

## 2.700,00 € Geldstrafe wegen massiver Hygienemängel

Leonberg (mm) **Die zuständige Richterin sprach in der Urteilsbegründung von „außerordentlich massiven Hygiene-Mängeln“, die ihr in dieser Form bislang nicht untergekommen waren. Wegen eklatanter Verstöße wurde ein Bäckermeister vom Leonberger Amtsgericht zu einer Geldstrafe in Höhe von 2700 Euro verurteilt.** (Az: 4 es 176 Js 59788/14)

Trotz zweier Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung im August und September 2013 nach einer Anzeige sowie hoher rechtskräftiger Bußgelder von 1.250,00 € und 1.700,00 € hielt es der Unternehmer nicht für nötig, die beanstandeten Missstände in seiner Backstube zu beseitigen. Das zeigte auch die Verhandlung vor dem Amtsgericht.

Im November 2013 brachte der Bäckermeister wiederum verschiedene Backwaren und Speisen in den Verkehr, obwohl die Backstube und die Lagerräume in Kenntnis des Beschuldigten derart ekelierend verunreinigt waren, dass der Verbraucher bei Kenntnis dieser Bedingungen vom Kauf und Verzehr der dort zubereiteten Speisen Abstand genommen hätte, weshalb diese als verzehrsungeeignet anzusehen waren.

Im Einzelnen handelte es sich um folgende Missstände:

Lagerraum mit Mehlsilos (Das Insektengitter des Oberlichtes war altverschmutzt. In diesem Lagerraum war eine lebende Motte vorhanden. In der Kante zwischen Wand und Decke befanden sich Verpuppungsreste von Insekten. Auf einer altverschmutzten Zutatenpackung befand sich auf der Unterseite eine Made. Auf einer Tüte mit Konservierungsstoff waren drei Verpuppungsreste, direkt daneben Insektenkot. In einem Sack mit "Basismischung" für Lebkuchen lebten Maden; der Inhalt der Verpackung bestand mittlerweile aus einem Gemenge von toten und lebenden Maden, Insektenkot und weiteren Rückständen eines Schädlingsbefalls. Der gesamte Raum war verstaubt, der Boden altverschmutzt. Bei zahlreichen Zutaten war das Mindesthaltbarkeitsdatum weit überschritten; z.B. bei Cappuccino für Sahnetorten = November 2007. In den Silos lagen zahlreiche tote Motten, ein Klebstreifen war von Motten übersät). Kühlzelle im Lagerraum mit Mehlsilos (Obwohl dies bereits in zwei vorherigen Kontrollen beanstandet wurde, lagerten hier offene Lebensmittel. Die Verkleidung der Deckenlampe war mit alten Resten verkrustet). Backstube (Die Wände in der Backstube waren mit einem dünnen Rußbelag verunreinigt. Der gesamte Bereich um die Knetmaschine war versport. Eine Nudelmaschine war stark altverschmutzt. Bei der Kontrolle schreckten mehrere Silberfischchen, ein typischer Staubindikator, auf. Im Konditoreibereich der Backstube waren die Behältnisse stark verunreinigt. Es fanden sich Gespinste mit Spinnweben und in einer Ausstechform ein Verpuppungsrest. In den Standardgärrahmen wurden im Bereich der Klettbänder Gespinste und Käferbefall gefunden, die Mulden waren versport und dick verkrustet. Beim Aufkratzen der Verkrustungen wurden Käfer sichtbar). Lagerraum beim Flur (Dort befanden sich zahlreiche Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum. In einem Korb lag eine tote Motte, in einer Ausstechform Gespinste und überlagerte Lebensmittel. Auch im Flur zwischen Lagerraum und Verkaufsladen fanden sich Verpuppungsreste). Diese Feststellungen der Inaugenscheinnahme der Kontrolleure wurden anhand zahlreicher Lichtbilder unterstützt.

Der Bäckermeister, der neben der Backstube zwei weitere Verkaufsstellen mit insgesamt 30 Mitarbeitern unterhält, führte seine Versäumnisse auf die prekäre wirtschaftliche Situation zurück. Dies habe ihn nicht nur zu einem Personalabbau gezwungen, wodurch es nicht möglich gewesen sei, ein entsprechendes Reinigungsmanagement einzurichten. Es gab auch kein Geld für die Anschaffung neuer Maschinen so der Bäckermeister, der im Dezember 2013 Insolvenz anmelden musste.

Der von der Staatsanwaltschaft beantragte Strafbefehl von 100 Tagessätzen á 50,00 € wurde dementsprechend auch abgeändert und für die vorsätzliche Tat eine Geldstrafe von 90 Tagessätzen zu je 30 Euro als schuld- und tatangemessen verhängt.

Trotz der Insolvenzanmeldung führt der Bäcker seinen Betrieb fort. Ein entsprechender Sanierungsplan wurde dem Einzelunternehmer zufolge ausgearbeitet. Und auch die beanstandeten Hygiene-Mängel seien mittlerweile behoben. Es wurde ein Schädlingsmonitoring etabliert, das von einer Fremdfirma überwacht wird. Zudem wurden Reinigungspläne erstellt, die Maschinen gereinigt und auch alle offenen Lebensmittel entsorgt, berichtete der Bäckermeister. Dieser gab zu, dass ihm die Vorwürfe „sehr peinlich“ waren. Dass er als Geschäftsführer seiner Aufsichtspflicht nicht ausreichend nachgekommen sei, das habe er eingesehen.

Die Entscheidung vom 02.07.2014 ist rechtskräftig.