

Allgemeine Minimierungsmaßnahmen

Gemäß Anhang II Teil A der Verordnung sollen Gastronomiebetriebe folgende Minimierungsmaßnahmen anwenden, um die Acrylamidbelastung in betroffenen Lebensmitteln zu reduzieren. Die Anwendung der einzelnen Minimierungsmaßnahmen muss nicht gesondert dokumentiert werden, und kann im Falle einer Kontrolle durch „Augenschein“ nachgewiesen werden.

Rohstoffe

- **Schonende Lagerung** von Erdäpfel (nicht unter 6°C)
- Erwerb von Erdäpfel- bzw. Kartoffelsorten mit **geringem Zuckergehalt** – soweit dies mit den Gerichten vereinbar ist
- Erdäpfel **nach dem Schälen waschen** und - wenn möglich und mit dem Gericht vereinbar - in warmem **Wasser einlegen** und vor dem Verarbeiten **abspülen**, um den Stärkeanteil zu verringern.
- Kartoffeln nur in vorgegarten Zustand frittieren.

Frittieren & Backen

- Beim Frittieren von **tiefgefrorenen Produkten** und Aufbacken von halbfertigem Brot sind die **Anweisungen** für die Zubereitung zu beachten.
- Das Öl in der Fritteuse sollte Frittieren bei **niedrigen Temperaturen** ermöglichen und **nicht über 175 Grad** erhitzt werden. **Rückstände** sind regelmäßig aus der Fritteuse zu **entfernen**.
- Die Fritteuse nur zu Betriebszeiten einschalten und die Betriebszeiten so kurz wie möglich halten.
- Schwebeteilchen und Rückstände täglich entfernen, bzw. das Fett filtrieren.
- Die Kommission empfiehlt **Farbtabelle**n in die Nähe der Fritteuse zu hängen, um Mitarbeitern den optimalen Bräunungsgrad aufzuzeigen. Auch für gegrillte Sandwiches werden Farbtabelle empfohlen - sofern diese verfügbar sind.
- Regelmäßige Kontrolle und Austausch des Fritteusenfettes.

Arbeitsanweisung

- **Pommes und anderes Frittiergut, welches laut ausgehängtem Colorguide die Stufe Golden Brown erreicht hat, ist nicht mehr für den Verzehr geeignet und nach Rücksprache mit dem Schichtleiter zu entsorgen!**
- **Brot, Gebäck und Toastbrot nur hellbraun backen oder toasten – zu dunkel gebackenes und getoastetes Brot ist nicht mehr für den Verzehr geeignet und nach Rücksprache mit dem Schichtleiter zu entsorgen!**
- **Das Fett in allen Fritteusen ist täglich zu reinigen (abseihen, filtern, o.ä.)**
- **Das Fett in allen Fritteusen ist täglich auf eine weitere Verwendbarkeit mittels Teststreifen zu überprüfen!**
- **Brot und Gebäck nur nach Herstelleranleitung aufbacken!**

Firmenmäßige Zeichnung Geschäftsleitung