

## Imbissbetreiber für Inverkehrbringen von Käseimitaten und wegen Hygienemängeln bestraft

Annaberg-Buchholz (mm) **Einschlägig bekannter Imbissbetreiber erhielt für das Inverkehrbringen von Käseimitaten, zwei Verstößen gegen die Hackfleischverordnung und das Vorrätighalten von verdorbener Pastasauce 1.200,00 € Geldstrafe**  
(Az.: 3 Cs 210 Js 23987/06)

Bei mehreren Kontrollen durch das zuständige Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt in den Jahren 2005 und 2006 wurden in einem kleinen türkischen Dönerimbiss immer wieder gravierende Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt. Laut den Angaben des Besitzers hatte dieser mindestens drei weitere Geschäfte betrieben.

Der Inhaber des Dönerimbisses wurde so u. a. mehrmals auf den Unterschied zwischen „Käse“ und „Käseimitat“ hingewiesen. Eine entnommene Probe belegte dann dennoch, dass hier „Käseimitate“ verkauft wurden. Dieses Produkt hatte einen Milchfettanteil von 3,85 % anstatt eines Anteils von 100 %. Daraufhin sollte die Angebotstafel entsprechend geändert werden. Trotz dieser Aufforderung und weiteren Beratungen zur Kennzeichnung erwies sich der hier verwendete „Schafskäse“ weiterhin als Käseimitat.

Auch Belehrungen zu den Bestimmungen der Hackfleischverordnung wurden nicht beachtet. Als die Lebensmittelkontrolleure bei Betriebsöffnung den Verkaufsraum betraten, befand sich der angeschnittene, aufgetaute Dönerkegel vom Vortag auf dem Spieß. Bei einer anderen Kontrolle wurde in der Gefriertruhe eine Schale mit rohem zerkleinertem Dönerfleisch entdeckt, welches am Vortag vom aufgesteckten Dönerspieß geschnitten und tiefgekühlt wurde.

Im Trockenlager des Dönerimbisses fiel den Kontrolleuren ein Glas „Pasta Sauce“ auf, welches im Randbereich des Konservenglases im Inneren als auch außen einen dunkelbraunen schleimigen Belag aufwies. Da dies nicht das erste Mal war, dass hier offensichtlich verdorbene Lebensmittel vorrätig gehalten wurden, unterstellte die Behörde Vorsatz.

Der Inhaber hatte es bewusst unterlassen sein ständig wechselndes Personal zu kontrollieren und über die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu belehren.

Bereits für vergleichbare Verstöße aus den vergangenen Jahren erhielt der Dönerbetreiber zwei Bußgelder á 300,00 € und 500,00 €. So wurden bei fast jeder Kontrolle verdorbene Pizzazutaten vorgefunden, bei denen der Verderb sehr deutlich erkennbar war. U. a. lagerte im Kühlschrank des Verkaufsbereiches ein äußerlich stark mit Lebensmittelresten verklebtes Plastikgefäß mit fasrigem, braunen und sehr trockenen „Thunfischfleisch“, dessen Geruch als alt und verdorben beurteilt wurde. Wiederholt mussten die Kontrolleure auch geschnittenen „Pizzabelag Schinken“ entsorgen lassen, der alt roch und eine schleimige, schmierige Oberfläche aufwies. Selbst pflanzliche Zutaten waren nicht mehr verzehrfähig. Ein Gefäß mit Pilzen fiel auf, da die Champignonabschnitte ohne Aufgussflüssigkeit auf der Oberfläche deutlich angetrocknet waren. Diese rochen hefig, muffig und nach Eiweißzersetzungsprodukten. „Kidneybohnen“ schwammen in einer rotbraunen Flüssigkeit, die leicht geliert war und eine starke Blasenbildung aufwies. Dieses Produkt roch stark abweichend gärig. Außerdem wurden Bedarfsgegenstände verwendet, die für den Umgang mit Lebensmitteln nicht geeignet waren. Bsp. fanden die Kontrolleure einen Bohraufsatz zum Einspannen in eine Bohrmaschine vor, an dem die blaue Lackierung großflächig abgeplatzt und der Aufsatz mit Teigresten, Fett und Tomatensoße verklebt war. Bei einer weiteren Kontrolle wurde im Kühlschrank in der Küche ein unansehnliches, sehr stark verschmutztes

fleckiges (Ober- und Unterseite braun und grau-blau verfärbt) „Platzdeckchen“ entdeckt, welches als Unterlage für teilweise unverpackten Käse verwendet worden ist. Der Geruch erwies sich als ekelhaft, nach alten Speisekomponenten, alten Zwiebeln und säuerlich. Von der Oberfläche wurden massenhaft Schimmelpilze, Hefen und aerobe mesophile Keime angezüchtet. Derartige Bedarfsgegenstände wurden durch die Landesuntersuchungsanstalt als „ekelerregend“ beurteilt. Gegen diese Bußgeldbescheide wurde immer Einspruch eingelegt, so dass diese vor dem Amtsgericht verhandelt werden mussten. Da die aussagekräftigen Lichtbilder und die Zeugenaussagen des Überwachungspersonals eindeutig und glaubhaft waren, wurde der Inhaber des Dönerimbisses jeweils rechtskräftig zu 150,00 € und 500,00 € Bußgeld verurteilt.

Aufgrund dieser bekannten Verfahren wurde für die eingangs beschriebenen Straftaten ein Strafbefehl in Höhe von 4 x 40 Tagessätze á 10,00 € erlassen.

Gegen diesen Strafbefehl legte der türkische Geschäftsmann ebenfalls Einspruch ein, so dass es im Dezember 2006 zur Hauptverhandlung kam. Alle Beteiligten richteten sich aufgrund der Vielzahl an Beweisen und den anzuhörenden 10 Zeugen auf einen längeren Prozess ein. Doch nach anfänglichem Widerstand seitens des Angeklagten und dem Umstand, dass dieser ohne Verteidiger angereist war, zeigte er sich nach einer eingeräumten Bedenkzeit doch noch geständig. Aus den letztlich vier vorgeworfenen Straftaten wurde eine **Gesamtgeldstrafe von 120 Tagessätzen á 10,00 € gebildet, 1.200 € Geldstrafe**. Die Höhe der Tagessätze resultiert aus den vorgetragenen Einkommensverhältnissen des Beschuldigten.

Der türkische Dönerbetreiber hatte bereits im Vorfeld dieser Verhandlung seine Geschäfte in diesem Landkreis und dem Nachbarkreis aufgegeben. Auch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Nachbarkreises hatte bereits Verfahren gegen ihn geführt.

Der Strafbefehl ist seit dem 29.11.2006 rechtskräftig.