

## Verkehrsfähigkeit von Frittierfetten beim Betreiben einer Fritteuse

Durch den Verzehr verdorbener Frittierfette und -öle und der darin zubereiteten Lebensmittel, wie z.B. Pommes Frites, kann die menschliche Gesundheit in nicht unerheblichen Maße beeinträchtigt werden (z.B. durch Reizungen der Magenschleimhaut). Beim häufigen Verzehr von stark verbrauchten Frittierfetten ist nach neueren Erkenntnissen ein erhöhtes Gesundheitsrisiko nicht auszuschließen.

Verdorbenes Frittierfett und die damit hergestellten Lebensmittel sind nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) nicht zum Verzehr geeignet. Ob ein Gewerbetreibender seiner Eigenverantwortung im Umgang mit einer Fritteuse nachkommt, wird seitens der Lebensmittelüberwachung regelmäßig überprüft. Hierzu stehen dem Lebensmittelkontrolleur Fetttests und Probeentnahmen als Kontrollmittel zur Verfügung. Derjenige, der verdorbenes Frittierfett verwendet, begeht eine Ordnungswidrigkeit, welche seitens der Lebensmittelüberwachung mit einer Geldstrafe geahndet werden kann.

Um einen schnellen Verderb von Frittierfett zu vermeiden, sollten folgende Verhaltensregeln beachtet werden:

- Fritteuse erst bei ca. 60-80°C 10 Minuten anheizen (Fett schmelzen lassen), dann erst stärker hoch erhitzen.
- Frittierfett nur zwischen 150 und 175°C erwärmen (Kontrolle durch einen Thermostat bzw. Thermometer).
- Menge des Frittierguts sollte nicht mehr als 1/10 des Frittierfettes betragen.

Verdorbenes, schlechte Fette und Öle sind zähflüssig, weshalb Lebensmittel in solchen Fällen oft mehr als das Zweifache an Fett aufnehmen als in einem frischen Fett.

Aus diesem Grund sollte Frittierfett je nach Auslastung der Fritteuse regelmäßig gewechselt werden. Statt eines kompletten Wechsels ist der tägliche Austausch von ca. 25% des alten Fettes durch neues Fett eine Alternative.

Um Fett optimal ausnutzen zu können, empfiehlt sich die Verwendung eines Frittierfetttestgerätes, welches den genauen Grad des Fettverderbs anzeigt (z.B. durch Messung der polaren Anteile). Ohne ein Fetttestgerät hilft nur eine Faustzahl, wonach spätestens nach einer Betriebsdauer der Fritteuse von 20 Stunden das Frittierfett komplett zu wechseln ist.

Um eine Übersicht über den Zustand des Frittierfettes zu erhalten, empfiehlt sich das Führen eines Kontrollbuches, in dem unter Angabe des Mitarbeiters, die Fritteuse, das Datum, die Uhrzeit sowie die Art der durchgeführten Maßnahmen protokolliert werden. Auch sollte das Personal über die bestimmungsgemäße Verwendung der Fritteuse, über die bei den Tätigkeiten auftretenden Gefahren sowie über Maßnahmen zur Abwendung unterwiesen werden; eine derartige Unterweisung kann im Kontrollbuch festgehalten werden (siehe z.B. unter: <http://www.dgfett.de/material/fritier.htm>).

Allgemein empfiehlt sich im Umgang mit Fritteusen folgendes:

- Filtrieren des warmen Fettes nach Betriebsschluss um Backrückstände zu entfernen
- Entleerte und abgekühlte Fritteuse von Öl- und Backrückständen reinigen.
- Ungenutzte Fritteusen stets entleeren und reinigen