufigste bakterielle Durchfallerkrankung darstellt. Die Übertragung erfolgt meist durch den Verzehr von rohen oder nicht ausreichend durchgegartem Fleisch und Eiern. Zu den häufigsten Symptomen gehören akute Darmentzündungen, Durchfall, Bauch- und Kopfschmerz sowie Unwohlsein. In einigen Fällen können die Symptome mehrere Tage anhalten, vor allem bei Kleinkindern und älteren Menschen, die einem höheren Flüssigkeitsverlust ausgesetzt sind.

Die Bakterien vermehren sich am besten bei Temperaturen zwischen 10 und 47 Grad Celsius. Kühlschranktemperaturen verlangsamen zwar ihre Vermehrung, töten sie jedoch nicht ab. Daher ist es entscheidend, kühlpflichtige Lebensmittel unmittelbar nach dem Einkauf in den Kühlschrank zu räumen und diese vor dem Verzehr gründlich zu verarbeiten.

Hygiene als Schlüssel zur Vermeidung von Infektionen

Um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden, ist eine gründliche Küchenhygiene unerlässlich. Zu den grundlegenden Hygienemaßnahmen zählen das regelmäßige Händewaschen vor, während und nach der Zubereitung von Speisen, sowie die Sauberkeit der Arbeitsflächen und Küchengeräte. Rohe Eier sollten nur in Kombination mit anderen Lebensmitteln verarbeitet werden, die ebenfalls hygienisch sind. Außerdem ist es empfehlenswert, verschiedene Lebensmittelarten getrennt zu

lagern und zu verarbeiten.

Im Jahr konsumiert jeder Mensch in Deutschland durchschnittlich 249 Eier. Dennoch ist es wichtig, beim Umgang mit Eiern und anderen tierischen Produkten besondere Vorsicht walten zu lassen. Laut dem BVL überprüft die Lebensmittelüberwachung regelmäßig auf Bakterien und Schadstoffe in Eiern.

Unterstützende Maßnahmen wie die Einhaltung von Hygieneregeln und die Beachtung der Lagerbedingungen können helfen, die Risiken von Salmonellen und anderen Krankheitserregern signifikant zu reduzieren.

Besonderes Augenmerk sollte auf Eier aus Freilandhaltung gelegt werden. In 4-7% der getesteten Proben wurden Höchstwerte von Dioxinen oder Polychlorierten Biphenylen (PCB) überschritten, im Vergleich zu weniger als 2% bei Eiern aus Bodenhaltung oder ökologischer Erzeugung. Daher ist es ratsam, beim Einkauf auf die Herkunft der Eier zu achten und bei der Zubereitung stets die damit verbundenen Risikofaktoren im Kopf zu behalten.

Die Berichte und Empfehlungen verdeutlichen die Wichtigkeit von Lebensmittelsicherheit und Hygiene, besonders in der Osterzeit, wenn das Basteln und Dekorieren von Eiern eine traditionelle Praxis ist.

Für mehr Informationen über Lebensmittelhygiene und den sicheren Umgang mit Lebensmitteln, besuchen Sie **t-online**, **Verbraucherzentrale NRW** und **gesund.bund.de**.

Details	
Vorfall	Warnung
Ursache	Gesundheitsschädliche Bakterien
Ort	Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.t-online.de• www.verbraucherzentrale.nrw• gesund.bund.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de