

Gerichte beschäftigen sich immer wieder mit dem „geeigneten“ Standort für Handwaschbecken

Berlin (mm) Nach einem aktuellen Urteil des Verwaltungsgerichtes Berlin muss eine Bäckereifiliale mit Kaffeeausschank im Verkaufsbereich nicht zwingend ein eigenes Handwaschbecken haben. Der entsprechende Bescheid der Lebensmittelüberwachung wurde gerichtlich aufgehoben. (Az.: 14 A 91.08)

Im Anschluss an eine Kontrolle erließ die zuständige Lebensmittelaufsicht gegen den Betreiber einer Bäckereifiliale einen Bescheid, in dem dieser verpflichtet wird binnen eines Monats ein leicht zu erreichendes Handwaschbecken im Tresenbereich zu installieren. In der betreffenden Backfiliale, werden neben fertig angelieferten und vor Ort fertiggebackenen Backwaren auch ein Imbissangebot und Heißgetränke zum Verzehr vor Ort angeboten. Die Räumlichkeiten sind gepachtet und dürfen nur mit Zustimmung des Eigentümers baulich verändert werden. Der Verkaufsraum ist zum Einkaufszentrum hin mit einer während der Öffnungszeiten zurückgeschobenen Glasfalttür abgegrenzt. Der Tresenbereich des Verkaufsraumes ist vom Kundenbereich nach vorn mit einem Verkaufstresen abgegrenzt. An den Seiten weist der Tresenbereich etwa einen Meter breite Zugänge zum Kundenbereich auf, die zum einen mit einer halbhohen Pendeltür verschlossen und andererseits mit einem Werbeaufsteller verstellt sind. Von einem von der Rückwand des Tresenbereiches abgehenden Gang gelangt man in den Vorbereitungsraum, in dem sich ein Handwaschbecken mit fließender Kalt- und Warmwasserzufuhr befindet. Der Weg vom Tresen zum Waschbecken beträgt zwischen 5,50 und 11 Metern.

Mit einem weiteren Bescheid wurde der Inhaber der Filiale wiederholt verpflichtet im Verkaufs-/ Tresenbereich ein leicht zu erreichendes Handwaschbecken mit fließend Kalt- und Warmwasserzufuhr zu installieren, widrigenfalls wurde ein Zwangsgeld von 500,00 Euro angedroht und die sofortige Vollziehung angeordnet. Die aufschiebende Wirkung des Widerspruches stellte das Verwaltungsgericht im einstweiligen Rechtsschutzverfahren wieder her.

Der Widerspruch wurde später von der Behörde zurückgewiesen. Zur Begründung hieß es, dass die europarechtliche Vorgabe, dass an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein müssten, sicherstellen sollten, dass deren Benutzung während der Arbeitsabläufe möglich sei. Ein Handwaschbecken im Verkaufsraum sei im speziellen Einzelfall ausweislich der Einleitung zum Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 schon deshalb notwendig, da auch im Tresenbereich Lebensmittel zubereitet, be- und verarbeitet würden. Aber auch deshalb, weil dort neben dem Warenverkauf verschiedenste Tätigkeiten stattfänden, die zu einer Verschmutzung der Hände führten. Eine Benutzung des Handwaschbeckens im Vorbereitungsraum sei unrealistisch, weil dazu der Verkaufsraum unbeaufsichtigt gelassen werden müsse und die Kunden in diesem Fall ungehinderten Zutritt hinter den Tresen hätten. Auch sei die Anordnung verhältnismäßig, da andernfalls nicht hinnehmbare Gesundheitsgefährdungen für die Verbraucher drohten. Gegen diesen Widerspruchbescheid wurde Klage erhoben. Zur Begründung wurde ausgeführt, dass die von der Behörde herangezogene Ermächtigungsnorm keine taugliche Grundlage für die angeordnete bauliche Veränderung sei. Unter Berufung auf einen Leitfaden der Europäischen Kommission vertritt der Inhaber der Filiale die Ansicht, dass es im Ermessen des Lebensmittelunternehmers liege, den Standort des Handwaschbeckens zu bestimmen. Dies erfolgte mit der Installation des Handwaschbeckens im Vorbereitungsraum, wo es wegen der dort erfolgenden Konfektionierung der Backwaren notwendig erschien. Im Tresenbereich seien hygienische Verhältnisse durch eine Arbeitsanweisung, Lebensmittel nicht mit bloßen Händen anzufassen, sichergestellt. Ein Handwaschbecken im Tresenbereich drohe zudem, zu einer Kontamination der Backwaren mit Spritzwasser zu führen. Die weitergehende Anforderung der Behörde, dass eine Benutzung während der Arbeitsabläufe möglich sein müsse, gelte nur für den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Seitens der Lebensmittelüberwachung wurde auf die Ausführungen in den angefochtenen Bescheiden und im vorangegangenen Rechtsschutzverfahren hingewiesen. Ergänzend wurde ausgeführt, dass das von dem Lebensmittelunternehmen in Anspruch genommene Gestaltungsermessen nicht die Freiheit einräume, auf die Möglichkeit einer schnellen Handreinigung im Tresenbereich zu verzichten. Die Benutzbarkeit des Waschbeckens während der Arbeitsabläufe sei nicht nur für den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs, sondern auch dann geboten, wenn leicht verderbliche Backwaren sowie belegte Brötchen und Bockwürste verkauft und Kaffee ausgeschenkt würden. Das Waschbecken im Vorbereitungsraum sei auch deshalb nicht leicht genug erreichbar, weil die verderblichsten

Lebensmittel im Kühlbereich des Tresens gelagert wurden, von dem der Weg zum Waschbecken am weitesten sei. Zudem sei das Verkaufspersonal nach den Leitlinien des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks verpflichtet, sich nach allen Reinigungsarbeiten die Hände zu waschen. Dass in Backshops ein leicht erreichbares Handwaschbecken vonnöten sei, ergebe sich schließlich auch aus dem einheitlichen Merkblatt „Inverkehrbringen von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln“ der Lebensmittelüberwachung und einer analogen Anwendung der DIN-Vorschriften für ortsveränderliche Verkaufseinrichtungen. Eine Spritzwassergefahr stehe der Verpflichtung nicht entgegen, denn der Umstand, dass andere Backverkaufsstellen über ein Waschbecken im Verkaufsbereich verfügten, belege, dass diese gering sei. Auch die Pächterstellung stelle allenfalls ein Vollstreckungshindernis dar.

Das Verwaltungsgericht sah den angefochtenen Bescheid als rechtswidrig an. Zudem verletzte er den Lebensmittelunternehmer in seinen Rechten. Ein Verstoß, der die Behörde berechtigen würde die Installation eines Handwaschbeckens im Tresenbereich der Filiale zu verlangen, lag nicht vor, weil bereits das im Vorbereitungsraum bereitgehaltene Handwaschbecken den vorgenannten Anforderungen genügt. Zu Unrecht nahm nach Ansicht der Richter die Behörde an, dass der Tresenraum, in dem unter anderem Kaffee gekocht wird, schon deshalb über ein Handwaschbecken verfügen müsse, weil die maßgeblichen Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein solches für jeden einzelnen „Raum“, in dem Lebensmittel zubereitet werden, vorschreibe. Die Behörde stützt ihre Auffassung auf die Einleitung zu Anhang II der betreffenden Verordnung. Diese sah in der zum Zeitpunkt des Erlasses der Anordnung geltenden Fassung tatsächlich ihrem Wortlaut nach vor, dass Kapitel I, in dessen Nr. 4 das Erfordernis eines Handwaschbeckens geregelt ist, nicht nur für „alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird“, sondern auch „für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden“ gilt. Hierbei handelte es sich jedoch nach der weiteren Begründung der Richter um einen Druckfehler, der im Zuge einer (bloßen) Berichtigung im Jahr 2009 (ABl. L 58 vom 9. März 2009) dahingehend korrigiert worden ist, dass Kapitel I für alle entsprechenden Betriebsstätten und Kapitel II für alle entsprechenden Räumlichkeiten gilt. Einen entsprechenden Regelungswillen bestätigt auch der Leitfaden der Europäischen Kommission (Ziff. 9.5 Begriff der „Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird“) der sich nicht auf die Räumlichkeiten beschränkt, in denen Lebensmittel gehandhabt oder verarbeitet werden, sondern auch die unmittelbare Umgebung innerhalb des Betriebsgeländes umfasst. Auch sind mit dem einen Handwaschbecken im Vorbereitungsraum „genügend“ Handwaschgelegenheiten an „geeigneten“ Standorten im Sinne der vorgenannten Regelung in der Filiale vorhanden. Bei den Begriffen „genügend“ und „geeignet“ handelt es sich um unbestimmte Rechtsbegriffe, die der Konkretisierung im Einzelfall bedürfen und deren Anwendung auf den jeweiligen Sachverhalt der vollen gerichtlichen Kontrolle unterliegt. Ein der Überprüfung entzogener Beurteilungsspielraum besteht insoweit weder für die Behörde noch für den Lebensmittelunternehmer. Etwas anderes ergibt sich auch nicht aus dem vorgenannten Leitfaden, in welchem unter Ziff. 4 und 7 ausgeführt wird, dass es „in erster Linie dem Lebensmittelunternehmer obliege, darüber zu entscheiden, ob eine Anforderung erforderlich, geeignet, angemessen oder ausreichend ist, um die Ziele der Verordnung (...) zu erreichen“ und ihm insoweit ein „Ermessensspielraum belassen“ sei. Abgesehen davon, dass dieser Leitfaden das Verwaltungsgericht nicht bindet, handelt es sich lediglich um einen Hinweis darauf, dass die Hauptverantwortung für die Lebensmittelhygiene bei dem Unternehmer selbst liegt und dieser eigenverantwortlich ein auf den konkreten Betrieb zugeschnittenes Gesamtkonzept für die Lebensmittelhygiene zu entwickeln hat.

Wann ein Standort für das Waschbecken als „geeignet“ anzusehen ist, ergibt sich weder aus dem einheitlichen Merkblatt welches, abgesehen von seiner fehlenden Rechtsnormqualität, lediglich den Wortlaut der Verordnung wiedergibt und dabei den Begriff der „Geeignetheit“ durch den ebenfalls unbestimmten Rechtsbegriff der „leichten Erreichbarkeit“ ersetzt, noch aus den DIN-Vorschriften für ortsveränderliche Verkaufseinrichtungen. Deren analoge Anwendung scheidet bereits wegen einer fehlenden Vergleichbarkeit der räumlichen Situation ortsfester und mobiler Verkaufsobjekte aus. Dies bemisst sich vielmehr am Ziel der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, welches darin liegt, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau und den Schutz der öffentlichen Gesundheit sicherzustellen. Diesem Schutzniveau entsprechend, erweist sich auch das Handwaschbecken im Nebenraum als geeignet. Zum einen ist der Grad der dem Verbraucherschutz und der öffentlichen Gesundheit drohenden Gefahren im konkreten Fall nicht übermäßig hoch. Die Gefahr einer Kontaminierung der Hände des Verkaufspersonals im Rahmen des Verkaufsprozesses ist gering, da die verkauften Lebensmittel regelmäßig nicht direkt berührt werden. Für die verkauften Backwaren hat der Filialinhaber gegenüber den Mitarbeitern die Benutzung von Hilfsmitteln - für Brot: Handschuhe

aus Brottüten, für Brötchen: Brötchenzange, für Kuchen: Kuchenheber und Fettpapier - konkret angeordnet. Für die verkauften heißen Würstchen dürfte sich dies bereits wegen deren Temperatur von selbst verstehen und auch die verkauften Getränke werden den Kunden in Behältern übergeben. Eine Verschmutzung der Hände erfolgt daher nicht regelmäßig im Rahmen der üblichen Verkaufsabläufe, sondern nur, wenn diese Abläufe gestört sind, etwa das Verkaufspersonal mit dem verwendeten Hilfsmittel abrutscht oder eine Flüssigkeit verschüttet. Ob das Verkaufspersonal die Hilfsmittel tatsächlich nutzt, war egal, denn das Risiko der Nichtbefolgung würde gleichermaßen für die Benutzung eines im Verkaufsraum installierten Waschbeckens bestehen. Zu einer Verschmutzung der Hände im Rahmen der regulären Betriebsabläufe kam es im vorliegenden Fall lediglich im Zusammenhang mit dem Konfektionieren des Verkaufsgutes und mit dem Reinigen der Verzehrtaische im Verkaufsraum. Beide Verrichtungen führen das Verkaufspersonal jedoch, stets in den Vorbereitungsraum und damit in unmittelbarer Nähe des vorhandenen Handwaschbeckens. Das Konfektionieren erfolgt im Vorbereitungsraum selbst, und nach der Reinigung der Tische muss das Verkaufspersonal ebenfalls den Vorbereitungsraum aufsuchen, um dort Verzehrabfälle zu entsorgen und den Wischeimer abzustellen. Zum anderen kann den drohenden Gefahren in der gegenwärtigen Ausgestaltung der Filiale wirksam begegnet werden. Auch vom Tresenbereich aus ist dem Verkaufspersonal die Benutzung des Handwaschbeckens im Vorbereitungsraum in kurzer Zeit möglich. Der Weg zwischen Verkaufstresen und Waschbecken ist unter Zugrundelegung des üblichen Schrittempos von einem Meter pro Sekunde in maximal 22 Sekunden hin- und zurückzulegen. Unter Hinzurechnung der für eine ordnungsgemäße Handreinigung zu veranschlagenden Zeit von ca. 30 Sekunden ist daher auch ein Händewaschen im Vorbereitungsraum in unter einer Minute zu absolvieren.

Nach Überzeugung des Gerichts wird das Verkaufspersonal von der Benutzung des Handwaschbeckens im Vorbereitungsraum auch nicht durch den Umstand abgehalten, dass der Verkaufsraum zeitweilig unbeaufsichtigt bleibt und deshalb Diebstähle drohen. Da die Filiale nach den Angaben des Klägers, während der Stoßzeiten regelmäßig mit zwei Mitarbeitern besetzt ist, bliebe nur außerhalb dieser Zeiten der Verkaufsraum während des Händewaschvorgangs unbeaufsichtigt. Auch in diesen Zeiten ist jedoch die Diebstahlsgefahr objektiv gering und daher subjektiv nicht geeignet, das Verkaufspersonal von einem erforderlichen Händewaschen abzuhalten. Bereits die Einsehbarkeit der Backfiliale vom belebten Einkaufszentrum aus begründet für einen Dieb eine erhebliche Gefahr der Entdeckung seines Tuns durch Dritte.

Der Bescheid wurde aufgehoben. Das Urteil vom 20.01.2011 ist rechtskräftig.