

Dönerstand geschlossen: Todesfall durch Salmonellen erschüttert Kärnten!

Ein tragischer Vorfall in Kärnten, bei dem 2023 ein Mann nach dem Verzehr eines Kebabs starb, wirft Fragen zur Lebensmittelsicherheit auf.

Villach-Land, Österreich - Ein erschütternder Vorfall hat die Region Kärnten getroffen: Im Sommer 2023 starb ein 63-jähriger Mann nach dem Verzehr eines Hühnchen-Kebabs an einer Salmonellenvergiftung. Er hatte seinen Kebab in einem Dönerstand im Bezirk Villach-Land gekauft.

Untersuchungsergebnisse zeigen nun, dass ein mit Salmonellen kontaminiertes Putztuch die Ursache dieser gravierenden Vergiftung war, da es die Arbeitsflächen des Standes verunreinigt hatte. Diese Informationen wurden von **Kosmo** berichtet. Die Recherchen führten dazu, dass der Dönerstand vorläufig geschlossen wurde und gegen die Betreiber ein Verfahren wegen grob fahrlässiger Tötung eingeleitet wurde.

Falsche Hygienemaßnahmen unter Beschuss

Die Ermittlungen deckten schwerwiegende Hygienemängel auf, die potenziell nicht nur Gesundheitsrisiken für Kunden, sondern auch rechtliche Konsequenzen für die Betreiber nach sich ziehen. Das Bekanntwerden dieser Mängel hat das Interesse an den Richtlinien zur Lebensmittelhygiene, insbesondere den HACCP-Grundsätzen, neu entfacht. Diese Grundsätze, die in der Verordnung über Lebensmittelhygiene verankert sind, sind entscheidend dafür, die Risiken von Kontaminationen und daraus resultierenden Erkrankungen zu minimieren. Sie bieten

einen methodischen Ansatz zur Identifizierung und Kontrolle von Gefahren im gesamten Lebensmittelproduktionsprozess, wie **Wirtschaftswissen** erklärt.

Betreiber von Lebensmittelbetrieben sind verpflichtet, die HACCP-Grundsätze zu befolgen, um Erkrankungen wie Salmonellose zu verhindern, die durch mangelhafte Hygiene entstehen können. Diese Anforderungen stellen sicher, dass die Lebensmittel von der Herstellung bis zum Verzehr sicher sind. Die Zustände im verantwortlichen Dönerstand stehen exemplarisch für die Gefahren, die durch unzureichende Hygienemaßnahmen entstehen, und rücken die Bedeutung von ordnungsgemäßer Schulung und Kontrolle des Personals ins Licht.

Details	
Vorfall	Todesfall
Ursache	Salmonellenvergiftung, gravierende Hygienemängel
Ort	Villach-Land, Österreich
Verletzte	1
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.kosmo.at• www.wirtschaftswissen.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at