

# TE Vwgh Erkenntnis 2006/10/16 2003/10/0045

JUSLINE Entscheidung

⌚ Veröffentlicht am 16.10.2006

## Index

10/07 Verwaltungsgerichtshof;  
40/01 Verwaltungsverfahren;  
82/05 Lebensmittelrecht;

## Norm

LebensmittelHygieneV 1998 §4 Abs1;  
LebensmittelHygieneV 1998 Anh Abschn1 Z1;  
LMG 1975 §74 Abs4 Z1;  
VStG §19;  
VwGG §42 Abs2 Z1;

## Betreff

Der Verwaltungsgerichtshof hat durch den Vorsitzenden Senatspräsident Dr. Mizner und Senatspräsident Dr. Novak sowie die Hofrat Dr. Stöberl als Richter, im Beisein der Schriftführerin Mag. Hofer, über die Beschwerde des Dr. F M in W, vertreten Auer & Auer, Rechtsanwälte in 1010 Wien, Naglergasse 6, gegen den Bescheid des Unabhängigen Verwaltungssenates Wien vom 15. Jänner 2003, Zl. UVS-07/L/18/7209/2002/8, betreffend Übertretung der Lebensmittelhygieneverordnung, zu Recht erkannt:

## Spruch

Der angefochtene Bescheid wird hinsichtlich der Strafaussprüche zu den Punkten 1., 2., 4., 5., 6., 8. und 9. wegen Rechtswidrigkeit seines Inhaltes aufgehoben. Im Übrigen wird die Beschwerde als unbegründet abgewiesen.

Der Bund hat dem Beschwerdeführer Aufwendungen in der Höhe von EUR 1.171,20 binnen zwei Wochen bei sonstiger Exekution zu ersetzen.

## Begründung

Mit dem im Instanzenzug ergangenen angefochtenen Bescheid wurde dem Beschwerdeführer - in Bestätigung des Straferkenntnisses des Magistrats der Stadt Wien, Magistratisches Bezirksamt für den 1./8. Bezirk, vom 5. August 2002 - Folgendes zur Last gelegt:

"Sie haben als handelsrechtlicher Geschäftsführer und somit zur Vertretung nach außen Berufener der L. Betriebsges.m.b.H., mit Sitz in Wien 2, ..., zu verantworten, dass diese Gesellschaft, berechtigt zur Ausübung des Gastgewerbes in der Betriebsart eines Restaurants, am 8.2.2001, im Standort Wien 1, ..., Lokal: '.....', es entgegen den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung, BGBl. II Nr. 31/1998 idgF, unterlassen hat, für die Einhaltung der Hygienevorschriften in allen Betriebsstätten sowie in allen Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, be- oder

verarbeitet werden, sowie für alle auf die Urproduktion folgenden Stufen während der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung oder des Anbieters zum Verkauf, zur Lieferung an den Verbraucher, zu sorgen, als zum Revisionszeitpunkt kalte und warme angerichtete Speisen, vorwiegend italienische Spezialitäten, an einen größeren Personenkreis angeboten hat, obwohl folgende Mängel festgestellt wurden:

- 1) Der verflieste Küchenfußboden war in den Fugenbereichen - infolge einer offensichtlich unzureichenden Bodenreinigung - schwarzfärbig verschmutzt, wobei die augenscheinlich fehlende Grundreinigung in den schwer zugänglichen Stellen der Küchen- und Unterbauten sowie in den Randbereichen zu den Seitenwänden und Küchengerätschaften auffällig war;
  - 2) die äußere Seitenwand des doppeltürigen Kühlschranks war mit eingetrockneten alten Speiseresten übersät;
  - 3) die seitliche Wandverfliesung unterhalb des Dunstabzuges im Bereich des E-Herdes war mit insgesamt 13 Dübellöchern versehen; daher ist eine hygienische Reinigung dieser Wand nicht mehr möglich;
  - 4) die Küche war durch eine improvisierte Ablagefläche, bestehend aus 12 mit Straßenschmutz kontaminierten Getränkekisten, welche als Stütze für ein 1,5m langes Holzbrett in Verwendung standen, verrümpelt ;
  - 5) oberhalb der Küchenspüle waren zwei Kühlaggregate auf zwei Metallverstrebungen in offener Bauweise angebracht, wobei eine starke Verschmutzung der Kühlrippen sowie der offen laufenden Kabelstränge, worauf schwarze dicke Staubbäläge zu sehen waren, erkennbar war;
  - 6) das verschmutzte und mit Küchengegenständen verrümpelte Küchenhandwaschbecken war mit einem wandmontierten Seifenspender ausgestattet, wobei dieser leer - und nicht mit Flüssigseife - vorgefunden wurde, sodass hier ein hygienisches Händewaschen nicht möglich war;
  - 7) von den in der Küche stehenden zwei Abfalleimern aus Kunststoff war davon ein Abfalleimer derart rundum und in den Vertiefungen krustig verschmutzt, sodass eine Reinigung nicht mehr möglich war; der zweite Abfalleimer war ohne Schließvorrichtung ausgestattet;
  - 8) innerhalb des doppeltürigen Kühlschranks befand sich ein grobsinnlich stark verschmutzter Ventilator, wobei das Kühlgitter krustig schwarzfärbig anzusehen war; die Gummidichtungen des Kühlschranks und der Nirosta-Kühlladen waren schwarzfärbig verschmutzt und teilweise eingerissen;
  - 9) das Dienstnehmer-WC war ohne elektrischem Licht ausgestattet und durch 11 Stück Coca-Cola-Kisten, einer zusammengeklappten Werbetafel, einem Kehrbesen, einer Großpackung WC-Papier und einem Waschwagen mit Putztüchern so stark verrümpelt, dass das WC nicht mehr zugänglich und benützbar war;
  - 10) der während der Revision mit der Zubereitung der Speise:
- Makkaroniauflauf (Anbraten von Hühnergeschnetzeltem und Zucchinischeiben) beschäftigte Koch hantierte ohne Kopfbedeckung und gab an, dass solche Bedeckungen im Betrieb auch nicht bereitgehalten werden;
- 11) es wurden eine Reihe von Küchen-Gebrauchsgegenständen aus stark abgearbeitetem, schwarzfärbigem und rissigem Holz, größtenteils Kochlöffel (insgesamt 15 Stück) in den Unterbauten, auf Regalen offen bereithalten und im laufenden Küchenbetrieb verwendet, obwohl aus Holz bestehende, für die Speisenzubereitung zu verwendende Gebrauchsgegenstände aufgrund ihrer Beschaffenheit keiner hygienischen-Reinigung mehr unterzogen werden.

Sie haben dadurch folgende Rechtsvorschriften verletzt:

- ad 1) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt I Ziffer 1 und Abschnitt II Ziffer 1 lit. a
- ad 2) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt I Ziffer 1
- ad 3) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt II Ziffer 1 lit b ad 4) und ad 5) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt I Ziffer 2 lit. b
- ad 6) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt I Ziffer 1 und Ziffer 4
- ad 7) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt VI Ziffer 2 und Ziffer 3
- ad 8) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt I Ziffer 2 lit. b
- ad 9) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt I Ziffer 1 und Ziffer 4

ad 10) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt VIII Ziffer 1 ad 11) § 4 Abs. 1 Anhang Abschnitt V lit. b

Wegen dieser Verwaltungsübertretung wird über Sie folgende Strafe verhängt:

11 Geldstrafen zu je EUR 420,--, zusammen EUR 4.620,--, falls diese uneinbringlich sind, 11 Ersatzfreiheitsstrafen von je 3 Tagen, zusammen 4 Wochen 5 Tagen, gemäß § 74 Abs. 1 Z. 1 Lebensmittelgesetz 1975 in Verbindung mit § 9 VStG"

Nach der Begründung des angefochtenen Bescheides ergebe sich der dem Beschwerdeführer vorgeworfene Sachverhalt im Wesentlichen aus der schriftlichen Anzeige der Magistratsabteilung 59, Magistratsabteilung für den 1. Bezirk, vom 13. Februar 2001 auf Grund der am 8. Februar 2001 im genannten Lokal durchgeföhrten Revision. Nach dem Firmenbuchauszug vom 27. Juni 2001 vertrete der Beschwerdeführer als handelsrechtlicher Geschäftsführer seit 6. Juni 1984 selbständig die im Spruch genannte Betriebsgesellschaft.

Die belangte Behörde habe am 21. Oktober 2002 eine öffentliche mündliche Berufungsverhandlung durchgeführt, in deren Verlauf der als Zeuge vernommene Revisionsbeamte im Wesentlichen angegeben habe, dass trotz mehrmaliger Hinweise seitens der Magistratsabteilung 59 auf bestehende Mängel im Bereich der Küche diese trotz Zusage nicht beseitigt worden seien. Man sei zuerst mit Ermahnungen, dann mit Organmandaten vorgegangen. Es sei eine Vielzahl von Mängeln vorhanden gewesen, die teilweise leicht zu beheben gewesen wären. So habe etwa das elektrische Licht im Personal-WC nicht funktioniert, was bereits im Jahre 1999 gerügt worden sei. Zu dem dem Beschwerdeführer unter Punkt 1. des Spruches gemachten Vorwurf gebe er (der Revisionsbeamte) an, dass durch eine Grundreinigung der schwarzfärbig verfärbte Fugenbereich hätte beseitigt werden können. Die eingetrockneten alten Speisereste auf der äußeren Seitenwand des Kühlschranks (Punkt 2.) hätten leicht beseitigt werden können. Die offenen 13 Dübellöcher (Punkt 3.) hätten ganz einfach mit einer Silikonmasse gefüllt werden können und wären somit leicht zu verschließen gewesen. Ablageflächen aus Holz im Küchenbereich (Punkt 4.) seien gänzlich ungeeignet, da eine große Gefahr der Kontaminierung mit Bakterien bestehe. Wesentlich besser wäre eine Kunststoffbeschichtung bzw. der Einsatz von Nirosta. Zu dem unter Punkt 5. gemachten Vorwurf gebe er an, dass ein Baumangel vorgelegen sei und er dem Restaurantleiter den Tipp gegeben habe, eine Abschottung durchzuführen, da sonst ständig eine starke Verschmutzung der Kühlrippen und der offenen Kabelstränge gegeben wäre. Zwischenzeitig seien die Kabelstränge mit Spanplatten verbaut, sodass die Verschmutzungsgefahr weitaus geringer ausfalle. Hinsichtlich des Küchenhandwaschbeckens (Punkt 6.) sei zu sagen, dass dieses zum Zeitpunkt der Revision so ausgesehen habe, als ob es gar nicht in Verwendung stehe; im Seifenspender habe sich auch keine Flüssigseife befunden. Auch Abfalleimer (Punkt 7.) gehörten von Zeit zu Zeit gereinigt bzw. ausgetauscht. Der eine Abfallkübel sei in seiner Vertiefung krustig verschmutzt und daher auszutauschen gewesen. Der zweite Abfallkübel habe insofern einen Hygienemangel aufgewiesen, als er keine Schließvorrichtung aufgewiesen habe. In dem doppeltürigen Kühlschrank habe sich ein stark verschmutzter Ventilator befunden (Punkt 8.). Dieser Ventilator habe sich hinter einem Schutzgitter befunden, sodass eine Reinigung nur dadurch sinnvoll sei, dass man dieses Gitter abschraube oder eine Reinigungsfirma mit der Reinigung des Ventilators beauftrage. Erfahrungsgemäß sei eine Reinigung im Abstand von drei bis fünf Monaten notwendig und es gehöre diese Reinigung nicht zur Grundreinigung. Das Dienstnehmer-WC (Punkt 9.) sei überhaupt nicht benutzbar gewesen; es sei stark verrümpelt gewesen. Das WC habe auch den Eindruck eines Lagerraumes hinterlassen. Zu Punkt 10. gebe er an, dass er den Koch gefragt habe, wo dessen Kopfmütze sei. Dieser habe geantwortet, dass im Betrieb gar keine verwendet werde und auch keine zur Verwendung bereithalten werde. Hinsichtlich der Verwendung von Holzkochlöffeln in der Küche (Punkt 11.) komme es darauf an, ob diese noch neuwertig seien oder bereits Kratz- oder Brandspuren aufwiesen. Eine hygienische Reinigung von Holzgerätschaften, insbesondere von nicht beschichteten, sei jedoch nur äußerst schwer möglich

Der als Zeuge vernommene Bruder des Beschwerdeführers habe im Wesentlichen vorgebracht, er könne sich nicht vorstellen, dass der Koch auf Grund des Hinweises des Erhebungsbeamten seine fehlende Kopfbedeckung nicht aufgesetzt habe. Im Lokal seien jedenfalls billige Kochmützen aus Papier vorhanden, die in einer Schublade in der Küche lägen. Zum schmutzigen Fußboden gebe er an, dass beim Kochen Speiseteile, wie beispielsweise Zwiebelschalen und Fettspritzer auf den Fußboden gelangten und eine eigene Putzfrau diese nach dem Kochen beseitige und den Fußboden wieder reinige. Diese Putzfrau sei regelmäßig im Lokal anwesend. Zum Zeitpunkt der Revision sei auch ein Deckel des Mistkübels seiner Ansicht nach vorhanden gewesen, der Deckel sei jedoch nicht auf dem Mistkübel, sondern auf der Seite gelegen. Am Vorfallstag seien auch acht Lebensmittelproben gezogen worden, von denen jedoch keine beanstandet worden sei. Am Kühlschrank seien Folien angebracht gewesen. Bei diesem Kühlschrank habe es sich um einen neuen Kühlschrank gehandelt, der noch in der Folie verpackt gewesen sei. Die Folie

sei absichtlich deshalb nicht heruntergegeben worden, weil gedacht worden sei, die Folie sei nicht unhygienisch. Die Getränkekisten seien zum Abholen von Seiten der Brauerei für diese bereitgehalten worden. Warum sich auf den Getränkekisten ein 1,5 m langes Holzbrett befunden habe, welches angeblich als Ablagefläche gedient habe, könne er nicht angeben. Zum Kühlgregat und den offen laufenden Kabelsträngen gebe er an, dass diese in der Zwischenzeit verbaut worden seien. Das Küchenwaschbecken sei keinesfalls verrümpelt gewesen sei. Ob der Seifenspender leer oder voll gewesen sei, könne er heute nicht mehr angeben. Die Abfalleimer hätten Schwungdeckel, die man auch abnehmen könne. Hinsichtlich des verschmutzten Abfalleimers gebe er an, dass dieser keinesfalls in den Vertiefungen krustig verschmutzt, sondern sauber gewesen sei. Es würden im Übrigen Plastiksäcke verwendet, die in die Abfalleimer eingehängt würden. Ob der Ventilator zum Zeitpunkt der Kontrolle verschmutzt gewesen sei oder nicht, könne er heute nicht mehr angeben. Die Verrümpelung des Dienstnehmer-WC's könne er sich nur dadurch erklären, dass auf Grund der Anlieferung der Brauerei Getränkekisten und dgl. in das Dienstnehmer-WC geschoben worden seien. Ein Makkaroniauflauf werde nie vorbereitet, sondern angeliefert. Wenn der Koch angeblich ohne Kopfbedeckung hantiere, so gebe er diesbezüglich an, dass Kopfbedeckungen in der Betriebsstätte bereitgehalten würden. Die vom Erhebungsbeamten vorgefundenen Holzlöffel stünden nicht mehr in Verwendung, sondern seien zum Abtransport bestimmt gewesen. Wenn der Erhebungsbeamte angebe, dass er Kontrollen im gegenständlichen Lokal bereits seit 1999 durchföhre, so gebe er dazu an, dass dies nicht stimme, da das Lokal erst im Frühjahr/Sommer eröffnet worden sei.

Der zeugenschaftlich einvernommene Koch - so heißt es in der Begründung weiter - habe anlässlich der mündlichen Verhandlung angegeben, zum Zeitpunkt der Revision noch nicht mit seiner Arbeit begonnen zu haben. Er habe sich zu dieser Zeit bei der Bar befunden, um Bestellungen für das Lokal aufzugeben. Die Fugen im Küchenfußboden hätten sich im Laufe der Zeit verfärbt. In der Früh komme jeden Tag um 8.00 Uhr eine Dame, um die Fußbodenreinigung durchzuführen. Er würde sagen, dass diese "sauber" reinige. Zu Punkt 2. gebe er an, dass sich neben der Seitenwand des Kühlschranks ein Waschbecken befindet, weshalb sich keine eingetrockneten alten Speisereste an der Seitenwand des Kühlschranks befinden könnten. Zusätzlich habe sich noch auf der Seitenwand des Kühlschranks eine Folie befunden. Zum Tatvorwurf hinsichtlich der Dübellöcher sei zu sagen, dass diese im Zeitpunkt der Revision tatsächlich vorhanden gewesen seien. Sie seien aber bereits am nächsten Tag verkleidet worden. Warum sich das 1,5 m lange Holzbrett auf den Getränkekisten befunden habe, wisse er nicht. In der Küche sei eine Metalltheke vorhanden, auf der gearbeitet werde. Die Kühlaggregate seien zunächst abgedeckt gewesen. Dadurch, dass sie zu warm geworden seien, seien sie beschädigt worden, worauf eine Firma gerufen worden sei, um diese zu reparieren. Er wisse nicht, ob die Kabelstränge damals verschmutzt gewesen seien oder nicht. Es könne nicht sein, dass der Seifenspender leer gewesen sei. Er kontrolliere jedenfalls immer den Seifenspender, wenn er sich das erste Mal die Hände wasche. Der Revisionsbeamte habe ihn auf diesen Mangel auch nicht aufmerksam gemacht. Zu Punkt 7. gebe er an, dass die Kübeldeckel von der Putzfrau gereinigt würden. Dass der Deckel bei einem Kübel nicht vorhanden gewesen sei, könne deshalb sein, weil die Putzfrau diesen gerade zum Waschen gegeben habe. Der zweite Abfalleimer sei jedenfalls nicht derart verschmutzt gewesen, dass man ihn früher hätte reinigen können. Auch der Kühlschrank sei nicht so schmutzig gewesen, wie in der Anzeige angeführt. Er werde einmal in der Früh und einmal am Abend, also zweimal täglich geputzt. Dass die Gummidichtung teilweise abgerissen gewesen sei, sei möglich. Soweit er gesehen habe, seien schwarzfärbbige Verschmutzungen am Kühlgitter, der Nirosta-Kühlade bzw. des Ventilators nicht vorhanden gewesen. Zu Punkt 9. gebe er an, es könne sein, dass die Glühbirne zur Zeit der Revision kaputt gewesen sei. Wenn sich ein Waschwagen mit Putztüchern bzw. ein Kehrbesen am Dienstnehmer-WC zum Zeitpunkt der Kontrolle befunden hätten, so seien diese Dinge möglicherweise von der Putzfrau dort abgestellt worden, weil sie dort eine Reinigung habe vornehmen wollen. Der Makkaroniauflauf (Punkt 10.) werde von der Zentrale im zweiten Bezirk geliefert. In der Küche arbeite noch ein weiterer Dienstnehmer, möglicherweise habe dieser die in Punkt 10. enthaltene Aussage gemacht. Diese stamme jedenfalls nicht von ihm, da er immer eine Kopfbedeckung bei sich habe. Es stimme, dass Holzkochlöffel verwendet worden seien, man habe aber nicht gewusst, dass deren Verwendung nicht erlaubt sei.

Nach Wiedergabe der angewendeten Rechtsgrundlagen führte die belangte Behörde aus, den glaubwürdigen Ausführungen des Revisionsbeamten zu folgen. Die Ausführungen des als Zeugen vernommenen Bruders des Beschwerdeführers hätten den Eindruck erweckt, dass dieser Zeuge sämtliche Vorfälle zu bagatellisieren versuche. In diesem Zusammenhang werde jedoch darauf hingewiesen, dass auch eine nur kurzfristige Verrümpelung eines Dienstnehmer-WC's die jederzeitige Benützung desselben verhindere. Auch erschwere ein leerer Seifenspender die hygienische Reinigung der Hände. Es komme auch nicht darauf an, ob im Lokal Kopfbedeckungen vorhanden seien,

sondern darauf, dass diese auch verwendet würden. Nach den glaubwürdigen Ausführungen des Revisionsbeamten habe dieser am Erhebungstag einen Koch ohne Kopfbedeckung bei der Zubereitung einer Speise beobachtet. Warum der Erhebungsbeamte nicht bereits im Jahre 1999 im verfahrensgegenständlichen Lokal eine Revision hätte durchführen können, bleibe unerklärlich, zumal die Betriebsstätte nach Auszug aus dem Firmenbuch bereits am 12. Jänner 1999 begründet worden sei. Das offene Bereithalten von Küchen-Gebrauchsgegenständen (größtenteils Kochlöffel) berge die große Gefahr einer in hygienischer Hinsicht nachteiligen Kontamination der Speisen mit Keimen, selbst wenn diese Kochlöffel lediglich zum Abtransport bereitgehalten worden seien. Dass sich auch an einer mit Folie verkleideten Seitenwand eines Kühlschranks eingetrocknete Speisereste befinden könnten, bedürfe keiner näheren Begründung.

Auch bei den Angaben des als Zeugen vernommenen Koches habe sich die belangte Behörde nicht des Eindruckes erwehren können, dass auch dieser Zeuge sämtliche Vorfälle zu bagatellisieren versuche. Ihm werde jedoch zugute gehalten, dass er in wirtschaftlicher Abhängigkeit zum Beschwerdeführer stehe und daher bemüht gewesen sei, diesen durch seine Aussage nicht allzu sehr zu belasten. Da die dem Beschwerdeführer zur Last gelegten Taten mit der im Verwaltungsstrafverfahren erforderlichen Sicherheit als erwiesen feststünden, sei der Berufung gegen das Straferkenntnis keine Folge zu geben gewesen.

Hinsichtlich der Strafbemessung führte die belangte Behörde aus, die Taten schädigten insgesamt gesehen in erheblichem Maße das Interesse an der Einhaltung der maßgeblichen Hygienevorschriften im Küchenbetrieb zum Schutze der Konsumenten vor einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln und Verzehrprodukten, weshalb der objektive Unwertgehalt der Taten auch als besonders hoch anzusetzen sei. Dass die Einhaltung der Vorschriften eine besondere Aufmerksamkeit erfordert habe, oder dass die Verwirklichung der Tatbestände aus besonderen Gründen nur schwer hätte vermieden werden können, sei weder hervorgekommen noch auf Grund der Tatumstände anzunehmen, weshalb das Verschulden des Beschwerdeführers nicht als geringfügig anzusehen sei. Bei der Strafbemessung seien auch mehrere einschlägige Verwaltungsvorstrafen als erschwerend gewertet worden. Unter Bedachtnahme auf die Strafzumessungsgründe und den bis EUR 7.300,--

(je Übertretung) reichenden gesetzlichen Strafsatz seien die verhängten Strafen, auch unter der Annahme ungünstiger Einkommens- und Vermögensverhältnisse, durchaus angemessen und keineswegs zu hoch, zumal besondere Milderungsgründe im Verfahren nicht hervorgetreten seien. Die zu den einzelnen Übertretungen jeweils verhängte Geldstrafe betrage lediglich 5,75 % der gesetzlichen Höchststrafe und könne daher auch nicht als überhöht angesehen werden.

Gegen diesen Bescheid richtet sich die wegen Rechtswidrigkeit des Inhaltes und Rechtswidrigkeit infolge Verletzung von Verfahrensvorschriften erhobene Beschwerde.

Die belangte Behörde hat die Verwaltungsstrafakten vorgelegt und eine Gegenschrift erstattet, in der die kostenpflichtige Abweisung der Beschwerde beantragt wird.

Der Verwaltungsgerichtshof hat erwogen:

Nach § 74 Abs. 4 Z. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, LGBI. Nr. 86 (LMG), macht sich einer Verwaltungsübertretung schuldig, wer den Bestimmungen einer auf Grund des § 10, des § 12 Abs. 2 hinsichtlich der Deklaration von Zusatzstoffen, des § 16 Abs. 4 hinsichtlich vorgeschriebener Bezeichnungen, der §§ 21, 27 Abs. , 29, 30 Abs. 5 oder 33 Abs. 1 erlassenen Verordnung zuwider handelt, sofern die Tat nicht nach den §§ 56 bis 64 oder nach anderen Bestimmungen einer strenger Strafe unterliegt.

Die auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 21 und 29 lit. b LMG erlassene Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über allgemeine Lebensmittelhygiene BGBl. II Nr. 31/1998 (Lebensmittelhygieneverordnung), bestimmt in ihrem § 4 Abs. 1:

"Der Inhaber oder Geschäftsführer eines Lebensmittelunternehmens hat für die Einhaltung der im Anhang angeführten Hygienevorschriften zu sorgen."

Der erwähnte Anhang lautet auszugsweise:

"Abschnitt I

Allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten, in denen mit

Lebensmitteln

umgegangen wird

(ausgenommen die in Abschnitt III genannten Betriebsstätten)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass

a)

....

b)

die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit, unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen und dgl. vermieden wird;

c) ...

4. Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Trocknen der Hände vorhanden sein. Erforderlichenfalls müssen die Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln von den Einrichtungen zum Händewaschen getrennt sein.

Abschnitt II

Spezifische Anforderungen innerhalb von Räumen, in denen

Lebensmittel

zubereitet, be- oder verarbeitet werden (ausgenommen Verzehrbereiche

und die in Abschnitt III genannten Betriebsstätten):

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, be- oder verarbeitet werden (ausgenommen Verzehrbereiche), müssen folgenden Anforderungen genügen:

a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von wasserundurchlässigen, wasserabstoßenden, waschbaren und nichttoxischen Materialien, gegebenenfalls muss auf den Böden eine angemessene Ableitung des Wassers möglich sein.

b) Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dies erfordert die Verwendung von wasserundurchlässigen, wasserabstoßenden, waschbaren und nichttoxischen Materialien und eine glatte Fläche bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe.

.....

Abschnitt V

Gerätespezifische Anforderungen:

Alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen

Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

a)

...

b)

so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird

c) ...

Abschnitt VI

## Lebensmittelabfälle:

1.

...

2.

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Diese Behältnisse müssen angemessen gebaut sein, in einwandfreiem Zustand gehalten werden und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Beseitigung und Lagerung von Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen zu treffen. Abfalllager müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Ungeziefer gehalten werden können und Kontaminationen von Lebensmitteln, Ausrüstungen und Betriebsstätten vermieden werden.

## Abschnitt VIII

### Personalhygiene

1. Beschäftigte in einem Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und gegebenenfalls Schutzkleidung tragen.

....."

Der oben wiedergegebene Abschnitt I des Anhanges zur Lebensmittelhygieneverordnung regelt allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Nach Z. 1 dieses Abschnittes müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und instand gehalten werden. Mit dem angefochtenen Bescheid wurden dem Beschwerdeführer unter den Punkten 1., 2., 6. und 9. verschiedene Verstöße gegen diese Pflicht zum Vorwurf gemacht. Dabei wurden auf verschiedene Teile ein und derselben Betriebsstätte bezogene Verstöße, diese sauber und instand zu halten, als selbständige Übertretungen gewertet. Die belangte Behörde hat jedoch übersehen, dass in diesen Fällen nur eine, auf verschiedene Teile der Betriebsstätte bezogene Verwaltungsübertretung, nämlich eine Pflichtverletzung, die Betriebsstätte sauber und instand zu halten, vorgelegen ist. Das gehäufte Auftreten der genannten Verstöße in der Betriebsstätte hätte bei der Strafbemessung Berücksichtigung zu finden.

Soweit die belangte Behörde dem Beschwerdeführer in den Punkten 4., 5. und 8. des angefochtenen Bescheides jeweils eine Übertretung des Abschnittes I Punkt 2. lit. b ("Betriebsstätten, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt gebaut und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit, unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen und dgl. vermieden wird") aufgrund der Verschmutzung verschiedener Einrichtungsgegenstände der Betriebsstätte zum Vorwurf gemacht hat, ist gleichfalls darauf zu verweisen, dass sie damit - zu Unrecht - von gesonderten Verwaltungsübertretungen ausgegangen ist.

Deshalb belastete die belangte Behörde den angefochtenen Bescheid in seinen Punkten 1., 2., 4., 5., 6., 8. und 9. mit Rechtswidrigkeit des Inhaltes. Der angefochtene Bescheid war daher insofern gemäß § 42 Abs. 2 Z. 1 VwGG aufzuheben.

Was die übrigen Verwaltungsübertretungen anlangt, so ist die belangte Behörde diesbezüglich im Wesentlichen den schlüssigen und widerspruchsfreien Angaben des Revisionsbeamten gefolgt. Es ist nicht zu erkennen, dass der belangten Behörde dabei eine vom Verwaltungsgerichtshof aufzugreifende Rechtswidrigkeit unterlaufen ist (vgl. dazu etwa das Erkenntnis vom 25. Mai 2005, Zl. 2001/17/0181). Die Beschwerde erweist sich daher hinsichtlich der übrigen Punkte des angefochtenen Bescheides als unbegründet, weshalb sie insofern gemäß § 42 Abs. 1 VwGG abzuweisen war.

Der Ausspruch über den Kostenersatz gründet sich auf die §§ 47 ff VwGG in Verbindung mit der VwGH-Aufwandersatzverordnung 2003.

Wien, am 16. Oktober 2006

**Schlagworte**

Besondere Rechtsgebiete

**European Case Law Identifier (ECLI)**

ECLI:AT:VWGH:2006:2003100045.X00

**Im RIS seit**

30.11.2006

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

© 2026 JUSLINE

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

[www.jusline.at](http://www.jusline.at)