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: 90 (1948)

Heft: 5

Artikel: Gedanken zur Revision der Eidg. Fleischschauverordnung vom 26.8.1938

Autor: Allenspach, V.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-589680

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: 07.01.2026

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

Literaturverzeichnis.

Stillmann: Contribution to the epidemiology of lobar pneumonia. Journ. of exp. Med. Vol. 26, 1917. — Nicolle & Lebailly: Conservation latente du spirochète de l'ictère infectieux chez les rats et les souris inoculés expérimentalement. C. r. Soc. Biol. T. 81, 1918. — Eidg. Veterinäramt: Beobachtungen über das Auftreten von Nachinfektionen bei Maul- und Klauenseuche. Schweizer Archiv für Tierheilkunde Heft 8, 1923. — Stockman & Minett: Foot and Mouth Disease Research Committee. First Progress Report London, 1925. — Vallée, Carré & Rinjard: Bull. Soc. Cent. Méd. vét. 1925, 297. — Waldmann, Trautwein & Pyl: Die Persistenz des Maul- und Klauenseuchevirus im Körper durchgeseuchter Tiere und seine Ausscheidung. Zentralbl. f. Bakt., Parasitenkunde und Infektionskrankheiten, Bd. 121, 1931. — Kolle & Prigge: Die symptomlose Infektion. Verlag von Gustav Fischer Jena, 1933. — Waldmann, Pyl, Hobohm & Möhlmann: Die Entwicklung des Riemser Adsorbatimpfstoffes gegen Maul- und Klauenseuche und seine Herstellung. Zentralbl. f. Bakt., Parasitenkunde und Infektionskrankheiten Heft 1, 1941. — Travaux et Rapports sur la fièvre aphteuse, publiés dans le „Bulletin de l'Office International des Epizooties", 1937—1947. — Flückiger: Uniformisation des méthodes de préparation du vaccin antiaphteux. Schweizer Archiv für Tierheilkunde Heft 11, 1947.

Gedanken zur Revision der Eidg. Fleischschauverordnung vom 26. 8. 1938[1]).

Von V. Allenspach, Zürich.

Wenn ich es im folgenden unternehme, Rahmen und Skelett einer Gesamtrevision der Eidg. Fleischschauverordnung vom 26. August 1938 (V 38) zu skizzieren, möchte ich Sie ausdrücklich bitten, meine Darlegungen als rein persönliche Ansicht aufzufassen. Sie bildete sich während einer bald 30jährigen Beschäftigung mit Fragen der praktischen Fleischschau, nicht ohne im Laufe der Zeit mehr oder weniger deutliche Wandlungen erfahren zu haben. Es ist nicht meine Aufgabe, Ihnen heute einen detaillierten und redaktionell ausgefeilten Entwurf zu einer neuen Verordnung vorzulegen. Ich möchte vielmehr jene Punkte herausgreifen, denen bei der Revision das Hauptgewicht zukommt und zugleich andeuten, in welcher Richtung die Lösung gesucht werden kann.

Die Ausführungen sind als Diskussionsbasis aufzufassen und sollen Sie aufmuntern, Ihre Ansichten unumwunden darzulegen, um das Thema von möglichst vielen Seiten zu beleuchten und abzuklären. Nur wenn in der nachfolgenden Diskussion alle Ansichten

---

[1]) Vortrag gehalten an der Tagung der Tierärztlichen Vereinigung für Fleischhygiene, am 7. März 1948 in Langenthal.

zur Geltung kommen, kann die erweiterte Vorstandskommission sich ein Bild machen, was die Mitglieder unserer Vereinigung von der Revision der V 38 erwarten.

Trotzdem ich mich bemühe, das Thema möglichst universell zu behandeln, werden Ihnen meine Ausführungen vielleicht da und dort allzusehr auf großstädtische Verhältnisse zugeschnitten und als einseitige Äußerung eines vollamtlich der Fleischschau verschriebenen Fachbeamten erscheinen. Da man bekanntlich nicht aus seiner Haut kann, möchte ich Sie um so dringender bitten, in der Diskussion die Verhältnisse kleinerer Konsumzentren, sowie der Landschaft und auch besonders der Gebirgsgegenden hervorzuheben und auch besonders jene Punkte zu betonen, welche die nebenamtliche Fleischschau des in der kurativen Praxis stehenden Tierarztes betreffen.

Um einen möglichst vollständigen Überblick über das Revisionsprogramm geben zu können, müssen im Vortrag auch jene Bestimmungen der V 38 erwähnt und begründet werden, zu denen unsere Vereinigung kürzlich unter dem Titel der Teilrevision Stellung genommen hat.

Die Revisionspunkte.

An allgemeinen Gesichtspunkten sind im Hinblick auf die Revision zu beachten:

1. Die Verordnung muß alles enthalten was die Kreise, welche mit dem Schlachten, der Fleischschau und dem Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren zu tun haben, wissen müssen.
2. Auf eine einfache Fassung des Textes, eine präzise und übersichtliche Einteilung und Ausdrucksweise ist besonderes Gewicht zu legen. Die Verordnung soll vom Durchschnittsbürger ohne Kommentar gelesen und verstanden werden können.
3. Bestimmungen, die weder durch die Verordnung des Bundesrates vom 29. Januar 1909 (V 09), noch durch die V 38 realisiert werden konnten, d. h. toter Buchstabe blieben, sind auszumerzen.
4. Vorschriften, deren Durchführbarkeit nicht zum vorneherein feststeht und deren Anwendung in der Praxis zweifelhaft ist, sollen nicht beibehalten werden. Es ist besser auf die Regelung einzelner Details ganz zu verzichten, als etwas zu verordnen, das nicht eingehalten werden kann.
5. Die Regelung gewisser Einzelheiten, die wegen der Verschiedenheit der regionalen und lokalen Verhältnisse nicht für das ganze Land möglich erscheint, soll mehr als bis heute den Kantonen und Gemeinden überlassen werden.
6. Die Fleischschauverordnung soll nicht das auf fleischhygienischem Gebiet maximal Mögliche verlangen, sondern sich darauf beschrän-

ken jene Punkte zu regeln, die nach dem Stande der Wissenschaft und der praktischen Erfahrung unbedingt einer Regelung bedürfen, um die Gesundheit des fleischkonsumierenden Publikums zu schützen und den Verderb von Fleisch und Fleischwaren zu verhindern.

7. Die Interessen von Handel, Gewerbe, Industrie und Wirtschaft sind, soweit dies ohne Nachteil für die öffentliche Gesundheitspflege möglich ist, in gebührender Weise zu berücksichtigen und zwar auch dann, wenn dadurch der Aufwand der Fleischschau für die sanitäre Überwachung und Kontrolle gesteigert werden sollte.

Nach diesen allgemeinen Bemerkungen wird ein Gang durch die V 38 am raschesten medias in res und zum erwünschten Überblick über die mit der Revision zusammenhängenden Fragen führen.

A. Allgemeine Bestimmungen.

Art. 2—5. Seit 1938 sind neben frischem Fleisch sowie Gefrierfleisch und Fleischwaren im weitesten Sinne die sog. Gefrierkonserven als Neuerscheinungen aufgetaucht. Es sind dies entweder kleinere Spezialstücke frischen Fleisches wie Koteletten, Schnitzel, Entrecôtes, Beefsteaks in pergamentähnliches Papier und Kartonschachteln verpackt, die einem Schnellgefrierverfahren bei sehr tiefen Temperaturen unterworfen und bei ca. —20° C gelagert werden; sie werden am besten mit „Gefrierfleisch in Ladenpackung" bezeichnet. Oder aber es handelt sich um küchenmäßig zubereitetes Fleisch, eventuell mit Beigaben von Gemüsen, Kartoffeln usw., das im fertig gekochten Zustand in undurchlässiges Packmaterial abgefüllt und bei sehr tiefen Temperaturen rasch eingefroren wird = „Tiefgekühlte Fleischprodukte". Die Bezeichnung „Gefrierkonserve" besagt, daß die Haltbarkeit nur so lange gewährleistet ist, als Fleisch oder Fleischwaren Temperaturen unter 0° C ausgesetzt sind. Es sind Produkte, die nur in Tiefkühlbehältern ihre Eigenschaft als „Konserve" beizubehalten vermögen. Die Gefrierkonserve darf daher in keiner Weise mit der klassischen, in Blechdosen oder Glasgefäßen luftdicht abgefüllten Fleischkonserve verglichen werden. Sie ist hinsichtlich ihrer Haltbarkeit in die Kategorie der „leicht verderblichen Fleischwaren" einzureihen.

In Art. 3 sind somit neben dem Gefrierfleisch auch das Gefrierfleisch in Ladenpackungen, in Art. 5 die tiefgekühlten Fleischprodukte aufzunehmen.

Art. 5 bedarf noch einer weiteren Ergänzung .Zu den Vollkonserven zählen nach der heutigen Fassung von Absatz 4 nur Fleischkonserven, die einem Herstellungsverfahren unter-

worfen wurden, das vollständige Keimfreiheit garantiert und somit eine dauernde Haltbarkeit aufweisen. Den nämlichen Grad der Haltbarkeit erreichen auch Thon, Sardinen in Öl u. a. Konserven, ohne vollständig steril zu sein. Der Herstellungsprozeß, insbesondere das Kochen und die Verwendung von Öl, vermögen das Wachstum von Bakterien vollständig zu verhindern, womit die Konserven, gemessen am Haltbarkeitsgrad, zu eigentlichen Vollkonserven werden. Maßgebend für diese Bezeichnung soll also künftig nicht mehr die Keimfeiheit, sondern der Haltbarkeitsgrad sein.

Die Klassifikation der Fleischwaren nach dem Grade ihrer Haltbarkeit, wie sie in Art. 5 gegeben ist, würde wesentlich an Deutlichkeit gewinnen, wenn künftig für die einzelnen Kategorien besonders kennzeichnende Fleischwarensorten angegeben werden. Das Fehlen einer solchen Aufzählung in der V 38, die charakteristische Fleischwaren aus verschiedenen Landesgegenden und Sprachgebieten enthalten müßte, hat in der Folge zu lebhaften Meinungsverschiedenheiten geführt. Da die Klassifikation der Fleischwaren nach dem Grade ihrer Haltbarkeit eine wichtige Grundlage zur Regelung des Verkaufes von Fleischwaren in andern als Metzgereilokalitäten darstellt, kann sie nicht deutlich genug sein. Es muß für die Zukunft allerdings berücksichtigt werden, daß unsere früheren Ansichten über die Haltbarkeit einzelner Fleischwarensorten sich nicht als durchwegs stichhaltig erwiesen haben. Nach den umfangreichen Untersuchungen, die Kollege Dr. Jörg 1946 am Schlachthof Zürich durchführte, ist die Einreihung in Haltbarkeitskategorien, wie sie z. B. in den Kreisschreiben des eidg. Veterinäramtes vom 14. Juni und 17. Juli 1945 gegeben wurde, zu überprüfen.

Art. 7 ist durch Bundesratsbeschluß vom 16. Juni 1942 ergänzt worden. Das EVD wurde ermächtigt die V 38 abzuändern, soweit es die außerordentlichen Umstände erfordern. Es ist zu hoffen, diese Bestimmung werde bald wieder rückgängig gemacht. Die Stabilität und Konsequenz in der Durchführung der Verordnung würde dadurch nur gewinnen.

Der letzte Abschnitt von Art. 7, welcher Behörden und Beamten, die mit dem Vollzug der EV betraut sind, die Eigenschaften von Beamten der gerichtlichen Polizei verleiht, ist genauer zu fassen. Jedermann möchte die Bedeutung dieses Begriffes kennen. Eventuell könnte dies auch durch eine Ergänzung von Art. 9 des Eidg. Lebensmittelgesetzes (Lebensmittelgesetz) geschehen.

Art. 13 umschreibt die Aufgaben der örtlichen Gesund-

heitsbehörden auf dem Gebiete der Fleischschau nur unzulänglich. U. a. ist diesen auch die Sorge für eine regelmäßige Überwachung der Schlachtungen und die Durchführung der Erstfleischschau ausdrücklich zu überbinden.

Es ist nirgends festgelegt, welche Behörde den Fleischschauer wählt. Art. 6 des Lebensmittelgesetzes regelt die Wahl in klarer Weise nur für die Ortsexperten der allgemeinen Lebensmittelkontrolle.

Die Art. 26—30 betreffen Beschwerden und Einsprachen. In Art. 27—28 ist das Beschwerdeverfahren gegen Verfügungen der Fleischschauer geregelt. Eigentümlicherweise kann nach Art. 29 Absatz 1 und 2 im Anschluß an die Schlachtung eine Einsprache nur erfolgen, wenn ein ganzes Schlachttier oder einzelne Viertel „bedingt bankwürdig" oder „ungenießbar" erklärt worden sind. Ein Einspracherecht besteht hingegen nicht gegen die Verfügung „bankwürdig". In der Praxis können sich aber Meinungsverschiedenheiten ergeben, mag die Verfügung lauten wie sie will. In allen 3 möglichen Fällen kann sich einer der beiden Kontrahenten, Käufer oder Lieferant, benachteiligt sehen. Beim gegenwärtigen Wortlaut von Art. 29 steht wohl dem Viehproduzenten oder Händler ein Rechtsmittel zur Verfügung, um sich gegen die wertvermindernde Beurteilung durch die Fleischschau zu wehren. Hingegen ist der Käufer = Metzger = nicht geschützt, wenn ihm durch die Fleischschau zugemutet wird, ein geschlachtetes Tier als bankwürdig zu übernehmen, auch wenn es im gesundheitlichen- und Genußwert herabgesetzt ist.

Die gegenwärtige Fassung von Art. 29 Absatz 1 und 2 schafft eine Rechtsungleichheit zwischen Verkäufer und Käufer. Diese Einschränkung des Einspracherechts verstößt auch gegen Sinn und Wortlaut von Art. 16 des Lebensmittelgesetzes, der in Absatz 3 lautet:

„Innerhalb der nämlichen Frist kann auch gegen Befunde und Verfügungen eines Fleischschauers Einsprache erhoben und eine Oberexpertise verlangt werden."

Art. 30 ist überholt, da es allgemein üblich ist, ein Doppel geschäftlicher Korrespondenzen bei den Akten aufzubewahren.

B. Schlachten und Schlachtlokale.

Art. 33. Schon in der V 09 ist die Betäubung der Schlachttiere vor dem Blutentzug gemäß Art. 25 der Bundesverfassung vorgeschrieben worden. Die Schweiz war mit dieser Bestimmung

den meisten Staaten um 25 Jahre voraus. Ein Entscheid des Bundesgerichtes aus dem Jahre 1910 hieß den Betäubungszwang bei den schaupflichtigen Haustieren — Pferden, Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen — gut, schloß ihn aber bei Geflügel, da es sich nicht um „Schlachtvieh" handle, aus. Diese Auslegung ist sachlich nicht gerechtfertigt. Sie widerspricht den Forderungen des Tierschutzes und der ethischen Auffassung unseres Volkes. Der Anspruch auf Betäubung vor dem Blutentzug ist jedem Tier zu gewährleisten, das im ordentlichen Schlachtverfahren getötet wird. Wenn das betäubungslose Schlachten der schaupflichtigen Haustiere als Tierquälerei erkannt wurde, ist nicht einzusehen, warum Kaninchen und Geflügel eine Ausnahme machen sollen. Bei den Beratungen zur V 38 wurde das Obligatorium der Betäubung für alle Schlachtungen mit der Begründung abgelehnt, der Bund habe auf dem Gebiete des Tierschutzes keine Kompetenzen. Seither sind in Art. 264 des Schweiz. Strafgesetzbuches für Tierquälereien Gefängnisstrafen und Bußen in Kraft gesetzt worden, womit auch jene Begründung dahinfallen dürfte.

Ausnahmen vom Betäubungszwang kommen m. E. nur bei äußerst dringlichen Notschlachtungen und beim Töten von Tieren auf der Jagd in Frage. Wenn an der schwer verständlichen und inkonsequenten Auffassung des Bundesgerichtes festgehalten und Geflügelschlachtungen ohne Betäubung weiterhin gestattet werden sollen, so sind sie auf das Mindestmaß einzuschränken, das für die Versorgung der orthodox-jüdischen Kreise unbedingt notwendig erscheint.

Art. 34. Notschlachtungen und gelegentliche Schlachtungen selbstgezogener und selbstgemästeter Tiere können sehr oft nicht, wie vorgeschrieben, in geeigneten Räumen vorgenommen werden. Häufig ist die Schlachtung im Freien sogar hygienischer als in einem ungeeigneten Lokal. Weitherum schlachten die Bauern im Freien. Art. 34 Absatz 2 ist entsprechend abzuändern.

Für die Verlegung von Pferdeschlachtungen in besondere Pferdeschlachtlokale liegen keine hygienischen Gründe vor. Auf diese Bestimmung könnte verzichtet werden. In kleineren öffentlichen Schlachtanlagen ließen sich dadurch gewisse Vereinfachungen und bauliche Einsparungen erzielen.

Art. 42. Die Bezeichnung „öffentliche Schlachthäuser" ist durchwegs durch „öffentliche Schlachtanlagen" zu ersetzen, ein Sammelbegriff, welcher der wechselnden Größe und Bedeutung dieser Betriebe besser entspricht.

Nach Art. 42 Absatz 2 kann das Anlagekapital öffent-

licher Schlachtanlagen „frühestens innert 40 Jahren amortisiert werden". Man wollte mit dieser Bestimmung den Metzgern die Finanzierung neuer öffentlicher Schlachtanlagen leichter erscheinen lassen, indem sich die Erstellungskosten auf mindestens 40 Jahre verteilen. Diese Zeitspanne für die Tilgung der Bauschulden ist nach den bisherigen Erfahrungen in der Verwaltung öffentlicher Schlachthöfe durchschnittlich zu lang. Sie widerspricht auch dem Vorgehen privatwirtschaftlicher Betriebe. Zum mindesten muß für Inneneinrichtungen und maschinelle Anlagen eine bedeutend raschere Amortisation angestrebt werden. Die Geschichte manches öffentlichen Schlachthofs in der Schweiz zeigt, daß i. d. R. schon vor Ablauf von 40 Jahren nach der Eröffnung mehr oder weniger bedeutende Renovationen oder Um- und Erweiterungsbauten notwendig werden. Es wird kategorisch neues Kapital benötigt, bevor die ursprüngliche Bauschuld einigermaßen abgeschrieben ist. Manchenorts kommen so zu den alten Schulden wieder neue Verpflichtungen, m. a. W. die Schlachthöfe kommen aus den Schulden nicht mehr heraus. In verschiedenen Städten ist infolge unhaltbarer baulicher und Betriebsverhältnisse ein Neu- oder ein umfassender Umbau der bestehenden Schlachtanlage unausweichlich, aber auch unausführbar geblieben, weil die alte, drückende Bauschuld auf der Gemeinde und der Metzgerschaft lastet. In manchen Fällen wird sich Art. 42 Absatz 2 nicht als weise Regulierungsmaßnahme, sondern als eigentliches Hindernis für die Sanierung der Schlachthoffinanzen erweisen. Es ist nicht einzusehen, aus welchen Gründen es den Gemeinden nicht gestattet sein soll, das Tempo der Entschuldung ihrer Schlachtanlagen entsprechend dem Ergebnis der Betriebsrechnung selbst zu bestimmen. Die Hauptsache ist, daß gewisse minimale Abschreibungen und eine angemessene Verzinsung des Anlagekapitals wie bei andern öffentlichen Werken gewährleistet sind. Art. 42 sollte deshalb entsprechend abgeändert werden.

C. Fleischschau.

Art. 43. Nach Absatz 1 dieses Artikels ist jedes Schlachttier „in der Regel schon in lebendem", ausnahmslos aber in „frisch geschlachtetem Zustande" vom Fleischschauer zu untersuchen. In der täglichen Praxis gehört der Lebenduntersuch nicht zur Regel, sondern zu den Ausnahmen. Dem Fleischschauer kommt die Mehrzahl der Schlachttiere erst frisch geschlachtet zu Gesicht. Nicht einmal bei den Notschlachtungen läßt sich immer ein fleischbe-

schaulicher Lebenduntersuch durchführen. Ein solcher ist nur an Schlachthöfen mit permanentem Fleischschaudienst möglich. Bei allen andern Gelegenheiten beschränkt sich die Fleischschau mit verschwindenden Ausnahmen auf die Sektion im Anschluß an die Schlachtung. Der Lebenduntersuch kann also bestenfalls „nach Möglichkeit" vorgeschrieben werden. Merkwürdig ist übrigens, daß er für Wiederkäuer und Schweine, nicht aber für Einhufer vorgesehen ist.

Art. 44, der die Abgabe von Gesundheitsscheinen regelt, bedarf nachstehender Ergänzungen:

a) Der Gesundheitsschein ist vor der Schlachtung abzugeben.
b) Er ist auch für Tiere beizubringen, die im eigenen Inspektionskreis geschlachtet werden.
c) Erleichterungen sollen nicht nur für Not-, sondern auch für Hausschlachtungen gewährt werden.

Einer besonderen Begründung bedarf diese Anregung wohl nicht.

Art. 49 setzt das Mindestalter für bankwürdige Jungtiere auf 21 Tage fest. Diese Bestimmung wurde schon unter der V 09 wie auch derjenigen von 1938 verschiedentlich abgeändert. Gegenwärtig ist das Mindestalter für Kälber 8 Tage, gemäß Nachtrag Nr. 1 vom 30. September 1941 zur „Instruktion für die Fleischschauer". Die Abänderungen gingen nie von hygienischen Überlegungen aus, sondern waren allein durch die Konjunktur auf dem Schlachtkälbermarkt, 1941 durch die Bestrebungen, Milch für die menschliche Ernährung einzusparen, bedingt. Dieses Auf und Ab steht der EV schlecht an und sollte nicht weiter praktiziert werden. Die endgültige Festsetzung des Mindestalters auf 8 Tage drängt sich auf. Es ist auch die Möglichkeit zu unterbinden, auf dem Umwege über die Instruktion die Fleischschauverordnung abzuändern, wie dies mit dem Nachtrag Nr. 1 vom 30. September 1941 geschehen ist.

D. Feststellung des Schlachtgewichtes.

Art. 51—57. Diese Vorschriften haben sich unter dem Regime der staatlichen Schlachtviehvermittlung, der Kontingentierung und Rationierung gut durchgesetzt. Dem Abschnitt D wäre noch eine Bestimmung anzufügen, nach welcher der Fleischschauer auf Wunsch der Kontrahenten zur Erhebung des amtlichen Schlachtgewichtes veranlaßt werden kann, wie das in der kantonal-zürcherischen Verordnung geregelt ist. Selbstverständlich wäre zugleich für eine angemessene Entschädigung zu sorgen.

E. Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren.

Wenn seit ihrem Inkrafttreten die V 38 von mancher Seite kritisiert und als abänderungsbedürftig bezeichnet worden ist, betreffen diese Äußerungen in überwiegender Zahl dieses Kapitel. Es handelt sich dabei in großen Zügen um folgende Kernprobleme:

1. Die Beimischung von fremden, insbesondere von pflanzlichen Stoffen bei der Herstellung von Fleischwaren.
2. Den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren unter freiem Himmel.
3. Den Verkauf von leicht verderblichen Fleischwaren in andern als Metzgereilokalitäten.
4. Den Verkauf von Kaninchen, Geflügel, Wildbret und Fischen, sowie Fleisch dieser Tiergattungen in andern als Comestiblesgeschäften.
5. Den Verkauf von Gefrierfleisch in Ladenpackungen und von tiefgekühlten Fleischprodukten in andern als Metzgereigeschäften.

Allgemein verfolgen die Bestimmungen von Kapitel E der V 38 die Absicht, jedermann, der irgendwie mit Fleisch und Fleischwaren zu tun hat, insbesondere aber den Konsumenten, eine möglichst weitgehende Garantie dafür zu bieten, daß nur gesundheitlich unbedenkliches und qualitativ einwandfreies Fleisch und daraus hergestellte Fleischwaren in Verkehr gelangen.

Einer besonders gründlichen Erörterung bedarf

Art. 62. Er verbietet beim Herstellen und Behandeln von Fleisch und Fleischwaren die Verwendung aller fremden und zu Täuschungen Anlaß gebenden Beimischungen oder Zusätze, Farbstoffe, Binde- und Konservierungsmittel sowie künstlicher Aromastoffe. Zulässig sind nur Gewürze gemäß eidg. Lebensmittelverordnung und eine eng umschriebene Anzahl von Konservierungsmitteln, die in der Fleischschauverordnung aufgeführt sind.

Art. 62 will nach Sinn und Wortlaut vor allem die Echtheit bei der Herstellung und im Verkehr mit Fleischwaren d. h. mit verarbeitetem Fleisch aller Art sichern. Er will Gewähr dafür bieten, daß das, was als Fleisch angeboten wird, wirklich unverdorbenes Fleisch einer bestimmten Tierart ist und daß Fleischwaren reine Produkte aus solchem Fleisch darstellen.

Seit 1938 sind nicht weniger als 4 Verfügungen des EVD und deren 12 des eidg. Veterinäramtes zur Abänderung und Ergänzung von Art. 62 ergangen. Sie waren meist bedingt durch die Mangelwirtschaft der Kriegs- und Nachkriegsjahre und sind teilweise wieder rückgängig gemacht worden. Gegenwärtig haben noch folgende zusätzlichen Erlasse Geltung:

a) Die Bezeichnung der zulässigen gerinnungshemmenden Mittel.
b) Die Herstellung und Verwendung von Blutplasma.
c) Über den Transport von Blut von einer Gemeinde in die andere.
d) Über den Zusatz von Mager- und Vollmilchpulver zu Brat- und Eingeweidewürsten.

Aufgehoben sind alle Abänderungen des Art. 62, die den Zusatz von Pflanzenmehlen zu Brühwürsten vorschrieben oder gestatteten. Bekanntlich wurden während der Mangeljahre zur Streckung des Wurstgutes Soja-, Hirse-, Lupinemehl sowie sog. Nährmehle in Mengen von maximal 10% der Fleischmasse zugelassen, zum Teil auch vorgeschrieben. Die mit diesem Großexperiment gemachten Erfahrungen waren nicht günstig und haben jenen Stimmen Recht gegeben, die auch für die Zeiten des schlimmsten Fleischmangels von Streck- und Bindemitteln in der Wurstwarenherstellung nichts wissen wollten. Schließlich war jedermann, nicht zuletzt die Metzgerschaft, froh, als mit der Erschöpfung der Pflanzenmehlvorräte der Beimischungszwang und die Beimischungsmöglichkeit aufgehoben werden mußten. Das kriegswirtschaftlich gewünschte Experiment hat mit aller Deutlichkeit gezeigt, daß eine gute Wurst nur aus Fleisch, natürlichen Gewürzen und — auch etwas Wasser — hergestellt werden kann. Selbstverständlich hat es nicht an Versuchen gefehlt, die zulässigen Pflanzenmehle außer den Brühwürsten auch andern Fleischwaren, namentlich dem Fleischkäse beizumischen. Sodann sind außer Soja-, Hirse-, Lupinen- und Nährmehlen auch gekochte Kartoffeln, Kartoffelflocken, Johannisbrotkernmehl usw. in großem Umfang und hohen Prozentsätzen als Streckmittel für die Wurst- und Fleischwarenfabrikation versucht und herbeigezogen worden. Dieses Vorgehen ermangelte nicht einer gewissen Logik.

Zumal in städtischen Verbrauchszentren sind z. T. schon vor, dann aber hauptsächlich während des Krieges küchen- und tischfertige Hackfleischpräparate in Form von Hackbraten, Frikadellen oder Hackfleischplätzchen, Atriaux in Verkehr gebracht worden. Es handelt sich dabei um Gemenge von gehacktem Fleisch mit Brot, gekochten Kartoffeln, Kartoffelflocken, Getreidemehlen usw. Hackfleischprodukte, denen 70 und mehr Prozent stärkehaltige Pflanzenstoffe zugesetzt waren, sind in der Kriegszeit durchaus keine Seltenheit gewesen. Trotzdem mit Kreisschreiben des eidg. Veterinäramtes vom 3. Mai 1945 die Beimischung solcher Streckmittel ausdrücklich als Fälschung bezeichnet und unter Hinweis auf Art. 62 V 38 untersagt wurde, ist das Thema „Hackfleischprodukte mit pflanzlichen Zusätzen“ nicht

mehr zur Ruhe gekommen. Metzgerschaft und Lebensmittelhandel verlangen die Zulassung küchen- und tischfertiger Hackfleischpräparate, die, wie jedes Kochbuch zeige, ohne Brot, gekochte Kartoffeln, Kartoffel- oder Getreideflocken oder Getreidemehle gar nicht hergestellt werden könnten. Da dies jedermann bekannt sei, könne nicht von einer Täuschung des Käufers gesprochen werden. Die heutige Schnellkocherei verlange die Bereitstellung küchen- und tischfertiger Hackfleischpräparate. Die Letztern seien ferner als fertiger Hackbraten und gebackene Frikadellen ebenso haltbar wie Fleischwaren mit beschränkter Haltbarkeit, insbesondere wie Fleischkäse und könnten daher nicht nur in Metzgereien, sondern auch in Lebensmittelgeschäften abgegeben werden. Dieses Begehren sei um so eher gerechtfertigt, als die genannten Hackfleischprodukte von jeher in den sog. Traiteurgeschäften verkauft würden, ohne daß diesen die Beimischung pflanzlicher Stoffe als Fälschung angekreidet worden wäre.

Es geht bei der Beurteilung dieser Begründung nicht so sehr um das hygienische Moment, als vielmehr um die Realität, die Echtheit bei der Herstellung und beim Verkauf von Fleischwaren. Mit der bisherigen Fassung von Art. 62 V 38 wurden Streck- und Bindemittel jeder Art mit Erfolg aus den Metzgereien und Fleischwarenfabriken ferngehalten und auf die Traiteurgeschäfte beschränkt. Es ist zweifellos den gleichsinnigen Bestimmungen der Verordnungen von 1909 und 1938 zu verdanken, wenn in der Schweiz die Fleischwaren Fleischprodukte im engsten Sinne des Wortes geblieben sind und einen hohen Qualitätsdurchschnitt innehalten. Wie es kommen kann, wenn die bisherigen einschränkenden Bestimmungen gelockert werden sollten, konnte in der überwundenen Periode des Beimischungszwanges von Pflanzenmehlen mit abschreckender Deutlichkeit festgestellt werden.

Es darf nicht vergessen werden, daß die Beimischung von stärkehaltigen Stoffen in Fleischwaren qualitativ leicht, quantitativ aber nur mit komplizierten Methoden festgestellt werden kann. Mit dem bloßen Deklarationszwang allein ließe sich eine als zulässig erklärte mengenmäßige Zugabe von Zerealien zu den Hackfleischprodukten nicht überwachen und regulieren. Man muß sich deshalb darüber klar sein, daß die Zulassung von küchen- und tischfertigem Hackbraten, Frikadellen, Atriaux usw. in Metzgereien und Lebensmittelgeschäften es der Fleischschau absolut unmöglich macht, die Beimischung pflanzlicher Stärke quantitativ innert jenen Grenzen zu halten, die eine Übervorteilung des kaufenden Publikums auf breiter Basis verunmöglichen würden.

Es wird auch außerordentlich schwierig sein, die Verfälschung anderer Fleischwaren, insbesondere von Brühwürsten, Fleischkäse usw. mit stärkehaltigen Streckmitteln zu verhindern, wenn solche für Hackfleischpräparate als zulässig erklärt werden sollten. Auf jeden Fall käme die Fleischschau nicht um sehr häufige und zahlreiche Probeerhebungen mit anschließenden Laboratoriumsuntersuchungen herum.

Diese wenigen Beispiele dürften genügen, um die Schwierigkeiten aufzuzeigen, die ein Abgehen vom bisherigen Wortlaut des Art. 62 zur Folge haben werden.

In **Art. 65** werden Bestimmungen über die Kennzeichnung für Ladenpackungen von Gefrierfleisch und tiefgekühlten Fleischpräparaten aufgenommen werden müssen.

Art. 70 ist bekanntlich durch Verfügung Nr. 3 des EVD vom 11. Februar 1943 ergänzt worden. Darnach darf zur Herstellung von Wurstwaren Fleisch von Kaninchen, Geflügel, Fischen, Wildbret, Krusten- und Weichtieren, Fröschen und Schildkröten nicht verwendet werden. Das Verbot erstreckt sich nicht auf die Herstellung von Konserven aus dem Fleisch solcher Tiere sowie auf die im Handel üblichen Pasten, Sulzen und dergleichen. Diese Ergänzung schließt die Herstellung und den Verkauf von Würsten, d. h. von Fleischpräparaten, die in einen Darm oder eine entsprechende Hülle abgefüllt sind, aus dem Fleisch der vorgenannten Tierarten aus. Nach dem Wortlaut der zit. Verfügung darf das gleiche Fleisch als Rohmaterial für alle andern Fleischwarenarten benützt werden. Es sind denn auch in der Folge große Mengen von Kaninchen zu Fleischkäse verarbeitet worden. Sofern triftige hygienische Gründe gegen das Inverkehrbringen des Fleisches der fraglichen Tierarten als stark verkleinerte Gemische bestehen, so sind alle daraus hergestellten Fleischwaren in jeder Form zu verbieten. Sind die Bedenken nicht stichhaltig und dies trifft nach meiner Meinung zu, so darf auch die Herstellung von Würsten nicht unterbunden werden. Gewisse Konserven und Pasten aus Fleisch von Geflügel, Wildbret, Fischen usw., die während des Krieges namentlich von einem westschweizerischen Etablissement in großen Mengen lanciert worden sind, scheinen in hygienischer Beziehung und auch in ihrem Handelswert viel fragwürdiger, als die von anderen Firmen propagierten Würste. Die Verarbeitung zu Konserven und Pasten eröffnet rein spekulativen Machenschaften ebenso viele Wege, wie die Wursterei, die bekanntlich ohnehin schon 80% Vertrauenssache ist. Die Verfügung Nr. 3 des EVD kann ohne Schaden aufgehoben werden.

Art. 71. Mit diesem Artikel sollte der ganze Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren — soweit er nicht den Transport betrifft — in festgebauten, d. h. permanenten Räumen untergebracht werden, wo er sich, geschützt vor der Ungunst der Witterung und Umgebung, unter sanitarisch einwandfreien Verhältnissen abwickeln kann. Insbesondere wollte man damit den vom Fleischhygieniker als unzeitgemäß gehaltenen Verkauf von Fleisch und Fleischwaren unter freiem Himmel, m. a. W. die Fleisch- und Geflügelmärkte zum Verschwinden bringen. Trotzdem entsprechende Vorschriften schon in der V 09 enthalten waren, ist dieses Ziel auch unter der V 38 nicht erreicht worden. Im Gegenteil, die Fleischmärkte im Freien haben sich mit ganz besonderer Zähigkeit und Hartnäckigkeit zu halten gewußt, was nur möglich ist, weil sie einerseits von der Bevölkerung, einem Teil der Gewerbetreibenden und den lokalen Behörden geschützt, anderseits von den Organen der öffentlichen Gesundheitspflege nicht ernsthaft genug angegriffen worden sind. Es fehlen der Fleischschau für einen durchschlagenden Erfolg nicht nur eine überzeugende hygienische Begründung, sondern auch genügende rechtliche Grundlagen. Art. 71 krankt an innern Widersprüchen und erweckt bei gründlicher Analyse den Eindruck, als postuliere er etwas, das im Grunde genommen gar nicht erreicht werden will. Er ist denn auch in praxi nichts anderes als eine schöne Kulisse geblieben.

Art. 71 läßt die Verkaufsstellen im Freien, die beim Inkrafttreten der V 38, also am 1. Juli 1939 vorhanden waren, weiterbestehen, sofern sie innert 5 Jahren überdacht und zweckmäßig eingerichtet werden. Hingegen verbietet er das Errichten „neuer Verkaufsstellen" und zwar auch dann, wenn sie die in Absatz 3 geforderten Bedingungen erfüllen würden. Diese Vorschrift gewährleistet somit den Fortbestand der alten Fleischmärkte, verhindert aber die Inbetriebnahme neuer Verkaufsstellen im Freien. Eine solche Maßnahme hat mit Fleischhygiene nichts mehr zu tun.

Ein zweiter Widerspruch liegt darin, daß in Art. 71 Absatz 1 und 2 die Verlegung des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren in umbaute Räume verlangt wird, die alten Verkaufsstellen im Freien aber beibehalten werden.

Nach den seit 1909 gemachten Erfahrungen ist es, trotz gewisser hygienischer Einwände, nicht möglich, die bestehenden Fleischmärkte aufzuheben oder auch nur wesentlich einzuschränken. Es muß daher versucht werden, damit verbundene Unzulänglichkeiten und Mißstände durch entsprechende Abänderungen und Ergänzungen der Fleischschauverordnung und durch intensivere

Kontrolle seitens der Fleischschau zu beheben, Die Vorschläge unserer Vereinigung dürften die Richtung für die künftige Regelung angeben.

Darnach soll Art. 71 folgende Fassung erhalten:

„Die Lagerung, Verarbeitung, Herstellung und der Verkauf von Fleisch und Fleischwaren darf nur in Räumen stattfinden, die in Gebäuden untergebracht sind.

Der dauernde Verkauf von Fleisch und Fleischwaren durch Verkaufsstellen im Freien sowie der Verkauf durch Automaten und ähnlichen Einrichtungen ist verboten.

Der Handverkauf von Fleischwaren zum sofortigen Verzehr im Innern von Bahnhofanlagen und bei besonderen Veranstaltungen im Freien ist gestattet. Die Kantone können darüber besondere Vorschriften aufstellen.

Die Kantone können den halbtage- und tageweisen Verkauf von Fleisch und Fleischwaren im Freien auf Märkten oder saisonmäßig gestatten. Die Verkaufsstellen müssen überdacht und so eingerichtet werden, daß Fleisch und Fleischwaren vor schädlichen Witterungseinflüssen, Staub, Insekten, Verunreinigungen und andern nachteiligen Einflüssen geschützt sind. Solche Verkaufsstellen dürfen Gefrierfleisch und tiefgekühlte Fleischwaren, Blut und Blutplasma nicht führen. Die Zerkleinerung von Fleisch zu Hackfleisch, Geschnetzeltem, Goulasch, Voressen, Schnitzeln, Koteletten usw. hat in Gegenwart des Käufers zu erfolgen. Die Kantone haben für diesen marktmäßigen Verkauf entsprechende Vorschriften aufzustellen."

Art. 72—84. Die V 38 ging, ähnlich wie die V 09, darauf aus, den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren auf Metzgereien, Comestibles- und Lebensmittelgeschäfte zu beschränken. Jedem Geschäftstypus war ein ziemlich genau umschriebener Teil des Gesamtverkehrs zugedacht. Was an Fleisch und Fleischwaren in jedem einzelnen Geschäft geführt werden durfte, wurde bestimmt einerseits durch die Zweckbestimmung und die Inneneinrichtung der Geschäftsräume, anderseits durch den Haltbarkeitsgrad der geführten Artikel.

Nach Art. 72—83 durften geführt werden:

a) In Metzgereien: Fleisch vom Rind, Schaf, Ziege, Schwein, Pferd, Kaninchen, Geflügel, Wildbret, sämtliche Fleischwaren aus dem Fleisch dieser Tiere, luftdicht verschlossene Konserven jeder Art, also auch von Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren.

b) In Comestiblesgeschäften: Fleisch von Kaninchen, Geflügel, Wildbret, Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren, sämtliche Fleischwaren aus dem Fleisch dieser Tiere, saisonmäßig Fleisch von Zicklein und Lämmern.

c) In Lebensmittelgeschäften: Dauerfleischwaren und Fleischwaren mit beschränkter Haltbarkeit aller Art, Konserven aller Art.

Sinn und Wortlaut der einschlägigen Artikel 76, 79 und 83 V 38 gehen dahin, frisches Fleisch und leicht verderbliche Fleischwaren aus den Gemischtwarengeschäften vom Typus der Kolonialwarenhandlung fernzuhalten und überdies die Fische und deren frisches Fleisch vom allgemeinen Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren abzutrennen.

Die Praxis des Lebensmittelhandels hat aber eine andere Entwicklung genommen. Es werden in der Hauptsache folgende Abweichungen von den bestehenden Vorschriften festgestellt:

a) In Metzgereien einzelner Kantone werden Fische, Fischfilets, Fischmarinaden im Anbruch und Traiteurartikel mit Fischfleischeinlagen geführt.

b) In Comestiblesgeschäften sind nicht nur die in Art. 79 V38 genannten Fleisch- und Fleischwarenarten, sondern auch Fleischwaren aller Haltbarkeitsgrade aus dem Fleisch schaupflichtiger Haustiere, namentlich auch Brat-, Brüh-, Blut- und Leberwürste, Fleischkäse Schwartenmagen, gekochte Gnagi und Kutteln feilgeboten, daneben Traiteurartikel jeder Art zu treffen.

c) In Lebensmittelgeschäften werden beobachtet: Frisches Fleisch aller in Betracht kommenden Tierarten, leicht verderbliche Fleischwaren jeder Art, insbesondere Brat-, Brüh-, Blut- und Leberwürste, Fleischkäse und Schwartenmagen, Marinaden im Anbruch, Traiteurartikel.

Besondere Erwähnung verdient der Verkauf von Fischfleisch in Form abgepackter Fischfilets in Lebensmittelgeschäften. Die Abgabe ist i. d. R. auf einzelne Wochentage beschränkt. Sie erfolgt in Mengen, deren Absatz gesichert ist oder der unverkäufliche Rest wird vom Lieferanten zurückgenommen. Verbreitet ist der Verkauf auf vorausgegangene Bestellung. Ähnlich liegen die Verhältnisse auch beim Verkauf von Blut- und Leberwürsten, teilweise auch von Kaninchen, Geflügel und Wildbret (Hasen).

Diese Umstände sind jedem von uns sattsam bekannt. Es handelt sich dabei nicht um vereinzelte Erscheinungen. Mit Ausnahme des Kantons Genf sind überall mehr oder weniger tiefe Einbrüche in die Regelung zu verzeichnen, die in Art. 72—83 V 38 umschrieben und angestrebt wird. Dabei ist besonders bemerkenswert und bedeutungsvoll, daß es dem Lebensmittelhandel, den Fleischwarenproduzenten und -Händlern in zähster Detailarbeit gelungen ist, frisches Fleisch von Kaninchen, Geflügel, Wildbret und Fischen und leicht verderbliche Fleischwaren verschiedenster Art in sehr viele Lebensmittelgeschäfte hineinzu-

bringen. Ein Hauptziel der V 38, die genannten Artikel aus den Gemischtwarengeschäften fernzuhalten und in die guteingerichteten Metzgereien und Comestiblesgeschäfte zu verweisen, ist damit endgültig gescheitert. Diese Entwicklung hat schon vor dem 1. Weltkrieg eingesetzt, ist seither unaufhaltbar weitergeschritten und wurde durch die Schwierigkeiten der Fleischversorgung im 2. Weltkrieg sprunghaft gefördert. Wer heute noch glaubt, die niedergetretenen Abgrenzungen wieder aufrichten und den Verkehr mit Fleisch und leichtverderblichen Fleischwaren in jene engen Normen zurückführen zu können, die in Art. 72—83 V 38 gezogen sind, ist ein Utopist. Bei den Bestrebungen, durch Einbezug der Lebensmittelgeschäfte eine möglichst breite Basis für den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren zu schaffen und hiefür unzählige Verkaufsstellen zu finden, sind gewaltige wirtschaftliche Kräfte am Werk. Hygienische Bedenken, wie sie von Seiten der Fleischschau gegen den Verkauf von leicht verderblichen Fleischwaren sowie Geflügel und Kaninchen in Lebensmittelgeschäften erhoben werden, spielen bei den führenden Firmen und Organisationen des Lebenmittelhandels eine untergeordnete Rolle. Sie stellten sich auf den Standpunkt, dieser Verkauf habe dort, wo er bisher geduldet wurde, keinerlei gesundheitliche Schädigungen gezeigt. Sofern tatsächlich ein Risiko bestehen sollte, sei es Aufgabe der Fleischschau, eine wirksame Prophylaxe zu organisieren. Eine solche sei möglich durch Erlaß von Vorschriften über die notwendige Einrichtung und Ausstattung der Verkaufslokale, durch Anpassung und Verstärkung der lebensmittelpolizeilichen Überwachung und durch strenge Ahndung beim Inverkehrbringen von verdorbenem und gesundheitsschädlichem Fleisch und ebensolchen Fleischwaren.

Wenn die Fleischschau weiterhin Anspruch erhebt, als lebensmittelpolizeiliches Kontrollorgan ernst genommen und wenn sie nicht Gefahr laufen will, von der allmächtigen Wirtschaft in die Defensive gedrängt zu werden, dürfen wir diese Äußerungen nicht einfach ignorieren oder auf die leichte Schulter nehmen. Wir kommen nicht um eine sorgfältige Prüfung der Ansprüche des Lebensmittelhandels und der Fleischwarenproduzenten auf Ausdehnung der Verkaufsmöglichkeit von Geflügel, Kaninchen und leicht verderblichen Fleischwaren einschließlich des Gefrierfleisches in Ladenpackungen und der tiefgekühlten Fleischprodukte herum. Vor allem müssen wir auch die bisherige Einstellung der Fleischschau, wie sie in Art. 72—83 V 38 niedergelegt ist, auf ihre sachliche Berechtigung und praktische Durchführbarkeit untersuchen.

Es ist dringend notwendig, sich von überlebten Vorstellungen über den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren freizumachen und sich die Möglichkeiten zu vergegenwärtigen, welche die Technik in der Einrichtung der Verkaufslokale sowie in der Belieferung und Verteilung von Fleisch und Fleischwaren bietet. Vor allem müssen wir es aufgeben, gewisse Vorschriften, die mit Handel und Wandel nicht oder nur schwer vereinbar sind, nur deshalb zu verteidigen, weil sie früher einmal notwendig erschienen. Ich verlange damit nichts mehr und nichts weniger, als daß der seit 20 Jahren dauernde fruchtlose Kampf um eine überspitzte fleischbeschauliche Doktrin endlich aufgegeben wird und einer sachlichen Beurteilung Platz macht. Geschieht das bei der diesmaligen Revision der Fleischschauverordnung nicht, so wäre es besser, sie gar nicht in Angriff zu nehmen. Die Frage des Verkaufs von Fleisch und leicht verderblichen Fleischwaren in andern als Metzgereilokalitäten ist der Kardinalpunkt des ganzen Revisionsprogramms. Es darf nicht ein zweites Mal, wie dies 1938 geschehen ist, zu einer halben Lösung Zuflucht genommen werden. Eine solche würde die seit Jahrzehnten vorhandene, von jedermann als äußerst hemmend empfundene Unsicherheit und Verwirrung nur noch verschlimmern. Es muß ein Weg gefunden werden, welcher den gesteigerten Ansprüchen der Produzenten, des Handels und der Volkswirtschaft dient, die Versorgung der Käuferschaft mit einwandfreier Ware gewährleistet und einer genügenden fleischhygienischen Kontrolle zugänglich ist.

Die angestrebte Regelung ist in der Verordnung selbst niederzulegen und mit möglichster Genauigkeit zu umschreiben. Es darf nicht schon von Anfang an auf ergänzende Weisungen abgestellt werden, um sie überhaupt praktisch anwenden zu können. Untauglich ist auch jede Fassung, die einer gekünstelten und halsbrecherischen Interpretation bedarf, um dann schließlich von jedem und bei jeder Gelegenheit anders verstanden zu werden.

Ich komme zu dieser Auffassung, weil die Fleischschau und ihre Aufsichtsorgane in Bund und Kantonen und Gemeinden nun lange genug mit untauglichen Mitteln eine unhaltbare Position verteidigt, dazu eine Unsumme von Zeit, Mühe und Papier verschwendet haben, um, es ist dies offen einzugestehen, am Schlusse doch der unterliegende Teil zu sein. Es muß einmal der Mut aufgebracht werden, den Gordischen Knoten zu durchschneiden, wenn für die Zukunft eine vernünftige Basis gefunden werden soll. Dies wird nur möglich, wenn die bisherigen Bestimmungen über den Verkauf von Kaninchen, Geflügel, Wildbret und leicht verderblichen

Fleischwaren ganz erheblich gelockert werden, so daß diese Gruppe von Nahrungs- und Genußmitteln unter gewissen Bedingungen auch in Lebensmittelgeschäften feilgeboten werden können. Für diese Forderung sind folgende sachliche Überlegungen wegleitend:

a) Es ist heute möglich, die Gemischtwarengeschäfte des Lebensmittelhandels technisch so auszubauen und einzurichten, daß dort frisches Geflügel, Kaninchen und eventuell Wildbret sowie leicht verderbliche Fleischwaren während kürzerer Zeit frisch und unverdorben erhalten werden können. Künstliche Kühlung in Form von Kühlschränken oder Kühlvitrinen ist unerläßlich. Das Gleiche gilt für Ladenpackungen von Gefrierfleisch jeder Art und von tiefgekühlten Fleischprodukten, sofern Tiefkühlbehälter vorhanden sind.

b) Neben künstlichen Kühl- bzw. Tiefkühlgelegenheiten sind folgende Mindestanforderungen für den hygienisch einwandfreien Verkauf der in Rede stehenden Nahrungsmittel notwendig:

Feste, abwaschbare Böden, Wände und Decken aus festem, glattem Material, abgegrenzter oder besonderer Verkaufstisch mit harter, abwaschbarer Platte, Glasschutz auf der Publikumsseite, harte und abwaschbare Wände im Bereiche des Verkaufstisches, flache Schalenwaage.

Diese Einrichtung entspricht etwa dem, was in gut eingerichteten Lebensmittelgeschäften zu finden ist, die bisher schon leicht verderbliche Fleischwaren usw. verkauften. Lokale, die für die Minimaleinrichtung keinen Raum bieten oder sie nicht erfüllen, fallen für diesen Verkauf außer Betracht.

c) Die Lieferung von leicht verderblichen Fleischwaren usw. vom Produzenten bis an die Verkaufsstelle hat bei der weitgehenden Motorisierung der Transportmittel eine wesentliche Verkürzung erfahren. Sie erfolgt zudem in häufigeren, ja täglichen Schüben, wobei in der Regel nur kleine Quantitäten in Frage kommen, die bei durchschnittlicher Frequenz im Verlaufe eines Tages abgesetzt werden können. Auf diese Weise ist einem raschen Verderb auch leicht verderblicher Nahrungsmittel weitgehend vorgebeugt.

d) Die Einrichtung der Lebensmittelgeschäfte ist im Verlaufe der letzten 20 Jahre in hygienischer Hinsicht erheblich verbessert worden. Die Lebensmittel werden weitgehend in fertigen Packungen vorrätig gehalten und abgegeben. Dies gilt vor allem auch für Schmierseifen, Petroleum und andere stark riechende oder verunreinigende Artikel. Damit ist auch die nachteilige Beeinflussung der Fleischwaren zurückgegangen.

e) Die Zahl der Beanstandungen von Fleisch und Fleischwaren in Lebenmittelgeschäften ist prozentual nicht größer als jene in Metzgereien.

f) Durch geeignete Kontrollmaßnahmen seitens der Fleischschau läßt sich die einwandfreie Beschaffenheit von Fleisch und Fleischwaren, die in Lebensmittelgeschäften feilgeboten werden, mit der für

die öffentliche Hygiene wünschenswerten Sicherheit gewährleisten. In dieser Beziehung sind notwendig:

1. Die gründliche Überwachung der Metzgereibetriebe, insbesondere der Versandmetzgereien und Fleischwarenfabriken.
2. Die Durchführung einer lückenlosen Einfuhrkontrolle für Sendungen aus anderen Gemeinden und aus dem Auslande.
3. Eine zweckmäßige Organisation der Lokalkontrolle innerhalb der Gemeinde.
4. Die Aufklärung des Verkaufspersonals über Behandlung und Haltbarkeit des Verkaufsgutes.
5. Betonung der persönlichen Verantwortlichkeit des Verkäufers für die einwandfreie Beschaffenheit der abgegebenen Waren.
6. Empfindliche Ahndung, sofern nicht einwandfreie Ware im Geschäft betroffen oder an die Kundschaft abgegeben wird.

Das sind die hauptsächlichsten Argumente, welche für eine Verbreiterung der Verkaufsbasis für Geflügel, Kaninchen und leicht verderbliche Fleischwaren, einschließlich tiefgekühlter Produkte durch Einbeziehung der Lebensmittelgeschäfte anzuführen sind.

Von den Gegenargumenten, die Ihnen wohlbekannt sind, möchte ich nur eines besonders anführen, nämlich die Einstellung der Metzgerschaft und der Comestibleshändler:

Die Stellung der Metzgerschaft in den vorwürfigen Fragen ist keineswegs einheitlich. Firmen, die großes Gewicht auf die Herstellung von Fleischwaren legen, d. h. die arbeitsintensiven Betriebe, sind an einem möglichst ausgedehnten System von Verkaufsstellen interessiert. Sie sind als Großmetzgereien und Fleischwarenfabrikanten die Lieferanten des Lebensmittelhandels und auch die treibenden Elemente bei der Infiltration der Gemischtwarengeschäfte mit Fleisch und Fleischwaren. Im Lager der Befürworter stehen aber auch manche mittlere und kleinere Betriebe. Hieher gehören auch die Großisten und Importeure des Geflügel-, Wildbret- und Fischhandels.

Ein anderer Teil der Metzgerschaft, in der Hauptsache kleine und kleinste Firmen, sind erklärte Gegner des Verkaufs von Fleisch und Fleischwaren außerhalb ihrer Geschäfte. Nach ihrer Meinung ist der Metzger nicht nur alleiniger Hersteller, sondern auch einziger Vermittler von Metzgereiprodukten an die Konsumentenschaft. Einige beanspruchen, in verhängnisvoller Verkennung der Zeitläufte, heute noch ein förmliches Monopol. Der Großteil der Comestibleshändler steht auch in diesem Lager.

Wäre die Metzgerschaft einig in der Ablehnung, so hätte der Fleischwarenverkauf in den Lebensmittelgeschäften nie die heutige Bedeutung erlangt.

Eines scheint in diesem Zusammenhang besonders wichtig. Die Fleischhygiene, insbesondere die Fleischschau, darf sich bei der Regelung des vorwürfigen Fragenkomplexes nicht von den Interessen des Metzgereigewerbes und des Comestibleshandels, sondern nur von jenen der öffentlichen Gesundheitspflege leiten lassen. Dies auch auf die Gefahr hin, daß sie hier und dort nicht verstanden werden sollte.

Im Zusammenhang mit den bisherigen Erörterungen über die Art. 72—83 der V 38 sind noch einige Detailfragen zu lösen, die hier nur kurz angedeutet werden sollen. Es sind dies:

a) Der Verkauf von frischen Fischen und abgepackten Fischfilets in Metzgereien und Lebenmittelgeschäften.
b) Der Verkauf von Traiteurartikeln in Metzgereien und Lebensmittelgeschäften.
c) Der Verkauf von Traiteurartikeln mit Fischfleischeinlagen in Metzgereien.
d) Der Nachweis der Branchekenntnis durch alle Personen, die sich mit dem Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren in Metzgereien, Comestibles- und Lebensmittelgeschäften befassen.

Bekanntlich wird nach Art. 84 V 38 bei der Erteilung einer Betriebsbewilligung einseitig nur auf die Einrichtung der Geschäftslokalitäten abgestellt. Branchekenntnisse spielen keine maßgebende Rolle. Die Sache ist ungefähr so, wie wenn ein Schuhmacher in eine vorschriftsmäßig eingerichtete Apotheke hineingestellt und auf die Kundschaft losgelassen würde.

Von dieser Piéce de resistance, die naturgemäß einen wichtigen und umfangreichen Teil meiner Ausführungen einnimmt, kommen wir zu **Art. 86—87,** welche den Versand von Fleisch und Fleischwaren, insbesondere die Beigabe von Fleischschauzeugnissen und Begleitscheinen betreffen. Während für ganze Tierkörper, Hälften, Viertel und andere größere, nicht ausgebeinte Stücke, die einen Abdruck des Fleischschaustempels aufweisen müssen, ein Begleitschein genügt, wird für größere Muskelstücke und einzelne Organe ein Fleischschauzeugnis als Ausweis der vorbestandenen Fleischschaukontrolle vorgeschrieben. Diese Regelung ist s. Zt. aufgenommen worden, um den Versand von Spezialstücken ohne Knochen wie Filets, Binden usw., der nach V 09 nicht zulässig war, zu ermöglichen. Seither wird nach weiterer Lockerung gerufen und auch für den Versand von Spezialstücken ohne Knochen die Verwendung von Begleitscheinen verlangt. In der Praxis hat sich Art. 87 so ausgewirkt, daß in manchen Gemeinden die Fleischschauer den größeren Metzgereien ganze Fleischschauzeugnishefte

mit ihrer Blankounterschrift und mit dem Fleischschaustempel versehen, aushändigen. Der Versandmetzger kann das Fleischschauzeugnis nach Bedarf oder Gutfinden selbst ausfüllen. Wohl übernimmt der Fleischschauer auf diese Weise formell die Verantwortung für die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Sendung. Doch der Zweck der Vorschrift, dafür zu sorgen, daß mit dem Fleischschauzeugnis nur Spezialstücke von bankwürdigen Tieren in Verkehr gelangen, ist nicht erfüllt.

Es macht sich seit einiger Zeit auch allgemein die Tendenz geltend, in zunehmendem Maße kleinere, küchenfertig zugeschnittene Fleischstücke, wie Koteletten, Plätzli, Kalbshaxen, Gnagi, Voressen usw. von einer Gemeinde in die andere zu versenden. Damit wird ein schwer kontrollierbarer Fleischverkehr in Schwung gebracht, der fleischbeschaulich nicht unbedenklich ist. Wird dazu noch auf die in Art. 87 für Spezialstücke vorgeschriebenen Fleischschauzeugnisse verzichtet und können letztere durch Begleitscheine ersetzt werden, ist Unterschleifen aller Art Tür und Tor geöffnet und fallen Schranken, die bisher die ärgsten Mißbräuche zu verhindern mochten. Persönlich kann ich mich nicht mit einer solchen Abänderung von Art. 87 befreunden. Zustimmendenfalles wird vom Metzgereigewerbe bald auch der unbeschränkte Verkehr mit ausgebeintem, zerkleinertem Wurstfleisch, Hackfleisch, Wurstbrät sowie Blut gefordert werden.

In **Art. 86** wären die Bestimmungen über den Transport von Blut, die als Ergänzung zu Art. 62 in Kraft gesetzt wurden, aufzunehmen.

Art. 97 verlangt die besondere Kennzeichnung von Gefrierfleisch ausländischer Herkunft, welches zudem getrennt von anderem Fleisch gelagert und feilgeboten werden soll. Nach den Erfahrungen, die mit Gefrierfleisch jeglicher Herkunft gemacht worden sind, ist im Metzgereigewerbe eine durchgehende Trennung des Gefrierfleisches vom frischen Fleisch nicht möglich. Es fehlen hiefür die notwendigen Räume, Einrichtungen und Betriebsorganisation. Eine genügende Kontrolle ist undurchführbar. Nicht umsonst ist mit Kreisschreiben des eidg. Veterinäramtes vom 8. März 1947 Art. 97 V 38 bis auf weiteres aufgehoben worden, sobald ausländisches Gefrierfleisch in nennenswerten Quantitäten eingeführt und in Verkehr gebracht wurde. Der Artikel, dem keinerlei fleischhygienische Bedeutung zukommt, kann deshalb aufgehoben werden.

Art. 102. Durch Verfügung des EVD vom 29. Oktober 1942 wurden die Füchse unter das Wildbret eingereiht. Ihr Fleisch kann

nach negativem Ausfall der Trichinenschau in den freien Verkehr gelangen. Nachdem sich die Füchse aus freier Wildbahn und aus Farmen auch in der Schweiz relativ häufig als Trichinenträger erwiesen haben und der Zusatz von Fuchsfleisch für die Volksernährung nicht mehr in Betracht fällt, ist auch die betr. Verfügung zum Streichen reif geworden.

Am Schlusse meiner Ausführungen angelangt, hoffe ich, Ihnen einen summarischen Überblick über die wichtigsten Fragen vermittelt zu haben, die bei einer Gesamtrevision der V 38 zu prüfen sind. Wenn es mir gelungen ist, damit die Grundlage für eine möglichst vielseitige und lebhafte Diskussion zu schaffen, ist der Zweck meiner Aufgabe erfüllt.

Aus dem Veterinär-anatomischen Institut der Universität Zürich
(Prof. Dr. E. Seiferle)

Situs inversus beim Pferd.
Zum Problem der Asymmetrie.

Von P.-D. Dr. H. Höfliger.

Der Situs inversus (Situs transversus, Inversio viscerum, Heterotaxie) ist jener Zustand, bei welchem Form und Lage der Eingeweide ein zur Norm (Situs solitus) spiegelbildliches Verhalten erkennen lassen. Erstreckt sich die Inversion auf sämtliche inneren Organe, so spricht man von Situs inversus totalis; sind dagegen die Eingeweide nur einer der Körperhöhlen oder überhaupt nur vereinzelte Organe in Lage und Form invers, so liegt ein Situs inversus partialis vor.

Für den Menschen gibt es über Inversion und im Zusammenhang damit über das Asymmetrieproblem schon eine ansehnliche Literatur. Die Wahrscheinlichkeit, daß beim Menschen Fälle von Situs inversus zur Beobachtung kommen, sei es bei der klinischen Untersuchung, insbesondere bei der Durchleuchtung, sei es bei operativen Eingriffen an Brust- und Bauchhöhle, sei es endlich anläßlich von Sektionen, ist unvergleichlich größer als bei den Haustieren, bei denen ja durch die klinische Untersuchung eine Inversion gar nicht so leicht festzustellen ist (ausgenommen etwa beim Wiederkäuer), Reihendurchleuchtungen überhaupt nicht erfolgen, Sektionen nur bei einer geringen Zahl von Tierleichen vorgenommen werden und die Eröffnung und das Ausweiden der Tiere zum Zwecke gewerbsmäßigen Ausschlachtens durch wissen-