

Gläserspülbecken kann nicht als Handwaschmöglichkeit genutzt werden

Düsseldorf (mm) **Die Forderung der Lebensmittelüberwachungsbehörde im Schankbereich eines Cafés zusätzlich zum Gläserspülbecken mit Kaltwasserzufuhr eine Handwaschmöglichkeit mit fließend Warm- und Kaltwasser zu installieren war rechtmäßig. Das Verwaltungsgericht Düsseldorf hatte entschieden, dass dieses separat bereit gestellt werden muss, damit eine gleichzeitige Nutzung für das Spülen von Schankgefäßen ausgeschlossen werden kann.**
(Az.: 16 K 2405/08)

Bei drei Kontrollen in den Jahren 2007 und 2008 wurde bemängelt, dass im Schankbereich eines Museumscafés eine Handwaschmöglichkeit mit fließendem Kalt- und Warmwasseranschluss fehlte.

Mitte Juni 2008 wurde der Betreiber des Cafés unter Androhung eines Zwangsgeldes in Höhe von 2.000,00 € aufgefordert diesen Mangel abzustellen. In der Begründung wurde darauf hingewiesen, dass keine Verpflichtung bestehe, das im Schankbereich vorhandene Gläserspülbecken als Handwaschbecken umzufunktionieren, es stand frei, ein weiteres Waschbecken zu installieren.

Bereits im März 2008 erhob der Unternehmer Klage um feststellen zu lassen, dass es sich bei dem Café nicht um ein Lebensmittelunternehmen im Sinne der Basisverordnung handelt und er damit nicht verpflichtet ist eine zusätzliche Handwaschmöglichkeit zu schaffen und das Gläserspülbecken in seiner Hauptfunktion erhalten bleiben kann und nicht zu einem Handwaschbecken umgerüstet werden muss. Hauptsächlich berief er sich darauf, dass in seinem Betrieb weder frittiert, gebacken, gekocht noch gebraten wird. Bei den angebotenen Speisen handelt es sich um Fertigprodukte und er sei damit, höchstens als Einzelhändler anzusehen. Für eine nachträgliche Neuinstallation des geforderten Handwaschbeckens müsste die gesamte Betondecke durchbrochen und die neuen Zu- und Abflüsse sowie eine Starkstromleitung durch die Fußbodenheizung verlegt werden. Auf das Gläserspülbecken kann aus betriebstechnischen Gründen nicht verzichtet werden. Außerdem wäre der Aufwand unverhältnismäßig, wenn die benötigten Gläser über den vorhandenen Aufzug in die tiefer gelegene Küche und zurück transportiert werden müssten. Der notwendige Platz- und Personalbedarf wurde ebenso angeführt wie die Behauptung, dass Küchenspülmaschinen nur für Besteck und Geschirr aus Metall oder Porzellan geeignet seien, Gläser würden nach einigen Durchläufen komplett unbrauchbar, da die Oberfläche zerstört und die Gläser eine milchige Oberflächen aufweisen würden. Das im Tresenbereich betriebene Spülbecken ist mit einem Spülboy ausgerüstet, der ausreichend Platz lasse, die Hände unter fließendem Wasser zu waschen. Zusätzlich wurde noch ein Untertischgerät mit Warmwasserzufuhr installiert. Damit genüge die Möglichkeit, die Hände im Gläserspülbecken zu waschen, den rechtlichen Anforderungen. Die Feststellungsklage und die Klage gegen einen der beiden Gebührenbescheide wegen der notwendigen Nachkontrollen wurden zurückgenommen und nur eine Klage gegen einen weiteren Gebührenbescheid sowie die Ordnungsverfügung aufrechterhalten.

Die aufschiebende Wirkung der Ordnungsverfügung bezüglich der Installation eines separaten Handwaschbeckens wurde unter Abänderung eines anderslautenden Beschlusses des Verwaltungsgerichtes Düsseldorf durch das Oberverwaltungsgericht NRW (13 B 1216/08) im einstweiligen Rechtsschutzverfahren wiederhergestellt.

Im Hauptsacheverfahren beantragte die Behörde Klageabweisung. Diesem Antrag folgte das Verwaltungsgericht Düsseldorf. Das Café wurde als Lebensmittelunternehmer gemäß Basisverordnung angesehen und muss daher die hygienischen Anforderungen des EU-Hygienepakets erfüllen. Eine Gleichstellung von Gaststätte mit Endverbrauchern sehen neben dem LFGB auch nicht die übergeordneten europäischen Rechtsvorschriften vor. Demnach müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügbar sein. In dem Café werden u.a. mittels Sahnemaschine Schlagsahne hergestellt, Eis portioniert, Kuchen aufgeschnitten sowie Getränke zubereitet/ ausgeschenkt. Das einzige im Schankbereich vorhandene Gläserspülbecken könnte nach Auffassung des Gerichts mittlerweile als Handwaschmöglichkeit genutzt werden, da es inzwischen mit einer Warmwasserzufuhr ausgestattet worden ist. Allerdings ist es aufgrund der geringen Größe jedoch nicht geeignet, sowohl zum Gläserspülen als auch zum Händewaschen genutzt zu werden. Es handelt sich dabei um ein relativ kleines Becken, dessen vorderer Teil mit einem Spülboy ausgestattet ist, der den größten Teil des Beckens einnimmt. Dieser Spülboy hat ein erhebliches Gewicht und ist darüber

hinaus mit Saugnäpfen festgeklemmt. Daher wäre es sehr unpraktikabel, ihn in jedem Einzelfall aus dem Spülbecken zu heben, um Platz für ein ungehindertes Händewaschen zu schaffen. Wenn dieser im Becken steht, ist ein gründliches Händewaschen nicht möglich. Um an die Armatur zu gelangen, müssten die Hände seitlich um den über den Beckenrand hinausragenden, den direkten Weg zum hinteren Teil des Beckens versperrenden Bürstenkopf des Spülboys herum geführt werden. Der dahinter vorhandene Platz ist durch eine überstehende Thekenkante weiter eingengt, insbesondere die Absperrhähne sind dadurch nur schwer erreichbar. Dazu kommt noch, dass der Wasserhahn zur Seite gedreht werden müsste um Platz zu haben. Der Platz wird auch noch vom Schlauchanschluss und dem Schlauch des Spülboys verengt. Zudem sind die notwendigen Spender für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtücher nur auf Umwegen und mit erheblichen Schwierigkeiten erreichbar. Aus diesen Gründen teilt das Gericht die Ansicht der Lebensmittelüberwachungsbehörde, dass eine Doppelnutzung eine gründliche Reinigung der Hände nicht gewährleistet und dass unter den vorhandenen Gegebenheiten eine durch Spritzwasser mögliche Keimverbreitung gegeben sein kann und daher aus hygienischen Gründen abzulehnen ist. Die im Gebäude vorhandenen Handwaschbecken befinden sich auch nicht an Standorten die vom Schankbereich aus leicht erreichbar wären. Zum einem befindet sich auf gleicher Ebene eines in einem Waschraum, weitere sind in der in der ein Stockwerk tiefer gelegenen Küche vorhanden. Um diese Handwaschbecken zu erreichen, müssen Türen geöffnet und geschlossen werden, daher sind die vorhandenen Handwaschbecken nicht ohne weiteres leicht erreichbar.

Die Forderung nach der separaten Handwaschmöglichkeit war auch nicht unverhältnismäßig, da andere Maßnahmen, die den Gastronom weniger belasten würden, nicht ersichtlich sind. Insoweit wurde nichts Unmögliches abverlangt. Dem Betreiber wurde freigestellt, ein separates Handwaschbecken zu installieren oder das Spülen von Gläsern im Tresenbereich aufzugeben. Damit wurden verschiedenste Möglichkeiten aufgezeigt, um den Mangel abzustellen. Die vorgebrachte Behauptung, dass in der Küchenspülmaschine die Gläser nicht gereinigt werden können folgte das Gericht auch nicht. Durch den Einsatz eines mildereren Spülmittels kann das Anlaufen verhindert werden. Andernfalls könnte auch eine andere Spülmaschine angeschafft werden.

Das angedrohte Zwangsgeld war seiner Höhe nach ebenfalls nicht zu beanstanden. Dies galt ebenfalls für die Gebühr von 75,00 € für die Nachkontrolle, da das Gebührenverzeichnis eine Spanne von 50,00 € - 5.000,00 € vorsieht.

Gegen die Entscheidung wurde keine Berufung zugelassen.