

Ostern sicher genießen – Frische Hühnereier im Check

Wenig Risiko durch Zoonosen und Rückstände - Hygiene ist wichtig

249 Eier pro Kopf wurden durchschnittlich in Deutschland im letzten Jahr verbraucht – ein Großteil davon gekocht, gebraten, gerührt oder pochiert. Unabhängig von der Verzehrmenge gilt: Jedes Ei, das in den Handel gelangt, muss sicher sein. Die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung zeigen: Die Zahl der beanstandeten Proben ist sehr gering.

Die Daten der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln für das Jahr 2023 und für die ersten drei Quartale des Jahres 2024 zeigen, dass es generell keine Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte in Hühnereiern gibt.

Aus den Daten zum Nationalen Rückstandskontrollplan für Lebensmittel tierischen Ursprungs der letzten drei Jahre geht hervor, dass im Jahr 2022 nur in einer Probe ein Tierarzneimittelrückstand in Eiern gefunden wurde.

Vor allem in Eiern aus Freilandhaltung können Dioxine und Polychlorierte Biphenyle (PCB) vorkommen. Diese chemischen Verbindungen gelangen beispielsweise aus Industrieprozessen in die Umwelt, sind allgegenwärtig und können von den Hühnern beim Futterpicken aufgenommen werden. Die Ergebnisse der Untersuchungen zeigen, dass die Höchstgehalte von Dioxinen beziehungsweise PCB in vier bis sieben Prozent der getesteten Proben überschritten wurden. Bei Eiern aus Bodenhaltung oder ökologischer Erzeugung waren keine beziehungsweise kaum ($\leq 2\%$) Höchstgehaltsüberschreitungen nachweisbar.

FrISCHE Eier können auch mit gesundheitsgefährdenden Bakterien verunreinigt sein. Ein bekanntes Beispiel hierfür sind Salmonellen, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können. Anders als in der Vergangenheit konnten im Zoonosen-Monitoring 2020 weder bei Eiern aus Eierpackstellen noch aus dem Einzelhandel in den untersuchten Proben der Eierschalen Salmonellen nachgewiesen werden.

Auch wenn Eier nur selten mit potenziell krankmachenden Bakterien verunreinigt sind, sollten insbesondere beim Umgang mit rohen Eiern bestimmte Hygienemaßnahmen befolgt werden. So sollte beispielsweise beim beliebten Ausblasen von Eiern der direkte Kontakt mit dem Mund vermieden und Hilfsmittel wie ein gekürzter Trinkhalm oder eine Einwegspritze genutzt werden. Die Eier sollten anschließend innen und außen vorsichtig mit Wasser und Spülmittel gereinigt und die Hände gründlich gewaschen werden.

Weiterführende Informationen

Das BVL koordiniert für Deutschland zahlreiche Programme zur Lebensmittelsicherheit. Dabei handelt es sich um Berichte über unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln, ihre hygienische Beschaffenheit sowie Kennzeichnung und Zusammensetzung. Nähere Informationen zu seinem Berichtswesen hat das BVL auf seiner Internetseite veröffentlicht:

https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/lm_AmtLMUeberwachung_node.html

Über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Das BVL ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union.