

Messung der Umgebungstemperatur mit geeichtem Thermometer ausreichend

Erlangen (mm) **Gegen einen Verkaufsleiter, der für eine überregionale Bäckereikette tätig ist, setzte das Amtsgericht Erlangen eine Geldbuße von 2.500 € fest. Kühlpflichtige Sandwiches, belegt mit Fleischerzeugnissen wurden in den Kühltheken der von ihm betreuten Bäckereifilialen zu warm zum Verkauf angeboten.** (Az.: 9 OWi 358 Js 22708/08)

Bei mehreren routinemäßigen Hygienekontrollen der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde wurden in den Verkaufskühltheken in mehreren Filialen der betreffenden Bäckereikette Temperaturen von bis zu +18,9 °C gemessen. In den Theken wurden Sandwiches, belegt mit Salami, gekochtem Schinken und Leberkäse angeboten.

Über die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle wurde der zuständige Verkaufsleiter mehrmals aktenkundig belehrt und auf die Höchsttemperatur von 7°C hingewiesen. Andernfalls müssten die kühlpflichtigen Produkte aus dem Kühlschrank heraus verkauft werden.

Die Temperaturmessungen erfolgten mittels geeichten Thermometern, wobei niemals die Kerntemperatur der Produkte sondern immer nur die Temperatur der umgebenden Luft gemessen wurde. Um den Hygieneanforderungen gerecht zu werden, wurde gelegt die Serviette unter das geeichte. Der Fühler konnte jedoch immer frei die Umgebungstemperatur messen.

Aus den zahlreichen Messungen wurden im Ordnungswidrigkeitenverfahren dem für insgesamt 14 Filialen zuständigen Verkaufsleiter tatsächlich nur vier Messungen zwischen +10,2 °C - +18,9 °C vorgeworfen.

Gegen den Bußgeldbescheid wurde Einspruch eingelegt. Die Verteidigung griff im Wesentlichen die Temperaturmessung der Lebensmittelkontrolleure an. Das Gericht wies diese Vorwürfe zurück.

Durch die untergelegte Serviette konnte keine Beeinflussung der Temperatur erfolgen. Dies bestätigte ein Sachverständiger. Zudem hatten die Lebensmittelkontrolleure eigene Vergleichsmessungen mit und ohne Serviette vorgenommen und sind zu keinen unterschiedlichen Messergebnissen gelangt. Darüber hinaus konnten die Zeugen ausführlich und für das Amtsgericht nachvollziehbar darlegen, dass europaweit eine Übereinkunft existiert, dass bei derartigen Kühlvorgängen immer nur die Umgebungstemperatur zu messen ist und nicht die Produktemperatur. Aus der Temperatur der umgebenden Luft wird zwingend auf die Temperatur des Produktes geschlossen. Dieses Messverfahren wird bei allen Kühlvorgängen, bei Speditionen und auch von Lagerhaltern anerkannt und akzeptiert.

Daher urteilte das Gericht, dass die erfolgten amtlichen Messungen der Umgebungstemperatur sachgerecht durchgeführt worden sind.

Die verwendeten Kühltheken in den Bäckereifilialen sind nach Ansicht aller Beteiligten auch nicht geeignet gewesen, die Produkte herunterzukühlen, sondern allenfalls Produkte, die eine bestimmte Temperatur haben, auf dieser Temperatur zu halten.

Selbst die Geschäftsleitung der Bäckereikette hat in einem Schreiben eingeräumt, dass Lagertemperaturen von 10-12 °C für die Sandwiches realistische Vorgaben seien und nach deren Meinung hygienisch unbedenklich wären.

Zu Gunsten des Verkaufsleiters wertete das Gericht, dass nach Verzehr der Sandwiches bisher keine Erkrankungsfälle amtlich zur Kenntnis gelangt sind. Dass die Verstöße in vier verschiedenen Filialen aufgetreten sind wurde dagegen zu Lasten gelegt. Des Weiteren, das Gespräche nach den immer wieder kehrenden Beanstandungen offensichtlich nicht fruchteten und sogar die Geschäftsführung 10-12 °C für erforderlich und notwendig hielt. Eine Geldbuße von 2.500 € wurde vom Richter für erforderlich und angemessen gehalten.

Das Urteil ist seit dem 27.10.2010 rechtskräftig.