

Verkauf von ekelerregenden endet mit Bewährungsstrafe und Berufsverbot

Neustadt an der Weinstraße (mm) **Umfassende Geständnisse ersparten einem einschlägig vorbestraften Nudelproduzenten eine Haftstrafe. Er und sein Sohn wurden wegen der Herstellung und des Vertriebes von nicht mehr zum Verzehr geeigneten Nudeln vom Amtsgericht Neustadt an der Weinstraße verurteilt.**

(Az.: 1031 Js 60412/07.1a Ls)

Ein gelernter Metzger hatte 1989 nach mehreren privaten Schicksalsschlägen erneut einen Vertrieb mit Frischeiern aufgebaut. Bereits seit 1967 hatte er solch einen Vertrieb zusammen mit einer Eierfarm betrieben. Er und sein Sohn waren zusammen bis 2004 Geschäftsführer des neu gegründeten Betriebes. Später führte nur noch der Sohn den Betrieb als Geschäftsführer weiter. Sein Vater arbeitete weiter als Angestellter in der Firma und war für die Nudelproduktion verantwortlich.

In sieben nachgewiesenen Fällen ignorierten die beiden ihnen bekannte lebensmittelrechtliche Verpflichtungen, die beiden aus ihrer langjährigen Tätigkeit und früheren Hygienekontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung bekannt waren.

Anfang 2006 wurden Frischeinudeln zum Verkauf vorrätig gehalten die z.B. mit 4.300.000 KbE/g an Koagulase positiven Staphylokokken aufwiesen, dass der Warnwert von 100.000 KbE/g der DGHM um das 43-fache überschritten wurde. Zudem wussten nach Beweislage beide, dass die verkauften Erzeugnisse nicht wie angegeben 29% Ei enthielten, sondern nur 12-13 %. Mitte Juni 2006 wurden im Kühlhaus des Nudelproduzenten 180 gekochte und 80 l Packungen Konditor-Eiweiß vorgefunden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum lange abgelaufen war, teilweise bereits ein Jahr. Beim Öffnen einer Packung war ein ekelerregender, fauliger stinkender Geruch wahrzunehmen.

Entnommene Proben vom September 2009 überschritten den Warnwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene mit 120.000.000 KbE/g Staphylococcus aureus um das 120-fache. Mindestens 150 kg dieser stark kontaminierten Nudeln waren bereits verkauft. Weiterhin konnte ihnen nachgewiesen werden, dass sie acht Monate später ca. 18 Tonnen Nudeln in verschiedenen Ausformungen und 1.668 Eier zum Verkauf bereithielten, die in Räumlichkeiten hergestellt und gelagert worden sind, die so schmutzig und mit Ungeziefer verunreinigt waren, so dass die betreffenden Erzeugnisse als ekelerregend eingestuft werden mussten. An diesem Tag wurde unter Sofortvollzug die weitere Produktion von Teigwaren untersagt. Zudem wurde der Verkauf der vorrätig gehaltenen Produkte gestoppt und die unschädliche Beseitigung angeordnet. Eine entnommene Probe „Bauernspätzle-MHD 30.11.2008“ war mit schwarzen Brotkäfern stark durchsetzt. Außerdem war der angegebene Ei-Gehalt mehrerer Erzeugnisse 10% geringer als deklariert. Innerhalb des Jahres 2007 wurden bei drei weiteren Kontrollen Erzeugnisse beprobt, die teilweise mit 90.000.000 KbE/g Staphylokokken den Warnwert um das 90-fache überschritten. 150 Kg Nudeln wurden unter Verwendung von Eiern hergestellt, die Schimmelpilzanhaftungen und fauligen Ei-Inhalt aufwiesen.

Im September 2007 wurde in den Lagerräumen ein starker Befall an schwarzen Brotkäfern festgestellt. Zudem waren die Produktions- und Lagerbereiche in einem unhygienischen Zustand. Darüber hinaus zeigte sich starker Mäuse- und Schimmelbefall, was die beiden Angeklagten wussten. Ebenso war es ihnen bewusst, dass alle hier hergestellten Erzeugnisse nicht zum Verzehr von Menschen geeignet und auch nicht verkehrsfähig waren.

Dennoch verkauften sie 2007 in zumindest zwei ermittelnden Fällen insgesamt 60 kg Nudeln zu insgesamt 132,00 € an einen Einzelhändler.

Bereits 2006 wurde der Vater des Geschäftsführers zu einer Gesamtgeldstrafe von 120 Tagessätzen zu je 45 € und einer Geldbuße von 500,00 € rechtskräftig verurteilt, da innerhalb von zwei Monaten in zwei Nudelproben aus der Produktion 790.000 KbE/g bzw. 620.000 KbE/g Staphylococcus aureus nachgewiesen worden sind. Zwischen 2004 und 2006 ließ er laut dem Bundeszentralregisterauszug die allgemeinen Hygienemaßnahmen soweit außer Acht, dass der Fußboden mit fauligen Eierschalen und weiteren Schmutz verunreinigt war. An den Decken hingen schwarze verhangene Gespinste. Die Gerätschaften zur Nudelherstellung wiesen Altverschmutzungen und -Verkrustungen auf. In dem

Produktionsraum befand sich kein ordnungsgemäßes Waschbecken. Des Weiteren verwendete er zur Herstellung von „Frischei-Nudeln“ tiefgefrorenes Rohei, obwohl im bewusst war, dass zur Herstellung von Frischeinudeln nur frisch aufgeschlagene Eier verwendet werden dürfen.

Angesichts dieser Vorstrafe legte das Gericht ihm zu Lasten, dass er mit Hartnäckigkeit sich jahrelang über geltende lebensmittelrechtliche Vorschriften hinweggesetzt hatte. Für die einzelnen Taten wurden zwischen 90 Tagessätzen und acht Monaten für die stark verschmutzten Räumlichkeiten und dem Ungeziefer- und Schimmelbefall als tat- und schuldangemessen betrachtet. Ein umfassendes Einräumen der Taten und der Ersparnis einer umfangreichen Beweisaufnahme und wegen des Lebensalters von 64 Jahren verzichtete das Gericht auf eine Haftstrafe und verurteilte den früheren Geschäftsführer zu einer Gesamtstrafe von 20 Monaten auf Bewährung. Zudem wurde ihm für drei Jahre verboten, gewerbsmäßig Nudelprodukte herzustellen, zu vertreiben oder mit ihnen sonstigen Handel zu treiben.

Sein Sohn wurde nach Abwägung aller Umstände zu einer Gesamtstrafe von 100 Tagessätzen zu je 30,00 € Verurteilt. Das Gericht berücksichtigte dabei, dass er bisher strafrechtlich nicht in Erscheinung getreten war und auch er die Tatvorwürfe vollumfänglich eingeräumt hatte. Außerdem stellt er seit längerer Zeit keine Nudeln mehr her. Allerdings warf auch ihm die Richter vor, hartnäckig und langjährig gegen die Lebensmittelvorschriften gehandelt zu haben, wobei aber von Bedeutung ist, dass er abhängig von seinem Vater war und ihm wohl nicht mit dem erforderlichen Durchsetzungsvermögen begegnen konnte.

Das Urteil ist seit dem 20.05.2009 rechtskräftig.