

**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:** 98 (1956)

**Heft:** 12

**Artikel:** Aktuelle Fragen der tierärztlichen Fleischschau

**Autor:** Allenspach, V.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-592740>

### **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:** 22.02.2026

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

## Aktuelle Fragen der tierärztlichen Fleischschau<sup>1</sup>

Von Dr. V. Allenspach, Zürich

In den letzten Jahrzehnten hat sich innerhalb der Veterinärmedizin die Wertung der einzelnen Disziplinen grundlegend verschoben. Vermehrte Bedeutung erlangten in Wissenschaft und Praxis jene Zweige, welche sich mit den Beziehungen zwischen Tierwelt und Mensch im weitesten Sinne befassen. Im Vordergrund stehen die Tierseuchenbekämpfung und die Lebensmittelüberwachung, deren gemeinsame Aufgabe es unter anderem ist, die Übertragung von gemeingefährlichen Krankheiten vom Tier auf den Menschen zu verhindern. Aus dem Gesamtgebiet der Überwachung von Tieren stammender Lebensmittel sollen heute einige Fragen erörtert werden, die in erster Linie den hauptamtlich beschäftigten Spezialisten betreffen, aber auch von lebenswichtiger Bedeutung für die nebenamtlich in diesem Fache tätigen Kollegen sind und darüber hinaus die ganze Tierärzteschaft interessieren müssen.

Ich möchte die Fragen in aller Offenheit behandeln. Wenn sich dabei kritische Feststellungen und Überlegungen nicht vermeiden lassen, liegen sie im Interesse unserer gemeinsamen Sache und ist nicht beabsichtigt, irgend jemandem persönlich nahezutreten. Auch spreche ich hier nicht etwa offiziell als Präsident der TVF, sondern als Tierarzt zu Kollegen.

Eidgenössisches Lebensmittelgesetz und Fleischschauverordnung räumen dem patentierten Tierarzt als Fleischschauer eine privilegierte Stellung ein; Laien kommen für dieses Amt nur in Betracht, sofern keine Tierärzte sich darum bewerben. Letzteren steht die Verfügungsberechtigung in allen Fällen fleischbeschaulicher Beurteilung zu, und sie entscheiden bei Einsprachen als Experten endgültig. Die Befugnisse der Laienfleischschauer hingegen sind beschränkt. Sie müssen beim Vorliegen anzeigepflichtiger Seuchen und von Befunden, welche die Bankwürdigkeit des Fleisches in Frage stellen, den Entscheid dem Tierarzt überlassen. In den meisten Kantonen sind sie für die Beurteilung des Fleisches notgeschlachteter Tiere und von Pferden nicht zuständig. Diese Abstufung der Kompetenzen ist durch die Unterschiede in der fachlichen Ausbildung gegeben.

---

<sup>1</sup> Vortrag, gehalten an der gemeinsamen Tagung der «Tierärztlichen Vereinigung für Fleischhygiene» und der «Gesellschaft Zürcher Tierärzte» vom 9. März 1956 in Zürich.

Ein Vergleich über die Art und Weise, wie die Fleischschau bei gewerblichen Schlachtungen von Tierärzten und Laien ausgeführt wird, fällt nicht immer zu unsern Gunsten aus. Zahlreiche Beanstandungen bei der Nachkontrolle von Fleisch, namentlich von Organen, die am Herkunftsort bankwürdig befunden wurden, betreffen fehlende Untersuchungsmerkmale und zum Teil sehr auffallende pathologische und sekundäre Veränderungen, die nicht auf eine methodisch und gründlich durchgeführte Fleischschau nach der Schlachtung und auf eine lückenlose Beseitigung der Konfiskate schließen lassen. Solche Sendungen stammen besonders häufig aus größeren Versandmetzgereien auf dem Lande, in welchen vorwiegend Tierärzte als Fleischschauer amten. Die Beanstandungen wiederholen sich mit einer gewissen Regelmäßigkeit. Es ist leider durchaus kein Einzelfall, wenn trotz 10–15-maliger Mitteilung und Sonderzuschriften an den betreffenden Fleischschauer, der Versand von zu beanstandenden Organen ungestört weitergeht und der Fehlbare sich von der eingeleiteten administrativen Beschwerde äußerst betroffen fühlt. Die Ursache ist klar. Der vielbeschäftigte tierärztliche Fleischschauer nimmt sich neben seiner Privatpraxis vielfach nicht die erforderliche Zeit und Mühe für die Fleischschau und verliert in größeren Metzgereien an Hauptschlachttagen wohl auch die Übersicht, so daß einzelne oder mehrere geschlachtete Tiere und deren Organe überhaupt nicht geprüft werden. Die unschädliche Beseitigung der Konfiskate wird sehr oft nicht überwacht und krankhaft veränderte Organe gelangen mit Vorliebe als «schwarzes» Katzenfutter in Verkehr. Die Entschädigung für die Fleischschau wird zwar voll bezogen, aber bei Beanstandungen in erster Linie der Betriebsinhaber für die Fehler verantwortlich gemacht. Der Fleischschautierarzt eines innerschweizerischen Kantonshauptortes schrieb mir einmal auf wiederholte Beschwerden, «die Tierärzte auf dem Lande hätten keine Zeit für eine gründliche Fleischschau, es sei Aufgabe der hauptamtlich angestellten städtischen Funktionäre bei der Einfuhrkontrolle in der Stadt die Versäumnisse bei der Erstfleischschau auf dem Lande nachzuholen».

Diese Äußerung enthüllt die ganze Problematik der nebenamtlichen tierärztlichen Fleischschau in größeren Metzgereien. Bei der allgemeinen Tendenz, in den Schlachtviehproduktionsgebieten größere Schlächtereien und Fleischversandgeschäfte aufzuziehen, spielt aber die einwandfreie tierärztliche Fleischschau eine ausschlaggebende Rolle. Es nützt nichts, wenn im Revisionsentwurf zur eidgenössischen Fleischschauverordnung die Fleischschau in den Versandmetzgereien den Tierärzten vorbehalten wird, wenn diese sich nicht einer vorbildlichen Amtsführung befleißigen und besseres leisten als durchschnittliche Laienfleischschauer. Letztere reagieren auf erfolgte Beschwerden über Mängel der Erstfleischschau, im Gegensatz zu manchen Tierärzten, meist unverzüglich positiv.

Die verschiedenenorts feststellbare ungenügende Handhabung der Vorschriften in größeren, nebenamtlich betreuten Fleischschaukreisen ist auch der Fleischwirtschaft nicht entgangen. Durfte doch kürzlich eine sehr be-

deutende Schlächtere- und Fleischverarbeitungsfirma ihr Projekt für die Verlegung ihres Etablissements in ein landwirtschaftliches Produktionsgebiet unter anderem schriftlich mit der Bemerkung begründen, man hoffe bei dieser Gelegenheit auch von der größeren Fleischschau außerhalb des bisherigen städtischen Firmensitzes profitieren zu können.

Tierärzte, die in derartigen Schlächtere- und Verarbeitungsbetrieben die Aufgaben der Fleischschau übernehmen, verpflichten sich, an Hauptschlachttagen den größten Teil oder die ganze Zeit der Fleischschau zu widmen, diese ohne Rücksicht auf die anderweitige Praxis, *lege artis* und mit aller Gründlichkeit durchzuführen und für die restlose unschädliche Beseitigung der Konfiskate zu sorgen. Trotzdem sie einen wesentlichen Teil ihres Einkommens der Existenz des nämlichen Klienten verdanken, dürfen sie sich nur von hygienischen Gesichtspunkten leiten lassen und müssen vom Betriebsinhaber unabhängig bleiben. Gewiß wiegen diese Verpflichtungen nicht leicht. Verschiedene Kollegen werden sich – wollen sie ihren amtlichen Obliegenheiten gerecht werden – für die Beibehaltung oder Aufgabe eines Teiles ihrer bisherigen Tätigkeit oder für den Beizug eines Mitarbeiters an Hauptschlachttagen entscheiden müssen.

Für Behörden und Amtsstellen aber erhebt sich die Forderung einer vermehrten und intensiveren Überwachung der Fleischschau. Damit ergibt sich eine Ausweitung der Aufgaben der Kantons- und auch der Bezirkstierärzte, deren Aufmerksamkeit in den letzten Jahren fast ausschließlich durch tierseuchenpolizeiliche Probleme absorbiert wurde.

Mit den bisherigen Ausführungen wurde bereits das Thema «tierärztliche oder Laienfleischschau» und damit eine unserer wichtigsten Tagesfragen angeschnitten. Das bisherige gemischte System in der Schweiz hat bewiesen, daß Laien in einem kurzen Lehrgang und jährlichen Wiederholungskursen dazu erzogen werden können, die Fleischschau gesunder oder mit abgegrenzten Krankheitsprozessen behafteter Tiere sachgemäß auszuführen. In einzelnen Kantonen wird von ihnen sogar ein beschränkter Kreis von Notschlachtungen und die Fleischschau bei Pferden besorgt. Manche dieser Laienfleischschauer dürfen sich hinsichtlich Methodik und Gewissenhaftigkeit in Ausübung ihrer meist nebenamtlichen Tätigkeit in jeder Beziehung sehen lassen.

Die Frage, «tierärztliche oder Laienfleischschau» stellt sich in der Regel dort nicht, wo sich ein ortsansässiger oder in der Nachbarschaft wohnender Tierarzt um das Amt bewirbt. Sein durch Art. 7 des Lebensmittelgesetzes begründeter Erstanspruch wird selten bestritten. Hauptproblem bleibt immer: Findet der Tierarzt neben seiner Privatpraxis genügend Zeit zur vorschriftsmäßigen und pünktlichen Erledigung der Fleischschau?

Anders liegt die Sache dort, wo der größere Umfang der fleischbeschaulichen Aufgaben einerseits, Sparmaßnahmen anderseits die Frage aufwerfen, ob nicht zum mindesten ein Teil dieser Tätigkeit zweckmäßig oder besser durch Laien übernommen werden soll?



Grundsätzlich ist überall dort an der tierärztlichen Fleischschau festzuhalten, wo diese im Nebenamt und ohne Beeinträchtigung durch die private Praxis ausgeübt werden kann. Dies dürfte für den größten Teil der Fleischschaukreise ohne oder mit nur kleinen Fleischversandgeschäften zutreffen. An der tierärztlichen Fleischschau ist aber vor allem auch dort festzuhalten, wo der Aufgabenkreis einen Mann voll beschäftigt oder sich die hauptamtliche Anstellung eines solchen lohnt. In den nächsten Jahren wird in manchen ländlichen Gemeinden mit Großschlächtereien über das Fortbestehen der nebenamtlichen oder die Errichtung einer Fleischschau im Hauptamt entschieden werden müssen. Ohne persönliche Opfer, namentlich auch in der zeitlichen Bindung an die Aufgabe, wird es dabei nicht abgehen. Es sollte auf diese Weise möglich sein, in verschiedenen großen Ortschaften und kleinen Städten Fleischschaukreise mit voller Beschäftigung eines Tierarztes abzugrenzen.

Geht die Belastung aus der Fleischschau über die Leistungsfähigkeit eines einzelnen Tierarztes hinaus, ist in erster Linie zu prüfen, ob die Aufgabe nicht mit einem zweiten Tierarzt geteilt werden kann, bevor Laien als Mithilfe oder Stellvertreter beigezogen werden. Verschiedenenorts wäre es leicht möglich, einem zweiten oder dritten Tierarzt ein voll belastetes Arbeitsfeld in der Fleischschau zuzuweisen. Bei eintretenden Vakanzen müssen sich die Tierärzte für die Verwirklichung dieser Forderung im allgemeinen Interesse einsetzen.

Damit soll ein gedeihliches Nebeneinander der tierärztlichen und Laienfleischschau in der gleichen Gemeinde oder im gleichen Schlachthof nicht rundweg ausgeschlossen werden. An manchen Orten arbeiten voll- oder nebenamtlich bestellte Tierärzte neben ebensolchen Laien. Die Sache geht dort und solange gut, wo der Tierarzt die formelle und tatsächliche Leitung in der Hand hält, die Kompetenzen seines Laienfleischschauers unmißverständlich abgrenzt, diesen gründlich instruiert und dauernd überwacht. Unbefriedigend werden die Verhältnisse, wenn der tierärztliche Leiter die Fleischschau dem Laien vertrauensselig übergibt, die Zügel schleifen läßt und die Interessen seiner Privatpraxis in den Vordergrund stellt. Es resultiert dann unweigerlich eine allgemein laxe Fleischschau oder ein ausgesprochenes Nebenregime des Laien, der den administrativ übergeordneten Tierarzt in eine subalterne Stellung drängt.

Von Tierärzten in größeren Schlachthöfen wurde in den letzten Jahren wiederholt die Anstellung von Laienfleischschauern neben den Tierärzten angeregt und gefordert. Sie wird gegenwärtig auch in Zürich geprüft. Die Meinungen der Kollegen sind allerdings hier wie anderwärts geteilt. Eine erste Gruppe will die ausschließlich tierärztliche Fleischschau beibehalten und sieht die Lösung in einer dem Umfange der Gesamtaufgabe entsprechenden Vermehrung der Akademiker. Eine zweite Gruppe verlangt den Beizug von Gehilfen ohne jede fleischbeschauliche Kompetenz zur Entlastung von rein manueller Arbeit. Die dritte Gruppe befürwortet die An-

stellung von Laien. Letztere sollen die Fleischschau bei den im monotonen Reihenschlachtverfahren getöteten Schweinen und Schafen unter Aufsicht der Tierärzte ausführen, die bei Konstatierung von Seuchen, umfangreichen Konfiskationen, in Betracht kommender Bedingtbankwürdig- oder Unge-nießbarkeit entscheiden. In der Außenfleischschau wäre diesen Laien die Kontrolle der Lebensmittelgeschäfte und eventuell Metzgereifilialen und die Probenerhebung für die periodischen Laboratoriumsuntersuchungen zu übertragen. Dem Tierarzt soll die Fleischschau bei Kälbern und Großvieh, bei Notschlachtungen, die Kontrolle der Fleisch- und Fleischwareneinfuhr sowie der Vollmetzgereien und Comestiblesgeschäfte und die Tätigkeit im Laboratorium reserviert sein.

Persönlich komme ich zu folgenden vorläufigen Schlüssen: In sanitäts-polizeilicher Hinsicht stehen alle Tiere, deren Fleisch als Nahrungsmittel für den Menschen bestimmt ist, im gleichen Rang. Es ist sachlich nicht be-gründet, einen Unterschied zu machen zwischen Tieren, bei denen die Fleischschau durch einen Tierarzt vorzunehmen ist und solchen, bei denen die Kontrolle durch einen Laien genügt. Ebenso wenig darf das Schlachtver-fahren – Einzel- oder Reihenschlachtung – als Kriterium für die Alternative – tierärztliche oder Laienfleischschau – bestimmend sein. So ist zum Beispiel das manchenorts im Reihenschlachtverfahren getötete Schwein mit Rück-sicht auf die recht häufigen seuchenhaften Krankheiten und nicht seltenen Mischinfektionen mit *Salmonella cholerae suis* fleischbeschaulich mindestens so wichtig wie das Rind, bei welchem, wenn einmal die Tbc-Sanierung durch-geführt sein wird, die sanitätspolizeilich ins Gewicht fallenden Krankheiten stark zusammenschrumpfen. Die Fleischschau beim Schwein kann daher nicht einfach dem Laien überlassen werden. Mit andern Worten: ist der Laie für die Fleischschau beim Schwein und Schaf zuständig, so ist er es auch für alle übrigen schaupflichtigen Haustiere und für die Kontrolle des Fleisches aller andern der menschlichen Ernährungen dienenden Tiere.

Wenn an kleineren Schlachthöfen unter günstigen personellen Voraus-setzungen Tierärzte und Laienfleischschauer nebeneinander gedeihlich arbei-ten können, habe ich doch gegen ein gemischtes System dort wesentliche Bedenken, wo zahlreiche Tierärzte beschäftigt sind, die zudem in ihren Funktionen häufig wechseln, das heißt bald in den verschiedenen Schlacht-hallen, bald auf Kontrollstationen und im Außendienst tätig sind. Neben dem starken Wechsel erschweren die zum Teil erheblich divergierenden indivi-duellen Auffassungen der beaufsichtigenden Tierärzte über die Fleischschau und die Abgrenzung der Kompetenzen sowie die Einstellung zum unter-geordneten Personal es außerordentlich, bei den Laienfleischschauern eine einigermaßen einheitliche Praxis in der Beurteilung und den übrigen Ge-schäften der Fleischschau zu erreichen und innezuhalten. Es liegt die Gefahr nahe, daß diese schlußendlich nicht mehr von den periodisch wechselnden Tierärzten, sondern von den ständig anwesenden Laien bestimmt werden. Letztere werden sich überdies bald nicht mehr mit der Fleischschau bei den

Schweinen und Schafen begnügen, sondern auch jene der Kälber und des Großviehs verlangen, was ihnen als Inhaber des kantonalen Befähigungsausweises nicht verwehrt werden könnte.

Organisatorisch bietet die Ausscheidung der von Tierärzten oder Laien zu betreuenden Teilaufgaben auch in einer großen Fleischschau nicht unbeträchtliche Schwierigkeiten. So muß die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren, die zum Beispiel in Zürich einen vollen Drittel des Gesamtfleischumsatzes ausmacht, wegen der Mannigfaltigkeit des Einfuhrgutes, der vorbestandensten Erstfleischschau oder der grenztierärztlichen Kontrolle, unbedingt von Tierärzten vorgenommen werden, desgleichen jene bei Importfirmen der Metzgerei- und Comestiblesbranche. Zudem kann der Tierarzt als eigentlicher «Allround-Fachmann» auf dem ganzen Gebiet der Fleischschau überall eingesetzt werden und endgültig entscheiden, während die Verwendbarkeit des Laien im Schlachthof und in der Außenfleischschau beschränkt ist. Infolgedessen ist bei rein tierärztlichem Fleischschaupersonal die Bestellung des Ersatzes ohne Schwierigkeit möglich, was wesentlich in Betracht fällt, weil durchschnittlich pro Mann und Jahr  $1\frac{1}{2}$ –2 Monate Abwesenheit infolge Ferien, garantierter Freizeit, Militärdienst, Krankheit und Unfall gerechnet werden müssen. Bei der Anstellung von Laien hingegen ist auf deren beschränkte Verwendungsfähigkeit Rücksicht zu nehmen.

Endlich kann nicht eindringlich genug auf die Entwicklung hingewiesen werden, welche der Beizug von Laien an Stelle von tierärztlichen Fleischschauern in großen ausländischen Städten genommen hat. Die auf Veranlassung der Tierärzte angestellten und von diesen ausgebildeten Laienfleischschauer wußten sich mit Hilfe gewerkschaftlicher und politischer Organisationen immer mehr Kompetenzen zu verschaffen, die Akademiker schrittweise zurückzudrängen und soweit auszuschalten, daß diese sich nur noch an jenen Stellen zu halten vermochten, die ihnen durch gesetzliche Vorschriften ausdrücklich reserviert sind, das heißt in der Beurteilung von bedingt bankwürdigen und ungenießbaren Tieren, von Notschlachtungen, im Laboratorium und in der Seuchenpolizei. Auf die Verhältnisse in der stadtzürcherischen Fleischschau übertragen, würde der konsequente Ersatz der Tierärzte durch Laien eine Herabsetzung der vollamtlich angestellten Tierärzte von 9 auf 5 zur Folge haben.

Aus diesen hauptsächlichsten Gründen ist entschieden davon abzuraten, die tierärztliche Fleischschau dort, wo sie bis heute bestanden hat, zugunsten der Laienfleischschauer abzubauen. Helfen wir nicht selbst das trojanische Pferd in unser Tätigkeitsgebiet hereinzuziehen, denn den Geistern, welchen wir hier rufen würden, wären wir auf die Dauer nicht gewachsen. Dieser Auffassung pflichtet die überwiegende Mehrzahl jener mir bekannten europäischen Kollegen zu, die sich in ähnlicher beruflicher Stellung wie der Sprechende befinden. Das schließt nicht aus, daß bei überlastetem Pensum den Tierärzten eine Entlastung von rein manuellen Verrichtungen durch Beizug von Gehilfen ohne fleischbeschauliche Kompetenzen eingeräumt

werden kann. Welche Aufgaben diesen Gehilfen zugedacht sind, hängt von den örtlichen Verhältnissen, namentlich von den vorhandenen Schlacht- und Kontrollsystemen ab. Durchschnittlich hätten sie dafür zu sorgen, daß vor vollzogener Untersuchung keine Organe und Körperteile entfernt werden, und es wäre diesen Gehilfen das Vorlegen der Organe zur Kontrolle, die Beseitigung der Konfiskate, das Anbringen der Stempelabdrücke, die Reinigung und Desinfektion der Messer und die Führung der Fleischschaukontrolle nach Angabe des Tierarztes sowie die Verwahrung beschlagnahmter Tierkörper usw. zu übertragen, weshalb hiefür besonders zuverlässige Leute zu bestellen sind.

Eine Unterteilung der eigentlichen fleischbeschaulichen beziehungsweise fleischschautechnischen Arbeit unter Beizug von Laien kommt nur in Schlachthanlagen in Frage, die es erlauben, den Tierkörper und sämtliche dazu gehörenden losgelösten Organe und Körperteile nebeneinander fortzubewegen und dem die Verfügung treffenden Tierarzt gleichzeitig zuzuleiten. Derartige Betriebe, die nach dem Vorbild der amerikanischen Großschlächtereien dem fleischbeschaulich idealen laufenden Band entsprechen, bestehen zur Zeit in unserm Lande noch nirgends. Es ist somit der Verwendung von Fleischschaugehilfen durch die Eigenart der vorhandenen Schlachthanlagen vorläufig noch eine gewisse Grenze gesetzt.

Auf ganz anderem Gebiet liegt das nächste Tagesproblem, die Gewährleistung von Art und Qualität von Fleisch sowie über Art und Qualität von Fleischwaren, die in Verkehr gebracht werden. Das Lebensmittelgesetz enthält gar keine, die eidgenössische Fleischschauverordnung nur eine einzige Bestimmung, welche die Bezeichnung von Fleisch und Fleischwaren nach ihrer Art oder Sorte vorschreibt. Art. 65 sagt: «Fleisch und Fleischwaren sind nach ihrer Art so zu bezeichnen, daß eine Täuschung des Käufers ausgeschlossen ist. Fleisch und Fleischwaren, die ganz oder teilweise aus Pferdefleisch bestehen, sind als Pferdefleischwaren zu deklarieren.» Vorschriften, dahinzielend, die Qualität des Fleisches im Rahmen der einzelnen Schlacht-tierkategorie abzustufen und hiefür entsprechend differenzierte Preise durchzusetzen, sind vollständig unbekannt. Ebenso fehlen die rechtlichen Grundlagen, um seitens der Lebensmittelpolizei einen Einfluß auf die Zusammensetzung und Herstellung von Fleischwaren jeder Art ausüben zu können. Es besteht somit keinerlei Gewähr dafür, daß ein Käufer die gewünschte Fleischart und -qualität oder eine Fleischware von bestimmtem Gehalt und Beschaffenheit erhält. Art. 65 der eidgenössischen Fleischschauverordnung verlangt zwar dem Sinne nach die Unterscheidung des Fleisches von Rindern und Ochsen, von Stieren und von Kühen, wie diejenige von Kälbern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Pferden. Doch wird diese in der Praxis weitherum nicht beachtet. Die vier Großviehkategorien und innerhalb derselben jene der 20 Qualitätsabstufungen, die in der offiziellen Preistabelle der GSF figurieren, haben weitherum nur bis zur Übernahme des Schlachttieres durch den Metzger Bedeutung, welcher sehr häufig ohne



Rücksicht auf Geschlecht, hormonale Verfassung, Alter, zivil- und obligationenrechtliche Folgen den Stier als Ochsen, die Kuh als Rind und den Jährling als Kalb anspricht und verwertet. Eine einwandfreie Klassifikation der verschiedenen Fleischkategorien sowie Qualitäts- und Preisabstufungen bis zum Detailverkauf wird sich nie durchführen lassen. Doch zeichnen sich zielbewußte Bestrebungen auf breiter Basis ab, die eine erhöhte Sicherheit gegen Übervorteilung des Konsumenten durch Abgabe von Fleisch minderer Qualität zu übersetzten Preisen anstreben. Ord nende Eingriffe durch die Fleischschau sind außerordentlich schwierig, weil objektive Anhaltspunkte für die qualitative Beurteilung von frischem Fleisch in kleinen Stücken oft fehlen und weil für ein Einschreiten die rechtlichen Grundlagen des Art. 65 der eidgenössischen Fleischschauverordnung ungenügend sind.

Weit bedenklicher als diese Schiebungen ist das in der Breitenwirkung viel bedeutendere Inverkehrbringen von Fleischwaren, die nach Art oder Sorte, Zusammensetzung und Verarbeitung des Rohmaterials den Voraussetzungen nicht entsprechen, welche der Käufer billigerweise machen darf. Wir alle glauben zu wissen, was unter der Bezeichnung, Cervela, Schübling, Kalbsbratwurst, Rindswurst, Fleischkäse usw. zu verstehen ist. Vergleicht man zum Beispiel eine Anzahl der unter gleicher Sortenbezeichnung gehandelten Würste, werden sich in Zusammensetzung und Beschaffenheit des Wurstgutes ebenso viele Verschiedenheiten zeigen, wie Würste vorliegen. Gehalt und Anteil an Muskelfleisch einer oder verschiedener Tierarten, an Speck usw. schwanken innert großer, nirgends festgelegter Grenzen, nicht zu reden vom zugesetzten Fremdwasser und Blutplasma und auch von Organteilen und Geweben, die üblicherweise nicht in die betreffenden Produkte gehören, wie Lungen, Fett, Haut, Sehnen, Kutteln, Gekröse, Därme usw. Der Konsument hat somit keinerlei Gewähr für einen bestimmten oder sich an einen gewissen Rahmen haltenden Gehalt einer Fleischware, auch wenn diese nach Aussehen und Gewicht der ortsüblichen Aufmachung entspricht. Selbst bei jenen Sorten, deren Bezeichnung einen Gehaltsanteil bestimmter Organsubstanzen voraussetzt, wie Leber- und Zungenwurst, ist keinerlei Sicherheit für die Verarbeitung eines mengenmäßig in Betracht fallenden Anteils an Lebersubstanz oder Zungenmuskulatur vorhanden.

Diese Feststellungen gelten sinngemäß für alle Fleischwaren, zumal für jene des Massenkonsums. Rühmliche Ausnahmen bestehen selbstverständlich überall. Sie lassen den Schwund der Qualität in der Massenfabrikation nur noch deutlicher erscheinen. Dieser wäre zweifellos noch ausgesprochener und verheerender, wenn nicht Art. 61–63 der eidgenössischen Fleischschauverordnung ein vollständiges Überborden verhindern würden. Die 3 Artikel verbieten in der Fleischwarenherstellung die Verwendung von fremden und zu Täuschungen Anlaß gebenden Beimischungen oder Zusätzen, Farbstoffen, Binde- und Konservierungsmitteln, künstlichen Gewürz- und Aromastoffen, regeln die Gewinnung und Verwendung von Blutplasma und umschreiben zulässige Konservierungsmittel und -methoden. Um diesen Be-

stimmungen Nachachtung zu verschaffen, sind übrigens chemische Untersuchungen viel häufiger als bis anhin anzuordnen.

Die geltende eidgenössische Fleischschauverordnung und die zugehörigen Erlasse qualifizieren sich somit, im Gegensatz zur eidgenössischen Lebensmittelverordnung, als reine Hygienevorschriften, welche den Konsumenten vor gesundheitlichen Schädigungen durch Fleischgenuß bewahren sollen. Sie vermögen ihn wohl vor gefälschten Fleischwaren, nicht aber gegen Übervorteilungen durch Abgabe von Fleisch und Fleischwaren billigerer Qualität, mit geringerer Rohstoffzusammensetzung, übermäßigem Wasserzuschuß herabgesetztem Nähr- und Genußwert und übersetzten Preisen zu schützen. Mit den heutigen rechtlichen Grundlagen kann die qualitative Sanierung im Fleischsektor in einer Zeit nicht durchgeführt werden, wo zahlreiche Betriebe dem Motto «Wie kann mit möglichst wenig Fleisch eine eßbare Wurst hergestellt werden» zu erliegen drohen.

In der Fleischwarenherstellung ist somit auf die Dauer ohne Qualitätsvorschriften nicht auszukommen. Solche sind notwendig im Interesse des Konsumenten und jener fleischverarbeitenden Firmen, die klugerweise an der Qualitätsproduktion festhalten. Der Revisionsentwurf zur eidgenössischen Fleischschauverordnung bringt in einem neuen Art. 13 folgende Bestimmungen:

«Das eidgenössische Veterinäramt erläßt im Einvernehmen mit den beteiligten Organisationen Vorschriften über die Mindestanforderungen an Fleischwaren aus zerkleinertem Fleisch, insbesondere über die Zusammensetzung des Rohmaterials, die Beimischungen und die Verarbeitung.

Ferner kann das eidgenössische Veterinäramt im Einvernehmen mit den Kantonen und den beteiligten Organisationen Bestimmungen über die Qualität einzelner Fleischwarensorten aufstellen.

In Verbindung mit den in Absatz 1 und 2 erwähnten Vorschriften sind auch Anordnungen über die Kontrolle durch amtliche Stellen und Sachverständige zu treffen.»

Außerdem enthält Art. 61 (früher Art. 59) folgenden Passus: «Für die Herstellung von Fleischwaren darf die Zerkleinerung des Fleisches nur so weit getrieben werden, daß die Bestandteile mit den gebräuchlichen Laboratoriumsmethoden noch nachweisbar sind.»

Auf dieser sehr schmalen, geradezu schüchtern anmutenden Basis, müssen nun von der Fleischwirtschaft und den Fleischhygienikern unter Leitung des eidgenössischen Veterinäramtes Bestimmungen, eigentliche Rezepte über die Zusammensetzung und Herstellung der einzelnen Fleischwaren und die zulässige Variationsbreite ausgearbeitet werden. Es wird ein langer und dornenvoller Weg sein, die begleitenden Richtlinien nur schon allein für die sogenannten Volkswürste und Fleischwaren des Massenkonsums festzulegen, zuverlässige, leicht und rasch anwendbare Kontrollverfahren zu finden und ein einfaches, wirksames Überwachungssystem aufzubauen. Mit der Zeit sind die Qualitätsvorschriften auf weitere Fleischwarensorten aus-



zudehnen. Dabei kann nicht einfach übernommen werden, was diesbezüglich im Auslande zum Teil schon längere Zeit vorgekehrt wurde. Wir müssen zu einer eigenständigen Lösung kommen, die, ohne den Herstellern eine allzuknappe Zwangsjacke anzulegen, zum Ziele führt. So erweitert sich die Fleischschau von einer rein hygienischen Sicherungsaufgabe zu einer umfassenden Kontrollorganisation der Fleischwarenproduktion.

Damit öffnet sich für die Tierärzte ein weites Arbeits- und Forschungsgebiet, das bisher in der Schweiz sehr stiefmütterlich behandelt und nur in einigen Instituts- und Schlachthoflaboratorien von Fall zu Fall gepflegt wurde. Die Ausarbeitung von Untersuchungsmethoden und die Durchführung der Kontrollen erfordern eine Summe von Kenntnissen und Erfahrungen in vergleichender Anatomie und Histologie, Serologie, Bakteriologie, Zoologie, Chemie und Physik, Fleischtechnologie, Kälte-, Wärme- und Elektrotechnik, für welche der Tierarzt aus Studium und Praxis gewichtige Voraussetzungen mitbringt. Es wird künftig manchem Kollegen Gelegenheit geboten werden, sich als Angehöriger oder Leiter eines Teamworks mit Vertretern fleischverarbeitender Betriebe, Chemikern, Physikern, Maschinen- und Kältetechnikern in der Fleisch- und Fleischwarenkontrolle maßgebend zu betätigen. Der Erfolg hängt davon ab, ob wir Tierärzte uns unverzüglich mit dem notwendigen Rüstzeug versehen und systematisch am Ausbau der skizzierten Aufgabe zu arbeiten beginnen. Warten wir nicht, bis Angehörige anderer Berufsgruppen die Initiative an sich ziehen, wie dies früher in der Tierzucht und Milchwirtschaft geschehen ist und dies sich anderwärts bereits auch auf dem Fleischsektor abzeichnet.

Die Gewährleistung gewisser Mindestforderungen an die Qualität kann aber, darüber muß man sich klar sein, nicht allein durch lebensmittelpolizeiliche Vorschriften und Überwachung erreicht werden. Es braucht hiezu die Mitwirkung und Zusammenarbeit mit der Fleischwirtschaft und aller irgendwie damit zusammenhängenden Berufe und Institutionen. Vor allem müssen sich die Fleischhygieniker dafür einsetzen, daß die Initiative für die Qualitätskontrolle weitgehend von den fleischverarbeitenden Betrieben übernommen wird, so unbequem diese neue Einrichtung auch jenen Firmen erscheinen mag, die möglichst ungehindert weiter wursteln wollen. Wer nach Fixierung der Qualitätsanforderungen zum Beispiel eine Wurstsorte unter Anpreisung einer bestimmten Qualitätsklasse feilbietet, ist verpflichtet, die dafür geltenden Normen innezuhalten. Von den fortschrittlichen Betrieben aus wird der Gedanke der Qualitätsproduktion immer weitere Firmen erfassen und stetig größere Kreise ziehen. Die Kontrolle erfolgt einerseits durch die Organe der betreffenden Metzgerorganisation, anderseits durch die Fleischschau. Kleine Anfänge sind zum Beispiel in der Salamifabrikation auch bei uns schon seit längerer Zeit ohne behördliche Aufsicht gemacht worden. Gleichgerichtete erfolgreiche Bestrebungen auf den Gebieten der Milchwirtschaft, des Getreide-, Wein-, Obst- und Gemüsebaus, um nur diese zu nennen, sind sattsam bekannt.

Die Initiative zur Einführung von Normen für eine gewährleistete Qualitätsproduktion, die Schaffung einer wirksamen Kontrolle und deren Übertragung an die Lebensmittelpolizei kann nur auf Erfolg rechnen, wenn wir Tierärzte uns auf eine solide wissenschaftliche und praktische Ausbildung auf dem weiten Gebiete der Fleischschau, wie sie heute umschrieben wurde, stützen können. Was hierzulande bisher in Forschung, Lehre, Unterricht, Selbststudium und Berufserfahrung erreicht wurde, mag für die praktische Durchführung der geltenden Fleischschauverordnung als Hygienevorschrift gerade genügen. Für den Einbezug der Qualitätskontrolle als neuen Bestandteil der lebensmittelpolizeilichen Aufsicht stehen wir noch am Anfang. Zwar werden Einzelfragen aus der Fleischkunde, Fleischverarbeitung und Qualitätsbeurteilung, meist zusammen mit solchen der hygienischen Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren, von den verschiedensten Stellen bearbeitet. Bakteriologische Institute der veterinärmedizinischen und medizinischen Fakultäten sowie privater Firmen, lebensmittelchemische und Schlachthoflaboratorien, biologische Institute, Laboratorien der Fleischindustrie, nicht zu vergessen die Schweizerische Fachschule für das Metzgergewerbe in Spiez, sind daran beteiligt. Für die Mehrzahl dieser Institute bildet die wissenschaftliche und praktische Beschäftigung mit Fleisch aber nur einen Teil ihrer Aufgabe oder sie ist einseitig hygienisch-diagnostischer Natur. Der ausschließlich wissenschaftlichen und technologischen Seite der Fleischforschung, -behandlung und -haltung widmen sich nur die Laboratorien der Fleischwarenindustrie und die Fachschule für das Metzgergewerbe. Diese Zersplitterung ergab bisher nur einen ungenügenden Effekt. Der Mangel einer Forschungsstelle für Fleischkunde und Fleischwirtschaft sowie eines zentralen Organs, welches die Anstrengungen aller auf diesem Gebiet beschäftigten Kräfte kennt, richtungsweisend bestimmt und koordiniert, ist offensichtlich. Infolgedessen vermissen wir die Möglichkeit, sich in der Schweiz in allen Belangen der wissenschaftlichen und praktischen Fleischkunde grundlegend orientieren und beraten zu lassen, solide Grundlagen für einschlägige Arbeiten und Unternehmungen aller Art zu erhalten und unter Vermeidung leerlaufender Umwege innert nützlicher Frist zu auswertbaren Resultaten und geschäftlichen Erfolgen zu kommen. Es fehlt aber auch der unentbehrliche Überblick über das Gesamtproblem und die erforderliche Rückendeckung, um die Forderung der Qualitätssicherung und der Hygiene in der Fleisch- und Fleischwarenversorgung an der Öffentlichkeit zu vertreten und durch Schaffung genügender rechtlicher Grundlagen durchzuführen.

Auf welche Weise diesen offensichtlichen Mängeln abgeholfen werden kann, ist heute nur in groben Zügen zu skizzieren. Ich tendiere nicht nach einer sogenannten Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft, wie sie Kallert und Rievel in vorbildlicher Weise im fränkischen Kulmbach aufgebaut haben. Dazu ist unser Land zu klein und unsere Fleischwirtschaft wahrscheinlich zu wenig opferbereit. Es erscheint aber möglich, die viel-

seitigen Aufgaben der Fleischkunde und -forschung an alle Institute, die sich darum interessieren, zu verteilen, wobei sich jedes einzelne für einen bestimmten Aufgabenkreis spezialisiert, beispielsweise je eines für Fleischkonserven, Dauerfleischwaren, Brühwurstfabrikation, Fische und Fischprodukte, wieder andere für Kälteprobleme, Fleischverarbeitungsmaschinen, Lager- und Transportfragen usw. usw. Notwendig ist zum mindesten eine lose Organisation, welche die Verteilung und Koordination der einschlägigen Arbeiten besorgt und den Kontakt sowohl zwischen den einzelnen Instituten wie zwischen diesen und der fleischverarbeitenden Praxis herstellt. Auf diese Weise könnte schon in kurzer Zeit und mit geringen Mitteln ein besserer Nutzeffekt erreicht werden. Von ausschlaggebender Bedeutung ist – dies sei ausdrücklich betont –, von Anfang an eine verständnis- und vertrauensvolle Zusammenarbeit der Einzelinstitute unter sich sowie mit dem fleischverarbeitenden Gewerbe und der Industrie.

Diese Gedanken weiterzuspinnen sei auf einen Zeitpunkt vertagt, wo eine Fühlungnahme mit allen Interessenten im weitesten Sinne zustande kommen wird.

Dringendste Voraussetzung für die Konstituierung eines Forschungs- und Arbeitsorganismus ist der Ausbau der Forschung und des Unterrichts in fleischkundlicher und fleischhygienischer Richtung an unsern veterinärmedizinischen Fakultäten. Die Schaffung mindestens eines schweizerischen Lehrstuhls für die Kenntnis der von Tieren stammenden Lebensmittel für die Studierenden der Veterinärmedizin ist längst fällig. Dessen Leiter käme neben den bisherigen, vorwiegend fleischhygienischen Aufgaben zu, die Forschung über Fleisch und sämtliche irgendwie damit zusammenhängenden Fragen theoretisch und praktisch auszubauen und zu intensivieren. Die vorhandenen Institute und ihre Dotierung mit Arbeitskräften und finanziellen Mitteln würden für die neu gestellten Aufgaben der Fleischkunde und -forschung und der Qualitätssicherung nicht genügen. Die heute ersichtliche Entwicklung dieses Gebietes verlangt eine baldige Erweiterung der Institute und Beschaffung spezieller Einrichtungen, Anstellung geeigneter wissenschaftlicher Mitarbeiter und technischer Hilfen sowie eine weitgehende Entlastung der Leiter von andern Verpflichtungen. Ob die erweiterten Institute von den bisherigen Dozenten der theoretischen Fleischschau oder von neu zu berufenden Kräften zu leiten sind, muß wohl in erster Linie vom Lehrkörper der beiden Fakultäten und von den zuständigen Erziehungsdirektoren entschieden werden. Das Thema ist aber rasch anhandzunehmen und grundsätzlich positiv zu entscheiden, denn andere, namentlich technisch interessierte Kreise haben davon schon längere Zeit Wind bekommen. Dieses Postulat ist übrigens an den meisten tierärztlichen Hochschulen und Fakultäten des europäischen Auslandes, zum Teil schon seit längerer Zeit, als selbstverständlich verwirklicht worden. Es drängt sich aber auch unausweichlich auf im Hinblick auf die Ausbildung des tierärztlichen Nachwuchses.

Die Umschichtung in der Wertung der einzelnen Disziplinen unseres Berufes ruft auch einer entsprechenden Umstellung und Erweiterung des Lehr- und Studienplanes und der Prüfungsordnung. Dabei darf nicht übersehen werden, daß die Fleischschau in ihrer jetzigen, vielmehr aber noch in ihrer künftigen erweiterten Aufgabe, das Einkommen des Tierarztes maßgebend mitbestimmt. Manchenorts steht und fällt damit die Praxis. Eine vermehrte Berücksichtigung im Programm der Lehranstalten erscheint wohl begründet. Der Unterricht ist, unter Betonung der praktischen Erfordernisse der Fleischwirtschaft, auszudehnen auf Schlacht-tierproduktion -haltung und -transport, Zoologie und vergleichende Anatomie der als Nahrungsmittel dienenden Tiere, Qualitätsbeurteilung von Schlachtvieh, Fleisch und Fleischwaren, metzgereigewerbliche und industrielle Verarbeitung von Fleisch einschließlich Konservierung, weiter auf Schlachthofbau- und Betriebslehre, Kälte-, Wärme-, Elektro- und Maschinenteknik, Schlacht-tier- und Fleischwirtschaft, Ernährungsphysiologie des Menschen und gerichtliche Lebensmittelkunde. Ein Teil dieses Stoffes kann in bereits gelehrt Fächer eingebaut werden, ein Teil wird von andern Fakultäten oder an der ETH gelehrt, für den dritten Teil sind neue Vorlesungen und Kurse notwendig. Außerdem wäre für den herkömmlichen Stoff mehr Zeit einzuräumen und der Unterricht in engsten Kontakt mit der Tagesarbeit der fleischwirtschaftlichen Betriebe zu bringen. Der künftige Lebensmitteltierarzt darf es unter anderem nicht unter seiner Würde halten, während einiger Zeit in einem Metzgereibetrieb mitzuarbeiten.

Die Bedürfnisse verschiedener Unterdisziplinen der Veterinärmedizin, nicht nur der Lebensmittelpolizei, führen zu einer Neuorientierung des tierärztlichen Studiums. Es ist zu überlegen, ob dasselbe, nach erworbener Grundausbildung, in eine klinische und in eine bakteriologisch-lebensmittelhygienische Richtung differenziert werden soll. Eine zweite Möglichkeit besteht in der Beibehaltung des bisherigen Programms, welchem, nach Abschluß der Staatsprüfung, eine zusätzliche Spezialausbildung in klinischer oder bakteriologisch-lebensmittelhygienischer Richtung anschließen würde. Für letztere wurden bei der im Gang befindlichen Revision der eidgenössischen Fleischschauverordnung gewichtige Gründe geltend gemacht.

Das Schlachten, die Fleischschau und der Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren sind vor ungefähr 80 Jahren als Arbeitsgebiet der tierärztlichen Wissenschaft und Praxis erkannt und seither mit wachsender Intensität ausgebaut worden. Bis vor 20 Jahren verdankten sie ihre Entwicklung fast ausschließlich der führenden Arbeit der Tierärzte, die auf diesem Gebiet als allgemein anerkannte Fachleute galten. Die Entwicklung der Fleischwirtschaft hat in den letzten Jahrzehnten zahlreiche intelligente, regsame Kräfte aus den verschiedensten Berufen mobilisiert, die sich mit allen möglichen Problemen auf dem großen Gebiet der Fleisch- und Fleischwarenkunde theoretisch und praktisch sehr intensiv und zielgerichtet beschäftigten. Der Tierarzt ist heute nicht mehr der alleinige Fachmann in Fleisch-



fragen; Akademiker der verschiedensten Richtungen, namentlich Chemiker, Physiker, Maschinen-, Kälte-, Wärme-, Elektroingenieure, Tierzüchter, Nationalökonomien und Kaufleute, um nur einige zu nennen, und vor allem auch die Fleischtechnologen, haben ihre Verdienste am heutigen Stand und der künftigen Entwicklung der Fleischwirtschaft bewiesen. Sie sind – es wäre unklug dies zu ignorieren – uns Tierärzten in mancher Hinsicht ebenbürtig oder überlegen.

Mit seinem herkömmlichen akademischen Rüstzeug kann der Tierarzt, auch wenn er in langjähriger beruflicher Arbeit und Selbststudium auf der Höhe zu bleiben sich bemüht, nur mehr auf gewissen Teilgebieten der Fleischwirtschaft eine maßgebende Rolle spielen. Den ganzen Problemkomplex vermögen nur noch wenige zu überblicken, kaum einer noch vollumfänglich zu beherrschen. Im sanitätspolizeilichen und lebensmittelhygienischen Aufgabenkreis wie auch im Schlachthofwesen aber hat der Tierarzt eine Position, die von keiner Seite erschüttert werden kann, sofern er dem Gebote der Zeit folgend, seine Ausbildung vervollkommenet und sich nicht durch standespolitisch kurzsichtige Überlegungen leiten läßt.

Die Erhaltung und Festigung der Stellung des Tierarztes im Fleischsektor gehört zu unsern wichtigsten Forderungen. Meine Ausführungen sollen ein dringliches «Videant consules» an alle diejenigen sein, denen die Sorge um den tierärztlichen Berufsstand und seinen Nachwuchs anvertraut ist; das heißt an einen jeden unter uns.

#### Résumé

L'auteur fait part de ses observations pour ce qui a trait à la pratique de l'inspection des viandes et du recours à des inspecteurs des viandes laïques dans les grands abattoirs. Il demande que soit institué le contrôle de la qualité dans la fabrication de préparations de viande, souligne la nécessité de créer dans les Facultés suisses de médecine vétérinaire des chaires de science alimentaire vétérinaire et de perfectionner l'enseignement donné aux étudiants. Il propose au surplus la création, à l'intention du secteur viande, de différentes stations de recherches et d'examens.

#### Riassunto

L'autore discute sullo stato in cui si trova la pratica dell'ispezione delle carni e sull'aiuto di ispettori laici delle carni nei macelli più grandi. Domanda l'introduzione del controllo circa la qualità delle carni per la confezione delle preparazioni di carne, accentua la necessità di incaricare, nelle facoltà svizzere di veterinaria, dei docenti per l'ispezione veterinaria sul controllo delle derrate alimentari e di migliorare la formazione degli studenti. Incita anche ad istituire un sistema di posti di ricerche e di esami per le carni.

#### Summary

A discussion on meat inspection and the admission of lay-men for this function in slaughter houses of a certain size. The author wants introduction of quality control for the preparation of meat products, a better instruction of students in the knowledge of food of animal origin by special professors at the Swiss veterinary faculties. Creation of a system of institutes for examination and research in the field of meat is suggested.