

Gewerbelaubnis wegen schwerwiegender lebensmittelhygienischer Verstöße entzogen

Koblenz (mm) Die festgestellte Unzuverlässigkeit eines Nudelherstellers, infolge andauernder unhaltbarer Zustände in der Betriebs- und Produktionshygiene und die daraus resultierende Schließung sowie Gewerbeuntersagung war rechtmäßig. Dies geht aus einem letztinstanzlichen Urteil des Oberverwaltungsgerichtes Koblenz hervor.
(Az.: 6 B 10960/07.OVG)

Bei Betriebskontrollen im Februar und Juni/ Juli 2007 wurden bei einem Nudelhersteller aus der Vorderpfalz in den Produktions- und Lagerbereichen erhebliche Verschmutzungen des Bodens und der Gerätschaften festgestellt. Darüber hinaus waren diese Bereiche von einer beträchtlichen Anzahl an Mäusen befallen. Neben den Verkotungen war im Lagerbereich auch noch ein massenhafter Befall mit Brotkäfern zu erkennen.

Drei im Juni 2007 entnommene Teigwarenproben wiesen eine Staphylokokken-Kontamination auf, die deutlich den maßgeblichen Warnwert überschritten.

Bereits wegen ähnlicher Verstöße, die seit 2000 festgestellt wurden, ist der Vater des Geschäftsführers, der bis 2005 die Firmengeschicke leitete, in mehreren Fällen rechtskräftig verurteilt worden. So erhielt er eine Geldbuße von 500,00 € sowie eine Geldstrafe von 5.400 €. Insgesamt wurden zehn strafrechtliche Ermittlungsverfahren gegen den damaligen Geschäftsführer geführt. Auch die Ausschöpfung aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen, wie eine Zwangsgeldfestsetzung, führten zu keiner Verbesserung der Hygiene in dem Betrieb.

Aus der Betriebsakte war zu ersehen, dass seit einem Wechsel in der Geschäftsführung seit 2005 in weiteren neun Fällen Betriebskontrollen oder Planproben der hergestellten Lebensmittel zu erheblichen Beanstandungen und massiven Verstößen gegen lebensmittelhygienische Vorschriften führten. Der Vater des Geschäftsführers war offenkundig nach wie vor in den Betriebsablauf maßgeblich eingebunden und hat gegenüber den Kontrolleuren Erklärungen abgegeben. Um der drohenden Gewerbeuntersagung zu begegnen, hatte der Nudelhersteller im ersten Quartal 2007 einen Lebensmittelchemiker als Stellvertreter eingestellt, der sich u.a. mit dem Aufbau eines wirksamen HACCP- bzw. Eigenkontrollsystems befassen sollte, welches vergeblich seit Jahren gefordert worden war. Die Behörde räumte damit dem Nudelhersteller eine weitere Chance ein, die Produktionsbedingungen deutlich zu verbessern. Nach Ansicht des vorinstanzlichen Verwaltungsgerichtes war diese großzügige Anwendung des Verhältnismäßigkeitsgrundsatzes nach den Ergebnissen der Betriebskontrolle vom Februar 2007 und der weiteren Vorgeschichte im Interesse eines wirksamen Verbraucherschutzes kaum mehr zu rechtfertigen. Das eingeleitete Verfahren der erweiterten Gewerbeuntersagung wurde daraufhin bis Ende Juli 2007 ruhen gelassen.

Das Verfahren musste vorfristig, wegen der o. g. Probenbefunde und weiterer Feststellungen Anfang Juli 2007, wieder aufgenommen werden. Bei einer Hygienekontrolle wurden Eier in der Nudelproduktion verwandt, die zur Produktion oder dem Verzehr wegen Schimmelbefall, Beschädigung oder Ablauf des Haltbarkeitsdatums, nicht mehr verkehrsfähig waren. Diese befanden sich im Bereich der Ei-Aufschlagmaschine. Die Kontrolleure durften die Betriebsräume erst betreten, als diese Eier schnell von diesem Platz entfernt worden waren. Da diese Aktion der Verdunklung der tatsächlichen Umstände galt, ging das Gericht davon aus, dass diese Eier bewusst für die Nudelproduktion verwandt wurden. Im September 2007 konnte nur durch das Eingreifen von Lebensmittelkontrolleuren verhindert werden, dass Flüssigei in die Produktion gelangte, welches vier Tage zuvor aufgeschlagen worden war. Die hohe Gesamtkeimzahl und eine hohe Enterobacteriaceenzahl des Flüssigeis beweisen, dass dieses aus nicht frischen Eiern hergestellt bzw. ungekühlt gelagert wurde. Bei früheren Kontrollen wurde immer wieder bemängelt, dass Eier aus Retouren, die nicht mehr verkaufsfähig waren, durch ihre produktionsnahe Lagerung die

Verwendung in der Eierteigwarenherstellung nahe legten. Mehrmals wurde gefordert, diese so zu lagern, dass auch ein unbeabsichtigtes Verwenden vermieden wird. Der Nudelhersteller warb daneben auf seinen Verpackungen mit den Worten "... Frischei-Nudeln werden nur mit... und täglich frisch aufgeschlagenen Eiern hergestellt."

Die beantragte Stellvertretererlaubnis für den Lebensmittelchemiker wurde abgelehnt, da die Mängelfeststellungen die Annahme rechtfertigten, dass dieser in einem nicht ausreichendem sachlich und zeitlichem Umfang für den Nudelhersteller tätig werden konnte, um die Einhaltung von Vorschriften zu gewährleisten. Der „Hygienebeauftragte“ war nur acht Stunden pro Woche tätig. Mit einer so zeitlich beschränkten Tätigkeit war der gesamte Produktions-, Vertriebs- und Lieferweg nicht ausreichend der fachkundigen Kontrolle des Lebensmittelchemikers unterworfen. Weiterhin konnte der Nudelhersteller nicht erklären, welche Direktionsbefugnisse der Stellvertreter haben sollte. Wegen des geringen zeitlichen Umfangs seiner Tätigkeit wurde ebenfalls davon ausgegangen, dass die bisher handelnden Personen die uneingeschränkte Verantwortung für den Produktionsablauf weiterhin besaßen.

Vier Tage nach der letzten Hygienekontrolle wurden Ende September 2007 die Produktionsanlagen durch die Lebensmittelüberwachung versiegelt und somit die angedrohte Schließung vollzogen.

Das Gericht sah es angesichts des umfangreichen Beweismaterials als erwiesen an, dass insbesondere die Lebensmittelsicherheit den wirtschaftlichen Vorteilen des Nudelherstellers rücksichtslos untergeordnet wurde. Alle unterhalb der Gewerbeuntersagung verbliebenen Sanktionen der Verwaltungsbehörde haben sich als unzureichend erwiesen. Nach der nochmals eingeräumten Chance im Frühjahr 2007 verbietet sich nach Auffassung des Verwaltungsgerichts Neustadt jeglicher Zweifel an der Verhältnismäßigkeit der erweiterten Gewerbeuntersagung.

Auch der Vorschlag des Nudelherstellers, den Lebensmittelchemiker für die Dauer von 10 Stunden pro Woche zu beschäftigen, führte nicht dazu, die Überzeugung des Gerichtes zu ändern, dass nur die endgültige Schließung zukünftige Gefahren für die Gesundheit vermeiden könnten. Die Richter stellten die Unzuverlässigkeit des Gewerbetreibenden fest und verboten ihm die gewerbliche Tätigkeit in der Lebensmittelbranche.

Die Beschwerde des Geschäftsführers gegen die in einem Parallelverfahren gegen ihn ausgesprochene Gewerbeuntersagung wurde ebenfalls durch das Oberverwaltungsgericht Koblenz zurückgewiesen.

Der Beschluss des OVG Koblenz vom 25.10.2007 ist rechtskräftig.