

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

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 106 (1964)

Heft: 10

Artikel: Aktuelle Probleme der Fleisch- und Fleischwarenkontrolle

Autor: Könz, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-593570>

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: 01.04.2025

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

Aus dem Eidgenössischen Veterinäramt
(Direktor: Dr. E. Fritschi)

Aktuelle Probleme der Fleisch- und Fleischwarenkontrolle

Von R. Könz

Bei oberflächlicher Betrachtung scheinen sich die Aufgaben, welche das Eidgenössische Veterinäramt auf dem Gebiete der Fleischschau und der Fleischhygiene zu erfüllen hat, in einem auf die Organisation und die Oberaufsicht beschränkten administrativen Rahmen zu halten. Berücksichtigt man jedoch, daß das Amt als Fachinstanz des Bundes einerseits mit der Ausarbeitung von Abänderungen und Anpassungen der Gesetzgebung beauftragt ist und andererseits den eidgenössischen, kantonalen und kommunalen Behörden, den tierärztlichen Kollegen und allen Privaten als Auskunfts- und Beratungsstelle zur Verfügung stehen muß, so wird es verständlich, daß die Probleme der praktischen Fleischschau und Fleischkontrolle im weitern Sinne das Veterinäramt intensiv beschäftigen.

Im Rahmen dieses Aufsatzes sollen einige Fragen besprochen werden, welche bereits heute und in der unmittelbaren Zukunft noch in vermehrtem Maße besondere gezielte Maßnahmen in der Fleischschau- beziehungsweise Fleischkontrollpraxis notwendig machen werden.

Die gegenwärtig in vollem Gange befindliche Entwicklung auf dem Gebiete der Fleischgewinnung und -verarbeitung ist durch eine Konzentrierung auf größere Betriebe gekennzeichnet. Mehrere benachbarte Gemeinden schließen sich öffentlichen oder genossenschaftlichen Regionalschlachthanlagen an, während Großmetzgereien und Verteilerorganisationen immer mehr Industriebetriebe mit Schlacht- und Verarbeitungsanlagen erstellen. Diese Entwicklung zur zentralisierten Fleischgewinnung und -verarbeitung wird auch auf die Fleischschau und die Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren gewisse Auswirkungen haben, indem die Organisation und die Ausübung der amtlichen Kontrolltätigkeit in den Gemeinden den sich ergebenden Verhältnissen angepaßt werden muß. Durch die Beaufsichtigung der entstehenden Regionalschlachthäuser und Versandbetriebe werden den betroffenen Gemeinden Aufgaben von allgemeiner fleischhygienischer Bedeutung erwachsen, welche die für die lokalen Bedürfnisse notwendige Kontrolltätigkeit um ein Vielfaches übersteigen können. Die Fleischschau in Regional- und Industrie-Schlachthanlagen muß unabhängig von wirtschaftlichen Überlegungen durch eine einwandfreie Organisation sichergestellt werden. Verantwortungsbewußte und sachkundige tierärztliche Fleischschauer haben in solchen Betrieben die Fleischschau unter besonderer Beachtung der Vorschriften von Art. 15 der Instruktion für die Fleischschauer vorzunehmen.

Wenn zusätzlich noch Fabrikationsbetriebe angeschlossen sind, ist außerdem eine ständige Aufsicht über die allgemeine Betriebshygiene, die Warenlager, die Verarbeitung und den Versand auszuüben, damit die Vorschriften der Fleischschaugesetzgebung vollumfänglich Beachtung finden. Die Gemeinden müssen sich im klaren sein, daß ihnen mit der lebensmittelhygienischen Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren eine nicht leicht zu nehmende öffentlich-rechtliche Aufgabe aufgetragen ist, welche besonders bei Vorhandensein von Betrieben mit bedeutenden und stark verstreuten Belieferungsgebieten eine große Verantwortung gegenüber weiten Konsumentenkreisen in sich schließt.

Im Hinblick auf eine rationelle Organisation der Fleischschau in den Gemeinden drängt sich eine nähere Betrachtung des ersten Absatzes von Art. 7 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 (LMG) auf.

Der Grundsatz, wonach in jeder Gemeinde eine ständige Fleischschau einzurichten ist, wurde bisher meist dahin interpretiert, daß jede Gemeinde verpflichtet eine selbständige Fleischschauereinheit zu bilden habe, beziehungsweise daß es rechtlich nicht angängig sei, verschiedene Gemeinden zu einem einzigen Fleischschaukreis zusammenzuschließen (siehe auch Fritschi/Riedi, Kommentar zur Eidgenössischen Fleischschauverordnung S. 30).

Der Wortlaut der erwähnten Gesetzesbestimmung läßt eine solche einschränkende Interpretation wohl zu, doch kann unter Berücksichtigung des mit dieser Vorschrift verfolgten Zweckes nicht ohne weiteres angenommen werden, der Gesetzgeber habe damit auch tatsächlich eine derartige Restriktion beabsichtigt. Den Materialien zum LMG kann entnommen werden, daß mit dem zur Diskussion stehenden Absatz in erster Linie der Zweck verfolgt wurde, in jeder Gemeinde die Möglichkeit zur Durchführung einer ordnungsgemäßen Fleischschau zu sichern. Im weitern wurde festgelegt, daß der gleiche Fleischschauer in mehreren benachbarten Gemeinden seine amtlichen Funktionen ausüben kann. Nachdem die Frage, ob jede einzelne Gemeinde verpflichtet ist, einen selbständigen Fleischschaukreis zu bilden, weder durch den Gesetzestext noch durch die Entstehungsgeschichte desselben eindeutig beantwortet wird, kann der Entscheid in dieser Angelegenheit zumindest offen gelassen werden, um so mehr, als nach materiellen Gesichtspunkten kaum konkrete Gründe gegen die Schaffung eines gemeinsamen Fleischschaukreises durch verschiedene benachbarte Gemeinden vorliegen.

Es bestehen keine Zweifel darüber, daß einerseits dort, wo verschiedene Gemeinden über eine gemeinsame Schlachthanlage verfügen, und andererseits bei kleinen Gemeinden, die in der unmittelbaren Umgebung größerer Gemeinden mit hauptamtlicher Fleischschau liegen, der Zusammenschluß zu einem einzigen Fleischschaukreis nicht nur im Interesse einer Vereinfachung der Organisation liegt, sondern auch in hygienischer Hinsicht große Vorteile bieten kann.

Eine derartige Regelung müßte jedoch in Form einer Vereinbarung zwischen zwei oder mehreren Gemeinden gesucht werden, wobei die beteiligten Gemeinden unter Wahrung ihrer Rechtspersönlichkeit und Gleichberechtigung sich zu Gemeindeverbänden zusammenschließen würden. In diesem Sinne wären die Organisation der Kontrolle, die Gebührentarife und nicht zuletzt die Ordnung des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren innerhalb des neugeschaffenen Fleischschaukreises einheitlich zu regeln. Für jene Fälle, in welchen nach Maßgabe der Vorschriften der eidgenössischen Fleischschauverordnung (EFV) dem Begriff der Gemeindegrenze eine maßgebende Bedeutung zukommt (z. B. Art. 93, 94 und 100 EFV), sind die Kantone in der Regel auf Grund von

Art. 103 Abs. 2 EFV befugt, die zur Schaffung der Rechtsgleichheit erforderlichen Ausführungsvorschriften zu erlassen.

Ein weiteres Problem, das in Zusammenhang mit der erwähnten Zentralisierung der Produktion steht, stellt die Frage des Transportes von Fleisch und verderblichen Fleischwaren dar.

Nachdem die technischen Möglichkeiten heute durchaus gegeben sind, muß mit allem Nachdruck gefordert werden, daß der Transport solcher Lebensmittel ausschließlich mit einwandfreien Transportmitteln ausgeführt wird, welche jede schädliche Beeinflussung des Fleisches und der Fleischwaren ausschließen. Die Organe der Fleischschau müssen diese Bestrebungen im Rahmen ihrer Obliegenheiten und Befugnisse vermehrt unterstützen, indem sie nicht nur der regelmäßigen Kontrolle des Warentransportes vermehrte Beachtung schenken, sondern gleichzeitig durch Beratung und nötigenfalls durch polizeiliche Maßnahmen Transportmittel ausschalten, welche den Anforderungen der Hygiene nicht Rechnung tragen.

Die mit der Änderung der Kaufgewohnheiten und der Struktur des Lebensmittelhandels einhergehende Entwicklung im Verkauf von Fleisch und Fleischwaren hat in der Fleischschaugesetzgebung bereits weitgehend Berücksichtigung gefunden.

Der Selbstbedienungsverkauf von vorverpackten Waren, der Verkauf von tiefgekühltem Fleisch und Fleischwaren, der Verkauf von frischen Waren aus Kühleinrichtungen sowie auch die Abgabe von Fleischwaren aus Automaten und ab Verkaufsfahrzeugen sind Gegenstand besonderer Vorschriften. Es soll auch bei dieser Gelegenheit wiederholt werden, daß die Gesetzgebung und die praktische Kontrolle weder den Zweck noch die Möglichkeit haben, sich dem technischen Fortschritt entgegenzustellen. Es muß vielmehr versucht werden, mit der Entwicklung Schritt zu halten und nur so weit einschränkend zu wirken, als es die Anforderungen der Hygiene und des Konsumentenschutzes verlangen.

In diesem Sinne haben die damit beauftragten Behörden die lückenlose und zuverlässige Kontrolltätigkeit über den gesamten Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren als eine überaus wichtige Aufgabe zu betrachten, denn nur durch eine ununterbrochene Hygienekette von der Gewinnung des Fleisches bis zur Abgabe der Produkte an die Konsumenten kann der Schutz, welchen der Staat dem Verbraucher durch die Lebensmittelgesetzgebung zusichert, gewährleistet werden.

Die Zunahme der notwendigen Tätigkeit auf dem Gebiete der Lebensmittelkontrolle stellt unter anderem auch in personeller Hinsicht schwer zu lösende Probleme.

Es bestehen einerseits keine Zweifel darüber, daß die Durchführung der Fleischschau bzw. die hygienische Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren grundsätzlich zum tierärztlichen Aufgabenkreis gehören; andererseits aber bedingt die durch einen allgemeinen Mangel an tierärztlichen Fachkräften gekennzeichnete Situation, daß die verfügbaren Tierärzte «rationell» eingesetzt werden, d. h., daß ihre Betätigung möglichst auf Arbeitsvorgänge beschränkt wird, zu deren Erledigung auch tatsächlich tierärztliches Fachwissen erforderlich ist. Wenn dieser Frage in Gemeinden mit geringer fleischhygienischer Kontrolltätigkeit auch keine besondere Bedeutung zukommt, so stellt sich das Problem insbesondere dort, wo öffentliche oder private Schlachthanlagen mit hohen Schlachtzahlen vorhanden sind, und bei starkem Fleisch- und Fleischwarenverkehr (bedeutende Verarbeitungs- und Versandbetriebe, zahlreiche Verkaufsstellen usw.). Wir sind überzeugt, daß der vermehrte Einsatz von eigens dafür ausgebildeten

und amtlich anerkannten Hilfskräften, welche unter Anleitung und Aufsicht des tierärztlichen Fleischschauers bestimmte manuelle, administrative oder polizeiliche Tätigkeiten ausüben, dem Tierarzt nicht nur die Arbeit quantitativ erleichtern, sondern diesem auch die Möglichkeit geben würde, sich in vermehrtem Maße der qualifizierten, fachtechnischen Tätigkeit zu widmen. Der Entscheid, welche Aufgaben und in welcher Form diese einer Hilfsperson, zum Beispiel einem Laienfleischschauer, überlassen werden können, hängt weitgehend von den lokalen organisatorischen Verhältnissen und von den persönlichen Eigenschaften der Beteiligten ab, wobei selbstverständlich die Aufstellung eines klaren Pflichtenheftes und die zuverlässige Beaufsichtigung durch den Tierarzt unerläßlich sind.

Es ist im Rahmen dieses Aufsatzes nicht möglich, auch nur annähernd die Gesamtheit der Probleme zu streifen, die sich heute in der Fleischschaugesetzgebung und dem Vollzug derselben stellen. Wir waren jedoch darauf bedacht, einige aktuelle Fragen herauszugreifen und zu besprechen, in der Absicht, damit die Aufmerksamkeit auf die sich ergebenden Probleme zu lenken, und schlußendlich im Rahmen der Bestrebungen, die einwandfreie und fortschrittliche Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren sicherzustellen, einen bescheidenen Beitrag zu leisten.

Résumé

L'évolution tendant à concentrer la production et la transformation de la viande sur des établissements d'une certaine importance pose des problèmes nouveaux pour l'exécution du contrôle sanitaire. Il s'agit de problèmes touchant à l'organisation du contrôle des viandes, au choix du personnel chargé de tels contrôles et à la surveillance des établissements de transformation, d'entrepôt, de transports et de vente des viandes et produits carnés.

Riassunto

L'evoluzione tendente a concentrare la produzione e la trasformazione della carne negli stabilimenti di maggiore importanza pone dei problemi nuovi per eseguire il controllo sanitario. Si tratta di problemi concernenti l'ispezione delle carni, la scelta del personale per effettuare tali controlli, la vigilanza riguardante gli stabilimenti di trasformazione, l'immagazzinamento, il trasporto, nonché la vendita della carne e delle sue preparazioni.

Summary

The concentration of production and the processing of meat in larger factories raises new problems of control for the health authorities. These problems concern meat inspection, the control of the personnel dealing with meat and the supervision of the transport and selling organisations which process and distribute meat and meat-products.