

Zwei Bäcker zu Geldstrafen verurteilt

Dresden/München (mm) Bäckermeister aus der sächsischen und der bayerischen Landeshauptstadt wurden wegen massiver Verstöße gegen das Lebensmittelrecht von den zuständigen Amtsgerichten verurteilt. (Az: 230 Cs 111 Js 54613/14 und 1112 Ds 403 Js 107582/15)

Bei mehreren Kontrollen in einer bekannten Dresdner Traditionsbäckerei fand die zuständige Behörde zwischen Oktober 2013 und Februar 2014 jedes Mal Dutzende Packungen mit abgelaufenen Fleischwaren. Fertigpackungen mit Mett, Hackfleisch und Hühnerkeulen sowie ganze Gänse befanden sich in den Kühlslagern des Bäckers. Das Verfallsdatum lag teilweise Jahre zurück. Die Produkte waren für den Mittagstisch in den Filialen des Bäckers bestimmt. Der Beschuldigte versicherte, dass abgelaufene Lebensmittel nicht verarbeitet worden seien. Jedoch wurden diese aber auch nicht entsorgt. Auf mehr als zehn Seiten Urteilsbegründung sind die vorgefundenen Packungen detailliert aufgeführt, z.B. 1 Fertigpackung Barbarie-Entenbrust mit einem Gewicht von 400 g, zu verbrauchen bis zum 06.09.2010. Diese und andere Packungen wurden bei einer dreitägigen Tiefenkontrolle sichergestellt. In den Kühleinrichtungen der Bäckerei wurden weiterhin Lebensmittel entdeckt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht unerheblich überschritten und die aufgrund ihrer sensorischen Beschaffenheit für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet waren. Als Beispiele wurden u.a. 1 Packung Sauce Hollandaise, Mindesthaltbarkeitsdatum: 30.06.2012 aufgeführt. Die sensorische Prüfung dieses Produkts ergab einen ranzigen, ekelregenden und nicht genusstauglichen Geschmack. Die sensorische Prüfung eines Eimers Kartoffelsalat „Eigenherstellung“ mit einem Gewicht von 0,5 kg, Mindesthaltbarkeitsdatum: 07.12.2013, ergab folgendes Ergebnis: alter, ekelregender und überlagerter Geschmack. Zudem wurde ein erhöhter Keimgehalt festgestellt.

Das Gericht hielt eine Geldstrafe von 80 Tagessätzen tat- und schuldangemessen. Der Tagessatz war entsprechend den Einkommensverhältnissen auf 40 EUR festzusetzen. Dies ergab eine Geldstrafe von 3.200 Euro.

Der zweite Bäcker ist Inhaber eines Bäckereibetriebs in München. Bereits in der Vergangenheit war der Betrieb mehrfach kontrolliert und lebensmittelrechtlich beanstandet worden. Das Amtsgericht München hatte deswegen bereits zweimal Geldstrafen verhängt.

Am 12.08.2014 fand erneut eine Kontrolle statt. „Die unhygienischen Zustände hätten bei einem normal empfindlichen Menschen Ekel und Widerwillen ausgelöst, wenn er hiervon Kenntnis erlangen würde“, so das Gericht. Bei der Kontrolle wurden unter anderem folgende Hygienemängel festgestellt: Die Spülmaschine war durch schleimige Schmutzablagerungen und Rotschimmelbildung verunreinigt. Im Bereich der Teigverarbeitung wurde eine Schüssel mit Butterfett gelagert, darin schwammen Insekten. Der Gärraum war mit alten Lebensmittelresten, Staub, Gespinsten und Flusen verschmutzt. Durch den warmen aufsteigenden Wasserdampf, der sich an der Decke sammelt und sich anschließend in Tropfenform auf die Teiglinge legt, ist eine direkte Kontamination mit Schmutzrückständen gegeben. Die Einschübe der einzelnen Etagen des Backofens waren mit alten Teigrückständen und undefinierbaren Belägen stark verkrustet. An dem Handwaschbecken war der Seifenspender leer. Somit war keine ausreichende Personalhygiene möglich. Die Türdichtung und Öffnung der Sahnemaschine war mit schwarzschimmelähnlichen Rückständen verschmutzt. Im Inneren des Kühlraums wurde eine erhebliche Verunreinigung durch Speisereste sowie Teig- und Mehlrückstände festgestellt. Drei Paar Bäckerei-Ofenhandschuhe waren mit alten Lebensmittelrückständen und undefinierbaren Schmutzablagerungen verkrustet. Diese Verschmutzungen befanden sich auch in den Handschuhen. Von der Decke hingen zentimeterlange Gespinste, die mit Staub und Mehlrückständen behaftet waren. Rohre, Kabel und Schalter sowie Vorrichtungen im Deckenbereich waren erheblich verschmutzt und mit ekelregenden Rückständen behaftet.

In dem Prozess war der Bäckermeister schuldeinsichtig und hat ein Geständnis abgelegt. Zwischen den Parteien hatte ein Rechtsgespräch stattgefunden. Dabei wurde in Aussicht gestellt, dass bei einem Geständnis des Angeklagten eine Geldstrafe von 120 bis 180 Tagessätzen in Betracht kommen könne. Mit dieser Vorgehensweise war der Angeklagte einverstanden.

Bei Nachkontrollen am 12.08.2014 und 05.11.2014 hat sich zudem vieles zum Guten gewendet, und zuletzt war der Betrieb in einem ordnungsgemäßen Zustand. Innerhalb des genannten Strafrahmens

wirkte sich zugunsten des Bäckers aus, dass er geständig war und nach der Nachkontrolle den Zustand der Produktionsstätte wesentlich verbessert hat; so sind z.B. die Decken geweißt worden, und neue Gegenstände wie Handschuhe und Backformen wurden angeschafft, so das Gericht.

Der 53-jährige bayerische Bäcker wurde wegen vorsätzlichen Inverkehrbringens von für den Verzehr durch Menschen ungeeigneten Lebensmitteln verurteilt. Das Gericht hielt eine Geldstrafe von 130 Tagessätzen tat- und schuldangemessen. Der Tagessatz war entsprechend den Einkommensverhältnissen auf 50 EUR festzusetzen. Dies ergab eine von Geldstrafe von 6.500 Euro.

Die Urteile vom 10.07.2015 und 11.12.2015 sind rechtskräftig.