



Ostereier auspusten und bemalen

Landratsamt Heidenheim
Gesundheitsamt

Folgende
Hygienehinweise
sollten im Umgang
mit rohen
Eiern/Eierschalen
beachtet werden:



Wie Eier ausgepustet und bemalt werden, weiß fast jedes Kind. Dass es bei der Herstellung der bunten Ostereier zu einer Infektion mit Salmonellen kommen kann, ist hingegen weniger bekannt. Die Keime können vor allem auf der Schale der Eier vorkommen. Beim Auspusten von Eiern besteht die Gefahr, dass Salmonellen aufgenommen werden und Durchfallerkrankungen auslösen.

Wer auf das Auspusten von Ostereiern nicht verzichten möchte, sollte folgende Hygienemaßnahmen beachten, um eine Infektion mit Salmonellen zu vermeiden:

- Auf eine **gute Händehygiene** der Kinder/Personen achten. Vor, und vor allem nach dem Bemalen oder Handhaben der Eier die Hände mit Seife und lauwarmen Wasser waschen (empfohlen sind 20 Sekunden mit Seife waschen, anschließend 20 Sekunden abtrocknen).
- Eier nicht mit dem Mund auspusten, sondern eine **Ausblaspumpe/-hilfe** verwenden. Ggf. können Erwachsene zum Auspusten beispielsweise dünne Strohhalme und Einwegspritzen mit möglichst dicken Kanülen verwenden.
- Die **Eierschalen** von innen und außen mit Spülmittel und Wasser **abwaschen**, bevor die Kinder sie bemalen.
Achtung! Falls Sie den Ei-Inhalt noch verwenden wollen, sollte die Schale nicht mit Spülmittel abgewaschen werden. Der Inhalt muss anschließend sofort verarbeitet, durcherhitzt oder verschlossen maximal 24 Stunden bei +4 °C aufbewahrt werden. Die Schale von gewaschenen Eiern ist durchlässig für Keime. Daher sollten gewaschene, noch nicht ausgeblasene Eier nicht aufbewahrt werden, falls der Inhalt weiterverwendet werden soll.
- Die spitzen **Werkzeuge**, mit denen die Eier angebohrt werden (beispielsweise Nägel oder Rouladennadeln), sollten sauber sein und nach der Verwendung gründlich gereinigt werden.
- Verspritztes Eigelb und Eiweiß sollten sofort mit Küchenpapier entfernt und die **Arbeitsfläche** gründlich **gereinigt** werden.
- Falls **gekochte Eier** angemalt werden, keine Wassermalfarben o. ä. verwenden, sondern für Lebensmittel geeignete und zugelassene Farben (Lebensmittelfarbe oder färbende Lebensmittel: Rote Beete, Spinat, Zwiebelschalen) verwenden. Gekochte und gefärbte Ostereier mit unbeschädigter Schale (nicht angepiekst) können bis zu vier Wochen (am besten gekühlt) gelagert werden.

Sollen Eigelb und Eiweiß noch verwendet werden, sollten sie in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden, um eine Keimübertragung zu vermeiden. Rohe Eier sollten grundsätzlich möglichst schnell verarbeitet und bis dahin bei höchstens 7 Grad gekühlt werden.