

Rücknahmepflicht salmonellenkontaminierter Dönerspieße trotz Kennzeichnung „Vor Verzehr vollständig durchgaren!“

München (ib) **Der bayerische Verwaltungsgerichtshof München (BayVGH) entschied, dass eine Herstellerin nach Art. 7 Abs. 2 S. 1 der Verordnung (EG) 2073/2005 verpflichtet ist, bereits ausgelieferte Dönerspieße aus ihrer Herstellung und auch die betroffene Charge vom Markt zu nehmen, wenn sie im Rahmen von Eigenkontrollen einen Salmonellenbefall feststellt.** (Az.: 20 B 17.1560)

Ein mittelständisches Lebensmittelunternehmen, das tiefgefrorene Fleischspieße für den Einzelhandel produziert, hatte zunächst auf Feststellung geklagt, dass sie nicht zu verpflichten sei, bei einem im Rahmen der Eigenkontrolle erhobenen positiven Salmonellenbefund in jedem Fall die gesamte betroffene Charge zwingend zurückzurufen. Auch sei es nicht verpflichtend, eine solche Vorgehensweise in seinem Hygienekonzept festzuschreiben.

Die gegenständlichen Fleischdrehspieße werden im Werk des Lebensmittelunternehmens hergestellt, tiefgefroren und anschließend, z.B. an Restaurantbesitzer, ausgeliefert. Dort werden die Drehspieße erhitzt, anschließend portioniert – z.B. als Döner Kebab – und an Endverbraucher verkauft. Eine direkte Abgabe des Produktes an Endverbraucher erfolgt durch das Lebensmittelunternehmen nicht.

Im Auslieferungszustand sind die Drehspieße nicht verzehrfähig. Sie erhalten daher alle ein Etikett mit dem Hinweis „Vor Verzehr vollständig durchgaren!“. Nach dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) des Lebensmittelunternehmens werden vor der Auslieferung stichprobenartig Eigenkontrollen einer Produktionscharge vorgenommen und diese Proben mikrobiologisch untersucht.

Das Landratsamt Augsburg vertritt dabei die Ansicht, dass das Lebensmittelunternehmen grundsätzlich verpflichtet sei, auch bei einem eigengetesteten positiven Salmonellenbefund die gesamte Charge einer bereits ausgelieferten Ware zurückzunehmen.

Das mit dem Sachverhalt befasste Verwaltungsgericht Augsburg gab mit Urteil vom 04.07.2017 der Feststellungsklage des Lebensmittelunternehmens statt. Hiergegen legte der Beklagte, der Freistaat Bayern, Berufung vor dem BayVGH ein.

Der BayVGH hält dazu fest, dass eine entsprechende Verpflichtung der Klägerin zur Rücknahme bereits ausgelieferter Dönerspieße auch dann bestehe, wenn insoweit anlässlich einer Eigenkontrolle bei einer Untersuchung ein Salmonellenbefall positiv festgestellt würde. Dies resultiere aus Art. 7 Abs. 2 S. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. Anders als vom Erstgericht festgestellt, komme es nach Ansicht des BayVGH auf die zwischen den Beteiligten streitige Frage, ob der Hinweis „Vor Verzehr vollständig durchgaren!“ im Einzelfall die Lebensmittelsicherheit gewährleisten könne, nicht mehr an.

Der BayVGH hat die Revision gegen sein Urteil wegen grundsätzlicher Bedeutung zugelassen.