

Kostenlose Schulungsfolien: Für Ihre Hygieneschulung zum Thema Ei



Warum bekommen wir Salmonellen so schwer in den Griff?

Das liegt zum einen daran, dass Salmonellen sehr anpassungsfähig sind. Sie können beispielsweise in Milchpulver jahrelang überleben. Aber auch auf der Eierschale und im Inneren des rohen Eies können sich Salmonellen befinden. Schon ein kontaminiertes Ei genügt, um eine Epidemie in einem Betrieb auszulösen. Das muss nicht sein!

Was können Sie tun?

Schulen Sie Ihre Mitarbeiter und klären Sie sie über die Ansteckungsgefahr von Salmonellen & Co. auf. „Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt“ unterstützt Sie bei der Umsetzung.

Mithilfe der Unterlagen setzen Sie die jährlich vorgeschriebene Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz anschaulich, kurz und deutlich um. Im Folgenden haben wir kostenlos **einige ausgewählte Folien zum Thema „Ei“** für Sie bereitgestellt!

Inhalte

- Folien mit allen Inhalten, die Sie vermitteln müssen
- Hintergrundinformationen für Sie
- Handouts für Ihre Mitarbeiter
- Tests zur Kontrolle des Gelernten

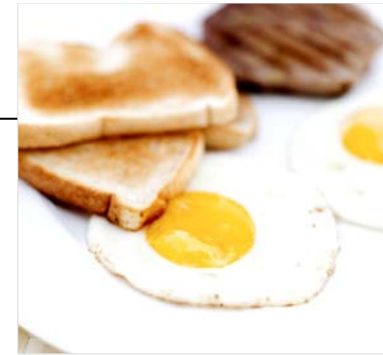
+ CD-ROM

+ insgesamt 90 Folien!

Das **besondere Highlight**: Schulen flexibel und ortsunabhängig. Mit dem Aufstellordner sind Sie unabhängig von Overhead-Projektor oder Beamer.



„Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt“ von BEHR'S



Das Ei und die Salmonellen

- Die Gefahr von Salmonellen im/am Ei ist groß!
- I. d. R. befinden sich die Salmonellen **auf** der Eierschale und nicht **im** Ei
- Weil die Gefahr der Salmonellen groß ist, müssen bestimmte Hygieneregeln eingehalten werden
 - bei der Handhygiene
 - bei der Lagerung
 - bei der Zubereitung von Speisen mit oder aus Eiern

Die Hygieneregeln zum Ei!

- Folgende Regeln im Umgang mit Eiern müssen eingehalten werden!
 - Sofort nach der Arbeit mit rohen Eiern die Hände gründlich waschen und desinfizieren
 - Alle Gegenstände, die mit rohen Eiern in Kontakt waren, gründlich reinigen und desinfizieren
 - Bei der Lagerung von rohen Eiern dürfen andere Lebensmittel nicht kontaminiert werden
 - Entsorgen Sie alle Eierkartons aus dem Hygienebereich



Der Verderb beim Ei

- Damit schützt sich das Ei vor Verderb:
 - Schale bietet Schutz vor Feuchtigkeit, Licht und Stößen
 - Haut unter der Schale verhindert Eindringen von Bakterien
 - Im Eiklar Abwehrstoffe gegen Mikroorganismen

Deshalb ist ein Ei nahezu
3 Wochen
ohne Kühlung haltbar!



Der Frischegrad beim Ei

So erkenne ich ein „altes Ei“:

- Die Luftkammer ist groß, deshalb
- schwimmt das Ei im Wasserglas oben
- Das Eiklar im aufgeschlagenen Ei ist einheitlich
- Das Eigelb im aufgeschlagenen Ei ist flach und breit
- Das gekochte Ei lässt sich gut schälen

