

RS Vwgh 2004/6/28 2001/10/0043

JUSLINE Entscheidung

🕒 Veröffentlicht am 28.06.2004

Index

40/01 Verwaltungsverfahren

82/05 Lebensmittelrecht

Norm

LebensmittelHygieneV 1998 §4 Abs1 Satz1;

LebensmittelHygieneV 1998 §4 Abs1 Z6 lit.a;

LebensmittelHygieneV 1998 Anh Abschn11;

LMG 1975 §74 Abs4 Z1;

VStG §22 Abs1;

Rechtssatz

Nach § 4 Abs. 1 Satz 1 und § 4 Abs. 1 Z 6 lit. a der Lebensmittelhygieneverordnung iVm Abschnitt XI des Anhanges der Lebensmittelhygieneverordnung - hier betreffend frisches Fleisch (einschließlich Faschiertes, Wild, Geflügel, Innereien, Knochen ...) hat der Inhaber oder Geschäftsführer eines Lebensmittelunternehmens die Einhaltung der diesbezüglichen Temperaturvorschriften zu gewährleisten. Wird in ein und derselben Kühleinrichtung die vorgeschriebene Temperatur nicht eingehalten, so liegt lediglich ein einziger Verstoß gegen die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene vor, unabhängig davon, wie viele (unterschiedliche) Fleischprodukte sich in der Kühleinrichtung befinden. Die Behörde handelt daher rechtswidrig, wenn sie zwei Verstöße gegen die zitierten Verwaltungsvorschriften anlastet.

European Case Law Identifier (ECLI)

ECLI:AT:VWGH:2004:2001100043.X01

Im RIS seit

29.07.2004

Quelle: Verwaltungsgerichtshof VwGH, <http://www.vwgh.gv.at>

© 2024 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

www.jusline.at