

Tiefgefrorene Lebensmittel müssen generell bei mindestens - 18 °C gehalten werden

München (mm) Die Anordnung mit Sofortvollzug gegen ein Lebensmittelunternehmern, dass dieses tiefgefrorene Lebensmittel ständig bei einer Temperatur von mindestens - 18°C halten muss war legitim. Dies beschloss der Bayerische Verwaltungsgerichtshof in letzter Instanz.

(Az.: 25 CS 07.3054)

Im September 2007 erließ das zuständige Landratsamt nach einer Betriebsprüfung gegen einen Produzenten und Inverkehrbringer von Wurst, - Fleisch - und Käsespezialitäten eine Verfügung mit einer Reihe von Hygienemaßnahmen. In einem Ergänzungsbescheid wurde die sofortige Vollziehung der auferlegten Maßnahmen angeordnet. Gegen den Sofortvollzug wurde vor dem Verwaltungsgericht Würzburg der Antrag auf Wiederherstellung der aufschiebenden Wirkung gestellt. Dieses lehnte den Antrag ab.

Mit der daraufhin beim Bayerischen Verwaltungsgerichtshof erhobenen Rechtsbeschwerde richtete sich der betroffene Hersteller nur noch gegen die sofortige Vollziehung der Nummer 10 des Bescheides, den das Verwaltungsgericht als rechtmäßig angesehen hatte. Unter diesem Punkt war die Forderung enthalten, dass tiefgefrorene Lebensmittel in allen Punkten des Erzeugnisses bis zur Abgabe an den Verbraucher ständig bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden müssen. Anlass zu dieser Forderung bestand daher, weil bei einer Kontrolle im Juli 2007 eines Tiefkühlfahrzeuges des Lebensmittelunternehmens eine gemessene und vom Fahrer dokumentierte Temperatur von - 7°C festgestellt wurde. Die Anordnung stützte sich auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sowie die Tiefgefrorene Lebensmittel-Verordnung. Vom Kläger wurde die angeordnete Maßnahme für rechtswidrig gehalten, da in dem Bescheid nicht auf die in der Verordnung für zulässig erklärten kurzfristigen Schwankungen und Abweichungen von höchstens 3 °C hingewiesen wurde. Das Gericht widersprach diesem Einwand und erklärte, dass die auf den Unternehmer konkretisierte Anordnung nach ihrem Inhalt nicht so verstanden werden könne, dass sie die ungenannten Ausnahmenvorschriften ausschließe. Vielmehr sollte der Normalfall geregelt werden. Die in der Verordnung erwähnten Ausnahmefälle stellten auch nicht eine allgemein zulässige geringere Temperaturgrenze dar. Auch in diesen Ausnahmefällen (Versand, örtlicher Vertrieb und Aufbewahrung in Kühlgeräten des Einzelhandels im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren) hat der Lebensmittelunternehmer die grundsätzliche Pflicht zur Einhaltung der angegebenen Mindesttemperatur von minus 18 °C. Auch bei Vorliegen der Ausnahmen müsse er sich bemühen diese Temperaturgrenze von mindestens - 18 °C einzuhalten. Sollte dies nicht gelingen, dürfen die Lebensmittel bei Vorliegen dieser Ausnahmekonstellationen und unter Einhaltung der maximalen Temperaturabweichung von 3°C zwar als tiefgefrorenes Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, es dürfen aber diese ausdrücklich vorgesehenen Ausnahmen nicht die Regel sein und betriebliche Verfahren, z.B. Eigenkontrollmaßnahmen von vornherein auf die maximal tolerierten Abweichungen ausgerichtet werden. Das Gericht sah es als offensichtlich an, dass die Behörde mit ihrer Anordnung die genannten Ausnahmeregelungen nicht außer Kraft setzen wollte. Der entsprechende Einwand kam seitens des Produzenten erst in der Beschwerdebegründung. Die zuständige Lebensmittelüberwachung stellte in ihrer Erwiderung umgehend klar, dass an den in der Verordnung genannten Schwankungsmöglichkeiten nichts geändert werden sollte. Aufgrund einer Interessenabwägung sah es der Gerichtshof als nicht gerechtfertigt an, dass Lebensmittelunternehmen vorläufig von der grundsätzlichen Pflicht zur Einhaltung der Mindesttemperatur von minus 18 °C für tiefgefrorene Lebensmittel freizustellen und die aufschiebende Wirkung diesbezüglich wiederherzustellen.

Der Beschluss des VGH vom 27.12.2007 ist rechtskräftig.