

# RS UVS Steiermark 1998/07/28 30.12-26/98

JUSLINE Entscheidung

🕒 Veröffentlicht am 28.07.1998

## Rechtssatz

Nicht eine Übertretung des § 20 LMG liegt vor, sondern sechs einzelne Übertretungen der für (Frischfleisch)-Bearbeitungs- und Zerlegungsbetriebe geltenden Frischfleisch-HygieneV, BGBl Nr. 396/1994, wenn der Inhaber einer landwirtschaftlichen Fleischproduktion den im Schlachthof geschlachteten Ochsen zum Ab-Hof-Verkauf in der Garage bzw. Werkstätte seines Betriebes unter folgenden unhygienischen Bedingungen zerlegt und gelagert hat:

1. ungeschützte Lagerung der Fleischstücke auf der Werkbank etc. in direkter räumlicher Nähe zu verdrecktem Werkzeug, diversen Bau- und Holzschutzmitteln, (§ 17 Abs 2 Frischfleisch-HygieneV),
2. Betonfußboden weder hygienisch zu reinigen noch zu desinfizieren (§ 16 Abs 1 Z 1 lit a dieser Verordnung),
3. nicht abwaschbare Wände (§ 16 Abs 1 Z 1 lit b dieser Verordnung),
4. keine hygienische Reinigungsmöglichkeit (§ 16 Abs 1 Z 2 dieser Verordnung),
5.  
keine Kühlmöglichkeiten (§ 16 Abs 1 Z 8 dieser Verordnung),
6.  
keine amtliche Untersuchung des Wassers des Hausbrunnens (§ 17 Abs 5 dieser Verordnung).

Die zugehörige Strafbestimmung ist nicht § 74 Abs 5 LMG, sondern wegen deren Subsidiarität gegenüber Bestimmungen mit strengerer Strafdrohung die Strafbestimmung des § 50 Z 22 FleischuntersuchungsG.

## Schlagworte

Frischfleisch Zerlegung Landwirtschaft Produktionsbetrieb Hygiene Spezialität Verwaltungsvorschrift Strafbestimmung Kumulation

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