

Ekel-Alarm auf Mallorca: Verdorbenes Fleisch für Touristen verkauft!

Skandal in Mallorca: Fünf Festnahmen wegen des Verkaufs von desinfiziertem, verdorbenem Fleisch.
Gesundheitsgefahren im Fokus.

Palma, Spanien - Ein bislang unbekannter Lebensmittelskandal hat auf Mallorca für Aufregung gesorgt. Im Rahmen der „Operation Exspiratum“ wurden fünf Personen, darunter eine Frau und vier Männer, unter dem Vorwurf des Verstoßes gegen die öffentliche Gesundheit festgenommen. Nach Erkenntnissen der **Kosmo** manipulierten die Verdächtigen verdorbenes Fleisch, um dieses für den menschlichen Verzehr tauglich erscheinen zu lassen.

Die Ermittlungen wurden von der Guardia Civil in Zusammenarbeit mit der Generaldirektion für öffentliche Gesundheit der Balearenregierung durchgeführt. Ein Durchbruch in den Ermittlungen gelang, als Beamte das Lebensmittelvertriebsunternehmen in Palma inspizierten. Hierbei entdeckten die Ermittler insgesamt 231 Kilogramm, als gesundheitsgefährdend eingestuftes, Fleisch, das aus abgelaufenen Lebensmitteln stammte.

Manipulationsmethoden im Fokus

Berichten zufolge schnitt das Personal äußere Teile des verdorbenen Fleisches ab und reinigte die Produkte mit Bleichmitteln, um ein frisches Aussehen zu erzeugen. Diese betrügerischen Methoden sollten dazu dienen, das tatsächliche Ablaufdatum zu verschleiern. Um die Sicherheit der

Lebensmittel zu gewährleisten, ist es von entscheidender Bedeutung, dass Unternehmen transparenter mit ihren Produkten umgehen. Dies wird auch durch die **Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** unterstrichen, das ausführt, dass die Sicherheit von Lebensmitteln, einschließlich Importprodukten, gewährleistet sein muss.

Zusätzlich zur Manipulation wurden Chargennummern geändert und legalisiert, um die Haltbarkeit der betroffenen Produkte zu verlängern. Dies stellt nicht nur eine Täuschung der Verbraucher dar, sondern gefährdet auch die öffentliche Gesundheit, wie die Ermittler warnen.

Gesundheitsrisiken und Präventionsmaßnahmen

Die Festnahmen und die anschließenden Enthüllungen über den Verkauf von gammeligem Fleisch zeigen die Dringlichkeit von lebensmittelrechtlichen Kontrollen. Im Jahr 2022 haben beispielsweise Lebensmittelüberwachungsexperten in Deutschland 477.086 Betriebe überprüft, um sicherzustellen, dass keine gesundheitlichen Risiken durch verderbliche Waren entstehen. Diese Maßnahmen sind ein Teil des komplexen Systems zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit, das von den **Behörden des BMEL** ständig angepasst wird, um aktuellen Herausforderungen zu begegnen.

Die Vorfälle auf Mallorca verdeutlichen die mögliche Gefährdung durch unsachgemäße Lebensmittelverarbeitung. Die Verbraucher müssen sich bewusst sein, wie wichtig es ist, auf die Frische und Sicherheit von Lebensmitteln zu achten, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Die Ermittlungsergebnisse sollten ein Weckruf für strengere Kontrollen und eine höhere Sensibilisierung unter den Verbrauchern sein.

Details	
Vorfall	Betrug
Ursache	Vergehen gegen die öffentliche Gesundheit
Ort	Palma, Spanien
Festnahmen	5
Quellen	• www.kosmo.at • www.mallorcazeitung.es • www.bmel.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at