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-050177/2/FP

Datum:
Linz, 4. August 2020

IM NAMEN DER REPUBLIK

Das Landesverwaltungsgericht Oberösterreich erkennt durch seinen Richter Mag. Pohl über die Beschwerde des Vereins „V G – V“, A, vertreten durch seinen Präsidenten F H, gegen den Bescheid des Landeshauptmannes von Oberösterreich vom 23. April 2020, GZ: Ges-2020-13687/10-Bit, betreffend Maßnahmen nach dem LMSVG 2006,

zu Recht:

I. Der Beschwerde wird dahin teilweise Folge gegeben, dass der Spruch des angefochtenen Bescheids wie folgt abgeändert wird:

„1. Dem Verein „V G – V wird die Nutzung folgender Räume des bäuerlichen Anwesens an der Adresse A (gemäß der dem Erkenntnis beiliegenden Skizze, Blg. ./A und dem Lichtbild Blg. ./B) zu Zwecken der Lebensmittelherstellung, -be- und -verarbeitung sowie Lagerung untersagt, solange die in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene festgelegten anwendbaren Hygienevorschriften nicht eingehalten werden:

- Milchverarbeitungsraum,
- Vorräume zum Milchverarbeitungsraum,
- Zugangsbereich zum und
- Werkstatt über Surkeller,
- Surkeller,
- Lagerraum in dem der Surbottich gelagert wird (Unterstand),
- Heizraum in welchem der Räucherofen steht,
- Lagerraum ‚D’Speis‘

2. Bis zur Erfüllung der auf ihn anwendbaren Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 wird es dem

Verein „V G – V untersagt, Lebensmittel tierischen Ursprungs in Verkehr zu bringen.

II. Gegen diese Entscheidung ist eine Revision unzulässig.

E n t s c h e i d u n g s g r ü n d e

I.1. Mit dem im Rubrum genannten Bescheid ordnete die belangte Behörde gegenüber der beschwerdeführenden Partei (Bf) Nachstehendes an:

„Wegen Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften wird gegenüber dem Lebensmittelunternehmen V, A, angeordnet:

1. Die Be- und Verarbeitungsräume sowie die Lagerbereiche dürfen nicht mehr zur Lebensmittelproduktion verwendet werden.
2. Zugekaufte Milch darf nicht zur Produktion von Milchprodukten verwendet werden.
3. Die Produktion von Milchprodukten sowie die Vermarktung von eigener Milch sind einzustellen.
4. Fleisch und Fleischerzeugnisse, welche unter Zugabe von nicht beschauten Schlachttieren hergestellt wurden, sind aus der Direktvermarktung zu entfernen.

Zur Mängelbehebung sind folgende Maßnahmen durchzuführen:
1. Die Be- und Verarbeitungsräume sowie die Lagerbereiche sind baulich zu sanieren.
2. Für die Produktion von Milchprodukten aus zugekaufter Milch ist eine behördliche Zulassung einzuholen.
3. Für die Produktion von Milchprodukten sowie die Vermarktung von eigener Milch ist die Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Untersuchungen zu gewährleisten.
4. Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur direkt vermarktet werden, wenn dem Betrieb die Zulassung zur Schlachtung erteilt wurde.“

I.2. Gegen diesen Bescheid erhob die Bf mit Schreiben vom 25. Mai 2020 rechtzeitig Beschwerde, in der sie auf das Wesentliche zusammengefasst darstellte, dass die Bf gemeinnützig sei und die in Workshops hergestellten „Sachen“ nur den Vereinsmitgliedern zur Verfügung stünden und ein Inverkehrbringen sohin nicht stattfinde.
Man vermute, „die Fehlinterpretation“ der Bezirkshauptmannschaft Vöcklabruck, die Bf sei ein Lebensmittelunternehmen rühre daher, dass die Personengemeinschaft H, die die Landwirtschaft zuvor betrieben habe, die Selbstvermarktung von Produkten geplant habe. Der landwirtschaftliche Betrieb sei der Bf zur Nutzung überlassen worden und obliege nur dieser die Nutzung des Anwesens. Der Verein verfolge verschiedene Projekte und Ziele in den Bereichen Tradition, Tier- und Umweltschutz, Brauchtum, Forschung und Selbstversorgung. Gelegentlich veranstalte der Verein Workshops bei denen Ziegenmilch verarbeitet werde. Die Produkte würden unter den Teilnehmern aufgeteilt und im gemeinsamen Lagerraum „Speis“ gelagert. Sie stünden nur den Vereinsmitgliedern zur Verfügung. Alle paar Monate finde auch der Workshop „traditionelle Schlachtung“ statt. Ziel des Workshops sei die Weitergabe des Wissens um traditionelle Schlachtung, Zerlegung und Verwertung an Vereinsmitglieder.

Die teilnehmenden Vereinsmitglieder hätten die Möglichkeit, die in den einzelnen Workshops entstandenen „Sachen“ für einen freiwilligen Förderbeitrag aus dem vereinsinternen Lagerraum zu entnehmen. Auf einem Plakat vor der Eingangstüre würde darauf hingewiesen, dass die Produkte nur für Vereinsmitglieder seien.
Um den „Sachen“ die zustehende Wertigkeit zu geben und um die anfallenden Spesen und Aufwandskosten des Vereines zu decken, würde darauf ein Preis („zu erwartende Mindestspende“) angegeben. Darauf würden die Vereinsmitglieder auf Schildern hingewiesen. Man habe sich zur Vermeidung weiterer „Fehlinterpretationen“ entschlossen, den Lagerraum mit einem Codesystem zu versehen und zu verschließen. Hygiene und Sauberkeit stünden an oberster Stelle und würde vor und nach den Workshops im vereinsinternen Forschungs- und Bildungsraum genauestens auf Hygiene bzw. Reinigung geachtet. Vor Verwendung von Räumen würden diese und verwendete Materialien gereinigt.
Das Katzenklo befinde sich nicht im Vorraum des Forschungs- und Bildungsraumes sondern in einem Raum davor. Der Verein würde fälschlicherweise als Lebensmittelunternehmen bezeichnet. Er verfolge weder unternehmerische Zwecke, noch Ziele, noch gäbe es wirtschaftliche Produktions- oder Vertriebsstufen. „D´Speis“ dürfe nicht von jedermann betreten werden. Angegebene Preise dienten nur zur Unterstützung der Zweckerfüllung des Vereins und als Orientierungshilfe für die Höhe freiwilliger Förderbeiträge.
Es handle sich dabei um eine wichtige Einnahmequelle, mit der die laufenden Spesen und Aufwandskosten des gemeinnützigen Vereins gedeckt werden müssten.

Der Bescheid sei unzulässig, weil alle Projekte des Vereins intern ablaufen würden und das LMSVG keine Zuständigkeit sehe.
Geltend gemacht würde Rechtswidrigkeit infolge Unzuständigkeit der belangten Behörde sowie „inhaltliche Rechtsverdrehung und Rechtswidrigkeit“.

Der angefochtene Bescheid wolle vom Landesverwaltungsgericht Oberösterreich mit Beschluss aufgehoben werden.

II.1. Das Landesverwaltungsgericht Oberösterreich hat Beweis erhoben durch Einsichtnahme in den vorliegenden Akt. Trotz entsprechender Belehrung in der Rechtsmittelbelehrung des angefochtenen Bescheids hat die Bf keine Verhandlung beantragt und erachtet das Verwaltungsgericht eine solche auch nicht für erforderlich, da sich alle wesentlichen Sachverhaltsmomente aus dem vorliegenden Akt, primär aus den Anbringen der Bf selbst, sonst aus unwiderlegbaren Beweismitteln, etwa Lichtbildern ergeben. Im Ergebnis sind nur Rechtsfragen zu klären, insbesondere jene, ob die Bf Lebensmittelunternehmerin ist und ob Inverkehrbringen stattfindet.

II.2. Nachstehender entscheidungswesentlicher S A C H V E R H A L T steht fest:

Der am 24. Jänner 2019 gegründete Verein „V“ ist zu ZVR-Zahl x in das Vereinsregister eingetragen. Präsident des Vereins ist F H.
Der Verein hat seinen Sitz am sogenannten K G, einem Bauernhof, der dem Verein von der H, K, P, S Personengemeinschaft Ges.n.b.R überlassen wurde. Der Verein wird im Unternehmensregister zur Zahl x (Sekundär ID: x) geführt. [Vereinsregister, Betriebsstammdaten, Unternehmensregister]
Am Vereinssitz werden auch im Rahmen von Workshops verschiedene Lebensmittel vorwiegend aus Fleisch und Milch erzeugt, bspw. Paprikaspeck, Kübelspeck, in Öl eingelegter Frischkäse, Topfenaufstriche, aber auch Eier.
Die Produkte sind vielfach in Kunststofffolie vakuumiert oder in Kunststoffbechern verpackt und mit Etiketten versehen, die neben einem professionell gestalteten Logo, verschiedene Informationen, etwa die Sachbezeichnung, die Inhaltsstoffe, das Gewicht aber auch einen Preis ausweisen. Bei einem Stück Paprikaspeck bspw: 15 Euro/kg; 0,34 kg, € 5,10.
Zum Kontrollzeitpunkt fanden sich im Kühlschrank der sog. „Speis“ zumindest 7 Stück Speck und 3 (Teil-)Stangen Käswurst. In einem weiteren Kühlschrank finden sich zumindest 24 Erzeugnisse aus Milch.
Auf einem Papierschild führt der Verein wie folgt aus:
„Da unsere Hühner derzeit mit dem legen kaum nachkommen gibt es zur Überbrückung Bio-Freilandeier vom S in der L. 10 Eier groß: 3,50“
Auf einem weiteren Schild ist zu lesen:
„INFO
Abgabe nur an Vereinsmitglieder! Die angegebenen Preise sind die erwünschten Mindestspenden!“
[Lichtbilder im Akt]
Der Betrieb verfügte am 1. April 2019 über 70 Legehennen.
In der Beschwerde wird weiter ausgeführt:
„Um diesen Sachen die zustehende Wertigkeit zu geben und um die anfallenden Spesen und Aufwandskosten des Vereines zu decken, wird darauf ein Preis (zu erwartende Mindestspende) angegeben. Die Vereinsmitglieder werden auf Schildern darauf hingewiesen, dass es sich bei diesen Preisen um die zu erwartende Mindestspende handelt.“ und
„Wie schon erwähnt, sind auf den Sachen in der Speis Preise angegeben, welche jedoch zur Unterstützung der Zweckerfüllung des Vereines dienen. Darauf werden unsere Vereinsmitglieder an mehreren Stellen in der Speis hingewiesen.
Dies dient vor allem dafür, den Vereinsmitgliedern eine Orientierungshilfe für die Höhe ihrer freiwilligen Förderbeiträge zu geben.
Diese Förderbeiträge unserer Mitglieder ist eine wichtige Einnahmequelle, mit der die laufenden Spesen und Aufwandskosten unseres gemeinnützigen Vereines gedeckt werden müssen.“
[Beschwerde]
Auf der Facebookseite des Vereins wurde bis zumindest Ende November 2019 dargestellt, dass Ziegenmilch/-produkte, Eier und Fleisch vom Freilandschwein

vermarktet würden und der Betrieb durchgehend geöffnet sei. Erst nach einem diesbezüglichen Hinweis der Gruppenleiterin der Lebensmittelaufsicht des Landes Oberösterreich wurde dargestellt, der Hinweis würde entfernt. [E-Mailverkehr beginnend mit 13. Oktober 2019]
Von der Homepage des Vereins kann ein Formular heruntergeladen werden, mit dem eine kostenlose Fördermitgliedschaft beantragt werden kann.
Auf dem Formular ist unter anderem folgender Textbaustein ankreuzbar:
„0 Ich möchte über aktuelle Neuigkeiten (Produkte, Kurse, Veranstaltungen, Abgabetermine von Fleischpaketen oder sonstige erzeugten Produkten) auf folgende Art informiert werden: [...]“ [x]

In einem Schreiben vom 28. Jänner 2020 teilte die Bf der belangten Behörde mit, dass man sich entschlossen habe, die Zugangstüre zur „Speis“ mit einem Code-System zu sichern. Nur Vereinsmitglieder würden diesen Code kennen, sodass nur diese bzw. berechtigte Personen den Lagerraum betreten dürften.
Jener Gebäudetrakt des bäuerlichen Anwesens, in welchem mit Lebensmitteln umgegangen wird besteht aus den im Spruch genannten Räumlichkeiten.
Im Erdgeschoß im vorderen Bereich neben der Zufahrt befindet sich der Milchverarbeitungsraum. Die Fleischverarbeitung wird in mehreren Teilbereichen der Liegenschaft durchgeführt. Der Räucherofen befindet sich im Haupthaus im Heizraum (Zugang über den Innenhof). Das Pökeln der Fleischteile erfolgt in einem Kellerraum unterhalb des Nebengebäudes. Arbeitsgeräte (z.B. Surbottiche) werden in der Durchfahrt in den Innenhof gelagert.
Der Milchverarbeitungsraum kann ausschließlich über einen Vorraum betreten werden. Der Raum ist nicht so ausgeführt, dass eine angemessene Reinigung und Instandhaltung ermöglicht wird und ähnelt einer Baustelle. U.a. befindet sich eine Katzentoilette in einem Vorraum zum Milchverarbeitungsraum. Diese war zum Zeitpunkt der lebensmittelpolizeilichen Kontrolle stark verunreinigt und verbreitete einen intensiven Urin- und Kotgeruch. Weiter fanden sich dort erhebliche Mengen an Unrat. Eine Kontamination des angeschlossenen Verarbeitungsraumes durch aerogene Wirkung oder Verschleppung kann nicht ausgeschlossen werden.
Der Räucherofen befindet sich im Heizraum des Hauptgebäudes. Unmittelbar links daneben steht der Pufferspeicher. Weiter befindet sich im Raum eine erhebliche Menge an Unrat wie Altpapier und Blumentöpfe. Der Raum ähnelt einer Baustelle. Der Zugang erfolgt über eine Schaltafel, welche als Brücke über einem Schacht im Boden dient. Der Kellerraum zum Pökeln der Fleischwaren befindet sich unterhalb einer Garage. Die Böden, Wände und Decken weisen bereits Schmutzansammlungen auf bzw. beginnen sich abzulösen und sind rau. Der Boden besteht aus nacktem Estrich. Der Zugang erfolgt über einen Werkstattbereich. Die Lagerung der Arbeitsgeräte wie z.B. der Surbottiche erfolgt offen in der Durchfahrt in den Innenhof, neben stark verschmutzten landwirtschaftlichen Arbeitsgeräten, etwa einem Kreiselwender, einem Anhänger, einer Scheibtruhe und einer Schleppe (Egge) mit Erdanhaftungen. Die Durchfahrt ist nach außen mit einem alten Holztor, welches zahlreiche offene Fugen aufweist, verschlossen und mit einer Holzdecke

nach oben geschützt. Zum Innenhof ist der Bereich offen. Die Wände bestehen aus rohen Ziegeln. Weiter werden im unmittelbaren Bereich Geräte bzw. Maschinen aus der Landwirtschaft zwischengelagert. So finden sich im Zugangsbereich zum Surkeller ein alter Traktor, ein alter Heuwender, ein Fahrrad, alte landwirtschaftliche Gerätschaften, wie Holzfässer. Der Raum weist als Boden nackten Estrich, sowie Wände mit altem, teilweise abgefallenem Putz auf. Das alte Holztor ist nicht dicht.
Durch die vorhandenen Mängel kann eine Kontamination der unmittelbaren Arbeitsbereiche nicht ausgeschlossen werden. Somit ist eine hygienisch einwandfreie Produktion von Lebensmitteln in den Bereichen nicht möglich. Allenfalls vorhandene Schädlinge finden in den Bereichen genügend Schutz, so dass eine wirksame Bekämpfung erheblich erschwert wird.
Die Bf verarbeitet in diesen Räumen u.a. Produkte aus Milch und Fleisch.
Die Bf verfügt nicht über eine hygienerechtliche Zulassung.
Für die Verarbeitung kauft die Bf ca. 12 Liter Milch pro Monat von einem anderen Betrieb zu. Eine Keimzahluntersuchung wird nicht durchgeführt. Eine Untersuchung der Produkte im Rahmen der Eigenkontrolle wurde bis dato noch nicht veranlasst. Im Betrieb werden auch Schlachtungen durchgeführt und Fleisch verarbeitet. Eine Zulassung liegt nicht vor.
[Anzeige Lebensmittelpolizei vom 14. Jänner 2020, GZ: 2017-209801/So samt Lichtbildern, Äußerung Lebensmittelpolizei vom 13. März 2020, weitgehend unwidersprochener Sachverhalt]

II.3. Beweiswürdigung

Der festgestellte Sachverhalt ergibt sich widerspruchsfrei aus dem vorliegenden Akt, insbesondere den in Klammern angegebenen Beweismitteln. Das Gericht traut den Lebensmittelaufsichtsorganen zu, die hygienischen Verhältnisse in der genannten Liegenschaft zu beurteilen. Sie blieben seitens der Bf im Übrigen weitgehend unwidersprochen. Ob eine verunreinigte Katzentoilette im ersten oder zweiten Vorraum zu einem Reinraum steht ist dabei nicht von Relevanz. Die Beschreibungen der Lebensmittelaufsichtorgane sind durch Lichtbilder belegt. Allein aus diesen ergibt sich, dass die vorliegende Liegenschaft in Bezug auf die Eignung als Lebensmittelproduktionsstätte höchst baufällig ist und nicht adäquat gereinigt werden kann. Auf den Lichtbildern ist ersichtlich, dass es sich bei den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird um Abstell-, Lager und Kellerräume bzw. Garagen handelt, die für die Lebensmittelproduktion mitgenutzt werden, sich für diese mangels vorschriftsgemäßer Ausstattung aber nicht eignen. Zum einen sind in den Räumen teilweise verschmutzte landwirtschaftliche Maschinen, etwa ein Traktor, Heubearbeitungsgeräte und eine mit Erdbrocken verunreinigte Egge eingestellt. Teilweise handelt es sich um Räume, die für die Lebensmittelverarbeitung zweckentfremdet sind, etwa der Heizraum in dem neben einem Warmwasserspeicher der Räucherofen aufgestellt ist oder der Surbottich, der in einem stark verschmutzten Kellerraum steht. Insgesamt ist auf den

Lichtbildern viel Unrat zu erkennen und ist insbesondere ersichtlich, dass keiner der fotografierten Räume über geeignete Bodenbeläge oder geflieste, saubere Wände verfügt, sondern weitgehend raue Oberflächen, etwa unverputzte Ziegelwände, Estriche und sehr alte Verputze vorhanden sind. Die Decken sind vielfach aus Beton und stark verschmutzt.

Die Bf zieht sich in ihrem Vorbringen im Wesentlichen auf den Standpunkt zurück, für sie gelte das Lebensmittelrecht nicht weil sie ein Verein mit einem bestimmten Zweck sei und widerspricht den Feststellungen der Lebensmittelaufsichtsorganen insofern nicht. Lediglich in ihrem Schreiben vom 28. Jänner 2020 legt sie dar, dass man auf Sauberkeit und Hygiene achte. Die Darstellungen beziehen sich allerdings nur auf den sog. Milchverarbeitungsraum.

Selbst wenn man davon ausgehen will, dass der sog. Milchverarbeitungsraum selbst sauberer gehalten wird und an sich die Kriterien der Lebensmittelhygieneverordnung erfüllt, ist mit Einträgen aus den anderen Räumen des Betriebs zu rechnen und wird vor allem auch in den anderen Räumen mit Lebensmitteln umgegangen.

III. Rechtliche Beurteilung

III.1. Rechtsgrundlagen

a) § 1 LMSVG lautet:

„Geltungsbereich

§ 1. (1) Dieses Bundesgesetz regelt die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel und die damit verbundene Verantwortung der Unternehmer. Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.

(2) Dieses Bundesgesetz gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen und kosmetischen Mitteln zum häuslichen privaten Verbrauch.“

b) Die wesentlichen Bestimmungen des § 3 LMSVG lauten:

„Begriffsbestimmungen

§ 3. Für dieses Bundesgesetz gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. Lebensmittel: Lebensmittel gemäß Art. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

[...]

9. Inverkehrbringen: Inverkehrbringen gemäß Art. 3 Z 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Art. 3 Z 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gilt sinngemäß für Gebrauchsgegenstände, wobei ein Inverkehrbringen von Spielzeug dann nicht vorliegt, wenn sichergestellt ist, dass das Spielzeug in seiner den lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht entsprechenden Beschaffenheit nicht zum Verbraucher gelangt. Art. 3 Z 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gilt sinngemäß auch für kosmetische Mittel, wobei ein Inverkehrbringen dann nicht vorliegt, wenn es sich um die Anwendung am Endverbraucher im Rahmen der Berufsausübung handelt. Für Wasser für den menschlichen Gebrauch gilt auch die Abgabe zum Zweck der Gemeinschaftsversorgung als Inverkehrbringen, sofern diese nicht im Rahmen des familiären Verbandes erfolgt.

Davon abweichend ist als Inverkehrbringen bei ursprünglich auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975 – LMG 1975, BGBl. Nr. 86, erlassenen Verordnungen das Gewinnen, Herstellen, Behandeln, Einführen, Lagern, Verpacken, Bezeichnen, Feilhalten, Ankündigen, Werben, Verkaufen, jedes sonstige Überlassen und das Verwenden für andere zu verstehen, sofern es zu Erwerbszwecken oder für Zwecke der Gemeinschaftsversorgung geschieht. Bei Beurteilung einer Ware ist jedoch auch zu berücksichtigen, ob sich ihre etwaige den lebensmittelrechtlichen Vorschriften gemäß Z 13 nicht entsprechende Beschaffenheit bloß aus der Besonderheit jener Phase des Inverkehrbringens ergibt, aus der sie stammt. Ein Inverkehrbringen liegt nicht vor, wenn sichergestellt ist, dass die Ware in ihrer den lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht entsprechenden Beschaffenheit nicht zum Verbraucher gelangt. Die Befugnisse der Aufsichtsorgane gemäß §§ 35, 39 und 41 bleiben davon unberührt.

10. Unternehmen: Lebensmittelunternehmen gemäß Art. 3 Z 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Art. 3 Z 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gilt sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel.

Als Lebensmittelunternehmen gelten auch Unternehmen, die Wasser für den menschlichen Gebrauch bereitstellen.

11. Unternehmer: Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 3 Z 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Art. 3 Z 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gilt sinngemäß auch für Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel.

Als Lebensmittelunternehmer gelten auch Unternehmer, die Wasser für den menschlichen Gebrauch bereitstellen. Als Unternehmer im Sinne dieses Gesetzes ist auch jeder sonstige Inverkehrbringer von Waren zu verstehen. Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 sowie die Bestimmungen des 1. Hauptstückes 3. Abschnitt dieses Bundesgesetzes finden auf den sonstigen Inverkehrbringer keine Anwendung.

12. Betrieb: jede Einheit eines Unternehmens.

13. Lebensmittelrechtliche Vorschriften: Vorschriften dieses Bundesgesetzes und der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Verordnungen sowie die im Rahmen dieses Bundesgesetzes zu vollziehenden unmittelbar anwendbaren Rechtsakte der Europäischen Union und zu kontrollierenden Rechtsvorschriften.

[...]

Im Übrigen gelten die in den unmittelbar anwendbaren, den Geltungsbereich dieses Gesetzes betreffenden, Rechtsakten der Europäischen Union angeführten Definitionen.

[...]“

c) § 14 LMSVG lautet:

„Rohmilch

§ 14. Der Bundesminister für Gesundheit kann nach Anhören der Codexkommission im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit Verordnung

das Inverkehrbringen von Rohmilch oder Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, einschränken oder untersagen oder

die Verwendung von Rohmilch, die hinsichtlich des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen nicht den Kriterien des Anhangs III Abschnitt IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, zur Herstellung von Käse mit einer Alterungs- oder Reifezeit von mindestens 60 Tagen und von Milchprodukten, die in Verbindung mit der Herstellung solchen Käses gewonnen werden, unter bestimmten Voraussetzungen gestatten."

d) § 39 LMSVG lautet:

„Maßnahmen

§ 39. (1) Bei Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften hat der Landeshauptmann mit Bescheid, gegebenenfalls unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist und unter Ausspruch der notwendigen Bedingungen oder Auflagen, die nach Art des Verstoßes und unter Berücksichtigung des Prinzips der Verhältnismäßigkeit erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominderung anzuordnen, wie insbesondere:

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens oder der Verwendung;
2. die teilweise oder gänzliche Schließung von Betrieben;
3. die Untersagung oder Einschränkung der Benützung von Räumen und Betriebsmitteln;
4. den Entzug oder die Aussetzung der Zulassung von Betrieben;
5. eine geeignete Behandlung, wobei eine Vermischung bei Überschreitung der Grenzwerte von Kontaminanten und Rückständen, ausgenommen bei Wasser für den menschlichen Gebrauch, jedenfalls unzulässig ist;
6. die Verwendung zu anderen als den ursprünglich vorgesehenen Zwecken;
7. die unschädliche Beseitigung;
8. die Rücksendung an den Ursprungsort im Falle des grenzüberschreitenden Verbringens;
9. die Rücknahme vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher;
10. die Information der Abnehmer und Verbraucher;
11. die Anpassung der Kennzeichnung;
12. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Verwendung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich der Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen;
13. die Durchführung baulicher, anlagentechnischer und ausstattungsmäßiger Verbesserungen;
14. die unverzügliche Berichtspflicht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen.

Der Unternehmer hat die Kosten der Maßnahmen zu tragen.

(2) Das Aufsichtsorgan kann vor der allfälligen Erlassung eines Bescheides gemäß Abs. 1, ausgenommen in den Fällen der Z 1, 2, 3, 4 und 8, den Betrieb schriftlich, allenfalls unter Setzung einer angemessenen Frist, zur Abstellung der wahrgenommenen Verstöße auffordern, sofern der Mangel nicht sofort an Ort und Stelle behoben wird. Diese

Aufforderung kann im Fall einer Betriebsrevision der bei der Kontrolle anwesenden betriebsangehörigen Person ausgehändigt werden. Kommt der Unternehmer der Aufforderung nicht oder nicht innerhalb der gesetzten Frist nach, ist ein Bescheid gemäß Abs. 1 zu erlassen.

(3) Bei Gefahr im Verzug kann das Aufsichtsorgan mit Bescheid zu erlassende Maßnahmen nach vorhergegangener Verständigung des Unternehmers oder einer mit der Betriebsführung beauftragten Person auch ohne vorausgegangenes Verfahren und vor Erlassung eines förmlichen Bescheides an Ort und Stelle anordnen; hierüber ist jedoch binnen einer Woche ein schriftlicher Bescheid zu erlassen, widrigenfalls die getroffene Anordnung als aufgehoben gilt.

(4) Im Falle von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen hat der Landeshauptmann bei Mitteilung eines begründeten Verdachts hinsichtlich des möglichen Verursachers

1. durch den Amtsarzt gemäß dem Epidemiegesetz 1950, BGBl. Nr. 186, oder
2. auf Grund eines Berichtes gemäß § 7 Abs. 2 des Zoonosengesetzes, BGBl. I Nr. 128/2005,

gegebenenfalls die erforderlichen Maßnahmen gemäß Abs. 1 anzuordnen.

(5) (Anm.: aufgehoben durch BGBl. I Nr. 80/2013)“

e) § 90 Abs 3 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz lautet:

„§ 90.
[…]
(3) Wer

1. 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,
2. den Bestimmungen einer auf Grund der §§ 6, 7 Abs. 1, 9 Abs. 2, 10 Abs. 7 oder 8, der §§ 11, 12, 13, 14, 19, 20, 34, 47 Abs. 2, 53 Abs. 7 oder 57 Abs. 1 erlassenen Verordnung zuwiderhandelt,
3. den Bestimmungen der in den §§ 96 und 97 angeführten Rechtsvorschriften zuwiderhandelt,
4. den Bestimmungen des in § 24 Abs. 1 Z 1 angeführten unmittelbar anwendbaren Rechtsaktes der Europäischen Union zuwiderhandelt

begeht, sofern die Tat nicht den Tatbestand einer in die Zuständigkeit der Gerichte fallenden strafbaren Handlung bildet oder nach anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, eine Verwaltungsübertretung und ist von der Bezirksverwaltungsbehörde 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.
[…]“

f) Anl. 1 Teil 2 Z 1 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes lautet:

„Verordnungen der Europäischen Union gemäß § 4 Abs. 1

Teil 2

1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004);

2. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 vom 30. April 2004 in der Fassung der Berichtigung ABl. Nr. L 226 vom 25. Juni 2004);“

g) § 2 der Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Rohmilch und Rohrahm (Rohmilchverordnung) BGBl. II Nr. 106/2006 lautet:

Allgemeine Bestimmungen

„§ 2. (1) Rohmilch und Rohrahm dürfen nur direkt vom Tierhalter an den Endverbraucher oder an Einzelhandelsunternehmen und von diesen Einzelhandelsunternehmen direkt an den Endverbraucher abgegeben werden.

(2) Rohmilch und Rohrahm dürfen nicht an Schulen und Kindergärten abgegeben werden. Andere Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung, denen Rohmilch oder Rohrahm gemäß Abs. 1 abgegeben wird, dürfen diese nur zum Zwecke der Herstellung von Speisen und Getränken verwenden, die einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, mit dem eine ausreichend hohe Kerntemperatur erzielt wird, um die Abtötung von pathogenen Mikroorganismen sicherzustellen.“

h) Die wesentlichen Bestimmungen der VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (EG-Basisverordnung) lauten:

„Artikel 1
Ziel und Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung der Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse, wobei ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet wird. In ihr werden einheitliche Grundsätze und Zuständigkeiten, die Voraussetzungen für die Schaffung eines tragfähigen wissenschaftlichen Fundaments und effiziente organisatorische Strukturen und Verfahren zur Untermauerung der Entscheidungsfindung in Fragen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitfestgelegt.
(2) Für die Zwecke von Absatz 1 werden in dieser Verordnung die allgemeinen Grundsätze für Lebensmittel und Futtermittel im Allgemeinen und für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit im Besonderen auf gemeinschaftlicher und einzel staatlicher Ebene festgelegt.

Mit dieser Verordnung wird die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit errichtet.

Ferner werden Verfahren für Fragen festgelegt, die sich mittelbar oder unmittelbar auf die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit auswirken.

(3) Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln. Sie gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch.

Artikel 3

Sonstige Definitionen

Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck
[...]
2. „Lebensmittelunternehmen" alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;
3. „Lebensmittelunternehmer" die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden; [...]
8. „Inverkehrbringen" das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst; [...]"

i) Die relevanten Bestimmungen der VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene lauten:

„ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:
a) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
b) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
c) Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.
e) Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.
f) Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse festzulegen.
g) Es muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienenormen entsprechen wie in der Gemeinschaft hergestellte Lebensmittel.

Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für
a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.
d) Sammelstellen und Gerbereien, die ausschließlich deshalb unter die Definition ‚Lebensmittelunternehmen' fallen, weil sie mit Rohstoffen für die Herstellung von Gelatine oder Kollagen umgehen.
(3) Im Rahmen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften erlassen die Mitgliedstaaten Vorschriften für die Tätigkeiten im Sinne des Absatzes 2 Buchstabe c. Mit diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss gewährleistet werden, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck
a) ‚Lebensmittelhygiene' (im folgenden ‚Hygiene' genannt) die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;
b) ‚Primärerzeugnisse' Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen;
c) ‚Betrieb' jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens;
d) "zuständige Behörde" die Zentralbehörde eines Mitgliedstaats, die für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zuständig ist, oder jede andere Behörde, der die Zentral-

behörde diese Zuständigkeit übertragen hat, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes;
e) ‚gleichwertig' in Bezug auf unterschiedliche Systeme ein zur Verwirklichung derselben Ziele geeignetes Verfahren;
f) ‚Kontamination' das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr;
[...]
m) ‚Verarbeitung' eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;
n) ‚unverarbeitete Erzeugnisse' Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden;
o) "Verarbeitungserzeugnisse" Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.

(2) Ferner gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

(3) Im Sinne der Anhänge dieser Verordnung bedeuten Ausdrücke wie ‚erforderlichenfalls', ‚geeignet', ‚angemessen' und ‚ausreichend' im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung
erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend.

KAPITEL II
VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Artikel 3
Allgemeine Verpflichtung

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Artikel 4
Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

(1) Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.
(2) Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen."

ANHANG I
PRIMÄRPRODUKTION

TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGENDE VORGÄNGE

„I. Geltungsbereich

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:

a) die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,

b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, und

c) im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild die Beförderung zur Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

II. Hygienevorschriften

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.

3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich

a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen sowie

b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.

4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um

a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;

b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;

c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;

d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;

e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;

f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;

g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;

h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;
i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen
und
j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.
[...]
6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

[...]

ANHANG II

KAPITEL I
ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN,
IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD
(AUSGENOMMEN DIE ANLAGEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
[...]

KAPITEL II
Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind,
c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden,
d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben,
e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind
[...]

j) Die relevanten Bestimmungen der VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs lauten:

„KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1
Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Diese Vorschriften ergänzen die

Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie gelten für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs.
(2) Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt diese Verordnung nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung dieser Lebensmittel verwendet werden, müssen jedoch im Einklang mit den Anforderungen dieser Verordnung gewonnen und bearbeitet werden.

(3) Diese Verordnung gilt nicht für
a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben;
d) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben;
e) Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.
[...]

Artikel 2
Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:
1. die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
2. die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
3. die Begriffsbestimmungen des Anhangs I und
4. alle technischen Begriffsbestimmungen der Anhänge II und III.

Artikel 3
Allgemeine Verpflichtungen

(1) Lebensmittelunternehmer müssen die einschlägigen Vorschriften der Anhänge II und III erfüllen. [...]

Artikel 4
Eintragung und Zulassung von Betrieben

(1) Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die

a) den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, denen der Anhänge II und III der vorliegenden Verordnung und anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und
b) von der zuständigen Behörde registriert oder – sofern dies nach Absatz 2 erforderlich ist – zugelassen worden sind.
(2) Unbeschadet des Artikels 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dürfen Betriebe, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen, für die die Anforderungen in Anhang III dieser Verordnung festgelegt sind, erst nach Zulassung durch die zuständige Behörde gemäß Absatz 3 dieses Artikels ihre Tätigkeit aufnehmen; ausgenommen sind Betriebe, die lediglich
a) Primärproduktion,
b) Transporttätigkeiten,
c) die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, oder
d) andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b unter die vorliegende Verordnung fallen, betreiben.
(3) Ein gemäß Absatz 2 zulassungspflichtiger Betrieb darf seine Tätigkeit erst aufnehmen, wenn die zuständige Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs 1:
a) dem Betrieb nach einer Kontrolle vor Ort die Zulassung erteilt hat oder
b) dem Betrieb eine vorläufige Zulassung erteilt hat.
(4) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 mit den zuständigen Behörden zusammen. Die Lebensmittelunternehmer sorgen insbesondere dafür, dass ein Betrieb seine Tätigkeit einstellt, wenn die zuständige Behörde seine Zulassung widerruft oder – im Falle einer vorläufigen Zulassung – diese nicht verlängert oder nicht durch eine unbefristete Zulassung ersetzt.
(5) Dieser Artikel hindert einen Betrieb nicht daran, zwischen dem Beginn der Anwendung dieser Verordnung und der ersten darauf folgenden Kontrolle durch die zuständige Behörde Lebensmittel in Verkehr zu bringen, wenn der Betrieb
a) gemäß Absatz 2 zulassungspflichtig ist und Erzeugnisse tierischen Ursprungs unmittelbar vor Beginn der Anwendung dieser Verordnung gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht hat oder
b) zu einer Art von Betrieben gehört, für die vor Beginn der Anwendung dieser Verordnung eine Zulassung nicht erforderlich war.“

III.2. Erwägungen

III.2.1. Grundsätzliches zur Zulässigkeit der Verhängung von Maßnahmen nach § 39 LMSVG

Die Maßnahmenvorschreibung nach § 39 LMSVG ist grundsätzlich zulässig, wenn folgende Tatbestandselementen des § 39 LMSVG erfüllt sind:

- Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften

- Verhältnismäßigkeit
- Erforderlichkeit der Maßnahmen

III.2.2. Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften:

III.2.2.1. Wesentliche Grundlage für die Verhängung von Maßnahmen ist die Frage, ob die Bf gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften verstoßen hat. Dieser Sachverhalt muss zumindest in objektiver Hinsicht einen gerichtlichen Straftatbestand oder eine Verwaltungsübertretung verwirklichen (*Blass ua* LMR[3] LMSVG § 39 RZ 3).

Die Beschwerde der Bf stützt sich im Wesentlichen auf die Argumentationslinie, sie sei keine Lebensmittelunternehmerin und bringe überdies keine Lebensmittel in Verkehr. Die Bf begründet diese Argumentationslinie in erster Linie mit dem Umstand, dass es sich bei ihr um einen „gemeinnützigen" (wohl gemeint: nicht gewinnorientierten) Verein handle. Der Präsident des Vereins geht davon aus, dass die geschaffene Struktur einen eigenen Rechtsrahmen bildet innerhalb dessen eine Anwendbarkeit des Lebensmittelrechtes nicht gegeben ist. Diese Rechtsansicht scheint auf der Annahme zu beruhen, dass durch die Gründung und das Handeln eines Verein der Anwendungsbereich der sogenannten häuslichen Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch (vgl. § 1 Abs 2 LMSVG) auf den Verein und dessen Mitglieder erweitert werden kann und insofern ein „geschlossener Rechtsraum" (vgl. wörtlich das E-Mail vom 21. November 2019) geschaffen wird in dessen Rahmen nationale und unionsrechtliche Lebensmittelvorschriften nicht anzuwenden sind und die Lebensmittelbehörden nicht zuständig sind. Diese Argumentation entspricht allerdings nicht der gültigen Rechtslage.

III.2.2.2. Vorliegen eines Lebensmittelunternehmens

Der § 3 Z 10 und Z 11 LMSVG verweist zum Begriff „Unternehmen" bzw. „Unternehmer" grundsätzlich auf den Art 3 Z 2 und Z 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Danach sind „Lebensmittelunternehmen" alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. „Lebensmittelunternehmer" sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden (vgl. bereits LVwG Oö. 8. April 2019, LVwG-000270/3/Wei).
Die organisationsrechtliche Form, also etwa, ob es sich um ein Einzelunternehmen, eine Kapital- oder Personengesellschaft oder auch um einen (ggf. gemeinnützigen) Verein (vgl. zu den sogenannten „Tafeln" etwa *Mettke,* ZLR 2005, 1) handelt, ist dabei nicht maßgeblich.

Der Bf ist Recht zu geben, dass nur Unternehmen von der Begriffsbestimmung umfasst sind und das Lebensmittelrecht insofern nur Unternehmen erfasst. Der Unternehmensbegriff setzt dabei auch voraus, dass die Tätigkeit mit dem Ziel der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb oder einer damit in Zusammenhang stehenden Tätigkeit verknüpft ist und es dazu einer gewissen charakteristischen Unternehmensorganisation bedarf. Diese kann nach der herrschenden Meinung allerdings sehr oberflächlich sein und gehören zu den Unternehmen etwa auch vorübergehende Zusammenschlüsse natürlicher oder juristischer Personen, die nach einer gemeinsamen, nur in Umrissen bestehenden Vorstellung Lebensmittel herstellen und vertreiben (vgl. *Rathke*, Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Bd. II, C 101, Art. 3 RZ 17).

Der Begriff der Gemeinnützigkeit, der im Wesentlichen abgaben- und gewerberechtlich relevant (vgl. § 35 Abs 1 BAO), dem Vereinsrecht allerdings fremd ist, ist in Bezug auf die Frage, ob ein Lebensmittelunternehmen vorliegt indes nicht maßgeblich.

In Zusammenschau des grundlegenden Zwecks des Lebensmittelrechts – dem Verbraucherschutz – und der Definition des Begriffs „Lebensmittelunternehmen“ nach der EG-Basisverordnung und der dortigen Darstellung, dass es bei Lebensmittelunternehmen weder darauf ankommt, ob sie gewinnorientiert, öffentlich oder privat sind, erweist sich, dass die Bf, die selbst vorbringt als Vereinszweck auch die Lebensmittelverarbeitung in traditioneller Form zu pflegen und im Rahmen des Vereins produzierte Lebensmittel an Vereinsmitglieder abzugeben, Lebensmittelunternehmerin iSd dargestellten Bestimmung ist, weil sie eine (unternehmerische) Struktur geschaffen hat, im Rahmen derer sie regelmäßig Lebensmittel herstellt und zumindest an Vereinsmitglieder abgibt. Auf die Erzielung von Einnahmen, die vorliegend aber auch gegeben ist, kommt es angesichts der dargestellten Definition nicht an und kommt es auch nicht darauf an in welchem Rahmen die Herstellung erfolgt (bspw. Workshops). Für die Vereinsmitglieder gilt der gleiche Schutzmaßstab, wie für alle anderen Verbraucher und ist der Unternehmerbegriff auch anhand des Schutzzwecks unionsrechtskonform auszulegen.

Zudem wird schon aus dem Vorbringen der Bf deutlich, dass das Abgeben von Lebensmitteln auch der Finanzierung des Vereins dient („[...] zur Unterstützung der Zweckerfüllung des Vereines[...]“, „[...]eine wichtige Einnahmequelle, mit der die laufenden Spesen und Aufwandskosten unseres gemeinnützigen Vereines gedeckt werden müssen[...]“) und es sich schon nach dem Vorbringen der Bf selbst um eine bedeutende Einnahmequelle des Vereins handelt. Der Verein ist demgemäß von den Einnahmen aus dem Lebensmittelverkauf abhängig und ist darin, dass der Verein Lebensmittel zum Zwecke seiner Finanzierung abgibt eine entsprechende Unternehmensorganisation abzuleiten, die mit dem Ziel der Produktion, der

Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln in Zusammenhang steht um die Finanzierung des Vereins zu unterstützen.

Die zumindest teilweise kommerzielle Ausrichtung des Verkaufs von Lebensmitteln wird im Übrigen auch dadurch offenbar, dass die Bf nach dem Aktenstand am 1. April 2019 über 70 (!) Legehennen verfügte, jedoch den offensichtlich hohen Bedarf an Eiern zur Abgabe in der „Speis“ durch Zukauf von Eiern eines anderen Betriebes decken musste. Dies ergibt sich jedenfalls aus dem von ihr angebrachten Schild, auf welchem dargestellt wurde, dass die eigenen Hühner mit dem Legen kaum nachkämen. Es kann also keine Rede davon sein, dass es nur darum geht, im Rahmen von Workshops zum Zwecke der Bildung oder Forschung oder dem Hochhalten bäuerlicher Tradition Lebensmittel zu produzieren, weil der im Rahmen des Einzelhandels getätigte Zukauf von Lebensmitteln anderer Produzenten zum direkten Weiterverkauf diese Zwecke nicht fördert, sondern schon dem Grunde nach nur Erwerbszwecke oder den Zweck der Versorgung der Mitglieder mit Lebensmitteln erfüllen und keinem Vereinszweck zugeordnet werden kann.

Vor dem Hintergrund dieser bloßen Einzelhandelstätigkeit ist das Vorbringen, der Verein verfolge im Wesentlichen lediglich Forschung- und Bildungszwecke und diene nur der Selbstversorgung, nicht nachvollziehbar, wäre es doch nur logisch, dass ein alleine der Weiterbildung seiner Mitglieder und dem Hochhalten traditioneller bäuerlicher Tradition dienender Verein tatsächlich nur jene Produkte abgibt, die im Rahmen seiner Veranstaltungen produziert werden. Es wäre diesfalls auch zu erwarten, dass die produzierten Artikel sogleich aufgeteilt und von den teilnehmenden Mitgliedern mitgenommen werden. Es widerspricht jeder Lebenserfahrung, dass die Artikel aufwändig verpackt, etikettiert, bepreist und in einem Lagerraum zwischengelagert werden, wenn sie nicht anderen zum Kauf angeboten werden sollen. Diese Umstände sind aber für das Ergebnis nicht maßgeblich.

Die Darstellung der Bf betreffend einen eingeschränkten Abnehmerkreis von Vereinsmitgliedern ist generell nicht geeignet, eine Ausnahme vom Lebensmittelrecht zu begründen.

Eine solche ist überdies nur für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch vorgesehen (vgl Art 1 Abs 3 Satz 2 EG-BasisV und § 1 Abs 2 LMSVG). Die Herstellung, Verarbeitung und der Vertrieb von Lebensmitteln innerhalb einer Vereinsorganisation stellt keine häusliche Verarbeitung im privaten häuslichen Bereich dar und zwar gerade dann, wenn verschiedene Vereinsmitglieder bei der Verarbeitung tätig sind und erst recht nicht, wenn dies in Workshops erfolgt und die Produkte dann von ggf. anderen Vereinsmitgliedern aus einer allen zugänglichen Lagereinrichtung gegen Entgelt entnommen werden können. Mit der Primärproduktion und der Verarbeitung (etc.)

im häuslichen privaten Bereich meint die VO vielmehr das Halten von Tieren und die Verarbeitung von Lebensmitteln im Privathaushalt. Diese Klarstellung der Verordnung steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Unternehmerbegriff (vgl. *Rathke*, Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Bd. II, C 101, Art. 1 RZ 4) auf den es wesentlich ankommt und erläutert diesen nur. Dies bedeutet, dass bei Vorliegen eines Lebensunternehmers – wie hier – nie ein häuslicher privater Bereich vorliegt bzw. es auf diesen Begriffskomplex nicht mehr ankommt. Jede Abgabe durch den Unternehmer unterliegt, soweit sie auch den Inverkehrbringensbegriff erfüllt, dem Lebensmittelrecht.

Dies gilt insbesondere auch für einen Verein, weil ein Verein keinen privaten Haushalt haben kann und die Abgabe von Produkten an Verbraucher zur Verwendung im häuslichen privaten Bereich – auch wenn sie Vereinsmitglieder sind – von der Ausnahme nicht mehr umfasst ist.

Zusammenfassend kann also gesagt werden, dass der Begriff des Lebensmittelunternehmens nur durch die mit der Produktion, Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit definiert wird und es begrifflich nicht auf eine Gewinnerzielung oder darauf ankommt, ob das Unternehmen öffentlich oder privat ist (vgl § 3 Z 10 LMSVG iVm Art 3 Z 3 EG-BasisV; LVwG Oö. 8. April 2019, LVwG-000270/3/Wei).

Die Bf ist insofern Lebensmittelunternehmerin iSd LMSVG 2006 und der EG-BasisVO Nr. 178/2002.

III.2.2.3. Vorliegen des Inverkehrbringens von Lebensmitteln durch Vorrätighalten in der „Speis“.

Gemäß Art 3 Z 8 der EG-BasisVO, der Grundlage für den Inverkehrbringensbegriff des § 3 Abs 8 LMSVG ist, ist das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst Inverkehrbringen.

Die Bf verknüpft die Frage des Inverkehrbringens unmittelbar mit den unter Punkt III.2.2.2. dargestellten Umständen und geht dabei davon aus, dass die Abgabe von (ggf. gemeinschaftlich im Rahmen von Vereinsveranstaltungen produzierten) Lebensmitteln an Vereinsmitglieder kein Inverkehrbringen iSd Art 3 Z 8 der EG-BasisVO ist.

Allerdings liegt Inverkehrbringen bereits dann vor, wenn ein Lebensmittel für jegliche Form der Weitergabe, auch die Unentgeltliche, vorrätig gehalten wird, also auch, wenn die Bf ihre Produkte in nur Vereinsmitgliedern zugänglichen Kühlschränken in der „Speis“ vorrätig hält und zwar selbst dann, wenn man davon

ausgehen wollte, dass die Abgabe unentgeltlich erfolgt (vgl. *Rathke*, Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Bd. II, C 101, Art. 3 RZ 46). Die sprachliche Spitzfindigkeit, einen Kaufpreis als „zu erwartende Mindestspende“ oder „Förderbeitrag“ zu bezeichnen ist angesichts dieser Umstände irrelevant und wird ein entgeltliches Rechtsgeschäft mit dem Ziel Eigentum zu übertragen im Übrigen auch zivilrechtlich nicht zu einer rechtlich nicht fassbaren Handlung sui generis, nur weil man bestimmte von der allgemeinen Rechtssprache abweichende Begrifflichkeiten verwendet. Auch diese Umstände sind vorliegend aber nicht relevant, weil es nur darauf ankommt, dass das Lebensmittel weitergegeben wird. Der dahinterstehende Rechtsgrund und Gedankengang ist nicht von Relevanz.
Der Umstand, dass die Bf für die in der Speis vorrätig gehaltenen Lebensmittel keinen Kaufpreis, sondern einen Förderbeitrag aufruft, den sie als „zu erwartende Mindestspende“ bezeichnet, ändert nichts daran, dass die Eigentumsübertragung vom Verein zum Vereinsmitglied in Folge Übergabe des Lebensmittels gegen einen bestimmten Geldbetrag im Rahmen eines entgeltliches Geschäfts erfolgt, welches gemäß § 1053 ABGB als Kaufvertrag zu bezeichnen ist. Demnach wird durch den Kaufvertrag eine Sache um eine bestimmte Summe Geld einem Andern überlassen und kommt es nicht darauf an, wie diese bestimmte Summe Geld benannt wird. Dies nur am Rande.

Die von den Vereinsgründern bezweckte Konstruktion der Zurverfügungstellung von Produkten des Vereins nur an Vereinsmitglieder (deren Zahl im Übrigen von Vorneherein nicht begrenzt ist, weil offenbar jedermann kostenlos dem Verein beitreten kann, vgl. das auf der Homepage vorhandene Formular) und die Bezahlung im Umweg über einen vordefinierten Förderbeitrag („zu erwartende Mindestspende“), kann daran nichts ändern und kann den erdachten Zweck nicht erfüllen und ist vor Allem in Bezug auf den lebensmittelrechtlichen Inverkehrbringensbegriff nicht maßgeblich, weil dieser weder Entgeltlichkeit, noch das Zustandekommen eines Kaufvertrags verlangt, sondern schlicht, dass ein Lebensmittelunternehmer Lebensmittel an Andere abgibt oder für den Zweck der Weitergabe bereit hält.

Das vorliegende Vorrätighalten von Lebensmitteln in der „Speis“, spätestens jedoch die Entnahme in Form der Selbstbedienung durch wen auch immer entspricht dem Inverkehrbringensbegriff der VO (EG) 178/2002 in Form des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe bzw. die Weitergabe an sich.

III.2.2.4. Es ergibt sich, dass die lebensmittelrechtlichen Vorschriften des LMSVG sowie der jeweils einschlägigen Regeln der EU-Verordnungen Nrn. 178/2002, 852/2004 und 853/2004 auf die Bf anzuwenden sind.

III.2.2.5. Baufälliges Gebäude

Die Bf hat auch gegen die auf sie anwendbaren Vorschriften des Lebensmittelrechts verstoßen und zwar in erster Linie gegen hygienerechtliche Vorschriften. Wie sich aus dem festgestellten Sachverhalt ergibt, erweist sich der Bauernhof in dessen Räumen Lebensmittel hergestellt werden und mit ihnen umgegangen wird als stark verschmutzt und was seine Ausstattung betrifft, als mit den hygienerechtlichen Bestimmungen der VO (EU) 852/2004 nicht in Einklang zu bringen. Gemäß Anhang II Kapitel I der genannten Verordnung müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.
Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und zwar so, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird und gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Schon diese grundlegenden Kriterien erfüllt das vorliegende Gebäude nicht, ist es doch stark verschmutzt und baufällig mit vielen Nischen, Ritzen, nackten, rauen Oberflächen, die sich, anders als bspw. glatte geflieste Flächen, nicht leicht reinigen lassen. Bei den Räumlichkeiten, die zur Lebensmittelbe- und -verarbeitung genutzt werden, handelt es sich großteils um Lagerflächen, werkstattähnliche Räume oder Keller, die eigentlich ganz andere Zwecken dienen, aber – quasi nebenbei – zur Lebensmittelherstellung, etwa zum Suren oder Räuchern verwendet werden. Die Räume weisen viele Ritzen, Nischen, der Heizraum sogar einen großen Schacht im Boden auf, sodass Insekten leicht Schutz finden und zu den Lebensmitteln gelangen um dort Eier ablegen, was in den Sommermonaten binnen kürzester Zeit geschehen kann. Aufgrund des Unrats, der Baufälligkeit von Putzen und der allgemein nicht hinreichenden Sauberkeit ist nicht gewährleistet, dass die Lebensmittel nicht verschmutzt werden, oder aerogen, etwa bei Windstoß, verunreinigt werden. Selbst wenn die Bf über einen Hauptraum verfügt, der in besserem Zustand ist, ist, wie die Kontrollorgane bemängelt haben Eintrag aus den umliegenden Räumen zu erwarten, bspw. wenn Fleisch vom Surkeller oder dem Räucherofen in den Verarbeitungsraum getragen wird.
Der Zustand der Räume entspricht insbesondere auch nicht Kapitel II dieses Anhangs, der auf das Wesentliche zusammengefasst in einwandfreiem Zustand befindliche, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls desinfizierbare und wasserundurchlässige Oberflächen vorschreibt.
Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter

Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
Auch diese Kriterien werden nicht erfüllt zumal auf den Lichtbildern nur raue Oberflächen, wie Beton, Estrich und Wände mit bereits mangelhaftem Putz zu sehen sind. Von der nicht glatten Decke im sogenannten Surkeller hängen alte Spinnweben.

Die Betriebsanlage entspricht den Kriterien der VO (EG) Nr. 852/2004 sohin nicht im Ansatz.
Die VO (EG) Nr. 853/2004 erlaubt in ihrem Art 4 das Inverkehrbringen von Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur, wenn sie in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genügen, sodass der Bf ein Inverkehrbringen von Produkten, die im ggst. Bauernhof be- und verarbeitet worden sind, mangels Erfüllung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, nicht erlaubt ist.

Die Bf hat daher einerseits gegen die hygienerechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verstoßen indem sie in den im Spruch genannten Räumlichkeiten Lebensmittel verarbeitet hat, andererseits Lebensmittel in Verkehr gebracht, die in einem solchen – den Hygienekriterien nicht entsprechenden – Betrieb be- und verarbeitet worden sind.

III.2.2.6. Zusammenfassung

Die Bf ist als Lebensmittelunternehmerin iSd § 3 Z 11 LMSVG iVm Art 3 Z 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 tätig geworden, die Lebensmittel tierischen Ursprungs (Verarbeitung von Milch, Herstellung verschiedene Arten von Käse, Herstellung von Fleischprodukten) durch Lagerung und Verkauf in Verkehr bringt. Die Ausnahmeregelungen von der Zulassungspflicht nach Art 4 Abs 2 lit a) bis d) der Verordnung (EG) Nr. 853/2002 kamen nicht in Betracht, weil
a) keine bloße Primärproduktion (die Erzeugung, die Aufzucht oder den Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten) für den häuslichen Gebrauch iSd Art 1 Abs 3 zweiter Satz der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 bzw. des Art. 2 lit. a der VO 852/2004 bzw. des Art. 1 Abs. 3 lit. a der VO 853/2004 vorliegt,
b) nicht bloße Transporttätigkeiten durchgeführt werden,
c) nicht nur die Lagerung von Erzeugnissen, die keiner Temperaturregelung bedarf, betrieben wird,
d) keine anderen Einzelhandelstätigkeiten als die nach Art 1 Abs 5 lit b unter die Verordnung fallenden betrieben werden, nämlich solche, bei denen die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausschließlich von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels erfolgt und diese nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellen.

Die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung (BGBl II 108/2006 idgF BGBl II 210/2012) vorgesehenen Sonderregelungen im § 3 für die Abgabe von Rohmilch und Rohrahm kommen für die Bf schon deshalb nicht in Frage, weil die behandelte Rohmilch bzw der Rohrahm nicht von Tieren aus eigener Haltung stammt.

Die Herstellung der genannten Produkte erfolgte in einem, nach den obigen Darstellungen den Hygienekriterien des Anhangs II der VO (EG) 852/2004 nicht entsprechenden Betrieb und unterlagen insofern einem Verbot den Inverkehrbringens nach Art 4 der VO (EG) 853/2004.

Diese Handlungen sind als Verstöße gegen unmittelbar anwendbares EU-Recht gemäß § 90 Abs 3 LMSVG strafbar.

Zumal bereits nach diesen Bestimmungen Verstöße gegen Hygieneregeln und Inverkehrbringensverbote im Hinblick auf Fleisch- und Milchprodukte vorliegen, die die Untersagung der Nutzung von Räumen und des Inverkehrbringens bestimmter Produktgruppen rechtfertigen und diesbezügliche Untersagung für die Zwecke des Lebensmittelrechts ausreichen, kann die Detailprüfung in Bezug auf weitere Verstöße (Rohmilchverarbeitung, unbeschautes Fleisch) unterbleiben.

III.2.3. Verhältnismäßigkeit/Notwendigkeit/Angemessenheit von Maßnahmen:

III.2.3.1. Nach dem bereits unter Punkt III.2.2. Dargestellten, sind Maßnahmen nach § 39 LMSVG bei derartigen Verstößen zulässig.

Aufgrund der Erheblichkeit möglicher Eingriffe und des Umstandes, dass Maßnahmen nach dem § 39 Abs 1 LMSVG schwerwiegend sein und deutliche Eingriffe in die unternehmerische Freiheit darstellen können (vgl. dazu die kritische Auseinandersetzung bei *Blass ua* LMR³ LMSVG § 39 RZ 4), dürfen Maßnahmen nach dem § 39 Abs 1 LMSVG nur unter strenger Beachtung des Verhältnismäßigkeitsgrundsatzes angeordnet werden (*Blass ua* LMR³ LMSVG § 39 RZ 5). Sie müssen nach dem ausdrücklichen Gesetzeswortlaut erforderlich sein. Schon aus dem Gesetzeswortlaut (und in unionsrechtskonformer Auslegung in Bezug auf Art 54 EG-KontrollVO) ergibt sich demnach, dass die sich aus § 39 Abs 1 1. Satz LMSVG ergebende Handlungspflicht des Landeshauptmannes nur bei Erforderlichkeit gegeben ist. Diese Erforderlichkeit ist am Prinzip der Verhältnismäßigkeit festzumachen.
Es dürfen demgemäß nur solche Maßnahmen gesetzt werden, mit denen die wahrgenommenen Mängel behoben und Risiken verlässlich minimiert werden (vgl. *Natterer,* Lebensmittelrecht RZ 104) und müssen diese erforderlich sein. Insofern ist eine Risikobewertung vorzunehmen und wird in der Literatur vertreten, dass, wenn bspw. kein ernsthaftes Risiko besteht, von Maßnahmen abgesehen werden

(*Natterer,* aaO) kann. (vgl. hiezu und zum Folgenden LVwG-050031/2/FP/HK vom 3. Dezember 2014 und 22. März 2018, LVwG-050101/2/FP).

Maßnahmen nach § 39 LMSVG dienen dazu, u.a. Gefahren vom Verbraucher abzuwenden, also bspw. kontaminierte Lebensmittel aus dem Verkehr zu ziehen, Betriebe in denen verbrauchergefährdende Hygienebedingungen vorherrschen, zu schließen und Kennzeichnungen dort anzupassen, wo dem Verbraucher aufgrund fehlerhafter Kennzeichnungen Gefahren drohen, etwa weil er aufgrund dieser fehlerhaften Kennzeichnung für ihn gesundheitsgefährdende Lebensmittel zu sich zu nehmen droht (zB fehlender Hinweis auf bestimmte Allergene).

Vor diesem Hintergrund erweisen sich im vorliegenden Fall Maßnahmen, die eine weitere Lebensmittelproduktion und Lagerung am desolaten Betriebsstandort unterbinden und ein Inverkehrbringen der unter hygienisch äußerst bedenklichen Umständen hergestellten Lebensmitteln verhindern als dringend geboten. Die Bf verstößt unmittelbar gegen die dem Gesundheitsschutz dienenden Hygienevorschriften. Das Gebäude in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird ist nicht nur baufällig, sondern sind die Räumlichkeiten, die zur Lebensmittelherstellung verwendet werden oder sich unmittelbar neben solchen befinden per se als Räume zur Lebensmittelherstellung nicht geeignet, weil es sich vielfach um solcherart auch genutzte Lagerräume für Maschinen, Keller und sonstige Abstellräume handelt, die keine leicht reinigbaren Oberflächen aufweisen und zudem in baulich desolatem Zustand sind. Aufgrund der vielen Nischen, offenen Spalten, nackten Ziegel, rauen Oberflächen und des umherstehenden Unrats ist der Eintrag von gesundheitsschädlichen Keimen oder die Kontaminierung durch Staub, Insekten und herabfallende Teile aus Schmutz, Oberflächenteilen oder dgl. geradezu vorprogrammiert. Diese Untersagung muss auch den vereinsinternen Lagerraum betreffen, weil in diesem, trotz mehrmaliger Rechtsbelehrung durch die Behörde, Lebensmittel aus nicht sicherer Produktion angeboten werden und nur durch die Untersagung der Nutzung sichergestellt werden kann, dass die Abgabe der Lebensmittel unterbleibt.
Gelindestes Mittel ist die Untersagung der Nutzung dieser Räumlichkeiten für die Lebensmittelproduktion und Lagerung bis zur Herstellung eines gesetzgemäßen Zustandes. Eine Einschränkung, dass dieses Benutzungsverbot für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch und die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch nicht gilt, ist beim vorliegenden Verein nicht erforderlich, weil dieser keinen Haushalt haben kann und aufgrund der Unternehmerschaft derartige Produktion nicht in Betracht kommt.

Aufgrund des ausdrücklichen Inverkehrbringensverbots des § 4 der VO (EG) 853/2004 und vor Allem vor dem Hintergrund der gänzlichen Uneinsichtigkeit des Vereinspräsidenten, der bereits mehrfach von der Behörde auf die geltende Rechtslage hingewiesen wurde und bislang auf seinem unvertretbaren und

gänzlich unrichtigen Rechtsstandpunkt beharrt, ist auch ein generelles Verbot der Abgabe (also auch an Vereinsmitglieder) produzierter Produkte erforderlich.
Es reicht dies aus, um Verbraucher vor unsicheren Lebensmitteln zu schützen.

III.2.3.2. Spruchfassung

Behördliche Bescheide, sowie Erkenntnisse der Gerichte öffentlichen Rechts sind – sofern sie in Rechtskraft erwachsen – Exekutionstitel.
„Als Exekutionstitel kann nur ein solcher Spruch einer Entscheidung gelten, in dem ein an den Verpflichteten gerichteter Leistungsbefehl enthalten ist. Es muss klar erkennbar sein, was der Verpflichtete zu tun, zu dulden oder zu unterlassen hat (vgl. B 19. Februar 1998, 97/16/0449). [...]“ (VwGH 14. Oktober 2016, Ra 2015/09/0112)

„Die Anforderungen an das Maß an Bestimmtheit eines Bescheides hängen von den Umständen des Einzelfalles ab. Für den Spruch von Leistungsbescheiden und von Duldungsbescheiden wird - ua vor dem Hintergrund des Erfordernisses ihrer Vollstreckbarkeit - in besonderem Maß Bestimmtheit (und nicht bloß Bestimmbarkeit) gefordert (Hinweis E vom 16. Juni 2004, 2001/08/0034, VwSlg 16.383 A/2004).[...]“ (VwGH 28. November 2013, 2013/03/0104)

Der behördliche Spruchpunkt 1. bezieht sich ohne nähere Konkretisierung auf Be- und Verarbeitungsräume sowie Lagerbereiche. Angesichts der Variabilität der Nutzung von Räumen ist dieser Spruch nicht in ausreichendem Maß klar und vollstreckbar, weshalb das Gericht den Spruch konkret auf die sich aus dem vorliegenden Akt ergebenden Räumlichkeiten (durch die auch der Gegenstand des verwaltungsgerichtlichen Verfahrens gebildet wird) zu beziehen hatte.

III.2.3.3. Darüberhinausgehende Anordnungen erachtet das Verwaltungsgericht als nicht erforderlich, zumal das erforderliche gänzliche Inverkehrbringensverbot Milch- und Fleischprodukte bereits umfasst.

Anlass für die zusätzliche Anordnung von Sanierungsmaßnahmen besteht bei Untersagung der Nutzung der Räume und des Inverkehrbringens von Produkten nicht, weil der Bf die anderweitige Nutzung der für die Lebensmittelproduktion ungeeigneten Räume – etwa als Lagerraum - offenstehen muss und es an der Bf liegt, ob sie die Gegebenheiten schafft, die es ihr ermöglichen würden, wieder Lebensmittel zu produzieren. Die Anordnung von Sanierungsmaßnahmen kommt nach Ansicht des Gerichtes – als gelinderes Mittel – nur dann in Betracht, wenn vereinzelte Mängel in einem an sich zur Lebensmittelproduktion geeigneten und dafür vorgesehenen Betrieb auftreten und diese rasch behebbar sind. Im vorliegenden Fall wurden Lebensmittel – quasi nebenbei – in Räumen hergestellt, die für die Lebensmittelproduktion per se nicht geeignet oder gedacht sind, weil es sich im Wesentlichen um verwahrloste Keller- und Lagerräume handelt. Es bedürfte eines umfassenden und tiefgreifenden Umbaus des vorliegenden

Anwesens, um die vorliegenden Räumlichkeiten in für die Lebensmittelproduktion geeignete „Reinräume“ zu verwandeln oder einer Konzentration der Lebensmittelproduktion in einem gut abgetrennten und gesetzgemäß ausgestatteten Teil des Gebäudes. Vor diesem Hintergrund kommt nur die Untersagung der Nutzung als gelindestes Mittel in Betracht.

III.2.4. Vor diesem Hintergrund ist der Beschwerde dahin teilweise Folge zu geben, dass der etwa zu weit gehende behördliche Spruch im dargestellten Umfang abzuändern ist.

IV. 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. Die ggst. Entscheidung war aufgrund einer Einzelfallbeurteilung im Wege der Gesamtschau zu treffen. Diese Frage ist nicht verallgemeinerungsfähig. Die Beurteilung orientiert sich an der Entscheidung des Verwaltungsgerichtshofes vom 30. September 2002, 2002/10/0001. Der Wortlaut der Bestimmung des § 39 LMSVG, insbesondere die Bedeutung des Bergriffes „erforderlich“ ist klar formuliert. Weder weicht die gegenständliche Entscheidung von der bisherigen Rechtsprechung des Verwaltungsgerichtshofes ab, noch fehlt es an einer Rechtsprechung. Weiters ist die dazu vorliegende Rechtsprechung des Verwaltungsgerichtshofes auch nicht als uneinheitlich zu beurteilen. Es liegen auch keine sonstigen Hinweise auf eine grundsätzliche Bedeutung der zu lösenden Rechtsfrage vor.

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 Person 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

Mag. Pohl