



Merkblatt

über

Frittierfette

1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind (z.B. verdorbene Lebensmittel oder sonst nachteilig beschaffene Lebensmittel) – VO (EU) 178/2002.

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

Bei zu niedrigen Frittiertemperaturen nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf. Ist die Temperatur zu hoch, schadet es dem Fett und es verdirbt schneller. Bei Temperaturen über 175 °C wird außerdem deutlich vermehrt Acrylamid gebildet. Acrylamid in Lebensmitteln kann das Krebsrisiko für Verbraucher*innen potenziell erhöhen. Es bildet sich, wenn kohlenhydratreiche Lebensmittel, wie z.B. Kartoffelprodukte, stark erhitzt werden.

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 verwendeten Fett und von der Art und Menge an Frittiertgut ab. Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Berliner Pfannkuchen. Deshalb sollten möglichst getrennte Frittierbecken verwendet werden.

Wichtig bei tiefgefrorenem Frittiertgut ist, dass anhaftendes Eis weitgehend entfernt wird. Unter optimalen Bedingungen kann ein Frittierfett 20 Betriebsstunden und länger verwendet werden. Das Fett sollte aber regelmäßig auf seine Gebrauchstauglichkeit geprüft werden.

6.1 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.

6.2 Wie erkennt man, ob das Fett verdirbt?

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

- eine merkliche Rauchentwicklung bei 175 °C (zur leichteren Erkennung kurzfristig Absaugvorrichtung abschalten)
- 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 so viel Fett nachgefüllt werden, dass der Fettverlust ausgeglichen wird.

7. 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.

8. 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.

9. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug) und weiterführende Informationen

- VO (EU) Nr. 178/2002 (Basis-Verordnung)
- Verordnung (EU) Nr. 2017/2158 für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

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

10. 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 weitere Fragen steht Ihnen das Lebensmittelüberwachungsamt der Landeshauptstadt Dresden zur Verfügung.

Kontakt:

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Abteilung - Lebensmittelüberwachung

Sitz: Oskar-Röder-Str. 8b, 01237 Dresden

- Telefon: (0351) 488 75 71
- Fax: (0351) 488 75 53
- E-Mail: veterinaeramt@dresden.de

Unsere Sprechzeiten:

- Montag 9-12 Uhr
- Dienstag, Donnerstag 9-12 Uhr, 13-17 Uhr

Bitte beachten Sie:

Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landeshauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.dresden.de/kontakt.