



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Medienmitteilung

## Frittierölqualität in Lebensmittelbetrieben

Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, 24.1.2024

**Im Sommer 2023 organisierte der Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) eine nationale Inspektionskampagne, um eine gesamtschweizerische Übersicht über die Frittierölqualität in verschiedenen Lebensmittelbetrieben zu erhalten. Von 1223 überprüften Fritteusen waren 104 (8,5%) Öle zu beanstanden. In 339 (27,7%) der überprüften Betriebe fehlten Regelungen zum korrekten Umgang mit Frittieröl.**

Die Qualität des Frittieröls wird durch die Konsumentinnen und Konsumenten gerne als Gradmesser zur Beurteilung eines Lebensmittelbetriebs beigezogen. Lebensmittelrechtlich darf Frittieröl den Höchstwert von 27 g/100 g (27%) für polare Anteile nicht übersteigen. Öle mit Gehalten über diesem Höchstwert gelten als verdorben. Die Betriebe sind zudem verpflichtet, im Rahmen ihrer Selbstkontrolle Regelungen bezüglich Messen, Filtrieren, Reinigen und Entsorgen des Frittieröls zu definieren.

### Resultate

Im Rahmen dieser Kampagne mussten bei 1223 kontrollierten Fritteusen 104 Frittieröle beanstandet werden. Dies ergab eine Beanstandungsquote von 8.5% über alle Betriebskategorien. Dies ist nicht zufriedenstellend, da die Qualität des Öls recht einfach zu kontrollieren ist. Auffallend war, dass in den Betriebskategorien Imbisse, Take Aways und Food Trucks die höchste Beanstandungsquote bezüglich schlechter Frittierölqualität (12,7%) wie auch bezüglich fehlender Regelungen in der Selbstkontrolle (39.3%) zu verzeichnen waren. In allen 97 kontrollierten Personalrestaurants, Kantinen, Spitälern, Heimen und Bäckereien war das Frittieröl in Ordnung.

Betriebskategorie	Anzahl untersuchte Frittieröle	Beanstandungsquote Frittierölqualität	Beanstandungsquote fehlende Selbstkontrolle
Gastgewerbebetriebe	968	8.8%	28.1%
Imbisse, Take Aways, Food Trucks	150	12.7%	39.3%
Personalrestaurants, Kantinen, Spitäler, Heime	78	0%	2.6%
Bäckereien	19	0%	26.3%
Andere Betriebe	8	0%	12.5%
<b>Total</b>	<b>1223</b>	<b>8.5%</b>	<b>27.7%</b>

### Massnahmen

Bei den Betrieben, die keine Regelungen im Umgang mit Frittieröl dokumentiert hatten, wurde die Selbstkontrolle beanstandet und deren Anpassung verfügt. Betriebe deren Frittieröl über dem Höchstwert von 27% für polare Anteile lag, mussten das beanstandete Öl sofort auswechseln.

### Für weitere Informationen:

Für die Deutschschweiz: Dr. Otmar Deflorin, Kantonschemiker Bern, T +41 31 633 11 11

Für die Westschweiz: Dr. Patrick Edder, Kantonschemiker Genf, T +41 22 546 56 00

Für die italienische Schweiz: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

**Prüfung der Qualität von Frittieröl**

*Durch die starke Belastung bei hoher Temperatur zusammen mit Licht und Sauerstoff aus der Luft entstehen im Frittieröl Oxidations- und Polymerisationsprodukte. Diese sogenannten polaren Bestandteile landen im Frittiergut und werden mitgegessen. Sie sind schwer verdaulich und deshalb unerwünscht. Zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten ist im schweizerischen Lebensmittelrecht festgeschrieben, dass der polare Anteil in Frittieröl 27 % nicht übersteigen darf. Bei Gehalten über dem Höchstwert von 27% an polaren Anteilen wird das Frittieröl als verdorben und nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.*

**Lebensmittelkontrolle in der Schweiz**

*Die Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird von den Kantonen durchgeführt, die gründliche Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemiker sorgen sie dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden und gewährleisten so die Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Konsumenten.*

*Kontaktdaten aller Kantonschemiker der Schweiz, Pressemitteilungen, Jahresberichte, Analyse- und Inspektionsergebnisse, nützliche Links usw. unter [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)*