



# Merkblatt

über

## Frittierfette

### 1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich, verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

### 2. Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten

Werden Frittierfette zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen zahlreiche Umwandlungsprodukte, von denen einige im Verdacht stehen, gesundheitsschädlich zu sein. Solche Frittierfette gelten als verdorben, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Nachteilig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden

### 3. Welches Fett soll verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Frittierfette und Frittieröle, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind. Tierische Fette sollten nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben.

### 4. Die richtige Fritteuse

Empfehlenswert ist eine stufenlos einstellbare Temperaturregelung. Die Fritteuse sollte am Boden einen Auslauf haben, damit das Fett täglich abgelassen und der Bodensatz entfernt werden kann.

### 5. Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150°C bis 175 °C

Zu hohe Temperatur schadet dem Fett, es verdirbt schneller. Ist die Frittiertemperatur zu niedrig, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf. Bei Temperaturen über 175°C wird außerdem vermehrt Acrylamid gebildet. Acrylamid steht im Verdacht krebserregend zu sein und entsteht vor allem beim Frittieren von Kartoffelerzeugnissen. Mit einem geeigneten Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob der Thermostat gut funktioniert und ob die eingestellte Temperatur eingehalten wird. Zur Vermeidung von lokalen Überhitzungen sollte festes Frittierfett zuerst bei 60°C bis 80°C geschmolzen werden, bevor die eigentliche Frittiertemperatur eingestellt wird.

### 6. Wie lange kann ein Frittierfett verwendet werden?

Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Fett und von Art und Menge an Frittiergut ab. Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Berliner Pfannkuchen. Deshalb möglichst getrennte Frittierbecken verwenden. Wichtig bei tiefgefrorenem Frittiergut: anhaftendes Eis weitgehend entfernen. Unter optimalen Bedingungen kann ein Frittierfett problemlos 20 Betriebsstunden und länger verwendet werden. Das Fett sollte aber regelmäßig auf seine Gebrauchstauglichkeit geprüft werden.

Ostsächsische Sparkasse Dresden  
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00  
BIC: OSDDDE81XXX  
Konto 3 159 000 000  
BLZ 850 503 00

SEB Bank  
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00  
BIC: ESSEDE5F860

Deutsche Bank  
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00  
BIC: DEUTDE8CXXX  
Postbank  
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03  
BIC: PBNKDEFF  
Commerzbank  
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00  
BIC: COBADEFFXXX

Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden  
Telefon (03 51) 408 05 11  
Telefax (03 51) 408 05 13  
E-Mails:  
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de  
veterinaeramt@dresden.de  
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:  
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66  
Sprechzeiten:  
Mo 9-12 Uhr  
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr  
Kein Zugang für verschlüsselte  
Elektronische Dokumente mit  
Signatur können über ein Formular unter  
<http://www.dresden.de/kontakt>  
werden

## 7. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Fritteuse reinigen

Die angebrannten Frittierrückstände können gesundheitsschädlich sein und beschleunigen den Fettverderb. Deshalb soll das Fett täglich über ein Fettfilter filtriert werden. Fritteuse und besonders die Heizschlangen mit einem geeigneten Reinigungsmittel und dann mit heißem Wasser reinigen.

## 8. Wie erkennt man, ob das Fett verdirbt?

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

- a) merkliche Rauchentwicklung bei 175 °C (zur leichteren Erkennung kurzfristig Absaugvorrichtung abschalten)
- b) den typischen, unangenehmen Geruch und Geschmack des Fettes und des frittierten Lebensmittels (Regelmäßig probieren!)

Die Farbe kann täuschen: auch ein helles Frittierfett kann bereits verdorben sein.

Eine **zusätzliche** Beurteilungshilfe stellen Teststäbchen und Testkits dar, die im Fachhandel erhältlich sind.

Es wird empfohlen, bei beginnendem Verderb das gesamte Fettbad zu erneuern.

Im alltäglichen Betrieb sollte nur soviel Fett nachgefüllt werden, dass der Fettverlust ausgeglichen wird.

## 9. Wohin mit dem gebrauchten Fett?

Erkundigen Sie sich bei ihrer Abfallbehörde, welche Entsorgungsmöglichkeiten es in ihrer Nähe gibt. Keinesfalls darf Frittierfett in die Kanalisation oder in den Hausmüll gegeben werden.

## 10. Alternative Frittiertechniken

Heutzutage werden vermehrt auch Frittiertechniken eingesetzt, bei denen nur ein teilweiser Fettaustausch

stattfindet oder bei denen Zusätze die Haltbarkeit des Fettes verlängern sollen. Werden solche Techniken eingesetzt, muss das Fett besonders aufmerksam überprüft werden, am besten mit einem geeigneten Messgerät.

Hilfreich ist z.B. die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) „Optimal Frittieren“. Die Empfehlung kann im Internet unter [www.dgfett.de](http://www.dgfett.de) eingesehen oder auch als Broschüre bestellt werden.

## Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkardsdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; [veterinaramt@dresden.de](mailto:veterinaramt@dresden.de) zur Verfügung.