

Ostereier: Auspusten und bemalen - aber richtig (Hinweise für Kitas und Schulen)

Folgende Hygienehinweise sollten beim Umgang mit rohen Eiern/Eierschalen beachtet werden, um eine Übertragung von Krankheitserregern 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 weiter verwendet 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.

Hinweise wurden teilweise auch vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) übernommen.

Quelle: http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2012/14/ostereier_auspusten_und_bemalen_aber_richtig-129318.html

Kontakt

Gesundheits- und Veterinäramt
Fachstelle Lebensmittelüberwachung
Niederdingstraße 30a
48155 Münster

Tel. 02 51/4 92-54 61

Fax 02 51/4 92-54 99

E-Mail: veterinaeramt@stadt-muenster.de

Dieses Informationsblatt finden Sie in der jeweils aktuellen Fassung auf der Internetseite der Stadt Münster: <http://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz/merkblaetter>