

Illegales Lamm-Fleisch in Wien: 150 Kilo unter katastrophalen Bedingungen!

Stadt Wien beschlagnahmt 150 kg illegales Lammfleisch aus Ungarn. Sicherheitsaktionen decken gravierende Hygienemängel auf.



Wien-Favoriten, Österreich - Am 17. April 2025 führte das Stadt Wien Einsatzteam im Rahmen der Sicherheitsaktion „Sicheres Wien 2025“ mehrere Kontrollen durch. Diese Maßnahme war eine Kooperation zwischen verschiedenen Institutionen, darunter das Marktamt (MA59), das Arbeitsmarktservice (AMS) und die Wiener Polizei. Ein Hinweis von der Finanzpolizei führte zur Überprüfung eines privaten Haushalts, bei dem Augenzeugen von möglichem illegalem Fleischverkauf berichteten.

Die Einsatzkräfte entdeckten dabei rund 150 Kilogramm Lammfleisch, das unter katastrophalen Bedingungen im Kofferraum eines Fahrzeugs transportiert wurde. Weiteres

Fleisch wurde im Keller des betreffenden Hauses gefunden, wo das Fleisch offensichtlich unsachgemäß zerlegt wurde. Das Fleisch stammte aus dem ungarischen Sperrgebiet Sopron und hatte zu diesem Zeitpunkt eine Temperatur von über 28 Grad Celsius. Aufgrund der hygienischen Missstände wurde das gesamte Fleisch ordnungsgemäß entsorgt.

Rechtliche Maßnahmen und Hygieneprobleme

Gegen den verantwortlichen Mann wurden mehrere Anzeigen erstattet, unter anderem wegen unbefugter Gewerbeausübung, hygienischer Missstände, illegalem Energieentzug und Sozialleistungsmissbrauch. Walter Hillerer, Leiter des Einsatzteams, betonte die Gefährlichkeit der Situation und lobte die Zusammenarbeit mit der Finanzpolizei bei der Aufklärung des Falls.

Ein ähnlicher Vorfall ereignete sich nur einen Tag später in Wien-Favoriten, wo eine illegale Fleischerei in einer ehemaligen Tischlerei aufgedeckt wurde. Bei diesem Einsatz wurden drei Schwarzarbeiter aufgefunden. Die Ermittler stellten gravierende Verstöße gegen Hygienevorschriften und Lebensmittelsicherheit fest. In den stark vernachlässigten Räumlichkeiten wurden mehrere Hundert Kilogramm Fleisch unter unzulässigen Bedingungen gelagert, wobei die Kühlmöglichkeiten nicht genutzt wurden. Gefrorenes Fleisch wurde mit einer Heizkanone aufgetaut und teilweise direkt auf dem Boden gelagert, was gegen die grundlegenden Hygieneanforderungen verstößt.

Gesetzliche Rahmenbedingungen

Das EU-Hygienericht ist für alle Lebensmittelunternehmen bindend, um die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel zu gewährleisten. Hygienische Anforderungen sind unter den EU-Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 festgelegt, die auch die Schulung des Personals in

Gesundheitsrisiken und Lebensmittelhygiene umfassen. Die Prinzipien des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) fordern eine systematische Identifikation und Vermeidung von Risiken bei der Lebensmittelproduktion.

Die aktuellen Vorfälle von illegalem Fleischverkauf und den damit verbundenen hygienischen Missständen verdeutlichen die dringende Notwendigkeit für strenge Kontrollen und die Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften. Insbesondere der Verkauf von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus nicht zugelassenen Betrieben ist auf Ausnahmefälle beschränkt, und alle Betriebe sind zur Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit verpflichtet.

Die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften ist entscheidend, um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen. In Anbetracht der wiederholten Verstöße müssen die zuständigen Behörden verstärkt Maßnahmen ergreifen, um gegen solche illegalen Aktivitäten und die Missachtung lebensmittelrechtlicher Vorschriften vorzugehen.

Details	
Vorfall	Drogenkriminalität
Ursache	unbefugte Gewerbeausübung, hygienische Missstände, illegaler Energieentzug, Sozialleistungsmisbrauch
Ort	Wien-Favoriten, Österreich
Festnahmen	3
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• presse.wien.gv.at• www.krone.at• www.bmel.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at