OÖ. LANDESVERWALTUNGSGERICHT

4021 Linz / Volksgartenstraße 14
Telefon: +43 732 7075-18004
Fax: +43 732 7075-218018
E-Mail: post@lvwg-ooe.gv.at / www.lvwg-ooe.gv.at

Geschäftszeichen:
LVwG-000290/2/Wei

Datum:
Linz, 6. Juni 2019

IM NAMEN DER REPUBLIK

Das Landesverwaltungsgericht Oberösterreich erkennt durch seinen Richter Dr. Weiß über die Beschwerde des Ing. R S, Qualitätsmanager der H KG, x, vertreten durch Dr. J H und Mag. Dr. T H, LL.M., Rechtsanwälte in x, gegen das Straferkenntnis der Bezirkshauptmannschaft Vöcklabruck vom 19. März 2018, GZ. BHVBSanR-2017-196606/9-NE, wegen einer Verwaltungsübertretung nach dem § 90 Abs 3 Z 1 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG iVm Verordnung (EU) Nr. 1168/2011 betreffend Information der Verbraucher über Lebensmittel

zu Recht:

I. Der Beschwerde wird stattgegeben das angefochtene Straferkenntnis aufgehoben und das Verwaltungsstrafverfahren gemäß § 45 Abs 1 Z 1 VStG iVm § 38 VwGVG eingestellt.

II. Der Beschwerdeführer hat gemäß § 52 Abs 9 VwGVG weder einen Beitrag zu den Kosten des behördlichen Verwaltungsstrafverfahrens noch einen Kostenbeitrag für das Beschwerdeverfahren vor dem Landesverwaltungsgericht Oberösterreich zu leisten. Zugleich entfällt die Verpflichtung zum Ersatz von Kosten der Lebensmitteluntersuchung gemäß § 71 Abs 3 LMSVG.

III. Gegen dieses Erkenntnis ist eine ordentliche Revision an den Verwaltungsgerichtshof unzulässig.

E n t s c h e i d u n g s g r ü n d e

I. Beschwerdegegenstand:

I.1. Mit dem angefochtenen Straferkenntnis vom 19. März 2018, GZ. BHVBSanR-2017-196606/9-NE, hat die belangte Behörde den Beschwerdeführer (im Folgenden: Bf) wie folgt schuldig erkannt und bestraft:

„Straferkenntnis

Sie haben es als verantwortlicher Beauftragter für die Einhaltung des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes BGBl. I. Nr. 13/2006, im Sinne des § 9 Abs. 2 VStG. 1991 des Lebensmittelunternehmens H KG mit dem Sitz x, folgendes zu verantworten:

Das Lebensmittelunternehmen H KG, x, hat die als Lebensmittel einzustufende Ware „Puten Aufschnitt“, MHD: 30.01.2017, am 11.01.2017 an die S Österr. Warenhandels AG., S. Str. 1, 4616 Marchtrenk, verkauft und somit in Verkehr gebracht.

Bei einer lebensmittelpolizeilichen Überprüfung am 17.01.2017 um 08:40 Uhr im Lebensmittelunternehmen S Österreichische Warenhandels AG., x, wurden 3 Packungen ‚Puten Aufschnitt‘ (á 180g) MHD: 30.01.2017, als amtliche Probe mit dem Probenzeichen x gezogen und dem Institut für Lebensmittelsicherheit Wien, Sgelfeldstr. 191, 1220 Wien, zur Begutachtung übergeben.

Laut Gutachten des Institutes für Lebensmittelsicherheit Wien, Sgelfeldstr. 191, vom 14.03.2017, D-14533495, wurde folgender Sachverhalt festgestellt:

Die vorliegende Probe mit der Bezeichnung ‚Puten Aufschnitt‘ ist nach Lagerung bis zum Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist mikrobiologisch verunreinigt:
- mesophile aerobe Keime: >300 Millionen koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g)
- Milchsäurebakterien: 70 - 80 Millionen KBE/g

Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).hat für Brühwurst Aufschnittware folgende Richtwerte festgelegt:
- mesophile aerobe Keime: 5 Millionen KBE/g
- Milchsäurebakterien: 5 Millionen KBE/g

Die Probe hat eine erhebliche Minderung ihrer spezifischen, wertbestimmenden Eigenschaft (Frische) erfahren und ist daher zum Zeitpunkt des Ablaufes der Mindesthaltbarkeit nach den Allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs. 5 Z. 4 LMSVG als wertgemindert zu beurteilen. Die Mindesthaltbarkeitsfrist ist demnach zu lange bemessen und stellt somit eine zur Täuschung geeignete Angabe über die Haltbarkeit der Ware gemäß Artikel 7 Absatz 1. Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 dar.
Die Probe widerspricht somit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel idgF.

Sie haben dadurch folgende Rechtsvorschriften verletzt:

§ 90 Abs. 3 Ziffer 1 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 in Verbindung mit § 4 Abs. 1 leg.cit. sowie Artikel 7 Abs. 1 Buchstabe a der VO (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher idgF sowie Art. 3 Abs. 3 und

8 der Verordnung (EG) 178/2002 idgF“

Wegen dieser Verwaltungsübertretung verhängte die belangte Behörde über den Bf gemäß „§ 90 Abs. 3 Z. 1 LMSVG 2006“ (gemeint: Strafrahmen des § 90 Abs 3 LMSVG) eine Geldstrafe von 500 Euro und eine Ersatzfreiheitsstrafe von 24 Stunden. Neben dem Beitrag zu den Kosten des Strafverfahrens von 50 Euro wurden dem Bf auch Lebensmitteluntersuchungskosten von 254,38 Euro vorgeschrieben.

I.2. In der Begründung gibt die belangte Behörde das schon im Spruch zitierte Gutachten des Institutes für Lebensmittelsicherheit Wien vom 14. März 2017 (AGES), sodann die zur Rechtfertigung abgegebene Stellungnahme des Bf vom 21. Juni 2017 samt den zwei beigelegten Untersuchungszeugnissen und Gutachten der A® (Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik DI H F & DI C F Z-GmbH in x) vom 09.06.2017 (P 257550/2017) und vom 14.10.2016 (P246706/2016), die im Rahmen der Eigenkontrolle zum Produkt eingeholt wurden, sowie eine dazu eingeholte Stellungnahme des Gutachters der AGES wieder.

Nach Darstellung der einschlägigen Rechtsvorschriften führt die belangte Behörde in ihrer Begründung aus:

„Darüber hat die Behörde erwogen:
[...]

Es liegt somit eindeutig Übertretungen des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes vor. Der zur Last gelegte Sachverhalt wurde anlässlich einer lebensmittelpolizeilichen Überprüfung festgestellt und ist somit fachlich untermauert.

Für die Behörde ist aufgrund des schlüssigen Gutachtens der Lebensmittel Untersuchungsanstalt Wien zweifelsfrei der Tatbestand der Verwaltungsübertretung nach § 90 Abs. 3 Ziffer 1 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF in Verbindung mit § 4 Abs. 1 leg.cit. sowie in Zusammenhang mit Art. 7 Abs. 1 lit. a der Verordnung (EU) 1169/2001 Lebensmittelinformationsverordnung idgf in Verbindung mit Art. 3 Ziffer 3 und 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gegeben.

Eine Gegenprobe wurde aufgrund der zu gering vorhandenen Menge nicht ausgefolgt.

Die Rechtfertigungsangaben konnten zu keiner Änderung dieses Ergebnisses führen.

Es war daher spruchgemäß zu entscheiden.“

Die weiteren Ausführungen betreffen die Strafbemessung.

II. Beschwerde

Gegen das dem Bf zu Händen seines Rechtsvertreters am 22. März 2018 zugestellte Straferkenntnis wendet sich die rechtzeitig eingebrachte Beschwerde vom 17. April 2018, die bei der belangten Behörde am 18. April 2018 einlangte. Der Bf bekämpft das Straferkenntnis zur Gänze und macht als Beschwerdegründe Rechtswidrigkeit des Inhaltes sowie Verletzung von Verfahrensvorschriften geltend. Dies wird wie folgt ausgeführt:

„Beschwerdeausführung:

Im Einzelnen ist dazu Folgendes auszuführen:

a)
Die Begründung des angefochtenen Verwaltungsaktes ist kurz ausgefallen, Nach kritikloser und unkommentierter Kopierung des Akteninhalts und Wiedergabe der angewendeten rechtlichen Bestimmungen finden sich auf Seite 18 im ersten, zweiten und vierten Absatz Ansätze einer Begründung, Es lägen eindeutig Übertretungen des LMSVG vor, der zur Last gelegte Sachverhalt wäre anlässlich einer lebensmittelpolizeilichen Überprüfung festgestellt worden und sei somit fachlich untermauert. Das Gutachten der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Wien wird mit einer Leerformel (angeblich ‚schlüssig') und mit einer Scheinbegründung (‚zweifelsfrei') versehen. Ohne weitere Erwägungen kommt die belangte Behörde zum Ergebnis, die Rechtfertigungsangaben hätten zu keiner Änderung führen können.

1. Verfahrensmängel:

Die Behörde hat sich mit den Rechtfertigungsangaben des Beschwerdeführers nicht selbst auseinander gesetzt, sondern dazu eine Stellungnahme der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Wien eingeholt und diese in die Begründung hineinkopiert (angefochtener Verwaltungsakt Seite 17). Deshalb konnte der Beschwerdeführer im Verwaltungsverfahren dazu nicht Stellung nehmen. Damit wurde der Grundsatz des rechtlichen Gehörs verletzt.

Die Lebensmitteluntersuchungsanstalt Wien beschreibt in dieser Stellungnahme den Weg und die Lager- bzw. Temperaturbedingungen ab Probenahme. Der Beschwerdeführer hat in seiner Stellungnahme vom 21.06.2017 dargelegt, die drei Wurstarten Extrawurst, Krakauer und Polnische, enthalten in der amtlichen Probe, wären im Zuge der Produktion vorschriftsgemäß erhitzt worden. Nach diesem Vorgang wären sämtliche Keime abgetötet gewesen, die Stangen steril.

Sodann hat er dargelegt, dass die Kühlkette in allen Produktionsstufen und bei allen Lagervorgängen im Unternehmen der H KG und auch bei Auslieferung mit eigenem LKW nicht unterbrochen wurde.

Zwischen Auslieferung am 11.01.2017 und Probenahme am 17.01.2017 war die Ware jedoch außerhalb des Einflussbereiches der H KG. In diesem Zeitraum konnten nachteilige Einflüsse entstehen. Dies ist nach der derzeitigen Aktenlage unaufklärbare Ungewissheit.

In diesem Zusammenhang verweist nun der Beschwerdeführer auf die Entscheidung des

angerufenen Verwaltungsgerichts vom 17.02.2017, LVwG-000174/2/Wei: Alleine der Umstand, dass im Zuge der AGES-Begutachtung die Haltbarkeitsdauer nicht erreicht wird, begründet noch keine Vermutung für die Annahme, der Hersteller habe die irreführende Angabe über die Haltbarkeit des Lebensmittels gemacht, weil innerhalb der Haltbarkeitsfrist auch andere Ursachen vorliegen können, die nicht vom Hersteller zu verantworten sind. So könne etwa eine unsachgemäße Handhabung oder mangelhafte Kühlung im Bereich der Verantwortung anderer Unternehmer (Einzelhandel) liegen. Eine falsche Bemessung durch den Hersteller werde durch gehäufte Fälle der Nichterreichung der Haltbarkeitsdauer indiziert (zitiertes Erkenntnis S10 3. Absatz).

Zu Unrecht bemängelt das Institut für Lebensmittelsicherheit Wien, A habe zwischen Ende des Mindesthaltbarkeitsdatum 24.05.2017 und dem mikrobiologischen Ansatz am 29.05.2017 die Probe bei -18 °C gelagert. Dies ist ein üblicher Vorgang. Andernfalls wären nämlich zur Mindesthaltbarkeitsfrist bis 24.05.2017 weitere fünf Tage dazu gekommen (Straferkenntnis Seite 7 - Wiedergabe des Untersuchungszeugnisses von A).

Nach dem Prüfbericht/Befund des Instituts für Lebensmittelsicherheit Wien wurden drei Packungen als Probe genommen. Eine wird als Originalprobe bezeichnet, sodann wurden drei weitere Kürzel vergeben: XLVO, XLV1, XLV9. Die Originalprobe wurde untersucht, nachdem aber drei Gewichte angeführt sind (212 g, 210 g, 209 g) und die Anzahl der Verpackungen mit 3 angegeben wurde, können dem Prüfbericht/Befund nur zwei Untersuchungen entnommen werden, nämlich beim Einlangen und nach dem Lagerversuch, Wo ist die dritte Probe geblieben?

Dem Beschwerdeführer hätte bei Probenahme eine Gegenprobe überlassen werden müssen. Indem dies unterblieben ist, war es für ihn von vorne herein aussichtslos, einen Gegenbeweis anzutreten, Damit wurde der Grundsatz der Waffengleichheit verletzt. Dieser Grundsatz ist zentraler Bestandteil des Fairnessgebots des Art 6 Abs 1 EMRK und er bildet gleichzeitig eine besondere Ausprägung des Gleichheitssatzes. Danach muss jede Partei Gelegenheit haben, ihren Fall einschließlich ihrer Beweise zu präsentieren und zwar unter Bedingungen, die keinen wesentlichen Nachteil gegenüber ihrem Gegner, hier der Behörde, darstellen. Das bedeutet, dass die einander gegenüberstehenden Parteien verfahrensrechtlich grundsätzlich gleichgestellt werden müssen (vgl. Grabenwarter/Pabel, Europäische Menschenrechtskonvention[6], § 24 Verfahrens und Justizgarantien, Rz 67). Dieser Grundsatz wurde verletzt und es wäre das Verfahren deshalb einzustellen gewesen. Der Verfahrensmangel ist auch wesentlich, weil der Beschwerdeführer durch Untersuchung der Gegenprobe hätte nachweisen können, dass das Haltbarkeitsdatum richtig gewählt war.

2. Rechtswidrigkeit des Bescheidinhalts:

Nach dem Befund des Instituts für Lebensmittelsicherheit Wien ergab die Sinnenprüfung bei Geruch und Geschmack ein unauffälliges Ergebnis. Die Keimzahl soll überhöht gewesen sein. Dabei wurde ein Vergleich mit Richtwerten der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie herangezogen (DGHM). Diese Richtwerte haben jedoch keine Gesetzeskraft und es bewegt sich auch ein Richtwert innerhalb einer bestimmten Bandbreite, dieser stellt keinen Grenzwert dar.

In der Rechtfertigung vom 21.06.2017 hat der Beschwerdeführer vorgebracht, das Produkt

wäre unter Schutzatmosphäre verpackt worden, das Slicerprotokoll hätte einen Restsauerstoffwert von 0,0 % ausgewiesen. Die Hygiene werde durch das Gutachten GA246706/2016 über die externe Überprüfung durch A bescheinigt.

Der Beschwerdeführer bestreitet, es wäre eine Wertminderung eingetreten. Der von der Behörde herangezogene Begriff der ‚Frische' ist gänzlich unbestimmt. Es ist allgemein anerkannt und verkehrsüblich, dass ein Lebensmittel wie dieser Putenaufschnitt nicht am Tag der Produktion der Würste verzehrt werden kann. Der Begriff der Frische wird negativ definiert: Eigenschaft, nicht alt zu sein. Das Gegenteil von frisch ist ‚gealtert', ‚abgestanden'. Diese Begriffe finden im Befund des Institut für Lebensmittelsicherheit keine Erwähnung. Die Ware war genusstauglich und daher nicht zu beanstanden. Bei vorliegend einwandfreier Sensorik hat der Konsument weder einen Vorteil, noch einen Nachteil.

Der Beschwerdeführer stellt daher den

Antrag,

1. eine mündliche Verhandlung anzuberaumen,
2. die angefochtene Entscheidung aufzuheben und das Verwaltungsstrafverfahren gegen ihn einzustellen.

W, 17.04.2018 Ing. R S"

II.2. Die belangte Behörde hat dem Landesverwaltungsgericht die Beschwerde mit ihrem Verwaltungsstrafakt am 30. April 2018 zur Entscheidung vorgelegt, ohne eine Gegenschrift zu erstatten.

III. Sachverhalt und Beweiswürdigung

Aus der Aktenlage ergibt sich in Verbindung mit der Beschwerde der folgende wesentliche Verfahrensgang und S a c h v e r h a l t :

III.1. Anlässlich der lebensmittelpolizeilichen Revision vom 17. Jänner 2017 ab etwa 08:40 Uhr in der Filiale des Lebensmittelunternehmens S Österreichische Warenhandels AG in x, wurden 3 Originalpackungen „Puten Aufschnitt" á 180g, Mindesthaltbarkeitsdatum: 30.01.2017, aus der Verkaufskühlvitrine als amtliche Probe gezogen (Probenzeichen x) und in der Folge der AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien, x, zur Begutachtung übermittelt. Laut Probenbegleitschreiben verblieben nach der Probenahme noch 6 Packungen des Produkts als vorhandener Vorrat. Eine Gegenprobe für den Hersteller wurde mit dem Hinweis „da zu geringe Menge" nicht ausgefolgt. Die Filiale hatte 10 Packungen am 12. und am 13. Jänner 2017 von der S Österreichische Warenhandels-Aktiengesellschaft in x, bezogen.

Die AGES (Institut für Lebensmittelsicherheit Wien) beanstandete mit dem Amtlichen Untersuchungszeugnis vom 14. März 2017, Dok.Nr.: D-14533495,

(Auftragsnummer 17004487) die eingereichte Probe, weil nach dem Lagerversuch von 2 Teilproben, bezeichnet als XLV1 und XLV9 (Originalpackungen), bis zum Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist (Lagerbedingung: Gekühlt lagern bis max. +6°C; ungeöffnet mindestens haltbar bis 30.01.2017) ein mikrobiologisch relevanter Befund festzustellen war. Die Sinnenprüfung hinsichtlich Geruch und Geschmack wurde jeweils als unauffällig bezeichnet.

Das zum Prüfbericht (Probenummer: x) erstattete Gutachten lautet:

„GUTACHTEN

Die vorliegende Probe mit der Bezeichnung ‚Puten Aufschnitt' ist nach Lagerung bis zum Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist mikrobiologisch verunreinigt:
- mesophile aerobe Keime: >300 Millionen koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g)
- Milchsäurebakterien: 70 - 80 Millionen KBE/g

Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) hat für Brühwurst Aufschnittware folgende Richtwerte festgelegt:
- mesophile aerobe Keime: 5 Millionen KBE/g
- Milchsäurebakterien: 5 Millionen KBE/g

Die Probe hat eine erhebliche Minderung ihrer spezifischen, wertbestimmenden Eigenschaft (Frische) erfahren und ist daher zum Zeitpunkt des Ablaufes der Mindesthaltbarkeit nach den Allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG als wertgemindert zu beurteilen. Die Mindesthaltbarkeitsfrist ist demnach zu lange bemessen und stellt somit eine zur Täuschung geeignete Angabe über die Haltbarkeit der Ware gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 dar.

Die Probe widerspricht somit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel idgF."

Die noch am Tag des Einlangens der amtlichen Probe bei der AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien, am 18. Jänner 2017 untersuchte Teilprobe XLV0 wurde mikrobiologisch nicht beanstandet. Auch das Ergebnis der organoleptischen Prüfung (Sinnenprüfung) in Bezug auf Geruch und Geschmack lautete jeweils auf „unauffällig".

III.2. Mit Schreiben vom 7. Juni 2017 hat die belangte Behörde dem Bf die Tat wörtlich wie im angefochtenen Straferkenntnis angelastet und zur Rechtfertigung aufgefordert. Mit Schriftsatz vom 21. Juni 2017 erstattete der Bf durch seinen Rechtsvertreter unter Vorlage von zwei Gutachten die folgende

„RECHTFERTIGUNG:

Der Beschuldigte bestreitet den ihm zur Last gelegten Sachverhalt. Er bekennt sich nicht schuldig und wendet ein:

<u>1. Lückenlose Produktionsabwicklung:</u>

a) Erhitzung:

Die drei Wurstarten Extrawurst, Krakauer und Polnische, enthalten in der amtlichen Probe, wurden im Zuge der Produktion vorschriftsgemäß erhitzt. Nach diesem Vorgang sind sämtliche Keime abgetötet, die Stangen steril.

b) Kühllagerung:

Anschließend wurden die Wurststangen ab Produktion im Bereich ‚Lagerkühlraum' gelagert und im ‚Reinraum' geschnitten und direkt an der Anlage etikettiert. Bis zur Auslieferung am 11,01.2017 wurden die fertigen Packungen im ‚Versand' gelagert.

In allen Produktionsstufen und bei allen Lagervorgängen war die Kühlkette eingehalten.
Die Zustellung erfolgte mit eigenem LKW, wobei ebenfalls die Kühlkette nicht unterbrochen wurde.

c) Schutzatmosphäre:

Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt. Das Slicerprotokoll weist einen Restsauerstoffwert von 0,0% aus.

d) Hygiene:

Laut Gutachten GA246706/2016 über die externe Überprüfung durch A Salzburg wird der Betrieb der H KG einwandfrei gereinigt.

Es ist daher davon auszugehen, dass eine Verschlechterung der Mikrobiologie nicht im Einflussbereich der H KG stattgefunden hat. Für andere Abschnitte in der Handels-, Transport- und Lagerkette kann keine Verantwortung übernommen werden. Die Vorgänge ab Warenübernahme beim Kunden bis zum Ende der Lagerfrist im Institut für Lebensmittelsicherheit in Wien sind ganz offensichtlich nicht dokumentiert. An vielen Stellen kann ein negativer Einfluss erfolgt sein.

2. Gegenprobe:

Gemäß Probenbegleitschreiben wurde keine Gegenprobe ausgefolgt, sodass der Beschuldigte keinen Gegenbeweis führen kann.

3. Eigenkontrolle:

Der Beschuldigte legt ein Eigenkontroll-Unterschungszeugnis (GA257550/2017) vor, welches einwandfreie Verkehrsfähigkeit dieses Produktes am Ende der MHD bestätigt.

4. AGES-Gutachten:

Die Aussagen im Gutachten werden ausdrücklich bestritten. Die Werte der DGHM sind lediglich Richtwerte und keine Grenzwerte, sie haben auch keine rechtliche Verbindlichkeit.

Die Beurteilung als wertgemindert ist nicht nachvollziehbar, da Mikrobiologie keine spezifische wertbestimmende Eigenschaft darstellt. Bei vorliegend einwandfreier Sensorik hat der Konsument weder einen Vorteil noch einen Nachteil.

Der Beschuldigte stellt daher den

ANTRAG,

das Verwaltungsstrafverfahren gegen ihn einzustellen.

Sodann legt der Beschuldigte vor:

- Gutachten A über die externe Überprüfung (P246706/2016)
- Gutachten über die Eigenkontrolluntersuchung (GA257550/2017)

W, am 21.06.2017 Ing. R S“

Das im Rahmen der Eigenkontrolle eingeholte Untersuchungszeugnis (Prüfbericht) zu Zl. P257550/2017 samt Gutachten Zl. G257550/2017 je vom 09.06.2017 des akkreditierten Labors A® (Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik) der DI H F & DI C F Z-GmbH in x bescheinigte, dass die Probe zum Ende der Haltbarkeitsfrist ein entsprechendes Keimbild zeige, das keinen Anlass zur Bemängelung biete. Auch die durchgeführte organoleptische Untersuchung habe keinen solchen Anlass geboten.

III.3. Zu der Rechtfertigung des Bf holte die belangte Behörde die merkwürdigerweise als amtliches Untersuchungszeugnis mit neuer Auftragsnummer: x (ohne Untersuchung!) bezeichnete Stellungnahme der AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien, vom 27. Dezember 2017 (Dok. Nr.: D-16630991) ein. Sie lautet wie folgt:

„GUTACHTEN

Stellungnahme zu den Rechtfertigungsangaben des Beschuldigten zu BHVBSanR-2017-196606/5-NE (Auftragsnummer: 17004487; Probenzeichen: x):

ad 1. d):

„Die Vorgänge ab Warenübernahme beim Kunden bis zum Ende der Lagerfrist im Institut für Lebensmitteluntersuchung in Wien sind ganz offensichtlich nicht dokumentiert.“

Die Warenübernahme beim Kunden erfolgte, wie aus dem Probenbegleitschreiben ersichtlich, bei 2,9°C.
Die Transporttemperatur bei der Übermittlung an das Institut für Lebensmitteluntersuchung in Wien lag zwischen - 0,5 und +4,8°C.
Die Lagerung am Institut für Lebensmitteluntersuchung in Wien bis zum deklarierten MHD erfolgte, wie aus dem Prüfbericht ersichtlich, bei +6°C.
Laut Angabe auf der Etikette der Ware ist die Probe wie folgt zu lagern; ‚Gekühlt lagern bis max. +6°C‘.
Ein negativer Einfluss auf die Haltbarkeit der Probe durch eine überhöhte Lagertemperatur kann somit eindeutig ausgeschlossen werden.

ad 3.:

Laut Angabe im Untersuchungszeugnis der Fa. A (G257550/2017) trägt die untersuchte Probe das Mindesthaltbarkeitsdatum ‚24.05.2017‘.
Der mikrobiologische Ansatz erfolgte jedoch erst am 29.05.2017.

Dazwischen wurde die Probe bei -18°C gelagert.
Da viele Bakterienspezies bei tiefgekühlter Lagerung absterben, ist das Untersuchungsergebnis nicht aussagekräftig.
Zudem handelt es sich um eine andere Charge als die h. o. beanstandete Probe.

ad 4.:

Ein Lebensmittel ist wertgemindert, wenn es nach der Herstellung eine erhebliche Minderung an wertbestimmenden Bestandteilen oder ihrer spezifischen, wertbestimmenden Wirkung oder Eigenschaft erfahren hat.
Eine wertbestimmende Eigenschaft von Würsten ist ihre Frische.

Die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) werden von Arbeitsgruppenmitgliedern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Überwachung in gemeinsamer Beratung unter Berücksichtigung geltender nationaler und europäischer Gesetzgebung erarbeitet. Die Werte werden aus Datenmaterial ermittelt, das von Industrie, Handwerk, Verbänden, Dienstleistungslaboren und Überwachungslaboren zur Verfügung gestellt wird. Sie geben eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind. Eine Überschreitung der Werte weist auf eine Verletzung der Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis hin. Die Werte der DGHM stellen somit ein Sachverständigengutachten dar und werden auch als solches verstanden und angewandt.

Die vorgefundenen Mikroorganismengehalte überschreiten die Richtwerte der DGHM mehr als deutlich und belegen somit eine verminderte Frische des Produktes.

Das Gutachten vom 14.03.2017 bleibt somit aufrecht.“

III.4. Zur Einhaltung der Kühlkette bezüglich der Bedingung einer gekühlten Lagerung von bis max. +6°C gibt es keine lückenlose Dokumentation. Im Probenbegleitschreiben des Lebensmittelaufsichtsorgans wird zur Entnahme der drei Packungen aus einer Verkaufskühlvitrine angegeben:

„Aufbewahrungsart: gekühlt Temperatur: 2,90 festgestellt: vom betriebseigenen Thermometer abgelesen“

Eine Überprüfung der Temperatur am Produkt selbst (Temperaturmessung der Verpackung) erfolgte nicht. Auch die üblicherweise geführten Aufzeichnungen in der Filiale für die vergangenen Tage seit der Anlieferung von der M S-Zentrale am 12.01.2017 betreffend Eingangstemperatur und Kontrollen der Lagertemperatur in der Kühlvitrine in regelmäßigen Zeitabständen tagsüber wurden von dem bei der Kontrolle anwesenden Filialleiter offenbar weder vorgewiesen, noch ausdrücklich verlangt. Das Lebensmittelaufsichtsorgan machte jedenfalls keine Angabe über eine Kontrolle von Temperaturaufzeichnungen der zuständigen Abteilung der S-Filiale in S.

Auch wenn die in der Stellungnahme der Gutachterin der AGES gemachten Temperaturangaben zutreffen, woran kein Grund zu zweifeln besteht, so decken diese Angaben doch nur die zeitliche Phase von der amtlichen Probenahme bis zur

Untersuchung im Institut für Lebensmittelsicherheit Wien der AGES am Ende des Haltbarkeitsdatums ab. Was vor der Probenahme geschah ist nicht dokumentiert. Für die Zeit von der Auslieferung der Ware durch die H KG mit eigenem LKW (11.01.2017) an die S Österreichische Warenhandels-AG in M bis zur amtlichen Probennahme (17.01.2017) in der gegenständlichen S-Filiale sind keinerlei Aufzeichnungen bekannt geworden, weshalb nachteilige Einflüsse nicht ausgeschlossen werden können. Die in der oben zitierten Stellungnahme der AGES behauptete Möglichkeit (vgl ad 1d), einen negativen Einfluss auf die Haltbarkeit der Probe durch eine überhöhte Lagertemperatur eindeutig ausschließen zu können, ist nur für die Zeit ab Probenahme richtig, aber sonst in dieser Allgemeinheit nicht haltbar.

Tatsächlich besteht mangels dokumentierter Aufzeichnungen der Eingangs- und Lagertemperaturen beim gegenständlichen Produkt in der Frage der ständigen Einhaltung der Lagerbedingung eine erhebliche Unsicherheit. Insbesondere wurden bei der lebensmittelpolizeilichen Kontrolle am 17. Jänner 2017 die im Rahmen der Eigenkontrolle zu führenden Aufzeichnungen über Lagertemperaturen in der S-Filiale in S nicht einmal überprüft. Die wesentliche Frage der Einhaltung der Lagerbedingungen während der gesamten Haltbarkeitsdauer ist demnach nicht aufklärbar.

III.5. Beweiswürdigung:

Die getroffenen Tatsachenfeststellungen gründen auf den angegebenen Beweisquellen. Sie waren widerspruchsfrei und eindeutig aus der Aktenlage abzuleiten.

IV. Rechtliche Beurteilung

IV.1. Einschlägige Rechtsvorschriften

Gemäß § 90 Abs 3 Z 1 LMSVG (BGBl I Nr. 13/2006, zuletzt geändert mit BGBl I Nr. 37/2018) begeht eine Verwaltungsübertretung, sofern die Tat nicht den Tatbestand einer in die Zuständigkeit der Gerichte fallenden strafbaren Handlung bildet oder nach anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, und ist nach dem letzten Halbsatz mit Geldstrafe bis zu 50.000 Euro, im Wiederholungsfall bis zu 100.000 Euro, im Fall der Uneinbringlichkeit mit Ersatzfreiheitsstrafe bis zu sechs Wochen zu bestrafen,

wer den in der Anlage genannten unmittelbar anwendbaren Rechtsakten der Europäischen Union oder den näheren Vorschriften zur Durchführung dieser Rechtsakte gemäß § 4 Abs 3 oder § 15 zuwiderhandelt.

Gemäß § 4 Abs 1 LMSVG sind die in der Anlage genannten unmittelbar anwendbaren Rechtsakte der Europäischen Union samt Änderungsverordnungen und Durchführungsvorschriften im Rahmen des LMSVG zu vollziehen. In Teil 1 Z 39 der Anlage wird die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (kurz: LMIV) genannt.

Gemäß dem Art 7 Abs 1 lit a) der LMIV dürfen Informationen über Lebensmittel in Bezug auf seine Eigenschaften nicht irreführend sein, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung des Lebensmittels.

Gemäß § 5 Abs 2 LMSVG ist es verboten, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben in Verkehr zu bringen oder zu bewerben. Nach der Definition des § 5 Abs 2 Z 1 LMSVG sind darunter zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellung oder Gewinnungsart.

Zur Täuschung geeignet ist eine Information dann, wenn sie den tatsächlichen Gegebenheiten nicht entspricht und bei den angesprochenen Verkehrskreisen unrichtige Vorstellungen über das Produkt erwecken kann (vgl näher zum Ganzen Voith/Grube, LMIV-Kommentar^{2} [2016] Art 7 Rz 45 ff; Blass ua, LMR^{3} [2007] LMSVG § 5 Rz 10 ff).

IV.2. Untersuchungsergebnisse der AGES

Nach dem Gutachten der AGES vom 14. März 2017 ergab die mikrobiologische Prüfung von zwei Teilproben des Produkts „Puten Aufschnitt“ nach Lagerung bis zum Ende der deklarierten Mindesthaltbarkeitsfrist eine mikrobiologische Verunreinigung. Die mesophilen aeroben Keime (300 Millionen KBE/g) und die Milchsäurebakterien (70-80 Millionen KBE/g) lagen um ein Vielfaches über den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) von je 5 Millionen KBE/g, was für die Brühwurst Aufschnittware eine erhebliche Verminderung der wertbestimmenden Eigenschaft der Frische belege. Die Probe sei nach den allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs 5 Z 4 LMSVG als wertgemindert zu beurteilen. Die deklarierte Mindesthaltbarkeitsfrist sei demnach zu lange bemessen und stelle eine zur Täuschung geeignete Angabe über die Haltbarkeit der Ware gemäß Art 7 Abs 1 Buchst a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 dar.

In der ergänzenden Stellungnahme der Gutachterin der AGES vom 27. Dezember 2017 (vgl oben III.3.), wird zu den DGHM-Werten fachlich ausgeführt:

„Die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) werden von Arbeitsgruppenmitgliedern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Überwachung in gemeinsamer Beratung unter Berücksichtigung geltender nationaler und europäischer Gesetzgebung erarbeitet. Die Werte werden aus Datenmaterial ermittelt, das von Industrie, Handwerk, Verbänden, Dienstleistungslaboren und Überwachungslaboren zur Verfügung gestellt wird. Sie geben eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind. Eine Überschreitung der Werte weist auf eine Verletzung der Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis hin. Die Werte der DGHM stellen somit ein Sachverständigengutachten dar und werden auch als solches verstanden und angewandt.

Die vorgefundenen Mikroorganismengehalte überschreiten die Richtwerte der DGHM mehr als deutlich und belegen somit eine verminderte Frische des Produktes."

Der erkennende Richter folgt dieser fachkundigen Darstellung zur Bedeutung der DGHM-Werte. Die Kritik des Bf an der Heranziehung der DGHM-Richtwerte im Gutachten der AGES erscheint unberechtigt. Es gibt keinen Grund daran zu zweifeln, dass die der AGES als Beurteilungsmaßstab dienenden Richtwerte und Warnwerte der DGHM eine dem Stand der Wissenschaft entsprechende Expertenmeinung darstellen, die auch für österreichische Lebensmittelgutachter fachlich relevant ist. Dass es sich um keine rechtlich verordneten Grenzwerte handelt, vermag nichts an der Richtigkeit der auf entsprechendem Fachwissen beruhenden sachverständigen Aussagen zu ändern, wonach erhebliche Überschreitungen Schwachstellen bzw eine Verletzung der guten Hygienepraxis aufzeigen können.

Auch kann die fachliche Aussage der Gutachterin der AGES, dass die ganz erhebliche Überschreitung der DGHM-Richtwerte von je 5 Millionen KBE/g für mesophile aerobe Keime (um Faktor 60) und für Milchsäurebakterien (um Faktor 16) als objektivierter Nachweis für eine verminderte Frische des Produkts und damit auch für eine erhebliche Minderung dieser spezifisch wertbestimmenden Eigenschaft des Lebensmittels anzusehen sei, nicht als unschlüssig betrachtet werden. Für berechtigte Zweifel an dieser Fachmeinung sind keine Gründe ersichtlich. Die Beschwerde hält dem im Wesentlichen nur die noch nicht auffällige Sinnenprüfung entgegen. Dieses Argument ist aber nicht ausreichend, zumal eine mikrobiologische Untersuchung bekanntlich wesentlich exakter ist.

IV.3. Schlussfolgerungen aus dem AGES-Befund

Wie schon in vorangegangenen hg. Entscheidungen (vgl etwa Erk v 24.06.2016, LVwG-000099, Erk v 17.02.2017, LVwG-000174, oder Erk vom 25.01.2019, LVwG-000254) ausgeführt wurde, ist bei einer nicht im Betrieb des Herstellers erfolgten Probeziehung, etwa in einem Einzelhandelsmarkt, zu berücksichtigen, dass nicht bloß die Kontamination der Ware mit Keimen im Herstellungsprozess,

sondern auch deren übermäßige Vermehrung im Nachhinein durch unterschiedliche Behandlung der Ware, insbesondere durch eine mögliche Unterbrechung der Kühlkette, in Betracht kommen kann. Es könnte außerhalb des Einflussbereiches des Herstellers zu einer Unterbrechung der Kühlkette an einer dem Produktionsbetrieb nachfolgenden Stelle gekommen sein. Beispielsweise kommt es nach der allgemeinen Lebenserfahrung auch immer wieder vor, dass Kunden in Einzelhandelsmärkten etwas aus einer Kühleinrichtung entnehmen und dann doch nicht kaufen wollen oder können und das Produkt irgendwo vor dem Passieren der Kassa zurücklassen und nicht zurücklegen. Trotz einer solchen oft unterschätzten Unterbrechung der Kühlung werden Packungen nicht selten „der Ordnung halber“ wieder in die Kühlvitrine zurückgelegt. Andernfalls müsste man das Lebensmittel tierischen Ursprungs mitunter vorzeitig und aufwändig als „Kategorie-3-Material“ entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 behandeln und entsorgen (vgl Voith/Grube, LMIV-Kommentar^2 [2016] Art 24 Rz 91 f).

Allein der Umstand, dass die Haltbarkeitsdauer nicht erreicht wird, begründet (noch) keine Vermutung für die Annahme, der Hersteller habe irreführende Angaben über die Haltbarkeit des Lebensmittels gemacht. Denn die Wertminderung des Lebensmittels innerhalb der Haltbarkeitsfrist kann auch andere Ursachen haben, die nicht der Hersteller zu verantworten hat. So kann etwa eine unsachgemäße Handhabung und mangelhafte Kühlung im Bereich der Verantwortung anderer Unternehmer (Transport, Einzelhandel) oder auch des Verbrauchers selbst liegen. Eine falsche Bemessung der Haltbarkeitsfrist durch den Hersteller wird allerdings durch gehäufte Fälle der Nichterreichung der Haltbarkeitsdauer indiziert (vgl Voith/Grube, LMIV-Kommentar^2 [2016] Art 7 Rz 215).

Der im Gutachten der AGES gezogene Schluss auf eine zu lang bemessene Haltbarkeitsfrist, die eine zur Täuschung geeignete Angabe über die Haltbarkeit der Ware gemäß Art 7 Abs 1 LMIV darstelle, kann auf Grund der zahlreichen Möglichkeiten einer Nichteinhaltung der Kühlkette im gegebenen Fall nicht zulässig sein. Wie schon im Rahmen der Feststellungen zum Sachverhalt ausgeführt, kann nach den dargestellten Umständen des Falles eine unzureichende Kühlung der als amtliche Probe entnommenen Packungen nicht von vornherein als unwahrscheinlich angesehen oder gar ausgeschlossen werden. Es gibt für die Zeit vor der Probenahme nicht einmal Aufzeichnungen, die eine weitgehende Einhaltung der Lagerbedingungen bescheinigen könnten. Somit kann auch keine vertretbare Grundlage für eine den Bf belastende Feststellung vorliegen, weil dies auf eine unzulässige Vermutung zum Nachteil des Beschuldigten hinausliefe.

Im vorliegenden Fall wurde auf Grund der mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse die mangelnde Frische des Produkts und damit die erhebliche Minderung einer wertbestimmenden Eigenschaft beanstandet. Aus dem

Prüfbericht der AGES allein auf eine unrichtige Bemessung der Haltbarkeitsfrist zu schließen, war allerdings unzulässig. Schon eine deutliche Überschreitung der zulässigen Lagertemperatur in der Dauer von wenigen Stunden könnte die Wertminderung des Lebensmittels beschleunigt und das mikrobiologische Ergebnis nach dem Lagerversuch der AGES bewirkt haben.

Ein positiver mikrobiologischer Befund betreffend die Wertminderung des Lebensmittels erlaubt keine Feststellung zu Lasten des Beschuldigten über die Bemessung der Haltbarkeitsfrist als zu lange und irreführend, solange noch andere vom Hersteller nicht zu vertretende Faktoren mit wesentlichem Einfluss auf die Dauer der Haltbarkeit in Betracht zu ziehen sind. Denn es kann in so einem Fall keineswegs mit der für ein Strafverfahren erforderlichen Sicherheit zum Nachteil des Beschuldigten festgestellt werden, dass es an einer überlang bemessenen Haltbarkeitsdauer liegen muss. Auch sind abweichende, die Dauer der produktspezifischen Haltbarkeitsfrist als zu lange ausweisende Erfahrungswerte des Bf aus im Rahmen der Eigenkontrolle der H KG eingeholten Gutachten iSd § 73 LMSVG nicht bekannt geworden.

V. Ergebnis

Zusammenfassend ist festzustellen, dass bei einer mikrobiologisch zu beanstandenden Probe mit verminderter Frische, die in einem Einkaufsmarkt gezogen wurde, die Wertminderung zum Ablauf der Haltbarkeitsfrist noch nicht belegen kann, dass der Hersteller die Haltbarkeitsfrist zu lange bemessen haben muss. Die von der belangten Behörde aus dem Gutachten der AGES übernommene Feststellung einer irreführenden Angabe über die Haltbarkeit des Lebensmittels beruht nicht auf einer ausreichenden Tatsachengrundlage, sondern auf einer unzulässigen Vermutung zum Nachteil des Beschuldigten und erscheint daher mit der Unschuldsvermutung des Art 6 Abs 2 EMRK nicht vereinbar.
Es war daher der Beschwerde stattzugeben, das angefochtene Straferkenntnis aufzuheben und das Strafverfahren mangels einer erwiesenen Verwaltungsübertretung gemäß dem § 45 Abs 1 Z 1 VStG iVm § 38 VwGVG einzustellen.

Bei diesem Ergebnis entfällt gemäß § 52 Abs 9 VwGVG sowohl die Verpflichtung zur Leistung von Beiträgen zu den Kosten des behördlichen Strafverfahrens als auch zu den Kosten des verwaltungsgerichtlichen Beschwerdeverfahrens. Mit der Aufhebung des Straferkenntnisses entfällt auch die Grundlage für die Verpflichtung zum Ersatz der Kosten der Lebensmitteluntersuchung gemäß § 71 Abs 3 LMSVG.

VI. Unzulässigkeit der ordentlichen Revision:

Die ordentliche Revision ist unzulässig, da keine Rechtsfrage im Sinne des Art 133 Abs 4 B-VG zu beurteilen war, der grundsätzliche Bedeutung zukommt. Der wesentliche Sachverhalt war unbestritten und der Aktenlage zu entnehmen. Fragen der einzelfallbezogenen Beurteilung durch das Verwaltungsgericht stellen idR keine Rechtsfragen von grundsätzlicher Bedeutung dar (vgl etwa VwGH 08.01.2015, Zl. Ra 2014/08/0064, VwGH 26.02.2015, Zl. Ra 2015/07/0028). Das Landesverwaltungsgericht Oberösterreich ist auch nicht von der Judikatur des Verwaltungsgerichtshofes abgewichen.

R e c h t s m i t t e l b e l e h r u n g

Gegen diese Entscheidung besteht innerhalb von sechs Wochen ab dem Tag der Zustellung die Möglichkeit der Erhebung einer Beschwerde beim Verfassungsgerichtshof und/oder einer außerordentlichen Revision beim Verwaltungsgerichtshof. Eine Beschwerde an den Verfassungsgerichtshof ist unmittelbar bei diesem einzubringen, eine Revision an den Verwaltungsgerichtshof beim Landesverwaltungsgericht Oberösterreich. Die Abfassung und die Einbringung einer Beschwerde bzw einer Revision müssen durch einen bevollmächtigten Rechtsanwalt bzw eine bevollmächtigte Rechtsanwältin erfolgen. Für die Beschwerde bzw Revision ist eine Eingabengebühr von je 240 Euro zu entrichten. Sie haben die Möglichkeit, auf die Revision beim Verwaltungsgerichtshof und die Beschwerde beim Verfassungsgerichtshof zu verzichten. Ein solcher Verzicht hat zur Folge, dass eine Revision an den Verwaltungsgerichtshof und eine Beschwerde an den Verfassungsgerichtshof nicht mehr erhoben werden kann. Ein Verzicht ist schriftlich bekanntzugeben oder zu Protokoll zu erklären. Wurde der Verzicht nicht von einem berufsmäßigen Parteienvertreter oder im Beisein eines solchen abgegeben, so kann er binnen drei Tagen schriftlich oder zur Niederschrift widerrufen werden.

H i n w e i s

Verfahrenshilfe ist einer Partei zur Gänze oder zum Teil zu bewilligen, wenn die Partei außerstande ist, die Kosten der Führung des Verfahrens ohne Beeinträchtigung des notwendigen Unterhalts zu bestreiten und die beabsichtigte Rechtsverfolgung oder Rechtsverteidigung nicht als offenbar mutwillig oder aussichtslos erscheint.
Einer juristischen Personen oder einem sonstigen parteifähigen Gebilde ist die Verfahrenshilfe zu bewilligen, wenn die zur Führung des Verfahrens erforderlichen Mittel weder von ihr/ihm noch von den an der Führung des Verfahrens wirtschaftlich Beteiligten aufgebracht werden können, und die beabsichtigte Rechtsverfolgung oder Rechtsverteidigung nicht als offenbar mutwillig oder aussichtslos erscheint; das gleiche gilt für ein behördlich bestelltes Organ oder einen gesetzlichen Vertreter, die für eine Vermögensmasse auftreten, wenn die zur Führung des Verfahrens erforderlichen Mittel weder aus der Vermögensmasse

noch von den an der Führung des Verfahrens wirtschaftlich Beteiligten aufgebracht werden können.
Für das Beschwerdeverfahren ist ein Antrag auf Verfahrenshilfe innerhalb der Rechtsmittelfrist beim Verfassungsgerichtshof einzubringen.
Für das Revisionsverfahren ist ein Antrag auf Verfahrenshilfe innerhalb der Rechtsmittelfrist beim Verwaltungsgerichtshof einzubringen. Im Antrag ist, soweit zumutbar, kurz zu begründen, warum die Revision entgegen dem Ausspruch des Verwaltungsgerichtes für zulässig erachtet wird.

Landesverwaltungsgericht Oberösterreich

Dr. W e i ß

.