

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 Kontrolle der Frittieretemperatur mit einem externen Thermometer.
- 1.2 Die Betriebstemperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150 – 175°C liegen, jedoch 180°C nicht überschreiten (Hier kann der in Verdacht stehende krebserregende Stoff Acrylamid als Nebenprodukt beim Frittieren entstehen.)
- 1.3 Bei Inbetriebnahme 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 Separate Fritteusen für Fisch/Kartoffelprodukte, Gemüse /Fleisch, Huhn.
- 1.6 Nasse Lebensmittel trocknen.
- 1.7 Tiefgefrorene Lebensmittel sollen kurz angetaut und abgetrocknet werden.
- 1.8 Vermeidung von Salzen und Würzen vor dem Frittieren.
- 1.9 Abschütteln von Bröseln im Falle paniierter Lebensmittel.

2 Nach dem Frittieren

- 2.1 Frittiergut ausreichend warm abtropfen lassen.
- 2.2 Temperaturabsenkung in längeren Pausen, bei kurzen Pausen sollte die Frittieretemperatur beibehalten werden.
- 2.3 Abdecken der Fritteuse in den Pausen.
- 2.4 Ergänzung von Frittieröl/-fett in fehlender Menge.
- 2.5 Filtration des Frittieröls/-fetts, um kleine Lebensmittlrückstände zu entfernen.
- 2.6 Sorgfältige Reinigung der Fritteuse.
- 2.7 Wechsel von Frittieröl/-fett.
- 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 Schnelltest zur groben Orientierung vor Ort.

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/).