

Tod durch Hühnermist: Hygieneskandal erschüttert Kärntner Lokal!

Anklage gegen Lokalbetreiber in Kärnten wegen Salmonelleninfektion. Hygienemängel als Todesursache identifiziert.

Kärnten, Österreich - In einem schockierenden Vorfall in Kärnten, bei dem ein 63-jähriger Mann an einer schweren Darminfektion starb, wird nun ein Paar angeklagt, das das mittlerweile geschlossene Lokal betrieb. Laut der Kleinen Zeitung war nicht das verunreinigte Fleisch die direkte Ursache für die Infektion, sondern katastrophale hygienische Zustände im Betrieb. Der Mann, der an der Salmonellen-Infektion litt, ist der einzige bestätigte Todesfall im Zusammenhang mit diesem Vorfall, bei dem im Vorjahr fast 30 Erkrankungen zu verzeichnen waren.

Die Ermittlungen ergaben, dass die verunreinigten Spieße zwar mit Salmonellen belastet waren, jedoch bei einer hohen Temperatur von über 70 Grad gebraten wurden, was normalerweise die Bakterien abtötet. Überraschenderweise stellte sich heraus, dass ein dreckiger Putzfetzen, der mit Salmonellen verseucht war, nach dem Braten erneut verwendet wurde. Dieser Fetzen übertrug die gefährlichen Bakterien auf das bereits gekochte Fleisch des Opfers. Die Staatsanwaltschaft betont, dass diese unhygienischen Praktiken, die im Lokal vorherrschten, für den Tod des Mannes verantwortlich sind, während die Betreiber des Lokals bis zur Gerichtsverhandlung als unschuldig gelten.

Die Bedrohung durch Campylobacter

Parallel zu diesem Vorfall ist auch die Gefährlichkeit von Campylobacter-Bakterien, die häufigste Ursache bakterieller Darminfektionen in Deutschland, ein wichtiges Thema. Diese stäbchenförmigen Bakterien sind vor allem in Geflügel, Rindern und Schweinen zu finden und können durch unzureichendes Kochen in die menschlichen Organismen gelangen.

Campylobacter verursacht Entzündungen im Darm, die in den meisten Fällen mit Symptomen wie Durchfall, Fieber und Kopfschmerzen einhergehen. Besonders verwundbar sind Kleinkinder und junge Erwachsene, bei denen diese Infektionen zwar häufig vorkommen, aber oft ohne Symptome verlaufen.

Um sich vor einer möglichen Infektion zu schützen, ist es entscheidend, Fleisch gründlich durchzupacken und Rohmilch vor dem Verzehr abzukochen. Der Kontakt mit rohem Geflügel darf nicht mit anderen Lebensmitteln, die unzureichend verarbeitet werden, kombiniert werden, um eine Verunreinigung zu vermeiden. Wie die Verbraucherzentrale NRW berichtet, ist das gründliche Durchgaren von Fleisch der beste Schutz gegen eine Campylobacter-Infektion.

Details	
Vorfall	Todesfall
Ursache	hygienische Zustände
Ort	Kärnten, Österreich
Verletzte	1
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• kaernten.orf.at• www.verbraucherzentrale.nrw

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at