

# Frittierfette in Gebrauch



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-040-22

März 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war, einen aktuellen Überblick bezüglich in Verwendung stehender Frittierfette, insbesondere hinsichtlich der Verderbsindikatoren, zu gewinnen bzw. festzustellen, ob bzw. inwieweit eine Verbesserung der Situation im Vergleich zu den vorangegangenen Schwerpunktaktionen eingetreten ist.

Es wurden 72 Proben aus ganz Österreich untersucht. Fünf Proben wurden beanstandet:

- Alle fünf Proben wegen verschiedener Mängel, z. B. sensorische Mängel, Dunkelfärbung, Bodensatz

## Hintergrundinformation

---

Aus den Erfahrungen der vergangenen Jahre ist bekannt, dass es bei in Gebrauch befindlichen Frittierfetten immer wieder zu Beanstandungen hinsichtlich Verderb (Beanstandungsquoten bis zu 30 %) kommt, weil diese oft zu lange verwendet werden.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 72

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 idgF
- Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Codexkapitel B 30

## Ergebnisse

---

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 6,9 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	67	93,1	(85 %; 97 %)
beanstandet	5	6,9	(3 %; 15 %)
gesamt	72	100,0	---

Hinweise für unerwünschte Veränderungen eines Frittierfettes sind im Österreichischen Lebensmittelbuch festgelegt, beispielsweise wesentliche Mängel in Geruch oder Geschmack, blaugrauer Rauch bei 180 °C, Dunkelfärbung, wesentliche Anteile an verkohlten Bratgutresten, 27 % polare Anteile und mehr als 12 % an polymeren Triglyceriden.

Bei den fünf als „nicht sicher – für den menschlichen Gebrauch ungeeignet“ beurteilten Proben waren jeweils mehrere dieser unerwünschten Veränderungen nachweisbar (sensorische Mängel / zu niedriger Rauchpunkt / Dunkelfärbung / wesentliche Anteile an Bratgutresten und Schwebstoffen / erheblicher Bodensatz). Bei zwei Proben wurde zusätzlich darauf hingewiesen, dass einzelne Grenzwerte zwar numerisch über- bzw. unterschritten waren, jedoch – unter Berücksichtigung der Messunsicherheit – noch keine eindeutige Über- bzw. Unterschreitung der jeweiligen Grenzwerte vorlag.

Die Beanstandungsquote hinsichtlich Verderbsindikatoren war mit 6,9 % deutlich niedriger als in der vorangegangenen Schwerpunktaktion aus dem Jahr 2018, die bei 25,3 % lag.

## Impressum

---

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

---

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.