

Leitlinie

für die Abgabe von Lebensmitteln aus dem Einzelhandel im Falle eines Blackouts im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit

Veröffentlicht mit Erlass:

2023-0.273.265 vom 5.5.2023

INHALTSVERZEICHNIS

1	Einleitung	3
2	Blackout.....	3
3	Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.....	3
4	Kühlkette	3
5	Abgabe von Lebensmitteln nach Lebensmittelkategorien	4
6	Kriterien, die den Zeitraum einer möglichen Abgabe von gekühlten Lebensmittel beeinflussen	4
6.1	Alter der Kühlmöbel	4
6.2	Energieeffizienzklasse der Kühlmöbel	5
6.3	Kühlmöbel offen oder verschlossen	5
6.4	Raumtemperatur	5
6.5	Außentemperatur	5
6.6	Umlagerung	5
7	Anhang - Empfehlung zur Abgabe von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln	6

1 EINLEITUNG

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹ enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer. Die Einhaltung der Hygienevorschriften kann durch die Anwendung von Leitlinien erleichtert werden.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002² ist „Einzelhandel“ die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.

Diese Leitlinie soll Unternehmen bei der Entscheidung unterstützen, welche Lebensmittel nach der Unterbrechung der Kühlkette durch Blackout/längeren Stromausfall im Krisenfall noch an Konsumenten ohne Risiko abgegeben werden können. Sie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung dar und wird vom anwendenden Betrieb an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

2 BLACKOUT

Ein Blackout bezeichnet einen ungeplanten, überregionalen und länger andauernden großflächigen Stromausfall. Es kommt zu einem Ausfall der Infrastruktur sowie der Versorgung. Nicht jeder Stromausfall ist gleich ein Blackout. Über die Dauer eines Blackouts kann keine allgemeingültige Aussage getroffen werden.

3 GEWÄHRLEISTUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

Im Falle eines Blackouts ist die Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung der Kühlkette ein zentraler Aspekt. Die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit sind bei Unterbrechung der Kühlkette unterschiedlich. Für kurzfristige Unterbrechungen der Kühlkette sind die internen Verfahrensanweisungen des Einzelhandels heranzuziehen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei Unterbrechung der Kühlkette verkürzt.

4 KÜHLKETTE

Die Einhaltung der Kühlkette stellt eine grundsätzliche Anforderung der Lebensmittel-Hygiene dar. Sie ist ein wichtiger Punkt der betrieblichen Überwachung im Rahmen der Guten Hygienepraxis.

¹ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1), idgF

² Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 031 vom 1.2.2002, S. 1), idgF

Bei Lebensmitteln, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können³, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Lagerung sowie beim Feilhalten von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.

5 ABGABE VON LEBENSMITTELN NACH LEBENSMITTELKATEGORIEN

- Rohe, frische tierische Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel und Fisch sind sensible leicht verderbliche Lebensmittel. Sie werden nicht an Endverbraucher abgegeben. Eine Abgabe etwa an Städte, Gemeinden, Blaulichtorganisationen oder das Bundesheer kann erfolgen, sofern diese eine sichere weitere Verarbeitung zur Versorgung der Bevölkerung sicherstellen können. Ansonsten sind diese Lebensmittel zu entsorgen, wenn die Kühlkette unterbrochen wurde.
- Empfehlungen zur Abgabe von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln sind im Anhang festgehalten.
- Eier können bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum abgegeben werden.
- Ungekühlte pflanzliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Kartoffeln, Kräuter können solange abgegeben werden als augenscheinlich keine Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit vorliegt.
- Alle ungekühlt lagerbaren Lebensmittel und Getränke können abgegeben werden.

6 KRITERIEN, DIE DEN ZEITRAUM EINER MÖGLICHEN ABGABE VON GEKÜHLTEN LEBENSMITTEL BEEINFLUSSEN

6.1 Alter der Kühlmöbel

Je älter die Geräte sind, desto schlechter sind sie gedämmt. Das bedeutet, dass sie rascher an Kälte verlieren, als neue Kühlmöbel. Die Betriebsanleitung der Kühlmöbel gibt Auskunft über das Dämmverhalten.

³ Codexkapitel A 5 Kennzeichnung, Aufmachung – Anhang 4 „Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung“ (S. 13 ff.)

6.2 Energieeffizienzklasse der Kühlmöbel

Je höher die Energieeffizienzklasse ist, desto länger kann das Gerät Lebensmittel auch ohne Strom kühl halten. Kühlmöbel im Verbund sind effizienter als mobile Geräte. Die Kennzeichnung erfolgt hier anhand einer Skala von A bis G – A ist die effizienteste Klasse, G diejenige, die am wenigsten lang kühl hält.

6.3 Kühlmöbel offen oder verschlossen

Offene Kühlmöbel zur direkten Entnahme der Lebensmittel durch den Kunden halten die Kühltemperatur kürzer als Kühlmöbel, die durch eine Türe oder eine Schiebeabdeckung geschlossen sind. Offene Kühlmöbel werden verschlossen oder abgedeckt.

6.4 Raumtemperatur

Je wärmer der Raum ist, in dem das Kühlmöbel steht, desto rascher erwärmen sich auch die Lebensmittel im Kühlmöbel.

6.5 Außentemperatur

Die Außentemperatur beeinflusst die Haltbarkeit der Lebensmittel, da die Verkaufs- und Lagerräume bei höherer Außentemperatur bei Ausfall von Klimaanlage auch eine höhere Temperatur aufweisen.

6.6 Umlagerung

Gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel werden nicht umgelagert, um Temperaturverluste in den Kühl- und Tiefkühlbereichen zu reduzieren.

7 ANHANG - EMPFEHLUNG ZUR ABGABE VON GEKÜHLTEN UND TIEFGEKÜHLTEN LEBENSMITTELN

Sortimentsbereich	Hauptgruppe mit Untergruppen	Verwerfen (Tag 1 nach Stromausfall) ja/nein	Verwerfen (Tag 2 nach Stromausfall) ja/nein
Trinkmilch	Frischmilch, Schlagobers frisch	nein	ja
Trinkmilch	ESL-Milch, Schlagsahne	nein	ja
Nicht fermentierte Milcherzeugnisse	Kaffees, Milch-Shakes, Schoko-/ Vanillemilch	nein	ja
Milchersatz	Milchersatzgetränke (z. B. Mandeldrink)	nein	ja
Fermentierte Milcherzeugnisse	Butter-, Sauer-, Acidophilusmilch, Jogurt, Sauerrahm, Creme Fraîche, Topfen, auch mit Einmischungen (Fruchtzubereitung, Kräuter, Müsli, Schokolade, etc.)	nein	ja
Streichfette	Butter	nein	nein
Streichfette	Butterzubereitungen (Knoblauch-/ Kräuterbutter)	nein	ja
Streichfette	Margarine, Butterschmalz	nein	nein
Creme Desserts	Mousse au chocolate, Vanillecreme, Schokocreme, Panna Cotta, Tiramisu	ja	ja
Säfte / Smoothies (gekühlt)	Frucht-, Gemüsesäfte, Smoothies mit Erhitzung	ja	ja
Sauermilchkäse / Frischkäse	Cottage Cheese, Topfen, Frischkäse, Mascarpone, Ricotta, mit Kräutern, Gewürzen oder anderen Zutaten	nein	ja
Hartkäse / Schnittkäse	Emmentaler, Gouda, Parmesan, Bergkäse, Geheiratskäse	nein	nein
Käse gerieben		nein	ja
Weichkäse	Rohmilch	ja	ja
Weichkäse	pasteurisierter/ thermisierter Milch	nein	ja
gereifter Salzlakenkäse	Stück / Würfel in Lake, mit Einmischungen (Kräuter, Gewürze) oder Natur	nein	ja
Mozzarella		nein	ja
Schmelzkäse, Grill- und Bratkäse		nein	ja
Innereien	Innereien jeder Art	ja	ja
Rohes frisches Fleisch	gewürzt, ungewürzt, mariniert; von Rind, Schwein, Geflügel und alle anderen Tierarten	ja	ja

Sortimentsbereich	Hauptgruppe mit Untergruppen	Verwerfen (Tag 1 nach Stromausfall) ja/nein	Verwerfen (Tag 2 nach Stromausfall) ja/nein
Große Fleischstücke vakkumverpackt im Ganzen	Schweinsschögl, Rindsbraten im Ganzen	nein	ja
Brätwürste	Frankfurter, Extrawurst im Ganzen, Bu- renwurst, Knackwurst	nein	ja
Fleischwürste im Gan- zen	z. B. Bergsteiger, Wiener, Schwarzwäl- der	nein	nein
Rohe Bratwürste	z. B. Weißwürste, Bratwürste	ja	ja
Streichwürste offen, Pasteten offen		ja	ja
Streichwürste abge- packt, Pasteten va- kuum verpackt		nein	ja
Schinken gekocht im Ganzen		nein	nein
alle Fleisch- und Wurstwaren aufge- schnitten		nein	ja
Rohwurst im Ganzen	Schinkenspeck, Prosciutto, Frühstück- speck, Salami	nein	nein
Seefische ganz und verarbeitet (gekühlt, tiefgekühlt)	ganze Fische, Filets etc. NICHT stark zer- kleinerte Ware für z. B. Sushi, Fischstäb- chen, Schlemmerfilets, panierte Fische	ja	ja
Süßwasserfische (ge- kühlt, tiefgekühlt)	ganze Fische, Filets	ja	ja
Krebstiere roh, ge- kocht (gekühlt, tiefge- kühlt)	Scampi, Garnelen diverse, Hummer, Languste, Flusskrebse, Taschenkrebse (mit und ohne Schale)	ja	ja
Muscheln roh, lebend (gekühlt)	rohe Muscheln und Muschelfleisch, le- bende Muscheln	ja	ja
Räucherlachs, graved Lachs, Räucherfisch und Fi- scherzeugnisse (gekühlt)	Räucherfische (ganz bzw. Teile), Fisch- sulz, Fischpasteten	ja	ja
Sushi (gekühlt)	Sushi	ja	ja
Fisch gewürzt, in Öl, in Marinade im Glas (gekühlt)	Sardellen diverse, Rollmöpfe, Heringe etc.	nein	ja

Sortimentsbereich	Hauptgruppe mit Untergruppen	Verwerfen (Tag 1 nach Stromausfall) ja/nein	Verwerfen (Tag 2 nach Stromausfall) ja/nein
Feinkostsalate (gekühlt)	Feinkostsalate mit Fisch- Krebstierbestandteilen, Nudelsalat, Wurstsalat, Margarineaufstriche, Gabelbissen, etc.	ja	ja
Convenience Fertigerichte und zubereitete Speisen	Ready to eat - Sandwiches/ Brote/ Wraps	ja	ja
Convenience halbfertige Speisen	z. B. Knoblauchbaguette, Speisen zum Erhitzen (z. B. Wurstküdel, Topfenküdel)	ja	ja
vorgebackenes Gebäck, Teige	z. B. Blätterteig, Pizzateig	nein	ja
Convenience Mischsalate	Mischsalate (Tomaten-Mozzarella, Caesars Salad), Beutelsalat, abgepackte Kräuter	ja	ja
Tiefkühl-Artikel	alle Tiefkühl-Artikel	nein (wenn gefroren)	ja
tiefgekühltes Speiseeis, tiefgekühlte Beerenfrüchte		ja	ja
vegane Käseersatzprodukte		nein	ja
vegane Fleischersatzprodukte		ja	ja