



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

protection des consommateurs

Question écrite n° 50546

Texte de la question

M. Armand Jung appelle l'attention de Mme la secrétaire d'Etat à la santé et aux handicapés sur la question de la qualité des huiles de friture. Les professionnels qui font de la friture doivent déterminer le moment de changer le bain d'huile afin d'assurer sa qualité. L'huile est en effet parfois jetée trop tôt, ce qui engendre un surcoût, parfois jetée trop tard, ce qui altère le goût des aliments, entraîne des risques pour la santé du consommateur et peut mettre l'établissement en situation d'infraction. La qualité de l'huile ne s'apprécie pas seulement à son aspect et à son odeur. Jusqu'à présent, seule une analyse longue (entre 1/2 et 1 jour) et coûteuse en laboratoire permettrait de mesurer la teneur en composés polaires d'un bain de friture. La réglementation stipule qu'une huile contenant plus de 25 % de composés polaires est impropre à la consommation. En conséquence, il lui demande comment aider les professionnels à évaluer le taux d'usure des huiles et quelles sont les règles en vigueur en matière de gestion du risque sanitaire.

Données clés

Auteur : [M. Armand Jung](#)

Circonscription : Bas-Rhin (1^{re} circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 50546

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé et handicapés

Ministère attributaire : santé, famille et personnes handicapées

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 11 septembre 2000, page 5231