

Titel:

Auskunftsbegehren bezüglich Salmonellen-Verdacht in Teewurst

Normenketten:

LFGB § 42 Abs. 2 S. 1 Nr. 5, § 44 Abs. 4a S. 2

VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 2, Art. 14 Abs. 1

VwGO § 80 Abs. 3, Abs. 5

Leitsätze:

1. Bei gleichartigen Tatbeständen können gleiche oder „gruppentypisierte“ Begründungen den Anforderungen des § 80 Abs. 3 S. 1 VwGO genügen. Gerade dann, wenn immer wiederkehrenden Sachverhaltsgestaltungen eine typische Interessenlage zugrunde liegt, kann sich die Behörde darauf beschränken, die für diese Fallgruppen typische Interessenlage zur Rechtfertigung der Anordnung der sofortigen Vollziehung aufzuzeigen und deutlich zu machen, dass nach ihrer Auffassung diese Interessenlage auch im konkreten Fall vorliegt. (Rn. 27) (redaktioneller Leitsatz)
2. Eine Rohwurstmischung, die für die Herstellung von Teewurst vorgesehen ist, ist ein Lebensmittel iSd VO (EG) Nr. 178/2002. (Rn. 33) (redaktioneller Leitsatz)
3. Einen „Grund zu der Annahme“, dass ein Lebensmittel oder Futtermittel unsicher ist (vgl. Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002), hat der Verantwortliche eines Labors dann, wenn ihm konkrete Umstände bekannt sind, die die Unsicherheit des Lebensmittels aufzeigen. (Rn. 47) (redaktioneller Leitsatz)
4. Bei der Prüfung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich oder zum Verzehr ungeeignet ist, müssen nach Art. 14 Abs. 3 lit. a VO (EG) Nr. 178/2002 die normalen Bedingungen seiner Verwendung berücksichtigt, dh zugrunde gelegt werden. Entstehen Gesundheitsschäden dadurch, dass ein Lebensmittel in vollständig unüblicher Weise verwendet wird, greift das Verbot des Abs. 1 nicht ein. (Rn. 52) (redaktioneller Leitsatz)
5. Das Verbot des Inverkehrbringens bezieht sich auf jede Stufe, beginnend mit der Rohstofflieferung, über die Lieferung des bearbeiteten Rohstoffs als Zwischenerzeugnis, die Lieferung des weiterverarbeiteten Erzeugnisses an den Hersteller des fertigen Erzeugnisses bis zum Vertrieb an den Endverbraucher, wenn daran mehrere Lebensmittelunternehmen beteiligt sind. (Rn. 60) (redaktioneller Leitsatz)

Schlagworte:

Auskunftspflicht des Verantwortlichen eines Labors, Rohstoffmischung als Lebensmittel, Auskunftspflicht, aufschiebende Wirkung, Labor, Verantwortlicher, Krankheit, Salmonelle, Ganzgenomsequenzanalyse, Typhimurium-Ausbruchsgeschehen, Lebensmittel, Anfechtungsklage, Rohwurstmischung, Teewurst, Verkehrsverbot

Rechtsmittelinstanz:

VGH München, Beschluss vom 08.03.2021 – 20 CS 20.2720

Fundstelle:

BeckRS 2020, 33575

Tenor

- I. Der Antrag wird abgelehnt.
- II. Der Antragsteller hat die Kosten des Verfahrens zu tragen.
- III. Der Streitwert wird auf Euro 2.500.... EUR festgesetzt.

Gründe

I.

1

Der Antragstellerin begehrt die Anordnung der aufschiebenden Wirkung ihrer Klage gegen den Bescheid des Antragsgegners vom 9.10.2020, in dem die Antragstellerin u.a. zur Auskunft über den Auftraggeber einer bei der Antragstellerin untersuchten Probe verpflichtet wurde.

2

Die Antragstellerin betreibt ein Labor, in dem sie u.a. auch mikrobiologische Analysen von Lebensmitteln durchführt.

3

Im Juni 2020 wurde die Antragstellerin von einem Kunden beauftragt, verschiedene Proben einer Rohstoffmischung auf Salmonellen zu untersuchen. Bei diesen Vorprodukten handelt es sich um Rohstoffmischungen zur Herstellung von Teewurst, die der Kunde laut Vortrag der Antragstellerin im Rahmen einer sogenannten Freigabeuntersuchung durch die Antragstellerin untersuchen lasse.

4

Im Zuge der Laboranalyse wurde eine von insgesamt neun Proben positiv auf Salmonellen getestet. In dem Prüfbericht vom 1.7.2020 heißt es zu dem Ergebnis der Untersuchung auf Salmonellen u.a.: „Salmonellen - Ergebnis: verdächtig“ (Anlage Ast. 2, Bl. 83 der Gerichtsakte). Wegen der weiteren Einzelheiten wird auf den Prüfbericht Bezug genommen.

5

Die Antragstellerin hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) privatrechtlich beauftragt, den Salmonellentyp zu bestimmen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung erstellte zusätzlich eine Ganzgenomsequenzanalyse. Die Ganzgenomsequenzanalyse des Isolats 20-060 8597/1-09 zeigte nach Aussage des BfR eine enge genetische Verwandtschaft zu humanen Referenzisolaten eines S. Typhimurium-Infektionsgeschehens.

6

Das BfR teilte den Befund dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit. Der BVL meldete dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) am 22.9.2020, dass das Nationale Referenzlabor für Salmonella (NRL) ein molekulares Match zwischen der Sequenz eines Isolats aus Teewurst mit 2 Alleldifferenzen zur humanen Ausbruchsequenz mit Salmonella Typhimurium SAL STM CT708 3 MRGN festgestellt habe. Bei dem Salmonella-Typhimurium-Ausbruchsgeschehen handele es sich um einen größeren lokalen Ausbruch mit erkrankten Personen in Thüringen, der im Jahr 2019 festgestellt worden sei.

7

Mit E-Mail vom 24.9.2020 leitete die Antragstellerin dem Antragsgegner den Prüfbericht vom 1.7.2020 (Prüfberichtsnummer: 20-0608597) zu (Bl. 7 ff. der Behördenakte).

8

Mit E-Mail des Antragsgegners vom 28.9.2020 wurde die Antragstellerin aufgefordert, zu dem Sachverhalt bis 29.9.2020 Stellung zu nehmen und die jeweiligen Auftraggeber/Hersteller anzugeben, damit die epidemiologischen Ermittlungen in Bezug auf das Salmonella-Typhimurium-Ausbruchsgeschehen weitergeführt werden könnten (Anlage Ast. 3, Bl. 85 der Gerichtsakte).

9

Mit E-Mail vom 30.9.2020 teilte die Antragstellerin dem Antragsgegner die Rohstofflieferanten mit (Anlage Ast. 4, Bl. 86 der Gerichtsakte). Der Auftraggeber der Proben wurde nicht benannt.

10

Mit Schreiben vom 5.10.2020 ließ die Antragstellerin zu dem Auskunftsbegehren des Antragsgegners Stellung nehmen und ausführen, dass seitens des Antragsgegners kein Anspruch auf Nennung des Auftraggebers bestehe. Der Kunde habe der Antragstellerin außerdem zivilrechtlich untersagt, Auskunft über den privaten Auftraggeber zu erteilen (Anlage Ast. 5, Bl. 87 ff. der Gerichtsakte).

11

Am 9.10.2020 erließ das Landratsamt Sch. einen Bescheid gegen die Antragstellerin mit folgender Anordnung:

1. Die ..., vertreten durch die Geschäftsführer ... und ..., wird verpflichtet, bis spätestens eine Woche nach Zustellung dieses Bescheides Auskunft über die Probe Probenummer ... (Rohstoffmischung Rohwurst) zu geben. Dies beinhaltet die Angaben zum Auftraggeber, den Auftragszeitpunkt und die Herkunft des Probematerials.
2. Ziffer 1 dieses Bescheids wird für sofort vollziehbar erklärt.
3. Sofern Ziffer 1 nicht fristgemäß erfüllt wird, wird ein Zwangsgeld in Höhe von 5.000,00 € zur Zahlung fällig.
4. Das ... hat als Verursacherin die Kosten des Verfahrens zu tragen.
5. Für diesen Bescheid wird eine Gebühr von 200,00 € festgesetzt .

12

Zur Begründung des Bescheids wurde im Wesentlichen angeführt, dass sich die Pflicht der Antragstellerin zur Herausgabe des Namens des Auftraggebers aus § 44 Abs. 4a Satz 1 LFGB ergäbe. Bei dem Brät für die Herstellung von Rohwurst handele es sich um ein Lebensmittel, das einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 unterliege. Die Anordnung der sofortigen Vollziehung sei aus Gründen des Verbraucherschutzes erforderlich gewesen, da es nicht hinnehmbar sei, dass weiterhin mit Keimen belastete Lebensmittel, die möglicherweise durch die Kontamination im Herstellungsprozess entstehen würden, in den Verkehr gebracht würden. Deshalb sei im Rahmen der Ermessensabwägung unter Berücksichtigung des privaten und öffentlichen Interesses die Anordnung des Sofortvollzugs veranlasst gewesen. Die Nennung alleine der Schweinelieferanten für das Brät zur Aufklärung sei nicht ausreichend. Einerseits seien alle Herstellungs- und Verarbeitungsbetriebe im Hinblick auf den Salmonelleneintrag zu überprüfen, da dieser nicht zwangsläufig beim Fleischlieferanten erfolgen müsse. Andererseits sei zur Aufklärung des Geschehens ein Zusammenhang zu den konkret betroffenen, an den Endverbraucher abgegebenen Lebensmitteln herzustellen und im Hinblick auf eine Sicherheitsbewertung eine Kenntnis über das hergestellte Lebensmittel erforderlich.

13

Mit Schriftsatz vom 15.10.2020, eingegangen bei Gericht am gleichen Tag, ließ die Antragstellerin Klage erheben (Az.: RO 5 S 20.2507) und zugleich um einstweiligen Rechtsschutz ersuchen.

14

Zur Begründung ließ die Antragstellerin vortragen, dass der Bescheid des Antraggegners rechtswidrig sei und die Antragstellerin in ihren subjektiven Rechten verletze. Die Voraussetzungen des § 44 Abs. 4a Satz 2 i.V.m. § 42 Abs. 2 Satz 1 Nr. 5 LFGB seien bei der hier gebotenen summarischen Prüfung nicht erfüllt. Eine Auskunftspflicht der Antragstellerin nach § 44 Abs. 4a Satz 2 i.V.m. § 42 Abs. 2 Satz 1 Nr. 5 LFGB scheidet bereits deshalb aus, da der Anwendungsbereich des § 44 Abs. 4a Satz 2 LFGB nicht eröffnet sei. Die gesetzliche Meldepflicht bestehe nur dann, wenn ein Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliege. Art. 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 erfasse allerdings nur Fälle, dass Lebensmittel, die nicht sicher sind, „in Verkehr gebracht werden“ dürfen; das Herstellungsverbot erfasse dagegen § 5 LFGB. Die Herstellungsebene i.S.v. § 5 LFGB sei nicht von § 44 Abs. 4a LFGB erfasst. Eine Meldepflicht des Labors nach § 44 Abs. 4a LFGB bestehe nur dann, wenn grundsätzlich auch der Lebensmittelunternehmer nach Art. 19 Abs. 1 und 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 zu einer Mitteilung an die Behörde verpflichtet gewesen wäre. Die in Art. 19 Abs. 1 und 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 geregelten Meldepflichten würden nur eingreifen, wenn das Lebensmittel bereits in den Verkehr gebracht worden sei bzw. nicht mehr unter unmittelbarer Kontrolle des Lebensmittelunternehmers stehe. Für den Fall eines Nachweises von Salmonellen im Rahmen einer Freigabeuntersuchung einer Rohstoffmischung, die sich naturgemäß bis zur Freigabe noch im Herstellerbetrieb befinde, bestehe somit keine Meldepflicht für den Lebensmittelunternehmer. Ist das aber der Fall, könne der Lebensmittelunternehmer und Auftraggeber vom Labor verlangen, nicht gegenüber dem Antragsgegner benannt zu werden. Gleiches gelte in diesem Fall für das Labor, dass die Freigabeuntersuchung einer Rohstoffmischung durchführe, da die Meldepflicht nach § 44 Abs. 4a LFGB einzig und allein deshalb eingeführt worden sei, um dem Risiko vorzubeugen, dass der eigentlich für eine Meldung nach Art. 19 Abs. 1 und 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 Verantwortliche, d.h. der Lebensmittelunternehmer, seiner Meldepflicht nicht nachkomme. Sei der Lebensmittelunternehmer nach Art. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 nicht meldepflichtig, so müsse dies somit auch für das Labor gelten, da die Meldepflichten nach § 44 Abs. 4a LFGB und Art. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 im Gleichlauf ständen.

Im Hinblick auf die durch die Antragstellerin untersuchte Rohstoffmischung scheidet ein Auskunftsanspruch des Antragsgegners im Übrigen auch deshalb aus, da es sich bei der Rohstoffmischung zur Herstellung von Teewurst nicht um ein Lebensmittel gemäß Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 handeln würde. Der Begriff des Lebensmittels erfasse gem. Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 nur solche Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt seien oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden könne, dass sie in verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Die gegenständliche Rohstoffmischung zur Herstellung einer Teewurst, bei der es sich um nichts anderes als Wurstbrät handele, sei jedoch weder bestimmungsmäßig dazu gedacht von Menschen verzehrt zu werden, noch sei dies nach vernünftigem Ermessen zu erwarten. Denn bei einem solchen Vorprodukt bedürfe es noch weiterer Zwischenschritte, bevor es durch den Menschen verzehrt werde. Den rechtlichen Status eines Lebensmittels erhalte ein Stoff oder Erzeugnis erst durch seine Zweckbestimmung. Etwas Anderes ergebe sich entgegen der Ausführungen des Antraggegners auch nicht aus dem Umstand, dass die lebensmittelrechtliche Definition in Art. 2 der VO (EG) 178/2002 auch solche Erzeugnisse und Stoffe erfasse, die „in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden“. Denn unabhängig von dem Verarbeitungszustand eines Stoffes oder Erzeugnisses sei entscheidendes Kriterium für die Lebensmitteleigenschaft dieses Stoffes oder Erzeugnisses, dass der Stoff oder das Erzeugnis dazu bestimmt sei, verzehrt zu werden bzw. ein Verzehr nach vernünftigem Ermessen erwartet werden könne. Dem Gutachten von Herrn Univ.-Prof. Dr. Dr. h. c. mult. ... zur „Risikoabschätzung zu Salmonellenvorkommen im Rohstoff Schweinefleisch bei der Herstellung von frischer, fermentierter Wurst (Teewurst)“ vom 17.10.20 (Anlage Ast. 7, Bl. 97 ff. der Gerichtsakte) könne entnommen werden, dass nach der Herstellungsleitlinie der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e.V. (SGDT) hergestellte Teewurst - wie die Teewurst deren Rohstoffmischung hier streitgegenständlich sei - bezüglich Salmonellen als sicher einzustufen sei. Vor diesem Hintergrund bestehe unabhängig davon, dass es sich bei dem im gegenständlichen Fall untersuchten Produkt nur um eine Rohstoffmischung (Vorprodukt) und nicht um eine fertige Teewurst (Endprodukt) handele, selbst bei fertigen Teewürsten keine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, die eine Vollziehung des streitgegenständlichen Bescheides vor einer Entscheidung im hiesigen Verfahren rechtfertigen würde. Die Weiterverarbeitung zur Teewurst erfolge ausschließlich innerhalb des Lebensmittelunternehmers des Auftraggebers der Proben. Die Rohstoffmischung werde nicht an andere Lebensmittelunternehmer abgegeben. Zu keinem Zeitpunkt sei „salmonellenbelastete Teewurst“ Gegenstand der Verwaltungsstreitsache gewesen.

15

Die Antragstellerin ließ beantragen,

die aufschiebende Wirkung der von der Antragstellerin am 15.10.2020 erhobenen Anfechtungsklage gegen den Bescheid des Antragsgegners vom 9.10.2020 (Az.: 4.5-5142.08-2020/012906) wiederherzustellen.

16

Der Antragsgegner beantragte,

den Antrag abzulehnen.

17

Zur Begründung trug der Antragsgegner vor, dass die Anordnung rechtmäßig sei und die Antragstellerin nicht in ihren Rechten verletze. Der Anwendungsbereich des § 44 Abs. 4a LFGB sei eröffnet. Bei der beprobten Rohmischung „Rohwurst für Teewurst“ handele es sich um ein Lebensmittel i.S.d. Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002. Die beprobte Rohmischung habe schon zahlreiche Schritte nach der Schlachtung zum fertigen Lebensmittel durchritten. Nur noch das Abfüllen und Fermentieren habe die Rohmischung noch von dem, in den tatsächlichen Verkauf gelangenden, fertigen Produkt getrennt. Hinsichtlich der Zweckbestimmung des Lebensmittels reiche die Absicht, den Stoff zum Verzehr zuzuführen. Auch Vorprodukte seien vom Lebensmittelbegriff erfasst. Durch die tatsächlich bestätigte Salmonellenbelastung sei auch eindeutig ein Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 gegeben. Damit sei der auslösende Tatbestand für die Mitteilungspflicht nach § 44 Abs. 4a LFGB erfüllt. Nachdem bei einem Salmonellengeschehen erhebliche Gefahren für den Verbraucher gegeben seien, insbesondere, wenn dieses mit einem aktiven Ausbruchsgeschehen verbunden sei, sei es aus Gründen des Schutzes der Gesundheit der Verbraucher nicht hinnehmbar, auf notwendige Erkenntnisse, die zur Beseitigung der Gefahren dringend erforderlich seien, zu verzichten. Ohne eine schnelle Nachverfolgung der Belastungsketten müsste hingegenommen werden, dass sich das Ausbruchsgeschehen fortsetze. Das

Vorbringen der Antragstellerin, dass salmonellenbelastete Teewurst ein sicheres Lebensmittel sei, sei unzutreffend. Der Herstellungsprozess von Teewurst gewährleiste kein vollständiges Abtöten von Salmonellen, sodass salmonellenbelastete Teewurst als verzehrfertiges Lebensmittel unabhängig von der Zahl koloniebildender Einheiten als nicht sicheres Lebensmittel zu beurteilen sei. Es könne nicht grundsätzlich angenommen werden, dass Teewurst trotz Salmonellennachweis im Vorprodukt, als sicheres Lebensmittel anzusehen sei.

18

Mit Schreiben vom 19.10.2020 ließ die Antragstellerin ein Gutachten von Herrn Univ.-Prof. Dr. Dr. h.c. mult. ... vom 17.10.2020 zur „Risikoabschätzung zu Salmonellenvorkommen im Rohstoff Schweinefleisch bei der Herstellung von frischer, fermentierter Wurst (Teewurst)“ vorlegen (Anlage Ast. 7, Bl. 97 ff. der Gerichtsakte).

19

Mit Schreiben vom 21.10.2020 legte er Antragsgegner eine Stellungnahme des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit vom 21.10.2020 vor (Bl. 115 f. der Gerichtsakte)..

20

Hinsichtlich der weiteren Einzelheiten des Sachverhalts und des Vorbringens der Beteiligten wird ergänzend auf die Gerichtsakten im Haupt- und Eilverfahren sowie die dem Gericht vorliegenden Behördenakten verwiesen.

II.

21

Der zulässige Antrag nach § 80 Abs. 5 VwGO hat keinen Erfolg, weil die für sofort vollziehbar erklärte Anordnung in Ziffer 1 des angegriffenen Bescheides aller Voraussicht nach rechtmäßig ist und die Antragstellerin nicht in ihren Rechten verletzt.

22

1. Nach § 80 Abs. 1 VwGO haben Widerspruch und Anfechtungsklage aufschiebende Wirkung. Diese entfällt jedoch, wenn die Behörde nach § 80 Absatz 2 Nr. 4 VwGO die sofortige Vollziehung angeordnet hat, wie dies bezüglich der angegriffenen Anordnung im streitgegenständlichen Bescheid geschehen ist. Auf Antrag des Betroffenen kann das Gericht in einem derartigen Fall die aufschiebende Wirkung wiederherstellen, § 80 Abs. 5 Satz 1 Halbs. 2 VwGO.

23

Das Gericht trifft dabei eine originäre Ermessensentscheidung. Dabei wägt es grundsätzlich das öffentliche Interesse am sofortigen Vollzug des Verwaltungsaktes gegen das Interesse des Antragsstellers an der aufschiebenden Wirkung der Anfechtungsklage ab. Die Anordnung der aufschiebenden Wirkung ist in der Regel abzulehnen, wenn der Rechtsbehelf in der Hauptsache nach summarischer Prüfung voraussichtlich keinen Erfolg haben wird; bei offensichtlichem Erfolg der Hauptsache bei summarischer Prüfung überwiegt in der Regel das Aussetzungsinteresse (vgl. Eyermann/Hoppe, VwGO, 15. Aufl. 2019, § 80 Rn. 89 ff.; Kopp/Schenke, 24. Aufl. 2018, § 80 Rn. 152 ff.). Weder liegt es im öffentlichen Interesse, einen offensichtlich rechtswidrigen Verwaltungsakt sofort zu vollziehen, noch, dass ein unzulässiger oder unbegründeter Rechtsbehelf die sofortige Vollziehung verhindert (VG Würzburg, B. v. 14.7.2014 - W 6 S 14.485 -, juris Rn. 57).

24

Das Gericht hat dabei grundsätzlich auf den Zeitpunkt der letzten Behördenentscheidung, hier also auf den des Erlasses des streitgegenständlichen Bescheides vom 9.10.2020, abzustellen, soweit die Erfolgsaussichten des Rechtsbehelfs geprüft werden. Soweit die Kammer hingegen wegen möglicher offener Erfolgsaussichten des Rechtsmittels eine eigene Interessenabwägung vornehmen muss, ist auf die Sachlage im Zeitpunkt der Entscheidung der Kammer abzustellen, die darüber zu befinden hat, ob jetzt ein öffentliches oder überwiegend privates Interesse an der sofortigen Vollziehung besteht (vgl. BayVGh, B.v. 9.1.2019 - 12 CS 18.2658 - juris, Rn. 47).

25

Ausgehend hiervon sieht die erkennende Kammer die Erfolgsaussichten im Hauptsacheverfahren weitestgehend als gering an.

26

2. Die Vollziehungsandrohung ist formell rechtmäßig. Das Landratsamt hat die Anordnung des Sofortvollzuges gem. § 80 Abs. 3 VwGO ordnungsgemäß begründet.

27

Grundsätzlich muss die Begründung auf den konkreten Einzelfall abstellen und darf sich nicht mit „formelhaften“ Erwägungen begnügen (BayVGH, B. v. 30.10.2009 - 7 CS 09.2606 -, juris Rn. 17). Die Begründung soll den Betroffenen einerseits in die Lage versetzen seine Rechte wirksam wahrnehmen zu können. Andererseits soll sie der Behörde den Ausnahmecharakter vor Augen führen und sie veranlassen genau zu prüfen, ob und warum ausnahmsweise der Grundsatz der aufschiebenden Wirkung von Anfechtungsrechtsbehelfen durchbrochen werden soll (Kopp/Schenke, VwGO, 24. Aufl. 2018, § 80 Rn. 84 ff.). Die Behörde muss konkret die Gründe angeben, die dafürsprechen, dass die sofortige Vollziehung aufgrund erheblicher öffentlicher Interessen notwendig ist und warum dahinter die Interessen des Betroffenen zurückstehen müssen. Ein Abstellen auf die Gesichtspunkte, die den Grundverwaltungsakt selbst rechtfertigen, ist nicht ausreichend. Allerdings können bei gleichartigen Tatbeständen auch gleiche oder „gruppentypisierte“ Begründungen ausreichen. Gerade dann, wenn immer wiederkehrenden Sachverhaltsgestaltungen eine typische Interessenlage zugrunde liegt, kann sich die Behörde darauf beschränken, die für diese Fallgruppen typische Interessenlage zur Rechtfertigung der Anordnung der sofortigen Vollziehung aufzuzeigen und deutlich zu machen, dass nach ihrer Auffassung diese Interessenlage auch im konkreten Fall vorliegt (BayVGH, B. v. 4.1.2006 - 11 CS 05.1878 -, juris Rn. 17).

28

Die vom Antragsgegner gegebene Begründung für die Anordnung des Sofortvollzuges ist zwar knapp, nach den eben dargestellten Maßstäben jedoch noch ausreichend. Der Antragsgegner hat im streitgegenständlichen Bescheid unter anderem ausgeführt, dass es nicht hinnehmbar sei, dass durch die Belastung von Lebensmitteln mit keinem und lebensbedrohliche Krankheiten beim Verbraucher entstehen könnten. Gerade im vorliegenden Fall bestehe der Verdacht, dass die beprobte Rohmischung in einem Zusammenhang mit einem Ausbruchsgeschehen in Thüringen stehe. Der Antragsgegner hat unter Bezugnahme auf den Einzelfall ausgeführt, dass er den Ausnahmecharakter der Anordnung der sofortigen Vollziehung erkannt und diese zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher für erforderlich gehalten hat. Der Antragsgegner hat dabei die konkret betroffenen, widerstreitenden Interessen gegeneinander abgewogen. Es kommt hier nicht darauf an, ob die materiellen Verbotsvoraussetzungen tatsächlich gegeben sind (vgl. BVerwG, B. v. 21.4.1995 - 1 VR 9/94, NJW 1995, 2505).

29

3. Die Erfolgsaussichten der Klage des Hauptsacheverfahrens sind aus Sicht der entscheidenden Kammer nach der im Eilverfahren gebotenen aber auch ausreichenden summarischen Überprüfung der Sach- und Rechtslage als gering anzusehen.

30

a) Rechtsgrundlage für das Auskunftsbegehren ist § 44 Abs. 4a Satz 2 i.V.m. § 42 Abs. 2 Satz 1 Nr. 5 LFGB. § 44 Abs. 4a Satz 2 LFGB bestimmt:

31

Hat der Verantwortliche eines Labors, das Analysen bei Lebensmitteln durchführt, aufgrund einer von dem Labor erstellten Analyse einer im Inland von einem Lebensmittel gezogenen Probe Grund zu der Annahme, dass das Lebensmittel einem Verbot nach Art. 14 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde, so hat er die zuständige Behörde von dem Zeitpunkt und dem Ergebnis der Analyse, der angewandten Analysenmethode und dem Auftraggeber der Analyse unverzüglich schriftlich oder elektronisch zu unterrichten.

32

Diese Voraussetzungen sind hier erfüllt.

33

aa) Bei der streitgegenständlichen Rohwurstmischung handelt es sich - entgegen der Ansicht der Antragstellerin - zunächst um ein Lebensmittel i.S.d. der VO (EG) Nr. 178/2002.

34

Der Begriff Lebensmittel wird in Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 legal definiert. Nach Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Art. 2 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 stellt klar, dass auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe - einschließlich Wasser -, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden, zu den „Lebensmitteln“ zählen. Schließlich bestimmt Art. 2 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002, dass einzelne Erzeugnisse, wie u.a. Tabak und Tabakerzeugnisse sowie Arznei- und Futtermittel, nicht zu den „Lebensmitteln“ gehören.

35

Diese Voraussetzungen des unionsrechtlichen Lebensmittelbegriffs sind vorliegend gegeben.

36

Entsprechend der Systematik des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 ist jedenfalls zunächst festzustellen, ob ein Stoff unter den Tatbestand des Abs. 1 zu subsumieren ist. Wird ein Stoff nicht durch den Tatbestand des Abs. 1 erfasst, muss noch festgestellt werden, ob er nach Abs. 2 zu den Lebensmitteln zu zählen ist. Liegen die Voraussetzungen des Art. 2 Abs. 1 oder Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 vor, ist noch zu prüfen, ob ein Stoff oder Erzeugnis nach Art. 2 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen ist (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 17 f.).

37

(1) Entsprechend dem Schutzzweck des Lebensmittelrechts, ein hohes Maß an Gesundheitsschutz zu gewährleisten, müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften alle Stoffe unterworfen werden, die dazu bestimmt sind, von Menschen aufgenommen oder verzehrt zu werden (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 19). Der Stoffbegriff des Art. 2 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 ist daher als umfassend zu verstehen, sodass es insoweit unerheblich ist, welche physikalischen Eigenschaften das Erzeugnis aufweist, ob fest (Kochsalz), flüssig (Wasser), gasförmig (Kohlensäure) oder ein Stoffgemisch. Auch der Zustand eines Stoffs (verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet) ist nicht entscheidend. Auch Rohstoffe, Vor- oder Zwischenprodukte sind Lebensmittel (vgl. Meyer/Streinz/Meyer, 2. Aufl. 2012, BasisVO Art. 2 Rn. 5; Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 19).

38

Diesen Maßstab zugrunde gelegt, ist die streitgegenständliche Rohstoffmischung unzweifelhaft unter den weit gefassten Stoffbegriff des Art. 2 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 zu subsumieren. Die Definition des Art. 2 Abs. 1 der VO (EG) 178/2002 geht selbst davon aus, dass es keine Rolle spielt, ob sich der Stoff in teilweise verarbeitetem bzw. unverarbeiteten Zustand befindet. Nicht entscheidend kann es daher - entgegen des Einwands der Antragstellerin - sein, dass die Rohstoffmischung bis zum Endprodukt „Teewurst fein“ noch weiterer Zwischenschritte, wie dem Abfüllen und Fermentieren, bedarf.

39

Auch die von der Antragstellerin beschriebene Zweckbestimmung der Rohstoffmischung schließt die Einordnung als „Lebensmittel“ i.S.d Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 nicht aus.

40

Für die Definition der Lebensmittel ist nicht allein die Beschaffenheit oder Eignung des Stoffes, sondern auch die Zweckbestimmung maßgebend. Darunter ist die vorgesehene Verwendung des Stoffes zu verstehen, wie sie im Verkehr bei natürlicher Betrachtungsweise für einen durchschnittlich informierten, aufmerksamen Verbraucher erkennbar ist. Bei Stoffen und Erzeugnissen, die in der Regel zu einem einheitlichen Zweck verwendet werden, besteht eine allgemeine Zweckbestimmung (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 23 f.). Die allgemeine Zweckbestimmung erfasst nach dem Ziel der Verordnung - hohes Maß an den Schutz der Gesundheit - alle Stoffe, die ihrer Gattung nach und allgemein zum Verzehr bestimmt sind. Maßgebend ist die Verkehrsanschauung, die durch die allgemeine Verwendung seitens der Verbraucher bestimmt ist. Die ausschließliche Verwendung zur menschlichen Ernährung ist nicht vorausgesetzt. Außerdem sind Stoffe, die noch nicht zum Verzehr bestimmt sind, bei denen ein Verzehr aber nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, nach der geltenden Begriffsbestimmung den Lebensmitteln zugeordnet

(Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 25 f.).

41

Bei der streitgegenständlichen Rohmischung, die für die Herstellung von Teewurst vorgesehen ist, ist vernünftigerweise zu erwarten, dass es in verarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen bzw. verzehrt wird. Es reicht bereits die Absicht, den Stoff dem Verzehr zuzuführen, z.B. durch die Verarbeitung der Rohstoffmischung zu einer Teewurst. Das Gericht folgt insoweit der Auffassung des Antraggegners, wonach eine andere Auslegung den vom Gesetzgeber verfolgten Zweck der Norm - hohes Maß an den Schutz der Gesundheit - zuwiderlaufen würde, da jede Reglementierung vor der Stufe des Endprodukts verhindert werden würde. Für diese Auslegung spricht auch der Wortlaut der Norm. Art. 2 Abs. 1 Halbs. 2 „dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden“ folgt Art. 2 Abs. 1 Halbs. 1 „alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann“. Demzufolge kommt es gerade nicht darauf an, ob die Rohstoffmischung dazu bestimmt ist, vom Menschen aufgenommen oder verzehrt zu werden, sondern ob die Rohstoffmischung in „verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand“ dazu bestimmt ist, verzehrt zu werden. Dies ist bei einer zu einer Teewurst verarbeiteten Rohstoffmischung jedenfalls unstrittig der Fall.

42

(2) Ferner ist die streitgegenständliche Rohstoffmischung nicht gemäß Art. 2 Abs. 3 der VO (EG) 178/2002 aus dem Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, da sie keiner der in Art. 2 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 genannten Tatbestände zugeordnet werden kann.

43

bb) Der Verantwortliche des Labors der Antragstellerin hatte Grund zur Annahme, dass das von ihm untersuchte Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde.

44

(1) Einen „Grund zu der Annahme“, dass ein Lebensmittel oder Futtermittel unsicher ist, hat der Verantwortliche eines Labors dann, wenn ihm konkrete Umstände bekannt sind, die die Unsicherheit des Lebensmittels aufzeigen (Meyer/Streinz/Meyer, 2. Aufl. 2012, LFGB § 44 Rn. 36; Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, LFGB § 44 Rn. 51). Nach dem Schutzzweck der Regelung ist davon auszugehen, dass sich die Formulierung „Grund zur Annahme“ nicht subjektiv auf die Kenntnis des Lebensmittelunternehmers, sondern objektiv auf das Vorliegen eines Grundes bezieht (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, LFGB § 44 Rn. 51). Hier ergab sich der Grund zur Annahme einer Lebensmittelunsicherheit aus der Untersuchung der Rohstoffmischung auf Salmonellen, deren Ergebnisse in dem Prüfbericht Antragstellerin vom 1.7.2020 mit der Prüfberichtsnummer 20-0608597 festgehalten wurden.

45

(2) Gem. Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden. Gemäß Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 gelten Lebensmittel als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie a) gesundheitsschädlich oder b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

46

(a) Im vorliegenden Fall ist nach der im Eilverfahren gebotenen aber ausreichenden summarischen Prüfung davon auszugehen, dass bei einem - wie hier - positiven Salmonellenbefund eine Gesundheitsschädlichkeit des beprobten Lebensmittels vorliegt.

47

Unter einer Gesundheitsschädigung ist nicht nur eine Krankheit im medizinischen Sinne zu verstehen, sondern auch jedes Hervorrufen einer vorübergehenden, jedoch nicht ganz geringfügigen Beeinträchtigung der Gesundheit, wie etwa Brechreiz, Durchfall, Kopfschmerzen und Übelkeit. Die Eignung, die Gesundheit zu beschädigen genügt. Eine tatsächliche Schädigung braucht nicht einzutreten. Die Eignung muss aber tatsächlich und konkret bestehen, d.h. der Stoff muss bestimmte feststellbare Eigenschaften aufweisen, so dass sich aus dem Verzehr des Endproduktes die Möglichkeit der Gesundheitsschädigung ergibt,

keinesfalls aber notwendigerweise ergeben muss. Nur eine außer aller Erfahrung liegende, ganz entfernte Möglichkeit einer Schädigung hat außer Betracht zu bleiben (Meyer/Streinz/Meyer, 2. Aufl. 2012, BasisVO Art. 14 Rn. 22 f.). Maßgeblich ist, ob im Einzelfall ein gesundheitliches Bedenken zum sicheren Nachweis des Vorhandenseins einer die Möglichkeit von Gesundheitsschädigungen begründenden Eigenschaft des Lebensmittels führt oder nur die bloße Möglichkeit erkennen lässt, das Lebensmittel könnte eine gesundheitsschädigende Eigenschaft haben (vgl. dazu VG München, B. v. 21.8.2003 - M 4 S. 033656 - LMRR 2003, 53 m.w.N. zum früheren § 8 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG), seit dem 7.9.2005 außer Kraft).

48

Durch das von der Antragstellerin vorgelegte Schreiben von Herrn Univ.-Prof. Dr. Dr. h.c. mult ... zur „Risikoabschätzung zu Salmonellenvorkommen im Rohstoff Schweinefleisch bei der Herstellung von frischer, fermentierter Wurst (Teewurst)“ (Anlage Ast. 7, Bl. 97 ff. der Gerichtsakte) kann sicher ausgeschlossen werden, dass die Rohstoffmischung ein gesundheitsschädliches Lebensmittel im Sinne des Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 darstellt. In dem Schreiben wird ausgeführt, dass aus dem wissenschaftlichen und technologischen Kenntnisstand heraus immer davon auszugehen sei, dass eine Nulltoleranz für Salmonellen nicht erzielbar sei, d.h. ein Salmonellen-Eintrag über den Rohstoff Schweinefleisch sei nicht zu 100% auszuschließen. Weiter wird ausgeführt, dass die minimale Infektionsdosis (MID) von enteritischen (Durchfall auslösenden) Salmonellen für immunkompetente Personen bei >100.000 KBE/g Lebensmittel (Anzahl Kolonie-Bildender-Einheiten je Gramm (KBE/g)) liege. Eine nach den Herstellungslinien der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e.V. (SGDT) hergestellte Teewurst sei bezüglich Salmonellen als sicher einzustufen.

49

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit äußerte sich zu dem Schreiben von Herrn Univ.-Prof. Dr. Dr. h.c. mult ... dergestalt, dass die MID bei Verbrauchern mit einer besonderen Disposition, der sog. „YOPIs“ (young, old, pregnant, immunosuppressed), auch durch wesentlich niedrigere Infektionsdosen (< 100 Keimen) beobachtet werden könne. Die Angabe der MID beziehe sich dabei immer auf die für eine Erkrankung notwendigerweise auszunehmende Anzahl der Erreger und nicht auf eine Erregermenge pro Gramm Lebensmittel, d.h. je höher die Verzehrmenge bei einem Lebensmittel sei, desto niedriger müsse die Kontaminationsrate pro Gramm Lebensmittel sein, damit die MID erreicht werden. Bei einer angenommenen MID von < 100 Keimen würde deshalb bereits die Aufnahme weniger 100 g eines Lebensmittels, das nur sehr geringe Mengen an Salmonella spp. (< 1 Kolonienbildende Einheit pro Gramm Lebensmittel) enthalte, ausreichen, um eine Infektion auszulösen. Aufgrund der sehr niedrigen MID bei diesen vulnerablen Personengruppen gelte deshalb im Bereich der Lebensmittelhygiene aus fachlicher Sicht grundsätzlich eine Nulltoleranz. Zusammenfassend wurde festgehalten, dass auch der qualitative Nachweis von Salmonella spp. in einem verzehrfertigen Lebensmittel aufgrund der für YOPIs geringen MID ein Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers darstellen könne. Bei der Be- und Verarbeitung von mit Salmonella spp. kontaminierter Rohware müsse der gesamte Herstellungsprozess im Einzelfall geprüft werden, ob durch die einzelnen Hürden eine vollständige Abtötung von Salmonella spp. erreicht werde. Nach dem derzeitigen Kenntnisstand sei die sicherste Möglichkeit einer Abtötung von Salmonella spp. ein adäquater Erhitzungsschritt.

50

Unter Zugrundelegung dieser wissenschaftlichen Äußerungen ist im Rahmen der summarischen Prüfung davon auszugehen, dass mit Salmonellen belastete Lebensmittel zu lebensgefährdenden Magen- und Darmerkrankungen führen können; dies unabhängig von dem Grad der Kontaminierung mit Salmonellen, weil insbesondere abwehrgeschwächte Personen bzw. Personen mit noch nicht voll ausgebildetem Immunsystem (zB. Säuglinge) auch bei sehr geringen Salmonellenzahlen erkranken können (vgl. dazu VG München, B. v. 21.8.2003 - M 4 S. 033656 - LMRR 2003, 53 m.w.N. zum früheren § 8 LMBG; seit 7.9.2005 außer Kraft).

51

Soweit die Antragstellerin ausführt, dass die Ausführungen und Argumentationen des LGL ausschließlich auf der Betrachtung der YOPI-Gruppe basieren würden und diese einseitige Betrachtungsweise nicht sachgerecht sei, so verkennt die Antragstellerin den Prüfungsrahmen des Art. 14 Abs. 3 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 178/2002, (Anlage Ast. 9, Bl. 149 der Gerichtsakte).

52

Bei der Prüfung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich oder zum Verzehr ungeeignet ist, müssen nach Art. 14 Abs. 3 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 178/2002 die normalen Bedingungen seiner Verwendung berücksichtigt, d. h. zugrunde gelegt werden. Entstehen Gesundheitsschäden dadurch, dass ein Lebensmittel in vollständig unüblicher Weise verwendet wird, greift das Verbot des Abs. 1 nicht ein. Dies betrifft insbesondere die Verwendung im Übermaß, also z. B. der Verzehr von zehn gekochten Eiern in kurzer Zeit. Auch die Verwendung von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs für besonders schutzbedürftige Verbraucher, z. B. für Säuglinge, kann außerhalb der normalen Bedingungen sein, so dass Abs. 1 gleichfalls nicht eingreift (vgl. VGH München, B. v. 26.1.2011 - 9 ZB 09.2116 - LMRR 2011, 35 zu Lutschbonbons mit einem Durchmesser von 3 cm, die nach Auffassung des Gerichts von Kleinkindern in den Mund aufgenommen werden und die Atemwege verschließen können), (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 14 f.). Die vorliegende Sachverhaltskonstellation unterscheidet sich jedoch von der Konstellation, die der VGH zu beurteilen hatte. Vorliegend geht es nicht darum, ob der Durchmesser eines Lebensmittels aufgrund Erstickungsgefahren gesundheitsschädlich ist, sondern ob ein mit Salmonellen belastetes Lebensmittel gesundheitsschädlich ist. Das Gericht bezweifelt nicht, dass der - nicht im Übermaß - vorgenommene Verzehr von Teewurst durch ältere Menschen bzw. immungeschwächten Personen nicht außerhalb der normalen Bedingungen i.S.v. Art. 14 Abs. 3 Buchst. a) der VO (EG) 178/2002 liegt.

53

Die Einwendung der Antragstellerin, dass die „salmonellenbelastete Teewurst“ zu keinem Zeitpunkt Gegenstand der Verwaltungsstreitsache gewesen sei, ist zwar im Ansatz zutreffend. Die Antragstellerin selbst ließ jedoch eine Risikoabschätzung des Univ.-Prof. Dr. Dr. h. c. mult. ... vorlegen, in der die grundsätzliche Aussage getroffen wurde: „Eine nach der Herstellungsleitlinie der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e.V. (SGDT) hergestellte Teewurst ist bezüglich Salmonellen als sicher einzustufen. [...] Dennoch lässt sich eine sichere Teewurst herstellen.“ (Anlage Ast. 7, S. 1f.; Bl. 97 der Gerichtsakte). In der darauffolgenden Stellungnahme des Antragsgegners vom 21.10.2020 wurde dieser Aussage entgegengetreten und ausgeführt, dass der Herstellungsprozess von Teewurst ein vollständiges Abtöten von Salmonellen nicht gewährleiste (Bl. 113 f. der Gerichtsakte).

54

Ausgangspunkt für die Beurteilung, ob eine Gesundheitsschädlichkeit vorliegt, ist grundsätzlich die streitgegenständliche Rohstoffmischung Rohwurst (Probenummer: ...*). Bei der Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit ist jedoch auch zu berücksichtigen, ob sich aus dem Verzehr des Endprodukts die Möglichkeit der Gesundheitsschädigung ergibt. Die Rohstoffmischung weist Salmonellen auf, so dass das Gericht aufgrund der vorgelegten Gutachten und Stellungnahmen die Überzeugung gewonnen hat, dass sich aus dem Verzehr des Endproduktes, der Teewurst, eine nicht außer aller Erfahrung liegende Möglichkeit der Gesundheitsschädigung ergibt. Das Gericht folgt insoweit den Ausführungen des LGL, dass bei der Be- und Verarbeitung im Einzelfall geprüft werden müsse, ob eine vollständige Abtötung von *Salmonella* spp. erreicht werden könne. Zwar könne das Abtöten der Salmonellen durch einen adäquaten Erhitzungsschritt gewährleistet werden; ob die Teewurst aus der Rohstoffmischung entsprechend der Herstellungsleitlinie der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e.V. (SGDT) hergestellt wird, kann jedenfalls nicht mit Sicherheit durch den Laborverantwortlichen beantwortet werden.

55

Weiter führte das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz mit Schreiben vom 7.10.2020 aus, dass das NRL die von der Antragstellerin eingesandte streitgegenständliche Probe typisiert und eine sehr enge Verwandtschaft zwischen der Sequenz dieses Isolats und des Salmonellen-Ausbruchsgeschehen „*Salmonella* Thyphimurium SAL STM CT708“ festgestellt habe. Diese enge genetische Verwandtschaft weise auf einen Zusammenhang zwischen dem Ausbruch und dem Lebensmitteln hin. Ob tatsächlich ein Zusammenhang bestehe, könne nur durch weitere Ermittlungen beim Lebensmittelunternehmer geklärt werden (vgl. Schreiben des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, S. 3, Bl. 50 der Gerichtsakte; Typisierung des NRL, Bl. 3 ff. der Behördenakte). Das Ausbruchsgeschehen dauere laut Mitteilung des BVL im Jahr 2020 weiter an (Schreiben des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, S. 2, Bl. 49 der Gerichtsakte). Gerade im vorliegenden Fall besteht daher angesichts des molekularen Matches zwischen der Sequenz des Isolats

aus Teewurst und des Ausbruchsgeschehens eine nicht nur ganz entfernte Möglichkeit einer Gesundheitsschädigung.

56

(b) Es kann vorliegend dahinstehen, ob ein Inverkehrbringen des Lebensmittels i.S.d. Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 tatsächlich vorliegt.

57

Nach dem Wortlaut der Vorschrift des § 44 Abs. 4a Satz 1 LFGB besteht eine Auskunftspflicht des Verantwortlichen des Labors bereits dann, wenn Grund zur Annahme besteht, dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde.

58

Auf Veranlassung des Bundesrates wurde das im Regierungsentwurf enthaltene Wort „unterliegt“ durch die Worte „unterliegen würde“ ersetzt (vgl. Drs 17/5953 v. 25.5.2011, S. 23). In der Begründung zur Änderung wurde ausgeführt:

„Nach § 44 Absatz 4 bzw. 5 hat ein Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmer ergänzend zu den einschlägigen, sich aus Artikel 19 oder 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ergebenden Unterrichtsverpflichtungen in Fällen, in denen ein Erzeugnis noch nicht seinem Verantwortungsbereich zugeordnet werden kann, Unterrichtungspflichten, wenn er Grund zu der Annahme hat, dass das Erzeugnis einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 bzw. 15 Absatz 1 der Verordnung unterliegt. Mit § 44 Absatz 4a bzw. 5a wird die Meldepflicht auf Labore erstreckt. Die Adressaten für eine Entscheidung über eine Verkehrsfähigkeit eines Erzeugnisses sind allerdings nicht die Labore; es erscheint sachgerecht, dies in den Absätzen 4a und 5a zum verdeutlichen.“

59

Der Laborverantwortliche kann nicht in jedem Fall wissen, ob das von ihm untersuchte Produkt unmittelbar in den Verkehr gebracht wird oder erst noch weiter verarbeitet werden soll. Damit wird Bezug darauf genommen, dass sich die Verbote der Art. 14 und 15 der Verordnung (EG) 178/2002 auf das Inverkehrbringen beziehen; Gegenstand der Analysen des HACCP - vielfach auch Zwischenprodukte sind (vgl. dazu Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, LFGB § 44 Rn. 73). Nach dem Wortlaut der Norm ist bereits die Möglichkeit ausreichend, dass das Produkt in den Verkehr gebracht werden kann.

60

Der Umstand, dass es sich vorliegend um eine Rohstoffmischung handelt, führt entgegen des Einwands der Antragstellerin auch nicht dazu, dass ein Inverkehrbringen als Vorprodukt bereits „denklogisch ausgeschlossen“ sei. Zwar wird das Herstellen und Behandeln von gesundheitsschädlichen Lebensmitteln durch Art. 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 nicht verboten. (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 7). Das Verbot des Inverkehrbringens bezieht sich jedoch auf jede Stufe, beginnend mit der Rohstofflieferung, über die Lieferung des bearbeiteten Rohstoffs als Zwischenerzeugnis, die Lieferung des weiterverarbeiteten Erzeugnisses an den Hersteller des fertigen Erzeugnisses bis zum Vertrieb an den Endverbraucher, wenn daran mehrere Lebensmittelunternehmen beteiligt sind. Denn Lebensmittel sind nach der Begriffsbestimmung des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 - wie bereits ausführlich dargestellt - auch alle Vorprodukte bis zurück zur Erzeugung der Rohstoffe. Der Verzicht auf das Verbot von Herstellung und Behandlung betrifft hiernach nur die Be- oder Verarbeitung innerhalb der Lebensmittelunternehmen; die Lieferung des Rohstoffs oder einer Zutat an ein anderes Lebensmittelunternehmen zur Weiterverarbeitung unterliegt dem Verbot des Abs. 1 (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14 Rn. 8). Die Differenzierung zwischen der Herstellungsebene i.S.d. § 5 LFGB und dem Inverkehrbringen i.S.d. Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 und der daran anschließenden Frage, ob ein Vorprodukt nur innerhalb des Betriebs des Auftraggebers weiterverarbeitet wird oder ob das Vorprodukt an andere Lebensmittelbetriebe zur Weiterverarbeitung weitergeleitet wird, ist jedoch für den Laborverantwortlichen nicht immer bzw. nur schwer erkennbar. Er müsste dabei auf die Auskunft des Auftraggebers vertrauen oder umfassende Sachverhaltsermittlungen anstellen.

61

Die Argumentation der Antragstellerin kann auch nicht mit Blick auf die gesetzgeberische Intention und die Entstehungsgeschichte der Norm überzeugen.

62

§ 44 Abs. 4a LFGB wurde als Folge des sogenannten Dioxin-Skandals eingeführt (Zipfel/Rathke LebensmittelR/Rathke, 176. EL März 2020, LFGB § 44 Rn. 7a, 10a). 2010/2011 wurden bei einem Mischfutterhersteller erhöhte Dioxinwerte in dem von ihm hergestellten Mischfuttermittel entdeckt. Ein Futtermittelhersteller war seinen Meldepflichten nach Art. 20 der VO (EG) Nr. 178/2002 nicht nachgekommen, obwohl ihm die Dioxinbelastung seiner Tierfuttermittel (Tierfutterfett) durch die Ergebnisse der von ihm in Auftrag gegebenen Kontrollen eines Privatlabors bekannt war. Um zukünftig zu vermeiden, dass eine Information der Öffentlichkeit aufgrund einer unterbliebenen Mitteilung durch den Lebens- oder Futtermittelunternehmer unterbleibt, wurde der auskunftspflichtige Personenkreis in Ergänzung zu Art. 19 und Art. 20 der VO (EG) Nr. 178/2002 erweitert.

63

In der Gesetzesbegründung (Drs. 52/11 v. 4.2.2011, S. 53 f.) heißt es wörtlich:

„Nach dem derzeitigen Unionsrecht sind Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer, die Grund zu den Annahme haben, dass ein von ihnen hergestelltes, behandeltes oder in den Verkehr gebrachtes Erzeugnis den Anforderungen an die Lebensmittel- oder Futtermittelsicherheit nicht entspricht, verpflichtet, den zuständigen Behörden dies mitzuteilen. Diese Meldeverpflichtung erfasst nur Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer. Dies ist nicht weitgehend genug. Es ist notwendig den Kreis der Meldepflichtigen zu erweitern auf die Verantwortlichen von Laboratorien, die Analysen von Futtermitteln oder Lebensmitteln durchführen. Damit wird ein Personenkreis durch Absatz 4a und 5a in die Melderpflicht einbezogen, der an der Herstellung, dem Behandeln oder dem Vertrieb des untersuchten Futtermittels nicht beteiligt ist und damit keine eigenen wirtschaftlichen Interessen verfolgt.“

64

Die Antragstellerin kann sich aus den genannten Gründen auch nicht mit Erfolg geltend machen, dass es sich um eine sog. Freigabeuntersuchung handele, d.h. Teewürste aus den beprobten Rohstoffmischungen nur in den Verkehr gebracht würden, wenn keine Salmonellen nachgewiesen werden würden (so auch: VG Aachen, Urt. v. 8.12.2017 - 7 K 1859/1717 - LMuR 2018, 165). Wenn die Freigabeuntersuchung - wie vorliegend - Auffälligkeiten aufweist, so müsste der Verantwortliche des Labors allein aufgrund der Absichtserklärung des Lebensmittelunternehmers darauf vertrauen müssen, dass das beprobte und gesundheitsschädliche Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht wird. Genau das ist aber die Konstellation, die der Gesetzgeber durch den mit ÄndG vom 27.7.2011 (BGBl. I S. 1608) eingefügten Abs. 4a erfassen wollte. Durch § 44 Abs. 4a LFGB soll eine selbstständige Informationspflicht des Verantwortlichen eines Labors für Analysen von Lebensmitteln und Futtermitteln begründet werden. Das Gericht verweist in diesem Zusammenhang auf die Ausführungen des VG Aachen, Urt. v. 8.12.2017 - 7 K 1859/17 - LMuR 2018, 165:

„Durch die obligatorische Einschaltung der Lebensmittelüberwachungsbehörde wollte der Gesetzgeber sicherstellen, dass ein nicht sicheres Lebensmittel auch wirklich nicht in den Verkehr gelangt, und zwar unabhängig von einer - vom Verantwortlichen eines Labors regelmäßig nicht überprüfbar - Absichtserklärung des Lebensmittelunternehmers (vgl. Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Band II, § 44 Rn. 72 (Stand: November 2020): erhebliche Erhöhung der Sicherheit des Verkehrs mit Lebensmitteln).“

65

Unter Zugrundelegung der obigen Erwägungen führt auch der Vortrag der Antragstellerin, dass eine Weiterverarbeitung der Rohstoffmischung ausschließlich in dem Betrieb des Auftraggebers der Probe erfolge, zu keiner anderen Beurteilung. Bei den Ausführungen der Antragstellerin handelt es sich lediglich um eine Mitteilung über die Auskunft eines Dritten, dem Auftraggeber der Probe, die die Möglichkeit des Inverkehrbringens des beprobten Lebensmittels nicht mit der erforderlichen Sicherheit ausschließen lässt und dem durch § 44 Abs. 4a LFGB bezweckten erweitertem Schutz zuwider laufen würde.

66

3. Auch der Einwand der Antragstellerin, dass eine Meldepflicht nach Art. 44 Abs. 4a LFGB nur bestehe, wenn grundsätzlich auch der Lebensmittelunternehmer nach Art. 19 Abs. 1 und Abs. 3 der VO (EG) 178/2002 zu einer Mitteilung an die Behörden verpflichtet gewesen wäre, verhilft dem Antrag nicht zum Erfolg. Die Vorschriften Art. 19 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 und § 44 Abs. 4a LFGB wenden sich an unterschiedliche Adressaten. Der Laborverantwortliche hat im Gegensatz zu dem Lebensmittelunternehmer keine Kontrolle, ob das Lebensmittel unter der unmittelbaren Kontrolle des Lebensmittelunternehmers steht

(vgl. Art. 19 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002) bzw. ob das beprobte Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden soll bzw. wurde (vgl. Art. 19 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002). § 44 Abs. 4a LFGB wurde in Ergänzung zu Art. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 eingefügt, um eine selbstständige Informationspflicht des Verantwortlichen eines Labors für Analysen von Lebensmitteln und Futtermitteln zu begründen. Wie bereits ausgeführt reicht bei § 44 Abs. 4a LFGB bereits die Annahme des Laborverantwortlichen aus, dass das Lebensmittel einem Verbot unterliegen würde. Der Lebensmittelunternehmer hat indes Kenntnis darüber, ob ein von ihm beprobtes Lebensmittel bereits tatsächlich in den Verkehr gebracht bzw. in den Verkehr gebracht werden soll.

67

4. Soweit die Antragstellerin vorträgt, dass ihr durch den Kunden zivilrechtlich untersagt worden sei, Auskunft über den privaten Auftraggeber zu erteilen, so weist das Gericht daraufhin, dass das Bestehen etwaiger zivilrechtlicher Unterlassungsansprüche nicht Gegenstand des hiesigen Verfahrens sind.

68

5. Die Zwangsgeldandrohung in Ziffer 3 des Bescheides begegnet nach summarischer Prüfung keinen Bedenken, da die Voraussetzungen der Art. 29, 30, 31, 36 des Bayrischen Verwaltungszustellungs- und Vollstreckungsgesetzes (VwZVG) vorliegen.

69

6. Die Gebührenfestlegung von 200,00 EUR in Ziffer 5 des Bescheides ist ebenfalls rechtmäßig und verletzt die Antragstellerin nicht in ihren Rechten. Als Veranlasser des Verfahrens hat die Antragstellerin dessen Kosten gem. Art. 2 Abs. 1 KG zu tragen (Ziffer 4 des Bescheides). Die Höhe der Gebühr bestimmt sich nach Art. 6 Abs. 1 Satz 3 KG. Für Amtshandlungen, die nicht im Kostenverzeichnis enthalten sind, wird eine Gebühr erhoben, die nach im Kostenverzeichnis bewerteten vergleichbaren Amtshandlungen zu bemessen ist, Art. 6 Abs. 1 Satz 2 KG. Fehlt eine vergleichbare Amtshandlung, beträgt die Gebühr fünf bis fünfundzwanzigtausend Euro, Art. 6 Abs. 1 Satz 3 KG. Die festgesetzte Kostenhöhe befindet sich mit 200,00 Euro innerhalb dieses Kostenrahmens. Bei Orientierung am richtigen Kostenrahmen ist die Gebühr ermessensgerecht. Das Landratsamt hat sich bei der Bestimmung der Kostenhöhe nach Art. 6 Abs. 1 Satz 3 KG am konkreten Verwaltungsaufwand und der Bedeutung für die Antragstellerin orientiert.

70

7. Da sich nach alledem der Bescheid bei einer über eine bloße summarische Prüfung hinausgehenden Betrachtung als rechtmäßig erweist, kommt es auf die Abwägung der widerstreitenden Interessen nicht mehr entscheidungserheblich an.

71

Nach alledem war der Antrag nach § 80 Abs. 5 VwGO abzulehnen.

III.

72

Die Kostenentscheidung beruht auf § 154 Abs. 1 VwGO.

IV.

73

Die Streitwertfestsetzung beruht auf §§ 53 Abs. 2 Nr. 2, 52 Abs. 1 Gerichtskostengesetz (GKG) unter Berücksichtigung der Ziff. 1.5 des Streitwertkatalogs für die Verwaltungsgerichtsbarkeit. Danach war die Hälfte des Streitwerts aus dem Hauptsacheverfahren für das Verfahren nach § 80 Abs. 5 VwGO anzusetzen.