

Frittierfett aus Schnellrestaurant im Kamen Karree untersucht: Starker Geruch, aber nicht verdorben

Besucher eines Schnellrestaurants in Kamen klagten am 19. März über Übelkeit und riefen per Notruf Hilfe herbei. Der Rettungsdienst versorgte sie ärztlich und die Polizei schloss den Betrieb vorsorglich. Die eingeschaltete Veterinärbehörde des Kreises ordnete am nächsten Tag die Entsorgung des Frittierfetts und die Reinigung einer Fritteuse an. Proben wurden an das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen (CVUA) geschickt. Jetzt liegen die Ergebnisse vor.

Laut Gutachter des CVUA wurden ein „stark gebrauchter, stark nach Frittiergut“ und „leicht brandiger“ Geruch sowie ein „gebrauchter, stark nach Frittiergut“ und „scharfer“ Geschmack festgestellt. Die vorliegenden Proben weisen somit eine „von der herkömmlichen Verkehrsauffassung negativ abweichende sensorische Beschaffenheit“ (Geruch, Geschmack) auf.

Die Fettproben waren chemisch und mikrobiologisch allerdings nicht zu beanstanden, also nicht mikrobiologisch oder chemisch verdorben, heißt es weiter in dem Gutachten.

Ursache der Erkrankungen nicht zu ermitteln

Auch die mikrobiologischen Eigenkontrollen des Schnellrestaurants ergaben nach Mitteilung der Kreis-Veterinärbehörde keinen Hinweis auf eine mikrobiologische Belastung des verwendeten Geflügelfleisches. Heißt zusammenfassend: Die Ursache der Erkrankungen kann nicht zweifelsfrei ermittelt werden.

Der Betrieb wurde im Übrigen am gestrigen Mittwoch (27. März) erneut kontrolliert, Beanstandungen gab es nicht. PK | PKU