

SK 2011 278

Urteil der 1. Strafkammer des Obergerichts des Kantons Bern,

Oberrichter Weber (Präsident i.V.), Oberrichter Zihlmann, Oberrichter Guéra sowie Gerichtsschreiber Baloun

vom 8. März 2012

in der Strafsache gegen

A.

vertreten durch Fürsprecher X.

Beschuldigter/Berufungsführer

wegen Widerhandlung gegen das Lebensmittelgesetz

Regeste:

Für Widerhandlungen gegen das Lebensmittelgesetz ist der Bewilligungsinhaber und Geschäftsführer eines Restaurants strafrechtlich persönlich verantwortlich, sofern die Widerhandlung auf einem betriebsüblichen Vorgang basiert, für dessen Organisation und Kontrolle er im Rahmen seiner Tätigkeit zuständig ist.

Auszug aus den Erwägungen:

[...1

II. SACHVERHALT UND BEWEISWÜRDIGUNG

1. Rahmengeschehen

[...1

Der Berufungsführer ist Bewilligungsinhaber und Geschäftsführer des Restaurants B. in Bern. Anlässlich einer Kontrolle durch das Lebensmittelinspektorat am 31. August 2009 wurde neben diversen anderen Beanstandungen festgestellt, dass im vorgenannten Restaurant die gemessene Temperatur des Fisches in den Kühleinheiten der Satellitenküche 3.5 °C betrug. Bei einer weiteren Kontrolle am 22. Juli 2010 wurde unter anderem in den Seeteufelfilets und Crevetten in den Kühleinheiten der Satellitenküche eine Temperatur von 4.9 °C bzw. 3.3 °C gemessen. Die untersuchten Fischprodukte wurden weder eingezogen noch wurde von diesen eine Probe entnommen.

III. RECHTLICHE WÜRDIGUNG

1. Persönliche Verantwortlichkeit

- 1.1 Die Verteidigung bestreitet die persönliche Verantwortlichkeit des Berufungsführers. Sie führt aus, ein Geschäftsführer könne nie für jede Straftat in einem Betrieb verantwortlich gemacht werden. Der Berufungsführer habe die angebliche Tathandlung nicht persönlich begangen und es könne ihm nicht angelastet werden, wenn ein Angestellter im Stress den Kühlschrank nicht richtig schliesse. Der Berufungsführer habe seine Angestellten entsprechend den gesetzlichen Vorschriften instruiert und kontrolliert und sei seinen Pflichten im Rahmen der Selbstkontrolle nachgekommen. Im Tageskühlschrank liessen sich zudem einzelne Temperaturschläge nicht vermeiden, da dieser zwangsläufig immer wieder geöffnet werden müsse (pag. 169 ff.).
- 1.2 Gemäss Art. 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) ist für jeden Lebensmittelbetrieb eine verantwortliche Person zu bezeichnen. Diese hat im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür zu sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel eingehalten werden (Art. 49 Abs. 1 LGV, Art. 23 Abs. 1 LMG) und diese nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder auf andere Weise nachteilig verändert werden (Art. 47 Abs. 1 lit. a LGV). Namentlich hat sie sicherzustellen, dass die Temperaturvorschriften für Lebensmittel eingehalten werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird (Art. 3 Abs. 2 lit. a der Hygieneverordnung des EDI [HyV; SR 817.024]). Dabei sind Kühltemperaturen so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist (Art. 25 Abs. 2 HyV).
- 1.3 Der Berufungsführer ist als Bewilligungsinhaber und Geschäftsführer die für den Betrieb des Restaurants B. verantwortliche Person im Sinne von Art. 3 LGV. Ihm obliegt es demzufolge, insbesondere die Einhaltung der Hygiene- und Temperaturvorschriften sicherzustellen. Für allfällige Widerhandlungen gegen das Lebensmittelgesetz ist der Berufungsführer auch strafrechtlich persönlich verantwortlich, jedenfalls sofern die Widerhandlung auf einem betriebsüblichen Vorgang basiert, für dessen Organisation und Kontrolle er im Rahmen seiner Tätigkeit zuständig ist.
- 1.4 Wie die Vorinstanz zutreffend festhält, handelt es sich bei den beanstandeten Mängeln ausschliesslich um betriebstypische Vorfälle. Die in den Fischen bzw. Crevetten gemessenen Temperaturen sind — wie der Berufungsführer selbst ausführt — darauf zurückzuführen, dass die Kühlschränke in der Satellitenküche häufig geöffnet werden und sich dadurch die Temperatur darin erhöht. Da bei den Produkten jeweils die Kerntemperatur gemessen wurde, welche sich nicht innerhalb einer kurzen Zeitspanne verändert, kann ausgeschlossen werden, dass die zu hohen Temperaturen auf einem nicht vom Berufungsführer zu vertretenden einzelnen Fehlverhalten eines Angestellten (wie beispielsweise durch das versehentliche Offenlassen der Kühlschranktür) beruht. Es handelt sich dabei vielmehr um eine prinzipielle Frage der Organisation des Betriebs, für welche der Berufungsführer im Rahmen seiner Tätigkeit verantwortlich ist. Mit anderen Worten obliegt es dem Berufungsführer, seinen Betrieb so zu organisieren, dass die Einhaltung der in der Hygieneverordnung vorgeschriebenen Kühltemperaturen jederzeit sichergestellt ist, bzw. die Kühltemperaturen so zu wählen, dass auch bei häufigem Öffnen des Kühlschranks die ausreichende Kühlung gewährleistet bleibt. Der Auffassung des Berufungsführers, er sei für die zu hohen Temperaturen nicht persönlich verantwortlich, kann somit

nicht gefolgt werden. Unbehelflich ist ferner das Vorbringen des Berufungsführers, er habe seine Angestellten entsprechend den gesetzlichen Vorschriften instruiert und kontrolliert, zumal es gerade trotz der entsprechenden Instruktion und Kontrolle der Angestellten zu den beanstandeten zu hohen Temperaturen gekommen ist, mithin die Organisation des Betriebs an sich und nicht eine allfällige unkorrekte Instruktion oder Kontrolle der Angestellten die Ursache der Beanstandungen bildet. Schliesslich unbeachtlich ist, dass der Berufungsführer an der ersten Kontrolle erst gegen Ende und an der zweiten gar nicht anwesend gewesen ist, da es — wie die Vorinstanz zutreffend ausführt — dem Geschäftsführer zu jeder Zeit obliegt, für die Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung zu sorgen.

Somit ist festzuhalten, dass der Berufungsführer für die nachfolgend zu prüfenden Widerhandlungen gegen das Lebensmittelgesetz (auch) strafrechtlich persönlich verantwortlich ist.

