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: 51 (1909)

Heft: 3

Artikel: Das eidgenössische Lebensmittelgesetz

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-589476

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

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

Mit Filmaron als Bandwurmmittel

hat M. Chaudet, vét. in St. Légier, folgende Beobachtung gemacht bei Hunden:

1. „Retriever du Labrador", 2 1/2 Jahre alt, an Impetigo leidend, bei dem man zu wiederholten Malen ein starkes Auftreten von Würmen „Ascaris mystax" feststellen konnte, wurde die Hautkrankheit symptomatisch behandelt; ausserdem verabreichte man ihm nüchtern eine einmalige Dosis von vier Filmaronkapseln und einige Stunden später 20 *g* Rizinusöl.

Es wurde eine ziemlich grosse Menge Parasiten ausgeschieden.

Sechs Wochen später gab man ihm wieder, mit Erfolg, eine zweite Dosis von drei Kapseln.

Nach zwei Monaten liessen sich diese Parasiten nicht mehr nachweisen. Die Haut hat wieder ihr normales Aussehen angenommen.

2. Kleine französische Hündin, genannt „Levrette", sehr mager, vier Jahre alt, zeigte wiederholt Glieder der „Taenia cucumerina" in den Faeces.

Zwei Kapseln Filmaron bewirkten Abgang von Parasiten. Seit zwei Monaten kein Rezidiv. Die Hündin erhielt wieder gutes Aussehen.

Das eidgenössische Lebensmittelgesetz.

Das „Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen", welches am 8. Dezember 1905 von den Räten erlassen und am 10. Juni 1906 vom Schweizervolk mit 245,397 gegen 146,760 Stimmen angenommen wurde, tritt mit dem 1. Juli dieses Jahres in Kraft.

Es darf dieses bedeutsame Datum nicht in die Zeit untertauchen, ohne dass in diesen Annalen wenigstens davon Notiz gegeben wird.

Die Gesundheit ist ein so köstlich Gut, dass der Staat auch nach dieser Richtung der öffentlichen Hygiene seine

schützende Macht entfalten musste. Wohl besitzt eine Reihe von Kantonen eine geordnete und gut funktionierende Gesetzgebung über die Lebensmittelkontrolle, aber an vielen Orten steht es noch bedenklich, und wenn man in der verdienstlichen Arbeit Dr. Bühlers beispielsweise das Kapitel der Fleischbeschau der Kantone vergleicht mit der gegenwärtigen Vorlage, so wird man den allgemeinen gewaltigen Fortschritt darin nicht verkennen können.

Die dreijährige Verzögerung des Inkrafttretens des Gesetzes hat ihren Grund darin, dass vorerst die nötigen Vollziehungsverordnungen zu erstellen waren. Und wenn man diese nunmehr erschienenen elf Verordnungen (ein Band von 194 Seiten) betrachtet, wenn man dabei bedenkt, mit welcher Umsicht bei deren Aufstellung vorgegangen wurde, damit die verschiedenen Gegenden unseres Landes, sowie die Konsumenten, Produzenten und Interessenten darin die gebührende Berücksichtigung finden, so wird man für diese gewaltige Arbeit die Zeit von drei Jahren nicht zu lange finden, sondern vielmehr dem genialen Leiter der so vielen Konferenzen, Hrn. Dr. Schmid vom eidgen. Gesundheitsamt, für die so meisterhafte Lösung der schweren Aufgabe die vollste Anerkennung zollen müssen.

Wir besitzen nunmehr ein Gesetz, wie es in dieser Vollständigkeit zurzeit noch in keinem Kulturstaate besteht. Denn es umfasst nicht nur eigentliche Lebensmittel, wie Fleisch und Milch und ihre Produkte, Cerealien, Eier, Obst, Gemüse, Honig, Konditoreiwaren, oder Getränke vom Trinkwasser bis zum Liqueur, sondern auch Geschirr und Geräte, kosmetische Mittel und Spielwaren, kurz alles, was die Gesundheit beeinflussen kann.

Unser Interesse gilt zunächst dem Fleisch und der Milch, über welche Artikel in fünf verschiedenen Verordnungen legiferiert ist.

Ob auch jeder Kollege im Besitze dieser Verordnungen ist, mag es doch nicht unangebracht sein, hier einiger darin enthaltener Grundsätze Erwähnung zu tun.

Die Oberaufsicht über die Ausführung des Gesetzes führt das eidgen. Departement des Innern mit dem Gesundheitsamt. Dieser Stelle ist auch die Grenzkontrolle direkt unterstellt. Im Landesinnern ist die Vollziehung des Gesetzes und deren Überwachung den Kantonen (Sanitäts- oder Polizeidirektionen) und weiterhin den Gemeinden überbunden. In den Gemeinden haben sich örtliche Gesundheitskommissionen zu bilden, Institutionen, die in vielen Kantonen bereits bestehen und die nicht nur für den Vollzug des Lebensmittelgesetzes, sondern auch für alle andern Postulate der öffentlichen Hygiene zu sorgen haben.

Als eigentliche Funktionäre fallen in Betracht für den Bund die Zollbeamten und Grenztierärzte, für die Kantone die Vorsteher der kantonalen chemischen Laboratorien (Lebensmittelchemiker), sodann die kantonalen Lebensmittelinspektoren (Amtsstellen, die bis jetzt nur die Kantone Bern und Thurgau besitzen), die Ortsexperten und Fleischschauer. Für Lebensmittelchemiker wird das eidgen. Diplom, für Inspektoren eine allgemeine naturwissenschaftliche Bildung und die Absolvenz einer besonderen Prüfung — nach einem bestimmten Instruktionskurs — verlangt.

Auch die Ortsexperten werden im Sinne kantonaler Bestimmungen instruiert und die Fleischschauer, sofern es sich nicht um eidgen. diplomierte Tierärzte handelt, sind in mindestens siebentägigen Kursen heranzubilden.

Was nun die Fleischbeschau im besonderen betrifft, so unterliegt zunächst das importierte Fleisch einer strengen Kontrolle an der Grenze, woselbst die Grenztierärzte alle Sendungen bis ins einzelne auf Beschaffenheit, Konservierung und Verpackungsart und namentlich hinsichtlich der Ursprungszeugnisse zu untersuchen haben.

Die Einfuhr ist nur statthaft über, für Vieheinfuhr bezeichnete, Zollstationen und nur an gewissen Tagen und Stunden. Es kann die Fleischuntersuchung, wenn nötig, besonderen Grenztierärzten zugewiesen werden.

Die Fleischschau im Lande erstreckt sich über alle Tiere,

deren Fleisch zum Verkauf bestimmt ist. Doch können Kantone sie auch ausdehnen über Tiere, die privat und zum eigenen Gebrauche geschlachtet werden, wie anderseits sie für Berghotels erlassen werden kann.

Besonderes Gewicht ist gelegt auf die zweckmässige Einrichtung der Schlachtlokalitäten, deren Neu- oder Umbaupläne der Genehmigung der Behörden bedürfen.

Über die Art der Beurteilung des Fleisches und der Fleischwaren ist hier nicht zu sprechen. Sie wird in einer besonderen Instruktion behandelt und basiert im allgemeinen auf den modernen Anschauungen über Geniessbarkeit des Fleisches. Sie entspricht ungefähr dem, was unsere Nachbarländer in ihrer Gesetzgebung fordern. Das Pflichtenheft eines Fleischschauers ist ganz gehörig chargirt und ist nur zu erwarten, dass die Gebühren (die von den Gemeinden aufgestellt werden), für die erheblichen Leistungen auch in richtigem Verhältnis zur Arbeit gestellt werden, ansonst der Zudrang zur Fleischschauerei nur mässig ausfallen dürfte.

Wenn nach dem Gesetz die Fleischschau „wenn möglich" einem Tierarzt zu übertragen ist, so wird man diese Einschränkung verstehen. Wenn nun aber auch in der Verordnung dieses „wenn möglich ein Tierarzt" sogar hinsichtlich Pferden und kranken Tieren benutzt wird, so erscheint hier dem Laien allzu viel zugetraut oder besser zugemutet zu werden. Glücklicherweise haben es die Kantone in der Hand, in solchen Fällen die Beurteilung ausschliesslich durch Fachleute vorzuschreiben.

Worauf noch etwa hinzuweisen ist, weil offenbar nicht ohne erhebliche praktische Bedeutung, das ist das Rapportwesen.

Nicht nur bestehen einheitliche Formulare für Zeugnisse, Passierscheine und Fleischschaukontrollen, sondern es ist auch das Rapportwesen an die Gesundheitskommissionen, kantonalen und eidgenössischen Behörden vorgezeichnet, mithin die Tätigkeit des Fleischschauers mehrfacher Kontrolle unterstellt. Wir erachten das als einen grossen Fortschritt, auch wenn dabei

Bureaukratie unterlaufen kann. Die detaillierten Angaben, die dabei verlangt werden, zwingen zu einer gründlichen Untersuchung und ist es sicher, dass die Bundesbehörden auf korrekten Vollzug des Lebensmittelgesetzes, d. h. auf eine tadellose Funktion dringen werden. Lässigkeit und Schlendrian in den Fleischschaukontrollen und Rapporten kann also fürderhin weder verborgen noch ungeahndet bleiben.

Da ist denn allerdings zu hoffen, dass die Tierärzte mit dem besten Beispiel vorangehen, wie sie überhaupt wesentlich dazu beitragen können, den korrekten Vollzug des Gesetzes zu beschleunigen. Es ist das eine verdienstliche Aufgabe des tierärztlichen Standes.

Die Milchkontrolle. Für viele Kantone ist diese neu. Darum ist sie auch nicht allgemein verbindlich, sondern in wesentlichen Momenten den Gemeinden überlassen.

Einheitliche Normen sind aufgestellt für den Minimalgehalt der Handelsmilch: 1,030—1,033 spez. G., 3 % Fett und 12 % Trockensubstanz und höchstens 9 Säuregrade. Ebenso bestehen einheitliche Bestimmungen über jene Qualitäten der Milch, welche den Ausschluss aus dem Verkehr bedingen, über die Transport- und Aufbewahrungsgefässe und über die Verkaufslokale, lauter Faktoren, welche durch die Ortsexperten, event. Lebensmittelinspektoren, geprüft werden können.

Dagegen sind einige weitere, sehr wichtige Vorschriften, wie, dass die Milch von gesunden Tieren stammen soll, namentlich von Tieren, die frei sind von Euterkrankheiten, Magendarmentzündung, Nachgeburtsretension, Maulseuche, Pocken etc., ferner dass keine mit infektiösen Krankheiten behafteten Menschen sich mit der Gewinnung und Verarbeitung der Milch beschäftigen, doch wohl kaum dem Ortsexperten zur Ausführung zu überbinden.

Die Stallkontrolle muss dem Fachmann reserviert bleiben. Wir zweifeln auch nicht, dass für grössere Konsumationszentren die Stallinspektion bei den entsprechenden Milchlieferanten wirklich eingeführt wird.

Denn den Gemeinden steht das Recht zu, die Milchlieferung an eine Bewilligung zu binden, wobei sie sich das Recht der Stallinspektion sichern können.

Das Gebot der Reinlichkeit beim Gewinnen, sowie bei der weiteren Behandlung der Milch sollte nicht bloss einen platonischen Wunsch darstellen. Die Milch unmittelbar nach dem Melken gut zu filtrieren, liegt doch nicht ausser dem Bereich der praktischen Ausführbarkeit, und die Kontrolle des Milchschmutzes mittelst der üblichen Wattefilter ist für die Gemeinden eine leichte Sache. Wenn sodann von Zeit zu Zeit eine Ausstellung der verwendeten Wattefilter mit Angabe der Lieferanten veranstaltet wird (wie z. B. in Winterthur), so sorgt im weiteren die Konkurrenz schon dafür, dass reinere Milch geliefert wird. Bei solchen Ausstellungen wird zweckmässigerweise eine Prämierung der besten Resultate vorgenommen, entschieden ein besseres Mittel zum Anspornen, als die Bestrafung der Lässigen.

Für gewöhnlich sind vom Ortsexperten die beanstandeten Proben dem Lebensmittelchemiker (Kantonschemiker) zur genaueren Untersuchung einzusenden, wie überhaupt das Gesetz etwas deutlich für die Chemiker zugeschnitten erscheint. Indessen ist auch grösseren Ortschaften die Führung eines Laboratoriums mit Genehmigung der kantonalen Regierung gestattet.

Wir meinten nun, dass solche Ortslaboratorien, wenigstens für die Milchuntersuchungen, an vielen Orten eingerichtet werden könnten und sollten und dass Tierärzte mit der spezifischen Milchuntersuchung zu betrauen wären. Einmal ist die Spedition von Milchproben an die Zentrallaboratorien umständlich und mit Zeitverlust verbunden und ist die Vornahme einer eventuell nötigen Stallprobe diesfalls schwer innerhalb nützlicher Frist auszuführen. Und sodann ist zu sagen, dass der Bund für die Tierärzte bekanntlich einen Milchuntersuchungskurs in ihrem Studienprogramm und so auch eine entsprechende Prüfung vorgeschrieben hat, und es liegt kein Grund vor,

diesen Fähigkeitsausweis nun zu ignorieren. Der Tierarzt ist befähigt, nicht nur die sogenannte Handelsanalyse der Milch (spezifisches Gewicht, Fett, Trockensubstanz und Säuregrad), sondern auch die bakteriologische, katalatische, viskosimetrische und Refraktionsprüfung, sowie die Gähr- und Labprobe auszuführen, sogar wenn es sein muss auch die Titration des Zuckers. Wo es sich um Konservierungszusätze handelt, mag ja immerhin der Kantonschemiker einsetzen.

Wir sind überzeugt, dass da, wo sich Tierärzte für derlei Untersuchungen einrichten, die Gemeinden ihnen auch die Arbeit anvertrauen sollten. Und wenn ja der Bund das Fähigkeitszeugnis erteilt — durch Examen und Diplom —, so wird er auch die Arbeit seiner Diplomierten und ihre ausgestellten Zeugnisse und Gutachten anerkennen müssen.

Suum cuique! Dem Chemiker die Konserven und Vegetabilien, dem Tierarzt die animalischen Nahrungsmittel! *Z.*

Neue Literatur.

Praktische Schweinezucht. Ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. C. Nörner. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Neudamm, 1909. Verlag von J. Neumann, Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft, Fischerei, Gartenbau, Forst- und Jagdwesen.

Die Schweinezucht ist derjenige Zweig eines jeden landwirtschaftlichen Betriebes, der, wenn richtig an die Hand genommen, der rentabelste ist und sich sowohl für den grössten Grundbesitzer als auch für den kleinsten Landwirt eignet. Diese Zucht hat zudem noch den nicht ausser acht zu lassenden Vorteil, dass sie auch ohne eigentlichen landwirtschaftlichen Betrieb geübt werden kann und zwar ebenfalls mit grossem Nutzen. Wie alles auf der Welt, ergibt sich dieser Nutzen nicht von selbst, ohne unser Zutun, sondern er hängt