

Frittieröl – eine heikle Angelegenheit

- Die vorgeschriebenen Maximaltemperaturen einhalten.
- Gerätethermostaten mit Thermometern überprüfen.
- Die Qualität des Frittieröls muss mindestens zwei Mal wöchentlich, bei langem Gebrauch täglich überprüft werden, z.B. mit Testgerät.
- Kein Nachfüllen von Öl, da der Verderb «ansteckend» ist. Immer den ganzen Inhalt ersetzen.
- Kein Vermischen von Frittiergut in der gleichen Maschine.
- Frittieröl täglich filtrieren.
- Fritteuse täglich reinigen.
- In den Gasträumen gibt es keinen Ölgeruch. Sonst Lüftung kontrollieren und optimieren.
- Verdorbene Frittieröle können gesundheitsgefährdend sein!



Verzichten Sie auf die Abgabe von frittierten Produkten, wenn die Bedingungen nicht eingehalten werden können.



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

- Fritteusen werden täglich gereinigt.
- Ich weiss, wie man die Qualität des Frittieröls sicherstellt.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum