

[REDACTED] (HMUKLV)

Von:

Gesendet:

An:

Cc:

[REDACTED] (HMUKLV)

Montag, 14. Oktober 2019 15:14

WG: Schließungsverfügung

Betreff:

Anlagen:

Verfügung Wurst Wilke Endfassung RPKS.docx

Anliegend übersende ich die Schließungsverfügung des Kreises an die Firma Wilke. Sie wurde am Freitag gegen Empfangsbestätigung an den Rechtsanwalt der Firma Wilke übermittelt.

Grüße

Im Auftrag

**Hessisches Ministerium für Umwelt,
Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

Referat V3 Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung, Lebensmittel tierischer Herkunft,
Futtermittel

Mainzer Straße 80

65189 Wiesbaden

Tel. 0611-815 [REDACTED]

Fax. 0611 / 32 718 1499

E-Mail [REDACTED]

Internet: www.umweltministerium.hessen.de

Von: [REDACTED]@lkwafkb.de>

Gesendet: Montag, 14. Oktober 2019 15:10

An: [REDACTED]@umwelt.hessen.de>

Betreff: Schließungsverfügung

In Anlage übersende ich Ihnen die Schließungsverfügung unserer Behörde.

Mit freundlichem Gruß

Im Auftrag



LANDKREIS
**WALDECK
FRANKENBERG**

Landkreis Waldeck-Frankenberg

Der Landrat

Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und

Veterinärwesen

Osterweg 20

35066 Frankenberg

Tel: +49 6451 743 [REDACTED]

Fax: +49 6451 743 777

[REDACTED]@lkwafkb.de

Achtung!! Neue E-Mail-Adresse!!

Internet: www.landkreis-waldeck-frankenberg.de

Facebook: www.facebook.de/landkreiswafkb

Wilke Waldecker Fleisch-
und Wurstwaren GmbH & Co.KG

Korbacher Str. 5

34477 Twistetal-Berndorf

Osterweg 20
35066 Frankenberg (Eder)
Tel. 06451 743-
Fax 06451 743-777

www.landkreis-waldeck-
frankenberg.de

Lebensmittelrechtliche Verfügung

Ihr Zeichen:

Mein Zeichen: -20k 04

Frankenberg (Eder), den 11. Oktober 2019

In der lebensmittelrechtlichen Angelegenheit der

Firma Wilke Waldecker Fleisch und Wurstwaren GmbH & Co.KG

Betriebsstätte: Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH &
Co.KG,

Korbacher Str. 5, 34477 Twistetal-Berndorf,

ergeht folgende

V e r f ü g u n g :

1. Das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Ihrer o.g. Betriebsstätte wird untersagt. Die mündliche Anordnung der Untersagung vom 01.10.2019 wird hiermit bestätigt.
Frist: rückwirkend zum 01.10.2019
2. Es sind sämtliche Produkte, die in dem o.g. Betrieb hergestellt und behandelt wurden, vom Markt zu nehmen.
Ein sofortiger Rückruf wird hiermit angeordnet.
Frist: sofort
3. Für den Fall der Zuwiderhandlung gegen die Anordnungen der Ziffern 1 - 2 dieser Verfügung drohe ich ein Zwangsgeld in Höhe von jeweils 50.000,00 € an. Das Zwangsgeld kann wiederholt festgesetzt werden, ohne dass es einer erneuten Androhung bedarf.

Konten der Kreiskasse Korbach:

Sparkasse Waldeck-Frankenberg

(BLZ 523 500 05) Nr. 8 805

IBAN: DE54 5235 0005 0000 0088 05

BIC: HELADEF1KOR

Postbank in Frankfurt (Main)

(BLZ 500 100 60) Nr. 696 99 606

IBAN: DE12 5001 0060 0069 6996 06

BIC: PBNKDEFFXXX

Gläubiger ID: DE14ZZZ00000035607

Für den Fall der Uneinbringlichkeit des festgesetzten Zwangsgeldes wird darauf hingewiesen, dass beim Verwaltungsgericht in Kassel der Erlass eines Haftbefehls zur Ersatzzwangshaft für die Dauer von bis zu max. 2 Wochen beantragt werden kann (§ 76 a HVwVG).

4. Der Verfügungsadressat hat die entstandenen Verwaltungskosten (Gebühren und Auslagen) in Höhe von **1.152,00 €** zu erstatten. Der Betrag ist innerhalb von 2 Wochen nach Zugang dieser Verfügung mit beiliegendem Überweisungsträger auf das Konto der Kreiskasse Korbach zu überweisen.

B e g r ü n d u n g :

I

Am 15.03.2019 wurde der hiesige Fachdienst vom Veterinäramt Hamburg – Mitte über einen Nachweis von *Listeria monocytogenes* (pathogene Listerien) in einer Pizza -Salami Kaliber 60 informiert. Es wurde ein Wert von 220 KbE/g festgestellt, damit wurde der gesetzliche Grenzwert von 100KbE/g überschritten

Die Fa. Wilke war schon am 11.03.2019 über diesen Befund seitens des Amtes Hamburg informiert worden. Uns, als zuständige Behörde, hatte die Fa. Wilke bis zu diesem Zeitpunkt nicht informiert. Daraufhin wurde ein interner Rückruf eingeleitet. Vorhandene Ware wurde vernichtet.

Am 18.04.2019 informierte uns das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz Balingen, Robert – Wahl – Straße 7, 72336 Balingen vorab über einen positiven *Listeria monocytogenes* Befund in einer geschnittenen Frischwurstprobe der Fa. Wilke.

Sie lagen bei 490 KbE/g, damit lag auch in diesem Fall eine Grenzwertüberschreitung vor. Die Firma Wilke wurde umgehend informiert. Sie wurde aufgefordert, die Lieferwege darzustellen und einen internen Rückruf einzuleiten. Die Ware wurde vernichtet.

Am 23.04.2019 fand in der Fa. Wilke, Korbacher Straße 5, 34477 Twistetal – Berndorf eine Besprechung statt. Der Geschäftsführer der Fa. Wilke, [REDACTED], hatte hierzu die externe Beratungsfirma [REDACTED] hinzugezogen. Er gab weiter an, alles tun zu wollen, um das Problem schnell in den Griff zu bekommen. Nach Bekanntwerden habe man eine Grundreinigung in allen Bereichen des Betriebes getätigt, vor allem in den Slicerräumen.

Es wurde umgehend ein Maßnahmenplan erstellt. Die internen Produktprobenzahlen und die Abklatschproben wurden erhöht. Zudem wurden alle Mitarbeiter „intern“ nachgeschult.

Am 24.04.2019 entnahmen Mitarbeiter des Fachdienstes Lebensmittel, Tierschutz und Veterinärwesen Produktproben.

Am 26.04.2019 wurden zudem nach erfolgter Reinigung und Desinfektion Tupfer-, bzw. Schwämmchenproben aus verschiedenen Produktionsbereichen entnommen. Hierbei stellte sich heraus, dass in 5 Schwämmchen jeweils pathogene, sowie in 2 weiteren Schwämmchen apathogene Listerien nachgewiesen wurden. In den Produktproben wurden keine Listerien gefunden.

Den zuständigen Mitarbeitern der Fa. Wilke wurde eindeutiges Versagen im Reinigungsregime nachgewiesen, dies wurde umgehend kommuniziert. In Konsequenz hieraus trennte sich die Fa. Wilke von ihrer Reinigungsfirma und von der zuständigen QM – Leitung.

Ein Hygieneaudit am 06.05.2019 durch eine externe Firma ergab weitere Beanstandungen. Aufgrund dessen wurden am 10.05.2019 alle Slicer mit den zugehörigen Räumen erneut von einer Spezialfirma gereinigt und desinfiziert.

Bei einer erneuten Begehung der Fa. Wilke am 21.05.2019 wurden ein weiteres Mal erhebliche Hygienemängel festgestellt. Hieraus folgte die Festsetzung eines Bußgeldes.

Zuvor war schon ein erhebliches Bußgeld verhängt worden, weil die Fa. Wilke es versäumt hatte, gemäß Art. 19 Abs.1 der VO (EG) Nr. 178/2002 die zuständige Behörde umgehend über das Vorkommen pathogener Listerien (*L. monocytogenes*) zu informieren.

Am 28.08.2019 hat der Fachdienst LTV eine erneute unangemeldete Nachkontrolle mit Entnahme von Produkt- und Tupferproben durchgeführt. In Folge dieser Kontrolle, bei der wieder erhebliche hygienische und bauliche Mängel festgestellt wurden, kam es im Rahmen eines Bußgeldverfahrens zu einer Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1 LFGB sowie einer Meldung an das Gewerbezentralregister.

Am 05.09.2019 wurde daraufhin eine Teamkontrolle des Betriebes Wilke zusammen mit Vertretern des Regierungspräsidiums Kassel, des LHL und des Fachdienstes LTV durchgeführt.

Dabei wurden wiederum erhebliche Hygienemängel festgestellt. Auch lagen Teilergebnisse der vom Fachdienst am 28.08.2019 genommenen Proben vor.

Listeria monocytogenes konnte dabei in zwei Produkten und zwei Tupferproben nachgewiesen werden.

Die Listerien, die in den Produkten gefunden wurden, stimmen überein mit den humanem Listeriosecluster Sigma 1 (Befund BfR v. 23.09.19). Auch konnte in weiteren Tupferproben apathogene Listerien festgesellt werden. Dieses deutete wiederum auf eine mangelhafte Reinigung und Desinfektion seitens der Fa. Wilke hin. Ferner waren nach wie vor

verschiedene Mängel vorhanden. Diese wurden durch den Fachdienst dokumentiert.

Nach einem angeordneten Produktionsstop zwischen dem Abend des 06.09.2019 bis zum 08.09.2019 wurde eine erneute gründliche Reinigung und Desinfektion sämtlicher Produktionsräume angeordnet. Diese wurde in der darauffolgenden Woche durch den Fachdienst LTV mittels Schwammproben überprüft.

Zugleich wurden ab dem 09.09.2019 durch die Fa. Wilke für mindestens einen Monat täglich von allen fünf Slicern, mindestens drei Produkte (also insgesamt mindestens 15 Produkte) je Produktionstag als Stichprobe zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* entnommen. Diese Proben wurden in einem Privatlabor mittels PCR untersucht, um möglichst schnell zu Ergebnissen zu gelangen. Da die Fa. Wilke nicht tagtäglich alle Produkte produziert, sollte über die Auswahl der Produkte eine möglichst große Bandbreite an Auslieferungsware getestet werden.

Am 19.09.2019 übersandte das LHL den Prüfbericht zu Hygieneproben aus dem Betrieb Wilke. Hierbei wurden erneut Listerien nachgewiesen, welche dem Sigma1-Geschehen zugeordnet werden konnten. Es wurden pathogene Listerienerreger in zwei Schwämmchenproben im Produktionsbereich des Verfügungsadressaten nachgewiesen, und zwar von folgenden Entnahmestellen:

TPN 1 „R207: Rohwurstkutter (Duo)“: *Listeria monocytogenes*,
TPN 4 „R307: Slicer Nr. 1“: *Listeria monocytogenes*.

Daher wurde die Fa. Wilke mit Verfügung vom 20.09.2019 nachfolgendes aufgegeben:

1. Der gesamte Betriebsbereich, insbesondere Slicer und Kutter, sind einer Grundreinigung zu unterziehen.
Frist: vor erneutem Produktionsbeginn
2. Vor erneutem Produktionsbeginn sind Schwämmchen-, alternativ Tupferproben aus dem gesamten Produktionsbereich, insbesondere Slicer und Kutter, zu nehmen und diese in einem akkreditierten Labor auf Listerien untersuchen zu lassen. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind umgehend der Veterinärbehörde mitzuteilen.
3. Von jedem Produkt, welches auf einem der Slicer geschnitten wird, ist ab sofort bis einschl. 20.10.2019, nach jeweils einem Fünftel der Aufschneidezeit 1 Probe zu nehmen und diese in einem akkreditierten Labor auf Listerien untersuchen zu lassen. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind umgehend der Veterinärbehörde mitzuteilen. Das jeweilige Produkt darf solange nicht in Verkehr gebracht werden, bis ein negatives Ergebnis auf Listerien vorliegt!
4. Zusätzlich sind ab sofort bis einschl. 20.10.2019, von jedem geslicten Produkt, frühestens 1 Tag vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD), 5 Packungsproben zu nehmen und diese in einem akkreditierten

Labor auf Listerien untersuchen zu lassen (n=5). Die Ergebnisse der Untersuchungen sind umgehend der Veterinärbehörde mitzuteilen.
5. Die Slicer sind produktbezogen zwischen Roh-, Brüh-/Kochwurst zu trennen. Die Slicer-Nummern sind der Veterinärbehörde schriftlich mitzuteilen.

Frist: sofort

6. Die im Betrieb des Verfügungsadressaten verwendeten Reinigungsmittel sind dahingehend zu überprüfen, ob diese auch zur Beseitigung von Listerien geeignet sind. Nachweise darüber sind der Veterinärbehörde umgehend vorzulegen.

Frist: sofort

Ab dem 23.09.2019 wurden die angeordneten Probennahmen im Betrieb Wilke täglich durch den Fachdienst begleitet und dokumentiert. Die Kontrollen durch den FD LTV am 23. + 24.09.2019 ergaben weiterhin erhebliche hygienische Beanstandungen, insbesondere bei den Slicern. Die Entnahme weiterer Hygieneproben erfolgte. In den Oberflächenproben wurden 2x pathogene Listerien und 3x apathogene Listerien festgestellt.

Das Ergebnis der Kontrolle vom 25.09.2019 ergab, dass die Bereiche der Slicer, Kutter sowie Fleischwölfe augenscheinlich gesäubert und desinfiziert waren, und sich insgesamt eine Verbesserung in der Betriebshygiene und eine Sensibilisierung für das Geschehen eingestellt hat.

Zudem wurden Befunde des BfR vom 23.09.2019 übermittelt, in denen festgestellt wurde, dass in 2 Produktproben der o.g. Firma, entnommen am 28.08.2019, *Listeria monocytogenes* Keime gefunden wurden. Diese stimmen überein mit Humanisolaten des Listerienclusters Sigma1, das seit dem vergangenen Jahr bundesweite Erkrankungen und Todesfälle bei Menschen ausgelöst hatte.

Darüber hinaus wurde bekannt, dass Erkrankungsfälle bei zwei Patienten des Markus-Krankenhauses in Frankfurt inzwischen auch dem Listeriose Cluster Sigma 1 zugeordnet werden. Der in Frage kommende Zeitraum war hier vom 15.04.- 06.05.2019 und 22.06.- 12.07.2019. Das Krankenhaus wird über Zwischenhändler (Firma [REDACTED] und [REDACTED]) mit Produkten der Firma Wilke beliefert.

Das betroffene Unternehmen sollte überzeugt werden, die noch auf dem Markt befindlichen Produkte, die vor dem 5. September produziert und noch innerhalb des MHDs sind, freiwillig zurückzunehmen (stille Rücknahme/Rückruf). Es wurden zunächst nur Produkte der Fa. [REDACTED] zurückgerufen. Fa. [REDACTED] wurde seit dem 01.08.2019 nicht mehr beliefert. Zudem hatte die [REDACTED], zu der das Markus-Krankenhaus gehört, die gesamte Ware der Firma Wilke deutschlandweit angehalten.

Von einer Betriebsschließung wurde vorerst abgesehen, sofern keine weiteren positiven Befunde auftreten.

Am 27.09.2019 teilte das zuständige Ministerium mit, dass das BVL zum dem Schluss kommt, dass Fa. Wilke alleinig für das Sigma1-Geschehen verantwortlich ist.

Der Befund des LHL vom 30.09.2019 ergab, dass trotz gründlicher Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Betrieb an den am 25.09.2019 gezogenen Hygieneproben (Schwämme) an Slicer 3 und 4 sowie am Kutter wiederum *Listeria monocytogenes* nachgewiesen wurden.

Daraufhin fand am 01.10.2019 eine weitere Telefonkonferenz statt. Hierin wurde vereinbart, dass dem Betrieb Wilke ab sofort das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln untersagt wird. Zudem wurde eine weitere Teamkontrolle für den folgenden Tag vereinbart.

Am Abend des 01.10.2019 wurde dem Geschäftsführer [REDACTED], im Beisein von [REDACTED] durch Frau [REDACTED] und [REDACTED], mündlich die Untersagung zum Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln mitgeteilt.

Am 02.10.2019 fand die Teamkontrolle statt. Dabei wurden erneut gravierende Reinigungs- sowie bauliche Mängel festgestellt. Es wurde an verschiedenen Stellen nicht abgetrocknete Wasserreste und Kondenswassertropfen an Deckenleitungen, unter denen gesäuberte Kutterwagen und Produktionsgeräte standen, vorgefunden. Einhelliger Tenor dieser Kontrolle war, dass die hygienischen und baulichen Mängel so schnell nicht zu beseitigen sind. Daher wurde hiermit die Schließung des Betriebes bestätigt.

In einer Mail von [REDACTED] vom 07.10.2019 wurde mitgeteilt, dass in 4 von 16 Produktproben, eingesandt vom Main-Kinzig - Kreis, Eingang beim LHL Kassel am 01.10.2019 *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung in 25g nachgewiesen wurden.

Diese wurden zur weiteren Abklärung weitergeleitet zum BfR. Ergebnisse liegen zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht vor. In 2 weiteren Packungen wurden nicht *L. monocytogenes*, jedoch andere *Listeria*-Spezies (1 x *L. innocua*, 1 x *L. welshimeri*) in 25 g nachgewiesen.

Auf eine Anhörung des Verfügungsadressaten wurde gem. § 28 Abs. 2 Hess. Verwaltungsverfahrensgesetz verzichtet, da die Gesundheit des Verbrauchers unmittelbar gefährdet ist (Gefahr im Verzug).

Die Anordnungen gemäß Ziffer 1 und 2 dieser Verfügung wurden am 01.10.2019 bereits mündlich getroffen. Sie werden auf diesem Wege noch einmal schriftlich bestätigt.

II

Die Anordnungen gemäß Ziffern 1 und 2 dieser Verfügung erfolgen gemäß Art. 54 Abs. 1 und 2 Verordnung (EG) Nr. 882/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (VO (EG) Nr. 882/2004).

Nach Artikel 54 Abs. 1 Satz 1 VO (EG) Nr. 882/2004 trifft die zuständige Behörde, wenn sie einen Verstoß feststellt, die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, dass der Unternehmer Abhilfe schafft. Sie berücksichtigt dabei die Art des Verstoßes und das bisherige Verhalten des betreffenden Unternehmers mit Blick auf Verstöße.

Nach Art. 2 Satz 2 Nr. 10 VO (EG) Nr. 882/2004 liegt ein Verstoß in diesem Sinne bei Nichteinhaltung des Futtermittel- oder Lebensmittelrechts und der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz vor. Nach Art. 2 Satz 1 VO (EG) Nr. 882/2004 gelten für die Zwecke dieser Verordnung die Begriffsbestimmungen der Art. 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (VO (EG) Nr. 178/2002). Nach Art. 3 Nr. 1 VO (EG) 178/2002 sind „Lebensmittelrecht“ die Rechts- und Verwahrungsvorschriften für Lebensmittel im Allgemeinen und für die Lebensmittelsicherheit im Besonderen, sei es auf gemeinschaftlicher oder auf einzelstaatlicher Ebene, wobei alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln wie auch von Futtermitteln, die für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere hergestellt oder an sie verfüttert werden, einbezogen sind.

Unter Berücksichtigung der vorgenannten Vorschriften liegen die tatbestandlichen Voraussetzungen des Art. 54 Abs. 1 Satz 1 VO (EG) Nr. 882/2004 vor. Es liegt ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen nach der VO (EG) Nr. 2073/2005 vor.

Nach Art. 3 Abs. 1 Satz 1 VO (EG) Nr. 2073/2005 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass Lebensmittel die in Anhang I zu

dieser Verordnung aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten.

In Anhang I Kapitel 1 Ziffer 1.2 sind für *Listeria monocytogenes* folgende Grenzwerte festgesetzt: 100 KbE/g bei in Verkehr gebrachten Erzeugnissen während der Haltbarkeitsdauer, sowie in 25 g nicht nachweisbar bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, verlassen hat.

Gegen diese Vorgaben hat der Verfügungsadressat wie folgt verstoßen:

Am 15.03.2019 wurde der hiesige Fachdienst vom Veterinäramt Hamburg – Mitte über einen Nachweis von *Listeria monocytogenes* (pathogene Listerien) in einer Pizza -Salami Kaliber 60 informiert. Es wurde ein Wert von 220 KbE/g festgestellt. In dem Gutachten wurde ein Verstoß gegen Art.14 Abs.1 der VO (EG) 178/2002 festgestellt. Die Fa. Wilke war schon am 11.03.2019 über diesen Befund seitens des Amtes Hamburg informiert worden. Uns, als zuständige Behörde, hatte die Fa. Wilke bis zu diesem Zeitpunkt nicht informiert. Daraufhin wurde ein interner Rückruf eingeleitet. Vorhandene Ware wurde vernichtet.

Am 18.04.2019 informierte uns das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz Balingen, Robert – Wahl – Straße 7, 72336 Balingen vorab über einen positiven *Listeria monocytogenes* Befund in einer geschnittenen Frischwurstprobe der Fa. Wilke. Sie lagen bei 490 KbE/g.

In dem Gutachten wurde ein Verstoß gemäß Art.14 Abs.1 der VO (EG) 178/2002 festgestellt. Die Firma Wilke wurde umgehend informiert. Die Ware wurde vernichtet.

Am 26.04.2019 wurden nach erfolgter Reinigung und Desinfektion Tupfer-, bzw. Schwämmchenproben aus verschiedenen Produktionsbereichen entnommen.

Hierbei stellte sich heraus, dass in 5 Schwämmchen jeweils pathogene, sowie in 2 weiteren Schwämmchen apathogene Listerien nachgewiesen wurden.

Durch das Bekanntwerden des Listeriosegeschehens „Sigma 1“ wurden engmaschige Kontrollen in der FA. Wilke durch den FD LTV durchgeführt, wobei wiederholt Mängel in der Bau-, Arbeits-, und Prozesshygiene festgestellt wurden. Zu identischem Schluss kommt auch das Gutachten der Task Force Lebensmittel vom 5.10.2019.

Dass das Hygienemanagement der Fa. Wilke ungenügend umgesetzt wurde, verdeutlichen die Ausführungen des Gutachtens der Task Force Lebensmittel vom 5.10.2019.

Zur Veranschaulichung in Frage kommender Infektionsquellen für Listerien seien exemplarisch die nachfolgend aufgeführten lebensmittelrechtlichen Verstöße im Betrieb Wilke nach §§ 10 Nr. 1 i.V.m. 3 Satz 1 Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) i.V.m. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I + IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 (Allgemeine Hygienemängel, Bauhygienemängel, Mängel in der Arbeitshygiene) genannt:

Vorwurf vom 12.06.2019 wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht:

Arbeitshygiene: Produktion

- R 207: Am gereinigten Rohwurstkutter hingen noch alte Rohwurstreste.
- R 205: Hier standen verschmutzte blaue Körbe.
- R 205: Hier war die Decke schwarz versport. Im Frittierraum stand ein verschmutzter roter Rolli mit verschmutzten blauen Kisten. Die Abdeckung des Juno Ofens war verschmutzt.
- R 214: Hier war die Oberfläche des Lüfterrohres verstaubt. Die gereinigten Füllmaschinen VF 200 und VF 100 waren erheblich verschmutzt. An den Kühlaggregaten sowie an der Klimaanlage am Treppenaufgang tropfte Kondenswasser herunter.
- R 230: Der Raum in dem die Musterdärme lagern war unstrukturiert und verschmutzt.
- R 215: Hier war die Decke zum Teil versport.
- R 218: Hier waren Schmutzablagerungen in den Eckbereichen.
- R 221 /113: Hier standen Holzpaletten.
- R 222: Hier war die Wand sowie das Transportband zum Abtropfen der Tauchmasse verschmutzt. Im Becken der Tauchmasse waren alte Ablagerungen vorhanden.
- R 316: Hier (Klimarauch 13) war der Boden verschmutzt.
- R 309: Hier fehlte am Handwaschbecken die Seife und das Desinfektionsmittel.
- R 208: Hier war der Gewürzwagen mit alten Gewürzen verschmutzt.
- R 113/ 1: Die Schiene des Kettenzuges über den Kesseln war verrostet. Im Durchgang von R 222 und R 225 standen mehrere Wasserlachen auf dem Boden.

Arbeitshygiene: Tief-/Kühlung

- R 227: Hier standen Paletten mit Wachs die oberflächlich massiv mit Rostpartikeln des darüber hängenden Kühlaggregates bestreut waren.

Arbeitshygiene: Spülbereich

- Die Kistenspülmaschine im Raum 330 war im Inneren massiv verschmutzt.

Vorwurf vom 04.09.2019 wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht:

Hygiene allgemein:

Gesamtbetrieb:

Im gesamten Betrieb wurden zum Teil stark beschädigte Bedarfsgegenstände vorgefunden:

Konfiskatraum:

Raum 112:

- Der Konfiskatraum wurde offensichtlich vor Kontrolle mit einem Bügelschloss verschlossen.
Auf Drängen fand man den Schlüssel – hier herrschte das reinste Chaos. Der Raum war gefüllt mit völlig vergammelter Ware, Schimmel, Fäulnis, Gestank... am Boden war eine stinkende Flüssigkeit durch diese Flüssigkeit fuhr man, nach den Spuren zu bemessen, mit Gefährd Ware nach draußen (Konfiskat?), anschließend wieder durch die stinkende Flüssigkeit in „reine Räume“.

Arbeitshygiene:

Betriebsstätte:

Raum 203:

- Die Rollenbahn für das TK-Haus war mit Folie abgedeckt, diese Folie war in einem Bereich mit zum Teil angetrockneten Fleischsaftresten behaftet, der Eckbereich hinter der Rollenbahn war verschmutzt.
- Auf einem Edelstahltisch befand sich Restwasser der Reinigung.

Raum 208:

- Durch ein Bodenloch in der Eismaschine tropfte Tauwasser.
- Der untere Bereich und das Gestell der Eismaschinen waren mit einem schwarzen schimmelartigen Belag behaftet.

- Der Durchgangsbereich zum Raum 207 war mit Schwarzsimmel behaftet.
- In einem Kutterwagen befanden sich, in einer verschmutzten Transportbox, Kuttermesser.
- Die Hebevorrichtung der Kutterwagen an dem Rohwurstkutter war im unteren Bereich mit Schmutz- und Fleischrückständen behaftet.

Raum 210: (Auftauraum)

- Die Deckenfugen waren in einigen Bereichen schwarz versport.
- Die Edelstahlfleischmulden waren im Unterbereich zum Teil massiv mit einem braunen Belag behaftet.
- Im gesamten Raum befanden sich Pfützen mit Restwasser.

Raum 228: (Fleischkühlraum)

- Die Bodeneinläufe waren mit Fleisch und Schmutzrückständen stark verdreckt.
- In den Ecken der Schachtabdeckungen standen trübe Flüssigkeitsrückstände.
- Die Durchgangstür zum TK-Raum (229) war stark vereist.

Raum 207:

- An der Decke über dem Brühwurstkutter hatte sich massiv Kondenswasser gebildet, die Eckbereiche waren zum Teil schwarz versport.

Raum 214:

- Die Fülltischunterseite der mittleren Füllmaschine war in einem Bereich massiv mit alten klebrigen und verdorbenen Füllrückständen verdreckt, das Gestell war mit braunen Anhaftungen verschmutzt.

Raum 212/1:

- Die Unterseite eines Schneidbrettes war schwarz versport und mit klebrigen Anhaftungen verschmutzt.

Raum 213/2:

- Der Fußboden hinter dem Stikkenofen war verschmutzt.

Raum 219:

- Im gesamten Raum waren bauliche Mängel und Hygienemängel vorhanden.

Dieser Raum entspricht so nicht den Hygieneanforderungen der VO (EG) 852/2004.

Raum 221:

- An einer Wand verlegte Leitungen waren massiv mit schmierigen Ablagerungen und schwarzen schimmelartigen Belägen verschmutzt, an einigen Stellen tropfte Kondenswasser von den Leitungen.
- Der Wandbereich war mit braunen Anhaftungen verfärbt.
- Abtauwasser der Kühlanlagen wurde offen über den Fußboden in einen Bodeneinlauf geführt. In diesem Bereich waren der Fußboden und der Bodeneinlauf stark mit einem schmierigen Belag verschmutzt.
- Im Eckbereich hinter der Verpackungsmaschine war die Halterung des Transportbandes mit Wurst- und Schmutzrückständen verdeckt.
- Zum Zeitpunkt der Kontrolle war in diesem Bereich das Handpapier am Handwaschbecken verbraucht, in dem Handwaschbecken befanden sich Maschinenteile.
- Die Gummiabdeckung der Schalter an der Schälmaschine war stark mit Schmutzrückständen behaftet.

Raum 222:

- Der Bereich unter dem Tisch war verschmutzt

Raum 226:

- In diesem Raum wurden mehrere Wagen mit Rohwurst gelagert. Der gesamte Raum war verschmutzt und entspricht nicht der VO (EG) 852/2004.
- In einem Bereich tropfte eine trübe Flüssigkeit von der Decke, die sich am Fußboden sammelte. Die Wurst, die in diesem Bereich lagerte, wurde durch [REDACTED] umgehend mündlich gesperrt mit der Aussage die Produkte im Anschluss der Kontrolle unschädlich zu beseitigen.

Raum 220:

- In diesem Bereich wurden einige Lebensmittel vorgefunden dessen Mindesthaltbarkeitsdaten zum Teil über drei Jahre abgelaufen waren.
- Unter der Verpackungsfolie des Hartkäses wurden schwarze schimmelartige Verfärbungen vorgefunden.

- Der Bodeneinlauf war stark verdreckt.

Raum 215: (Gewürze)

- Ein Wandbereich war zum Zeitpunkt der Kontrolle stark mit Kondenswasser behaftet, in diesem Bereich waren ebenfalls starke Anhaftungen mit Schwarzsimmel erkennbar.
- Die E2 Kisten waren zum Teil massiv mit Schmutz- und Gewürzrückständen behaftet.

Raum 218:

- Der gesamte Raum war unstrukturiert, in einem Bereich standen Holzpaletten auf offenen Kartons mit Wursthüllen.

Raum 103:

- Das Gitter des rechten Verdampfers war versport.
- Am Fußboden standen mehrere Wasserpfützen, da der Boden uneben ist.
- 3 Bodenabläufe waren stark verunreinigt.
- Auf einem Fliesenabsatz an der Wand gab es Altschmutz.

Raum 102:

- Im Bodenablauf befand sich eine große Menge Brühwurst in Scheiben.

Raum 108:

- Die Etagenwagen für die Formen waren verunreinigt.
- Unter grauen Paletten neben der Türe zum Durchgang befand sich Altschmutz.

Raum 100: (Flur)

- Die Silikonabdichtung zwischen Boden und Wand war stark verschimmelt (schwarz).
- Schluckkost-Produkte in E-2 Satten waren von oben stark verschmutzt.

Raum 101:

- Im gesamten Raum gab es Reinigungsmängel, auf dem Schaltkasten befand sich loser Dreck.
- Aus den „Katakomben“ lief Wasser am Boden in den Raum.
- Ein großer Edelstahlbehälter war im Inneren verdreckt.

- Gitterkörbe mit Räucherware wiesen Schimmel auf an der Oberfläche.

Raum 113/1:

- Vom Verdampfer an der Decke tropfte ständig Wasser herab, der Verdampfer war verschmutzt.

Raum 114:

- Der Boden war verschmutzt und schmierig, die Verdampfer waren ebenso stark verschmutzt und es tropfte Kondenswasser auf den Boden.

Raum 117:

- Im Hochlager gab es 2 große Paletten mit MHD-abgelaufener Ware (Ende 2016) für Aserbaidshan.

Raum 118:

- Nicht mehr verpackte Deckel lagerten offen im unreinen Bereich.

Raum 119:

- Hier lagerten ca. 13 Paletten abgelaufene bzw. Ausschuss Ware.

Raum 115/2:

- Im Lager für bereits gereinigte Dosen gab es an der Wand Schimmelbelag.

Raum 100:

- Hier stand eine große Menge unverpackter Kochschinken unmittelbar neben abgelaufener und teils gammeliger Ware.

Raum 318:

- Hier befanden sich Holzpaletten.
- Eine Kunststoffschale mit Schmutzwasser und einem gelben Schwammtuch stand auf dem Tisch.
- Graue Kisten und blaue Körbe waren außen und innen stark verunreinigt.
- Das Sterilbecken mit Messern war mit kaltem Schmutzwasser gefüllt.

Raum 302: (Slicer 3/4)

- Zahlreiche Wandfugen sowie Kabel in Kabelschächten wiesen Schwarzsimmelablagerungen auf.

- Die roten Satten für die Endkappen waren dreckig.

Raum 319:

- Der Verdampfer war stark verunreinigt und versport. Hier lagerten zahlreiche Lebensmittel in offenen Satten.

Raum 303: (Vorraum)

- Hier lagen drei rauhe Scheithölzer im Regal.

Raum 331: (Slicer 1/2)

- Das Sterilbecken mit Messern war mit kaltem Schmutzwasser gefüllt und stark verunreinigt.

Raum 309:

- Am Handwaschbecken fehlten Seife und Einweghandtuchpapier (siehe auch Kontrolle v. 21.05.2019).

Raum 330:

- Die weißen Lamellenvorhänge der Kistenwaschmaschine wiesen starke Ablagerungen /Verunreinigungen auf.
- Saubere Satten aus der Kistenwaschmaschine wurden auf den Boden gestellt und von innen per Hand / Schlauch nachgespült.
- Saubere Satten wurden auf Holzpaletten gelagert.

Raum 13: (Klima/Rauch)

- Der Fußboden war stark verunreinigt.

Raum 103:

- Der Verdampfer war stark verunreinigt.

Bauhygiene:

Betriebsstätte:

Raum 203:

- Im Bereich der Warenannahme war die Abdeckung einer Verladerampe zum Teil korrodiert und beschädigt.
- In der Raummitte war der Fußbodenbelag an einer Stelle verbraucht.

- Im Zugang zur alten Fleischrutsche befanden sich im Sockelbereich einige Fliesenschäden.

Raum 208:

- Die Oberfläche des Wärmetauschers über den Eismaschinen ist zum Teil korrodiert und an einigen Stellen beschädigt.
- Die Messerhalter des Ballenschneiders waren korrodiert.
- Die Oberfläche des Abflussrohres neben dem Büroraum war zum Teil korrodiert und beschädigt.
- Die Oberflächen des Mischers waren zum Teil korrodiert.
- Neben dem Fleischwolf befanden sich einige Dübellöcher im Fußboden.

Raum 210: (Auftauraum)

- Im gesamten Sockelbereich löste sich der Farbanstrich.
- Die Mulden- und Eckbereiche der Edelstahlfleischmulden waren zum Teil ausgebrochen und beschädigt.

Raum 228: (Fleischkühlraum)

- Die Türdichtung und der Boden des Durchgangs zum TK-Raum (229) waren stark beschädigt.

Raum 207:

- Im Bereich des Rohwurstkutters fehlten an der gegenüberliegenden Seite einige Wandfliesen.
- Der Fußboden im Bereich der Hebevorrichtung war verbraucht und zum Teil beschädigt.

Raum 212/1:

- Die Decke war in einigen Bereichen schwarz versport.

Raum 213/1:

- An der Rückwand des Raumes waren die Wandpanels im Bodenbereich korrodiert.
- Die Türdichtungen der Kochschränke waren zum Teil eingerissen.

Raum 213/2:

- An den Wänden löst sich in einigen Bereichen der Farbanstrich.

Raum 222:

- Der Übergang der Türleibung zum Wandbereich ist nicht sachgerecht verschlossen.

- An einem Abflussrohr löste sich die Beschichtung.
- Im Zugangsbereich zum Raum 226 standen Pfützen mit Restwasser, an der Decke löste sich zum Teil der Anstrich.
- Das Rollltor zum Raum 220 war stark mit Schwarzsimmel behaftet.
- Die Wandpanels waren an einigen Stellen im Bereich des Fußbodens korrodiert.

Raum 220:

- An einigen Stellen waren die Wandpanels im Fußbodenbereich korrodiert.
- Im Durchgang waren die Metallträger an einigen Stellen korrodiert.
- Kondenswasser der Wärmetauscher wurde über den Fußboden in einen Bodeneinlauf geführt.

Raum 215: (Gewürze)

- Die Regalriegel waren in einigen Bereichen massiv korrodiert.

Raum 103:

- Es gab im mittleren Mauersegment an der rechten Seite massive Ablösung der Wandfarbe.

Raum 102: (Frischfleisch)

- Das Kunststoffförderband beim Injektor löste sich an der Oberfläche auf.
- Im Fußboden gab es eine tiefe Kerbe, in der sich Wasser sammelte.

Raum 108:

- Der Fußboden wies einige Schäden auf, teils gab es stehendes Wasser an diesen Stellen.
- Ein großer grauer Behälter für Pökelwaren war stark beschädigt und Plastikteile splitterten ab.
- Ein Handhammer hatte einen stark verrosteten Griff und vom Plastik lösten sich Späne.
- Das blaue Kunststoffband der Vakuummaschine war an einer Stelle eingerissen.

Raum 110:

- Beim Mittelpfeiler im Raum gab es ein Loch im Fußboden.

Raum 116:

- Der Boden im Verladeraum war stark beschädigt.
- Unter der Decke gab es einen Nässeschaden.
- Im Durchgang gab es einen Wandschaden.

Raum 119:

- An der Ecke der Mauer gab es eine Wandbeschädigung.

Raum 115/2:

- Eine Edelstahlschiene an der Wand Ecke war beschädigt und löste sich vom Mauerwerk.

Raum 115:

- Das Verdampfer Gitter war stark verrostet.

Raum 302: (Slicer 3/4)

- An dem kleinen Slicer (PUMA) war die Kunststoffabdeckung defekt.

Raum 331: (Slicer 1/2)

- Eine splitterige Holzstange mit alter verunreinigter Folie steckte in der Halterung der Verpackungsfolie bei der Slicerlinie 2.

Raum 10: (Klima/Rauch)

- Die Oberfläche der Wand im Bereich der Türlaibung war schadhaft.

Raum 09: (Klima/Rauch) • Die Oberfläche der Wand im Bereich der Türlaibung war schadhaft.

Nach Art. 54 Abs. 1 Satz 1 VO (EG) Nr. 882/2004 war die zuständige Behörde hier zum weiteren Einschreiten verpflichtet. Dafür genügt auch ein einzelner Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften. Insoweit steht der Behörde kein Ermessen zu, vielmehr ist sie beim Verdacht oder bei Feststellung eines Verstoßes verpflichtet, die erforderlichen Maßnahmen zu treffen; sie hat jedoch ein Auswahlermessen, muss also nach pflichtgemäßem Ermessen entscheiden, welche von verschiedenen zulässigen Maßnahmen sie trifft.

Nach Art. 54 Abs. 2 Buch. b), c) und e) VO (EG) Nr. 882/2004 gehören die

- Einschränkung oder Untersagung des Inverkehrbringens und der Ein- oder Ausfuhr von Futtermitteln, Lebensmitteln oder Tieren;
- die Überwachung und, falls erforderlich, Anordnung der Rücknahme, des Rückrufs und/oder der Vernichtung der Futtermittel oder Lebensmittel;
- Betriebsaussetzung oder Schließung des ganzen oder eines Teils des betreffenden Unternehmens für einen angemessenen Zeitraum;

zu den möglichen Maßnahmen.

Das Robert Koch-Institut stellt in seinen Untersuchungen fest, dass bei den verstorbenen Personen aus Hessen der Listeriose-Erreger aus der Firma Wilke nachgewiesen wurde.

Am 25.09.2019 wurden vom LHL, trotz der durch die Veterinärbehörde am 20.09.2019 verfügten Grundreinigung und Desinfektion, an zwei von fünf Slicern sowie dem Kutter erneut Listerien nachgewiesen.

Nach den vorgenannten Erkenntnissen ist somit vom Vorliegen einer konkreten Gefahr für die Gesundheit von Verbrauchern auszugehen. Da eine Kontaminationsquelle im Betrieb des Verfügungsadressaten bisher nicht/nicht mit der gebotenen Sicherheit festgestellt - und damit auch nicht beseitigt - werden konnte, muss bei einem weiteren Vertrieb von Waren damit gerechnet werden, dass erneut kontaminierte Produkte in Verkehr gebracht werden könnten.

Der Betrieb bietet in seinem aktuellen baulichen und hygienischen Zustand ideale Bedingungen für eine persistierende Ansiedlung, Vermehrung und Verbreitung von Listerien. Durch diverse grundlegende hygienische und bauliche Mängel bietet er ideale Lebensbedingungen für Listerien (siehe auch Gutachten der Task Force Lebensmittel vom 5.10.2019).

Ein durch Hygienemängel bedingter fortlaufender Eintrag der in der Betriebsumgebung vorhandenen Mikroorganismen in verzehrfertige Lebensmittel erscheint plausibel. Dies zeigt sich deutlich durch die wiederholten Nachweise von Listerien in der Betriebsumgebung sowie auch auf Oberflächen mit direktem Lebensmittelkontakt. Auch Nachweise von sowohl pathogenen, als auch apathogenen Listerien in Fertigprodukten offenbaren offensichtliche Schwachstellen im Hygienemanagement.

Vor diesem Hintergrund war es nunmehr erforderlich, das mir zustehende Auswahlermessen erneut zu betätigen, um den Verbraucher vor weiteren Gesundheitlichen Schäden zu schützen. Hiernach war zu verfügen, dass dem Verfügungsadressaten das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in der o.g. Betriebsstätte ab dem 01.10.2019 untersagt wird.

Weiter war zu verfügen, dass sämtliche Produkte, die in dem o.g. Betrieb hergestellt und behandelt wurden, vom Markt zu nehmen sind. Hier war zu berücksichtigen, dass im Recht der Gefahrenabwehr regelmäßig auf eine objektive ex ante Sicht abzustellen ist.

Eine Gefahr im Sinn der drohenden Verletzung geschützter Rechtsgüter liegt vor, wenn nach dem objektiv zu erwartenden Geschehensablauf eine Verletzung der geschützten Rechtsgüter mit hinreichender Wahrscheinlichkeit eintreten wird.

An die Wahrscheinlichkeit eines Schadenseintritts sind im Sicherheitsrecht umso geringere Anforderungen zu stellen, je größer und folgenschwerer der möglicherweise eintretende Schaden ist. Es sind also umso geringere Anforderungen zu stellen, je schwerwiegender die Folgen einer zu befürchtenden Gesundheitsbeeinträchtigung sind. Vor allem dann, wenn bestimmte Erkrankungen bei einzelnen Risikogruppen zum Tod führen können, dürfen die Anforderungen nicht überspannt werden.

Listerien (pathogen/apathogene) stellen nur geringfügige Anforderungen an die Nährstoffversorgung. Deren bevorzugte Nährböden sind Roh-fleischerzeugnisse, Rohwurst, roher + geräucherter Fisch, Rohmilchweich-Käse und geschnittene Blattsalate. Diese Bakterien vermehren sich in einem Temperaturbereich von minus 0,4 – plus 45 ° C und sind somit selbst bei üblichen Kühlschrantemperaturen noch hochaktiv. Listerien sind ebenso in der Lage, beim Menschen die Blut-Hirn-Schranke zu überwinden. Besonders abwehrgeschwächte Menschen, wie etwa Neugeborene, alte Menschen, Patienten mit chronischen Erkrankungen, Transplantierte und Schwangere sind für dieses Bakterium anfällig. In jeweils 30 % der im Zusammenhang mit einem Listerienbefall einhergehenden Todesfälle wurden Meningitis (Hirnhautentzündung) und Sepsis (Blutvergiftung) als Todesursachen festgestellt. Die Häufigkeit der Todesfälle ist abhängig vom Listerientyp.

Geeignete mildere Mittel standen mithin nicht zur Verfügung. Alle bisherigen Anordnungen der Behörde waren demnach nicht geeignet, a) eine Kontaminationsquelle im Betrieb des Verfügungsadressaten festzustellen und b) eine solche zu beseitigen.

Es müsste bei einem weiteren Vertrieb von Waren jederzeit damit gerechnet werden, dass erneut kontaminierte Produkte in den Verkehr gebracht werden können und die Gesundheit des Verbrauchers damit weiterhin akut gefährdet wäre.

Der Betrieb bietet in seinem gegenwärtigen Zustand keine Gewähr für die Produktion sicherer Lebensmittel.

Die Anordnungen sind schließlich aber auch angemessen. Das öffentliche Interesse an der Erhaltung der Gesundheit des Verbrauchers überwiegt hierbei die wirtschaftlichen Interessen des Verfügungsadressaten.

Nach § 39 Abs. 7 Nr. 1 LFGB haben Widerspruch und Anfechtungsklage gegen Anordnungen, die der Durchführung von Verboten nach Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchst. a VO (EG) Nr. 178/2002 dienen, keine aufschiebende Wirkung. Art. 14 Abs. 2 Buchst. a VO (EG) Nr. 178/2002 betrifft gesundheitsschädliche Lebensmittel.

§ 39 Abs. 7 Nr. 1 LFGB, wonach Widerspruch und Anfechtungsklage gegen bestimmte lebensmittelrechtliche Anordnungen keine aufschiebende Wirkung haben, gilt auch dann, wenn § 39 Abs. 2 LFGB vom unmittelbar geltenden Unionsrecht des Art. 54 VO (EG) Nr. 882/2004 überlagert oder verdrängt wird. Für das Eintreten der sofortigen Vollziehbarkeit nach § 39 Abs. 7 Nr. 1 LFGB kommt es dabei nicht darauf an, ob die betroffenen Lebensmittel tatsächlich – aus objektiver Sicht – gesundheitsschädlich im Sinn von Art. 14 Abs. 2 a VO (EG) Nr. 178/2002 sind, die anordnende Behörde also zu Recht von einer (möglichen) Gesundheitsschädlichkeit ausgeht. Vielmehr wird der Sofortvollzug nach § 39 Abs. 7 Nr. 1 LFGB bereits dann ausgelöst, wenn die Behörde eine Anordnung erlassen hat, die dem Schutz der Gesundheit zu dienen bestimmt ist, wenn die Behörde also die Anordnung mit Blickrichtung auf eine von ihr angenommene Gesundheitsschädlichkeit erlassen hat. Dies ist hier der Fall.

Mit der sofortigen Vollziehbarkeit der Verfügung liegen die Voraussetzungen des § 47 Abs. 1 HSOG für die Anwendung von Verwaltungszwang vor. Nach §§ 48 Abs. 2 i. V. m. 53 HSOG ist die Anwendung des Zwangsmittels dem Verfügungsadressaten zuvor schriftlich anzudrohen und ihm eine angemessene Frist zu geben, seinen Verpflichtungen nachzukommen. Bei der Auswahl des Zwangsmittels hat die Behörde dabei gemäß § 4 HSOG ebenfalls den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit zu beachten.

Vorliegend hält die Veterinärbehörde die Androhung und ggf. auch Festsetzung eines **Zwangsgeldes** bei einem Verstoß gegen die Ziffern 1-2 dieser Verfügung nach § 50 HSOG für geboten.

Ein Zwangsgeld wird daher als das mildeste und gleichzeitig geeignetste Mittel angesehen, den getroffenen Anordnungen nunmehr Folge zu leisten. Die Androhung des Zwangsgeldes ist auch angemessen.

Wie bereits dargelegt, sind vorliegend erhebliche verbraucherschutzrechtliche Interessen berührt.

Die Höhe des Zwangsgeldes liegt darin begründet, dass dieses, um den Verfügungsadressaten auch letztlich zum Handeln zu bewegen, deutlich höher sein muss als die Summe der anstehenden Untersuchungskosten in den akkreditierten Laboren. Die Höhe der Untersuchungskosten wird sich nach Ansicht der Behörde definitiv in einem fünfstelligen Bereich belaufen. Würde das Zwangsgeld niedriger angesetzt, stünde sich der Verfügungsadressat günstiger, wenn er die Proben nicht untersuchen ließe und stattdessen das Zwangsgeld zahlt.

Letztlich hat es der Verfügungsadressat selbst in der Hand, mit der Umsetzung der angeordneten Maßnahmen die Anwendung von Verwaltungszwang abzuwenden.

Schließlich erfolgt nach § 48 Abs. 3 HSOG der Hinweis auf die Möglichkeit, das Zwangsgeld ggf. auch wiederholt ohne erneute Androhung festsetzen zu können. Die Androhung von Ersatzzwangshaft bei Uneinbringlichkeit des Zwangsgeldes erfolgt gem. § 51 HSOG.

Die rückwirkende bzw. sofortige Fristsetzung folgt hierbei der Konzeption des Gesetzgebers, wonach es keinen Tag länger hinzunehmen ist, dass die Gesundheit des Verbrauchers weiter gefährdet wird.

Gebühren:

Für die getroffenen Anordnungen wird gemäß Ziff. 215 der Verwaltungs-kostenordnung für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (VwKostO-MUKLV) vom 08.12.2009 (GVBl. I S. 522), zuletzt geändert durch Sechste Änderungsverordnung vom 20. November 2018 (GVBl. I S. 679) i.V.m. dem Hessischen Verwaltungskostengesetz (HVwKostG) in der Fassung vom 12. Januar 2004 (GVBl. I S. 36), zuletzt geändert durch Gesetz vom 23. Juni 2018 (GVBl. I S. 330) i.V.m. den Ziffern 1411, 1412 der Allgemeinen Verwaltungskostenordnung (AllgVwKostO) vom 11.12.2009 (GVBl. I S. 763), zuletzt geändert durch die Zehnte Verordnung zur Änderung verwaltungsrechtlicher Vorschriften vom 11.12.2017 (GVBl. I S. 408), eine Verwaltungsgebühr in Höhe von **1.152,00 €** erhoben.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Zustellung schriftlich oder zur Niederschrift bei dem Landkreis Waldeck-Franken-

berg, Der Landrat, Osterweg 20, 35066 Frankenberg, Widerspruch erhoben werden.

Weitere Hinweise:

Die Erhebung des Widerspruchs in elektronischer Form (z.B. per E-Mail) ist unzulässig.

Vor der Entscheidung über den Widerspruch ist der Widerspruchsführer durch den bei dem Landrat des Landkreises Waldeck-Frankenberg gebildeten Anhörungsausschuss mündlich zu hören.

Von dieser Anhörung kann u. a. abgesehen werden, wenn der Widerspruchsführer darauf verzichtet.

Im Falle der Erhebung eines Widerspruchs wird daher um Angabe gebeten, ob auf die Anhörung verzichtet wird.

Das Widerspruchsverfahren ist kostenpflichtig, falls der Widerspruch ganz oder teilweise erfolglos bleibt oder der Widerspruch zurückgenommen wird, nachdem die Widerspruchsbehörde mit der sachlichen Bearbeitung begonnen hat.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

gez. [REDACTED]
[REDACTED]

gez. [REDACTED]
[REDACTED]

Anlage: Überweisungsträger