

Massive Fleischbeschlagnahme: 150 Kilo Mängelware in Wien entdeckt!

In Wien wurden 150 Kilo ungekühltes Fleisch beschlagnahmt; hygienische Missstände und illegaler Handel stehen im Fokus.

Wien, Österreich - In Wien haben die Behörden kürzlich 150 Kilogramm ungekühltes Fleisch aus einem Keller und dem Kofferraum eines Fahrzeugs beschlagnahmt. Das Fleisch wurde in einem schlechten Zustand im Vorhof zerlegt, und die Temperatur lag über 28 Grad Celsius, was die hygienischen Grenzwerte deutlich überschreitet. Walter Hillerer, Leiter des Einsatzteams Stadt Wien, bezeichnete die Lagerung als illegal und fahrlässig. Das Fleisch stammte aus einem MKS-Sperrgebiet in Sopron, Ungarn, was zusätzliche Bedenken aufwirft.

Die Behörde hat gegen einen verantwortlichen Mann Anzeige erstattet. Ihm werden unbefugte Gewerbeausübung, massive hygienische Missstände, illegaler Energieentzug sowie Sozialleistungsmissbrauch vorgeworfen. Das gesamte beschlagnahmte Fleisch wurde ordnungsgemäß entsorgt, um eine mögliche Gesundheitsgefahr zu vermeiden. Der Vorfall verdeutlicht die Bedeutung von Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Umgang mit Fleischwaren.

Hintergrund zur Maul- und Klauenseuche

Die Maul- und Klauenseuche (MKS), ausgelöst durch ein Virus, kann hoch ansteckend für Klauentiere sein, darunter Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen. Symptome bei erkrankten Tieren zeigen sich in Form von Bläschen an Lippen, Zähnen, Klauen und

Zitzen, begleitet von hohem Fieber und Schmerzen. Laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ist MKS nicht tödlich für die meisten Tiere, es existiert jedoch keine Behandlungsmöglichkeit. Menschliche Infektionen sind selten und verlaufen in der Regel mild.

Aktuelle Entwicklungen zeigen, dass der erste Fall der MKS in Deutschland seit 1988 am 10. Januar 2025 in Brandenburg festgestellt wurde. Dies führte zu sofortigen Maßnahmen, wie der Einrichtung von Sperrzonen und einem Verbot des Tiertransports. Die Situation wurde weiter verschärft durch den MKS-Ausbruch in Ungarn im März 2025. Trotz dieser besorgniserregenden Umstände konnte der Status „MKS-frei ohne Impfung“ für Deutschland kürzlich durch die WOAHA wiederhergestellt werden.

Biosicherheitsmaßnahmen

Um die Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche zu verhindern, betont das Raiffeisen-Warenlager die Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen. Betroffene Unternehmen sind angehalten, Schutzkleidung und Desinfektionsmittel bereitzustellen. Weitere Richtlinien empfehlen, Stallbesuche bei Klautieren zu unterlassen, physische Treffen in Online-Besprechungen umzuwandeln und sicherzustellen, dass Fahrzeuge und Werkzeuge nach jeder Benutzung desinfiziert werden.

Um den Herausforderungen von MKS aktiv zu begegnen, ist die aktive Überprüfung der Biosicherheitskonzepte essenziell. Der Verzehr von pasteurisiertem Fleisch und Milch bleibt für die Verbraucher unbedenklich, was durch verschiedene Institutionen wie das Bundesinstitut für Risikobewertung bestätigt wird. Es ist jedoch wichtig, dass alle Beteiligten, insbesondere im Umgang mit Tieren und Fleisch, höchste Sorgfalt walten lassen.

Durch umfassende Maßnahmen und eine enge Zusammenarbeit von Behörden, Landwirten und der Lebensmittelwirtschaft soll die Verbreitung solcher Risiken minimiert werden.

Für weitere Informationen zu den Herausforderungen rund um die Maul- und Klauenseuche und geltende Sicherheitsrichtlinien, können Sie die folgenden Links besuchen: **Kleine Zeitung**, **BMEL** und **Raiffeisen**.

Details	
Vorfall	Verschmutzung
Ursache	unbefugter Gewerbeausübung, massiver hygienischer Missstände, illegalem Energieentzug, Sozialleistungsmissbrauch
Ort	Wien, Österreich
Festnahmen	1
Quellen	• www.kleinezeitung.at • www.bmel.de • www.raiffeisen.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at