



## Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

# Roheispeisen: Tipps zur Herstellung

Salmonellengefahr weiterhin vorhanden

Info-Blatt LMI014

Stand 1. Dezember 2017

Kontakt Lebensmittelinspektorat

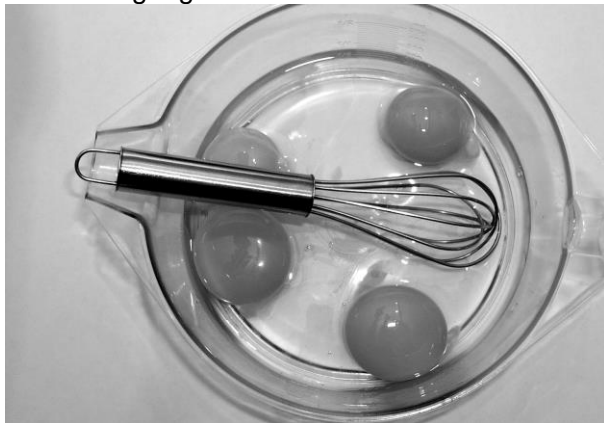
Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
[www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)

Im Zusammenhang mit Roheispeisen sind in der Vergangenheit immer wieder Erkrankungsfälle vorgekommen. Um dies zu vermeiden, fassen wir die wichtigsten Erkenntnisse und Regeln im Umgang mit Rohei zusammen.

### Salmonellen und Eier

Rohe Eier können gelegentlich Salmonellen enthalten. In einem Lebensmittel sind die Darminfektion auslösenden Bakterien gesundheitsgefährdend, sofern das Lebensmittel vor dem Konsum nicht erhitzt wird (backen, kochen oder braten). Salmonellen verursachen Übelkeit, Erbrechen, starken Durchfall und Fieber.

Salmonellen gelangen meist durch eine fäkale Verunreinigung durch Mensch oder Tier in die Le-



bensmittel. Bei mangelhafter Kühlung können sie sich dort vermehren.

Eier sind im Zusammenhang mit Salmonellen sehr speziell: Sie können bereits bei der Eiablage sehr hohe Keimzahlen aufweisen. Ein frisches Ei ist also nicht unbedingt ein sicheres Ei!

### Empfehlungen

- Eier vorzugsweise gekühlt aufbewahren. Gekühlte Eier dürfen auf keinen Fall längere Zeit ausserhalb des Kühlschranks gelagert werden.
- Eierspeisen oder Speisen, die Rohei enthalten, sind ausreichend zu erhitzen. Je nach Produkt ist eine Kerntemperatur von 62° bis 72°C bei entsprechender Haltezeit zu erreichen. Ist eine sichere Einhaltung der GHP nicht möglich, so müssen pasteurisierte Eiprodukte eingesetzt werden.
- Tiramisu, Mousse, Cremes, Sabayon, Spaghetti Carbonara, Mayonnaise, Beefsteak Tatar und Salatsaucen nur mit pasteurisierter Eimasse herstellen.
- Zur Vermeidung gefährlicher Krankheitsfolgen dürfen Roheispeisen in keinem Falle an Kleinkinder, Betagte, Kranke, rekonvaleszente und immun supprimierte Personen abgegeben werden.
- Für Spiegeleier und Drei-Minuteneier sind nur frische Eier zu gebrauchen. Sicher und gut durchbraten. Am besten beidseitig.
- Möglichst kleine Packungen mit pasteurisierten Eiprodukten verwenden. Im Fachhandel sind Packungen ab 1 Liter erhältlich. Auch ungeöffnet sind sie nicht steril, sondern müssen unter 4°C (oder gemäss Herstellerangaben) gelagert werden. Nach dem Öffnen sind sie sehr empfindlich auf Wiederverkeimung und sollten möglichst kurz gelagert werden. Die Lagerung erfolgt im Kühlschrank ebenfalls bei weniger als 4°C.
- Nach dem Umgang mit Rohei sollte alles, welches mit Rohei in Kontakt gekommen ist, gründlich gereinigt werden. Dabei die Hände nicht vergessen!

