

## Neue Leitlinien: Lebensmittelsicherheit im Blackout-Fall

Wie der Einzelhandel die Abgabe von Lebensmitteln bei Stromausfall regeln sollte.



*Im Falle eines Blackouts und der damit verbundenen Unterbrechung der Kühlung dürfen Fleisch & Fisch nicht mehr an die Verbraucher:innen weitergegeben werden. © Pixabay*

Maximale Sicherheit bei unterbrochener Kühlkette: Das **Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz** hat klare Richtlinien veröffentlicht, die Lebensmittelhändler auf mögliche Blackouts vorbereiten sollen.

### Lebensmittelsicherheit in Krisenzeiten: Das müssen Händler wissen

Die steigende Gefahr von **Blackouts** macht es notwendig, dass sich der Einzelhandel auf Szenarien vorbereitet, in denen die Kühlkette unterbrochen wird. Die Leitlinien des österreichischen Bundesministeriums bieten eine klare Orientierungshilfe, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und gesundheitliche Risiken für Verbraucher zu minimieren.

## **Wichtige Vorgaben im Überblick**

### **1. Strenge Kontrolle der Kühlkette:**

Die Kühlkette darf nur kurzzeitig unterbrochen werden, sofern dies keine gesundheitlichen Risiken birgt. Besonders leicht verderbliche Produkte wie rohes Fleisch, Fisch und Krebstiere dürfen bei Ausfall der Kühlung nicht an Endverbraucher abgegeben werden.

### **2. Kategorisierung von Lebensmitteln:**

Die Abgabe erfolgt nach Lebensmittelkategorien:

- Frischfleisch und Fisch: Keine Abgabe nach Unterbrechung der Kühlung.
- Milchprodukte: Teilweise Abgabe möglich, z. B. Butter (bis zu zwei Tagen), jedoch nicht bei Produkten wie Joghurt oder Käseaufschnitten.
- Ungekühlte Produkte: Obst, Gemüse und andere haltbare Lebensmittel können abgegeben werden, solange keine sichtbaren Beeinträchtigungen vorliegen.

### **3. Einflussfaktoren auf die Haltbarkeit:**

- Alter und Effizienz der **Kühlmöbel**: Neuere Geräte halten Lebensmittel länger kühl.
- Raum- und Außentemperatur: Höhere Temperaturen beschleunigen den Verfall.
- Lagerbedingungen: Offene Kühlmöbel sollten abgedeckt oder geschlossen werden.

# Kriterien für die Abgabe von gekühlten Lebensmitteln

Produktkategorie	Abgabe am 1. Tag möglich	Abgabe am 2. Tag möglich
Rohes Fleisch und Fisch	Nein	Nein
Hartkäse (z. B. Gouda)	Ja	Ja
Milchprodukte (z. B. Butter)	Ja	Ja
Convenience-Produkte	Nein	Nein

Detaillierte Tabellen mit weiteren Produktgruppen finden sich in den offiziellen Leitlinien.

## Blackout und Verbraucherschutz

Die Leitlinien stellen sicher, dass Lebensmittel auch in Krisenzeiten sicher abgegeben werden können. Sie fordern zudem eine Anpassung der internen Verfahren in Betrieben, um bei längeren Stromausfällen handlungsfähig zu bleiben.

## Fazit für den Handel

Händler sollten die neuen Vorgaben umgehend in ihre Prozesse integrieren, Mitarbeitende schulen und Kühlgeräte auf ihre Effizienz überprüfen. So können auch im Krisenfall Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz gewährleistet werden.

Weitere Informationen und das Whitepaper zum Thema Blackout finden Sie auf der Website des **Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz**.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**