

Schweizer Eier weitgehend salmonellenfrei

In der Schweiz sind Eier weitgehend salmonellenfrei. Darauf weist der Produzentenverband GalloSuisse hin, nachdem in den USA mehr als eine halbe Milliarde Eier wegen Salmonellenverdacht zurückgerufen werden mussten.

Dass mit Salmonellen befallene Eier in der Schweiz nur äusserst selten vorkommen, sei auf die streng betriebene Bekämpfung zurückzuführen, schreibt

GalloSuisse in einer Medienmitteilung. Die Tierseuchenverordnung legt fest, dass jede Hennenherde viermal pro Jahr auf Salmonellenbefall getestet werden muss. Deshalb sei in der Schweiz der Salmonellenbefall von Hühnerbeständen mit unter einem Prozent äusserst gering, heisst es weiter. Zum Vergleich: In der EU liegt der Befall laut GalloSuisse bei rund einem Drittel.

■ *lid*, 30. August 2010