

**Titel:**

**Erkrankung, Angeklagte, Kaufpreis, Bescheid, Krankenhaus, Hauptverhandlung, Eintragung, Haftbefehl, Arzt, Tateinheit, Kommanditist, Gesellschafterversammlung, Nachweis, Therapie, Co KG, Bundesrepublik Deutschland, nicht ausreichend**

**Schlagworte:**

Erkrankung, Angeklagte, Kaufpreis, Bescheid, Krankenhaus, Hauptverhandlung, Eintragung, Haftbefehl, Arzt, Tateinheit, Kommanditist, Gesellschafterversammlung, Nachweis, Therapie, Co KG, Bundesrepublik Deutschland, nicht ausreichend

**Fundstelle:**

BeckRS 2020, 54792

**Tenor**

1. Der Angeklagte ist schuldig des gewerbsmäßigen Betrugs in 162 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 20 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung in Tateinheit mit gewerbsmäßigem Betrug in 28 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 6 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung.
2. Er wird deshalb zu einer Gesamtfreiheitsstrafe von einem Jahr und neun Monaten verurteilt.
3. Die Vollstreckung der Gesamtfreiheitsstrafe wird zur Bewährung ausgesetzt.
4. Es wird die Einziehung von Wertersatz in Höhe von 1.642.701,87 EUR angeordnet.
5. Der Angeklagte trägt die Kosten des Verfahrens und seine notwendigen Auslagen.

**Angewandte Vorschriften:**

§§ 263 Abs. 1, Abs. 3 Nr. 1, 1. Alt., 229, 230 Abs. 1, 52, 53, 56, 73 Abs. 1, 73c, 73d StGB.

**Entscheidungsgründe**

(abgekürzt gemäß § 267 Abs. 4 StPO)

**Persönliche Verhältnisse Person des Angeklagten**

**1**

Der Angeklagte wurde .1971 in Damme (Niedersachsen) geboren. Sein Vater war Unternehmer in der Eierbranche und seine Mutter Grundschullehrerin, die Mitte der siebziger Jahre ihre Tätigkeit aufgab, um die Kinder zu betreuen. Der Angeklagte hat drei ältere Brüder und eine jüngere Schwester, die vierzehn Jahre jünger ist als der älteste Bruder. Der Angeklagte wuchs bei seinen Eltern auf und hatte zu diesen und seinen Geschwistern ein gutes Verhältnis. Die Eltern kümmerten sich intensiv um alle Kinder, unternahmen mit ihnen an den Wochenenden viele Aktivitäten und fuhren mit der Familie in den Ferien viel in den Urlaub.

**2**

Der Angeklagte besuchte an dem dritten Lebensjahr den Kindergarten und wurde dann regulär in die Grundschule eingeschult. Nach der Grundschule besuchte er in der 5. und 6. Klasse die damals im Niedersachsen zwingend vorgesehene Orientierungsstufe. Sodann besuchte der Angeklagte die Realschule und schloss diese nach der 10. Klasse mit der Mittleren Reife ab. Es folgten zwei Jahre höhere Handelsschule mit Abschluss in Osnabrück, wohin er seinerzeit von Damme täglich mit dem Zug pendelte. Nach Abschluss der Schulausbildung mit achtzehn Jahren durchlief der Angeklagte eine Ausbildung zum Industriekaufmann und schloss diese erfolgreich ab. Im Jahr 1991 leistete er für die Dauer von zwölf Monaten Grundwehrdienst bei der Bundeswehr, wobei die Grundausbildung in den Niederlanden stattfand und er danach in einer Schreibstube auf dem damaligen Fliegerhorst in Jever eingesetzt war.

**3**

Anschließend durchlief der Angeklagte in den Jahren 1992 bis 1995 im väterlichen Betrieb in Niedersachsen eine interne Ausbildung in allen zu einem Legehennenbetrieb gehörenden Bereichen und war sowohl als Arbeiter im Stall als auch als Vertreter seines Vaters als Geschäftsführer eingesetzt. Danach ging der Angeklagte im Februar 1996 nach Niederbayern und leitete bis August 2015 als Geschäftsführer die Firma B. GmbH & Co. KG. Als der Firma im Jahr 2015 behördlich verboten wurde, Eier in den Verkehr zu bringen, kam es zu einem Leerstand der von ihr betriebenen Farmen, bis im Jahr 2016 wieder Hühner eingestallt wurden, nachdem die behördlichen Anordnungen verwaltungsgerichtlich aufgehoben worden waren. Im Herbst 2017 wurden die Hühner letztmals ausgestallt und der Geschäftsbetrieb der Firma B. GmbH & Co. KG aufgrund Entscheidung durch den Angeklagten als Gesellschafter eingestellt.

**4**

Der Angeklagte ist heute als selbständiger Kaufmann tätig. Seine wirtschaftlichen Verhältnisse sind geordnet. Er lebt mit seiner Familie in .. Der Angeklagte hat im Jahr 2010 geheiratet. Aus der Ehe sind drei Söhne hervorgegangen, die in den Jahren 2011 (Zwillinge) und 2013 geboren wurden.

**5**

Im Rahmen einer unter dem Datum 06.11.2019 mit dem Landratsamt Straubing-Bogen zur Erledigung eines vor dem Verwaltungsgericht Regensburg anhängigen Verfahrens geschlossenen Vereinbarung verpflichtete sich die Firma B. GmbH & Co. KG als Klägerin, zukünftig im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland gewerblich keine Tiere mehr zu halten. Mit einem weiteren, an das Landratsamt Straubing-Bogen gerichteten Schriftsatz seiner anwaltlichen Vertreter vom 02.03.2020 ließ der Angeklagte mitteilen, dass diese Verpflichtung auch für ihn persönlich als ehemaligen Geschäftsführer der Klägerin gelte.

Vorahndungen und Haftdaten

**6**

Der Angeklagte ist bislang strafrechtlich nicht in Erscheinung getreten. Die Auskunft aus dem Bundeszentralregister vom 11.09.2019 weist für den Angeklagten keine Eintragungen auf.

**7**

Der Angeklagte befand sich in dieser Sache seit 18.08.2015 durchgehend in Untersuchungshaft in der Justizvollzugsanstalt Regensburg zunächst aufgrund Haftbefehls des Amtsgerichts Regensburg vom 18.08.2015 (Az. III Gs 2171/15) und ab dem 16.02.2016 aufgrund Haftbefehls des Amtsgerichts Regensburg vom 16.02.2016 (Az. III Gs 242/16) bis zur Aufhebung des letztgenannten Haftbefehls durch Beschluss des Landgerichts Regensburg vom 04.05.2016 (Az. 2 Qs 1/16) und Entlassung aus der Justizvollzugsanstalt am selben Tag.

**8**

Mit Beschluss vom 30.06.2016 (Az. 2 Ws 329/16) hob das Oberlandesgericht Nürnberg den Beschluss des Landgerichts Regensburg vom 04.05.2016 auf und setzte zugleich den Haftbefehl des Amtsgerichts Regensburg vom 16.02.2016 unter Auflagen außer Vollzug. Mit Beschluss der Kammer vom 12.04.2019 (Az. Ks 156 Js 19484/14) wurde schließlich der Haftbefehl des Amtsgerichts Regensburg vom 16.02.2016 in der Fassung des Beschlusses des Oberlandesgerichts Nürnberg vom 30.06.2016 endgültig aufgehoben.

Getroffene Feststellungen Unternehmensstruktur

Gesellschaftsrechtliche Verhältnisse

**9**

Der Angeklagte war bereits seit 08.01.1996 der alleinige Gesellschafter und seit 27.05.2003 alleinvertretungsberechtigter Geschäftsführer der Firma „B. Beteiligungs GmbH“ mit Sitz in N., eingetragen im Handelsregister B des Amtsgerichts Straubing unter HRB ., vormals „B. E. Beteiligungsgesellschaft mit beschränkter Haftung“ mit dem Sitz in . E., eingetragen gewesen im Handelsregister B des Amtsgerichts Landshut unter HRB ., bis zu seinem Ausscheiden als Geschäftsführer zum 11.08.2015.

**10**

Die vorgenannte GmbH war als Komplementärin die persönlich haftende Gesellschafterin der „B. GmbH & Co. KG“ mit dem Sitz in N., eingetragen im Handelsregister A des Amtsgerichts Straubing unter HRA ., vormals „B. E. GmbH & Co. KG“ mit dem Sitz in . E., eingetragen gewesen im Handelsregister A des Amtsgerichts Landshut unter HRA .. Mit Wirkung zum 31.12.1995 wurde der Angeklagte ihr einziger Kommanditist.

## 11

Mit notariellem Kauf- und Abtretungsvertrag vom 08.01.1996 kaufte der Angeklagte den Geschäftsanteil der bisherigen Gesellschafterin der Firma „B. E. Beteiligungsgesellschaft mit beschränkter Haftung“ und war seither der alleinige Gesellschafter dieser Firma mit einer Stammeinlage von 51.000 DEM.

## 12

Ferner übertrug die bisherige Kommanditistin mit Übertragungsvertrag vom 08.01.1996 ihre Beteiligung an der Firma „B. E. GmbH & Co. KG“ mit dinglicher Wirkung zum 31.12.1995 auf den Angeklagten, schied dadurch aus der Gesellschaft aus. Der Angeklagte trat an ihrer Stelle im Wege der Sonderrechtsnachfolge mit einer Einlage von 10.000 DEM in die Gesellschaft ein und war seither ihr einziger Kommanditist.

## 13

Mit in der Gesellschafterversammlung vom 17.02.1996 gefasstem Beschluss des Angeklagten als alleinigem Gesellschafter wurde der bisherige Geschäftsführer der Firma „B. E. Beteiligungsgesellschaft mit beschränkter Haftung“ abberufen und der Zeuge Aloys S. zum neuen, alleinvertretungsberechtigten Geschäftsführer bestellt.

## 14

In der Gesellschafterversammlung vom 27.05.2003 beschloss der Angeklagte als Halter sämtlicher Geschäftsanteile die Abberufung des Zeugen Aloys S. als Geschäftsführer und bestellte sich selbst zum neuen, stets einzelvertretungsberechtigten Geschäftsführer der Firma „B. E. Beteiligungsgesellschaft mit beschränkter Haftung“.

## 15

Mit in der Gesellschafterversammlung vom 20.10.2009 gefasstem Beschluss des Angeklagten als einzigem Gesellschafter wurde die Firma der Gesellschaft „B. E. Beteiligungsgesellschaft mit beschränkter Haftung“ geändert in „B. Beteiligungs GmbH“ und der Sitz der Gesellschaft verlegt nach A. mit der künftigen Geschäftsanschrift ., N.. Desweiteren erfolgte auch eine Änderung der Firma der Gesellschaft „B. E. GmbH & Co. KG“, die seither „B. GmbH & Co. KG“ lautete, sowie gleichfalls eine Verlegung des Sitzes der Gesellschaft nach A..

## 16

Am 11.08.2015 schied der Angeklagte als Geschäftsführer der Firma „B. Beteiligungs GmbH“ aus und ab 12.08.2015 wurde der Zeuge Sören M., der bereits ab Januar 2015 für die von der Firma „B. GmbH & Co. KG“ betriebenen Legehennenfarmen als Produktionsleiter angestellt war, als neuer, einzelvertretungsberechtigter Geschäftsführer bestellt, wobei dessen Eintragung in das Handelsregister B des Amtsgerichts Straubing unter HRB . am 20.08.2015 erfolgte.

## 17

Mit Gesellschafterbeschluss vom 16.09.2015 beschloss der Angeklagte als alleiniger Gesellschafter mit sofortiger Wirkung die Abberufung des Zeugen Sören M. als Geschäftsführer der Firma „B. Beteiligungs GmbH“ mit dem Sitz in A. und zum neuen, stets einzelvertretungsberechtigten Geschäftsführer wurde Peter N. bestellt.

Betriebene Farmen

## 18

Die Firma B. GmbH & Co. KG betrieb Farmen mit Legehennenhaltung an den Standorten . (Farm E.), . und . (Farm N.), ., mit einem genehmigten Tierbestand in sogenannter Kleingruppenhaltung von 487.500 Legehennen für die Farm E. und 423.000 Legehennen für die Farm N. gemäß Genehmigungsbescheiden des Landratsamts Dingolfing-Landau vom 21.12.2009 und des Landratsamts Straubing-Bogen vom 17.02.2011.

## 19

Ferner betrieb die Firma B. GmbH & Co. KG in Bayern eine weitere Legehennenfarm am Standort . (Farm T.), mit einer genehmigten Kapazität von 246.000 Legehennenplätzen sowie eine Junghennenaufzucht am Standort . V..

Betriebsführung durch den Angeklagten

## 20

Die Betriebsabläufe in den drei Legehennenfarmen und die kaufmännischen Aspekte der Firma B. GmbH & Co. KG wurden maßgeblich vom Angeklagten gesteuert, in der Regel von dem sich am Sitz der Firma in A. befindlichen Büro aus, wo sich auch die Farm N. befand. Im dortigen Büro war als Bürokauffrau und Sekretärin langjährig die Zeugin Gertraud S. beschäftigt sowie als weitere Büroangestellte die Zeugin Natalia H.. Ferner war als Disponent der Zeuge Florian S. angestellt. In den jeweiligen Farmen gab es neben den Mitarbeitern in der Sortierung und in den Ställen sogenannte Farmleiter. Dies waren in der E. die Zeugin Brigitte S., in der Farm N. der Zeuge Josef M. und in der Farm T. der Zeuge Aloys S.. Alle wesentlichen Entscheidungen traf jedoch der Angeklagte selbst.

## **21**

Insbesondere verkaufte der Angeklagte die von der Firma B. GmbH & Co. KG im Umfang von täglich mehreren hunderttausend Stück produzierten Eier selbst, handelte die Preise aus und gab nach einem in der Regel mündlichen Vertragsabschluss entweder mittels eines von ihm ausgefüllten Lieferscheins oder fernmündlich die bestellten Mengen, den Preis, die Handelsklasse und den Liefertermin an den Zeugen S. weiter, der als Disponent die Aufträge nur noch auszuführen hatte. Auch die weiteren wesentlichen Geschäftsvorgänge wurden vom Angeklagten selbst bearbeitet und durch die Zeugin S. lediglich in Schriftform umgesetzt.

## **22**

Den Farmleitern der drei Legehennenfarmen N., E. und T. sowie der Aufzuchtfarm V. erteilte der Angeklagte entweder persönlich oder telefonisch Anweisungen für die täglichen Produktionsabläufe oder ließ solche Anweisungen durch die Zeugin S. weitergeben, ebenso wie wesentliche Entscheidungen in den Farmen, die der Angeklagte regelmäßig aufsuchte, vorher mit ihm abgesprochen wurden. Ferner hatte der Angeklagte die Zeugin S. auch damit beauftragt, in den vorgesehenen Zeitabständen Eigenproben von Eiern von den Farmen anzufordern. Die Zeugin S. forderte die Farmleiter jeweils telefonisch zur Abgabe von zu beprobenden Eiern im Büro in N. auf und versandte diese sodann an das Labor, wobei die erhaltenen Untersuchungsergebnisse dem Angeklagten durch die Zeugin S. mündlich mitgeteilt wurden.

## **23**

Der Zeuge Dr. Christian S. betreute seit 2005/2006 die Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG an allen vier Standorten als Betriebstierarzt und war dabei vom Angeklagten auch mit der Durchführung der nach der Geflügel-Salmonellen-Verordnung vorgeschriebenen betriebseigenen Beprobung der Hühnerherden durch die Entnahme von sogenannten Sammelkotproben in den Stallungen beauftragt worden.

## **24**

Tierseuchen- und lebensmittelrechtliche Verantwortlichkeit Der Besitzer eines Legehennenbetriebs hat im Hinblick auf die Hygiene sicherzustellen, dass hinsichtlich des Betriebs und der baulichen Einrichtungen die Anforderungen an gewerbsmäßige Hühnerhaltung gemäß der Anlage der Geflügel-Salmonellen-Verordnung (GfSalmoV) erfüllt werden (vgl. § 2 Abs. 1 GfSalmoV).

## **25**

Ferner hat ein Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den seiner Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für seine Tätigkeit gilt, und die Einhaltung dieser Anforderungen zu überprüfen (vgl. Art. 17 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002, sog. „Basis-Verordnung“). Insofern liegt die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer (vgl. Art. 1 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Er hat sowohl in der Primärproduktion als auch auf den dieser nachgeordneten Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften sowie etwaige spezielle Anforderungen zu erfüllen (vgl. Art. 4 Abs. 1, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Diese primäre Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit der von ihm in den Verkehr gebrachten Lebensmittel besteht unbeschadet der von den zuständigen Behörden durchzuführenden amtlichen Überwachung und Kontrolle (vgl. Art. 1 Abs. 4 Verordnung (EG) Nr. 882/2004; Art. 1 Abs. 3 Verordnung (EG) Nr. 854/2004).

## **26**

Legehennenbetriebe als Verbreitungsquelle für Salmonellen Salmonellen als Krankheitserreger beim Menschen Die Salmonellose gehört zu den Zoonosen, da sie sowohl vom Tier zum Menschen als auch vom Menschen zum Tier übertragen werden kann. Häufig erfolgt die Infektion über Lebensmittel, unter anderem durch rohe Eier, die von mit Salmonellen infiziertem Geflügel stammen, durch das die Salmonellen auf die

Eierschale, seltener auch in das Innere des Eies gelangen. Werden kontaminierte Eier in den Verkehr gebracht, gelangen die Salmonellen zum Konsumenten und werden durch diesen durch den Verzehr des Eies oder durch den Verzehr von Speisen, die mit Eiern zubereitet wurden und bei deren Zubereitung Salmonellen von der Eischale etwa über die Hände in die Speisen gelangen, aufgenommen. Daneben sind auch andere Übertragungswege möglich, wie etwa durch sogenannte Kreuzkontamination, bei der eine direkte oder indirekte Übertragung auf bis dahin einwandfreie Nahrungsmittel erfolgt, selbst wenn diese völlig ohne Eier zubereitet werden, sei es beispielsweise in der heimischen Küche oder auch in Restaurants oder Großküchen.

## **27**

Dabei sind Salmonellenerreger humanpathogen, also geeignet, einen Menschen krank zu machen. Enteritis-Salmonellen, zu denen auch das Serovar *Salmonella* Enteritidis gehört, verursachen beim Menschen meist spontan ausheilende Durchfallerkrankungen (bakterielle Gastroenteritis), die in der Regel nicht antibiotisch behandelt werden müssen. Allerdings können bei Risikogruppen wie Säuglingen, Kleinkindern, alten Menschen und immungeschwächten Personen schwere Allgemeininfektionen hervorgerufen werden, die in seltenen Fällen, dann auch mittelbar infolge der notwendig gewordenen Antibiotikatherapie, zum Tod führen können.

## **28**

Diese mit Salmonellenerregern verbundenen Gefahren haben dazu geführt, dass neben einer Meldepflicht von Salmonellosen nach dem Infektionsschutzgesetz vielfältige rechtliche Regelungen, wie etwa in der Geflügel-Salmonellen-Verordnung (GfLSalmoV), bestehen, durch die vor allem zum Schutz der menschlichen Gesundheit das Auftreten von Salmonellen bekämpft und das Risiko ihrer Weiterverbreitung minimiert werden soll.

## **29**

Eintrag, Vermehrung, Ausbreitung von Salmonellen in Legebetrieben Salmonellen sind ubiquitär, also überall verbreitet und kommen in Menschen und Tieren, aber auch außerhalb von Lebewesen vor, wo sie je nach Umgebungsbedingungen über Monate oder Jahre persistieren und lebensfähig bleiben können, wenn auch gegebenenfalls ohne Vermehrung. Es gibt vielfältige Wege, wie Salmonellen in einen Legehennenbetrieb gelangen können, etwa über die eingestellten Junghennen, über das Futtermittel, über die Einstreu, durch Mitarbeiter oder andere Personen, durch verunreinigte Transportfahrzeuge, die das Betriebsgelände befahren, aber auch durch Insekten und Schädlinge, wie Ratten und Mäuse sowie durch Wildvögel und deren Kot.

## **30**

In lebenden Körpern von Warmblütern, zu denen auch Legehennen gehören, bestehen für Salmonellen ideale Bedingungen zur Vermehrung, da deren optimale Temperatur zur Vermehrung bei  $37^{\circ}\text{C} \pm 4^{\circ}\text{C}$  liegt. Finden sie daneben einen ausreichenden Nährboden vor, erfolgt bei dieser Temperatur alle zwanzig Minuten eine Zellteilung. Andererseits handelt es sich bei Salmonellen um sehr robust aufgebaute Bakterien, die zwar bei Erhitzung eines Lebensmittels mit einer Kerntemperatur von  $72^{\circ}\text{C}$  über einen Zeitraum von zwei Minuten vernichtet werden, jedoch selbst unter ungünstigen Bedingungen mit niedrigen Temperaturen, sehr geringer Feuchtigkeit und fehlendem Nährboden überdauern. Insofern mag zwar in dem in jedem Stallgebäude vorzufindenden Staub keine Vermehrung der Salmonellen zu erwarten sein. Jedoch gibt dieser eine Umgebung ab, in der sie gut vor Austrocknung geschützt sind und in der sie daher persistieren. Daneben begünstigen auch frischer Kot, aufgeplatzte Eier, verwesende Kadaver toter Hühner, insbesondere wenn sie vor dem Tod bereits infiziert waren, und weitere Verschmutzungen jeglicher Art, etwa des Futtermittels die Vermehrung von Salmonellen oder zumindest deren Überdauern.

## **31**

Die Legehennen selbst kontaminieren sich durch das Picken am Boden oder im Futter, wodurch die Salmonellen in deren Gedärme gelangen, sich dort vermehren und mit dem Kot dann wieder ausgeschieden werden, ohne dass die Hühner selbst bei hohen Infektionsdosen Erkrankungssymptome zeigen. Insbesondere bezüglich des Serovars *Salmonella* Enteritidis sind Hühner gut immunisiert. Nach einer hohen Ausscheidungsrate in den ersten drei Tagen nach der Infektion kommt zwar die Ausscheidung von Salmonellen zum Erliegen, kann sich jedoch, wenn auch mit niedrigerer Ausscheidungsrate, stressbedingt wiederholen, was umso wahrscheinlicher ist, je mehr Stress die Tiere ausgesetzt sind. Dieser Stress kann beispielsweise zurückzuführen sein auf eine Überbelegung des Käfigs aber auch auf einen

massiven Befall des Stallbereichs mit der Roten Vogelmilbe. Bei dieser handelt es sich um einen Parasiten, der vor allem Hühner befällt und bei diesen mittels eines Stichs in den Nacken-, Rücken- oder Halsbereich Blut saugt, was zu starkem Juckreiz und Entzündungen führt. Hierdurch sind die Tiere gestresst und kommen nachts nicht zur Ruhe, zumal sie sich an den betroffenen Stellen nicht kratzen und in der sogenannten Kleingruppenhaltung auch anderweitig, etwa durch Sandbäder, keine Linderung verschaffen können.

### **32**

Gleichzeitig sind Salmonellen sehr leicht und werden durch jegliche Luftbewegung mit dem sich im Stallgebäude befindlichen Staub aufgewirbelt und dadurch verbracht, ebenso wie sie durch beschmutzte Gegenstände weitergetragen werden. Dafür reicht es aus, wenn ein durchseuchter Stallbereich betreten wird, weil mit den Schuhen oder Stiefeln die Salmonellen dann in einen womöglich bisher sauberen Bereich vertragen werden. Ferner kann die Ausbreitung befördert werden, wenn in einem kontaminierten Stallbereich mit Händen oder Handschuhen etwas angefasst wurde.

### **33**

Gegenmaßnahmen aus hygienisch-veterinärmedizinischer Sicht Die Einstallung von Junghennen, die aus einer Herde stammen, die im Hühneraufzuchtbetrieb vorschriftsgemäß geimpft worden ist (vgl. §§ 13, 19 GfI SalmoV), stellt zwar eine wirksame Maßnahme dar, die Ausscheidung von Salmonellen maßgeblich zu reduzieren. Es ist jedoch nicht zu erwarten, dass sich bereits allein dadurch die Ausscheidungsrate auf null drücken lässt. Deshalb sind weitere Maßnahmen erforderlich, um einer Verbreitung von Salmonellen in und durch Legehennenbetriebe möglichst zu begegnen, wengleich sich auch bei bester hygienischer Sorgfalt nicht mit völliger Sicherheit gewährleisten lässt, dass ein Legehennenbetrieb völlig frei von Salmonellen bleibt, keine Salmonellen eingetragen werden und sich dort nicht vermehren.

### **34**

In der Massentierhaltung herrscht der Grundsatz, dass nach dem sogenannten Rein-Raus-Prinzip zu verfahren ist. Dabei werden alle Tiere gleichzeitig in einen vorher gereinigten und desinfizierten Stall eingestallt und später auch gleichzeitig wieder ausgestallt. Dies ermöglicht die komplette und gründliche Reinigung und Desinfizierung der zwischen Ein- und Ausstallung leerstehenden Ställe. Auf diese Weise wird verhindert, dass Keime und Bakterien von der einen auf die nächste Herde übertragen werden und diese wieder infizieren (Unterbrechung der Infektionskette). Bei fachgerechter Reinigung und Desinfektion wäre davon auszugehen, dass die Stallanlagen danach praktisch salmonellenfrei sind. Die durchzuführenden Maßnahmen erfordern zunächst eine Reinigung der Ställe sowie der Einrichtungen und Gerätschaften, die Träger von Salmonellen sein können, um den Schmutz und damit bereits einen Großteil der Mikroorganismen zu entfernen, sowie um zu verhindern, dass durch den Schutz die Wirkung des danach einzubringenden Desinfektionsmittels gehemmt wird. Dabei sollte die Reinigung mittels Hochdruckreiniger, Besen und genügend Wasser erfolgen, um eingetrockneten Schmutz einzuweichen. Nach abgeschlossener Reinigung müssen die gereinigten Bereiche zunächst trocknen, bevor mit den Desinfektionsmaßnahmen begonnen werden kann. Die verwendeten Desinfektionsmittel sind entsprechend der jeweiligen Anleitung in einer bestimmten Konzentration einzubringen und erfordern eine gewisse Einwirkzeit und Temperatur. Zwar ist die Durchführung schwierig, wenn zu reinigende und zu desinfizierende Flächen nur schwer zu erreichen sind, wie etwa bei Fütterungs- und Lüftungsanlagen, Käfigböden oder Eierbändern. Gleichwohl müssen auch dort die Maßnahmen durchgeführt werden, um den anzustrebenden Erfolg zu erreichen. Schließlich muss nach Abschluss der Desinfektion eine Wirksamkeitskontrolle mittels einer mikrobiologischen Untersuchung von Abklatsch- oder Tupferproben durchgeführt werden, insbesondere in den Bereichen, wo die Vermutung besteht, dass eine Kontamination stattfindet.

### **35**

Während der laufenden Legeperiode gilt es, Eintrag, Verschleppung und Vermehrung von Salmonellen erregern möglichst zu vermeiden oder zumindest zu minimieren und zwar sowohl bezogen auf die Stallgebäude als auch hinsichtlich des gesamten Betriebs. Insoweit stellt das Vorhandensein von Hygieneschleusen zwischen den Stallbereichen sowie zu den übrigen Betriebsteilen, aber auch am Eingang zum Betrieb die maßgebliche Trennungsmaßnahme dar, um die Gefahr eines Eintrags von Keimen in hohem Maße zu reduzieren (sog. Schwarz-Weiß-Prinzip). Optimal ist ferner das Tragen stallspezifischer Kleidung sowie von Kopfbedeckung und Mundschutz. Desweiteren stellt neben der Vermeidung von Überbelegung, der Bekämpfung von Insekten und Schädigern und der Isolierung von kranken Tieren eine

weitere wichtige Hygienemaßnahme die unmittelbare Entfernung von toten Tieren dar, um etwaige Erregerherde schnellstmöglich aus dem Stallbereich zu beseitigen.

### 36

Hat jedoch gleichwohl eine Kontamination mit Salmonellen stattgefunden, können die genannten Hygienemaßnahmen zwar dazu beitragen, dass das Infektionsgeschehen womöglich beschränkt bleibt oder bestenfalls zum Erliegen kommt, so dass die Salmonellen lediglich noch persistieren. Der Betrieb bleibt jedoch kontaminiert und es ist nicht zu erwarten, dass die Kontamination des Stallbereichs während der laufenden Legeperiode bis zur Ausstallung der Hennen vollständig beseitigt werden kann.

### 37

Schließlich kommt maßgeblicher Bedeutung eine mikrobiologische Überwachung durch regelmäßige Probenahme zu als Grundlage dafür, dass Erregerherde identifiziert und dann rasch, gezielt und konsequent Maßnahmen ergriffen werden können. Führt dabei eine im Bereich der Sortierung bzw. Packstelle genommene Eierprobe zu einem auf Salmonellen positiven Befundergebnis, liegt zu allererst der Verdacht nahe, dass auch weitere Eier kontaminiert sind und die Kontamination aus den Ställen kommt. Nur dann, wenn eine Infektion der Ställe sicher ausgeschlossen werden kann und feststeht, dass die Kontamination von außen gekommen sein muss, bestünde die Möglichkeit, dass sie allein durch eine Reinigung und Desinfektion von Sortierung und Packstelle beseitigt werden kann. Dies würde jedoch voraussetzen, dass zunächst die Ställe als wahrscheinlichste Kontaminationsquelle überprüft, dort Untersuchungen zur Ermittlung der Ursache der Infektion durchgeführt und entsprechend umfangreich Probenahmen vorgenommen werden. Allein das nachfolgend negative Befundergebnis einer weiteren Eierprobe lässt hingegen nicht darauf schließen, dass keine Gefahr mehr besteht, und ist nicht geeignet, den bestehenden Verdacht zu entkräften. Demgegenüber müsste bereits bei einem positiven Befundergebnis nur einer während der Legephase im Stallbereich entnommenen repräsentativen Sammelkotprobe (vgl. § 20 Abs. 1 S. 1 GfSalmoV i.V.m. Nr. 2.2.1 a) des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011) angenommen werden, dass der gesamte Stallbereich infiziert ist und sich die Kontamination nicht auf einen bestimmten Bereich beschränkt.

Produktionsbedingungen in den Farmen N. und E.

Grundriss der Farmen

### 38

Die Legehennenfarmen N. und E. waren ähnlich aufgebaut und hatten die nachfolgend dargestellten Grundrisse.

### 39

Farm N.



### 40

Farm E.



### 41

Die beiden Legehennenfarmen bestanden jeweils aus vier mehrgeschossigen Stallabteilen mit Haltungseinrichtungen, von denen jeweils zwei links und rechts eines Mittelgangs gelegen waren und die über diesen Mittelgang durch Türen betreten werden konnten.

### 42

An den Verbindungsgang schloss sich ferner an einem Ende des Gangs jeweils ein weiteres Betriebsgebäude an, in dem sich der Eiersortier- und Packraum mit der Eiersortier- und Verpackungsmaschine, aber auch Umkleideräume mit Dusche und Toiletten, Aufenthaltsräume, Eieraufschlagraum, Kühlraum und der Lagerraum befanden, sowie zusätzlich in der Farm E. eine Verpackungsanlage.

### 43

Das diesem Betriebsgebäude links des Mittelgangs nächstgelegene Stallabteil war in beiden Farmen jeweils als Stall 1, das dahintergelegene Stallabteil als Stall 2, das diesem rechts des Mittelgangs gegenüberliegende Stallabteil als Stall 3 und das dem Betriebsgebäude rechts des Mittelgangs nächstgelegene Stallabteil als Stall 4 bezeichnet.

#### **44**

Bauliche Gegebenheiten Stallgebäude zur Haltung von Geflügel sowie deren Nebenräume, die der Versorgung, Lagerung und Entsorgung von Geflügel oder von Geflügel stammenden Produkten dienen, müssen sich in einem baulichen Zustand befinden, der eine ordnungsgemäße Reinigung, eine wirksame Desinfektion sowie eine ordnungsgemäße Fliegen-, Parasiten- und Schädnerbekämpfung ermöglicht (vgl. Nr. 1 des Abschnitts 2 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfISalmoV).

Durchlaufende Eiersammelbänder

#### **45**

Dabei müssen Betriebsabteilungen baulich so voneinander getrennt sein, dass eine Verschleppung von Salmonellen über die Lüftung, den Materialfluss, die Mistbänder oder die Eierbänder unterbunden wird. Insofern dürfen die Stallgebäude nicht durch technische Einrichtungen, insbesondere Futterzuführungen, Mistbänder oder Eierbänder, verbunden sein, was für Eierbänder nur dann nicht gilt, soweit sie in einer Hygieneschleuse gereinigt und desinfiziert werden (vgl. Nr. 2 des Abschnitts 2 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfISalmoV).

#### **46**

Eine solche bauliche Trennung der jeweils vier Stallabteile war weder in der Farm N. noch in der Farm E. gegeben. Vielmehr waren in beiden Farmen die jeweils vier Stallabteile durch durchlaufende Eiersammelbänder miteinander verbunden. Dabei wurden die Eier beidseits entlang des genannten Mittelgangs ausgehend vom Stall 1 über den Stall 2 und nach Umlenkung der Bänder an dem Betriebsgebäude gegenüberliegenden Ende des Mittelgangs durch die Ställe 3 und 4 in den Eiersortier- und Packraum transportiert, wo die Eierbänder schließlich jeweils an der dortigen Eiersortiermaschine zusammengeführt wurden. Ferner waren im Jahr 2014 auch keine Anlagen zur Desinfektion der Eiersammelbänder beim Übergang vom einen zum nächsten Stall installiert. Die Eierbänder wurden lediglich im Rücklauf mittels Bürsten von Staub und Schmutz gereinigt. Eine Nachrüstung mit UV-Strahler zur Mikroben-Desinfektion erfolgte vielmehr erst zu einem späteren Zeitpunkt, vermutlich im Jahr 2015.

#### **47**

Fehlende Hygieneschleusen Ferner muss jeder Legehennenbetrieb mit einer Hygieneschleuse ausgestattet sein, in der die Voraussetzungen dafür gegeben sein müssen, dass sich das Personal vor dem Betreten und nach dem Verlassen der Geflügelhaltung umkleiden, die Schuhe wechseln, Einmalschuhüberzieher beseitigen und die Hände waschen kann sowie Gerätschaften gereinigt und desinfiziert werden können. Dabei ist die Hygieneschleuse so einzurichten, dass sie regelmäßig nass gereinigt und desinfiziert werden kann, und muss über ein Handwaschbecken und einen Wasseranschluss mit Abfluss zur Reinigung und Desinfektion von Schuhen und Gerätschaften verfügen. Zudem müssen feste Vorrichtungen vorhanden sein, die eine getrennte Aufbewahrung der abgelegten Kleidung einschließlich des Schuhwerks ermöglichen, die in der reinen und unreinen Seite jeweils getragen werden (vgl. Nr. 3 des Abschnitts 2 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfISalmoV).

#### **48**

Weder die Farm N. noch die Farm E. verfügten über eine solche Hygieneschleuse zur Trennung der Geflügelhaltung von anderen Betriebsteilen, um eine Verschleppung von Krankheitserregern zu vermeiden. Zumindest bis in das Jahr 2015 gab es jeweils lediglich eine Hygieneschleuse für den äußeren Zugang zum Betriebsgebäude, nicht jedoch zwischen dem Betriebsgebäude bzw. dem dortigen Eiersortier- und Packraum und dem zu den Ställen führenden Mittelgang und auch nicht für das Betreten und Verlassen jedes einzelnen Stallabteils. Soweit an den Zugängen zu den Stallabteilen Wannen mit Desinfektionsmittel aufgestellt gewesen sein mögen, erfüllten diese ersichtlich nicht die Anforderungen an eine Hygieneschleuse im vorgenannten Sinn. Erstmals mit Bescheid vom 28.08.2014 ordnete das Landratsamt Straubing-Bogen für die Farm N. unter anderem die Einrichtung einer Hygieneschleuse für das Betreten des Stallgebäudes an. Die Anordnung zur Errichtung einer Hygieneschleuse gemäß dem Abschnitt 2 der Anlage zur Geflügel-Salmonellen-Verordnung erfolgte für die Farm E. mit Bescheid des Landratsamts Dingolfing-Landau vom 20.10.2014.

**49**

Eine Betriebsabteilung ist ein räumlich und lüftungstechnisch abgegrenzter Teil eines Betriebs, in dem Hühner einer Herde gehalten werden. Bei einer Herde handelt es sich um sämtliches Geflügel mit identischem Gesundheitsstatus, das im selben Stallraum gehalten wird und eine epidemiologische Einheit bildet. Unter einer epidemiologischen Einheit wiederum ist eine Gruppe von Tieren, bei denen die Wahrscheinlichkeit, dass sie einem Seuchenerreger ausgesetzt sind, gleich hoch ist, zu verstehen (vgl. § 1 Abs. 1 Nr. 9 GfSalmoV; Art. 2 Nr. 3 b) Verordnung (EG) Nr. 2160/2003; Art. 4 Nr. 39 Verordnung (EU) 2016/429). Somit entspricht eine epidemiologische Einheit einer Betriebsabteilung, die jedoch nur dann vorliegt, wenn insbesondere die vorgenannten baulichen bzw. hygienischen Anforderungen erfüllt sind.

**50**

Schon wegen der die jeweils vier Stallabteile verbindenden durchlaufenden Eiersammelbänder, die naheliegend als Übertragungsweg für Salmonellen in Betracht kamen, stellte keiner der Ställe eine eigenständige Betriebsabteilung dar, sondern bildeten sie insgesamt eine einzige epidemiologische Einheit (Fussnote:(vgl. auch OVG Nordrhein-Westfalen, Beschlüsse vom 11.08.2017, Az. 13 A 310/15, BeckRS 2017, 121263, Az. 13 A 311/15, BeckRS 2017, 121259 - Juris; VG Düsseldorf, Urteil vom 18.12.2014, Az. 23 K 8724/12, BeckRS 2014, 124781 - Juris.)). Letztlich waren die vier Ställe jeweils in ihrer Gesamtheit als ein nicht in Betriebsabteilungen unterteiltes einheitliches Stallgebäude anzusehen.

**51**

Soweit die zuständigen Behörden noch bis in das Jahr 2014 davon ausgingen, dass es sich bei jedem der vier Stallabteile jeweils um epidemiologisch voneinander zu trennende Ställe handele, war für den Angeklagten aufgrund der ihm bekannten baulichen Gegebenheiten und aufgrund von Vorerfahrungen im Zusammenhang mit einem früheren Ausbruchsgeschehen in der Farm T. im Jahr 2012 erkennbar, dass diese Ansicht nicht zutreffend sein konnte. Bereits damals war dort erfolglos versucht worden, nach zunächst in einem Stall nachgewiesener Salmonellenkontamination nur durch die bloße Anbringung von Abdeckungen auf den Eiersammelbändern, soweit sie andere zunächst nicht betroffene Stallabteile durchliefen, sowie separater Sortierung der jeweiligen Eier eine Kontamination der gesamten Geflügelhaltung zu vermeiden.

**52**

Betrieb der Farmen und Hygienepraxis Neben den baulichen Gegebenheiten mit durchlaufenden Eiersammelbändern und fehlenden Hygieneschleusen war dem über erhebliche Erfahrungen mit großdimensionierten Legehennenbetrieben verfügenden Angeklagten bewusst, dass auch der Betrieb der Farmen N. und E. nicht den zu stellenden Anforderungen genügte und hierdurch der Gefahr einer Übertragung von Salmonellenerregern nicht nur in alle Stallbereiche, sondern insbesondere auch in den Eiersortier- und Packraum zusätzlich Vorschub geleistet wurde.

**53**

Aus- und Einstellung Geflügelhaltungen in nicht in Betriebsabteilungen unterteilten Stallgebäuden oder in Betriebsabteilungen sind im Rein-Raus-Verfahren zu besetzen. Nach jeder Ausstallung sind vor einer erneuten Einnistung der Stall, die Haltungseinrichtungen und die Geräte zu reinigen und zu desinfizieren. Bei Verdacht auf Befall mit der Roten Vogelmilbe oder bei nachgewiesenem Befall ist eine Bekämpfung durchzuführen, soweit ein zugelassenes Mittel zur Behandlung des Stalls zur Verfügung steht. Ferner ist eine Bekämpfung von Schadinsekten, Schadinsekten und Parasiten durchzuführen. Schließlich darf nach dem Entfernen des Geflügels aus einem Stallbereich, einem Stallgebäude oder einer Betriebsabteilung die jeweilige Geflügelhaltung grundsätzlich frühestens drei Tage nach der Beendigung der Reinigung und Desinfektion wiederbesetzt werden (vgl. Nrn. 1, 2, 3 des Abschnitts 1 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfSalmoV).

**54**

In der Farm N. erfolgte die Ausstallung der alten Herde im Zeitraum vom 09.10.2013 bis 27.10.2013. Die neue Herde wurde in der Zeit vom 28.10.2013 bis 06.11.2013 eingestallt, so dass der Stallbereich der Farm N. zur Gänze lediglich für einen Tag leer stand. In der Farm E. wurde die Ausstallung der alten Herde in der Zeit vom 27.05.2013 bis 20.06.2013 durchgeführt. Mit der Einnistung der neuen Herde wurde bereits am 16.06.2013 begonnen und diese am 01.07.2013 abgeschlossen. Mithin überlappten sich Ausstallung der alten Herde und Einnistung der neuen Herde. Das als erstes ausgestallte Stallabteil wurde bereits mit

Junghennen wiederbesetzt, bevor die Ausstallung der Herde der zurückliegenden Legeperiode im letzten der vier Stallabteile abgeschlossen war.

#### **55**

Angesichts der baulichen Gegebenheiten von Legehennenfarmen mit sogenannter Kleingruppenhaltung ist eine gründliche, etwaige Erregerherde beseitigende und weitestgehende Salmonellenfreiheit bewirkende Reinigung und Desinfektion der Geflügelhaltung nur in der Zeit zwischen Ausstallung der alten Herde und Einstallung der neuen Herde möglich, nachdem eine etwaig stattgefundenen Salmonellenkontamination des Stallbereichs während der laufenden Legeperiode bis zur Ausstallung der Hennen nicht mehr beseitigt, sondern allenfalls begrenzt werden kann. Der Angeklagte war hinsichtlich des nach einer Ausstallung und vor einer erneuten Einstallung erforderlichen Aufwands und Zeitbedarfs für Reinigung und Desinfektion bereits durch das Ausbruchsgeschehen in der Farm T. im Jahr 2012 sensibilisiert. Dort konnte der Salmonellenkontamination nur mittels professioneller und umfangreicher Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durch eine spezialisierte Fachfirma im Rahmen einer mehrwöchigen Leerstandzeit nach Ausstallung der Herde wirksam begegnet, die Kontamination beseitigt und bewirkt werden, dass in der Folgezeit keine Salmonelleninfektion mehr festgestellt wurde. Dies lässt zumindest erkennen, dass jedenfalls innerhalb einer einheitlichen epidemiologischen Einheit, die alle vier Ställe in den beiden Farmen jeweils bildeten, bei sogar überlappender Aus- und Einstallung (Farm E.) oder gleichzeitigem Leerstand aller Stallungen von nur einem Tag (Farm N.) und Haltungseinrichtungen mit jeweils mehr als 400.000 Legehennenplätzen eine den Anforderungen genügende Reinigung und Desinfektion des gesamten Stallanlagen nicht bewerkstelligt werden konnte, zumal gleichzeitig ein ständiger Befall mit der Roten Vogelmilbe bestand, wenngleich dies auch in unterschiedlichem Ausmaß der Fall gewesen sein mag.

#### **56**

Mangelnde Personalhygiene Ferner müssen Personen, die ein nicht in Betriebsabteilungen unterteiltes Stallgebäude oder eine Betriebsabteilung betreten, vor dem Betreten der jeweiligen Einrichtung die Schuhe in der dafür vorgesehenen Hygieneschleuse reinigen und desinfizieren und die Hände gründlich waschen. Daneben sind auch Gerätschaften, die in ein nicht in Betriebsabteilungen unterteiltes Stallgebäude oder eine Betriebsabteilung verbracht werden sollen, zuvor in der dafür vorgesehenen Hygieneschleuse zu reinigen (vgl. Nr. 6 des Abschnitts 1 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfISalmoV).

#### **57**

Schon aufgrund der baulichen Gegebenheiten in den Farmen N. und E. war in diesem Sinne eine gute und normgerechte Hygienepaxis nicht durchführbar. Tatsächlich fehlte es in beiden Farmen nicht nur an der vorgeschriebenen professionellen Hygieneschleuse zwischen dem Betriebsgebäude bzw. dem Eiersortier- und Packraum und den Stallungen. Vielmehr mussten unbeschadet dessen, dass der Sortier- und Packbereich und die dortigen Maschinen nicht stets ausreichend gereinigt und desinfiziert wurden, die mit der Eiersortierung beschäftigten Mitarbeiterinnen vielfach den Stallbereich betreten, etwa um selbst die Eiersammelbänder wieder in Gang zu setzen, etwa wenn diese durch aus den Käfigen entkommene und anschließend verendete Hühner blockiert waren. Nach solchen Einsätzen oder der Ausführung anderer Tätigkeiten kehrten sie ohne Wechsel der Kleidung in das Betriebsgebäude zurück und setzten ihre Arbeit an der Eiersortier- und Verpackungsmaschine fort. Umgekehrt mussten die Stallmitarbeiter direkt durch den Eiersortier- und Packraum gehen, um zu den Toiletten und Umkleieräumen im Betriebsgebäude zu gelangen, die sie mit den Mitarbeiterinnen im Sortierbereich teilten. Dass dies alles die Gefahr einer wechselseitigen Kontamination von Stallungen und Sortierung beförderte, liegt auf der Hand und war auch dem Angeklagten bewusst.

#### **58**

Entfernung verendeter Tiere Während der Legephase, mithin wenn die Stallgebäude mit Legehennen besetzt sind, sind verendete Tiere regelmäßig aus den Haltungseinrichtungen zu entfernen. Hierzu ist das Befinden der Tiere mindestens einmal täglich durch direkte Inaugenscheinnahme von einer für die Fütterung und Pflege verantwortlichen Person zu überprüfen und sind dabei vorgefundene tote Tiere zu entfernen (vgl. § 4 Abs. 1 S. 1 Nr. 2 Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzTV); Nr. 1 S. 2 des Abschnitts 1 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfISalmoV).

#### **59**

Auch dieser Anforderung wurde nicht genügt, obwohl Salmonellen mit verwesenden Kadavern toter Hühner gute Vermehrungsbedingungen vorfinden und daher deren zeitnahe Entfernung eine maßgebliche Hygienemaßnahme darstellt. In der Regel wurde durch die in den Stallungen beschäftigten Mitarbeiter allenfalls dreimal wöchentlich, nämlich am Montag, Mittwoch und Freitag nach toten Tieren gesucht und wurden diese entsorgt, dies wohl auch aufgrund eines für die in den Stallabteilungen zu verrichtenden Arbeiten unzureichenden Personaleinsatzes. Jedenfalls waren teilweise auch Mitarbeiterinnen der Eiersortierung angehalten, auch im Stall auszuhelfen, sei es bei Reinigungsarbeiten, sei es bei der Suche nach verendeten Hühnern. Der Angeklagte wusste, dass eine tägliche Entfernung toter Tiere nicht stattfand. So hatte er beispielsweise im Juni 2014 eine an alle Farmen gerichtete Arbeitsanweisung veranlasst, mit der unter Hinweis auf anstehende heiße Witterung und daher vermehrt zu erwartende Todesfälle gebeten wurde, trotz des anstehenden Feiertags (Pfingstmontag) an drei Tagen nach toten Tieren zu suchen, nämlich am Dienstag, Donnerstag und Samstag, den 10., 12. und 14.06.2014, und danach wieder wie gewohnt am Montag, Mittwoch und Freitag.

## 60

HACCP-Verfahren Wenngleich die Primärproduktion von der für den Lebensmittelunternehmer obligatorischen Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung eines ständigen auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (sog. HACCP-Grundsätze) beruhenden Verfahrens ausgeschlossen ist (vgl. Art. 5 Abs. 1, 2 und 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004), war sich der Angeklagte der konkret bestehenden Gefahr der Übertragung von Salmonellenregern aus den Ställen insbesondere auch in den Sortier- und Packbereich und dort, unbeschadet etwaig bereits zuvor erfolgter Kontamination, wiederum auf die Eier auch deshalb bewusst, weil nämlich in dem für die Farmen N. und E. etablierten HACCP-System, das der Angeklagte selbst freigegeben hatte, die Geflügelhaltung ausdrücklich in die Risikobetrachtung einbezogen wurde.

## 61

So war auf Seite 11 des HACCP-Systems ausgeführt: „Da die Erzeugerstufe der Eier in der Risikoanalyse nur schwer von der Packstelle getrennt werden kann, wird sie in der Risikomatrix mit erfasst, d.h. die genaue Identifizierung möglicher gesundheitlicher Gefahren ist dort beschrieben.“ Dementsprechend war in der Risikomatrix der „Stall“ berücksichtigt und war insbesondere unter D.2 als von der Legehennen ausgehende mikrobiologische Gefahr die Salmonellenausscheidung genannt, wobei die Kontrolle durch eine Untersuchung der Eier auf Salmonellen laut Probenplan erfolgen sollte. Als Maßnahme im Fall eines Salmonellenpositiven Probeergebnisses sah die Risikomatrix eine „tiermedizinische Behandlung des gesamten Tierbestandes“ vor, was neben der Hinzuziehung eines Tierarztes im Hinblick auf die gebotene Ursachenermittlung auch die Beprobung des Bestandes umfassen würde, aber unter Umständen auch das „Keulen“, mithin die Ausstallung und Schlachtung der Herde.

## 62

Untersuchungsbefunde von Proben und behördliche Maßnahmen Spätestens ab Februar 2014 war für den Angeklagten erkennbar, dass sich die durch den baulichen Zustand der Farmen N. und E. und die dort geübte mangelhafte Hygienepraxis bestehende Gefahr einer Salmonellenkontamination tatsächlich realisierte.

Farm E.

## 63

Am 03.12.2013 war in den Stallungen der Farm E. eine amtliche Sockentupferprobe genommen worden, die ausweislich des Probenbefundes des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) vom 17.12.2013 ein positives Ergebnis bezüglich des Nachweises von Salmonella Indiana ergab. Zwar handelt es sich insoweit um ein Serovar, das humanpathogen ist, also um eine Salmonellenart, die beim Menschen zu Beschwerden führen kann. Deren Feststellung führt jedoch nach der Geflügel-Salmonellen-Verordnung nicht zu einem Verbringungsverbot von Eiern aus dem betroffenen Legehennenbetrieb, weil ein solches nur bei Feststellung einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 eintritt (vgl. §§ 22, 23 Nr. 2 GfLSalmoV). Salmonellen der Kategorie 1 sind Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium (vgl. § 1 Abs. 1 Nr. 7 GfLSalmoV). Dementsprechend hat hinsichtlich dieser Probe das zuständige Landratsamt Dingolfing-Landau -Veterinärwesennichts veranlasst und enthielt der Probenbefund vom 17.12.2013 keinen Hinweis auf eine Gesundheitsschädlichkeit.

## 64

Allerdings wurde am 20.02.2014 von der Firma B. GmbH & Co. KG eine sogenannte Eigenprobe veranlasst und zur Prüfung der Verkehrsfähigkeit und Untersuchung auf Salmonellen an das Analytische Labor B. in Stuttgart ein Höckerkarton mit zehn Eiern versandt, wo diese am 21.02.2014 eingingen. Die vom Labor durchgeführte Untersuchung erbrachte einen positiven Befund hinsichtlich Salmonella Enteritidis auf der Eischale, was von einem von der dortigen Mitarbeiterin, der Zeugin Ute P., in einem von dieser gezeichneten Prüfprotokoll am 28.02.2014 festgehalten wurde. In dem der Firma B. GmbH & Co. KG übersandten Prüfbericht vom 13.03.2014 wurde ausdrücklich darauf hingewiesen, dass aufgrund des Nachweises von Salmonellen vom Serovar Salmonella Enteritidis auf der Eischale das Lebensmittel geeignet ist, beim Verzehr in unerhitztem Zustand oder während der Zubereitung die menschliche Gesundheit zu gefährden und als nicht verkehrsfähig zu beurteilen ist. Bereits am 28.02.2014 hatte die Zeugin P. mit der Zeugin S. telefoniert, ihr den positiven Befund mitgeteilt und vorgeschlagen, im Hinblick auf die Größe der Farm bei einer Nachprobe Eier von jeder der acht im Stall vorhandenen Käfigebenen zu untersuchen, um so gegebenenfalls die Infektionsquelle einzugrenzen. Tatsächlich wurden dem Labor mit Eingang dort am 05.03.2014 zu einer erneuten Untersuchung lediglich zehn weitere Eier übersandt, bei denen dann Salmonellen nicht nachweisbar waren (vgl. Prüfbericht des Labors B. vom 07.03.2014). Der Angeklagte war nach Mitteilung des auf Salmonella Enteritidis positiven Befundes durch das Labor hierüber von der Zeugin S. umgehend informiert worden und hatte daraufhin die Zeugin S. angewiesen, weitere zehn Eier an das Labor B. zu senden. Dabei war sich der Angeklagte bewusst, dass eine Untersuchung von lediglich zehn weiteren Eiern den positiven Befund nicht widerlegen konnte.

#### **65**

Bereits am 18.02.2014 war durch den Zeugen Martin F., Lebensmittelüberwacher beim Landratsamt Dingolfing-Landau, in der Farm E. nach der Sortierung eine amtliche Eierprobe in Form von zwei Kartonverpackungen mit jeweils zehn Eiern genommen worden, deren Untersuchung nach dem Befund/Gutachten des LGL vom 06.04.2014 ein positives Ergebnis auf Salmonella Enteritidis auf der Eischale erbrachte. Bezüglich der Beurteilung des Befundes wurde unter anderem ausgeführt, dass die Eierprobe unter Berücksichtigung der normalen Bedingungen der Verwendung als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher gemäß Art. 14 Abs. 1, Abs. 2 a) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (sog. „Basis-Verordnung“) beurteilt wird. Ferner wurde empfohlen, den Befund auch dem für den Legehennenbetrieb zuständigen Veterinäramt mitzuteilen. Nach Eingang des Untersuchungsergebnisses beim Landratsamt Dingolfing-Landau -Lebensmittelüberwachung am 09.04.2014 informierte der Zeuge F. noch am selben Tag die Zeugin Brigitte S., damals Farmleiterin in E., die wiederum unverzüglich den Angeklagten über den auf Salmonellen positiven Befund in Kenntnis setzte.

#### **66**

Am 31.03.2014 wurden in den Ställen 1 bis 4 jeweils Sammelkotproben als Eigenprobe der Firma B. GmbH & Co. KG genommen, deren Untersuchung ausweislich der Befundmitteilung der Tierarztpraxis M. in Köthen vom 08.04.2014 negativ auf Salmonellen verlief.

#### **67**

Anlässlich des auf Salmonellen positiven Befundes der amtlichen Eierprobe vom 18.02.2014 führten der Zeuge F. und die Zeugin Dr. Isabel F., Veterinärmedizinerin beim Landratsamt Dingolfing-Landau, am 11.04.2014 eine Kontrolle der Packstelle der Farm E. durch. Bei dieser Kontrolle wurde festgestellt, dass der hintere Bereich der Sortieranlage altverschmutzt war und die Kunststoffkörbe zur Beförderung der Eier mit Eigelbresten hochgradig verschmutzt und verklebt waren. Nach Angabe der Farmleitung werde die Anlage hauptsächlich mittels Druckluft gereinigt. Eine Nassreinigung erfolge maximal einmal wöchentlich, wobei hierfür die Kunststoffkörbe nicht ausgebaut würden. Weder für die tägliche noch für die wöchentliche Reinigung der Anlage waren Arbeitsanweisungen vorhanden. Mit Schreiben vom 15.04.2014 wurde die Firma B. GmbH & Co. KG zur Beseitigung der Mängel bis spätestens 29.04.2014 aufgefordert. Hierzu wurde angeordnet, dass die Sortieranlage komplett nass zu reinigen ist und hierfür die Kunststoffkörbe und sonstigen mobilen Teile auszubauen und gesondert zu reinigen sind, dass Teile, die direkt Kontakt mit Eier haben, nach der Nassreinigung mit einem zugelassenen Mittel zu desinfizieren sind, dass Arbeitsanweisungen für die regelmäßige tägliche und wöchentliche Reinigung zu erstellen sind und eine schriftliche Bestätigung einzureichen ist, dass sich derzeit keine Eier aus der beanstandeten Charge mehr im Betrieb befinden. Mit Schreiben vom 28.04.2014 zeigte die Zeugin S. im Auftrag des Angeklagten dem Landratsamt an, dass die Mängel fristgerecht beseitigt worden seien, was von der Zeugin Dr. F. anlässlich einer Nachkontrolle am 02.05.2014 bestätigt wurde. Der Angeklagte selbst hatte bereits mit Schreiben vom

22.04.2014 gegenüber dem Landratsamt bestätigt, dass sich keine Eier aus der beanstandeten Charge mehr im Betrieb E. befinden.

#### **68**

Eine bei der Kontrolle am 11.04.2014, also vor Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten genommene weitere amtliche Eierprobe in Form von drei Kartonverpackungen mit jeweils zehn Eiern erbrachte nach dem Befund/Gutachten des LGL vom 23.05.2014 hinsichtlich einer Packung erneut ein positives Ergebnis auf Salmonella Enteritidis auf der Eischale.

#### **69**

Am 11.06.2014 lediglich im Stall 1 genommene amtliche Sammelkotproben ergaben ausweislich des Probenbefundes des LGL vom 20.06.2014 keinen Nachweis von Salmonellen.

#### **70**

Ab Ende Juni 2014 wurden aus der Farm E. jedenfalls keine sogenannten Konsumeier mehr ausgeliefert, nachdem die Herde der zurückliegenden Legeperiode ab dem 26.06.2014 bis zum 22.07.2014 ausgestellt wurde. Mit der Einstellung der Junghennen wurde bereits am 19.07.2014, mithin erneut überlappend vor Abschluss der Ausstellung der alten Herde, begonnen und diese am 28.07.2014 abgeschlossen. Am 11.07.2014, 21.07.2014, 04.08.2014, 14.08.2014 und 22.08.2014 wurden in der Farm E. rund ein Dutzend amtliche Proben genommen, deren Untersuchung ausweislich der zwischen dem 30.07.2014 und 29.08.2014 vorliegenden Probenbefunde einen Nachweis für Salmonellen erbrachte, darunter nicht nur bezüglich Salmonella Enteritidis, sondern auch für die Serovare Salmonella Kiambu, Indiana und Havana. Lediglich bei den am 04.08.2014 aus den Ställen 1 und 2 genommenen amtlichen Eierproben erbrachte die Untersuchung keinen Nachweis von Salmonella Enteritidis, während hinsichtlich der am selben Tag in den Ställen 3 und 4 genommenen amtlichen Eierproben jeweils Salmonella Enteritidis auf der Eischale nachgewiesen wurde.

Farm N.

#### **71**

Am 02.12.2013 war durch den Zeugen Dr. Josef K., Amtstierarzt beim Landratsamt Straubing-Bogen, in der Farm N. eine Sammelkotprobe genommen worden, die ausweislich des Probenbefundes des LGL vom 16.12.2013 ein positives Ergebnis bezüglich des Nachweises von Salmonella Enteritidis ergab. Es kann dahinstehen, unter welchen Umständen diese Sammelkotprobe tatsächlich zustande kam und ob und wie das Untersuchungsergebnis gegebenenfalls durch den Zeugen an den Angeklagten kommuniziert wurde. Zwar mag diese Probe offenbar nicht vorschriftgemäß genommen worden sein, weil der Zeuge Dr. K. die Probenahme womöglich nicht eigenhändig vorgenommen, sondern, ohne den Stallbereich selbst aufzusuchen, den damaligen Farmleiter Josef M. die Probenahme unbeaufsichtigt hat durchführen lassen. Zumindest ergibt sich jedoch aus dem positiven Befund ein Hinweis auf eine bereits zum damaligen Zeitpunkt vorliegende Salmonellenkontamination der Farm N., wenngleich eine vom Zeugen Dr. K. am 17.12.2013 genommene neue Sammelkotprobe nach dem Befund/Gutachten des LGL vom 23.12.2013 nunmehr keinen Nachweis von Salmonellen ergab.

#### **72**

Allerdings entnahm der Zeuge Dr. Christian S. als Betriebstierarzt der Firma B. GmbH & Co. KG am 03.02.2014 in den Ställen 1 bis 4 der Farm N. im Rahmen der durchzuführenden betriebseigenen Kontrollen (vgl. § 20 Abs. 1 GfSalmoV i.V.m. Anhang II Buchst. B Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 i.V.m. Nr. 2.1, 2.2, 3.1 bis 3.4 des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 517/2011) Sammelkotproben, die an die Tierarztpraxis MMT zur Untersuchung versandt wurden. Das Untersuchungsergebnis lag dort am 10.02.2014 vor. Ausweislich der Befundmitteilung vom 10.02.2014 ergab sich für eine der vier Sammelkotproben ein positiver Befund hinsichtlich Salmonella Enteritidis. Über dieses Ergebnis wurde der Zeuge Dr. S. vom Labor noch am selben Tag informiert. Über den Zeugen erfuhr auch der Angeklagte zeitnah von der positiven Sammelkotprobe. Somit hatte der Angeklagte aufgrund einer betriebseigenen Untersuchung Kenntnis vom Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 (vgl. § 1 Abs. 1 Nr. 7, Abs. 2 Nr. 2 GfSalmoV). Er wäre daher verpflichtet gewesen, diesen Verdacht unverzüglich der zuständigen Behörde mitzuteilen (vgl. § 4 GfSalmoV) und unverzüglich Untersuchungen zur Ermittlung der Ursache des Verdachts unter Hinzuziehung eines Tierarztes durchzuführen oder durchführen zu lassen (vgl. § 6 S. 1 GfSalmoV). Ferner trat ein Verbringungsverbot von Eiern aus dem Betrieb als Eier der Klasse A (sogenannte Konsumeier zum unmittelbaren Verzehr) ein. Produzierte Eier hätten allenfalls noch als Eier

der Klasse B (sogenannte Industrieier) vermarktet und ausgeliefert werden dürfen (vgl. § 21 S. 1 GfISalmoV i.V.m. § 9 S. 1, S. 2 Nr. 3 b) und c) GfISalmoV). Das Untersuchungsergebnis der Probe wurde jedoch nicht den Behörden gemeldet, so dass das zuständige Landratsamt Straubing-Bogen nicht in die Lage versetzt wurde, die vorgesehene amtliche Untersuchung der betroffenen Herde durchzuführen (vgl. § 22 Nr. 1 GfISalmoV). Vielmehr wurde der Verkauf von Eiern unverändert fortgesetzt.

### **73**

Nachdem zwischenzeitlich zwei von der Firma B. GmbH & Co. KG veranlasste Untersuchungen von Eigenproben hinsichtlich jeweils zehn Eiern keinen Nachweis von Salmonellen erbrachten (vgl. Prüfberichte des Labors B. vom 18.02.2014 und 24.02.2014) und die Untersuchung von am 31.03.2014 in den Ställen 1 bis 4 als Eigenprobe genommenen Sammelkotproben negativ auf Salmonellen verlief (vgl. Befundmitteilung der Tierarztpraxis M. vom 08.04.2014), wurde an das Analytische Labor B. am 05.05.2014 ein Höckerkarton mit zehn Eiern zur Prüfung der Verkehrsfähigkeit und Untersuchung auf Salmonellen versandt, wo diese am 06.05.2014 eingingen. Die vom Labor durchgeführte Untersuchung erbrachte ausweislich des Prüfberichts vom 13.05.2014 einen positiven Befund hinsichtlich Salmonella Enteritidis auf der Eischale. In dem der Firma B. GmbH & Co. KG übersandten Prüfbericht wurde ausdrücklich darauf hingewiesen, dass das Lebensmittel geeignet ist, durch Kreuzkontamination beim Umgang mit den rohen Eiern die Keime von der Schale auf Lebensmittel zu übertragen und dadurch die menschliche Gesundheit zu gefährden, und die Probe daher als nicht verkehrsfähig zu beurteilen ist. Der Angeklagte erfuhr zeitnah von dem auf Salmonellen positiven Untersuchungsergebnis und wies die Zeugin S. erneut an, weitere zehn Eier zur Nachbeprobung an das Labor B. zu übersenden.

### **74**

Im Mai 2014 wurden dem Labor B. vier weitere Eigenproben mit Eiern übersandt mit Eingang dort am 06.05.2014, 14.05.2014, 15.05.2014 und 23.05.2014, bei denen Salmonellen jeweils nicht nachweisbar waren (vgl. Prüfberichte des Labors B. vom 13.05.2014, 21.05.2014, 04.06.2014 und 17.06.2014), ebenso wie im Juni und August 2014 mit Eingang beim Labor B. am 23.06.2014 und am 04.08.2014 fünf weitere Eierproben, darunter solche aus den Ställen 1 bis 4 einen auf Salmonellen negativen Befund hatten (vgl. Prüfberichte des Labors B. vom 30.06.2014 und 05.08.2014). Ferner wurde bei einer vom Zeugen Dr. S. am 17.07.2014 veranlassten Untersuchung von Leber und Darm einer toten Henne aus Stall 2 ein negativer Befund hinsichtlich Salmonellen erhoben (vgl. Untersuchungsbefund des Instituts für Geflügelkrankheiten der LMU München vom 23.07.2014).

### **75**

Allerdings wurde bei einer am 04.08.2014 genommenen amtlichen Eierprobe in Form einer Kartonverpackung mit zehn Eiern ausweislich des Probenbefundes des LGL vom 10.08.2014 Salmonella Enteritidis auf der Eischale nachgewiesen, ebenso wie erneut bei einer am 26.08.2014 genommenen weiteren amtlichen Eierprobe (vgl. Befund/Gutachten des LGL vom 01.09.2014).

### **76**

Gewerbsmäßiger Betrug Trotz zeitnah nach Vorliegen der Untersuchungsergebnisse erlangter Kenntnis dessen, dass eine der am 03.02.2014 in den Ställen der Farm N. genommenen Sammelkotproben einen positiven Befund hinsichtlich Salmonella Enteritidis und eine am 20.02.2014 in der Farm E. genommene Eierprobe einen positiven Befund hinsichtlich Salmonella Enteritidis auf der Eischale erbracht hatte, entschloss sich der Angeklagte als verantwortlicher Geschäftsführer der Firma B. GmbH & Co. KG - nicht ausschließbar von vornherein für die gesamte weitere Legeperiode der jeweiligen Farm -, hieraus keine Konsequenzen zu ziehen, sondern weiterhin unverändert und fortlaufend Eier aus der Farm N. und dann auch aus der Farm E. an Abnehmer zu veräußern und zur Erfüllung bestehender oder künftiger Verträge ausliefern zu lassen, ohne die jeweiligen Abnehmer über das Vorliegen von positiven Probenergebnisse zu informieren.

### **77**

Dadurch, dass der Angeklagte gegenüber den jeweiligen Vertragspartnern die ihm bekannten salmonellenpositiven Untersuchungsbefunde bewusst verschwieg, gab er wider besseres Wissen vor, dass ihm keine Umstände bekannt seien, aufgrund derer den ausgelieferten Eiern ein erhöhtes Risiko für den Eintritt einer Gesundheitsbeschädigung anhaften könnte. Die jeweiligen Vertragspartner, so getäuscht, gingen davon aus, dass die von ihnen als Güteklasse A bzw. sogenannte Konsumeier erworbenen Eier ohne besondere Risiken in das eigene Unternehmen verbracht und von dort aus als weiterverkauft werden können. Sie

nahmen daher die jeweiligen Eierlieferungen als Erfüllung ihres kaufvertraglichen Anspruchs an, bezahlten den jeweils vereinbarten Kaufpreis und es entstand ein entsprechender Schaden. Hätten die Vertragspartner vom Vorliegen positiver Probenergebnisse Kenntnis erlangt, hätten sie keine aus der jeweiligen Farm stammenden Eier erworben und abgenommen.

## 78

Der Angeklagte wollte als verantwortlicher Geschäftsführer durch die fortdauernden Auslieferungen weiterhin in erheblichem Umfang Umsätze für die Firma B. GmbH & Co. KG erzielen und gleichzeitig sich selbst mit der Erzielung von Verkaufserlösen eine dauerhafte und nicht unerhebliche Einnahmequelle verschaffen.

## 79

Im Einzelnen handelte es sich zumindest um folgende Auslieferungen von Eiern als Güteklasse A (sogenannte Konsumeier zum unmittelbaren menschlichen Verzehr) aus den Farmen N. und E. über insgesamt 1.643.701,87 EUR mit dem nachgenannten Auslieferungsdatum an die nachgenannten Abnehmer zum jeweils genannten Kaufpreis.

## 80

Auslieferungen aus der Farm N.

Fall-Nr	Betriebsstätte	Auslieferungsdatum	Abnehmer (= Geschädigte)	Ausgelieferte Ware	Rechnungsdatum	Rechnungsnummer	Kaufpreis (= Schaden)
376	N.	12.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	13.02.2014	30240	8.002,29 €
437	N.	12.02.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	13.02.2014	30239	19.067,40 €
205	N.	13.02.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	14.02.2014	30247	214,94 €
240	N.	13.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	14.02.2014	30252	20.092,09 €
283	N.	14.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	17.02.2014	30261	7.944,49 €
292	N.	14.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	17.02.2014	30256	15.390,84 €
293	N.	17.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	18.02.2014	30267	8.293,18 €
294	N.	18.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen L und XL	19.02.2014	30275	3.611,36 €
320	N.	18.02.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	19.02.2014	30273	23.491,04 €
206	N.	19.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	20.02.2014	30279	9.946,06 €
241	N.	20.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	21.02.2014	30288	19.781,69 €
284	N.	20.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	21.02.2014	30286	7.935,51 €
295	N.	21.02.2014	...	Eier der Gewichtsklasse	24.02.2014	30292	16.005,89 €

				en M, L und XL			
471	N. und E.	21.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	24.02.2014	30293	14.720,90 €
296	N.	24.02.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M und XL	25.02.2014	30301	4.591,95 €
472	N. und E.	26.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	27.02.2014	30313	15.958,64 €
242	N.	27.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.02.2014	30332	17.822,88 €
285	N.	27.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.02.2014	30330	7.748,30 €
297	N.	27.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen L und XL	28.02.2014	30326	8.864,35 €
298	N.	28.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	03.03.2014	30336	14.180,75 €
470	N. und E.	28.02.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	03.03.2014	30337	14.400,12 €
49	N. und E.	01.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	03.03.2014	30343	19.420,76 €
448	N. und E.	02.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	03.03.2014	30338	16.416,00 €
50	N. und E.	04.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	05.03.2014	30357	20.432,16 €
26	N. und E.	05.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	06.03.2014	30359	14.240,27 €
243	N.	06.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	07.03.2014	30362	18.009,19 €
299	N.	06.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen L und XL	07.03.2014	30364	7.799,02 €
27	N. und E.	07.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	10.03.2014	30372	14.741,99 €
286	N.	07.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	10.03.2014	30375	7.599,23 €
300	N.	08.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	10.03.2014	30371	16.050,21 €
352	N.	10.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	11.03.2014	30386	20.384,78 €
419	N. und E.	10.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	11.03.2014	30383	3.292,18 €
207	N.	11.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	12.03.2014	30391	13.832,34 €

449	N.	12.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S und M	13.03.2014	30399	13.608,00 €
208	N.	13.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	14.03.2014	30404	214,94 €
244	N.	13.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	14.03.2014	30409	20.808,12 €
287	N.	13.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	14.03.2014	30408	7.807,23 €
209	N.	14.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	17.03.2014	30414	13.529,76 €
435	N.	14.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	17.03.2014	30420	20.107,44 €
210	N.	17.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	18.03.2014	30424	433,35 €
420	N.	17.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	18.03.2014	30423	3.253,66 €
301	N.	18.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	19.03.2014	30431	11.833,34 €
211	N.	19.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	20.03.2014	30435	14.874,88 €
245	N.	20.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	21.03.2014	30442	19.769,68 €
288	N.	20.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	21.03.2014	30440	7.777,19 €
212	N.	21.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	24.03.2014	30445	12.352,21 €
302	N.	21.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	24.03.2014	30444	8.024,49 €
53	N. und E.	24.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	25.03.2014	30458	20.311,81 €
213	N.	24.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	25.03.2014	30453	430,46 €
303	N.	24.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	25.03.2014	30452	3.716,41 €
421	N.	24.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	25.03.2014	30450	2.902,61 €
214	N.	26.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	27.03.2014	30468	10.707,79 €
246	N.	27.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.03.2014	30477	22.831,36 €
304	N.	28.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	31.03.2014	30492	17.842,46 €

215	N.	31.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	01.04.2014	30499	570,10 €
308	N.	31.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	01.04.2014	30501	15.762,19 €
422	N.	31.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	01.04.2014	30498	2.594,96 €
450	N.	31.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	01.04.2014	30500	9.036,90 €
216	N.	01.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	02.04.2014	30503	762,70 €
217	N.	02.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	03.04.2014	30508	7.889,28 €
289	N.	02.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	03.04.2014	30509	6.069,21 €
218	N.	03.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	04.04.2014	30514	899,06 €
247	N.	03.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	04.04.2014	30517	18.259,86 €
309	N.	03.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	04.04.2014	30516	6.397,21 €
219	N.	04.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	07.04.2014	30522	13.048,65 €
305	N.	04.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	07.04.2014	30521	3.050,78 €
315	N.	05.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	07.04.2014	30524	3.213,06 €
316	N.	05.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	14.04.2014	30566	3.846,81 €
319	N.	05.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	07.04.2014	30518	1.655,40 €
248	N.	07.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	08.04.2014	30532	14.387,22 €
310	N.	07.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	08.04.2014	30533	12.498,01 €
423	N.	07.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	08.04.2014	30527	2.851,27 €
220	N.	08.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	09.04.2014	30537	704,92 €
221	N.	09.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	10.04.2014	30545	13.590,43 €
222	N.	10.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	11.04.2014	30551	260,59 €

249	N.	10.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	11.04.2014	30556	17.098,63 €
306	N.	10.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	11.04.2014	30550	3.050,78 €
311	N.	10.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	11.04.2014	30555	3.950,23 €
223	N.	11.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	14.04.2014	30561	14.679,20 €
312	N.	12.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	14.04.2014	30567	884,03 €
224	N.	14.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	15.04.2014	30571	1.481,60 €
424	N.	14.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	15.04.2014	30569	3.306,94 €
225	N.	15.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	16.04.2014	30577	12.216,62 €
313	N.	15.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	16.04.2014	30580	1.563,91 €
226	N.	16.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	17.04.2014	30583	300,46 €
250	N.	16.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	17.04.2014	30586	17.046,17 €
290	N.	19.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	22.04.2014	30591	6.986,76 €
227	N.	23.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	24.04.2014	30609	292,94 €
228	N.	24.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	25.04.2014	30618	5.752,77 €
251	N.	24.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	25.04.2014	30625	15.683,19 €
307	N.	24.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	25.04.2014	30619	1.761,13 €
229	N.	25.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.04.2014	30628	12.794,23 €
291	N.	25.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	28.04.2014	30633	6.203,26 €
451	N.	25.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	28.04.2014	30629	8.316,00 €
230	N.	28.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	29.04.2014	30641	209,74 €
314	N.	28.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	29.04.2014	30643	12.216,23 €
425	N.	28.04.2014	...	Eier der Gewichtsklasse	29.04.2014	30637	2.688,44 €

				en M, L und XL			
231	N.	29.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	30.04.2014	30646	10.122,67 €
232	N.	30.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	02.05.2014	30665	500,95 €
252	N.	30.04.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	02.05.2014	30668	15.748,20 €
355	N.	02.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	05.05.2014	30674	6.083,66 €
356	N.	05.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	06.05.2014	30681	16.256,21 €
426	N.	05.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	06.05.2014	30676	2.663,53 €
452	N.	05.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	06.05.2014	30679	8.510,40 €
73	N.	08.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	09.05.2014	30696	427,38 €
199	N.	08.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	09.05.2014	30698	13.666,19 €
74	N.	09.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	12.05.2014	30702	12.035,96 €
161	N.	09.05.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	12.05.2014	30707	5.990,63 €
61	N.	12.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	13.05.2014	30712	1.482,06 €
75	N.	12.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	13.05.2014	30718	780,03 €
180	N.	12.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	13.05.2014	30721	2.935,33 €
409	N. und E.	12.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	13.05.2014	30723	15.137,01 €
453	N.	14.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	15.05.2014	30742	8.186,40 €
32	N. und E.	15.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	16.05.2014	30749	615,74 €
200	N.	15.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	16.05.2014	30754	17.113,73 €
357	N.	15.05.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	16.05.2014	30753	721,29 €
179	N.	16.05.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	19.05.2014	30760	5.422,08 €
62	N.	19.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	20.05.2014	30764	1.478,01 €

181	N.	19.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	20.05.2014	30774	2.742,51 €
358	N.	19.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	20.05.2014	30775	16.098,47 €
427	N.	19.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen L und XL	20.05.2014	30768	2.325,58 €
76	N.	22.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	23.05.2014	30791	553,73 €
201	N.	22.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	23.05.2014	30797	15.136,88 €
377	N.	23.05.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	26.05.2014	30803	6.203,26 €
77	N.	26.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	27.05.2014	30810	434,51 €
182	N.	26.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	27.05.2014	30812	3.221,15 €
78	N.	27.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.05.2014	30816	10.652,61 €
79	N.	28.05.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	30.05.2014	30822	391,75 €
202	N.	28.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	30.05.2014	30825	18.307,18 €
80	N.	30.05.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	02.06.2014	30840	12.678,09 €
162	N.	30.05.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	02.06.2014	30846	6.345,40 €
81	N.	03.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	04.06.2014	30862	2.900,56 €
82	N.	04.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	05.06.2014	30869	11.220,11 €
203	N.	04.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	05.06.2014	30873	19.485,92 €
163	N.	06.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	10.06.2014	30891	6.651,63 €
360	N.	06.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	10.06.2014	30892	2.620,90 €
63	N.	10.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	11.06.2014	30899	1.614,95 €
361	N.	10.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	11.06.2014	30900	17.994,71 €
83	N.	11.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	12.06.2014	30910	15.979,44 €

164	N.	11.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	12.06.2014	30909	6.651,63 €
84	N.	12.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	13.06.2014	30915	466,09 €
362	N.	12.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	13.06.2014	30914	7.860,39 €
165	N.	13.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	16.06.2014	30926	6.688,61 €
363	N.	13.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	16.06.2014	30927	2.364,12 €
183	N.	16.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	17.06.2014	30932	2.698,68 €
364	N.	16.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	17.06.2014	30934	18.575,17 €
428	N.	16.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	17.06.2014	30930	2.743,91 €
85	N.	17.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	18.06.2014	30937	13.194,88 €
86	N.	18.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	20.06.2014	30946	281,05 €
365	N.	18.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	20.06.2014	30951	9.053,43 €
166	N.	20.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	23.06.2014	30962	6.827,28 €
184	N.	23.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	24.06.2014	30971	3.239,00 €
366	N.	23.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	24.06.2014	30972	18.797,86 €
87	N.	25.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	26.06.2014	30981	13.302,11 €
378	N.	25.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	26.06.2014	30983	6.841,15 €
88	N.	26.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	27.06.2014	30989	361,13 €
167	N.	26.06.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	27.06.2014	30992	6.942,84 €
367	N.	26.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	27.06.2014	30993	6.896,62 €
89	N.	27.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	30.06.2014	31000	10.334,53 €
185	N.	29.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	30.06.2014	31002	2.786,33 €

429	N.	30.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen L und XL	01.07.2014	31018	2.124,51 €
432	N.	30.06.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	01.07.2014	31019	4.002,42 €

## 81

Mithin ließ der Angeklagte zwischen dem 12.02.2014 und dem 30.06.2014 aus der Farm N. bei 162 Gelegenheiten Eier mit einem Verkaufspreis von insgesamt 1.421.722,40 EUR ausliefern.

## 82

Auslieferungen aus der Farm E.

Fall-Nr	Betriebsstätte	Auslieferungsdatum	Abnehmer (= Geschädigte)	Ausgelieferte Ware	Rechnungsdatum	Rechnungsnummer	Kaufpreis (= Schaden)
469	E.	27.02.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M	28.02.2014	30327	286,59 €
473	E.	01.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	03.03.2014	30334	1.668,69 €
25	E.	03.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	04.03.2014	30346	768,47 €
400	E.	03.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	04.03.2014	30351	17.416,88 €
42	E.	06.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	07.03.2014	30366	7.557,62 €
401	E.	06.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen S, M und L	07.03.2014	30367	17.124,96 €
402	E.	07.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	10.03.2014	30376	2.885,53 €
28	E.	10.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	11.03.2014	30384	251,34 €
45	E.	10.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse M, L und XL	11.03.2014	30387	2.563,79 €
51	E.	10.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	11.03.2014	30389	20.424,14 €
403	E.	10.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	11.03.2014	30388	19.598,98 €
434	E.	11.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	12.03.2014	30396	19.922,54 €
33	E.	12.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	13.03.2014	30398	175,65 €
404	E.	12.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	13.03.2014	30401	15.013,84 €
43	E.	14.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	17.03.2014	30418	7.599,23 €
46	E.	17.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	18.03.2014	30425	3.167,06 €

52	E.	17.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	18.03.2014	30427	19.417,10 €
405	E.	17.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	18.03.2014	30428	18.061,16 €
412	E.	17.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	18.03.2014	30426	1.684,29 €
406	E.	20.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	21.03.2014	30441	7.237,81 €
47	E.	24.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	25.03.2014	30455	3.131,62 €
407	E.	24.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	25.03.2014	30457	17.012,07 €
29	E.	25.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	26.03.2014	30461	768,47 €
414	E.	25.03.2014	...	Eier der Gewichtsklasse L	26.03.2014	30462	174,50 €
44	E.	27.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.03.2014	30475	2.348,18 €
408	E.	27.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	28.03.2014	30476	10.596,47 €
48	E.	29.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M, L und XL	31.03.2014	30495	3.458,43 €
413	E.	29.03.2014	...	Eier der Gewichtsklassen M und L	31.03.2014	30490	1.664,06 €

### 83

Mithin ließ der Angeklagte zwischen dem 27.02.2014 und dem 29.03.2014 aus der Farm E. bei 28 Gelegenheiten Eier mit einem Verkaufspreis von insgesamt 221.979,47 EUR ausliefern.

### 84

Fahrlässige Körperverletzung Ferner ließ der Angeklagte als verantwortlicher Geschäftsführer der Firma B. GmbH & Co. KG auf Grundlage der nach Kenntnis der salmonellen-positiven Proben vom 03.02.2014 in N. und vom 20.02.2014 in E. getroffenen Entscheidung, sowohl aus der Farm N. als auch aus der Farm E. unverändert Eier an Abnehmer zu veräußern und ausliefern zu lassen, auch nach den vorgenannten Zeiträumen weiterhin geschehen, dass aus den beiden Farmen fortlaufend Konsumeier in den Verkehr gebracht wurden.

### 85

Der Angeklagte hätte jedoch erkennen können und müssen, dass das weitere Inverkehrbringen von Eiern zum unmittelbaren menschlichen Verzehr nicht mehr den an eine gewissenhafte und sorgfaltspflichtgemäße Betriebsführung zu stellenden Anforderungen entsprach. Aufgrund der salmonellen-positiven Untersuchungsbefunde der vorgenannten Proben vom 03.02.2014 und 20.02.2014, aber auch mit Kenntniserlangung des weiteren positiven Untersuchungsergebnisses der amtlichen Probe vom 18.02.2014 jedenfalls im Zusammenhang mit der Kontrolle am 11.04.2014 und des positiven Befundes der betriebseigenen Probe vom 05.05.2014 hätte sich dem Angeklagten aufdrängen müssen, dass das durch den ihm bekannten baulichen Zustand der Farmen N. und E. und der dort geübten mangelhaften Hygienepaxis bereits angelegte Risiko eine Salmonellenkontamination konkretisiert hatte verbunden mit der naheliegenden Gefahr, dass aus den beiden Farmen salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangen und Menschen infolge eines Kontakts mit solchen Eiern oder mit von diesen herrührenden Salmonellen erkranken.

**86**

Gleichwohl ließ er jedoch weiterhin Konsumeier aus der Farm N. wie auch aus der Farm E. ausliefern. Dies hatte für den Angeklagten voraussehbar und vermeidbar zur Folge, dass zumindest die nachfolgend genannten insgesamt 26 Personen infolge einer Infektion mit Salmonella Enteritidis an Salmonellose erkrankten.

Erkrankte Personen Österreich

**87**

Die nachfolgend zunächst aufgeführten vierzehn Geschädigten erkrankten in Innsbruck jeweils im Juli 2014 an einer Salmonelleninfektion. Sie waren entweder Heimbewohner oder selbst unmittelbar oder mittelbar über Angehörige Bezieher von „Essen auf Rädern“ und wurden von der Großküche des Wohnheims P. in A-6020 Innsbruck, . mit dort zubereiteten Speisen versorgt. Die Geschädigten hatten teilweise eihaltige Speisen verzehrt. Soweit dies nicht der Fall war, erfolgte die Infektion durch sogenannte Kreuzkontamination.

**88**

Im Einzelnen handelte es sich um folgende Personen mit dem nachgenannten Erkrankungsdatum und den jeweils genannten Symptomen, Beschwerden und gegebenenfalls Krankenhausaufenthalten. Bei der Untersuchung von Stuhlproben der Geschädigten wurde jeweils eine Infektion mit Salmonella Enteritidis, Phagentyp 14b (PT14b), festgestellt.

Name, Vorname	Geburtsdatum	Erkrankungsdatum	Symptome, Beschwerden, Krankenhausaufenthalt
B., Zita	.1938	01.07.2014	Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Fieber; zumindest vier Tage Krankenhaus
W., Alois	.1939	02.07.2014	Durchfall
P., Alois	.1927	02.07.2014	Durchfall; zumindest vier Tage Krankenhaus
R., Johann	.1925	03.07.2014	Durchfall
W., Emma	.1930	03.07.2014	Durchfall, Übelkeit; zumindest vier Tage Krankenhaus
B., Astrid	.1949	04.07.2014	Durchfall; zumindest vier Tage Beschwerden
W., Veronika	.1941	05.07.2014	Durchfall; zumindest vier Tage Krankenhaus
B., Elsa	.1939	05.07.2014	Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Fieber, Bauchschmerzen; zumindest vier Tage Krankenhaus
M., Elsa	.1939	07.07.2014	Durchfall, Fieber; zumindest vier Tage Krankenhaus
S., Josef	.1941	08.07.2014	Durchfall
P., Veronika	.1923	09.07.2014	Durchfall, Übelkeit; zumindest vier Tage Beschwerden
S., Gisela	.1921	13.07.2014	Durchfall; zumindest vier Tage Beschwerden
Z., Christine	.1942	14.07.2014	Durchfall; zwei Tage Beschwerden
M., Berta	.1955	15.07.2014	Durchfall

**89**

Der Geschädigte Albert S., geb. .1919, erkrankte am 04.07.2014 an Salmonellenenteritis. Er lebte allein in einer Wohnung in Innsbruck und wurde mittels „Essen auf Rädern“ von mit durch die Großküche des Wohnheims P. zubereiteten Speisen versorgt. Nachdem sich beim Geschädigten S., bei dem etliche Vorerkrankungen bestanden, flüssige Diarrhöe einstellte, wurde er am 06.07.2014 mit der Indikation einer akuten chronischen Niereninsuffizienz im Rahmen einer Dehydrierung bei Salmonellenenteritis stationär im Landeskrankenhaus Innsbruck aufgenommen. Dort erfolgte eine Rehydrierung mit Kochsalzlösung und eine Therapie mit Antibiotika. Die Untersuchung der bei Aufnahme ins Krankenhaus abgenommenen Stuhlprobe bestätigte eine Infektion mit Salmonella Enteritidis PT14b. Am 22.08.2014 wurde der Geschädigte in gebesserten Allgemeinzustand zur weiteren Therapie und Mobilisation in das Landeskrankenhaus Natters verlegt, von wo er am 14.08.2014 nach Hause entlassen wurde. Soweit der Geschädigte am 25.08.2014 erneut in das Landeskrankenhaus Innsbruck eingeliefert wurde und dort am 03.09.2014 verstarb, ließ sich nicht sicher feststellen, ob die zunächst erfolgte Infektion mit Salmonellen zumindest mitursächlich für dessen Tod war.

**90**

Die Geschädigte Ingrid H., geb. .1954, erkrankte am 22.06.2014 an Salmonellose. Sie war damals als Zimmermädchen im Hotel E. in A-6631 Lermoos, . beschäftigt und nahm dort ihr Frühstück und Mittagessen ein. Die Geschädigte wohnte in einer Privatunterkunft, war insoweit auch Selbstversorgerin und bezog

gelegentlich Eier von einem nahe dem Hotel gelegenen kleinen Hühnerhof einer Maria G., die wiederum im Hotel E. anfallende Lebensmittelabfälle, darunter Eierschalen an ihre Hühner, bei denen später behördlicherseits ebenso eine Infektion mit Salmonella Enteritidis festgestellt wurde, verfütterte. Die Geschädigte H. litt zunächst an Schüttelfrost. Sodann stellten sich Durchfall und Erbrechen ein. Sie befand sich in hausärztlicher Behandlung, musste sich in häusliche Quarantäne begeben und war bis zum 21.07.2014 arbeitsunfähig krankgeschrieben. Bei der Stuhluntersuchung wurde eine Infektion mit Salmonella Enteritidis PT14b festgestellt.

Deutschland

#### 91

Der Geschädigte Sebastian B., geb. .1991, erkrankte am 17. oder 18.08.2014 an Salmonellenenteritis. Er war damals als Bäcker bei der Bäckerei Günther J. in O..8297 Zwönitz, . beschäftigt. Der Geschädigte B. litt an Durchfall, Übelkeit, Magenkrämpfen, Fieber und Kopfschmerzen. Er befand sich vom 22.08.2014 bis 30.08.2014 in stationärer Behandlung im Helios Klinikum Aue und wurde dort mit Infusionen und medikamentös behandelt. Der Geschädigte war bis zum 07.11.2014 arbeitsunfähig krankgeschrieben. Bis zum 20.10.2014 bestand ein behördlich angeordnetes Tätigkeitsverbot nach dem Infektionsschutzgesetz. Bei der Stuhluntersuchung wurde eine Infektion mit Salmonella Enteritidis PT14b festgestellt.

#### 92

Der Geschädigte Adolf L., geb. .1933, erkrankte am 26.08.2014 an einer Salmonellen-Gastroenteritis. Er hielt sich ab dem 24.08.2014 im Hotel R. in 8..4364 Bad Birnbach, . auf und nahm dort auch Frühstück und Abendessen zu sich. Der Geschädigte L. litt zunächst an dünnflüssigem Durchfall und hielt sich im Hotelzimmer auf. Als sich sein Zustand verschlechterte, wurde er am 28.08.2014 Roththalmünster aufgenommen, wo er sich bis zum 12.09.2014 in stationärer Behandlung befand und im Rahmen derer es zu einem prärenalen Nierenversagen mit Elektrolytentgleisung und metabolischer Azidose bei ausgeprägter Dehydration kam. Während der ersten Woche lag der Geschädigte auf der Intensivstation und wurde über Infusionen ernährt. Auch bei ihm wurde eine Infektion mit Salmonella Enteritidis PT14b festgestellt.

#### 93

Die Geschädigten Constanze W., geb. .1989, und Bianca A., geb. .1983, erkrankten am 27.08.2014 bzw. in der Nacht vom 26. auf den 27.08.2014 an Salmonellose. Beide Geschädigte waren ebenso wie ihre Arbeitskollegin, die Zeugin Petra R., bei der die Erkrankung symptomfrei blieb, damals bei der Bäckerei F. GmbH in O..8468 Reichenbach, . als Konditorinnen beschäftigt und hatten dort einen mit rohen Schaleneiern zubereiteten Quarkteig verkostet.

#### 94

Die Geschädigte W. litt an Durchfall und Magenkrämpfen mit Erbrechen, wurde ambulant mit Antibiotika behandelt und war etwa acht Wochen arbeitsunfähig krank. Nach Vorliegen des auf Salmonella Enteritidis PT14b positiven Stuhlprobenbefundes bestand für die Geschädigte W. vom 09.09.2014 bis 23.10.2014 ein behördlich angeordnetes Tätigkeitsverbot.

#### 95

Die Geschädigte A. litt ebenfalls unter Bauchschmerzen, Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen und führte sich etwa drei Wochen beeinträchtigt. Sie war vom Hausarzt zunächst bis zum 04.09.2014 krankgeschrieben worden und ging danach vorübergehend wieder zur Arbeit, bis auch bei ihr am 16.09.2014 ein behördlich ein Tätigkeitsverbot angeordnet wurde, das bis zum 05.11.2014 andauerte. Auch bei der Geschädigten A. wurde bei der Untersuchung ihrer Stuhlprobe Salmonella Enteritidis PT14b festgestellt.

Frankreich

Am 28.06.2014 erkrankten in Frankreich in der nordwestlich von Straßbourg gelegenen Stadt Oberhausbergen die Geschädigte Sophie O., geb. .1968, deren Sohn Nicolas O., geb. .1993, der Geschädigte Franck B., geb. .1973, die Kinder Shalni M., geb. .2001, und Josua M., geb. .2010, sowie Tom L., geb. .2005, der Sohn der Zeugin Isabell H..

#### 96

Die Geschädigte und Zeugin Sophie O. hatte zu einem früheren Zeitpunkt am 28.06.2014 in der Filiale der Firma L. in Straßbourg-Cronenbourg einen 10er-Karton roher Eier gekauft und unter Verwendung eines

Teils dieser Eier für ein an diesem Tag stattfindendes Nachbarschaftsfest eine Mousse-au-Chocolat zubereitet, von der alle sechs Geschädigten dann im Laufe des Abends bei dem Nachbarschaftsfest aßen. Die nicht verbrauchten Eier hatte die Zeugin Sophie O. mitsamt dem Karton an die Zeugin H. weitergegeben, die die Eier bei sich im Kühlschrank aufbewahrte, wo sie durch die französischen Gesundheitsbehörden in der Person des Zeugen Gilles W. sichergestellt wurden. Aufgrund des Aufdrucks konnte der Karton der „B. GmbH & Co. KG, N.“ zuordnet werden. Ferner wurde bei der Untersuchung zweier Eier Salmonella Enteritidis auf der Eischale nachgewiesen.

#### **97**

Der Geschädigte Tom L. litt an Bauchschmerzen und Durchfall, der etwa zwei Wochen anhielt, und befand sich zwei oder drei Tage in einem lethargischen Zustand. Er hätte sich eigentlich ins Krankenhaus begeben sollen, wurde jedoch zu Hause durch den Hausarzt behandelt. Bei der Untersuchung der Stuhlprobe des Geschädigten wurde eine Infektion mit Salmonella Enteritidis festgestellt.

#### **98**

Die weiteren Geschädigten suchten keinen Arzt auf. Die Kinder Shalni und Josua M. und der Geschädigte B. litten jeweils an Durchfall und Erbrechen, wobei die Beschwerden etwa zwei Tage andauerten. Die Geschädigte Sophie O. litt etwa drei Tage lang an Bauchschmerzen, starkem Durchfall und fühlte sich übermäßig schläfrig. Ähnliche Symptome zeigte auch der Geschädigte Nicolas O., wenn auch in geringerem Ausmaß.

Ursächlichkeit

#### **99**

Die Erkrankungsfälle in Österreich und Deutschland waren jeweils ursächlich auf Auslieferungen von Eiern der Firma B. GmbH & Co. KG aus der Farm N. und die Erkrankungsfälle in Frankreich ursächlich auf die Auslieferung von Eiern aus der Farm E. zurückzuführen.

#### **100**

Diese Feststellung konnte die Kammer nur treffen aufgrund einer Gesamtschau der hierfür maßgeblichen Gesichtspunkte, nämlich neben dem engen zeitlichen Zusammenhang der in Österreich, Deutschland und Frankreich jeweils aufgetretenen Erkrankungsfälle und den den jeweiligen Geschädigten gemeinsamen Berührungspunkten, wie die Versorgung mit Essen aus derselben Großküche oder dem Konsum derselben zubereiteten Speise, insbesondere mit Blick auf die auf die Farm N. bzw. E. zurückverfolgbaren Lieferwege und die Ergebnisse der durchgeführten molekularbiologischen Untersuchungen.

Lieferwege

#### **101**

Am 04.06.2014, 16.06.2014 und 18.06.2014 belieferte die Firma B. GmbH & Co. KG aus der Farm N. die Firma H. GmbH & Co. KG, . 6720 Nördlingen-Pfäfflingen, mit Eiern der Güteklasse A, die wiederum Eier aus diesen Lieferungen unter anderem an die Firma O. GmbH, . A-6020 Innsbruck verkaufte, welche ihrerseits die Großküche des Wohnheims P. mit Eiern belieferte. Insoweit konnten auch in der Großküche durch die österreichischen Gesundheitsbehörden Eier sichergestellt werden, die aufgrund des Erzeugercodes hinsichtlich ihrer Herkunft der Farm N. zugeordnet werden konnten.

#### **102**

Ferner belieferte die Firma H. GmbH & Co. KG entweder aus der Lieferung vom 04.06.2014 oder aus vorangegangenen Auslieferungen der Firma B. GmbH & Co. KG am 28.05.2014 und 30.05.2014 aus der Farm N. die Firma O. GmbH & Co. KG, . A-6430 Ötztal-Bahnhof, mit Eiern der Güteklasse A, welche damit unter anderem das Hotel E. in Lermoos belieferte, zuletzt vor der Erkrankung der Geschädigten H. am 21.06.2014.

#### **103**

Im Juli und August 2014 lieferte die Firma B. GmbH & Co. KG aus der Farm N. fast täglich Eier der Güteklasse A an die Firma H. GmbH & Co. KG aus, die ihrerseits die Firma L. GmbH ., 0..9575 Eppendorf, belieferte. Teilweise erfolgten die Auslieferungen auch unmittelbar an die Firma L. GmbH Eppendorf, die sowohl B. eG, . 9350 Lichtenstein, als auch B. eG, . 8328 Stützengrün, mit Eiern belieferte.

#### **104**

Die B. eG wiederum lieferte Eier an die Bäckerei Günther J. in Zwönitz, zuletzt vor der Erkrankung des Geschädigten B. am 13.08.2014, während die B. eG die Bäckerei F. GmbH in Reichenbach belieferte, zuletzt am 11., 18. und 27.08.2014, bei der im Zusammenhang mit den dortigen Erkrankungsfällen durch das Landratsamt Vogtlandkreis auch Eier sichergestellt wurden, die aufgrund des Erzeugercodes hinsichtlich ihrer Herkunft der Farm N. zuzuordnen waren.

#### **105**

Weiterhin belieferte die Firma B. GmbH & Co. KG aus der Farm N. im Zeitraum vom 29.07.2014 bis 22.08.2014 bei mehreren Gelegenheiten die Firma E., 9.4135 Straubing, mit Eiern der Güteklasse A, von der die Firma F. GmbH, . 4149 Kösslarn, ausschließlich Eier bezog und mit denen sie unter anderem das Hotel R. in Bad Birnbach be-lieferte, zuletzt im zeitlichen Zusammenhang mit der Erkrankung des Geschädigten L. am 18.08.2014 und 26.08.2014.

#### **106**

Am 17.06.2014 erfolgte durch die Firma B. GmbH & Co. KG aus der Farm E. die Auslieferung von 990 Kartons zu je 200 Eiern in 10er-Kartonverpackungen mit Mindesthaltbarkeitsdatum 12./13.07.2014 an die Firma L., F-67200 Straßbourg, wobei die Eier zum Zentrallager in Straßbourg-Entzheim angeliefert wurden. Von dort aus wurden die Eier unter anderem an die L. Filiale in Straßbourg-Cronenbourg weiterverteilt, wo die Zeugin Sophie O. am 28.06.2014 Eier aus dieser Lieferung erwarb.

### Molekularbiologische Untersuchungen

#### **107**

Um nähere Erkenntnisse über die Identität und Herkunft der im vorliegenden Fall in Rede stehenden Erreger vom festgestellten Serovar Salmonella Enteritidis PT14b zu erlangen, kamen zwei molekularbiologische Untersuchungsverfahren zur Anwendung, nämlich die sogenannte MLVA-Methode (Multi-Locus Variable Number of Tandem Repeats Analyse) und die Ganz-Genom-Sequenzierung (Whole Genom Sequencing - WGS).

#### **108**

(1) Biologischer Hintergrund beider Verfahren ist, dass die Erbinformation aller Lebewesen in ihrer DNA codiert ist. Die DNA ist eine Aufeinanderfolge von vier verschiedenen Bausteinen, den Basen, wobei nur ein geringer Teil der DNA, die sogenannten Gene, Informationen zum Aufbau des Lebewesens enthalten. Diese Gensequenzen sind innerhalb einer Art relativ identisch. Die Bereiche zwischen den Genen sind dagegen höher variabel. Die komplette Erbinformation eines Lebewesens wird als Genom bezeichnet, wobei das Salmonellen-Genom mehr als 4,5 Millionen Basen umfasst. Die bestimmte Basenabfolge eines Gens wird als DNA-Sequenz bezeichnet.

#### **109**

Bakterien, zu denen auch Salmonellen gehören, vermehren sich durch Teilung, wobei bei jeder Teilung ein sogenannter Klon der Ursprungszelle mit identischer DNA-Sequenz entsteht. Nachdem sich Salmonellen bei guten Bedingungen alle zwanzig Minuten teilen, können innerhalb von wenigen Stunden aus einer Salmonelle über eine Million Salmonellen-Klone mit derselben Erbinformation entstehen. Bei der Zellteilung bzw. Vermehrung eines Lebewesens kann sich die DNA allerdings auch spontan verändern, also mutieren. Diese Mutationen werden gehäuft in nicht-codierten Abschnitten des Genoms vorgefunden und werden standardisiert nicht nur bei Mensch und Tier, sondern auch bei Mikroorganismen verwendet, um verwandtschaftliche Beziehungen zueinander zu klären. Auf solche nicht-codierten Abschnitte zielt, ähnlich wie bei DNA-Profilen beim Menschen, die MLVA-Methode ab. Daneben existieren sogenannte Punktmutationen, bei denen eine einzelne Base durch eine andere Base ersetzt wurde. Solche Punktmutationen werden mittels Ganz-Genom-Sequenzierung detektiert.

#### **110**

(2) Die MLVA-Methode wurde zunächst durch die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) angewandt im Rahmen der Ermittlung des Ausbruchsgeschehens in Österreich, jedoch auch hinsichtlich der Erkrankungsfälle in Deutschland und Frankreich, später im Auftrag der Staatsanwaltschaft auch von der Firma Eurofins Medigenomix GmbH.

#### **111**

Bei dieser Methode werden fünf nicht-codierte Genregionen, sogenannte Marker, daraufhin untersucht, wie oft sich dort bestimmte DNA-Motive wiederholen. Diese sind, wenn kein Mutationsereignis auftritt, innerhalb

eines Salmonellenstamms identisch. Wird beispielsweise der MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 beschrieben, finden sich beim ersten Marker zwei Wiederholungen, beim zweiten Marker zwölf Wiederholungen und so weiter. Da jedoch nur fünf nicht-codierte Genabschnitte untersucht werden und sich Salmonellen exponentiell vermehren können, kann zwar die MLVA-Methode zur epidemiologischen Abklärung beitragen, weil sie den Ausbruchstyp anzeigt und dessen zeitliche und örtliche Verteilung festgestellt werden kann. Sie ist jedoch nicht als so aussagekräftig anzusehen, dass einzig aufgrund der Feststellung eines bestimmten MLVA-Genotyps, würde man diesen für sich allein betrachten, eine sichere Zuordnung zu einem konkreten Ausbruchsgeschehen vorgenommen werden könnte.

#### **112**

Vorliegend konnte bei der Untersuchung von Humanisolaten aller Geschädigten jeweils derselbe MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 nachgewiesen werden, ebenso wie bei Isolaten von aus den Farmen N. und E. stammenden Sachproben.

#### **113**

(3) Das mittlerweile anerkannte Untersuchungsverfahren der Ganz-Genom-Sequenzierung (Whole Genom Sequencing - WGS) wurde, das hiesige Verfahren betreffend, ausschließlich von Public Health England (PHE) durchgeführt, dem unter anderem auch vom deutschen Robert-Koch-Institut (RKI) Isolate bzw. DNA-Sequenzen zur Auswertung und Interpretation übersandt wurden.

#### **114**

Bei dieser Methode wird die gesamte DNA untersucht, um die genaue Basenabfolge eines DNA-Abschnitts festzustellen. Hierfür wird zunächst das komplette Genom eines Isolats stark fragmentiert und werden die Bruchstücke sequenziert. Mittels einer speziellen Software werden die erhaltenen Sequenzabschnitte dann zu einer Sequenz zusammengefügt. Mittels Ganz-Genom-Sequenzierung können so gesamte Genome von Salmonellen-Isolaten miteinander verglichen und einzelne Mutationsereignisse nachgewiesen werden. Über die Anzahl von Unterschieden und durch den Vergleich der in verschiedenen Isolaten vorkommenden einzelnen Mutationen ist es dann möglich, einen Stammbaum zu erstellen und zu kalkulieren, wie viele Generationen bzw. Zellteilungen einzelne Isolate voneinander entfernt sind. Je weniger sich dabei die Genome durch stattgefundenen Mutationen bei einzelnen Basen unterscheiden, desto enger sind sie verwandt, wobei die Unterschiede angesichts von rund 4,5 Millionen Basenpaaren, die das Salmonellen-Genom umfasst, sehr gering sind und sich auf wenige einzelne Veränderungen beschränken. Mithin trifft diese Methode anders als bei dem in der Forensik bekannten Abgleich menschlicher DNA-Spuren keine Aussage dazu, wie oft ein bestimmtes DNA-Muster im Sinne einer statistischen Häufigkeitsverteilung in einer Vergleichsbevölkerung vorhanden ist, sondern beurteilt die genetische Entwicklung von einer zur nächsten Erregergeneration.

#### **115**

Im Wege der Ganz-Genom-Sequenzierung unterschied Public Health England drei sehr eng miteinander verwandte Erregergruppen, die sogenannten Clades 1, 2 und 3.

#### **116**

Dabei wurde bei Isolaten von aus der Farm E. stammenden Sachproben der Erregertyp Clade 1 und bei Isolaten von aus der Farm N. stammenden Sachproben der Erregertyp Clade 2 sequenziert, während bezüglich des Erregertyps Clade 3, der schwerpunktmäßig in England aufgetreten war, angenommen wurde, dass dieser aus einem damals mit der Firma B. GmbH & Co. KG verbundenen Betrieb in Tschechien herrühren könnte.

#### **117**

Nach dem Ergebnis der Analysen ist, wie der Zeuge und Sachverständige Tim D. plausibel erläuterte, davon auszugehen, dass es einen letzten gemeinsamen Vorfahren aller drei Clades etwa 2,9 Jahre vor dem Ausbruchsgeschehen gab, der damals in die Farmen eingetragen wurde, und dieser Erreger dann im Laufe der Zeit, als er sich in der jeweiligen Farm vermehrte, zu der entsprechenden Clade mutierte, wohingegen nicht anzunehmen ist, dass unterschiedliche Erregerstämme dergestalt mutiert sein könnten, dass sie völlig unabhängig voneinander ein und dieselbe Clade ausgebildet haben.

#### **118**

Schließlich konnten bei der Untersuchung von Humanisolaten aus Stuhlproben der Geschädigten Albert S., Alois W., Astrid B., Sebastian B. und Adolf L. mittels Ganz-Genom-Sequenzierung jeweils Erreger vom Typ

Clade 2 festgestellt werden, während beim Geschädigten Tom L. der Erreger dem Typ Clade 1 zugeordnet werden konnte.

#### **119**

Besonderes öffentliches Interesse an der Strafverfolgung Die Staatsanwaltschaft bejahte hinsichtlich aller vorgenannten Geschädigten jeweils das besondere öffentliche Interesse an der Strafverfolgung.

Weitere Feststellungen

RASSF-Warmmeldungen

#### **120**

Im Rahmen des Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) erfolgten durch das zuständige französische Ministerium am 09.07.2014, 10.07.2014 und 17.07.2014 Meldungen im Hinblick auf einen vermutlich durch Eier aus Deutschland verursachten lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch. Am 31.07.2014 veranlasste die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) eine RASFF-Warmmeldung aufgrund des Verdachts, dass ein zunehmender Anstieg der Häufigkeit von Erkrankungen mit Salmonella Enteritidis PT 14b in einem Teil Österreichs auf Eier aus Deutschland zurückzuführen sein könnte. Am 01.08.2014 erfolgte eine weitere RASFF-Meldung aus Frankreich. Dabei stand hinsichtlich der Herkunft der Eier als Produzent jeweils die Firma B. GmbH & Co. KG im Verdacht. Die genannten Meldungen wurden über die nationale RASFF-Kontaktstelle beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit jeweils unverzüglich per E-Mail unter anderem an das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) weitergeleitet.

#### **121**

Am 27.06.2014 hatte die Abteilung Produktsicherheit der Firma L. Stiftung & Co. KG die Firma B. GmbH & Co. KG mit Frist zur Stellungnahme bis 30.06.2014 darüber in Kenntnis gesetzt, dass der Verdacht bestehe, dass in Frankreich Personen an Salmonellose erkrankt seien nach dem Verzehr von in einer der dortigen Filialen gekauften Eiern, die aus einer Belieferung durch die Firma B. GmbH & Co. KG stammen würden, woraufhin der Firma L. mit E-Mail vom 30.06.2014 hinsichtlich der in Rede stehenden Farm E. allerdings lediglich auf Salmonellen negative Befunde des Labors B. vom 18.02.2014 und 05.03.2014 und der Tierarztpraxis MMT vom 08.04.2014 übersandt wurden.

Behördliche Maßnahmen

#### **122**

Am 12.08.2014 fand eine Besprechung bei der Regierung von Niederbayern statt, bei der neben einer Vielzahl von Behördenvertretern auch der Angeklagte anwesend war. Hierbei stellten die Schnellwarnungen aus Frankreich und Österreich sowie die bis dahin vorliegende positiven Befundergebnisse amtlicher Proben die Ausgangssituation dar. Zielsetzung war die Besprechung der Problematik, Klärung der Sachlage, Festlegung der erforderlichen betrieblichen und behördlichen Maßnahmen sowie die Abstimmung des weiteren Vorgehens.

#### **123**

In der Folge erließ das Landratsamt Dingolfing-Landau mit Bescheiden vom 14.08.2014, 25.08.2014, 27.08.2014, 01.09.2014 und 20.10.2014 verschiedene Anordnungen betreffend die Farm E., unter anderem bezüglich umfangreicher Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienemaßnahmen. Dabei wurde, was auch Gegenstand der Besprechung am 12.08.2014 war, mit dem Bescheid vom 14.08.2014 auch die Vorlage eines schriftlichen Hygienekonzepts angeordnet, aus dem erkennbar ist, dass durch geeignete Maßnahmen eine Trennung der Stalleinheiten 1 und 2 und der Stalleinheiten 3 und 4 erfolgt zur Sicherstellung der getrennten Sortierung und Vermarktung von Eiern der Handelsklassen A und B. Seitens der Firma B. GmbH & Co. KG wurde versucht, dies durch die Anbringung von Abdeckungen auf den die kontaminierten Ställe 3 und 4 durchlaufenden Eiersammelbänder und separater Sortierung mit Zwischenreinigung/Desinfektion zu erreichen, obwohl aufgrund der bereits genannten Vorerfahrungen in der Farm T. im Jahr 2012 nahelag, dass eine solche Maßnahme erneut scheitern würde. Dementsprechend erbrachte die Untersuchung von am 22.09.2014 genommenen Staub- und Kotproben ausweislich der Probenbefunde des LGL vom 13./14.10.2014 nicht nur erneut ein positives Ergebnis auf Salmonella Enteritidis hinsichtlich der Ställe 3 und 4, sondern nunmehr auch bezüglich des Stalles 2. Dies hatte zur Folge, dass nach vorheriger mündlicher Anordnung am 16.10.2014 mit dem Bescheid vom 20.10.2014

nunmehr unter anderem ein umfassendes Verbringungsverbot von Eiern aus dem Betrieb E. als Eier der Klasse A erlassen wurde (vgl. §§ 22, 23 Nr. 2 GfLSalmoV). Ausweislich der Gründe der Anordnung wurde behördlicherseits zumindest nunmehr tierseuchenrechtlich nicht mehr von epidemiologisch abtrennbaren Stalleinheiten ausgegangen.

#### **124**

Das Landratsamt Straubing-Bogen erließ betreffend die Farm N. mit Bescheiden vom 28.08.2014 und 02.09.2014 verschiedene Anordnungen, darunter gleichfalls bezüglich umfangreicher Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienemaßnahmen. Dabei wurde, was gleichfalls Gegenstand der Besprechung am 12.08.2014 war, mit dem Bescheid vom 28.08.2014 unter anderem angeordnet, dass nach Ausstallung der Geflügelherde Ende September 2014 und vor der Neueinstallung Ende Oktober 2014 in den Stallungen 1 bis 4 eine ausreichend gründliche Reinigung, Desinfektion, Schädner- und Milbenbekämpfung durch eine in Absprache mit der Veterinärabteilung des Landratsamts Straubing-Bogen anerkannten Fachfirma durchzuführen und dabei eine Leerstandszeit von zehn Tagen bis zur nächsten Einstallung zu ermöglichen und zu berücksichtigen ist.

#### **125**

Nach Vorliegen eines erneut positiven Probenbefundes des LGL vom 01.09.2014 bezüglich Salmonella Enteritidis auf der Eischale ordnete das Landratsamt Straubing-Bogen nach vorheriger mündlicher Anordnung am 01.09.2014 mit dem Bescheid vom 02.09.2014 lebensmittelrechtlich unter anderem an, dass ab dem 01.09.2014 in der Betriebsstätte N. erzeugte Eier nur mehr als Eier der Handelsklasse B vermarktet werden bzw. unmittelbar zur Verarbeitung in einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Eiprodukte verbracht werden dürfen (vgl. § 39 Abs. 1, Abs. 2 Nr. 2 und 3 LFGB; Art. 14 Abs. 1, Abs. 2 a), Abs. 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

#### **126**

Im Zeitraum vom 21.09.2014 bis 18.10.2014 wurde in der Farm N. die alte Herde vorzeitig ausgestallt. Nach einer Leerstandszeit bis 17.11.2014 erfolgte die Einstallung der Junghennen bis zum 02.12.2014.

#### **127**

Mit Schreiben vom 12.12.2014 hob das Landratsamt Straubing-Bogen das mit Bescheid vom 02.09.2014 verfügte Vermarktungs-/Handelsverbot für Eier der Handelsklasse A aus dem Betrieb N. mit sofortiger Wirkung auf und erteilte die Freigabe. In dem Schreiben wurde ausgeführt, dass die Veterinärabteilung des Landratsamts mitgeteilt habe, dass alle Stallabteile und die Packstelle am Standort N. gründlich gereinigt und desinfiziert worden seien. Insoweit seien damit die Auflagen bzw. Anordnungen aus dem Bescheid vom 28.08.2014 erfüllt. Nach der Stallbelegung seien zweimal im Abstand von zehn Tagen Kot- und Eierproben durch die Veterinärabteilung gemäß den Vorgaben gezogen worden. Alle Proben hätten ein negatives Ergebnis aufgewiesen.

#### **128**

Allerdings erbrachte die Untersuchung von am 17.12.2014 genommenen betriebseigener Umgebungsproben ausweislich der Befundmitteilung der Tierarztpraxis MMT vom 23.12.2014 hinsichtlich des Stalls 3 der Farm N. bereits wieder den Nachweis von Salmonella Enteritidis.

Zertifizierung der Farmen

#### **129**

Am 25.08.2014 und 27.08.2014, mithin nach dem Besprechungstermin bei der Regierung von Niederbayern am 12.08.2014, hatte der Angeklagte die Produktionsstätten in N. und E. noch jeweils durch den damals für die Zertifizierungsstelle TÜV Nord Cert. GmbH als Auditor tätig gewordenen Veterinär Dr. Valentin M. nach den IFS-Standards zertifizieren lassen. Diese Standards sollen gewährleisten, dass zertifizierte Unternehmen ein gemäß den mit den Kunden vereinbarten Spezifikationen konformes Produkt produzieren und stetig an der Prozessverbesserung arbeiten. In den Audit-Berichten zum Audit am 25.08.2014 (Farm N.) bzw. am 27.08.2014 (Farm E.) ist jeweils als Ergebnis festgehalten, dass die Methoden des Unternehmens B. GmbH & Co. KG für den Zertifizierungsbereich Sortierung, Abpackung und Vertrieb von eigenen frischen Hühnereiern mit den Anforderungen des IFS Cash & Carry/Wholesale übereinstimmen würden und das Unternehmen das Audit auf höherem Niveau bestanden habe. Allerdings hatte der Angeklagte als verantwortlicher Geschäftsführer die in beiden Farmen bestehende Salmonellenproblematik ersichtlich nicht offengelegt. So lag zum Audittermin in der Farm E. lediglich der salmonellen-negative

Prüfbericht des Labors B. vom 07.03.2014 hinsichtlich der dort am 05.03.2014 eingegangenen Eierprobe auf und in der Farm N. nur die salmonellen-negativen Prüfberichte vom 18.02.2014 und 06.05.2014 hinsichtlich der beim Labor B. am 13.02.2014 bzw. 06.05.2014 eingegangenen Eierproben.

Beweiswürdigung Persönliche Verhältnisse

### 130

Die getroffenen Feststellungen zu den persönlichen Verhältnissen des Angeklagten beruhen auf der durch seine Verteidiger im Hauptverhandlungstermin vom 03.03.2020 abgegebenen Erklärung hierzu, die der Angeklagte sich als eigene, dem Verfahren zugrunde zu legende Erklärung zu eigen machte. Die vorgelegten und übergebenen Schriftsätze der Kanzlei Berding & Partner vom 06.11.2019 und 02.03.2020 wurden durch Verlesung in die Hauptverhandlung eingeführt.

### 131

Die Feststellung, dass der Angeklagte bisher strafrechtlich nicht vorgeahndet ist, beruht auf der verlesenen Auskunft aus dem Bundeszentralregister vom 11.09.2019, die für den Angeklagte keine Eintragungen aufweist. Ferner wurden in der Hauptverhandlung die Haftdaten festgestellt.

Einlassung des Angeklagten

### 132

Nachdem der Angeklagte zu Beginn der Hauptverhandlung zunächst von seinem Schweigerecht Gebrauch gemacht hatte, ließ er am 24. Hauptverhandlungstermin, dem 03.03.2020, durch seine Verteidiger eine Erklärung zur Sache abgeben, die er sich als eigene, dem Verfahren zugrunde zu legende Erklärung zu eigen machte und mit der er sich neben der Art und Weise der Betriebsführung durch ihn zu seiner Kenntnis von salmonellen-positiven Untersuchungsbefunden und seinem Umgang damit äußerte.

### 133

Danach habe er, der Angeklagte, zu einem ihn nicht mehr bekannten Zeitpunkt die Zeugin Gertraud S. damit beauftragt, Eigenproben von Eiern in den vorgesehenen Zeitabständen von den Farmen anzufordern. Die Zeugin habe dann die Farmleiter angerufen und diese aufgefordert, Eier im Büro in N. abzugeben, die sie an das Labor B. versandt habe. Die Ergebnisse seien ihm, dem Angeklagten, mündlich mitgeteilt worden.

### 134

Hinsichtlich der positiven Probe von Eiern aus der Farm E. im Februar 2014 seien diese Eier von der Zeugin S. zum Labor B. versandt worden. Diese habe ihn, den Angeklagten, nach Eingang des Ergebnisses bei der Firma B. GmbH & Co. KG Ende Februar 2014 umgehend über das positive Ergebnis informiert. Er habe sodann beim Labor B. angerufen und nachgefragt, ob man mit einer weiteren Probe nicht das positive Ergebnis widerlegen könne, was vom Labor bejaht worden sei. Daraufhin habe der Angeklagte die Zeugin S. angewiesen, weitere zehn Eier zum Labor B. mit einem entsprechenden Begleitschreiben zu senden. Ihm sei bewusst gewesen, dass zehn weitere Eier eine vorherige positive Probe nicht widerlegen konnten.

### 135

Im Mai 2014 habe er, der Angeklagte, zeitnah vom positiven Ergebnis der Eierprobe aus der Farm N. erfahren und die Zeugin S. erneut angewiesen, weitere zehn Eier an das Labor B. zur Nachbeprobung zu übersenden. Den Tierarzt Dr. Christian S. habe er zu einem ihm nicht mehr bekannten Zeitpunkt damit beauftragt, alle vorgeschriebenen Proben nach der Geflügel-Salmonellen-Verordnung in den Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG zu entnehmen. Im Februar 2014 habe er von der positiven Sammelkotprobe aus der Farm N. erfahren. Die Probe sei nicht an die Behörden gemeldet worden. Nach Kenntnis des Ergebnisses der Probe sei die Produktion von Eiern und deren Verkauf fortgesetzt worden.

Getroffene Feststellungen

### 136

Die getroffenen Feststellungen sind das Ergebnis der durchgeführten umfangreichen Beweisaufnahme, unter anderem durch die Vernehmung einer Vielzahl von Zeugen und mehreren Sachverständigen, aber auch weiteren Beweiserhebungen.

Überblick über wesentliche Beweiserhebungen

**137**

Die Feststellungen dazu, unter welchen hygienisch-veterinärmedizinischen Gesichtspunkten Legehennenbetriebe eine maßgebliche Verbreitungsquelle für Salmonellen darstellen, entnahm die Kammer den Ausführungen des Sachverständigen Dr. Istvan S., Fachtierarzt für Mikrobiologie mit Spezialisierung auf Salmonellenerreger und Leiter des Nationalen Referenzzentrums für Salmonella beim Bundesinstitut für Risikobewertung, sowie ergänzend, soweit diese sich mit den Auswirkungen eines Befalls mit der Roten Vogelmilbe befassen, den Bekundungen der Sachverständigen Dr. Martina H., Fachtierärztin für Tierschutz beim Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz.

**138**

Die zum Aufbau der Farmen N. und E. getroffenen Feststellungen beruhen auf den diesbezüglichen Bekundungen des Zeugen Sören M., den im Rahmen seiner Vernehmung in Augenschein genommenen und vom Zeugen erläuterten Grundrisspläne aus den beigezogenen Genehmigungsunterlagen der Landratsämter Dingolfing-Landau und Straubing-Bogen für die beiden Farmen sowie, soweit vorhanden, in Augenschein genommenen Lichtbildern.

**139**

Ferner erschlossen sich die baulichen Gegebenheiten in beiden Farmen, deren Betrieb und die dort jeweils geübte Hygienepraxis unter anderem aus der Vernehmung einer Vielzahl von Farmmitarbeitern. Ebenso wurde der damalige Betriebstierarzt, der Zeuge Dr. Christian S., vernommen, wie auch Lebensmittelkontrolleure und Veterinäre der beiden zuständigen Landratsämter, die damals mit der jeweiligen Farm befasst waren, sowie Mitarbeiter des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Die maßgeblichen Unterlagen betreffend das für die Farmen N. und E. etablierte HACCP-Systems, das der Zeuge Peter S. erläuterte, wurde im Rahmen des angeordneten Selbstleseverfahrens eingeführt.

**140**

Ferner wurden im Rahmen des Selbstleseverfahrens neben Unterlagen betreffend behördliche Anordnungen unter anderem die vorliegenden Probenbefunde über positive und negative Eigenproben sowie positive und negative amtliche Proben mitsamt damit im Zusammenhang stehender Urkunden eingeführt und wurden hierzu Mitarbeiter der die jeweiligen Proben untersuchenden Labore vernommen.

**141**

Die im Zusammenhang mit dem Ausbruchsgeschehen in Österreich getroffenen Feststellungen entnahm die Kammer einerseits den Bekundungen der Zeugin Dr. Daniela S., Fachärztin für Mikrobiologie und Hygiene und Leiterin der Abteilung Infektionsepidemiologie bei der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), die mit der Ermittlung des dortigen Ausbruchsgeschehens beauftragt und für den hierzu erstellten Bericht zu einem bundesländerübergreifenden lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch vom 22.10.2014 verantwortlich war. Zum anderen wurde der Zeuge Dr. Christian K., Leiter der Nationalen Referenzzentrale für Salmonellen bei der AGES, vernommen, der über die dort durchgeführten MLVA-Typisierungen und deren Bewertung berichtete.

**142**

Hinsichtlich der durchgeführten molekularbiologischen Untersuchungen mittels MLVA-Methode und Ganz-Genom-Sequenzierung (WGS) verschaffte sich die Kammer die für ihre Feststellungen erforderliche Sachkunde durch Einvernahme des Sachverständigen Dr. med. vet. Rainer S., Abteilungsleiter Applied Genomics bei der Firma Eurofins Medigenomix GmbH, vor allem aber aufgrund der anschaulichen Ausführungen des Zeugen und Sachverständigen Tim D., Bachelor in Molekularbiologie, Master und Ph.D. in Bioinformatik, Leiter des Salmonellenreferenzlabors bei Public Health England (PHE) sowie Mitverfasser mehrerer Publikationen zum Salmonellen-Ausbruchsgeschehen in 2014, zur durchgeführten Untersuchung von Isolaten mittels Ganz-Genom-Sequenzierung und zur Interpretation der Ergebnisse. Desweiteren wurde die Zeugin Dr. Sandra S., Mitarbeiterin am Nationalen Referenzzentrum für Salmonellen am Robert-Koch-Institut (RKI), vernommen.

Gewerbsmäßiger Betrug

**143**

Die zu den Betrugsfällen getroffenen Feststellungen beruhen auf den Bekundungen der in der Hauptverhandlung als Zeugen vernommenen Abnehmer von Eierlieferungen der Firma B. GmbH & Co. KG

bzw. deren Geschäftsführer oder Firmeninhaber. Deren Angaben war übereinstimmend und glaubhaft zu entnehmen, dass sie zu keiner Zeit Kenntnis erlangt haben von salmonellen-positiven Probenbefunden, da ihnen solche von der Firma B. GmbH & Co. KG nicht mitgeteilt worden seien. Die Zeugen verwiesen jeweils darauf, dass sie wegen des damit verbundenen Risikos keine Eier aus Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG erworben und auch nicht abgenommen hätten, wenn sie auch nur von einem salmonellen-positiven Untersuchungsbefund gewusst hätten, sondern allenfalls dann, wenn die zuständigen Behörden die Auslieferung von Konsumeiern freigegeben hätten.

#### **144**

Dem Angeklagten war bewusst, dass seine Abnehmer wegen der Auslieferung der Eier als Konsumeier davon ausgingen, dass für die Farmen, aus denen sie Eier bezogen, keine salmonellen-positiven Probenbefunde vorliegen, obwohl dies, wie er ebenfalls wusste, der Fall war. In Einzelfällen täuschte der Angeklagte nicht nur konkludent durch Auslieferung von Eiern als Konsumeier, sondern übersandte solchen Abnehmern, die Befundergebnisse nachfragten, darüberhinausgehend negative Probenbefunde, während er vorliegende positive Befunde zurückhielt.

#### **145**

Die Überzeugung der Kammer, dass der Angeklagte gegenüber den jeweiligen Vertragspartnern die ihm bekannten salmonellen-positiven Untersuchungsbefunde bewusst verschwiegen, letztlich in dem Bemühen, die Farmen N. und E. wie gehabt weiterbetreiben zu können, um unverändert Umsatz mit der Auslieferung von Eiern der Güteklasse A an einen im Wesentlichen bestehenden Kreis von Abnehmern zu erzielen, wird weiterhin dadurch gestützt, dass auch der Firma L. Stiftung & Co. KG lediglich drei auf Salmonellen negative Befunde übersandt wurden, als diese die Firma B. GmbH & Co. KG am 27.06.2014 zur Stellungnahme aufforderte, nachdem sich der Verdacht ergeben hatte, dass in Frankreich Personen nach dem Verzehr von aus einer Auslieferung der Firma B. GmbH & Co. KG stammenden Eiern erkrankt sein könnten. Auch hier wurden die bereits vorliegenden salmonellen-positiven Befunde verschwiegen. Desweiteren sah sich der Angeklagte offenbar auch nicht veranlasst, anlässlich der Audittermine zur Zertifizierung der Farmen N. und E. Ende August 2014, die in beiden Farmen bestehende Salmonellenproblematik offenzulegen. Vielmehr lagen zu den Auditterminen jeweils nur salmonellen-negative Prüfberichte vor, obgleich dem Angeklagten spätestens jetzt das tatsächliche Ausmaß des Problems bewusst geworden sein musste, nachdem kurz zuvor am 12.08.2014 vor dem Hintergrund der RASSF-Schnellwarnungen aus Frankreich und Österreich und der bis dahin vorliegenden positiven Befundergebnisse amtlicher Proben die Besprechung bei der Regierung von Niederbayern stattgefunden hatte. Es erscheint naheliegend, dass bei Vorlage von auf Salmonella Enteritidis positiven Beprobungen die Farmen keine Zertifizierung, auf die man hätte verweisen können, mehr erhalten hätten.

#### **146**

Die Feststellungen zu den einzelnen Auslieferungen aus den Farmen N. und E. beruhen auf den im Rahmen des angeordneten Selbstleseverfahren eingeführten Rechnungen an die Abnehmer und zugehörigen Warenausgangsprotokollen.

Fahrlässige Körperverletzung Erkrankte Personen

#### **147**

Die Feststellungen bezogen auf die erkrankten Personen und der von diesen infolge der Salmonelleninfektion erlittenen Beeinträchtigungen entnahm die Kammer unter anderem den glaubhaften Bekundungen der Zeugen Ingrid H., Sebastian B., Constanze W., Bianca A., Sophie O. und Isabell H., den verlesenen polizeilichen Zeugenvernehmungen von Adolf L., Franck B. und Nathalie M. sowie hinsichtlich der Geschädigten in Österreich den Angaben der Zeugin Dr. Daniela S. hierzu und den im Rahmen der Ermittlung des dortigen Ausbruchsgeschehens durch die AGES erhaltenen Fragebögen bezüglich der einzelnen Geschädigten, die ebenso wie unter anderem Prüfberichte der AGES und des RKI sowie Arztbriefe betreffend die Geschädigten B. und L. im Rahmen des angeordneten Selbstleseverfahrens eingeführt wurden.

Ursächlichkeit

#### **148**

Die Kammer ist als Ergebnis der von ihr durchgeführten Beweiswürdigung davon überzeugt, dass die Erkrankung der vorgenannten Personen an Salmonellose ohne vernünftigen Zweifel auf Salmonellenerreger

des Serovars Salmonella Enteritidis zurückzuführen ist, die aus den von der Firma B. GmbH & Co. KG betriebenen Legehennenfarmen in N. bzw. E. herrührten.

#### 149

Zu dieser Überzeugung gelangte die Kammer aufgrund einer Gesamtschau der hierfür maßgeblichen Gesichtspunkte, nämlich neben dem engen zeitlichen Zusammenhang der in Österreich, Deutschland und Frankreich jeweils aufgetretenen Erkrankungsfälle und den den jeweiligen Geschädigten gemeinsamen Berührungspunkten, wie die Versorgung mit Essen aus derselben Großküche oder den Konsum derselben zubereiteten Speise, insbesondere mit Blick auf die auf die Farmen N. bzw. E. zurückverfolgbaren Lieferwege und die vorstehend dargestellten Ergebnisse der durchgeführten molekularbiologischen Untersuchungen im Wege der MLVA-Methode und der Ganz-Genom-Sequenzierung (Whole Genome Sequencing - WGS).

#### 150

(1) Dies gilt zunächst für die fünfzehn in Österreich erkrankten Personen, die einschließlich des Geschädigten S. entweder als Heimbewohner oder als Bezieher von „Essen auf Rädern“ von der Großküche des Wohnheims P. mit dort zubereiteten Speisen versorgt wurden. Allen diesen Erkrankten ist nicht nur gemeinsam, dass sie mit Speisen aus dieser Großküche in Berührung kamen. Bei allen konnte bei einer Untersuchung der jeweiligen Stuhlproben der MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 nachgewiesen werden. Soweit Humanisolate dieser Personen mittels Ganz-Genom-Sequenzierung untersucht wurden, was bei den Geschädigten Albert S., Alois W. und Astrid B. der Fall war, konnte der Erreger des Serovars Salmonella Enteritidis PT 14b jeweils dem Typ Clade 2 zugeordnet werden, woraus sich eine hohe Wahrscheinlichkeit ergibt, dass der Erreger aus der Farm N. herrührte, nachdem bei von dort stammenden Isolaten aus Sachproben gleichfalls der Erreger vom Typ Clade 2 sequenziert wurde. Zudem ergab die Beweisaufnahme, dass die Großküche des Wohnheims P. über die Zwischenhändler O. GmbH und H. GmbH & Co. KG mit Eiern der Firma B. GmbH & Co. KG beliefert wurde und solche Eier, die aufgrund des Erzeugercodes hinsichtlich ihrer Herkunft der Farm N. zuzuordnen waren, dort durch die österreichischen Gesundheitsbehörden schließlich auch sichergestellt werden konnten. Angesichts dieser Umstände und zudem des engen zeitlichen Zusammenhangs der Erkrankungsfälle bestand für die Kammer kein Zweifel, dass aus der Farm N. über von dort ausgelieferten Eiern transportierte Salmonellenerreger für die Erkrankungen ursächlich waren. Solche Zweifel bestanden auch nicht hinsichtlich solcher Erkrankter, die keine eihaltigen Speisen verzehrt hatten, da insoweit naheliegt, dass ihnen die Erreger mittels einer in der Großküche des Wohnheim P. oder anderweitig erfolgten Kreuzkontamination vermittelt wurden.

#### 151

Auch hinsichtlich der Geschädigten H. gelangte die Kammer zu der Überzeugung, dass die bei ihr festgestellte Erkrankung an Salmonellose ursächlich auf aus der Farm N. herrührende Salmonellenerreger zurückzuführen ist. Zwar hätte wegen der gegenüber der Ganz-Genom-Sequenzierung geringeren Aussagekraft der MLVA-Typisierung allein der Umstand, dass auch bei der am 22.06.2014 erkrankten Geschädigten H. der MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 nachgewiesen wurde, für die Annahme eines solchen Ursachenzusammenhangs nicht genügt. Anders als in weiteren Fällen, an denen Personen an Salmonellose erkrankt waren, konnte jedoch betreffend die Geschädigte H. zusätzlich ein schlüssiger Lieferweg nachgewiesen werden. Insofern steht nämlich aufgrund der Beweisaufnahme fest, dass das Hotel E. in Lermoos von der Firma O. GmbH & Co. KG mit Eiern beliefert wurde, die wiederum von der Firma H. GmbH & Co. KG stammten, welche von der Firma B. GmbH & Co. KG beliefert wurde. Dabei kann letztlich dahinstehen, ob es zu der Erkrankung der Geschädigten H. durch die Einnahme einer Mahlzeit im Hotel E. kam oder ihre Infektion mit Salmonellen dadurch verursacht wurde, dass sie auch Eier konsumiert hatte, die aus Hühnerhaltung der Maria G. stammten, nachdem diese Lebensmittelabfälle, darunter Eierschalen aus dem Hotel E. an ihre Hühner verfütterte, die im Übrigen, wie später behördlicherseits festgestellt wurde, ebenfalls mit Salmonella Enteritidis vom MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 infiziert waren.

#### 152

(2) Ferner wurden auch hinsichtlich des am 17. oder 18.08.2014 erkrankten Geschädigten B. Isolate aus der Stuhlprobe einer Ganz-Genom-Sequenzierung unterzogen und der Erreger dem Typ Clade 2 zugeordnet. Schon daraus ergibt sich auch bei ihm eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass der Erreger aus der Farm N. herrührte. Zudem konnte festgestellt werden, dass auch er mit Eiern der Firma B. GmbH & Co. KG in Berührung gekommen sein kann. Denn er war als Bäcker bei der Bäckerei Günther J. in Zwönitz beschäftigt, über B. eG sowie über die Firmen L. GmbH Eppendorf und H. GmbH & Co. KG als

Zwischenhändler unter anderem mit Eiern der Firma B. GmbH & Co. KG beliefert wurde. Für einen alternativen Infektionsweg ergaben sich hingegen keinerlei Anhaltspunkte.

#### 153

Dasselbe ergab sich hinsichtlich des am 26.08.2014 erkrankten Geschädigten L., bei dem von ihm stammende Humanisolate ebenfalls mittels Ganz-Genom-Sequenzierung untersucht und der Erreger dem Typ Clade 2 zugeordnet werden konnte. Zusätzlich konnte auch hier ein schlüssiger Lieferweg nachvollzogen werden. Der Geschädigte war im Zeitpunkt seiner Erkrankung Gast im Hotel R. in Bad Birnbach. Dieses Hotel wurde im maßgeblichen Zeitraum über die Zwischenhändler F. GmbH und Eierhof H. mit von der Firma B. GmbH & Co. KG stammenden Eiern beliefert.

#### 154

Desweiteren bestehen für die Kammer keine vernünftigen Zweifel, dass für die Erkrankung der Geschädigten W. und A. Ende August 2014 aus der Farm N. stammende Salmonellenerreger ursächlich waren. Anders als bei den vorgenannten Geschädigten wurden deren Humanisolate zwar nicht einer Ganz-Genom-Sequenzierung unterzogen. Vielmehr liegt für beide jeweils nur das Ergebnis der MLVA-Analyse vor, die zwar auf den auf die Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG hindeutenden MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 aufweist. Allerdings waren die Geschädigten W. und A. im Zeitpunkt ihrer Erkrankung bei der Bäckerei F. GmbH in Reichenbach als Konditorinnen beschäftigt, wo beide, wie von ihnen glaubhaft bekundet, einen mit rohen Schaleneiern zubereiteten Quarkteig verkosteten. Infolge ihrer Erkrankung wurde auch deren Kollegin, die Zeugin Petra R., beprobt und auch bei ihr fanden sich Erreger des MLVA-Genotyps 2-12-7-3-2. Gleichzeitig steht fest, dass auch die Bäckerei F. GmbH über B. eG sowie über die Firmen L. GmbH Eppendorf und H. GmbH & Co. KG als Zwischenhändler unter anderem mit Eiern der Firma B. GmbH & Co. KG beliefert wurde. Zudem erkrankten die Konditorinnen nahezu zeitgleich und konnten in der Bäckerei tatsächlich Eier sichergestellt werden, die hinsichtlich ihrer Herkunft der Farm N. zuzuordnen waren. Daneben erbrachten gerade im August 2014 die Untersuchungen von zwei in der Farm N. gezogenen amtlichen Eierproben jeweils einen positiven Befund auf Salmonella Enteritidis auf der Eischale.

#### 155

(3) Schließlich gelangte die Kammer auch hinsichtlich der am 28.06.2014 im französischen Oberhausbergen erkrankten sechs Geschädigten zu der Überzeugung, dass die bei ihnen jeweils festgestellte Erkrankung an Salmonellose ursächlich auf aus der Farm E. herrührende Salmonellenerreger zurückzuführen ist.

#### 156

Wie die Beweisaufnahme ergab, hatten alle sechs Erkrankten von einer mit rohen Eiern hergestellten Mousse-au-Chocolat gegessen, die die Geschädigte und Zeugin Sophie O. für ein am letzten Juniwochenende stattfindendes Nachbarschaftsfest zubereitet hatte. Die hierbei verwendeten Eier hatte sie in der Filiale der Firma L. in Straßbourg-Cronenbourg gekauft. Nachdem die Erkrankungen den französischen Gesundheitsbehörden bekannt geworden waren, wurde, wie dieser in der Hauptverhandlung berichtete, der Zeuge Gilles W. mit den Nachforschungen vor Ort zur Ermittlung der Ursache der Erkrankungen beauftragt, im Rahmen derer sehr schnell der Verdacht entstand, dass die von der Zeugin O. zubereitete Mousse-au-Chocolat der Auslöser gewesen sein könnte, und konnte bei der Untersuchung von Eiern aus einem sichergestellten und der Firma B. GmbH & Co. KG zuordenbaren Eierkarton Salmonella Enteritidis auf der Eischale festgestellt werden. Die Untersuchung der beim Geschädigten Tom L. genommenen Stuhlprobe ergab nicht nur den Nachweis des MLVA-Genotyps 2-12-7-3-2, sondern es wurde auch eine Ganz-Genom-Sequenzierung durchgeführt, bei der der Erreger dem Typ Clade 1 zugeordnet werden konnte, also derselben Clade, wie sie auch bezogen auf die Farm E. festgestellt wurde. Zudem ergab sich aus der eingeführten Rechnung und dem Warenausgangsprotokoll der Firma B. GmbH & Co. KG, dass die Firma L. zur maßgeblichen Zeit mit Eiern aus der Farm E. beliefert worden war.

#### 157

In der Gesamtschau und auch unter Berücksichtigung des Umstandes, dass alle Erkrankten in einem sehr engen Zeitfenster Symptome einer Salmonellose zeigten, bestehen daher keine vernünftigen Zweifel, dass Salmonellen aus der Farm E. nicht nur beim Geschädigten Tom L. krankheitsursächlich waren, sondern auch die Erkrankungen der weiteren fünf betroffenen Personen darauf zurückzuführen waren.

#### 158

(4) Hinsichtlich der weiteren verbliebenen, mutmaßlich erkrankten Personen in Österreich, nämlich Cihan A., Muhammed C. und der Nebenkläger Mario S., sowie in Deutschland, nämlich Hermine D., Christine F., Lisa V., Moritz F., Laurenzia R., Wolfgang K. und Josefine W., sah die Kammer hingegen nicht als nachgewiesen an, dass deren Erkrankung auf aus Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG herrührende Salmonellenerreger zurückzuführen war.

#### **159**

Wie sich aus den Bekundungen des Zeugen Dr. Christian K. wie auch der Zeugin Dr. Daniela S. ergab, trägt zwar die MLVA-Methode zur epidemiologischen Abklärung bei, weil sie den Ausbruchstyp anzeigt und dessen zeitliche und örtliche Verteilung festgestellt werden kann, stellt sich jedoch nicht als so deskriptiv dar, dass allein aufgrund der Feststellung des bestimmten MLVA-Genotyps die sichere Zuordnung zu einem konkreten Ausbruchsgeschehen vorgenommen werden könnte, wenngleich gerade der MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2, so der Zeuge Dr. K., im Vergleich zur Gesamtzahl der auftretenden Erreger des Serovars Salmonella Enteritidis PT14b relativ gering sei. Gleichzeitig verwies der Zeuge darauf, dass auch bereits im Dezember 2013 eine gewisse Häufung von Verdachtsfällen mit dem MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 zu verzeichnen gewesen sei und dieser Erregertyp immer wieder auch in den Jahren 2015, 2016 und 2018 aufgetreten sei, also zu einem Zeitpunkt, zu dem die Firma B. GmbH & Co. KG nicht mehr produzierte. Ferner war vor allem im Juni, Juli und August 2014 neben dem Infektionsgeschehen in Innsbruck auch in anderen Teilen Österreichs ein gehäuftes Auftreten eines Stamms des Serovars Salmonella Enteritidis PT14b mit dem MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 zu verzeichnen, wenngleich, wie die Zeugin Dr. S. darstellte, die Fallzahlen dann parallel zu den ab September 2014 für die Farm N. angeordneten Auslieferungsbeschränkungen deutlich abnahmen.

#### **160**

Andererseits macht jedoch gerade der Fall H. plausibel, dass dieses anderweitige Auftreten desselben MLVA-Genotyps ebenfalls durch Salmonellenerreger aus den Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG ausgelöst worden sein könnte, wenn auch durch einen Verbreitungsweg mit anderen Lieferketten.

#### **161**

Bezogen auf die zehn vorgenannten Personen konnte neben dem genetisch auf die Firma B. GmbH & Co. KG hindeutenden Erregertyp jedoch zusätzlich zumindest ein schlüssiger Lieferweg jeweils gerade nicht festgestellt werden. Dies gilt auch in den Fällen, bei denen nicht nur der MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 zu verzeichnen war, sondern auch der Erreger als Typ Clade 2 sequenziert wurde. Dementsprechend vermochte sich die Kammer keine Überzeugung bilden hinsichtlich der Ursächlichkeit von aus Farmen der Firma B. GmbH & Co. KG herrührende Salmonellenerreger für eine Erkrankung dieser Personen, so dass insoweit keine Verurteilung erfolgen konnte.

#### **162**

(5) Die Kammer verkannte nicht, dass, wie die Beweisaufnahme ergab, bei einem Ausbruchsgeschehen in Augsburg im Januar 2015 bei Humanisolaten von fünf Erkrankten, bei denen die Infektionsquelle auf die dort ansässige Bäckerei-Konditorei W. GmbH zurückgeführt worden war, Erreger des Serovars Salmonella Enteritidis PT14b vom Typ Clade 1 festgestellt wurden und bei einem weiteren Ausbruchsgeschehen im Allgäu im August 2015 bei acht Humanisolaten von Patienten des Krankenhauses St. Vinzenz Klinik GmbH in Pfronten, sowie von Angehörigen und Mitarbeitern Erreger des Serovars Salmonella Enteritidis PT14b vom Typ Clade 2 sequenziert wurden, ebenso wie bei Sachproben, die in Ställen der nördlich von Memmingen gelegenen Geflügelhof S. OHG genommen worden waren, von der der östlich von Kempten gelegene Geflügelhof D. unter anderem Eier zukaufte, der wiederum das Krankenhaus St. Vinzenz belieferte.

#### **163**

Gleichwohl war dieser Gesichtspunkt im Ergebnis nicht geeignet, die von der Kammer gewonnene Überzeugung, dass die Erkrankungsfälle im Jahr 2014 kausal auf Lieferungen der Firma B. GmbH & Co. KG zurückzuführen sind, in Frage zu stellen oder auch nur den Beweiswert der sogenannten Ganz-Genom-Sequenzierung (WGS) zu schmälern.

#### **164**

Denn zwar hatte die Bäckerei-Konditorei W. GmbH keine Eier der Firma B. GmbH & Co. KG erhalten, sondern über die Firma J. GmbH & Co. KG mit Hauptsitz in Königsbrunn und einer Niederlassung in Waltenhofen, die bereits früher ein Kunde der Firma B. GmbH & Co. KG war (vgl. oben Fall-Nr. 432,

Auslieferungsdatum 30.06.2014), ausschließlich Eier aus Bodenhaltung eines Legebetriebs O. in Ortenburg bezogen. Jedoch bezog die Firma J. GmbH & Co. KG im Januar 2015 auch Eier der Firma B. GmbH & Co. KG, darunter eine Lieferung am 05.01.2015 aus der Farm E. an den Hauptsitz in Königsbrunn. Insofern könnte es bei der Firma J. GmbH & Co. KG durchaus zu einer sogenannten Kreuzkontamination gekommen sein, auch wenn die Stadt Augsburg -Amt für Verbraucherschutz und Marktwesen mit Schreiben vom 29.07.2016 mitgeteilt hatte, dass sie einen Zusammenhang mit der Firma B. GmbH & Co. KG nicht habe feststellen können.

#### **165**

Weiter war zu sehen, dass die Firma J. GmbH & Co. KG ausweislich der eingeführten Warenausgangsprotokolle neben zwei Lieferungen aus der Farm T. im Januar 2015 bei zehn weiteren Lieferungen an ihre südlich von Kempten gelegene Niederlassung in Waltenhofen bis zuletzt am 30.03.2015 Eier aus der Farm N. erhielt, nachdem das Landratsamt Straubing-Bogen mit Schreiben vom 12.12.2014 verfügte Vermarktungs-/Handelsverbot für Eier der Handelsklasse A aus dem Betrieb N. mit sofortiger Wirkung aufgehoben hatte. Diese Eier verkaufte die Firma J. GmbH & Co. KG im Rahmen von Frischdiensttouren in kleinen Mengen an Kunden. Insofern könnten trotz durchgeführter umfangreicher Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen während der Leerstandzeit im Herbst 2014 und zweier amtlicher Kot- und Eierproben mit negativem Befund sehr wohl aus der Farm N. stammende Salmonellen ins Allgäu eingetragen, dort verbreitet worden sein und persistiert haben, zumal die Untersuchung von am 17.12.2014 genommenen betriebseigener Umgebungsproben bereits wieder ein positives Ergebnis auf Salmonella Enteritidis erbrachte, was im Übrigen darauf hindeutet, dass wohl doch nicht alle Erregerherde erfolgreich beseitigt worden waren. Bezeichnenderweise bestätigte der Angeklagte der Firma J. GmbH & Co. KG ausweislich der im Rahmen der Vernehmung ihres Geschäftsführers, des Zeugen Edwin T., verlesenen „Unbedenklichkeitsbescheinigung“ vom 01.06.2015 auch nur, dass sie in den Jahren 2014 und 2015 mit Eiern aus Legehennenbeständen beliefert worden sei, die behördlicherseits als A-Ware vermarktet werden durften.

#### **166**

Subjektive Tatseite Allerdings ließ sich nicht mit der erforderlichen Sicherheit feststellen, dass der Angeklagte im Hinblick auf die bei den Geschädigten verursachten Erkrankungen vorsätzlich handelte. Insofern musste auch bezogen auf den Geschädigten Albert S. schon deshalb eine etwaige Verwirklichung des Tatbestands der Körperverletzung mit Todesfolge ausscheiden.

#### **167**

(1) Vorsatz heißt Wissen und Wollen der Tatbestandsverwirklichung. Dass der Angeklagte wollte, dass jemand erkrankte, schloss die Kammer aus. Hierfür ergaben sich keine Anhaltspunkte. Vorsätzlich handelt aber auch derjenige, der einen bestimmten Erfolg, hier die Erkrankung eines Menschen an Salmonellose, nicht will, der aber damit rechnet, dass sein Handeln mit hoher Wahrscheinlichkeit dazu führen wird, und in Kauf nimmt, dass dieser Erfolg, also die Erkrankung eines Menschen eintritt. Insofern war durchaus zu erwägen, dass der Angeklagte zwar nicht damit gerechnet haben mag, dass es durch die Auslieferung möglicherweise mit Salmonellen kontaminierter Eier zu massenhaften und dann für das Unternehmen womöglich ruinösen Erkrankungen kommt, er aber in Kauf nahm, dass einzelne Personen an Salmonellose erkranken, vielleicht auch verbunden mit der nicht abwegigen Hoffnung, dass in einem solchen Fall von der Firma B. GmbH & Co. KG betriebene Farmen nicht als Infektionsquelle identifiziert würden.

#### **168**

Die Formel, dass bedingter Vorsatz in Betracht kommt, wenn der Täter die Tatbestandsverwirklichung weder anstrebt noch für sicher, sondern nur für möglich hält (Fischer, 67. Auflage 2020, § 15 StGB, Rdnr. 11), erschien im vorliegenden Fall aber letztlich wenig hilfreich zur Beantwortung der Frage, ob der Angeklagte vorsätzlich handelte. Denn, wie ausgeführt, lässt sich selbst bei bester hygienischer Sorgfalt nie völlig ausschließen, dass Salmonellen in einen Legehennenbetrieb eingetragen werden, sich dort vermehren und letztlich auch unbemerkt über die Eier verbreitet werden. Wer gewerbsmäßig Eier produziert, muss mithin damit rechnen, dass Salmonellen aus seinem Betrieb über ausgelieferte Eier Erkrankungen verursachen können. Wer Eier produziert und vermarktet, muss dies somit zwangsläufig in Kauf nehmen. Letztlich kann daher taugliches Kriterium zur Unterscheidung zwischen erlaubter Inkaufnahme eines abstrakten Risikos und bedingt vorsätzlicher Körperverletzung nur der Grad der vom Angeklagten erkannten Gefahr eines Erfolgseintritts sein, so dass, wie in anderen Fällen auch, auf

bedingten Vorsatz vorliegend allenfalls aus der vom Täter erkannt hohen Gefährlichkeit seines Tuns hätte geschlossen werden können.

#### 169

Insoweit sprach zwar für ein bedingt vorsätzliches Handeln des Angeklagten, dass ihm die genannten salmonellen-positiven Untersuchungsbefunde bekannt waren, er jedoch gleichwohl unverändert Eier ausliefern ließ, ohne zuvor nachhaltig Anstrengungen zu unternehmen, um Ursache und Ausmaß der Kontamination zu ermitteln. Andererseits führt nicht jeder Salmonellenerreger, der über ein Ei zum Verbraucher gelangt, zu einer Erkrankung, weil es auch hier zum einen auf eine bestimmte Infektionsdosis ankommt und zum anderen die Gefahr durch Salmonellenerreger auf der Eischale etwa durch entsprechende Küchenhygiene reduziert werden kann. Demgegenüber liegt es auf der Hand, dass das Risiko einer Erkrankung von Konsumenten umso höher ist, je mehr mit Salmonellenerregern kontaminierte Eier in den Verkehr gelangen. Dies hängt wiederum davon ab, in welchem Ausmaß sich die Erreger im jeweiligen Legehennenbetrieb bereits vermehren und verbreiten konnten. Letztlich bedurfte es, wie sonst auch im Rahmen der Prüfung bedingten Vorsatzes vorausgesetzt, einer Gesamtschau der objektiven und subjektiven Tatumstände (Fischer, 67. Auflage 2020, § 15 StGB, Rdnr. 12)

#### 170

(2) Insofern war zu Gunsten des Angeklagten zu berücksichtigen, dass vor den Auslieferungen von Eiern aus der Farm N., die über den Kontakt mit in der Großküche des Wohnheims P. zubereiteten Speisen im Juli 2014 zu Erkrankungen in Österreich führten, in der Farm N. zwar eine auf Salmonellen positive Sammelkotprobe vom 03.02.2014 und eine salmonellen-positive Eierprobe vom 05.05.2014 vorlagen. Andererseits waren seit dem Ergebnis der positiven Sammelkotprobe im Februar 2014 bis Ende Mai 2014 sechs weitere Eierproben sowie am 31.03.2014 weitere Sammelkotproben in den Ställen 1 bis 4 genommen worden, die salmonellen-negativ waren. Auch wenn diese negativen Untersuchungsergebnisse die Verantwortlichkeit für die Salmonellenerkrankungen nicht entfallen lässt, kann gleichwohl nicht ausgeschlossen werden, dass der Angeklagte angesichts der Mehrzahl an negativen Probenbefunde darauf vertraut hatte, dass es in der Farm N. noch nicht zu einer massiven Salmonellenkontamination gekommen war.

#### 171

Dasselbe gilt hinsichtlich der am 22.06.2014 gleichfalls in Österreich erkrankten Geschädigten H. und erst recht für die Erkrankungen in Deutschland, wo der Geschädigte B. um den 17.08.2014, der Geschädigte L. am 26.08.2014, die Geschädigte W. am 27.08.2014 und die Geschädigte A. am 28.08.2014 erkrankten. Denn in der Zeit zwischen Juni und Anfang August 2014 wurden seitens der Firma B. & Co KG in der Farm N. sieben weitere Eigenproben mit salmonellen-negativem Untersuchungsergebnis gezogen. Erst am 10.08.2014 lag zumindest beim LGL das Ergebnis einer erneut auf salmonellen-positiven amtlichen Eierprobe aus der Farm N. vor und fand am 12.08.2014 die Besprechung bei der Regierung von Niederbayern statt. Dafür, dass die Auslieferung der Eier, die zu den Erkrankungen zwischen dem 17.08.2014 und dem 28.08.2014 führten, erst nach Kenntnis des Angeklagten von positiven Probenbefund vom 10.08.2014 veranlasst worden sein könnte, ergaben sich jedoch keine Anhaltspunkte.

#### 172

(3) Den Erkrankungsfällen, zu denen es Ende Juni 2014 im französischen Oberhausbergen kam, lag die Auslieferung von Eiern aus der Farm E. zugrunde. Dort waren neben der am 20.02.2014 genommenen salmonellen-positiven betriebseigenen Eierprobe am 18.02.2014 und am 11.04.2014 zwei amtliche Eierproben gezogen worden, deren salmonellen-positive Untersuchungsergebnisse am 06.04.2014 bzw. am 23.05.2014 zunächst beim LGL vorlagen und wenige Tage später der jeweilige Probenbefund zumindest auch beim Landratsamt Dingolfing-Landau, dabei der erstgenannte Befund am 09.04.2014. Allerdings war die Firma B. GmbH & Co. KG nach einer Kontrolle der Packstelle in der Farm E. mit Schreiben des Landratsamts Dingolfing-Landau vom 15.04.2014 zur Reinigung und Desinfektion der altverschmutzten Sortieranlage aufgefordert worden. Dieser Aufforderung wurde seitens der Firma B. GmbH & Co. KG jedenfalls nicht widerlegbar nachgekommen. Denn anlässlich einer Nachkontrolle am 02.05.2014 bestätigte die Zeugin Dr. F. die fristgerechte Beseitigung der Mängel, was zuvor die Firma B. GmbH & Co. KG mit Schreiben vom 28.04.2014 gegenüber dem Landratsamt angezeigt hatte. Die zweite positive amtliche Probe war bereits anlässlich der Kontrolle am 11.04.2014 genommen worden, mithin noch vor den behördlicherseits angeordneten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. Vor diesem Hintergrund war letztlich nicht auszuschließen, dass der Angeklagte davon ausgegangen sein könnte, mit der angeordneten

Reinigung der Sortieranlage die Kontaminationsquelle beseitigt zu haben. Dementsprechend konnte auch aus dem erst am 23.05.2014 beim LGL vorliegenden salmonellen-positiven Ergebnis der anlässlich der Kontrolle am 11.04.2014 genommenen weiteren Eierprobe kein Rückschluss auf einen Verletzungsvorsatz hinsichtlich der im Juni 2014 erfolgten Auslieferung von Eiern, die zu den Erkrankungen in Frankreich führte, gezogen werden.

#### **173**

(4) Jedoch hätte der Angeklagte aufgrund seiner Fähigkeiten und Kenntnis der Umstände, die das Risiko, dass aus den Farmen N. und E. salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangen und Menschen infolge eines Kontakts mit solchen Eiern oder mit von diesen herrührenden Salmonellenerregern erkranken, maßgeblich erhöhten, erkennen können und müssen, dass das weitere Inverkehrbringen von Eiern zum unmittelbaren menschlichen Verzehr sorgfaltspflichtwidrig war. Gleichwohl ließ der Angeklagte jedoch weiterhin Konsumeier aus der Farm N. und auch aus der Farm E. ausliefern, was für ihn voraussehbar und vermeidbar zur Folge hatte, dass zumindest die vorgenannten insgesamt 26 Personen infolge einer Infektion mit Salmonella Enteritidis an Salmonellose erkrankten.

#### **174**

Mithin handelte der Angeklagte im Hinblick auf die durch aus den beiden Farmen stammenden kontaminierten Eier verursachten Erkrankungen aus den nachstehend dargestellten Gründen fahrlässig.

Todesfall Albert S.

#### **175**

Die Kammer konnte sich aufgrund eigener kritischer Würdigung des in der Hauptverhandlung erstatteten internistisch-infektiologischen Gutachtens des Sachverständigen Prof. Dr. Gerd F. und auch unter Berücksichtigung der Ausführungen des in der Hauptverhandlung gleichfalls gehörten Sachverständigen Prof. Dr. med. Wolfgang K. keine Überzeugung dahingehend bilden, dass die Salmonelleninfektion, die dazu geführt hatte, dass der damals 94-jährige Geschädigte Albert S. am 06.07.2014 in das Landeskrankenhaus Innsbruck aufgenommen wurde, zumindest mitursächlich dafür war, dass dieser nach erneuter Einlieferung ins Krankenhaus am 28.08.2014 dann am 03.09.2014 verstarb. Eine solche Mitursächlichkeit erscheint nach dem Ergebnis der insoweit durchgeführten Beweisaufnahme wahrscheinlich, ließ sich jedoch nicht mit solcher Sicherheit feststellen, dass hierauf eine Verurteilung des Angeklagten wegen fahrlässiger Tötung hätte gestützt werden können.

#### **176**

Dabei war im Blick zu behalten, dass diese Fragestellung einerseits deshalb nicht mit hinreichender Sicherheit beantwortet werden konnte, weil nach dem Tod des Geschädigten S. eine Obduktion, mit der eine genaue Todesursache gegebenenfalls hätte festgestellt werden können, nicht stattfand. Schon deshalb waren die Sachverständigen auf die Erörterung von Möglichkeiten angewiesen, wobei eine durch eine Behandlung mit Antibiotika ausgelöste Clostridium difficile-Infektion nach übereinstimmender Einschätzung der Sachverständigen zwar die wahrscheinlichste, aber, und insoweit folgte die Kammer dem Sachverständigen Prof. Dr. med. K., nicht die einzig denkbare Todesursache war. Letztlich blieb auch offen, ob Anlass für die erneute Krankenhausaufnahme in das Landeskrankenhaus Innsbruck am 25.08.2014 eine möglicherweise von der ersten Infektion unabhängige, neuerliche Salmonelleninfektion war, die dann durch die Gabe von Antibiotika vermittelt zum Tod führte.

#### **177**

Letzteres war deshalb von Bedeutung, weil lediglich beim ersten Krankenhausaufenthalt eine Stuhlprobe genommen wurde, deren festgestellter MLVA-Genotyp 2-12-7-3-2 und die erfolgte Zuordnung des Erregers im Rahmen der Ganz-Genom-Sequenzierung zum Typ Clade 2 auf aus der Farm N. herrührende Eier als Infektionsquelle verwies. Ungeachtet dessen, wie hoch letztlich die Wahrscheinlichkeit einzuschätzen ist, dass diese Ersterkrankung persistiert haben könnte, war angesichts der weiten Verbreitung von Salmonellen jedenfalls nicht ausschließbar, dass es auch zu einer Neuinfektion gekommen sein könnte, wobei diesbezüglich das hohe Lebensalter ein Auslösen der Erkrankung auch schon bei niedriger Infektionsdosis begünstigt hätte. Dass der Tod des Geschädigten S. im Falle einer Neuinfektion ohne die Schwächung seines Gesundheitszustandes durch die Erstinfektion später eingetreten wäre, mithin die Erstinfektion zumindest zu einer Lebensverkürzung geführt hatte (Fischer, 67. Auflage 2020, § 212 StGB, Rdnr. 3a), erscheint zwar naheliegend. Eine sichere Aussage dazu ließ sich jedoch, so auch der Sachverständige Prof. Dr. F., angesichts des hohen Lebensalters des Verstorbenen nicht treffen.

**178**

Der Angeklagte hat sich schuldig gemacht des gewerbsmäßigen Betrugs in 162 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 20 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung (Auslieferung von Eiern aus der Farm N.) in Tateinheit mit gewerbsmäßigem Betrug in 28 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 6 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung (Auslieferung von Eiern aus der Farm E.) gemäß §§ 263 Abs. 1, Abs. 3 Nr. 1, 1. Alt., 229, 230 Abs. 1, 52, 53 StGB.

Gewerbsmäßiger Betrug Täuschung

**179**

Der Angeklagte täuschte jeweils seine Abnehmer, indem er diesen gegenüber die ihm bekannten salmonellen-positiven Untersuchungsbefunde verschwieg. Dadurch, dass er, ohne die Abnehmer entsprechend in Kenntnis zu setzen, weiterhin Eier aus den Farmen N. und E. ausliefern ließ, gab er zumindest schlüssig vor, dass keine Umstände bekannt seien, aufgrund derer den ausgelieferten Eiern ein erhöhtes Risiko für den Eintritt einer Gesundheitsbeschädigung anhaften könnte.

**180**

Allerdings hat der Angeklagte mit der Auslieferung der Eier als Güteklasse A bzw. sogenannte Konsumeier nicht erklärt, dass diese Eier frei von Salmonellen seien. Die maßgeblichen Verkehrskreise wissen, dass im Hinblick auf eine mögliche Salmonellenkontamination sowohl seitens der zuständigen Behörden als auch des Lebensmittelunternehmers lediglich eine bestimmte Häufigkeit der Beprobung vorgeschrieben ist und deshalb von dem Eierproduzenten nicht von vornherein ausgeschlossen werden kann, dass salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangen können. Der mit der Auslieferung von Eiern als Güteklasse A bzw. sogenannte Konsumeier verbundene Erklärungsgehalt erschöpft sich aber auch nicht darin, dass im Zeitpunkt der Auslieferung kein behördliches Vermarktungs- oder Verbringungsverbot hinsichtlich solcher Eier besteht.

**181**

In Rechtsprechung und Literatur ist anerkannt, dass außer durch ausdrückliche Erklärung, namentlich durch bewusst unwahre Behauptungen, eine Täuschung i.S. des § 263 Abs. 1 StGB auch konkludent erfolgen kann, nämlich durch irreführendes Verhalten, das nach der Verkehrsanschauung als stillschweigende Erklärung zu verstehen ist. Davon ist auszugehen, wenn der Täter die Unwahrheit zwar nicht *expressis verbis* zum Ausdruck bringt, sie aber nach der Verkehrsanschauung durch sein Verhalten miterklärt. Der Erklärungswert eines Verhaltens ergibt sich demnach nicht nur aus demjenigen, was ausdrücklich zum Gegenstand der Kommunikation gemacht wird, sondern auch aus den Gesamtumständen der konkreten Situation. Dieser unausgesprochene Kommunikationsinhalt wird wesentlich durch den dem Erklärenden bekannten Empfängerhorizont und damit durch die ersichtlichen Erwartungen der Beteiligten bestimmt. Derartige tatsächliche Erwartungen werden ganz wesentlich auch durch die Anschauungen der jeweiligen Verkehrskreise und die in der Situation relevanten rechtlichen Normen geprägt. In aller Regel muss der Inhalt konkludenter Kommunikation deshalb auch unter Bezugnahme auf die Verkehrsanschauung und den rechtlichen Rahmen bestimmt werden, von denen ersichtlich die Erwartungen der Kommunikationspartner geprägt sind. Bei der Ermittlung des Erklärungswerts eines konkreten Verhaltens sind daher sowohl faktische als auch normative Gesichtspunkte zu berücksichtigen (BGH, Urteil vom 15.12.2006, Az. 5 StR 181/06 = BGHSt 51, 165 = NJW 2007, 782 - Juris, Rn. 19 und 20; Schönke/ Schröder/Perron, 30. Auflage 2019, § 263 StGB, Rdnr. 14/15).

**182**

Zu den rechtlichen Vorgaben und Normen, die die Erwartung der Kommunikationspartner im hier zu beurteilenden Fall prägen, gehört zuvorderst der generelle Schutz, den das Rechtsgut der körperlichen Unversehrtheit genießt (vgl. Art. 2 Abs. 2 S. 1 GG) und das diesem Schutz dienende Verbot, Gefahren zu schaffen, aus denen sich körperliche Schäden für Dritte entwickeln können (vgl. BGH, Urteil vom 06.07.1990, Az. 2 StR 549/89 = BGHSt 37, 106 = NJW 1990, 2560 - Juris, Rn. 36), welches in Art. 14 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002, der sogenannten „Basis-Verordnung“, mit dem Verbot, nicht sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, konkretisiert wurde, darüber hinaus aber auch die Gesamtheit der Normen, die unmittelbar oder mittelbar über gesetzlich vorgeschriebene Gefahrenabwehrkonzepte, wie etwa das HACCP-Verfahren (vgl. Art. 5 Abs. 1 und 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004), einer Gefährdung von Leben und Gesundheit von Lebensmittelkonsumenten entgegenwirken sollen (vgl. Art. 5 Abs. 1 Verordnung

(EG) Nr. 178/2002, sog. „Basis-Verordnung“). Entscheidend ist dabei nicht, ob diese rechtlichen Vorgaben den Abnehmern von Eiern im Einzelfall bekannt sind, was in der Regel wohl nicht der Fall sein wird. Maßgeblich ist vielmehr, dass den selbst mit Lebensmitteln handelnden Abnehmern jedenfalls bekannt und bewusst ist, dass die Produktion von Lebensmitteln aus Gründen des Gesundheitsschutzes stark reglementiert ist.

### **183**

Daraus lässt sich seitens der Abnehmer zwar nicht die Erwartung ableiten, dass von dem sie beliefernden Legehennenbetrieb alle dem vorgenannten Zweck dienenden Normen befolgt werden. Denn gerade dort, wo die Reglementierung sehr weit geht, ist erfahrungsgemäß mit Normverstößen zu rechnen. Der Angeklagte nimmt insoweit auch kein besonderes Vertrauen für normgemäßes Verhalten in Anspruch. Die Abnehmer durften aber berechtigterweise davon ausgehen, dass dem Angeklagten keine Umstände bekannt sind, die die Gefahr einer Gesundheitsbeschädigung durch den Konsum der veräußerten Lebensmittel als so naheliegende Möglichkeit erscheinen lassen, dass der Abnehmer sich bei einem Weiterverkauf seinerseits einem erhöhten Risiko aussetzt, für etwaige Gesundheitsbeschädigungen zivil- oder strafrechtlich zur Verantwortung gezogen zu werden, vor allem aber dem Risiko, dass der Ruf des eigenen Unternehmens beschädigt oder sogar lebensmittelrechtliche Maßnahmen gegen sein eigenes Unternehmen getroffen werden.

### **184**

Letzteres ist aber der Fall, wenn und solange aufgrund bereits vorliegender salmonellen-positiver Probenergebnisse der Verdacht einer Salmonellenkontamination der Herde, des Betriebes oder eine Betriebsteils besteht und die Quelle der möglichen Kontamination nicht zuverlässig identifiziert und beseitigt wurde. Eier aus einem solchen Betrieb sind für die Abnehmer wegen des beschriebenen Risikos letztlich als Konsumgüter nicht veräußerbar. Gleichzeitig können sich die Abnehmer durch eigene Qualitätskontrollen nur unzureichend davor schützen, Eier aus kontaminierten Legehennenbetrieben zu erwerben bzw. weiter zu veräußern, weil sie ihrerseits allenfalls Stichproben ziehen können, deren Ergebnisse ihnen zudem regelmäßig erst dann vorliegen werden, wenn die Eier bereits weiterveräußert und verzehrt wurden.

### **185**

Die Auslieferung von Eiern als Güteklasse A bzw. sogenannte Konsumgüter ohne Hinweis auf dem Produzenten bekannte salmonellen-positive Probenbefunde stellt sich damit als konkludente Täuschung über deren Verkehrsfähigkeit dar und zwar als sogenannte gegenstandsbezogene äußere Tatsache (Münchener Kommentar/Hefendehl, 3. Auflage 2019, § 263 StGB, Rdnr. 78).

### **186**

Anderes mag dann gelten, wenn die zuständigen Behörden in Kenntnis der maßgeblichen Umstände von einem Vermarktungs- oder Verbringungsverbot absehen. In einem solchen Fall hätte der Angeklagte womöglich davon ausgehen können, dass auch seine Abnehmer sich nicht gehindert gesehen hätten, die erworbenen Eier weiter zu vertreiben.

Irrtumsbedingte Vermögensverfügung

### **187**

Infolge dieser konkludenten Täuschung gingen die Abnehmer davon aus, dass die von ihnen erworbenen Eier ohne besondere Risiken in das eigene Unternehmen verbracht und von dort aus weiterverkauft werden könnten. Sie nahmen deshalb die entsprechenden Eierlieferungen als Erfüllung der ihnen aus den Kaufverträgen mit der Fa. B. GmbH & Co. KG zustehenden Ansprüche an und bezahlten den jeweiligen Kaufpreis.

### **188**

Hätten die Abnehmer auch nur von einem salmonellen-positiven Probenbefund gewusst, hätten sie die Eier, wie sämtliche Abnehmer in den zur Verurteilung gelangten Auslieferungen plausibel bekundeten, schon wegen der damit für ihr eigenes Unternehmen verbundenen Risiken nicht erworben, es sei denn die zuständigen Behörden hätten ausdrücklich eine Freigabe erklärt. Die Entscheidung der Abnehmer, Eier in einem solchen Fall nicht zu erwerben, knüpfte aus nachvollziehbaren Gründen allein an die Existenz salmonellen-positiver Untersuchungsbefunde an und nicht daran, ob die bezogenen Eier tatsächlich ein nicht sicheres Lebensmittel im Sinne des Art. 14 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002, der sogenannten „Basis-Verordnung“, waren. Die Annahme eines Betrugs ist daher weder davon abhängig, dass für keine

der Auslieferungen erwiesen ist, ob Eier tatsächlich mit Salmonellen kontaminiert waren, und auch nicht notwendig mit einer Ausdehnung des nachstehend erörterten Chargenbegriffs verbunden.

#### 189

Vermögensschaden Bei den Abnehmern trat jeweils auch ein entsprechender Vermögensschaden ein. Der Vermögensschaden der Abnehmer ergab sich vorliegend aus der an sich fehlenden Veräußerungsmöglichkeit der erworbenen Eier als Konsumier. Dass die Eier möglicherweise zu anderen Zwecken, etwa als sogenannte Industrieer, hätten veräußert werden können und der Verkaufspreis im Einzelfall sogar dem Marktwert solcher Eier entsprochen hätte, berührt für den Abnehmer, der diesen Markt nicht bedient, den einmal begangenen Betrug nicht.

#### 190

Ebenso wenig entfällt der Tatbestand des Betrugs dadurch, dass bei den Abnehmern in tatsächlicher Hinsicht ein Schadensausgleich durch den Weiterverkauf erfolgt ist. Zwar konnten die getäuschten Abnehmer die bezogenen Eier, weil sie von der mangelnden Verkehrsfähigkeit keine Kenntnis hatten, gutgläubig weiterverkaufen und blieben sie daher wegen des ihrerseits erzielten Verlaufserlöses auf den Kosten nicht sitzen. Dies ändert aber nichts daran, dass sie aufgrund der Täuschung zunächst eine Ware, die objektiv nicht verkehrsfähig war, als Erfüllung ihres kaufvertraglichen Anspruchs angenommen hatten. Letztlich stellt der durch den Weiterverkauf erzielte Erlös rechtlich nur eine spätere Kompensation des bereits entstandenen Schadens dar (BGH, Urteil vom 23.11.1965, Az. 1 StR 335/65 - beck-online; BGH, Beschluss vom 20.10.2010, Az. 1 StR 400/10 = NStZ 2011, 592; Fischer, 67. Auflage 2020, § 263 StGB, Rdnr. 155).

Gewerbsmäßigkeit

#### 191

Der Angeklagte handelte gewerbsmäßig im Sinne von § 263 Abs. 3 Nr. 1, 1. Alt. StGB, weil er sich durch die fortdauernden Auslieferungen weiterhin eine dauerhafte und nicht unerhebliche Einnahmequelle verschaffen wollte. Der Angeklagte handelte auch eigennützig, weil er sich selbst einen Vermögensvorteil verschaffen wollte. Zwar flossen die Erlöse aus der Veräußerung von Eiern unmittelbar der Firma B. GmbH & Co. KG zu. Der Angeklagte hatte hierauf jedoch gleichwohl ohne Weiteres Zugriff, weil er nicht nur Geschäftsführer, sondern auch alleiniger Gesellschafter der Komplementär-GmbH und einziger Kommanditist war (Fischer, 67. Auflage 2020, Vor § 52 StGB, Rdnr. 61 und 61a; § 263 StGB, Rdnr. 210; BGH, Beschluss vom 09.05.2012, Az. 5 StR 499/11 = wistra 2012, 349 - Juris, Rn. 10 m.w.N.). Daneben steht der Annahme von Gewerbsmäßigkeit nicht entgegen, dass das strafrechtlich relevante Geschehen vorliegend bezogen auf die Farm N. und die Farm E. jeweils als eine materiell-rechtlich einheitliche Tat im Sinne von § 52 Abs. 1 StGB zu bewerten war (Fischer, 67. Auflage 2020, Vor § 52 StGB, Rdnr. 61a und 62).

#### 192

Fahrlässige Körperverletzung Objektive Pflichtwidrigkeit Mit der Produktion von Eiern ist, wie bereits ausgeführt, selbst bei in jeder Hinsicht pflichtgemäßer Gestaltung der Produktionsbedingungen und auch bei bester hygienischer Sorgfalt ein Risiko verbunden, dass dennoch Salmonellen in den Produktionsbetrieb eingetragen werden, sich dort vermehren, auf oder in den Eiern in den Verkehr gelangen und zu einer Gesundheitsschädigung bei Personen führen, die solche Eier konsumieren oder auf anderem Weg mit durch die Eier transportierten Erregern in Kontakt kommen. Dieses mit der Produktion von Eiern untrennbar verbundene Risiko ist im Ausgangspunkt gesellschaftlich akzeptiert und rechtlich erlaubt. Realisiert sich dieses erlaubte Risiko, kann dies nicht zu einer Strafbarkeit des für den Produktionsbetrieb verantwortlichen Lebensmittelunternehmers führen.

#### 193

Ausgangspunkt Für eine Strafbarkeit auch nur wegen fahrlässiger Körperverletzung ist erst dort Raum, wo sich das Verhalten des Lebensmittelunternehmers als pflichtwidrig darstellt.

#### 194

Dies ist zum einen dann der Fall, wenn das für die Gesundheit der Verbraucher geschaffene Risiko über das Risiko hinausgeht, das auch bei Einhaltung der verkehrsüblichen und zumutbaren Hygienemaßnahmen mit der erlaubten Form der Legehennenhaltung und Eierproduktion notwendig einhergeht. Insofern lässt sich Art und Umfang der einzuhaltenden Hygienemaßnahmen den diesbezüglichen Bestimmungen der

Geflügel-Salmonellen-Verordnung (vgl. Anlage zu § 2 Abs. 1 GfSalmoV) sowie den Vorschriften zur Lebensmittelhygiene der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 (mit Anhang I und II) und Nr. 853/2004 entnehmen, die zusammen mit der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 betreffend die amtliche Überwachung das sogenannte „EU-Hygienepaket“ bilden, letztlich aber auch dem eingeführten betriebseigenen HACCP-System.

#### 195

Zum anderen kommt eine Strafbarkeit dann in Betracht, wenn konkrete Anhaltspunkte bestanden, aus denen sich eine Gesundheitsbeschädigung Dritter durch das weitere Inverkehrbringen von Eiern als naheliegende und nicht mehr nur abstrakte Möglichkeit aufdrängen musste („ernstzunehmender Gefahrverdacht“; vgl. Achenbach/Ransiek/ Rönau, Handbuch Wirtschaftsstrafrecht, 5. Auflage 2019, V. Pflichtwidriges Verhalten, Rdnr. 35; Schönke/Schröder/Sternberg-Lieben/Schuster, 30. Auflage 2019, § 15 StGB, Rdnr. 220). Die objektive Pflichtwidrigkeit folgt in diesem Fall bereits daraus, dass es die Rechtsordnung, wenn auch nicht ausnahmslos, so doch grundsätzlich verbietet, Gefahren zu schaffen, aus denen sich, greift niemand in den Lauf der Ereignisse ein, im weiteren Fortgang körperliche Schäden für Dritte entwickeln. Das gilt auch dort, wo sich keine besondere Gesetzesnorm nachweisen lässt, die solches Gefährdungsverhalten mit Sanktionen belegt, insbesondere den Verursacher strafrechtlich haftbar macht. Schon der generelle Schutz, den das Rechtsgut der körperlichen Unversehrtheit genießt (vgl. Art. 2 II 1 GG), bietet dafür die rechtliche Grundlage (BGH, Urteil vom 06.07.1990, Az. 2 StR 549/89, „Lederspray“ = BGHSt 37, 106 = NJW 1990, 2560 - Juris, Rn. 36).

#### 196

Gefahrverdacht und Risikoerhöhung Konkrete Anhaltspunkte dafür, dass eine Gesundheitsbeschädigung Dritter durch das weitere Inverkehrbringen jedenfalls von Konsumeiern nahelag, ergaben sich vorliegend aus den dem Angeklagten bekannten salmonellen-positiven Sammelkot- und Eierproben ab Februar 2014 unabhängig davon, ob es sich um eine amtliche Probe, eine dem Lebensmittelunternehmer vorgeschriebene betriebseigene oder gegebenenfalls eine freiwillige Probe handelte, nämlich für die Farm N. aus der betriebseigenen Sammelkotprobe vom 03.02.2014 sowie der Eierprobe vom 05.05.2014 und für die Farm E. aus der Eigenprobe von Eiern vom 20.02.2014 wie auch aus der amtlichen Eierprobe vom 18.02.2014, die zur Kontrolle am 11.04.2014 führte.

#### 197

Dabei ist für die Beantwortung der Frage, ob sich aufgrund salmonellen-positiven Probenbefunde eine Gesundheitsbeschädigung Dritter als naheliegende Möglichkeit aufdrängen musste, von wesentlicher Bedeutung, ob und inwieweit das mit dem Inverkehrbringen von Eiern für Dritte allgemein bestehende Risiko durch Nichteinhaltung der verkehrsüblichen und zumutbaren Hygienemaßnahmen erkannt oder erkennbar pflichtwidrig erhöht war. Dies war vorliegend in erheblichem Ausmaß der Fall. Nach den getroffenen Feststellungen war sowohl in der Farm N. als auch in der Farm E. wegen durchlaufender Eiersammelbänder, die naheliegend einen Übertragungsweg für Salmonellen darstellten, sowie fehlenden Hygieneschleusen weder eine bauliche Trennung der Stallabteile vorhanden, so dass sie insgesamt eine einzige epidemiologische Einheit bildeten, noch genügte der Betrieb der beiden Farmen den zu stellenden hygienischen Anforderungen, nämlich weder im Hinblick auf die gebotenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bei Aus- und Einstallung noch hinsichtlich der Personalhygiene, die schon wegen der fehlenden Hygieneschleusen nicht normgerecht durchführbar war, und auch nicht bezüglich des Stallbereichs, was vor allem die Entfernung verendeter Tiere betraf.

#### 198

Der sich aus den salmonellen-positiven Befunden abzuleitende Hinweis auf die naheliegende Möglichkeit, dass mit Salmonellen kontaminierte Eier in den Verkehr gelangen, verlor allein dadurch, dass bei weiteren Proben keine Salmonellen festgestellt werden konnten, grundsätzlich nicht an Bedeutung, zumal weil sich die wesentlichen Produktionsbedingungen zwischen den Probenahmen nicht geändert hatten. Denn Salmonellenerreger verteilen sich nicht gleichmäßig über die Produktionsanlagen. Die Aussagekraft negativer Probenbefunde hängt deshalb ganz wesentlich davon ab, ob diese nach Art und Umfang Gewähr dafür bieten, alle naheliegenden Kontaminationsquellen zu erfassen. Welche Teile der Produktionsanlagen in eine entsprechende Untersuchung einzubeziehen sind, hängt wiederum davon ab, ob die Infektionsquelle, die zu den positiven Befunden geführt hat, verlässlich festgestellt werden konnte. Nur dann kann es im Einzelfall genügen, Maßnahmen zu deren Beseitigung auf diesen Bereich zu beschränken. Von der Frage, wie zuverlässig die Eingrenzung der Infektionsquelle ist, hängt wiederum ab, welche

Anforderungen an den Nachweis zu stellen sind, dass getroffene Maßnahmen die Kontamination erfolgreich beseitigen konnten und ob sich die Auslieferung von Eiern bis zu einem solchen Nachweis als sorgfaltswidrig darstellt.

#### **199**

Sorgfaltspflichtwidrigkeit Bestehen konkrete Anhaltspunkte, aufgrund derer sich eine Gesundheitsschädigung Dritter als naheliegende und nicht mehr nur abstrakte Möglichkeit aufdrängt, ist das Inverkehrbringen von Eiern auch dann objektiv pflichtwidrig, wenn sich ein Verbringungs- oder Vermarktungsverbot nicht schon aus tierseuchen-, zoonose- oder lebensmittelrechtlichen Normen oder einer darauf beruhenden behördlichen Anordnung ergibt.

#### **200**

Der Umstand, dass die Behörden, so sie die die Gefahrenlage begründenden Tatsachen überhaupt kannten, keine Möglichkeit oder auch keine Notwendigkeit zum Einschreiten sahen, macht das von dem Angeklagten geschaffene erhöhte Risiko nicht zu einem erlaubten Risiko.

#### **201**

Ungeachtet dessen, dass konkrete Anhaltspunkte dafür bestehen, dass den Behörden zumindest das ganze Ausmaß der Gefahrenlage nicht immer bekannt war, etwa weil der salmonellen-positive Befund der betriebseigenen Sammelkotprobe vom 03.02.2014 entgegen der bestehenden rechtlichen Verpflichtung dem zuständigen Landratsamt Straubing-Bogen nicht mitgeteilt wurde, trägt nämlich primär der Lebensmittelunternehmer die Eigenverantwortung für die Sicherheit der von ihm in den Verkehr gebrachten Produkte (vgl. Art. 17 Abs. 1, 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002, sog. „Basis-Verordnung“; Art. 1 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004; sowie Art. 1 Abs. 4 Verordnung (EG) Nr. 882/2004, Art. 1 Abs. 3 Verordnung (EG) Nr. 854/2004).

#### **202**

Insbesondere definiert sich das mit dem Inverkehrbringen von Eiern erlaubte Risiko nicht abschließend nach den Vorschriften der Geflügel-Salmonellen-Verordnung (GfISalmoV). Die Regelungen der GfISalmoV über Verbringungsverbote aus einem Legehennenbetrieb bei einem Verdacht auf eine Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 (vgl. § 1 Abs. 1 Nr. 7 GfISalmoV) aufgrund betriebseigener Untersuchungen (vgl. §§ 1 Abs. 2 Nr. 1, 20, 21 S. 1, 9 S. 1, S. 2 Nr. 3 GfISalmoV) oder Feststellung einer Infektion durch eine amtliche Untersuchung (vgl. §§ 1 Abs. 2 Nr. 2, 22, 23 S. 1 Nr. 2 GfISalmoV) bewirken mit ihrer vorrangig zoonose- bzw. tierseuchenrechtlichen Zielsetzung zwar auch einen Schutz der Konsumenten vor gesundheitlichen Risiken durch den Konsum potentiell salmonellen-kontaminierter Eier. Sie definieren aber nicht im Rückschluss die Grenzen des im Hinblick auf die Gesundheit der Verbraucher erlaubten Risikos dergestalt, dass das Inverkehrbringen potentiell salmonellen-kontaminierter Eier erlaubt sei, solange nicht die Voraussetzungen für ein Verbringungsverbot (als Eier der Klasse A bzw. Konsumeier) nach §§ 9, 21, 23 GfISalmoV vorliegen.

#### **203**

Dies kann schon deshalb nicht der Fall sein, weil der auf Legehennenbetriebe bezogene Anwendungsbereich der §§ 9, 21, 23 GfISalmoV i.V.m. § 1 Abs. 1 Nr. 7 GfISalmoV vor ihrem tierseuchenrechtlichen Hintergrund nur einen Teil der humanpathogenen Salmonellen-Serovare, nämlich *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium*, erfasst. Wollte man die Geflügel-Salmonellen-Verordnung als eine die Pflichten des Lebensmittelunternehmer abschließende Regelung sehen, wäre dieser nicht gehindert, Eier in Verkehr zu bringen, die mit humanpathogenen Salmonellen anderer als der dort genannten Serovare kontaminiert sind. Gleichzeitig wäre es sinnwidrig anzunehmen, dass an den Schutz der Verbraucher vor den von der Geflügel-Salmonellen-Verordnung erfassten, als besonders problematisch erachteten Salmonellenarten geringere Anforderungen zu stellen sind als bei einer Kontamination mit anderen, von der Verordnung nicht erfassten Serovaren. Zudem wäre es mit dem allgemeinen Verbot, Dritte körperlich zu schädigen, nicht vereinbar, wenn es dem Lebensmittelunternehmer, der auf anderem Wege als durch solche nach der Geflügel-Salmonellen-Verordnung gezogenen Proben konkrete Anhaltspunkte dafür hat, dass eine Herde mit Salmonellen kontaminiert ist, erlaubt wäre, Eier dieser Herde jedenfalls als Konsumeier in den Verkehr zu bringen.

#### **204**

Das Verbot, Gefahren zu schaffen, aus denen sich körperliche Schäden für Dritte entwickeln können, wird für den Lebensmittelunternehmer, wie bereits ausgeführt, in Art. 14 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002,

der sogenannten „Basis-Verordnung“, konkretisiert, wonach Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Dabei gelten Lebensmittel unter anderem dann als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie unter den normalen Bedingungen ihrer Verwendung, aber auch unter Berücksichtigung der besonderen gesundheitlichen Empfindlichkeit einer Verbrauchergruppe gesundheitsschädlich sind (vgl. Art. 14 Abs. 2 a), Abs. 3 a), Abs. 4 c) Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

## 205

Bei salmonellen-verseuchten Lebensmitteln handelt es sich um solche, die gesundheitsschädlich und damit nicht sicher sind (Meyer/Streinzi/Meyer, 2. Auflage 2012, BasisVO Art. 14, Rdnr. 36). Das ist bei Eiern schon dann der Fall, wenn auch nur deren Schale mit Salmonellen kontaminiert ist, weil, wie eingangs dargestellt, diese von dort bei der Zubereitung in Speisen gelangen oder auf andere Lebensmittel übertragen werden und beim Menschen zu Erkrankungen führen können. Dementsprechend wurde auch in allen Probenbefunden des LGL, mit denen als Untersuchungsergebnis Salmonella Enteritidis auf der Eischale mitgeteilt wurde, so etwa auch im Befund/Gutachten des LGL vom 06.04.2014, unter anderem folgendes ausgeführt: „Bei der normalen Verwendung von Eiern durch den Verbraucher (Handling, Aufschlagen) kann nicht ausgeschlossen werden, dass Salmonella spp. von der Eischale in die zubereitete Speise gelangen. Desweiteren ist auch eine Übertragung innerhalb der Küche auf andere verzehrsfertige Lebensmittel (Kreuzkontamination) möglich. Zudem ist wissenschaftlich erwiesen, dass pathogene Mikroorganismen, wie z.B. Salmonella ssp. und thermophile Campylobacter spp. das Barriersystem der Eischale überwinden und den Eiinhalt kontaminieren können. Begünstigende Faktoren für eine derartige Kontamination sind z.B. eine ungekühlte Lagerung, eine hohe Luftfeuchtigkeit, eine längere Lagerungsdauer sowie Schalenverschmutzungen oder Schalendefekte.“

„Chargen-Vermutung“

## 206

Gemäß Art. 14 Abs. 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist dann, wenn ein nicht sicheres Lebensmittel zu einer Charge, einem Posten oder einer Lieferung von Lebensmitteln der gleichen Klasse oder Beschreibung gehört, davon auszugehen, dass sämtliche Lebensmittel in dieser Charge, diesem Posten oder dieser Lieferung ebenfalls nicht sicher sind, es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest der Charge, des Postens oder der Lieferung nicht sicher ist.

## 207

Mit dieser sogenannten Chargen-Vermutung wird der Bereich des nicht mehr erlaubten Risikos einerseits erweitert, nämlich auf solche Lebensmittel, die zwar nicht nachweislich unsicher sind, bei denen aber eine Gesundheitsschädlichkeit wegen des Produktionszusammenhangs besonders nahe liegt. Gleichzeitig begrenzt die Regelung den Bereich des nicht mehr erlaubten Risikos, indem sie das Verkehrsverbot eben auf Produkte beschränkt, für die ein solcher Zusammenhang mit dem nachgewiesenen unsicheren Lebensmittel besteht.

## 208

Bei der Auslegung der Chargen-Vermutung kommt dem mit der Ausgangsnorm (Art. 14 Abs. 1, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002) verbundenen Zweck, nämlich dem Schutz der Verbraucher vor unsicheren Lebensmitteln (Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht/Rathke, 173. EL März 2019, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14, Rdnr. 1a), maßgebliche Bedeutung zu. Unter einer Charge kann in Anlehnung an die Begriffsbestimmung für das Los in § 1 Abs. 2 Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) die Gesamtheit von Lebensmitteln verstanden werden, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt werden (Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht/Rathke, 173. EL März 2019, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 14, Rdnr. 25; Meyer/Streinzi/Meyer, 2. Auflage 2012, BasisVO Art. 14, Rdnr. 20). Maßgeblich ist mithin, ob die mutmaßliche Ursache für die festgestellte Gesundheitsschädlichkeit des Lebensmittels aus dem Produktionsvorgang beseitigt ist und deshalb davon ausgegangen werden kann, dass die danach produzierten Lebensmittel wieder sicher sind. Sollen Lebensmittel aus derselben Charge in Verkehr gebracht werden, etwa weil unklar bleibt, wie es zur festgestellten Beeinträchtigung des Lebensmittels kam, ist das nur dann möglich, wenn bei einer eingehenden Prüfung kein Nachweis dafür gefunden wird, dass der Rest der Charge, des Postens oder der Lieferung nicht sicher ist (Art. 14 Abs. 6, 2. Halbsatz Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

## 209

Soweit die zuständigen Behörden zumindest im Jahr 2014 noch die Meinung vertraten, dass bei Feststellung von Salmonellen auf der Schale einzelner Eier nur die Eier als nicht sichere Lebensmittel anzusehen seien, die am selben Tag wie die beprobten Eier produziert wurden, mithin die Charge im Sinne des Art. 14 Abs. 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 einer Tagesproduktion gleichzusetzen sei, erscheint dies angesichts der Vielgestaltigkeit möglicher Kontaminationsquellen in Legehennenbetrieben kaum nachvollziehbar und vermochte die Kammer dieser Ansicht nicht zu folgen. Dass ein solches Verständnis des Chargenbegriffs nicht richtig sein konnte, zeigt sich im Übrigen darin, dass das Untersuchungsergebnis der am 18.02.2014 im Sortierbereich der Farm E. genommenen amtlichen Eierprobe in Form des Probenbefundes des LGL vom 06.04.2014 erst am 09.04.2014 beim Landratsamt Dingolfing-Landau vorlag, woraufhin am 11.04.2014 eine Kontrolle der Packstelle der Farm E. durchgeführt wurde, die zur Feststellung der genannten massiven (Alt-)Verschmutzungen bzw. Reinigungsmängel führte. Es ist davon auszugehen, dass zu diesem Zeitpunkt die Tagesproduktion vom 18.02.2014 längst veräußert, ausgeliefert und letztlich auch bereits konsumiert war. Insofern erschloss sich für die Kammer auch nicht recht die Sinnhaftigkeit dessen, die Firma B. GmbH & Co. KG zwei Monate später mit Schreiben vom 15.04.2014 noch zur Bestätigung aufzufordern, dass sich keine Eier der beanstandeten Charge mehr im Betrieb befinden, zumal Eier innerhalb von zehn Tagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt werden müssen und das Mindesthaltbarkeitsdatum zum Zeitpunkt des Verpackens auf höchstens 28 Tage nach dem Legedatum festzusetzen ist (vgl. Art. 6 und 13 Verordnung (EG) Nr. 589/2008).

#### **210**

Dass nicht nur das Inverkehrbringen von solchen Lebensmitteln verboten ist, deren Gesundheitsschädlichkeit positiv festgestellt ist, lässt sich im Übrigen auch der Regelung in Art. 19 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 entnehmen, wonach der Lebensmittelunternehmer unverzüglich Verfahren einzuleiten hat, ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel vom Markt nehmen, und die zuständigen Behörden darüber unterrichten muss, wenn er entweder erkennt oder auch nur Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht.

#### **211**

Ein Grund zu der Annahme der Nichteinhaltung dieser Anforderungen erfordert lediglich, dass dem Unternehmer konkrete Umstände bekannt sind, die objektiv eine Wahrscheinlichkeit für die Nichteinhaltung der Anforderungen ergeben. Es kommt also nicht auf die Beurteilung durch den Unternehmer an und eine solche Annahme setzt auch keine Gewissheit, sondern nur einen - allerdings nicht nur geringen - Grad der Wahrscheinlichkeit voraus. Nach dem Schutzzweck der Vorschrift besteht ein Grund zur Annahme beispielsweise bereits dann, wenn in der betriebsinternen Qualitätssicherung oder durch einen privaten Lebensmittelsachverständigen eine die Sicherheit betreffende Abweichung von der Sollbeschaffenheit festgestellt wird, die sich nach allgemeinen Erkenntnissen nicht nur auf die untersuchte Probe beschränkt (Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht/Rathke, 173. EL März 2019, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 19, Rdnr. 14).

#### **212**

Eine etwaige Beschränkung der Charge auf eine Tagesproduktion aufgrund von wie auch immer gearteten Verhältnismäßigkeitserwägungen lässt sich mit dem Wortlaut und dem Zweck der „Basis-Verordnung“ nicht vereinbaren. Die sogenannte Chargen-Vermutung in Art. 14 Abs. 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist ihrerseits das Ergebnis einer Abwägung zwischen dem mit der Verordnung bezweckten Schutz der Gesundheit der Lebensmittelkonsumenten einerseits und unternehmerischen Interessen andererseits, indem das Verbringungsverbot eben auf eine Charge, also auf solche Lebensmittel beschränkt ist, die im Hinblick auf das festgestellte Gesundheitsrisiko unter unveränderten Bedingungen hergestellt wurden, und dem Lebensmittelunternehmer die Möglichkeit eröffnet, auch Lebensmittel aus der betroffenen Charge in Verkehr zu bringen, wenn bei einer eingehenden Prüfung kein Nachweis dafür gefunden wird, dass der Rest der Charge, des Postens oder der Lieferung nicht sicher ist (Art. 14 Abs. 6, 2. Halbsatz Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Dass vor einer derartigen eingehenden Prüfung weitere Lebensmittel aus der betroffenen Charge nicht in Verkehr gebracht werden sollen, ist mithin eine Entscheidung des Verordnungsgebers.

#### **213**

Die Heranziehung der Chargen-Vermutung könnte allenfalls dann - und dann auch bezogen auf eine Tagesproduktion - unverhältnismäßig sein, wenn der konkrete Umstand, der zur Beurteilung des

betreffenden Lebensmittels als nicht sicher führt, seine Ursache unzweifelhaft nicht in den Produktionsbedingungen hat, weil dann ein auf die Charge bezogenes Verkehrsverbot zum Gesundheitsschutz nichts beitragen kann. Das ist aber bei einer Salmonellenkontamination von Eiern, auch auf deren Schale, definitiv nicht der Fall, weil, wie bereits ausgeführt, eine solche Kontamination eine mit der Produktion von Eiern regelmäßig und typischerweise verbundene Gefahr darstellt.

Subjektive Vorwerfbarkeit

#### **214**

Der Angeklagte handelte fahrlässig, weil sein Verhalten, nämlich das weitere Inverkehrbringen von Eiern zum unmittelbaren menschlichen Verzehr, nicht nur objektiv sorgfaltspflichtwidrig war, sondern er nach seinen subjektiven Fähigkeiten und Kenntnissen die Pflichtwidrigkeit hätte erkennen, die dadurch drohende Rechtsgutsverletzung vorhersehen und durch pflichtgemäßes Handeln hätte vermeiden können, dass es zu einer Beeinträchtigung der Gesundheit von Menschen dadurch kommt, dass aus den Farmen N. und E. salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangen und Menschen infolge eines Kontakts mit solchen Eiern oder mit von diesen herrührenden Salmonellenerregern erkranken.

Aktives Tun oder Unterlassen

#### **215**

Dabei kann dahinstehen, ob der Schwerpunkt der Vorwerfbarkeit in einem aktiven Tun oder einem Unterlassen besteht. Denn es ist anerkannt, dass derjenige, der durch pflichtwidriges Vorverhalten eine Gefahrenlage für Dritte geschaffen hat, verpflichtet ist, den dadurch drohenden Schaden abzuwenden. Dies gilt mindestens dann, wenn das Vorverhalten die Gefahr des Schadenseintritts als naheliegend erscheinen lässt (Adäquanz) und die Pflichtwidrigkeit gerade in der Verletzung eines solchen Gebotes besteht, das dem Schutz des gefährdeten Rechtsguts zu dienen bestimmt ist (BGH, Urteil vom 06.07.1990, Az. 2 StR 549/89 = BGHSt 37, 106 = NJW 1990, 2560 - Juris, Rn. 33).

Pflichtwidrigkeitszusammenhang

#### **216**

Der erforderliche Pflichtwidrigkeitszusammenhang ist nicht gegeben, wenn derselbe Erfolg auch bei pflichtgemäßem Verhalten nicht vermeidbar gewesen wäre (Fischer, 67. Auflage 2020, § 15 StGB, Rdnr. 29). Insoweit ist zwar nicht auszuschließen, dass auch bei Beachtung der einzuhaltenden Hygienemaßnahmen salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangt wären und zu Erkrankungen beim Menschen geführt hätten, zumal es sich dabei nicht nur um eine gedankliche Möglichkeit handelt. Denn dass es gleichwohl zu einer Kontamination der Herde sowie der Produktionsanlagen kommen kann, ist, wie bereits ausgeführt, eine mit der Legehennenhaltung und Eierproduktion stets einhergehende Gefahr, die zwar minimiert, die jedoch selbst bei bester hygienischer Hygienepaxis nicht vollständig ausgeschlossen werden kann. Vorliegend hatte sich jedoch das durch den baulichen Zustand der Farmen N. und E. und die dort geübte mangelhafte Hygienepaxis bereits angelegte erhöhte Risiko einer Salmonellenkontamination aufgrund der Vorliegens der salmonellen-positiven Probenbefunde ab Februar 2014 derart konkretisiert, dass sich, auch für den Angeklagten erkennbar, als naheliegend aufdrängte, dass weiterhin mit Salmonellen kontaminierte Eier in den Verkehr gelangen, verbunden mit der konkreten Gefahr von Gesundheitsschäden für Dritte infolge einer Infektion mit Salmonellen.

#### **217**

Vor diesem Hintergrund stellte sich, wie vorstehend ausgeführt, das weitere Inverkehrbringen Eiern, jedenfalls als Eier zum unmittelbaren menschlichen Verzehr, als sorgfaltspflichtwidrig dar. Bei pflichtgemäßem Verhalten, wenn also keine Auslieferung solcher Eier mehr erfolgt wäre, wären die aufgetretenen Erkrankungen an Salmonellose vermieden worden.

#### **218**

Daneben ist der Pflichtwidrigkeitszusammenhang nicht dadurch in Frage gestellt, dass möglicherweise eine ungenügende Hygienepaxis bei der Verarbeitung von Eiern durch Küchenpersonal im Wege einer sogenannten Kreuzkontamination eine Salmonelleninfektion etwa bei Geschädigten begünstigte, die keine eierhaltigen Speisen konsumiert hatten. Denn eine Mitverantwortung Dritter durch eigene Pflichtverletzung führt nur dann zum Wegfall der Zurechnung, wenn das für den Erfolg ebenfalls kausale Verhalten des Dritten so weit außerhalb der Lebenserfahrung liegt, dass der Zurechnungszusammenhang entfällt (Fischer, 67. Auflage 2020, § 15 StGB, Rdnr. 29). Dass mit Eiern nicht stets unter hygienisch einwandfreien

Bedingungen umgegangen wird, entspricht jedoch gerade der Lebenserfahrung und ist daher nicht fernliegend.

Voraussehbarkeit und Vermeidbarkeit

## 219

Der Angeklagte hätte aufgrund seiner Fähigkeiten und Kenntnis der Umstände, die das Risiko, dass aus den Farmen N. und E. salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangen und Menschen infolge eines Kontakts mit solchen Eiern oder mit von diesen herrührenden Salmonellenerregern erkranken, maßgeblich erhöhten, erkennen können und müssen, dass das weitere Inverkehrbringen von Eiern zum unmittelbaren menschlichen Verzehr sorgfaltspflichtwidrig war. Aufgrund der salmonellen-positiven Probenbefunde hätte sich ihm naheliegend aufdrängen müssen, dass das durch den baulichen Zustand der Farmen N. und E. und die dort geübte mangelhafte Hygienepraxis bereits angelegte erhöhte Risiko einer Salmonellenkontamination konkretisierte. Aufgrund dessen war für ihn voraussehbar, dass aus den Farmen N. und E. salmonellen-behaftete Eier in den Verkehr gelangen und Menschen infolge eines Kontakts mit solchen Eiern oder mit von diesen herrührenden Salmonellenerregern erkranken würden. Bei pflichtgemäßem Verhalten, mithin wenn er aus den Farmen N. und E. keine Konsumeier mehr hätte ausliefern lassen, hätte der Angeklagte den Erfolgseintritt, nämlich dass jedenfalls die vorgenannten Geschädigten infolge einer Infektion mit Salmonella Enteritidis erkrankten, vermeiden können.

## 220

(1) Bezogen auf die Farm N. war die weitere Auslieferung von Eiern nach dem Nachweis von Salmonella Enteritidis in einer der am 03.02.2014 genommenen betriebseigenen Sammelkotproben (Befundmitteilung vom 10.02.2014) bereits deshalb erkennbar rechtswidrig, weil dadurch nach den Vorschriften der Geflügel-Salmonellen-Verordnung ein Verbringungsverbot als Eier der Klasse A, mithin als Konsumeier, eintrat und produzierte Eier gemäß § 21 S. 1 GfSalmoV i.V.m. § 9 S. 1, S. 2 Nr. 3 b) und c) GfSalmoV bereits ab diesem Zeitpunkt allenfalls noch als Eier der Klasse B bzw. sogenannte Industrieier hätten vermarktet und ausgeliefert werden dürfen und zwar solange bis der bestehende Verdacht einer auf eine Infektion mit Salmonellen als beseitigt gilt. Dies wäre nur dann der Fall gewesen, soweit eine amtliche Untersuchung der betroffenen Herde nach § 22 Nr. 1 GfSalmoV mit negativem Ergebnis auf Salmonellen durchgeführt worden wäre. Erst dann sind die Maßnahmen nach §§ 9, 21 GfSalmoV nicht mehr anzuwenden (vgl. § 24 Abs. 1, Abs. 3 GfSalmoV).

## 221

Vor diesem Hintergrund war für den Angeklagten erkennbar, dass nachfolgende betriebseigene Eierproben mit salmonellen-negativen Untersuchungsergebnis nicht geeignet sein konnten, den Verdacht einer Salmonellenkontamination auszuräumen und er vor allem auch verpflichtet gewesen wäre, das salmonellen-positive Ergebnis der Sammelkotprobe vom 03.02.2014 der zuständigen Behörde mitzuteilen (vgl. § 4 GfSalmoV), die dann durch amtliche Beprobung hätte untersuchen müssen, ob sich der Verdacht einer Infektion bestätigt. Ohne eine solche Mitteilung war auch die weitere betriebseigene Sammelkotprobe vom 31.03.2014 mit negativem Untersuchungsergebnis auch für den Angeklagten erkennbar nicht geeignet, das sich aus der Geflügel-Salmonellen-Verordnung ergebende Verbringungsverbot in Frage zu stellen. Vielmehr war für den Angeklagten voraussehbar, dass eine amtliche Untersuchung womöglich den Infektionsverdacht nicht ausräumen, sondern vielmehr naheliegend zu einer Feststellung einer Infektion mit Salmonellen der Kategorie 1 (vgl. § 1 Abs. 1 Nr. 7, Abs. 2 Nr. 1 GfSalmoV) geführt hätte mit dem daran anknüpfenden Verbringungsverbot nach § 23 S. 1 Nr. 2 GfSalmoV, zumal im Mai 2014 dann schon der auf Salmonella Enteritidis positive Befund einer am 05.05.2014 an das Labor übersandten Eierprobe (Prüfbericht vom 13.05.2014) vorlag. Eine amtlich festgestellte Infektion mit Salmonellen hätte nur dann als erloschen gegolten, soweit alle Hühner und Eier aus dem betroffenen Betrieb entfernt und eine Reinigung und Desinfektion sowie eine Bekämpfung von Schädigern, Schadinsekten und Parasiten nach § 7 Abs. 1 GfSalmoV durchgeführt worden wäre (vgl. § 24 Abs. 2 GfSalmoV).

## 222

(2) Hinsichtlich der Farm E. zeigte sich dem Angeklagten durch die salmonellen-positive Eigenprobe von Eiern vom 20.02.2014 wie auch durch die amtliche Eierprobe vom 18.02.2014, die zur Kontrolle am 11.04.2014 führte, dass sich die durch den baulichen Zustand der Farm und die dort geübte mangelhafte Hygienepraxis bereits erhöhte Gefahr einer Kontamination des Betriebs realisiert hatte. Daneben war auch

bei der weiteren amtlichen Eierprobe, die anlässlich der Kontrolle am 11.04.2014 genommen worden war, das Serovar Salmonella Enteritidis festgestellt worden.

## **223**

Dass dem Angeklagten seitens des Landratsamts Dingolfing-Landau nach der angeordneten Reinigung und Desinfektion der Eiersortieranlage gestattet war, weiter Konsum Eier auszuliefern, vermag ihn vom Vorwurf der Fahrlässigkeit nicht zu entlasten. Denn er hätte bei Anwendung pflichtgemäßer Sorgfalt nicht nur erkennen können, dass der behördlichen Anordnung kein weitergehender Versuch vorausgegangen war, mögliche anderweitige Ursachen der mit der amtlichen Eierprobe vom 18.02.2014 festgestellten Salmonellenkontamination zu hinterfragen, sondern sich die Anordnung des Landratsamt Dingolfing-Landau von vornherein nur auf die Reinigung und Desinfektion der Sortieranlage beschränkte. Vielmehr war dem Angeklagten auch bekannt, dass eine weitere, vor der Kontrolle am 11.04.2014 genommene betriebseigene Eierprobe vom 20.02.2014 ebenfalls einen positiven Befund auf Salmonella Enteritidis auf der Eischale (Prüfbericht vom 13.03.2014) erbracht hatte, von dem er bereits seit Ende Februar 2014 Kenntnis hatte. Daneben war sich der Angeklagte aufgrund des für die Farmen N. und E. etablierten HACCP-Systems, das er selbst freigegeben hatte, sowie der ihm bekannten baulichen Gegebenheiten und der ungenügenden Hygienepaxis dessen bewusst, dass sich Geflügelhaltung und Eiersortier- und Packraum voneinander nicht trennen ließen. Aufgrund dessen hätte der Angeklagte erkennen können und müssen, dass die konkret gewordene Gefahr einer Auslieferung salmonellen-behafteter Eier allein durch die bloße Reinigung und Desinfektion der Sortieranlage nicht gebannt sein konnte, weil die auch für ihn erkennbar naheliegende Möglichkeit bestand, dass die Kontamination auch aus einer sich im Stallbereich befindlichen Infektionsquelle herrühren konnte. Schließlich war auch die am 11.06.2014 mit salmonellen-negativen Befund gezogene amtliche Sammelkotprobe für sich genommen erkennbar nicht geeignet, dies auszuschließen, da diese sich lediglich auf eines der vier Stallabteile bezog.

## **224**

(3) Die Erkennbarkeit von Pflichtwidrigkeit und des möglichen Erfolgseintritts für den Angeklagten wird schließlich nicht in Frage gestellt, soweit die zuständigen Behörden eine von ihnen erkannten oder erkennbar gewesenen, nicht den rechtlichen Anforderungen entsprechenden Betriebspraxis der Legehennenfarmen hingenommen haben.

## **225**

Denn, wie ausgeführt, trägt in erster Linie der Lebensmittelunternehmer die Eigenverantwortung für die Sicherheit der von ihm in den Verkehr gebrachten Lebensmittel. Es ist grundsätzlich dessen Aufgabe, für die Unbedenklichkeit seiner Produkte zu sorgen und zwar unabhängig davon, was die zuständigen Behörden für geboten erachten (BGH, Urteil vom 06.07.1990, Az. 2 StR 549/89 = BGHSt 37, 106 = NJW 1990, 2560 - Juris, Rn. 44; Achenbach/Ransiek/Rönnau, Handbuch Wirtschaftsstrafrecht, 5. Auflage 2019, V. Pflichtwidriges Verhalten, Rdnr. 36). Dieser Grundsatz liegt auch dem Lebensmittelhygienerecht zugrunde, wenn in Art. 1 Abs. 4 Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und Art. 1 Abs. 3 Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ausdrücklich klargestellt ist, dass die Durchführung der amtlichen Überwachung und Kontrolle nicht nur unbeschadet der primären rechtlichen Verantwortung der Lebensmittelunternehmer für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, sondern auch unbeschadet der zivilrechtlichen Haftung oder strafrechtlichen Verantwortung aufgrund eines Verstoßes gegen ihre Pflichten erfolgt.

## **226**

Der den Angeklagten treffende Fahrlässigkeitsvorwurf entfällt daher nicht, soweit die zuständigen Behörden den baulichen Zustand der Farmen und die dort geübte Hygienepaxis unbeanstandet gelassen haben, etwa hinsichtlich der fehlende Hygieneschleusen zur Trennung von Geflügelhaltung und Sortierbereich, der unter anderem damit einhergehenden mangelnden Personalhygiene oder den unzureichenden Leerstandzeiten zwischen Aus- und Einstallung, oder sich bei der Anordnung von Maßnahmen von vornherein auf den Sortierbereich beschränkten. Rückschlüsse auf eine Rechtmäßigkeit seines Verhaltens konnte der Angeklagte aus einer Untätigkeit der zuständigen Behörden ferner dort nicht ziehen, wo ihm bewusst war, dass den Behörden für die Einschätzung der Gefahrenlage wesentliche Umstände nicht bekannt waren, etwa weil ihnen salmonellen-positive Untersuchungsergebnisse vorschriftswidrig nicht gemeldet wurden.

## **227**

Schließlich musste dem Angeklagten als Unternehmer mit langjähriger Erfahrung im Betrieb von Farmen mit Legehennenhaltung und dem damit einhergehenden Umgang mit den Behörden auch bekannt sein, dass jedes behördliche Einschreiten, insbesondere weitreichende Maßnahmen, wie die Anordnung eines Verbringungs- oder Vermarktungsverbots immer einer rechtlichen Grundlage bedürfen und nicht jedes dem Gesundheitsschutz zuwider laufende Verhalten durch die zuständigen Behörden reglementiert werden kann oder ihnen womöglich jedenfalls nicht reglementierbar erscheint.

## 228

Dementsprechend schließt etwa die bereits erwähnte Interpretation der sogenannten Chargen-Vermutung durch die zuständigen Behörden, mit der sie eine Charge im Sinne des Art. 14 Abs. 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 mit der Tagesproduktion gleichsetzten, nicht aus, dass der Angeklagte bei pflichtgemäßer Sorgfalt selbst hätte erkennen können und müssen, dass aufgrund der vorhandenen Produktionsbedingungen die naheliegende Möglichkeit einer Gesundheitsbeschädigung auch durch die Auslieferung und den späteren Konsum solcher Eier durch Verbraucher bestand, die nicht der behördlich beanstandeten Tagesproduktion zuzuordnen waren. Entsprechendes gilt, soweit und solange die zuständigen Behörden jedes der vier Stallabteile in den Farmen N. und E. jeweils als selbständige Betriebsabteilungen bzw. epidemiologisch voneinander zu trennende Ställe angesehen haben (entgegen § 1 Abs. 1 Nr. 9 GfISalmoV; Art. 2 Nr. 3 b) Verordnung (EG) Nr. 2160/2003; Abschnitt 2 Nr. 2, Nr. 3 der Anlage zu § 2 Abs. 1 GfISalmoV).

## 229

Besonderes öffentliches Interesse an der Strafverfolgung Die Bejahung des besonderen öffentlichen Interesses an der Strafverfolgung (§ 230 Abs. 1 StGB) durch die Staatsanwaltschaft erfolgte jedenfalls dadurch, dass sie im Rahmen ihres Schlussvortrages auf Verurteilung wegen fahrlässiger Körperverletzung (§ 229 StGB) antrag (OLG Düsseldorf, Beschluss vom 17.03.2003, Az. III-2a Ss 28/03 - 16/03 II - Juris; BayObLG, Urteil vom 20.09.1989, Az. RReg 3 St 116/89 = NJW 1990, 461).

Konkurrenzen

## 230

Nachdem sich auf konkrete einzelne Auslieferungen bezogene Entscheidungen des Angeklagten, die als jeweils neue Tatentschlüsse zu werten wären, nicht sicher feststellen ließen, nahm die Kammer zu Gunsten des Angeklagten an, dass alle Auslieferungen nicht ausschließbar auf einen einmal getroffenen einheitlichen Tatentschluss bezogen auf die jeweilige Farm zurückgingen und die in der Vielzahl der Auslieferungen liegenden Gesetzesverletzungen insoweit zueinander in Tateinheit im Sinne des § 52 StGB stehen (ähnlich einem sog. „uneigentlichen Organisationsdelikt“; vgl. Fischer, 67. Auflage 2020, § 25 StGB, Rdnr. 16; Vor § 52 StGB, Rdnr. 25 und 36a; § 263 StGB, Rdnr. 204).

## 231

Ausgehend hiervon war in der Konsequenz ferner ein tateinheitliches Zusammentreffen der durch die Auslieferungen aus der Farm N. tateinheitlich verwirklichten Betrugsfälle mit den die Geschädigten in Österreich und Deutschland betreffenden, zeitlich nachfolgenden - vom vorsätzlichen Betrug jeweils nicht mitumfassten - fahrlässigen Körperverletzungsdelikte anzunehmen, weil letzteren ebenfalls Auslieferungen von Eier aus der Farm N. zugrunde lagen, wohingegen entsprechend die fahrlässig begangenen Körperverletzungsdelikte zum Nachteil der Geschädigten in Frankreich tateinheitlich den durch Auslieferungen aus der Farm E. tateinheitlich verwirklichten Betrugsfälle zuzuordnen waren.

## 232

Hingegen stehen beide Komplexe zueinander in Tatmehrheit (§ 53 StGB), weil der für die jeweilige Farm maßgebliche salmonellen-positiven Probenbefund, nämlich bezüglich der Sammelkotprobe vom 03.02.2014 aus der Farm N. und der Eierprobe vom 20.02.2014 aus der Farm E., zu unterschiedlichen Zeitpunkten vorlag, mithin von gesonderten Tatentschlüssen des Angeklagten zumindest bezogen auf die Farm N. einerseits und die Farm E. andererseits auszugehen war.

Rechtsfolgen Strafzumessung

## 233

Strafrahmen Für die Strafzumessung war jeweils auszugehen vom Strafrahmen des § 263 Abs. 3, 1. Alt. StGB (gewerbsmäßiger Betrug), der eine Freiheitsstrafe von sechs Monaten bis zu zehn Jahren vorsieht, weil es sich hierbei gegenüber dem jeweils tateinheitlich zusammentreffenden Delikt des § 229 StGB (fahrlässige Körperverletzung) mit einem Strafrahmen von Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder Geldstrafe

um den schwereren Straftatbestand handelt (§ 52 Abs. 2 StGB). Umstände von solchem Gewicht, dass diese geeignet gewesen wären, ein Entfallen der Regelwirkung des § 263 Abs. 3 Nr. 1, 1. Alt. StGB in Betracht zu ziehen, ergaben sich nicht (Fischer, 67. Auflage 2020, § 46 StGB, Rdnr. 91; § 263 StGB, Rdnr. 227).

Strafzumessungserwägungen

#### **234**

Im Rahmen der Strafzumessung hat sich die Kammer von folgenden Erwägungen leiten lassen:

#### **235**

Zu Gunsten des Angeklagten war zu berücksichtigen, dass er sich zuletzt insoweit teilgeständig zeigte, als er einräumte, von den maßgeblichen salmonellen-positiven Probenbefunden zeitnah Kenntnis erlangt zu haben. Ferner wirkte sich mildernd aus, dass der Angeklagte bisher strafrechtlich nicht vorgeahndet war, sich in diesem Verfahren bereits über acht Monate in Untersuchungshaft befunden hatte, danach noch für einen längeren Zeitraum ein außer Vollzug gesetzter Haftbefehl bestand und die abgeurteilten Taten bereits mehrere Jahre zurückliegen. Desweiteren war auch die lange Dauer des Verfahrens zu berücksichtigen. Zwar war die Verfahrensdauer der Komplexität des Verfahrens geschuldet. Jedoch ändert dies nichts daran, dass der Angeklagte über rund fünf Jahre in Ungewissheit über den letztlichen Verfahrensausgang unter dem Eindruck des Verfahrens leben musste und dies sich für ihn belastend auswirkte. Für ihn sprach auch die von ihm abgegebene Selbstverpflichtung, zukünftig im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland gewerblich keine Tiere mehr zu halten. Insofern ist er auch nicht mehr als Eierproduzent tätig. Die von der Firma B. GmbH & Co. KG betriebenen Hühnerfarmen existieren nicht mehr.

#### **236**

Andererseits war zu Lasten des Angeklagten zu werten, dass sich die Tathandlungen über mehrere Monate erstreckten, wie auch die Mehrzahl der Geschädigten sowohl bezogen auf die Betrugsfälle als auch die Körperverletzungsdelikte.

#### **237**

Gegen ihn sprachen zwar ferner die hohen Schadensbeträge. Demgegenüber konnte diesbezüglich aber keinesfalls unberücksichtigt bleiben, dass vorliegend die Betrugstaten eine gegenüber anderen Fällen atypische Schadensgestaltung aufweisen. Zwar ist den Abnehmern, wie ausgeführt, in rechtlicher Hinsicht jeweils ein Vermögensschaden entstanden aufgrund der an sich fehlenden Veräußerungsmöglichkeit der erworbenen Eier als Konsumeier. Dieser einmal entstandene Vermögensschaden ist den Abnehmern jedoch letztlich nicht verblieben, weil jedenfalls in tatsächlicher Hinsicht ein Schadensausgleich dadurch erfolgt ist, dass sie die ihnen gelieferten Eier gleichwohl gutgläubig weiterveräußern konnten. Die Vereinnahmung des Verkaufserlöses im Rahmen der Weiterveräußerung stellt sich anders als in anderen Konstellationen der Schadenskompensation auch nicht als bloße Schadensverlagerung auf Dritte dar, weil die mangelnde Verkehrsfähigkeit für den Endverbraucher keinen Vermögensschaden darstellt und es insoweit nur auf einen Vermögensschaden ankommt. Denn geschütztes Rechtsgut des Betrugstatbestandes ist nur das Vermögen eines anderen (Fischer, 67. Auflage 2020, § 263 StGB, Rdnr. 3), mithin nicht etwa der Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren. Zudem hätte sich bei Bekanntwerden der mangelnden Verkehrsfähigkeit ein Vermögensschaden allenfalls in Höhe des Werts der bis dahin noch nicht konsumierten Eier realisieren können.

#### **238**

Angesichts dieser besonderen Schadensgestaltung verbot es sich, die Bemessung der tat- und schuldangemessenen Strafe an der an sich hohen Gesamtsumme der Verkaufserlöse zu orientieren. Ferner war zu berücksichtigen, dass dem Angeklagten als Nebenfolge der Taten die erzielten Verkaufserlöse nicht verbleiben, weil sie durch die angeordnete Einziehung abgeschöpft werden (Fischer, 67. Auflage 2020, § 46 StGB, Rdnr. 71).

#### **239**

Andererseits war jedoch zu Lasten des Angeklagten zu werten, dass einige der Erkrankten erhebliche Beschwerden hatten und sogar stationär im Krankenhaus behandelt werden mussten, gleichwohl bei keinem der Geschädigten nachweislich bleibende Schäden eingetreten sind.

#### **240**

Einzelstrafen Unter Abwägung der für und gegen den Angeklagten sprechenden Umstände hielt die Kammer folgende Einzelstrafen für tat- und schuldangemessen:

#### **241**

Gewerbsmäßiger Betrug in 162 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 20 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung (Auslieferung von Eiern aus der Farm N.): ein Jahr und vier Monate Freiheitsstrafe.

#### **242**

Gewerbsmäßiger Betrug in 28 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 6 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung (Auslieferung von Eiern aus der Farm E.): ein Jahr und zwei Monate Freiheitsstrafe.

Gesamtstrafe

#### **243**

Diese Einzelstrafen waren gemäß §§ 53, 54 StGB unter nochmaliger zusammenfassender Würdigung der für und gegen den Angeklagten sprechenden Umstände, seiner Taten und der Person des Angeklagten durch angemessene Erhöhung der höchsten verwirkten Einzelstrafe, hier einer solchen von einem Jahr und vier Monaten Freiheitsstrafe, auf eine Gesamtfreiheitsstrafe zurückzuführen, die jedoch die Summe der Einzelstrafen nicht erreichen darf. Insbesondere unter Berücksichtigung auch des zeitlichen und situativen Zusammenhangs der Taten hielt die Kammer eine Gesamtfreiheitsstrafe von einem Jahr und neun Monaten insgesamt für tat- und schuldangemessen, erforderlich aber auch ausreichend zur Ahndung des vom Angeklagten begangenen Unrechts.

Strafaussetzung zur Bewährung

#### **244**

Die Vollstreckung der verhängten Freiheitsstrafe konnte zur Bewährung ausgesetzt werden, weil die Voraussetzungen des § 56 StGB hierfür vorliegen.

Positive Prognose

#### **245**

Dem Angeklagten kann zunächst eine positive Sozialprognose im Sinne des § 56 Abs. 1 StGB dahingehend gestellt werden, dass dieser sich schon die Verurteilung alleine zur Warnung dienen lassen und künftig auch ohne Einwirkung des Strafvollzugs keine Straftaten mehr begehen wird, wobei die zu stellende Prognose insoweit keine sichere Gewähr, sondern eine durch Tatsachen begründete Wahrscheinlichkeit zukünftiger straffreier Führung verlangt (Fischer, 67. Auflage 2020, § 56 StGB, Rdnr. 4). Der Angeklagte war bisher strafrechtlich nicht vorgeahndet. Er musste nunmehr erstmals mit einer deutlichen Gesamtfreiheitsstrafe belegt werden und hat die negativen Folgen seines Fehlverhalten bereits unmittelbar dadurch verspürt, dass er sich zurückliegend über acht Monate in Untersuchungshaft befunden hat. Insgesamt erscheint die Annahme gerechtfertigt, dass der Angeklagte sich zukünftig wieder straffrei führen wird. Letzteres ist auch deshalb zu erwarten, weil er mit Ehefrau und drei Kindern in geordneten Verhältnissen lebt.

Besondere Umstände

#### **246**

Darüber hinaus liegen auch besondere Umstände im Sinne des § 56 Abs. 2 StGB vor, die trotz des nicht unerheblichen Schuld- und Unrechtsgehalts der Tat eine Strafaussetzung zur Bewährung gerechtfertigt erscheinen lassen. Hierbei können bei der vorzunehmenden Gesamtwürdigung auch Umstände berücksichtigt werden, die bereits bei der Findung des Strafrahmens, der Festsetzung der konkreten Strafhöhe und der Prognose nach § 56 Abs. 1 StGB zu berücksichtigen waren, wobei sich die Voraussetzungen des § 56 Abs. 2 StGB auch aus dem Zusammentreffen mehrerer durchschnittlicher Milderungsgründe ergeben können (Fischer, 67. Auflage 2020, § 56 StGB, Rdnr. 20, 21 und 22). Der Angeklagte war strafrechtlich bisher nicht vorgeahndet. Er hat zurückliegend bereits für längere Zeit Freiheitsentzug verspürt, nachdem er sich über acht Monate in Untersuchungshaft befand, und war durch die Dauer des Verfahrens Belastungen ausgesetzt. Diese Umstände lassen im konkreten Fall eine Strafaussetzung zur Bewährung insgesamt nicht als unangebracht erscheinen.

**247**

Auch gebietet die Verteidigung der Rechtsordnung im konkreten Fall nicht die Vollstreckung der verhängten Freiheitsstrafe (§ 56 Abs. 3 StGB). Insoweit ist gleichfalls eine Gesamtwürdigung von Tat und Täter vorzunehmen, ob es gerade wegen dieser Tat und dieses Täters zur Durchsetzung der Rechtsordnung geboten ist, die Strafe zu vollstrecken, oder ob es ausreicht, sich zur Genugtuung des begangenen Unrechts mit Strafaussetzung zur Bewährung zu begnügen, wobei auch und gerade die Besonderheiten des Einzelfalls zu berücksichtigen sind. Dabei ist es nicht zulässig, eine Strafaussetzung von vornherein für bestimmte Delikte oder Deliktgruppen unter Berufung auf § 56 Abs. 3 StGB auszuschließen (Fischer, 67. Auflage 2020, § 56 StGB, Rdnr. 14, 16 und 17). Vorliegend war zu sehen, dass der bisher nicht vorbestrafte Angeklagte nicht nur mit einer deutlichen Gesamtfreiheitsstrafe belegt, sondern ihm daneben zur Genugtuung für das begangene Unrecht im Bewährungsbeschluss eine Auflage zur Zahlung von insgesamt 350.000,00 EUR zugunsten gemeinnütziger Einrichtungen erteilt wurde. In der Gesamtschau der maßgeblichen Umstände ist nicht davon auszugehen, dass das Vertrauen der über die Besonderheiten des Einzelfalls aufgeklärten Bevölkerung in die Unverbrüchlichkeit des Rechts beeinträchtigt ist, wenn die erkannte Gesamtfreiheitsstrafe vorliegend nicht vollstreckt, sondern zur Bewährung ausgesetzt wird.

Einziehung von Wertersatz

**248**

Die Entscheidung über die Einziehung von Wertersatz in Höhe von insgesamt 1.642.701,87 EUR beruht auf §§ 73 Abs. 1, 73c, 73d StGB, wobei sich der Einziehungsbetrag auf die vorstehend genannten betrügerisch geschädigten Abnehmer gemäß dem auf sie jeweils entfallenden Gesamtbetrag der Kaufpreise der an sie erfolgten Auslieferungen von Eiern verteilt.

Verständigung

**249**

Dem Urteil ist eine Verständigung nach § 257c StPO vorausgegangen (§ 267 Abs. 3 S. 5 StPO). Für den Fall einer plausiblen Erklärung des Angeklagten oder einer von dem Angeklagten autorisierten Erklärung seiner Verteidiger dazu, ob und wann er vom Ergebnis der Eigenproben aus der Farm N. vom 03.02.2014 und 06.05.2014 (Eingang beim Labor) und aus der Farm E. vom 20.02.2014 Kenntnis erlangte, stellte die Kammer bei Verfahrensbeschränkung gemäß § 154 Abs. 2, Abs. 1 Nr. 1 StPO bzw. § 154a Abs. 2, Abs. 1 Nr. 1 StPO im Übrigen dem Angeklagten im Hauptverhandlungstermin vom 03.03.2020 wegen des verbleibenden Vorwurfs des gewerbsmäßigen Betrugs in 162 tateinheitlichen Fällen in Tateinheit mit 20 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung (Auslieferung von Eiern aus der Farm N.) in Tateinheit mit 28 tateinheitlichen Fällen des gewerbsmäßigen Betrugs in Tateinheit mit 6 tateinheitlichen Fällen der fahrlässigen Körperverletzung (Auslieferung von Eiern aus der Farm E.) eine Gesamtfreiheitsstrafe zwischen einem Jahr und sechs Monaten und einem Jahr und zehn Monaten in Aussicht mit Aussetzung der Gesamtfreiheitsstrafe zur Bewährung bei einer Bewährungszeit von zwei Jahren, einer Geldauflage in Höhe von 350.000,00 EUR sowie einer Weisung zur Mitteilung jeden Wohnsitzwechsels. Als Ober- und Untergrenzen für die Einzelstrafen wurde dem Angeklagten für die Vorwürfe des Betrugs und der fahrlässigen Körperverletzung durch Auslieferung von Eiern aus der Farm N. eine Freiheitsstrafe von einem Jahr und einem Monat bis ein Jahr und fünf Monaten und für die Vorwürfe des Betrugs und der fahrlässigen Körperverletzung durch Auslieferung von Eiern aus der Farm E. eine Freiheitsstrafe von zehn Monaten bis ein Jahr und drei Monaten in Aussicht gestellt. Diesem Vorschlag der Kammer haben die Staatsanwaltschaft, der Angeklagte und seine Verteidiger nach der gesetzlich vorgesehenen Belehrung zugestimmt, nachdem Gelegenheit zur Stellungnahme bestand.

Kosten

**250**

Die Kostenentscheidung ergibt sich aus §§ 464, 465 Abs. 1 StPO.

**251**

Eine Auferlegung der der früheren Nebenklägerin Ingrid H. entstandenen notwendigen Auslagen auf den Angeklagten kam nicht in Betracht. Bei der mit Schriftsatz des Nebenklagevertreters vom 27.02.2020 erklärten Zurücknahme der Nebenklage handelt es sich um einen Widerruf der Anschlussklärung gemäß § 402 StPO. Mit dem Widerruf hat die Nebenklägerin den erst bei rechtskräftiger Verurteilung entstehenden

Anspruch auf Auslagenerstattung nach § 472 Abs. 1 StPO verloren (Karlsruher Kommentar, 8. Auflage 2019, § 402 StPO, Rdnr. 3; Meyer-Goßner/Schmitt, 62. Auflage 2019, § 402 StPO, Rdnr. 2).

**252**

Eine Auferlegung der notwendigen Auslagen des Nebenklägers Mario Sinn auf den Angeklagten war deshalb nicht veranlasst, weil ihn betreffend keine Verurteilung erfolgte.