

Anforderungen an das Frittieren

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an das Frittieren. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

1 Vor dem Frittieren

- 1.1 Die Frittiertemperatur ist mit einem externen Thermometer zu kontrollieren.
- 1.2 Die Betriebstemperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150 – 175°C liegen, jedoch 180°C nicht überschreiten. (Hierbei kann sich als Nebenprodukt beim Frittieren der Stoff Acrylamid bilden, der als krebserregend in Verdacht steht.)
- 1.3 Bei Inbetriebnahme sollte das Frittierfett einige Minuten bei max. 60°C vorheizen.
- 1.4 Frittiermenge: Das Verhältnis von Frittiergut zu Frittieröl oder -fett sollte 1:10 sein.
- 1.5 Für Fisch / Kartoffelprodukte, Gemüse / Fleisch, Huhn sollten jeweils separate Fritteusen verwendet werden.
- 1.6 Nasse Lebensmittel sind zu trocknen.
- 1.7 Tiefgefrorene Lebensmittel sollen kurz angetaut und abgetrocknet werden.
- 1.8 Vor dem Frittieren ist Salzen und Würzen zu vermeiden.
- 1.9 Im Falle paniertes Lebensmittel sind Brösel abzuschütteln.

2 Nach dem Frittieren

- 2.1 Das Frittiergut ist ausreichend warm abtropfen zu lassen.

- 2.2 In längeren Pausen ist die Temperatur abzusenken, bei kurzen Pausen sollte die Frittieretemperatur beibehalten werden.
- 2.3 In den Pausen sollte die Fritteuse abgedeckt werden.
- 2.4 Frittieröl / -fett sollte in fehlender Menge ergänzt werden.
- 2.5 Das Frittieröl / -fett sollte filtriert werden, um kleine Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- 2.6 Die Fritteuse sollte sorgfältig gereinigt werden.
- 2.7 Frittieröl / - fett sollte gewechselt werden.
- 2.8 Nicht mehr verwendbare, gebrauchte Frittierfette sind als tierische Nebenprodukte ordnungsgemäß über ein Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.
- 2.9 Unbenutzte Fritteusen sollen leer und abgedeckt sein.

3 Fettbeurteilung

- 3.1 Sensorische Beurteilung (Geruchs- und Geschmacksängel, Aussehen):
 - Geschmack: Ranzig und kratzend
 - Geruch: Beginnende Rauchentwicklung
 - Aussehen: verstärkte Schaumbildung
- 3.2 **Achtung!** – Dunkelfärbung ist kein Maß für den Verderb.
- 3.3 Zur groben Orientierung vor Ort sollte ein Schnelltest durchgeführt werden.
- 3.4 Laborverfahren: Bestimmung der polaren Anteile und polymere Triglyceride.
- 3.5 Lückenlose Dokumentation aller Kontrollmaßnahmen des Frittieröls /-fetts.

4 Sonstiges

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über weitere Leitlinien sowie als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) (www.bll.de/themen/hygiene/).

Stadt Kassel – Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a, 34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung