



<https://biz.li/5382>

# VORSICHT BEIM AUSPUSTEN VON OSTEREIERN – SALMONELLEN IN HÜHNEREIERN AUS NIEDERSACHSEN?

Veröffentlicht am 04.04.2025 um 11:53 von Redaktion AltkreisBlitz

Salmonellen in oder auf Eiern? – darauf untersucht das

Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) regelmäßig im Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Braunschweig/Hannover. Insgesamt 197 Hühnereiprüfungen sind für das Jahr 2024 bis heute von den Lebensmittelüberwachungsbehörden aus niedersächsischer Produktion und niedersächsischen Eierpackstellen zur Untersuchung eingesandt worden. **Das Ergebnis:** von 197 Proben wurden in einer Probe Salmonellen auf der Eierschale nachgewiesen.

Salmonellen werden **eher auf der Eierschale** als im Dotter nachgewiesen. Die Proben werden getrennt nach Eierschale und Eidotter untersucht. Auf die Untersuchung des Eiklars wird verzichtet, da es Substanzen enthält, die unter anderem auf Salmonellen antimikrobiell wirken.

Die Eierschalen werden zwar nicht mitgegessen, doch der Inhalt des Eies kommt beim Aufschlagen leicht mit der Außenseite der Schale in Kontakt. So können Salmonellen von der Schale in das Ei übertragen werden. Wenn diese Eier roh – beispielsweise in frisch angerührter Mayonnaise, in Tiramisu oder in anderen Desserts – gegessen werden, kann ein Risiko für die Gesundheit entstehen.

Auch gehört die Eierschale grundsätzlich nicht in den Mund, deshalb sollte beim Ausblasen für die bunten Ostereier ein Strohhalm verwendet werden.

**Salmonellen** gehören nach wie vor zu den häufigsten Ursachen von lebensmittelbedingten Erkrankungen. Als Verursacher von schweren Durchfallerkrankungen spielen sie beim Menschen nach wie vor eine große Rolle, das Infektionsrisiko geht aber zurück. Laut Robert-Koch-Institut lag es im Jahr 2022 bei 9.141 Fällen, im Jahr 2007 waren es noch 55.400 Fälle.

**Rückblick:** Die Salmonellenbelastung bei Eiern aus dem Handel ist ebenso rückläufig. 2023 wurden 179 Proben untersucht, allesamt ohne Nachweis; 2018 sind von 559 Proben neun Proben (Eierschale (8), Eiinneres (1)) als gesundheitsschädlich beurteilt worden.

Der Nachweis von Salmonellen bei Eiern ist inzwischen eher selten. Dies ist zum einen auf die Einführung einer Impfung gegen Salmonellen bei Legehennen sowie die Untersuchungspflicht auf Erzeugerebene zurückzuführen. Betriebe müssen während der Legephase mindestens alle 15 Wochen Eigenkontrolluntersuchungen auf Salmonellen nachweisen.

Dennoch spielt nach wie vor der achtsame Umgang mit diesem empfindlichen Lebensmittel auch im Haushalt eine wichtige Rolle.

## Dazu einige Tipps:

beim Kauf von Eiern auf Frische, Sauberkeit und Unversehrtheit achten rohe Eier nur im Kühlschrank lagern, Kühlschränke mindestens zweimal jährlich reinigen und gegebenenfalls abtauen die Eierschale gehört grundsätzlich nicht in den Mund – beim Ausblasen von Eiern sollte ein Strohhalm verwendet werden für alle Speisen, die rohe oder nicht ganz durcherhitzte Eier enthalten, wie beispielsweise Pudding, Cremespeisen, Tiramisu, selbsthergestellte Mayonnaise, immer ganz frische Eier verwenden. Die Speisen möglichst unmittelbar nach der Zubereitung verzehren (innerhalb von zwei Stunden) oder bis zum Verzehr kühl (unter +7 °C) nicht länger als einen Tag lagern Eierspeisen ausreichend hoch erhitzen Messer, Besteck, Schneidbretter und andere Küchengerätschaften müssen nach dem Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel, rohen Eiern, Fisch und Meerestieren sowie rohen pflanzlichen Produkten gründlich gereinigt werden

Weitere Informationen und Tipps gibt es unter [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de) in den Artikeln [Salmonellen](#), [Das A & O beim Färben und Backen: Der hygienische Umgang mit Eiern](#) und [Hygieneregeln im Haushalt](#) .