VG München, Beschluss v. 26.11.2025 – M 26a E 25.6819

Titel:

Lebensmittelüberwachung, Behördliche Veröffentlichung von lebensmittelrechtlichen Verstößen im Internet, Erfolgloser Antrag im Verfahren des vorläufigen Rechtschutzes

Normenketten:

LFGB § 40 Abs. 1a S. 1 Nr. 3
LMHV § 3 S. 1
LMHV § 10 Nr. 1
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
VwGO § 123

Schlagworte:

Lebensmittelüberwachung, Behördliche Veröffentlichung von lebensmittelrechtlichen Verstößen im Internet, Erfolgloser Antrag im Verfahren des vorläufigen Rechtschutzes

Tenor

I. Der Antrag wird abgelehnt.

II. Die Antragstellerin hat die Kosten des Verfahrens zu tragen.

III. Der Streitwert wird auf 5.000,00 EUR festgesetzt.

Gründe

I.

1
Mit ihrem Antrag auf Gewährung einstweiligen Rechtsschutzes begehrt die Antragstellerin, die in M … eine Gaststätte betreibt, die vorläufige Untersagung der Veröffentlichung ihr von der Antragsgegnerin vorgeworfener lebensmittelrechtlicher Verstöße.

2
Bei einer turnusmäßigen lebensmittelrechtlichen Kontrolle am ... August 2025 wurden durch die zuständigen Lebensmittelkontrolleure in der genannten Betriebsstätte folgende Feststellungen getroffen, die im Kontrollbericht vom ... August 2025 festgehalten wurden:

3
1. Lagerraum Lebensmittel UG

4
1.1 Die Regalböden und der Fußboden waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe offene und verschlossene Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 1-16.

5
1.2. Es wurden Lebensmittelbehälter (Speiseöl usw.) direkt auf dem verschmutzten Fußboden gelagert. Diese werden während des Arbeitsprozesses üblicherweise auf Arbeitsflächen abgestellt, auf denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es bestand die Gefahr, dass einwandfreie Lebensmittel kontaminiert werden. Bild 2 und 10.

6
2. Spülbereich mit Zugang zur Küche UG

7

2.1 Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 17-18.

8

2.2 Auf der Arbeitsfläche und am Fußboden wurden verendete Schaben festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel gelagert, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 19-22.

9

2.3 Der Bereich hinter der Geschirrspülmaschine in dem Lebensmittelbedarfsgegenstände vorrätig gehalten wurde, war massiv mit Schabenkot verunreinigt. Zudem wurden mehrere lebende Schaben festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 23-28.

10

2.4 Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde gefrorenes Gemüse in der Küche unsachgemäß bei Raumtemperatur aufgetaut. Lebensmittel müssen so aufgetaut werden, dass das Wachstum pathogener Mikroorganismen, gerade bei hochsensiblen Lebensmitteln wie geschnittenes Gemüse, nicht begünstigt wird. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Bild 29.

11

2.5 Die Decke und Wände der Spülküche waren durch schwarze Stockflecken und anderen undefinierbare Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein. Bild 30-33.

12

2.6 In den Kabelkanälen in der Spülküche wurden verendete Schaben sowie Mäusekot festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 34.

13

2.7 Das vorgefundene Schneidebrett war stellenweise durch schwarze Ablagerungen verunreinigt und abgewirtschaftet. Die schadhafte Oberfläche begünstigte das Anhaften von alten Lebensmittelresten und erschwerte eine hygienische Reinigung. Das Schneidebrett, das zweckgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kamen, war somit nicht gründlich gereinigt. Es bestand dadurch ein Kontaminationsrisiko der darauf verarbeiteten Lebensmittel. Bild 35-36. Der Abfallbehälter war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht unter Verschluss. In diesem Abfallbehälter befanden sich Lebensmittelreste. Bild 37.

14

3. Getränkelager mit Zugang zur Küche UG

15

3.1 Die Regalböden und der Fußboden waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe verschlossene Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 38-42.

16

4. Vorbereitungsküche UG

17

4.1 Nach dem Hervorziehen der Kühleinrichtung wurde festgestellt, dass der gesamte untere Bereich (Boden, Kühleinrichtung) durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt war. Zudem wurde an der Wand verendete Schaben in zahlreichen Gespinsten festgestellt. In der Vorbereitungsküche werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 43-51.

18

5. Zwischengang mit Zugang zur Vorbereitungsküche UG

19

5.1 Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe offene und verschlossene Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 52-55.

20

5.2 Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde gefrorener Fisch im Zwischengang unsachgemäß bei Raumtemperatur aufgetaut. Lebensmittel müssen so aufgetaut werden, dass das Wachstum pathogener Mikroorganismen, gerade bei hochsensiblen Lebensmitteln wie Fisch, nicht begünstigt wird. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Bild 56-57.

21

6. Lager mit Zugang zur Vorbereitungsküche UG

22

6.1 Die Regalböden der Fußboden und ein Lebensmittelbehälter waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 58-68.

23

6.2 Die Eiswürfelmaschine war im Innenbereich teilweise mit schmierigen und schwarzen Belägen verunreinigt. Eine Kontamination der Eiswürfel für Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – zur Kühlung unzerteilter Fischereierzeugnisse – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Bild 69-73.

24

7. Lagerraum mit Gefriertruhen UG

25

7.1 Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Raum an alle Räume im Untergeschoss an, in denen ein starker Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 74-78.

26

7.2. Im Lagerraum löste sich der Putz von den Wänden. In diesem Bereich lagerten verschiedene Lebensmittel in Gefriertruhen. Der Putz der Wände war bereits auf den Boden abgebröckelt. Bild 79-81.

27

8. Heizungsraum (angrenzend an alle Bereiche im Untergeschoss, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde)

28

8.1 Der Fußboden und der Bereich der Heizung war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. Der Raum grenzte an alle Räume im Untergeschoss an, in denen ein starker Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 82-86.

29

9. Theke mit Zugang zur Vorbereitungsküche UG

30

9.1 Das Lüftungsgitter, die Ablaufrinne des Kühlaggregates sowie die Innenwände des Kühlgerätes, in dem verschlossene Lebensmittel gelagert wurden, waren mit einem schwarzgrünen, gräulichen, schimmeligen Belag und anderen undefinierbaren Rückständen verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass die Flaschen mit Sporen kontaminiert wurden und die Verunreinigungen in die Getränke gelangen (z.B. beim Einschenken der Getränke in Gläser) oder dass Verbraucher*innen die Verunreinigungen (z.B. am Flaschenhals) mit dem Mund aufnehmen (durch den direkten Verzehr aus der Flasche). Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, müssen so gelagert werden, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet, ist. Bild 87-90.

31

9.2 Der Regalboden unterhalb der Theke war mit Mäusekot und anderen, dunklen, undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Unmittelbar zu diesen Verunreinigungen wurden unter anderem Gläser vorrätig gehalten. Im Thekenbereich werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Es bestand die Gefahr, dass diese Gläser im weiteren Arbeitsablauf wieder auf den Arbeitsflächen abgestellt werden und auf diese Weise einwandfreie Lebensmittel kontaminiert werden könnten, indem z.B. an derartigen Stellen wieder Lebensmitteln behandelt werden. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 91-94.

32

9.3 Das Lüftungsgitter, die Ablaufrinne des Kühlaggregates sowie die Innenwände des Kühlgerätes, in dem verschlossene Lebensmittel gelagert wurden, waren mit einem schwarzgrünen, gräulichen, schimmeligen Belag und anderen undefinierbaren Rückständen verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass die Flaschen mit Sporen kontaminiert wurden und die Verunreinigungen in die Getränke gelangen (z.B. beim Einschenken der Getränke in Gläser) oder dass Verbraucher*innen die Verunreinigungen (z.B. am Flaschenhals) mit dem Mund aufnehmen (durch den direkten Verzehr aus der Flasche). Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, müssen so gelagert werden, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet, ist. Bild 95-98.

33

9.4 Durch das Hervorziehen der Kühleinrichtung wurde festgestellt, dass der Bereich der Holzverkleidung durch lebende und verendete Schaben verunreinigt war. In der Theke / Gastraum und Küche werden Lebensmittel behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 99-107.

34

10. Theke mit Gastraum (EG)

35

10.1 Das Lüftungsgitter sowie die Innenseiten der Kühleinrichtung waren mit alten, undefinierbaren Rückständen verschmutzt. Im Inneren der Kühleinrichtung befanden sich offene Lebensmittel. Es bestand die Gefahr, dass die darin gelagerten Lebensmittel durch die Verunreinigungen kontaminiert werden könnten. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Bild 108-113.

36

10.2 Die Regalböden unterhalb der Theke waren mit Mäusekot und anderen, dunklen, undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Unmittelbar zu diesen Verunreinigungen wurden Lebensmittel (Kaffee) vorrätig gehalten. Im Thekenbereich werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 114-122.

37

10.3 Auf einer Arbeitsfläche am Ausgusswaschbecken wurde Mäusekot festgestellt. Im Thekenbereich werden Lebensmittel (z.B. Orangen gepresst und geschnitten) behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 123-124.

38

10.4 Die Orangenpresse war mit eingetrockneten Lebensmittelresten und anderen, undefinierbaren Belägen verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass sich Verunreinigungen lösen und die damit behandelten, einwandfreien Lebensmittel kontaminieren könnten. Bild 125-126.

39

10.5 Die Regalböden hinter der Theke waren mit Mäusekot und anderen, dunklen, undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Unmittelbar zu diesen Verunreinigungen wurden Lebensmittel (Tee) vorrätig gehalten. Zudem befand sich ein stark verunreinigter Pappdeckel auf dem Boden. Im Thekenbereich werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 127-139.

40

10.6 Der Tischdosenöffner war mit alten, undefinierbaren Rückständen behaftet. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel kontaminiert werden. Bild 140-141.

41

10.7 Durch das Entfernen der Fußbodenleiste wurde festgestellt, dass der Bereich hinter der Holzverkleidung durch lebende und verendete Schaben verunreinigt war. Im Thekenbereich werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 142-148.

42

10.8 Es wurde eine verendete Schabe auf dem Regal im Bereich zwischen Küche und Gastraum festgestellt. Direkt daneben wurden Lebensmittel gelagert. In der Küche und werden Lebensmittel behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 149-151.

43

10.9 Die Unterseite des Wärmepasses wies Verunreinigungen auf. Direkt darunter wurden auf einer Arbeitsfläche stellenweise offene Lebensmittel bereitgehalten. Die einwandfreien Lebensmittel waren der Gefahr einer Kontamination durch sich lösende Schmutzpartikel ausgesetzt. Bild 152-155.

44

11. Küche (EG)

45

11.1 Das vorgefundene Schneidebrett war stellenweise durch schwarze Ablagerungen verunreinigt und abgewirtschaftet. Die schadhafte Oberfläche begünstigte das Anhaften von alten Lebensmittelresten und erschwerte eine hygienische Reinigung. Das Schneidebrett, das zweckgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kamen, war somit nicht gründlich gereinigt. Es bestand dadurch ein Kontaminationsrisiko der darauf verarbeiteten Lebensmittel. Bild 156-157.

46

11.2 Der Innenraum des Mikrowellenherdes war mit alten Speiseresten und undefinierbaren Ablagerungen verschmutzt. Zudem war die Unterseite der Mikrowelle massiv mit alten Speiseresten und undefinierbaren Ablagerungen verschmutzt. Es konnte nicht ausgeschlossen werden, dass sich die Verunreinigungen lösen und in die darin erhitzten Speisen gelangen. Bild 158-163.

47

11.3 Die Wände der Küche waren mit undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein. Bild 164-166.

48

11.4 Die Dichtung sowie die Innenseiten der Kühleinrichtung waren mit schwarzen und alten, undefinierbaren Lebensmittelresten verschmutzt. Außerdem waren die Gitter verrostet. Im Inneren der Kühleinrichtung befanden sich offene Lebensmittel. Es bestand die Gefahr, dass die darin gelagerten Lebensmittel durch die Verunreinigungen kontaminiert werden könnten. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Bild 167-172.

49

11.5 Die Regalböden des Arbeitstisches waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. In der Küche und werden Lebensmittel behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 173-177.

50

11.6 In dem Bereich des Speisenaufzugs stank es massiv nach Verwesung. Durch Öffnen der Oberseite des Aufzuges wurde festgestellt, dass der gesamte obere Bereich mit toten Mäusen, Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt war. Zudem wurden zwei lebende Lebensmittelmotten festgestellt. In dem Speisenaufzug wurden offene Lebensmittel transportiert. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 178-195.

51

11.7 Es wurde festgestellt, dass der gesamte Boden der Küche massiv Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt war. In der Küche und werden Lebensmittel behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 196-202.

52

11.8 Der Innenraum und das Lüftungsgitter der Kühleinrichtung waren mit weißen und alten, undefinierbaren Rückständen verschmutzt. Im Inneren der Kühleinrichtung befanden sich offene

Lebensmittel. Es bestand die Gefahr, dass die darin gelagerten Lebensmittel durch die Verunreinigungen kontaminiert werden könnten. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Bild 203-207.

53
11.9 Das Ausgussbecken und der Deckel daneben war mit Mäusekot und anderen, dunklen, undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. In der Küche und werden Lebensmittel behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 208- 211.

54
11.10 Die Arbeitsfläche im Spülbereich in der Küche, auf dem Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Lebensmittelbehälter gelagert bzw. zur Zubereitung verwendet werden, war durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass die Bedarfsgegenstände oder die Lebensmittelbehälter im weiteren Produktionszyklus auf den Arbeitsflächen abgestellt werden und auf diese Weise einwandfreie Lebensmittel kontaminiert werden, indem z.B. an derartigen Stellen wieder Lebensmitteln behandelt werden. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 212-213.

55
11.11 Der Wasserschlauch für die Trinkwasserversorgung bestand nicht aus lebensmittelgeeignetem Material. Der Schlauch wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet. Zudem wurde am Wasserhahn war ein Anschluss für einen Gartenschlauch montiert. Dieser war im Bereich des Wasserauslaufes stark mit alten, undefinierbaren Ablagerungen behaftet. Es konnte nicht ausgeschlossen werden, dass sich die Verunreinigungen lösen und während des Produktionsprozesses in die zubereiteten Lebensmittel gelangten. Bild 214-218.

56
11.12 Der Bereich zwischen Fenster und Küche war massiv mit verendeten Insekten und Lebensmittelreste verunreinigt. In der Küche werden Lebensmittel behandelt, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 219-220.

57
11.13 Am Spülbecken löste sich der Farbanstrich und von der Wand. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Bild 221-222.

58
11.14 Die Aufschnittmaschine war mit eingetrockneten Lebensmittelresten und anderen, undefinierbaren Belägen verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass sich Verunreinigungen lösen und die damit behandelten, einwandfreien Lebensmittel kontaminieren könnten. Bild 223-230.

59
12. Büro (EG)

60
12.1 Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. Die Tür zum Büro war zum Zeitpunkt der Kontrolle dauerhaft geöffnet. Das Büro grenzte unmittelbar an den Thekenbereich an, in dem ein starker Schädlingsbefall (Mäuse) festgestellt wurde. Zudem müssen alle Angestellten in diesen Bereich, da das Büro unmittelbar an die Personaltoilette angrenzt. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 231-236.

61
13. Personaltoilette (EG)

62
13.1 Am Handwaschbecken fehlten geeignete Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Flüssigseife und Einweghandtücher). Eine ordnungsgemäße Personalhygiene war somit nicht gewährleistet. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel durch die nicht ordnungsgemäß gereinigten Hände kontaminiert wurden. Für die Einhaltung der Betriebs- und Personalhygiene ist ein leicht zugängliches Handwaschbecken mit geeigneten Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Flüssigseife und Einmalhandtücher) sowie funktionierendem Warm- und Kaltwasseranschluss erforderlich. Bild 237-238.

63
13.2 Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. Die Tür zum Büro und Toilette war zum Zeitpunkt der Kontrolle dauerhaft geöffnet. Das Büro grenzte unmittelbar an den Thekenbereich an, in dem ein starker Schädlingsbefall (Mäuse) festgestellt wurde. Zudem müssen alle Angestellten in diesen Bereich, da das Büro unmittelbar an die Personaltoilette angrenzt. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren. Bild 239-241.

64
Als gesetzliche Bestimmungen, gegen die aufgrund der getroffenen Feststellungen verstoße worden sei, wurden Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1, Nr. 2 Buchst. b) und c) und Nr. 4, Kap. II Nr. 1 Buchst. b), Kap. V Nr. 1 Buchst. a) und b), Kap. VII Nr. 4 und Kap. IX Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4 und Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 (Verordnung über Lebensmittelhygiene), § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und § 12 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) angegeben.

65
Aufgrund dieser Feststellungen wurde der Betrieb der Antragstellerin vorübergehend geschlossen; der Antragstellerin wurde mit Bescheid vom … August 2025 – neben der Anordnung, die im Kontrollbericht aufgeführten Mängel zu beseitigen – aufgegeben, die Behandlung, Lagerung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln sowie den Betrieb der Gaststätte „C … H … & L …“ in der T …straße 36 in M … einzustellen, bis die Freigabe durch die Bezirksinspektion M* … erfolgt ist.

66
Bei einer Nachkontrolle am ... August 2025 wurden folgende Feststellungen getroffen:

67
1. Betrieb allgemein

68
Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.

69
2. Bar im EG

70
Die Regalböden unterhalb der Theke waren mit Mäusekot und anderen, dunklen, undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Unmittelbar zu diesen Verunreinigungen wurden Lebensmittel (Kaffee) vorrätig gehalten. Im Thekenbereich werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

71
3. Bar im EG

72

Durch das Entfernen der Fußbodenleiste wurde festgestellt, dass der Bereich hinter der Holzverkleidung durch lebende und verendete Schaben verunreinigt war. Im Thekenbereich werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

73
4. Bar im EG

74
Das Lüftungsgitter sowie die Innenseiten der Kühleinrichtung waren mit alten, undefinierbaren Rückständen verschmutzt. Im Inneren der Kühleinrichtung befanden sich offene Lebensmittel. Es bestand die Gefahr, dass die darin gelagerten Lebensmittel durch die Verunreinigungen kontaminiert werden könnten. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

75
5. Bar im EG

76
Die Unterseite des Wärmepasses wies Verunreinigungen auf. Direkt darunter wurden auf einer Arbeitsfläche stellenweise offene Lebensmittel bereitgehalten. Die einwandfreien Lebensmittel waren der Gefahr einer Kontamination durch sich lösende Schmutzpartikel ausgesetzt.

77
6. Küche EG

78
Die Aufschnittmaschine war mit eingetrockneten Lebensmittelresten und anderen, undefinierbaren Belägen verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass sich Verunreinigungen lösen und die damit behandelten, einwandfreien Lebensmittel kontaminieren könnten.

79
7. Küche EG

80
Die Wände der Küche waren mit undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

81
8. Küche EG

82
Am Spülbecken löste sich der Farbanstrich und von der Wand. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

83
9. Küche EG

84
Die Gitterroste des Kühlschrankes waren verunreinigt.

85
10. Küche EG

86

Der Innenraum und das Lüftungsgitter der Kühleinrichtung waren mit weißen und alten, undefinierbaren Rückständen verschmutzt. Im Inneren der Kühleinrichtung befanden sich offene Lebensmittel. Es bestand die Gefahr, dass die darin gelagerten Lebensmittel durch die Verunreinigungen kontaminiert werden könnten. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

87
11. Küche EG

88
Das vorgefundene Schneidebrett war stellenweise durch schwarze Ablagerungen verunreinigt und abgewirtschaftet. Die schadhafte Oberfläche begünstigte das Anhaften von alten Lebensmittelresten und erschwerte eine hygienische Reinigung. Das Schneidebrett, das zweckgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kamen, war somit nicht gründlich gereinigt. Es bestand dadurch ein Kontaminationsrisiko der darauf verarbeiteten Lebensmittel.

89
12. Küche EG

90
Der Wasserschlauch für die Trinkwasserversorgung bestand nicht aus lebensmittelgeeignetem Material. Der Schlauch wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet. Zudem wurde am Wasserhahn war ein Anschluss für einen Gartenschlauch montiert. Dieser war im Bereich des Wasserauslaufes stark mit alten, undefinierbaren Ablagerungen behaftet. Es konnte nicht ausgeschlossen werden, dass sich die Verunreinigungen lösen und während des Produktionsprozesses in die zubereiteten Lebensmittel gelangten.

91
13. Küche EG

92
In dem Bereich des Speisenaufzugs stank es massiv nach Verwesung. Durch Öffnen der Oberseite des Aufzuges wurde festgestellt, dass der gesamte obere Bereich mit toten Mäusen, Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt war. Zudem wurden zwei lebende Lebensmittelmotten festgestellt. In dem Speisenaufzug wurden offene Lebensmittel transportiert. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

93
14. Spülküche EG

94
Die Arbeitsfläche im Spülbereich in der Küche, auf dem Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Lebensmittelbehälter gelagert bzw. zur Zubereitung verwendet werden, war durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass die Bedarfsgegenstände oder die Lebensmittelbehälter im weiteren Produktionszyklus auf den Arbeitsflächen abgestellt werden und auf diese Weise einwandfreie Lebensmittel kontaminiert werden, indem z.B. an derartigen Stellen wieder Lebensmitteln behandelt werden. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

95
15. Vorraum zu den Kühlhäusern UG

96
Die Regalböden, der Fußboden und ein Lebensmittelbehälter waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

97
16. Vorraum zu den Kühlhäusern UG

98
Die Eiswürfelmaschine war im Innenbereich teilweise mit schmierigen und schwarzen Belägen verunreinigt. Eine Kontamination der Eiswürfel für Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – zur Kühlung unzerteilter Fischereierzeugnisse – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

99
17. Kleiner Lagerraum neben Fettabscheider

100
Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe offene und verschlossene Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

101
18. Kleiner Lagerraum neben Fettabscheider

102
Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde gefrorener Fisch im Zwischengang unsachgemäß bei Raumtemperatur aufgetaut. Lebensmittel müssen so aufgetaut werden, dass das Wachstum pathogener Mikroorganismen, gerade bei hochsensiblen Lebensmitteln wie Fisch, nicht begünstigt wird. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

103
19. Küche UG / Lager mit Truhen

104
Nach dem Hervorziehen der Kühleinrichtung wurde festgestellt, dass der gesamte untere Bereich (Boden, Kühleinrichtung) durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt war. Zudem wurde an der Wand verendete Schaben in zahlreichen Gespinsten festgestellt. In der Vorbereitungsküche werden Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.), die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

105
20. Küche UG / Lager mit Truhen

106
Die Decke und Wände der Spülküche waren durch schwarze Stockflecken und anderen undefinierbare Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets Instand gehalten sein.

107
21. Lagerbereich 1 / neben der Küche UG

108
Die Regalböden und der Fußboden waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe offene und verschlossene Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert

werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

109
22. Lagerbereich 1 / neben der Küche UG

110
Es wurden Lebensmittelbehälter (Speiseöl usw.) direkt auf dem verschmutzten Fußboden gelagert. Diese werden während des Arbeitsprozesses üblicherweise auf Arbeitsflächen abgestellt, auf denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es bestand die Gefahr, dass einwandfreie Lebensmittel kontaminiert werden.

111
23. Lagerbereich 2 / neben der Küche UG

112
Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde gefrorenes Gemüse in der Küche unsachgemäß bei Raumtemperatur aufgetaut. Lebensmittel müssen so aufgetaut werden, dass das Wachstum pathogener Mikroorganismen, gerade bei hochsensiblen Lebensmitteln wie geschnittenes Gemüse, nicht begünstigt wird. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

113
24. Personaltoilette

114
Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. Die Tür zum Büro und Toilette war zum Zeitpunkt der Kontrolle dauerhaft geöffnet. Das Büro grenzte unmittelbar an den Thekenbereich an, in dem ein starker Schädlingsbefall (Mäuse) festgestellt wurde. Zudem müssen alle Angestellten in diesen Bereich, da das Büro unmittelbar an die Personaltoilette angrenzt. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

115
25. Umkleideraum EG / vor der Personaltoilette

116
Es wurde ein Schädlingsbefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

117
26. Bar im UG

118
Es wurde ein Schädlingsbefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

119
27. Bar im UG

120
Es wurde ein Schabenbefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

121
28. Bar im UG

122
Die Schubladendichtungen des Kühltisches waren verunreinigt.

123
29. Bar im UG

124
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

125
30. Heizungsraum

126
Es wurde ein Schädlingsbefall festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

127
31. Gang / Verbindungsgang

128
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

32. Büro

129
Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. Die Tür zum Büro war zum Zeitpunkt der Kontrolle dauerhaft geöffnet. Das Büro grenzte unmittelbar an den Thekenbereich an, in dem ein starker Schädlingsbefall (Mäuse) festgestellt wurde. Zudem müssen alle Angestellten in diesen Bereich, da das Büro unmittelbar an die Personaltoilette angrenzt. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

130
33. Spülküche UG

131
Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und anderen Verschmutzungen verunreinigt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

132
34. Spülküche UG

133
Der Bereich hinter der Geschirrspülmaschine, in dem Lebensmittelbedarfsgegenstände vorrätig gehalten wurde, war massiv mit Schabenkot verunreinigt. Zudem wurden mehrere lebende Schaben festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

134
35. Spülküche UG

135
Die Decke und Wände der Spülküche waren durch schwarze Stockflecken und anderen undefinierbare Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

136
36. Spülküche UG

137

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

138
37. Spülküche UG

139
Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.

140
38. Spülküche UG

141
Auf der Arbeitsfläche und am Fußboden wurden verendete Schaben festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel gelagert, die für die Abgabe an den Verbraucher*innen bestimmt sind. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

142
39. Spülküche UG

143
In den Kabelkanälen in der Spülküche wurden verendete Schaben sowie Mäusekot festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt. Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

144
40. Spülküche UG

145
Das vorgefundene Schneidebrett war stellenweise durch schwarze Ablagerungen verunreinigt und abgewirtschaftet. Die schadhafte Oberfläche begünstigte das Anhaften von alten Lebensmittelresten und erschwerte eine hygienische Reinigung. Das Schneidebrett, das zweckgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kamen, war somit nicht gründlich gereinigt. Es bestand dadurch ein Kontaminationsrisiko der darauf verarbeiteten Lebensmittel.

146
Bei einer weiteren Nachkontrolle am 8. August 2025 wurden folgende Feststellungen getroffen:

147
1. Gastraum oben EG mit Bar

148
Der Fußboden war durch Mäusekot im Eckbereich verunreinigt.

149
2. Bar im EG

150
Hinter und unter den Einbauschränken wurde Mäusekot festgestellt.

151
3. Bar im EG

152
Der Fußboden war beschädigt.

153
4. Küche EG

154

Die Wände der Küche waren mit undefinierbaren Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

155
5. Küche EG

156
Am Spülbecken löste sich der Farbanstrich und von der Wand. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

157
6. Küche EG

158
Die Regalböden, der Fußboden und ein Lebensmittelbehälter waren durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

159
7. Vorraum zu den Kühlhäusern UG

160
Die Eiswürfelmaschine war im Innenbereich teilweise mit schmierigen und schwarzen Belägen verunreinigt. Eine Kontamination der Eiswürfel für Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – zur Kühlung unzerteilter Fischereierzeugnisse – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

161
8. Vorraum zu den Kühlhäusern UG

162
Der Fußboden war durch Mäusekot verunreinigt.

163
9. Kleiner Lagerraum neben Fettabscheider

164
Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe offene und verschlossene Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

165
10. Kleiner Lagerraum neben Fettabscheider

166
Die Wände waren teilweise mit schwarzen Schimmel verunreinigt.

167
11. Küche UG/ Lager mit Truhen

168
Die Decke und Wände der Spülküche waren durch schwarze Stockflecken und anderen undefinierbare Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

169
12. Bar im UG

170
Der Fußboden war durch Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelreste verunreinigt. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

171
13. Bar im UG

172
Das Regal war durch Mäusekot, Staub und anderen Belägen/Verschmutzungen verunreinigt. Es lagerten in unmittelbarer Nähe Lebensmittel/Rohstoffe. Es bestand die Gefahr, dass die einwandfreien Lebensmittel/Rohstoffe durch die Schadnager (Mäuse) selbst (z.B. durch Mäusefraß) und/oder deren Hinterlassenschaften (z.B. durch Mäusekot und Mäuseurin) kontaminiert werden könnten. Hätten normal empfindliche Verbraucher*innen Kenntnis über den unhygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

173
14. Heizungsraum

174
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen stellenweise mit Mäusekot verunreinigt.

175
15. Gang/Verbindungsgang

176
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen stellenweise mit Mäusekot verunreinigt.

177
16. Theke UG Lagerort Reinigungsmittel

178
Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

179
17. Spülküche UG

180
Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen stellenweise mit Mäusekot verunreinigt.

181
18. Spülküche UG

182
Der Bereich hinter der Geschirrspülmaschine, in dem Lebensmittelbedarfsgegenstände vorrätig gehalten wurde, wurden mehrere lebende Schaben festgestellt. In diesem Bereich wurden Lebensmittel aufbewahrt.

Zudem grenzte der Bereich unmittelbar an die Vorbereitungsküche an, in der ebenfalls Schädlingsbefall (Mäuse, Schaben) festgestellt wurde. Hätten normal empfindende Verbraucher*innen Kenntnis über den hygienischen Zustand der Betriebsstätte, würden diese mit Ekel und Widerwillen reagieren.

183
19. Spülküche UG

184
Die Decke und Wände der Spülküche waren durch schwarze Stockflecken und anderen undefinierbare Ablagerungen verunreinigt. Stellenweise löste sich bereits der Farbanstrich. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

185
20. Betrieb allgemein

186
Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.

187
Nachdem bei einer erneuten Nachkontrolle am … August 2025 (nur noch) festgestellt wurde, dass im Bereich „Bar EG“ der Dosenöffner und im Bereich „Bar UG“ das Verdampferschutzgitter, der Innenraum des Kühltisches und der Fußboden, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen, verunreinigt waren, wurde die Schließung des Betriebs der Antragstellerin aufgehoben.

188
Bereits mit Schreiben vom ... August 2025 hatte die Antragsgegnerin der Geschäftsführerin der Antragstellerin unter Übersendung des Kontrollberichts und der Bildermappe mitgeteilt, dass die im Kontrollbericht genannten Verstöße den Tatbestand einer Straftat gemäß § 12 i.V.m. § 59 Abs. 1 Nr. 9 LFGB erfüllen würden. Darüber hinaus sei auch der Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit nach § 10 Nr. 1 LMHV i.V.m. § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchst. a) LFGB und nach § 2 Nr. 5, Nr. 6, Nr. 7 und Nr. 8 der lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung (LMRStrafVO) i.V.m. § 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchst. a) LFGB erfüllt. Zudem komme eine Verletzung der betrieblichen Aufsichtspflicht nach § 130 des Ordnungswidrigkeitengesetzes (OWiG) in Betracht. In ihrer Funktion als Geschäftsführerin sei sie für die Beanstandungen verantwortlich. Gegen die Firma C.G. GmbH komme als Nebenbeteiligte (§ 30 OWiG, § 444 Strafprozessordnung – StPO) eine Geldbuße in Betracht. Die Geschäftsführerin erhielt die Gelegenheit, sich innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt des Schreibens zu äußern.

189
Mit Schreiben vom … August 2025 informierte die Antragsgegnerin die Antragstellerin, vertreten durch die Geschäftsführung, darüber, dass die Veröffentlichung folgender Beanstandungen nach § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB beabsichtigt sei:

Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB	
Verantwortliche Behörde	M. Stadt
Verstoß festgestellt am:	04.08.2025
Verstoß beseitigt am:	11.08.2025
Lebensmittelunternehmen:	C … Gastronomie GmbH C … T …straße 36 …
Kategorie:	Gastronomie, Gaststätten, Imbisseinrichtungen
Verstoß	Mangel bei der Betriebshygiene/Reinigungsmangel Reinigungsmangel bzgl. nicht richtiger Reinigung eines Gegenstandes, einer Armatur oder Ausrüstung mit dem/der Lebensmittel in Berührung kommen Mangel bei der Schädlingsbekämpfung Inverkehrbringen von unter unhygienischen Zuständen/Bedingungen hergestellten/behandelten Lebensmitteln Nicht richtige Lagerung von Rohstoffen oder Zutaten
Produkt:	Verschiedene Lebensmittel, z.B. Gewürze, Soßen, Gemüse, wie Zwiebeln

Los-/Chargennummer:	
MHD:	

190
Zugleich wurde der Antragstellerin Gelegenheit zur Stellungnahme zur geplanten Veröffentlichung bis spätestens … September 2025 eingeräumt. Am ... September 2025 baten die Bevollmächtigten der Antragstellerin um Verlängerung der Frist zur Stellungnahme bis … September 2025, die gewährt wurde. Eine Stellungnahme erfolgte nicht.

191
Einer behördeninternen E-Mail der „Schnellmeldung Lebensüberwachung“ vom … September 2025 zufolge wurde mitgeteilt, dass das Verfahren digital an das Behördenpostfach der Staatsanwaltschaft M … ersendet worden sei. Sofern das Verfahren als Bußgeldverfahren bearbeitet werden würde, wären nach derzeitiger Aktenlage Geldbußen von über 350,00 EUR zu erwarten. Bei einem Bußgeldrahmen von bis zu 100.000,00 EUR (§ 60 Abs. 5 Nr. 1 LFGB) würden Geldbußen von über 350,00 EUR aufgrund der festgestellten hygienischen Missstände angemessen erscheinen. Seitens der Staatsanwaltschaft M … wurde mit E-Mail vom … September 2025 mitgeteilt, dass keine Bedenken gegen eine Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB bestünden.

192
Mit Schreiben vom … September 2025 teilte die Antragsgegnerin der Antragstellerin mit, dass auch nach erneuter Auswertung des Sachverhalts die geplante Veröffentlichung weiterhin für erforderlich gehalten werde. Bei der Kontrolle am … August 2025 seien so gravierende Mängel mit Lebensmittelbezug festgestellt worden, dass der Betrieb aus Gründen des Verbraucherschutzes vom ... August 2025 bis … August 2025 vorübergehend geschlossen worden sei. Die Verstöße hätten bei der Kontrolle also ein sehr erhebliches Ausmaß gehabt. Es sei auch ein schriftlicher Schließungsbescheid erlassen worden. Erst am … August 2025 sei der Betrieb von der Lebensmittelüberwachung frei gegeben worden. Durch die Art und Schwere der Feststellungen sei auch der erforderliche Lebensmittelbezug gegeben. Insbesondere die von der Lebensmittelkontrolle festgestellten Reinigungsmängel und der massive Schädlingsbefall würden die Gefahr begründen, dass Lebensmittel ohne äußerlich erkennbare Veränderung aus den verunreinigten Betriebsräumen in den Herstellungs- bzw. Verkaufsprozess gelangt seien. Dies würde bei einem normal empfindenden Verbraucher Ekel und Widerwillen auslösen, wenn er hiervon Kenntnis erlangt hätte. Vorübergehende Betriebsschließungen würden grundsätzlich nur bei gravierenden Fällen angeordnet werden und seien daher von größtem Interesse für die Verbraucherrinnen und Verbraucher, auch wenn Mängel, wie in diesem Fall, bereits abgestellt worden seien. Im Jahr 2024 habe die Lebensmittelüberwachung der Antragsgegnerin über 16.500 Kontrollen durchgeführt. Nur bei sehr wenigen Betrieben (0,39%) hätten so schwere Verstöße vorgelegen, dass die Betriebe geschlossen werden mussten. Zudem seien in vergleichbaren Fällen bereits die entsprechenden Mängel veröffentlicht worden. Das Bundesverfassungsgericht habe in seiner grundlegenden Entscheidung vom 21. März 2018, 1 BvF 1/13, festgestellt, dass auch die Veröffentlichung bereits beseitigter Verstöße zur Zweckerreichung geeignet sei.

193
Mit Schriftsatz ihrer Bevollmächtigten vom 2. Oktober 2025 beantragte die Antragstellerin beim Bayerischen Verwaltungsgericht München,

194
der Antragsgegnerin im Wege des Erlasses einer einstweiligen Anordnung gemäß § 123 Abs. 1 VwGO vorläufig zu untersagen, die mit Schreiben vom … September 2025 mitgeteilten Informationen an die Antragstellerin über die am ... August 2025 im Rahmen einer Betriebskontrolle festgestellten lebensmittelrechtlichen Hygienemängel in der Betriebsstätte der Antragstellerin in der T … Straße 36, … zu veröffentlichen.

195
Zur Begründung wurde im Wesentlichen ausgeführt, dass bei der Kontrolle am ... August 2025 vorwiegend das Vorhandensein von Mäusekot und Schaben in Bereichen der Betriebsstätte der Antragstellerin bemängelt worden sei. Die Antragstellerin habe bereits seit über einem Jahr eine (namentlich genannte) Firma mit der regelmäßigen Kontrolle und Bekämpfung von Schädlingen in der Betriebsstätte beauftragt. Diese habe zu keinem Zeitpunkt auf einen Schädlingsbefall bei der Antragstellerin hingewiesen oder einen

solchen festgestellt. Folglich habe die Antragstellerin nicht nachvollziehen können, dass ein Schädlingsbefall durch Mäuse oder Schaben bestanden habe solle, zumal auch den Mitarbeitern der Antragstellerin dies nicht aufgefallen sei. Der von den Kontrolleuren als Mäusekot bezeichnete Schmutz habe sich überwiegend hinter Schränken und Kühlgeräten, die im Alltag nicht nach vorne gezogen würden, oder im unteren Bereich von Regalböden befunden. Die Behauptung unter Ziffer 11.7, dass der gesamte Boden der Küche massiv mit Mäusekot, Mäuseurin und Lebensmittelresten verunreinigt gewesen sei, sei unzutreffend. Bereits die von der Antragsgegnerin hierzu angefertigten Aufnahmen des Kontrollberichts (Bild 196-202) würden diese Behauptung nicht bestätigen. Angesichts der durch die Antragstellerin in regelmäßigen Abständen veranlassten Kontrollen durch den Schädlingsbekämpfer und mangels durchgeführter Laboruntersuchung bestünden bei der Antragstellerin zudem erhebliche Zweifel, ob es sich auf den Fotoaufnahmen des Kontrollberichts tatsächlich um Mäusekot handele. Die Schaben seien von den Kontrolleuren hauptsächlich in einem Kabelkanal im Untergeschoss und hinter einer Fußbodenleiste im Erdgeschoss vorgefunden worden. Dies seien ebenfalls Stellen, die im Rahmen des gewöhnlichen Betriebes nicht eingesehen werden würden oder zumindest nicht evident als Niststätte für Schaben bekannt seien. Bei der Kontrolle seien auch keine Verunreinigungen durch Mäusekot oder Schaben auf den Arbeitsflächen, auf welchen unmittelbar die Lebensmittel zum Verzehr zubereitet werden, festgestellt worden. Ein unmittelbarer Kontakt von Mäusekot oder Schaben mit offenen, unverpackten Lebensmitteln habe am Tag der Kontrolle nicht festgestellt werden können. Noch am selben Tag hätten die Mitarbeiter der Antragstellerin begonnen, sämtliche monierten Bereiche der Betriebsstätte zu reinigen. Ferner sei unmittelbar nach der Kontrolle ein weiteres Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt worden, welches mehrfach Gas eingesetzt habe, um vorhandene Schaben zu beseitigen. Anordnungsgrund und Anordnungsanspruch seien gegeben. Es liege kein durch Tatsachen hinreichend begründeter Verdacht vor, da sich eine unmittelbar drohende Verunreinigung von Lebensmitteln bei der Kontrolle am ... August 2025 gerade nicht bestätigt habe. Das bloße Vorhandensein von Mäusekot oder Schaben genüge für einen begründeten Verdacht zumindest noch nicht, da keine Lebensmittel im Betrieb der Antragstellerin hiermit in Berührung gekommen seien oder eine unmittelbare Kontamination (nicht) zu erwarten gewesen sei. Ein Inverkehrbringen von unter unhygienischen Zuständen/Bedingungen hergestellten/behandelten Lebensmitteln – wie von der Antragsgegnerin behauptet – habe sich am Tag der Kontrolle gerade nicht bestätigen können. Anhand des Kontrollberichtes und dem beigefügten Bildmaterial sei nicht ersichtlich, dass sich Mäusekot in dem behaupteten Umfang in der Betriebsstätte befunden habe. Die beanstandeten Stellen würden sich in erster Linie auf Lager- und Durchgangsräume beschränken, in welchen sich keine offenen oder unverpackten Lebensmittel befinden würden. Arbeitsflächen, auf welchen die Lebensmittel unmittelbar zum Verzehr zubereitet wurden, insbesondere in den beiden Küchen, seien nicht verunreinigt gewesen. Des Weiteren fehle es in der von der Antragsgegnerin beabsichtigten Veröffentlichung an dem für § 40 Abs. 1a LFGB erforderlichen Produktbezug. Zwar würden irgendwelche Produkte in der beabsichtigten Veröffentlichung aufgezählt, jedoch lasse sich nicht entnehmen, in welchem Zusammenhang diese mit den aufgelisteten Verstößen stehen sollten. Ferner erscheine auch eine Verhängung eines Bußgeldes gegen die Geschäftsleiterin unwahrscheinlich, da ihr kein schuldhaftes Verhalten nachgewiesen werden könne. Schließlich habe sie zur Einhaltung der hygienischen Vorschriften ein Schädlingsbekämpfungsunternehmen beauftragt. Von diesem Unternehmen möglicherweise unzureichend ausgeführte Tätigkeit sei nicht im strafrechtlich relevanten Rahmen der Geschäftsleiterin anzukreiden, da die Regelungen des § 278 BGB hier nicht greifen würden. Zudem seien die dokumentierten Verunreinigungen nicht auf den ersten Blick ersichtlich, so dass mindestens kein vorsätzliches Verhalten angenommen werden könne. Dass seitens der Antragsgegnerin eine den Kriterien der Verhältnismäßigkeit ausreichende Abwägung vorgenommen worden sei, sei nicht ersichtlich. Vor allem die Tatsache, dass die Antragstellerin sofort Maßnahmen zur Verbesserung ergriffen und eine zügige Beseitigung der gerügten Mängel erreicht habe, finde in der Begründung der Antragsgegnerin keine Erwähnung.

196
Mit Schreiben vom 20. Oktober 2025 legte die Antragsgegnerin die elektronische Behördenakte vor und beantragte,

197
den Antrag abzulehnen.

198

Zur Begründung wurden im Wesentlichen die bereits im behördlichen Verfahren mit Schreiben vom … September 2025 getätigten Ausführungen wiederholt. Die Feststellungen der Lebensmittelkontrolleure im Kontrollbericht vom ... August 2025 und die hierzu gefertigten Bilder seien unstrittig und aussagekräftig dahingehend, dass der Küchenboden mit Hinterlassenschaften von Mäusen verunreinigt gewesen sei. Auch wenn eine Schädlingsbekämpfungsfirma beauftragt sei, bestehe die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers, sich von der Wirksamkeit deren Maßnahmen immer wieder unaufgefordert und eigenverantwortlich zu überzeugen. Für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften sei die Lebensmittelunternehmerin verantwortlich. Die Verunreinigungen hätten sich auf Bereiche bezogen, z.B. Thekenbereich, Vorbereitungsküche, Arbeitsfläche im Spülbereich in der Küche, in denen Lebensmittel behandelt (zubereitet, verarbeitet, gelagert usw.) würden, die für die Abgabe an den Verbraucher bestimmt seien. Hinzu komme, dass die Vorbereitungsküche, der Spülbereich mit Zugang zur Vorbereitungsküche, der Lagerraum Lebensmittel, das Getränkelager mit Zugang zur Vorbereitungsküche und der Zwischengang mit Zugang zur Vorbereitungsküche zur Küche alle nicht voneinander getrennt seien und massiv Mäusekot und Schaben festgestellt worden seien. Hier seien unter anderem unverpackte Zwiebeln gelagert worden (Bild 51 mit 53). Noch bei den Nachkontrollen am ... August 2025 und am ... August 2025 seien im Spülbereich mit Zugang zur Vorbereitungsküche und Getränkelager lebende Schaben vorgefunden worden. Bei der Nachkontrolle am … August 2025 seien immer noch 40 Verstöße und bei der Nachkontrolle am ... August 2025 immer noch 20 Mängel festgestellt worden, so dass die Betriebsschließung habe aufrechterhalten werden müssen. In dem gesamten Bereich habe die Gefahr bestanden, dass einwandfreie Lebensmittel/Rohstoffe durch Schaben und Schadnager (Mäuse) selbst, z.B. durch Mäusefraß, und/oder Hinterlassenschaften, z.B. durch Mäusekot, Schabenkot, Mäuseurin, kontaminiert werden könnten. Der Speisenaufzug sei essentiell für den laufenden Betrieb und werde mehrmals täglich genutzt. Wie auf Bild 180 zu sehen sei, seien auch verschiedene offene Lebensmittel zum Zeitpunkt der Kontrolle im Aufzug gestanden, wie die in der Veröffentlichung genannten Gewürze und Soßen. Unter dem Aufzug hätten sich verweste Mäuse befunden. Die hygienischen Mängel, das Reinigungsdefizit und der Schädlingsbefall seien so massiv gewesen, dass weder am ... August 2025 noch am … August 2025 die Schließung habe aufgehoben werden können. Aufgrund der im Rahmen der Kontrolle am ... August 2025 festgestellten Verstöße sei am ... August 2025 ein Strafverfahren eingeleitet worden. Sollte das Strafverfahren eingestellt werden, wäre eine Geldbuße in Höhe von mindestens 350,00 EUR zu erwarten. Das ergebe sich aus dem zur Verfügung stehenden Bußgeldrahmen von bis zu 100.000,00 EUR. Angesichts der festgestellten gravierenden Hygieneverstöße erscheine eine Geldbuße von über 350,00 EUR als angemessen. Im Jahr 2024 habe die Lebensmittelüberwachung der Stadt M. über 16.500 Kontrollen durchgeführt. Nur bei sehr wenigen Betrieben (0,39%) hätten so schwere Verstöße vorgelegen, dass die Betriebe hätten geschlossen werden müssen.

199
Am … November 2025 ergänzte die Antragsgegnerin ihre Ausführungen dahingehend, dass ihrer Erfahrung nach in Strafverfahren bezüglich Betriebsschließungen wie hier in der Regel Geldstrafen zwischen 2.000,00 EUR und 4.500,00 EUR oder höher verhängt würden. Auch eine etwaige Geldbuße würde bei dieser Betriebsschließung aufgrund der festgestellten massiven Hygienemängel erheblich höher als 350,00 EUR ausfallen. Eine festgesetzte Geldbuße in Höhe von mindestens 350,00 EUR erscheine auch im Hinblick auf vergleichbare Fälle tat- und schuldangemessen.

200
Wegen der weiteren Einzelheiten des Sachverhalts wird auf die Gerichtsakte und die vorgelegte Behördenakte Bezug genommen.

II.

201
Der Antrag ist zulässig, aber unbegründet.

202
1. Der Antrag ist zulässig, insbesondere gemäß § 123 Abs. 5 Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) statthaft, da in der Hauptsache eine allgemeine Leistungsklage zu erheben wäre. Bei der Veröffentlichung lebensmittelrechtlicher Verstöße nach § 40 Abs. 1a LFGB handelt es sich nicht um Verwaltungsakte im Sinne des Art. 35 Satz 1 des Bayerischen Verwaltungsverfahrensgesetzes (BayVwVfG), da die Veröffentlichung lediglich der Information der Öffentlichkeit dient und somit nicht auf die Herbeiführung einer

Rechtsfolge gerichtet ist. Es fehlt insoweit an einer Regelung im Sinne des Art. 35 Satz 1 BayVwVfG (vgl. VGH Baden-Württemberg, B. v. 28.1.2013 – 9 S 2423/12 – juris Rn. 4 m. w. N.). Es liegt daher ein schlichtes Verwaltungshandeln vor, so dass kein Antrag auf vorläufigen Rechtsschutz nach § 80 Abs. 5 VwGO vorrangig ist.

203
2. Der Antrag hat in der Sache jedoch keinen Erfolg.

204
Nach § 123 VwGO kann das Gericht, auch schon vor Klageerhebung, eine einstweilige Anordnung in Bezug auf den Streitgegenstand treffen, wenn die Gefahr besteht, dass durch eine Veränderung des bestehenden Zustands die Verwirklichung eines Rechts des Antragstellers vereitelt oder wesentlich erschwert werden könnte. Einstweilige Anordnungen sind auch zur Regelung eines vorläufigen Zustands in Bezug auf ein streitiges Rechtsverhältnis zulässig, wenn diese Regelung, vor allem bei dauernden Rechtsverhältnissen, um wesentliche Nachteile abzuwenden oder drohende Gewalt zu verhindern oder aus anderen Gründen nötig erscheint. Dabei hat der Antragsteller sowohl die Dringlichkeit einer Regelung (Anordnungsgrund) als auch das Bestehen eines zu sichernden Rechts (Anordnungsanspruch) zu bezeichnen und glaubhaft zu machen (§ 123 Abs. 3 VwGO i.V.m. §§ 920 Abs. 1 und 2, 294 Zivilprozessordnung – ZPO). Der Antrag kann nur Erfolg haben, wenn und soweit sich sowohl Anordnungsanspruch als auch -grund aufgrund der Bezeichnung und Glaubhaftmachung als überwiegend wahrscheinlich erweisen (BayVGH, B. v. 16.8.2010 – 11 CE 10.262 – juris Rn. 20 m. w. N.). Maßgeblich sind die rechtlichen und tatsächlichen Verhältnisse im Zeitpunkt der Entscheidung des Gerichts.

205
Das Gericht kann grundsätzlich nur vorläufige Regelungen treffen, es sei denn, eine bestimmte Regelung ist zur Gewährung effektiven Rechtsschutzes (Art. 19 Abs. 4 Grundgesetz – GG) schlechterdings notwendig. Das ist dann der Fall, wenn die sonst zu erwartenden Nachteile für den Antragsteller unzumutbar und im Hauptsacheverfahren nicht mehr zu beseitigen wären und ein Obsiegen des Antragstellers mit hoher Wahrscheinlichkeit zu erwarten ist. Im vorliegenden Fall nimmt die Untersagungsverfügung eine Hauptsacheklage voraussichtlich vollständig vorweg, da in der Kürze der Zeit – gemäß § 40 Abs. 4a LFGB ist die Veröffentlichung (bereits) nach sechs Monaten wieder zu löschen – mit einer gerichtlichen Entscheidung in der Hauptsache nicht zu rechnen ist.

206
2.1. Die Antragstellerin hat das Vorliegen eines Anordnungsgrundes glaubhaft gemacht.

207
Es ist offensichtlich, dass die geplante Veröffentlichung im Internet für die Antragstellerin ganz erhebliche negative Konsequenzen haben kann, die auch bei einem späteren Obsiegen in der Hauptsache nicht mehr rückgängig gemacht werden könnten. Das Verwaltungshandeln durch amtliche Informationen ist irreversibel. Bei Fehlinformationen ändern daran auch spätere Gegendarstellungen, Richtigstellungen oder sonstige Korrekturen nichts, da die faktischen Wirkungen von Informationen regelmäßig nicht mehr umfassend beseitigt werden können. Eine Verbraucherinformation zu angeblichen Rechtsverstößen eines Unternehmers kann für diesen existenzgefährdend oder sogar existenzvernichtend sein. Der Antragstellerin kann daher nicht zugemutet werden, die Bekanntgabe des Kontrollergebnisses im Internet bis zu einer Klärung der streitigen Rechtsfragen im Hauptsacheverfahren hinzunehmen (vgl. VGH Baden-Württemberg, B.v. 21.5.2019 – 9 S 584/19 – juris Rn. 6 m. w. N.).

208
2.2. Die Antragstellerin hat jedoch keinen Anordnungsanspruch glaubhaft gemacht. Die Voraussetzungen für den geltend gemachten öffentlich-rechtlichen Unterlassungsanspruch, der als alleinige Rechtsgrundlage in Betracht kommt, liegen nicht vor.

209
Unabhängig von der dogmatischen Herleitung des öffentlich-rechtlichen Unterlassungsanspruchs (vgl. etwa BVerwG, U. v. 29.4.1988 – 7 C 33/87 – NJW 1988, 2396) erfordert dieser einen bevorstehenden oder noch andauernden rechtswidrigen hoheitlichen Eingriff in ein subjektiv öffentlich-rechtliches Recht durch Realakt (vgl. BayVGH, B. v. 24.2.2021 – 13 AE 20.2696 – beck-online Rn. 16; HessVGH, B. v. 8.2.2019 – 8 B 2575/18 – beck-online Rn. 15). Diese Voraussetzungen sind vorliegend nicht erfüllt, da der durch die

geplante Veröffentlichung der Verstöße durch die Antragsgegnerin möglicherweise hervorgerufene Eingriff in die durch Art. 12 Abs. 1 GG geschützte Berufsausübungsfreiheit der Antragstellerin bei der im Verfahren des einstweiligen Rechtsschutzes gebotenen, aber auch ausreichenden summarischen Prüfung der Sach- und Rechtslage mit hoher Wahrscheinlichkeit durch § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB gerechtfertigt ist.

210
2.2.1. Rechtsgrundlage für die beabsichtigten Veröffentlichungen ist § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB. Danach informiert die zuständige Behörde die Öffentlichkeit unverzüglich unter Nennung der Bezeichnung des Lebensmittels oder Futtermittels sowie unter Nennung des Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmens, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel oder Futtermittel hergestellt oder behandelt oder in den Verkehr gelangt ist, wenn der durch Tatsachen (…) hinreichend begründete Verdacht besteht, dass gegen sonstige Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes, die dem Schutz der Endverbraucher vor Gesundheitsgefährdungen oder vor Täuschung oder der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen, in nicht nur unerheblichem Ausmaß oder wiederholt verstoßen worden ist und die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350,00 Euro zu erwarten ist oder eine Sanktionierung wegen einer Straftat zu erwarten ist und deswegen gemäß § 41 OWiG eine Abgabe an die Staatsanwaltschaft erfolgt ist.

211
2.2.2. Die Tatbestandsvoraussetzungen dieser Vorschrift sind erfüllt:

212
(1) Es besteht ein durch Tatsachen hinreichend begründeter Verdacht, dass die Antragstellerin gegen sonstige Vorschriften im Anwendungsbereich des LFGB, die der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen, in nicht nur unerheblichem Ausmaß verstoßen hat.

213
a) Für die Frage, ob ein durch Tatsachen hinreichend begründeter Verdacht besteht, genügen ein in tatsächlicher Hinsicht unaufgeklärter Verdacht oder theoretische Überlegungen der Behörde nicht. Die den Verdacht begründenden Tatsachen müssen aus Sicht der Behörde aufgeklärt und in den Überwachungsergebnissen entsprechend dokumentiert sein (BVerfG, B.v. 21.3.2018 – 1 BvF 1/13 – juris Rn. 44; BT-Drs. 17/7374, S. 20). Damit bedarf es einer hohen Wahrscheinlichkeit, dass ein Verstoß auch tatsächlich gegeben ist.

214
Die Antragsgegnerin hat die bei der Kontrolle am ... August 2025 beanstandeten Verstöße im Kontrollbericht der Lebensmittelüberwachung vom ... August 2025 nachvollziehbar dokumentiert und umfassende Lichtbildaufnahmen von den Verstößen gefertigt und vorgelegt. Eine entsprechende Tatsachengrundlage ist daher gegeben.

215
b) Der hinreichend begründete Verdacht bezieht sich auch auf Verstöße gegen Vorschriften im Anwendungsbereich des LFGB, die dem Schutz der Einhaltung hygienischer Vorschriften dienen.

216
aa) Von der Antragsgegnerin im Kontrollbericht vom ... August 2025 benannt wurde Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 Nr. 2 Buchst. b) und c) und Nr. 4, Kap. II Nr. 1 Buchst. b), Kap. V Nr. 1 Buchst. a) und b), Kap. VII Nr. 4 und Kap. IX Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4 und Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004, § 3 Satz 1 LMHV und § 12 LFGB.

217
Nach Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Art. 4 Abs. 1 (Primärproduktion) nachgeordnet sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2002 (Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) zu erfüllen.

218
Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 Buchst. b) und c) des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten und so

angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird und gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist. Zudem müssen nach Kapitel I Nr. 4 des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (…).

219
Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (…), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Insbesondere sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind, Kapitel II Nr. 1 Buchst. b) des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004.

220
Nach Kapitel V Nr. 1 Buchst. a) und b) des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden (…) und so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

221
Nach Kapitel VII Nr. 4 des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 muss Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, aus Trinkwasser oder – bei Kühlung von unzerteilten Fischerzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

222
Im Hinblick auf Lebensmittel ist in Kapitel IX Nr. 2 des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 vorgeschrieben, dass Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern sind, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

223
Nach Kapitel IX Nr. 3 des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Nach Kapitel IX Nr. 4 des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (…).

224
Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten können. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen (Kapitel IX Nr. 5 des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004).

225

Nach § 3 Satz 1 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

226
Nach § 12 LFGB ist es verboten, andere als dem Verbot des Artikels 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 Buchst. b) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegende Lebensmittel, die für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, in den Verkehr zu bringen. Nach Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie für den Verzehr für den Menschen ungeeignet sind (Art. 14 Abs. 2 Buchst. b) VO (EG) Nr. 178/2002).

227
Erfasst vom Verbot des § 12 LFGB werden unter dem Gesichtspunkt des Täuschungsschutzes Fälle, in denen ein Lebensmittel ohne äußerlich erkennbare Veränderung Ekel oder Widerwillen bei einem normal empfindenden Verbraucher auslösen würde, wenn er von bestimmten Herstellungs- oder Behandlungsverfahren Kenntnis hätte. Auf eine tatsächliche Kenntnis des Verbrauchers kommt es nicht an. Es muss aber ein objektiver Anknüpfungspunkt für das Empfinden von Ekel oder Widerwillen vorhanden sein. Beispiel aus der Rechtsprechung (BayObLG, 29.5.1970 – 8 St 67/70) für die Anwendung der Regelung ist das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die in einem mit Mäusekot verschmutzten Lagerraum aufbewahrt worden sind, gleich ob die Mäuse nachweisbar mit dem Lebensmittel unmittelbaren Kontakt hatten oder nicht oder ob der Mäusekot auf oder neben dem Lebensmittel gelegen hat (vgl. Nomos-BR/Boch LFGB/Boch, 10. Aufl. 2024, § 12 Rn. 3, beckonline).

228
bb) Angesichts der festgestellten Reinigungsmängel und der Verunreinigung großer Teile der Betriebsstätte der Antragstellerin mit verendeten Mäusen, Mäusekot und Mäuseurin und dem Vorhandensein lebender und verendeter Schaben, die aus dem Kontrollbericht und der angefügten Fotodokumentation zweifelsfrei ersichtlich sind, besteht ein durch Tatsachen hinreichend begründeter Verdacht, dass die Antragstellerin gegen sonstige Vorschriften im Anwendungsbereich des LFGB, die der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen, verstoßen hat, insbesondere indem sie in nicht zureichender Weise geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen in den Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt werden, vorgesehen hat.

229
Vor dem Hintergrund, dass in den Räumen, in denen seitens der Antragsgegnerin Verstöße festgestellt wurden, Lebensmittel gelagert bzw. zubereitet wurden, geht das Gericht davon aus, dass sowohl für diese Lebensmittel die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch die festgestellten Hygieneverstöße bestand als auch das Inverkehrbringen dieser Lebensmittel bei einem normal empfindenden Verbraucher Ekel oder Widerwillen auslösen würde.

230
Die Antragstellerin ist dabei auch Lebensmittelunternehmer, da sie dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden (Art. 2 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 3 Nr. 3 i.V.m. Nr. 2 VO (EG) 178/2002).

231
c) Der hinreichend begründete Verdacht bezieht sich auch auf Verstöße in nicht unerheblichem Ausmaß.

232
Nicht unerheblich ist nicht gleichbedeutend mit erheblich, sondern liegt darunter. Der unbestimmte Rechtsbegriff des „nicht nur unerheblichen Ausmaßes“ ist anhand von quantitativen und qualitativen Kriterien zu konkretisieren. Dabei können nur solche Verstöße als erheblich gelten, die von hinreichendem Gewicht sind, um für die betroffenen Unternehmen potentiell gravierende Folgen zu rechtfertigen. So kann ein nicht nur unerhebliches Ausmaß dann anzunehmen sein, wenn es sich um einen Verstoß mit besonders nachteiligen Folgen für den einzelnen Verbraucher handelt oder eine Vielzahl von Verbrauchern betroffen ist (vgl. BVerfG, B.v. 21. 3. 2018 – 1 BvF 1/13 –; Nomos-BR/Boch LFGB/Boch, 10. Aufl. 2024, § 40 Rn. 52; VGH BW, B.v. 28. 11. 2019 – 9 S 2662/19 – Rn. 28). Nach dem Zweck des § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB soll eine hinreichende Grundlage für eine Konsumentscheidung der Verbraucher geschaffen und zur

Einhaltung der Bestimmungen des Lebens- und Futtermittelrechts beigetragen werden (BVerfG, B.v. 21.03.2018 – 1 BvF 1/13 – Rn. 32, juris). Den Behörden ist es lediglich verwehrt, jeden beliebigen Verstoß gegen hygienerechtliche Vorschriften als Anlass für eine Veröffentlichung der Verstöße zu nehmen.

233
Gemessen daran geht das Gericht vorliegend von einem Verstoß in nicht unerheblichem Ausmaß aus. Aus dem Kontrollbericht vom ... August 2025 und der hierbei gefertigten Fotodokumentation ergibt sich, dass in dem Betrieb, der von … bis … August 2025 geschlossen war, und auf den sich die geplante Veröffentlichung bezieht, erhebliche Reinigungsmängel festgestellt wurden, verendete und lebende Schaben vorgefunden wurden und zudem eindeutig ein erheblicher Mäusebefall vorlag. An einer Vielzahl von Stellen wurde Mäusekot und Mäuseurin festgestellt. Durch Öffnen der Oberseite des Aufzuges, in dem offene Lebensmittel transportiert werden, wurde zudem festgestellt, dass der gesamte obere Bereich mit toten Mäusen verunreinigt war. Mäuse verlieren auch beim Umherlaufen Urin. Da von Schaben und Mäusen zahlreiche und nicht unerhebliche Krankheiten auf den Menschen übertragen werden können, handelt es sich vorliegend auch um einen Verstoß mit besonders nachteiligen Folgen für den einzelnen Verbraucher. Vor dem Hintergrund, dass es sich bei dem Betrieb der Antragstellerin um eine Gaststätte handelt, ist davon auszugehen, dass auch eine Vielzahl von Verbrauchern von dem Verstoß betroffen ist.

234
(2) Weiter ist die tatbestandliche Voraussetzung, dass die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350,00 EUR zu erwarten ist oder eine Sanktionierung wegen einer Straftat zu erwarten ist und deswegen gemäß § 41 OWiG eine Abgabe an die Staatsanwaltschaft erfolgt ist, erfüllt.

235
a) Die der Veröffentlichung zugrundliegenden Verstöße sind – bei vorsätzlichem Handeln – strafbewehrt. Nach § 59 Abs. 1 Nr. 9 LFGB wird mit Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe bestraft, wer entgegen § 12 LFGB ein Lebensmittel in den Verkehr bringt. Nach § 60 Abs. 1 Nr. 1 LFGB handelt ordnungswidrig, wer (u.a.) eine der in § 59 Abs. 1 Nr. 9 LFGB bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

236
Nach § 10 Nr. 1 LHMV handelt ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchst. b) LMHV, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Satz 1 LMHV Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt.

237
Inverkehrbringen ist nach § 3 Abs. 3 LFGB i.V.m. Art. 3 Nr. 8 VO (EG) Nr. 178/2002 das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.

238
b) Im Hinblick darauf, ob die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350,00 EUR zu erwarten ist oder eine Sanktionierung wegen einer Straftat zu erwarten ist und deswegen gemäß § 41 OWiG eine Abgabe an die Staatsanwaltschaft erfolgt ist, hat die Behörde eine Prognose zu treffen. Das ergibt sich bereits aus dem Wortlaut („zu erwarten ist“) und zudem daraus, dass in dem Zeitpunkt, in dem die Information der Öffentlichkeit veranlasst ist, ein Bußgeld regelmäßig noch nicht verhängt bzw. eine Straftat noch nicht sanktioniert worden ist (vgl. VGH BW, B.v. 21.05.2019 – 9 S 584/19 – juris Rn. 30). Die Prognose über die Verhängung eines Bußgeldes oder die Sanktionierung wegen einer Straftat, die durch die Überwachungsbehörde erfolgen kann und nicht zwingend der Bußgeldstelle überlassen bleiben muss, ist nachvollziehbar zu begründen. Das erfordert neben der Nennung der einschlägigen Bußgeld- bzw. Strafvorschrift regelmäßig auch eine Begründung zum voraussichtlichen Vorliegen eines schuldhaften Verhaltens einer im Betrieb verantwortlichen Person (Vorsatz oder Fahrlässigkeit, vgl. § 10 OWiG, § 15 StGB). Denn die Verhängung eines Bußgeldes bzw. die Sanktionierung wegen einer Straftat setzt nicht nur die Erfüllung des objektiven Tatbestands voraus, sondern auch das Vorliegen des subjektiven Tatbestands. Grundsätzlich nicht ausreichend ist es demnach, von einer objektiven Pflichtverletzung – etwa der Nichteinhaltung hygienischer Anforderungen – ohne weiteres auf das Vorliegen auch des subjektiven Tatbestandes zu schließen. Da (nur) eine Prognose zu treffen ist, ist jedoch der Nachweis eines schuldhaften Verhaltens nicht zwingend zu erbringen. Erforderlich, aber auch ausreichend ist vielmehr eine nachvollziehbare Begründung für die Annahme eines schuldhaften Verhaltens.

239
Soweit auf die Erwartung eines Bußgeldes abgestellt wird, hat sich die Prognose weiter auf die zu erwartende Bußgeldhöhe zu beziehen. Da ein Bußgeldkatalog für lebensmittelrechtliche Verstöße nicht existiert, bedarf es einer nachvollziehbaren Begründung dafür, dass ein Bußgeld von mindestens 350,00 EUR zu erwarten ist. Dafür ist es regelmäßig nicht ausreichend, allein auf eine diesen Betrag (weit) übersteigende Obergrenze des Bußgeldrahmens (vgl. etwa § 60 Abs. 5 LFGB) zu verweisen. Zu berücksichtigen sind vielmehr die in § 17 Abs. 3 OWiG genannten Grundlagen für die Zumessung der Geldbuße (etwa Bedeutung der Ordnungswidrigkeit und der Vorwurf, der den Täter trifft). Die Höhe der Geldbuße hängt danach sowohl von den festgestellten Mängeln ab, die den objektiven Tatbestand erfüllen, als auch von subjektiven Merkmalen wie Vorsatz, Häufigkeit der Verstöße, Erstmaligkeit der Verstöße, Einsichtsfähigkeit und weiteren Kriterien. Jedenfalls aber bedarf die Annahme einer Bußgelderwartung von mindestens 350,00 EUR einer hinreichend verlässlichen Grundlage. Die Behörde kann sich dabei etwa auch auf bereits erlassene Bußgeldbescheide oder eine entsprechende Verwaltungspraxis berufen (vgl. VGH BW, B.v. 21.05.2019 – 9 S 584/19 – juris Rn. 31). Die Prognoseentscheidung der Behörde hinsichtlich der Erwartung einer Bußgeldverhängung von mindestens 350,00 EUR oder der Sanktionierung wegen einer Straftat ist gerichtlich voll überprüfbar (vgl. hierzu insgesamt OVG NRW, B.v. 3.11.2022 – 9 B 1077/22 – juris Rn. 27ff).

240
c) Hiervon ausgehend ist eine Sanktionierung im Sinne von § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB im Hinblick auf ein zu verhängendes Bußgeld von mindestens 350,00 EUR zu erwarten.

241
Das Gericht geht, wie oben bereits ausgeführt, aufgrund der Reinigungsmängel, des Schabenbefalls und der aufgefundenen toten Mäuse und des vorgefundenen Mäusekots und Mäuseurins an einer Vielzahl von Stellen, an denen Lebensmittel aufbewahrt oder zubereitet werden, ohne jeden Zweifel davon aus, dass diese Lebensmittel der nachteiligen Beeinflussung insbesondere durch Mäusekot und Mäuseurin und sich darin befindenden Krankheitserreger ausgesetzt sind, und damit der objektive Tatbestand des § 10 Abs. 1 Nr. 1 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV erfüllt ist. Soweit vom Bevollmächtigten der Antragstellerin in der Antragsschrift hierzu eingewandt wurde, dass sich der von den Kontrolleuren als Mäusekot bezeichnete Schmutz überwiegend hinter Schränken und Kühlgeräten, also an Stellen befunden habe, die im Alltag nicht nach vorne gezogen würden, und sich eine unmittelbar drohende Verunreinigung von Lebensmitteln bei der Kontrolle am … August 2025 gerade nicht bestätigt habe, tragen die Feststellungen der Antragsgegnerin im Kontrollbericht vom .-.. August 2025 und die hierzu gefertigten Fotografien diese Annahme nicht. Mäusekot und Mäuseurin wurden an einer Vielzahl von Stellen in Regal- und Fußböden und auf Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände gelagert bzw. zubereitet werden, festgestellt; tote Mäuse wurden im Bereich des Speiseaufzugs, in dem offene Lebensmittel transportiert werden, vorgefunden. Für das Vorliegen einer Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ist dabei nicht erforderlich, dass sich am Kontrolltag lebende oder verendete Mäuse direkt auf oder in bestimmten Lebensmitteln befunden haben.

242
Angesichts des sehr erheblichen Ausmaßes der festgestellten Verstöße dürfte zumindest von einem fahrlässigen Verhalten der Geschäftsführerin der Antragstellerin auszugehen sein (vgl. hierzu BayVGH, B.v. 30.4.2025 – 20 CE 25.715 – juris Rn. 7). Soweit vom Bevollmächtigten der Antragstellerin hierzu ausgeführt wurde, dass seit über einem Jahr eine Schädlingsbekämpfungsfirma mit der regelmäßigen Kontrolle und Bekämpfung von Schädlingen in der Betriebsstätte beauftragt worden sei, die zu keinem Zeitpunkt auf einen Schädlingsbefall bei der Antragstellerin hingewiesen oder einen solchen festgestellt habe, trägt dieser Einwand nicht. Wie von der Antragsgegnerin in ihrer Antragserwiderung zutreffend ausgeführt wurde, besteht die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers, sich von der Wirksamkeit der Maßnahmen einer beauftragten Schädlingsbekämpfungsfirma immer wieder unaufgefordert und eigenverantwortlich zu überzeugen, trotz der Beauftragung fort. Im Übrigen waren die festgestellten Verstöße, wie sich aus den vorgelegten Bildern ergibt, offensichtlich, so dass diese der Geschäftsführerin auch ohne große Nachforschungen hätten auffallen müssen.

243
Im Hinblick auf die zu erwartende Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350,00 EUR hat die Antragsgegnerin im Rahmen des behördlichen Verfahrens mit E-Mail vom ... September 2025 und im

Rahmen der Antragserwiderung erklärt, dass nach derzeitiger Aktenlage aufgrund der festgestellten Verstöße und angesichts des Bußgeldrahmens bis 100.000,00 EUR Geldbußen von über 350,00 EUR zu erwarten seien. Aufgrund der massiven Hygienemängel und der erfolgten Betriebsschließung erscheine eine Geldbuße in Höhe von mindestens 350,00 EUR auch im Hinblick auf vergleichbare Fälle tat- und schuldangemessen. Angesichts der Vielzahl der festgestellten Verstöße, die sogar zu einer Betriebsschließung geführt haben, die auch erst nach der dritten Nachkontrolle wieder aufgehoben werden konnte, und die nach Darlegung der Antragsgegnerin nur bei 0,39% der kontrollierten Betriebe angeordnet wird, erachtet das Gericht diese Prognose im vorliegenden Fall für ausreichend.

244
d) Im Hinblick auf eine zu erwartende strafrechtliche Sanktionierung hat die Antragsgegnerin das eingeleitete Strafverfahren in Bezug auf § 59 Abs. 1 Nr. 9 i.V.m. § 12 LFGB gegen die Geschäftsführerin der Antragstellerin nach § 41 OWiG am ... September 2025 an die Staatsanwaltschaft abgegeben, das nach § 40 Abs. 1a Satz 4 LFGB erforderliche Benehmen der Staatsanwaltschaft wurde am … September 2025 erteilt.

245
Vor dem Hintergrund, dass das Gericht – wie oben ausgeführt – die Tatbestandsvoraussetzung, dass die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350,00 EUR zu erwarten ist, für erfüllt erachtet, kommt es vorliegend darauf, ob auch eine Sanktionierung wegen einer Straftat zu erwarten ist, nicht entscheidungserheblich an.

246
(3) Die Antragsgegnerin hat die betroffenen Lebensmittel und den Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel (oder Futtermittel) hergestellt oder behandelt oder in den Verkehr gelangt ist, auch hinreichend bezeichnet.

247
a) Grundsätzlich richtet sich die Genauigkeit der Bezeichnung des Lebensmittels nach dem jeweiligen Verstoß und ist ausgehend von diesem zu bestimmen (VGH BW, B.v. 21.4.2019 – juris Rn. 15). Die Veröffentlichung muss – insbesondere bei umfassenden Verstößen – keine vollständige Aufzählung aller betroffenen Lebensmittel beinhalten, sondern vor allem aus der Sicht des Normzwecks – Gesundheits- und Verbraucherschutz – hinsichtlich der genannten Lebensmittel zutreffend sein (VG Freiburg, B.v. 30.4.2019 – 4 K 168/19 – juris Rn. 17). Wegen der erheblichen Folgen einer Veröffentlichung für den Betroffenen hat sie schonend und damit so genau wie möglich zu erfolgen, um dem Eindruck vorzubeugen, es seien Lebensmittel betroffen, die dies überhaupt nicht sind (VGH BW, B.v. 21.4.2019 – 9 S 584/19 – juris Rn. 15). Informationen über Hygienemängel können grundsätzlich auch dann erfolgen, wenn Lebensmittel zwar nicht unmittelbar in hygienisch mangelhafter Weise bearbeitet werden, jedoch im Umfeld des Umgangs mit ihnen generelle Hygienemängel festgestellt wurden (vgl. BayVGH, B.v. 18.3.2013 – 9 CE 13.80 – juris Rn. 20). Daher setzt eine Information über solche Hygienemängel nicht voraus, dass eine nachteilige Beeinflussung bestimmter Lebensmittel nachgewiesen worden ist und nur diese in der Veröffentlichung benannt werden (vgl. VGH BW, B.v. 21.3.2019 – 9 S 584/19 –, juris Rn. 18; HessVGH, B.v. 8.2.2019 – 8 B 2575/18 –, juris Rn. 29 ff.; BayVGH, B.v. 18.3.2013 – 9 CE 13.80 –, juris Rn. 20; OVG Rheinland-Pfalz, B.v. 13.2.2013 – 6 B 10035/13 –, juris Rn. 19; Nomos-BR/Boch LFGB/Boch, 10. Aufl. 2024, § 40 Rn. 37, beckonline).

248
b) Die festgestellten und zur Veröffentlichung vorgesehenen Verstöße beziehen sich nicht auf einzelne im Betrieb der Antragstellerin gelagerte Produkte, vielmehr waren alle sich in den im Kontrollbericht benannten Räumen befindenden Produkte betroffen. Aus dem Kontrollbericht und der vorgelegten Fotodokumentation sind die Produkte Gewürze und Soßen (Verstoß Nr. 11.6, Bilder Nr. 179 und Nr. 180 aus dem Speiseaufzug), Gemüse (Verstoß Nr. 11.5, Bild Nr. 172, Salat) und Zwiebeln (Verstoß Nr. 5.1, Bild Nr. 53) ersichtlich, so dass die vorgesehene Formulierung „verschiedene Lebensmittel, z.B. Gewürze, Soßen, Gemüse, wie Zwiebeln“ nicht zu beanstanden ist. Der Einwand des fehlenden Produktbezugs, wie vom Bevollmächtigten der Antragstellerin geltend gemacht, ist nach Auffassung des Gerichtes somit nicht zutreffend.

249

c) Die Antragstellerin ist auch der verantwortliche Lebensmittelunternehmer im Sinne von § 40 Abs. 1a Satz 1 und Satz 3 LFGB, da die betreffenden Lebensmittel in ihrer Betriebsstätte in M … zunächst gelagert, ggf. zubereitet und aus dieser dann in den Verkehr gebracht werden sollten.

250
(4) Die geplante Veröffentlichung, zu der die Antragstellerin mit Schreiben der Antragsgegnerin vom … August 2025 angehört wurde und die nach mit Schreiben vom … September 2025 angekündigt wurde, erfolgt auch unverzüglich im Sinne des § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB. Gegenteiliges wurde seitens der Antragstellerin auch nicht vorgetragen.

251
2.2.3. Die geplante Veröffentlichung ist auch verhältnismäßig. Die Verpflichtung zur Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a LFGB ist aufgrund der erheblichen Grundrechtsrelevanz durch den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit eingeschränkt (Rathke in Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Stand 179. EL März 2021, § 40 LFGB Rn. 81). Dieser Grundsatz steht der Veröffentlichung jedoch nicht entgegen. Das öffentliche Interesse an der Information über die verfahrensgegenständlichen Verstöße gegen das Lebensmittelrecht rechtfertigt einen Eingriff in Art. 12 Abs. 1 GG. Dieser – möglicherweise – gewichtige Grundrechtseingriff ist dadurch relativiert, dass der betroffene Lebensmittelunternehmer die gesetzlich vorgesehenen negativen Öffentlichkeitsinformationen durch sein eigenes rechtswidriges Verhalten selbst veranlasst hat, die er umgekehrt durch rechtstreues Verhalten hätte verhindern können, und dass sein Fehlverhalten angesichts der Konsequenzen für die Verbraucherinnen und Verbraucher einen Öffentlichkeitsbezug aufweist (so ausdrücklich BVerfG, B.v. 21.3.2018 – 1 BvF 1/13 – BVerfGE 148, 40 – juris Rn. 36).

252
Auch der Umstand, dass die Mängel bereits vor der beabsichtigten Information der Öffentlichkeit nach § 40 Abs. 1a LFGB beseitigt wurden, führt nicht zu einer Unverhältnismäßigkeit des Eingriffs. Denn nicht nur die Publikation anhaltender, sondern auch die Veröffentlichung bereits beseitigter Verstöße ist geeignet, zur Transparenz am Markt beizutragen und entspricht der gesetzlichen Intention. Die lebensmittelrechtliche Unzuverlässigkeit eines Unternehmers in der jüngeren Vergangenheit kann durchaus für die Konsumentscheidung des Verbrauchers in der Gegenwart und Zukunft eine relevante Tatsache darstellen, auch wenn die festgestellten Verstöße zwischenzeitlich beseitigt wurden. Nach dem Gesetz soll dem Verbraucher überlassen werden, welche Schlüsse er aus Verstößen gegen das LFGB zieht. Das gilt insbesondere im Hinblick auf den generalpräventiven Zweck der Regelung. Die Publikation behobener Verstöße erhöht die abschreckende Wirkung der Informationsregelung und fördert damit die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften (BVerfG B.v. 21.3.2018 – 1 BvF 1/13 – NJW 2018, 2109 Rn. 38; VG Würzburg, B.v. 12.12.2012 – W 6 E 12.994 – juris m.w.N., VG Würzburg, B. v. 31.8.2021 – 8 E 21.1045, beck-online, Rn. 51). Zudem ist die Tatsache, dass die Verstöße sieben Tage nach deren Feststellung beseitigt wurden, Inhalt der geplanten Veröffentlichung.

253
Selbst wenn die nachrangig mit § 40 Abs. 1a Satz 1 Nr. 3 LFGB verfolgte erzieherische Wirkung für das betroffene Unternehmen (vgl. BT-Drs. 17/12299, S. 7; BVerfG, Beschluss vom 21.3.2018 – 1 BvF 1/13 – juris Rn. 38) im Fall der Antragstellerin bereits weitgehend eingetreten sein sollte, sind Konsumentscheidungen der Verbraucher, für die die Veröffentlichung eine Entscheidungsgrundlage liefern soll, im Veröffentlichungszeitraum noch zu erwarten.

254
3. Da die Antragstellerin einen Anordnungsanspruch jeweils nicht glaubhaft gemacht hat, war der Antrag mit der Kostenfolge des § 154 Abs. 1 VwGO abzulehnen.

255
4. Die Streitwertfestsetzung beruht auf §§ 53 Abs. 2 Nr. 1, 52 Abs. 2 Gerichtskostengesetz, wobei unter Berücksichtigung von Nr. 1.5 Satz 2 des Streitwertkatalogs für die Verwaltungsgerichtsbarkeit 2025 wegen der Vorwegnahme der Hauptsache von einer Halbierung des Streitwerts abgesehen wurde.