

Marktrücknahme für mit Salmonellen kontaminierte Fleischdrehspieße

Leipzig (nr) **Das Bundesverwaltungsgericht hat entschieden, dass der Hersteller, welcher mit Salmonellen kontaminierte Fleischdrehspieße auf den Markt gelangen ließ, diese unverzüglich zurücknehmen muss. Dabei spielt es keine Rolle, ob letztlich eine Gesundheitsgefährdung für den Endverbraucher durch ein optimales Verhalten, nämlich ordnungsgemäßes Durchgaren der Fleischdrehspieße in den Gastronomiebetrieben, hätte vermieden werden können.** (Az.: 3 C 10.19 vom 14.10.2020)

Die Klägerin ist Produzentin von Fleischdrehspießen und lieferte diese auch in tiefgefrorenem Zustand an Gastronomiebetriebe aus. Dabei werden nach dem Hygienekonzept der Klägerin noch vor der Auslieferung stichprobenartig Eigenkontrollen vorgenommen und eine anschließende mikrobiologische Untersuchung schließt sich an. Zudem befindet sich gut sichtbar und lesbar folgender Hinweis auf dem Produkt: „Vor Verzehr vollständig durchgaren!“. Üblicherweise werden die Spieße im Folgebetrieb auch erhitzt und anschließend portioniert und mit weiteren Zutaten verfeinert an den Endverbraucher verkauft, etwa als Döner Kebab. Falls einmal eine Lieferung mit Salmonellen belastet ist, können unterschiedliche Maßnahmen ergriffen werden, um mit einer solchen Situation umzugehen.

Das Konzept der Klägerin sah insbesondere in einem Salmonellenbefall keine zwingende Rücknahme der betroffenen Charge vor. Die Klägerin ist der Auffassung, dass eine Beprobung im Herstellerprozess auch nur die innerbetriebliche Hygiene betreffe und vielmehr Abhilfemaßnahmen im Herstellungsverfahren auf erster Ebene anstelle einer Rücknahme auf zweiter Ebene erfolgen sollten. Erst wenn das Lebensmittel unsicher sei, gebiete das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch Rückruf- sowie Rücknahmeaktionen. Der ausgelieferte Drehspieß sei jedoch dann nicht unsicher, wenn sich die Gastronomen an den Hinweis halten und das Fleisch vor dem Verzehr durcherhitzen. Auf diese Art könne gewährleistet werden, dass das Endprodukt bei normalen Verwendungsbedingungen nicht als gesundheitsschädlich einzustufen sei.

Ein betroffener Gastronom beanstandete das Hygienekonzept der Klägerin, woraufhin diese Klage erhob und Feststellung begehrte, dass sie nicht verpflichtet sei, bei jedem Salmonellenbefall zwingend die betroffene Charge zurückzunehmen und dies in ihrem Hygienekonzept festzuhalten. Dieser Klage gab das Verwaltungsgericht Augsburg statt. Der Beklagte legte daraufhin Berufung ein, woraufhin der Bayerische Verwaltungsgerichtshof das Urteil änderte und die Klage doch abwies. Dagegen richtete die Klägerin ihre Revision.

Das Bundesverwaltungsgericht musste über die Revision entscheiden. Es machte deutlich, dass es gerade zu den Pflichten eines Lebensmittelunternehmers gehört sich auch mit mikrobiologischen Kriterien zu befassen, was sich unter anderem aus der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ergibt. Danach hat der Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/200 das Erzeugnis oder eine Partie von Lebensmitteln unverzüglich vom Markt zu nehmen, wenn Untersuchungen zu Ergebnissen führen, die im Widerspruch zu den einzuhaltenden Lebensmittelsicherheitskriterien stehen. Insbesondere dürfen Salmonellen in Fleischzubereitungen mit den vorgesehenen Untersuchungsverfahren nicht nachweisbar sein. Vielmehr ist es gerade Aufgabe des Lebensmittelunternehmers, seine Produkte im abgabefertigen Zustand zu beproben und soweit erforderlich durch Optimierung des Herstellungsprozesses die gebotene Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Erst wenn die Untersuchungen einwandfreie Ergebnisse liefern, darf das Produkt auf den Markt. Sobald die vorgeschriebene Untersuchung eine unzulässige

Kontamination mit Salmonellen zutage bringt, ist die betroffene Partie unverzüglich vom Markt zu nehmen.

Irrelevant ist ein Hinweis auf das Durchgaren vor dem Verzehr. Die tatbestandlichen Voraussetzungen von Art. 19 und 14 VO (EG) Nr. 178/2002 müssen nicht unbedingt erfüllt sein. Das heißt, dass sich die Klägerin gerade gegen das Bestehen einer Rücknahmepflicht nicht darauf berufen kann, dass die Drehspieße vor dem Verzehr des Fleisches durchzugaren sind und auf dieses Erfordernis in der Etikettierung ausreichend hingewiesen wird. Vielmehr genießt die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich mikrobiologischer Kriterien einen Vorrang gegenüber anderen Verfahrensregelungen und sie verfolgt einen präventiven und strengeren Ansatz. Dort erfolgt zwar eine Bezugnahme auf Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 jedoch betrifft dies nur die dort geregelte Ausformung der Pflichten des Lebensmittelunternehmers bei der Marktrücknahme des betroffenen Lebensmittels und lässt infolge der feststehenden Hierarchien der Verordnungen zueinander keinen Spielraum für weitergehende Interpretationen zu.