

**Zeitschrift:** Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire  
ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

**Band:** 99 (1957)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Bericht

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## BERICHT

### I. Symposium der «International Association of Veterinary Food Hygiene» über tierärztliche Lebensmittelhygiene

Utrecht, 27. August–1. September 1956

Am XI. Internationalen Tierärzte-Kongreß, der 1953 in Stockholm stattfand, wurde auf Vorschlag der VIII. Sektion (Lebensmittelhygiene und Volksgesundheit) beschlossen, eine internationale Vereinigung für tierärztliche Lebensmittelhygiene (International Association of Veterinary Food Hygiene) zu gründen. Diese soll die Tierärzte zusammenschließen, die auf irgendeinem Gebiete der Lebensmittelhygiene wissenschaftlich oder praktisch tätig sind. Der vorläufige Ausschuß der Vereinigung, bestehend aus den Herren Dr. A. Clarenburg, Holland (Präsident), Prof. Dr. M. Lerche, Deutschland, Prof. G. Brévot, Frankreich, und Dr. C. H. Pals, USA (Vizepräsidenten), sowie Dr. E. H. Kampelmacher, Holland (Sekretär), hat nun zu einem ersten Symposium eingeladen, das vom 27. August bis zum 1. September 1956 in Utrecht, der tierärztlichen Metropole der Niederlande, stattgefunden hat.

Am Morgen des 27. August hatten sich nicht weniger als 160 Teilnehmer aus 29 europäischen und überseeischen Ländern im blauen Saal des modernen Schauspielhauses «Esplanade» zur *Eröffnungssitzung* eingefunden. Nach den Willkommensgrüßen von Dr. A. Clarenburg (Reichsinstitut für Volksgesundheit), Prof. Dr. P. Muntendam (Generaldirektor der holländischen Regierung für Volksgesundheit), Dr. C. Sanz Egaña (Präsident des permanenten Ausschusses für tierärztliche Kongresse), J. M. v. d. Born (Chefinspektor des holländischen Veterinärdienstes) und D. Hendrikse (Präsident der holländischen Gesellschaft für Tierheilkunde) eröffnete Lerche die reichhaltige Reihe von 9 Haupt- und 30 Kurzvorträgen mit einer umfassenden Übersicht über «Die Aufgaben des Tierarztes in der Lebensmittelhygiene».

Der *fleischhygienische Teil* des Programms begann mit einem Vortrag von Thornton (England) mit wertvollen Einzelheiten, z. B. über Gewichtsverluste beim Transport von Schlachttieren und über Probleme ritueller Tötungsmethoden. Arterielle Anastomosen erlauben meist trotz durchtrennter Karotiden die fortgesetzte Durchblutung des Gehirns und damit die Erhaltung des Bewußtseins. Die Karotidenstümpfe verschließen sich übrigens nicht selten mittels kontraktiler Elemente und durch Thrombosierung.

Bemerkenswert erscheint, daß in Holland sämtliche Hauschlachtungen von Pferden, Wiederkäuern und Schweinen der tierärztlichen Beschaupflicht unterliegen und daß auch diese privaten Schlachtungen im größten Teil des Landes in öffentlichen Schlachtlokalen stattfinden müssen. Die Vernichtung ungenießbarer Kadaver besorgt ein ausgedehnter, nach Einzugsgebieten geordneter Destruktordienst. Der erfolgreiche Abschluß des Fünfjahresplanes zur Tilgung der Rindertuberkulose in Holland ist mit auch der gewissenhaften Tätigkeit der Fleischbeschauendienste zu verdanken (v. d. Born).

Henneberg (Österreich) möchte in einem neuen österreichischen Lebensmittelgesetz (zweifelloos überspitzte, Ref.) Bestimmungen wissen, wonach auch das Fleisch von Rindern mit reiner Reaktionstuberkulose bzw. mit bangpositiver Blutserumreaktion der Bakteriämie verdächtigt und bedingt bankwürdig erklärt oder sterilisiert verkauft werden soll. Filipovitch (Jugoslawien) plädierte für eine internationale Vereinheitlichung in der Wahl der Kühl- bzw. Vorkühlmethoden, und Allenspach, der offizielle Delegierte der Schweizer Tierärzte, welche übrigens durch 6 weitere Teilnehmer vertreten waren, trug beachtliche Zukunftspläne für «Schlachthoforganisation und hygienische Fleischgewinnung» vor. Wie andersartig sich die Fleischhygiene in unterentwickelten – auch nicht tropischen – Ländern gestaltet und beschränkt, veranschaulichte eindrucklich der geistreiche Lichtbildervortrag von Ginsberg (Kenya).

Hinsichtlich der *bakteriologischen Fleischschau* bestehen grundsätzliche Unterschiede zwischen einer mitteleuropäischen und einer französischen Schule. Die letztere verzichtet nämlich auf die Züchtung aus inneren Organen und begnügt sich mit der Untersuchung des Muskelfleisches und des Knochenmarks (Pantaléon und Mitarbeiter). Gerade beim Salmonellennachweis gelangen aber Kämpe (Schweden) die meisten Isolierungen aus der Leber. In Anbetracht der durch Dauerausscheider gegebenen Gefahr fordert dieser Redner eine weitgehende Ausdehnung der bakteriologischen Untersuchungen auch auf gesund erscheinende Schlachttiere, welche nach seinen Untersuchungen zu 1% mit Salmonellen infiziert waren. Den Anlaß zur Verschärfung der schwedischen Bestimmungen gab bekanntlich die *S. typhi-murium*-Epidemie vom Jahre 1953. Diese war von den Brüh- und Schabeeinrichtungen einer südschwedischen Schweineschlächtereier ausgegangen, wo eine massive Oberflächeninfektion der nachher mangelhaft gekühlten Schweinekörper möglich war (Hedelin).

Kampelmacher (Holland) umriß die Bedeutung der tierlichen Listeriose für die menschliche Gesundheit und insbesondere für die Fleischhygiene. Pelztiere sind sehr empfänglich für Botulinus-Intoxikationen, weshalb ihnen nur sorgfältig behandelte Schlachtabfälle verabreicht werden dürfen (Hauge, Norwegen).

Der Referatenreihe über *Fleischkonservierung* ging ein Vortrag von Gisske (Deutschland) über «tierärztliche Aufgaben bei der Konservierung von Lebensmitteln» voraus. Baretta (Holland) warnte sodann eindringlich vor dem Zusetzen von Antibiotika zum Wurstbrät und zu den Fleischkonserven, einer Haltbarmachung, die sich zwar bei der Fischkonservierung gut zu bewähren scheint. Nicht nur die unerwünschte Verderbnis-, sondern auch die notwendige Reifungsflora dürfte beeinträchtigt werden. Dafür regt der Vortragende aber die Impfung des Wurstbräts mit Bakterienkulturen an, welche die Reifung verbessern könnten. In die wechselseitige Konkurrenz der Wurstmikroben warf auch Riegler (Jugoslawien) einiges Licht mit der Feststellung von antibiotisch aktiven Bazillusarten in Wurst. Für die Praxis aber scheint der Vorschlag Barettas doch reichlich verfrüht.

Zur Züchtung von Anaerobiern aus Fleischkonserven gab Kelch (Deutschland) wertvolle Hinweise. Als Nährboden dient Leberbrühe mit 0,2% sek. Natriumphosphat, überschichtet mit Paraffin oder Vaseline. Keller (Deutschland) hatte die nicht geringen Schwierigkeiten geprüft, die der histologischen Erkennung der Wurstbestandteile entgegenstehen, wenn das Ausgangsmaterial in der Kolloidmühle fein zerkleinert wurde. Auch Nebenprodukte der Fleischgewinnung, wie Speisefette, gehören vereinzelt zum tierärztlichen Überwachungsgut, wobei die Neutralrotprobe und die Peroxydreaktion als hauptsächliche Prüfungsmethoden dienen. Der Keimgehalt wird in der Objektträgerkultur bestimmt (Münchberg, Österreich).

Ein Randgebiet des tierärztlichen Kompetenzbereichs ist – in Dänemark (Albertsen) wie in der Sowjetunion (Kolobolotzky) – die hygienische Kontrolle der *Fische* und der *Schaltiere*, die ihr Augenmerk vor allem auf den Frischegrad zu richten hat. Kühlung und Verpackungsart sind sehr wichtig, weil auch psychrophile Bakterien am Fischverderb maßgeblich beteiligt sind. Wittfogel (Deutschland) prüft den Frischegrad mittels jodometrischer Bestimmung der flüchtigen reduzierenden Substanzen und anhand der mikroskopischen Keimzählung.

Als Lieferanten von Kaviar eignen sich vier Störarten, die an der persischen Küste gefangen und etwa 15 Jahre gefangengehalten werden (Nehat und Faroughi, Iran).

Anläßlich einer Hepatitisepidemie in Schweden wurden in 102 Ortschaften insgesamt 629 Fälle festgestellt. Diese waren auf den Genuß von Austern zurückzuführen, welche aus einem mit virushaltigem Abwasser verunreinigten Gewässer stammten. In Austern konnte allerdings das Virus nie nachgewiesen werden (Gullbrandsson, Schweden).

Auch von seiten der *Eier und Eiprodukte* drohen dem Menschen verschiedene Ansteckungsgefahren. Im Vordergrund steht das Vorkommen von Salmonellen, unter welchen die am häufigsten vorliegende *S. pullorum* ungleich harmloser ist als z. B.

die S. bareilly. Auch aviäre Tuberkulose kommt beim Menschen vor und wird dem Genuß von infizierten Eiern zugeschrieben (Clarenburg).

Die gewissenhafte Kontrolle der *Geflügel*-Schlachtungen, wie sie in den USA schon große Ausdehnung und Bedeutung erlangt hat (McKee), ist vielenorts noch eine Zukunftsaufgabe, ebenso die *Kaninchen*- und die *Wildbeschau* (Muntendam).

Aus dem Hauptvortrag über *Milchhygiene* von Thieulin (Frankreich) ging hervor, daß Milch je länger je mehr nur noch in pasteurisiertem Zustande als Nahrungsmittel anerkannt wird. Diese Haltbarmachung erfordert jedoch das beste, unter strengsten hygienischen Vorkehrungen gewonnene Ausgangsmaterial. Von den leider nur wenigen milchhygienischen Kurzvorträgen mögen schließlich die beachtlichen Vereinheitlichungsbestrebungen der deutschen Institute für die Milchuntersuchungsmethodik (Seelemann) und die Erfahrungen beim Brucellennachweis aus Milch in der Schweiz (Sackmann) Erwähnung finden.

In den Randstunden der Vortragstage wurden auch einige *Filme* gezeigt, so über das holländische Destruktorwesen, die Fleischverpackung in Kunststoffhüllen und über die Entwicklung des Fleischbeschauwesens in den USA.

Es sei hier aber nicht nur der Redner und Zuhörer gedacht, sondern auch der Interpreten, die unermüdlich und mit großer Gewandtheit die Sprachgrenzen überbrückten, sei es durch Simultanübersetzung über den Kopfhörer jedes Teilnehmers, sei es durch verblüffende Gedächtnisleistung bei den an spontane Exposés anschließenden Übersetzungen auf den Exkursionen oder an den Abendanlässen.

Waren drei Tagesprogramme mit Vorträgen vollauf besetzt, so waren auch die beiden *Exkursionstage* nicht minder anspruchsvoll. Einmal veranstaltete man eine Carfahrt rings um die in zunehmender Trockenlegung begriffene Zuiderzee nach der friesischen Metropole Leeuwarden, von wo aus die eine Teilnehmergruppe eine Milchviehfarm, die andere die Käse-Exportzentrale «Frico» besichtigte. Beide Gruppen zusammen folgten dann der ausgezeichneten Einführung des Direktors der Kondensmilchfabrik «Friesland», welche vor allem durch ihre modernen Forschungslaboratorien besten Eindruck hinterließ. Leider verdrängen die technischen und baulichen Einrichtungen solcher Betriebe in den Augen des Besuchers zu oft das eigentlich interessierende Erzeugnis!

Der zweitletzte Kongreßtag war insofern wohltuend, als er nochmals vom Vortragsaal weg ins Weite führte. Der Besuch galt diesmal den beiden Fleischwarenfabriken «Unox» und «Zwanenberg» in Oß. Nach einem unvorhergesehenen Einfall in die Schlachthofanlagen von s'Hertogenbosch erlaubte das betriebsame Programm keinen Zwischenhalt in Utrecht mehr, sondern die Gesellschaft wurde geradewegs nach Amsterdam verbracht, wo die holländische Regierung einen Abendempfang veranstaltete. Welche Räume eigneten sich zu diesem Zweck besser als die des weltbekannten, altvertrauten Rijksmuseums! Auch die permanente Gemäldeausstellung, allen Werken voran Rembrandts «Nachtwache» sowie auch seine Zeichnungen, waren den nächtlichen Besuchern zugänglich.

Schon am ersten Abend der Kongreßwoche hatte auch der Utrechter Bürgermeister im Stadthaus zu einer jener typisch holländischen «Recepties» eingeladen und sich als ausgezeichneter Gastgeber entpuppt. Den gesellschaftlichen Höhepunkt bildete jedoch zweifellos das feudale Diner, welches die holländische Gesellschaft für Tierheilkunde im ländlichen Schloß «De Hooge Vuursche» veranstaltet hat.

Die *Damen* wurden durch ein spezielles Programm nicht wenig verwöhnt. Einmal machten sie einen Abstecher nach dem alten friesischen Städtchen Bolsward und besuchten die bekannte Kunsttöpferei in Makkum. Dann wohnten sie auch der großen Blumenauktion in Aalsmeer bei und genossen als Gäste der Stadt Amsterdam die unvergleichliche Hafen- und Grachtenrundfahrt. Die Käsestadt Gouda trat ebenfalls als Gastgeberin auf und beeindruckte ihre Besucherinnen mit dem berühmten Stadthaus und den prächtigen Glasmalereien seiner Hauptkirche. Schließlich galt das Interesse der Damen auch dem Silberschmiedeatelier «Edelambachtshuis» in Schoonhoven.

Die Arbeitslast, welche Vorbereitung und Durchführung eines solchen Kongresses darstellen, verteilte sich zwar auf die Schultern zahlreicher Mitglieder eines holländischen Organisationskomitees, dem unser aufrichtiger Dank gebührt; ganz besonders aber ist der ausgezeichnete, reibungslose Ablauf der Veranstaltung bestimmt der unermüdlichen Umsicht des Kollegen Clarenburg und seines Sekretärs, Dr. Kampelmacher, zu danken.

Am letzten Kongreßtag versammelten sich die Delegierten von 23 Ländern und hernach die übrigen Teilnehmer zur *Schlußsitzung*, die, abgesehen von den offiziellen Abschiedsansprachen, durch eine beherzte, an die Veranstalter und Gastgeber gerichtete Dankesrede des Schweizer Delegierten eine gelungene Rundung erfuhr.

Die nationalen *Delegierten* hatten folgende Beschlüsse gefaßt:

1. Der bisherige Vorstand der I. A. V. F. H. (Clarenburg, Präsident; Lerche, Brévot und Pals, Vizepräsidenten; Kampelmacher, Sekretär und Quästor) wurde auf die Dauer von 4 Jahren endgültig gewählt bzw. bestätigt.
2. Jedes Land bezahlt durch seine nationale Tierärzteorganisation jährlich \$ 10.- an die Vereinigung.
3. Das nächste Symposium wird abgehalten als Sektion «Lebensmittelhygiene» des nächsten Internationalen tierärztlichen Kongresses und wird von der Vereinigung vorbereitet.
4. Der Name der Vereinigung wird abgeändert in «International Association of Veterinary Food Hygienists».

Zum Abschluß seien auch die *Resolutionen* des I. Symposions wiedergegeben:

1. Zum Schutze der Bevölkerung gegen Gesundheitsschädigungen und Täuschungen sind mit der Überwachung aller von Tieren stammenden Lebensmittel Tierärzte zu betrauen. Dies gilt für Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Weich- und Krustentiere, Milch, Eier und ihre Erzeugnisse.
2. Zwecks Förderung des internationalen Verkehrs (mit Lebensmitteln tierischer Herkunft) sollen die aus- und einführenden Länder ihre Untersuchungsmethoden und ihre Beurteilung in der Fleischschau und den andern Lebensmitteluntersuchungen aufeinander abstimmen.
3. Zwecks Klärung der Möglichkeit einer Schaffung einheitlicher Grundsätze in der Fleischschau ist eine Kommission einzusetzen.
4. Lebensmittel, im besonderen Eier und Ei-Erzeugnisse exportierende Länder haben dafür zu sorgen, daß sich in diesen Lebensmitteln keine lebenden Salmonellakeime befinden.
5. Es ist erforderlich, daß an allen tierärztlichen Fakultäten oder Lehranstalten selbständige Lehrstühle für tierärztliche Lebensmittelhygiene und Lebensmitteltechnologie errichtet werden, wie solche bereits in einigen Ländern bestehen.
6. Es ist erwünscht, daß in Zukunft alle Mitteilungen betreffs Symposia der I. A. V. F. H. nicht nur in den Fachzeitschriften veröffentlicht, sondern auch allen Regierungsbehörden, die sich irgendwie auf Veterinärgebieten beschäftigen, zur Kenntnis gebracht werden.
7. In Zukunft sollen Beiträge für die Symposia der I. A. V. F. H. vor allem neue, noch nicht veröffentlichte Arbeiten und kritische Betrachtungen über den heutigen Stand der Wissenschaft auf dem Gebiete der Ausbildung und Organisation der Fleisch- und Lebensmittelhygiene betreffen.
8. Im Zusammenhang mit den Belangen der öffentlichen Hygiene und Volksgesundheit erscheint es wichtig, daß die betreffenden Länder die bei der Milchproduktion auftretenden Gefahren von seiten der Insektizide, Fungizide, pharmakodynamischen Stoffe und Antibiotika näher untersuchen und auf dem nächsten Symposium ihre Erfahrungen darüber mitteilen.

W. Sackmann, Zürich