



Stromausfall? Tipps für Lebensmittelbetriebe

Gültig ab: 05.10.2022
MD-00193, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.zh.ch/kl

Das Kantonale Labor Zürich empfiehlt Lebensmittelbetrieben folgende Punkte vor, während und nach einem Stromausfall zu berücksichtigen:

In Vorbereitung auf einen Stromausfall

- Sparen Sie jetzt Strom*.
- Stellen Sie eine aktuelle Wartung der Kälteanlagen/-leitungen sowie eine gute Isolation (zum Beispiel intakte Gummidichtung) der Kühlgeräte sicher.
- Statten Sie Kühlgeräte zusätzlich mit Thermometern aus.
- Bereiten Sie Kältedepots vor, zum Beispiel mit handlichen Kühlelementen.
- Gut gefüllte (Tief-)Kühler bleiben länger kalt als Geräte mit viel gekühlter Luft.
- Prüfen Sie die Anschaffung eines Notstromaggregates zur Versorgung Ihrer Kühlgeräte. Klären Sie dabei auch ab, wo ein solches Gerät aufgestellt werden kann, wie die Kühlgeräte daran angeschlossen werden und wie Sie die Versorgung mit Treibstoff sicherstellen können.

Während eines Stromausfalls

- Betreuen Sie Ihre Kunden.
- Öffnen Sie Kühlräume und Kühlgeräte so wenig und so kurz wie möglich.
- Speichern Sie die Kälte in offenen Geräten oder Vitrinen, in dem Sie diese mit geeigneten Vorrichtungen isolieren (zum Beispiel Rollos).
- Räumen Sie die Ware in Kühlboxen um und stellen Sie eine Kühlung sicher (vorbereitete Kältedepots oder kalte Aussentemperatur).
- Kühlfahrzeuge können bei kalter Aussentemperatur auch zur kurzfristigen Auslagerung dienen.
- Die (Hände-)Hygiene ist zu gewährleisten, zum Beispiel mit Desinfektionsmittel.

Nach einem Stromausfall

- Schalten Sie, um die Netzleistung nicht zu überfordern, die Geräte stufenweise wieder ein und überprüfen Sie alle Geräte auf ihre ordnungsgemässe Funktion.
- Priorisieren Sie die Temperaturkontrolle von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch und messen Sie stichprobenartig weitere Temperaturen.
- Verarbeiten Sie kritische Produkte möglichst rasch innert maximal 24 Stunden.
- Planen Sie vorausschauend, indem Sie das Angebot/Sortiment und die Produktions- sowie Öffnungszeiten den neuen Umständen anpassen.

Eine gut durchdachte Planung trägt im Falle eines Stromunterbruchs massgeblich zur Lebensmittelsicherheit bei.

*Tipps dazu bietet beispielsweise die Kampagne «Energie ist knapp. Verschwenden wir sie nicht.»