

TE UVS Steiermark 2004/03/17 30.12-2/2004

JUSLINE Entscheidung

© Veröffentlicht am 17.03.2004

Spruch

Der Unabhängige Verwaltungssenat für die Steiermark hat durch das Senatsmitglied Dr. Hütter über die Berufung der Frau I F gegen das Straferkenntnis der Bezirkshauptmannschaft Graz-Umgebung vom 04.12.2003, GZ.: 15.1 17645/2003, wie folgt entschieden:

Gemäß § 66 Abs 4 Allgemeines Verwaltungsverfahrensgesetz 1991 (im Folgenden AVG) in Verbindung mit § 24 Verwaltungsstrafgesetz 1991 (im Folgenden VStG) wird die Berufung

betreffend die Punkte 1.) bis 4.) und 6.) abgewiesen. Der Berufungswerberin wird gemäß § 64 Abs 1 und 2 VStG aufgetragen, als Kostenbeitrag zum Berufungsverfahren den Betrag von ? 32,00 binnen vier Wochen nach Zustellung dieses Bescheides bei sonstiger Exekution zu bezahlen.

Der Berufung betreffend die Punkte 5.) und 7.) wird Folge gegeben, das Straferkenntnis in diesen Punkten aufgehoben und das Verfahren nach § 45 Abs 1 VStG eingestellt.

Der Spruch des Straferkenntnisses wird im Sachverhalt, bezüglich der verletzten Rechtsvorschriften und der bei Verhängung der Geldstrafen angewendeten Gesetzesbestimmungen wie folgt neu gefasst: Frau F ist schuldig und hat es als Geschäftsführerin der Buschenschank F in D zu verantworten, dass am 28.08.2003

1. bei einem Handwaschbecken im Schankbereich des Gastraums keine Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Trocknen der Hände vorhanden waren; 2. die Silikonfuge bei der Schank mit Schwarzsimmel behaftet war; 3. das Innere der Eismaschine im Gastraum mit Schwarzsimmel behaftet und verschmutzt war;

4. die Silikonfuge beim Handwaschbecken in der Küche mit Schwarzsimmel behaftet war;

5. in der Küche eine unhygienische Messerhalterung aus Holz

verwendet wurde; 6. im Kühlraum im Keller ein verrostetes Regal

verwendet wurde; 7. im Kühlraum im Keller ein Holzstuhl, dessen Oberfläche nicht glatt, fugenfrei und leicht zu reinigen war, als Abstellfläche verwendet wurde, 8. im Kühlraum im Keller Kondenswasser auf dem Boden und zum Teil auf die am Boden gelagerten Lebensmittel rann. Dadurch wurde jeweils § 4 Abs 1 Lebensmittelhygieneverordnung in Verbindung mit folgenden weiteren Bestimmungen des Anhangs zu dieser Verordnung verletzt: 1. Abschnitt I Z 4; 2. Abschnitt I Z 2 lit b;

3.

Abschnitt V lit a;

4.

Abschnitt I Z 2 lit b;

5.

Abschnitt V lit b;

6.

Abschnitt V lit c;

7.

Abschnitt V lit c;

8.

Abschnitt I Z 2 lit b.

Die Verhängung der Geldstrafen beruht auf § 74 Abs 4 Z 1 Lebensmittelgesetz - LMG idF der Novelle BGBl I Nr. 69/2003, wie folgt:

1.

? 20,00 (8 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

2.

? 15,00 (5,5 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

3.

? 15,00 (5,5 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

4.

? 25,00 (5,5 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

5.

? 25,00 (5,5 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

6.

? 15,00 (4 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

7.

? 15,00 (4 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe);

8.

? 30,00 (8 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)."

Der übrige Spruch bleibt unverändert.

Text

Die Bezirkshauptmannschaft Graz-Umgebung warf der nunmehrigen Berufungswerberin mit Straferkenntnis Folgendes vor:

Sie sind als Inhaberin der Buschenschank F in S Ihrer Verpflichtung, für die Einhaltung der im Anhang der Lebensmittelhygieneverordnung 1998 angeführten Hygienevorschriften zu sorgen, nicht nachgekommen, da am 28.08.2003 um 11.15 Uhr zum Tatzeitpunkt bei einer Kontrolle im Betrieb festgestellt wurde, dass 1. Übertretung beim Handwaschbecken in der Schank kein Mittel zum Händewaschen und kein Material zum hygienischen Trocknen der Hände vorhanden war.

Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt:

§ 21 LMG i.V.m. § 4 Abs.1 Abschn. 1 Z. 4 LebensmittelhygieneVO idgF.

Geldstrafe: EUR 20,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 8 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)

Gemäß: § 74 Abs.4 Z.1 LMG 1975 idgF.

2. Übertretung

in der Betriebsstätte, in der mit Lebensmitteln umgegangen wird, Kondenswasser oder Schimmelbildung aufgetreten ist. Die Silikonfuge ist mit Schwarzsimmel behaftet. Weiters die Eiswürfelmaschine. Diese ist weiters an der Innenfläche verschmutzt.

Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt:

§ 21 LMG i.V.m. § 4 Abs.1 Abschn. 1 Z. 2 LebensmittelhygieneVO idgF.

Geldstrafe: EUR 30,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 11 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)

Gemäß: § 74 Abs.4 Z.1 LMG 1975 idgF.

3. Übertretung

ist in der Betriebsstätte, in der mit Lebensmitteln umgegangen wird, Kondenswasser oder Schimmelbildung aufgetreten. In der Küche ist beim Handwaschbecken die Silikonfuge mit Schwarzsimmel behaftet. Weiters steht eine unhygienische Messerhalterung aus Holz in Verwendung.

Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt:

§ 21 LMG i.V.m. § 4 Abs.1 Abschn. 1 Z. 2 LebensmittelhygieneVO idgF.

Geldstrafe: EUR 50,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 11 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)

Gemäß: § 74 Abs.4 Z.1 LMG 1975 idgF.

4. Übertretung

Gegenstände, Armaturen und Geräte nicht so gebaut, beschaffen oder instandgehalten, dass sie gereinigt oder desinfiziert werden könnten, da im Kühlraum im Keller ein verrostetes Regal in Verwendung ist. Weiters dient ein Holzstuhl, welcher keine glatte, fugenfreie und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist, als Abstellfläche.

Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt:

§ 21 LMG i.V.m. § 4 Abs.1 Abschn. 1 Z. 5 Abschnitt V lit. c LebensmittelhygieneVO idgF.

Geldstrafe: EUR 30,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 8 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)

Gemäß: § 74 Abs.4 Z.1 LMG 1975 idgF.

5. Übertretung

in der Betriebsstätte, in der mit Lebensmittel umgegangen wird, die Wandflächen schadhafte, nicht glatt, wasserdurchlässig, nicht wasserabstoßend oder toxisch waren, da im Kühlraum im Keller bei den Seitenwänden Fliesenschäden sichtbar sind. Die Wände sind daher nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt:

§ 21 LMG i.V.m. § 4 Abs.1 Abschn. II 1 Z. 1 lit.b

LebensmittelhygieneVO

Geldstrafe: EUR 30,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 8 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)

Gemäß: § 74 Abs.4 Z.1 LMG 1975 idgF.

6. Übertretung

in der Betriebsstätte, in der mit Lebensmitteln umgegangen wird, Kondenswasser oder Schimmelbildung aufgetreten ist. Im Kühlraum im Keller rinnt Kondenswasser auf den Boden und zum Teil auch auf die am Boden gelagerten Lebensmittel.

Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt:

§ 21 LMG i.V.m. § 4 Abs.1 Abschn. 1 Z. 2 lit. b LebensmittelhygieneVO idgF.

Geldstrafe: EUR 30,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 8 Stunden Ersatzfreiheitsstrafe)

Gemäß: § 74 Abs.4 Z.1 LMG 1975 idgF.

7. Übertretung

Es wurde festgestellt, dass ein Eigenkontrollsystem nach dem im § 3 Lebensmittelhygiene VO 1998 genannten hygienischen Grundsätzen nicht vorhanden war, obwohl der Inhaber oder Geschäftsführer eines Lebensmittelunternehmens die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und dafür Sorge zu tragen hat, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten und überprüft werden, und zwar nach folgenden, bei der Ausgestaltung des HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) verwendeten Grundsätzen: a) Analyse der potentiellen Risiken für Lebensmittel in den Prozessen eines Lebensmittelunternehmens, b) Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen Risiken für Lebensmittel auftreten können, c) Festlegung, welche dieser Punkte für die Lebensmittelsicherheit kritisch sind, kritische Punkte, d) Feststellung und Durchführung wirksamer Prüf- und Überwachungsverfahren für diese kritischen Punkte und e) Überprüfung der Gefährdungsanalyse für Lebensmittel, der kritischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsverfahren in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse in dem Lebensmittelunternehmen. Dadurch wurde(n) folgende Rechtsvorschrift(en) verletzt: § 21 Abs. 1 lit.d LMG i.V.m. § 3 LebensmittelhygieneVO 1998 Geldstrafe: EUR 220,00 (im Falle der Uneinbringlichkeit 1 Tag Ersatzfreiheitsstrafe) Gemäß: § 74 Abs. 4 Zif. 1 Lebensmittelgesetz Die Beschuldigte berief, wobei sie über Aufforderung des Unabhängigen Verwaltungssenates für die Steiermark auf die Berufungsgründe in ihrem Einspruch vom 07.10.2003 verwies. Nach der von ihr bei dieser Gelegenheit gemachten Aussage in erster Instanz waren ein Mittel zum Händewaschen und eine Küchenrolle zum Abtrocknen vorhanden, es befand sich bei der Schank kein Schwarzsimmel, die Eismaschine nimmt wegen des eisenhaltigen Wassers sehr schnell braune Farbe an, in der Küche ist keine Silikonfuge, der Messerhalter aus Holz wurde bereits entfernt, die Küche wird für den Betrieb der Buschenschank nur zum Fleischkochen verwendet, die Kühlanlage war bei der Kontrolle im Umbau, die Regale sind nunmehr aus Nirosta ausgeführt. Punkt 7.) trifft nicht zu: Bei einer vorhergehenden Kontrolle wurde ihr vom Kontrollorgan nur gesagt, dass sie in der Kühlanlage Thermometer haben muss. Diese sind nun vorhanden und werden von ihr regelmäßig kontrolliert. Sie hat keine Aufzeichnungen über die abgelesenen Temperaturen gemacht. Die Kühlvitrine besitzt eine automatische Warneinrichtung, die sofort Alarm schlägt, wenn ein Fehler auftritt. Sie hat auch einen genauen Putz- und Reinigungsplan und geht danach vor. Der Unabhängige Verwaltungssenat für die Steiermark verhandelte die Berufungssache am 12.03.2004, wobei die Berufungswerberin als Partei und das Lebensmittelaufsichtsorgan S K sowie die Schwägerin der Berufungswerberin, Frau S H, als Zeugen vernommen wurden. Die Berufungsbehörde gelangt zu folgenden Feststellungen: Die Berufungswerberin ist seit 1996 oder 1997 Betriebsführerin des Buschenschanks in D der ihrem Ehegatten gehört. Dieser Betrieb, in dem zwei Kellnerinnen beschäftigt werden, ist an sieben Tagen in der Woche von 09.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet. Die Berufungswerberin wird während ihrer Abwesenheit durch ihre Schwägerin Frau H vertreten, so auch am 28.08.2003, als die Berufungswerberin auf Urlaub war. Im Gastraum, in dem Speisen zubereitet werden, befindet sich auf einer Seite die Schank, auf der anderen wird die Jause gerichtet. Der Gastraum enthält auch zwei Handwaschbecken, unter denen jeweils ein Kästchen angebracht ist. Am 28.08.2003 war bei beiden Waschbecken weder ein Mittel zum Händewaschen, noch zum hygienischen Trocknen der Hände, insbesondere keine Küchenrolle vorhanden. Die mehrere Meter lange, graue Silikonfuge zwischen der Arbeitsfläche und den Wandfliesen war auf einer Länge von ca. 1 m bei einem der beiden Waschbecken, die 4-5 m voneinander entfernt sind, mit Schwarzsimmel bedeckt. Die Eiswürfelmaschine im Schankraum ist nur von Mai bis September oder Oktober in Betrieb und wird zwischendurch immer wieder gereinigt. Da im Sommer nicht täglich Eiswürfel benötigt werden, kann es vorkommen, dass der Eiswürfelbehälter drei Tage nicht geöffnet wird. Die Lamellen werden zwar geputzt, bei extrem starkem Geschäftsgang allerdings nicht täglich. Die Lamellen im Inneren des Eiswürfelbehälters waren am 28.08.2003 mit Schwarzsimmel behaftet und verschmutzt, wobei sich der Schmutz, wenn man mit dem Finger darüber fuhr, wie Gelatine anfühlte. Beim Handwaschbecken in der Küche war die Silikonfuge mit Schwarzsimmel behaftet. In der Küche stand auch ein unhygienischer Holzmesserblock in Verwendung. Der Kühlraum im Keller dient nur der Lagerung, nicht der Zubereitung von Lebensmitteln. Am 28.08.2003 war ein rostiges Regal vorhanden, das für die Lagerung von Lebensmitteln benützt wurde, ebenso ein hölzerner Sessel aus dunklem Holz mit durchsichtigem Lack, auf dem Lebensmittel abgelegt waren. Die Sitzfläche dieses Sessels wies keine glatte Fläche auf. Beweiswürdigung: K, Lebensmittelaufsichtsorgan der Fachabteilung 8B des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung, kontrollierte den Buschenschank in D am 28.08.2003 und stellte Mängel fest, die er bei der ersten Instanz anzeigte. Wenn die Berufungswerberin den Sachverhalt zu Punkt 1.) bestritt, ist dennoch der Zeugenaussage von K zu folgen, wonach er in das Kästchen unterhalb der beiden Handwaschbecken hineinschaute, in

dem viele Sachen standen, nicht aber die Mittel zum Händewaschen und Trocknen der Hände, wobei der Zeuge, wie er aussagte, genau nachgeschaut hat. Auch im Punkt 2.) stehen einander die Aussagen der Berufungswerberin und des Zeugen K diametral gegenüber, wobei auch hier der Wahrnehmung des Zeugen zu folgen ist, der seine Beobachtung sehr akkurat beschreiben konnte, während die Berufungswerberin am Kontrolltag nicht im Betrieb anwesend war. Dass eine hölzerne Messerhalterung (Messerblock) vorhanden war wurde von der Berufungswerberin nicht bestritten, wohl aber zunächst die Existenz einer Silikonfuge in der Küche. Diesbezüglich liegt jedoch die Aussage der Zeugin H vor, die die Silikonfuge auch in einer Handskizze (Beilage ./2) eingezeichnet hat, wodurch die Existenz der Silikonfuge erwiesen scheint. Der Schimmelbefall beruht auf der Aussage des Zeugen K. Die Verwendung eines verrosteten Regals und eines nicht entsprechenden Holzsessels im Kühlraum wurde vom Zeugen K bei seiner Kontrolle festgestellt und von der Berufungswerberin nicht bestritten. Die Feststellungen zu Punkt 6.) ergeben sich aus der Aussage des Zeugen K und wurden von der Berufungswerberin ebenfalls nicht bestritten. Die vom Lebensmittelaufsichtsorgan bei der Kontrolle gemachten Fotos sind zum Großteil unscharf und tragen zur Sachverhaltsfeststellung nur wenig bei. Rechtliche Beurteilung: § 4 Abs 1 Lebensmittelhygieneverordnung: Der Inhaber oder Geschäftsführer eines Lebensmittelunternehmens hat für die Einhaltung der im Anhang angeführten Hygienevorschriften zu sorgen. Dabei sind folgende Anwendungsbereiche zu berücksichtigen:" Wenn sich die Berufungswerberin selbst als Betriebsführerin des Buschenschanks bezeichnete, ist damit zugleich ihre Qualifikation als Geschäftsführerin gegeben. Sie ist somit für die Einhaltung der Lebensmittelhygieneverordnung verantwortlich. Punkt 1.: Abschnitt I des Anhangs ist überschrieben mit Allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die im Abschnitt III genannten Betriebsstätten), er lautet in Z 4:

Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Trocknen der Hände vorhanden sein. Diese Mittel waren am 28.08.2003 im Schankraum bei beiden Waschbecken nicht vorhanden. Wenn sich laut den Sachverhaltsfeststellungen der Mangel bei beiden Becken zeigte, darf der Tatvorwurf von der Berufsbehörde nicht ausgeweitet werden, weshalb der Schuldspruch in Bezug auf ein Waschbecken zu bestätigen war. Punkt 2.:

Z 2 lit b des Abschnittes I des Anhangs lautet:

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit, unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen und dgl. vermieden wird;

Das Vorhandensein von Schwarzsimmel auf der Silikonfuge bei der Schank stellt somit eine Verletzung dieser Bestimmung dar, nicht aber die Verschmutzungen beim Eiswürfelgerät, weil dieses den gerätespezifischen Anforderungen des Abschnittes V lit a unterliegt, wonach alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, sauber gehalten werden müssen und diese Bestimmung durch den zweiten Teil des Tatvorwurfes im Punkt 2.) verletzt wurde.

Punkt 3.:

Die Behaftung der Silikonfuge in der Küche mit Schwarzsimmel stellt eine Übertretung des Abschnittes I Z 2 lit b dar, die Verwendung der unhygienischen Holzmesserhalterung eine Verletzung des Abschnittes V lit b des Anhangs, wonach alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

Punkt 4.:

Nach Abschnitt V lit c des Anhangs müssen alle Gegenstände, Armaturen und Geräte, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, mit Ausnahme von Einwegbehältern oder Verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie im Hinblick auf die beabsichtigte Verwendung rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können. Ein verrostetes Regal und ein Holzstuhl mit nicht glatter Oberfläche, der zum Abstellen von Lebensmitteln verwendet wird, erfüllen die Voraussetzungen des Abschnittes V lit c nicht. Die erste Instanz hat den Mangel bei diesen beiden Gegenständen als eine Vertretung gesehen und bestraft, tatsächlich handelt es sich jedoch um zwei Gegenstände und damit um verschiedene selbstständige Taten im Sinne des § 22 Abs 1 VStG, die gesondert zu bestrafen sind. Punkt 5.:

Der Berufungswerberin wird in diesem Punkt vorgeworfen, dass die Wände im Kühlraum im Keller wegen Fliesenschäden nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren gewesen seien, was eine Verletzung des Abschnittes II lit b darstelle. Dieser Abschnitt hat die Überschrift Spezifische Anforderungen innerhalb von Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, be- oder verarbeitet werden (ausgenommen Verzehrbereiche und die im Abschnitt III genannten Betriebsstätten). Da der Kühlraum im Keller nur der Lagerung, nicht aber der Zubereitung von Lebensmittel diene, mussten die Wände am 28.08.2003 nicht leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Übertretung liegt daher nicht vor. Der Berufung ist Folge zu geben und das Verfahren in diesem Punkt einzustellen. Eine Unterstellung des Sachverhaltes unter Abschnitt I Z 2a des Anhangs zur Lebensmittelhygieneverordnung ist deswegen ausgeschlossen, weil dort nicht von einer leichten, sondern von einer angemessenen Reinigung die Rede ist. Zu Punkt 6.: Nach dem bereits zitierten Abschnitt I Z 2 lit b darf es auch nicht zur Bildung von Kondensflüssigkeit kommen in Betriebsstätten, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird. Nachdem im Kühlraum am 28.08.2003 Kondenswasser auf den Boden rann, wurde diese Bestimmung verletzt.

Punkt 7.:

§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung:

Der Inhaber oder Geschäftsführer eines Lebensmittelunternehmens hat die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und dafür Sorge zu tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten und überprüft werden, und zwar nach folgenden, bei der Ausgestaltung des HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) verwendeten Grundsätzen: a) Analyse der potenziellen Risiken für Lebensmittel in den Prozessen eines Lebensmittelunternehmens; b) Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen Risiken für Lebensmittel auftreten können;

c) Festlegung, welche dieser Punkte für die Lebensmittelsicherheit kritisch sind - kritische Punkte;

d) Feststellung und Durchführung wirksamer Prüf- und Überwachungsverfahren für diese kritischen Punkte und

e) Überprüfung der Gefährdungsanalyse für Lebensmittel, der kritischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsverfahren in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse in dem Lebensmittelunternehmen.

Der Tatvorwurf im Punkt 7.) des Straferkenntnisses geht dahin, dass ein Eigenkontrollsystem nach dem im § 3 Lebensmittelhygiene VO 1998 genannten hygienischen Grundsätzen nicht vorhanden war, woran der Text des § 3 der Verordnung angefügt ist. Im § 3 wird dem Geschäftsführer aber ausdrücklich die Pflicht auferlegt zur Festlegung, Durchführung, Einhaltung und Überprüfung von Sicherheitsmaßnahmen, während der Begriff Eigenkontrollsystem dort nicht vorkommt. Dem Tatvorwurf, dass ein Eigenkontrollsystem nicht vorhanden war, lässt sich jedoch nicht entnehmen, dass zB keine angemessenen Sicherheitsmaßnahmen festgelegt waren, weswegen schon aus diesem Grund dem Konkretisierungsgebot des § 44a Z 1 VStG nicht entsprochen ist. In diesem Sinn genügt es nicht, den Gesetzestext vollständig anzuführen, ohne zum Ausdruck zu bringen, welches vom § 3 verlangte Verhalten die Geschäftsführerin im Einzelnen am 28.08.2003 außer Acht gelassen hat. Der Berufung ist daher auch in diesem Punkt Folge zu geben und das Verfahren einzustellen. Strafbemessung: Nach § 74 Abs 4 Z 1 LMG ist, wer den Bestimmungen einer aufgrund des § 10, des § 12 Abs 2 hinsichtlich der Deklaration von Zusatzstoffen, des § 16 Abs 4 hinsichtlich vorgeschriebener Bezeichnungen, der §§ 21, 27 Abs 1, 29, 30 Abs 5 oder 33 Abs 1 erlassenen Verordnung zuwiderhandelt, wie nach Abs 1, somit mit Geldstrafe bis zu ? 7.300,00, zu bestrafen. Die von der ersten Instanz verhängten Geldstrafen sind sehr niedrig, der Berufungswerberin auch dann zumutbar, wenn sie ihren Lebensunterhalt vom Einkommen ihres Mannes bestreitet, auch bei fahrlässiger Tatbegehung, die hiermit angenommen wird, gerechtfertigt und mangels Erschwerungs- und Milderungsgründen auch sonst in jeder Beziehung angemessen und verhältnismäßig. Die Aufteilung der Geldstrafen in einzelnen Punkten ergibt sich aus dem Umstand, dass der Sachverhalt in diesen Punkten zu trennen und verschiedenen Bestimmungen der Verordnung zu unterstellen war, dies unter Beachtung des Strafverschärfungsverbotes. Die Berufung ist somit, ausgenommen die Punkte 5.) und 7.), abzuweisen.

Schlagworte

Lebensmittelhygiene Verunreinigungen Kumulation leichte Reinigung angemessene Reinigung Tatbestandsmerkmal Auswechslung der Tat

Quelle: Unabhängige Verwaltungssenate UVS, <http://www.wien.gv.at/uvv/index.html>

© 2026 JUSLINE

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

www.jusline.at