

## Nachweis Eigenkontrolle „Frittierfettkontrolle“

Betrieb/Einrichtung/Standort: \_\_\_\_\_

Monat: \_\_\_\_\_

### Regeln für den hygienischen Umgang mit Frittierfett

Die Verwendungsdauer des Frittierfettes wird aus hygienischen und geschmacklichen Gründen auf maximal 20 Betriebsstunden begrenzt. Dies ist eine Empfehlung in den Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygiene bzw. Verfahrenspraxis.

Die empfohlene Frittiertemperatur beträgt maximal +175 °C, um den Acrylamidgehalt zu reduzieren.

Lebensmittelreste, wie z. B. Schwebestoffe (Panade, Eiweiß), sind im Frittierfett stets sofort zu entfernen.

Das Frittierfett kann sensorisch kontrolliert oder bei Bedarf zusätzlich mit einem Testsystem stichprobenartig überprüft werden. Die Ergebnisse werden nachfolgend eingetragen und durch Unterschrift bestätigt.

Datum	Frittierfett- wechsel	Kontrolle	Aussehen / Geruch *		Testsystem **		Unterschrift
			o.k.	nicht o.k.	o.k.	nicht o.k.	

\* Geruchliche oder geschmackliche Abweichungen weisen auf verdorbenes Fett hin!  
In verdorbenem Fett frittierte Lebensmittel sind ebenfalls verdorben.

\*\* Es wird das Testsystem „\_\_\_\_\_“ eingesetzt.

#### **Hinweis:**

Der Einsatz eines Testsystems ist keine Pflicht, jedoch eine freiwillige Möglichkeit zum Testen der hygienischen Qualität des eingesetzten Fettes. Auf dem Markt werden verschiedene Systeme angeboten. Ein Beispiel besteht darin, dass ein spezieller Teststreifen in das Fett gehalten wird. Mit Hilfe einer Farbskala kann anschließend abgelesen werden, ob das Frittierfett weiterhin zu nutzen und in Ordnung ist.