

Ostereier bemalen: Kinder vor Salmonellen schützen

Wiesbaden, 11. April 2019. Eier auspusten und bunt bemalen: Für Kinder ist das vor Ostern ein Riesenspaß. Doch die kleinen Künstler sollten die Eier lieber nicht direkt mit dem Mund berühren, um eine Infektion mit Salmonellen zu vermeiden. Darauf macht das Infocenter der R+V Versicherung aufmerksam.

Bereits wenige Bakterien sind für Kinder gefährlich

Die gefährlichen Bakterien tummeln sich nicht nur in den Eiern, sondern unter Umständen auch auf der Schale. „Zwar ist das Risiko, sich beim Eierauspusten mit einer Durchfallerkrankung zu infizieren, nicht so groß wie beim Verzehr roher Eier. Bei Kindern reicht aber eine kleine Menge Salmonellen für eine schwere Infektion“, sagt Friederike Kaiser, Beratungsärztin bei der R+V Krankenversicherung. Ihr Tipp: Vorsichtshalber einen dünnen Strohhalm, eine Einwegspritze oder einen speziellen Mini-Blasebalg verwenden. „Außerdem ist es sinnvoll, die Eier vor und nach dem Auspusten abzuwaschen, am besten mit warmem Wasser und Spülmittel. So gelangen keine Salmonellen über die Hände in den Mund.“

Weitere Tipps des R+V-Infocenters

- Wer Eiweiß und Eigelb nach dem Auspusten noch verwendet will, sollte sie in einem geschlossenen Behälter in den Kühlschrank stellen. Empfehlung: anschließend nur gut durchgegart verzehren.
- Nach dem Umgang mit rohen Eiern sollten die Hände immer gründlich gewaschen werden.
- Wem das Risiko einer Salmonellenerkrankung zu groß ist, kann hartgekochte Eier bemalen.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:

Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg, Tel. 06172 9022131,
E-Mail: a.kassubek@arts-others.de