



Merkblatt über den Umgang mit Frittierfetten

Allgemeines

Durch den Verzehr verdorbener Frittierfette und -öle und den darin zubereiteten Lebensmitteln (z.B. Pommes frites) kann die menschliche Gesundheit beeinträchtigt werden.

Temperaturen und Garzeiten

- Das Aufheizen der Friteuse sollte langsam und stufenweise erfolgen. Das Frittierfett/ -öl sollte zwischen **160 °C und 170 °C** und **nicht über 175 °C** erwärmt werden. Temperaturen über 175°C begünstigen die Acrylamidbildung im Lebensmittel und verkürzen die Haltbarkeit des Fettes, ohne dass das Lebensmittel schneller gar wird.
- **Garzeiten** von 2 Min. (Kartoffelerzeugnisse) bis 5 Min. (Fleisch). Pommes frites sollen von goldgelber Farbe sein, lediglich die Spitzen dürfen eine Bräunung aufweisen!
- Die **Menge des Frittiergutes** sollte 1/10 des Frittierfettes betragen, um starke Temperaturschwankungen zu vermeiden.
- Regelmäßige **Überprüfung der Thermostate** durch Messung der Fett (Öl)-Temperatur mit externem Thermometer (Thermostate oft unzuverlässig!)

Austausch des Frittierfettes/ -öles

Frittierbad nicht zu lange verwenden. Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Backgut, der Fettart und der Menge des Frittiergutes ab. Fleisch und Fisch belastet das Fett mehr als Kartoffelerzeugnisse, deshalb sollten getrennte Friteusen verwendet werden.

Ansonsten sollte das Frittierfett maximal 20 Stunden verwendet werden.

Regelmäßige Prüfung des Fettes/ Öles auf einwandfreie Beschaffenheit

Bei Verderb ist stets das gesamte Fett (Öl) zu erneuern. Merkmale für den Fettverderb sind:

- merkliche Rauchentwicklung schon bei 170 °C
- feinporiges Schäumen (wie Bierschaum) bei Arbeitstemperatur
- Zähflüssigkeit des heißen Fettes
- bitterer, kratzender, talgiger Geschmack des Fettes

Zusätzlich zur Sinnesprüfung empfiehlt sich die Überprüfung des Fettes (Öles) mit einer Schnelltestmethode (z.B. Teststreifen oder Testgerät).

Reinigung der Friteuse

Da angebrannte Frittierrückstände gesundheitsschädlich sein können und den Fettverderb beschleunigen, sollte das Fett (Öl) täglich abgelassen und filtriert werden. Anschließend ist die Friteuse zu reinigen und das filtrierte Fett wieder einzufüllen und abzudecken.

Dokumentation im Sinne der betrieblichen Eigenkontrolle und Produktsicherheit

Über die durchgeführten Maßnahmen (Thermostatkontrolle, Fettqualität und Fettwechsel) sollten Aufzeichnungen geführt werden. Der Nachvollziehbarkeit halber sollten die Aufzeichnungen folgende Angaben enthalten:

- Datum
- Bezeichnung der Friteuse
- Ergebnis der Sichtprüfung
- Art und Ergebnis der ggf. angewendeten Testmethode
- ggf. Art der Korrekturmaßnahme
- Name des Beschäftigten

Firmenstempel:

Kalenderjahr:

1. Überprüfung des/der Thermostaten

Datum: (TT/MM)	Anzeige: °C	Gemessen: °C	Ggf. durchgeführte Korrekturmaßnahmen <input type="checkbox"/> eingestellt <input type="checkbox"/> Reparatur	Unterschrift (Name)
-------------------	--------------------	---------------------	--	------------------------

2. regelmäßige Fettprüfung

Datum: (TT/MM)	Friteuse 1				Friteuse 2				Unterschrift (Name)
	Aussehen/Geruch		Testmethode:	Maßnahme:	Aussehen/Geruch		Testmethode:	Maßnahme:	
	i.O.	Nicht i.O.	Ergebnis:	A=ausgetauscht B=gefiltert	i.O.	Nicht i.O.	Ergebnis:	A=ausgetauscht B=gefiltert	