

Gute Hygienepraxis: Spirituosen

Spirituosen

Spirituosen sind keine "leicht verderblichen" Lebensmittel im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuches und der EU Hygiene Verordnungen, da bei einem Alkoholgehalt von mehr als 18% davon auszugehen ist, dass es auch bei einer Kontamination mit Keimen zu keiner Keimvermehrung kommt. Durch unsachgemäße Destillation kann es zur Anreicherung von Ethylcarbamat oder Methanol kommen.

Bei der Herstellung von Eierlikör aus häuslicher oder kleingewerblicher Fertigung wird im Gegensatz zur industriellen Produktion üblicherweise kein Erhitzungsverfahren angewandt. Das Risiko einer Infektion mit Salmonellen oder anderen pathogenen Lebensmittelkeimen nach dem Verzehr von Eierlikör ist unter Beachtung bestimmter Anforderungen an den Alkoholgehalt und die Lagertemperatur und –dauer äußerst gering (Alkohol-Endkonzentration von mind. 14%, mind. 3-tägige Lagerung des Endproduktes bei Zimmertemperatur).